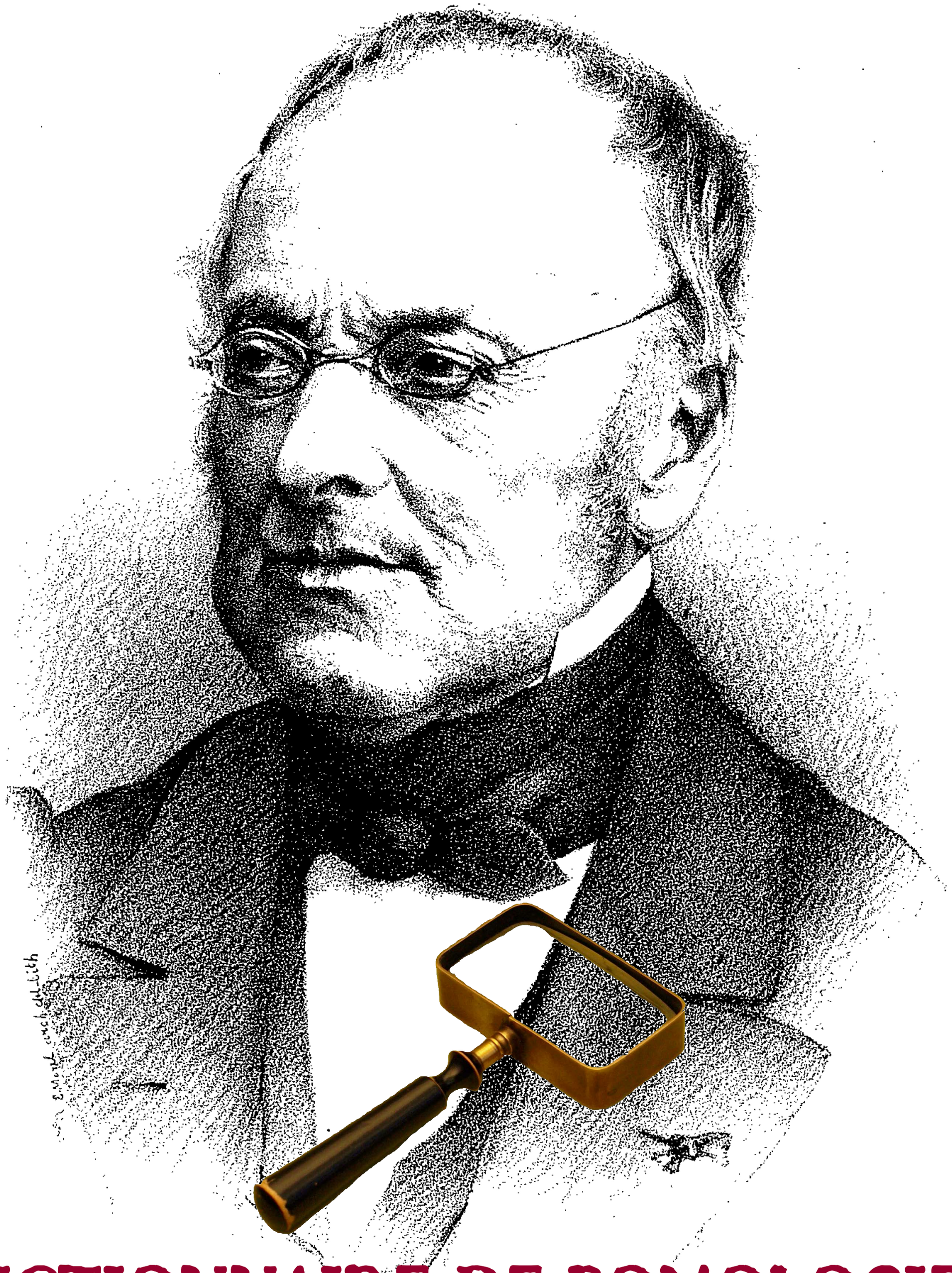


DICTIONNAIRE DE POMOLOGIE - ANDRE LEROY - 1867

DICTIONNAIRE

DE

POMOLOGIE

CONTENANT

l'Histoire, la Description, la Figure

DES

FRUITS ANCIENS ET DES FRUITS MODERNES

LES PLUS GÉNÉRALEMENT CONNUS ET CULTIVÉS

PAR

ANDRÉ LEROY

PÉPINIÉRISTE

Chevalier de la Légion d'honneur, Administrateur de la Succursale de la Banque de France,
Ancien Président du Comice horticole d'Angers,
Membre des Sociétés d'Horticulture de Paris, de Londres, des États-Unis
Et de plusieurs autres Sociétés agricoles et savantes de la France et de l'Étranger.

A 12,863

TOME I^ER — POIRES

A — C

VARIÉTÉS N^os 1 A 389

PARIS

DANS LES PRINCIPALES LIBRAIRIES AGRICOLES ET HORTICOLES

1867

A la Mémoire de mon vénéré Maître

ANDRÉ THOUIN,

Ancien Professeur de Culture au Muséum d'Histoire naturelle de Paris;

Et de mon Ami et Condisciple

OSCAR LECLERC-THOUIN,

Ancien Professeur d'Agriculture au Conservatoire des Arts et Métiers de Paris;

Souvenir de profonde reconnaissance et de sincère affection.

ANDRÉ LEROY.

INTRODUCTION

Lorsqu'on entreprend une tâche aussi longue, aussi ardue que celle de publier un *Dictionnaire Pomologique*, il est indispensable d'exposer le mobile qui vous a poussé, les raisons sous l'empire desquelles on a conçu et arrêté son plan. C'est ce que je vais faire dans les trois paragraphes suivants :

I. Nécessité d'une Pomologie très-étendue et peu couteuse ;

II. Examen de nos principaux Recueils Pomologiques ;

III. Plan de ce Dictionnaire.

Ainsi divisée, notre Introduction gagnera du moins en clarté, si ce n'est en intérêt.

I

Nécessité d'une Pomologie très-étendue et peu coûteuse.

Charles Linné, l'illustre naturaliste suédois que son immense savoir fit surnommer le Pline du Nord, écrivait en 1751 :

« Tous nos arbres fruitiers ne sont que le produit des inventions humaines; et, comme tels, indignes de l'attention du plus modeste botaniste. » (*Philosophia botanica.*)

S'il vivait encore, Linné modifierait sans doute cette façon de penser, en voyant de tous côtés surgir des publications, des Sociétés consacrées à l'étude, à la propagation des variétés de fruits; et particulièrement en rencontrant au premier rang des pomologues, un botaniste aussi distingué que M. Decaisne, membre de l'Institut et professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle de Paris.

J'ignore si la boutade scientifique de Linné influença ou non la généralité de nos botanistes et de nos arboriculteurs; mais on le croirait volontiers, car si l'on en excepte trois, le Berriays, Noisette et Poiteau, il en est peu, de 1778 à 1850, qui se soient sérieusement occupés de Pomologie.

Depuis vingt ans, cependant, le monde horticole sent chez nous le besoin d'un Manuel *spécial* pouvant aider le pépiniériste, le jardinier, l'amateur à déterminer l'identité, la synonymie des variétés; et qui surtout précise consciencieusement les qualités ou les défauts d'un arbre, d'un fruit, ainsi que les époques de maturité.

Pour moi, dont la vie s'est passée à propager, entre autres arbres, des milliers de variétés fruitières, j'avoue que j'ai déploré si souvent le manque d'un tel Recueil, qu'à la fin, tout en craignant de me heurter à des difficultés peut-être insurmontables, je me suis efforcé

de réunir les éléments nécessaires à la composition du *Dictionnaire* que je publie actuellement.

« Nos neveux — écrivait Poiteau en 1846 — n'attendront probablement pas le siècle prochain pour établir la généalogie de leurs nouveautés en Pomologie. » (*Pomologie française*, t. I, Introduction, p. 16.)

En parlant ainsi, ce regrettable auteur prophétisait. Et je n'en suis nullement surpris, sachant à quel point il connut le véritable état de l'horticulture; combien il désira réaliser lui-même l'œuvre dont il sentait qu'on allait se préoccuper, par ces temps où chacun s'applique à accroître, au moyen des semis, les richesses de la Pomone française.

Poiteau, comme tous nos écrivains spéciaux et beaucoup de nos jardiniers, n'ignorait pas, effectivement, que les ouvrages pomologiques les plus modernes, les plus estimés même, sans excepter le sien, étaient devenus insuffisants, en raison du nombre si restreint de leurs descriptions. Duhamel, le Berriays, Louis Noisette, Prévost, Couverchel ont rendu certes d'excellents services à l'arboriculture fruitière en publiant des Recueils auxquels on aura recours longtemps encore. Mais comment, lorsque le moins incomplet d'entre eux mentionne à peine 237 poiriers, 89 pommiers, 63 pêchers, 34 vignes, etc., comment ouvrir ces Recueils avec l'espoir d'y puiser quelques renseignements sur la majeure partie des 900 poiriers, des 500 pommiers, des 200 pêchers, et enfin des 500 vignes qu'aujourd'hui l'on cultive en France?...

En présence de cet immense accroissement de nos richesses horticoles, il reste évident qu'un nouvel inventaire pomologique est devenu nécessaire. J'ai donc essayé de l'établir.

Toutefois, pour rendre efficace la publication d'une œuvre renfermant la description et le dessin au trait des fruits présentement connus, une chose est indispensable : il faut que cette œuvre puisse devenir, par la modicité de son prix, accessible au simple jardinier aussi bien qu'au patron et qu'au riche amateur, sinon elle n'ira pas chez ceux qui en ont le besoin le plus réel.

Répandre à profusion, populariser la description et l'histoire des arbres fruitiers, c'est pourtant l'unique moyen de débarrasser la Pomologie d'une plaie dont elle souffre cruellement, depuis un demi-siècle surtout : de ces milliers de *synonymes*, produits de l'ignorance ou de l'erreur, et quelquefois aussi — malheureusement — du plus blâmable esprit de mercantilisme.

Placé depuis cinquante ans à la tête des pépinières les plus peuplées, les plus riches en collections de ce beau pays d'Anjou, si favorable à l'horticulture par son climat tempéré, je ne pouvais oublier que non-seulement je suis pépiniériste, mais que depuis 1698 cette profession fut celle de ma modeste et laborieuse famille.

Je devrais donc à ce souvenir, si mes propres sentiments ne me le commandaient déjà, ce témoignage de sollicitude pour les intérêts horticoles.

Mais analysons maintenant les œuvres de quelques-uns de nos devanciers, et montrons combien elles sont devenues forcément incomplètes, malgré le mérite de leurs auteurs.

II

Examen de nos principaux Recueils Pomologiques.

Si l'on veut, en France, remonter à l'origine de la première Pomologie proprement dite, il faut aller jusqu'à l'année 1667, qui fut celle où Jean Merlet, écuyer, publia un opuscule vraiment remarquable par ses descriptions, et tellement apprécié depuis, qu'on le réimprimait encore en 1771.

Avant Merlet, on rencontre bien quelques livres sur les arbres fruitiers, ceux, entr'autres, d'Olivier de Serres (1600), de Nicolas de Bonnefonds (1651) et de dom Claude Saint-Etienne (1660); mais le nom seul des variétés cultivées y figure, ainsi que les époques de maturité.

De Merlet jusqu'à nous, les pomologues qu'on a le plus consultés, sont : la Quintinye (1690), Duhamel du Monceau (1768), le Berriays (1785), Louis Noisette (1821), et Poiteau (1846). Ouvrons donc leurs ouvrages, voyons comment ils les conçurent et ce que chacun d'eux offrit d'original à *l'unique point de vue de la Pomologie*, et non de l'Arboriculture ou du Jardinage.

1° — Jean MERLET, Écuyer.

L'Abrégé des bons Fruits; Paris, 1667–1690, 1 volume petit in-12.

Des trois éditions faites du vivant de l'auteur, celle imprimée en 1690 étant la plus volumineuse et la plus complète, nous l'analysons de préférence aux autres. Voici la liste des arbres fruitiers dont il

y est traité, le nombre des variétés qui s'y trouvent décrites, et celui des synonymes mentionnés :

Genres :	Variétés :	Synonymes :
Abricotier.....	4	»
Amandier.....	3	»
Cerisier.....	15	1
Châtaignier.....	3	1
Cognassier.....	3	»
Cornouiller.....	2	»
Figuier.....	19	15
Fraisier.....	7	»
Framboisier.....	2	»
Grenadier.....	2	»
Groseillier à grappes	4	2
— épineux.....	4	»
Néflier.....	3	»
Noisetier.....	2	»
Noyer.....	3	»
Pêcher.....	49	7
Poirier.....	187	134
Pommier.....	51	12
Prunier.....	69	15
Vigne.....	49	24
Totaux : 20	481	211

Ces chiffres, en raison surtout du nombre de descriptions qu'ils rappellent, justifient déjà le grand succès qu'obtint Merlet. Cependant on pourrait s'étonner de ne pas les trouver beaucoup plus élevés, quand on sait qu'antérieurement dom Claude Saint-Etienne, dans son *Catalogue de fruits*, avait donné, notamment, les noms de 700 variétés de poires et ceux de 200 variétés de pêches. Aussi croyons-nous que ce dernier auteur se renseigna fort mal sur l'identité de toutes ces variétés ; et Merlet nous y autorise lorsqu'il dit, après avoir caractérisé 187 variétés de poires :

« La pluspart de ces dernieres ne devroient pas estre comprises dans cet *Abregé des bons Fruits*, puisqu'elles sont de peu de valeur ; mais ayant remarqué que presque tous nos Jardins en sont remplis et infectez, j'ay crû qu'il estoit à propos d'en parler, pour les en affranchir. » (Page 113.)

Ce passage prouve en effet que si la France eût alors possédé réellement 700 variétés de poires, un pomologue aussi zélé se fût bien

gardé d'en mentionner seulement 187, quand sa conscience le forçait précisément à déclarer que beaucoup d'entre elles devaient être bannies des jardins.

Merlet, quoique concis dans ses descriptions, dépeint néanmoins les fruits de façon à les rendre très-reconnaissables. Grosseur, forme, couleur, chair, goût, époque de maturité, tout cela se trouve signalé et semblerait une page détachée de quelque Pomologie moderne, si l'arbre n'y était pas toujours, ou presque toujours, passé sous silence. Mais ce défaut est racheté par les renseignements que cet auteur fournit sur la synonymie, sur l'historique des variétés; renseignements que ses successeurs eurent le tort de reproduire fort rarement, quand au contraire il aurait été fort désirable qu'ils essayassent de les étendre, de les compléter. Et les synonymes, au XVII^e^ siècle, exigeaient déjà une étude sérieuse; on l'a vu par les chiffres énoncés dans le tableau ci-dessus. Quant aux faits historiques se rattachant à l'origine, à la découverte, au gain des variétés, il enregistra tous ceux dont il put certifier l'authenticité, persuadé avec raison que de tels détails avaient un vif intérêt.

2° — JEAN DE LA QUINTINYE.

INSTRUCTIONS POUR LES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS; Paris, 1690, 2 volumes in-4°.

Créateur et directeur des vergers de Louis XIV, la Quintinye fut aussi un érudit, un lettré; on le reconnaît en rencontrant dans son ouvrage nombre de citations puisées chez les écrivains de la Grèce et de Rome.

Très-volumineux, son livre est plutôt un *Traité général* sur le jardinage, l'arboriculture fruitière et d'ornement, qu'une Pomologie. Tout ce qui a trait au parterre, au potager, à l'orangerie, à la taille, à la plantation, s'y rencontre; mais on s'aperçoit aisément, en l'étudiant, que l'auteur, subitement enlevé, ne put revoir son travail avant l'impression.

Chargé de satisfaire, de flatter le goût d'un roi, la Quintinye se montra naturellement très-difficile dans ses choix, et parfois même injuste à l'égard d'une foule de variétés que nous sommes loin, nous

autres, de dédaigner, malgré l'abondance des nouveautés. Aussi n'a-t-il cultivé, n'a-t-il décrit qu'une faible collection de fruits, comprenant surtout les arbres auxquels le sol, si humide et si froid, du potager de Versailles, était le moins défavorable. Voici l'inventaire de cette collection :

Genres :	Variétés :	Synonymes :
Abricotier.....	3	»
Cerisier.....	6	2
Figuier.....	13	2
Pêcher.....	30	11
Poirier.....	67	47
Pommier.....	23	5
Prunier.....	6	2
Vigne.....	5	1
Totaux : 8	153	70

Dans ses descriptions, le directeur des vergers de Louis XIV parle longuement de tout ce qui se rapporte au fruit, et se tait presque toujours sur l'arbre, de l'histoire duquel il est également bien rare qu'on le voie s'occuper. Pour étudier les variétés, il est donc probable que les horticulteurs du XVII^e^ siècle durent recourir à Merlet plutôt qu'à la Quintinye, qui du reste ne mentionna rien que son devancier n'eût déjà mentionné. Cependant le mérite des *Instructions* n'en saurait être affaibli, car si la Quintinye ne fut pas aussi complet que Merlet sur le chapitre des fruits, il rendit néanmoins un grand service à ses confrères. Il leur légua une œuvre traitant toutes les questions de nature à les intéresser, et renfermant des conseils exempts, cette fois, de l'aveugle routine et des pratiques superstitieuses antérieurement professées.

3° — DUHAMEL DU MONCEAU.

TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS, CONTENANT LEUR FIGURE, LEUR DESCRIPTION, LEUR CULTURE, etc....; Paris, 1768, 2 volumes in-4°.

Membre de l'Académie des sciences, inspecteur de la marine, botaniste et agronome, Duhamel laissa de nombreux écrits. L'un des

principaux fut celui qui va nous occuper. A n'en regarder que le titre, on le croirait destiné à présenter la description de tous les fruits cultivés au XVIII^e^ siècle ; mais il n'en est rien, malheureusement, et Duhamel offre même à cet égard beaucoup moins de renseignements que Merlet, quoiqu'il soit venu soixante-dix-huit ans après lui. Dans sa Préface, il explique du reste les motifs qui le portèrent à rejeter de son ouvrage une foule de variétés. Il dit :

« Nous ne nous sommes point proposé de faire une longue énumération de tous les fruits bons, médiocres et mauvais. Nous avons exclu toutes les poires et pommes à cidre, et tous les raisins qui ne sont propres que pour faire du vin. Les fruits de table font seuls la matière de ce *Traité;* et quoiqu'entre ceux-ci même, nous ayions fait un choix des meilleures espèces, et que nous en ayions omis un grand nombre qui sont plus connues qu'elles ne méritent de l'être, nous ne conseillons à personne de cultiver toutes celles dont nous faisons mention. » (Pages vj et vij.)

De telles exclusions durent, on le conçoit, réduire à de faibles proportions la liste des fruits que cet auteur eut ensuite à décrire ; on ne s'étonnera plus alors qu'il n'ait caractérisé que le nombre, assez restreint, de variétés ci-après :

Genres :	**Variétés :**	**Synonymes :**
Abricotier.....	11	5
Amandier.....	9	6
Cerisier.....	34	23
Cognassier.....	3	»
Figuier.....	4	1
Fraisier.....	17	19
Framboisier.....	2	»
Groseillier à grappes	5	4
— épineux.....	4	»
Néflier.....	3	»
Pêcher.....	43	28
Poirier.....	119	57
Pommier.....	41	17
Prunier.....	48	11
Vigne	14	10
Totaux : 15	357	181

Ainsi, là encore nous sommes en face d'un *choix* d'arbres fruitiers,

et non pas d'une Pomone française ; là encore nous lisons des descriptions connues : celles que nous ont offertes Merlet et la Quintinye. Le descripteur fait preuve, il est vrai, d'un mérite exceptionnel ; ses observations sont plus exactes, plus étendues que les observations de ceux qui l'ont précédé. Oui, mais c'est à peine si dans ses deux volumineux in-quarto sept ou huit études inédites apparaissent ; et par surcroît on n'y dit pas un mot de l'histoire des variétés.

Il semble aussi qu'on pourrait reprocher à Duhamel d'avoir surchargé ses descriptions de maints détails oiseux, surtout en ce qui concerne la longueur, la largeur des feuilles ou des fleurs de l'arbre, le diamètre et la hauteur du fruit. Ces dimensions, il les précise en effet mathématiquement — et par pouces, et par lignes — oubliant trop que la nature, si capricieuse à l'endroit de la végétation, fausse annuellement l'exactitude de semblables indications.

Le *Traité* de Duhamel fut toutefois original par les planches gravées qu'il contient. C'est la première Pomologie qu'on ait, chez nous, publiée avec la figure des fruits et celle du bois, des fleurs et des feuilles de l'arbre. A ce point de vue, l'auteur eut droit à la reconnaissance des horticulteurs ses contemporains ; seulement il est probable que très-peu d'entr'eux possédèrent son livre, qu'il fit imprimer avec un luxe, une magnificence bien propres à lui rendre difficile l'accès de toutes les bibliothèques.

4° — L'abbé René LE BERRIAYS.

Traité des Jardins, ou Le Nouveau de La Quintinye ; Paris, 1785, 3 volumes in-8°.

Ce titre le dit suffisamment : le Berriays présenta au public une œuvre calquée sur le plan des *Instructions* du jardinier de Louis XIV. On se tromperait étrangement, cependant, si l'on croyait qu'elle en fut ou la reproduction complète ou la reproduction partielle. Botaniste,

agronome, arboriculteur, élégant écrivain, le Berriays ne se fit point le rééditeur de la Quintinye; il voulut être, au contraire, d'autant plus original pour le fond, qu'il savait ne pas l'être pour la forme. Et certes il y réussit admirablement, surpassant même le modèle dont il s'était inspiré.

Chez cet auteur, la méthode se joint à la science, à la bonne exposition du sujet; la concision règne sans nuire à la clarté des développements; aussi regrettons-nous vivement qu'il ne nous ait pas transmis une *véritable* Pomologie. Ce fut dans son premier volume qu'il parla des arbres fruitiers et de leurs produits; l'examen que nous en avons fait nous a permis de dresser le tableau suivant, résumé des descriptions qu'il y a consignées :

Genres :	**Variétés :**	**Synonymes :**
Abricotier	9	6
Amandier	5	»
Cerisier	45	20
Cognassier	4	»
Figuier	3	2
Framboisier	3	»
Groseillier à grappes	6	2
Néflier	3	»
Noisetier	4	»
Pêcher	33	17
Poirier	91	46
Pommier	39	14
Prunier	25	8
Vigne	11	8
Totaux : 14	281	123

L'abbé le Berriays, ainsi que le démontre ce tableau, décrivit beaucoup moins de variétés que Merlet, que Duhamel du Monceau, et ne fit connaître, comme nouveautés, qu'une dizaine de cerisiers. Il ne donna aucune figure de fruits, aucun détail historique sur la provenance ou le nom des arbres, mais il releva plusieurs erreurs notables commises par ses devanciers, et même par quelques-uns de ses contemporains.

5° — Louis NOISETTE.

Le Jardin fruitier, Histoire et culture des Arbres fruitiers, des ananas, melons et fraisiers; Paris, 1821-1833, 2 volumes in-8°.

A l'époque où parut la seconde édition de cet ouvrage, en 1833, nos jardins étaient infiniment plus riches en fruits, qu'au temps de le Berriays (1785), où la Révolution avait paralysé durant quelques années les progrès de l'horticulture.

Ce qui contribua surtout, dès le commencement de notre siècle, à doter la France d'une grande quantité de fruits nouveaux, ce furent les rapports qui s'établirent entre nos pépiniéristes et ceux de la Belgique, où le professeur Van Mons, si connu par sa passion pour la Pomologie, était arrivé, au moyen de semis constamment renouvelés, à posséder en 1815 plus de 80,000 sauvageons (1), dont quelques-uns lui donnaient chaque année d'excellents produits, qu'il perpétuait par la greffe.

Or, parmi nos arboriculteurs, nul mieux que Louis Noisette ne se trouvait alors en position, tant par sa fortune que par ses relations, d'accroître nos richesses pomologiques. Ami de Van Mons, ce dernier lui offrit des sujets de ses meilleurs gains, et tout aussitôt il les propagea; comme il propagea aussi plusieurs nouveautés provenues, soit de ses semis particuliers, soit d'Angleterre, de Hollande, de Belgique, pays dont il alla étudier les collections horticoles. Enfin il tira de l'Amérique, où résidait l'un de ses frères (Philippe), et de l'Italie, où il avait des correspondants, quelques espèces également inconnues chez nous.

Ses pépinières, qui avaient leur siége à Paris, rue du faubourg Saint-Jacques, acquirent donc promptement une légitime réputation; et cet habile horticulteur put un jour, dans le recueil dont on a lu le

(1) Voir M. Alexandre Bivort dans sa notice intitulée : *Théorie Van Mons*, insérée en 1854 au tome Ier des *Catalogues de la Société Van Mons*, pp. 67-80.

titre, décrire maintes variétés non moins inédites que méritantes. Quant au chiffre de ses descriptions, il doit être ainsi présenté :

Genres :	Variétés :	Synonymes :
Abricotier	19	5
Amandier	6	2
Ananas	12	»
Cerisier	54	12
Châtaignier	6	1
Cognassier	5	2
Cornouiller	3	»
Figuier	4	1
Fraisier	30	5
Framboisier	5	»
Groseillier à grappes	5	1
— épineux	35	»
Néflier	4	1
Noisetier	3	»
Noyer	5	1
Pêcher	63	7
Poirier	238	28
Pommier	89	22
Prunier	76	7
Vigne	34	9
Totaux : 20	696	104

Les genres Abricotier, Cerisier, Groseillier épineux, Pêcher, Poirier et Prunier sont ceux, principalement, dont Noisette augmenta les variétés. Pour l'Ananas, personne avant lui n'en avait parlé chez nous avec un tel développement.

De tout ce qui précède, on a déjà conclu que le *Jardin fruitier* dut être fort recherché, fort estimé?... Il le fut, et contribua à faire naître le goût des études pomologiques, car son auteur eut l'heureuse idée d'y consigner les renseignements historiques, et de toute sorte, qu'il put rencontrer sur les fruits anciens ou modernes, ce qui rendit la lecture de cet ouvrage réellement attrayante. De nombreuses figures coloriées accompagnaient le texte et ajoutaient à sa valeur. Mais les descriptions, surtout celles des poires et des pommes, sont en général trop abrégées, trop incomplètes. Ajoutons que Noisette a très-rarement parlé des arbres.

6° — Antoine POITEAU.

Pomologie française. Recueil des plus beaux Fruits cultivés en France, avec gravures et texte descriptif; Paris, 1846, 4 volumes in-f°.

Né le 23 mars 1764, à Amblemy (Aisne), et mort à Paris le 27 février 1854, dans sa 90e année, Poiteau fut longtemps attaché comme directeur, soit en France, soit aux Colonies, à l'administration des jardins et pépinières de la Couronne. Sa longue existence se passa à étudier, à enseigner la botanique et l'horticulture. Doué d'une prodigieuse mémoire, d'un remarquable esprit d'observation, il écrivit de nombreux articles dans les Recueils spéciaux de la Capitale et fit paraître divers ouvrages dont le plus important est celui qui va nous occuper. Il se compose de quatre volumes grand in-folio ; voici le relevé de tous les fruits *comestibles* qui y sont décrits :

Genres :	**Variétés :**	**Synonymes :**
Abricotier	9	2
Amandier	13	3
Cerisier	26	17
Châtaignier	2	1
Cognassier	3	»
Cornouiller	1	»
Figuier	2	»
Fraisier	25	9
Framboisier	4	»
Groseillier à grappes	4	»
— épineux	27	2
Néflier	4	»
Noisetier	8	»
Noyer	3	»
Olivier	1	»
Pêcher	39	15
Poirier	107	40
Pommier	57	23
Prunier	49	11
Vigne	13	12
Totaux : 20	397	135

Pourquoi Poiteau, si bien placé pour se procurer tous les fruits, tous

les renseignements pomologiques qu'il pouvait désirer, n'a-t-il pas offert dans son livre la description à peu près complète des variétés *modernes* généralement cultivées?... Comment s'est-il borné, par exemple, à mentionner seulement 39 pêchers, 107 poiriers, 57 pommiers, 13 vignes?...

Ce fut évidemment la vieillesse qui paralysa le bon-vouloir de ce laborieux écrivain. Il entrait dans sa 79e année lorsqu'il entreprit cette dernière tâche, et ce n'est plus l'âge des déplacements ni des longues recherches.

Disons toutefois que sur les 397 variétés *comestibles* qu'il décrivit, on en compte 96 dont personne n'avait encore parlé. Elles se répartissent comme suit, sur chacun des genres ci-après :

Abricotier : 1. — Amandier : 6. — Cerisier : 6. — Fraisier : 3. — Framboisier : 2. — Groseillier épineux : 24. — Néflier : 1. — Noisetier : 5. — Olivier : 1. — Pêcher : 3. — Poirier : 18. — Pommier : 20. — Prunier : 4. — Vigne : 2.

Le recueil de Poiteau, malgré le nombre si *restreint* de ses descriptions, n'en reste pas moins une œuvre capitale, savamment élaborée. Il occupe même un rang distingué parmi nos publications artistiques, tellement les planches de fruits qui s'y trouvent ont été traitées, au double point de vue du dessin et du coloris, avec une rare perfection. Seulement cette perfection, à laquelle vinrent s'ajouter les dépenses d'un format in-folio et d'une typographie de choix, éleva le prix des quatre volumes à l'énorme chiffre de 600 francs..... C'est dire que très-peu d'horticulteurs purent les acquérir.

Là s'arrête l'examen auquel il nous a semblé bon de soumettre les œuvres des pomologues anciens et des pomologues modernes les plus estimés. Il aura eu pour principaux résultats de donner un aperçu de la Pomologie depuis deux siècles ; — de prouver que la partie historique et synonymique fut excessivement négligée chez ces écrivains ; — puis enfin que deux d'entre eux, Duhamel et Poiteau, restèrent

inconnus de la plupart des jardiniers, ou l'extrême clarté de leur livre.

Ajoutons, avant de clore ce paragraphe, que depuis 1846 l'étude de la Pomologie a pris en France un sérieux développement. On s'y est, surtout, beaucoup occupé des Poires, de la Vigne, des Pêches; mais personne encore n'a pu nous présenter un ouvrage contenant la description, l'histoire de la *généalogie* des variétés fruitières cultivées dans nos jardins.

Rappelons cependant que plusieurs publications volumineuses, imprimées avec luxe et tendant au même but que celle-ci, sont maintenant en cours d'exécution.

Plan de ce Dictionnaire.

J'ai toujours cru que dans toutes les collections on avait une extrême utilité : elles permettent d'étudier comparativement les objets de même nature, d'établir sûrement entre eux les divisions qu'ils comportent; puis elles facilitent l'examen et conduisent ainsi à reconnaître assez vite une erreur.

Il ne paraîtra donc pas surprenant qu'ayant conçu dès 1858 le projet que j'exécute aujourd'hui, je me sois appliqué à rassembler dans mon Verger fruitier tous les genres, toutes les espèces, toutes les variétés anciennes ou modernes, indigènes ou exotiques, qu'il m'a été possible de trouver, et dont le nombre s'augmente chaque jour; aussi suis-je en possession d'au moins *trois mille* variétés de fruits.

J'ai hâte de le dire, d'ailleurs, les circonstances m'ont puissamment servi : Van Mons et M. Alexandre Bivort, son successeur, sont venus d'abord, par leurs ouvrages et leurs Catalogues, me permettre de puiser largement dans les pépinières belges, dues par eux d'un très-grand nombre d'excellents fruits sortis de leurs semis. Puis l'Amérique, l'Allemagne et l'Angleterre m'ont également fourni d'autres nouveautés qu'il m'a été possible d'étudier dans mes collections. Enfin, l'on doit penser que des nombreux fruits nés en France pendant ces derniers temps, il en est peu qui m'aient échappé.

Tels sont donc, pour mes descriptions d'arbres et de fruits, les matériaux auxquels j'ai eu recours.

Quant à la partie historique et synonymique, je m'ai remué devant

aucun sacrifice : j'ai réuni la presque totalité des ouvrages français, latins, allemands, anglais, italiens et hollandais publiés depuis la fin du xv^e^ siècle, sur ce sujet; je me les suis fait traduire; puis, sous ma direction, de minutieuses recherches ont été effectuées, à Paris, dans un grand nombre de livres devenus fort rares et dans de précieux manuscrits.

Voici quelles sont les divisions de cette Pomologie :

Tomes I et II : Poires ;

Tome III : Pommes ;

Tome IV : Fruits a Noyau ;

Tome V : Raisins et Fruits Divers.

Les différents genres compris dans un même volume, se présentent suivant leur rang alphabétique, et la description de chacun d'eux y forme un chapitre particulier où les variétés, où les synonymes sont à leur tour placés alphabétiquement — classification qui explique notre titre : *Dictionnaire*.

Quant au second mot qui en fait le complément : *Pomologie*, je me suis appliqué à ne jamais dépasser les limites qu'assignait sa véritable signification. On chercherait donc vainement, dans ce livre, des principes, des conseils sur l'arboriculture, le jardinage ou l'organisation des pépinières : de tels sujets sont essentiellement du ressort des Traités de Taille et d'Horticulture.

Mais à l'égard des fruits, rien n'a été négligé. J'ai décrit tous ceux de ma collection et tous ceux que j'ai pu me procurer, même les variétés de qualité inférieure que l'on rencontre encore dans les jardins. Il faut en effet le reconnaître : nombre de fruits dont le mérite est nul dans une localité, sont parfois très-appréciés dans une autre, où la nature du sol convient mieux aux arbres qui les produisent. D'où suit qu'il pourrait y avoir injustice à proscrire de tous les jardins, une variété de poire, par cela seul qu'on l'eût trouvée, dans quelques-uns, dénuée de parfum, de qualité.

En ce qui touche les descriptions proprement dites, telle est la forme sous laquelle elles sont présentées :

1° *Nom généralement adopté ;*
2° *Synonymes ;*
3° *Description de l'arbre ;*
4° *Figure et description du fruit ;*
5° *Historique ;*
6° *Observations.*

Et de ces six divisions, voici quel m'a paru devoir être l'esprit, la portée :

1° — NOMS.

On a beaucoup abusé, dans la nomenclature des fruits, de certains termes dont la disparition serait désirable, sans doute ; mais peut-être serait-il inopportun, aussi, de les rayer soudain et systématiquement des Catalogues et des Pomologies.

Tels sont par exemple, pour les *Poires,* les mots : Bergamote, Besi, Beurré, Délices, Doyenné, Fondante ; — pour les *Pommes :* Calville, Reinette ; — pour les *Prunes :* Damas, Reine-Claude, etc.

Ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on a signalé les vices et les fâcheuses conséquences d'une semblable nomenclature. Dès 1768 Duhamel s'en plaignait ; mais lui non plus ne pensait pas qu'à cet égard il fût sage de tenter une réforme. Il disait :

« Quelques Amateurs auroient desiré une nouvelle nomenclature : mais auroit-elle été de quelque utilité?... Il est vrai que le nom de plusieurs Arbres varie d'une Province à une autre : *mais une nouvelle nomenclature*, bien loin de remédier à cet inconvénient, *auroit encore augmenté la confusion.* On peut être certain que les Jardiniers préféreront toujours les noms qu'ils tiennent de leur Maître, auxquels ils sont accoutumés dès leur enfance, à ceux que nous mettrions dans notre Traité... La plupart des noms des Arbres sont vuides de sens, nous en convenons : mais peut-on espérer de leur composer dans notre langue des noms qui expriment leur nature et leur caractère?... *Ainsi nous avons conservé les noms communs ;* et lorsqu'un Arbre en a plusieurs, nous les avons marqués, en ayant attention de placer le premier celui qui est le plus usité. La liberté qu'on s'est donnée de changer le nom

des Plantes, a fait un grand obstacle au progrès de la Botanique, ou du mòins en a rendu l'étude très-difficile. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, Préface, pp. xij et xiij.)

La résolution que prit alors Duhamel, de « *conserver les noms « communs*, » prouve qu'il tint compte de l'esprit de routine et du manque d'initiative qui régnait parmi les jardiniers de son époque. Un siècle s'est écoulé depuis le temps où ce savant agronome s'exprimait de la sorte, mais le scrupule qui l'arrêta possède encore toute sa force..... Témoin l'opinion que Poiteau émettait en 1846 dans sa *Pomologie*, où comme Duhamel il se refusait à porter la main sur la nomenclature fruitière :

« Oui — déclarait-il — on parviendrait plutôt à faire remonter une rivière vers sa source, qu'à faire changer un nom reçu dans les pépinières et chez les jardiniers. » (Tome I, article *Prune de Perdrigon hâtif.*)

On comprend donc pourquoi, nous qui sommes né, qui vivons au milieu des pépiniéristes et des jardiniers, nous avons imité la réserve de Duhamel et de Poiteau. Mais nous souhaitons ardemment — et la chose est urgente — qu'à l'avenir aucun horticulteur, aucune Société d'horticulture n'attache au nom d'un fruit l'un de ces termes, prétendus *génériques*, dont on a fait jusqu'ici l'abus que chacun sait.

2° — SYNONYMES.

L'importance des synonymes a de tout temps préoccupé les horticulteurs ; il en existe notamment une preuve dans le *de Re rustica* que faisait composer, en 950, l'empereur d'Orient Constantin VII, et que traduisit à Lyon, en 1550, Pierre Anthoyne sous ce titre : *les Vingt livres d'agriculture*. Or, au livre X^e^ on lit ce passage :

« Les hommes ayant escript du labourage, appellent les fruicts par aultre nom que nous n'avons coustume, et aucunes foys ilz font mention de ung au lieu de l'aultre... J'ay pensé qu'il estoit necessaire de declarer desquelz ilz vouloient parler. » (Chap. LXXIII, p. 351.)

Dans notre France, les traités sur l'agriculture ne continrent, au moyen âge, rien de particulier relativement aux fruits ; mais Charles Estienne, en 1530, et Olivier de Serres, en 1600, commencèrent à fournir, outre d'assez nombreux noms de variétés, quelques rares synonymes. Néanmoins, il faut bien le dire, s'il est un point qu'aient négligé les pomologues dont nous avons analysé les ouvrages, c'est assurément la synonymie. Tous mentionnent plus ou moins de synonymes, on l'a vu dans nos statistiques, mais aucun n'indique la source à laquelle ils les puisèrent. Oubli très-regrettable, en ce qu'il enlève à ces synonymes beaucoup de leur autorité, et nous prive d'une foule de renseignements historiques et bibliographiques sur la Pomologie avant le XVII^e^ siècle.

Poiteau, semble-t-il, eut dessein dans son dernier travail de donner en tête de chacune des variétés qu'il y décrit, une liste chronologique et probante des synonymes s'y rapportant. Sa sagacité le lui conseillait ; pourtant il ne l'a pas fait, quoique les lignes suivantes se lisent aux pages 32 et 33 de l'Introduction de sa *Pomologie* :

« S'il nous faut renoncer à l'espoir d'avoir jamais une synonymie complète, nous apercevons au moins la possibilité d'en obtenir une infiniment meilleure, et surtout plus instructive que toutes celles qu'on a vues jusqu'ici sur les fruits... Pour qu'une synonymie soit aussi utile qu'elle est susceptible de l'être, il ne suffit pas, en la faisant, de rassembler sous chaque espèce de fruit tous les noms qui lui ont été appliqués,... il faut encore que chaque nom soit accompagné du nom de l'auteur qui l'a créé, ou qui le premier l'a recueilli dans la pratique pour le consigner dans son ouvrage. C'est par ce seul moyen que nous pouvons remonter à l'origine d'un certain nombre de fruits ; et pour les autres, dont l'existence date d'une époque antérieure aux premiers écrivains, que nous pouvons les saisir du moins à une époque certaine de leur vie, les suivre et les étudier pendant le reste de leur existence... »

Nous l'avons dit précédemment, Poiteau était octogénaire lorsqu'il publia le recueil auquel ce passage est emprunté. Il dut sans doute, puisqu'on rencontre seulement 96 synonymes dans les quatre volumes in-f° de sa *Pomologie*, penser que le temps lui manquerait pour exécuter le travail dont il signalait l'utilité. Les matériaux, d'ailleurs, lui firent défaut. Il le laisse entendre en avouant « que les voyages, que

« les tourmentes révolutionnaires le dépouillèrent de la plus grande « partie de ses notes et de ses livres (1). » Or, partageant complétement les vues de cet écrivain, au sujet de l'établissement d'une synonymie historique et générale des fruits, nous avons accepté, et tenté d'accomplir, l'immense labeur auquel Poiteau ne put se condamner. Aussi trouvera-t-on chacun des synonymes que nous citons — et nous en citons des milliers — immédiatement suivi du nom de l'auteur qui le premier nous l'a montré, et du titre, de la date, de la page du livre dans lequel il est contenu.

Qu'il nous soit donc permis de l'observer : une telle synonymie est chose *entièrement nouvelle* ; et pour n'avoir pas reculé devant les difficultés de sa composition, qui nous a pris plusieurs années, il a fallu que nous fussions bien convaincu de son extrême utilité. Espérons alors, si dans un tel travail il nous est échappé des omissions ou des erreurs — et la chose est certaine — qu'on nous tiendra compte des obstacles de toute sorte qui depuis des siècles encombraient les voies que nous avions à parcourir.

3° — DESCRIPTION DE L'ARBRE.

Si l'on veut connaître la véritable physionomie d'un arbre, l'ensemble des caractères qui constituent sa forme primitive, naturelle, c'est au milieu d'une pépinière qu'il faut se transporter, c'est devant un sujet de deux ou trois ans de greffe ou d'écusson qu'il faut s'arrêter. Ici, la serpette n'a pas encore, sous la main de l'amateur ou du jardinier, opéré les transformations que le caprice, la mode, et quelquefois aussi la raison ou la nécessité, font subir aux arbres fruitiers. Toutes les descriptions d'arbres que nous donnons, ont donc été faites dans nos pépinières, et sur des sujets de deux ou trois ans.

Quant aux renseignements de *culture* que nous y joignons, rappelons aux personnes qui les trouveraient trop abrégés, ce que nous avons dit plus haut : Nous ne publions pas un Traité de Taille, un Cours d'Arboriculture — nous publions une *Pomologie*.

(1) *Pomologie française*, 1846, t. I, Introduction, p. 17.

Pour ce qui est de la *fertilité*, c'est uniquement d'après les produits des variétés de notre École fruitière, et non d'après des Catalogues ou des Recueils pomologiques, que nous l'avons constamment étudiée, puis précisée.

4° — FIGURE ET DESCRIPTION DU FRUIT.

Jaloux de mettre, *par son prix modéré*, cet ouvrage à la portée de chacun, il ne nous a pas été possible de faire colorier la figure des fruits qui y sont décrits. Mais si l'œil en est moins flatté, l'exactitude de la reproduction n'en reçoit aucune atteinte. La nature, en effet, se plaît trop à diversifier les couleurs, les nuances, les tons dont elle revêt la robe de certains fruits, pour que jamais, par exemple, les Abricots, les Pêches, les Poires, les Pommes nous apparaissent sur le même arbre, sur la même branche, avec un coloris, une diaprure complétement identiques. De là vient, pour le peintre, un extrême embarras : celui de choisir, au milieu de toutes ces dissemblances, le fruit qu'il doit copier, qu'il doit offrir comme un prototype de variété. Et à cet égard, quelque choix qu'il ait fait, il verra presque toujours le soleil lui prouver, chaque année, que les couleurs dont il avait chargé sa palette, n'étaient pas assez nombreuses.

Tous nos fruits sont représentés de grandeur naturelle, et avec une vérité de dessin ne laissant rien à désirer. Pour l'obtenir, après les avoir coupés longitudinalement en deux parties égales, c'est à l'aide de l'une de ces parties que nous avons tracé les contours remis au graveur. De plus, chaque fois que l'inconstance de forme d'une variété l'a rendu nécessaire, au lieu d'un seul type, deux types ont été reproduits.

Si les collections de mon École fruitière ont fourni les matériaux qu'exigeait la description des arbres, c'est à la même source, répétons-le, qu'ont été puisés les moyens de décrire et de figurer les fruits. Exceptons-en, toutefois, quelques variétés n'ayant pas encore fructifié chez moi, et pour lesquelles il m'a fallu, nécessairement, recourir à la complaisance de diverses personnes. Les époques de

maturité indiquées, les qualités ou les défauts mis en relief, sont donc inhérents au sol et au climat de la contrée que nous habitons. Du reste, l'Anjou jouissant d'un climat peu différent de celui du Centre et du Midi de la France, il ne doit exister qu'un faible écart entre l'époque de maturité de nos fruits, et celle des mêmes variétés dans la majeure partie des autres départements de l'Empire.

5° — HISTORIQUE.

Grâce au nombre toujours croissant des Sociétés horticoles, ainsi qu'au zèle de quelques pomologues, on est parvenu, ces derniers temps, à dresser *l'état civil* d'une assez grande partie des variétés cultivées en France depuis la Révolution. En le constatant, nous nous sommes aperçu, néanmoins, qu'il y avait encore beaucoup à faire pour achever d'éclairer ce point important de la Pomologie; et de plus, qu'on ignorait généralement la provenance, l'origine des fruits anciens.

Combler cette double lacune nous a paru fort désirable. Ne serait-il pas d'un sérieux intérêt, en présence de nos innombrables arbres fruitiers, de savoir, pour chacun d'eux : S'il est indigène ou étranger; — s'il poussa spontanément ou fut obtenu de semis, — et à quelle époque, — par qui, — dans quel lieu? — puis encore, d'où lui vint son nom?...

Toutes ces particularités, nous les avons minutieusement cherchées dans les recueils spéciaux où nous pensions les rencontrer. Souvent aussi, pour compléter nos informations, nous avons dû nous adresser à quelques-uns de nos confrères qui nous ont répondu avec une obligeance dont nous leur offrons ici nos plus vifs remerciements.

Mais pouvons-nous dire qu'il nous a été donné de présenter l'historique de *tous* nos fruits?...

Non..... Toutefois il est rare que nous n'ayons pas toujours eu certains faits inédits à produire; et nous en sommes heureux, en ce sens qu'à leur aide on peut désormais établir avec assez de certitude la part revenant à chacun, pays et particuliers, dans la propriété, la propagation ou l'obtention des fruits les plus connus.

6° — OBSERVATIONS.

Sous ce titre, le dernier dont nous ayons à parler, sont réunies diverses remarques qui par leur nature se recommandent à l'attention du lecteur. Ainsi nous y signalons, quand il y a lieu ;

Les faux synonymes attribués à la variété décrite ;

Les noms pouvant la faire confondre, par une similitude plus ou moins grande, avec quelqu'autre de ses congénères ;

Les mérites, les défauts, les usages exceptionnels du fruit, et aussi les appréciations inexactes qui nous ont semblé avoir été portées sur lui ;

Enfin, les conseils dont il faut tenir compte, les moyens qu'il faut employer pour lui permettre d'acquérir toute sa qualité, ou pour prolonger la durée de sa conservation.

En terminant, je tiens à constater qu'ayant emprunté maints détails historiques aux pomologues français ou étrangers, et souvent fait appel à leur opinion, je n'ai jamais oublié de les nommer, ni de citer leurs ouvrages, les associant ainsi, selon que le veut l'équité, à mon propre travail.

DU

POIRIER

Désirant écrire l'histoire du Poirier, nous avons patiemment interrogé les auteurs qui dans l'antiquité se sont occupés d'agriculture ou d'horticulture. Leurs réponses, il faut bien le déclarer, ont été loin de nous satisfaire. L'incertitude y règne habituellement; et si, pour la détruire, on cherche à rapprocher les dires, les opinions qu'émettent au sujet de cet arbre ces différents écrivains, ce n'est pas la lumière qui naît d'un tel examen : c'est la contradiction et la confusion.

Il devient donc fort difficile de composer pour le Poirier, surtout en ce qui concerne son origine et ses migrations, un historique dégagé de toute hypothèse. Aussi celui que nous allons donner a-t-il besoin d'une excessive indulgence.

En voici le cadre :

Chapitre I^er^. — Histoire. = 1° *Temps Anciens :* Origine du Poirier. — Variétés cultivées chez les Grecs et chez les Romains. — Variétés cultivées en Italie, au xv^e^ siècle. — Variétés cultivées en France, depuis Charlemagne jusqu'à Louis XIII. = 2° *Temps Modernes :* De la propagation du Poirier depuis Louis XIV jusqu'à la Révolution. Ses variétés en 1628, 1775 et 1790. — Importance actuelle de sa culture. Causes auxquelles elle est due.

Chapitre II. — Culture : 1° *Temps Anciens.* — 2° *Temps Modernes.*

Chapitre III. — Usages, Propriétés du Fruit et du Bois.

Chapitre IV. — Du Fruitier et de sa Disposition.

Chapitre V. — Description et Histoire des Variétés du Poirier.

I

HISTOIRE.

§ Ier. — TEMPS ANCIENS.

Origine du Poirier.

La *Bible* est le premier ouvrage où le Poirier apparaisse (1). On l'y montre, au temps de David (1071 ans avant J. C.), dans la vallée de Raphaïm, sous les murs de Jérusalem. Mais si la généralité des traducteurs ou des commentateurs de l'Écriture sainte s'accordent à cet égard, il en est cependant quelques-uns qui ont cru trouver, dans le texte original, la preuve qu'il s'agissait là du Mûrier, et non pas du Poirier.

Si l'on veut ensuite, à ces époques tant de fois séculaires, rencontrer de nouveau le Poirier, ce n'est plus en Judée qu'il le faut chercher, c'est sur les confins de l'Europe, dans l'île de Phéacie — aujourd'hui Corfou. Le poëte Homère nous l'y fait voir (2), mais la forme trop imagée sous laquelle il le présente, autoriserait presque à le prendre pour un Oranger ou pour un Citronnier, sans la précision du mot employé, qui ne laisse aucune place au doute.

Les Grecs sont du reste, parmi les anciens peuples, ceux dont il importe le plus de consulter les auteurs pour essayer de découvrir l'origine du Poirier, considéré par quelques-uns d'entr'eux comme un de leurs arbres indigènes; prétention que pourtant n'a pas soutenue Théophraste, le plus accrédité de leurs agronomes. Quant à nous, il ne nous semblerait nullement impossible que ces peuples l'eussent rapporté de l'Asie-Mineure, alors qu'ils furent y fonder, dès les premiers âges, d'importantes colonies. Nombre de savants l'en ont jadis déclaré originaire, et ce sentiment paraît aussi celui de l'un des botanistes allemands les plus célèbres,

(1) IIe livre des *Rois*, chap. V, versets 22-24; et Ier livre des *Paralipomènes*, chap. XIV, versets 14-16.

(2) *Odyssée*, livre VII.

du docteur Karl Koch, notre digne ami, qui le 9 mars 1865 nous écrivait de Berlin :

« Je sais *avec certitude*, maintenant que j'ai passé plusieurs années dans les contrées les moins peuplées du Caucase, de l'Asie-Mineure, de l'Arménie et de la Perse, que tous les Poiriers de l'Europe sont des espèces devenues sauvages dans nos forêts, comme celles du Darwin, mais nullement des espèces primitives. »

Les Romains, si voisins des Grecs et venus si longtemps après eux prendre rang parmi les peuples civilisés, durent probablement à ce voisinage leurs premiers Poiriers. Il faut bien le supposer, quand on voit Caton, 200 ans avant J. C., en montrer déjà six variétés dans les jardins de Rome. D'où suit, nécessairement, qu'ils cultivaient cet arbre depuis un temps assez long lorsque, peu après la date ci-dessus, ils pénétrèrent dans l'Asie-Mineure, et qu'ainsi ils n'eurent pas à l'en rapporter.

Pour la Gaule, et pour ceux qui présumeraient que le Poirier y fut introduit, disons qu'à notre sens les Grecs, auxquels Marseille doit son existence, pourraient fort bien l'y avoir importé. Mais à leur défaut les Romains sont là, qui, maîtres de ce pays pendant des siècles, eurent également la possibilité de l'y planter. Une chose, toutefois, demeure certaine : c'est que depuis des milliers d'années il croît spontanément chez nous; et Louis Bosc, ancien professeur de culture au Jardin des Plantes de Paris, le rappelait de la sorte en 1809 :

« Le Poirier — disait-il — pousse naturellement dans nos forêts..... On voit peu de Poiriers sauvages dans les bois de nos plaines; mais ils sont quelquefois extrêmement communs dans ceux des pays de montagnes. Il l'étoient jadis tellement dans ceux qui sont sur la chaîne qui est entre Langres et Dijon, par suite du principe établi de toute ancienneté, qu'il falloit toujours laisser sur pied les arbres fruitiers des forêts, que quelques années avant la Révolution on fut obligé de les faire couper par un arrêt du Conseil, parce qu'ils nuisoient à la reproduction des taillis. (*Nouveau cours d'agriculture*, t. X, p. 235.)

Mais la question d'origine nous semble épuisée; occupons-nous alors des anciennes variétés.

Variétés cultivées chez les Grecs.

Théophraste, dans son *Histoire* et ses *Causes des plantes*, œuvres composées 287 ans avant l'ère chrétienne, dit que les Grecs possédaient quatre variétés de poires fort en renom :

1° La *Myrrha*, ou poire de Myrrhe, à chair très-musquée;

2° La *Nardinon*, ou poire de Nard, ayant une eau des plus aromatiques;

3° L'*Onychinon*, ou poire d'Onyx, qui par la couleur de sa peau rappelait la

couleur de l'Onyx, pierre précieuse dont la nuance ressemble à celle de la nacre de perle ;

4° La *Talentiaion,* ou poire de Talent, ou poire de Balance, ainsi appelée à cause de sa grosseur, ou peut-être de sa forme allongée, participant de la forme conique des poids et des balances.

Variétés cultivées chez les Romains.

NOTA. — Nous ferons suivre de courtes remarques toutes les variétés dont l'origine ou le nom nous paraîtra nécessiter quelques éclaircissements.

Caton, le plus ancien agronome des Romains, faisait à ses compatriotes, 178 ans avant la naissance du Christ, la recommandation suivante au chapitre VII de son *de Re rustica :* « Quant aux arbres fruitiers que vous mettrez dans votre verger, « n'oubliez pas ceux dont les fruits sont de garde, comme les poires ci-après, par « exemple :

1° La *Volemum*, ou Monstrueuse ;

[Elle recouvrait, par sa large base, la majeure partie de la main ; d'où vient qu'on l'appela Volemum, mot dérivé de *vola,* qui signifie paume de la main.]

2° L'*Anicianum*, ou l'Anicienne ;

[Elle portait le nom de son obtenteur, a dit Pline (*Histoire naturelle,* liv. XV, chap. XVI) ; et il existait effectivement, à Rome, une famille Anicia fort illustre. C'est donc à tort qu'on a voulu, de nos jours, que ce fruit soit sorti d'*Anicium,* notre ville du Puy, dans la Haute-Loire.]

3° La *Sementinum*, ou des Semailles ;

[C'était probablement une poire d'hiver, les ensemencements ayant lieu au début de cette saison.]

4° La *Tarentinum*, ou poire de Tarente ;

[On la cultivait surtout aux environs de Tarente, dans la terre d'Otrante.]

5° La *Musteum*, ou poire de Moût, ou Sucrée-Douce ;

[Ainsi appelée de la saveur de son eau, qui rappelait celle du vin nouveau dont la fermentation n'a pas encore eu lieu.]

6° La *Cucurbitinum*, ou poire Courge.

Maintenant, si de Caton nous passons à Pline le naturaliste, venu deux siècles plus tard, ce n'est pas six variétés de poires que nous voyons dans les jardins romains, mais bien QUARANTE ET UNE ; et cet auteur, en les mentionnant au

XVI^e^ chapitre du livre XV de son *Historia naturalis*, accompagne leurs noms de certains détails descriptifs qu'il devient impossible de négliger. Traduisons donc le passage qu'il leur consacre, mais éliminons-en, pour éviter une inutile répétition, les *six variétés dont Caton nous a déjà parlé*. C'est alors 35 poires qu'il nous reste à présenter, et les voici dans l'ordre même que Pline leur affecta :

1° « *Superbe* est la dénomination de la plus hâtive de nos poires, qui rachète son très-petit volume par son extrême précocité;

2° « La *Crustumienne*, que chacun recherche; »

[Elle était originaire de Crustumium ou Crustumerium, aujourd'hui Marcigliano-Vecchio, à 20 kilomètres de Rome.]

3° « La *Falerne*, mûrissant après les précédentes, et ainsi appelée de la qualité de son eau, qui lui a fait appliquer également le surnom de *pirum Lacteum* (poire de Lait); »

[Elle avait la douceur et le parfum du vin de Falerne, alors le meilleur de l'Italie, mais que n'ont pas connu les modernes, car le vignoble qui le produisait fut détruit complétement au V^e^ siècle.]

4° « La *Syrienne*, dite aussi *Falerne* et ayant la peau d'un brun noirâtre;

« Parmi les autres poires dont les noms ont cours à Rome, les suivantes valurent une grande popularité aux citoyens qui les propagèrent :

5°, 6° « La *Décimienne* et la *Pseudo-Décimienne*, dédiées à leurs obtenteurs; »

[Trop de personnages ont, à Rome, porté le nom de Decimius, pour qu'il soit possible d'indiquer ceux dont il est question ici.]

7° « La *Dolabellienne*, au très-long pédoncule; »

[Ce fut au gendre de Cicéron, P. Cornelius Dolabella, que l'on dédia cette variété.]

8° « La *Pomponienne*, ou poire *Téton;* »

[Diverses familles Pomponius ont existé; on ignore à laquelle appartint l'obtenteur de ce poirier.]

9° « La *Licérienne;* »

[Licerius. Ce nom ne se rencontre dans aucun Dictionnaire biographique.]

10° « La *Sévienne;* »

[Sevius. Ce Romain s'occupa spécialement de la culture des fruits.]

11° « La *Turanienne*, variété de la précédente, dont elle s'éloigne surtout par la longueur du pédoncule; »

[Dédiée à Niger Turannius, cité par Varron comme un agriculteur distingué, dans la Préface du livre II de son *de Re rustica.*]

12° « La *Favonienne rouge*, un peu plus grosse que la poire Superbe; »

[On ne sait rien du Favonius dont ce fruit porte le nom.]

13° « La *Latéranienne*, douée d'une délicieuse saveur acidule; »

[Elle eut pour auteur le Plautius Lateranus qui fit bâtir à Rome la somptueuse demeure appelée aujourd'hui encore, palais de Latran.]

14° « La *Tibérienne*, que Tibère préférait à toute autre. On la confondrait aisément avec les poires Licériennes, si ces dernières n'étaient plus petites et bien moins colorées;

« Il existe aussi certaines variétés qui portent le nom de leur pays natal ; ce sont :

15° « L'*Amérine*, la plus tardive de nos jardins; »

[D'Ameria, actuellement Amelia, aux environs de Spoleto, dans les États de l'Église.]

16° « La *Picentine;* »

[De Picentia, petite ville située près Sorrento, non loin de Naples.]

17° « La *Numantine;* »

[Rapportée d'Espagne par les Romains, où elle était principalement connue dans la fameuse ville de Numance, qui s'élevait sur l'emplacement du village actuel de Garray, près Soria.]

18° « L'*Alexandrine;* »

[D'Alexandria, capitale de la basse Égypte.]

19° « La *Numidique;* »

[Trouvée dans la Numidie, région africaine que présentement nous appelons province de Constantine.]

20° « La *Grecque;*

« Puis nous avons encore :

21°, 22°, 23° « La *Signine* ou *Testacée*, l'*Onychine* et la *Purpurine*, appelées ainsi de la couleur de leur peau;

24°, 25°, 26° « La *Myrrhapie*, la *Lauréenne*, la *Nardine*, dénommées d'après le parfum de leur eau; »

[Voir page 35 ce que nous avons dit des poires grecques MYRRHA, NARDINON, ONYCHINON.]

27° « L'*Hordéaire*, tirant son nom de l'époque à laquelle elle mûrit; »

[Du temps où l'on coupe l'orge (*hordeum*), ce qui, habituellement, a lieu en Italie vers la fin de juin ou le commencement de juillet.]

28° « L'*Ampullacée*, devant le sien à la forme qu'elle affecte (celle d'un flacon, d'une bouteille);

29° « La *Brute*, ainsi qualifiée pour sa peau DUVETEUSE; »

[Pline est le seul auteur qui jamais ait parlé d'une poire à peau DUVETEUSE. Nous croyons qu'il faut lire : *a corio rudi* (à peau RUDE), et non pas : *a corio laneo.*]

30° « L'*Acidule*, dont l'eau justifie, par son aigrelet, la dénomination. »

Enfin restent les poires ci-après, sur lesquelles, quant à l'origine de leur nom, Pline ne possédait, observe-t-il, aucun renseignement :

31° « La *Barbarique;*

32° « La *poire de Vénus*, bien colorée;

33° « La *Royale*, aplatie et à pédoncule peu développé;

34° « La *Patricienne* ;

35° « Et la *Voconienne*, oblongue, à peau verdâtre. »

Variétés cultivées en Italie, au XV^e siècle.

C'est Agostino Gallo, né à Brescia en 1499 et regardé comme le restaurateur de l'agriculture chez les Italiens, qui va fournir les détails dont nous avons besoin sur les poires anciennement connues dans cette partie de l'Europe. Il a été pour ses compatriotes ce qu'un siècle plus tard notre célèbre Olivier de Serres fut pour les siens : un guide pratique, un professeur éclairé. Aussi son principal ouvrage, *le Vinti giornato dell' agricoltura, et de' piaceri della villa*, fit-il longtemps autorité. Ouvrons donc *les Vingt journées de l'agriculture, et les agréments de la vie champêtre*, afin d'en traduire les passages où l'auteur parle du poirier (1) :

« Les meilleures poires de l'Italie — dit Agostino Gallo — sont, pour la saison d'été :

1° « Les *Moscatelli*, ou Petit-Muscat. Elles mûrissent à la fin de mai. Quoique leur goût soit agréable, les médecins les proscrivent. Du reste, elles se gâtent très-promptement;

2° « Les *Cavalieri*, ou poires de Chevalier, se mangeant au commencement de juin et dignes de leur nom par leur excellence et leur innocuité;

3° « Les *Ghiacciuoli*, ou poires de Glace ou de Neige, délicieuses, surtout étant crues;

(1) C'est à la V^e Journée, pages 106 et 107 de la 2^e édition, volume in-4° imprimé à Venise en 1575.

4° « Les *Cicognini*, ou poires de Cigogne, plus jolies que savoureuses; toutefois, les moins grosses sont aussi bonnes que la poire de Neige et possèdent en outre un parfum musqué;

5° « Les *peri da Grumello*, ou poires de Tufeau, volumineuses et douées d'une eau exquise;

6° « Les *Moscatelli grossi*, ou Gros-Muscat, à chair musquée et non moins délicate que la chair de la poire de Chevalier.

« Je pourrais citer encore — continue cet agronome — d'autres variétés mûrissant en été, mais je crois convenable de m'arrêter là, pour passer ensuite aux poiriers dont les fruits se mangent pendant l'automne et pendant l'hiver; savoir :

7° « *Il Bergamoto*, ou la Bergamote, la meilleure peut-être de toutes les poires d'automne;

8° « *Il Caravello*, ou poire de Caravelle; elle est parfaite crue ou cuite, et mûrit après Noël; »

[Caravello est le nom d'un petit navire de transport, fortement arrondi, et qui était alors particulièrement en usage sur les côtes d'Italie. Cette poire affectait donc une forme plus ou moins globuleuse.]

9° « Les *Bazzavareschi*, recommandables par leur grosseur, leur coloris, leur qualité, et encore par le long temps qu'elles peuvent se conserver;

10° « *Il Buon Christiano*, ou le Bon-Chrétien, aussi estimé cru, qu'en compote, et que chacun cultive;

11° « Les *Garzignoli*, ou poires de Garzignole, délicieuses crues et se conservant jusqu'en mars;

12° « Les *peri di Spina*, ou poires Franches, dont je fais grand cas, car elles sont toujours fort abondantes, et bonnes cuites, ou confites soit dans le miel, soit dans le sucre. »

Ici se terminent les courtes descriptions d'Agostino Gallo sur les poires connues en Italie au XV^e siècle et au XVI^e. C'est peu, que ces douze variétés, lorsqu'on a vu que Rome, au temps de Pline, en possédait quarante et une. Mais cet auteur, il ne faut pas l'oublier, déclare en avoir négligé plusieurs parmi celles qui mûrissent au cours de l'été. On sait d'ailleurs quel coup funeste le démembrement de l'empire romain, au V^e siècle, vint porter à la civilisation, aux arts, à l'horticulture. L'Europe entière en souffrit à ce point, qu'il lui fallut sept ou huit cents ans pour secouer l'engourdissement intellectuel dont la domination des Barbares l'avait frappée. Voilà pourquoi tant d'excellents fruits se perdirent, et comment aussi les noms primitifs des variétés furent généralement altérés, modifiés ou complétement changés.

Variétés cultivées en France, depuis Charlemagne jusqu'à Louis XIII.

Le IXe siècle est l'époque où l'on commença à s'occuper quelque peu des fruits, dans notre patrie. Charlemagne y régnait, et son vaste génie le portant à tout voir, à tout organiser, il créa dans ses nombreux domaines des jardins, des vergers qu'il peupla d'arbres fruitiers dont il désigna le genre et les espèces. Ces faits nous ont été minutieusement transmis par les *Capitulaires*, recueil authentique renfermant, entr'autres documents émanés de nos rois, les ordonnances, les arrêtés, les prescriptions administratives de ce grand empereur. Si donc on parcourt le Capitulaire intitulé *de Villis* (1), on y lit au chapitre LXX, que Charlemagne, en ce qui concernait les poiriers, fit la recommandation suivante à ses intendants : « Plantez « les espèces *Dulciores*, *Cocciores*, *et Serotina.* » C'est-à-dire les poiriers dont les produits, par leur agréable saveur, peuvent être mangés crus, puis ceux qui fournissent des fruits pour la cuisson, et enfin les variétés donnant des poires à maturité tardive.

Après Charlemagne, l'arboriculture fruitière cessa brusquement d'être en honneur, excepté chez les moines. Mais là du moins, dans les immenses jardins des abbayes, on s'appliqua à conserver les bonnes espèces, et même on s'efforça d'en augmenter le nombre. C'est ainsi qu'on rencontre encore aujourd'hui plusieurs fruits qui portent le nom des monastères où ils furent obtenus de semis il y a des siècles, ou trouvés inopinément, à l'état de sauvageons, dans les bois et dans les champs voisins du couvent.

Toutefois, si quelques noms de poires passent de temps à autre sous les yeux de l'érudit qui s'attache à la lecture des Chroniques, des Annales jadis écrites par nos religieux, surtout au moyen âge, il ne s'ensuit pas, malheureusement, que l'on puisse dresser une liste quelconque des poires cultivées en France, du Xe au XVe siècle.

Charles V, cependant, aurait pu nous faciliter un pareil travail, car ce monarque témoigna le plus vif intérêt à l'agriculture ainsi qu'au jardinage. Il avait fait bâtir à Paris, en 1365, le fameux hôtel Saint-Paul, puis le palais des Tournelles, somptueuses demeures dans les enclos desquelles il rassembla les plus précieuses collections d'arbustes, de fleurs et de fruits. Mais ce fut surtout la première de ces résidences, qu'il préféra. Il l'habitait presque toujours et la nommait plaisamment « *l'hostel solempnel des grands esbattemens.* » Le passage ci-après va montrer, du

(1) Il est imprimé, notamment, dans les *Monumenta Germaniæ historica* d'Henri Pertz, t. I, pars Legum, p. 187 ; édition de Hanovre, 1835, in-4°.

reste, que l'hôtel Saint-Paul était bien fait pour récréer l'esprit et les yeux d'un roi :

« C'était moins la magnificence du bâtiment, que l'aspect riant de ses jardins, étendus le long des bords de la Seine, qui faisoit de ce séjour un lieu de délices pour Charles V. L'art du jardinage n'avoit pas encore été porté à ce degré d'élégance et de perfection, qui restreignant les agréments d'un jardin au seul plaisir de la vue et de l'odorat, en a banni absolument ce qui peut flatter le goût. Les arbres fruitiers, les plantes utiles, les légumes y disputoient aux fleurs, aux ifs, aux tilleuls, l'honneur d'embellir le verger..... Des treilles, des tonnelles ou pavillons de verdure, s'y voyoient, et des arbres fruitiers de toute espèce à haute tige : l'usage des arbres nains et des espaliers n'étoit pas encore connu. Charles y fit mettre en une seule fois 100 poiriers, 115 pommiers, 1125 cerisiers et 150 pruniers. Ces fruits étoient destinés pour les tables du roi et des grands commensaux de leurs maisons : on ne servoit que des noix aux tables des officiers inférieurs. » (Villaret, *Histoire de France*; 1767, t. X, pp. 107 et 108.)

Combien il est fâcheux, pour l'histoire de la Pomologie, que les noms des divers arbres fruitiers qui furent ainsi, d'après les ordres de Charles V, achetés et plantés, n'aient pas été transcrits par Villaret. Mais cet historien les eut-il, ou non, sous les yeux?... Il indique à quelle source il puisa les détails qu'on vient de lire : à Paris, dans les archives de la Chambre des Comptes. On doit penser alors que tous ces arbres y sont uniquement portés en bloc, et par genre; autrement Villaret, fort prodigue d'éclaircissements, aurait eu soin, nous le croyons, de copier tous ces noms, dont l'intérêt ne lui eût certes pas échappé.

A la fin du XIV^e^ siècle, il nous est donc impossible encore de savoir quelles variétés de poires possédait la France.

Mais voici le XV^e^ siècle qui commence, et avec lui notre ignorance va cesser, grâce à Guttenberg, grâce à l'invention de l'imprimerie. De tous côtés les livres surgissent. La science, les arts, les lettres voient leur domaine s'agrandir rapidement, sous les efforts de la pensée humaine, si longtemps confinée dans de rares et coûteux manuscrits, peu lus, peu répandus. Or, si nous examinons attentivement ces premiers livres, nous en trouvons déjà — et ce fut une gloire pour elle — où de nombreuses pages sont consacrées à l'horticulture. C'est d'abord en 1482, *le Proprietaire des choses, tres utile et prouffitable aux corps humains* (1), *traduict du latin par le moine Jean Corbichon;* — puis *les Prouffits champestres et ruraulx, touchant le labour des champs, vignes et jardins*, qu'en 1486 Jean Bonhomme empruntait aux Italiens (2); — et aussi *le Jardin de la France*, dû au médecin Symphorien Champier, en 1523, tous ouvrages où l'on mentionnait les fruits de notre pays.

Toutefois, il faut arriver à l'année 1530 et lire le *Seminarium* que Charles Estienne publiait à cette date (3), pour obtenir sur les *poires* d'intéressants renseignements,

(1) De Barthélemy de Glanville, célèbre philosophe anglais, né vers 1350, et qui se fit moine.

(2) De Pierre Crescenzi, agronome né à Bologne en 1230.

(3) *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1^re^ édition; Paris, 1530, 1 vol. in-12.

d'utiles descriptions. Ainsi, déjà l'on y remarque les variétés suivantes :

1. *Poire* A deux testes.
2. — d'Angoisse.
3. — Bergamotte.
4. — de Bon Chrestien.
5. — de Calliot.
6. — de Champagne.
7. — de Certeau.
8. — de Chiot.
9. *Poire* d'Estranguillon.
10. — de Fin-Or.
11. — de Hastiveau.
12. — Musquette.
13. — de Nostre-Dame.
14. — de Rose.
15. — de Saint-Martin.
16. — de Tuffeau.

Et sur chacune de ces poires sont données de curieuses notes dont nous parlerons ailleurs, au chapitre de nos Descriptions.

Si maintenant on désire se rendre compte de la promptitude avec laquelle se généralisa, dans les jardins français, la culture du poirier, et des efforts que l'on tenta pour y accroître le nombre des variétés recommandées du temps de Charles Estienne, on doit interroger l'homme qui dans les dernières années du XVI^e^ siècle contribua le plus à l'enrichissement de notre Pomone. Ce fut un magistrat, le Lectier, procureur du roi à Orléans, et qui dut être pour beaucoup, pensons-nous, dans le développement que prirent vers la moitié du XVII^e^ siècle les pépinières de cette ville.

Le Lectier fit preuve d'une véritable passion pour l'arboriculture fruitière. Il commençait à former ses collections vers 1598, et trente ans plus tard — en 1628 — il adressait de tous côtés, aux amateurs de fruits, le *Catalogue* imprimé des genres et des variétés dont il était possesseur, stimulant ainsi, à la fin de cet opuscule (p. 25), le zèle de ses correspondants :

« Je prie tous ceulx qui auront des fruicts exquis (non contenus au present Catalogue), lorsqu'il tumbera entre leurs mains, de m'en donner advis, afin que j'en puisse avoir des greffes pour eschange de celles qu'ils n'auront pas, lesquelles ils desireront de moy, et que je leur fourniray.

« Signé : LE LECTIER, Procureur du Roy à Orléans.

« Fait ce 20 décembre 1628. »

Contemporain d'Olivier de Serres, le Lectier laissa loin derrière lui, pour l'étude des arbres fruitiers, ce dernier agronome, qui n'offrit, en son *Théâtre d'agriculture*, que les variétés mentionnées dans les ouvrages parus antérieurement. Aussi contient-il beaucoup moins de fruits que le *Catalogue* du magistrat d'Orléans. C'est à l'extrême obligeance de M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris, que nous devons la communication de ce *Catalogue*, dont LE SEUL EXEMPLAIRE CONNU existe à la Bibliothèque Impériale (1). M. Forney ayant copié cet exemplaire unique, et si précieux, nous avons suivi son exemple; ce qui nous permet de reproduire

(1) Série S, n° 1180.

les noms des nombreux poiriers qu'avait rassemblés, il y a trois cents ans, le Lectier, ce magistrat-pépiniériste. En le faisant, nous allons conserver fidèlement la classification et l'orthographe de ces noms, jaloux de ne dénaturer en rien un document que l'on peut regarder comme *inédit*, et dont l'intérêt, répétons-le, est immense pour l'histoire de la Pomologie.

Extrait du Catalogue des Arbres cultivés dans le Verger et Plant de le Lectier, Procureur du Roi à Orléans, en 1628.

Poiriers dont le fruict est en maturité en Juillet et commencement d'Aoust.

1. Pernant rozat, poire rousse.
2. Ronde à longue quë.
3. Pucelle de Xaintonge.
4. Citron.
5. Friquet.
6. Petite Musquette à trochets.
7. Muscat en perle.
8. Muscat long, double de l'autre.
9. Musquat à longue quë.
10. Grosse Musquée, blanche et jaune.
11. Petit Blanquet.
12. Madeleine ronde, verte et jaune, rozatte.
13. Poire Rozatte jaune, verte et rousse.
14. Poire Jaune, des Granges, hastive.
15. Rozatte Rouge, émaillée de verd.
16. Gros Amyret ou Realles.
17. Petit Amyret.
18. Fin Or d'Orléans.
19. Espargne.
20. Chère à Dame.
21. Roy d'esté rozat.
22. Cuisse Madame ou Musette.
23. Chère à Dame tout rond, jaune et verd, musqué, très hastif.
24. De Madères, isle des Canaries.
25. Perdereau.
26. Provence.
27. Bonne deux fois l'an.
28. Perle ou Camouzine.
29. Amyret Joannet.
30. Du Vacher, rondes, rozattes.
31. Gros Fin Or rond, rozat.
32, 33. Deux sortes de Poires Douces.
34. Gloutes, de Gap.
35. Autre Fin Or rond et roux, à longue quë.
36. Sainct Jehan musqué.
37. Deux testes.
38. Coquin rozat.
39. Royales rozates.

Poiriers dont le fruict est en maturité en Aoust et commencement de Septembre.

40. Bergamotte d'esté ou Milan de la Beuverière.
41. Gracioli ou Bon Chrestien d'esté.
42. Gros Blanquet.
43. Coule soif ou Gros Mouille bouche.
44. Forest ou Amy-don baulme.
45. Fourmy musqué.
46. Beuré d'Aoust jaune.
47. Beurré d'Aoust, ronde et rousse.
48. Belle et Bonne.
49. Daverat rosate.
50. Pera Giaccole, de Rome.
51. Brute Bonne.
52. Muscat rond et rosat.
53. Eschalettes blanches.
54. Gillette longue ou Sucrin blanc.
55. De Cire.
56. Garbot rozatte et muscatte.
57. Amazonnes.
58. De Merveille, rouge et jaune, ronde, rozatte.
59. Jargonnelle.
60. Amours.
61. Jouars.
62. Chair de fille.
63. Sauvages douces.
64. Rozatte ronde, émaillée de verd et rouge.
65. Dorées.
66. De Fosse.
67. Sanguinolles.
68. Cypre.

69. Espice.
70. Rozatte d'Ingrandes.
71. De Palma, isle des Canaries.
72. Putes.
73, 74, 75. De trois diverses sortes de Poires musquées et rozates, de Xaintonge.
76. Besi de Mouillières ou Trompe friant.
77. Orenge.
78. Orenge de Xaintonge, semblable à une orenge d'Espagne.
79. Orenge plat et verd.
80. Galeuses.
81. Muscattes de Nançay.
82. Portugal d'esté.
83. De Rozes, oblongues, grosses, vertes, espèce de Beurée.
84. Gasteau.
85. Seurre. (*Sûre?*)
86. Muscadelle de Piedmont.
87. Piedmont blanches et rouges musquées.
88. Oignonnet musqué.
89. Trezorerie, rozatte.
90. Passe bon de Bourgongne.
91. Caillou rozat très musqué.
92. Pepin.
93. Beau-Père.
94. Turquie.
95. Cadet.
96. Bon Mycet, de Coyeux.
97. Beurré Verd.
98. Poires Grasses.
99. Rozatte rousse, de Xaintonge.
100. Amentières.
101. Nouvelles d'esté.
102. Oignon d'esté, de Bretagne.
103. Or ou Jalousie.
104. Soreau.

Poiriers dont le fruict est en maturité en Septembre et commencement d'Octobre.

105, 106. Gros et Petit Liche-Frion.
107. Petit Mouille bouche.
108. Petit Rousselet ou Girofle.
109. Gros Rousselet.
110. Ognon de Xaintonge ou Monsieur.
111. Vilaine d'Anjou.
112. Angleterre.
113. Rozatte longue, semée de rouge.
114. Beurrée rousse ou Clairville ronde.
115. Beurrée longue, verte.
116. Poire aux Mousches, espèce de Beurrée.
117. Vilaine, du sieur de la Reate.
118. De Poitiers, espèce de Bergamotte et Beurrée rozatte.
119. Roland ou Rebets, espèce de Beurrée.
120. Guamont, rozatte.
121. Beau-Père.
122. Cadet.
123. Septembre, rozatte.
124. De Sainct-Michel.
125. Beurrée ronde et rozatte.
126. Beurrée ou Ysambert.
127. Crapaut.
128. D'Espine.
129. Ancy.
130. Caillou rozat.
131. Grain.
132. Jargonnelle autumnale.
133. Suprêmes.
134. De trois gousts.
135. De Calville, musquée.
136. De Kerville, rozatte.
137. Poire musquée, verte et jaune, espèce de Liche-Frion.
138. Caillouat rozat de Champagne.
139. Galoré.
140. Sans nom, de Champagne, excellente.
141. Longues muscattes, jaunes et rouges.
142. Saussinottes.
143. Haulte-Saveur.
144. Girofla.
145. De la Moutières, poire rozatte du Dauphiné.
146. Trouvées.
147. De la Milleraye, musquée.

Poiriers dont le fruict est en maturité depuis Octobre jusques au commencement de Novembre.

148. Roy de Saussay.
149. Messire Jehan.
150. Messire Jehan gris.
151. Poire Vigne.
152. De Vendanges.
153. Marion d'Amiens.
154. Pucelle de Flandres.
155. Double Pucelle.
156. Roy musqué, tout jaune.
157. De Saigneur.
158. Saffran autumnal.
159. Lède-Bonne.
160. Serteau.

161. Glace.
162. Petit Mouille bouche.
163. Poires Pesches.
164. De Madame.
165. Du Soleil.
166. Tant-Bonnes.

—

Poiriers dont le fruict est en maturité en Novembre et commencement de Décembre.

167. Sucrin noir ou Angleterre.
168. Pucelle ou Chat bruslé.
169. Sucrin blanc ou Aleaume.
170. Besi d'Airy.
171. Bergamotte rond.
172. Bergamotte long.
173. Girogille.
174. Estouppes ou Fuzées.
175. Chat.
176. Roy autumnal.
177. De Nostre-Dame ou Cartelle.
178. Double orengé autumnal, rozat, d'exquise beauté.
179. De la Charité.

—

Poiriers dont le fruict est en maturité en Décembre.

180. Bon Chrestien musqué.
181. Bergamotte musqué.
182. Messire Jehan d'hyver.
183. Oignonnet musqué, plat, vert et jaune, à courte quë.
184. Martin sec.
185. Voye aux Prestres.
186. Isle.
187. Roy doux.
188. Santé.
189. Orient.
190. Anonymes, longues, vertes, maculées de pointes rousses.
191. Franc real.
192. Plomb.
193. Trompe Coquin, jaune et verd.
194. Gros et Petit torturé.
195. Poire d'Escarlatte.
196. Estoupes.
197. De Bonne foy, vulgaires en Champagne.
198. Saffran rozat, poire longue, espèce de Milan.
199. Serteau Madame, de Moulins, ou le Gros Cuisse Madame.
200. Sainct Denys, rozat, jaune et rouge.

—

Poiriers dont le fruict est en maturité ès mois de Janvier et Febvrier.

201. Dame Houdotte ou Poire de Grène.
202. Musette d'hyver, rosatte.
203. Poire rousse, grosse, muscatte et rozatte, ou Dagobert de M. de Miossan.
204. Vilaine d'hyver.
205. Légat d'hyver ou Mouille bouche.
206. Gros Oignon musqué, de Vervant, près Sainct Jehan d'Angely.
207. Muscat de Mazeray, près ledict Sainct Jehan d'Angely.
208, 209. Deux sortes de Poires rousses, rozattes ou Beurrées, de Xaintonge.
210. Petite poire verte ou Beurrée de M. Yveteaux.
211. Portail, ou Caillou rozat musqué, ou Poire de Prince, ou d'Ambre.
212. Pera Fiorentina, rozatte et muscatte.
213. Caillolet rozat et musqué, ou Caillouat de Varennes, près Langres.
214. Gros Muscat de Gascongne, à longue quë de chair.
215. Mycet ou Fin Or d'hyver.
216. Besi du Quassoy.
217. Gourmandines de Thoulouze.
218. Rozatte longue, jaune et rouge, de M. de la Massuère.
219, 220. Deux sortes de Poires longues, vertes et rousses, rozattes, de Xaintonge.
221. Poire de Limon, douce et franche.
222. Hongrie, grosse comme un Melon sucrin.
223. Fremon.
224. Périgord rozat.
225. Bouvert musqué.
226. D'Agobert.
227. Rabu blanc.
228. Chasteau-Gonthier.
229. Alençon.
230. Orenge d'hyver.
231. Carcassonnes.
232. Besi de Privillier.
233. Longue Verte, de Berny.
234. Poire ronde, grosse, rouge et jaune, rozatte.
235. Poire de Prunay, près Sillery, très belle.
236. Plotot.

237. Poires Suisses, à bandes rouges, vertes et jaunes.
238. Amouts.
239. Garay, vulgaire en Haussoy.
240. Fuzée d'hyver, ronde et jaune, longue.
241. Verdureau.
242. Nanterre.
243. De Condom.
244. Eschalettes rouges.

Poiriers dont le fruict dure jusques en Mars, Avril, Mai et Juin.

245. Bon Chrestien.
246. Musc.
247. Gastelier.
248. Gros Kairville.
249. Parmein.
250. Calot rozat.
251. Rille.
252. Gros Trouvé.
253. Petit Trouvé.
254. Chesne Galon.
255. Liquet.
256. Saffran d'hyver.
257. Longue-Vie.
258. Saint Pair.
259. Bezi.
260. Longues Vertes.

On peut juger, par ce chiffre de variétés, à quel point le verger de le Lectier dut exciter l'émulation des amateurs et des horticulteurs. Il régnait alors un véritable engouement pour le poirier; chacun s'en occupait; et, cet engouement, Olivier de Serres fut un de ceux qui contribua le plus, non pas à le faire naître — en 1600 il existait déjà — mais à le développer, à l'affermir par le charmant article que voici :

« Il n'y a Arbre entre tous les privés qui tant abonde en especes de fruits, que le Poirier, dont les diverses sortes sont innumerables, et leurs differentes qualitez esmerveillables. Car despuis le mois de Mai jusques à celuy de Decembre, des Poires bonnes à manger se trouvent sur les Arbres. En considerant particulierement les diverses figures, grandeurs, couleurs, saveurs et odeurs des Poires, qui n'adorera la diverse sagesse de l'Ouvrier? Des Poires se voient rondes, longues, goderonnées (1), pointues, mousses. Des petites, moiennes, grandes. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert reluisent aux Poires. Le sucre, le miel, la canelle, le girofle y sont savourés. Et flairés, le musc, l'ambre, la civete. Bref, c'est l'excellence des fruits que les Poires, et ne seroit digne Verger, le lieu auquel les Poiriers defaudroient. » (*Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, livre VI, chap. XXVI, pp. 627-628.)

A-t-on jamais écrit, sur le poirier, rien de plus vrai, de plus gracieusement naïf, que ces lignes?... Qu'elles soient donc le dernier mot de ce long paragraphe, dans lequel nous avons essayé de dissiper un peu l'obscurité qui dès les premiers âges s'est faite autour de cet arbre, actuellement si répandu, si connu de tous.

(1) *Goderonné:* de godron, ornement sculptural ayant la forme d'un œuf allongé.

§ II. — TEMPS MODERNES.

De la propagation du Poirier, depuis Louis XIV jusqu'à la Révolution.

Si l'on a dit avec raison, du siècle de François I^er^, qu'il fut celui de la renaissance des arts et des lettres, on peut aussi, sans altérer la vérité, déclarer que le siècle de Louis XIII et de Louis XIV fut celui de la renaissance de l'arboriculture fruitière. Jamais en effet, depuis l'époque où les Romains achetaient *au poids de l'or*, leurs fruits, et surtout leurs poires, jamais ces dernières ne furent l'objet d'autant de soins, que sous ces deux rois.

Ainsi Claude Mollet, intendant des jardins de Louis XIII, nous apprend que ce prince « prit plaisir par plusieurs fois, et particulierement en son parc de « Fontaine-Belle-Eau, » à lui voir planter « toutes sortes de bons poiriers, » alors que « Sa Majesté » lui avait enjoint de placer dans cette résidence la « quantité de « *sept mille* pieds d'Arbres fruitiers. » (*Théâtre des plans et jardinages*, 1652, chap. IV, page 18.)

Ainsi encore la Quintinye, créateur et directeur des vergers et potagers de Louis XIV à Versailles, disait au fils de Louis XIII, dans une Épître qu'on lit en tête de son ouvrage :

« SIRE,..... Les Jardins Fruitiers et Potagers m'ont été trop favorables pour cacher l'extrême reconnoissance des biens que je leur dois..... Mais comme mon bonheur ne vient que parce que Votre Majesté est assez touchée des divertissements du Jardinage, peut-être n'est-il pas hors de propos qu'on connoisse qu'*Elle sçait quelquefois descendre de ses plus grandes occupations*, POUR GOUTER LES PLAISIRS DE NOS PREMIERS PÈRES. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, Épître au Roy, pp. 2 et 3.)

C'est qu'en effet Louis XIV aimait avec passion l'arboriculture; il passait chaque jour de longues heures dans ses jardins; souvent même il taillait ses poiriers, les *Mémoires* du temps l'attestent. Comment donc un tel exemple n'eût-il pas trouvé d'imitateurs?... Il en trouva un tel nombre, que l'horticulture atteignit, pendant les soixante-douze années que régna cet illustre monarque, un développement qui, la sortant de la routine, lui ouvrit une voie nouvelle dont les jardiniers eurent ensuite le bon esprit de ne pas trop s'écarter.

Ce fut également à cette époque que l'on commença à pressentir quelles ressources les semis pouvaient offrir. Aussi plusieurs pépiniéristes consacrèrent-ils tous

leurs soins à accroître, particulièrement, les variétés du poirier. Un personnage non moins dévoué à la Pomologie que ne l'avait été, précédemment, le procureur du roi le Lectier, encouragea ces tentatives en s'y associant, puis en donnant d'excellents conseils aux semeurs. Nous voulons parler du docteur Nicolas Venette, de la Rochelle, connu par un très-bon livre sur les fruits, livre dans lequel on lit ce passage, témoignant de la persévérance alors déployée pour obtenir de nouveaux et méritants poiriers :

« Jamais l'industrie de nos Jardiniers n'a paru plus admirable que dans les diverses espèces de Poires que nous avons en France. Ils ont pris des soins particuliers à semer des pepins, et à en conserver les arbres qui, à leurs bois et à leurs feüilles, leur donnoient des marques d'une espérance heureuse. Car, comme à force de semer des graines de fleurs, il en vient de toutes sortes, et même quelques-unes de belles et de doubles, de même à force de semer des pepins de Poires, il semble que la Nature se plaise à nous donner une infinité de différences de Poiriers, qui produisent tous des fruits nouveaux, et quelques-uns des fruits délicieux au goût..... L'artifice de nos Jardiniers nous a multiplié les Poires d'Été, d'Automne et d'Hyver; il nous en a donné plus de cassantes et de beurées; il nous en a fait paroître plus de douces, d'aigres et d'acerbes; et enfin il nous a procuré l'avantage d'en avoir plus de vineuses, d'ambrées et de musquées, que nous n'en avions auparavant. » (*L'Art de tailler les Arbres fruitiers*, suivi d'un traité intitulé : *De l'usage des fruits des arbres*; 1683, 2e partie, pp. 47-49.)

Louis XV et Louis XVI se montrèrent beaucoup moins partisans de la serpette et de la bêche, que Louis XIV; toutefois, l'élan étant donné, la culture des arbres fruitiers n'eut point à en souffrir. Le public se fût du reste, au cours du XVIIIe siècle, difficilement refroidi pour l'horticulture, en présence des innombrables volumes que firent paraître sur le jardinage des théoriciens et des praticiens dont la compétence douteuse donna souvent prise à de mordantes critiques. Ce que constatait dès 1776, Jean Mayer, pomologue bavarois qui par sa science et son érudition eut le droit incontestable de s'ériger en censeur, et d'écrire, à l'adresse des Français surtout, la petite méchanceté que voici :

« Jamais le Jardinage n'a plus exercé, qu'aujourd'hui, la plume des écrivains de tous les pays, de tous les calibres..... Il y a cent ans environ que la Quintinye se plaignoit de ce qu'on étoit *inondé* d'une foule de livres sur ce sujet, parmi lesquels il n'en distingua qu'UN : les *Mémoires sur la culture des arbres fruitiers*... Et maintenant l'abbé Roger (1), gémissant sur le même abus, dit (en 1767) : « Une manie assez singulière dans le jardinage, et de laquelle « on n'a point ou que très-peu d'exemples dans les autres professions, c'est *la démangeaison* « *d'écrire*, espèce de *tic* ou de *frénésie* qui, comme une maladie contagieuse, se gagne et fait « progrès. » (*Pomona franconica*, 1776, t. I, Préface, p. xx.)

De tous ces ouvrages, bien peu sont lus de nos jours, excepté ceux de Merlet (1667), la Quintinye (1690), Duhamel (1768) et le Berryais (1785), dont nous avons donné une analyse dans notre INTRODUCTION (pp. 9 à 20), ce qui nous dispense de revenir ici sur leur contenu. Rappelons seulement que les poires y eurent la meilleure place, et que Merlet en décrivit 187 variétés — la Quintinye, 67 — Duhamel, 119 — le Berryais, 91.

(1) L'abbé *Roger Schabol*, du diocèse de Paris, fut un des horticulteurs les plus remarquables de son époque. Il mourut en 1768.

Mais il est une Communauté religieuse qui de l'enceinte même de Paris propagea par toute la France, ainsi qu'à l'étranger, de 1675 à 1789, plus d'un million de poiriers. Le lecteur a sans doute nommé déjà les pères Chartreux, car la célébrité qu'ils surent acquérir pour leurs pépinières, fut universelle, et le souvenir en subsistera longtemps encore parmi le monde horticole.

Étienne Calvel publia en 1804 une Notice sur l'établissement arboricole de ces religieux, et l'on y voit qu'en 1789, au moment où l'on se disposait à le fermer, « en « semis, en plants et en arbres, on y comptait par *millions ;*..... et que dès 1712, il « en sortait annuellement plus de 14,000 arbres fruitiers. » Comme « il est notoire « aussi — continue le même écrivain — par les comptes qu'ont laissé les Chartreux, « que dans les vingt dernières années le bénéfice qu'ils faisaient sur leur pépinière « était annuellement, tous frais déduits, de 24 à 30,000 francs. » (*Notice historique sur la pépinière des Chartreux*, pp. 4, 12 et 18.)

En 1775 ils possédaient 102 variétés de poires, qui toutes furent alors parfaitement décrites, avec mention de leurs synonymes, dans un *Catalogue* qu'ils publièrent, et dont nous allons reproduire le chapitre Poirier, en supprimant toutefois les descriptions, les noms des fruits devant suffire ici, où il n'est question que d'histoire :

Extrait du Catalogue de la Pépinière des Chartreux de Paris, pour l'année 1775.

Poires d'Été.

1. Le petit Muscat ou Sept-en-Gueule.
2. L'Aurate.
3. L'Amiré Joannet ou la poire St-Jean.
4. La poire de Madeleine ou Citron des Carmes.
5. La poire à Deux-Têtes.
6. Le Muscat Robert ou poire à la Reine, ou poire d'Ambre.
7. La Cuisse-Madame.
8. La Bellissime ou Suprême.
9. Le Bourdon musqué.
10. Le Gros Blanquet ou Blanquette.
11. L'Épargne ou le Beau-Présent, ou de Saint-Samson.
12. L'Ognonnet ou Amiré-Roux, ou Archiduc d'Été.
13. La Suprême.
14. Le Blanquet à longue queue.
15. La Fleur de Guigne ou poire Sans-Peau.
16. Le Rousselet hâtif ou poire de Chypre, ou Perdreau.
17. L'Épine-Rose ou poire de Rose.
18. La Bergamotte d'Été ou Milan de la Beuvrière.
19. L'Orange rouge.
20. L'Orange musquée.
21. Le Salviati.
22. La Chair-à-Dame.
23. La Cassolette ou Friolet, ou Muscat vert, ou Lèchefrion.
24. Le Roi d'Été.
25. La Robine ou Royale d'Été.
26. Le Parfum d'Août.
27. La Grise-Bonne ou la poire de Forest, ou la Crapaudine, ou l'Ambrette d'Été, ou la Rude-Épée.
28. La poire d'Amiral.
29. Le Rousselet de Reims.
30. L'Inconnu-Chêneau ou Fondante de Brest.
31. Le Bon-Chrétien d'Été ou Gracioli.
32. Le Bon-Chrétien d'Été musqué.
33. L'Épine d'Été ou Fondante musquée (en Italie Bugiarda).
34. La poire d'Œuf.

35. L'Orange Tulipée ou la poire aux Mouches.
36. Le Beuré d'Angleterre ou l'Angleterre.
37. Le Finor.
38. La Cramoisine.

Poires d'Automne.

39. Le Beuré.
40. Le Bezy de Montigny.
41. La Verte-Longue ou Mouille-Bouche ordinaire.
42. La Verte-Longue panachée ou Suisse.
43. Le Doyenné ou Beuré blanc, ou Saint-Michel de Bonne-Ente.
44. Le Bezi de la Motte.
45. Le Messire-Jean.
46. La Bergamotte Suisse.
47. La Bergamotte d'Automne.
48. Le Sucre Verd.
49. La poire de Vigne ou de Demoiselle.
50. La Bergamotte d'Angleterre.
51. Le Besi d'Héri.
52. La poire de Lansac ou Dauphine.
53. La Franchipane.
54. La Bellissime d'Automne ou Vermillon.
55. La Jalousie.
56. Le Doyenné gris.
57. La Rousseline.
58. La Marquise.
59. Le Bon-Chrétien d'Espagne.
60. La Louise-Bonne.
61. La Crasane ou Bergamotte crasane.
62. La Crasane panachée.
63. La Pastorale ou Musette d'Automne.
64. La poire d'Ange.
65. La Belle et Bonne.
66. Le Chat-Brûlé ou Pucelle de Xaintonge.
67. Le Saint-Lezin.
68. La poire de Tonneau.

Poires d'Hiver.

69. L'Épine d'Hyver.
70. La Merveille d'Hyver ou Petit-Oin.
71. Le Bezi de Quessois.
72. La Virgouleuse.
73. L'Ambrette.
74. Le Solitaire ou la Mansuette.
75. Le Bezi de Chassery ou le Chassery.
76. Le Martin-Sire ou poire de Romeville.
77. La Royale d'Hyver (en Italie Spina di Carpi).
78. Le Martin-Sec.
79. La Bergamotte de Soulers.
80. Le Bezi de Chaumontel.
81. Le Colmart ou poire Manne.
82. Le Saint-Germain.
83. L'Orange d'Hyver.
84. Le Rousselet d'Hyver.
85. Le Bon-Chrétien d'Hyver.
86. L'Angélique de Bordeaux ou Saint-Martial.
87. La Bergamotte de Pâques ou d'Hyver.
88. Le Muscat allemand.
89. La poire de Naples.
90. L'Impériale à feuille de Chêne.
91. La poire de Saint-François.
92. La Bergamotte de Hollande.
93. La poire de Malthe ou Caillot rosa d'Hyver.

Poires excellentes à Cuire.

94. Le Franc-Réal.
95. La Catillac.
96. La Double-Fleur.
97. La poire de Livre.
98. La Douville ou la Poire de Provence.
99. Le Parfum d'Hyver ou Bouvard musqué.
100. Le Gilogille ou la Garde d'Écosse.
101. La Bellissime d'Hyver.
102. La Sanguinolle.

Importance actuelle de la culture du Poirier. Causes auxquelles elle est due.

Au début du XIX^e^ siècle, le nombre des poires le plus généralement cultivées, dans nos jardins, n'était pas encore très-élevé. Le docteur Claude Tollard, qui possédait aux portes de Paris une vaste pépinière où il se livrait à l'étude de l'horticulture, l'observait dans son *Traité des végétaux*, paru en 1805. Il y disait : « De nos jours,

« le nombre de bonnes poires à manger au couteau, ou à cuire, s'élève seulement « à 120 espèces à peu près. » (Page 132.)

Ce chiffre est assez exact, car si je le contrôle par celui du *Catalogue* que quinze ans auparavant — en 1790 — mon grand-père faisait imprimer à Angers, je vois que la collection de ses poiriers, qui jouissait d'un certain renom, contenait en tout 96 variétés. Et comme la date de ce *Catalogue* lui donne une véritable valeur historique, surtout pour l'Anjou, je vais insérer la liste des poires alors connues dans cette partie de la France :

Extrait du Catalogue du sieur Leroy, jardinier-fleuriste-pépiniériste à Angers, pour l'année 1790.

Poires qui se mangent en Juillet.

1. Le Petit Muscat.
2. Le Muscat de Nancy ou Aurate.
3. Le Citron des Carmes.
4. Le Muscat à longue queue.
5. La poire de Magdeleine.
6. Le Bourdon musqué.
7. La Bellissime ou Figue musquée.
8. La Petite-Cuisse-Madame.

—

Pour le mois d'Août.

9. La Petite-Blanquette ou poire de Perle.
10. Le Gros-Blanquette.
11. Le Beau-Présent ou Epargne.
12. La Miré-Roux (*l'Amiré roux*).
13. La poire Sans-Peau ou Fleur de Guigne, ou Parabelle musquée.
14. La Suprême.
15. La Chair à Dame ou Perdreau musqué.
16. La Liquette ou poire de Vallée.
17. La Deux-Têtes.
18. Le Gros-Oignonnet.
19. Le Petit-Oignonnet.
20. Le Bon-Chrétien d'Été ou Gratioly.
21. L'Orange Royale.
22. La Petite-Orange musquée
23. Le Parfum d'Août.
24. Le Mouille-Bouche ou Milan blanc.
25. La poire d'Esse.
26. La poire de Rose ou Cailliot royal.
27. La Robin musquée.
28. Le Gros-Muscat vert.
29. La Royale d'Été.
30. L'Inconnu-Chêneau ou Fondant de Briste (*Brest*).
31. L'Épine-Maflée.
32. Le Giraul ou Ervilet.
33. La Crassanne d'Août.

—

Pour le mois de Septembre.

34. La Brune-Bonne ou poire de Pape.
35. La poire d'Amondieu (*d'Ah-mon-Dieu*).
36. Le Salveatis.
37. L'Inconnue Lafarre.
38. La poire Sanguine.
39. La Beurée d'Angleterre.
40. L'Épine d'Été musquée.
41. La Bergamotte d'Été.
42. Le Gros-Rousselet.
43. Le Petit-Rousselet.
44. La Beurée rouge d'Anjou.
45. La Beurée grise.
46. La Bezie de la Motte.

—

Pour le mois d'Octobre.

47. La Bezie d'Héris.
48. Le Oin.
49. La Bergamotte plate ou Galeuzé.
50. La Verte et longue ou Mouille-Bouche d'Automne.
51. La Verte et longue suisse ou Panachée.
52. Le Messire-Jean gris.
53. Le Messire-Jean blanc.
54. Le Sucre-Vert.
55. La Frangipane.
56. Le Lansque (*la Lansac*) ou poire Dauphine.
57. La Ronville.

58. Le Bon-Chrétien musqué.
59. La Jalousie.

—

Pour le mois de Novembre.

60. Le Saint-Augustin.
61. La Louise-Bonne.
62. La Crassanne.
63. La Marquise.
64. Le Saint-Germain.
65. L'Épine d'Hiver.
66. La Rousseline.
67. La poire de Fosse.
68. Le Bezie de Quessois.
69. Le Martin-Sire.
70. Le Bon-Chrétien d'Espagne ou poire de Janvier (*Janvry*).

—

Pour le mois de Décembre et le suivant.

71. La Virgouleuse.
72. La Bezie de Chasseris.
73. L'Ambrette épineuse.
74. La Grosse-Ambrette.
75. La Bezie de Chaumontelle.
76. Le Colmard.
77. La Royale d'Hiver.
78. L'Angélique de Bordeaux ou Saint-Martial.
79. L'Orange d'Hiver.
80. Le Bon-Chrétien d'Hiver doré.
81. Le Bon-Chrétien d'Ausche.
82. Le Muscat-Noir ou Muscat allemand.
83. La Bergamotte de Pâques ou de Bugis.
84. L'Impériale, à feuilles de Chêne.

—

Poires à Compote.

85. Le Gillot-Gille.
86. Le Gros-Fromont.
87. La Pastorale.
88. Le Franc-Réal ou Saint-François.
89. Le Râteau gris.
90. La Fleur-Double.
91. Le Parfum d'Hiver.
92. La poire de Prince, dite Rousselet d'Hiver.
93. Le Cadillac.
94. Le Martin-Sec.
95. La Bergamotte de Pâques.
96. Le Fontarabie.

On touchait toutefois, en 1805, au moment où les pépiniéristes français, nouant des relations suivies avec les Flamands et les Anglais, allaient propager subitement une quantité considérable de nouveaux fruits. En Flandre, Van Mons, le semeur par excellence pour les poiriers, répandait d'une main généreuse les greffes de ses gains les plus méritants. En Angleterre, la Société horticole de Londres se montrait non moins libérale ; et ses richesses étaient grandes, dès 1826, puisque le *Catalogue* de son célèbre Jardin, publié par Robert Thompson, nous apportait alors les noms de 622 espèces ou variétés de poires. Ce furent là les principales sources où puisa Louis Noisette, pépiniériste qui rendit, pendant les quarante premières années de ce siècle, de notables services à l'horticulture par son zèle, son intelligence et ses relations. En analysant dans notre INTRODUCTION (pp. 18 et 19) la Pomologie qu'il publia en 1833, nous avons relevé les chiffres des diverses variétés fruitières dont on y lit les descriptions. Or, on se souvient peut-être que le chapitre Poirier contient 238 variétés, nombre suffisant pour démontrer avec quelle rapidité s'augmentaient chez nous les poires de tout genre et de toute saison.

Cependant, de 1840 jusqu'à l'époque actuelle, leur importation prit encore un plus grand développement. La Belgique — où Van Mons avait trouvé beaucoup d'imitateurs, principalement dans MM. L. Berckmans, A. Bivort, S. Bouvier, le major Esperen, X. Grégoire, etc. — la Belgique peupla nos pépinières d'une foule de nouveautés. Puis chez nous quelques semeurs gagnèrent aussi d'excellentes poires ;

tels, entr'autres, MM. Léon Leclerc, de Laval; Sageret, de Paris; Goubault, d'Angers; Briffault, de Sèvres; Boisbunel fils, de Rouen; le Comice horticole de Maine-et-Loire, etc., etc.

Enfin, une circonstance particulière vint encore accroître nos richesses fruitières. En 1849, alors que le commerce horticole était complétement anéanti chez nous, j'envoyai à mes frais, en Amérique, M. Baptiste Desportes, attaché à ma maison, afin d'y ouvrir à notre industrie les débouchés qui lui manquaient en Europe. De là datent nos relations pomologiques avec ce pays. M. Desportes, selon mes instructions, visita la plus grande partie des États-Unis et du Canada, en explora les principales pépinières et y étudia avec soin les espèces nées dans le sol américain même. Il en trouva un certain nombre, dont plusieurs, complétement inconnues de ce côté-ci de l'Océan, étaient excellentes; aussi les ai-je introduites dans mes pépinières.

C'est ainsi qu'en moins d'un demi-siècle le nombre des poires cultivées en France, se quadrupla. Il s'élève effectivement, aujourd'hui, à plus de 900 variétés, pour lesquelles, grâce à la synonymie, on compte environ 3,000 noms différents!...

II

CULTURE.

§ Ier. — TEMPS ANCIENS.

Plus de trois siècles avant l'ère chrétienne, Théophraste, dans les ouvrages que nous avons cités page 35, recommandait aux Grecs d'apporter une extrême attention au greffage et à la taille de leurs poiriers (1). Il s'ensuit donc qu'une méthode quelconque de culture exista dès les premiers âges, pour le poirier. Seulement, parmi les écrivains de l'antiquité dont les œuvres nous sont parvenues, il n'en est aucun qui en ait présenté l'ensemble et les règles.

Les agronomes romains Caton, Varron et Columelle furent très-sobres de détails sur ce sujet. Pline loua les procédés arboricoles en usage à son époque; mais s'il en parla quelquefois, il les définit toujours imparfaitement. C'est ainsi qu'après avoir décrit les poires dont il a été fait mention ci-dessus (pp. 36 à 39), il ajoutait :

» Depuis longtemps, la culture des fruits a chez nous atteint la perfection, sous les expériences multipliées des jardiniers. Quand Virgile affirme qu'il a vu greffer le Noyer sur l'Arbousier, le Pommier sur le Platane, le Cerisier sur l'Orme, est-il rien de plus à désirer?... Et il y a de longues années déjà que l'on a obtenu tout ce qu il était possible d'obtenir, en fait de nouveautés fruitières. Du reste, il ne nous serait pas loisible de pratiquer toute espèce de greffe. Ainsi, greffer sur l'Épine est chose illicite, car cet arbre attire si facilement la foudre, que, le cas échéant, on la verrait frapper à la fois tous les sujets qui auraient été greffés de la sorte. » (*Historia naturalis*, lib. XV, cap. XVII.)

On sent trop ce qu'il y a d'erroné et de superstitieux dans ce passage, pour qu'il soit besoin de le commenter. Pline, voulant être universel, ne put tout approfondir;

(1) *Histoire des plantes* et *Causes des plantes*, édition de Leyde, 1613, un volume in-f°.

aussi commit-il de graves erreurs, et particulièrement à l'égard du poirier. Il en a fait un arbre croissant avec une extrême rapidité, mais vivant peu. Or, chacun sait qu'il eût fallu dire le contraire, pour être d'accord avec la vérité.

Dans le IIe siècle, Palladius, autre agronome romain, s'occupa également du poirier, de ses semis, de sa plantation, de son greffage ; mais très-brièvement, et il en donna cette raison, des plus plausibles :

« Je crois qu'il est inutile de détailler toutes les diverses sortes de poiriers que nous possédons, puisqu'il n'y a aucune différence dans la plantation et dans la culture de chacun d'eux. » (*De Re rustica*, lib. II, cap. XXV.)

Puis Palladius ajoute ce qui suit, que nous rapportons pour montrer à quels procédés singuliers les anciens soumirent leurs poiriers :

« Lorsqu'un poirier languit, déchaussez-le, percez sa racine à l'aide d'une tarière, puis enfoncez-y une cheville de bois. Ou encore, faites un trou dans le tronc et bouchez-le avec un coin de pin, ou tout au moins de chêne. — Si les vers s'attaquent à vos poiriers, vous les détruirez, ainsi que leurs œufs, en appliquant du fiel de taureau sur les racines de ces arbres. — Comme aussi les fruits se noueront bien plus facilement, pour peu que, trois jours de suite, vous arrosiez, quand la floraison commence, les racines de ces mêmes arbres de lie tout récemment provenue d'un vin déjà vieux. — Enfin, au cas où vos poires seraient fortement granuleuses, dégagez soigneusement les racines, et cela jusqu'à leur extrémité, de la terre qui les recouvre, épierrez ensuite à l'entour, puis prenant un peu plus loin de nouvelle terre, passez-la au crible avant de lui faire tenir la place de l'ancienne. Toutefois, si vous n'arrosiez pas abondamment, et souvent, ce procédé resterait sans effet. » (*Idem*, *ibid.*)

Nous croyons facilement qu'il y resta toujours, et n'apporta que la déception à ceux qui le pratiquèrent... Mais à ce sujet, ne rions pas des Romains, car en plein XIXe siècle les poires pierreuses sont encore, chez nous, l'objet d'une naïve superstition : nombre de personnes refusent d'en manger, redoutant de voir les petites pierres dont ces fruits sont remplis, s'arrêter dans leur corps et y développer la gravelle !!

Du reste nos jardiniers, en 1564, partageaient aussi une autre erreur des jardiniers romains, à l'endroit du poirier. C'est Charles Estienne qui nous l'apprend, lorsqu'il dit dans son *Agriculture et maison rustique :*

« Pour avoir poire d'Angoisse, ou de Parmain, ou de Sainct-Rieule un mois ou deux plus tost que les autres, et qui durent et soyent bonnes jusques aux nouvelles, entez-les en Coignier pour les avoir tard, et en franc Meurier pour les avoir tost... Entez en poirier d'Angoisse des greffes de Pommier, et vous aurez pommes de Blondurel et de Chastaignier. » (Livre III, chap. XVII, pp. 72-73, verso, de l'édition de 1564.)

Mais-inutile de parler plus longuement des pratiques étranges auxquelles se livrèrent jadis les arboriculteurs. Depuis longtemps la physiologie végétale en a démontré l'inanité. Quand il n'est plus besoin de les combattre, à quoi servirait alors de s'en occuper ?

§ II. — TEMPS MODERNES.

Ce fut au XVII^e^ siècle, et dès le commencement du règne de Louis XIII, que l'*espalier*, qui devait rendre de si grands services à l'arboriculture fruitière, apparut chez nous. Jacques Boyceau, sieur de la Baraudière, est le premier auteur qui l'ait mentionné ; et probablement aussi le premier jardinier qui l'ait utilisé *à Paris*, vers 1615, dans le Jardin des Tuileries, de l'entretien duquel il était chargé. Cependant il n'en parla qu'en 1638, et même assez laconiquement, comme le montre le passage ci-après, le seul qu'il lui consacra :

« Reste de traicter des Espalliers, qui ne servent pas seulement à l'embellissement et ornement des jardins, mais aussi sont de profit et utilité..... Afin de prévenir les inconvéniens qui empêchent les fleurs des fruictiers de noüer et de produire, on s'est avisé de chercher des abris contre des murailles qui, par leur hauteur et épaisseur, garantissent du mauvais vent, et, recevant les rayons du soleil, augmentent sa chaleur. Et les arbres plantés contre telle muraille, treillissés et agencés convenablement sur des perches y attachées, c'est ce que l'on nomme espalliers. » (*Traité du jardinage selon les raisons de la nature et de l'art*; Paris, 1638, in-f°, p. 84.)

On a dit qu'Olivier de Serres avait cité les espaliers en 1608, avant Boyceau de la Baraudière. Oui, mais l'on s'est mépris sur la signification que le célèbre agronome donna au mot espalier. Il l'employa uniquement pour désigner les *Contre-Espaliers*, et lui-même va le prouver :

« Telle ordonnance de Fruitiers est appelée — observe-t-il — Espalier et Palissade, par laquelle les Arbres *plantés en haie s'entre-embrassent et s'entre-lient les uns les autres*, sans distinction d'espèce, jettans en toute liberté leur bois, leur fleur et leur fruit, depuis terre jusqu'à la hauteur qu'on leur veut donner.... Plaisante est cette ordonnance, par laquelle les Arbres s'accommodent fort proprement en murailles et barrières, droites, curves, en toutes figures, selon que diversement l'on les désire.... On adjoindra au nouveau Espalier le bois nécessaire pour le façonner.... comme les cintres servent aux maçons bastissans leurs voutes.... puis, avec des bons oziers seront fermement attachées aux paux (*pieux*), des perches ou lattes droites, qu'on disposera en quatre ou cinq rangées transversantes.... » (*Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, édition de 1608, livre VI, chap. XX, pp. 593-594.)

Ici, le doute devient impossible ; et comme cet espalier est le *seul* dont Olivier de Serres se soit jamais occupé, il faut bien admettre qu'en 1608 les murs des jardins français n'étaient pas encore couverts d'arbres fruitiers.

D'où nous vint l'espalier ?

Le père René Rapin, savant jésuite, prétendit en 1666, dans son poëme intitulé *Hortorum* (livre IV, p. 107), que ce fut un curé de la Normandie qui l'inventa, puis le fit connaître à Paris, d'où il se répandit ensuite par tout le royaume. Mais cette assertion n'offrant pas toute l'exactitude désirable, nous la rectifierons par

l'intermédiaire, précisément, de ce curé, que le père Rapin — chose singulière — oublia de nommer.

Il s'appelait *le Gendre*, et son extrême aptitude pour l'arboriculture lui valut le titre de contrôleur des jardins fruitiers du roi. Quant à la paroisse qu'il gouverna, ce fut, près Rouen, celle d'Hénouville, dans laquelle il mourut en 1687, presque octogénaire. Il avait, en 1652, publié *la Manière de cultiver les arbres fruitiers*, qui compta cinq éditions. Nous en transcrivons les lignes ci-dessous, où l'on verra s'il est possible ou non de regarder cet ecclésiastique comme le créateur de l'espalier :

« L'affection que l'on a prise une fois pour les arbres — dit le Gendre — augmente tousjours avec eux.... Cette inclination, que j'ay euë dès mon enfance, s'est tousjours depuis augmentée en moy, par la suite des années. Aussi puis-je me vanter d'avoir esté *un des premiers* qui ait recherché avec application la véritable méthode pour faire réussir les arbres, particulièrement en *espallier* et en buisson. Car je me souviens que dans ma jeunesse ma curiosité me portoit à aller voir tous les Jardins qui estoient en réputation... Je vois dès ce temps-là quelques grands arbres assez bien tenus.... mais ceux qui se mesloient d'en planter le long des murailles, les mettoient avec la même confusion que s'ils eussent planté des hayes d'espine : et quand ils commençoient à s'eslever, les uns les tondoient avec le croissant, comme on tond les pallissades de charme, les autres les laissoient venir en liberté, en sorte que le feste (*la téte*) excédant incontinant la muraille, il n'y avoit plus que le tronc qui fust à l'abry, et toutes les branches qui rapportent le fruict n'en recevoient aucun advantage.... Ainsi, je fus bientost persuadé que, pour bien faire, il falloit chercher un ordre tout contraire à celui qu'on pratiquoit.... Je m'appliquay principalement à la culture des espalliers sur ces principes,.... en quoy j'ay esté beaucoup aidé par l'invention de *greffer sur le Coignassier*, pouvant dire que *j'ay esté aussi un des premiers qui les ait mis en vogue*, et qui en ait reconneu le profit et la commodité. » (Préface, pp. 10 à 14.)

Ainsi le Gendre ne créa pas l'espalier, il s'appliqua seulement, dès l'apparition de ce nouveau mode de culture, à le perfectionner, puis à propager les procédés dont il s'était servi pour obtenir un bon résultat. Ce n'est pas lui non plus, quoiqu'on l'ait avancé, qui songea à se servir du cognassier, comme sujet. Du reste, on a pu se convaincre que le modeste et sagace curé ne cherche nullement à revendiquer la gloire de ces deux découvertes : « J'ay esté *un des premiers qui les ait mis* « *en vogue*, » observe-t-il ; et ce simple aveu suffit à contenter son amour-propre d'arboriculteur.

Pour en finir avec l'espalier, nous dirons que ce mot vient du terme italien *spalliera*, et que l'Italie pourrait bien être aussi le pays auquel nous serions redevables de ce genre de culture. Justifions notre supposition en reproduisant les lignes suivantes, empruntées au célèbre médecin et voyageur Pierre Belon, du Mans, qui les traçait en 1558 :

« Qui a veu, en ces pays de Rome, quelque *muraille* bien tapissée de Lauriers, de Grenadiers, de Troësnes, ET DE TELS AUTRES, et *dont ne nous en avisons point ?*..... Qui engarderoit aussi, à noz hommes,..... de *les couvrir* aussi bien que les Italiens ?..... Entendez celles que les Italiens nomment SPALIERES. » (*Les Remonstrances sur le default du labour et culture des plantes*, chap. XIIII, p. 50.)

Si l'abbé le Gendre ne fut pas, chez nous, le premier qui plaça les poiriers en espalier, Voltaire, lui, paraît y avoir été, pour ces mêmes arbres, le novateur de la forme pyramidale. Étienne Calvel le déclarait en 1805 :

« Voltaire — écrivait-il — est, à ce que je crois, le premier en France qui a fait donner une forme pyramidale ou conique aux poiriers, dans ses jardins. Il le prétendait du moins. Ce qu'il y a de vrai, c'est que *nulle part, avant lui, on n'avait vu en France ces belles allées d'arbres pyramidaux* régulièrement conduits, qui, à l'époque de la floraison et de la maturité des fruits, offraient le plus ravissant spectacle. » (*Des arbres fruitiers pyramidaux*, pp. 3 et 4.)

Vers le milieu du XVIII^e^ siècle, la culture du poirier était entrée déjà dans une voie rationnelle fort satisfaisante. On dénaturait encore trop la forme de l'arbre, mais par contre on se préoccupait beaucoup, et plus peut-être qu'on ne le fait actuellement, des soins à donner aux poires pour leur procurer un beau coloris et toute la saveur possible. Angran de Rueneuve, conseiller à Orléans, où par ses études horticoles il se montra le digne successeur de le Lectier (voir p. 43), a laissé un ouvrage devenu très-rare, dans lequel se retrouvent les procédés alors employés par les jardiniers, afin d'obtenir d'excellents et jolis fruits. Transcrivons ceux qui concernent les poires, on verra qu'à vieillir ils n'ont rien perdu de leur utilité :

« Pour avoir de bons et beaux fruits, l'expérience m'a appris qu'il faut le découvrir vingt à vingt-cinq jours avant la maturité, afin de luy faire acquerir une couleur rougeâtre, laquelle est fort agreable à la vûë. Il est constant qu'un fruit qui aura été perfectionné par la chaleur, et qui n'aura pas toujours été à l'ombre, sera d'une couleur plus vive et deviendra plus excellent que celuy qui n'aura pas été effeüillé dans le temps que je viens de dire, parce que son suc aura été mieux digeré, et que l'évaporation de son humidité superflüe aura été plus aisément faite. Le temps, selon moy, le plus propre pour découvrir les poires qui sont aux arbres, est dès les premiers jours de Juillet, si elles sont d'Été, et au 12 ou 15 d'Août, si elles sont d'Automne; mais si elles sont d'Hyver, il ne les faudra découvrir qu'au 8 ou 10 Septembre. On coupera d'abord avec des ciseaux quelques feüilles qui sont sur les poires, et on continuëra de suite jusqu'à ce qu'on voye qu'elles ont acquis presque toute leur grosseur. Ensuite on ôtera la plus grande partie des feüilles qui sont autour, afin que les rayons du soleil, la pluye, et les rosées du matin et du soir, puissent plus aisément donner sur ces poires..... Les poires ne peuvent, dans un terrain humide et gras, naturellement acquérir un pareil coloris que celles qui sont produites dans un sec et sablonneux. Cela étant constant, il est bon que j'enseigne un moyen sûr pour faire prendre à ces sortes de fruits un aussi beau coloris dans ce premier terroir que dans le dernier. Pour y parvenir, on prendra un long bâton, au bout duquel sera attaché un linge blanc qu'on trempera dans de l'eau claire, avec quoy on touchera un peu à ces fruits dans le temps que les rayons du soleil dardent le plus fortement, c'est-à-dire depuis dix heures et demie du matin jusqu'à deux heures après midi. Il suffira de faire ce que je viens de dire trois fois au plus la semaine, pendant tout le mois d'Août seulement. Il y a des Jardiniers qui, pour faire acquerir à leurs fruits un beau coloris, les arrosent avec des seringues dont les pommes sont faites de la même manière que celles des arrosoirs.. Je ne doute pas que cela ne puisse faire le même effet que ce que j'ay dit plus haut, mais j'estime que ce que j'ay marqué réussit mieux que de les seringuer. » (*Observations sur l'agriculture et le jardinage*, 1712, t. II, chap. II, pp. 16 à 19 et 24-25.)

Ces conseils, répétons-le, seront toujours bons à suivre lorsqu'on voudra aider au perfectionnement de la fructification. Mais il est prudent, néanmoins, de ne

commencer à effeuiller qu'au moment où le fruit vient d'atteindre sön complet développement.

Les remarques ci-après, faites en 1732 par Saussay, inspecteur des jardins du duc de Bourbon, sont aussi d'un observateur intelligent et méritent l'attention de ceux qui tiennent plutôt à la qualité qu'à la quantité de leurs poires :

« Vous avez souvent de trois sortes de poires sur un même arbre, en voici la raison : Les premières sont des poires qui paraissent jaunes et qui sont mûres un mois plus tôt que les autres ; ouvrez-les, vous verrez que cela provient d'un petit ver qui se forme dans le cœur, et qui pique le pepin, sans qu'il paraisse rien au dehors. C'est ce qui les fait mûrir à contre-temps; mais elles n'ont point de goût. La seconde sorte est de celles qui sont sur de petites branches trop faibles, qui ne leur fournissent pas assez de sève pour les nourrir : elles sont ordinairement sèches et vertes. Ces sortes de poires sont pour l'ordinaire sans goût, et très-souvent amères. La troisième espèce est de celles qui se trouvant sur les bonnes branches, d'où elles tirent toute la substance nécessaire, mûrissent à loisir; et on les cueille à propos. Ces dernières ont tout le goût qu'elles doivent avoir; elles se gardent bien et se conservent toujours belles. Il est donc de conséquence de ne jamais laisser de fruit sur de mauvaises branches, d'avoir soin, dans le temps, d'ôter de vos arbres les poires qui ne font pas bien, et de ne laisser que les plus belles : il vaut mieux en avoir moins. » (*Traité des jardins*, pp. 86 et 87.)

De nos jours, la culture du poirier laisse bien peu à désirer. Connue par toute la France, elle s'y fait sur une immense échelle et y donne lieu à de nombreuses opérations commerciales, desquelles nous parlerons plus loin, au chapitre intitulé *Usages du Fruit*. Quant aux principes de cette culture, disons qu'ils ont pour base la physiologie végétale, si riche maintenant de faits et d'observations, puis essayons *brièvement* de les définir. Brièvement, car ce sujet a été traité par les maîtres, dans des ouvrages spéciaux auxquels nous renvoyons nos lecteurs; et qu'aussi, pour demeurer fidèle au titre de ce *Dictionnaire*, nous devons nous écarter le moins possible de la Pomologie.

Les *Semis*, qui ont été l'objet de tant de théories, vont d'abord nous occuper. Parmi ces théories, l'une des plus connues est celle de Van Mons, le célèbre professeur belge. Elle consiste à semer des pepins quelconques de poires, puis à prendre, pour les semer également, les pepins des fruits produits par les poiriers ainsi obtenus, et à continuer de la sorte pendant plusieurs générations, après lesquelles on doit finir par gagner de très-bons fruits. Mais, outre que cette méthode ne permet de recueillir le bénéfice de ses travaux, qu'au bout d'un grand nombre d'années, le succès, il faut le reconnaître, n'a pas souvent confirmé les espérances conçues par Van Mons.

D'autres personnes ont attribué à la qualité du sol, et à la température élevée, une grande influence sur l'obtention des nouvelles variétés de poirier. Suivant elles, les pepins semés sous un climat chaud, dans des terres profondes et riches en humus, produiraient bien plus fréquemment d'excellentes variétés, que les pepins qui, provenus des mêmes sources, auraient été semés dans de mauvaises terres et sous un climat froid.

La chose est possible; mais nous dirons néanmoins qu'ici encore il n'est pas à notre connaissance que l'expérience ait démontré la certitude absolue de cette théorie.

En effet, si nous cherchons quel a été le lieu de naissance de nos nouveaux poiriers, nous trouvons qu'ils sont, pour la plupart, nés en Belgique, pays très-fertile, à la vérité, mais froid et humide, et beaucoup plus, assurément, que la France.

Enfin, il est des arboriculteurs qui ont préconisé avec assez de raison, ce me semble, l'hybridation artificielle, pensant que les pepins donneraient alors naissance à des espèces qui participeraient et des qualités du père et des qualités de la mère. On a même cité quelques résultats heureux obtenus par ce procédé, qui nous paraît rationnel et de nature à ne pas, dès l'abord, soulever d'objection radicale.

Mais ce principe admis, il ne faudrait pas se flatter, cependant, de voir sortir de ces mariages autant d'espèces qu'on le voudrait, et dotées surtout de qualités déterminées à l'avance. De telles obtentions ne sont point aussi faciles à préparer, aussi communes qu'on pourrait le supposer; la nature a ses secrets, que l'homme pénètre difficilement, et dont il est loin alors de disposer à sa volonté. S'il en était autrement, serions-nous toujours à la recherche, pour les mois de mars et d'avril, de poires ayant les excellentes qualités de nos variétés d'automne?... A quels essais ne s'est-on pas livré, pour se procurer de pareils gains?... Tous les semeurs l'ont tenté : combien en est-il qui aient vu leurs efforts récompensés?

Il faut donc bien l'avouer, les espèces ou variétés nouvelles naissent avec les qualités qu'il plaît à la nature de leur donner, et si la puissance humaine peut, à cet égard, jouer parfois quelque rôle, il doit être fort secondaire. Les travaux des savants non-seulement nous l'ont appris, mais encore notre expérience; car nous aussi nous avons fait depuis plus de cinquante ans, et cela par millions, des semis de poirier à l'aide de pepins provenant de poires sauvages ou de poires à cidre, dans le but d'obtenir des plants de poirier franc pour greffer en pépinière. Or, l'on a généralement choisi, chaque année, les plus beaux sujets pour les enter sur cognassier, afin d'en hâter la fructification. Cinq ou six ans après, quelques-unes des poires si impatiemment attendues commençaient à se montrer; mais beaucoup d'arbres ne fructifiaient pas avant dix ou douze ans; et je n'ai jamais recueilli que de très-mauvais fruits, complétement indignes de la culture.

Néanmoins, d'autres semis ayant été faits avec des pepins provenant de poires choisies parmi nos meilleures espèces, j'employai le même procédé pour hâter la fructification, et fus plus heureux avec cette dernière catégorie. J'en ai obtenu, j'en obtiens annuellement des fruits très-remarquables par leur beauté et leur excellence.

Tous les sujets ainsi gagnés ne furent cependant pas dignes de la culture : le nombre des médiocres et des mauvais dépassa excessivement, au contraire, celui des bons.

Ces semis ont été faits, du reste, avec un soin extrême. Les pepins de chaque espèce, minutieusement étiquetés, puis semés à part, m'ont permis de reconnaître l'origine de tous les égrasseaux, dont plusieurs ont donné des fruits de premier ordre et tenant visiblement du type par quelques côtés, bien que s'en éloignant toutefois sous certains rapports.

Je pourrais citer beaucoup d'autres exemples à l'appui de mes dires, si cela ne me semblait superflu. Résumant donc mon opinion sur les semis effectués dans le but d'obtenir de nouveaux poiriers, j'observerai :

1° Qu'il m'en a fallu faire un très-grand nombre pour acquérir seulement quelques bonnes variétés ;

2° Que les gains réunissant toutes les qualités désirables, me paraissent des exceptions qu'on doit s'estimer très-heureux de rencontrer ;

3° Que ceux, au contraire, dont le mérite est nul, sont dans une proportion infiniment plus considérable ;

4° Enfin, l'expérience m'a prouvé que les chances de faire naître de bonnes poires, sont toujours bien plus certaines en semant des pepins de variétés de première qualité, qu'en utilisant ceux des variétés de deuxième ordre ou ceux des poires sauvages. Et la croyance que je manifeste ici s'accorde parfaitement avec les principes posés par M. Decaisne, membre de l'Institut, dans le remarquable Mémoire qu'il lut à l'Académie des Sciences, le 6 juillet 1863, sur *la variabilité dans l'espèce du poirier*.

De nouvelles variétés étant obtenues, il est facile ensuite de les multiplier par la greffe. Appelons alors l'attention sur les sujets qui doivent être choisis pour fixer la greffe du poirier.

Aujourd'hui chacun sait qu'il ne faut chercher un sujet que parmi les genres de la même famille. Il est bon de rappeler, cependant, qu'il ne faut pas exagérer ce principe, en supposant que chaque genre rapproché peut fournir le sujet. Ainsi le Pommier, le Néflier et le Sorbier ne sauraient aucunement, l'expérience l'a démontré, nourrir longtemps la greffe du poirier, malgré qu'ils soient très-rapprochés sous le rapport botanique. Mais l'expérience a démontré également que le Poirier Franc (égrasseau) et le Cognassier étaient presque les uniques sujets qu'on pût employer avec succès pour la multiplication des variétés de ce genre. Nous disons *presque uniques*, parce que la greffe du poirier peut réussir encore sur les différentes espèces de Cratægus (Aubépine), d'Aronia et de Cotoneaster. Toutefois, l'adoption de ces divers sujets présenterait de sérieux désavantages :

leur faible vigueur, d'abord, puis leur prompt dépérissement. Ainsi, à peine ont-ils, après le développement de la greffe, donné quelques récoltes de fruits, qu'on les voit vieillir rapidement et périr au bout de quelques années. Voilà pourquoi nous nous occuperons seulement — comme sujets — du Poirier Franc et du Cognassier.

S'il est positif qu'un petit nombre de variétés ne sauraient vivre que sur le franc, il ne s'ensuit pas moins, généralement, que c'est la nature du sol et la forme qu'on veut donner à l'arbre, qui nous doivent guider dans le choix du sujet.

Le *Poirier Franc* s'obtient de semis et veut, en raison de sa vigueur, un terrain profond. Le *Cognassier*, lui, doué d'une végétation beaucoup plus faible, n'a nul besoin d'un pareil sol ; mais il réclame un terrain plus substantiel et supporte moins facilement, que le franc, l'épuisement et la sécheresse. Du reste, aucune espèce de sujet ne prospère suffisamment s'il n'est placé dans une terre riche et assez fraîche. Aussi les sols pauvres exposés à la sécheresse, et surtout par trop calcaires, conviennent-ils peu au poirier franc, et moins encore au cognassier. C'est la terre argilo-siliceuse, ou silicéo-argileuse, contenant de l'humus et un peu de calcaire, qu'il faut, de préférence à toute autre, pour ces deux sujets.

Après le sol, c'est la forme, nous l'avons dit, ce sont les dimensions sous lesquelles on veut obtenir le poirier, qui doivent nous influencer dans le choix du sujet. Désire-t-on obtenir de grandes pyramides ? Désire-t-on, particulièrement, élever des plein-vent pour le verger ? Il faut alors greffer sur le franc. A-t-on besoin, au contraire, de posséder des arbres pouvant aisément se prêter à des formes variées et de faible dimension : petites pyramides, gobelets, palmettes, éventails, cordons obliques ou horizontaux, espalier ou contre-espalier ? En ce cas, c'est au cognassier qu'on doit recourir, autrement vos poiriers dépasseront bientôt les limites dans lesquelles vous aurez cru pouvoir les circonscrire.

Enfin, observons aussi que les poiriers greffés sur cognassier sont plus précoces que les poiriers greffés sur franc et donnent des poires plus belles, plus sucrées. Mais par contre le cognassier vieillit et s'épuise plus vite que le franc, et réclame, on le sait, un sol plus substantiel ainsi qu'une taille raisonnée. Cela est si vrai, qu'un poirier greffé sur cognassier ne tarde pas, quand on l'a planté en plein vent dans un verger, à se couvrir de mousse ; son écorce devient épaisse, il ne produit que des fruits médiocres et dépérit sensiblement. Tandis qu'un sujet franc, placé dans les mêmes conditions, se développerait et prospérerait parfaitement. Ajoutons que dans le nord l'excès du froid est nuisible au cognassier.

Comme toute chose d'origine organique, le poirier a ses ennemis et ses maladies. Parmi les premiers on rencontre particulièrement : les lapins, les lièvres qui rongent l'écorce de ses jeunes pousses, surtout dans la saison où la neige recouvre la terre ; les oiseaux, toujours fort avides de ses fruits ; puis, selon le pays et certaines influences atmosphériques, nombre d'insectes attaquant la cellulose des poires et de

l'arbre lui-même. De ces derniers ennemis, voici les plus redoutables pour leurs dégâts : le tigre, diverses espèces de charançons, le hanneton et ses larves, le petit kermès, les chenilles des différents bombyx et de quelques autres papillons, les guêpes, les fourmis et les perce-oreilles. Quant aux maladies dont cet arbre fruitier a le plus généralement à souffrir, les principales sont les chancres, la jaunisse, la carie et les ulcères.

Pour défendre le poirier des attaques des animaux ou de l'invasion de la maladie, on a, de tout temps, préconisé mille moyens, mille remèdes dont l'emploi n'a que bien rarement produit d'heureux résultats. Quelques-uns, cependant, sont assez efficaces ; ceux de nos lecteurs qui voudraient les connaître pourront consulter l'excellent *Cours d'arboriculture* de M. Alphonse du Breuil, ils les y trouveront parfaitement formulés et définis ; ainsi que les principes de la greffe, de la taille, et que les procédés en usage pour donner au poirier toute forme possible.

En terminant ce chapitre, faisons observer d'une manière générale — ce qui n'est pas sortir de notre cadre — que les variétés d'été et d'automne aiment le plein-vent ; que celles d'hiver se plaisent en espalier, et même exigent assez ordinairement l'exposition du midi ; enfin, que le poirier vit très-longtemps et peut acquérir une grosseur excessive. C'est ainsi que Louis Bosc, dont nous avons déjà parlé, remarquait en 1826 à Hereford (Angleterre), plusieurs poiriers âgés d'au moins trois siècles, et dont l'un, encore très-fertile, mesurait six mètres de circonférence.

III

USAGES, PROPRIÉTÉS DU FRUIT ET DU BOIS.

---

§ Ier. — FRUIT.

Presque tous les historiens ont affirmé qu'aux âges les plus reculés, le gland forma la principale nourriture des Européens. On ne saurait alors regretter de n'avoir pas vécu à cette époque, même en présence de l'opinion d'un auteur allemand, Jean-Mathieu Bechstein, qui prétendit en 1813, dans sa *Botanique des forêts* (Forstbotanik), que ces glands ne furent autres que les fruits du poirier sauvage. Sentiment que partageait l'abbé Rozier. Il dit en effet, au tome VIII de son *Dictionnaire d'agriculture :* « Les Gaulois, nos ancêtres, étaient réduits à manger « des fruits âpres et durs : ceux des poiriers dans leur état sauvage. »

Avec les années, la culture de cet arbre en rendit les produits moins désagréables. Cependant, au commencement du XIIe siècle, Messieurs les docteurs de la fameuse école de Salerne (Italie) n'étaient pas encore très-convaincus de la parfaite innocuité des poires. Ils disaient dans leur petit traité sur *l'Art de conserver sa santé :*

« La poire crue est un poison.....
..... Elle charge trop l'estomac. Étant cuite,
Elle y porte la guérison.....
Quand on a mangé de la poire,
Que le premier soin soit de boire. »

(Traduction de Brunzen de la Martinière, édition de 1749.)

Un siècle et demi plus tard, en 1683, le docteur Venette, déjà cité par nous à propos de la culture du poirier (voir page 49), se montrait moins sévère en ce qui concernait l'usage que l'on pouvait faire des fruits de cet arbre. Il les recommandait à ses contemporains, mais non, toutefois, sans formuler certaines observations, certaines réserves contre lesquelles la Faculté ne s'inscrirait probablement pas aujourd'hui :

« La poire en général — écrivait-il — rafraîchit et humecte les entrailles échauffées, et par sa légère astriction elle contribue beaucoup à la coction de l'estomach, en resserrant doucement

son orifice supérieur, et en lâchant un peu le ventre; c'est la raison pour laquelle on la doit toûjours manger à dessert; car si on la mange l'estomach vuide, elle nous embarrasse et nous charge beaucoup, et de plus elle nous resserre le ventre; mais *de quelque manière que l'on en use à dessert, elle nous cause toûjours de grands biens*..... On doit toûjours choisir les plus colorées, et rejetter celles que l'on trouvera percées de vers. Enfin on doit prendre après la poire un coup de bon vin, afin de faire valoir icy l'axiome latin POST CRUDUM, MERUM : APRÈS LES CRUDITÉS, LE VIN PUR. (*L'Art de tailler les arbres fruitiers*, suivi d'un *Traité de l'usage du fruit des arbres*, IIe partie, pp. 49 à 51.)

Il faut bien, du reste, que chacun soit persuadé maintenant que la poire est réellement, comme on l'a si souvent affirmé, *la reine des fruits*, autrement on ne saurait accepter les chiffres ci-dessous, que nous relevions en 1862 dans un journal parisien :

« On a vu rarement le marché de la Capitale aussi abondamment pourvu de poires, que cette année. En dehors des quantités considérables de ces fruits fournies par les environs de Paris, c'est à pleins wagons, sans parler des arrivages par eau, que la Picardie, l'Auvergne, Bordeaux, Châtellerault, Saumur, Tours, Nantes, *Angers*, le Mans, nous en expédient. Parmi les fruits de saison, les poires sont ceux qui entrent pour la plus forte part dans la consommation de notre ville. Cette part était représentée, *il y a dix ans*, par le chiffre de 150,223,000 kilogrammes; nul doute qu'elle ne soit de beaucoup supérieure aujourd'hui. » (Journal *l'Union*, octobre 1862.)

Actuellement, en effet, Paris doit absorber chaque année plus de 200 millions de kilogrammes de poires. Angers, que l'on vient de voir classée parmi les villes dont les jardins approvisionnent surtout le marché de la Capitale, Angers va nous en fournir une preuve bien convaincante. Elle ressort d'une statistique publiée en 1864 par M. Baptiste Desportes, dans les *Bulletins* du Comice horticole de Maine-et-Loire, et dont voici les passages le plus en rapport avec notre sujet :

« L'extension qu'a prise à Angers — dit M. Baptiste Desportes — le commerce des arbres et des fruits, m'a engagé à relever le chiffre de ces produits expédiés par notre gare... Je vais donc mettre sous les yeux du lecteur, entre autres documents, un tableau des expéditions faites par les pépiniéristes et les marchands de cette ville. Ce tableau a été relevé sur les registres du chemin de fer, il offre par conséquent toutes les garanties d'authenticité désirables..... Notre ville expédie environ *deux millions* de kilogrammes *d'Arbres* par an;..... quant aux *Poires*, elles fournissent au chemin de fer le tonnage suivant :

« Tableau de celles qui ont été chargées à notre gare depuis le mois de juillet 1861, jusqu'à janvier 1862, inclus :

MOIS :	GRANDE VITESSE :	PETITE VITESSE :	TOTAUX :
1861 Juillet.....	15,200 kil.	10,487 kil.	25,687 kil.
— Août.....	65,050	248,218	313,268
— Septembre.....	38,688	160,827	199,515
— Octobre.....	19,698	115,000	134,698
— Novembre	3,648	15,500	19,148
— Décembre.....	2,685	»	2,685
1862 Janvier.....	150	»	150
TOTAUX	145,119 kil.	550,032 kil.	695,151 kil.

« En jetant un coup d'œil sur ce tableau, on voit que l'expédition des poires commence en juillet, et que c'est pendant le mois d'août que cette exportation atteint son maximum, soit 65,050 kilogr. par la grande vitesse, et 248,218 kilogr. par la petite vitesse. Au total, 313,268 kilogr.; et, en moyenne, 10,000 kilogr. environ par jour. On sait que c'est pendant ce mois que donne la *William*, cette excellente espèce si répandue dans tous les jardins de l'Anjou, et si recherchée sur les tables de la Capitale. C'est à peu près elle seule qui a été chargée en grande vitesse, et cela tient à ce qu'étant meilleure, plus belle et plus estimée que les autres poires de cette époque, elle se paie plus cher et peut mieux supporter le surcroît de frais qu'entraîne ce mode d'expédition.

« Il ne faudrait pas croire, cependant, que toutes celles qui sont chargées en petite vitesse, soient de qualité inférieure; on estime qu'il y en a bien encore 1/5 de 1re qualité.

« Les autres, dites *poires à la pelle*, moins belles et beaucoup moins chères, sont chargées en vrac, c'est-à-dire à même le wagon, sans autre emballage qu'un peu de paille. Elles sont vendues dans les rues de Paris, et à prix assez bas pour être accessibles à toutes les bourses.

« En poursuivant notre examen, nous voyons que l'exportation continue encore activement en septembre et octobre. Ce sont alors les *Bonne-Louise d'Avranches*, les *Duchesse d'Angoulême*, les *Beurré Diel* ou *Royal*, les *Beurré d'Arenberg*, les *Doyenné d'Hiver* qui forment le fond de cette exportation pour celles de la grande vitesse, dites poires de luxe. Presque toutes les autres espèces prennent la petite vitesse, et, à peu d'exceptions près, tombent dans la catégorie des *poires à la pelle*.

« En novembre, on n'expédie plus que 19,148 kilogr.; en décembre, 2,685 kilogr.; en janvier, 150 kilogr.; enfin plus rien en février. On le voit, après octobre, la chute est sensible, et de 134,698 kilogr. dans ce mois, on ne trouve plus que 19,148 kilogr. en novembre. En décembre et en janvier, il n'y a plus que des poires de grande vitesse, ou poires de luxe.

« En résumant ces chiffres, on trouve qu'il est parti par la gare d'Angers, et de la dernière récolte, 695,151 kilogr. de poires.

« On peut estimer ces poires au prix moyen de 30 centimes le kilogr., ce qui donne une somme de 208,545 francs pour les poires seulement de nos jardins. Et si l'on ajoute une somme égale pour celles qui ont été chargées dans les autres gares de notre département, on obtient un chiffre de 417,090 francs.

« Ces poires suivent à peu près toutes la même route jusqu'à Paris. *Celles de la petite vitesse* RESTENT DANS CETTE VILLE, *ainsi qu'une partie de celles de luxe.* Les autres sont dirigées sur le Hâvre, et là embarquées pour l'Angleterre et la Russie..... »

De cette intéressante statistique, il résulte donc que la seule ville d'Angers laissa en 1861-62, sur les marchés de Paris, « *toutes* les poires qn'elle avait expédiées par « petite vitesse, » soit 550,032 kilogr., « puis *partie* de celles de luxe remises à la « grande vitesse, » et qui offraient un tonnage de 145,119 kilogr. Or, si l'on admet que la moitié de ces dernières — et cela dut être — restèrent également dans la Capitale, on trouve ainsi qu'Angers fournit cette année-là 622,591 kilogr. de poires aux Parisiens. Qu'on juge maintenant, en songeant aux innombrables envois de même nature partant de tous les points de la France, pour Paris, quel doit être présentement le poids annuel des poires consommées dans cette immense et populeuse cité !

Les poires sont utilisées, chez nous, de toutes les façons. Non-seulement elles occupent dans les desserts, crues ou cuites, la première place sur nos tables et forment un des aliments les plus recherchés des classes pauvres, mais encore, dans les ménages, on en fait des confitures ou marmelades, du raisiné, puis une espèce de ratafia agréable et digestif.

Elles passent aussi chez les confiseurs, qui les convertissent en une pâte délicieuse ou les conservent mi-cuites dans un sirop fortement étendu d'alcool.

Un autre mode de conservation beaucoup moins onéreux, et comme tel très-répandu, existe également pour ce fruit. Nous voulons parler de la préparation des poires tapées, constituant une véritable industrie qui donne annuellement lieu à de nombreuses affaires.

Enfin, le distillateur utilise à son tour quelques-unes de nos variétés les plus communes, surtout en Normandie et dans le nord de la France : il en tire une assez bonne eau-de-vie ainsi qu'un vinaigre généralement estimé.

Pour chacun des usages ici spécifiés, toutes les poires ne sauraient être indistinctement employées. On le comprend; et sans doute serait-on surpris de ne nous voir fournir à cet égard aucune espèce de renseignements, si nous ne disions qu'on les rencontrera plus loin. En décrivant les diverses variétés du poirier, nous avons eu soin, effectivement, de préciser l'utilité particulière dont certaines d'entre elles étaient douées. Évitons alors tout autre détail de ce genre, il serait superflu.

Cette réserve ne saurait concerner, toutefois, les variétés dont les produits sont spécialement consacrés à la préparation du *Poiré*, boisson si chère aux Normands, car ces fruits ne figurent pas dans notre *Dictionnaire*.

Le poiré, qui mousse et pétille à l'égal du champagne et des vins blancs d'Anjou, est en usage dans maintes contrées de la France, mais les départements de l'*Orne*, de la *Seine-Inférieure*, de l'*Eure* et du *Calvados*, sont renommés surtout pour sa fabrication. Dès les temps les plus reculés on le trouve cité chez nos écrivains, notamment au VI^e^ siècle par Fortunat, évêque de Poitiers. Il en parle au livre I^er^ de la *Vie de la reine Radegonde*, abbesse et fondatrice, en 545, du monastère de Sainte-Croix, et dit : « Le poiré formait, avec l'hydromel, l'unique boisson de cette femme « célèbre. »

Le nombre des variétés de poirier affectées à la préparation du poiré, est assez grand, mais les noms qu'elles portent sont peu ou mal connus. Comme aussi l'on en voit beaucoup qui d'un département à l'autre sont totalement étrangères aux agriculteurs.

Pour le *Calvados*, voici les noms des principales poires destinées au pressoir ; nous les devons à l'obligeance de M. Lelandais père, pépiniériste à Caen. Il y a joint un

utile renseignement : l'indication de la localité où chacune de ces poires est le plus particulièrement récoltée :

Noms des Variétés :	**Lieux de culture :**
Poire d'Angoisse. (*Voir* poire d'Yvry.)	»
— d'Argent	Beaumont-en-Auge.
— d'Avoine	*Id.*
— de Blanc	*Id.*
— Blanc-Bocage	Lisieux.
— Blanc-Collet. (*Voir* Grosse-Grise.)	»
— de Branche	Clécy.
— Carisi blanc *ou* Pochon blanc	Pays d'Auge.
— Carisi rouge *ou* Pochon rouge	*Id.*
— Catillon. (*Voir* poire d'Ectot.)	»
— de Chemin	Dozulé.
— de Cleville	Beaumont-en-Auge.
— d'Ectot *ou* Catillon	Ectot et Epinay-sur-Odon.
— de Fer	Vallée d'Auge.
— Furonnet (recherchée surtout pour fabriquer l'eau-de-vie.)	Clécy.
— Gris-de-Loup	Beaumont-en-Auge.
— de Griset	*Id.*
— de Gros-Entricotin	Clécy.
— de Gros-Gris	*Id.*
— de Gros-Vert	Beaumont-en-Auge.
— Grosse-Grise *ou* Blanc-Collet	Falaise.
— d'Ivry *ou* d'Angoisse	Dozulé.
— de Loup	Beaumont-en-Auge.
— de Louise	Héritot-en-Auge.
— de Mézeray	Beaumont-en-Auge.
— d'Oignonet	Pays d'Auge.
— d'Oignonet blanc. (*Voir* Trochet blanc.)	»
— Patte d'oie	Beaumont-en-Auge.
— de Petit-Entricotin	Clécy.
— de Petit-Longuet	*Id.*
— de Platet	Héritot-en-Auge.
— Pochon blanc. (*Voir* Carisi blanc.)	»
— Pochon rouge. (*Voir* Carisi rouge.)	»
— de Trochet	Clécy.
— Trochet blanc *ou* Oignonet blanc	*Id.*
— Trochet rouge	*Id.*
— Trompe-Gourmand	Lisieux.

Enfin, dans l'Orne, les poiriers dont les produits servent à faire du poiré, sont ceux désignés ci-dessous. Nous en dressons la liste d'après une brochure (1) sur l'arboriculture fruitière, publiée en 1856 par M. Anatole Massé, horticulteur à la

(1) *Notions sur l'art de bien planter les arbres fruitiers et d'agrément, et sur la culture complète des pommiers et des poiriers à cidre en Normandie, avec la description des meilleures variétés de fruits pour la fabrication du cidre;* Domfront, 1856, in-8° de 29 pp.

Ferté-Macé ; brochure que notre estimable confrère a bien voulu nous offrir. En parcourant cette liste, on verra qu'il s'y rencontre seulement six des variétés cultivées dans le *Calvados;* et nous les avons marquées d'un astérisque afin qu'on les distinguât immédiatement. Quant à la *croix* qui suit les noms de certaines autres variétés, elle est là pour indiquer les poiriers les plus répandus, les plus estimés en ce genre, dans le département de l'Orne :

Poire d'Agneau.
— Aigre.
— d'Avare.
— Barbot.
— Baril.
— de Baudet.
— de Bergère.
— Bernard.
— Biberon.
— Binot.
— * de Blanc. +
— Blanc-Perné.
— Bon-Jus.
— de Bons-Parents.
— à Bourdin.
— Branle-Tout.
— Brignolet.
— Brise-Tout.
— Capote.
— de Carcan.
— Casse-Dent.
— Casse-Pot.
— Casse-Tête.
— de Catalan.
— de Catau.
— * de Chemin.
— de Cheval. +
— de Chien.
— Clichard.
— de Cloche. +
— de Cochon.
— de Coing.
— de Crapaud.
— * d'Entricotin. +

Poire Farineuse.
— * de Fer.
— Griseau.
— Gros-Blanc. +
— Gros-Calais.
— de Gros-Court.
— Gros-Hie. +
— Gros-Jean.
— Gros-Vanneau.
— Gros-Vignon. +
— à Grosse-Queue.
— de Guibray.
— Hantin.
— Hector.
— d'Héritage.
— Ivas.
— Jean.
— Langue.
— Licorne.
— de Limaçon.
— de Loge.
— Longipot.
— * de Longuet. +
— à Longue-Queue. +
— * de Loup.
— Manette.
— Marron-Gris. +
— Marron-Roux.
— Martinet.
— Mathurin.
— Mauvais-Gars.
— Mauvais-Jus.
— Mirette.
— Nabouin.

Poire d'Octobre.
— de Parent.
— Patou.
— de Pendu.
— de Perche.
— Perrot.
— de Petit-Hie. +
— de Petit-Vignon. +
— Picard. +
— Pincette.
— Pinot.
— de Pucelle.
— Ragnet. +
— Ravenel.
— Robin-d'Ane.
— Robin-de-Cochon.
— de Rosée.
— Rousset. +
— de Sable.
— Sabot.
— de Sang.
— Sapin-Doux.
— de Sauge.
— Sirol.
— Têtard.
— Tête-Longue.
— Tout-Vend.
— Trochet-de-Fer. +
— Tue-Chien.
— Valant-Tout.
— Valicot.
— Vinot.
— Volant.

§ II. — BOIS.

Le bois du poirier cultivé est aujourd'hui presque aussi fréquemment employé que celui du poirier sauvage, par les ébénistes, les luthiers, les graveurs, les tourneurs, les menuisiers, etc.; mais le second l'emporte néanmoins en qualité sur le premier. En 1809 le professeur Louis Bosc, du Jardin des Plantes de Paris, le reconnaissait et fournissait sur ces deux bois les intéressantes, les savantes observations que voici :

« Le grain du bois du poirier sauvage est plus fin, plus rouge que celui des variétés cultivées. Ce bois pèse *verd*, d'après Varennes de Fenilles (1), 79 livres 5 onces 4 gros (39 kilogr 671 gr. 876 mil.), et *sec*, 53 livres 2 onces (26 kilogr. 562 gr. 500 mil.) par pied cube (34.... décimètres cubes). Il se tourmente et diminue d'un douzième de son volume, mais se fend rarement par la dessiccation. Il prend très-bien la teinture noire, et alors il ressemble si fort à l'ébène, qu'on a de la peine à l'en distinguer. Après le buis et le cormier, c'est le meilleur de ceux que puissent employer les graveurs en bois. On en fait aussi un grand emploi dans la marqueterie, pour le tour et pour les outils de menuiserie. Il est facile à travailler. On ne doit pas le faire macérer dans l'eau, comme quelques ouvriers le pensent, parce que cela altère sa couleur et sa dureté. Sa qualité est excellente pour le feu. » (*Nouveau cours d'agriculture*, t. X, p. 236.)

Du XVI^e^ siècle au XVIII^e^, nos ébénistes utilisèrent surtout le bois du poirier commun pour la fabrication de ces charmants et artistiques buffets, bahuts, coffres, actuellement si recherchés des antiquaires et des amateurs. C'est dire qu'ils durent l'employer en très-grande quantité.

De nos jours, c'est la gravure sur bois qui peut-être en dépense le plus. Elle a pris un tel développement, que le vieux poirier, non moins estimé que le buis par les graveurs, se vend fort cher à ces derniers, particulièrement quand il a atteint une grosseur au-dessus de la moyenne.

(1) *Varennes de Fenilles*, agronome et arboriculteur né dans la Bresse et mort en 1794. Il est connu par d'excellents écrits sur l'agriculture, la pisciculture et l'aménagement des forêts.

IV

FRUITIER.

De tout temps on s'est appliqué à rechercher les moyens les plus convenables pour prolonger la conservation des fruits, mais celle, particulièrement, des poires et des pommes, qui par leur maturité diverse, leur nature spéciale, se corrompent vite ou lentement, selon les espèces et les soins qu'on leur donne.

Aujourd'hui, chacun sait à peu près quels sont les procédés dont il faut user en pareil cas, et combien l'expérience a rendu simple, facile, l'établissement et la surveillance d'un excellent fruitier.

Jadis il n'en était pas ainsi; aucune méthode régulière n'existait; on gardait ses fruits de façon ou d'autre, selon sa fantaisie, selon les traditions locales.

Devant la perfection de nos fruitiers actuels, il deviendrait inutile de rappeler les moyens employés par les anciens peuples pour conserver leurs poires, si nous n'avions pas à nous préoccuper ici, comme dans les précédents chapitres, de la partie historique du sujet traité.

Mais outre ce motif, il en est un également qui ne saurait rendre inutile cette revue rétrospective : beaucoup de personnes sont souvent dans l'impossibilité de posséder un fruitier; or, quelqu'un des procédés autrefois en usage pourrait peut-être, judicieusement choisi, leur permettre de tenir quand même, en réserve, un plus ou moins grand nombre de fruits?

Les Grecs se montrèrent fort ingénieux à cet égard, et surtout fort économes. On en va juger par l'extrait ci-dessous, qui fut, il y a bien des siècles déjà, emprunté aux écrivains spéciaux de cette nation :

« Pour garder longuement les Poyres, il fault :

— « Poixer la queue des poyres et pendre icelles ainsy.

— « Les aultres mettent les poyres dans ung vaisseau neuf de terre, et y versent du vin cuyt, ou du vin, tant que le vaisseau est plein, et ainsy les gardent.

— « Les aultres gardent les poyres couvertes de limeures ou de sieure de boys.

— « Aulcuns les mettent avec fueilles de noyer seiches.

— « Aulcuns mettent les poyres dans ung vaisseau de terre, qui ne soit gueres cuict, et y versent du vin et du moust, et estoupent bien le vaisseau, et le gardent.

— « Les aultres les mettent parmy du marc de vin doulx, en sorte qu'elles ne se touchent

l'une à l'aultre. » (*Les Vingt livres de Constantin Cesar, auxquelz sont traictez les bons enseignements d'agriculture : traduicts en françoys par M. Anthoine Pierre, licentié en droict ;* Lyon, 1550, livre X, chap. XXV, pp. 324-325.)

Quant aux Romains, leur façon de conserver les poires était un peu plus compliquée que celle des Grecs, tout en demeurant, cependant, non moins dispendieuse. Au IIe siècle, Palladius, un de leurs agronomes, la décrivait ainsi :

— « Renfermez ces fruits dans un vase poissé, après les avoir cueillis à la main dans un temps où ils étaient secs; séparez avec soin ceux qui seront sains, presque durs et un peu verts, de ceux qui seront tombés d'eux-mêmes; ensuite, mettez un couvercle sur ce vase et enterrez-le, l'ouverture renversée par en bas, dans une petite fosse creusée dans un lieu arrosé par quelque eau de source.

— « Cherchez les poires qui ont la chair et la peau dures, puis, lorsqu'elles commencent à s'amollir, placez-les dans un vase de terre cuite que vous aurez bien poissé; fermez-le d'un couvercle enduit de gypse, et enfoncez-le dans un trou pratiqué en tel endroit que bon vous semblera, pourvu que le soleil vienne chaque jour le frapper de ses rayons.

— « Ou encore, arrangez vos poires, quand elles commencent à mûrir, dans du miel, et de manière à ce qu'elles ne se touchent pas mutuellement. » (*De Re rustica*, lib. III, cap. XXV.)

En France, on fut longtemps indifférent à l'égard de la conservation des fruits; aussi nos plus anciens ouvrages agricoles ou horticoles sont-ils complétement muets sur ce point. Olivier de Serres, croyons-nous, est l'auteur qui le premier donna quelques conseils pour l'organisation d'un fruitier. Voyons comment il le comprenait, et par quels moyens on essayait chez nous, en 1600, de garder ses poires, après la cueillette :

« La garde des Poires est semblable — nous dit-il — à celle des Pommes :.... les saines et entières seront tout doucement portées au *Grenier*, où elles reposeront par races distinctes, sans meslange.

« Aucuns les gardent estendues sur des aix, avec ou sans paille, ne souffrans qu'elles s'entre-touchent.

« Autres, par contraire usage, les emmoncellent comme bled, sans les remuer que pour en prendre à manger : croians que la curiosité de les revoir, pour en separer les pourries d'avec les saines, gasteroit tout le monceau.

« Ceste facon-ci est aussi receue par aucuns : les Pommes [ou Poires] sont enfermées dans des tonneaux defoncez d'un bout, assis sur l'un de leur fons, l'autre regardant en haut; et parmi elles est mise de la paille pour les garder de s'entre-froisser : le tonneau est après r'enfoncé, si justement que l'aer n'y puisse entrer, non plus que s'il estoit rempli de vin....

« Mais plus asseurément et plus longuement se gardent les Pommes [et les Poires] dans les tonneaux, en ceste manière : sans y mettre aucune paille, l'on les amoncele dans le tonneau, les y arrengeant doucement l'une de apres l'autre, sans les presser : puis est le tonneau fermé assez grossierement, sans se soucier de respirer ou non. Ceste curiosité y est ajoustée, que l'humeur que les Pommes, ainsi pressées, rendent en suant, est sechée avec un linge blanc, avec la sueur ostant la cause de leur pourriture. De dix en dix jours l'on les visite une à une, les essuiant sans les presser, tout doucement les remuant de lieu en autre : ce qu'on reïtere par trois ou quatre fois, et en somme jusqu'à ce qu'on recognoistra les pommes ne suer plus; dont deschargées de telle humeur nuisible, se garderont sainement tant qu'on voudra.

« Chacun consent à ceci, que le lieu auquel l'on garde les Poires et les Pommes, doit estre tempéré de chaleur et de froidure, non humide, mais sec et modérément aeré. » (*Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, livre VI, chap. XXVI, pp. 626, 627 et 629.)

Un siècle plus tard, ces recommandations, ces avis d'Olivier de Serres avaient

déjà, devant les progrès de l'arboriculture fruitière, perdu presque toute leur opportunité. Ce n'était point dans les *greniers* qu'on proposait alors de serrer les fruits, mais bien dans des salles spéciales, bâties avec art et avec soin. La Quintinye, directeur du verger de Louis XIV, prenant à son tour la parole, traçait en 1690, à tous les amateurs de jardins, ce plan d'un bon fruitier :

« .... Que dès l'entrée de la porte on découvre premièrement une maniere de Chambre bien tournée et dont la grandeur est proportionnée au besoin, où on voit ensuite une belle table rebordée, qui occupe le milieu de la place et est commode et nécessaire pour dresser les Corbeilles ou Pourcelaines qu'on veut servir; où l'on aperçoit enfin les quatre murs garnis de tablettes bien ordonnées et, dans l'Automne et l'Hyver, chargées de beaux fruits, diversement placez avec des étiquettes volantes, pour marquer leur espece et leur maturité....

« Venons maintenant à établir quelles sont les principales conditions d'une bonne Fruiterie :

« 1° Avant tout, qu'elle soit impénétrable à la gelée, le gros froid est l'ennemi mortel des fruits ; ceux qui ont été une fois gelez, ne sont plus bons qu'à jeter ;

« 2° Elle doit être exposée surtout au Midy ou au Levant, ou du moins au Couchant; l'exposition du Nord lui seroit très-pernicieuse ;

« 3° Les murs seront pour le moins de 24 pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garantiroit pas de la gelée ;

« 4° Les fenêtres, outre les paneaux ordinaires, doivent avoir de fort bons chassis doubles, et sur-tout de papier, et qu'ils soient bien calfeutrez, et qu'en même temps il y ait une double porte pour l'entrée, en sorte que jamais, dans le temps du péril, l'air froid de dehors ne puisse entrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans;

« 5° Il faut défendre nos fruits du mauvais goût : le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge sale, et surtout de linge de cuisine, tout cela est extrêmement à craindre ; et ainsi il faut que notre chambre en soit tout-à-fait éloignée. Un certain goût renfermé, avec une odeur de plusieurs fruits mis ensemble, sont encore un grand désagrément, par conséquent il faut que la salle soit bien percée et élevée de 10 à 12 pieds, et ouvrir souvent les fenêtres quand le grand froid n'est point à craindre ;

« 6° Je crois pouvoir dire que tant la Cave que le Grenier ne sont pas propres pour faire une Fruiterie ; la Cave à cause du goût de moisi et d'une chaleur humide, et le Grenier à cause du froid. Ainsi un rez-de-chaussée est très-bien ou tout au moins un premier étage accompagnés de logements habités dessus, dessous et aux côtez ;

« 7° Qu'il y ait beaucoup de tablettes, tenant enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits séparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau, les *Pommes* encore faisant bande à part. La distance de ces tablettes doit être de 9 à 10 pouces, avec une largeur de 17 à 18 pouces ;

« 8° Que les tablettes soient un peu en pente vers la partie du dehors et bordées d'une petite tringle d'environ 2 doigts, pour empêcher les fruits de tomber ;

« 9° Visiter chaque tablette de deux jours l'un, pour faire la guerre à ce qui est gâté ;

« 10° Que les tablettes soient garnies de quelque chose, par exemple de mousse bien sèche ou de 1 pouce de sable fin, pour que chaque fruit, *posé sur la base*, comme il doit, se fasse une niche qui le maintienne droit et l'empêche de toucher à ses voisins ;

« 11° Enfin je demande qu'on ait grand soin de nettoyer et ballier souvent la Fruiterie, d'en ôter les toiles d'Araignée, d'y tenir de petits pieges contre les rats et les souris, et même il n'est pas mal-à-propos d'y laisser quelque entrée secrette pour les chats, autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaquez par ces maudits petits animaux. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. II, chap. IX.)

Depuis la Quintinye, l'expérience a fait introduire quelques changements dans l'organisation des fruitiers. Après avoir étudié pratiquement les divers systèmes recommandés par les hommes les plus compétents de nos jours, pour ces sortes de

construction, il nous a semblé que le plan proposé en 1862 par M. Alphonse du Breuil, dans son *Cours d'arboriculture*, présentait les conditions désirables.

Mais si l'on veut réellement posséder un fruitier d'une perfection achevée, c'est au somptueux château de Ferrières (Seine-et-Marne), appartenant à M. le baron James de Rothschild, qu'il faut se rendre pour en rencontrer le modèle. Sa disposition intérieure m'a tellement frappé, que j'ai prié notre éminent financier de vouloir bien me permettre de la reproduire dans ce *Dictionnaire*.

Cette autorisation m'a été gracieusement accordée. Plus même, M. de Rothschild a eu la bonté de me faire remettre le plan des étagères de son fruitier. Les deux planches ci-contre (page 78) sont donc calquées sur ce plan, dont les explications suivantes rendront l'exécution très-facile :

1° PLAN. — On voit sur le plan l'agencement des tablettes dans le local, fort irrégulier du reste, de la fruiterie, et l'emplacement des deux portes destinées à empêcher l'introduction à l'intérieur d'une trop grande quantité d'air et à y maintenir l'égalité de température. Ce plan est à l'échelle de 1 à 50, ou 0,02^{c} pour 1^{m},00.

2° ÉLÉVATION. — Coupe sur la ligne *A B* du plan. — Échelle de 1 à 10, ou 0,10^{c} pour 1^{m},00. — La longueur de chaque tablette est divisée en quatre travées par cinq poteaux supportant chacun dans leur hauteur huit étages de consoles. Ce bâti est composé des pièces ci-après :

C. (*Voir les lettres correspondantes, sur le dessin.*) Cette pièce est un patin reposant sur le sol. Chaque poteau est supporté par une pièce semblable, dans laquelle il est assemblé à tenon et mortaise. Ces patins sont reliés entre eux par les deux tringles *t t* allant de l'un à l'autre. — *DD*. Poteaux ou montants, occupant toute la hauteur, du patin au plafond. Leur section est de 0,10^{c} en carré et leurs angles sont abattus en chanfrein. Lorsque les tablettes sont obliques, comme *O O* du plan, les faces des poteaux sont normales aux lignes des tablettes. — *EF*. Consoles assemblées à tenons et mortaises dans les poteaux, et formées de deux pièces : les pièces *FF* ne dépassent pas en hauteur le dessous des lames ou tringles qu'elles supportent. Le tracé *I I* représente une bordure qui n'existe qu'à chaque extrémité des tablettes, et dont le but est d'empêcher les fruits de rouler en dehors du gradin. — *HH*. Lames ou tringles destinées à supporter les fruits; elles vont d'un bout à l'autre des tablettes, excepté au gradin supérieur, où elles sont interrompues par les poteaux. Leur coupe et leur éloignement sont indiqués sur le détail grandeur d'exécution, et on y a figuré un fruit, pour en mieux faire comprendre l'emploi. Ces lames ne doivent pas être peintes. — *LL*. Petites lames très-minces, formant bordure de chaque côté des tablettes.

Qu'on se représente maintenant un meuble exécuté suivant ces données, et chargé de beaux fruits dont l'œil saisit tous les détails, sans que l'un puisse cacher l'autre; où, de plus, l'air circule librement autour des fruits, au-dessous entre les deux lames, aussi bien qu'au-dessus, et l'on verra qu'il est difficile d'imaginer rien

de mieux approprié à la conservation des fruits, ni d'offrir un ensemble plus agréable, plus complet.

La disposition du fruitier de Ferrières, m'a rappelé ce passage du *Jardinier français*, publié en 1655 :

« Les plus curieux de ramasser les fruits, ont une armoire qui ferme extrêmement bien, dans laquelle ils mettent leurs poires de Bon-Chrétien. Elle est garnie de tablettes, et sur chaque tablette il y a de petites tringles de bois qui se croisent en forme de treillis, dont les quarrez sont à peu près de la grandeur qu'une belle poire peut être grosse. Sur chaque quarré ils y mettent une poire à part, de crainte qu'elles ne se touchent, et, s'il y en a quelqu'une de pourrie, qu'elle ne gaste sa voisine. » (*Édition d'Amsterdam.*)

Il existe certainement là quelque analogie avec le fruitier de M. de Rothschild; mais si pour le construire on s'est inspiré du *Jardinier français*, il faut avouer qu'on a bien amélioré l'ARMOIRE dont il donnait la description !

De tout ce qui précède, il résulte donc qu'un bon fruitier doit réunir les conditions suivantes :

Murs. — Toujours doubles; le premier, d'une épaisseur de 50 à 60 centimètres; le second, celui de l'intérieur, à l'état de simple cloison faite à chaux et plâtre, ou mieux à chaux seulement, et séparé de l'autre par un intervalle de 5 à 10 centimètres, suffisant pour que la couche d'air qui séjourne entr'eux fasse obstacle, étant un mauvais conducteur, au froid et à l'humidité. C'est ainsi, du reste, que je construis le mur nord de mes bâches à un toit, et jamais la gelée n'y pénètre par ce côté-là.

Couverture. — En chaume, fortement établie, et autant que possible avec grenier.

Plafond. — A soliveaux de sciage, reliés en dessus et en dessous par des lattes très-rapprochées; le vide existant sera minutieusement rempli de mousse ou de guinche (*Mellica cœrulea.* Linn.); le dessus des soliveaux recevra seul un enduit assez épais, composé de terre et de paille hachée.

Sol. — Bitumé ou macadamisé soit en cendre de chaux, soit en béton, et de 40 à 50 centimètres plus bas que le terrain environnant.

Parois. — Lambrissés, à 1 mètre de hauteur, en bois de peuplier plutôt qu'en bois de sapin.

Portes. — Deux, l'une au mur extérieur, l'autre à la cloison intérieure; elles doivent s'ouvrir de façon opposée.

Fenêtres. — Une seule, et à doubles volets.

Étagères. — Telles que les veut la Quintinye ou que les trace le plan ci-annexé.

Table. — Une, au milieu de la pièce.

Température. — Constamment égale, variant entre 8 ou 10 degrés centigrades au-dessus de zéro.

Lumière naturelle. — L'introduire rarement et le moins longtemps possible.

Atmosphère. — Exempte d'humidité, sans être cependant excessivement sèche.

Tels sont les différents points, les détails essentiels sur lesquels doit se porter l'attention, quand on établit un fruitier. Mais, répétons-le, une semblable disposition n'est pas indispensable pour la bonne conservation des fruits. On la remplace, sans grand inconvénient, soit par une *Grotte*, soit par une *Cave voûtée*, soit par une

Salle au rez-de-chaussée, quand ces divers locaux sont exempts d'humidité et pourvus de murs très-épais. Alors on peut y poser des étagères comme celles de Ferrières ; et même — ce qui nous semble fort utile — y élever une cloison de briques pour former le double mur dont il est question ci-dessus.

Enfin, il existe encore un procédé aussi simple qu'économique, pour garder longtemps les poires ou les pommes :

On prend de grands vases soit en terre cuite, soit en grès, ou mieux des barriques très-sèches et n'ayant aucune espèce d'odeur, on dépose au fond une couche assez épaisse d'un mélange de charbon et de sulfate de fer réduits en poudre, ou du sable fin et de la chaux éteinte, puis on place dessus, ses fruits, de cette façon : premier rang, les *pédoncules en haut ;* quand il est formé, on le recouvre du mélange préparé, et de telle sorte que tout vide disparaisse entre les poires ou les pommes ; ensuite on dispose le deuxième rang, mais en mettant *les pédoncules en bas*. Cela fait, on comble de nouveau, avec la poudre, les endroits restés libres, et l'on continue de la même manière, en n'oubliant pas de bien isoler chacun des rangs par une couche de poussière d'environ deux centimètres d'épaisseur. La barrique ou le vase une fois remplis, il faut les fermer avec le plus grand soin et les déposer dans un endroit où ne puissent les atteindre ni le soleil, ni le froid, ni l'humidité. Une précaution nécessaire, lorsqu'on commence à puiser dans cette réserve, c'est de toujours recouvrir abondamment de poudre les fruits placés à la surface, et de refermer très-hermétiquement l'ouverture de ce fruitier improvisé.

Si quelquefois, par la rigueur de l'hiver ou par le manque de soin, la gelée s'emparait de vos fruits, il est un moyen facile pour remédier à cet inconvénient : Emplissez en partie, d'eau légèrement froide, un grand vaisseau de terre ou de cuivre, placez-y la quantité possible de poires ou de pommes gelées, puis portez le tout dans un lieu modérément chauffé ; peu après il se formera, autour des fruits, une couche de glace ; vous l'ôterez, et ces derniers auront alors retrouvé leur qualité.

La Cueillette des Poires, les diverses époques où il est opportun de l'effectuer, voilà encore un point à traiter ici ; mais il me semble — pourquoi ne pas l'avouer ? — presque impossible de fournir à cet égard des instructions précises.

Voyons d'abord quel fut, sur ce sujet, l'opinion de nos anciens pomologues :

En 1690, Merlet faisait à ses lecteurs les recommandations suivantes :

« Les fruits *d'Automne* veulent estre cueillis dès le commencement d'octobre, et ceux *d'Hyver* sur la fin de ce mois, selon les années. Surtout, bien prendre garde de les cueillir tous en decours, et non en croissant et pleine lune, que le fruit profite et prend sa nourriture. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 3e édition, chap. IX, pp. 109-110.)

En 1712, Angran de Rueneuve se montra moins concis que Merlet, car il consacra plusieurs pages à la cueillette des fruits :

« La maturité de la plus grande partie des Poires *d'Été* — écrivait-il — se connoît quand elles paroissent ornées d'un beau coloris mêlé d'un jaune doré, et lorsque celles qui sont odorantes se font sentir. Quand cela sera, il ne faudra faire aucune difficulté de les cueillir.

« Quant aux Poires *d'Automne*, si on veut qu'elles soient excellentes, il faut absolument les cueillir douze à quinze jours avant leur maturité.

« Celles *d'Hiver* ne sont jamais bonnes quand on les cueille, quoy qu'on les laisse à l'arbre jusqu'au 6 et 8 novembre. Elles ne le peuvent être que quand leur fermentation les a fait meurir dans la fruiterie.....

« Il faut cueillir les Poires *d'Hiver* après la moindre gelée, parce qu'elles tombent deux ou trois jours après, faute de nourriture, et choisir pour cela un temps sec et beau, afin qu'elles puissent mieux se conserver; le faire avec attention, en sorte que toutes ayent leur queuë, et les mettre doucement dans un panier pour être ensuite placées sur les tablettes du fruitier les unes après les autres.....

« Les Poires *d'Hiver* seront néanmoins cueillies dès le 15 ou le 20 d'octobre, si l'année est chaude et seche; ayant pris beaucoup de maturité sur les arbres, elles passent pour l'ordinaire en peu de temps et deviennent souvent cotonneuses, pâteuses et molles. J'en excepte la poire de Bon-Chrétien, laquelle ne doit être cueillie qu'au 15 ou 20 novembre, s'il ne survient aucunes gelées avant ce temps. » (*Observations sur l'agriculture et le jardinage*, t. II, chap. II, pp. 26 à 30.)

Les conseils ainsi donnés, surtout ceux d'Angran de Rueneuve, sont fort rationnels. Cependant ils ne sauraient être regardés, non plus que beaucoup d'autres du même genre, comme une règle exempte d'exceptions. Les exceptions, au contraire, sont toujours si nombreuses sur ce point, gouverné par la nature seule, que c'est là, précisément, ce qui me faisait dire plus haut : Il nous semble impossible de fournir, pour la cueillette des fruits, des instructions PRÉCISES.

Mais je ne suis pas le premier qui l'ait cru et publié. En 1859, M. Paul de Mortillet, pomologue des plus distingués, ayant fait imprimer un opuscule intitulé *Quarante poires pour les dix mois de juillet à mai*, se vit adresser cette question : — Pourquoi n'avez-vous pas indiqué l'époque PRÉCISE de la cueillette de chacune de vos variétés? — à laquelle il répondit :

« Une pareille indication *n'aurait eu rien de certain*, attendu que, pour une même espèce, l'époque la plus convenable de la cueillette varie suivant le sol, suivant l'exposition, et surtout suivant l'année. C'est essentiellement une affaire *d'observations personnelles*. Mais on peut poser cette RÈGLE GÉNÉRALE :

« Toutes poires, même celles de Premier Été, sont meilleures lorsque leur maturité s'achève au fruitier que si elles ont mûri sur l'arbre.

« Les poires d'Été doivent être cueillies seulement cinq ou six jours avant leur maturité. Celles du commencement de l'Automne, dix ou quinze jours avant cette même époque.

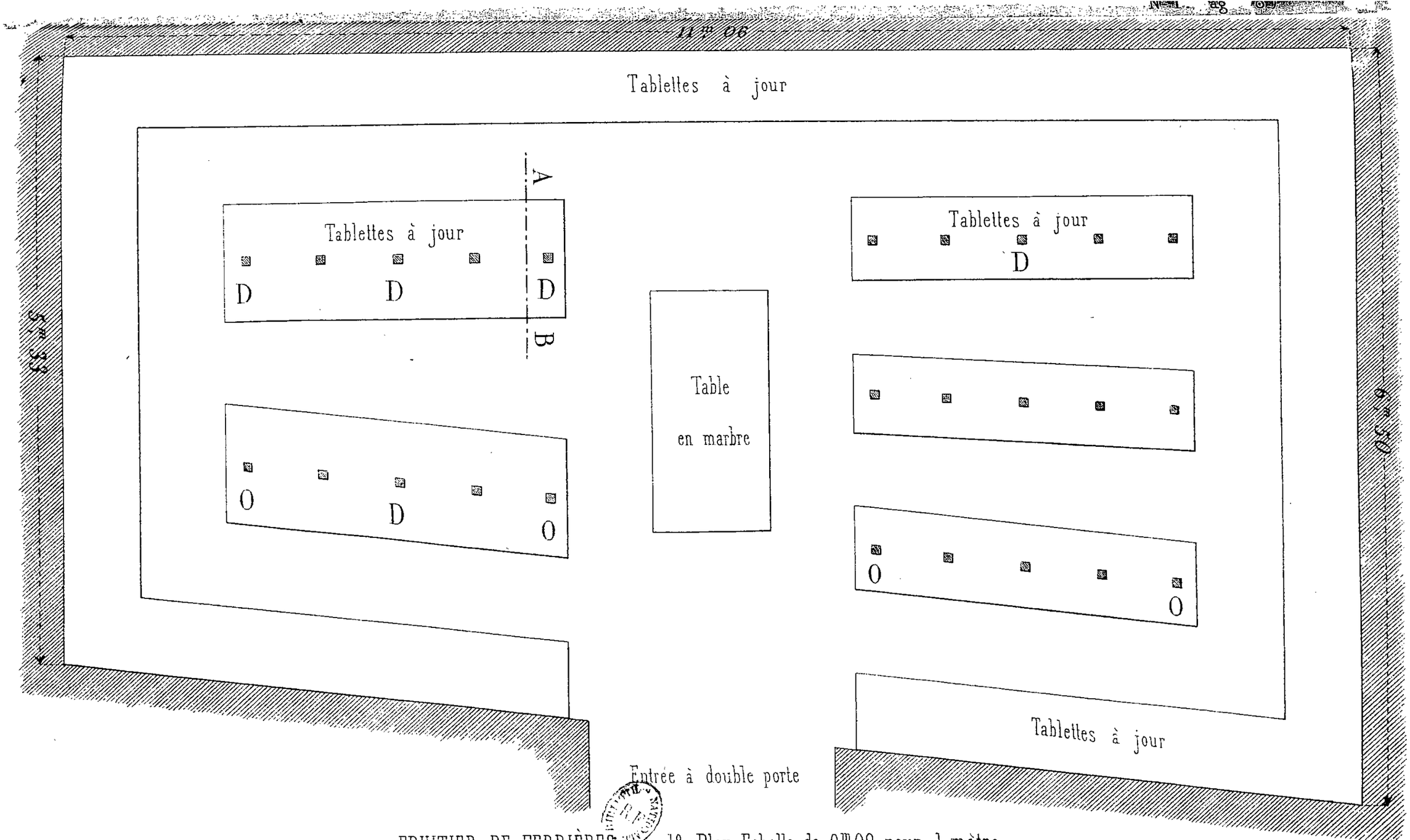
« Pour les fruits d'Été et du commencement de l'Automne, l'approche de la maturité est signalée par la chute des fruits véreux et par un changement dans la couleur de la peau.

« Pour les poires de la fin de l'Automne et du commencement de l'Hiver, la difficulté est plus grande; il faut les diviser en deux groupes distincts : 1° les poires qui se conservent d'autant mieux qu'elles sont cueillies plus tôt à l'Automne; 2° celles qu'il faut cueillir le plus tard possible, et qui sont très-tardives..... mais, pour ces dernières, l'extrême limite est la fin d'octobre, ou mieux l'époque qui précède les premières gelées. » (*Revue horticole*, année 1859, pp. 563-564.)

En insérant cette réponse dans la *Revue* qu'il dirigeait alors, M. J.-A. Barral, si compétent pour un tel cas, la fit suivre de ces seuls mots :

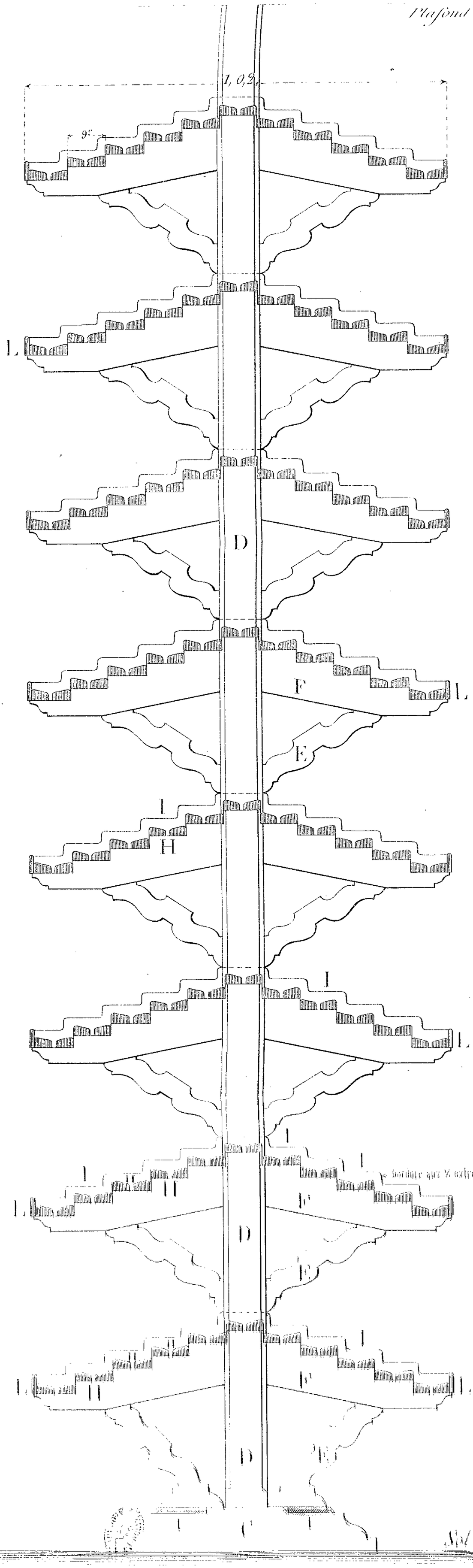
« *Tout cela est parfaitement et sagement dit.* »

Or, c'est aussi là notre avis. On voit donc que nous partageons complétement les opinions de ces deux écrivains, sur la Cueillette des Poires.



FRUITIER DE FERRIÈRES. 1° Plan Echelle de 0m 02 pour 1 mètre.

Fruitier de Ferrières.


Plafond
1, 0, 2,
9c
L
D
F
L
E
I
H
I
L
I
I
I

V

DESCRIPTION ET HISTOIRE

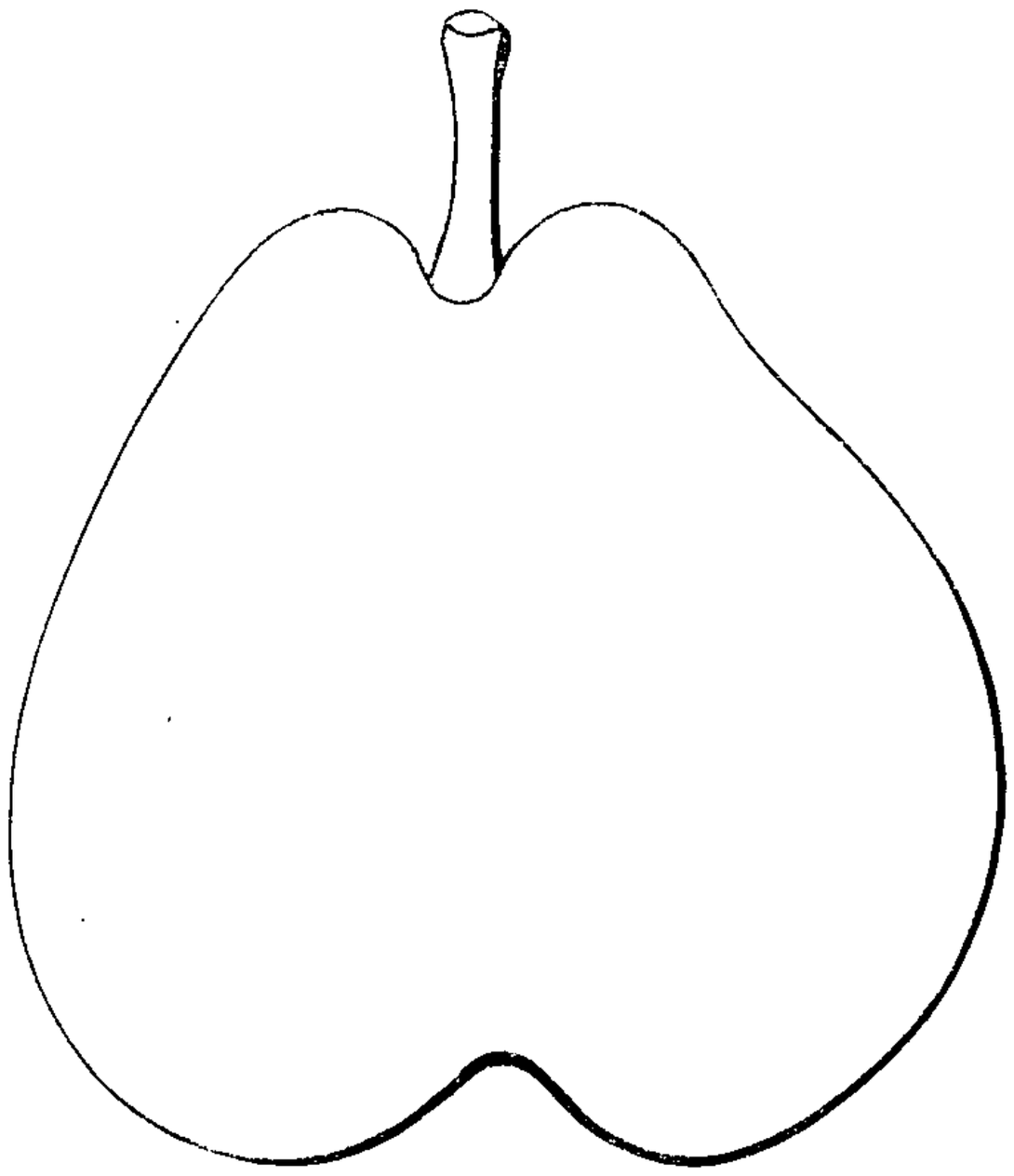
DES VARIÉTÉS DU POIRIER.

POIRES

Nota. — En lisant nos descriptions d'arbres, on devra toujours se rappeler qu'elles sont faites dans la pépinière, et sur des sujets de deux ans.

A

1. Poire ABBÉ DE BEAUMONT.



Description de l'arbre. — *Bois :* mince. — *Rameaux :* nombreux, étalés ou réfléchis, faibles, longs, flexueux, jaune verdâtre, lavés de rouge-brun, finement ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, écartés du scion. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, régulièrement dentelées en scie; leur pétiole est long et grêle.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — En le greffant sur cognassier on obtiendra d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, régulière, ventrue, complétement obtuse. — *Pédoncule :* court, assez gros, droit, inséré dans une étroite et profonde cavité. — *Œil :* grand, ouvert, bien formé, très-enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, marbrée de fauve, largement maculée de même autour du pédoncule, lavée de rose vif ponctué de jaune d'or du côté du soleil. — *Chair :* très-blanche, très-fine, juteuse, ferme, fondante, montrant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* fort abondante, délicieusement sucrée, acidule, musquée, douée d'une saveur particulière qui la rend d'une extrême délicatesse.

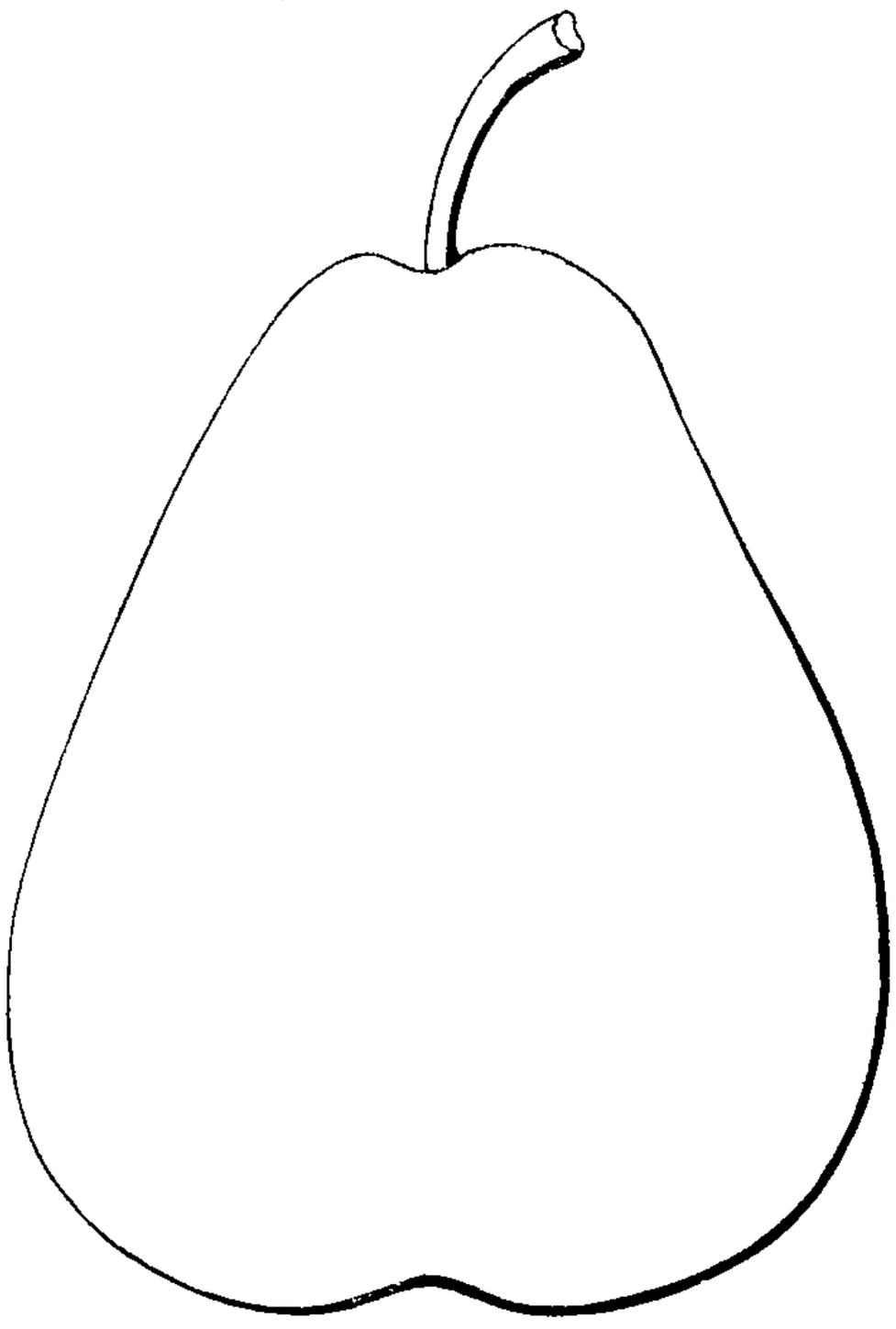
Maturité. — Fin août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fruit, obtenu de semis dans notre école, y a mûri pour la première fois le 30 août 1864, et a été livré au commerce en 1865. Nous l'avons dédié à M. l'abbé de Beaumont, ancien vice-président du Comice horticole d'Angers, et l'un de nos fleuristes amateurs les plus distingués.

---

2. Poire ABBÉ ÉDOUARD.



Description de l'arbre. — *Bois :* gros. — *Rameaux :* touffus, érigés, assez longs, forts, flexueux, lisses, gris verdâtre, à coussinets bien développés, à lenticelles blanc sale. — *Yeux :* coniques, pointus, petits, brun clair. — *Feuilles :* vert foncé, ovales-lancéolées, à dents écartées et prononcées, à pétiole gros et long ; elles sont de grandeur moyenne.

Fertilité. — Bonne.

Culture. — Il réussit non moins bien sur franc que sur cognassier ; sa vigueur est peu commune.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, régulière, obtuse. — *Pédoncule :* assez court, mince, arqué, obliquement inséré dans un étroit évasement entouré de faibles gibbosités. — *Œil :* petit, mi-clos, mal développé, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux foncé, et montrant souvent quelques taches brunes non squammeuses. — *Chair :* très-blanche, ferme, juteuse, mi-fine, mi-fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, parfumée, un peu douceâtre.

Maturité. — Commencement de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Voici, d'après M. Alexandre Bivort, l'origine de cette variété :

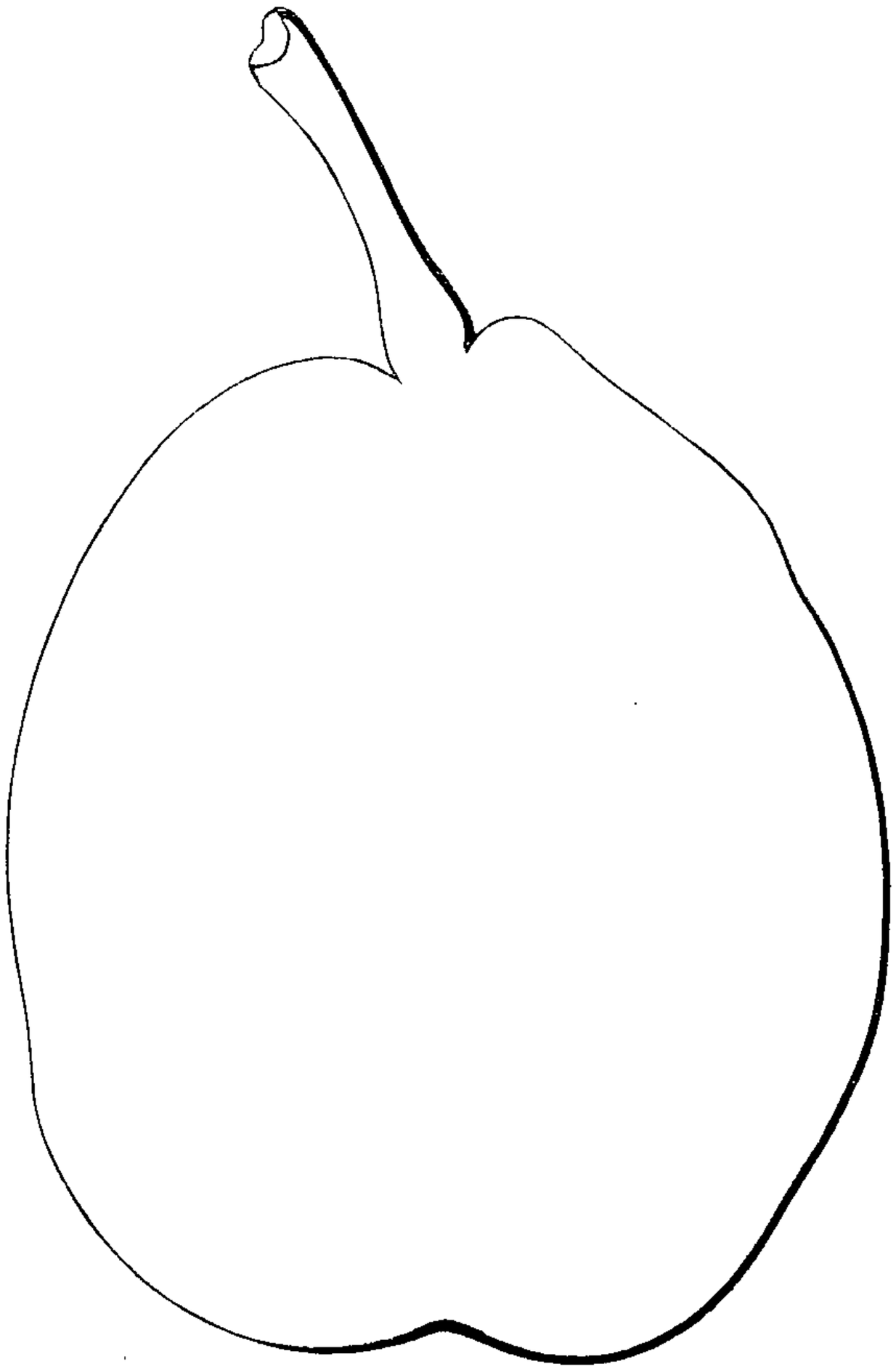
« L'arbre-mère provient des pépinières de Van Mons, il a environ huit mètres de hauteur, est presque entièrement dépouillé de ses épines, a porté chez moi son premier fruit en 1848, et il était classé dans la pépinière de Louvain sous le n° 2015. » (*Album de pomologie*, t. IV, 1851, p. 70.)

Observations. — On a dit que cette poire rappelait assez bien, par sa forme et le parfum de son eau, la forme et le goût de la poire Jaminette. Dans l'Anjou, il n'en est pas ainsi ; la Jaminette y diffère beaucoup, au contraire, sous ces deux rapports, du fruit décrit ci-dessus.

Poire ABBÉ MONGEIN. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

---

3. Poire ABBÉ PÉREZ.



Description de l'arbre.— *Bois :* gris jaunâtre, lisse et fort. — *Rameaux :* régulièrement étalés et nombreux, gros, assez longs, flexueux, brun olivâtre, à coussinets généralement saillants, à lenticelles petites et très-espacées. — *Yeux :* ovoïdes ou obtus, de moyenne grosseur, écartés du bois, et, vers la base du rameau, ressortant largement en éperon. — *Feuilles :* d'un beau vert, ovales, dentées, ayant le pétiole court et fort.

Fertilité. — Elle est « très-« grande, » selon le promoteur de cette variété récemment découverte.

Culture. — Il paraît devoir se greffer plus avantageusement sur cognassier que sur franc; toutefois, il est encore impossible de préciser quel sujet on devra lui donner de préférence. Sur cognassier, il forme de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, bosselée, aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* assez long, gros, arqué, très-charnu à la base, continu avec le fruit, obliquement inséré dans un faible évasement où le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* grand, bien ouvert, bien développé, à peine enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, striée de roux, maculée de fauve autour de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme, fondante, juteuse, légèrement pierreuse au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, délicatement parfumée.

Maturité. — Fin novembre, et allant jusqu'en février.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est M. l'abbé D. Dupuy, professeur de botanique et d'horticulture, qui le premier a fait connaître ce fruit dans l'*Abeille pomologique,* revue mensuelle créée par lui en 1862. Les détails qu'il a transmis sur le pied-mère, sont aussi complets qu'intéressants :

« Il a été trouvé — dit M. l'abbé Dupuy — dans l'un de nos départements méridionaux, et se voit dans un petit jardin en terrasse, exposé au midi, et appartenant à M. l'abbé Pérez, curé de la paroisse du Saint-Esprit, à Lectoure (Gers). Ce petit jardin faisait partie, avant la révolution de 1789, du couvent des Carmes... Ce poirier est-il un reste des arbres de l'ancien jardin du couvent dans lequel il était planté?... C'est ce que nous ignorons.... Cette excellente poire n'a été greffée par aucun amateur de Lectoure ou des environs. Elle est demeurée entièrement inconnue de tous, excepté de son propriétaire, jusqu'à ce que, il y a trois ans *(en 1859),* nous l'avons signalée, et engagé quelques personnes à la greffer. Aujourd'hui,

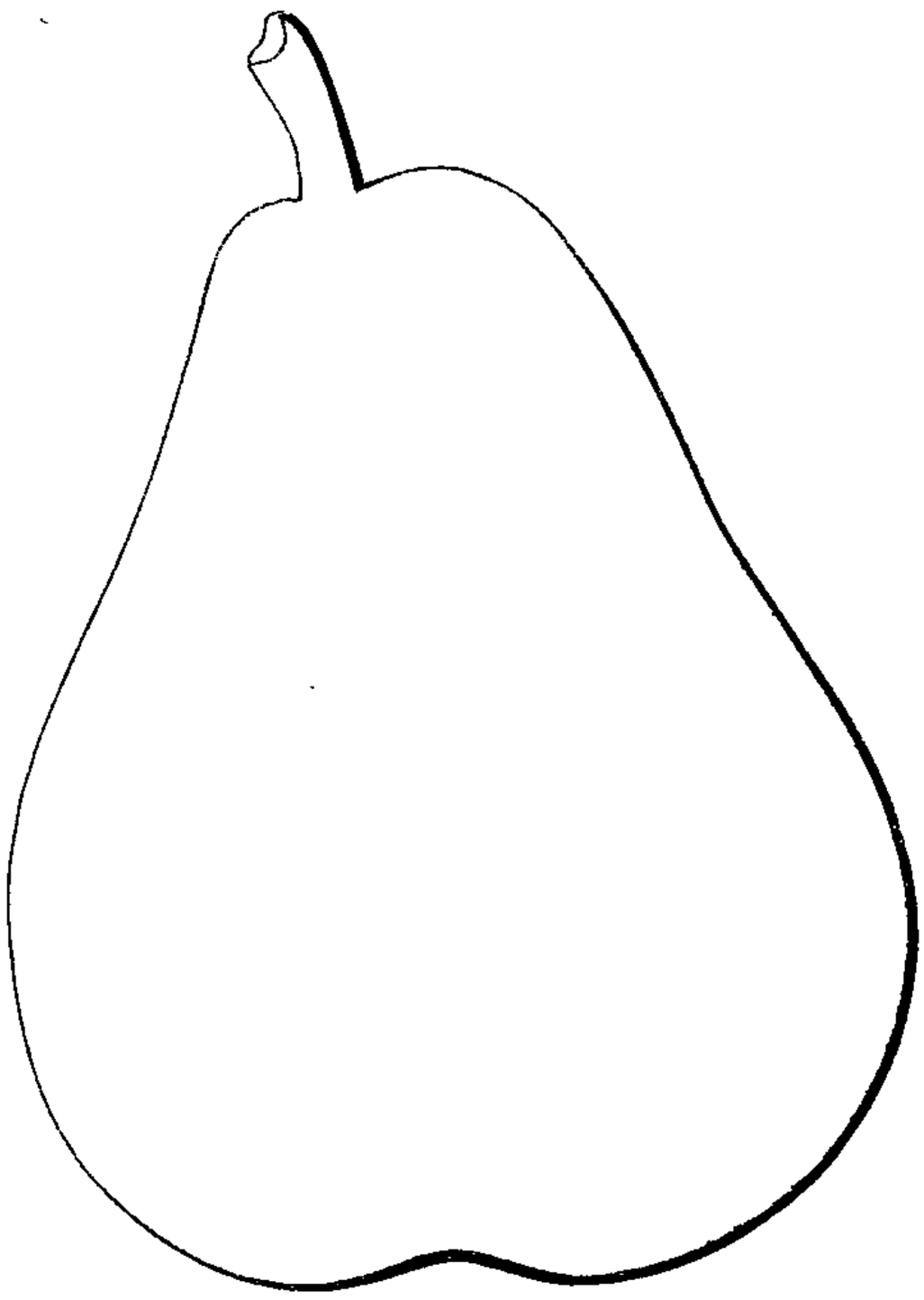
cet arbre unique ne risque plus de se perdre, il est multiplié chez un certain nombre d'amateurs, et particulièrement à la pépinière de la ferme-école de Bazin (Gers). » (*Abeille pomologique*, an. 1862, pp. 358-361.)

Poire d'ABONDANCE. — Synonyme de poire *Ah-mon-Dieu!* Voir ce nom.

Poire ADAM. — Synonyme de *Beurré Adam*. Voir ce nom.

---

4. Poire ADAMS.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* rares et étalés, légèrement flexueux, gris jaunâtre, chétifs et des plus menus; à coussinets peu apparents, à lenticelles petites et clairsemées. — *Yeux :* moyens, coniques, très-pointus, bien écartés du bois et ayant les écailles excessivement prononcées. — *Feuilles :* exiguës, rarement nombreuses, ovales ou allongées, finement dentées ou crénelées, à pétiole court et grêle.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Le sujet qui lui convient, est le franc; il s'y développe passablement en pyramide, tandis qu'il pousse à peine sur le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, légèrement bosselée vers le sommet. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, charnu à la base, obliquement implanté à la surface du fruit, avec lequel il est presque toujours continu. — *Œil :* petit, mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux, maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, très-fine, fondante, juteuse, sans pierres. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, bien sucrée, d'un goût agréable.

Maturité. — Allant du commencement de septembre jusqu'à la mi-octobre.

Qualité. — Première

Historique. — Hovey, auteur estimé d'une pomone américaine (*The fruits of America*, 1847-1856), s'est longuement occupé de la poire Adams, originaire des États-Unis, dans une publication périodique consacrée à l'horticulture, et dont il est l'éditeur. Traduisons ce qu'il y dit de la provenance de cette excellente variété :

« Elle vient de Massachusetts, où M. le docteur H. Adams, amateur zélé, l'a gagnée dans sa propriété de Waltham. Et voici, d'après lui, comment il l'a obtenue : de pepins de la poire Seckle, dont un arbre se trouvait, dans son jardin, à côté d'un poirier Bartlett [1]. Ces pépins furent semés en 1836, au cours de l'automne, et la première fructification eut lieu en 1848. » (*Magazine of horticulture*, 1854, p. 464.)

Hovey ajoute qu'en ayant reçu des greffes, il la multiplia et lui donna le nom

[1] Le poirier Bartlett n'est autre que le poirier William's, l'un des plus recherchés pour sa fertilité, pour ses délicieux produits.

de son obtenteur. Puis il a soin de noter, avec raison, que le gain du docteur Adams est indubitablement le résultat d'un croisement des espèces anglo-américaines Seckle et Bartlett. — A son tour, Hovey nous en ayant envoyé un sujet, nous le plantâmes. Il donna des fruits en 1854, mais ce ne fut qu'à partir de 1858 qu'il nous devint possible de le répandre, ne l'ayant greffé qu'après avoir étudié ses produits.

Observations. — Il importe de ne pas confondre la poire Adams avec le Beurré Adam, variété française connue depuis plusieurs siècles, et dont la description se trouve ci-après, à son ordre alphabétique.

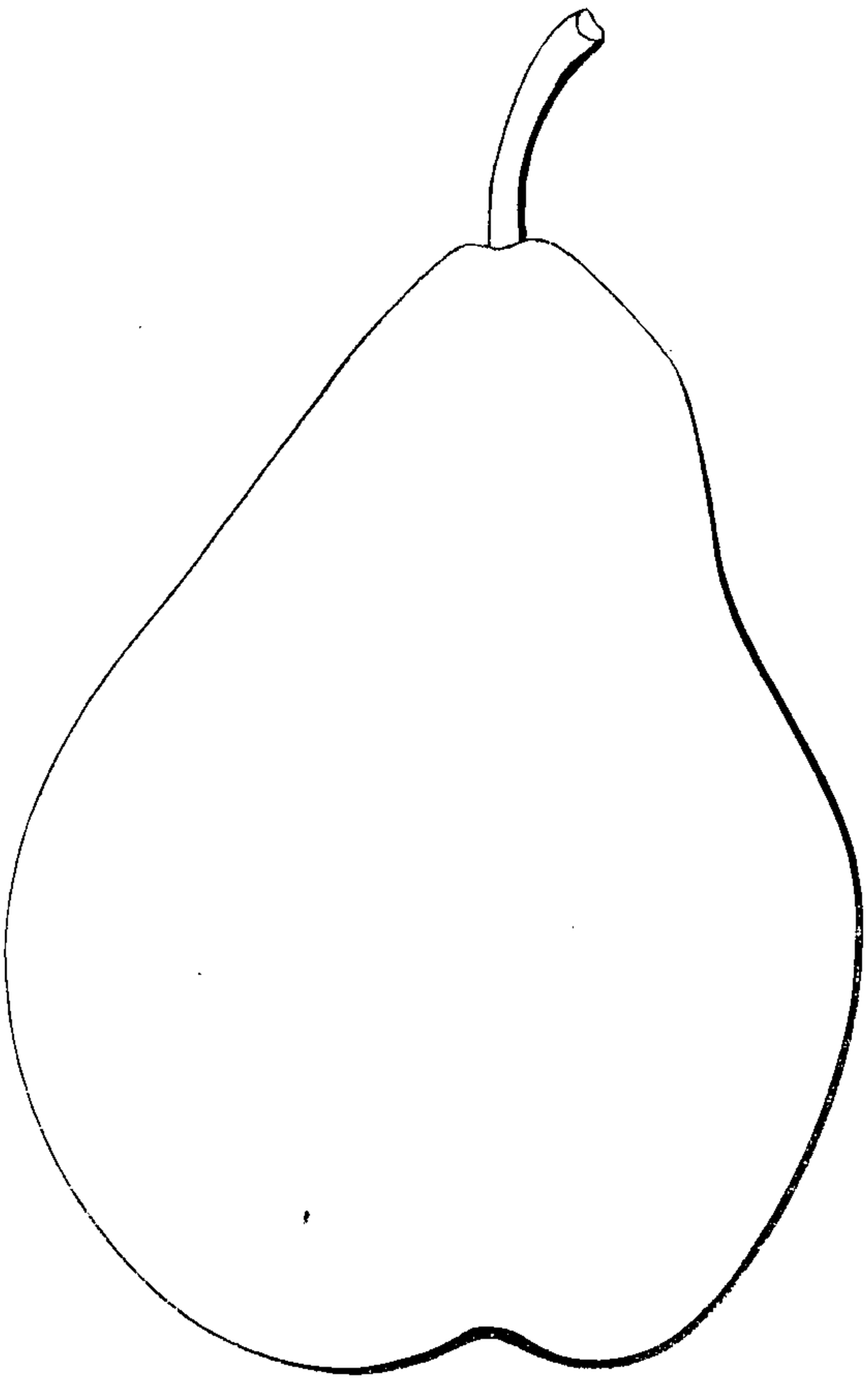
Poire ADÈLE. — Synonyme de poire *Adèle de Saint-Denis*. Voir ce nom.

Poires ADÈLE DE SAINT-CÉRAN et ADÈLE DE SAINT-CÉRAS. — Synonymes de poire *Adèle de Saint-Denis*. Voir ce nom.

---

5. Poire ADÈLE DE SAINT-DENIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Adèle (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. I, 1858). — 2. Adèle de Saint-Céran (*Id. ibid.*) — 3. Adèle de Saint-Céras (J. de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1859, p. 23).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne grosseur. — *Rameaux :* assez longs, extrêmement coudés, minces, contournés, olivâtres, à coussinets à peine marqués, à lenticelles jaunâtres, arrondies. — *Yeux :* petits, aigus, coniques, écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, oblongues-lancéolées, à pétiole roide et court, à bords fortement dentés.

Fertilité. — Des plus abondantes.

Culture. — Le greffer sur franc, le cognassier ne lui convenant que médiocrement, et souvent même paralysant complétement sa vigueur.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* pyriforme, obtuse, ventrue, ayant souvent un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, obliquement inséré dans une faible cavité surmontée parfois d'un renflement considérable, et alors il est toujours placé en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert, bien développé, presque

saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, fortement ponctuée et marbrée de fauve, maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, ferme et juteuse, fondante, assez pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, d'une saveur beurrée ne laissant rien à désirer.

Maturité. — Début d'octobre, plutôt que fin septembre, et se conservant jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée aux portes de Paris par M. Guéraud, propriétaire habitant la petite ville de Saint-Denis, cette poire est demeurée longtemps sans état civil. En 1849, M. A. Bivort disait déjà, en la décrivant : « Je l'ai reçue de « France il y a peu d'années, sans désignation d'auteur. » (*Album de pomologie*, t. II, p. 153). En 1852, le pépiniériste américain P. Barry, annonçait dans son *Jardin fruitier* (The fruit garden, p. 312), qu'elle venait d'être introduite aux Etats-Unis, et la supposait d'origine belge. Enfin plus tard, en 1859, M. de Liron d'Airoles, la mentionnant dans ses *Notices pomologiques* (p. 23), ne pouvait également préciser qui l'avait obtenue. Cela prouve que les meilleurs fruits sont souvent, sous ce rapport, moins favorisés que les mauvais, car il en est un grand nombre de cette dernière catégorie dont la naissance eût dû passer inaperçue, et pour lesquels on a prodigué renseignements et réclames. Mais, se recommandant par sa seule bonté, la poire Adèle de Saint-Denis a conquis, malgré ce silence, une place distinguée parmi les variétés de choix. C'est dans leur rang que nous la classions dès 1847, époque à laquelle nous la dégustions pour la première fois, l'ayant reçue des pépinières de M. Laurent Jamin, vers 1844. Elle porte le nom de la fille de son obtenteur, et celui de la localité où le semis a été fait.

Observations. — On a donné dans plusieurs Catalogues la poire Baronne de Mello pour synonyme à la poire Adèle de Saint-Denis. C'était une complète erreur, aujourd'hui généralement reconnue. Nous avions, du reste, aidé quelque temps à la commettre, ayant multiplié en 1846 un poirier vendu sous le nom d'Adèle de Saint-Denis, lorsqu'il n'était autre que le poirier Baronne de Mello.

6. Poire ADÈLE LANCELOT.

Description de l'arbre. — *Bois :* grêle. — *Rameaux :* abondants, courts, irrégulièrement étalés, faibles, flexueux, et gris jaunâtre lavé de roux; ils sont semés de quelques points très-fins; leurs coussinets ressortent peu. — *Yeux :* ovoïdes-obtus, cotonneux, assez gros, assez rapprochés du scion. — *Feuilles :* chétives, légèrement jaunâtres, ovales-allongées, souvent contournées, ayant le pétiole court, mince, et les bords bien dentés; en général ce poirier n'en est pas très-fourni.

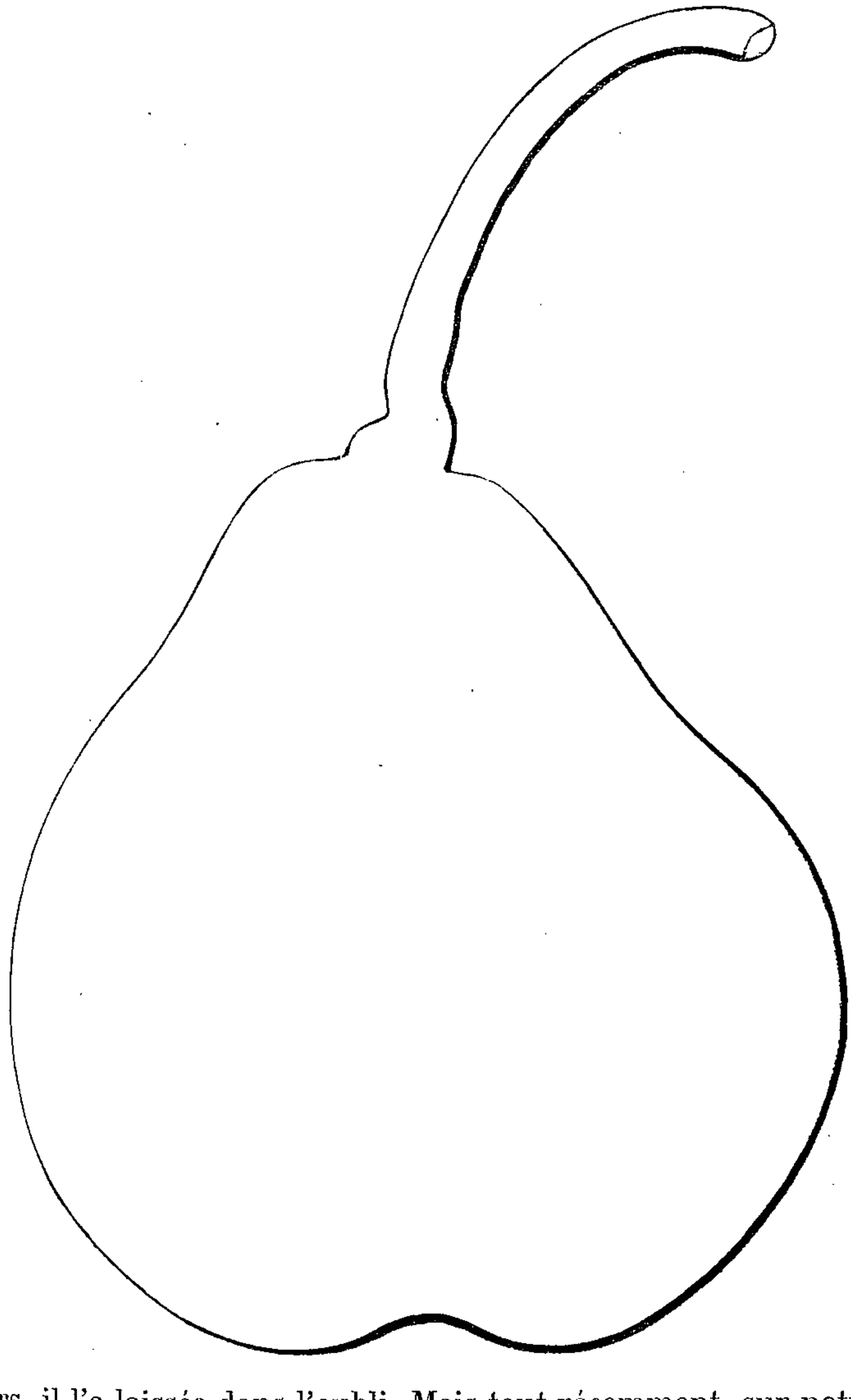
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le cognassier doit être préféré, comme aussi toute autre forme que la pyramidale, à laquelle cet arbre se prêtera toujours difficilement.

Description du fruit. — *Grosseur :* variable, mais généralement au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, bosselée. — *Pédoncule :* très-long, assez gros, arqué, obliquement inséré, fortement charnu à la base, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert, bien développé, à peine enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement ponctuée et striée de roux, et

souvent couverte de macules noirâtres. — *Chair :* blanche, mi-fine, un peu molle, juteuse, fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'une saveur beurrée assez délicate.

Poire Adèle Lancelot.



Maturité. — Vers la fin d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle vient de Belgique, où elle a été gagnée de semis en 1851, à Geest-Saint-Rémy - lez - Jodoigne, par M. Alexandre Bivort. Ce qui nous étonne, c'est qu'aucune note n'ait encore paru, sur cette variété, dans les ouvrages spéciaux. Mentionnons toutefois, comme ayant annoncé qu'il l'étudiait pour la décrire, M. Jules de Liron d'Airoles. En 1859, cet honorable pomologue la signalait aux horticulteurs, page 5 du 1er supplément de sa *Liste synonymique des diverses variétés du Poirier*. Depuis lors, il l'a laissée dans l'oubli. Mais tout récemment, sur notre demande, M. Bivort nous a transmis ces renseignements complémentaires :

« Elle resta inédite de 1851 à 1858, époque à laquelle on en délivra des scions aux membres de la Société Van Mons. Elle a été dédiée à Mlle Lancelot, de Monceau-sur-Sambre (Belgique), par ma fille Emilie, le peintre de l'*Album* et des *Annales de pomologie belge et étrangère*. Dès la première production de l'arbre, les fruits furent de différentes formes, comme il arrive presque toujours pour les nouveaux gains, et cela même pendant une dizaine d'années. Votre dessin présente bien le caractère distinctif de ma description de dégustation, surtout en ce qui concerne le pédoncule. Je crois donc que vous possédez en réalité la vraie poire Adèle Lancelot. » *(Lettre du 17 mai 1865.)*

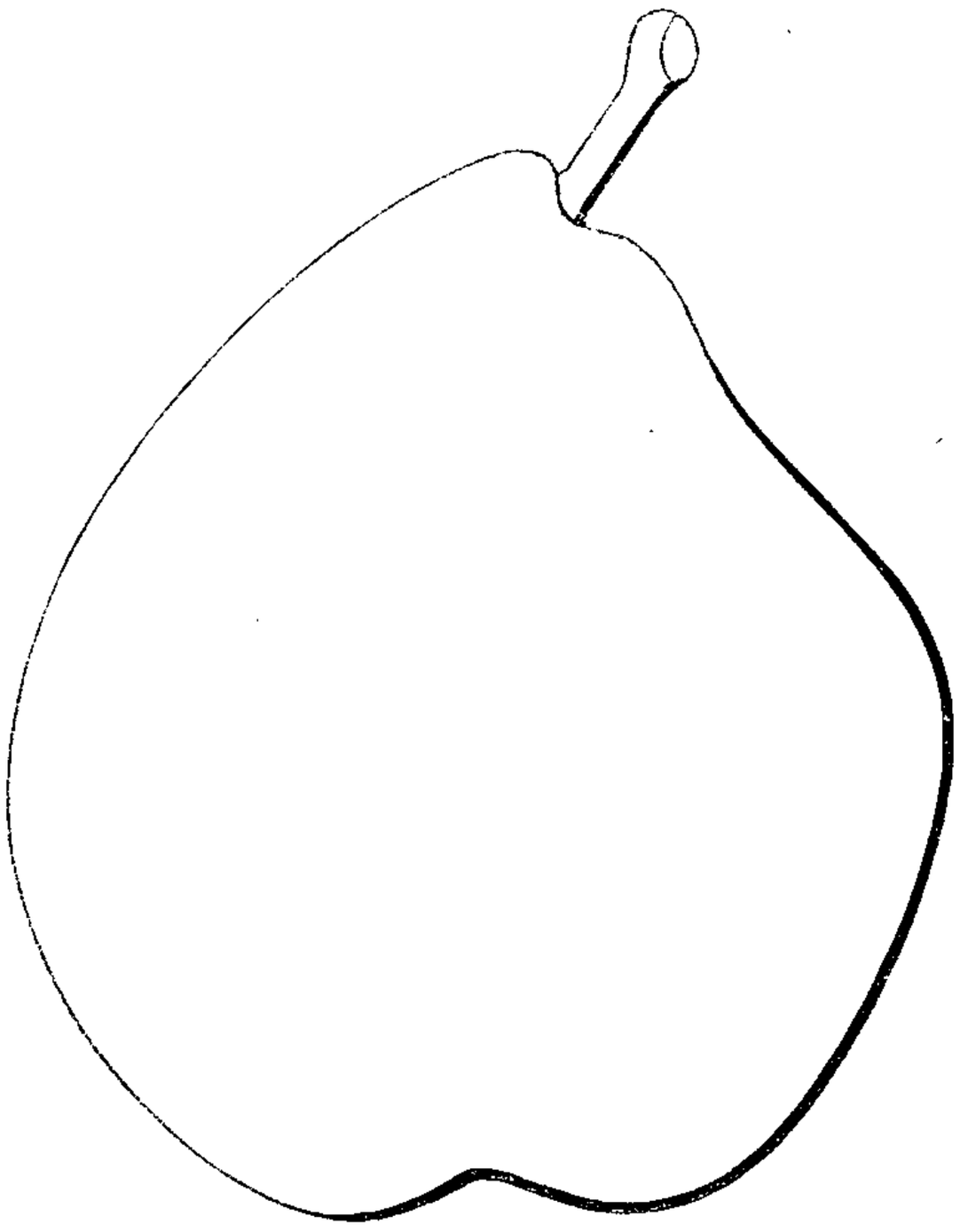
Observations. — La qualité de cette poire, varie, paraît-il, car M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, nous écrivait le 13 mai 1865 : « Nous ne la considérons

« pas comme parfaite, et la classons de troisième ordre. » — On a mis en vente il y a quelques années, sous le nom d'Adèle Lancelot, un poirier dont les fruits n'ont rien de commun, que l'époque de maturité, avec ceux de la variété gagnée par M. Bivort. Il existe dans notre école, mais nous ne saurions dire quel pépiniériste nous l'a fourni. Afin, cependant, de rendre plus difficile toute confusion entre le vrai et le faux poirier Adèle Lancelot, nous allons décrire brièvement les fruits de ce dernier : — Ils sont petits, turbinés, à long pédoncule, à peau jaune orangé, lavée de rouge vif. Leur chair est fine, fondante, pâteuse; et leur eau, pour être insuffisante, ne manque ni de sucre, ni de parfum. Ils mûrissent, nous le répétons, dans le même mois que les autres : en octobre.

Poire ADMIRABLE DES CHARTREUX. — Synonyme de poire *Catillac*. Voir ce nom.

---

7. Poire ADOLPHE CACHET.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort ou mince. — *Rameaux :* nombreux, réfléchis, légèrement contournés ou arqués, grêles, mais assez longs, flexueux, vert clair, semés de quelques petites lenticelles, et montrant des coussinets bien développés. — *Yeux :* très-faibles, arrondis, et souvent ovoïdes; aplatis, pointus, à écailles des plus saillantes; appliqués ou écartés, et parfois ressortant en éperon. — *Feuilles :* ovales, de dimension exiguë, à pétiole assez gros et assez long, ordinairement rougeâtre; leurs bords sont denticulés ou crénelés.

Fertilité. — Elle ne peut encore être indiquée.

Culture. — Cet arbre est si nouveau dans nos pépinières, qu'il nous serait difficile de déterminer quel sujet lui conviendra le mieux, du franc ou du cognassier; mais il semble devoir pousser vigoureusement sur l'un et sur l'autre. Observons cependant qu'il n'y donne que de médiocres pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :* court, mince, renflé au sommet, droit, obliquement inséré dans un faible évasement où le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* petit, mi-clos, mal développé, presque saillant. — *Peau :* d'un jaune brillant très-clair, ponctuée de roux, tachée de même du côté du soleil ainsi qu'autour du

pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, ferme, juteuse, fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* extrêmement abondante, fraîche, sucrée, acidule, douée d'une saveur musquée d'autant plus délicieuse qu'elle n'a rien de trop prononcé.

Maturité. — Fin août, se prolongeant jusqu'à la mi-septembre.

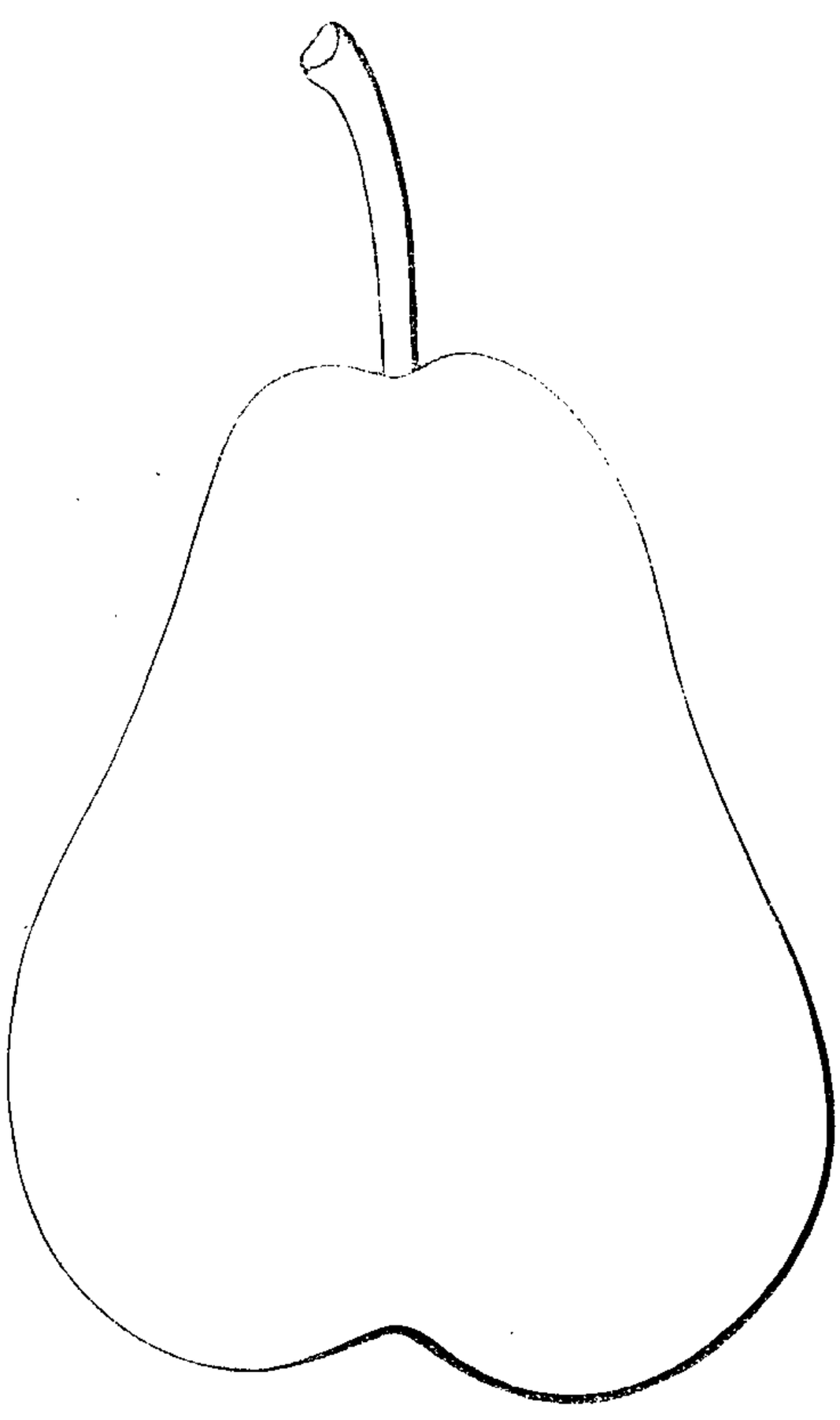
Qualité. — Première.

Historique. — Obtenue de semis dans notre école, nous l'avons dégustée pour la première fois le 29 août 1864, et dédiée à M. Adolphe Cachet, fleuriste angevin connu de tout le monde horticole par ses belles cultures de Camellias, vraiment uniques en France.

---

8. Poire ADOLPHINE RICHARD.

Synonyme. — *Poire* Alphonsine Richard (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1859, p. 5).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, flexueux et cotonneux, d'un roux très-foncé, faiblement ponctués de jaune pâle; leurs coussinets sont peu marqués. — *Yeux :* gros, aplatis, coniques, obtus, légèrement écartés. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales-allongées, à bords profondément dentés, à pétiole court et généralement faible.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sur cognassier, il se développe parfaitement en pyramide; sa vigueur et sa fertilité le recommandent spécialement pour être placé dans les vergers.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, et parfois quelque peu cylindrique. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué, régulièrement implanté dans un étroit évasement. — *Œil :* moyen, mi-clos, mal développé, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de roux, striée et marbrée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, ferme, mi-fondante, non pierreuse, mais manquant de finesse. — *Eau :* sucrée, acidule, aromatique, sans nul arrière-goût.

Maturité. — Octobre et novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Peu répandue, la poire Adolphine Richard, que M. de Liron

d'Airoles avait erronément signalée en 1859 sous le nom d'*Alphonsine* Richard, est un gain de M. A. Bivort. Il nous l'affirmait en ces termes le 4 mars 1865 :

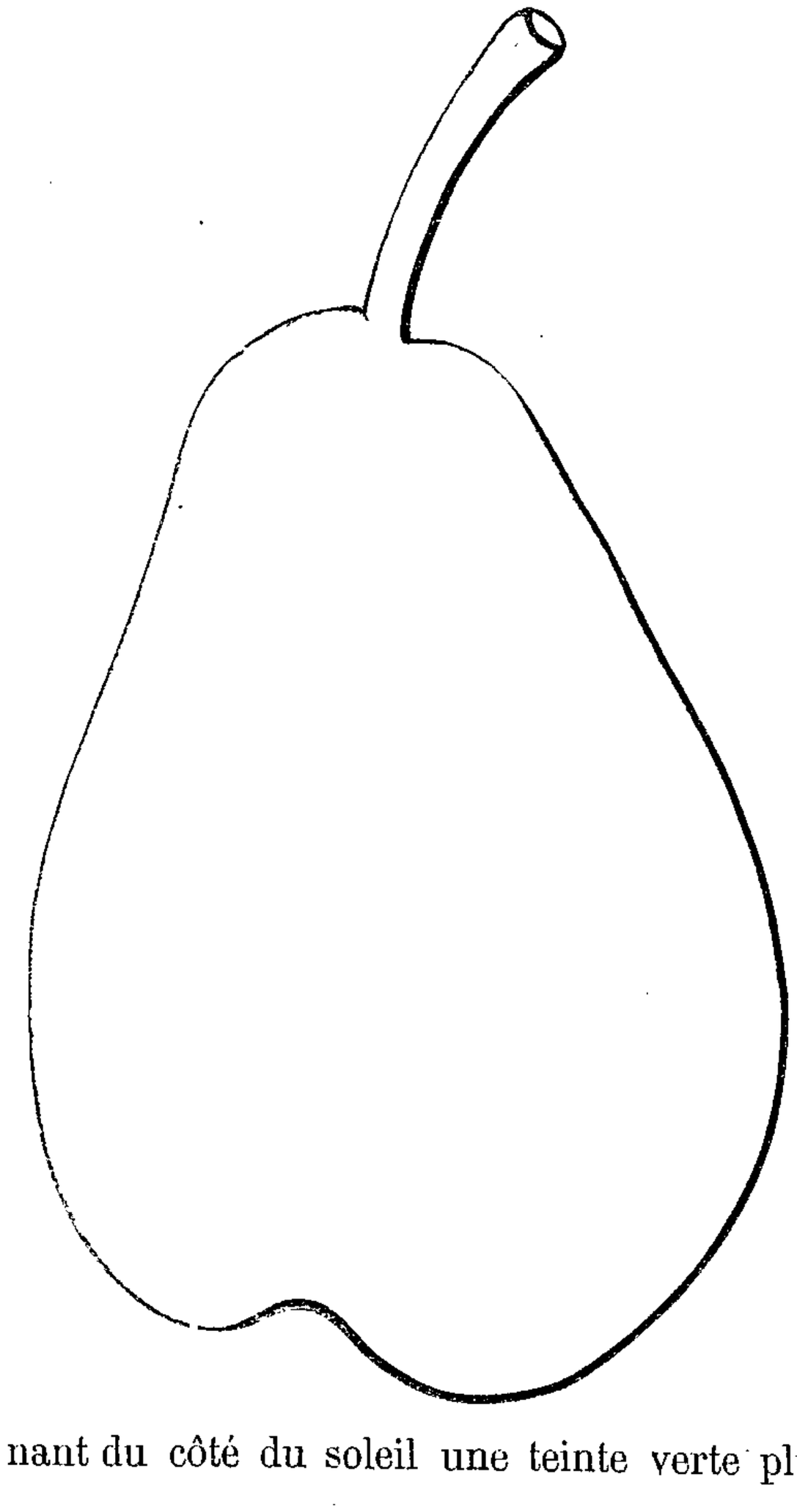
« ..... La poire Alphonsine Richard m'est inconnue, mais j'ai gagné ADOLPHINE *Richard*, fruit de verger, moyen, turbiné, mûrissant en novembre et décembre..... »

C'est donc bien là le fruit ici décrit, et nous compléterons son historique en empruntant les lignes suivantes au *Catalogue de la Société Van Mons :*

« ..... L'*Adolphine Richard* a été dégustée pour la première fois en 1855, sous le n° 6238, dans le jardin social, à Geest-Saint-Rémy (Belgique). On l'a admise comme fruit de verger, malgré sa bonne qualité, à cause qu'elle mûrissait en septembre et octobre, époque où nos jardins sont déjà encombrés d'une quantité de beaux et bons fruits..... » (*Catalogue de mars* 1856, pp. 100 et 101.)

Le nom que porte cette variété lui a été donné, conformément à l'article 19 des Statuts de la Société Van Mons, par un des membres fondateurs de ce cercle horticole. Quant à sa propagation, elle n'a eu lieu qu'en 1858.

9. POIRE AGATHE DE LESCOURT.



Description de l'arbre. — *Bois :* ordinairement faible. — *Rameaux :* peu nombreux et étalés, gris jaunâtre, courts, forts, légèrement flexueux; ils sont largement ponctués et pourvus de coussinets assez saillants. — *Yeux :* à écailles très-apparentes, gros, coniques, aigus, écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur variable, ovales ou allongées, à bords crénelés ou unis, et d'un vert clair parfois maculé de rouge-brun; leur pétiole, fort et long, est ordinairement rougeâtre.

FERTILITÉ. — Moyenne.

CULTURE. — Sur cognassier, cet arbre forme presque toujours de laides et chétives pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* pyriforme, obtuse, généralement déprimée à la base. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué, obliquement inséré, continu avec le fruit. — *Œil :* petit, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, striée de roux, marbrée de même autour de l'œil et du pédoncule, et prenant du côté du soleil une teinte verte plus foncée. — *Chair :* blanche, un peu

grossière, mi-fondante, ferme, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, aromatisée, trop douceâtre pour être complétement savoureuse.

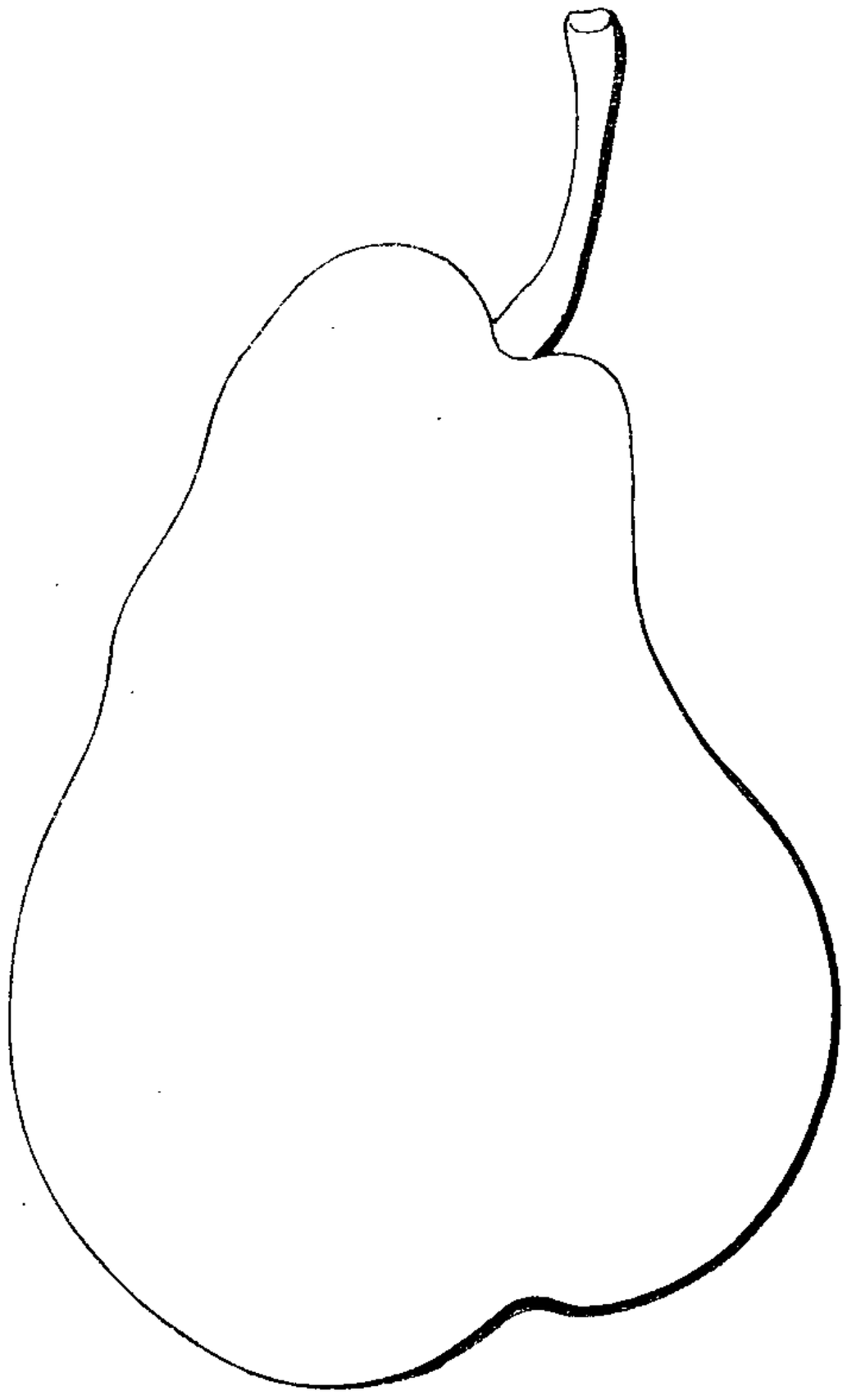
Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Nous n'avons pu, malgré de patientes recherches, connaître l'origine de cette variété, que nous cultivons depuis 1855, et croyons avoir reçue de Belgique. M. de Liron d'Airoles est le premier pomologue qui l'ait citée, mais il n'a fait qu'en donner le nom, page 82 de la Liste des fruits à l'étude qu'il insérait en 1857 dans ses *Notices pomologiques.*

---

10. Poire AGLAË ADANSON.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, régulièrement érigés, longs, gros, flexueux, marron foncé, ponctués de jaune obscur, à coussinets très-prononcés. — *Yeux :* petits, coniques, excessivement pointus et détachés. — *Feuilles :* ovales-allongées, profondément dentées, à pétiole court et faible.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Ce poirier prospère sur franc et sur cognassier, mais ses pyramides sont trop dépourvues de rameaux.

Description du fruit. — *Grosseur* : petite ou moyenne. — *Forme :* généralement pyriforme et très-irrégulière, contournée, bosselée, obtuse. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué et obliquement inséré dans une faible cavité. — *Œil :* petit, clos, mal développé, placé au fond d'un étroit évasement. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement ponctuée de gris-brun. — *Chair :* blanchâtre, grossière, pierreuse, mal fondante. — *Eau :* insuffisante, manquant de sucre et de saveur.

Maturité. — De la mi-août à la fin de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Le pomologue allemand J. G. Dittrich nous a conservé sur ce fruit les renseignements ci-après, que nous traduisons littéralement de son excellent ouvrage :

« La poire Aglaë Adanson fut obtenue de semis en 1816, par Van Mons ; elle portait dans son catalogue le n° 1709. J. D. Poiteau, en 1834 (*Annales de la Société d'horticulture de*

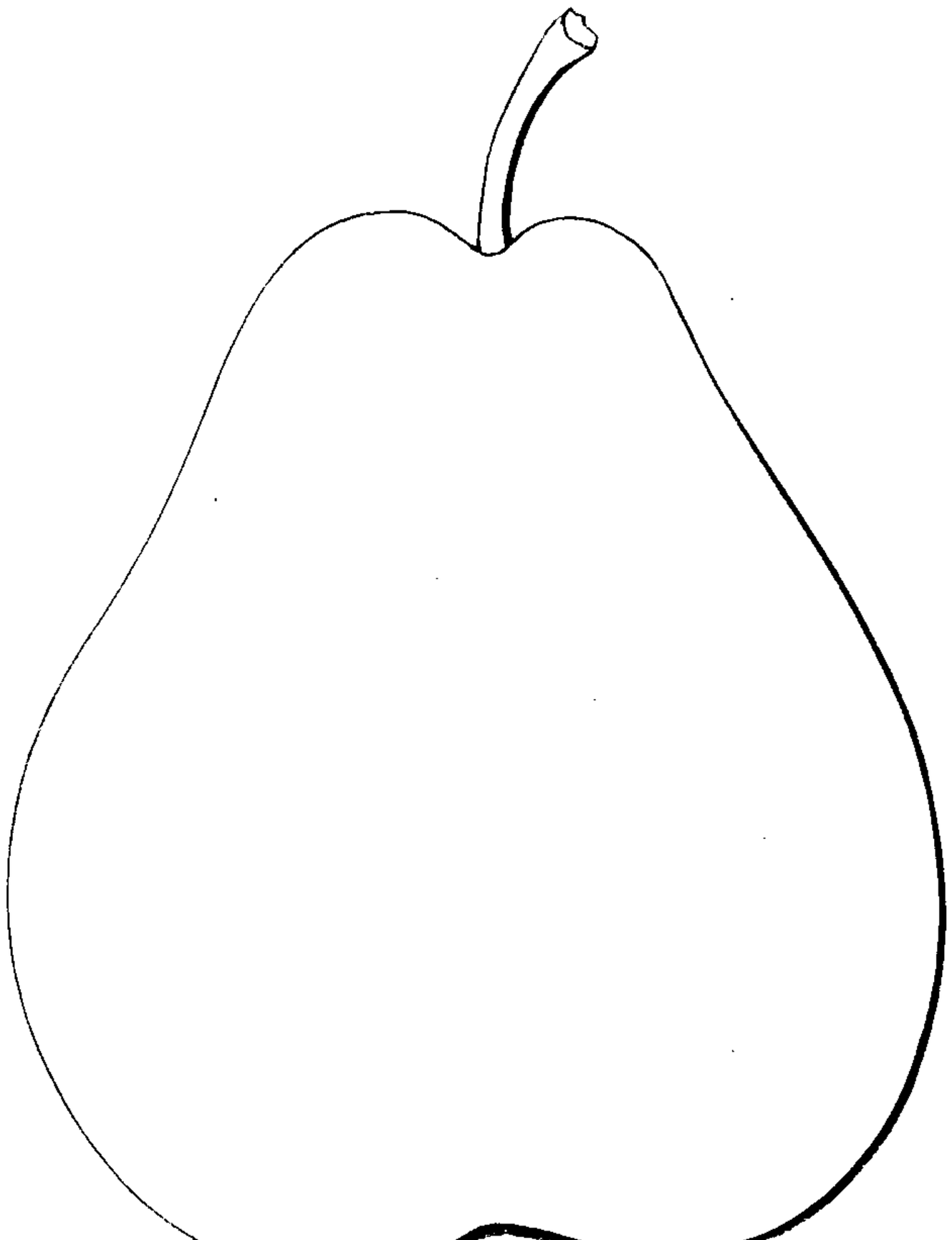
Paris, t. X, p. 373), lui a reproché le manque de délicatesse de sa chair, qui l'empêche de prendre rang parmi les meilleures poires. Van Mons, au contraire, en vanta le fondant, le goût exquis. Pour nous, cette chair est vraiment granuleuse et mi-cassante. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, t. III, 1841, p. 146.)

Ajoutons que le nom donné à ce poirier est celui de la nièce de l'illustre naturaliste français *Michel Adanson*, né en 1727 à Aix, mort à Paris en 1806; et regrettons qu'un fruit aussi peu digne d'être recommandé, lui ait été dédié.

Observations. — Nous partageons l'avis de Poiteau et de Dittrich, sur la qualité de la poire Aglaë Adanson ; plus même, nous l'avons trouvée si constamment mauvaise, que depuis longtemps on a cessé, dans l'Anjou, de la multiplier.

---

11. Poire AGLAË GRÉGOIRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, arqués, ordinairement étalés, gros, courts, peu flexueux, roux grisâtre, faiblement parsemés de points cendrés, à mérithalles très-courts, à coussinets excessivement prononcés. — *Yeux :* gros, noirâtres, ovoïdes, à large base, placés en éperon et ayant les écailles fortement ressorties. — *Feuilles :* petites ou exiguës, ovales, acuminées, à bords profondément dentés, à pétiole gros et peu long.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Greffé sur cognassier, il se développe admirablement en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, et souvent arrondie. — *Pédoncule :* assez court, mince, arqué, parfois renflé à la base, obliquement implanté dans une étroite cavité. — *Œil :* grand, mal développé, ouvert, un peu enfoncé. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de roux, veinée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, ferme, fondante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, peu parfumée, entachée d'un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Fin septembre et partie du mois d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

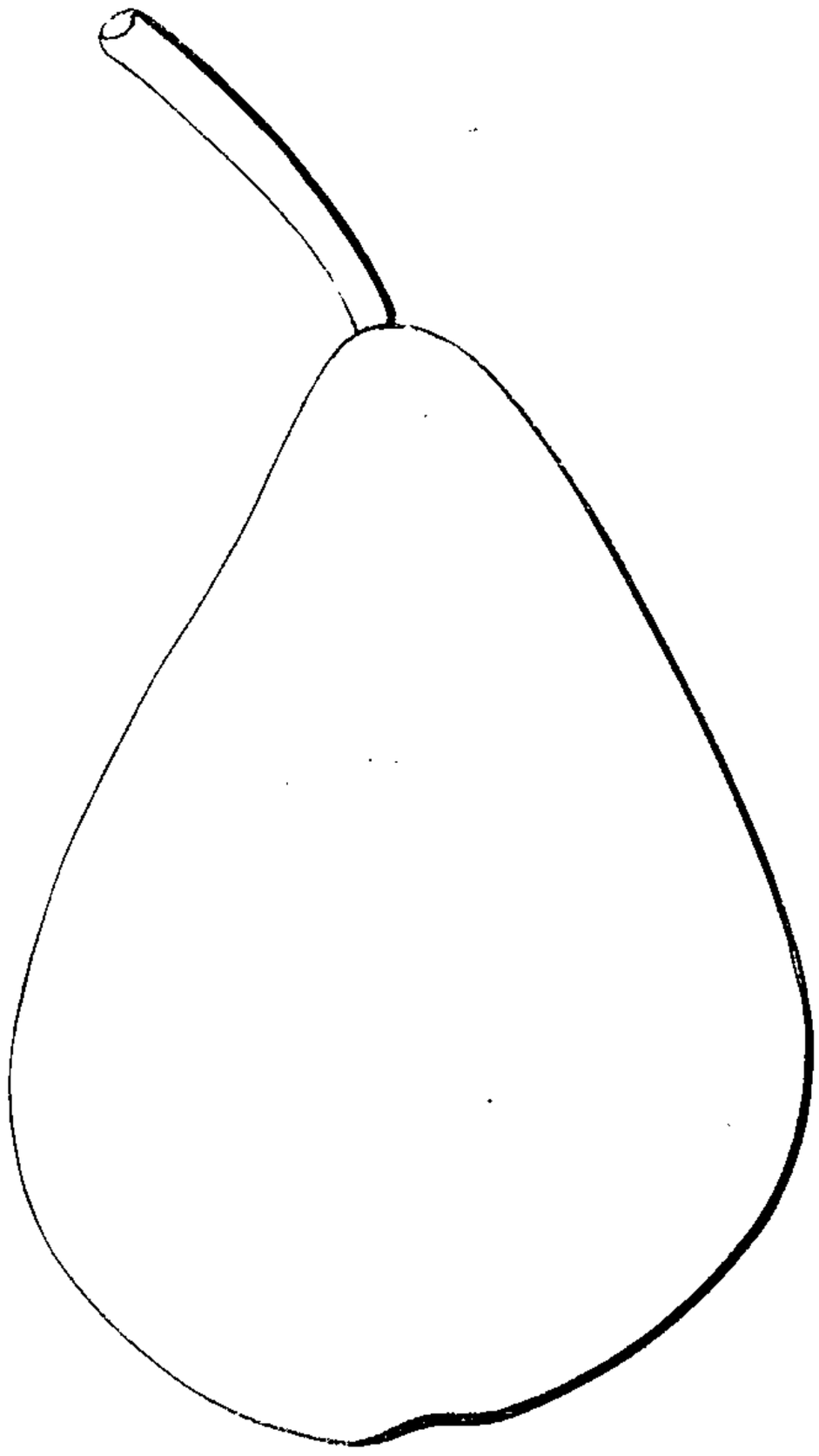
Historique. — Gagnée de semis vers 1852, par M. X. Grégoire, tanneur à Jodoigne (Belgique), et livrée au commerce en 1855, elle porte le nom de l'une des filles de son obtenteur.

Observations. — En décrivant cette poire dans les *Annales de pomologie belge et étrangère*, page 69 du tome VIII (1860), M. Alexandre Bivort a dit que « sa maturité « avait lieu fin février, et se prolongeait souvent jusqu'à la fin de mars. » Chez nous, il n'en est pas ainsi, puisque nous l'y avons *toujours* dégustée dans la dernière semaine de septembre ou dans la première quinzaine d'octobre. Il faut donc la considérer comme fruit d'automne, et non point comme fruit d'hiver.

---

12. Poire AH-MON-DIEU !

Synonymes. — *Poires* : 1. De Mon-Dieu (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, p. 87). — 2. Bénite (Knoop, *Fructologie*, 1771, t. II, pp. 97 et 136). — 3. Belle-Fertile (*Id. ibid.*). — 4. Petite-Fertile (*Id. ibid.*). — 5. Jargonelle d'Automne (*Id. ibid.*). — 6. Mont-Dieu (*Id. ibid.*). — 7. Mandieu (Bosc, *Nouveau cours d'agriculture*, 1809, t. X, p. 244). — 8. D'Abondance (Thompson, *Catalogue of the fruits..... of London*, 1842, p. 122).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez gros. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés ou légèrement écartés, forts, assez longs, cotonneux, rouge-brun, parsemés de quelques petits points; leurs coussinets ne sont pas très-ressortis. — *Yeux :* de moyenne grosseur, coniques, aplatis, souvent obtus, presque entièrement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales-allongées, cotonneuses, à pétiole court et gros, à bords faiblement dentés; celles du sommet du rameau sont habituellement canaliculées.

Fertilité. — C'est peut-être là le plus fécond de tous les poiriers.

Culture. — On lui donne indistinctement, tant sa vigueur est excessive, le franc ou le cognassier. Abandonné à lui-même, en plein champ, il y réussit au mieux et n'y acquiert jamais un développement nuisible. Ses pyramides sont remarquablement belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* pyriforme, ordinairement ventrue et contournée. — *Pédoncule :* assez long, assez gros, arqué, obliquement implanté à la surface, au milieu de quelques gibbosités. — *Œil :* large, saillant, ouvert, très-développé. — *Peau :* jaune-citron, finement ponctuée de roux, lavée de rose vif du côté du soleil. — *Chair :* blanche, grosse, peu juteuse, cassante, rarement pierreuse. — *Eau :* suffisante, ne manquant pas de sucre, mais plutôt de parfum et de saveur.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Jean Merlet, gentilhomme français grand amateur d'arbres fruitiers, est le premier qui ait signalé la présente poire, dans la seconde édition qu'il publiait à Paris, en 1675, de son *Abrégé des bons fruits, avec la manière de les connaître et de cultiver les arbres*. Et pour montrer à quel point il posséda le talent si rare de caractériser brièvement, quoique exactement, une variété, nous allons transcrire la description qu'il donnait, il y a deux siècles déjà, de la poire *Ah-mon-Dieu :*

« La poire de Mon-Dieu est belle et médiocrement bonne, d'un jaune-rouge, avec assez d'eau, et sans pierres; charge des mieux et mûrit sur l'arbre l'une après l'autre. » (*Loco citato*, page 87.)

Malheureusement, notre gentilhomme ayant négligé de dire d'où il avait tiré ce fruit, et depuis quelle époque il était alors connu, on en est aujourd'hui réduit à cet égard aux simples conjectures. Toutefois les Allemands, chez lesquels il est également fort ancien, le prétendent « originaire de l'abbaye de Mont-« Dieu, et pensent qu'on lui en a donné le nom. » (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. II, p. 243.) Opinion que nous partageons fortement, en voyant Merlet, et divers autres écrivains après lui, appeler précisément ce fruit, poire de Mon-Dieu ou de Mont-Dieu. Du reste, la chartreuse de Mont-Dieu, construite en 1130 au milieu des bois, sur les confins de la Champagne, aux portes de Sedan, put bien enrichir de quelques variétés la pomone française, car elle fut renommée pour ses vastes vergers. Et chacun sait aussi que les chartreux tinrent en singulier honneur l'arboriculture; témoin la célèbre pépinière qu'ils créèrent à Paris en 1650, pépinière dont les bénéfices nets dépassaient annuellement 28,000 francs, lorsque la Révolution vint l'anéantir. (Voir Etienne Calvel, *Notice historique sur la pépinière nationale des Chartreux, au Luxembourg*, 1804, p. 12.) — Quant au second nom que reçut cette poire, et qui lui est demeuré, on l'attribue assez généralement à Louis XIV. Visitant un jour ses magnifiques jardins, le grand roi, surpris par l'innombrable quantité de fruits dont un arbre de cette variété était chargé, s'écria : « Ah mon Dieu ! quel poi-« rier ! » et tout aussitôt l'exclamation du monarque vint modifier, grâce à la courtisanerie du directeur du potager royal ou de quelque seigneur présent, le nom sous lequel, en 1675, Merlet avait inscrit dans sa petite pomologie, la poire de Mon-Dieu.

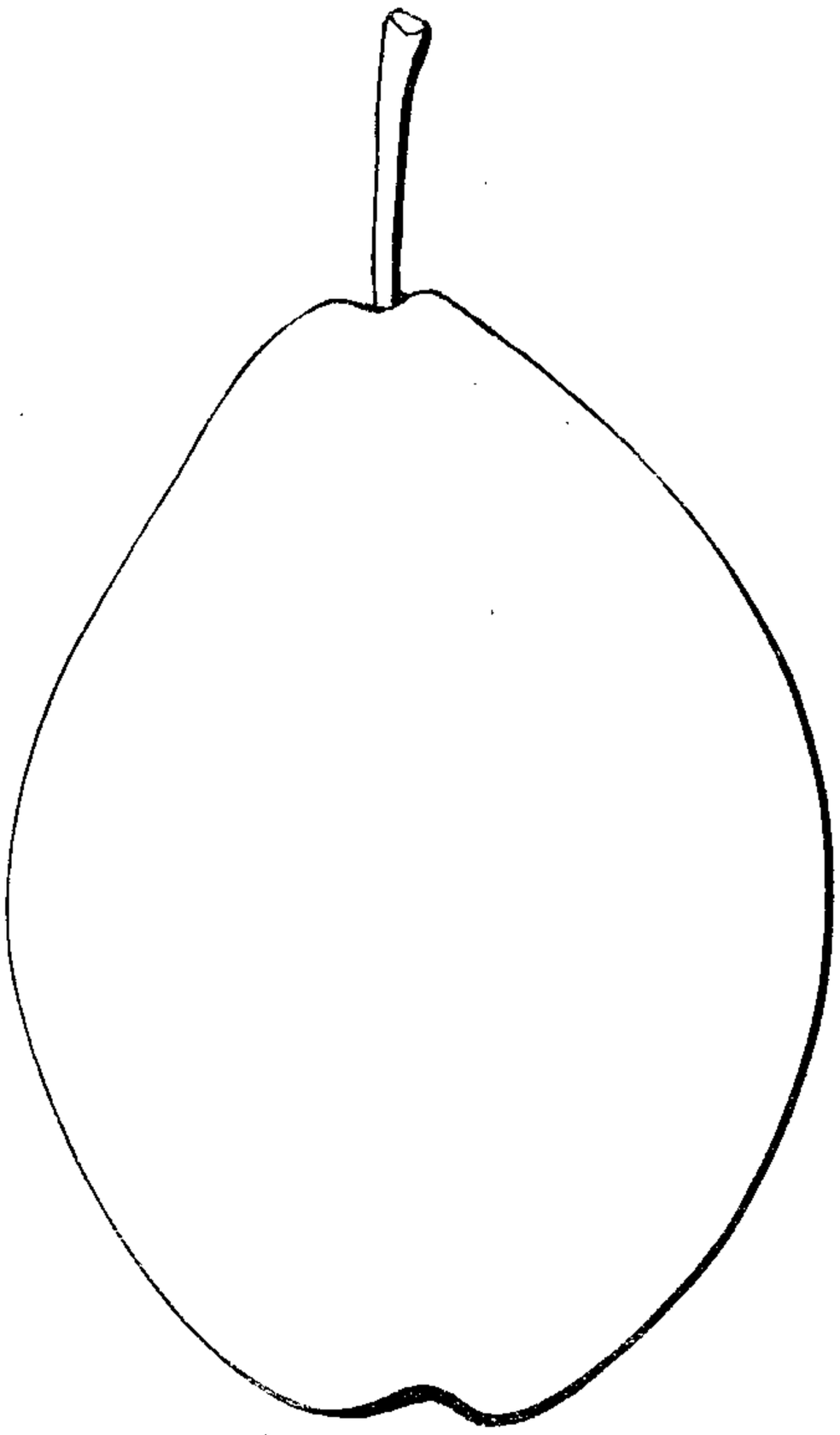
« Plus tard — dit Poiteau — plusieurs amateurs éclairés, frappés de l'inconvenance d'une exclamation dans la nomenclature des fruits, ont proposé de nommer ce fruit, poire *d'Abondance*, terme qui exprime parfaitement la grande fertilité de l'espèce. » (*Pomologie française*, t. III, 1848.)

Oui, mais cette appellation n'ayant pas prévalu, on l'a reléguée au rang des synonymes, et chacun a continué d'appliquer l'exclamation de Louis XIV — ou de tout autre personnage — à la poire dont nous traçons l'historique. Cependant, constatons-le, la qualification de poire d'Abondance appartenait essentiellement à notre variété, dont il est fort commun de rencontrer des arbres qui rapportent, en moyenne, une soixantaine de francs par an à leur propriétaire.

Observations. — On a avancé à tort que Duhamel donnait à la poire Ah-mon-Dieu, pour synonyme une poire d'Amour, d'été. Non, cet auteur — ce qui est bien différent — a fait uniquement remarquer « que dans quelques provinces on « appelait poire Ah-mon-Dieu, la poire d'Amour, mûrissant en décembre. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 155.) Mais en Allemagne, par exemple, elle est cultivée de tous côtés sous cette dernière dénomination, qu'il faut se garder d'introduire dans notre synonymie, déjà surchargée de plusieurs poires d'Amour.

13. Poire d'AIGUE.

Synonyme. — *Poire* Coudaigre (Prévost, *Cahiers de pomologie*, 1839, p. 23).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne grosseur. — *Rameaux :* nombreux, irrégulièrement étalés, longs et minces, très-flexueux, roussâtres, ponctués de gris-blanc, à coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* pointus, coniques, assez gros, sortis en éperon. — *Feuilles :* ovales-acuminées, bien dentées, grandes, au pétiole cotonneux, court et menu.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Le franc lui convient parfaitement ; et sur ce sujet, abandonné à lui-même dans les haies ou les vergers, il fournit d'amples récoltes.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* ovoïde, généralement un peu pointue au sommet. — *Pédoncule :* assez court, moyen ou menu, rarement arqué, renflé à sa partie supérieure, obliquement inséré. — *Œil :* petit, bien ouvert, bien développé, à peine enfoncé. — *Peau :* entièrement bronzée, rude au toucher, se ridant aisément à l'époque de la maturité. — *Chair :* jaunâtre, ferme, cassante, légèrement pierreuse. — *Eau :* suffisante, acidule, mal sucrée, parfois presque insipide, et parfois douée d'une saveur musquée assez délicate.

Maturité. — Novembre ; se gardant jusqu'en mars.

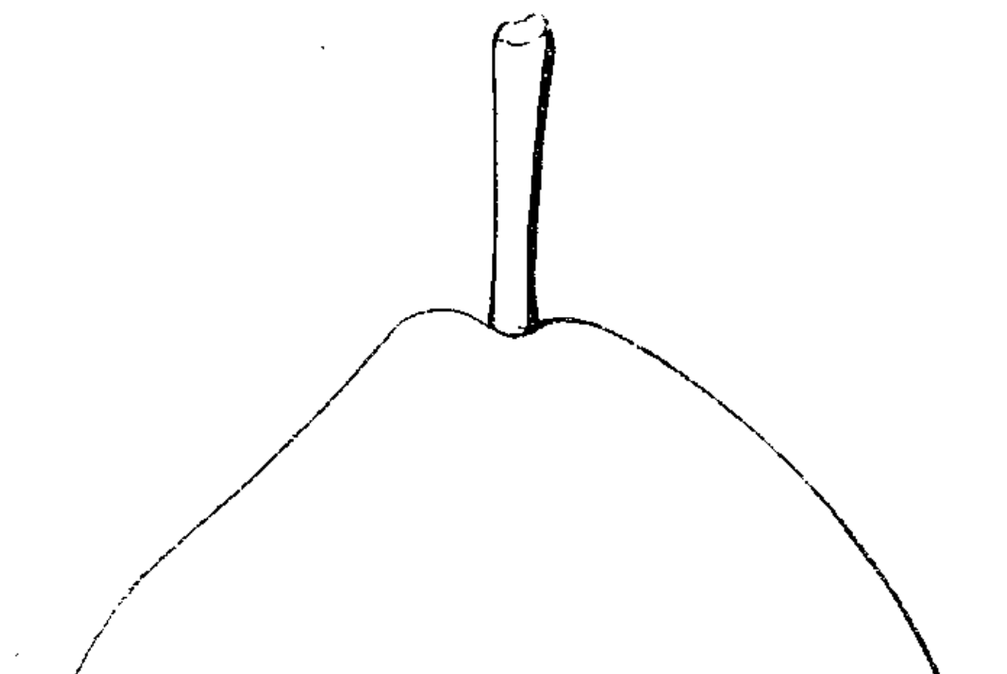
Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, deuxième comme fruit pour la cuisson ; mais toujours très-variable.

Historique. — Feu Prévost, qui en 1839 décrivit cette espèce sous la dénomination de Coudaigre, n'en connut pas la provenance. M. de Liron d'Airoles nous paraît être le seul pomologue qui jusqu'ici l'ait indiquée ; et nous croyons avec lui la poire d'Aigue originaire de la Vendée.

« C'est — écrit-il — dans la commune de Saint-Germain, canton de Sainte-Hermine (Vendée), que nous l'avons trouvée en abondance. On en voit, dans les champs, bon nombre d'arbres pouvant avoir de cent à deux cents ans. Ce petit fruit n'est bon qu'à cuire ; mais sa longue et facile conservation en fait une véritable ressource pour les besoins journaliers de la ferme, pendant plus de six mois ; considération qui nous permet d'en recommander la culture. » (*Notices pomologiques*, 1862, t. III, p. 24.)

Observations. — En Anjou, ainsi qu'en Vendée, cette variété est généralement appelée Coudaigre ; si donc nous lui conservons le nom de poire d'Aigue, c'est uniquement pour rester d'accord avec M. de Liron d'Airoles, son véritable promoteur.

14. Poire AIMÉ OGEREAU.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort, gris jaunâtre. — *Rameaux :* nombreux, arqués, étalés, très-courts, assez gros, brun obscur lavé de rouge clair ; ils sont semés de quelques points des plus prononcés ; leurs coussinets manquent de caractère bien constant. — *Yeux :* ovoïdes, pointus, de force ordinaire, à écailles renflées, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou arrondies, acuminées, à bords entièrement unis ou denticulés, à pétiole mince et court.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le cognassier lui convient parfaitement ; il se montre vigoureux sur ce sujet et s'y développe rapidement en pyramides qui n'ont que le défaut d'être un peu trop basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* turbinée, ventrue, déprimée à la base. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, menu, droit, obliquement inséré. — *Œil :* grand, mal développé, mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune-citron, tachée de fauve auprès du pédoncule, parsemée de points bruns, rarement colorée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, ferme, fondante, remarquable surtout par son extrême finesse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'une délicieuse saveur musquée.

Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée dans notre école, elle y a donné ses premiers fruits en 1862, et le nom sous lequel nous l'avons propagée, est celui du neveu de M. Henri Desportes, directeur de nos pépinières.

Observations. — Cette poire vraiment exquise a mûri deux années de suite en août, avant la William's; mais de 1864 à 1866, sa maturité, devenue plus tardive, n'a été complète que du 12 au 15 septembre.

Poire d'AIX. — Synonyme de poire *Gros-Muscat*. Voir ce nom.

Poire ALBERT. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

Poire ALBERTI. — Synonyme de poire *Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

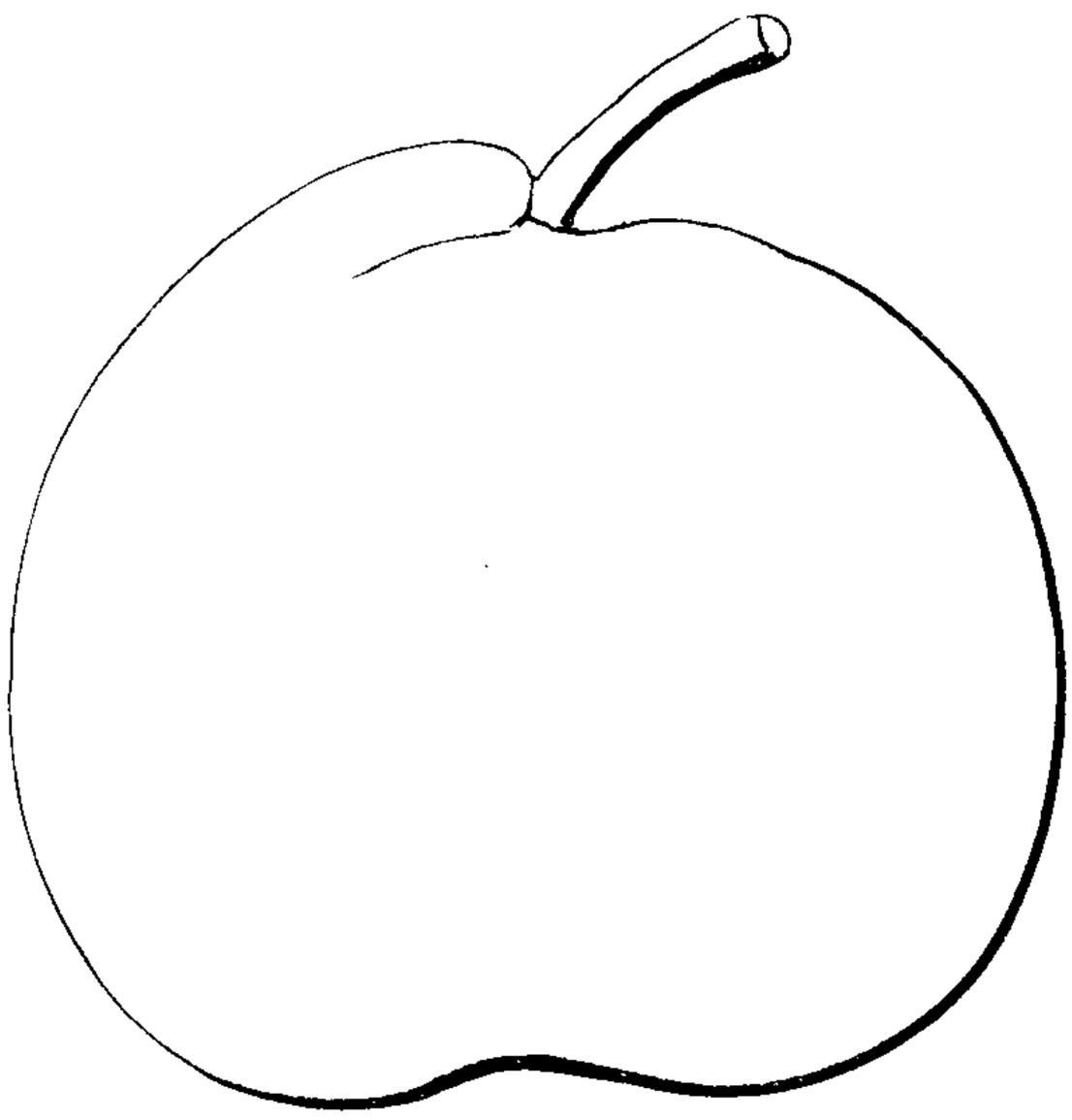
Poire ALEAUME. — Synonyme de *Blanquet à longue queue*. Voir ce nom.

Poire d'ALENÇON. — Synonyme de *Doyenné d'Alençon*. Voir ce nom.

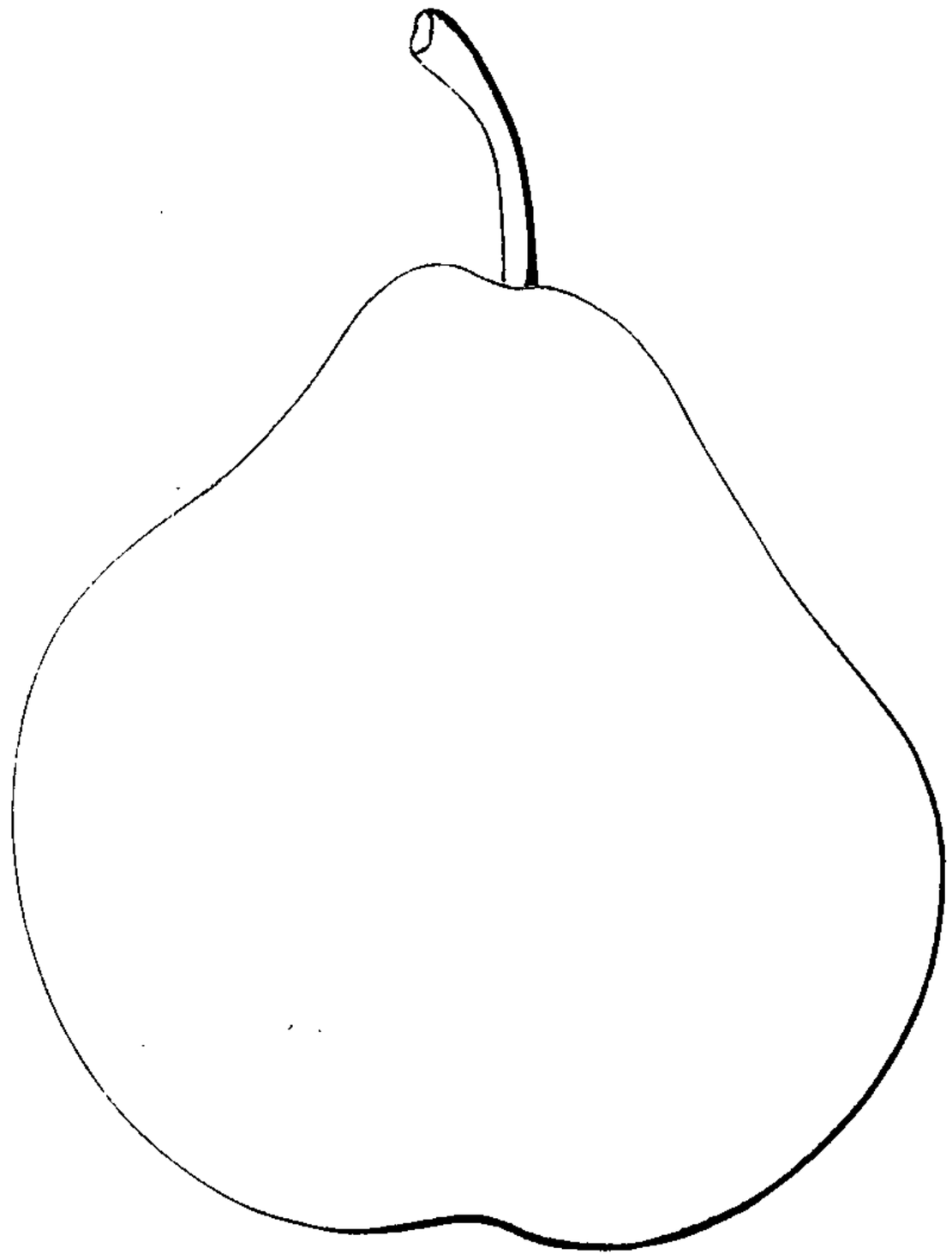
Poire ALEXANDRE BERCKMANS. — Synonyme de *Beurré Berckmans*. Voir ce nom.

15. Poire ALEXANDRE BIVORT.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés, longs, un peu faibles et flexueux, marron foncé, finement ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* gros, écrasés, à écailles renflées, écartés du bois. — *Feuilles :* ovales-arrondies, faiblement dentelées, ayant le pétiole gros et très-court.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Les pyramides de ce poirier sont généralement assez belles sur cognassier, quoiqu'il soit de moyenne vigueur.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique ou turbinée, quelquefois aplatie et légèrement côtelée. — *Pédoncule :* assez court, mince, arqué, obliquement inséré, souvent comprimé à sa base, où il est alors fortement renflé, par une gibbosité prononcée. — *Œil :* petit, clos, contourné, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de roux, largement maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine et juteuse, des plus marcescentes. — *Eau :* extrêmement abondante, musquée, à peine sucrée, entachée d'une âcreté détestable.

Maturité. — Commencement de novembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — D'origine belge, la poire ici décrite porte le nom du fondateur de la Société Van Mons, M. Alexandre Bivort, qui en 1849 la fit connaître en ces termes dans un ouvrage spécial :

« Cette variété, obtenue par M. Louis Berckmans, un de nos amis, nous a été dédiée au mois de décembre 1848, et nous avons été à même d'en constater les éminentes qualités..... C'est un fruit *exquis*, qui a beaucoup de rapports avec la poire Joséphine de Malines ; il se

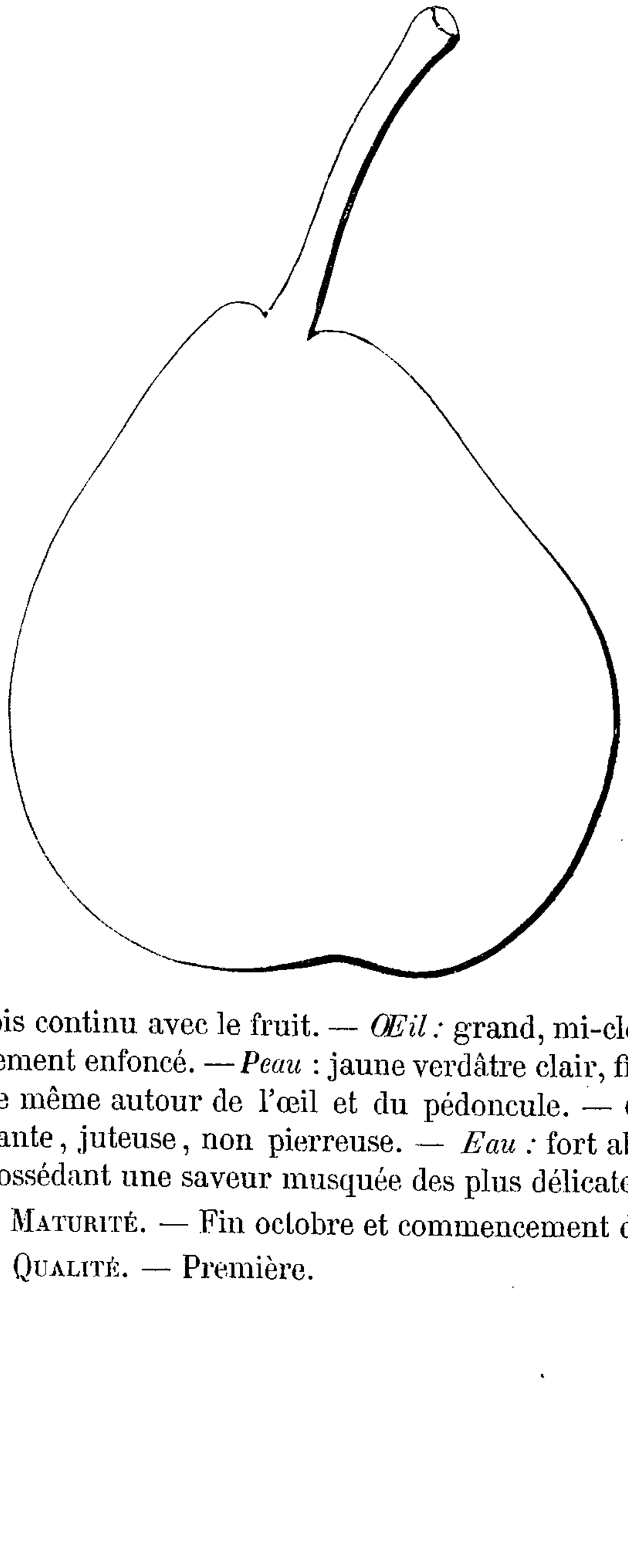
fond littéralement dans la bouche, et n'y laisse aucun marc. L'époque de sa maturité a lieu vers la fin de janvier. » (A. Bivort, *Album de pomologie*, t. II, pp. 107-108.)

Observations. — Malgré la qualification d'*exquise* donnée en 1849, par M. Bivort, à la poire qu'alors on lui dédiait, et qui plus tard, en 1855, était également déclarée « *excellente* » par M. de Liron d'Airoles (*Notices pomologiques*, t. I, p. 79), nous avons dû la classer de troisième ordre. Chez nous, en effet, elle s'est montrée plutôt mauvaise que médiocre, depuis dix ans que nous la multiplions; comme aussi l'époque de sa maturité n'y a jamais dépassé la mi-novembre.

Poire ALEXANDRE HÉLIE. — Synonyme de poire *Belle-Julie*. Voir ce nom.

---

16. Poire ALEXANDRE LAMBRÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, régulièrement étalés, faibles, longs, légèrement flexueux, brun clair, rarement très-ponctués ; leurs coussinets sont peu saillants. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, obtus, ordinairement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-allongées ou arrondies, vert clair, et entièrement dentées; elles ont le pétiole court, fort, et ne sont jamais abondantes.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Il veut le cognassier, pousse convenablement en pyramide, et, par sa vigueur, réclame une place dans les vergers.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* long, mince, arqué, renflé à la base, obliquement inséré dans un assez large évasement, et parfois continu avec le fruit. — *Œil :* grand, mi-clos, contourné, mal développé, légèrement enfoncé. — *Peau* : jaune verdâtre clair, finement ponctuée de roux, marbrée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, un peu molle, fondante, juteuse, non pierreuse. — *Eau :* fort abondante, fraîche, sucrée, acidule, possédant une saveur musquée des plus délicates.

Maturité. — Fin octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

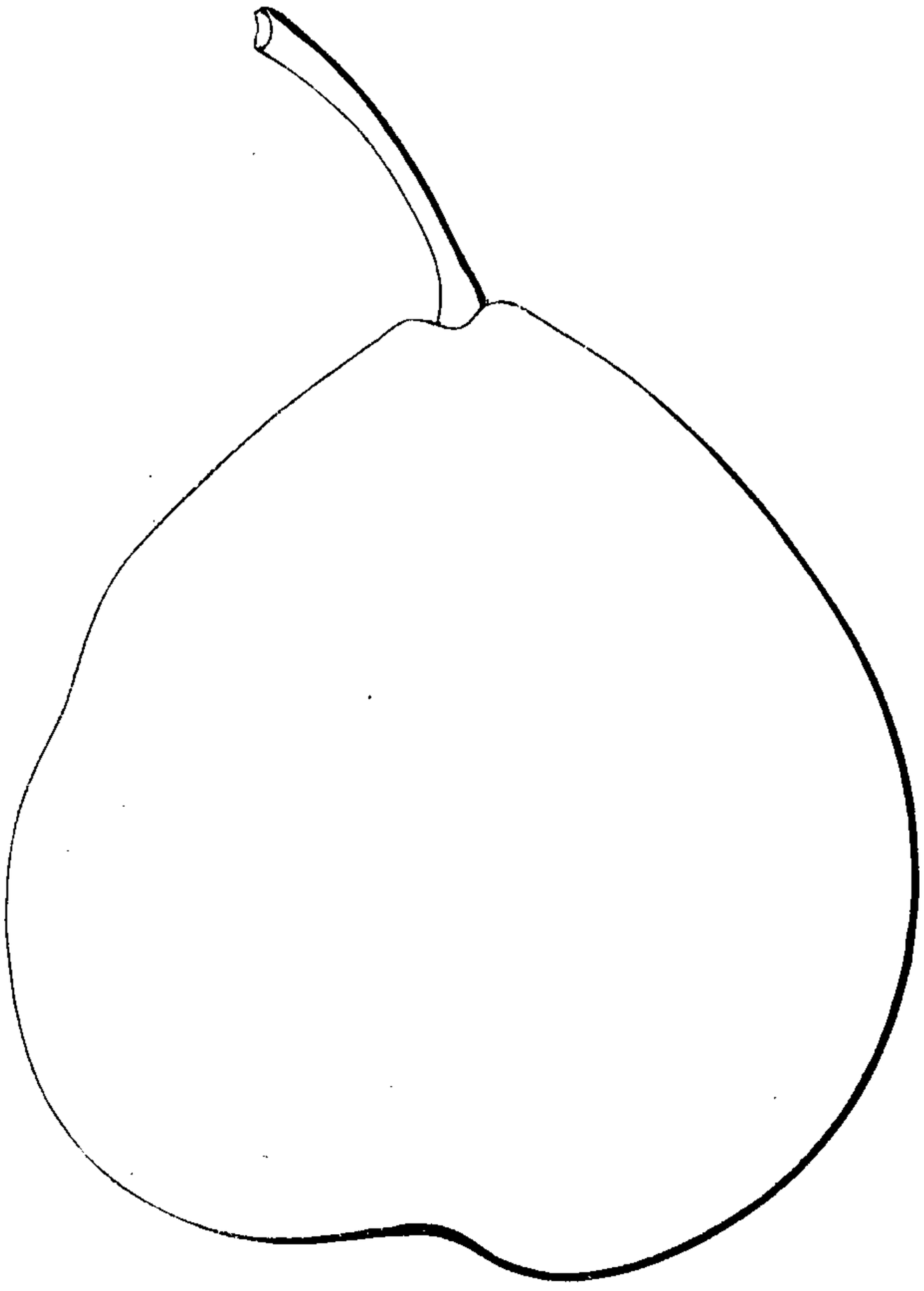
Historique. — Van Mons, le célèbre semeur belge, en fut l'obtenteur, et M. A. Bivort, le parrain.

« J'ai dégusté ce fruit pour la première fois en 1844 — écrivait en 1847 ce dernier pomologue — cependant il est possible qu'il soit de quelques années plus vieux, car l'arbre-mère paraît avoir une vingtaine d'années : il portait dans la pépinière Van Mons le n° 2194..... J'ai dédié cette poire à feu Alexandre Lambré, mon aïeul, grand amateur d'arboriculture, et dont le vaste jardin, qui existe encore en partie, renfermait presque tous les bons fruits connus à cette époque. » (*Album de pomologie*, t. I, pp. 56-57.)

Observations. — La maturité de cette délicieuse poire s'est d'abord montrée variable : elle allait de décembre à mars ; mais dans notre contrée elle a fini par devenir uniquement un fruit de fin d'automne. — On a cru, à Paris, que le poirier Alexandre Lambré n'était autre que l'ancienne variété nommée Muscat Lallemand. Une étude comparative, plusieurs fois renouvelée, nous a prouvé que nous avions bien là deux espèces dont les caractères n'offraient entre eux aucune confusion possible.

---

17. Poire ALEXANDRINA BIVORT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement flexueux et faiblement étalés, gros, longs, jaune obscur parfois lavé de rouge-brun ; ils sont peu ponctués et leurs coussinets n'ont qu'une mince saillie. — *Yeux :* de moyenne grosseur, arrondis, obtus, cotonneux, presque adhérents. — *Feuilles :* ovales-allongées, à bords finement denticulés ou crénelés, à pétiole court et fort ; vers le sommet du scion elles sont contournées et canaliculées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On a dit qu'il était « de vigueur moyenne « sur cognassier, et que, « n'allant pas bien en pyra- « mide, il serait mieux en « haut vent ou à mi-tige. » (De Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1855, t. I, p. 73.) Dans nos pépinières, cependant, il donne sur le cognassier des pyramides irréprochables, et s'y montre plein de force.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et quelquefois moins volumineuse. — *Forme :* turbinée-arrondie. — *Pédoncule :* assez long, peu

gros, arqué, renflé à la base, obliquement implanté dans un étroit évasement mamelonné d'un côté. — *Œil :* petit, ouvert, bien développé, placé dans un large bassin plissé sur les bords. — *Peau :* jaune-citron, ponctuée de fauve, souvent tachée de même, et lavée de carmin du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, très-parfumée.

Maturité. — Au cours de septembre.

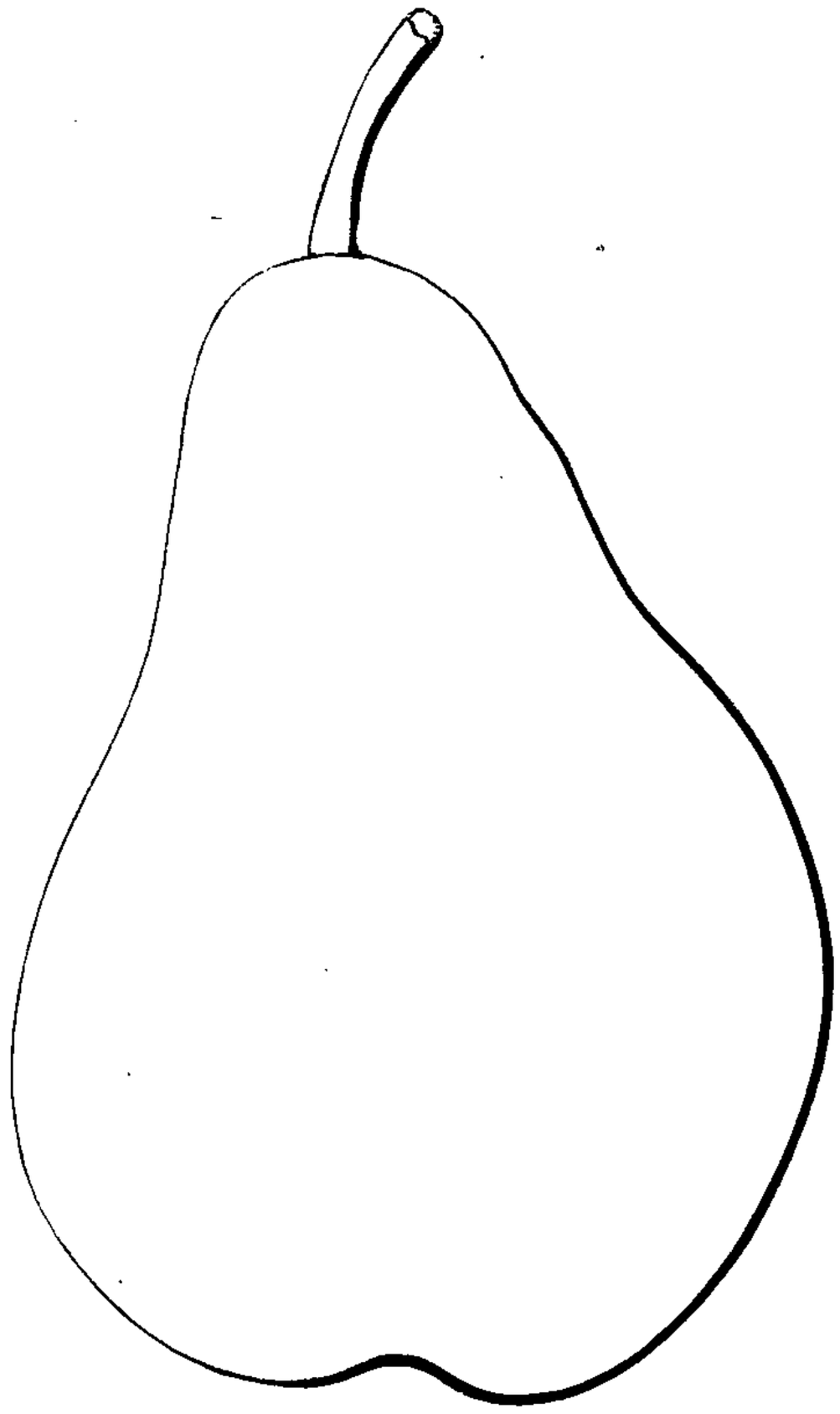
Qualité. — Première.

Historique. — M. Jules de Liron d'Airoles a puissamment aidé, en France, à la propagation de cette variété d'origine belge, à laquelle il consacrait, dès 1855, les lignes ci-après :

« Ce poirier est un gain des semis particuliers de M. A. Bivort, qui l'a dédié à sa femme. Son premier rapport remonte à 1847. Il est complétement inédit, et seulement annoté au Catalogue de l'obtenteur, notre excellent ami, comme d'exquise qualité..... J'ai envoyé à l'Exposition de la Société centrale d'horticulture de Paris, une corbeille de ce délicieux et charmant fruit. » (*Notices pomologiques*, t. I, p. 75.)

18. Poire ALEXANDRINE DOUILLARD.

Synonyme. — *Poire* Douillard (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, années 1852 à 1863).



Description de l'arbre. — *Bois:* assez gros. — *Rameaux :* nombreux, étalés vers la base, érigés vers le sommet, courts, forts, gris jaunâtre, peu ponctués, ayant les coussinets bien développés. — *Yeux:* pointus, volumineux, presque adhérents. — *Feuilles:* abondantes, ovales-allongées, crénelées, légèrement canaliculées ; leur pétiole est court et roide.

Fertilité. — Des plus grandes.

Culture. — Les multiples et vigoureux rameaux de ce poirier, le rendent, en pyramide, extrêmement buissonneux. On le greffe généralement sur cognassier.

Deseription du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et quelquefois dépassant de moitié celle de l'exemplaire ci-dessus. — *Forme :* allongée, irrégulière, obtuse, ventrue vers la base, amincie près du sommet, et tellement côtelée que le milieu du fruit devient pentagone. — *Pédoncule :* court, arqué, obliquement implanté, mince à son point d'attache, souvent renflé à son point d'insertion. — *Œil :* moyen, ouvert, à peine enfoncé, mal développé. — *Peau :* jaunâtre, finement ponctuée de roux, tachée de même autour du pédoncule, et marbrée de fauve ou lavée de rose tendre du côté du soleil. — *Chair :* blanche,

fine, juteuse, fondante. — *Eau :* très-abondante, très-sucrée, ayant une saveur beurrée fort délicate.

Maturité. — Fin septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

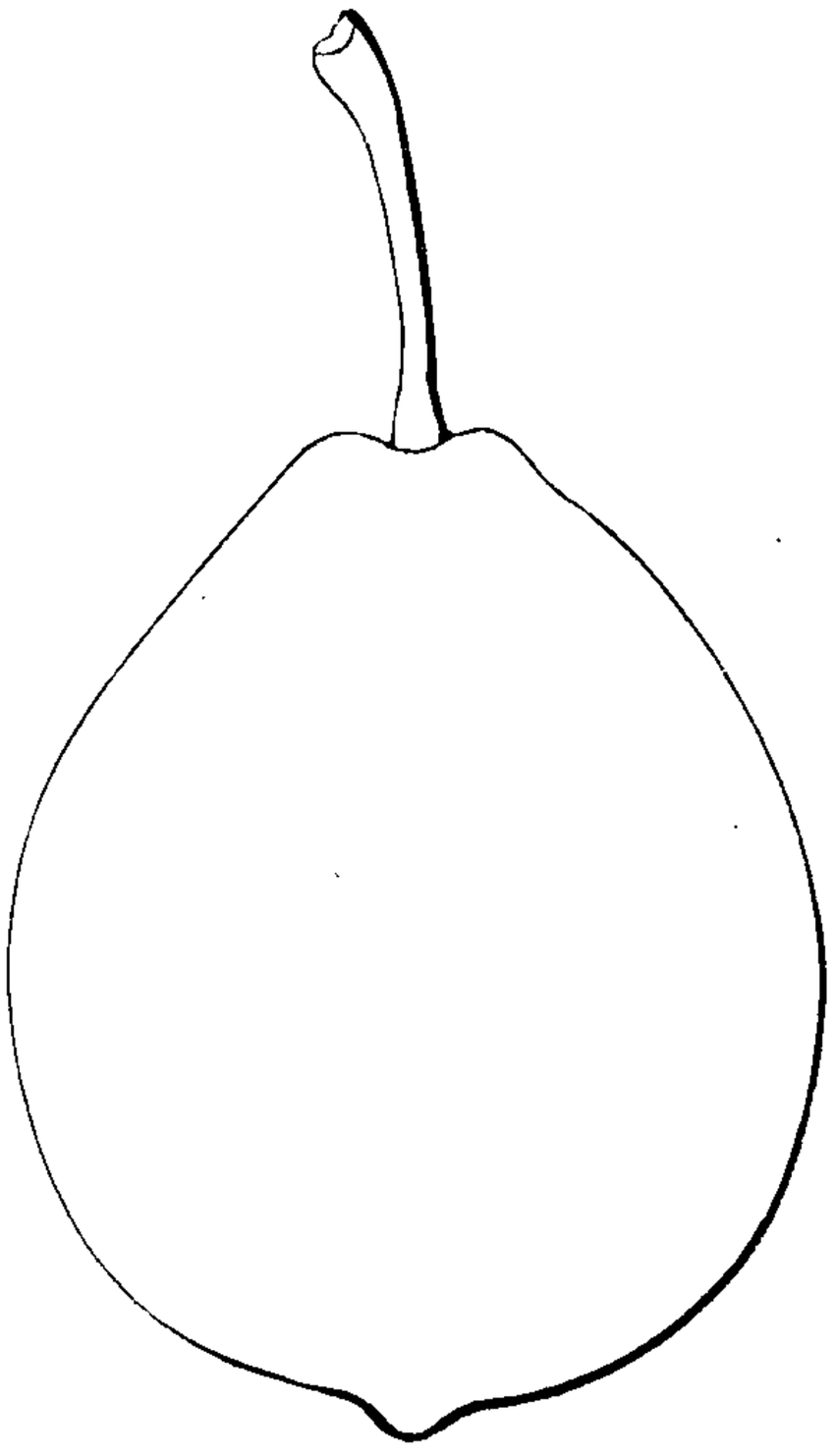
Historique. — Elle est de provenance française, et due à un amateur d'horticulture, nous apprenait en 1854 M. de Liron d'Airoles :

« Cette nouvelle poire — annonçait-il alors — a été obtenue de semis par M. Douillard jeune, architecte à Nantes. La première récolte date de 1849, mais la mise dans le commerce n'a eu lieu qu'en novembre 1852. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. II, p. 41.)

Observations. — Sa maturité se prolonge rarement jusqu'en décembre, ainsi qu'on l'indique généralement dans les Catalogues. C'est surtout en octobre que se mange cette poire, qui n'a qu'un défaut, celui de devenir pâteuse ; et encore peut-on le combattre en ne la laissant pas mûrir sur l'arbre.

---

19. Poire d'ALOUETTE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, grêles, courts, flexueux, cotonneux, vert olivâtre assez foncé, finement ponctués, à coussinets fort apparents. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aplatis, obtus, écartés. — *Feuilles :* ovales, parfois canaliculées, à bords dentés ou crénelés, à pétiole gros et long.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — Doué d'une vigueur moyenne, cet arbre, sur cognassier, donne généralement d'assez faibles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* ovoïde, très-régulière, quelque peu bosselée. — *Pédoncule :* long, mince, arqué, renflé à la base, inséré à fleur de peau. — *Œil :* grand, ouvert, bien formé, extrêmement saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, parsemée de points cendrés, finement lavée de rose carminé du côté du soleil. — *Chair :* grosse, blanche, cassante, peu pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, fort agréable.

Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Deuxième.

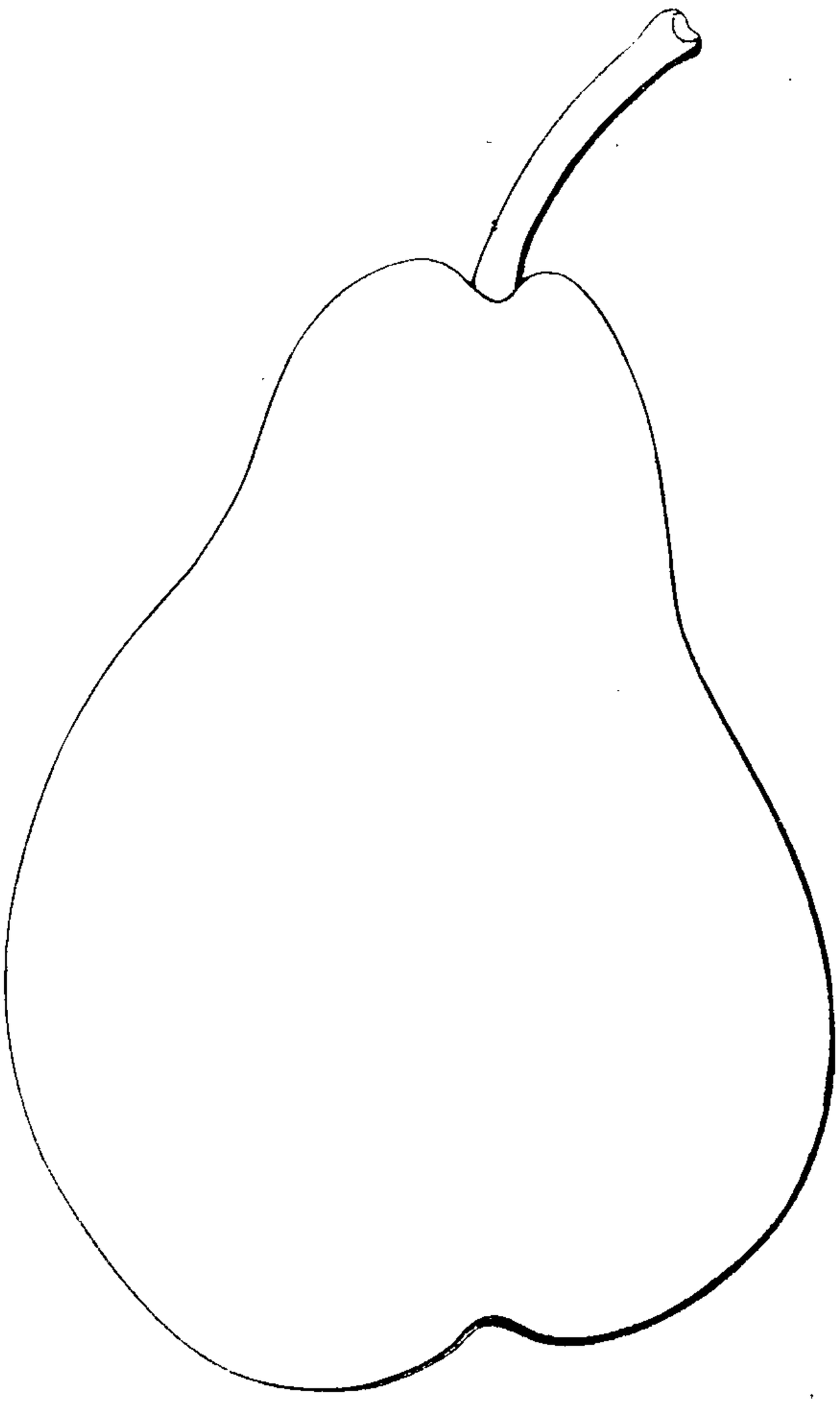
Historique. — Nous cultivons cette variété depuis 1850, époque où nous l'avons trouvée, due au hasard, sur la ferme du Barbancinet, commune de Saulgé-l'Hôpital (Maine-et-Loire). Le pied-mère paraissait alors âgé de quatre-vingts ans. Il produisait annuellement plus de quatre mille poires, ce qui représente environ douze doubles-décalitres, ou un poids de deux cents kilogrammes ; le tout rapportant une vingtaine

de francs. Aujourd'hui, ce poirier mesure dix mètres, est très-vigoureux, complétement pyramidal, et n'a rien perdu de son excessive fertilité. En le livrant au commerce en 1855, nous lui avons donné le nom du champ dans lequel il est né.

Observations. — La poire d'Alouette ressemble un peu à la poire Ah-mon-Dieu ; mais, en les comparant, on verra que cette dernière est plus grosse et beaucoup plus allongée que l'autre, dont elle diffère aussi par une moindre qualité, une maturité plus précoce, et surtout par les caractères de l'arbre. La variété ici décrite doit avoir place dans les vergers pour sa fertilité merveilleuse et pour la bonté de ses produits, dont on ne saurait trop approvisionner les marchés.

---

20. Poire ALPHONSE KARR.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles, de moyenne longueur, légèrement flexueux et cotonneux, vert olivâtre, rarement très-ponctués, et montrant des coussinets fort ressortis. — *Yeux :* des plus gros, coniques, pointus, à large base, bien écartés, souvent même formant éperon. — *Feuilles :* arrondies ou ovales, et dentelées en scie, elles ont le pétiole court et fort, mais sont rarement abondantes.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Le cognassier lui convient mieux que le franc, et l'amène à former d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* pyriforme, obtuse, ventrue, déprimée à la base. — *Pédoncule :* long, assez fort, arqué, obliquement inséré dans une large cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, ouvert, souvent contourné, peu enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée et veinée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et striée de brun dans le bassin de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, très-fine, très-fondante, juteuse, non pierreuse. — *Eau :* abondante, fraîche, bien sucrée, acidule, délicatement parfumée.

Maturité. — Mi-novembre, se prolongeant jusqu'à la fin de décembre.

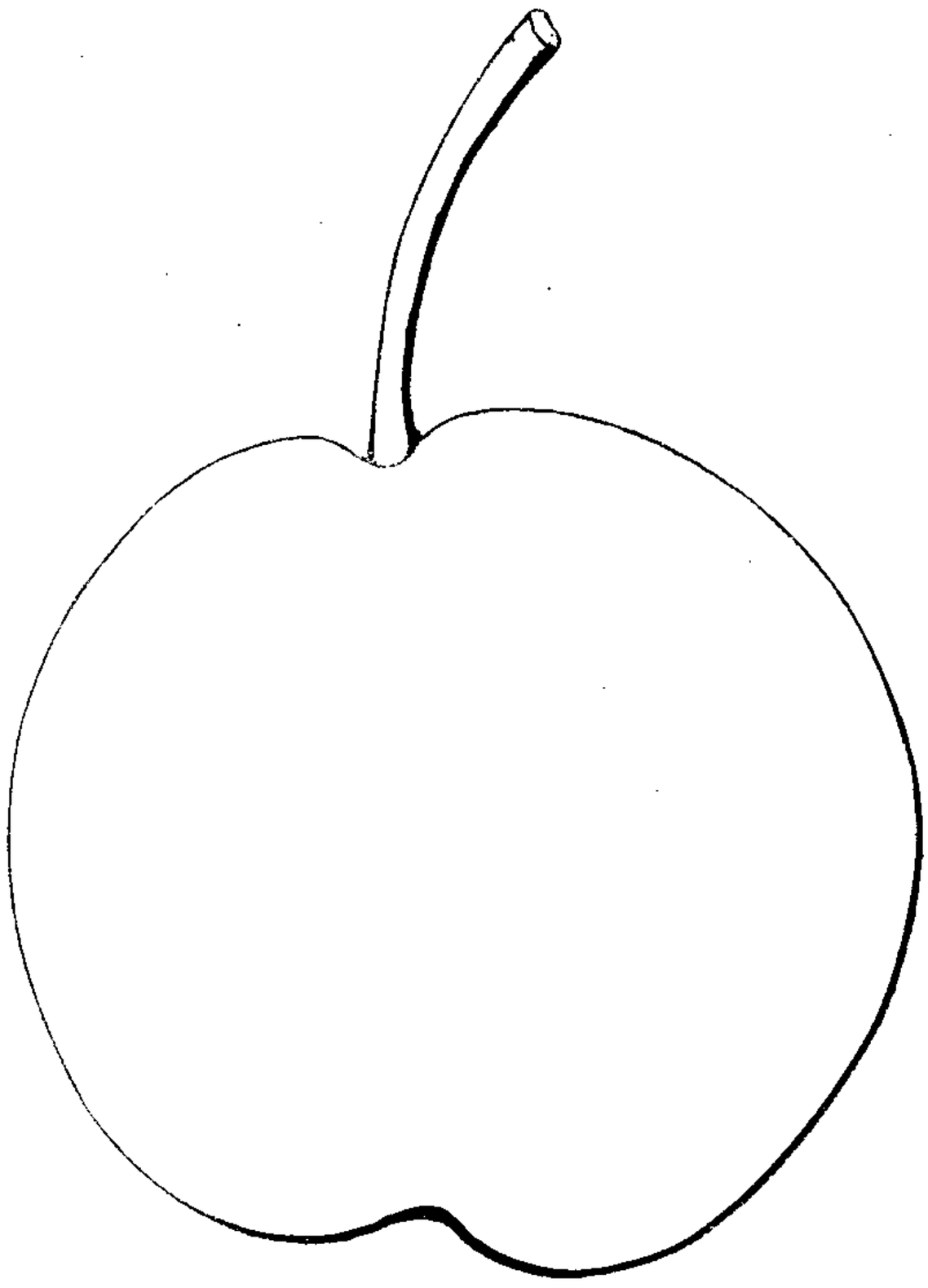
Qualité. — Première.

Historique. — Nous avions attribué l'obtention de cette variété, que nous savions originaire de Belgique, à M. de Jonghe, horticulteur à Bruxelles. C'était une erreur. La poire dédiée à notre spirituel littérateur Alphonse Karr, est due au continuateur des semis du major Espéren, à M. Louis Berckmans, l'un des rédacteurs de l'*Album de pomologie belge*. Elle date de 1849, et figurait dès 1853 parmi les poiriers de la Société Van Mons. Malheureusement — ainsi que nous l'écrivait de Fleurus, le 4 mars 1865, M. A. Bivort — « malheureusement l'arbre est resté si peu « productif, que je n'ai pu présenter encore ses fruits à la Commission royale de « pomologie belge; ce qui vous expliquera également pourquoi je n'ai pas décrit « ladite variété dans nos *Annales*. » Toutefois, ce manque de publicité ne l'a point empêchée de pénétrer promptement chez les Allemands, et d'être fort appréciée de leurs pomologues, puisque nous lisons cette phrase dans un ouvrage spécial imprimé en 1854 à Iéna : « La poire Alphonse Karr est l'un des fruits les plus « recommandables que nous connaissions. » (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, p. 78.)

Poire ALPHONSINE RICHARD. — Synonyme de poire *Adolphine Richard*. Voir ce nom.

---

21. Poire ALTHORP CRASSANE.



Grosseur : moyenne ou petite. — *Forme :* arrondie, ventrue, ayant ordinairement un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* long, menu, arqué, implanté dans un étroit évasement. — *Œil :* petit, ouvert, bien formé, placé au fond d'un assez vaste bassin. — *Peau :* vert pâle, finement ponctuée de fauve, lavée de rouge-brun du côté

Description de l'arbre. — *Bois :* de grosseur moyenne. — *Rameaux :* très-nombreux, régulièrement érigés, longs, faibles, flexueux, gris foncé, lavés de roux clair, et généralement peu ponctués; leurs coussinets sont assez saillants. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes-arrondis, extrêmement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, lancéolées, mal dentelées, fort larges auprès du pétiole, qui n'est ni des plus longs ni des plus gros.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le franc et le cognassier lui sont propres, et sa vigueur est telle, qu'il se déploie, sur l'un et l'autre de ces sujets, en hautes pyramides des mieux ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* arrondie, ventrue, ayant ordinairement un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* long, menu, arqué, implanté dans un étroit évasement. — *Œil :* petit, ouvert, bien formé, placé au fond d'un assez vaste bassin. — *Peau :* vert pâle, finement ponctuée de fauve, lavée de rouge-brun du côté

du soleil. — *Chair :* blanche, fondante, très-juteuse, assez fine, à peine pierreuse. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, acidulée, délicatement parfumée.

Maturité. — Fin octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle a été gagnée en Angleterre, vers 1830, et M. Downing, pomologue américain fort distingué, le constatait ainsi en 1849, en appréciant le mérite de ce fruit, qui pour lors était encore peu répandu aux États-Unis :

« Cette belle poire anglaise a été obtenue de semis par feu M. T. A. Knight, président de la Société d'horticulture de Londres. Il l'envoya en 1832 à M. John Lowel, de Boston. Elle est fort estimée en Angleterre, et son arbre est recommandé comme très-rustique. Jusqu'ici les sujets de cette espèce qui ont fructifié chez nous, ont montré qu'elle était de bonne qualité, mais quelque peu inférieure, cependant, à sa réputation. Nous ignorons s'il existe deux variétés de l'Althorp crassane; seulement, nous voyons qu'elle est de qualité variable, car nous en avons dégusté plusieurs exemplaires qui réellement étaient mauvais. » (*The fruits and fruit trees of America*, 9e édit., p. 352.)

Observations. — C'est avec raison que M. Decaisne a dit en 1863 : « Je ne puis « admettre la manière de voir de M. Willermoz, qui donne la poire Thompson « comme synonyme de la poire Althorp crassane décrite par M. Thompson lui-« même. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. V.) Nous avons pu nous convaincre, en effet, que ces deux poiriers n'avaient entre eux aucune ressemblance; mais nous devons, à la décharge de M. Willermoz, certifier qu'on nous envoyait, il y a quelques années, un arbre étiqueté Crassane Althorp, qui n'était autre que le poirier Thompson. D'où suit qu'un étiquetage tout aussi fautif a bien pu causer l'erreur signalée par M. Decaisne.

Poire AMADONTE. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

---

22. Poire AMADOTE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Dame Houdotte (le Lectier, procureur du roi à Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 18). — 2. De Graine (de Bonnefond, *le Jardinier français*, édit. de 1731, p. 81). — 3. Fortunée d'Été (Prévost, *Cahiers de pomologie*, 1839, p. 9). — 4. Madot (*Id. ibid.*). — 5. Saint-Germain blanc, d'été (*Id. ibid.*). — 6. Beurré blanc des Capucines (Bivort, *Album de pomologie*, t. I, 1847, n° 4). — 7. Comte de Friand (Willermoz, *Observations sur le genre Poirier*, 1848-1849, p. 3). — 8. Beurré d'Iedan (*Id., ibid.*) — 9. Angobert de Mantoue (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. I, 1858). — 10. Damadote (*Id. ibid.*).

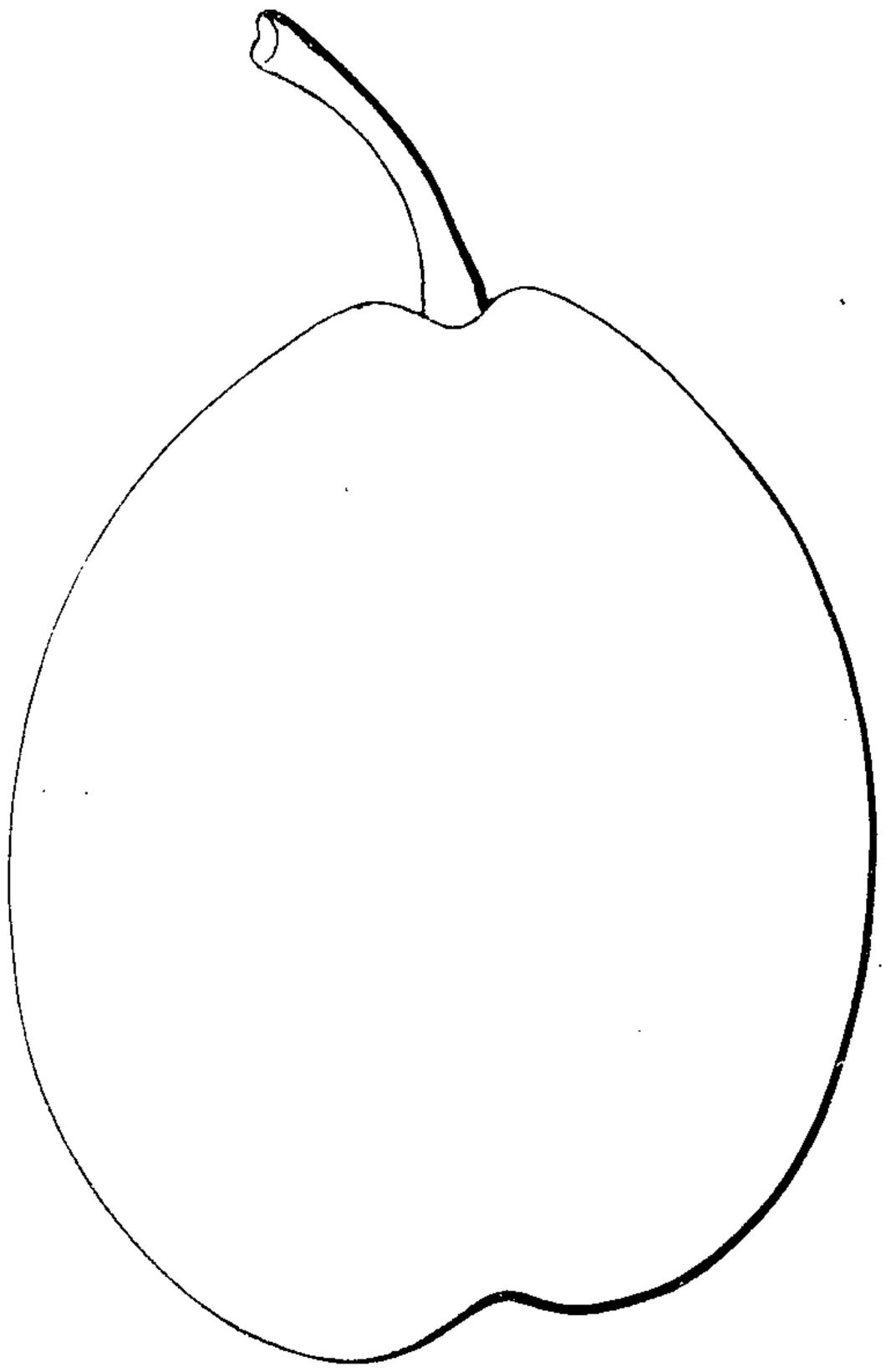
Description de l'arbre. — *Bois* : très-fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement érigés, surtout vers le sommet, longs, gros, extrêmement flexueux, roux verdâtre, semés de larges points gris, et montrant des coussinets bien développés. — *Yeux :* de grosseur peu commune, ovoïdes, souvent obtus, courts, sortis en éperon, et munis d'écailles des plus apparentes. — *Feuilles :* elliptiques ou ovales, légèrement dentées, parfois cotonneuses, à pétiole petit et très-nourri.

Fertilité. — Remarquable.

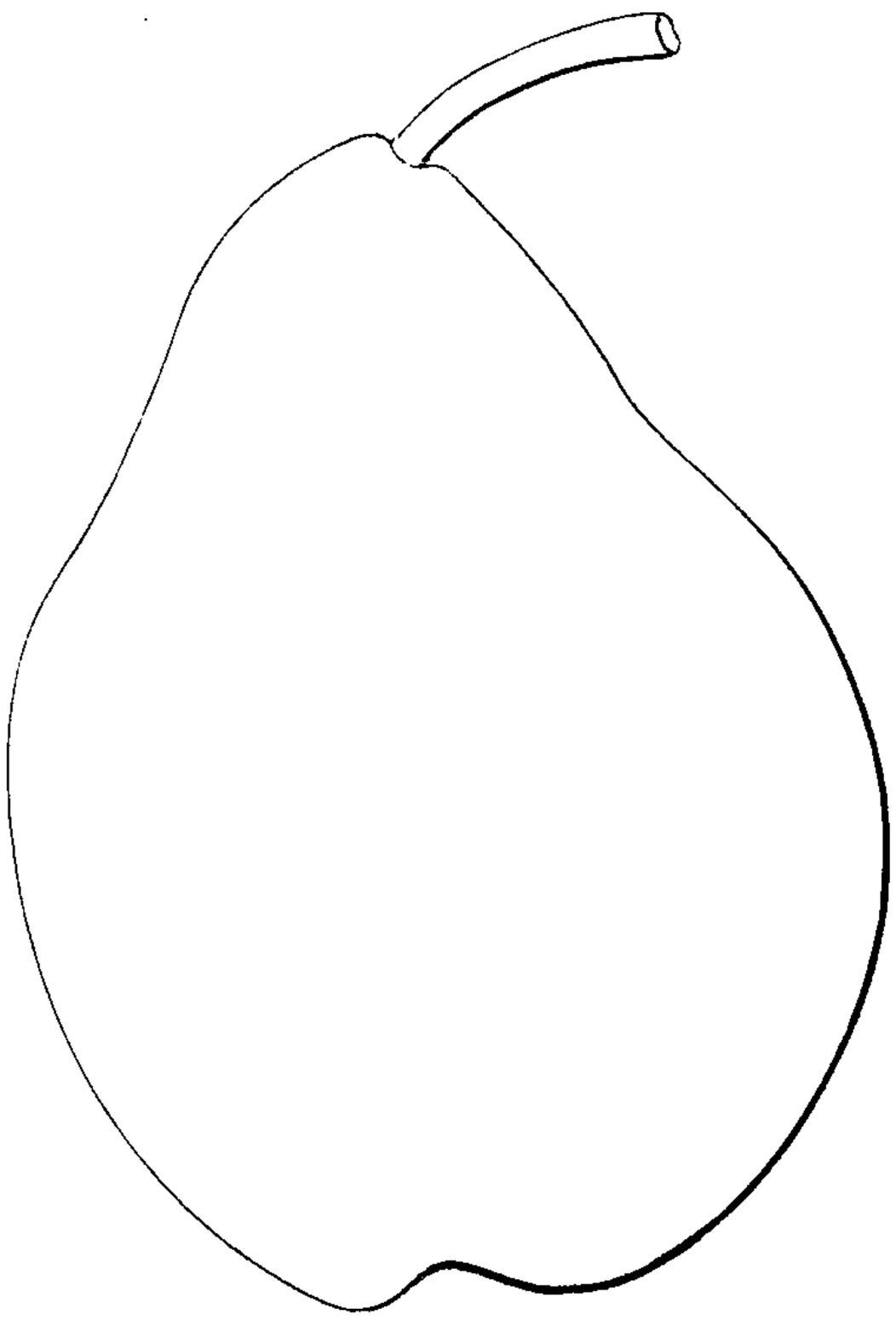
Culture. — Greffé sur cognassier, ce poirier, qui est d'une grande vigueur et tourne naturellement à la forme pyramidale, devient d'une rare beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et quelquefois assez volumineuse. — *Forme :* ordinairement ovoïde, elle se montre souvent aussi allongée, obtuse, bosselée et contournée. — *Pédoncule :* assez long, assez fort, arqué, habituellement renflé à la base, inséré obliquement dans une étroite cavité. — *Œil :* large, ouvert, bien conformé, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune-orange, marbrée,

Poire Amadote. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



ponctuée de fauve, surtout vers l'œil et le pédoncule, et presque toujours lavée de carmin du côté du soleil. — *Chair :* blanche, ferme, cassante, peu juteuse. — *Eau :* rarement abondante, suffisamment sucrée, ayant une légère saveur musquée qui n'est pas sans délicatesse.

Maturité. — Fin octobre, pouvant parfois se prolonger jusqu'en décembre et janvier.

Qualité. — Comme fruit à couteau, on la doit mettre au troisième rang; et parmi les fruits à cuire, au second.

Historique. — Le premier de nos anciens pomologues qui ait signalé la présente variété, c'est le Lectier, procureur du roi à Orléans en 1620, et amateur passionné de la culture des arbres fruitiers. A ce point même, qu'il fit imprimer en 1628 le *Catalogue* des variétés de son « plant et verger; » opuscule si rarissime, qu'on n'en connaît encore qu'un seul exemplaire, classé à la Bibliothèque Impériale sous le n° 1180 de la série S. Or, à la page 18 de ce *Catalogue*, on lit : « Poire *Dame* « *Houdotte*, ou poire de grène, « estant en maturité ès mois de « janvier. » Nul autre renseignement n'est donné, mais la qualification de *grène* (graine) appliquée par l'auteur, à cette poire, indique suffisamment qu'alors elle était nouvelle et provenait de semis. Ce fut Merlet, quarante-sept ans plus tard, qui en la décrivant révéla le nom de son obtenteur; et déjà, par une syncope assez fantaisiste, poire Dame Houdotte s'écrivait poire d'*Amadote :*

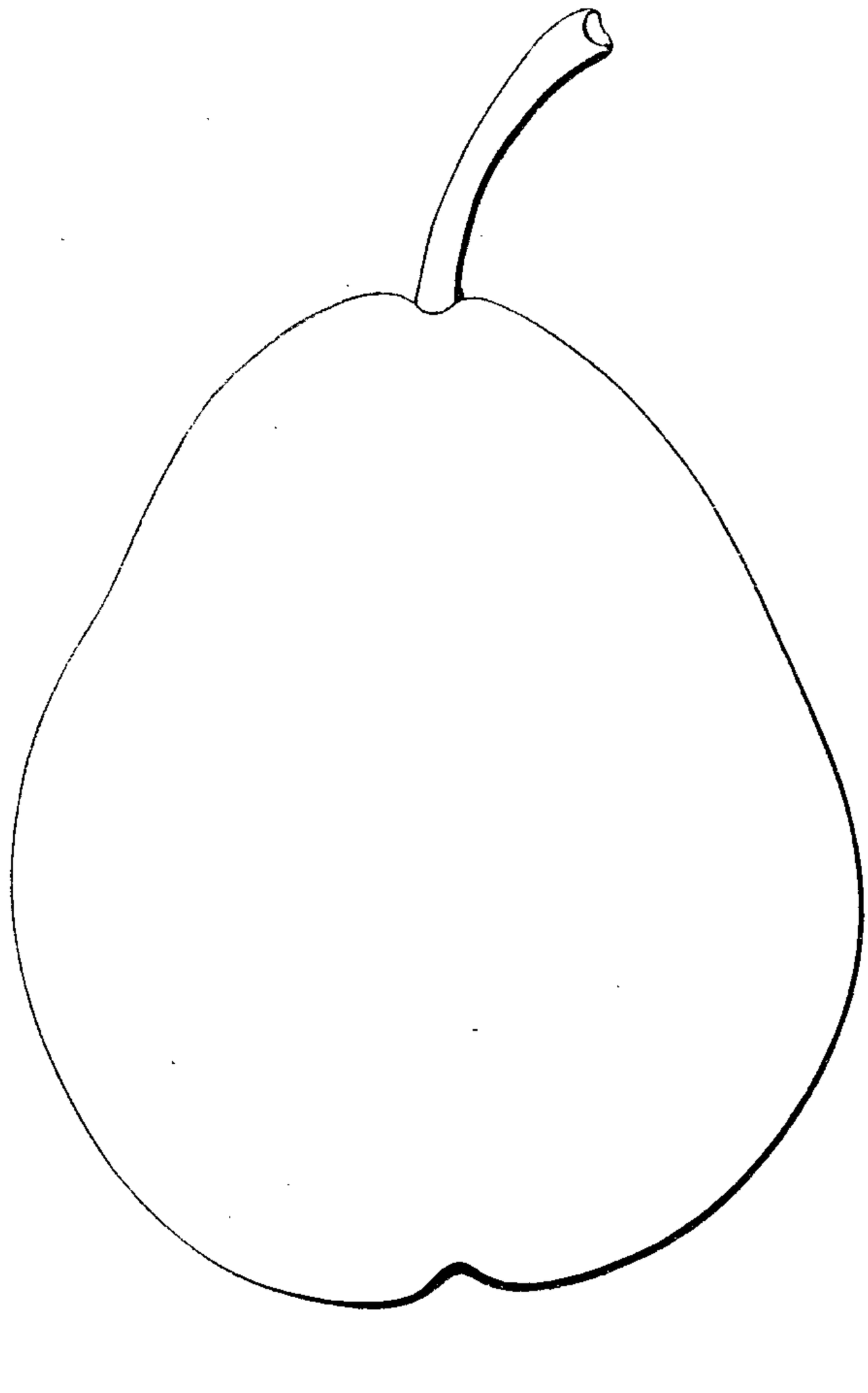
« Elle est ainsi appelée (d'Amadote) — disait Merlet — par l'arbre, qui fut trouvé en Bourgogne, chez dame

Oudotte, dont le bois sauvage était tout épineux ; mais le temps, avec la culture, et sur le cognassier, lui a fait perdre les épines, qu'elle conserve encore sur le franc, qui lui donne plus d'eau. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 2e édit., 1675, p. 96.)

Devant des renseignements aussi positifs, on doit donc rejeter la version de feu M. Prévost, horticulteur rouennais, qui croyait que la poire Amadote avait été nommée en 1652 par l'abbé Legendre, curé d'Hénouville. Et s'il pouvait exister un doute à l'égard du témoignage de Merlet, il disparaîtrait devant cette autre assertion puisée à la page 48 de l'*Art de tailler les arbres fruitiers*, ouvrage publié en 1683 par le docteur Venette : « La poire Dame Houdotte, ou Amadote, est venue de « semence, et a eu l'honneur de porter le nom de la personne qui l'a élevée. »

Observations. — Il est parfaitement reconnu que le Beurré blanc des Capucines, figuré en 1847 dans l'*Album de pomologie belge*, t. I, n° 4, et qu'on y attribuait à Van Mons, n'est autre que la poire Amadote. — Une variété qu'on doit également se garder de confondre avec ce dernier poirier, c'est l'*Amadonte*, ou Petit-Oin, car si elle en est voisine par l'ancienneté, par une homonymie presque complète, elle en diffère totalement par la forme, la grosseur et la qualité. — Cueillie à temps, l'Amadote — qui devient pâteuse lorsqu'on la laisse mûrir sur l'arbre — offre, en raison surtout de sa fertilité, de beaux bénéfices pour la vente sur les marchés, où parfois nous l'avons vue livrée pour le Saint-Germain, dont elle a souvent l'aspect, à défaut de la bonté.

23. Poire AMAND BIVORT.



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus gros. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés, assez longs, forts, légèrement flexueux, brun olivâtre, parfois lavés de rouge clair au-dessus des yeux, faiblement ponctués, à coussinets peu marqués. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, pointus, presque adhérents. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, allongées, généralement acuminées, ayant les bords crénelés ou denticulés, le pétiole fort et assez long.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il veut le cognassier, qui lui fait acquérir, en pyramide, un bel aspect; mais sa vigueur n'est pas excessive.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et souvent aussi plus petite. — *Forme :* ovoïde ou

turbinée, ventrue, régulière. — *Pédoncule :* assez long, assez fort, arqué, obliquement implanté. — *Œil :* petit, mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, striée de fauve, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule, finement lavée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, très-fondante, légèrement pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, fraîche, acidule, bien sucrée, extrêmement savoureuse.

Maturité. — Novembre.

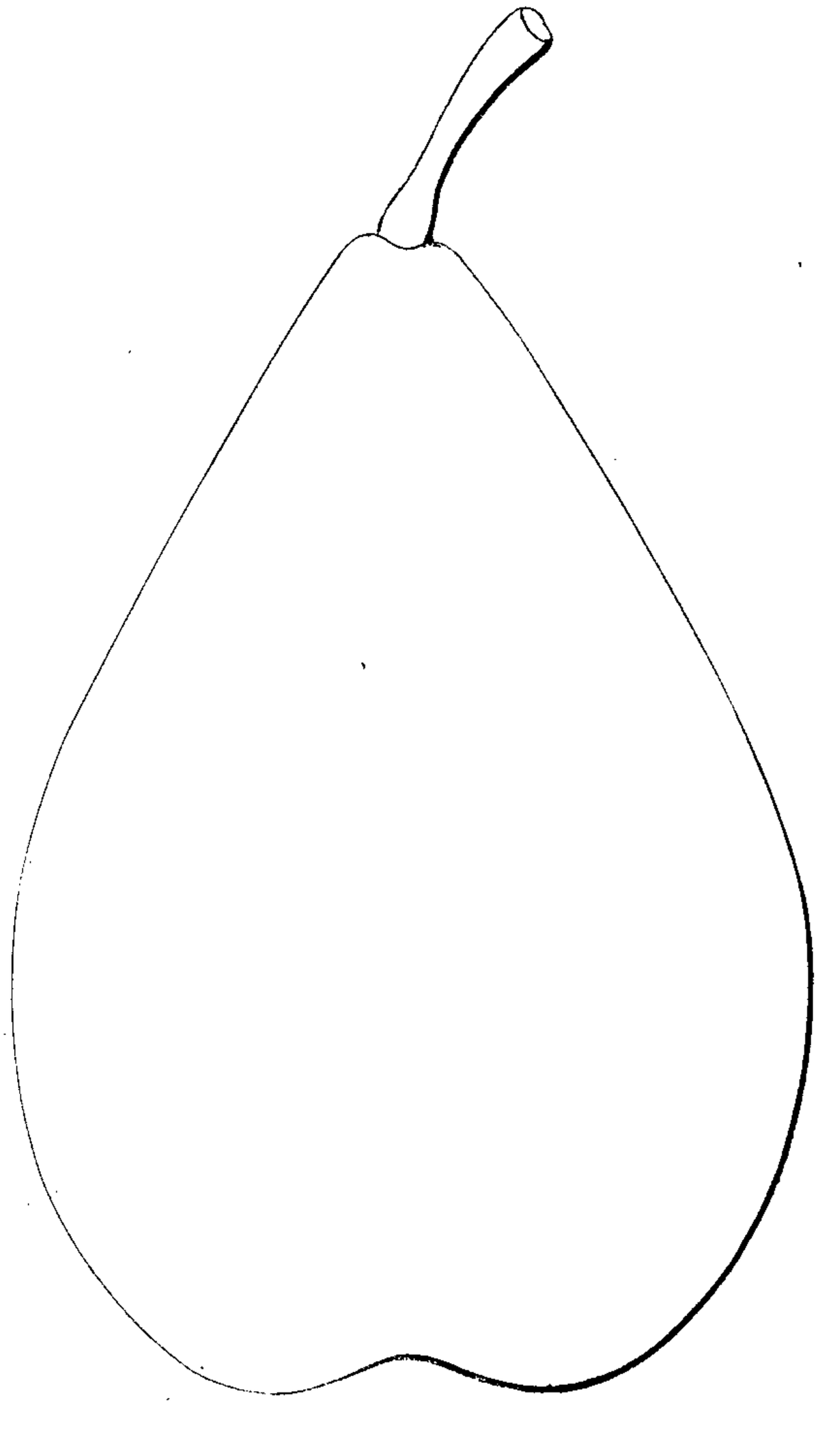
Qualité. — Première.

Historique. — D'origine belge, elle provient des semis de Van Mons ; mais comme les pépinières de cet arboriculteur furent après son décès — en 1842 — achetées par M. Alexandre Bivort, c'est à ce dernier, qui vit la première fructification du pied-mère, que revint le droit d'en nommer, d'en propager les produits ; et il dédia en 1850 cette excellente espèce, à son frère.

Poire d'AMANDE. — Synonyme de *Beurré d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

24. Poire d'AMANDE DOUBLE.



Synonymes. — *Poires*. 1. Double d'Amanda (A. J. Downing, *The fruits and fruit trees of America*, édit. de 1849, p. 353). — 2. d'Amande régénérée (A. Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 97). — 3. Walker (*Catalogues de la Société Van Mons*, 1857, p. 146; et Downing, *The fruits and fruit trees of America*, édit. de 1863, p. 558). — 4. Elizabeth Walker (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 37).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement arqués et étalés, gros et longs, peu flexueux, brun-roux foncé, cotonneux, fortement ponctués, et ayant les coussinets à peine indiqués. — *Yeux :* ovoïdes, pointus, cotonneux, à écailles bombées et quelquefois disjointes, appliqués, de moyenne grosseur. — *Feuilles :* grandes, acuminées, de forme arrondie, finement dentées ou crénelées, à pétiole court et très-nourri.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sur cognassier, ses pyramides sont bien garnies et d'agréable aspect; mais, quoique rustique, ce poirier pousse lentement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, régulière, légèrement obtuse. — *Pédoncule :* assez long, assez fort, arqué, renflé aux extrémités, obliquement inséré à fleur de fruit. — *Œil :* petit, ouvert, placé dans un large évasement plissé sur les bords. — *Peau :* jaune d'or, faiblement ponctuée de fauve, lavée de rouge carminé du côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, peu acidule, douée d'une saveur d'amande qui la rend délicieuse.

Maturité. — Fin septembre, allant aisément jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Peu connue, peu cultivée en France, cette poire vraiment méritante est beaucoup plus répandue aux États-Unis, où le semeur belge Van Mons, son obtenteur, en avait envoyé, avant 1842, des sujets ou des greffes à M. Manning, horticulteur habile et zélé. Mais à quelle époque la gagna-t-il?... Voilà ce que nous ignorons, et ce qu'ignorent également les rédacteurs des *Annales de pomologie belge*, auxquels ce gain de leur compatriote est même demeuré presque étranger. Ainsi, étudiant en 1856 la Grosse poire d'Amande, différente de celle ci-dessus, M. Alexandre Bivort, disait :

« Van Mons a aussi trouvé dans ses semis un fruit qu'il a désigné sous le nom de poire d'*Amande régénérée*, ou *Amande double*. Nous ne connaissons pas ce fruit, mais la description qui en a été faite aux États-Unis par M. Manning, qui l'avait reçu de Van Mons, ne se rapporte nullement à la Grosse poire d'Amande que nous décrivons. » (*Loco citato*, t. IV, p. 97.)

Néanmoins, si nous ne pouvons préciser la date de l'obtention de cette espèce, nous pouvons éclaircir deux points fort intéressants de son histoire. Le premier, c'est qu'à peine arrivée en Amérique, elle y vit son nom plaisamment défiguré par suite d'une mauvaise lecture du mot *amande ;* et le second, qu'il demeure certain, aujourd'hui, que les Américains nous l'ont retournée munie d'une tout autre étiquette que celle sous laquelle Van Mons la leur avait complaisamment offerte. Et nous justifierons nos dires par la reproduction des articles consacrés dans le recueil pomologique de Downing, en 1849 à la poire d'*Amande double*, en 1863 à la poire *Walker*, positivement la même que cette dernière :

« *Poire d'Amande double.* — C'est un gain provenant des semis de Van Mons, et que M. Manning a reçu de ce pépiniériste, qui, nous le supposons, l'aura ainsi nommé par allusion au double pepin qu'on lui voit. Ce très-beau fruit, par un fâcheux malentendu, a été appelé ici, non poire d'Amande double, mais bien poire Double d'Amanda ! (*By misconception it has been called here* Amanda's Double.) — Voici la description telle que l'a donnée M. Manning : « Pyriforme et de *grosseur* moyenne, il a le *pédoncule* court et charnu à la base ; la « *peau*, jaune et rouge vif ; la *chair*, à gros grain, douce, tendre, parfaite ; et sa *maturité* « commence à la mi-septembre. » — L'*arbre* a les scions très-nourris, droits, forts, et couleur brun-olivâtre foncé. Nous devons ajouter qu'un second examen de cette poire nous laisse penser qu'elle doit être, parfois, de qualité inférieure. » (*The fruits and fruit trees of America*, édit. de 1849, p. 353.)

Maintenant, passons à la citation qui concerne la variété venue d'Amérique sous l'étiquette Walker :

« *Poire Walker.* — Ce fruit est *gros*, pyriforme et des plus allongés ; sa *peau*, jaune, se colore en rouge du côté du soleil ; son *pédoncule*, assez long, augmente de volume aux

extrémités; l'*œil* est placé dans un bassin bosselé; la *chair*, beurrée, exquise, dégage une saveur d'amande toute particulière; sa *maturité* se fait bien, et il se conserve de septembre en décembre. — *Arbre* rustique, ne croissant pas vite, formant de jolies pyramides, et ayant les scions très-gros et brun grisâtre. » (*Id. ibid.*, édit. de 1863, p. 558.)

Notre description, rapprochée des notes américaines qu'on vient de lire, démontre suffisamment, croyons-nous, l'identité de la poire Walker avec la poire d'Amande double. Mais si nous ajoutons : 1° que dans son édition de 1863 Downing remplace par la poire Walker la poire d'Amande double qu'il décrivait en 1849; et 2° qu'en 1857 on suspectait déjà fortement en Belgique, comme l'attestent les lignes ci-dessous, l'originalité du poirier Walker, la démonstration, nécessairement, sera complète :

« *Poire Walker*. — Fruit gros, excellent, mûr en septembre. Arbre très-fertile. Cette variété, qui *pourrait bien être la poire* d'Amande régénérée, *de Van Mons*, a été nommée aux États-Unis, où on l'avait reçue sous le n° ....? » (*Catalogues de la Société Van Mons*, année 1857, p. 146.)

Enfin, comblons la lacune qui existe encore ici, en disant que le numéro affecté par Van Mons, dans ses pépinières, au pied-mère de la poire d'Amande double, fut le n° 135. C'est Downing lui-même qui nous l'apprend à la page 558 de son édition de 1863.

Observations. — En dégustant cette poire, nous n'avons pas remarqué qu'elle fût pourvue, comme l'ont avancé les Américains, « d'un double pepin, » caractère qui — toujours suivant eux — lui aurait valu sa qualification de *double*. Cependant, ce caractère peut fort bien nous avoir échappé, comme il peut n'être aussi qu'une anomalie.

Poire d'AMANDE RÉGÉNÉRÉE. — Synonyme de poire d'*Amande double*. Voir ce nom.

Poire AMANDEL. — Synonyme de *Grosse poire d'Amande*. Voir ce nom.

---

25. Poire AMANDINE (DE ROUEN).

Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : nombreux, divergents, longs, peu nourris, flexueux, brun obscur, ponctués de gris-blanc, ayant les coussinets bien développés. — *Yeux* : coniques, aigus, faibles, écartés. — *Feuilles* : de moyenne grandeur, ovales-allongées, finement dentées, contournées, canaliculées, à pétiole gros et assez long.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sur cognassier, il laisse parfois à désirer pour la beauté des pyramides, mais il s'y montre vigoureux.

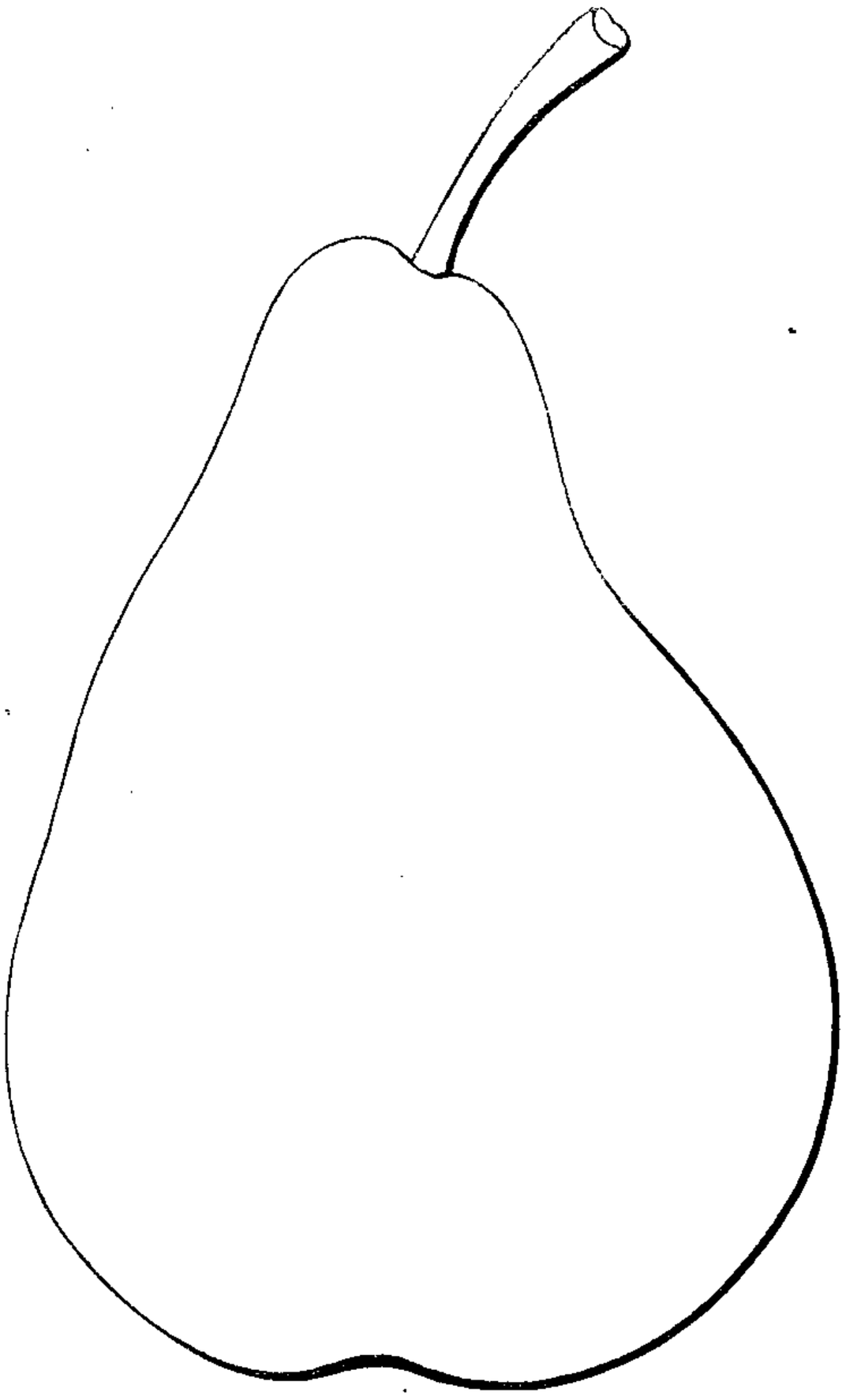
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* pyriforme, obtuse, ayant un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué, renflé au sommet, obliquement implanté. — *Œil :* petit, mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de fauve, semée de quelques taches de même couleur. — *Chair :* très-blanche, ferme, demi-fine, fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, fort savoureuse.

Maturité. — Septembre et octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Obtenue au concours de 1857 par M. Boisbunel fils, pépiniériste à Rouen, d'un semis remontant à 1846, son obtenteur même l'a décrite dans le *Bulletin du Cercle pratique d'horticulture et de botanique de la Seine-Inférieure* (année 1858, page 155); et nous y lisons « qu'après l'avoir nommée « Amandine (de Rouen), il la présenta « au Cercle horticole le 19 septembre « 1858, où elle fut jugée de première « qualité. »

Poire Amandine (de Rouen).



Observations. — Le « léger goût « d'amande » trouvé par M. Boisbunel fils, à cette poire, goût qui l'engagea à lui donner le nom d'Amandine, ne nous a pas semblé bien caractérisé, quand nous l'avons dégustée. Et l'on peut croire qu'il en a été ainsi pour M. de Liron d'Airoles, car dans l'article où il a parlé de ce fruit, il a simplement constaté que la chair en était « blanche, très-fine, fondante, et l'eau « très-abondante et très-sucrée. » (*Notices pomologiques*, t. II, année 1859, page 65.) — Il est bon de faire remarquer qu'en 1855 le *Catalogue de la Société Van Mons* mentionnait page 87, comme classée parmi les fruits à l'étude, une poire Amandine, qu'il attribuait à M. Louis Berckmans. Nous ignorons si cette poire, dite alors de première qualité, grosse et mûrissant en novembre, a rencontré depuis beaucoup d'acquéreurs; mais on doit regretter de voir introduire ainsi à deux ans de distance, dans la nomenclature de nos variétés, un poirier Amandine (de Bruxelles) et un poirier Amandine (de Rouen). — Enfin, il faut se garder de confondre la poire Amandine, de M. Boisbunel, avec celle appelée *Grosse poire d'Amande*, qui mûrit également en octobre. Ces deux espèces n'ont effectivement entre elles aucun rapport quant à la forme, la grosseur et la couleur; comme elles diffèrent aussi complétement pour le bois de l'arbre, et même pour la saveur de la chair.

Poire AMANLIS. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

Poire d'AMBLETEUSE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

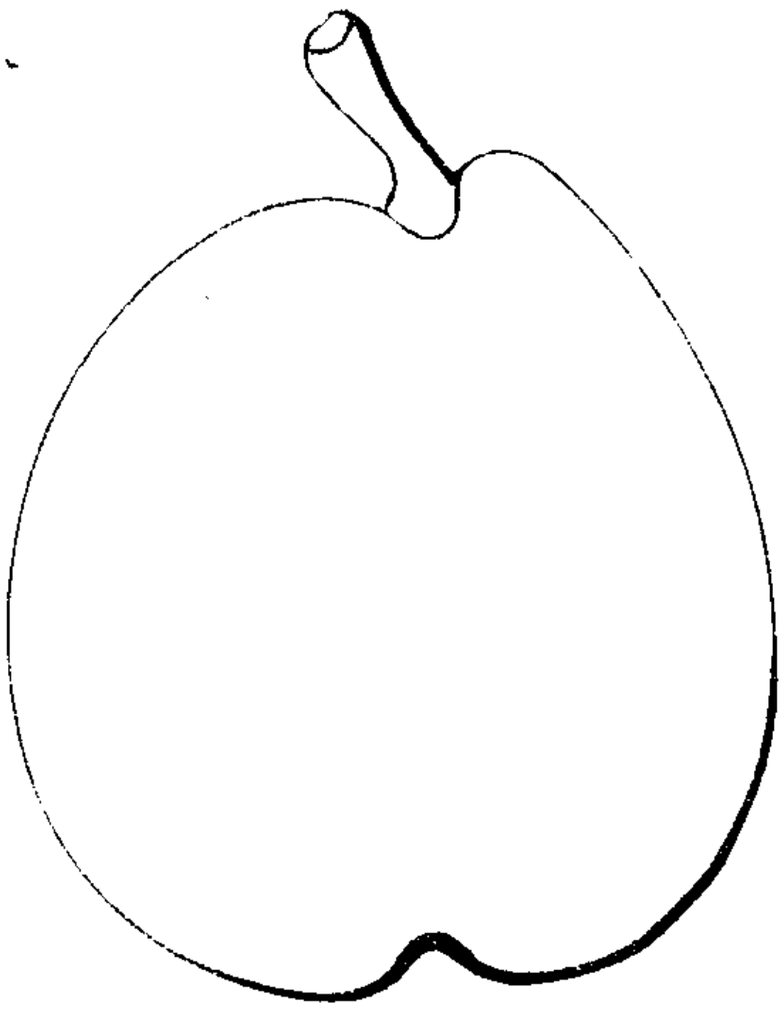
Poire d'AMBOISE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire d'AMBRE, D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Muscat Robert*. Voir ce nom.

Poire d'AMBRE GRIS. — Synonyme de poire *Ambrette d'Hiver*. Voir ce nom.

26. Poire AMBRETTE D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. Besi de Mouillères (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, pp. 7 et 8). — 2. Trompe-Friand (*Id. ibid.*). — 3. Crapaudine (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, p. 83). — 4. Rude-Epée (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, longs, vert-brun ou vert jaunâtre, souvent lavés de rouge obscur, ponctués de gris, et montrant des coussinets bien développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, renflés à la base, non appliqués. — *Feuilles :* ovales ou arrondies, acuminées, assez grandes, à bords unis ou très-finement denticulés, à pétiole long et faible.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Il lui faut le cognassier, sur lequel il est de moyenne vigueur et prend une forme pyramidale rarement défectueuse.

Description du fruit. — *Grosseur* : petite. — *Forme :* sphérique, se rétrécissant un peu vers le sommet du fruit. — *Pédoncule :* court, mince, droit, charnu à la base, obliquement inséré dans une étroite cavité que surmonte une gibbosité des plus prononcées. — *Œil :* petit, ouvert, régulier, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* jaunâtre, souvent rude au toucher, parsemée de points gris, et habituellement lavée de rouge-brun clair du côté du soleil. — *Chair :* blanc mat, cassante, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, assez délicatement musquée.

Maturité. — Fin août et cours de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Nous la croyons, comme le Besi d'Héric, originaire de la Bretagne. Le Lectier, qui le premier l'a mentionnée, l'appelait en 1628, on l'a vu plus haut, Besi de *Mouillères*. Or, il existe une localité de ce nom commune des Crouais (Ille-et-Vilaine); puis, outre que cette espèce est cultivée de temps immémorial dans tout l'ouest de la France, le mot *besi*, qu'on lui appliquait à sa naissance, et qui signifie poire sauvage, est de plus un terme appartenant essentiellement à la langue bretonne. Quant au synonyme *Trompe-Friand*, que le Lectier donnait également à ce poirier en 1628, il a cela de particulier qu'il forme le pendant de ceux-ci : *Trompe-Coquin*, *Trompe-Valet*, s'appliquant à la seconde variété d'Ambrette, dite Ambrette d'Hiver, ou Ambrette épineuse. Et ce sont probablement les épines dont les arbres de ces deux espèces furent longtemps couverts, qui leur auront valu de tels surnoms; car le gourmand ou le fripon, en se hâtant d'en fouiller les branches, devaient naturellement se piquer aux dards dont elles étaient garnies. — Les Allemands aiment beaucoup l'Ambrette d'Été. Le docteur Diel, de Stuttgardt, la reçut d'un horticulteur de Nancy, en 1790, et ce fut par lui qu'elle se propagea dans les divers États de la Confédération germanique. C'est là du moins le dire de M. F. Jahn dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. II, 1860, pp. 255-256). Mais on concevrait difficilement l'estime des Allemands pour cette

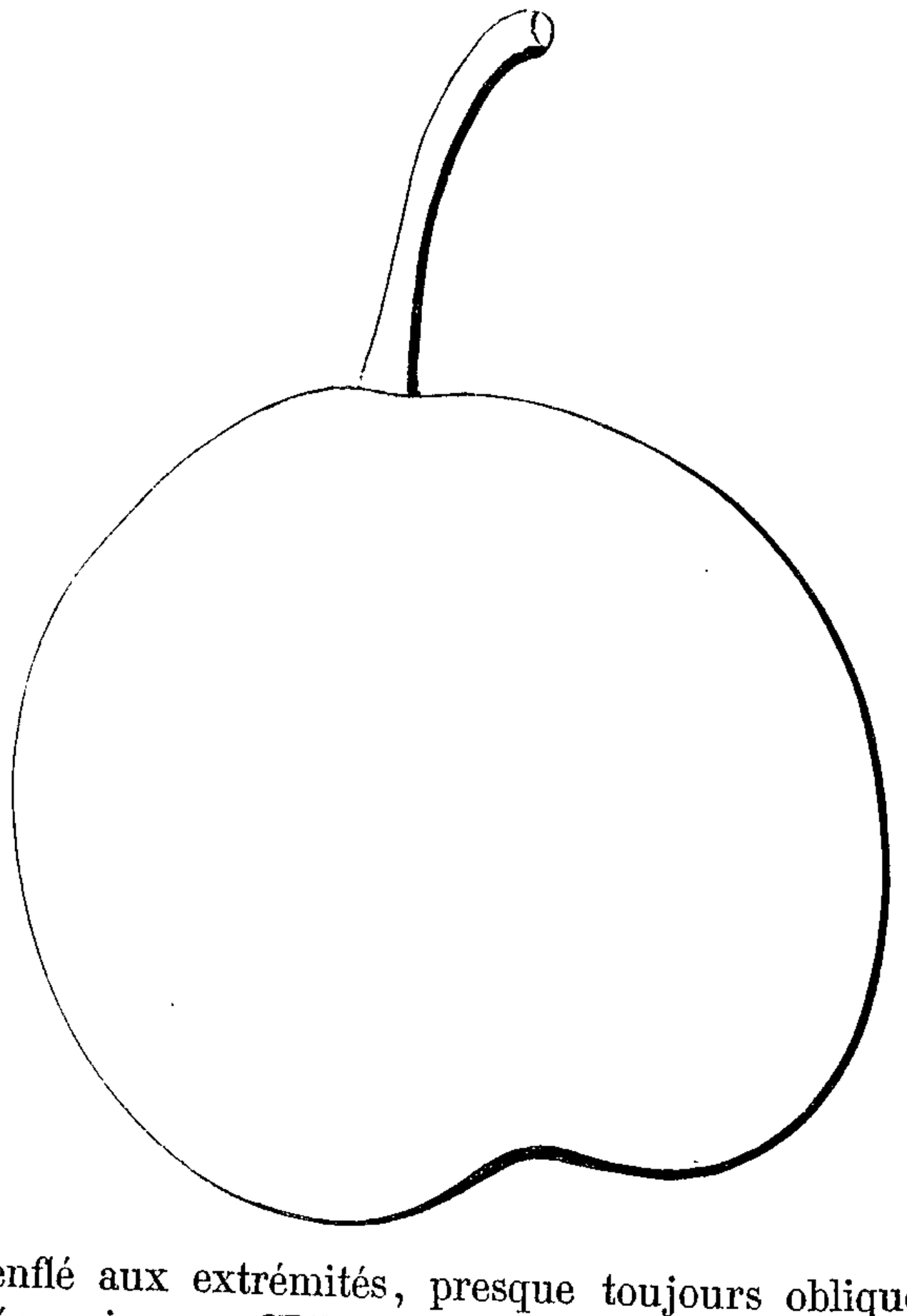
petite poire, qui chez nous est à peine de deuxième qualité, si nous n'ajoutions pas qu'elle se montre, dans leur sol, fondante, juteuse, et d'une saveur sucrée rappelant celle de la Bergamote.

Observations. — Nos anciens pomologues, Merlet et de la Quintinye entre autres, ont cru et imprimé que l'Ambrette d'Été devait être regardée comme le même fruit que la poire Grise-Bonne; ce que leurs compilateurs ont eu soin de répéter. Cette opinion est erronée; la poire Grise-Bonne, comme on peut s'en convaincre en la comparant ici même avec l'Ambrette d'Été, diffère totalement, tant pour l'arbre que pour le fruit, de cette dernière variété. Mais notre savant botaniste Poiteau, lui, ne s'y était pas trompé, car il disait en 1848, décrivant la Grise-Bonne: « On ne doit point la confondre avec l'Ambrette (d'Été), ainsi que font quelques « personnes. » (*Pomologie française*, t. III, n° 50.) Et l'auteur allemand que nous venons de citer, M. F. Jahn, est aussi de cet avis.

---

27. Poire AMBRETTE D'HIVER.

Synonymes. — *Poires :* 1. Trompe-Coquin (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 16). — 2. Trompe-Valet (de la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édit. de 1739, t. I, p. 233). — 3. Ambrette épineuse (de Launay, *le Bon Jardinier*, 1808, p. 133). — 4. D'Ambre gris (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires classées par ordre mensuel de maturité*, 1852, p. 44). — 5. Ambrette grise (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 6. Belle-Gabrielle (*Id. ibid.*). — 7. De Chine (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, généralement étalés, gros, longs, un peu flexueux, roux verdâtre, semés de larges points gris, à coussinets bien marqués. — *Yeux :* de grosseur plus que moyenne, ovoïdes, pointus, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales, faiblement crénelées, portées sur un pétiole court et épais.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Il pousse vigoureusement sur cognassier et y prend une assez jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* arrondie, régulière, habituellement plus ventrue du côté du soleil, que du côté de l'ombre. — *Pédoncule :* assez long, assez gros, droit ou arqué, renflé aux extrémités, presque toujours obliquement implanté dans une faible dépression. — *Œil :* grand, très-ouvert, très-développé, à peine enfoncé, entouré

de quelques bosselettes. — *Peau :* jaune olivâtre, ponctuée, marbrée de fauve, et généralement couverte de taches roussâtres fortement squammeuses. — *Chair :* jaunâtre ou blanc verdâtre, mi-fondante, ferme, juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, douée d'un arome particulier qui la rend quelquefois extrêmement délicate.

Maturité. — Décembre, mais se conservant jusqu'au mois de février.

Qualité. — Elle varie tellement chez ce fruit, qu'on ne peut le déclarer de premier ordre, parmi les espèces à couteau ; aussi le recommandons-nous plutôt comme fruit de choix, pour la cuisson.

Historique. — Ainsi que l'Ambrette d'Été, l'Ambrette d'Hiver n'avait pas été citée avant 1628, date où le Lectier la montra cultivée sous le nom de Trompe-Coquin, que l'auteur allemand Mayer fit plus tard, en 1774, et avec raison, synonyme de cette variété, dans sa *Pomona franconica*. — Au cours de 1675, quand notre vieux Merlet en parla, il dit : « Elle vient d'un sauvageon, dont elle conserve encore le « bois piquant et épineux » (*l'Abrégé des bons fruits*, p. 100) ; caractère qui dénotait combien, alors, sa propagation était récente. Cependant, s'il fallait accepter l'opinion d'un Prussien, d'Henri Manger, érudit du XVIII^e^ siècle qui s'est longuement occupé de l'histoire des fruits, l'Ambrette d'Hiver remonterait jusqu'aux Romains, et ne serait autre que la poire *Myrapia* mentionnée par Pline, et ainsi nommée du parfum de son eau, rappelant celui de la myrrhe. Or, comme l'ambre a la même odeur, paraît-il, que la myrrhe, cet érudit en conclut que *pira Myrapia* et poire Ambrette d'Hiver forment une seule et unique variété (*Systematische Pomologie*, 1780-1783, II^e^ partie, p. 172). — Nous accepterions plus volontiers son ingénieux rapprochement, si d'autres savants ne venaient le combattre, en prétendant, à leur tour, voir dans le Caillot rosat, dans le Petit-Muscat, dans la Bellissime d'Été, cette même poire Myrapia, connue bien avant l'ère chrétienne. Aussi, devant de semblables hypothèses, nous en tiendrons-nous sagement au témoignage de Merlet, qui nous présente, en 1675, l'Ambrette d'Hiver couverte encore des épines attestant son jeune âge. Mais nous dirons avec le botaniste anglais Philippe Miller, quant au nom dont on l'a dotée : « Il lui a été donné à cause de « son goût musqué, ressemblant à l'odeur de la fleur Doux-Sultan, qui, en France, « est appelée *Ambrette*. » (*Dictionnaire des Jardiniers*, 8^e^ édit., 1786, t. VI, p. 168.) Enfin nous constaterons que ce poirier n'a plus droit, depuis longtemps, à la qualification d'épineux, qui jadis servit à le distinguer de ses congénères.

Poire AMBRETTE ÉPINEUSE. — Synonyme de poire *Ambrette d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire AMBRETTE GRISE. — Synonyme de poire *Ambrette d'Hiver*. Voir ce nom.

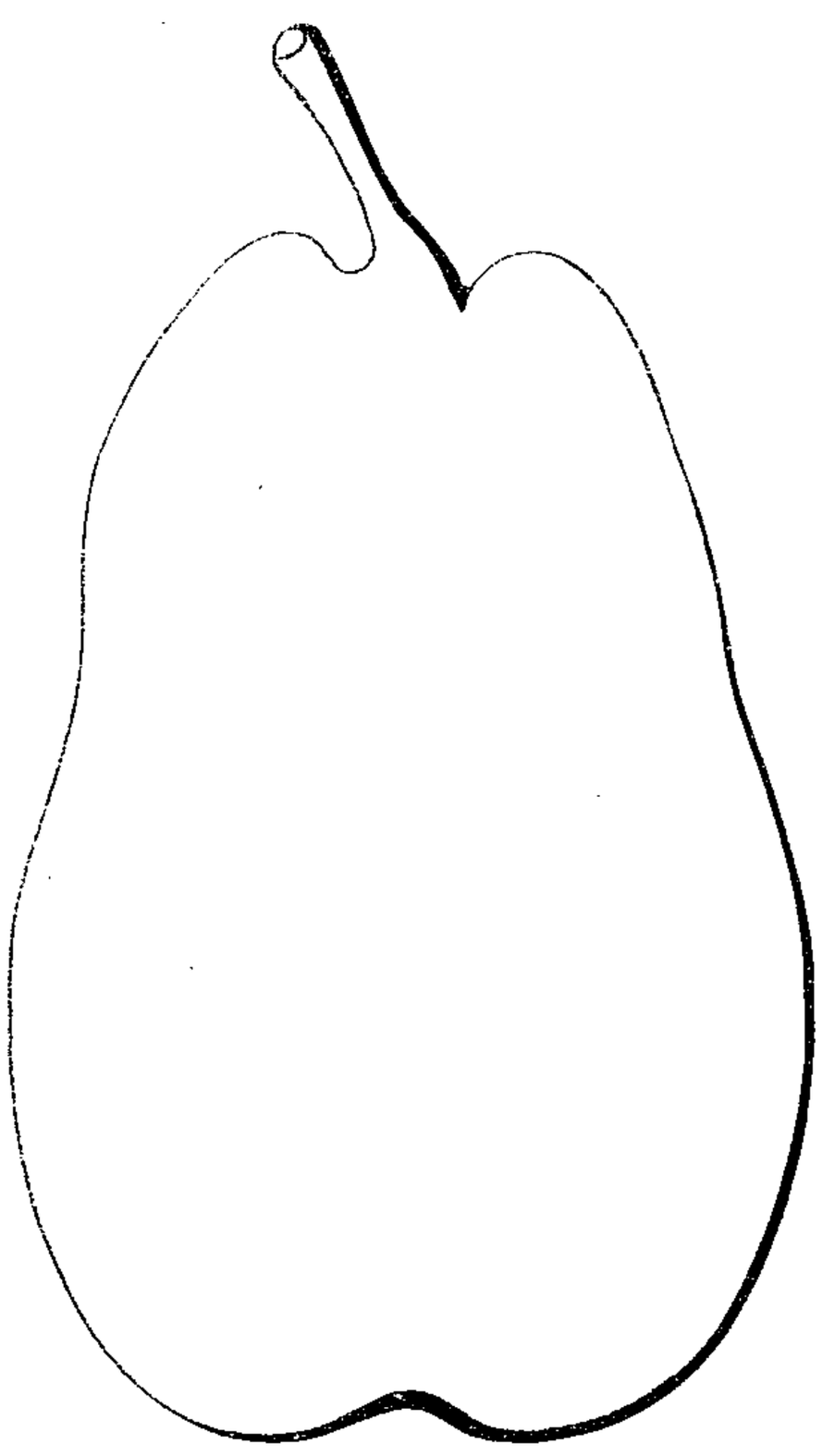
---

28. Poire AMÉDÉE LECLERC.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort, gris foncé. — *Rameaux* : nombreux, érigés, marron, souvent lavés de roux clair, gros, longs, droits, finement ponctués, à coussinets peu ressortis. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes, généralement obtus, faiblement écartés, ou placés en éperon. — *Feuilles :* ovales-allongées,

acuminées, dentées ou crénelées, et presque toujours canaliculées; leur pétiole est grêle et très-court.

Poire Amédée Leclerc.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Les pyramides de ce poirier, qui est d'une assez grande vigueur, sont belles et touffues; il veut le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* cylindrique, bosselée, légèrement étranglée vers le milieu de la hauteur. — *Pédoncule :* court, droit, mince, charnu à la base, continu avec le fruit, obliquement implanté dans une vaste cavité entourée de gibbosités. — *Œil :* petit, ouvert, très-développé, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, striée de roux, veinée de même auprès du pédoncule et fortement maculée de fauve autour de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, fine, molle, demi-cassante, faiblement pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, peu parfumée, peu savoureuse.

Maturité. — Fin février.

Qualité. — Deuxième, et parfois troisième.

Historique. — Semée vers 1835, par Léon Leclerc, ancien député de Laval, et grand amateur d'horticulture, cette variété n'a fructifié qu'en 1849. Après la mort de ce personnage, en 1858, ses semis passèrent à M. Louis Hutin, son jardinier, maintenant pépiniériste même ville, et il s'empressa de les propager. La poire Amédée Leclerc porte le nom de l'un des fils de son obtenteur; elle a été livrée au commerce en 1861.

Observations. — En 1862, M. Liron d'Airoles (*Notices pomologiques*, t. II, 2e supplément, p. 4) citait ce fruit parmi ceux qu'il avait alors à l'étude, et le disait « gros, fondant, de premier ordre. » Chez nous, il ne s'est jamais montré ainsi; tout le fait donc supposer de qualité très-variable. — Notons également que les pépins des exemplaires ayant servi à nos dégustations étaient complétement avortés.

---

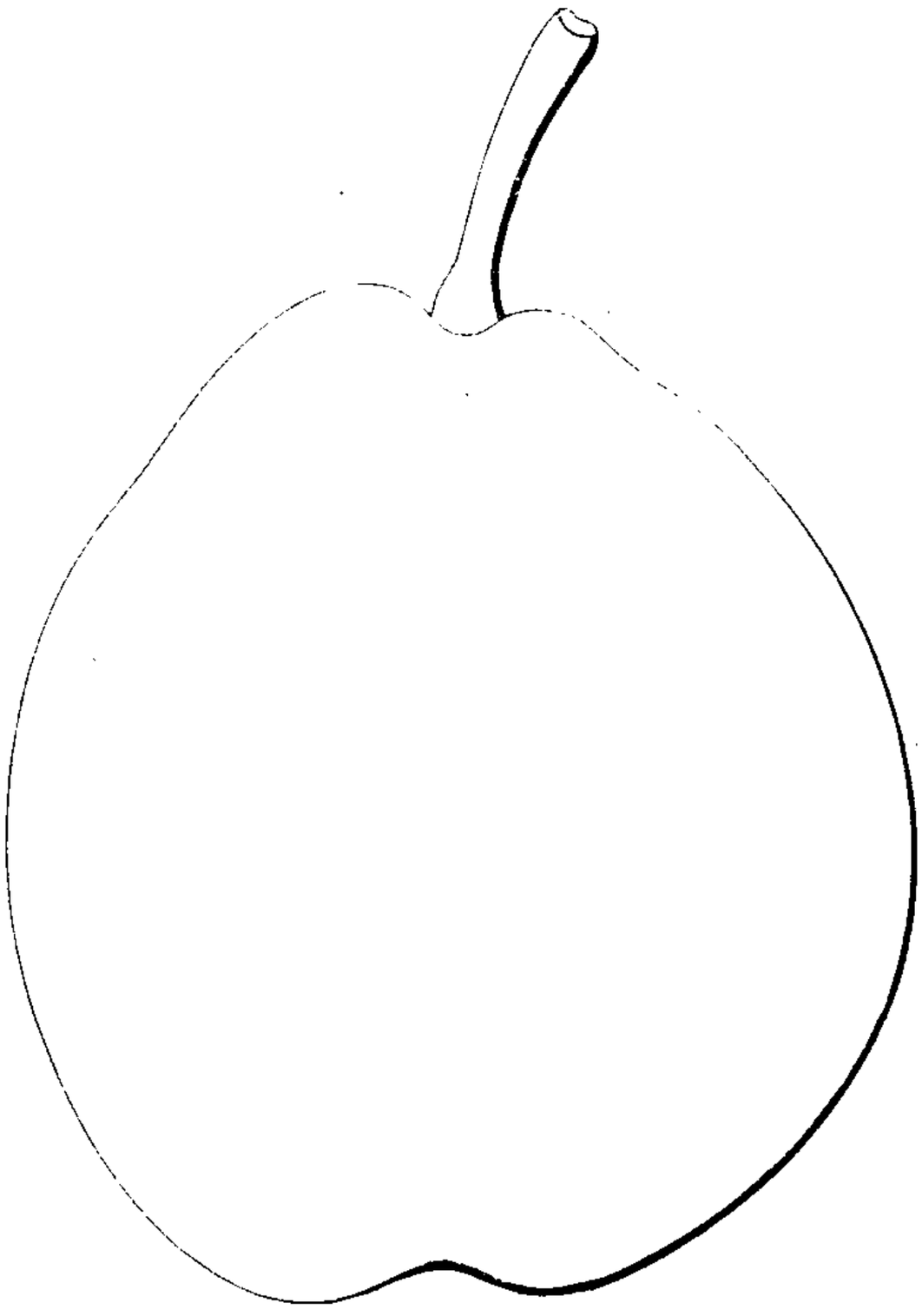
29. Poire AMÉLIE LECLERC.

Description de l'arbre. — *Bois* : de grosseur moyenne. — *Rameaux :* jaune rougeâtre, assez nombreux, grêles, étalés, courts, légèrement flexueux, et souvent un peu arqués; ils sont semés de quelques larges points gris-blanc et munis de coussinets bien prononcés. — *Yeux :* très-nourris, longs, coniques, pointus, extrêmement écartés du bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, de forme inconstante, parfois ovales-acuminées, parfois ovales-lancéolées, généralement dentelées en scie et maculées de rouge clair; leur pétiole est court et grêle.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce poirier, greffé sur cognassier, donne de belles pyramides, malgré la faiblesse et le manque de longueur de ses rameaux.

Poire Amélie Leclerc.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, obtuse, ventrue, et souvent quelque peu bosselée ou contournée. — *Pédoncule :* assez long, assez gros, faiblement arqué, renflé à son point d'insertion et obliquement implanté au milieu d'une légère dépression. — *Œil :* presque saillant, grand et mi-clos, ordinairement mal développé. — *Peau* : jaune pâle, ponctuée, striée, veinée de roux, tachée de même autour du pédoncule, et largement lavée, du côté du soleil, de rose carminé. — *Chair :* blanche, fine, ferme et juteuse, fondante, rarement très-pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, délicieusement parfumée.

Maturité. — Fin septembre ou commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Comme la poire Amédée Leclerc, ci-dessus décrite, elle provient des semis de feu Léon Leclerc, de Laval, et porte également le nom de l'un de ses enfants. Le pied-type s'est mis à fruit en 1850 ; il paraissait alors âgé d'une douzaine d'années. M. Hutin, promoteur de cette variété, n'a commencé à la répandre qu'en 1861 ; et c'est fâcheux, car elle occupe assurément le premier rang parmi les gains de Léon Leclerc dont ce pépiniériste a entrepris la multiplication.

---

30. Poire d'AMIRAL.

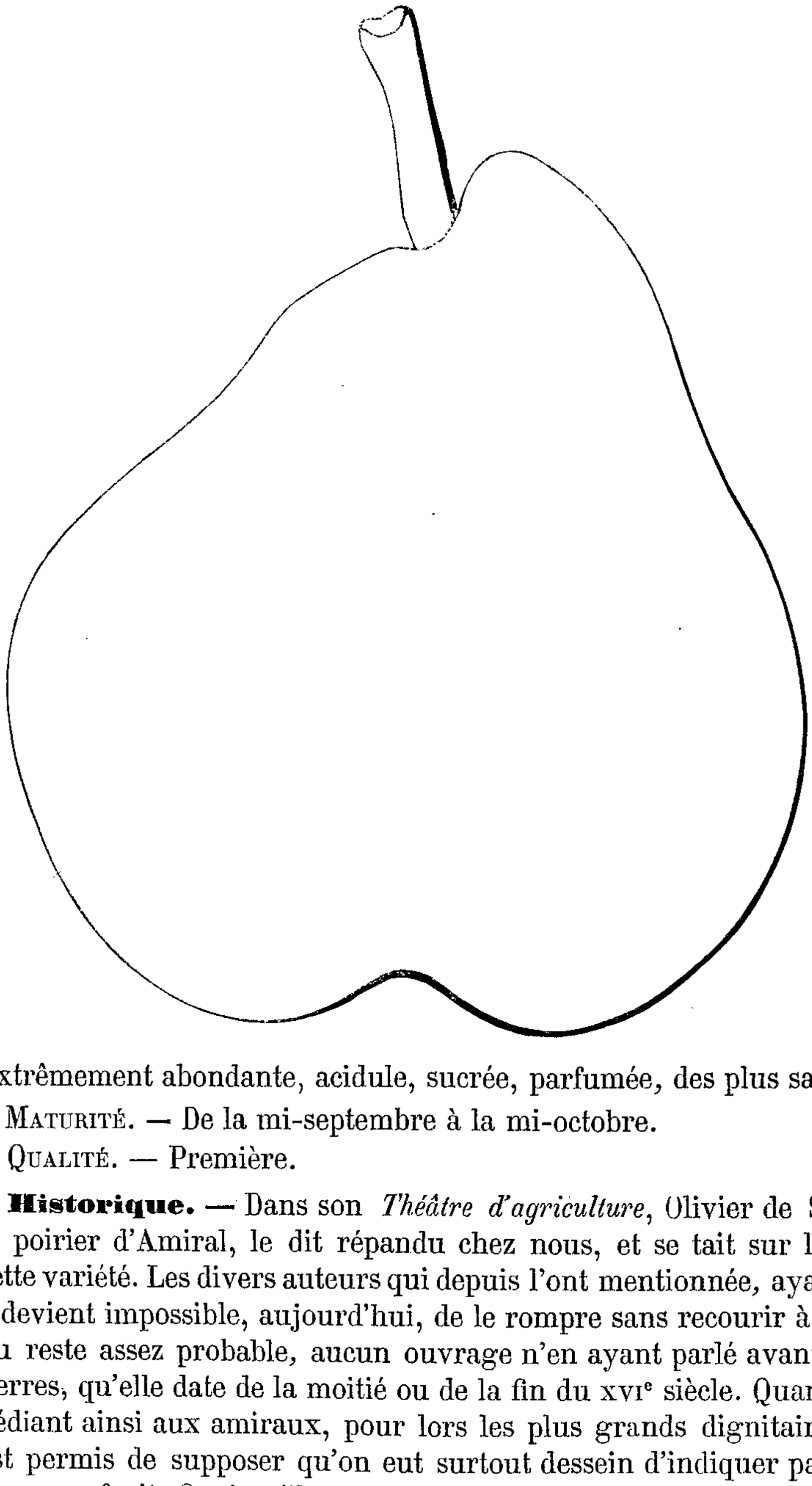
Synonymes. — *Poires :* 1. De Portugal, d'Été (de la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édit. de 1739, t. I, p. 314). — 2. De Prince (*Id. ibid.*). — 3. Cardinale (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. III, n° 32).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* vert jaunâtre, peu nombreux, étalés, arqués ou contournés, grêles, assez longs, très-flexueux, semés de larges points grisâtres, et ayant les coussinets prononcés. — *Yeux :* gros et coniques, fort écartés, habituellement pointus. — *Feuilles :* elliptiques-allongées, grandes, crénelées ou dentées, à pétiole bien nourri et de longueur moyenne.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — De moyeune vigueur, ce poirier ne réussit que sur franc; ses pyramides sont rarement fortes et touffues.

Poire d'Amiral.



Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, bosselée. — *Pédoncule :* peu long, gros, droit, obliquement inséré en dehors de l'axe du fruit. — *Œil:* petit, souvent mi-clos, mal développé, placé dans un bassin vaste et profond. — *Peau :* jaune verdâtre foncé, fortement marbrée de fauve autour du pédoncule, et presque toujours lavée de rouge brillant du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, tendre, fondante, non pierreuse. — *Eau :* Extrêmement abondante, acidule, sucrée, parfumée, des plus savoureuses.

Maturité. — De la mi-septembre à la mi-octobre.

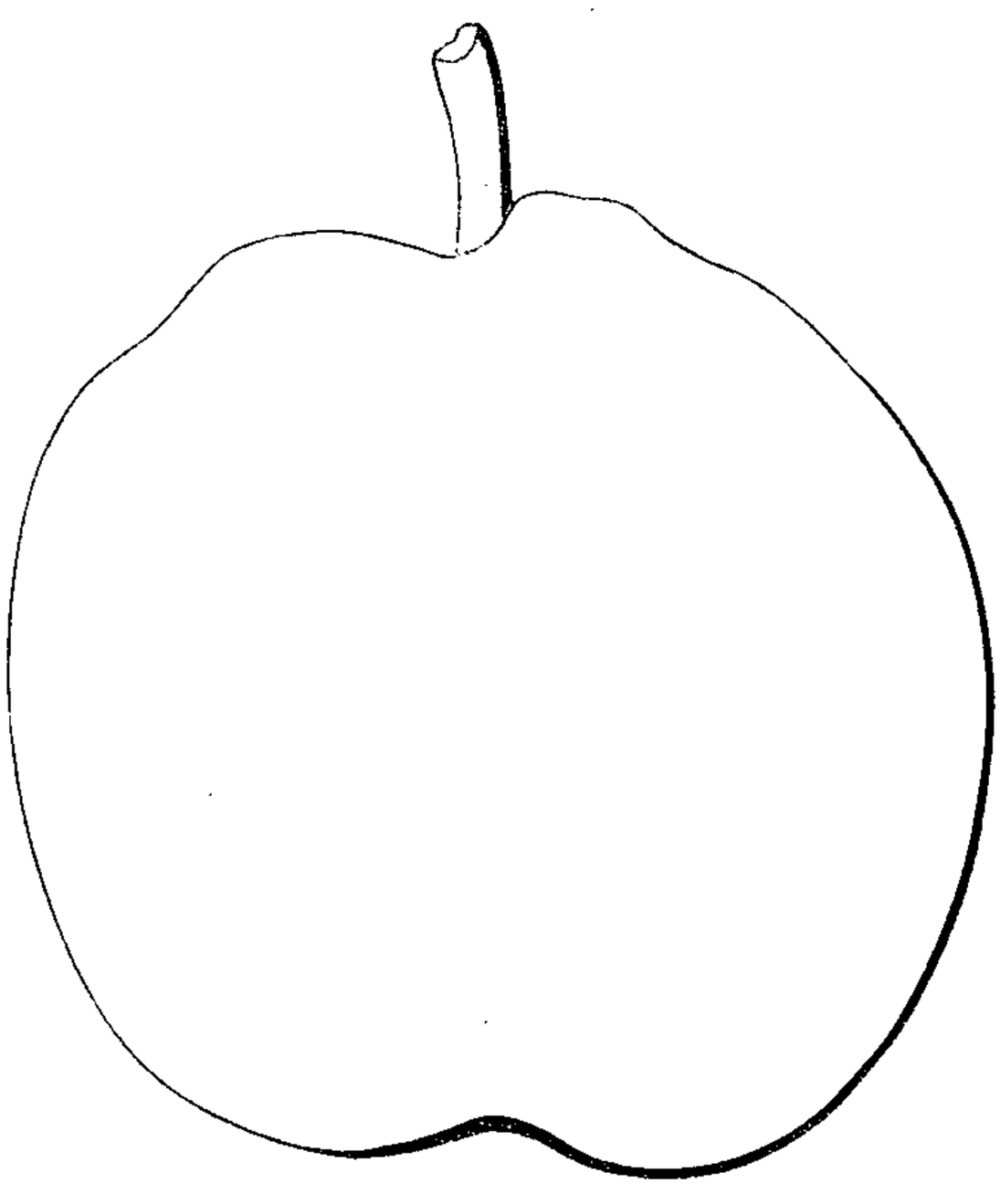
Qualité. — Première.

Historique. — Dans son *Théâtre d'agriculture*, Olivier de Serres cite en 1600 le poirier d'Amiral, le dit répandu chez nous, et se tait sur l'âge et l'origine de cette variété. Les divers auteurs qui depuis l'ont mentionnée, ayant imité ce silence, il devient impossible, aujourd'hui, de le rompre sans recourir à l'hypothèse. Il est du reste assez probable, aucun ouvrage n'en ayant parlé avant celui d'Olivier de Serres, qu'elle date de la moitié ou de la fin du XVI^e^ siècle. Quant à son nom, en la dédiant ainsi aux amiraux, pour lors les plus grands dignitaires du royaume, il est permis de supposer qu'on eut surtout dessein d'indiquer par là l'excellence du nouveau fruit. Quoi qu'il en soit, ce nom lui est constamment demeuré; et lorsqu'on essaya de l'appeler, il y a vingt ans, poire *Cardinale,* par allusion à la couleur purpurine dont le soleil revêt sa peau, cette autre dénomination fut repoussée; l'ancienne prévalut — et nous croyons qu'il serait sage de se montrer toujours aussi sévère en pareil cas.

Observations. — Il est excessivement rare que la poire d'Amiral se conserve jusqu'à la fin d'octobre; on doit donc relever l'erreur commise par Poiteau, qui la fait aller jusqu'au mois de mars (*Pomologie française*, 1846, t. III, n° 32). — Plusieurs pépiniéristes ont regardé et regardent encore le poirier *Arbre courbé* comme un synonyme de la présente espèce, mais c'est à tort, les caractères de ces deux poiriers et de leurs produits sont parfaitement distincts. — Enfin, disons qu'on trouve souvent les pepins de la poire d'Amiral complétement avortés, sans qu'on soit fondé, pour cela, à l'en prétendre dépourvue, cet avortement étant tout exceptionnel.

---

31. Poire AMIRAL CÉCILE.



Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible.—*Rameaux :* de moyenne grosseur, généralement étalés, assez longs, flexueux, vert obscur, striés et ponctués de gris-blanc; ils ont les coussinets fort ressortis et sont munis parfois de dards bien caractérisés. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques, très-pointus, entièrement adhérents. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, contournées, profondément dentées, à pétiole court et grêle.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre, dont la vigueur est grande, prospère parfaitement sur cognassier, et prend une jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, bosselée et contournée vers le sommet du fruit. — *Pédoncule :* court, mince, faiblement arqué, inséré dans une assez large dépression. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, bien développé, presque saillant. — *Peau :* vert jaunâtre, entièrement ponctuée et marbrée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, fine, fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, délicatement sucrée et parfumée.

Maturité. — Fin octobre, se prolongeant jusqu'en décembre.

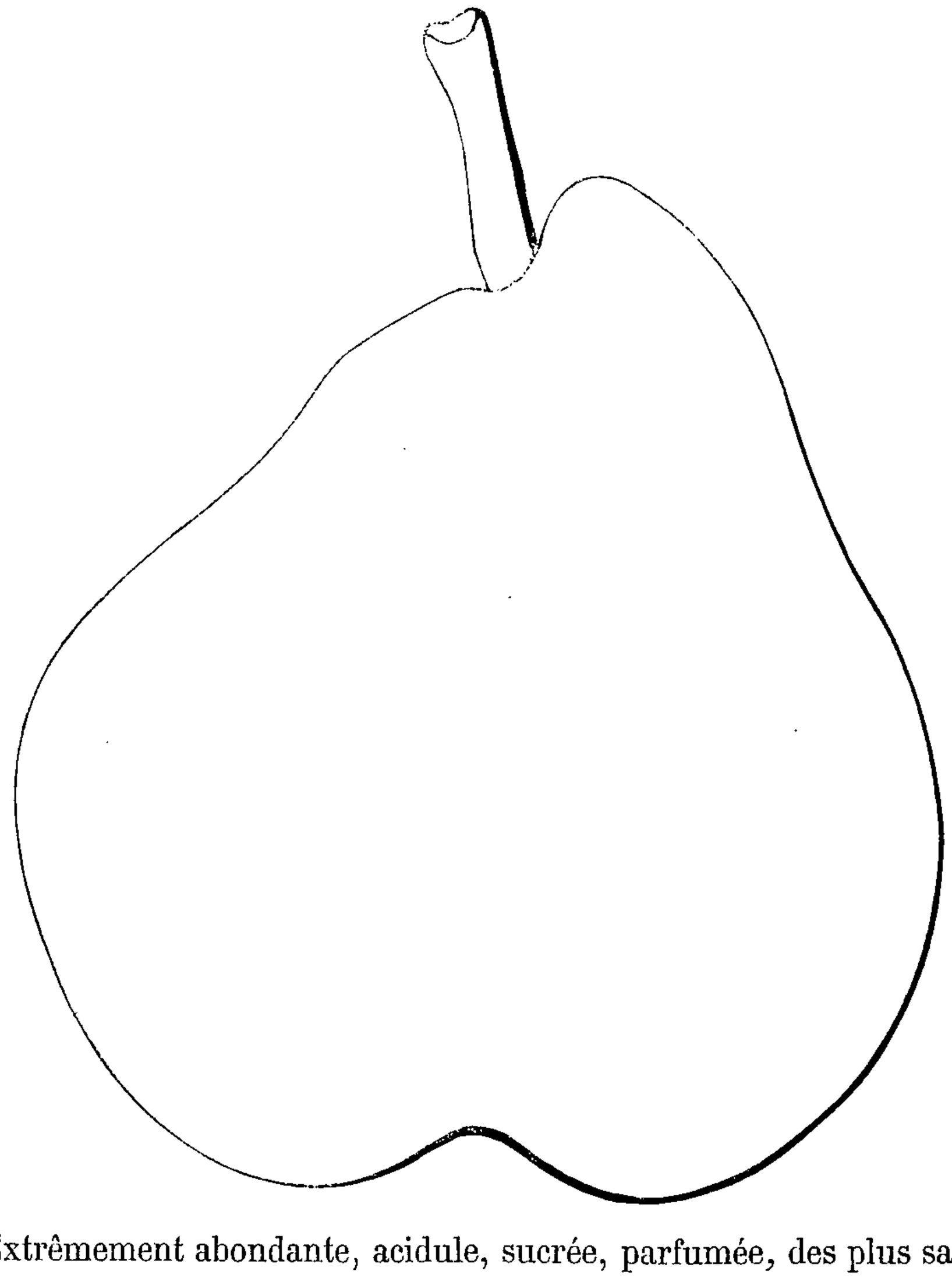
Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire est due à M. Boisbunel fils, pépiniériste à Rouen, et nous empruntons le passage suivant à la note qu'il lui consacrait le 12 décembre 1858, dans les *Bulletins du Cercle pratique d'horticulture et de botanique du département de la Seine-Inférieure :*

« Ce bon fruit mûrit très-lentement au fruitier; nous avons mangé les premiers vers le 20 octobre, et nous en possédons encore quelques-uns qui ne sont pas trop avancés. Je pense que, dans une année plus favorable à la conservation des fruits, celui-ci pourra attendre

Culture. — De moyenne vigueur, ce poirier ne réussit que sur franc; ses pyramides sont rarement fortes et touffues.

Poire d'Amiral.



Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, bosselée. — *Pédoncule :* peu long, gros, droit, obliquement inséré en dehors de l'axe du fruit. — *Œil:* petit, souvent mi-clos, mal développé, placé dans un bassin vaste et profond. — *Peau :* jaune verdâtre foncé, fortement marbrée de fauve autour du pédoncule, et presque toujours lavée de rouge brillant du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, tendre, fondante, non pierreuse. — *Eau :* Extrêmement abondante, acidule, sucrée, parfumée, des plus savoureuses.

Maturité. — De la mi-septembre à la mi-octobre.

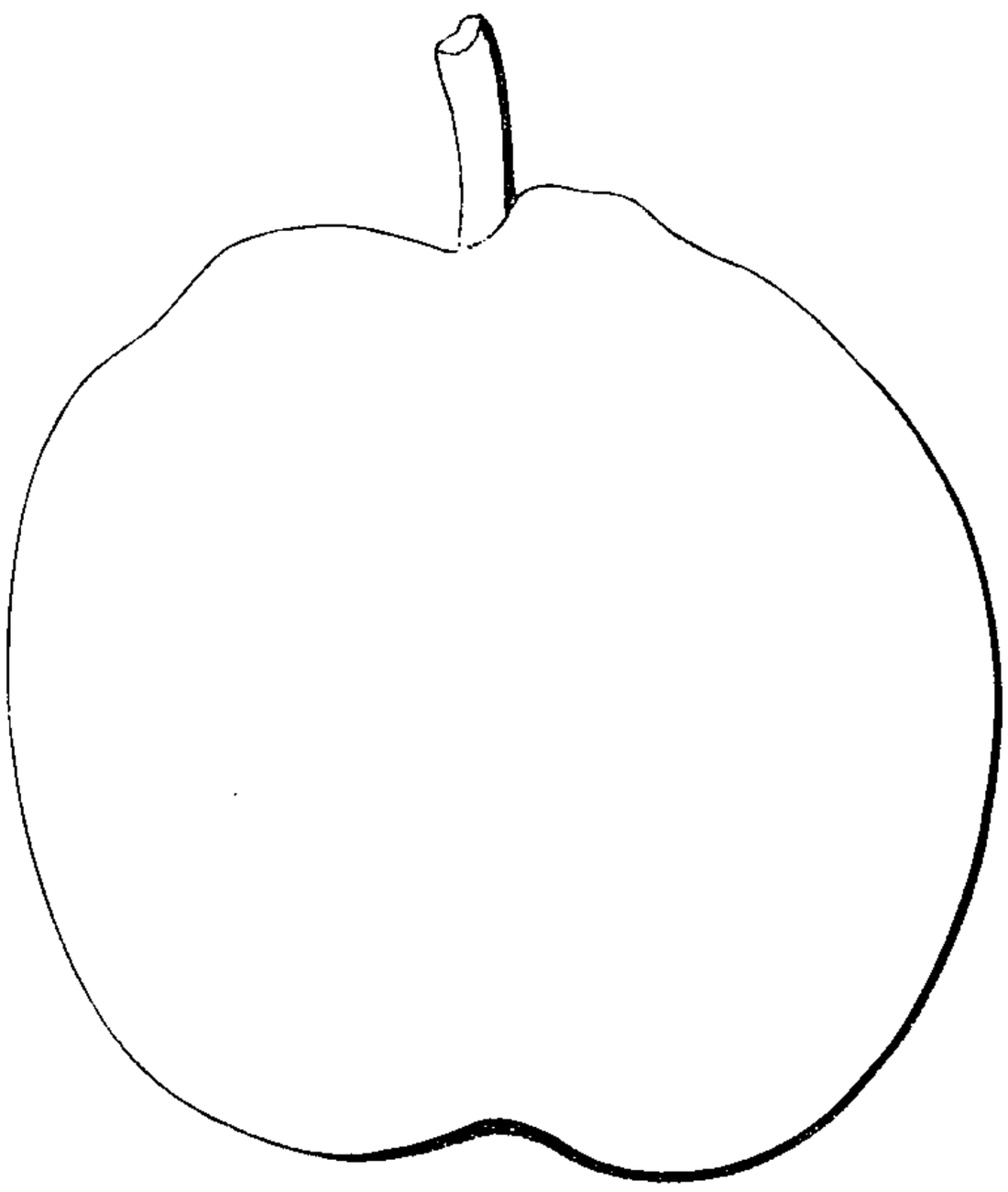
Qualité. — Première.

Historique. — Dans son *Théâtre d'agriculture*, Olivier de Serres cite en 1600 le poirier d'Amiral, le dit répandu chez nous, et se tait sur l'âge et l'origine de cette variété. Les divers auteurs qui depuis l'ont mentionnée, ayant imité ce silence, il devient impossible, aujourd'hui, de le rompre sans recourir à l'hypothèse. Il est du reste assez probable, aucun ouvrage n'en ayant parlé avant celui d'Olivier de Serres, qu'elle date de la moitié ou de la fin du XVI^e^ siècle. Quant à son nom, en la dédiant ainsi aux amiraux, pour lors les plus grands dignitaires du royaume, il est permis de supposer qu'on eut surtout dessein d'indiquer par là l'excellence du nouveau fruit. Quoi qu'il en soit, ce nom lui est constamment demeuré; et lorsqu'on essaya de l'appeler, il y a vingt ans, poire *Cardinale,* par allusion à la couleur purpurine dont le soleil revêt sa peau, cette autre dénomination fut repoussée; l'ancienne prévalut — et nous croyons qu'il serait sage de se montrer toujours aussi sévère en pareil cas.

Observations. — Il est excessivement rare que la poire d'Amiral se conserve jusqu'à la fin d'octobre; on doit donc relever l'erreur commise par Poiteau, qui la fait aller jusqu'au mois de mars (*Pomologie française,* 1846, t. III, n° 32). — Plusieurs pépiniéristes ont regardé et regardent encore le poirier *Arbre courbé* comme un synonyme de la présente espèce, mais c'est à tort, les caractères de ces deux poiriers et de leurs produits sont parfaitement distincts. — Enfin, disons qu'on trouve souvent les pepins de la poire d'Amiral complétement avortés, sans qu'on soit fondé, pour cela, à l'en prétendre dépourvue, cet avortement étant tout exceptionnel.

---

31. Poire AMIRAL CÉCILE.



Description de l'arbre. — *Bois:* un peu faible.—*Rameaux :* de moyenne grosseur, généralement étalés, assez longs, flexueux, vert obscur, striés et ponctués de gris-blanc; ils ont les coussinets fort ressortis et sont munis parfois de dards bien caractérisés. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques, très-pointus, entièrement adhérents. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, contournées, profondément dentées, à pétiole court et grêle.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre, dont la vigueur est grande, prospère parfaitement sur cognassier, et prend une jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, bosselée et contournée vers le sommet du fruit. — *Pédoncule :* court, mince, faiblement arqué, inséré dans une assez large dépression. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, bien développé, presque saillant. — *Peau :* vert jaunâtre, entièrement ponctuée et marbrée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, fine, fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, délicatement sucrée et parfumée.

Maturité. — Fin octobre, se prolongeant jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire est due à M. Boisbunel fils, pépiniériste à Rouen, et nous empruntons le passage suivant à la note qu'il lui consacrait le 12 décembre 1858, dans les *Bulletins du Cercle pratique d'horticulture et de botanique du département de la Seine-Inférieure :*

« Ce bon fruit mûrit très-lentement au fruitier; nous avons mangé les premiers vers le 20 octobre, et nous en possédons encore quelques-uns qui ne sont pas trop avancés. Je pense que, dans une année plus favorable à la conservation des fruits, celui-ci pourra attendre

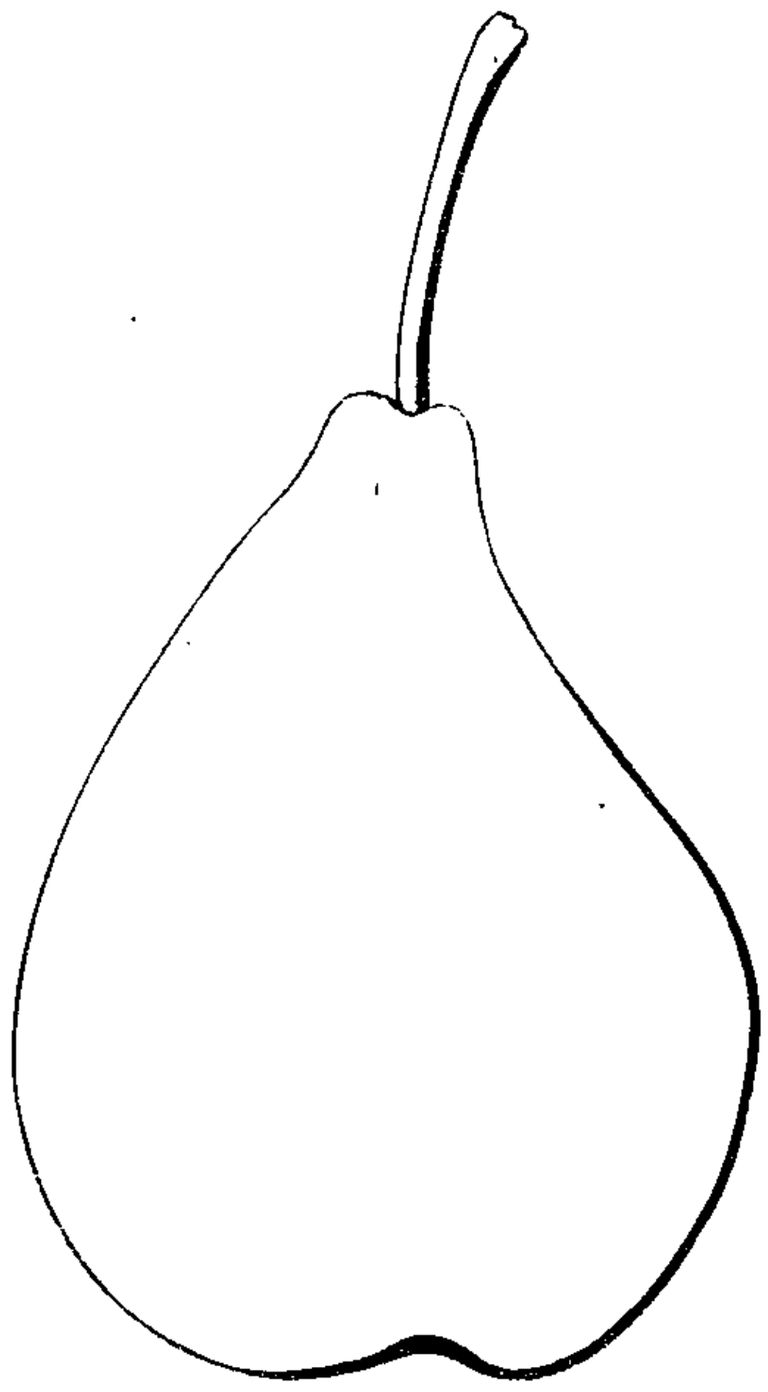
facilement à la fin de décembre. C'est un semis de 1856 qui a fructifié cette année pour la première fois. Je l'ai dédié au brave amiral CÉCILE, notre illustre compatriote, qui après l'avoir dégusté a bien voulu en accepter la dédicace. » (*Loco citato*, t. XIV, p. 182.)

POIRE AMIRÉ. — Synonyme de *Gros-Blanquet rond*. Voir ce nom.

---

32. POIRE AMIRÉ JOHANNET.

Synonymes. — *Poires :* 1. PETIT-JOHANNET (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1660 et 1678, p. 28). — 2. HATIVEAU (*Id. ibid.*). — 3. PETIT-SAINT-JEAN (de Launay, *le Bon Jardinier*, 1808, p. 129). — 4. SAINT-JEAN (Brébisson, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique*, 1809, t. X, p. 238). — 5. DE JOHANNET (Couverchel, *Traité complet des fruits de toute espèce*, édit. de 1852, p. 462).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, régulièrement érigés, courts, minces, peu flexueux, vert-brun, lavés parfois de roux clair, finement ponctués de gris cendré, et munis de coussinets rarement très-développés. — *Yeux :* triangulaires, aigus, bien nourris, généralement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, oblongues, acuminées, planes ou contournées, ayant les bords denticulés et le pétiole court et grêle.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Greffé sur cognassier, il pousse lentement, mais forme néanmoins de remarquables pyramides. Sur franc, il acquiert généralement beaucoup plus de vigueur.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* pyriforme, légèrement obtuse et ventrue, régulière. — *Pédoncule :* assez long, menu, droit ou arqué, implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, fermé ou mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune clair, parsemée de points roux excessivement fins, montrant souvent quelques marbrures de même couleur, et se colorant souvent aussi de rose pâle, quand la maturité s'accomplit. — *Chair :* blanche, demi-fine, mal fondante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, douceâtre, sucrée, imprégnée d'un parfum musqué peu prononcé qui la rend assez agréable.

MATURITÉ. — De la fin de juin à la mi-juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Claude Mollet, le créateur, en France, des parterres à compartiments, et qui, directeur des jardins d'Henri IV et de Louis XIII, avait réuni, rien qu'à Fontainebleau, plus de sept mille pieds d'arbres fruitiers — Claude Mollet faisait connaître en ces termes, dès 1660, la variété dont nous nous occupons :

« Il y a deux sortes de poiriers de Johannet, un desquels s'appelle Hastiveau, c'est le Petit-Johannet. Il porte son nom de Johannet à cause qu'il se mange à la Saint-Jean. Il n'est sujet

aux incommodités du temps; vous pouvez le planter dans vos vergers; mais si vous voulez en avoir de la satisfaction, faites faire de bons trous. » (*Théâtre des jardinages*, 1660-1678, p. 28.)

Ce passage de Claude Mollet montre pour quel motif on avait appelé Johannet la poire qu'il appelle aussi Hâtiveau. Merlet, qui peu après citait le même fruit, en lui donnant le nom d'Amiré Johannet — sous lequel on le cultive encore actuellement — fut moins précis : il se tut sur l'origine du mot *Amiré*, appliqué également, à cette époque, à deux autres variétés de poirier. Nous ne connaissons donc que la moitié de ce problème étymologique, car il serait téméraire, sans doute, de penser qu'Amiré vient d'*Ameria* — aujourd'hui Amelia — localité avoisinant Viterbe (États de l'Église), et qui possédait, selon Pline en son *Histoire naturelle*, certaines variétés de poires dites Amérines..... S'il en était ainsi, l'Amiré Johannet aurait alors figuré sur les tables romaines. Mais qui voudrait l'affirmer?... L'un des plus savants annotateurs de Pline, le père Hardouin, jésuite du XVII^e^ siècle, n'a pas craint, lui, d'avancer que la poire de Saint-Jean (lisez Amiré Johannet) était positivement la poire *Hordeacea* des Romains. Il fondait son opinion sur le sens même de l'adjectif latin HORDEACEUS : *pira Hordeacea*, poire d'Orge; qualifiée de la sorte parce qu'elle se mangeait, en Italie, à l'époque où l'on y récolte l'orge. D'où s'ensuit, selon l'érudit jésuite, que la maturité de notre Johannet coïncidant avec la maturité de l'orge, chez les Italiens, ce Johannet doit être la poire Hordeacea..... La conséquence tirée de ce simple fait d'une maturité identique, semble fort hasardée; aussi rapportons-nous le dire du père Hardouin à titre de curiosité historique, et non autrement; avouant de plus que s'il fallait opter entre les deux hypothèses ici présentées, nous adopterions la nôtre, celle qui s'appuie sur la ressemblance du nom. Amiré peut bien, à la rigueur, dériver d'Ameria, dont il est une quasi-traduction.

Observations. — Prévost, de Rouen, dont l'autorité pomologique fut grande et méritée, étudia beaucoup cette vieille variété, et ce qu'il en a dit est tellement exact, qu'il y a profit pour tous à le reproduire :

« Si cette poire — écrivait-il en 1839 — n'a pas la chair aussi succulente qu'on pourrait le désirer, elle a au moins sur les variétés Madeleine et Petit-Muscat, qu'elle égale en précocité si elle ne les devance, l'avantage d'avoir une forme, un coloris agréables, une saveur assez prononcée, et de ne pas blettir aussi promptement..... Sa maturité se manifeste très-vite par le changement de couleur de la peau vers la pointe; alors elle exhale une odeur agréable et tombe facilement de l'arbre; ce à quoi il faut veiller, car les limaçons en sont très-friands et ne tardent pas à la creuser. » (*Cahiers pomologiques*, p. 55.)

POIRE AMIRÉ ROUX. — Synonyme de poire *Archiduc d'Été*. Voir ce nom.

POIRE AMOSELLE. — Synonyme de *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

POIRE D'AMOUR. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

POIRE D'AMOUR. — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Auch*. — Voir ce nom.

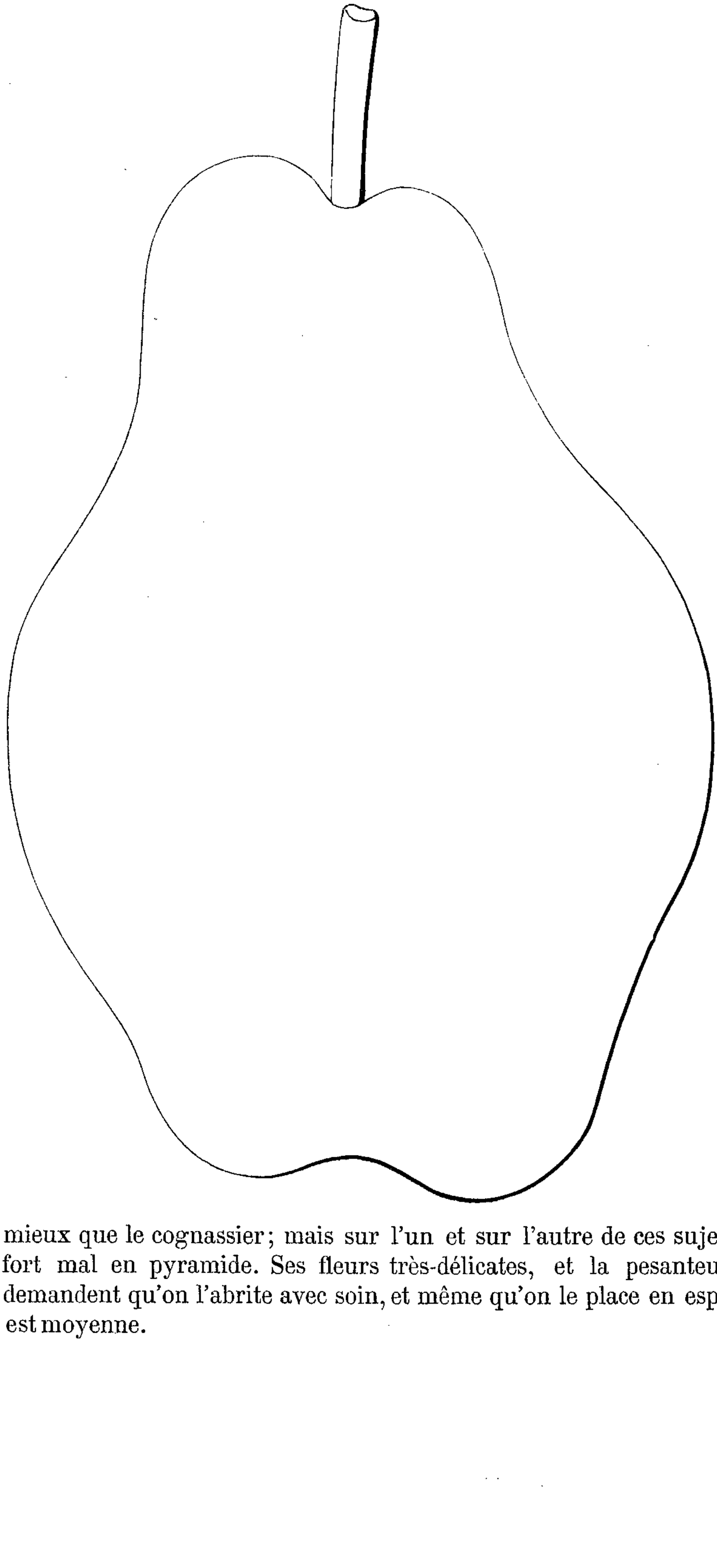
POIRE D'AMOUR. — Synonyme de poire *Duc de la Force*. Voir ce nom.

POIRE D'AMOUR. — Synonyme de poire *Gîle-ô-Gîle*. Voir ce nom.

POIRE D'AMOUR. — Synonyme de poire *de Livre*. Voir ce nom.

---

33. Poire d'AMOUR.



Synonymes. — *Poires* : 1. De Hongrie? (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, page 19). — 2. Trésor (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 117). — 3. D'Horticulture (Alfroy, cité par Noisette, *le Jardin fruitier*, édit. de 1839, p. 164).

Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : nombreux, assez gros, étalés, très-flexueux, gris-brun, ponctués de roux, ayant les coussinets peu prononcés. — *Yeux* : moyens, coniques, pointus, légèrement appliqués contre le bois. — *Feuilles* : moyennes ou petites, ovales-allongées, finement denticulées, portées sur un pétiole roide, grêle et court.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier; mais sur l'un et sur l'autre de ces sujets il se développe fort mal en pyramide. Ses fleurs très-délicates, et la pesanteur de ses fruits, demandent qu'on l'abrite avec soin, et même qu'on le place en espalier. Sa vigueur est moyenne.

Description du fruit. — *Grosseur* : des plus volumineuses. — *Forme :* affectant généralement celle d'un coing, et presque toujours allongée, pentagone ou fortement bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, droit, gros, régulièrement implanté dans un vaste évasement bordé d'énormes renflements. — *Œil :* très-grand, très-ouvert, très-développé, placé au fond d'un large bassin qu'entourent des cannelures extrêmement prononcées. — *Peau :* jaune obscur, ponctuée, striée, marbrée de fauve, et montrant parfois quelques taches brunâtres. — *Chair :* blanc mat, mi-fondante, juteuse, non pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, douceâtre, manquant habituellement de parfum.

Maturité. — Allant de la fin de novembre au commencement de février.

Qualité. — Deuxième, comme fruit à couteau; première, comme fruit à compote.

Historique. — Cinq poiriers ont reçu fautivement ou frauduleusement, jusqu'ici, le nom de Poirier d'Amour, au préjudice de la variété dont on vient de lire la description, et qui seule a droit de le porter. Le *Catalogue des arbres cultivés dans le verger et plant* de le Lectier, en 1628, parle d'une poire de Hongrie « grosse » comme un melon sucrin, et se mangeant en janvier et février. » Cet énorme fruit — que nul auteur n'a mentionné depuis — ne saurait être confondu avec la petite poire Chat brûlé, mûrissant en octobre, et comptant parmi ses synonymes ce même nom de poire de Hongrie. Quel est-il donc ?... Serait-ce l'énorme poire d'Amour ou Trésor?... A cela, rien d'impossible... On a dit, nous le savons, cette dernière synonyme de Bon-Chrétien d'Auch. Mais outre que ces deux poiriers sont parfaitement distincts les uns des autres, ainsi que leurs produits, on les trouve encore, de 1675 à 1852, décrits comme espèces non identiques par Merlet, la Quintinye, Duhamel, Noisette, Poiteau, Couverchel. En dehors de notre propre opinion, de notre propre examen, nous avons alors pour appui l'autorité de ces pomologues. Constatons-le, et couvrons-nous-en. Seulement, il reste entendu que nous n'émettons qu'une simple supposition à l'égard de la poire de Hongrie cultivée par le Lectier; car il est difficile, on le conçoit, de se prononcer en pareil cas sans autres points de comparaison que l'époque de maturité, que la grosseur d'un fruit. Si cependant notre supposition devait plus tard se changer en certitude, le premier nom qu'aurait, chez nous, porté cette poire, indiquerait qu'elle fut tirée de la Hongrie. Quant à ceux sous lesquels Merlet l'enregistra, on devine les motifs qui les lui valurent. Un tel fruit, à une époque où l'on n'en possédait qu'un choix très-limité, put en effet recevoir à bon droit les noms d'Amour, de Trésor. Et ne blâmons pas nos pères de les leur avoir octroyés, lorsque journellement nous en voyons appliquer de plus louangeurs encore, à nombre de fort mauvais gains. — Mais un troisième baptême était réservé à cette même poire. Elle le subit en 1828. Toutefois, Louis Noisette, pépiniériste expert et consciencieux, ne l'ayant pas jugé nécessaire, s'inscrivit en ces termes contre la fausse variété qu'on essayait de propager :

« M. Alfroy, pépiniériste à Lieusaint, a présenté, il y a quatre ans, la poire d'Amour ou Trésor, comme un fruit nouveau, sous le nom de *poire d'Horticulture*, quoique MM. Poiteau et Turpin l'eussent figurée, il y a plus de vingt ans, dans leur *Traité des arbres fruitiers*, sous son véritable nom. » (*Le Jardin fruitier*, édit. de 1839, Ire partie, p. 164.)

Observations. — En 1860, M. Charles Baltet, horticulteur à Troyes, disait à la page 617 de la *Revue horticole* publiée par M. Barral, « qu'on rencontrait souvent « aux expositions la poire d'Amour ou Trésor, sous la dénomination de Bon-Chrétien

« de Vernois. » Il a dû en être ainsi, puisque M. Baltet l'a remarqué. Néanmoins, le poirier classé dans notre école sous le nom de Bon-Chrétien de Vernois, n'offre aucune ressemblance avec le poirier d'Amour; et l'on pourra s'en convaincre aisément en comparant ici même les descriptions que nous donnons de ces deux arbres et de leurs fruits. Du reste, le poirier d'Amour est généralement peu cultivé, sans doute à cause de la difficulté avec laquelle ses fleurs se nouent; ce qui, plus haut, nous faisait recommander de le placer en espalier, pour corriger autant que possible un défaut aussi capital.

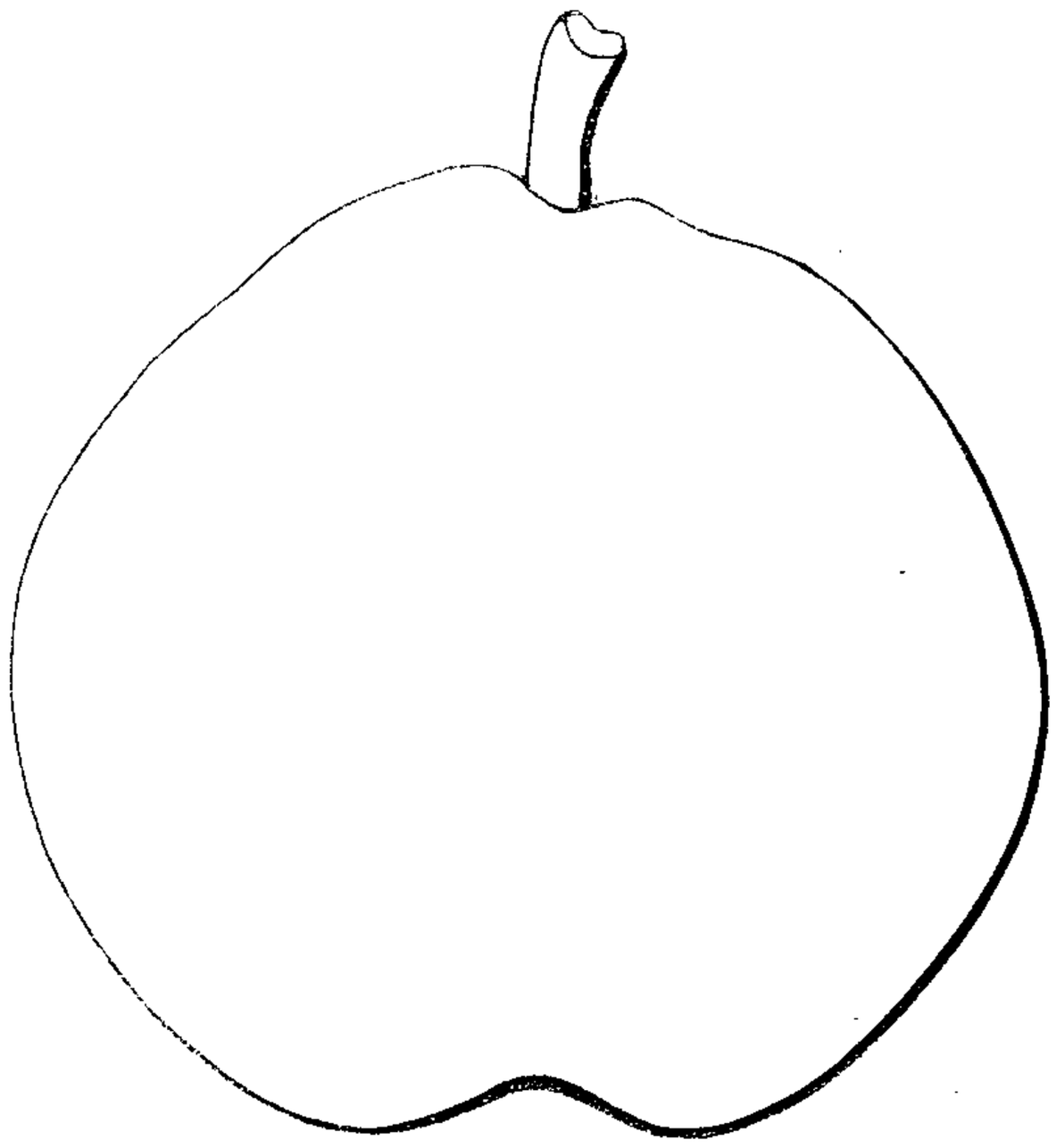
Poire d'AMYDOU. — Synonyme de poire *Grise-Bonne*. Voir ce nom.

---

34. Poire ANANAS.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Bouchet (de la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édit. de 1692, p. 180). — 2. Compérette (Van Mons, en 1818, cité par Oberdieck et Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 301). — 3. Favori musqué du Conseiller (Willermoz, *Nouvelles observations sur la poire*, 1853, p. 6). — 4. Ananas d'Été (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 2e édit., 1855, pp. 56-57). — 5. Ananas français (Idem, *Table des variétés du poirier dont l'historique n'a pu être complété*, 1857, p. 25). — 6. Favori musqué (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. I, 1858).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés, très-gros et très-courts, légèrement flexueux, brun clair, fortement ponctués, ayant les coussinets peu ressortis et les mérithalles ou entre-nœuds excessivement courts. — *Yeux :* coniques, pointus, bien nourris, très-allongés, non appliqués, à écailles souvent renflées et faiblement disjointes. — *Feuilles :* moyennes, ovales, acuminées, coriaces, finement denticulées; portées sur un pétiole roide, épais, petit, lavé de rouge et complétement dépourvu de stipules.

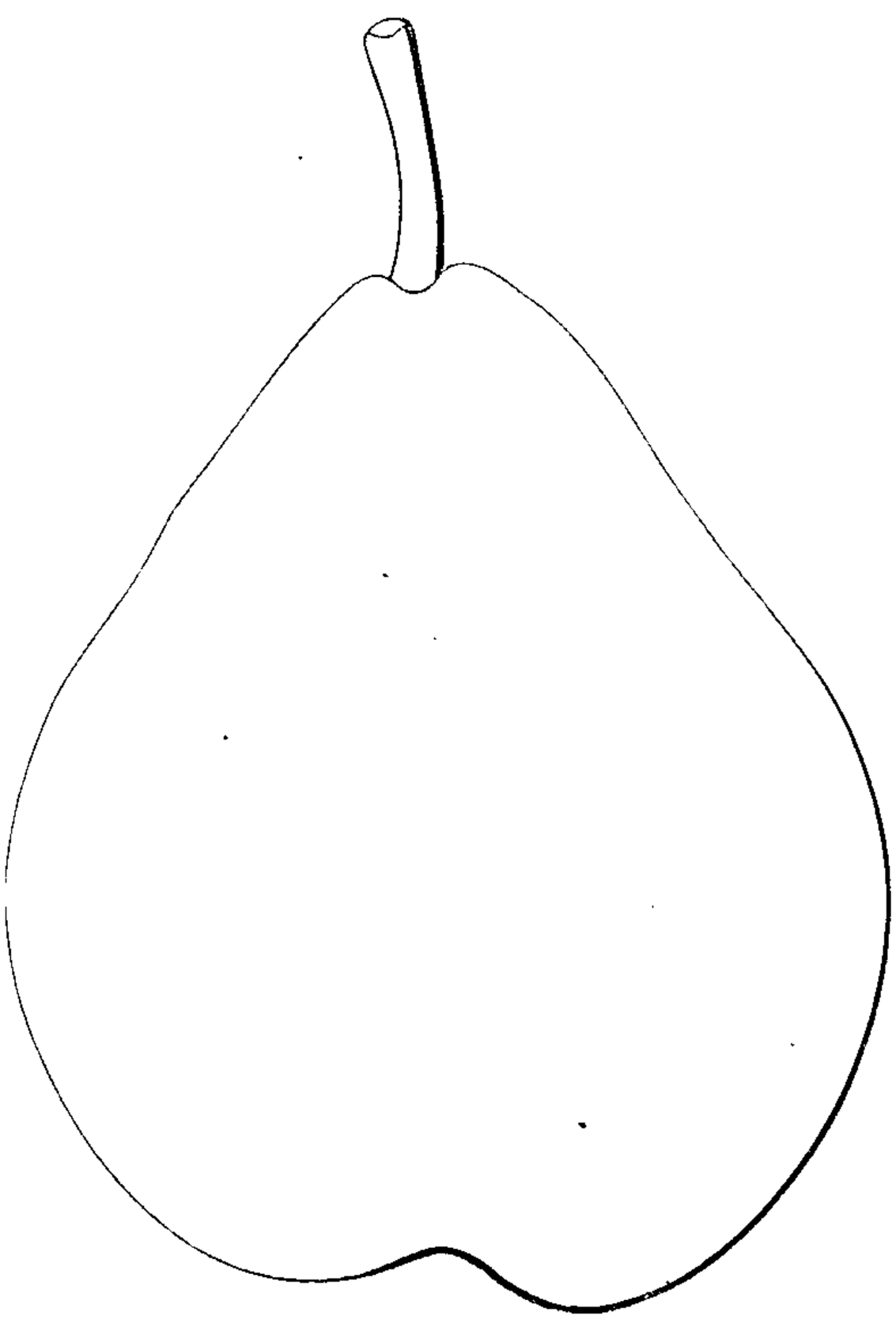
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — En lui donnant le cognassier, sur lequel il est vigoureux, il se développera parfaitement en fortes pyramides bien ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* assez variable; elle est globuleuse ou turbinée, et se montre généralement bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* court ou très-court, mince ou moyen, légèrement arqué, parfois charnu à la base, et parfois aussi continu avec le fruit, à la surface duquel il est implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* petit, ouvert, bien développé, placé peu profondément dans un bassin arrondi. — *Peau :* vert grisâtre, ponctuée,

marbrée de fauve, lavée de rouge-brun au soleil, et montrant souvent du côté de l'ombre quelques taches jaunâtres. — *Chair :* fine, ferme, juteuse, fondante, odorante, rarement pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, très-sucrée, vineuse, habituellement douce, d'une saveur exquise ayant à la fois le parfum de la cannelle et celui du musc.

Poire Ananas. — *Deuxième Type.*



Maturité. — De la mi-septembre à la fin d'octobre.

Qualité. — Première, et quelquefois deuxième, lorsque le parfum musqué de ce fruit est par trop prononcé.

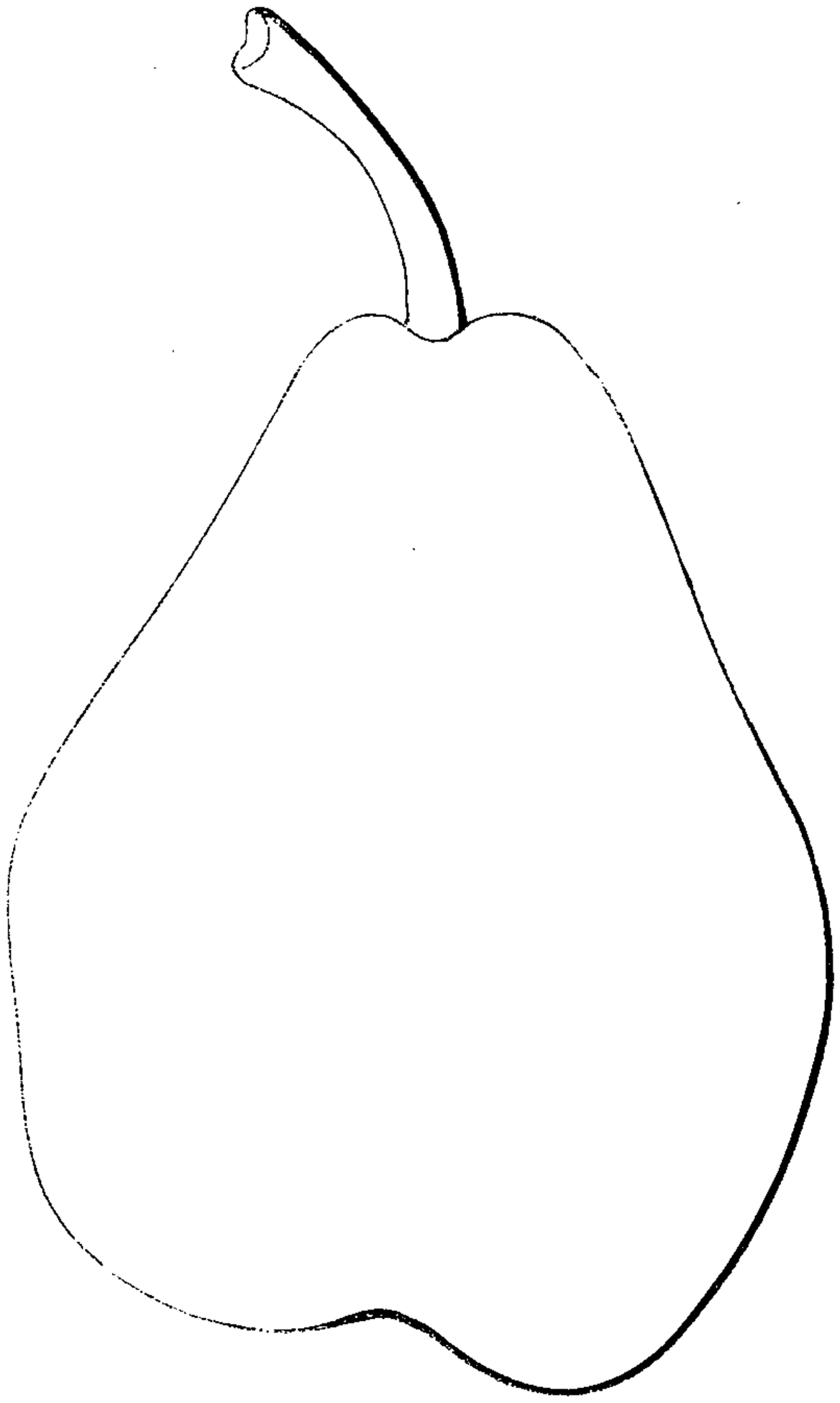
Historique. — Hermann Knoop, horticulteur hollandais connu par de savants ouvrages, fit paraître en 1650 un Abrégé de la *Fructologie* qu'il devait imprimer seize ans plus tard. C'est dans cet Abrégé, traduit en allemand par Georges-Léonard Huth, au cours de 1760, que nous rencontrons pour la première fois la poire Ananas ci-dessus décrite. Knoop dit « l'avoir reçue sous cette déno- « mination, qui vraisemblablement « n'était pas la seule qu'on lui eût donnée, » puis observa « qu'à cet égard rien n'était « venu le renseigner. » Et il eut raison de s'exprimer ainsi, car cette variété étrangère à la Hollande, on la cultivait en France depuis plusieurs années déjà ; elle y était appelée poire *de Bouchet* par le directeur des vergers de Louis XIV, par la Quintinye. Hermann Knoop se tait sur le lieu d'où lui vint le présent fruit ; on ignore donc en quelle contrée il portait alors ce nom d'Ananas, que lui fit attribuer, évidemment, la saveur toute particulière de sa chair. Remarquons-le, cependant, cette saveur n'est pas précisément celle de l'ananas. Aussi eût-il été préférable de laisser à ce fruit son ancienne appellation — poire de Bouchet — l'eau qu'il contient rappelant fort bien, elle, le parfum du bouchet, breuvage que nos médecins, au XVII^e^ siècle, ordonnaient aux fiévreux, et qui se composait uniquement de sucre, de cannelle et d'eau. — Quoi qu'il en soit, ce dernier nom, rayé maintenant de presque tous les Catalogues, de presque toutes les Pomologies, ne saurait être repris sans inconvénient. Nous le comprenons, et nous conformons à l'usage ; ajoutant : 1° que les Allemands prétendent avoir reçu en 1818, de Van Mons, un poirier *Compérette* qui n'est autre que le poirier Ananas (voir Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. II, 1860, p. 301) ; — 2° que les variétés dites Ananas d'Été chez les Anglais, les Belges et les Américains, ne diffèrent aucunement de notre poire Ananas, dont la maturité, d'ailleurs, a rarement lieu en automne.

Observations. — Nous avons vu souvent l'Ambrette d'Été rangée parmi les synonymes de la poire Ananas. Une telle erreur surprend, le bois de ces poiriers

ne permettant nullement de les confondre, et la première de ces poires se mangeant un mois au moins avant la seconde, qu'on doit avoir soin d'entre-cueillir et de placer au fruitier, si l'on veut éviter qu'elle ne blettisse aussitôt mûre. — On a considéré également comme synonyme de cette même variété, une poire appelée *Pouchet*, en Angleterre. Pour nous, n'ayant rencontré que Miller qui ait parlé d'un fruit de ce nom, il nous a paru sage de passer outre. La description qu'en fait le vieux jardinier anglais s'applique bien, il est vrai, à notre poire Ananas; seulement les traducteurs du *Dictionnaire* de Miller ont si malheureusement défiguré, parfois, les noms des espèces fruitières qui s'y trouvent mentionnées, que Pouchet doit avoir été écrit, là, pour *Bouchet*. Ainsi qu'on y lit encore, poires : Empire rose, Bonvar, Virgule, Besi de Cassoy, Pastorelle, etc. — au lieu de poires : Épine rose, Bouvard, Virgoulée, Besi de Caissoy, Pastorale, etc. (Voir Philippe Miller, *Dictionnaire des jardiniers et des cultivateurs*, traduit de l'anglais sur la 8e édition, par le président de Chazelle, le conseiller Holandres, etc., 1786, t. VI, pp. 161, 167, 168, 172.)

---

35. Poire ANANAS DE COURTRAI.



Description de l'arbre. — *Bois :* de grosseur moyenne. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés ou légèrement étalés, un peu grêles, longs, flexueux, brun verdâtre, ponctués de jaune pâle, et parfois lavés de gris-roux; leurs coussinets sont généralement bien marqués. — *Yeux :* petits, coniques, extrêmement pointus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* plutôt moyennes que petites, ovales-allongées, acuminées, largement et profondément dentées, à pétiole court, faible, et souvent lavé de carmin.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Quoiqu'il ne soit pas fort vigoureux, cet arbre, en raison surtout de sa belle ramification, forme de jolies pyramides; le cognassier lui convient mieux que le franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et quelquefois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* variant entre l'ovoïde ou la turbinée, mais constamment obtuse et bosselée.—*Pédoncule :* de longueur moyenne, assez nourri, arqué, renflé aux extrémités, obliquement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* grand, généralement ouvert et bien développé, placé dans un évasement peu profond à bords entièrement plissés.

— *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, finement veinée de fauve, maculée de même autour de l'œil, et habituellement coloriée, du côté du soleil, d'une faible teinte rougeâtre. — *Chair :* blanc mat, fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* parfois insuffisante, très-sucrée, très-savoureuse, ayant un arrière-goût musqué des plus délicats, mais qui s'éloigne complétement du parfum de notre poire d'Ananas.

Maturité. — Du 25 août au 15 septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — La Belgique revendique comme sienne, cette espèce, sans en pouvoir fournir, néanmoins, l'acte de naissance dûment authentique, ainsi que vont le démontrer les lignes ci-dessous, empruntées à M. Alexandre Bivort, son premier descripteur :

« Plus d'une fois un fruit précieux, produit par le hasard, n'a dû d'être connu et propagé qu'à la publicité d'un journal périodique sur la matière. C'est le cas de la poire..... *Ananas de Courtrai*, à laquelle nous ajoutons cette dernière épithète afin de la distinguer d'une autre variété portant le même nom. Elle est cultivée à Courtrai et dans ses environs depuis très-longtemps. M. Six, qui s'établit jardinier en cette ville vers 1784, l'y trouva déjà répandue. Il est probable, cependant, qu'elle serait restée plus longtemps encore presque inédite, si M. Reynaert-Beernaert, pomologue, n'en avait soumis quelques exemplaires, en août 1853, à la Commission royale de pomologie belge. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. II, 1854, p. 13.)

L'Ananas de Courtrai est de toute récente introduction en France, où son nom même était inconnu avant l'article qu'on vient de lire. M. de Liron d'Airoles a contribué à l'y faire multiplier, en reproduisant en 1855, dans ses *Notices pomologiques* (p. 36), la description de M. Bivort. Depuis, nous ne croyons pas qu'on s'y soit beaucoup occupé de cette poire, si nous exceptons la *Revue horticole*, qui le 16 octobre 1865 disait par la plume de M. Théodore Buchetet, à propos des fruits à goût musqué :

« La Belgique — elle nous contrefait en tout — a voulu aussi avoir sa poire d'Ananas; et elle l'a eue, ma foi ! l'Ananas de Courtrai, avec une autre forme, plus de grosseur peut-être, mais moins de parfum, moins de musc (que la nôtre). » (Page 389.)

Observations. — M. Bivort, en s'occupant dans ses *Annales de pomologie* de la poire Ananas de Courtrai, sur la culture de laquelle il avait été, nécessairement, fort bien renseigné, a fait diverses recommandations dont il est urgent, chez nous, de tenir grand compte, puisqu'on commence seulement à l'y propager :

« A Courtrai — dit-il — on se sert d'un très-bon moyen pour jouir plus tôt et plus longtemps de cette poire. A cet effet, on cueille, dès les premiers jours du mois d'août, les fruits les plus gros ; on les place au fruitier ou sur la tablette de marbre d'un meuble; et, au bout de sept ou huit jours, ces fruits acquièrent leur maturité parfaite. En renouvelant ainsi la cueillette de huit jours en huit jours, on parvient à consommer cette variété pendant un mois, c'est-à-dire du 15 août au 15 septembre. Ce procédé donne, de plus, l'avantage de récolter tous beaux fruits, car l'arbre étant dépouillé de ses plus gros exemplaires dès les premières cueillettes, la séve se reporte dans les fruits restants et les rend en peu de temps aussi beaux que les premiers cueillis. » (*Loco citato*, p. 14.)

Poire ANANAS D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Ananas*. Voir ce nom.

Poire ANANAS D'HIVER. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

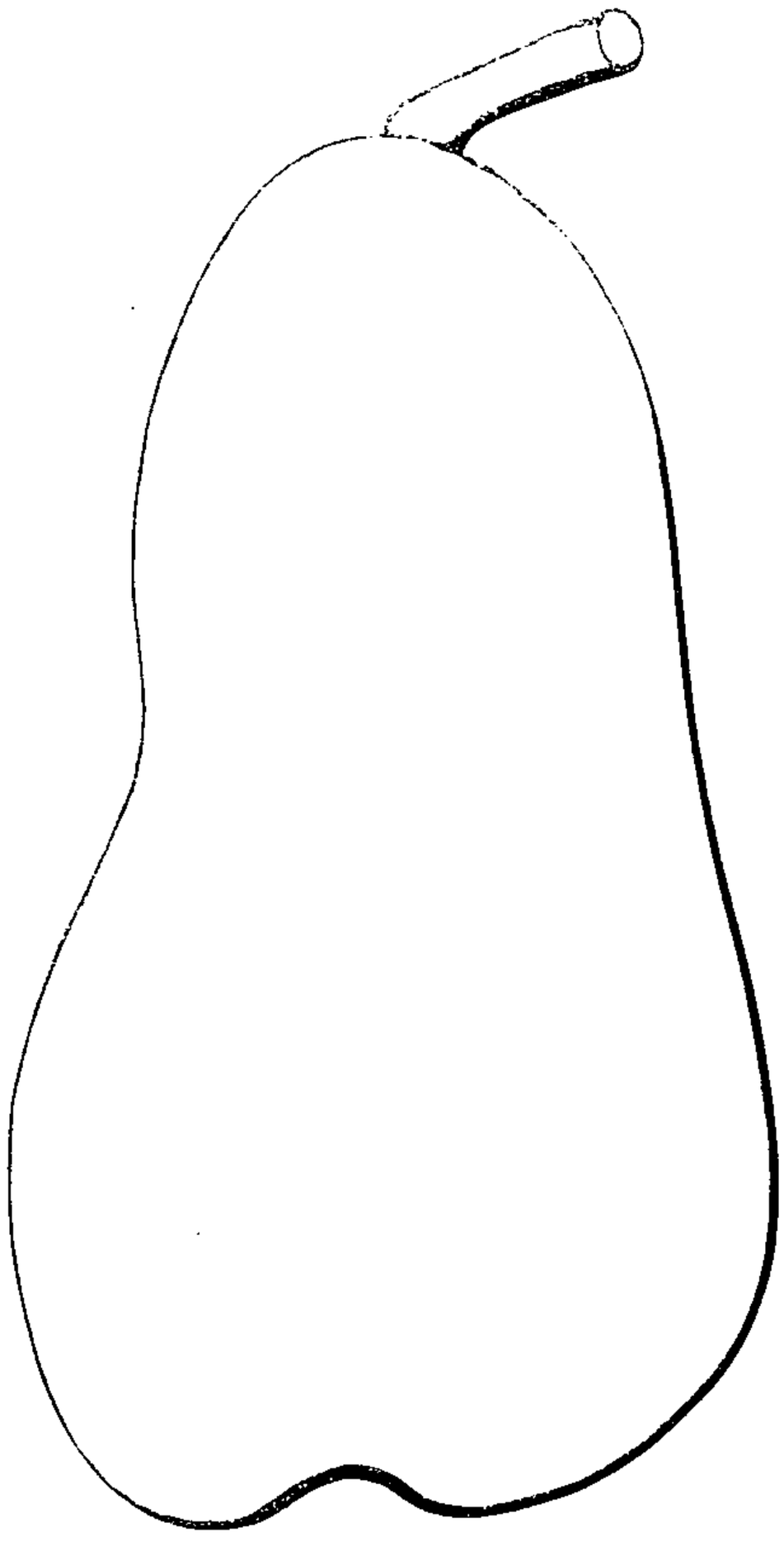
Poire ANANAS FRANÇAIS. — Synonyme de poire *Ananas*. Voir ce nom.

Poire ANDERSON. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

---

36. Poire ANDOUILLE.

Synonyme.— *Poire* Polyforme (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 3e édit., 1858, t. I, p. 12, et *Poiriers les plus précieux*, 1862, p. 56).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* étalés, surtout vers la base, assez gros, assez longs, très-flexueux, vert olivâtre, largement ponctués de gris cendré, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens et coniques, obtus, écartés. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, légèrement canaliculées, souvent maculées de rouge-brun, régulièrement dentées, et portées sur un pétiole roide, épais et court.

Fertilité. — Constante et grande.

Culture. — Sa vigueur est extrême, il réussit aussi bien sur le franc que sur le cognassier, mais acquiert rarement une forme pyramidale très-satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, cylindrique, bosselée, un peu plus renflée à la base qu'au sommet, et légèrement étranglée vers la moitié du fruit. — *Pédoncule :* court, assez gros, droit, obliquement implanté, coudé à son point d'insertion. — *Œil :* moyen, contourné, généralement mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaunâtre, presque entièrement lavée de fauve, et rude au toucher. — *Chair :* blanche, pierreuse, manquant de finesse, mais juteuse et assez fondante. — *Eau :* des plus abondantes, savoureusement sucrée et parfumée.

Maturité. — Fin septembre, allant jusqu'en octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette espèce, très-probablement originaire du département de Maine-et-Loire, y était cependant presque inconnue, lorsqu'en 1858 M. de Liron d'Airoles, mis à même de l'étudier, appela sur elle l'attention des horticulteurs.

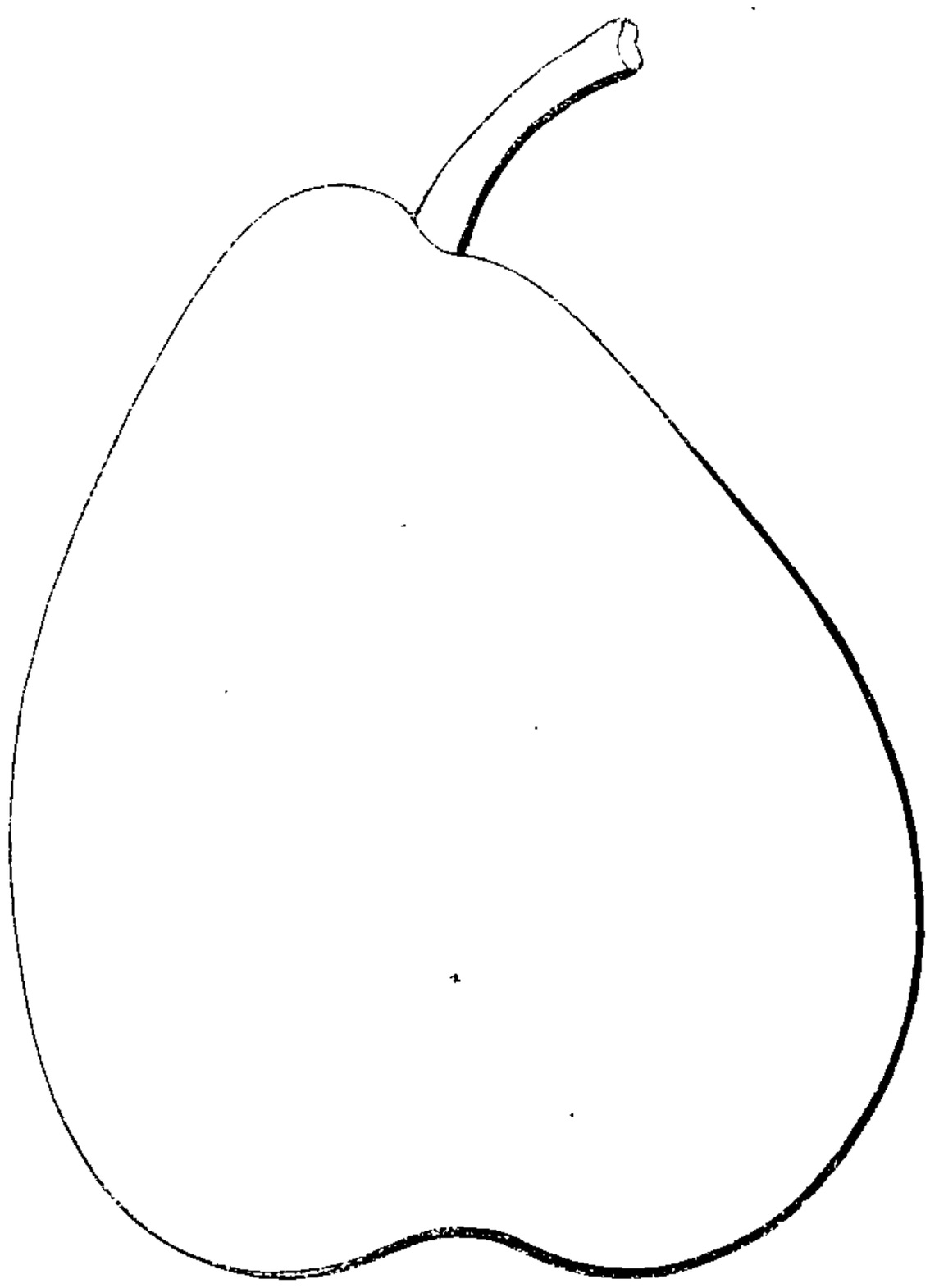
« Nous devons — leur dit-il — la communication de cette excellente variété à M. l'abbé Cornet, habitant la commune de Montigné, près Montfaucon (Maine-et-Loire), qui la cultive depuis quinze ans. Il l'avait tirée des pépinières de M. Langlois, à la Brulais, près Beaupreau, lesquelles n'existent plus depuis longtemps. — M. l'abbé Cornet n'a pas connu le nom de ce fruit, qu'il n'a jamais vu dans ses environs ; et, présenté par nous à plusieurs expositions, il n'a pas été reconnu..... Le premier rapport remarqué, date de plus de vingt ans, vers 1837..... Cette poire a quelque analogie avec la Calebasse Bosc; seulement elle est plus petite et tellement difforme, que nous avons cru devoir lui donner le nom de poire *Andouille*, à cause de la forme qu'elle affecte le plus communément. » (*Notices pomologiques*, t. I, 3e édit., 1858, p. 12; et, du même auteur, *les Poiriers les plus précieux parmi ceux qui peuvent être cultivés à haute tige, aux vergers et aux champs*, 1862, p. 56.)

Ce fut en 1852 que M. de Liron d'Airoles reçut de M. l'abbé Cornet, le fruit que nous décrivons ; et d'abord il l'appela poire *Polyforme*, parce qu'elle lui parut sans doute de forme très-variable. Mais ensuite il adopta le nom sous lequel on la multiplie présentement, nom de beaucoup préférable au premier, en ce sens qu'il caractérise parfaitement la configuration habituelle, et si particulière, de cette poire.

Observations. — Les produits de ce poirier, qui, crus, sont d'assez bonne qualité, peuvent également, selon le pomologue que nous venons de citer, « devenir d'une grande ressource, séchés au four ou tapés ; » et il assure « avoir « dégusté ce fruit, vert, à la mi-septembre 1853, époque de sa maturité ordinaire, « et mangé les fruits de la récolte de 1852, séchés au four et encore délicieux. » (*Id. ibid.*)

---

37. Poire ANDRÉ DESPORTES.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, régulièrement érigés, des plus gros et des plus longs, flexueux, cotonneux, largement ponctués, et d'un vert foncé tournant au grisâtre ; leurs coussinets sont excessivement marqués. — *Yeux :* moyens, coniques, souvent obtus, bien développés à leur base, cotonneux, non appliqués. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, profondément dentées, parfois canaliculées ; leur pétiole est assez long, assez nourri ; elles sont du plus beau vert, et l'arbre en est toujours amplement pourvu.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur et la ramification sont peu communes, atteint presque toujours sur cognassier une forme pyramidale aussi élevée qu'élégante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* peu long, assez mince, arqué, renflé à la base, obliquement implanté, en dehors de l'axe du fruit, dans un étroit évasement. — *Œil :* petit, bien ouvert, bien développé, placé dans un large bassin rarement très-profond. — *Peau* : jaune verdâtre, légèrement ponctuée et striée de fauve, et quelquefois bronzée du côté du soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, très-fine, juteuse, fondante, fibreuse autour du cœur. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, douée du plus délicieux parfum.

Maturité. — Vers la mi-juillet.

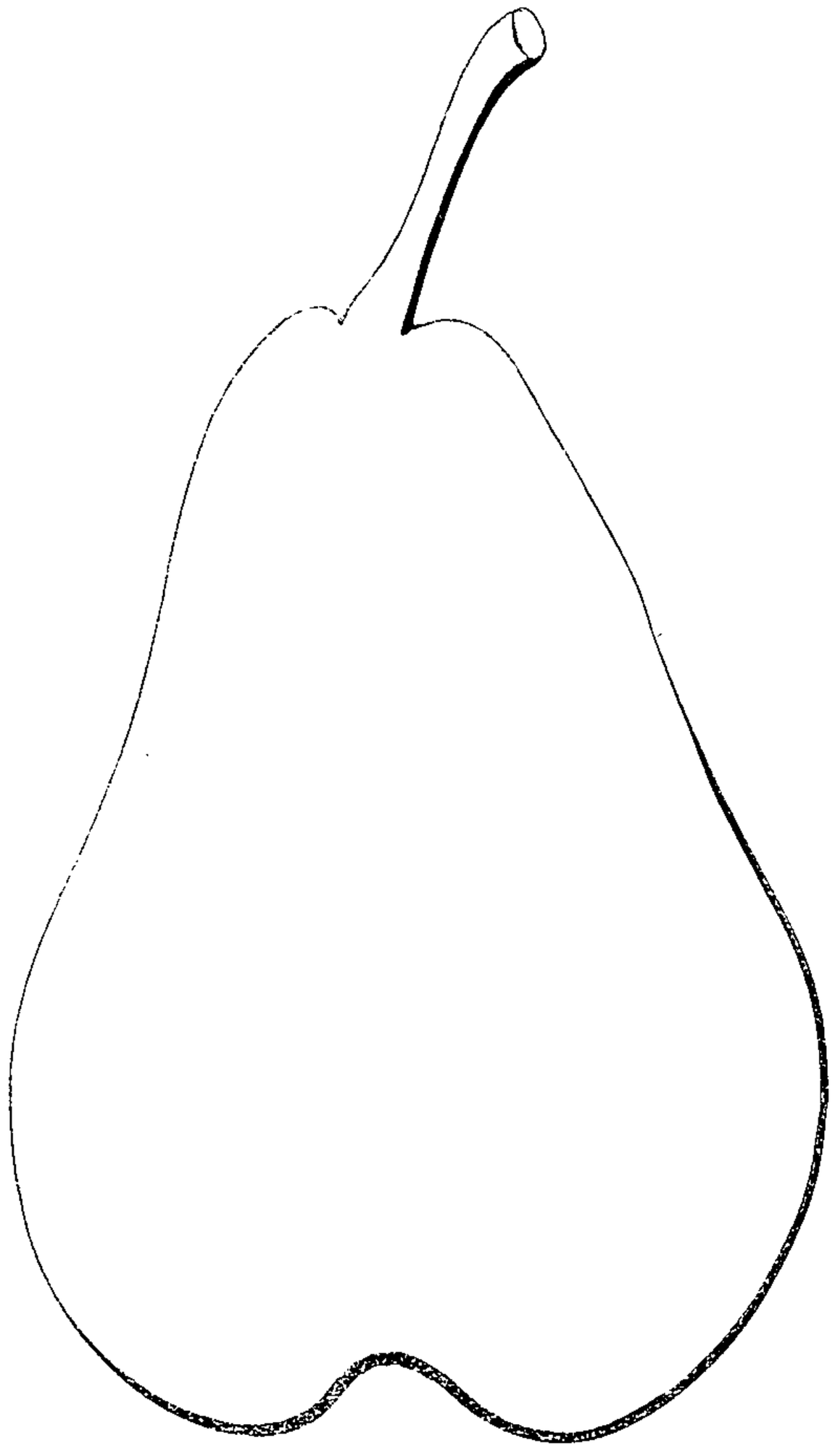
Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient de mes semis. Obtenue en 1854 de pepins de la William's, elle a l'exquise saveur de cette poire, mais non son goût musqué. Je l'ai dédiée au fils aîné du directeur de la partie commerciale de mon établissement, de M. Baptiste Desportes.

Observations. — On peut la considérer comme un des meilleurs fruits de la saison, par sa précocité, par sa délicatesse, et aussi par sa fertilité, qui dépasse souvent celle du poirier William's.

---

38. Poire ANDREWS.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne grosseur. — *Rameaux :* chétifs, peu nombreux, étalés ou réfléchis, contournés, assez longs, flexueux, gris verdâtre, fortement ponctués, et lavés parfois de rouge-brun ; leurs coussinets sont rarement saillants. — *Yeux :* petits, coniques, très-aigus, généralement écartés. — *Feuilles:* elliptiques-arrondies, ayant les bords excessivement dentés, et le pétiole long et grêle; mais elles ne sont jamais canaliculées ni fort abondantes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier ne réussit que sur franc; et encore y est-il de vigueur moyenne et n'y donne-t-il que de faibles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme:* pyriforme, obtuse, souvent un peu ventrue. — *Pédoncule :* assez long, mince, droit, renflé aux extrémités, continu avec le fruit, obliquement inséré dans une étroite cavité où le comprime habituellement un mamelon plus ou moins prononcé. — *Œil :* grand, ouvert, mal développé, placé au fond d'un large évasement en entonnoir. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, veinée de roux, entièrement lavée de carmin du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, ferme, juteuse, fondante, à peine pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, d'une saveur beurrée très-délicate.

Maturité. — Au commencement de septembre, et pouvant se prolonger une huitaine de jours.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Américains la regardent comme née sur leur sol, mais ne peuvent encore indiquer exactement sa provenance; témoin les deux passages que nous allons traduire dans Downing et Hovey, leurs plus compétents pomologues :

« La poire Andrews est le meilleur gain d'un semis qui avait été fait dans le voisinage de Dorchester; ce fut un gentilhomme de Boston qui le premier appela l'attention sur elle, après lui avoir donné son propre nom. Ce fruit, depuis quinze ans surtout, est devenu chez nous l'un des plus estimés, des plus cultivés. » (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 9e édit., 1849, p. 349.)

« L'historique de la poire Andrews, quoique fort acceptable, n'est pas exempt, néanmoins, de quelque obscurité. M. Samuel Downer la décrivit pour la première fois en 1829, dans le *New England farmer* (t. VII, p. 266), et la fit connaître aux jardiniers après l'organisation de la Société horticole du Massachusetts, qui eut lieu à cette même époque. Dans son article, M. Downer dit que le pied-type prit naissance à Dorchester, où l'acheta vers 1790 un M. John Andrews, de Boston, pour le transplanter en son jardin de Court Street. Là, il fructifia de nouveau pendant plusieurs années; mais ensuite, soit par manque de soins, soit par mauvaise qualité du terrain, il mourut. Ce qui eut lieu il y a environ trente ans [de 1818 à 1820]. » (Hovey, *the Fruits of America*, t. I, 1847-1850, p. 97.)

Observations. — Les fruits de cette variété se gardent difficilement plus de huit jours, sans blettir; défaut que l'on amoindrit beaucoup en les cueillant avant leur entière maturité, dès que la partie verdâtre de leur peau commence à jaunir. Mais on peut, malgré ce défaut, recommander la culture du poirier Andrews, car ses produits sont savoureux, d'une jolie forme et d'un ravissant coloris.

---

39. Poire d'ANE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, rarement très-longs, à peine flexueux, brun-fauve cendré, et parsemés de points gris excessivement fins; leurs coussinets ne sont pas saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, non appliqués, ayant à la base les écailles d'un gris-blanc tranchant entièrement sur la couleur des écailles du sommet, qui sont généralement brunâtres. — *Feuilles :* grandes, arrondies, acuminées, légèrement crénelées, à pétiole court et fort.

Fertilité. — Extrême.

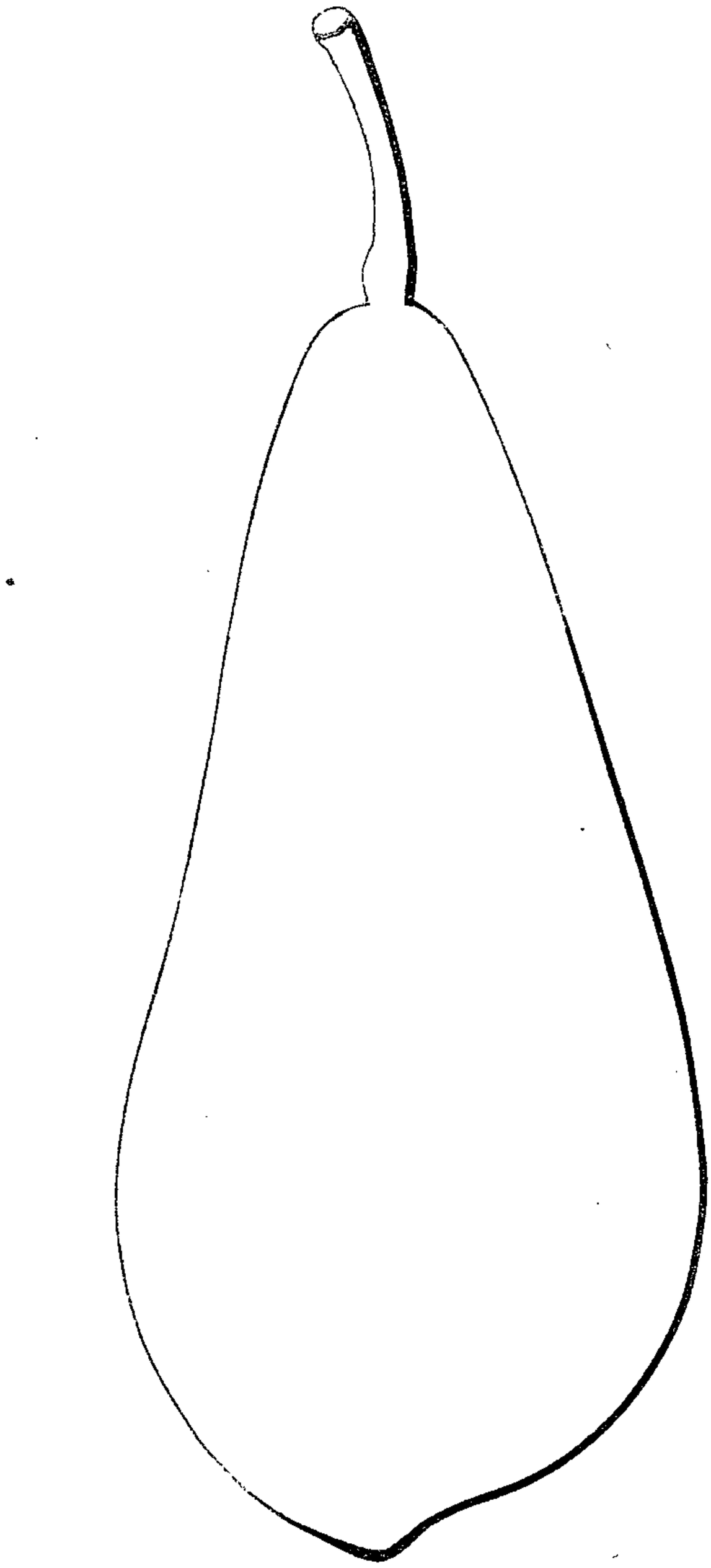
Culture. — Cet arbre, sur cognassier, tourne assez bien à la forme pyramidale, néanmoins on le greffe généralement sur franc, et on le met en plein champ, où il acquiert une grande vigueur, un beau développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* des plus allongées, conique, faiblement obtuse, parfois un peu étranglée vers le milieu, et toujours arrondie à la base. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué, obliquement inséré, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, bien développé, saillant, entouré de petites protubérances. — *Peau :* vert-pré, ponctuée de roux, maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, et largement lavée, du côté du soleil, de rouge-brun très-brillant. — *Chair :* verdâtre, demi-fine, juteuse, fondante, montrant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, vineuse, d'agréable saveur, mais astringente lorsque le fruit est imparfaitement mûr.

MATURITÉ. — Fin août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Troisième pour la table, deuxième pour la cuisson et la vente sur les marchés.

Poire d'Ane.



Historique. — Dans notre Anjou, le poirier d'Ane est aussi répandu qu'il y est ancien, vigoureux et rustique. On l'y rencontre toujours en plein champ ; et souvent, parmi ces arbres, on en voit qui sont plus que centenaires. Je ne saurais dire s'il a pris naissance, ou non, sur le sol angevin, mais je sais qu'ailleurs on doit très-peu le cultiver, car il ne m'est apparu que là. Cependant cette poire pourrait bien, sous une dénomination différente, sans doute, se trouver aussi dans ceux de nos départements qui avoisinent la Suisse, puisque Jean Bauhin, médecin du duc de Wurtemberg, et célèbre naturaliste du XVI^e^ siècle, prouve qu'elle existait avant 1598, à Boll, localité du canton de Fribourg. En étudiant un curieux ouvrage allemand et latin laissé par ce docteur sur les végétaux, les minéraux, etc., nous lisons en effet, au chapitre Poirier, cette description, de tout point applicable à la présente variété, et qu'accompagne un dessin qui rend le doute impossible :

« *Süsselbirne.* — Elle est belle, allongée, haute de cinq doigts, épaisse de trois, peu ventrue, turbinée vers le sommet, légèrement arrondie à la base ; la longueur de son pédoncule excède rarement un doigt. Ce fruit ne se conserve pas longtemps, il mûrit à la fin d'août; on le nomme aussi *Mansbirne.*» (Johan. Bauhinus, *Historiæ fontis et balnei Bollensis admirabilis liber quartus*, 1598, p. 125.)

Qui put valoir à cette poire le nom rien moins que flatteur — pour le consommateur, cela s'entend — sous lequel nous la cultivons ?.... Peut-être sa forme allongée, rappelant assez bien les interminables oreilles de l'âne ; ou sa mauvaise qualité, quand elle est mangée trop verte. N'a-t-on pas appelé déjà poire de *Cochon*, pour la nauséabonde âcreté de son eau, l'une de ses congénères fort connue sur les marchés de Paris ?..... Oui, mais comme la poire d'Ane est plutôt bonne que médiocre, nous supposons que son nom lui vient de sa configuration, et nullement de la saveur plus ou moins délicate de sa chair. Cette appellation si malsonnante, nous la retrouvons, du reste, appliquée également, en Allemagne, à deux fruits : l'*Eselsbirne*, poire d'Ane, et l'*Eselsmaul*, poire Museau d'Ane ; ce qui nous servirait d'excuse, au cas où l'on nous reprocherait de conserver dans la nomenclature de la pomone française, le nom si peu poétique de l'un des plus vieux poiriers de

l'Anjou. Terminons cet historique en constatant que les variétés allemandes *Eselsmaul* et *Eselsbirne*, n'ont aucun rapport avec notre poire d'Ane.

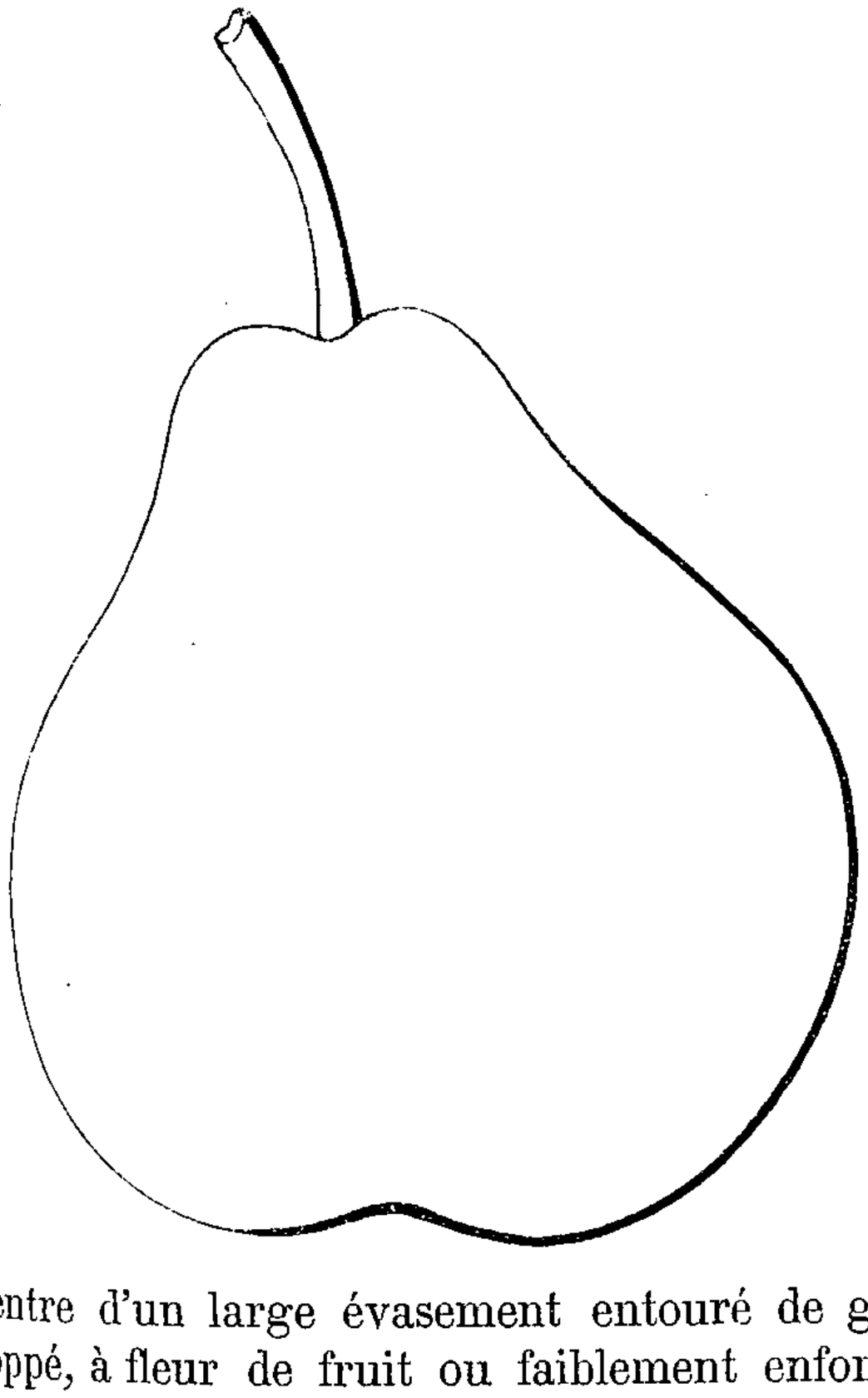
Observations. — Ce poirier, par son excessive et constante fertilité, est un de ceux que l'on peut, sans crainte, multiplier dans les vergers. Comme l'Ah-mon-Dieu, comme l'Alouette, il paiera largement son maître, ses fruits étant passables crus, et bons cuits ou desséchés. Nous faisons remarquer de nouveau, car cela est important, que si parfois ils ont été trouvés d'une astringence rappelant celle des poires à cidre, c'est uniquement parce qu'on avait dû les manger avant leur complète maturité.

---

40. Poire d'ANGE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Notre-Dame (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 1600-1608, p. 629). — 2. De Boutoc (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1862, t. II, p. 12 de la Liste synonymique). — 3. Desse (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 4. Dosse (*Id. ibid.*). — 5. Petite-Mouille-Bouche (*Id. ibid.*). — 6. Petite-Verdette (*Id. ibid.*).

Premier type.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, courts, peu flexueux, brun olivâtre ou brun grisâtre, bien ponctués et à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, coniques ou ovoïdes, légèrement écartés. — *Feuilles :* petites, ovales, ayant les bords crénelés ou finement dentés, et le pétiole court et grêle.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il prend rarement, sur cognassier, une forme pyramidale dont on puisse être satisfait ; mais sur franc, pour le haut vent, il se montre très-vigoureux.

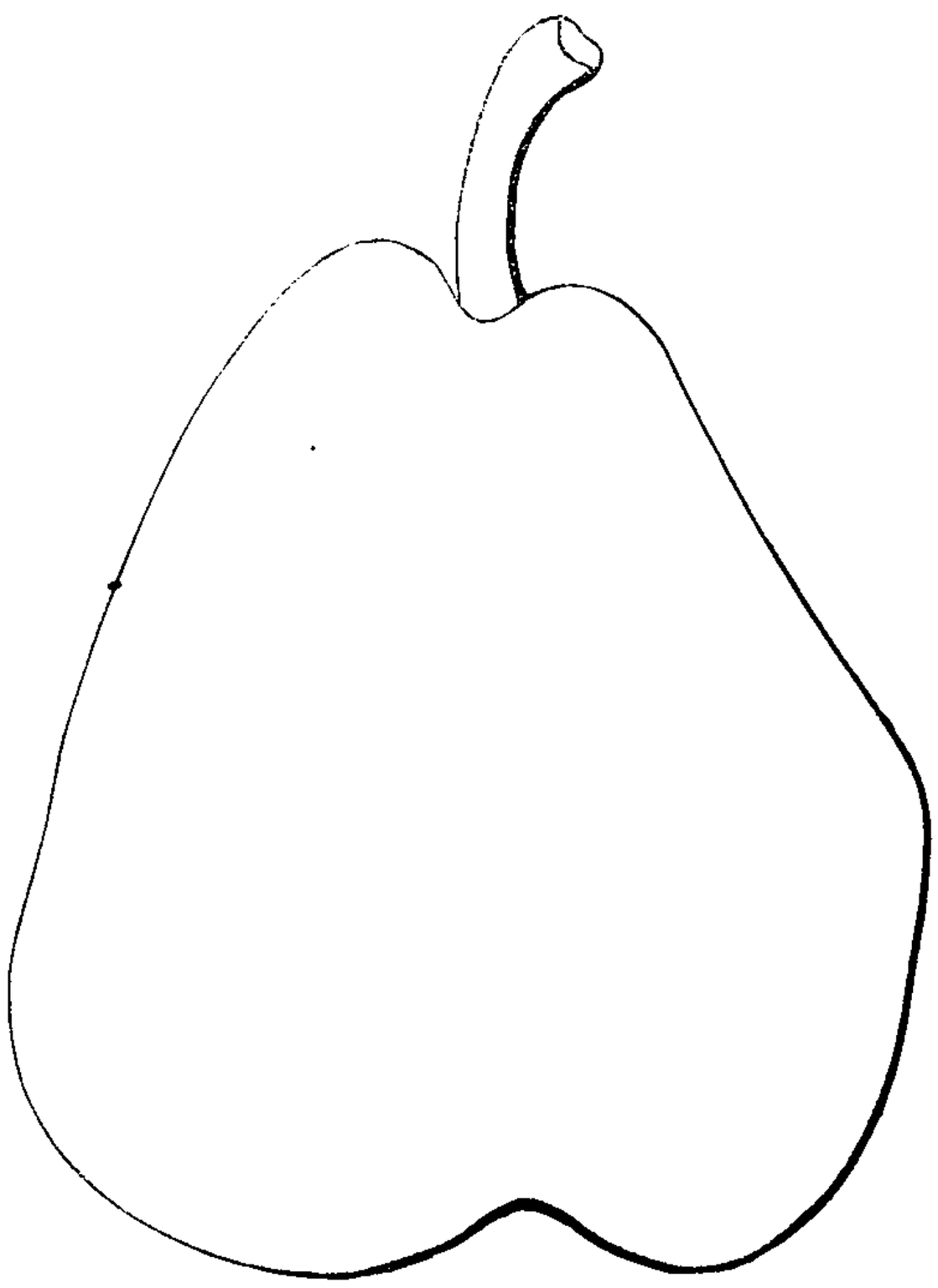
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* variable ; toutefois, elle est habituellement plutôt turbinée-arrondie, qu'oblongue ou ovoïde. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince ou assez gros, arqué, obliquement inséré au centre d'un large évasement entouré de gibbosités. — *Œil :* petit, bien développé, à fleur de fruit ou faiblement enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, parsemée de points gris, maculée de fauve autour du pédoncule, striée de même dans la cavité ombilicale, lavée parfois de rouge-brun du côté du soleil, et parfois aussi couverte de quelques petites taches brunâtres et squammeuses. — *Chair :* blanche, fine, ferme, fondante, des plus juteuses, assez pierreuse auprès des loges. — *Eau :*

excessivement abondante, fraîche, sucrée, acidule, imprégnée d'un parfum qui rappelle un peu celui de l'anis.

Maturité. — De la fin d'août à la fin de septembre.

Qualité. — Première pour la table, et première aussi pour les conserves.

Poire d'Ange. — *Deuxième type.*



Historique. — La bonté de ce fruit, l'un des plus anciens que l'on connaisse en France, le fit, dès le principe, dédier aux Anges, puis à la Vierge Marie, comme l'indiquent les noms de poire d'Ange et de poire de Notre-Dame qui lui furent donnés successivement, et même simultanément, du XVI^e^ siècle au XIX^e^. Le naturaliste Jean Bauhin, dont nous venons de parler dans le précédent article, dit qu'en 1596 il dégusta à Boll (Suisse), le 25 octobre, une poire d'Ange encore parfaite, et qu'on lui assura que cette espèce se conservait jusqu'en janvier. Sur ce dernier point, Bauhin fut trompé; mais pour le reste, sa description demeure d'une vérité complète, ainsi qu'on en va juger par la traduction suivante :

« *Engelsbirne : Poire des Anges.* — Turbinée et voûtée à la partie supérieure, elle est largement arrondie à la base, et ventrue. Sa hauteur, quatre doigts, égale son épaisseur. Elle a la peau jaunâtre, la chair aromatique, acidule, et d'une agréable saveur. Son pédoncule n'a qu'un doigt de longueur..... » (*Loco citato*, p. 115.)

Et nous observerons en outre, que la figure jointe à cette description est tellement exacte, qu'on la croirait calquée sur celle du deuxième type ci-contre.

La poire d'Ange, nous le répétons, est la même que la poire de Notre-Dame, si commune dans la Gironde, son pays natal; d'où vient qu'en 1860 M. de Liron d'Airoles, la croyant inédite, lui appliqua le nom du village de Boutoc, situé près de Barsac et regardé généralement comme son berceau.

« L'origine de cette espèce — écrivait alors ce pomologue — se perd dans la nuit des temps. M. Jules Gérand-Castros, de la Société d'horticulture de la Gironde, nous a fait connaître que des arbres énormes, de plusieurs siècles d'âge, grands comme des chênes ou des tilleuls, existent dans la commune de Boutoc, canton de Langon (Gironde). Les fruits de cette variété abondent sur les marchés de Bordeaux, où ils sont fort recherchés et estimés... Comme elle n'a pas encore été décrite, nous lui avons donné, de préférence, le nom de poire *de Boutoc*, parce qu'il indique le lieu de provenance. » (*Notices pomologiques*, t. II, p. 12 de la Liste synonymique.)

Peu après, le Congrès pomologique, siégeant à Orléans en septembre 1861, adopta ce nom de Boutoc, et détruisit le synonyme Notre-Dame. Nous le savons, et ne pouvons que maintenir à cet ancien fruit sa dénomination séculaire; ce qu'eût fait le Congrès, s'il avait été à même de se prononcer sur l'identité absolue des poires d'Ange, de Notre-Dame et de Boutoc.

Charles Estienne, en 1540, mentionna dans son *Seminarium* une poire de Notre-Dame, que le Lectier, en 1628, et dom Claude Saint-Etienne, en 1690, citèrent également; mais elle n'a rien de commun avec la nôtre, car elle mûrit en hiver. Ce fruit, que le Lectier appelait aussi poire de Cartelle, nous est du reste totalement étranger.

Observations. — Duhamel, en son *Traité des arbres fruitiers*, disait en 1768, de la poire d'Ange : « On la regarde comme une variété du Salviati. » C'était une fausse opinion, contre laquelle Poiteau s'est inscrit avec raison, en décrivant à son tour cette vieille espèce dans le tome III de sa *Pomologie française* (1848) et en y constatant « la grande différence qu'il y a entre ces deux arbres. » — M. Decaisne, lui, croit que la *pera Morota*, actuellement cultivée chez les Lombards et les Vénitiens, n'est autre que la poire d'Ange (*le Jardin fruitier du Muséum*, t. V, 1863). Nous signalons sa remarque, sans l'appuyer ou la contester, n'ayant pas rencontré dans nos excursions en Italie le poirier Morota, étudié par ce célèbre et savant professeur. — Notons, en terminant, que la poire d'Ange est particulièrement propre à fabriquer d'excellentes conserves, usage auquel les confiseurs s'empressent de l'utiliser, surtout dans le Bordelais.

Poire ANGÉLIQUE. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

---

41. Poire ANGÉLIQUE DE BORDEAUX.

Synonymes. — *Poires :* 1. Mouille-Bouche d'Hiver (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 18). — 2. De Légat (*Id. ibid.*). — 3. Angélique (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1690, p. 108). — 4. Saint-Martial (*Id. ibid.*) — 5. Cristalline (*Id. ibid.*) — 6. Bouge (de la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édit. de 1739, t. I, p. 315). — 7. Bens (*Id. ibid.*) — 8. De Dumas (*Id. ibid.*). — 9. Christalline Morin-Gout (*Id. ibid.*).— 10. Douce (Philippe Miller, *Dictionnaire des jardiniers et des cultivateurs*, 1786, 8e édit., t. VI, p. 172).—11. Gros-Franc-Réal d'Hiver (de Launay, *le Bon Jardinier*, 1808, p. 135). — 12. Saint-Marcel (*Id. ibid.*). — 13. Angélique de Languedoc (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. I, 1858).—14. Angélique de Pise (*Id. ibid.*) — 15. Angélique de Toulouse (*Id. ibid.*) — 16. Saint-Mareil (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1859, p. 14 du 1er Supplément de la Liste synonymique historique).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* vert grisâtre, peu nombreux, légèrement écartés, légèrement flexueux, assez longs, rarement très-ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, habituellement aigus, non appliqués. — *Feuilles :* de forme variable; tantôt ovales, tantôt lancéolées, elles ont les bords profondément crénelés, le pétiole long, menu, et ne sont jamais fort abondantes.

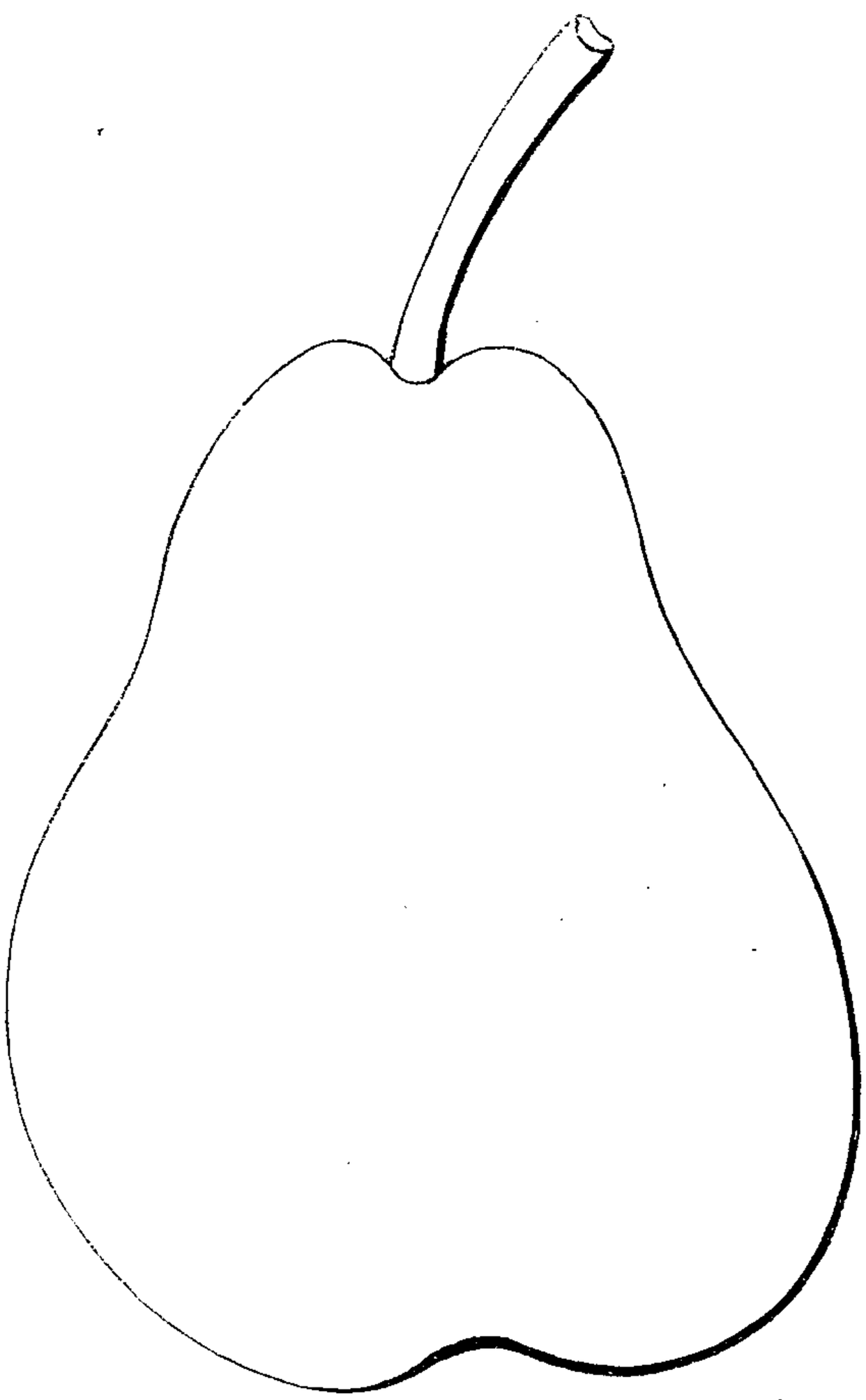
Fertilité. — Peu commune.

Culture. — Le cognassier ne lui est pas favorable, il s'y développe mal en pyramide; il vaut donc mieux le greffer sur franc, où il est des plus vigoureux. Une exposition chaude est toujours celle qu'on doit lui donner, ses produits réclamant avant tout les rayons du soleil pour acquérir de la saveur et du volume.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et parfois assez considérable. — *Forme :* oblongue, ou turbinée-arrondie, mais constamment

ventrue vers la base, bosselée et très-obtuse au sommet. — *Pédoncule :* long, un peu fort, arqué, souvent renflé ou charnu à son point d'insertion, et obliquement implanté dans une vaste cavité bordée de protubérances plus ou moins prononcées. — *Œil :* grand, faiblement enfoncé, bien formé. — *Peau :* jaune obscur, irrégulièrement et finement ponctuée de gris, et montrant quelquefois plusieurs macules roussâtres sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, cassante, rarement très-juteuse, un peu pierreuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, douce, d'un goût franc et assez agréable, quoiqu'elle ne soit jamais riche en parfum.

Poire Angélique de Bordeaux. — *Premier type.*



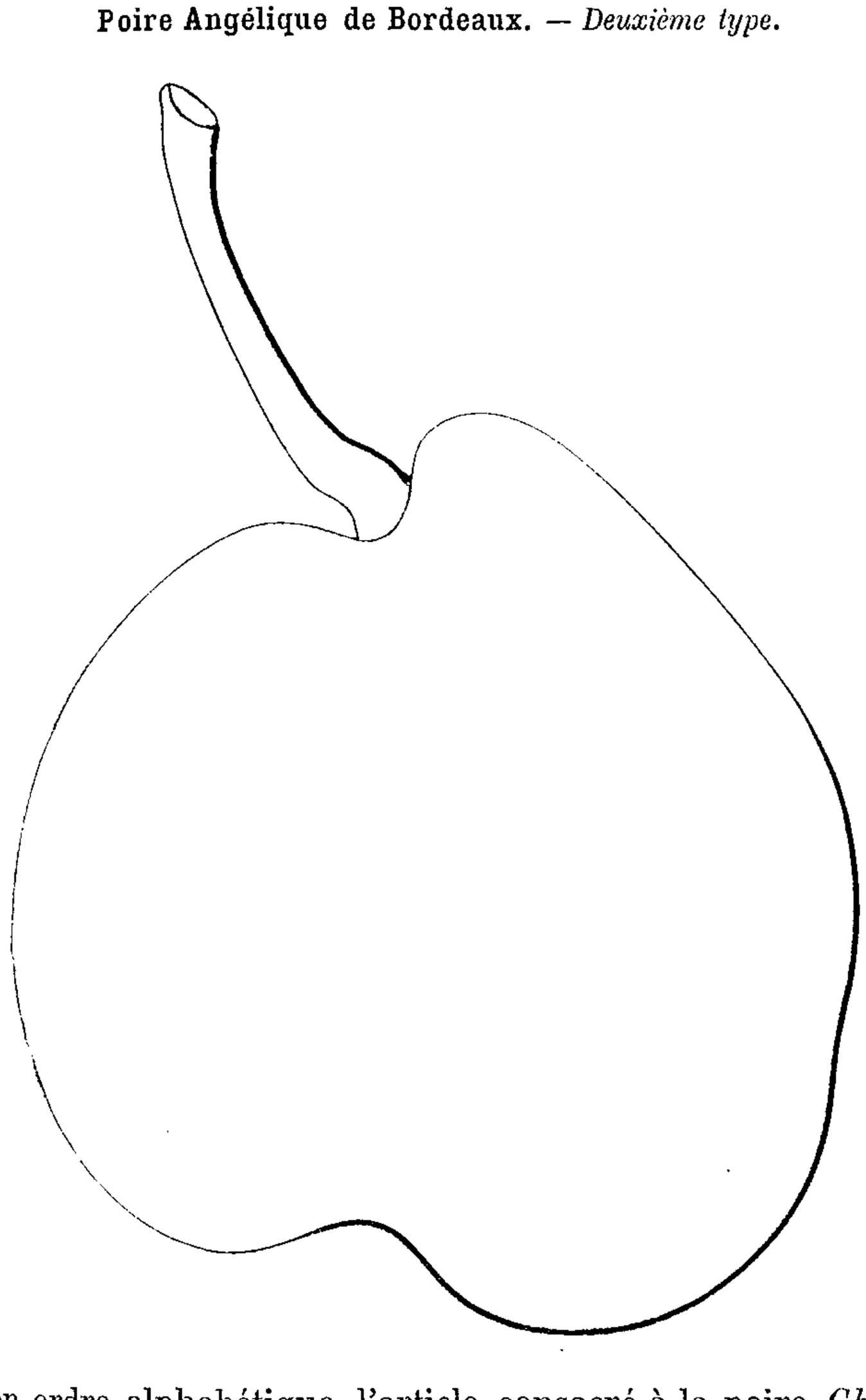
Maturité. — De janvier jusqu'à la fin d'avril.

Qualité. — Deuxième pour la cuisson, et deuxième également comme fruit à couteau, en raison de sa longue conservation.

Historique. — On s'est beaucoup préoccupé de l'origine de cette poire, que ses nombreux synonymes pourraient faire supposer bien plus savoureuse qu'elle ne l'est en réalité, car ce sont presque toujours les meilleurs fruits qui ont à subir de tels travestissements. Henri Manger (*Systematische Pomologie*, 1780-1783, t. II, p. 171) a cru retrouver dans l'Angélique de Bordeaux, la poire Licerniana ou Liciniana dont Pline avait parlé, et qui portait, selon Sickler (*Geschichte der Obstkultur*, 1802, t. I, p. 402), le nom de Licinius, agronome romain auquel la culture de l'olivier fut redevable d'immenses progrès. Henri Manger veut aussi que cette espèce tardive ait reçu son nom du parfum particulier qui caractérise ses produits, parfum qu'il trouve analogue — cela est vrai quand cette poire a bien mûri — à celui de l'angélique confite ; de plus, il la déclare de provenance gauloise, et sous ce rapport nous sommes complétement de son avis. Chez nous, en 1675, Merlet ne la mentionnait pas encore. Mais en 1690 il la décrivit longuement, disant ensuite : « Elle « est fort connue, fort estimée en Languedoc, et particulièrement à Toulouse, sous « le nom d'Angélique, et à Bordeaux sous le nom de Saint-Martial. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 108.) C'était là sans doute une variété locale, et très-peu multipliée dans les autres parties de la France, puisque Louis Liger, en la faisant figurer vingt-quatre ans plus tard dans sa *Culture parfaite des jardins fruitiers*, la signalait comme « RARE. » (Édition de 1714, p. 448.) Nous la supposons donc originaire du Languedoc ou du Bordelais ; ce qui fut aussi le sentiment, moins affirmatif

toutefois, de Mayer, témoin le passage suivant de sa *Pomona franconica :* « Pour « que ce fruit acquière toutes ses qualités, il lui faut un degré de chaleur considé- « rable; ce qui semble déceler une *origine méridionale.* » (1774-1801, t. III, p. 289.)

Poire Angélique de Bordeaux. — *Deuxième type.*



Observations. — Merlet, les Chartreux, Duhamel, et divers autres pomologues, ont comparé, pour la forme, l'Angélique de Bordeaux au Bon-Chrétien d'Hiver. Il faut alors, si pareille comparaison a jamais été juste, que la configuration primitive de cette poire soit actuellement bien modifiée, car elle est loin de ressembler au Bon-Chrétien. — En 1858, M. Decaisne a classé le poirier *Charles Smet* parmi les synonymes du poirier qui nous occupe (*le Jardin fruitier du Muséum*, t. I). Un examen minutieux nous a convaincu de la non-identité de ces deux arbres, qui dans nos pépinières sont fort dissemblables, et que Downing et la Société Van Mons regardent également comme des variétés distinctes. (Voir à son ordre alphabétique l'article consacré à la poire *Charles Smet.*) — L'Angélique de Bordeaux se conserve aisément jusqu'à la fin d'avril; et le Comice horticole d'Angers l'a souvent mangée, encore assez bonne, à cette époque.

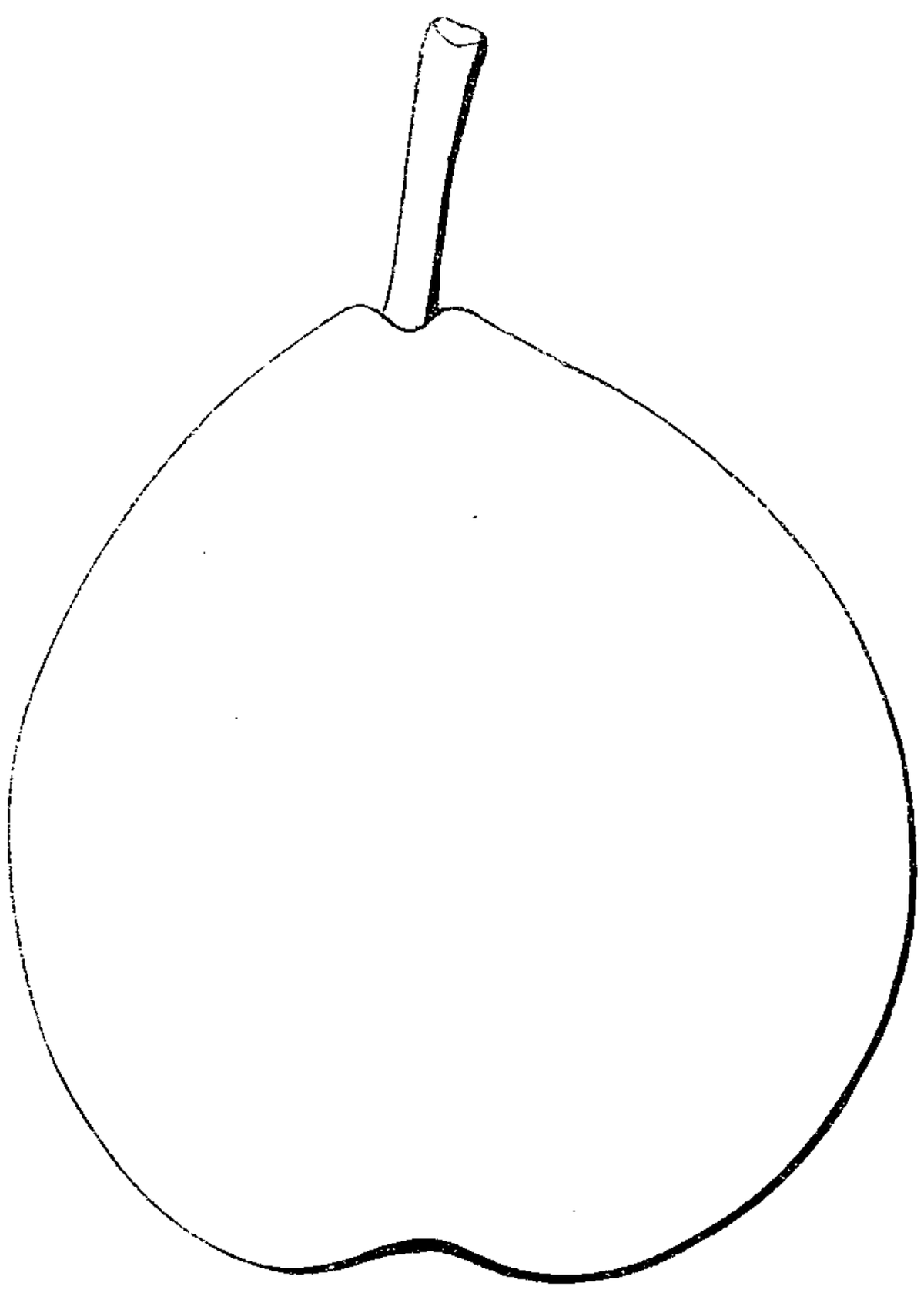
Poire ANGÉLIQUE DE LANGUEDOC. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire ANGÉLIQUE DE PISE. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire ANGÉLIQUE DE TOULOUSE. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. — Voir ce nom.

---

42. Poire ANGÉLIQUE DE ROME.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* rarement très-nombreux, régulièrement érigés, gros, flexueux, longs, gris brunâtre, semés de larges points fauves, et ayant les coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* fortement développés, ovoïdes, un peu aigus, assez écartés du bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, à peine dentelées, portées sur un pétiole épais et court.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Cet arbre se montre plus vigoureux sur franc que sur cognassier ; il donne de fortes pyramides, seulement elles sont peu ramifiées. On doit, de préférence, le placer en espalier, au midi ou au levant.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* régulière, sphérique, se rétrécissant beaucoup vers le sommet. — *Pédoncule :* assez court, assez mince, droit, obliquement inséré au milieu d'une très-étroite cavité en entonnoir. — *Œil :* petit, bien formé, ouvert, presque saillant. — *Peau :* rarement très-lisse, jaune obscur, finement ponctuée de gris, habituellement lavée de rose pâle du côté du soleil, et striée de fauve dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanchâtre, un peu grossière, mal fondante, juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, sucrée, douée d'un parfum particulier et d'une saveur aigrelette plus ou moins prononcée.

Maturité. — Dans nos contrées, elle commence généralement vers le début d'octobre, et dépasse avec peine la moitié de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Duhamel du Monceau, dans son *Traité des arbres fruitiers*, (t. II, p. 239), décrit longuement en 1768 la présente variété, arbre et fruit, mais il ne donne aucun renseignement sur sa provenance..... Est-elle née en France, ou nous vient-elle de l'étranger ; et, alors, de quel pays ?.... A ces questions, voilà ce que nous pouvons répondre : — Avant Duhamel, nul pomologue n'a parlé chez nous de l'Angélique de Rome ; et nous interrogeons en vain, à son sujet, les Allemands, les Anglais, les Italiens, les Hollandais, du XVI^e^ siècle au XVII^e^ ; pas un de leurs auteurs spéciaux ne cite cette poire. Pour que Duhamel l'ait insérée dans son précieux et volumineux recueil, il faut bien admettre, cependant, qu'elle était

non-seulement estimée, mais encore assez répandue à l'époque où il le composa. Si donc on ne la rencontre pas antérieurement, c'est que peut-être elle eut une autre dénomination, sous laquelle il devient alors fort difficile de la reconnaître. En raison de son nom, elle semblerait originaire de Rome; et celui qui voudrait croire sur parole Henri Manger, la dirait née dans la Ville Éternelle, et contemporaine de l'empereur Tibère. C'est effectivement l'opinion que cet érudit émet à la page 170 de sa *Systematische Pomologie* (t. II, 1783), ajoutant d'après Pline : « Tibère « l'aimait beaucoup, aussi l'appela-t-on *pira Tiberiana;* c'est un assez gros fruit « d'été, fortement coloré du côté du soleil..... » — Nous livrons pour ce qu'il peut valoir, ce renseignement historique, en faisant remarquer à quiconque voudrait l'utiliser, que la maturité de la poire Tiberiana, plus hâtive d'un mois, on l'a vu, que la maturité de l'Angélique de Rome, ne saurait devenir une objection, car cette dernière poire, qu'ici l'on mange aux premiers jours d'octobre, serait mûre beaucoup plus tôt sous le ciel de l'Italie.

Observations. — Depuis Duhamel, divers pomologues se sont occupés de ce poirier; et l'un d'eux, M. Gagnaire fils, pépiniériste à Bergerac (Dordogne), lui consacrait les lignes suivantes en 1861 :

« ..... La poire Angélique de Rome est une des variétés décrites par Duhamel..... Si je parle aujourd'hui de cette poire presque bannie des cultures....., c'est que récemment je l'ai aisément reconnue étiquetée sous le nom de *Beurré gris d'Hiver de Luçon*. Or, comment se fait-il que ce fruit, délaissé en horticulture, ait traversé, tout en disparaissant des cultures, une période de plus d'un siècle, pour reparaître de nos jours sous une dénomination réformée?.... » (*Revue horticole*, pp. 257-258.)

Malgré cette note, nous ne saurions inscrire le Beurré gris d'Hiver de Luçon comme synonyme de l'Angélique de Rome, ce Beurré si bien décrit en 1858 par M. Decaisne (*le Jardin fruitier du Muséum*, t. I^er^), et en 1859 par M. Alexandre Bivort (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 7^e^ année, pp. 71-72), n'ayant pas le plus léger rapport avec la variété à laquelle on l'assimile; ensuite, il est seulement connu depuis 1830, et parmi les auteurs qui l'ont étudié, aucun d'eux n'a même soupçonné avoir là un des fruits de Duhamel. — On a dit encore, et tout aussi erronément, l'Angélique de Rome synonyme de l'Angélique de Bordeaux; mais, cette erreur, ni Thompson, ni Tougard, ni Couverchel, ni de Liron d'Airoles ne l'ont partagée. En présence des articles que nous venons de consacrer à ces deux poires, le lecteur, espérons-le, ne la partagera pas non plus, surtout lorsqu'il verra l'Angélique de Rome mûrir en octobre, trois mois avant l'Angélique de Bordeaux.

---

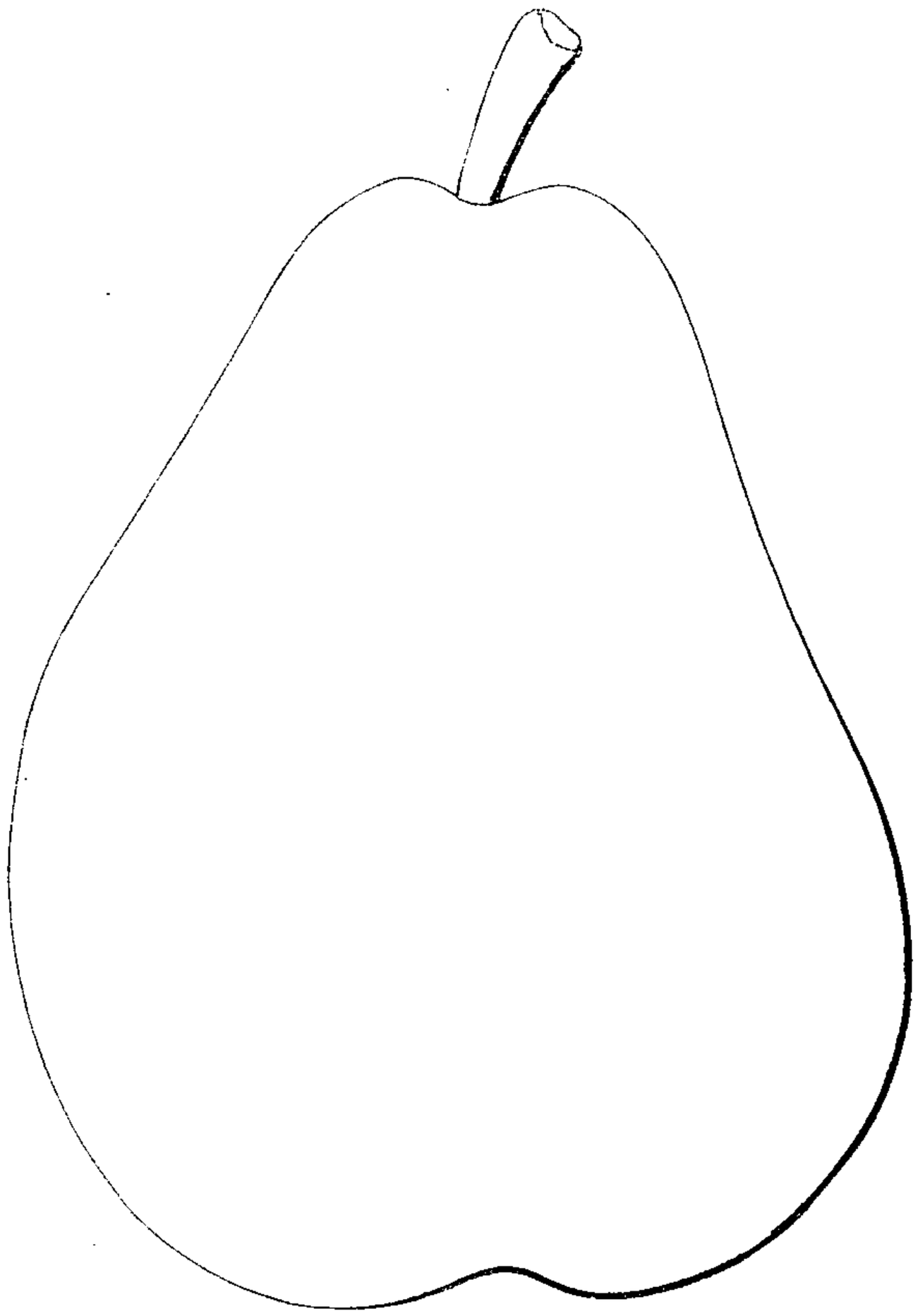
43. Poire ANGÉLIQUE LECLERC.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort, à écorce un peu rude. — *Rameaux :* longs, très-gros, très-flexueux, légèrement étalés, cotonneux, brun olivâtre, semés de larges, de nombreuses lenticelles grises, et ayant les coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, appliqués, à écailles renflées et apparentes. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, irrégulièrement crénelées, à pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce poirier prospère admirablement sur cognassier ; sa vigueur y est convenable, ses pyramides y sont belles et des plus touffues.

Poire Angélique Leclerc.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent assez volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, régulière. — *Pédoncule :* court, droit, renflé à son point d'attache et obliquement implanté dans un faible évasement. — *Œil :* petit, ouvert, bien développé, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux, finement lavée de rose pâle du côté du soleil. — *Chair :* blanche, d'un grain excessivement serré, fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'un arome aussi délicat que savoureux.

Maturité. — Fin octobre, mais se conservant parfois jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ainsi que les variétés Amédée et Amélie Leclerc, le fruit ici décrit est un gain des semis de Léon Leclerc, de Laval. Mis dans le commerce en 1861 par M. Hutin, pépiniériste même ville, il a été dédié à l'une des filles du semeur, et remonte à 1848.

Poire ANGLAISE. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire d'ANGLETERRE. — Synonyme de *Beurré d'Angleterre*. Voir ce nom.

Poire d'ANGLETERRE. — Synonyme de poire *Chat brûlé*. Voir ce nom.

---

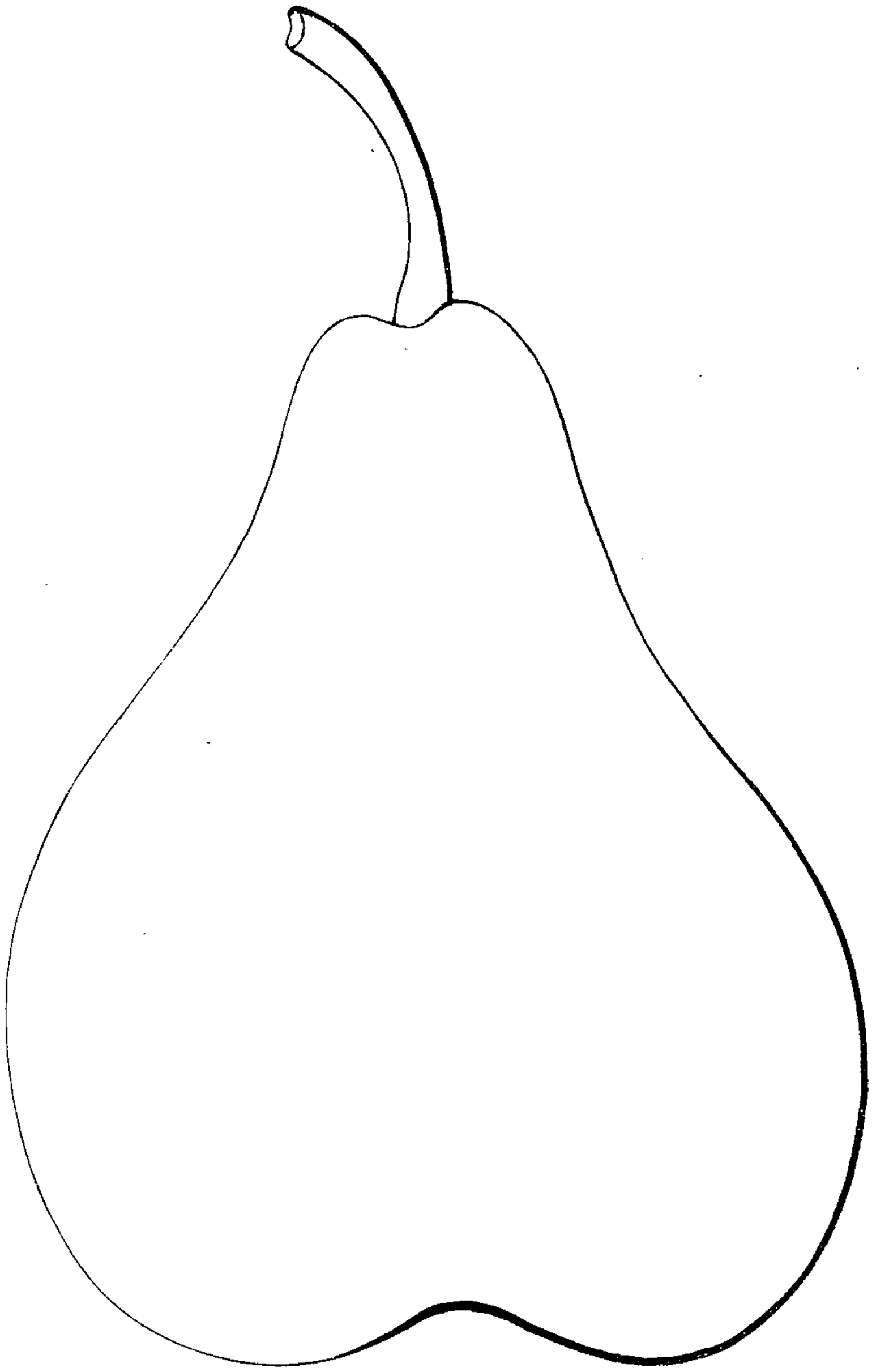
44. Poire d'ANGLETERRE D'HIVER.

Synonyme. — *Poire* d'Angoisse blanche (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. III, 1860).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-grêle. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts et excessivement faibles, à peine flexueux, de couleur verdâtre tournant au rouge pâle au-dessus des yeux ; ils sont finement ponctués et leurs

coussinets ont une forte saillie. — *Yeux :* petits, ovoïdes, obtus, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* aiguës, ovales, acuminées, régulièrement dentées, ayant le pétiole court et mince.

Poire d'Angleterre d'Hiver.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — On le greffe sur cognassier ; sa vigueur est médiocre, et ses pyramides sont si faibles, si chétives, qu'on doit préférer pour ce poirier les cordons obliques, le contre-espalier, ou la forme buisson.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* allongée, obtuse, ventrue vers la base, régulière, quelque peu étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* assez long, assez gros, arqué, renflé aux extrémités, obliquement implanté dans un faible évasement mamelonné d'un côté. — *Œil :* grand, ouvert, bien formé, placé presqu'à fleur de fruit dans un large bassin à bords entièrement unis. — *Peau :* jaune pâle ou jaune verdâtre, fortement ponctuée de gris cendré, marbrée et tachée de fauve, maculée de brun-roux autour du pédoncule, striée de même dans la cavité ombilicale, et légèrement rougeâtre du côté du soleil. — *Chair* : blanc mat, demi-fine, habituellement un peu sèche, cassante, et montrant quelques pierres auprès des loges. — *Eau* : rarement fort abondante, douce, sucrée, assez savoureuse, quoiqu'elle soit trop dépourvue de parfum.

Maturité. — Des derniers jours de décembre aux derniers jours de février, et parfois allant jusqu'en mars.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Déjà cultivée en France au cours du XVII^e^ siècle, elle provenait d'Angleterre, ainsi que l'indique son nom, et que l'a constaté Claude Mollet, en 1660 : « Le poirier d'Angleterre — a-t-il dit — rapporte quantité de fruit..... Il est « appelé poirier d'Angleterre à cause que les greffes en sont venues. » (*Théâtre des jardinages*, 1660-1678, p. 35.) Et cet auteur l'a bien classée, dans son excellent traité, à son rang de maturité : avec les poires d'Amour, d'Angoisse et de Livre. En 1670, dom Claude Saint-Etienne, religieux de l'ordre des Feuillants, la signalait également ; plus même il la décrivait très-exactement en deux lignes : « Grosse et « longue comme moyen Bon-Chrétien ; en forme de cloche ; un peu colorée, et le « reste de gris-blanc. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 80.) Puis plus tard (1768) vint Duhamel, qui lui accorda une large place dans sa volumineuse publication. Aussi ne saurions-nous comprendre comment Poiteau, ordinairement fort précis dans ses assertions, put écrire en 1846, sur cette variété, l'alinéa ci-après, en désaccord sur presque tous les points avec la vérité historique, ainsi qu'on va le remarquer :

« On a cru pendant quelque temps que cette poire était la Bellissime d'Hiver, de Duhamel. Cette erreur était venue de ce qu'il ne l'a pas figurée, et que sa description avait été mal interprétée. Quant au nom qu'elle porte aujourd'hui, il lui vient sans doute de sa forme, qui est à peu près celle de notre Beurré d'Angleterre, mais dans des proportions beaucoup plus considérables. Je la trouve mentionnée *pour la première fois* dans le *Manuel du jardinier* de M. Noisette, imprimé en 1825. » (*Pomologie française*, t. III, Poires, n° 7.)

Observations. — On a dit assez récemment Bergamote Drouet, Longue-Vie, Râteau blanc et Tarquin des Pyrénées synonymes d'Angleterre d'Hiver. Ce sont là, certes, quatre fausses espèces, mais elles se rapportent uniquement à la poire *Râteau*, et non point à l'Angleterre d'Hiver. Et de même un cinquième synonyme — Tavernier de Boullongne — également accordé à cette dernière variété n'a aucune analogie avec elle ; nous pouvons l'affirmer, puisqu'il est né aux portes d'Angers, et que nous le propageons depuis plus de vingt ans.

POIRE D'ANGLETERRE DE LA SAINT-DENIS. — Synonyme de *Beurré d'Angleterre*. Voir ce nom.

POIRE D'ANGLETERRE DE VAN MONS. — Synonyme de poire *William's*. Voir ce nom.

---

45. POIRE D'ANGLETERRE NAIN.

Synonyme. — *Poire* D'ANGLETERRE PARFUMÉE (Sageret, *Pomologie physiologique*, Supplément, 1835, p. 16).

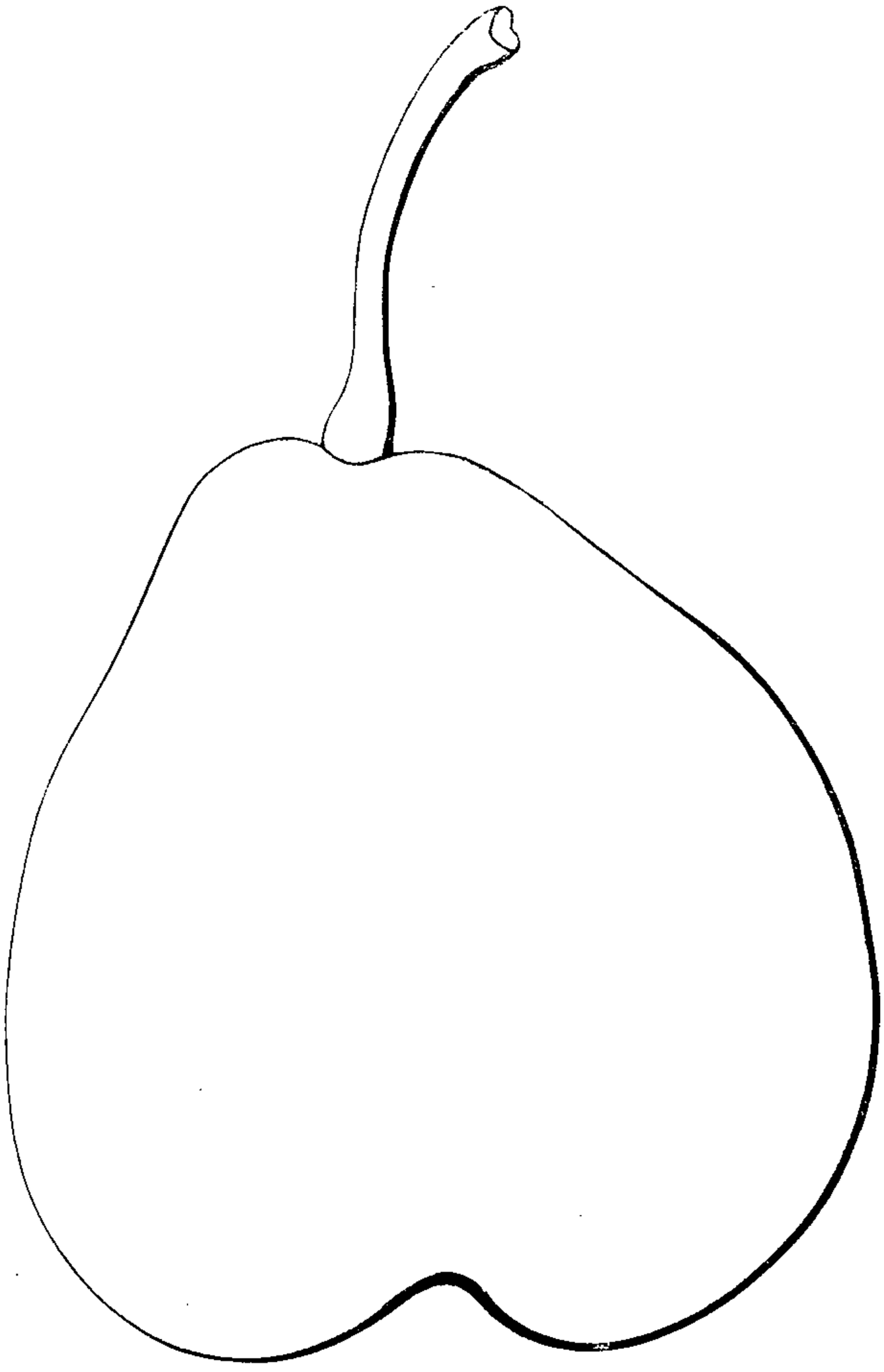
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement écartés, très-gros, flexueux, assez longs, cotonneux, vert olivâtre, semés de larges points gris-blanc ; leurs coussinets sont des plus saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, obtus, non adhérents. — *Feuilles :* vert foncé, ovales, de grandeur moyenne, à bords dentelés, à pétiole court et nourri.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Vigoureux et formant de belles et régulières pyramides, cet arbre prospère mieux sur le cognassier que sur le franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* plutôt au-dessus qu'au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, quelque peu déprimée au sommet, et plus renflée habituellement d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, mince, arqué, contourné, obliquement inséré, charnu à la base. — *Œil :* enfoncé, mal développé, mi-clos, uni sur les bords. — *Peau :* rude au toucher, vert obscur, uniformément ponctuée de roux clair. — *Chair :* blanchâtre, fine, juteuse, cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, fraîche, douce, savoureusement musquée.

Poire d'Angleterre nain.



Maturité. — Fin septembre, se prolongeant jusqu'à la mi-octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Généralement multiplié sous le nom qu'il porte ici, le poirier d'Angleterre nain fut gagné de semis en 1832, à Paris, par feu Edouard (*ou* Augustin) Sageret, qui possédait rue de Montreuil d'importantes écoles fruitières. Il appela la nouvelle poire Angleterre parfumée, et l'annonça comme « excel-« lente, comme supérieure « au Beurré d'Angleterre. » (Voir sa *Pomologie physiologique*, Supplément, 1833, p. 16.) Pourquoi l'a-t-on débaptisée ?... A qui dut-elle son deuxième nom ?... Nous l'ignorons ; mais nous supposons qu'elle reçut le qualificatif *nain*, pour caractériser sa forme raccourcie, et par opposition à la forme de l'Angleterre d'Hiver, ainsi qu'à celle du Beurré d'Angleterre, fruits complétement allongés.

Poire d'ANGLETERRE NOISETTE D'HIVER. — Synonyme de poire *Duc de la Force*. Voir ce nom.

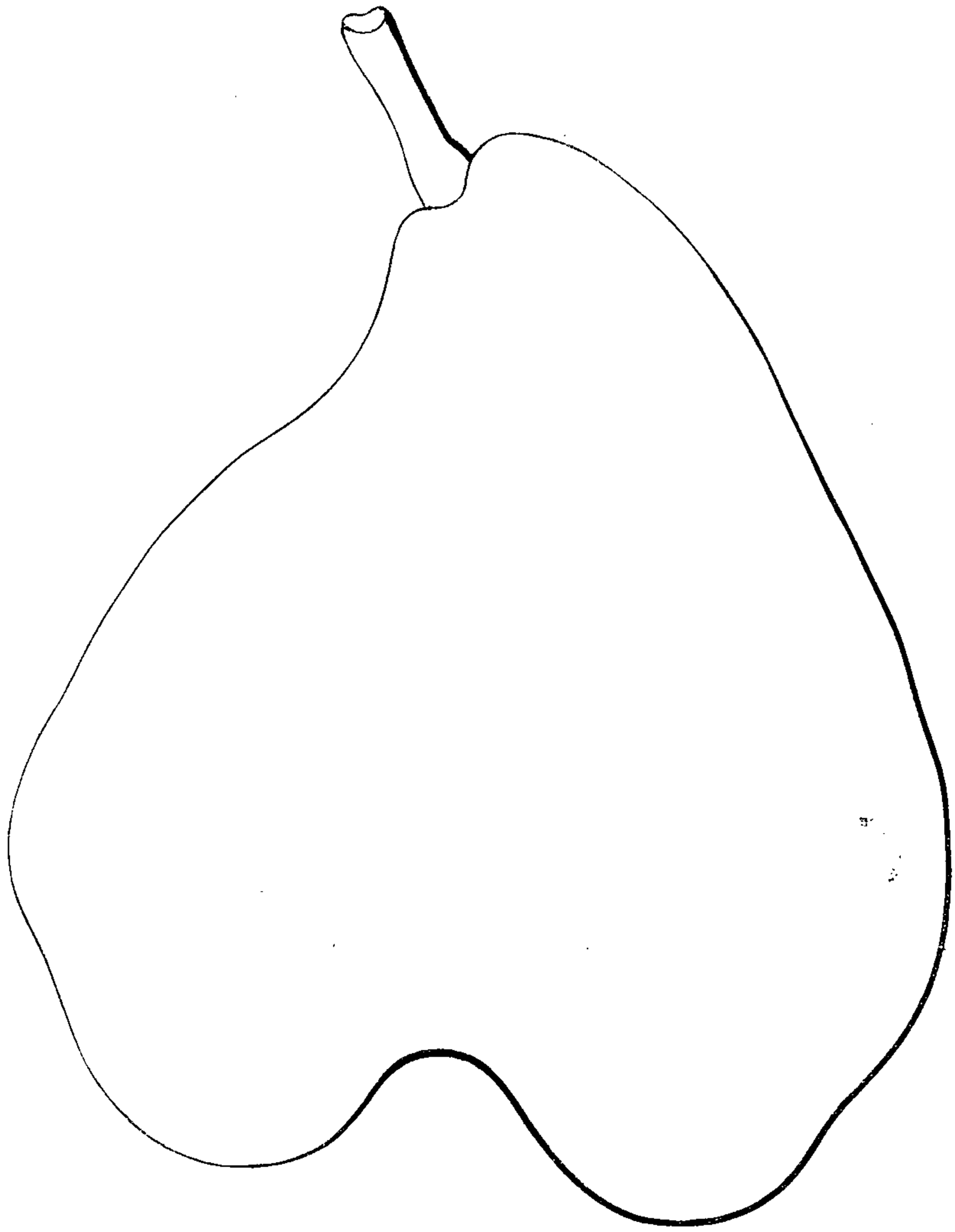
Poire d'ANGLETERRE PARFUMÉE. — Synonyme de poire d'*Angleterre nain*. Voir ce nom.

---

46. Poire d'ANGOBERT.

Synonymes. — *Poires :* 1. Dagobert (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 19). — 2. A Gobert (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 191). — 3. Mansuette (les Chartreux de Paris, *Catalogue des arbres à fruits cultivés dans leurs pépinières*, 1775, p. 43). — 4. Solitaire (*Iid. ibid.*; et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. III, 1860). — 5. Double-Mansuette (A. Bivort, *Album de Pomologie*, t. III, 1850, p. 121). — 6. Grosse-Mansuette (*Id. ibid.*). — 7. Beurré de Sémur (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. III, 1860). — 8. Gros-Angobert (*Id. ibid.*). — 9. De Sainte-Catherine (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez gros. — *Rameaux :* rarement très-nombreux et très-flexueux, érigés, un peu faibles, brun-roux, lavés habituellement de gris ardoisé, et fortement ponctués de jaune obscur ; leurs coussinets sont légèrement saillants. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, presque adhérents. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales-allongées, acuminées, finement crénelées, portées habituellement sur un pétiole court et nourri.

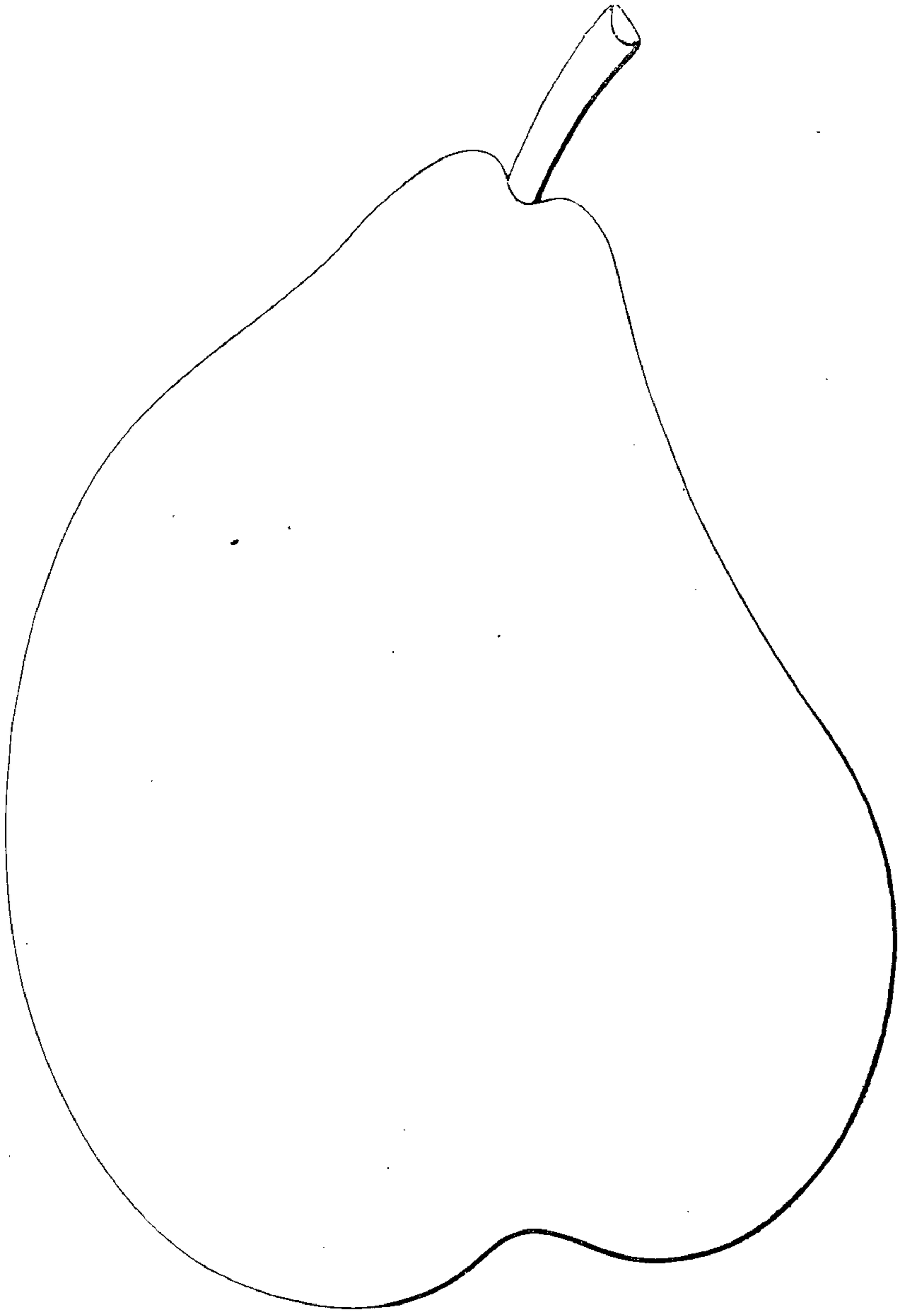
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Des plus vigoureux, le présent poirier, quand on lui donne le cognassier, se développe parfaitement ; ses pyramides sont hautes et bien ramifiées;

toutefois il est prudent, en raison de l'extrême grosseur qu'atteignent souvent ses fruits, de le placer en espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* toujours très-volumineuse. — *Forme :* peu constante, mais le plus généralement turbinée, allongée, obtuse, bosselée, contournée, et fortement ventrue vers l'œil. — *Pédoncule :* assez court ou de moyenne longueur, droit ou arqué, gros, parfois charnu à la base, obliquement inséré, en dehors de l'axe du fruit, dans une étroite cavité où le comprime un renflement plus ou moins considérable. — *Œil :* grand, très-ouvert et bien développé, placé au milieu d'un large bassin dont la profondeur est excessivement variable. — *Peau :* jaune obscur, entièrement ponctuée de fauve, striée ou marbrée de même, et lavée de roux clair du côté du soleil. — *Chair :* blanche, grossière, juteuse, demi-fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, douée d'un arrière-goût musqué assez agréable.

Poire d'Angobert. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Fin janvier, se prolongeant jusqu'en mars.

Qualité. — Troisième parmi les fruits à couteau, première parmi les fruits à cuire.

Historique. — Comme on sait généralement cette variété fort ancienne, beaucoup d'horticulteurs, s'autorisant de l'homonymie qui existe entre l'un de ses synonymes et le nom du bon roi Dagobert, l'ont crue contemporaine de ce monarque mort en 638, et se sont figuré qu'elle lui avait été dédiée. A nos yeux, pareille version appartient à la légende, bien plutôt qu'à l'histoire; aussi ne pouvons-nous l'accepter. Et d'ailleurs, le premier auteur français qui se soit occupé sérieusement de ce fruit, Claude Mollet, l'appelle à la fois, en 1660, poire d'*Angobert* et poire Dagobert... d'où suit que le doute est au moins permis. Il dit :

« Le poirier d'Escarlatte(?).... est fort propre pour recevoir les greffes de poirier Dagobert... Le poirier d'*Angobert* est un arbre qui vient fort bien, mais il le faut planter soigneusement; il est fort sujet à rapporter son fruit pierreux ; faites-le greffer sur le poirier d'Escarlatte, comme j'ai expliqué, et il vous rendra son fruit fort beau, et il ne sera point si sujet à la pierre. » (*Théâtre des jardinages*, 1660-1678, pp. 32 et 33.)

Un siècle plus tard, Henri Manger se livrant à la recherche, à l'étude des poires dont les agronomes romains avaient donné quelque description, prétendit avoir retrouvé, dans l'Angobert, la Signina ou Testacea de Columelle et de Pline, « variété qu'en Allemagne, ajoutait-il, nous nommons DOUBLE-RIETBIRNE. » (*Systematische Pomologie*, 1780-1783, t. II, p. 173.) Comme il devenait possible de contrôler cette assertion, nous avons ouvert les pomologies allemandes, et bientôt il nous a été démontré qu'Henri Manger ne connaissait nullement notre Angobert, puisqu'il l'assimilait à la Double-Rietbirne, fruit moyen, très-allongé, mûrissant en septembre !... (Voir Hermann Knoop, *Fructologie*, 1771, IIe partie, p. 85.) On ne saurait donc utiliser ici l'érudition de ce savant ; et force nous serait de renoncer à signaler l'origine de l'Angobert, sans le Lectier, qui paraît l'avoir indiquée assez clairement en ces termes, au cours de 1628 : « Parmi les poires en maturité ès mois de janvier « et février, est le Dagobert de M. de Miossan, poire rousse, grosse, muscatte et « rozatte. » (*Catalogue des arbres cultivés dans le verger et plant du sieur le Lectier, procureur du roy à Orléans*, 1628, p. 18.) Cette description, quoique fort courte, caractérise assez bien, cependant, le type pour lequel elle est faite, type qui nous semble véritablement identique avec l'Angobert. Aussi pensons-nous que ce dernier fruit ne fut guère cultivé dans le royaume avant la fin du XVIe siècle ; supposition qui n'a rien d'invraisemblable, si l'on réfléchit qu'aucun traité d'agriculture ou de jardinage n'a parlé du poirier d'Angobert, ou Dagobert, antérieurement à 1628. Quant au M. de Miossan auquel le Lectier en attribue le gain, il appartenait probablement à la maison de Miossens, tirant son nom d'une petite localité voisine de Pau (Basses-Pyrénées), et dont elle posséda longtemps la seigneurie. — On a vu qu'en 1780 les Allemands connaissaient imparfaitement l'Angobert ; au début du XIXe siècle il n'en était plus ainsi ; le docteur Diel, de Stuttgardt, ayant reçu de Verdun ce volumineux fruit, l'avait, de 1795 à 1798, répandu chez ses compatriotes. (Dittrich, *Handbuch der Obstkunde*, t. I, 1839, p. 743.) Cette poire, comme le prouvent ses synonymes, a du reste été souvent méconnue, en France aussi bien qu'à l'étranger.

Observations. — Poiteau, en 1848, s'est complétement trompé à l'égard de l'Angobert. Il a dit :

« Merlet, qui est à peu près le plus ancien des auteurs auxquels nous pouvons avoir confiance, assure que « la poire Dagobert est assez grosse, longue et rouge, qui n'est bonne que « cuite, mais des meilleures. » Le seul mot *longue* est suffisant pour prouver que la poire à laquelle l'usage a depuis longtemps donné le nom de d'Agobert, *n'est pas celle que Merlet nommait ainsi.* Duhamel décrit brièvement un fruit sous le nom de poire *à Gobert*, qui a bien

à peu près la forme et la grosseur de celle qu'on vend aujourd'hui sous le nom de poire d'Agobert; mais Duhamel disant qu'elle a l'œil peu enfoncé et qu'elle se garde jusqu'en juin, nous voyons qu'*elle est à cent lieues de la poire d'Agobert d'aujourd'hui...*, belle et très-médiocre, qui mûrit en octobre-décembre... » (*Pomologie française*, 1846, t. III, n° 70.)

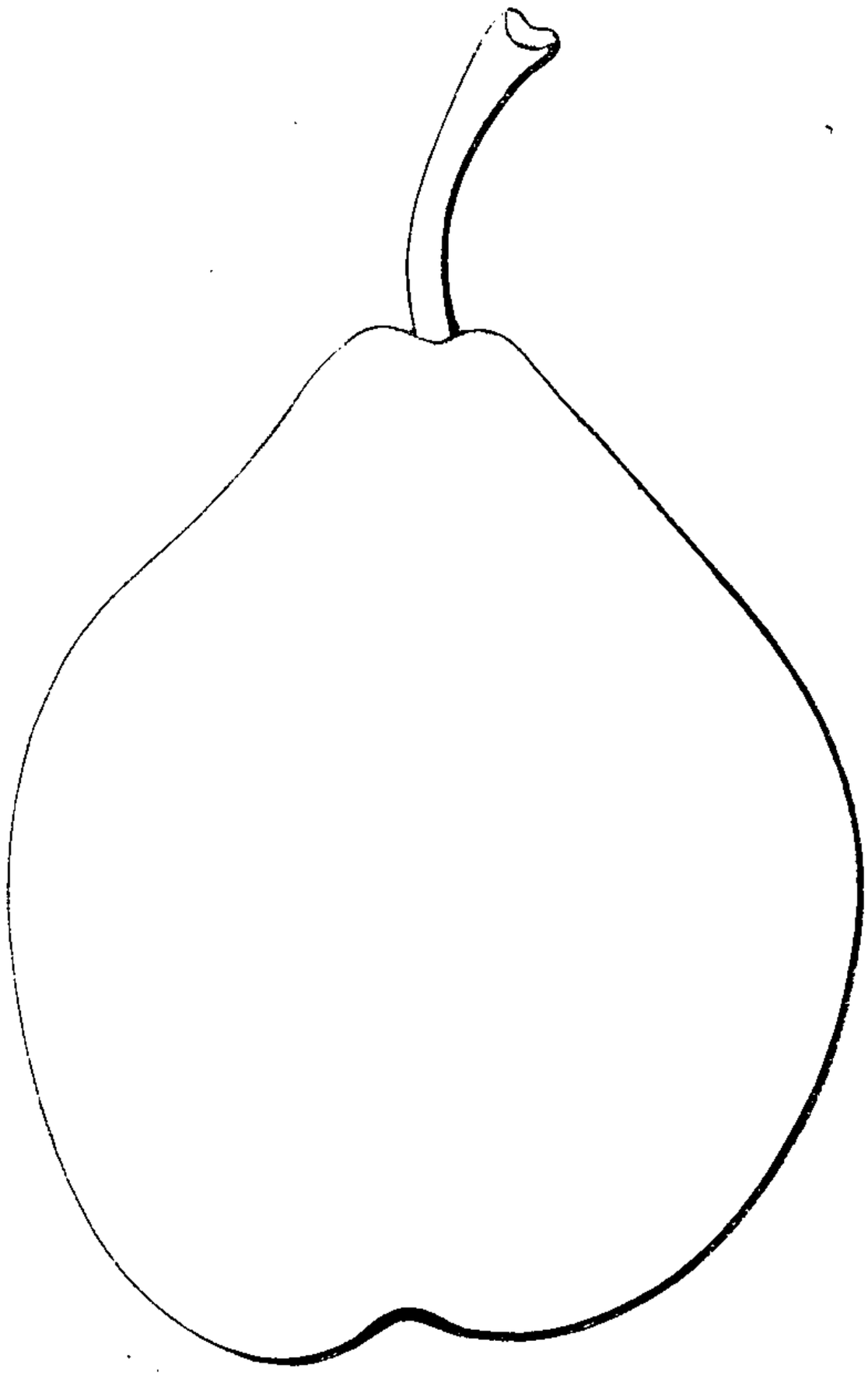
Ce qui causa l'erreur de Poiteau, et l'empêcha de reconnaître, dans son d'Agobert, celui de Merlet, celui de Duhamel, ce fut simplement parce qu'au lieu de décrire la véritable poire d'Angobert, il décrivit, il figura la poire *Gîle-ô-Gîle !*... Or, quand on sait à quel point ces deux variétés sont dissemblables, on conçoit aisément pourquoi le savant botaniste ne put constater leur identité. — D'après Duhamel, l'Angobert va jusqu'en juin. Dans les départements de l'Ouest, où jamais il n'atteint ce mois, il ne saurait dépasser avril ; et nous croyons que c'est là son point extrême de conservation.

Poire ANGOBERT DE MANTOUE. — Synonyme de poire *Amadote*. Voir ce nom.

---

47. Poire d'ANGOISSE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Blanc-Collet (Couverchel, *Traité complet des fruits de toute espèce*, édition de 1852, p. 498). — 2. Dangoise (*Id. ibid.*). — 3. Grosse-Grise (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, nourris, flexueux, brun-roux, cotonneux, largement ponctués de gris cendré, et n'ayant pas, habituellement, les coussinets trop ressortis. — *Yeux :* renflés, coniques, légèrement obtus, non appliqués. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, canaliculées, denticulées ou finement crénelées, à pétiole court et gros.

Fertilité. — Des plus abondantes.

Culture. — Spécialement multiplié pour les vergers et les champs, ce poirier, fort vigoureux, exige le franc, sur lequel il prend un développement rapide et satisfaisant, sans atteindre toutefois une hauteur nuisible.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, assez régulière. — *Pédoncule :* rarement très-long, arqué, mince, renflé au point d'attache, obliquement implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* petit, souvent mi-clos, bien conformé,

presque saillant. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, marbrée de fauve, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule, et lavée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, peu fondante, grossière, juteuse, toujours très-pierreuse au centre. — *Eau :* Excessivement abondante, acidule, sucrée, douée d'une certaine saveur, mais entachée parfois d'une âcreté assez prononcée.

Maturité. — Vers la fin du mois de décembre, et se prolongeant jusqu'en avril.

Qualité. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson, première pour le pressoir.

Historique. — Parmi nos poires françaises, il en est peu de plus anciennes que celle ici décrite. Dès 1094 on la signalait, on en donnait l'origine dans une chronique manuscrite attribuée au bénédictin Geoffroy, prieur du monastère de Vigeois (diocèse de Limoges). Elle tire son nom, y disait-on, du village d'Angoisse, situé proche l'abbaye de Saint-Yrieix ou Saint-Yrier, en Limousin. (Voir Eugène Forney, *le Jardin fruitier,* 1862, t. I, p. 237.) C'est alors aux environs de Périgueux, et sur les bords du charmant ruisseau le Loudour, que poussa ce poirier huit fois séculaire. En 1540, Charles Estienne ne l'oublia pas lorsqu'il parla des arbres fruitiers cultivés à son époque : « Ses produits — observait-il — causent à la bouche, « par leur âpreté, par leur détestable acerbeté, une astriction vraiment insup- « portable; mais ce défaut disparaît quand on les mange à leur point extrême « de maturité, presque blossis. » (*Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent,* 1540, p. 70.) — Depuis Charles Estienne, cette variété ne s'est nullement améliorée ; cependant elle est commune dans la majorité de nos départements ; et l'on a bien raison de propager ce poirier, car, outre la grosseur énorme qu'il atteint — sa circonférence dépasse souvent trois mètres — les fruits abondants qu'il rapporte sont d'une vente facile, avantageuse, par suite des divers usages économiques auxquels ils sont propres.

Nos pères, qui furent très-crédules en horticulture, alors surtout que la physiologie végétale était encore inconnue de leurs jardiniers, nos pères se livrèrent à de curieuses pratiques à l'égard du poirier d'Angoisse. Voulaient-ils, par exemple, avancer, retarder la maturité de ses produits, en prolonger même, indéfiniment, la conservation?... voilà ce qu'en 1564 ils conseillaient de faire :

« Pour avoir poires d'*Angoisses* un mois ou deux plustost que les autres, ou qui durent et soyent bonnes jusques aux nouvelles, entez-les en coingnier pour les avoir tard, et en franc meurier pour les avoir tost. » (Charles Estienne, *l'Agriculture et maison rustique,* 1564, livre III, chap. xvii, p. 72, verso.)

Enfin — et Charles Estienne nous en a également conservé la recette — ils prétendaient pouvoir, au moyen d'un seul greffon, charger de diverses espèces de pommes, les branches de ce poirier :

« Entez — disaient-ils — en poirier d'Angoisse, des greffes de pommier, et vous aurez pommes de Blondurel et pommes de Chastaigner. » (*Loco citato,* p. 73, verso.)

Telles étaient les illusions horticoles, au xvi^e^ siècle; et nous aurons souvent l'occasion de revenir sur ce sujet, qui a bien son intérêt.

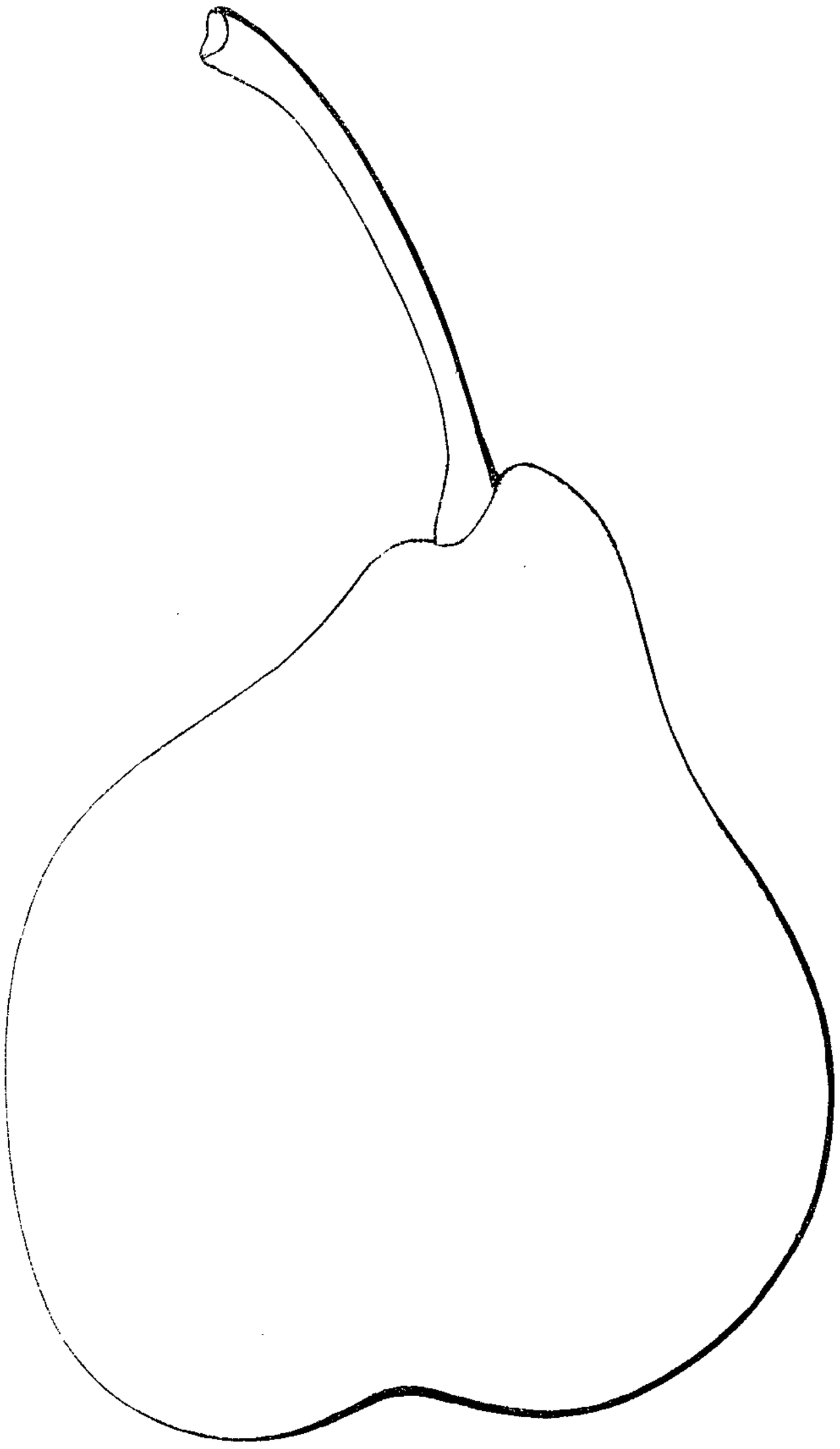
Observations. — On a généralement, pendant un très-long temps, regardé la poire d'Angoisse comme synonyme du Bon-Chrétien d'Hiver; et même aujourd'hui nombre de jardiniers ont encore cette opinion. Si jamais fruits différèrent de forme et de qualité, ce sont pourtant bien ceux-là !... Dans *le Jardin fruitier du Muséum,*

M. Decaisne s'élève, avec toute l'autorité de sa science, contre une telle erreur, qu'il serait fâcheux de ne pouvoir détruire, puisqu'elle retarde la propagation d'un poirier vraiment précieux pour nos campagnes. Espérons donc que l'on croira désormais à son existence, et qu'il se répandra partout.

Poire d'ANGOISSE BLANCHE. — Synonyme de poire d'*Angleterre d'Hiver*. Voir ce nom.

---

48. Poire d'ANGORA.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, très-gros, longs, flexueux, vert olivâtre ou vert-brun, à lenticelles larges et rarement abondantes, à coussinets des plus marqués. — *Yeux :* ovoïdes, pointus, volumineux, non appliqués. — *Feuilles :* excessivement grandes et d'un beau vert, ovales, non canaliculées, ayant les bords crénelés ou denticulés, et le pétiole très-long, très-nourri.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Le cognassier lui convient essentiellement; sur ce sujet, sa vigueur est satisfaisante et ses pyramides sont assez convenables, quoique peu ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois considérable. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, irrégulière, bosselée, ayant souvent un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* assez fort, long, arqué,

formant bourrelet à son point d'insertion, obliquement implanté au centre d'une faible dépression que surmonte constamment un mamelon bien prononcé. — *Œil:* grand, des plus ouverts, placé presque toujours à fleur de fruit dans un large bassin. — *Peau :* jaune pâle, légèrement verdâtre, finement ponctuée de fauve et portant quelques petites taches roussâtres. — *Chair* : blanche, tendre, juteuse, à gros grain, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, douce, délicate, faiblement parfumée.

Maturité. — Commencement d'octobre, et se prolongeant très-exceptionnellement jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Originaire de l'Asie Mineure, elle fut importée en France par feu Léon Leclerc, qui la reçut de Constantinople en 1832, lorsqu'il était député de Laval. Il l'avait vue signalée dans le journal du voyage d'Orient qu'accomplit en 1700, sur la demande de Louis XIV, l'illustre botaniste Tournefort. Mais voici le passage de l'ouvrage où il est question de ce fruit :

« Le 2 novembre 1701, nous partîmes d'Angora pour Pruse ou Brouse, comme disent les Francs, et nous arrivâmes le 4 à *Beïbazar*, petite ville bâtie sur trois collines à peu près égales..... *C'est de là que viennent ces excellentes poires que l'on vend à Constantinople sous le nom de poires d'Angora ;* mais elles sont fort tardives, et nous n'eûmes pas le plaisir d'en goûter..... » (Tournefort, *Relation d'un voyage du Levant*, édition de 1727, t. III, lettre xxi, pp. 335-336.)

Quant au promoteur de cette poire, il raconte ainsi les motifs qui le portèrent à s'en occuper, et par qui elle lui fut envoyée :

« ..... Elle fait, en hiver, les délices de Constantinople..... et il est certain qu'au double titre de sa bonté et de l'époque de sa maturité, elle paraît susceptible de présenter un but d'acquisition des plus précieux pour nos jardins... J'ai donc cru rendre un service à notre horticulture, en tentant cette conquête, indiquée et dédaignée depuis plus d'un siècle..... M. le général Guilleminot, notre ambassadeur à Constantinople, voulant bien s'associer à toute mon insatiabilité d'amateur..., m'a procuré cette précieuse variété de poirier..... » (Léon Leclerc, *Lettre au président de l'Académie des Sciences de l'Institut*, datée du 15 janvier 1833, et lue en séance le 4 février suivant.)

Observations. — La poire d'Angora a dû perdre, en changeant de climat, de sol, beaucoup de sa qualité, puisqu'elle occupe à peine le deuxième rang parmi nos espèces d'automne. Nous disons d'automne et non pas d'hiver, car elle mûrit le plus souvent au début d'octobre, pour disparaître complétement avant la fin de novembre. On doit donc croire, en présence des textes de Tournefort et de Léon Leclerc, qui la donnent comme « fort tardive, » que sous cet autre rapport elle est également loin de justifier, chez nous, la haute réputation dont elle jouit en Asie. Et Van Mons, l'intelligent semeur, avait prévu dès 1834 que nous aurions à subir un tel désenchantement. Il écrivit alors :

« Vu l'ancienneté de la poire d'Angora, on pourrait prédire qu'elle sera dégénérée dans ses qualités ; d'ailleurs, un fruit bon sous le ciel de Constantinople, ne le sera pas pour cela en France. Nos poires fondantes sont *cassantes et à cuire*, en Morée. J'ai eu connaissance de ce fait par M. l'abbé Mertens, de Bruxelles, qui habite ce pays. Par contre, nos poires fondantes d'automne y deviennent *d'été*, et *blettissent* dans les contrées plus méridionales que le midi de la France. Aussi la Belgique et la France doivent-elles rarement, et moins qu'aucun autre pays, aller chercher des fruits ailleurs. » (*L'Horticulteur belge*, cité par la *Revue horticole*, année 1834, pp. 505-506.)

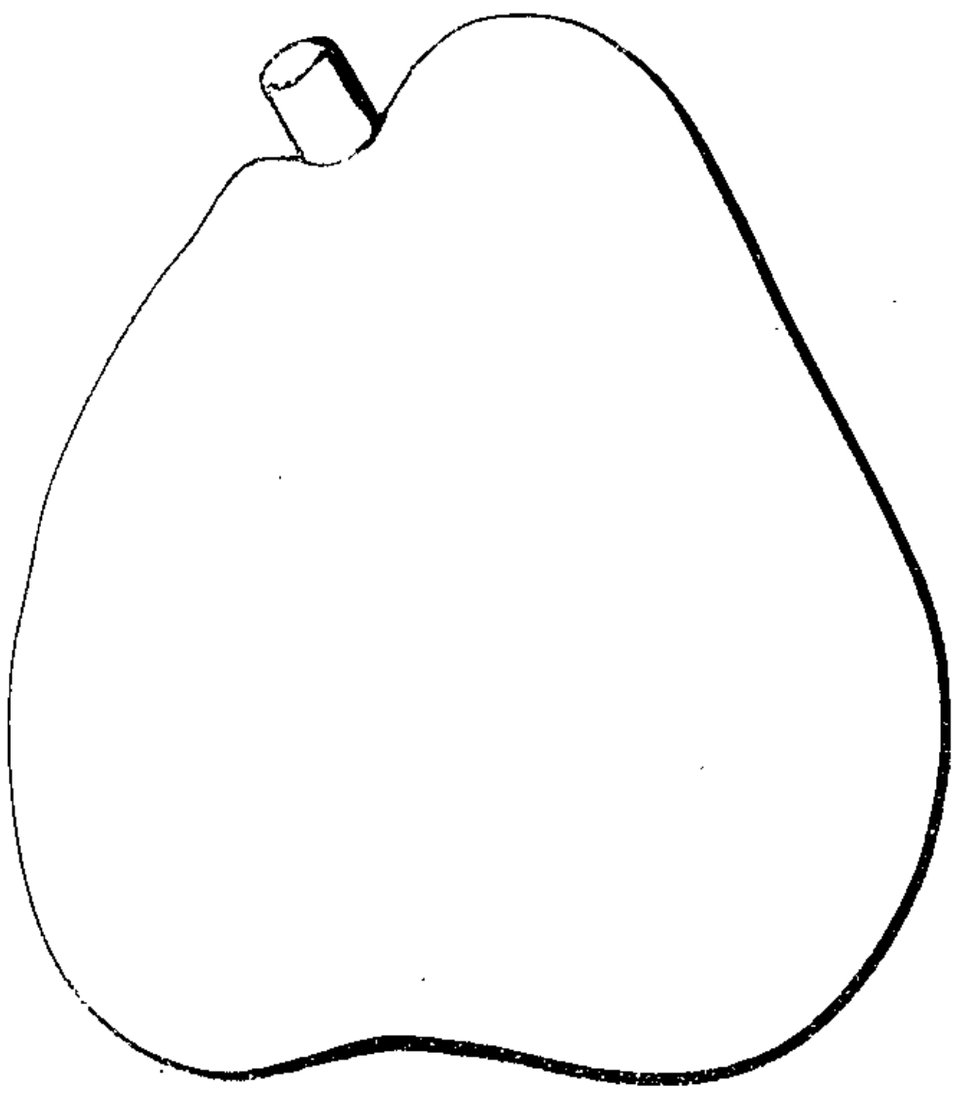
Avouons qu'il était difficile de mieux prophétiser !... Cependant, malgré, ou plutôt à cause de l'infériorité de cette poire, on s'efforça de la vendre sous divers noms d'espèces déjà très-connues : Amiral, Amour, Belle-Angevine, Catillac, etc., sont les principaux pseudonymes qu'elle a reçus ; mais ils n'auront trompé que peu d'horticulteurs, tellement l'Angora s'éloigne par la forme ou la qualité, par l'époque de maturité ou la durée de conservation, de chacune des variétés auxquelles on l'a ainsi rattachée. — La grosseur de ce fruit est susceptible d'acquérir un volume considérable ; nous en avons vu qui pesaient plus de 600 grammes ; toutefois, son développement habituel reste dans la proportion du type figuré ci-dessus.

---

49. Poire ANNA AUDUSSON.

Synonyme. — *Poire* Doyenné Anna Audusson (*Annales du Comice horticole de Maine-et-Loire*, 1854, p. 39.)

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, des plus gros, érigés, longs, flexueux, brun verdâtre, abondamment et fortement ponctués, à coussinets excessivement prononcés. — *Yeux :* ovoïdes, obtus, volumineux, aplatis, adhérents. — *Feuilles :* grandes, vert foncé, elliptiques-arrondies, presqu'entières ou faiblement denticulées ; leur pétiole est assez court et très-nourri.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Greffé sur cognassier, ce poirier se développe admirablement en pyramide ; il y est vigoureux, bien feuillu, bien ramifié.

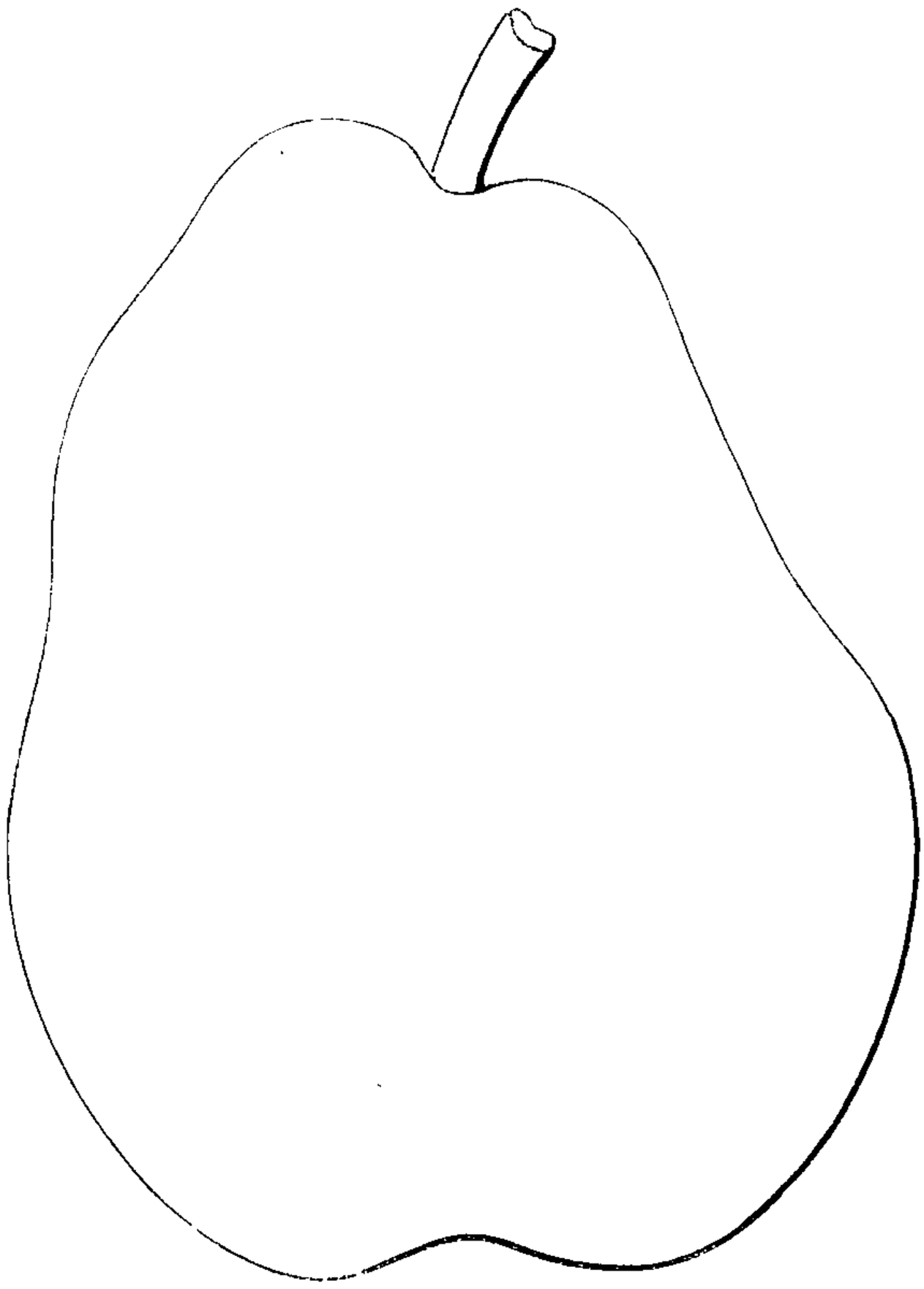
Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* oblongue ou turbinée, mais toujours ventrue, obtuse, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :* court ou très-court, assez gros, droit, obliquement inséré dans une vaste cavité peu profonde, et placé parfois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* petit, mi-clos, à peine enfoncé.— *Peau :* vert jaunâtre, finement ponctuée de fauve, montrant habituellement de larges taches rougeâtres et squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, souvent farineuse, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, acidule, peu sucrée, peu parfumée.

Maturité. — De novembre à janvier.

Qualité. — Troisième comme fruit à dessert.

Historique. — Originaire d'Angers, elle a mûri pour la première fois en 1848, chez M. Alexis Audusson, pépiniériste. Au mois de décembre 1854, soumise

Poire Anna Audusson. — *Deuxième Type.*



à l'examen du Comice horticole de Maine-et-Loire, elle fut jugée « délicieuse, » et dédiée, sous le nom de Doyenné Anna Audusson, à l'une des filles de son promoteur. Nous disons promoteur, et non point obtenteur, le semis de pepins mélangés dont elle est sortie ayant été fait, vers 1830, par le père de M. Alexis Audusson, mort avant la fructification du pied-type.

Observations. — Les qualités primitives de cette variété se sont beaucoup amoindries ; aussi pourrait-on difficilement, comme on le fit en 1854, déclarer aujourd'hui ses produits « délicieux. » — Son nom a subi de même une certaine modification ; on l'a raccourci, en supprimant le terme générique *Doyenné*, qui dès le début lui avait été appliqué.

---

50. Poire ANNA NÉLIS.

Arbre et Fruit. — Les greffes que nous avons faites, de ce poirier, n'ont pas réussi ; nous ne saurions donc le décrire, non plus que son fruit, à peu près inconnu en France, où M. de Liron d'Airoles est le seul pomologue qui l'ait mentionné. Cependant, comme un jour ou l'autre il se peut qu'on l'y cultive, consignons ici les quelques notes que nous possédons sur lui :

Fertilité. — « Ordinaire. »

Culture. — « Arbre assez vigoureux. »

Maturité. — « D'avril en mai. »

Qualité. — « Deuxième, comme fruit à couteau. » (Voir de Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1859, p. 56.)

Historique. — Ce fruit est né en Belgique, dit l'auteur que nous venons de citer ; « c'est un gain de M. Grégoire, de Jodoigne ; son premier rapport date de « 1849, et provient d'un semis de pepins variés fait en 1835. » (*Loco citato.*)

Observations. — Quand on aura lu les passages suivants, extraits de lettres à nous écrites par M. Alexandre Bivort, rédacteur de l'*Album* et des *Annales de*

pomologie belge, on regardera sans doute la présente variété comme peu digne de la culture :

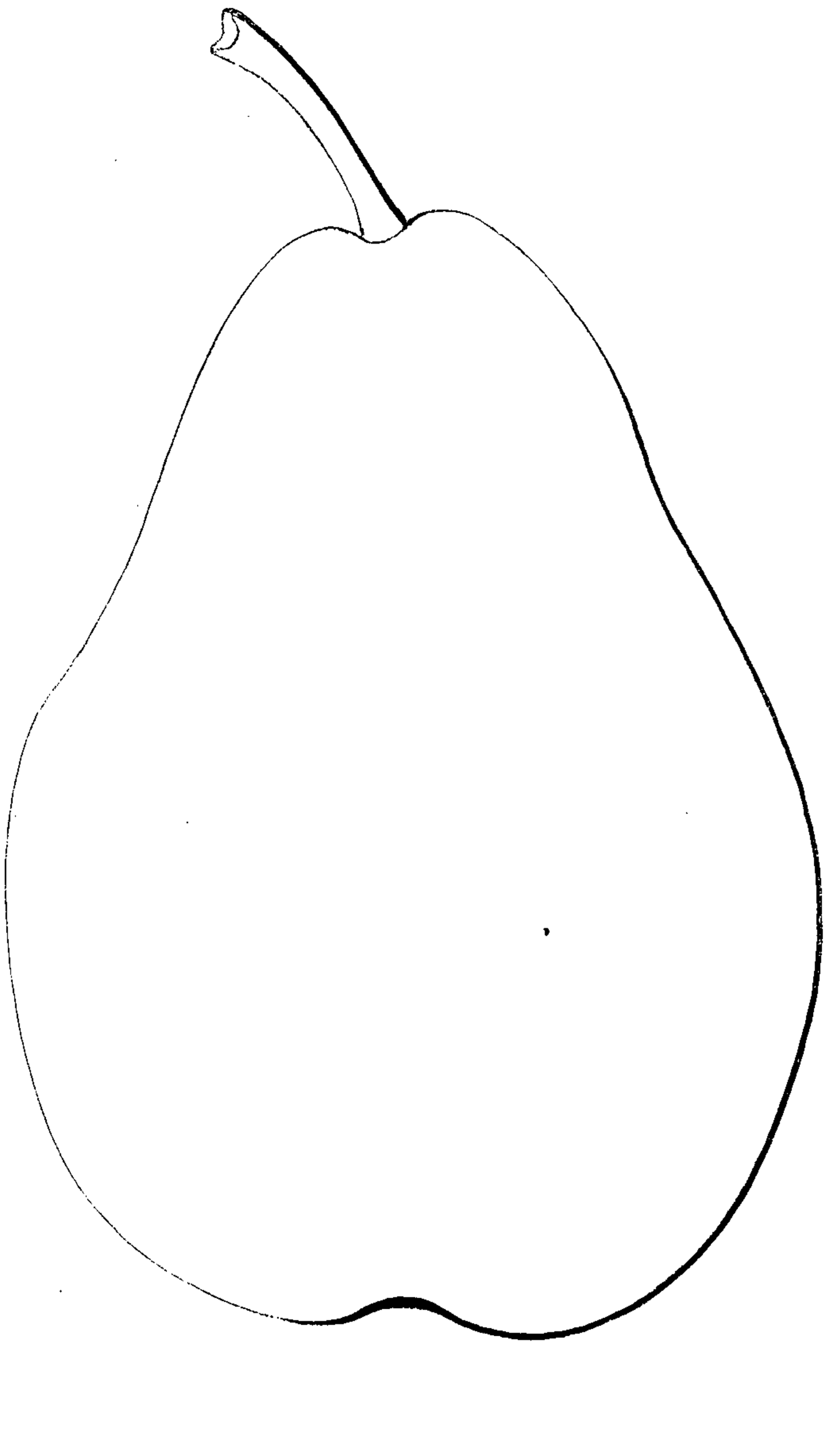
« ..... Je ne trouve aucune note, dans mes archives pomologiques, sur la poire *Anna Nélis*, que j'aurai dégustée sous le numéro d'envoi de M. Grégoire, sans demander quel nom elle portait : ce qui ne prouve pas trop en sa faveur. (*Lettre du 4 mars* 1865.)

« ..... L'*Anna Nélis* a dégénéré depuis les premières années de sa production, aussi je ne cherche plus à la propager..... Cependant elle avait le mérite d'être très-tardive. » (*Lettre du 12 avril* 1865.)

Poire d'APOTHICAIRE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

---

51. Poire ARBRE COURBÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* étalés, contournés, un peu frêles, très-flexueux, assez nombreux, cotonneux, brun-roux ; ils sont ponctués de jaune pâle, et leurs coussinets n'ont qu'un faible développement. — *Yeux :* coniques, aigus, bien nourris, écartés du bois, et parfois sortis en éperon. — *Feuilles :* longues, grandes, lancéolées, habituellement canaliculées, ayant les bords largement dentés et le pétiole court et menu.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier ; il est très-faible et prend difficilement la forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, et parfois au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue, ventrue, obtuse, bosselée, régulière. — *Pédoncule :* court, assez fort, arqué, renflé aux extrémités, obliquement implanté au milieu d'une légère dépression. — *Œil :* petit, ouvert, bien formé, presque saillant. — *Peau :* jaune clair ou jaune verdâtre, fortement ponctuée et marbrée de roux, maculée de même autour du pédoncule ainsi que dans la cavité ombilicale, et montrant souvent de petites taches brunâtres. — *Chair :* blanche, assez fine, fondante, juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, acidule, quelquefois peu sucrée, mais douée d'une saveur agréable.

Maturité. — Fin septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En 1850, un article inséré dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure* (p. 193), attribuait à M. Léon Leclerc, de Laval, l'obtention de cette poire. C'était une erreur, et facile à constater par nous, qui sommes si proche voisin des Lavalois. L'Arbre courbé, loin d'être originaire du département de la Mayenne, provient au contraire de la Belgique, comme en font foi les lignes ci-dessous :

« Cette variété (*Arbre courbé*), qui appartient aux semis de Van Mons, a été trouvée vers 1830, et il lui a donné ce nom en raison de ce qu'elle pousse presque toujours sa tige d'une manière tout à fait insolite. En effet, cette tige, abandonnée à elle-même après deux ou trois ans de greffe, pousse toujours horizontalement, et le secours d'un tuteur lui est nécessaire pour la maintenir dans la ligne verticale. » (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, t. III, 1850, p. 155.)

Les Belges sont donc en droit — la déclaration du successeur même de Van Mons en fait foi — de revendiquer le gain du poirier Arbre courbé. Cependant on a cru devoir le leur contester, par le motif qu'en 1823 Van Mons, publiant le Catalogue de ses collections fruitières, n'y inscrivit pas cette variété. Mais le pouvait-il, alors qu'elle était encore si loin de sa première fructification, qui eut lieu, M. Bivort nous l'a certifié plus haut, vers 1830 ?... Ce poirier, selon M. Alphonse du Breuil, fut introduit en France en 1836. (Voir son *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569.)

Observations. — M. Decaisne a dit : « Le synonyme de *poire Amirale*, que les « pépiniéristes appliquent à la poire Arbre courbé, est absolument faux » (*le Jardin fruitier du Muséum*, t. V) ; et ce savant professeur a eu grandement raison, tout nous l'a démontré. Seulement, nous sommes convaincu qu'il n'a pas eu sous les yeux la véritable poire *Colmar Charnay* ou *Charni*, puisqu'il la croit également identique avec l'Arbre courbé (*loco citato*). Ces deux fruits n'ont ni la même forme, ni la même qualité, ni la même époque de maturité. Le Colmar Charni est *à peine* de moyenne grosseur, ovoïde, coloré de vermillon, très-parfumé, délicieux ; il se mange depuis le mois de janvier jusqu'au mois de mars. Comment donc l'assimiler à l'Arbre courbé, à cette grosse poire allongée, de deuxième ordre, sans coloration, et qui ne dépasse jamais novembre ?... Et le bois de ces deux poiriers présente des différences tout aussi tranchées que celles relevées ici pour leurs produits.

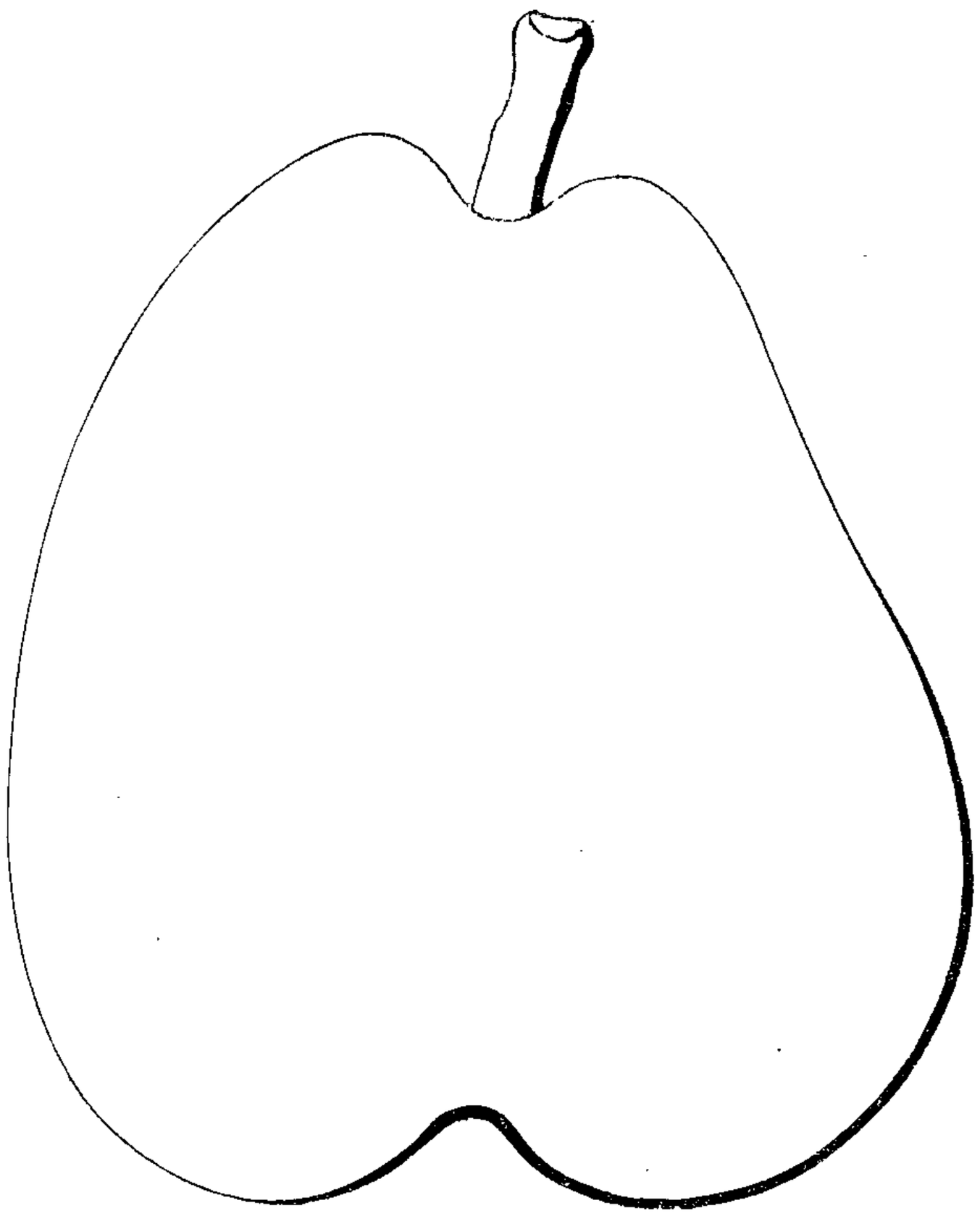
Poire ARBRE SUPERBE. — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

---

52. Poire ARCHIDUC CHARLES.

Synonymes. — *Poires* : 1. Délice d'Ardenpont (Poiteau, *Pomologie française*, 1848, t. III, n° 38). — 2. Fondante du Paniselle (A. Bivort, *Album de pomologie*, t. III, 1850, p. 30). — 3. Fondante Pariselle (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 30). — 4. Délices d'Hardenpont de Belgique (*Id. ibid.*). — 5. Charles d'Autriche (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. I, 1858).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, surtout vers le sommet, assez courts, assez forts, légèrement flexueux ; ils ont les coussinets presque nuls, et sont d'un brun rougeâtre sur lequel de rares et petites lenticelles se détachent très-nettement en gris-blanc. — *Yeux :* gros, coniques, pointus, non appliqués. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair, ayant le pétiole long et grêle, et les bords profondément dentés.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il prospère non moins bien sur cognassier que sur franc; sa vigueur est convenable, mais ses pyramides laissent à désirer pour la force, comme elles sont aussi, généralement, trop dépourvues de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* bosselée, toujours inconstante, allant de l'ovoïde-arrondie à la turbinée-allongée extrêmement ventrue. — *Pédoncule :* court, bien nourri, droit ou légèrement arqué, obliquement implanté dans un évasement parfois assez vaste et assez profond. — *Œil :* petit, mi-clos, mal développé, placé au fond d'une large cavité en entonnoir. — *Peau :* jaune-citron, ponctuée, striée, tachée de brun-roux, et quelquefois faiblement lavée de rose pâle du côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, excessivement juteuse, à peine pierreuse auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, douce, sucrée, sans parfum bien prononcé, et néanmoins délicate, savoureuse.

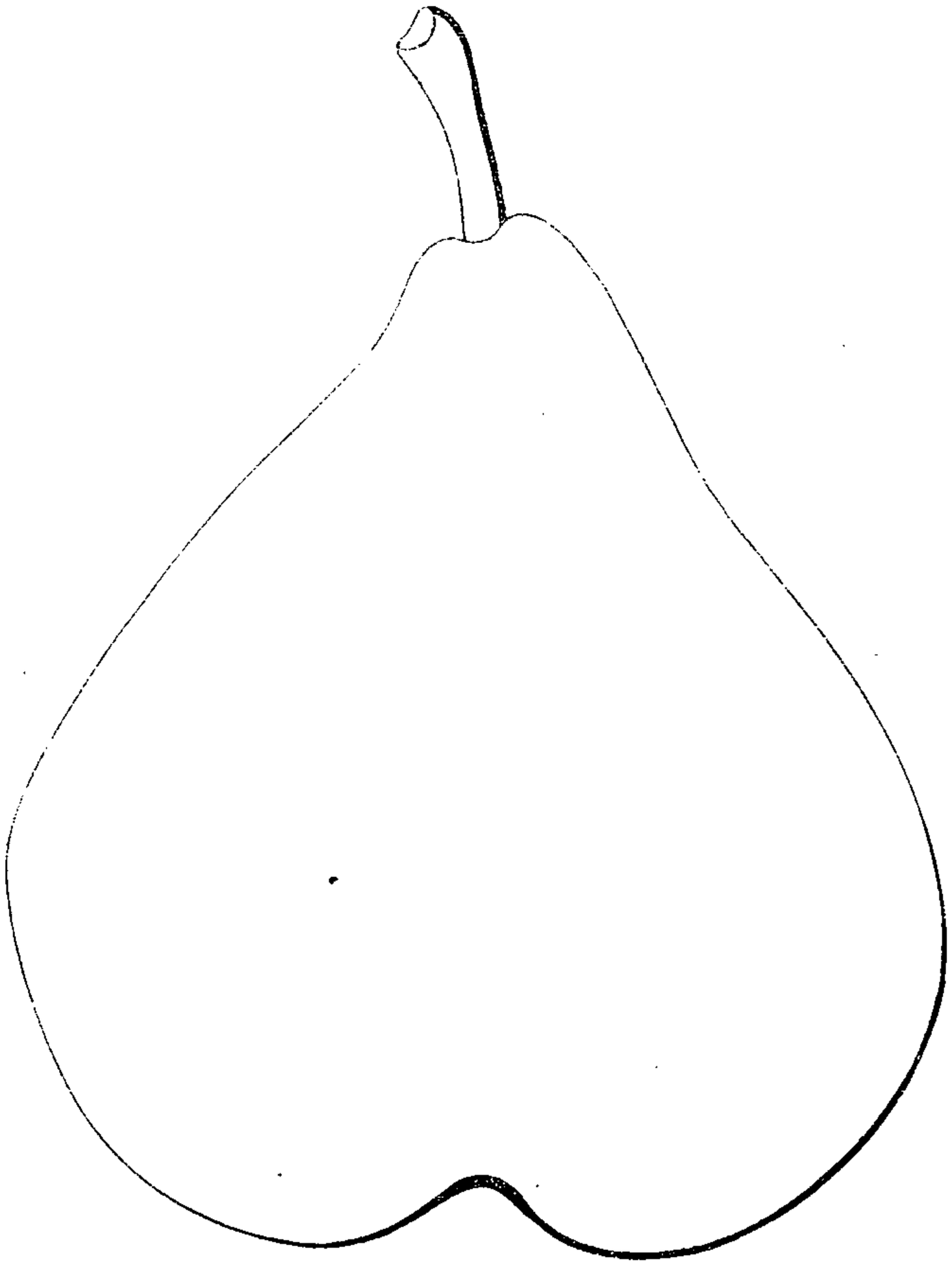
Maturité. — Du commencement d'octobre jusqu'à la moitié de novembre et atteignant souvent le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le vrai nom de cette poire, celui qu'elle porta primitivement (Délices d'Hardenpont), permet d'en préciser l'origine :

« Elle a été obtenue en 1759 — dit M. Alexandre Bivort — par l'abbé d'Hardenpont, à son jardin situé à la porte d'Havré, au pied du mont Paniselle, à Mons ; elle provient du même semis que le Beurré d'Hardenpont, et a rapporté la même année. » (*Album de pomologie*, t. III, 1850, p. 30.)

Poire Archiduc Charles. — *Deuxième Type.*



Ce fut sous ce premier nom que Poiteau la décrivit en 1848, dans sa *Pomologie française*, où il consigna sur l'introduction de ce fruit parmi nos cultures, les détails ci-après :

« Dès 1808, mon ami M. Noisette en a reçu deux arbres de M. Suytus, pépiniériste à Bruxelles, qui tenait l'espèce de M. d'Hardenpont même. Ces arbres ont été plantés avec soin, et l'année suivante ils ont fructifié. » (*Loco citato*, t. III, n° 38.)

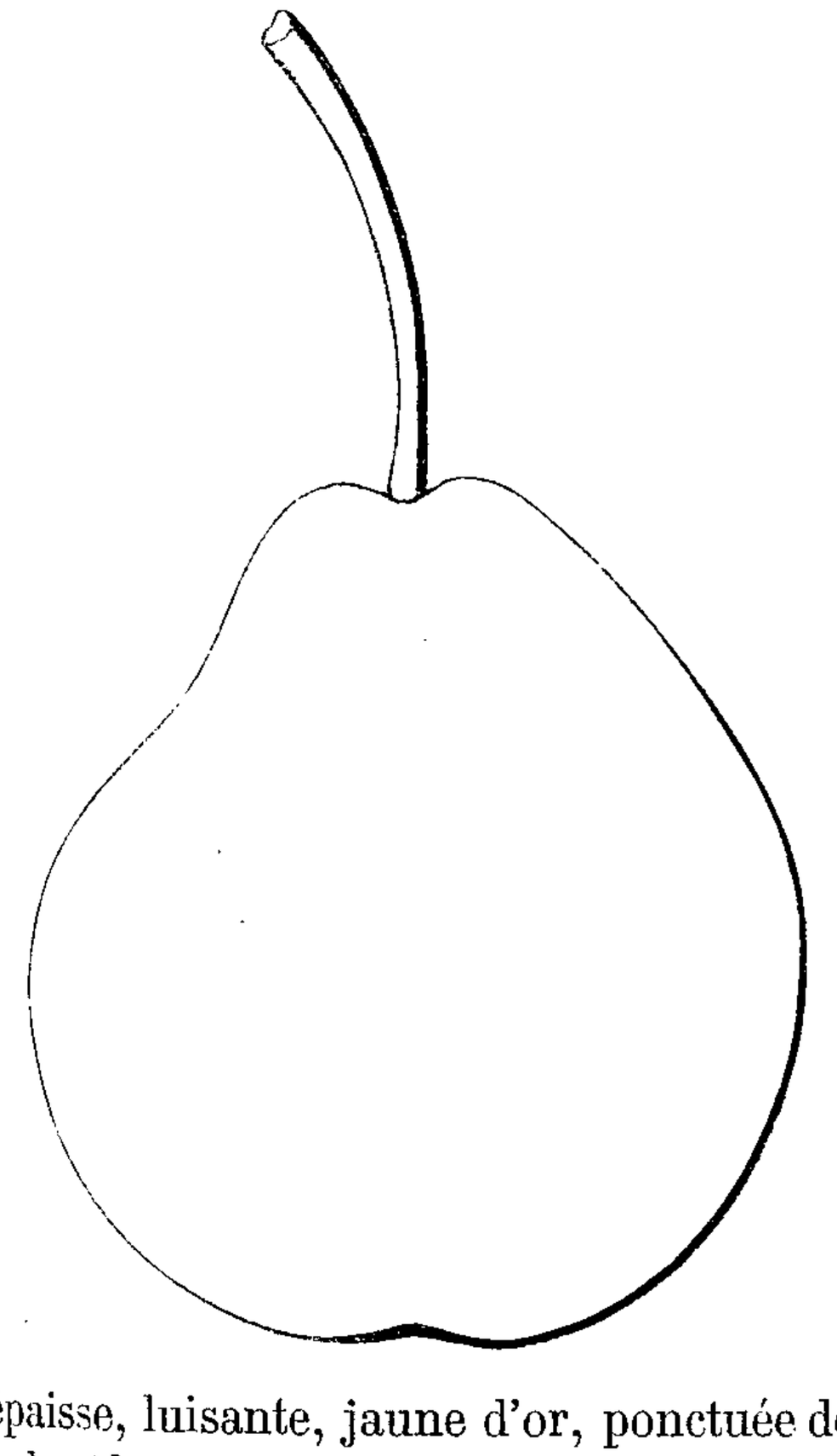
Et nous rapportons ce passage de Poiteau pour infirmer la version de M. Alphonse du Breuil, qui dans son *Cours d'arboriculture*, a dit : « La « poire Délices d'Hardenpont a été introduite en France en 1825. » (T. II, 1854, p. 569.) — A qui fut-elle redevable du surnom sous lequel nous l'avons classée ?... Nous l'ignorons ; mais Oberdieck ayant écrit : « M. Diel (de Stuttgardt) a reçu de Van Mons, en 1810, « l'Archiduc Charles sous le nom de Charles d'Autriche » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. II, 1860, p. 497), on peut parfaitement supposer qu'un tel surnom lui vint des Belges, ainsi que cet autre : « Fondante du Paniselle, » rappelant son lieu de naissance. — Maintenant, si l'on demande pourquoi nous reléguons au rang des synonymes le premier de ces noms au bénéfice du second, nous répondrons : Afin qu'on ne confonde plus la Délices d'Hardenpont de Belgique avec la Délices d'Hardenpont d'Angers, ou encore avec les nombreuses poires également appelées Délices [Délices de Charles, Délices de la Meuse, Délices de Jodoigne, etc., etc.]. D'ailleurs, les pépiniéristes sont tellement certains, aujourd'hui, de l'identité des poiriers Archiduc Charles et Délices d'Hardenpont belge, qu'il ne saurait y avoir le moindre inconvénient à rayer ce dernier de la nomenclature des variétés. Enfin si, pour l'y remplacer, nous n'avons pas adopté non plus le synonyme Fondante du Paniselle, c'est qu'il en est, en pomologie, du mot *fondant* comme du mot *délices* : on l'a trop, beaucoup trop utilisé déjà !

Observations. — Les poires Napoléon, Beurré d'Angleterre et Marquise, dont quelques auteurs faisaient Archiduc Charles, synonyme, s'éloignent entièrement, au contraire, de cette espèce; et tous ceux qui voudront bien, ici, les comparer, s'en convaincront immédiatement.

---

53. Poire ARCHIDUC D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. Amiré roux de Tours (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* édit. de 1675, p. 76). — 2. Amiré roux (de la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers,* édit. de 1739, t. I, p. 277). — 3. De la Mi-Juillet (*Id. ibid.*). — 4. Gros-Oignonnet (*Id. ibid.*). — 5. Roy d'Été (*Id. ibid.*). — 6. Ognonnet (les Chartreux de Paris, *Catalogue des arbres à fruits cultivés dans leurs pépinières,* 1775, p. 29). — 7. Oignonet (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* t. IV, 1861).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* étalés, longs, faibles, brun-roux, flexueux, ponctués de jaune obscur; leurs coussinets sont habituellement bien prononcés. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, très-légèrement écartés du bois, et d'un noir brillant. — *Feuilles :* ovales-allongées, grandes, peu nombreuses, acuminées, à bords légèrement dentés, à pétiole court et mince.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Le franc lui vaut mieux que le cognassier; mais, sur l'un comme sur l'autre de ces sujets, il se développe péniblement et se refuse à la forme pyramidale; ce qu'il lui faut, c'est le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* sphérique ou turbinée, fortement obtuse. — *Pédoncule :* long, menu, arqué, régulièrement inséré à fleur de peau. — *Œil :* moyen, ouvert, bien développé, presque saillant. — *Peau :* épaisse, luisante, jaune d'or, ponctuée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et largement colorée du côté du soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine, mal fondante, juteuse, pierreuse, un peu marcescente. — *Eau :* des plus abondantes, des plus sucrées, acidule, ayant un arrière-goût d'anis assez agréable.

Maturité. — De la mi-juillet à la mi-août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Au xvii^e^ siècle, Merlet, le premier auteur qui chez nous ait parlé de cette poire, en a fait connaître, ce semble, l'origine en l'appelant Amiré roux *de Tours*. Voici du reste ce qu'il en a dit :

« L'Amiré roux de Tours..... est presque rond, d'un rouge gris-brun; la chair en est ferme, et l'eau en est fort sucrée et relevée. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, p. 76.)

Il est donc permis, appuyé sur ce témoignage, de regarder l'Amiré roux comme

une variété française provenant de Tours, ou pour le moins de la Touraine. Mais elle ne conserva pas longtemps sa dénomination primitive, car Duhamel du Monceau, publiant cent ans après Merlet son célèbre *Traité des arbres fruitiers*, la montrait gratifiée déjà de deux surnoms : Ognonet, puis Archiduc d'Été ; et ce fut sous ce dernier, actuellement encore en vigueur, qu'il la figura, qu'il l'étudia, renvoyant Amiré roux et Ognonet, aux synonymes. (Voir Duhamel, t. II, p. 135.) — Les Allemands la cultivent sous le nom de *Grosse muskirte Zwiebelbirne* [Gros-Oignonet musqué] l'estiment beaucoup, et font remarquer avec raison que « c'est « seulement au milieu d'août, vers la fin de sa maturité, que son eau devient mus- « quée. » (Langethal, *Deutsches Obstkabinet*, 1859, 6e cahier.)

Observations. — Le pomologue anglais Robert Thompson s'est trompé, lorsqu'en 1842, dans son *Catalogue des fruits du jardin de la Société d'horticulture de Londres*, il a déclaré identiques l'Archiduc d'Été et l'Amiré Johannet. Ce sont bien des variétés distinctes ; et Thompson les aura confondues, entraîné probablement par la présence du mot Amiré, qui caractérise à la fois deux poiriers : l'Amiré Johannet, et l'Amiré roux, notre Archiduc d'Été. — La grande fertilité de ce dernier arbre le rend propre au verger ; comme aussi ses produits conviennent parfaitement, vu leur assez longue conservation, à la vente en gros, pour les halles et les marchés.

Poire ARDENTE DE PRINTEMPS. — Synonyme de *Colmar d'Arenberg*. Voir ce nom.

Poire d'ARENBERG. — Synonyme de *Colmar d'Arenberg*. Voir ce nom.

Poire d'ARENBERG PARFAIT. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

---

54. Poire d'ARGENT.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, bien nourris, très-flexueux, brun olivâtre, lavés parfois de rouge pâle, et ponctués de gris ; leurs coussinets sont saillants. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, cotonneux, placés en éperon et ayant les écailles fortement accusées. — *Feuilles :* grandes, ovales, régulièrement dentées, portées sur un pétiole long, gros et pourvu de stipules très-développées.

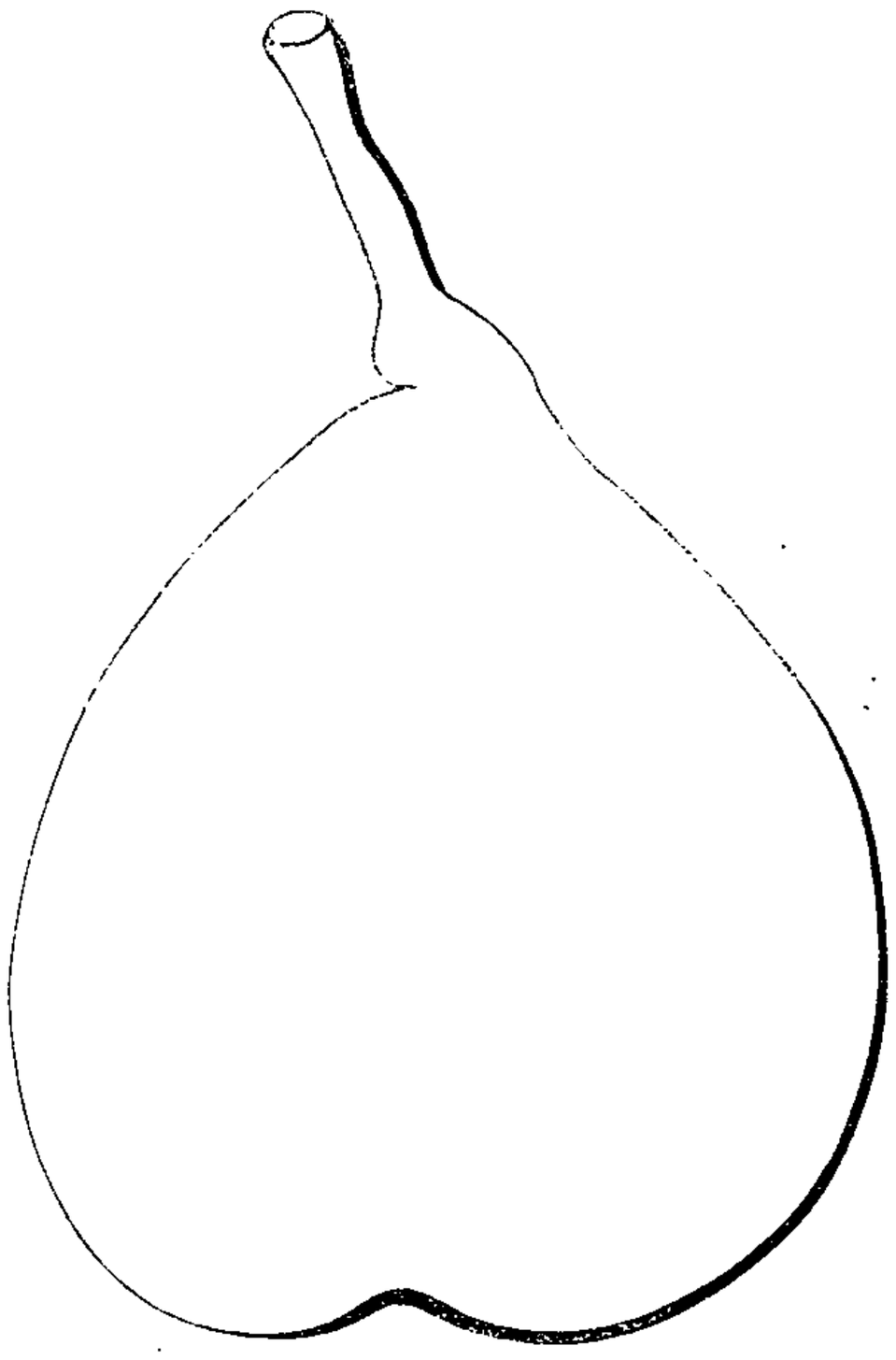
Fertilité. — Des plus abondantes.

Culture. — Il forme sur cognassier d'admirables pyramides et s'y montre d'une extrême vigueur. Le franc lui convient également ; on le lui donne avec avantage lorsqu'on veut le destiner au plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée-arrondie, régulière, presque toujours mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, droit, charnu à la base, obliquement implanté, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert, rarement enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement ponctuée de roux. — *Chair :* blanc mat, fine,

mal fondante, juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, ne manquant ni de parfum ni de saveur, mais entachée quelquefois d'un peu d'âcreté.

Poire d'Argent.



MATURITÉ. — D'août à septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Peu connue, peu cultivée en France, la poire d'Argent, qu'on aura appelée ainsi à cause de son extrême fertilité, à cause de sa vente facile, n'est pas sans mérite ; dans l'antiquité, on dut même en faire un assez grand cas. Nous disons dans l'antiquité, car Adrianus Junius, botaniste hollandais du XVI^e^ siècle, déclara qu'elle n'était autre que la *Nardina* des Romains, se mettant ainsi en désaccord avec le médecin normand Jacques Daléchamp, son contemporain, qui dans son *Histoire des plantes* (1585) la rattachait à la *Liceriana*, citée par Pline. C'est du moins ce qu'attestait en 1783 Henri Manger, tome II, page 172 de sa *Systematische Pomologie*.... Il se peut que les poires Licériennes soient réellement, aujourd'hui, mangées chez nous sous le nom de poire d'Argent; le contraire n'est pas encore prouvé; seulement, il nous semble impossible d'accepter l'opinion de Junius, l'eau de la poire d'Argent ne rappelant en rien la saveur si particulière qui valut à l'une des variétés romaines, la dénomination de *Nardina*. Le nard, composition odorante jadis fort recherchée, exhalait un arome de musc et de lavande ; on voit donc bien que la chair du fruit ici décrit ne saurait être imprégnée d'un tel arome, elle qui précisément se montre plutôt âcre, que parfumée. — M. Decaisne, dont l'admirable publication contient une étude complète de cette espèce, négligée jusqu'à lui par tous les pomologues, la réhabilite et la caractérise ainsi.

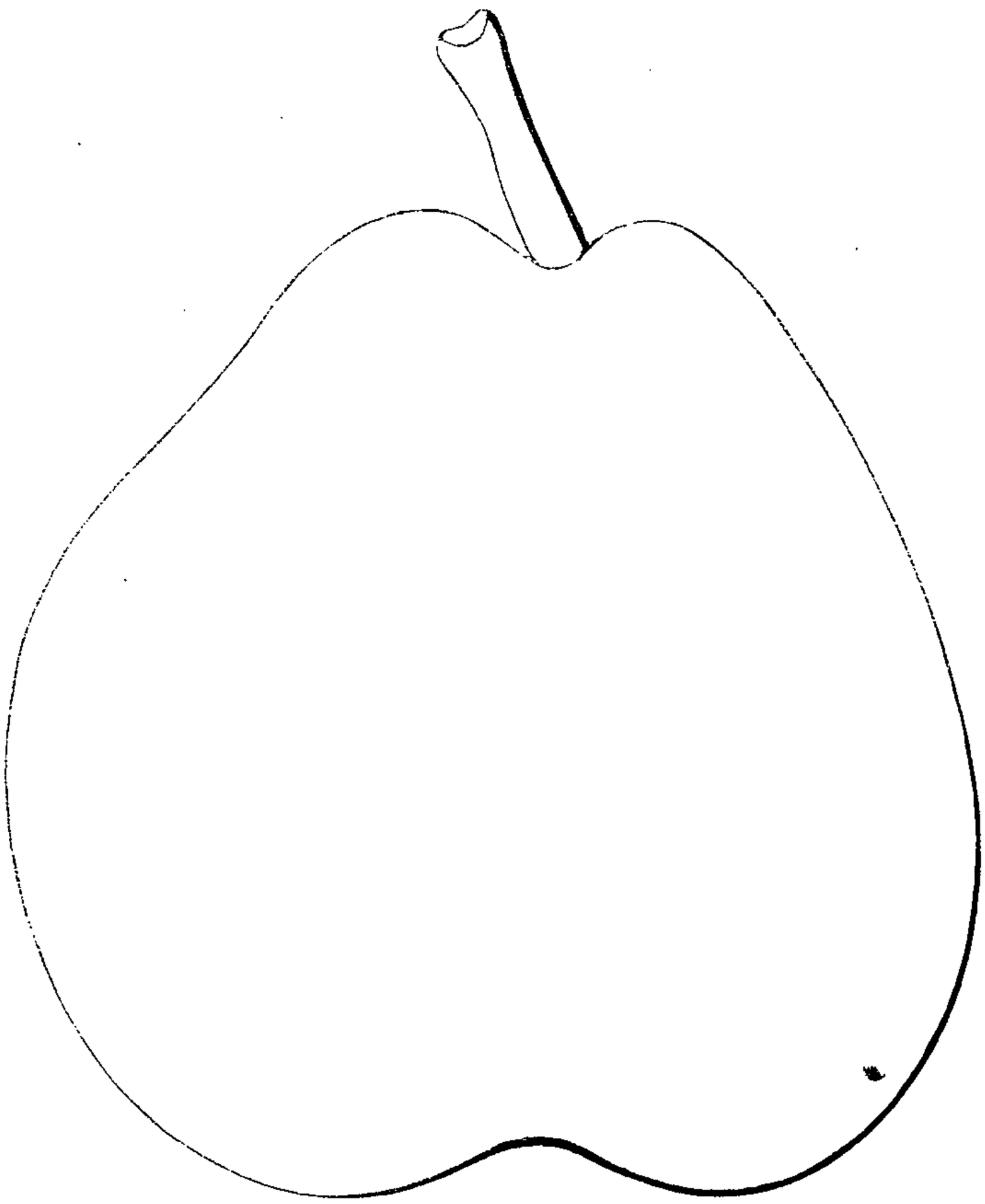
« Poire très-estimable, mais trop petite..... Elle présente quelque ressemblance avec le Colmar d'été, mais l'arbre qui la produit en diffère notablement. On la voit apparaître en très-grande abondance sur les marchés de Paris, soit sous le véritable nom de *Poire d'Argent*, soit sous le faux nom de *Poire de Vache*. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. V, 1863.)

Observations. — M. Thuillier-Aloux, ancien pépiniériste, a dressé en 1855 un *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, et il y classe, à la page 73, la poire d'Argent parmi les synonymes du Gros-Blanquet. Notre honorable confrère s'est trompé ; jamais deux fruits, jamais deux poiriers n'offrirent moins de rapports entre eux que ceux-là, nous pouvons l'affirmer. Et nous relevons cette erreur dans l'intérêt même des pépiniéristes, qui ne sauraient trop multiplier, trop recommander la poire d'Argent, l'une des meilleures pour le verger, pour la halle.

POIRE ARGENTINE. — Synonyme de poire de *Livre*. Voir ce nom.

---

55. Poire ARLEQUIN MUSQUÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* longs, assez gros, légèrement étalés, flexueux, contournés, brun clair, ponctués de gris cendré, à coussinets rarement très-apparents.—*Yeux:* bien développés, coniques, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, acuminées, souvent canaliculées et profondément découpées en scie; leur pétiole est long et mince.

Fertilité.—Ordinaire.

Culture. — De vigueur convenable, ce poirier acquiert une belle forme pyramidale quand on le greffe sur cognassier ; il est très-ramifié, très-feuillu.

Description du fruit. — *Grosseur :* Au-dessus de la moyenne, et parfois énorme. — *Forme :* turbinée-arrondie, régulière, généralement plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, droit, bien nourri, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, excessivement ouvert, presque saillant. — *Peau :* vert-olive, ponctuée de roux, finement veinée de même et lavée de fauve autour de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, un peu grossière, des plus fondantes, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — De la mi-septembre à la mi-octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Née en Belgique, elle est due au professeur Van Mons, et M. Alexandre Bivort, qui l'a décrite et figurée, en établit ainsi l'origine :

« Cette variété n'est pas nouvelle ; elle appartient aux semis de Van Mons et se trouve déjà notée sur son *Catalogue de* 1823, sous le nº 1737. Je n'ai pu découvrir par quelle fantaisie l'auteur lui a donné ce nom assez singulier (*Arlequin musqué*), qui n'a aucun rapport avec le

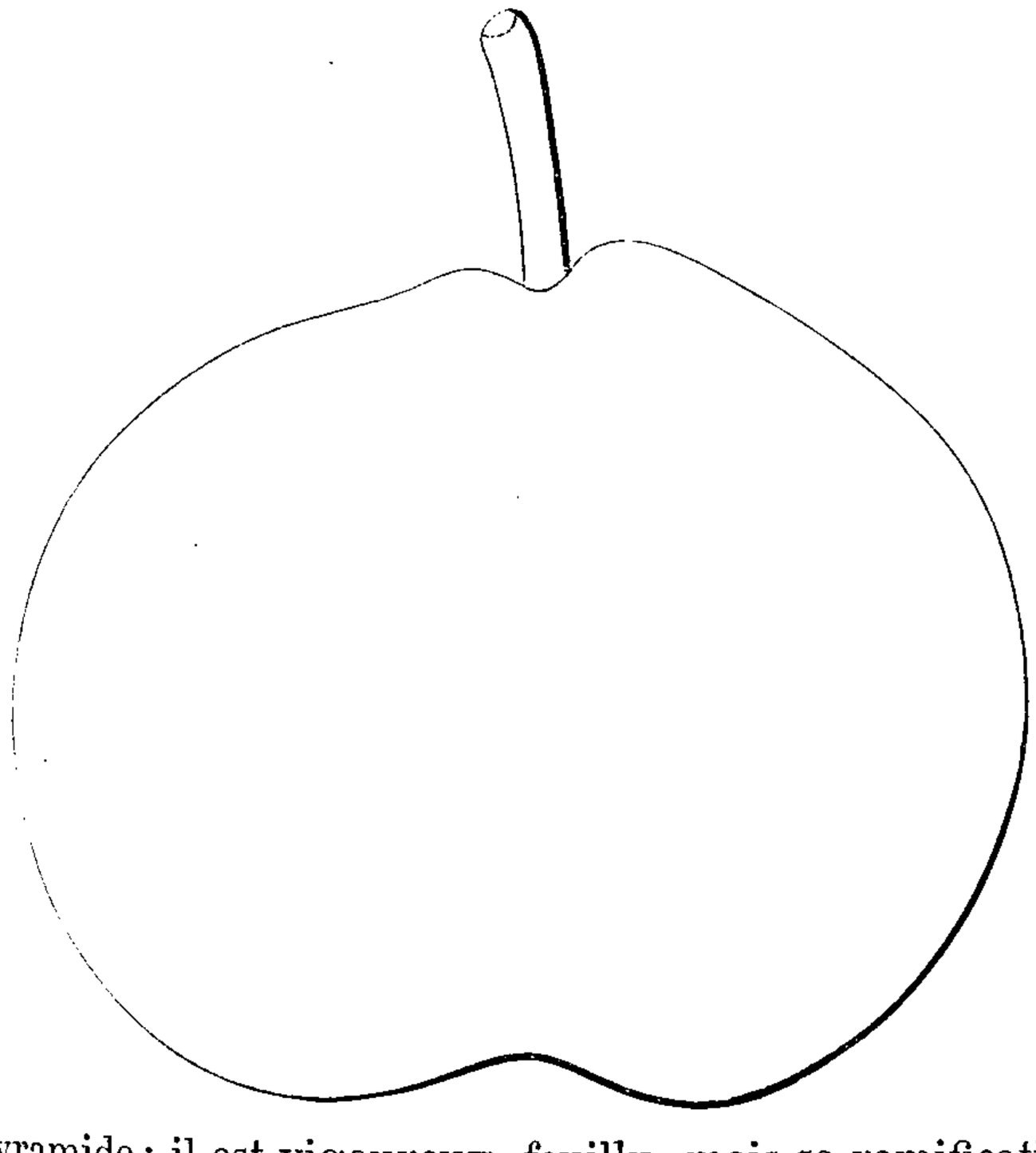
fruit ; en effet, j'ai toujours vu celui-ci d'une couleur verte uniforme, et n'ai jamais trouvé dans sa chair le moindre goût musqué. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. I, 1853, pp. 105-106.)

Observations. — L'Arlequin musqué, quoiqu'il ait bientôt un demi-siècle d'existence, n'est pas un poirier fort répandu. Ni les Anglais ni les Américains n'en font mention dans leurs ouvrages, dans leurs Catalogues; les Allemands seuls paraissent le connaître, mais uniquement depuis 1854. Chez nous, M. de Liron d'Airoles en a parlé vers cette même époque (*Notices pomologiques*, t. I, p. 74), et depuis lui, personne, que nous sachions, ne s'en est occupé. Cependant cette variété mérite la culture, tant par l'excellence que par la grosseur de ses produits.

---

56. Poire d'ARMÉNIE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Perse (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, p. 124). — 2. De Montrave (*Id. ibid.*). — 3. Gros-Muscat d'Hiver (*Id. ibid.*). — 4. D'Arménie verte (Comice horticole de Maine-et-Loire, *Catalogue de son jardin fruitier*, 1861, p. 7).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés et arqués, gros, courts, flexueux et cotonneux ; ils sont brun verdâtre, finement ponctués, et leurs coussinets n'ont qu'un faible relief. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, écartés du bois. — *Feuilles :* vert foncé, coriaces, ovales, ayant les bords crénelés ou presque unis, et le pétiole court et nourri.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — En lui donnant le cognassier, il se développe parfaitement en pyramide ; il est vigoureux, feuillu, mais sa ramification laisse à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, légèrement aplatie à la base, et presque toujours mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, assez gros, droit, obliquement inséré dans une faible cavité habituellement entourée de bosselettes. — *Œil :* grand, bien développé, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* vert clair, passant au jaune verdâtre à la maturité, entièrement ponctuée de brun-roux et striée de même autour de l'œil. — *Chair :* jaunâtre, fine, tendre, demi-cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement musquée, savoureuse, mais manquant un peu trop de parfum.

Maturité. — Fin février, et se prolongeant jusqu'en mai.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — En raison de ses plus anciens noms : poire d'Arménie, poire de Perse, nous la croyons originaire de l'Asie. C'est Merlet qui le premier l'a mentionnée, et l'on peut supposer qu'alors elle était d'assez récente introduction dans les jardins français. En 1675 et en 1690, cet auteur en parlait ainsi :

« Dans les mois de mars et d'avril, et jusques en mai, selon que les années sont chaudes ou froides, qui avancent ou retardent la maturité des fruits, se mange la poire de Perse ou d'Arménie..... qui est ronde et jaune, a la chair dure, avec assez d'eau pour être très-musquée..... meilleure cuite que crue. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, pp. 121 et 124; édit. de 1690, p. 111.)

Depuis Merlet, le silence s'est fait autour de ce fruit, très-rare probablement parmi nos collections. Cependant il a quelque prix, vu sa longue conservation, qui est réelle. Nous avons, en effet, maintes fois mangé cette poire dans les premiers jours de mai, et notamment en 1859, et sa qualité méritait certes les honneurs de la table. Le Comice horticole de Maine-et-Loire, en classant jadis dans son jardin ce poirier sous le n° 437, l'étiqueta Arménie *verte*. Pourquoi l'avoir ainsi qualifié?... Sans doute à cause de la couleur verdâtre de la peau de ses produits, qui ne tourne au jaune obscur qu'à l'époque de leur complète maturité.

Observations. — Les pépiniéristes regardent généralement l'Arménie comme identique avec la *Double-Fleur*, lors pourtant que rien, mais absolument rien, ne légitime une pareille assimilation. M. Decaisne, tout en n'ayant pas encore décrit cette poire, a prouvé néanmoins qu'il la connaissait fort bien, car dans l'article par lui consacré à la Double-Fleur, il a recommandé « de ne pas la confondre « avec la poire d'Arménie. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. III, 1860.)

Poire d'ARMÉNIE VERTE. — Synonyme de poire d'*Arménie*. Voir ce nom.

Poire de l'ARTELOIRE, *des Hollandais*. — Synonyme de poire de *Saint-Germain*. Voir ce nom.

---

57. Poire ARTHUR BIVORT.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, longs, très-nourris, flexueux, étalés, cotonneux, vert-brun, ponctués de roux, ayant les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* coniques, aigus, volumineux, placés en éperon. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales-allongées, acuminées, ayant les bords finement dentelés et le pétiole court et mince.

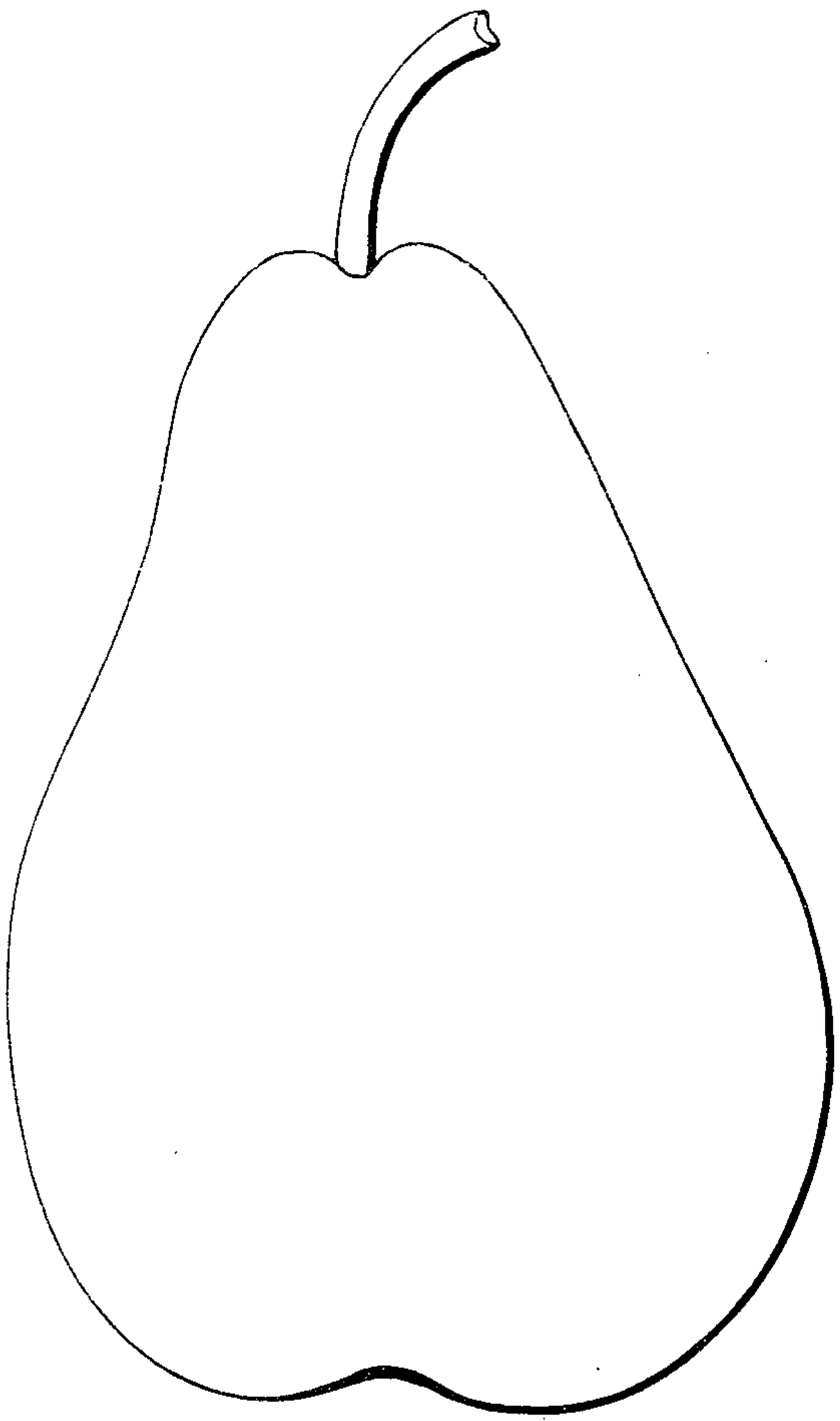
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Des plus vigoureux, ce poirier veut le cognassier ; ses pyramides sont belles et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme:* régulière, très-allongée, obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* assez long, peu nourri, arqué, obliquement inséré au milieu d'un faible évasement. — *Œil :* grand, excessivement développé, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de fauve, lavée de rouge pâle du côté du soleil. — *Chair:* blanchâtre, un peu

grossière, juteuse, fondante, montrant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, fraîche, acidule, délicatement parfumée.

Poire Arthur Bivort.



Maturité. — Fin septembre, allant jusqu'aux derniers jours d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous sommes redevables de cette poire, à la Belgique ; et, nous apprend M. Alexandre Bivort :

« L'arbre-mère provient des semis du professeur Van Mons, qui dans sa pépinière de Louvain lui avait donné le n° 2689. » (*Album de pomologie*, t. IV, 1851, pp. 77-78.)

Origine que M. de Liron d'Airoles complète ainsi :

« M. Alexandre Bivort fut l'acquéreur et le promoteur de cette variété, qui ne fructifia qu'après la mort de Van Mons. Le premier rapport eut lieu en 1850. (*Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1859, Supplément, p. 15.)

Ajoutons que ce fruit est dédié à l'un des frères de son promoteur.

Observations. — Plusieurs poiriers ont reçu le nom de *Bivort*, si connu dans le monde horticole ; ils ne sont distingués les uns des autres, que par un prénom ; on doit donc veiller à ne pas les confondre. Du reste, ces diverses espèces sont loin de se ressembler.

Poire de l'ARTILLOIRE. — Synonyme de poire de *Saint-Germain*. Voir ce nom.

Poire ASPERGE D'HIVER. — Synonyme de poire *Bequesne*. Voir ce nom.

---

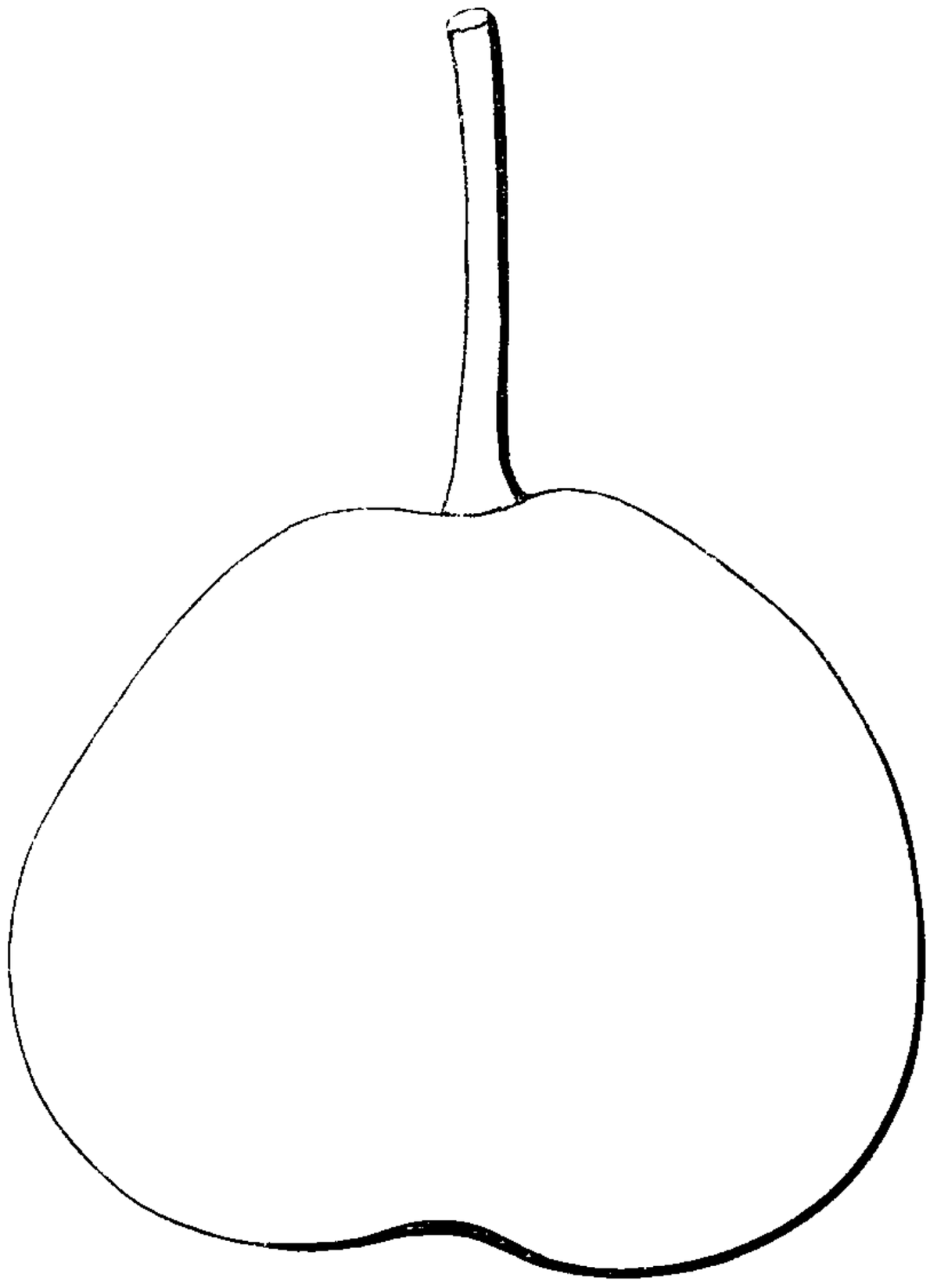
58. Poire ASTON TOWN.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, régulièrement érigés, gros, longs, cotonneux, vert olivâtre, largement ponctués de gris-blanc, et ayant les coussinets fortement accusés. — *Yeux :* des plus petits,

coniques, aplatis, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales ou arrondies, planes, finement crénelées ou denticulées, portées sur un pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

Poire Aston town.



Culture. — Sa vigueur est moyenne, et le franc lui convient presque autant que le cognassier; mais sur ce dernier sujet ses pyramides atteignent un développement moins satisfaisant que sur l'autre.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* turbinée-arrondie, ventrue vers la base, où elle est complétement aplatie. — *Pédoncule :* long, droit, mince, renflé à la base, inséré à fleur de fruit. — *Œil :* petit, mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, parsemée de gros points roux et maculée de larges taches fauves. — *Chair :* un peu grossière, verdâtre, demi-fondante, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, ne manquant ni de parfum ni de saveur.

Maturité. — Du commencement de septembre à la moitié de ce même mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La poire Aston town provient, comme l'indique son nom, de la localité d'Aston, sise en Angleterre; mais on ne connaît ni son obtenteur ni l'époque de la mise à fruit du pied-type. En 1831, Georges Lindley, pomologue anglais fort estimé, s'est longuement occupé de ce poirier; toutefois il n'a pu fournir sur son origine que les renseignements incomplets dont voici la traduction :

« Cette excellente variété est encore (1831) peu répandue en Angleterre, sauf au nord-ouest, dans les comtés de Lancaster, Chester et Hereford, où sa culture a pris beaucoup d'extension. Dans le dernier de ces comtés, notamment, on la rencontre partout, principalement à Shobden Court et à Garnstone, soit en espalier, soit à haute tige; et ses arbres y donnent constamment de nombreux, de délicieux produits, égalant en qualité les poires Bergamotes crassanes, avec lesquelles ils ne sont pas non plus sans un certain rapport de forme. Ce poirier a été gagné de semis, il y a de longues années déjà, dans le Cheshire, au bourg d'Aston, dont il a reçu le nom. » (*A Guide to the orchard and kitchen-garden*, 1831, p. 352.)

Si Lindley n'a pu préciser l'âge de cette variété, nous pouvons du moins, comme complément de l'article qu'il lui a consacré, affirmer qu'elle fut gagnée avant 1811. Nous voyons en effet, en 1812, l'horticulteur T. A. Knight faire de curieuses expériences, avec du pollen recueilli sur divers poiriers, parmi lesquels figure, nous dit-il, l'Aston town. (*Transactions of the horticultural Society of London*, t. I, 1812, p. 181.)

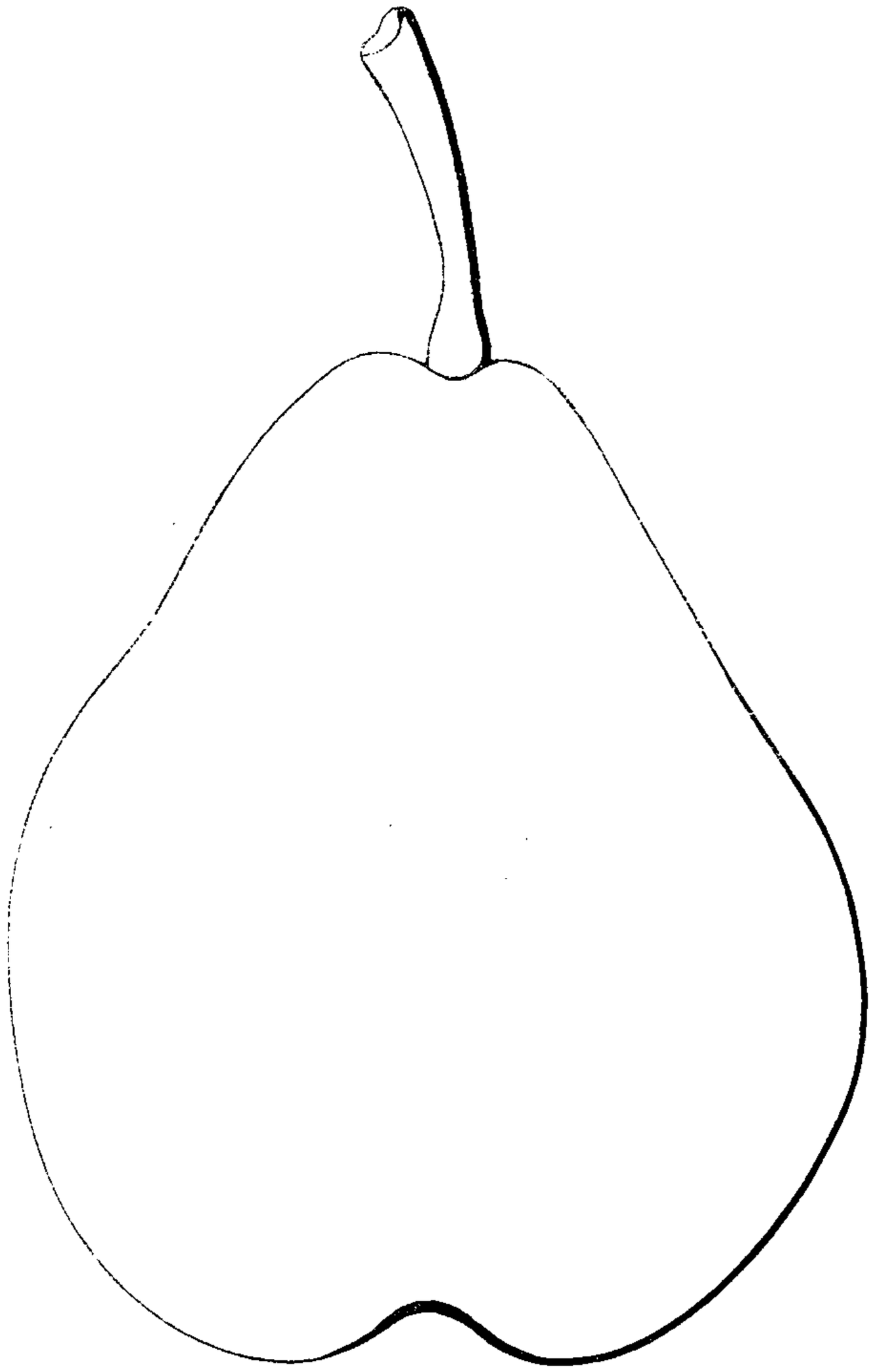
Observations. — Il faut que le sol anglais soit bien plus favorable à la culture de cette espèce, que le nôtre, car la poire Aston town, si vantée par nos confrères de la Grande-Bretagne, est à peine, chez nous, de deuxième qualité. En outre, elle blettit facilement, et acquiert au moment de sa décomposition un goût qui rappelle celui de la nèfle.

Poire d'AUCH. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Auch.* Voir ce nom.

---

59. Poire AUDIBERT.

Synonymes. — *Poires:* 1. Belle-Audibert (Loiseleur-Deslongchamps, *le Nouveau Duhamel,* 1815, p. 241). — 2. Bergamote Audibert (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* t. III, 1860).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, de grosseur moyenne, longs, érigés ou légèrement étalés, à peine flexueux, brun-roux, ponctués de gris cendré, et munis de coussinets peu prononcés. — *Yeux :* petits, coniques, rarement très-aigus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles:* grandes, ovales-arrondies ou ovales-allongées, acuminées, généralement planes, ayant les bords entièrement dentés et le pétiole court et nourri.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il se greffe sur cognassier; sa vigueur est extrême; ses pyramides, toujours bien ramifiées, prennent un remarquable développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse et bosselée. — *Pédoncule :* assez long, assez gros, arqué, renflé aux extrémités, obliquement implanté dans une faible cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, très-ouvert, très-développé, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, largement ponctuée de fauve, lavée de rose tendre du côté du soleil, et portant

souvent, du côté de l'ombre, quelques petites taches brunâtres non squammeuses. — *Chair :* des plus blanches, fine, cassante, odorante, peu pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, légèrement acerbe, manquant habituellement de parfum.

Maturité. — Elle va de la mi-novembre jusqu'au mois d'avril.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première comme fruit à cuire.

Historique. — On a longtemps confondu cette poire française avec une autre de même nom, jadis décrite par Poiteau, et reconnue depuis pour être la poire belge Duval. En 1860, M. Decaisne (*le Jardin fruitier du Muséum,* t. III) a prémuni ses lecteurs contre une telle confusion ; mais vingt ans auparavant le pomologue allemand Dittrich avait déjà donné semblable avis à ses compatriotes. Or, comme il parle également, dans son article, de l'origine de ce fruit, nous allons traduire tout le passage qui s'y rapporte :

« Dans les *Annales de la Société d'horticulture de Paris,* année 1834, page 362, M. Poiteau décrit une poire Audibert (forme Duval) qu'il a dédiée au célèbre pépiniériste de Tonnelle; elle fut gagnée par Van Mons, et mûrit à la fin de l'été. Il est donc important de ne pas la prendre pour notre poire Audibert ou Belle-Audibert, qui en diffère essentiellement par sa configuration, sa grosseur, sa maturité, et qui porte très-certainement le nom même de son obtenteur. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1841, t. III, pp. 218-219.)

Le pépiniériste Audibert, auquel Dittrich attribue le gain de la variété dont nous nous occupons, résidait aux environs de Tarascon ; la poire Audibert est donc née dans le département des Bouches-du-Rhône, mais nous ignorons à quelle époque. Ce fut toutefois avant 1814, Loiseleur-Deslongchamps l'ayant figurée dans *le Nouveau Duhamel,* recueil pomologique qu'il publia en 1815.

Observations. — On a dit, et Couverchel entre autres, « que la poire Audi- « bert prenait place parmi les plus grosses du genre. » (*Traité complet des fruits de toute espèce,* 1852, pp. 493-494.) C'est beaucoup exagérer son volume, qui rarement dépasse la moyenne. — Une fausse indication, relative à ce fruit, existe aussi dans les *Notices pomologiques* de M. de Liron d'Airoles. Cet auteur cite en 1857, à la page 82 de sa Table supplémentaire des variétés de poirier à l'étude, la Belle-Audibert, et l'attribue à Van Mons. Or, le passage de Dittrich reproduit ci-dessus, montre qu'une telle attribution est erronée. Et il y aurait erreur, lors même que M. de Liron d'Airoles entendrait parler de la poire décrite en 1834 par Poiteau, puisque ce dernier la nomma simplement Audibert, et non Belle-Audibert, synonyme qui s'applique uniquement, on l'a vu, à l'espèce que nous venons d'étudier.

Poire AUDIBERT, *de Poiteau.* — Synonyme de *Beurré Duval.* Voir ce nom.

Poires AUGER et AUGERT. — Synonymes de poire Augier. Voir ce nom.

---

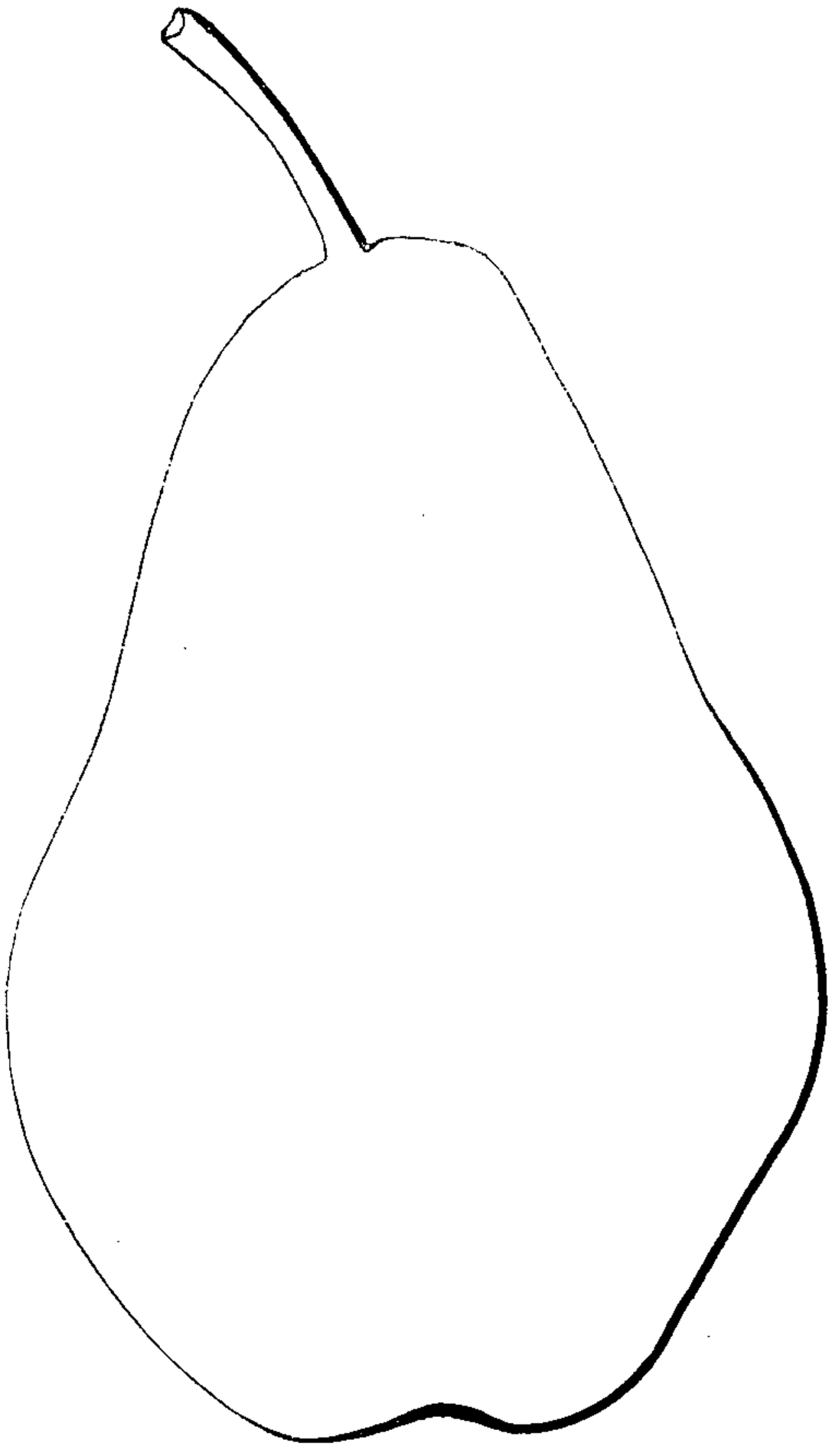
60. Poire AUGIER.

Synonymes. — *Poires :* 1. Augert (A. Papeleu, cité par Biedenfeld, *Manuel de tous les fruits connus* [*Handbuch aller bekannten Obstsorten*], 1854, t. I, p. 98). — 2. Auger (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* t. IV, 1861). — 3. Beauvalot (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* rarement nombreux, légèrement étalés, assez forts, courts, à peine flexueux, brun olivâtre, couverts de larges lenticelles jaunâtres et montrant des coussinets bien accusés. — *Yeux :* gros,

ovoïdes, aigus, presque entièrement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* régulièrement ovales, ayant les bords à peu près unis ou finement crénelés, et le pétiole frêle et des plus longs.

Poire Augier.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il est de médiocre vigueur sur le cognassier ; ses pyramides y sont si pauvrement ramifiées, qu'on doit alors l'élever en buisson, le placer en contre-espalier, ou le disposer en cordons obliques. Sur franc, ses pyramides sont ordinairement mieux garnies, mais elles ne laissent pas, cependant, d'être encore chétives et dénudées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, fortement bosselée et quelque peu ventrue. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué, renflé à la base, obliquement inséré, et parfois continu avec le fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert, bien développé, presque saillant. — *Peau :* vert clair, finement ponctuée de roux, maculée de fauve autour du pédoncule, et généralement couverte de larges taches noirâtres. — *Chair :* blanche, demi-fine, molle, mal fondante, très-pierreuse et légèrement marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, fraîche, entachée d'une astringence qui lui enlève toute saveur, toute délicatesse.

MATURITÉ. — De janvier à la fin d'avril.

QUALITÉ. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson.

Historique. — Gagnée de semis à Cognac, vers 1826, la poire Augier eut pour premier descripteur J. B. Camuzet, ancien chef des pépinières du Muséum d'Histoire naturelle de Paris, et voici dans quels termes il en établit l'origine :

« En 1828, M. Ferant, pépiniériste à Cognac (Charente), envoya à son fils, qui alors étudiait la culture au Jardin du Roi, à Paris, une branche et un fruit d'un égrain de poirier provenu d'un semis fait dans sa pépinière, et qu'il avait conservé franc, à cause de sa bonne mine. Le jeune Ferant me montra ce fruit et la lettre de son père, qui témoignait le désir que ce fruit fût trouvé digne de la culture et qu'il portât le nom de *poire Augier*, en l'honneur de M. Augier, négociant à Cognac, et amateur. » (*Annales de Flore et de Pomone*, décembre 1838, p. 65.)

Observations. — La poire Augier est réellement un mauvais fruit à couteau ; aussi faut-il qu'elle se soit bien fâcheusement modifiée depuis 1828, puisqu'à cette époque l'auteur même de l'article qu'on vient de lire, prétendait :

« Lui avoir trouvé une chair assez fine, c'est-à-dire plus fine que celle du Bon-Chrétien

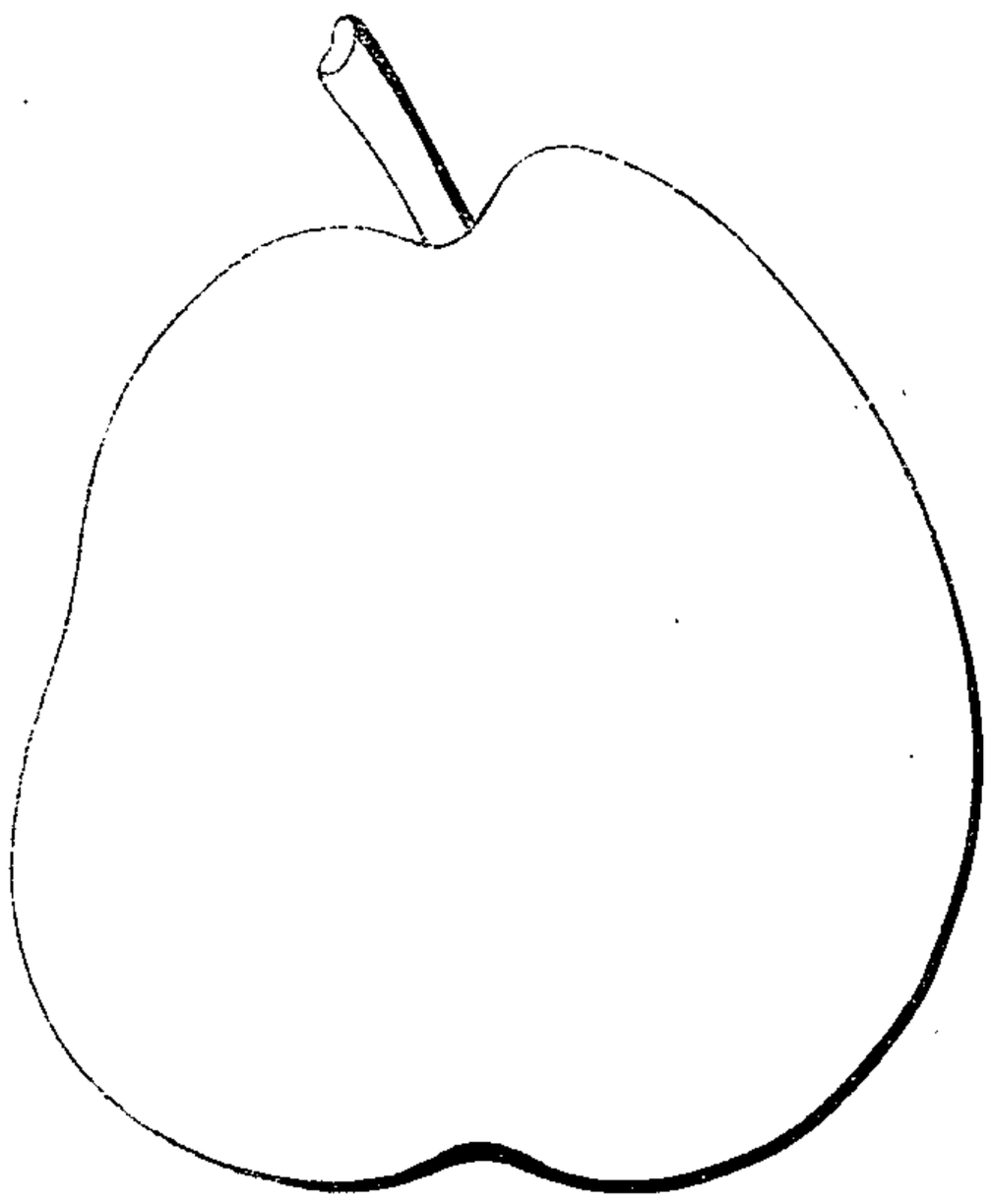
d'Hiver, et moins que celle du Saint-Germain..... fruits entre lesquels elle peut être classée par ses qualités et sa durée, qui en font une belle et bonne poire qu'on peut recommander. » (*Loco citato*, pages 65 et 66.)

Pour nous, c'est une variété à négliger complétement ; et nous sommes en cela de l'avis de M. Decaisne, qui « ne voudrait la voir entrer dans aucune collection. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. IV, 1861.)

Poire AUGUSTE BENOIST. — Synonyme de *Beurré Auguste Benoist.* Voir ce nom.

---

61. Poire AUGUSTE DE BOULOGNE.



Description de l'arbre. — *Bois*, faible. — *Rameaux :* assez nombreux, irrégulièrement étalés, longs, grêles, peu flexueux, brun jaunâtre, finement ponctués de gris clair; leurs coussinets sont largement développés. — *Yeux :* ovoïdes, pointus, volumineux, écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* rarement abondantes, petites, ovales ou allongées, régulièrement et faiblement crénelées, portées sur un pétiole des plus frêles et des plus longs.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Peu vigoureux sur cognassier, il prospère davantage sur le franc; mais dans les deux cas ses pyramides ont une si malingre apparence, qu'il est bon de ne l'élever sous cette forme, qu'exceptionnellement.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* ovoïde-arrondie, bosselée et généralement contournée. — *Pédoncule :* court, menu, droit ou légèrement arqué, renflé à son point d'attache, obliquement inséré dans un évasement peu profond. — *Œil :* petit, mal formé, presque saillant. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de roux, tachée de fauve autour du pédoncule et près de l'œil. — *Chair :* blanche, demi-fine, excessivement fondante, juteuse, très-pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, douée d'une excellente saveur beurrée.

Maturité. — De la moitié d'octobre à la moitié de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fruit, qui provient des semis de Van Mons, fut dégusté pour la première fois le 15 octobre 1854 par la Commission royale de Pomologie belge, puis renvoyé à l'étude. Mais en 1856 il avait fini par rallier tous les suffrages, car on le trouve classé en 1857 parmi les variétés de choix mises à la disposition des sociétaires du Jardin Van Mons. (Voir les *Catalogues* de cette Association, année 1856, pp. 100, 101, 116; et année 1857, p. 157.) Il a été dédié à M. Auguste de Boulogne... Quant à ce nom de Boulogne, incertain s'il concernait une famille ou une localité, nous avons interrogé M. Bivort, le pomologue belge le plus à même

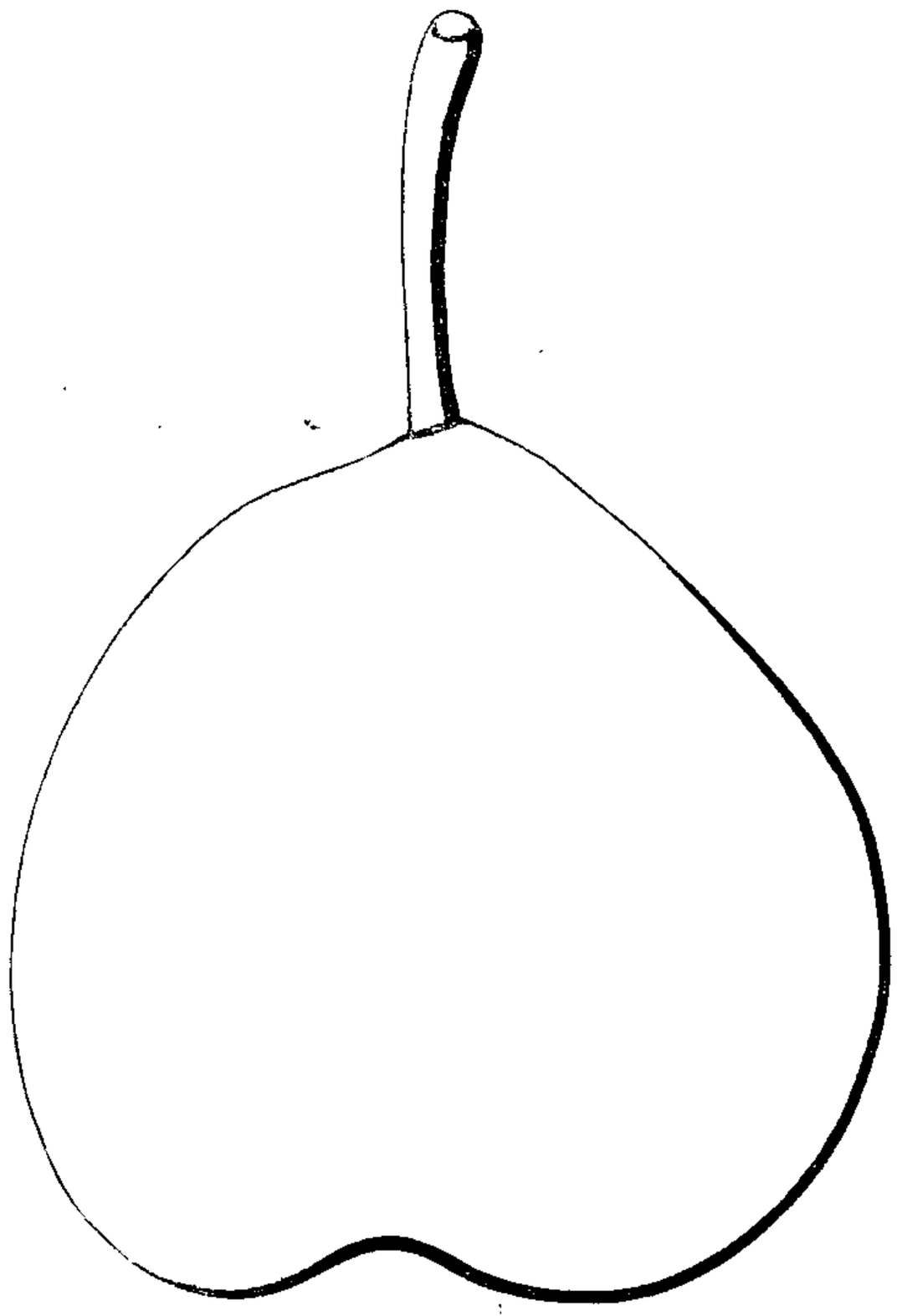
de nous renseigner à cet égard, et il a eu l'obligeance de nous fournir les explications qu'on va lire :

« Selon moi, Boulogne n'est pas un nom de personne, mais un nom de ville que Van Mons employait pour désigner M. Bonnet, de Boulogne-sur-Mer, son ami et son correspondant depuis 1823, et peut-être avant. Ce M. Bonnet désirant s'occuper de semis, avait eu connaissance de la théorie de Van Mons, ou plutôt de son système sur les semis successifs,... et il s'aboucha avec le professeur belge, qui pour épargner à son nouvel ami un assez long retard dans ses expérimentations, lui envoya une certaine quantité de semis des quatrième et cinquième générations. Or, nous devons supposer que c'est précisément parmi les semis ainsi offerts, que M. Bonnet a trouvé *Auguste, Charlotte* et *Louise* de Boulogne ; poires dont le véritable obtenteur est bien Van Mons... » (*Lettre du 14 février* 1866.)

Observations. — Les mots : de Boulogne, entrant comme déterminatifs dans le nom de divers poiriers [Marie, Charlotte, Louise, Auguste *de Boulogne*], on doit s'appliquer à bien reconnaître chacune de ces espèces ; nous y aiderons, mais pour les deux dernières seulement, car nous n'avons jamais pu nous procurer les deux premières. — Il est indispensable encore de se rappeler que la poire *Tavernier de Boullongne* n'a qu'un rapport d'homonymie avec les précédentes.

---

62. Poire AUGUSTE JURIE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, assez gros, longs, érigés, arqués, flexueux, brun rougeâtre, finement ponctués de gris cendré, à coussinets peu saillants. — *Yeux :* ovoïdes-allongés, bien nourris, pointus, non adhérents. — *Feuilles :* grandes, ovales, lancéolées, régulièrement denticulées, ayant le pétiole court et mince.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Cet arbre assez vigoureux doit se greffer uniquement sur cognassier ; ses pyramides sont généralement très-belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, légèrement bosselée, aplatie à la base. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, droit ou faiblement arqué, peu nourri, implanté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, mi-clos, placé au fond d'un large bassin plissé sur les bords. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de fauve, striée de même autour de l'œil, et colorée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanc mat, fine, demi-cassante, juteuse, non pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, douée d'un arrière-goût musqué fort agréable.

Maturité. — De la moitié de juillet à la moitié d'août.

Qualité. — Première.

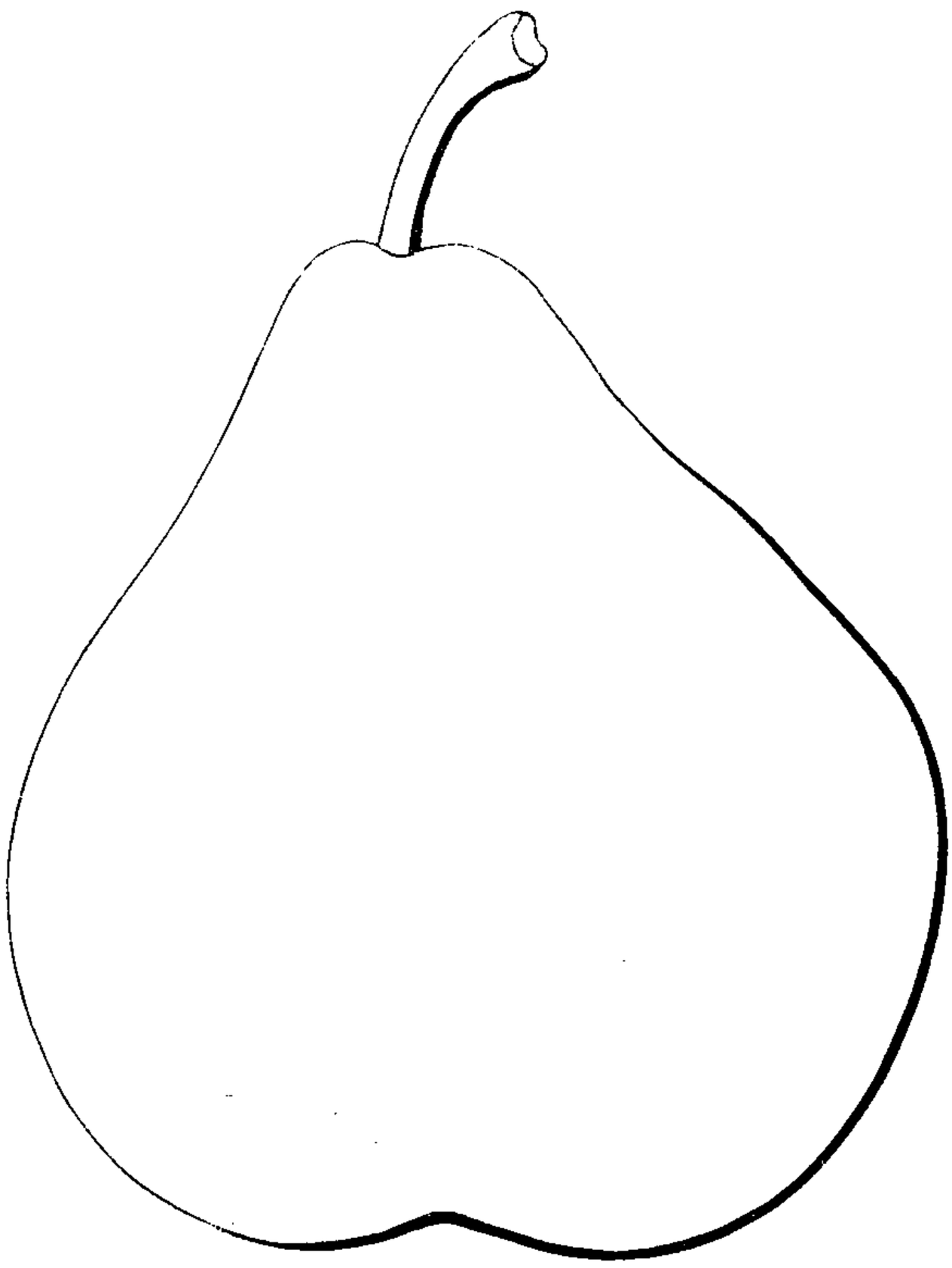
Historique. — Gagnée dans le département du Rhône, son acte de naissance figurait en 1863 à la page 219 du tome II de l'*Abeille pomologique :*

« Elle provient — disait cette revue — d'un semis de pepins de Beurré Giffard, fait à l'École d'horticulture d'Ecully, le 11 août 1851, et elle a été dédiée à M. Auguste Jurie, président de la Société horticole du Rhône. »

Ce gain, généralement attribué à M. Willermoz, secrétaire du Congrès pomologique, a été mis dans le commerce en 1859. Si la poire Auguste Jurie était plus grosse, si sa chair était plus fondante, elle serait un de nos meilleurs fruits d'été.

---

63. Poire AUGUSTE ROYER.



Description de l'arbre. — *Bois :* gros, très-lisse, gris jaunâtre. — *Rameaux :* excessivement nombreux, érigés, longs, forts, flexueux, marron clair, peu ponctués, à coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, aigus, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales, acuminées, planes, à bords largement dentés, à pétiole court et nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Très-vigoureux, il pousse non moins bien sur cognassier que sur franc; ses pyramides sont des plus ramifiées et des mieux faites.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, ayant habituellement un côté plus gros que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, arqué, mince, renflé à son point d'attache, obliquement inséré dans une étroite cavité. — *Œil :* grand, peu développé, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune obscur, ponctuée de gris-brun, et presque entièrement lavée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, juteuse, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — Du commencement de novembre à la fin de ce même mois.

Qualité. — Première.

Historique. — De provenance belge, elle a été décrite par M. Alexandre Bivort, et voici les divers renseignements qu'il a donnés sur cette variété :

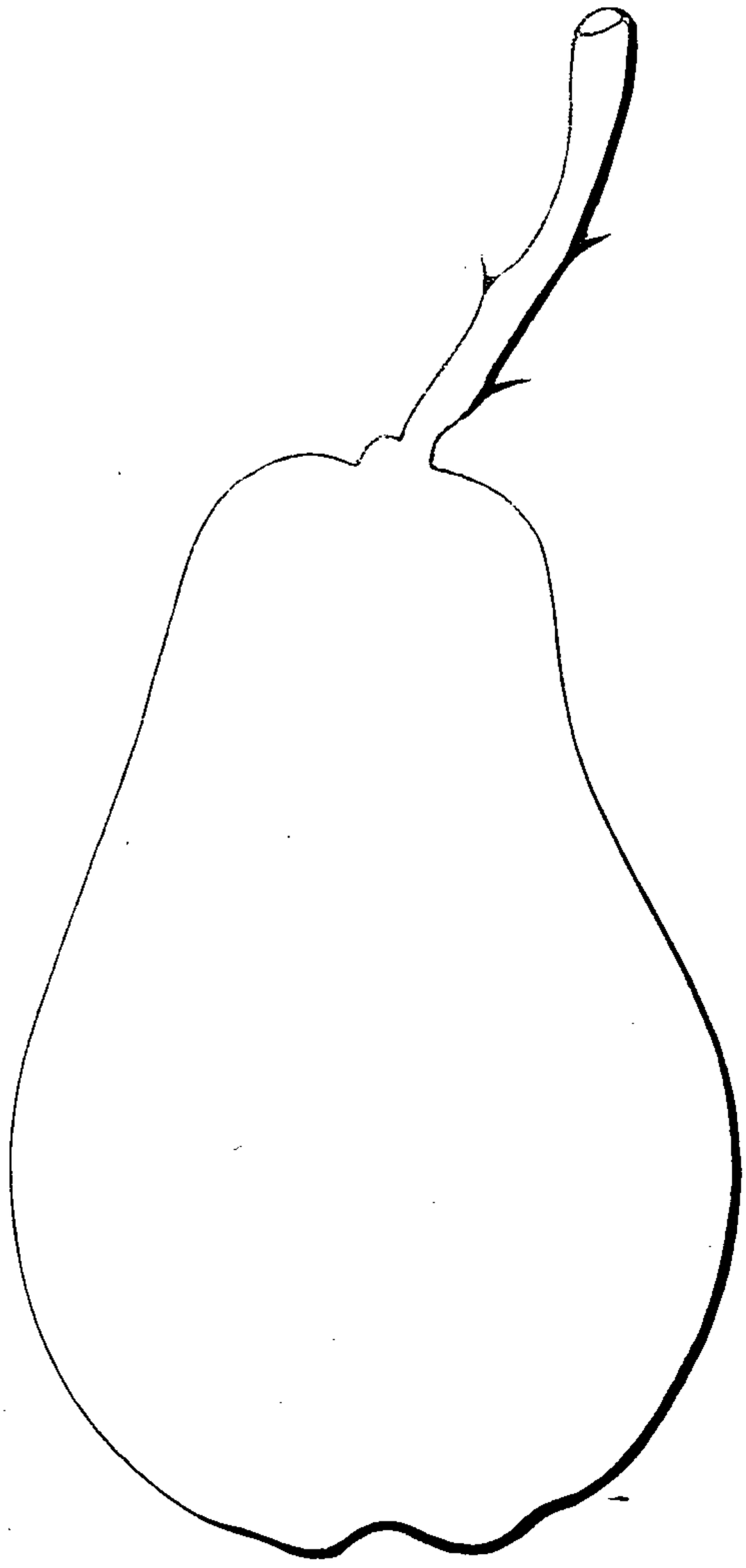
« Elle appartient à la partie des semis de Van Mons qui est devenue la propriété de

M. Charles Durieux, de Bruxelles. L'arbre était classé dans la pépinière sous le n° 7008. La Commission royale de pomologie l'a dégustée en 1853 et a décidé, sur la proposition de M. Durieux, qu'elle porterait le nom du président de cette Commission, M. Auguste Royer, de Namur. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. III, 1855, pp. 11-12.)

---

64. Poire AUGUSTINE LELIEUR.

Synonyme. — *Poire* Augustine Selieur (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 51).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts, assez forts, flexueux, brun grisâtre, abondamment ponctués de roux, et ayant les coussinets saillants. — *Yeux :* ovoïdes, à large base, légèrement aplatis, pointus, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, canaliculées, souvent contournées sur elles-mêmes, à bords presqu'unis ou faiblement crénelés, à pétiole long, fort, et généralement dépourvu de stipules.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Cet arbre est d'une vigueur ordinaire sur le cognassier, où ses pyramides laissent beaucoup à désirer ; le franc lui convient mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* allongée, obtuse, peu ventrue, bosselée, presque cylindrique. — *Pédoncule :* long, assez gros, renflé aux extrémités, arqué, continu avec le fruit, obliquement implanté, et parfois épineux. — *Œil :* grand, clos, contourné, mal développé, saillant, entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune verdâtre, finement ponctuée de roux et de brun, striée de fauve auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, ferme, fondante, pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, douée d'une saveur beurrée franche et délicate.

Maturité. — De la mi-octobre à la mi-novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Quel est l'obtenteur de cette poire toute moderne?... Nous ne

saurions le dire ; mais nous l'avons reçue de Belgique en 1854, du Jardin de la Société Van Mons, dont les *Catalogues* l'ont mentionnée sans indication d'âge ni de provenance. Peut-être appartient-elle aux semis de cet établissement ?... Quoi qu'il en soit, on ne la voit citée chez nous qu'à partir de 1855, par M. Thuillier-Aloux, d'abord, qui la défigure en l'appelant Augustine SELIEUR (*Poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, p. 51), puis par M. de Liron d'Airoles en 1857 (*Liste des fruits à l'étude*, p. 82) ; et le silence devient ensuite complet autour d'elle. C'est cependant un excellent fruit, et qui porte un nom cher à l'horticulture : celui de la fille du comte Lelieur, administrateur, avant 1830, des parcs, pépinières et jardins de la Couronne, et connu par de savants ouvrages.

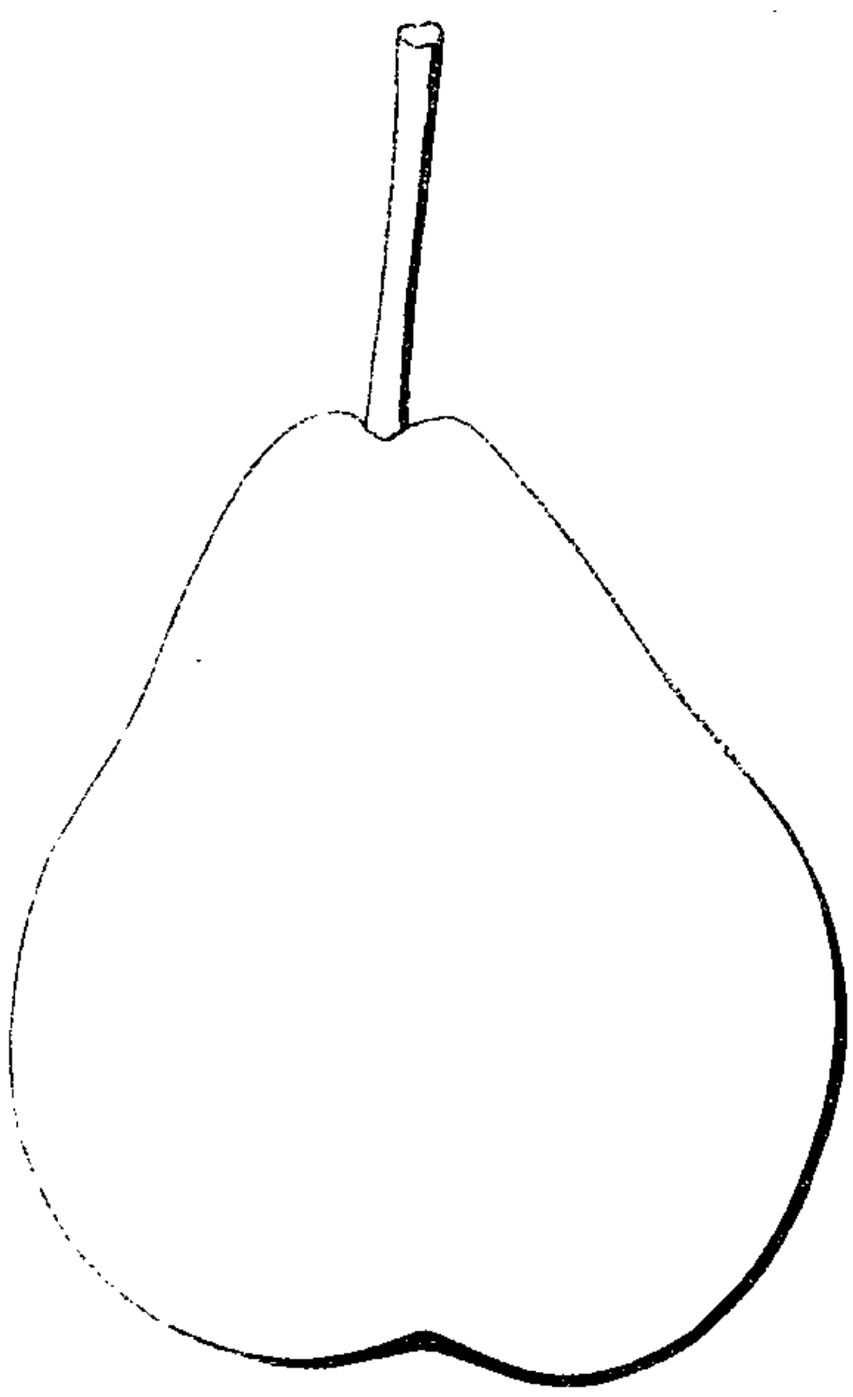
Observations. — Il est indispensable de surveiller la maturité de l'Augustine Lelieur, cette poire devenant aisément pâteuse. Pour combattre ce défaut, on devra ne pas la laisser trop longtemps sur l'arbre, et surtout ne plus la changer de place, une fois introduite au fruitier.

POIRE D'AUMALE. — Synonyme de *Besi de la Motte*. Voir ce nom.

---

65. POIRE AURATE.

Synonymes. — *Poires :* 1. MUSCATTE DE NANCY (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 8). — 2. MUSCAT DE NANCI (Bosc, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique*, t. X, p. 238). — 3. PETIT-MUSCAT ROUGE, D'ÉTÉ (Diel, cité par Jahn, dans le *Manuel illustré de pomologie* [*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*], 1860, t. II, p. 185).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, courts, nourris, flexueux, brun olivâtre, lavés de rouge clair du côté du soleil, fortement ponctués de gris, et ayant les coussinets assez marqués. — *Yeux :* ovoïdes, pointus, volumineux, non adhérents. — *Feuilles :* ovales ou arrondies, à bords unis ou très-légèrement crénelés, portées sur un pétiole long et grêle.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Le franc doit lui être donné de préférence au cognassier ; il y est plus vigoureux que sur ce dernier sujet, et s'y développe beaucoup mieux en pyramide, mais il y fructifie moins vite, moins abondamment.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* assez long, menu, droit, souvent renflé au point d'attache, obliquement inséré dans un étroit évasement que surmonte un faible mamelon. — *Œil :* petit, ouvert, peu développé, presque saillant. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de fauve, striée de brun-rouge dans la cavité ombilicale, et colorée de rose vif du côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, demi-fondante, juteuse, légèrement

pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, vineuse, délicatement musquée.

Maturité. — De la moitié à la fin d'août.

Qualité. — Première, pour la saison.

Historique. — Dans l'édition originale de sa *Maison rustique,* Louis Liger, au chapitre Poirier, observa en 1700 que la variété appelée Aurate « commençait « alors à se faire connaître; » mais il ne songea pas à indiquer l'origine de ce fruit. Notre ignorance à cet égard serait donc complète, si Bosc, l'un des rédacteurs du *Nouveau cours d'agriculture* qui parut en 1809, n'eût dit page 238 du tome X de cet ouvrage, que la poire *Muscat de Nancy* était la même que la poire Aurate. Or, le Muscat de Nancy remonte au commencement du XVII^e^ siècle, et fut cité pour la première fois par le Lectier, page 8 du *Catalogue de son verger et plant*, imprimé au cours de 1628. D'où il suit que cette poire porta d'abord le nom Muscat de Nancy, qui révélait sa provenance, et prit ensuite celui d'Aurate, caractérisant parfaitement la couleur de sa peau (*aurata :* dorée). Ainsi donc, l'Aurate nous est venue de la capitale de l'ancien duché de Lorraine, et nous la cultivons depuis environ deux cent soixante-six ans. — Les Allemands, chez lesquels elle est fort répandue, notamment dans les vallées du Rhin, dans les plaines de Coblentz, de Mayence, etc., la mangent sous le nom de Petit-Muscat rouge, d'Été; et ce fut le pomologue Diel qui l'en gratifia, ne voulant pas germaniser, paraît-il, notre mot Aurate. (Voir Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 185.)

Observations. — Duhamel, décrivant l'Aurate en 1768, a dit : « Elle mûrit « presqu'aussitôt que le Petit-Muscat; elle a l'avantage d'être plus grosse, mais elle « lui est ordinairement inférieure en bonté. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 123.) Cette double appréciation n'est pas exacte, puisque l'Aurate se mange un mois après le Petit-Muscat ou Sept-en-Gueule, et qu'elle l'emporte de beaucoup, sous tous les rapports, sur ce fruit microscopique. Notons cependant qu'un auteur allemand, Henri Manger, a prétendu en 1783 qu'il existait deux variétés d'Aurate, l'une mûrissant en juillet, l'autre en août (*Systematische Pomologie*, t. II, p. 125); mais notons-le en affirmant qu'il s'est trompé, et que nul pomologue, depuis lui, n'a reproduit cette opinion.

66. Poire d'AURAY.

Synonyme. — *Poire* Belle d'Auray (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement,* année 1851, p. 22).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, grêles, courts, flexueux, cotonneux, vert grisâtre, finement ponctués de roux, ayant les coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, non appliqués. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, ovales-allongées, à bords crénelés ou presque unis, à pétiole court et fort.

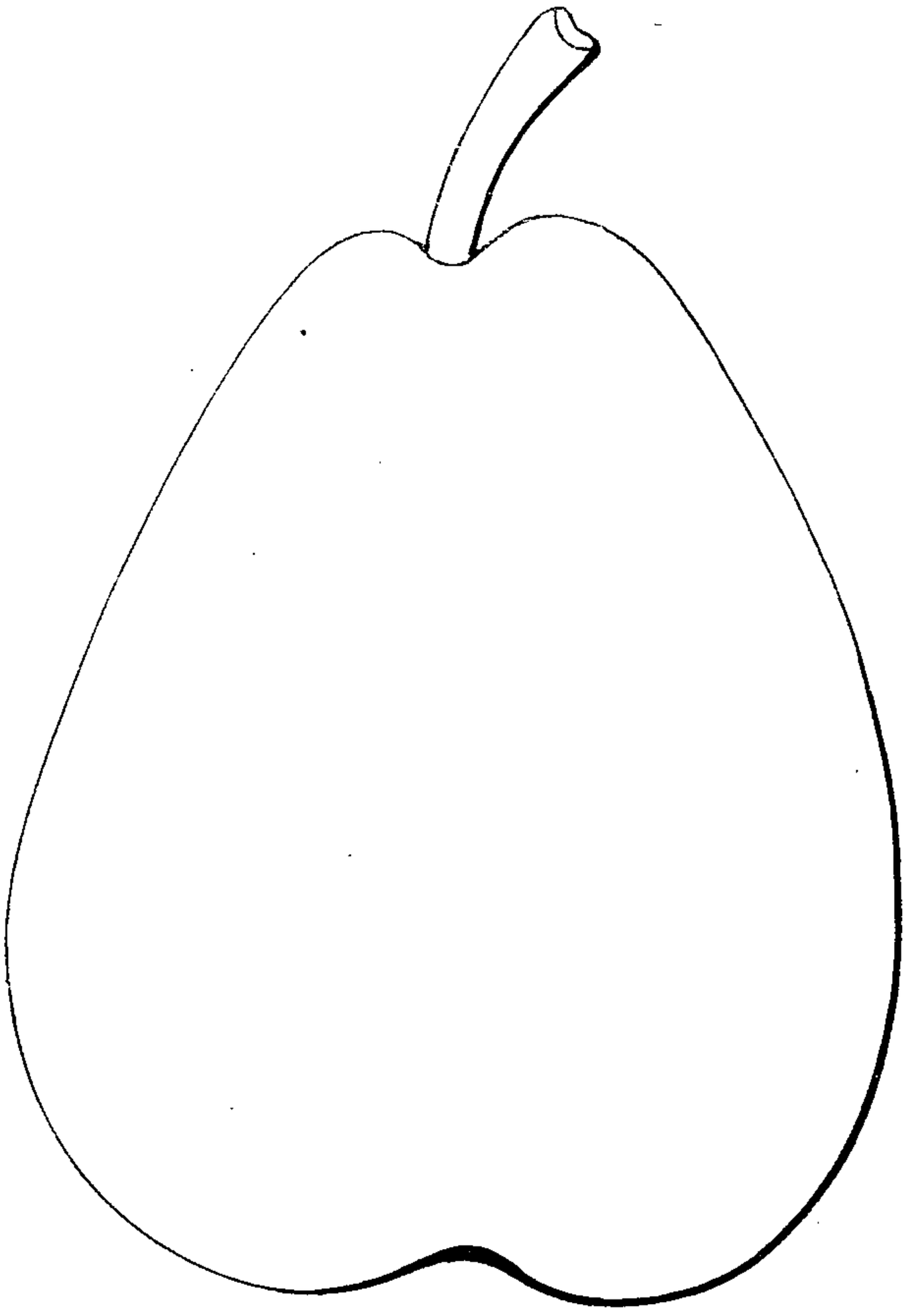
Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Le franc est le sujet qu'il préfère; toutefois, on peut également lui donner le cognassier. Peu vigoureux, ses pyramides sont chétives et rarement très-garnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* ovoïde, régulière, souvent plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur

moyenne, gros, arqué, renflé à son extrémité supérieure, obliquement inséré dans un large évasement qui d'habitude est surmonté d'une forte protubérance. — *Œil :* moyen, mi-clos, peu développé, peu enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, bronzée, semée de quelques points et de quelques taches verdâtres. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-cassante, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* assez abondante, sucrée, vineuse, parfois astringente, et parfois, aussi, délicate et parfumée.

Poire d'Auray.



Maturité. — De novembre à janvier.

Qualité. — Deuxième, en raison de sa variabilité.

Historique. — Due au hasard, cette poire a pris naissance sur le sol breton :

« Ce fut — dit M. de Liron d'Airoles — dans un mur de clôture du jardin de M. Glain, ancien notaire à Auray (Morbihan), que leva le pepin et poussa l'arbre, qui donna ses premiers fruits vers 1822. Depuis, il resta complétement inédit et dans les mains seulement de quelques amateurs... Sa première dégustation scientifique a eu lieu en novembre 1856. » (*Liste synonymique historique des variétés du poirier anciennes, modernes et nouvelles*, 1857-1859, p. 62.)

Dans l'Anjou, cette espèce est cultivée depuis 1851, date à laquelle nous avons commencé à l'inscrire dans nos *Catalogues*.

Observations. — La poire d'Auray est de qualité essentiellement variable ; nous l'avons trouvée, dans une même année, tantôt exquise, tantôt bonne, tantôt médiocre, et cependant nous avions choisi, pour ces dégustations, des fruits provenant d'arbres plantés en bon terrain et bien exposés. Mais son promoteur lui reconnaît pareillement ce défaut, puisque l'ayant classée de premier ordre en 1856 et 1857, il déclare en 1859 que « c'est lui faire « trop d'honneur, et qu'une nouvelle dégustation lui commande de la placer au « deuxième ordre. » (De Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 11e livraison, p. 2.)

Poire AURORE. — Synonyme de *Beurré Capiaumont*. Voir ce nom.

Poire d'AUSTRASIE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

Poire d'AVERAT. — Synonyme de poire *Royale d'Été*. Voir ce nom.

---

67. Poire AVOCAT ALLARD.

Description de l'arbre. — *Bois* : fort, et à écorce très-lisse. — *Rameaux :* excessivement nombreux, étalés ou légèrement érigés, longs, gros, flexueux, jaune olivâtre, faiblement ponctués de gris, à coussinets des plus prononcés. — *Yeux :* arrondis, assez aigus, renflés, non adhérents, sortis en éperon. — *Feuilles :* ovales-allongées, acuminées, profondément dentées, ayant la partie supérieure de leur nervure principale parsemée souvent de granulations noirâtres, et le pétiole assez nourri et de moyenne longueur.

Fertilité. — Remarquable, *dit-on.*

Culture. — Le cognassier convient assez bien à ce poirier; sa vigueur est moyenne; ses pyramides sont d'une jolie forme.

Description du fruit. — Cette poire n'ayant pas encore mûri dans notre école, et aucun pomologue ne s'en étant sérieusement occupé, il nous devient impossible de la décrire, de la figurer. Mais les quelques renseignements suivants, puisés chez M. de Liron d'Airoles, combleront un peu une aussi fâcheuse lacune..... « *Grosseur* : moyenne. — *Chair* : très-fondante.

Maturité. — « Novembre.

Qualité. — « Première pour le couteau. » (*Liste synonymique des diverses variétés du poirier*, 1859, p. 57.)

Historique. — M. Grégoire, tanneur à Jodoigne (Belgique), est l'obtenteur de cette espèce, qui vient, selon M. de Liron d'Airoles (*loco citato*), de pepins de Doyenné crotté (*Doyenné gris*) semés en 1842. On l'a dédiée à M. Allard, avocat distingué du barreau de Bruxelles. L'arbre-type ne commença à rapporter qu'en 1853.

Observations. — Le Comice horticole de Maine-et-Loire a gagné dans son jardin le *Beurré Allard*, excellent fruit que l'on pourrait aisément confondre, vu le nom qu'il porte, avec la présente variété, d'autant mieux que ces deux poires se mangent à la même époque. Il est donc urgent de ne pas commettre d'erreur à leur égard. Ce qu'on évitera en étudiant plus loin les caractères du poirier Beurré Allard, caractères s'éloignant infiniment de ceux particuliers à l'arbre dont il a été question ici.

---

68. Poire AVOCAT NÉLIS.

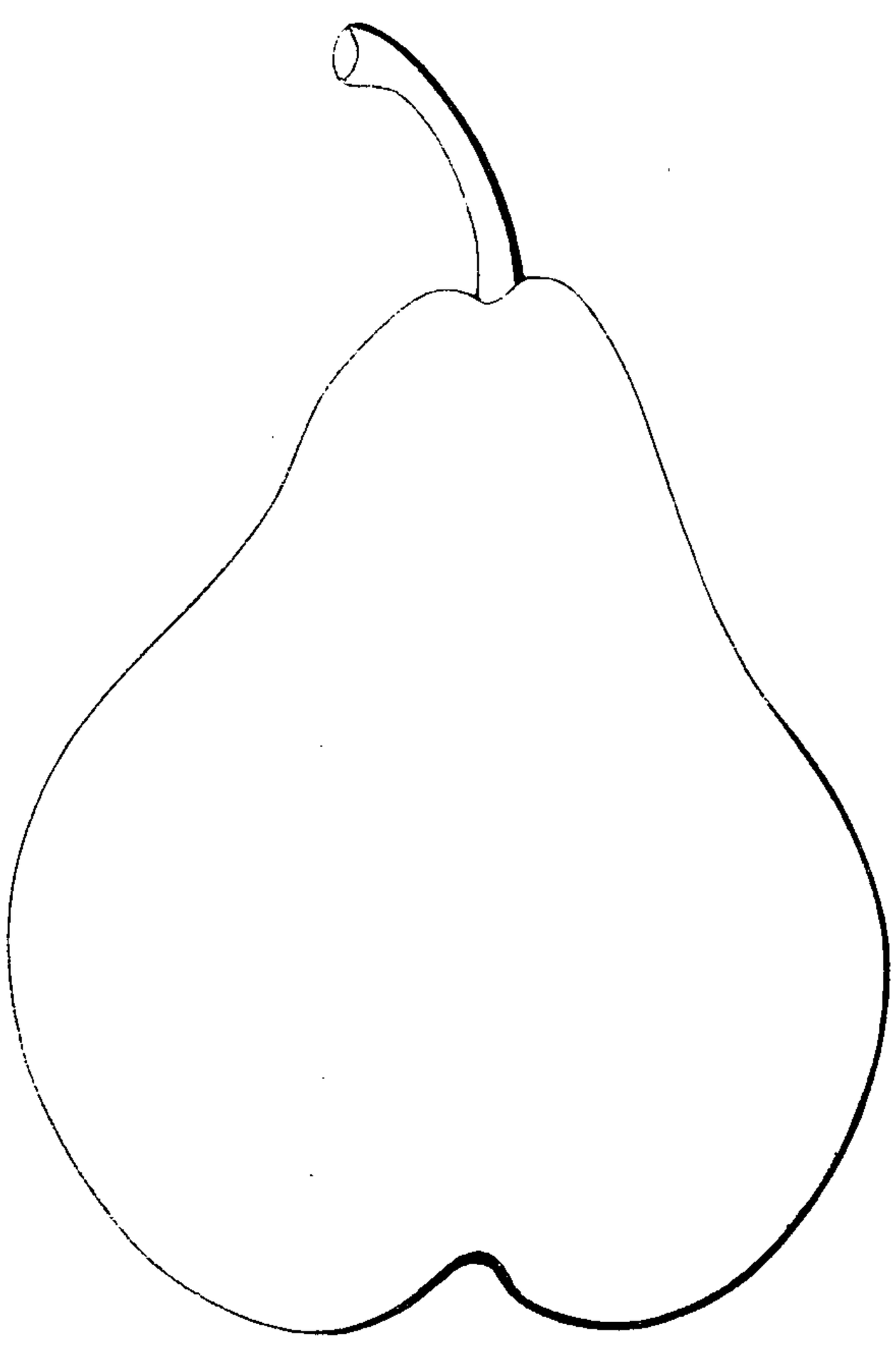
Description de l'arbre. — *Bois :* assez gros. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, longs, forts, très-flexueux, brun-roux, ponctués de jaune pâle, à coussinets bien développés. — *Yeux :* moyens, pyramidaux, aigus, non adhérents. — *Feuilles :* ovales-arrondies, acuminées, grandes, ayant les bords finement dentés et le pétiole court et nourri.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — De vigueur moyenne, cet arbre, dont les pyramides sont belles et

touffues, se greffe avantageusement sur le cognassier; ses fruits ont besoin de l'espalier pour acquérir du volume et de la qualité.

Poire Avocat Nélis.



Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme* : oblongue, ventrue, bosselée, régulière, étranglée près du sommet. — *Pédoncule* : peu long, arqué, assez fort, obliquement inséré dans un petit évasement dont les bords sont d'inégale hauteur. — *Œil* : moyen, ouvert, souvent contourné, placé au fond d'une cavité en entonnoir et dont la profondeur est rarement considérable. — *Peau* : jaune d'or, ponctuée de fauve, veinée de même, maculée de roux autour du pédoncule et dans le bassin ombilical, et parfois faiblement colorée du côté du soleil. — *Chair* : blanchâtre, mi-fine, mi-fondante, juteuse, montrant quelques pierres auprès des loges. — *Eau* : abondante, sucrée, vineuse, laissant à désirer sous le rapport de la délicatesse et du parfum.

Maturité. — De janvier à la fin d'avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — D'origine belge, elle date de 1846 et provient, comme la précédente, des semis de M. Grégoire, tanneur à Jodoigne. Le pied-mère était âgé de treize ans lorsqu'il se mit à fruit; il porte le nom de l'un des membres de la famille Nélis, de Malines.

Observations. — Cette espèce n'est guère recommandable que pour sa tardivité. Au moment de son obtention, ses qualités la rendaient assez précieuse; mais depuis lors ses produits sont devenus très-ordinaires, aussi bien en Belgique qu'en France, comme le prouve le passage ci-après d'une lettre que nous adressait de Fleurus, le 12 avril 1865, M. Alexandre Bivort : « La poire Avocat Nélis a tellement « dégénéré, que je ne cherche plus à la propager. »

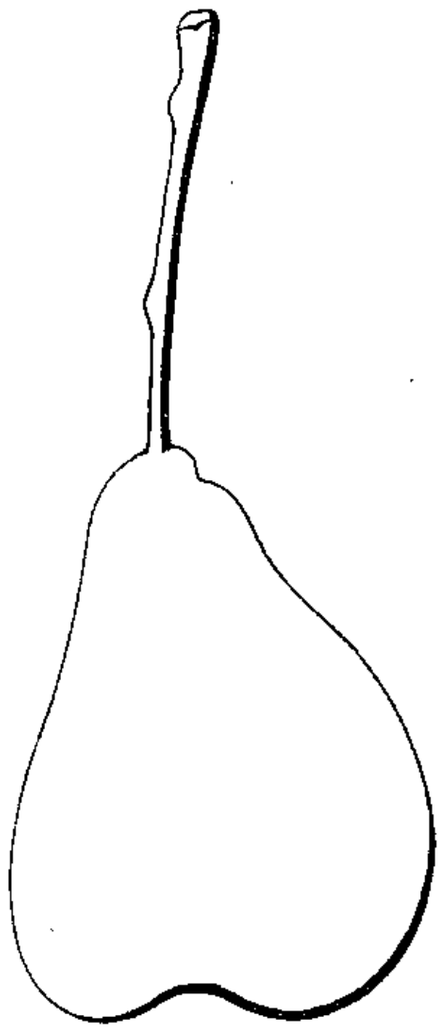
---

69. Poire AZEROLE.

Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : peu nombreux, légèrement étalés et cotonneux, gros, à peine flexueux, brun olivâtre foncé, ayant les lenticelles petites, blanchâtres, abondantes, les mérithalles courts et les coussinets

assez saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, non adhérents, à écailles détachées, larges et cotonneuses. — *Feuilles :* grandes, ovales, profondément dentées, très-duveteuses, portées sur un pétiole long et de moyenne grosseur.

Poire Azerole.



FERTILITÉ. - Médiocre.

CULTURE. — Ce poirier prospère convenablement sur cognassier, et atteint de belles proportions.

Description du fruit. — *Grosseur :* des plus petites. — *Forme :* oblongue ou turbinée, régulière, généralement plissée au sommet. — *Pédoncule :* long, menu, droit ou arqué, inséré à fleur de peau et montrant souvent quelques nodosités. — *Œil :* moyen, bien développé, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune orangé, très-finement ponctuée de fauve, largement colorée de rouge vif du côté du soleil. — *Chair :* jaunâtre, tendre, fine, un peu pierreuse autour des loges, qui sont dépourvues de toute espèce de cartilage. — *Eau :* suffisante, des plus sucrées, mais trop douceâtre pour être d'une parfaite délicatesse.

MATURITÉ. — Fin septembre.

QUALITÉ. — Troisième, en raison particulièrement du faible volume de ce fruit.

Historique. — Duhamel en 1768, et Poiteau en 1846, ont savamment parlé de la poire Azerole, sans donner toutefois le moindre renseignement sur son origine, sur son âge. Aujourd'hui, grâce au rarissime ouvrage allemand d'Henri Manger, nous pouvons dire : « Elle fut trouvée à Pollwill (Alsace) et appelée pour cette rai-« son, par les botanistes, *pirus Pollwilleriana*, ou *pirus Pollveria*. » (*Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 67.) Du reste, elle compte en Allemagne nombre d'appréciateurs, selon M. Dittrich, qui s'exprime de la sorte en la décrivant : « Cette petite « et charmante poire de septembre, ressemblant singulièrement, par sa couleur, à « l'Azerole des haies — d'où vint qu'on lui en appliqua le nom — est recherchée « des amateurs, surtout pour sa chair sucrée.... » (*Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 591.) Quant à l'ancienneté de ce poirier, elle est extrême, puisque Jean Bauhin le citait déjà dans son *Historia plantarum,* écrite de 1570 à 1580, mais publiée seulement en 1650, vingt-sept ans après la mort de l'auteur.

Observations. — Poiteau a émis l'opinion ci-après, au sujet du présent poirier :

« En examinant bien cet arbre dans ses bourgeons, ses boutons, ses fleurs et ses fruits, je lui trouve beaucoup de rapport avec les Alisiers et suis porté à croire *qu'il est un hybride,* c'est-à-dire le produit d'une fécondation croisée entre un poirier et un alisier. » (*Pomologie française,* 1848, t. III, n° 72.)

A l'époque où ces lignes furent écrites, la science n'avait pas dit son dernier mot sur l'hybridation. Depuis lors, vingt-huit ans se sont écoulés, et la question, longuement étudiée, semble résolue. Nous pensons donc que Poiteau, s'il vivait encore, professerait probablement, à cet égard, un sentiment différent de celui qu'il exprimait en 1846.

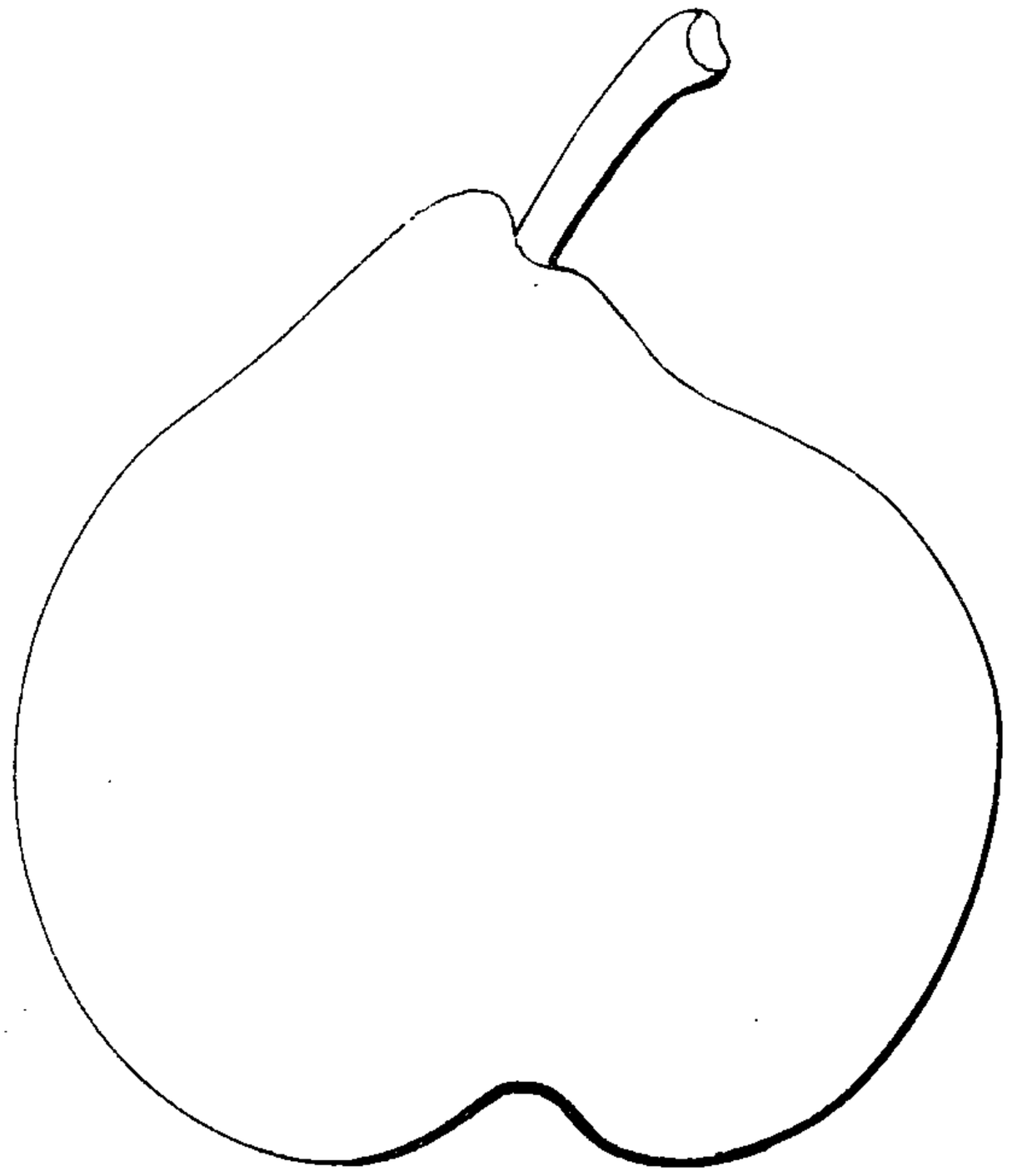
B

Poire BACHELIER. — Synonyme de *Beurré Bachelier*. Voir ce nom.

Poire BAHUT. — Synonyme de poire *de Deux fois l'an*. Voir ce nom.

---

70. Poire BALOSSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de grosseur moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, courts, nourris, étalés, flexueux, brun-roux, ponctués de jaune obscur, munis de coussinets très-prononcés. — *Yeux :* renflés à la base, coniques, aigus, écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, souvent canaliculées, à bords largement dentés, à pétiole assez long et des plus forts.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — Vigoureux et rustique, ce poirier, particulièrement propre à la haute tige, se plaît mieux, pour cette forme, sur franc que sur cognassier; ses pyramides, quand on lui donne ce dernier sujet, sont constamment irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, bosselée, régulière. — *Pédoncule :* assez court, assez fort, droit, renflé à son extrémité supérieure, obliquement implanté, en dehors de l'axe du fruit, au milieu d'une légère dépression que surmonte un mamelon bien caractérisé. — *Œil* : grand, ouvert, très-enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau* : jaune orangé, ponctuée, tachée de fauve, et lavée de rouge obscur du côté du soleil. — *Chair* : blanchâtre, grossière, cassante, pierreuse. — *Eau* : suffisante, vineuse, sucrée, ne manquant ni de parfum ni de saveur.

Maturité. — Janvier; mais elle se prolonge jusqu'en avril.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

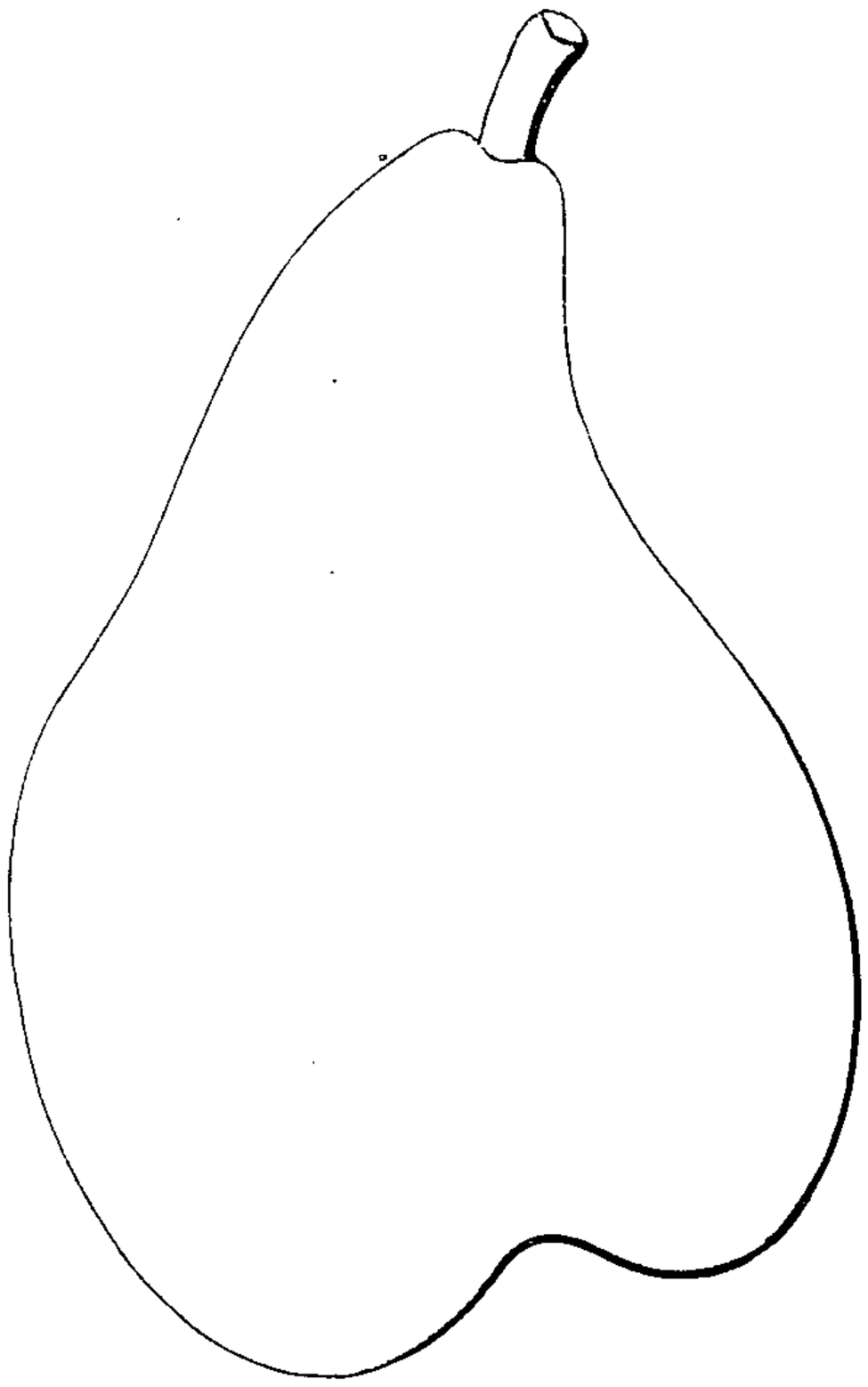
Historique. — Plusieurs fois séculaire, la poire Balosse est née sur les bords de la Marne, où demeurée simple variété locale elle fit peu parler d'elle jusqu'en 1862. Mais alors on l'y jugea digne d'une propagande plus générale, et la Société d'agriculture de Châlons, par l'organe de M. Léon Malenfant, transmit la note ci-dessous à M. de Liron d'Airoles, qui l'inséra dans son recueil pomologique :

« Ce poirier est dans notre contrée une véritable ressource pour la ferme et pour la classe ouvrière, car il vient aux champs sans soins et donne des récoltes abondantes. L'arrondissement de Châlons-sur-Marne en possède considérablement. A Châlons même, on en voit qui ont peut-être plus de deux cents ans. Il y en a un, entre autres, qui a bien cet âge et qui donnait, avant qu'on lui ait ôté quelques branches, huit à neuf hectolitres de fruits beaux et bons. A Ecury-sur-Cool, village près notre cité, il existe un de ces arbres qui doit avoir plus de trois cents ans. Voilà tout ce que nous savons du poirier Balosse. On croit généralement qu'il a pris naissance dans les environs de Châlons. Trois siècles à peu près de possession prouvée sont une forte présomption en notre faveur. Une autre raison, c'est aussi que les paysans l'appellent constamment *Balosse*, mot qui dans leur jargon, plutôt que dans leur patois, signifie *sauvage*. » (*Liste synonymique des diverses variétés du poirier*, 1862, 2e Supplément, p. 9.)

Poire BANEAU. — Synonyme de *Besi des Vétérans*. Voir ce nom.

---

71. Poire du BARBANCINET.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* très-peu nombreux, grêles, divergents, assez longs, flexueux, brun clair, lavés de gris, finement ponctués de jaune pâle, ayant les coussinets généralement fort prononcés. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, cotonneux, non appliqués. — *Feuilles :* habituellement ovales, à bords dentés en partie ou presque entiers, à pétiole long et frêle ; elles sont légèrement duveteuses et l'arbre en est trop dégarni.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — De moyenne vigueur, on peut lui donner le cognassier ou le franc ; mais ses pyramides sont toujours chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, légèrement obtuse, bosselée, irrégulière, contournée près du sommet. — *Pédoncule :* très-court, assez gros, droit, renflé aux extrémités, charnu à la base, obliquement implanté. — *Œil :* large, ouvert, bien formé, placé dans un vaste bassin rarement très-profond. —

Peau : verdâtre, marbrée, ponctuée de fauve, maculée de même autour du pédoncule, et lavée de rose du côté du soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, fondante, fine, à peine pierreuse au-dessous des loges. — *Eau :* suffisante, acidule, sucrée, douée d'une saveur beurrée fort agréable.

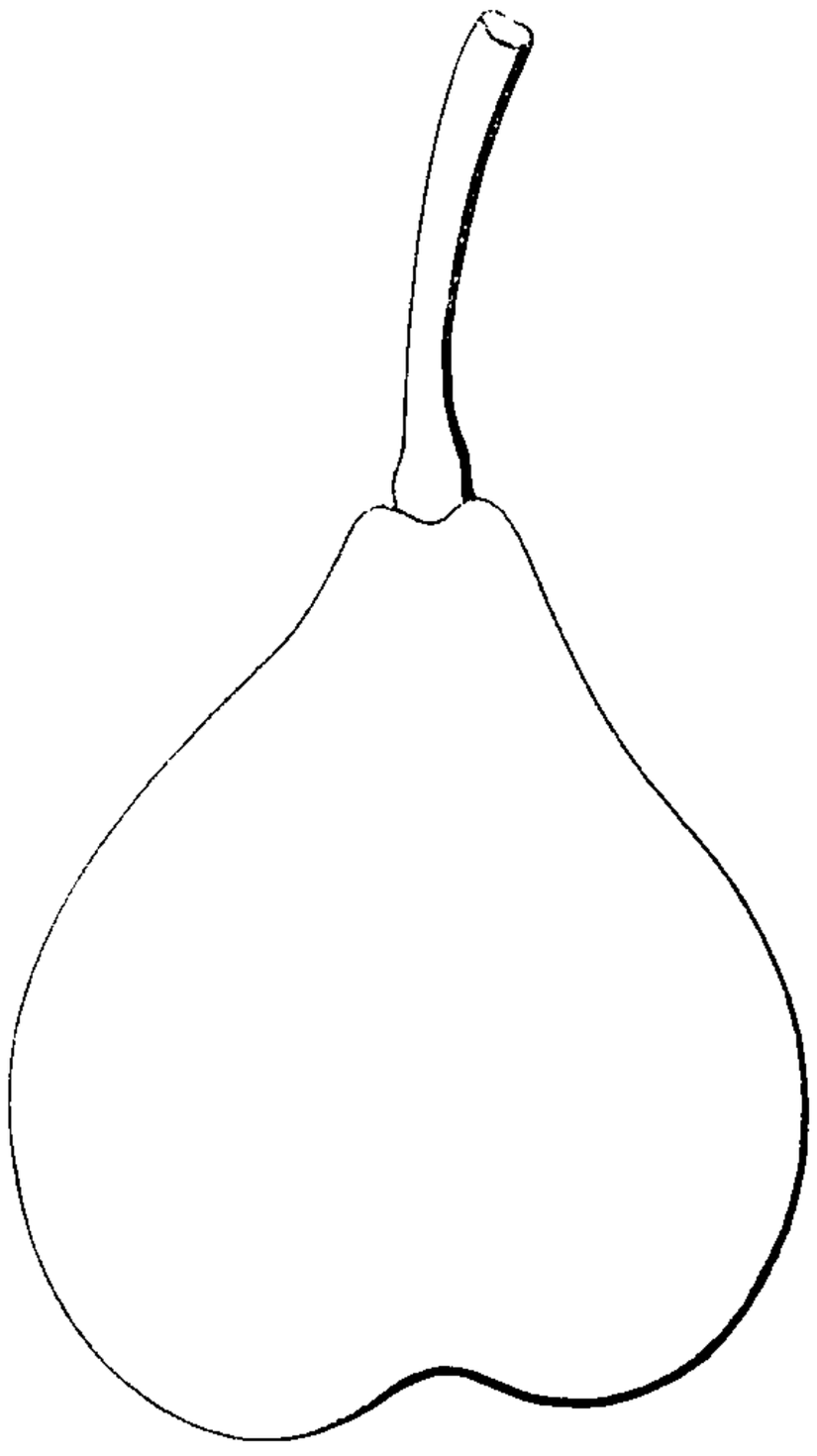
Maturité. — Du commencement de septembre jusqu'à la fin de ce même mois.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous avons trouvé ce poirier en 1849, sur la ferme du Barbancinet, commune de Saulgé-l'Hôpital (Maine-et-Loire). Il était alors âgé d'une trentaine d'années, haut de sept mètres, et donnait des récoltes de plus de quatre hectolitres, pesant au moins soixante kilogrammes, et composant un total d'environ six cents poires. Comme la fertilité de cette variété égalait la bonté de ses produits, et qu'elle était complétement inconnue, nous l'introduisîmes dans nos cultures et la livrâmes au commerce en 1852. Depuis lors, on l'a beaucoup recherchée, et ses fruits atteignent sur les marchés un prix des plus rémunérateurs. Elle porte le nom du lieu où le pied-type a poussé.

---

72. Poire BARBE NÉLIS.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés ou réfléchis, longs, assez gros, à peine flexueux, brun clair, finement et abondamment ponctués de gris cendré, à coussinets habituellement peu saillants. — *Yeux :* bien nourris, ovoïdes-arrondis, écartés du bois et souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* vert clair jaunâtre, sphériques, acuminées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur cognassier, il se développe parfaitement en pyramide ; sa vigueur est grande, et il prend aisément toute espèce de forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, irrégulière, ayant souvent un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* long, de grosseur moyenne, légèrement arqué, charnu à la base, régulièrement inséré. — *Œil :* petit, ouvert, assez développé, faiblement enfoncé. — *Peau :* vert clair, ponctuée de gris et de fauve, lavée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, non pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — Fin août.

Qualité. — Premiere.

Historique. — C'est encore là une espèce due à la Belgique; elle fut gagnée en 1848 par M. Grégoire, de Jodoigne, qui la dédia — ainsi qu'en 1846 il l'avait fait pour la poire Avocat Nélis — à l'un des membres de la famille Nélis, de Malines. A l'époque de sa première fructification, le pied-type avait treize ans.

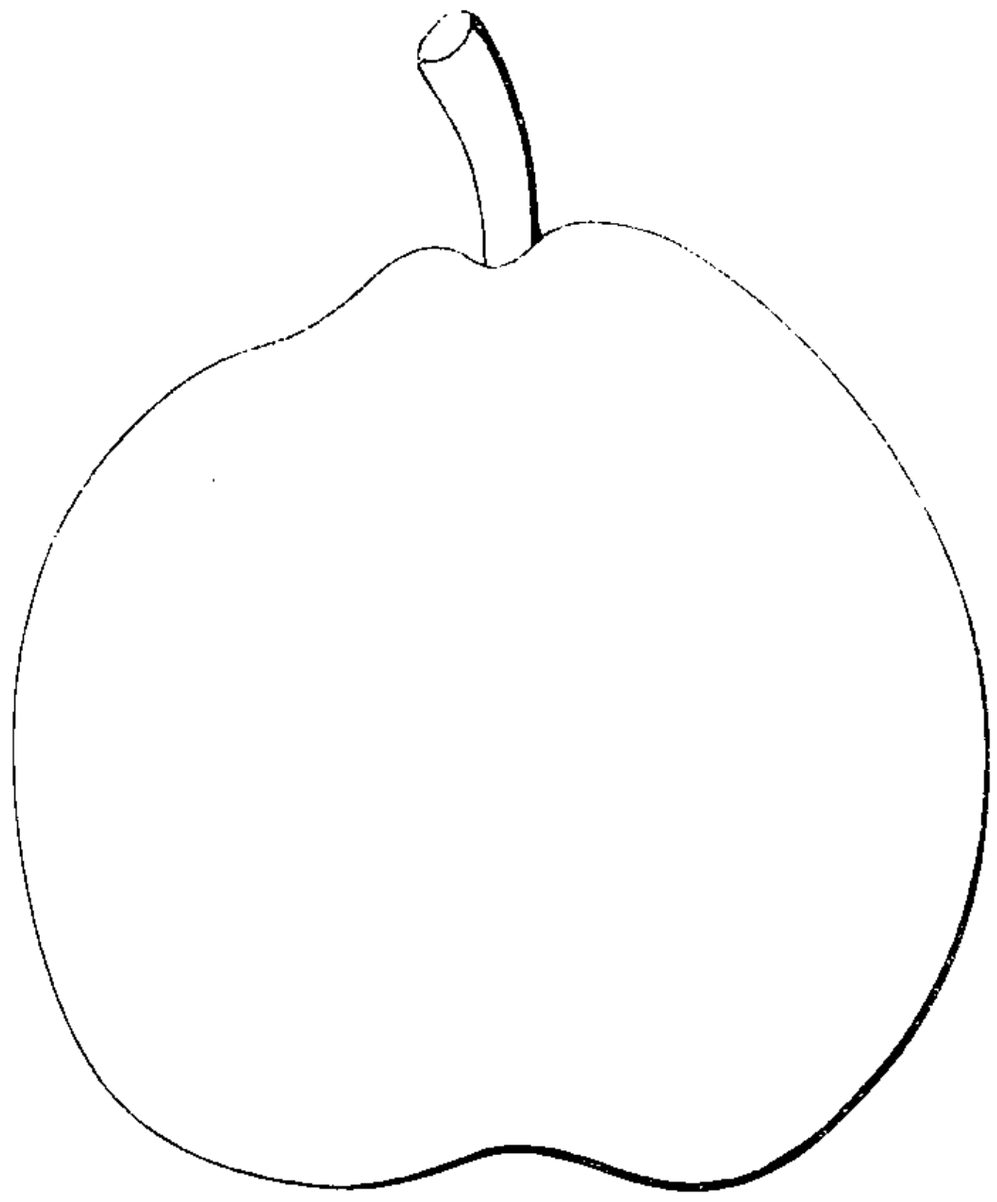
Observations. — Cette poire, malgré ses excellentes qualités, figure rarement dans les Catalogues, dans les jardins; et cela vient sans doute du défaut, bien connu, qu'elle a de blettir dès les premiers jours de sa maturité; défaut si prononcé qu'on peut à peine l'atténuer en cueillant ce fruit encore un peu vert.

Poire BARDÉE. — Synonyme de poire *Verte-Longue panachée*. Voir ce nom.

Poire BARNET'S WILLIAM. — Synonyme de poire *Williams*. Voir ce nom.

---

73. Poire BARON DEMAN DE LENNICK.



Description de l'arbre. — *Bois :* de grosseur moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez faibles, flexueux, roux verdâtre, ponctués de gris blanc, à coussinets très-ressortis. — *Yeux :* coniques, obtus, volumineux, ordinairement peu écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, acuminées, planes ou contournées, ayant les bords finement denticulés et le pétiole court et grêle.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — C'est un arbre vigoureux et particulièrement propre au verger; on le greffe indifféremment sur franc ou sur cognassier; ses pyramides sont assez belles, mais la haute tige sur franc lui convient avant tout.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, bosselée, aplatie à la base, légèrement allongée au sommet, qui généralement est mamelonné. — *Pédoncule :* court, bien nourri, arqué, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* petit, mi-clos, mal conformé, presque saillant. — *Peau :* jaune brillant, ponctuée et marbrée de fauve, striée de même dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanchâtre, un peu grossière, fondante, juteuse, montrant quelques fortes pierres au-dessous des loges. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, acidule, assez délicatement parfumée.

Maturité. — Novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Deuxième.

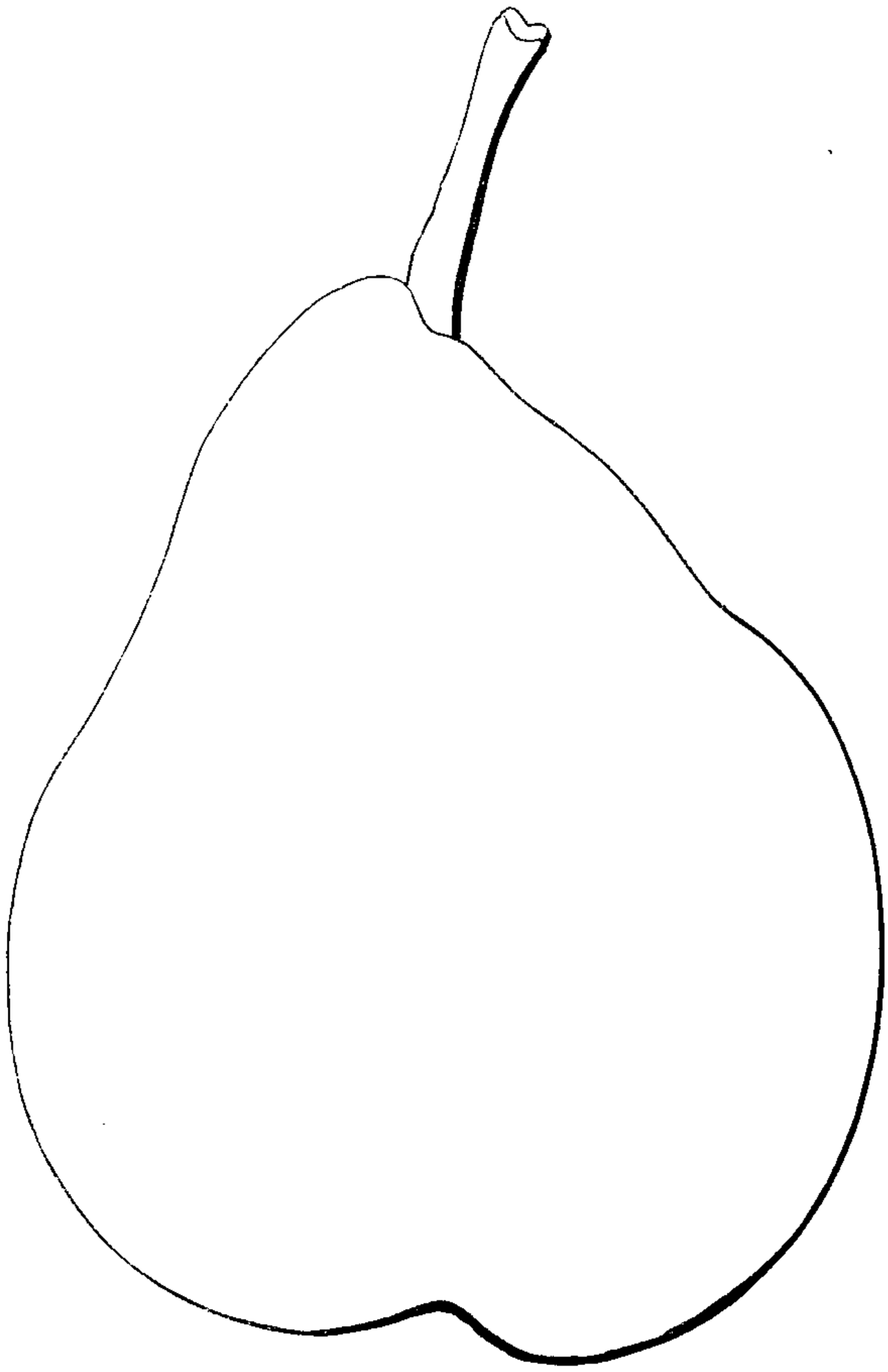
Historique. — Gagnée par la Société Van Mons, dans son jardin de Geest-Saint-Remy, canton de Jodoigne (Belgique), le *Catalogue* de cet établissement nous dit « qu'elle fut admise comme fruit de verger en 1856 par la Commission de « pomologie ; que le pied-type portait le numéro 6287, et qu'enfin on l'a dédiée au « baron Deman de Lennick, habitant le château de Bierbais (Brabant), et membre « de cette association horticole. » (*Loco citato*, pp. 117, 174 et 197.)

Observations. — M. de Liron d'Airoles, annonçant en 1859 l'obtention de cette nouvelle poire dans ses *Notices pomologiques*, l'a fautivement appelée Baron Deman de *Lenneck ;* et nous croyons que c'est aussi par erreur qu'il l'a classée de premier ordre. Ce fruit, très-peu connu, ne saurait en effet mériter un pareil rang, lors surtout qu'il mûrit en automne, saison où se mangent les meilleures poires.

---

74. Poire BARONNE DE MELLO.

Synonymes. — *Poires :* 1. His (Willermoz, *Congrès pomologique*, 1863, t. I, n° 27). — 2. Beurré Van Mons (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, gros, flexueux et des plus longs, jaune-orange, ponctués de gris, montrant des coussinets excessivement ressortis. — *Yeux :* ovoïdes, très-larges à leur base, entièrement adhérents. — *Feuilles :* grandes, canaliculées, habituellement vermillonnées vers la fin de l'été, ovales-allongées, à bords légèrement crénelés ou presque entiers, à pétiole long et frêle.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Assez vigoureux, cet arbre, dont les pyramides sont remarquablement belles, pousse beaucoup mieux sur cognassier que sur franc; il se prête à toutes les formes et prospère à toutes les expositions.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* turbinée-pointue ou turbinée-arrondie, bosselée, ventrue, souvent plissée au sommet. —

Pédoncule : de longueur moyenne, droit, peu nourri, mais renflé à sa base et obliquement implanté sur un mamelon bien prononcé. — *Œil :* petit, ouvert, mal développé, faiblement enfoncé, entouré de bosselettes. — *Peau :* jaune verdâtre, semée de quelques points gris et lavée en partie d'un brun-roux parfois squammeux du côté du soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine, demi-fondante, pierreuse au centre, très-juteuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, finement musquée, délicatement acidulée.

Maturité. — Du commencement d'octobre au commencement de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1839, le pépiniériste Louis Noisette décrivit, à la page 149 de la seconde édition de son *Jardin fruitier*, une poire His qui n'est autre que celle ici présentée sous le nom de poire Baronne de Mello. Elle avait été gagnée par Van Mons, dit ce même auteur, et des greffes en furent adressées par lui, vers 1830, au botaniste Poiteau, qui les donna à Noisette et dédia peu après cette variété à M. His, alors inspecteur-général de nos Bibliothèques publiques. Plus tard, recevant ce poirier de Belgique, et le croyant sans doute inédit, M. Jean-Laurent Jamin, horticulteur à Bourg-la-Reine (Seine), lui fit porter le nom de M^me^ la baronne de Mello, propriétaire du charmant château de Piscop (Seine-et-Oise); et ce nom lui est demeuré.

Observations. — Le Congrès pomologique (tome I, n° 27), en étudiant la poire Baronne de Mello, a classé parmi ses synonymes les poires *Adèle de Saint-Denis* et *Philippe Goës*. C'est une double erreur ; nous l'avons constaté plus haut (page 86) pour le premier de ces fruits, nous le prouverons également pour le second, qui mûrit deux mois après la variété avec laquelle on le déclare identique.

---

75. Poire BARRY.

Synonyme. — *Poire* De Lestumières (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, années 1855 à 1863).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, contournés, étalés ou réfléchis, grêles, longs, flexueux, rouge-brun, fortement ponctués de gris et ayant les coussinets peu marqués. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, obtus, écartés du bois et ressortant souvent en éperons très-apparents. — *Feuilles :* vert clair, ovales-lancéolées, canaliculées, ondulées et contournées, à bords profondément dentés, à pétiole long, fort et pourvu de stipules bien développées.

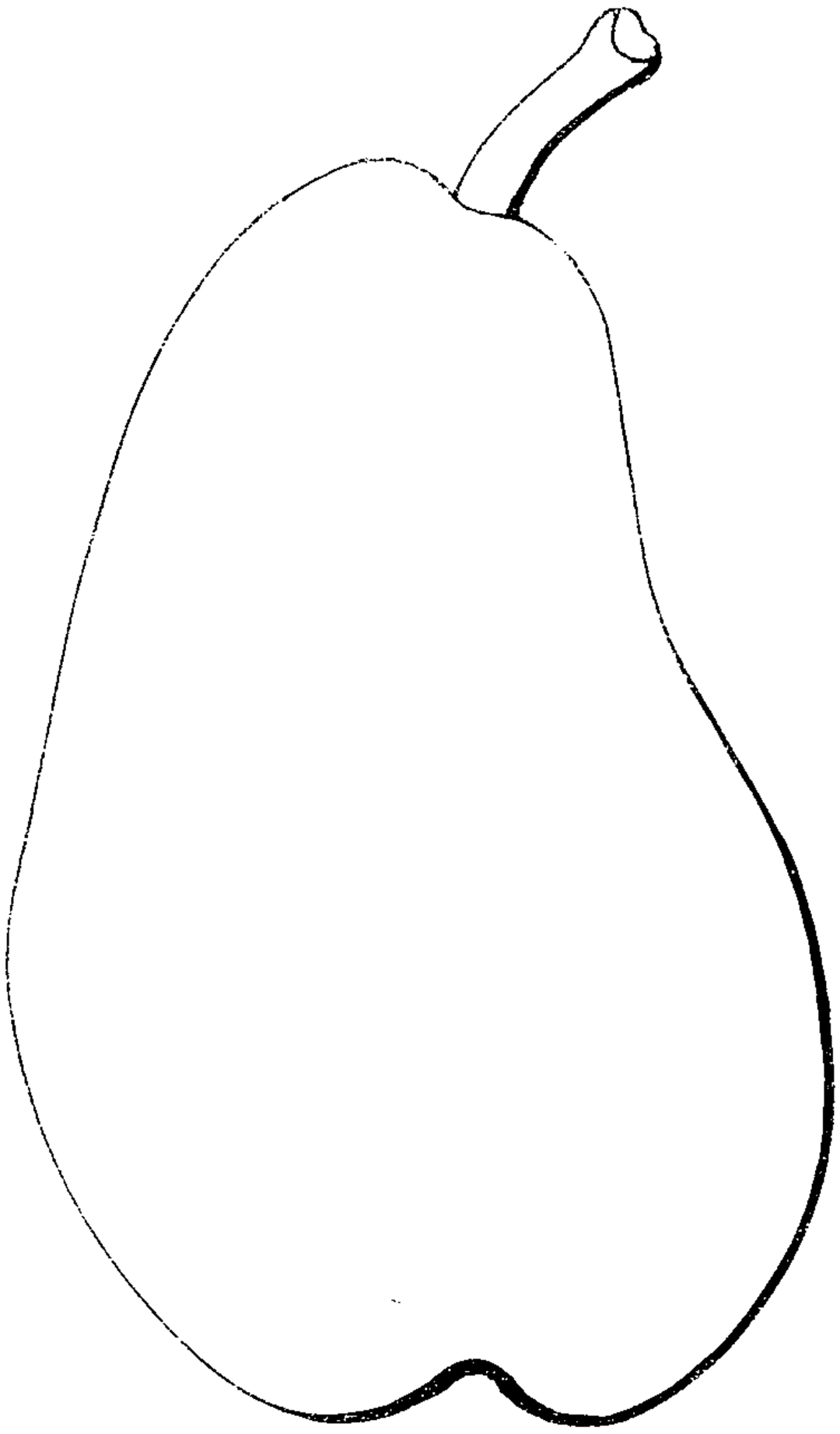
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il se plaît sur le cognassier ; sa vigueur est moyenne ; son bois contourné rend ses pyramides fort irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent plus considérable. — *Forme :* allongée, presque cylindrique, légèrement étranglée près du pédoncule, contournée et bosselée. — *Pédoncule :* court, arqué, assez fort, obliquement inséré à fleur de fruit. — *Œil :* petit, faiblement enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, striée, tachée de fauve, maculée de même autour de

l'œil, et lavée de rouge vif du côté du soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante, juteuse, un peu pierreuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, délicieusement parfumée.

Poire Barry.



Maturité. — Octobre et partie de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier ne fructifia dans notre école qu'en 1851, mais il s'y trouvait alors depuis longtemps, n'y portait aucun nom, quoique greffé, et n'annonçait nullement devoir produire des fruits exquis. Surpris un jour par le mérite de cette variété, qui nous était complétement inconnue, quoique nous eussions rassemblé déjà neuf cents espèces de poires, nous la multipliâmes. Quatre ans plus tard, en 1855, elle figurait dans notre *Catalogue,* et nous l'avions dédiée au pomologue américain Barry, de Rochester, lequel venait de publier avec un grand succès son *Jardin fruitier* [the fruit garden]. Toutefois, le mystère qui pesait sur l'origine de ce poirier, finit par nous être révélé. En 1863, un sujet appelé *de Lestumieres* donna chez nous une première, une abondante récolte dont l'examen nous permit de constater la ressemblance parfaite avec la poire Barry. Or, les deux arbres étant également identiques, et le poirier de Lestumières se cultivant en Bretagne depuis une vingtaine d'années environ, nous en conclûmes que la variété répandue par nous en 1855 sous la dénomination de poire Barry, n'était autre que la poire de Lestumières. Ce dernier nom est celui d'un ancien magistrat rennois très-versé dans l'horticulture. Néanmoins, comme le poirier Barry s'est rapidement propagé en France, en Amérique, en Angleterre, tandis que le poirier de Lestumières n'est guère cultivé, sous cette appellation, que dans sa contrée natale, nous croyons indispensable de ranger le vrai nom parmi les synonymes, et de conserver la priorité au pseudonyme Barry. C'est en effet l'unique moyen d'éviter pour l'avenir de fâcheuses erreurs.

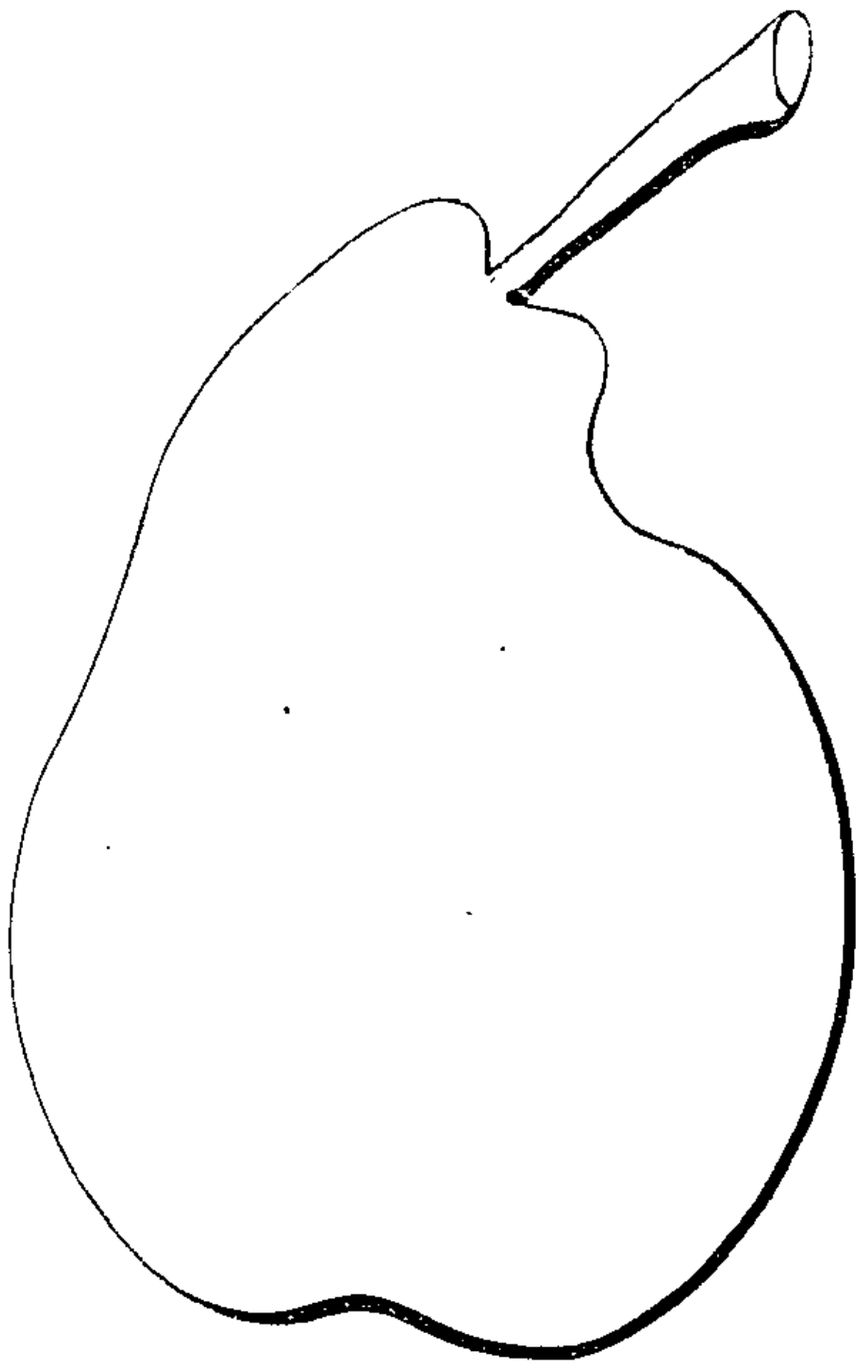
Poire de BART. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

Poire BARTLET'S WILLIAM. — Synonyme de poire *Williams*. Voir ce nom.

Poire BARTLETT DE BOSTON. — Synonyme de poire *Williams*. Voir ce nom.

---

76. Poire BARTRANNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs, grêles, flexueux, brun clair, à lenticelles abondantes et grosses, à coussinets très-prononcés. — *Yeux :* ovoïdes, pointus, volumineux, non adhérents, ayant les écailles habituellement renflées. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-acuminées ou ovales-allongées, finement crénelées, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — On peut lui donner le franc ou le cognassier; il est de vigueur moyenne et ses pyramides ne sont jamais très-touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée, obtuse, bosselée, irrégulière, généralement déprimée et contournée au sommet. — *Pédoncule :* assez court, gros à son point d'attache, aminci vers la base, droit ou arqué, obliquement inséré, continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, presque saillant, entouré de faibles gibbosités. — *Peau :* jaune clair, finement ponctuée de roux, veinée de même autour du pédoncule et montrant souvent de larges taches fauves entièrement squammeuses. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, fondante, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* excessivement abondante, peu sucrée, peu savoureuse, parfois entachée d'un arrière-goût herbacé.

Maturité. — De la fin d'août à la mi-septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Ce poirier, dont les produits sont des plus convenables pour alimenter les marchés, et surtout pour la cuisson, est dans notre école depuis une quinzaine d'années. Il provient du Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers, mais nous ne saurions dire, maintenant qu'on a si fâcheusement détruit les anciennes et précieuses collections de ce Jardin, s'il y fut ou non gagné de semis.

Poire BASILIQUE. — Synonyme de poire *Royale d'Été*. Voir ce nom.

Poire BASSIN. — Synonyme de poire *Bellissime d'Été* (de Duhamel). Voir ce nom.

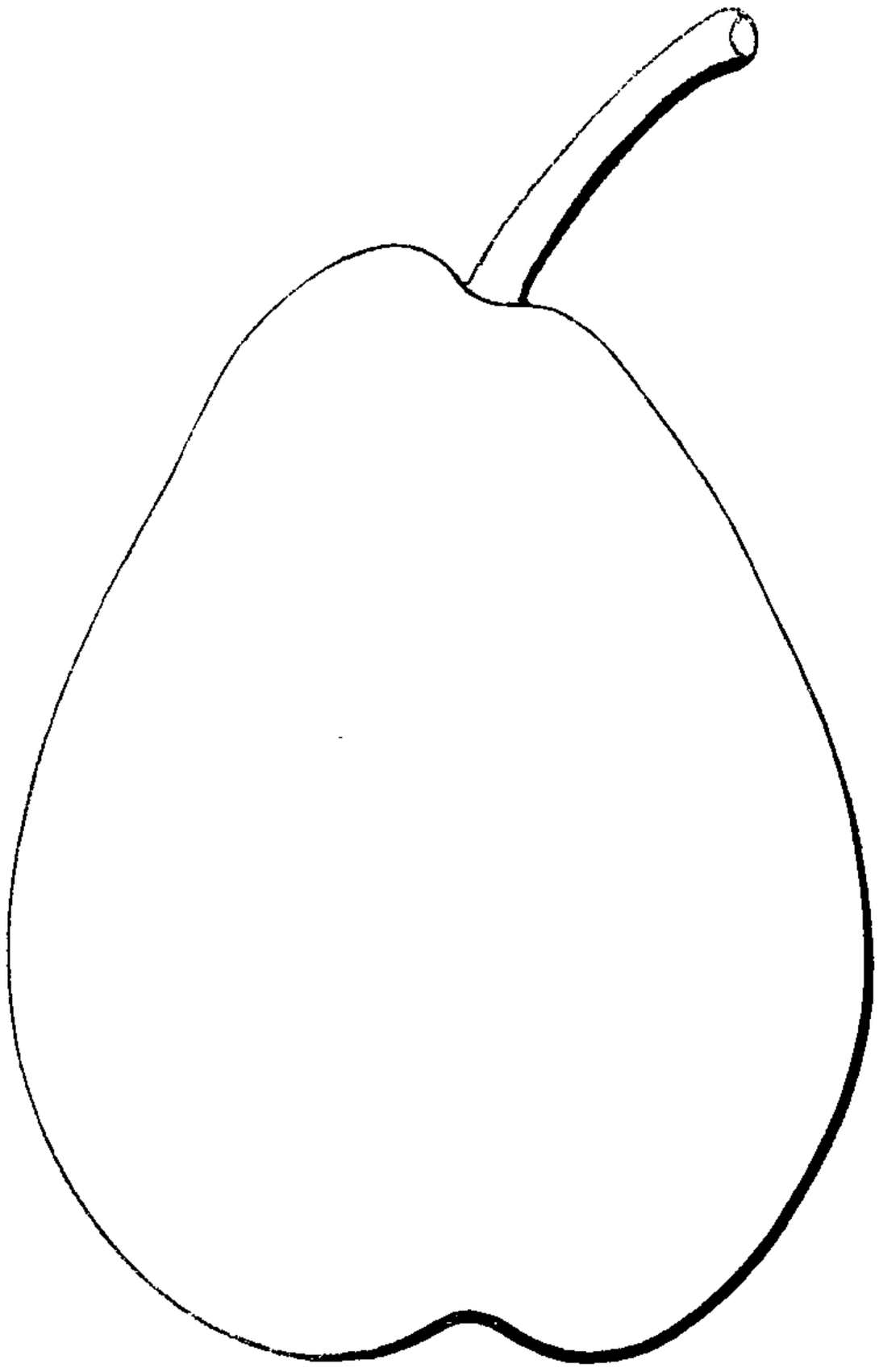
Poire BAUD DE LA COUR. — Synonyme de poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom.

Poire de BAUME. — Synonyme de poire *Grise-Bonne*. Voir ce nom.

---

77. Poire De BAVAY.

Synonyme. — *Poire* Colmar d'Automne (Prévost, *Cahiers de pomologie*, 1839, p. 63).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, longs, très-flexueux, brun clair grisâtre, ponctués de gris cendré, ayant les mérithalles longs et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* ovoïdes-arrondis, volumineux, non appliqués, souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou lancéolées, finement dentées, rarement abondantes, portées sur un pétiole long et épais.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il pousse vigoureusement sur cognassier, prend une jolie forme pyramidale, mais il est un peu trop dépourvu de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, légèrement bosselée vers le sommet. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, à peine arqué, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, ouvert, presque saillant. — *Peau :* rugueuse, jaune-citron, semée de points gris, maculée de même auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, aqueuse, contenant quelques pierres autour des pepins, qui souvent sont avortés. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, très-agréablement parfumée.

Maturité. — De la mi-septembre jusqu'au commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Prévost, décrivant en 1839 une poire qu'il appelait *Colmar d'Automne*, disait : « Je ne connais point l'origine de cette variété, qui est sous ce « nom dans le commerce depuis six ou sept ans. » (*Cahiers pomologiques*, p. 63.) Cet auteur ne pouvait, en effet, déterminer la provenance du Colmar d'Automne, car il n'était autre que le fruit ici figuré, obtenu par Van Mons. Ami particulier de feu Laurent de Bavay, horticulteur belge fort distingué, Van Mons, son compatriote et son émule, lui consacra ce nouveau gain, et probablement avant 1830, puisque Prévost vient d'affirmer qu'en 1832 ou 1833 le Colmar d'Automne, synonyme de cette espèce, était déjà répandu. M. de Bavay est mort en 1855. Dans son *Traité de la taille des arbres fruitiers*, il a parlé (p. 122) du poirier qu'on lui avait dédié, mais sans indiquer l'époque à laquelle on commença à le multiplier.

Observations. — Il existe une poire *Suzette de Bavay* qu'il ne faut pas croire identique avec celle-ci ; la première mûrit en janvier, la seconde se mange en septembre. — Le synonyme de la poire de Bavay : Colmar d'Automne, ne doit pas non

plus être confondu avec *Colmar d'Automne* NOUVEAU, dénomination appliquée en 1854 à l'un des poiriers du Jardin fruitier d'Angers.

POIRE BAYONNAISE. — Synonyme de poire *Sucré-Vert*. Voir ce nom.

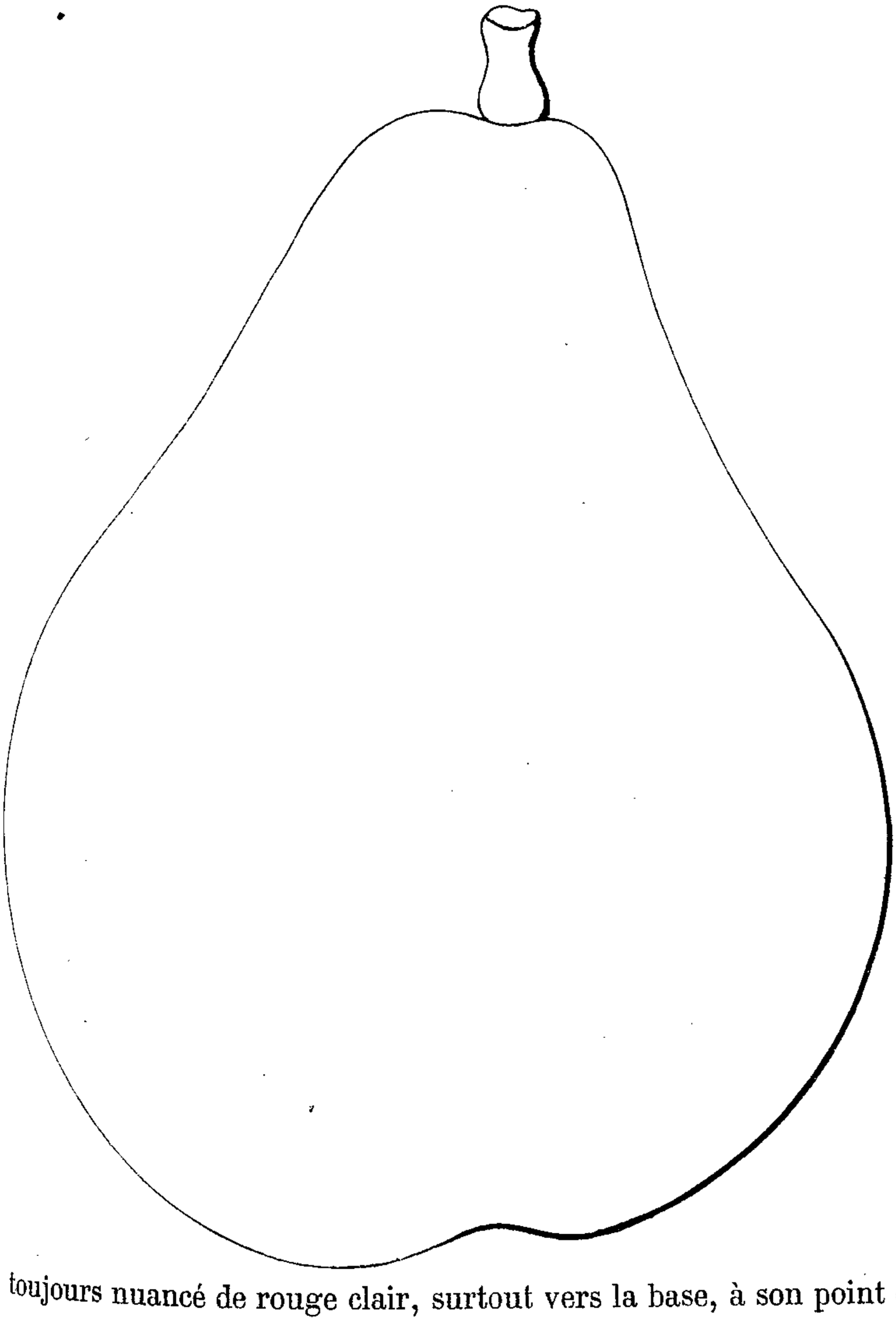
POIRE BEAUCLERC. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

POIRE DE BEAU-PRÉSENT. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

---

78. POIRE BEAU-PRÉSENT D'ARTOIS.

Synonymes. — *Poires* : 1. PRÉSENT ROYAL DE NAPLES (Prévost, *Cahiers de pomologie*, 1839, p. 55). — 2. PRÉSENT ROYAL DE NANTES (A. du Breuil, *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, des plus gros, flexueux, longs, gris verdâtre, lavés de rouge pâle à leur sommet, ponctués de gris et ayant les coussinets bien développés. — *Yeux :* ovoïdes-aplatis, gros, collés contre le bois, à écailles bombées et entr'ouvertes. — *Feuilles :* d'un beau vert brillant, grandes, ovales-allongées et régulièrement dentées en scie sur les bords, planes ou légèrement contournées, au pétiole long, gros, roide, et presque toujours nuancé de rouge clair, surtout vers la base, à son point d'attache.

FERTILITÉ. — Abondante.

Culture. — Les pyramides de ce poirier sont remarquablement belles; on peut lui donner le franc ou le cognassier; il est vigoureux, réussit à toutes les expositions et se prête à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* oblongue, ventrue, obtuse, bosselée, régulière. — *Pédoncule :* gros, très-court, renflé à la base, obliquement implanté. — *Œil :* moyen, ouvert, bien formé, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée et marbrée de fauve du côté de l'ombre, où parfois aussi elle est seulement grisâtre et semée de points cendrés; du côté du soleil, elle se colore souvent en rouge-brun. — *Chair :* demi-fine, blanche, fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, douée d'un parfum agréable.

Maturité. — De la fin d'août jusqu'à la fin de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Un pomologue dont les travaux sont justement estimés, Prévost, décédé à Rouen en 1849, écrivait il y a bientôt trente ans ce qui suit, au sujet de la poire Beau-Présent d'Artois :

« Je n'ai trouvé ce nom dans aucun ouvrage pouvant faire autorité. L'origine de la variété qui le porte, m'est inconnue. Je l'ai reçue du département du Loiret il y a neuf ans (*vers* 1830), mais je ne pense pas qu'elle en soit originaire. J'ai reçu d'une contrée plus éloignée, sous le nom de *Présent royal de Naples*, un poirier en tout semblable, par son bois et son feuillage, lequel est, je crois, identiquement le même. » (*Cahiers de pomologie*, 1839, p. 55.)

Depuis Prévost, rien n'est venu nous renseigner sur la provenance de ce fruit. Cependant, lorsqu'on voit en 1860 le docteur Jahn l'appeler *Présent royal de Naples*, on peut supposer qu'il a dû naître en Italie; d'autant mieux que cet auteur rapporte diverses particularités de nature à corroborer un tel sentiment. Il dit : « Vers « la fin du XVIII^e^ siècle, le roi de Naples offrit nombre de ces poires au prince « Charles de Wurtemberg, pour le remercier de lui avoir envoyé un cerf blanc. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. II, p. 159.) Voilà qui justifie le nom Présent royal de Naples; quant à l'époque où il fut appliqué, il devient difficile de la préciser, Ferdinand IV de Bourbon, dont il est question ici, étant monté sur le trône à l'âge de huit ans, en 1759, pour n'en descendre qu'à sa mort, en 1825. Aujourd'hui, cette première dénomination n'a plus cours; Beau-Présent d'Artois l'a remplacée.

Observations. — Thompson, en dressant le *Catalogue des arbres fruitiers cultivés dans le jardin de la Société horticulturale de Londres*, a méconnu l'espèce décrite ici, puisqu'il l'a rangée parmi les synonymes de la poire de Livre. (*Edition de 1842*, p. 143.) Son erreur est partagée par les Allemands, qui presque tous ont adopté la synonymie de ce pomologue. En France, où les poires de Livre et Beau-Présent d'Artois sont fort répandues, nul ne les croira identiques, sachant que la dernière, excellent fruit à couteau, se mange en septembre, tandis que l'autre, uniquement propre à la cuisson, ne saurait être utilisée avant décembre ou janvier. — Le poirier Beau-Présent d'Artois donne souvent des produits d'une grosseur considérable. Nous en avons obtenu qui pesaient plus de 500 grammes.

Poire BEAU-PRÉSENT D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire BEAUTÉ DE TERVEUREN. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire BEAUVALOT. — Synonyme de poire *Augier*. Voir ce nom.

---

79. Poire BEC-D'OIE.

Synonymes. — *Poires* : 1. Martin-sec de Bourgogne (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 95). — 2. De Saint-Martin (de Bonnefonds, *le Jardinier français*, édition de 1737, p. 169).

Nous n'avons pu retrouver cette ancienne variété, qui pourtant doit exister encore, car elle fut jadis très-cultivée, et nous ne perdons ses traces qu'à partir de 1788. Mais comme il est important, pour des motifs qui seront expliqués plus bas, de démontrer que la poire *Bec-d'Oie* a eu rang parmi les espèces, et non parmi les synonymes, nous allons faire intervenir en sa faveur ceux de nos devanciers qui l'ont connue, qui l'ont étudiée :

Description du fruit. — « Le Bec-d'Oye, ou Martin-sec de Bourgogne, est « une petite poire presque ronde, d'un rouge brun, qui a la queue grosse et longue ; « elle beurre assez, et est de bon goût. » (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 95.)

Maturité. — « A la fin d'octobre et en novembre. » (De Bonnefonds, *le Jardinier français*, édition de 1737, p. 169.)

Qualité. — « Assez bonne, » prétend Merlet, ci-dessus ; « Mauvaise, » selon la Quintinye. (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, t. I, pp. 316-317.)

Historique. — En la nommant Martin-sec de *Bourgogne*, Merlet donne à penser qu'elle provient de cette contrée ; opinion que semblent confirmer la Quintinye et l'auteur anglais Philippe Miller, qui tous deux lui conservent ce surnom. Miller est même affirmatif à cet égard, puisqu'il dit : « Le Martin-sec est quelquefois « appelé le Martin-sec de Champagne, pour le distinguer d'un autre Martin-sec de « Bourgogne. » *Dictionnaire des jardiniers et des cultivateurs*, 1788, t. VI, p. 166.) Ce fut évidemment la couleur rouge-brique de sa peau, qui lui attira le nom assez bizarre, de Bec-d'Oie. Nous croyons ce fruit de bien peu antérieur à la moitié du XVII^e^ siècle, aucun écrivain spécial ne l'ayant mentionné avant Merlet, dont la première édition parut en 1671.

Observations. — Par tout ce qui précède, on doit être convaincu maintenant que la poire Bec-d'Oie ne ressemble en rien au Martin-sec (de Champagne), si recherché pour les conserves ; cependant, on a souvent confondu ces deux espèces. Comme aussi (notamment en Belgique) nous l'avons vue figurer dans les Catalogues au nombre des synonymes du Beurré d'Angleterre... Erreur positive qu'il faut s'empresser de signaler, jamais fruits n'ayant été moins identiques. Ainsi, la poire Bec-d'Oie mûrit vers la Saint-Martin, tandis que le Beurré d'Angleterre se mange au commencement de septembre ; et de plus, ce dernier est assez gros et allongé, quand l'autre, au contraire, affecte la forme globuleuse et n'a qu'un faible volume.

Poire BEC-D'OISEAU. — Synonyme de *Beurré d'Angleterre*. Voir ce nom.

Poire BEÍMONT. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

Poire BEIN-ARMUDI. — Synonyme de *Besi de la Motte*. Voir ce nom.

Poire de BELL. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire BELLE-ADRÉINE. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poires BELLE-ADRIANNE et BELLE-ADRIENNE. — Synonymes de poires *de Curé*. Voir ce nom.

Poire BELLE-ALLIANCE. — Synonyme de poire *Serrurier*. Voir ce nom.

Poires BELLE-ANDRÉANE et BELLE-ANDRÉINE. — Synonymes de poire *de Curé*. Voir ce nom.

---

80. Poire BELLE-ANGEVINE.

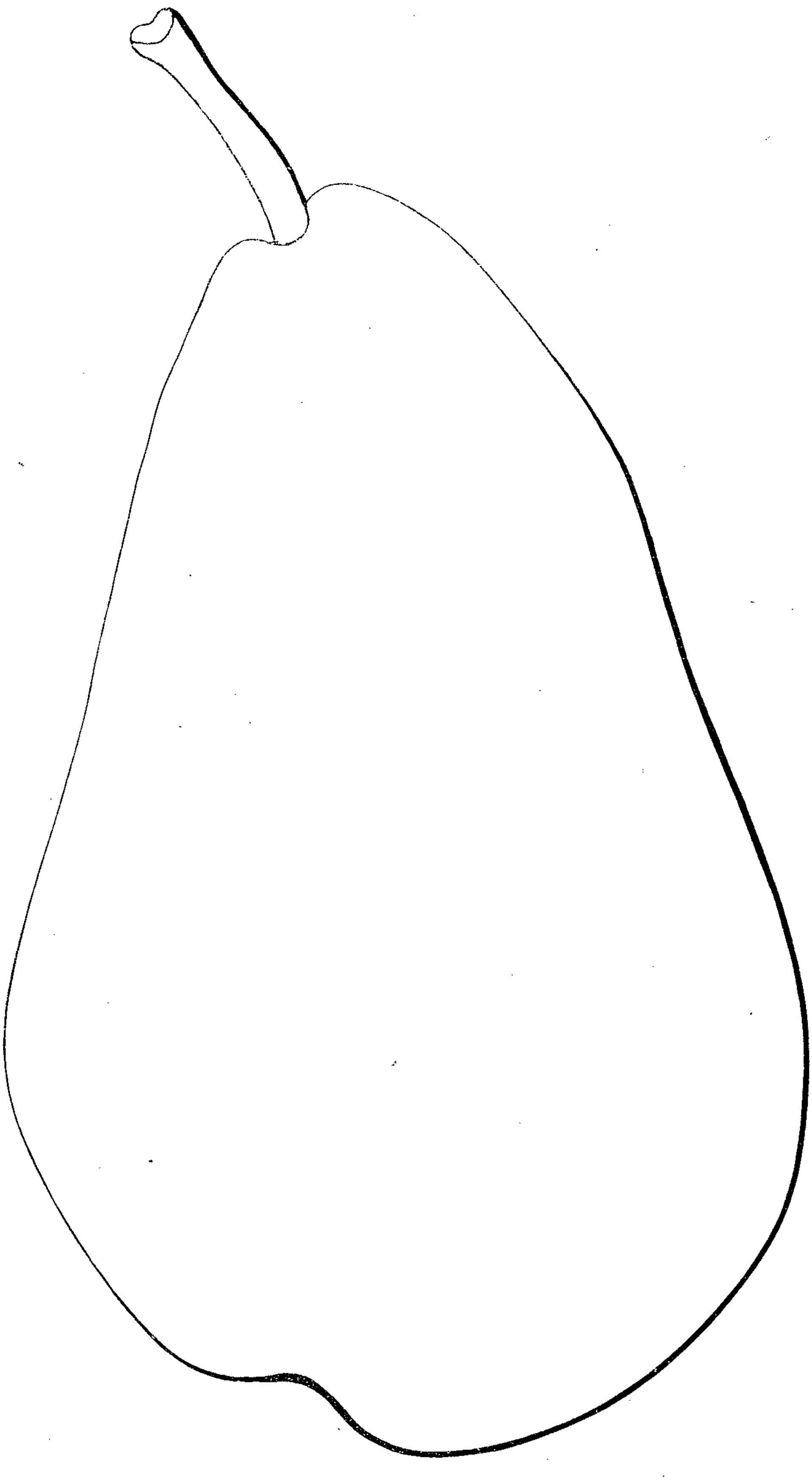
Synonymes. — *Poires:* 1. Bellissime d'Hiver, de Bur (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1690, p. 110). — 2. Trésor (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, cité par Eug. Forney, dans *le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 239.) — 3. d'Amour (*Id. ibid.*). — 4. Duchesse de Berry d'Hiver (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 25). — 5. Bolivar d'Hiver (Comte Lelieur, *la Pomone française*, 1842, p. 431). — 6. Royale d'Angleterre (Bivort, *Album de pomologie*, t. I, 1847, n° 60). — 7. Beauté de Tervueren (*Id. ibid.*). — 8. Comtesse de Tervueren (*Id. ibid.*). — 9. Grosse de Bruxelles (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 7). — 10. Solitaire (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 331). — 11. Faux-Bolivar (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 62). — 12. Très-Grosse de Bruxelles (*Id. ibid.*). — 13. Abbé Mongein (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, t. II, 1859). — 14. Anderson (*Id. ibid.*). — 15. Berthebirn (*Id. ibid.*). — 16. Gros-Fin-Or long, d'Hiver (*Id. ibid.*). — 17. Grosse-Dame-Jeanne (*Id. ibid.*). — 18. d'Horticulture (*Id. ibid.*). — 19. De Kilo (*Id. ibid.*). — 20. Louise-Bonne d'Hiver (*Id. ibid.*). — 21. La Quintinye (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-peu nombreux, étalés et quelquefois arqués, gros, de longueur moyenne, légèrement flexueux, rouge-brun, finement ponctués de gris, à coussinets saillants. — *Yeux :* assez volumineux, arrondis, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales, acuminées, régulièrement dentées en scie, ayant le pétiole épais, roide et excessivement court; elles ne sont jamais abondantes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il lui faut le cognassier, et l'espalier plutôt que la pyramide, cette dernière forme convenant peu à ce poirier si dépourvu de rameaux et de feuilles.

Poire Belle-Angevine.



En pépinière, il se développe très-tard et ne fait généralement, la première année, que de chétifs sujets ; mais il regagne en partie, la seconde année, ce qu'il a perdu précédemment. Si l'on veut obtenir de cet arbre de beaux, d'énormes fruits richement colorés de carmin, on doit le placer, en espalier, au midi ou au levant.

Description du fruit. — *Grosseur :* énorme. — *Forme :* très-allongée, obtuse, quelque peu bosselée et contournée, ventrue, régulière, mais ayant souvent un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* long, gros, droit ou faiblement arqué, obliquement inséré dans un étroit évasement plissé sur ses bords et presque toujours surmonté d'un mamelon assez considérable. — *Œil :* grand, ouvert, bien développé, à peine enfoncé, entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de fauve, largement colorée de carmin du côté du soleil, et montrant de légères et rares marbrures brun roux auprès de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, tendre, quoique cassante, demi-fine, marcescente, non pierreuse, ayant parfois les pépins avortés. — *Eau :* suffisante, douceâtre, manquant de saveur et de parfum.

Maturité. — De janvier jusqu'en avril.

Qualité. — Deuxième pour la cuisson, et complétement mauvaise pour le couteau.

Historique. — Si la poire Belle-Angevine était aussi bonne que son coloris est brillant, sa forme, jolie, son volume, considérable, elle occuperait la première place parmi ses congénères ; mais elle paie de mine, et voilà tout. Cependant il existe pour ce fruit, de la part des Parisiens en particulier, un engouement tel, que nous avons lu ce qui suit dans une feuille politique de la capitale :

« En traversant la place du Châtelet, j'ai remarqué dans la vitrine du restaurant Victoria, six énormes poires dans un panier surmonté de cette inscription : « *Poires Belles-Angevines, 150 francs les six.* — Vingt-cinq francs la pièce, c'est pour rien, surtout si l'on se rappelle qu'il y a deux ans le fameux Chevet exposait de ces fruits à « 120 *francs* la paire. » (*L'Union*, novembre 1863.)

Toutefois, ce sont là des prix inusités, car le coût ordinaire de ces fruits, lorsqu'ils ont toute la beauté voulue pour bien orner un dessert, dépasse rarement une dizaine de francs la pièce. Quant à leur grosseur, elle varie beaucoup. On en a exposé dans les concours horticoles, qui pesaient : en 1846, à Tours, 2 kil. 250 ; — en 1864, à Cholet, 2 kil. 025 ; — en 1847, à Brionne (Eure), 1 kil. 300 ; — en 1862, à Chartres, 1 kil. 064 ; — enfin, également en 1862, à Nérac (Lot-et-Garonne), un trochet de quatre poires dépassa 3 kilogrammes.

Le nom sous lequel ce poirier est généralement cultivé, a dû faire présumer qu'il était originaire d'Angers ; et l'on n'aura même conservé aucun doute sur ce point, en présence des lignes ci-dessous, écrites par le professeur Poiteau, en 1843 :

«Voici l'histoire de la poire Belle-Angevine *telle qu'elle m'a été racontée à Angers*, en juillet 1843, *par M. Audusson père, jardinier dite ville* : « Cette poire provient d'un semis fait par « moi il y a environ trente-cinq ans ; l'arbre a fructifié pour la première fois à l'âge de neuf « ans. A la seconde fructification, quand j'ai vu que sa forme était très-belle, je l'ai nommée « Belle-Angevine. » (*Revue horticole*, t. V, p. 483, article intitulé : Tournée horticole faite en juillet 1843 à Orléans, Tours et Angers.)

Cette note qui semble si précise, si complète en ses détails, était cependant entièrement controuvée ; mais ce qui nous étonne, c'est que sa publication ne fut suivie d'aucune rectification, puisque dix ans plus tard le même recueil où elle avait été insérée, la reproduisit sous la signature Bossin. (Voir *Revue horticole*, 3e série, t. III, novembre 1849, p. 415.) Non, la Belle-Angevine « ne provient pas d'un semis fait

« EN NOS MURS, VERS 1808 ; » on l'y introduisit, au contraire, en 1821, sous le nom d'*Inconnue à compote*, qu'elle y garda plusieurs années. Voici du reste le compte rendu fidèle des faits qui l'amenèrent sur le sol angevin : — C'était, nous venons de le dire, en 1821, M. Alphonse Audusson, alors attaché à la pépinière du Luxembourg, dirigée par le savant Hervy, ayant offert à cet arboriculteur douze poiriers de Duchesse, accepta en échange un poirier étiqueté *Inconnue à compote*, et l'envoya à son père, qui le planta et lui enleva, vers 1824, le nom sous lequel il l'avait reçu, pour lui donner celui de Belle-Angevine... Telle est la vérité.

Et maintenant, essayons de déterminer l'origine de cette poire géante.

En ce qui nous concerne, il nous a semblé longtemps qu'elle provenait d'Eltham, en Angleterre, et n'était autre que la *Saint-Germain du docteur Uvedale,* également appelée *Union*. Mais récemment, ayant trouvé dans un ouvrage anglais du XVIII^e^ siècle la description exacte de ce dernier fruit, qui y est dit « *rond* et *vert foncé,* » nous sommes resté convaincu de son manque d'identité avec la poire OBLONGUE et JAUNE D'OR nommée Belle-Angevine. (Voir Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, édition de 1786, t. VI, p. 173.) Revenant alors à nos anciens pomologues, et les étudiant, le passage ci-dessous de Merlet, l'arboriculteur le plus éclairé du XVIII^e^ siècle, nous a frappé :

« *Poire Bellissime d'hiver, de Bur.* — Elle est jaune et rouge, belle à peindre, d'une grosseur extraordinaire, bien plus élevée et enflée que le Cadillac, meilleure et assez tendre. Son eau étant douce et relevée, elle est des meilleures mise au four. » (*L'Abrégé des bons fruits,* édition de 1690, p. 110.)

Ici, tout ne se rapproche-t-il pas des caractères de la Belle-Angevine : couleur, grosseur, forme, époque de maturité, qualité pour la cuisson ? — Oui ; et notre opinion se confirme par ce fait, qu'aucun auteur, depuis Merlet, n'a cité la Bellissime d'Hiver *de Bur* ; d'où suit qu'elle reçut bien promptement un autre nom : celui de poire *Trésor* ou d'*Amour*, peut-être, Mayer figurant sous cette appellation, dans sa *Pomona franconica*, en 1776, un fruit qui offre très-exactement le facies de la Belle-Angevine ?... S'il en est ainsi, ce fameux poirier, dont on n'a parlé pour la première fois qu'en 1690, serait originaire de Bur. Mais de quel Bur ? car il en existe plusieurs. Nous croirions aisément qu'il s'agirait ici d'une localité avoisinant Versailles, Merlet ayant décrit de préférence les fruits nouveaux gagnés sous le ciel de Paris, qu'il habitait.

Observations. — On doit, malgré l'opinion de divers pomologues, considérer comme faux synonymes de la Belle-Angevine, les noms suivants, s'appliquant à des variétés qui n'ont rien de commun avec cette dernière : Angora, Belle de Jersey, Grand-Monarque, Mansuette, Uvedale's Saint-Germain. Il importe aussi de ne pas confondre la poire d'Amour ou Trésor décrite par Duhamel en 1768 (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 236), avec la Belle-Angevine ; elle en diffère essentiellement, ainsi qu'on peut s'en assurer en se reportant aux pages 120-122 de ce volume, où nous l'avons minutieusement décrite. Ces noms d'Amour et de Trésor reviennent si fréquemment dans la nomenclature des poiriers, que, là, l'erreur serait facile à commettre. On l'évitera en se rappelant que la poire Trésor ou d'Amour supposée la même que la Belle-Angevine, est *uniquement* celle dont s'occupa Mayer en 1776, ainsi que nous l'avons dit plus haut.

POIRE BELLE D'AOUT. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans pepins*. Voir ce nom.

Poire BELLE-APRÈS-NOEL. — Synonyme de poire *Belle de Noël*. Voir ce nom.

Poire BELLE-AUDIBERT. — Synonyme de poire *Audibert*. Voir ce nom.

Poire BELLE D'AURAY. — Synonyme de poire *d'Auray*. Voir ce nom.

Poire BELLE D'AUSTRASIE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

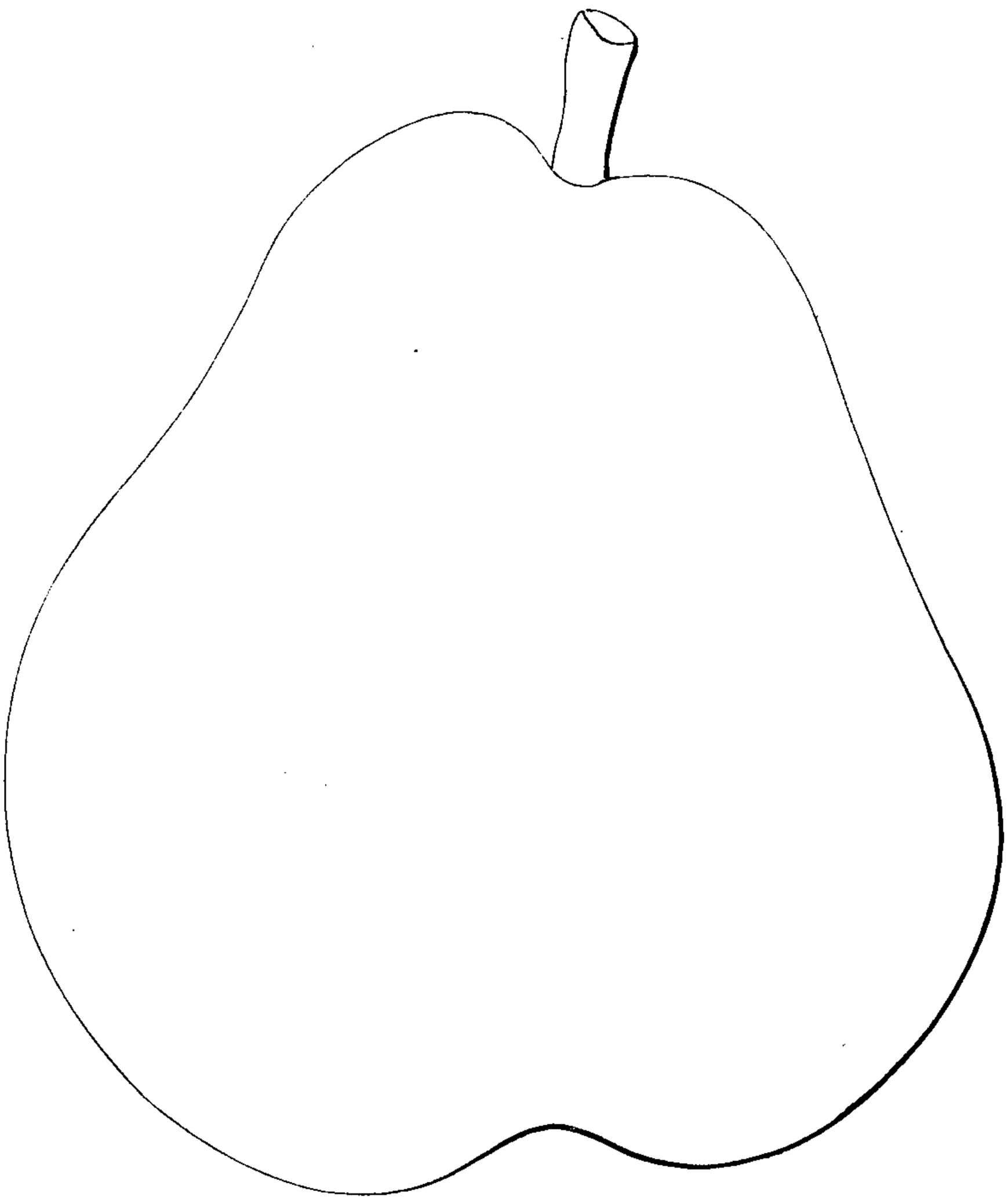
Poire BELLE DE BERRY. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire BELLE-BESSA. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Auch*. Voir ce nom.

Poire BELLE DES BOIS. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

81. Poire BELLE DE BRISSAC.



Description de l'arbre. — *Bois:* fort. — *Rameaux :* assez nombreux et assez gros, érigés ou légèrement étalés, de longueur moyenne, flexueux, brun - roux, ponctués de gris, ayant les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* coniques ou ovoïdes-obtus, volumineux, écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, dentées ou créne-lées, planes ou contournées, à pétiole court et menu; elles sont généralement des plus abondantes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Vigoureux, ce poirier se greffe avantageusement sur le cognassier, où il fait de jolies pyramides, et sur le franc, quand on le destine à la haute tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable, et quelquefois moyenne. — *Forme :* oblongue, excessivement obtuse et ventrue, ayant habituellement un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, droit ou faiblement arqué, assez fort, obliquement inséré dans une étroite cavité qu'entourent d'énormes protubérances. — *Œil :* grand, bien développé, ouvert, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune pâle, épaisse, rude au toucher, ponctuée de roux et largement couverte de taches brunes, surtout vers le pédoncule. — *Chair :* blanche, mi-fine, cassante, peu pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, parfumée.

Maturité. — En février, et se prolongeant aisément jusqu'à la fin d'avril.

Qualité. — Deuxième pour la table, première pour la cuisson.

Historique. — Cette variété fut obtenue de semis en 1832 ou 1833, par M. Jean-Henri Benoist, pépiniériste à Brissac, près Angers. Elle est peu répandue, mais les Allemands semblent néanmoins la connaître, car Biedenfeld, un de leurs pomologues, l'a décrite en 1854.

Observations. — Charles Downing, dans la nouvelle édition qu'il publiait en 1863, de son *Manuel des fruits cultivés en Amérique*, a placé la Belle de Brissac parmi les synonymes du Beurré Beauchamp, ce qui ne saurait être, cette dernière poire mûrissant en octobre, cinq mois avant l'autre. — Nous devons également faire remarquer qu'il existe un poirier Duchesse de Brissac, qui n'a rien de commun, non plus, avec l'espèce Belle de Brissac, comme on le verra plus loin, à la lettre D.

Poire BELLE DE BRUXELLES. — Synonyme de *Beurré de Bruxelles*. Voir ce nom.

---

82. Poire BELLE DE BRUXELLES SANS PEPINS.

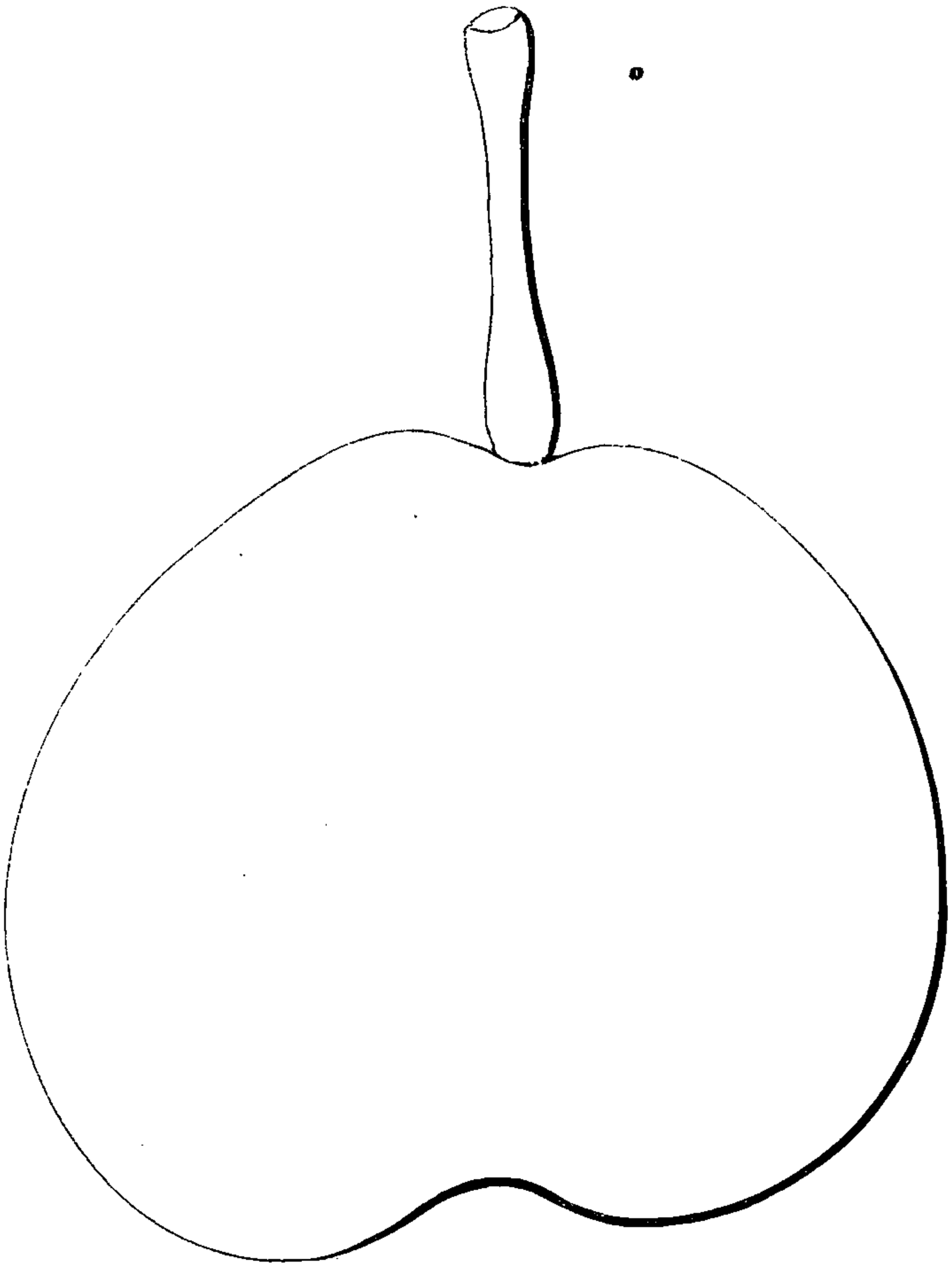
Synonymes. — *Poires* : 1. Grosse-Bergamote d'Eté (Diel, *Systematische Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten*, 1801, cah. III, p. 31). — 2. Belle-et-Bonne d'Eté (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 353). — 3. Belle du Luxembourg (Noisette, *le Jardin fruitier*, édition de 1832, p. 121). — 4. Belle d'Aout (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 13). — 5. Fanfareau (*Id. ibid.*). — 6. Grosse-Bergamote d'Eté sans pepins (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 69). — 7. Beuzard (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 8. Sans-Pepins (*Id. ibid.*). — 9. Belle-sans-Pepins (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1859, 11e livraison, p. 16). — 10. Bergamote-sans-Pepins (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés vers le sommet, arqués et étalés vers la base, courts, gros, flexueux, légèrement cotonneux, brun-roux foncé, finement ponctués et ayant les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, aplatis, cotonneux, à écailles très-bombées, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales-allongées, canaliculées et contournées, à bords presque unis, à pétiole court et des plus nourris.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Cet arbre, de vigueur moyenne, pousse néanmoins convenablement sur cognassier ; ses pyramides sont mal ramifiées mais très-feuillues.

Poire Belle de Bruxelles sans pepins.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moyenne. — *Forme :* sphérique, déprimée aux extrémités, généralement plus ventrue d'un côté que de l'autre.—*Pédoncule:* long, droit ou arqué, gros, renflé au point d'attache, formant bourrelet à la base, et régulièrement implanté dans une faible cavité.—*Œil:* grand, ouvert, bien développé, placé dans un bassin large et profond.—*Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, striée de roux, maculée de fauve autour du pédoncule, et montrant souvent quelques taches olivâtres et rugueuses. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, parsemée de points verdâtres, légèrement pierreuse au centre et dépourvue de pepins et de loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, faiblement musquée.

Maturité. — De la fin d'août à la fin de septembre.

Qualité. — Deuxième, en raison surtout de la facilité avec laquelle ce fruit devient pâteux.

Historique. — Nous n'avons rien trouvé de précis sur la provenance de cette variété, si ce n'est qu'on la connaissait en Normandie, dès le commencement de ce siècle, sous le nom de *Fanfareau*, et qu'on la savait alors fort répandue dans les Flandres. Ce sont là, du moins, les assertions de deux écrivains très-compétents, dont le premier, Prévost, s'exprimait ainsi en 1839 :

« Le nom *Fanfareau*, à Rouen, est synonyme de Belle de Bruxelles (sans pepins), parce que beaucoup de propriétaires de jardins y ont acquis cette variété d'un feu sieur Jourdain, pépiniériste, qui l'y avait répandue il y a vingt-cinq ans (en 1814), sous cette dénomination bizarre, faute probablement d'en connaître le véritable nom. » (*Cahiers pomologiques*, pp. 12-13.)

Et dont le second, Poiteau, disait en 1846 :

« Feu mon ami Turpin, se trouvant à Vire (Calvados), en 1810, vit dans le jardin de M. Debrais un seul arbre taillé en éventail et dont les fruits étaient sans pepins. Il en apporta à Paris, ainsi que des rameaux, au Jardin du Roi et à la pépinière du Luxembourg, où on ne les connaissait pas, tandis qu'un de nos amis nous assura que c'était une poire très-cultivée en Flandre. » (*Pomologie française*, t. III, n° 82.)

Si l'on considérait uniquement le nom que porte aujourd'hui cette poire, on la supposerait originaire de Bruxelles. Mais quand on sait qu'elle était cultivée en Allemagne avant 1789, et qu'on l'y appelait *Grosse-Bergamote d'Été*, il est naturel de penser qu'elle peut tout aussi bien provenir de ce pays. Le docteur Diel, de Stuttgardt, l'y signalait sous cette dernière dénomination dans la pomologie qu'il publia de 1789 à 1809; seulement il n'a donné aucun détail historique de nature à éclairer la question. Pour nous, en ne voyant pas les Belges la revendiquer comme un de leurs gains, nous la croirions plutôt née chez les Allemands.

Observations. — Les produits de ce poirier acquièrent parfois une grosseur considérable; à Chartres, notamment, il en fut envoyé à l'exposition horticole de 1862, qui pesaient au moins 500 grammes. — Il existe une autre variété dite également Belle de Bruxelles, et mûrissant à la même époque que celle-ci, dont elle diffère, toutefois, et par la forme et par la qualité. Comme elle a pour synonyme très-connu *Beurré de Bruxelles*, nous la nommerons désormais ainsi, afin de débarrasser la nomenclature d'une homonymie qui engendrait de perpétuelles erreurs. — Quelques pépiniéristes classent encore la poire Fanfareau, de laquelle Prévost nous parlait à l'instant, parmi les synonymes de la Bergamote d'Été, ou Milan de la Beuvrière. C'est se tromper radicalement, et le passage du pomologue rouennais reproduit ci-dessus, l'a démontré sans laisser place au doute. La Fanfareau, répétons-le donc, n'est autre que la Belle de Bruxelles sans pepins.

Poire BELLE-CAËNAISE. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire BELLE-CORNÉLIE. — Synonyme de poire *Bellissime d'Été* (de Duhamel).

---

83. Poire BELLE DU CRAONNAIS.

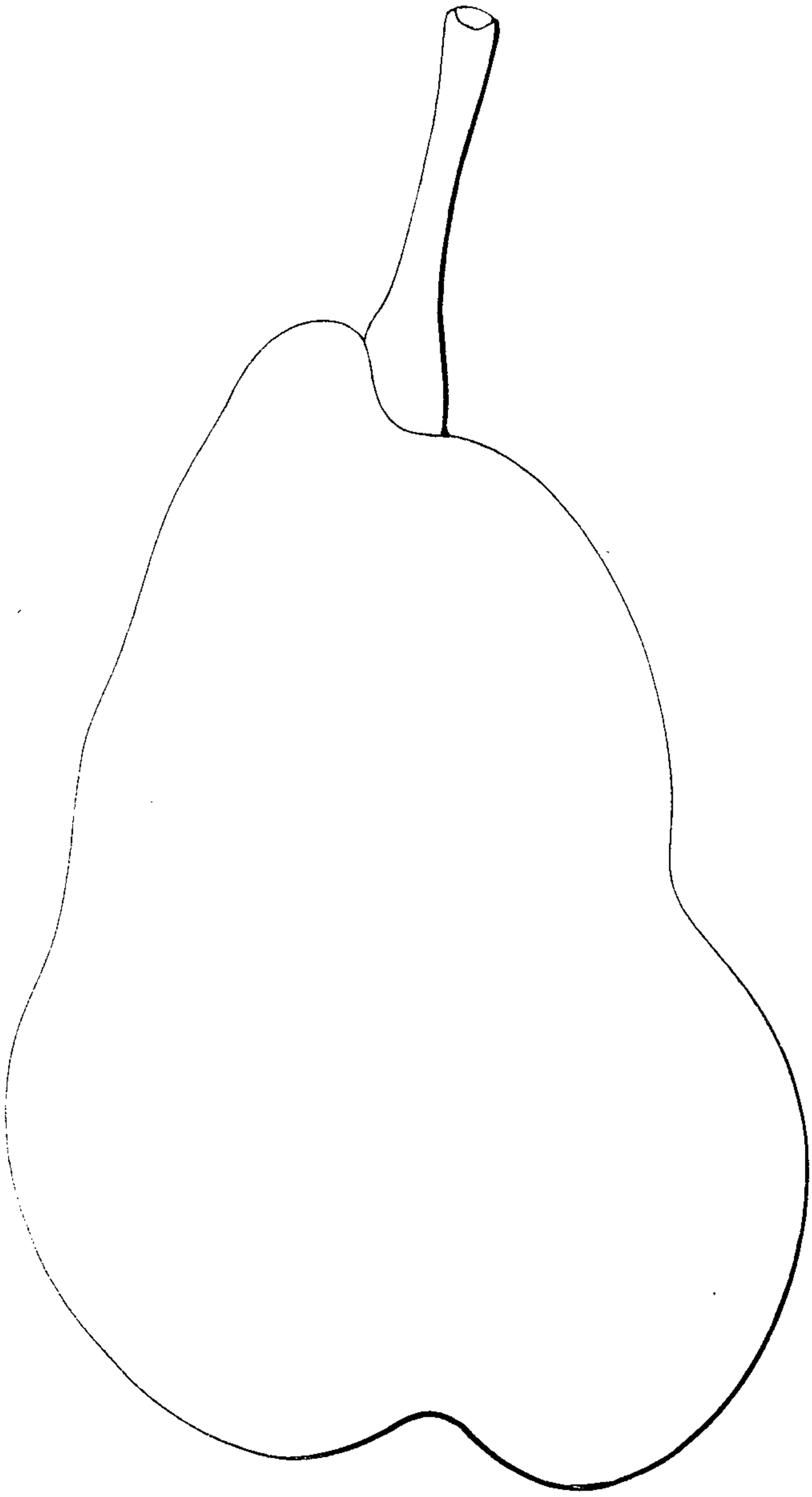
Synonyme. — *Poire* Belle-Duquesne (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 16).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés vers la base de la tige, érigés près du sommet, gros, longs et des plus flexueux, légèrement cotonneux, marron clair, finement ponctués, ayant les mérithalles longs et les coussinets excessivements saillants. — *Yeux :* ovoïdes-pointus, volumineux, parfois aplatis, faiblement écartés du bois, et ressortant en courts éperons. — *Feuilles :* assez grandes, d'un beau vert, ovales, régulièrement dentées en scie, contournées, portées sur un pétiole court, très-fort, et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Cet arbre, qui pousse assez bien en pyramide, est de moyenne vigueur et se greffe sur cognassier.

Poire Belle du Craonnais.



Description du fruit. — *Grosseur :* considérable, mais quelquefois moins volumineuse. — *Forme :* irrégulière, turbinée, oblongue ou ovoïde, bosselée, contournée, obtuse. — *Pédoncule :* long, gros, renflé et très-charnu à la base, droit ou obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, mi-clos, souvent mal développé, assez enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune d'or, parsemée de points gris plus nombreux et plus gros du côté du soleil, que du côté de l'ombre. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante, juteuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, musquée, rarement très-savoureuse.

Maturité. — De la fin du mois de décembre jusqu'en mars.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique.—Nous dégustions pour la première fois cette énorme poire en 1848, et l'avions tirée de la collection du Comice horticole d'Angers, où depuis longtemps l'arbre était classé sous le n° 409. Le nom qu'elle porte indique suffisamment son origine; mais on n'a pu nous renseigner sur l'époque où elle a été gagnée ni sur son obtenteur. On peut la croire, cependant, si le hasard ne l'a pas semée, née plutôt chez un amateur que chez un pépiniériste ou un jardinier, Craon et ses environs ne possédant aucun établissement d'horticulture. C'est en 1849 que nous avons commencé à la propager.

Poire BELLE-ÉPINE DUMAS. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

Poire BELLE-ÉPINE FONDANTE. — Synonyne de poire *Monchallard*. Voir ce nom.

Poire BELLE D'ESQUERMES. — Synonyme de poire *Jalousie de Fontenay*. Voir ce nom.

Poire BELLE-ET-BONNE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Bellissime d'Automne*. Voir ce nom.

Poire BELLE-ET'-BONNE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans pepins*. Voir ce nom.

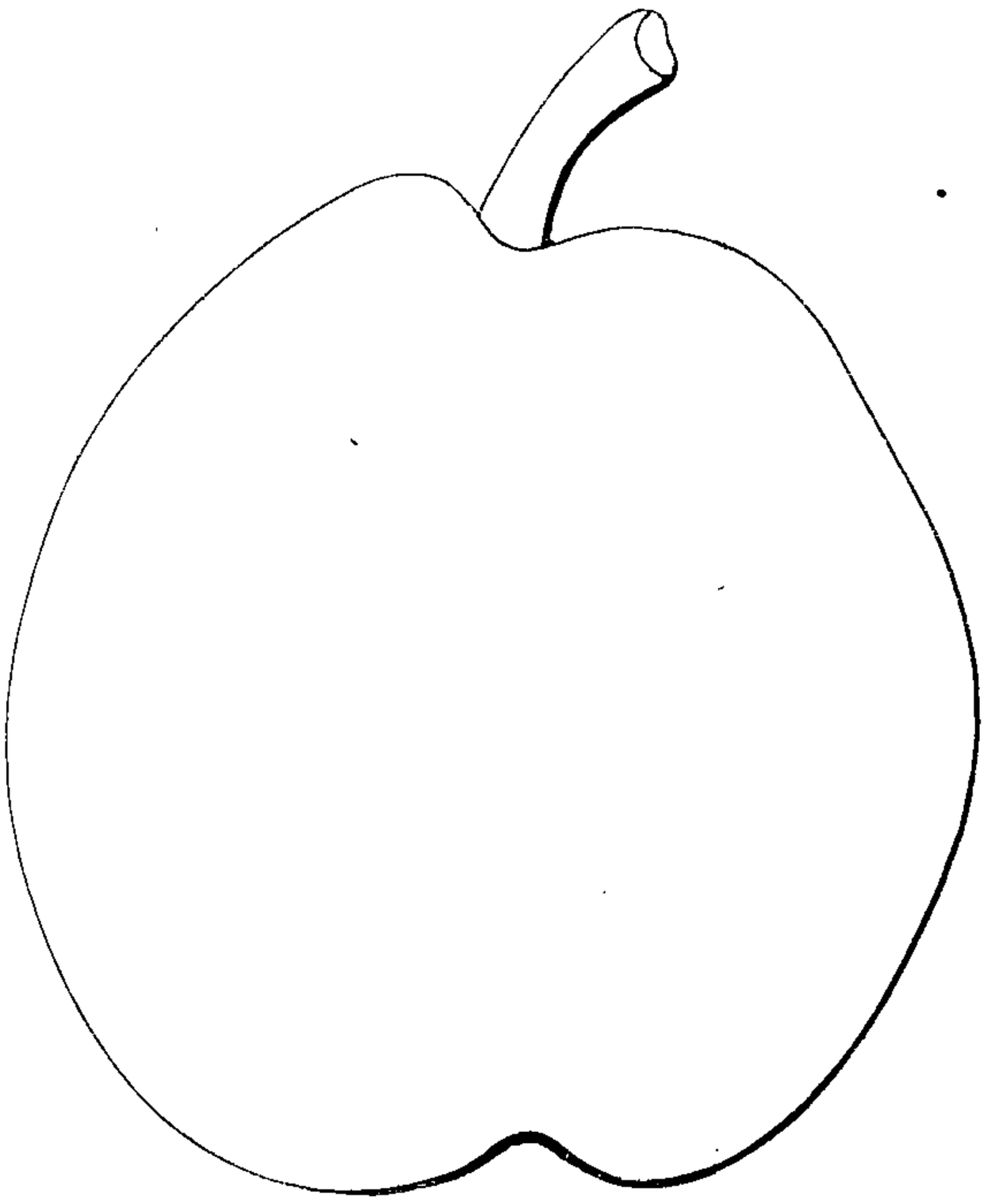
Poire BELLE-ET-BONNE D'ÉZÉE. — Synonyme de poire *Bonne d'Ézée*. Voir ce nom.

Poire BELLE-ET-BONNE D'HIVER. — Synonyme de poire *de Colmar*. Voir ce nom.

---

84. Poire BELLE-ET-BONNE DE LA PIERRE.

Synonyme. — *Poire* Fille du Melon de Knops (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1862, t. II, Supplément, p. 10).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, presque érigés, bien nourris, longs, légèrement flexueux, brun rougeâtre, finement ponctués, ayant les coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, à écailles grises, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* moyennes, généralement ovales, acuminées, faiblement crénelées, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Ce poirier n'est pas très-vigoureux ; nous le greffons néanmoins sur le cognassier, et il s'y développe convenablement en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois assez considérable. — *Forme :* arrondie ou ovoïde, bosselée, régulière, habituellement plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, charnu à la base, obliquement implanté au milieu d'une large dépression surmontée d'un mamelon rarement très-prononcé. — *Œil :* petit,

contourné, peu enfoncé, ouvert ou mi-clos. — *Peau :* jaune d'ocre, semée de quelques points gris et de macules brun-roux, striée de fauve dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, odorante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, acidule, excessivement sucrée, savoureuse et délicate.

Maturité. — Fin novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Première.

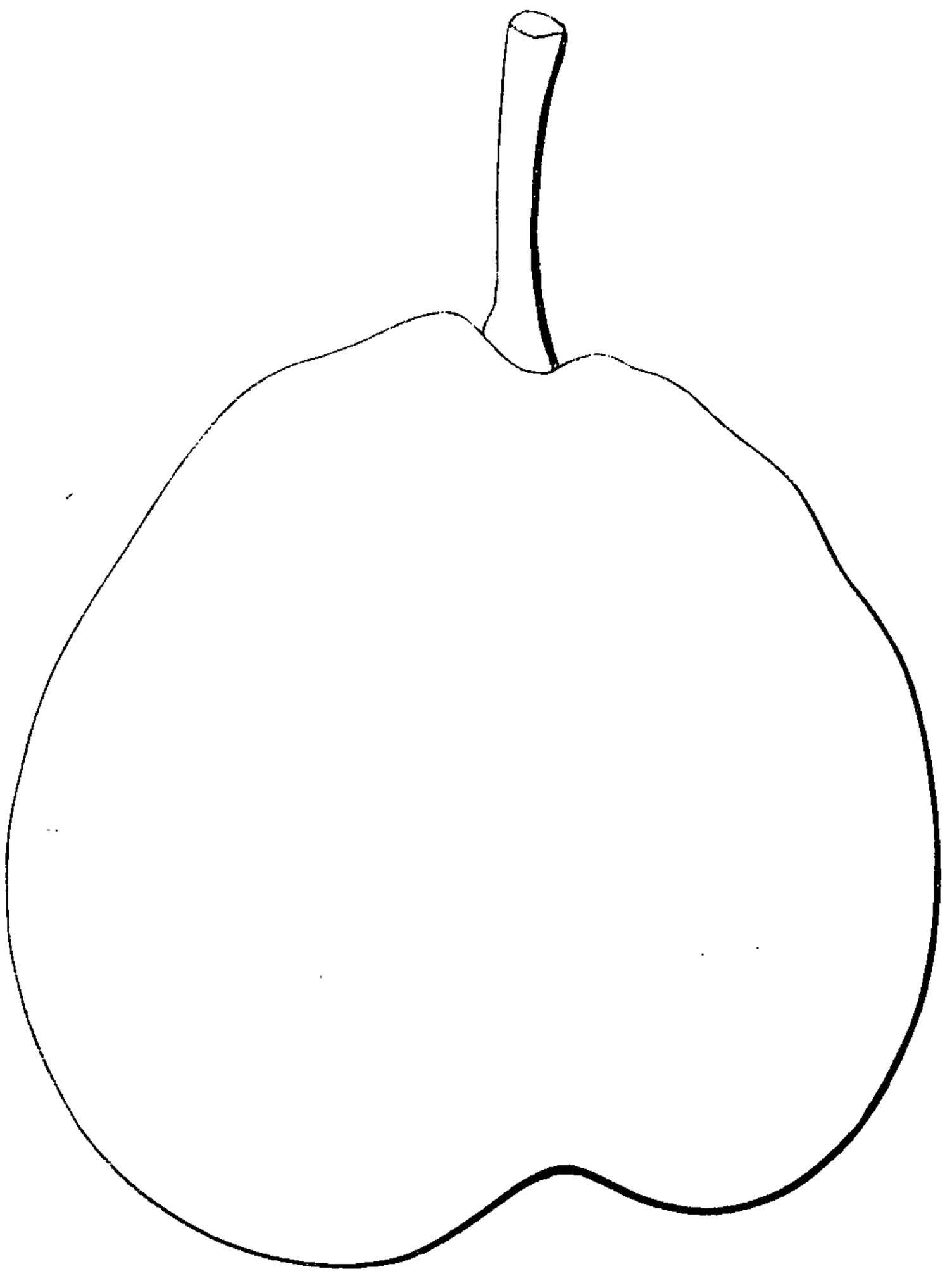
Historique. — M. de Liron d'Airoles, en faisant connaître cette nouvelle variété, a dit quelle en était la provenance : « C'est un gain de M. A. de la Farge, « habitant le château de la Pierre, situé proche Salers, au pied des montagnes de la « haute Auvergne (Cantal). Elle est venue d'un semis de pepins de la poire Melon « de Knops (*Beurré Diel*), fait en 1847, et sa première fructification date de 1861. » (*Notices pomologiques*, 1862, t. III, p. 26.)

Poire BELLE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Madame*. Voir ce nom.

Poire BELLE-EXCELLENTE. — Synonyme de poire *Bonne d'Ézée*. Voir ce nom.

---

85. Poire BELLE DE FERON.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* peu nombreux et des plus étalés, courts, forts, légèrement flexueux, roux grisâtre, ayant les lenticelles larges et abondantes, les coussinets faiblement ressortis et les mérithalles excessivement courts. — *Yeux :* volumineux, coniques ou ovoïdes-allongés, cotonneux, écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes, habituellement elliptiques, très-acuminées, finement dentées ou crénelées, ayant le pétiole grêle et de longueur moyenne.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — De vigueur modérée, on lui donne indistinctement le franc ou le cognassier, mais sur ce dernier sujet ses pyramides sont chétives, mal ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, et quelquefois énorme. — *Forme :* turbinée-arrondie, bosselée, habituellement plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, assez fort, droit ou faiblement arqué, renflé et charnu à la base, inséré dans une étroite cavité entourée d'élévations. — *Œil :* grand, souvent mal conformé, ouvert, parfois très-enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de gris, semée de larges taches brun-roux. — *Chair :* blanche, grosse, mi-fondante, peu pierreuse. — *Eau :* suffisante, fraîche, sucrée, vineuse, d'un aigrelet fort agréable.

Maturité. — De la mi-octobre à la mi-novembre.

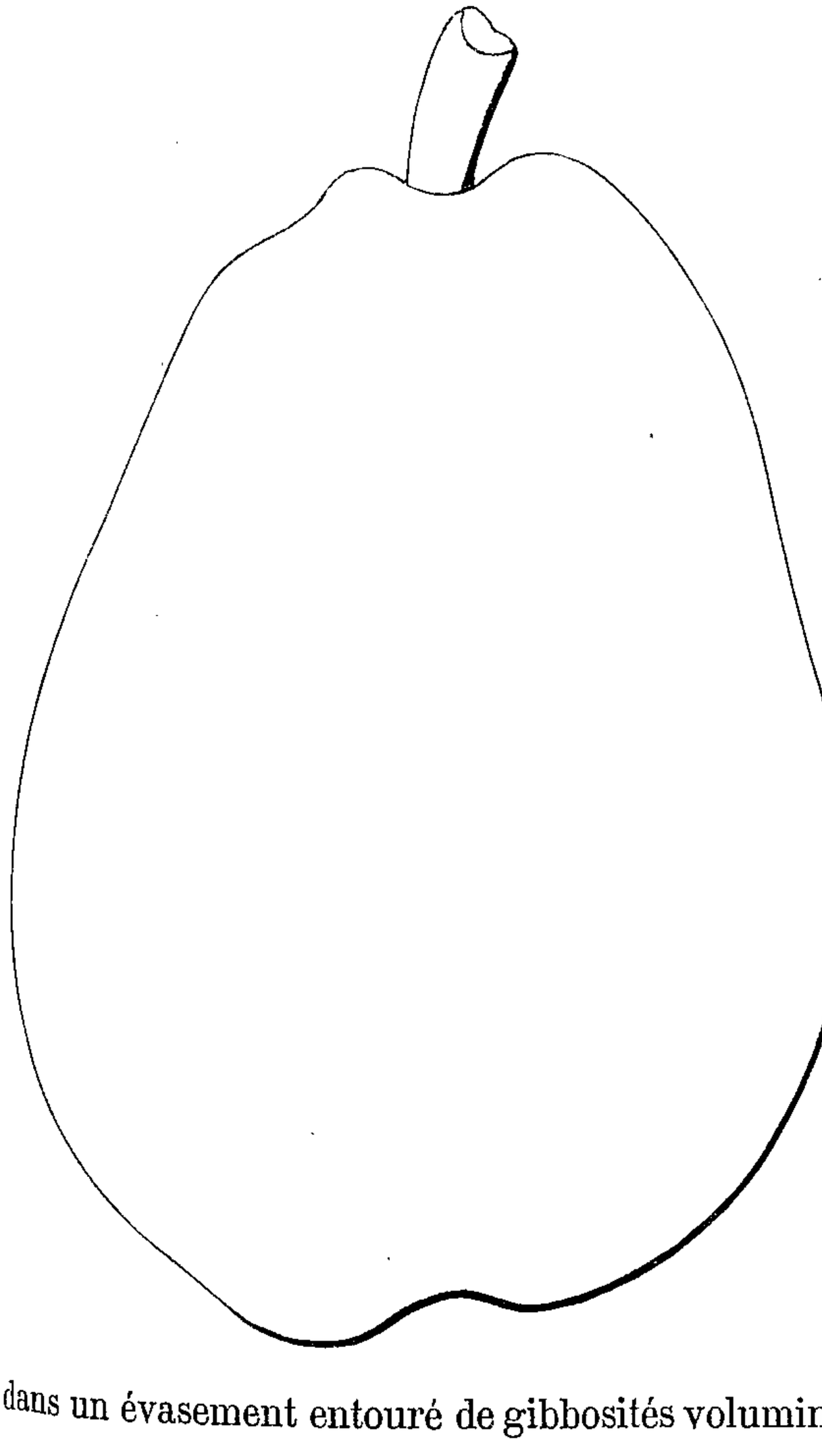
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Nous la croyons originaire du bourg de Féron, près d'Avesnes (Nord). Le Comice horticole d'Angers la possède depuis 1840, et à cette époque il regardait ce fruit comme un gain tout récent. Nous n'avons commencé à la multiplier qu'en 1846.

Poire BELLE-FERTILE. — Synonyme de poire *Ah-mon-Dieu !* Voir ce nom.

---

86. Poire BELLE DU FIGUIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, généralement arqués et étalés, assez longs, peu flexueux, brun olivâtre, fortement ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes - allongés, adhérents et ayant les écailles des plus prononcées. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, à bords profondément dentés en scie, à pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sur cognassier, cet arbre prend une très-belle forme pyramidale ; il est assez vigoureux, parfaitement ramifié, bien garni de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, bosselée, régulière, souvent déprimée à la base. — *Pédoncule :* court, gros, légèrement arqué, renflé à son point d'attache et obliquement implanté dans un évasement entouré de gibbosités volumineuses. — *Œil :* grand, bien formé,

ouvert, rarement très-enfoncé. — *Peau :* roux verdâtre, rude au toucher et entièrement parsemée de points d'un fauve excessivement clair. — *Chair :* fine, blanche, des plus fondantes et des plus juteuses, montrant quelques petites pierres au-dessous des loges. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, acidule, douée d'un savoureux arome.

Maturité. — De décembre à janvier.

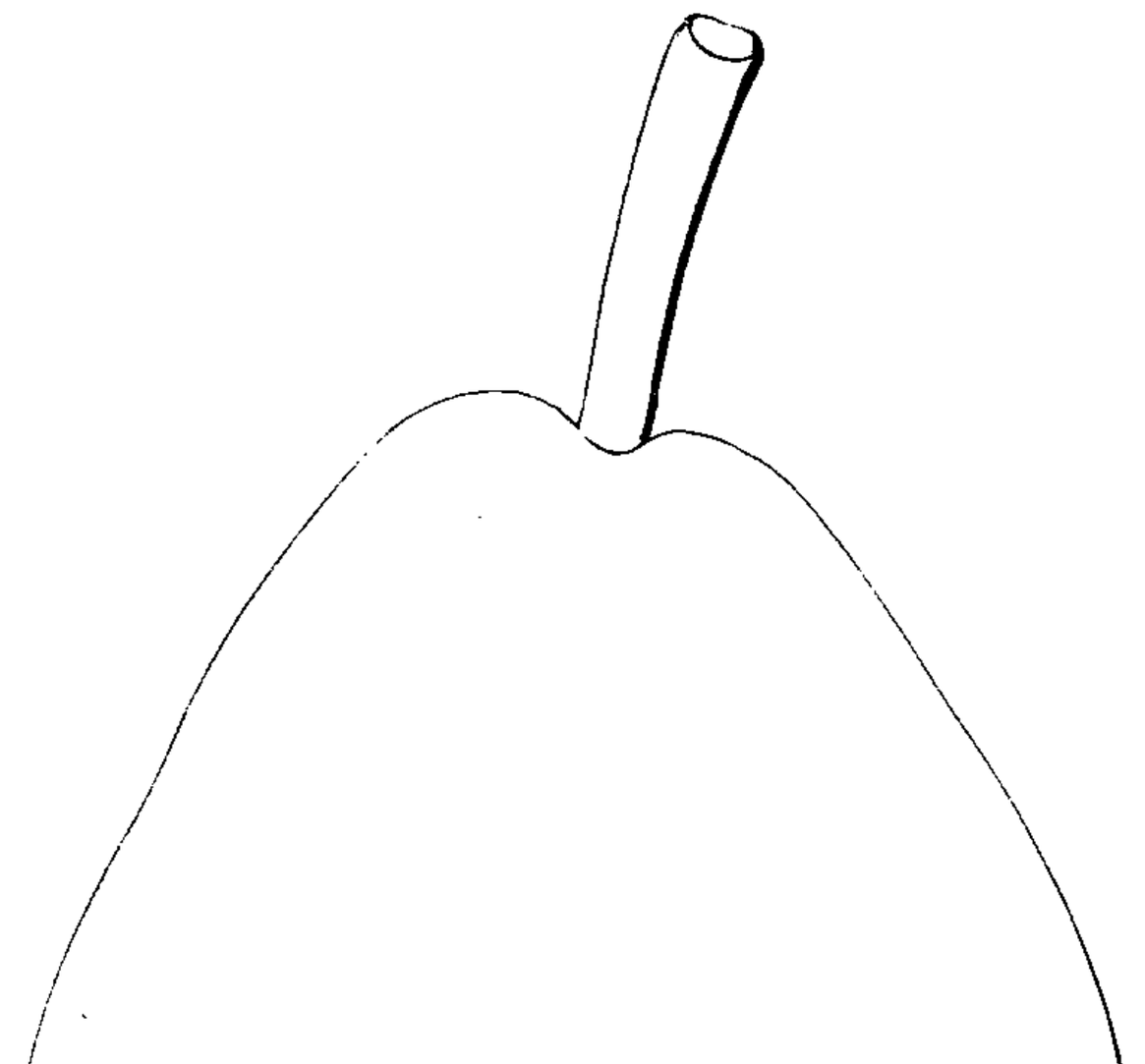
Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée de semis en 1860, par MM. Robert et Moreau, horticulteurs à Angers, et soumise à l'appréciation du Comice de Maine-et-Loire, dans sa séance du 8 décembre 1861, elle fut déclarée excellente. On lui a donné le nom de l'enclos où le pied-mère a poussé.

Poire BELLE DE FLANDRE et BELLE DES FLANDRES. — Synonymes de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

87. Poire BELLE-FLEURUSIENNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement érigés, gros, longs, très-flexueux, vert clair cendré, largement ponctués, ayant les coussinets bien marqués. — *Yeux :* à écailles un peu bombées, moyens, ovoïdes, non adhérents. — *Feuilles :* elliptiques-arrondies, finement crénelées, portées sur un pétiole fort et de longueur moyenne.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il est vigoureux et pousse parfaitement sur cognassier; ses pyramides sont irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, légèrement bosselée. — *Pédoncule :* assez long, assez mince, droit ou arqué, obliquement implanté à fleur de peau entre des gibbosités plus ou moins volumineuses. — *Œil :* petit, mi-clos, peu développé, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée et légèrement veinée de fauve, striée de même auprès de l'œil et du pédoncule, et lavée de rose pâle du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre,

fine, mi-fondante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, fraîche, sucrée, acidule, aromatique et vineuse.

Maturité. — De décembre à février.

Qualité. — Première.

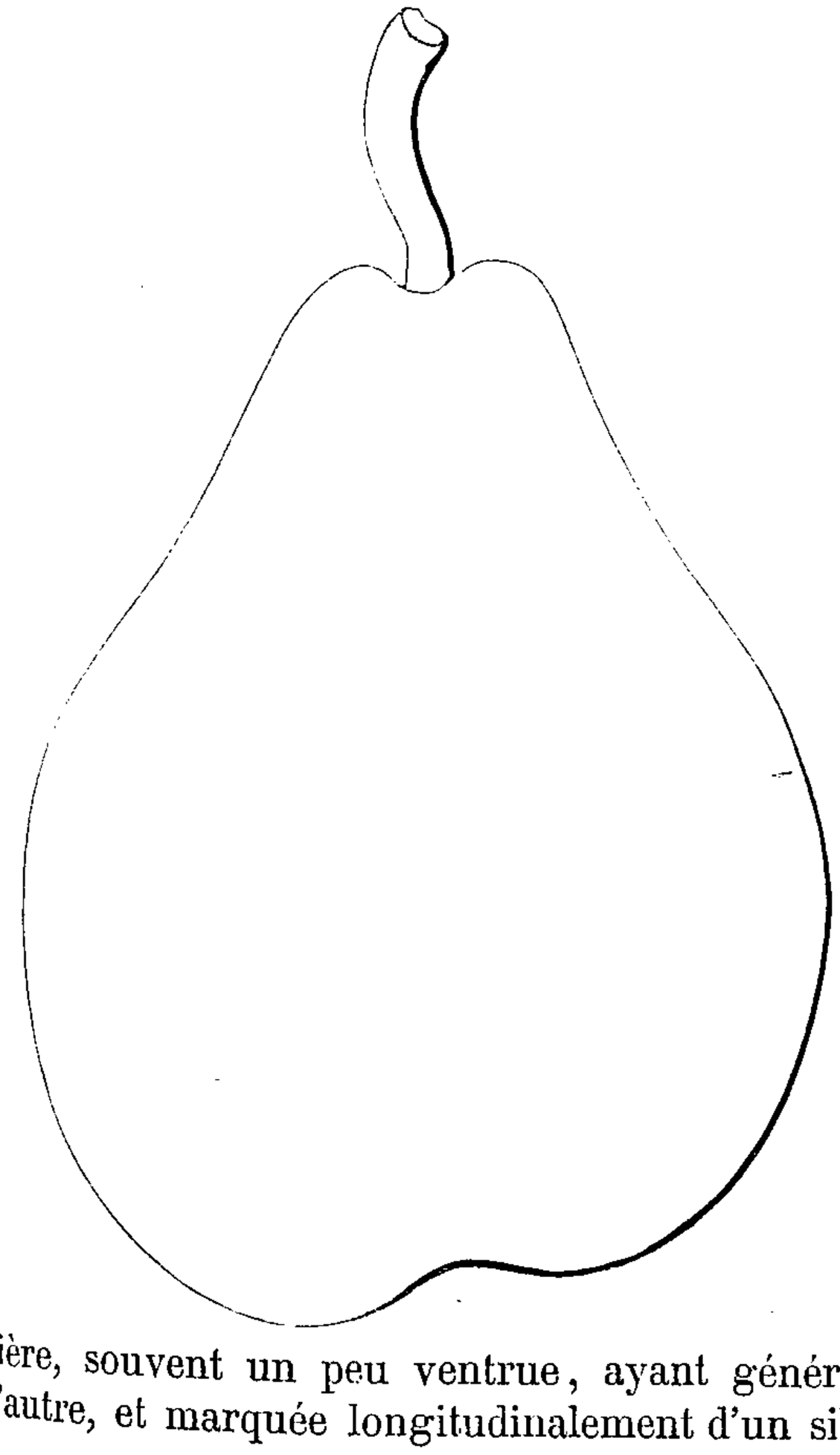
Historique. — C'est un gain de M. Alexandre Bivort ; il remonte à 1849, et prit naissance dans les pépinières de Geest-Saint-Rémy, non loin de Fleurus (Belgique), d'où vient le nom de Belle-Fleurusienne, que lui a donné son obtenteur.

Observations. — Les Catalogues font habituellement mûrir ce fruit en mars et avril, mais il atteint rarement ces deux mois. Pour être dans le vrai, on doit le ranger au nombre des variétés qui se mangent au commencement de l'hiver ; et tout récemment, même, M. Bivort nous écrivait (1865) « que parfois cette poire avait « mûri chez lui dans les derniers jours de novembre. »

---

88. Poire BELLE DE FLUSHING.

Synonyme. — *Poire* Harvard (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 392).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés près du sommet, arqués et étalés vers la base, assez longs, gros, flexueux, légèrement cotonneux, rouge grisâtre, abondamment ponctués, ayant les mérithalles courts et les coussinets prononcés. — *Yeux :* à écailles renflées et duveteuses, petits, ovoïdes, presque appliqués contre le bois. — *Feuilles :* de grandeur uniforme, ovales, à bords très-faiblement dentés, à pétiole court et fort.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — On peut le greffer sur le franc ou sur le cognassier ; ses pyramides sont remarquablement belles ; c'est un des poiriers les plus convenables pour le verger.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, obtuse, assez irrégulière, souvent un peu ventrue, ayant généralement un côté moins renflé que l'autre, et marquée longitudinalement d'un sillon bien caractérisé. — *Pédoncule :*

court ou moyen, arqué ou contourné, mince, obliquement implanté au centre d'une faible dépression que surmonte une gibbosité parfois très-développée. — *Œil :* large, irrégulier, peu enfoncé, bosselé sur ses bords. — *Peau :* jaunâtre, tachée de vert, finement ponctuée de fauve, lavée de rouge vif sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, à reflet jaunâtre, demi-fine, croquante sans être ferme, légèrement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, agréablement musquée.

Maturité. — De la fin d'août à la mi-septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette espèce nous ayant été envoyée d'Amérique en 1851, sans étiquette, par M. Parsons, pépiniériste à Flushing, près New York, nous l'appelâmes, vu le ravissant coloris de ses produits, Belle de Flushing. Mais en 1858 M. Parsons, visitant notre établissement, nous apprit qu'elle se nommait Harvard. Or, Downing, qui effectivement l'a décrite sous ce dernier nom, la dit « née dans le « Massachusets, non loin de Boston, à Cambridge, siége de l'université Harvard, » et il ajoute qu'elle a deux synonymes locaux : *Boston Eparne* [Epargne de Boston], et *Cambridge Sugar pear* [poire Sucrée de Cambridge]. (Voir Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 392.) Gagnée vers 1845, elle fut dédiée au fondateur de l'université dont il vient d'être parlé.

Observations. — Les Américains regardent cette variété comme l'une des plus précieuses pour la vente sur les marchés ; et ils ont raison, car il en est peu, même chez nous, qui soient plus fertiles, plus avantageuses pour ce genre de commerce.

Poire BELLE DE FOUQUET. — Synonyme de poire *Tonneau*. Voir ce nom.

Poire BELLE-GABRIELLE. — Synonyme de poire *Ambrette d'hiver*.

Poire BELLE-GARDE. — Synonyme de poire *Gîle-ô-Gîle*. Voir ce nom.

---

89. Poire BELLE DE GUASCO.

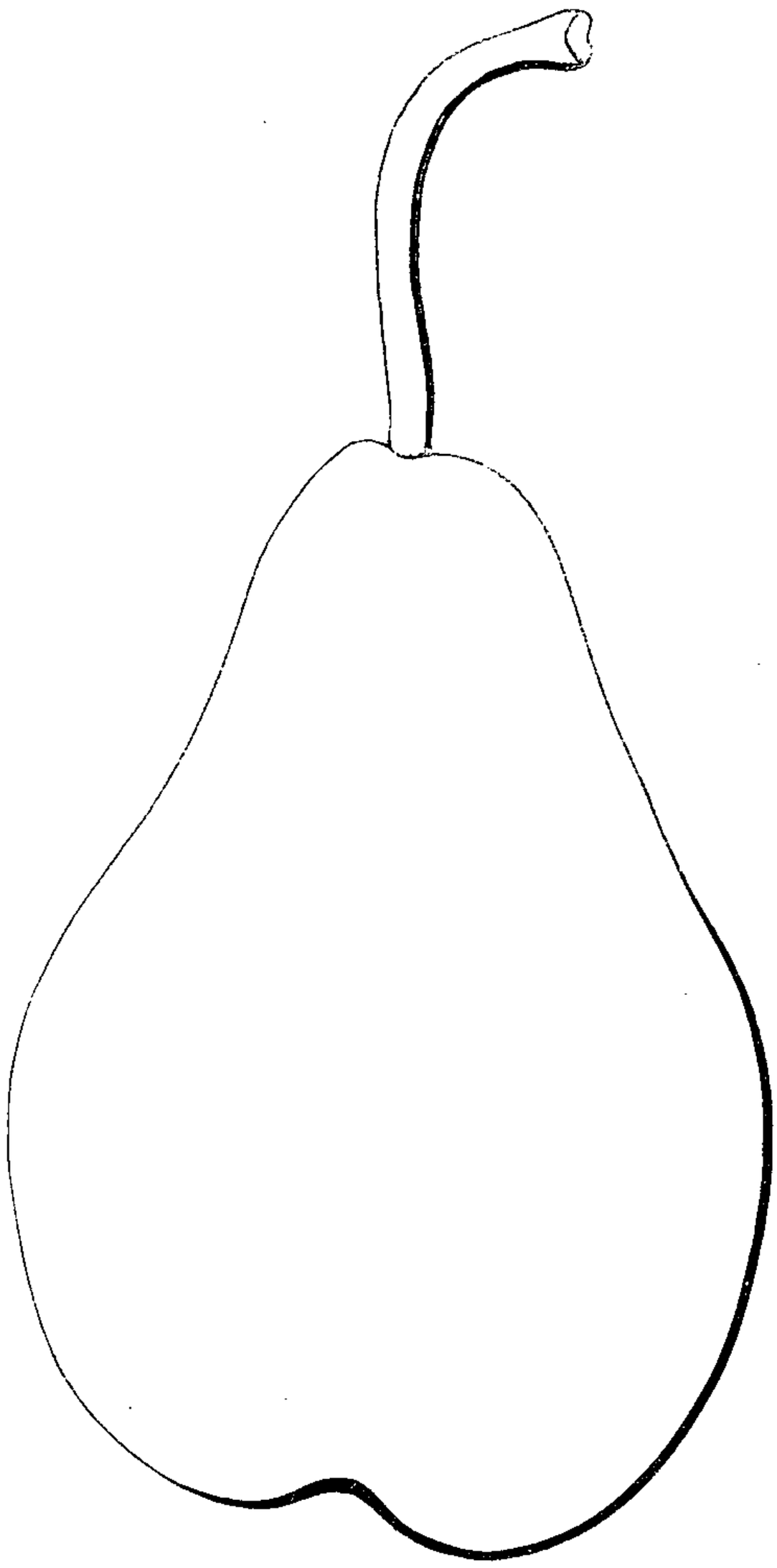
Synonyme. — *Poire* Belle de Quasco (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 69).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, gros, courts, à peine flexueux, marron clair, tachés de gris, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets ressortis ; leurs mérithalles sont des moins longs. — *Yeux :* ovoïdes, assez volumineux, noirâtres, appliqués. — *Feuilles :* grandes, arrondies ou elliptiques-arrondies, ayant les bords légèrement dentés et le pétiole gros et long.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — De moyenne vigueur, cet arbre se plaît autant sur cognassier que

Poire Belle de Guasco.



sur franc; ses pyramides sont généralement faibles, de mauvais aspect et toujours très-dégarnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* oblongue, régulière, obtuse, parfois un peu contournée. — *Pédoncule :* long, des plus arqués, assez mince, souvent renflé à son point d'attache, inséré à fleur de fruit sur une protubérance rarement très-volumineuse. — *Œil :* grand, ouvert, bien développé, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune-citron, verdâtre du côté de l'ombre, vermillonnée du côté du soleil, et entièrement ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, acerbe.

Maturité. — De la moitié d'août à la moitié de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Ce fruit, qui n'a pour lui que sa jolie forme et son séduisant coloris, nous est venu de la Belgique en 1853. Il y était cultivé dans le jardin de la Société Van Mons, mais il ne provient pas des semis de cet établissement, et nous ignorons le lieu de son origine.

Poire BELLE-HÉLOÏSE. — Synonyme de poire *de Curé*. — Voir ce nom.

Poire BELLE-HENRIETTE. — Synonyme de poire *Henriette*. Voir ce nom.

Poire BELLE D'IXELLES. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

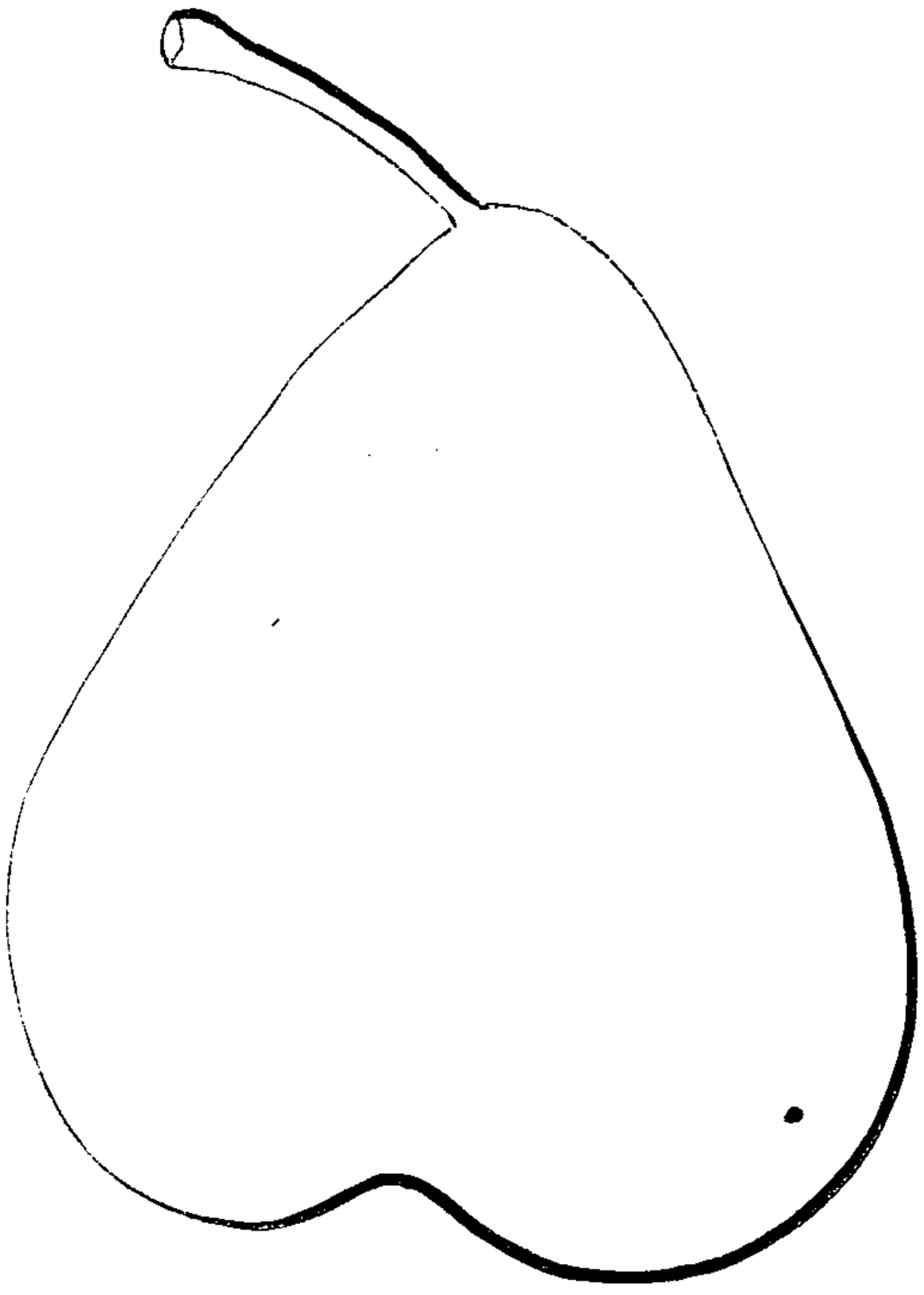
---

90. Poire BELLE DE JARNAC.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés ou réfléchis, assez forts, longs, légèrement flexueux, brun clair cendré, abondamment ponctués, à coussinets peu développés. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes, noirâtres, excessivement écartés du bois, et souvent même formant éperon.

— *Feuilles :* petites, habituellement ovales-acuminées, finement dentées ou crénelées, ayant le pétiole court, fort et pourvu de longues stipules.

Poire Belle de Jarnac.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Assez vigoureux, ce poirier se greffe avantageusement sur cognassier; ses pyramides sont belles, feuillues et des mieux ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, fortement bosselée, aplatie près de l'œil. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué, charnu à la base, obliquement inséré, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, très-développé, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, marbrée de fauve et entièrement lavée de rouge-brun clair sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, molle, cassante, non pierreuse. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Novembre et commencement de décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Nous avons reçu cette variété en 1862, sans note d'origine, et ne saurions dire qui nous l'avait adressée. Il existe dans la Gironde, arrondissement de Libourne, un village du nom de *Jarnac*, mais elle n'en provient pas, nous pouvons l'affirmer. Vient-elle de la Charente, où se trouve, non loin de Cognac, un autre Jarnac?... On n'a pu nous renseigner suffisamment à cet égard.

POIRE BELLE DE JERSEY. — Synonyme de poire *Belle de Thouars*. Voir ce nom.

---

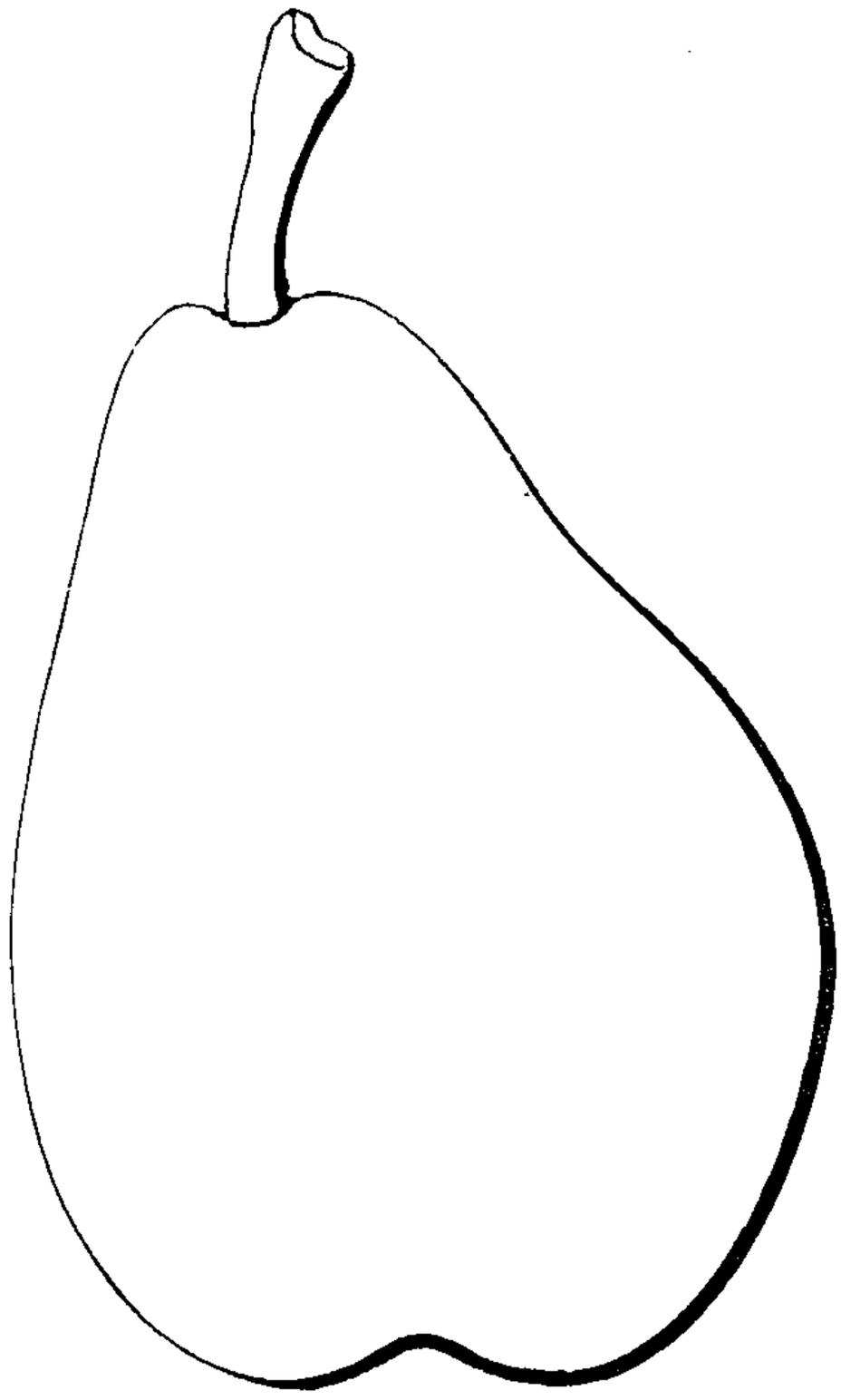
91. POIRE BELLE-JULIE.

Synonyme. — *Poire* ALEXANDRE HÉLIE (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1859, p. 24; et même année, Supplément, p. 13).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, longs et des plus nourris, flexueux, cotonneux, brun clair verdâtre, largement ponctués, ayant les coussinets excessivement prononcés et les mérithalles inégaux, mais habituellement de longueur moyenne. — *Yeux :* ovoïdes-arrondis, volumineux, pointus, légèrement cotonneux, écartés du bois, à écailles

faiblement disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, régulièrement dentées en scie, peu abondantes et portées sur un pétiole long et très-gros.

Poire Belle-Julie.



Fertilité. — Bonne.

Culture. — Peu vigoureux d'abord, il croît lentement; le développement de son écusson est ordinaire; nous le greffons sur cognassier et ne l'avons pas étudié sur franc; ses pyramides sont assez fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* oblongue, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* court, arqué, mince, renflé à son point d'attache, obliquement inséré. — *Œil :* grand, rond, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, épaisse, vert jaunâtre, ponctuée et tachée de fauve clair. — *Chair :* un peu verdâtre, grosse, mi-fondante, juteuse, rarement très-pierreuse. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — Fin octobre et atteignant les derniers jours de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Alexandre Bivort a donné sur cette variété, appartenant aux collections belges, les renseignements ci-après en 1849 :

« Elle provient des semis de Van Mons, qui l'a dédiée à M^lle^ Julie Van Mons, fille du général de ce nom et petite-fille du célèbre professeur. Son premier rapport a eu lieu en 1842. » (*Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 30.)

Observations. — M. de Liron d'Airoles a décrit en 1859, page 24 de ses *Notices pomologiques*, une poire qu'il appelle Alexandre Hélie, et que nous avons également achetée sous cette même dénomination, mais elle n'est autre que la Belle-Julie ; arbres et fruits, tout en fait foi. — Nous n'en dirons pas autant, par exemple, du poirier Saint-Germain du Tilloy, qu'à Paris l'on a cru identique avec le poirier Belle-Julie, ce qui ne saurait être que le résultat d'un examen insuffisant, car ces deux arbres sont, ainsi que leurs produits, loin de se ressembler.

Poire BELLE DE LIMOGES. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

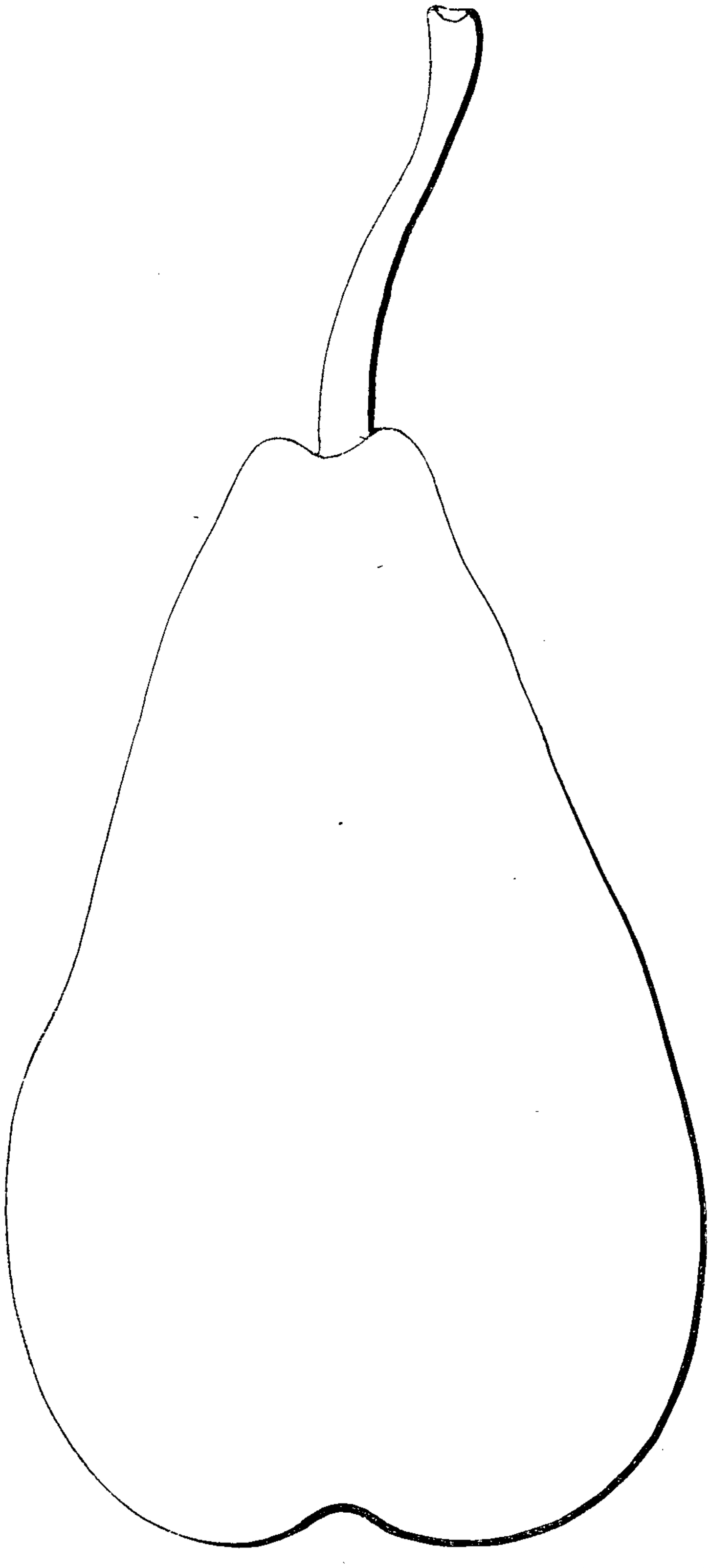
---

92. Poire BELLE DE LORIENT.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés ou légèrement réfléchis, des plus nourris et des plus flexueux, de longueur moyenne, gris-roux, fortement ponctués, ayant les coussinets presque nuls. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, adhérents et excessivement cotonneux. — *Feuilles :*

ovales, très-grandes, arrondies et acuminées, profondément crénelées, à pétiole long et de grosseur peu commune.

Poire Belle de Lorient.



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Il est d'une grande vigueur, demande le cognassier, et fait des pyramides extrêmement fortes, mais peu feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* très-allongée, conique, obtuse, un peu bosselée vers le sommet, où son volume est de beaucoup diminué. — *Pédoncule :* de longueur variable, mais atteignant habituellement quatre ou cinq centimètres, assez gros, arqué ou contourné, obliquement inséré, renflé à son point d'attache et charnu à la base, où parfois aussi il est fortement plissé. — *Œil :* large, bien ouvert, bien fait, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement semée de gros et nombreux points fauves. — *Chair :* manquant de finesse, mi-cassante, blanche, à peine pierreuse. — *Eau :* suffisante, fraîche, aigrelette, dénuée de parfum.

MATURITÉ. — Fin septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième pour la cuisson.

Historique. — Le Comice horticole d'Angers possédait ce poirier dès 1835 ; il portait, dans la collection de l'ancien jardin, le n° 315 ; mais d'où cette Société l'avait-elle tiré ?... Des environs de Lorient,

pensions-nous, mais les horticulteurs de cette contrée nous ont dit ne pas le connaître. C'est une espèce peu répandue, même dans l'Anjou.

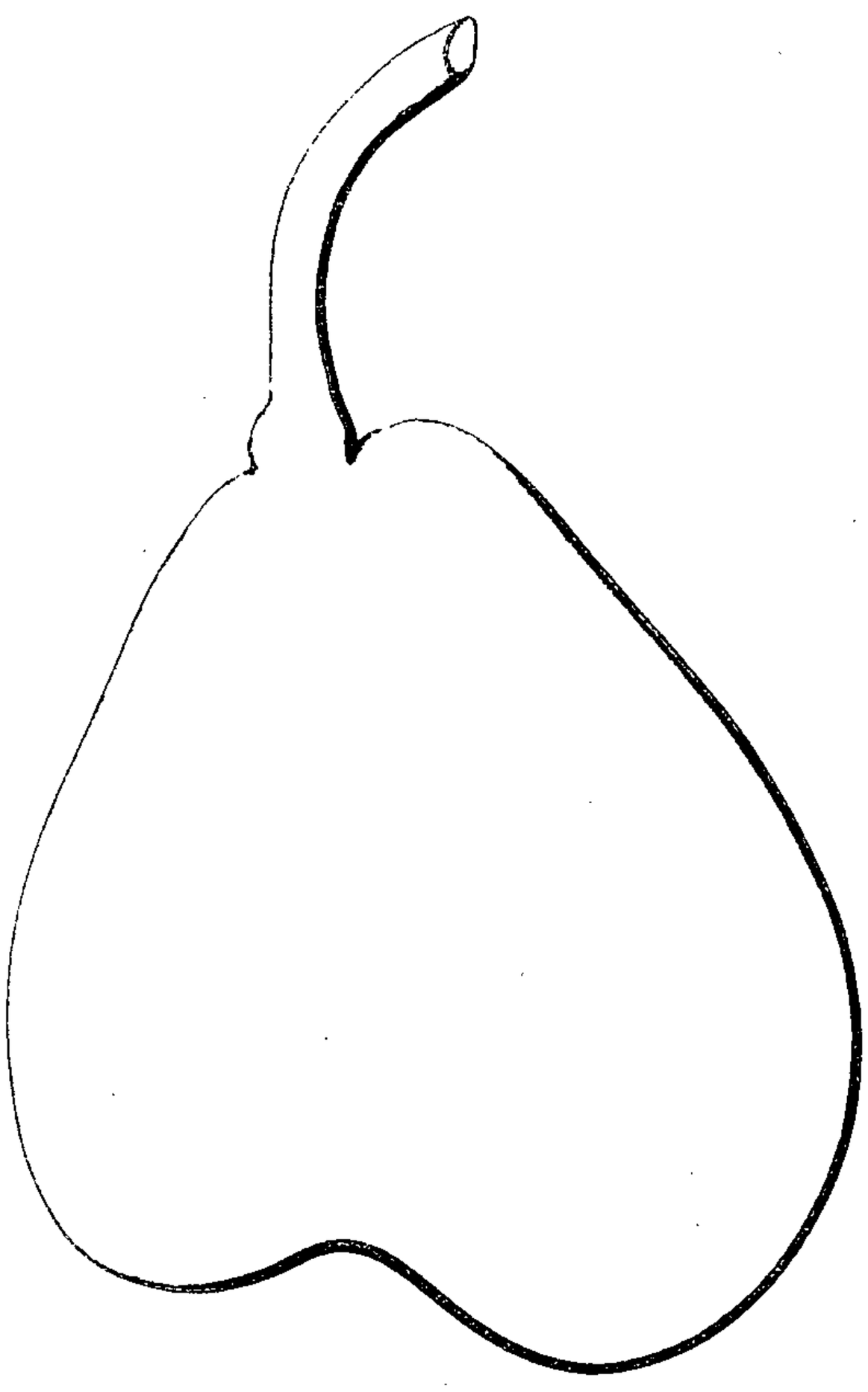
Observations. — La Belle de Lorient ressemble beaucoup à la poire de Curé, sans qu'il soit possible, cependant, de déclarer ces deux fruits identiques, car ce dernier se conserve jusqu'en février, tandis que le premier dépasse très-rarement la mi-octobre, et leurs qualités sont également des plus opposées.

Poire BELLE-LUCRATIVE. — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

Poire BELLE DU LUXEMBOURG. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans pepins*. Voir ce nom.

---

93. Poire BELLE DE MALINES.



Description de l'arbre. — *Bois :* excessivement fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés vers le sommet, étalés à la base, très-gros, très-longs, peu flexueux, rouge-brun foncé, ponctués de blanc et munis de coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, obtus, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales, profondément dentelées, portées sur un pétiole bien nourri, court et accompagné de très-longues stipules.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Le cognassier lui convient essentiellement, car il est des plus vigoureux; ses pyramides, dont la force et le développement sont remarquables, n'ont pas généralement beaucoup de feuilles.

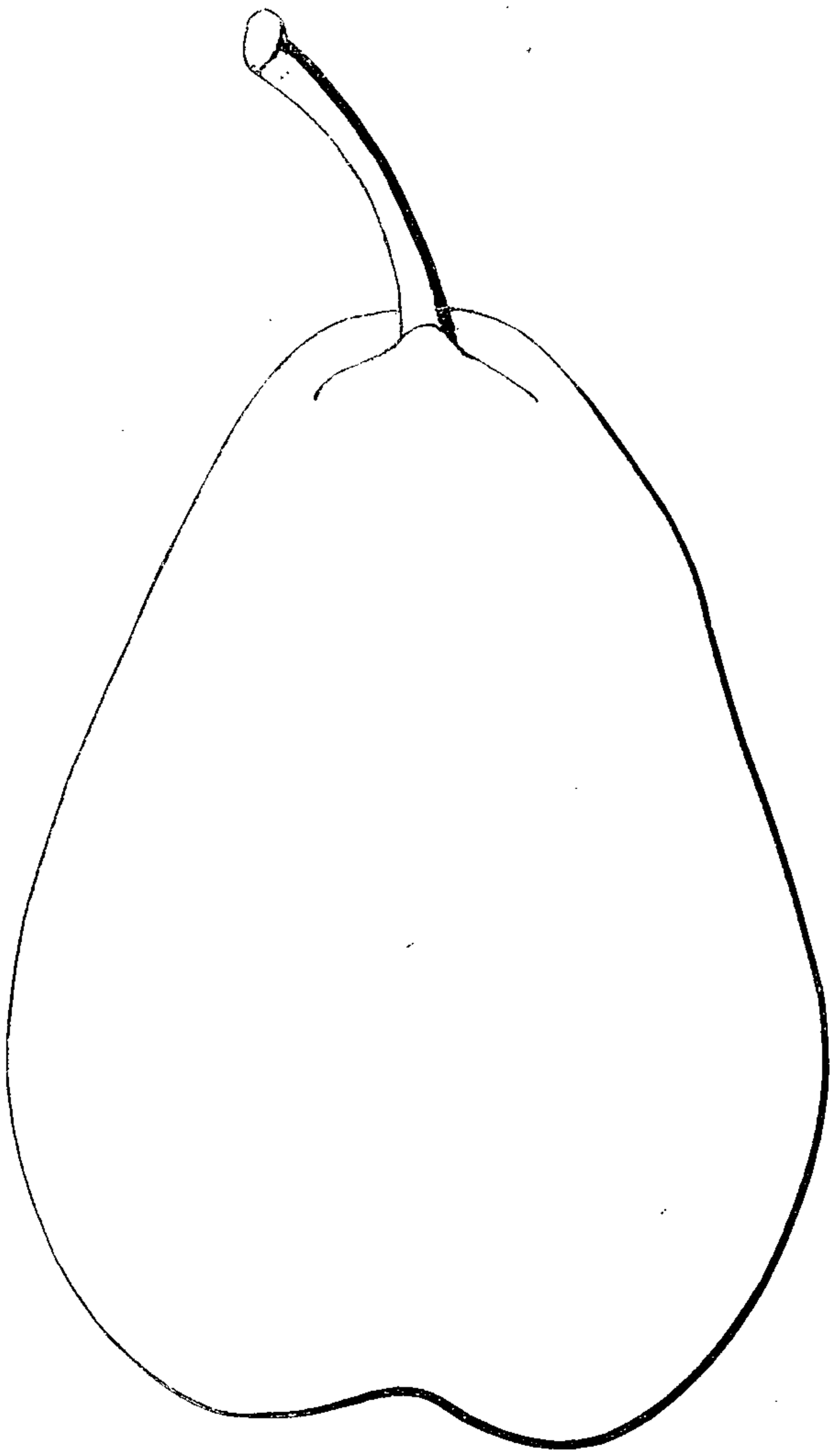
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, ayant parfois un côté moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* assez fort, long, arqué, continu avec le fruit, charnu à son point d'insertion. — *Œil :* moyen, ouvert, habituellement assez enfoncé. — *Peau :* jaune clair, ponctuée, veinée, maculée de roux, lavée de rose tendre sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanc mat, demi-fine, fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, douce, fraîche, sucrée, musquée, savoureuse.

Maturité. — Fin août et début de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est une poire toute nouvelle, mais sur laquelle les renseignements font entièrement défaut. Nous l'avons reçue de Belgique en 1863, et la multiplions depuis 1865.

94. Poire BELLE-MOULINOISE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, bien nourris, longs, érigés ou légèrement étalés, flexueux, brun-roux, largement ponctués de gris, ayant les coussinets peu marqués. — *Yeux :* coniques, petits, pointus, non adhérents. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, acuminées, à bords finement dentés, à pétiole roide, court et gros.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur le cognassier, il fait de jolies pyramides; sa vigueur est extrême; il est très-touffu.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* oblongue, régulière, obtuse, un peu ventrue et bosselée. — *Pédoncule :* long, assez fort, arqué, obliquement inséré dans une étroite cavité et souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, bien développé, ouvert, presque saillant. — *Peau :* verdâtre, rude au toucher, ponctuée de roux, maculée de fauve auprès du pédoncule, et lavée de rose foncé du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme, odorante, juteuse et cassante. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, musquée, douée d'une délicieuse saveur.

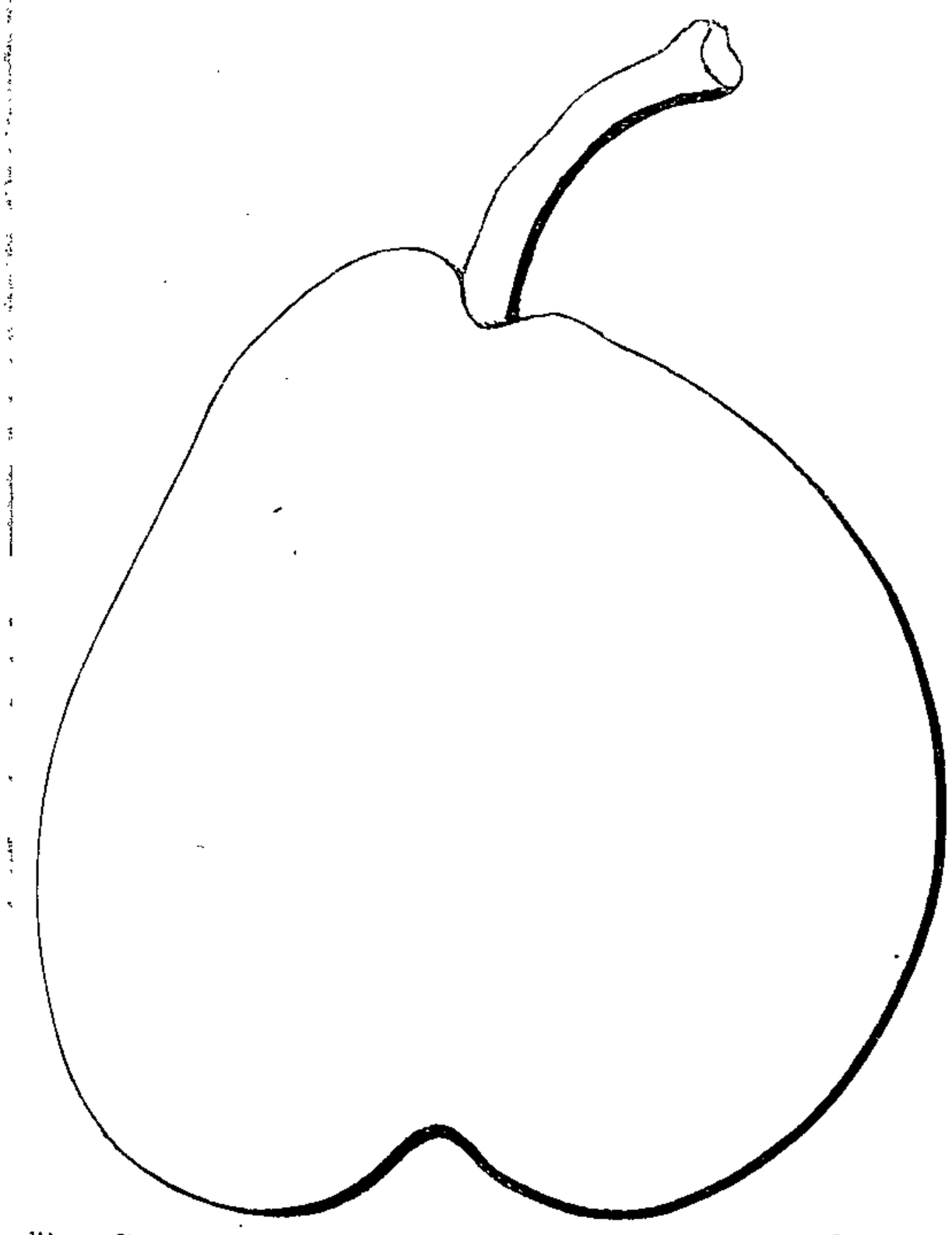
Maturité. — De février à mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété provient des semis de M. Grolez-Duriez, pépiniériste aux Moulins, banlieue de Lille ; il l'a mise dans le commerce en 1864.

95. Poire BELLE DE NOËL.

Synonymes. — *Poires :* 1. Belle-après-Noel (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 36). — 2. Fondante de Noel (*Id. ibid.*). — 3. Bonne de Noel (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 4. Souvenir Espéren (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1862, t. II, p. 17 de la Table des fruits à l'étude).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, très-gros, courts, légèrement flexueux, jaune brunâtre, finement ponctués de gris et semés de larges taches noirâtres ; leurs mérithalles sont excessivement courts et leurs coussinets n'ont qu'une faible saillie. — *Yeux :* ovoïdes, assez volumineux, souvent pointus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, à bords dentelés en scie, à pétiole très-court et très-fort.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier, qui manque généralement de vigueur sur cognassier, et s'y développe tardivement, y prend cependant une forme pyramidale élégante et régulière. Sur franc, s'il prospère beaucoup mieux, il y est néanmoins toujours un peu faible.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-obtuse ou turbinée-arrondie, ventrue, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, arqué, obliquement implanté dans un étroit évasement dont les bords sont des plus accidentés. — *Œil :* grand, souvent mi-clos et contourné, placé dans un large bassin rarement profond. — *Peau :* jaune clair verdâtre, ponctuée de gris et de roux, maculée de fauve, surtout auprès de l'œil, et faiblement lavée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, acidule, parfois même un peu astringente, mais constamment douée d'un parfum particulier qui la rend fort agréable.

Maturité. — De la fin d'octobre jusqu'au commencement de décembre ; et quelquefois même atteignant le mois de janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — On doit cette excellente poire à l'un des hommes qui aima le plus, en Belgique, la pomologie, au major Espéren ; et, nous dit M. Bivort :

« Il la gagna en 1842 et lui donna le nom de *Fondante de Noël*, qui désignait le jour où il l'avait dégustée pour la première fois. » (*Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 36.)

Observations. — Nous croyons, avec M. Bivort, qu'on eut tort de substituer au nom primitif de cette variété, celui sous lequel on la vend habituellement

aujourd'hui : *Belle de Noël* ou *Belle-après-Noël*. Outre qu'une telle dénomination n'était pas suffisamment justifiée, elle eut encore le fâcheux résultat de grossir la liste des synonymes, qui certes n'en avait pas besoin ! — En 1862, M. de Liron d'Airoles décrivait à la fin du tome II de ses *Notices pomologiques* (2e Supplément, page 17), une poire Souvenir Espéren, et l'attribuait aux semis de M. Berckmans, horticulteur belge résidant maintenant aux États-Unis. Après minutieux examen force nous est de déclarer que, dans notre école, l'arbre ainsi appelé ne diffère en rien, par ses produits et son bois, du poirier dont nous venons de nous occuper.

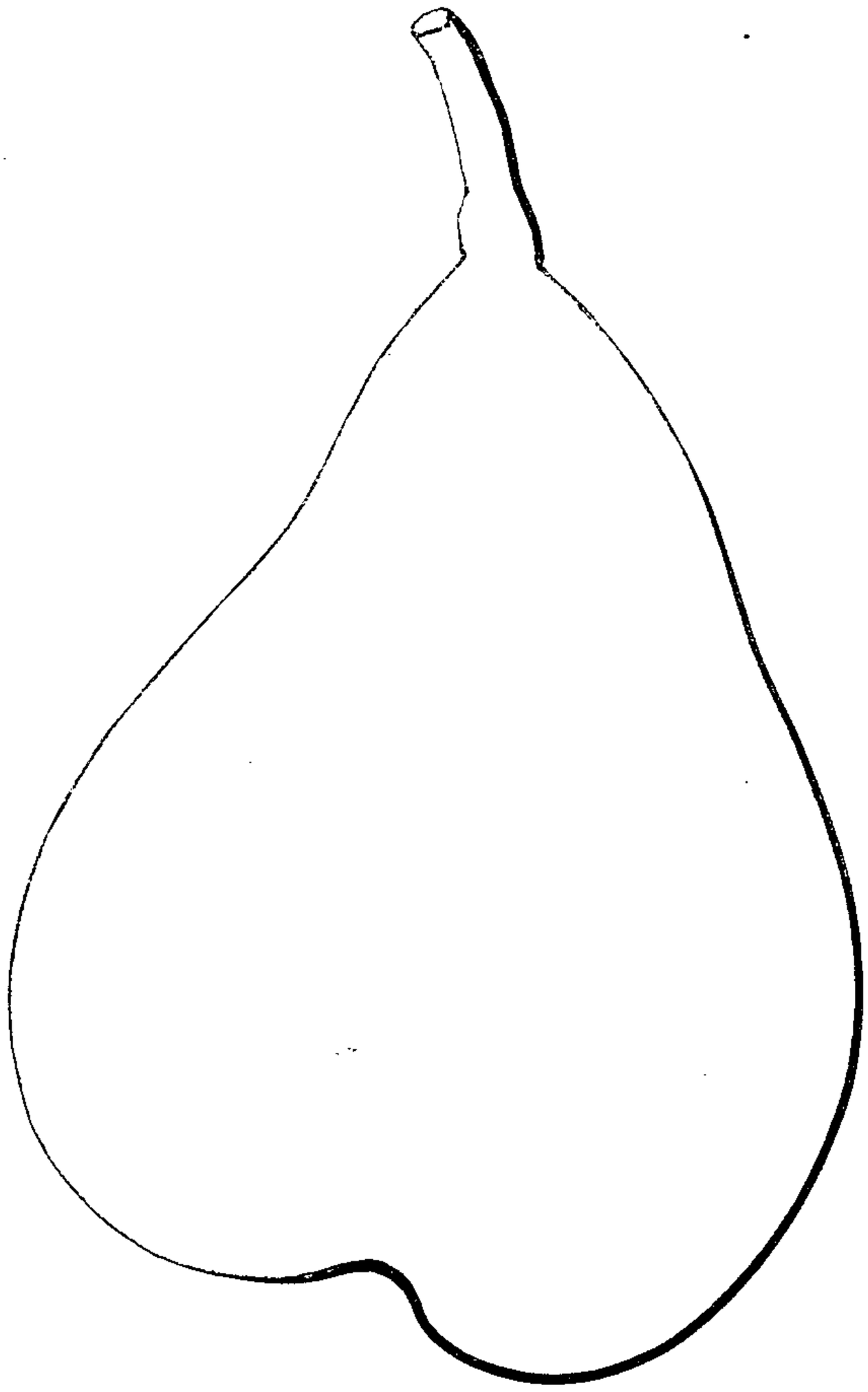
Poire BELLE DE NOISETTE. — Synonyme de poire *Duc de la Force*. Voir ce nom.

Poire BELLE DE PRAGUE. — Synonyme de poire *Belle de Thouars*. Voir ce nom.

Poire BELLE DE QUASCO. — Synonyme de poire *Belle de Guasco*. Voir ce nom.

---

96. Poire BELLE-ROUENNAISE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne, vert grisâtre foncé. — *Rameaux :* nombreux, ordinairement un peu arqués et bien étalés, longs, gros, flexueux, vert-brun, faiblement lavés de rouge pâle et ponctués de gris-blanc ; ils ont les coussinets ressortis. — *Yeux :* à écailles renflées, volumineux, ovoïdes, non adhérents. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, ayant les bords profondément dentés et le pétiole long et fort.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sur cognassier, cet arbre est vigoureux ; il fait de belles pyramides, et le développement de son écusson est assez vif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, ventrue, fortement côtelée vers l'œil, où parfois l'une de ses faces est également déprimée. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, renflé à son point d'insertion, continu avec le fruit, et presque toujours obliquement implanté. — *Œil :* peu enfoncé, ouvert, bien développé, grand, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux, veinée de fauve

autour du pédoncule et souvent couverte de quelques taches roussâtres et squammeuses. — *Chair :* demi-fine, blanche, juteuse, fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, acidule, possédant une saveur beurrée vraiment exquise.

Maturité. — De la fin d'août à la mi-septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Récemment gagnée, elle provient des semis de M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen. Sa première fructification eut lieu en 1856, et sa propagation l'année suivante.

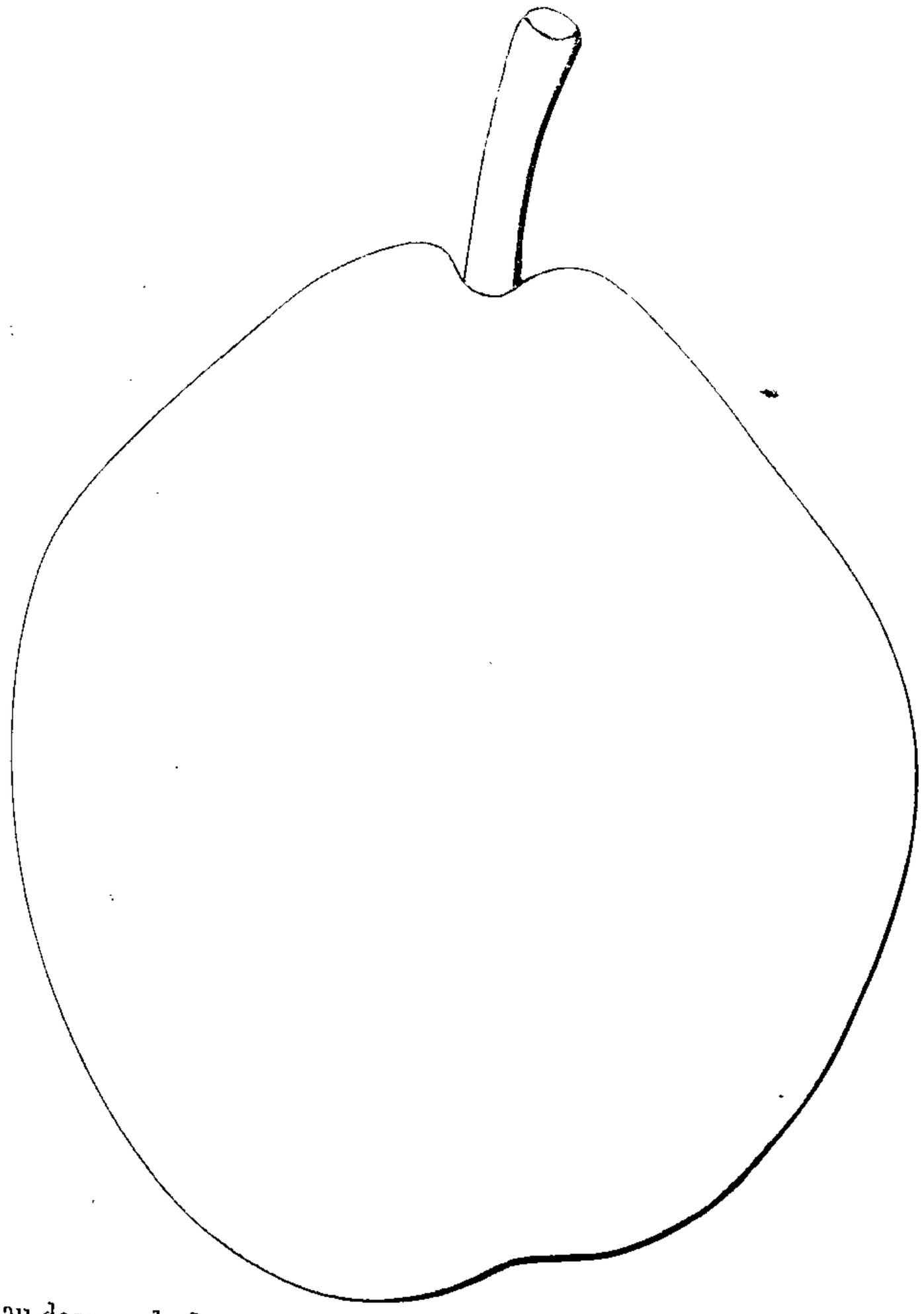
Observations. — On a dit que sa maturité arrivait en novembre et se prolongeait jusqu'à la mi-décembre. Chez nous, elle s'est montrée beaucoup plus hâtive, puisque nous l'avons mangée dès la fin d'août, sans pouvoir la conserver au delà de la mi-septembre. Aussi la regardons-nous comme un fruit d'été, et non d'automne.

Poire BELLE-SANS-PEPINS. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans pepins*. Voir ce nom.

---

97. Poire BELLE DE SEPTEMBRE.

Synonyme. — *Poire* Grosse de Septembre (Schmidt, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1864, t. V, p. 249).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, peu flexueux, gris-roux, largement ponctués, à coussinets bien développés. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, légèrement duveteux, placés en éperon et ayant les écailles bombées. — *Feuilles :* ovales-allongées, cotonneuses, à bords entiers ou faiblement denticulés, à pétiole court et nourri.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Il prospère très-bien sur cognassier; sa vigueur est grande; ses pyramides sont fortes et belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et quelquefois plus considérable. — *Forme :* oblongue ou

turbinée-arrondie, ayant généralement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, arqué, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, mi-clos, souvent contourné, presque saillant. — *Peau :* jaune pâle, tachée de fauve, finement ponctuée de gris, et lavée parfois de rouge-brun sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* verdâtre, fine, juteuse, demi-fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, parfumée, délicate, mais un peu trop astringente.

Maturité. — Fin septembre et début d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — A peine connue en France, cette variété a pris naissance en Prusse, où elle est nommée *Grosse de Septembre* [Grosse Septemberbirne], et voici ce qu'écrivait à son sujet, au cours de 1864, un pomologue fort distingué, M. Schmidt, inspecteur des forêts à Blumberg, près Stettein ; nous traduisons textuellement :

« Cet ancien poirier a été, jusqu'ici, presque uniquement cultivé dans le nord de l'Allemagne, et surtout en Poméranie, où j'en rencontrais déjà, il y a une cinquantaine d'années, des sujets fort âgés. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. V, p. 249.)

Observations. — Les Allemands conservent ce fruit, nous disent-ils, cinq ou six semaines, de la mi-septembre à la fin d'octobre. Dans l'Anjou, il mûrit bien vers la moitié de septembre, mais il ne saurait y dépasser ce même mois, car il blettit très-vite.

---

98. Poire BELLE DE THOUARS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Belle de Jersey (*Annales du Comice horticole de Maine-et-Loire*, 1852, p. 190). — 2. Coulon de Saint-Marc (*Ibid.*). — 3. Belle de Troyes (Langelier, cité par Thompson, *the Journal of the horticultural Society of London*, 1855, t. IX, p. 300). — 4. *Belle de Prague* (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 63). — 5. Saint-Marc (*Id. ibid.*). — 6. Belle de Thouarsé (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, ordinairement étalés, des plus gros, courts, géniculés, vert-brun olivâtre, finement ponctués, à coussinets prononcés, à mérithalles habituellement courts. — *Yeux :* noirâtres, ovoïdes, assez volumineux, à écailles bombées, excessivement écartés du bois, et parfois sortis en éperon. — *Feuilles :* d'un beau vert mat, ovales ou elliptiques, ayant les bords régulièrement dentés et le pétiole court, très-fort et pourvu de longues stipules.

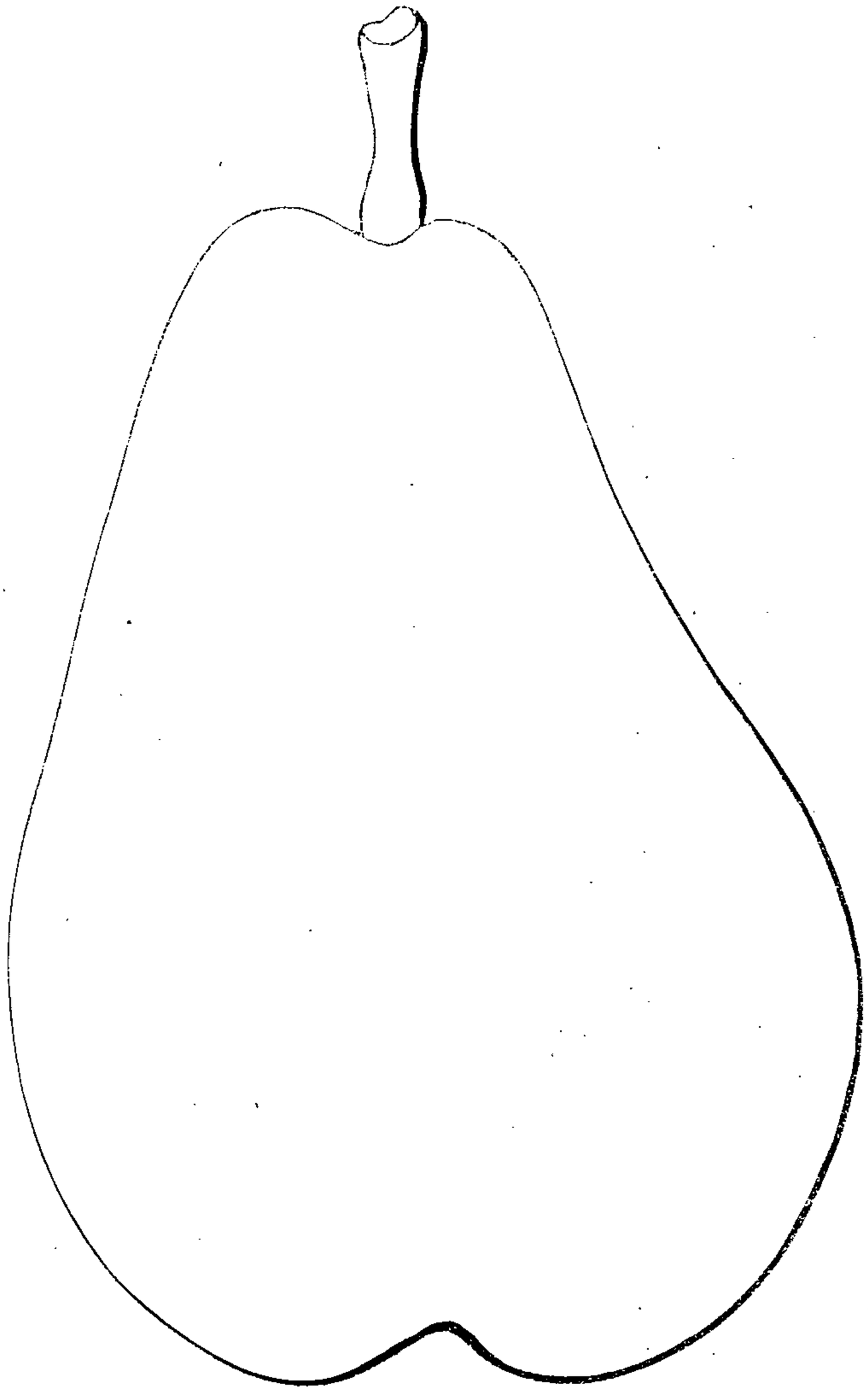
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre, dont la vigueur est grande, se greffe avantageusement sur cognassier, il s'y développe rapidement en pyramides des plus feuillues, des mieux ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* allongée, obtuse, bosselée et souvent contournée. — *Pédoncule :* assez court, droit ou arqué, bien nourri, obliquement implanté dans un faible évasement. — *Œil :* petit, rond,

ouvert, peu enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* épaisse, bronzée, entièrement et fortement ponctuée de gris clair. — *Chair :* grosse, blanche, cassante, légèrement pierreuse. — *Eau :* suffisante, acidule, faiblement sucrée, complétement dénuée de parfum.

Poire Belle de Thouars.



Maturité. — Octobre et novembre.

Qualité. — Deuxième pour la cuisson.

Historique. — Nous la croyons originaire de Thouars, près Bressuire (Deux-Sèvres) ; et c'était aussi l'opinion de feu Prévost, le pomologue rouennais. Vers 1839, le Comice horticole d'Angers reçut un poirier appelé *Coulon de Saint-Marc*, et le multiplia longtemps sous ce nom, quoiqu'il ne fût autre — nous l'avons constaté récemment — que l'espèce dite Belle de Thouars, puis Belle de Thouarsé, Belle de Troyes, Belle de Prague, par suite, probablement, de mauvaises lectures d'étiquettes. Nous ne saurions indiquer de quelles mains le Comice tenait cet arbre, et moins encore expliquer la dénomination bizarre qu'il portait lorsqu'on le lui envoya. Mais quant au second pseudonyme [*Belle de Jersey*] sous lequel la Belle de Thouars a souvent circulé, voici comment il se produisit : M. Langelier, décédé pépiniériste à Jersey, possédant cette variété, la répandit abondamment il y a une quarantaine d'années, surtout en Angleterre; et quoiqu'il l'appelât Belle de Troyes, on finit par lui appliquer le nom de l'île où résidait son expéditeur. Et ce fut ainsi que nombre de personnes achetèrent la Belle de Jersey, qu'ensuite on supposa, mais bien à tort, la même que la Belle-Angevine. — La propagation de la Belle de Thouars ne doit pas être de beaucoup antérieure à 1830.

Observations. — Ce serait une erreur, malgré le surnom de Saint-Marc dont

on a gratifié ce fruit, de supposer qu'il fût possible de le conserver jusqu'en avril, mois où l'on fête l'évangéliste Marc; jamais, en effet, la Belle de Thouars n'a dépassé les derniers jours de novembre; et même, si l'on veut qu'elle ait toutes les qualités recherchées pour les compotes, il est indispensable de l'utiliser vers la mi-octobre, avant sa complète maturité.

Poire BELLE DE THOUARSE. — Synonyme de poire *Belle de Thouars*. Voir ce nom.

Poire BELLE DE TROYES. — Synonyme de poire *Belle de Thouars*. Voir ce nom.

Poire BELLE-VERNIE. — Synonyme de poire *de Duvergnies*. Voir ce nom.

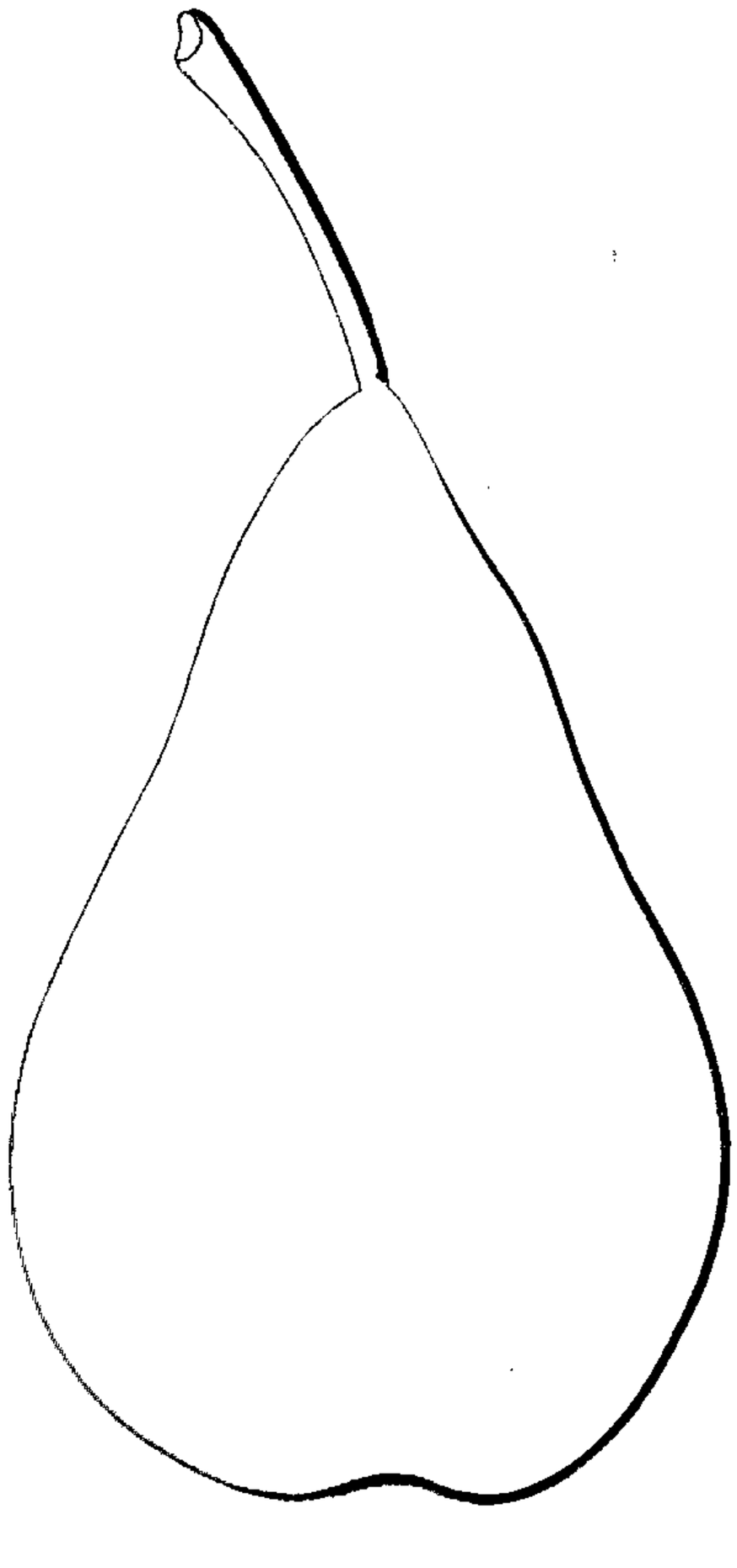
Poire BELLE DU VERNIS. — Synonyme de poire *de Duvergnies*. Voir ce nom.

Poire BELLE-VIERGE. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire BELLISSIME. — Synonyme de poire *de Deux-fois-l'an*. — Voir ce nom.

---

99. Poire BELLISSIME D'AUTOMNE.



Synonymes. — *Poires* : 1. Belle-et-Bonne d'Automne (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 94). — 2. Vermillon d'Automne (Dom Gentil, *le Jardinier solitaire*, édition de 1723, p. 48). — 3. Vermillon (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 128). — 4. Grosse-Muscadille (Herman Knoop, *Fructologie*, édition de 1771, p. 138). — 5. Muscadille rouge (*Id. ibid.*). — 6. Musgat rouge (*Id. ibid.*). — 7. Vermillon d'Automne des Dames (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 74). — 8. Petit-Certeau (Thompson, *Catalogue of the fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, édition de 1842, p. 132). — 9. Des Dames (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 10. Friséus (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : de force moyenne. — *Rameaux* : assez nombreux, un peu faibles, érigés, à peine flexueux, violet foncé, finement ponctués de gris clair et munis de coussinets légèrement ressortis. — *Yeux* : moyens, coniques, pointus, adhérents. — *Feuilles* : petites, ovales-arrondies, acuminées, ayant les bords unis ou faiblement denticulés, et le pétiole long et frêle.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Cet arbre, de vigueur convenable, se greffe sur franc ou sur cognassier; ses pyramides sont fortes et très-feuillues; le développement de son écusson est hâtif.

Description du fruit. — *Grosseur :* variable, mais plutôt moyenne que petite. — *Forme :* allongée, régulière, parfois légèrement obtuse, bosselée vers le sommet. — *Pédoncule :* long, menu, droit ou arqué, souvent renflé à la base et obliquement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* grand, des plus développés, bien ouvert, toujours saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de fauve du côté de l'ombre, et largement lavée de rouge-brun brillant sur la partie exposée au soleil, où elle est également semée de points gris clair. — *Chair :* blanche, fine, demi-fondante, juteuse, un peu marcescente et un peu pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, douce, savoureusement parfumée.

Maturité. — De la mi-septembre jusqu'aux derniers jours d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Merlet est le premier auteur qui chez nous ait parlé de cette poire. On la trouve décrite en 1675, sous le nom de Belle-et-Bonne, dans la seconde édition de son *Abrégé des bons fruits*. Était-elle mentionnée déjà dans la précédente, qui parut en 1670?... Nous l'ignorons. Quoi qu'il en soit, cette variété, d'origine française, commençait à se répandre vers le milieu du XVIIe siècle, et perdait bientôt sa dénomination primitive pour celle de Bellissime d'Automne, que Merlet crut d'abord particulière à une espèce nouvelle. Cela se constate dans la troisième édition de son précieux ouvrage, où l'on voit en 1690 la Belle-et-Bonne figurer à la page 80, et la Bellissime d'Automne à la page 82, suivies chacune de descriptions parfaitement semblables. Mais cette erreur dura peu; comme aussi l'on oublia vite le premier nom de la Bellissime d'Automne — dont la province natale reste encore à découvrir — devant les nombreuses rebaptisations qu'elle eut à subir, en France et à l'étranger.

Observations. — Dom Gentil, religieux qui dirigea longtemps avec succès la célèbre pépinière du couvent des Chartreux, à Paris, disait en 1723, dans son *Jardinier solitaire :*

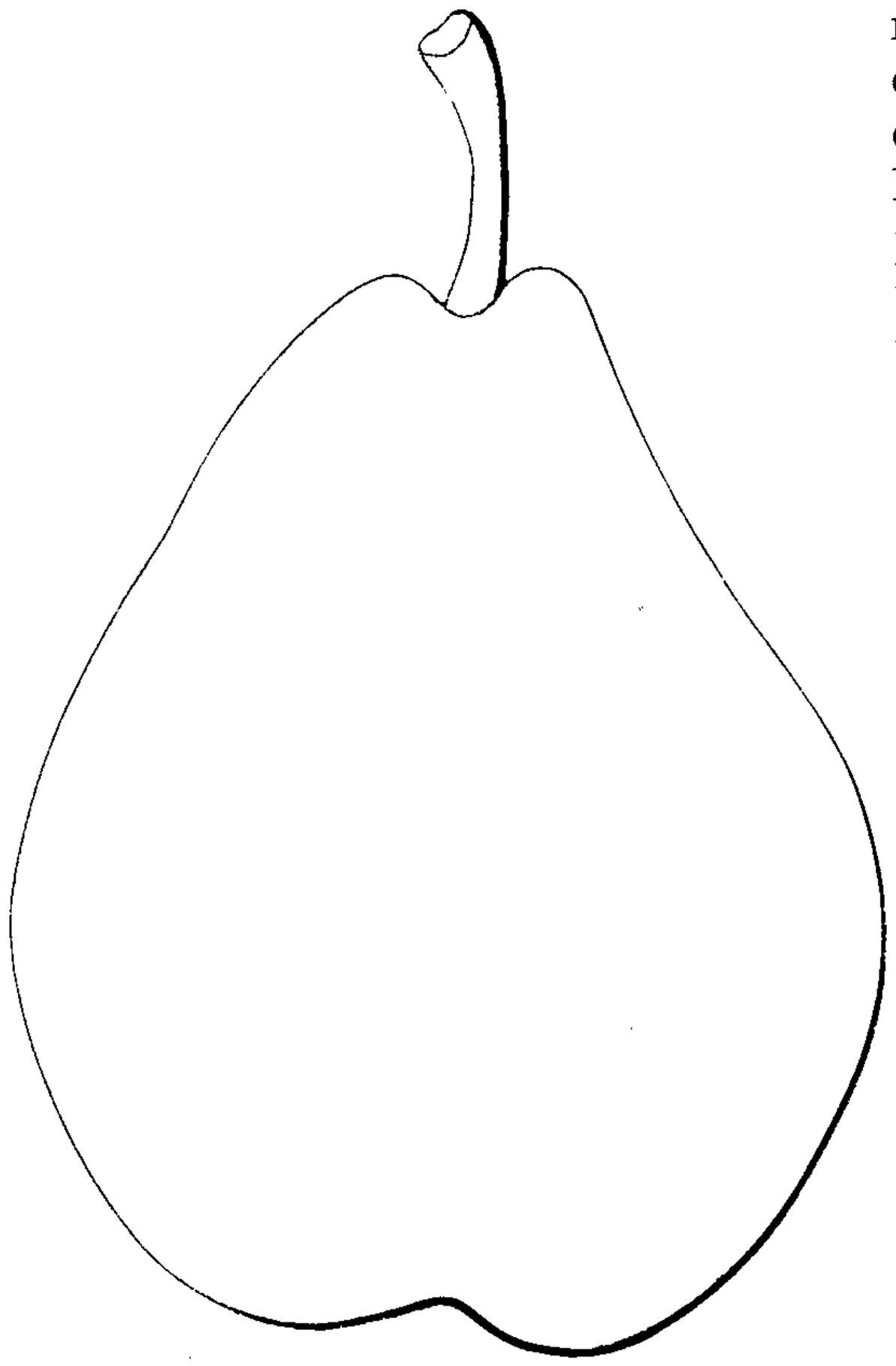
« Pour avoir la Bellissime d'Automne, ou poire Vermillon, dans sa parfaite bonté, il faut qu'elle se détache de l'arbre.... Donc, mettez de la paille autour de ce poirier, pour empêcher que ses fruits ne soient point meurtris en tombant. » (Page 48.)

Et la recommandation faite ici est toujours bonne à suivre; de même qu'il importe également de bien surveiller cette poire au fruitier, où elle blettit aisément sans que son brillant coloris s'altère et attire ainsi l'attention. — M. Decaisne, en la décrivant dans le tome II du *Jardin fruitier du Muséum*, lui a donné pour synonyme une poire des Dames, entre autres, que peut-être on pourrait confondre avec une espèce nommée poirier de Dame ou poirier des Beuhards, si l'on ne savait que les produits de cette dernière variété diffèrent complétement de la Bellissime d'Automne. Ils ont en effet la forme d'une Bergamote, mûrissent dès le milieu d'août, et se gardent à peine une dizaine de jours.

100. Poire BELLISSIME D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires* : 1. Laurentienne (J. Bauhin, *Historia plantarum*, 1570-1580, livre I, p. 49). — 2. Suprême (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 11). — 3. Saint-Laurent (Bosc, *Nouveau cours d'agriculture*, t. X, p. 241). — 4. Muscadet d'Été (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 69). — 5. Bassin (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 6. Belle-Cornélie (*Id. ibid.*). — 7. Just (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés près du sommet, étalés vers la base, forts, très-longs, droits, cotonneux, rouge ardoisé, largement ponctués, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* des plus petits, ovoïdes-obtus, aplatis, complétement adhérents. — *Feuilles :* rarement abondantes, acuminées, elliptiques, cotonneuses, ayant les bords entiers et le pétiole excessivement long, gros et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Les pyramides de ce poirier sont très-élancées mais trop dépourvues de rameaux ; il réussit sur franc et sur cognassier ; le développement de son écusson est assez hâtif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* oblongue, ventrue, obtuse, considérablement amincie près du sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu nourri, renflé aux extrémités, arqué, obliquement inséré dans une étroite cavité souvent mamelonnée. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, régulier, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'ocre, brillante, maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, fortement ponctuée de brun-roux du côté de l'ombre, et très-largement lavée de carmin sur la face frappée par le soleil, où elle est en outre couverte de points gris clair. — *Chair :* blanchâtre, un peu grossière, cassante, contenant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* suffisante, fraîche, sucrée, aigrelette, faiblement parfumée.

Maturité. — De la mi-juillet au commencement d'août.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

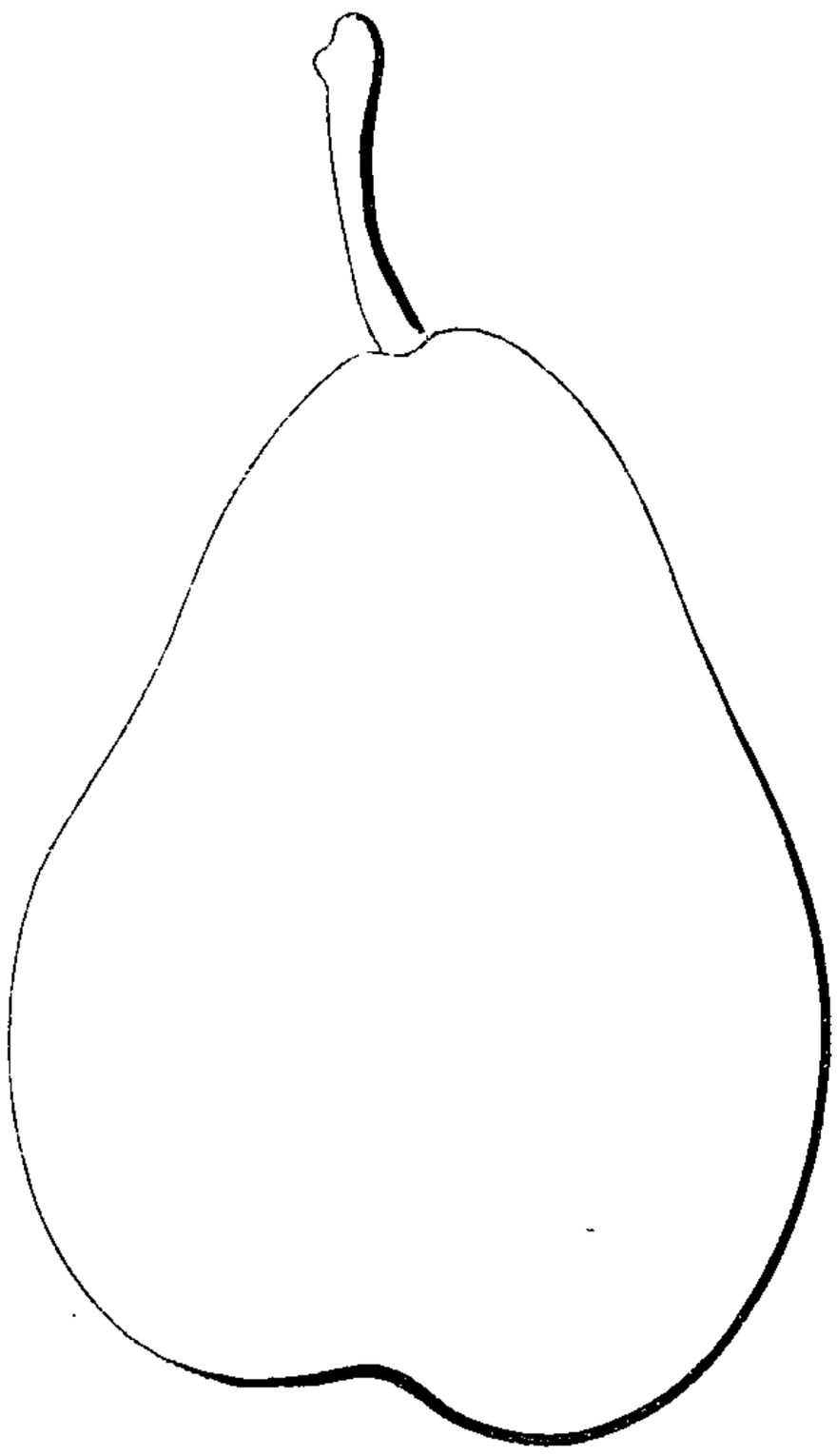
Historique. — La poire ici décrite est connue depuis plusieurs siècles, et

même on a cru — mais à tort — retrouver en elle une des variétés cultivées par les Romains. Témoin ce passage d'un auteur hollandais :

« Dans mon pays, la Bellissime d'Été des Français est appelée Madame, ou Suprême ; les Grecs la nommaient Myrrhapia; les Romains, Onychina.... » (De Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, pp. 27-28.)

Qui ne voit, en effet, que ces deux noms, Myrrhapia, Onychina, ne sauraient convenir à un fruit dont l'eau ne rappelle en rien le parfum de la myrrhe, ni la peau le blanc rosé des ongles?... Du reste, on sait depuis longtemps que la variété à laquelle ils se rapportent, est uniquement la Cuisse-Madame. — Toutefois, si la Bellissime d'Été ne parut ni dans les jardins de Varron, ni dans ceux de Columelle, on peut affirmer qu'au XV^e^ siècle, et sans doute avant, on la mangeait dans le Midi de la France, surtout à Montpellier, où Jean Bauhin le naturaliste la rencontra vers 1560. Ce fut lui qui le premier la signala, observant page 49 de son *Historia plantarum*, « qu'on l'appelait « LAURENTIANA, parce qu'ordinairement elle « était mûre le jour où l'on fêtait saint Lau- « rent (10 août). » Et malgré les différents noms appliqués ensuite à cette variété, il est à remarquer que celui-là se maintint quand même dans le Languedoc et les provinces y confinant, ainsi qu'il résulte du passage ci-après, écrit en 1809 par M. Bosc, alors professeur au Jardin des Plantes de Paris :

Poire Bellissime d'Été. — *Deuxième Type.*



« La poire *Saint-Laurent*, fruit moyen, turbiné,.... mûrissant au commencement d'août ; M. Calvel, à qui on en doit la connaissance, dit qu'elle est commune daus les départements méridionaux.... » (*Nouveau cours d'agriculture*, t. X, p. 241.)

Observations. — On a presque toujours rangé les poires *Sabine d'Été* et de *Madame*, parmi les synonymes de la Bellissime d'Eté ; elles sont loin pourtant de lui ressembler. La première n'est autre que la Jargonelle, si bien décrite en 1768 par Duhamel (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 123), et la deuxième appartient aux espèces hollandaises introduites chez nous au cours du XVII^e^ siècle. Cette double erreur vient de ce qu'on laisse subsister dans les pépinières et les Catalogues, sous le nom de Bellissime d'Eté, plusieurs poiriers différant entièrement de l'arbre que nous venons d'étudier, le seul qui soit identique avec celui dont la Quintinye, Duhamel, le Berriays, Prévost et Decaisne se sont longuement occupés. Et puisque nous invoquons l'autorité de M. Decaisne, faisons remarquer que ce savant botaniste lui a donné place dans son volumineux et bel ouvrage, mais sous la dénomination toute parisienne de poire *Bassin*, ainsi expliquée :

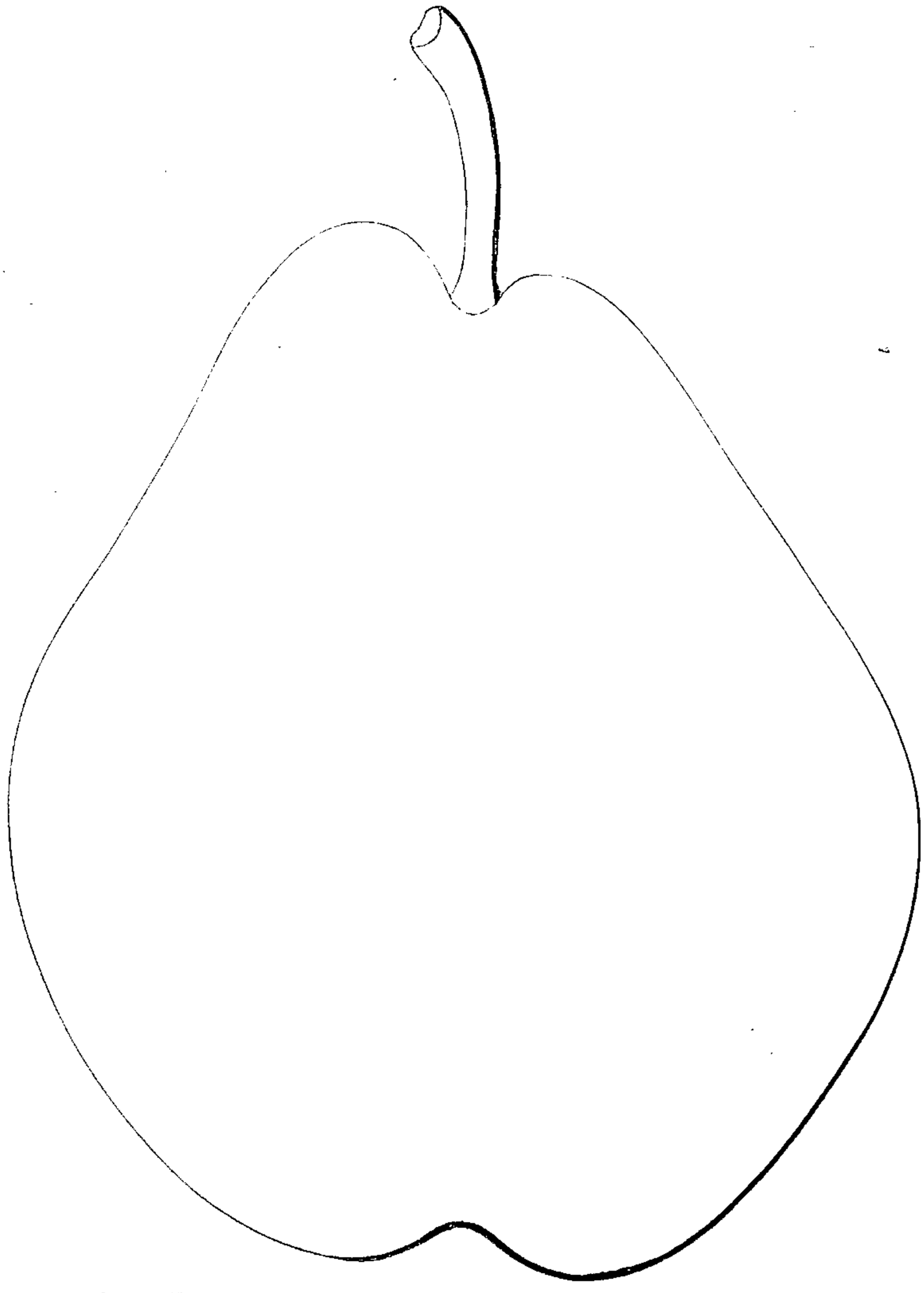
« Depuis nombre d'années, la poire Bassin apparaît en très-grande quantité sur les marchés et dans les rues de Paris.... C'est la *Bellissime d'Été* décrite par Duhamel, mais je lui ai conservé le nom sous lequel elle arrive et se vend ici. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I.)

Enfin, ajoutons qu'elle ne saurait avoir non plus pour synonyme la poire *Briffaut*,

comme l'ont pensé quelques horticulteurs, et terminons son article en assurant que la Quintinye fut trop sévère, lorsqu'il dit: « Je la connais pour si mauvaise, que « je ne conseille à personne de la planter !... » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, t. I, p. 316.) Réellement, elle vaut bien la culture, et l'extrême fertilité de l'arbre la rend même recommandable, puisque sur les marchés de Paris « son prix moyen varie de six à dix francs le cent, » d'après M. Decaisne.

101. Poire BELLISSIME D'HIVER.

Synonyme. — *Poire* Vermillon d'Hiver des Dames (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, flexueux, duveteux, brun verdâtre, ponctués de gris, aux coussinets bien marqués. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, brunâtres, adhérents. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, souvent canaliculées, ayant les bords entiers ou très-faiblement crénélés, et le pétiole épais et court.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; il est vigoureux, des plus touffus et se développe admirablement en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, mais parfois moyenne. — *Forme :* variant entre la turbinée-ventrue et la turbinée-arrondie, et toujours mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, arqué, renflé à la base, régulièrement implanté dans une assez large et assez profonde cavité. — *Œil :* grand, bien formé, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée et finement veinée de fauve du côté de l'ombre, tandis que la partie opposée est d'un rouge-brun, clair et luisant, sur lequel se détachent de nombreux points gris. — *Chair :* blanche, mi-cassante, mi-fine, juteuse, non pierreuse. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, quoiqu'un peu astringente, mais trop dépourvue de parfum pour être délicate.

Maturité. — De février jusqu'en avril.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Le nom de Bellissime d'Hiver n'apparut chez nos anciens pomologues, qu'en 1690, et ce fut Merlet qui l'inscrivit alors dans la troisième édition de son *Abrégé des bons fruits*. Mais disons vite que la poire qu'il appelait ainsi, était la Bellissime d'Hiver de Bur, fort différente de celle dont nous nous occupons actuellement ; et Merlet, en ajoutant au nom de sa variété le déterminatif de Bur, semble indiquer qu'une autre Bellissime d'Hiver existait déjà parmi les poiriers cultivés en France. Le fruit auquel il appliqua ce surnom distinctif, nous avons dit plus haut (page 191) que nous le regardions comme identique avec la Belle-Angevine. Renvoyons donc le lecteur à l'article relatif à cette dernière poire, et démontrons que l'espèce ici décrite se rapporte exactement à la *Bellissime d'Hiver* étudiée pour la première fois par le savant Duhamel du Monceau, en 1768. Voici comment il l'a caractérisée :

« Elle est plus grosse que le Catillac, ayant jusqu'à quatre pouces de diamètre, sur trois pouces neuf lignes de hauteur. Sa *forme* est presque ronde, diminuant un peu de grosseur du côté de la *queue*, qui est grosse, longue de huit à dix lignes, plantée à fleur du fruit ou entre quelques bosses peu élevées. Le côté de la tête est arrondi, et l'*œil* est placé dans une cavité peu profonde. Sa *peau* est lisse, le côté du soleil est d'un beau rouge tiqueté de gris clair, et le côté de l'ombre est jaune, tiqueté de fauve. Sa *chair* est tendre, sans pierres, très-moelleuse étant cuite. Son *eau* est douce, abondante, sans âcreté, relevée d'un petit goût de sauvageon. Cette poire, dont le nom convient bien à sa grosseur et à la beauté de ses couleurs, se conserve jusqu'en mai; elle est meilleure, cuite sous la cloche, que le Catillac; on peut même en faire d'assez bonnes compotes. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, pp. 234-235.)

Duhamel, qui se préoccupait très-rarement de l'origine des fruits, n'a pas su d'où provenait cette variété, ou tout au moins n'a pas songé à donner ce renseignement. Elle appartient certainement à la France, et les pomologues étrangers, les Allemands entre autres, l'en déclarent indigène. Par ce qui précède, on voit qu'elle n'y fut guère répandue avant la fin du XVII^e^ siècle. Aujourd'hui, on la recherche beaucoup en Prusse, en Autriche, et surtout en Bavière, où les horticulteurs l'ont appelée Kaiserbergamote [*Bergamote Impériale*]. (Voir l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1863, t. V, p. 152.)

Observations. — « En quelques endroits — disait en 1808 M. de Launay — « la Bellissime d'Hiver est appelée Téton de Vénus et Catillac. » (*Le Bon-Jardinier*, pp. 136-137.) Aujourd'hui, presque tous les pépiniéristes savent parfaitement que ces deux derniers noms ne sont pas synonymes du premier ; cependant, comme on

les rencontre encore ainsi qualifiés dans plusieurs publications de date assez récente, notre remarque ne saurait être complétement inutile. — Notons également que la *Belle de Noisette* n'a rien de commun avec la Bellissime d'Hiver.

Poire BELLISSIME D'HIVER DE BUR. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire BELLISSIME DE JARDIN. — Synonyme de poire *Béquesne*. Voir ce nom.

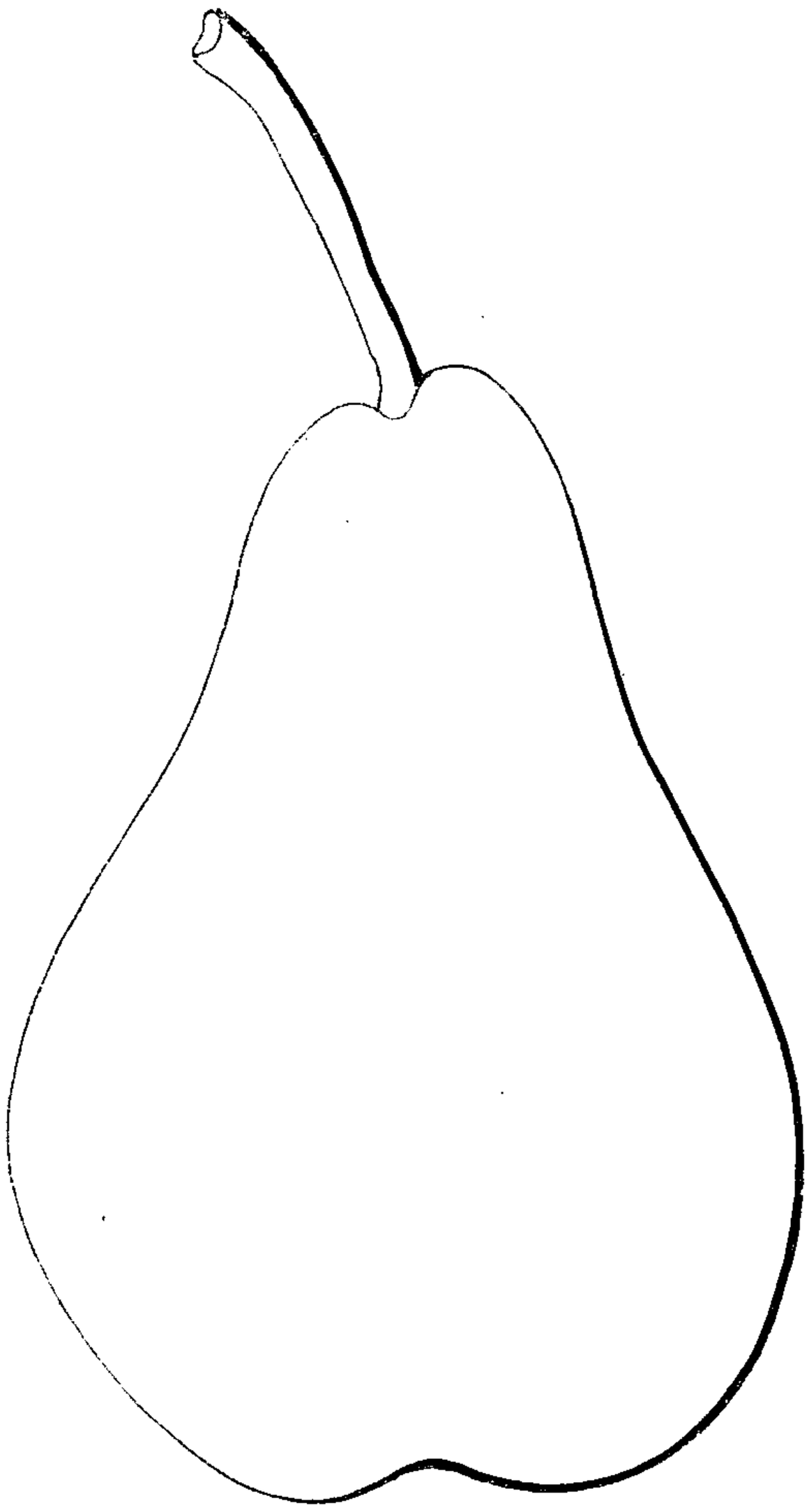
Poire BELLISSIME DE PROVENCE. — Synonyme de poire *de Stuttgardt*. Voir ce nom.

Poire BÉNITE. — Synonyme de poire *Ah-mon-Dieu!* Voir ce nom.

Poire BENS. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

---

102. Poire BÉQUESNE.



Synonymes. — *Poires* : 1. Béquesne d'Anjou (Henri Heissen, *Gartenlust* [*le Jardin d'agrément*], 1690). — 2. Béquinas (*Id. ibid.*). — 3. Double-Béquesne (*Id. ibid.*). — 4. Asperge d'Hiver (Mayer, *Pomona franconica*, 1801, p. 311). — 5. Bellissime de Jardin (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II.)

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, de grosseur moyenne, rarement très-flexueux, érigés, brun-roux, ponctués de gris, munis de coussinets faiblement marqués. — *Yeux :* coniques, pointus, petits, non adhérents, à écailles très-bombées. — *Feuilles :* ovales-allongées, acuminées, grandes, planes ou canaliculées, à bords profondément dentés, à pétiole allongé, menu, rougeâtre à la base.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On le greffe sur cognassier ; vigoureux, prompt à se développer, il fait de belles pyramides bien ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* allongée, obtuse, très-régulière,

généralement mamelonnée au sommet.— *Pédoncule:* long, mince, droit ou contourné, obliquement implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* large, ouvert, uni sur ses bords, presque saillant. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de roux, maculée de fauve autour du pédoncule, finement lavée de carmin sur la partie exposée au soleil, où elle est en outre marquée de points gris clair. — *Chair :* blanche, mi-cassante, à grain serré, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, peu savoureuse, peu parfumée.

Maturité. — D'octobre en janvier.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Elle n'apparaît dans nos pomologies, qu'à partir de 1675. A cette époque, c'est Merlet qui la cite (page 119), et sans indication de provenance. Cependant elle doit appartenir à l'Anjou, car un auteur allemand, Henri Heissen, la décrivant en 1690 dans son *Gartenlust* [*le Jardin d'agrément*], l'appelle *Béquesne* d'Anjou. M. Decaisne, cherchant l'étymologie du nom qu'elle porte, a posé cette question :

« On nomme en Champagne et en Brie, *Béquène* ou *Béquens* une jeune fille très-babillarde. En Lorraine, on appelle *Beccaine* le pic-vert, qui fait grand bruit avec son bec. Le nom de Béquesne donné à cette poire ferait-il allusion à la longueur de son bec (queue)?.... » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II.)

En partageant un tel sentiment, on pourrait citer aussi le mot *Béquerelle*, qui s'applique populairement aux femmes trop amies de la médisance ; mais nous ne pensons pas que ce soit la longueur, d'ailleurs fort ordinaire, du pédoncule de la poire Béquesne, qui lui ait valu cette dénomination ; d'autant mieux que jamais nous n'avons vu qu'on ait dit ou écrit : le *bec* d'une poire, pour : la *queue* d'une poire.... A notre sens, Béquesne est un nom d'individu, ou simplement un nom de champ, de ferme.

Observations. — A l'occasion de cette même variété, M. Decaisne ajoute: « J'y rapporte une poire décrite par Noisette sous le nom de Bellissime de Jardin ; » et là nous partageons absolument son opinion. — Le poirier Béquesne est l'un des plus précieux à cultiver pour la fabrication des poires tapées.

Poire BÉQUESNE D'ANJOU. — Synonyme de poire *Béquesne*. Voir ce nom.

Poire BÉQUINAS. — Synonyme de poire *Béquesne*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE D'ALENÇON. — Synonyme de *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

---

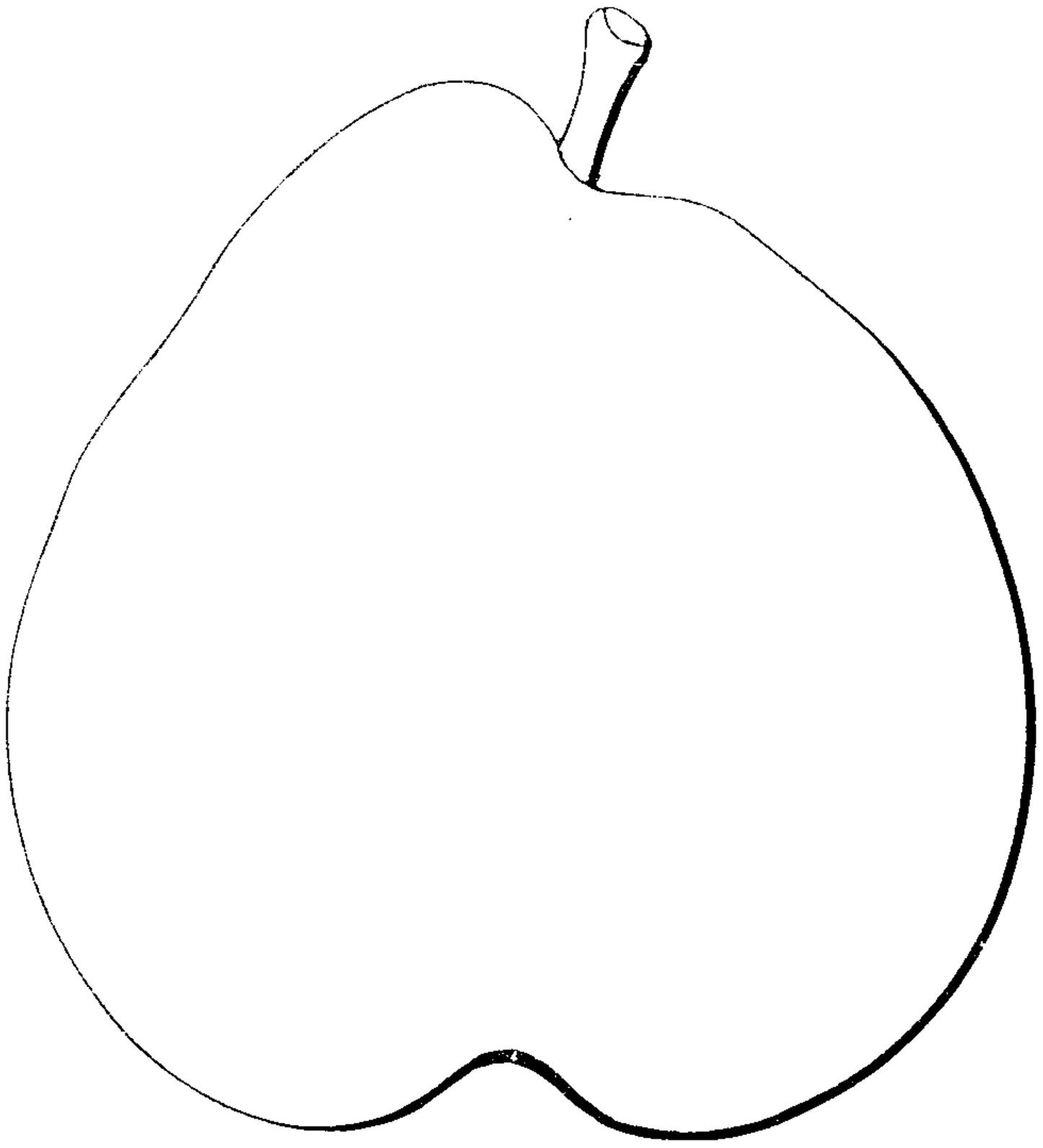
103. Poire BERGAMOTE D'ANGLETERRE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote de Hampden (Langley, *Pomona*, 1729, planche LXV). — 2. D'Ecosse (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 16).—3. Ellanrioch (Thompson, *Catalogue of the fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 124). —4. De Fingal (*Id. ibid.*). — 5. Longueville (*Id. ibid.*).—6. Hamden (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés ou réfléchis, cotonneux, gros, courts, légèrement coudés, d'un

vert grisâtre foncé, finement ponctués, ayant les coussinets ressortis. — *Yeux :* très-écartés du bois, petits, ovoïdes-obtus, duveteux, à écailles renflées. — *Feuilles :* petites, cotonneuses, un peu coriaces, ovales-arrondies, contournées, presque entières sur leurs bords, et munies d'un pétiole court, épais et accompagné de longues stipules.

Poire Bergamote d'Angleterre.



Fertilité. — Bonne.

Culture. — Ce poirier se greffe uniquement sur franc ; il y est de vigueur moyenne, d'un développement tardif, mais ses pyramides sont assez fortes la troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* turbinée-arrondie, irrégulière, mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* très-court, peu fort, renflé à son point d'attache, droit, obliquement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* petit, rond, ouvert, placé au fond d'un large bassin en entonnoir. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de gris-brun et couverte de nombreuses taches rousses, habituellement squammeuses. — *Chair :* blanche, demi-fine, juteuse, demi-cassante, assez pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, finement musquée, légèrement acerbe.

Maturité. — Fin septembre et premiers jours d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La Bergamote d'Angleterre est un des meilleurs fruits dont nous soyons redevables à la Grande-Bretagne. Le nom sous lequel le pomologue Batty Langley la mentionnait en 1729 dans sa *Pomona* [Hampden's Bergamot], indique probablement son lieu d'origine : le bourg de Hampden, dans le Buckinghamshire. Mais peut-être aussi fut-elle gagnée dans une autre localité, puis dédiée au célèbre John Hampden, cousin de Cromwell, et qui, mort en 1643, était un des membres les plus éloquents de la Chambre des Communes?... Quoi qu'il en soit, cette poire a commencé à se répandre vers le milieu du XVII^e^ siècle.

Observations. — La *Bergamote d'Été* (ancien *Milan vert*) et la *Bergamote Gansell* ne sont pas, comme on l'a dit souvent, semblables à la Bergamote d'Angleterre; elles s'en éloignent, au contraire, sensiblement, ainsi qu'il est facile de le reconnaître par l'examen de ces deux espèces, décrites ci-après. — En 1834, feu Dalbret, alors attaché au Muséum d'Histoire naturelle, écrivait ce qui suit dans les *Annales de Flore et de Pomone :*

« Je crois devoir en recommander la multiplication dans les jardins.... On peut dire sans exagération que c'est un de nos meilleurs fruits, puisqu'il a les qualités du Beurré gris d'Amboise, et qu'il doit même lui être préféré, à cause de la rusticité qui le fait réussir dans tous les terrains et à toute exposition. » (Pages 212-213.)

Une telle appréciation nous paraît beaucoup trop flatteuse pour la Bergamote d'Angleterre, fruit de deuxième qualité, dépourvu, chez nous du moins, de l'exquise saveur du Beurré gris. Et nous faisons cette remarque, parce que l'opinion de Dalbret ayant rencontré des partisans, pourrait être acceptée comme absolue, tandis qu'elle comporte d'assez nombreuses exceptions.

Poire BERGAMOTE D'AOUT. — Synonyme de *Bergamote d'Été.* Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE AUDIBERT. — Synonyme de poire *Audibert*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE D'AUSTRASIE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

---

104. Poire BERGAMOTE D'AUTOMNE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum*, 1540, p. 70). — 2. Bergamote commune (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 91). — 3. Bergamote Récour (*Id. ibid.*, p. 92). — 4. Bergamote lisse (*Idem*, édition de 1690, p. 78). — 5. Bergamote de la Hilière (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, t. I, pp. 228-229). — 6. Bergamote de Recous (*Id. ibid.*). — 7. Grosse-Ambrette (Comice horticole d'Angers, *Album colorié de ses poires*, 1846, p. 45). — 8. Bergamote Rouwa (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires classées par ordre de maturité*, 1852, p. 26). — 9. Vermillon suprême (*Id. ibid.*). — 10. Bergamote Melon (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, ordinairement étalés et arqués vers la base, érigés près du sommet, très-gros, courts, géniculés, cotonneux, roux verdâtre, parfois lavés de rose terne, surtout dans le voisinage de l'œil, ponctués de gris, ayant les coussinets aplatis. — *Yeux :* ovoïdes, volumineux, écartés du bois, duveteux et à écailles fortement bombées. — *Feuilles :* assez grandes, épaisses, rarement abondantes, ovales-allongées, contournées, canaliculées, cotonneuses, ayant les bords entièrement unis, le pétiole court, gros et roide.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il est très-vigoureux, se greffe sur le franc ou sur le cognassier; ses pyramides sont d'un bel aspect.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* assez variable, mais le plus ordinairement arrondie et aplatie. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, obliquement inséré dans une cavité en entonnoir. — *Œil :* petit, ouvert, souvent mal développé, peu enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée et striée de roux, portant quelques taches fauves et noirâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, juteuse, légèrement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, fraîche, acidule, douée d'un parfum particulier des plus savoureux.

Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant parfois jusqu'en décembre et janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Deux opinions sont en présence, sur l'origine de cette variété. En 1536, Benedictus Curtius, auteur florentin, dans son *Arborum historia* la fait venir de Bergame (Lombardie); et Valerius Cordus, naturaliste allemand qui publia en 1561 une *Historia stirpium*, partage aussi ce sentiment, reproduit plus tard en Silésie par Jean Jonston (*Dendrographias*, 1662, p. 38), puis chez nous par la Quintinye et surtout par la Bretonnerie (*École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 415). Voilà pour la première opinion. La seconde, professée dès 1644 par le médecin hollandais Jean Bodæus, livre iv, chapitre vi de sa traduction de l'*Historia plantarum* de Théophraste, philosophe grec né 370 ans avant l'ère chrétienne, la seconde veut que la Bergamote sorte de l'Asie, d'où les Romains l'auraient importée en Italie, et mangée ensuite sous le nom de *pirum Regium*, témoignant à quel point ils la trouvaient délicieuse. Et, cette version, nous la voyons figurer, approuvée, dans les ouvrages ci-après : *Dictionnaire étymologique de la langue française*, de Ménage, 1750; — *les Agréments de la campagne*, de Lacour, 1752, t. II, p. 32; — *Systematische Pomologie*, d'Henri Manger, 1783, t. II, p. 20.... Quant à nous, car il faut bien conclure, sachant que l'Europe est redevable à l'Orient d'une grande partie de ses anciens, de ses meilleurs fruits, nous regardons l'Asie comme la patrie de ce poirier. D'ailleurs, si l'on interroge le plus érudit des pomologues italiens, Agostino Gallo, qui décrivit longuement en 1559, dans ses *Vinti giornati dell' agricoltura*, entre autres poires la Bergamote, on constate qu'il ne dit nullement qu'elle soit née en Lombardie. Or, s'il en avait été ainsi, ne se fût-il pas empressé de le déclarer, lui qui, page 106, la proclamait « la meilleure de toutes les variétés « d'automne?... » Mais si nous la croyons, avec Ménage, Lacour et Manger, originaire du Levant, nous repoussons, cependant, l'étymologie qu'ils appliquent à son nom, dérivé selon eux de *beg* et d'*armoudi*, termes signifiant poire de souverain, de seigneur. Non, la langue turque, à notre sens, n'a rien prêté à ce poirier, qui réellement, s'il appartient à l'Asie, n'a pu qu'y recevoir le nom même de son berceau, celui de l'antique *Pergame*, ville de Mysie, appelée présentement, et de temps immémorial, Bergamo.

Et nous ajouterons que les Romains, après l'avoir ainsi empruntée aux Asiatiques, en dotèrent promptement la Grande-Bretagne, puisque nous lisons ce qui suit dans la pomologie de Lindley : « Elle a été, suppose-t-on, constamment cultivée « en ce pays depuis le temps de Jules César. [Supposed to have been in this « country ever since the time of Julius Cæsar.] » (*A Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 353.) — En France, on la connut beaucoup plus tard; et Charles Estienne fixe à peu près à quelle époque, lorsqu'il dit en 1540, page 70 de son *Seminarium :* « On ne fait que commencer à planter ce poirier. » Cependant il est positif qu'il était déjà chez nous avant 1533, puisqu'à cette dernière date, Rabelais « s'esgaudissoit de manger bonnes poires Berguamotes. » (*Pantagruel*,

livre III, chap. XIII.) Mais elles s'y multiplièrent rapidement, témoin ce passage d'Olivier de Serres, écrit en 1600 :

« Leur exquise bonté leur ayant acquis réputation, elles sont reconnues d'un bout de ce royaume à l'autre... et des poires d'automne l'honneur est donné à la Bergamote. » (*Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, livre VI, p. 629.)

Observations. — La maturité de ce fruit n'a pas toujours lieu d'octobre en novembre; elle est au contraire fort inconstante. La Quintinye l'avait déjà remarqué en 1690, aussi disait-il alors :

« Elle a coutume de fournir la fin d'octobre et partie de novembre, et passe même quelquefois jusqu'en décembre, ce qui fait merveilleux plaisir à nos curieux. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, p. 286.)

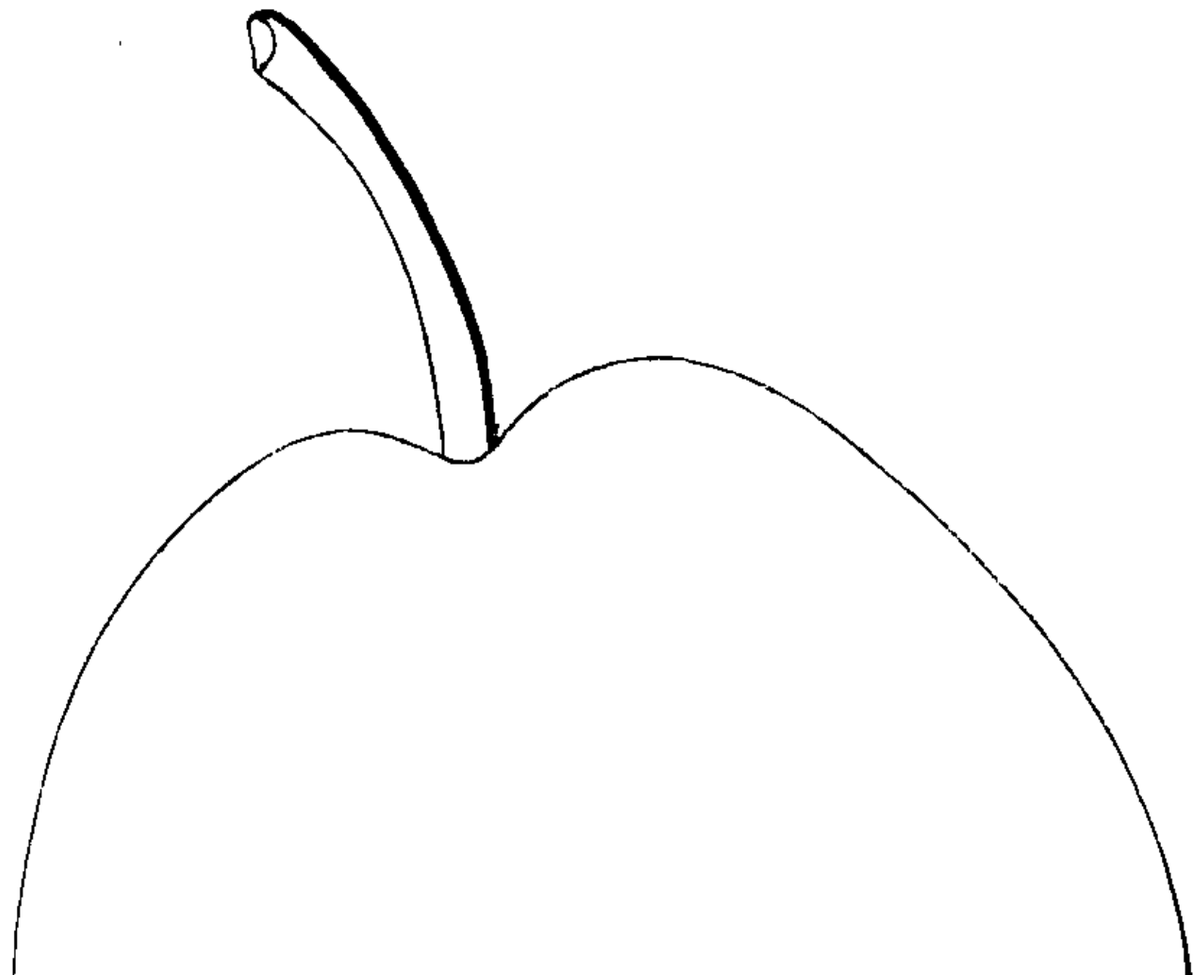
De nos jours, cette variété a gagné encore en tardiveté; ainsi nous avons vu nombre de ses produits atteindre la mi-janvier; mais, au dire de M. Decaisne, il peut arriver qu'on les mange bons jusqu'en mars :

« Des poires de Bergamote d'automne, cueillies sur le même arbre en 1859 — remarque ce professeur, — m'ont offert cette particularité, que quelques-unes étaient déjà parfaitement mûres au 15 octobre, tandis que les autres mûrirent successivement pendant tout l'hiver. Les dernières ne parvinrent à leur maturité complète, que *vers le milieu de mars* 1860. C'est donc un intervalle de cinq mois entiers qui sépare quelquefois les deux périodes extrêmes de la maturation de ce fruit. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III.)

Cette maturation si tardive, si prolongée, méritait certes une mention spéciale; cependant elle est tellement exceptionnelle, qu'il ne faut pas s'attendre à la voir souvent se renouveler.

---

105. POIRE BERGAMOTE D'AUTOMNE PANACHÉE.



Synonymes. — *Poires* : 1. BERGAMOTE SUISSE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 93). — 2. BERGAMOTE RAYÉE (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1690, p. 395). — 3. BERGAMOTE MARBRÉE (Knoop, *Fructologie*, 1760, Ire partie, pl. II). — 4. BERGAMOTE PANACHÉE (*Id. ibid.*). — 5. BERGAMOTE SUISSE RONDE (*Id. ibid.*). — 6. SALANGUE PANACHÉE (Kraft, *Pomona austriaca*, 1782, pl. CLXXI).

Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : nombreux, presqu'érigés, de grosseur moyenne, courts, droits, légèrement cotonneux, jaune-orange panaché de vert, finement ponctués, ayant les coussinets peu renflés. — *Yeux* : à écailles bombées, petits, ovoïdes, écartés du bois. — *Feuilles* : grandes ou moyennes, ovales-allongées et entières sur leurs bords; elles ont le pétiole court, roide et des plus nourris.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Aussi vigoureux que son type, il peut, comme lui, se greffer sur franc ou sur cognassier, et fait également d'assez belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique ou turbinée-arrondie, régulière, ayant habituellement le sommet un peu mamelonné. — *Pédoncule :* assez long, menu, arqué, obliquement implanté au milieu d'un faible évasement. — *Œil :* petit, souvent mi-clos, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune olivâtre, parfois finement colorée de rouge obscur, complétement semée de gros points fauves, et portant longitudinalement de larges bandes vert-brun passant au vert clair sur la partie non exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, fondante, contenant quelques pierres auprès de l'œil. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, acidule, rappelant entièrement le parfum si délicat de la Bergamote d'Automne.

MATURITÉ. — Octobre et novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Variété de la Bergamote d'Automne, ou Commune, la poire ici décrite figure déjà, en 1675, dans l'*Abrégé des bons fruits*, de Merlet, qui la nomme Bergamote SUISSE et la caractérise ainsi :

« Elle est plus rare que les autres Bergamotes ; elle est autant beurrée et plate ; est toute rayée de vert et de jaune, et a son bois de même ; charge beaucoup, veut le mur et peu de soleil. » (Page 95.)

Passage duquel il résulte que sa culture était alors assez restreinte chez nous, où elle ne paraît pas avoir pris naissance, puisque Merlet, son premier descripteur, semble, en l'appelant Bergamote *suisse*, indiquer le pays qui l'aurait fournie.

Observations. — La forme de ce fruit est toujours moins aplatie que celle du type dont il provient ; souvent même, s'en écartant beaucoup, elle se rapproche plutôt de la turbinée que de la globuleuse. Voilà peut-être ce qui aura induit en erreur le pomologue hollandais Knoop, étudiant et figurant dans sa *Fructologie* une *Bergamote suisse ronde*, puis une *Bergamote de Suisse*, la première ressemblant à une pomme, la seconde légèrement turbinée ; mais toutes deux panachées, toutes deux mûrissant fin octobre, et douées aussi des mêmes qualités. (Voir *Fructologie*, 1760, traduction allemande, I^re^ partie, p. 38, pl. II, et II^e^ partie, p. 35, pl. VI.) Quant à nous, une seule variété de Bergamote d'Automne panachée nous est actuellement connue ; affirmons-le, sans prétendre cependant qu'il ne puisse en exister une deuxième chez les Hollandais ou les Allemands.

POIRE BERGAMOTE D'AVRANCHES. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches*. Voir ce nom.

POIRE BERGAMOTE BEAUCHAMP. — Synonyme de *Beurré Beauchamp*. Voir ce nom.

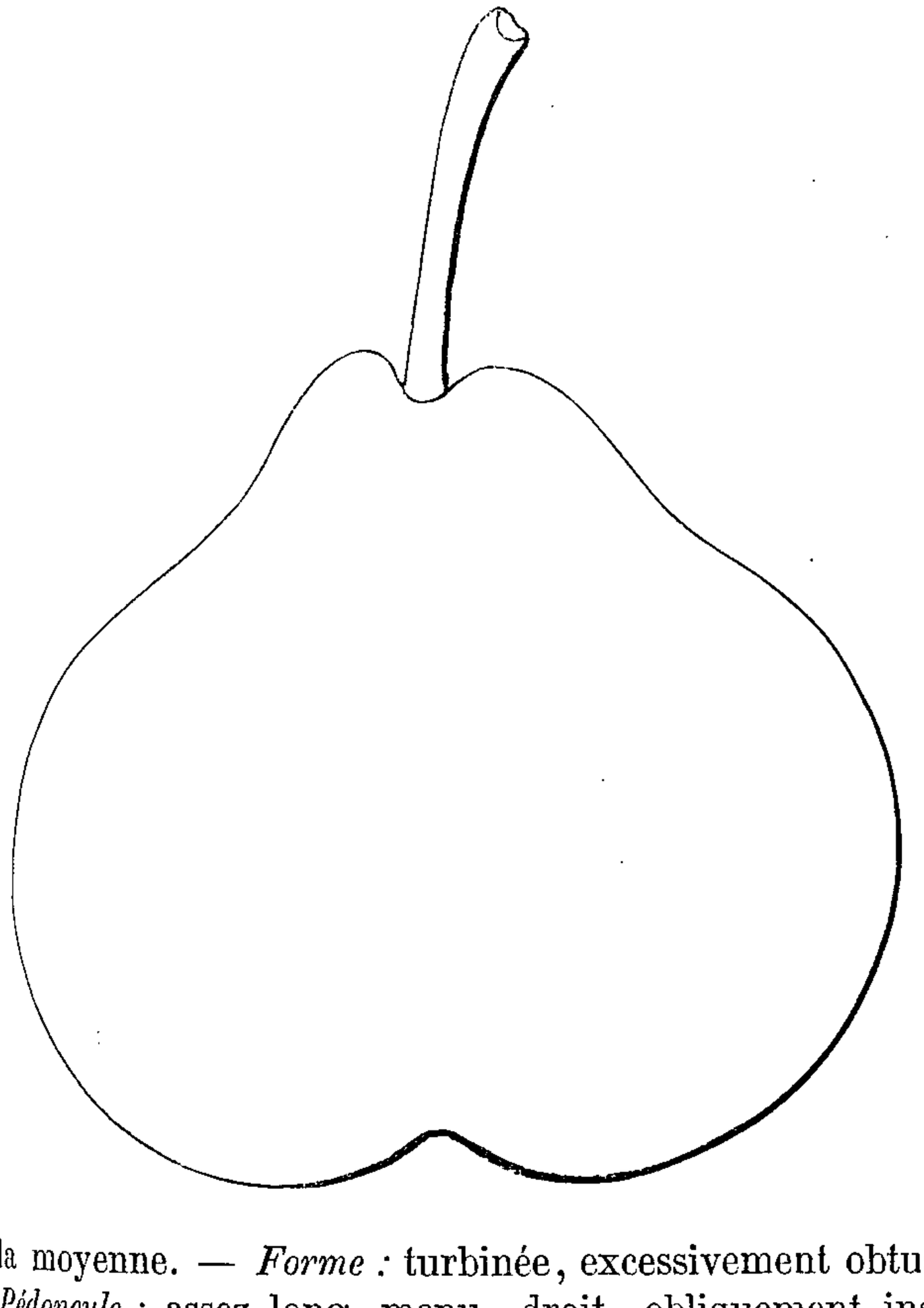
POIRE BERGAMOTE BERNARD. — Synonyme de poire *Bernard*. Voir ce nom.

POIRE BERGAMOTE BOISSIÈRE. — Synonyme de *Bergamote Boussière*. Voir ce nom.

---

106. Poire BERGAMOTE BOUSSIÈRE.

Synonyme. — *Poire* Bergamote Boissière (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, t. I, p. 54).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, bien nourris, assez longs, peu flexueux, grisâtres, ponctués de fauve, cotonneux, à coussinets faiblement marqués. — *Yeux :* petits, aigus, écrasés, à large base, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, elliptiques, acuminées, ayant les bords finement denticulés ou unis, et le pétiole court et épais.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Le cognassier lui convient parfaitement; sa vigueur est satisfaisante sur ce sujet, ainsi que ses pyramides ; son développement se fait avec rapidité.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, excessivement obtuse et ventrue, régulière. — *Pédoncule :* assez long, menu, droit, obliquement inséré dans une cavité rarement très-prononcée. — *Œil :* petit, ouvert, souvent contourné, placé dans un bassin large et profond. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de fauve, veinée de même, maculée de brun-roux autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, juteuse, fortement pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, sucrée, délicatement aromatisée.

Maturité. — D'octobre en décembre.

Qualité. — Deuxième.

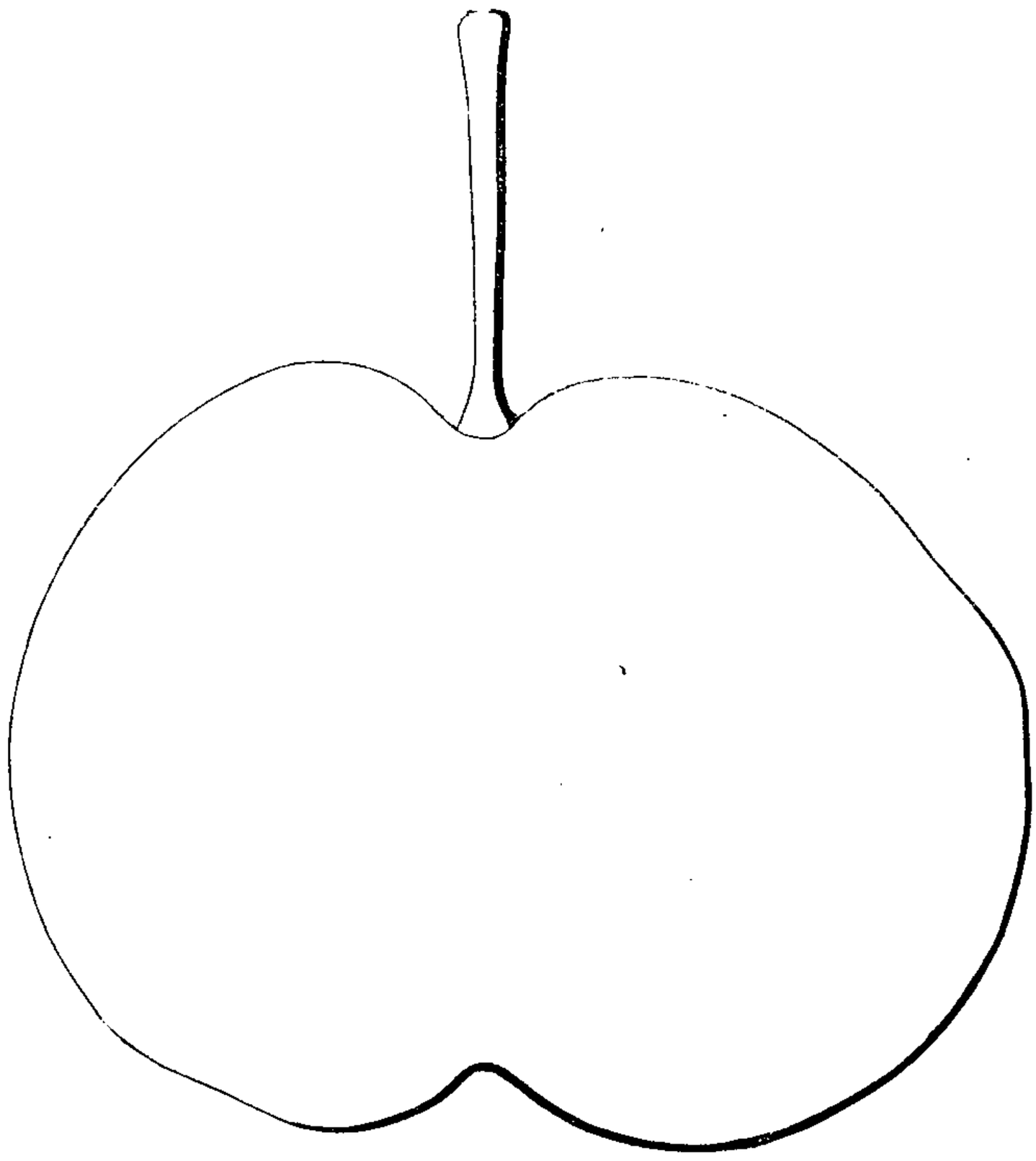
Historique. — Elle appartient aux semis du professeur belge Van Mons, et nous trouvons sur sa naissance et sa propagation la note que voici dans un ouvrage imprimé à Bruxelles :

« Cette variété provient d'arbres sauvages envoyés par Van Mons à la Société centrale d'Horticulture de Paris. Ces arbres furent distribués entre divers sociétaires, et ce fut dans le jardin d'un d'entre eux, *M. Boussière*, que se produisit pour la première fois, en 1844, un fruit jugé digne de la multiplication, et auquel la Société donna le nom de celui qui en avait été l'éleveur. » (A. Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 127.)

Observations. — Nous conservons à cette poire la qualification générique de Bergamote, qui lui a été appliquée ; mais nous pensons qu'il eût mieux valu l'appeler simplement poire Boussière, car rien, dans son eau, ne rappelle le parfum de jacinthe si particulier aux Bergamotes, de la forme desquelles elle s'éloigne, en outre, sensiblement.

107. Poire BERGAMOTE BUFO.

Synonymes. — *Poires :* 1. Crapaut (Lelectier, *Catalogue de son verger et plant,* 1628, p. 11). — 2. Oignon rosat (Henri Heissen, *Gartenlust,* 1690, cité par Henri Manger, *Systematische Pomologie,* 1783, IIe partie, p. 32). — 3. Bergamote crapaud (Comice horticole d'Angers, *Album colorié de ses poires,* 1846, p. 243).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, des plus gros, des plus longs, flexueux et d'un rouge obscur verdâtre auprès de la tige ; ils sont abondamment ponctués, et leurs coussinets n'ont qu'un médiocre développement. — *Yeux :* petits, fortement aplatis, duveteux, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* très-grandes, peu abondantes, vert foncé, ovales-allongées, canaliculées, contournées, ayant les bords régulièrement crénelés, le pétiole court, excessivement gros, et souvent accompagné de larges stipules.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Vigoureux, cet arbre se greffe sur franc ou sur cognassier ; ses pyramides sont très-fortes, mais généralement assez mal ramifiées et par trop dégarnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique, fortement bosselée et généralement des plus aplaties aux extrémités. — *Pédoncule :* long, droit, mince, légèrement renflé à ses points d'attache et d'insertion, régulièrement implanté au milieu d'une vaste cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, très-ouvert, très-développé, placé au fond d'un bassin bien évasé. — *Peau :* rude au toucher, jaune obscur, ponctuée, marbrée de fauve, et portant ordinairement de larges macules brunâtres. — *Chair :* blanche, fine, fondante, pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante, vineuse, acidule, sucrée, savoureuse, rappelant un peu le parfum de la rose.

MATURITÉ. — De la mi-septembre à la fin d'octobre.

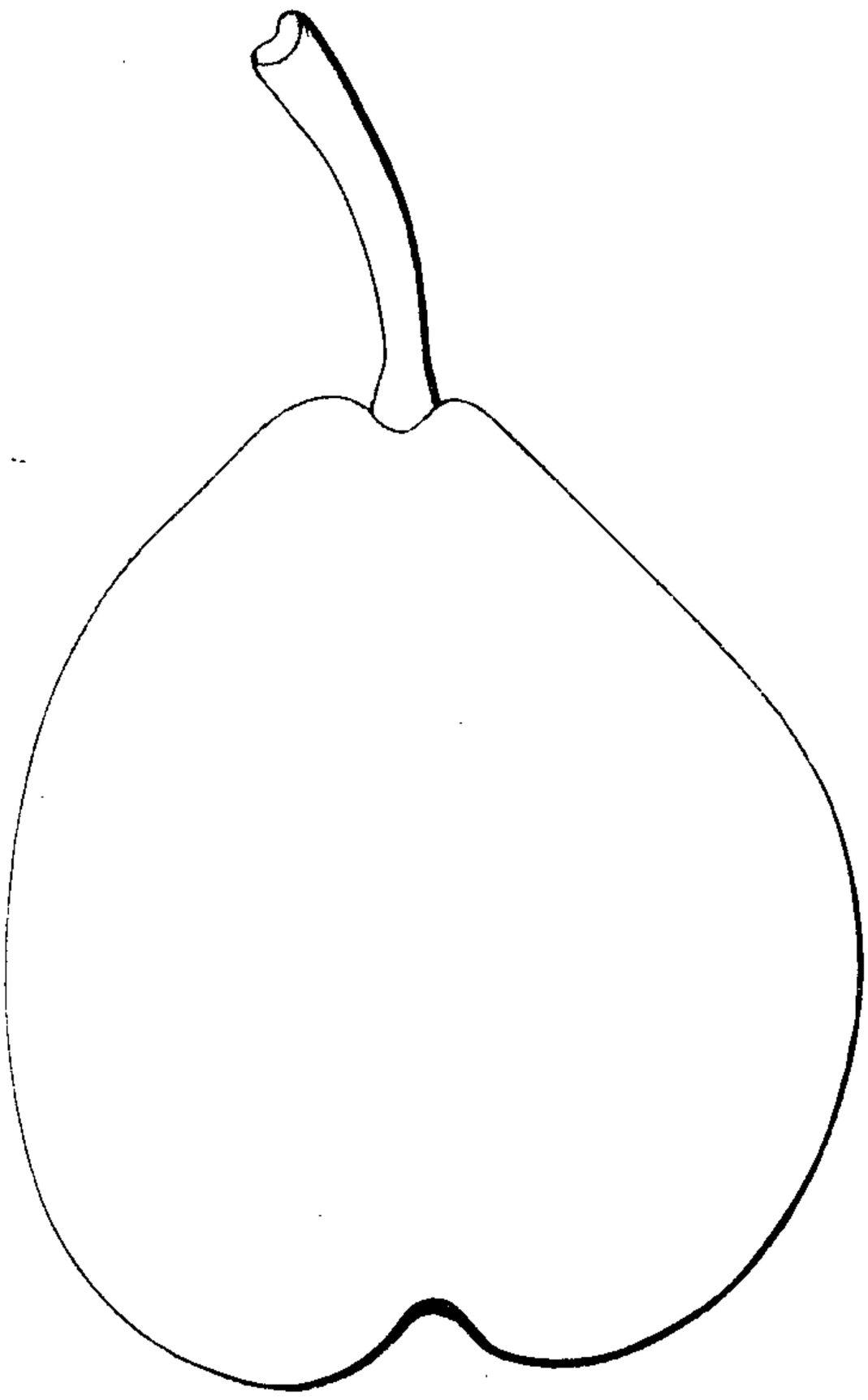
QUALITÉ. — Première, et quelquefois deuxième, ce fruit ayant une propension à devenir pâteux.

Historique. — Variété à peine connue, quoique fort ancienne, nous l'avons toujours vue dans l'Anjou. En 1628 elle était déjà cultivée à Orléans, dit le Lectier, qui pour lors lui donnait, à la page 11 de son rarissime *Catalogue*, le seul nom de « *Crapaut*, » justifié par la bigarrure et la rudesse de la peau de cette poire. Evidemment, ce fut de l'Orléanais, jadis si renommé pour ses belles pépinières, qu'Angers dut la recevoir, car notre ville tirait autrefois ses arbres fruitiers uniquement de cette source. Dès 1690, l'Allemagne la possédait; et, tout en lui conservant la dénomination bizarre de Crapaud, l'appelait aussi *Oignon rosat*, en raison de sa forme et du parfum de son eau. (Voir le *Gartenlust* d'Henri Heissen.) Pour nous, Angevin, qui d'abord l'avions nommée Bergamote Crapaud, nous trouvâmes en 1846 que ce dernier mot, qui rappelait un animal hideux, figurait si mal dans la nomenclature de nos poiriers, qu'empruntant au latin le terme *bufo*, nous le lui appliquâmes. Ce n'était pas, du reste, la débaptiser, puisque *bufo* signifie crapaud.

Observations. — On a parfois donné le nom Bergamote Beauchamp comme un des synonymes de cette espèce, mais par méprise, ce nom se rapportant essentiellement au Beurré Beauchamp. — Il existe une poire *Buffum* (voir ce mot) qu'il ne faut pas confondre non plus avec la Bergamote Bufo; ces deux fruits sont en effet très-différents; de même aussi que la *Crapaudine*, vieille variété actuellement appelée *Ambrette d'Été*.

---

108. POIRE BERGAMOTE DU BUGEY.



Synonymes. — *Poires :* BERGAMOTE BUGI (Dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 81). — 2. VIOLETTE (*Id. ibid.*) — 3. PERA SPINA (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 120). — 4. DU MINISTRE (*Idem*, édition de 1690, p. 106). — 5. NICOLE (*Id. ibid.*). — 6. DU BUGI (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, p. 275). — 7. GROSSE-RONDE D'HIVER (Mayer, *Pomona franconica*, 1774-1801, t. III, p. 221).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* érigés ou légèrement étalés, assez flexueux, un peu frêles, vert-olive, ponctués de gris-blanc, à coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* aigus, coniques, petits, adhérents. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, canaliculées, ayant les bords régulièrement dentelés et le pétiole court et épais.

FERTILITÉ. — Des plus abondantes.

Culture. — Vigoureux, on lui donne indistinctement le cognassier ou le franc; il fait de jolies pyramides; le développement de son écusson est hâtif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* variant entre la turbinée ou la sphérique, généralement très-régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, arqué, mince, implanté obliquement au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, presque saillant. — *Peau :* vert olivâtre clair, entièrement semée de gros points fauves entremêlés de taches brunâtres. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-cassante, demi-fine, juteuse, rarement pierreuse. — *Eau :* suffisante, fraîche, sucrée, mais quelquefois aigrelette et par trop dépourvue de parfum.

Maturité. — De février jusqu'en avril.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Le nom qu'elle porte chez nous depuis deux cents ans, permet de la supposer originaire du Bugy, ou mieux du Bugey, contrée située dans le département de l'Ain, et qui nous fut, en 1601, cédée par la Savoie en même temps que la Bresse. Cependant il se pourrait aussi qu'elle fût venue de l'Italie, car Merlet, page 120 de son *Abrégé des bons fruits*, affirme en 1675 qu'elle est la même que la *pera Spina* des Italiens. Et comme lui nous le croyons, en présence surtout du passage suivant, traduit d'Agostino Gallo, pomologue vénitien du XVI^e^ siècle :

« J'ai en grande estime les *peri di Spina*, dont les arbres rapportent abondamment tous les ans. Elles sont bonnes cuites et en compote, ou encore confites dans le miel, dans le sucre. Le poirier qui les produit *vit un siècle* et atteint une hauteur peu commune. Si l'on fait bouillir les fruits tombés de ses branches, on en peut composer une marmelade excellente et de nature à se conserver telle pendant toute l'année. » (*Le Vinti giornate dell' agricoltora*, 1559, 5^e^ journée, p. 107.)

Ce passage convient assez bien, en effet, à la Bergamote du Bugey ou du Bugy, l'une des meilleures poires d'hiver pour la cuisson; de plus l'on doit en conclure, si réellement il lui est applicable, qu'elle remonte à une époque excessivement reculée, puisqu'en 1559 on la cultivait déjà depuis des siècles, sous ce nom de Spina, dans les jardins de l'Italie.

Observations. — L'extrême durée de la Bergamote du Bugey, qui se conserve jusqu'en avril, et parfois jusqu'en mai, lui mérite des soins particuliers, au fruitier, où il est indispensable de la surveiller; d'abord parce qu'elle devient pâteuse, lorsqu'on l'oublie; puis aussi, comme l'avait remarqué notre vieux Merlet, « parce « qu'elle prend aisément le goust de fumet et d'enfermé, et veut avoir l'air, et estre « mise sur le bois de chesne. » — Les noms *Doyenné d'Hiver*, *Bergamote de Pâques* et *Bonne de Soulers* ont souvent été rangés parmi les synonymes de cette variété, mais fautivement, ainsi qu'on l'a maintes fois constaté, ces derniers temps.

Poire BERGAMOTE BUGI. — Synonyme de *Bergamote du Bugey*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE CADETTE. — Synonyme de poire *de la Voie aux prêtres*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DE CARÊME. — Synonyme de *Bergamote de Pâques*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE CHEMINETTE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

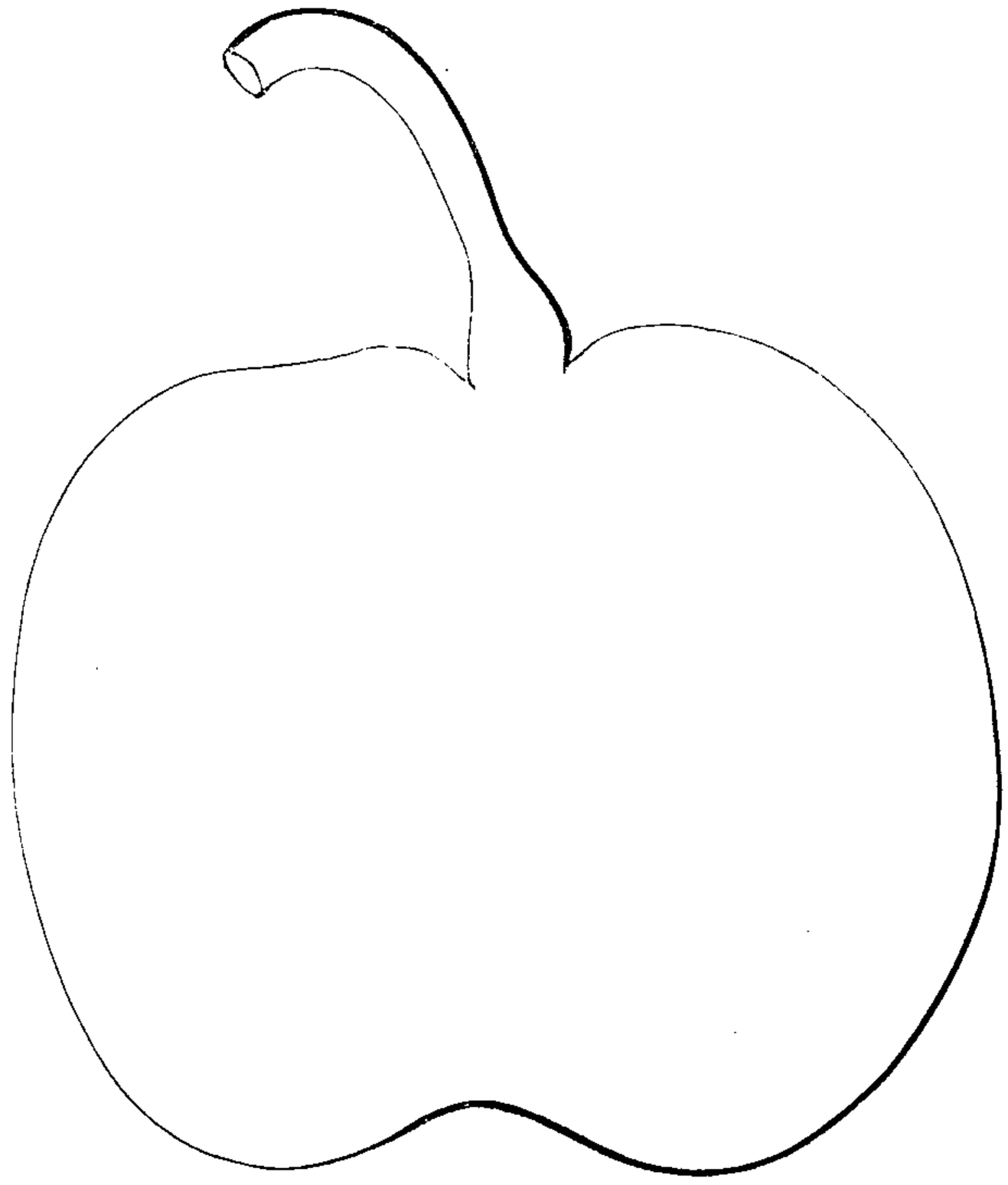
POIRE BERGAMOTE COMMUNE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne*. Voir ce nom.

POIRE BERGAMOTE CRAPAUD. — Synonyme de *Bergamote Bufo*. Voir ce nom.

---

109. POIRE BERGAMOTE CRASSANE.

Synonymes. — *Poires :* 1. BERGAMOTE CRÉSANE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1690, p. 92). — 2. BERGAMOTE DE CRÉSANE (Dom Gentil, *le Jardinier solitaire*, édition de 1723, p. 51). — 3. BEURRÉ PLAT (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, t. I, p. 247). — 4. CRASANE (*Id. ibid.*). — 5. BERGAMOTE CRASSANE D'AUTOMNE (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1859, p. 29). — 6. CRASSANE D'AUTOMNE (*Id. ibid.*). — 7. POIRE PLATE (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, gros, très-longs, flexueux, brun clair légèrement grisâtre, finement ponctués, à coussinets peu apparents. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-obtus, non appliqués, ayant les écailles habituellement renflées. — *Feuilles :* grandes, ovales, faiblement crénelées ou denticulées, portées sur un pétiole long et frêle.

FERTILITÉ. — Moyenne; mais ce poirier ne fructifie bien qu'en espalier, et reste à peu près stérile en pyramide, surtout greffé sur franc.

CULTURE. — Très-vigoureux, on lui donne de préférence le cognassier, sur lequel il forme de belles pyramides bien ramifiées, bien feuillues; le développement de son écusson est des plus vifs.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent assez considérable. — *Forme :* arrondie, bosselée, aplatie aux extrémités, et parfois ayant un côté beaucoup moins ventru que l'autre. — *Pédoncule :* long, bien nourri, arqué, très-charnu à la base, continu avec le fruit, obliquement implanté dans une faible cavité à bords toujours inégaux. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, régulier ou contourné, placé dans un évasement des plus larges, mais manquant généralement de profondeur. — *Peau :* jaune verdâtre clair, entièrement veinée et ponctuée de fauve. — *Chair :* blanc jaunâtre, molle, demi-fine, juteuse,

odorante, fondante et pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, sucrée, aigrelette, délicieusement parfumée.

MATURITÉ. — De la mi-octobre à la fin de novembre, et souvent se prolongeant jusqu'en décembre.

QUALITÉ. — Variable : première et parfois deuxième.

Historique. — En 1861, M. Bole, procureur impérial, s'exprimait ainsi au sujet de cette poire, devant la Société d'Horticulture de la ville de Dôle (Jura), en rendant compte des *Notices pomologiques* de M. de Liron d'Airoles :

« La Crassane tire son nom, d'après M. Liron d'Airoles, du mot latin *crassus*, qui signifie épais. Mais d'après une opinion que j'ai entendu émettre, sans savoir sur quelle autorité elle est fondée, la Crassane serait au contraire ainsi nommée parce que le Romain Crassus l'aurait importée en Italie ou fait cultiver dans ses jardins avec une sorte de prédilection. (Voir *Notices pomologiques*, 1861, p. 32.)

Pour notre part, nous croyons fortement que Crassus, célèbre consul mort cinquante-trois ans avant l'ère chrétienne, ne participa en rien au baptême de la Bergamote crassane. S'il en eût été autrement, les agronomes romains postérieurs à ce personnage, l'auraient mentionné, comme ils le firent, notamment, pour les poires Dolabelliennes, Liciniennes et Turanniennes, qui tirèrent, observent-ils, leurs noms de Dolabellus, Licinius et Turannius, Romains de haute distinction. Deux auteurs allemands, déjà cités par nous, Manger en 1783, Sickler en 1802, ont, il est vrai, supposé que la Crassane avait figuré sur les tables des anciens maîtres du monde, seulement ce ne serait pas, d'après eux, sous la dénomination de poire de Crassus, mais sous celle de poire de Lateranus. Contradiction qui démontre bien le néant de semblables hypothèses, et fait immédiatement chercher une autre origine pour ce fruit si délicat, une autre étymologie pour son nom si particulier. Citons alors M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris, et pomologue des plus érudits, car il disait récemment, en décrivant cette même variété :

« Elle fut introduite dans la culture par la Quintinye, jardinier de Louis XIV. On ne sait pas de quelle contrée il l'a tirée, mais tout porte à croire que c'est du centre de la France. On trouve ce fruit cité pour la première fois par Merlet, en 1667. Le nom de crassane parait venir de *crassus :* épais, écrasé. » (*Le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 223.)

Ici, nous touchons à la vérité ; et pour la connaître entièrement il suffit d'ajouter : Ce fut seulement en 1690, et non pas en 1667, que Merlet étudia cette poire, qu'il nommait Bergamote Crésane, et déclarait « rare. » (Voir son *Abrégé des bons fruits*, édition de 1690, p. 93.) Effectivement, elle commençait à peine à se répandre ; aussi doit-on affirmer qu'elle remonte au plus à 1675, attendu que l'édition publiée sous ce millésime, par Merlet, n'en fait aucune mention. — Quant au mot crassane, peut-être l'a-t-on formé de l'adjectif latin *crassus*, terme figuratif s'appliquant parfaitement à cette Bergamote?... Nous ne disons pas non. Mais nous pensons qu'il est sage également de songer qu'une localité appelée *Crésane* existe dans la Nièvre, près Donzy, et que rien ne défend de se demander si notre Crassane n'en sortit pas jadis toute baptisée?... Et franchement on le croirait presque, en voyant dom Gentil, pomologue contemporain de Merlet, la nommer *Bergamote* DE *Crésane!*... (*Le Jardinier solitaire*, édition de 1723, p. 51.)

Observations. — Louis Noisette, entre autres remarques sur ce poirier et ses produits, a transmis les suivantes, qui sont d'un bon arboriculteur :

« C'est un fruit qui mérite sa réputation, et qui se multiplie abondamment. Il est excellent lorsqu'il réunit les qualités qui lui sont propres, mais sur certains arbres et dans

certains terrains il reste insipide ou devient amer et pierreux. En général il est meilleur quand l'arbre vient dans une terre douce, fraîche, et même un peu humide. » (*Le Jardin fruitier*, 1839, p. 139.)

Note que nous complétons en assurant que parfois nous avons trouvé marcescente et d'une excessive astringence la chair de certaines de ces poires, quoiqu'elles eussent été récoltées sur des arbres plantés en terrain calcaire, sol préférable pourtant, selon quelques pépiniéristes, au terrain schisteux pour la culture de cette espèce. Quoi qu'il en soit, c'est une chose positive que la qualité de la Bergamote crassane varie beaucoup, ainsi que sa grosseur, qui atteint même un volume considérable, car en 1862, à l'Exposition horticole de Chartres, on en voyait une dont le poids dépassait 468 grammes. — Au fruitier, il faut éviter de la toucher fréquemment, sous peine de hâter sa décomposition.

110. Poire BERGAMOTE CRASSANE A FEUILLE PANACHÉE.

Synonyme. — *Poire* Crassane panachée (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 167.)

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, grêles, courts, flexueux, marron foncé, abondamment ponctués de gris-blanc, ayant les coussinets bien marqués. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, cotonneux, écartés du bois, et souvent même sortis en longs éperons; leurs écailles sont des plus bombées. — *Feuilles :* très-petites, ovales, légèrement acuminées, vert glauque, régulièrement bordées de blanc jaunâtre; elles sont entières ou finement denticulées; leur pétiole est court et menu.

Fertilité. — Presque nulle.

Culture. — Extrêmement chétif, ce poirier ne peut se greffer sur cognassier; il faut lui donner le franc, et encore ne saurait-il y former que de faibles pyramides à développement toujours tardif.

Description du fruit. — Voir page 231 la figure et la description de la *Bergamote crassane*, dont la présente poire est une sous-variété; aussi a-t-elle les caractères extérieurs, les qualités de son type, et mûrit-elle dans le même mois que lui.

Historique. — Duhamel est le premier auteur qui ait parlé de ce poirier, que ne connurent ni Merlet ni la Quintinye. L'époque de son obtention ne saurait alors dépasser de beaucoup l'année 1768; mais nous manquons de renseignements pour dresser son état civil. Un seul écrivain nous fournit sur cette variété panachée quelques mots bons à reproduire; c'est M. de Liron d'Airoles :

« Duhamel — dit-il — la présente comme une variété de la Crassane; nous croyons qu'elle provient d'un jeu de sève fixé par la greffe. » (*Notices pomologiques*, 1859, t. II, p. 55.)

Appréciation que nous plaçons ici sans l'appuyer ou la contester, tellement il est difficile, en pareil cas, de répondre péremptoirement.

Observations. — La chétiveté de cet arbre est trop grande, et sa fertilité trop médiocre pour conseiller de le cultiver. Cependant, comme espèce ornementale il a bien aussi son mérite. Sous Louis XV on le recherchait beaucoup, et le parterre le recevait, à défaut du verger. D'où suit que Duhamel l'avait décrit et qu'il prescrivit :

« De ne pas planter ce poirier, offrant un coup d'œil très-brillant et très-agréable, en espalier, ni dans un lieu trop exposé au soleil, qui roussit et gâte la bordure blanche de ses

feuilles, et les fait alors paraître à moitié desséchées, plutôt que panachées. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 167.)

Et ceux qui de nos jours l'introduiront dans leurs jardins, devront avoir soin de ne pas oublier cette sage recommandation. — Il est bon également de se rappeler que les produits de cette variété ne sont jamais panachés, il n'y a que les feuilles de l'arbre, qui le soient.

Poire BERGAMOTE CRASSANE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bergamote crassane*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE CRASSANE DE BRUNEAU. — Synonyme de *Beurré Bruneau*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE CRASSANE (FORME DE). — Voir poire *Forme de Bergamote crassane*.

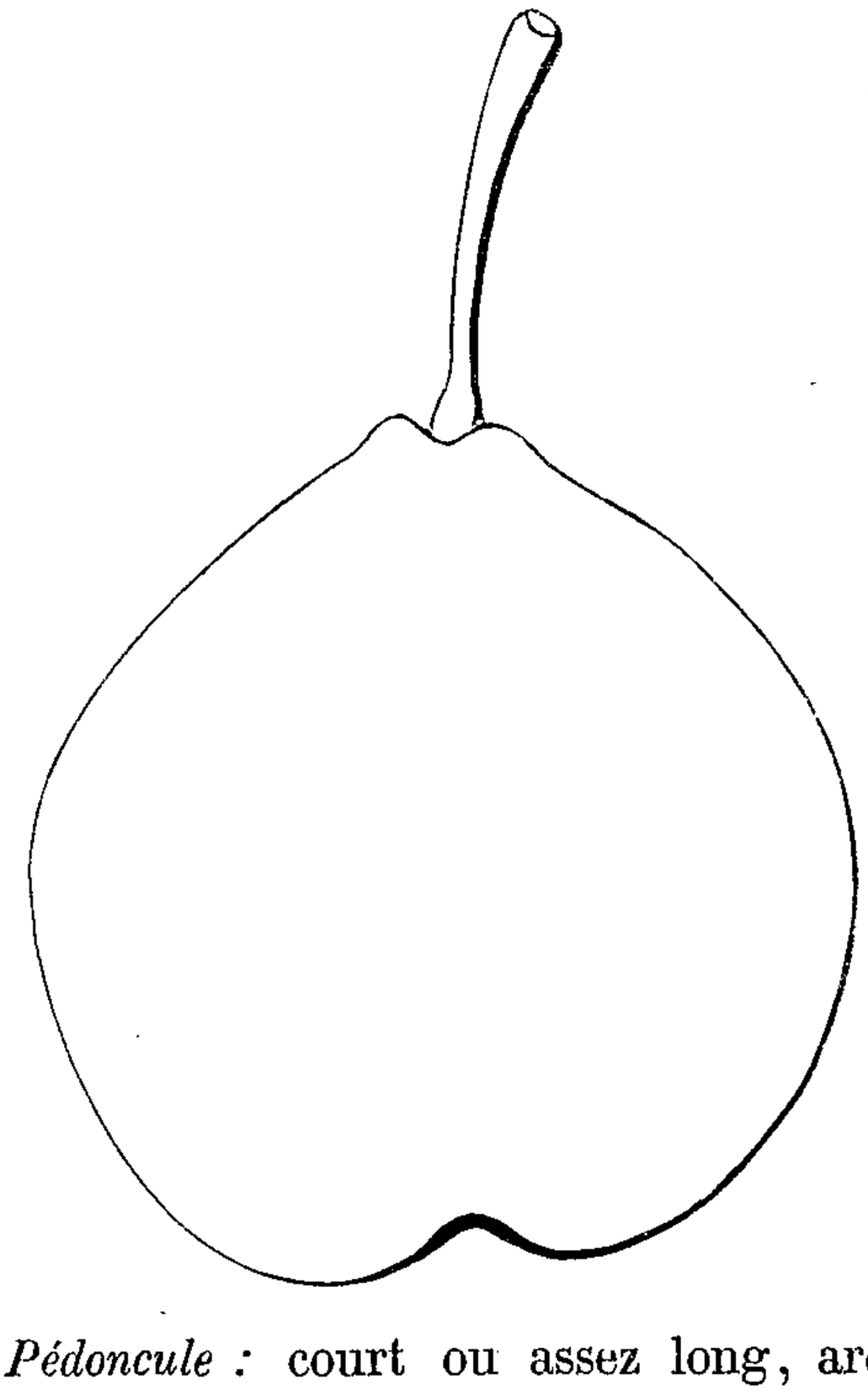
Poires BERGAMOTE CRÉSANE et BERGAMOTE DE CRÉSANE. — Synonymes de *Bergamote crassane*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DORÉE. — Synonyme de *Bergamote Rouge*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DROUET. — Synonyme de poire *Râteau*. Voir ce nom.

---

111. Poire BERGAMOTE DUSSART.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés et quelquefois arqués, gros, très-courts, à peine coudés, jaune clair verdâtre, fortement ponctués de gris, ayant les coussinets bien marqués. — *Yeux :* pointus, ovoïdes, volumineux, non adhérents. — *Feuilles :* grandes, vert jaunâtre, ovales ou elliptiques, crénelées ou dentées, contournées et portées sur un pétiole des plus longs, grêle, et pourvu de stipules largement développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — De moyenne vigueur, il est assez chétif sur cognassier; ses pyramides y sont maigres, lentes à pousser; le franc lui convient donc mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée-arrondie, régulière, souvent mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court ou assez long, arqué, renflé à la base, parfois obliquement

inséré dans une étroite cavité entourée de gibbosités. — *Œil :* grand, ouvert, bien formé, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, finement ponctuée de fauve et semée de larges taches roussâtres. — *Chair :* à grain serré, blanche, fondante, juteuse, peu pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, fraîche, aromatique et savoureuse.

Maturité. — Du commencement de décembre à la mi-janvier.

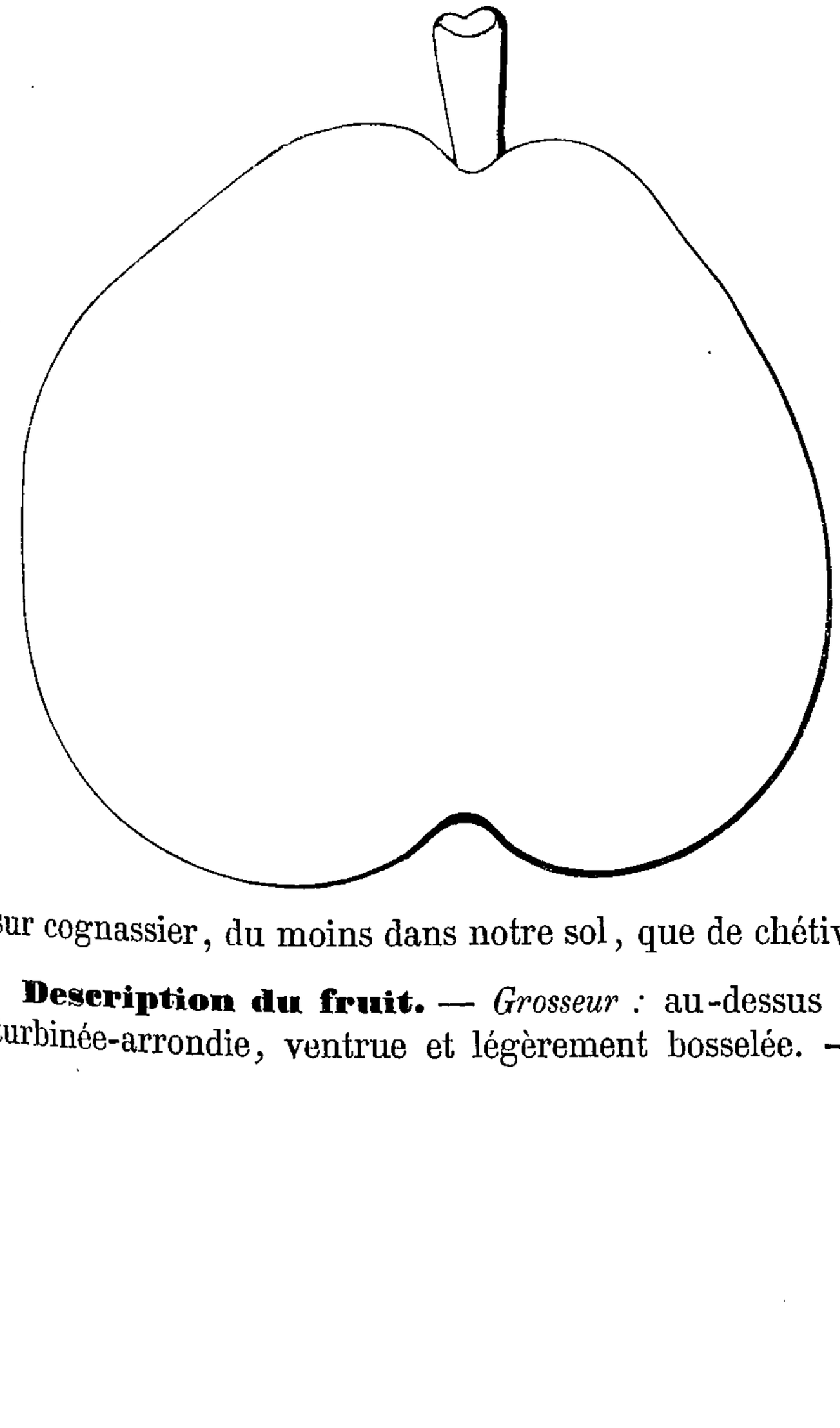
Qualité. — Première.

Historique. — Voici son origine, d'après M. Alexandre Bivort :

« Elle provient des semis d'un jardinier de Jodoigne (Belgique) nommé Dussart, et sa première production eut lieu vers 1829... Elle fut rangée par M. Bouvier dans la classe des Bergamotes. » (*Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 167, et *Annales de pomologie belge*, 1858, t. VI, p. 39.)

Observations. — Cet excellent fruit n'a rien qui rappelle la saveur de la *Bergamote d'Automne*, et les pomologues belges même l'ont constaté. Quelquefois nous l'avons vu rangé parmi les poires dont la maturité se prolonge jusqu'à la fin de février. Il pourra peut-être, très-exceptionnellement, se conserver aussi longtemps; nous le pensons, mais nous croyons surtout qu'on le mangera rarement dans de bonnes conditions après la mi-janvier.

112. Poire BERGAMOTE ÉLIZA MATTHEWS.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu forts, peu longs, généralement droits et brun clair, finement ponctués, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes ou coniques, grisâtres, très-écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, ayant les bords légèrement dentés et le pétiole court et frêle.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un arbre de médiocre vigueur, prospérant assez bien sur franc, mais ne formant sur cognassier, du moins dans notre sol, que de chétives pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, ventrue et légèrement bosselée. — *Pédoncule :* court, gros,

renflé à son point d'attache, droit ou faiblement arqué, obliquement inséré au milieu d'une assez large dépression. — *Œil :* grand, mi-clos, souvent contourné, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune olivâtre, entièrement ponctuée de fauve et montrant quelques petites macules brun clair. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, mi-fondante, peu pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, vineuse, sucrée, délicate, sans parfum bien prononcé.

Maturité. — Fin décembre, se prolongeant jusqu'en février.

Qualité. — Première, en raison surtout de sa longue conservation.

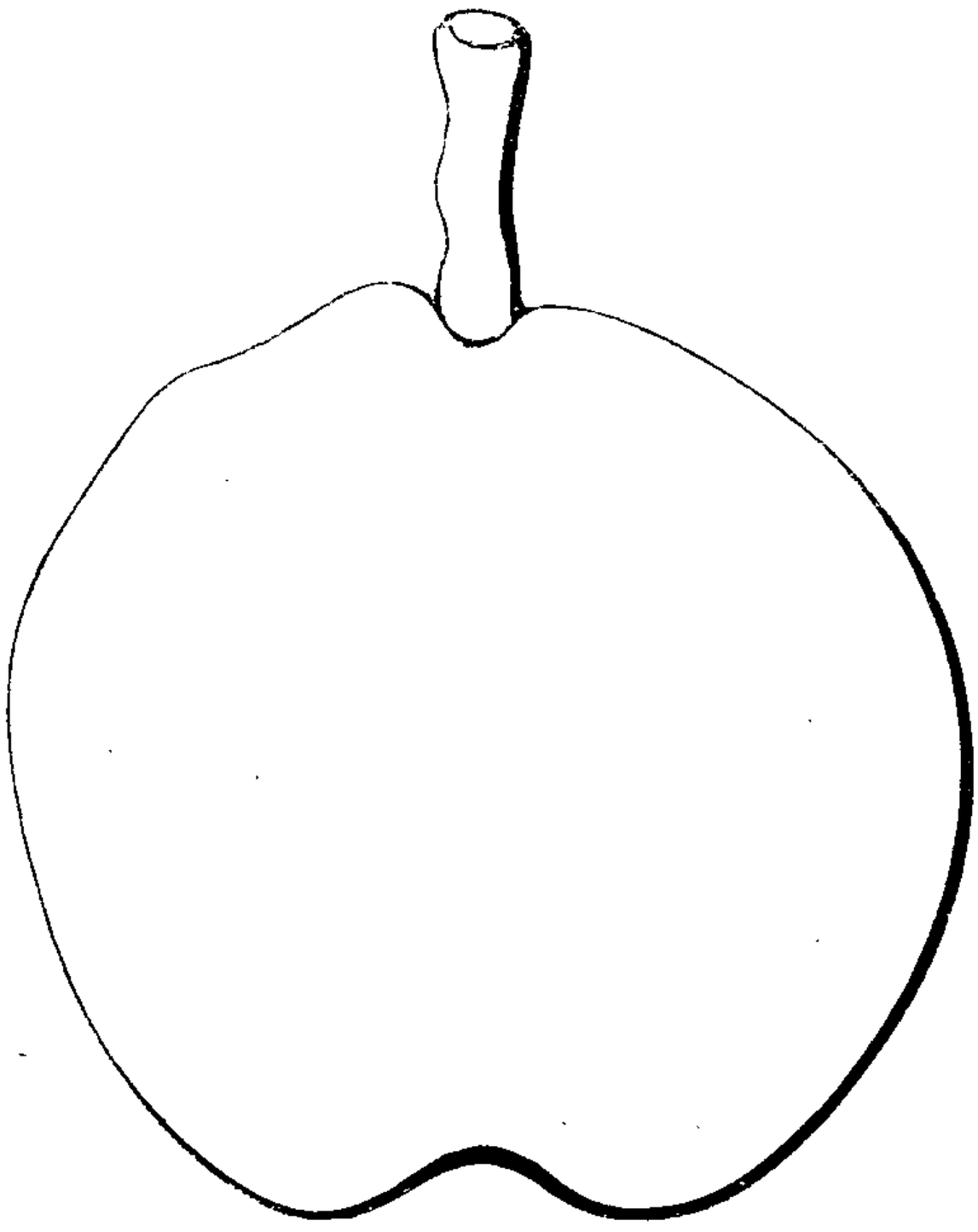
Historique. — Cette variété nous a été vendue en 1864 par M. Joseph Baumann, horticulteur à Gand (Belgique). Selon lui, elle est d'origine anglaise et provient des semis de M. Groom, connu déjà par différents gains, dont fait partie la poire *Princesse Royale,* qui commence à se répandre aussi dans nos contrées. La Bergamote Éliza Matthews fut importée d'Angleterre chez les Belges, en 1863; d'où l'on doit supposer que sa propagation n'est guère antérieure à 1860, d'autant mieux que les pomologues anglais n'ont pas encore décrit ce fruit dans leurs plus récentes publications, qui datent de 1862.

Observations. — Cette Bergamote et la poire Princesse Royale (*Groom's Princesse*) ont entre elles une assez grande ressemblance, et il en est ainsi de leurs arbres. Néanmoins, ce sont deux espèces différentes ayant leurs caractères distinctifs, pour le fruit, dans le pédoncule, la qualité, l'époque de maturité, et, pour l'arbre, dans la vigueur, les yeux, les mérithalles.

Poire BERGAMOTE D'ERTRYCKER. — Synonyme de *Bergamote de Strycker.* Voir ce nom.

---

113. Poire BERGAMOTE ESPÉREN.



Synonyme. — *Poire* Espéren (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu arqués et presque érigés, gros, longs, fortement géniculés, marron tacheté de gris, ponctués de roux et ayant les coussinets ressortis. — *Yeux :* de grosseur moyenne, courts, pointus, ovoïdes, non adhérents et parfois placés en éperon. — *Feuilles :* grandes, abondantes, habituellement elliptiques, légèrement contournées, à bords dentés ou crénelés, à pétiole long, épais et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Des plus vigoureux, on le greffe sur franc ou sur cognassier; il donne toujours de magnifiques pyramides, et la croissance de son écusson est des plus rapides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* arrondie, bosselée, aplatie à la base, faiblement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, gros, droit, implanté dans une très-petite cavité. — *Œil :* grand, bien formé, assez enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* rude au toucher, jaune verdâtre obscur, ponctuée de roux, veinée de même autour du pédoncule, et souvent marquée de taches noirâtres. — *Chair :* un peu jaunâtre, fine, excessivement fondante et juteuse, légèrement pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, acidule, fraîche, très-sucrée, délicieusement parfumée.

MATURITÉ. — De la mi-décembre jusqu'en avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette poire, l'une des meilleures que nous connaissions, appartient aux collections belges. « Elle a été obtenue de semis par le major Espé-« ren, vers 1830, et de tous ses gains c'était celui dont il faisait le plus de cas. » (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, p. 85.) Son introduction en France date de 1844, selon M. du Breuil. (*Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569.) Le major Espéren habitait Malines.

Observations. — Les produits de ce poirier sont de grosseur assez variable; si généralement ils ne dépassent pas la moyenne, ils atteignent parfois, cependant, des proportions considérables. C'est ainsi qu'à l'exposition horticole de Chartres, en 1862, un M. Biard, de Châteaudun, en soumit au jury qui pesaient 300 grammes. — M. Decaisne dit au tome III de son *Jardin fruitier du Muséum* (1860) « Avoir vu « souvent cet excellent fruit étiqueté par erreur du nom de King's Edward, qui est « celui d'une poire sans analogie avec la Bergamote Espéren. » Et cette remarque nous fait souvenir qu'en Belgique même Adrien Papeleu, pépiniériste aujourd'hui décédé, avait déclaré identique la Bergamote Espéren et le Besy Espéren; méprise singulière que releva peu après un pomologue allemand, M. le docteur Jahn.

---

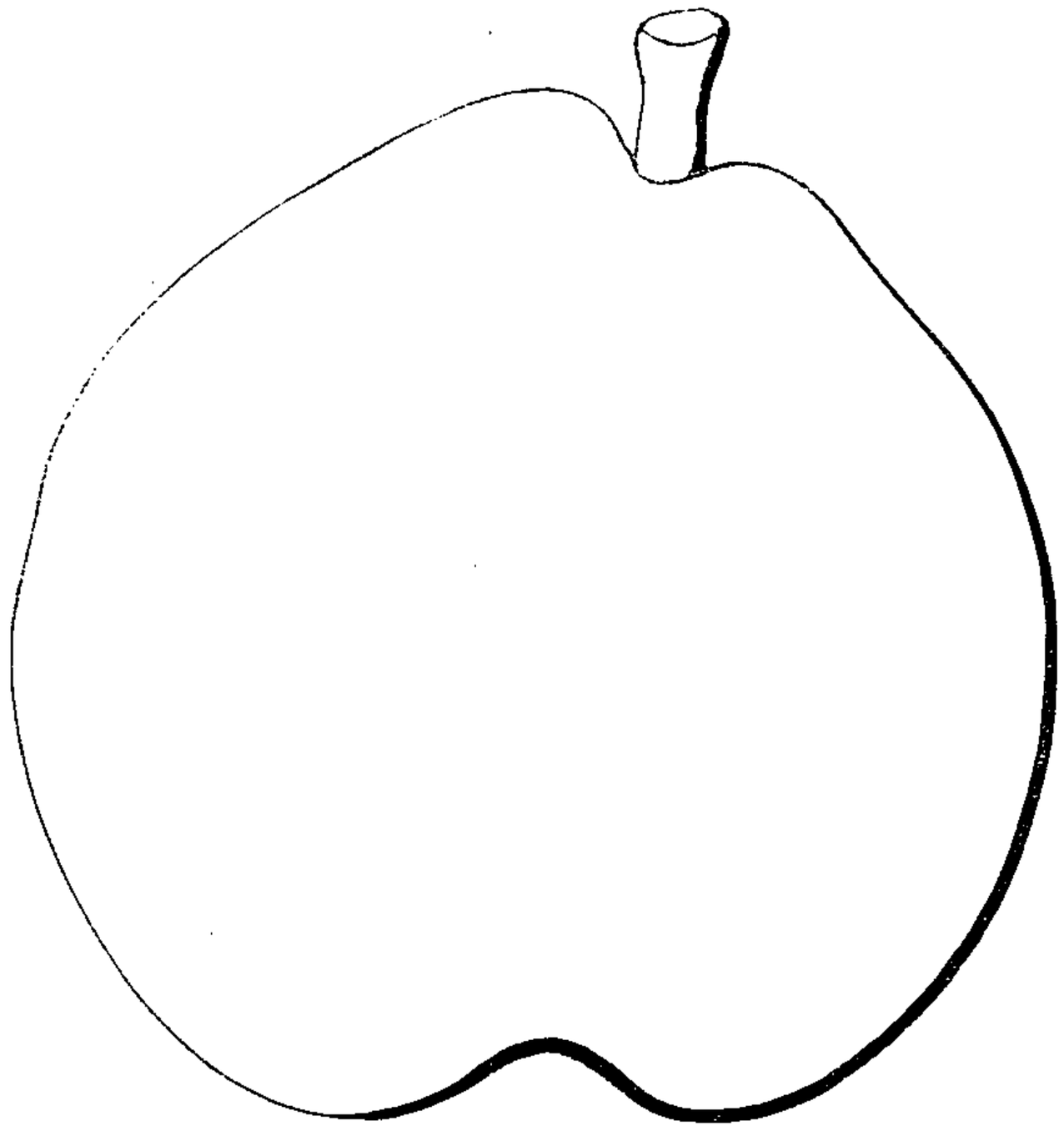
114. POIRE BERGAMOTE D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. MILAN DE LA BEUVERIÈRE (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 6). — 2. BERGAMOTE DE LA BEUVRIÈRE (de Bonnefond, *le Jardinier français*, édition de 1731, p. 62). — 3. MILAN VERT (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, édition de 1670, p. 53). — 4. BEURRÉ D'ÉTÉ (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 73). — 5. COULE-SOIF D'ÉTÉ (*Id. ibid.*, p. 77). — 6. FRANC-RÉAL D'ÉTÉ (*Id. ibid.*). — 7. GROSSE-MOUILLE-BOUCHE D'ÉTÉ (*Id. ibid.*). — 8. HATIVEAU BLANC (*Id. ibid.*, p. 73). — 9. MILAN DE LA BEVRIÈRE (*Id. ibid.*, p. 82). — 10. GROS-MILAN BLANC (*Id. ibid.*, édition de 1690, p. 68). — 11. MILAN D'ÉTÉ (dom Gentil, *le Jardinier solitaire*, édition de 1723, p. 44). — 12. BEURRÉ BLANC D'ÉTÉ (André Leroy, *Catalogue de ses cultures*, 1846, p. 8). — 13. BEURRÉ ROND (*Id. ibid.*). — 14. MOUILLE-BOUCHE D'ÉTÉ (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, édition de 1851, p. 327). — 15. BERGAMOTE D'AOUT (Couverchel, *Traité complet des fruits*, 1852, p. 477). — 16. BERGAMOTE PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 17. MILAN BLANC (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569). — 18. GROS-MISSET D'ÉTÉ (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 70).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés ou érigés, arqués, gros, assez courts, géniculés, cotonneux, vert jaunâtre, fortement et abondamment ponctués, à coussinets ressortis. — *Yeux :* gros, arrondis, très-duveteux, non adhérents et souvent placés en éperon. — *Feuilles :*

grandes, peu nombreuses, ovales-arrondies, contournées et des plus cotonneuses, presqu'entières ou faiblement dentelées, portées sur un pétiole assez long et bien nourri.

Poire Bergamote d'Été.



FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — De médiocre vigueur, il forme cependant, sur franc ou sur cognassier, de jolies pyramides; le développement de son écusson est assez tardif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphéro-turbinée ou globuleuse, bosselée, et se rétrécissant ordinairement vers le sommet, qui alors est presque toujours mamelonné. — *Pédoncule :* court, droit, fort, obliquement inséré à fleur de fruit. — *Œil :* large, ouvert, régulier, placé dans un profond évasement. — *Peau :* vert pâle, légèrement jaunâtre du côté de l'ombre, lavée de rose tendre sur la partie exposée au soleil, et toute parsemée de points fauves. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, rarement très-pierreuse. — *Eau :* assez abondante, aigrelette, sucrée, douée d'un arome particulier des plus savoureux.

MATURITÉ. — De la fin d'août à la mi-septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Dès 1628 on la voit citée, sous le double nom de *Bergamote d'Été* ou *Milan* DE LA BEUVERIÈRE, par le Lectier, alors procureur du roi à Orléans, et collectionneur passionné d'arbres fruitiers, ainsi que le démontre le curieux *Catalogue* qu'il dressa et fit circuler avec cette recommandation :

« Je prie tous ceulx qui auront des fruicts exquis (non contenus au present Catalogue) lors qu'il tumbera entre leurs mains de m'en donner advis, afin que j'en puisse avoir des greffes pour eschange de celles qu'ils n'auront pas, lesquelles ils desireront de moy, et que je leur fourniray. » (Le Lectier, *Catalogue*, 1628, p. 35.)

Aucun auteur, avant ce magistrat, ne mentionnant la Bergamote d'Été, elle ne doit pas remonter beaucoup plus haut que la fin du XVI^e^ siècle, ou que le commencement du XVII^e^. Son acte de naissance nous semble positivement renfermé dans la seconde dénomination même que lui donne le Lectier : « *Milan* DE LA BEUVERIÈRE. » Or, la Beuverière ou Beuvrière est une ancienne terre seigneuriale située dans l'Anjou, commune de Grez-Neuville, près Angers, et qui pour lors appartenait aux Saint-Offange. Cette poire exquise naquit donc, selon nous, chez les Angevins. Et ce qui nous autorise également à la regarder comme nôtre, c'est que de toute antiquité nos pères l'ont cultivée; mais ils l'appelaient plutôt Milan blanc ou Beurré blanc, que Bergamote d'Été.

Observations. — Il faut croire que le sol de Versailles ne convenait nullement

à ce poirier, car la Quintinye, directeur des vergers de Louis XIV, disait « Con-« naître le Milan de la Beuvrière pour si mauvais, qu'il ne conseillait à personne « de le planter. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, t. I, p. 316.) — On a souvent confondu la Bergamote d'Angleterre, ou de Hampden, avec la Bergamote d'Été; pourtant ces deux poires sont loin de se ressembler. Nous l'avons constaté plus haut, page 222, et le répétons ici, afin de mieux prémunir contre une telle confusion. — Les Allemands, qui tiennent ce fruit en grande estime, le nomment Bergamote *ronde* d'Été, pour le distinguer de leur Bergamote *longue* d'Été, variété originaire de la Thuringe, et complétement inconnue dans notre pays. — Enfin, rappelons de nouveau que Grosse-Bergamote d'Été et Grosse-Bergamote d'Été sans pepins sont uniquement synonymes de *Belle de Bruxelles sans pepins* (voir page 193), et n'ont rien de commun avec la poire qui vient de nous occuper.

Poire BERGAMOTE FIÉVÉE. — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DE FLANDRE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

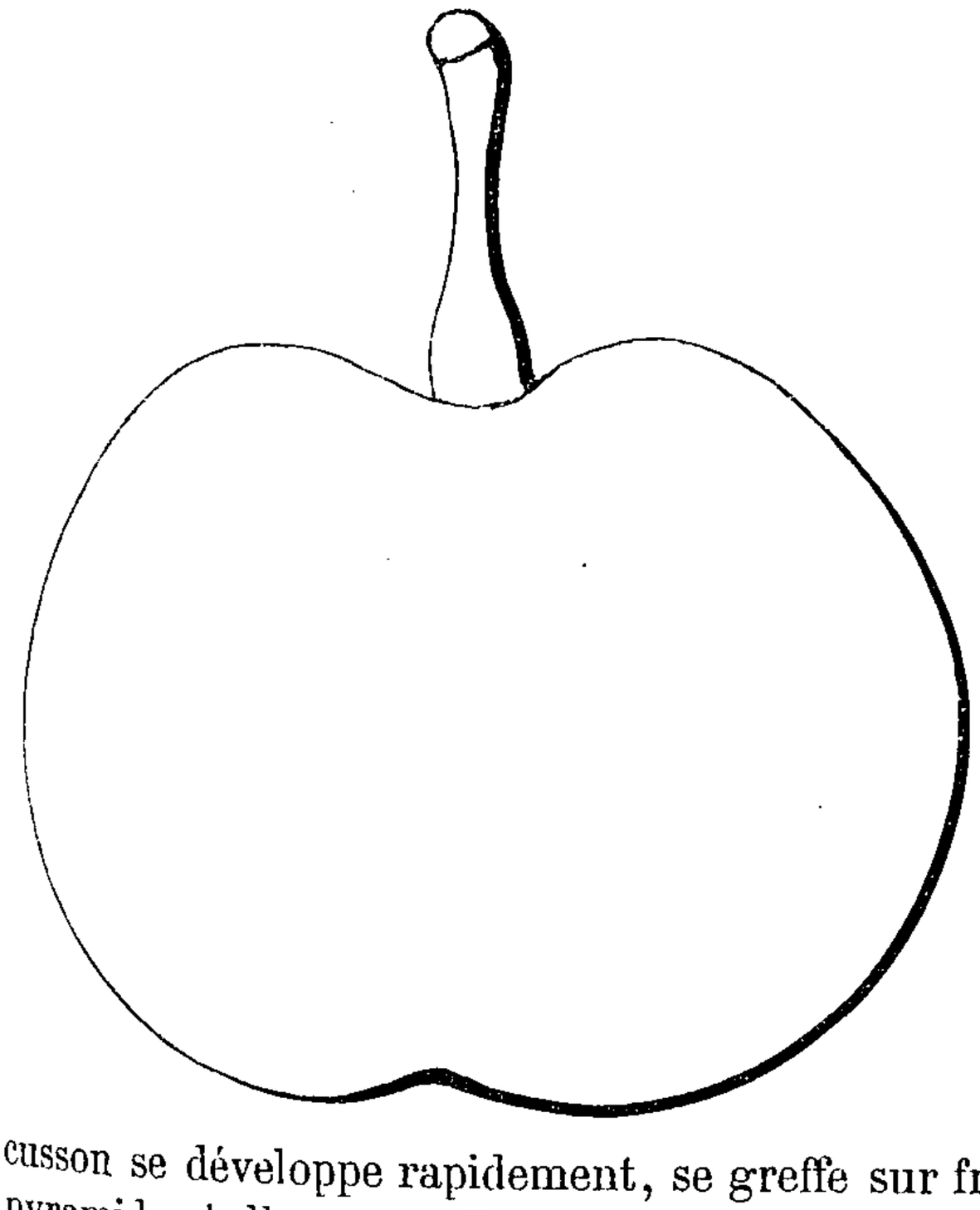
Poire BERGAMOTE FORTUNÉE. — Synonyme de poire *Fortunée de Printemps*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DE FOUGÈRE. — Synonyme de poire *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

---

115. Poire BERGAMOTE GANSEL.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bonne-Rouge (Thompson, *Catalogue of the fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 130). — 2. Diamant (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, gros, courts, géniculés, cotonneux, brun clair grisâtre, finement ponctués, à coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, aplatis, duveteux, adhérents, ayant les écailles légèrement disjointes. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales-lancéolées, très-onduleuses, canaliculées, contournées, cotonneuses, ayant les bords unis et le pétiole court et des plus nourris.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Excessivement vigoureux, ce poirier, dont l'écusson se développe rapidement, se greffe sur franc ou sur cognassier; il fait des pyramides belles et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie, écrasée, régulière. — *Pédoncule :* parfois court et oblique, mais habituellement assez long et assez gros, droit ou arqué, charnu à la base, renflé au sommet, inséré dans une vaste cavité. — *Œil :* large, bien ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* vert clair, ponctuée, marbrée de brun, lavée souvent de rouge terne du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, grosse, demi-fondante, juteuse, marcescente, un peu pierreuse autour des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, vineuse, délicatement musquée, mais douée généralement d'une âcreté bien prononcée.

Maturité. — De la mi-septembre à la mi-octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le pomologue anglais Lindley donne de précieux renseignements sur ce fruit, dans le recueil qu'il publia en 1831 ; voici la traduction du passage où ils sont consignés :

« Cette savoureuse poire est originaire de notre pays, ainsi que l'atteste une lettre écrite en 1818 au chevalier John Williams, de Pitmaston, par le chevalier David Jebb, de Worcester, lettre dans laquelle ce dernier dit positivement : « La Bergamote Gansel fut gagnée en 1768, « d'un semis de pepins de Bergamote d'Automne, par mon oncle le lieutenant général Gansel, « à sa terre de Donneland-Hill, près Colchester. » La variété appelée *Bonne-Rouge* chez les Français, ne différant nullement de cette Bergamote, ce sont eux qui lui auront appliqué un tel nom, en la recevant d'Angleterre. » (*A Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, pp. 358-359.)

Observations. — En France, la Bergamote Gansel est rarement aussi bonne qu'elle le devient dans son terrain natal; bien souvent nous l'avons trouvée d'une astringence désagréable, et presque toujours très-marcescente. — C'est par méprise qu'on a fait, en divers ouvrages, *Doyenné gris* et *Bergamote d'Angleterre* synonymes de Bergamote Gansel; variétés distinctes, ces trois fruits n'ont entre eux, ainsi que leurs arbres, aucun rapport, aucune ressemblance.

Poire BERGAMOTE GÉRARD. — Synonyme de poire *Gîle-ô-Gîle*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE GRECQUE. — Synonyme de poire *de Fauce*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DE LA GRILLIÈRE. — Synonyme de *Bergamote de Pâques*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DE HAMPDEN. — Synonyme de *Bergamote d'Angleterre*. Voir ce nom.

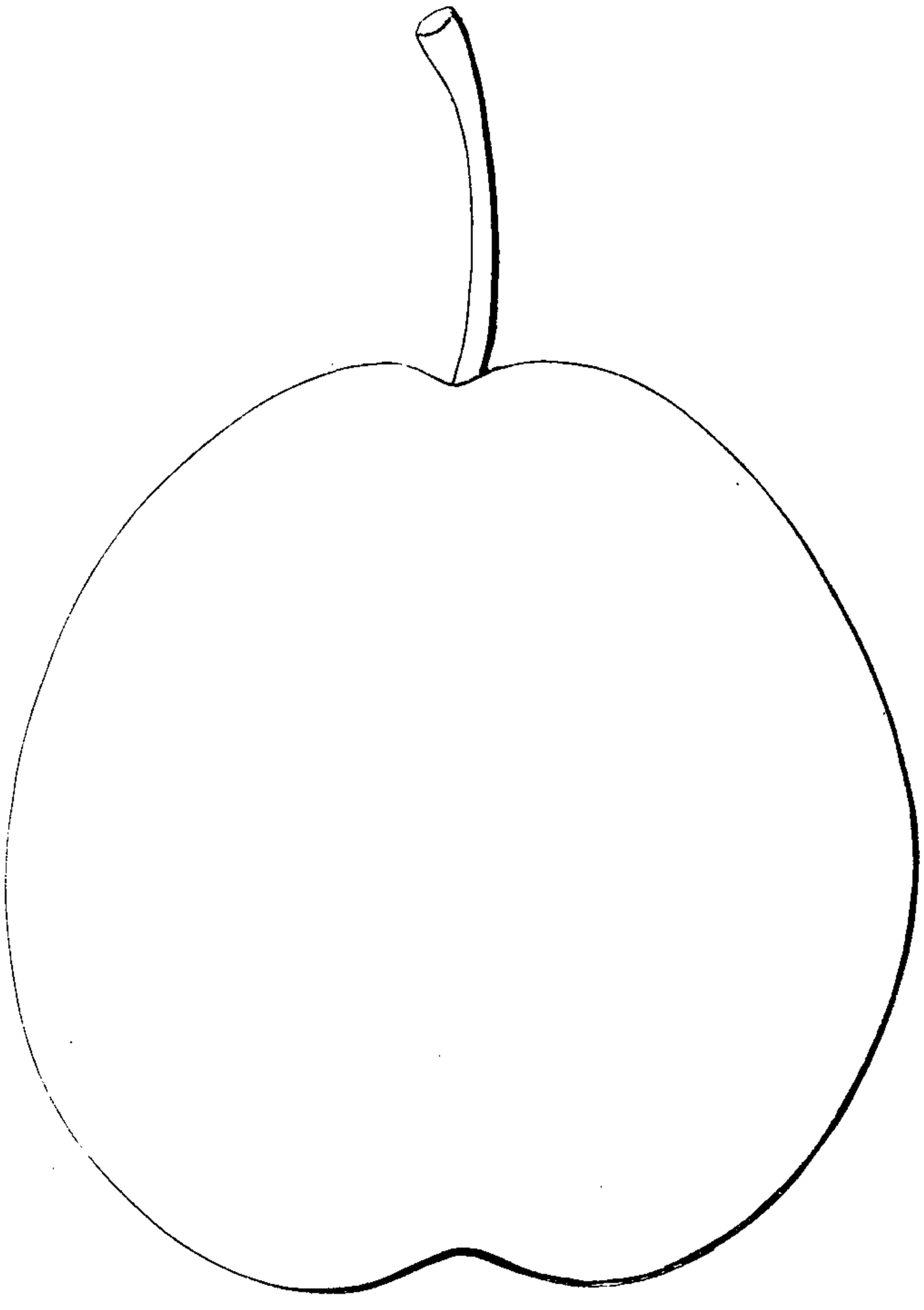
---

116. Poire BERGAMOTE HEIMBOURG.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés et arqués, gros, peu longs, coudés, légèrement cotonneux, brun foncé, à lenticelles petites et très-espacées, à coussinets bien marqués. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-aplatis, duveteux, appliqués contre le bois et ayant les écailles souvent

entr'ouvertes. — *Feuilles :* assez petites, abondantes, régulièrement ovales, acuminées, finement dentelées, portées sur un pétiole épais et court.

Poire Bergamote Heimbourg.



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — On lui donne indistinctement le franc ou le cognassier comme sujet ; vigoureux, il fait de remarquables pyramides ; la croissance de l'écusson est un peu tardive.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, s'amincissant légèrement vers le sommet. — *Pédoncule :* long, mince, arqué, obliquement inséré dans un évasement sans profondeur. — *Œil :* grand, mal développé, ouvert, souvent contourné, presque à fleur de fruit. — *Peau :* rude au toucher, jaune clair olivâtre, ponctuée de roux, veinée, tachée de même, et faiblement lavée de rouge pâle sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, assez pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante, acidule, sucrée, délicatement parfumée.

MATURITÉ. — Octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Née en Belgique, elle provient des semis de Van Mons. Dégustée pour la première fois en 1847 par M. Bivort, l'un des acquéreurs de la pépinière de ce célèbre arboriculteur, elle fut dédiée par lui à M. Heimbourg, président de la Société philharmonique de Bruxelles. (Voir Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, pp. 79-80.)

Observations. — Dans son *Jardin fruitier du Muséum*, M. Decaisne disait en 1860 :

« M. Bivort a décrit comme fruit nouveau, sous le nom de Bergamote d'Heimbourg, la poire Hacon's, excellente variété présentée à la Société d'Horticulture de Norwich le 17 novembre 1830, et qui y a obtenu une médaille d'argent. » (Tome III.)

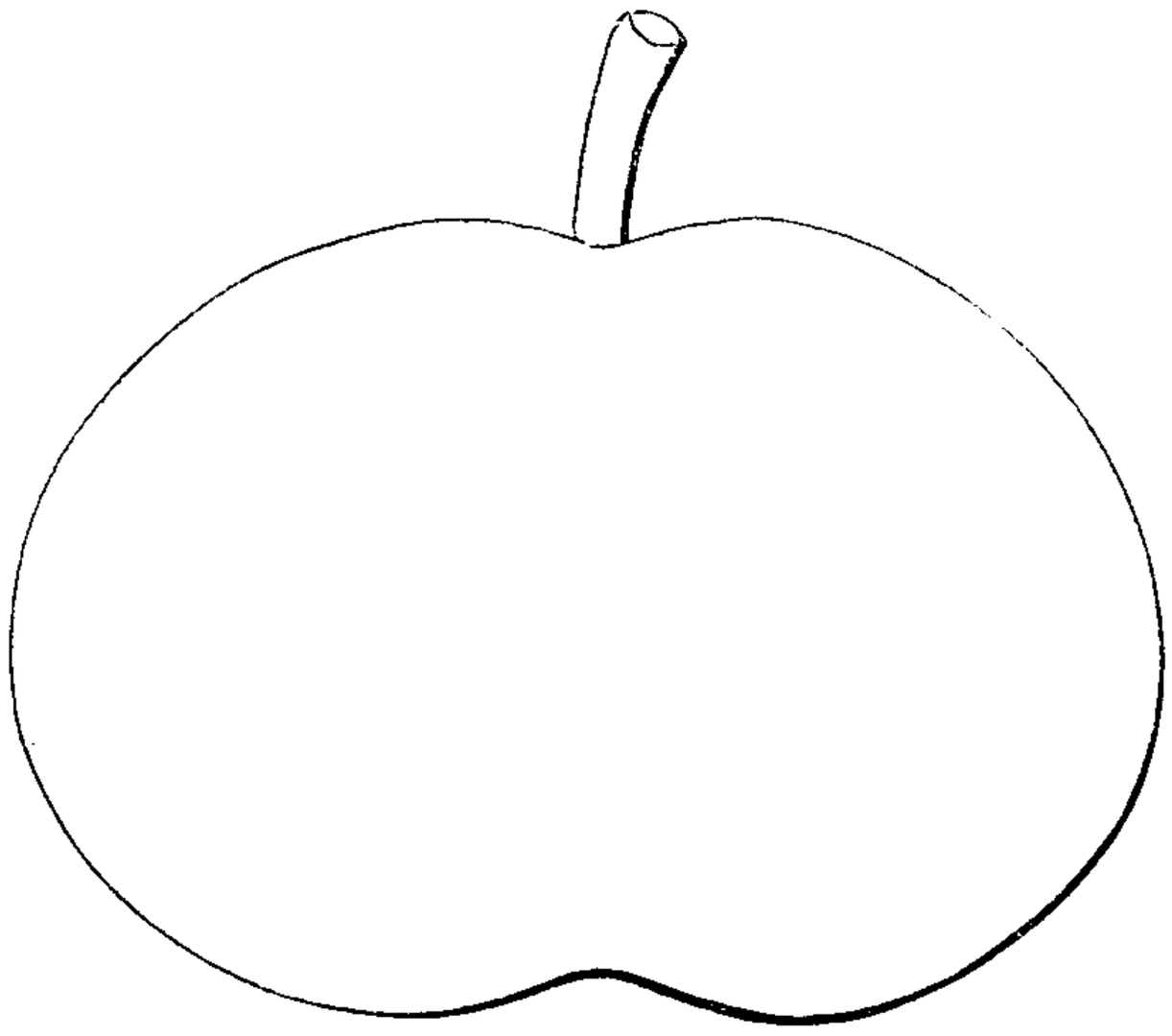
Nous devions, nécessairement, reproduire cette opinion de M. Decaisne ; mais

tout nous fait une loi d'affirmer que dans notre école les poiriers Incomparable Hacon's et Bergamote Heimbourg ne sont nullement identiques, non plus que leurs fruits. Et si l'on veut bien, ici, les comparer, on en restera convaincu.

Poire BERGAMOTE HERTRICK. — Synonyme de *Bergamote de Stricker*. Voir ce nom.

---

117. Poire BERGAMOTE D'HILDESHEIM.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, de grosseur moyenne, légèrement duveteux, érigés, longs, flexueux, vert foncé, finement ponctués de gris-blanc, ayant les coussinets assez apparents. — *Yeux :* petits, coniques, aplatis, écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, canaliculées, presque entières ou faiblement crénelées, à pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier, sa vigueur étant médiocre ; ainsi greffé, il pousse assez bien en pyramide, et tient convenablement sa place dans un verger.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie, écrasée, régulière. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, obliquement inséré dans un large évasement peu profond. — *Œil :* grand, mi-clos, bien formé, assez enfoncé. — *Peau :* jaune olivâtre, entièrement couverte de points gris clair et de points brunâtres mêlés et très-rapprochés, ce qui lui donne l'apparence du granit. — *Chair :* jaunâtre, demi-fine, fondante, peu pierreuse. — *Eau :* rarement abondante, mais bien sucrée, acidule, aromatique et des plus savoureuses.

Maturité. — De la mi-septembre au commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette espèce, récemment introduite en France où sa culture est encore fort rare, appartient au Hanovre et porte le nom de sa ville natale. M. Oberdieck, qui la décrivait en 1863, la dit très-estimée des Allemands, puis ajoute :

« Elle ressemble beaucoup à la Bergamote rouge, l'égale presque en bonté, et provient certainement d'un semis de pepins de cette variété. Diel (de Stuttgardt) en reçut des greffes du célèbre pomologue Cludius, obtenteur de fruits délicieux et superintendant à Hildesheim, où sans doute il l'avait gagnée. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1863, t. V, p. 69.)

Oberdieck ne précise pas, ici, l'époque à laquelle Cludius propagea cette poire;

mais le docteur Diel ayant mentionné la Bergamote d'Hildesheim en 1825, dans son ouvrage sur les fruits à pepins, cette date montre suffisamment qu'il la connaissait depuis peu, car il publiait son œuvre par livraisons paraissant annuellement.

Poire BERGAMOTE DE LA HILIÈRE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE D'HIVER. — Synonyme de *Bergamote de Pâques*. Voir ce nom.

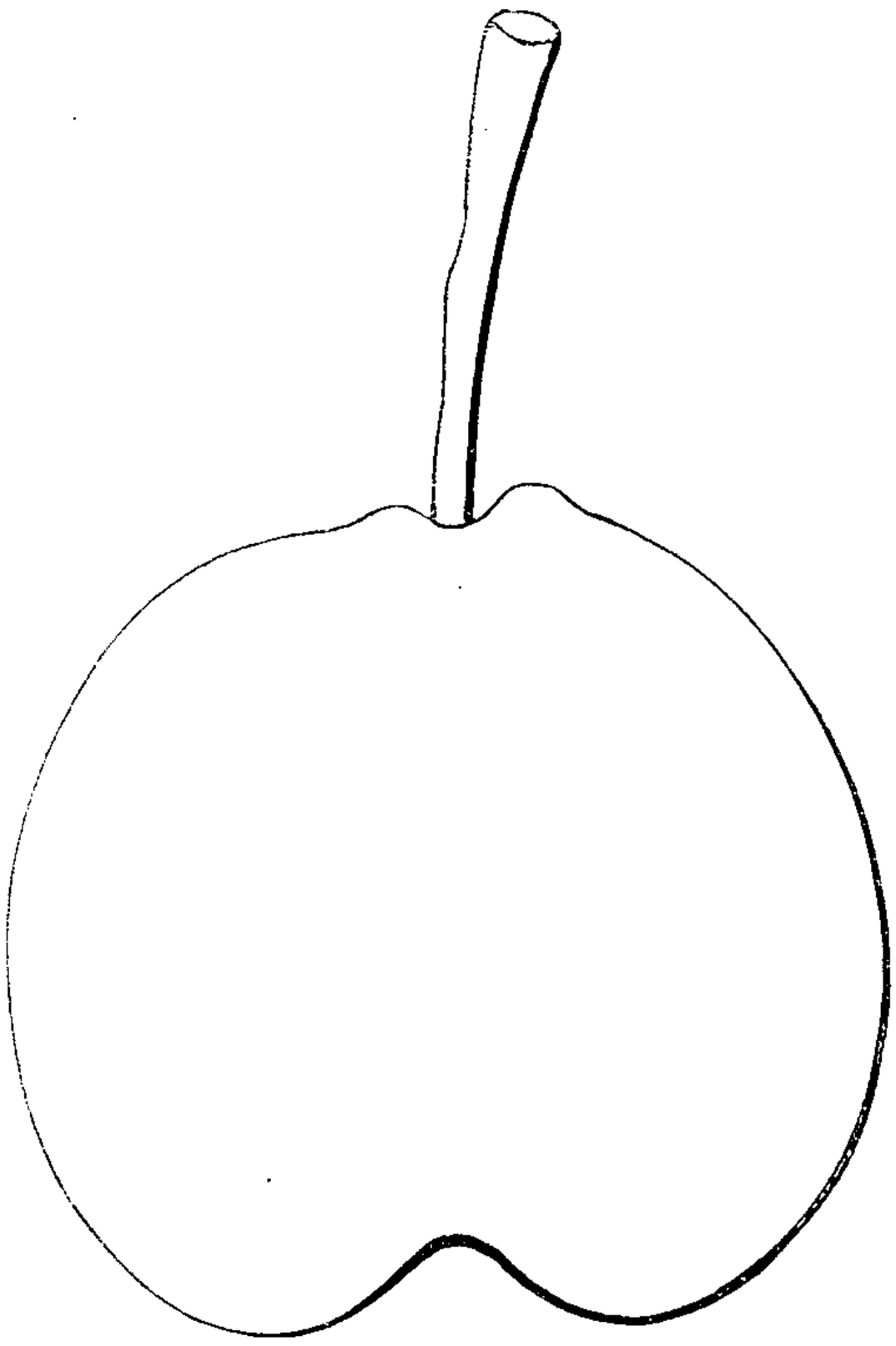
Poire BERGAMOTE D'HIVER DE HOLLANDE. — Synonyme de *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

---

118. Poire BERGAMOTE DE HOLLANDE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote d'Alençon (Henri Heissen, *Gartenlust*, 1690, cité par H. Manger, dans sa *Systematische Pomologie*, t. II, p. 16). — 2. Amoselle (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 211). — 3. Bergamote d'Hiver de Hollande (Knoop, *Fructologie*, 1766, t. II, p. 40, et Table synonymique). — 4. Bergamote de Fougère (Thompson, *Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 125). — 5. Beurré d'Alençon (*Id. ibid.*). — 6. Beurré Extra (*Id. ibid.*) — 7. Lord Cheney (*Id. ibid.*). — 8. Sarah (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 107). — 9. Musquine de Bretagne (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, bien nourris, de longueur moyenne, flexueux, vert olivâtre cendré lavé de rouge-brun, coussinets faiblement indiqués. — *Yeux :* petits, ovoïdes, adhérents au bois et ayant les écailles disjointes en partie. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, canaliculées et contournées, à bords unis, à pétiole épais et long.

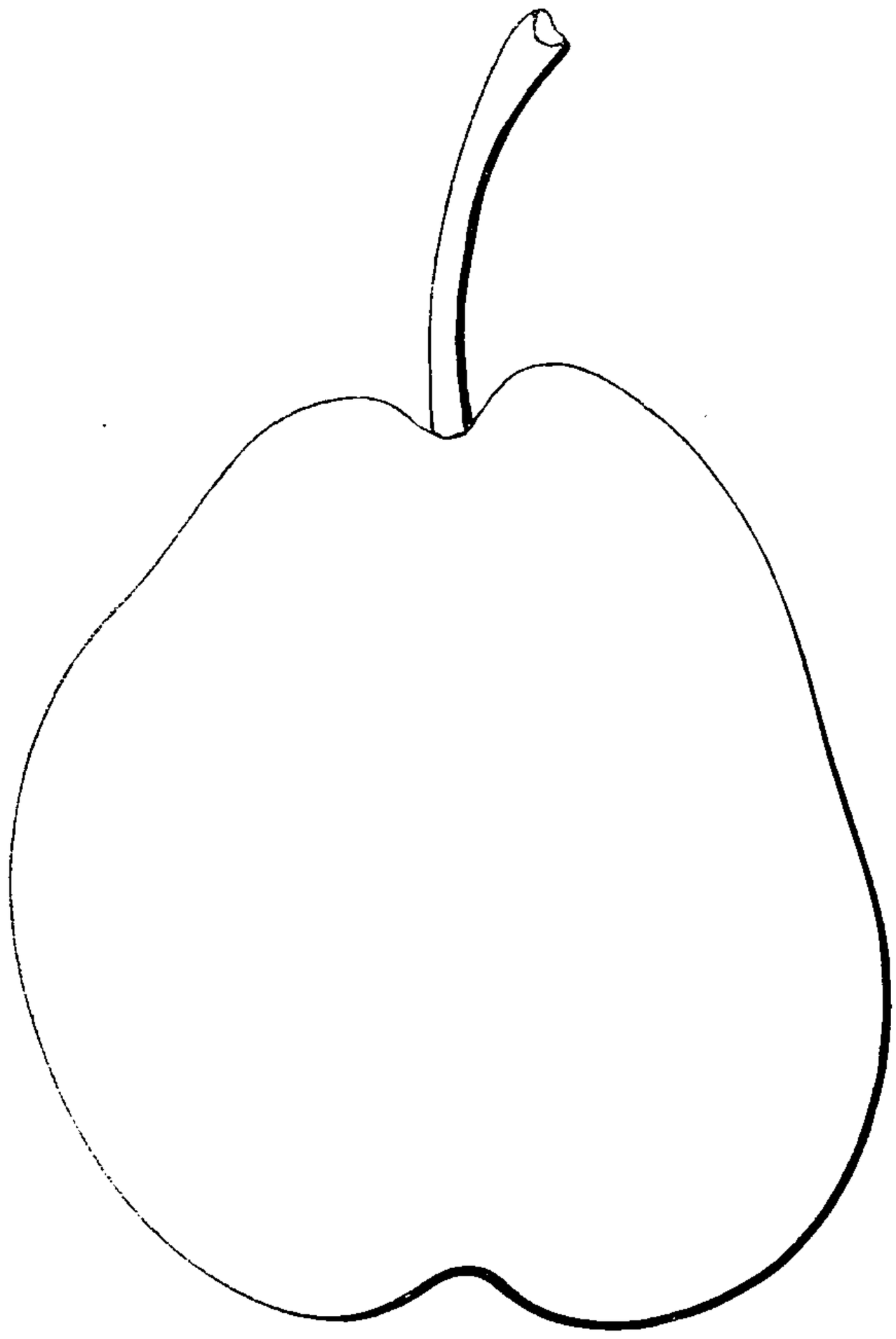
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur n'est pas assez grande pour le greffer sur cognassier; il faut lui donner le franc et le placer en espalier, au midi ou au levant. Ses pyramides manquent de force, de beauté, et se développent tardivement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent plus considérable. — *Forme :* variant entre la turbinée-arrondie, régulière, et l'ovoïde contournée. — *Pédoncule :* long,

droit ou arqué, obliquement implanté dans une cavité assez profonde et entourée de protubérances parfois volumineuses. — *Œil :* moyen, peu ouvert, peu enfoncé, bien formé. — *Peau :* vert-olive, ponctuée, striée de roux, lavée de brun clair sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, demi-cassante, pierreuse, ayant le grain généralement très-gros. — *Eau :* toujours abondante, sucrée, douceâtre, rarement très-aromatique, mais cependant assez délicate.

Poire Bergamote de Hollande. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — De novembre jusqu'à la fin d'avril.

QUALITÉ. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — *Bergamote d'Alençon* fut la dénomination primitive de cette variété. Dès 1690, Henri Heissen la lui donnait dans son *Gartenlust*, où l'on trouve décrits les fruits les plus communément cultivés en Allemagne, au XVII^e^ siècle. Puis bientôt on l'appela poire d'*Amoselle*, terme qui nous paraît uniquement la contraction du mot damoiselle (poire de Damoiselle) ; comme poire de Dame Oudotte, quelques années auparavant, était devenu, de la même façon, poire d'Amadote, ainsi que nous l'observions plus haut, page 105. Importée de France à l'étranger, elle y reçut le surnom de Bergamote de Hollande, qui lui resta, mais sous lequel on la reconnut aisément, néanmoins, quand plus tard on l'expédia comme une espèce nouvelle à nos horticulteurs. Témoin ce passage, extrait d'un excellent ouvrage publié en 1755 :

« L'Amoselle, c'est une poire très-anciennement connue ici, qu'on avait perdue, et qui nous est revenue sous le nom de *Bergamote de Hollande*. » (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, pp. 211-212.)

Ce fruit, très-vraisemblablement, dut commencer à se propager vers 1625 ou 1650, car les écrivains spéciaux antérieurs à ces époques, ne l'ont pas cité. Sa provenance, Duhamel, en 1768, l'indiquait de la sorte : « *Bergamote de Hollande*... On la croit originaire d'Alençon, où elle est connue sous le nom de Bergamote d'Alençon... » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 170.)

Observations. — Plusieurs pomologues ont assuré que la Bergamote de Hollande se conservait jusqu'en *juin*, et l'ont déclarée de *première qualité*. Pour nous, jamais nous n'avons vu sa maturité dépasser le mois d'avril ; et quant à sa qualité, elle est si variable, si souvent médiocre, que nous eussions classé ce fruit de

troisième ordre, et non de deuxième parmi les espèces à couteau, sans la considération de sa longue garde. La Quintinye dut penser ainsi, lui qui prisait au plus haut point les Bergamotes; autrement les regrets qu'on va lui entendre manifester, ne se comprendraient pas :

« Plût à Dieu! — s'écriait-il avant 1690 — qu'il fût bien vrai qu'il y eût des Bergamotes tardives, autrement de caresme... Certains curieux ont voulu se persuader, et à moi aussi, qu'infailliblement ils avoient ces Bergamotes tardives; mais à mon grand regret je ne puis m'empêcher d'avouer que jusqu'à présent je n'ai pu me convaincre de cette bonne fortune, quoiqu'en vérité je n'aie manqué ni de soin, ni de diligence, ni de précaution pour faire une telle conquête... » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, t. I, p. 229.)

---

119. Poire BERGAMOTE DE HOLLANDE PANACHÉE.

Synonyme. — *Poire* Amoselle panachée (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* érigés, peu nombreux, de longueur et de grosseur moyennes, légèrement coudés, brun verdâtre, ponctués de gris-roux et fouettés de marron clair; leurs coussinets sont faiblement resortis. — *Yeux :* assez renflés, coniques, à large base, non adhérents. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, rarement canaliculées, ayant les bords crénelés et le pétiole court et épais.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Le franc est le seul sujet qui convienne à ce poirier, en raison de son manque de vigueur; les pyramides qu'il forme sont grêles et poussent très-lentement.

Description du fruit. — Il a tous les dehors du premier type de la Bergamote de Hollande reproduit page 243, et n'en diffère que par la panachure vert-brun de sa peau. Quant à sa chair, elle contient peu d'eau, est sans délicatesse, et possède même un arrière-goût désagréable.

Maturité. — De décembre en avril.

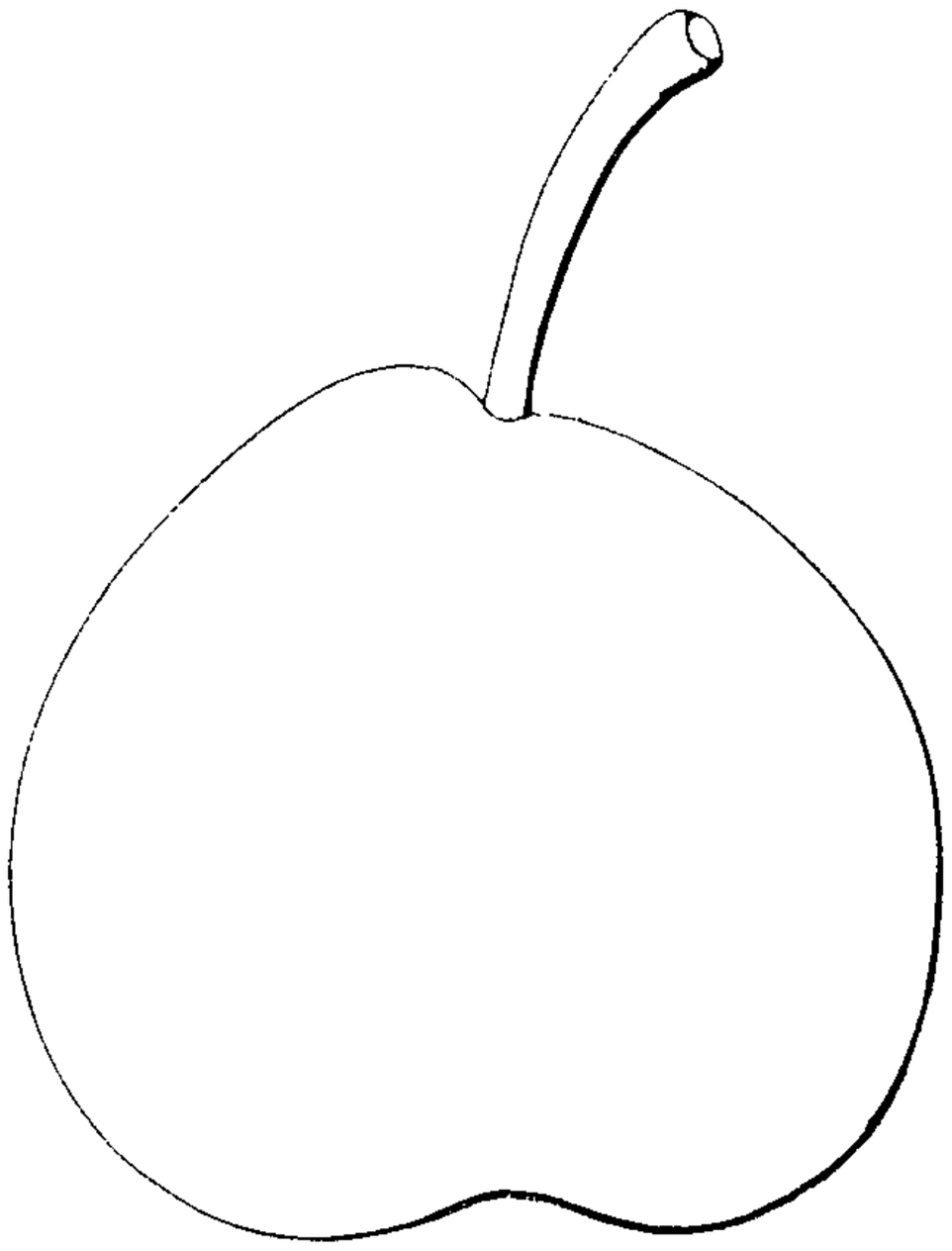
Qualité. — Deuxième comme fruit à cuire, et trop mauvaise pour être mangée crue.

Historique. — Cette sous-variété de la Bergamote de Hollande, qui n'a pour elle que la curieuse panachure de son fruit et de son bois, ne se rencontre guère que dans les grandes collections. Fort rare en France, elle l'est moins en Belgique, où quelques pépiniéristes, Adolphe Papeleu entre autres, s'efforcèrent de la propager. Les Allemands doivent la cultiver, car Biedenfeld, un de leurs pomologues, lui accordait en 1854 une place dans son *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, page 112. Chez nous, ni Duhamel (1768), ni le Berriays (1789), ni Noisette (1839), ni Poiteau (1846) ne l'ont mentionnée, ce qui donne à penser qu'ils ne la connurent pas et qu'alors son obtention ne saurait être ancienne. M. Decaisne s'est occupé d'elle en 1858, et voici ce qu'il en a dit :

« Amoselle panachée (ou *Bergamote de Hollande panachée*)... Plusieurs auteurs paraissent avoir confondu cette variété avec la Double-Fleur et la Bergamote d'Automne panachées; on la reconnaîtra facilement à sa forme déprimée, et non turbinée, ainsi qu'à ses feuilles crénelées et à peu près planes; tandis que celles de la Bergamote d'Automne rappellent le Saint-Germain ou l'Angleterre par leur courbure. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. I.)

---

120. Poire BERGAMOTE DE JODOIGNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu étalés, un peu arqués, gros, de longueur moyenne, à peine flexueux, brun grisâtre clair, finement ponctués, ayant les coussinets faiblement marqués. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, gris, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* moyennes, arrondies ou ovales, acuminées, presque unies sur leurs bords, à pétiole très-court, roide et renflé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Récemment introduit dans notre école, ce poirier, qu'on y a greffé sur cognassier, ne s'annonce pas comme devant être bien vigoureux. Cependant ses pyramides sont assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou petite. — *Forme :* arrondie, complétement plate à la base et légèrement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, menu, arqué, obliquement inséré dans une très-étroite cavité. — *Œil :* grand, des plus ouverts, bien formé, presque saillant. — *Peau :* jaune-citron, passant au jaune orangé du côté du soleil, semée de points grisâtres peu apparents et de quelques marbrures fauves. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, douée d'un parfum agréable et prononcé.

Maturité. — De mars jusqu'à la moitié de mai.

Qualité. — Première, en raison *seulement* de sa longue garde.

Historique. — Elle provient des semis de M. Grégoire, amateur distingué habitant Jodoigne (Belgique). Il l'obtint en 1853.

---

121. Poire BERGAMOTE LESÈBLE.

Synonyme. — *Poire* Lesèble (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1864, t. VI).

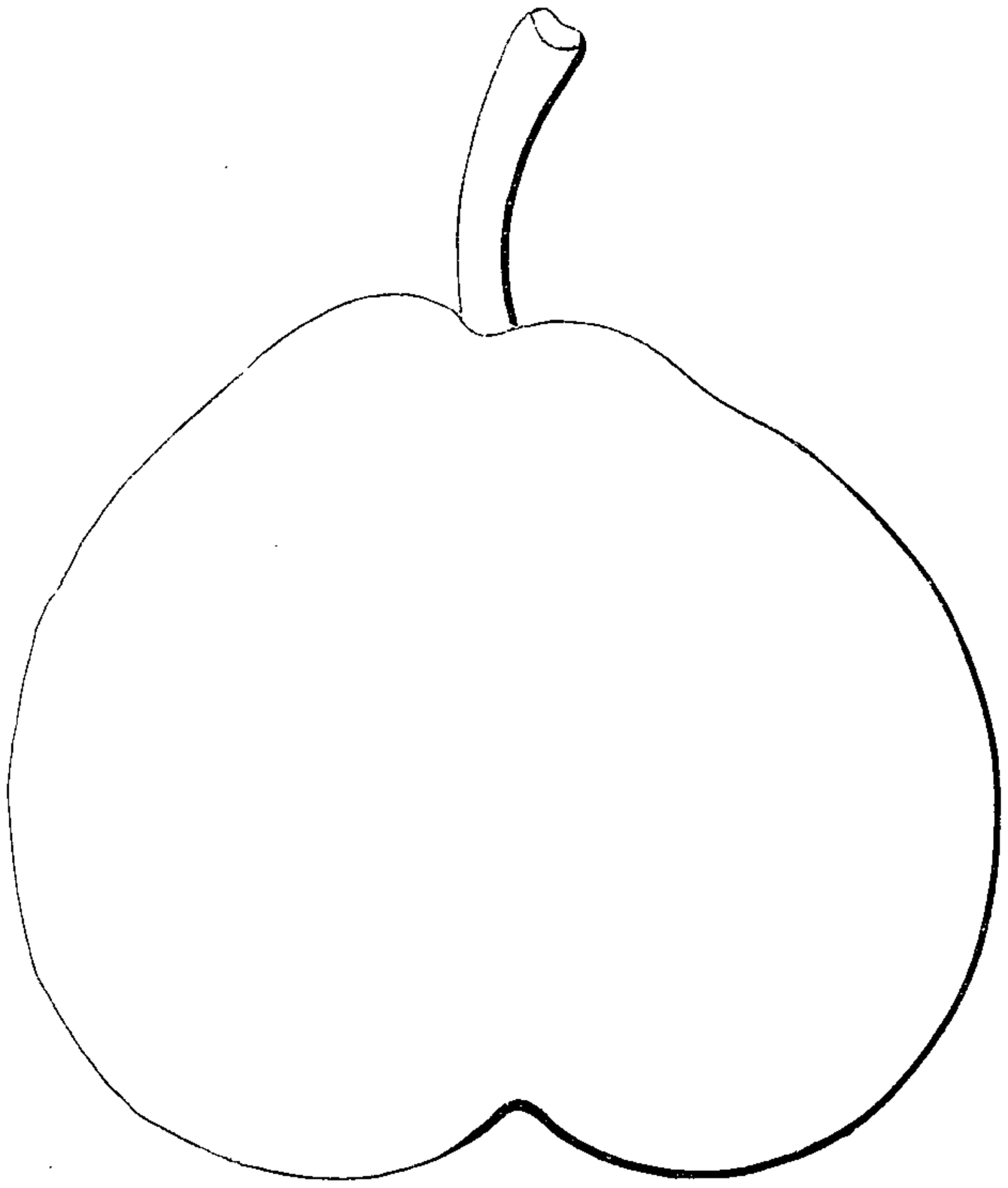
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement érigés, gros, très-longs, flexueux, brun verdâtre clair, finement et abondamment ponctués, à coussinets peu proéminents. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, ayant les écailles disjointes; ils sont écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes, coriaces, elliptiques, faiblement acuminées, ayant les bords bien crénelés, le pétiole fort et de longueur moyenne.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Poirier vigoureux, il demande le cognassier, fait de remarquables pyramides et se développe rapidement.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez considérable. — *Forme :* turbinée-arrondie, ventrue, obtuse, bosselée vers le sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, arqué, régulièrement implanté. — *Œil :* petit, habituellement très-enfoncé, miclos, ayant les bords entièrement unis. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de fauve, montrant quelques marbrures rousses, maculée de brun clair dans le bassin ombilical, et faiblement lavée de rose pâle sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, à grain un peu gros, fondante, légèrement pierreuse autour des loges. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, fraîche, savoureuse, laissant dans la bouche un arrière-goût d'anis.

Poire Bergamote Lesèble.



Maturité. — Fin septembre à fin octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Poussé dans un vignoble de la terre de Rochefuret (Indre-et-Loire), appartenant à M. Narcisse Lesèble, botaniste et président du Comice horticole de Tours, ce poirier fut remarqué en 1843 par son propriétaire, qui s'empressa de le propager.

Poire BERGAMOTE LISSE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne*. Voir ce nom.

---

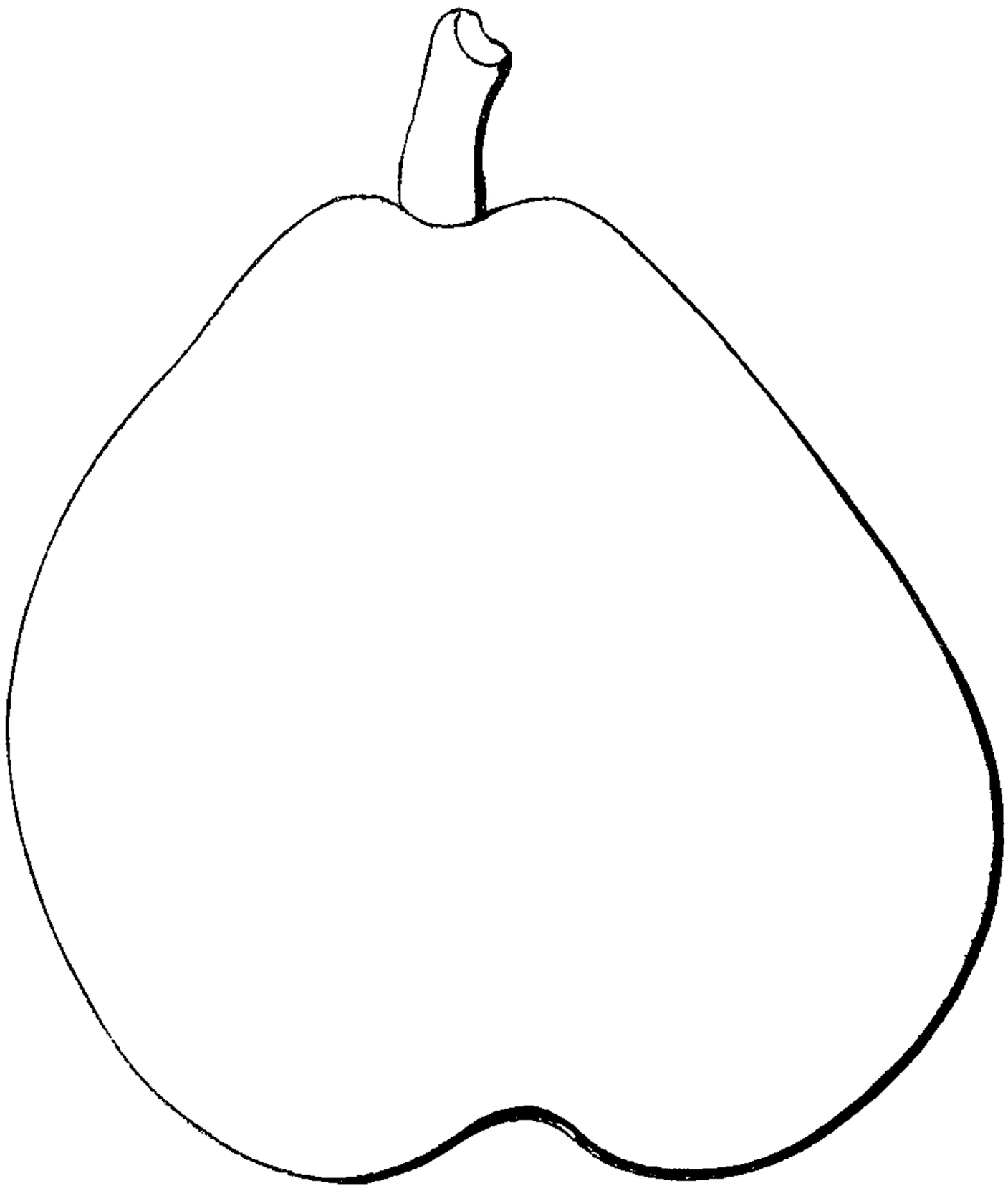
122. Poire BERGAMOTE LUCRATIVE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Belle-Lucrative (Lindley, *A Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 364). — 2. Fondante d'Automne (*Id. ibid.*). — 3. Gresillier (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1839, p. 169). — 4. Du Seigneur (*Id. ibid.*, p. 120). — 5. Bergamote Fiévée (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 15). — 6. Beurré lucratif (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 18). — 7. Seigneur (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 1). — 8. Arbre-Superbe (Congrès pomologique, *Catalogue des variétés de fruits admises*, session de 1857, p. 3). — 9. Excellentissime (*Id. ibid.*). — 10. Lucrate (*Id. ibid.*). — 11. Seigneur d'Espéren (*Id. ibid.*). — 12. Fondante de Maubeuge (de Jonghe, cité par Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 409).

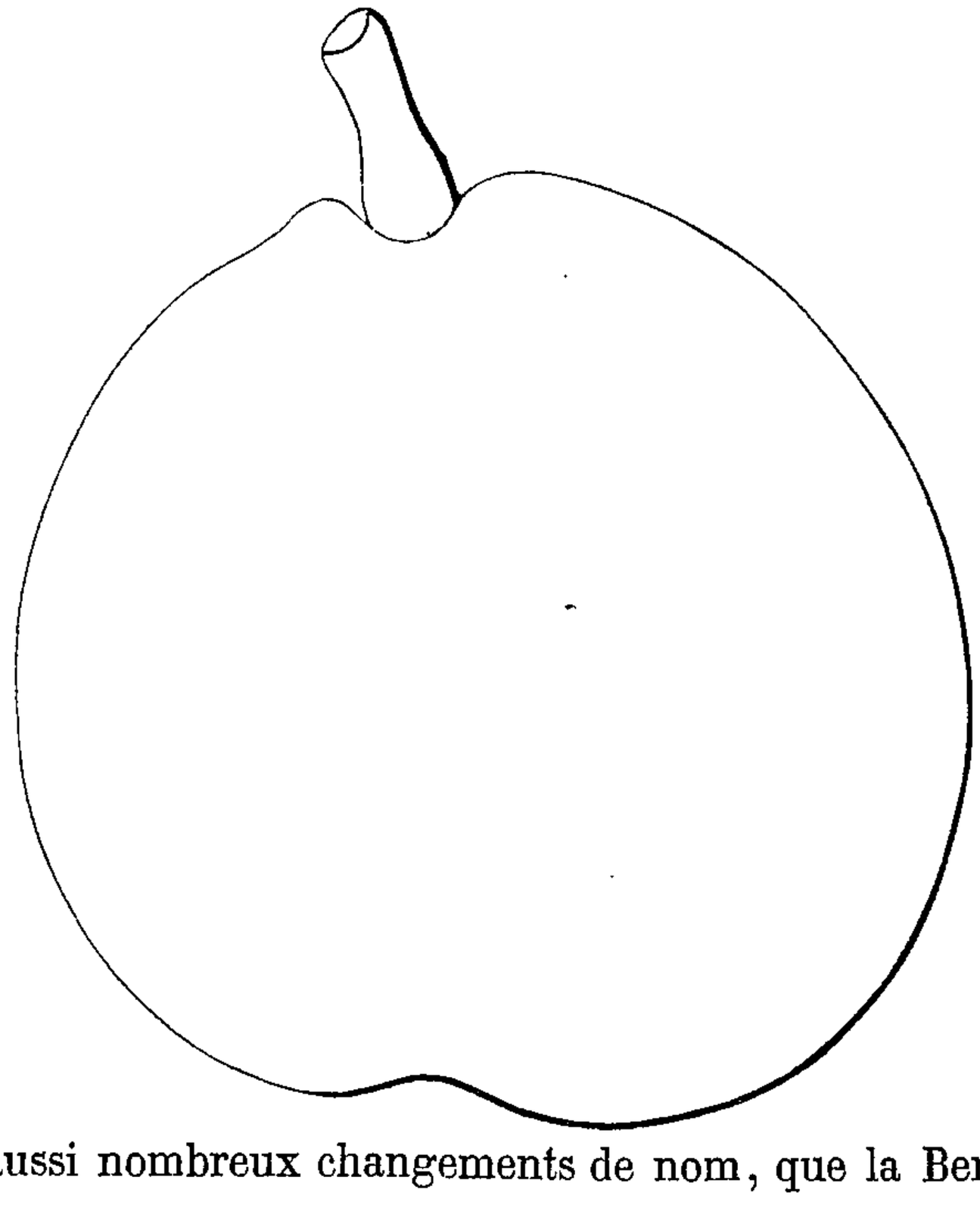
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, grêles, longs, peu flexueux, jaune olivâtre, finement ponctués, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes pointus, bien détachés du bois. —

Feuilles : petites, mais abondantes, elliptiques-arrondies, acuminées, régulièrement dentées en scie, ayant le pétiole court et menu.

Poire Bergamote lucrative. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Peu vigoureux, cet arbre, qu'il soit greffé sur franc ou sur cognassier, croît très-lentement; toutefois ses pyramides sont remarquablement faites.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* des plus variables, elle affecte habituellement, cependant, soit la turbinée obtuse et ventrue, soit la globuleuse ou l'ovoïde. — *Pédoncule :* court, fort, droit ou quelque peu arqué, implanté obliquement dans une petite cavité, et souvent charnu à la base. — *Œil :* moyen ou petit, ouvert, placé dans un large bassin rarement bien profond. — *Peau :* jaune grisâtre, ponctuée de roux clair, marbrée de même auprès du pédoncule, et maculée de brun-fauve autour de l'œil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, juteuse, légèrement pierreuse au cœur. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, savoureuse, acidule, imprégnée d'un parfum musqué qui n'a rien de trop prononcé.

MATURITÉ. — De la fin de septembre jusqu'aux derniers jours d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Parmi les fruits modernes, il en est peu qui aient eu à subir d'aussi nombreux changements de nom, que la Bergamote lucrative. En 1831, le

pomologue anglais Lindley l'appelait déjà Belle-Lucrative et Fondante d'Automne, et pourtant l'on sortait à peine de la propager, puisque cet auteur nous dit :

« C'est une des *nouvelles* poires flamandes introduites dans les collections du jardin de la Société d'Horticulture de Londres, à Chiswich [sous les murs de cette capitale], où elle a mûri sur un arbre à haute tige. » (*A Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 364.)

Dans ce passage, Lindley, qui fut le premier descripteur de cette variété, observe bien qu'elle provient de la Flandre, mais n'indique pas la localité. D'après M. de Liron d'Airoles, elle aurait été gagnée chez nous, à Maubeuge, par M. Fiévée. (Voir *Notices pomologiques*, 1858, t. I, p. 28.) Origine d'où seront venus les noms Bergamote Fiévée et Fondante de Maubeuge, qu'elle a successivement portés. Aujourd'hui, on la cultive, on la vend généralement sous la dénomination de Bergamote *lucrative*, justifiée par les prix avantageux qu'atteignent sur nos marchés ses abondants, ses excellents produits. Son obtention ne peut être de beaucoup antérieure à 1828.

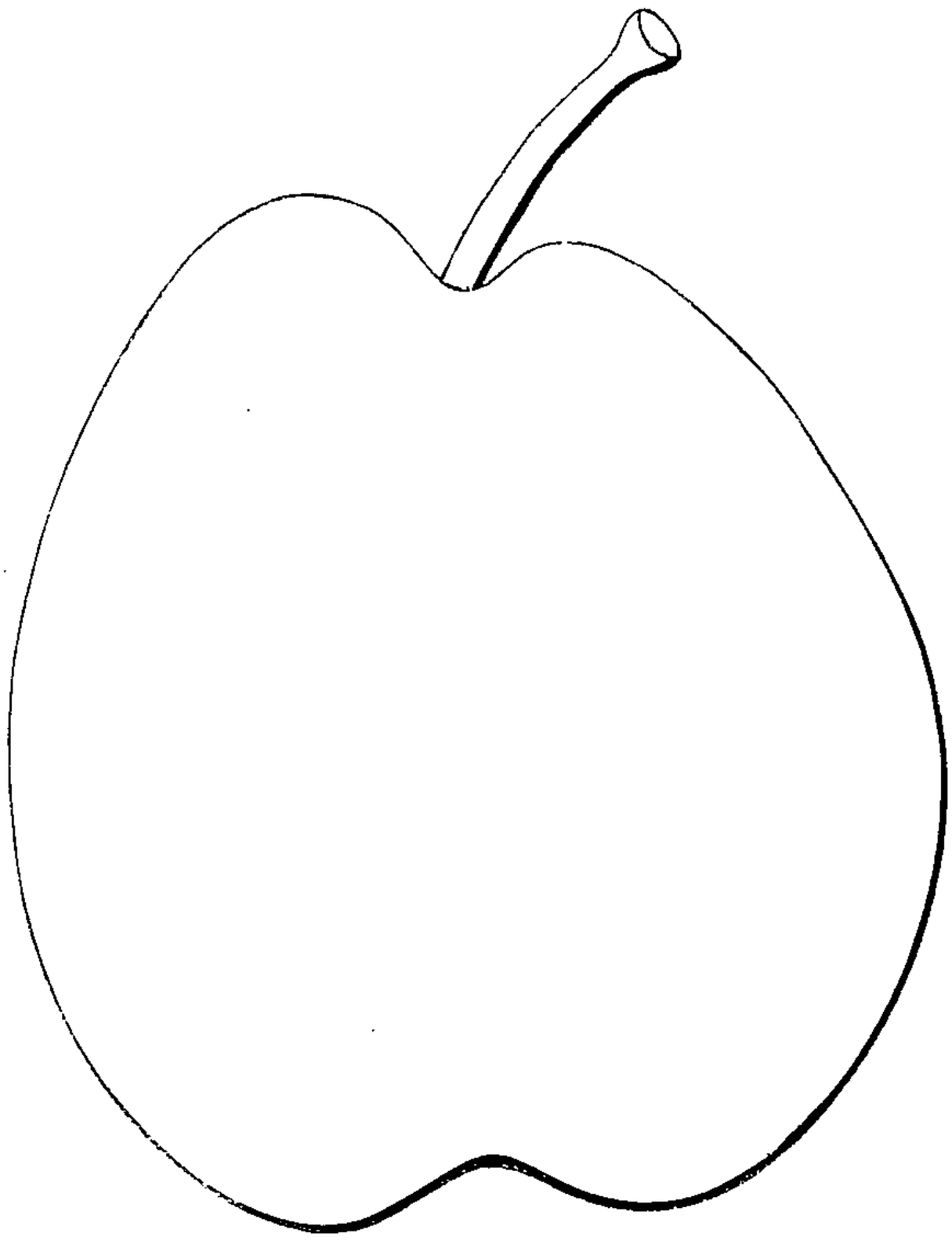
Observations. — La poire *Naquette*, qui a pour synonymes Oignon allemand et Caillot rosat à courte queue, et dont « les pépiniéristes modernes ont fait leur « Bergamote lucrative, » *selon M. Decaisne* (1859, tome II), diffère entièrement, dans nos pépinières, de ce dernier fruit. Elle s'en éloigne par la forme, par la couleur de la peau ; elle mûrit un mois plus tôt, se conserve cinq ou six jours à peine, et n'a rien de recommandable. Quant aux arbres de ces deux variétés, leurs caractères sont également assez tranchés.

Poire BERGAMOTE MARBRÉE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne panachée*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE MELON. — Synonyme de *Bergamote d'Automne*. Voir ce nom.

---

123. Poire BERGAMOTE DE MILLEPIEDS.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés vers la base, érigés au sommet, gros, longs, flexueux, brun rougeâtre, largement ponctués, à coussinets proéminents. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aplatis, duveteux, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales, vert brillant, dentées en scie et portées sur un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Assez vigoureux, ce poirier réussit parfaitement sur le cognassier ; il y donne de belles pyramides. Nous ne l'avons pas encore étudié sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, régulière, habituellement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* rarement très-long, renflé à son point d'attache, mince, droit ou arqué, obliquement inséré dans un vaste évasement. — *Œil :* grand, bien formé, ouvert ou miclos, peu enfoncé. — *Peau :* vert-olive, semée de points brunâtres et striée de fauve auprès de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, mi-fondante, assez fine, juteuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, aigrelette, douée d'un parfum savoureux rappelant celui de la jacinthe.

Maturité. — De la moitié de septembre jusqu'à la fin du même mois.

Qualité. — Première.

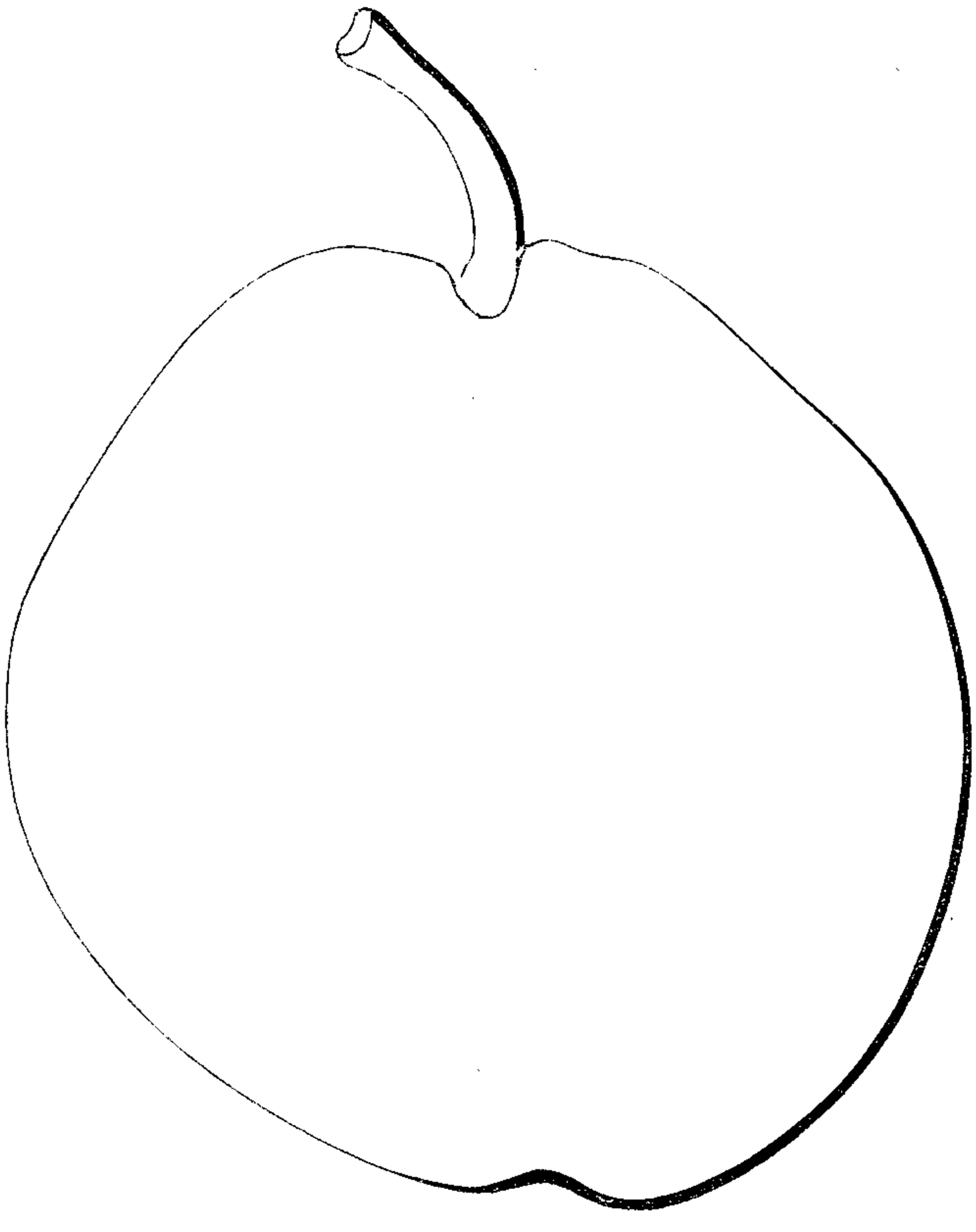
Historique. — Obtenue en 1852, cette espèce fait partie des gains de feu Goubault, qui avait créé une pépinière de semis de poirier, aujourd'hui détruite, dans la charmante propriété de Millepieds, sur la route de Saumur, à un kilomètre d'Angers. Soumis en 1853 à l'appréciation du Comice horticole de Maine-et-Loire, ce fruit fut reconnu excellent et livré au commerce dès l'année suivante.

Poire BERGAMOTE MUSQUÉE. — Synonyme de *Bergamote rouge* (de Duhamel). Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE PANACHÉE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne panachée*. Voir ce nom.

---

124. Poire BERGAMOTE DE PAQUES.



Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote de la Grillière (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 123). — 2. Bergamote d'Hiver (dom Gentil, *le Jardinier solitaire*, édition de 1723, p. 55). — 3. Bergamote de Carême (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 38). — 4. Bergamote ronde d'Hiver (*Id. ibid.*). — 5. Bergamote tardive (*Id. ibid.*). — 6. Bergamote de Toulouse (Thompson, *Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 125). — 7. Bergamote Soldat (Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1858, t. I, p. 17).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement érigés au sommet de la tige et étalés à sa base, gros, courts, des plus coudés, jaune olivâtre, ponctués

abondamment et montrant des coussinets bien ressortis. — *Yeux :* ovoïdes, volumineux, légèrement cotonneux, peu écartés du bois. — *Feuilles :* vert clair, arrondies ou elliptiques, crénelées ou dentées, ayant le pétiole épais et court.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sur franc ou sur cognassier, cet arbre reste toujours faible en pépinière; ses pyramides sont grêles et le développement de son écusson se fait assez tardivement.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse, bosselée, s'amincissant un peu à ses deux extrémités. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, recourbé, perpendiculaire ou oblique, inséré dans une étroite cavité où le comprime, d'un côté seulement, une gibbosité rarement très-prononcée. — *Œil :* petit ou moyen, uni sur ses bords, souvent mi-clos, presque saillant. — *Peau :* vert grisâtre, terne, rude, nuancée de jaune pâle, ponctuée de brun et tachée de fauve. — *Chair :* demi-fine, blanchâtre, pierreuse, cassante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, peu parfumée, peu savoureuse.

MATURITÉ. — Mars, et atteignant aisément la fin du mois de mai.

QUALITÉ. — Deuxième, en raison *seulement* de son extrême tardiveté.

Historique. — En 1675, Merlet, dans son *Abrégé des bons fruits*, appelait cette poire « Bergamote de Pasques, ou DE LA GRILLIÈRE; » puis ajoutait quinze ans plus tard le renseignement que voici : « Elle est fort commune en Anjou, dans l'abbaye « de Saint-Maur, et *très-rare* en ce païs (Paris). » (Voir page 123 de l'édition de 1675, et page 79 de l'édition de 1690.) Et ce renseignement nous fait trouver tout aussitôt la localité où poussa la plus tardive, mais la moins bonne des Bergamotes. Ce fut sur les confins de la Touraine et de l'Anjou, dans le village de la Grillière, commune de Faye-la-Vineuse, arrondissement de Richelieu (Indre-et-Loire). Or, lorsqu'on sait que l'abbaye de Saint-Maur s'élevait non loin de Saumur, il est aisé de comprendre pourquoi le nouveau poirier dont Merlet parlait ainsi il y a deux siècles, arriva si promptement chez les Bénédictins de ce célèbre monastère. En 1676, il avait déjà gagné Paris; seulement, il y était d'une telle rareté, qu'un ouvrage d'alors, les *Instructions pour les arbres fruitiers*, attribué au moine Triquel, prieur de Saint-Marc, disait page 99 : « On ne peut se le procurer que chez « M. Galand et M. de Moncy. » Et l'on a vu qu'en 1690 cette variété était encore bien peu commune dans la capitale et ses environs.

Observations. — Dans sa *Pomologie française*, feu Poiteau, décrivant en 1846 la Bergamote de Pâques, disait :

« Depuis environ quinze ans le nom de cette poire se trouve changé sur les Catalogues en celui de *Doyenné d'Hiver*, soit parce qu'on ne l'a pas reconnue dans Duhamel, soit parce qu'on lui a trouvé plus de rapports avec le Doyenné qu'avec les Bergamotes. Quoi qu'il en soit, il paraît que le nom de Doyenné d'Hiver lui restera, et qu'on oubliera peu à peu son ancien nom. » (Tome III, n° 12.)

Constatons-le, les prévisions de Poiteau ne se sont pas réalisées, puisqu'actuellement cette variété porte encore partout son ancienne dénomination de Bergamote de Pâques. Et l'on a eu grandement raison de ne plus l'appeler Doyenné d'Hiver, ce nom s'appliquant uniquement à la poire de première qualité dite aussi : Bergamote de Pentecôte, Beurré d'Austerlitz, Doyenné de Printemps, etc. — M. Auguste Royer, l'un des rédacteurs du recueil intitulé *Annales de pomologie belge et étrangère*,

a fait au sujet de ce fruit la remarque suivante, dont bien souvent nous avons été à même d'apprécier la justesse :

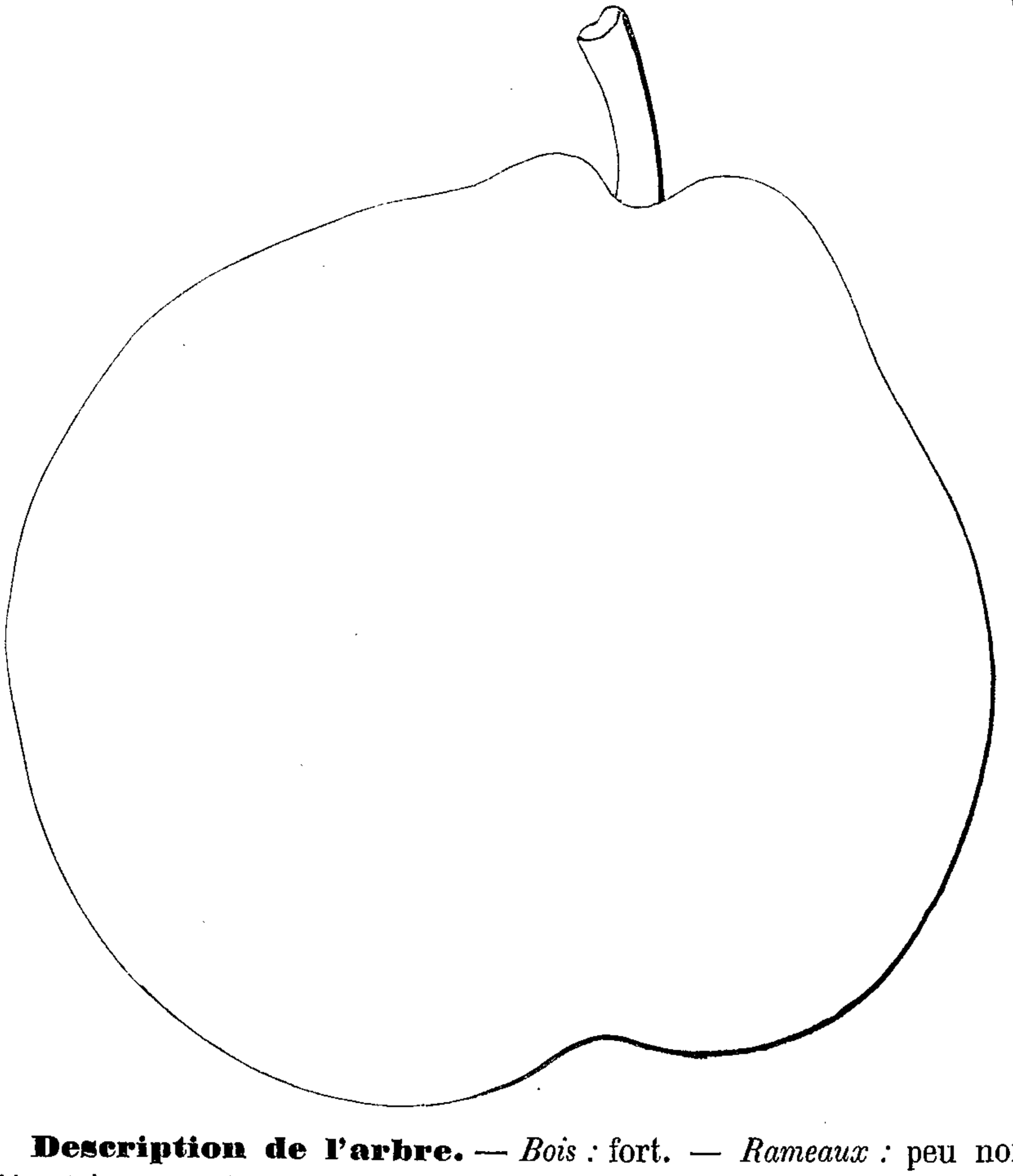
« Il arrive fréquemment qu'une partie des produits du présent poirier ne mûrit pas, reste dure et impropre à tout usage. C'est ainsi que l'on a vu figurer plus d'une fois dans les expositions publiques des spécimens de cette variété conservés deux à trois ans. Ce défaut a été particulièrement observé dans les terrains secs et légers. » (Tome IV, année 1856, p. 41.)

Les noms : Bergamote de Bugi, Bon-Amet, Grillan roux et Verte du Péreux, à diverses époques ont été déclarés synonymes de Bergamote de Pâques. Affirmons qu'on se méprit en les qualifiant de la sorte, et renvoyons le lecteur qui voudra s'en convaincre, aux articles spéciaux où il est question, ici, de chacun de ces noms. — Enfin, ajoutons qu'au XVII^e^ siècle si la Bergamote de Pâques put mériter la première place sur les tables des gourmets, elle n'a plus cet honneur aujourd'hui, où nombre d'excellents gains à maturité tardive également, l'ont reléguée au rang des variétés de deuxième, et même de troisième ordre.

---

125. Poire BERGAMOTE DE PARTHENAY.

Premier Type.

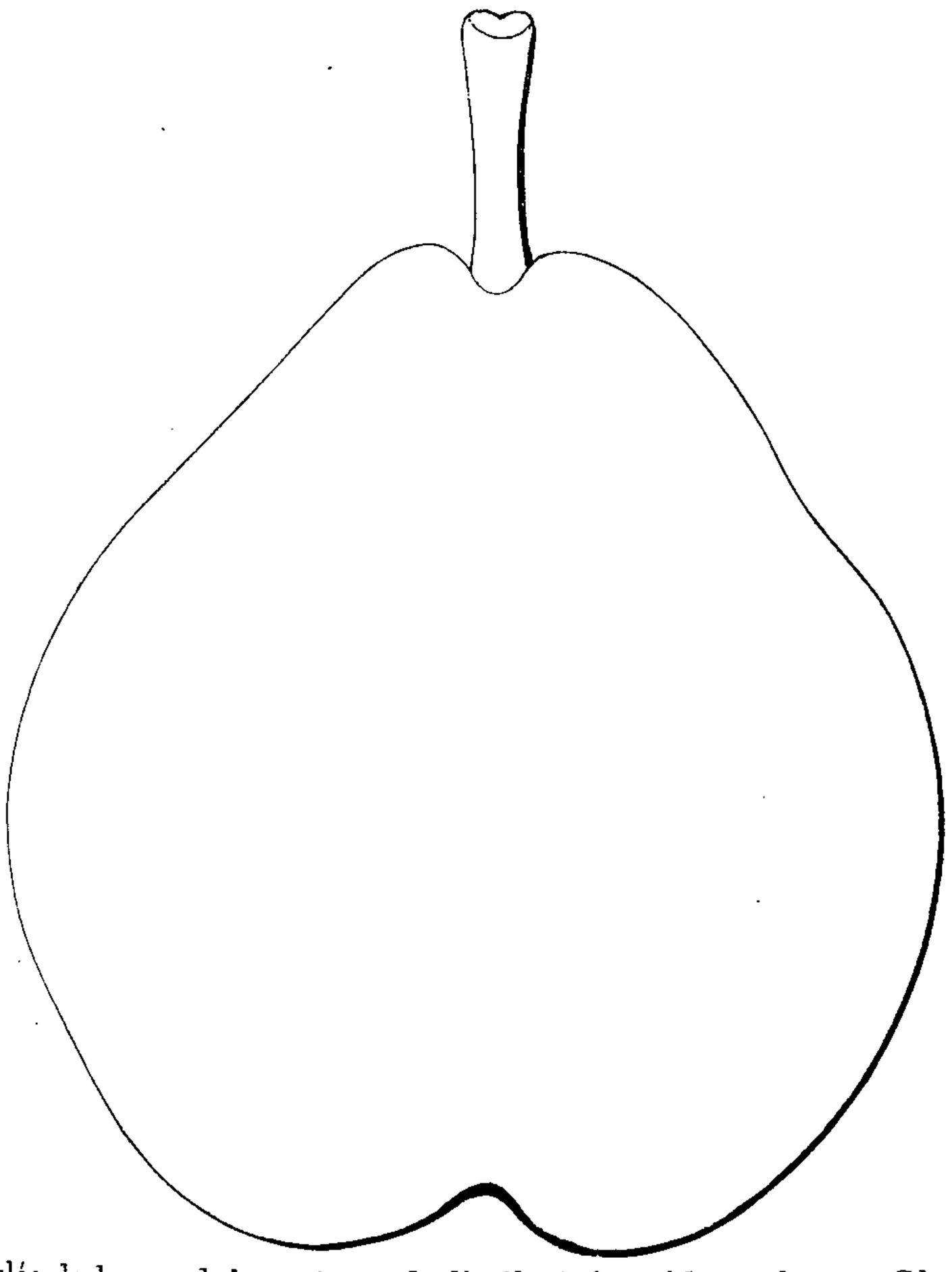


Synonymes. — *Poires* : 1. Poireau (Desvaux, *Annales du Comice horticole d'Angers*, 1848, p. 17). — 2. Bergamote Poireau (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 86). — 3. A Poirault ou De Poirault (Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1857, pp. 32-33). — 4. Bergamote Stoffels (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, tome II). — 5. Beurré de Parthenay (*Id. ibid.*). — 6. De Parthenay (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : peu nombreux, étalés, très-gros, longs, légèrement coudés, brun olivâtre, duveteux, finement et

abondamment ponctués, à coussinets aplatis. — *Yeux :* ovoïdes, écrasés, volumineux, appliqués contre le bois, cotonneux et ayant les écailles un peu entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, coriaces, ovales-arrondies, duveteuses, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole court et des plus épais.

Poire Bergamote de Parthenay. — *Deuxième Type.*



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sa vigueur n'a rien d'excessif; il se greffe sur cognassier ou sur franc; ses pyramides sont généralement fortes et feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable, et parfois énorme. — *Forme :* oblongue ou turbinée-arrondie extrêmement ventrue et bosselée. — *Pédoncule :* court, gros, droit ou légèrement courbé, inséré dans un évasement peu profond et à bords accidentés. — *Œil :* moyen, miclos et souvent fermé, presque placé à fleur de fruit. — *Peau :* jaune obscur, semée de larges points fauves, de taches roussâtres, et maculée de brun clair autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, grossière, mi-cassante, très-pierreuse. — *Eau :* assez abondante, sucrée, manquant habituellement de parfum, et souvent entachée d'astringence.

MATURITÉ. — De janvier à mars.

QUALITÉ. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson.

Historique. — Introduite en 1832 dans les pépinières d'Angers, cette volumineuse poire nous était venue de la ville de Parthenay (Deux-Sèvres), où depuis plusieurs années déjà un amateur nommé Poireau s'efforçait de la propager. Il avait trouvé, paraît-il, ce poirier à l'état de sauvageon dans un bois du voisinage. Très-répandue chez les jardiniers de nos départements de l'Ouest, elle doit sa renommée plutôt à sa grosseur qu'à sa bonté, car il est rare qu'on puisse l'utiliser convenablement comme espèce à couteau; mais, cuite, on la mange toujours avec plaisir. Dès 1848, le savant botaniste Desvaux, directeur du Jardin des Plantes d'Angers, publiait dans les *Annales du Comice horticole de Maine-et-Loire* (page 17), une longue description de la Bergamote de Parthenay, et l'appelait aussi poire Poireau..... En relisant aujourd'hui les lignes que traçait alors notre défunt

concitoyen, nous voyons qu'il dégusta pour cet examen un fruit de qualité tout à fait exceptionnelle, car il lui trouva « la chair beurrée, fondante, assez juteuse, « agréable, rappelant un peu le Beurré de Luçon. » D'où l'on peut conclure que ladite Bergamote se montre parfois excellente. Cependant, répétons-le, constamment nous avons dû la rejeter au troisième rang, et la recommander seulement pour la cuisson.

Observations. — M. Decaisne, qui dans le tome II de son *Jardin fruitier du Muséum* lui consacre en 1859 un article, et la nomme poire de Parthenay, classe la Bergamote *Stoffels* parmi ses synonymes. Il y a là, sans doute, une erreur typographique; aussi lisons-nous Bergamote *Stofflet*, pensant bien que c'est le nom de ce général vendéen qu'on aura voulu, en Bretagne ou en Vendée, appliquer à cette variété moderne.

Poire BERGAMOTE DE PENTECOTE. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE POIREAU. — Synonyme de *Bergamote de Parthenay*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE POITEAU. — Synonyme de poire *Poiteau*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE PRÉCOCE. — Synonyme de *Bergamote d'Eté*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE RAYÉE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne panachée*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE RÉCOUR. — Synonyme de *Bergamote d'Automne*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DE RÉCOUS. — Synonyme de *Bergamote d'Automne*. Voir ce nom.

---

126. Poire BERGAMOTE REINETTE.

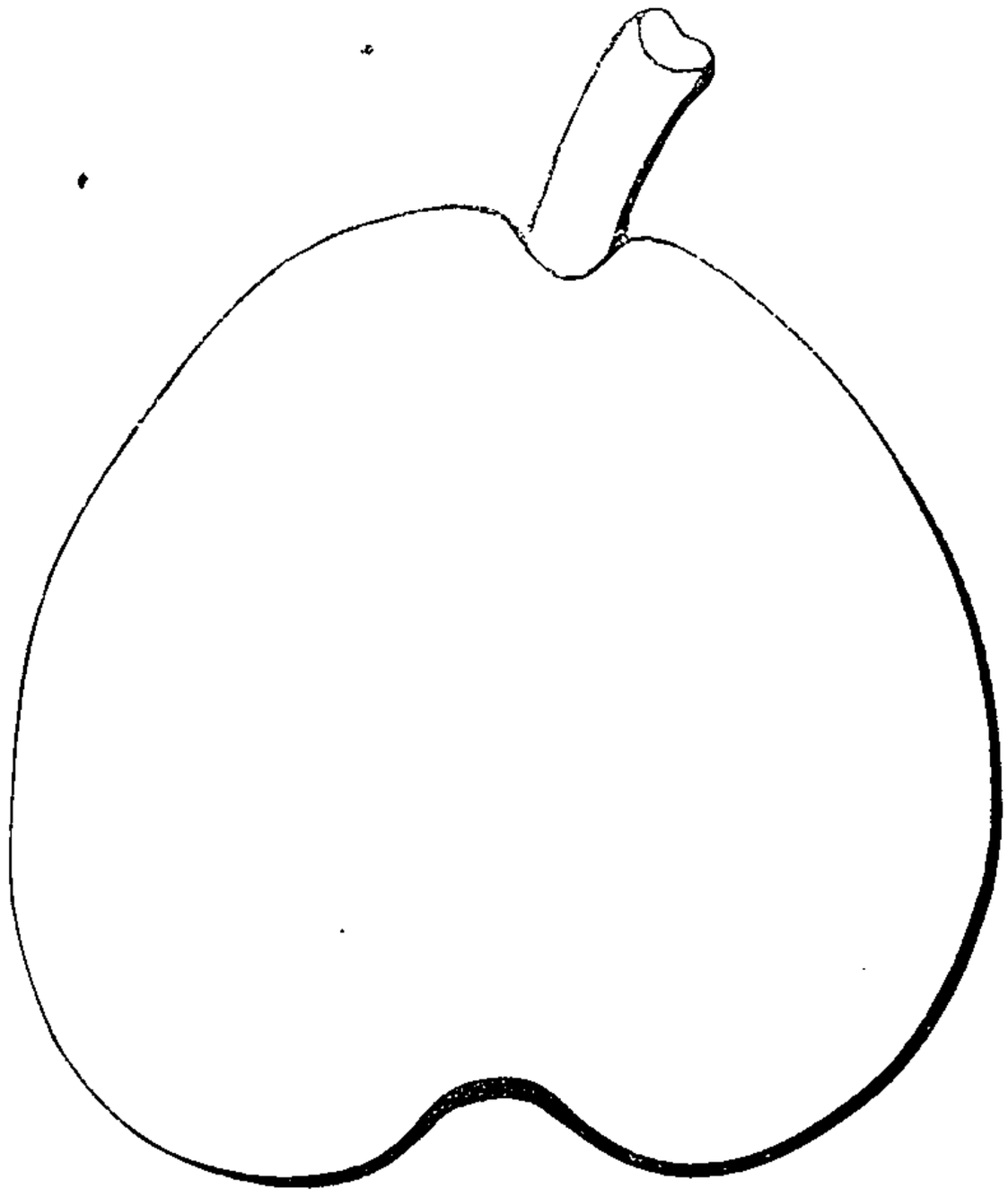
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement étalés ou réfléchis, et quelquefois un peu contournés, gros, longs, coudés, gris-fauve verdâtre faiblement rosé, semés de larges points jaunâtres et munis de coussinets presque aplatis. — *Yeux :* ovoïdes-obtus, à écailles disjointes, volumineux, cotonneux, écartés du bois, souvent même sortis en courts éperons. — *Feuilles :* rarement abondantes, ovales, légèrement canaliculées, profondément dentées en scie ou crénelées, ayant le pétiole bien nourri, long et pourvu ordinairement de grandes stipules.

Fertilité. — Convenable.

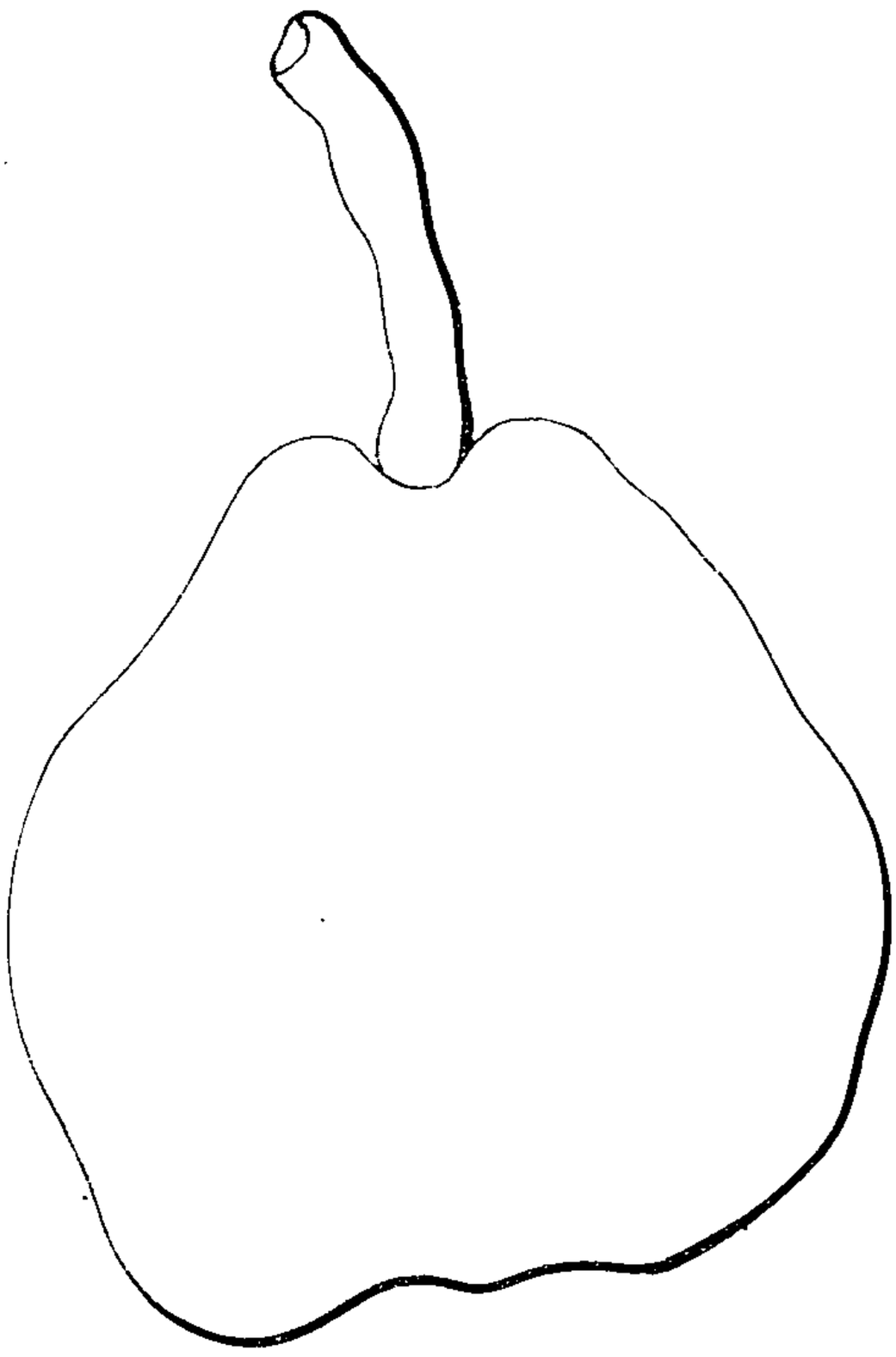
Culture. — Vigoureux, ce poirier prospère parfaitement sur le cognassier; il croît assez vite et fait de fortes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois petite. — *Forme :* variant entre la turbinée-arrondie et la globuleuse fortement écrasée; mais souvent aussi affectant celle d'un coing, et alors elle est ventrue, contournée, bosselée et côtelée auprès de l'œil. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros, arqué, obliquement inséré dans une faible cavité que surmontent habituellement quelques protubérances bien caractérisées. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, mal formé, assez enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune d'or, finement ponctuée de roux, marbrée de même auprès de l'œil et tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, ferme, juteuse, fondante, contenant de petites pierres au-dessus des loges. — *Eau :* excessivement abondante, douce, sucrée, délicatement parfumée, laissant quelquefois dans la bouche un arrière-goût herbacé.

Poire Bergamote Reinette. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — De la fin d'août jusqu'à la moitié de septembre.

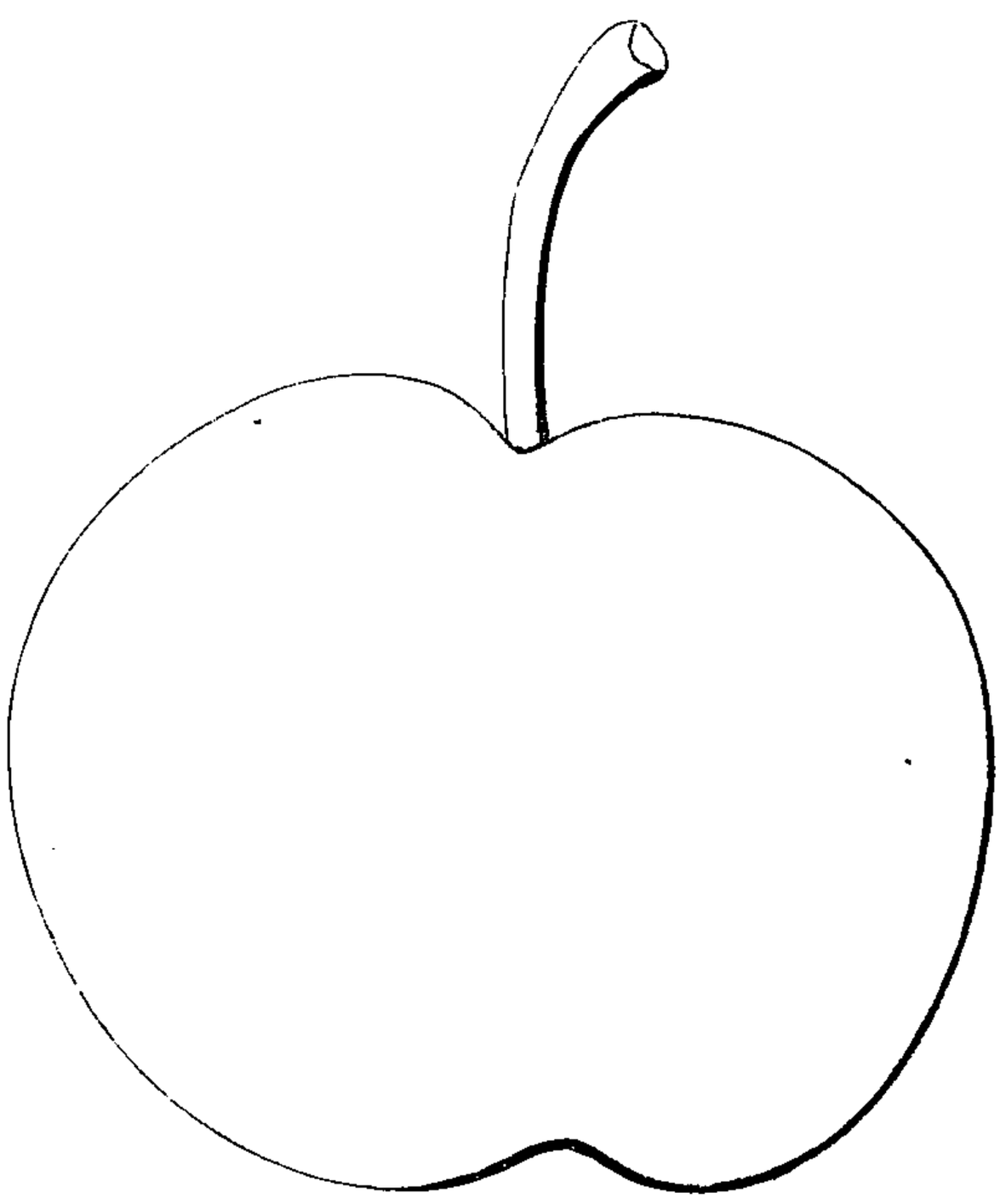
Qualité. — Première.

Historique. — M. Boisbunel fils, pépiniériste à Rouen, en est l'obtenteur ; il l'annonçait ainsi, le 13 septembre 1857, à la Société d'Horticulture de la Seine-Inférieure :

« C'est un semis de 1846 qui a fructifié cette année (1857) pour la première fois... Il a une qualité particulière assez rare parmi les fruits d'été, c'est de se garder très-longtemps au fruitier sans mollir. Ceux que je présente aujourd'hui au Cercle, ont été cueillis il y a trois semaines... Je l'ai nommé *Bergamote Reinette,* de la forme du fruit et du parfum de sa chair. » (*Bulletin du Cercle pratique d'Horticulture et de Botanique de Rouen*, 1857, pp. 157-158.)

POIRE BERGAMOTE RONDE D'HIVER. — Synonyme de *Bergamote de Pâques*. Voir ce nom.

127. POIRE BERGAMOTE ROSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, assez courts, gros, flexueux, étalés, vert herbacé, ponctués de jaune-blanc, à coussinets saillants. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes, obtus, non appliqués contre le bois, à écailles disjointes. — *Feuilles :* coriaces, ovales-lancéolées, très-petites, abondantes, acuminées, ayant les bords relevés en gouttière et finement denticulés, le pétiole court et menu.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le franc lui convient mieux que le cognassier ; sa vigueur laisse beaucoup à désirer. En pépinière, il affecte plutôt la forme buisson que la forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* arrondie, légèrement écrasée, régulière. — *Pédoncule :* assez long, mince, courbé, perpendiculairement implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, mi-clos, contourné, à peine enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* bronzée, semée de quelques points gris-blanc et de quelques taches brunâtres et squammeuses. — *Chair :* blanc carminé, odorante, un peu grossière, cassante, rarement pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, douceâtre, douée d'un parfum de médiocre saveur offrant une véritable analogie avec celui de la rose.

MATURITÉ. — Janvier et février.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — Ce sont les Belges qui ont gagné cette très-curieuse variété, comme il résulte du passage ci-après, extrait de leur pomone :

« Elle a été obtenue de semis dans mes cultures, ainsi que la poire *Parfum de rose*;... et ce qui les distingue des autres variétés, c'est une odeur de rose tellement prononcée, qu'elle équivaut à celle de la rose Cent-Feuilles. A l'aide de ces deux types, nous espérons enrichir la pomologie en créant, par des semis de leurs pepins, une nouvelle classe de poires ayant un goût totalement différent de ce que nous avons possédé jusqu'à ce jour; c'est cet espoir qui nous a engagé à les propager... La première production de la Bergamote rose date de 1848. » (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, pp. 29-30.)

Observations. — Nous ne croyons pas que l'espoir qu'exprimait ainsi l'honorable M. Bivort, se soit déjà réalisé; mais ce zélé semeur peut encore compter sur l'avenir pour voir ses efforts couronnés de succès, quinze ans seulement s'étant écoulés depuis qu'il a tenté cette expérience. On sait en effet qu'en matière de semis

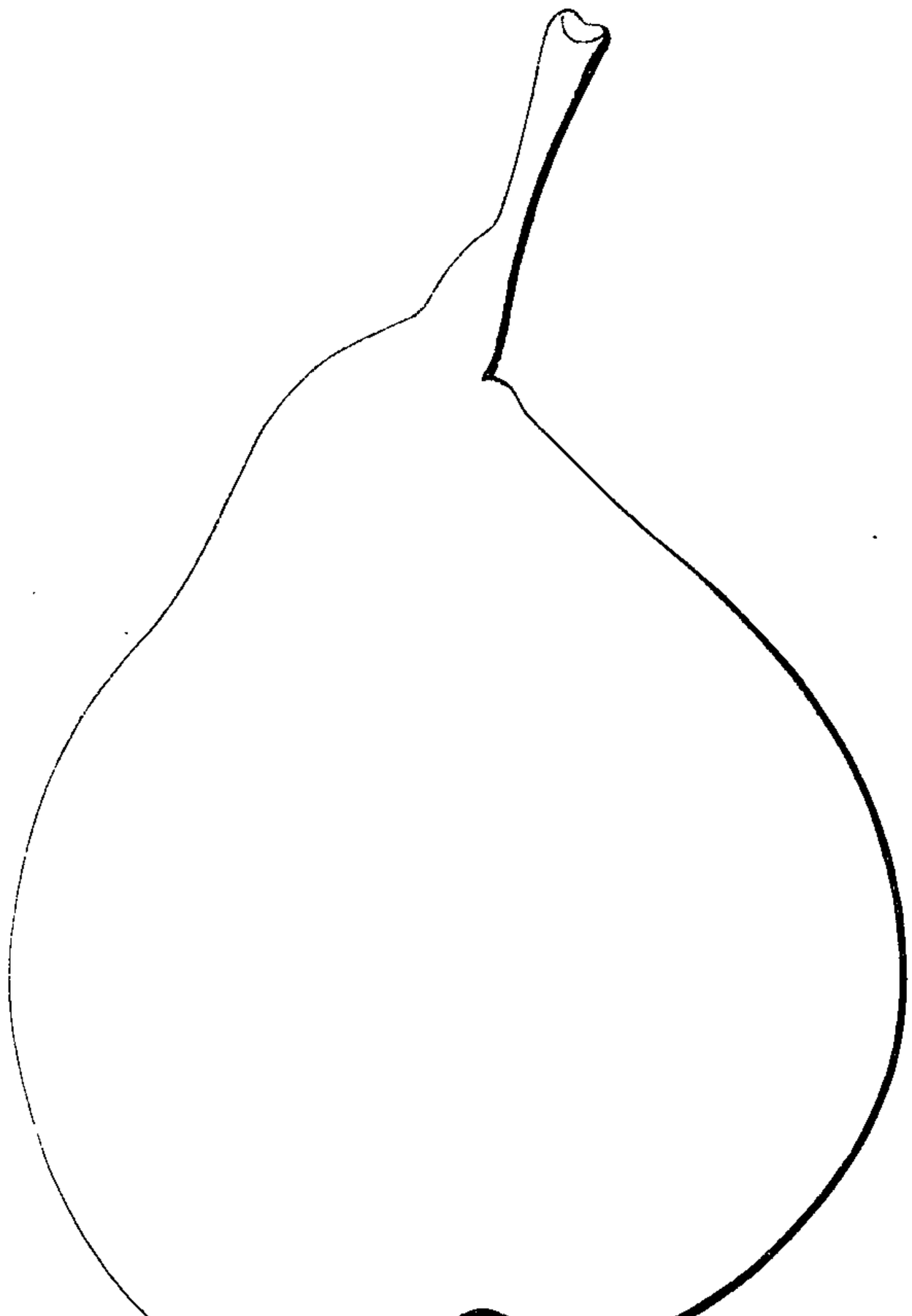
il faut avant tout beaucoup de patience et non moins de persévérance. La Bergamote rose est une variété à peine connue, qui ne fut greffée, au dire du pomologue Tougard, qu'après 1852, et dont les collectionneurs doivent seuls se préoccuper.

---

128. POIRE BERGAMOTE ROUGE.

Synonymes. — *Poires :* 1. BERGAMOTE MUSQUÉE (le Lectier, *Catalogue de son verger et plant*, 1628, p. 16). — 2. PETIT-MUSCAT D'AUTOMNE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 93). — 3. DE SICILE (*Id. ibid.*). — 4. DU COLOMBIER (*Id. ibid.*). — 5. DE SICILE MUSQUÉE (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, t. I, p. 315). — 6. CRASSANE D'ÉTÉ (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 162). — 7. BERGAMOTE DORÉE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 134).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, gros, courts, presque droits, légèrement duveteux, brun clair, finement ponctués, à coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, grisâtres, peu écartés du bois et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, ovales, ondulées, ayant les bords entiers et le pétiole très-long et généralement grêle.

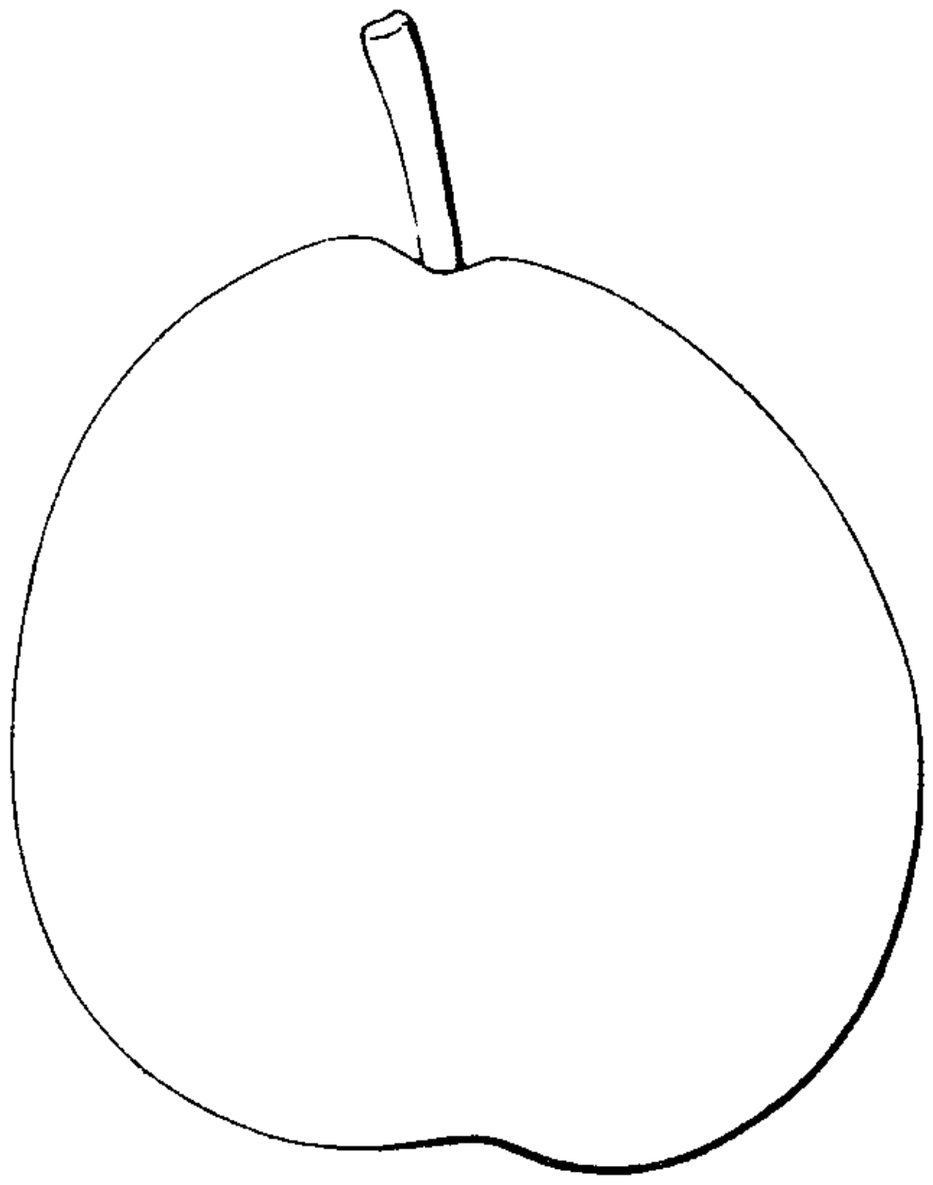
FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Des plus vigoureux, on le greffe indistinctement sur franc ou sur cognassier; il croît vite et ses pyramides sont assez bien faites.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent plus volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, bosselée au sommet, et quelquefois aussi complétement arrondie. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, droit ou faiblement courbé, renflé à la base, habituellement continu avec le fruit, obliquement inséré, entouré de gibbosités. — *Œil :* grand, très-développé, ouvert, presque saillant, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, tachée de roux, lavée de rose vif semé de points et de marbrures d'un jaune foncé, du côté du soleil, et parfois aussi portant de nombreuses

macules brunâtres. — *Chair :* blanche, grossière, fondante, fortement pierreuse, un peu marcescente. — *Eau :* suffisante, à parfum faiblement musqué, sucrée, mais manquant ordinairement de saveur et de délicatesse.

Bergamote rouge. — *Deuxième Type.*



Maturité. — De la mi-septembre à la mi-octobre, et parfois se prolongeant jusqu'en novembre.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Nous n'avons rien trouvé qui puisse rendre possible une hypothèse quelconque sur la provenance de ce poirier. Le Lectier, dans son *Catalogue*, le mentionne en 1628, et ne lui donne qu'un seul nom : Bergamote musquée. Peu après, en 1675, Merlet, en parlant à son tour, lui attribue les synonymes poire du Colombier, poire de Sicile, etc. ; mais qui voudrait assurer que l'un ou l'autre de ces synonymes doit être le nom du royaume ou du lieu dont cette variété si peu méritante est sortie?... Duhamel l'a décrite en 1768, et appelée Bergamote rouge à cause de son beau coloris. Sous cette même dénomination, les Allemands cultivent une poire figurée à la page 97, tome II de l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* d'Oberdieck (1860); cependant, après examen attentif, elle nous a paru différer sensiblement, par les qualités et la forme, de l'espèce répandue chez nous.

Observations. — Parmi les fruits à compote, la Bergamote rouge tiendra toujours un très-bon rang, en raison de sa fécondité, et surtout de sa facile conservation au fruitier, où il n'est pas rare de la garder saine jusqu'aux derniers jours de novembre; ce à quoi se prête parfaitement sa chair un peu sèche. — La grosseur de cette poire est des plus variables; néanmoins sa moyenne se rapproche presque constamment, non du premier type que nous avons reproduit, mais du deuxième.

Poire BERGAMOTE ROUWA. — Synonyme de *Bergamote d'Automne.* Voir ce nom.

---

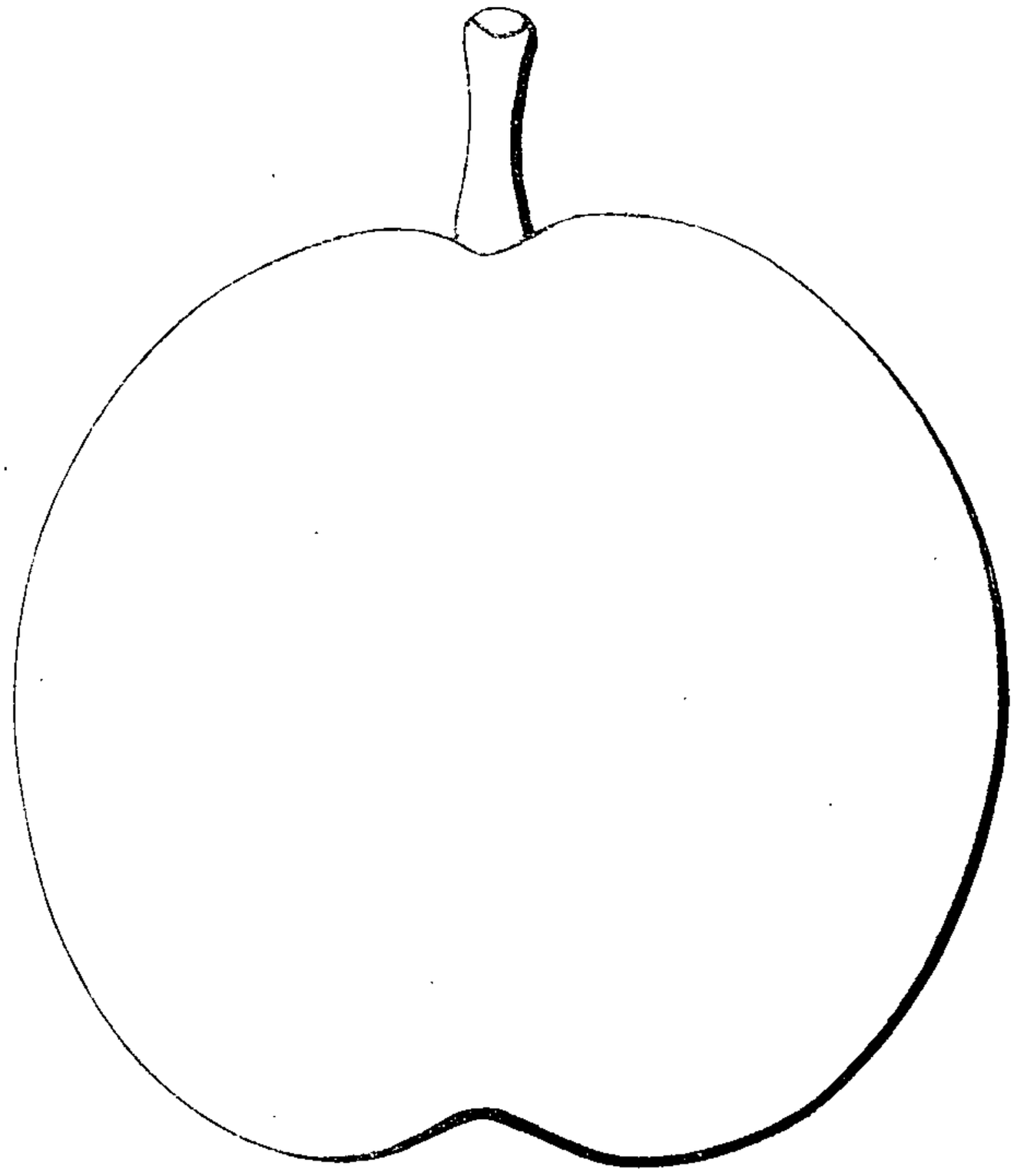
129. Poire BERGAMOTE SAGERET.

Synonyme. — *Poire* Sageret (Poiteau, *Revue horticole*, 1833, pp. 211-212).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés près du sommet, étalés vers la base, cotonneux, gros, longs, peu flexueux, brun clair cendré, à lenticelles très-apparentes mais clair-semées, à coussinets bien développés. — *Yeux :* assez gros, coniques, duveteux, appliqués contre le bois; leurs écailles sont faiblement disjointes. — *Feuilles :* petites, elliptiques-arrondies,

abondantes, cotonneuses, canaliculées, à peine dentelées, portées sur un pétiole court et épais.

Poire Bergamote Sageret. — *Premier Type.*



FERTILITÉ. — Des plus grandes.

CULTURE. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; il est vigoureux, fait de très-belles pyramides, et la croissance de son écusson a lieu fort rapidement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique ou turbinée-obtuse, habituellement régulière. — *Pédoncule :* oblique ou perpendiculaire, court, bien nourri, légèrement renflé à ses extrémités, droit ou arqué, inséré à fleur de fruit. — *Œil :* petit, ouvert, peu développé, presque saillant. — *Peau :* épaisse, vert clair, passant au vert jaunâtre du côté de l'ombre, entièrement semée de larges points fauves entremêlés, sur la partie exposée au soleil, de quelques marbrures de même couleur. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, assez juteuse, montrant quelques pierres au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, très-délicate, très-savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Du commencement de novembre jusqu'à la mi-janvier.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Feu Poiteau, à l'époque où il collaborait à la rédaction de la *Revue horticole* de Paris, fit insérer la note suivante à la page 211 du tome II de ce recueil :

« Dans la séance du 16 janvier 1833, de la Société royale et centrale d'Agriculture, M. Sageret a présenté une très-bonne poire provenue de ses semis..... Des horticulteurs l'ont nommée *poire Sageret.* »

Et plus explicite dans les *Annales* mêmes de la Société d'Agriculture de la capitale, il disait :

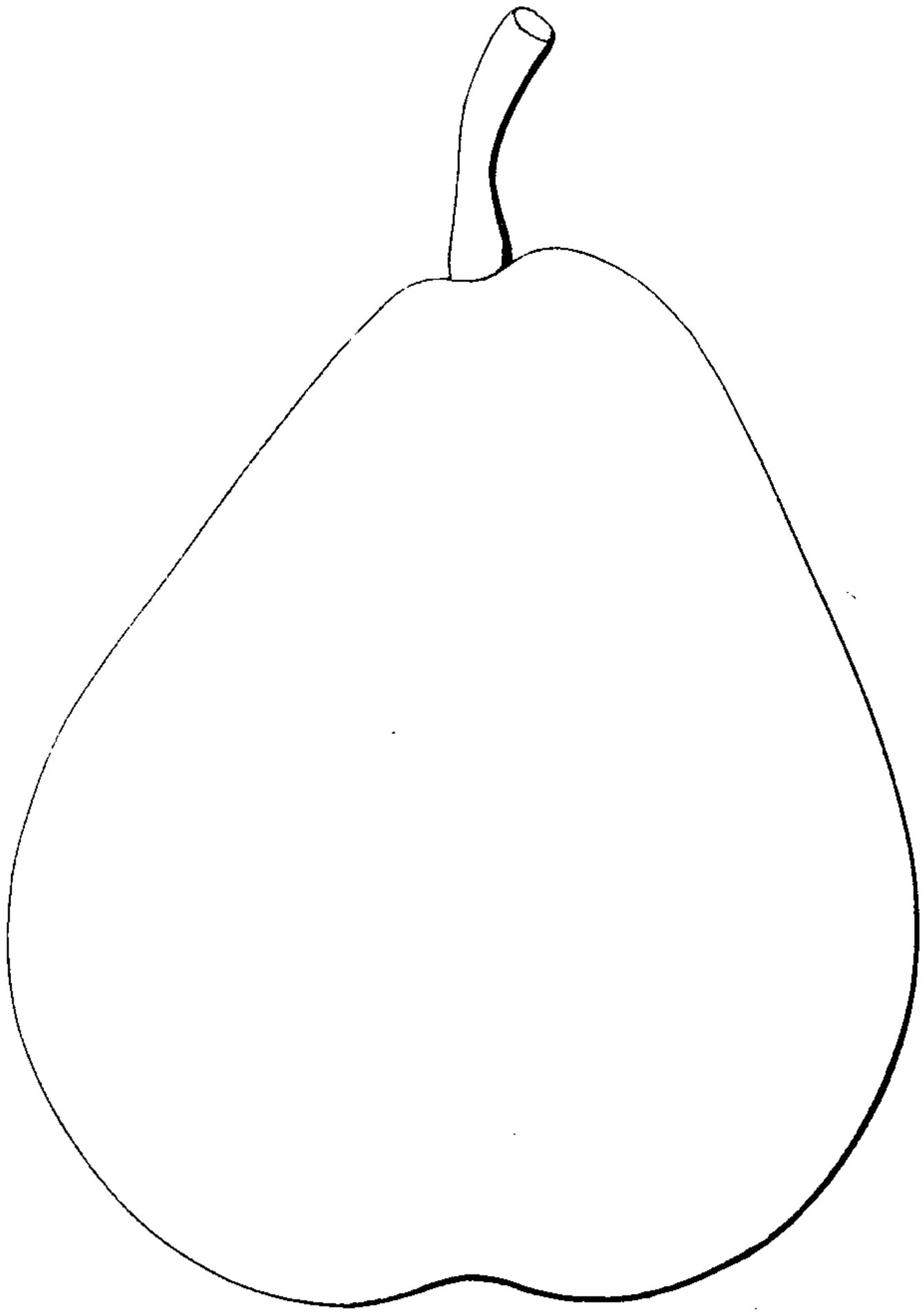
« Étant dans le Gâtinais, M. Sageret a remarqué dans un jardin un très-vieux poirier dont on n'a pu lui indiquer ni le nom ni l'origine. Il a seulement pu s'assurer que cet arbre avait été greffé..... En ayant trouvé bons, les fruits, il en sema les pepins, qui ont produit cette Bergamote.... » (Tome XII, année 1833, p. 348.)

Renseignements que Prévost, de Rouen, peu après compléta en ces termes :

« *Poire Sageret.* — Ce nom est celui d'un pomologiste très-distingué, habitant Paris, et l'arbre qui le porte a été semé par lui vers 1815.... Il a commencé à fructifier à sa 14e ou à sa

15e année, vers 1830,.... et grâce aux distributions de greffes qu'en a fait M. Sageret, il se trouve chez divers amateurs et pépiniéristes. » (*Cahiers pomologiques*, 1839, n° 3, p. 106.)

Poire Bergamote Sageret. — *Deuxième Type.*



Enfin l'obtenteur, prenant la parole à son tour, fournissait en 1834 ce dernier renseignement :

« L'arbre-type, actuellement âgé de 18 ans, a 22 pieds de hauteur, et il est chargé de plus de *cinq cents* belles poires.... C'est M. le comte Odart, auquel j'en avais offert des greffes, qui lui a donné mon nom.... (*Pomologie physiologique*, Supplément, 1833, p. 16.)

Observations. — On prétend que la Bergamote Sageret atteint facilement le mois de mars. Cependant Prévost, en 1833, affirmait « n'avoir pu la conserver au « delà du 12 janvier; » affirmation contre laquelle, en ce qui nous concerne, nous ne pouvons rien opposer, ayant très-rarement vu ce fruit dépasser les derniers jours de décembre. — Sa grosseur est assez souvent considérable; à l'exposition de Chartres, en 1862, il s'en rencontra un, notamment, qui pesait 300 grammes; il provenait de la collection de M. Biard. — Il existe une seconde poire Sageret, la poire *Édouard*, mais il devient difficile de la confondre avec cette Bergamote, car elle mûrit en août.

Poire BERGAMOTE SANS PAREILLE. — Synonyme de *Besi incomparable*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE SANS PEPINS. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans Pepins*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE SILVANGE. — Synonyme de poire *Silvange*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE SOLDAT. — Synonyme de *Bergamote de Pâques*. Voir ce nom.

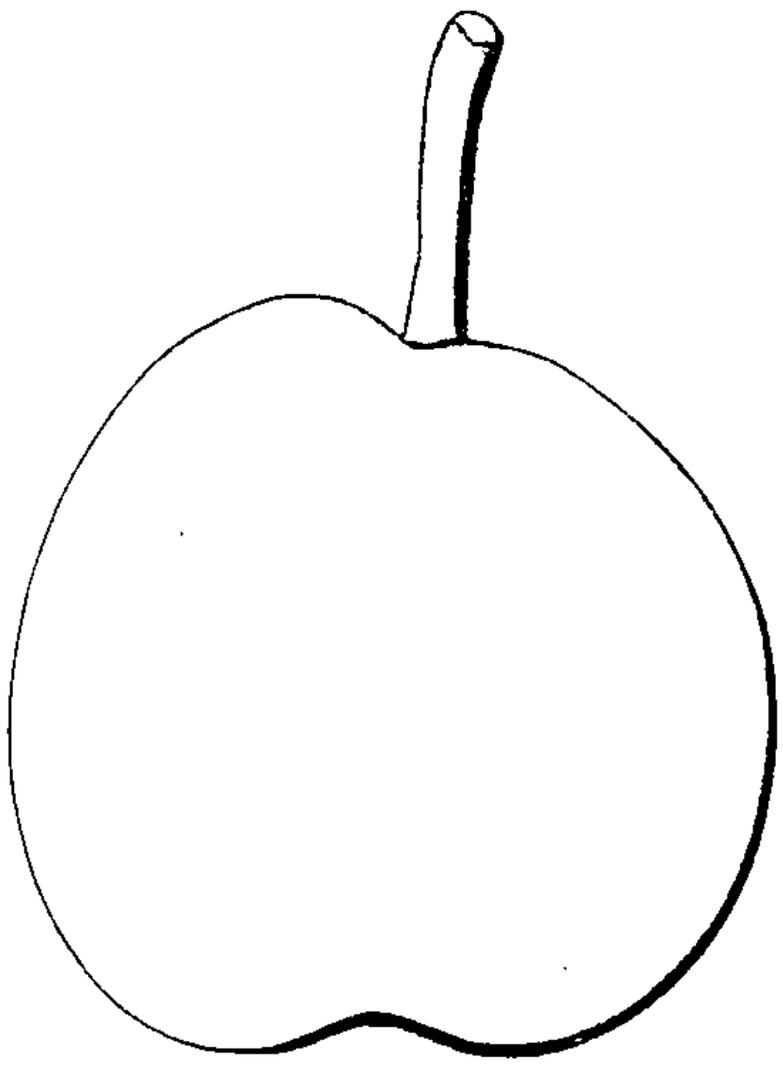
Poire BERGAMOTE DE SOULERS. — Synonyme de poire *Bonne de Soulers*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE STOFFELS ou STOFFLET. — Synonyme de *Bergamote de Parthenay*. Voir ce nom.

---

130. Poire BERGAMOTE DE STRYCKER.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote Dertrycker (Thompson, *Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 125). — 2. Bergamote Hertrick (Société Van Mons, *Catalogue des fruits cultivés dans son jardin*, 1863, p. 381).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés ou érigés, longs, gros, presque droits, légèrement cotonneux, brun clair grisâtre, abondamment ponctués, ayant les coussinets aplatis. — *Yeux :* ovoïdes-obtus, renflés, duveteux, à écailles entr'ouvertes, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies, faiblement acuminées, finement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole long, bien nourri et accompagné de stipules très-développées.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Ce poirier, peu vigoureux sur cognassier, y croît lentement, mais forme cependant des pyramides assez régulières. Nous ne l'avons pas encore étudié sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* sphérique, légèrement aplatie à la base et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, non arqué, mince, perpendiculairement inséré à la surface de la chair. — *Œil :* peu développé, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, finement ponctuée de gris clair et semée de quelques taches ou marbrures rousses. — *Chair :* jaunâtre, fine, des plus fondantes et des plus juteuses, rarement pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, sucrée, délicieusement aromatisée.

Maturité. — Fin septembre et début d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Thompson, pomologue anglais, citait en 1842 cette variété dans son *Catalogue des fruits du jardin de la Société d'Horticulture de Londres*, et la nommait Bergamote Dertrycker. Avant lui, nous n'avons rencontré aucun ouvrage qui en ait fait mention. D'où vient-elle?... Comme on l'attribue généralement aux semis de M. Parmentier, il est alors probable qu'elle a mûri pour la première fois en Belgique, à Enghien, ville dont ce personnage était bourgmestre. Sa propagation dut commencer vers 1835. Aujourd'hui, le nom que lui donnait Thompson est modifié, pour ne pas dire défiguré : on l'écrit Bergamote de Strycker... Mais de Strycker et Dertrycker nous sont des plus inconnus, étymologiquement parlant. Cette poire est très-répandue; la Belgique, l'Angleterre, l'Allemagne et la France la cultivent; on ne saurait, du reste, lui reprocher que son faible volume.

Observations. — En 1863 nous avons reçu de Belgique, du Jardin de la Société Van Mons, un poirier étiqueté *Bergamote Hertrick*, et qui n'était autre que notre poirier Bergamote de Stricker. Néanmoins, voulant savoir si les Belges lui donnaient un obtenteur, nous avons interrogé à Gand M. Joseph Baumann, horticulteur, et à Jodoigne M. Grégoire Nelis, pomologue fort compétent. Or, tous les deux nous ont affirmé qu'il leur était totalement étranger; aussi ne voyons-nous dans ce nom qu'un simple synonyme.

Poire BERGAMOTE SUISSE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne panachée*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE SUISSE RONDE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne panachée*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE SYLVANGE. — Synonyme de poire *Silvange*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE TARDIVE. — Synonyme de *Bergamote de Pâques*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE TARDIVE. — Synonyme de poire *de Colmar*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE THOUIN. — Synonyme de poire *Bonne de Malines*. Voir ce nom.

Poire BERGAMOTE DE TOULOUSE. — Synonyme de *Bergamote de Pâques*. Voir ce nom.

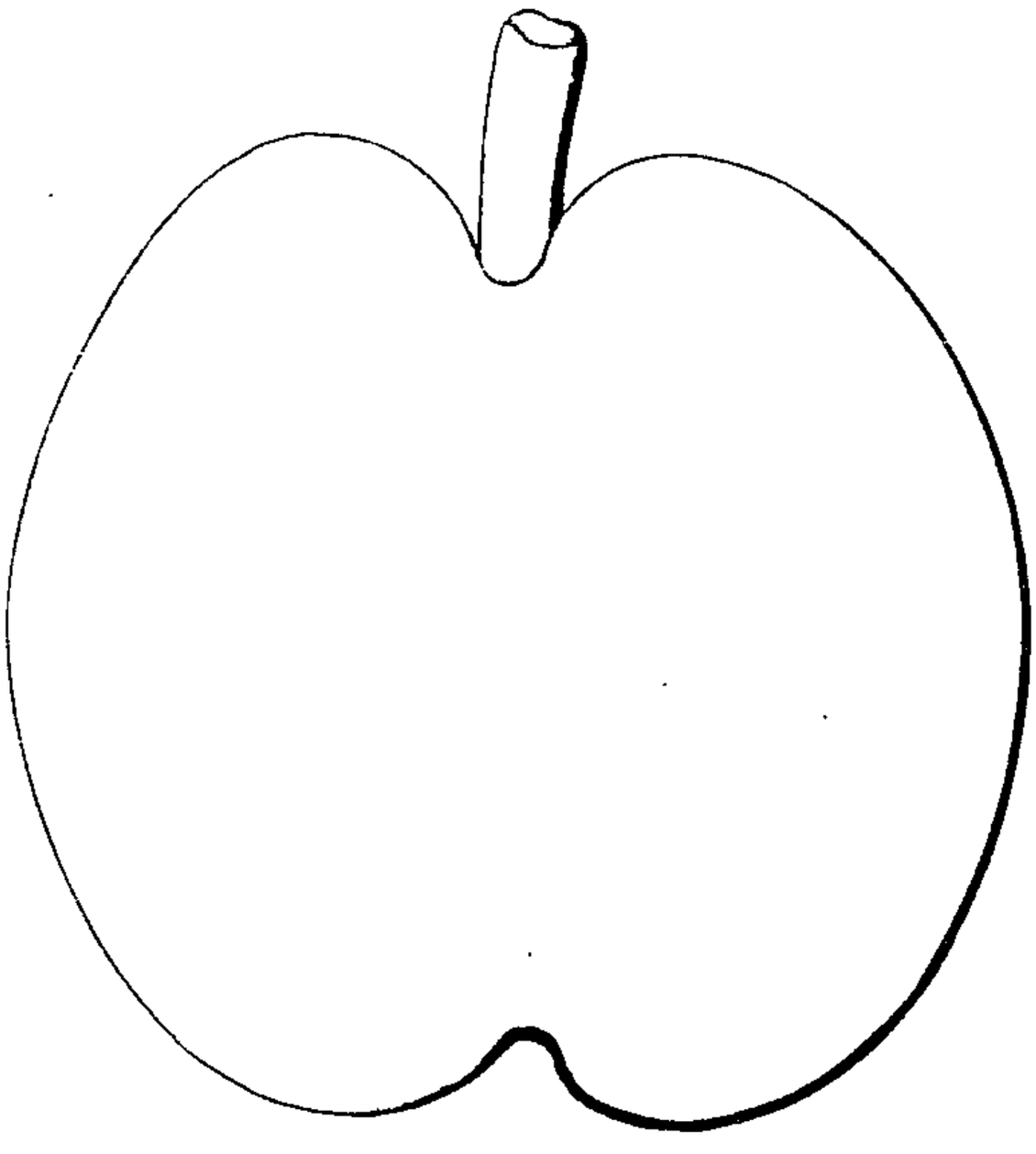
Poire BERGAMOTE VERTE. — Synonyme de *Verte-Longue d'Automne*. Voir ce nom.

Poire BERGENTIN. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire BERGIARDA. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

131. Poire BERNARD.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote Bernard (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 2. Riaulot (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement érigés, gros, de longueur moyenne, légèrement coudés, cotonneux, marron clair, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* ovoïdes, volumineux, peu écartés du bois, ayant les écailles grises et faiblement disjointes. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-lancéolées, finement denticulées ou crénelées, portées sur un pétiole long et grêle.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — De vigueur moyenne, ce poirier peut être greffé sur cognassier ; ses pyramides y sont assez jolies, mais sa croissance y est très-tardive ; le franc lui conviendra toujours mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse ou ovale-arrondie. — *Pédoncule :* court, bien nourri, droit ou quelque peu recourbé, obliquement inséré, d'ordinaire, dans une étroite et profonde cavité. — *Œil :* petit, mi-clos, mal développé, assez enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée et veinée de fauve, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule,

faiblement colorée de rose pâle sur la partie frappée par le soleil. -- *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, à peine pierreuse auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, aigrelette, très-délicate et très-savoureuse.

Maturité. — De la fin du mois de novembre jusqu'au début de février.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Decaisne a publié sur elle les renseignements ci-après, que nous nous sommes efforcé de compléter :

« Cette excellente poire.... portait dans les anciens Catalogues du Muséum le nom de Bernard ou Riaulot. Je la trouve en outre citée sous le nom de Bergamote Bernard (*de Bonnet*) à la page 6 du *Catalogue des noms donnés aux poires*, publié en 1856 par M. Willermoz. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV.)

Voici maintenant quelques passages d'une lettre que M. Willermoz, consulté par nous relativement à l'origine de ce poirier, a eu l'obligeance de nous adresser :

« ..... En 1855, visitant l'établissement de M. Bonnet, horticulteur à Lyon, nous avons remarqué, inscrit sous le nom de *Bergamote Bernard*, un poirier encore jeune, qui par son *facies* tient un peu d'une variété reçue sous le nom de Bergamote de Parthenay; toutefois, nous n'avons pas la prétention de dire que l'arbre soit identiquement le même. Il a fructifié en 1854. M. Bonnet ne sait d'où il l'a tiré; il croit, mais n'est pas certain, l'avoir reçu en 1851 ou 1852 de la maison Jamin-Durand, de Paris. Il a trouvé le fruit d'une longue conservation..... Longtemps après cette visite, M. Bonnet eut l'obligeance de me donner un fruit, que je conservai *jusqu'à la fin de mars;* à cette époque je lui trouvai une chair jaunâtre, grossière, cassante et presque sèche. M. Bonnet s'étant retiré des affaires, n'a pas fait multiplier cette variété, dont je n'ai plus entendu parler..... » (*Lettre du 11 juillet* 1866.)

Tels sont les seuls détails qu'il nous ait été possible de nous procurer, et malheureusement ils ne sont pas des plus concluants. Somme toute, nous ne croyons pas, cependant, que l'obtention de cette variété puisse remonter à plus d'une trentaine d'années.

Observations. — M. Hovey, en décrivant les poiriers cultivés aux États-Unis, a mis au rang des synonymes de la poire *Fondante des Bois*, la poire Bernard, ce qui ne saurait être que le résultat d'une erreur, aucune identité n'existant entre ces deux espèces. (Voir *the Fruits of America*, 1847, t. I, p. 51.)

Poire de BERNY. — Synonyme de poire *Parfum d'Août*. Voir ce nom.

---

132. Poire le BERRIAYS.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, courts, un peu coudés, marron foncé, finement ponctués de gris, ayant les coussinets aplatis. — *Yeux :* ovoïdes, volumineux, écartés du bois, à écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* moyennes, généralement ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, à pétiole long et épais.

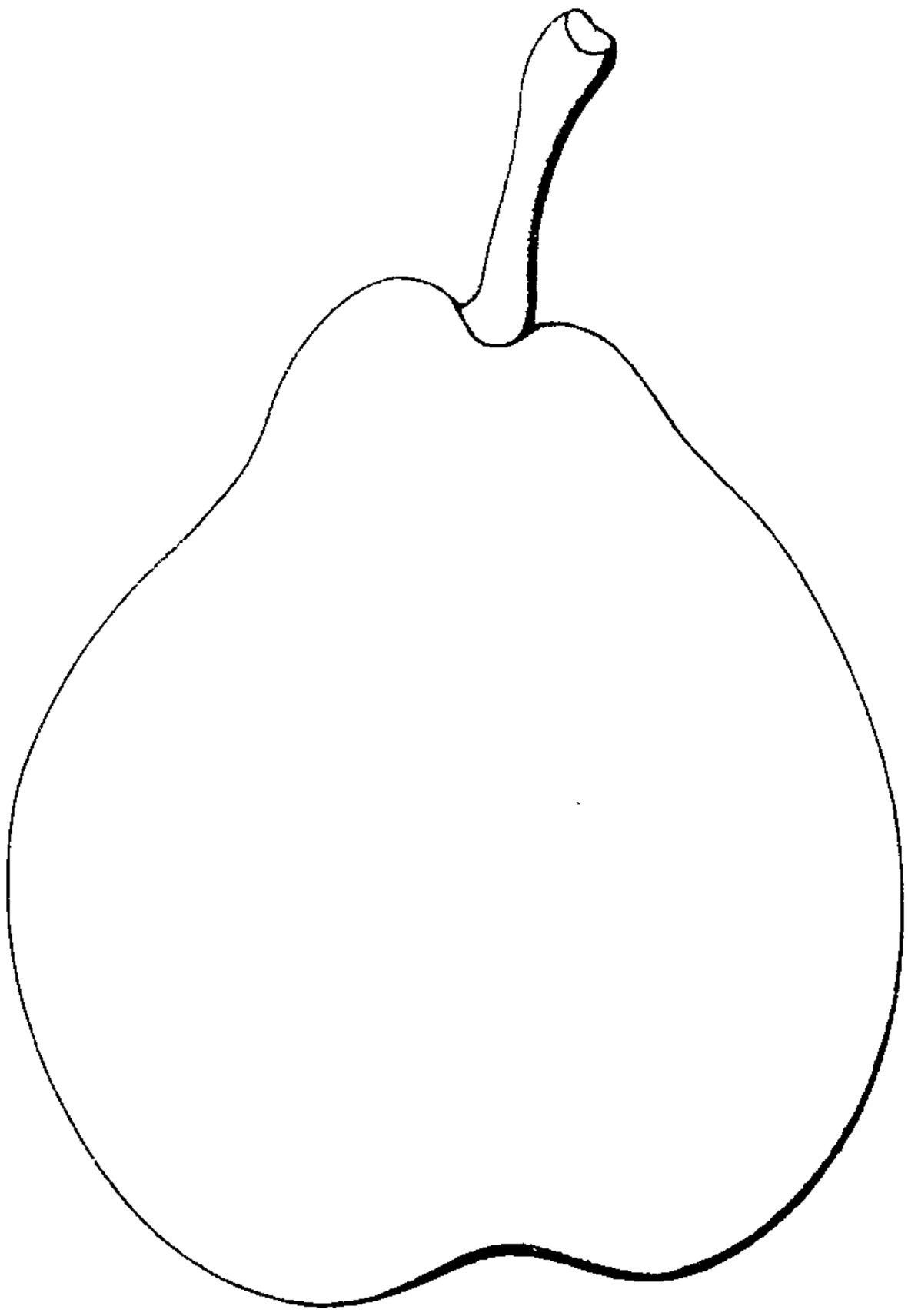
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un arbre vigoureux auquel il faut donner le cognassier; il pousse vite et fait de belles, de fortes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois plus volumineuse. — *Forme :* oblongue, ventrue, obtuse, bosselée. — *Pédoncule :* mince, assez court, faiblement arqué, obliquement implanté au milieu d'une légère dépression. — *Œil :* large, ouvert, bien développé, presque saillant, plissé sur ses bords. — *Peau :*

jaune-citron, finement ponctuée de roux verdâtre. — *Chair :* très-blanche, fondante, juteuse, ayant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, douée d'un arome fort délicat.

Poire le Berriays.



Maturité. — Fin août et début de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — « J'ai obtenu ce « fruit de semis en 1861 et l'ai mis dans « le commerce en 1863, » nous écrivait le 19 août 1865, M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen.

Observations. — M. Boisbunel, en dédiant ce poirier à l'un des pomologues les plus érudits du siècle dernier, s'est montré bien inspiré. Nous l'en félicitons; mais nous pensons qu'il l'eût autrement dénommé, s'il avait su que Van Mons, le semeur par excellence, appliqua vers 1825 ce même nom à l'une de ses poires récemment gagnées. En voici la preuve, tirée des *Mémoires de la Société d'Agriculture de Caen :*

« Souvent les botanistes et les agriculteurs donnent aux plantes nouvellement découvertes les noms des savants qu'ils veulent honorer. C'est ainsi que LE NOM DE M. LE BERRIAYS A ÉTÉ APPLIQUÉ A UNE VARIÉTÉ DE LA POIRE DE COLMAR, PAR VAN MONS, auteur de la *Fructologie,* et à une fraise nouvelle, qui est le produit de la grosse fraise du Chili. » (Année 1827, t. 1, p. 329.)

Le Berriays, qui avait écrit la majeure partie du *Traité des arbres fruitiers* de Duhamel, et dont les œuvres sont justement recherchées, était prêtre et natif d'Avranches, où il mourut en 1805, âgé de quatre-vingt-cinq ans. — M. de Liron d'Airoles, dans une liste de poiriers modernes qui figurait en 1862 à la page 71 du tome III de ses *Notices pomologiques*, a cité cette variété, mais il l'a appelée poire *Abbé le Berriays*, changeant de la sorte le simple nom de poire le Berriays attribué à ce fruit par son obtenteur. Néanmoins, nous ne regardons pas ce surnom comme un synonyme, car il n'a pu se répandre encore dans les collections ou les Catalogues.

Poire BERTHEBIRN. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire BESI D'AIRY. — Synonyme de *Besi de Héric*. Voir ce nom.

Poire BESI DE BRETAGNE. — Synonyme de *Besi de Quessoy*. Voir ce nom.

---

133. Poire BESI DE CAEN.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement étalés, gros, longs, coudés, vert clair cendré, à lenticelles larges et

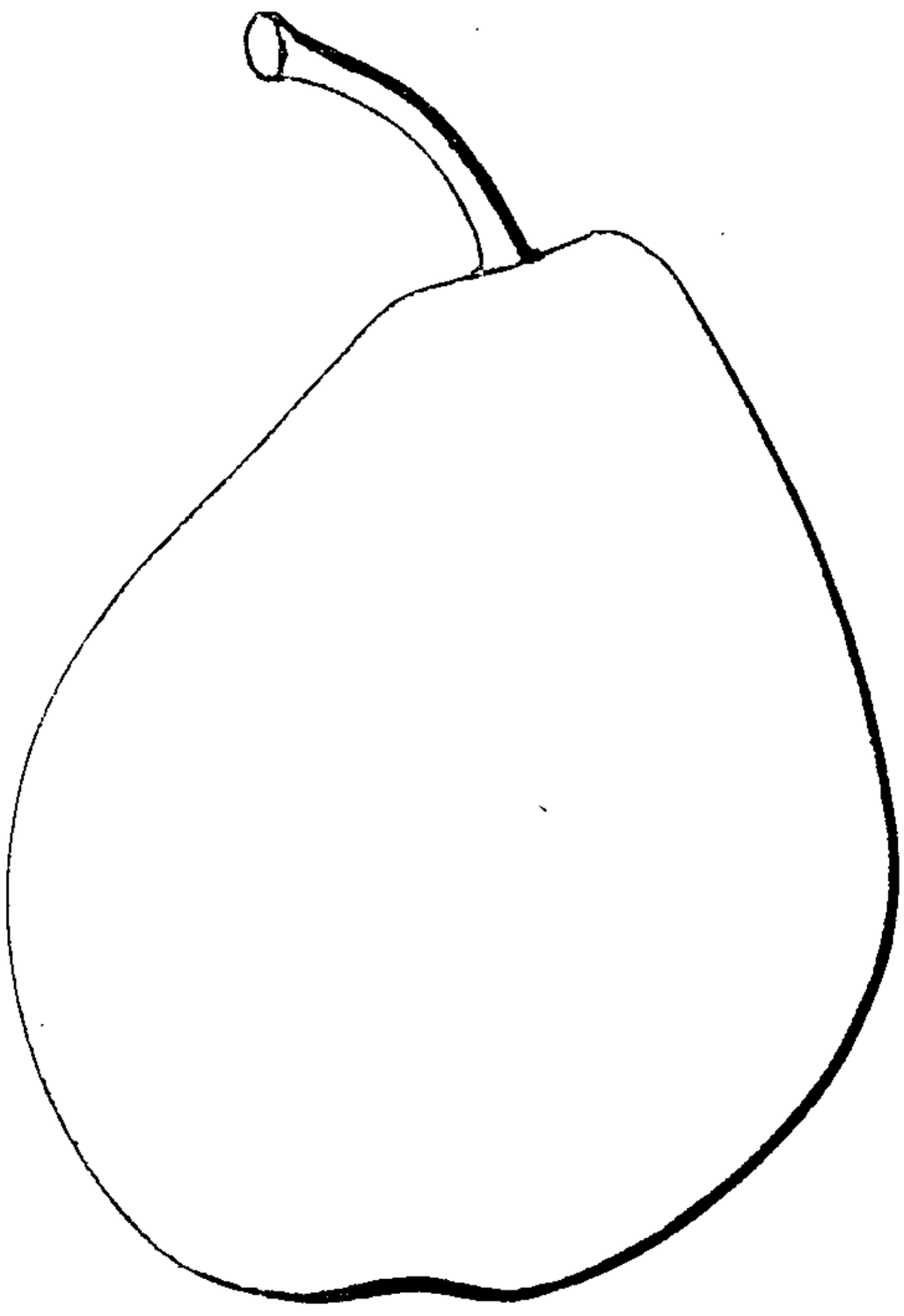
clair-semées, à coussinets non renflés. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes, duveteux, presque appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, rarement abondantes, elliptiques, faiblement crénelées, ayant le pétiole court, très-nourri, mais un peu flasque.

Fertilité. — Bonne.

Culture. — Sur cognassier, il se montre de vigueur convenable, quoique le développement de l'écusson soit tardif; ses pyramides sont fortes et assez belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, souvent contournée et généralement plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, arqué, obliquement inséré. — *Œil :* saillant, grand, bien ouvert, entouré de gibbosités. — *Peau :* verte, parsemée de points roux et tachée de fauve auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, demi-fine, odorante, juteuse, fondante, assez pierreuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, parfumée, des plus savoureuses.

Poire Besi de Caen.



Maturité. — Du commencement de mars jusqu'à la fin d'avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Longtemps nous avions cru ce poirier identique avec le *Léon Leclerc épineux*. Il n'en est rien, car les produits de cette dernière espèce se mangent en décembre et conviennent uniquement pour la cuisson, quand au contraire le Besi de Caen mûrit, on l'a vu, au début d'avril et prend place parmi nos meilleurs fruits à couteau. La forme de ces deux poires se montre aussi très-différente. Nous cultivons ce Besi depuis une dizaine d'années, sans avoir pu découvrir encore s'il est originaire de la ville dont il porte le nom. L'auteur allemand Biedenfeld, qui l'a mentionné en 1854 dans son *Handbuch aller bekannten Obstsorten* (p. 113), se tait sur ce point; mais il pense, par contre, que certaine poire nommée *Beurré de Caen* pourrait bien n'être autre que le Besi de Caen. Doute bon à signaler; et nous le signalons comme simple renseignement à contrôler. Le mot *besi* (ou *bezy*) appartient à la langue bretonne et signifie, d'après les *Dictionnaires de Trévoux* et *de Richelet*, poire sauvage. Dans le *Complément* de son vocabulaire, l'Académie française écrit *besier*, et donne à ce terme une définition semblable à celle du mot besi, puisqu'elle en fait l'équivalent de poirier sauvage. On comprend maintenant pourquoi l'on nomma jadis *Besi*, la majeure partie des poires qui furent trouvées à l'état de sauvageon.

Poire BESI DE CAISSOY. — Synonyme de *Besi de Quessoy*. Voir ce nom.

Poire BESI DES CHAMPS. — Synonyme de poire *Oignonet de Provence*. Voir ce nom.

Poire BESI DES CHASSERIES. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. V. ce nom.

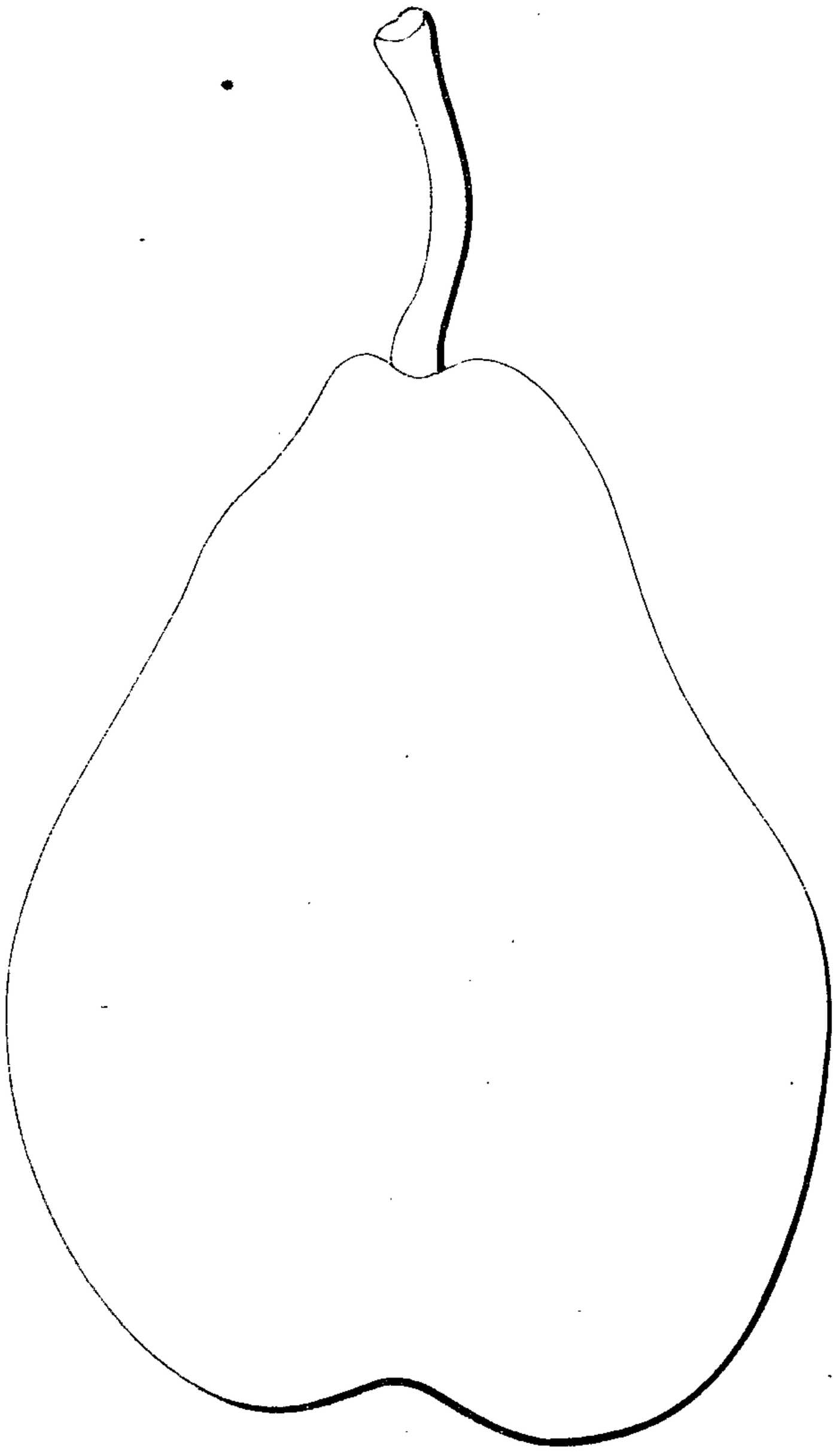
Poire BESI DE CHASSERY. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

---

134. Poire BESI DE CHAUMONTEL.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Chaumontel (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 124). — 2. Beurré d'Hiver (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 199). — 3. Jenneret (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 120). — 4. Beurré de Chaumontel (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. III, n° 18). — 5. Bon-Chrétien de Chaumontel (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible et vert grisâtre. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles, très-longs, flexueux, rougeâtres, cotonneux et marqués de nervures assez saillantes ; finement ponctués, ils ont en outre les coussinets bien accusés. — *Yeux :* petits, ovoïdes, obtus, non adhérents. — *Feuilles :* peu abondantes, ovales-allongées, profondément dentées, légèrement ondulées, vert jaunâtre souvent lavé de rouge ; leur pétiole est long, roide et épais.

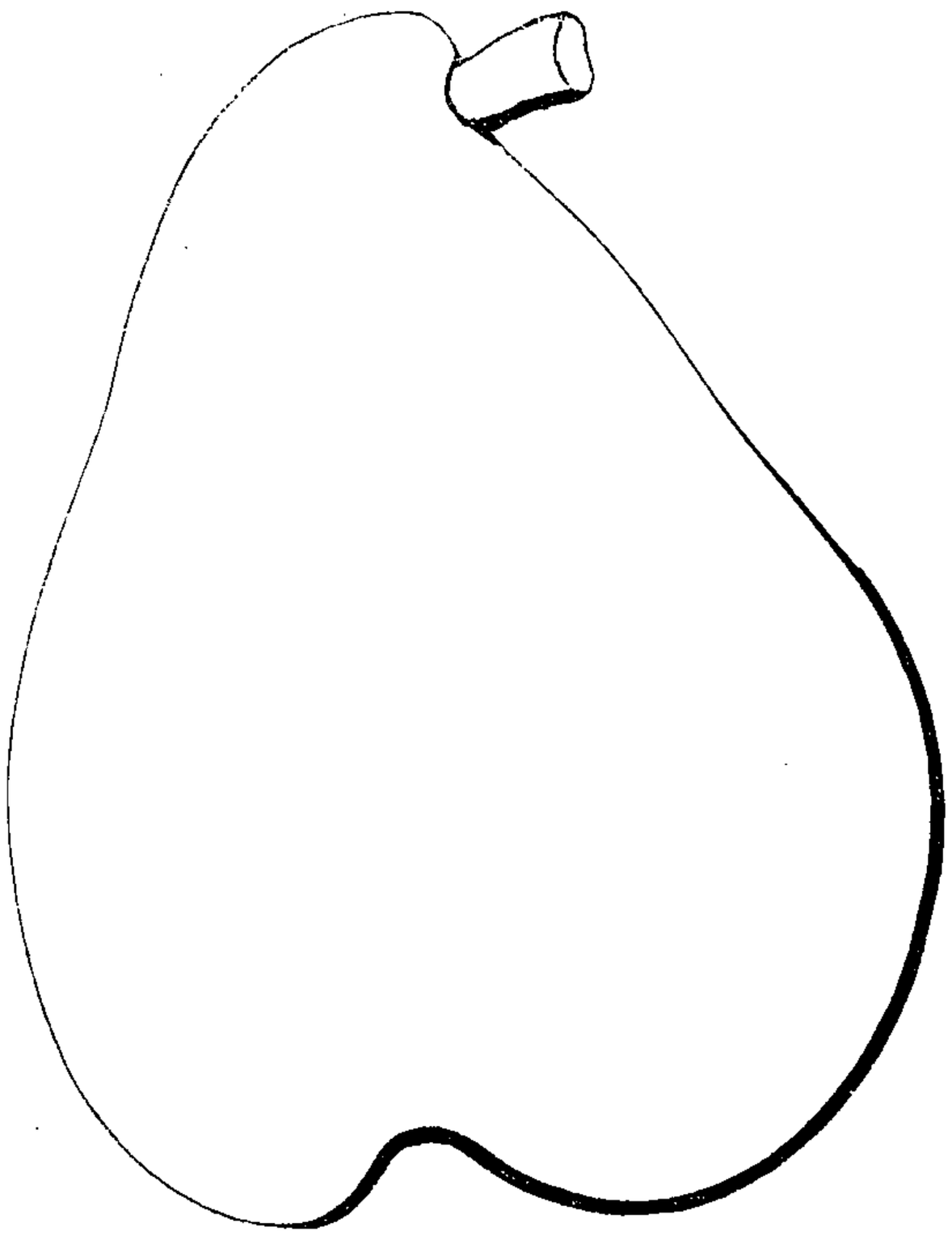
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier se greffe plus avantageusement sur cognassier que sur franc, quoiqu'il soit médiocrement vigoureux. L'exposition qui lui convient le mieux est celle en espalier, au midi, ou celle à haute tige, mais alors on doit le mettre sur franc. Ses pyramides, généralement mal ramifiées, sont cependant assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* variable, mais le plus habituellement allongée, obtuse, bosselée, irrégulière et parfois sensiblement contournée. — *Pédoncule :* long ou court, droit ou arqué, de force moyenne, presque toujours inséré perpendiculairement et

à fleur de peau, mais quelquefois aussi placé obliquement et en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, peu développé, rarement très-enfoncé, ouvert, non plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée et marbrée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et largement colorée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, mi-cassante, juteuse et pierreuse. — *Eau :* très-abondante, sucrée, aigrelette, douée d'un parfum aussi savoureux que prononcé.

Poire Besi de Chaumontel. — *Deuxième Type.*



Maturité. — De la moitié de novembre jusqu'aux derniers jours de janvier, et par exception atteignant les mois de février et de mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Dans son édition de 1675, le pomologue Merlet appelait ce fruit « Poire de Chau- « montel, » et le disait « sortant « d'un vieil sauvageon tout épi- « neux; » renseignement que plus tard il complétait ainsi : « La « Poire ou le Bezy de Chaumontel, « près Luzarche,... provenue d'un « sauvageon poussé à Chaumontel « depuis peu d'années. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, p. 124; et édit. de 1690, p. 109.) Version que Duhamel, qui décrivit ensuite ce Besi, confirma de la sorte :

« Les poires que j'ai représentées ici sont venues de Chaumontel même, et m'ont été données par le Seigneur du lieu, possesseur du premier Poirier de Bezi de Chaumontel, qui y subsiste encore dans la même place où il est venu de pepin, il y a environ cent ans..... Cette année 1765 il a produit un grand nombre de belles poires. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 199.)

Enfin M. Decaisne ajouta en 1859, à ce qu'on vient de lire, cette note intéressante :

« M. Leflamand, maire de Luzarches en 1857, et alors âgé de quatre-vingt-douze ans, m'a appris que le vieux Poirier de Chaumontel décrit par Merlet, et qui appartenait à M. d'Assilly, conseiller à la cour des Aides, était mort dans l'hiver mémorable de 1789. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. II.)

Voilà donc une origine parfaitement constatée, et fort respectable, puisqu'elle remonte déjà à plus de deux siècles. Chaumontel, commune du département de Seine-et-Oise, est situé non loin de Chantilly.

Observations. — Merlet affirmait en 1675 avoir mangé ce fruit « vers la « Pentecoste. » Présentement, il n'en est plus ainsi; devenu bien moins tardif, on a peine à le conserver jusqu'en février. Van Mons, qui étudia particulièrement cette variété, a consigné sur elle, dans un de ses ouvrages, la remarque ci-après :

« Le Bezy de Chaumontel a besoin de mûrir hâtivement pour jouir de toutes les qualités

qu'il possède. C'est l'une des plus délicates poires, mais qui, différant de mûrir jusqu'à la saison froide, ne mûrit plus et devient amère. Des taches de mousse s'établissent sur sa peau, et des points noirs se distribuent dans sa chair. » (*Des Arbres fruitiers*, 1835, t. I, p. 121.)

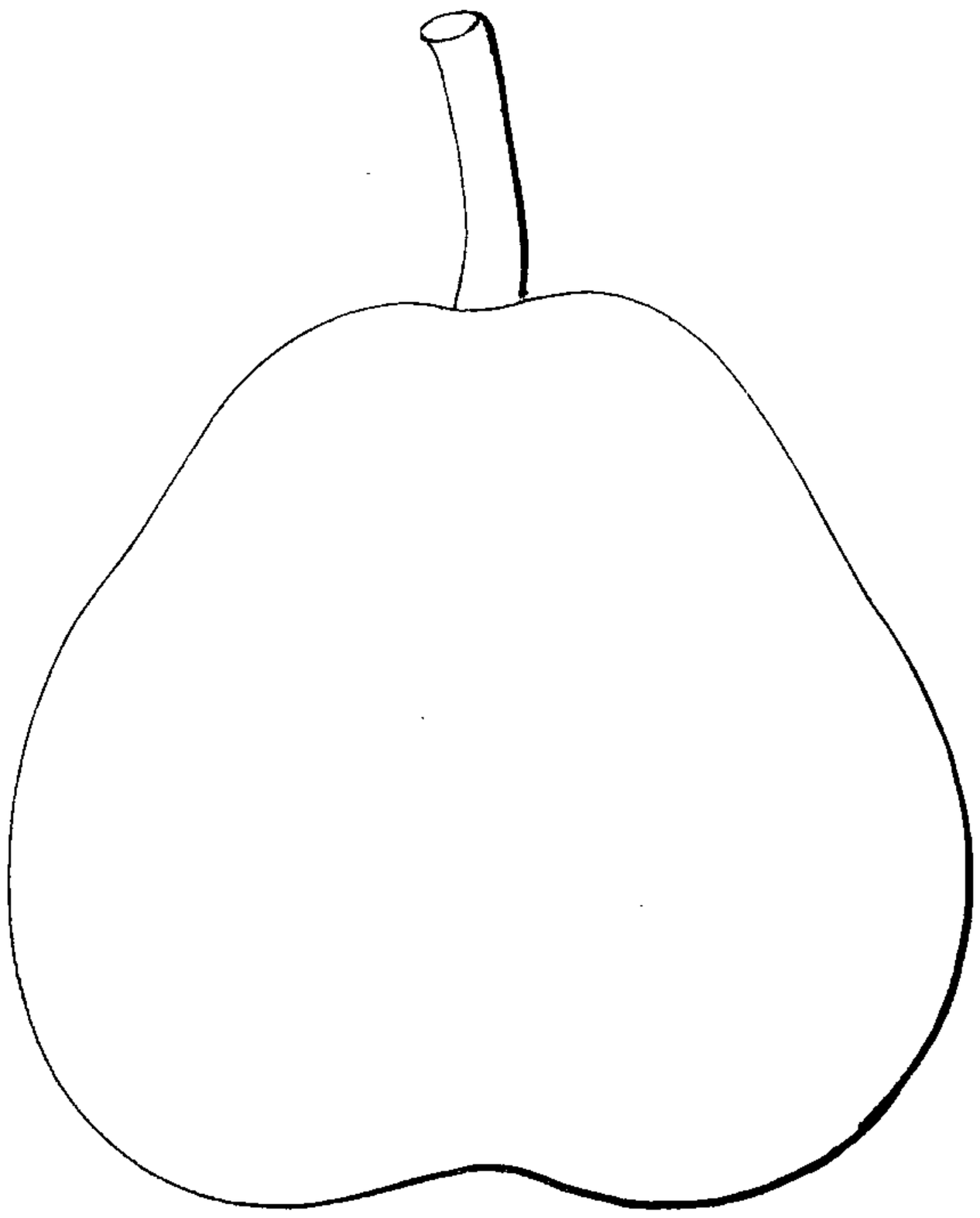
La grosseur de ce Besi dépasse parfois celle du premier type que nous avons figuré; aussi n'est-il pas rare de rencontrer de ces poires dont le volume soit considérable. Il en a été souvent exposé, dans les concours régionaux, qui pesaient de 380 à 450 grammes. Poiteau, lui, prétendait en 1846 en avoir vu qui atteignaient une hauteur de 5 pouces (14 centimètres) et un poids de 28 onces (875 grammes). « A Paris, dit M. Decaisne, leur prix varie de 10 à 12 francs le « cent, lorsqu'elles arrivent en abondance, et que leur grosseur est moyenne... « mais plus volumineuses, on les paie ordinairement 1 franc pièce, au milieu de « l'hiver. » (1859, t. II.) — Une chose encore assez digne de remarque, c'est ce fait, signalé par M. Bivort, en son *Album de pomologie* :

« M. Rivers, savant horticulteur à Sawbridgeworth, près Londres, m'a assuré — dit cet écrivain — que les plus beaux fruits du Besi de Chaumontel se récoltaient dans l'île de Jersey, d'où ils étaient expédiés chaque année pour Londres, à des prix très-avantageux. » (1849, t. II, p. 135.)

Et il faut bien, en effet, que le sol de Jersey soit des plus favorables à la culture de ce poirier, puisqu'annuellement les horticulteurs établis dans cette île achètent aux pépiniéristes d'Angers un nombre considérable de jeunes sujets de Besi de Chaumontel.

---

135. Poire BESI DUBOST.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux et assez longs, grêles, peu flexueux, vert grisâtre, finement ponctués de jaune pâle, à coussinets habituellement saillants. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, non adhérents. — *Feuilles :* petites, étroites, ovales, acuminées, allongées, profondément dentées, à pétiole long et menu.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Cet arbre se plaît infiniment sur le cognassier et médiocrement sur le franc; il croît vite et fait de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, excessivement obtuse et ventrue, généralement un peu bosselée. — *Pédoncule :* assez court et assez gros, droit ou arqué, implanté obliquement ou perpendiculairement au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* petit, mi-clos, mal développé, placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, striée de roux, maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanche,

demi-fine, fondante, juteuse, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, fraîche, faiblement parfumée, quoique délicate et savoureuse.

MATURITÉ. — De janvier jusqu'en mars.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — M. Mas, président de la Société d'Horticulture de l'Ain, établit ainsi, en 1865, l'origine de ce poirier dans le *Verger*, recueil pomologique dont il est le principal rédacteur :

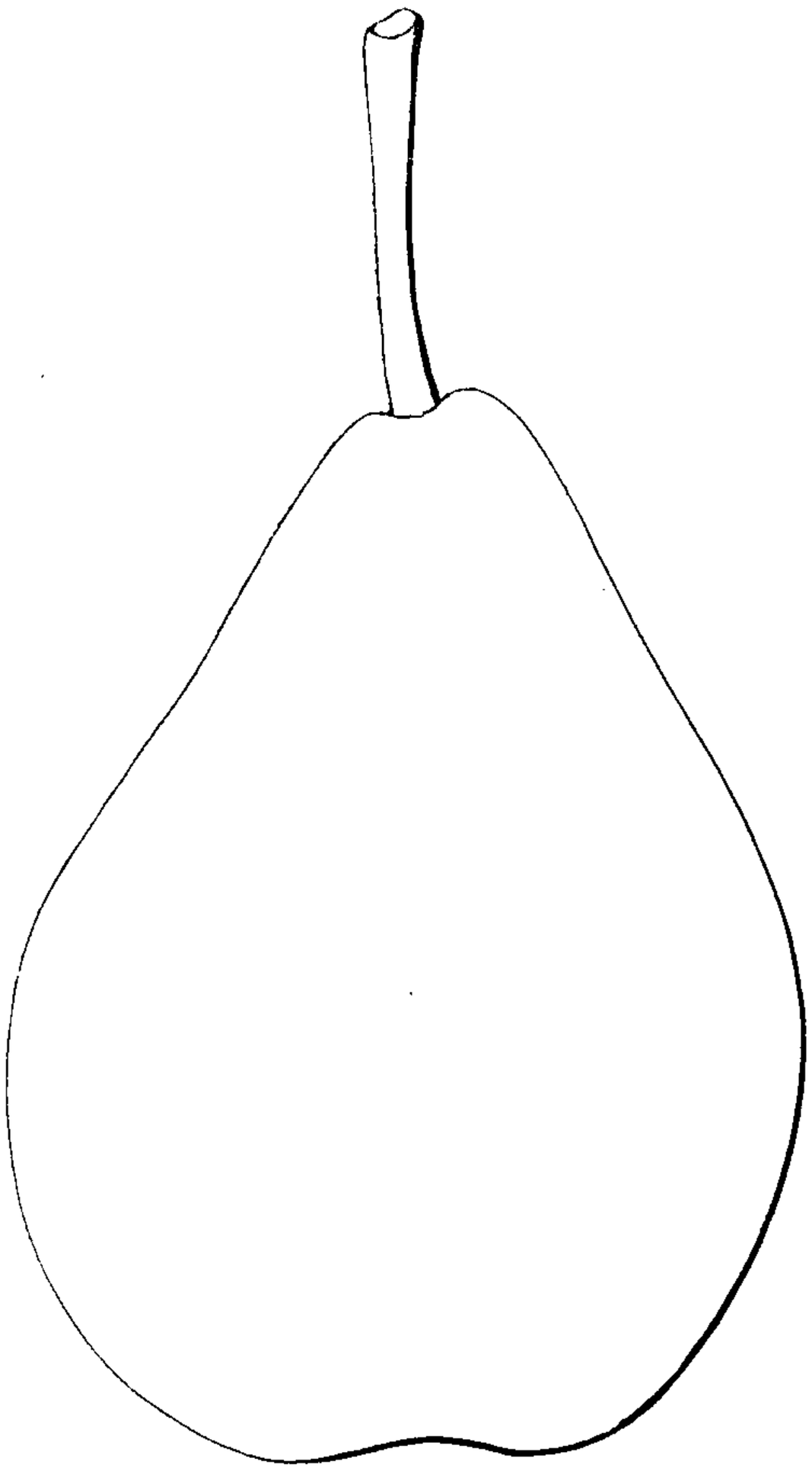
« Obtenu d'un pepin d'Echassery (Besi de l'Échasserie) par M. Pariset, de Curciat-Dongalon, département de l'Ain, l'heureux auteur de la poire Saint-Germain-Puvis et de plusieurs autres variétés..... il a été dédié par nous, et avec la permission de M. Pariset, à M. Dubost, qui fut un zélé propagateur des bons fruits dans le pays de Bresse. » (Tome I, Poires d'hiver, 1865, p. 29.)

La première fructification de ce nouveau poirier a eu lieu en 1845.

---

136. POIRE BESI DE L'ÉCHASSERIE.

Premier Type.



ayant les écailles légèrement entr'ouvertes.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEZY DE VILLANDRY (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, p. 107). — 2. MUSCAT DE L'ÉCHASSERIE (*Id. ibid.*). — 3. MUSCAT DE VILLANDRY (*Id. ibid.*). — 4. BESIDERY-LANDRY (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1692, t. I, p. 144). — 5. DE L'ESCHASSERIE (*Id. ibid.*). — 6. VERTE-LONGUE D'HIVER (*Id. ibid.*). — 7. LESCHARIE (l'abbé de Vallemont, *Curiosités de la nature et de l'art sur la végétation*, 1719, p. 231). — 8. BEZI-LANDRIN (Louis Liger, *la Nouvelle maison rustique*, 1755, t. II, p. 198). — 9. BEZI DE CHASSERY (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 187). — 10. ECHASSERY (*Id. ibid.*). — 11. BEZY DE LANDRY (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 134). — 12. BESI DES CHASSERIES (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 13. BESI LÉCHASSERIE (*Id. ibid.*). — 14. ÉPINE-LONGUE D'HIVER (*Id. ibid.*). — 15. HENNÉ (*Id. ibid.*) — 16. DE VILLANDRY (*Id. ibid.*).

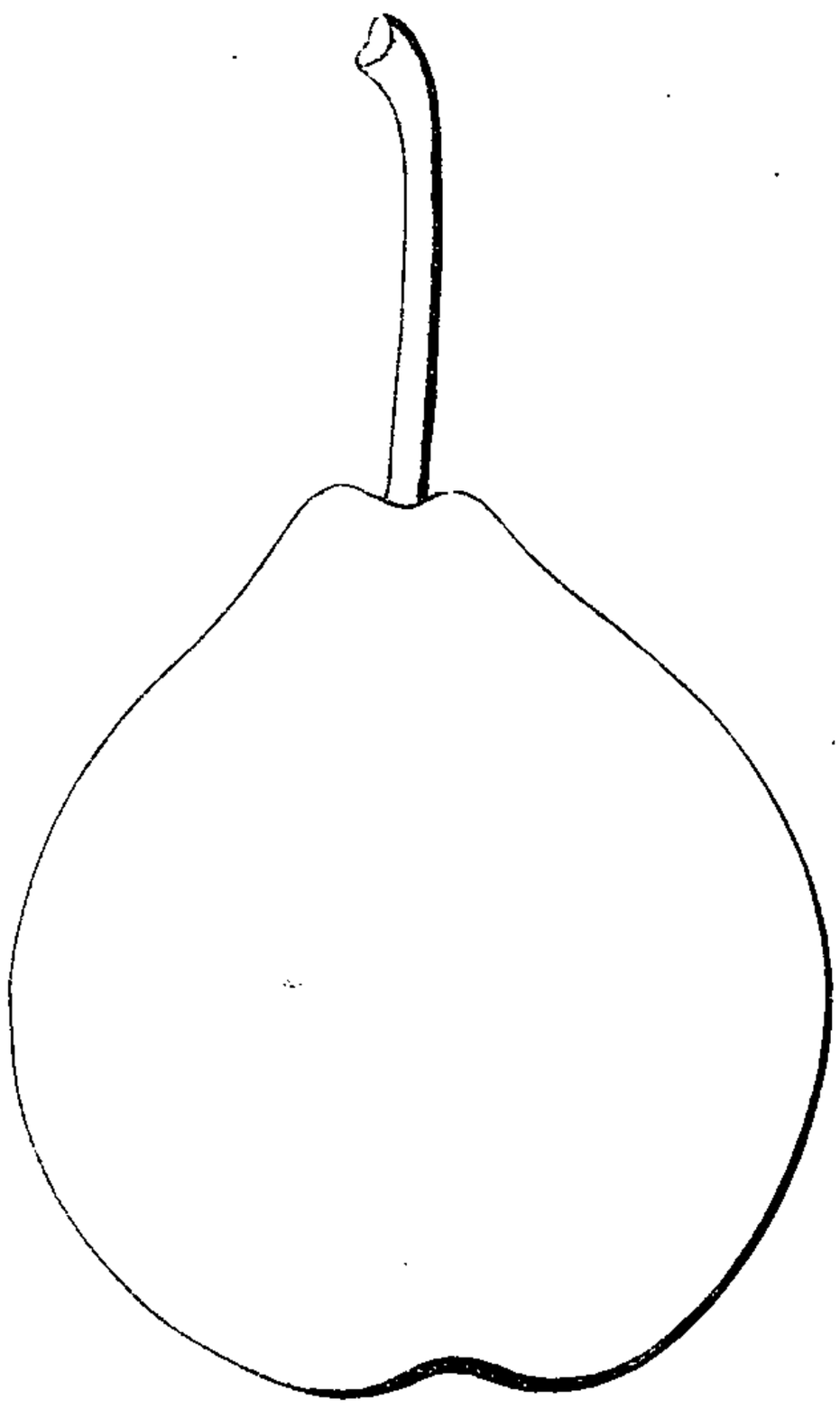
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, bien nourris, longs, très-coudés, vert brunâtre, à lenticelles abondantes et grosses, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* ovoïdes, volumineux, non appliqués, souvent même sortis en courts éperons et — *Feuilles :* de grandeur moyenne,

ovales-lancéolées, faiblement crénelées sur les bords et munies d'un pétiole long et des plus épais.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il prospère bien sur cognassier; ses pyramides sont jolies, régulières; sa vigueur est grande; sa ramification, parfaite; son feuillage, abondant.

Besi de l'Échasserie. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* variant entre la turbinée-allongée et la turbinée-ovoïde, mais constamment obtuse et bosselée. — *Pédoncule :* long, mince, droit ou arqué, habituellement un peu renflé à son point d'attache et obliquement inséré à la surface du fruit. — *Œil :* petit, mi-clos, rarement très-développé, presque saillant. — *Peau :* rude au toucher, jaune-citron, ponctuée de fauve, semée de quelques taches de même couleur et maculée de roux foncé autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, contenant de très-petites pierres au-dessous des loges. — *Eau :* excessivement abondante, acidule, sucrée, douée d'un arrière-goût musqué des plus agréables.

Maturité. — De la mi-novembre jusqu'au mois de janvier.

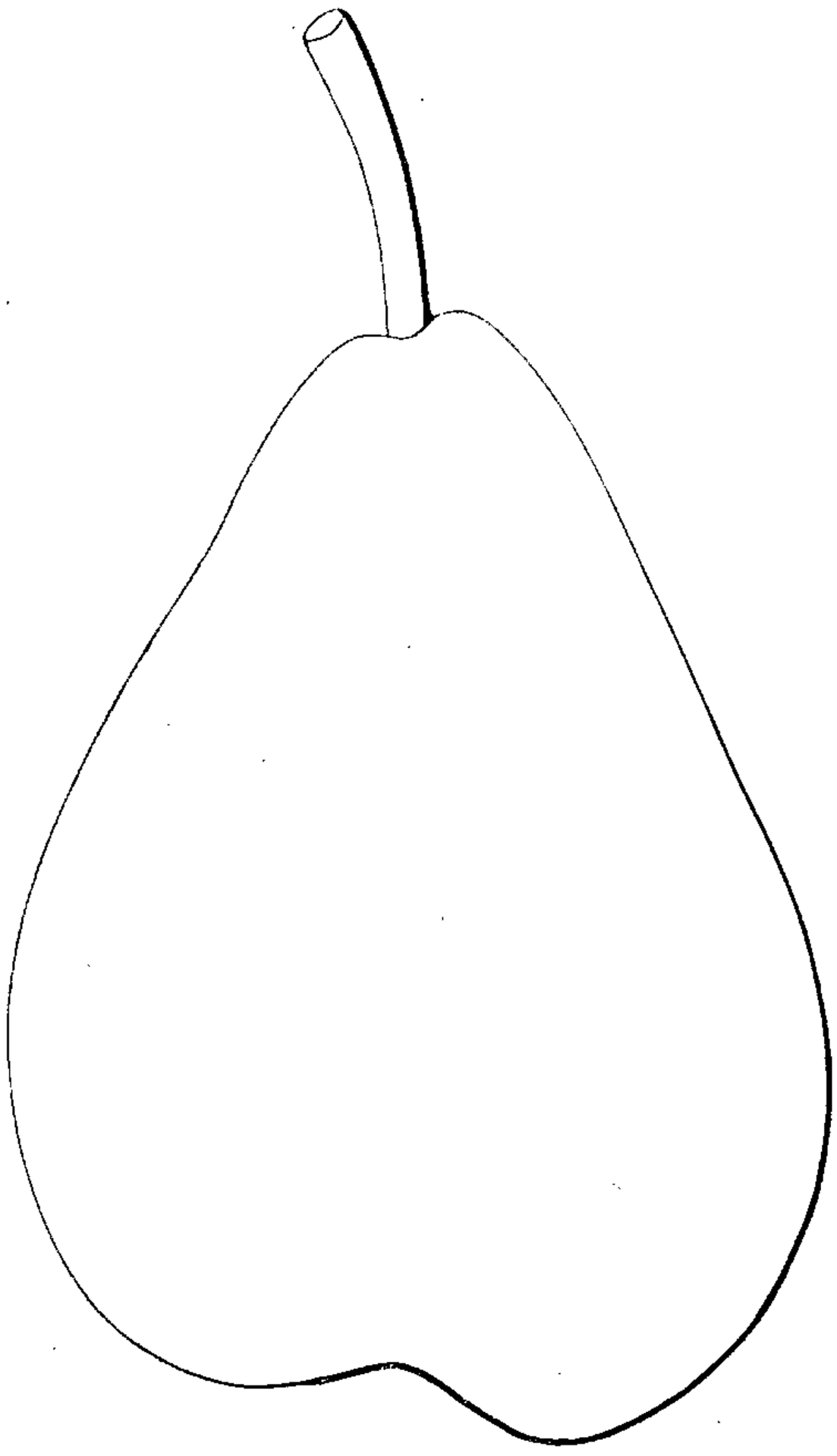
Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, disait la Quintinye avant 1690, « ne paraît dans nos jardins « que depuis une vingtaine d'années. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1692, t. I, p. 144.) Pour lors, ce fut vers 1660 qu'on le rencontra à l'etat de sauvageon, comme l'indique le mot Besi (*poirier sauvage*), formant la première partie de son nom. Quant à sa province originaire, c'est évidemment l'Anjou, où de temps immémorial on le cultive, où précisément existent trois localités portant la même dénomination que lui : *l'Échasserie;* l'une dans la commune de Chemillé, l'autre sur le territoire du village d'Allençon, près d'Angers, la troisième aux portes de cette dernière cité, dans les dépendances du château d'Espeluchard, aujourd'hui du Pin, et jadis maison de plaisance du bon roi René. De l'Anjou, le Besi de l'Échasserie se propagea promptement en Touraine, car Merlet faisait remarquer en 1675, dans son intéressante pomologie, qu'on avait aussi, mais momentanément, appelé cette poire Besi ou Muscat de Villandry (Indre-et-Loire). Or, nous croyons que ce sont les mots *de Villandry* qui, mal lus ou mal écrits, auront donné naissance au nom Besidery-Landry, mentionné par la Quintinye comme un des synonymes du Besi de l'Échasserie.

Observations. — Assez récemment on a cru la poire *des Chasseurs* identique avec la variété que nous venons d'étudier; ces deux fruits, cependant, sont loin de prêter à la confusion : forme, couleur, époque de maturité, saveur, tout diffère en eux; et il en est ainsi des arbres qui les produisent.

137. Poire BESI ESPÉREN.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force ou peu fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, gros, assez longs, rarement bien coudés, d'un brun-vert tournant au grisâtre, à lenticelles abondantes et très-développées, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus le plus ordinairement et presque entièrement appliqués contre le bois; ils ont les écailles grises et quelque peu disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, contournées, canaliculées et profondément dentées; leur pétiole, long, fort et roide, est pourvu de larges stipules.

Fertilité. — Convenable.

Deuxième Type.

Culture. — Qu'il soit greffé sur franc ou sur cognassier, cet arbre, dans notre sol, n'en demeure pas moins constamment faible ; sa croissance est des plus tardives, mais ses pyramides sont régulières et d'une jolie forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent plus considérable. — *Forme :* variant entre la turbinée-allongée, obtuse et régulière, et la turbinée-ventrue, bosselée et contournée. — *Pédoncule :* assez court et mince, mais parfois aussi très-long et bien nourri; il est habituellement un peu arqué, obliquement implanté à fleur de peau, ou bien encore, très-exceptionnellement, inséré en dehors de l'axe du fruit dans un évasement irrégulier. — *Œil :*

moyen, ouvert, mal développé, placé dans un bassin de profondeur variable et dont les bords sont entourés de protubérances. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement ponctuée de roux clair, maculée et finement veinée de fauve auprès de l'œil et du pédoncule, et quelquefois faiblement lavée de rouge pâle du côté du soleil. — *Chair :* demi-fine, blanche, fondante, juteuse, peu pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, des plus aromatiques.

Maturité. — De la moitié de novembre jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Première.

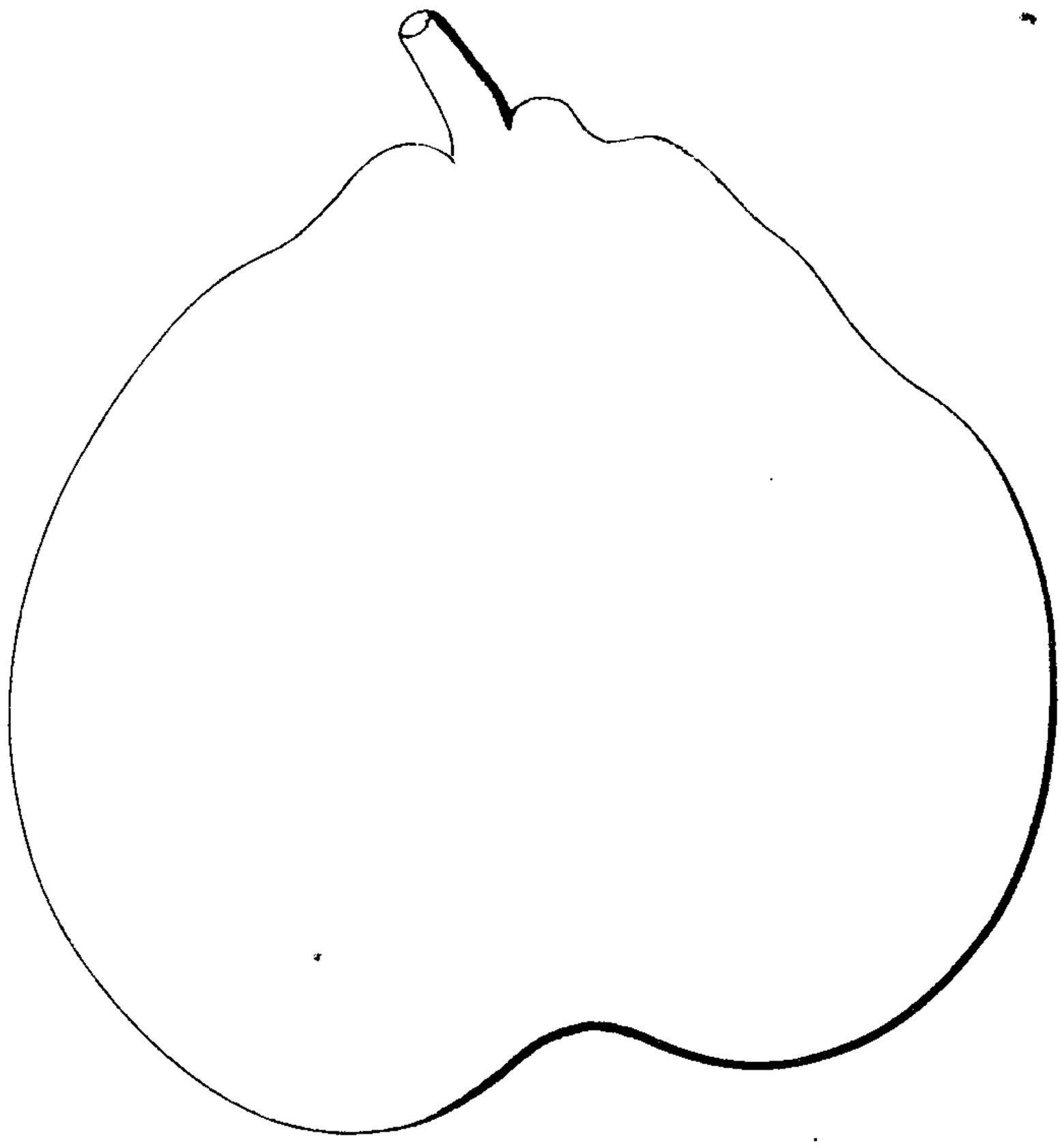
Historique. — Ce poirier nous est venu de la Belgique, et l'on voit à la page 144 du tome II de l'*Album de pomologie* publié à Bruxelles par M. Bivort en 1849, que le major Espéren en fut l'obtenteur. Il le gagna, vers 1838, d'un semis fait en 1824.

Poire BESI FONDANT. — Synonyme de poire *Hamon*. Voir ce nom.

---

138. Poire BESI GOUBAULT.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et bien arqués, gros, longs, cotonneux, très-coudés, vert foncé légèrement grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets peu saillants, les mérithalles courts. — *Yeux :* de moyenne grosseur, ovoïdes, pointus, duveteux, extrêmement écartés du bois, et souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* assez nombreuses, vert foncé, ovales, à bords faiblement dentés en scie, à pétiole long et mince muni de stipules peu développées ; celles du sommet de la tige sont ordinairement petites et presque toujours cotonneuses.

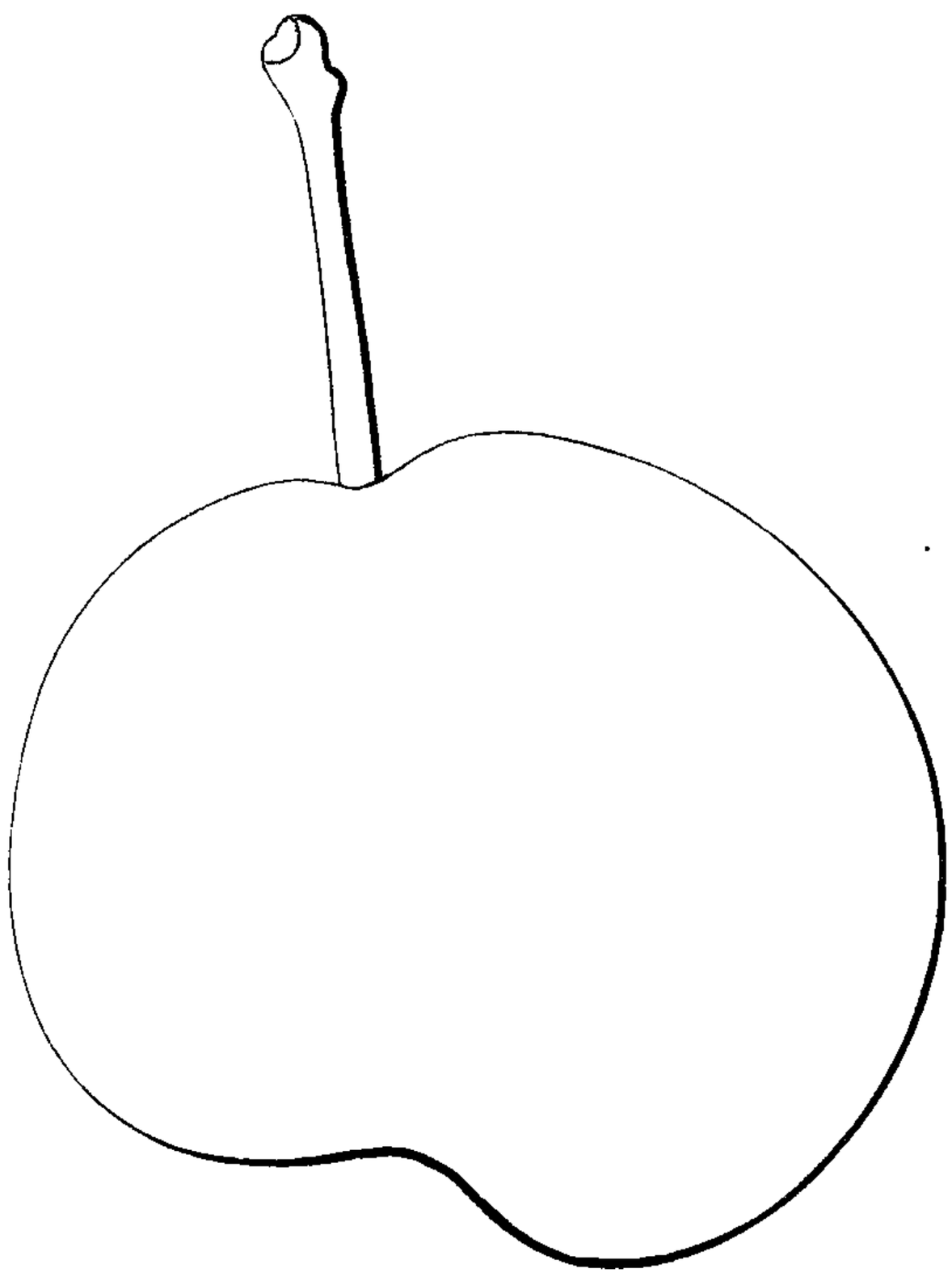
Fertilité. — Très-grande.

Culture. — On lui donne indistinctement, comme sujet, le franc ou le cognassier; sa vigueur est convenable, son développement ordinaire ; quant à ses pyramides, elles sont des plus régulières et bien touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et quelquefois moyenne. —

Forme : arrondie, bosselée, aplatie à la base et légèrement allongée au sommet, qui généralement est mamelonné. — *Pédoncule :* court, mince, droit, obliquement implanté, charnu à son point d'insertion, continu avec le fruit et recouvert en partie par une forte gibbosité ; parfois aussi il est long et placé au milieu d'une assez large dépression. — *Œil :* grand, bien développé, ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée et striée de roux, marbrée de même auprès de l'œil et entièrement tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* très-blanche, très-fine, juteuse, fondante, contenant quelques petites pierres au centre. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, sucrée, parfumée, douée d'une saveur aigrelette aussi délicate qu'agréable.

Poire Besi Goubault. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Fin septembre et se prolongeant jusqu'en novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Elle fut gagnée de semis en 1845, à Angers, par M. Goubault, horticulteur, et soumise en 1846 à l'appréciation du Comice de Maine-et-Loire, qui la plaça parmi les variétés de choix. Ce fruit vraiment délicieux a été jusqu'ici, mais par inadvertance, classé de deuxième ordre dans nos *Catalogues ;* en relevant cette erreur, nous recommandons d'autant plus vivement la propagation de ce Besi, que nous avons dû, bien involontairement, lui nuire en ne lui donnant pas le rang qu'il méritait.

Observations. — On a confondu parfois le Besi Goubault avec une autre poire du même semeur, nommée assez fâcheusement, il faut l'avouer, *Besi très-tardif.* Il est urgent, cependant, de ne commettre aucune méprise à leur égard, attendu que la dernière se mange jusqu'en mai ou juin, tandis que la première dépasse rarement le mois de janvier.

---

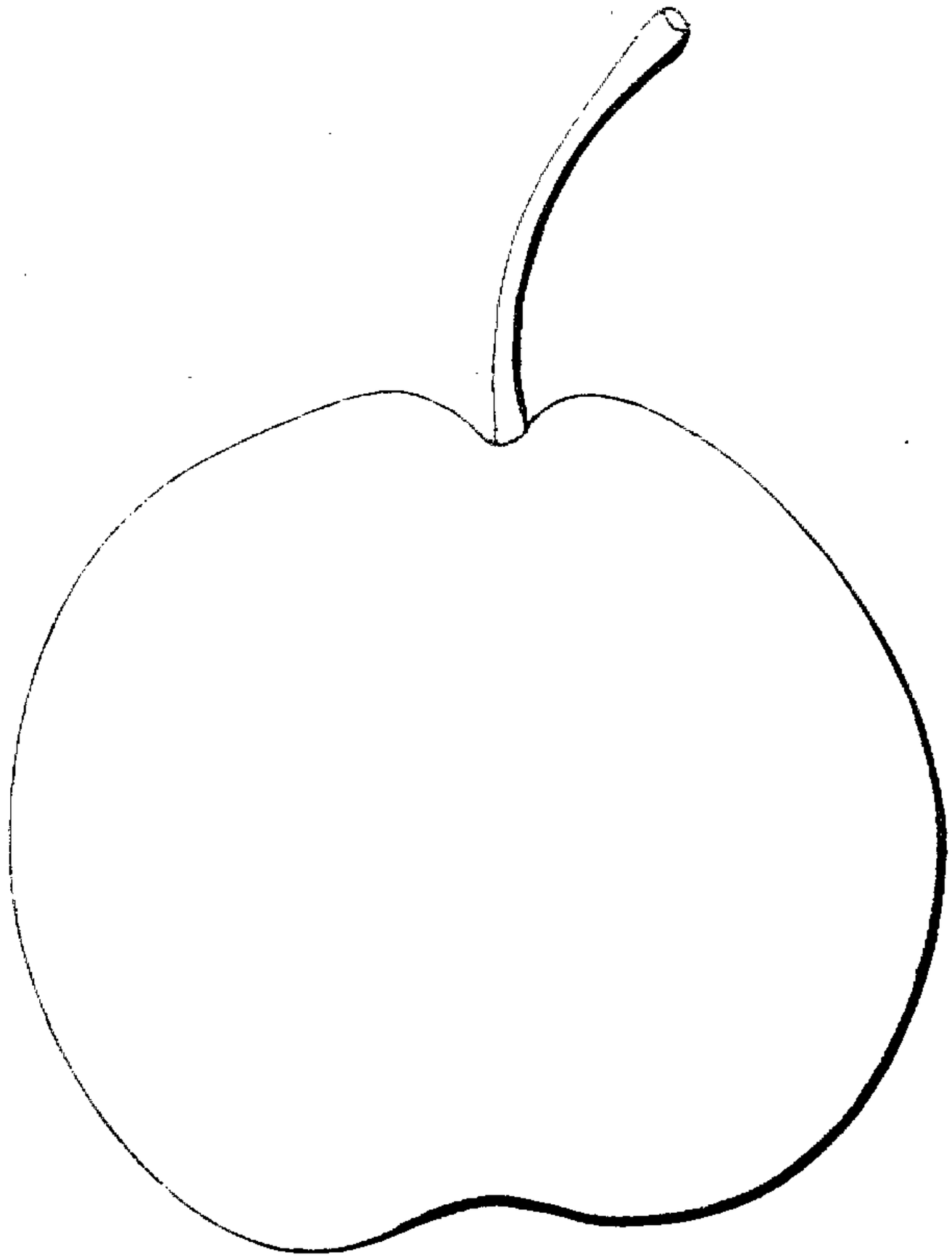
139. POIRE BESI D'HÉRY [OU D'HÉRIC].

Synonymes. — *Poires :* 1. BESI D'AIRY (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 15). — 2. DE HENRI (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, édition de 1652, p. 34). — 3. BESIDERIE (Herman KNOOP, *Fructologie*, 1771, p. 134). — 4. DE BORDEAUX (Thompson, *Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 129). — 5. BESI ROYAL (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés et arqués, gros, courts, légèrement coudés et duveteux, vert-fauve très-foncé, ayant les lenticelles petites et clair-semées, les

coussinets aplatis et les mérithalles courts. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-obtus, presque appliqués contre le bois ; leurs écailles sont souvent entr'ouvertes. — *Feuilles :* vert mat, arrondies, acuminées, à bords entiers ou faiblement crénelés, à pétiole bien nourri et de moyenne longueur ; elles sont rarement abondantes.

Poire Besi d'Héry ou d'Héric.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Toujours faible sur le cognassier, cet arbre se montre plus vigoureux lorsqu'il est greffé sur franc ; son écusson se développe très-tardivement ; quant à ses pyramides, elles laissent quelque peu à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie et quelquefois turbinée. — *Pédoncule :* long, menu, arqué, régulièrement implanté dans une étroite cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, très-ouvert, très-développé, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune clair, finement ponctuée de brun et de roux, et habituellement maculée de fauve autour de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, mi-fondante, légèrement pierreuse. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, peu savoureuse, en raison surtout de son parfum musqué, qui, trop prononcé, rappelle celui du fenouil.

MATURITÉ. — Depuis la fin d'octobre jusqu'en janvier.

QUALITÉ. — Troisième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Le Lectier, dès 1628, la cultivait dans ses riches vergers d'Orléans, comme l'indique le *Catalogue* où, page 15, il la nomme « Besy d'Airy » et la classe parmi les variétés « mûrissant en novembre et au commencement de « décembre. » Alors, elle devait être assez nouvelle, car le créateur des jardins d'Henri IV, Claude Mollet, la décrivant en 1652 dans la première édition de son *Théâtre des plans et jardinages*, disait :

« Le poirier de Besi de Héry..... est venu de Bretagne depuis peu de temps : les Bretons lui ont donné ce nom de Besi de Héry, qui vaut autant à dire que poires de Henry. Chose qui est véritable ; car, lorsque le roy Henry le Grand, d'heureuse mémoire, fit son voyage en Bretagne pour la réduire en son obeyssance, comme il estoit à Nantes, il m'envoya quérir pour voir un jardin qui est auprès de Nantes, qui se nomme Chassée. Incontinent après que je fus arrivé à Nantes, les Messieurs de Rennes envoyèrent un panier de ce fruit à Sa Majesté : c'estoit au mois de mai. » (Page 34.)

Or, ce séjour d'Henri IV à Nantes ayant eu lieu en 1598, on voit que le poirier

dont il s'agit ici ne put se répandre dans les autres provinces du royaume avant le commencement du XVII^e^ siècle. Mais depuis quelle époque était-il connu en Bretagne?... Claude Mollet ne l'a pas su, ni Merlet, qui se contenta de préciser ainsi, en 1675, l'origine de cette même poire :

« Elle vient de basse Bretagne, de la forest de Hery, d'où elle a tiré son nom; Besy, ou Besier, voulant dire sauvageon, tant en Bretagne et Normandie, qu'en plusieurs autres provinces. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, pp. 94-95.)

La forêt dans laquelle ce sauvageon fut trouvé, existait encore en 1640, près du bourg d'Héric, situé à vingt-quatre kilomètres de Nantes; mais à partir de cette date, on la défricha successivement, et à ce point qu'en moins de dix années il n'en restait plus un seul arbre.

Observations. — Claude Mollet, on l'a vu ci-dessus, rapporte que les Rennois offrirent, *au mois de mai*, des poires de Besi d'Héric au souverain qui venait pacifier leur pays et signer le fameux Édit de Nantes. Le témoignage de cet auteur est tellement précis, tellement affirmatif, qu'on ne peut le révoquer en doute. Il faut donc croire que ce Besi a perdu présentement beaucoup de sa tardiveté, puisqu'il dépasse bien rarement le mois de janvier. — Du reste, et malgré quelques opinions contraires, on doit le rejeter des espèces à couteau, car il n'a rien des qualités qu'elles exigent; et déjà, du temps de Louis XIV, on le condamnait à n'être qu'un fruit de parade, comme le prouve ce passage de la Quintinye, directeur des vergers de Versailles :

« On n'en fait plus guères de cas, et s'il paroît sur les bonnes tables, ce n'est pas pour n'en plus revenir, et pour y donner quelque plaisir au goust, ce n'est tout au plus que pour aider à une construction solide et durable des pyramides. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1692, pp. 158 et 172.)

En Allemagne, où ce poirier est généralement cultivé, et depuis fort longtemps, ses fruits sont un peu plus estimés; toutefois, lisons-nous dans le *Deutsches Obstcabinet*, recueil pomologique publié à Iéna sous la direction du docteur Langethal : « Lors des mauvaises années ou dans les mauvaises terres, ils ne servent guère « qu'à faire des compotes. » (1857, 2^e^ cahier.)

140. Poire BESI INCOMPARABLE.

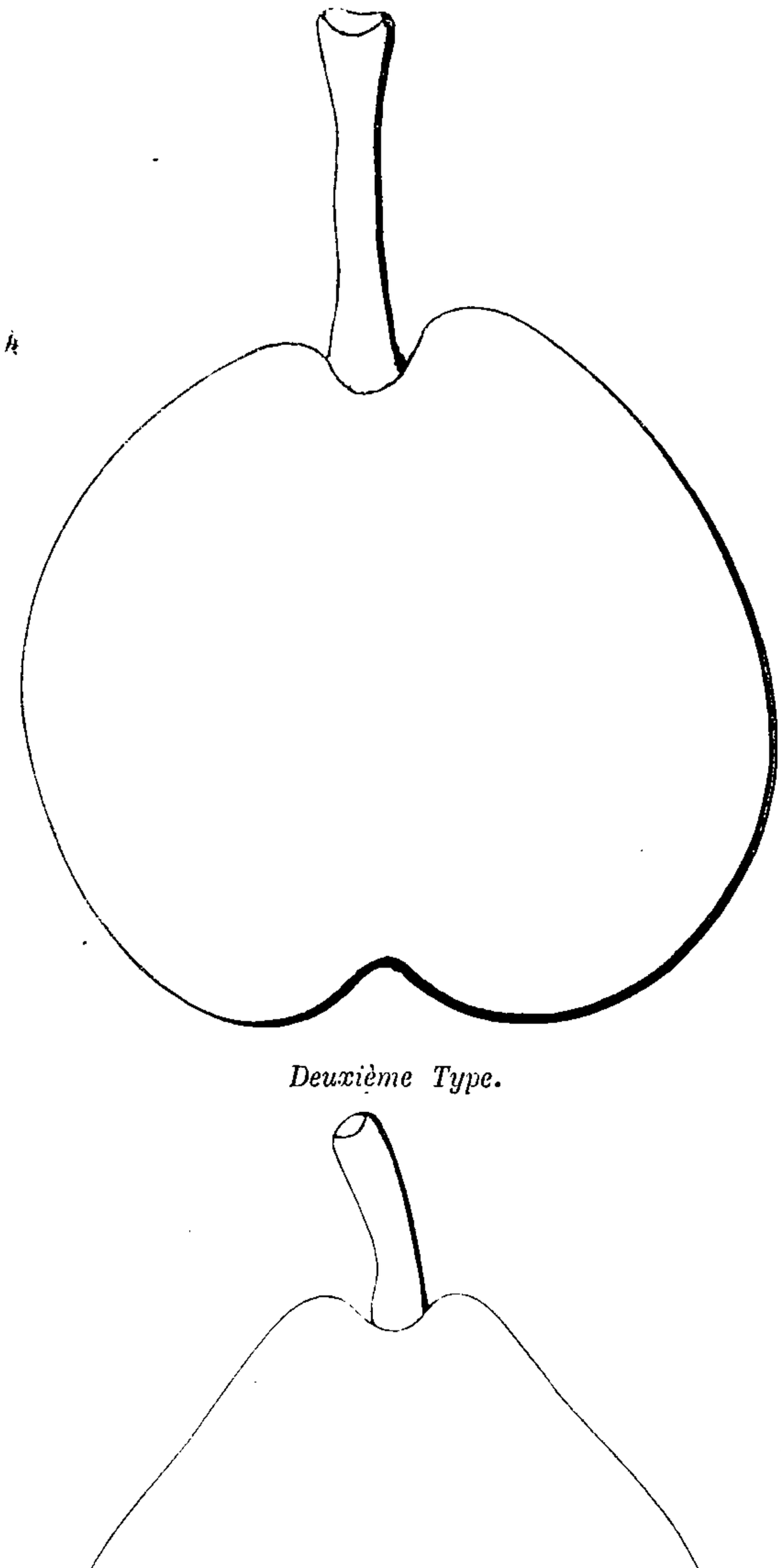
Synonymes. — *Poires :* 1. Nompareille (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, 4^e^ édition, p. 629). — 2. Sans-Pair (de Bonnefonds, *le Jardinier français*, 1651, p. 67). — 3. Besi sans pareil (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 73). — 4. Incomparable (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 5. Sans-Pareille (*Id. ibid.*). — 6. Bergamote sans pareille (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 476).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, ordinairement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, à peine coudés, brun-roux grisâtre, abondamment et finement ponctués, ayant les coussinets généralement aplatis. — *Yeux :* petits, coniques, non appliqués contre le bois, à écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* excessivement abondantes, moyennes, ovales-allongées, quelque peu canaliculées et contournées sur elles-mêmes, à bords unis, à pétiole long et menu.

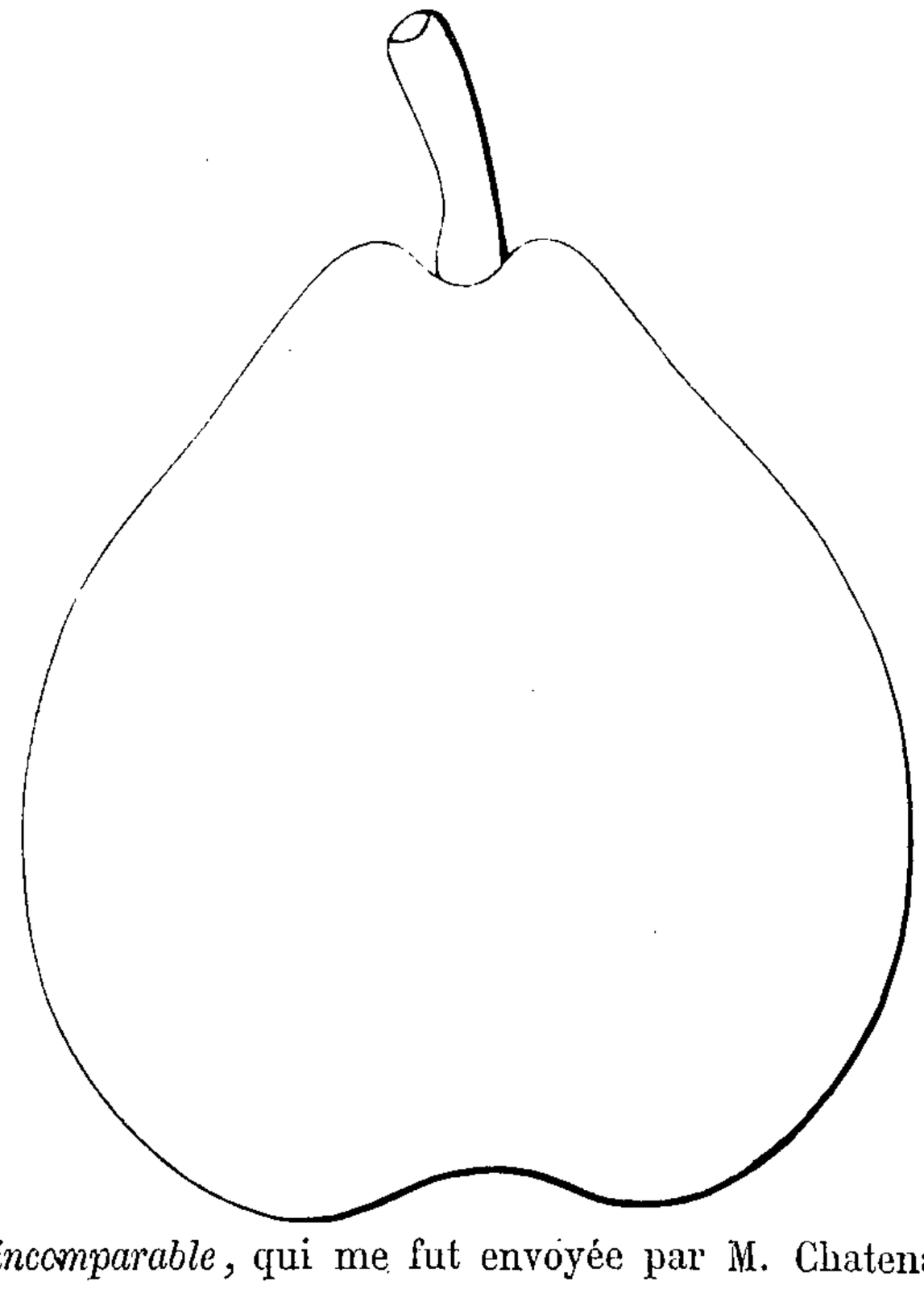
Fertilité. — Extrême.

CULTURE. — Greffé sur cognassier, il est faible et d'une croissance assez tardive, mais fait néanmoins de passables pyramides ; sur franc, en haute-tige, il se montre plus vigoureux, et c'est sous cette forme qu'il fructifie le plus abondamment.

Poire **Besi incomparable.** — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique ou ovale-arrondie, généralement assez régulière. — *Pédoncule :* long ou moyen, bien nourri, droit, renflé à ses extrémités, implanté dans un évasement peu profond, mais entouré de fortes protubérances. — *Œil :* grand, mi-clos, rarement très-enfoncé et très-développé. — *Peau :* jaune-citron légèrement verdâtre, ponctuée et marbrée de fauve, striée de roux dans la cavité ombilicale et souvent colorée de rouge-brun clair sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, assez fondante, des plus juteuses, contenant quelques pierres. — *Eau :* sucrée, vineuse, aigrelette, possédant un arome particulier excessivement agréable.

MATURITÉ. — De la fin d'octobre jusqu'à la fin de février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, publié en 1855 par M. Thuillier-Aloux, ancien pépiniériste, ayant attribué, page 73, cette espèce à M. Dupuy-Jamain, horticulteur à Paris, nous avons voulu, la croyant au contraire contemporaine d'Olivier de Serres, nous renseigner auprès de notre confrère de la capitale, et voici la réponse qu'il a bien voulu nous adresser le 12 juillet 1866 :

« ..... Vous me questionnez sur la poire *Besi incomparable*. Je dois vous dire que je ne la connais pas. Je possède seulement, depuis une dizaine d'années environ, une variété de poirier nommée *Bergamote incomparable*, qui me fut envoyée par M. Chatenay-Durand, pépiniériste à Tours, et dont

j'ignore l'origine. Ce fruit est moyen, aplati, de couleur grise ou fauve; sa chair est fondante, juteuse, et rappelle la saveur du Beurré gris. L'arbre, de vigueur moyenne, a les rameaux gros, courts, et marron foncé. »

Ce point éclairci, nous pensons alors avec M. Decaisne (*Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II) qu'on peut regarder le Besi incomparable comme étant la poire Sans-Pair ou Nonpareille citée par Bonnefonds en 1651, puis par dom Claude Saint-Étienne en 1660, et même dès 1608 par Olivier de Serres. Mais ajoutons qu'aucun de ces auteurs ne l'ayant décrite, il devient difficile d'affirmer qu'elle soit identique avec notre Besi incomparable; il est seulement permis de le supposer en lisant les noms qu'ils lui donnent, et en la leur voyant classer parmi les fruits d'hiver.

Observations. — Quelques pomologues allemands, M. Dittrich entre autres, au lieu de rapporter au Besi incomparable, dont ils sont synonymes, les noms poire Sans-Pair et poire Nonpareille, les ont attribués à la variété dite Saint-Père ou Saint-Pair, très-ancienne et toujours cultivée. Il est cependant fort essentiel de ne pas confondre ces deux fruits, puisque le premier fait les délices des gourmets, tandis que le second, de médiocre qualité, sert uniquement pour la cuisson. — Rappelons également qu'il existe une poire appelée *Sans pareille du Nord*, décrite en 1839 par Prévost, de Rouen, et qui n'a rien de commun non plus avec l'espèce étudiée ci-dessus.

Poire BESI LANDRIN. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire BESI DE LANDRY. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

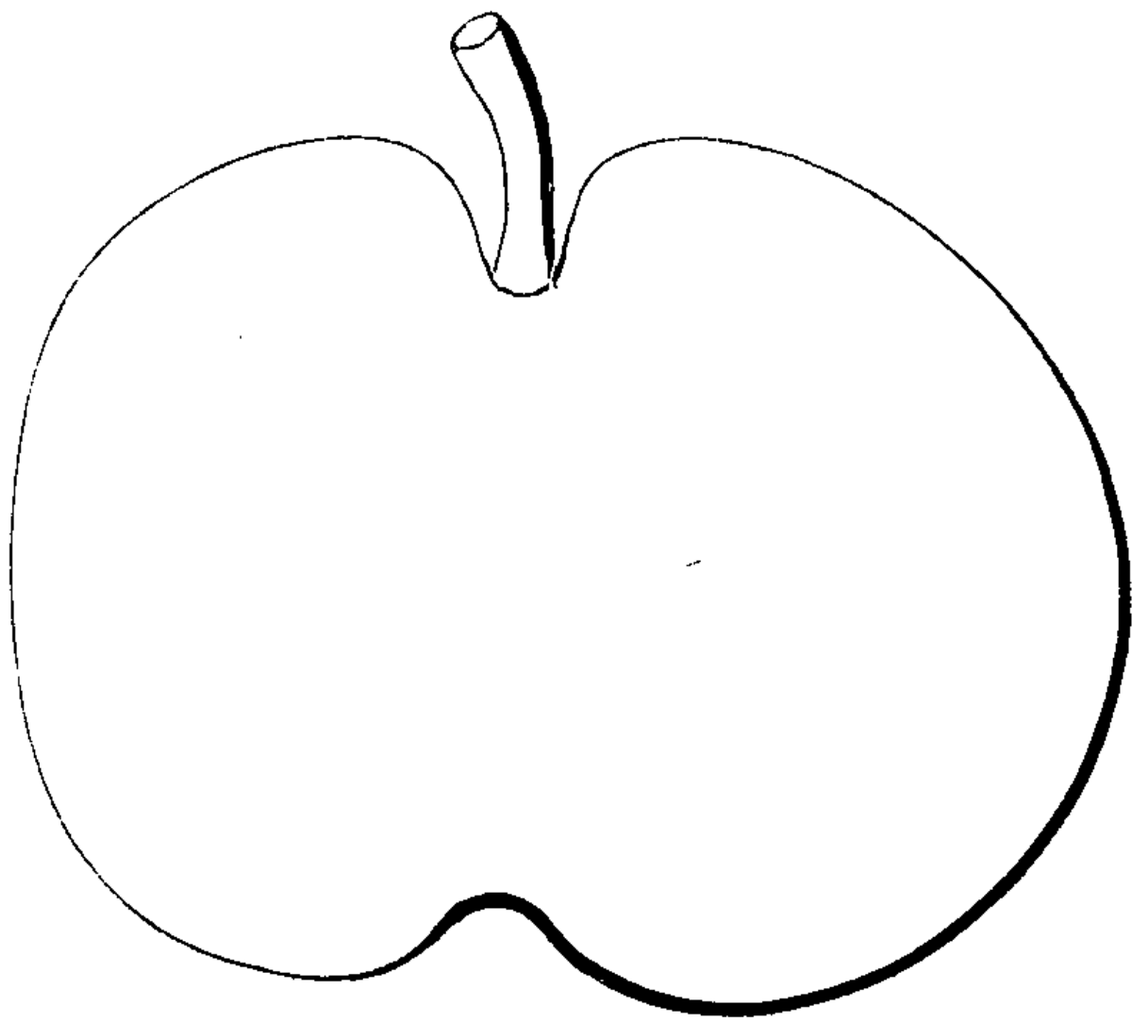
Poire BESI LÉCHASSERIE. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire BESI LIBELLON. — Synonyme de *Besi Liboutton*. Voir ce nom.

---

141. Poire BESI LIBOUTTON.

Synonyme. — *Poire* Besi Libellon (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son jardin fruitier*, p. 9 de 1852, et p. 8 de 1861, n° 539).



Fertilité. — Très-grande.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, un peu grêles, courts, à peine coudés, brun clair rougeâtre, finement ponctués, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, cotonneux, écartés du bois et ayant les écailles faiblement entr'ouvertes. — *Feuilles :* ovales-arrondies, acuminées, unies sur leurs bords, à pétiole long et bien nourri; elles sont rarement abondantes.

Culture. — Le cognassier lui convient beaucoup ; vigoureux, il fait sur ce sujet d'assez belles pyramides, croît vite, et prospère non moins bien sur franc, surtout en haute-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie, régulière, ressemblant généralement à une pomme. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, implanté dans une profonde cavité en entonnoir. — *Œil :* large, enfoncé, bien développé, souvent mi-clos. — *Peau :* vert-pré, jaunissant très-peu à la maturité du fruit, semée de gros points et de quelques taches fauves. — *Chair :* blanche, souvent sèche, fine, demi-fondánte, pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, assez agréablement parfumée.

Maturité. — De la mi-août jusqu'à la mi-septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le Comice horticole d'Angers cultive ce poirier depuis 1844; il portait dans les deux derniers *Catalogues du Jardin* de cette Société le n° 539, et le nom, évidemment fautif, de Besi Libellon, que cependant nous lui appliquâmes à notre tour, lorsqu'en 1852 nous commençâmes à le propager. Mais l'année suivante un Catalogue publié par M. de Jonghe, de Bruxelles, l'ayant appelé Besi Liboutton, nous dûmes adopter cette dernière dénomination, qui depuis lui est demeurée. La provenance de ce Besi reste encore à connaître. Un moment il nous a semblé possible qu'il ne fût autre, en raison surtout de sa forme, que certaine Bergamote Libotton attribuée en 1861, dans les *Catalogues de la Société Van Mons* (page 301), à feu Simon Bouvier, de Jodoigne (Belgique), obtenteur d'un assez grand nombre d'excellentes poires. Toutefois, nous avons dû rejeter une telle supposition en voyant l'auteur allemand Biedenfeld [1] et le pépiniériste français Thuillier-Aloux [2], décrire brièvement la Bergamote Libotton — variété qu'on ne rencontre plus dans le commerce — et la dire mûrissant en octobre et novembre, quand le Besi Liboutton, lui, se mange dès la moitié d'août, pour disparaître entièrement vers le début de septembre.

Observations. — Le Besi Liboutton, blettissant aisément, a besoin d'être surveillé au fruitier. Pour l'y garder une quinzaine de jours on devra le cueillir un peu vert et le préserver de tout contact.

---

142. Poire BESI DE MAI.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez gros. — *Rameaux :* longs, forts, légèrement flexueux, brun verdâtre, parsemés de lenticelles grises et n'ayant pas, généralement, les coussinets trop ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques ou ovales-pointus, peu écartés du bois, à écailles grisâtres. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales allongées ou lancéolées, faiblement canaliculées et dentelées, portées sur un pétiole rarement très-développé.

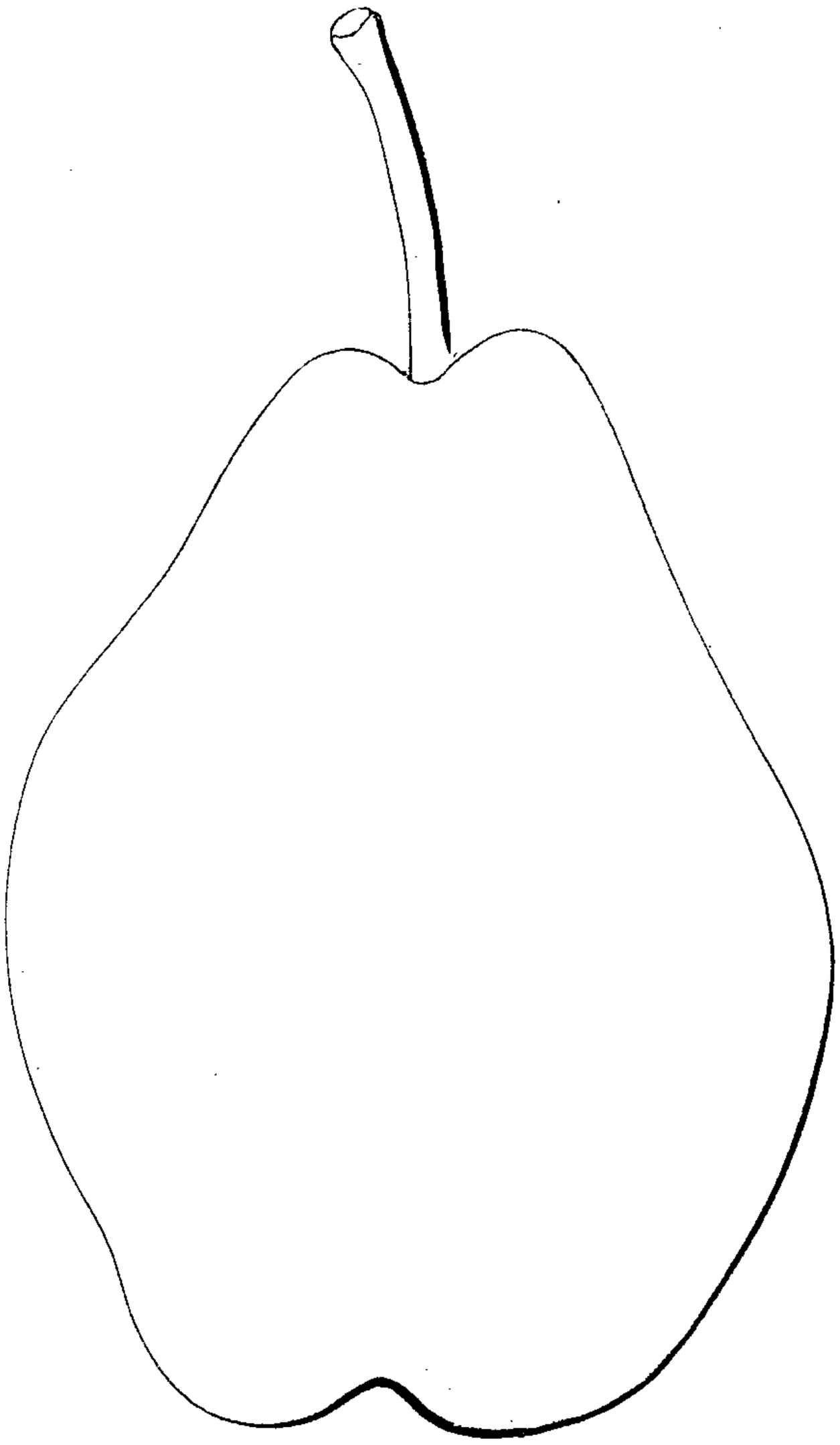
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — De bonne et constante vigueur, ce poirier prospère aussi bien sur cognassier que sur franc; il croît vite et fait de belles, de fortes pyramides.

[1] *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 55.
[2] *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 70.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez considérable. — *Forme :* oblongue, obtuse, ventrue, bosselée et parfois contournée dans la partie avoisinant l'œil. — *Pédoncule :* long, mince, droit ou arqué, obliquement inséré dans un évasement dont les bords sont accidentés. — *Œil :* moyen, ouvert, mal développé, peu enfoncé. — *Peau :* verdâtre, striée et ponctuée de brun-fauve. — *Chair :* blanche, fine, fondante, peu pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, fraîche, acidule, savoureusement aromatique.

Poire Besi de Mai.



Maturité. — De mars jusqu'en mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Laissons l'obtenteur de cette nouvelle espèce, M. de Jonghe, pépiniériste à Bruxelles, en établir lui-même l'identité :

« Ce poirier provient de mes semis. En 1856, montrant ses premiers fruits, au nombre de neuf, le sujet avait onze ans. En 1857, il en portait seize, de la forme d'un Besi de Chaumontel. En 1858, après l'ouragan du 25 juillet, on en comptait trente..... L'époque de maturité ayant eu lieu au mois de mai, le nom du mois a été ajouté à celui de la forme normale des fruits parfaits. » (*Bulletin de la Société d'Horticulture de la Sarthe*, 1861, p. 33.)

Poire BESI DES MARAIS. — Synonyme de poire *Catillac*. Voir ce nom.

---

143. Poire BESI DE MONTIGNY.

Synonymes. — *Poires :* 1. Trouvée de Montigny (Thompson, *Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 153). — 2. Doyenné musqué (André Leroy, *Catalogue de ses cultures*, 1846, p. 10). — 3. Louis Bosc (Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, pp. 99-100). — 4. Beurré Cullem (Société Van Mons, *Catalogue des fruits cultivés dans son jardin*, 1854, p. 41). — 5. Comtesse de Lunay (Elliott, *the American fruit grower's guide*, 1854, p. 359). — 6. De Montigny (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

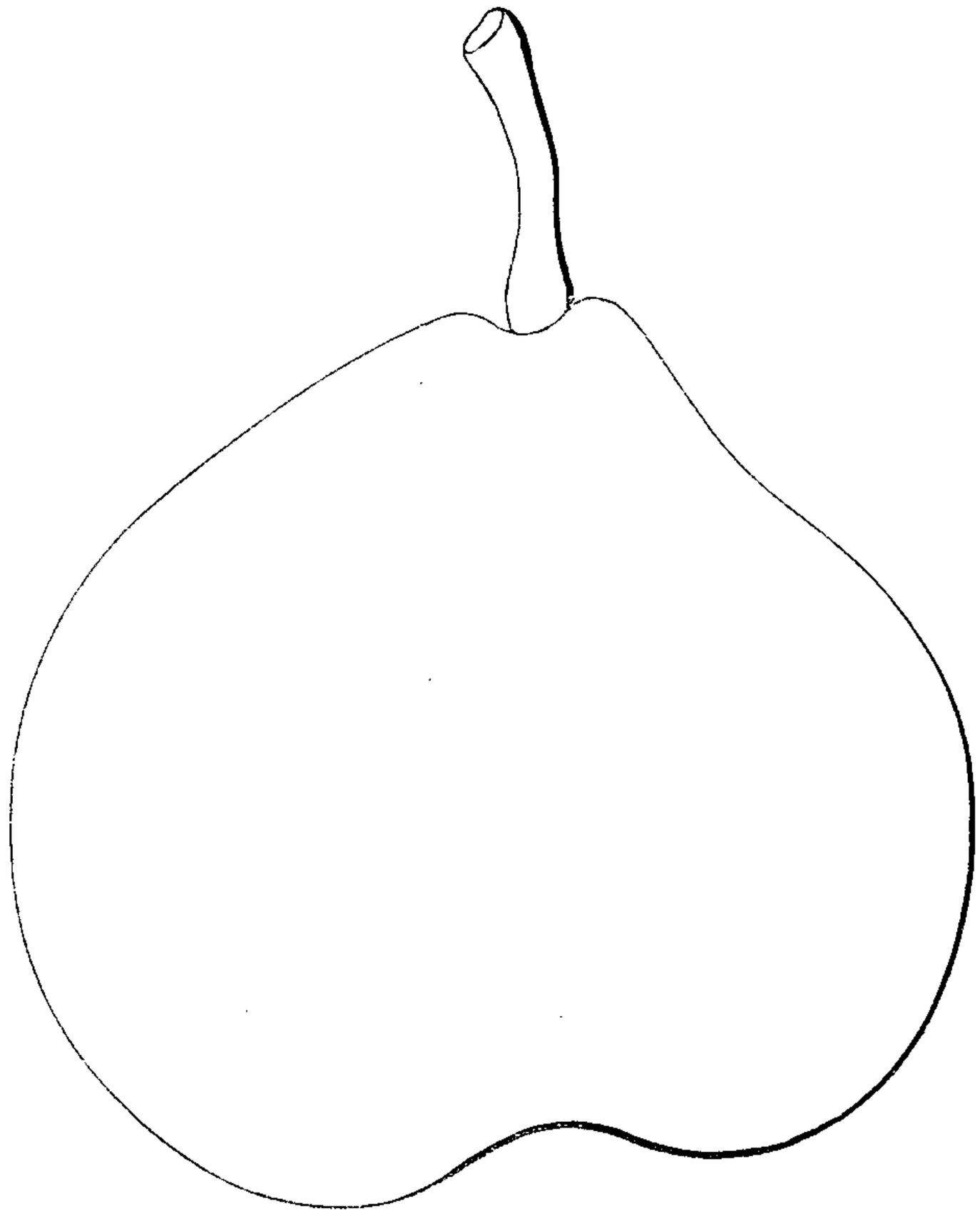
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, arqués à la base, érigés ou faiblement étalés au sommet, gros, de longueur moyenne, peu coudés, d'un brun verdâtre lavé de rose pâle, abondamment ponctués et

ayant les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-arrondis, duveteux, généralement écartés du bois. — *Feuilles :* plutôt petites que moyennes, arrondies ou elliptiques, acuminées, canaliculées et légèrement contournées, presque entières ou finement crénelées, portées sur un pétiole épais et peu long.

Fertilité. — Grande.

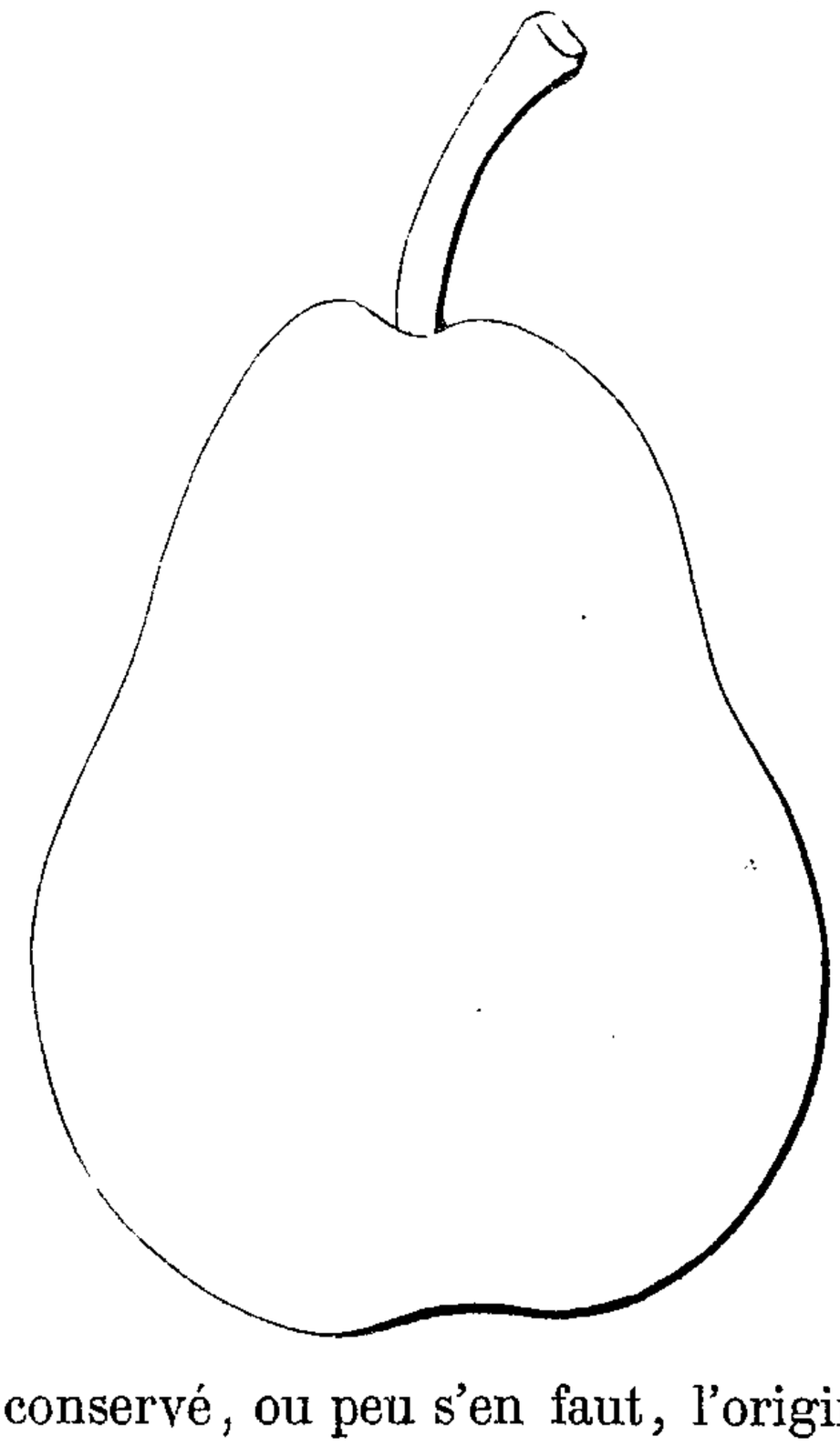
Culture. — Sur cognassier, son développement est plus tardif que sur franc; mais néanmoins, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, il fait dès sa deuxième année de remarquables pyramides.

Poire Besi de Montigny. — *Premier Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent moins considérable. — *Forme :* variable; elle se montre le plus habituellement turbinée et ventrue, ou oblongue si fortement obtuse qu'elle paraît alors un peu cylindrique. — *Pédoncule :* droit ou arqué, court, bien nourri, généralement renflé et charnu à la base et presque toujours obliquement inséré à fleur de fruit. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, régulier, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, parsemée de points roux excessivement fins, maculée de fauve auprès de l'œil et du pédoncule, et portant du côté de l'ombre plusieurs taches noirâtres. — *Chair :* blanche, juteuse, à grain très-serré, mi-fondante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, fortement, mais savoureusement musquée.

Deuxième Type.



Maturité. — Fin septembre et courant d'octobre; parfois elle va jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Un botaniste normand mort en 1855 et qui fut un fécond écrivain, Louis-François du Bois, de Lisieux, nous a conservé, ou peu s'en faut, l'origine de ce Besi. On lit en effet, dans l'ouvrage

intitulé *du Pommier, du Poirier, du Cormier et des Cidres,* qu'il fit imprimer en 1804, la phrase suivante :

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

Mais on n'a là qu'un renseignement incomplet, car devant les quatre-vingt-huit localités qui portent chez nous le nom de Montigny, il devient impossible, en raison du laconisme de l'auteur, de désigner celle où fut trouvé le poirier dont il s'agit. Nous pouvons cependant suppléer au silence de Louis du Bois, par le passage ci-dessous, emprunté au *Dictionnaire universel de la France ancienne et moderne*, édité en 1726 :

« MONTIGNY-LENCOUP, dans la Brie, diocèse de Sens.... a six cents habitants. Cette terre et seigneurie appartient aux héritiers de M. Trudene, maître des requêtes et prévôt des marchands de Paris. Elle vaut six mille livres de revenus. » (Tome II, pp. 697-698.)

Actuellement, Montigny-Lencoup fait partie de l'arrondissement de Provins (Seine-et-Marne). Quant à Daniel-Charles Trudaine, né le 3 janvier 1703 il décéda le 19 janvier 1769, et nous voyons les biographes l'appeler Trudaine de Montigny. Ce fut avant 1750 qu'il propagea la variété qui nous occupe, puisque les Chartreux de Paris la mentionnent et la décrivent déjà en 1752, à la page 40 du *Catalogue* de leurs pépinières. D'où suit que Duhamel (1768) n'en a pas été le premier descripteur, ainsi que l'avançait John Turner, le 15 janvier 1822, dans les *Transactions of the horticultural Society of London.* (Tome V, p. 131.)

Observations. — Les noms Beurré Romain, Doyenné gris, Doyenné de Saumur et poire de Bouchet sont donnés à tort, dans différents ouvrages, comme synonymes du Besi de Montigny; mais c'est avec raison que Downing, en 1863, rapporte à cette dernière espèce le poirier Louis Bosc. (*The Fruits and fruit trees of America*, p. 474.) M. Bivort lui-même, lorsqu'en 1850 il figura la poire Louis Bosc dans son *Album pomologique*, ne voulut pas lui délivrer un acte de naissance : « Plusieurs « pomologues — déclara-t-il — pensent que cette variété doit être attribuée au pro- « fesseur Van Mons; pour nous, nous n'avons aucune certitude à cet égard. » (Tome III, pp. 99-100.)

---

144. POIRE BESI DE LA MOTTE.

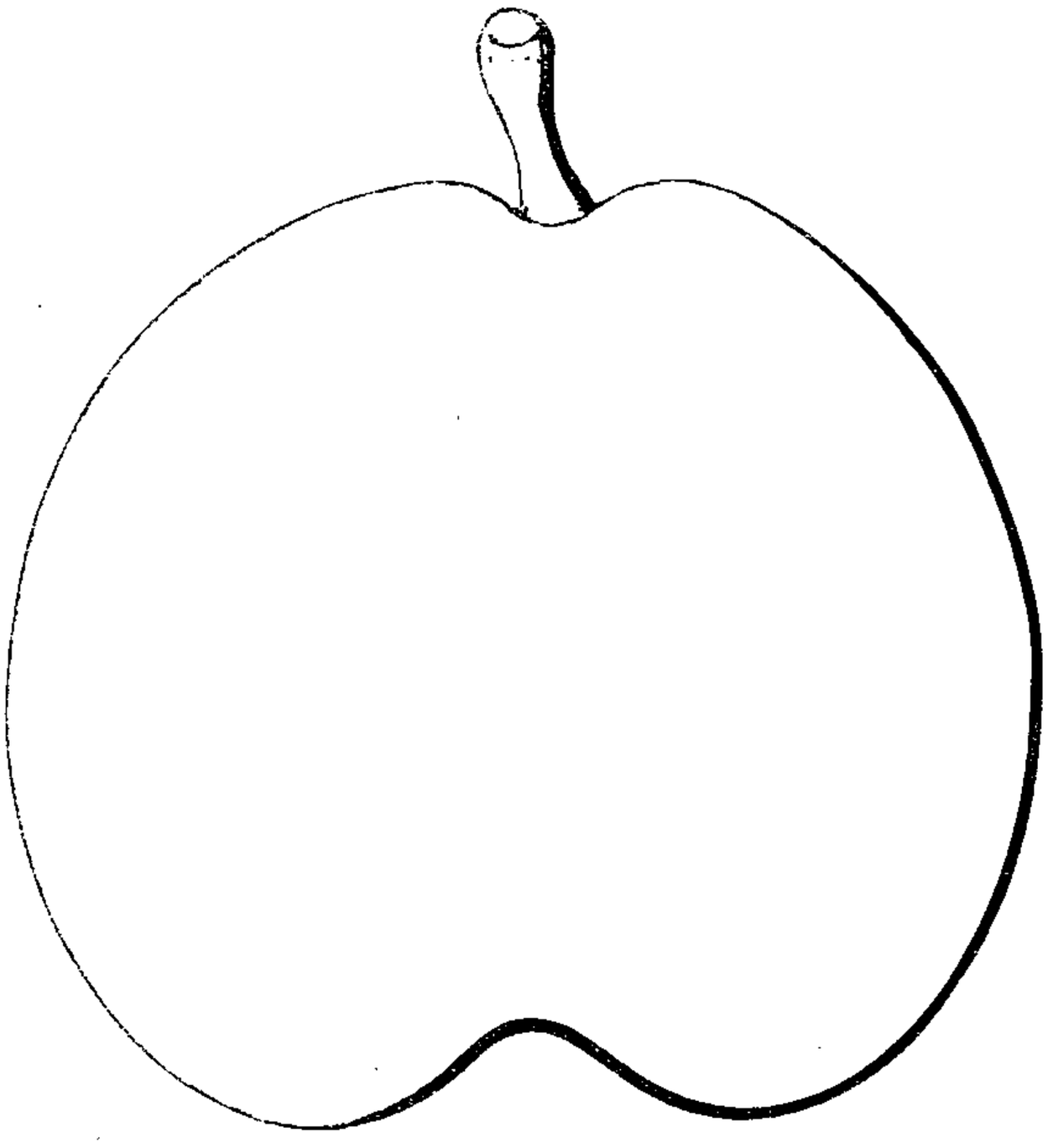
Synonymes. — *Poires :* 1. BEIN ARMUDI (Thompson, *Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 123). — 2. BEURRÉ BLANC DE JERSEY (*Id. ibid.*, p. 126). — 3. D'AUMALE (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 4. BEURRÉ D'HIVER (*Id. ibid.*). — 5. DE LA MOTTE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, arqués, étalés et contournés vers la base de la tige, érigés au sommet, gros, assez longs, flexueux, vert cendré, abondamment et fortement ponctués, ayant les coussinets un peu saillants et les mérithalles généralement courts. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes-pointus, écartés du bois et souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* luisantes et vert foncé, petites, lancéolées, très-légèrement crénelées, portées sur un pétiole assez long et bien nourri.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — C'est un poirier des plus vigoureux, mais seulement à partir de sa deuxième année ; on le greffe sur cognassier ou sur franc ; ses pyramides sont belles et des plus touffues.

Poire Besi de la Motte.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois assez volumineuse. — *Forme :* arrondie, s'allongeant faiblement près du sommet, et plus ventrue ordinairement d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, mince, non coudé, obliquement inséré, renflé à ses extrémités. — *Œil :* petit, contourné, ouvert ou mi-clos, placé dans un vaste bassin rarement très-profond. — *Peau :* jaune verdâtre ou vert clair, parsemée de larges points roux et maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, fine, fondante, légèrement pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes et des plus sucrées, sans parfum prononcé, mais toujours savoureuse et délicate.

MATURITÉ. — De la mi-septembre jusqu'à la fin d'octobre, et quelquefois atteignant le commencement de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Si la Quintinye, créateur des vergers de Louis XIV, ne fut pas l'obtenteur de ce fruit excellent, dû vraisemblablement au hasard, tout au moins en devint-il le véritable promoteur, en le faisant connaître par les lignes ci-après, qui ne purent que contribuer puissamment à le propager :

« Nous avons *depuis peu* une poire nouvelle sous le nom de Besi de la Motte, qui ressemble assez à un Gros-Ambrette, hors qu'elle est un peu tiquetée de rouge. Si une autre année cette poire est aussi fondante et d'une eau aussi agréable que je l'ai trouvée dans la *fin d'octobre* 1685, qui est le temps de sa maturité, le Doyenné court grand risque de lui céder sa place. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1692, t. I, p. 167.)

Cette variété commença donc à se répandre vers 1675 ou 1680 ; elle porte le nom du lieu où poussa le sauvageon qui l'a produite, seulement nous n'avons pu découvrir, parmi les centaines de localités appelées la Motte, celle dans laquelle on le rencontra.

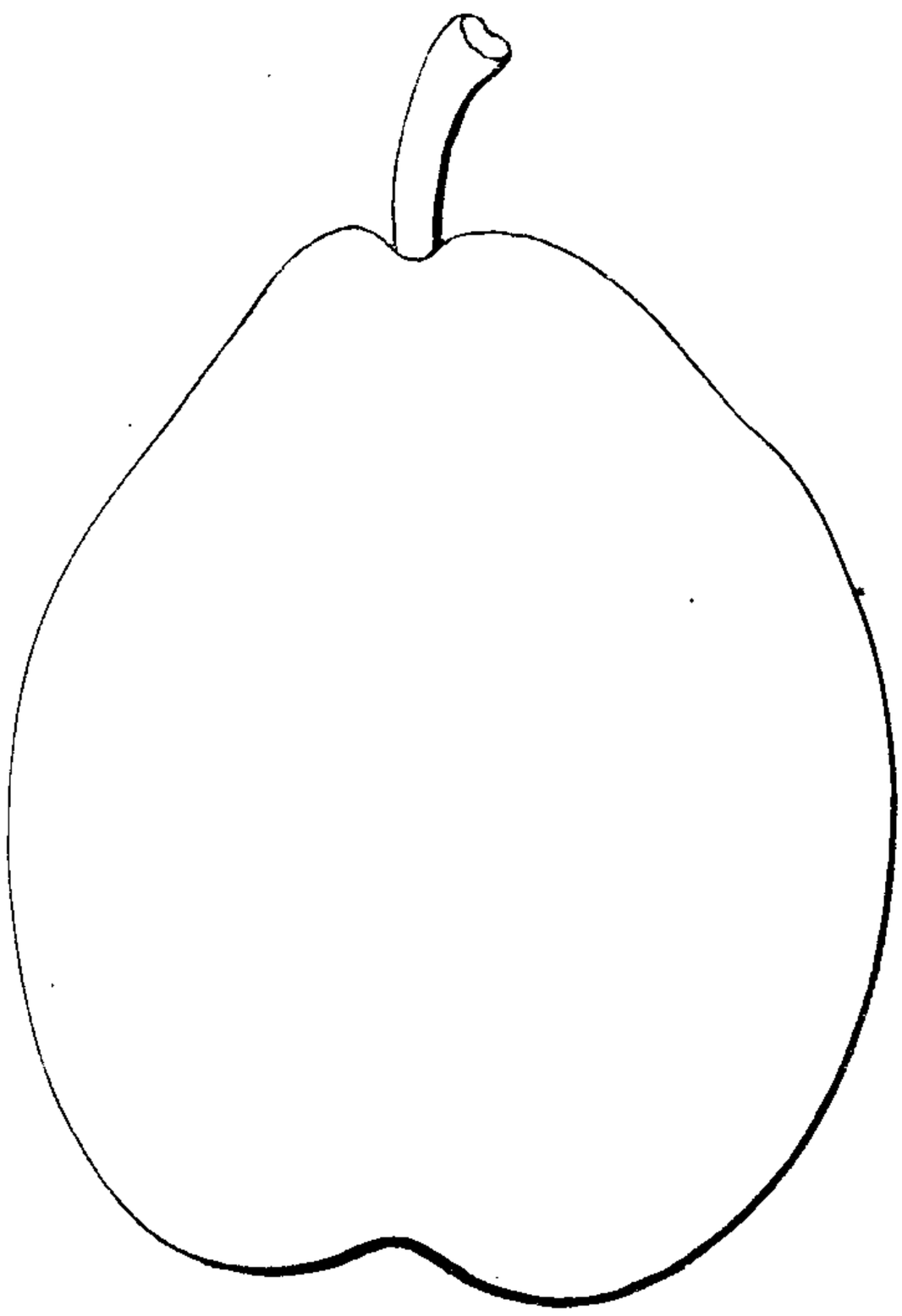
Observations. — Les Allemands aiment beaucoup cette poire et la cultivent sous diverses dénominations, empruntées pour la plupart à sa couleur et à sa forme. C'est ainsi qu'ils l'ont appelée : Bergamote verte (*Grüne Bergamotte*), Bergamote grise (*Graue Bergamotte*) et encore Crassane tiquetée (*Getüpfelte Crassanne*) ; mais dans le Hanovre on l'a souvent confondue avec la Bergamote crassane. (Voir le *Deutsche Obstcabinet*, 1857, 1er cahier.) — Ce poirier resta longtemps épineux, d'où Van Mons conjectura en 1835, « que l'abandon de ses épines serait le précurseur de

« sa ruine. » (*Arbres fruitiers*, t. II, p. 450.) Aujourd'hui, l'on peut voir qu'il n'en a rien été, car il continue de donner des fruits parfaits, quoiqu'il ait perdu ses dards.

Poire BESI DE MOUILLIÈRES. — Synonyme de poire *Ambrette d'Été*. Voir ce nom.

---

145. Poire BESI DE LA PIERRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez gros, longs, faiblement coudés, jaune-brun, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets saillants. — *Yeux :* petits, aplatis, ayant les écailles renflées et disjointes; ils sont appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, acuminées, légèrement dentées en scie, munies d'un pétiole court et épais.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — De médiocre vigueur sur cognassier, cet arbre se plaît mieux sur franc, et la haute tige paraît également lui être plus profitable que la pyramide; cependant sous cette dernière forme il a pris, depuis trois ans que nous le multiplions, un assez beau développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moindre. — *Forme :* ovoïde, légèrement ventrue et bosselée, régulière. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, faiblement renflé à son point d'attache et obliquement inséré au milieu d'un petit évasement à bords unis. — *Œil :* moyen, peu développé, duveteux, mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune-citron, recouverte en partie de points, de marbrures et de taches fauves, surtout auprès de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, juteuse, assez pierreuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, fort délicate.

Maturité. — Du commencement d'octobre jusqu'à la mi-novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1862, M. de Liron d'Airoles a fait connaître ainsi ce nouveau poirier, dans ses *Notices pomologiques :*

« C'est un gain de M. A. de la Farge, propriétaire au château de la Pierre, situé près la petite ville de Salers, au pied des montagnes de la haute Auvergne, département du Cantal. Le premier rapport a eu lieu en 1857 d'un semis de pepins variés fait en 1847..... On ne l'a multiplié par la greffe qu'au printemps de 1862. » (Tome III, p. 27.)

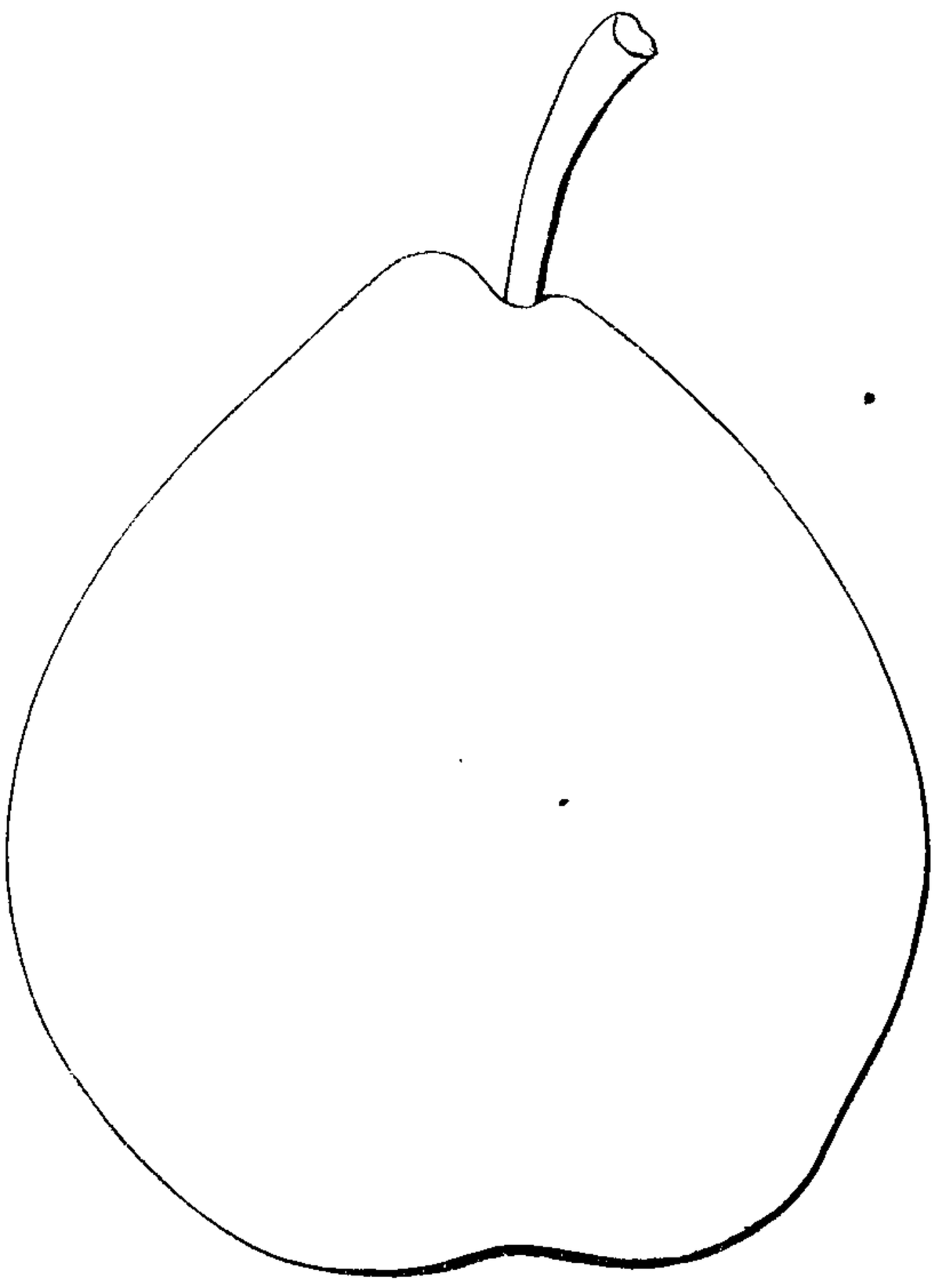
Observations. — Très-convenable pour le verger, cette espèce devrait accroître, pensons-nous, la liste de nos bons fruits pour la vente sur les marchés; sa fertilité, sa qualité, sa maturité suffisamment prolongée, semblent en effet promettre de bons bénéfices à ceux qui voudront lui donner une telle destination.

Poire BESI DU QUASSOY. — Synonyme de *Besi de Quessoy d'Hiver*. Voir ce nom.

---

146. Poire BESI QUESSOY D'ÉTÉ.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, bien nourris, de longueur moyenne, peu coudés, duveteux, brun clair légèrement verdâtre, des plus ponctués, à coussinets rarement très-ressortis. — *Yeux :* ovoïdes, aigus, volumineux, bien écartés du bois. — *Feuilles :* abondantes, elliptiques, habituellement étroites, accuminées et canaliculées, ayant les bords finement dentés, le pétiole gros et peu développé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, se greffant sur cognassier ou sur franc, poussant parfaitement en haute tige, mais dont la forme des pyramides est assez irrégulère; il croît rapidement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois plus considérable. — *Forme :* oblongue, ventrue et obtuse, ou turbinée-arrondie. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, arqué, obliquement inséré dans une faible cavité ordinairement dominée par une forte protubérance. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, mal développé, presque saillant. — *Peau :* rude au toucher, roussâtre, ponctuée de brun, striée de même dans le bassin ombilical, et portant souvent quelques taches squammeuses. — *Chair :* blanche, mi-fine, mi-cassante, habituellement très-pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, excessivement sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — Courant de septembre.

Qualité. — Deuxième; elle est trop pierreuse pour la classer de premier ordre.

Historique. — On a contesté, nous le savons, l'identité de cette espèce, dont M. de Liron d'Airoles s'est constitué le promoteur et le défenseur. Après examen attentif des pièces du procès, il nous a semblé que ce pomologue était dans le vrai;

nous allons donc reproduire son opinion, qui du reste s'est vue confirmée par plusieurs Sociétés horticoles et notamment par celle du département de la Seine :

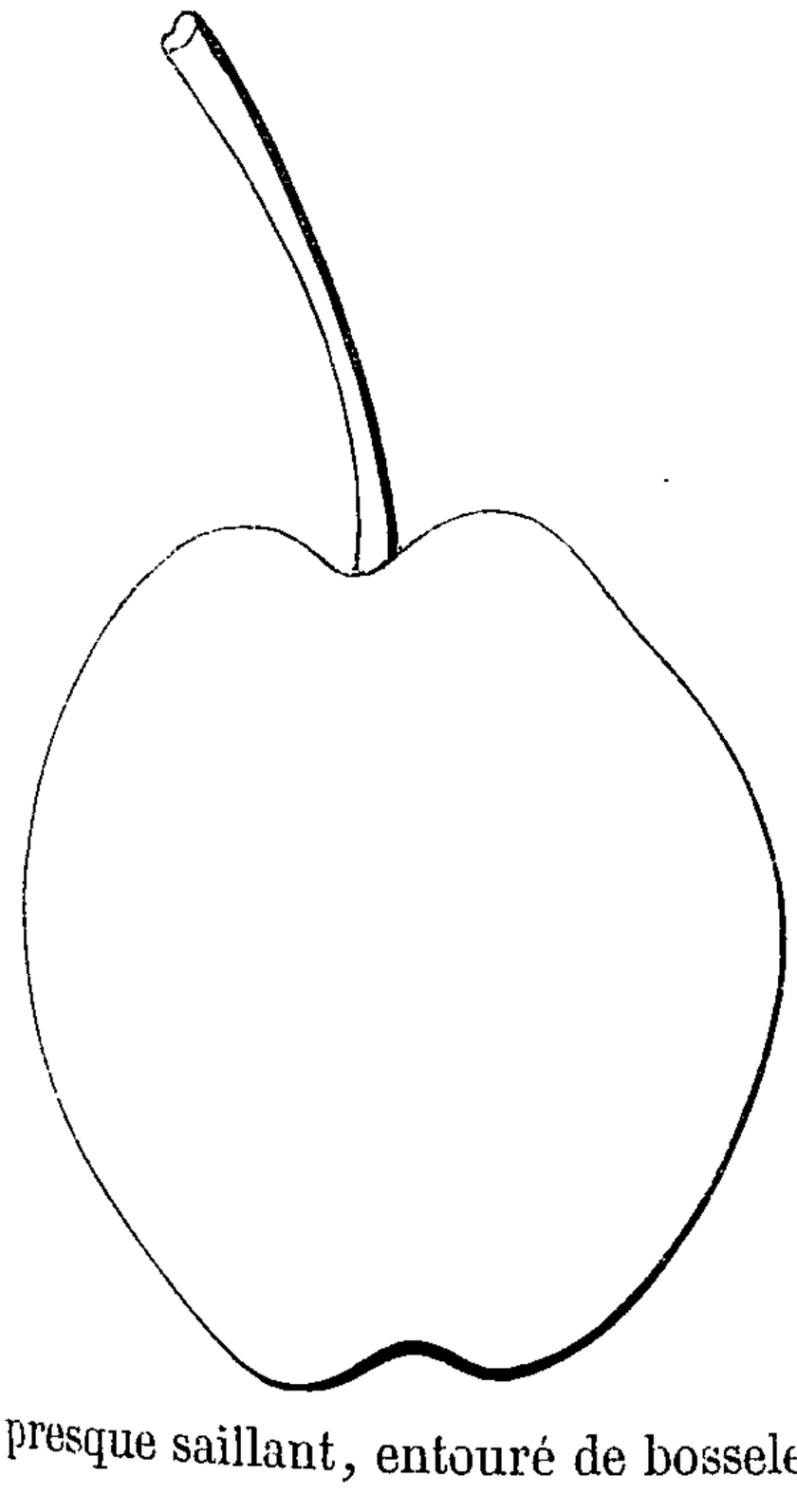
« Cet arbre — disait en 1858 M. de Liron d'Airoles — est à revendiquer, nous le pensons, pour la pomologie de la Loire-Inférieure. Il ne figure sur aucun des Catalogues que nous avons pu consulter, bien qu'il soit anciennement connu dans les environs de Guérande, où ce nom lui a été donné..... C'est à M. Jules Bruneau, pépiniériste à Nantes, que nous devons la connaissance de ce fruit... C'est de Guérande qu'il en a reçu les greffes, et c'est en 1851 qu'après l'avoir dégusté et étudié nous l'avons décrit. Nous avions hésité à faire de ce fruit une nouvelle variété, mais notre appréciation a été soutenue par les jugements de plusieurs jurys, et en dernier lieu par celui de l'Exposition universelle de Paris en 1855, où le *Besi Quessoy d'Été*, présenté par nous, a été COURONNÉ COMME FRUIT NOUVEAU. » (*Notices pomologiques*, t. Ier, et *Liste synonymique des poiriers*, 1859, p. 37.)

Observations. — La grosseur de ce Besi est très-variable; celui que nous avons figuré est à peu près dans la moyenne; mais on en voit qui sont trois fois plus volumineux. C'est ainsi qu'en 1861 M. de Liron d'Airoles envoya à la Société d'Horticulture de Paris une de ces poires dont le poids s'élevait à 250 grammes.

---

147. POIRE BESI DE QUESSOY [D'HIVER].

Synonymes. — *Poires :* 1. BESI DU QUASSOY (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 19). — 2. PETIT-BEURRÉ D'HIVER (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 105). — 3. ROUSSETTE (*Id. ibid.*). — 4. ROUSSETTE D'ANJOU (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1692, t. I, p. 181). — 5. BESI DE CAISSOY (le Berriays, *Traité des jardins*, édition de 1785, t. I, p. 331). — 6. BESI DU QUIESSOIS (Mayer, *Pomona franconica*, 1801, t. III, p. 234). — 7. BESI DE BRETAGNE (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 8. POIRE DE QUESSOY (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, grêles, courts, flexueux, rouge-brun ardoisé, largement ponctués, cotonneux, ayant les coussinets ressortis et les mérithalles très-courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, obtus, à écailles disjointes, duveteux et presque appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez coriaces, petites, ovales-arrondies, faiblement mais régulièrement dentées en scie, cotonneuses, portées sur un pétiole excessivement court et épais.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Généralement faible sur cognassier, ce poirier doit être greffé sur franc; son développement est tardif, il fait de chétives pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse ou ovoïde. — *Pédoncule :* long, menu, arqué, habituellement implanté dans une cavité étroite et profonde. — *Œil :* moyen, bien ouvert, bien régulier, presque saillant, entouré de bosselettes. — *Peau :* vert jaunâtre, maculée de brun

clair autour du pédoncule et si fortement ponctuée, striée et marbrée de fauve, qu'on la dirait complétement roussâtre. — *Chair :* blanc mat, demi-fine, juteuse, cassante, pierreuse autour des loges et marcescente. — *Eau :* des plus abondantes, douce, sucrée, fraîche, faiblement musquée, assez savoureuse.

Maturité. — De la mi-décembre jusqu'en février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Propagée dans les premières années du XVII^e^ siècle, cette poire, que le *Catalogue* de le Lectier nous montre cultivée à Orléans dès 1628, est originaire du bourg de Quessoy, près Saint-Brieuc. Merlet le constatait en 1675 :

« Elle vient — disait-il — de Bretagne, de la forest de Quessoy, où elle est appelée Roussette, ou le petit Bœuré d'Hiver..... Son eau, relevée et vineuse, tient encor quelque peu du sauvageon qui l'a produite. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 106.)

Bientôt importé dans notre province, ce Besi y fut tellement multiplié, qu'en 1692 on l'y mangeait partout sous le nom de Roussette d'Anjou; et, d'après la Quintinye, « les Angevins en étaient très-contents. » (Tome I, p. 181.) Aujourd'hui il n'en est plus ainsi, on l'y rencontre encore, mais rarement; et cet abandon tient sans doute à l'extrême délicatesse de ce poirier, au manque d'excellence de ses produits, qui dégénérés dans notre sol, il faut le croire, y sont presque toujours de médiocre qualité; mais en Bretagne ils ont conservé une certaine réputation.

Observations. — Il existe, sous le nom de *Grosse-Roussette d'Anjou,* une poire qui s'éloigne entièrement du Besi de Quessoy d'Hiver, ou Roussette d'Anjou. On en trouvera plus loin la description, la figure et l'historique; il devient donc facile de s'éclairer à son sujet. — Nous avons ajouté au nom du Besi de Quessoy le déterminatif *d'Hiver*, afin qu'on ne pût confondre ce fruit avec son nouveau congénère, le Besi Quessoy *d'Été*, décrit ci-dessus page 284.

Poire BESI DU QUIESSOIS. — Synonyme de *Besi de Quessoy d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire BESI ROYAL. — Synonyme de *Besi d'Héry* ou *d'Héric*. Voir ce nom.

---

148. Poire BESI DE SAINT-WAAST.

Synonymes. — *Poires* : Besi Vaat (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1839, t. I, p. 637). — 2. Besi Va (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 56). — 3. Besi Vaet (*Id. ibid.*). — 4. Besi de Vath (*Id. ibid.*). — 5. Besi de Vaet (*Id. ibid.*). — 6. Beurré Beaumont (Congrès pomologique, *Liste des fruits adoptés dans sa session de* 1859, p. 2). — 7. De Saint-Waast (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 8. Wahette (*Id. ibid.*).

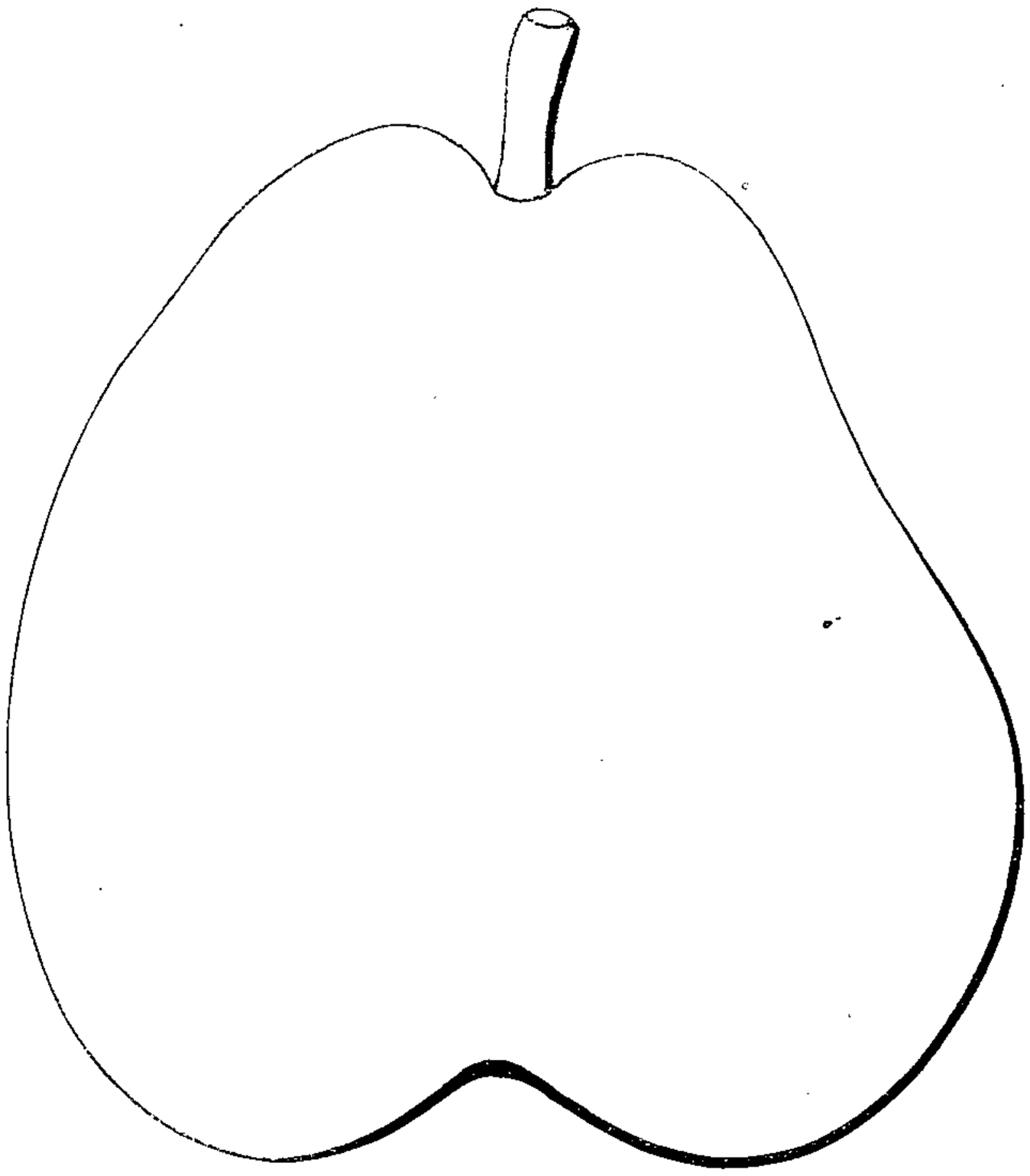
Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et courts, bien coudés, rouge sombre maculé de gris, à lenticelles fines et très-rapprochées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, non appliqués contre le bois et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* généralement arrondies, acuminées, profondément dentées, à pétiole long, épais, flasque, lavé de rose pâle.

Fertilité. — Grande.

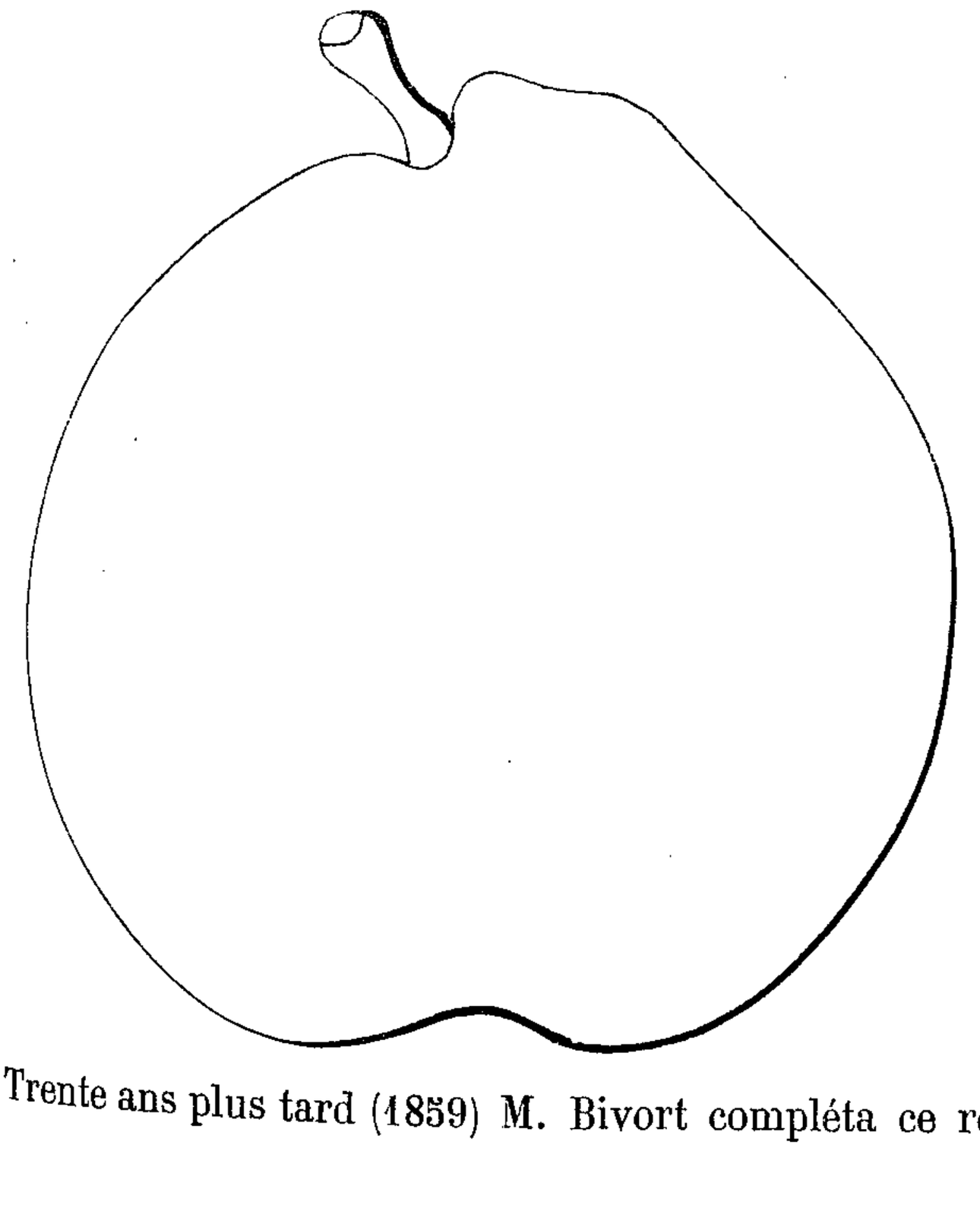
Culture. — Toujours un peu faible sur cognassier, et même sur franc, il ne se développe bien qu'à partir de sa troisième année ; il fait d'assez convenables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variant entre l'oblongue obtuse et ventrue et la globuleuse légèrement ovoïde. — *Pédoncule :* court, droit ou arqué, souvent renflé à ses extrémités, obliquement inséré dans une large cavité où le comprime parfois une forte protubérance. — *Œil :* moyen, ouvert, peu développé, peu enfoncé, régulier. — *Peau :* épaisse, jaune d'ocre, ponctuée de fauve, maculée de même auprès de l'œil et du pédoncule, et largement lavée de rouge-brun sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* assez blanche, fine, micassante, très-juteuse, un peu pierreuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, aigrelette, savoureusement parfumée.

Poire Besi de Saint-Waast. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — De la fin d'octobre jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Van Mons, en 1830, a dit de ce fruit, dans la *Revue des Revues :*

« Suivant la tradition et conformément au nom qu'il porte, il doit avoir été obtenu à la ci-devant abbaye de Saint-Vaast, ou avoir été répandu par elle ; car inconnu, du moins sous son nom, en France, c'est sous celui de Besi de Saint-Vaast qu'il a d'abord été cultivé dans le Hainaut, à Enghien, à Mons et ailleurs. Je n'ai aucun renseignement sur l'âge de cette variété. »

Trente ans plus tard (1859) M. Bivort compléta ce renseignement, en assurant

qu'on avait dû découvrir le Besi de Saint-Waast vers la fin du XVIII^e^ siècle. (*Annales de pomologie belge*, t. VII, p. 21.) Quoi qu'il en soit de cette date, une chose reste constante, c'est l'origine française du présent poirier. L'abbaye dans laquelle il fut rencontré, et dont il rappelle le souvenir, car elle n'existe plus, appartenait aux Bénédictins. Fondée vers la fin du VII^e^ siècle (692) à Arras, on lui avait donné le nom de l'un des premiers évêques de cette ville, celui de Waast, qui mourut en 540. Ajoutons qu'il ne faut pas confondre cette abbaye avec celle qu'on appelait en Picardie Saint-Wast de Moreuil, et qui s'élevait au-dessus d'Abbeville, sur la Somme. — Le docteur Diel, pomologue allemand décédé depuis une trentaine d'années, attribua jadis à Parmentier, d'Enghien (Belgique), l'obtention du Besi de Saint-Waast. On voit qu'il se trompa. Mais si Parmentier ne le gagna pas de semis, tout au moins le propagea-t-il activement, et même jusqu'en Angleterre, ainsi que l'a déclaré John Turner dans les *Transactions of the horticultural Society of London :*

« ..... J'ai reçu en 1820, de M. Parmentier, des fruits et des greffes du *Besi Vaët*, qui pour la première fois a mûri chez nous dans le jardin de lord Henry Fitzgérald, à Thomas-Ditton. » (Année 1824, t. V, pp. 407-408.)

Observations. — Parmentier, d'après l'auteur anglais Turner que nous venons de citer, affirmait qu'on pouvait conserver jusqu'au mois d'avril, les fruits de cette variété. En France, quelques écrivains l'ont également avancé. Pour notre part, les derniers jours de décembre, voilà le terme extrême qu'il nous est permis de lui assigner.

POIRE BESI SANS PAREIL. — Synonyme de *Besi incomparable*. Voir ce nom.

POIRES BESI VA, OU VAAT, OU VAET, OU DE VATH. — Synonymes de *Besi de Saint-Waast*. Voir ce nom.

---

149. POIRE BESI TARDIF.

Synonyme. — *Poire* BESI TRÈS-TARDIF (Comice horticole d'Angers, *Annales*, 1847, p. 369).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés ou réfléchis, légèrement contournés, longs, assez gros, très-coudés, duveteux, brun olivâtre, ayant les lenticelles abondantes et les coussinets peu saillants. — *Yeux :* des plus volumineux, arrondis, écartés du bois et sortis généralement en éperons bien prononcés. — *Feuilles :* petites, vert clair, ovales, contournées, cotonneuses, à bords unis, à pétiole long et menu.

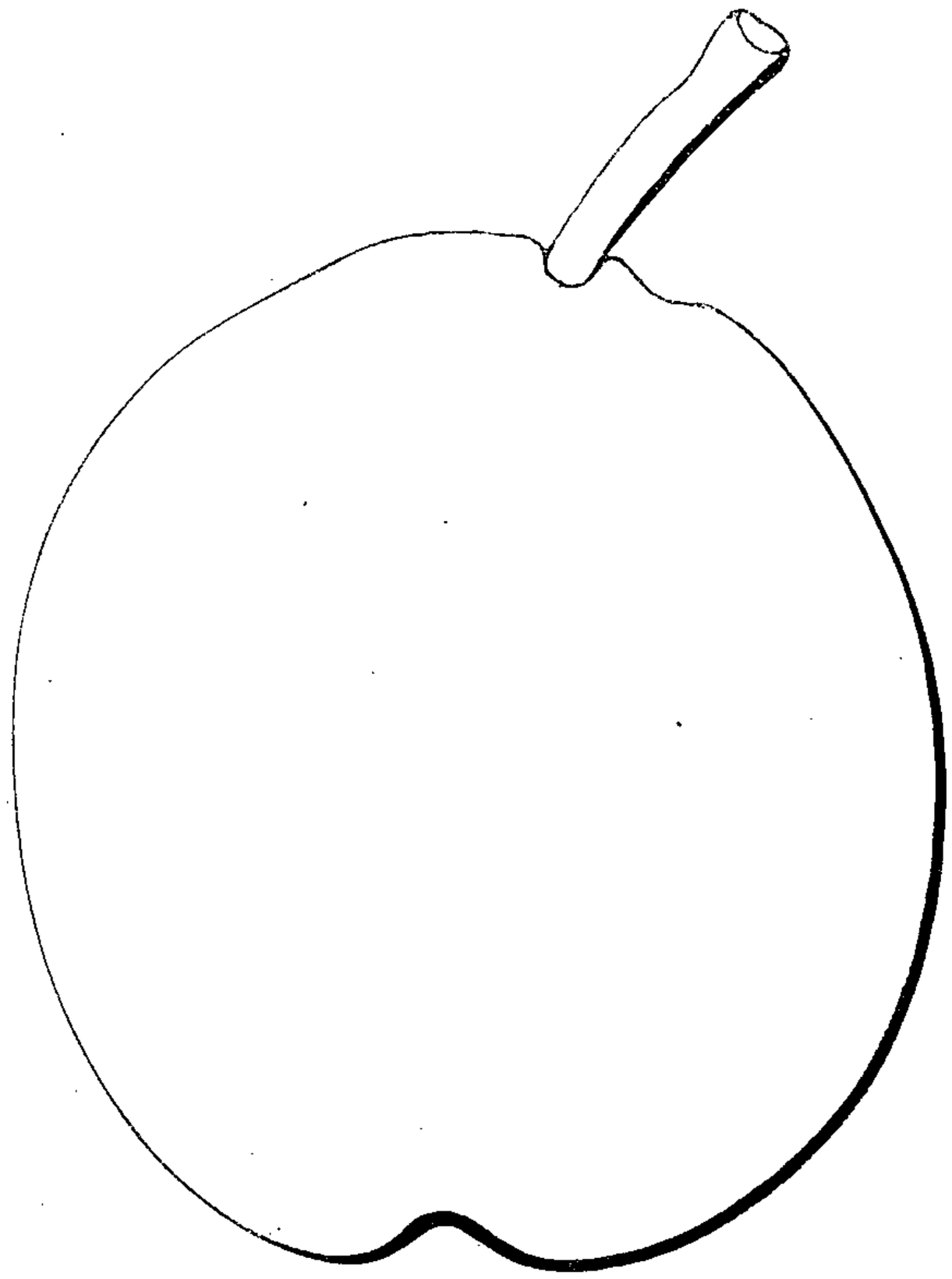
FERTILITÉ. — Bonne.

CULTURE. — De vigueur convenable, il pousse non moins bien sur cognassier que sur franc; ses pyramides sont toujours fortes et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et quelquefois moins considérable. — *Forme :* sphérique, bosselée, régulière. — *Pédoncule :* assez court, non arqué, bien nourri, obliquement implanté à fleur de fruit ou dans un évasement mamelonné rarement très-profond. — *Œil :* petit, fermé, saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, marbrée, striée de fauve,

tachée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, assez juteuse, faiblement pierreuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, astringente, habituellement peu parfumée.

Poire Besi tardif.



Maturité. — De novembre jusqu'en février.

Qualité. — Troisième; et souvent deuxième, lorsque l'eau de cette poire a perdu de son acerbeté.

Historique. — Gagnée en 1845 par feu Goubault, horticulteur à Millepieds, dans la banlieue d'Angers, la variété ici décrite fut en 1846 et 1847 soumise à l'appréciation du Comice de Maine-et-Loire, et déclarée par lui digne de la culture. (Voir les *Annales* de cette Société, t. III, pp. 226 et 369.)

Observations. — Ce Besi, qui reçut au moment de son obtention le nom de *Très-Tardif*, parce que dégusté en avril on put encore le conserver jusqu'en juin, ne justifia pas longtemps sa dénomination. Il devint d'une tardiveté beaucoup moins grande; à ce point qu'à partir de 1850 il ne dépassa plus, dans notre école, le mois de février. Mais des diverses poires provenues des semis de Goubault, celle-ci est assurément la seule dont les qualités se soient aussi fâcheusement modifiées.

---

150. Poire BESI DES VÉTÉRANS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Baneau (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 2. Des Vétérans (*Id. ibid.*).

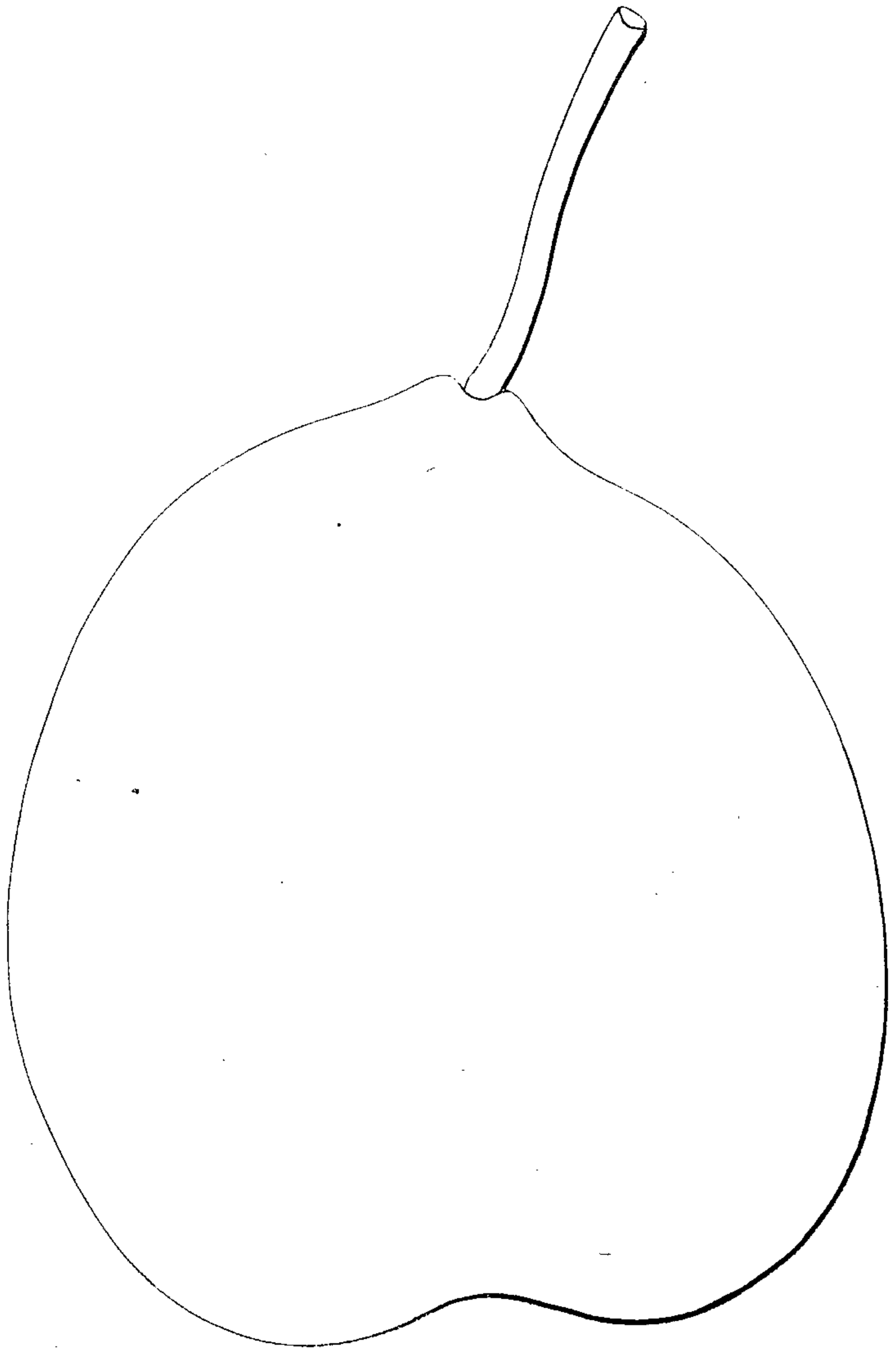
Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux* : assez nombreux, généralement un peu étalés, très-nourris, longs, flexueux, vert clair jaunâtre, à larges lenticelles blanches excessivement abondantes, à coussinets bien marqués. — *Yeux :* gros, ovoïdes, pointus, écartés du bois et habituellement ressortis en éperon. — *Feuilles :* de forme variable, elles sont néanmoins le plus souvent ovales, vert jaunâtre, dentées sur les bords; leur pétiole, assez court, est roide et épais.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Arbre vigoureux, il prend comme sujet le franc ou le cognassier; il fait de jolies pyramides; quant à sa croissance elle est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-allongée ou turbinée-arrondie, obtuse et ayant ordinairement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* long, mince, contourné, obliquement implanté dans une faible dépression, parfois renflé à la base et parfois aussi inséré en dehors de l'axe du fruit, et alors presque toujours surmonté d'un mamelon très-prononcé. — *Œil :* moyen, peu développé, régulier, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, marbrée de roux, maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* très-blanche, demi-fine, demi-cassante, un peu pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, d'un aigrelet fort agréable.

Poire Besi des Vétérans.



Maturité. — Octobre et se conservant parfois jusqu'en avril.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la compote.

Historique. — Elle appartient aux semis du professeur belge Van Mons, et fut gagnée peu avant 1830. La première description que nous en rencontrions est du botaniste Poiteau, qui eut soin d'y joindre ce renseignement, daté de 1834 :

« Le Besi des Vétérans m'a été envoyé de Boulogne-sur-Mer par M. Bonnet, amateur éclairé possédant une assez grande quantité de fruits nouveaux de M. Van Mons. » (*Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. XV, p. 368.)

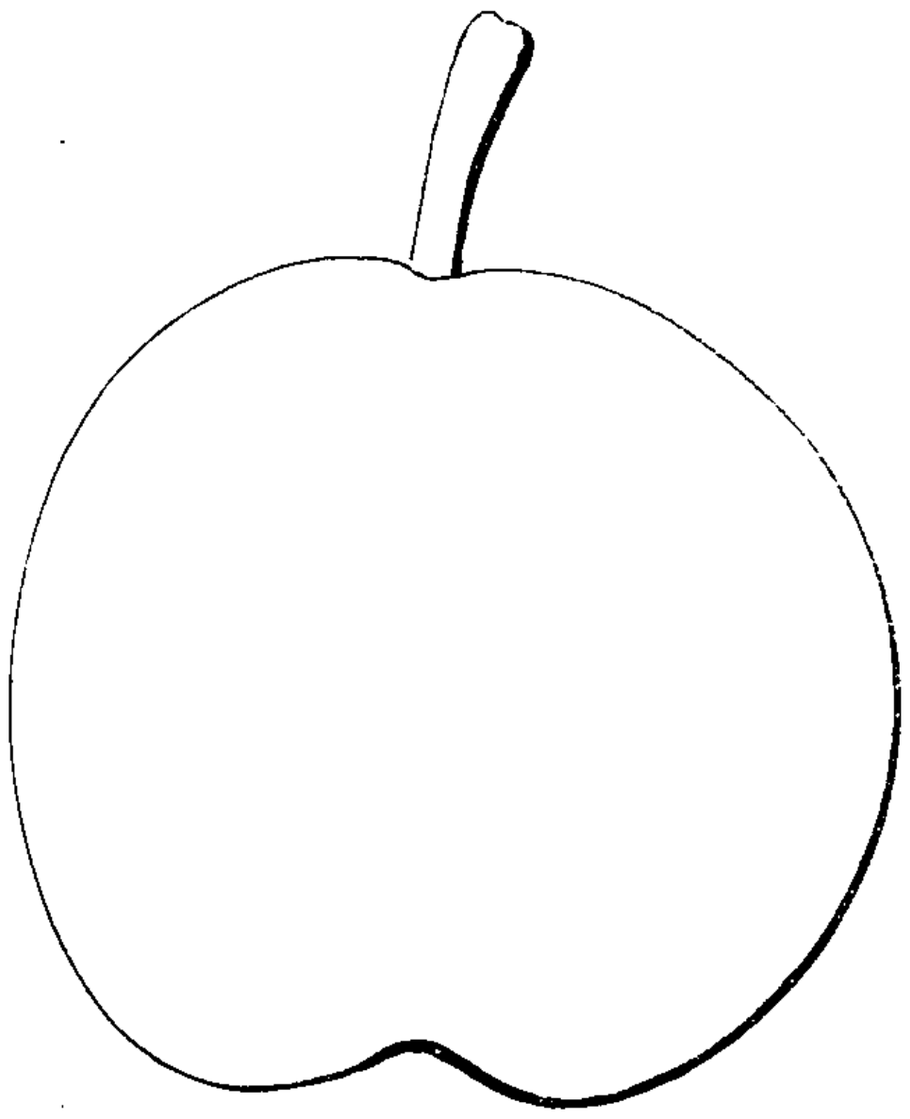
Observations. — Quelques pomologues ont pensé que les quatre poires *Bouvier Bourgmestre*, *Fondante de Charneu*, *Héricart de Thury*, et *Rameau*, étaient identiques avec le Besi des Vétérans. En ce qui touche nos pépinières et notre école, nous pouvons affirmer, après un long examen, que ces cinq fruits sont au

contraire fort différents les uns des autres; aussi figurent-ils tous, ici, à leur rang alphabétique.

Poire BESI DE VILLANDRY. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

---

151. Poire BESI DE VINDRÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, un peu arqués, érigés ou étalés, gros, courts, légèrement coudés, brun clair verdâtre, lavés de gris, finement ponctués, ayant les coussinets presque nuls et les mérithalles courts. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-obtus, bruns au sommet, noirâtres à la base, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* habituellement ovales ou ovales-acuminées, planes, denticulées, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Toujours faible sur cognassier, ce poirier se greffe plus avantageusement sur franc; il fait d'assez convenables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse, régulière, parfois plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, menu, arqué, obliquement implanté dans une très-faible dépression. — *Œil :* moyen, mi-clos, peu développé, peu enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux, striée de même dans le bassin ombilical et généralement tachée de brun-fauve auprès du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-cassante et contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, non acidule, assez savoureuse et douée d'un arrière-goût musqué rarement prononcé.

Maturité. — Du commencement d'octobre jusqu'au début de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le Besi de Vindré, ou Vendray, que nous avons tiré du Jardin du Comice horticole d'Angers, où il était déjà cultivé en 1838, pourrait bien provenir du bourg de Vendrest, situé près de Meaux, dans le département de Seine-et-Marne; supposition que semblent justifier les rapports de consonnance et d'orthographe existant entre le nom de cette poire et celui de cette localité. L'âge du présent Besi nous reste également inconnu. Un pomologue allemand, le baron Biedenfeld, cite ce fruit page 32 de son *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, publié en 1854, mais il n'en signale pas l'origine.

POIRE BESI WAËT. — Synonyme de *Besi de Saint-Waast*. Voir ce nom.

POIRE BESIDERIE. — Synonyme de *Besi d'Héry* ou *d'Héric*. Voir ce nom.

POIRE BESIDÉRY-LANDRY. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

POIRE BETTERAVE. — Synonyme de poire *Sanguine de France*. Voir ce nom.

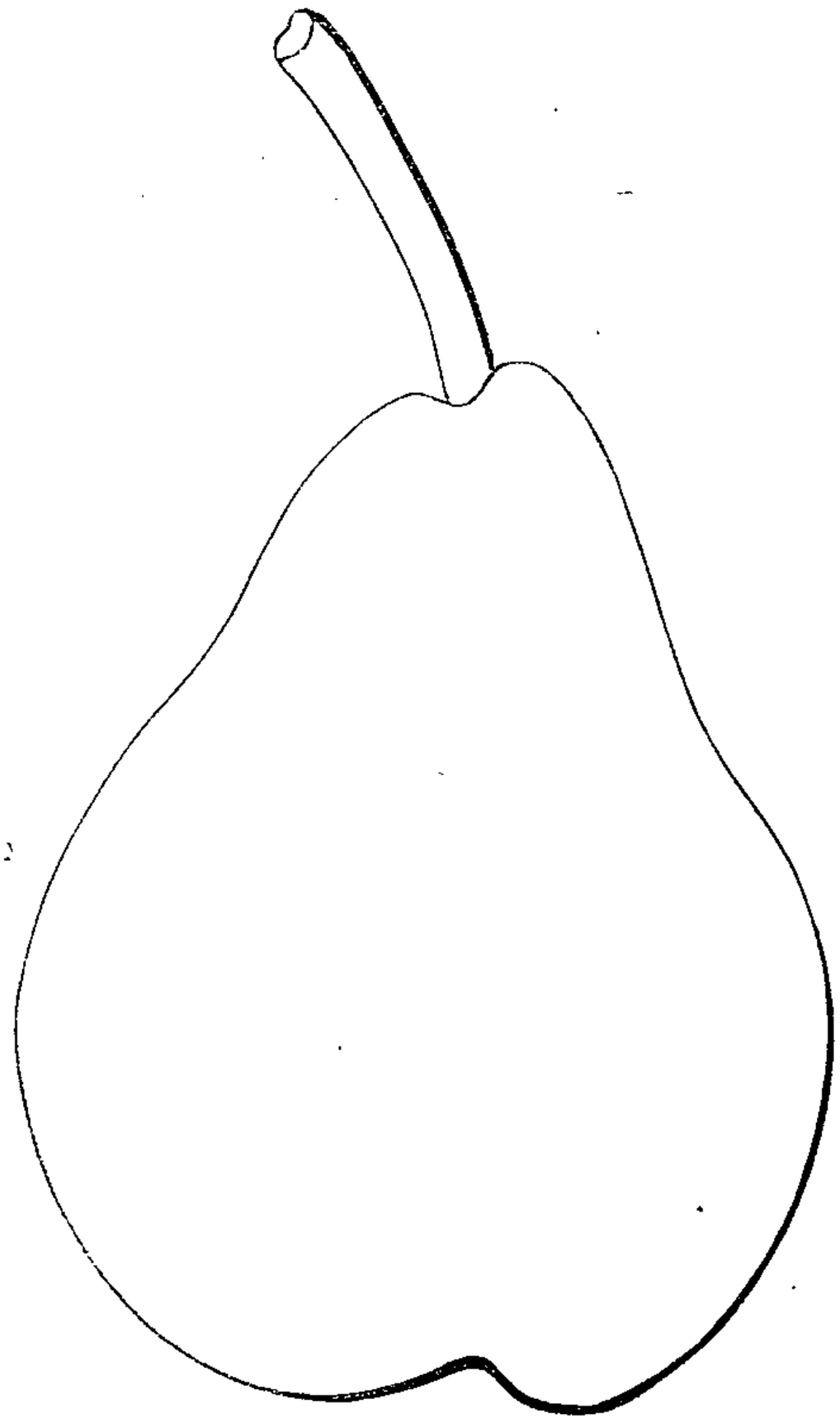
POIRE DES BEUHARDS. — Synonyme de poire *de Dame*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

---

152. POIRE BEURRÉ ADAM.

Synonymes. — *Poires :* 1. DE L'HORTICULTEUR (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 58). — 2. ADAM (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, un peu grêles, assez longs, assez cotonneux, presque droits et d'un rouge-fauve grisâtre; ils ont les lenticelles fines, abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* petits, ovoïdes, légèrement aplatis, duveteux, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, généralement ovales, acuminées, profondément dentées, à pétiole fort et de longueur moyenne.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — On lui donne indistinctement, en raison de sa constante vigueur, le cognassier ou le franc; ses pyramides, quoique n'atteignant pas une hauteur très-satisfaisante, sont néanmoins jolies et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* oblongue, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, peu arqué, placé obliquement au milieu d'une faible cavité à bords inégaux. — *Œil :* large, à peine enfoncé, ouvert, mal développé, habituellement entouré de bosselettes. — *Peau :* jaune verdâtre terne, ponctuée de fauve, tachée de même auprès du pédoncule et lavée de carmin du côté du

soleil. — *Chair :* jaunâtre, veinée de vert pâle, demi-fine, demi-fondante, montrant autour des loges quelques petites pierres. — *Eau :* suffisante, acidule, sucrée, aromatique.

Maturité. — Fin août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Nos anciens pomologues ont peu connu ce Beurré, qui pourtant devait être chez nous, il y a deux cents ans, l'un des meilleurs fruits d'été. Dom Claude Saint-Étienne est en effet le seul auteur du XVII^e^ siècle dans les pages duquel on le trouve cité. Il le nomme simplement poire d'Adam et le dit mûrissant en août. (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, édition de 1675, p. 80.) Mais ensuite on n'entend plus parler de cette variété; cachée sous quelque surnom, elle disparaît des nomenclatures arboricoles, et il faut aller jusqu'en 1839 avant de la voir réapparaître avec sa dénomination primitive. Alors un pépiniériste instruit et consciencieux, feu Prévost, de Rouen, lui consacre les lignes ci-après :

« Cette poire (*Beurré Adam*) ne peut pas être très-nouvelle, car plusieurs pépiniéristes de notre localité la possèdent depuis longtemps, sans nom; j'en ai moi-même rencontré des arbres très-forts, il y a dix à douze ans, dont le nom était également ignoré de leurs propriétaires..... Quant à l'épithète *poire de l'Horticulteur*, sous laquelle il en a été envoyé à Rouen en 1838, c'est là probablement un de ces actes fort peu louables, dont le but se devine..... » (*Cahiers pomologiques*, 1839, p. 58.)

Enfin, mis évidemment sur ses gardes par ce passage de Prévost, M. Decaisne, étudiant en 1858 cette même variété, n'hésita pas, dans son *Jardin fruitier du Muséum* (tome I^er^), à la rapporter à l'espèce signalée en 1675 par dom Claude Saint-Étienne, ainsi que nous l'avons relaté plus haut.

Observations. — Il existe une poire *Adams*, originaire d'Amérique et dont nous nous sommes déjà longuement occupé (voir page 84); comme elle diffère entièrement du Beurré Adam, il est indispensable de ne commettre aucune confusion entre ces deux fruits, chose que leur nom, à peu près conforme, rend du reste assez facile.

Poire BEURRÉ D'ALBRET. — Synonyme de *Beurré Dalbret*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'ALENÇON. — Synonyme de *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

---

153. Poire BEURRÉ ALLARD.

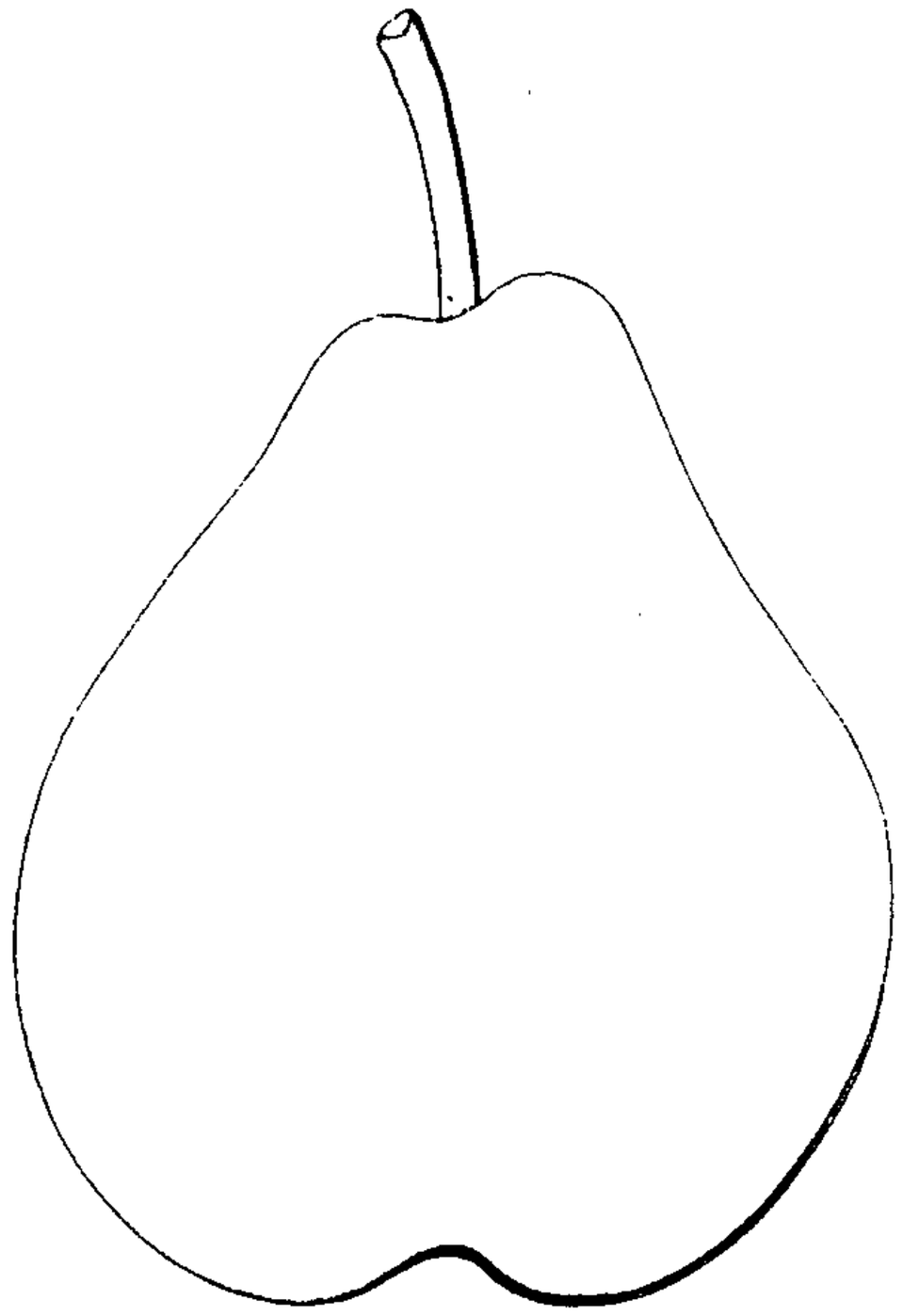
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, bien nourris, longs, très-coudés, brun jaunâtre, abondamment et finement ponctués, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, habituellement ovales, ayant les bords unis et le pétiole court et frêle.

Fertilité. — Bonne.

Culture. — Sa vigueur est grande; le cognassier lui convient parfaitement; il fait des pyramides toujours très-touffues, très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, bosselée, étranglée vers le sommet. — *Pédoncule :* court, menu, arqué, régulièrement implanté dans un étroit évasement entouré de gibbosités. — *Œil :* petit, clos, mal développé, rarement enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, marbrée de roux, maculée de fauve auprès du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, molle, fondante, non pierreuse, roussâtre sous la peau. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, très-parfumée, d'agréable saveur.

Poire Beurré Allard.



Maturité. — Du commencement d'octobre jusqu'à la mi-novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle fait partie des gains du Comice horticole de Maine-et-Loire et date de 1852. Dégustée le 7 novembre par les membres du bureau de cette Société, elle reçut le nom de Beurré Allard, dit le procès-verbal de la séance, « en mémoire des ser-« vices rendus au Comice et à l'horticul-« ture angevine par M. Isidore Allard, » frère du lieutenant-général de ce nom, et décédé chef d'escadron d'état-major à Angers, le 21 février 1851. (*Annales* du Comice, 1852, p. 276.)

Observations. — Peu répandu, cet excellent fruit n'a rien de commun, que le nom, avec la poire *Avocat Allard*, des Belges, décrite ici page 173.

---

154. Poire BEURRÉ D'AMANLIS.

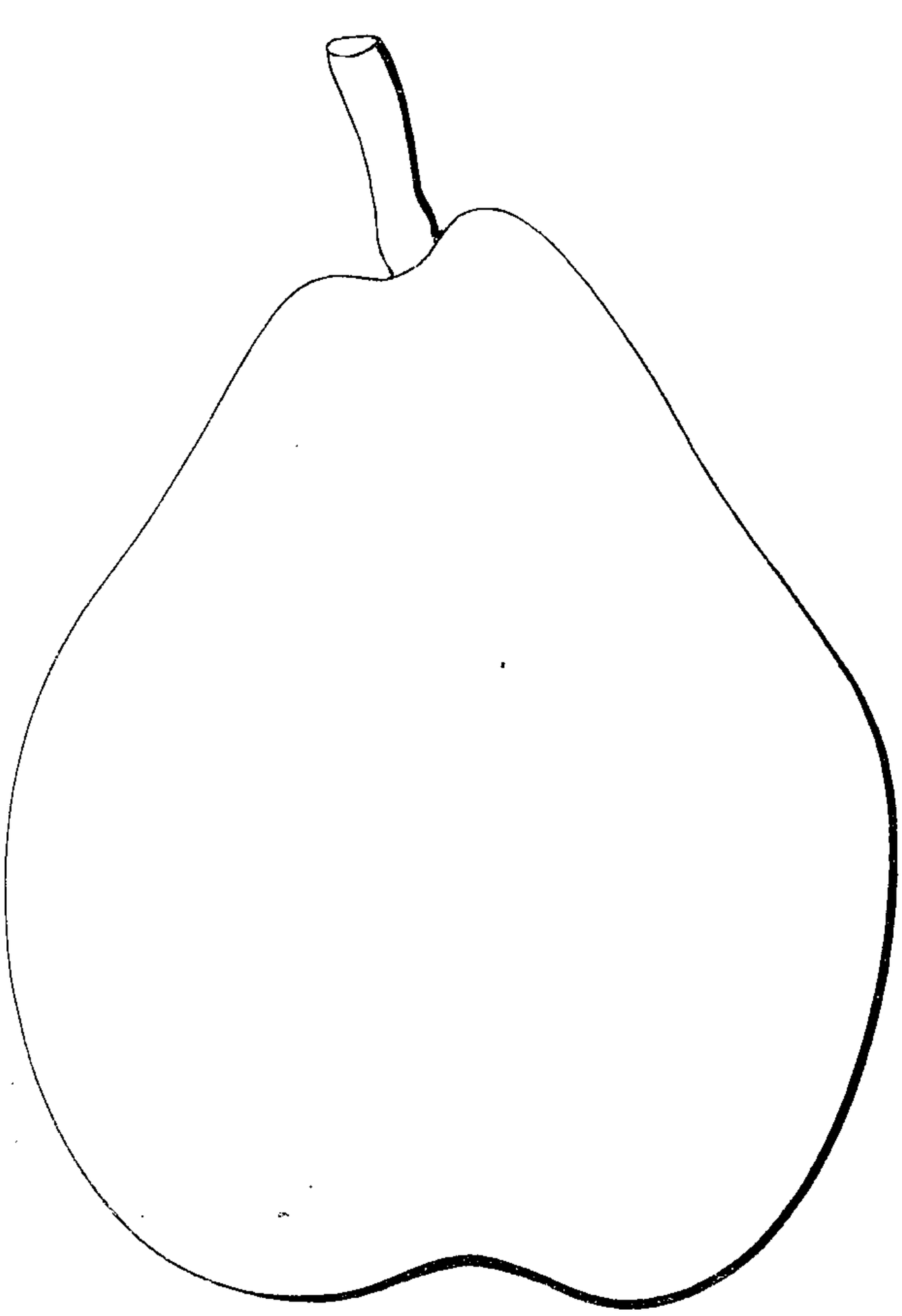
Synonymes. — *Poires :* 1. Hubard (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 16). — 2. Kaissoise (*Id. ibid.*). — 3. Thiessoise (*Id. ibid.*). — 4. Beurré d'Amalis (Thompson, *Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 125). — 5. Beurré d'Amaulis (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 360). — 6. Wilhelmine (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 116). — 7. Delbart (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 328). — 8. Plomgastelle (*Id. ibid.*). — 9. De Bart (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 7). — 10. Koussoise (*Id. ibid.*). — 11. d'Amanlis (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 12. De Thiessé (*Id. ibid.*). — 13. d'Albert (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862). — 14. d'Albret (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 39). — 15. d'Elbert (*Id. ibid*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, irrégulièrement étalés et habituellement contournés, des plus gros et des plus grands, flexueux, rouge grisâtre, abondamment ponctués, à coussinets saillants, à longs mérithalles. — *Yeux :* de force moyenne, ovoïdes, obtus, écartés du bois. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, acuminées, ayant les bords profondément dentés, le pétiole épais et un peu court.

Fertilité. — Remarquable.

CULTURE. — La vigueur de ce poirier est extrême et son développement, très-vif; on lui donne comme sujet le franc ou le cognassier; il fait toujours de belles pyramides.

Poire Beurré d'Amanlis.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, rarement arqué, obliquement inséré dans une faible cavité surmontée d'une protubérance ordinairement très-marquée. — *Œil :* grand, mi-clos, peu développé, presque à fleur de fruit. — *Peau :* jaune herbacé, ponctuée et marbrée de fauve, légèrement lavée de rouge-brun sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, pierreuse et très-juteuse. — *Eau :* excessivement abondante, aigrelette, sucrée, savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Depuis la fin du mois de septembre jusqu'à la fin d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1832 on lisait ce qui suit, au sujet de cette poire, dans un recueil publié à Paris :

« C'est un gain de Van Mons; on le trouve chez M. Noisette, à Paris, et chez M. Cayeux, à Boulogne-sur-Mer. » (*Revue horticole*, p. 100.)

Ces lignes, portant la signature du botaniste Poiteau, furent évidemment écrites avec la plus entière loyauté; toutefois elles contenaient une erreur formelle qui se perpétua jusqu'en 1858; mais alors on put la rectifier au pied même de l'arbre-type d'où sortit cette variété. Ce dont M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris, prit acte en ces termes :

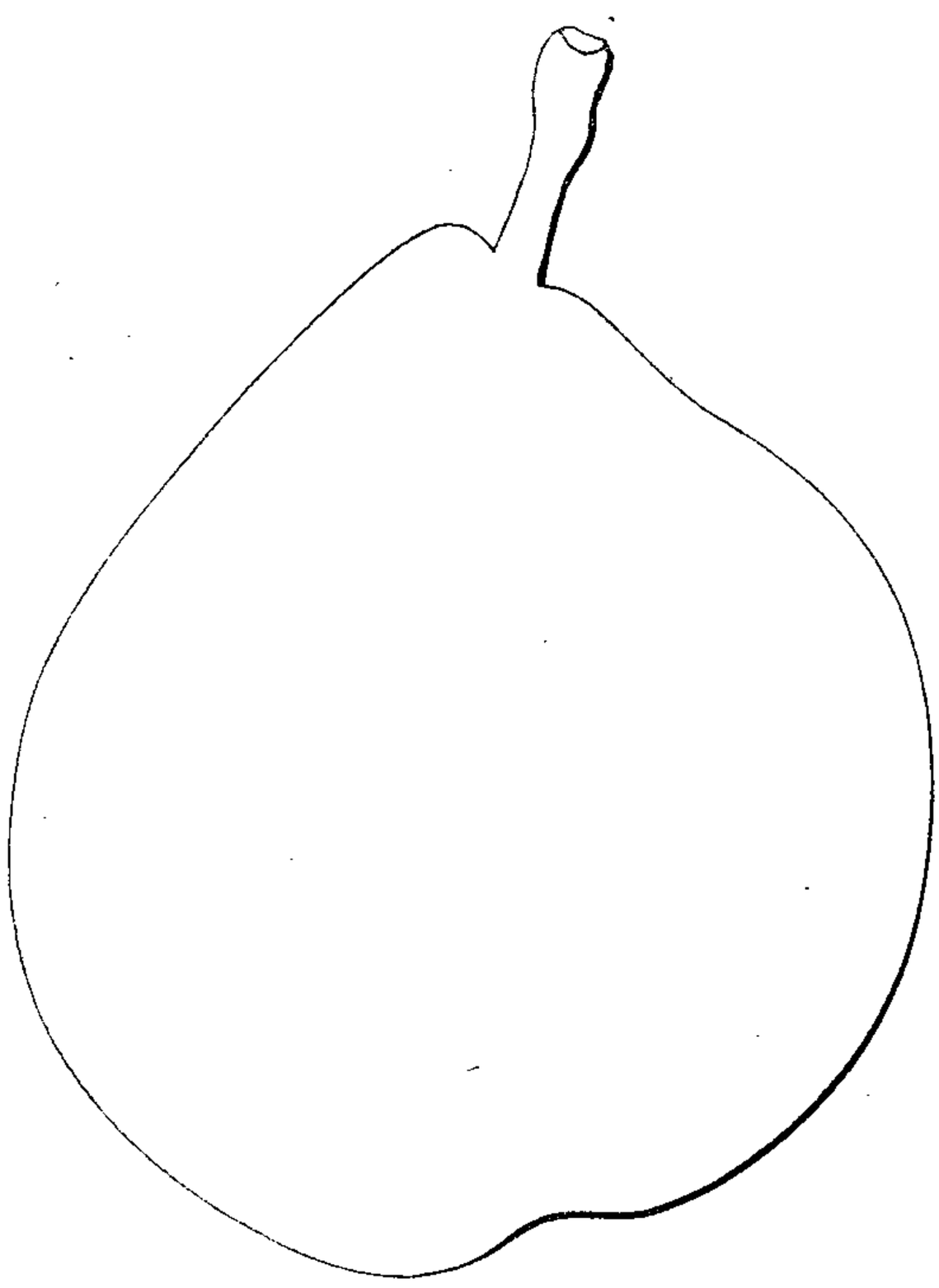
« *Beurré d'Amanlis*..... Il est originaire d'Amanlis, village près Rennes. M. Jamin, pépiniériste distingué, vient de constater que le pied-mère, qui est énorme et non greffé, existe encore dans un verger de cette localité. Ce fruit fut envoyé en 1826 à M. Noisette, célèbre horticulteur, par son frère, jardinier en chef du Jardin botanique de Nantes. » (*Le Jardin fruitier*, 1862, t. I, p. 188.)

La propagation du Beurré d'Amanlis remonte aux dernières années du XVIII^e^ siècle. De la Bretagne il se répandit rapidement en Anjou, puis à Rouen,

où dès 1805 on le rencontrait sous le nom de poire Thiessé, venu du personnage qui le premier l'y cultiva; ensuite on l'y vendit sous celui de poire Hubard, appartenant au gendre de M. Thiessé. Et de ces deux surnoms, défigurés ou mal lus par nos jardiniers, naquirent successivement une partie des nombreux synonymes dont nous avons plus haut donné la liste.

Observations. — Parmi les poires déclarées les mêmes que le Beurré d'Amanlis, il en est une, la *Wilhelmine*, qu'on avait cru d'abord variété spéciale. Elle mûrissait, au dire de plusieurs pomologues, au mois de février ou de mars, ce qui rendait impossible, on le conçoit, tout rapprochement entre les deux poiriers. Aujourd'hui, leur parfaite identité s'affirme, dans nos pépinières, par leur ressemblance complète ainsi que par une maturation simultanée de leurs produits, dont la forme n'offre non plus aucune différence marquée.

155. Poire BEURRÉ D'AMANLIS PANACHÉ.



Description de l'arbre. — *Bois:* très-fort, jaune-orange à panachures noirâtres. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et contournés, gros, des plus longs et des plus coudés, d'un beau rouge panaché, fortement et abondamment ponctués, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* ovoïdes-obtus, volumineux, légèrement écartés du bois et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, peu nombreuses, habituellement ovales-arrondies, acuminées et profondément dentées, portées sur un pétiole court, épais, mais si flasque qu'il ne peut supporter la feuille.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il est aussi vigoureux que son type, et comme lui prend indistinctement le franc ou le cognassier; ses pyramides sont régulières et fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, irrégulière, bosselée, très-ventrue. — *Pédoncule :* court, droit, mince, renflé au sommet, obliquement inséré, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, parsemée de larges points roux, tachée, veinée de même, et montrant plusieurs panachures longitudinales d'un vert très-clair. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, fondante, faiblement pierreuse autour des loges. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, sucrée, acidule, douée d'une saveur beurrée bien prononcée.

Maturité. — Fin août et courant de septembre; mais allant difficilement jusqu'au mois d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les pépiniéristes Noisette et Prévost (1839) ne connurent pas ce fruit, non plus que les pomologues qui écrivaient de leur temps; Poiteau lui-même (1846) n'en fait aucune mention. C'est seulement en 1849 qu'on le trouve décrit et figuré par M. Bivort, dans le tome II de son *Album de pomologie belge*. Cependant cette sous-variété du Beurré d'Amanlis existait avant 1849. Ainsi, nous la propagions dès 1846 (voir p. 8 de notre *Catalogue* de ladite année) et l'avions tirée du Jardin du Comice horticole d'Angers, où depuis 1835 on la cultivait avec soin. Mais en est-elle originaire?... Si nous pouvons le supposer, nous ne saurions néanmoins l'affirmer; seulement, nous constatons qu'Angers est la première localité qui nous l'ait montrée.

POIRE BEURRÉ D'AMAULIS. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

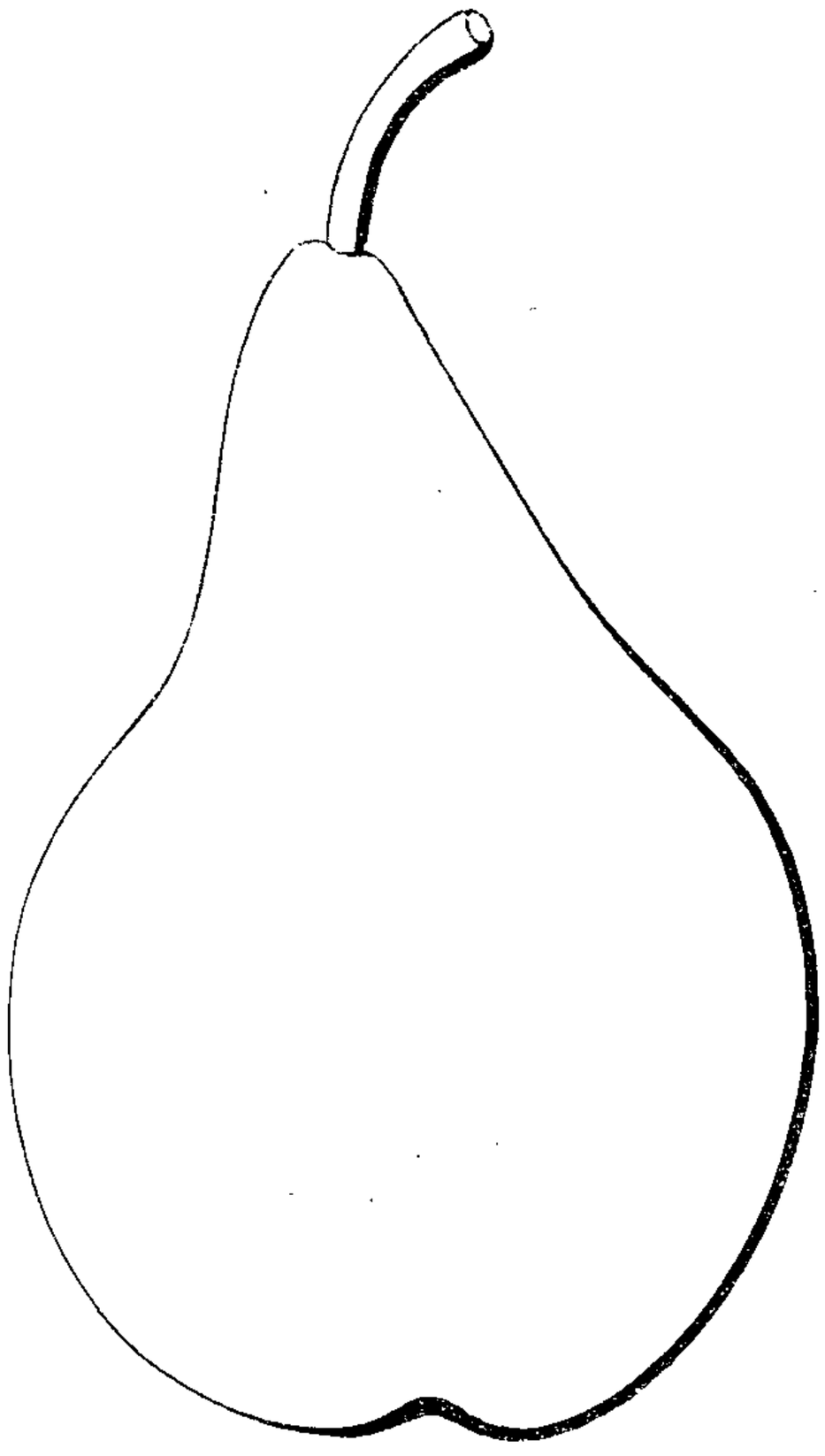
POIRE BEURRÉ D'AMBLEUSE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ D'AMBOISE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

---

156. POIRE BEURRÉ D'ANGLETERRE.

Synonymes. — *Poires :* 1. D'ANGLETERRE (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 10). — 2. D'ANGLETERRE DE LA SAINT-DENIS (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, édition de 1687, chap. Poirier). — 3. GISAMBERT (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 134). — 4. D'AMANDE (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569). — 5. BEC D'OISEAU (*Id. ibid.*). — 6. DE FINOIS (*Id. ibid.*). — 7. DES FINOIS (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, courts, fortement coudés, brun grisâtre, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non appliqués, ayant les écailles disjointes et bombées. — *Feuilles :* petites, généralement elliptiques, dentées ou crénelées sur leurs bords, munies d'un pétiole court et épais.

FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — Des plus faibles sur cognassier, où la forme pyramidale ne lui réussit jamais, cet arbre doit se greffer sur franc, et là encore il prospère beaucoup mieux en haute tige qu'en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* allongée, régulière, un peu ventrue vers la base, fortement étranglée près du sommet, qui habituellement n'est jamais très-obtus. — *Pédoncule :* de longueur variable, menu, arqué, implanté à fleur de peau et quelquefois continu avec le fruit. — *Œil :* large, ouvert, presque saillant, bien fait,

habituellement cotonneux. — *Peau :* rude au toucher, vert jaunâtre, passant au grisâtre près du pédoncule, entièrement semée de points roux et portant quelques marbrures fauves. — *Chair :* blanche, fine, fondante, assez pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante, acidulée, sucrée, aromatique et délicate.

MATURITÉ. — Fin septembre, se prolongeant jusqu'à la moitié d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Olivier de Serres n'ayant pas cité cette poire en 1600, dans son *Théâtre d'agriculture*, et le Lectier, qui écrivit en 1628, étant le premier pomologue chez lequel on la rencontre, nous croyons qu'elle ne saurait être antérieure aux dernières années du XVI^e^ siècle. Quant à son lieu d'origine, le nom de poire d'Angleterre, qui fut constamment le sien, paraît l'indiquer formellement. Toutefois, un auteur bien connu du monde horticole, feu Poiteau, s'inscrivit en ces termes contre cette opinion, en 1846 :

« Je commence par rappeler que nous avons cultivé cette poire longtemps avant qu'elle fût connue en Angleterre, et conséquemment elle ne vient pas de ce pays, comme plusieurs le croient. » (*Pomologie française*, t. III, n° 15.)

Mais là, Poiteau s'éloigne entièrement du sentiment général; aussi ne pouvons-nous accepter son dire, qu'aucune preuve ne vient appuyer. En 1676, le Beurré d'Angleterre était encore assez rare pour qu'on crût devoir signaler aux amateurs la pépinière la mieux approvisionnée en poiriers de cette espèce : « Vous trouverez « chez M. de Sèves, à Chilly, poires d'Angleterre de toutes façons, mûrissant en « septembre, et des meilleures, » écrivait Triquel, prieur de Saint-Marc. (*Instructions pour les arbres fruitiers*, chap. Poirier.) Le Chilly ainsi désigné est un hameau situé commune de Marcilly-en-Villette (Loiret); il possède une ancienne maison seigneuriale, qui sans doute fut la demeure de ce M. de Sèves. En tout cas, voici un rapprochement intéressant à faire : c'est que le Beurré d'Angleterre ayant été cultivé à Orléans dès 1628, dans le verger de le Lectier (*Catalogue*, p. 10), resta jusqu'en 1676 une variété dont l'Orléanais eut en quelque sorte le monopole. D'où l'on pourrait conclure, ce semble, que le Lectier en fut l'importateur, lui qui recherchait avec tant d'empressement — nous l'avons constaté plus haut, page 238 — les fruits nouveaux.

Observations. — Ce Beurré a le défaut de blettir aisément, même sur l'arbre, si l'on tarde trop à le cueillir. Il faut donc le surveiller non-seulement au fruitier, mais encore au jardin. Il se vend sur tous nos marchés. Paris en consomme une prodigieuse quantité, et c'est lui qu'on y offre aux ouvriers sous le cri populaire et railleur de : *Un sou l'tas, les Anglais!* — Les poires Archiduc-Charles et Bec-d'Oie ne sont pas, comme le portent quelques Catalogues, identiques avec ce Beurré; en consultant pages 153 et 187, leur article, on verra par quels caractères elles s'en éloignent. — Quant au nom poire de Finois ou des Finois, réellement synonyme de Beurré d'Angleterre, c'est surtout dans le Calvados, l'Orne et l'Eure, qu'il a cours le plus ordinairement.

POIRE BEURRÉ D'ANJOU. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

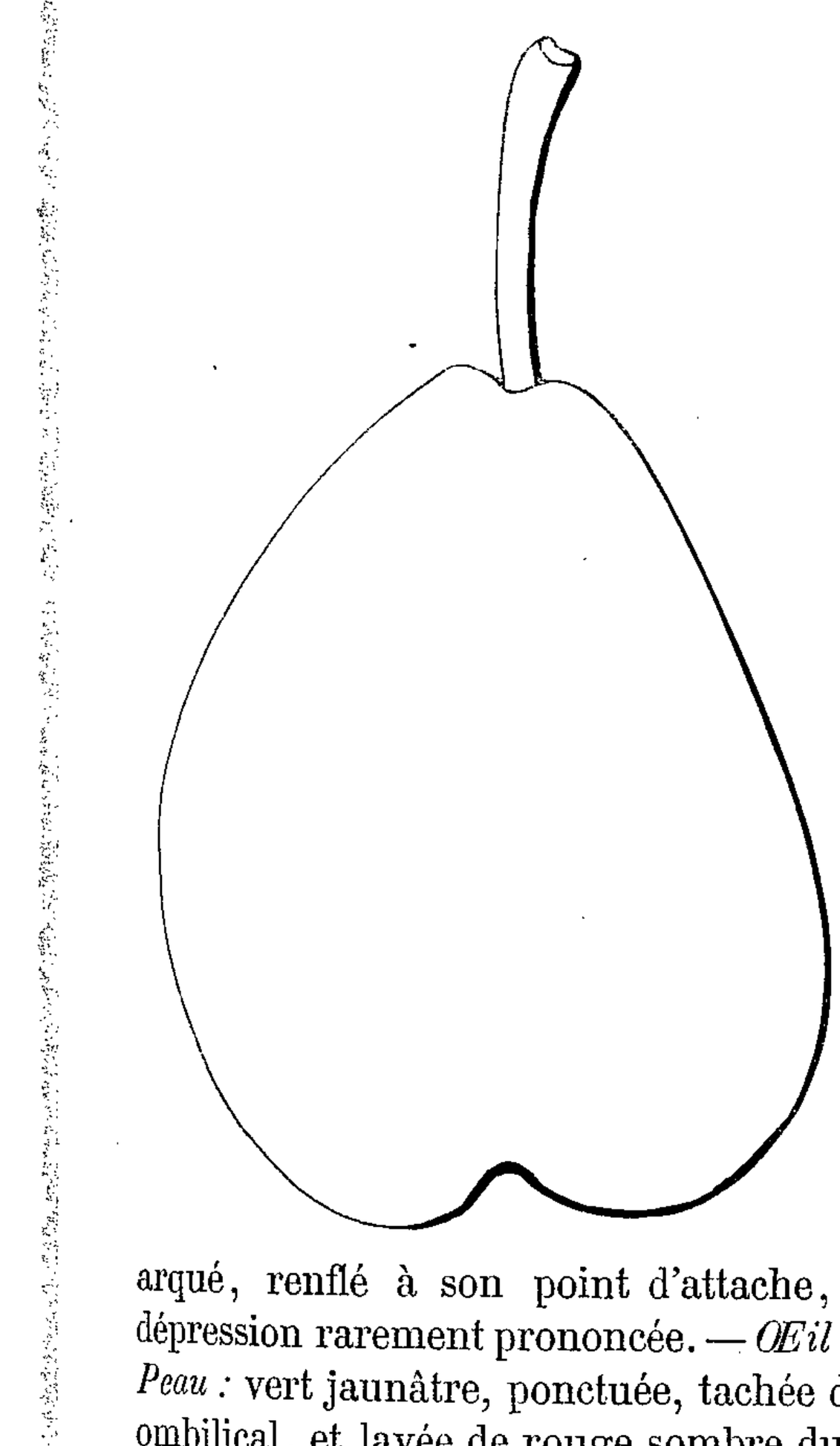
POIRE BEURRÉ ANNA AUDUSSON (du Comice horticole d'Angers, POMOLOGIE DE MAINE-ET-LOIRE, 1850, p. 22). — Synonyme de poire *Anna Audusson*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ D'ANTIN. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

---

157. Poire BEURRÉ ANTOINE.

Synonyme. — *Poire* Saint-Germain fondant (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1852, p. 24).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, gros, de longueur moyenne, bien coudés, légèrement duveteux, brun clair, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets des plus ressortis. — *Yeux :* de grosseur considérable, ovoïdes, à écailles faiblement entr'ouvertes, non adhérents, souvent même formant éperon. — *Feuilles :* luisantes, un peu coriaces, vert clair cuivré, ovales-arrondies, denticulées, ayant le pétiole court, épais et roide.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sur cognassier, sa vigueur est ordinaire ainsi que sa croissance, et ses pyramides sont habituellement assez jolies, assez touffues. Sur franc, nous ne l'avons pas encore étudié, mais il doit y prospérer convenablement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde légèrement ventrue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, droit ou arqué, renflé à son point d'attache, régulièrement implanté au milieu d'une dépression rarement prononcée. — *Œil :* grand, ouvert, bien fait, assez enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, tachée de brun clair, striée de même dans le bassin ombilical, et lavée de rouge sombre du côté du soleil. — *Chair :* fine, blanchâtre, fondante, pierreuse et juteuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, de saveur très-délicate.

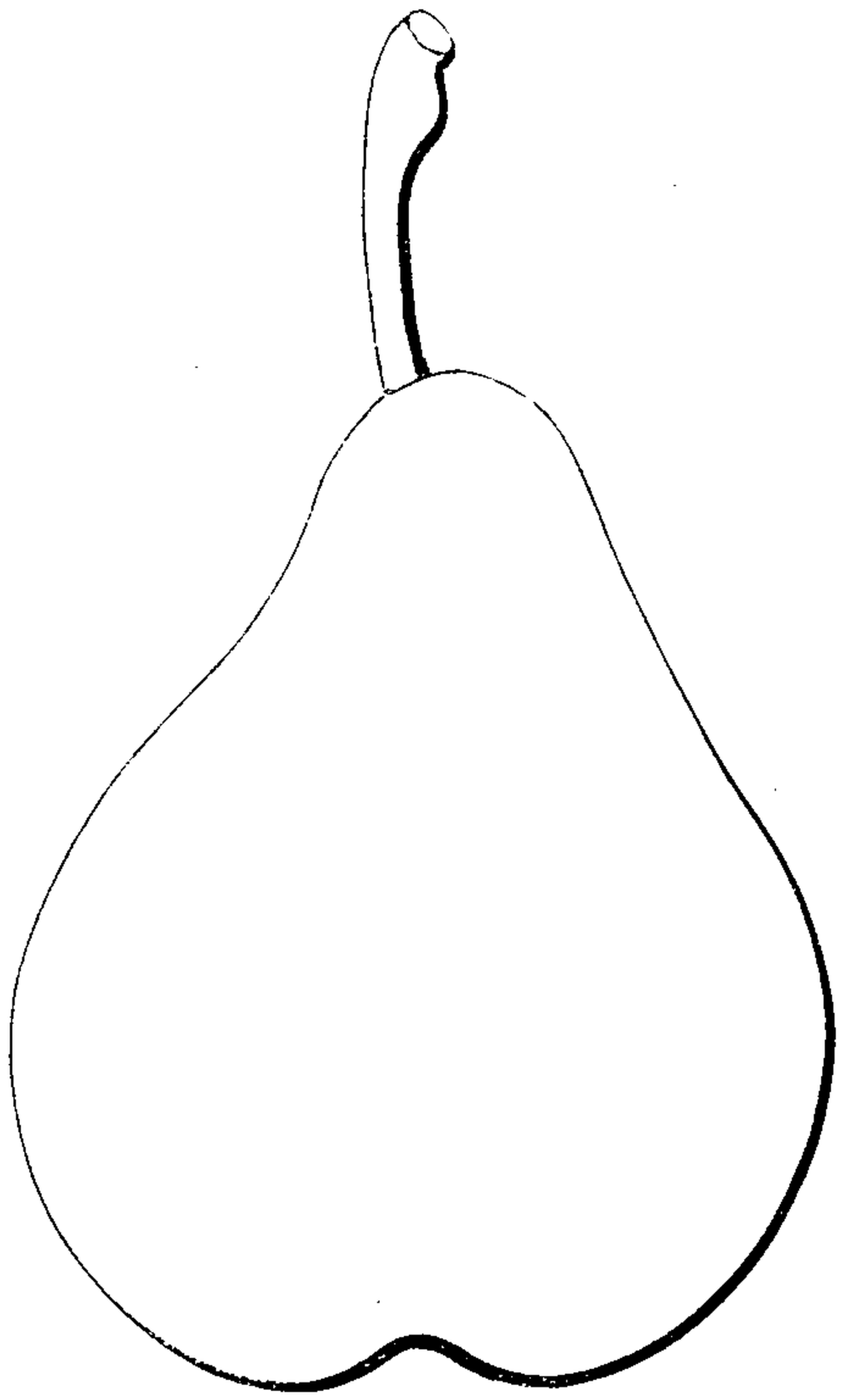
Maturité. — Fin août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagné dans le faubourg de Vaise, à Lyon, chez M. Nérard, pépiniériste, ce poirier provient d'un semis de pepins de Doyenné fait en 1822. Le pied-mère se mit à fruit en 1833. En 1851, M. Willermoz, secrétaire général du Congrès pomologique, en donnait une excellente description dans la livraison de septembre des *Annales de la Société d'Horticulture de Lyon*. Présentement, cette variété est assez recherchée.

Observations. — Vers 1849 nous reçûmes comme espèce nouvelle des greffes d'un prétendu *Saint-Germain fondant*, qui n'était autre que le Beurré Antoine. Il y aurait intérêt, certes, à indiquer ici la source d'où nous vint cette fausse variété, mais aucune note n'en a été prise et notre mémoire ne peut non plus nous le rappeler.

158. Poire BEURRÉ ANTOINETTE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, faibles, très-longs, flexueux, rouge ardoisé, abondamment ponctués et ayant les coussinets presque aplatis. — *Yeux :* petits, courts, à large base, appliqués contre le bois au sommet du rameau et placés en éperon à sa partie inférieure. — *Feuilles :* moyennes ou petites, ovales-allongées, profondément dentées, à pétiole court, fort et rosé.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — C'est un arbre de vigueur moyenne, prospérant mieux sur franc que sur cognassier, développant vite son écusson, mais dont les pyramides, quoiqu'assez jolies, sont habituellement peu ramifiées et peu feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* oblongue, obtuse, légèrement ventrue, régulière. — *Pédoncule :* assez long, assez gros, droit ou arqué, renflé à son point d'attache et généralement inséré à fleur de peau, et obliquement, en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée et marbrée de brun, maculée de fauve autour du pédoncule et parfois colorée du côté du soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, demi-fine, demi-fondante, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, aromatique et des plus savoureuses.

Maturité. — Fin septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Alexandre Bivort, auquel la Belgique doit plusieurs variétés de poires d'un mérite incontestable, est l'obtenteur de ce fruit. Il le gagna en 1846, à Geest-Saint-Rémy, près Jodoigne, et le dédia à sa femme. Il l'a décrit et figuré dans son *Album de pomologie*, année 1847, page 83.

Observations. — Cette espèce, en vieillissant, a perdu quelque peu de sa tardiveté. Ses premiers produits mûrirent en novembre ; mais actuellement, de l'aveu même de M. Bivort, le Beurré Antoinette se mange dès la mi-septembre. Chez nous, dans l'Anjou, il est plus hâtif, car souvent nous l'avons dégusté fin août. Rappelons en terminant que sa grosseur, assez variable, dépasse parfois celle du type reproduit ci-dessus.

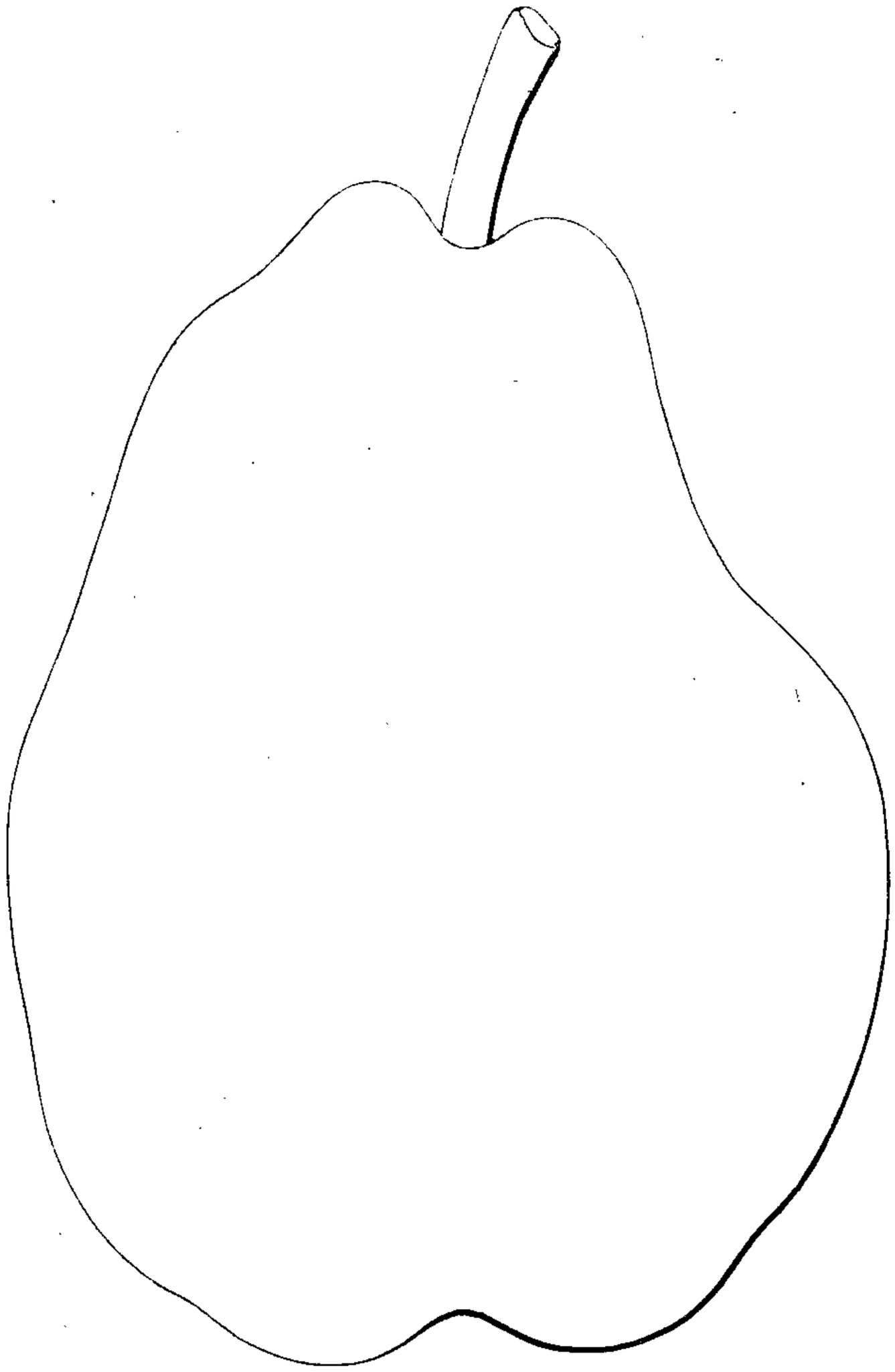
Poire BEURRÉ D'APREMONT. — Synonyme de *Beurré Bosc*. Voir ce nom.

---

159. POIRE BEURRÉ D'ARENBERG.

Synonymes. — *Poires :* 1. GLOUX-MORCEAU (Parmentier, en 1820, cité dans les *Transactions of the horticultural Society of London*, 1824, t. V, Appendix n° 2, p. 6). — 2. BEURRÉ D'HARDENPONT D'HIVER [en Belgique] (Van Mons, *Bulletin des sciences agricoles et économiques*, publié par le baron de Férussac, 1825, t. IV, p. 199). — 3. GLOUT-MORCEAU (Lindley, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1830, t. VII, p. 179). — 4. GOULUE-MORCEAU DE CHAMBRON (baron de Férussac, *Bulletin des sciences agricoles et économiques*, 1830, t. XIV, p. 265). — 5. BEURRÉ DE CAMBRON (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569-VI). — 6. BEURRÉ DE KENT (A. Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 9). — 7. GLOU-MORCEAU DE CAMBRON (Société Van Mons, *Catalogue des fruits cultivés dans son jardin*, 1854, p. 31). — 8. BEURRÉ D'HARDENPONT DE CAMBRON (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 9. GOULU-MORCEAU (*Id. ibid.*). — 10. BEURRÉ LOMBARD (*Id. ibid.*, et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 12). — 11. GOULU-MORCEAU DE COMBRON (Congrès pomologique, *ibidem*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* excessivement nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à la base, des plus gros et des plus longs, géniculés, vert grisâtre, à lenticelles fines et abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, à écailles disjointes, duveteux, adhérents à la partie supérieure du rameau et parfois sortis en éperon à l'autre extrémité. — *Feuilles :* vert foncé, elliptiques-allongées, généralement contournées, ayant les bords fortement dentés, le pétiole court et très-nourri.

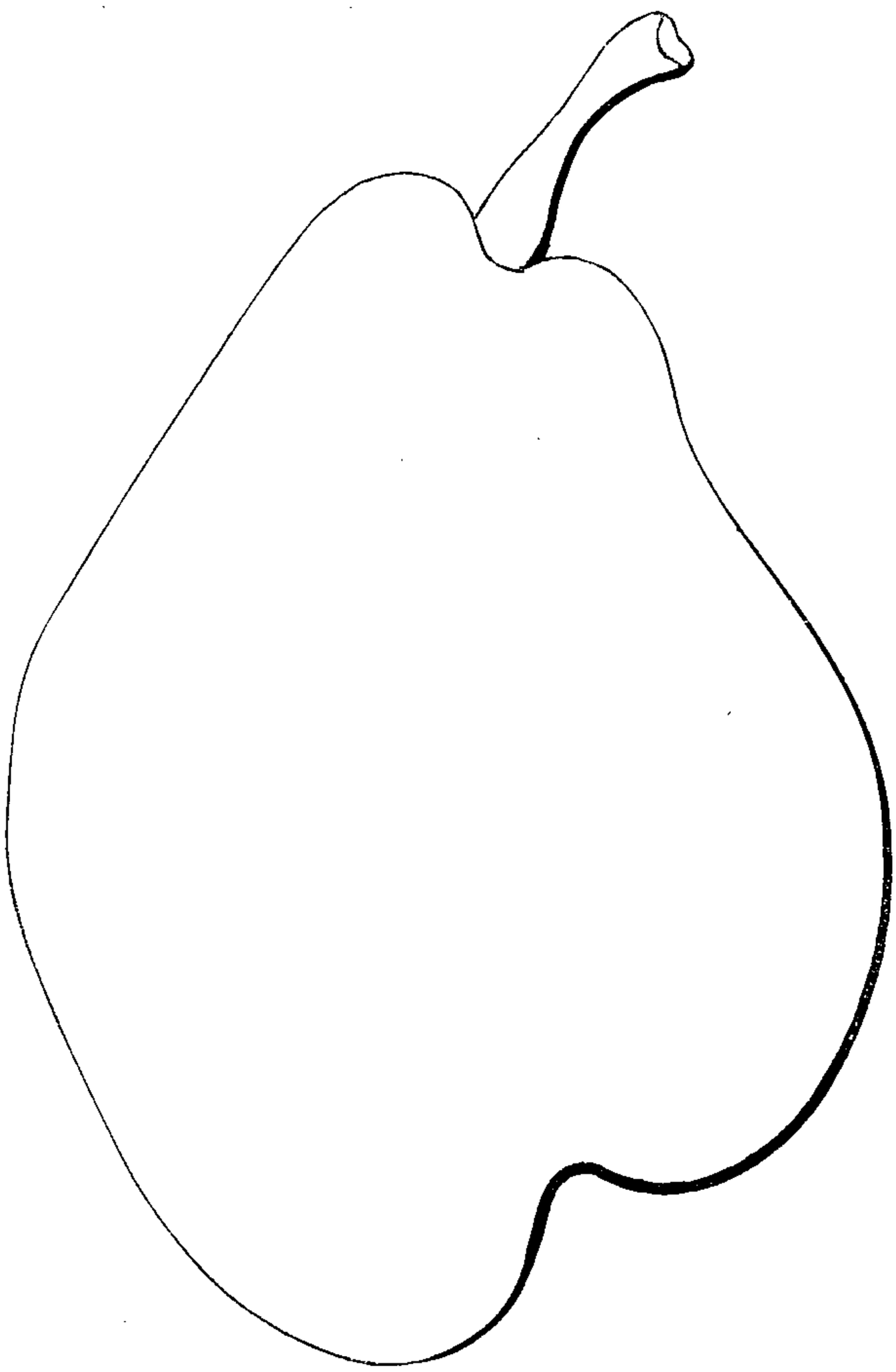
FERTILITÉ. — Variable.

CULTURE. — Vigoureux et rustique, ce poirier pousse aussi bien sur cognassier que sur franc; il est d'un développement précoce; ses pyramides sont admirables, à ce point qu'on en trouverait difficilement de plus parfaites.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* oblongue, ventrue, bosselée, irrégulière, mais se rapprochant fréquemment de notre deuxième type, où elle est contournée et toute déprimée d'un côté. — *Pédoncule :* court,

gros, droit ou recourbé, souvent renflé à ses extrémités, obliquement inséré, et parfois en dehors de l'axe du fruit, au centre d'un large évasement à bords des plus accidentés. — *Œil :* très-ouvert, grand, à divisions presque foliacées, placé dans un bassin étroit, assez profond et entouré de bosselettes ou de côtes faiblement accusées. — *Peau :* jaune clair légèrement verdâtre, ponctuée de roux, striée de même dans la cavité ombilicale, tachée de brun autour du pédoncule et généralement lavée de rose tendre sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, à peu près exempte de pierres. — *Eau :* toujours très-abondante, acidule, sucrée, parfois aigrelette, douée d'une saveur parfumée des plus exquises.

Poire Beurré d'Arenberg. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — De novembre jusqu'au début de février, et quelquefois, mais très-rarement, atteignant le mois de mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les trois noms portés simultanément chez les Anglais, les Belges et les Français, par cette délicieuse poire d'abord peu répandue, ont fait naître autour d'elle bien des erreurs; comme aussi on l'a confondue longtemps avec le *Beurré d'Hardenpont d'Automne*, gagné par Van Mons, ainsi qu'avec l'*Orpheline d'Enghien*, variétés décrites plus loin à leur rang alphabétique. Aujourd'hui, qu'elle est cultivée par toute l'Europe, les documents abondent pour déterminer son origine; essayons de les utiliser.

Le premier nom qu'on lui appliqua fut celui de son obtenteur. Van Mons l'a constaté en 1825, dans le *Bulletin des sciences agricoles et économiques* alors publié à Paris sous la direction du baron de Férussac :

« *Beurré d'Hardenpont d'Hiver.* — Cette poire précieuse [disait le professeur belge] a été obtenue dans le Hainaut, il y a cent ans environ, par le conseiller ecclésiastique Hardenpont, à sa campagne de Paniselle, près de Mons. » (Tome IV, p. 199.)

Son deuxième nom, *Gloux-Morceau*, que l'on supposait sorti d'Angleterre, lui fut, au contraire, donné en Flandres avant 1819, car Parmentier, bourgmestre d'Enghien et grand amateur de fruits, expédia ce Beurré ainsi étiqueté, en novembre 1820, à la Société d'Horticulture de Londres. Et les *Transactions* (Mémoires) de ladite Société attestent ce fait (tome V, an. 1824, 2e Appendice, p. 6);

de même qu'on y lit également la rectification suivante : « Dumortier-Rutteau, de « Tournay, écrivant en 1826 à John Lindley [1], lui fit observer que la véritable « orthographe du nom de cette poire, était *Glout-Morceau.* » (Tome VII, an. 1830, p. 179.) Rectification des plus fondées et qu'appuient tous nos vieux *Glossaires.* Le mot GLOUT vient en effet, d'après eux, du latin *gluto* ou du celtique *gluth*, termes se traduisant ici par friand.... Donc, Glout-Morceau équivaut à Friand-Morceau, qualification que ne dément certes pas l'exquise saveur de ce Beurré.

Si maintenant nous recherchons quelles causes valurent à cette variété son troisième nom, celui de *Beurré d'Arenberg*, que nous lui conservons parce qu'en France chacun le lui connaît depuis soixante ans, voilà ce qu'un auteur belge, M. Auguste Royer, va nous apprendre :

« .... Cette poire, dont la première apparition date environ de 1759, resta longtemps inconnue des pomologistes français. Ce ne fut que vers 1806 que Louis Noisette l'introduisit en France. Dans un voyage qu'il fit à cette époque au château du duc d'Arenberg, à Hervelé près Louvain, il remarqua plusieurs fruits qui lui étaient inconnus et qui lui parurent mériter d'entrer dans ses collections.... Personne ne lui ayant fait connaître le vrai nom de cette poire (*Beurré d'Hardenpont*), Noisette crut alors être en droit de lui assigner celui de BEURRÉ d'ARENBERG... Je tiens ces détails de M. Noisette lui-même. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 9.)

Et M. Auguste Royer n'avançait là rien d'inexact, puisqu'en 1839 le pépiniériste Noisette avait affirmé ce qui suit, page 129 de son *Jardin fruitier :*

« *Beurré d'Arenberg.* — Nous regardons cette poire comme la plus délicieuse que nous connaissions. Nous l'avons rapportée en 1806 des jardins du duc d'Arenberg, en Belgique. »

Observations. — Il n'existe aucune identité entre ce fruit et le *Beurré Duval*, poire mûrissant au commencement de septembre; c'est donc par méprise que M. du Breuil, en 1854, faisait ce dernier nom synonyme du premier, à la page 569-VI du tome II de son *Cours d'arboriculture.* — On croit généralement que le Beurré d'Arenberg ne saurait dépasser le mois de janvier; c'est un tort, car dans l'Anjou, où cependant on le mange souvent dès la mi-novembre, nous l'avons conservé bon, quelquefois, jusqu'en mars; et les cahiers de dégustation du Comice horticole de Maine-et-Loire en fournissent la preuve. — La grosseur de ce fruit peut atteindre un volume bien plus considérable que celui des types figurés ci-dessus. Ainsi à Chartres, lors de l'exposition de 1862, il s'en trouva dans le lot envoyé par M. Baubion qui pesaient 500 grammes; mais il très-rare d'en rencontrer beaucoup qui puissent accuser un semblable poids.

POIRE BEURRÉ D'ARENBERG (EN BELGIQUE). — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien.* Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ D'ARGENSON. — Synonyme de poire *Passe-Colmar.* Voir ce nom.

---

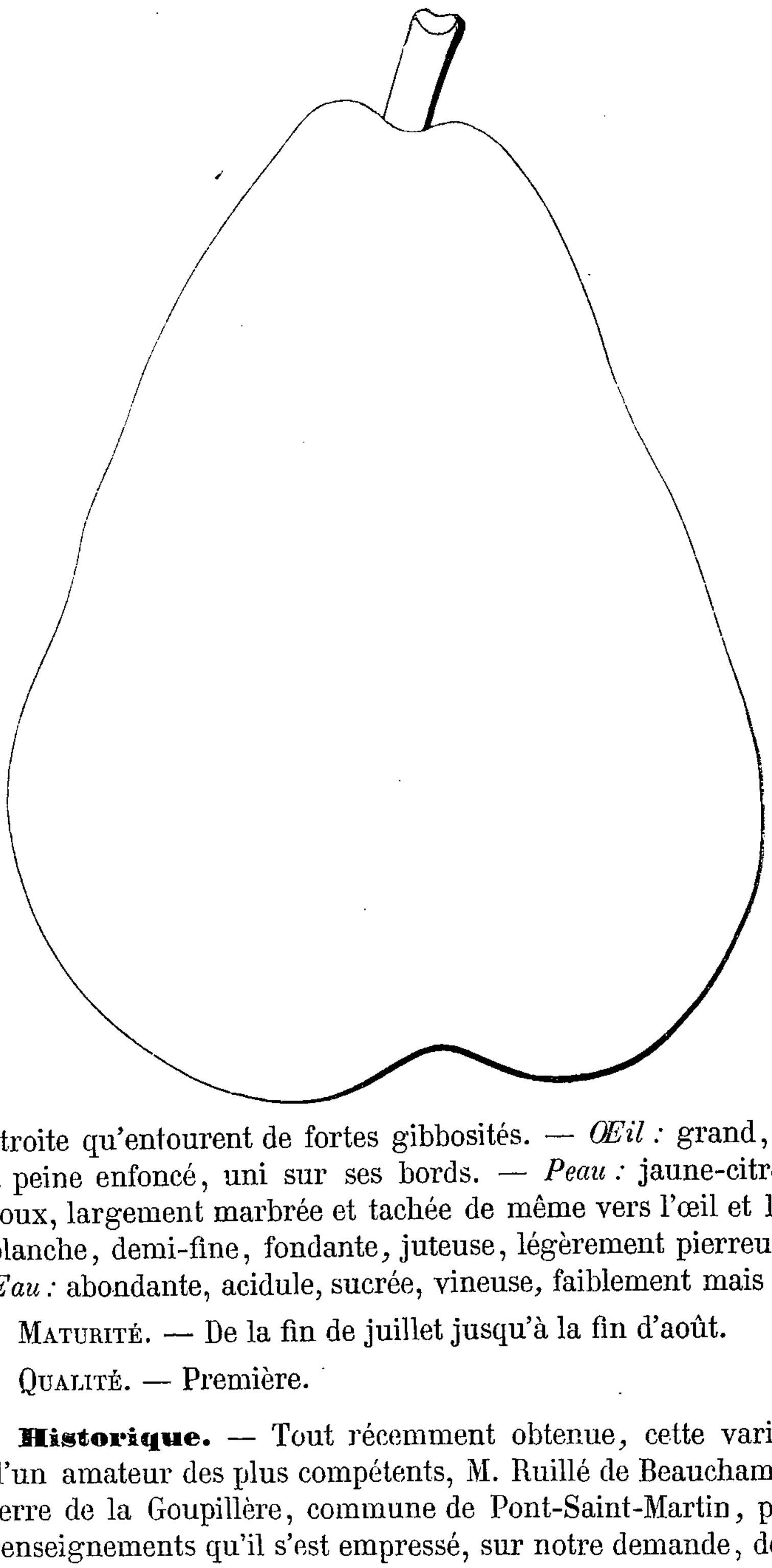
160. POIRE BEURRÉ DE L'ASSOMPTION.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, assez longs, gros, flexueux, généralement renflés à leur extrémité, brun-roux, ponctués de blanc sale et ayant les coussinets faiblement

[1] John Lindley était alors vice-secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres.

ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, écartés du bois et souvent formant éperon; mais ceux de la partie inférieure du rameau sont ordinairement plats et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, planes ou contournées, profondément dentées sur leurs bords et munies d'un pétiole roide et long.

Poire Beurré de l'Assomption. — *Premier Type.*



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier, très-vigoureux, pousse parfaitement sur cognassier; il fait des pyramides régulières, belles et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme:* variant habituellement entre la turbinée-allongée assez obtuse, et l'oblongue-cylindrique un peu ventrue à la base, un peu étranglée vers le sommet. — *Pédoncule :* court, bien nourri, rarement arqué, obliquement inséré dans une cavité étroite qu'entourent de fortes gibbosités. — *Œil :* grand, bien fait, bien ouvert, à peine enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* jaune-citron, ponctuée, striée de roux, largement marbrée et tachée de même vers l'œil et le pédoncule. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, juteuse, légèrement pierreuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, vineuse, faiblement mais délicatement parfumée.

Maturité. — De la fin de juillet jusqu'à la fin d'août.

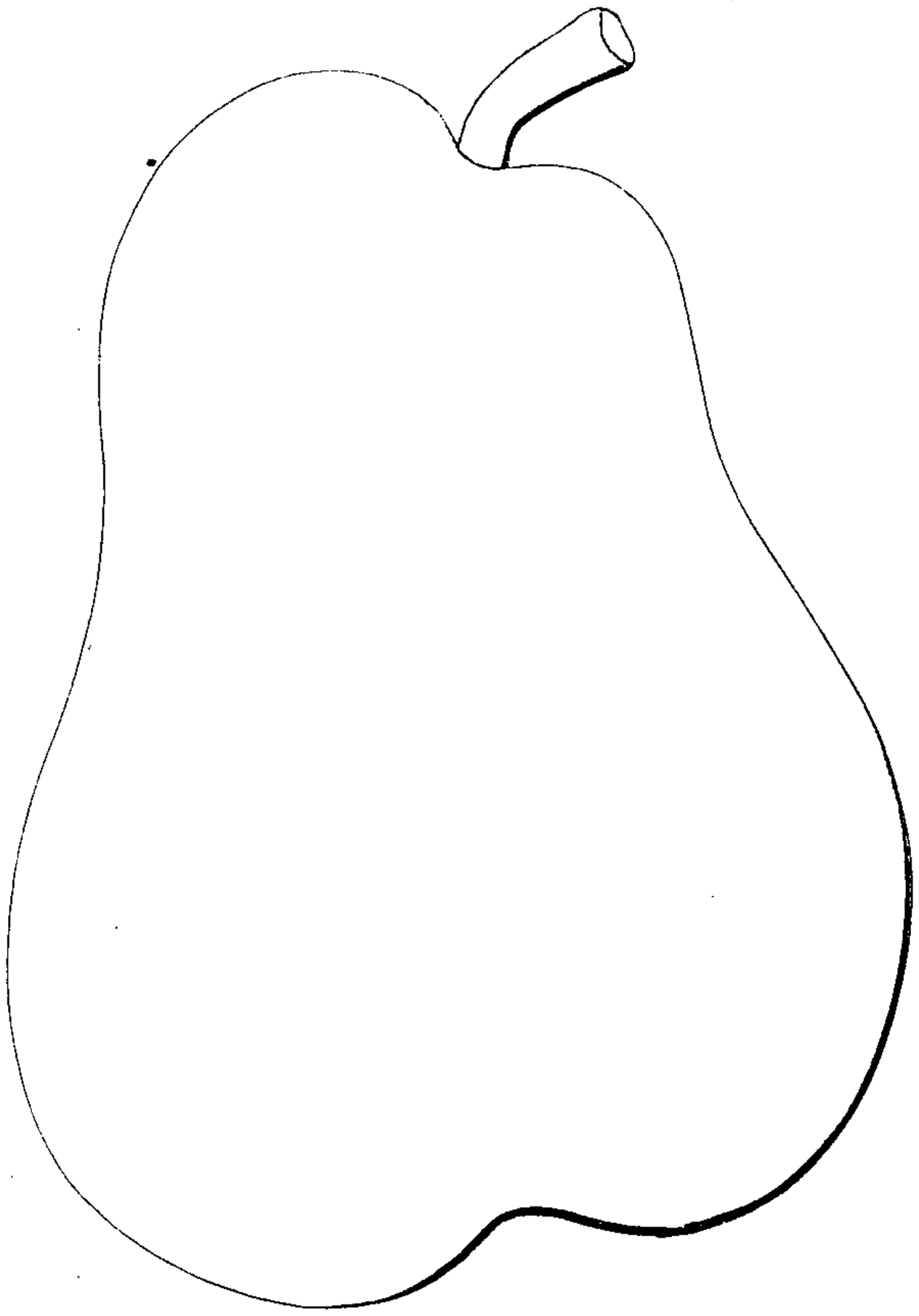
Qualité. — Première.

Historique. — Tout récemment obtenue, cette variété provient des semis d'un amateur des plus compétents, M. Ruillé de Beauchamp. Il l'a gagnée dans sa terre de la Goupillère, commune de Pont-Saint-Martin, près Nantes, et voici les renseignements qu'il s'est empressé, sur notre demande, de nous transmettre touchant l'origine de ce fruit :

« L'arbre-mère du Beurré de l'Assomption avait été greffé; mais supposant qu'il pouvait donner une espèce nouvelle, j'ai fait avec la tige, qui avait été détachée, deux greffes, l'une

sur un cognassier qu'on a placé le long d'un mur, et l'autre sur une pyramide dont la tête était morte. Cette dernière greffe m'a donné quelques fruits en 1863, et soixante-quinze poires en 1864. La greffe peut avoir, aujourd'hui, cinq ans. Après m'être assuré du mérite de ce fruit, j'ai pratiqué une incision sur le pied-type et obtenu ainsi une renaissance qui offre actuellement l'aspect d'une pyramide de plusieurs années. » (*Lettre du 25 octobre 1865.*)

Poire Beurré de l'Assomption. — *Deuxième Type.*



Observations. — Soumise en août 1864 à l'examen du Comité d'arboriculture de la Société centrale de Paris, cette poire fut ainsi appréciée par M. Michelin, vice-secrétaire de ce Comité : « Une « poire hâtive dont le nom, « Beurré de l'Assomption, in- « dique l'époque, a été trou- « vée très-bonne. Si la se- « conde année d'épreuves « est aussi satisfaisante que « la première, ce fruit pour- « ra, avec de bonnes chan- « ces, entrer au prochain « concours. » (*Journal de la Société impériale et centrale d'Horticulture*, 1865, pp. 89 et 404.) — Actuellement (20 août 1866), l'obtenteur de cette variété nous informe qu'on va la médailler tout prochainement; et ce sera justice, car en vieillissant ses produits n'ont rien perdu de leur bonté, de leur précocité; d'où suit qu'aucune poire hâtive ne peut, de nos jours, l'emporter sur ce Beurré, soit pour la grosseur soit pour la qualité.

---

161. Poire BEURRÉ AUDUSSON.

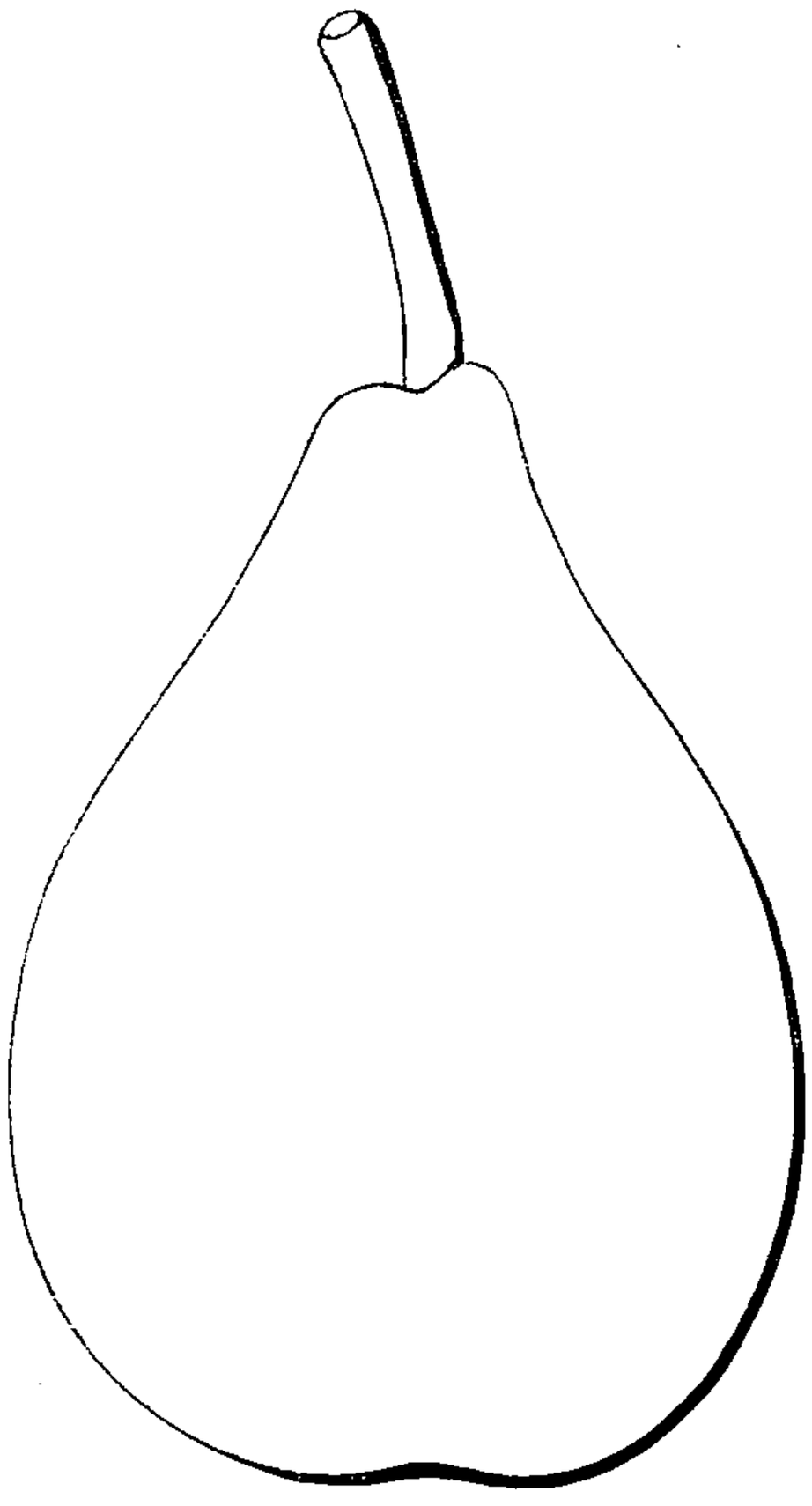
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, généralement étalés, gros, de moyenne longueur, droits, duveteux, brun-roux foncé, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, aplatis, cotonneux, appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales-allongées, habituellement duveteuses, ondulées et contournées, ayant les bords unis et le pétiole long et épais.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Sa vigueur est grande; on lui donne, comme sujet, le franc ou le cognassier; il fait de très-belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* allongée, légèrement obtuse, régulière. — *Pédoncule :* un peu court, mince, droit, faiblement renflé à la base, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* très-large, très-ouvert, très-développé, presque toujours saillant. — *Peau :* verdâtre, semée de gros points brun clair et colorée du côté du soleil. — *Chair :* demi-fine, blanchâtre, assez fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, douceâtre, peu savoureuse, peu parfumée.

Poire Beurré Audusson.



Maturité. — Fin août et début de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Il résulte d'une note insérée dans les *Mémoires* de la Société d'Agriculture d'Angers (année 1835, tome III, p. 105), qu'elle a été gagnée de semis, en 1833 ou 1834, par feu Anne-Pierre Audusson, alors pépiniériste même ville, cour Saint-Laud.

Observations. — Cette variété convient beaucoup, en raison de son excessive fertilité, pour la vente sur les marchés, où ses produits, qui se conservent sans blettir une dizaine de jours, peuvent arriver en parfait état.

Poire BEURRÉ AUDUSSON D'HIVER. — Synonyme de *Beurré Defays*. Voir ce nom.

---

162. Poire BEURRÉ AUGUSTE BENOIST.

Synonymes. — *Poires :* 1. Beurré Benoit (Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 53). — 2. Comte Odart (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1858, p. 30, n° 219). — 3. Auguste Benoist (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1859, p. 7). — 4. Doyenné Benoist (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 113).

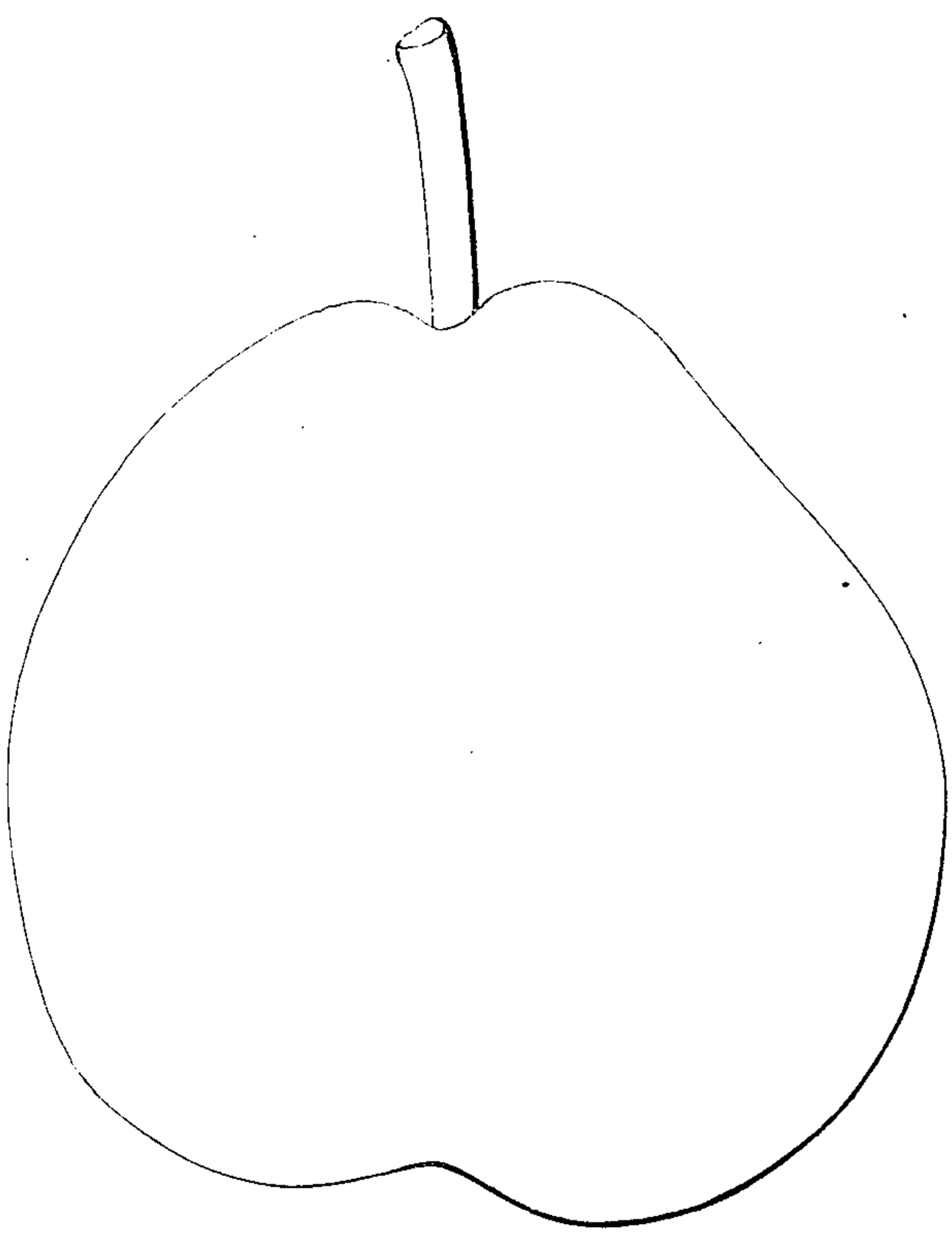
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, de grosseur moyenne, courts, géniculés, brun olivâtre faiblement rougi, ayant les lenticelles fines, abondantes, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* coniques, volumineux, très-écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales, acuminées, contournées, régulièrement dentées, portées sur un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Grande.

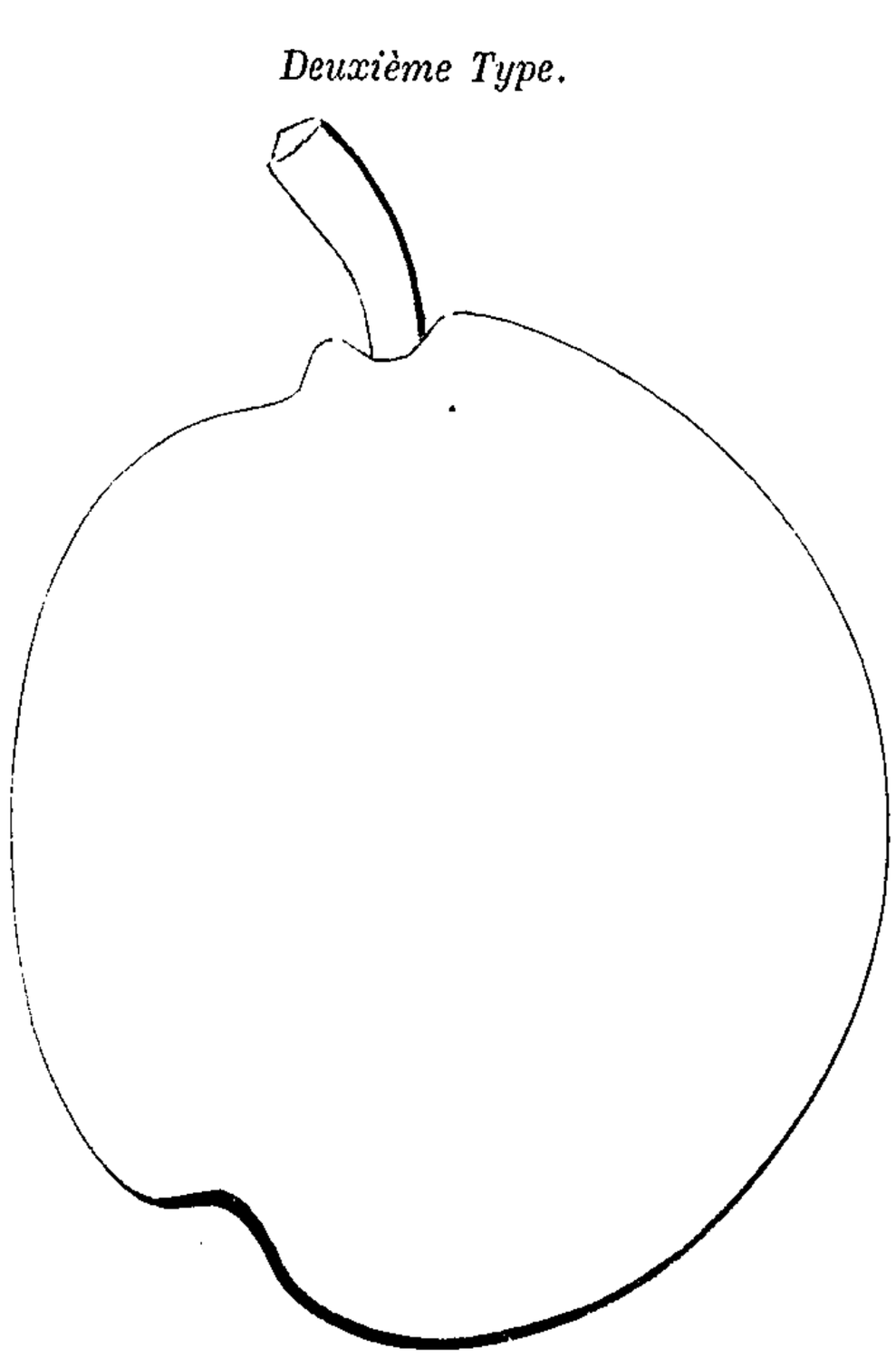
Culture. — De vigueur ordinaire, il est un peu faible sur cognassier, où il croît lentement; le franc lui convient donc mieux; ses pyramides sont assez belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie ou turbinée-arrondie, presque toujours déprimée d'un côté. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, fort, droit ou arqué, implanté dans un large évasement mamelonné. — *Œil :* petit, mi-clos, peu développé, peu enfoncé. — *Peau :* jaune-paille, ponctuée de fauve, tachée de même autour de l'œil et colorée de rouge-brun très-clair sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* excessivement blanche, demi-fine, fondante, juteuse, rarement pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, acidule, sucrée, vineuse, bien parfumée.

Poire Beurré Auguste Benoist. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



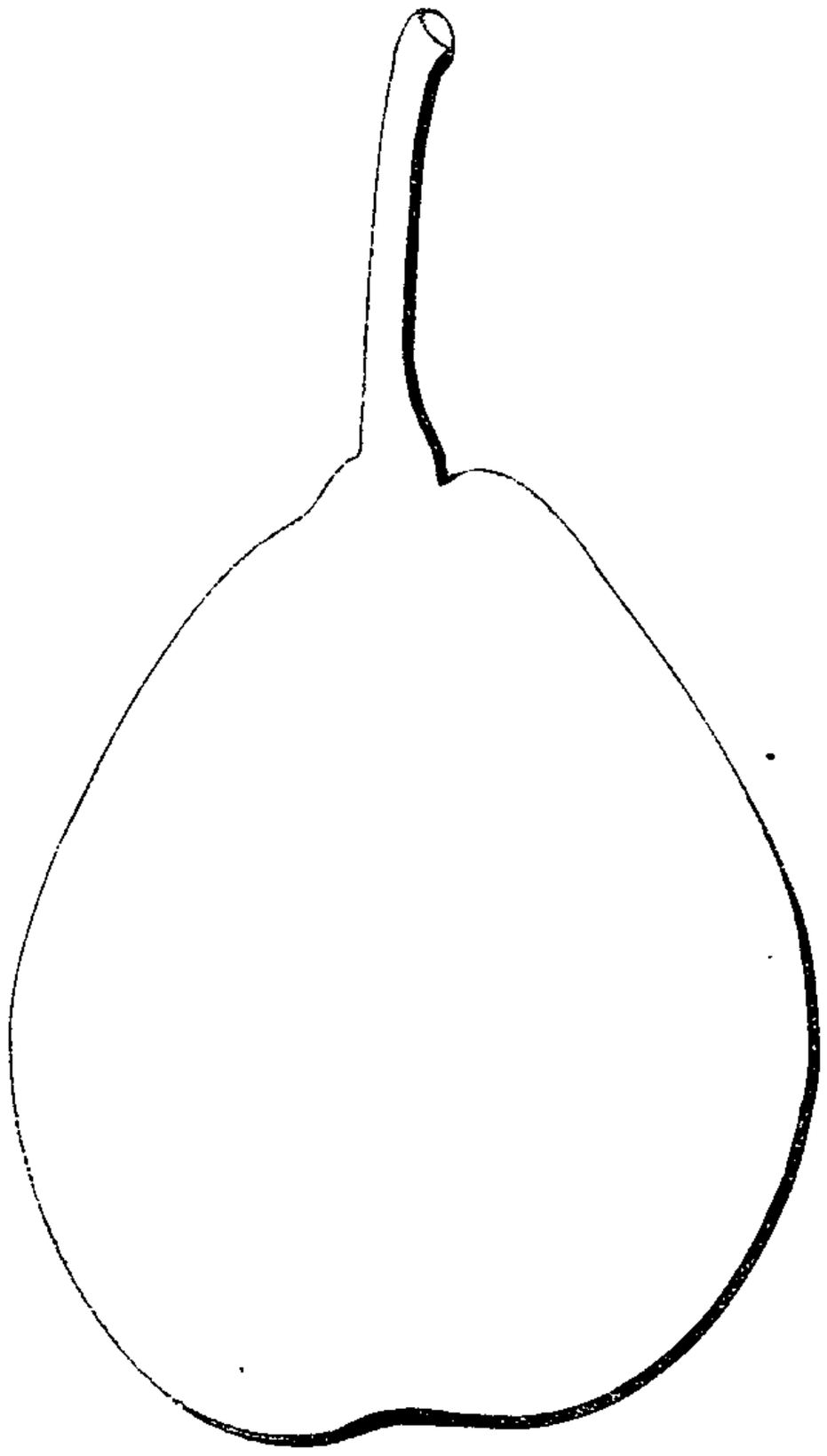
Maturité. — Fin septembre ou commencement d'octobre, et se prolongeant parfois, mais assez rarement, jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En octobre 1846, M. Auguste Benoist, pépiniériste à Brissac (Maine-et-Loire), remarqua dans une haie voisine de sa demeure, un jeune sauvageon aux branches duquel pendaient d'assez jolies poires. Il les goûta, reconnut leur mérite et greffa cette espèce nouvelle, dont il céda la vente à MM. Jamin et Durand, de Paris, qui en devinrent ainsi les véritables promoteurs.

Observations. — Vers 1852 ou 1853 on nous vendit, sous le nom de *Comte Odart*, un poirier que d'abord nous cultivâmes et propageâmes comme variété nouvelle. Mais quelques années plus tard ayant acquis la preuve qu'il offrait tous les caractères du Beurré Auguste Benoist, nous le fîmes passer du rang des espèces dans celui des synonymes.

163. Poire BEURRÉ AUNENIÈRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros, presque droits, gris-fauve nuancé de brun clair, à lenticelles rares et fines, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, appliqués contre l'écorce et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* rarement abondantes, grandes, ovales ou elliptiques, à bords assez profondément dentés, à pétiole long et épais.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On le greffe indistinctement sur franc ou sur cognassier; vigoureux et rustique, il se développe assez bien en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et souvent petite. — *Forme :* turbinée-ovoïde, légèrement ventrue et bosselée. — *Pédoncule :* assez long, assez gros, arqué, continu avec le fruit, régulièrement implanté, charnu et plissé à la base. — *Œil :* grand, mi-clos, mal fait, à peine enfoncé, entouré généralement de faibles gibbosités. — *Peau :* jaune-citron, finement ponctuée de brun-roux, lavée de rose clair du côté du soleil et montrant ordinairement quelques taches fauves en partie squammeuses. — *Chair :* blanche, demi-fine, ferme quoique fondante, pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, d'agréable saveur, mais peu parfumée.

Maturité. — De la moitié d'octobre jusqu'à la moitié de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le seul auteur qui nous ait parlé de ce fruit, c'est le baron Biedenfeld, pomologue allemand connu surtout par son *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, publié à Iéna en 1854. C'est dans cet ouvrage qu'il mentionne le Beurré Aunenière (page 55), dont Van Mons, selon lui, fut l'obtenteur. Mais il a quelque peu défiguré le nom de ce fruit, en l'orthographiant Annènière. Il faut croire, si la description de Biedenfeld est exacte, que ce Beurré prospère mieux en Allemagne qu'en France, puisqu'il le dit gros et de première qualité. Chez nous, on l'a vu plus haut, il n'acquiert au contraire qu'un faible volume et se montre médiocre, plutôt que bon.

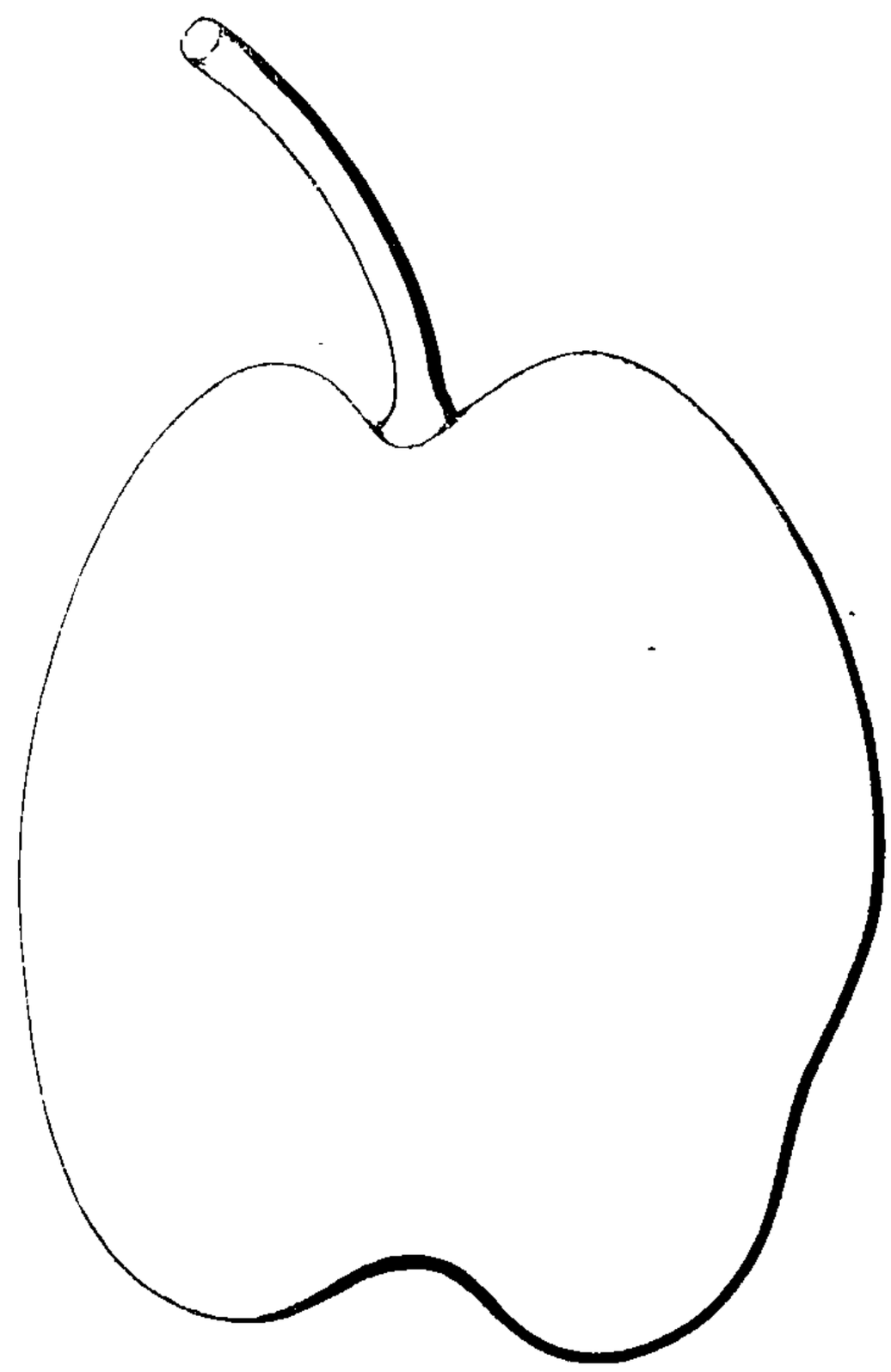
Poire BEURRÉ AURORE. — Synonyme de *Beurré Capiaumont*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'AUSTERLITZ. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'AUSTRASIE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

---

164. Poire BEURRÉ D'AVOINE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux et étalés, gros, des plus longs, géniculés, duveteux, fauve olivâtre, abondamment et finement ponctués, à coussinets aplatis, à mérithalles généralement longs. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, peu écartés du bois au sommet du rameau, sortis en éperon à sa base; ils ont les écailles légèrement disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, contournées sur elles-mêmes, irrégulièrement dentées, cotonneuses, ayant le pétiole court et fort.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Cet arbre est de vigueur moyenne et toujours un peu faible sur cognassier; cependant il y fait de jolies pyramides. Nous ne l'avons pas encore étudié sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue-cylindrique, contournée, irrégulière, aplatie à la base. — *Pédoncule :* long, mince, courbé, très-renflé à son point d'insertion, obliquement implanté au milieu d'un large et profond évasement. — *Œil :* ouvert, grand, bien fait, placé dans un vaste bassin à bords accidentés. — *Peau :* jaune verdâtre, parsemée de points fauves et portant près de l'œil et du pédoncule quelques taches squammeuses de couleur verdâtre. — *Chair :* blanche, grossière, cassante, légèrement pierreuse. — *Eau :* peu abondante, mais douce, savoureuse et sucrée.

Maturité. — De la mi-octobre jusqu'en janvier ou commencement de février.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Ce Beurré a été gagné par M. Tuerlinckx, de Malines, obtenteur également de l'énorme et jolie poire à cuire qui porte son nom. Il l'a dédié au docteur d'Avoine, son concitoyen et l'un des fondateurs de la Société Van Mons, instituée en Belgique pour aider à l'amélioration des espèces fruitières. Nous ignorons l'époque précise à laquelle ce poirier fructifia pour la première fois, mais nous pensons qu'en 1849, lorsque nous commençâmes à le greffer, on venait seulement de le mettre en vente.

Observations. — Biedenfeld, dans son *Handbuch aller bekannten Obstsorten* (1854), décrit ce fruit et le dit mûrissant en février, puis se gardant jusqu'en mai (page 12). M. de Liron d'Airoles, qui lui consacre aussi une courte note, page 9 du Supplément de sa *Liste synonymique des variétés du poirier* (1859), s'accorde avec Biedenfeld pour le faire mûrir en février, mais ne lui assigne que le mois de mars comme terme extrême de conservation. Néanmoins, cette tardiveté nous étonne encore, car la maturité du Beurré d'Avoine a constamment lieu, dans nos écoles,

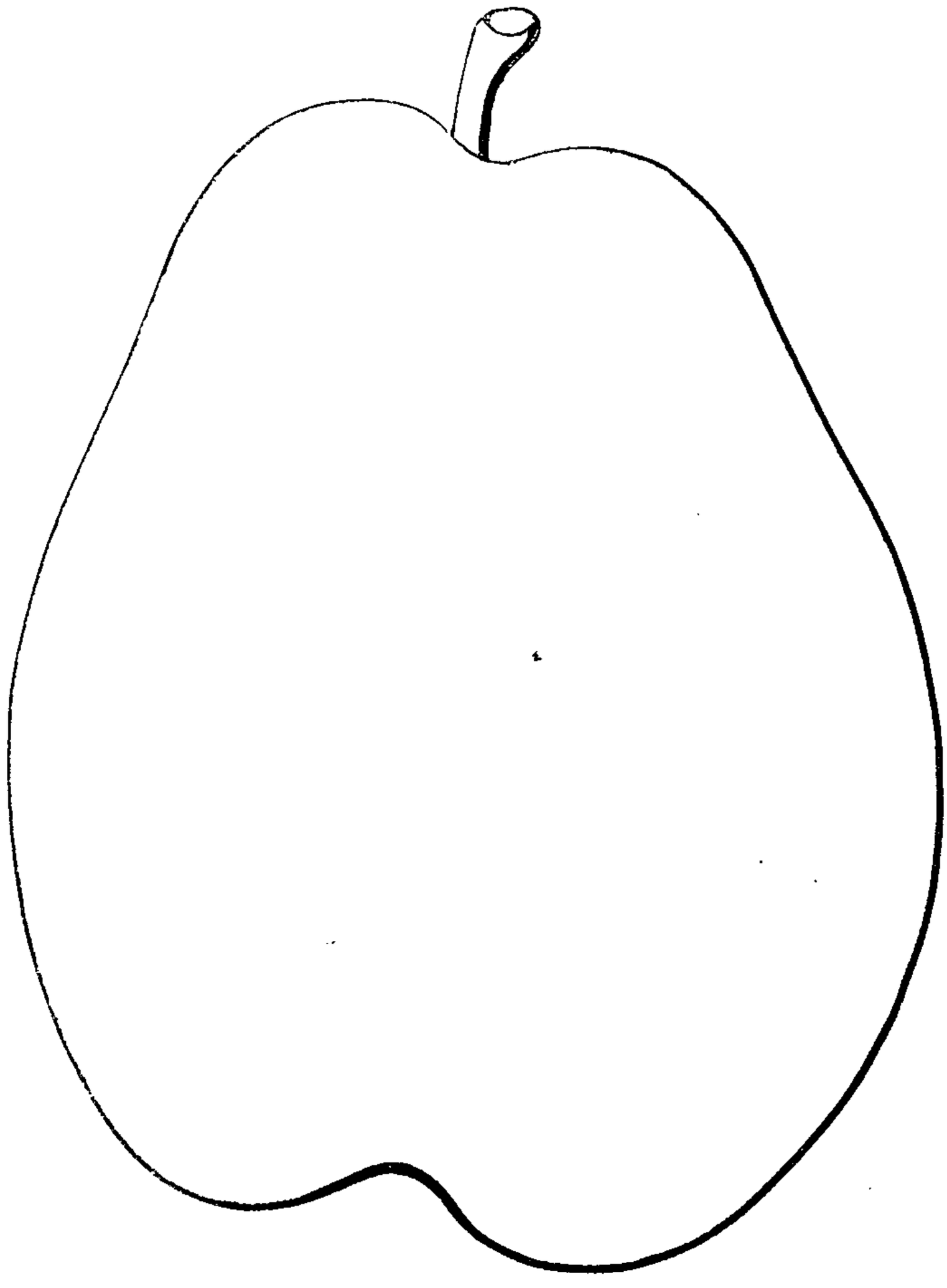
vers la mi-octobre, et rarement nous l'avons vu dépasser au fruitier les derniers jours de janvier. Voilà pourquoi il nous paraît difficile qu'on puisse le manger bon au mois de mai, ou même au mois de mars.

Poire BEURRÉ D'AVRANCHES. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches*. Voir ce nom.

---

165. Poire BEURRÉ BACHELIER.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bachelier (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1861, t. III). — 2. Chevalier (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, presque érigés ou légèrement et régulièrement étalés, gros, peu longs, coudés, brun verdâtre, finement ponctués, ayant les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, non adhérents, souvent même formant éperon. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, à bords régulièrement dentés en scie, à pétiole court, fort et parfois lavé de carmin.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — L'arbre est de vigueur moyenne ; greffé sur cognassier, il croît lentement la première année ; sur franc, il est au contraire parfaitement développé à cet âge ; mais à deux ans, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, il forme de très-belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* oblongue-turbinée, excessivement obtuse et ventrue, souvent bosselée, ayant un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, assez mince, droit ou arqué, formant parfois un bourrelet à son extrémité supérieure, obliquement inséré, en dehors de l'axe du fruit, dans un évasement rarement très-profond, mais dont les bords sont toujours plus ou moins inégaux. — *Œil :* grand, mi-clos, régulier, peu enfoncé.

— *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée et tachée de fauve, striée de même dans le bassin ombilical, et généralement vermillonnée sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, des plus fondantes, juteuse, à peine pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, vineuse, peu parfumée, quoique délicate et fort savoureuse.

MATURITÉ. — D'octobre en décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce fut Louis-François Bachelier, horticulteur à Cappelle-Brouck, dans le département du Nord, et récemment décédé presque nonagénaire, qui gagna cette excellente poire avant 1845. Sa culture, d'abord locale, finit ensuite par se généraliser, surtout depuis 1851, date à laquelle le Comice horticole de Bourbourg, ville située non loin de Cappelle-Brouck, la recommanda à l'attention des Sociétés spéciales, en faisant circuler l'extrait suivant du procès-verbal de sa séance du 13 décembre 1851 :

« La poire obtenue de semis par M. Bachelier est un fruit magnifique qui justifie tout l'intérêt qu'y attache le Comice, qui l'a minutieusement examinée et décrite. Elle pèse de 630 à 650 grammes et peut être comparée, pour la forme, à la Duchesse d'Angoulême. Elle provient d'un sujet placé en espalier contre mur, face au couchant, sauvageon ayant primitivement été greffé de la poire d'Austrasie (ou Jaminette), et en mars 1849 de la poire dont il s'agit. Il a fourni au bout de deux ans neuf poires toutes semblables, à peu près, d'ampleur et de poids, sauf une qui, pyriforme, pesait plus de 700 grammes. »

Pour notre part, nous nous empressâmes d'aider à la propagation de ce Beurré ainsi annoncé, puisque dès 1852 nous le mettions en vente sous le n° 367 de notre *Catalogue*.

Observations. — Il est urgent de ne pas attendre l'extrême maturité de cette poire, pour la manger, autrement on s'expose à la trouver pâteuse; comme il importe aussi, dans le fruitier, de la toucher rarement, le moindre contact pouvant alors lui être nuisible et provoquer sa blettissure. — On a dit que le *Colmar d'Arenberg*, gain de Van Mons, se rapportait complétement au Beurré Bachelier. Non; ces deux fruits ont bien quelque ressemblance, quant à la forme, quant à l'époque de maturité, mais leurs autres caractères, mais surtout leurs arbres, sont des plus dissemblables.

---

166. POIRE BEURRÉ BAILLY.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* généralement nombreux et un peu étalés, assez gros, courts, géniculés, brun clair grisâtre, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* de moyenne force et ovoïdes, ils ont les écailles légèrement entr'ouvertes et sont presque soudés au bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, finement dentées ou à bords entiers en partie, habituellement contournées, portées sur un pétiole court et fort.

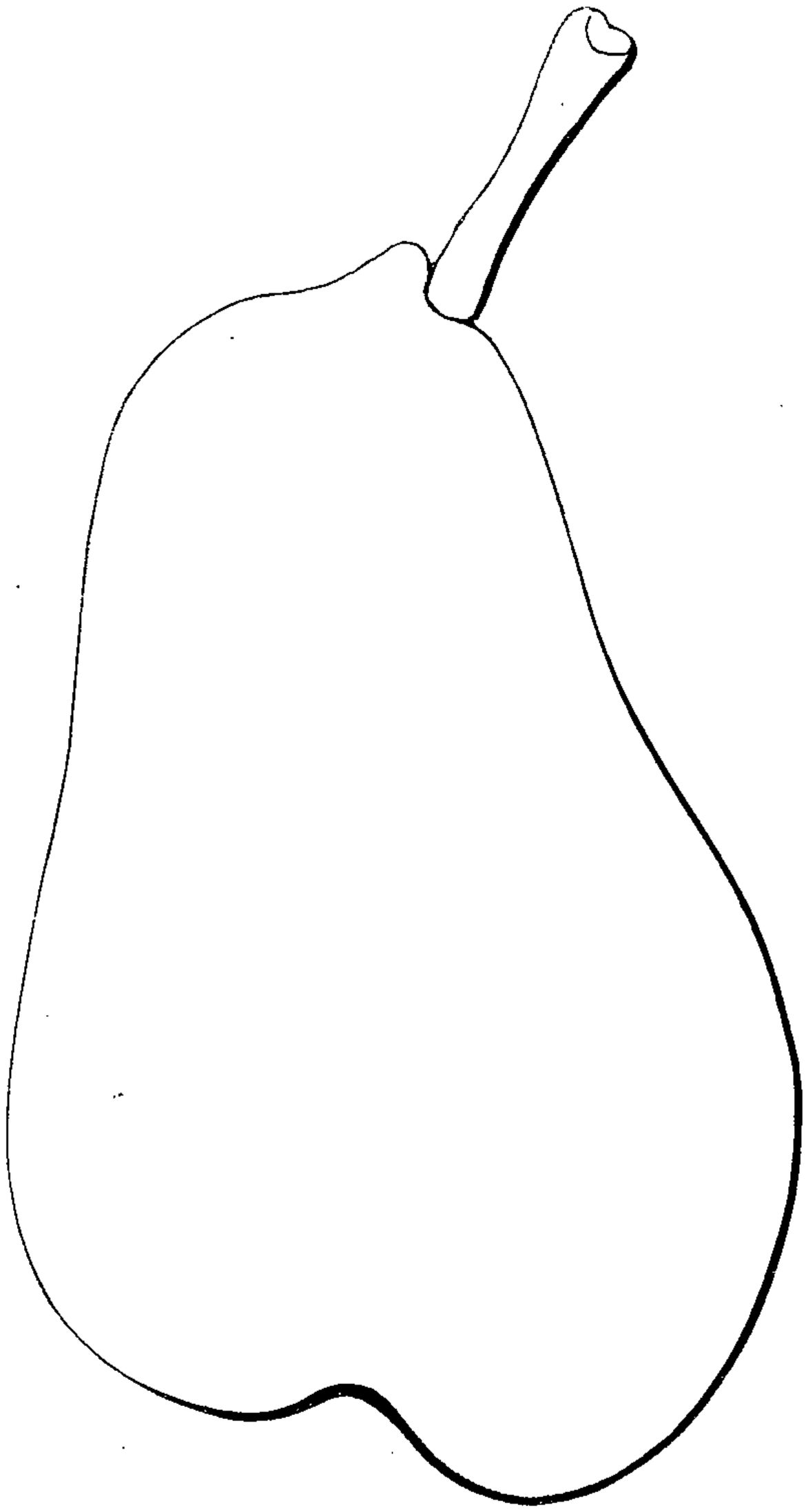
FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sa vigueur est moyenne et sa croissance assez tardive, même sur franc; néanmoins, quand il atteint sa troisième année il offre des pyramides fort acceptables, quoiqu'un peu basses.

Description du fruit. — *: Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée,

affectant généralement celle d'une Calebasse, contournée, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, renflé à ses extrémités, rarement recourbé, obliquement implanté à la surface du fruit sur un mamelon fortement plissé. — *Œil :* grand, mi-clos, placé dans un large bassin ordinairement peu profond. — *Peau :* jaune d'or, complétement semée de points gris verdâtre et striée de fauve autour de l'œil. — *Chair :* excessivement blanche et fine, mi-fondante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, douce, sans parfum prononcé, mais des plus délicates.

Poire Beurré Bailly.



Maturité. — De la moitié d'octobre jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient d'un semis de pepins de Doyenné fait vers 1836 par M. Bailly, pépiniériste à Lambersart, bourg situé près de Lille (Nord). Le pied-type donna ses premiers fruits en 1848. Son obtenteur nous en ayant envoyé des greffes en 1857, nous le multipliâmes aussitôt, car la dégustation de ses produits nous prouva qu'ils étaient excellents.

---

167. Poire BEURRÉ BEAUCHAMP.

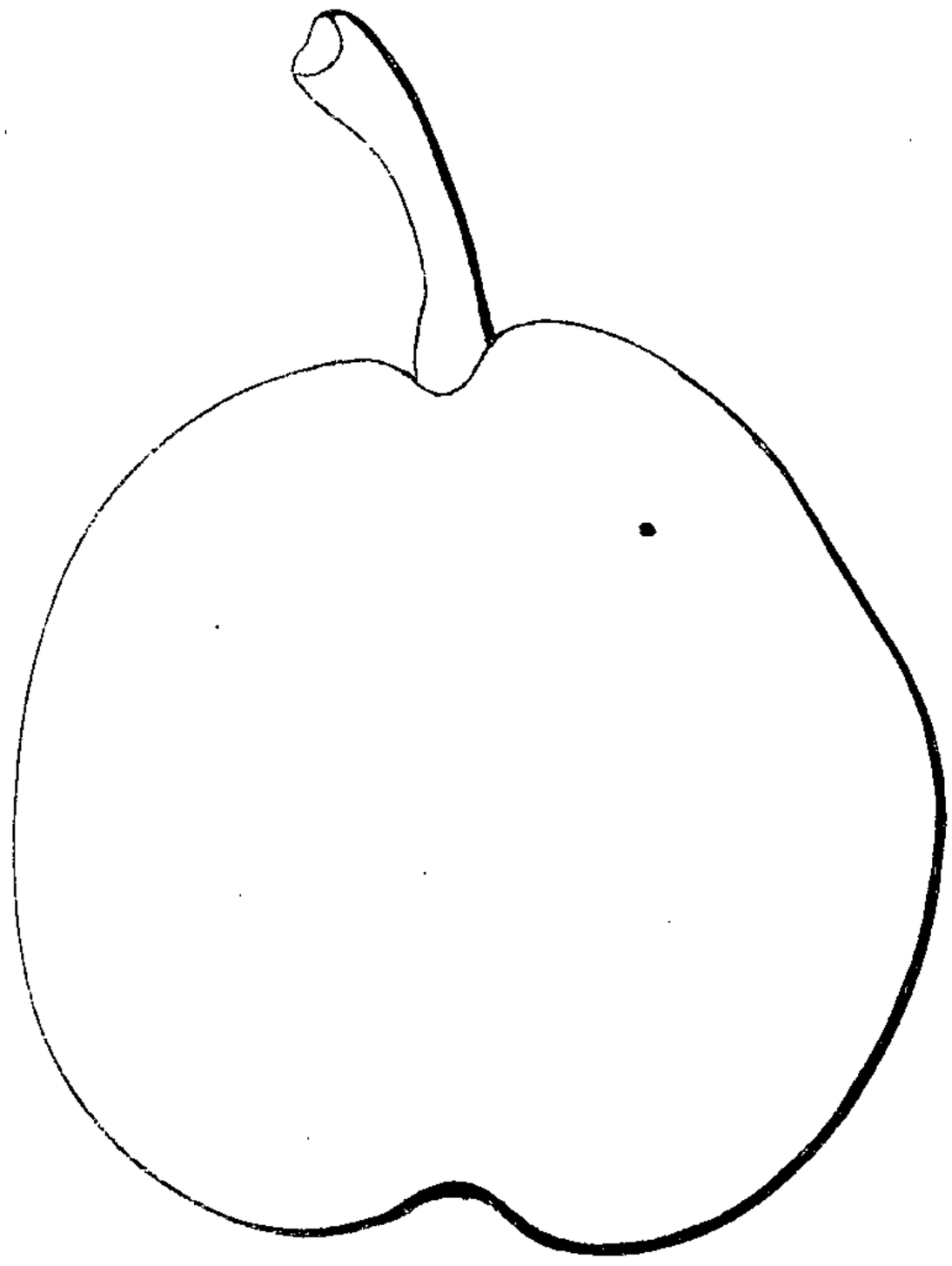
Synonymes. — *Poires :* 1. Haghens d'Hiver (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1852, p. 26, n° 457). — 2. Bergamote Beauchamp (Thuillier-Alous, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 16). — 3. Henkel (Hovey, *the Fruits of America*, 1856, t. II, p. 53). — 4. Beurré Biémont (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique des variétés du poirier*, 1859, Table des fruits à l'étude, p. 6). — 5. Henkel d'Hiver (*Id. ibid.*, p. 54).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement arqués et un peu étalés, des plus gros, assez courts, coudés, vert clair jaunâtre, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets extrêmement saillants. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, d'un beau vert, ordinairement ovales-allongées et finement crénelées ou dentées, ayant le pétiole court et épais.

Fertilité. — Ordinaire.

CULTURE. — Ce poirier qui est vigoureux, et dont l'écusson se développe rapidement, prend indifféremment, comme sujet, le franc ou le cognassier; il fait des pyramides aussi fortes que remarquables par leur beauté.

Poire Beurré Beauchamp.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* turbinée-arrondie, et parfois turbinée assez allongée et bosselée. — *Pédoncule :* peu long, bien nourri, arqué, renflé à ses extrémités, obliquement implanté dans une très-étroite cavité mamelonnée. — *Œil :* large, régulier, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune pâle, ponctuée de fauve, striée de brun dans l'évasement ombilical et fortement carminée du côté du soleil, où elle est en outre couverte de points gris clair. — *Chair :* fine, blanche, juteuse, excessivement fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, parfumée, ayant une saveur beurrée aussi délicate qu'agréable.

MATURITÉ. — De la fin d'octobre à la fin de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1847 M. Bivort disait de cette poire, dans son *Album de pomologie* publié à Bruxelles :

« Elle porte le nom de son inventeur. Je ne puis assigner l'époque certaine de sa première apparition, mais je la trouve déjà comprise dans un *Catalogue* de Van Mons qui date de 1823. Elle est donc antérieure à cette année. » (Tome I, nº 53.)

Cette variété d'origine belge fut effectivement connue et cultivée par Van Mons, car en 1835 il faisait à son sujet la remarque suivante :

« La *Beauchamp* est une poire D'AGE MOYEN, de volume ordinaire, très-fondante, très-fade et mal odorante; mais cultivée au mur, elle y double de volume, conserve son fondant, acquiert du parfum et se remplit de sucre. » (*Arbres fruitiers*, t. I, p. 362.)

En déclarant ainsi qu'en 1835 ce Beurré était déjà « *d'âge moyen,* » Van Mons donne à penser qu'on dut l'obtenir vers le début du siècle. Mais si nous ignorons la date précise de sa naissance, tout au moins savons-nous l'époque à laquelle on l'introduisit en France. Ce fut en 1836, d'après M. du Breuil. (Voir son *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569-III.)

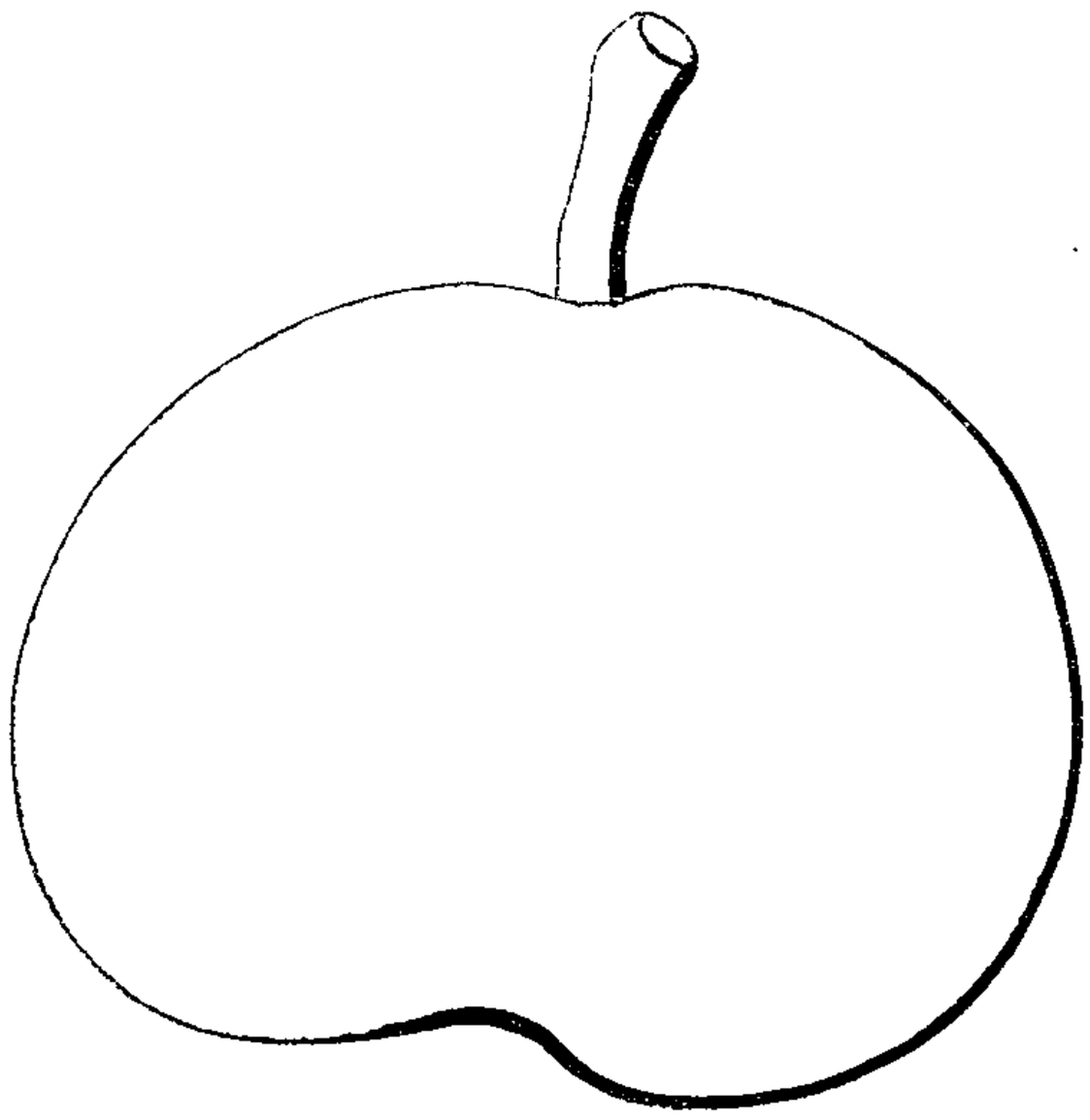
Observations. — Le Beurré Beauchamp, selon plusieurs pomologues, ne serait autre que la Voie aux Prêtres, ou Bergamote Cadette, décrite en 1768 par Duhamel. C'est là une opinion que nous ne pouvons partager. Il existe bien quelques rapports de forme et de coloris entre ces deux poires. Oui; mais la première est excellente, tandis que la seconde, d'ailleurs plus précoce, vaut uniquement pour la cuisson. Enfin, les arbres qui les produisent offrent des différences parfaitement

tranchées. — Et il en est ainsi de la Bergamote Buffo, également donnée dans quelques *Catalogues* comme synonyme de Beurré Beauchamp. — Nous n'en dirons pas autant, par exemple, des poires Beurré Biémont, Henkel et Haghens, car elles sont réellement les mêmes que la variété que nous venons d'étudier.

Poire BEURRÉ BEAUMONT. — Synonyme de *Besi de Saint-Waast*. Voir ce nom.

---

168. Poire BEURRÉ DES BÉGUINES.



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : nombreux, étalés, gros, longs, très-coudés, rouge-brun foncé, finement et abondamment ponctués, à coussinets aplatis. — *Yeux* : volumineux, ovoïdes, non adhérents et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles* : assez grandes, peu nombreuses, généralement ovales ou elliptiques, dentées ou crénelées, légèrement cotonneuses, portées sur un pétiole de longueur moyenne et très-gros.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Toujours faible à un an, en raison de son développement tardif, ce poirier, greffé sur cognassier, pousse néanmoins vigoureusement pendant sa deuxième année, et montre alors de fortes et jolies pyramides. Il devrait parfaitement prospérer sur franc, mais ne lui ayant pas encore donné ce sujet, nous ne saurions dire jusqu'à quel point il lui conviendra.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme* : arrondie, aplatie à ses extrémités et généralement plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule* : assez court et assez gros, arqué, obliquement inséré à fleur de fruit. — *Œil* : contourné, mi-clos ou fermé, presque saillant. — *Peau* : rude au toucher, fauve et toute parsemée de points grisâtres excessivement fins. — *Chair* : blanc verdâtre, un peu grossière, demi-fondante, pierreuse au centre et laissant du marc dans la bouche. — *Eau* : suffisante, sucrée, douée d'une saveur douce qui ne manque pas de délicatesse.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Van Mons comptait ce poirier parmi ses nombreux semis, mais cet arboriculteur étant mort en 1842 ne put le voir fructifier, ainsi qu'il résulte du passage ci-après, que nous empruntons à un ouvrage belge :

« Le pied-souche du Beurré des Béguines, qui s'élève maintenant (1850) à plus de sept mètres de hauteur, est encore couvert d'épines à sa base. Son premier fruit a été cueilli en 1844 dans la pépinière de Van Mons, à Louvain, où l'arbre portait le n° 2733. » (Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 45.)

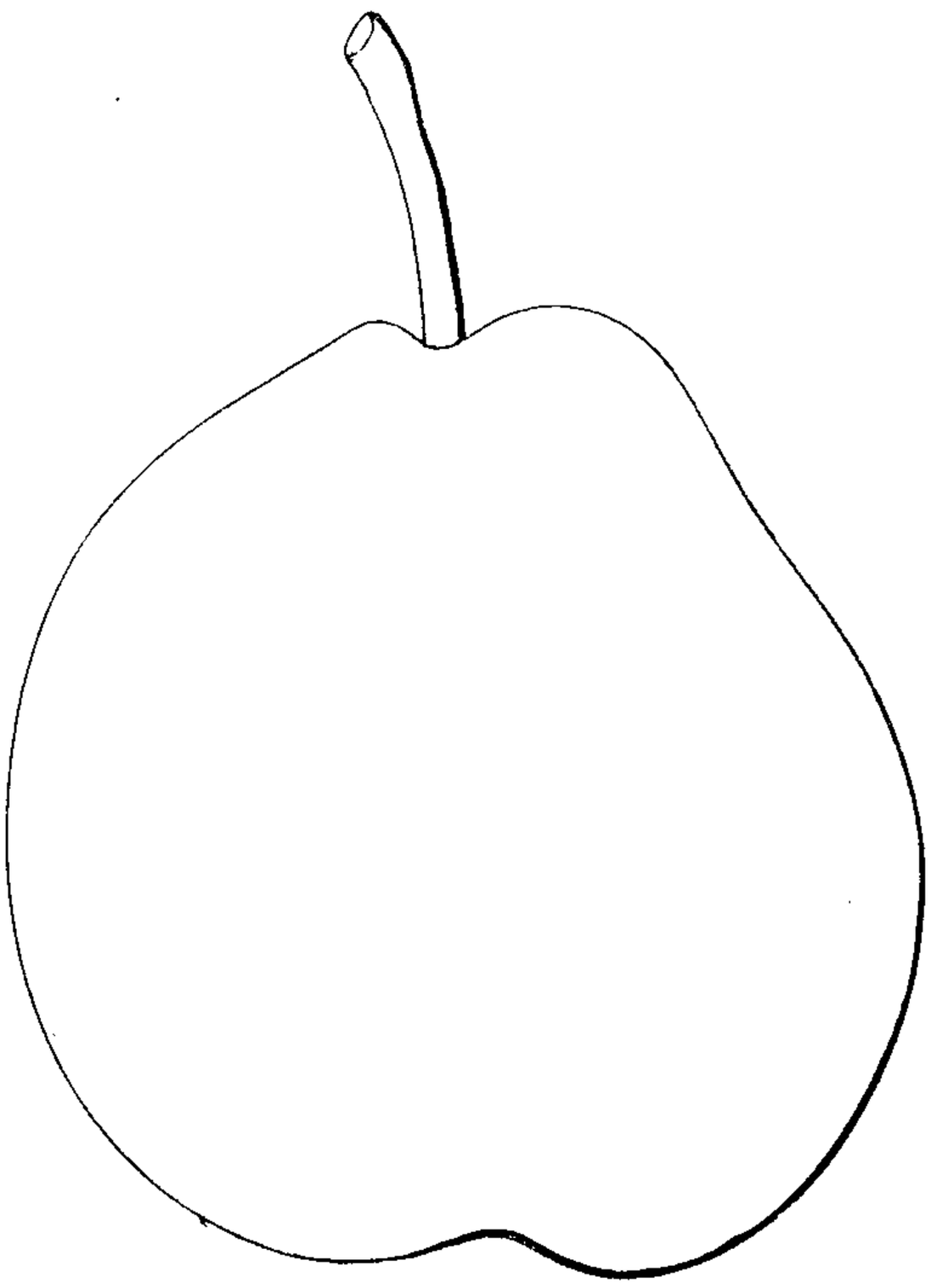
Ce gain posthume du célèbre semeur belge fut dédié, comme l'indique son nom,

à des religieuses dont le couvent s'élevait non loin de l'enclos où Van Mons avait alors réuni, dans un ordre vraiment remarquable, les milliers de sujets qui composaient ses pépinières.

Poire BEURRÉ BENOIT. — Synonyme de *Beurré Auguste Benoist*. Voir ce nom.

---

169. Poire BEURRÉ BENNERT.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs, un peu grêles, coudés, duveteux, brun grisâtre, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, appliqués contre l'écorce à la partie inférieure du rameau, et ressortant en éperon à son autre extrémité. — *Feuilles :* très-abondantes, assez grandes, ovales-allongées, acuminées, contournées, ayant les bords bien dentés, le pétiole mince et généralement court.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier, de vigueur moyenne, croît mieux sur le franc que sur le cognassier ; s'il se développe lentement, il prend néanmoins une forme pyramidale des plus régulières et des plus élégantes ; il est très-feuillu, très-ramifié.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* assez court, peu fort, arqué, régulièrement inséré dans un faible évasement dominé par une protubérance plus ou moins prononcée. — *Œil :* petit, bien fait, ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, striée, veinée et tachée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et lavée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, contenant quelques concrétions pierreuses le long des loges. — *Eau :* excessivement abondante, acidule, vineuse, délicatement aromatique.

Maturité. — De décembre en février.

Qualité. — Première.

Historique. — Peu connue en France, cette poire provient des gains obtenus chez les Belges, après la mort de Van Mons, dans les pépinières de semis créées par ce professeur d'arboriculture. M. Bivort, qui fut le continuateur des expériences ainsi tentées, a publié en 1847 la note suivante sur ce nouveau poirier :

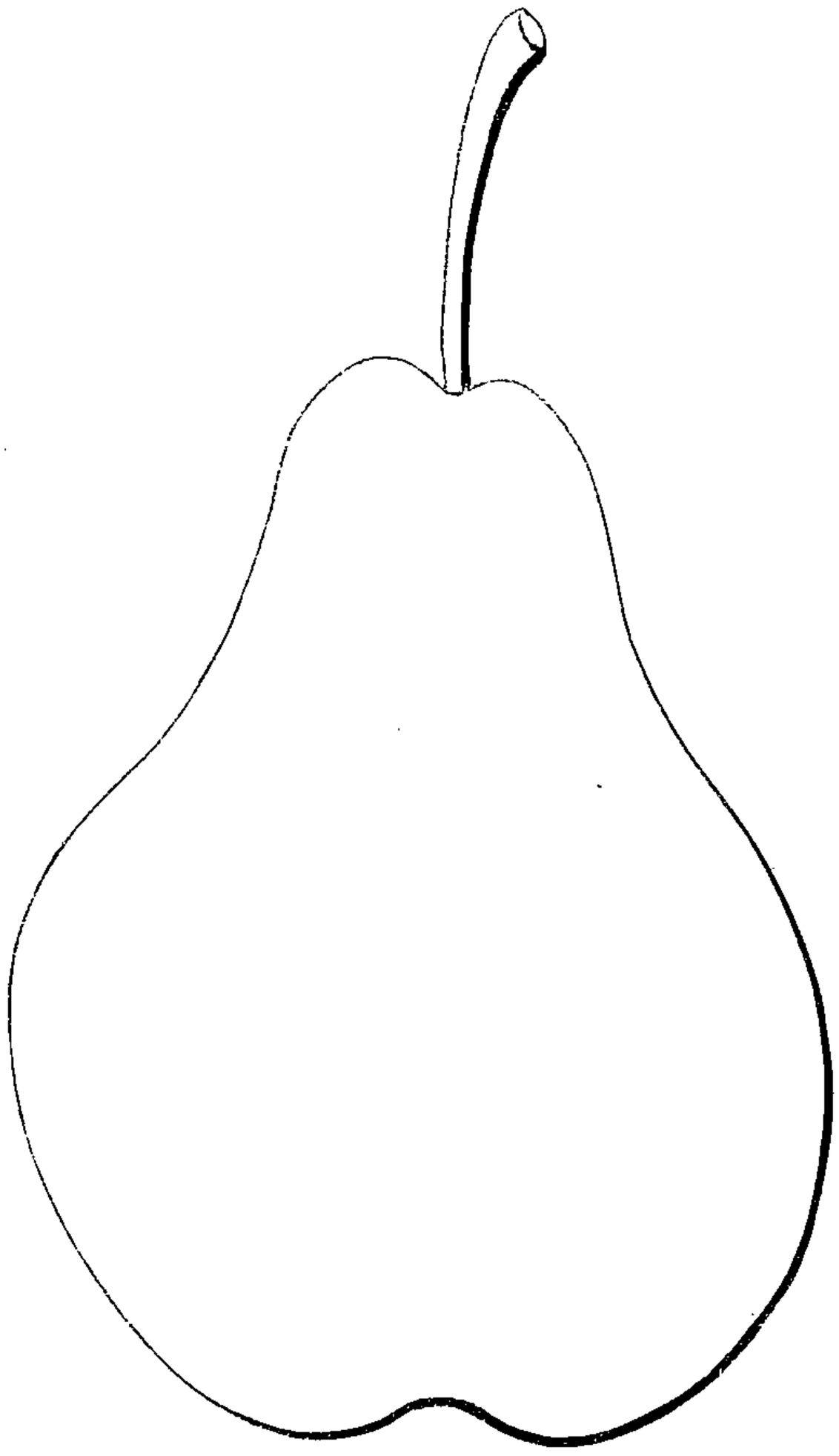
« L'arbre du Beurré Bennert paraît avoir une quinzaine d'années.... Il figurait sous le

numéro 2646 dans la pépinière de Van Mons, à Louvain. Il a fructifié pour la première fois en 1846. Je l'ai dédié, après dégustation de ses produits, à l'un de mes amis, M. Bennert, propriétaire de verreries à Jumet. » (*Album de pomologie*, t. I, n° 52.)

---

170. Poire BEURRÉ BERCKMANS.

Synonyme. — *Poire* Alexandre Berckmans (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 26, n° 5).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, un peu grêles, un peu courts et très-coudés, brun clair tacheté de gris, largement ponctués et ayant les coussinets des plus saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Trop faible sur cognassier, ce poirier n'y réussit pas complétement ; il réclame le franc, sur lequel il pousse bien et fait de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* allongée, obtuse, ventrue vers la base, étranglée près du sommet, très-régulière. — *Pédoncule :* long, menu, renflé à son point d'attache, faiblement recourbé, implanté au milieu d'une dépression peu sensible. — *Œil :* mal développé, à divisions caduques, mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, légèrement verdâtre du côté de l'ombre, entièrement striée et marbrée de fauve, tachée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, des plus fondantes, aqueuse, rarement pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, parfumée, rafraîchissante, d'une délicatesse peu commune.

Maturité. — Commencement de novembre et se prolongeant jusqu'à la mi-décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est encore là une des variétés que nous devons aux Belges, et sa naissance fut ainsi constatée, en 1849, par M. Alexandre Bivort :

« C'est le meilleur fruit que j'aie obtenu de mes semis, jusqu'à ce jour. Son premier rapport a eu lieu en 1846. Je l'ai dédié au digne successeur du major Espéren, à M. Berckmans, mon collaborateur à la seconde année de l'Album. » (*Album de pomologie*, t. II, p. 126.)

Observations. — En 1852 cette espèce nous fut envoyée de Belgique sous le nom, assez défiguré, d'*Alexandre Berckmans*, que naturellement nous lui conservâmes lorsqu'en 1855 elle parut pour la première fois dans nos *Catalogues*. Mais plus tard une variété appelée Beurré Berckmans s'étant trouvée identique, chez nous, avec l'Alexandre Berckmans, nous consultâmes M. Bivort, qui nous répondit :

« Je ne connais pas de poire Alexandre Berckmans. J'ai gagné le Beurré Berckmans, et ce dernier pomologue, lui, a obtenu le poirier Alexandre Bivort. Il doit donc exister là une erreur de nom. D'ailleurs M. Berckmans s'appelle *Louis*, et non point Alexandre. » (*Lettre adressée de Fleurus, le 4 mars* 1865.)

D'où suit que nous avons dû, depuis lors, faire Alexandre Berckmans synonyme de Beurré Berckmans.

Poire BEURRÉ BIÉMONT. — Synonyme de *Beurré Beauchamp*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ BLANC. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ BLANC D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

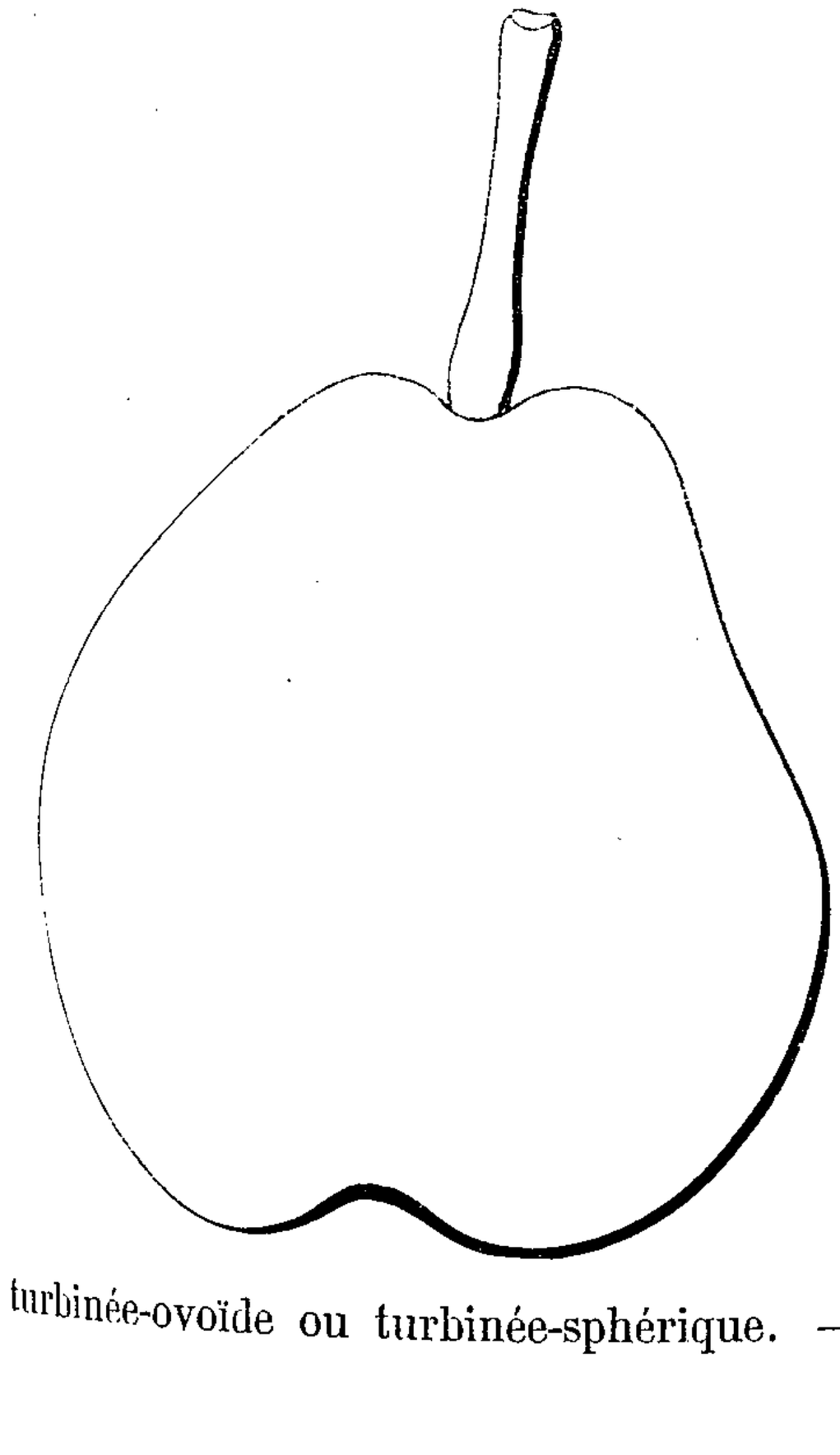
Poire BEURRÉ BLANC DES CAPUCINES. — Synonyme de poire *Amadote*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ BLANC D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ BLANC DE JERSEY. — Synonyme de *Besi de la Motte*. Voir ce nom.

---

171. Poire BEURRÉ BLANC DE NANTES.



turbinée-ovoïde ou turbinée-sphérique.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés vers la base, gros, longs, peu flexueux, ridés, cotonneux, rouge brunâtre, tout parsemés de fines lenticelles, ayant les coussinets presque nuls et les mérithalles courts. — *Yeux :* petits, ovoïdes-obtus, duveteux, à écailles entr'ouvertes, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales-arrondies, légèrement dentées et canaliculées, à pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Le franc convient mieux que le cognassier à cet arbre dont la vigueur est moyenne; il se développe tardivement et forme des pyramides assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* — *Pédoncule :* long, mince au milieu,

renflé aux extrémités, non recourbé, obliquement inséré dans un vaste évasement sans profondeur. — *Œil :* petit, ouvert, peu enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de gris, marbrée de fauve, portant quelque taches brunâtres et squammeuses, et parfois faiblement lavée de rose tendre du côté du soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, grossière, pierreuse, demi-fondante. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, mais sans grande saveur et généralement entachée d'âcreté.

Maturité. — D'août en septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Voici ce que Prévost, de Rouen, disait en 1845 de cette poire, qui paraît être originaire de la Bretagne ou de l'Anjou :

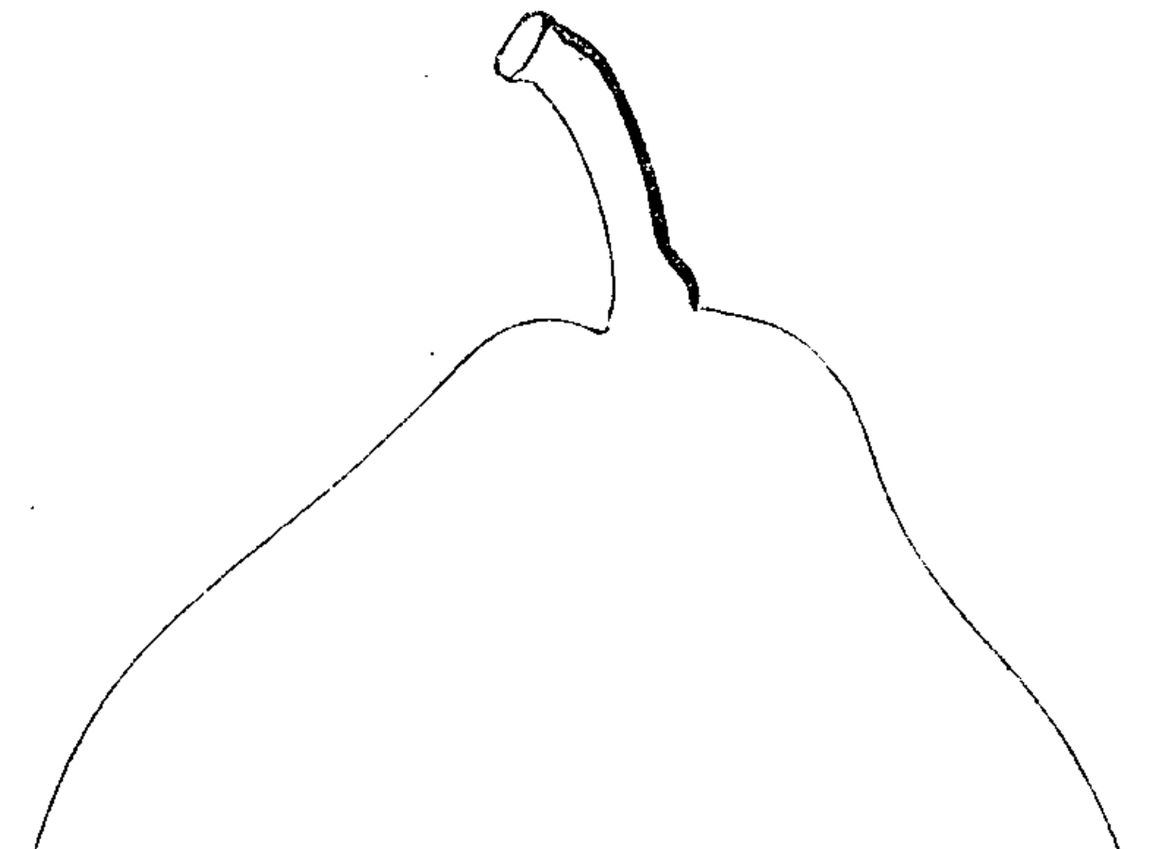
« C'est une des quatre variétés auxquelles on a donné à tort, dans le commerce, le nom *Saint-François*. Je l'ai reçue de l'Anjou en 1835 avec cette désignation, et cinq ans après elle m'est revenue du même endroit sous le nom *Beurré blanc de Nantes*, que j'adopte, attendu qu'elle a beaucoup de rapports avec notre Beurré blanc ou Bergamote d'Été. Nous ne considérons cette poire que comme un fruit propre aux vergers dont les produits se vendent sur les marchés. » (*Cahiers pomologiques*, 5e cahier, pp. 137-138.)

La note de Prévost est fort exacte en ce qui touche le nom Beurré blanc de Nantes, connu dans les pépinières d'Angers depuis longtemps déjà; mais quant à celui de Saint-François qu'y aurait antérieurement porté ce fruit, nous n'avons aucun souvenir de l'y avoir vu appliqué. On cultive bien, il est vrai, dans nos contrées une poire Saint-François, seulement elle a la forme et la grosseur de la Saint-Germain, et s'éloigne alors complétement du Beurré dont il s'agit ici.

Poire BEURRÉ DES BOIS. — Synonyme de poire *Fondante des bois*. Voir ce nom.

---

172. Poire BEURRÉ BOISBUNEL.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa partie inférieure, gros, longs, peu coudés, duveteux, jaune clair verdâtre, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets des plus saillants. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, cotonneux, collés contre l'écorce et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* duveteuses, ovales-allongées, entières sur leurs bords, mais légèrement ondulées; leur pétiole, long et fort, est pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — C'est un poirier vigoureux qui fait d'assez belles pyramides sur cognassier et s'y montre d'une croissance rapide. Récemment introduit dans notre école, on ne l'y a pas encore greffé sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue. — *Pédoncule :* court, assez gros, arqué, charnu à la base, en partie continu avec le fruit, obliquement implanté. — *Œil :* large, bien ouvert, très-développé, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, striée, marbrée de roux, tachée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, ferme quoique fondante, juteuse, marcescente et légèrement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, peu parfumée, rafraîchissante, mais généralement trop acerbe.

MATURITÉ. — De la mi-septembre jusqu'à la fin de ce mois.

QUALITÉ. — Deuxième, et souvent troisième.

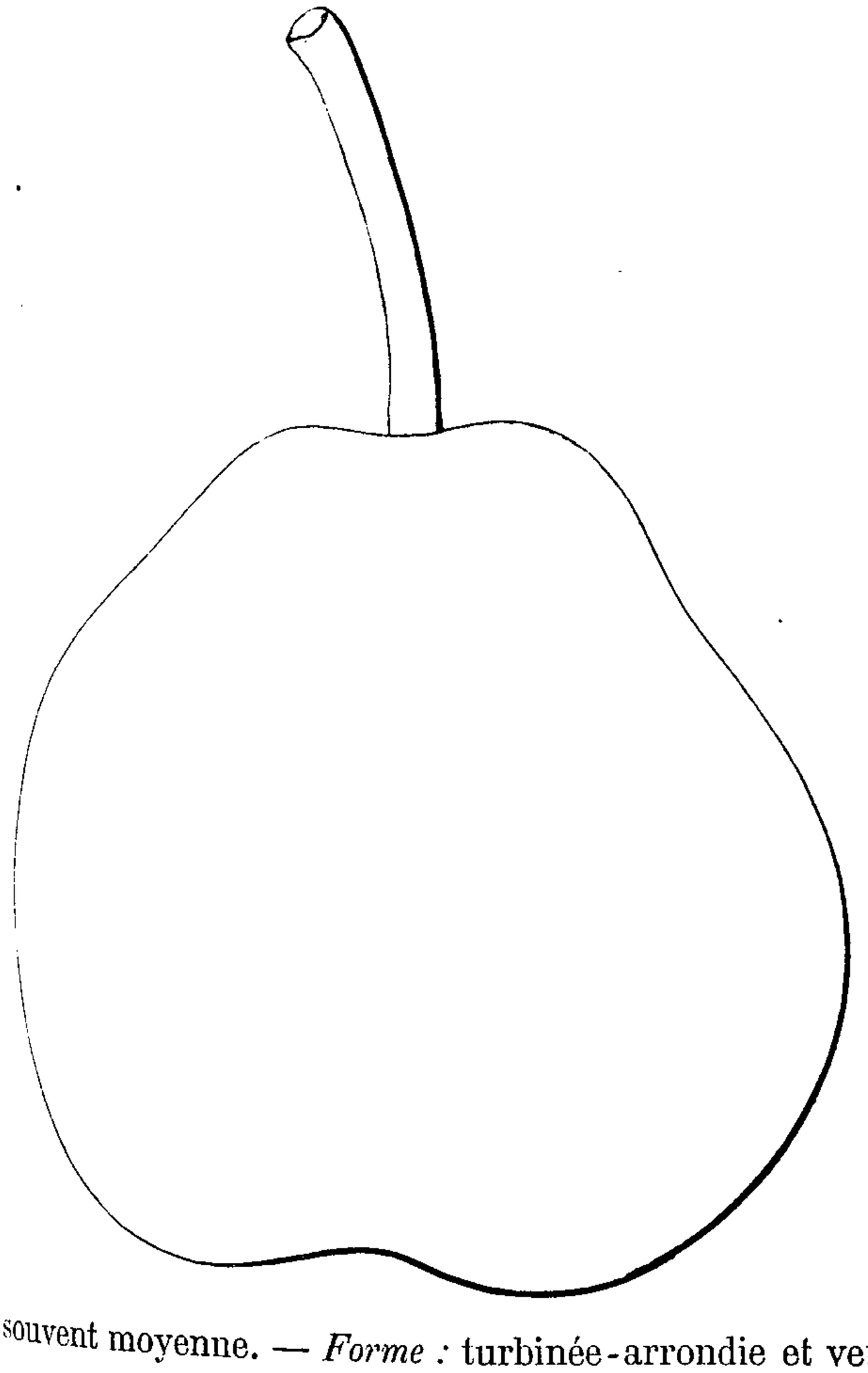
Historique. — Cette variété, dont l'obtention eut lieu en 1846, appartient à la pomone de la Seine-Inférieure; elle fut gagnée à Rouen par L. M. Boisbunel père et provient d'un semis de pepins mélangés fait en 1835.

Observations. — Si par la culture l'astringence de ce fruit ne se modifie pas, il ne fera, du moins dans notre sol, qu'une variété de troisième ordre, et bonne plutôt pour la cuisson que pour le couteau.

---

173. POIRE BEURRÉ DE BOLLWILLER.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés ou réfléchis, faibles, très-longs, coudés, vert grisâtre, habituellement lavés de rouge-brun à leur sommet, ayant les lenticelles fines, clair-semées, et les coussinets bien marqués. — *Yeux :* petits, ovoïdes, ordinairement obtus, cotonneux, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* très-peu abondantes, de grandeur moyenne, ovales, à bords denticulés, à pétiole long et mince.

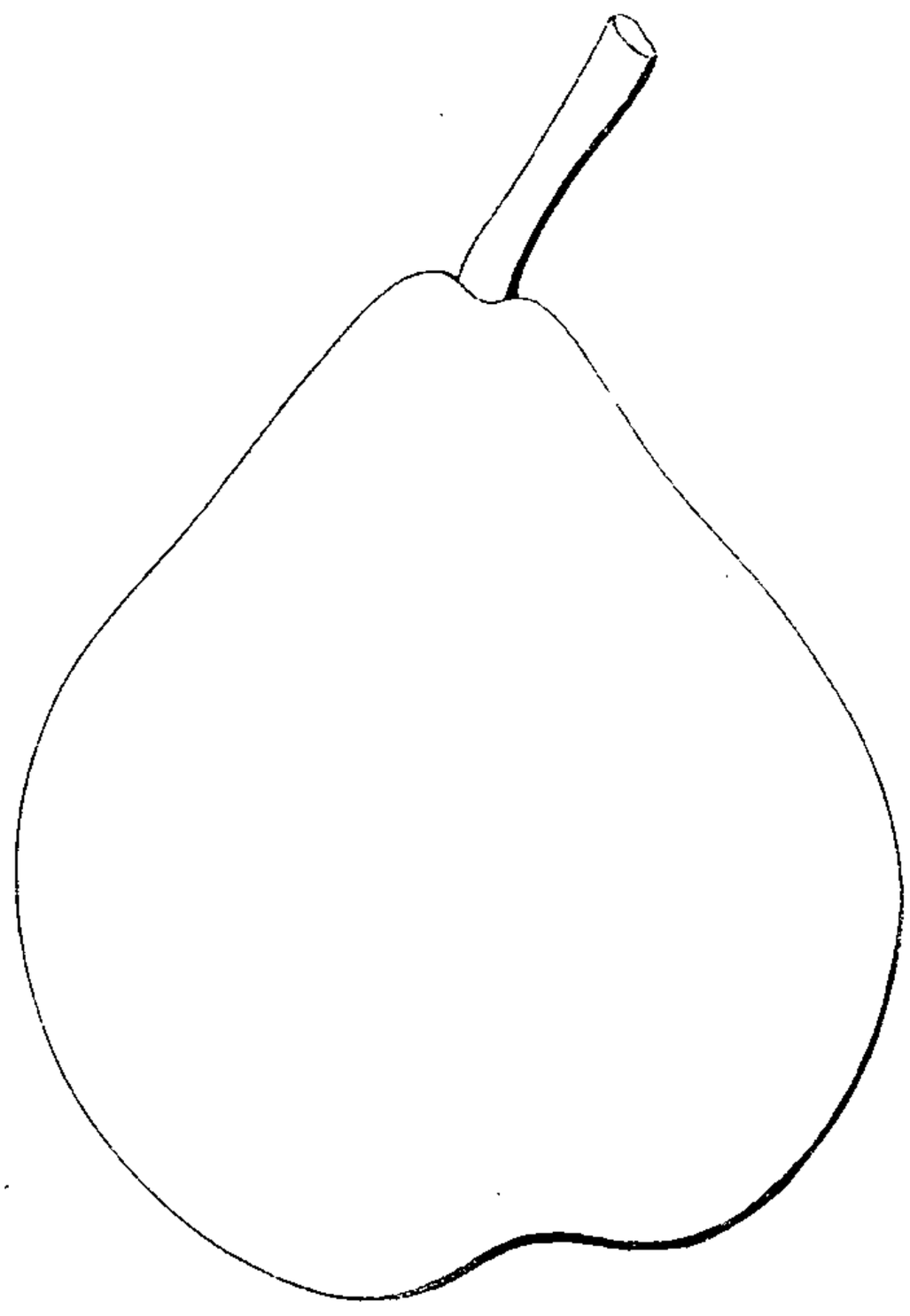
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — La vigueur de cet arbre n'est pas des plus grandes; il prospère mieux sur franc que sur cognassier et fait toujours d'irrégulières, de chétives pyramides aux rameaux à peine garnis de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie et ventrue, ou turbinée régulière

légèrement obtuse. — *Pédoncule :* long ou assez court, faiblement arqué, bien nourri, obliquement inséré au milieu d'une dépression peu prononcée. — *Œil :* petit, mi-clos, bien fait, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de gris et de brun, striée de roux dans la cavité ombilicale et lavée de rose tendre sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* très-blanche, demi-fine, aqueuse, fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* fort abondante, douce, sucrée, fraîche, excessivement savoureuse, ayant un arrière-goût musqué agréable et délicat.

Poire Beurré de Bollwiller. — *Deuxième Type.*



Maturité. — De mars jusqu'aux derniers jours de mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Lorsqu'en 1842 nous la greffions pour la première fois, elle venait d'être gagnée dans le bourg de Bollwiller, près Colmar (Haut-Rhin), par MM. Baumann frères, pépiniéristes. Depuis lors elle s'est répandue de tous côtés, en France et à l'étranger. On ne lui connaît encore aucun synonyme, ce qui est assez rare, les bons fruits n'en manquant pas ordinairement.

Observations. — Cette poire est l'une des plus précieuses variétés modernes, en raison de sa maturité très-tardive, qui cependant n'enlève rien à son exquise qualité. Ainsi, lorsqu'au début d'avril le Doyenné d'Hiver a déjà disparu, on la mange encore, pendant plusieurs semaines, aussi fraîche, aussi parfaite qu'on l'avait trouvée trois mois auparavant, alors qu'elle commençait à pouvoir sortir du fruitier.

Poire BEURRÉ BON-CHRÉTIEN. — Synonyme de *Beurré de Rance.* Voir ce nom.

---

174. Poire BEURRÉ BOSC.

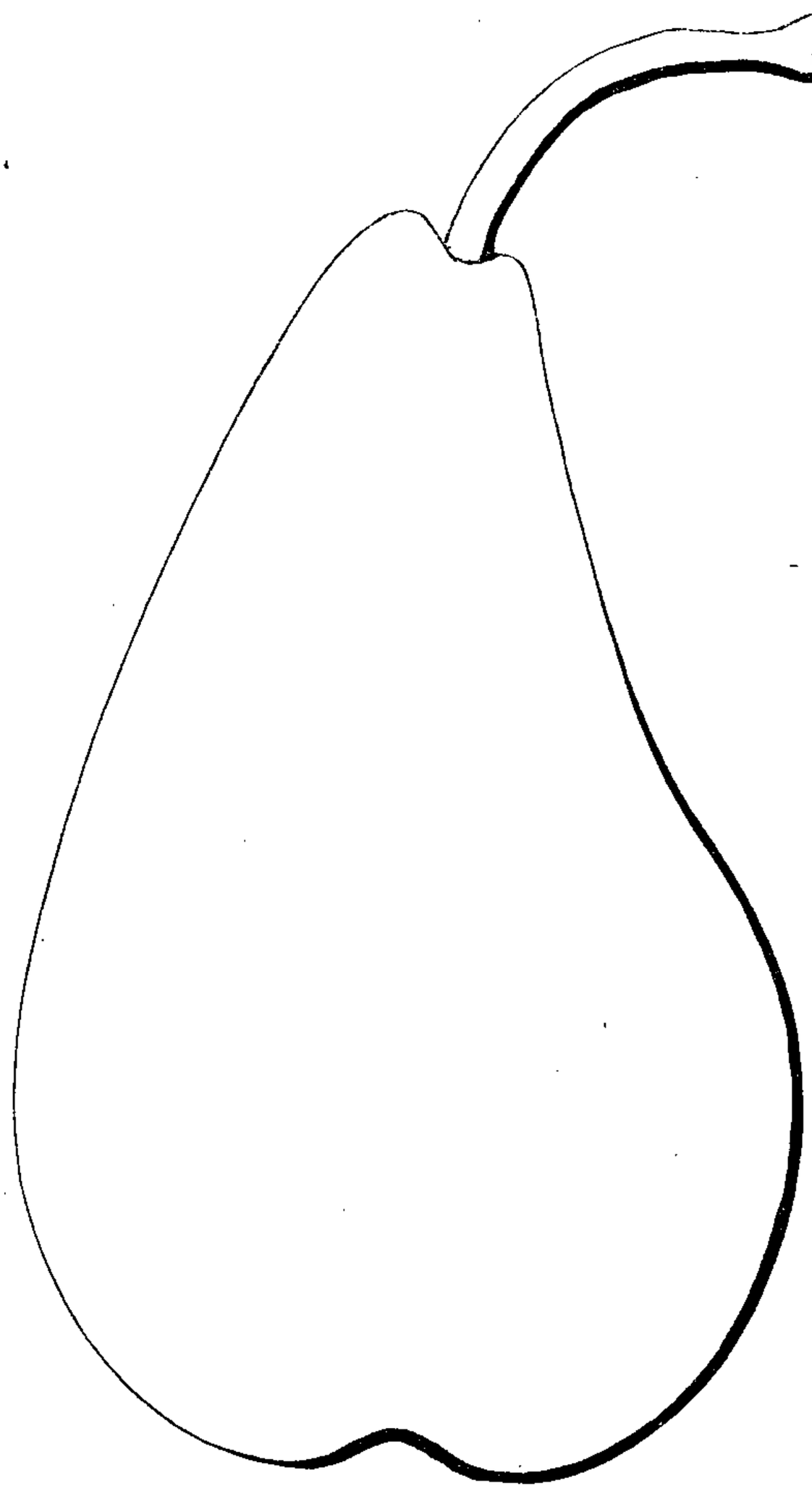
Synonymes. — *Poires :* 1. Paradis d'Automne (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 146, n° 334). — 2. Beurré d'Apremont (Congrès pomologique, *Liste des fruits admis dans sa session de* 1857, p. 1). — 3. Cannelle (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 4. Carafon de Bosc *ou* Bosc's Flaschenbirne (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1860, 9e cahier).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, courts, géniculés, brun-roux grisâtre, ponctués de jaune clair et ayant les coussinets bien accusés. — *Yeux :* de grosseur moyenne, coniques, gris noirâtre, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, légèrement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole épais et court.

Fertilité. — Remarquable.

CULTURE. — Il faut à ce poirier peu vigoureux, le franc pour sujet, et encore y est-il d'un développement assez tardif; mais à partir de sa troisième année il y fait de fortes et belles pyramides.

Poire Beurré Bosc.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* très-allongée, bosselée, légèrement obtuse, recourbée près du sommet, quelque peu pentagone et ventrue à la base. — *Pédoncule :* long, assez gros, arqué, formant bourrelet à son point d'attache, obliquement inséré dans une faible cavité. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, peu enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune d'ocre ou jaune grisâtre, ponctuée de blanc sale et largement lavée de fauve clair. — *Chair :* des plus blanches, demi-fine, demi-cassante, aqueuse, sans pierres. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, rafraîchissante, douée d'un parfum particulier d'une grande délicatesse.

MATURITÉ. — Vers la moitié d'octobre et se prolongeant jusqu'à la fin du mois de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Voici comment M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris, établissait en 1862 l'origine de ce Beurré :

« M. Madiot, directeur de la pépinière départementale du Rhône, envoya au Jardin des Plantes de Paris des greffes, sans nom, de ce fruit, provenant d'un arbre très-âgé, non greffé, qui se trouve dans le bourg d'Apremont (Haute-Saône). Vers 1835, ces greffes donnèrent des fruits qui furent jugés excellents, et l'arbre fut dédié à Bosc, ancien directeur de ce Jardin et pomologiste distingué, qui en 1793 avait sauvé de la destruction l'ancienne école des arbres fruitiers des Chartreux, et réuni la collection des vignes du Luxembourg. » (*Le Jardinier fruitier*, t. I, p. 202.)

A ces renseignements, aussi complets que possible, nous ajouterons seulement un mot : c'est qu'au mois d'octobre 1851 M. le directeur du Séminaire de Vesoul nous adressa une très-jolie poire « dont le pied-type, ajoutait-il en note, avait été « découvert dans la forêt d'Apremont, de laquelle on lui avait alors donné le nom « par tout le pays. » Or, ce fruit n'était autre que le Beurré Bosc; mais nous nous gardons bien de le débaptiser, car depuis 1835 il est ainsi appelé chez tous les jardiniers, ainsi dénommé sur tous nos marchés.

Observations. — On cultive en Belgique, sous le double nom de Beurré ou

Calebasse Bosc, un poirier qui n'a pas le moindre rapport avec celui décrit ci-dessus. Il fut gagné par Van Mons, et l'on peut voir, plus loin, l'article que nous lui avons consacré. On doit donc éviter de confondre ces deux variétés, dont la dernière, la Calebasse, mûrit fin septembre et n'est que de second ordre.

---

175. Poire BEURRÉ BOURBON.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, assez longs, flexueux, brun clair olivâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-obtus, faiblement écartés du bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* d'un beau vert, ovales-allongées, denticulées ou crénelées, à pétiole court et épais.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — De moyenne vigueur, ce poirier se montre sur cognassier d'un développement satisfaisant et y prend une jolie forme pyramidale; mais il est trop nouveau dans nos pépinières pour qu'on ait pu s'y rendre compte de l'avantage qu'on doit ou non trouver à le greffer sur franc.

Description du fruit. — Cette variété ne nous ayant encore donné aucun produit, nous ne saurions ni la décrire ni la figurer. Les quelques renseignements qui vont suivre sont donc tout ce qu'il a été possible de rencontrer pour combler la lacune existant ici :

Maturité. — « D'octobre en novembre. »

Qualité. — « Première. »

Historique. — M. de Liron d'Airoles, auquel nous empruntons les deux lignes ci-dessus, qu'il écrivit en 1859, annonça de plus « que ce poirier avait été gagné « vers 1858, à Poitiers, par M. Parigot, magistrat, et provenait d'un semis de « pepins variés fait en 1845. » (Voir *Liste synonymique des variétés du poirier*, Supplément, p. 7.)

Poire BEURRÉ DE BOURGOGNE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ BOUSSOCH. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

---

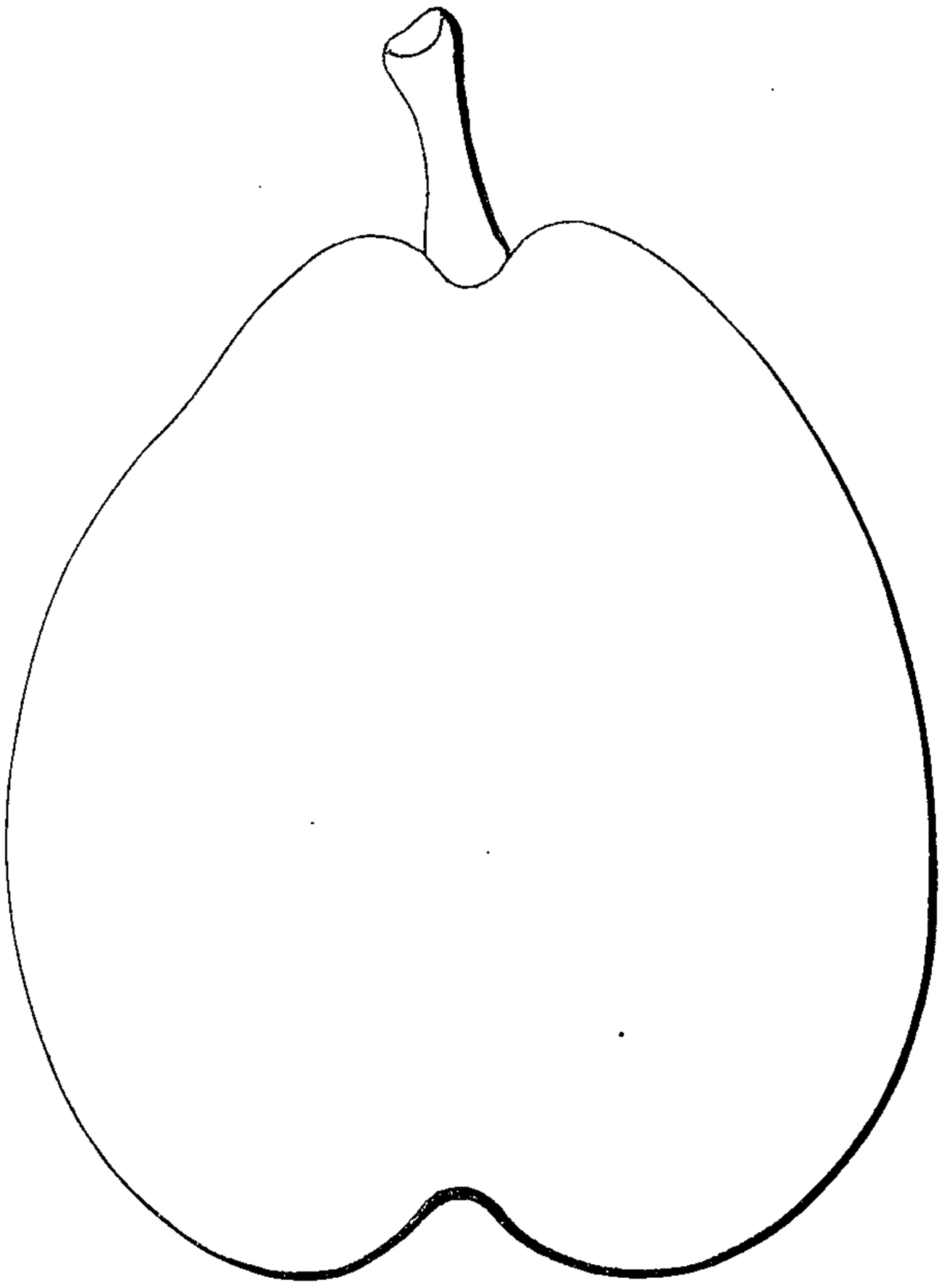
176. Poire BEURRÉ BRETONNEAU.

Synonymes. — *Poires :* 1. Docteur Bretonneau (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1859, t. VII, p. 97). — 2. Bretonneau (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés ou réfléchis, grêles, de longueur moyenne, coudés, vert foncé, à lenticelles fortes et rares, à coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, grisâtres,

ovoïdes-arrondis, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, lancéolées, profondément dentées, ayant le pétiole court et menu.

Poire Beurré Bretonneau.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Très-faible sur cognassier, et même très-délicat sur franc, cet arbre est toujours des plus lents à croître; le dernier de ces sujets lui convient uniquement, et encore n'y fait-il que de chétives pyramides peu feuillues et peu régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* oblongue, obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* court, bien nourri, arqué, renflé à ses extrémités, obliquement inséré au milieu d'un large évasement à bords légèrement côtelés. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, assez enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, marbrée, tachée de brun-fauve, maculée de roux autour du pédoncule et lavée de carmin foncé du côté exposé au soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-fondante, juteuse, marcescente, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, vineuse, délicate, faiblement parfumée.

MATURITÉ. — Vers la fin de février et se prolongeant jusqu'en mai.

QUALITÉ. — Variable selon les localités, mais plutôt deuxième, que première.

Historique. — Plusieurs versions erronées existent au sujet de l'origine de ce fruit, dans différents recueils périodiques consacrés à l'horticulture. Les uns ont attribué le gain de cette variété à M. de Bavay, les autres à M. Dupuy-Jamain; et très-peu l'ont donnée à son véritable obtenteur, le major Espéren, décédé en 1847, à Malines (Belgique). Cependant on pouvait lire dès 1849 les lignes ci-dessous, insérées par M. Alexandre Bivort dans l'*Album de pomologie :*

« *Beurré Bretonneau.* — Gain de M. Espéren, dédié par un de ses amis au célèbre docteur Bretonneau, de Tours, en 1846. L'arbre primitif provient d'un semis fait en 1818 ou 1819. Sa mise à fruit a probablement été retardée par sa grande vigueur, et peut-être aussi parce qu'il est constamment resté en place. » (Tome II, p. 15.)

Quant à l'ami du major Espéren qui appliqua à cette poire le nom du médecin si distingué dont la ville de Tours eut à déplorer la perte en 1862, ce fut, non pas M. L. Berckmans, comme l'a dit le Congrès pomologique, mais bien M. de

Bavay, ainsi qu'il résulte de ce passage, extrait du *Portefeuille des horticulteurs* :

« ..... Dédié au docteur Bretonneau, ce fruit a reçu de M. de Bavay le nom générique de Beurré, comme un moyen de faire connaître par cette dénomination à quel groupe appartient cette excellente poire. » (Année 1858, tome II, p. 162.)

Et M. de Bavay, nous apprend une autre publication, ayant soumis en 1846 le Beurré Bretonneau à l'examen du jury de l'exposition horticole de la ville de Liége, obtint pour ce fruit si tardif une médaille d'argent. (Voir *Revue horticole*, année 1847, p. 45.)

Observations. — Depuis 1847 nous multiplions ce poirier ; nous avons donc souvent dégusté ses produits, sans toutefois qu'il nous ait été donné de les trouver bons uniquement pour la cuisson, ainsi qu'il est arrivé à quelques pomologues. Mais en France le sol angevin, paraît-il, n'a pas seul le privilége d'amender ce Beurré, puisqu'un horticulteur de Longjumeau (Seine-et-Oise) plaidait en ces termes, au cours de 1861, la cause du présent fruit dans un journal parisien :

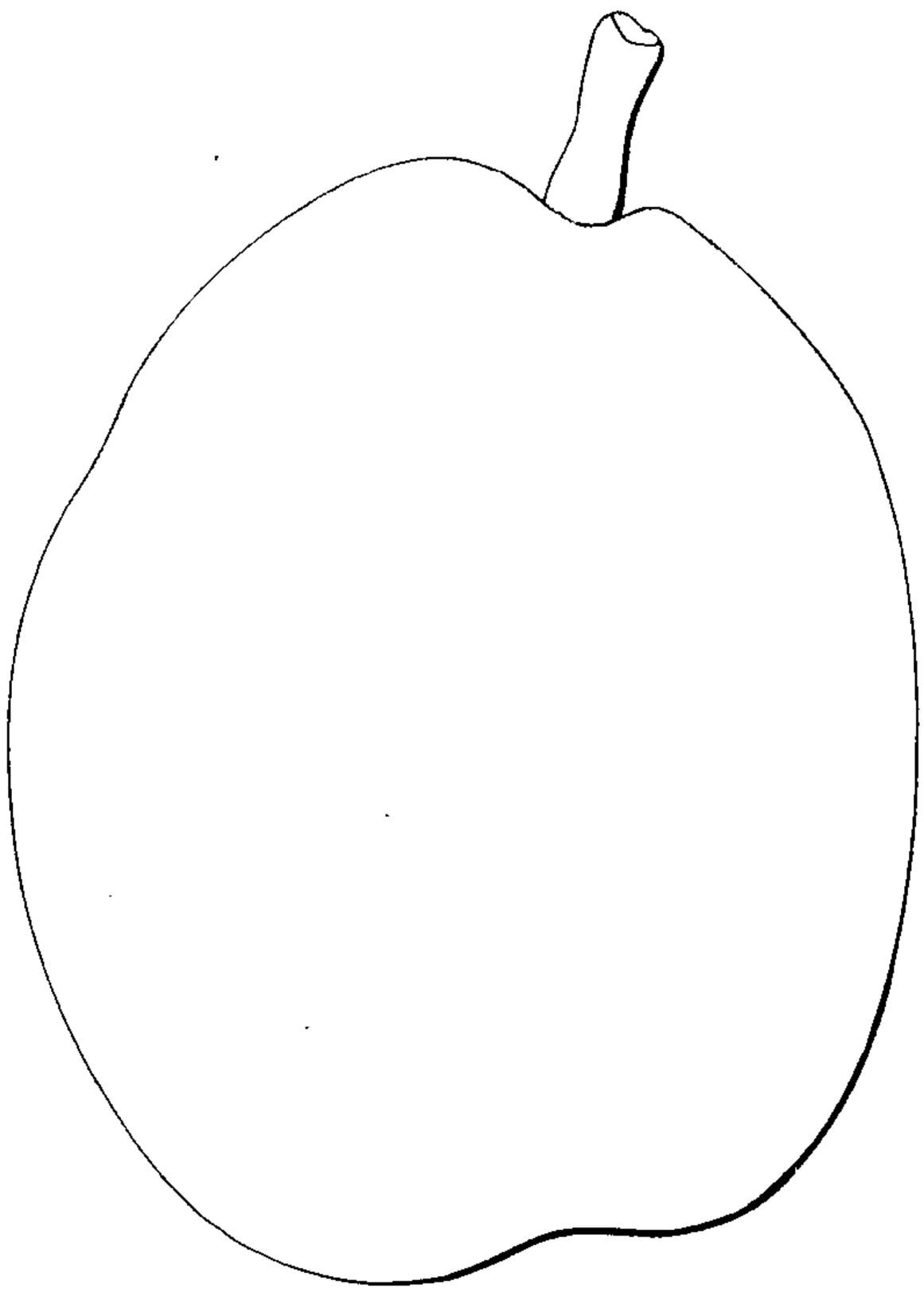
« Monsieur le Rédacteur, dans votre chronique du 16 janvier (pages 21 et 22) je vois la poire Bretonneau classée parmi les variétés à cuire. Quoique ce Beurré soit à gros grain et non fondant, il est assez juteux, présente un bon goût, et n'a pas l'âpreté de la plupart des poires à compote; aussi, depuis plusieurs années que nous le multiplions, le faisons-nous figurer dans la seconde catégorie des espèces à couteau. » (*Revue horticole*, 1861, p. 103.)

Enfin, chez les Belges, le directeur du Jardin fruitier de la Société Van Mons disait fort judicieusement en 1860, à la page 268 du *Catalogue* de cet établissement : « Le Beurré Bretonneau est presque de première qualité dans les sols légers et « chauds ; il est à cuire dans les sols argileux ; et il faut le cueillir tard. »

---

177. Poire BEURRÉ BRONZÉ.

Premier Type.



Synonymes. — *Poires* : 1. Bronzée (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 2. Vrai Beurré bronzé (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuck der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 327).

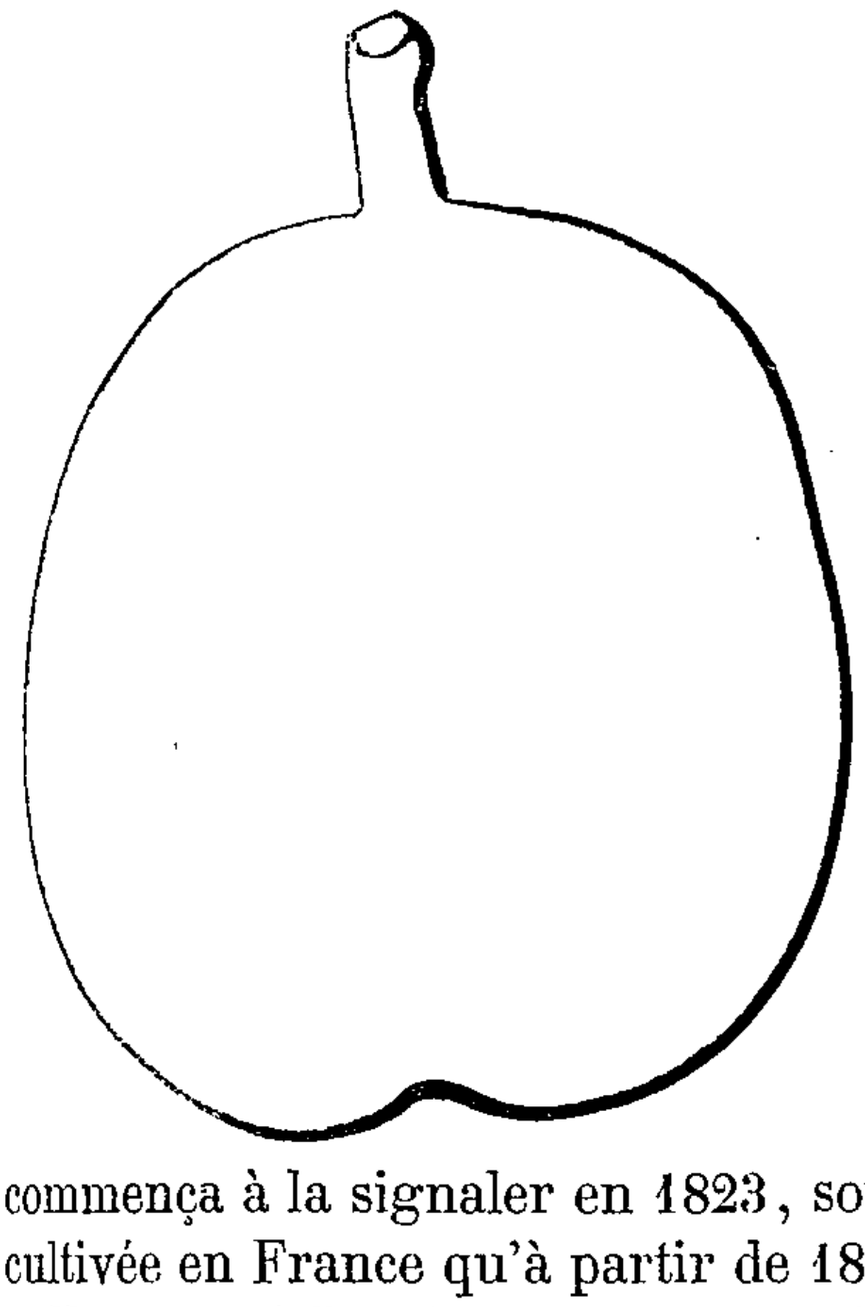
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, gros, longs, géniculés, brun clair olivâtre, à lenticelles fines et abondantes, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-obtus, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, acuminées, légèrement ondulées et canaliculées, ayant les bords profondément crénelés, le pétiole long et fort.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le cognassier convient peu à cet arbre ; il faut le greffer sur franc si l'on veut qu'il prenne une jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* très-variable, mais affectant généralement l'oblongue-cylindrique bosselée et quelquefois contournée. — *Pédoncule :* court, gros, non arqué, renflé à la base, obliquement implanté au milieu d'une faible dépression, ou continu avec le fruit. — *Œil :* petit, bien ouvert, régulier, rarement enfoncé. — *Peau :* vert-brun, marbrée de vert clair du côté de l'ombre et complétement bronzée et ponctuée de roux sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, aqueuse, légèrement pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes et des plus sucrées, fort aromatique et douée d'une saveur beurrée vraiment délicieuse.

Poire Beurré bronzé. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Fin octobre et se conservant jusqu'en décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Obtenue par Van Mons, dans sa pépinière de Louvain, ce pomologue commença à la signaler en 1823, sous le n° 328 de son *Catalogue;* mais elle ne fut cultivée en France qu'à partir de 1832, selon M. du Breuil. (*Cours d'arboriculture*, t. II, p. 569.) Les Allemands, d'après Diel et Oberdieck, la reçurent directement de Van Mons et la nommèrent Vrai Beurré bronzé, parce qu'ils avaient déjà parmi leurs poiriers un Beurré bronzé qui n'était autre, paraît-il aujourd'hui, que le Passe-Colmar.

---

178. POIRE BEURRÉ BROUGHAM.

Synonyme. — *Poire* BROUGHAM (Thomas-André Knight, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1833, 2e série, t. II, p. 64).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible sur cognassier, peu fort sur franc. — *Rameaux :* assez gros, bien coudés, courts, nombreux, généralement étalés, à écorce ridée, d'un brun-marron légèrement grisâtre, et à lenticelles fines, clair-semées, gris-brunâtre; leurs coussinets sont des mieux accusés. — *Yeux :* petits, écartés du bois, ovoïdes-pointus, fauve noirâtre, ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* petites, ovales, faiblement dentées ou crénelées, un peu canaliculées, à pétiole grêle et de moyenne longueur.

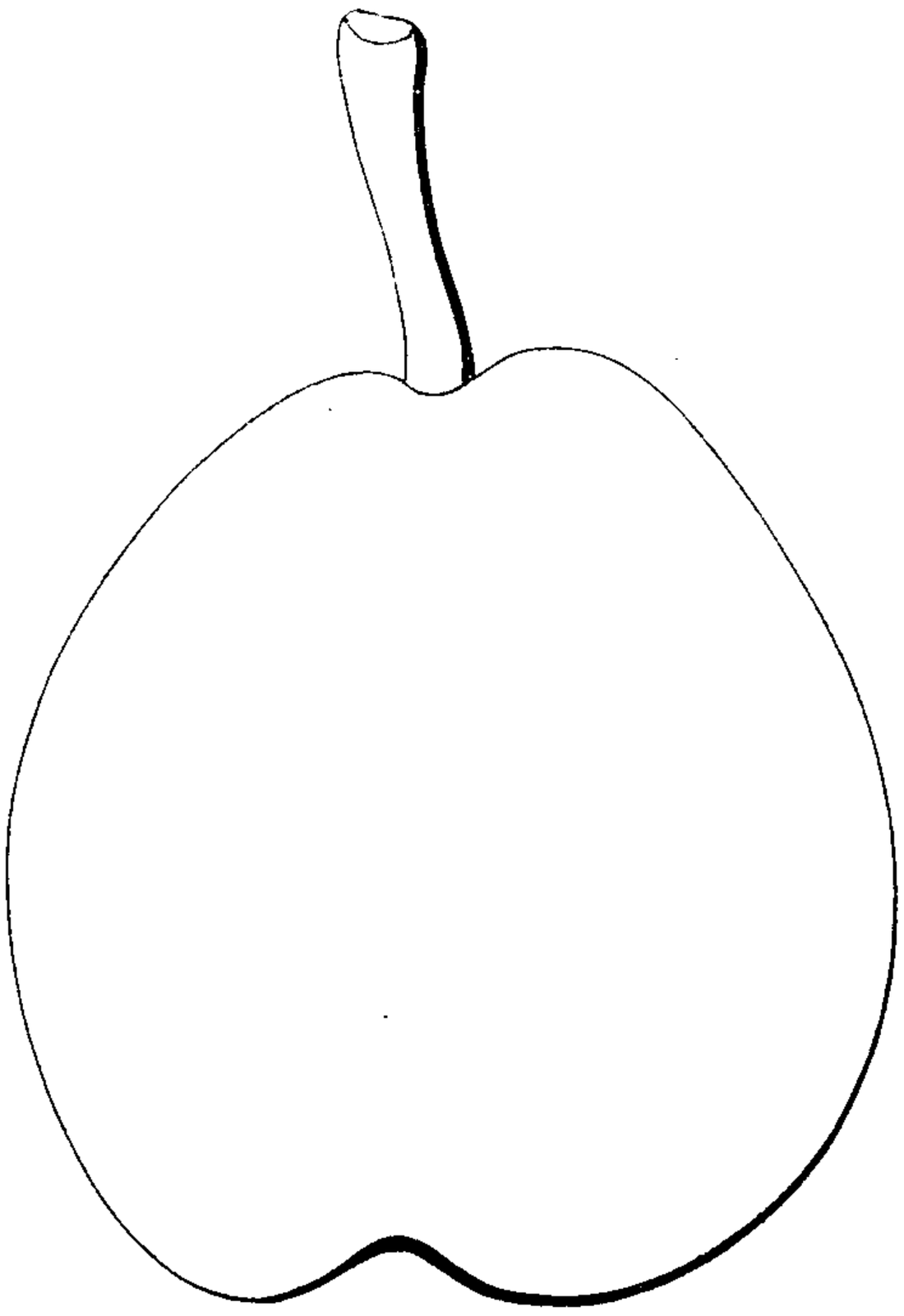
FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Peu vigoureux, il demande le franc plutôt que le cognassier, croît lardivement et forme de chétives pyramides; l'espalier lui convient beaucoup mieux; mais cet arbre, dans nos contrées, se montre toujours d'une excessive délicatesse.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, bosselée, légèrement aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, rarement arqué, généralement renflé à l'attache, obliquement implanté à

fleur de peau. — *Œil :* grand, mi-clos, placé dans un large bassin uni sur ses bords et peu profond. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, tachée de roux, lavée de gris-fauve du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, manquant parfois de parfum, mais toujours délicate.

Poire Beurré Brougham.



Maturité. — D'octobre en novembre.

Qualité. — Deuxième, et souvent première.

Historique. — Elle a été gagnée de semis en Angleterre, en 1831 ou 1832, par Thomas-André Knight, ancien président de la Société d'Horticulture de Londres. Il la décrivit en 1833, et apprit alors à ses collègues que lord Brougham ayant constaté la bonté de ce nouveau fruit, avait bien voulu permettre qu'on lui donnât son nom. (Voir les *Transactions* de cette Société, 2e série, t. II, p. 64.)

Observations. — Nous ignorons si le sol de l'Angleterre est plus favorable que le nôtre à la culture de ce poirier, mais dans l'Anjou il nous a fallu renoncer, après plusieurs années d'essai, à le multiplier, tellement il demeurait malingre et chétif. Ce fut M. de Bavay qui nous l'envoya de Bruxelles, vers 1848, portant l'étiquette *Beurré Brougham*, dénomination sous laquelle il est, du reste, généralement connu en France. Aussi croyons-nous plus convenable de la lui conserver, que de lui rendre son nom primitif : poire Brougham.

---

179. Poire BEURRÉ BRUNEAU.

Synonymes. — *Poires :* 1. Crassane d'Hiver de Bruneau (André Leroy, *Catalogue de ses cultures*, 1846, p. 17). — 2. De Saint-Herblain (*Id. ibid.*, 1849, p. 17, n° 47). — 3. Crassane Bruneau (*Id. ibid.*, 1855, p. 27, n° 62). — 4. Bergamote crassane de Bruneau (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique des diverses variétés du poirier*, 1859, p. 30).

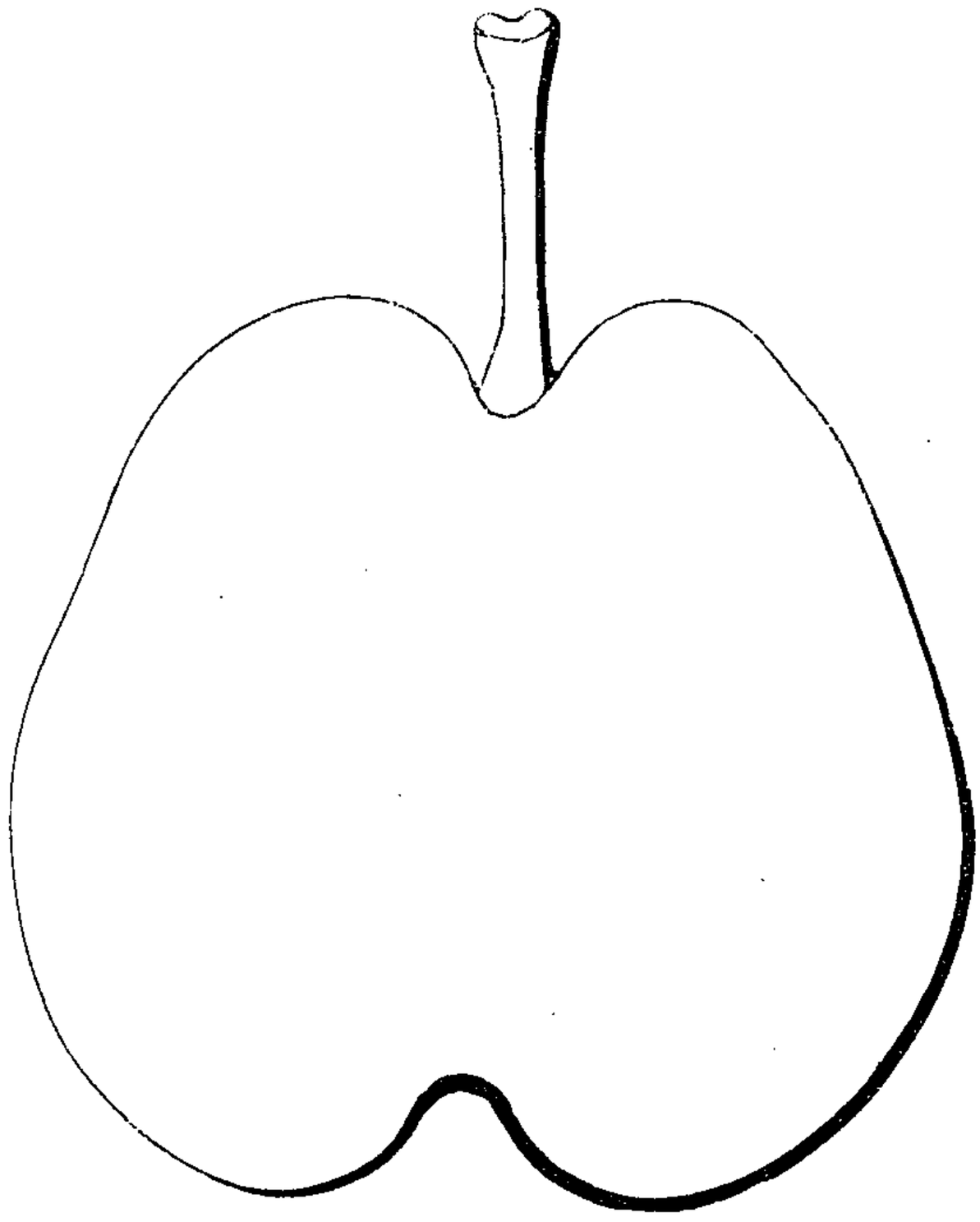
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, faiblement arqués et étalés, de force moyenne, courts, rarement très-géniculés, fauve grisâtre, lavés de carmin vers leur sommet, ayant les lenticelles assez larges et assez rapprochées, les coussinets presque aplatis et les mérithalles des plus courts. — *Yeux :* gros, coniques, pointus, extrêmement écartés du bois. — *Feuilles :* peu abondantes, ovales-allongées, à bords finement crénelés, à pétiole long et fort.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Ce poirier n'est pas d'une grande vigueur; nous le greffons sur franc

ou sur cognassier; mais ses pyramides, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, sont toujours petites et surtout peu touffues.

Poire Beurré Bruneau.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée fortement obtuse et ventrue, et généralement un peu bosselée. — *Pédoncule :* long, bien nourri, renflé à ses extrémités, rarement arqué, inséré perpendiculairement dans un large et profond évasement à bords unis. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, très-irrégulier, placé dans un bassin profond et arrondi. — *Peau :* jaune-orange, ponctuée de gris et de rouge-brun, striée de fauve dans la cavité ombilicale, et portant parfois quelques taches grisâtres et squammeuses. — *Chair :* blanc jaunâtre, assez fine, mi-fondante, juteuse, peu pierreuse. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, vineuse, faiblement parfumée, souvent acerbe.

Maturité. — De novembre à février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Depuis une trentaine d'années nous multiplions cette variété, que son promoteur nous avait adressée de Nantes sous le nom de *Beurré Bruneau*, qui bientôt compta différents synonymes. En 1857, M. de Liron d'Airoles en constatait l'origine dans une publication belge :

« L'arbre-mère — disait-il — a pris naissance à la Bourdinière, commune de Château-Thibaut (Loire-Inférieure), propriété appartenant à M. Ruet, de Nantes. Son premier rapport connu ne remonte pas au delà de 1830. Ce fut en 1835 que M. François Bruneau, pépiniériste au jardin du Pavillon, à Nantes, put déguster cette poire, en constater la nouveauté et la communiquer aux pépiniéristes d'Angers. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. V, p. 11.)

Observations. — Un de nos éminents pomologues, en décrivant il y a quelques années la Bergamote crassane, classait le Beurré Bruneau parmi les synonymes de cette très-ancienne variété. Évidemment il y a eu là erreur de copiste, car on ne saurait confondre ainsi deux espèces dont les caractères sont précisément des plus différents, des plus tranchés.

---

180. Poire BEURRÉ DE BRUXELLES.

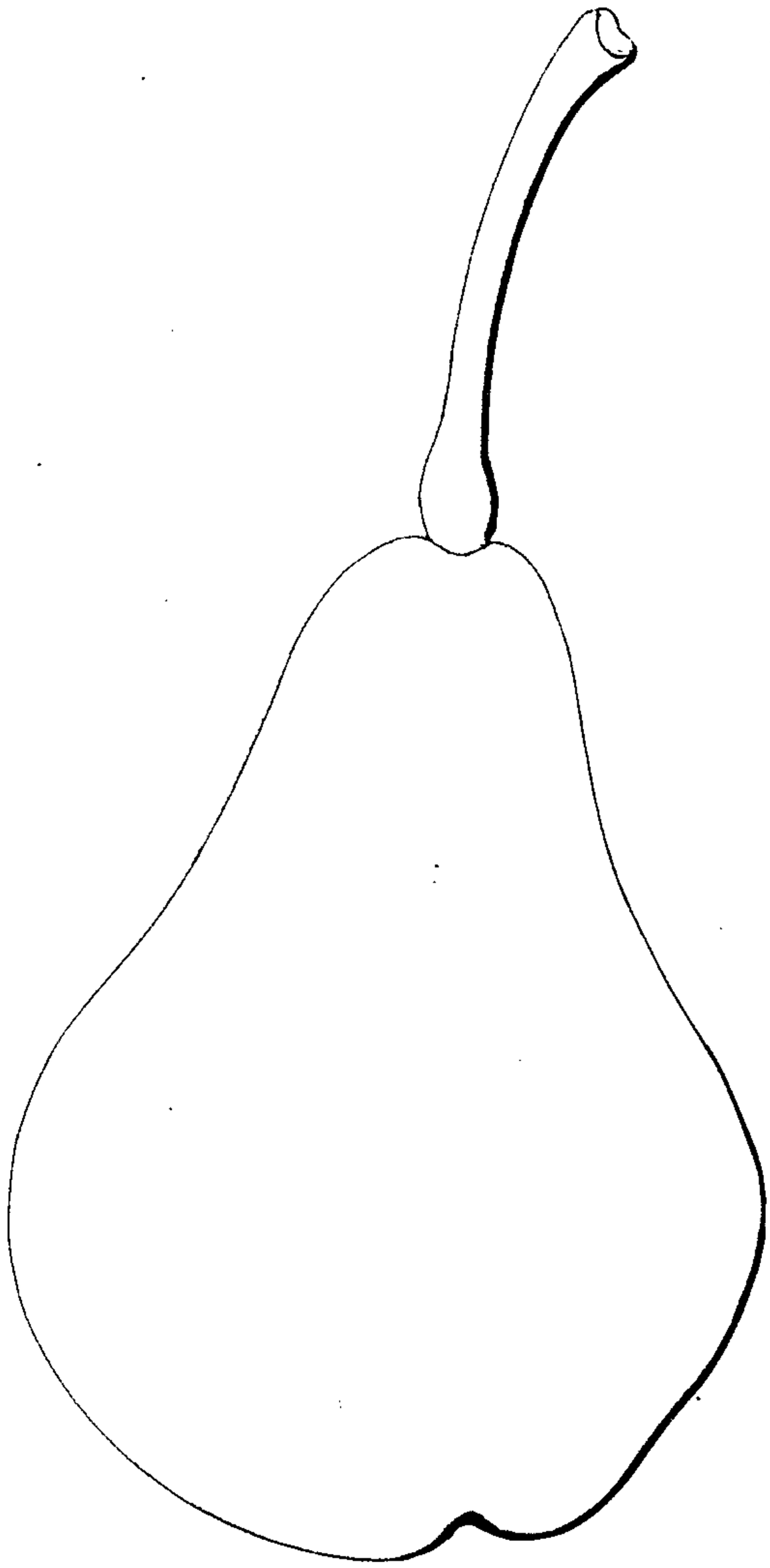
Synonymes. — *Poires :* 1. Belle de Bruxelles (Noisette, *le Jardin fruitier*, édition de 1839, p. 121). — 2. De Coq (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 159). — 3. Niel (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-peu nombreux, faiblement étalés, courts et des plus gros, légèrement coudés, duveteux, vert foncé,

à lenticelles fortes et abondantes, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* excessivement petits, larges à la base, aplatis au sommet, collés complétement contre l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, épaisses, cotonneuses, ovales-arrondies, souvent canaliculées, ayant les bords presqu'unis et le pétiole court et très-nourri.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

Poire Beurré de Bruxelles.



CULTURE. — Poirier des plus vigoureux, il réussit non moins bien sur cognassier que sur franc; il développe très-vite son écusson; mais ses pyramides, quoique fortes, manquent généralement de régularité, vu leur mauvaise ramification.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* très-allongée, bosselée, assez obtuse, toujours bien ventrue vers l'œil. — *Pédoncule :* des plus longs, de force moyenne, arqué, renflé à ses extrémités, inséré obliquement et à la surface du fruit. — *Œil :* grand, excessivement ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* un peu rude au toucher, jaune verdâtre, ponctuée de brun clair, maculée de même autour du pédoncule et lavée de rose tendre du côté du soleil. — *Chair :* très-blanche, très-fine, demi-cassante, aqueuse, légèrement pierreuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, plus ou moins parfumée, rafraîchissante, fort agréable.

MATURITÉ. — Commencement de septembre et se prolongeant une dizaine de jours.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — « Elle a été rapportée du Brabant, son pays origi-« naire, par M. Louis Noisette, a dit Poiteau en 1846; et elle a mûri pour la première « fois à Paris, dans l'établissement de ce pépiniériste, en 1813. » (*Pomologie française*, t. III, n° 5.) Noisette lui donna le nom de Belle de Bruxelles, justifié par le beau coloris de sa peau; mais bientôt elle fut aussi appelée poire de Coq, et notamment dans le *Catalogue* du Jardin des Plantes, où dès 1824 on l'inscrivit sous ce surnom, que M. Decaisne lui a rendu tout récemment. Quant à nous, ayant en 1846 tiré ce poirier de la collection du Comice horticole d'Angers, dans laquelle il était étiqueté *Beurré de Bruxelles*, nous jugeons bon de lui conserver ici cette dénomination, pour éviter à l'avenir toute confusion entre la Belle de Bruxelles AVEC PEPINS, qui est le présent fruit, et la Belle de Bruxelles sans pepins, dont on peut lire

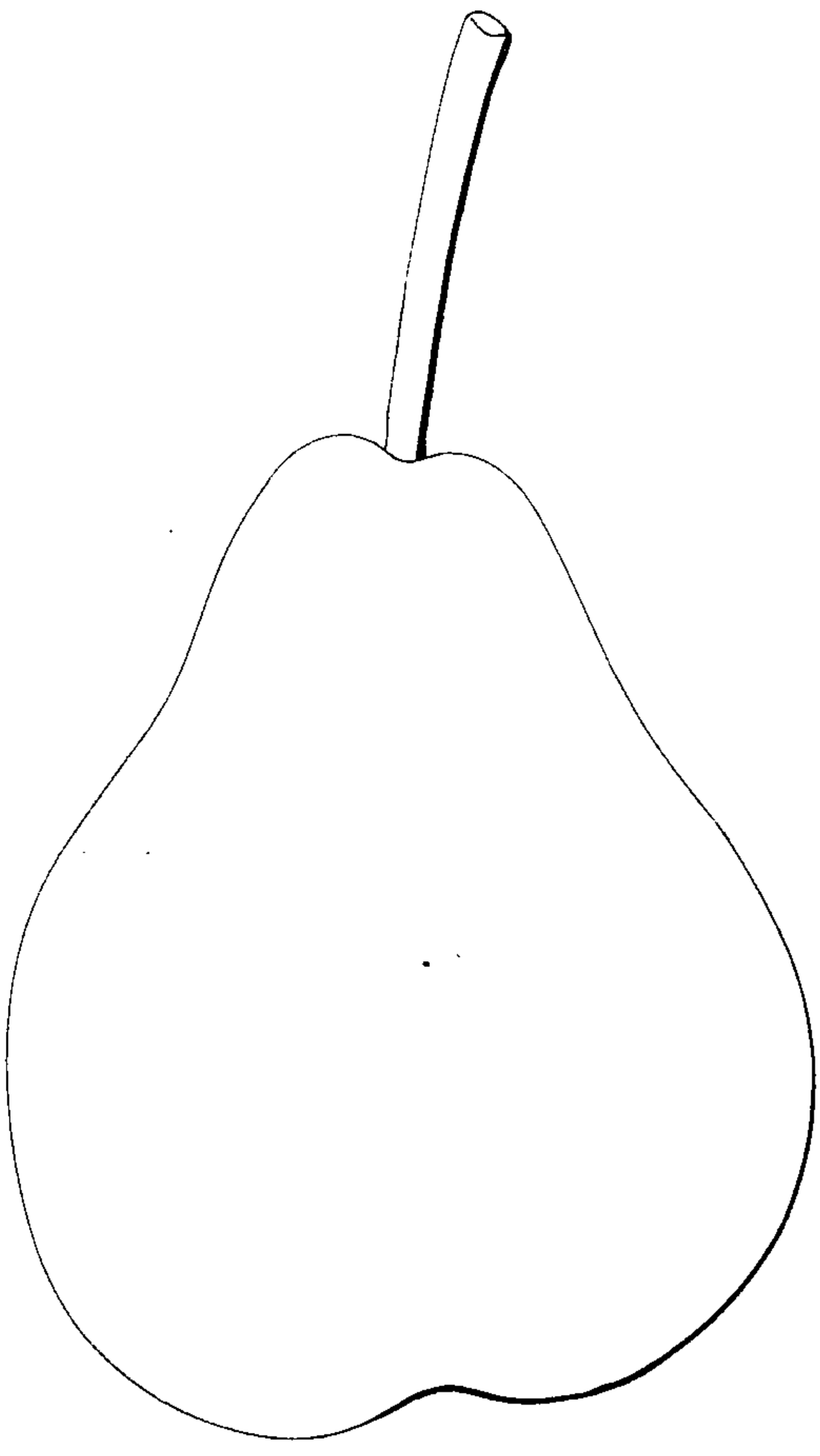
plus haut (page 193) la description. Nous eussions volontiers adopté le nom que lui a choisi M. Decaisne — poire de Coq — si notre école ne renfermait déjà une variété ainsi qualifiée, et dont nous devrons d'autant mieux nous occuper, qu'elle diffère entièrement de l'espèce cultivée sous ce même nom dans les jardins du Muséum de Paris.

Observations. — Quelques pomologues ont cru la poire Vicomte de Spœlberg identique avec le Beurré de Bruxelles; c'est une erreur, ces deux fruits mûrissent constamment, chez les pépiniéristes angevins, le premier vers la mi-décembre, et le second à la fin de l'été.

Poire BEURRÉ BURCHARDT. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

---

181. Poire BEURRÉ BURNICQ.



Presque saillant.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, gros, longs, géniculés, renflés à leur sommet, cotonneux, brun clair, lavés de rouge obscur, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets assez saillants. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* épaisses, vert jaunâtre, de grandeur moyenne, ovales-allongées, ayant les bords faiblement et irrégulièrement denticulés, le pétiole court, fort et rosé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On le greffe indistinctement sur franc ou cognassier; sa vigueur est remarquable non moins que ses pyramides, qui sont des plus touffues et des plus hautes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* long, mince, droit ou légèrement arqué, obliquement inséré à fleur de peau. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, contourné, presque saillant. — *Peau :* jaune brillant, ponctuée de fauve, largement marbrée de même, striée de brun dans le bassin ombilical, et très-souvent colorée de rouge sombre sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* un peu verdâtre, excessivement fine, aqueuse, fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, aigrelette, délicieusement parfumée.

MATURITÉ. — Fin septembre et se prolongeant jusqu'à la moitié d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Variété peu répandue en France, quoique méritant bien la culture, elle appartient à la Belgique. Quant à son âge, quant à son obtenteur, M. Bivort va nous les faire connaître :

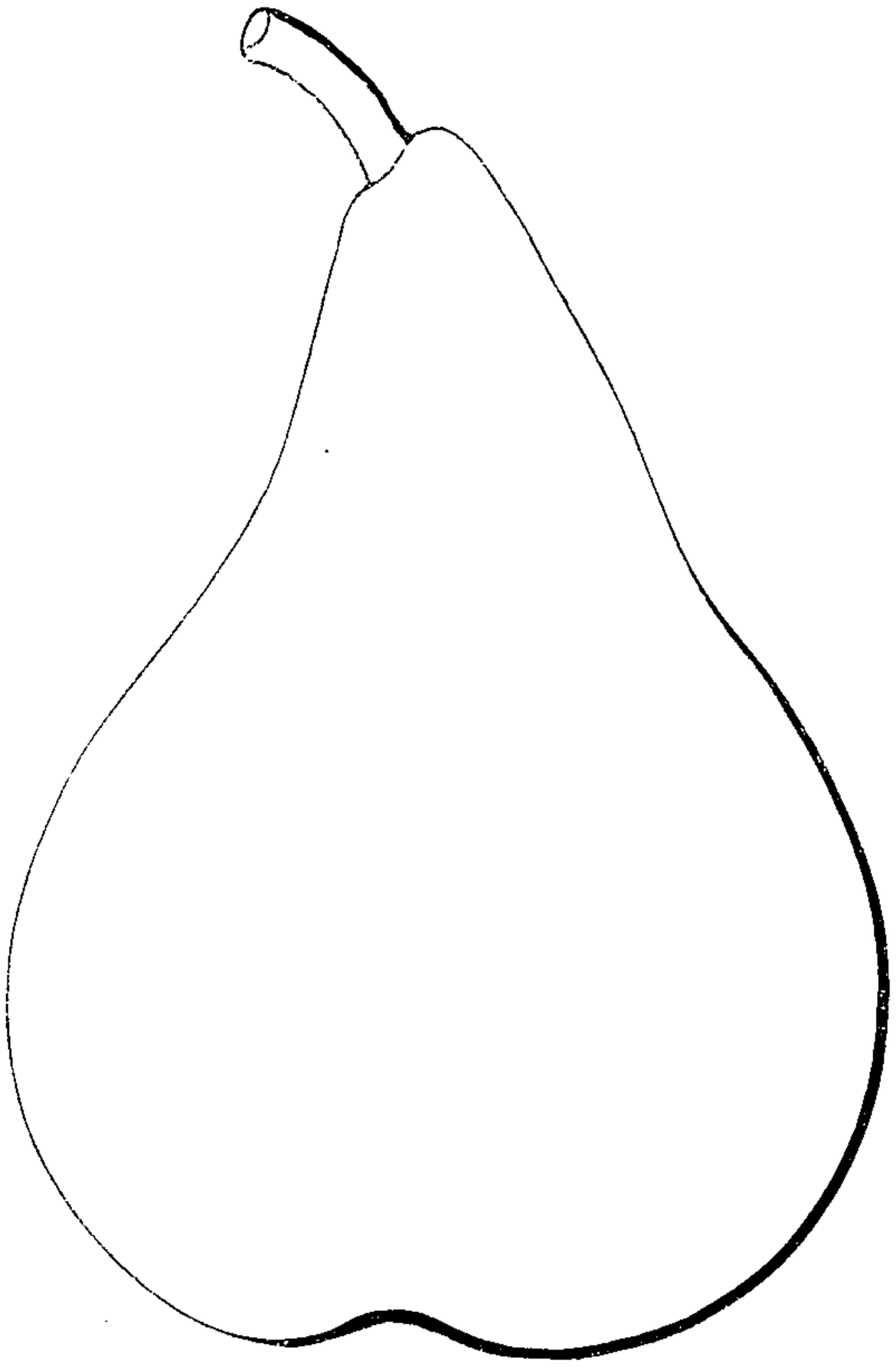
« Elle provient des semis du major Espéren — dit cet auteur. — Sa première production eut lieu en 1846, et ce fruit fut dédié par son inventeur à feu M. Burnicq, curé à Lasnes (Belgique). » (*Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 4.)

POIRE BEURRÉ DE CAMBRON. — Synonyme de *Beurré d'Arenberg* (EN FRANCE).

---

182. POIRE BEURRÉ CAPIAUMONT.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ AURORE (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 15). — 2. BEURRÉ CAPIÉMONT (*Id. ibid.*). — 3. BEURRÉ CAPIOMONT (*Id. ibid.*). — 4. AURORE (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 5. CAPIAUMONT (*Id. ibid.*). — 6. DE LA GLACIÈRE (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés ou un peu étalés, gros, assez longs, très-coudés, brun-fauve rougeâtre, tachetés de gris, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, duveteux, non appliqués contre l'écorce et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales-allongées, profondément dentées ou crénelées, contournées et portées sur un pétiole court, épais et pourvu de longues stipules.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Assez vigoureux, cet arbre se greffe sur toute espèce de sujet; son développement est vif et ses pyramides prennent une jolie forme, comme elles sont aussi fortes et feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez considérable. — *Forme :* très-allongée, très-ventrue vers l'œil, mais diminuant beaucoup de volume auprès du sommet, qui est légèrement obtus et mamelonné. — *Pédoncule :* court, de force moyenne, arqué, généralement inséré à fleur de peau, obliquement et en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :*

épaisse, rugueuse, jaune d'ocre clair, ponctuée et marbrée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et habituellement recouverte d'une légère teinte rosée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, à filaments verdâtres, fine, mi-fondante, aqueuse, un peu pierreuse au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, aromatique, aigrelette, fort délicate.

MATURITÉ. — De la fin de septembre jusqu'à la fin d'octobre.

QUALITÉ. — Première pour le couteau ainsi que pour la compote.

Historique. — Longtemps on a voulu voir dans le Beurré Capiaumont un fruit distinct du Beurré Aurore, mais aujourd'hui les pépiniéristes sont généralement convaincus qu'ils n'ont là qu'une seule et même variété. Dans l'Anjou — où dès 1831 on cultivait ce poirier sous le nom fautif de Beurré Aurore, que lui avait valu, sans doute, la couleur particulière dont parfois le soleil revêt sa peau — dans l'Anjou, chacun aujourd'hui fait ce nom synonyme de Beurré Capiaumont, d'accord ainsi avec MM. Prévost (1839), Bivort (1849), Decaisne (1858), Eugène Forney (1862), etc., etc. Introduite en France en 1827, selon le dernier des écrivains que nous venons de nommer, cette poire nous a été fournie par la Belgique, et voici quelle fut son origine :

« Elle provient des semis de M. Capiaumont, pharmacien à Mons; sa première production date de 1787..... J'ai établi la vraie manière d'écrire le nom de cette variété d'après la signature même de son obtenteur. » (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, pp. 87-88.)

Observations. — Les Allemands tiennent ce fruit en grande vénération, et le prétendent « sorti d'un semis de pepins de Beurré gris. » Nous trouvons ce renseignement dans le *Deutsches Obstcabinet*, publié en 1860 sous la direction du docteur Langethal; transcrivons-le donc, mais comme une simple note dont rien ne garantit l'authenticité, car le pomologue qui l'y a consigné ne dit pas où il l'a puisé. — Tous les sols ne sauraient convenir à ce poirier; il lui faut surtout un terrain de première nature; aussi le voit-on souvent donner, dans une même contrée, et des produits excellents et des produits médiocres. Ce qu'a, du reste, déjà constaté l'un de nos estimables confrères, M. Gagnaire fils, pépiniériste à Bergerac (Dordogne) :

« La poire Beurré Capiaumont — a-t-il dit — est de toute première qualité à Bergerac, tandis qu'à vingt-cinq kilomètres de cette ville elle n'est bonne que cuite. » (*Revue horticole*, 1860, p. 116.)

POIRES BEURRÉ CAPIÉMONT ET BEURRÉ CAPIOMONT. — Synonymes de *Beurré Capiaumont*. Voir ce nom.

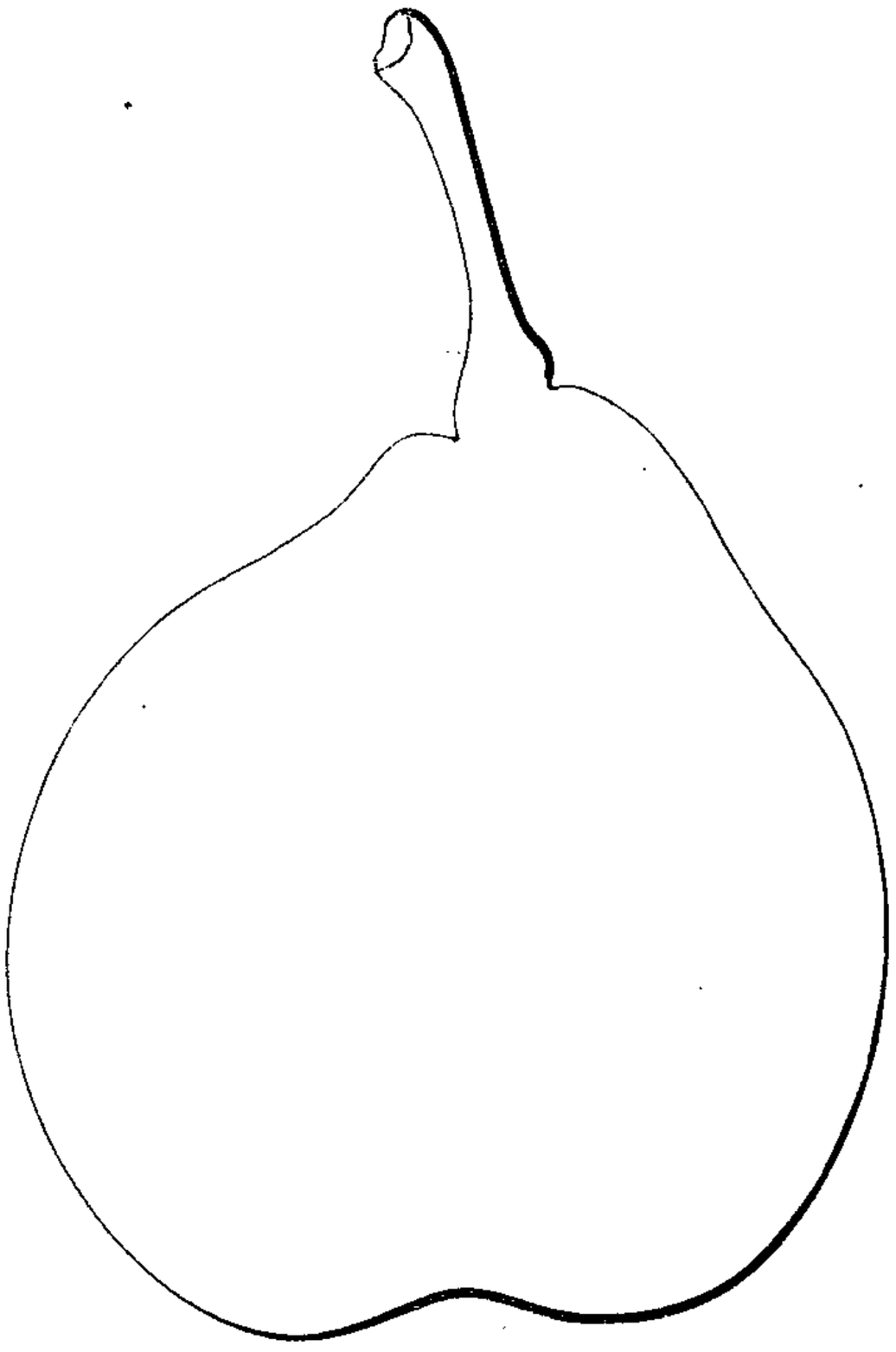
---

183. POIRE BEURRÉ CATY.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet de la tige, arqués et étalés vers la base, gros, longs, peu flexueux, vert clair légèrement brunâtre et grisâtre, ayant les lenticelles saillantes, larges, abondantes, et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques, contournées, profondément

dentées ou crénelées, à pétiole long, mince et pourvu de stipules excessivement développées.

Poire Beurré Caty.



FERTILITÉ. — Bonne.

CULTURE. — Encore tout nouveau dans nos pépinières, ce poirier s'y montre assez vigoureux sur cognassier et il y fait de fortes pyramides, mais nous ignorons comment il se comporte sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, mamelonnée au sommet et ayant généralement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, non arqué, très-charnu à la base, continu avec le fruit et obliquement inséré. — *Œil :* petit, régulier, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune obscur, ponctuée de brun clair, veinée de même, striée de roux dans le bassin ombilical et souvent tachée autour du pédoncule et sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, un peu pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, aigrelette, sucrée, savoureuse.

MATURITÉ. — Fin janvier, se prolongeant jusqu'en mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1862 nous avons reçu cette variété, de Belgique, des pépinières de M^me^ veuve L. de Bavay et fils, sises à Vilvorde-lez-Bruxelles. C'est un gain de M. le docteur Hélin, demeurant à Ronquières, près Braine-le-Comte, dans le Hainaut. Son obtention eut lieu vers 1858.

POIRE BEURRÉ DU CERCLE. — Synonyme de *Beurré du Cercle pratique de Rouen*. Voir ce nom.

---

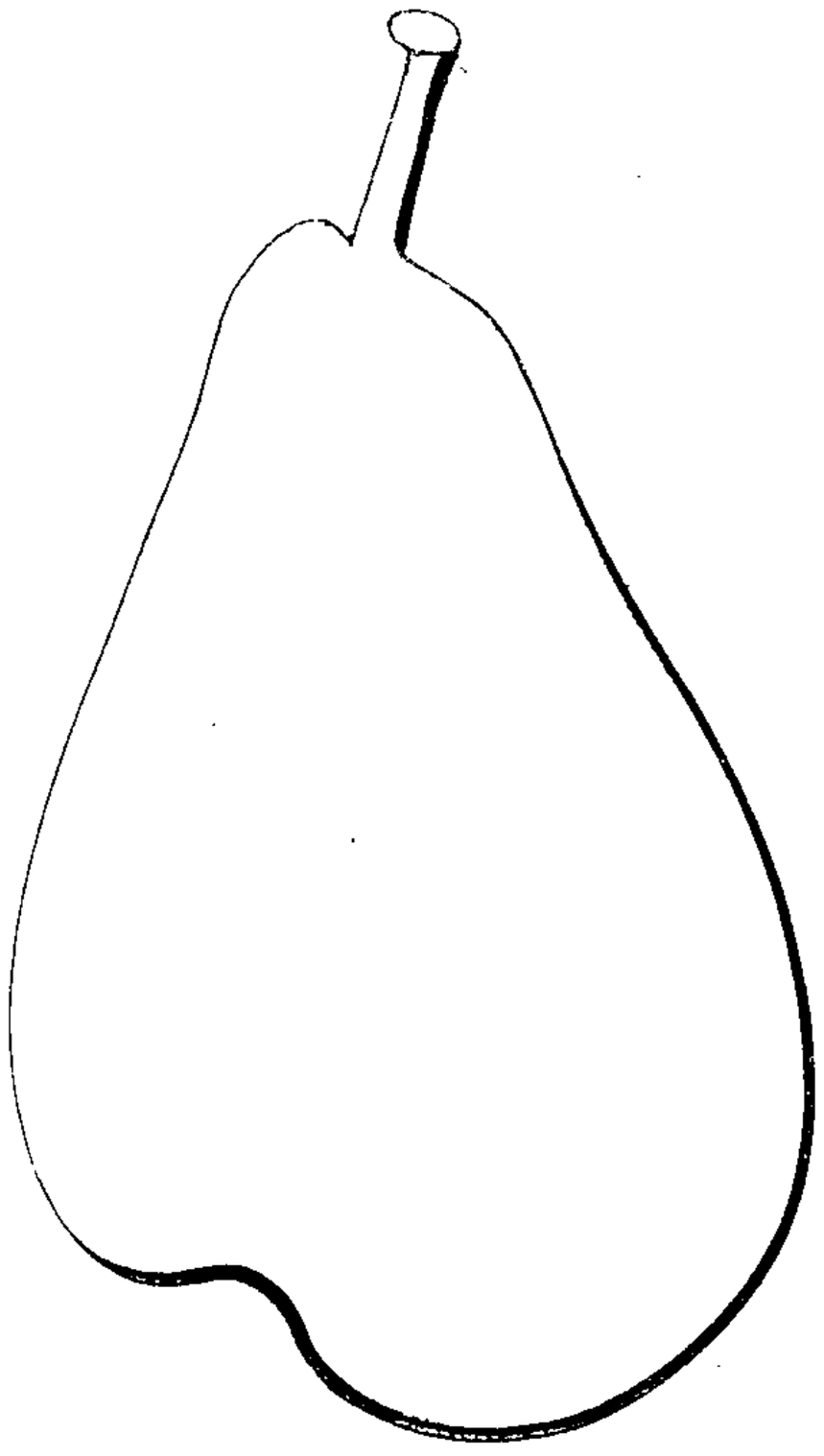
184. POIRE BEURRÉ DU CERCLE PRATIQUE DE ROUEN.

Synonymie. — *Poire* BEURRÉ DU CERCLE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1863, p. 30, n° 114).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés vers la base de la tige, érigés au sommet, gros, longs, flexueux, un peu cotonneux, rouge clair olivâtre, abondamment et finement ponctués, ayant les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* assez volumineux, coniques-pointus, non adhérents et souvent

placés en éperon ; leurs écailles sont habituellement entr'ouvertes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, arquées, canaliculées, à bords unis ou faiblement denticulés, à pétiole court et épais.

Poire Beurré du Cercle pratique de Rouen.



Fertilité. — Excessive.

Culture. — C'est un arbre vigoureux poussant parfaitement sur cognassier et y formant de belles pyramides ; il ne saurait manquer de prospérer également sur franc ; toutefois ce sujet ne lui a pas encore été donné dans nos pépinières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* allongée, obtuse, généralement déprimée d'un côté, surtout auprès de l'œil. — *Pédoncule :* court, assez gros, droit, obliquement inséré, continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, mi-clos, contourné, presque saillant. — *Peau :* rude au toucher, à fond jaune-paille, recouverte en partie d'une teinte bronzée, parsemée de points gris-blanc, et parfois colorée de rose tendre. — *Chair :* verdâtre, fine, juteuse, fondante, très-pierreuse. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, douée d'une saveur beurrée des plus délicates.

Maturité. — Fin septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Boisbunel fils, pépiniériste à Rouen, est l'obtenteur de cette variété. Il l'a décrite en 1857 dans le *Bulletin du Cercle pratique d'Horticulture et de Botanique de la Seine-Inférieure*, en annonçant « qu'elle provenait d'un semis de « 1845 et qu'il la nommait Beurré du Cercle pratique de Rouen, en mémoire de « la bienveillance avec laquelle le Cercle avait accueilli ses essais pomologiques. » (Page 172.) La première fructification du pied-type date de 1856.

Observations. — La longueur inusitée du nom de ce poirier, fait que généralement on le raccourcit de moitié. On dit, on écrit Beurré du Cercle. Suppression fâcheuse, car les mots ainsi retranchés sont précisément ceux qu'il importerait le plus de maintenir. Mais aussi, avouons-le, la nomenclature arboricole exige avant tout de courtes, de simples dénominations, surtout pour les espèces fruitières ; on doit donc s'efforcer de ne pas la surcharger inutilement de termes peu connus ni de noms interminables.

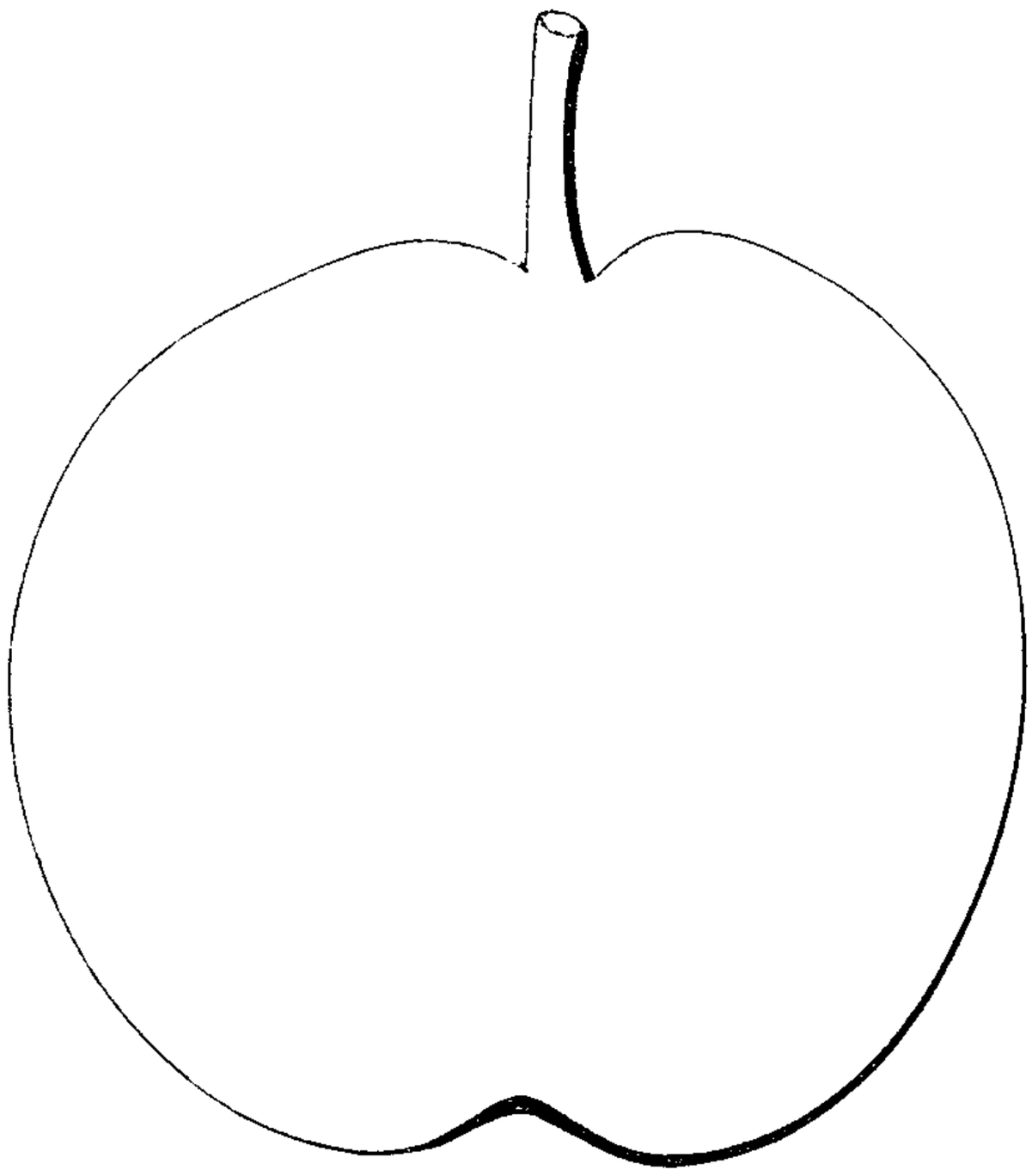
Poire BEURRÉ DES CHAMPS. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DES CHARNEUSES. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ CHAPMANN. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ CHAPTAL. — Synonyme de poire *Chaptal*. Voir ce nom.

185. POIRE BEURRÉ CHARRON.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, courts, géniculés, brun foncé, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes, légèrement écartés du bois, ayant les écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, acuminées, faiblement dentées en scie, portées sur un pétiole long et bien nourri.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Le franc est le seul sujet qui convienne à cet arbre peu vigoureux et dont les pyramides sont chétives et irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variant entre la globuleuse et la turbinée-arrondie. — *Pédoncule :* court, gros, droit, souvent continu avec le fruit et régulièrement inséré au milieu d'une large dépression que surmonte un mamelon bien prononcé. — *Œil :* petit, ouvert, contourné, assez enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux, tachetée de même, surtout du côté du soleil et autour de l'œil. — *Chair :* verdâtre, fine, fondante, aqueuse, rarement pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, rafraîchissante, délicieusement parfumée.

MATURITÉ. — Fin septembre et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

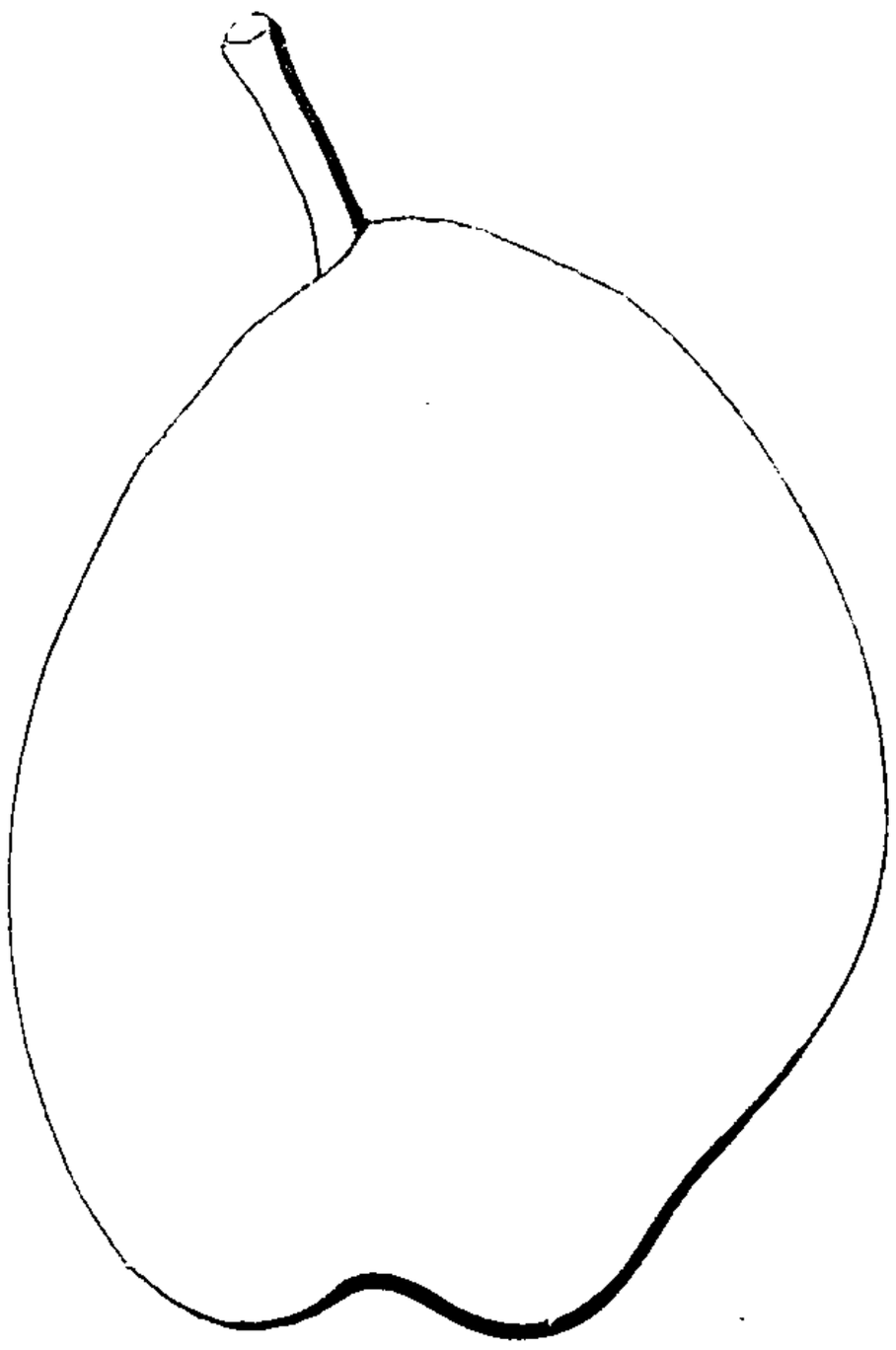
Historique. — Gagnée de semis à Angers en 1838, par M. Charron, cultivateur au lieu de Bel-Air, faubourg de Pierre-Lise, cette poire fut présentée l'année suivante au Comice horticole de Maine-et-Loire, qui la trouva excellente et la nomma Beurré Charron. (*Bulletins* de cette Société, 1840, t. II, p. 43.)

186. POIRE BEURRÉ CHATENAY.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet de la tige, arqués et étalés vers la base, de moyenne grosseur, longs, peu coudés, vert clair légèrement grisâtre, à lenticelles abondantes, larges et

saillantes, à coussinets ordinairement bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, souvent contournées sur elles-mêmes, profondément dentées ou crénelées, ayant le pétiole long, roide, épais et accompagné de stipules des plus développées.

Poire Beurré Chatenay.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa croissance est rapide et sa vigueur ne laisse rien à désirer ; on lui donne indistinctement le franc ou le cognassier, et sur chacun de ces sujets les pyramides qu'il fait sont aussi fortes que régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, bosselée et habituellement contournée. — *Pédoncule :* court, mince, droit, obliquement implanté à la surface. — *Œil :* petit, ouvert, irrégulier, peu enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, marbrée de gris, entièrement lavée de roux clair du côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, aqueuse, fondante, légèrement pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, très-parfumée, ayant une saveur beurrée bien accentuée.

MATURITÉ. — Du commencement de novembre jusqu'à la fin de ce même mois.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Elle a été gagnée dans le département de Maine-et-Loire, commune de Doué-la-Fontaine, par M. Pierre Chatenay, pépiniériste. Son obtention date de 1846. Après une étude complète de cette variété de choix, nous l'avons mise dans le commerce en 1855.

POIRE BEURRÉ DE CHAUMONTEL. — Synonyme de *Besi de Chaumontel.* Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ CITRON. — Synonyme de poire *Général de la Moricière.* Voir ce nom.

---

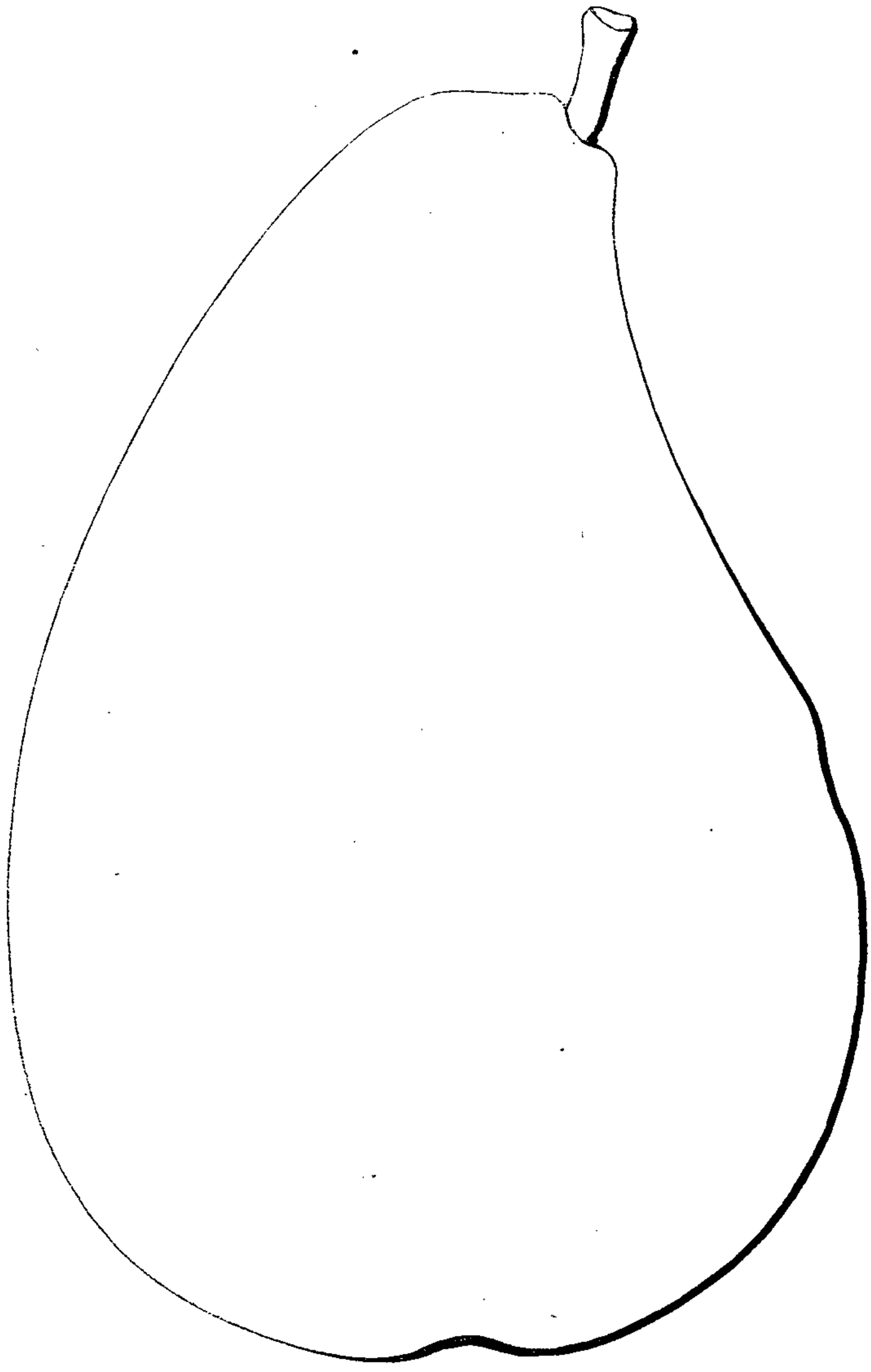
187. POIRE BEURRÉ CLAIRGEAU.

Synonymes. — *Poires :* 1. CLAIRGEAU (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 2. CLAIRGEAU DE NANTES (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* habituellement assez nombreux, régulièrement érigés, gros, courts, très-géniculés, jaune brun clair, à lenticelles allongées, larges et rapprochées, à coussinets peu accusés. — *Yeux :* des plus volumineux, pointus, coniques, généralement sortis en éperon, ayant les écailles bombées et mal soudées. — *Feuilles :* légèrement coriaces, vert jaunâtre,

lavées ordinairement de rouge pâle, ovales, finement dentelées, portées sur un pétiole de longueur moyenne, roide et très-gros.

Poire Beurré Clairgeau.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — De vigueur moyenne, ce poirier se greffe sur cognassier ou sur franc; d'un développement précoce, il fait dès sa première année des arbres assez forts, qui restent faibles l'année suivante; ses pyramides sont jolies, mais peu hautes.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée excessivement allongée, bosselée, légèrement obtuse, souvent un peu contournée. — *Pédoncule :* très-court, droit, assez fort, renflé à sa partie supérieure, obliquement implanté à la surface de la peau, et parfois en dehors de l'axe du fruit, dans une petite dépression à bords presque toujours accidentés. — *Œil :* moyen, rond, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune grisâtre, ponctuée de vert et de brun, maculée de fauve autour du pédoncule et lavée de vermillon sur le côté qui regarde le soleil. — *Chair :* des plus blanches, demi-fine, fondante, juteuse, peu pierreuse. — *Eau :* abondante, acidule, vineuse, sucrée, douée d'un arome particulier, agréable et délicat.

MATURITÉ. — Variable, mais allant habituellement de la fin d'octobre jusqu'à la fin de décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Obtenu à Nantes, le pied-mère de ce poirier fut ensuite vendu aux Belges, qui devinrent en quelque sorte ses véritables promoteurs. Du reste,

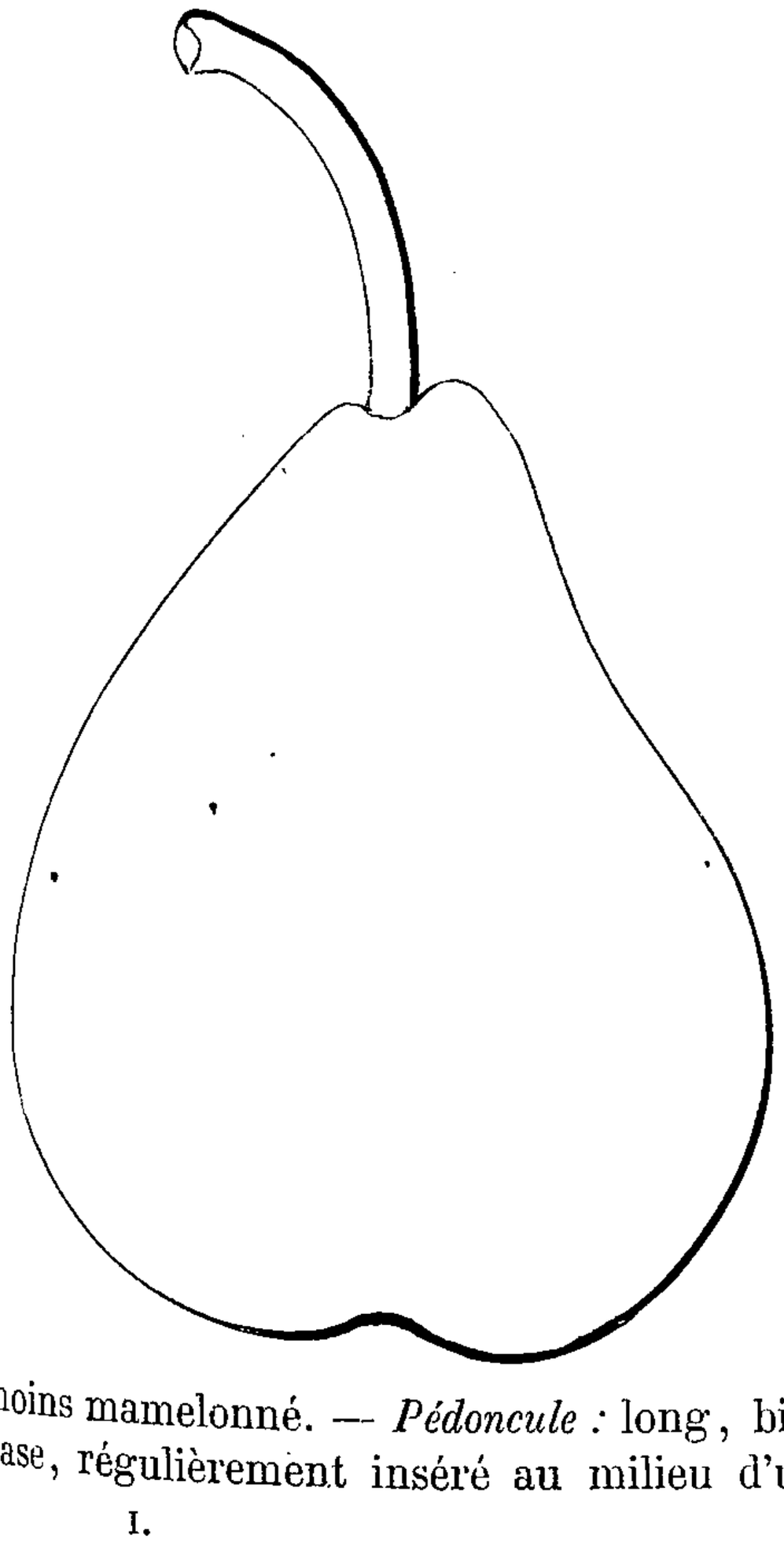
voici les renseignements que nous avons rencontrés sur son origine, ils sont aussi complets qu'authentiques :

« Le Beurré Clairgeau est venu de fruits enterrés par hasard [vers 1838], par Pierre Clairgeau, jardinier à Nantes, rue de la Bastille..... Son premier rapport a eu lieu en 1848..... Cette poire a été présentée le 22 octobre à la Société d'Horticulture de la Loire-Inférieure, par son obtenteur..... qui la croit issue d'un Beurré et d'une Duchesse d'Angoulême..... » (De Liron d'Airoles, *Revue horticole*, 1849, p. 61, et *Notices pomologiques*, 1858, t. I, p. x de l'Introduction et p. 1 du texte.)

« Le pied-mère du Beurré Clairgeau faisait en 1851 partie de la collection de M. de Jonghe, horticulteur à Bruxelles, qui l'ayant acheté dix-huit francs cette même année l'avait planté dans son jardin de Saint-Gilles. » (Forney, *le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 209.)

Observations. — Tout est plus ou moins variable, dans ce fruit : forme, grosseur, maturité, qualité ; cependant s'il arrive qu'on le trouve parfois de second ordre, il est généralement de premier. Son volume, toujours considérable, accuse assez fréquemment un poids allant de 500 à 700 grammes ; et la Société d'Horticulture de Paris médaillait en 1851 une de ces poires qui pesait 1 kilogramme. Quant à sa maturité, il est rare qu'elle commence avant le mois d'octobre, et plus rare encore qu'elle se prolonge au delà des premiers jours de janvier.

188. Poire BEURRÉ CLOTAIRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, géniculés, cotonneux, brun olivâtre, finement ponctués de jaune pâle, ayant les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes-pointus, non complétement collés contre l'écorce. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-allongées, planes ou contournées, à bords faiblement denticulés, à pétiole court et menu.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur est convenable et sa croissance toujours hâtive ; le sujet qu'il semble préférer, c'est le cognassier, sur lequel il prend une forme pyramidale régulière et satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, légèrement étranglée près du sommet, qui est plus ou moins mamelonné. — *Pédoncule :* long, bien nourri, recourbé, parfois renflé à la base, régulièrement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand,

mi-clos, arrondi, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, largement et fortement ponctuée de roux verdâtre, et montrant quelques taches brun clair ordinairement squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, fine, aqueuse, fondante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, assez délicate.

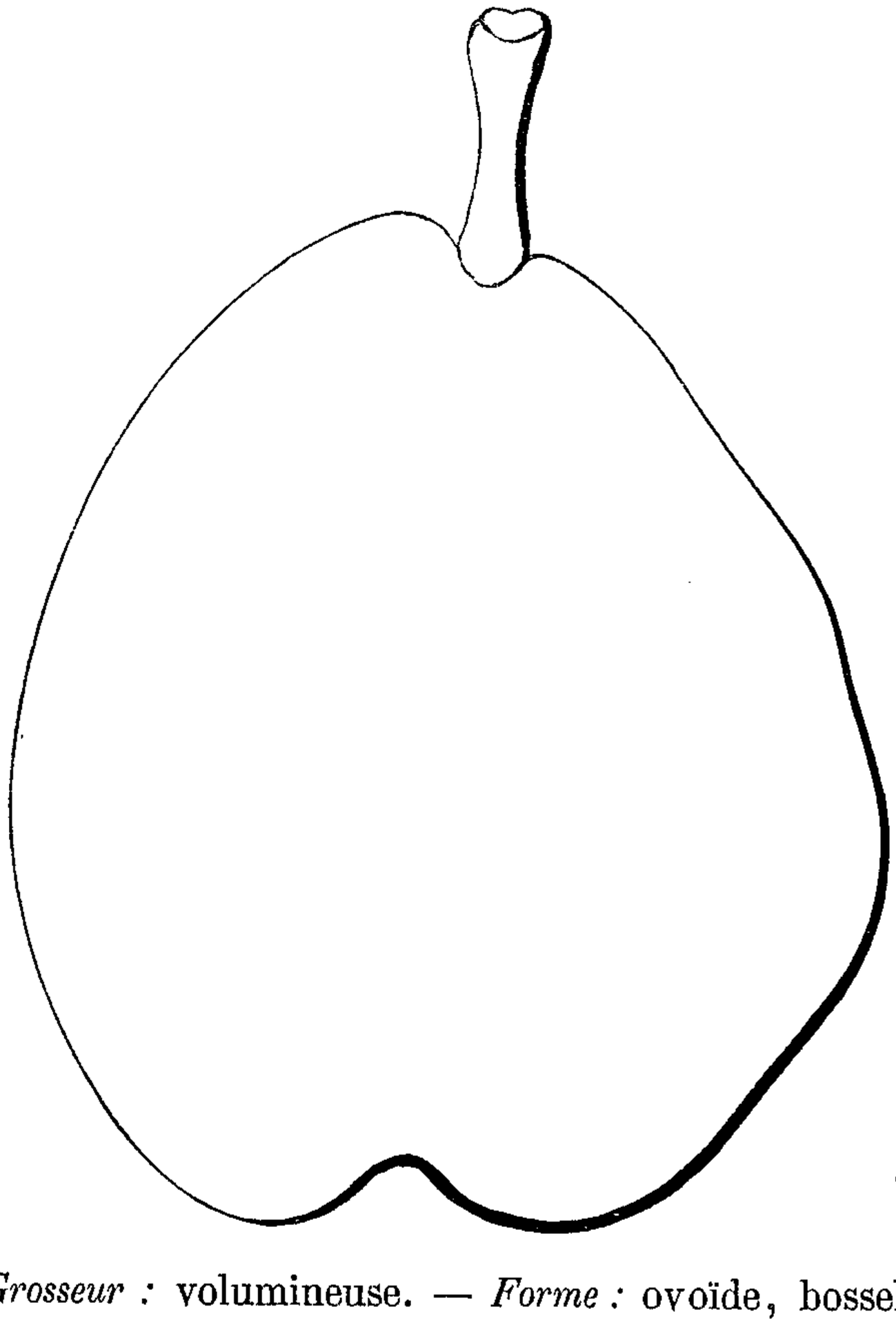
MATURITÉ. — Courant de septembre, et le plus habituellement vers la moitié de ce mois; elle se prolonge une dizaine de jours.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — L'arbre qui servit à la propagation de ce Beurré, fut trouvé en 1854 par M. Clot, propriétaire au lieu de Frémur, commune de Sainte-Gemmes-sur-Loire, à trois kilomètres d'Angers. C'était un jeune sauvageon des plus fertiles et qu'on s'empressa de multiplier, car ses produits convenaient beaucoup pour la halle. Nous ignorons quel motif le fit appeler *Clotaire*, au lieu de Clot; mais il est certain qu'un tel nom, si l'on n'en connaissait pas aussi bien l'origine, eût pu, dans l'avenir, causer quelque plaisante erreur chez les pomologistes. Peut-être auraient-ils cru ce fruit contemporain des premiers Francs, et dédié pour lors à l'un des Clotaire, à l'un de ces rois dont nous séparent au moins une douzaine de siècles!...

189. POIRE BEURRÉ COLMAR.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ D'ENGHIEN (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, n° 318). — 2. BEURRÉ COLMAR D'AUTOMNE (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1863, p. 472).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, habituellement étalés, assez gros, peu longs, coudés, cotonneux, brun clair verdâtre, largement ponctués, ayant les coussinets saillants et les mérithalles généralement longs. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, collés contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, canaliculées et contournées, ayant le pétiole long et grêle.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Doué d'une grande vigueur, cet arbre, dont le développement est hâtif, prospère aussi bien sur cognassier que sur franc; ses pyramides sont très-touffues, fortes et assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :*

court, rarement recourbé, bien nourri, renflé à ses extrémités, obliquement ou perpendiculairement inséré dans une étroite cavité à bords inégaux. — *Œil :* large, très-développé, mi-clos, assez enfoncé. — *Peau :* jaunâtre, ponctuée de brun et de fauve, fortement marbrée et tachée de roux, souvent lavée de carmin du côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, faiblement parfumée, possédant une saveur aigrelette des plus agréables.

MATURITÉ. — De la mi-octobre jusqu'à la mi-décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette espèce fut gagnée en Belgique, avant 1823, par feu Van Mons, et introduite dans les jardins français vers 1830. En 1832 elle y était encore peu répandue, aussi le botaniste Poiteau appelait-il sur ce Beurré l'attention des pépiniéristes dans le numéro d'octobre de la *Revue horticole*, observant qu'on la multipliait surtout à Boulogne-sur-Mer, chez M. Cayeux, qui l'avait reçue de Van Mons.

Observations. — Depuis 1849 nous propagions un *Beurré d'Enghien* dans lequel nous venons de reconnaître présentement le Beurré Colmar, grâce à la savante publication pomologique de M. Oberdieck, intitulée *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (1860, t. II, p. 53). Ce poirier si fautivement nommé sortait de la collection du Comice horticole d'Angers, où il portait alors le n° 65. Le vrai Beurré d'Enghien, dédié par Van Mons, également son obtenteur, au fils du prince de Condé, se mange en août, et blettit aussitôt mûr. On voit donc qu'on ne saurait confondre cette variété précoce avec le Beurré Colmar, qui va jusqu'au mois de décembre; mais comme elle n'est guère cultivée qu'en Belgique et en Allemagne, il devenait assez difficile de contrôler l'identité de notre fausse espèce, contre laquelle, du reste, aucune réclamation n'avait encore surgi. — Colmar Van Mons n'est pas, ainsi que l'indiquent quelques *Catalogues*, synonyme de Beurré Colmar; il l'est uniquement de Colmar des Invalides. Et nous ajouterons que la poire Colmar d'Automne nouveau, dont le nom pourrait bien amener aussi quelque méprise du même genre, n'a rien non plus qui puisse y prêter.

POIRE BEURRÉ COLMAR D'AUTOMNE. — Synonyme de *Beurré Colmar*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ COLMAR GRIS. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

190. POIRE BEURRÉ COLOMA.

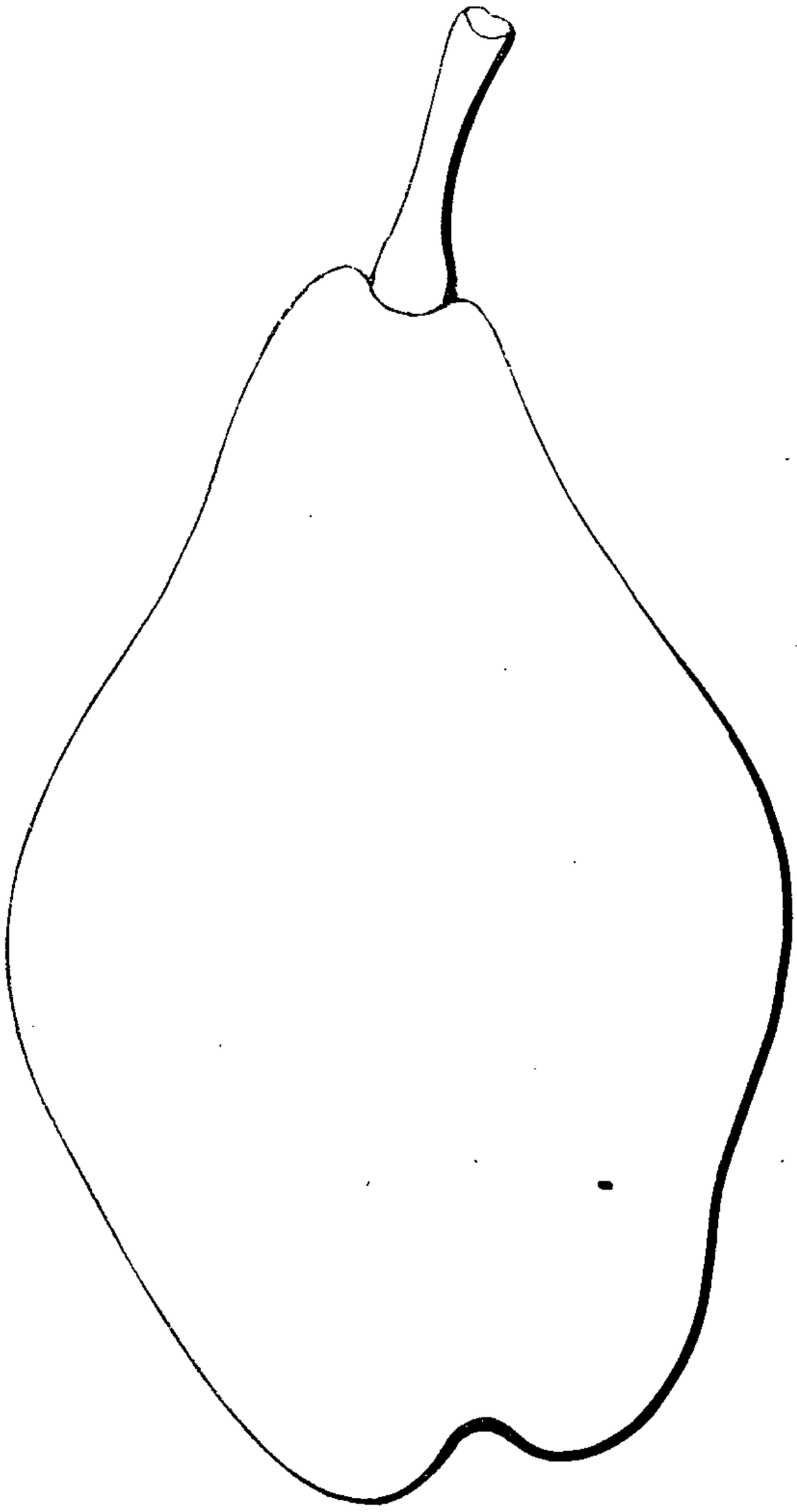
Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ DU COLOMA (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 17). — 2. CAPUCINE D'AUTOMNE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 38, n° 528). — 3. COLOMA (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1864, tome VI).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, faiblement arqués et étalés, gros, longs, bien coudés, vert herbacé légèrement brunâtre, ayant les lenticelles rapprochées et excessivement larges, et les coussinets ressortis.

— *Yeux :* moyens, coniques, à écailles disjointes, non appliquées contre l'écorce, et souvent même placés en éperon. — *Feuilles :* grandes, habituellement ovoïdes-allongées, profondément dentées sur leurs bords et munies d'un pétiole long, roide et très-gros.

FERTILITÉ. — Peu commune.

Poire Beurré Coloma.



CULTURE. — De vigueur moyenne, il prospère mieux sur franc que sur cognassier ; ses pyramides sont belles et régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* des plus allongées, obtuse, bosselée, renflée au milieu, sensiblement rétrécie aux extrémités, en un mot, ressemblant généralement à un coing. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu arqué, bien nourri, renflé à la base, obliquement implanté au milieu d'un faible évasement. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, placé dans une assez large cavité dont les bords sont inégaux et plissés. — *Peau :* jaune d'or, semée de légers points verdâtres et largement colorée de vermillon du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, compacte, juteuse, mi-cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, vineuse, aigrelette, d'agréable saveur.

QUALITÉ. — Deuxième.

MATURITÉ. — Vers la moitié d'octobre, et dépassant rarement ledit mois, car ce Beurré blettit très-promptement.

Historique. — Cette variété porte le nom de son obtenteur, le comte de Coloma, né à Malines en 1746 et décédé au même lieu, en 1819. Il la gagna vers le commencement de ce siècle, dans l'enclos antérieurement possédé par les religieuses Urbanistes, et qu'il avait acheté afin de s'y livrer à l'aise à son goût pour la pomologie, pour l'horticulture en général.

Observations. — Il est une poire fort connue des amateurs, l'*Urbaniste*, qui ayant été trouvée vers 1786 par le même comte de Coloma dans le verger du couvent dont nous venons de parler, fut d'abord appelée *Coloma*, puis *Coloma d'Automne*. Quoique ces dénominations ne lui soient plus appliquées depuis de longues années, il est bon de noter qu'au cas où on les verrait classées parmi les synonymes de l'Urbaniste, on devrait se garder de supposer que ce dernier fruit

pût avoir quelque chose de commun avec le Beurré Coloma ici décrit. — Quant à la poire *Capucine d'Automne*, gain prétendu de Van Mons, nous lui avons constamment reconnu tous les caractères dudit Beurré.

Poire BEURRÉ DU COLOMA. — Synonyme de *Beurré Coloma*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ CONNING. — Synonyme de *Beurré de Koning*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ A COURTE QUEUE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ CULLEM. — Synonyme de *Besi de Montigny*. Voir ce nom.

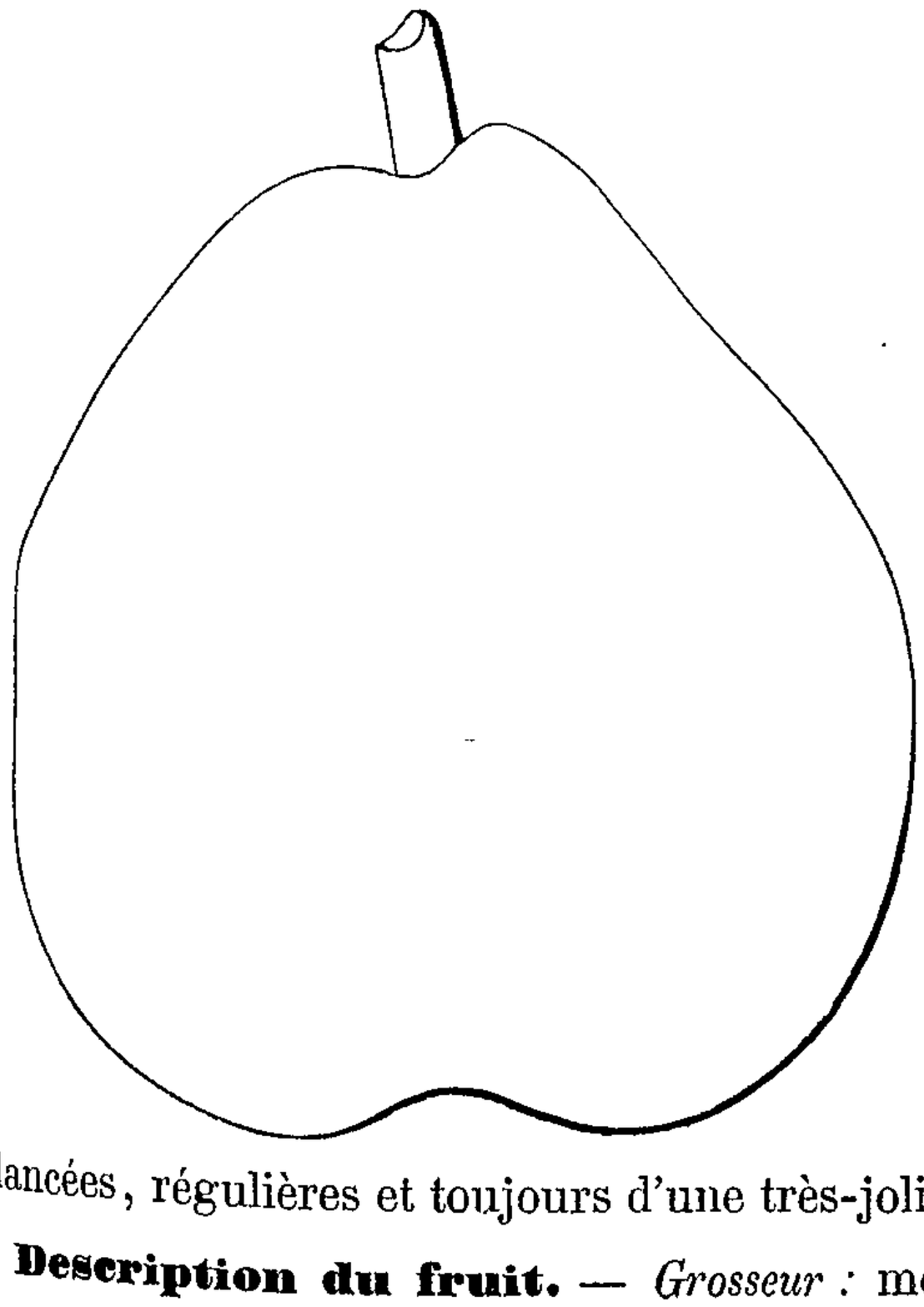
Poire BEURRÉ CURTEL. — Synonyme de *Beurré Curtet*. Voir ce nom.

---

191. Poire BEURRÉ CURTET.

Synonymes. — *Poires :* 1. Beurré Curtel (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 82). — 2. Beurré Cutter (*Id. ibid.*). — 3. Comte de Lamy (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 133). — 4. Comte Lamy (Comice horticole d'Angers, *Cahiers de dégustations*, 1843, p. 112). — 5. Beurré Quetelet (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, p. 12). — 6. Bis-Curtet (*Id. ibid.*). — 7. Dingler (Idem, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 69). — 8. Henry Van Mons (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 77).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, érigés, assez gros et assez longs, peu coudés, rouge foncé légèrement grisâtre, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, noyés dans l'écorce et ayant les écailles noirâtres. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, grandes, habituellement ovales-arrondies et irrégulièrement dentées, portées sur un pétiole très-fort et de longueur moyenne.

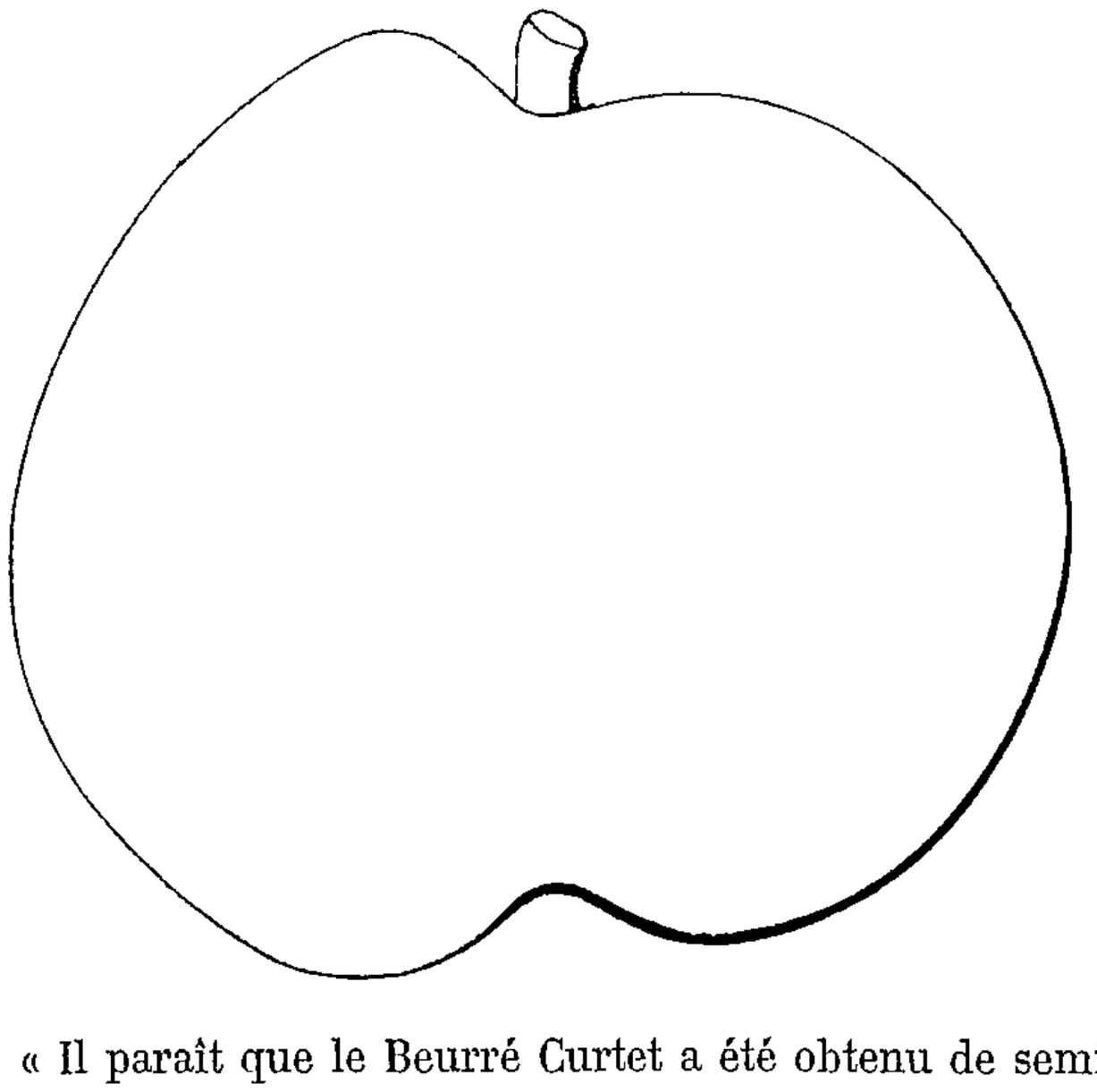
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Cet arbre, dont le développement est ordinaire, se montre toujours un peu faible, soit sur franc, soit sur cognassier; néanmoins il fait des pyramides élancées, régulières et toujours d'une très-jolie forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variant entre la

turbinée-oblongue et la turbinée-globuleuse, mais constamment mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, non arqué, obliquement ou perpendiculairement inséré à fleur de peau. — *Œil :* petit, mal formé, mi-clos, peu enfoncé. — *Peau :* jaune pâle, finement ponctuée de roux, tachée de fauve aux extrémités, striée de même autour de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, fondante, légèrement pierreuse auprès des loges. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, parfumée, douée d'une saveur beurrée des plus délicates.

Poire Beurré Curtet. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Fin septembre et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1839, feu Prévost, pépiniériste à Rouen, disait dans ses *Cahiers pomologiques :*

« Il paraît que le Beurré Curtet a été obtenu de semis en 1828 à Jodoigne (Belgique), par M. Bouvier, pharmacien, qui l'aurait dédié à M. Curtet, médecin à Bruxelles. » (Pages 82-83.)

Et Prévost ne se trompait pas, car M. Bivort, huit ans plus tard, confirmait pleinement l'origine ainsi attribuée à ce poirier. (Voir *Album de pomologie*, 1847, t. I, p. 12.) Mais le Beurré Curtet était destiné à voyager sous bien des noms, dont trois surtout donnèrent lieu à nombre de contestations et d'erreurs. Ainsi, dès l'abord on en fit la poire Comte Lamy, et on la déclara née à Laval (Mayenne), chez M. Léon Leclerc, pomologue alors très-renommé. Puis en Belgique, là même où le pied-mère de cette variété avait poussé, on nous la renvoya sous le nom de Beurré Quetelet, et la mention qu'on appelait aussi ce nouveau fruit poire *Bis-Curtet*, en raison de sa grande ressemblance avec le Beurré Curtet... Ressemblance si grande, effectivement, que les deux poires paraissaient moulées l'une sur l'autre. Enfin, en 1854 elle nous revenait, et de Bruxelles encore, comme un gain de Van Mons dédié par ce semeur, disait-on, à l'un de ses amis nommé *Dingler*.... Aujourd'hui, il semblerait assez naturel qu'on dût renoncer à l'espoir de tromper le monde horticole sur l'identité du Beurré Curtet, si bien connu de tous. Cependant il n'en est rien, puisque M. Willermoz, secrétaire général du Congrès pomologique, et l'un des arboriculteurs les plus compétents de notre époque, affirmait en 1864, dans le tome II de la *Pomologie de la France*, avoir reçu ce malheureux Beurré « sous le nom de poire Henry Van Mons ! »

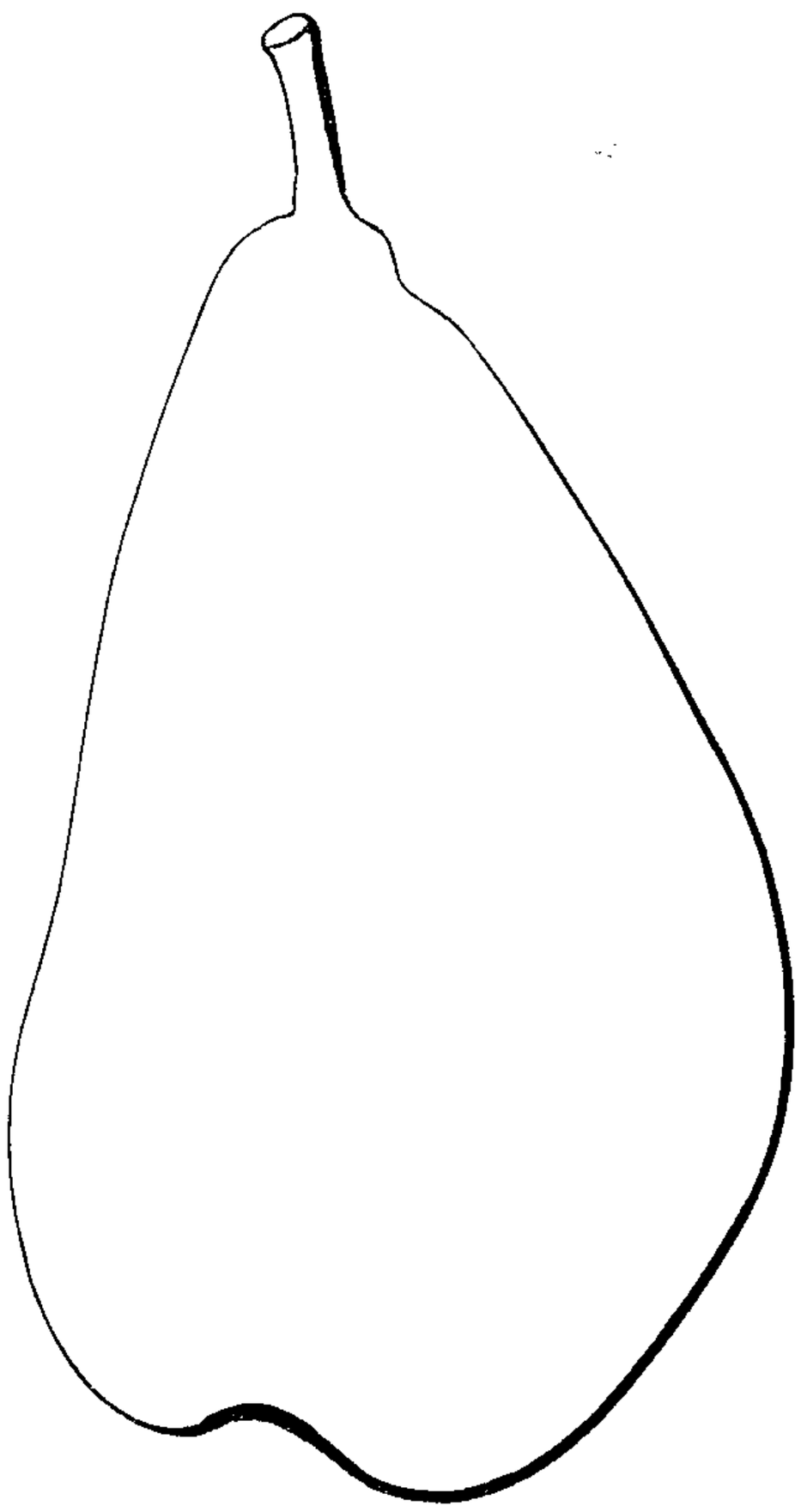
Observations. — Les poires Marie-Louise nova et Beurré Dumortier, présentées parfois comme identiques avec le Beurré Curtet, diffèrent essentiellement, au contraire, de cette variété. Marie-Louise nova est synonyme de Marie-Louise Delcourt, et le Beurré Dumortier, lui, figure à bon titre au rang des espèces.

POIRE BEURRÉ CUTTER. — Synonyme de *Beurré Curtet*. Voir ce nom.

---

192. POIRE BEURRÉ DALBRET.

Synonymes. — *Poires :* 1. DALBRET (Poiteau, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1834, t. XV, p. 379). — 2. BEURRÉ DELBRET (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 3. FONDANTE D'AUTOMNE (*Id. ibid.*). — 4. BEURRÉ D'ALBRET (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 535). — 5. CALEBASSE D'ALBRET (*Id. ibid.*)



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, peu forts, assez longs, très-coudés, rouge grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, à écailles disjointes, placés en éperon. — *Feuilles :* nombreuses, ovales, légèrement acuminées, régulièrement dentées en scie, canaliculées, contournées sur elles-mêmes, munies d'un pétiole long, gros et flasque.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — De moyenne vigueur, ce poirier est d'un développement ordinaire, soit sur franc, soit sur cognassier; il fait de petites mais d'assez belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, des plus irrégulières, bosselée, contournée et souvent assez obtuse. — *Pédoncule :* court, mince, rarement arqué, obliquement implanté et généralement continu avec le fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert, à peine enfoncé, plissé ou accidenté sur ses bords. — *Peau :* jaune d'or ou jaune verdâtre, entièrement ponctuée, marbrée et maculée de roux clair. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, ferme quoique fondante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, acidule, ayant une délicieuse saveur légèrement musquée.

MATURITÉ. — Du commencement de septembre jusqu'à la moitié d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Obtenue par Van Mons avant 1832, dans sa pépinière de Louvain (Belgique), elle fut adressée par lui, encore innommée, au savant botaniste Poiteau, notre compatriote et son ami, qui s'empressa de la greffer, puis d'en faire la dédicace; et cela en 1834, ainsi qu'il résulte du passage suivant :

« C'est sous le signe *L* que M. Van Mons m'a envoyé cette poire — dit Poiteau — et je la consacre à M. Dalbret, chef de l'école des arbres fruitiers au Jardin des Plantes, et auteur d'un excellent ouvrage sur la taille..... » (*Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1834, t. XV, p. 379.)

Il est donc évident que le Congrès pomologique commettait une erreur à l'égard de ce Beurré, lorsqu'en 1859, siégeant à Bordeaux, il assurait à la page 3 de son

Procès-Verbal, « que M. Jamin (Jean-Laurent), pépiniériste à Bourg-la-Reine, « près Paris, l'avait mis au commerce en le dédiant à M. Dalbret. »

Observations. — A vieillir, cette poire est devenue plus précoce; du moins faut-il le croire, puisque Louis Noisette et Poiteau lui assignaient, il y a une trentaine d'années, la mi-novembre comme époque de maturité. Dans l'Anjou, souvent nous la mangeons avant le 10 septembre, et rarement plus tard que les premiers jours d'octobre. — M. Decaisne, en la décrivant au tome V de son *Jardin fruitier du Muséum* (1863), a noté ceci, qu'il est urgent de ne pas oublier :

« C'est qu'on la voit citée, sur quelques Catalogues, sous le nom de *Beurré Delbret*, qu'il ne faudra point confondre avec le *Beurré Delberg*, ou *Delbecq*; et qu'enfin elle figure souvent dans nos expositions pomologiques sous le nom de *poire Grand-Soleil*, autre variété qui en diffère notablement. »

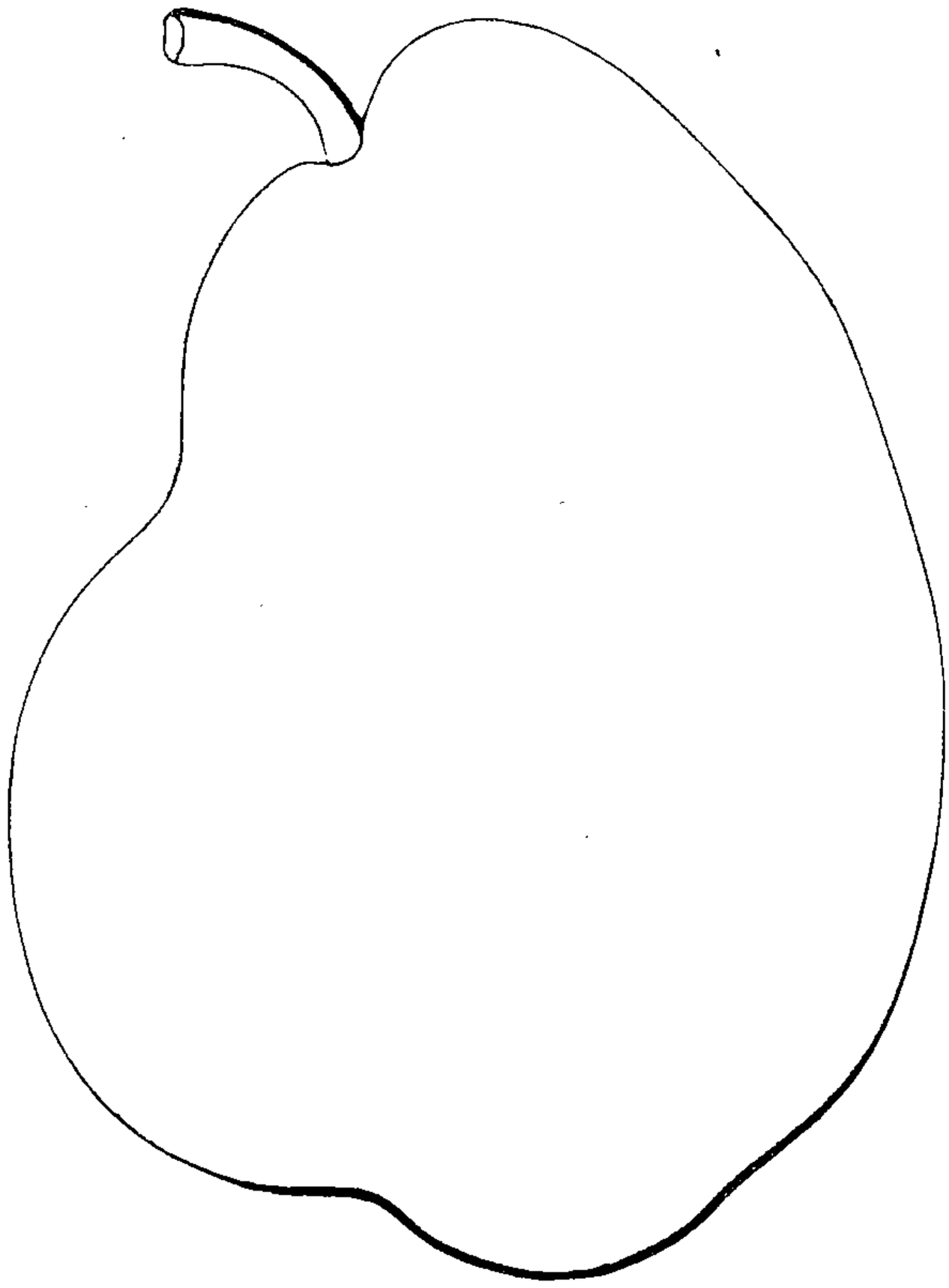
Poire BEURRÉ DATHIS. — Synonyme de poire *Dathis*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DAVY. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

193. Poire BEURRÉ DEFAYS.

Premier Type.



Synonyme. — *Poire* Beurré Audusson d'Hiver (Comice horticole de Maine-et-Loire, *Annales*, 1846, pp. 224 et 297).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, des plus gros mais peu longs, coudés, marron clair, ayant les lenticelles larges et rapprochées, les coussinets excessivement saillants et les mérithalles généralement courts. — *Yeux :* volumineux, coniques-pointus, à écailles mal soudées, cotonneux, presque toujours sortis en éperon. — *Feuilles :* légèrement coriaces et d'un beau vert foncé parfois cuivré, ovales ou elliptiques, à bords presque entiers, à pétiole court et très-fort.

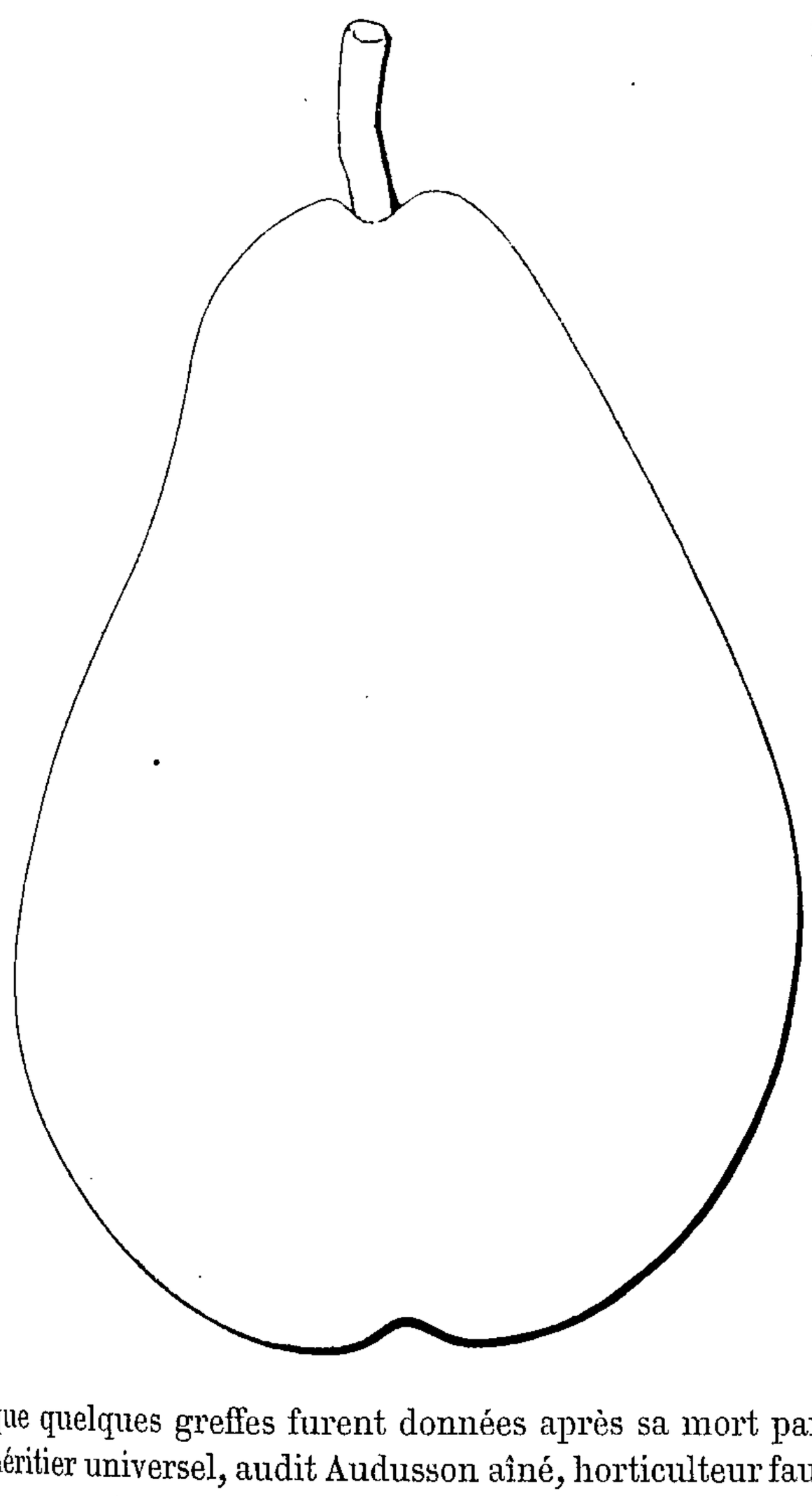
Fertilité. — Convenable.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, d'un développement ordinaire sur franc ou sur cognassier, et qui fait d'irréprochables, de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variant entre la turbinée fortement obtuse, bosselée et contournée, et la turbinée allongée, régulière et légèrement obtuse. — *Pédoncule :* court, menu, arqué, perpendiculairement ou obliquement inséré dans une assez vaste cavité à bords plus ou

moins accidentés. — *Peau :* jaune d'ocre, finement ponctuée de brun clair, marbrée et tachée de roux, surtout du côté du soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, mifondante, aqueuse, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, aigrelette, vineuse, délicate.

Poire Beurré Defays. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Fin novembre, allant jusqu'au commencement de février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce fut en 1839 ou 1840 que le pied-type de cette espèce, gagnée de semis à Angers, donna ses premiers fruits. Le Comice horticole de Maine-et-Loire, appelé à se prononcer sur leur mérite, les déclara « dignes d'être «cultivés.» Mais quant au nom primitivement appliqué à ce nouveau poirier, il souleva de vives réclamations devant le Comice, ainsi que va le prouver l'extrait ci-après du procès-verbal de la séance du 6 décembre 1846, de cette Société :

« M. Rouillard, jardinier aux Champs-Saint-Martin, commune d'Angers, annonce que la poire qui a été présentée l'an dernier sous le nom de *Beurré Audusson d'Hiver*, a été obtenue d'un semis fait par feu François Defays, propriétaire aux Champs-Saint-Martin, et que quelques greffes furent données après sa mort par François Rouillard, son neveu et son héritier universel, audit Audusson aîné, horticulteur faubourg Saint-Laud. Il désire ardemment, pour constater la vérité de ce qu'il avance, que la Commission des fruits vienne à son domicile examiner le sauvageon qui a produit cette poire, portant improprement le nom de Beurré Audusson d'Hiver, et qu'il propose d'appeler *Belle et Bonne Françoise des Champs-Saint-Martin*..... M. Audusson aîné reconnaît l'exactitude des faits consignés dans cette réclamation, mais objecte que les greffes lui avaient été données sans aucune réserve.... Aussi le Comice admet en principe la réclamation du sieur Rouillard, tout en pensant qu'il vaut mieux, pour ne pas grossir la synonymie, conserver à ce Beurré le premier nom qu'il a reçu.... » (*Annales*, 1846, p. 297.)

Quant à nous, qui trouvons naturelle et sage la maxime : *A chacun le sien*, c'est uniquement sous la dénomination de Beurré Defays que depuis 1849 nous multiplions ce poirier; dénomination aujourd'hui généralement acceptée en France, en Angleterre et en Allemagne, et qui nous fut proposée par le neveu même de François Defays.

Observations. — Dans le tome V du *Jardin fruitier du Muséum*, M. Decaisne ayant décrit en 1863 la poire Doyenné Defays sous le seul nom de *poire Defays*, il devient fort important de ne pas la confondre avec le Beurré obtenu par ce même personnage.

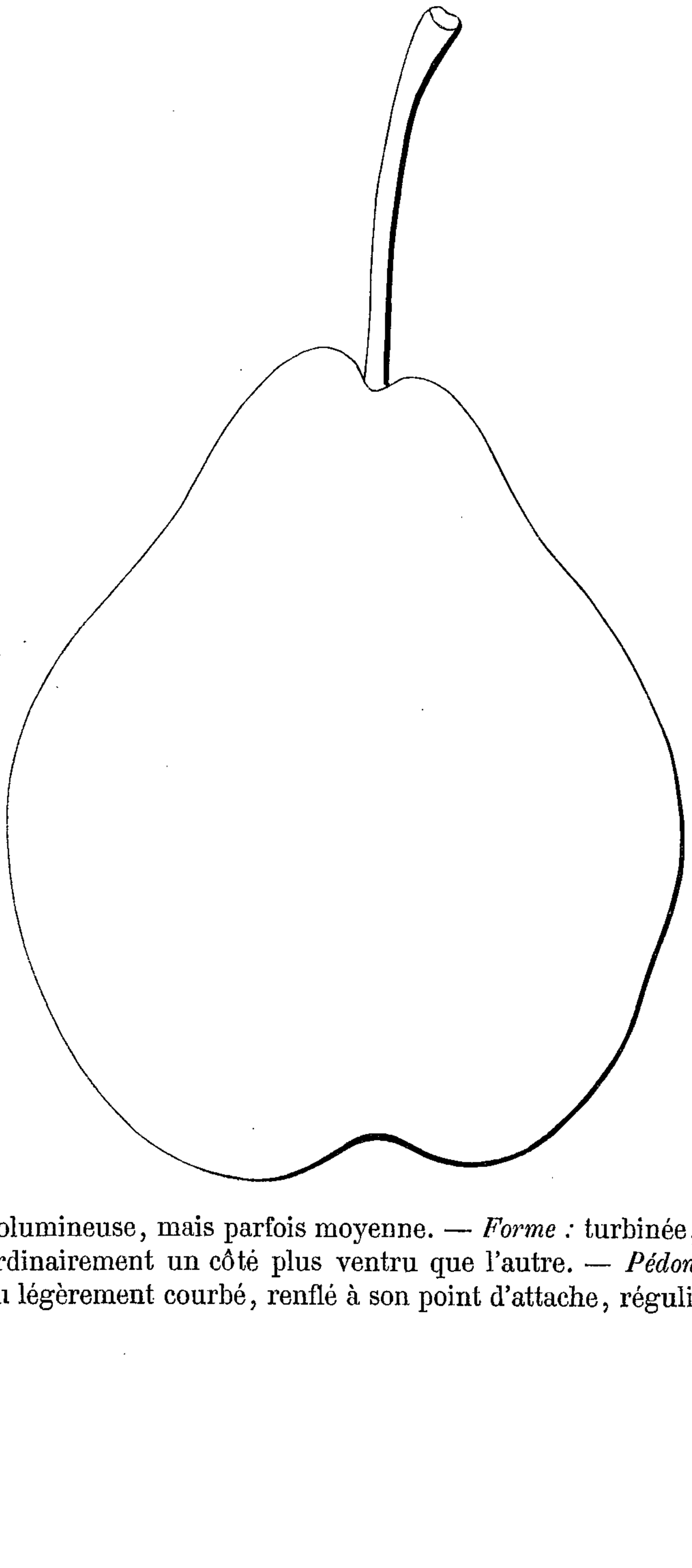
POIRE BEURRÉ DE DEFTINGE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ DEFTINGHEM. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

194. POIRE BEURRÉ DELANNOY.

Synonyme. — *Poire* DE LAUNAY (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1863, p. 29, n° 103).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, habituellement érigés au sommet de la tige et étalés à sa base, gros, longs, géniculés, rouge grisâtre, ayant les lenticelles rapprochées, volumineuses, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* vert foncé, excessivement abondantes, ovales ou elliptiques, légèrement dentées, souvent canaliculées, portées sur un pétiole très-long, bien nourri et constamment lavé de rouge clair.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Son développement est vif, sa vigueur est grande; il se plaît sur le cognassier ou sur le franc; ses pyramides ne laissent rien à désirer, soit pour la force, soit pour la régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, mais parfois moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, bosselée, ayant ordinairement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* long, mince, droit ou légèrement courbé, renflé à son point d'attache, régulièrement inséré dans une

faible cavité à bords inégaux. — *Œil :* grand, très-ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, finement ponctuée de roux, tachée de fauve autour du pédoncule et sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, juteuse, fondante, quelque peu pierreuse au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'une saveur réellement exquise.

Maturité. — Commencement d'octobre, et se prolongeant jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Première.

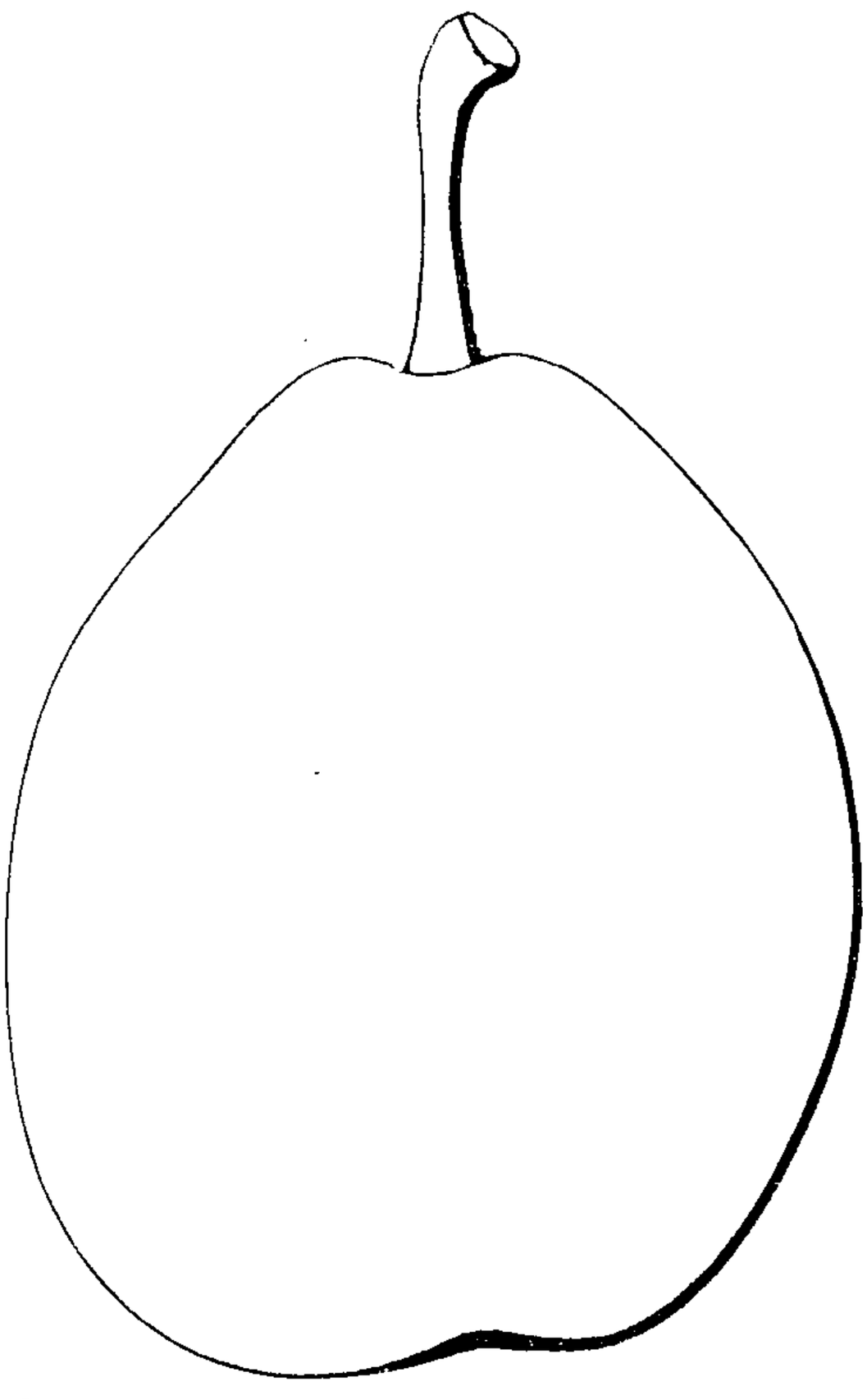
Historique. — M. Bivort, dans les *Annales de pomologie belge et étrangère*, disait de ce fruit, en 1856 :

« Son obtenteur est M. Alexandre Delannoy, pépiniériste à Wez, près Tournay (Belgique). L'arbre-mère est âgé de dix-sept à dix-huit ans; son premier rapport date de 1848, et en 1850 cette poire fut couronnée à l'Exposition de la Société d'Horticulture de Tournay. » (Tome IV, p. 75.)

---

195. Poire BEURRÉ DELBECQ.

Synonymes. — *Poires :* 1. Delbecque (Van Mons, *Arbres fruitiers*, 1835, t. II, p. 414). — 2. Fleur de Mars (*Id. ibid.*). — 3. Fondante Delbecq (*Id. ibid.*). — 4. Beurré Delberg (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V, article poire Dalbret).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés ou légèrement étalés, grêles, de longueur moyenne, flexueux, duveteux, brun verdâtre, finement ponctués, ayant les coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, aigus, à large base, assez écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, souvent contournées, faiblement dentées sur leurs bords, à pétiole court et menu.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Délicat et peu vigoureux, ce poirier préfère le franc au cognassier; il croît lentement et ses pyramides ne sont jamais ni fortes ni touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* ovoïde, quelque peu contournée et ventrue. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, régulier, habituellement saillant. — *Pédoncule :* rarement très-long, mince au milieu, fortement renflé à ses extrémités, droit, implanté à la surface du fruit. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de fauve, marbrée de même, lavée souvent d'une légère teinte

rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanche, très-fine, aqueuse, fondante, non pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, rafraîchissante, délicieusement aromatisée.

MATURITÉ. — Fin septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est encore là un gain du professeur belge Van Mons, qui le vit fructifier pour la première fois en 1823. Il le signala en 1826, dans un recueil parisien où écrivaient alors les savants les plus renommés :

« Ce poirier — y disait-il — provient d'un pepin indéterminé dans son origine, et appartient à un semis fait il y a treize ans *(vers 1813)* ; il était l'année dernière *(1825)* à son troisième rapport, et son fruit avait fait de nouveaux et sensibles progrès en améliorations de qualité et en volume. Je l'ai dédié à M. Delbecq, mon ami, et l'un des rédacteurs du MESSAGER DES SCIENCES ET DES ARTS. » (*Bulletin des sciences agricoles et économiques* publié par le baron de Férussac, t. V, p. 195.)

Et plus tard, en 1835, le même pomologue parlant de ce Beurré au tome II de son ouvrage intitulé ARBRES FRUITIERS, faisait observer que « la Delbecque fleurit « si hâtivement, que son premier nom a été Fleur de Mars. » (Page 414.)

POIRE BEURRÉ DELBERG. — Synonyme de *Beurré Delbecq*. Voir ce nom.

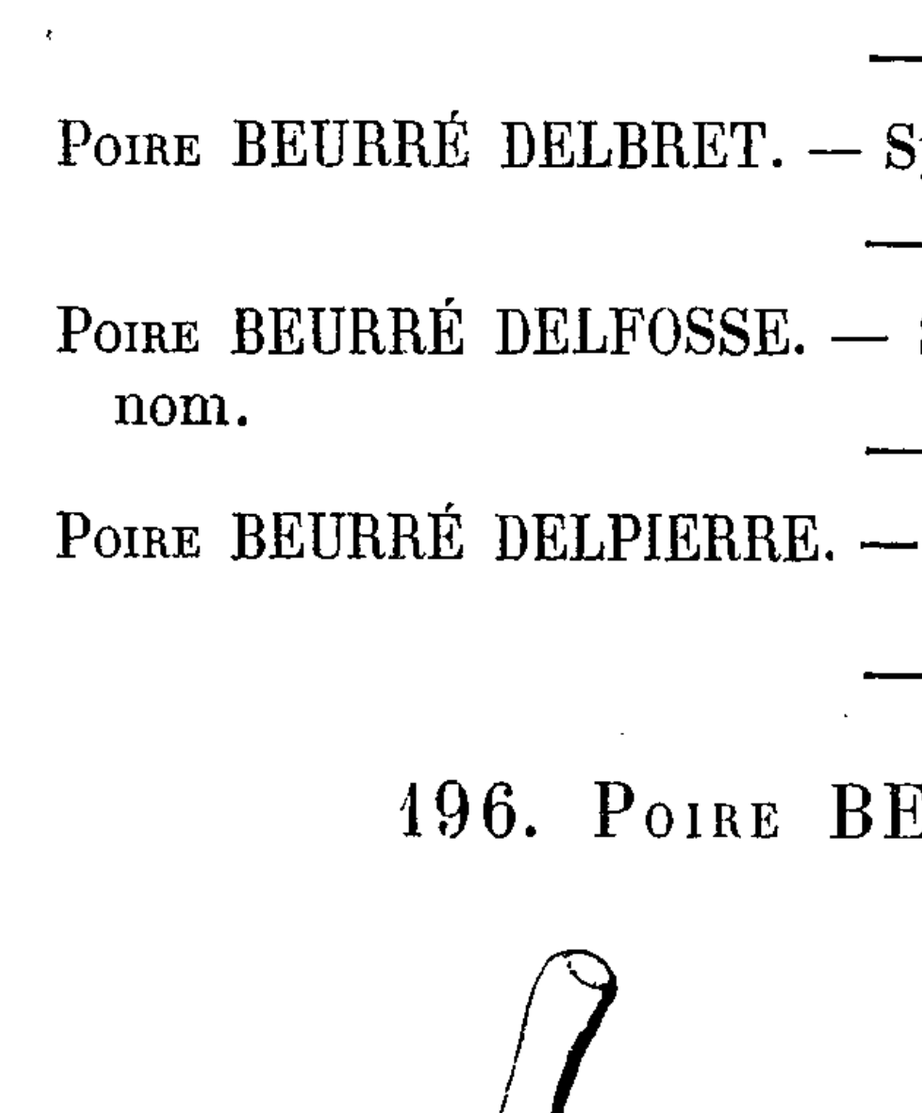
POIRE BEURRÉ DELBRET. — Synonyme de *Beurré Dalbret*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ DELFOSSE. — Synonyme de *Beurré Philippe Delfosse*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ DELPIERRE. — Synonyme de poire *Delpierre*. Voir ce nom.

---

196. POIRE BEURRÉ DEROUINEAU.



Description de l'arbre. — *Bois :* excessivement fort. — *Rameaux :* peu nombreux, habituellement arqués et étalés, des plus gros, longs, coudés, duveteux, fauve rougeâtre ou olivâtre, ayant les lenticelles larges et abondantes, les coussinets bien accusés, les mérithalles courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* d'un beau vert foncé et luisant, ovales, profondément dentées, légèrement cotonneuses, portées sur un pétiole court, gros et souvent rougeâtre.

FERTILITÉ. — Prodigieuse.

CULTURE. — Le développement de cet arbre est assez vif; ses pyramides sont toujours extraordinairement fortes; on le greffe indistinctement sur franc ou sur cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée-ovoïde, ventrue, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* court, mince, faiblement arqué, obliquement inséré au milieu d'un large évasement sans profondeur. — *Œil :* grand, bien fait, mi-clos, peu enfoncé, souvent plissé sur ses bords. — *Peau :* rude au toucher, bronzée, mais s'éclaircissant un peu du côté de l'ombre, où elle tourne au jaunâtre; elle est presque entièrement ponctuée et striée de roux squammeux, surtout sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, très-fondante, juteuse, non pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, acidule, sucrée, douée d'un arome exquis, savoureux.

Maturité. — Fin octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce délicieux Beurré, gagné de semis en 1840 par un jardinier de la commune de Pellouailles, près Angers, porte le nom de son obtenteur. Il fut apprécié des plus favorablement en 1843 par le Comice horticole de Maine-et-Loire et mis alors dans le commerce.

Poire BEURRÉ DESCHAMPS. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

---

197. Poire BEURRÉ DIEL.

Synonymes. — *Poires :* 1. Beurré de Gelle (Lindley, *A Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 393). — 2. Beurré royal (*Id. ibid.*). — 3. Dorothée royale (*Id. ibid.*). — 4. Beurré magnifique (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 19). — 5. Beurré d'Yelle (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 127). — 6. Diel (*Id. ibid.*). — 7. Dillen d'Hiver (*Id. ibid.*). — 8. Gros-Dillen (*Id. ibid.*). — 9. Grosse-Dorothée (*Id. ibid.*). — 10. Des Trois-Tours (*Id. ibid.*). — 11. Beurré incomparable (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, p. 44). — 12. Dry-Toren (*Id. ibid.*). — 13. Graciole d'Hiver (*Id. ibid.*). — 14. Guillaume de Nassau (Société Van Mons, *Catalogue des fruits cultivés dans son jardin*, 1854, t. I, p. 31). — 15. D'Horticulture (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 37). — 16. Beurré du Roi (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 17. Drijtoren (*Id. ibid.*). — 18. Saint-Auguste (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1859, 5e cahier). — 19. Beurré Oran (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 7). — 20. Céleste (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement étalés, des plus gros, de longueur moyenne, géniculés, gris-brun clair, à lenticelles larges et peu abondantes, à coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, écartés du bois. — *Feuilles :* souvent rougies, assez grandes, rarement nombreuses, légèrement coriaces, elliptiques-arrondies, faiblement denticulées, ayant le pétiole un peu court, bien nourri et accompagné de longues stipules.

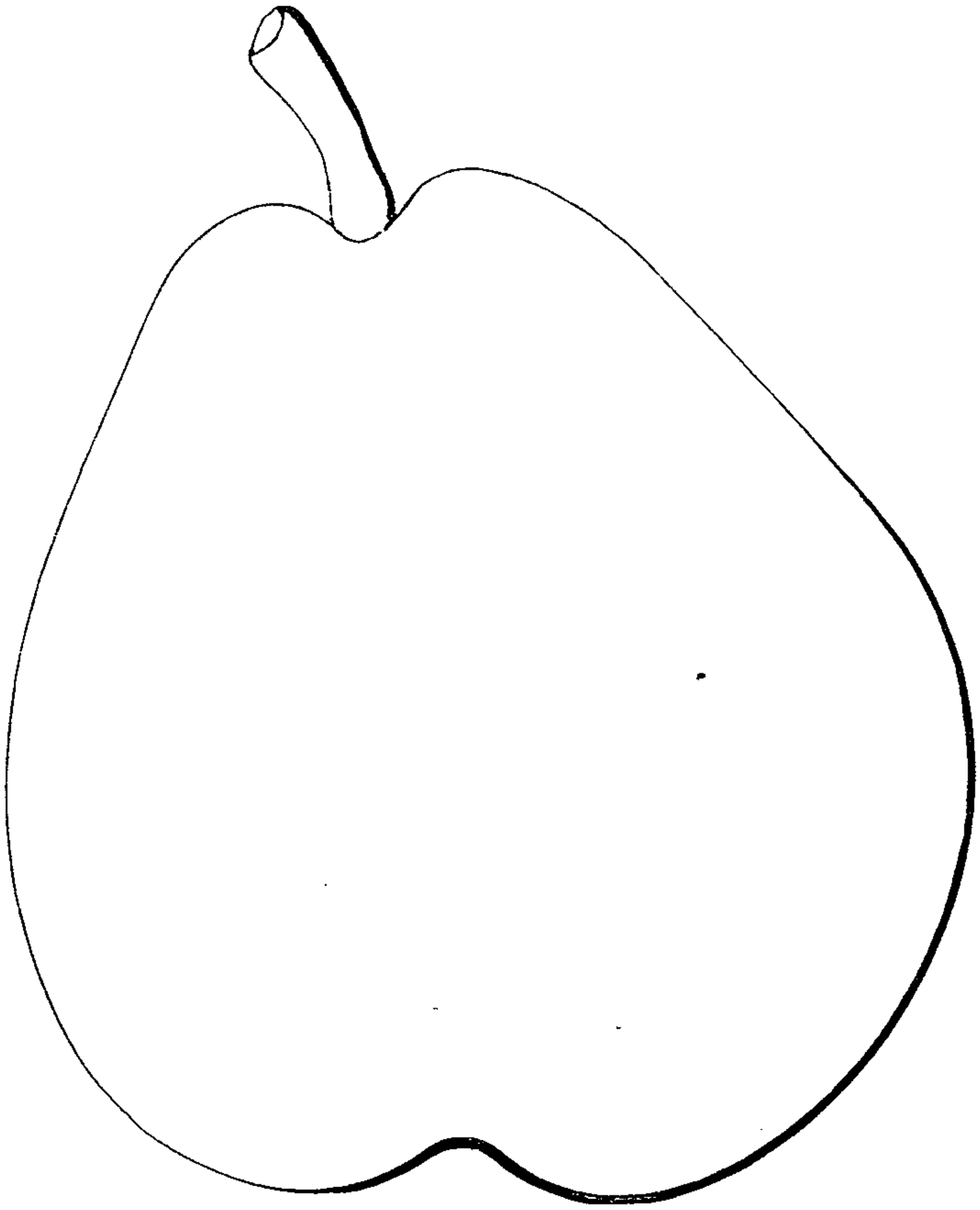
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier vigoureux se plaît autant sur cognassier que sur franc; ses pyramides sont belles, fortes, et le développement de son écusson est des plus vifs.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* généralement turbinée, obtuse, bosselée, ventrue, et ayant un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* fort et un peu court, arqué, obliquement inséré dans un évasement arrondi de profondeur assez grande et à bords unis. — *Œil :* moyen, ouvert,

régulier, rarement très-enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, jaune d'or, largement ponctuée et marbrée de fauve, maculée de même autour du pédoncule, striée ou lavée de brun dans le bassin ombilical, et souvent colorée, mais faiblement, de rouge pâle sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, demi-fondante, aqueuse, montrant quelques filaments verdâtres, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, aigrelette, pourvue d'un délicieux arome.

Poire Beurré Diel.



MATURITÉ. — Fin octobre et se prolongeant jusqu'en décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Dès l'abord, quand le Beurré Diel commença à se propager en France, ce qui eut lieu vers 1821, on crut chez nous qu'il provenait des semis du professeur Van Mons, connu déjà par de nombreux, par d'excellents gains. C'était une erreur. Mais cependant Van Mons fut pour beaucoup dans l'existence, dans la célébrité de cette poire, ainsi qu'on va le démontrer :

« Le pied-mère de cette variété — écrivait-il en 1819 — fut trouvé anonyme dans un village près de Vilvorde (Belgique), par le sieur Meuris, alors directeur de mes cultures. » (*Annales générales des sciences physiques*, t. II, p. 365.)

Et, dirons-nous avec Prévost, de Rouen : « Van Mons, après avoir apprécié les « produits de ce sauvageon, le dédia au professeur allemand Diel. » (*Cahiers pomologiques*, 1839, p. 136.)

Quant au village où ce poirier poussa, il est situé entre Bruxelles et Malines, et porte le nom de Perck. Le terrain sur lequel on y rencontra l'égrasseau, dépendait de la ferme appelée *Dry-Toren*, ou des Trois-Tours. Van Mons n'a pas mentionné l'époque à laquelle Meuris, son jardinier-chef, fit cette précieuse trouvaille. Selon M. de Liron d'Airoles, renseigné par M. Girardi, pomologue belge, ce fut en 1811. (Voir *Notices pomologiques*, t. I, p. 82.) Et la présente date nous paraît exacte, en ce sens que le docteur Auguste Diel, de Stuttgardt, qui accepta la dédicace du Beurré ainsi découvert, l'avait déjà décrit en 1816, dans son remarquable ouvrage sur les fruits à pepins (*Kernobstsorten*, p. 70).

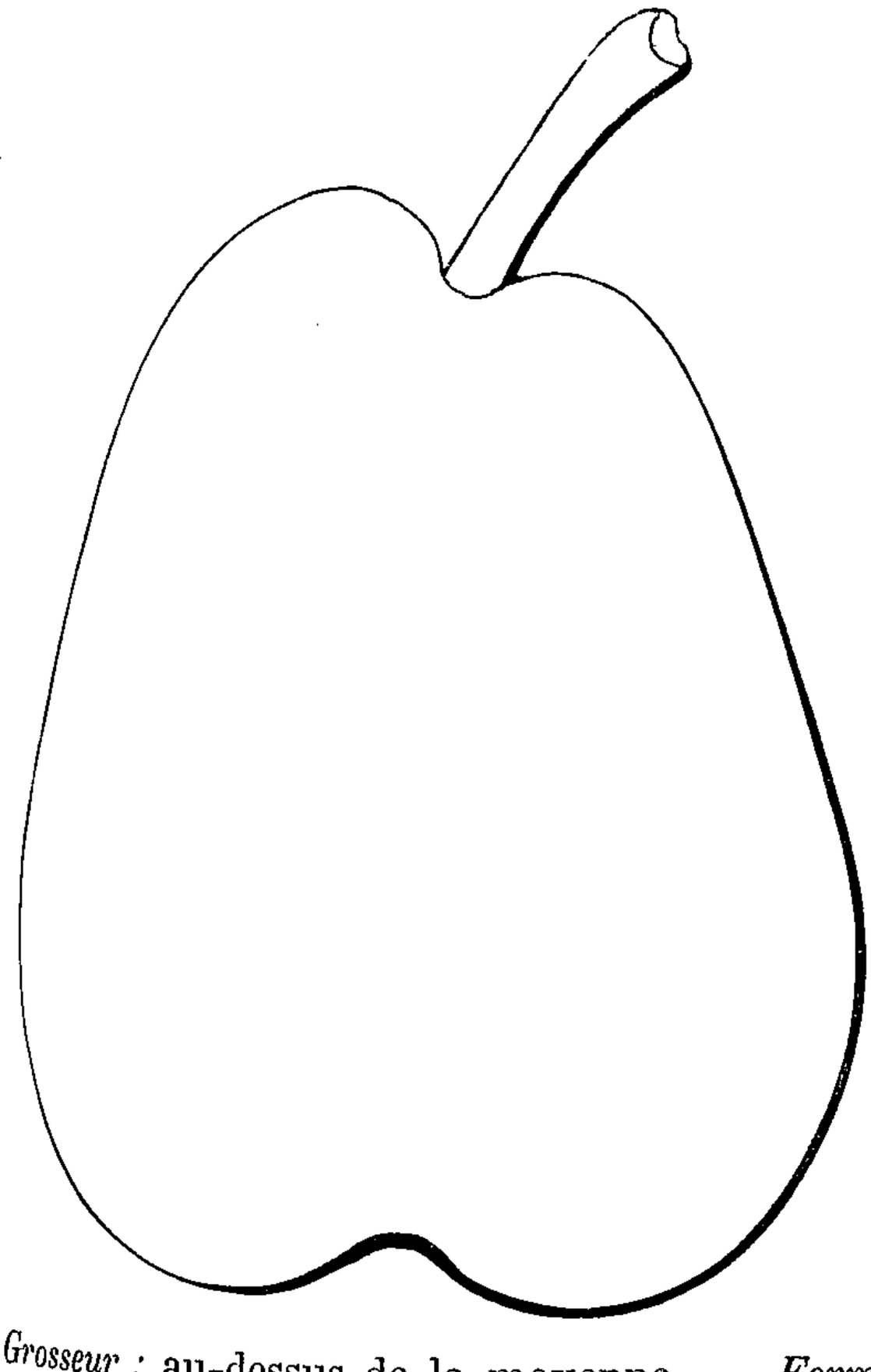
Observations. — Plusieurs auteurs ont déclaré les poires Fourcroy, Géant et Melon, de Knoop, identiques avec le Beurré Diel; mais il y a là une triple méprise que l'on constatera en se reportant plus loin aux articles où nous étudions ces trois variétés. Tout détail, ici, serait donc superflu. — Deux autres poires, la Mabille et le Beurré Lombard, sont également classées à tort parmi les synonymes du Beurré Diel, puisque la première se rapporte à la poire Napoléon, et la seconde au Beurré d'Arenberg, ou Glout-Morceau. — Enfin, en voyant au rang des synonymes reconnus du Beurré Diel, figurer une poire Céleste, il faut noter qu'elle diffère complétement de la Céleste de Guasco, mûrissant en février. — Le Beurré Diel atteint parfois un volume si considérable, que M. Decaisne disait en 1859 « avoir « vu de ces poires qui, obtenues sur espalier, mesuraient 0^{m},14 de hauteur, sur « 0^{m},10 de diamètre, et du poids de 1 kilogramme. » (Tome II.) Pour notre part, il nous souvient qu'à l'exposition de Chartres, en 1862, on admirait beaucoup certains de ces fruits qui pesaient près de 700 grammes.

Poire BEURRÉ DORÉ. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

---

198. Poire BEURRÉ DORÉ DE BILBAO.

Synonymes. — *Poires :* 1. Golden Beurré of Bilboa (Hovey, *the Fruits of America*, 1847, t. I, p. 99). — 2. Beurré gris de Bilbao (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1852, p. 26, n° 454). — 3. Beurré gris de Portugal (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 78).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux* : assez nombreux, étalés, longs, gros, peu coudés, brun-fauve rougeâtre ou grisâtre, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets des plus ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, légèrement écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-lancéolées, profondément dentées, faiblement contournées, portées sur un pétiole très-gros, long et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — De bonne vigueur et de hâtive croissance, ce poirier se plaît généralement mieux sur cognassier que sur franc; il fait toujours de régulières, de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, parfois un peu

cylindrique. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, fort, rarement arqué, obliquement ou perpendiculairement implanté dans une assez large cavité que domine une protubérance bien prononcée. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, placé dans un bassin des plus évasés mais sans grande profondeur. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée et striée de roux, fortement maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, excessivement fine et fondante, aqueuse, à peine pierreuse, habituellement traversée par quelques filaments jaunâtres. — *Eau :* extrêmement abondante, acidule, sucrée, parfumant délicieusement la bouche.

MATURITÉ. — Fin août et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

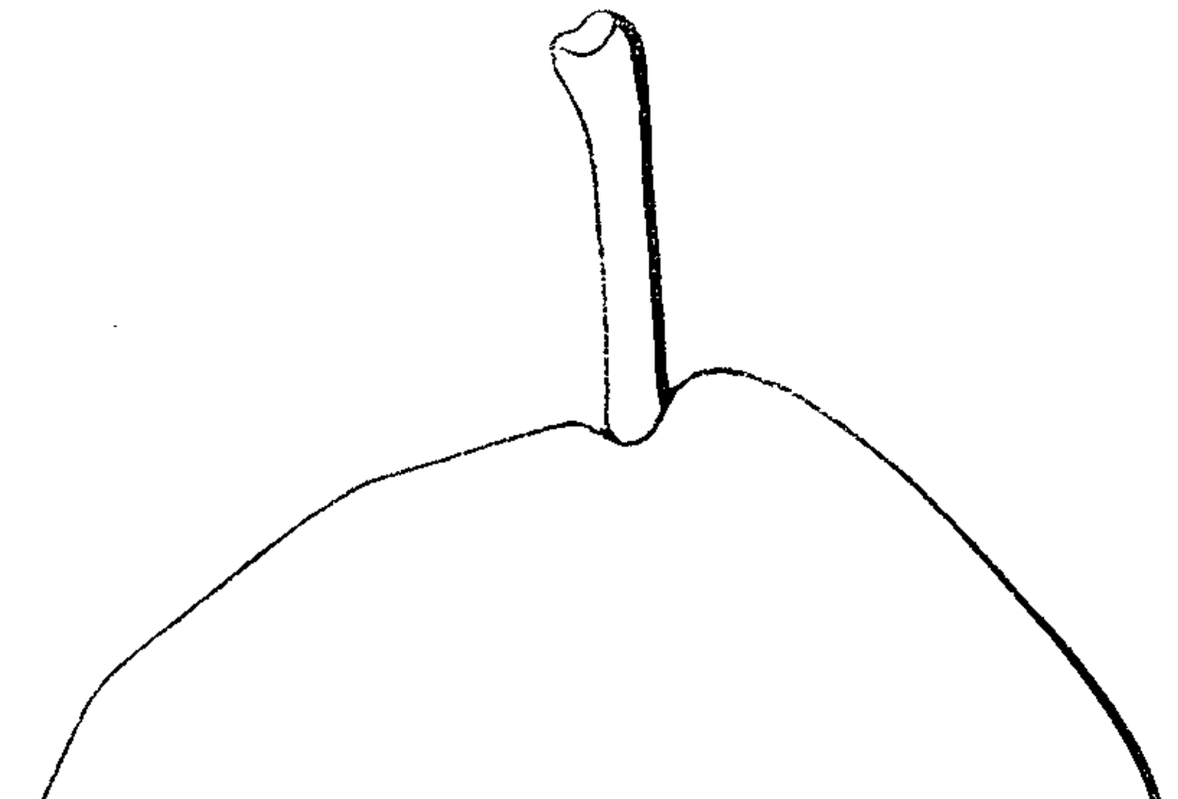
Historique. — Nous avons demandé en 1849 cette excellente poire aux Américains, qui déjà la cultivaient depuis une vingtaine d'années. Hovey, un de leurs pomologues les plus connus, l'a décrite en 1847, et il a eu soin de s'enquérir du pays où elle était née :

« Ce Beurré — nous dit-il — fut introduit dans les jardins américains par M. J. Hooper, de Marblehead (Massachusetts). Il l'avait tiré de Bilbao (Espagne) en 1821. » (*The Fruits of America*, 1847, t. I, p. 99.)

Observations. — Les Allemands ont également cette poire dans leurs collections, et l'estiment beaucoup; mais ils ne la mangent qu'à partir de la mi-octobre, ce qui montre combien, chez eux, sa maturité devient tardive, puisque dans nos départements de l'Ouest elle est déjà mûre à la fin d'août.

---

199. POIRE BEURRÉ DOUX.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés vers sa base, gros, longs, à peine coudés, d'un fauve clair rubané et tacheté de gris-jaune légèrement brunâtre; ils ont les lenticelles petites, abondantes, et les coussinets peu saillants. — *Yeux :* moyens, noirâtres, ovoïdes, aigus, presque collés contre l'écorce. — *Feuilles :* habituellement ovales, acuminées, à bords faiblement denticulés ou presque entiers, à pétiole long et bien nourri.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Le développement de cet arbre est assez tardif; greffé sur cognassier, il montre de la vigueur et pousse parfaitement en pyramide, forme sous laquelle il offre un aspect des plus satisfaisants. Nous ne l'avons pas encore étudié sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* turbinée-arrondie, bosselée, régulière — *Pédoncule :* rarement très-long, mince, non recourbé, renflé au sommet, perpendiculairement implanté au milieu d'un faible évasement où le comprime un mamelon plus ou moins considérable. — *Œil :* petit, rond, peu enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* rugueuse, vert jaunâtre, entièrement ponctuée de gris, striée de roux dans le bassin ombilical et largement colorée de vermillon sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanc mat, demi-fine, cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, vineuse, aigrelette, peu délicate.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Troisième.

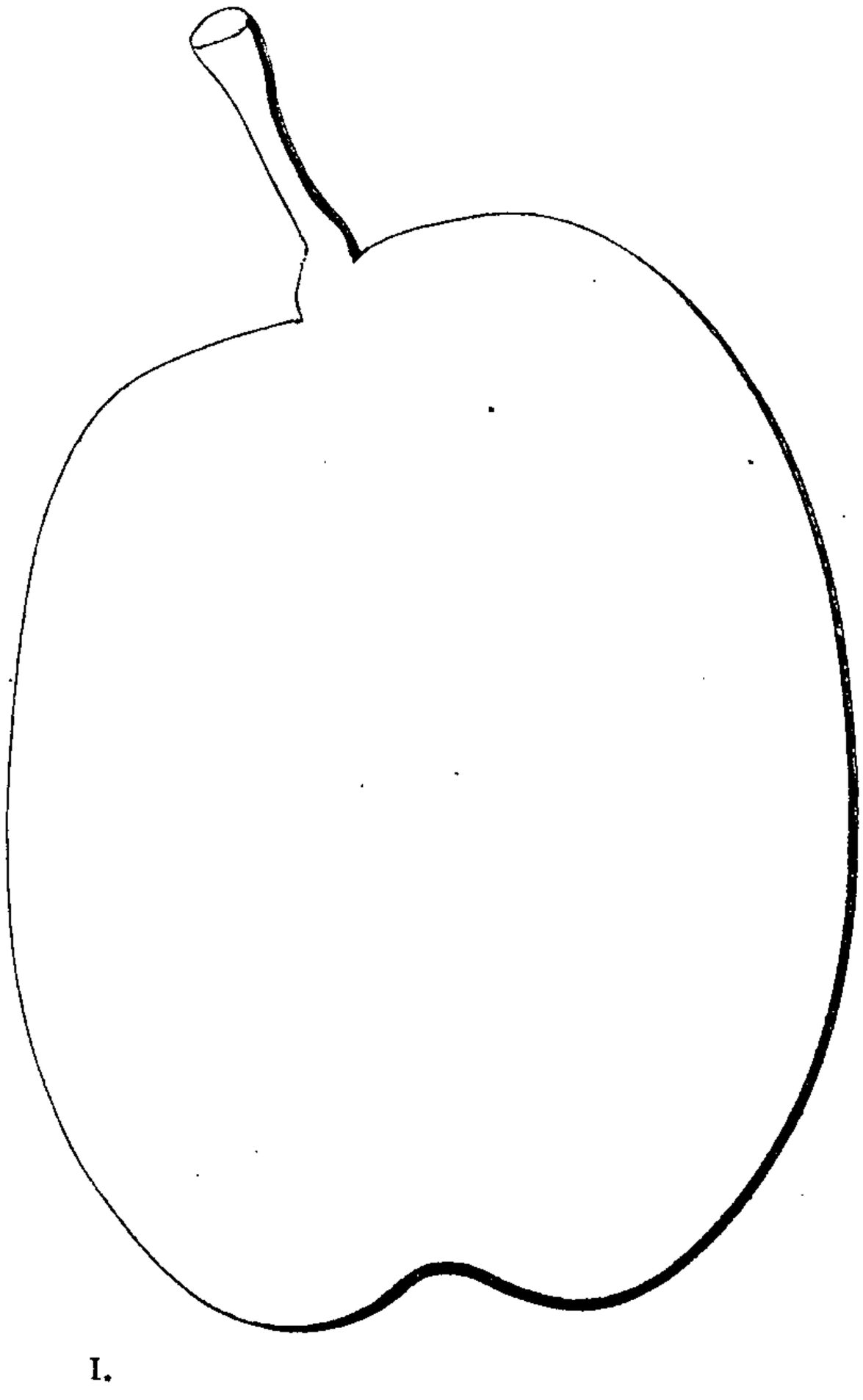
Historique. — Elle fait partie des espèces que nous multiplions uniquement pour l'obtention des fruits propres à la vente sur les marchés. Nous l'avons prise dans le Jardin du Comice horticole d'Angers, vers 1855, mais ne savons rien de son origine, sinon qu'elle ne provient pas des semis de cette Société.

Observations. — Il existe une poire dont le nom a quelque analogie avec celui du Beurré doux; c'est le *Beurré douce saveur*, gagné en Belgique par Van Mons et qui mûrit en février. Il devient difficile, alors, de confondre ces deux espèces, dont la dernière, du reste, se rencontre rarement dans les pépinières françaises.

Poire BEURRÉ DRAPIEZ. — Synonyme de poire *Urbaniste*. Voir ce nom.

---

200. Poire BEURRÉ DUMONT.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés et légèrement arqués, de grosseur et de longueur moyennes, géniculés, marron clair olivâtre, ayant les lenticelles très-apparentes, très-espacées, et les coussinets assez bien ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, courts, à écailles disjointes, presque collés contre l'écorce. — *Feuilles :* nombreuses, de moyenne grandeur, ovales-allongées, finement dentelées, portées sur un pétiole un peu court, roide, épais et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Greffé sur cognassier, il se montre vigoureux, quoique d'une croissance ordinaire, et prend une très-belle forme pyramidale; sur franc, où il ne saurait manquer de prospérer, nous ne l'avons pas encore étudié.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* cylindrique, bosselée, déprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* court, assez mince, légèrement arqué, très-charnu à la base, renflé au sommet, obliquement inséré et continu avec le fruit. — *Œil :* petit, ouvert, bien fait, peu enfoncé. — *Peau :* vert clair, ponctuée, marbrée de fauve dans l'ombre et entièrement lavée de roux du côté du soleil, où elle est en outre parsemée de points brunâtres et squammeux. — *Chair :* blanche, fine, aqueuse, demi-cassante, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes et des plus sucrées, possédant un léger arome musqué d'une saveur exquise.

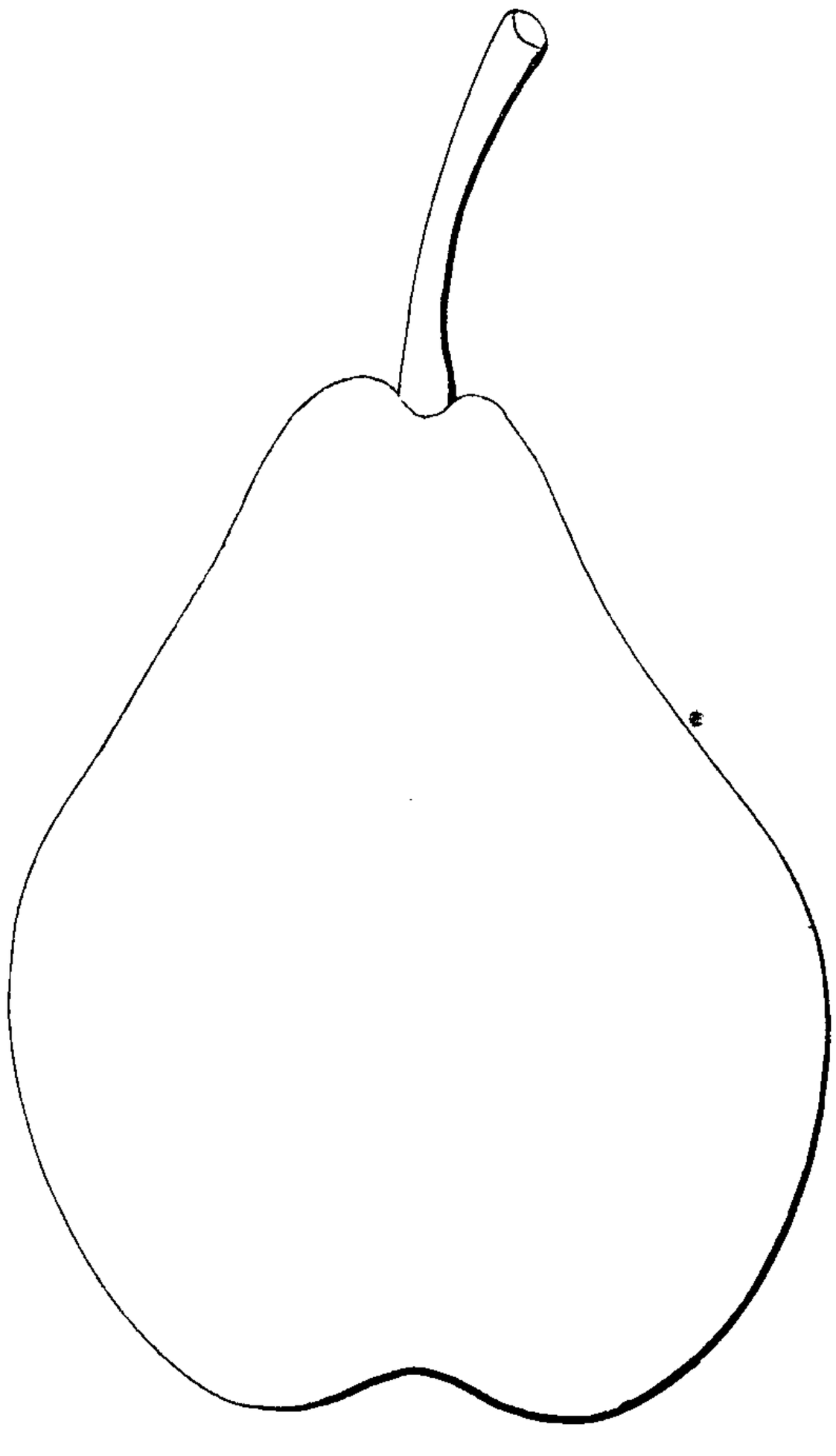
Maturité. — Fin octobre ou commencement de novembre, et gagnant assez facilement le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1857, les *Annales de pomologie belge et étrangère* firent connaître l'obtenteur de ce délicieux Beurré, que nous devons à la Belgique : « Il a été « trouvé de semis — écrivait M. Bivort — par le sieur Joseph Dumont, jardinier « au château de M. le baron de Joigny, à Esquelines, près de Pecq (Hainaut). Sa « première production eut lieu en 1833. » (Tome V, p. 59.)

201. Poire BEURRÉ DUMORTIER.

Premier Type.



Synonymes. — *Poires :* 1. Du Mortier (Van Mons, *Arbres fruitiers*, 1835, t. I, p. 259). — 2. Dumontier (Prévost, *Bulletin pomologique de la Société d'Horticulture de la Seine-Inférieure*, 1850, p. 166). — 3. Dumoustier (*Id. ibid.*). — 4. Demoustier (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1854, p. 76).

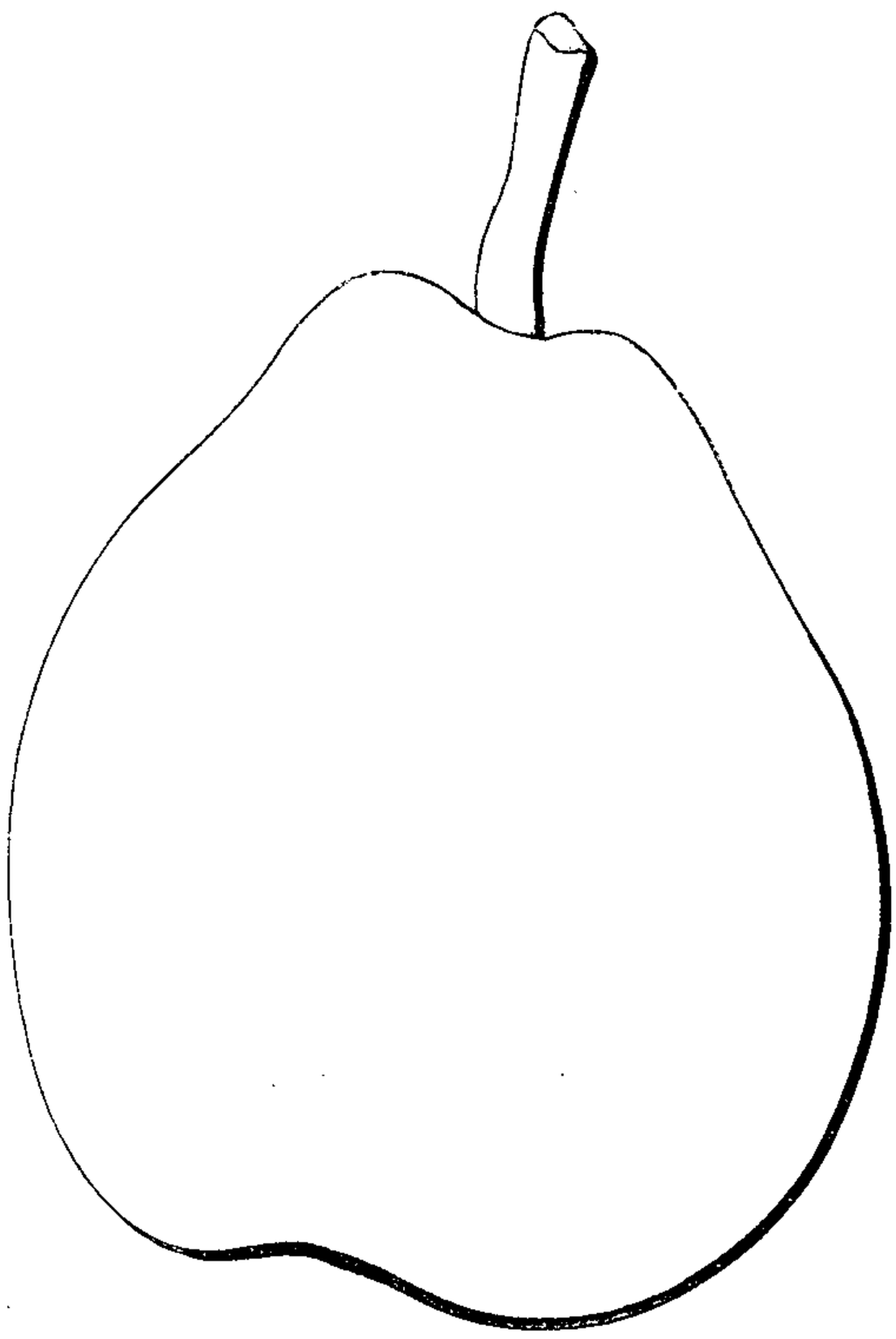
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, gros, assez longs, coudés, roux foncé, à lenticelles brun grisâtre, fines et abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, duveteux, appliqués en partie contre le bois et ayant les écailles légèrement entr'ouvertes. — *Feuilles :* ovales-arrondies, de moyenne grandeur, assez profondément dentées sur leurs bords, à pétiole long, très-gros et accompagné de stipules des plus développées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur est convenable, fait de belles pyramides sur cognassier ou sur franc ; la croissance de son écusson est assez précoce.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée, mais se rapprochant habituellement de la turbinée-ovoïde, obtuse, ventrue et bosselée. — *Pédoncule :* long ou assez court, droit ou arqué, mince, obliquement inséré dans une cavité peu profonde et à bord mamelonné. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, placé au centre d'un bassin excessivement évasé. — *Peau :* vert jaunâtre, tachée, ponctuée et marbrée de roux, et souvent lavée de rose pâle du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, aqueuse, fondante, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* fort abondante, acidule, sucrée, parfumant délicieusement la bouche.

Poire Beurré Dumortier. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Fin septembre ou commencement d'octobre, atteignant parfois le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle fut obtenue par Van Mons, vers 1818, ainsi qu'il résulte du passage suivant, écrit en 1847 par M. Alexandre Bivort :

« L'arbre-mère de ce Beurré, qui se trouve dans l'ancienne pépinière Van Mons, à Louvain, peut avoir, actuellement, trente ans environ. Il a été dédié par Van Mons à M. B. Dumortier, de Tournay, savant naturaliste, académicien et député. » (*Album de pomologie*, t. I, p. 66.)

Dès 1835, Van Mons avait parlé de cette poire, qu'il regardait comme un de ses meilleurs gains, dans son ouvrage sur les *Arbres fruitiers :*

« Le plant d'un même semis — y disait-il — est loin de marquer généralement la même année; et dans tous les semis il y a des retardataires : ce sont les bois fins, et souvent *ce sont les fruits fins*; ainsi Du Mortier est un retardataire de seize ans. » (Tome I, p. 259.)

D'après M. du Breuil, professeur d'arboriculture, cette variété fut introduite chez nous en 1838. (*Cours d'arboriculture,* 1854, t. II, p. 569-III.)

Observations. — C'est à tort qu'on a cru le Beurré Quetelet identique avec le Beurré Dumortier; ces deux poires ne se ressemblent nullement; et d'ailleurs on sait généralement, aujourd'hui, que Beurré Quetelet est synonyme de Beurré Curtet, comme nous l'avons prouvé plus haut, page 342.

---

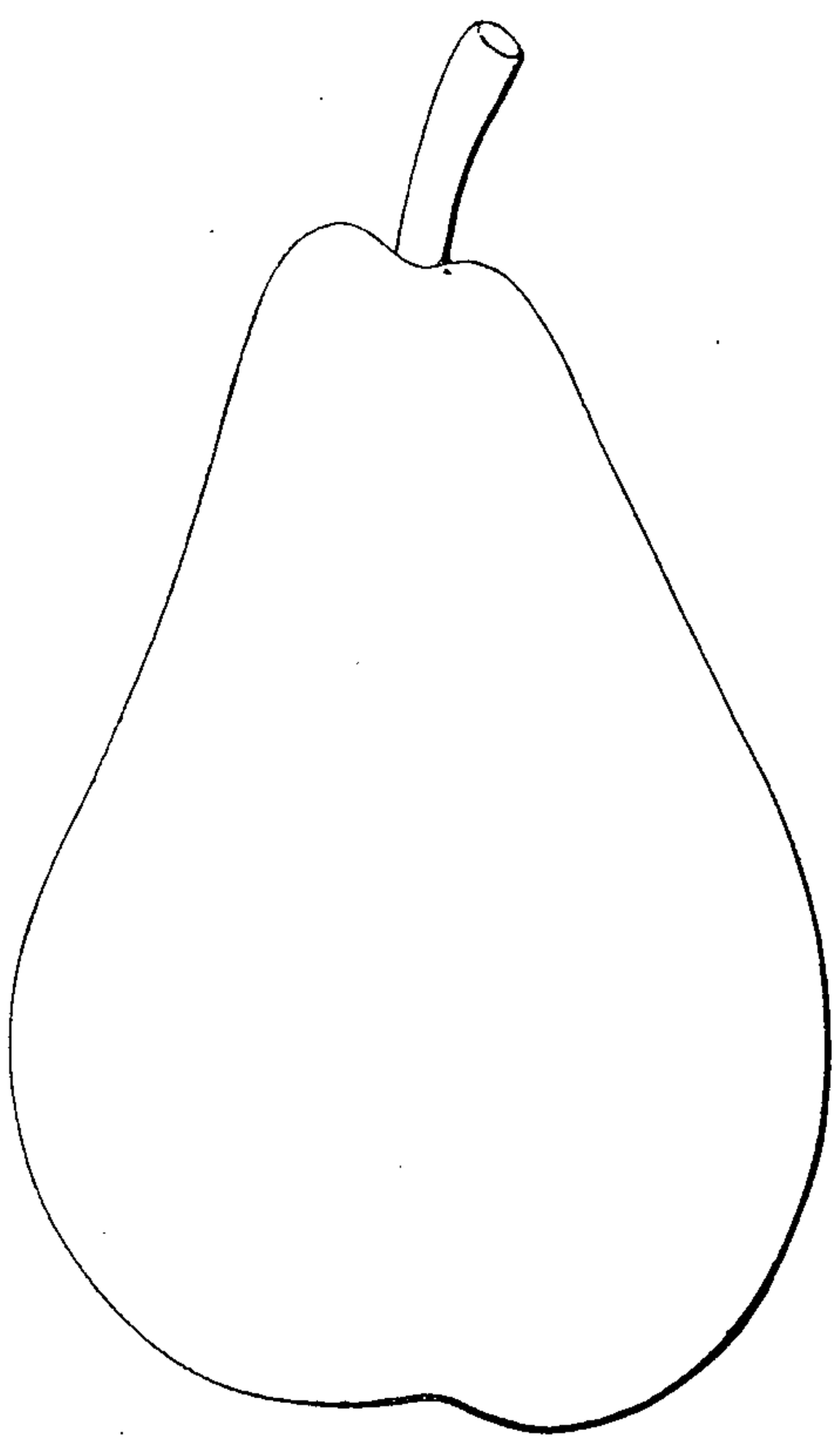
202. Poire BEURRÉ DURAND.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés et arqués, gros, longs, flexueux, d'un fauve brunâtre faiblement rougi, ayant les lenticelles larges, abondantes, les mérithalles ordinairement courts, et

les coussinets aplatis. — *Yeux* : petits, ovoïdes-pointus, duveteux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales, acuminées, à bords légèrement crénelés, à pétiole court et bien nourri.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

Poire Beurré Durand.



CULTURE. — Très-vigoureux, ce poirier peut se greffer sur cognassier ou sur franc ; ses pyramides sont des plus remarquables ; leur seul défaut est un manque de feuilles par trop prononcé.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* allongée, obtuse, mamelonnée au sommet, habituellement déprimée à la base, et parfois quelque peu étranglée vers les deux tiers de sa hauteur. — *Pédoncule :* court, droit, mince, obliquement implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, régulier, mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, marbrée de fauve, semée de plusieurs taches roussâtres en partie squammeuses, et finement striée de brun clair dans la cavité ombilicale. — *Chair :* très-blanche et très-fine, fondante, aqueuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, fort sucrée, vineuse, douée d'un parfum particulier aussi savoureux qu'agréable.

MATURITÉ. — Variable, mais allant généralement de la fin de septembre jusqu'à la moitié d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1854, l'arbre qui a produit cet excellent Beurré se mettait à fruit pour la première fois. Il provenait des derniers semis effectués par le pépiniériste Goubault, dans son établissement de Mille-Pieds, situé près d'Angers. Ce fut au successeur de Goubault, M. Durand, que revint le soin de propager la poire ainsi gagnée. Quand il la présenta au Comice horticole de Maine-et-Loire, en 1855, on l'y qualifia de « *très-bonne.* » Peu après il lui donna son nom et la mit dans le commerce. Nous la multiplions depuis 1856.

---

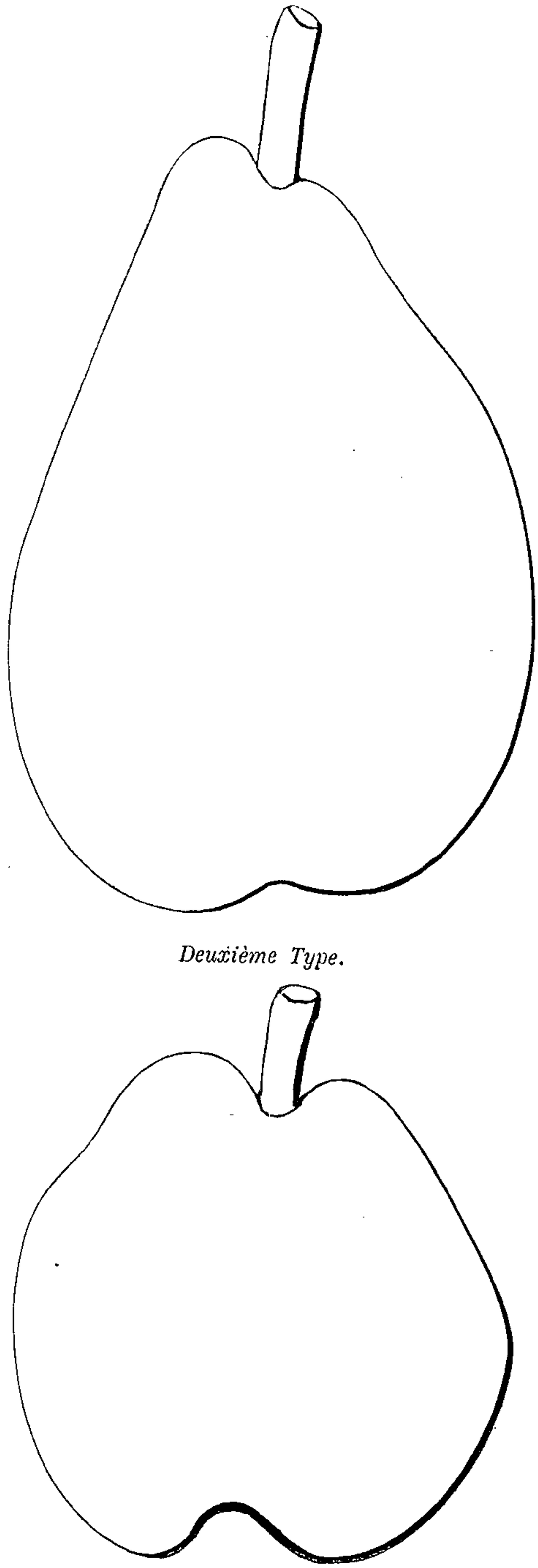
203. POIRE BEURRÉ DUVAL.

Synonymes. — *Poires :* 1. DUVAL (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 2. DWAEL (*Id. ibid.*). — 3. ROI-LOUIS NOUVEAU (*Id. ibid.*). — 4. AUDIBERT [de Poiteau] (*Id. ibid.*, 1860, t. III).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, régulièrement érigés, gros, longs, peu coudés, brun clair légèrement rougi, à lenticelles très-apparentes, très-espacées, à coussinets peu saillants. — *Yeux :* moyens,

ovoïdes-arrondis, duveteux, appliqués contre le bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, acuminées, finement dentées, portées sur un pétiole des plus courts, roide, épais, et accompagné de stipules excessivement développées.

Poire Beurré Duval. — *Premier Type.*



Deuxième Type.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — Ce poirier, de bonne vigueur, se plaît beaucoup mieux sur cognassier que sur franc; il pousse admirablement en pyramide; la croissance de son écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* assez inconstante, elle passe ordinairement de l'ovoïde-allongée à la turbinée-arrondie et bosselée. — *Pédoncule :* court, faiblement arqué, bien nourri, obliquement inséré dans une cavité souvent prononcée et dont l'un des bords est constamment mamelonné. — *Œil :* petit, irrégulier, mi-clos ou fermé, placé dans un bassin fortement côtelé ou plissé, et de profondeur très-variable. — *Peau :* rugueuse, jaune pâle, ponctuée de gris-verdâtre, semée de nombreuses taches fauves et noirâtres, souvent lavée de rouge obscur sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, demi-fondante, aqueuse, rarement granuleuse. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, délicate, fort aromatique.

Maturité. — Vers la mi-septembre et gagnant octobre; quelquefois aussi, mais bien accidentellement, elle voit le mois de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — On ne connaît qu'approximativement l'âge de cette espèce, mais son origine est précisée comme suit, par M. Bivort :

« Elle a été trouvée parmi divers semis, dans le Hainaut, par M. Duval, son inventeur, à une époque que nous ne pourrions fixer avec certitude, mais qui est antérieure à 1823. » (*Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 46.)

Le docteur Diel, de Stuttgardt, ayant simplement mentionné cette poire en 1821,

dans son *Kernobstsorten*, p. xvij, nous pensons qu'elle ne faisait alors que d'apparaître, car Diel, l'un des pomologues les plus zélés de ce temps, l'eût certainement décrite si déjà elle avait été quelque peu répandue.

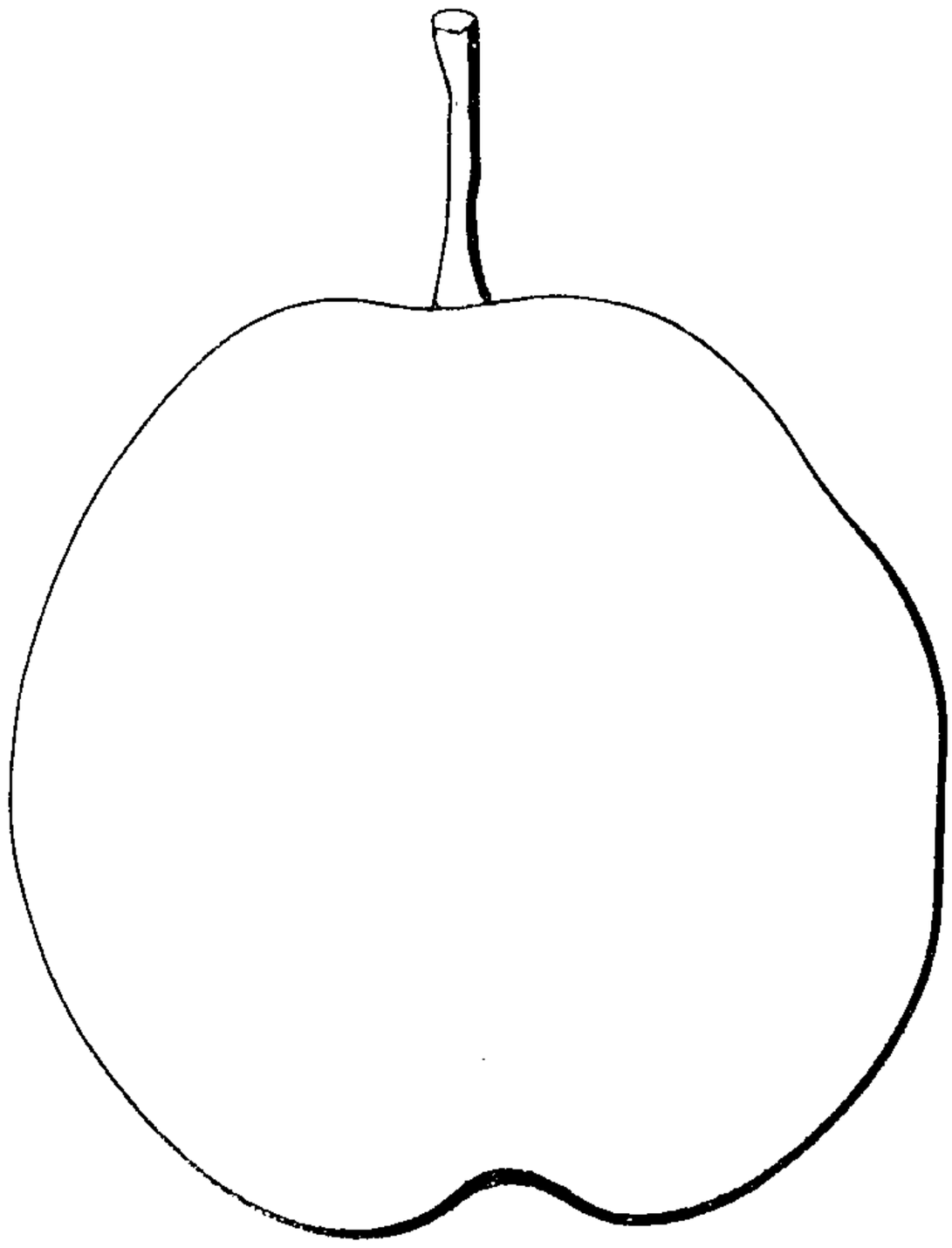
Observations. — En 1834, Poiteau recommandait, page 362 des *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, un poirier Audibert qui n'est autre que le Beurré Duval. Nous l'avons noté folio 164, en étudiant la véritable poire Audibert; mais nous le rappelons brièvement ici, pour être plus certain encore qu'on ne commettra aucune erreur à l'égard de ces deux espèces. — M. Decaisne, en 1859, a fait les remarques suivantes, dont nous avons constaté la justesse, au sujet du Beurré Duval :

« Lorsque cette poire est un peu colorée en jaune ou en rose, on la confondrait facilement avec *la Bonne-Louise d'Avranches*, tandis que quand elle prend une teinte verdâtre et que sa peau se couvre de taches fauves et squammeuses, elle revêt les caractères extérieurs d'un Saint-Germain; mais dans l'un et l'autre cas l'époque de maturité est fort différente. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. II.)

Poire BEURRÉ DUVERNY. — Synonyme de poire *de Duvergnies*. Voir ce nom.

---

204. Poire BEURRÉ DUVIVIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, assez faibles, longs, légèrement coudés, rouge-brun foncé, finement et abondamment ponctués, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes ou coniques, non appliqués contre l'écorce et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* habituellement ovales ou elliptiques, ayant les bords bien dentés et le pétiole long et menu; elles sont toujours nombreuses.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — La vigueur de cet arbre n'étant pas très-grande, il prospère mieux sur franc que sur cognassier; les pyramides qu'il fait sont néanmoins assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :* peu long, non arqué, grêle, renflé à la base, perpendiculairement implanté à la surface. — *Œil :* presque saillant, ouvert, bien développé. — *Peau :* jaune verdâtre, finement ponctuée de fauve et montrant parfois quelques taches squammeuses d'un brun rougeâtre. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, légèrement granuleuse au centre. — *Eau :* fort

abondante, peu sucrée, peu parfumée, manquant de délicatesse et douée d'une astringence souvent désagréable.

MATURITÉ. — Commencement et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Troisième.

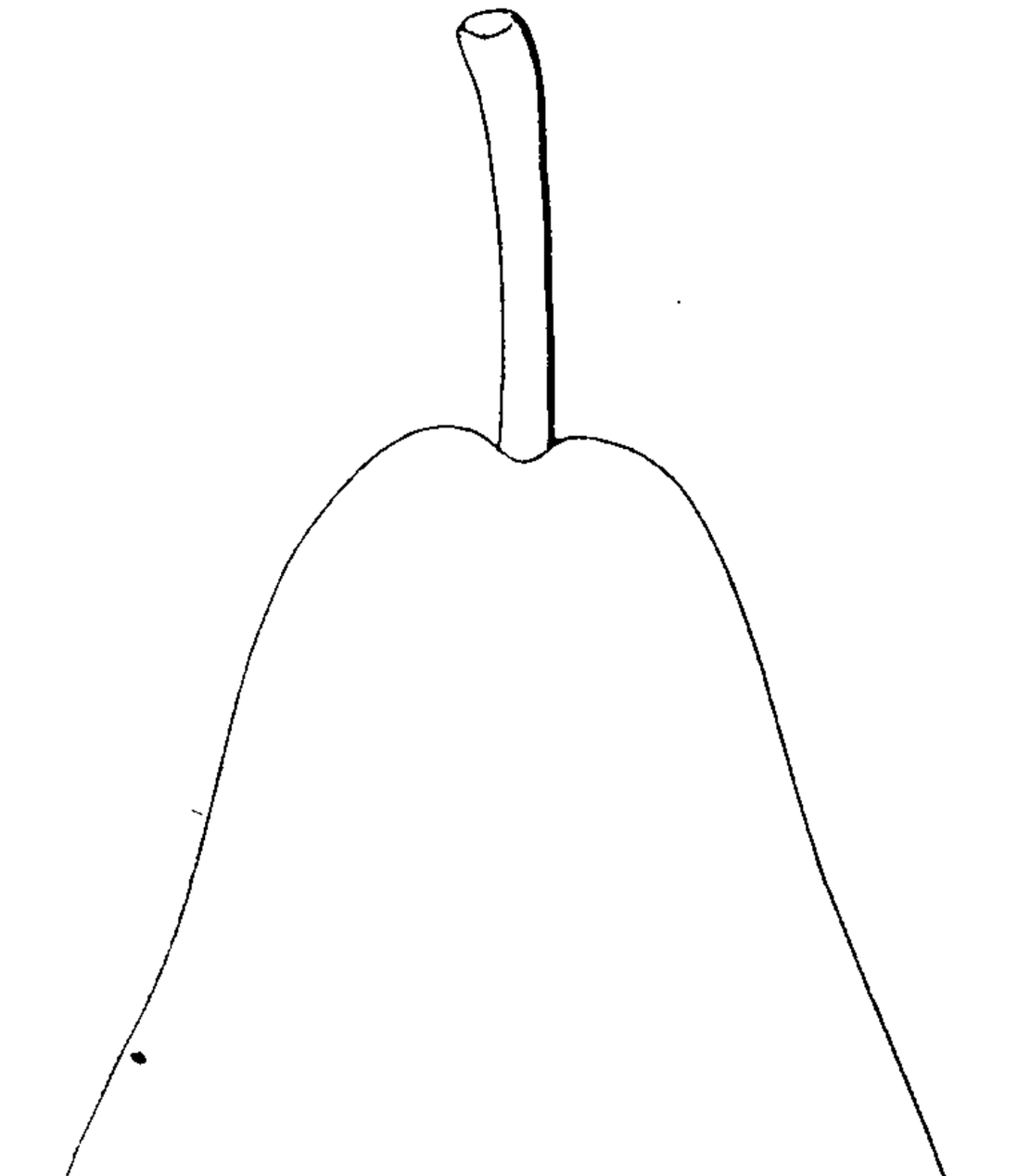
Historique. — D'où provient ce poirier?... Nous l'ignorons complétement et aucun auteur ne nous éclaire à son sujet. En 1861 il figurait pour la première fois, sous le n° 26, dans le *Catalogue du Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers*, mais on ne sait plus, aujourd'hui, qui l'envoya vers 1855 à cette Société. Nous le multiplions depuis 1864.

Observations. — Le Beurré Duvivier, qui convient uniquement pour la halle, n'a rien de commun, est-il besoin de le faire remarquer, avec la poire *Général Duvivier*, mûrissant en février et bien connue par son exquise saveur.

POIRE BEURRÉ D'ENGHIEN (EN FRANCE). — Synonyme de *Beurré Colmar*. Voir ce nom.

---

205. POIRE BEURRÉ ÉPINE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de grosseur moyenne, géniculés, renflés au sommet, duveteux, brun grisâtre, finement ponctués, à coussinets peu marqués. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, à large base, très-écartés du bois, souvent même sortis en éperon. — *Feuilles :* grandes, elliptiques, acuminées, planes ou contournées, ayant les bords crénelés, le pétiole court et bien nourri.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il est vigoureux, se greffe sur cognassier ou sur franc, fait de jolies pyramides, et développe rapidement son écusson.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* allongée, conique, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* rarement très-long, mince, non recourbé, perpendiculairement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* petit, contourné, mi-clos, peu enfoncé. — *Peau :* rugueuse, jaune-citron, ponctuée, marbrée de fauve, maculée de même autour de l'œil et fortement

lavée de roux brunâtre sur le côté qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, fondante, juteuse, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, vineuse et sucrée, possédant une saveur aigrelette ne manquant pas de délicatesse.

Maturité. — Fin octobre et courant de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Son premier descripteur, nous le croyons du moins, fut M. Bivort. Il s'occupa d'elle en 1850, mais ne put en déterminer positivement l'origine. Voici du reste ce qu'il en a dit :

« Cette variété me vient de M. Bouvier, de Jodoigne; je ne la vois annoncée dans aucun ouvrage, si ce n'est comme synonymie du *Beurré de Rance*; mais il n'existe aucune analogie entre ces deux arbres ni leurs fruits..... Son origine m'est totalement inconnue; peut-être le Beurré Épine sort-il des greffes envoyées par le professeur Van Mons à M. Bouvier? » (*Album de pomologie*, t. III, pp. 63-64.)

Quelques années plus tard, en 1859, M. de Liron d'Airoles, mentionnant à son tour ce même Beurré, affirmait page 12 de ses *Notices pomologiques*, « que M. Bou-« vier, de Jodoigne (Belgique), en était l'obtenteur. » Ce renseignement est-il exact?... Nous ne saurions l'assurer, devant le doute émis ci-dessus par M. Bivort, si bien à portée, lui Belge, lui successeur de Van Mons, de connaître les gains pomologiques de feu Bouvier, qui décédé seulement en 1846 fut son compatriote et presque son concitoyen; cependant nous le reproduisons, afin de compléter cet article. — Quant au nom de Beurré Épine, qu'a reçu ce poirier, nous pensons qu'il le doit aux rapports de forme et de maturité existant entre ses produits et ceux de l'Épine d'Hiver, l'une de nos plus anciennes espèces.

Poire BEURRÉ D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'ÉVERGNIES. — Synonyme de poire *Devergnies*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ EXTRA. — Synonyme de *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

---

206. Poire BEURRÉ FAVRE.

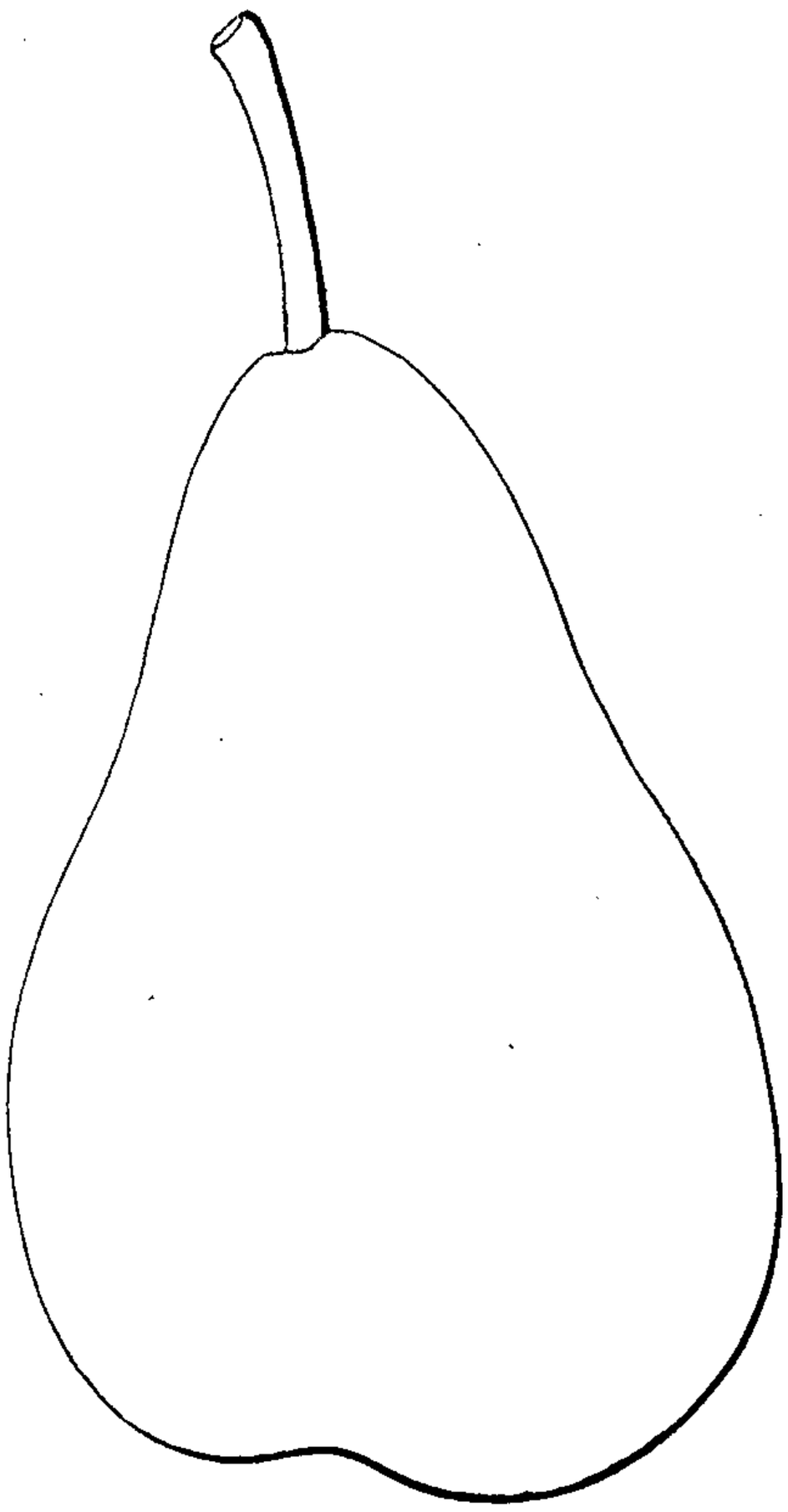
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, généralement un peu faibles, longs, étalés, flexueux, brun clair, abondamment ponctués de gris-blanc, ayant les coussinets bien accusés. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, aigus ou légèrement arrondis, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, d'un beau vert, ovales ou elliptiques, canaliculées, à bords profondément dentés, à pétiole grêle, long et souvent rougi.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — La vigueur de cet arbre n'est pas des plus marquées, aussi se plaît-il mieux sur le franc que sur le cognassier; il y croît assez vite et s'y développe passablement en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, souvent bosselée et contournée, ayant habituellement un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, menu, légèrement recourbé, obliquement implanté à la surface de la peau. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, uni sur ses bords, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, toute parsemée de points brunâtres et couverte de quelques larges taches rousses, plus ou moins squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-fondante, aqueuse, fortement granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, trop dépourvue de parfum, quoiqu'assez délicate.

Poire Beurré Favre.



MATURITÉ. — Fin septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième, et quelquefois troisième.

Historique. — Cette poire n'est réellement pas digne du nom qu'on lui a donné — celui d'un sénateur — car elle appartient plutôt aux fruits communs destinés pour la halle, qu'aux fruits recherchés pour les desserts.

« C'est un gain de la pomologie de la Loire-Inférieure — dit M. de Liron d'Airoles — obtenu par François Maisonneuve, qui l'a dédié à M. Favre, maire de Nantes. Son premier rapport remonte à 1845, mais ce fruit était resté inédit jusqu'à ce jour (1855) et n'avait pas été mis dans le commerce. Il est de second ordre et plus propre au verger qu'au jardin. » (*Notices pomologiques*, 1855, t. I, p. 76.)

---

207. POIRE BEURRÉ DE FÉVRIER.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, grêles, courts, peu flexueux, marron foncé légèrement olivâtre, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, pointus, écartés du bois. — *Feuilles :* très-petites, habituellement ovales, ayant les bords des plus finement denticulés, le pétiole long et menu.

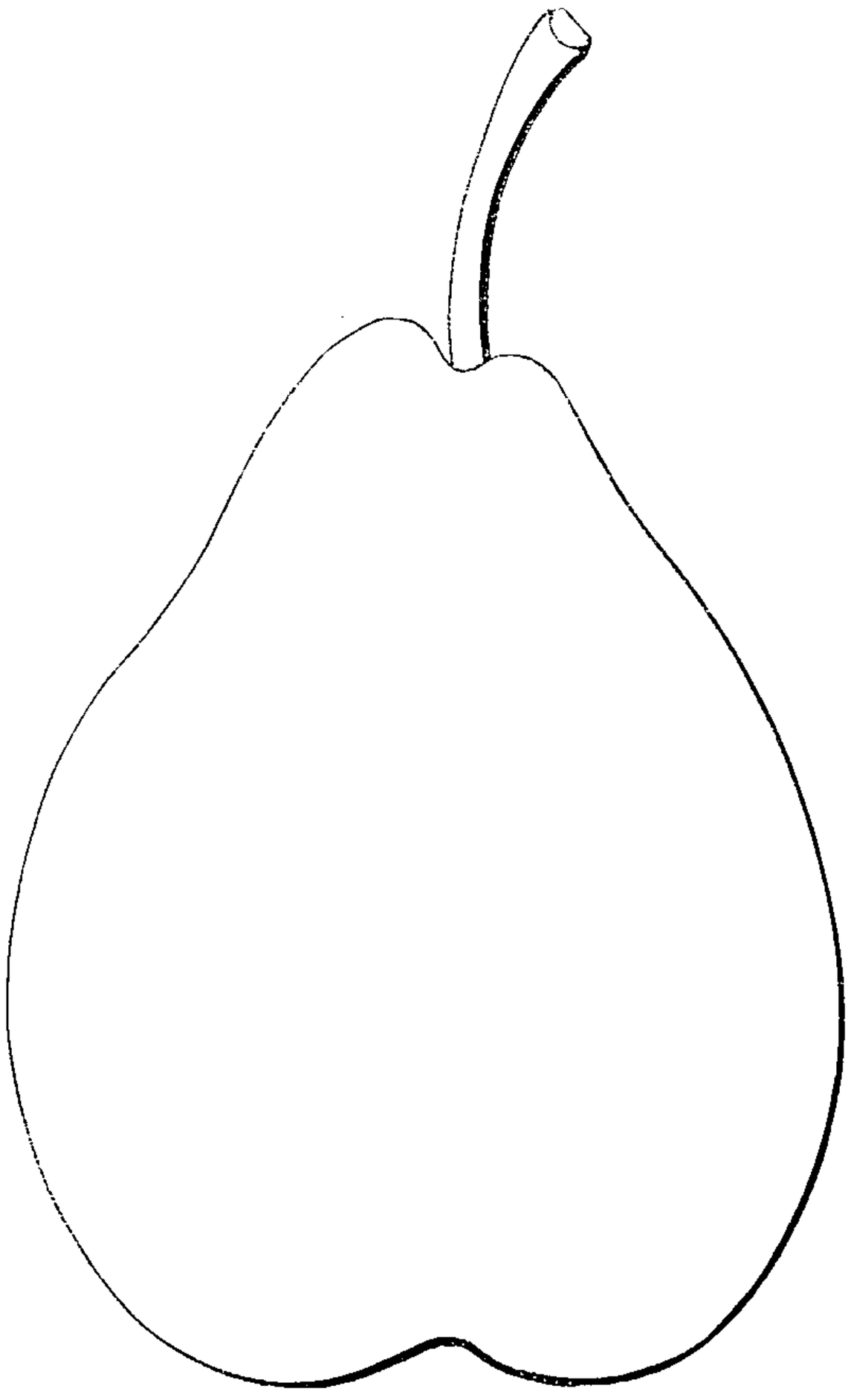
FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il est de médiocre vigueur et se greffe plus avantageusement sur franc que sur cognassier; ses pyramides sont généralement chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue, obtuse, bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* assez long, mince, recourbé,

obliquement inséré dans une cavité de profondeur variable, mais dont les bords sont constamment accidentés. — *Œil :* petit, mi-clos, régulier, rarement très-enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, entièrement ponctuée et striée de roux clair, et portant le plus ordinairement quelques taches noirâtres, surtout du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, juteuse, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'un parfum musqué d'autant plus délicat, qu'il n'a rien de prononcé.

Poire Beurré de Février.



Maturité. — De la mi-janvier jusqu'à la fin de février, et parfois jusqu'en mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Son obtenteur, M. Boisbunel fils, pépiniériste à Rouen, la faisait connaître en 1859, dans les *Annales de pomologie belge et étrangère*, et disait de l'arbre dont elle est sortie : « C'est un semis « de 1845 ; son premier rapport date « de 1856. Je l'ai nommé Beurré « de Février, mois qui est l'épo- « que moyenne de sa maturité. » (Tome VII, p. 93.)

---

208. Poire BEURRÉ FIDÉLINE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, gros, longs, un peu géniculés, vert grisâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, presque collés contre l'écorce, ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales ou elliptiques, finement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole long et grêle.

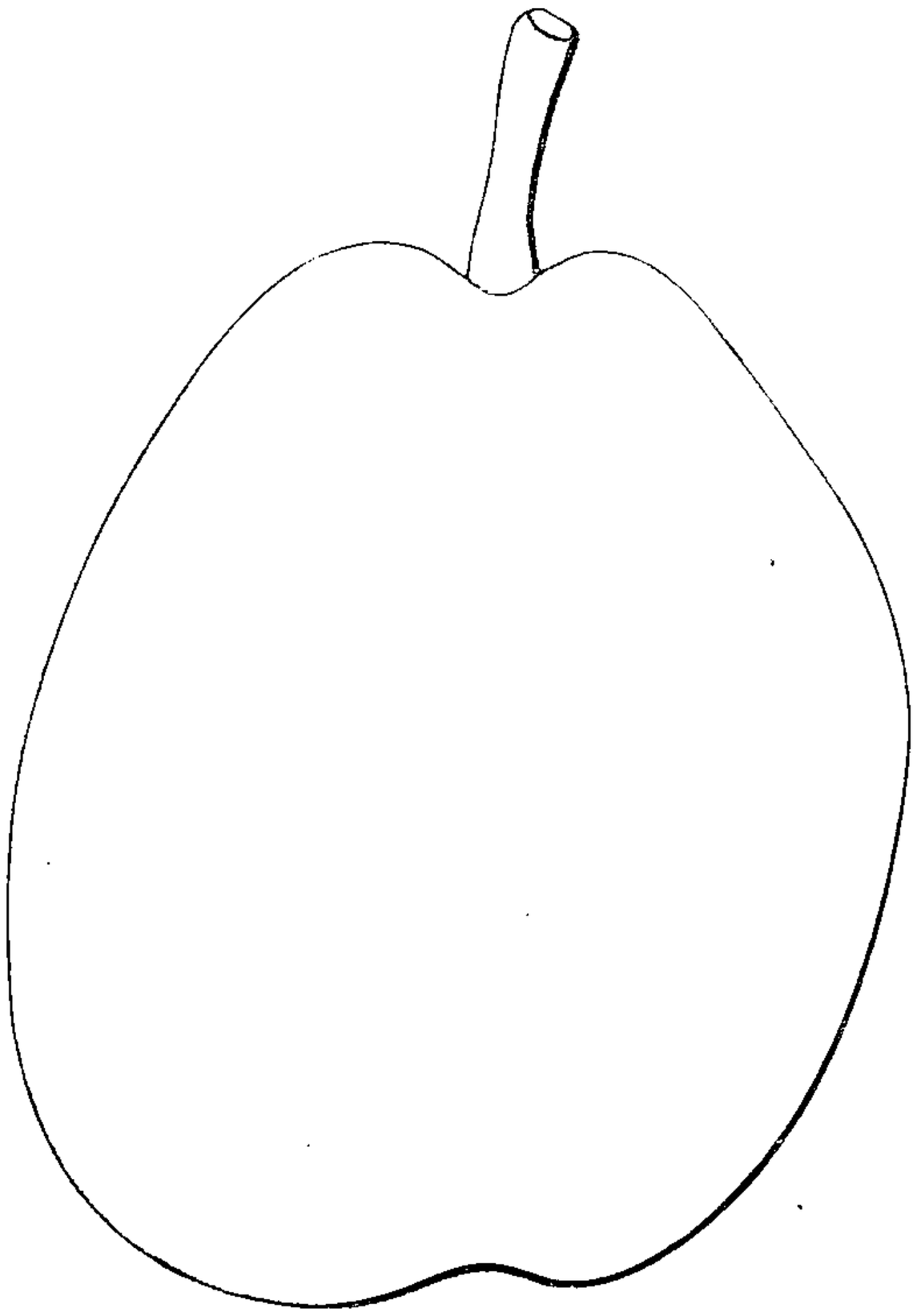
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Poirier des plus vigoureux, nous lui avons donné le cognassier, sujet sur lequel il s'est développé rapidement et a fait de fortes, de belles pyramides; mais son introduction dans nos pépinières est si récente, que nous ne saurions indiquer, actuellement, comment il s'y comportera sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, généralement un peu contournée. — *Pédoncule :* court, mince, faiblement

arqué, renflé à la base, obliquement inséré dans une assez vaste cavité. — *Œil :* petit, mi-clos, régulier, placé à fleur de fruit. — *Peau :* verdâtre, fortement ponctuée de roux, striée de même autour de l'œil. — *Chair :* jaunâtre, fine, fondante, aqueuse, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, rafraîchissante, parfumant délicieusement la bouche.

Poire Beurré Fidéline.



Maturité. — Commencement de novembre, allant jusqu'à la fin du mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle a été gagnée de semis en 1861, au lieu dit la Maître-École, par MM. Robert et Moreau, horticulteurs à Angers, et mise dans le commerce en 1863, sous le patronage du Comice horticole de Maine-et-Loire. Son extrême fertilité la rend des plus recommandables, ainsi que la délicatesse de sa chair.

Poire BEURRÉ DE FLANDRE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

209. Poire BEURRÉ FLON.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, un peu faibles et un peu courts, légèrement géniculés, duveteux, brun jaunâtre, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, cotonneux, presque appliqués contre l'écorce, ayant les écailles bombées et mal soudées. — *Feuilles :* petites, abondantes, généralement elliptiques, irrégulièrement dentées, un peu contournées, munies d'un pétiole fort et très-court.

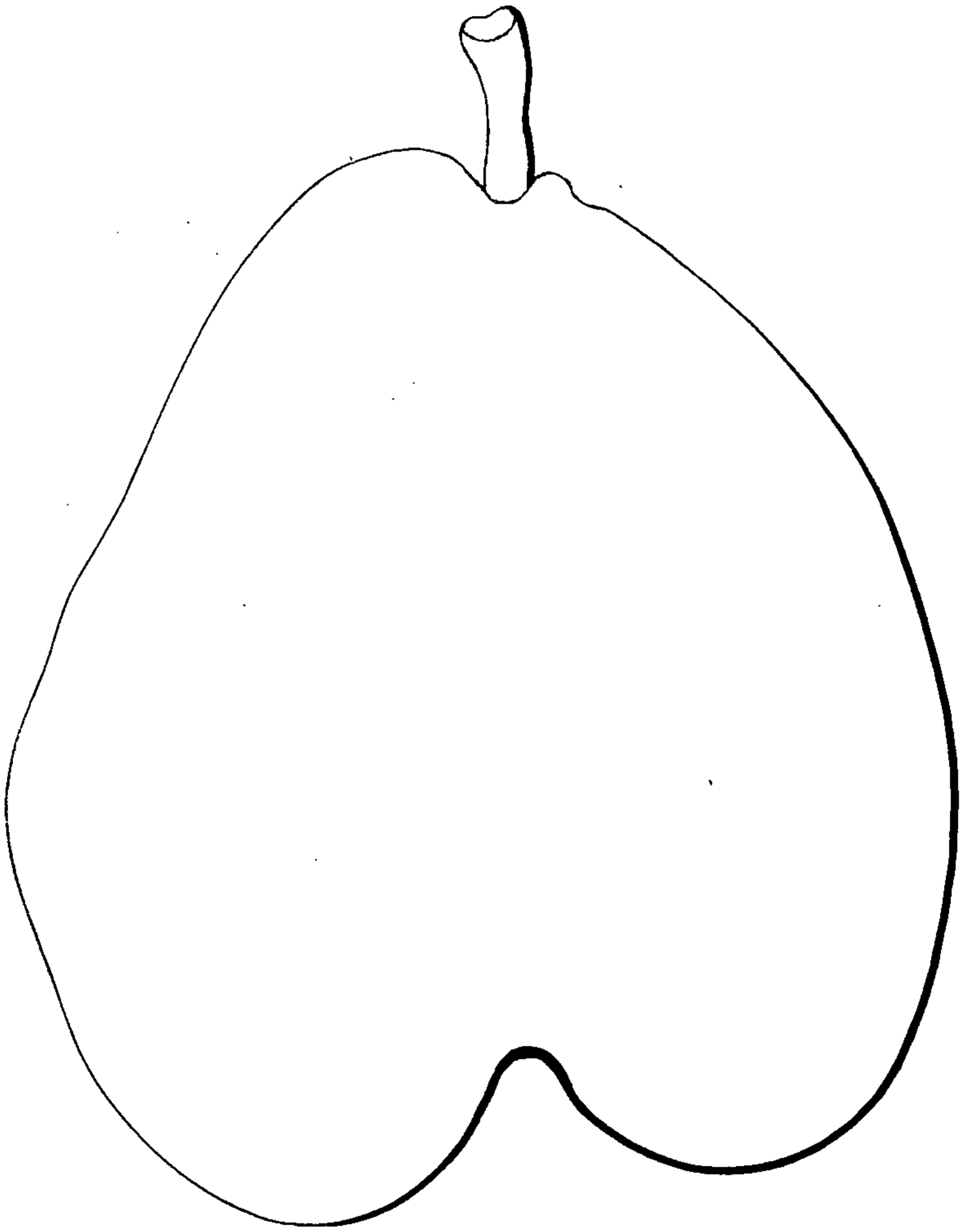
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Greffé sur cognassier, ce poirier ne réussit pas complétement; il y est faible et très-tardif; sur franc, il a plus de vigueur, mais ses pyramides y laissent encore beaucoup à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée, excessivement obtuse, ventrue et bosselée, ayant ordinairement un côté plus volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, droit, renflé au sommet, inséré dans une étroite cavité dominée par un mamelon très-prononcé. — *Œil :* moyen,

ouvert, contourné, placé dans un bassin en entonnoir, qui, plissé sur ses bords, est des plus profonds. — *Peau :* rude au toucher, épaisse, jaune-citron, entièrement couverte de points gris-roux, largement marbrée et tachée de même sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, tendre, juteuse, peu pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, aromatique, douée d'un agrelet agréable et délicat.

Poire Beurré Flon.



MATURITÉ. — De la mi-septembre à la mi-octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Elle appartient, comme la précédente, à la pomone de Maine-et-Loire et fut obtenue à Angers par M. Flon-Grolleau, horticulteur Bas-Chemins du Mail. L'arbre-type fructifia pour la première fois en 1852, et nous le multipliâmes aussitôt dans nos pépinières. Le semis d'où il est sorti fut fait par le père de M. Flon-Grolleau.

POIRE BEURRÉ FOIDARD. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

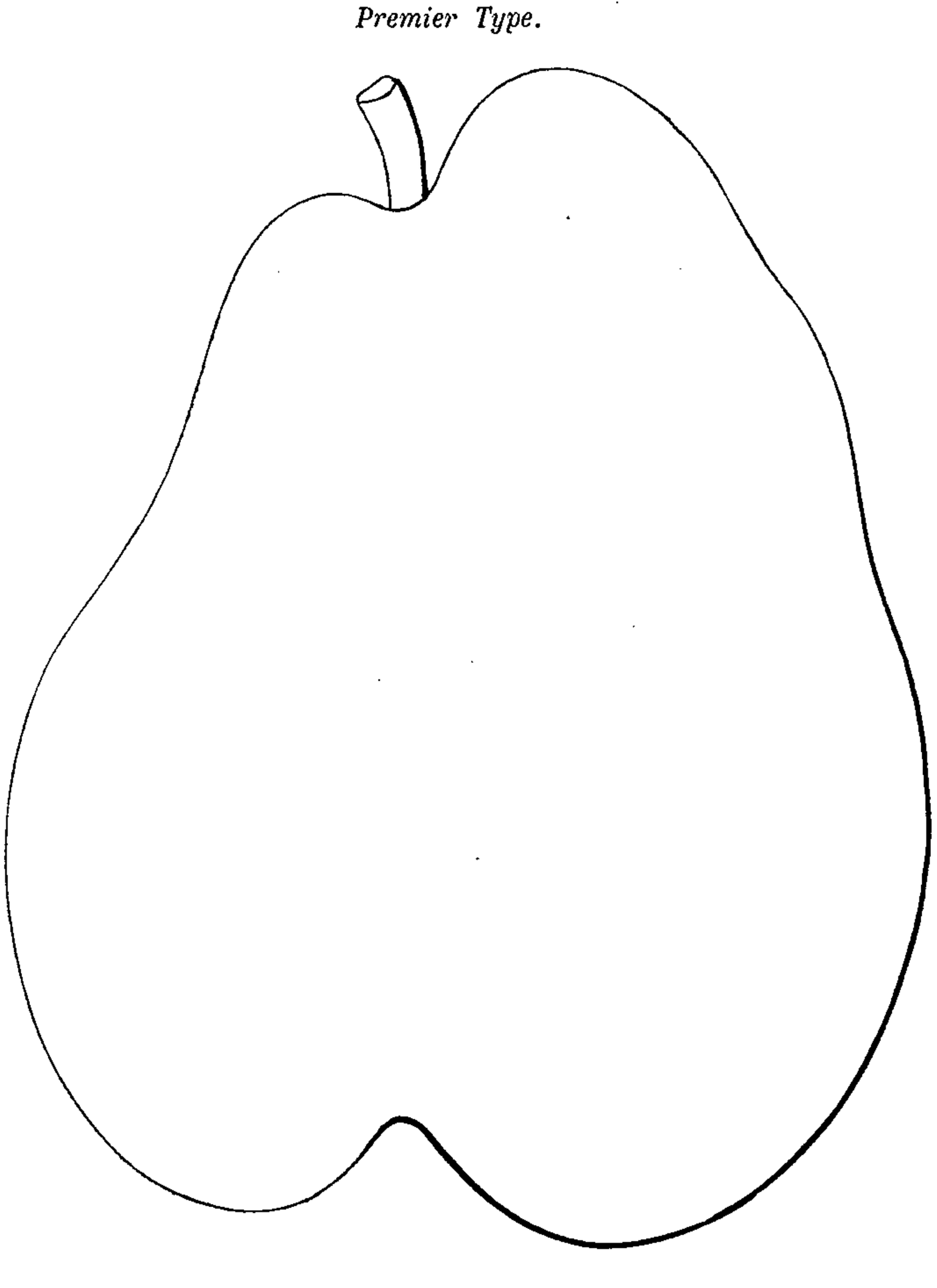
POIRE BEURRÉ DE FONTENAY. — Synonyme de *Beurré gris d'Hiver nouveau*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ DE GELLE. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

---

210. Poire BEURRÉ GENDRON.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, habituellement étalés, grêles, très-courts, légèrement coudés, rouge-brun, à lenticelles petites et clair-semées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, éloignés de l'écorce. — *Feuilles :* moyennes et rarement abondantes, ovales-arrondies, vert jaunâtre, un peu coriaces, ayant les bords denticulés, le pétiole très-long, assez gros et souvent rougi.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Pour obtenir de cet arbre qu'il se développe passablement en pyramide, il faut lui donner le franc et non pas le cognassier, sur lequel son manque de vigueur le rend des plus chétifs.

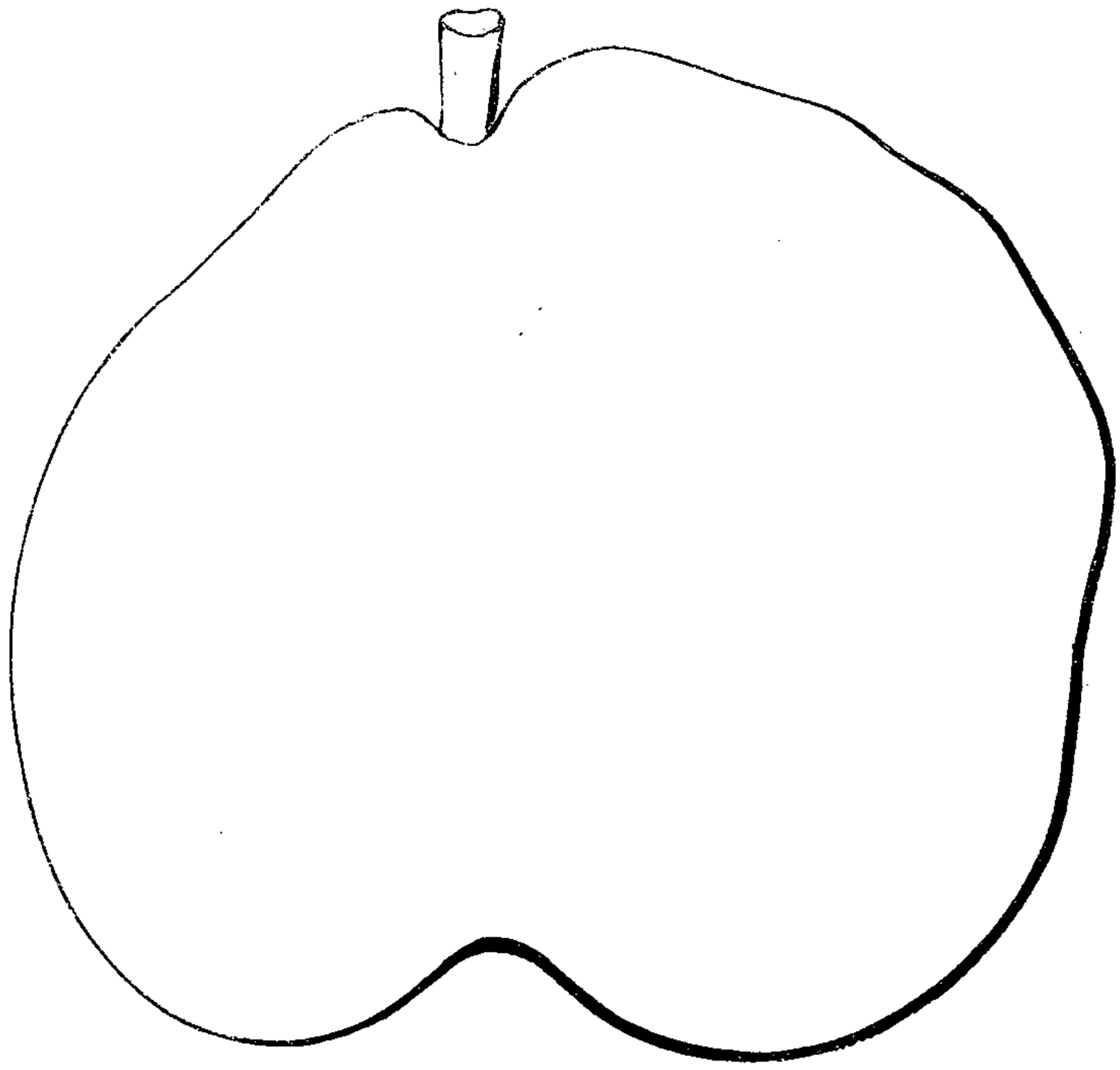
Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* variable, affectant souvent celle de notre premier type, qui est oblongue-turbinée, et souvent aussi celle du deuxième, presque sphérique; mais, sous quelque forme qu'on la rencontre, elle est toujours irrégulière, bosselée, obtuse et contournée. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, non recourbé, perpendiculairement inséré dans un large évasement plissé où le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* petit, ouvert, des plus enfoncés. — *Peau :* jaunâtre, ponctuée de brun, marbrée ou maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, légèrement colorée de vermillon sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, grosse, ferme, cassante, granuleuse auprès des pepins, qui pour l'ordinaire sont avortés. — *Eau :* suffisante, acidule, sucrée, douée d'un arome assez agréable.

Maturité. — De janvier à mars.

Qualité. — Deuxième, et quelquefois première.

Historique. — On a dit assez récemment que le Beurré Gendron ne différait aucunement du Besi de Chaumontel. Cette opinion souleva même une sérieuse polémique dans la *Revue horticole*, en 1860 et 1861. Mais aujourd'hui le calme s'est fait autour de ce poirier, qui réellement a droit de figurer parmi les variétés, ainsi que le déclarait il y a cinq ans M. Willermoz, secrétaire du Congrès pomologique, et l'un des meilleurs juges pour une telle cause : « Si le Beurré « Gendron a quelque analogie de « forme et de couleur avec le Besi « de Chaumontel — observait-il — rien « dans l'intérieur « n'annonce cette variété ; tout s'en éloigne, au contraire. » (*Revue horticole*, 1861, p. 81.) Du reste, quand on sait qu'il provient précisément d'un semis de pepins de Besi de Chaumontel, peut-on s'étonner de lui trouver, ainsi qu'à ses produits, un certain air de famille avec cette ancienne espèce?... Gagné dans les pépinières de M. Gendron, à Châteaugontier (Mayenne), le pied-type de ce Beurré donna ses premiers fruits en 1849.

Poire Beurré Gendron. — *Deuxième Type.*



211. Poire BEURRÉ GENS.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, ordinairement étalés ou réfléchis, peu forts, assez longs, non flexueux, duveteux, fauve olivâtre légèrement rougi, ayant les lenticelles fines et rapprochées, et les coussinets bien marqués. — *Yeux :* à écailles entr'ouvertes, moyens, ovoïdes, presque collés contre le bois. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, assez coriaces, ovales, irrégulièrement dentées, planes ou contournées, portées sur un pétiole des plus courts mais très-épais.

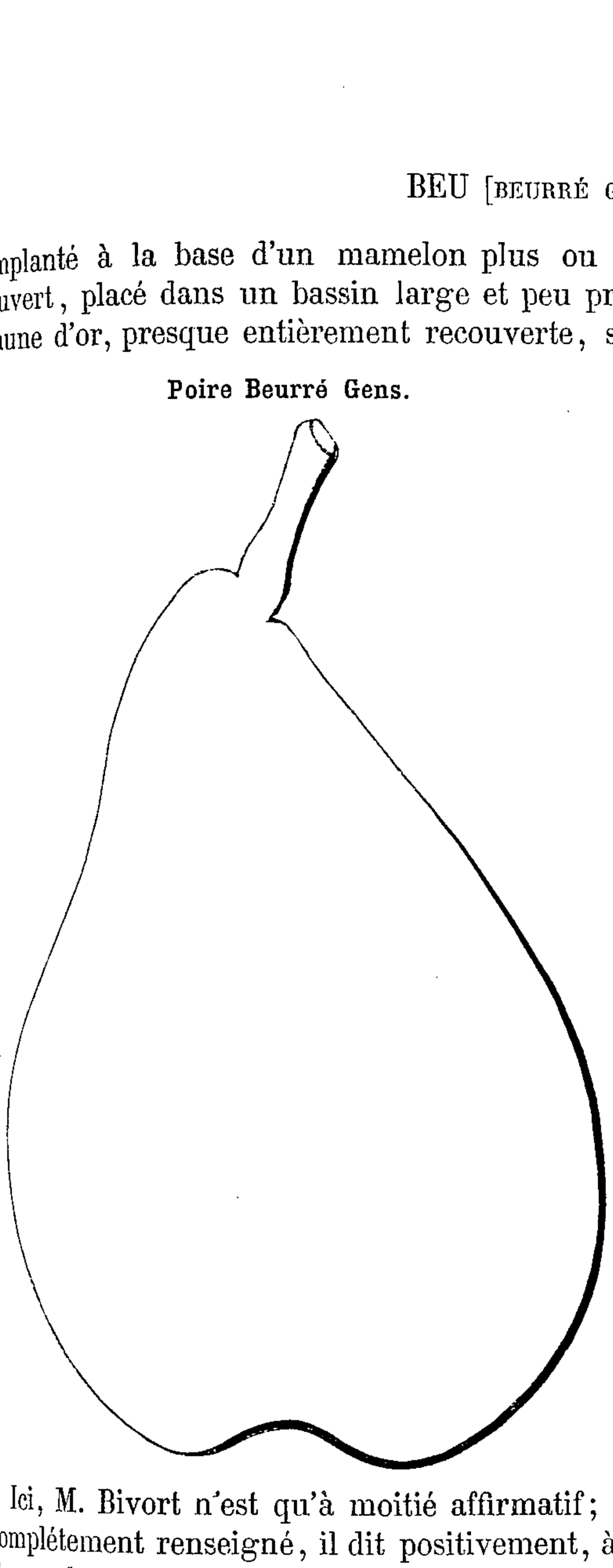
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier prospère imparfaitement sur le cognassier ; le franc lui est beaucoup plus favorable, il s'y développe assez bien en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois volumineuse. — *Forme :* allongée, irrégulière, légèrement obtuse, bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* court, fort, non recourbé, continu avec le fruit, obliquement

implanté à la base d'un mamelon plus ou moins prononcé. — *Œil :* petit, ouvert, placé dans un bassin large et peu profond. — *Peau :* rugueuse, épaisse, jaune d'or, presque entièrement recouverte, surtout du côté du soleil, de taches gris-roux et de points brunâtres excessivement fins. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, rarement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, savoureuse, imprégnée d'un arome des plus exquis.

Poire Beurré Gens.



MATURITÉ. — Fin septembre, allant quelquefois jusqu'au commencement de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — On doit cette poire si délicieuse aux pépinières de la Belgique. En 1847, le nom de son obtenteur était à peu près indiqué par M. Bivort, dans ce passage d'un recueil horticole imprimé à Bruxelles :

« Les scions de l'arbre que j'en possède provenaient de la pépinière de Van Mons, et m'ont été donnés comme *étant de son cru.* Il y a seize ans que cette greffe a eu lieu. Quoique le pied-mère du Beurré Gens n'existe plus dans la pépinière de Louvain, je crois cependant que cet excellent gain peut être attribué au professeur Van Mons. » (*Album de pomologie*, t. I, p. 18.)

Ici, M. Bivort n'est qu'à moitié affirmatif; mais cinq ans plus tard, en 1855, complétement renseigné, il dit positivement, à la page 91 du tome III des *Annales de pomologie belge et étrangère :* « Le Beurré Gens appartient aux semis de Van Mons, « et sa première production a eu lieu vers 1827. »

Observations. — Contrairement à l'opinion de quelques pomologues, nous pouvons certifier que ce Beurré n'a pas le moindre rapport avec la poire Urbaniste, ou des Urbanistes. Variétés excessivement distinctes, ces deux fruits n'ont de commun que l'époque de maturité, mais pour le reste ils diffèrent essentiellement; et il en est ainsi des arbres qui les produisent.

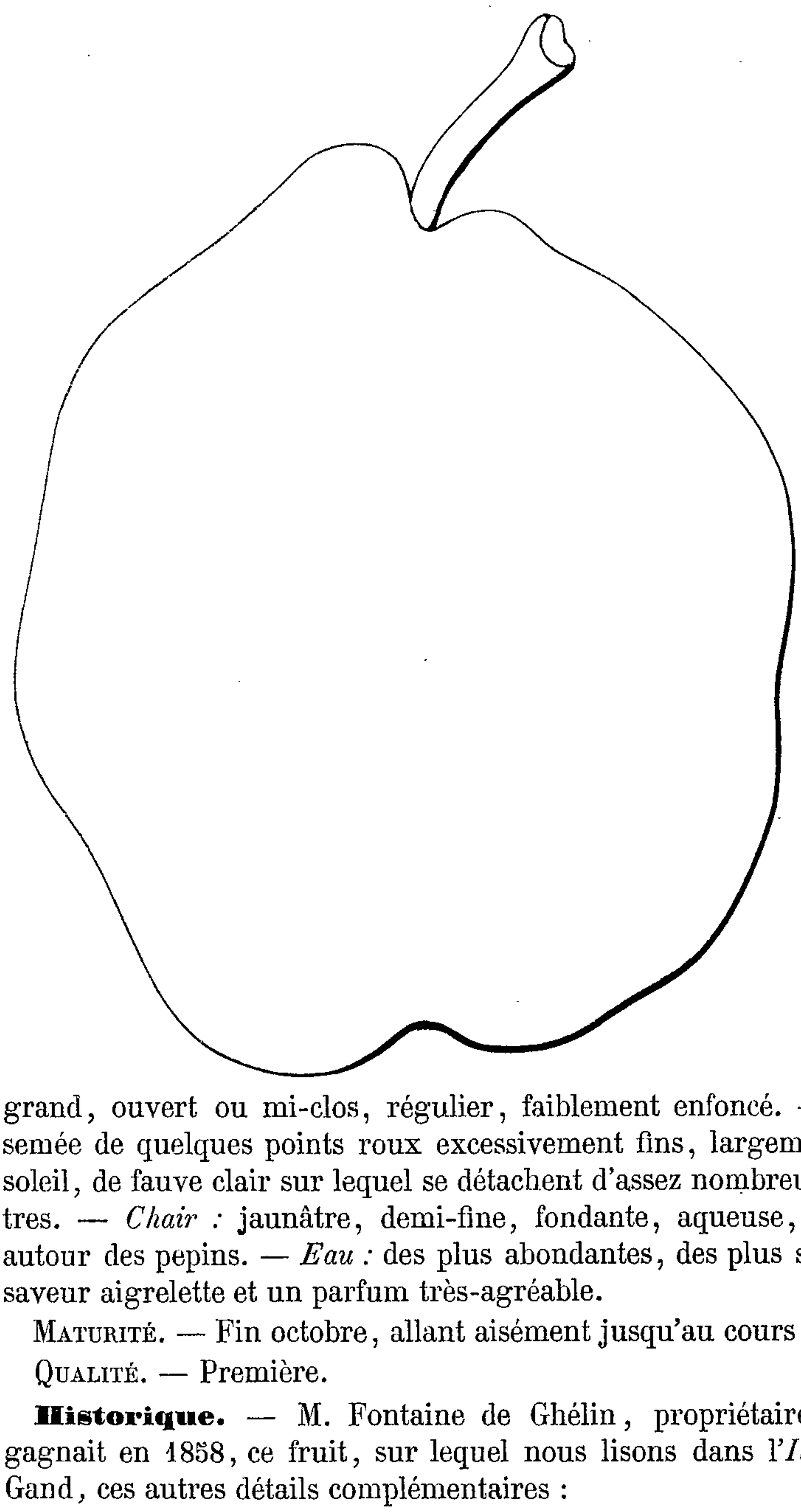
---

212. POIRE BEURRÉ DE GHÉLIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement étalés, gros, de longueur moyenne, peu coudés, gris-fauve olivâtre légèrement rougi, surtout auprès des yeux; leurs lenticelles sont fines, très-espacées, et leurs coussinets ont un relief des plus prononcés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non appliqués contre le bois et ayant les écailles quelque peu disjointes.

— *Feuilles :* assez grandes, ovales ou elliptiques, à bords régulièrement dentés en scie, à pétiole long et bien nourri.

Poire Beurré de Ghélin.



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Ce poirier est d'un développement un peu tardif, sur cognassier; néanmoins il y fait d'assez belles pyramides. Nous le multiplions depuis un temps trop court pour savoir si le franc lui conviendrait mieux, comme sujet; cela, toutefois, paraît fort probable.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* oblongue ou ovoïde-arrondie, contournée et fortement bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, gros, arqué, renflé à son point d'attache, obliquement inséré dans une vaste cavité que surmonte un mamelon ordinairement bien prononcé. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, régulier, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune pâle, semée de quelques points roux excessivement fins, largement lavée, du côté du soleil, de fauve clair sur lequel se détachent d'assez nombreuses marbrures brunâtres. — *Chair :* jaunâtre, demi-fine, fondante, aqueuse, légèrement pierreuse autour des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, des plus sucrées, possédant une saveur aigrelette et un parfum très-agréable.

MATURITÉ. — Fin octobre, allant aisément jusqu'au cours de décembre.

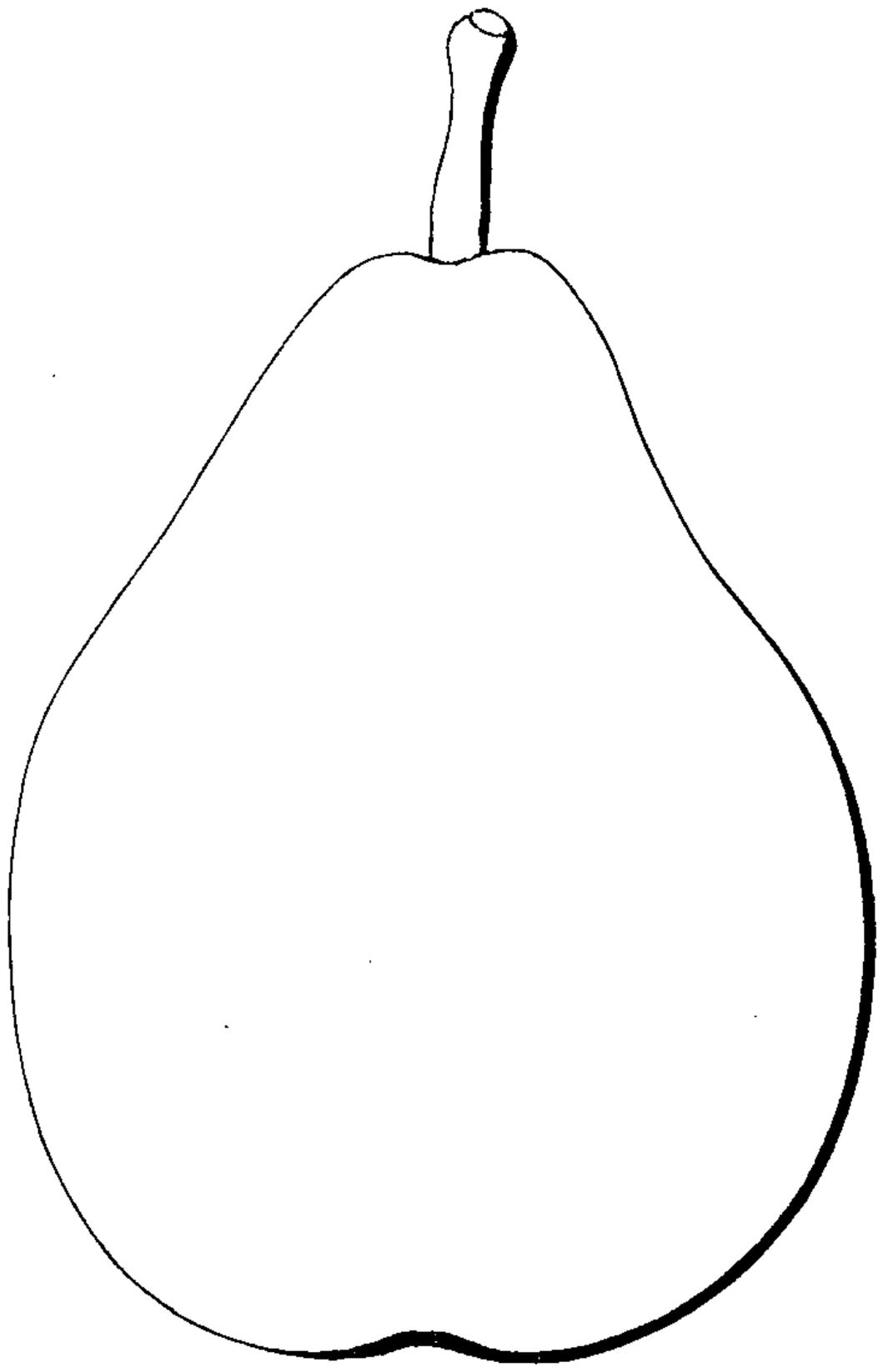
QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Fontaine de Ghélin, propriétaire à Mons (Belgique), gagnait en 1858, ce fruit, sur lequel nous lisons dans l'*Illustration horticole*, de Gand, ces autres détails complémentaires :

« Le droit de vendre ce poirier a été cédé par l'obtenteur à M. Verschaffelt, horticulteur à Gand, qui l'a mis au commerce en 1862..... A l'une des expositions d'automne de la Société d'Agriculture de Tournai, un jury spécial a dégusté cette poire, l'a déclarée de toute première qualité, et lui a décerné un premier prix. » (Tome IX, n° 339.)

213. POIRE BEURRÉ GIFFARD.

Synonyme. — *Poire* GIFFARD (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne et d'un joli rouge grisâtre. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et légèrement contournés, faibles, très-longs, peu coudés, rouge foncé, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* très-petits, aplatis, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, rarement abondantes, ovales, acuminées, ayant les bords entiers, le pétiole long, grêle, et les stipules excessivement développées.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — De bonne vigueur, il se greffe sur cognassier ou sur franc, croît hâtivement et forme des pyramides régulières et assez jolies, quoiqu'un peu dégarnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, gibbeuse et ventrue. — *Pédoncule :* court, droit ou arqué, mince, perpendiculairement ou obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* petit, ouvert, bien fait, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, fortement ponctuée de brun, maculée de fauve autour du pédoncule et lavée de rouge terne du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, faiblement mais délicatement parfumée.

MATURITÉ. — Fin juillet et commencement d'août.

QUALITÉ. — Première, en raison surtout de sa précocité.

Historique. — Deux versions ont déjà été publiées, sur l'origine de ce Beurré; l'une qui le déclare trouvé par hasard, en 1840, par M. Rousseau, fleuriste à Angers; et l'autre qui le fait naître spontanément, cette même année 1840, chez M. Giffard, horticulteur dite ville. Mais ces deux versions sont erronées, ainsi que va le démontrer la note ci-après, que nous empruntons aux archives du Comice horticole de Maine-et-Loire :

« Ce fruit a été rencontré sur un sauvageon, en 1825, par M. Nicolas Giffard, cultivateur aux Fouassières, près la garenne Saint-Nicolas, paroisse Saint-Jacques d'Angers. M. Millet, ancien président du Comice, l'a décrit pour la première fois en 1840, dans les *Bulletins* de cette Société. » (*Travaux du Comice*, t. II, p. 136, et *Liste des fruits obtenus dans le département de Maine-et-Loire*, p. 4.)

Observations. — Généralement, ce poirier n'est pas très-fertile; cependant, lorsqu'il a dépassé une dizaine d'années, il le devient beaucoup plus, sans mériter

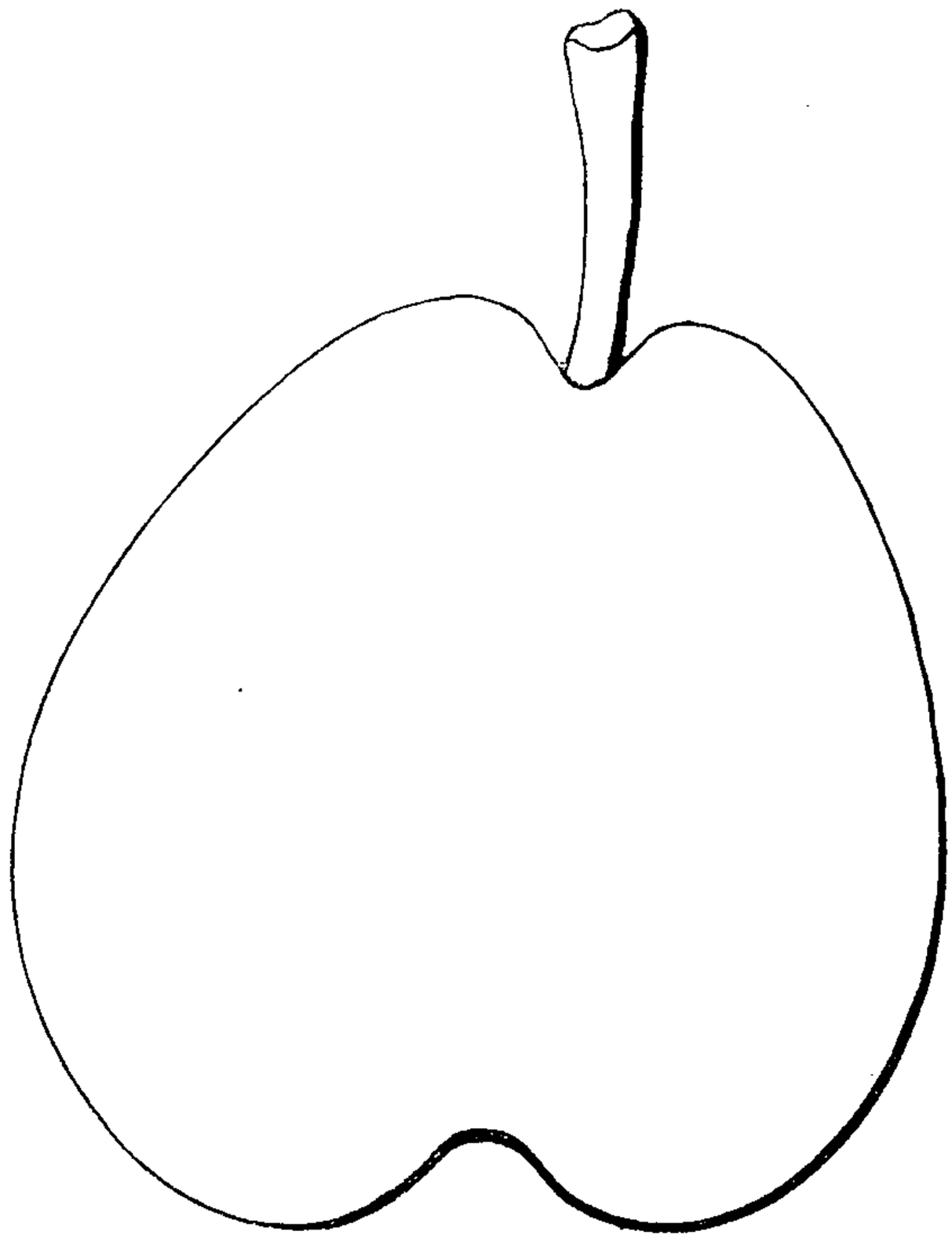
toutefois qu'on le classe parmi les variétés renommées pour l'abondance de leurs produits. — M. Paul de Mortillet, qui a décrit le Beurré Giffard dans les *Quarante bonnes Poires*, intéressant opuscule imprimé en 1860, en a porté l'appréciation suivante, qu'accompagnent d'utiles recommandations :

« Si l'on pouvait reprocher quelque chose à la poire Giffard, ce serait de manquer un peu de parfum. Ce n'en est pas moins un excellent fruit et la première très-bonne poire de la saison. Il est meilleur lorsqu'il s'achève au fruitier, après avoir été cueilli quelques jours avant sa maturité... Il est de bonne garde pour un fruit d'été. » (Page 13.)

---

214. Poire BEURRÉ GOUBAULT.

Synonymie. — *Poire* Goubault (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, longs, bien coudés, brun clair grisâtre, ayant les lenticelles larges, des plus abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-obtus, à écailles disjointes, duveteux, n'adhérant pas complétement au bois. — *Feuilles :* habituellement ovales-arrondies, acuminées, profondément dentées, portées sur un pétiole fort, assez court et faiblement rosé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Peu de poiriers le surpassent en vigueur; il développe excessivement vite son écusson, prospère sur toute espèce de sujet, et fait des pyramides admirables, régulières et très-fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, arqué, implanté obliquement ou perpendiculairement dans une large cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, uni sur ses bords, placé dans un évasement assez profond. — *Peau :* vert tendre, uniformément parsemée de points grisâtres, surtout sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante ou mi-fondante, juteuse, à peu près exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, rafraîchissante, aromatique et délicate.

Maturité. — Fin août et courant de septembre.

Qualité. — Première, lorsque son point de maturité est bien choisi; deuxième quand il est trop avancé.

Historique. — Si nous interrogeons les *Annales* du Comice horticole de Maine-et-Loire, nous voyons que cette poire « fut obtenue de semis en 1842, par « M. Goubault, alors horticulteur faubourg Saint-Michel, à Angers, et qu'on l'a « mise dans le commerce en 1843. » (Tome III, p. 55.)

Observations. — Les Allemands ne connaissaient pas encore, en 1860, la véritable provenance de ce Beurré, car le docteur Langethal, un de leurs pomologues, le décrivant au 7e cahier de son *Deutsches Obstcabinet*, disait : « Je le crois « né en Belgique, et c'est M. Papeleu, de Wetteren, qui me l'a fourni. » Aujourd'hui, que mon *Catalogue* traduit en anglais, en allemand, en espagnol et en italien, circule de tous côtés à l'étranger, il rectifiera d'autant mieux les erreurs de cette nature, que je me suis efforcé d'y consigner le plus grand nombre possible de renseignements sur l'origine des fruits. — « Le Muséum a reçu de Lyon, sous « le nom de poire *Citronnée*, un fruit très-semblable par sa forme, sa couleur et « l'époque de sa maturité, au Beurré Goubault, » écrivait en 1860 M. Decaisne, tome III de son *Jardin fruitier*. Il existe effectivement, et nous la cultivons, une variété de poirier qui porte ce nom; mais dans nos pépinières, hâtons-nous de l'affirmer, elle se montre bien différente du Beurré Goubault. Et l'on peut immédiatement s'en assurer, en étudiant plus loin l'article consacré à la poire Citronnée.

---

215. Poire BEURRÉ GRIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Beurrée (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 11). — 2. Beurrée rousse (*Id. ibid.*). — 3. Clairville ronde (*Id. ibid.*) — 4. Ysambert (*Id. ibid.*). — 5. Beurré roux (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, édition de 1670, p. 57). — 6. D'Amboise (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 88). — 7. Beurré d'Anjou (*Id. ibid.*). — 8. Beurré rouge d'Anjou (*Id. ibid.*). — 9. Isambert-le-Bon (*Id. ibid.*). — 10. Beurré d'Amboise (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édition de 1739, pp. 226-227). — 11. Beurré Isambert des Normands (*Id. ibid.*). — 12. Beurré rouge (*Id. ibid.*). — 13. Beurré vert (*Id. ibid.*). — 14. Beurré d'Ambleuse (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 135). — 15. Beurré d'Or (*Id. ibid.*). — 16. Gisambert (*Id. ibid.*). — 17. De Vendôme (*Id. ibid.*). — 18. Beurré de Tréverenn (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 86). — 19. Beurré doré (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 126, n° 60). — 20. Beurré du Roi (*Id. ibid.*). — 21. Lisambart (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569-II). — 22. Isambart-le-Bon (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 8). — 23. D'Ambleteuse (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 24. Beurré d'Isambert-le-Bon (*Id. ibid.*). — 25. Beurré de Saintonge (*Id. ibid.*). — 26. Isambart (*Id. ibid.*). — 27. Beurré gris d'Automne (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique des variétés du poirier*, 1859, p. 44). — 28. Beurré d'Isambard (*Id. ibid.*). — 29. Eisenbart [*en Allemagne*] (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 3e cahier, 1859).

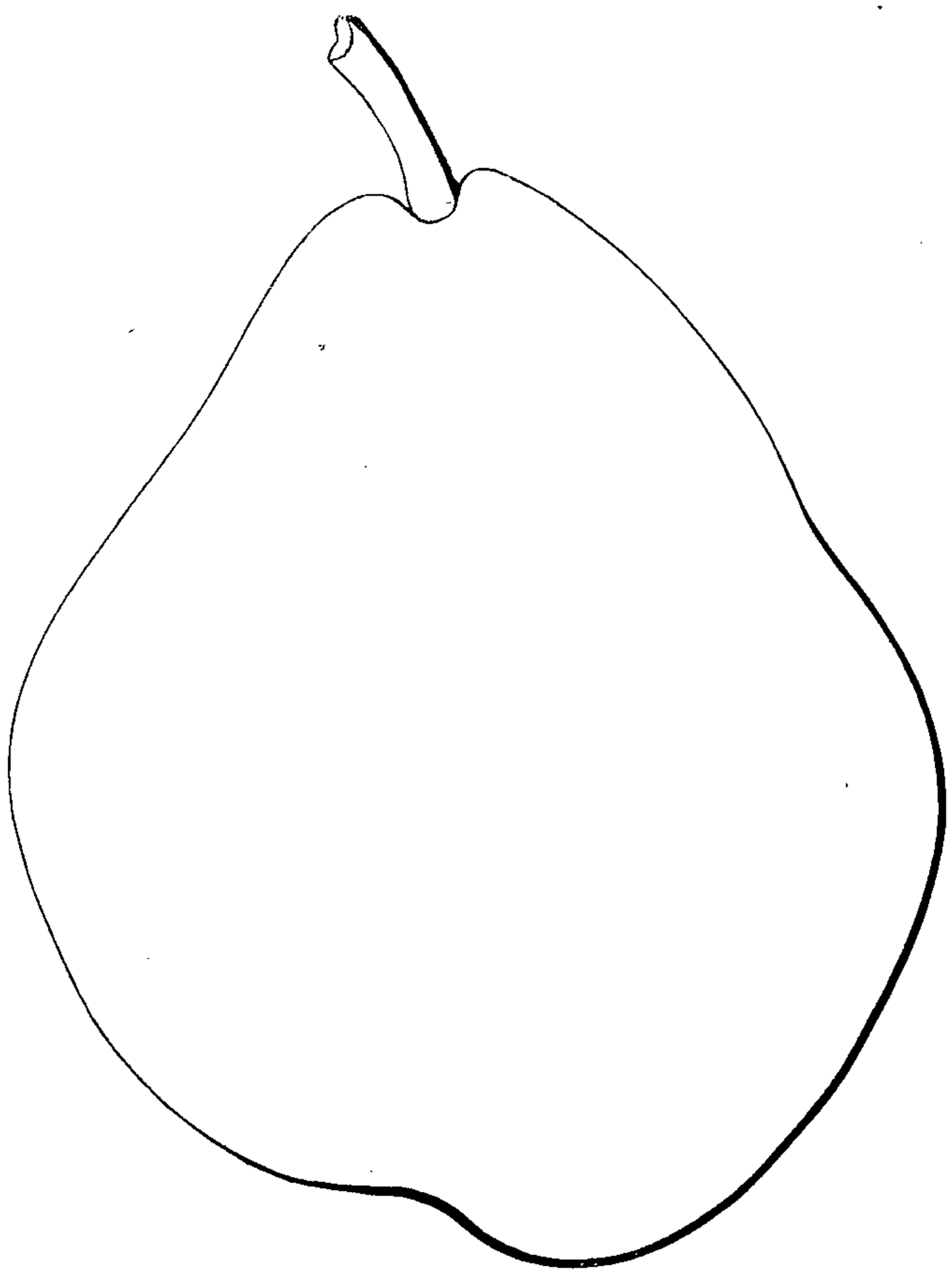
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, longs, très-géniculés, rouge brunâtre, ayant les lenticelles fines, rapprochées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, généralement placés en éperon. — *Feuilles :* petites, vert jaunâtre, souvent rougies, ovales ou elliptiques, ondulées, profondément dentées, portées sur un pétiole court et grêle.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Le cognassier convient bien à cet arbre, mais il prospère toujours

mieux sur le franc; toutefois, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, il ne prend jamais qu'une forme pyramidale assez irrégulière.

Poire Beurré gris.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie ou oblongue, bosselée, obtuse, ayant généralement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, obliquement implanté au milieu d'une étroite cavité en entonnoir. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, placé à fleur de fruit. — *Peau :* sa couleur varie beaucoup; quelquefois elle est grisâtre, rugueuse et comme granitée; ou bien encore fortement bronzée; mais cependant elle est le plus habituellement jaune d'or, ponctuée et marbrée de roux, striée de même dans l'évasement pédonculaire, et légèrement lavée de rose terne sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanc mat, fine, excessivement fondante, rarement granuleuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, vineuse, douée d'un arome d'une exquise saveur.

MATURITÉ. — De la mi-septembre jusqu'à la fin d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — On lit dans la *Pomologie de la France*, publiée à Lyon par le Congrès pomologique, ce qui suit au sujet du Beurré gris :

« Cette variété est très-ancienne; si les noms primitifs donnés aux fruits eussent été conservés, comme le dit Olivier de Serres — qui la cite sous le nom de *la Dorée* — peut-être trouverait-on qu'elle nous vient des Romains. » (1864, t. II, n° 68.)

Mais ce passage, à notre sens, ne saurait s'appliquer au Beurré gris, car la poire Dorée, dont il est question ici, diffère entièrement de ce fruit délicieux. Et si l'on consulte Olivier de Serres, il en fournit immédiatement la preuve :

« La poire *Dorée* — écrivait-il en 1608 — ainsi ditte pour l'or dont elle est peinte du costé regardant le Soleil : elle est assez grossete, de figure tendant à la rondeur, de precieux goust, et de meureté contemporaine à la *Petite Muscateline*, la plus petite, la plus primeraine de toutes les autres. » (*Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 4e édition, p. 627.)

Dans cette description, trois caractères s'éloignent essentiellement de ceux

particuliers au Beurré gris, qui n'est certes pas, on en conviendra, une poire « assez grossete, tendant à la rondeur, et de meureté contemporaine à la Petite « Muscateline, » notre *Petit-Muscat* ou Sept-en-Gueule, souvent mûr dès la fin de juin. Et si l'on pouvait en douter, nous ajouterions qu'on voyait figurer en 1628, à la page 7 du *Catalogue des arbres cultivés dans le verger et plant du sieur le Lectier, procureur du roi à Orléans*, la poire DORÉE, d'Olivier de Serres, puis à la page 11 de ce même opuscule la poire « BEURRÉE, ou YSAMBERT, estant en maturité en septembre « et commencement d'octobre. » D'où résulte qu'au XVII^e^ siècle aucune identité n'ayant existé entre ces deux fruits, il devient assez difficile, au XIX^e^, de les supposer semblables.

Le Lectier fut le *premier* auteur qui parla du Beurré ; et déjà, quoiqu'en 1628, il lui donnait pour synonyme, poire Ysambert. Personne, avant cette époque, n'ayant cité l'un ou l'autre de ces deux noms, il est alors permis de penser que l'obtention de ce poirier remonte au plus à 1550. Quant à sa provenance, nous partageons volontiers l'opinion de M. Eugène Forney, qui dans son *Jardinier fruitier* disait en 1862 : « Il paraît originaire de Normandie, où il portait primitivement « le nom d'*Ysambart*, nom de famille assez commun dans cette province. » (Tome I, pp. 194-195.) Et ce sentiment fut aussi professé par la Quintinye (1690), puisqu'au tome I^er^ de ses *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, il l'appelait l'ISAMBERT DES NORMANDS. (Page 227.) Du reste, il est positif qu'Isambert a été le nom *primitif* de cette poire, et non point Beurré, qu'on lui appliqua seulement vers 1625, selon Claude Mollet, créateur des parterres du roi Henri IV, et auteur du *Théâtre des jardinages*, ouvrage très-rare dans lequel on lit ce qui suit :

« Le poirier Beurré est un fort bon arbre ; il s'appelle autrement : les *anciens* luy ont donné le nom d'ISAMBERT, et *de nostre temps nous l'appellons* BEURRÉ, à cause que son fruit estant en maturité, si-tost que l'on en met un morceau dans la bouche, il fond comme le beurre, et a le goust odoriferant. » (Chapitre V, pp. 28-29.)

Chez les Allemands, ou le Beurré gris est cultivé de tous côtés, on l'a doté d'un étrange surnom. Soit hasard, soit désir de faire un innocent jeu de mots, au lieu de conserver à son synonyme Isambart sa véritable orthographe, on l'a changé en *Eisenbart*, terme qui dans la langue tudesque signifie *Barbe de fer*...

Observations. — De nos jours, quelques personnes croient encore, dans le monde arboricole, qu'il existe des variétés distinctes de Beurré *Rouge*, *Vert*, *Doré*, *etc.*, *etc.* C'est là une erreur que nous ne saurions partager en rien, et contre laquelle n'ont cessé de s'élever, depuis plusieurs siècles, les pomologues les plus accrédités. Citons seulement l'avis de trois d'entre eux :

En 1690, la Quintinye, l'homme de son temps qui connut le mieux les fruits, tranchait ainsi la question :

« A l'égard du Beurré, il faut établir que tant le Beurré *rouge*, autrement l'*Amboise*, ou l'*Isambert des Normands*, que le Beurré *gris* et Beurré *vert*, NE SONT QU'UNE MÊME CHOSE ; si bien que souvent il s'en trouve de toutes ces façons sur un même arbre, ces différences de couleur n'ayant d'autres fondemens que la belle exposition ou peut-être une médiocre infirmité de tout l'arbre, ou seulement de quelque branche, qui en font de rouge ; ou que l'ombre et la vigueur, soit de l'arbre entier, soit de la branche particulière, qui en font de gris ou de vert. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 227.)

En 1768, Duhamel du Monceau, dont la volumineuse et belle pomologie fait toujours autorité, dit à son tour, d'accord avec son devancier :

« La peau du Beurré est... *verte*, ou *grise*, ou *rouge*... Cette différence de couleur NE FAIT PAS TROIS VARIÉTÉS DE BEURRÉ,... comme on le croit communément ; C'EST UN SEUL ET MÊME BEURRÉ, dont la couleur varie suivant le terrain, l'exposition, la culture, le sujet. Les arbres

jeunes et vigoureux, et ceux qui sont greffés sur franc, donnent ordinairement leurs fruits *gris*. Les arbres greffés sur coignassier, et d'une vigueur médiocre, en produisent de *verts*. Ceux qui sont languissants, ou plantés dans un terrain trop sec, et à une exposition très-chaude, en produisent de *rouges*. Quelquefois *un même arbre en porte des trois couleurs*, ayant des branches de différents degrés de force ou de langueur propres à produire cette différence dans la couleur du fruit. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, pp. 196-197.)

Enfin, tout récemment (1862) un jeune et savant professeur d'arboriculture de Paris, M. Eugène Forney, dont nous avons cité plus haut l'opinion au sujet de l'origine de ce Beurré, prouvait à ses lecteurs, dans un de ses ouvrages, que la Quintinye avait eu grandement raison en déclarant identiques ces Beurrés de diverses couleurs :

« La Quintinye — observait-il — a reconnu que ces variétés étaient semblables... et il est facile de s'en assurer : on n'a, comme je l'ai fait, qu'à greffer du Beurré à fruits verts sur un arbre chlorosé, et l'on obtiendra des fruits jaunes et rouges; on voit même des arbres donner des fruits verts une année, et l'année suivante des fruits jaunes. » (*Le Jardinier fruitier*, t. I, pp. 194-195.)

Mais il nous reste encore une remarque à faire, avant de terminer ce long article : c'est qu'il existe en Allemagne — et nous la possédons et la multiplions dans nos pépinières — une variété dite *Beurré rouge* qui n'a réellement aucune espèce de rapport avec le Beurré gris ici décrit. Et l'on n'en doutera nullement, lorsqu'on saura que sa chair est cassante, sèche et grossière.

Poire BEURRÉ GRIS D'AUTOMNE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ GRIS DE BILBAO. — Synonyme de *Beurré doré de Bilbao*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ GRIS D'HIVER. — Synonyme de *Beurré gris d'Hiver nouveau*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ GRIS D'HIVER ANCIEN. — Synonyme de poire *Milan d'Hiver*. Voir ce nom.

---

216. Poire BEURRÉ GRIS D'HIVER NOUVEAU.

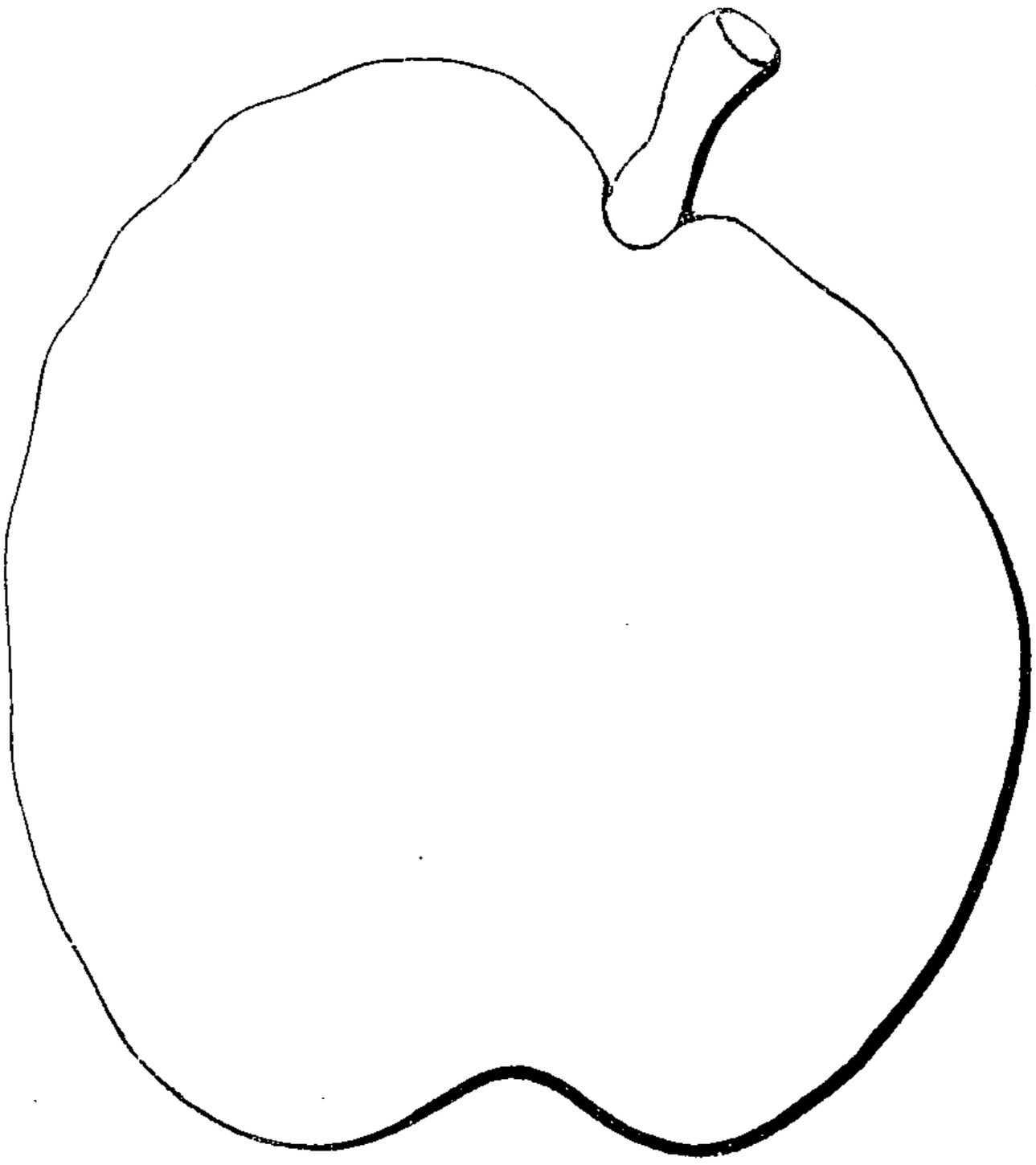
Synonymes. — *Poires :* 1. Beurré gris d'Hiver (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 116). — 2. Beurré d'Hiver nouveau (*Id. ibid.*). — 3. Beurré de Luçon (*Id. ibid.*). — 4. Beurré gris supérieur (Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 49). — 5. Beurré de Fontenay (Tougard, *Tableau descriptif des variétés de poires*, 1852, p. 60). — 6. Beurré gris de Luçon (*Id. ibid.*). — 7. De Luçon (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez gros, courts, à peine géniculés, rouge grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets très-ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, habituellement obtus, un peu écartés du bois. — *Feuilles :* vert jaunâtre, rarement nombreuses, ovales-allongées, crénelées ou dentées, à pétiole long, bien nourri, souvent recouvert d'une poussière noirâtre.

Fertilité. — Ordinaire.

CULTURE. — Peu vigoureux sur cognassier, il se plaît infiniment mieux sur le franc, mais son développement y est tardif et ses pyramides y restent toujours faibles, et toujours aussi trop dégarnies de feuilles.

Poire Beurré gris d'Hiver nouveau.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* arrondie, irrégulière, bosselée, habituellement plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, droit ou recourbé, obliquement inséré dans un large évasement assez profond et dont les bords sont des plus inégaux. — *Œil :* moyen, très-ouvert, contourné, faiblement enfoncé. — *Peau :* rugueuse, épaisse, vert grisâtre, lavée de rouge sur la partie exposée au soleil, et presque entièrement recouverte de larges marbrures fauves et de points d'un gris-blanc fort apparent. — *Chair :* jaunâtre, fine, fondante, juteuse, constamment pierreuse, et souvent avec excès, autour des loges. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, vineuse, aromatique et très-délicate.

MATURITÉ. — Du commencement de novembre jusqu'en janvier.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les pomologues belges et français s'accordent pour la déclarer originaire de Luçon, petite ville située non loin de Fontenay-le-Comte (Vendée); mais aucun d'eux n'en connaît l'obtenteur. Peut-être aura-t-elle poussé naturellement?... Nous la cultivons depuis 1842, et les renseignements qu'on nous a fournis sur elle, reportent à 1830 environ l'époque de sa véritable propagation.

Observations. — Les noms Angélique de Rome, Doyenné marbré, Saint-Michel d'Hiver, ont été donnés plusieurs fois comme synonymes de Beurré gris d'Hiver nouveau, et bien à tort. Le premier appartient en effet à une variété spéciale, que nous avons décrite ci-dessus, page 136; et les deux autres furent attribués jadis à l'excellente poire appelée Doyenné d'Alençon.

POIRE BEURRÉ GRIS DE LUÇON. — Synonyme de *Beurré gris d'Hiver nouveau*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ GRIS DE PORTUGAL. — Synonyme de *Beurré doré de Bilbao*. Voir ce nom.

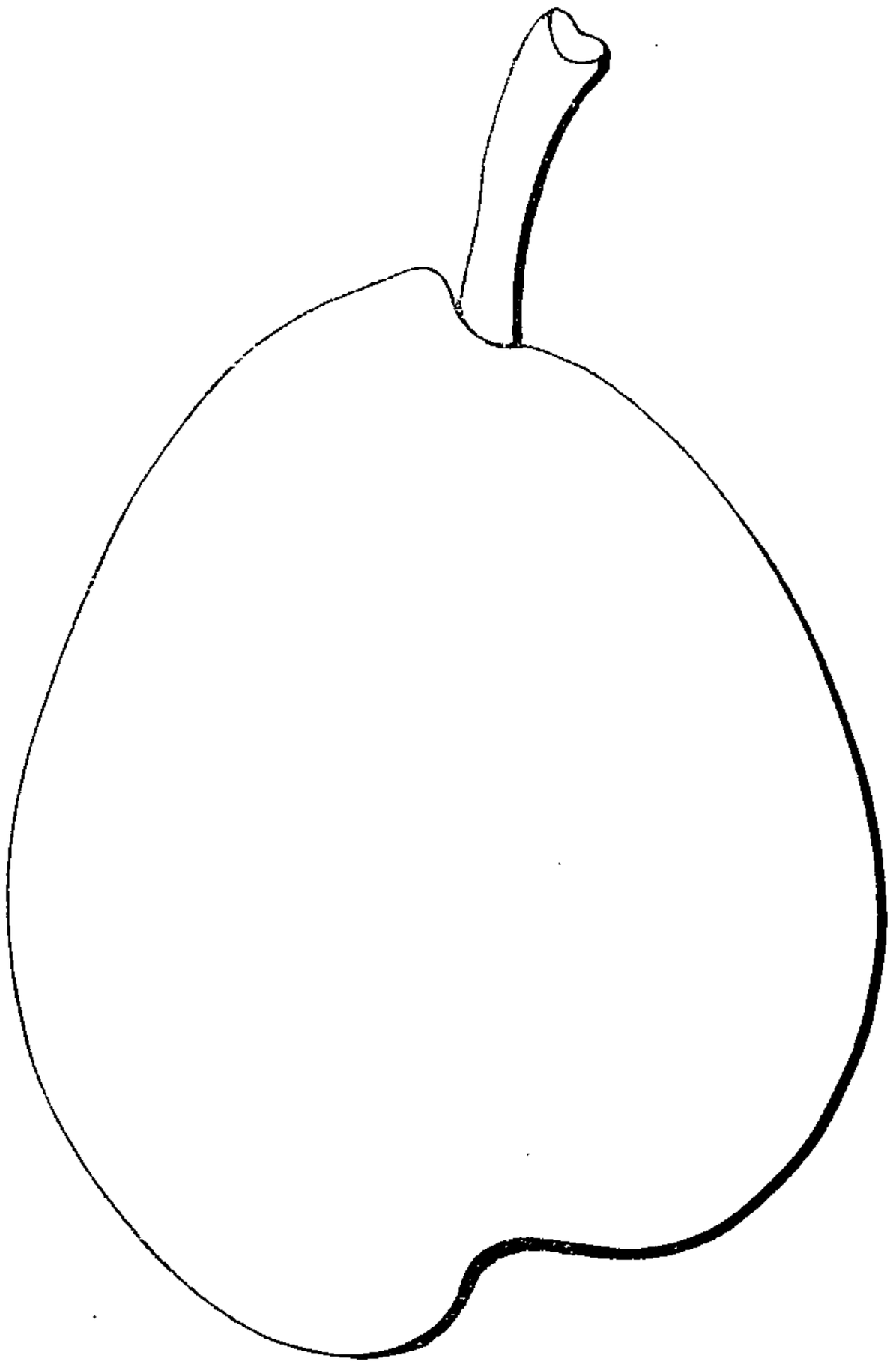
POIRE BEURRÉ GRIS-ROUGE. — Synonyme de poire *Nec plus Meuris*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ GRIS SUPÉRIEUR. — Synonyme de *Beurré gris d'Hiver nouveau*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ HAFFNER. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

217. Poire BEURRÉ HAMECHER.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, longs, flexueux et légèrement cotonneux, jaune clair verdâtre, à lenticelles petites et très-rapprochées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes aplatis, appliqués contre l'écorce au sommet du rameau et sortis en courts éperons vers la base. — *Feuilles :* assez grandes, très-abondantes, ovales-allongées, canaliculées et contournées, ayant les bords unis, le pétiole long et des plus gros.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sur cognassier, cet arbre, dont la vigueur est excessive, se développe bien et forme des pyramides magnifiques, régulières et feuillues. Nous ne l'avons pas encore greffé sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde ou turbinée-arrondie, généralement déprimée d'un côté, auprès du pédoncule et de l'œil. — *Pédoncule :* peu long, fort, toujours arqué, renflé à son extrémité supérieure, obliquement implanté dans une faible cavité que surmonte un mamelon bien prononcé. — *Œil :* large, ouvert ou mi-clos, placé dans un bassin très-évasé, rarement profond et dont les bords sont légèrement plissés. — *Peau :* jaune verdâtre, passant au jaune d'or sur la partie exposée au soleil, ponctuée de gris, marbrée de roux et très-maculée de brun autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, quelque peu pâteuse et pierreuse, et montrant de nombreuses fibrilles jaunâtres. — *Eau :* suffisante, acidule, faiblement sucrée, faiblement parfumée.

Maturité. — Fin août et premiers jours de septembre.

Qualité. — Deuxième, et parfois troisième, surtout lorsque cette poire n'est pas mangée avant sa trop grande maturité.

Historique. — Gagné chez les Belges, ce poirier, qui provient des derniers semis de Van Mons, a été répandu par M. Alexandre Bivort, et décrit également

par lui dans son *Album de pomologie*, auquel nous empruntons les renseignements ci-après :

« Ce fruit a mûri pour la première fois en octobre 1847..... Je ne puis rien dire de certain quant à l'époque de son semis, sinon que l'arbre paraît avoir environ douze ans actuellement. Sur le désir que M. Scheidweiler, professeur d'agronomie et d'horticulture à l'École vétérinaire de l'État, à Bruxelles, m'en a manifesté, j'ai dédié cette poire à M. Chrysanthe Hamecher, son ami, pharmacien, assesseur du Collége médical, et conseiller communal à Cologne, zélé pomologue qui a bien voulu en accepter la dédicace. » (Tome Ier, 1847, p. 49.)

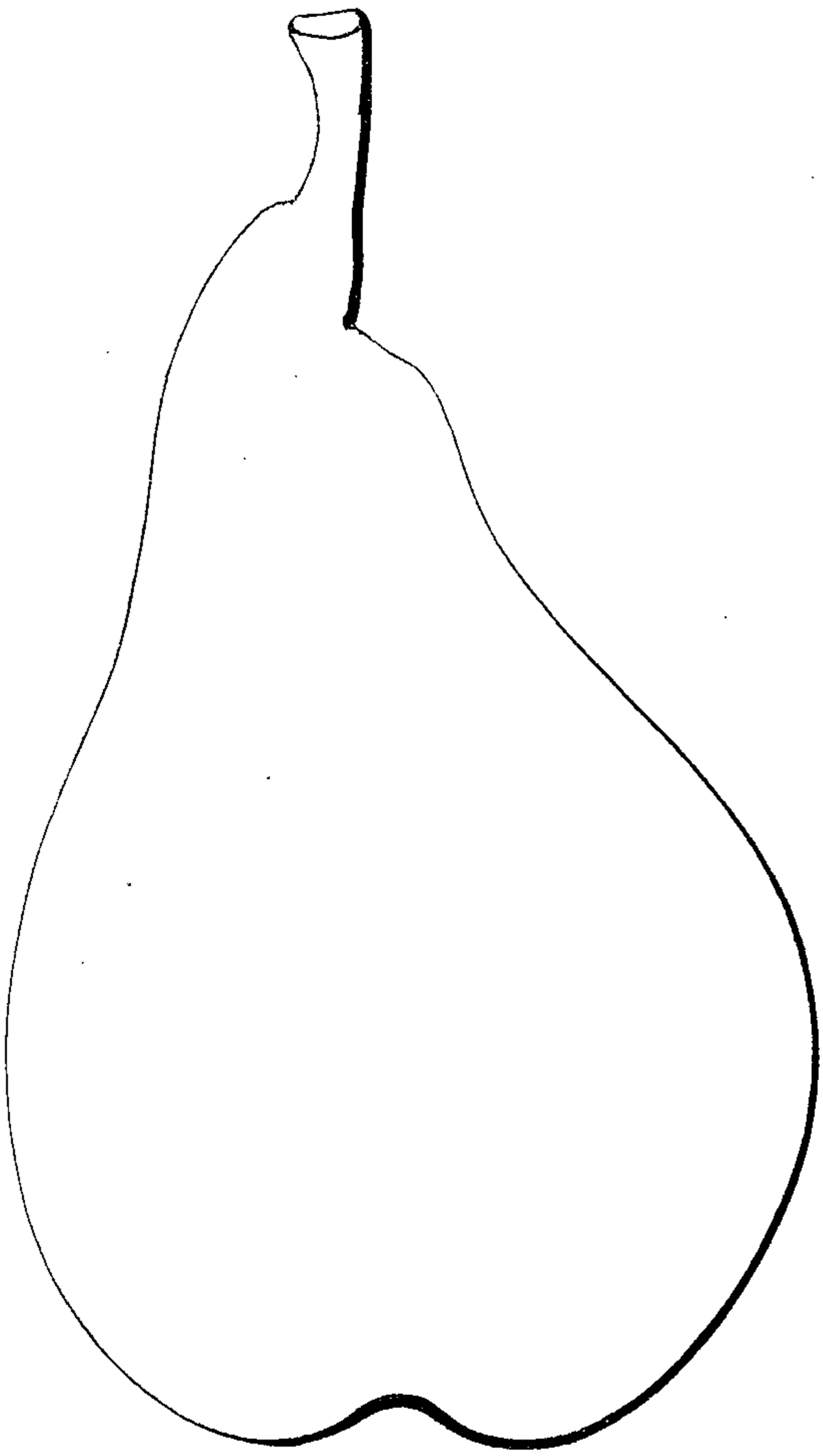
Observations. — Les Belges et les Allemands déclarent « *excellent* » le Beurré Hamecher, et le disent mûrissant en « octobre et novembre. » Dans notre école, il ne se montre pas ainsi, puisque nous l'avons toujours mangé, depuis 1852, *à la fin d'août*, et constamment, aussi, trouvé *peu savoureux*.

Poire BEURRÉ HAMON. — Synonyme de poire *Hamon*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'HARDENPONT (en Belgique). — Synonyme de *Beurré d'Arenberg* (en France). Voir ce nom.

---

218. Poire BEURRÉ D'HARDENPONT D'AUTOMNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, légèrement contournés, longs, assez gros, géniculés, brun verdâtre souvent rougi, surtout auprès des yeux, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-aplatis, habituellement obtus, entièrement appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, planes ou canaliculées, à bords finement dentés, à pétiole long, épais et teinté de rose près du point d'attache.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce poirier ne pousse jamais convenablement sur le cognassier, il y est faible, mal ramifié ; le franc lui donne plus de vigueur et rend ses pyramides moins chétives, moins dénudées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* régulière, très-allongée, se rapprochant beaucoup des Calebasses, ventrue vers la

base, excessivement amincie à sa partie supérieure. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, se continuant avec le fruit, plissé et des plus charnus à son point d'insertion. — *Œil :* grand, mi-clos ou bien ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune, couverte en partie de larges points bronzés, saillants, rugueux, et portant du côté du soleil de nombreuses taches brunes parfois entremêlées de teintes rougeâtres. — *Chair :* jaunâtre, fine, fondante, aqueuse, légèrement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, fort aromatique.

Maturité. — Fin septembre ou commencement d'octobre, et dépassant très-rarement la mi-novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous avons dit page 302, en parlant de notre Beurré d'Arenberg, appelé chez les Belges *Beurré d'Hardenpont d'Hiver*, que Van Mons fut l'obtenteur du *Beurré d'Hardenpont* ici décrit, et surnommé d'Automne pour éviter toute confusion avec ce dernier. Prouvons maintenant que nous n'avançions là rien d'inexact, en reproduisant la note suivante, que le professeur Poiteau publiait en 1832 dans la *Revue horticole*, de Paris :

« *Beurré d'Hardenpont*, gain de Van Mons. — Il y a environ trente ans (vers 1802) que j'ai vu un fruit, sous ce nom, chez M. Noisette..... On l'a, je crois, confondu avec le Beurré d'Arenberg..... Il est cultivé au Luxembourg, et mûrit en *septembre*..... Cette poire n'est pas portée sur le Catalogue de la pépinière, parce qu'il était imprimé quand elle arriva à l'établissement..... Cependant le Beurré d'Hardenpont ne se perdra pas, car M. Noisette l'a introduit dans ses pépinières. » (Pages 101 et 102.)

Et Noisette, effectivement, multiplia cette variété, puisque nous la trouvons ainsi décrite dans son *Jardin fruitier :*

« *Beurré d'Hardenpont.* — Très-beau fruit, ventru, étranglé du côté de la queue, ponctué, jaune-clair, rougissant quelquefois un peu du côté du soleil; à chair blanche, fondante, avec beaucoup d'eau sucrée et parfumée..... Mûrit courant de septembre..... Il a été introduit de la Belgique en France. Quelques personnes le confondent avec le Beurré d'Arenberg, mais il en diffère par l'époque de maturité et par les qualités. On le cultivait à l'École du Luxembourg, pendant les dernières années. » (Édition de 1832, pp. 129-130.)

En entendant Poiteau affirmer que ce fut vers 1802 qu'il vit le Beurré d'Hardenpont d'Automne pour la première fois, on peut reporter sans crainte à la fin du dernier siècle l'obtention de ce fruit par Van Mons, et lui assigner Bruxelles comme lieu de naissance. Et notre opinion ne saurait guère être contestée, devant ces lignes de M. Alexandre Bivort, extraites de sa notice sur la *Théorie Van Mons*, publiée en 1855 :

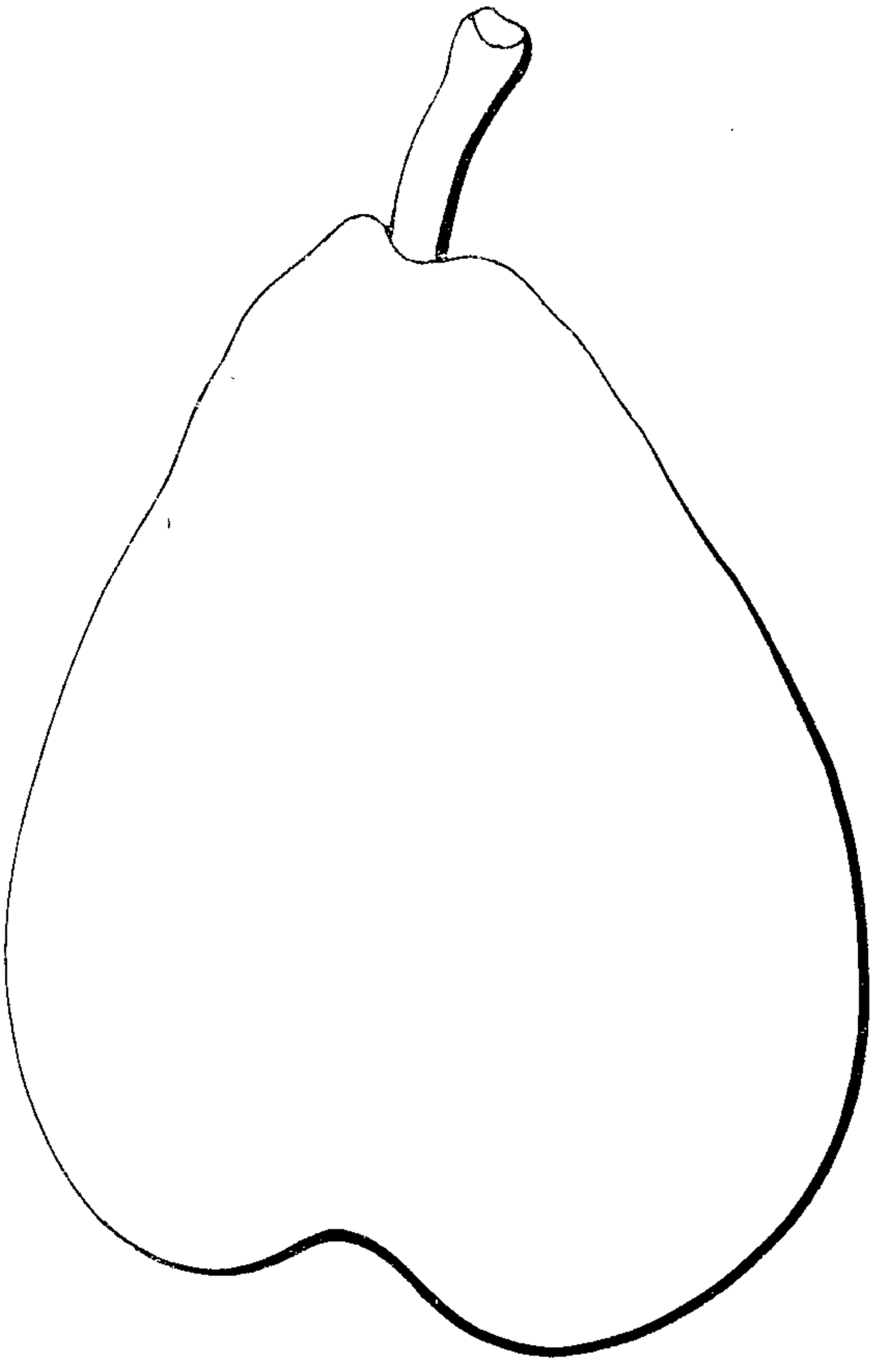
« Van Mons était né avec le goût du jardinage; dès sa tendre jeunesse, il s'occupait à semer dans le jardin de son père des espèces florales et des espèces fruitières..... et en peu d'années il réunit dans sa *pépinière de la Fidélité, à Bruxelles,* une masse d'arbres fruitiers, la plupart provenus de ses semis; leur nombre s'élevait, en 1815, à plus de 80,000. » (*Publications de la Société Van Mons,* t. I, p. 68.)

Poire BEURRÉ D'HARDENPONT DE CAMBRON. — Synonyme de *Beurré d'Arenberg* (en France). Voir ce nom.

---

219. Poire BEURRÉ HARDY.

Synonyme. — *Poire* Hardy (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés à la base de la tige, érigés près du sommet, des plus longs et des plus gros, coudés, brun olivâtre souvent rougi, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets peu saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, duveteux, non appliqués contre le bois et ayant les écailles légèrement disjointes. — *Feuilles :* de grandeur ordinaire, ovales-allongées, quelque peu canaliculées, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — très-vigoureux, il peut être greffé sur toute espèce de sujet; le développement de son écusson est assez vif; ses pyramides sont fortes, mais pèchent habituellement par une trop maigre ramification.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, bosselée, toujours plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, gros, recourbé, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression souvent surmontée d'un mamelon peu prononcé. — *Œil :* moyen, ouvert, placé dans un large bassin rarement très-profond. — *Peau :* épaisse, rude au toucher, jaune obscur, ponctuée de brun clair, presque entièrement marbrée et tachée de fauve, et parfois lavée de rouge sombre sur la partie regardant le soleil. — *Chair :* blanche, des plus fines et des plus fondantes, aqueuse, pierreuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, aromatique, ayant un arrière-goût musqué d'une exquise délicatesse.

Maturité. — De la moitié de septembre jusqu'à la moitié d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété, d'origine française, commençait à se répandre en 1830; elle provenait des semis de feu Bonnet, de Boulogne-sur-Mer, l'un des hommes de son temps qui s'occupa le plus de pomologie. M. Jean-Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine (Seine), en fut le promoteur et le parrain. Il lui donna le nom de M. Hardy, alors directeur du Jardin du Luxembourg.

Observations. — Le Beurré Kennes, dont la description se trouve ci-après, page 383, n'est pas, comme quelques-uns l'ont cru, le même que le Beurré Hardy; en étudiant l'article que nous lui avons consacré, on verra facilement en quoi ces deux variétés diffèrent. — Le Beurré Hardy devenant pâteux dès les premiers jours de sa maturité, il faut le surveiller attentivement au fruitier, et surtout le cueillir un peu vert.

Poire BEURRÉ HATIF. — Synonyme de poire *Caillot rosat.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DES HAUTES-VIGNES. — Synonyme de Poire *Délices d'Hardenpont d'Angers.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DE HEMPTIENNE. — Synonyme de poire *Jean de Witte.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'HIVER. — Synonyme des poires : *Besi de Chaumontel*, *Besi de la Motte*, *Beurré de Rance* et *Doyenné d'Hiver.* Voir chacun de ces noms.

Poire BEURRÉ D'HIVER DE BRUXELLES. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'HIVER DE LIÉGEL. — Synonyme de poire *Suprême Coloma.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'HIVER NOUVEAU. — Synonyme de *Beurré gris d'Hiver nouveau.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'IEDAN. — Synonyme de poire *Amadote.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ INCOMPARABLE. — Synonyme de *Beurré Diel.* Voir ce nom.

Poires BEURRÉ D'ISAMBARD et BEURRÉ D'ISAMBERT. — Synonymes de *Beurré gris.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'ISAMBERT-LE-BON. — Synonyme de *Beurré gris.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ ISAMBERT DES NORMANDS. — Synonyme de *Beurré gris.* Voir ce nom.

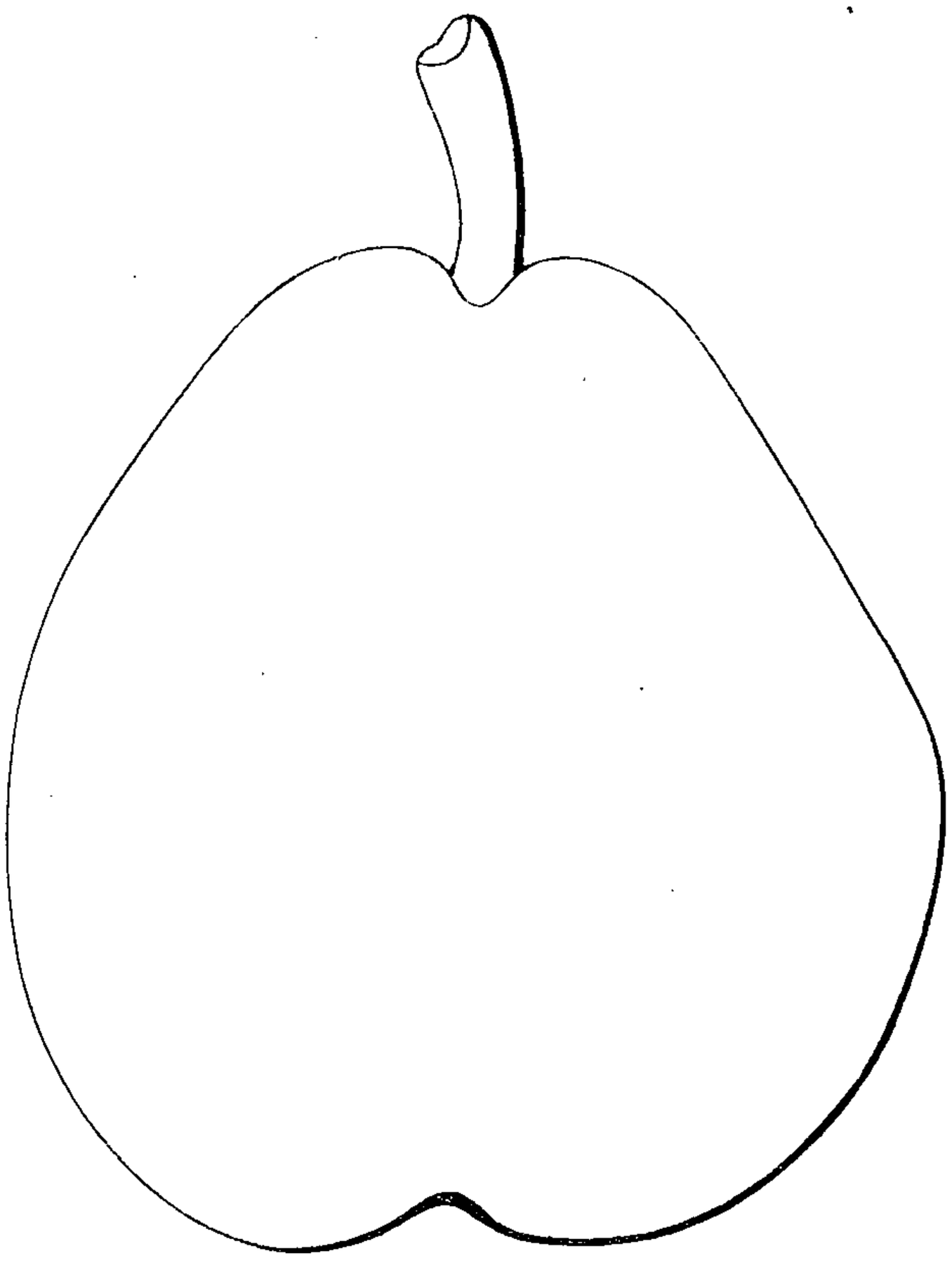
---

220. Poire BEURRÉ JALAIS.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, grêles, de longueur moyenne, géniculés, brun clair verdâtre ou rosé, à lenticelles fines et très-rapprochées, à coussinets bien marqués. — *Yeux :* petits, ovoïdes ou

coniques, généralement ressortis en éperon. — *Feuilles :* moyennes, peu abondantes, ovales, acuminées, ayant les bords faiblement denticulés, le pétiole long et fort.

Poire Beurré Jalais.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — N'étant pas très-vigoureux, il se plaît infiniment mieux sur le franc que sur le cognassier; ses pyramides y sont régulières et assez jolies, quoiqu'un peu dégarnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-arrondie, légèrement bosselée. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé à son attache, arqué, perpendiculairement implanté dans une large cavité ayant souvent les bords inégaux. — *Œil :* petit, mi-clos, duveteux, rarement très-enfoncé. — *Peau :* huileuse, jaune d'or, finement ponctuée, striée et veinée de brun-roux, recouverte du côté du soleil d'une teinte gris rougeâtre. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, légèrement pierreuse auprès des loges. — *Eau :* suffisante, vineuse, sucrée, rafraîchissante, savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Fin septembre, allant jusqu'à la mi-octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1863, la *Revue horticole*, de Paris, faisait connaître comme suit, par la plume de M. de Liron d'Airoles, l'origine de ce nouveau poirier :

« Il provient d'un semis effectué en 1848 par M. Jacques Jalais, jardinier-pépiniériste à Nantes. Son premier rapport a eu lieu en 1848. La Société d'horticulture de Nantes couronna en 1861 ce beau gain d'une grande médaille d'argent. » (N° du 1er septembre, p. 331.)

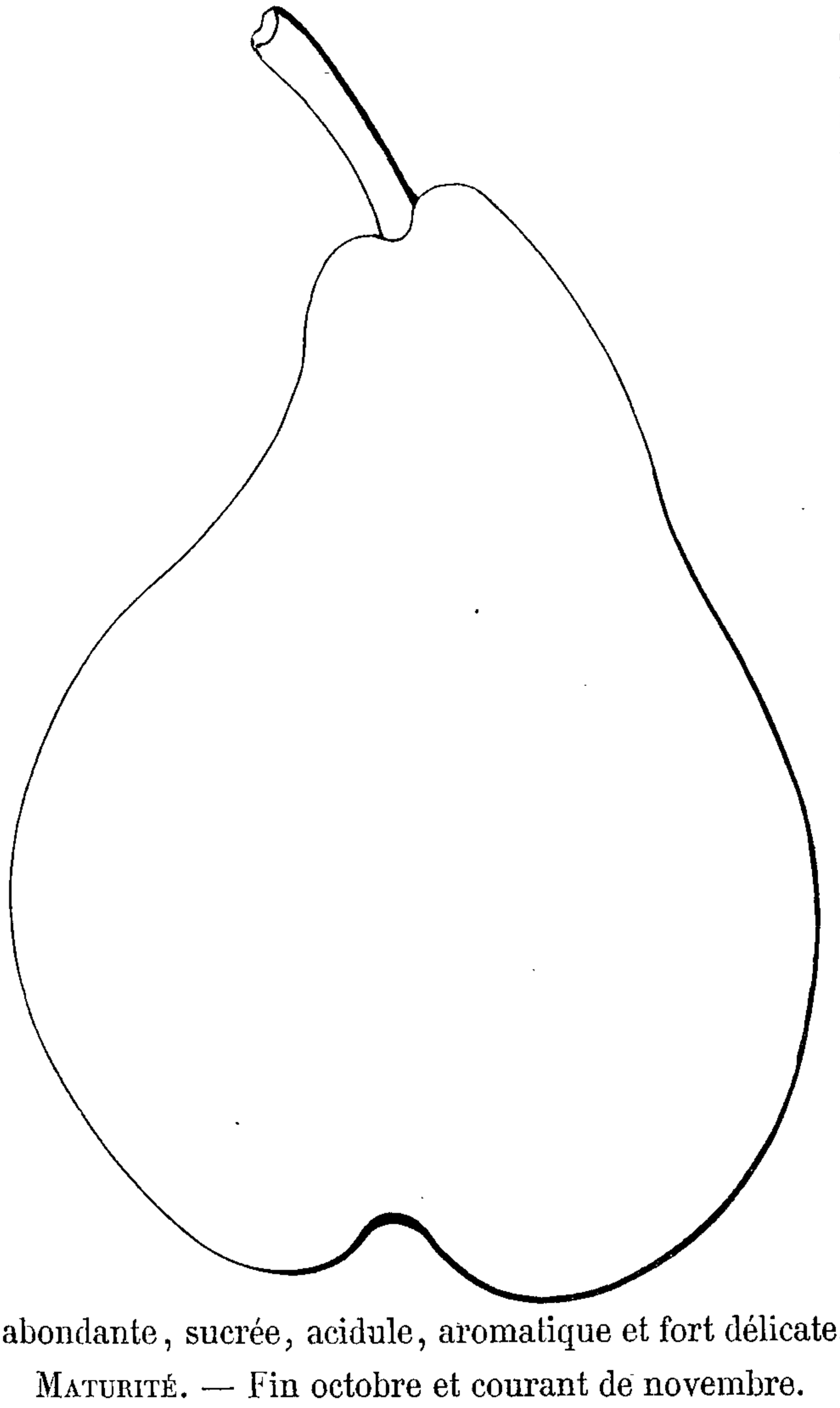
---

221. POIRE BEURRÉ JEAN VAN GEERT.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, assez gros, longs, légèrement coudés, vert herbacé, ayant les lenticelles fines, clair-semées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* petits, coniques, éloignés de l'écorce, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* moyennes, ordinairement de forme

ovale, acuminées, profondément dentées, portées sur un pétiole très-court, roide et épais.

Poire Beurré Jean Van Geert.



FERTILITÉ.— Convenable.

CULTURE. — Il prend indistinctement le franc ou le cognassier; sa vigueur est satisfaisante, ainsi que la régularité de ses pyramides, qui sont fortes et feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* allongée, ventrue, obtuse, étranglée près du sommet et souvent quelque peu contournée. — *Pédoncule :* court, assez mince, droit ou recourbé, obliquement implanté dans une étroite cavité où le comprime un mamelon bien développé. — *Œil :* moyen, mi-clos, enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* jaune brillant, ponctuée de fauve, légèrement marbrée de même, striée de brun auprès de l'œil et lavée de vermillon du côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, fondante, juteuse, granuleuse autour des pepins. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, aromatique et fort délicate.

MATURITÉ. — Fin octobre et courant de novembre.

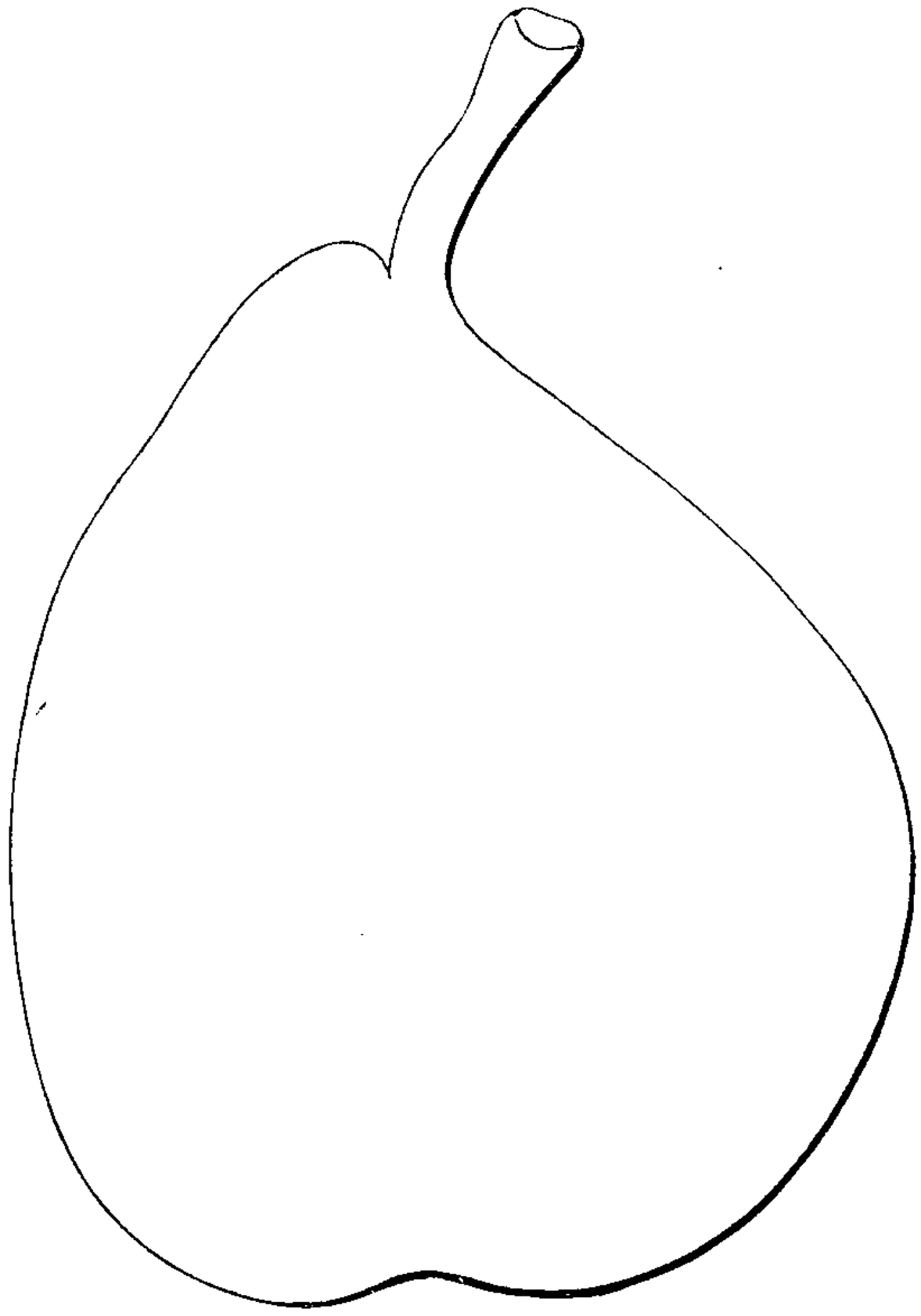
QUALITÉ. — Première.

Historique. — Elle nous vient de la Belgique et ne fait encore que paraître dans les jardins. L'*Illustration horticole*, recueil publié chez nos voisins, l'annonçait en 1864. Voici ce qu'il en disait :

« Ce poirier a été obtenu de semis par M. Jean Van Geert père, horticulteur à Gand. M. Ambroise Verschaffelt, pépiniériste même ville, après en avoir dégusté le fruit en a acquis une partie de l'édition. Il est donc mis au commerce cette année 1864. » (N° d'octobre, pl. 416.)

Le premier rapport du Beurré Jean Van Geert a eu lieu en 1863. Ne cultivant cette variété que depuis deux ans, on comprend aisément qu'il nous ait encore été impossible de recueillir quelques observations à son sujet.

222. POIRE BEURRÉ KENNES.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros, de longueur moyenne, géniculés, brun rougeâtre, abondamment et finement ponctués, ayant les coussinets habituellement bien accusés. — *Yeux :* moyens, coniques-obtus, à écailles faiblement disjointes, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, acuminées, planes ou contournées, à bords peu profondément dentés, à pétiole long, flasque et menu.

FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — Assez vigoureux, ce poirier se développe toujours plus hâtivement sur le franc que sur le cognassier, mais il fait, généralement, des pyramides fortes et élégantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, ventrue, bosselée. — *Pédoncule :* peu long, bien nourri, non recourbé, renflé à sa partie supérieure, obliquement implanté et le plus ordinairement continu avec le fruit, en dehors de l'axe duquel il est alors placé. — *Œil :* grand, mi-clos, mal conformé, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée de gris, largement maculée de fauve, surtout vers l'œil, et colorée de rouge-brique sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* très-blanche, demi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, fraîche, excessivement parfumée.

MATURITÉ. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Semé par Van Mons, ce poirier ne fructifia qu'en 1845, après la mort du professeur belge. Il fut décrit en 1846, dans le *Journal d'horticulture*, par M. Alexandre Bivort, qui continuait à Geest-Saint-Remy, près Jodoigne, les expériences arboricoles de son savant compatriote. Il le dédia à l'un de ses amis, à M. Kennes, curé de Neervelp (Belgique).

Observations. — Cette poire blettit ou devient pâteuse assez promptement, aussi doit-elle être mangée avant sa trop grande maturité. — Nous croyons utile de rappeler ici ce que nous avons dit à l'article du Beurré Hardy : qu'on s'est trompé en le supposant semblable au Beurré Kennes.

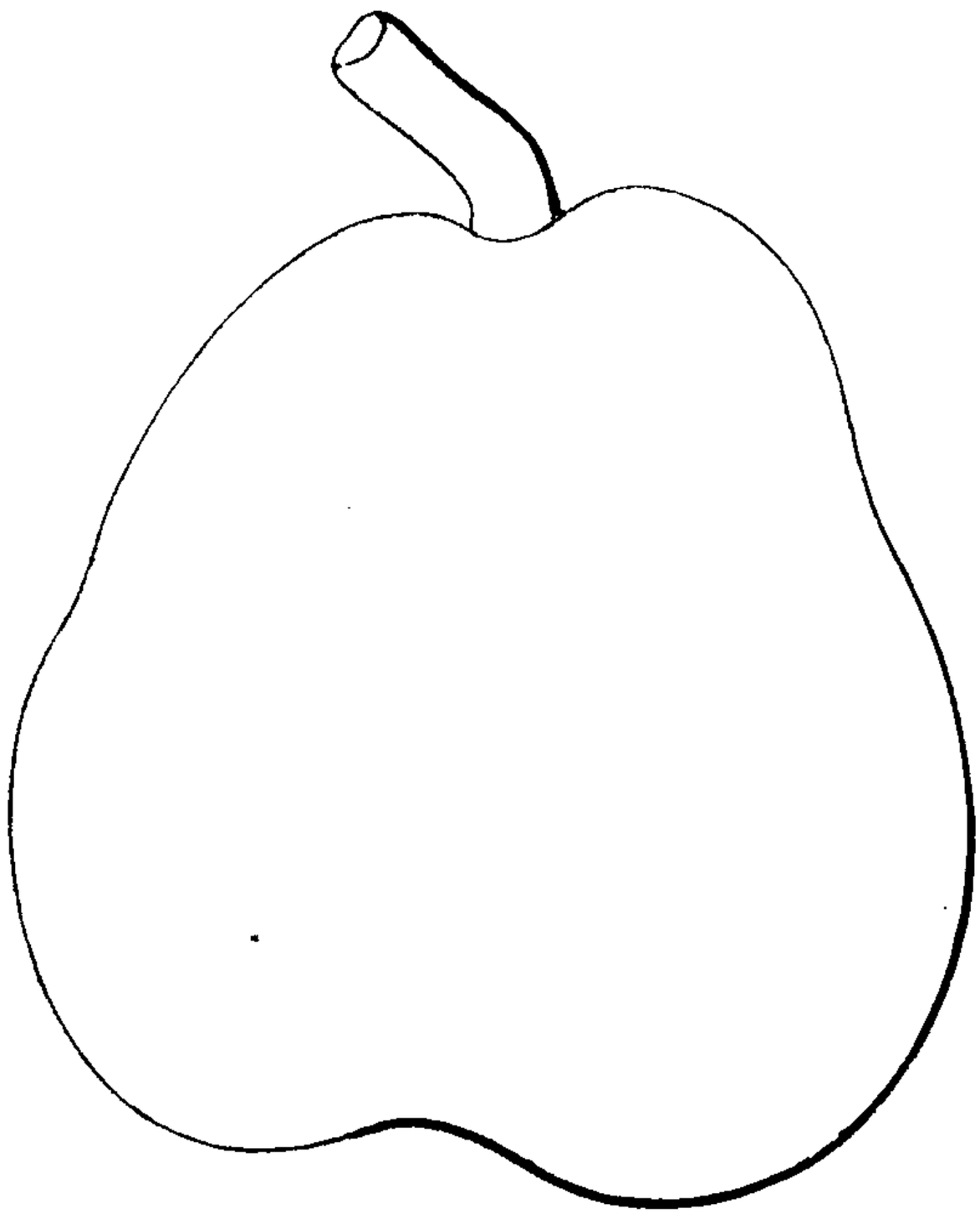
POIRE BEURRÉ DE KENT. — Synonyme de *Beurré d'Arenberg* (EN FRANCE). Voir ce nom.

---

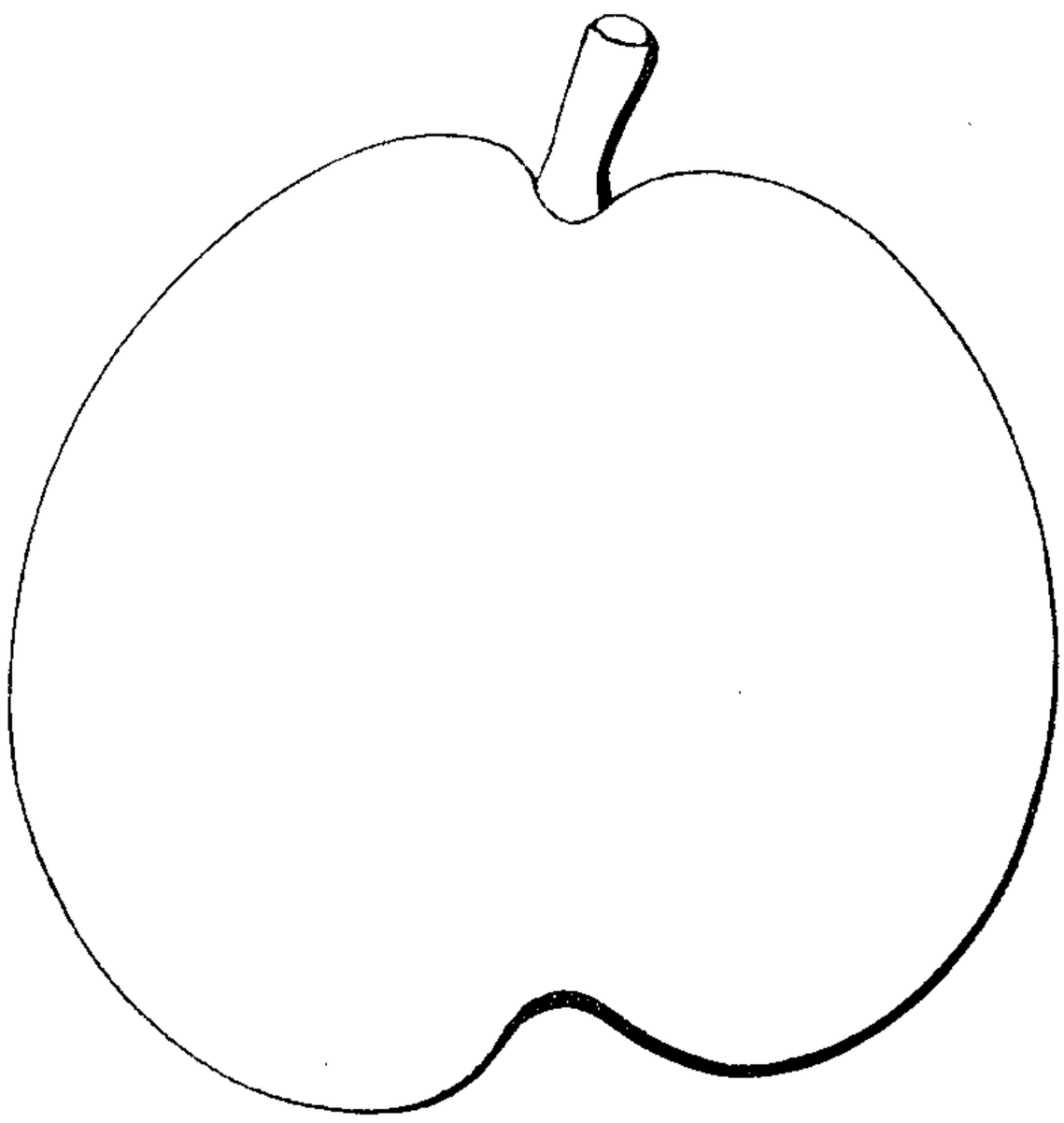
223. POIRE BEURRÉ KIRTLAND.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ KISLAND (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1860, Supplément; 1863, p. 30, n° 128; et 1865, p. 32, n° 169). — 2. KIRTLAND (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 329).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement arqués et érigés, gros, longs, coudés, cotonneux, rouge clair grisâtre, à lenticelles larges et très-espacées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aplatis, à écailles mal soudées, duveteux, sans adhérence avec le bois et souvent même placés en éperon. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, habituellement dentées en scie et canaliculées, portées sur un pétiole court et de moyenne force.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa vigueur est ordinaire; il prospère non moins bien sur franc que sur cognassier et se développe admirablement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variant entre la turbinée fortement obtuse et l'arrondie presque régulière. — *Pédoncule :* court, gros, droit ou arqué, obliquement inséré dans un évasement peu profond. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, uni sur les bords et souvent très-enfoncé. — *Peau :* bronzée, ponctuée de gris clair, entièrement couverte de stries roussâtres formant réseau, et légèrement colorée de rouge-brique du côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, pierreuse autour des pepins. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, douée d'un arrière-goût musqué fort délicat.

MATURITÉ. — Vers la mi-septembre, et dépassant très-rarement la fin de ce même mois.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — D'origine américaine, elle provient d'un semis de pepins de la poire Seckel, fait par M. H. T. Kirtland, de Poland, dans le comté de Mahoning (Ohio). Le pied-type donna ses premiers fruits en 1850 ou 1851. (Voir Hovey, *the Magazine of Horticulture*, 1853, p. 168, et Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 329.)

Observations. — Nous multiplions cette variété, l'une des meilleures que l'Amérique nous ait encore fournies, depuis 1860; mais jusqu'ici, par suite d'une mauvaise lecture de son étiquette, elle a porté dans notre école la dénomination fautive de Beurré Kisland, reproduite également dans nos *Catalogues*. Ce n'est qu'actuellement, en consultant les pomologues américains, que son véritable nom nous apparaît. Restituons-le-lui, et ajoutons qu'aux États-Unis elle a pour synonymes *Seedling Seckel* et *Kirtland's seedling*.

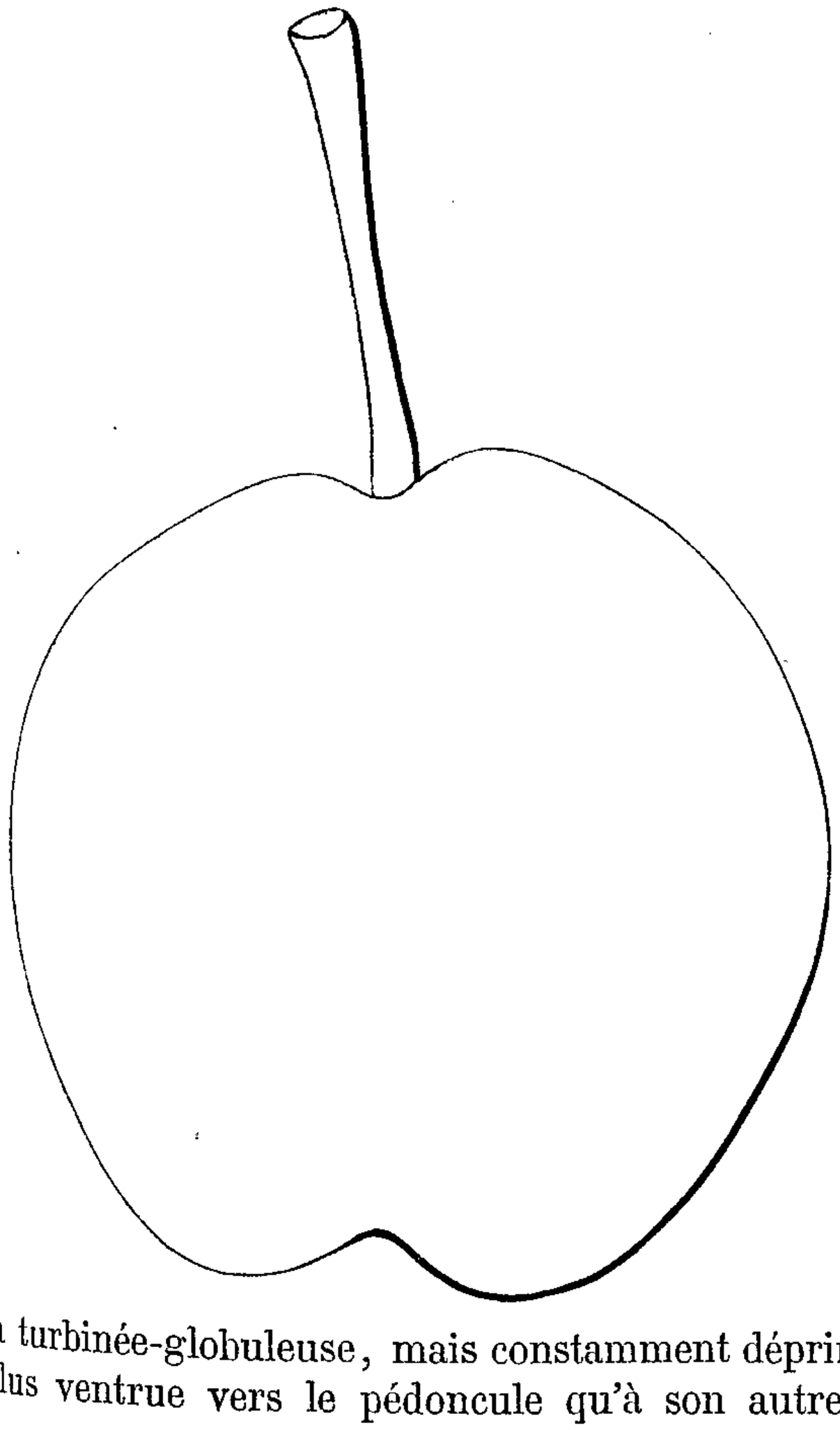
POIRE BEURRÉ KISLAND. — Synonyme de *Beurré Kirtland*. Voir ce nom.

---

224. POIRE BEURRÉ KNIGHT.

Synonyme. — *Poire* KNIGHT (Van Mons, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1820, t. III, p. 119).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, longs, de grosseur moyenne, très-coudés, marron foncé tirant sur l'olivâtre, abondamment ponctués de gris-blanc et munis de coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, duveteux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, finement crénelées sur leurs bords, planes ou canaliculées, ayant le pétiole long et épais.

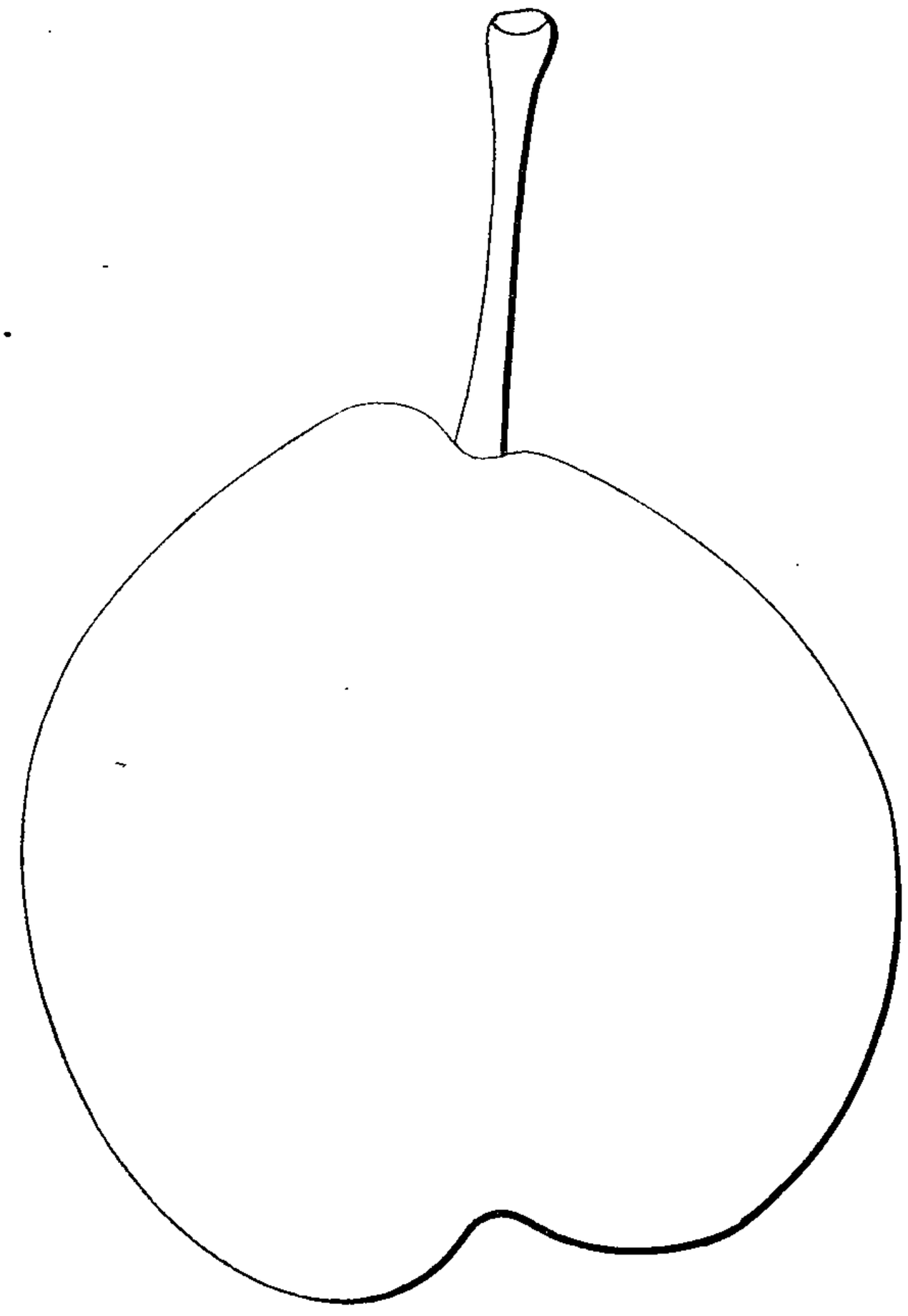
FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — Le franc lui est plus favorable que le cognassier, sur lequel il n'est pas des plus vigoureux; ses pyramides sont généralement assez jolies et assez touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* variant entre l'arrondie-ovoïde et la turbinée-globuleuse, mais constamment déprimée à la base et presque toujours plus ventrue vers le pédoncule qu'à son autre extrémité. — *Pédoncule :* long,

mince, non recourbé, renflé au sommet, plissé à son point d'insertion et obliquement implanté au milieu d'un faible évasement que domine souvent une protubérance bien prononcée. — *Œil :* grand, très-ouvert, entouré de bosselettes et placé dans un bassin assez profond. — *Peau :* vert jaunâtre, entièrement ponctuée de fauve, finement veinée de même, striée de gris dans la cavité ombilicale et largement colorée de carmin foncé du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, un peu grosse, fondante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, rafraîchissante, possédant un parfum des plus savoureux.

Poire Beurré Knight. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Courant d'octobre, allant jusqu'à la fin de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Van Mons, qui fut l'obtenteur de ce poirier, dut le gagner vers 1815, car le 2 décembre 1817, lisons-nous à la page 119 du tome III des *Mémoires* de la Société d'Horticulture de Londres, il en adressait pour la première fois des fruits à cette Compagnie, dont Knight (Thomas-Andrew) était alors le président. Van Mons les avait simplement étiquetés : *poires Knight ;* ce n'a été que plus tard qu'on leur a donné rang parmi les Beurrés. A quelle époque, et en quel pays?... Nous l'ignorons. Dans nos pépinières, on multiplie cet arbre depuis 1848; mais la seule chose que nous puissions assurer — toute autre note nous manquant — c'est qu'il portait bien, quand il y arriva, le nom de Beurré Knight. En Allemagne, où l'on en fait un très-grand cas, on le voit décrit dans les pomologies dès 1852, et sous la même dénomination qu'en France.

---

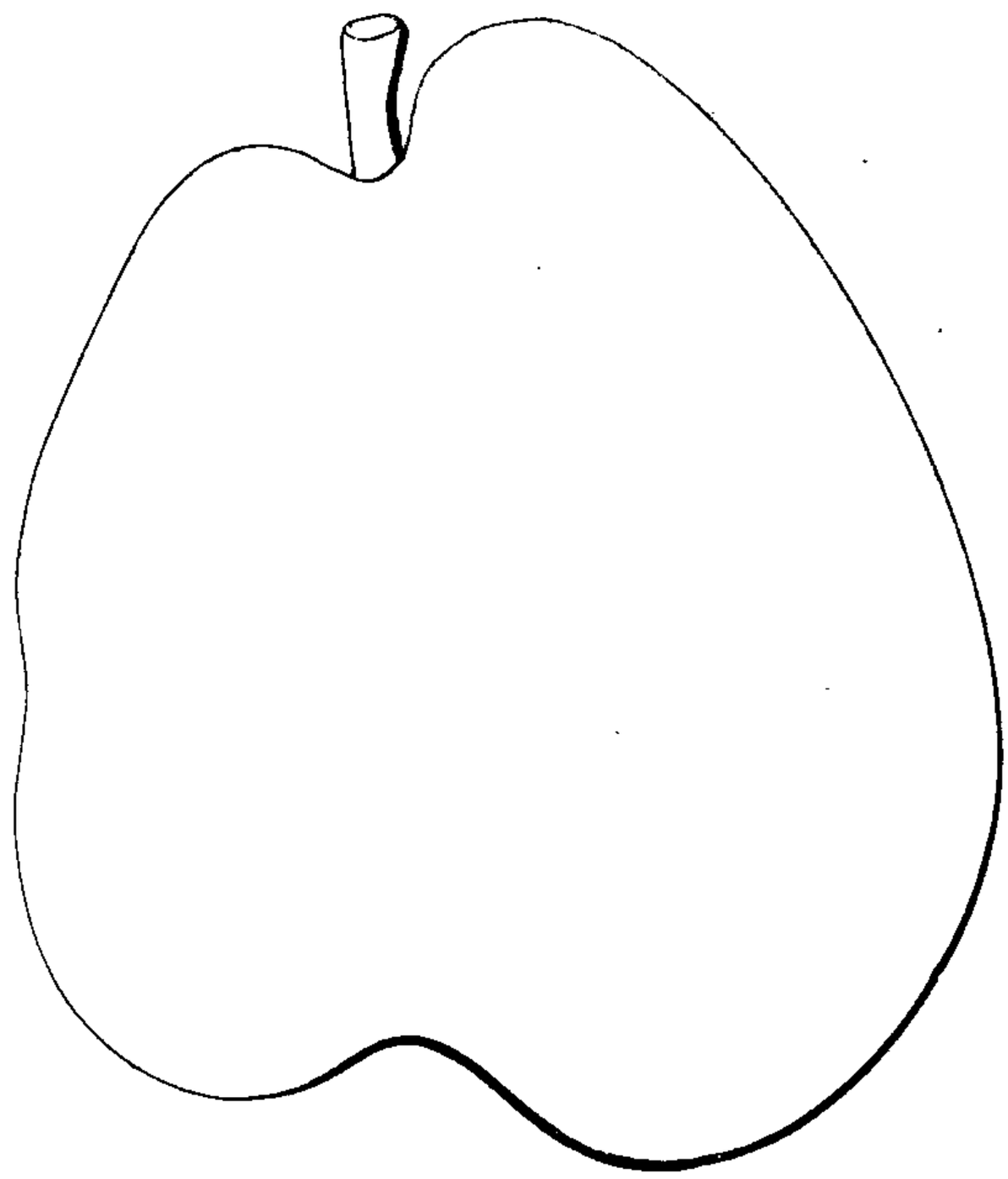
225. POIRE BEURRÉ KNOX.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, très-gros, de moyenne longueur, peu géniculés, jaune verdâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets bien marqués. — *Yeux :* moyens, coniques ou ovoïdes, souvent placés en éperon et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, ovales lancéolées, légèrement dentées sur leurs bords, munies d'un pétiole long, fort, et accompagné de stipules des plus développées.

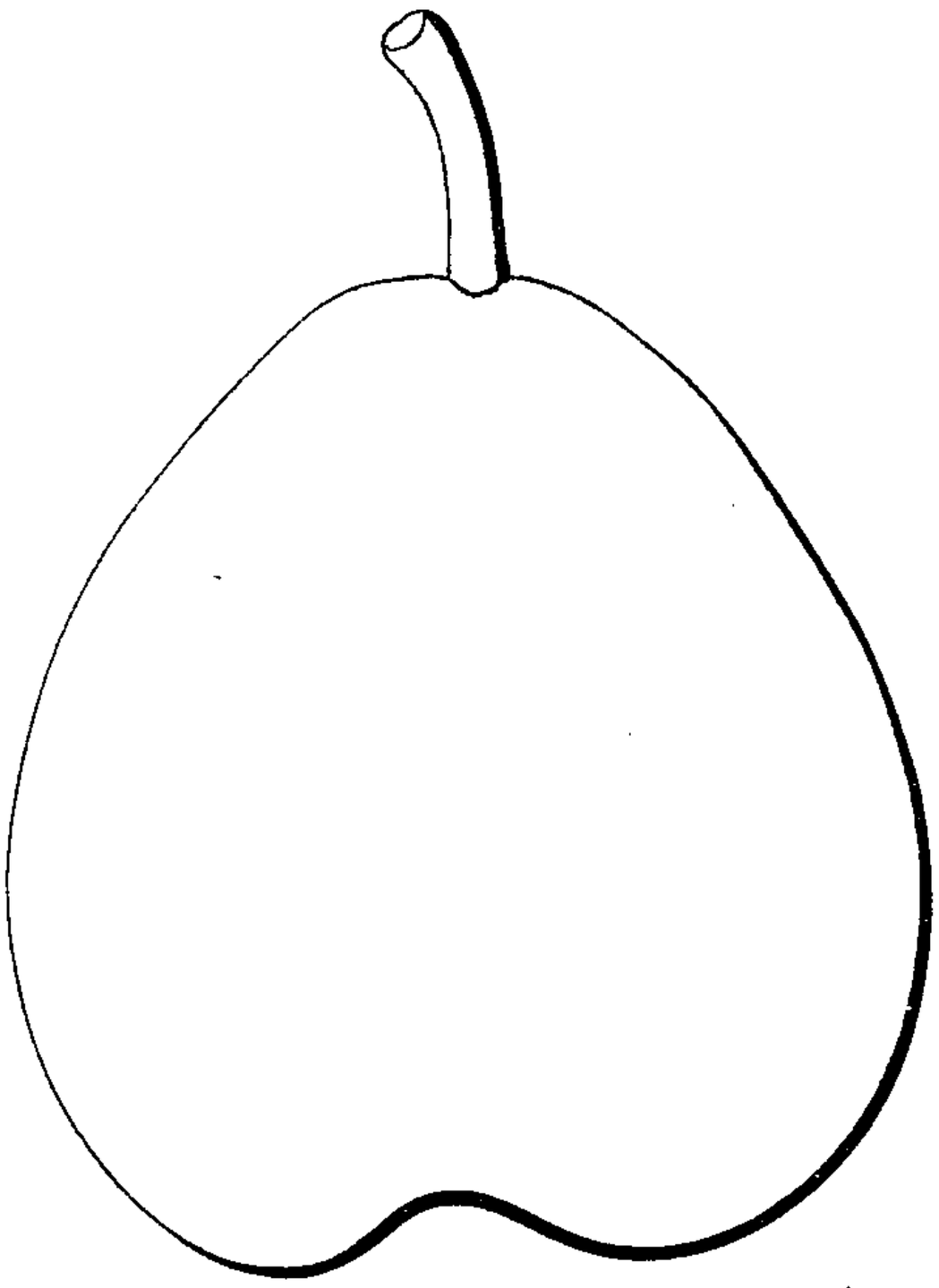
FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Vigoureux, ce poirier se greffe sur toute espèce de sujet; il prend constamment une belle forme pyramidale; il est très-feuillu, bien ramifié.

Poire Beurré Knox. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variant entre la turbinée régulière et la turbinée-arrondie, bosselée, contournée. — *Pédoncule :* court, mince, légèrement arqué, perpendiculairement implanté, soit à fleur de fruit, soit dans un large évasement que domine un mamelon des plus prononcés. — *Œil :* grand, bien ouvert, placé dans un vaste bassin uni sur ses bords et peu profond. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement veinée et ponctuée de roux, maculée de brun-fauve autour du pédoncule et du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, ferme, cassante, aqueuse, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, douceâtre, de saveur assez agréable.

MATURITÉ. — Fin octobre, et se prolongeant quelquefois jusqu'en hiver.

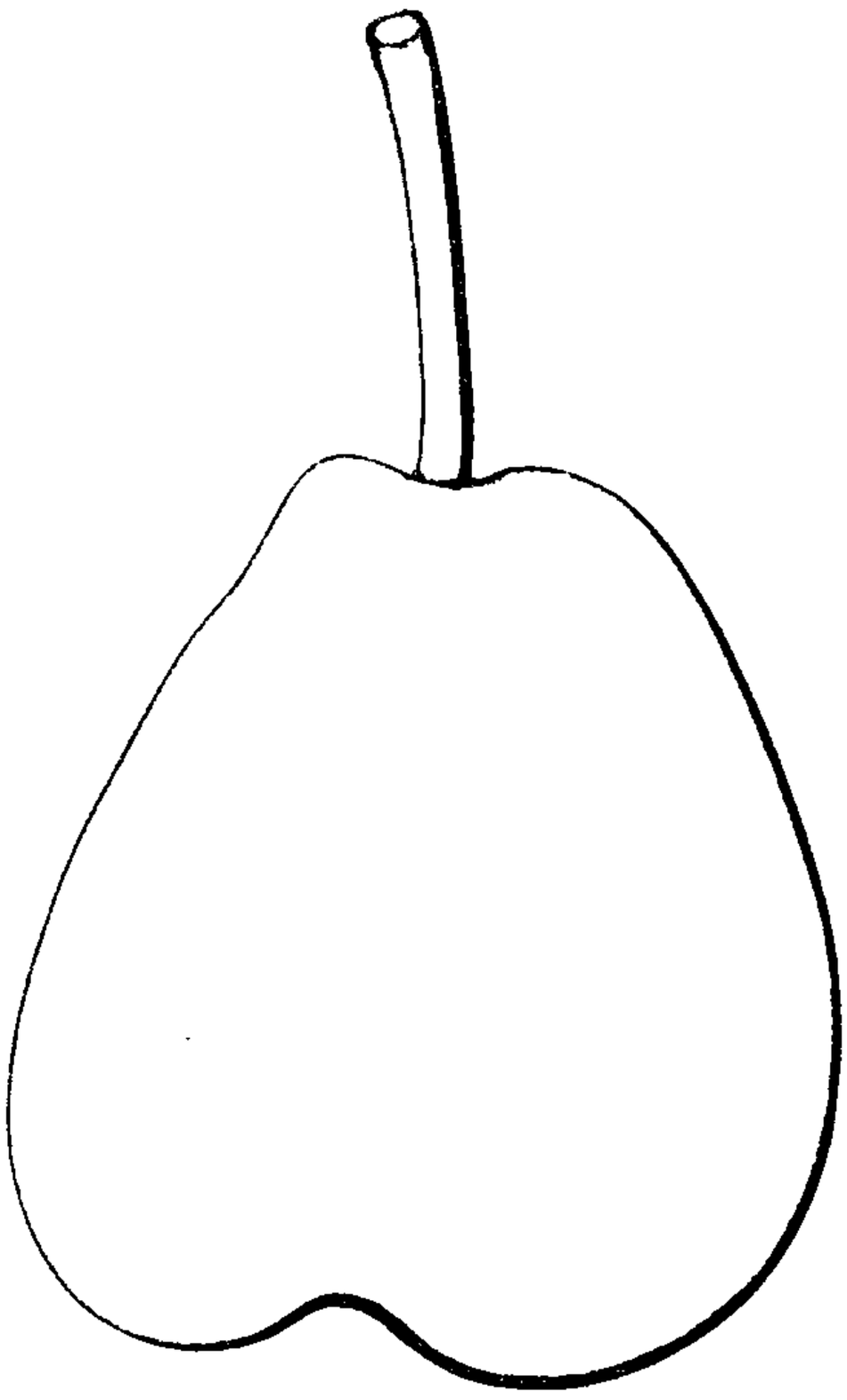
QUALITÉ. — Deuxième et parfois troisième comme espèce à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Variété peu répandue, surtout en France, elle fut gagnée à Bruxelles par Van Mons, avant 1819, selon le témoignage du docteur Diel, de Stuttgardt (*Kernobstsorten*, 1821, p. 225).

Observations. — Dans son *Magazine of horticulture*, le pomologue américain Hovey disait en 1852 (page 419) : « le Beurré Knox, c'est « positivement la poire *Amadote.* » Il faut alors admettre que cet auteur n'a pas eu sous les yeux le vrai Beurré Knox, car ces deux fruits n'ont aucun point de ressemblance. Mais un ouvrage français remontant à 1855 contient une erreur de même nature, puisqu'on y trouve ce Beurré rangé parmi les synonymes de la poire *Urbaniste*, variété si justement qualifiée de premier ordre par tous ses descripteurs.

226. Poire BEURRÉ DE KONINCK.

Synonyme. — *Poire* Beurré Conning (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1857, 2e partie, p. 9).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, un peu faibles, longs, coudés, jaune verdâtre nuancé de rouge orangé, ayant les lenticelles petites, abondantes, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, à écailles mal soudées, duveteux, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* vert foncé cuivré, généralement ovoïdes, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole rougeâtre, court, épais et pourvu de larges stipules.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un arbre assez vigoureux sur cognassier, où il fait de belles pyramides, et d'un développement remarquable sur franc, où sa forme pyramidale est de tout point irréprochable.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite et parfois moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie ou turbinée obtuse et un peu bosselée. — *Pédoncule :* long, assez mince, faiblement courbé, régulièrement inséré au milieu d'une légère dépression. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, contourné, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune olivâtre, ponctuée, marbrée de roux, et, du côté du soleil, entièrement recouverte d'une teinte brun clair. — *Chair :* blanc verdâtre, demi-fine, fondante, aqueuse, marcescente et généralement des plus pierreuses. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, peu parfumée.

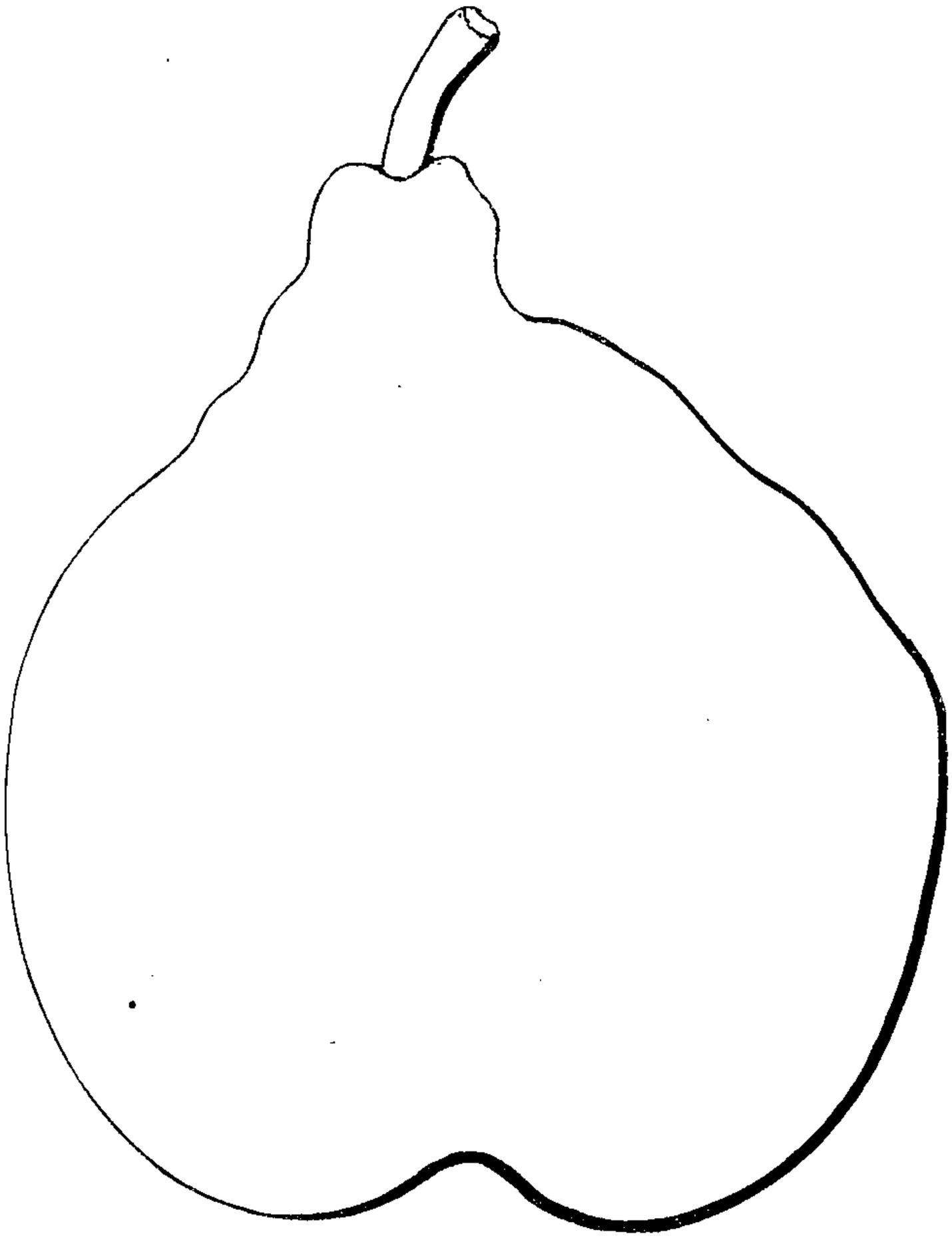
Maturité. — Fin septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième, et souvent troisième, quand ses concrétions pierreuses sont très-prononcées.

Historique. — En 1853 M. Barry, rédacteur du journal *the Horticulturist*, publié aux États-Unis, décrivait dans son numéro de novembre (page 507) cette variété, que lui avait envoyée de Vilvorde (Belgique), vers 1846, M. de Bavay, pépiniériste, et il l'attribuait à feu Van Mons; ce qui est aussi l'opinion des pomologues allemands, anglais et français. Mais aucun d'eux ne connaît l'âge de ce poirier, dédié bien évidemment à Laurent-Guillaume de Koninck, célèbre naturaliste belge, né à Louvain en 1809.

Observations. — On dit généralement du Beurré de Koninck, qu'il est excellent et assez gros. Sans prétendre le contraire, nous devons cependant noter ici que dans notre école il se montre tout au plus de deuxième qualité, et n'y acquiert qu'un faible volume. — C'est à tort qu'on l'avait cru semblable, il y a quelques années, à la poire *Cadet de Vaux*.

227. POIRE BEURRÉ KOSSUTH.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés ou érigés, gros, courts, très-coudés, brun-vert grisâtre, à lenticelles larges et assez abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux :* excessivement développés, ovoïdes-pointus, écartés du bois et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, légèrement coriaces, ovales ou elliptiques, ordinairement un peu contournées dans tous les sens, finement denticulées et portées sur un pétiole long et bien nourri.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sur cognassier, ce poirier n'est pas très-vigoureux, le franc lui donne une croissance plus hâtive et rend ses pyramides plus fortes, plus touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* quelquefois variable, mais affectant habituellement la turbinée ventrue, fortement ondulée et s'amincissant tout à coup auprès du pédoncule, avec lequel elle est presque continue. — *Pédoncule :* court, assez mince, arqué, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* très-arrondi, grand, placé dans un bassin généralement profond et uni. — *Peau :* jaune verdâtre terne, ponctuée, marbrée et tachée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, des plus fines, fondante, juteuse, légèrement granuleuse autour des pepins. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, aigrelette, douée d'une saveur beurrée fort délicate.

MATURITÉ. — Mi-septembre et commencement d'octobre.

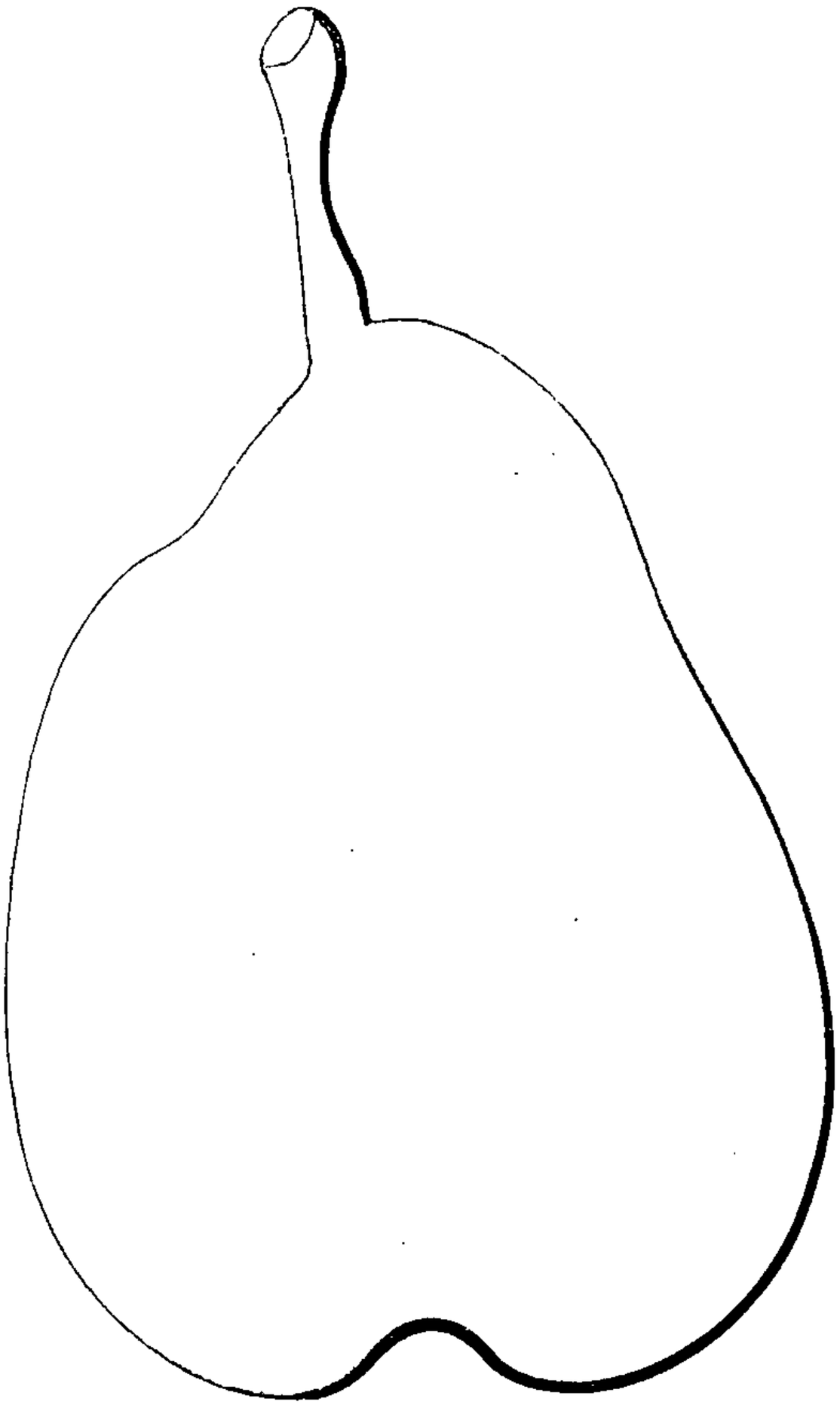
QUALITÉ. — Première.

Historique. — Vers 1849 nous reçûmes de Belgique et de divers horticulteurs français, un très-grand nombre de nouveaux poiriers, dont celui-ci faisait partie. Quel fut son obtenteur?... Personne encore, que nous sachions, n'a revendiqué la paternité de ce gain, que nous croyons avoir été l'un des premiers à propager, car dès 1851 on l'expédiait de nos pépinières en Amérique. Et là, le pomologue Hovey s'empressa de recommander cette variété, de la décrire,

observant « que c'était dans notre pays qu'on l'avait ainsi dédiée à l'illustre défen. « seur de la liberté, en Hongrie, au célèbre Kossuth. » (Voir *the Magazine of horti. culture*, 1852, p. 295.)

---

228. Poire BEURRÉ LANGELIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et faiblement arqués, gros, de longueur moyenne, coudés, brun-fauve olivâtre, à lenticelles très-apparentes et très-rapprochées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* petits, ovoïdes, presque collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, rondes ou arrondies, acuminées, crénelées, légèrement coriaces, ayant le pétiole de longueur moyenne, grêle et accompagné de stipules très-développées.

Fertilité. — Bonne.

Culture. — La croissance de son écusson est assez vive; le cognassier lui convient beaucoup; il se montre vigoureux sur ce sujet, où il fait de très-belles pyramides, bien régulières, bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse et fortement bosselée. — *Pédoncule :* assez long, non recourbé, renflé à son point d'attache, charnu à la base, inséré obliquement à la surface et en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, tachée de roux, légèrement rosée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, savoureuse, ayant un arrière-goût musqué.

Maturité. — Fin octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première, et quelquefois deuxième quand sa chair est trop grossière et trop pierreuse.

Historique. — Ce Beurré fut gagné de semis dans l'île de Jersey par feu Langelier, pépiniériste ayant joui d'une assez grande réputation. Il commença à le propager en 1845, selon le pomologue américain Hovey, qui dans son *Magazine of horticulture* s'étend fort longuement sur cette variété, qu'il avait reçue directement de M. Langelier. (Voir année 1850, p. 338.)

Observations. — On prétend généralement que le Beurré Langelier mûrit au mois de janvier; dans les contrées septentrionales, peut-être se montre-t-il aussi

tardif, nous ne disons pas non; mais en Anjou, nous l'avons souvent mangé, bien à point, dès le 20 octobre, et rarement il y a dépassé la fin de novembre.

Poire BEURRÉ LASALLE. — Synonyme de poire *Délices d'Hardenpont d'Angers*. Voir ce nom.

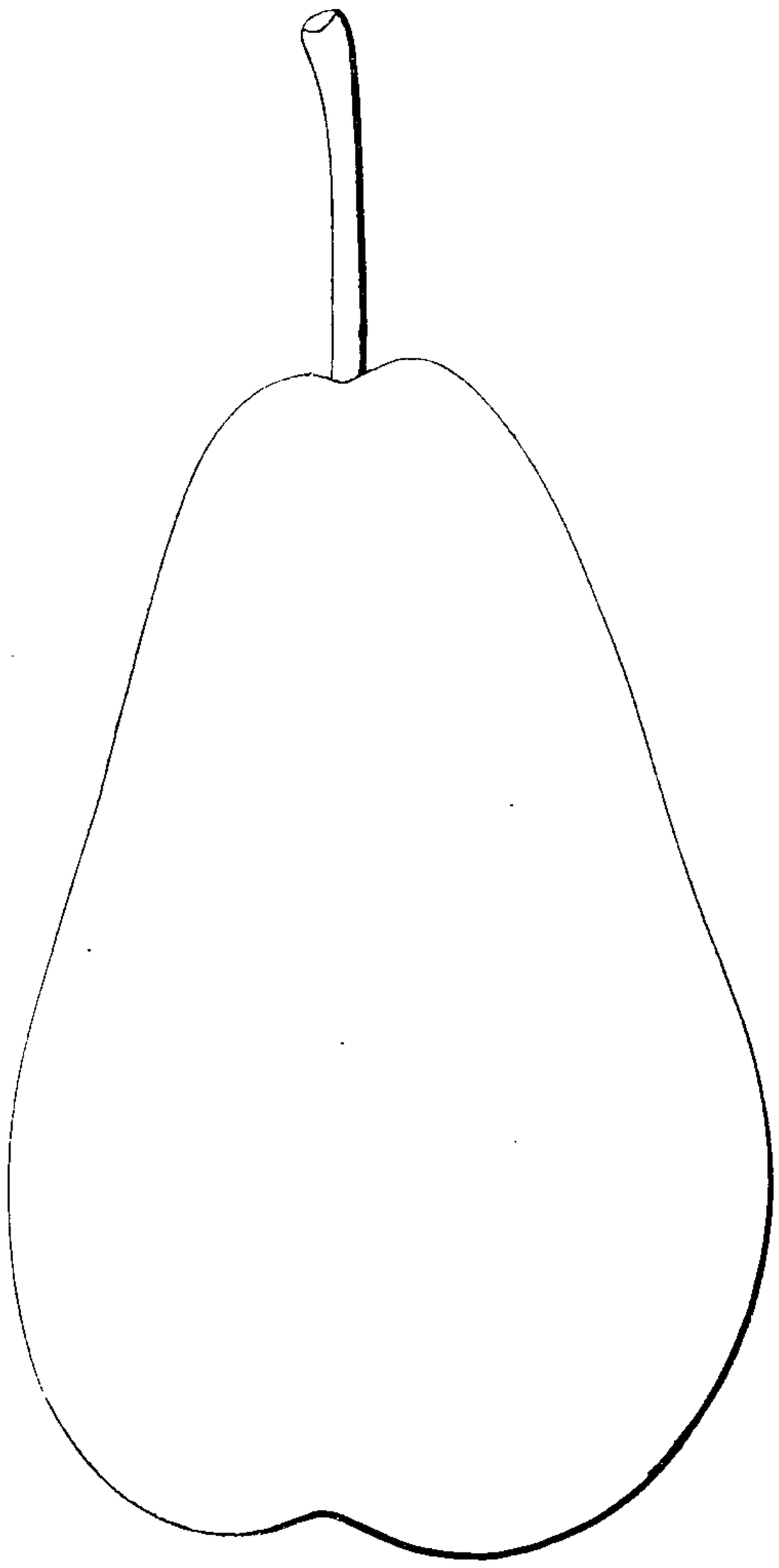
Poire BEURRÉ LEFÈVRE. — Synonyme de *Beurré de Mortefontaine*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ LÉON REY. — Synonyme de poire *Léon Rey*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ LIÉBART. — Synonyme de poire *Liébart*. Voir ce nom.

---

229. Poire BEURRÉ LOISEL.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de moyenne grosseur, longs, peu géniculés, brun clair grisâtre ou verdâtre, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques, duveteux, non appliqués contre l'écorce et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* habituellement ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, planes ou canaliculées, portées sur un pétiole court, bien nourri et pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Peu vigoureux, ce poirier demande le franc pour sujet; il croît lentement et ne fait jamais ni de fortes ni de très-convenables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-obtuse, habituellement bosselée. — *Pédoncule :* assez long, mince, droit, régulièrement inséré au centre d'une légère dépression dont les bords sont inégaux. — *Œil :* moyen, mi-clos, arrondi, presque saillant. — *Peau :* jaune olivâtre terne, maculée de fauve autour du pédoncule, striée de rouge pâle dans le bassin ombilical et couverte de points bruns entremêlés de taches ou de veines de même couleur; parfois aussi elle est lavée de rose tendre du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante et juteuse, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, vineuse, fort délicate.

MATURITÉ. — Commencement d'octobre jusqu'à la mi-novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — « Cette variété nouvelle, disait en 1859 M. de Liron d'Airoles, « a été obtenue par M. Loisel, pomologue à Fauquemont, province de Limbourg « (Hollande). » (*Liste synonymique des variétés du poirier,* p. 13.) Nous ignorons l'époque précise à laquelle ce Beurré fut gagné en Hollande, mais nous croyons avoir été l'un des premiers, sinon le premier, à le propager en France, car notre *Catalogue* de 1855 le contenait déjà sous le n° 101. Nous l'avions reçu en 1853.

POIRE BEURRÉ LOMBARD. — Synonyme de *Beurré d'Arenberg* (EN FRANCE). Voir ce nom.

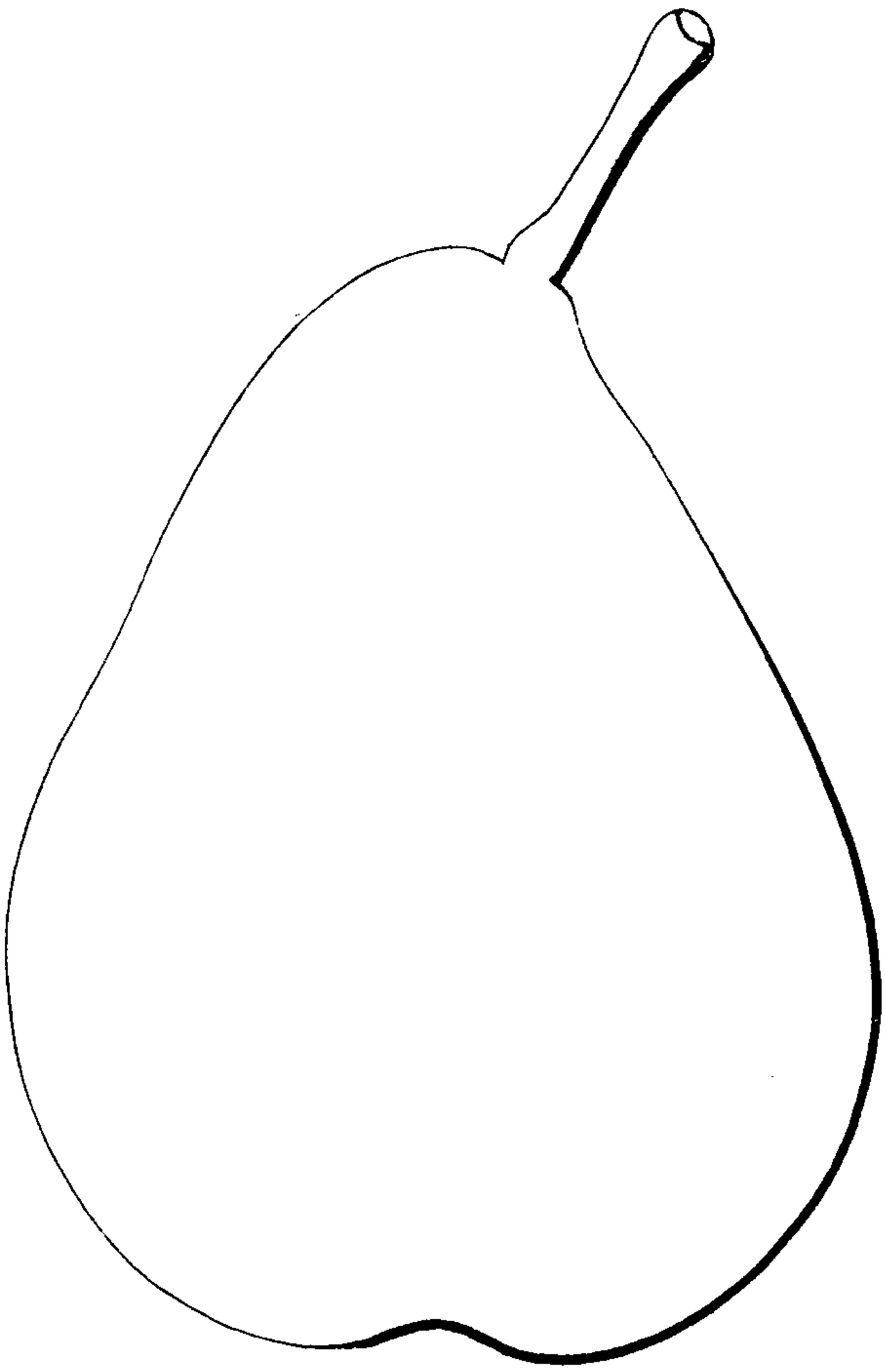
POIRE BEURRÉ DE LOUVAIN. — Synonyme de poire *de Livre*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ DE LUÇON. — Synonyme de *Beurré gris d'Hiver nouveau*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ LUCRATIF. — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

---

230. POIRE BEURRÉ LUIZET.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement arqués, très-étalés, gros, de longueur moyenne, excessivement coudés, brun-roux grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets saillants. — *Yeux :* à écailles mal soudées, volumineux, ovoïdes-obtus, duveteux, souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* assez grandes, un peu coriaces, habituellement ovales ou elliptiques, acuminées, faiblement dentées, à pétiole fort et des plus longs.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Il est vigoureux sur cognassier, et plus encore sur franc, où son écusson se développe toujours hâtivement; quant à ses pyramides, elles sont fortes, belles et bien ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la

moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, ventrue, parfois déprimée à la base et parfois, aussi, recourbée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, non arqué, charnu, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, des plus ouverts, régulier, non plissé, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre clair, finement ponctuée et striée de roux, veinée de fauve auprès du pédoncule et marquée de taches brunes habituellement squammeuses. — *Chair :* blanche, fine, compacte, juteuse, fondante, exempte de granulations. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, peu acidule, ayant une excellente saveur beurrée.

Maturité. — De la fin d'octobre jusqu'au début de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Willermoz, secrétaire du Congrès pomologique, fournissait récemment, sur cette poire exquise, les renseignements ci-après en la décrivant dans la *Pomologie de la France :*

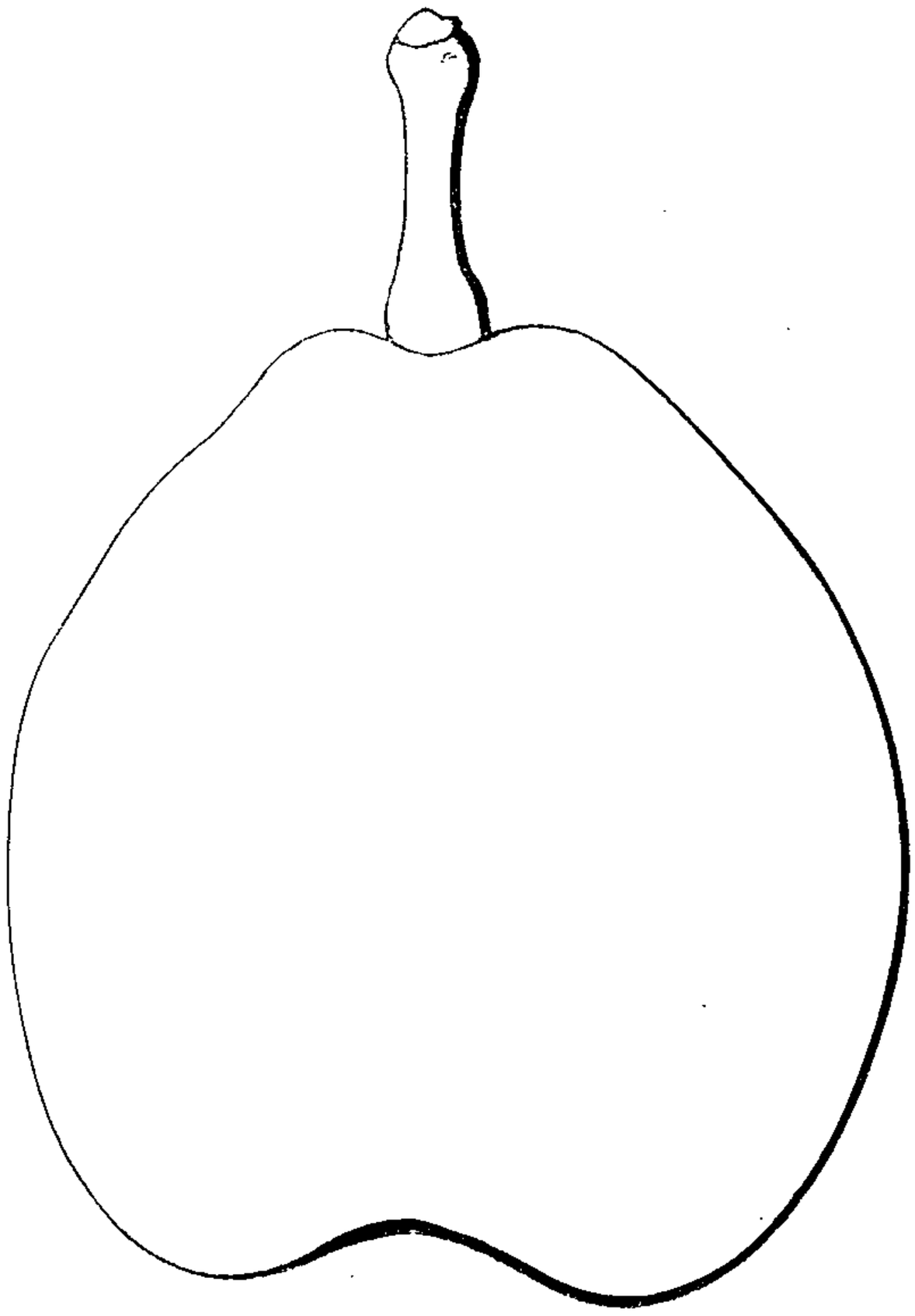
« Obtenue d'un semis fait en 1847 par M. Luizet père, alors pépiniériste à Écully (Rhône). Les pepins semés provenaient du *Beurré d'Hardenpont* (des Belges), de la *Duchesse d'Angoulême*, du *Colmar d'Arenberg* et du *Bon-Chrétien Williams's* (ou poire *Williams*). Le premier rapport a eu lieu en 1856. Le fruit a été soumis à l'appréciation de la Société d'Horticulture du Rhône, et décrit par sa Commission de pomologie. » (Tome III, 1865, n° 112.)

Poire BEURRÉ MAGNIFIQUE. — Synonyme de *Beurré Diel.* Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DE MALINES. — Synonyme de poire *Bonne de Malines.* Voir ce nom.

---

231. Poire BEURRÉ MENAND.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, longs, légèrement coudés, vert clair grisâtre ou brunâtre, à lenticelles brun-roux, larges et clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* volumineux, à écailles disjointes, duveteux, ovoïdes-arrondis, généralement sortis en courts éperons. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, ayant les bords profondément dentés, le pétiole long et épais.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce poirier est encore trop nouveau (nous le multiplions seulement depuis 1854), pour qu'il soit possible d'indiquer quel sujet lui conviendra le mieux. Jusqu'ici, nous l'avons uniquement greffé sur cognassier, et il y a montré de la vigueur et fait d'assez convenables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, bosselée, ayant un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* assez long, gros, non recourbé, renflé à la base, perpendiculairement inséré dans une faible dépression. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, peu profond, côtelé sur ses bords. — *Peau :* jaune clair, semée de points bruns rarement nombreux, maculée de roux autour du pédoncule et couverte, du côté de l'ombre, de quelques taches d'un vert brillant. — *Chair :* blanche, fine, fondante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, de saveur beurrée et possédant un aigrelet excessivement agréable.

Maturité. — Fin septembre et courant d'octobre.

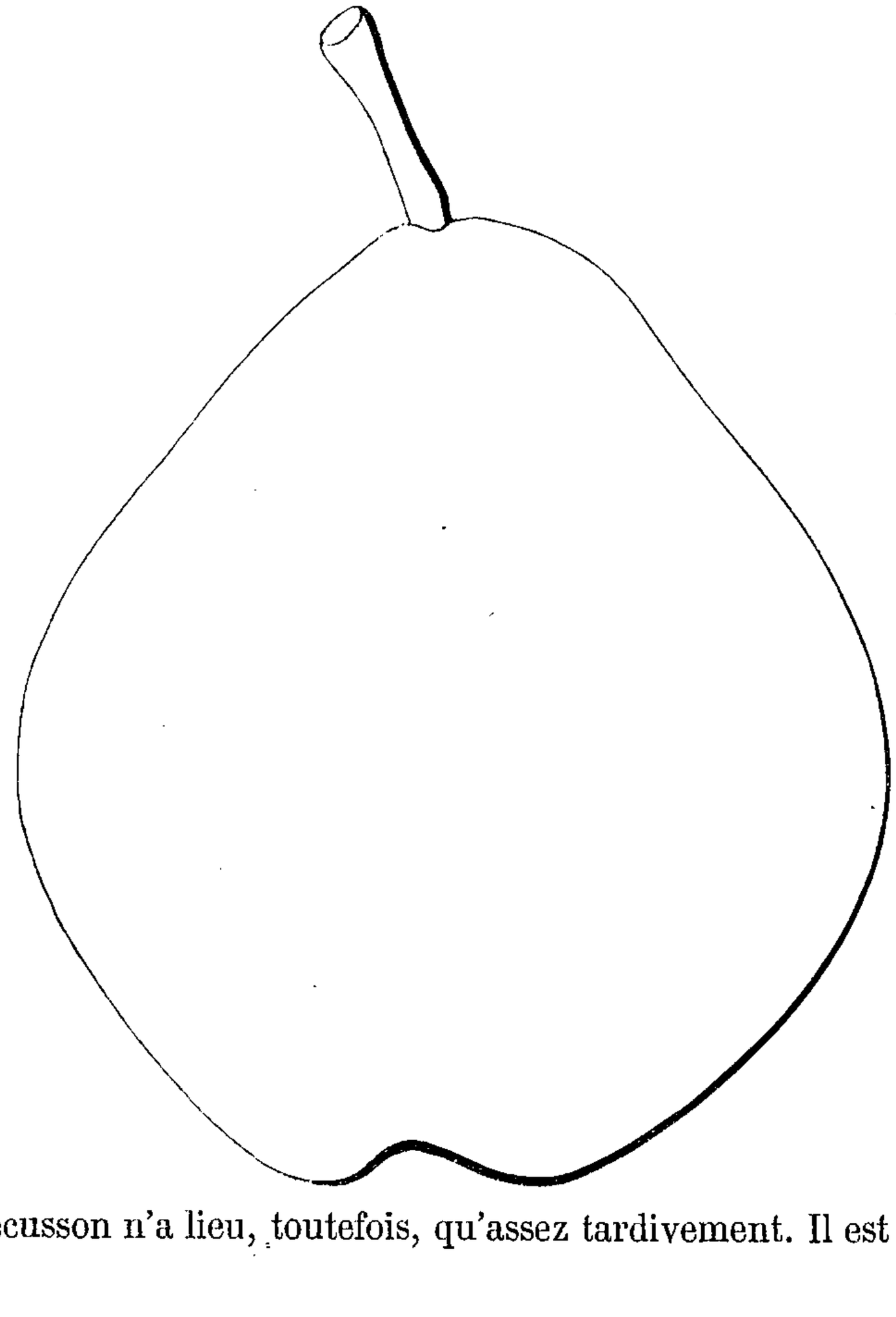
Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient de mes semis. Le pied-type a donné ses premiers fruits en 1863. Je l'ai mise dans le commerce en 1865 et dédiée à M. Menand, ancien géomètre-expert à Martigné-Briand (Maine-et-Loire).

Poire BEURRÉ DE MÉRODE. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

---

232. Poire BEURRÉ MILLET.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, régulièrement érigés, assez gros mais peu longs, géniculés, gris-fauve rougeâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, bien écartés du bois, à écailles faiblement entr'ouvertes. — *Feuilles :* nombreuses, elliptiques ou arrondies, légèrement denticulées ou crénelées, contournées et très-canaliculées, portées sur un pétiole court et des plus forts.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — De vigueur ordinaire sur cognassier, cet arbre y forme cependant de belles pyramides; et de même sur franc, où le développement de son écusson n'a lieu, toutefois, qu'assez tardivement. Il est très-feuillu.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* variable, mais le plus généralement oblongue-ovoïde, ventrue et fortement bosselée. — *Pédoncule :* un peu court, mince, droit ou arqué, inséré perpendiculairement ou obliquement dans une cavité à bords accidentés ou au milieu d'une très-faible dépression. — *Œil :* petit, rond, placé dans un large bassin rarement bien profond. — *Peau :* rugueuse, jaune olivâtre, semée de quelques points brun clair et de taches ou marbrures fauves; souvent aussi granitée de même auprès de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, aqueuse, non pierreuse. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, acidule, délicieusement parfumée.

Maturité. — De la mi-novembre à la mi-janvier.

Qualité. — Première.

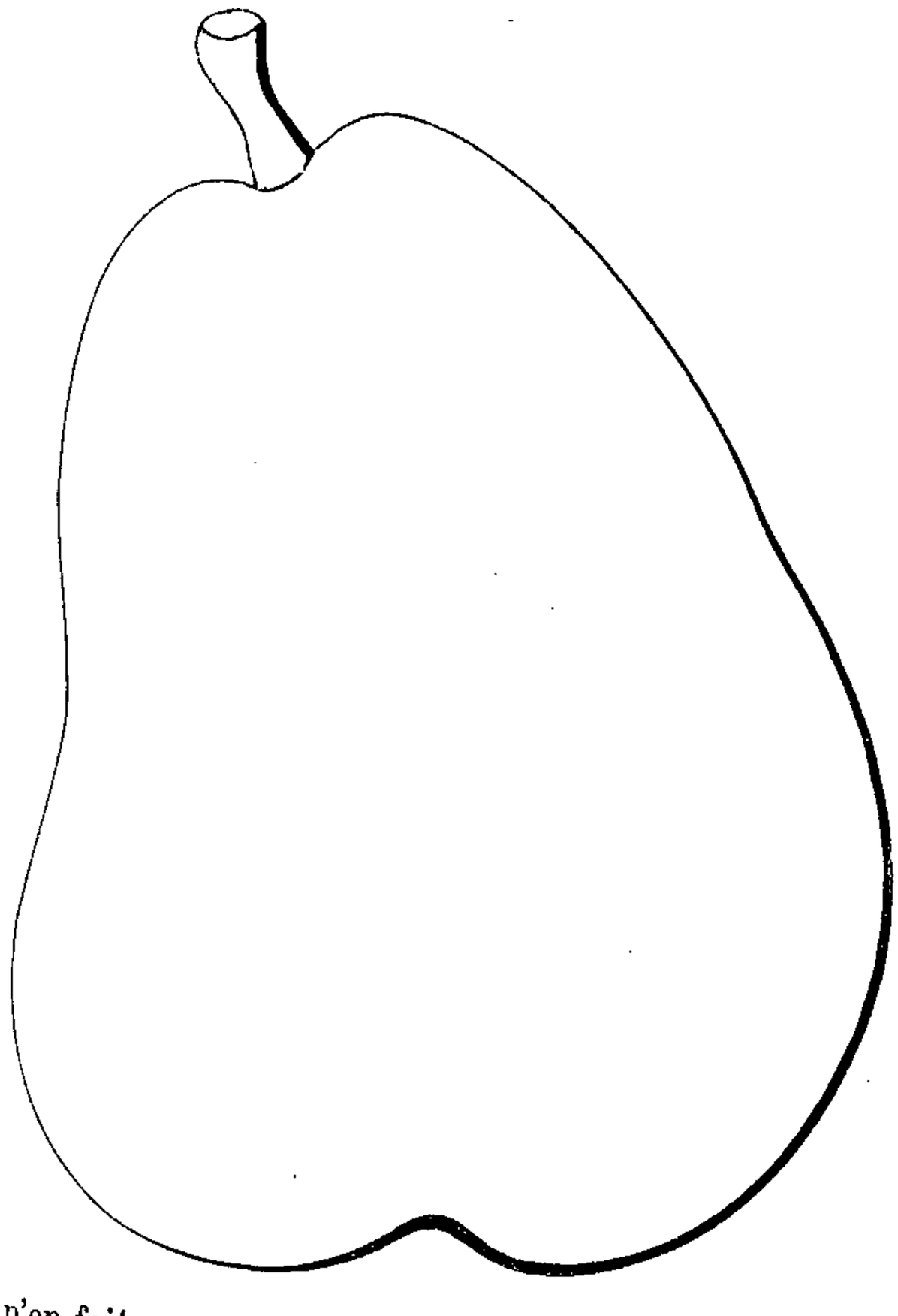
Historique. — Dédiée en 1849 par le Comice horticole de Maine-et-Loire à M. Millet, naturaliste et écrivain distingué qui le présidait alors depuis de longues années, cette poire provient des semis du Jardin fruitier d'Angers. Son obtention remonte à 1847, et nous la propagions déjà en 1850. C'est une des variétés les plus méritantes que l'Anjou puisse revendiquer.

---

233. Poire BEURRÉ MOIRÉ.

Synonyme. — *Poire* Moiré (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Premier Type.



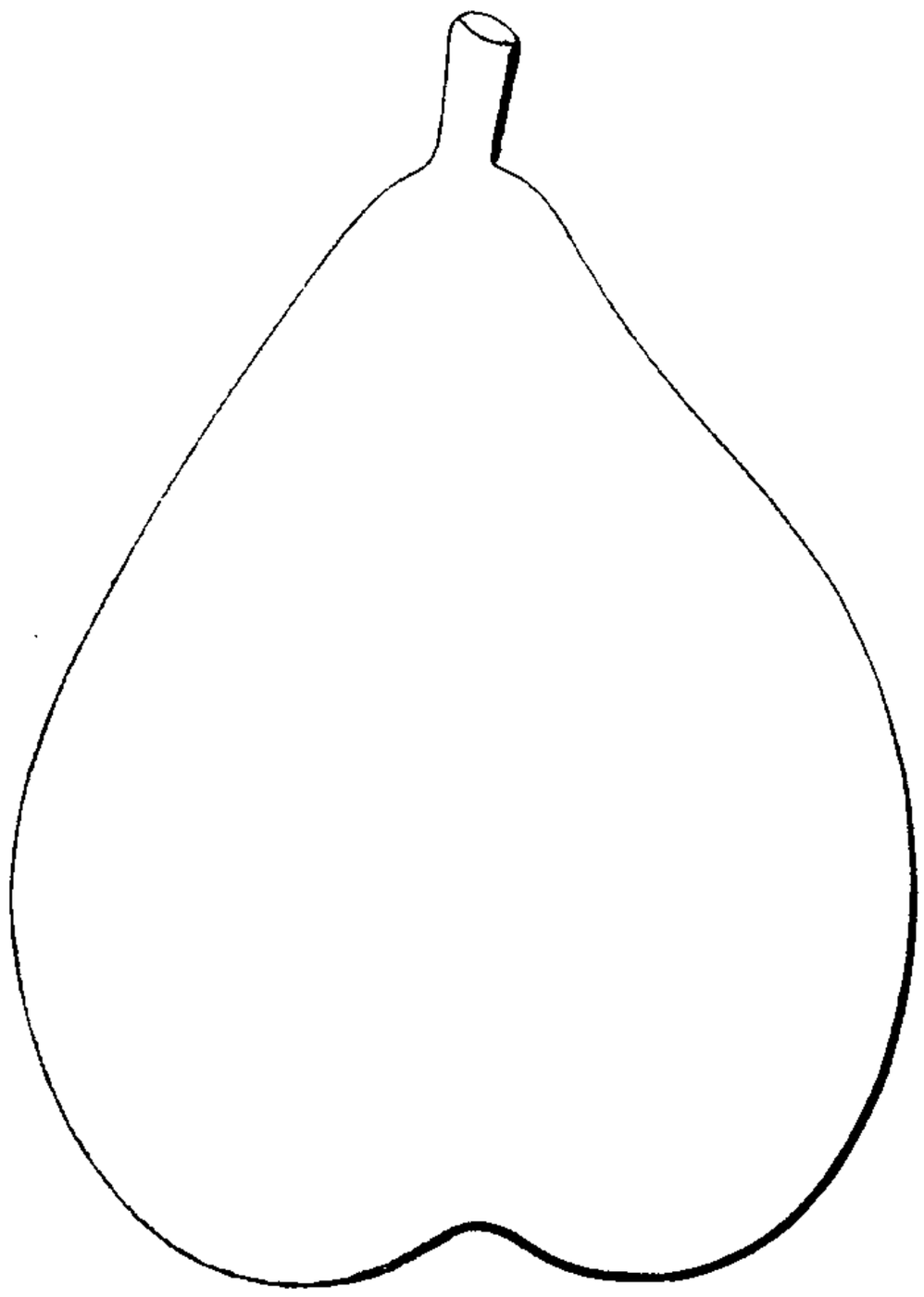
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés près du sommet de la tige, arqués à sa partie inférieure, gros, longs, habituellement bien coudés et cotonneux, à lenticelles des plus apparentes et des plus rapprochées, à coussinets peu marqués. — *Yeux :* moyens, coniques-allongés, aigus, non appliqués contre l'écorce et souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* leur forme varie beaucoup, ainsi que leur grandeur; légèrement crénelées ou dentées sur les bords, elles ont le pétiole épais, roide, excessivement court et généralement accompagné de longues stipules.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sur franc il est d'un développement tardif, mais toujours d'une extrême vigueur que modère beaucoup le cognassier; toutefois, sur ce dernier sujet il n'en fait pas moins des pyramides fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variable; quelquefois turbinée régulière, mais le plus ordinairement turbinée-cylindrique, bosselée et quelque peu contournée. — *Pédoncule :* court, mince, droit ou faiblement arqué, souvent renflé à ses extrémités, obliquement inséré dans un large évasement mamelonné, et parfois continu avec le fruit. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, légèrement enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune olivâtre, maculée de fauve autour du pédoncule et recouverte en partie de marbrures, de taches et de points brun-roux, ce qui la rend rugueuse et lui donne une apparence bronzée. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-fondante, aqueuse, granuleuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, douce, sucrée, aromatique et de saveur très-délicate.

Poire Beurré Moiré. — *Deuxième Type.*



Maturité. — De la mi-octobre jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-mère de cette variété poussa spontanément sur le territoire de la commune de Saint-Aubin-de-Luigné, à vingt kilomètres d'Angers, dans la clôture d'un jardin appartenant à M. de Bellefonds. Il y fut remarqué vers 1835 par un horticulteur angevin actuellement décédé, M. Moiré, qui en prit des greffes et soumit en 1839, au Comice de Maine-et-Loire, les fruits de sa première récolte. En nous reportant au procès-verbal de dégustation, nous voyons qu'on signala comme suit, leur mérite :

« Depuis l'excellente poire de Duchesse d'Angoulême, dont celles-ci paraissent être une variété plus hâtive et moins grosse, notre département n'avait point encore gagné un aussi bon fruit. M. Moiré, qui a su en apprécier la valeur, l'a multiplié de manière à pouvoir déjà le livrer au commerce. » (*Bulletins du Comice*, 1839, pp. 41-42.)

Observations. — A vieillir, cette poire n'a rien perdu de ses qualités; seulement, nous ferons remarquer qu'elle est plutôt cassante, que mi-fondante, même dans son terrain natal. Et si nous le constatons, c'est que généralement, dans les *Pomologies* ou les *Catalogues*, on la gratifie à tort d'une chair excessivement fondante.

---

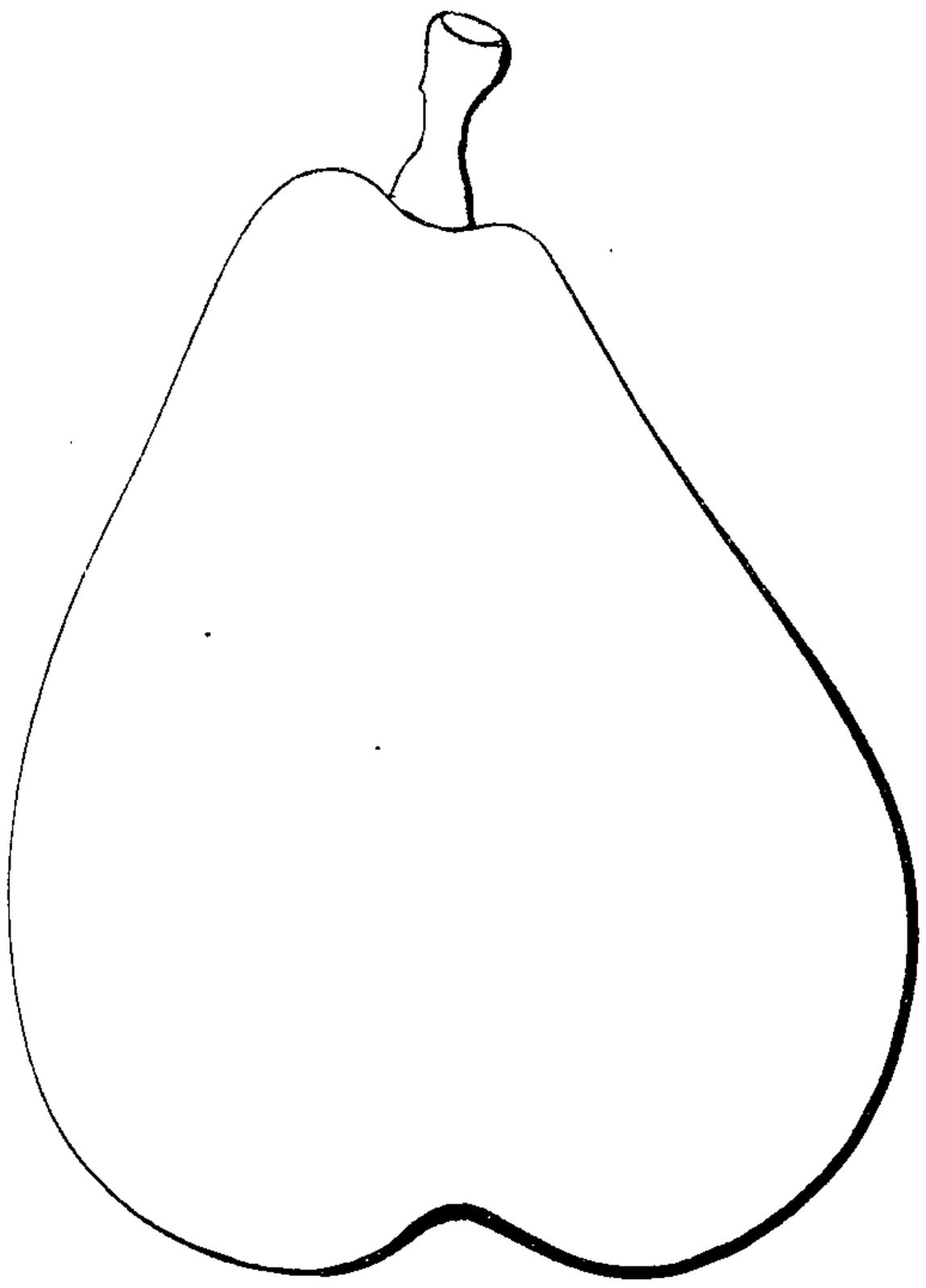
234. Poire BEURRÉ MONDELLE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, légèrement flexueux, brun clair, ayant les lenticelles très-apparentes, très-espacées, et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* des plus volumineux, ovoïdes-pointus, à écailles grises et mal soudées, écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, à bords faiblement denticulés, à pétiole long et un peu grêle.

Fertilité. — Remarquable.

CULTURE. — Très-vigoureux, il se plaît autant sur cognassier que sur franc; il croît vite et fait de fortes, de superbes pyramides.

Poire Beurré Mondelle.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* très-court, non recourbé, renflé aux extrémités, étranglé au milieu, obliquement inséré à fleur de fruit. — *Œil :* petit, ouvert, contourné, peu enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de fauve, maculée de même dans le bassin ombilical, et presque entièrement lavée et marbrée de roux clair. — *Chair :* blanche, demi-fine, compacte, juteuse, fondante, granuleuse auprès du cœur. — *Eau :* très-abondante, très-sucrée, savoureuse, possédant un parfum musqué-anisé des plus agréables.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est M. Tougard, ancien président de la Société d'Horticulture de Rouen, qui chez nous paraît avoir appelé le premier l'attention sur ce Beurré. Si l'on ouvre son *Tableau analytique des variétés de poires* publié en 1852, on voit, page 30, qu'il connut cette variété par le *Catalogue* de M. de Bavay, pépiniériste à Vilvorde (Belgique). Mais il ne sut ni le nom de l'obtenteur, ni le lieu de l'obtention; et présentement notre ignorance à ce sujet reste la même que celle de notre honorable devancier. Il semblerait assez rationnel, peut-être, de supposer le Beurré Mondelle originaire de Belgique, dès lors qu'un horticulteur belge vient l'offrir en France comme espèce nouvelle?... Oui. Cependant une telle supposition aurait besoin d'être accompagnée de quelques présomptions plus formelles, et nous n'avons pu en rencontrer aucune, non-seulement dans nos pomologies, mais encore chez l'auteur allemand Biedenfeld (1854) et l'écrivain américain Th. Field (1858), qui tous deux mentionnent cette poire sans fournir le moindre renseignement sur sa provenance. Nous la cultivons depuis 1851.

POIRE BEURRÉ DE MONS. — Synonyme de poire *Vicomte de Spœlberg*. Voir ce nom.

---

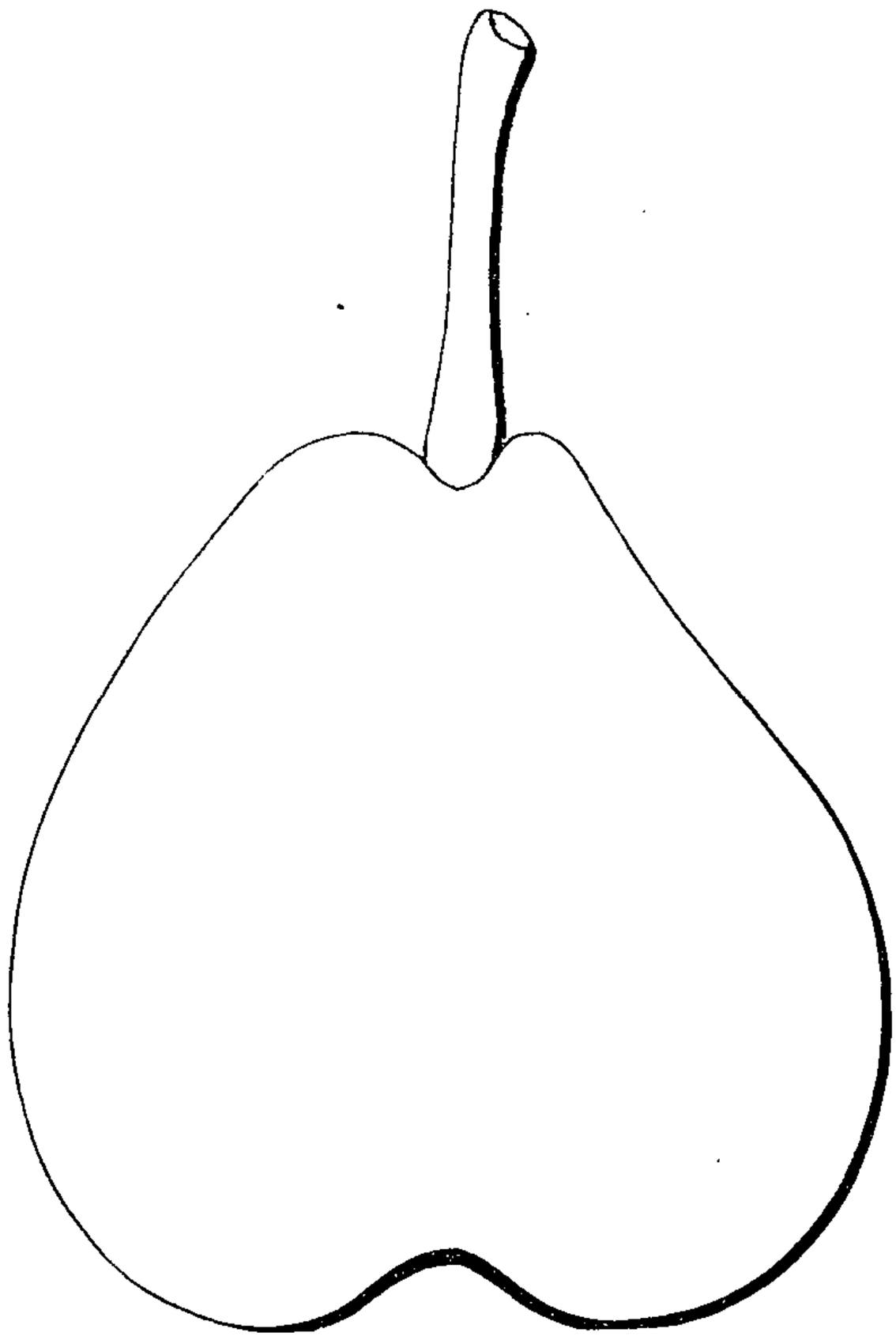
235. POIRE BEURRÉ DE MONTGERON.

Synonyme. — *Poire* DE MONTGERON (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* très-peu nombreux, étalés, gros, excessivement longs, légèrement coudés, brun olivâtre,

ayant les lenticelles fines et rapprochées, les coussinets bien accusés et les méri-thalles très-longs. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, un peu aplatis, cotonneux, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* vert clair brillant, jamais abondantes, ovales ou elliptiques, acuminées, profondément dentées, portées sur un pétiole extraordinairement long, menu, mais si roide que les feuilles en sont dressées; il est pourvu de stipules bien développées.

Poire Beurré de Montgeron.



Fertilité. — Grande.

Culture. — Cet arbre, dont la vigueur laisse beaucoup à désirer, poussera toujours plus convenablement sur franc que sur cognassier; cependant on ne sera jamais satisfait de ses pyramides, qui sont irrégulières, mal ramifiées, trop dégarnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* turbinée-ovoïde ou turbinée-sphérique, très-régulière. — *Pédoncule :* long, bien nourri, droit, renflé à la base, inséré dans un faible évasement dont l'un des bords forme mamelon. — *Œil :* large, ouvert, cotonneux, légèrement enfoncé. — *Peau :* douce au toucher, luisante, jaune d'or, ponctuée de fauve, striée et tachée de même, surtout près de l'œil et du pédoncule, amplement lavée de vermillon sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanche, fine, mi-fondante, contenant quelques pierres autour des pepins. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, mais généralement peu parfumée, quoiqu'assez délicate.

Maturité. — Fin août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième, et première (mais très-rarement), lorsque son eau est bien parfumée.

Historique. — En Belgique, en Allemagne on considérait déjà, il y a une quinzaine d'années, ce poirier comme étant d'origine française, quoiqu'à cette époque on n'eût que des données assez vagues sur son lieu de naissance. Mais aujourd'hui il n'en est plus ainsi, car on lisait en 1862, dans le *Journal de la Société d'Horticulture de Paris*, la note suivante, émanant de M. Michelin, secrétaire du Comité d'arboriculture :

« En 1830, un de nos collègues, M. Guyot de Villeneuve,..... aperçut dans la haie de clôture d'un verger dépendant de la ferme de Bois-la-Dame, commune de Saint-Léger (Cher), un poirier vieux et malingre dont les fruits méritaient l'attention. Il en emporta des greffes à Montgeron (Seine-et-Oise), où était une propriété de sa famille, et dix ans plus tard il vint en montrer des produits, sensiblement améliorés par la greffe, à M. Jean-Laurent Jamin (pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris), ainsi qu'à Dalbret, chargé de la culture des

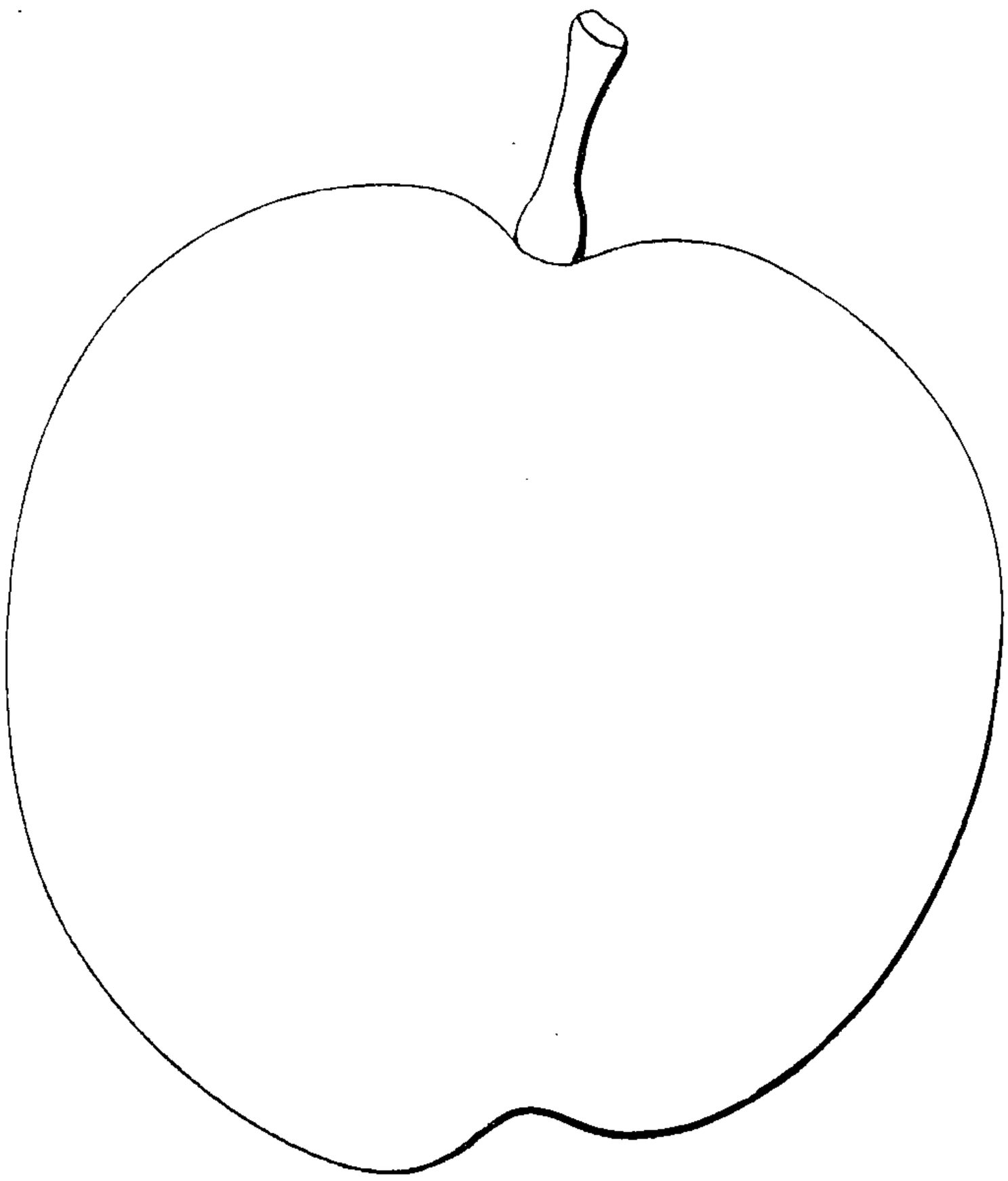
arbres fruitiers au Muséum. Ces Messieurs, ne pouvant rapporter ce fruit à une variété connue, lui donnèrent, sur la demande de M. Guyot de Villeneuve, le nom sous lequel il est actuellement propagé; et M. Jamin fut autorisé à exposer ces poires, au mois de septembre 1840, dans l'Orangerie du Luxembourg. » (Tome VIII, p. 224.)

Observations. — Les lignes ci-dessus auront dû convaincre les pépiniéristes qui pouvaient en douter, que décidément le Beurré de Montgeron n'était pas, comme beaucoup le prétendaient, la poire belge gagnée par Van Mons, vers 1820, et par lui dédiée au roi *Frédéric de Wurtenberg*. Et il semble étonnant qu'on ait conservé longtemps cette croyance, ces deux variétés n'ayant pas le moindre rapport, si l'on excepte leur époque de maturité, à peu près la même. Mais la forme, la qualité, la grosseur?... mais les arbres?... Que l'on compare notre description de la poire Frédéric de Wurtenberg avec celle du Beurré de Montgeron, et l'on verra facilement à quel point ces poiriers et leurs produits sont dissemblables. Du reste, dès 1859 le Congrès pomologique, siégeant à Bordeaux au mois de septembre, le reconnaissait formellement, en disant :

« Dans le Lyonnais, la Bourgogne et la Franche-Comté, on donne vulgairement le nom de Frédéric de Wurtenberg au Beurré de Montgeron, rejeté par le Congrès pour ses qualités inférieures, et pourtant il n'y a aucune ressemblance entre ces deux fruits. » (*Annales de la Société d'Horticulture de la Gironde*, 1861, p. 30.)

236. POIRE BEURRÉ DE MORTEFONTAINE.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ LE FÈVRE (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 18). — 2. LEFÈVRE (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, de grosseur moyenne, assez courts, géniculés, marron verdâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, duveteux, à écailles mal soudées, non appliqués contre le bois et habituellement ressortis en éperon. — *Feuilles :* petites, nombreuses, ovales-allongées ou lancéolées, fortement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole court, épais, roide et accompagné de longues stipules.

FERTILITÉ. — Elle est des plus grandes et des plus constantes.

CULTURE. — Sur cognassier, il ne fait que de médiocres pyramides, bien touffues, mais trop basses; le franc lui communique une vigueur plus grande, sans toutefois l'amener à prendre une forme pyramidale complétement satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent énorme. — *Forme :* globuleuse ou turbinée-arrondie, généralement irrégulière, toujours plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez mince, mais renflé au sommet et formant bourrelet à la base, obliquement ou perpendiculairement implanté à la surface de la peau. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, entouré de légers plis et rarement très-enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, bronzée, toute parsemée de larges points gris-cendre habituellement écailleux, et montrant sur la partie que frappe le soleil de nombreuses taches rouge-brique. — *Chair :* blanc verdâtre, grosse, mi-cassante, pâteuse, très-pierreuse autour des loges. — *Eau :* parfois insuffisante, acidule et vineuse, peu sucrée, peu délicate.

MATURITÉ. — Fin août et début de septembre. Cette poire blettit aussitôt qu'elle est mûre.

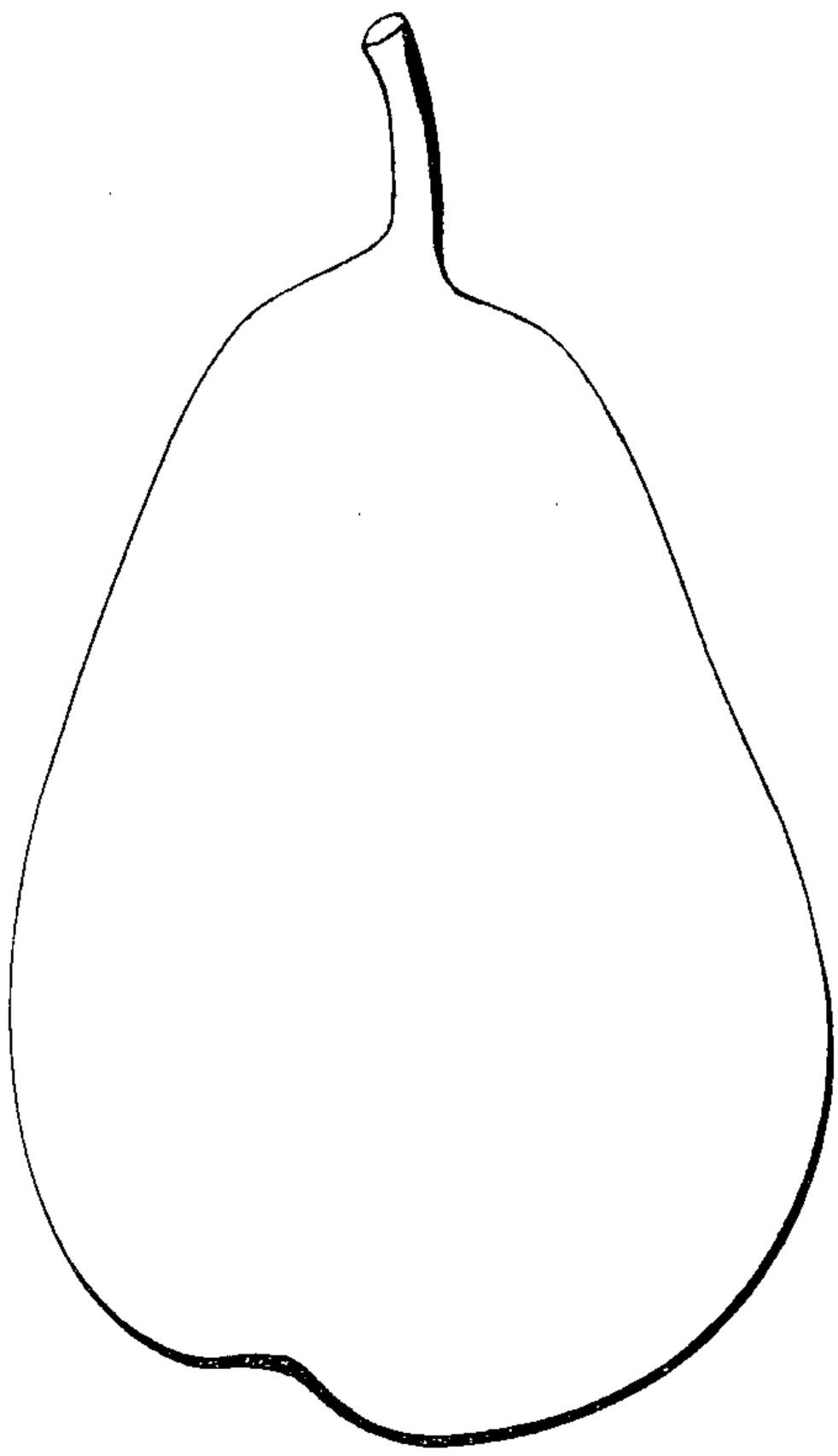
QUALITÉ. — Troisième comme fruit à couteau, et tout au plus deuxième pour la cuisson.

Historique. — Feu Prévost, qui fut si consciencieux dans toutes ses recherches, dans toutes ses études sur les fruits, a dit en 1839, page 18 de ses *Cahiers pomologiques*, « que cette variété avait été obtenue de semis, vers 1804, par M. le « Fêvre. » Nous acceptons ce renseignement, puisé sans doute à bonne source, mais nous devons constater que dès 1740 le *Dictionnaire économique* de Noël Chomel (t. II, p. 698) mentionnait, parmi les poires mûrissant au cours de septembre, une poire *de* MORFONTAINE qui pourrait bien être notre Beurré de Mortefontaine. Toutefois, comme il existe dans la Moselle une localité nommée Morfontaine, on peut admettre aussi qu'au XVIII^e^ siècle un nouveau poirier y ait été gagné. Quant au Mortefontaine où le pépiniériste Lefèvre, depuis longtemps décédé, avait créé un important établissement, ce lieu fait partie de la Chapelle-en-Serval, commune du département de l'Oise.

Observations. — Les pomologues qui chez nous ont décrit ce Beurré, ne sont pas de même avis à l'égard de sa qualité; les uns le présentent comme un excellent fruit, les autres affirment que sa bonté ne répond nullement à sa beauté. Nous partageons l'opinion de ces derniers, car il n'est jamais arrivé, depuis vingt ans qu'on le cultive dans notre école, de l'y trouver seulement de deuxième ordre; aussi le plaçons-nous parmi les espèces à cuire, et encore ne l'y mettons-nous pas au premier rang. — Les Allemands (voir Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 248) connaissent une poire *de Morfontaine* qu'ils disent identique à la Bergamote rouge ou Crassane d'Été, de Duhamel. Alors ce ne saurait être celle dont nous nous occupons, avec laquelle, d'ailleurs, la description de Duhamel ne cadre en rien. — Enfin un auteur américain, Hovey (*the Fruits of America*, 1856, t. II, p. 89), assure avoir reçu *plusieurs fois*, de France, au lieu du Beurré de Mortefontaine, le Beurré Beaumont, qui n'est autre, lui, que le Besi de Saint-Waast, l'une de nos meilleures poires de fin d'automne. D'où l'on doit conclure que ce nom, Beurré de Mortefontaine, a été appliqué à diverses variétés de nature bien différente. — Ajoutons encore qu'en 1859 et en 1862 M. de Liron d'Airoles, dans ses *Notices pomologiques*, a parlé d'un *Beurré Lefèvre* gagné en 1853, à Amiens, par M. Lefèvre-Boitelle, propriétaire aujourd'hui décédé. C'est, paraît-il, un fruit parfait, mûrissant en février; mais ne le possédant pas, il nous

est impossible de le juger. Nous le mentionnons donc ici, afin seulement, s'il se répand, qu'on évite de le confondre avec le Beurré Lefèvre, synonyme du Beurré de Mortefontaine.

237. Poire BEURRÉ MOTTE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez gros, de longueur moyenne, géniculés, duveteux, rouge-fauve grisâtre, ayant les lenticelles fines, très-espacées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, à écailles disjointes, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, cotonneuses, entières en partie sur leurs bords, planes ou contournées, munies d'un pétiole fort et très-court.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Modérément vigoureux, ce poirier devra mieux se plaire sur franc que sur cognassier; tout nouveau dans nos pépinières, nous lui avons donné ce dernier sujet, et les pyramides qu'il a faites, quoiqu'assez jolies, se sont constamment montrées trop petites.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, ayant habituellement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* court, mince, faiblement arqué, régulièrement inséré à la surface et sans solution de continuité. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, presque saillant. — *Peau :* bronzée, ponctuée de roux, lavée de vert grisâtre sur la partie non exposée au soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, mi-fondante ou cassante, juteuse, quelque peu marcescente et granuleuse. — *Eau :* abondante, sucrée, douée d'une saveur beurrée fort agréable.

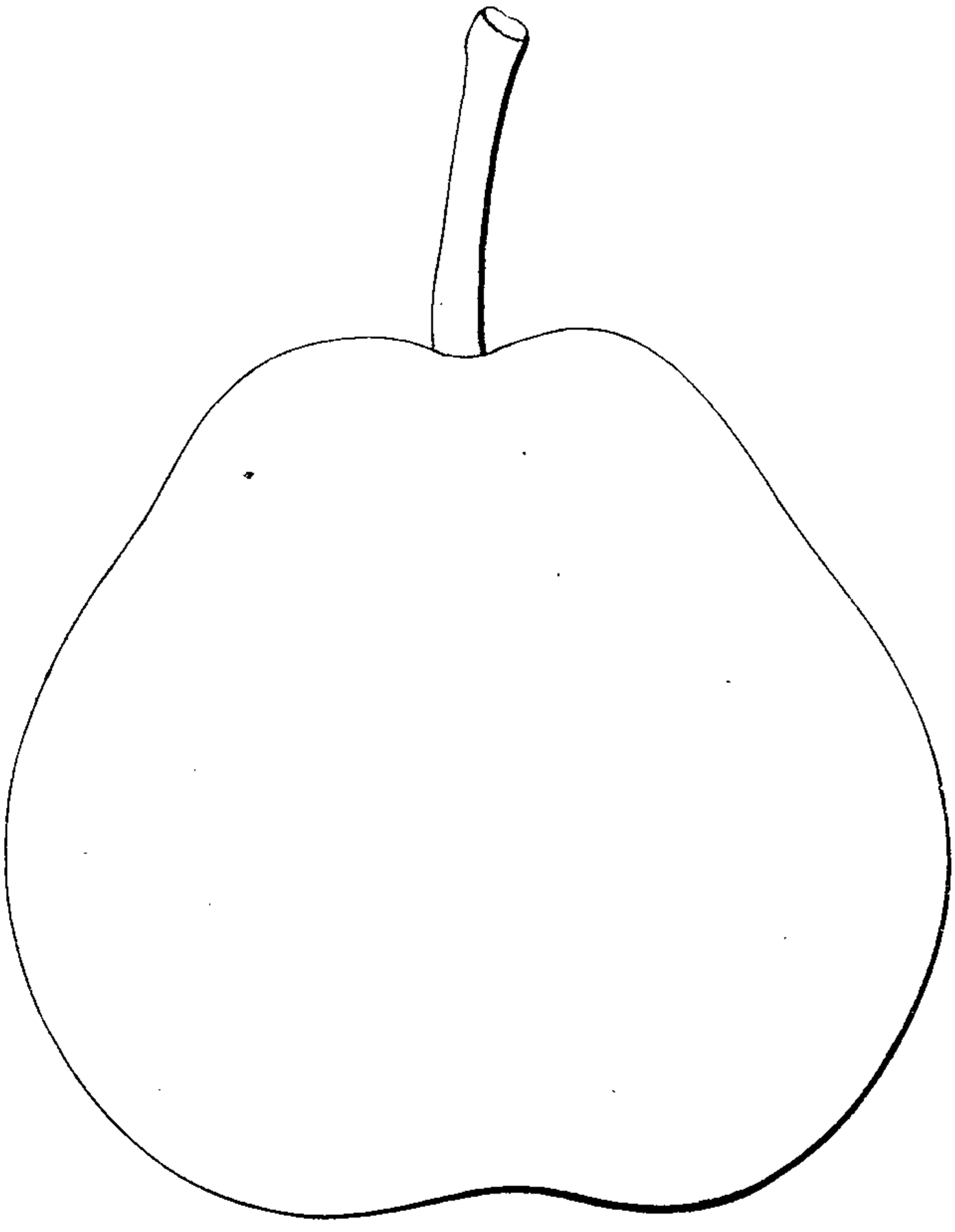
Maturité. — Fin octobre et courant de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Gagnée dans le département du Nord, vers 1853, cette poire doit sa propagation à l'un des horticulteurs les plus connus du pays, à M. Grolez-Duriez, qui nous a donné sur elle les renseignements suivants :

« Vous me questionnez sur le Beurré Motte..... Des greffes de ce fruit m'ont été remises, il y a huit ou dix ans, par un propriétaire de *Roubaix* qui doit toujours posséder chez lui le pied-mère de cette variété. Cet amateur, en me les adressant, me témoigna le désir de voir son nom attaché à ce poirier, s'il me semblait utile de le multiplier; et j'ai tenu compte de sa recommandation..... » (*Lettre du* 13 *octobre* 1866.)

238. Poire BEURRÉ DES MOUCHOUSES.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, bien nourris, courts, géniculés, duveteux, fauve clair un peu jaunâtre, ponctués de gris-blanc, à coussinets généralement aplatis. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes-obtus, cotonneux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, duveteuses, canaliculées ou contournées, ayant les bords profondément dentés, le pétiole épais, roide et court.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Cet arbre manque de vigueur sur cognassier, mais il se développe passablement en pyramide lorsqu'il est greffé sur franc ; toutefois il n'acquiert jamais, sous cette forme, une régularité bien satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie ou turbinée-ovoïde, habituellement très-ventrue. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, légèrement recourbé, obliquement implanté au centre d'une faible dépression. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune olivâtre foncé, maculée de roux autour du pédoncule, ponctuée de même, finement colorée de brun-rouge sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, un peu grosse, fondante, aqueuse, rarement très-pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, des plus vineuses et possédant un arome assez savoureux.

Maturité. — Commencement d'août.

Qualité. — Deuxième.

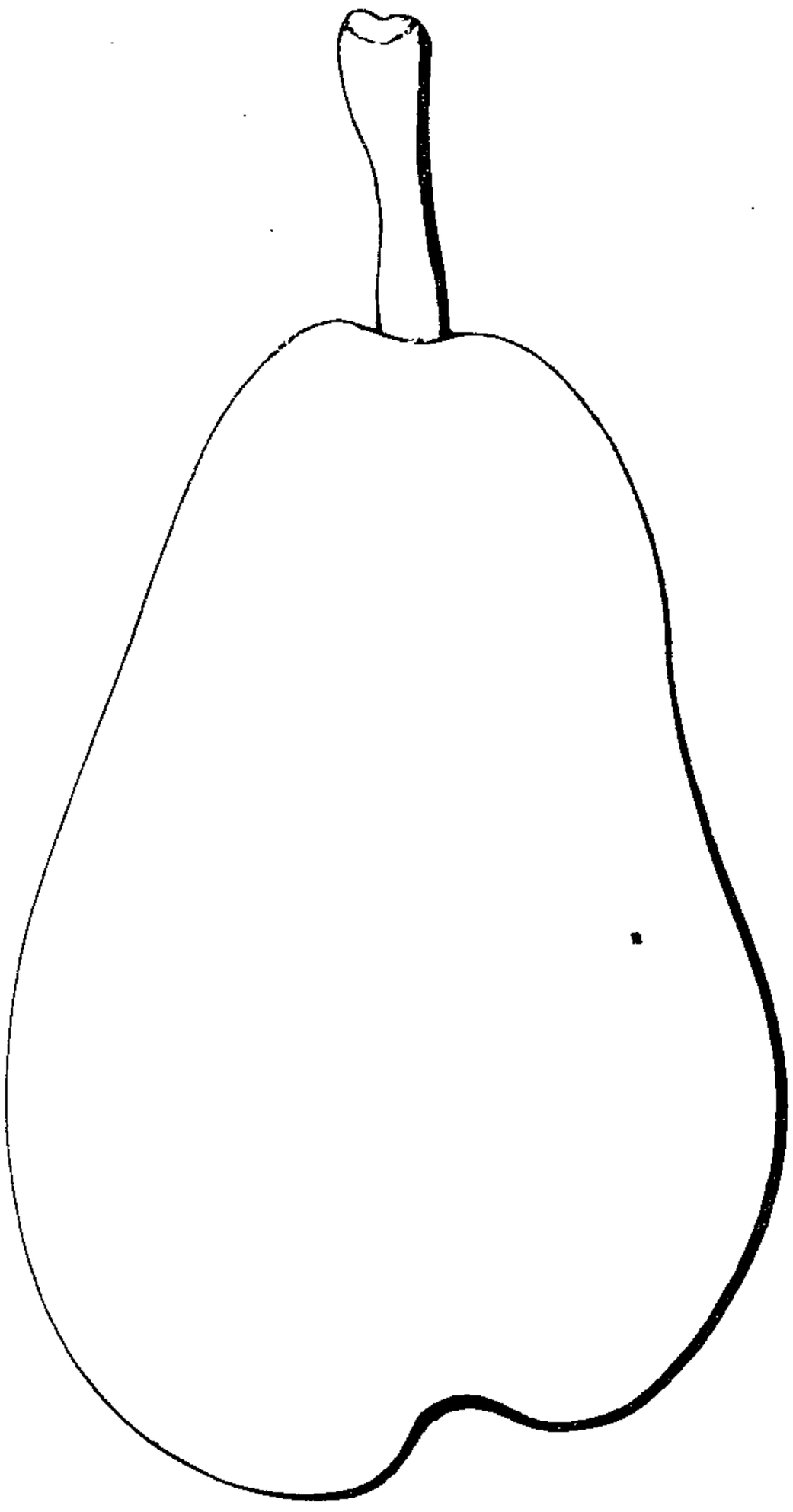
Historique. — Elle porte le nom du lieu où le pied-type qui l'a fournie a été semé par M. Rongiéras, propriétaire habitant la commune de Ladouze, non loin de Périgueux. Quoique cette poire ait mûri pour la première fois en 1841, sa culture est encore fort restreinte. Mouchouses est un petit village dépendant du bourg de Champcevinel (Dordogne).

Poire BEURRÉ NANTAIS. — Synonyme de *Beurré de Nantes*. Voir ce nom.

---

239. Poire BEURRÉ DE NANTES.

Synonyme. — *Poire* Beurré nantais (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1858, t. I, p. 2).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, assez longs, légèrement coudés, gris-fauve verdâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets saillants. — *Yeux :* petits, ovoïdes-obtus, éloignés du bois et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales-allongées ou ovales-lancéolées, ayant les bords bien dentés, le pétiole long, fort et pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — De vigueur ordinaire, ce poirier, d'une croissance un peu tardive, se greffe sur franc ou cognassier, et fait toujours, sur l'un et l'autre de ces sujets, des pyramides aussi régulières que jolies et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* oblongue, très-obtuse, généralement bosselée et quelque peu contournée. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, fort, non recourbé, renflé à l'attache, perpendiculairement implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, ouvert, irrégulier, placé dans un bassin étroit mais sans grande profondeur. — *Peau :* vert tendre ou vert jaunâtre clair, ponctuée et faiblement marbrée de fauve, tachée de même autour de l'œil et parfois colorée de rouge obscur du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, exempte de pierres. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, sans parfum bien prononcé.

Maturité. — De la moitié jusqu'à la fin d'août.

Qualité. — Deuxième, du moins dans nos pépinières.

Historique. — Cette poire, qui appartient à la pomone de la Loire-Inférieure, est cultivée depuis une vingtaine d'années, et son premier descripteur, M. de Liron d'Airoles, en fait ainsi connaître l'origine :

« C'est M. François Maisonneuve, horticulteur à Nantes, qui par hasard l'a trouvée derrière une ferme..... Son premier rapport a eu lieu en 1845..... Elle a été couronnée du 2e prix au concours de 1852 de la Société nationale de Paris. » (*Notices pomologiques*, 1858, t. I, p. 2, et *Liste synonymique des variétés du poirier*, 1859, p. 41.)

Observations. — On classe habituellement ce Beurré parmi les fruits de

première qualité; nous le savons, mais ne saurions lui donner le même rang, attendu qu'il s'est constamment montré de deuxième ordre dans notre école.

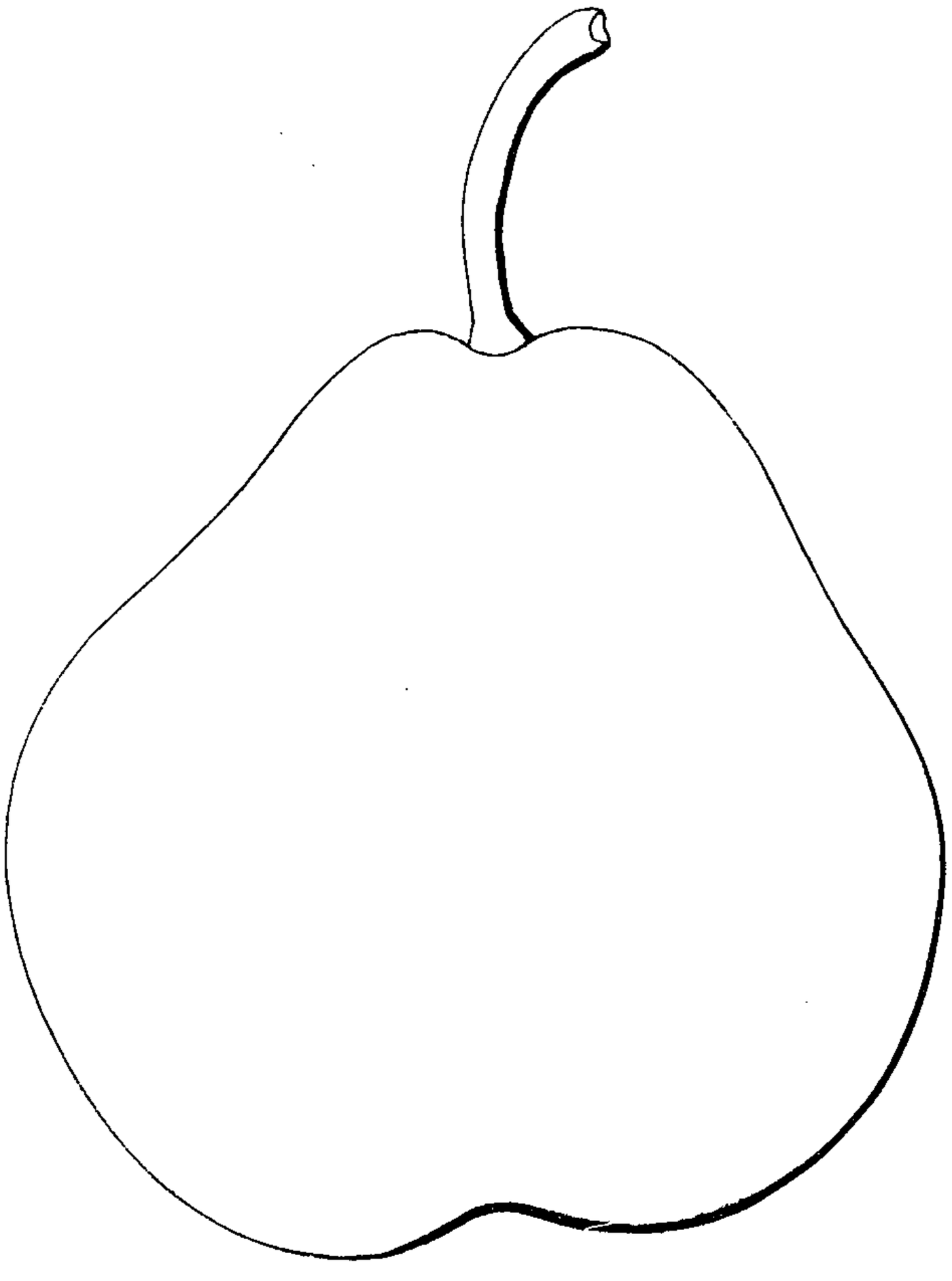
Poire BEURRÉ NAPOLÉON. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ NAVEZ. — Synonyme de *Colmar Navez*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ NEILL. — Synonyme de poire *Neill*. Voir ce nom.

---

240. Poire BEURRÉ DE NIVELLES.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, faibles, de longueur moyenne, flexueux, vert grisâtre lavé de rouge sombre, ayant les lenticelles fines, très-rapprochées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, arrondis, à large base, presque collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, planes ou légèrement canaliculées, irrégulièrement et fortement dentées, portées sur un pétiole assez court et grêle.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Cet arbre, de vigueur très-modérée, se plaît particulièrement sur le franc, où son écusson se développe hâtivement; il y fait de passables pyramides; mais lorsqu'il est greffé sur cognassier il se montre habituellement chétif et des plus lents à croître.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-ovoïde ou turbinée-globuleuse, ventrue et légèrement bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, recourbé, charnu et renflé à la base, régulièrement inséré au milieu d'une dépression bien prononcée et dont les bords sont ordinairement marqués de quelques plis plus ou moins accentués. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, peu enfoncé. — *Peau :* jaune olivâtre, entièrement ponctuée, striée et tachée de brun, maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, et largement teintée de

carmin sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-fondante, aqueuse, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, vineuse, délicate quoique médiocrement parfumée.

Maturité. — Décembre, et se prolongeant jusqu'à la fin de l'hiver.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Les Belges sont les obtenteurs de ce fruit, recommandable surtout pour sa longue garde, précieux privilége qu'il acquit en vieillissant, dit M. Alexandre Bivort, auquel nous empruntons les détails qu'on va lire :

« Voilà environ dix-huit ans (*vers* 1840) que M. François Parmentier, de Nivelles (Belgique), a trouvé cette variété parmi ses semis. Dès l'abord nous fîmes peu de cas de cette poire, parce que les exemplaires soumis primitivement à notre dégustation mûrissaient généralement en novembre, époque où elle était surpassée en qualité par beaucoup de ses congénères. Mais nous avons changé d'avis quand M. Auguste Royer, de Namur, nous a présenté en *avril* dernier (1858) de beaux exemplaires de ce fruit d'une conservation parfaite et d'une excellente qualité pour l'époque..... » (*Annales de pomologie belge*, 1858, t. VI, p. 53.)

Poire BEURRÉ DE NOIRCHAIN. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ NOISETTE. — Synonyme de poire *Duc de Nemours*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ D'OR. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

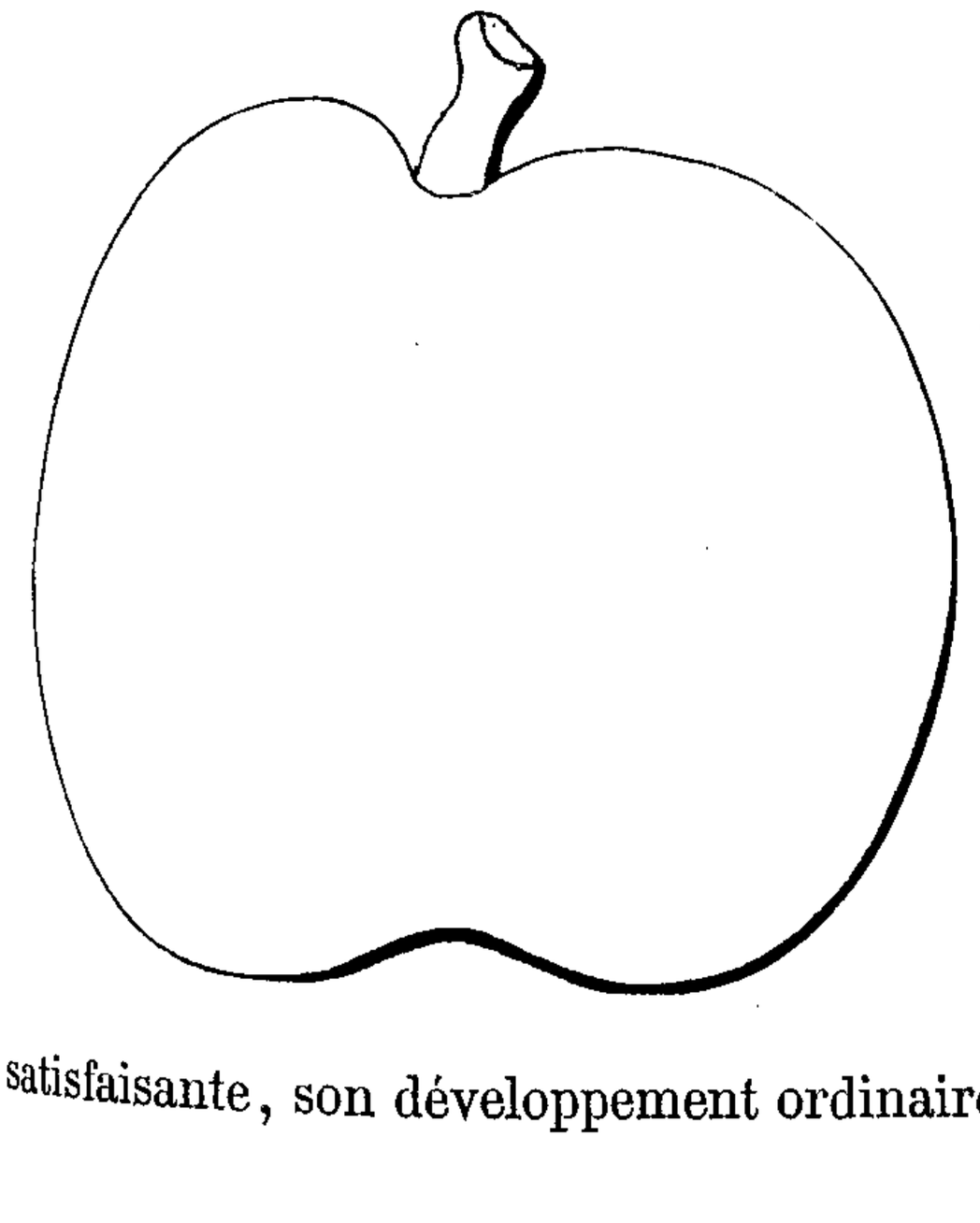
Poire BEURRÉ D'ORAN. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DES ORPHELINS. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

---

241. Poire BEURRÉ OSWEGO.

Synonyme. — *Poire* Read's seedling (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1863, p. 530).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez longs, faiblement géniculés, duveteux, brun clair jaunâtre, ayant les lenticelles abondantes, larges mais peu apparentes, et les coussinets bien marqués. — *Yeux :* à écailles disjointes, volumineux, ovoïdes, écartés du bois ou formant éperon. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, dentées ou crénelées, cotonneuses et portées sur un pétiole long, gros et flasque.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — On le greffe indistinctement sur franc ou cognassier ; sa vigueur est satisfaisante, son développement ordinaire et ses pyramides toujours convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* arrondie, irrégulière, généralement aplatie à la base. — *Pédoncule :* court ou très-court, assez fort, rarement courbé, obliquement inséré dans une étroite cavité de profondeur variable. — *Œil :* petit, ouvert, mal fait, à peine enfoncé. — *Peau :* vert sombre, complétement ponctuée de roux clair. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, compacte, fondante, aqueuse, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, vineuse, aromatique, légèrement astringente.

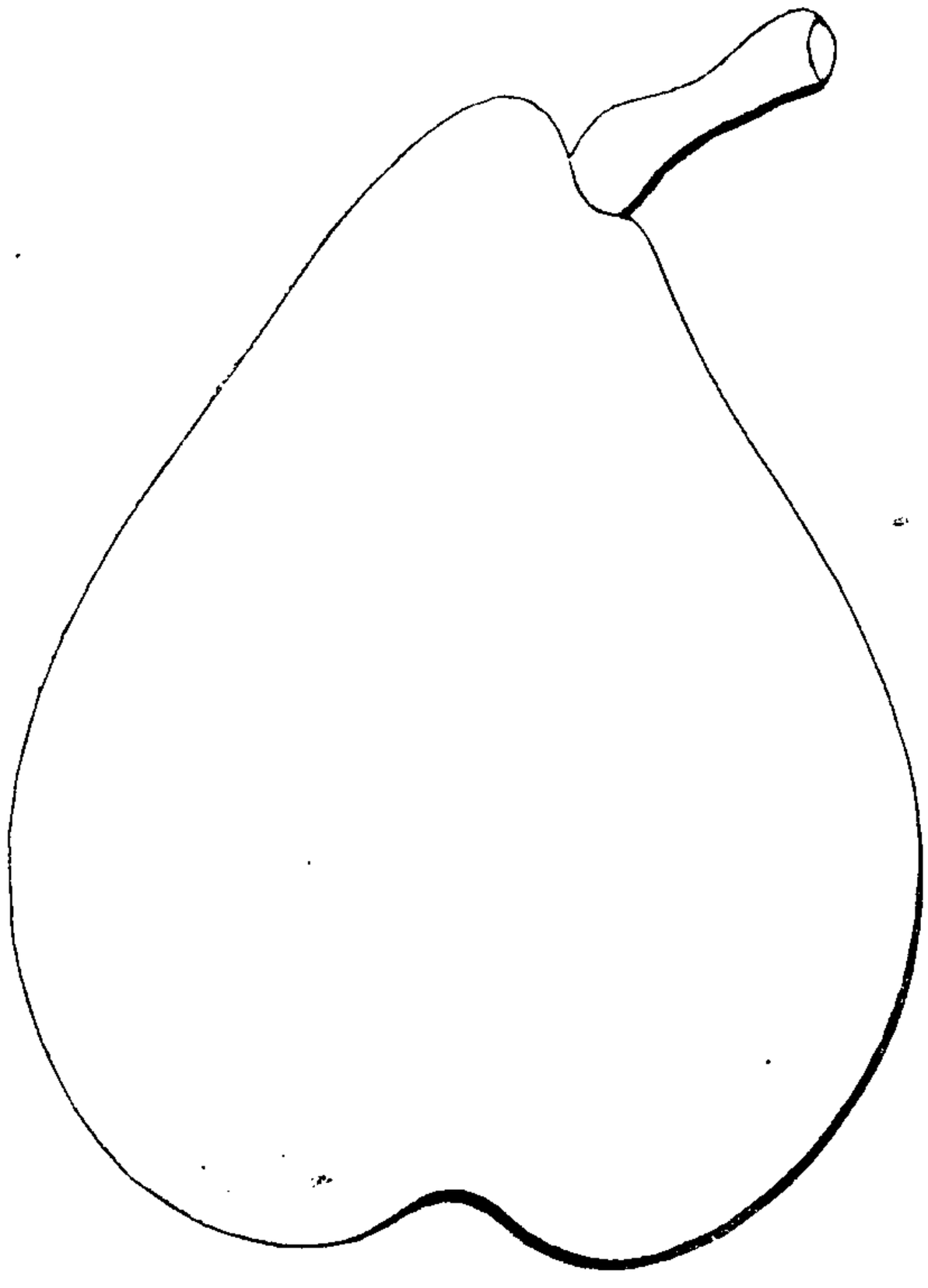
Maturité. — Fin septembre et début d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pomologue américain Thomas Field dit à la page 253 de son Manuel intitulé *Pear culture*, et publié en 1858, que cette espèce fut obtenue de semis à Oswego, État de New York, par M. Walter Read. A quelle époque?... Il ne le précise pas; mais nous croyons que ce dut être vers 1848, le *Magazine of horticulture* d'Hovey citant pour la première fois en 1852 le Beurré Oswego (t. XVIII, p. 525), importé par nous, du reste, au cours de 1851.

---

242. Poire BEURRÉ OUDINOT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et habituellement arqués, gros, longs, flexueux, cotonneux, jaune verdâtre, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets peu saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, généralement obtus, non appliqués contre l'écorce et quelquefois sortis en courts éperons. — *Feuilles :* peu abondantes, petites, de forme très-variable, finement denticulées sur leurs bords, ayant le pétiole rougeâtre à sa base, court et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un arbre non moins vigoureux sur cognassier que sur franc, très-rustique, poussant vite et faisant des pyramides auxquelles on ne peut guère reprocher qu'un manque de feuilles souvent trop apparent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, irrégulière et bosselée. — *Pédoncule :* court, gros, renflé à ses extrémités, non arqué, obliquement implanté à fleur de peau et le plus ordinairement en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, placé dans un bassin excessivement évasé mais peu profond. — *Peau :* rude au toucher, jaune grisâtre terne, ponctuée de brun clair, faiblement veinée de même et quelque peu vermillonnée sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanche, très-fine

et très-fondante, juteuse, exempte de granulations. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, d'une saveur exquise.

MATURITÉ. — Courant de septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1862 M. de Liron d'Airoles écrivait les lignes suivantes dans le tome II de ses *Notices pomologiques :*

« Cette très-bonne poire (le Beurré Oudinot) nous a été communiquée en 1861 par M. Jules Bruneau, pépiniériste à Nantes. » (2e Supplément, p. 2.)

Et trois ans plus tard le Congrès pomologique s'exprimait ainsi, au sujet du même fruit, par l'organe de son secrétaire-rédacteur, M. Willermoz :

« Variété d'origine inconnue, répandue par M. André Leroy, pépiniériste à Angers, et désignée dans son Catalogue de 1863, page 30, sous le n° 138. » (*Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 144.)

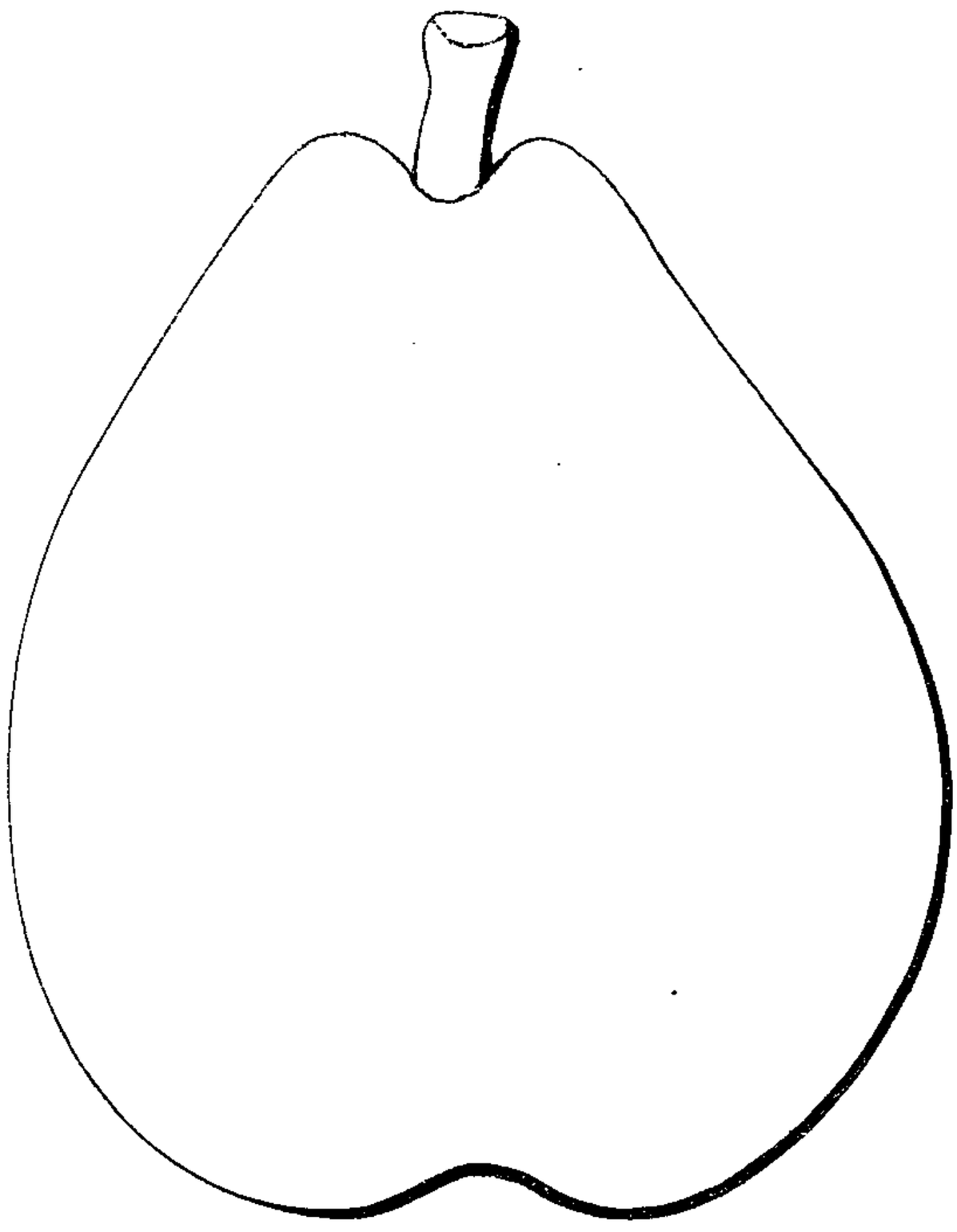
Des passages ci-dessus on pourrait conjecturer, ou que le Beurré Oudinot fut gagné à Nantes, ou que nous le propageons seulement depuis 1863; mais dans l'un et l'autre cas l'erreur serait complète. Il figurait effectivement dès 1849, sous le n° 40, à la page 13 de notre *Catalogue anglais*, édition de New York, et provenait d'un jeune poirier encore innommé en 1848, et qu'alors, vu l'excellence de ses produits, nous dédiâmes à l'illustre commandant des troupes françaises en Italie. Peu après, nous le vendions déjà à l'étranger, surtout aux Américains, qui constataient de la sorte son introduction dans leurs jardins :

«Le Beurré Oudinot est une des meilleures et des plus nouvelles poires qu'on ait obtenues en France, où elle a reçu le nom du général Oudinot, duc de Reggio. C'est M. Harvey, de Jennerville (Pensylvanie), qui l'a importée chez nous en 1851. » (Hovey, *the Magazine of horticulture*, 1853, t. XIX, p. 516.)

---

243. POIRE BEURRÉ DE PAIMPOL.

Synonyme. — *Poire* ROLEICK (le Pellec, *Lettre du 20 octobre* 1866).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, longs, des plus gros, coudés, cotonneux, brun olivâtre ordinairement lavé de rouge sombre, finement et abondamment ponctués, à coussinets aplatis, à longs mérithalles. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, collés contre le bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, cotonneuses, arrondies, acuminées, profondément dentées ou crénelées, portées sur un pétiole de longueur moyenne et très-gros.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Nous lui donnons toute espèce de sujet; sa vigueur est excessive, aussi se développe-t-il admirablement en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-ovoïde, ventrue, régulière. — *Pédoncule :* court, fort, non recourbé, souvent noueux, obliquement inséré dans une cavité large et assez profonde. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, charnu, peu enfoncé. — *Peau :* rude, épaisse, vert-pré, parsemée de volumineux points gris-roux très-rapprochés, surtout autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante, juteuse, granuleuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, d'agréable saveur.

Maturité. — Commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce Beurré est originaire des Côtes-du-Nord, et le nom qu'il porte lui fut donné par un horticulteur de Saint-Brieuc, M. le Pellec, qui ayant beaucoup contribué à le propager, nous a transmis les renseignements ci-après, que nous avions réclamés de son obligeance :

« Le Beurré de Paimpol a été trouvé dans la commune de Ploubazlanec, canton de Paimpol, arrondissement de Saint-Brieuc, en 1825, et il a fructifié de 1830 à 1835. Un nommé Roland, cultivateur, aperçut dans un de ses champs un poirier sauvageon; frappé de cette rencontre, il résolut de faire un essai. Il le transplanta dans son jardin, avec l'intention de le greffer; mais ayant négligé de le faire à temps, l'arbre, devenu fort, rapporta du fruit dont la qualité surpassa son attente; et dès lors il fut acquis au commerce; car, sur la demande de plusieurs personnes, l'espèce se propagea dans la commune et les environs. Quelques années après, un de mes amis de Ploubazlanec, me parlant de cette variété, alors surnommée poire *Roleick*, en breton, c'est-à-dire poire Roland, m'en fit passer des greffes en 1845; et deux ans plus tard, en 1847, je vous en adressai un plant étiqueté *Beurré de Paimpol;* nom que je lui avais donné, avec le consentement du propriétaire, parce que Paimpol étant chef-lieu de canton, est mieux connu, par son importance, qu'une petite commune comme Ploubazlanec. » (*Lettre du* 20 *octobre* 1866.)

Observations. — La rare fertilité de ce poirier, jointe à la grosseur de ses produits, le rend propre à l'approvisionnement des marchés. Toutefois, les fruits qu'il donne blettissant aussitôt leur parfaite maturité, on devrait alors les cueillir de bonne heure pour les expédier encore verts.

Poire BEURRÉ DE PAQUES. — Synonyme de poire *Bonne de Soulers*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DE PARIS. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DE PARTHENAY. — Synonyme de *Bergamote de Parthenay*. Voir ce nom.

---

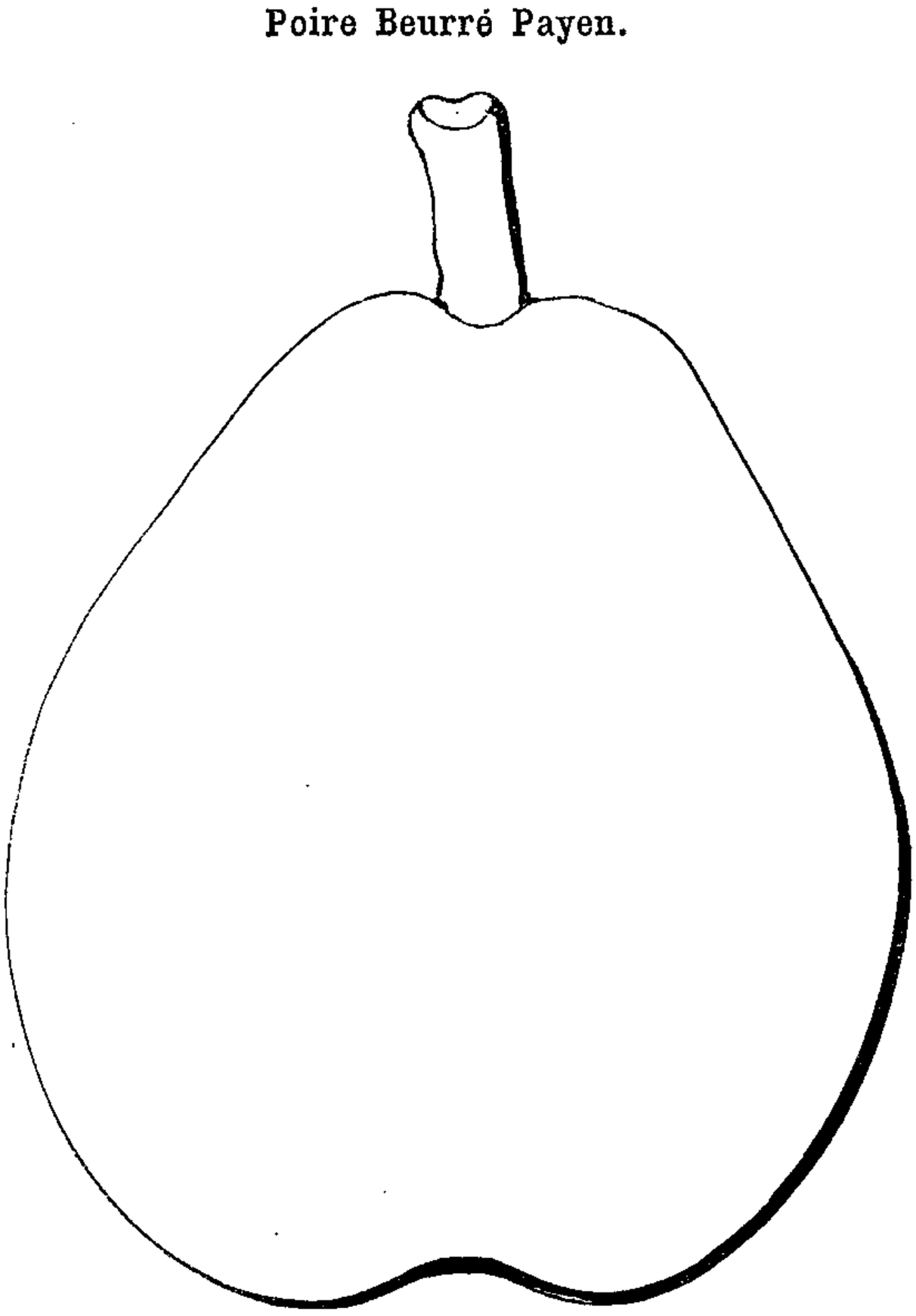
244. Poire BEURRÉ PAYEN.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez longs, très-géniculés, brun verdâtre clair, à lenticelles des plus apparentes et des plus espacées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques ou ovoïdes-allongés, excessivement écartés du bois et montrant des écailles faiblement entr'ouvertes. — *Feuilles :* moyennes, généralement ovales-arrondies, acuminées, régulièrement dentées en scie, ayant le pétiole long et épais.

Fertilité. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sur cognassier, ce poirier pousse très-convenablement, et vite; il y fait de belles pyramides, bien ramifiées, bien feuillues; le franc, que nous ne lui avons pas encore donné, doit également lui être fort profitable.

Poire Beurré Payen.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-ovoïde ou turbinée régulière, constamment bosselée. — *Pédoncule :* court, gros, charnu et plissé à la base, inséré obliquement ou perpendiculairement au centre d'une faible dépression. — *Œil :* petit, miclos ou fermé, rond, placé dans un large bassin rarement profond. — *Peau :* gris-roux foncé, entièrement couverte de points blanchâtres fort développés. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine, demi-fondante, habituellement assez granuleuse. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, légèrement musquée.

MATURITÉ. — Fin septembre et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Peu connue, mais du reste peu méritante, cette poire nous fut envoyée de Belgique en 1846 par Adrien Papeleu, alors pépiniériste à Wetteren, près Gand, et décédé en 1859. Nous la propageons comme fruit de verger, depuis 1849, et la croyons gagnée par l'horticulteur même qui nous l'a vendue; opinion que partage le pomologue allemand Biedenfeld. (Voir *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, t. I, p. 32.)

POIRE BEURRÉ DE PENTECOTE. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ (PETIT-). — Voir *Petit-Beurré*.

---

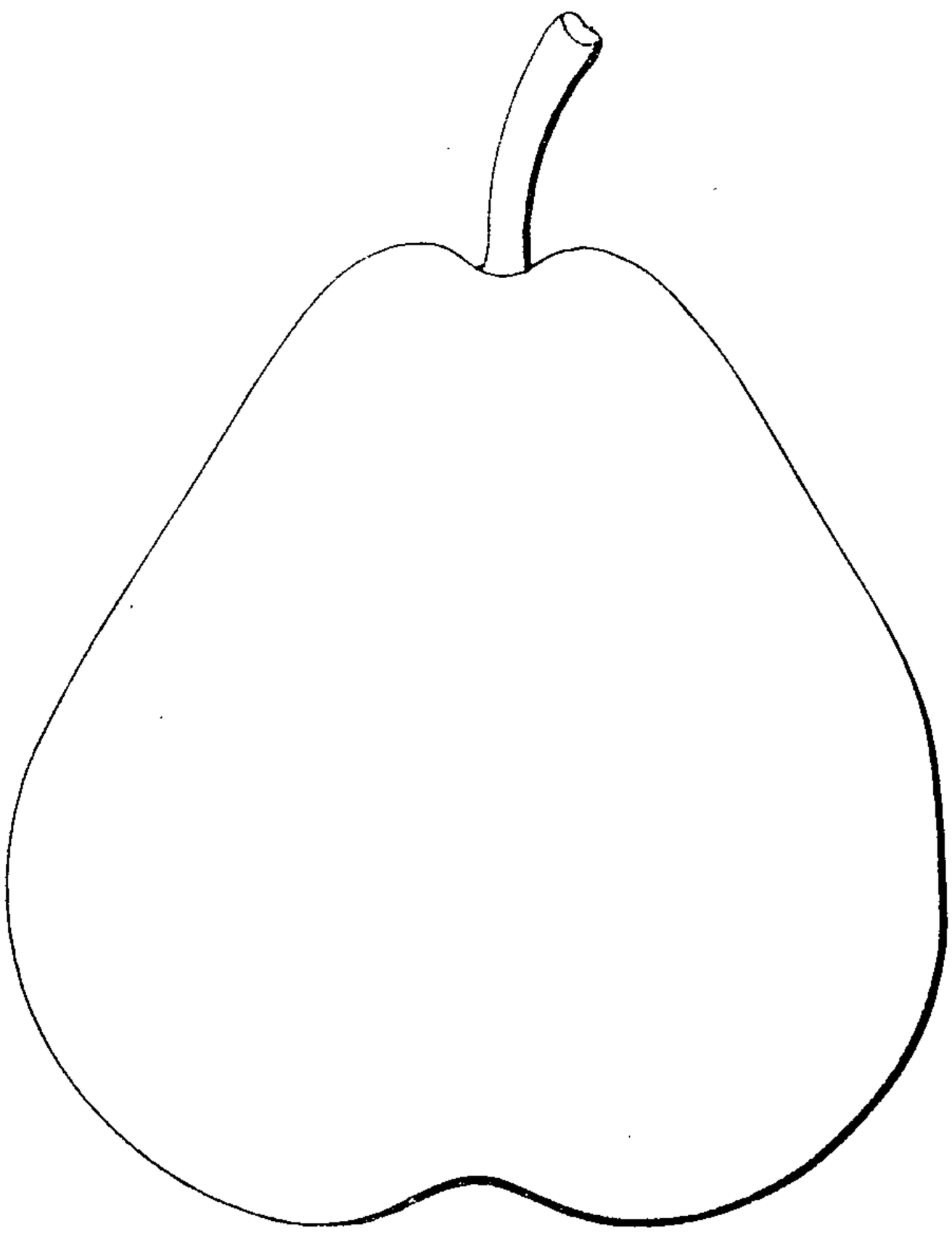
245. POIRE BEURRÉ PHILIPPE DELFOSSE.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ DELFOSSE (Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, pp. 68 et 166). — 2. DELFOSSE BOURGMESTRE (*Id. ibid.*). — 3. PHILIPPE DELFOSSE (*Id. ibid.*). — 4. BOURGMESTRE DELFOSSE (Idem, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1855, t. III, p. 87).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, un peu grêles, longs, coudés, brun clair habituellement tacheté de gris, ayant les lenticelles petites, rapprochées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, à écailles disjointes, écartés du bois et souvent même formant éperon. — *Feuilles :* petites, abondantes, généralement ovales,

acuminées, à bords régulièrement et profondément dentés, à pétiole des plus longs, épais, mais assez flasque.

Poire Beurré Philippe Delfosse.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Arbre d'un développement ordinaire, on le greffe sur franc ou cognassier; il y croît parfaitement et fait toujours des pyramides d'une forme irréprochable.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* turbinée obtuse et ventrue, ou turbinée quelque peu allongée. — *Pédoncule :* assez court, mince, recourbé quelquefois, mais rarement, renflé à la base, inséré à fleur de fruit. — *Œil :* moyen, irrégulier, habituellement mi-clos, peu enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, striée, marbrée de fauve, faiblement tachée de même autour du pédoncule et le plus souvent lavée de rouge-brun clair sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, très-fondante, juteuse, faiblement granuleuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, acidule, sucrée, rafraîchissante, possédant un parfum particulier d'une extrême délicatesse.

MATURITÉ. — De la mi-novembre jusqu'au commencement de janvier.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Obtenue chez les Belges, « elle provient, dit M. Bivort, des « semis de M. Grégoire, de Jodoigne, qui l'a dédiée à M. Philippe Delfosse, bourg- « mestre de Sarrisbare. Sa première production a eu lieu en 1847. » (*Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 68.) Ajoutons que le semis d'où l'arbre est sorti, fut fait en 1832 et uniquement composé de pepins de Passe-Colmar.

POIRES BEURRÉ PICQUERY ET BEURRÉ PIQUERY. — Synonymes de poire *des Urbanistes*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ PLAT. — Synonyme de *Bergamote crassane*. Voir ce nom.

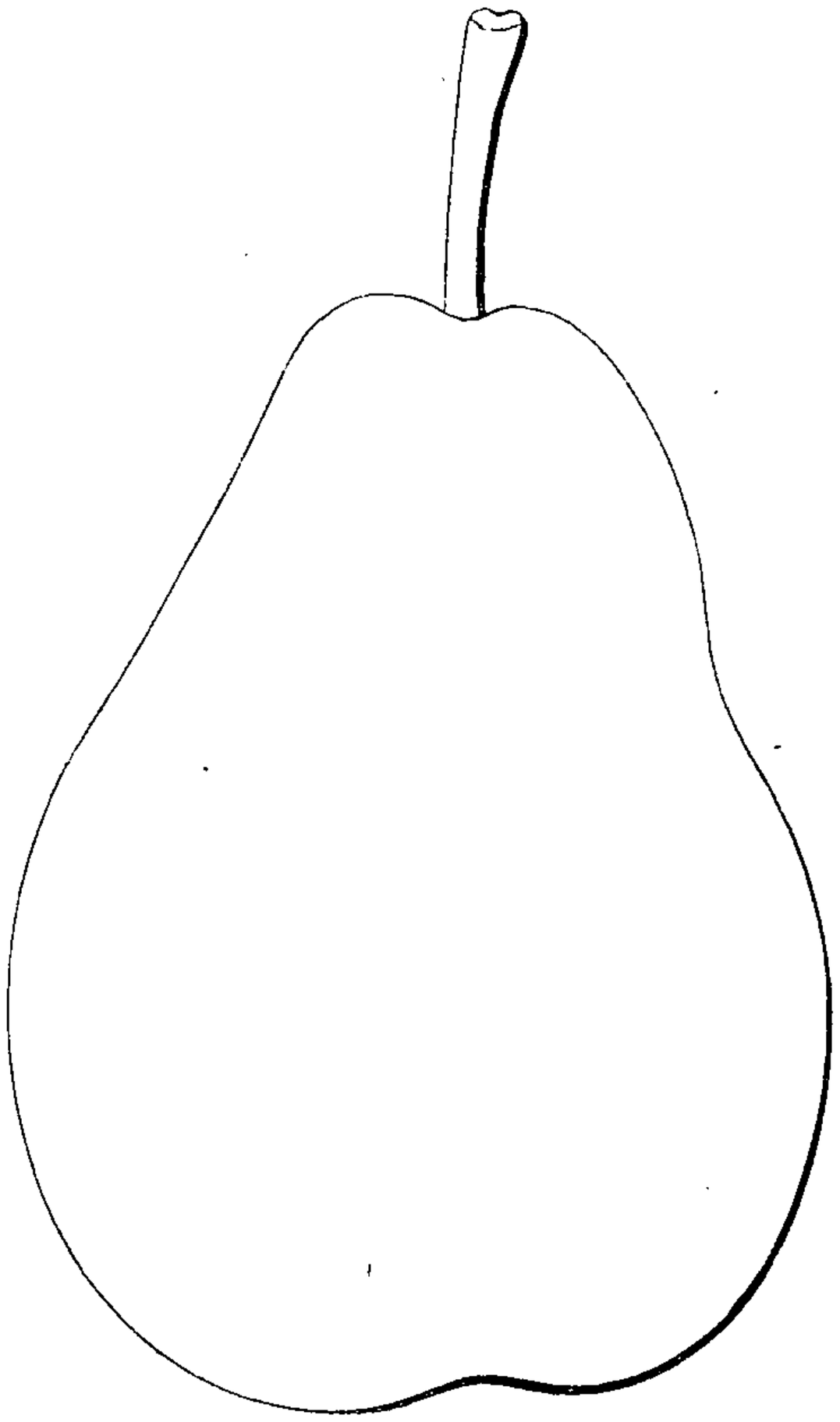
---

246. POIRE BEURRÉ POINTILLÉ DE ROUX.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés ou légèrement étalés, de grosseur moyenne, longs, duveteux, brun grisâtre lavé

de rouge-brique, à lenticelles abondantes, saillantes, larges, à coussinets presque aplatis. — *Yeux* : moyens, coniques, aigus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles* : assez grandes, coriaces, ovales, acuminées, canaliculées, faiblement dentées, ayant le pétiole court, roide et épais.

Poire Beurré pointillé de roux.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Sa vigueur n'est pas des plus prononcées, aussi le franc lui convient-il mieux que le cognassier; sur l'un et l'autre de ces sujets il prend, du reste, une forme pyramidale très-satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme* : turbinée-allongée, obtuse, quelque peu étranglée vers les deux tiers de sa hauteur. — *Pédoncule* : court, mince, droit ou courbé, régulièrement implanté à la surface. — *Œil* : petit, ouvert, souvent contourné, rarement enfoncé. — *Peau* : vert-pré, marbrée et fortement ponctuée de roux, maculée de même dans le bassin ombilical et autour du pédoncule, et colorée de rose pâle du côté du soleil. — *Chair* : blanc verdâtre, demi-fine, demi-fondante, pierreuse auprès des loges. — *Eau* : suffisante, sucrée, aigrelette, peu parfumée.

MATURITÉ. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Décrit par M. Alexandre Bivort en 1851, dans le tome IV de son *Album de pomologie*, ce fruit y est donné comme un gain du semeur belge Van Mons (voir pp. 125-126), sans indication, toutefois, de l'époque à laquelle il fut obtenu. En 1859 M. de Liron d'Airoles, le citant à la page 8 du Supplément de sa *Liste synonymique des variétés du poirier*, dit que le pied-type rapporta pour la première fois en 1844. Mais ce renseignement ne peut nous servir, attendu que Van Mons, qui mourut le 6 septembre 1842, avait déjà parlé du Beurré pointillé de roux; M. Bivort lui-même le constate dans l'ouvrage ci-dessus mentionné.

POIRE BEURRÉ DE PORTUGAL. — Synonyme de poire *de Saint-Père*. Voir ce nom.

---

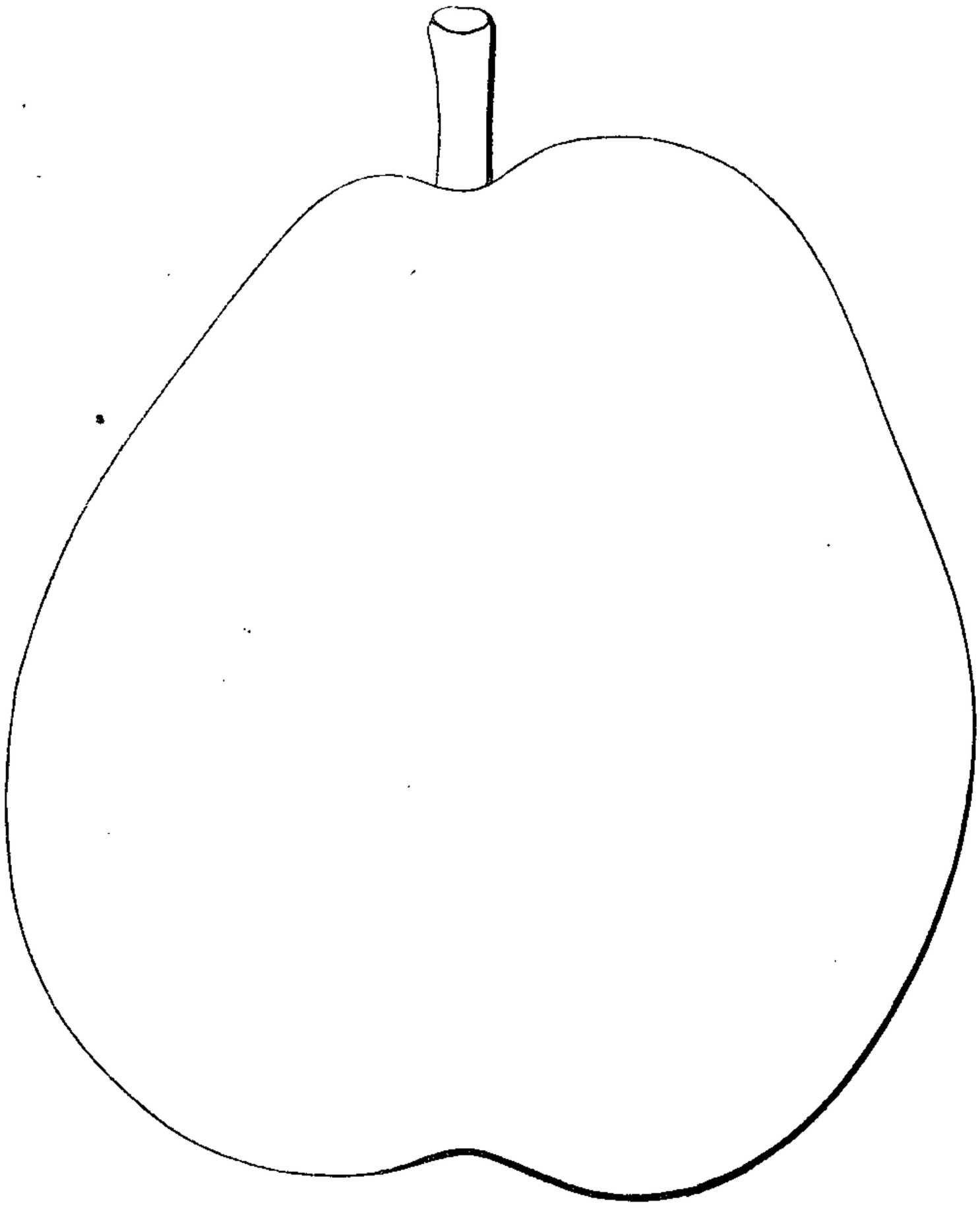
247. POIRE BEURRÉ PREBLE.

Description de l'arbre. — *Bois* : faible. — *Rameaux* : assez nombreux, presque étalés, grêles, peu longs et peu coudés, marron clair, à lenticelles fines et très-espacées, à coussinets aplatis. — *Yeux* : petits ou moyens, ovoïdes-arrondis,

pointus, légèrement écartés de l'écorce. — *Feuilles* : petites, lancéolées, planes ou contournées, ayant les bords denticulés, le pétiole court et menu.

FERTILITÉ. — Médiocre.

Poire Beurré Preble.



CULTURE. — Dans nos pépinières, ce poirier reste des plus chétifs, quel que soit le sujet qu'on lui donne; ses pyramides y sont irrégulières, mal ramifiées, excessivement basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde ventrue et bosselée, ou ovoïde-arrondie. — *Pédoncule :* court, bien nourri, droit, régulièrement inséré dans une large cavité sans profondeur, que domine un mamelon très-prononcé. — *Œil :* moyen, ouvert, faiblement plissé sur ses bords, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre obscur, ponctuée et largement maculée de brun clair, striée de même dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, mi-fondante ou fondante, assez granuleuse au cœur. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, possédant une saveur beurrée d'une grande délicatesse.

MATURITÉ. — Courant d'octobre, allant jusqu'à la mi-novembre.

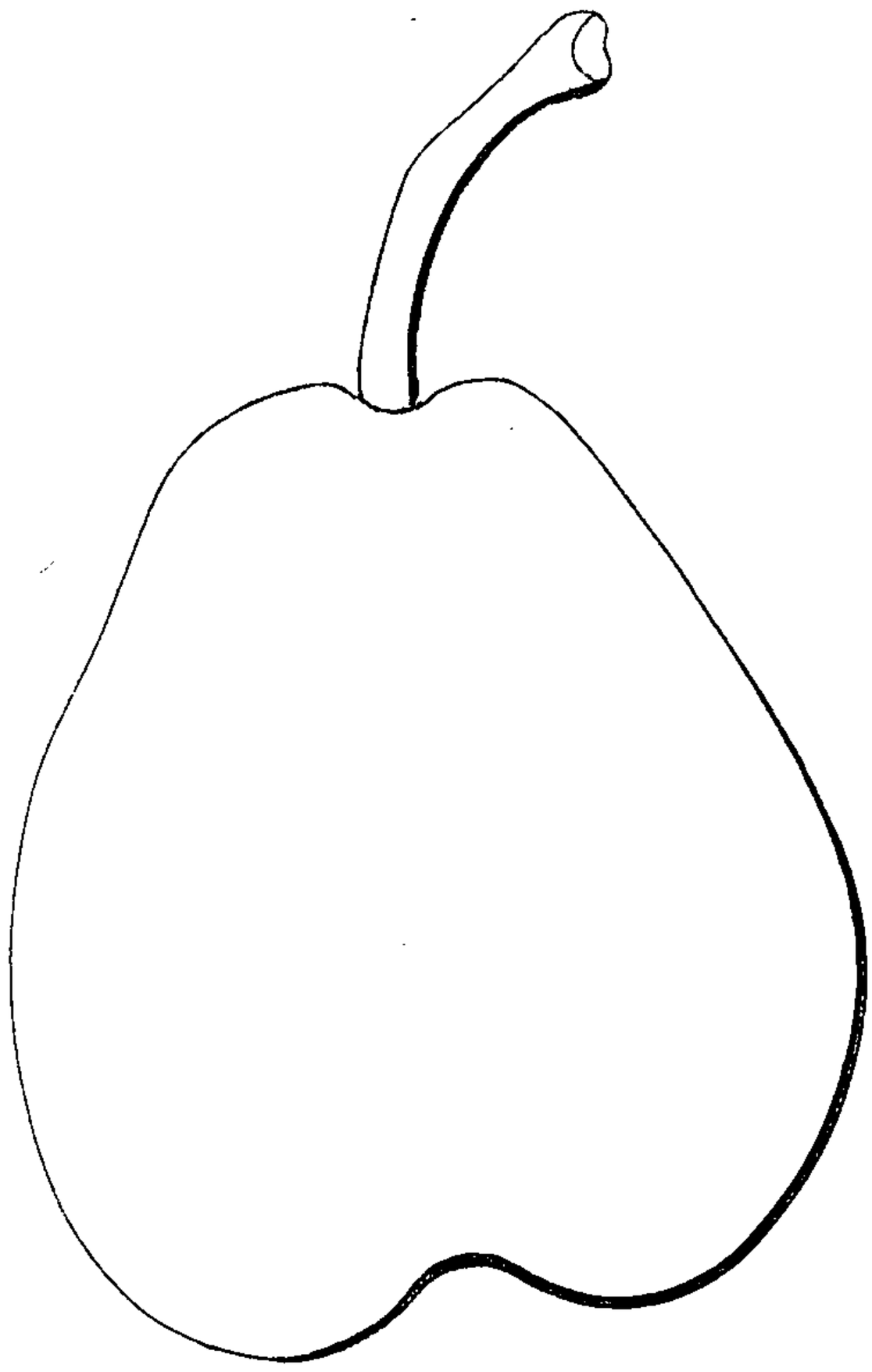
QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les Américains sont les obtenteurs de ce Beurré et le regardent comme un de leurs meilleurs fruits. Ils le cultivent depuis vingt-cinq ans environ, et voici l'origine que lui assignait en 1849 le pomologue Downing :

« Cette grosse, cette excellente poire fut gagnée de semis par M. Elijat Cook, de Raymond, dans l'État du Maine. Le nom qu'elle porte lui a été donné par M. Manning, en mémoire du commodore (chef d'escadre) Édouard Preble, notre compatriote. » (*The Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 363.)

Observations. — Nous ignorons si ce poirier se montre plus vigoureux dans une autre partie de la France, que dans l'Anjou, car il est peu répandu chez nos horticulteurs; mais ici, où nous le multipliions pour la première fois en 1851, on l'a toujours vu très-frêle, très-délicat et souvent attaqué d'une maladie qui se perpétuait même par la greffe; défauts d'autant plus regrettables, que les poires qu'il produit sont d'un fort volume et d'une parfaite qualité.

248. Poire BEURRÉ PRÉCOCE.



Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible et d'un gris rosé. — *Rameaux :* nombreux, étalés, de longueur et de grosseur moyennes, légèrement géniculés, rouge-brun grisâtre, à lenticelles larges, abondantes, à coussinets aplatis et à courts mérithalles. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, habituellement placés en éperon. — *Feuilles :* petites, vert clair cuivré, ovales-acuminées, ayant les bords régulièrement dentés en scie, le pétiole grêle et peu long.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — C'est un poirier dont la vigueur laisse généralement à désirer et qui pourtant se développe passablement sur cognassier; toutefois le franc lui convient mieux; il y fait de petites mais d'assez belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-ovoïde ou turbinée-sphérique, ayant ordinairement un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* long, mince, recourbé, formant bourrelet à son point d'attache, implanté au milieu d'une dépression presque insensible. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, situé dans un bassin profond et des plus évasés. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, striée, maculée de gris-roux, surtout près du pédoncule, et faiblement vermillonnée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, presque exempte de granulations. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, mais entachée d'une acerbité qui la rend parfois désagréable.

Maturité. — Commencement d'août.

Qualité. — Troisième.

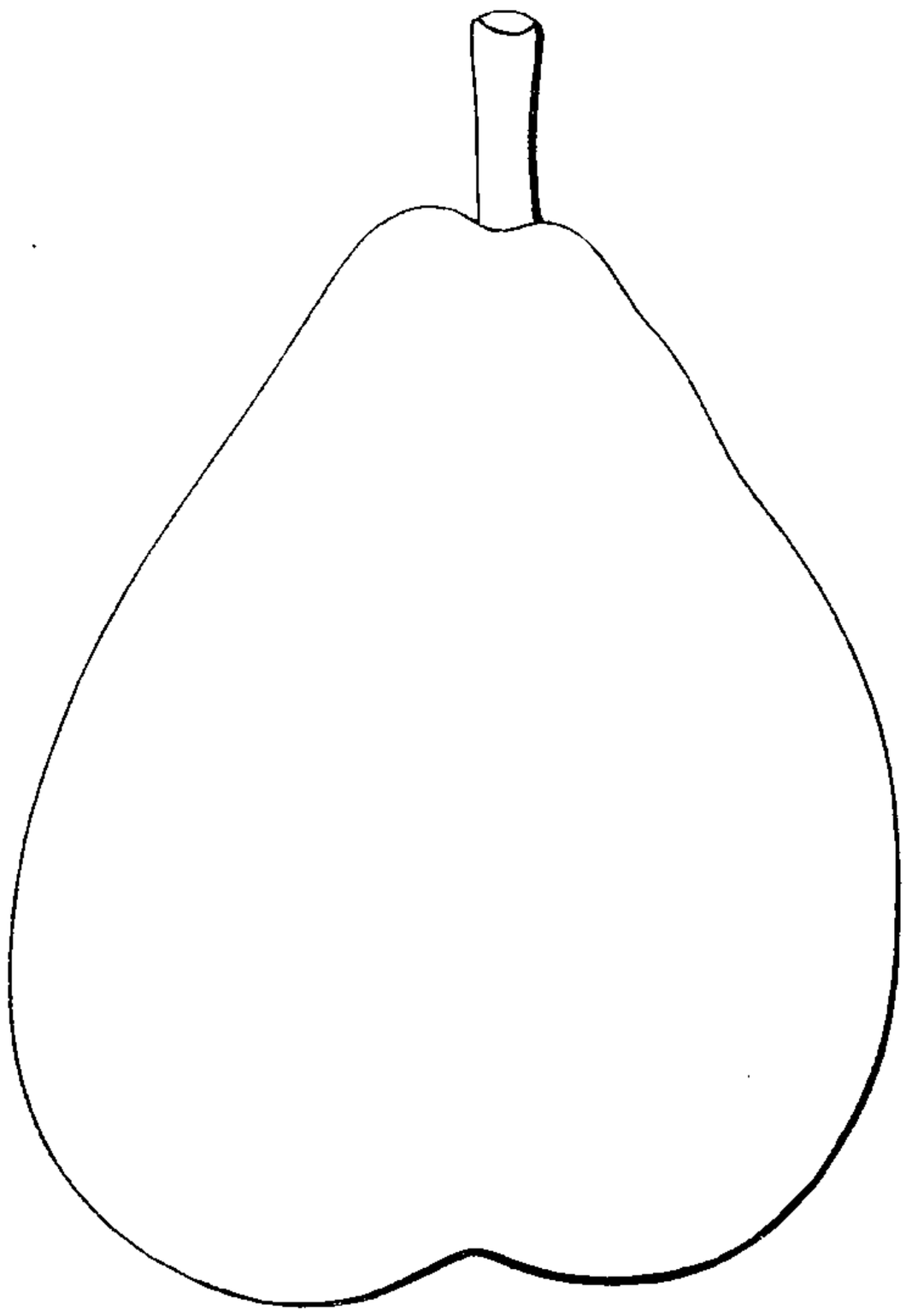
Historique. — Elle est originaire d'Angers, où feu Goubault, jadis horticulteur route de Saumur, la gagna de semis en 1850, dans sa pépinière de Mille-Pieds. Sa propagation date seulement de 1855.

Observations. — Le nom primitif de cette poire fut *Besi précoce*, mais on l'a livrée au commerce sous celui de *Beurré*, qu'elle est bien loin de justifier. Quant à nous, si nous la multiplions, c'est comme variété hâtive destinée à la halle, où son volume assez considérable lui fait trouver de nombreux acheteurs.

Poire BEURRÉ DE PRINTEMPS. — Synonyme de *Colmar des Invalides*. Voir ce nom.

---

249. Poire BEURRÉ DE QUENAST.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, longs, géniculés, brun verdâtre lavé de gris-roux, à lenticelles fines, saillantes, peu espacées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* généralement grandes, ovales-lancéolées, planes ou canaliculées, ayant les bords dentelés ou crénelés, le pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il croît rapidement et peut être greffé, en raison de sa vigueur, sur toute espèce de sujet; ses pyramides sont régulières, fortes, très-bien faites.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, faiblement obtuse, bosselée. — *Pédoncule :* court, assez mince, droit, inséré à fleur de peau. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, ordinairement peu enfoncé. — *Peau :* vert clair jaunâtre, parsemée de larges points roux et de quelques taches ou marbrures plus foncées. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-fondante, juteuse, pierreuse autour des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, savoureuse quoique laissant habituellement à désirer sous le rapport du parfum.

Maturité. — De la mi-septembre jusqu'à la fin de ce mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle passe pour appartenir à la pomone du Brabant, sans toutefois qu'on ait à cet égard une certitude complète. C'est du moins ce qui résulte du passage ci-dessous, emprunté aux *Annales de pomologie belge et étrangère :*

« Cette nouvelle variété — dit M. Bivort — paraît être originaire du village de Quenast, dans le Brabant; nous ne connaissons ni son inventeur ni l'époque de sa première production. Nous savons seulement qu'elle fut envoyée, il y a déjà quelques années, au chevalier de Béthune, bourgmestre de Courtrai, par le baron Daminet, sénateur, dont le château avoisine la localité précitée..... Elle a été soumise cette année (1854) à l'appréciation de la Commission royale de pomologie, par M. Reynaert-Beernaert (pomologue à Courtrai). » (Tome II, p. 15.)

Poire BEURRÉ QUETELET. — Synonyme de *Beurré Curtet*. Voir ce nom.

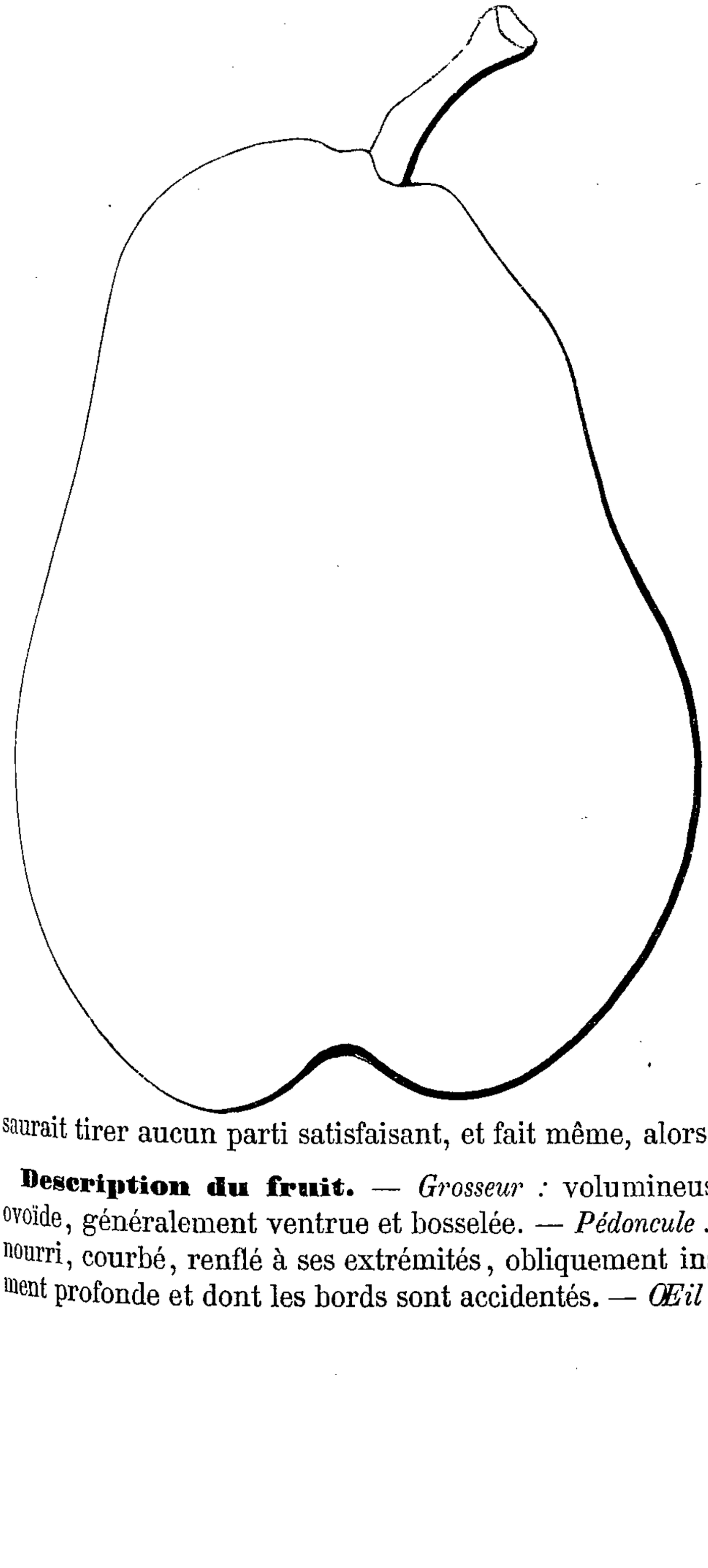
Poire BEURRÉ DE RACKENGHEM. — Synonyme de poire *Pomme*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ RANCE. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

---

250. Poire BEURRÉ DE RANCE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Gastelier (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 21). — 2. Beurré d'Hiver (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 109). — 3. Jenart (*Id. ibid.*). — 4. Beurré Hardenpont de Printemps (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1822, t. V, pp. 126-131). — 5. Beurré rance (*Id. ibid.*). — 6. Bon-Chrétien de Rance (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 60). — 7. Beurré de Noirchain (*Id. ibid.*, p. 136). — 8. Beurré de Rans (*Id. ibid.*, p. 60). — 9. Beimont *ou* Beymont (Bivort, *Album de pomologie*, 1850, pp. 43-44). — 10. Beurré Bon-Chrétien (Auguste Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1855, t. III, p. 45). — 11. Beurré de Pentecote (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 7). — 12. Hardenpont de Printemps (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. I). — 13. De Rance (*Id. ibid.*). — 14. Beurré du Rhin (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 107).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés ou réfléchis, assez grêles, longs, non coudés, brun clair verdâtre légèrement cendré, ayant les lenticelles petites, très-espacées, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* habituellement elliptiques, acuminées, à bords bien dentés, à pétiole de longueur moyenne, gros et pourvu de stipules des plus développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Le franc est le seul sujet sur lequel ce poirier puisse prospérer, et encore n'y fait-il que de maigres, que d'irrégulières pyramides dont la croissance a toujours lieu tardivement. Greffé sur cognassier, il demeure tellement chétif qu'on n'en saurait tirer aucun parti satisfaisant, et fait même, alors, périr les sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* oblongue-ovoïde, généralement ventrue et bosselée. — *Pédoncule :* long ou assez court, bien nourri, courbé, renflé à ses extrémités, obliquement inséré dans une cavité rarement profonde et dont les bords sont accidentés. — *Œil :* moyen, souvent mi-clos,

régulier, faiblement enfoncé. — *Peau :* très-rude, très-épaisse, vert terne bronzé, ponctuée et fortement marbrée de gris clair, et maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanc verdâtre, demi-fine et parfois grossière, demi-fondante, juteuse, granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, habituellement un peu astringente, mais néanmoins aromatique et savoureuse.

Maturité. — Variable, elle commence le plus ordinairement en novembre et finit en février; cependant on l'a vue gagner les mois de mars et d'avril, puis, très-exceptionnellement, ceux de mai et de juin.

Qualité. — Première, et deuxième lorsque l'âpreté de son eau est trop prononcée. Aucune poire ne la surpasse en excellence, pour faire des compotes.

Historique. — Jusqu'ici trois opinions ont prévalu, en ce qui touche l'origine de ce Beurré : les uns, le disant obtenu de semis par l'abbé d'Hardenpont, à Mons, reportent à 1758 ou à 1762 la première fructification du pied-type; les autres, refusant de voir en lui un gain de cet abbé, prétendent qu'il le rencontra inconnu dans le village de Rance, et n'en fut alors que le simple propagateur; enfin il en est qui l'ont attribué à Van Mons. Pour nous, ces derniers ont complétement tort, car Van Mons naquit en 1765, après l'apparition de cette poire, sur laquelle il manqua même de renseignements précis, puisqu'il supposait qu'on l'avait appelée Beurré *rance* en raison de la saveur acide de sa chair. Mais il ne s'ensuit pas, de ceci, que nous regardions ce fruit comme provenu de la Flandre, en 1758 ou 1762. Que l'abbé d'Hardenpont l'y ait, à l'une de ces deux époques, trouvé innommé dans la petite localité de Rance, et lui ait appliqué, ne pouvant l'assimiler à aucune autre variété, le nom de ce hameau, nous l'admettons volontiers, avec un grand nombre de pomologues; seulement, nous avons la conviction que déjà il existait en France, et depuis longtemps, sous plusieurs dénominations différentes. Essayons de le démontrer à l'aide, d'abord, de *l'Abrégé des bons fruits*, de Merlet, édition de 1675, dans laquelle on lit ce qui suit :

« Pendant le mois de Decembre et les suivans, se mange..... le *Gatellier*, ou *Jenart*, ou *Bœuré d'Hyver*, estant gros, verd, long en ovale, et bœuré, d'une eau peu relevée, et meilleur encore cuit que crû. » (Pages 107 et 109.)

Voilà bien, en quelques lignes, la description du Beurré de Rance, de cette poire généralement bonne, mais souvent aussi, médiocre, et dont la peau, même à parfaite maturité, reste d'un *vert bronzé*. Or, des trois noms que Merlet lui donne ici, il en est un, *Gatellier*, qui va nous la montrer multipliée dès 1628 à Orléans, dans les fameux jardins du procureur du roi le Lectier. Si l'on ouvre, effectivement, à la page 21 le *Catalogue des arbres cultivés en* 1628 *dans le verger et plant* de ce magistrat-horticulteur, on y trouve cette indication formelle : « *Gastelier*, poirier « dont le fruict dure jusques en Mars, Avril, Mai et Juin. » Et quant au nom *Beurré d'Hiver*, que Merlet en 1675 fait synonyme de Gatellier, une chose digne de remarque, c'est qu'il demeura longuement attaché à la présente variété, et passa avec elle chez les Hollandais et ailleurs, évidemment, comme le prouve ce court extrait du *Jardin fruitier*, pomologie publiée par le pépiniériste Louis Noisette, en 1821-1839 :

« Beurré d'Hiver. — Fruit ayant la forme des Beurrés, mais dont *la peau reste constamment verte;* chair fondante, sucrée, parfumée, bonne. Nous l'avons rapporté du Brabant en 1806. Il mûrit dans le courant de janvier. — Nota. Comme il y a des *Beurrés de Rans* qui se gardent jusqu'en janvier, il serait utile d'étudier comparativement le Beurré d'Hiver et le Beurré de Rans pour bien établir ou leur différence ou leur identité. » (Pages 172 et 173.)

Et l'étude demandée par Noisette a eu lieu, et de tous côtés il a été reconnu que son Beurré d'Hiver ne s'éloignait en rien du Beurré de Rance.

Terminons maintenant en relevant une autre erreur commise à l'égard de cette poire.

On a écrit qu'elle était apparue sous ce dernier nom, dans les collections françaises, en 1828 ou encore en 1835. Mais aucune de ces dates n'est exacte. Elle y était ainsi dénommée dès 1820, John Turner, jadis vice-secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres, nous l'apprend et confirme en même temps une partie de nos assertions, lorsqu'il dit (15 janvier 1822) :

« Le *Beurré Rance*, également appelé Beurré d'Hardenpont de Printemps,..... a été envoyé à la Société en octobre 1821, par M. Hervy, directeur du Jardin royal du Luxembourg, à Paris..... mais quoique figurant dans l'école de ce Jardin, on ne l'y a pas encore inscrit sur le Catalogue..... Je le regarde comme identique avec le *Beurré d'Hiver* décrit dans l'ouvrage de Noisette. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, t. V, pp. 126, 128, 130 et 131.)

Observations. — On a souvent donné les noms *Beurré de Flandre* et *Beurré Épine* comme synonymes de Beurré de Rance, mais il serait difficile de justifier une telle attribution, le Beurré de Flandre n'étant autre que la Fondante des Bois, et le Beurré Épine, lui, tenant parfaitement sa place parmi les variétés, ainsi qu'on a pu le voir plus haut, page 359, où nous l'avons décrit. — Prévost, dans ses *Cahiers pomologiques*, affirmait (page 62) que « le 8 avril 1838 il avait ouvert un « Beurré de Rance qui n'était pas encore assez mûr. » Tougard, son collègue et son continuateur, écrivait en 1852 : « J'en ai mangé un en *juillet* » (page 68 de ses *Variétés de poires*). Cela doit être, puisque nos honorables devanciers le certifient; mais dans l'Anjou, où la maturation est toujours assez précoce, cette poire se conserve bien rarement au delà du mois de mars. — Sa grosseur, par exemple, atteint souvent un volume considérable, à ce point que nous en avons vu qui pesaient jusqu'à 568 grammes, et notamment à l'exposition de Chartres, en 1862.

Poire BEURRÉ DE RANS. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ RÉAL. — Synonyme de poire *Milan d'Hiver*. Voir ce nom.

---

251. Poire BEURRÉ REINE.

Synonyme. — *Poire* Beurré de la Reine (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, p. 30).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, gros et des plus longs, géniculés, marron clair, lavés de rouge auprès des yeux, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets bien marqués. — *Yeux :* assez volumineux, coniques, à écailles entr'ouvertes, habituellement sortis en courts éperons. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées ou lancéolées, légèrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et un peu grêle.

Fertilité. — *On la dit* satisfaisante.

Culture. — Vigoureux, il se greffe sur cognassier ou sur franc; son développement est ordinaire; ses pyramides ne laissent rien à désirer pour la force et la beauté.

Description du fruit. — Nous ne saurions donner la silhouette de ce Beurré, ni le décrire, car il n'a pas encore mûri dans notre école, mais nous allons combler en partie cette lacune en empruntant à M. Tougard, pomologue rouennais, la courte note qu'il lui consacrait en 1852, dans son *Tableau analytique des variétés de poires* (page 30) : — « Fruit fondant, très-gros, énorme en espalier, pyramidal, « ventru, affectant souvent la forme du Beurré Diel.

Maturité. — « Octobre et novembre.

Qualité. — « Deuxième. »

Historique. — Très-peu connu, ce poirier pourrait bien être originaire de la Belgique, d'où nous l'avons reçu des pépinières royales de Vilvorde-lez-Bruxelles, en 1864; mais nous ne savons rien sur son âge ni sur son obtenteur; toutefois, en 1850 on le cultivait déjà à Vilvorde. (Voir le *Catalogue* de M. de Bavay, propriétaire de cet établissement.) Depuis seize ans, divers pomologues l'ont mentionné; seulement, tous s'étant borné à reproduire littéralement les quatre lignes du *Catalogue* dont nous venons de parler, qui sont muettes sur la provenance du Beurré Reine, ils ne peuvent être alors d'aucun secours dans la circonstance. Et même nous devons rectifier une erreur commise par l'un d'eux, présentant Duhamel du Monceau comme descripteur, en 1768, de cette variété... Disons-le vite, jamais le Beurré Reine n'a figuré dans le *Traité des arbres fruitiers* de ce savant écrivain.

Observations. — Selon M. Decaisne, poire *la Reine* étant l'un des synonymes du Beurré Romain, nous avions cru d'abord, influencé par l'homonymie, le Beurré *Reine* ou *de la Reine* identique avec ce dernier fruit; mais l'examen des arbres nous a prouvé qu'aucune analogie n'existait entre ces poiriers. Et l'on doit éviter aussi de leur attribuer ces autres synonymes : *poire à la Reine*, *Beurré à la Reine*, appartenant uniquement à la variété Muscat Robert.

Poire BEURRÉ A LA REINE. — Synonyme de poire *Muscat Robert*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DE LA REINE. — Synonyme de *Beurré Reine*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DU RHIN. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

---

252. Poire BEURRÉ ROBERT.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, assez gros, longs, coudés, vert grisâtre, abondamment et finement ponctués, ayant les coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, dentées en scie, planes ou contournées, à pétiole long et grêle.

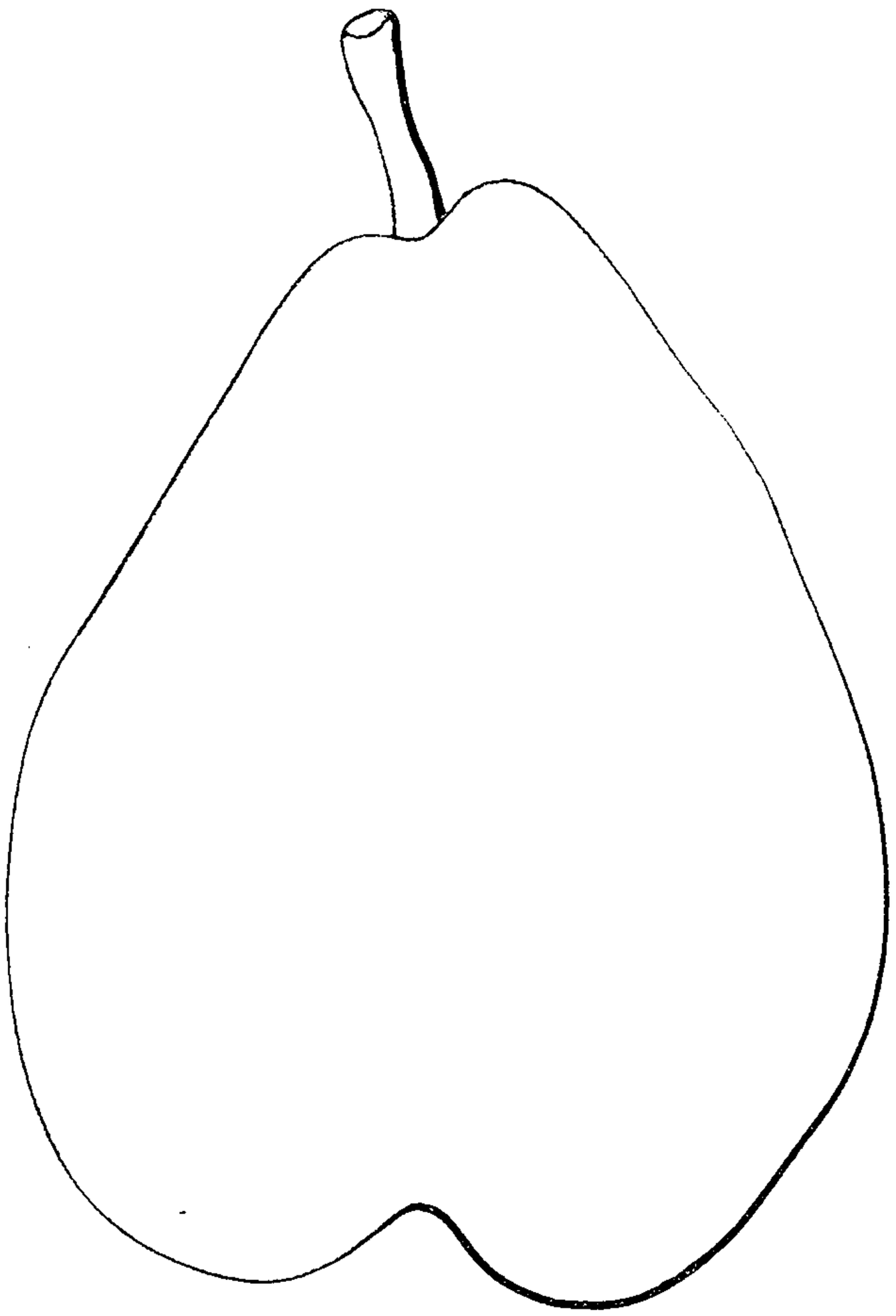
Fertilité. — Constante et satisfaisante.

Culture. — Il est d'une bonne vigueur, prospère sur le cognassier et sur le franc; la forme pyramidale lui convient très-bien.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* court, de force moyenne, faiblement

recourbé, obliquement inséré à fleur de peau et généralement appuyé contre une gibbosité des plus prononcées. — *Œil :* large, arrondi, ouvert, régulier, placé dans un bassin en entonnoir, habituellement profond et uni sur ses bords. — *Peau :* jaune verdâtre, semée de petits points gris, tachée de roux vers l'œil et près du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, contenant quelques granulations, surtout autour des loges. — *Eau :* toujours abondante, sucrée, acidule, ayant un parfum excessivement délicat.

Poire Beurré Robert.



Maturité. — De la fin d'octobre jusqu'à la mi-décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée par MM. Robert et Moreau, horticulteurs rue des Bas-Chemins-du-Mail, à Angers, le Comice de Maine-et-Loire fut chargé de la déguster dans sa séance du 3 novembre 1861. Il la déclara délicieuse et lui trouva, ce qui est exact, beaucoup de rapports de forme et de goût avec le Beurré d'Arenberg ou Glout-Morceau. Elle provient, du reste, d'un semis de pepins de cette dernière variété, et portait dans la collection de ses obtenteurs le n° 02.

Observations. — L'arbre du Beurré Robert se rapproche tellement, par ses divers caractères, du poirier Doyenné du Comice, qu'on les confond assez facilement; mais leurs fruits aident un peu à les distinguer. Ils ont en effet dans leur facies, leur volume et leur coloration, des dissemblances suffisamment appréciables pour permettre de les reconnaître. La saveur de leur chair offre aussi une notable différence.

Poire BEURRÉ ROCHECHOUART. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DU ROCHOIR. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

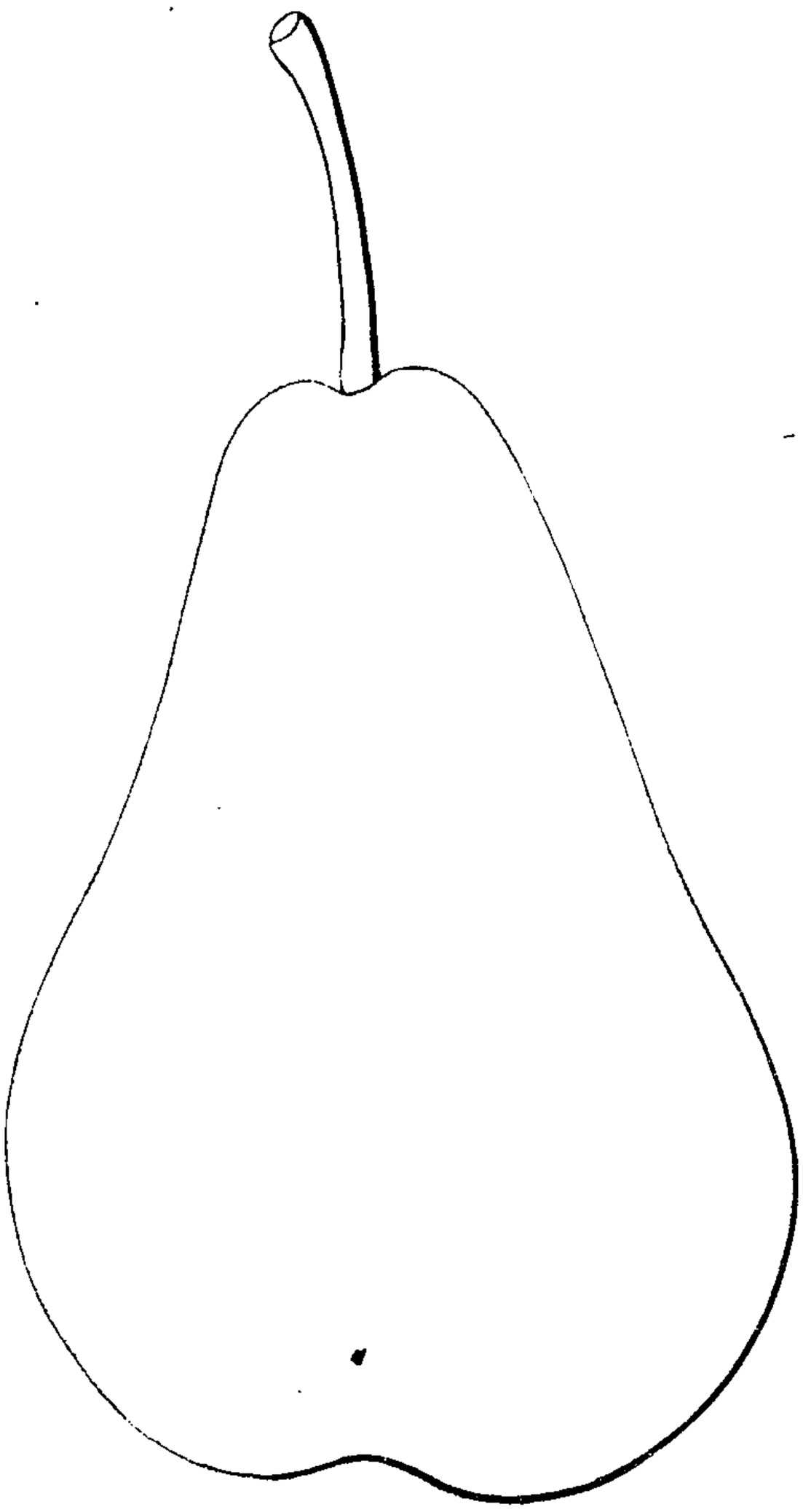
Poire BEURRÉ DU ROI. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

---

253. Poire BEURRÉ ROMAIN.

Synonymes. — *Poires :* 1. Fondante de Rome (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, p. 106). — 2. Sucré romain (*Id. ibid.*). — 3. Beurré de Rome (Biedenfeld, *Handbuch aller bekunnten Obstsorten*, 1854, t. I, p. 57). — 4. Girardine (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 5. La Reine (*Id. ibid.*). — 6. Poire romaine (*Id. ibid.*).

Premier Type.

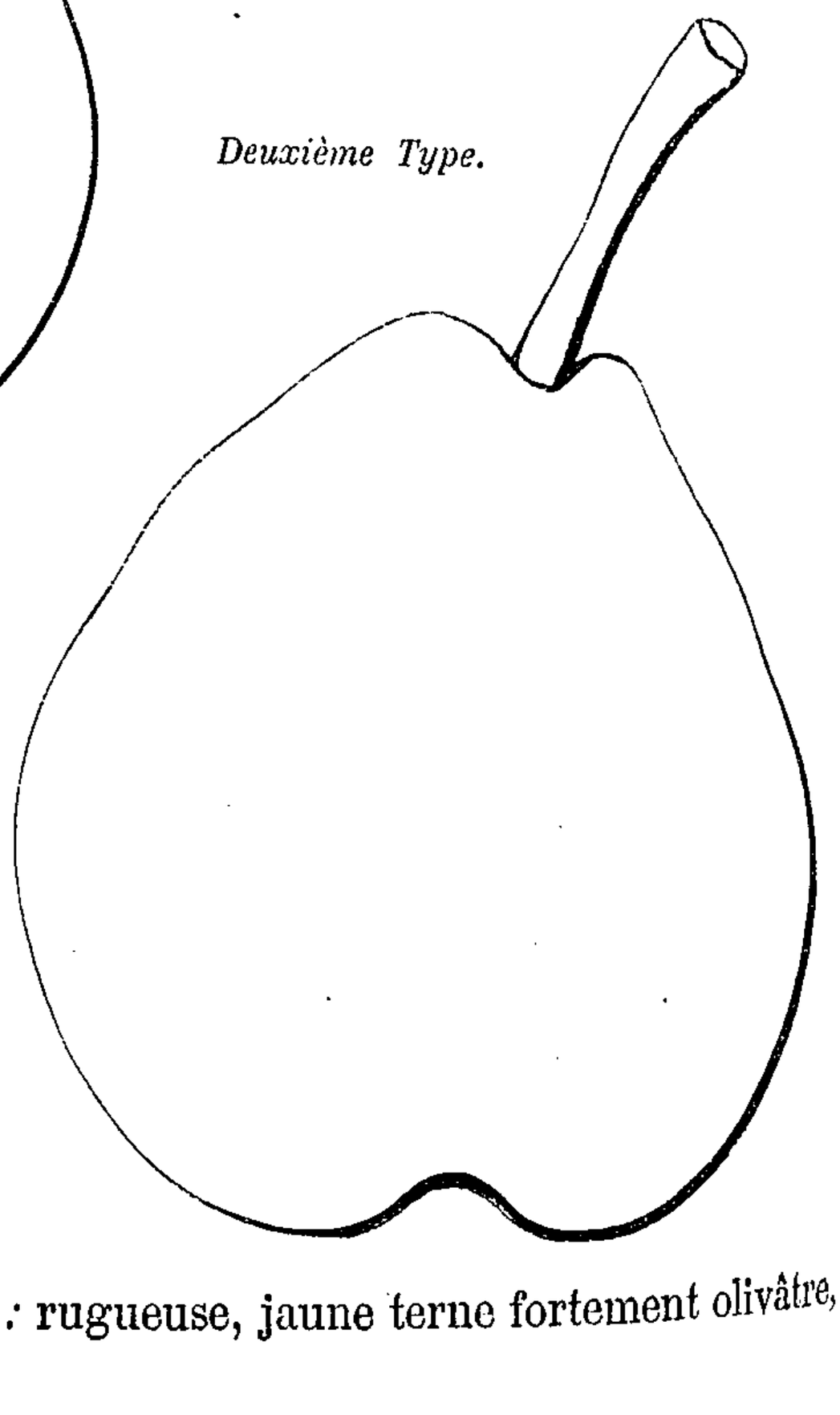


Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, des plus gros, longs, flexueux, cotonneux, d'un rouge-fauve ardoisé et tacheté de gris, à lenticelles larges, saillantes et très-rapprochées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, aplatis, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* vert foncé, grandes, ovales-allongées, légèrement duveteuses, ayant les bords entiers, le pétiole assez long et bien nourri.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Poirier vigoureux, il peut être greffé sur franc ou cognassier ; son développement, toujours tardif, ne l'empêche cependant pas de former de belles et fortes pyramides.

Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* inconstante, variant habituellement entre la conique allongée et obtuse, et la turbinée ovoïde, bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* long, mince, non arqué, généralement un peu renflé à son point d'attache, obliquement implanté au milieu d'une dépression plus ou moins marquée. — *Œil :* petit, bien fait, ouvert, faiblement enfoncé, entouré de quelques plis ou de quelques bosselettes à peine développées. — *Peau :* rugueuse, jaune terne fortement olivâtre,

parsemée de points gris-roux, marbrée ou tachée de même au sommet et à la base du fruit, et parfois teintée de rouge-brique sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-fondante, aqueuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, laissant dans la bouche un léger parfum d'anis.

Maturité. — De la mi-septembre à la mi-octobre.

Qualité. — Variable, mais plutôt deuxième que première.

Historique. — Étienne Calvel décrivait cette variété en 1805, dans son *Traité des pépinières* (t. II, p. 319), et l'appelait Beurré *romain*, nom qu'aucun autre pomologue français n'avait encore mentionné. Merlet, plus d'un siècle auparavant, cite bien une poire *Gros-Romain*, mais comme il la déclare synonyme de la Fontarabie, mûrissant en février et bonne uniquement pour la cuisson, on voit qu'il est impossible, malgré la similitude desdits noms, de songer au moindre rapprochement entre ces deux fruits. En 1805, le Beurré romain ne devait faire qu'apparaître dans notre pays, où probablement le docteur Diel, de Stuttgardt, l'avait envoyé à quelqu'un des nombreux correspondants qu'il y comptait. Cet amateur érudit et si passionné de l'arboriculture fruitière, connut ce poirier dès 1801, car il nous dit en 1802 : « Je l'ai reçu de Harlem et ne le rencontre ni chez Duhamel, ni chez Knoop, « ni chez Mayer ; voici ses diverses dénominations : Sucré romain, Beurré romain, « Fondante de Rome (*Kernobstsorten*, 1802, p. 106). » Mais il est positif que les Allemands le cultivaient déjà depuis longtemps, à cette époque, comme l'observait récemment M. Jahn, tome II, page 55 de l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (1860), où tout en l'appelant *Römische Schmalzbirn*, Fondante de Rome, il lui conserve néanmoins son nom français actuel, Beurré romain.

Poire BEURRÉ DE ROME. — Synonyme de *Beurré romain*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ ROND. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ ROUGE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ ROUGE D'ANJOU. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

---

254. Poire BEURRÉ ROUGE D'AUTOMNE.

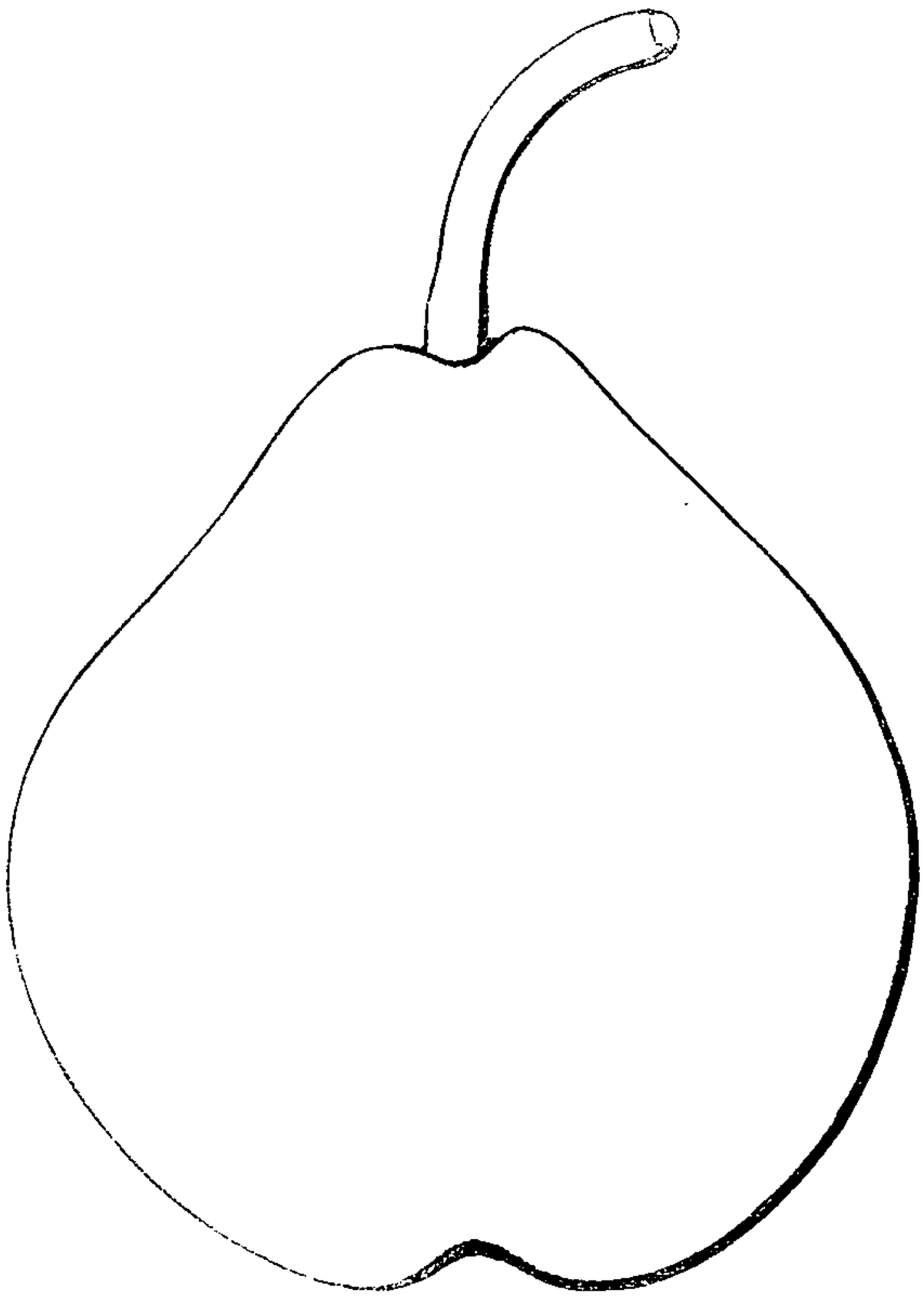
Synonyme. — *Poire* Doyenné rouge (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, pp. 19 et suivantes).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, excessivement étalés, longs, flexueux, vert olivâtre légèrement lavé de rouge-brun du côté du soleil, quelque peu duveteux au sommet, tout parsemés de larges points gris clair et n'ayant pas les coussinets très-développés. — *Yeux :* des plus petits, cordiformes, écrasés, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, vert foncé, ovales, cotonneuses, irrégulièrement dentées ou crénelées, à pétiole court, très-gros, flasque et pourvu de stipules effilées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa vigueur n'est pas excessive; néanmoins il prospère assez bien sur cognassier; mais ses pyramides, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, sont toujours mal faites.

Poire Beurré rouge d'Automne.



Descriptions du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins considérable. — *Forme :* turbinée obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* assez long et assez fort, recourbé, inséré dans un évasement peu prononcé que surmonte parfois un léger mamelon. — *Œil :* bien développé, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, fortement ponctuée et tachetée de fauve, principalement auprès de l'œil, et lavée de rouge-brun clair sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine ou grossière, cassante ou mi-fondante, rarement bien juteuse, granuleuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, sans parfum prononcé.

Maturité. — Fin septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Variable, mais plutôt troisième que deuxième.

Historique. — Ce Beurré, nous le pensons, appartient aux collections françaises; il dut être obtenu vers 1780, et probablement par les Chartreux de Paris. Diel, le célèbre pomologue wurtembergeois, affirmait du moins en 1790, alors qu'il le décrivait pour la première fois, l'avoir reçu, en même temps que le *Doyenné gris*, de leurs pépinières (*Kernobstsorten*, 1802, p. 19). Or, le *Catalogue* publié en 1775 par ces religieux, ne le mentionnant pas encore, il n'a pu paraître, nécessairement, que dans le suivant, imprimé l'an 1786. Mais cet opuscule nous manquant, nous ne saurions préciser si, oui ou non, le Beurré rouge y figura. Quoi qu'il en soit, ce poirier commençait à se répandre chez nous à la fin du XVIII^e^ siècle; et Calvel, dans son *Traité des pépinières* (t. II, p. 320), en parlait déjà en 1802-1805, lui trouvant, disait-il, beaucoup de rapports avec le Beurré romain, et ajoutant qu'il avait été à portée de s'en convaincre à l'école du Muséum d'histoire naturelle. En Allemagne, ce poirier semble beaucoup plus estimé et cultivé qu'en France, car M. Édouard Lucas, dans son *Abbildungen württembergischer Obstsorten* (1858), et M. Langethal, dans le *Deutsches Obstcabinet* (1860), lui ont consacré d'assez longs articles et qualifié ses produits, d'excellents, mérite que nous n'avons jamais pu leur reconnaître, depuis plus de vingt ans.

Observations. — Le docteur Diel, dont nous venons d'invoquer l'autorité au sujet du Beurré rouge d'Automne, lui appliquait le synonyme *Doyenné rouge;* il faut donc le lui maintenir, mais en recommandant de ne pas oublier que ce synonyme

appartient aussi à la variété dite Doyenné gris. Comme il importe également de rappeler ici que *Beurré rouge* ayant été jadis l'un des nombreux surnoms du Beurré gris, il devient instant de ne point confondre ce synonyme avec le nom Beurré rouge d'Automne, qui est bien celui d'une espèce.

Poire BEURRÉ ROUPÉ. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

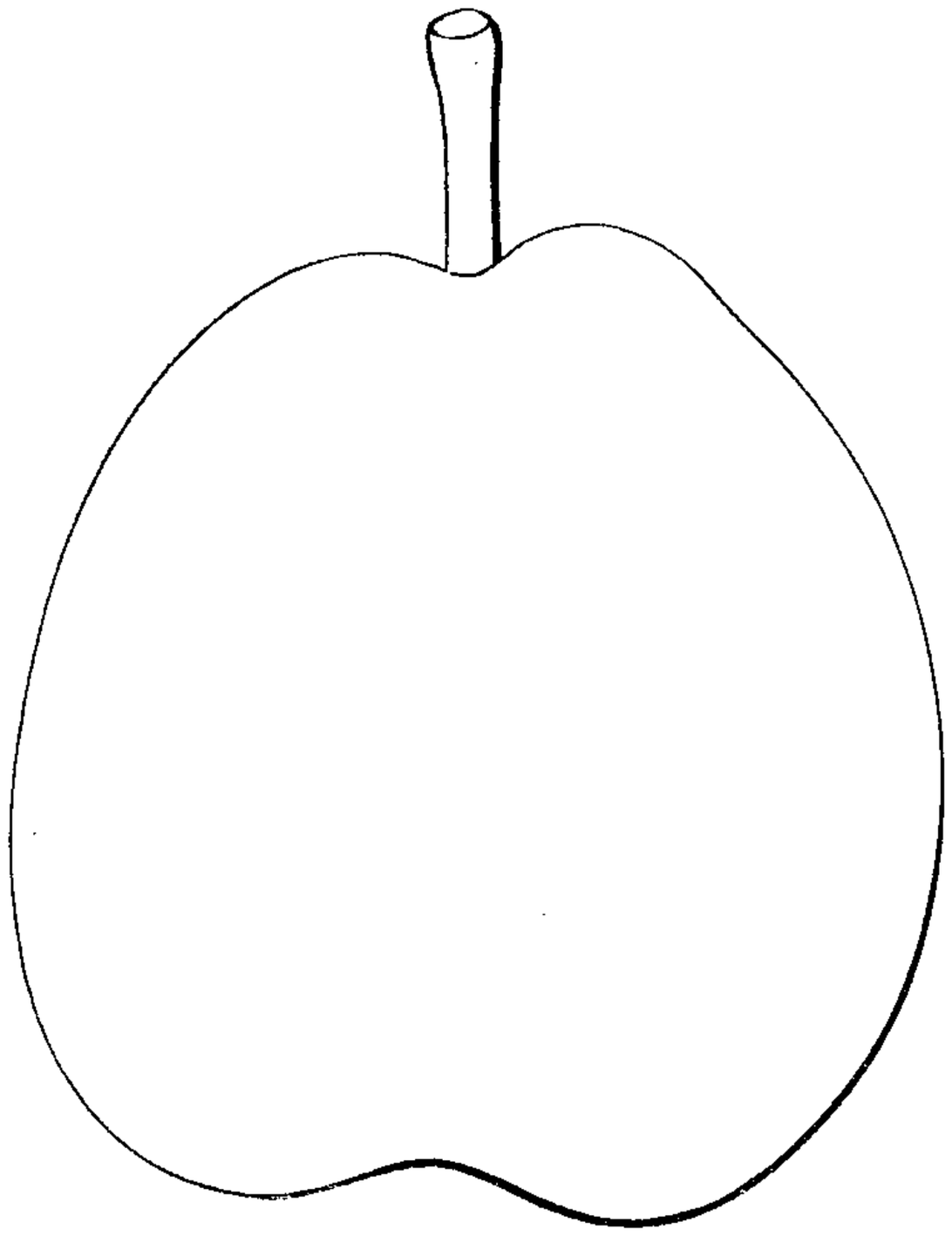
Poire BEURRÉ ROUPP. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ ROUX. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ ROYAL. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

---

255. Poire BEURRÉ DE SAINT-AMAND.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, grêles, longs, coudés, duveteux, marron grisâtre, à lenticelles jaunâtres et clair-semées, à coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* moyens, coniques-allongés, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-lancéolées, acuminées, souvent canaliculées, ayant les bords profondément, complétement dentés, et le pétiole gros et de longueur moyenne.

Fertilité. — Fxcessive.

Culture. — Quoique ne manquant pas d'une certaine vigueur, cet arbre gagne cependant à être greffé sur franc plutôt que sur cognassier; il s'y développe hâtivement, il y prend une forme pyramidale régulière et parfaite.

Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou turbinée fortement obtuse et un peu écrasée. — *Pédoncule :* court, bien nourri, droit, obliquement ou perpendiculairement implanté dans une cavité large mais sans profondeur. — *Œil :* grand, mi-clos, parfois contourné, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune clair brillant, ponctuée, veinée de fauve, striée de même dans le bassin ombilical, et vermillonnée du côté du soleil. — *Chair :* jaunâtre, fine, fondante ou mi-fondante, juteuse, contenant quelques pierres au-dessous des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, sucrée, douée d'un arome fort savoureux.

Maturité. — D'octobre en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est un prêtre belge qui obtint de semis, en 1853, la poire ici décrite; fait confirmé comme suit par M. Bivort, au cours de 1856 :

« Cette variété a pris naissance dans le village de Saint-Amand, près Fleurus, il y a quelques années. Son obtenteur, M. Grégoire, curé de cette paroisse, l'a communiquée à la Commission royale de pomologie en octobre 1855. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. IV, p. 3.)

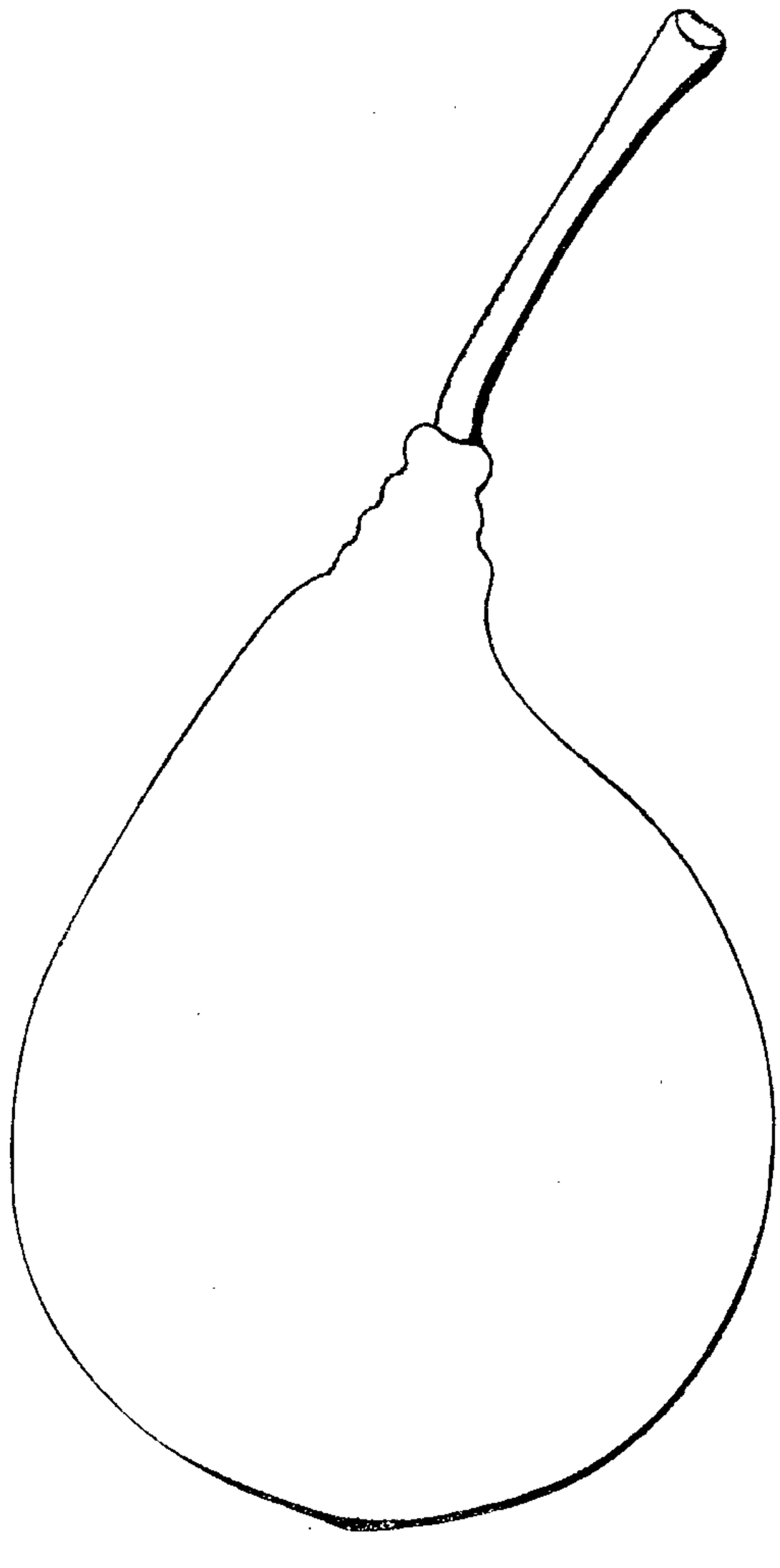
Le Beurré de Saint-Amand n'est guère connu qu'en Belgique; il mérite cependant la culture, car le seul reproche qu'on lui puisse faire, c'est uniquement de mûrir en automne, saison où les poires de première qualité abondent en tous pays et sur toutes les tables.

Poire BEURRÉ SAINT-AMOUR. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ SAINT-HÉLIER. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

---

256. Poire BEURRÉ SAINT-LOUIS.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros, longs, géniculés, vert herbacé un peu jaunâtre, ayant les lenticelles larges, excessivement abondantes, et les coussinets des plus saillants. — *Yeux :* à écailles bombées et disjointes, volumineux, ovoïdes, écartés du scion. — *Feuilles :* moyennes, ordinairement ovales-arrondies, faiblement crénelées sur les bords, munies d'un pétiole court et très-épais.

Fertilité. — Bonne.

Culture. — Sa vigueur est remarquable; le cognassier lui plaît infiniment; il fait sur ce sujet de belles pyramides et y développe vite son écusson.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, irrégulière, contournée près du sommet, où presque toujours elle s'amincit subitement et présente plusieurs petits mamelons superposés. — *Pédoncule :* long, assez fort, non recourbé, obliquement implanté et généralement continu avec le fruit. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, saillant. — *Peau :* jaune-paille, parsemée de points verdâtres excessivement fins et

recouverte en partie, surtout auprès de l'œil, de larges taches rousses. — *Chair :* blanche, fine, mi-fondante, peu pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, assez délicatement parfumée.

MATURITÉ. — De la moitié à la fin d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Nous avons rencontré ce poirier dans l'ancienne collection du Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers; il y portait le n° 110, et il y fut introduit vers 1833. Le nom sous lequel on l'y inscrivit alors dut être, nous le croyons fermement, quelque peu altéré, car Van Mons gagnait en Belgique, avant 1821, une poire *Beurré Louis* qui paraît avoir un grand air de famille avec notre Beurré Saint-Louis. Les auteurs allemands Diel et Dittrich ont décrit, il y a trente ans environ, ce Beurré Louis, et l'on retrouve bien dans le fruit qu'ils dépeignent les caractères principaux de celui qui nous occupe. Cependant nous ne pouvons, sur cette seule présomption, déclarer identiques ces deux variétés. Non; mais nous signalons notre doute, afin qu'il soit possible de nous aider à l'éclaircir, en nous adressant, par exemple, des greffons du Beurré Louis, dont l'arbre nous est complétement inconnu.

Observations. — Il existe une poire Saint-Louis, fort différente du Beurré Saint-Louis, comme il est aisé de le vérifier en examinant plus loin (tome II) l'article où nous l'étudions. C'est là une regrettable conformité de nom, bien faite pour amener quelque confusion, mais qui trouve son excuse dans l'époque de maturité de ces poires, coïncidant véritablement avec le 25 août, date de la fête du roi saint Louis. — On a récemment placé parmi les nombreux synonymes de la poire *du Mas*, le Beurré Saint-Louis. Rien, pourtant, n'autorise une telle assimilation, puisque ce Beurré a disparu depuis un mois déjà quand les produits du poirier du Mas commencent seulement à mûrir; et qu'en outre tout est dissemblable chez ces variétés, forme, couleur, qualité des fruits, facies des arbres, etc.

---

257. POIRE BEURRÉ SAINT-MARC.

Synonyme. — *Poire* DÉLICES COLUMB'S (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, t. I, p. 83).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, longs, flexueux, vert-brun clair, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets très-accusés. — *Yeux :* petits, coniques, éloignés du bois et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* habituellement ovales ou elliptiques, faiblement crénelées ou presque entières sur leurs bords, à pétiole roide, épais et de longueur moyenne.

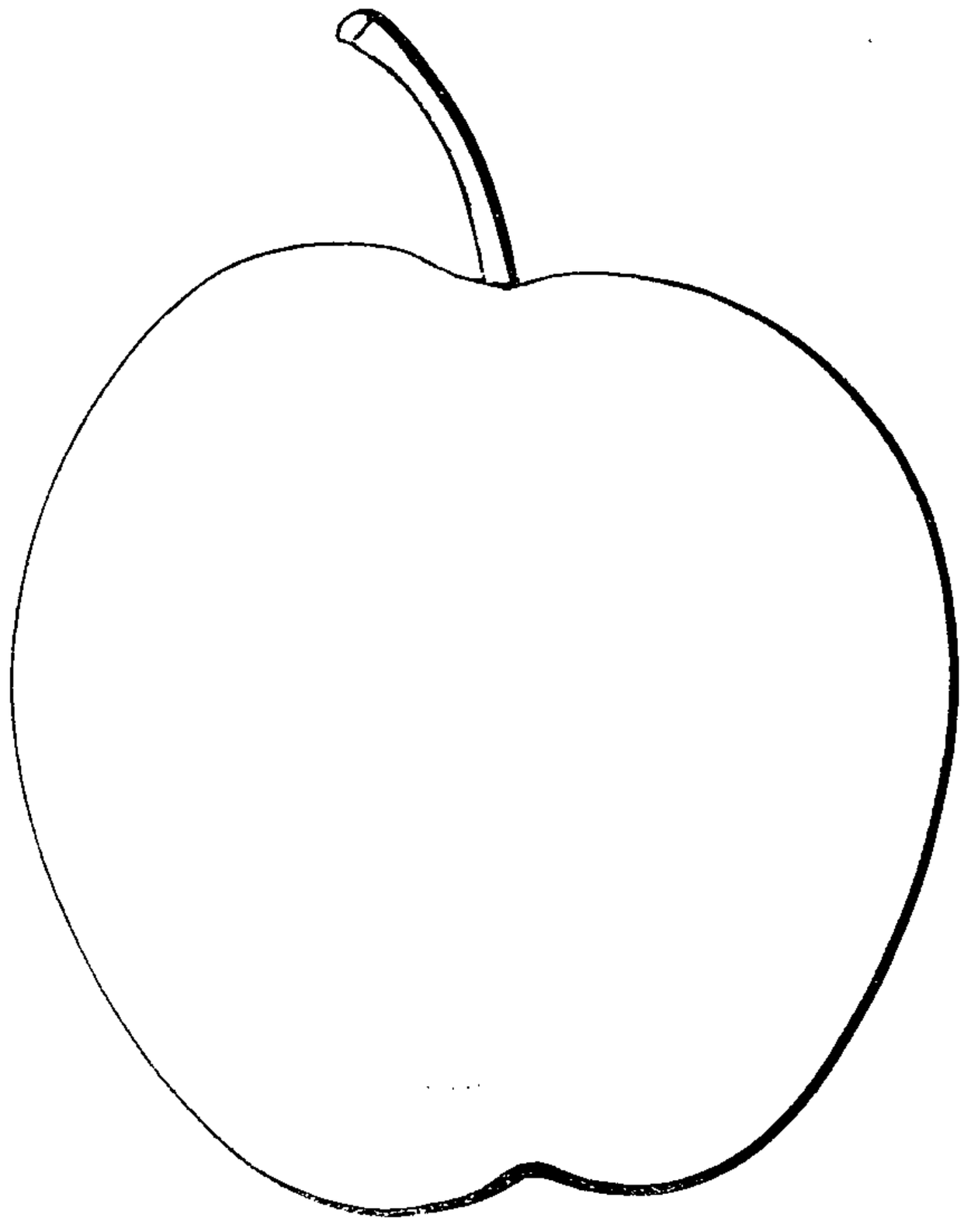
FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sur cognassier, l'unique sujet qu'on lui ait encore donné dans nos pépinières, il fait de jolies pyramides, croît vite et bien.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, déprimée à la base, assez régulière. — *Pédoncule :* peu long, arqué, menu, obliquement inséré au centre d'une légère dépression. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, bien fait, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, marbrée de roux et finement lavée de rose pâle du côté du soleil. — *Chair :* blanche, compacte, odorante, aqueuse, contenant quelques concrétions pierreuses auprès des

loges. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, possédant un arome exquis.

Poire Beurré Saint-Marc.



Maturité. — De la mi-décembre jusqu'en février.

Qualité. — Première.

Historique. — Vers 1846 le pépiniériste Adrien Papeleu, de Wetteren, près Gand (Belgique), m'envoyait un poirier étiqueté *Délices Columb's*, dans lequel je reconnus plus tard le Beurré Saint-Marc, qui sans note indicative de provenance se trouvait depuis la même époque environ parmi les sujets de notre école. De ces noms, lequel fallait-il éliminer?... Comme rien ne l'indiquait, comme le Beurré Saint-Marc avait été inscrit dès 1849 à la page 26 de mon *Catalogue*, je préférai cette appellation, toute française, au nom Délices Columb's, emprunté à deux langues à la fois, et presque ignoré, car il ne m'est encore apparu que dans le *Handbuch aller bekannten Obstsorten* du baron Biedenfeld, imprimé en 1854 (t. I, p. 83). Mais remarquons-le, si Biedenfeld parle de la Délices Columb's, il se borne à reproduire la courte description qu'en donna jadis Adrien Papeleu, en son Catalogue, et ne dit pas un mot de l'obtenteur ni de l'origine de cette variété. Nous sommes donc condamné à imiter son silence, n'ayant pu nous procurer le moindre renseignement sur le présent poirier.

Observations. — Les poires Belle de Thouars et des Urbanistes ont souvent été vendues sous le pseudonyme Saint-Marc, quoiqu'aucune d'elles n'atteigne le 25 avril. Il faut se garder de l'oublier, autrement on les confondra avec le Beurré Saint-Marc, lors surtout que l'esprit d'innovation aura poussé nombre de nos confrères à supprimer de ce dernier nom le terme générique Beurré. — Nous croyons qu'en France le Beurré Saint-Marc se conservera toujours très-difficilement jusqu'au mois d'avril. Dans l'Anjou, il dépasse rarement la mi-février. Si donc, en le dénommant ainsi, on a voulu préciser son époque de maturité, il faut alors admettre qu'il est né dans un pays dont le climat diffère beaucoup du nôtre.

---

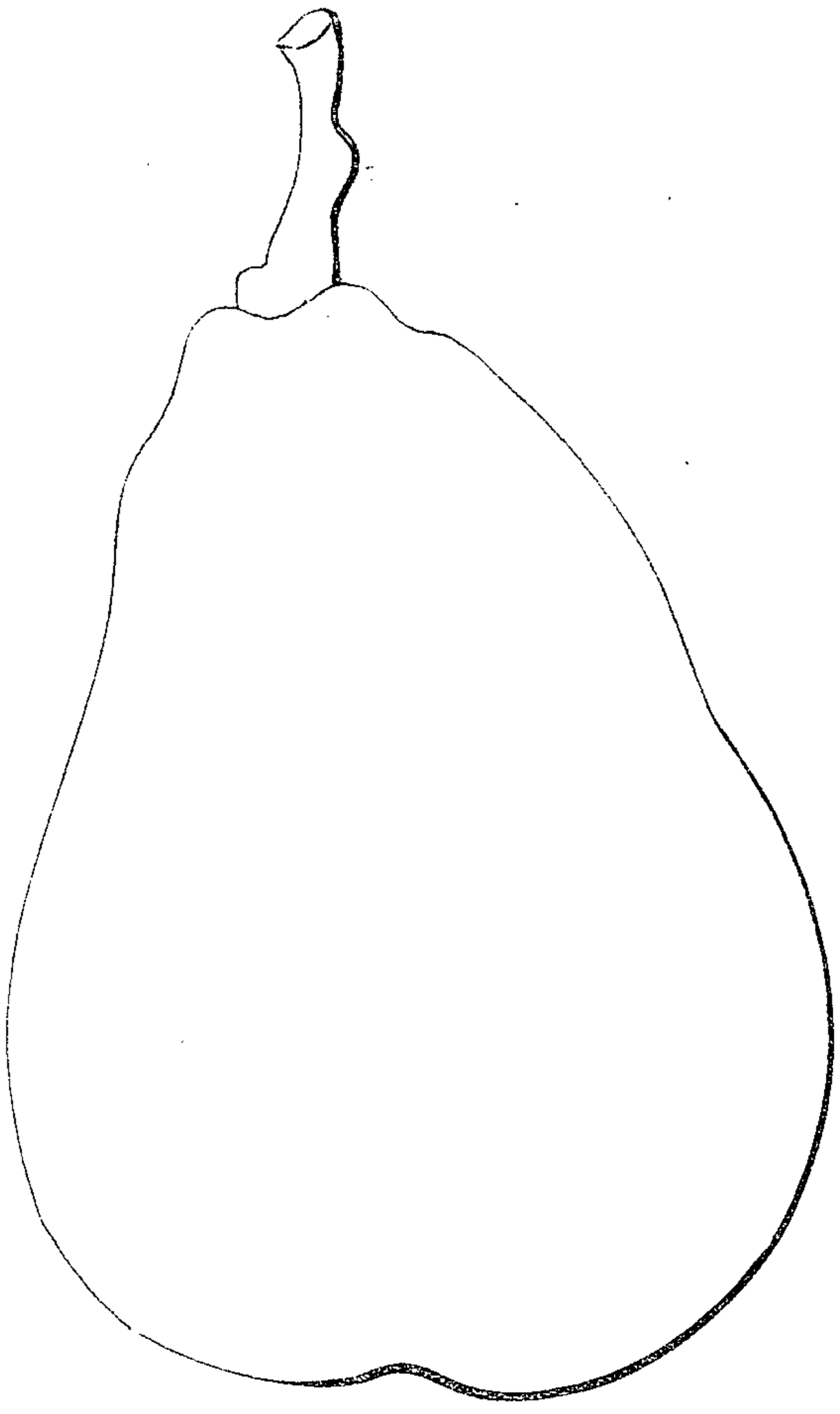
258. Poire BEURRÉ DE SAINT-NICOLAS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Duchesse d'Orléans (Congrès pomologique, session de 1859, *Annales de la Société d'Horticulture de la Gironde*, t. III, p. 37). — 2. Saint-Nicolas (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, presque toujours érigés ou faiblement étalés, gros, peu longs, jaune grisâtre, ayant les

lenticelles très-apparentes mais clair-semées, et les coussinets des plus proéminents. — *Yeux :* énormes, ovoïdes-allongés, pointus, placés habituellement en éperon. — *Feuilles :* de grandeur variable, vert jaunâtre, ovales ou elliptiques, dentées en scie, portées sur un pétiole court et grêle.

Poire Beurré de Saint-Nicolas.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — On le greffe ou sur franc ou sur cognassier ; sa vigueur est ordinaire et son développement assez vif ; quant à ses pyramides, elles sont de forme irréprochable et des mieux ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-allongée, fortement bosselée près du sommet, où parfois aussi elle est contournée et quelque peu étranglée. — *Pédoncule :* assez court, gros, arqué, noueux, irrégulier, très-charnu à la base, obliquement inséré à la surface du fruit, avec lequel il est souvent continu. — *Œil :* petit, ouvert, caduc, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune clair verdâtre, ponctuée et légèrement marbrée de brun olivâtre. — *Chair :* des plus blanches, des plus fines et des plus fondantes, très-aqueuse et rarement pierreuse. — *Eau :* d'une abondance excessive, sucrée, aromatique, acidule et vineuse.

MATURITÉ. — Commencement et courant du mois de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'arbre-type du Beurré de Saint-Nicolas poussa spontanément dans une propriété située à l'extrémité de l'un des faubourgs d'Angers, et commença à fructifier en 1839. L'année suivante, le jardinier qui cultivait ce lieu, ayant parlé de sa nouvelle poire, on appela sur elle l'attention du Comice horticole de Maine-et-Loire, qui la dégusta, la recommanda à nos pépiniéristes, puis la signala ainsi dans ses procès-verbaux :

« Elle se rapproche un peu, pour le goût, de la Verte-Longue, mûrit vers les premiers jours de septembre, et a été trouvée à la Garenne de Saint-Nicolas par M. Maurier, qui l'a communiquée à M. Flon, jardinier-pépiniériste et fleuriste à Angers. » (*Travaux du Comice horticole de Maine-et-Loire*, 1840, t. II, pp. 137 et 151.)

Cette variété, l'une des plus méritantes que nous connaissions, ne tarda pas à se répandre en Belgique, en Angleterre, en Amérique, en Allemagne, mais on ignora

longtemps, même dans les départements confinant à celui d'où elle était sortie, sa véritable origine. Témoin ce passage écrit en 1845 par Prévost, de Rouen :

« Grand serait mon embarras s'il me fallait dire l'âge, la patrie du Beurré Saint-Nicolas, ainsi que le nom du producteur. Je n'ai trouvé ce fruit inscrit que dans un Catalogue *belge*..... et on l'y faisait mûrir en décembre (au lieu de septembre !). Elle m'a été vendue dans le département de Maine-et-Loire. » (*Cahiers pomologiques*, n° 4, p. 130.)

Et le mystère qui régnait sur sa naissance, fut sans doute ce qui engagea, vers 1850, quelque horticulteur à la multiplier sous le nom de *Duchesse d'Orléans*. Mais bientôt on s'aperçut de l'erreur ou de la fraude, notamment chez les Américains, où dès 1853 M. Cabot, président de la Société d'Horticulture du Massachusetts, déclarait la poire Duchesse d'Orléans complétement identique avec le Beurré de Saint-Nicolas. (Voir le *Magazine of horticulture* de Hovey, 1853, t. XIX, pp. 97, 109 et 300.)

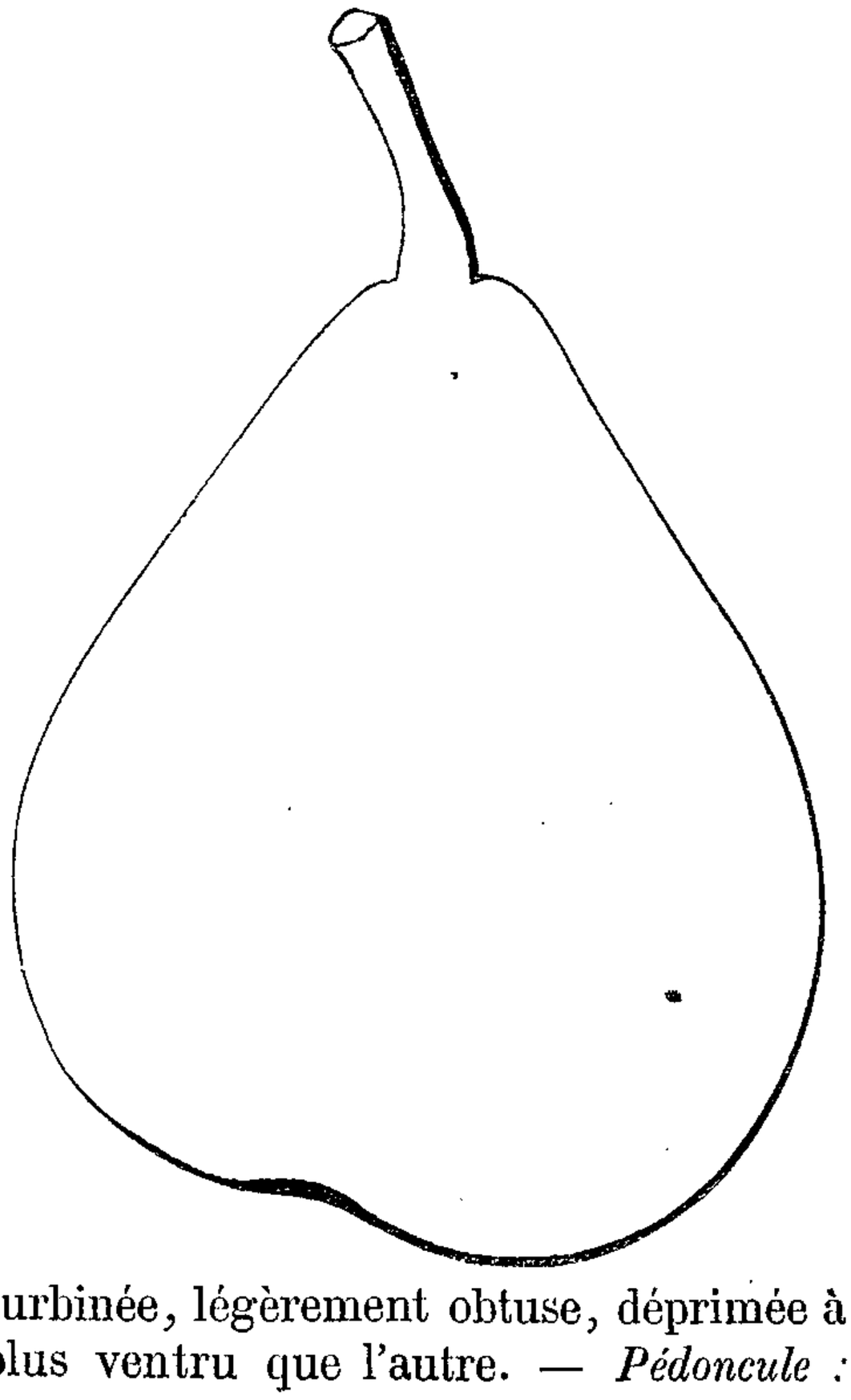
Observations. — Il existe dans les collections belges un Rousselet Saint-Nicolas, mûrissant en février et en mars; notons-le en passant, afin qu'on ne puisse le supposer analogue au Beurré du même nom, originaire d'Angers et se mangeant en septembre.

Poire BEURRÉ DE SAINT-QUENTIN. — Synonyme de poire *Frédéric de Wurtemberg*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DE SAINTONGE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

---

259. Poire BEURRÉ SAMOYEAU.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, arqués et très-étalés, gros, de longueur moyenne, peu coudés, cotonneux, rouge ardoisé, ayant les lenticelles rapprochées et apparentes, les coussinets aplatis et les mérithalles longs. — *Yeux :* petits ou moyens, écrasés, à écailles mal soudées, duveteux et complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, légèrement coriaces, ovales ou elliptiques, acuminées, cotonneuses, à bords faiblement crénelés, à pétiole épais et assez long.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Ce poirier, de vigueur ordinaire, se plaît autant sur franc que sur cognassier; ses pyramides sont belles et fortes, mais le développement de son écusson est un peu lent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, légèrement obtuse, déprimée à la base et ayant habituellement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, un peu recourbé,

obliquement inséré à la surface du fruit, avec lequel il est fort souvent continu. — *Œil :* moyen, non enfoncé, très-ouvert, très-régulier. — *Peau :* jaune verdâtre, parsemée de larges points roux et de quelques taches fauves en partie squammeuses. — *Chair :* blanche, fine, fondante, assez granuleuse au-dessous et au-dessus des pepins. — *Eau :* suffisante, sucrée, douée d'un parfum délicat et d'une saveur beurrée des plus agréables.

Maturité. — De novembre en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai gagné ce Beurré de semis, et l'ai dédié à l'un de mes oncles. Le pied-type s'est mis à fruit en 1863; on l'a multiplié dès l'année suivante.

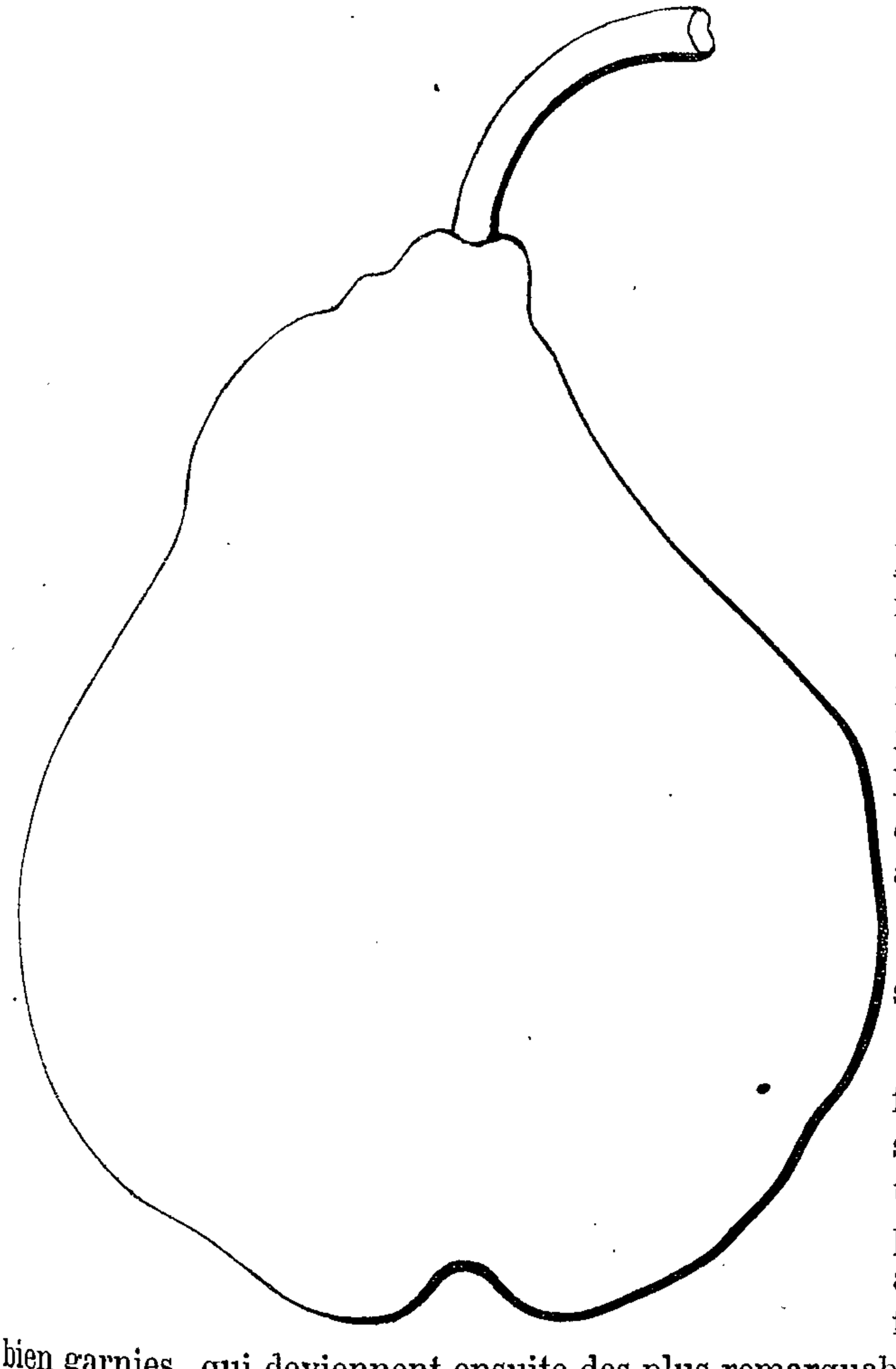
Poire BEURRÉ DE SÉMUR. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ SERINGE. — Synonyme de *Doyenné de Saumur*. Voir ce nom.

---

260. Poire BEURRÉ SIX.

Synonyme. — *Poire* Six (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et habituellement arqués, gros, courts, géniculés, fauve grisâtre, ayant les lenticelles larges et très-espacées, les mérithalles courts et les coussinets des plus saillants. — *Yeux :* énormes, arrondis, non appliqués contre le bois et souvent même formant éperon. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, un peu coriaces, vert foncé, régulièrement ovales, à bords faiblement dentés ou entiers en partie, à pétiole court et très-fort.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture.—Nous le greffons sur franc ou cognassier; d'un développement très-tardif, il reste faible pendant toute sa première année, mais à deux ans il fait déjà des pyramides bien garnies, qui deviennent ensuite des plus remarquables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* irrégulière, oblongue, affectant assez ordinairement celle d'un coing, mais toujours ventrue, fortement bosselée, pointue au sommet et quelquefois pentagone à son point le plus proéminent. — *Pédoncule :* long, de force moyenne, arqué, obliquement inséré dans une étroite cavité à bords rarement unis, et souvent, aussi, continu avec le fruit. — *Œil :* grand ou moyen, contourné, clos ou mi-clos, entouré de plis et placé au fond d'un bassin de dimension très-variable. — *Peau :* jaune clair verdâtre, ponctuée de gris, tachetée de roux, surtout aux approches de l'œil. — *Chair :* blanc verdâtre, des plus fines, fondante, aqueuse, contenant quelques filaments. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, possédant un arome exquis.

MATURITÉ. — Fin octobre, se prolongeant jusqu'en décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Bivort, qui deux fois a décrit cette délicieuse poire, en 1850 et en 1857, nous apprend : « qu'elle fut gagnée de semis, vers 1845, par un jardi- « nier de Courtrai (Belgique), nommé Six, lequel lui donna son nom. » (*Album de pomologie*, t. III, p. 53, et *Annales de pomologie belge et étrangère*, t. V, p. 7.)

Observations. — On a parfois vanté outre mesure la grosseur que peuvent atteindre les produits de ce poirier; aussi avons-nous choisi le type représenté ci-dessus, parmi les plus volumineux de notre fruitier, et devons-nous assurer qu'il est fort rare d'en obtenir qui le dépassent en pesanteur. Mais afin de prouver le bien fondé de cette remarque, invoquons l'autorité du savant M. Decaisne, dont le monde horticole admire si justement la merveilleuse publication pomologique :

« La poire *Six* — dit cet auteur — est une des mieux caractérisées; sa forme et ses dimensions ne s'écartent jamais, en effet, beaucoup de celles que j'ai représentées (*elle est au-dessus de la moyenne*). J'ai eu occasion d'en recevoir de différentes parties de la France, et d'en voir de nombreux exemplaires aux expositions de la Belgique; dans aucun cas je n'en ai rencontré de couleur olivâtre, ni de forme obtuse, ni surtout de la grosseur que fait supposer la figure de *l'Horticulteur français* de 1858 (36 centimètres de circonférence sur 15 de hauteur). » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III.)

POIRE BEURRÉ DE SOULERS. — Synonyme de poire *Bonne de Soulers*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ SPENCE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ DE SPŒLBERG. — Synonyme de poire *Vicomte de Spœlberg*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ STERCKMANS (EN BELGIQUE). — Synonyme de *Doyenné Sterckmans*. Voir ce nom.

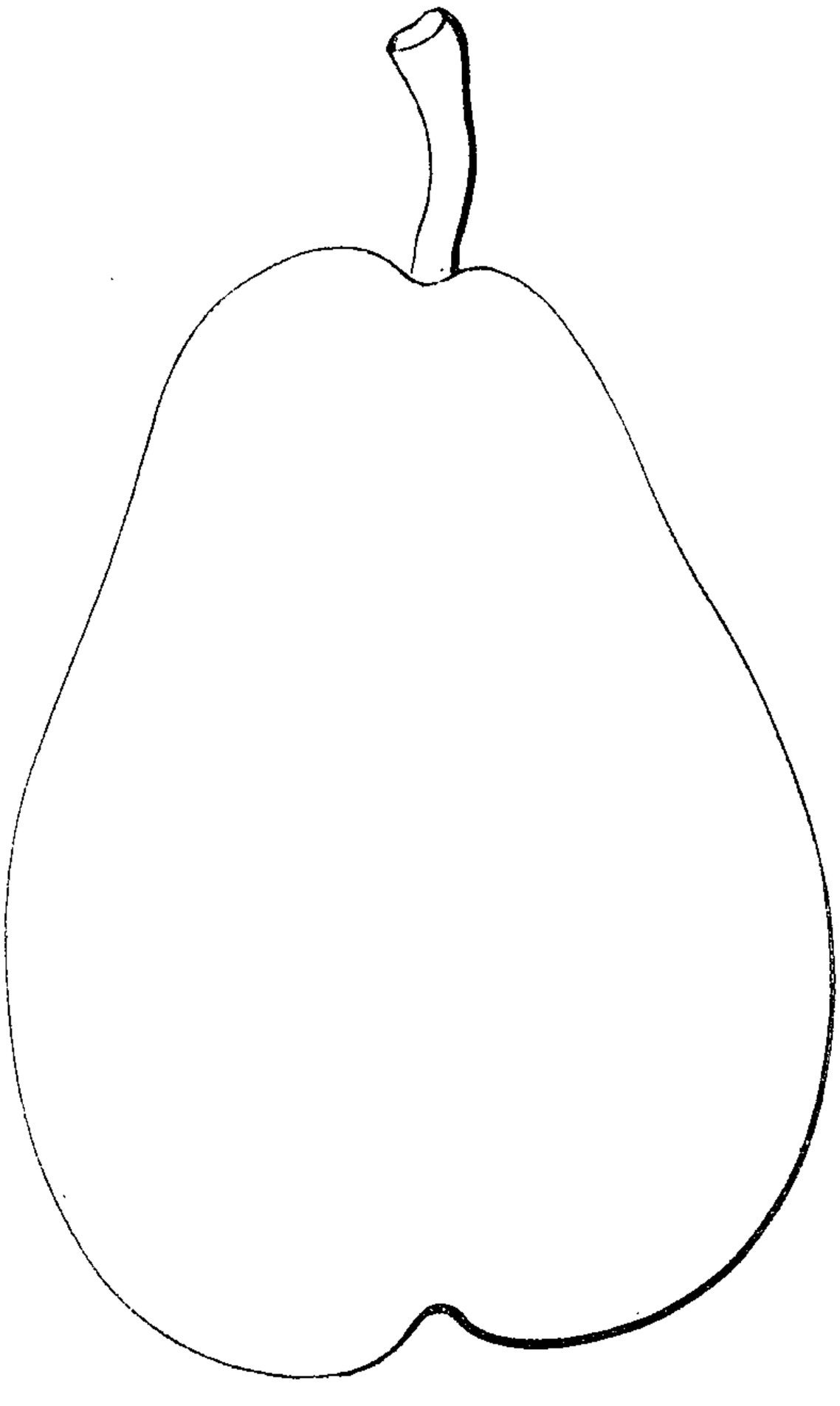
---

261. POIRE BEURRÉ DE STUTTGARDT.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés et arqués, longs, un peu grêles, coudés, brun clair verdâtre, ponctués de gris-blanc, ayant les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, pointus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :*

moyennes, vert foncé, ovales-lancéolées, acuminées, planes ou contournées, et souvent relevées en gouttière, faiblement dentées, portées sur un pétiole court et frêle.

Poire Beurré de Stuttgardt.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Le franc lui convient mieux que le cognassier, sa vigueur étant médiocre; il fait d'assez jolies pyramides et ne se développe bien qu'à partir de sa deuxième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, régulière, habituellement déprimée d'un côté, près de l'œil. — *Pédoncule :* court, bien nourri, recourbé, renflé à l'attache, inséré au centre d'une petite dépression rarement accidentée sur ses bords. — *Œil :* large, arrondi, ouvert, placé dans un bassin en entonnoir de profondeur assez variable. — *Peau :* jaune d'ocre, semée de points gris-roux et de quelques taches brunâtres, et généralement colorée de rose pâle sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine ou demi-fine, très-fondante, peu granuleuse. — *Eau :* abondante, vineuse et des plus sucrées, possédant une saveur particulière d'une extrême délicatesse.

MATURITÉ. — Du commencement de septembre jusqu'à la moitié de ce mois.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce Beurré était obtenu de semis à Stuttgardt, en 1863; ce sont les Belges qui l'ont fait connaître en France, au commencement de 1864, en insérant dans un de leurs recueils périodiques, les lignes suivantes :

« BEURRÉ DE STUTTGARDT. — Ce nouveau fruit paraît être de qualité exquise; il nous est vivement recommandé par M. Schickler, horticulteur à Stuttgardt, qui le proclame le plus excellent qu'il ait jamais vu et goûté. » (Édouard Morren, *la Belgique horticole*, 1864, p. 30.)

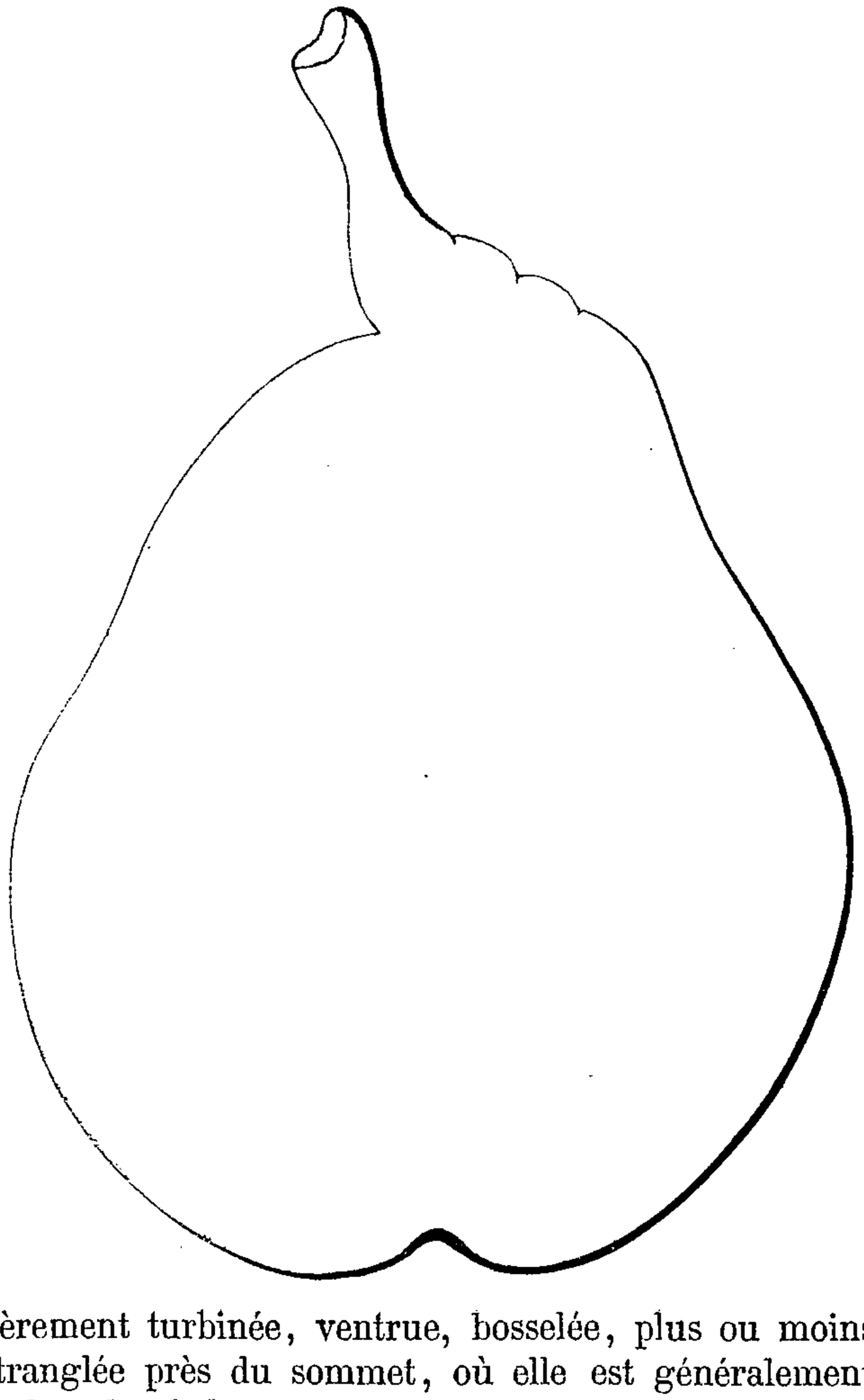
En février 1866 une autre publication belge, *la Flore des serres et jardins de l'Europe*, parlait également (page 92) du gain de M. Schickler, mais en faisant remarquer d'après M. Édouard Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), que le Beurré de Stuttgardt « paraissait n'être autre chose « qu'une doublure de la *Fondante des Bois;* avec cette différence, excessivement « légère, qu'il arrivait à maturité dix à quatorze jours plus tôt que cette dernière « poire. » Pour nous, ces variétés sont différentes, en ce sens surtout que leurs arbres n'ont entre eux aucune ressemblance, et que de plus la Fondante des Bois se

conserve jusqu'en novembre, quand au contraire le fruit gagné par M. Schickler atteint seulement la fin de septembre.

Observations. — Les Allemands cultivent depuis longtemps un Rousselet de Stuttgardt, mûrissant en août, puis une Bergamote de Stuttgardt allant jusqu'au mois de mars; mais nous ne possédons pas ces deux variétés. Si donc nous en parlons, c'est afin d'établir, d'après les descriptions qu'en donnent les pomologues d'outre-Rhin, qu'elles n'ont aucun rapport avec le Beurré de Stuttgardt; puis aussi pour qu'on ne soit point exposé plus tard, si quelquefois on les importait chez nous, à les prendre pour ce dernier, trompé par leur dénomination à peu près identique.

---

262. Poire BEURRÉ SUPERFIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés vers la base, gros, longs, des plus coudés, gris verdâtre légèrement rosé, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* de grosseur moyenne, coniques ou ovoïdes-pointus, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, souvent acuminées, fortement dentées ou crénelées, ayant le pétiole long, épais et flasque.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il est vigoureux, rustique, et prend indistinctement le franc ou le cognassier; son écusson se développe vite, ses pyramides sont fortes et belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement turbinée, ventrue, bosselée, plus ou moins obtuse et parfois un peu étranglée près du sommet, où elle est généralement plissée et contournée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, très-nourri, renflé à son point d'attache, des plus charnus à son point d'insertion, obliquement implanté à fleur de peau, quelquefois comprimé d'un côté par un mamelon, et quelquefois aussi presque continu avec le fruit. — *Œil :* grand, rond, bien fait, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé. —

Peau : jaune d'or, luisante, toute parsemée de points et de larges taches fauves, et vermillonnée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine et très-fondante, aqueuse, un peu granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, fraîche, acidule, sucrée, imprégnée d'un parfum aussi savoureux que bien prononcé.

MATURITÉ. — Fin août et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Parmi les poires nées dans notre Anjou, il en est peu qui l'emportent en excellence sur celle ici décrite, sortie d'un semis de pepins de Duchesse d'Angoulême, de Gros-Blanquet et de Doyenné, fait à Angers en 1837, par Goubault, horticulteur aujourd'hui décédé. En 1844, l'arbre-type de cette variété s'étant mis à fruit, le Comice de Maine-et-Loire fut chargé d'en déguster les premiers produits. Il le fit, et dans sa séance du 17 novembre son président, M. Millet, rendit compte ainsi de la mission qu'on lui avait confiée :

« Pendant les vacances j'ai été appelé à examiner une nouvelle poire obtenue de semis par M. Goubault, et dont la maturité est en septembre. A cause de ses bonnes qualités je lui ai donné le nom de BEURRÉ SUPERFIN. Comme cet horticulteur a déjà gagné le *Beurré Goubault* et le *Doyenné Goubault*, fruits très-recommandables sous tous les rapports, je propose de lui décerner, à titre de récompense, une médaille de vermeil. » (*Travaux du Comice*, t. III, pp. 137, 139, 140 et 160.)

Et la médaille demandée fut accordée et remise par le Comice à M. Goubault, le 6 avril 1845. En la recevant, ce dernier s'engagea à mettre en vente dans le courant de 1846, son Beurré superfin, et tint fidèlement parole. Telles sont les diverses dates et circonstances relatives à la naissance, à la propagation de ce fruit si répandu; nous désirons que désormais elles servent à rectifier les erreurs échappées à ceux qui, mal renseignés, en ont parlé dans leurs pomologies.

Observations. — Cette variété, dès son apparition, se vit dotée du pseudonyme *Cumberland*, tendant à la faire passer pour appartenir aux gains du semeur belge Van Mons. Plus tard, en 1860, on la déclara identique avec les poires *Dathis* et *Graslin*. Aujourd'hui, chacun sait que le Beurré superfin figure à bon droit parmi les espèces, et qu'il diffère même beaucoup des poires auxquelles on prétendait l'assimiler, le réunir. Cependant comme il se pourrait qu'on nous supposât ici, où nous sommes juge et partie, imbu de partialité à l'égard d'un poirier poussé dans nos murs, nous allons confier à M. Willermoz, rédacteur des travaux du Congrès pomologique, le soin de le défendre :

« C'est par erreur — affirme en 1863 cet écrivain — c'est par erreur que M. de Jonghe, de Bruxelles, dit que le *Beurré superfin* est la poire *Cumberland* de Van Mons. M. Decaisne se trompe également en disant que *Beurré superfin*, *Graslin* et *Dathis* sont un même fruit. Ces quatre poires sont PARFAITEMENT DISTINCTES et d'origine très-différentes : — Le *Cumberland* a été obtenu par Van Mons; cette variété, qui ne prend jamais de couleur rouge, a la forme d'un Colmar. — La *Graslin* a été trouvée par M. de Graslin, ancien consul de France en Espagne. Cette poire affecte la forme de Bon-Chrétien; elle a le goût de la Duchesse d'Angoulême et ne prend pas de couleur rouge. — La poire *Dathis*, d'origine incertaine, est un gros fruit qui prend toujours la forme de Bésy; sa peau unie, d'un jaune tendre, ne prend pas de rouge; sa chair est sèche, de très-médiocre qualité. » (*Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 43.)

Terminons en assurant avec M. Eugène Forney (*le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 191) que le Beurré superfin « a de l'analogie avec le Beurré gris, dont il possède « à un haut point toutes les qualités, et qu'il remplace avec avantage, n'ayant pas

« comme lui le défaut d'être sujet aux chancres. » Et ajoutons qu'il acquiert parfois un volume considérable, car nous avons vu de ces poires dont le poids dépassait 350 grammes.

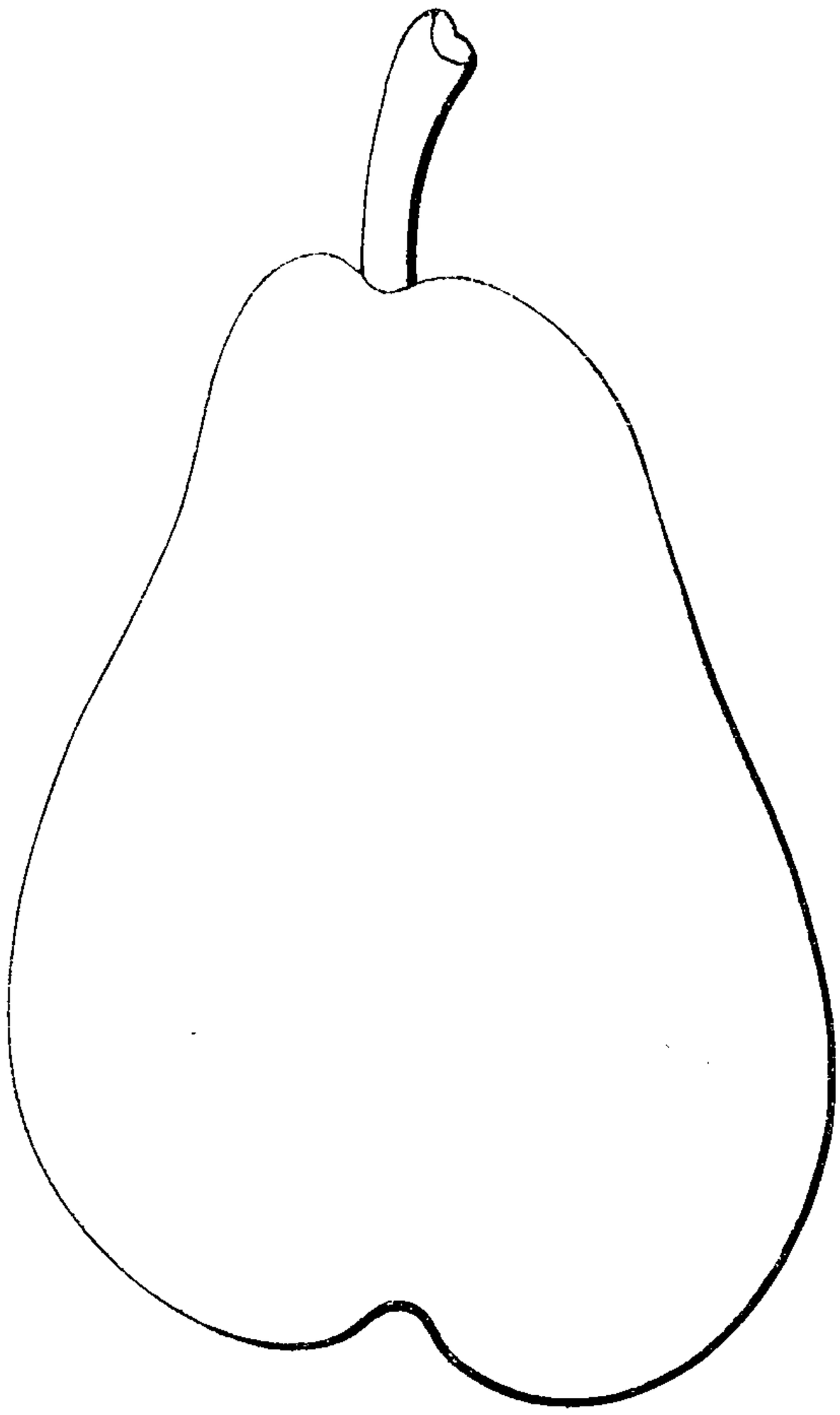
Poire BEURRÉ TENDRE. — Synonyme de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ DE TRÉVERENN. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉ TUERLING. — Synonyme de poire *Tuerlinckx*. Voir ce nom.

---

263. Poire BEURRÉ VAN DRIESSCHE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, habituellement étalés, de grosseur moyenne, courts, peu géniculés, jaune brunâtre, à lenticelles petites et rapprochées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, coniques, non appliqués contre le bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* généralement ovales ou elliptiques, planes, dentelées en scie et portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre, nouvellement multiplié dans nos pépinières, s'y montre de vigueur modérée sur cognassier; les pyramides qu'il fait sont assez belles; toutefois le franc devra lui donner une croissance plus hâtive et le rendre aussi plus vigoureux.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue, très-obtuse, bosselée, mamelonnée au sommet, déprimée à la base. — *Pédoncule :* peu long, bien nourri, renflé à sa partie supérieure, faiblement arqué, obliquement ou perpendiculairement inséré dans un évasement plus ou moins prononcé. — *Œil :* grand, mi-clos, régulier, placé dans une cavité étroite et profonde. — *Peau :* jaune obscur, ponctuée de brun clair, tachée de même auprès du pédoncule et couverte de quelques marbrures plus foncées. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-fondante, granuleuse au centre. — *Eau :* suffisante, acidule, vineuse, sucrée, possédant une saveur fort délicate.

MATURITÉ. — Février, et se prolongeant, dit-on, jusqu'en mai.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Voici les renseignements que nous a fournis sur ce poirier M. Joseph Baumann, horticulteur à Gand, duquel nous l'avons reçu en 1864 :

« L'obtenteur de ce Beurré est M. Van Driessche, horticulteur à Ledeberg-lez-Gand; il l'a gagné de semis en 1858, et depuis multiplié par centaines, après lui avoir donné son nom. Les premiers sujets furent vendus publiquement aux enchères, et c'est ainsi qu'à l'exemple de plusieurs de mes confrères de la ville, j'ai acquis cette variété. » (*Lettre du 13 décembre 1866.*)

Observations. — Le bois et le port de ce poirier ne sont pas sans rappeler beaucoup l'arbre de la Duchesse d'Angoulême; néanmoins ces variétés mûrissent à des époques tellement éloignées l'une de l'autre, qu'il est assez difficile de les supposer identiques. Nous ne saurions, toutefois, nous montrer plus affirmatif à cet égard, le Beurré Van Driessche n'ayant pas encore fructifié dans notre école. L'exemplaire que nous avons dégusté venait de Belgique, il eût pu atteindre le commencement du mois de mars.

POIRE BEURRÉ VAN MONS. — Synonyme de poire *Baronne de Mello*. Voir ce nom.

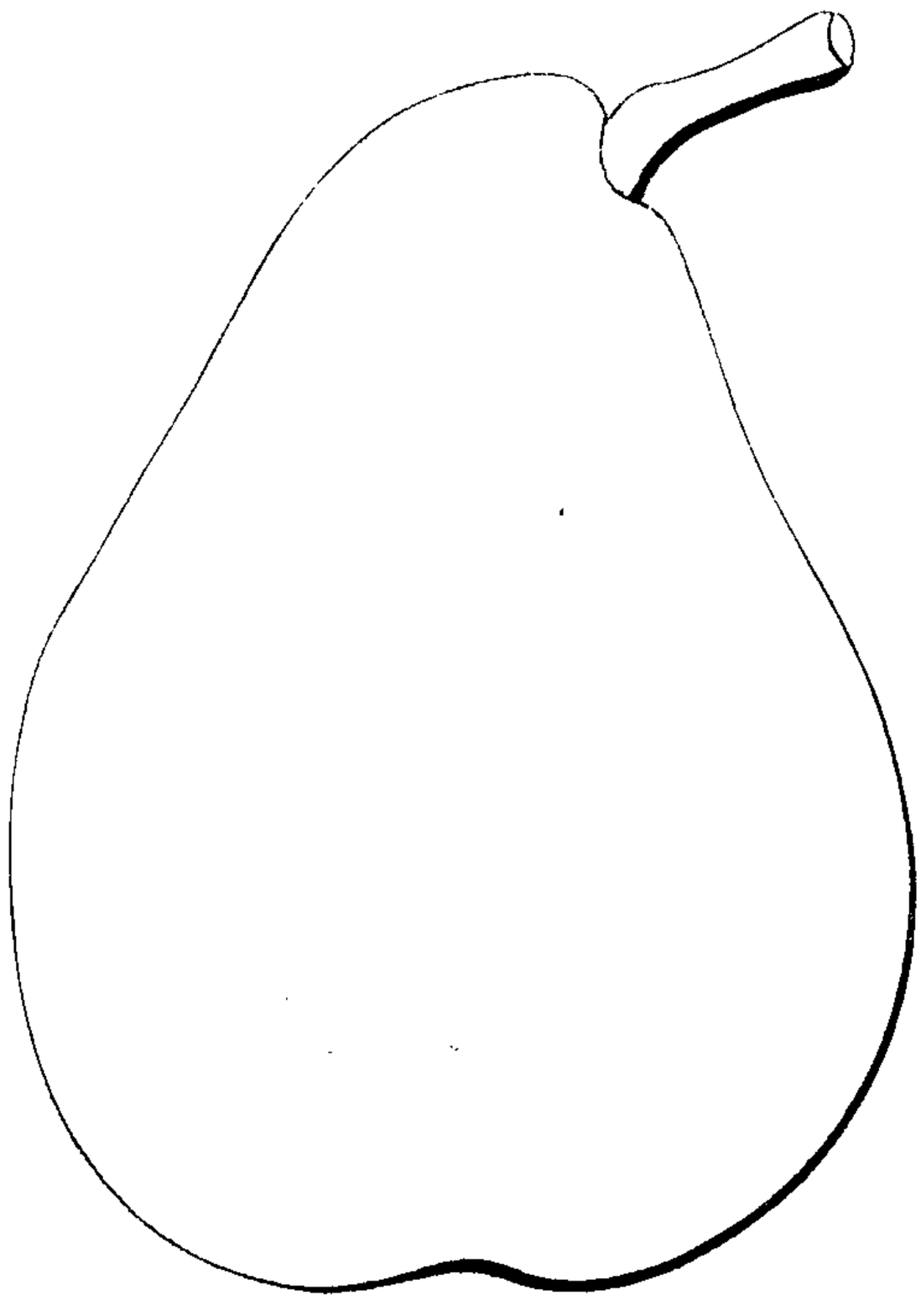
POIRE BEURRÉ VERT. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

POIRE BEURRÉ VERT D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Sucrée Van Mons*. Voir ce nom.

---

264. POIRE BEURRÉ VERT D'ÉTÉ.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, gros, courts, non géniculés, jaune verdâtre très-clair et cendré, ayant les lenticelles larges, clair-semées, et les coussinets peu saillants. — *Yeux :* à écailles grises et disjointes, moyens, ovoïdes, légèrement écartés du scion. — *Feuilles :* généralement elliptiques, grandes, planes ou contournées, profondément dentées en scie et munies d'un pétiole court et épais.

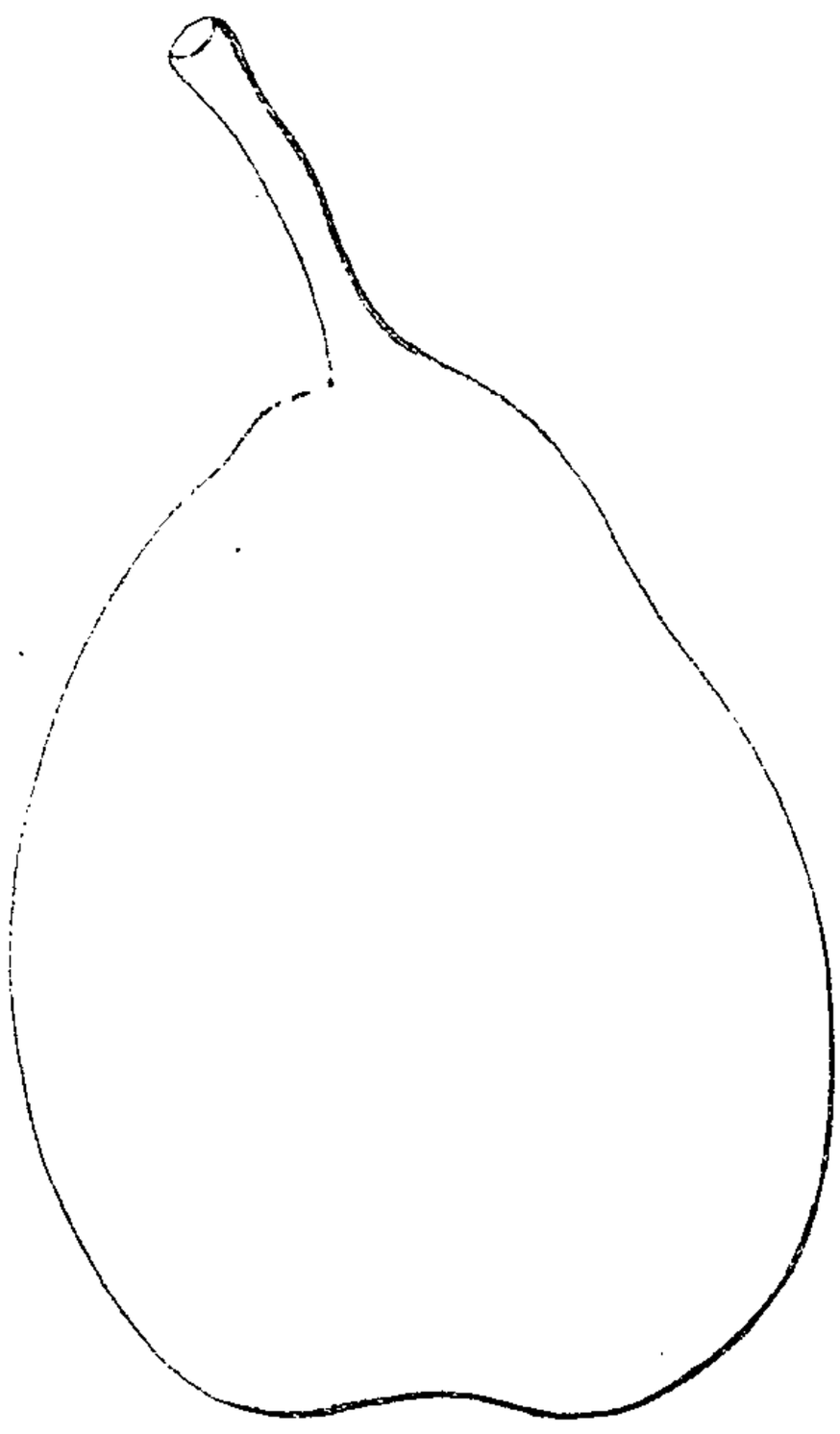
FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — Très-vigoureux, cet arbre prospère parfaitement sur cognassier, développe vite son écusson et fait de petites mais de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* turbinée régulière ou turbinée quelque peu étranglée, bosselée et contournée près du

sommet. — *Pédoncule :* court et gros, ou mince et de moyenne longueur, rarement très-recourbé, charnu à la base, obliquement inséré à la surface ou placé complétement de côté en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* large, rond, ouvert, presque saillant. — *Peau :* des plus épaisses, rude au toucher, vert clair dans l'ombre, vert jaunâtre au soleil, entièrement couverte de gros points gris cerclés de fauve, et de quelques taches rousses. — *Chair :* blanchâtre, grosse, un peu sèche, mi-cassante, excessivement pierreuse au cœur. — *Eau :* rarement abondante, fortement sucrée et musquée.

Poire Beurré vert d'Été. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Fin août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Troisième, quelquefois deuxième.

Historique. — Je cultive ce poirier depuis une vingtaine d'années, et l'ai tiré de la Belgique, mais il n'en est point originaire. Son pays natal fut la Prusse, selon du moins que semblait l'indiquer en 1823 le docteur Diel, dans son *Vorzügl. Kernobstsorten :*

« C'est — disait-il — M. Lenné, directeur du Jardin de Coblentz, qui m'a donné cette variété ; il l'avait, lui, reçue de *Cologne* où elle portait bien le nom de Beurré vert d'Été... L'y a-t-on gagnée de semis plus ou moins récemment, ou ne possédons-nous là qu'un ancien fruit déguisé sous une nouvelle dénomination?.... Tout en l'ignorant, j'affirme cependant n'avoir rencontré dans les pomologies aucune poire à laquelle il soit possible de réunir ce Beurré. » (Tome II, pp. 168-171.)

Cette opinion de Diel, il est instant de le faire ressortir, a cours en Allemagne, car le *Deutsches Obstcabinet* (1860) et l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (1863) citent positivement Cologne comme étant le lieu d'origine dudit poirier. Nous ajouterons toutefois, à titre de simple renseignement, qu'en 1628 le Lectier possédait à Orléans, dans son immense verger, une poire qu'il appelle *Beurré vert* et dont la maturité avait lieu, dit-il page 9 de son *Catalogue*, en août et au commencement de septembre ; mais aucune description de cette poire n'étant donnée par lui, il devient impossible de la comparer avec celle ici présentée.

Observations. — Notre vieux pomologue Merlet a parlé en 1675 d'un *Beurré vert* « le moindre de tous, » prétendait-il, « son eau estant plus fade et moins relevée » que celle du Beurré rouge et du Beurré gris. Répétons, pour ceux que la similitude de ces noms embarrasserait, que le Beurré vert de Merlet, comme nous l'avons prouvé plus haut (page 373), est uniquement le Beurré gris et n'a rien, absolument rien à démêler avec la variété qui maintenant nous occupe. — Les Allemands possèdent, outre le Beurré vert d'Été, un *Beurré vert d'Automne* qu'ils appellent aussi poire Sucrée de Bruxelles, mais il n'est autre que l'espèce cultivée en Belgique et en France sous la dénomination de Sucrée Van Mons ; impossible alors de confondre ces deux fruits, dont la maturité n'a pas lieu dans la même saison. — Enfin l'on a parfois placé le nom Beurré vert d'Été parmi les synonymes de la Bergamote d'Été, quand cependant la forme ronde de cette dernière, jointe

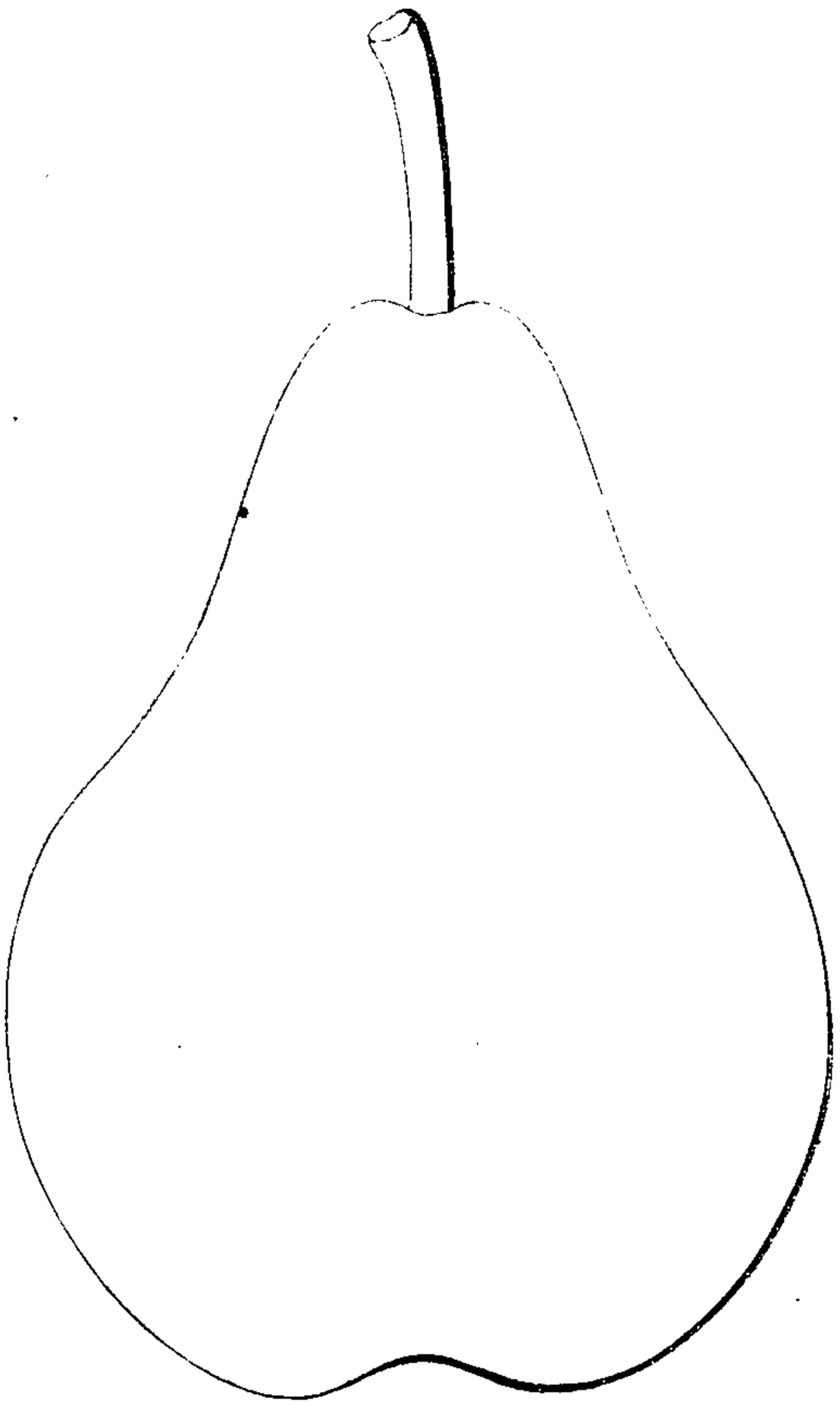
à l'exquise qualité de sa chair, auraient dû, dès l'abord, prouver qu'elle s'éloignait complétement de ce Beurré oblong, allongé et rien moins qu'excellent.

Poire BEURRÉ VERT D'HIVER. — Synonyme de *Beurré vert tardif*. Voir ce nom.

---

265. Poire BEURRÉ VERT TARDIF.

Synonyme. — *Poire* Beurré vert d'Hiver (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 176).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez longs et assez grêles, flexueux, marron légèrement grisâtre, à lenticelles abondantes, larges et blanchâtres, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes-pointus, non collés contre l'écorce, ayant les écailles grises et disjointes. — *Feuilles :* petites, lancéolées ou elliptiques, acuminées, faiblement dentées, crénelées ou ondulées, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le peu de vigueur qu'offre ce poirier quand il est greffé sur cognassier, doit engager à lui donner le franc, sujet sur lequel il prend une forme pyramidale beaucoup plus convenable et se montre bien moins délicat.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, régulière, ventrue et légèrement obtuse. — *Pédoncule :* assez court, mince, droit, implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, ouvert, souvent contourné, à peine enfoncé. — *Peau :* vert-pré, ponctuée, striée, tachée de fauve et largement maculée de brun rougeâtre aux extrémités du fruit. — *Chair :* jaunâtre, demi-fine et demi-cassante, rarement très-pierreuse. — *Eau :* suffisante, vineuse, mais un peu fade et un peu trop dénuée de parfum.

Maturité. — Du commencement de janvier jusqu'à la fin de février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Répandu particulièrement en Belgique, le poirier Beurré vert tardif est à peine connu chez nous; mais il dut se rencontrer dans les jardins allemands dès le XVII[e] siècle, Henri Hessen mentionnant en 1690, à la page 176 de son

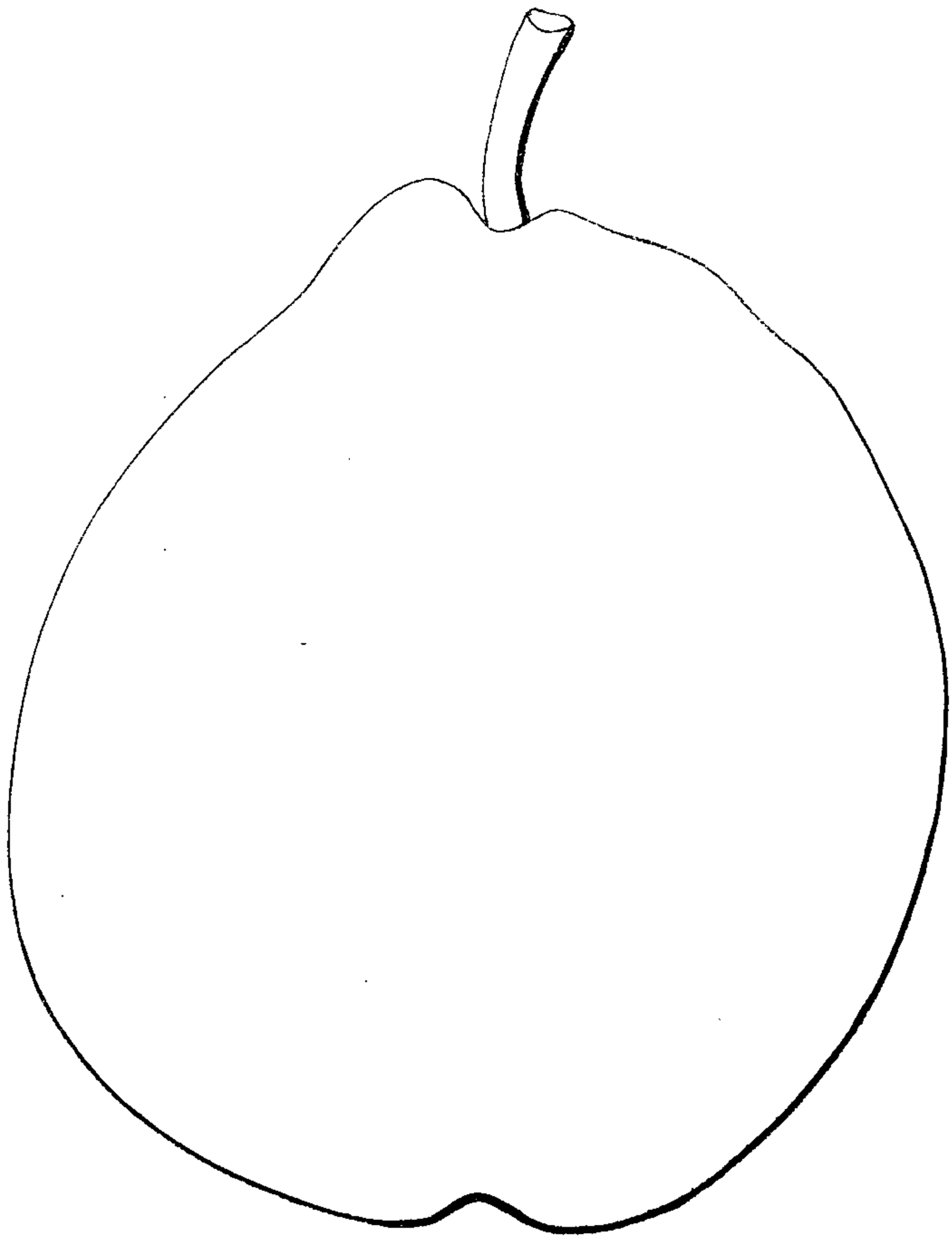
Gartenlust, un *Beurré vert d'Hiver* auquel nous croyons pouvoir le réunir. Quant à l'origine, quant à l'âge de cette variété, ce sont là des questions auxquelles on ne saurait encore répondre, même hypothétiquement.

Observations. — C'est une erreur formelle de croire le Beurré vert tardif semblable à la poire *Cent-Couronnes*, mûrissant trois mois au moins avant lui et tenant le premier rang parmi les fruits de choix. On l'a pourtant signalée comme identique avec ce Beurré. Maintenant que ces deux espèces sont plus multipliées, espérons qu'aucune d'elles ne sera rejetée de nouveau parmi les synonymes.

---

266. Poire BEURRÉ VERT DE TOURNAI.

Synonyme. — *Poire* Bergamote de Tournai (Dauvesse, *Catalogue de* 1862, *Variétés nouvelles de poiriers*, 2e série).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, longs, légèrement coudés et duveteux, brun clair olivâtre, aux lenticelles très-rapprochées, très-apparentes, aux coussinets bien marqués. — *Yeux :* à écailles mal soudées, moyens, ovoïdes, cotonneux, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* abondantes, d'un beau vert, ovales-acuminées, généralement entières sur leurs bords, ayant le pétiole court, des plus gros et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Arbre d'une rare vigueur, il se plaît infiniment sur le cognassier, où il fait constamment des pyramides régulières, fortes et très-feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-sphérique ou turbinée-ovoïde, fortement bosselée près du sommet. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, arqué, obliquement inséré dans un évasement plus ou moins marqué mais dont les bords sont ordinairement accidentés. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, assez enfoncé. — *Peau :* jaune olivâtre passant au vert pâle du

côté de l'ombre, couverte de points gris-roux, maculée de brun clair autour du pédoncule, striée de même dans le bassin de l'œil. — *Chair :* d'un blanc légèrement verdâtre, demi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques petites pierres auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, douceâtre, sans arome prononcé.

Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Deuxième.

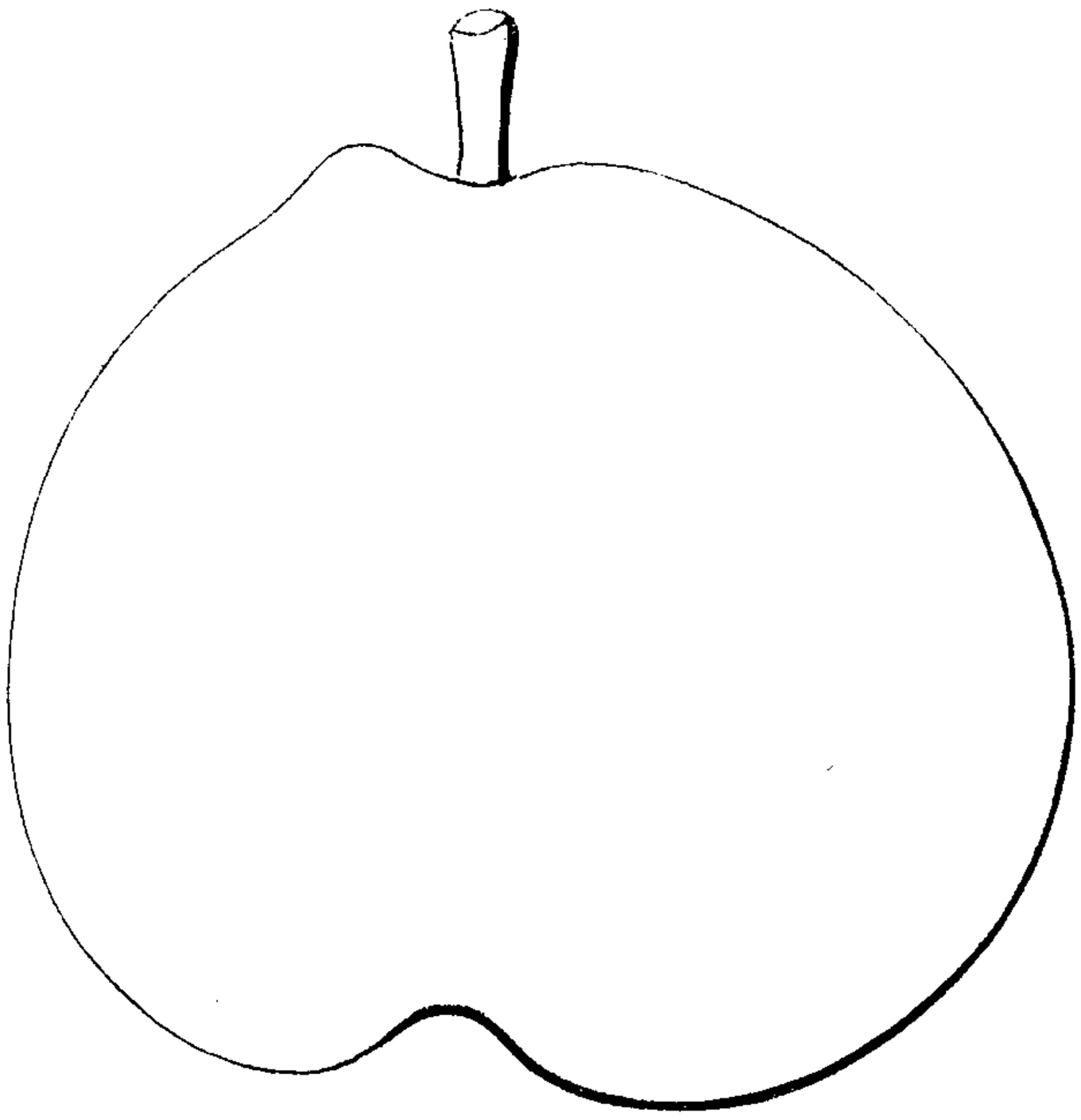
Historique. — En 1862 M. Dauvesse, pépiniériste à Orléans, nous envoyait ce poirier, qu'il propageait alors, comme aujourd'hui, sous le nom de Bergamote de Tournai; mais en 1865 un examen attentif de l'arbre et des fruits de cette variété nous a prouvé qu'elle n'était autre que le Beurré vert de Tournai (Belgique), dont l'origine fut ainsi constatée en 1859 par M. de Liron d'Airoles :

« Ce fruit a été obtenu par M. Dupont, médecin-vétérinaire à Tournai, de pepins du Beurré d'Hardenpont (*Beurré d'Arenberg)* semés en 1830. Son premier rapport eut lieu en 1853. » (*Notices pomologiques*, 3e édition, t. I, p. 81.)

Poire BEURRÉ DE WESTERLOO. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

---

267. Poire BEURRÉ DE WETTEREN.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et contournés, des plus gros, excessivement longs, peu géniculés, rouge grisâtre, à lenticelles très-larges et extrêmement abondantes, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes-arrondis, écartés du bois et ayant les écailles légèrement entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, peu nombreuses, elliptiques-allongées, faiblement canaliculées, habituellement contournées sur elles-mêmes, entières aux bords et portées sur un pétiole court, roide et très-épais.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un poirier de vigueur peu commune, prospérant aussi bien sur cognassier que sur franc, ayant un développement très-vif et formant des pyramides qui ne laissent rien à désirer pour la force ou la beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou moyenne.

— *Forme :* arrondie ou turbinée-sphérique, fortement bosselée, déprimée à la base, rétrécie et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* très-court, mince, coudé, obliquement inséré au milieu d'une dépression peu marquée. — *Œil :* grand, ouvert, souvent contourné, placé dans un bassin large et profond. — *Peau :* épaisse, jaune verdâtre sombre, ponctuée de roux et de brun foncé, marbrée de fauve et largement maculée de même autour de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, très-fondante, quoique très-compacte, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, possédant une délicieuse saveur beurrée.

Maturité. — Fin octobre ou commencement de novembre et se prolongeant jusqu'en février.

Qualité. — Première.

Historique. — De provenance belge, ce fruit, primitivement propagé par Adrien Papeleu, jadis pépiniériste à Wetteren, près Gand, fut trouvé, selon l'opinion générale, parmi les sauvageons ayant appartenu au major Esperen, semeur bien connu pour avoir doté nos jardins de plusieurs variétés de poirier aussi précieuses que répandues. Voici du reste comment M. Bivort, le pomologue qui a le mieux étudié les fruits de son pays, établit l'état civil du Beurré de Wetteren :

« Cette variété — écrivait-il en 1853 — a pris naissance dans les jardins de M. Louis Berckmans, à Heyst-op-den-Berg, parmi un grand nombre d'arbres sauvages venant en partie de ses semis et en partie de ceux du major Esperen, de Malines, dont il s'était rendu acquéreur après la mort de ce célèbre pomologue. *Nous présumons que c'est parmi ces derniers sauvageons que le Beurré de Wetteren a été trouvé.* L'arbre s'est mis à fruit pour la première fois en 1846. Son nom lui a été donné par M. Berckmans, à la demande de M. Papeleu, de Wetteren, qui en a obtenu les premières greffes. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. I, p. 59.)

Nous pensons que personne, avant nous, n'a multiplié en France cette délicieuse poire d'hiver, car nous la greffions dès 1849, et l'inscrivions trois ans plus tard, sous le n° 399 et le nom un peu raccourci de Beurré Wetteren, à la page 25 de notre *Catalogue*. Les Allemands, selon que semble l'établir l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (1864, t. V, p. 361), ne connaissaient pas encore cette variété en 1859, et ne l'ont également connue que par nous, puisque le docteur Jahn, qui l'a décrite et figurée sous le n° 431 de ce recueil, dit « l'avoir fait uniquement à l'aide « d'une poire prise dans la collection de fruits envoyée par M. André Leroy à « l'Exposition horticole de Berlin du 29 septembre 1860. »

Observations. — Dans notre école, les arbres du Beurré de Wetteren ne s'écartent en rien, par leurs caractères, des poiriers cultivés sous ce même nom chez nos confrères de la Belgique; mais il n'en est pas ainsi, paraît-il, de leurs produits. Les *Annales de pomologie belge et étrangère* (t. I, p. 59) donnent en effet comme type de ce Beurré un fruit turbiné-pointu et carminé qui s'éloigne passablement du nôtre. Nous croyons toutefois qu'il n'y a là qu'une exagération lithographique de forme et de teinte; ou bien, alors, une de ces anomalies si fréquentes dans la végétation, et dont la nature seule sait le pourquoi.

Poire BEURRÉ D'YELLE. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire BEURRÉE ROUSSE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire BEUZARD. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans pepins*. Voir ce nom.

Poire BEYMONT. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

Poire BIGARRADE. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

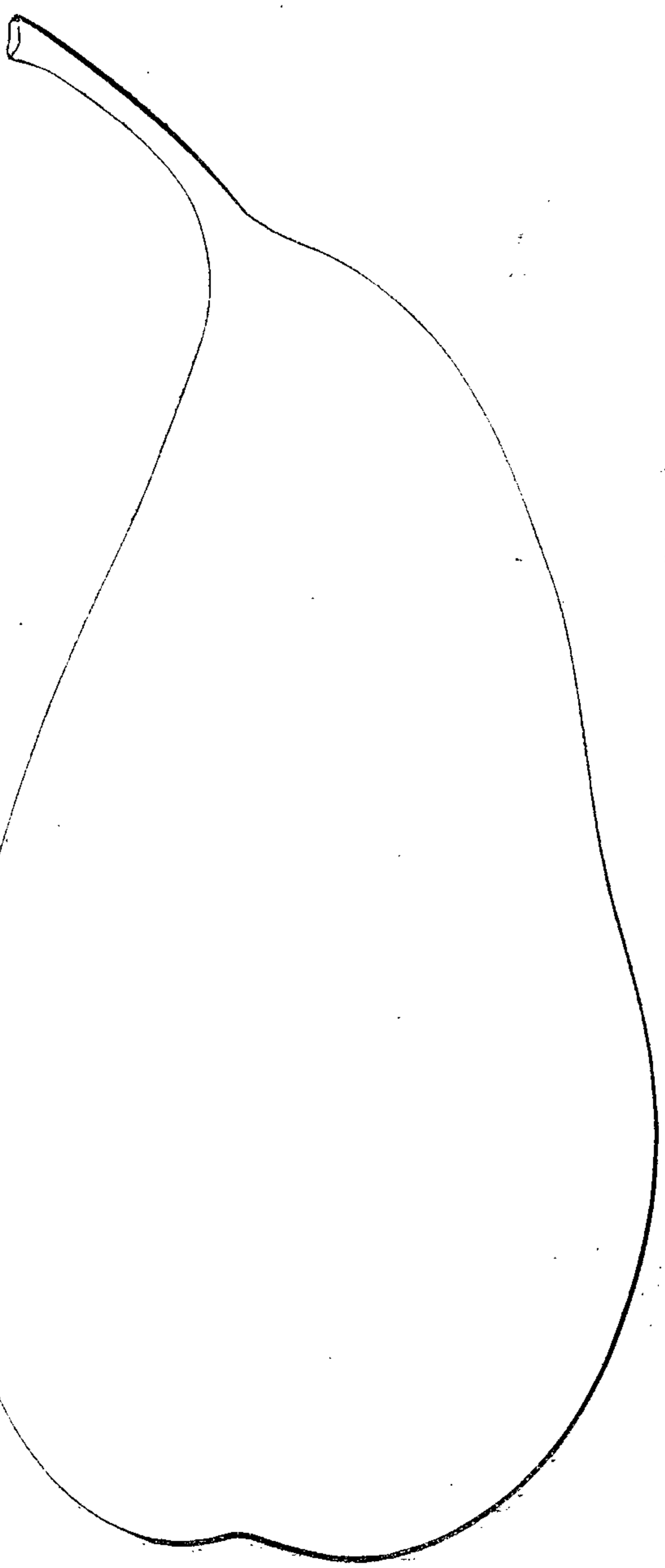
Poire BIS-CURTET. — Synonyme de *Beurré Curtet*. Voir ce nom.

Poire BISHOP-PEER. — Synonyme de poire *Bishop's Thumb*. Voir ce nom.

Poire BISHOP'S THIMBLE. — Synonyme de poire *Bishop's Thumb*. Voir ce nom.

268. Poire BISHOP'S THUMB.

Premier Type.



Synonymes. — *Poires* : 1. Bishop-Pear (Diel, *Kernobstsorten*, 1804, t. III, p. 213). — 2. Bishop's Thimble (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 129). — 3. Rousseline (*Id. ibid.*). — — 4. Pouce de l'Évêque (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 73).

Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : nombreux, habituellement très-étalés, des plus gros, courts, non flexueux, rouge grisâtre, ayant les lenticelles larges, peu abondantes, les mérithalles courts et les coussinets aplatis. — *Yeux* : volumineux, ovoïdes-raccourcis, aigus, légèrement cotonneux, à écailles disjointes, non appliqués contre le bois. — *Feuilles* : assez grandes, très-coriaces, vert foncé, généralement elliptiques, irrégulièrement dentées ou crénelées, au pétiole court et des plus nourris.

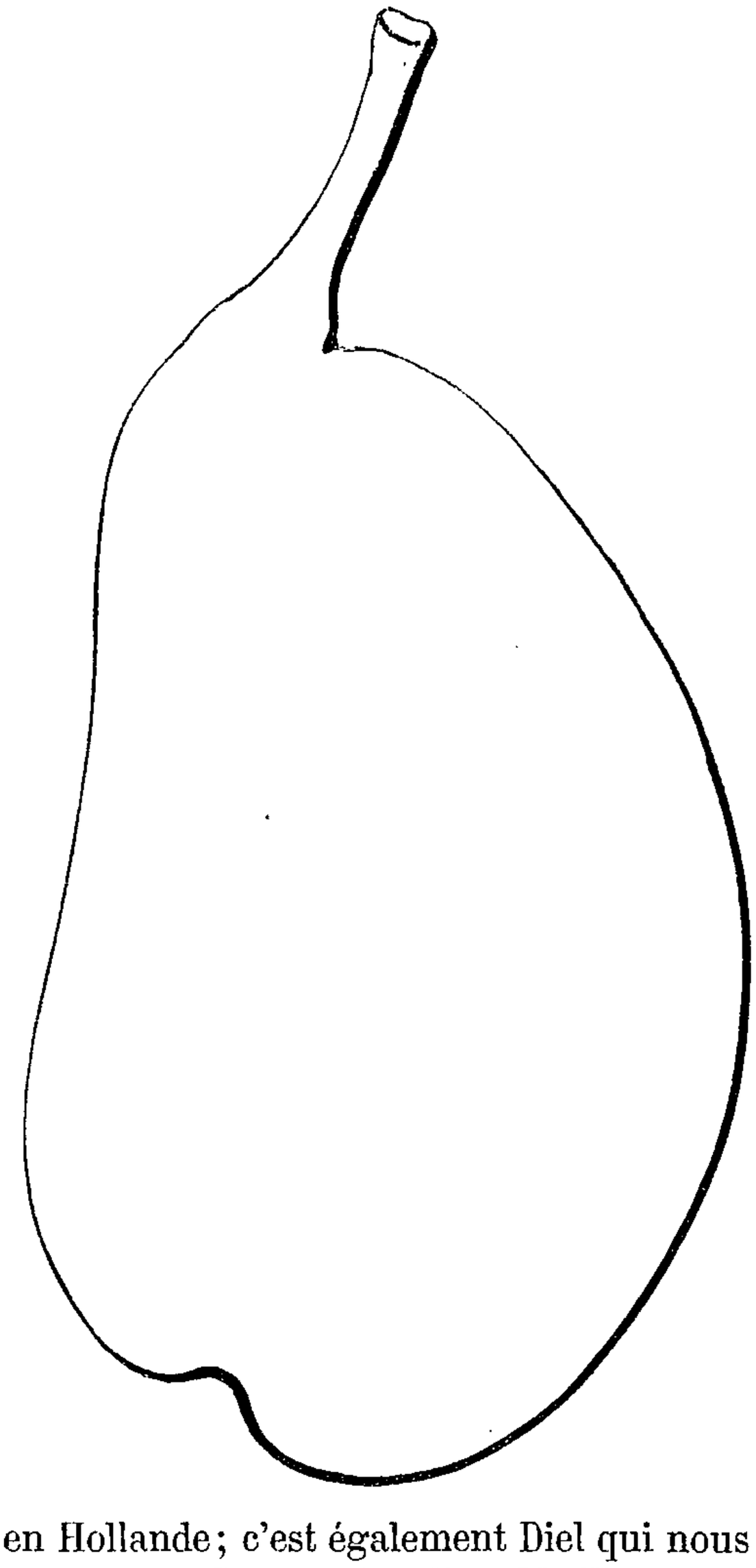
Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Sur cognassier, où le développement de son écusson est un peu tardif, il reste faible jusqu'à deux ans; mais sur franc il prospère convenablement et fait de jolies pyramides bien feuillues, bien ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur* : volumineuse

ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, irrégulière, rarement obtuse, très-peu ventrue, bosselée, généralement contournée près du sommet et parfois, aussi, renflée d'un côté et plate de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, mince ou de moyenne force, légèrement courbé, des plus charnus à la base, obliquement inséré et se continuant avec le fruit. — *Œil :* large, arrondi, ouvert, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre et ponctuée de fauve dans l'ombre, rouge vif et ponctuée de gris-blanc du côté du soleil. — *Chair :* blanche, grossière, mi-fondante, quelque peu pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante, manquant de parfum et douée d'une acerbité qui la rend désagréable.

Poire Bishop's Thumb. — *Deuxième Type.*



Maturité. — De la fin d'octobre jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Deuxième, mais uniquement pour la cuisson.

Historique. — Cette variété a dû naître en Angleterre. Outre son nom, qui appartient à la langue de ce pays, nous avons encore pour confirmer notre opinion la mention faite par Manger, en 1780, d'un Jean Gerard, auteur anglais vivant en 1603 et dans les œuvres duquel se trouve citée une *Bishop's pear* (poire d'Évêque) que plus tard le docteur Diel trouve aussi inscrite au *Catalogue* de Jean Ray (Johannes Raius), célèbre naturaliste du comté d'Essex, mort en 1704. (Voir *Systematische pomologie*, 1783, t. II, p. 155, et *Kernobstsorten*, 1804, t. III, p. 213.) De l'Angleterre ce fruit passa bientôt en Hollande; c'est également Diel qui nous l'apprend, lorsqu'il affirme avoir reçu en 1791, à Stuttgardt, d'un M. Hagen, de la Haie, des greffes étiquetées *Bishoppeer*. Et ces greffes lui donnèrent des poires dont il fit une description minutieuse en 1804; description de laquelle il ressort positivement que la Bishop's pear des Anglais et des Hollandais est identique avec notre *Bishop's Thumb* (poire Pouce d'Évêque). Quant à la modification passablement bizarre du nom de ce poirier, nous ignorons par qui et pour quelle cause elle fut accomplie, mais pouvons dire, cependant, qu'elle eut lieu en Angleterre, où dès 1826 on voyait la poire *Bishop's Thumb* classée sous le n° 126 du *Catalogue* du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres. Cinq ans après, Lindley lui consacrait un article dans son *Guide to the orchard and kitchen garden* (p. 366), et la signalait ainsi à l'attention, surtout chez nous, où ce livre a toujours été fort estimé. En lui donnant le surnom de *thumb* (pouce), on a voulu sans doute faire allusion à l'une des formes qu'elle affecte le plus souvent; toutefois ce n'est pas encore là une heureuse dénomination.

Observations. — Le sol influe beaucoup sur la qualité et la coloration de la Bishop's Thumb, il faut bien le croire, puisqu'en Allemagne les pomologues la disent bonne et la montrent tantôt fort colorée, tantôt sans coloration; qu'en Angleterre et en Amérique on la qualifie d'exquise; à Paris, d'excellente; à Amiens, de deuxième ordre, et, à Rouen, de simple fruit pour la cuisson. Quant à nous, répétons-le, c'est uniquement parmi les variétés de cette dernière catégorie que nous la reléguons depuis vingt ans, et jamais sa fréquente dégustation ne nous a permis de lui assigner un rang plus favorable. — On ne saurait, avec quelques pépiniéristes, admettre sans se tromper complétement, que Bishop's Thump puisse être synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Mais si l'on reconnaît avec Thompson que la Bishop's Thumb a porté parfois le faux nom *Rousseline*, il faut alors se rappeler qu'elle n'est nullement semblable à la petite poire dite Rousseline, décrite par Merlet en 1675, paraissant souvent sur nos tables, et ne manquant pas d'un certain mérite.

Poire BLANC-COLLET. — Synonyme de poire *d'Angoisse*. Voir ce nom.

Poire BLANCHE (des Belges.) — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

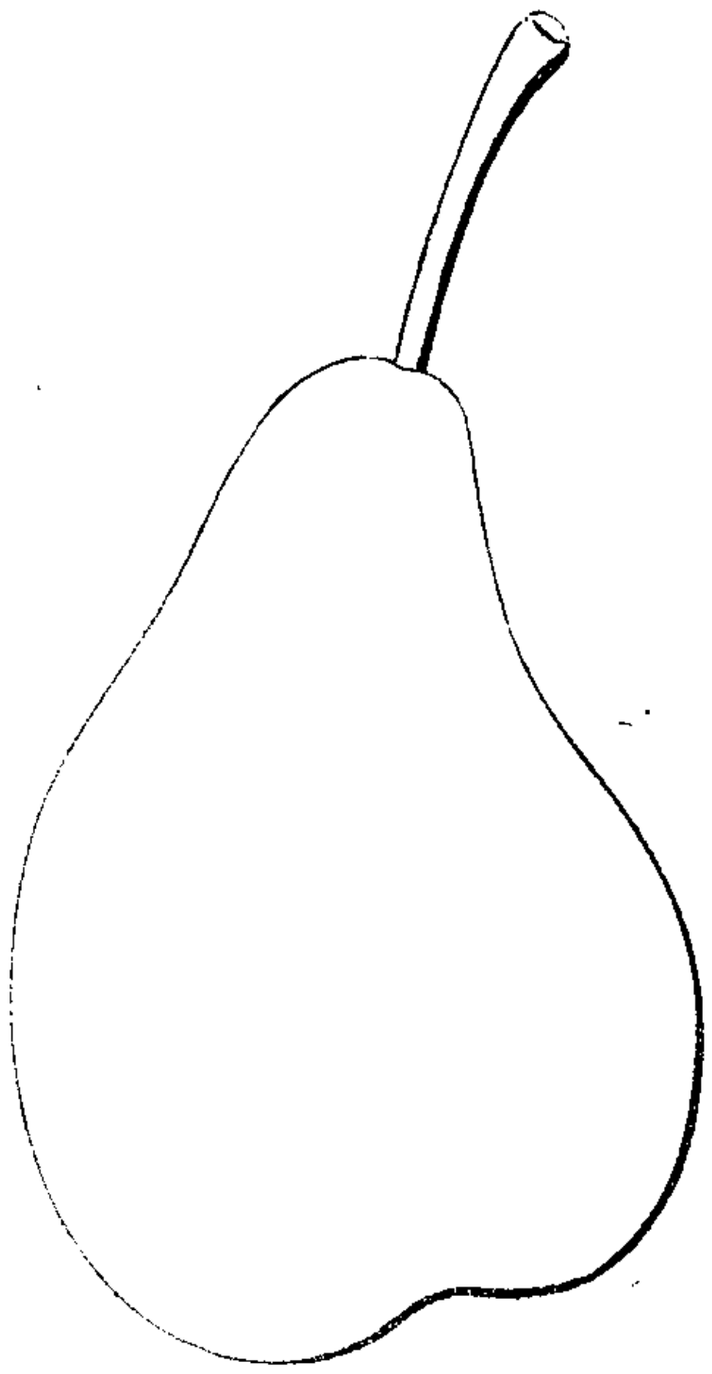
Poire BLANCHE-FLEUR. — Synonyme de *Petit-Blanquet*. Voir ce nom.

Poire BLANCHETTE A LONGUE QUEUE. — Synonyme de *Blanquet à longue queue*. Voir ce nom.

---

269. Poire BLANQUET ANASTÈRE.

Synonyme. — *Poire* Blanquet anasterque (André Leroy, *Catalogue* de 1849, p. 19, n° 90).



Description de l'arbre. — *Bois :* excessivement fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement arqués et étalés, très-gros, des plus longs, légèrement coudés, vert cendré, à lenticelles assez larges et très-espacées, à coussinets bien développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, écartés du bois, ayant les écailles renflées et disjointes. — *Feuilles :* grandes, coriaces, non abondantes, ovales, acuminées, souvent canaliculées, entières sur leurs bords et munies d'un pétiole court et fort.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Très-vigoureux, nous le greffons sur cognassier, où il croît rapidement et prend une forme pyramidale aussi régulière qu'on peut le désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* variant entre l'oblongue contournée et la turbinée-ovoïde, mais ayant presque toujours un côté plus volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, faiblement arqué, implanté plus ou moins obliquement à la surface du fruit. —

Œil : grand, rond, ouvert ou mi-clos, saillant ou placé au milieu d'une dépression rarement prononcée. — *Peau :* lisse, ponctuée de gris, vert blanchâtre dans l'ombre, mais passant au jaune verdâtre clair du côté du soleil, où elle est en outre légèrement vermillonnée. — *Chair :* blanche, demi-fine, granuleuse et des plus cassantes. — *Eau :* suffisante, sucrée, possédant un arome délicat et particulier.

Maturité. — De la mi-juillet jusqu'au début d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Gagnée en 1840 à Angers, par feu Goubault, pépiniériste, elle fut soumise par lui, le 1er août 1841, au Comice horticole de Maine-et-Loire, ainsi qu'il résulte des lignes ci-dessous, extraites des procès-verbaux de cette Société :

« M. Goubault présente une petite poire nouvelle, de la couleur et de la grosseur de la poire de Blanquet, mais un peu plus ronde. Elle est encore sur l'égrasseau et grossira peut-être par la culture et la greffe. » (*Travaux du Comice*, t. II, p. 252.)

Peu après, vers 1843, Goubault multiplia ce poirier, auquel on donna le nom, trop savant selon nous, de Blanquet anastère, du mot composé grec *anastéréos :* ce qui signifie Blanquet à chair croquante, bien ferme. Et l'inconvénient d'introduire de pareils termes dans la langue horticole apparaît ici même, puisqu'en 1846 on voyait déjà sur l'Album colorié des poires de notre Comice, et en 1852 sur le Catalogue du Jardin fruitier d'Angers, ce mot anastère écrit d'abord *anasterque*, puis *anasterc*.

Poire BLANQUET ANASTERQUE. — Synonyme de *Blanquet anastère*. Voir ce nom.

Poire BLANQUET DE FLORENCE. — Synonyme de *Gros-Blanquet*. Voir ce nom.

Poire BLANQUET (GROS-). — Voir *Gros-Blanquet*.

Poire BLANQUET HATIF A LONGUE QUEUE. — Synonyme de *Blanquet précoce*. Voir ce nom

---

270. Poire BLANQUET A LONGUE QUEUE.

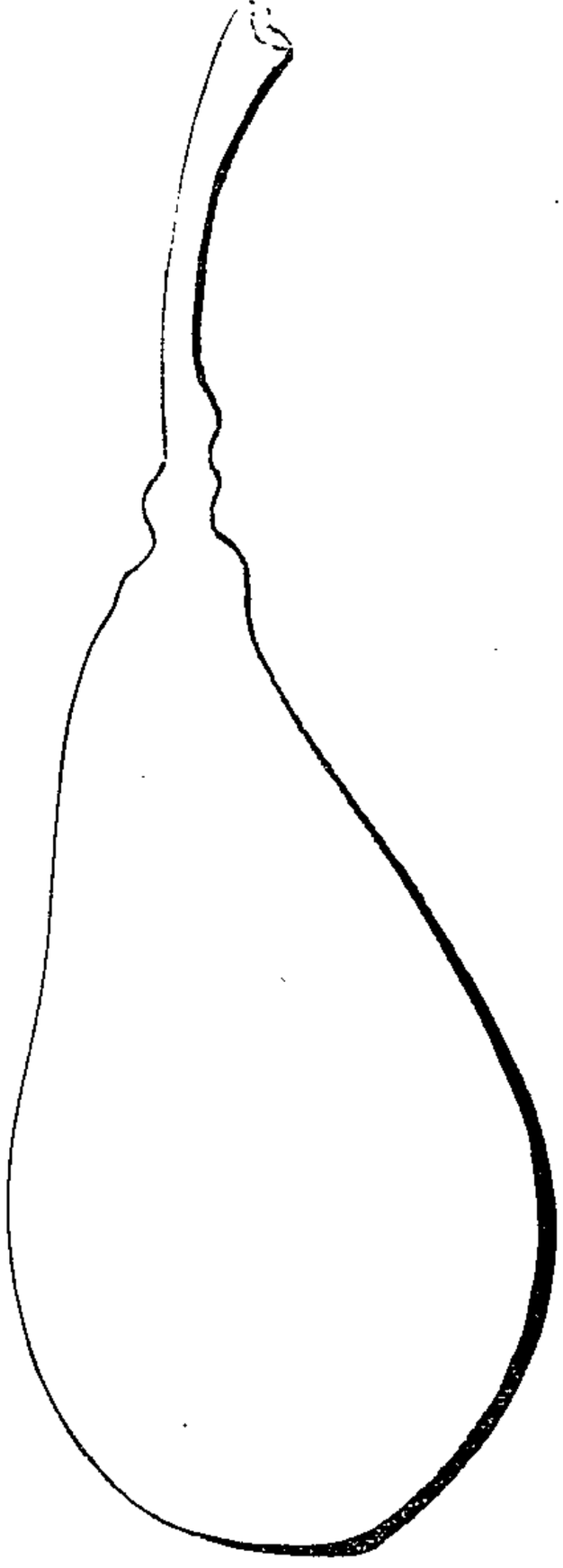
Synonymes. — *Poires :* 1. Blanchette a longue queue (Daléchamp, *Historia generalis plantarum*, 1587, p. 306). — 2. Gilette longue (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 6). — 3. Sucrin blanc d'Été (*Id. ibid.*). — 4. Sucrée blanche (Zing, 1766, cité par Manger dans sa *Systematische pomologie*, 1780, t. II, p. 60).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et arqués, gros, courts, peu coudés, brun clair nuancé de jaune et de vert, ayant les lenticelles larges, saillantes, rapprochées, les mérithalles très-courts et les coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* de moyenne grosseur, ovoïdes-pointus, à écailles bombées et entr'ouvertes, collés en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* peu abondantes, de grandeur moyenne, arrondies, acuminées, à bords presque unis, à pétiole épais et long.

Fertilité. — Excessive.

CULTURE. — Il est passablement vigoureux, se développe vite et se greffe sur toute espèce de sujet; les pyramides qu'il fait sont généralement convenables.

Poire Blanquet à longue queue.



Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* des plus allongées, régulière, bosselée au sommet, où elle est en outre fortement amincie. — *Pédoncule :* très-long, grêle au milieu, renflé à l'attache, charnu et plissé à la base, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert, toujours saillant. — *Peau :* lisse, jaune pâle, souvent tachée de gris-fauve auprès de l'œil et parfois aussi légèrement striée de rose tendre sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante, aqueuse, rarement pierreuse. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, ayant un parfum qui n'est pas sans délicatesse.

MATURITÉ. — Fin juillet et commencement d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Notre vieux botaniste Jacques Daléchamp, mort en 1588, connut cette poire et la cita, sous le nom qu'elle porte encore aujourd'hui, dans son *Historia generalis plantarum* (page 306). Charles Estienne ne l'ayant mentionnée ni en 1530, ni en 1540, parmi les variétés fruitières du *Seminarium* dont il publia plusieurs éditions, nous croyons alors que ce Blanquet fut cultivé chez nous seulement après 1540. Mais avait-il la France pour patrie?... Oui, si l'on s'en rapporte au témoignage du docteur Jonston, Silésien érudit qui fit imprimer en 1662 une *Historia de arboribus et fruticibus* à la page 37 de laquelle on lit ce passage :

« *Pira Albicantia* Montbelgardi habentur, gustu suavi, haud dissimilis figuræ et magnitudinis : Les *Poires Blanchettes*, provenant de Montbéliard (Doubs), ont une agréable saveur et diffèrent entre elles de forme et de volume. »

Ainsi donc, le groupe de poiriers qui dès le XVII^e^ siècle est appelé dans les pomologies : Blanquet à longue queue, Gros-Blanquet, Petit-Blanquet, serait originaire de Montbéliard?... Et pourquoi non?... Une semblable origine n'est-elle pas beaucoup plus acceptable, par exemple, que celle assignée à ces mêmes variétés dans quelques ouvrages allemands, où on les déclare identiques avec les poires *Lactea* des Romains? — Ces derniers possédèrent effectivement des poires *Lactea*, mais cette dénomination leur fut appliquée pour la blancheur de leur chair, et non pour celle de leur peau. Prouvons-le en transcrivant une description de la *Pirum Lacteum*, donnée en 1752 par un Hollandais :

« La poire que les Romains appelaient *Pirum Lacteum*, et que nous nommons *Franse Kaneel peer*, est cassante, remplie d'une bonne eau, un peu plus ronde et plus grosse par le haut qu'une poire Sucrée grise, plus courte et finissant à la queue par une pointe plus mince. Quand elle est mûre, elle est jaune et a des taches tirant sur le brun; les meilleures sont tachetées de gris sur le jaune, ont la peau épaisse et le goût un peu musqué. » (De Lacour, *les Agréments de la campagne*, t. II, pp. 28-29.)

A de tels caractères, qui pourrait reconnaître l'un ou l'autre de ces trois Blanquets?... Dès l'abord, on classa sous un seul nom les variétés du Blanquet; mais

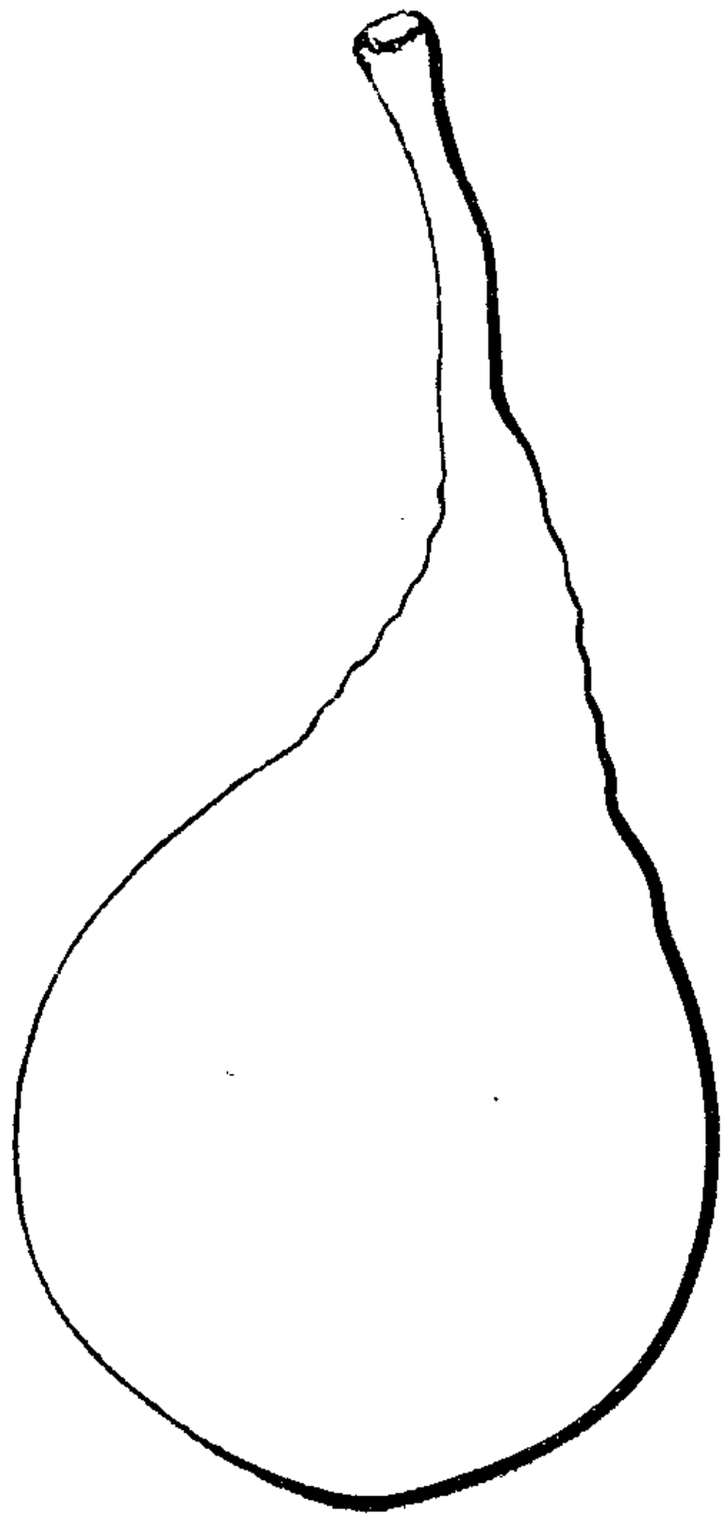
bientôt, pour les distinguer, on leur appliqua certains surnoms tirés de leurs caractères les plus marqués. Et tout démontre que la naissance de ces variétés suivit de près celle du type, puisqu'en 1587 Daléchamp, nous le répétons, mentionnait déjà la *Blanchette à longue queue*, et que Jonston, on l'a vu, fit observer avec soin, en 1662, que les poires Blanchettes offraient entr'elles de notables différences. Cependant les Blanquets ne durent pas, de la Franche-Comté, se répandre très-vite dans les diverses parties du royaume, autrement la Quintinye n'eût pu dire en 1690 : « La « Blanquette à longue queue, non plus que les poires Gros et Petit-Blanquet, « *ne sont point encore trop communes*, mais elles méritent bien de le devenir. » Puis il ajoutait — ce que chacun sait aujourd'hui : — « La couleur blanche qui se « trouve à la peau de ces trois poires, leur a fait donner le nom de Blanquet. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 261.)

Observations. — Le Comice horticole d'Angers gagna de semis, vers 1851, une poire se rapprochant si complétement des Blanquets par la nuance de la peau, son volume et l'époque de maturité, qu'il fut appelé Blanquet *long*, en raison de sa forme oblongue, obtuse et ventrue. L'arbre-mère périt en 1851. J'en avais pris quelques greffons, car ses produits étaient excellents; aussi ce nouveau poirier figura-t-il dans mes Catalogues à partir de 1852, mais actuellement le seul pied que j'en possédasse ayant été détruit par un accident, je ne puis plus le propager. Néanmoins, comme il est sans doute cultivé ailleurs, j'ai cru devoir le signaler ici, afin que son nom de Blanquet long ne le fît pas confondre avec le Blanquet à longue queue. — C'est par erreur que nous avons dit, page 196, poire *Aleaume* synonyme de Blanquet à longue queue; ce nom l'est uniquement de poire *Sucrin blanc d'Hiver*, variété qu'on rencontrait à Orléans dès 1628.

Poire BLANQUET (PETIT-). — Voir *Petit-Blanquet*.

---

271. Poire BLANQUET PRÉCOCE.



Synonyme. — *Poire* Blanquet hatif a longue queue (Diel, *Kernobstsorten*, 1803, p. 77).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés vers la base de la tige, érigés à sa partie supérieure, gros, longs, dès plus flexueux, vert-brun nuancé de rougeâtre; ils ont les lenticelles fines, excessivement abondantes, et les coussinets bien marqués. — *Yeux :* petits, coniques-aplatis, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* rares, grandes, vert jaunâtre souvent teinté de rouge violacé, arrondies, acuminées, faiblement dentées en scie, portées sur un pétiole long et de grosseur moyenne.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — On le greffe sur franc ou cognassier; sa vigueur est satisfaisante, mais ses pyramides, quoique fortes, sont toujours mal ramifiées et beaucoup trop dégarnies de feuilles. Très-convenable pour le verger, cet arbre y prospérerait parfaitement s'il y était abandonné à lui-même.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée-allongée, parfois un peu contournée, plissée près du sommet et ayant généralement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* long, bien nourri, coudé, renflé à l'attache, charnu à la base et faisant corps avec le fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, régulier, saillant. — *Peau :* vert-pré avant la maturité, passant ensuite au jaune-cire et semée habituellement, auprès de l'œil, de points bruns excessivement fins. — *Chair :* blanche, mi-cassante, granuleuse, rarement bien juteuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, légèrement acidule et douée d'un arrière-goût musqué assez agréable.

Maturité. — Fin juin et début de juillet.

Qualité. — Deuxième, en raison seulement de l'extrême précocité de cette petite poire.

Historique. — Le Comice horticole d'Angers possédait déjà ce poirier en 1839, et c'est de son Jardin que nous le tirâmes en 1848. Peu commun dans notre pays, il ne paraît pas appartenir aux collections françaises, mais bien plutôt à celles de l'Allemagne, contrée où sa culture remonte au moins à une soixantaine d'années, et où chacun le nomme, au lieu de Blanquet précoce, *Blanquet hâtif à longue queue.* Ce fut probablement le docteur Diel qui de Stuttgardt en adressa, vers 1803, des greffes à quelques-uns des correspondants qu'il avait en France, car ce célèbre pomologue le décrivit à cette dernière date et donna de plus les renseignements suivants : « J'ai trouvé à Dietz plusieurs spécimens de cette variété, qu'on ren-« contre souvent aussi sur les marchés de Coblentz et de Mayence. » (*Kernobstsorten*, 1803, p. 77.) Observons en terminant que Dietz, petite ville située dans le duché de Nassau, étant précisément renommée pour ses pépinières, il se pourrait peut-être que le Blanquet précoce en fût originaire, lors surtout qu'on l'y voit répandu même avant 1803.

Poire BLANQUET ROND (GROS-). — Voir *Gros-Blanquet rond.*

---

272. Poire BLANQUET DE SAINTONGE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, ordinairement étalés ou légèrement érigés, très-gros, de longueur moyenne, peu géniculés, cotonneux, brun verdâtre, lavés de rouge près du sommet, à lenticelles clair-semées et des plus larges, à mérithalles assez longs, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, rapprochés du bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* généralement grandes, ovales ou elliptiques, souvent contournées, à bords entiers en partie ou faiblement crénelés, munies d'un pétiole épais et très-long qu'accompagnent des stipules bien développées.

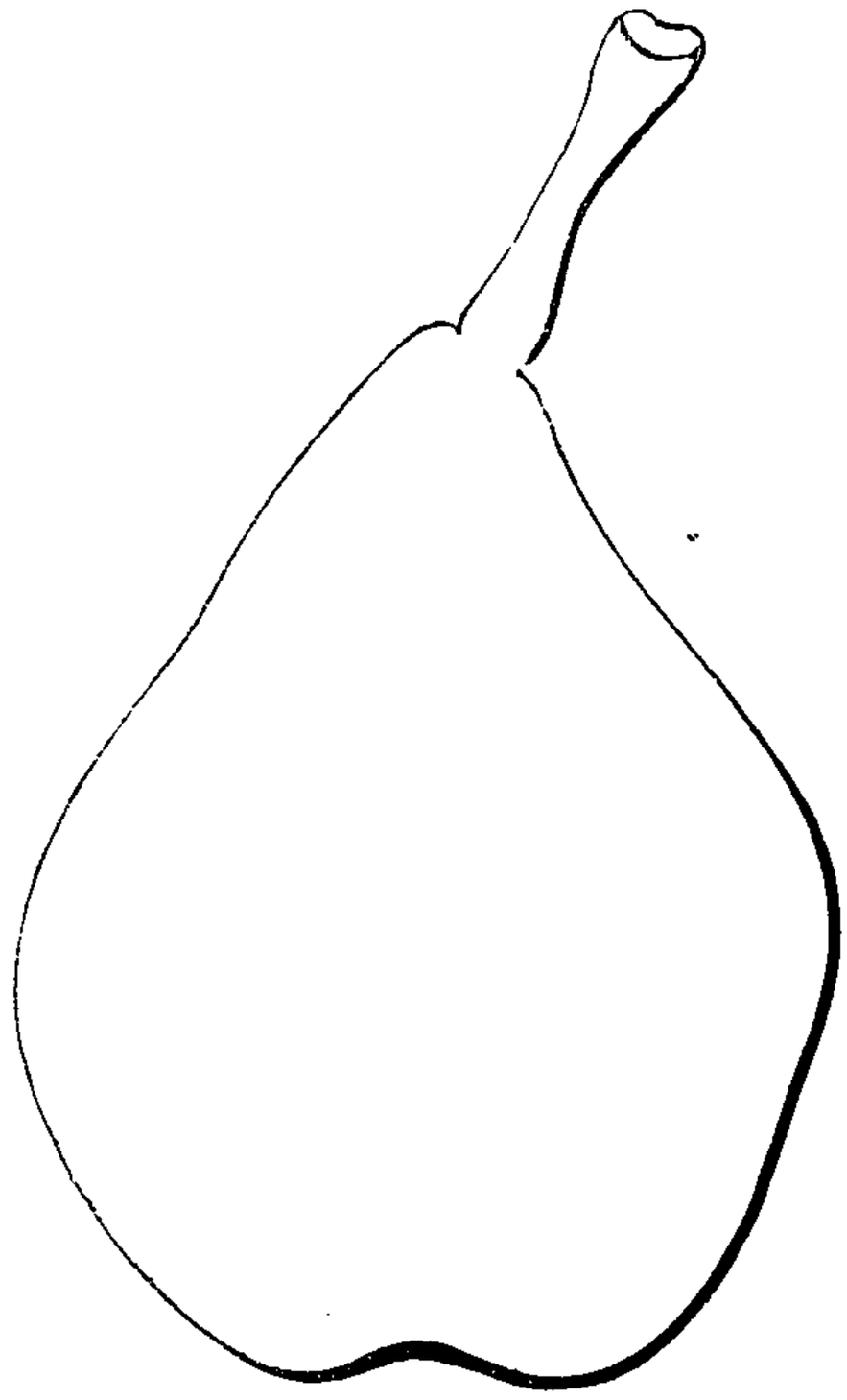
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Extrêmement vigoureux, il se plaît beaucoup sur cognassier ; sa croissance est rapide, ses pyramides ne laissent rien à désirer pour la force et la régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* oblongue, ventrue au milieu, bosselée à la base, s'amincissant subitement auprès du sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez fort, renflé à la partie supérieure, charnu, à

l'autre extrémité, obliquement inséré et presque continu avec le fruit. — *Œil :* peu large, ouvert ou mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* rude et épaisse, jaune-citron très-clair, ponctuée de gris-blanc et portant quelques taches de même couleur. — *Chair :* blanche, demi-fine, assez fondante, rarement bien pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, légèrement vineuse, possédant un arome particulier ne manquant pas d'une certaine délicatesse.

Poire Blanquet de Saintonge.



Maturité. — Vers la fin du mois d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Nous ignorons si ce Blanquet provient, comme semble l'indiquer son nom, de la Haute ou de la Basse Saintonge; aucun auteur n'en fait mention, et c'est à peine si nous le trouvons inscrit dans un ou deux Catalogues modernes. Il doit donc se rencontrer bien rarement ailleurs que parmi les grandes collections. Nous le multiplions depuis plus de trente ans, et serions fort embarrassé de dire qui nous l'a fourni.

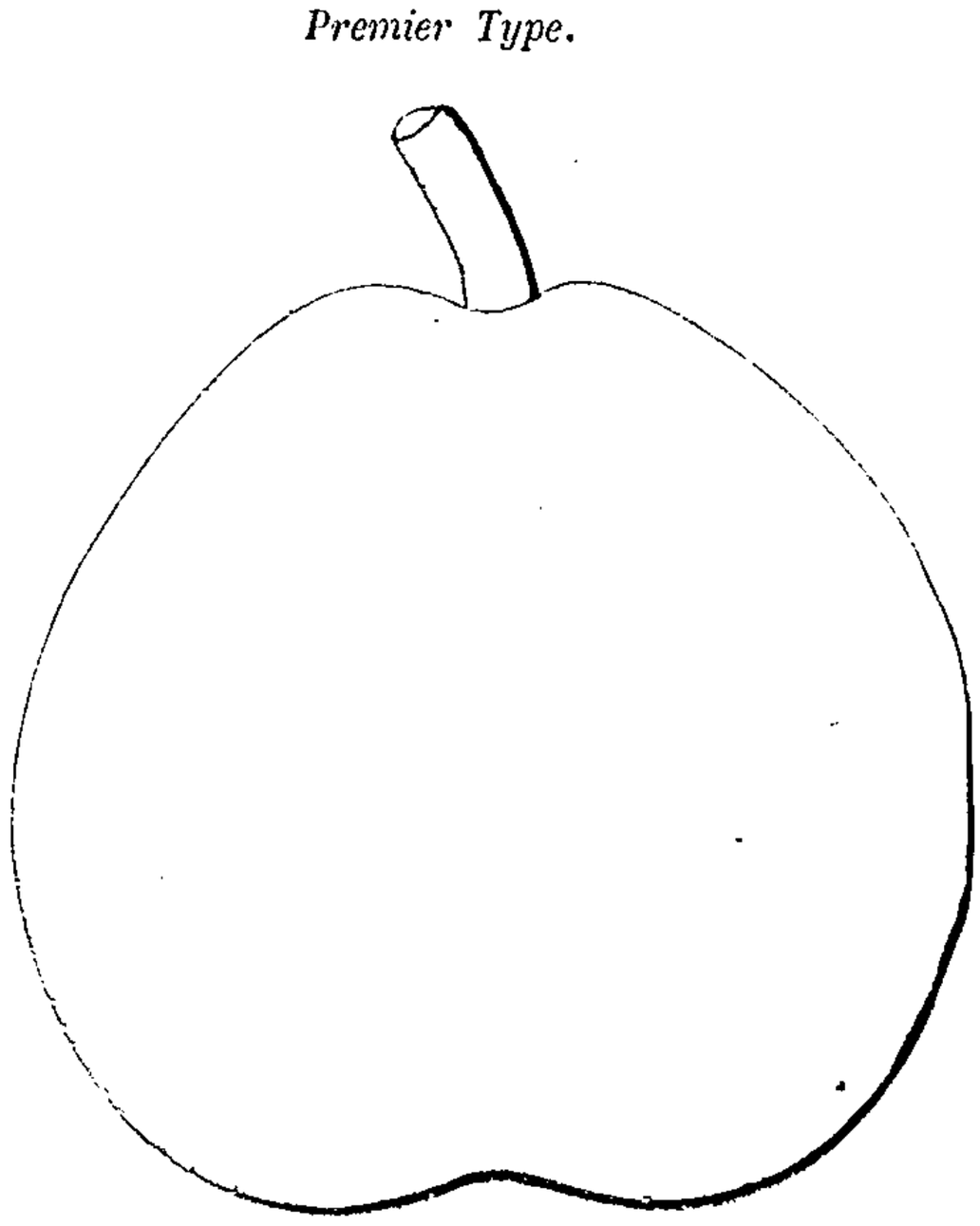
Observations. — Il existe une poire *de Saintonge* identique avec la variété appelée Chat-brûlé, et qui mûrit au mois de janvier; on voit alors qu'une conformité de nom la rapproche seule du Blanquet de Saintonge.

Poire BLANQUETTE. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet*. Voir ce nom.

---

273. Poire BLEEKER'S MEADOW.

Premier Type.



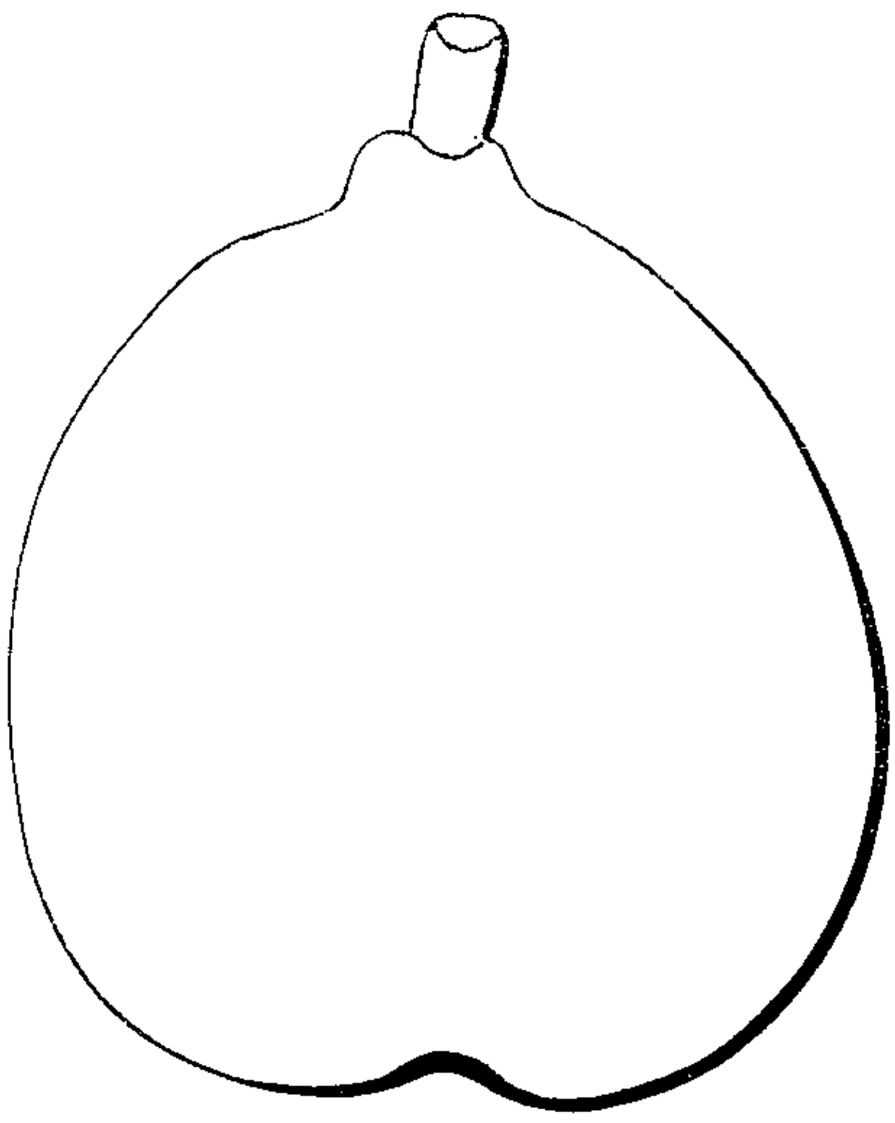
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa partie inférieure, très-gros, assez longs, flexueux, fauve grisâtre, lavés de rouge violacé, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets des plus apparents. — *Yeux :* petits, ovoïdes-allongés, à écailles légèrement disjointes, duveteux, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou elliptiques, faiblement denticulées, munies d'un pétiole long et fort.

Fertilité. — Prodigieuse.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur est satisfaisante, se greffe très-avantageusement sur le cognassier; il

s'y développe de bonne heure et y prend une forme pyramidale des plus remarquables.

Poire Bleeker's Meadow.
Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie ou ovoïde-arrondie; souvent régulière, mais souvent aussi, comme le montre notre deuxième type, offrant au sommet une espèce de bourrelet ou de mamelon bien prononcé. — *Pédoncule :* court ou très-court, droit ou arqué, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, ouvert, rarement contourné, presque saillant. — *Peau :* épaisse, jaune grisâtre terne, toute parsemée de points fauves et verdâtres, portant quelques taches rousses auprès de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, dure, grossière, cassante, peu pierreuse. — *Eau :* abondante, assez sucrée, parfois astringente et généralement douée d'un parfum musqué qui, rappelant aussi celui du fenouil, n'a rien de savoureux, de délicat.

Maturité. — Fin octobre et courant de novembre.

Qualité. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson.

Historique. — C'est un fruit de provenance américaine et dont la dénomination indique à la fois le lieu de naissance et le propagateur. *Bleeker's Meadow pear* signifie en effet, dans son sens étendu, poire trouvée dans une prairie (*meadow*), par Bleeker. Quant à la contrée où se voit cette prairie, dès 1849 Downing nous l'apprenait à la page 355 de ses *Fruits of America :* c'est en Pensylvanie. Mais à quelle époque commença-t-on à multiplier ce poirier?... Vers 1842, selon le journal *l'Horticulturist*, où nous lisons ce qui suit sous la signature du rédacteur en chef, M. Barry :

« M. Suydam, de Geneva (État de New-York), m'envoya le 8 décembre 1853 de beaux spécimens bien mûrs de la poire Bleeker's Meadow, avec cette note : « L'arbre est âgé d'une « huitaine d'années environ et ses produits, jusque-là, n'ont paru *bons que pour la cuisson.* « Une notice lui sera consacrée prochainement dans les *Bulletins* de la Société d'Horticulture « de Pensylvanie. » (Tome IV de la 2e série, p. 42.)

Observations. — Ce fut en 1847 que nous introduisîmes dans notre école la Bleeker's Meadow, et depuis nous l'avons maintes fois dégustée sans jamais lui reconnaître aucune qualité convenable pour être mangée crue. Elle n'a donc pas gagné à changer de climat, puisque les Américains, on l'a vu plus haut, la regardent simplement comme un fruit à compote. Cependant on prétend dans le Midi de la France, qu'elle est excellente. Nous ne disons pas non, mais nous attestons qu'en Anjou elle se montre la même qu'en Pensylvanie : mauvaise, très-mauvaise.

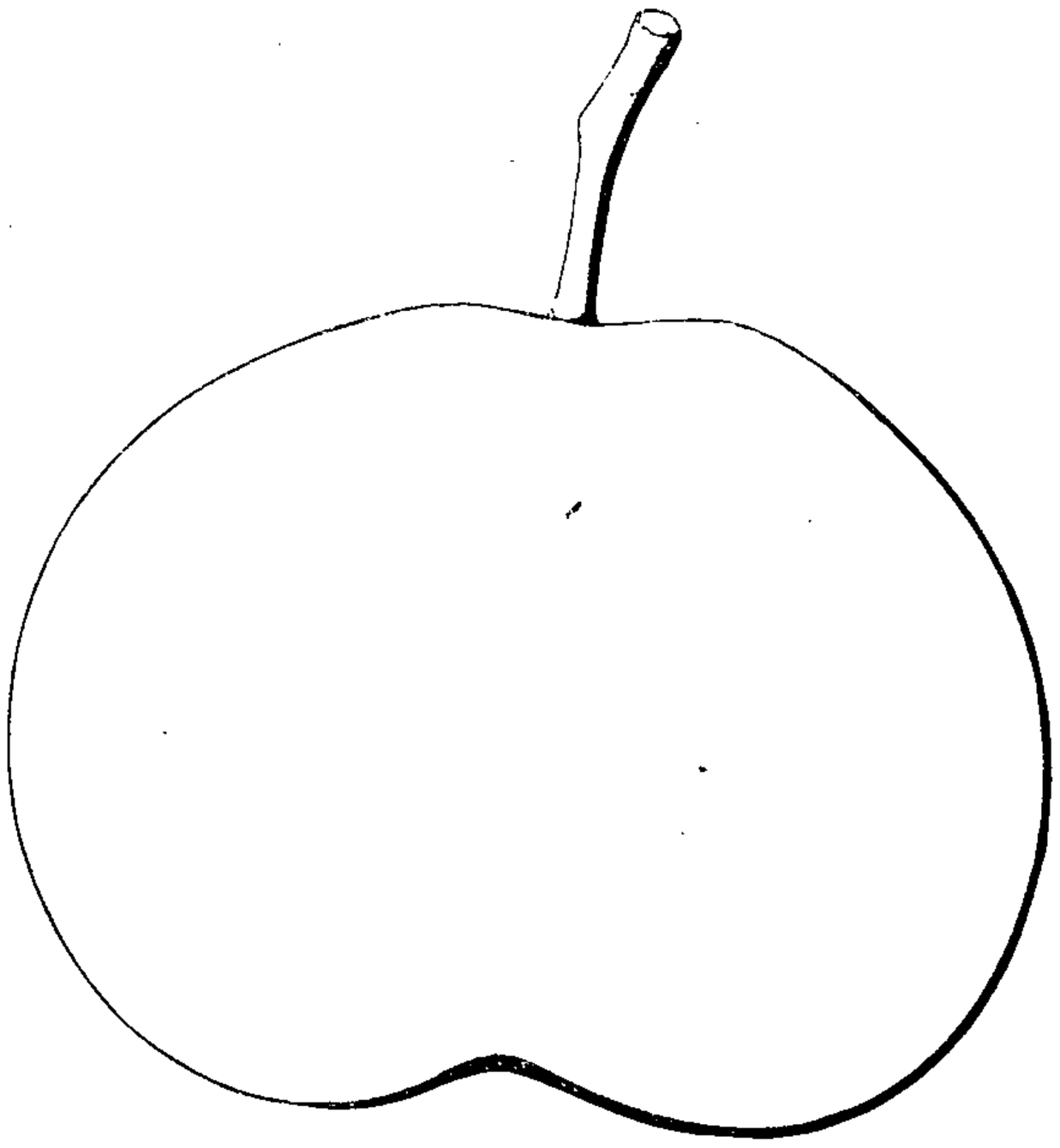
---

274. Poire BLOODGOOD.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, longs, peu coudés, brun clair légèrement jaunâtre, à lenticelles assez fines et clair-semées, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* de grosseur moyenne, à

écailles grises et disjointes, arrondis, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-arrondies, ayant les bords entiers en partie ou faiblement denticulés, et le pétiole roide, épais, assez long.

Poire Bloodgood.



FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — Le franc convient uniquement à cet arbre, qui sur cognassier ne réussit jamais bien ; il fait de belles pyramides parfaitement ramifiées et très-feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variable, quelquefois légèrement ovoïde, mais ordinairement arrondie et alors aplatie aux extrémités et souvent plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* un peu court, menu, rugueux, arqué, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, habituellement caduc, uni sur ses bords et placé dans un bassin sans profondeur mais excessivement évasé. — *Peau :* vert clair, ponctuée, marbrée de roux, surtout auprès du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, très-fondante, juteuse, contenant quelques pierres au-dessous des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, faiblement sucrée, laissant dans la bouche un parfum musqué beaucoup trop prononcé.

MATURITÉ. — Fin septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Rapportée par nous d'Amérique en 1849, la poire Bloodgood a reçu le nom de son promoteur, sans posséder néanmoins un état civil très-régulier, ainsi qu'il ressort du passage ci-dessous, traduit des procès-verbaux mêmes de la Société d'Agriculture de New-York :

« Vers 1835 elle fut offerte, encore innommée, à M. James Bloodgood, pépiniériste à Flushing, près New-York, par une personne de Long-Island inconnue de ce dernier, et de laquelle il ne put obtenir aucun renseignement sur l'origine de l'arbre ayant produit cette variété. » (*Transactions of the New-York State agricultural Society*, 1847, t. VII, p. 317.)

Observations. — Les pomologues américains font mûrir ce fruit à la fin de juillet ou au commencement d'août. Il ne s'est jamais, dans notre école, montré d'une telle précocité; nous devons donc le ranger parmi les poires d'automne et non parmi celles qu'on mange au début de l'été.

POIRE BÔ DE LA COUR. — Synonyme de poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom.

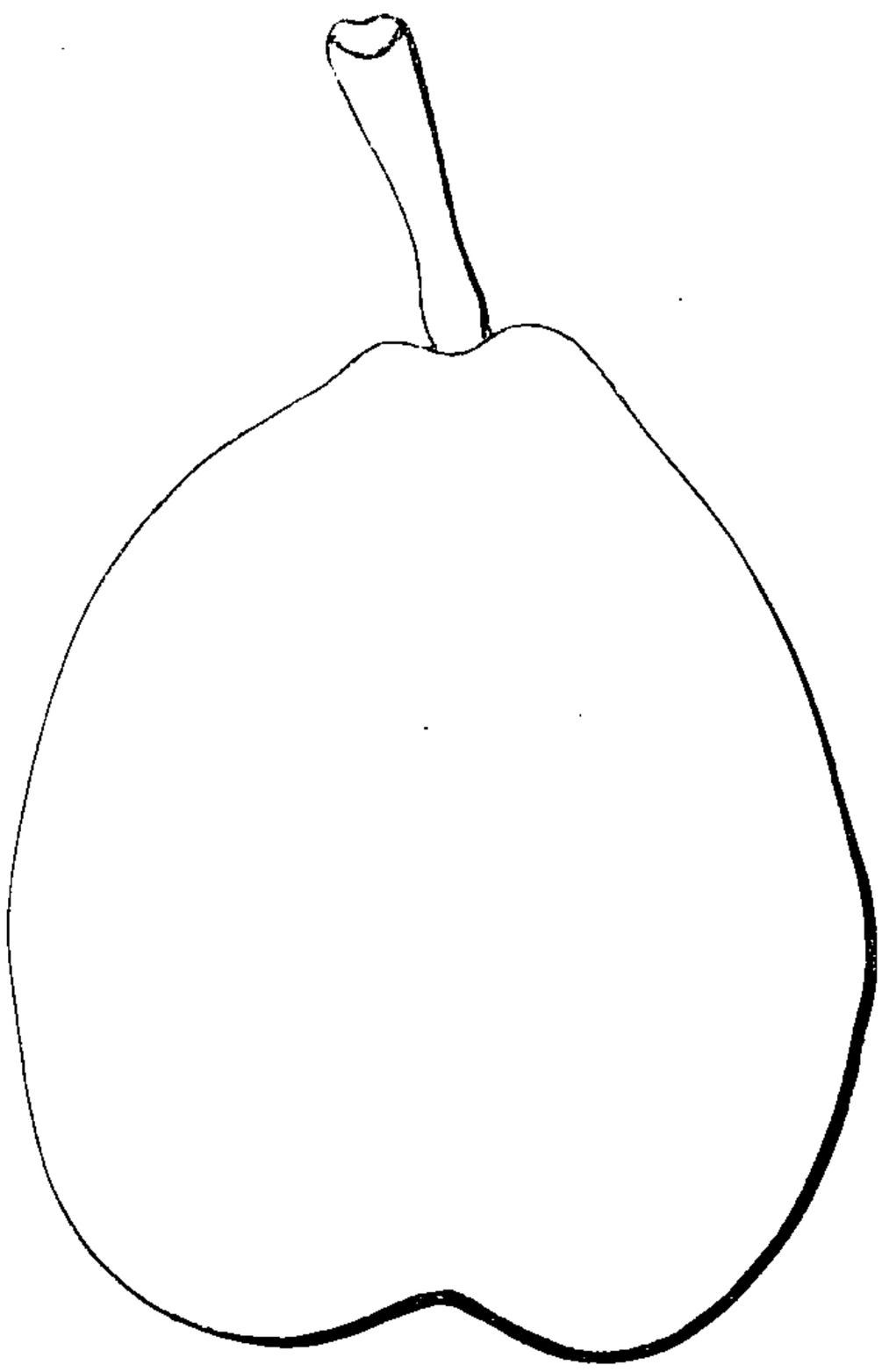
POIRE DU BOCAGE. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

Poire des BOIS. — Synonyme de poire *Fondante des bois*. Voir ce nom.

Poire a BOIS MONSTRUEUX. — Synonyme de poire *Nain vert*. Voir ce nom.

---

275. Poire BOIS NAPOLÉON.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, un peu arqués et généralement étalés, gros, assez longs, coudés, brun clair grisâtre légèrement rosé, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes-allongés, écartés du bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, ovales, canaliculées et contournées, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole long et fort qu'accompagnent des stipules bien développées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Excessivement vigoureux, on le greffe sur franc ou sur cognassier, mais ce dernier sujet lui convient mieux que l'autre ; ses pyramides y sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et quelquefois plus considérable. — *Forme :* oblongue-ovoïde, fortement bosselée. — *Pédoncule :* habituellement assez court et assez gros, rarement très-recourbé, renflé au sommet, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* petit, ouvert, bien régulier, peu enfoncé. — *Peau :* vert-pré, ponctuée de gris-roux, maculée de même autour du pédoncule et tachetée de brun noirâtre. — *Chair :* blanc verdâtre, des plus fines et des plus fondantes, juteuse, faiblement granuleuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, possédant un arome aussi savoureux qu'exquis.

Maturité. — Fin septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Dans son *Album de pomologie*, M. Alexandre Bivort établissait dès 1847 l'origine de ce poirier, poussé de semis à Louvain (Belgique) et ayant donné ses premiers fruits de 1822 à 1825 :

« C'est un gain de Van Mons — lit-on audit recueil — il date au moins de vingt-cinq ans. Ce nom de *Bois Napoléon* lui aura sans doute été appliqué à cause de quelque ressemblance avec le bois du Bon-Chrétien Napoléon. Comme cet arbre est déjà très-répandu sous ce nom, je ne me permettrai pas de le lui enlever, de crainte d'augmenter encore ainsi la liste des synonymes. » (Tome I, p. 82.)

Nous croyons également avec M. Bivort que Van Mons, en dénommant de la

sorte la présente variété, voulut constater qu'elle avait, par son arbre, un rapport plus ou moins grand avec celui de la poire Napoléon. Cependant, il est bon de le remarquer ici, le seul caractère qui soit commun à ces deux arbres, consiste simplement dans la couleur du bois. Aussi les Allemands, peu satisfaits d'un tel nom, ont-ils eu soin de le rejeter. Si l'on ouvre leurs pomologies, on voit en effet que cette poire y est appelée *Napoleons Schmalzbirn* : Fondante Napoléon; et de plus, que sa maturité y est dite se prolonger, chose excessivement rare chez nous, jusqu'à la fin du mois de novembre.

Poire BOLIVAR D'HIVER. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire BONAPARTE. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN. — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN D'AMIENS. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN D'AUCH. — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Nota. — Partageant une erreur qui depuis 1670 jusqu'à ces derniers temps fut commune aux pomologues les plus accrédités, nous regardions le *Bon-Chrétien d'Auch* comme une espèce spéciale, d'autant mieux que notre école en renfermait plusieurs arbres, et que déjà mon grand-père le cultivait, puisque je lis à la page 25 de son *Catalogue de 1790* : « Bon Chrétien d'Ausche, poire pour le mois de « décembre et le suivant. » Aujourd'hui, éclairé par de récentes discussions et par des expériences constantes, nous dirons donc avec M. l'abbé Dupuy, professeur de botanique, et avec un habitant même de la ville d'Auch, M. Ransan, amateur distingué d'horticulture :

« ..... Le fruit qu'à Auch on appelle Bon-Chrétien d'Auch, *n'est rien autre chose que le* Bon-Chrétien d'Hiver ordinaire, *sans pepins dans quelques jardins* et quelques localités privilégiées du sud-ouest; mais dès que l'arbre est transporté dans un lieu qui lui convient moins, les pepins reparaissent, et l'on n'a plus que du *Bon-Chrétien ordinaire;* et cela même arrive fréquemment aussi, à Auch... Pour être bien certain, du reste, de la vérité de ce que j'avance, on n'a qu'à consulter les vitraux de la Cathédrale d'Auch, dans laquelle sont représentées sur plusieurs verrières les poires d'Auch, et l'on y reconnaîtra de suite la poire de *Bon-Chrétien*,... celle que je cultive à Auch dans mon jardin, et qui y est cultivée dans tous les jardins en terrasse à l'exposition de l'est et du sud-est; principalement, pour ne citer que des établissements publics, à l'Archevêché, au Lycée et chez les Frères de la doctrine chrétienne. » (*L'Abeille pomologique, revue d'arboriculture pratique*, année 1862, pp. 57-61.)

Enfin nous citerons encore les lignes si concluantes qu'un de nos pépiniéristes, M. Charles Baltet, de Troyes, écrivait en 1865 dans *l'Horticulteur français* :

« Y a-t-il un *Bon-Chrétien d'Auch?*... Non. Grâce à la situation privilégiée de la ville d'Auch et de ses environs, notre vieux Bon-Chrétien d'Hiver y donne des produits merveilleux; telle est la cause de l'erreur des gens qui ont cru y découvrir une nouvelle sorte. *Nous en avons fait venir des greffons* qui, placés sur un poirier de Bon-Chrétien d'Hiver, ont produit des fruits moyens, verts et tachés *comme ceux de l'ancienne variété*, sous notre climat; *nulle*

différence dans le port, le bois, le feuillage; donc, SYNONYMIE. D'ailleurs, MM. Jamin et Dubreuil m'ont dit avoir constaté le fait à Auch même. » (XV^e^ année, pp. 362-363.)

Ajoutons à présent, pour compléter cette rectification, qu'au tome IV de son *Jardin fruitier du Muséum* M. Decaisne a décrit et figuré, en 1861, une poire qu'on lui a présentée sous le nom de BON-CHRÉTIEN D'AUCH mais qui n'est autre que la poire d'Amour ou Trésor, à laquelle nous avons ici, pages 120 à 122, consacré un long article. C'est aussi ce même fruit, j'en suis certain maintenant, qui depuis un siècle passait en Anjou pour le Bon-Chrétien d'Auch. Il s'ensuit donc que les noms *Poire d'Auch* et *Poire Belle-Bessa*, indiqués par nous pages 163 et 192 comme synonymes de Bon-Chrétien d'Auch, le sont uniquement de ladite poire d'Amour ou Trésor.

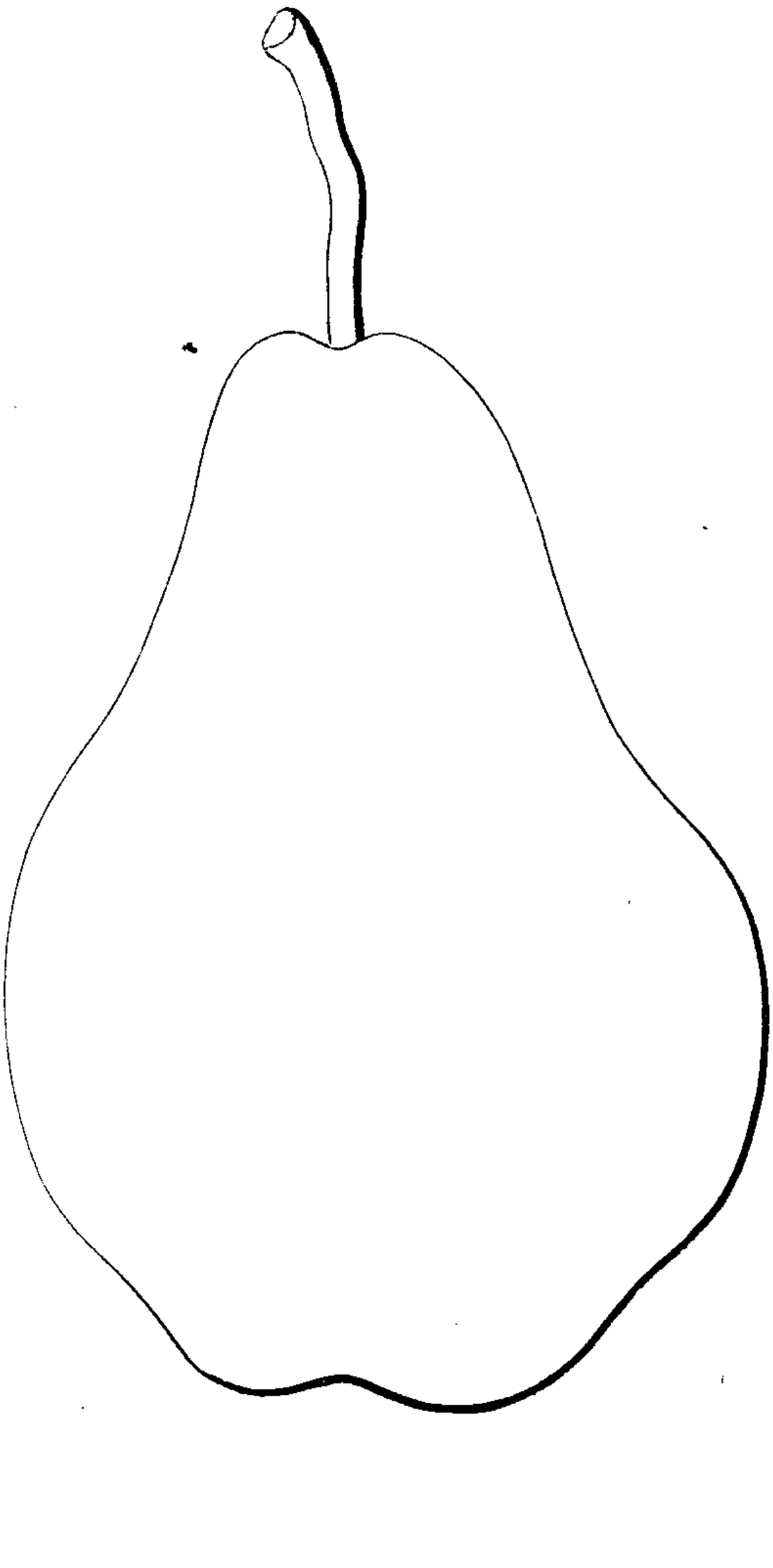
POIRE BON-CHRÉTIEN D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

POIRE BON-CHRÉTIEN BARNETT. — Synonyme de poire *Williams*. Voir ce nom.

POIRE BON-CHRÉTIEN BONAPARTE. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

---

276. POIRE BON-CHRÉTIEN DE BRUXELLES.



Synonymes. — *Poires :* 1. BON-CHRÉTIEN MUSQUÉ (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 284). — 2. PIOULIER (*Id. ibid.*). — 3. BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ MUSQUÉ (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 218). — 4. BON-CHRÉTIEN FONDANT (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 113). — 5. BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ FONDANT MUSQUÉ (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 6. BON-CHRÉTIEN MUSQUÉ FONDANT (*Id. ibid.*). — 7. BUGIARDA, du Muséum de Paris (*Id. ibid.*). — 8. PETIT-MUSQUÉ (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique et historique des variétés du poirier*, 1859, 1^er^ supplément, p. 9).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, grêles, de longueur moyenne, légèrement coudés, brun foncé verdâtre, à lenticelles fines mais très-abondantes, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, coniques, à écailles disjointes, duveteux, fortement rapprochés de l'écorce. — *Feuilles :* petites, habituellement ovales ou elliptiques, entières en partie sur leurs bords et ayant le pétiole court et gros.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

Culture. — Il lui faut le franc, sur lequel sa vigueur n'est même pas excessive; il pousse lentement et fait des pyramides assez convenables, quoiqu'un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* irrégulière, mais le plus ordinairement allongée, mince et obtuse au sommet, ventrue vers la base, où elle est ensuite étranglée, bosselée et pentagone. — *Pédoncule :* peu long et souvent court, faible, recourbé, obliquement ou perpendiculairement inséré dans une étroite cavité à bords légèrement accidentés. — *Œil :* grand ou moyen, contourné, mi-clos, rarement très-enfoncé, entouré de gibbosités. — *Peau :* épaisse, jaune grisâtre obscur, semée de points fauves, amplement lavée de rouge carminé du côté du soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, demi-fine, demi-fondante ou cassante, toujours pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, acidule, musquée, peu sucrée, de saveur rarement délicate.

Maturité. — Courant de septembre.

Qualité. — Deuxième, et parfois troisième, car cette poire blettit aisément, comme elle se couvre aussi de nombreuses crevasses.

Historique. — On a, de nos jours, méconnu cette variété, que tous les anciens pomologues ont cependant fort bien décrite. C'est ainsi, par exemple, que dans les collections du Jardin des Plantes de Paris on la voit figurer à la fois sous le nom de poire Pioulier et sous celui de poire Bugiarda. La dénomination générique qu'elle porte lui sera venue de sa forme la plus habituelle, rappelant assez exactement la forme du Bon-Chrétien, mais dont les caractères peu constants sont de nature, il faut l'avouer, à tromper les personnes qui n'ont pu les observer longuement. Si l'origine de ce fruit n'est indiquée chez aucun écrivain, on a le droit néanmoins, en raison du nom Bon-Chrétien sous lequel on le rencontre dans les ouvrages allemands comme dans les ouvrages français, et cela dès le XVII^e^ siècle, de le revendiquer pour notre pomone, lors surtout qu'il mûrit sous notre ciel depuis environ trois cents ans. Son premier synonyme date également de fort loin. Dom Claude Saint-Étienne cite en effet parmi les *sept cents* variétés de poires dont il dresse le Catalogue en 1675, à la fin de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, le Bon-Chrétien musqué ou Poire Pioulier. Et ces deux noms, le *Gartenlust* d'Henri Hessen, édition de 1690, les mentionne à son tour (page 284) au chapitre intitulé *Poiriers de France*, ce qui nous autorise encore à regarder cet arbre comme un gain de nos anciens jardiniers. Mais s'il en fallait une preuve beaucoup plus formelle, on la trouverait dans la signification, dans l'étymologie même, toute française, de ce premier synonyme — Poire Pioulier — appliqué jadis au Bon-Chrétien musqué, puisque le mot pioulier vient en droite ligne de *piolé*, vieil adjectif inusité depuis longtemps, et dont le *Dictionnaire de Trévoux* donnait en 1721 cette définition : « *Piolé*.... ne se dit proprement que de « ce qui est moitié d'une couleur et moitié d'autre, comme une *pie*, d'où le mot est « dérivé. » Ce qui démontre bien que nos pères, en surnommant ainsi ce fruit, voulurent avant tout indiquer par là le caractère particulier de sa peau, réellement bicolore, comme on l'a vu plus haut en notre description.

Maintenant il nous faudrait savoir qui débaptisa, vers 1830, le Bon-Chrétien musqué pour le présenter sous le nouveau nom *Bon-Chrétien de Bruxelles?* Malheureusement, nous l'ignorons. Prévost, de Rouen, signala cette fraude en 1839, mais il ne put non plus en découvrir l'auteur. Il disait :

« J'ai vainement cherché sur le *Bon-Chrétien de Bruxelles*, des renseignements... sans en trouver d'utiles que dans trois Catalogues raisonnés que j'ai sous les yeux, dont l'un est belge et les deux autres français. Tous trois s'accordent à reconnaître que cette poire est

grosse, de première qualité (!), fondante ou demi-fondante, et qu'elle mûrit en septembre, ce qui caractérise bien la variété dont je m'occupe. L'un de ces Catalogues donne comme synonymes à ce fruit, les noms *Bon-Chrétien fondant* et *Bon-Chrétien musqué*. Certain par ces indications que ce poirier porte bien le nom qui lui appartient, il me reste alors à le faire connaître. » (*Cahiers pomologiques*, 1839, p. 113.)

Et ce pomologue si compétent a décrit le Bon-Chrétien de Bruxelles, arbre et produits, avec une telle exactitude qu'il est vraiment difficile de désirer mieux, lorsqu'on a l'intention, surtout, de s'assurer de l'identité de cette variété avec celle antérieurement appelée Bon-Chrétien musqué, poire Pioulier, etc., etc.

On se demandera peut-être pourquoi nous ne rendons pas à ce poirier la dénomination sous laquelle on l'a cultivé pendant plusieurs siècles? C'est uniquement, comme il a longtemps aussi porté le nom *Bon-Chrétien d'Été musqué*, pour qu'il ne soit plus confondu avec son congénère le Bon-Chrétien d'Été ou Gracioli; confusion qui souvent a eu lieu, mais que le maintien du déterminatif Bruxelles dans ladite appellation, rend à l'avenir à peu près impossible. Sentiment qui du reste fut aussi celui de Prévost, la chose est manifeste, puisqu'en 1839 on lui voit préférer ce nom moderne et reléguer les autres noms dans la synonymie.

Observations. — Les variétés Épine d'Été et Fin-Or de Septembre sont très-distinctes du Bon-Chrétien de Bruxelles, quoiqu'on ait parfois avancé le contraire; leur description, donnée plus loin, le montre sans réplique. — Quant au nom *Bugiarda*, figurant ici parmi les synonymes du Bon-Chrétien de Bruxelles, rappelons que c'est celui d'une poire appartenant à la collection du Jardin des Plantes de Paris, et fort différente de la *Bugiarda* des Italiens, laquelle n'est autre que notre Épine d'Été.

Poire BON-CHRÉTIEN DE CHAUMONTEL. — Synonyme de *Besi de Chaumontel*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN DE CONSTANTINOPLE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN DORÉ. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN DORÉ D'ESPAGNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

---

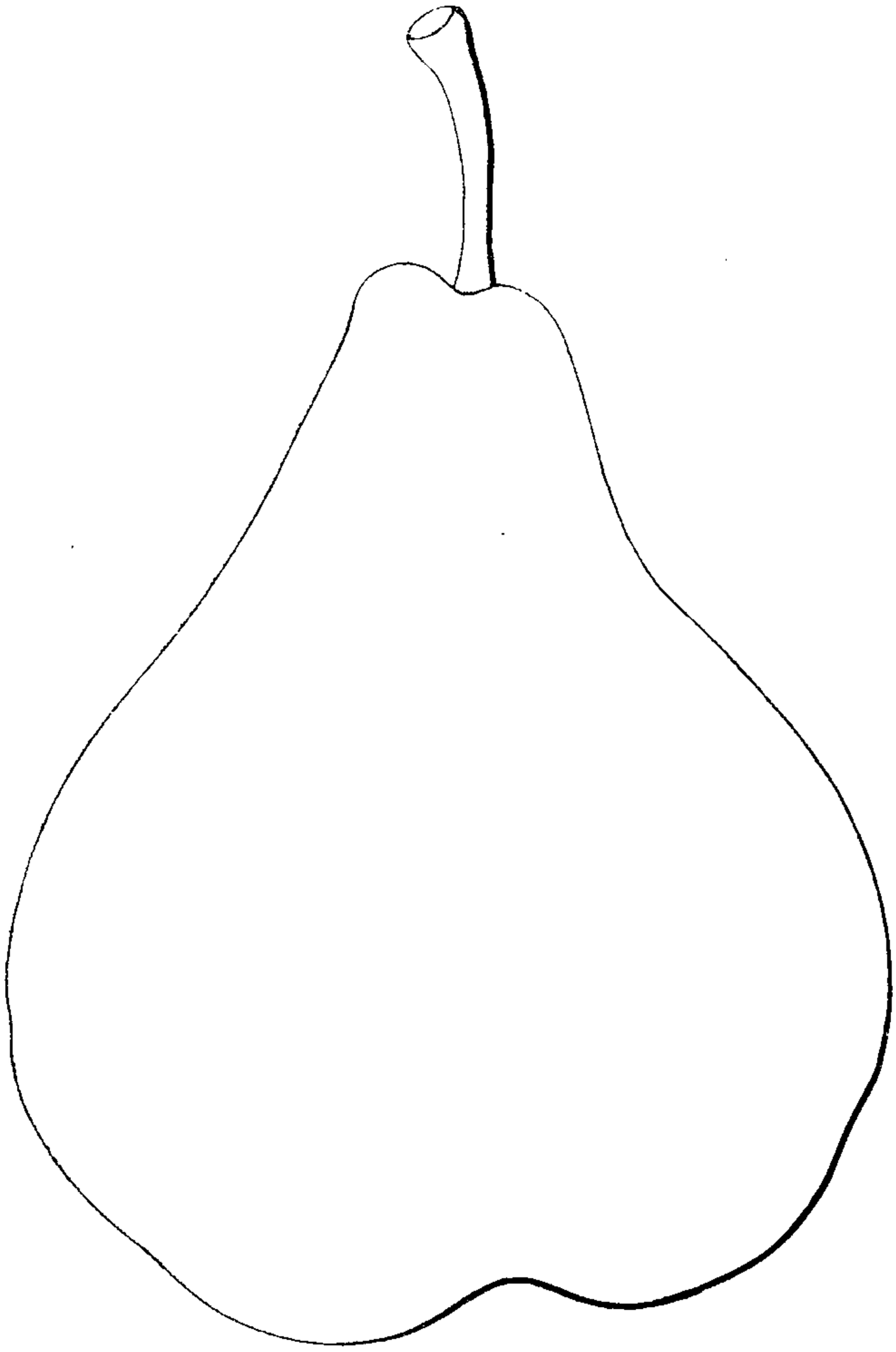
277. Poire BON-CHRÉTIEN D'ESPAGNE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Janvry (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 105). — 2. Bon-Chrétien d'Automne (Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 135). — 3. Gratiole d'Automne (*Id. ibid.*). — 4. Président d'Espagne (*Id. ibid.*). — 5. Safran d'Automne (*Id. ibid.*). — 6. Van Dyck's (*Id. ibid.*). — 7. Safran rozat d'Automne (Manger, *Systematische pomologie*, 1783, t. II, p. 100). — 8. Bon-Chrétien jaune d'Automne (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, p. 118). — 9. Grosse-Grande-Bretagné (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, pp. 96 et 107). — 10. Mansuette [des Flamands] (*Id. ib.*, pp. 96 et 111). — 11. Bon-Chrétien doré d'Espagne (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 58). — 12. Blanche [des Belges] (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 64). — 13. Bon-Chrétien Spina (*Id. ibid.*). — 14. Compagnie d'Ostende (*Id. ibid.*). — 15. Grosse-Grande-Bretagne dorée (*Id. ibid.*). — 16. Vermillon d'Espagne d'Hiver (*Id. ibid.*). — 17. Gracioli de la Toussaint (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés vers la base de la tige, érigés à sa partie supérieure, gros, longs, bien géniculés, rouge grisâtre, ayant les lenticelles des plus larges, excessivement rapprochées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* à écailles souvent disjointes,

volumineux, ovoïdes-pointus, presque sortis en éperon. — *Feuilles :* grandes, jamais abondantes, ovales-allongées, finement crénelées ou presque entières, portées sur un pétiole long, gros et parfois tacheté de noir.

Poire Bon-Chrétien d'Espagne.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Son développement est vif, sa vigueur très-grande ; ses pyramides, généralement assez fortes, pèchent par une ramification, par un feuillage insuffisants; on le greffe sur franc ou cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et quelquefois considérable. — *Forme :* turbinée-allongée, très-ventrue à la base, où elle est plus ou moins bosselée, mais diminuant ensuite sensiblement de volume à sa partie supérieure, toujours légèrement obtuse. — *Pédoncule:* assez court, bien nourri, recourbé, renflé au sommet, perpendiculairement implanté dans un évasement rarement profond. — *Œil :* moyen, régulier, ouvert, peu enfoncé. — *Peau:* épaisse, jaune pâle grisâtre, ponctuée et tavelée de fauve, colorée de rouge vif sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, grosse, cassante, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* peu abondante et souvent insuffisante, douceâtre, assez sucrée, rarement aromatique.

Maturité. — Courant de novembre et atteignant parfois la mi-janvier.

Qualité. — Première pour la cuisson, troisième pour le couteau.

Historique. — Merlet, dans son *Abrégé des bons fruits*, décrivait comme suit cette variété, dès 1675 :

« Le Bon-Chrestien d'Espagne, ou la poire de Janvry, est grosse, longue, tres-belle, d'un rouge de vermillon, dont la chair est tres-delicate, tendre et pleine d'eau;... elle se mange dans le mois de novembre et les suivans. » (Pages 98 et 105.)

C'est bien là le fruit qu'on cultive encore aujourd'hui dans nombre de nos jardins; seulement il ne s'y montre plus, comme au temps de Merlet, « à chair « tres-delicate, tendre et pleine d'eau; » aussi ne le mangeons-nous guère qu'en compote — il y est excellent — ou si nous le plaçons cru sur nos tables, n'y paraît-il alors que grâce à son éclatant coloris, qui aide agréablement à leur

décoration. C'était déjà là, du reste, le rôle que lui faisait jouer dans les desserts de Louis XIV, la Quintinye, directeur des vergers de ce roi, et contemporain de Merlet. D'où l'on doit conclure que ces pomologues furent loin de s'entendre sur son mérite. Mais laissons la Quintinye avouer lui-même ce qu'il en pensait :

« C'est presque de toutes les poires celle qui m'a autant embarrassé ; peu s'en faut que je n'aye honte de le dire; je me suis naturellement trouvé enclin à l'estimer d'abord par sa figure, on ne s'en sçauroit quasi défendre..... Pendant deux ou trois ans j'avois conçû une grande estime pour elle; mais outre que dans sa saison nous avons toutes nos principales poires tendres et fondantes, et que depuis plus de vingt ans j'ai toujours trouvé à celle-là la chair si rude, si grossière et si pierreuse,... qu'enfin, malgré ma première inclination, il a fallu se resoudre à lui refuser entrée dans beaucoup de Jardins; et ainsi je suis d'avis qu'on se contente d'en souffrir au moins quelques Arbres... toujours y a-t'il cet avantage qu'elle paye de bonne mine [sur les tables] dans l'ornement des pyramides. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1692, p. 176 — et 1739, t. I, pp. 282-283.)

Nous partageons entièrement, sur le manque de qualité de ce fruit, l'opinion de la Quintinye, tellement il est rare qu'on puisse avec quelque satisfaction le manger cru; on doit donc le recommander seulement comme l'une des meilleures variétés de poires à cuire. Il semble assez difficile, malgré son nom Bon-Chrétien d'Espagne, qu'il soit originaire de ce pays. D'abord Merlet, le premier qui l'ait décrit, paraît, en l'appelant aussi en 1675 « *la poire de Janvry*, » le supposer sorti plutôt de l'un des deux villages connus sous cette dénomination dans la Marne et dans Seine-et-Oise. Mais notre conviction, en voyant Knoop et Manger lui donner un peu plus tard le synonyme *Safran d'Automne*, est que ce fut là son nom primitif, et qu'il le portait déjà en 1628, à Orléans, dans les jardins de le Lectier. En étudiant le précieux Catalogue laissé par cet amateur riche et zélé, nous y rencontrons effectivement, page 13, « un poirier SAFFRAN AUTUMNAL dont le fruict mûrit depuis « Octobre jusques au commencement de Novembre; » tandis qu'il ne s'y trouve ni Bon-Chrétien d'Espagne, ni poire de Janvry. Aussi regardons-nous ce « Saffran « autumnal » comme n'étant autre que le Safran d'Automne déclaré identique avec le Bon-Chrétien d'Espagne, par Knoop en 1771, par Manger en 1783. Si maintenant on le surnomma poire de Janvry, même avant 1675, cela tint sans doute à ce qu'il était alors, dans cette localité, beaucoup plus commun qu'ailleurs.

Observations. — Quelques pomologues ont appliqué, mais à tort, le synonyme poire *Grande-Bretagne* au Bon-Chrétien d'Espagne, tandis qu'il appartient à la variété dite Mansuette double; ils auront été trompés par sa conformité presque complète avec cet autre : *Grosse-Grande-Bretagne*, se rapportant bien, lui, à notre ancienne poire de Janvry.

---

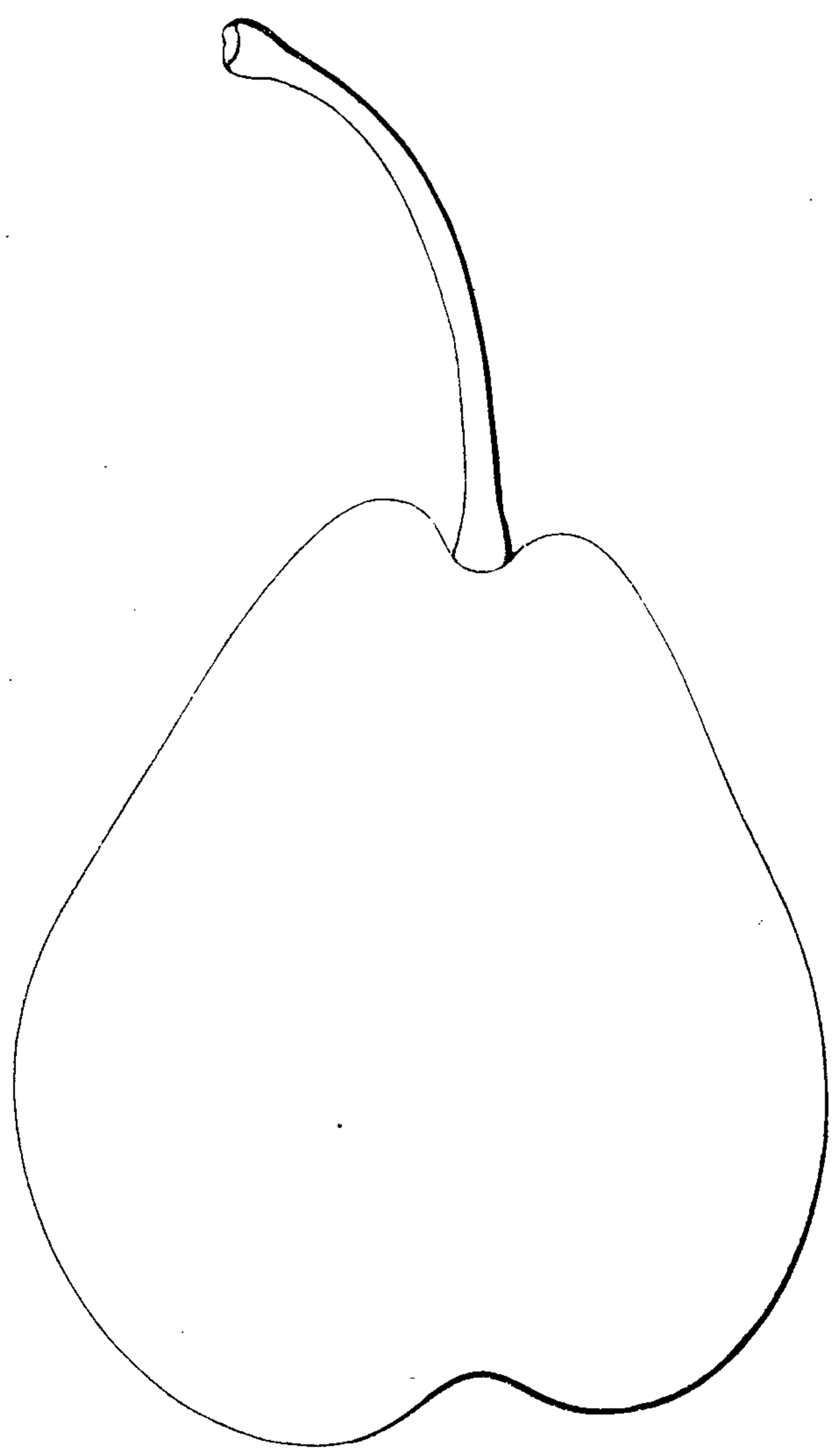
278. POIRE BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. SCHELIS (Jean Bauhin, *Historiæ fontis et balnei Bollensis admirabilis, liber quartus*, 1598, p. 124). — 2. GRACIOLI (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 6). — 3. GRACCIOLI ROUGE (Nicolas de Bonnefonds, *le Jardinier français*, 1652, p. 75). — 4. BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ JAUNE (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 276) 5. CANELLE D'ÉTÉ (Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 135). — 6. GRATIOLE D'ÉTÉ (*Id. ibid.*). — 7. SAFRAN D'ÉTÉ (*Id. ibid.*). — 8. DE DUCHESSE (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 135). — 9. GROS-BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ (*Id. ibid.*). — 10. BEAUCLERC (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 11. BON-CHRÉTIEN GRATIOLY (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 133). — 12. GROS-BON-CHRÉTIEN BEAUCLERC (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* jamais nombreux, des plus longs, des plus gros, étalés ou réfléchis et contournés, à peine géniculés,

légèrement duveteux, rouge foncé, ayant les lenticelles larges, très-espacées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* à écailles habituellement entr'ouvertes, petits, coniques-pointus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* très-grandes, rares et coriaces, arrondies, quelque peu acuminées, dentées assez profondément et munies d'un pétiole court et bien nourri.

Poire Bon-Chrétien d'Été.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — C'est un des arbres dont la vigueur, sous tous les rapports, se montre la plus marquée; il développe très-rapidement son écusson, prend, comme sujet, le franc ou le cognassier, mais fait des pyramides irrégulières et trop peu ramifiées, quoiqu'excessivement fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, bosselée à ses extrémités, où parfois aussi elle est légèrement côtelée. — *Pédoncule :* long ou très-long, de force moyenne, recourbé, renflé à l'attache, généralement charnu à la base, inséré régulièrement dans une cavité étroite, peu profonde et plissée sur les bords. — *Œil :* grand, bien conformé, des plus ouverts, placé dans un large bassin où il est souvent assez enfoncé. — *Peau :* épaisse, rugueuse, jaune d'ocre, ponctuée et finement veinée de gris verdâtre du côté de l'ombre, et lavée le plus habituellement, du côté du soleil, de rouge-vermillon sur lequel se détachent de nombreux points fauves. — *Chair :* jaunâtre, odorante, grosse, cassante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* très-abondante, très-sucrée, vineuse et aromatique.

MATURITÉ. — Du commencement de septembre jusqu'à la fin de ce même mois.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Cette poire commença à paraître dans les jardins français vers la fin du XVI^e^ siècle. Charles Estienne, dont le *Seminarium* offre en 1540 une brève description des meilleurs fruits cultivés chez nous, ne la mentionnait pas encore. Ce fut Olivier de Serres qui le premier, au livre VI^e^ de son *Théâtre d'agriculture*, la

signala en 1600, et pour lors elle s'appelait uniquement *Bon-Chrétien d'Été*. Mais le *Catalogue du verger* de le Lectier, d'Orléans, publié le 20 décembre 1628, montre qu'à cette date nous la surnommions déjà *Gracioli*. Il eût été curieux de savoir d'où lui vint ce deuxième nom, et d'en présenter la définition. Nous l'avons inutilement essayé; nul Dictionnaire italien ne le contient, et cependant il semble bien appartenir à cet idiome; peut-être aussi faut-il le regarder simplement comme un nom de famille, et ne plus s'étonner alors de ne l'y pas rencontrer... Toutefois nos recherches sur ce point vont permettre, aujourd'hui, de rectifier une erreur qui depuis cent cinquante ans environ se perpétue dans la synonymie du Bon-Chrétien d'Été. Les pomologues du XVII^e^ siècle, voyant Nicolas de Bonnefonds citer en 1652 une poire *Giacciole di Roma* dans son *Jardinier français*, et croyant sans doute à quelque erreur typographique, ont effectivement changé le mot *Giacciole* en *Gracioli*, puis inscrit le nom poire *Gracioli di Roma* parmi les synonymes de la variété dont nous nous occupons. Et comme les auteurs qui ont ensuite écrit sur ce sujet se sont copiés réciproquement, afin d'éviter le fatigant travail de remonter aux sources, cette erreur a fini par prendre un tel développement, qu'il faudra maintenant de longs efforts pour la déraciner. Cela, pourtant, n'est pas sans importance, puisque la poire *Giacciole di Roma* dont on a ainsi dénaturé le nom, se trouve décrite dès 1559 dans le recueil horticole d'Agostino Gallo, sous la dénomination exacte de *pere Ghiacciuole* (poire de Petite Glace, ou de Neige), et que ledit fruit n'est autre que celui actuellement appelé Doyenné blanc, Doyenné commun, Neige blanche, etc.; ce qui démontre l'impossibilité de le réunir au Bon-Chrétien d'Été. Mais nous reparlerons, en étudiant le Doyenné, plus amplement de la Ghiacciuole; terminons en assurant qu'il est fort probable que le berceau du Bon-Chrétien d'Été fut le canton de Fribourg. Notre opinion s'appuie sur le passage ci-dessous d'un ouvrage latin-allemand composé avant 1598 par le naturaliste Jean Bauhin, et dans lequel sont portés nombre d'arbres fruitiers indigènes à la Suisse :

« *Schelis byren.* — J'ai trouvé, dit Bauhin, cette poire à Walden (près Boll); elle est belle, grosse, presque ovoïde, anguleuse, haute environ de cinq doigts et épaisse de trois. Sa peau, de couleur jaune, est fine; la longueur de son pédoncule excède rarement trois doigts. Elle a la chair assez tendre, douce et savoureuse. Ce fruit mûrit dans la première quinzaine de septembre, et ne saurait dépasser ce mois. » (*Historiæ fontis et balnei Bollensis admirabilis, liber quartus*, 1598, p. 124.)

Nous devons ajouter pour donner plus de poids encore à cette description, s'appliquant si étroitement au Bon-Chrétien d'Été, que Bauhin fournit un dessin au trait de la poire Schelis, et qu'on y retrouve également tous les caractères particuliers à la forme habituelle dudit Bon-Chrétien.

Observations. — La peau de cette poire ne se montre pas constamment carminée sur la partie exposée au soleil; parfois, au contraire, elle y est fortement lavée de jaune-orange, comme le constatait en 1865 M. Willermoz (tome III de la *Pomologie de la France*), et comme l'ont constaté, du reste, beaucoup d'autres écrivains. Et il faut bien qu'il en soit souvent ainsi, puisque cette dernière couleur valut à ce fruit deux de ses plus anciens synonymes : Bon-Chrétien d'Été jaune, et poire Safran d'Été. Dans notre Anjou, cependant, presque toujours nous l'avons vue se nuancer de rouge vif, très-vif même; ce qui prouve qu'on ne doit jamais, pour déterminer judicieusement un fruit quelconque, se borner à consulter un seul auteur, autrement on s'expose à de sérieux mécomptes. Mais le Bon-Chrétien d'Été, chose assez remarquable, va nous donner à cet égard un second exemple plus convaincant encore que le précédent. Les descripteurs de ce poirier s'accordent

en effet pour le déclarer de fertilité ordinaire ou moyenne, ce qui est aussi notre avis ; pourtant M. Decaisne, dont l'opinion jouit à juste titre d'une grande autorité dans le monde horticole, écrivait les lignes ci-après en 1858 :

« Le Gracioli ou Bon-Chrétien d'Été est une des variétés de poirier les plus vigoureuses et LES PLUS PRODUCTIVES. Le *Traité des arbres fruitiers* publié par la Société économique de Berne en 1768, cite sous ce rapport plusieurs individus remarquables par leur fertilité : l'un d'eux formait un espalier de 12 mètres de hauteur sur 13 mètres 50 de longueur ; un autre, abandonné à lui-même, et de forme pyramidale, atteignait plus de 10 mètres 80 et rapportait, quand les intempéries n'en contrariaient point la floraison, plus de 2,000 poires par an. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. I.)

En présence de cette fécondité merveilleuse et tellement exceptionnelle, nous ne ferons qu'une courte réflexion : c'est qu'ayant eu lieu en *Suisse*, elle vient apporter une force extrême au sentiment que nous avons manifesté plus haut, que le canton de Fribourg dut être le berceau du Bon-Chrétien d'Été ; car l'influence de la terre natale doit entrer pour beaucoup dans une semblable fertilité.

POIRE BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ FONDANT MUSQUÉ. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Bruxelles*. Voir ce nom.

POIRE BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ JAUNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

POIRE BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ MUSQUÉ. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Bruxelles*. Voir ce nom.

POIRE BON-CHRÉTIEN DE FLANDRE. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Vernois*. Voir ce nom.

POIRE BON-CHRÉTIEN FONDANT. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Bruxelles*. Voir ce nom.

POIRE BON-CHRÉTIEN GRATIOLY. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

---

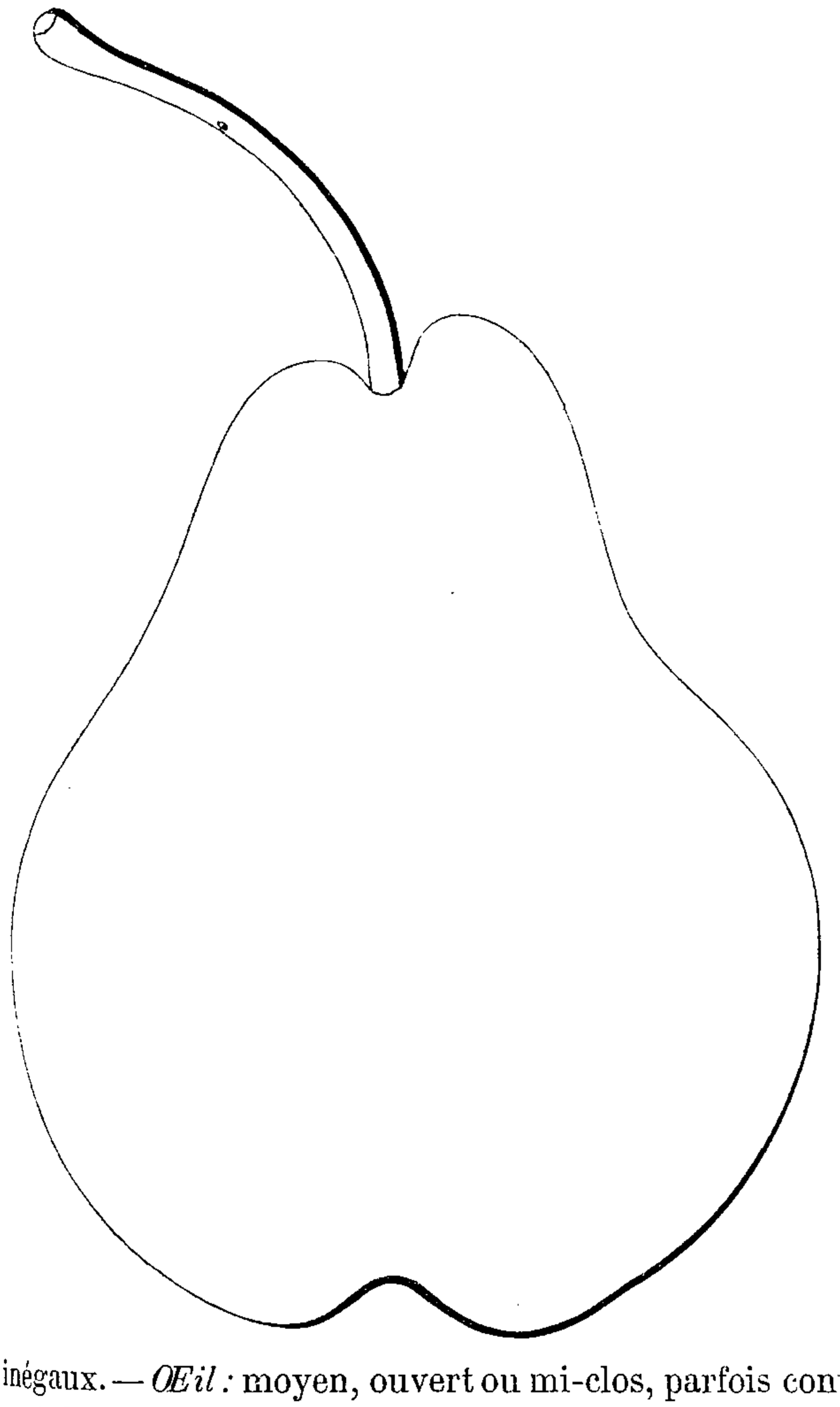
279. POIRE BON-CHRÉTIEN D'HIVER.

Synonymes. — *Poires :* 1. PANCHRESTA (Guillaume Budé, vers 1492, cité par Ménage dans son *Dictionnaire étymologique de la langue française*, t. I, pp. 210-211). — 2. CRUSTEMÉNIE (Rabelais, *Pantagruel*, 1545, livre III, chap. XIII). — 3. A TÉTINE (Daléchamp, *Historia generalis plantarum*, 1587, t. I, p. 307). — 4. DE DOS (Bauhin, *Historiæ fontis et balnei Bollensis admirabilis, liber quartus*, 1598, pp. 134-136). — 5. DE FESSES (*Id. ibid.*). — 6. DE BON-CRUSTUMÉNIEN (Gui Panciroli, *Rerum memorabilium*, 1599, livre I, chap. XVIII). — 7. DE CHRÉTIEN [en Poitou] (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 225). — 8. GRATIOLE D'HIVER ? (Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 126). — 9. D'APOTHICAIRE (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, p. 179). — 10. BON-CHRÉTIEN DE TOURS (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 130). — 11. BON-CHRÉTIEN DE VERNON (*Id. ibid.*). — 12. BON-CHRÉTIEN (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 13. BON-CHRÉTIEN DE CONSTANTINOPLE (*Id. ibid.*). — 14. BON-CHRÉTIEN D'AUCH (l'abbé Dupuy, *Abeille pomologique*, 1862, pp. 57-61). — 15. DE SAINT-MARTIN (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 132).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, longs, des plus flexueux, duveteux et légèrement ridés, brun-fauve verdâtre ou grisâtre, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* de moyenne grosseur, coniques ou ovoïdes-arrondis, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales-allongées, un peu cotonneuses, acuminées et

souvent contournées, à bords irrégulièrement denticulés ou crénelés, portées sur un pétiole long, fort et pourvu de stipules bien développées.

Poire Bon-Chrétien d'Hiver. — *Premier Type.*



FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Greffé sur cognassier, cet arbre n'est jamais d'une vigueur satisfaisante ; il croît mieux sur franc, mais il y fructifie difficilement ; dans la pépinière, ses pyramides sont ordinaires sous tous les rapports. L'espalier le rendra toujours plus fertile que toute autre forme, particulièrement à l'exposition du midi.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et quelquefois énorme. — *Forme :* des plus variables, affectant ou celle d'une calebasse, ou celle d'un coing, mais généralement allongée, ventrue et fortement bosselée vers l'œil, comme dans le deuxième type figuré ci-après. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou très-long, assez mince, plus ou moins renflé à ses extrémités, légèrement recourbé, obliquement inséré dans une large et profonde cavité à bords inégaux. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, parfois contourné, placé au centre d'un vaste bassin entouré de fortes gibbosités qui souvent donnent au fruit une apparence côtelée. — *Peau :* assez épaisse, jaune verdâtre clair ou jaune orangé, entièrement semée de points fauves et de quelques petites taches ou marbrures de même couleur, lavée de rouge-brique ou de rouge carminé sur la partie exposée au soleil, mais fréquemment aussi dépourvue de ce coloris. — *Chair :* blanchâtre, moirée, un peu grosse, mi-fondante ou cassante, aqueuse, rarement très-pierreuse. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, délicate, quoique faiblement aromatique.

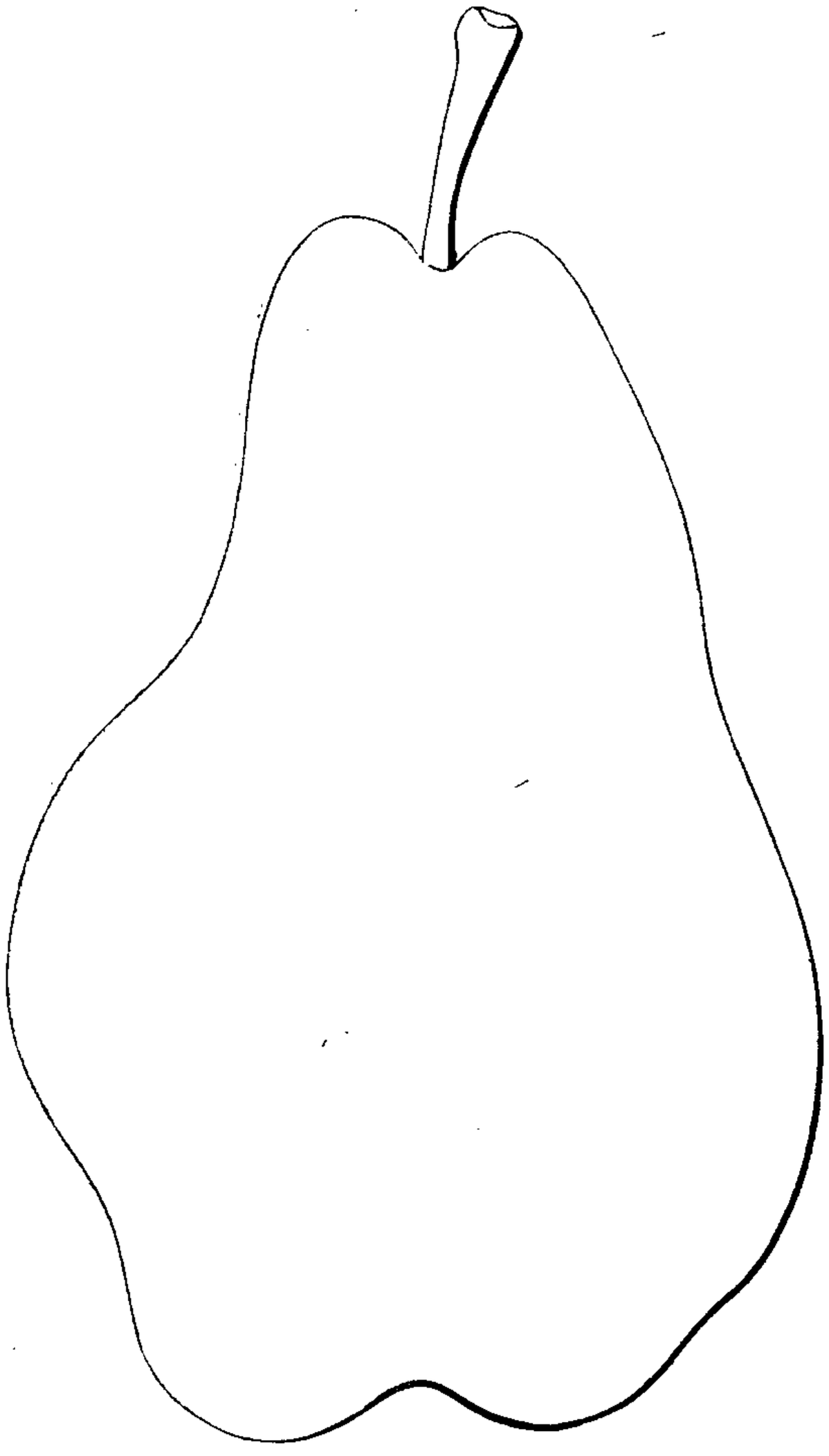
MATURITÉ. — Du commencement de janvier jusqu'à la fin de mars, et pouvant même, exceptionnellement, atteindre le mois de mai.

QUALITÉ. — Deuxième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — L'engouement excessif professé pour cette poire, surtout au cours du XVI^e^ siècle et du XVII^e^, alors qu'aucune autre parmi les variétés d'hiver, cela s'entend, ne pouvait lutter avantageusement contre elle, porta les écrivains

de ces époques reculées à faire intervenir dans son histoire le merveilleux, l'invraisemblable.

Poire Bon-Chrétien d'Hiver. — *Deuxième Type.*



Ce fut ainsi que la disant contemporaine des Romains et des Grecs on prétendit que les premiers l'avaient appelée poire de *Crustumium* pour indiquer qu'elle provenait de la ville de ce nom, avoisinant leur capitale; et les seconds poire *Talantiaion: Balance*, probablement à cause de la forme conique qu'on lui voit prendre assez souvent.

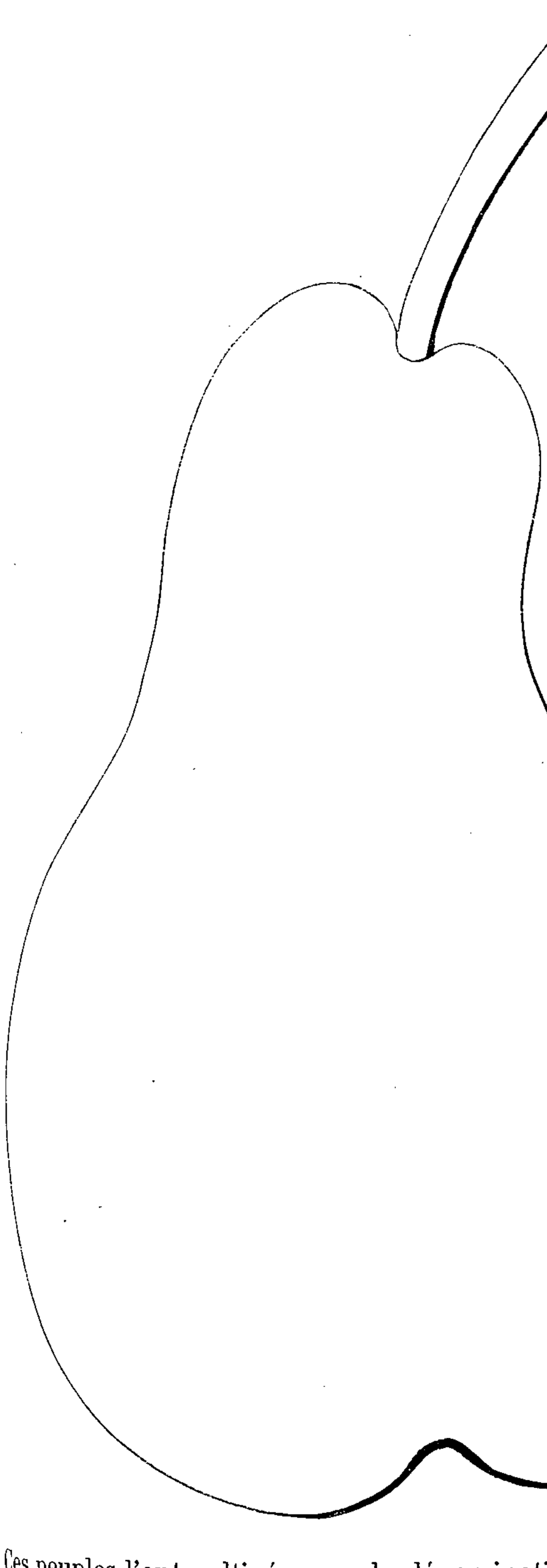
Puis, parlant de sa propagation en France, les uns l'y déclarèrent apportée de Pannonie par saint Martin, élu archevêque de Tours l'an 374; tandis que d'autres, moins enthousiastes évidemment, se contentèrent de la faire venir de Calabre en 1483, avec saint François de Paule alors attiré au Plessis-lez-Tours par les supplications de Louis XI qui, se mourant, espérait recouvrer la santé en mêlant ses prières à celles du pieux ermite.

Enfin, jaloux de tout éclaircir dans le passé du Bon-Chrétien, les mêmes écrivains eurent soin de fournir à leurs lecteurs l'étymologie du nom de ce fruit. Mais là encore le fabuleux le dispute au naïf. Il en est en effet qui racontent sérieusement que Clovis s'asseyant en 496 à la table de l'archevêque de Reims, saint Remy, le jour où ce prélat l'avait amené à se laisser baptiser, y mangea cette poire pour la première fois et la trouva si délicieuse que plus tard, revenu dans son palais, il dit à ses officiers, ne sachant quel nom lui donner : « Servez-« moi des poires comme celles que m'offrit à Reims ce *bon chrétien* de Remy. » Et tout aussitôt ces mots bon chrétien seraient devenus les seuls par lesquels, désormais, on eût désigné chez les Francs la poire favorite de leur chef...

Deux autres versions étymologiques à peu près semblables à cette dernière, prirent encore naissance au XVII^e^ siècle. Ainsi, ceux qui présentèrent saint Martin comme l'importateur de ce fruit, en 374, n'oublièrent pas d'ajouter qu'il en était également le parrain, en ce sens que les Tourangeaux, édifiés de ses vertus, le surnommèrent le Bon-Chrétien et voulurent que le poirier dont il venait de les doter fût cultivé sous cette même dénomination... Malheureusement, et c'est la troisième version que nous avions à mentionner, on affaiblit ensuite par trop la vraisemblance d'un aussi charmant épisode, en faisant jouer aux Tourangeaux, onze siècles après, un pareil rôle avec l'Italien François de Paule. En 1483 ils l'acueillent

comme un apôtre, selon maints pomologues, le qualifient de *bon chrétien*, puis greffant certain poirier par lui rapporté de la Calabre, ils appliquent à l'arbre nouveau le qualificatif que leur a paru mériter la piété de ce personnage. On le voit donc, le pauvre saint Martin était alors bien et dûment renié par ses diocésains!!...

Poire Bon-Chrétien d'Hiver. — *Troisième Type.*



Mais laissant là toutes ces légendes, passons vite dans le domaine de la raison, nous y trouverons quelques particularités, quelques renseignements de nature à composer pour cette poire un historique qui sera du moins, s'il n'est pas entièrement complet, exempt de toute fiction, de toute crédulité.

Et d'abord, montrons que les érudits n'ont jamais pu s'entendre sur le nom que notre Bon-Chrétien aurait eu chez les Romains :

Jacques Daléchamp, médecin et botaniste normand mort à Lyon en 1586, prétendit qu'ils l'appelaient *Pompeïanum* ou *Pomponianum*, puis aussi *pirum Mammosum*, en raison de sa forme. (*Historia generalis plantarum*, éd. de 1586-87, t. I, p. 307.)

Vers la fin du XVII^e^ siècle, deux pères jésuites, Charles de la Rue, traducteur de Virgile, et Jean Hardouin, traducteur de Pline, disaient au contraire : Ces peuples l'ont cultivée sous la dénomination de *Volemum*. (Virgile, *Géorgiques*, livre II. — Pline, *Histoire naturelle*, livre XV.)

Henri Manger, pomologue allemand, affirme en 1780 qu'ils la nommèrent

Tarentinum, de la ville de Tarente, aux environs de laquelle on l'aurait trouvée. (*Systematische pomologie*, t. II, pp. 168-175.)

Enfin le docteur Fr. Sickler, autre savant fort estimé en Allemagne pour ses recherches sur les arbres fruitiers, voulut en 1802, lui, que la *pirum Pomponianum* mentionnée dans Pline fût uniquement la poire Téton de Vénus (notre *Catillac*), et non le Bon-Chrétien, comme l'avançaient divers écrivains. De plus, il donna gain de cause à Manger son compatriote, en refusant, à son exemple, de voir dans la *pirum Crustuminum*, qu'on avait également assimilée au Bon-Chrétien d'Hiver, autre chose que la variété précoce dite aujourd'hui Muscat Robert. (*Geschichte der Obstkültur*, p. 402.) Et par là il rendait au moins cette dernière opinion soutenable, Pline (livre XV, chap. XVI) ayant constaté que la *Crustuminum* mûrissait DÈS LE COMMENCEMENT DE L'ÉTÉ; d'où suit alors qu'on ne saurait jamais la rapprocher d'une poire tardive.

Ces quelques citations, qu'aisément l'on multiplierait sans néanmoins les faire concorder, prouvent à quel point la confusion, l'incertitude règnent parmi les pomologues, même les plus doctes, au sujet de l'origine prétendue romaine du Bon-Chrétien. Contentons-nous alors de l'avoir démontré, et n'adoptons aucune des opinions ci-dessus, tout choix devenant impossible au milieu de l'obscurité.

Notre conviction, d'ailleurs, est entièrement faite à l'égard de la patrie du Bon-Chrétien : il dut naître en France, comme nous allons l'établir par trois textes latins empruntés à des auteurs de nationalité différente.

Le médecin de François Ier, Jean Ruel, de Soissons, fut le premier qui chez nous parla de cette poire; il le fit en 1536, et dans les termes suivants :

« Francis gratissima *Bon-Chrestiana* cognomine, non ob hoc solum quod in eximia suavitate librale pondus æquent, sed quia in teneritudine tanta ut à gustatu vel ipso ore statim eliquescant; et perennent gestatumque tolerent, ad Neapolim usque delata, Carolo octavo ibi res gerente, à felici illa Campania iis dotibus adoptata. » (*De Natura stirpium*, livre I, cap. CXIV, p. 232.)

Traduction : — Nommée Bon-Chrétien en France, elle y est estimée non-seulement pour son exquise saveur et son poids, atteignant une livre, mais encore pour sa chair tendre, fondant aussitôt qu'on l'introduit dans la bouche. Elle se conserve très-longtemps et supporte facilement le transport. Importée jusqu'à Naples, alors que Charles VIII y gouvernait, ces qualités firent qu'on la propagea par toute la fertile Campanie.

Ici Ruel, s'il le laisse supposer, ne déclare pas formellement, cependant, que notre roi Charles VIII ait été l'importateur à Naples, en 1495, du Bon-Chrétien. Non. Mais voici un naturaliste italien, J. B. Porta, qui va préciser le fait. Né à Naples même en 1540, quarante-cinq ans seulement après l'expédition de Charles VIII, il se trouva nécessairement en position de bien connaître la vérité, au sujet de la récente introduction de ce poirier dans les jardins de la contrée qu'il habitait. Or, copiant Ruel en partie, ce qui ajoute encore à l'autorité de ce dernier, il dit sans réticence aucune :

« Pirum Boni Christiani,... Neapolim delatum à Carolo octavo, hic res gerente, à nostra felici Campania his dotibus adoptatum. » (*Villæ libri XII*, 5e partie, *Pomarium*, p. 261.)

Traduction : — La poire de Bon-Chrétien fut apportée à Naples par Charles VIII, à l'époque où il conquit le pays, et le mérite dont elle est douée lui valut dans notre Campanie si favorisée les honneurs de la culture.

Ce passage établit donc positivement que 1495 est la date authentique de l'importation, à Naples, de cette variété par les Français; comme il infirme aussi,

nécessairement, la version qui la fait apporter de la Calabre à Tours, en 1483, par saint François de Paule. Comment en effet ce personnage l'eût-il alors rencontrée dans cette province napolitaine, puisqu'elle n'y fut propagée, Porta l'a constaté, que douze ans plus tard?...

Enfin le troisième témoin que nous voulons appeler va achever de déterminer l'origine de notre fameux poirier. C'est le docteur Jonston, Silésien dont l'*Historia naturalis de arboribus et fruticibus*, publiée en 1662, est demeurée en grande estime, car elle contient de précieux renseignements qu'on chercherait vainement ailleurs. Eh bien, parlant des diverses poires cultivées de son temps, il s'exprime ainsi à l'égard de celle qui nous occupe :

§ IX. « PYRA A PRÆSTANTIA DENOMINANTUR... 4. Bon-Christiana, quæ in Gallia habentur. Amplissima illa,... cucurbitæ figura, colore herbaceo, succo dulcissimo.... Durant in annum... » (Livre I, p. 37.)

Traduction : — § IX. POIRES TIRANT LEUR NOM DE LEURS QUALITÉS... 4. Celles de Bon-Chrétien, regardées comme originaires de la France. Des plus volumineuses et cucurbitiformes, elles ont la peau de couleur herbacée, l'eau excessivement agréable, et se conservent d'une année sur l'autre.

Les questions d'origine et d'étymologie nous semblent donc, maintenant, péremptoirement jugées : le Bon-Chrétien appartient à la pomone française, et de plus il tire sa dénomination de son excellence, de ses qualités, comme le remarque Jonston, et non pas, selon que beaucoup l'ont écrit, du nom de la poire d'ÉTÉ dite *Crustuminum* chez les Romains..... Du reste, on n'en doutera nullement quand on saura que Guillaume Budé, né à Paris en 1467, et justement surnommé le prince des savants, appela ces poires, alors que le terme Bon-Chrétien était encore à trouver, poires *Panchresta*, de deux mots grecs signifiant *toute bonne*. Et ceci nous est attesté en 1694 par Ménage, aux pages 210 et 211 du tome I^er^ de son *Dictionnaire étymologique de la langue française*. Ainsi ce fut de ce premier nom PANCHRESTA qu'à la fin du XV^e^ siècle les populations, par une altération qui se conçoit et s'explique aisément, firent en moins de cinquante ans le nom BON-CHRESTIEN. Telle est notre opinion, et nous voyons en 1721 les auteurs du *Dictionnaire de Trévoux* la partager : « Le mot Bon-Chrestien — disent-ils — est venu, « par corruption, du latin ou plutôt du grec *panchresta*, qui signifie tout-à-fait bon, « tout-à-fait utile. » (Tome I, p. 1106.)

Pour compléter cet historique, deux choses restent à déterminer : la date et le lieu d'obtention du Bon-Chrétien. Mais sur ces points nos recherches sont demeurées infructueuses, et le seul fait qu'il nous soit possible d'affirmer, c'est qu'en Anjou cette variété existait avant 1503, ainsi qu'il ressort de l'extrait ci-après d'une pièce authentique que nous devons à l'obligeance de M. Paul Marchegay, ancien élève de l'École des Chartes et ancien archiviste du département de Maine-et-Loire :

« *A Mons^r^ le recepveur de Vaulx* [commune de Miré, arrond^t^ de Segré].

« Mons^r^ le recepveur..... mondit seigneur [Jean Bourré] m'a chargé de vous escripre que..... luy mandez..... combien vous aurez eu de vin a Vaulx; et sur toutes choses que facez bien garder LES POYRES DE BON CHRESTIEN et autres bons fruitz qui sont audit Vaulx.....

« Au Plessis Bourré [commune d'Écuillé, arrond^t^ d'Angers], ce semadi derrenier jour de septembre l'an mil V^c^ et troys.

« DE BORDIGNÉ. » [Petit-neveu de l'auteur des *Chroniques d'Anjou.*]

(Copié sur l'original, olographe. Bibliothèque Impériale. Mss. Supplément français, n° 1959, f° 103.)

Nous pouvons également affirmer qu'à cette même époque on cultivait aussi le Bon-Chrétien dans la Touraine, et qu'il y acquérait des qualités véritablement

exceptionnelles, car l'annaliste Masson, étudiant en 1570 la jurisprudence à Angers, nous a transmis sur ce poirier l'anecdote suivante :

« En Touraine, les poires de Bon-Chrétien ont une saveur tellement exquise, que le Pape en ayant reçu d'un évêque de Tours nouvellement nommé, les trouva si délicieuses qu'il ordonna qu'on délivrât gratuitement à ce prélat ses lettres de provision. » (*Descriptio fluminum Galliæ.*)

Jusqu'en 1650 environ, cette province resta le marché privilégié de ce fruit, pour lors si prisé; puis, comme on s'appliqua de divers côtés à le bien cultiver, le revenu qu'elle en tirait diminua sensiblement. Aussi le curé le Gendre disait-il en 1652 :

« L'experience nous fait connoistre que l'exposition de la muraille contribuë bien fort à la bonté et à la beauté de ce fruit... Nous en voyons donc à present, par cette invention, une abondance merveilleuse dans les lieux où l'on n'en trouvoit point auparavant... Aussi nous ne sommes plus obligez d'aller en Touraine pour avoir de ce Bon-Chrestien... les environs de Paris en fournissent à present en abondance. » (*La manière de cultiver les arbres fruitiers*, Préface, pp. 17-19.)

Et par la suite ce poirier devint de plus en plus commun, mais cinquante ans auparavant on payait encore ses produits des prix excessifs; à ce point, qu'Arnaud d'Andilly, dans son *Jardinier royal*, parle « d'une belle poire de Bon-Chrestien « vendue UNE PISTOLLE D'OR (11 livres) à la Halle de Paris, en 1618; » et que Pierre de l'Estoile a cru devoir relater ce fait de même nature :

« Decembre 1602. Cette année fut si sterile de fruits, principalement de poires et de pommes, que les poires de Bon-Chrestien se vendoient *un escu la pièce;* et en fut fait present au Roy d'*un cent*, qui cousta CENT ESCUS. » (*Journal du règne d'Henri IV.*)

Au reste, en ces temps-là les papes et les rois ne furent pas les seuls à la recevoir en cadeau, parfois on l'offrit également aux gouverneurs de province à leur entrée en fonctions. C'est ainsi que nous avons trouvé dans les Archives municipales de la ville d'Angers, deux délibérations desquelles il résulte que le 3 décembre 1632 le maire acheta *deux cents poires de Bon-Chrétien* à l'intention du cardinal de la Valette, nommé gouverneur de cette localité, dans laquelle il était attendu. Mais retenu à Paris, il ne vint pas, et les poires lui furent envoyées dans la capitale. Quant au prix qu'elles coûtèrent, il s'éleva, emballage ajouté, à 70 livres 18 sous. (Voir *Registre des délibérations*, n° BB 74, f^os^ 30 et 40.) Et pareille offrande, en 1632, était encore assez onéreuse, puisque l'équivalent de ces 70 livres serait aujourd'hui d'environ 215 francs, selon les récents calculs de M. Chéruel. (Voir son *Dictionnaire historique des institutions et des mœurs de la France*, au mot LIVRE.)

Actuellement le Bon-Chrétien, quoiqu'il ait beaucoup perdu de sa vieille renommée, se paie néanmoins à Paris, du mois de mars au mois de juin, jusqu'à 2 ou 3 francs la poire, ce qui nous semble un encouragement suffisant pour n'en pas trop abandonner la culture, et pour se souvenir que Claude Mollet, directeur des jardins de Louis XIII, disait de ce poirier : « Il demande de voir souvent son maistre; « l'haleine de l'homme lui est fort agreable. » D'où vint que nos pères l'entourèrent des plus grands soins et rapprochèrent ses espaliers le plus possible de leur demeure. Et la sollicitude dont ils firent preuve pour ses produits, les porta même à les entourer tous, sur l'arbre, d'un filet afin que ceux qui viendraient à se détacher ne pussent tomber et se meurtrir. Enfin on s'efforçait de leur donner un coloris très-éclatant, une panachure artificielle à l'aide d'un procédé fort ingénieux que Saussay, inspecteur des vergers du duc de Bourbon, décrivit de la sorte en 1722 :

« Pour avoir de belles poires de Bon-Chrestien d'Hiver, ayez attention, dans les premiers jours de septembre, de les découvrir de leurs feüilles, et dans le plein soleil de midi prenez un seau d'eau sortant du puits, et bien fraîche, dans laquelle vous tremperez un petit

pinceau, que vous tirerez sur vos poires, par petits traits, de la tête à la queuë, comme si vous vouliez les peindre. Pratiquez cela plusieurs fois, et toûjours aux mêmes places, le soleil rendra tous les endroits où vous aurez mis ainsi de l'eau, rouges et jaunes, ce qui fera vos poires magnifiques. » (*Traité des jardins*, p. 75.)

Nous voulions produire beaucoup d'autres témoignages de la singulière estime professée jadis pour le Bon-Chrétien, mais cet article est tellement long déjà, qu'il doit se terminer ici. Disons cependant, comme dernier mot :

Ces poires atteignent souvent un poids considérable; la Quintinye affirme en avoir récolté qui pesaient « jusqu'à deux livres; » et nous le croyons volontiers, Tours, Auch et Angers en fournissant assez communément qui dépassent 700 grammes. Quant aux précautions à prendre pour les conserver longtemps saines, laissons Angran de Rueneuve, conseiller du roi à Orléans en 1712, nous renseigner, à notre époque on est sur ce point bien plus ignorant qu'à la sienne :

« Pour qu'elles se gardent — observait-il — plusieurs mois dans la fruiterie, et surtout celles que produisent les poiriers greffez sur franc, il faut conserver leur queuë et les envelopper avec du papier, vu qu'ayant la peau tres tendre et tres delicate, elles ne manquent pas à se noircir aussi-tôt qu'on les a maniées. Ce papier empêche qu'elles ne se touchent les unes les autres, qu'elles ne ternissent et qu'elles ne perdent leur beauté naturelle. Ce qui cause la ternissure, c'est quand le lieu où elles ont été mises est un peu humide. Ces poires, par ce moyen, deviendront jaunes dans le temps de la maturité; c'est en quoy consiste leur principal merite. Il y en a qui pour les conserver durant l'hiver, en scellent les queuës avec de la cire d'Espagne. » (*Observations sur l'agriculture et le jardinage*, t. II, pp. 40 et 41.)

S'il était besoin de prouver que les anciens eurent raison de dire : « *Rien de nou-*« *veau n'existe sous le soleil*, » la recommandation ici faite de sceller la queue des poires de Bon-Chrétien, pourrait être très-utilement invoquée. En 1820, on préconisait en effet ce mode de conservation comme une découverte récente, quand au contraire, on le voit, il était déjà pratiqué sous Louis XIV. Mais alors même il s'en fallait de beaucoup qu'on pût le déclarer inédit, puisqu'Anthoine Pierre, traduisant en 1550 *les XX livres d'agriculture* composés en 950 sur l'ordre de l'empereur d'Orient Constantin VII, écrivait : « Pour guarder longuement les poyres, il leur « fault poixer la queuë et pendre icelles ensuicte. » (Livre X, tiré de *Démocrite*, chap. XXV, pp. 324-325.) D'où suit que ce procédé, au lieu d'appartenir à notre siècle, ainsi qu'on le prétendait, remonte tout simplement au temps du philosophe grec Démocrite, mort 362 ans avant l'ère chrétienne!!...

Observations. — Rappelons que la *poire d'Angoisse* n'est nullement identique avec le Bon-Chrétien, malgré les assertions opposées d'un certain nombre de pomologues du XVIII^e^ siècle. Nous l'avons décrite et figurée plus haut, page 145, inutile alors d'insister sur ce point. — Renvoyons aussi le lecteur à la page 452 ci-contre, car il y trouvera la preuve que la *poire d'Auch*, ou *Bon-Chrétien d'Auch*, est au contraire, elle, parfaitement semblable au Bon-Chrétien d'Hiver.

---

280. POIRE BON-CHRÉTIEN D'HIVER PANACHÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et contournés, des plus gros, longs, légèrement coudés, jaune-serin panaché de vert foncé, ayant les lenticelles larges et assez abondantes, les coussinets peu saillants, les mérithalles courts. — *Yeux :* ovoïdes, volumineux, à écailles disjointes et renflées, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* extraordinairement grandes, quelquefois panachées de jaune, ovales, crénelées ou dentelées

irrégulièrement, souvent contournées, portées sur un pétiole de longueur moyenne, des plus nourris et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Cet arbre, qui fait en pépinière de très-fortes pyramides, est moins stérile sur cognassier que sur franc; il veut aussi, comme son type, l'espalier de préférence à toute autre forme, ainsi qu'une exposition au midi.

Description du fruit. — Il affecte les mêmes formes et prend le même volume que le Bon-Chrétien d'Hiver, dont il est une variété. Sa *peau* diffère toutefois de celle de ce dernier; elle est verdâtre clair, finement ponctuée et tachetée de brun-roux, et couverte de larges raies jaunâtres descendant du pédoncule à l'œil. Quant à sa *chair*, elle se montre habituellement plus fondante que la chair du Bon-Chrétien d'Hiver.

Maturité. — De janvier jusqu'en mars ou avril.

Qualité. — Deuxième, crue; première, cuite.

Historique. — Le pépiniériste Louis Noisette fut le propagateur, en France, de cette variété. Il la greffait à Brunoy (Seine-et-Oise) dès 1802; mais lorsqu'il en parla plus tard (1821) dans son *Jardin fruitier*, il ne put dire d'où elle lui avait été envoyée. En 1817, Turpin et Poiteau appelèrent l'attention sur elle; voici les principaux passages de leur article :

« En 1807, nous avons vu pour la première fois cette belle variété chez MM. Noisette, pépiniéristes à Brunoy. Ces Messieurs n'en possédaient qu'une petite quenouille d'environ cinq ans de greffe, et c'était la deuxième année qu'elle fructifiait... Depuis ce temps nous l'avons rencontrée aussi dans le jardin de M. Vanieville, administrateur des domaines, rue de la Tour-d'Auvergne, à Paris... Il la tenait du sieur Simon, péniniériste à Metz. Il n'en possédait, en 1810, que de jeunes pieds qui n'avaient pas encore fructifié, et ce sont ces jeunes arbres qui ont fourni les greffes du Bon-Chrétien panaché que l'on vit pour la première fois, en 1810, dans la pépinière du Luxembourg. » (*Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau, nouvelle édition, augmentée d'un grand nombre d'espèces de fruits obtenus des progrès de la culture*, ouvrage commencé en 1807 et fini en 1835; t. IV.)

Disons qu'il ne nous semblerait pas impossible que cette poire fût venue de l'Allemagne, dans nos jardins, car *en ce pays* le pomologue Christ la connaissait déjà vers la fin du XVIII^e^ siècle, et Diel, en 1806, la décrivait, annonçant de plus que c'était le baron Von Stein, d'Anspach, qui la lui avait adressée.

Poire BON-CHRÉTIEN JAUNE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN MUSQUÉ. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Bruxelles*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN MUSQUÉ FONDANT. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Bruxelles*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN NAPOLÉON. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN NOUVELLE. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Vernois*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN DE RANCE. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN SPINA. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN DE TOURS. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

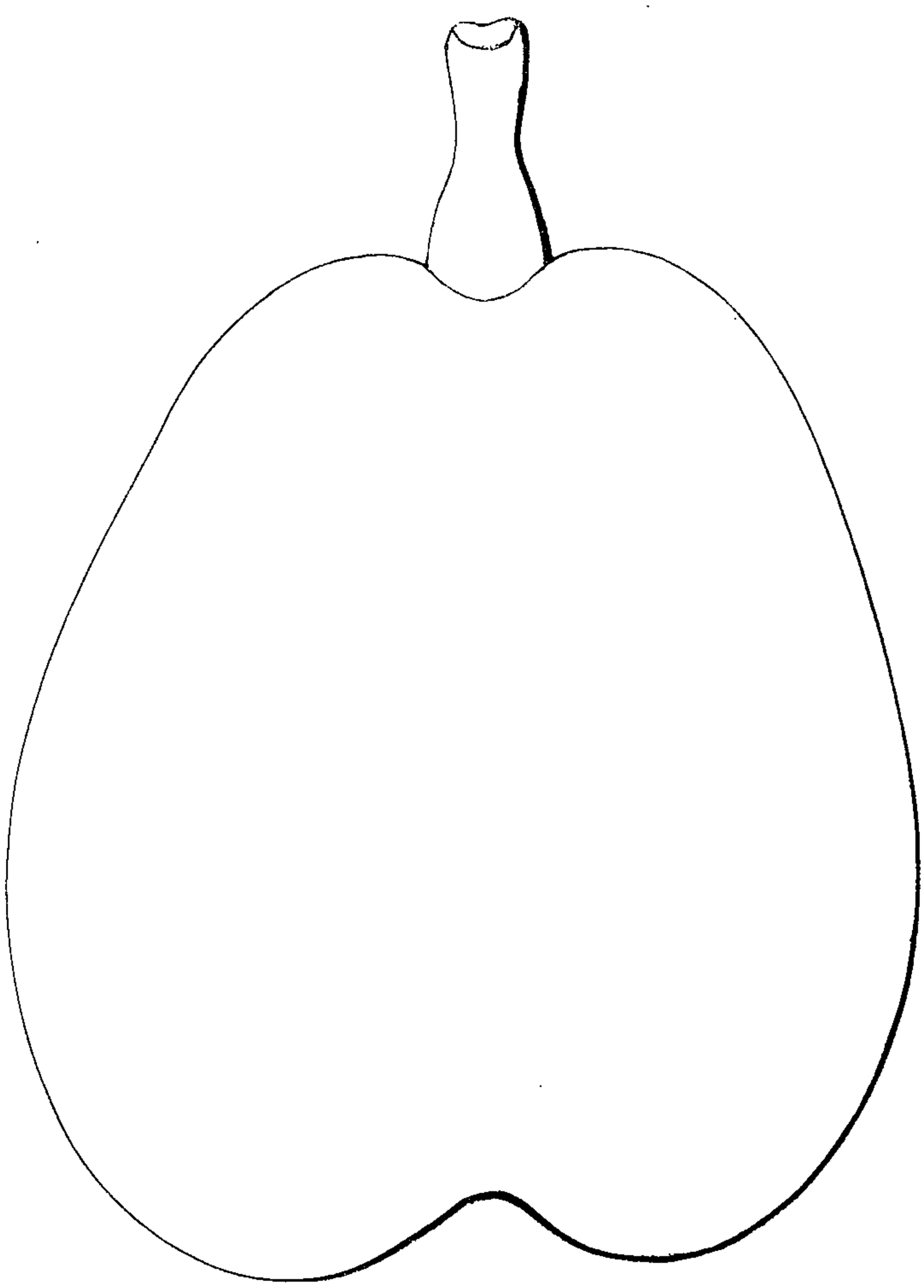
Poire BON-CHRÉTIEN TURC. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Vernois*. Voir ce nom.

---

281. Poire BON-CHRÉTIEN DE VERNOIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bon-Chrétien de Flandre (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 130). — 2. Bon-Chrétien nouvelle (*Id. ibid.*). — 3. Bon-Chrétien turc (*Id. ibid.*).

Premier Type.

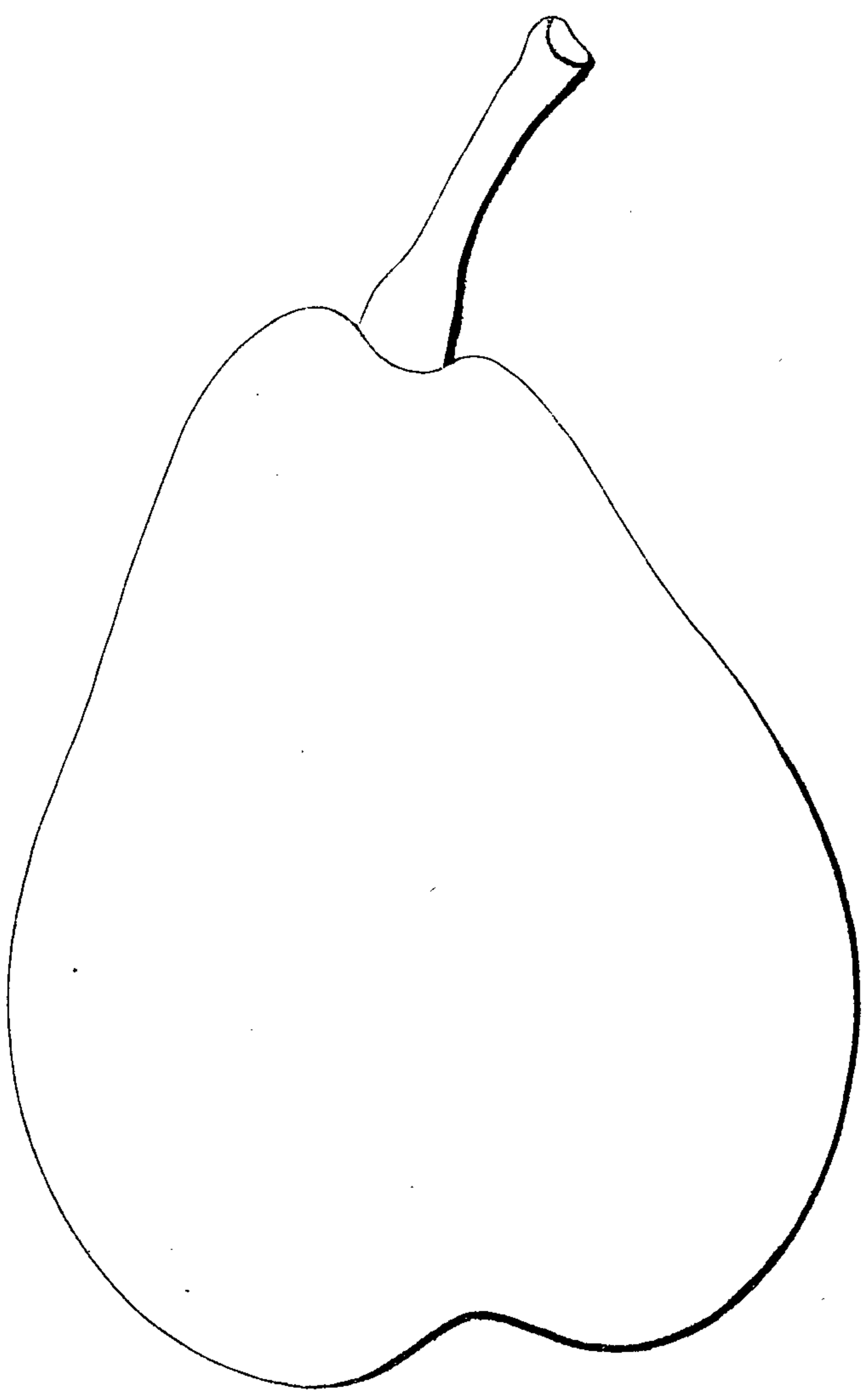


Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort et des plus cendrés. — *Rameaux :* nombreux, un peu arqués, érigés au sommet de la tige, étalés à sa partie inférieure, gros, de longueur moyenne, bien géniculés, cotonneux, rouge grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes - aplatis, duveteux, à écailles mal soudées, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* peu nombreuses, habituellement elliptiques, planes ou relevées en gouttière, cotonneuses, à bords faiblement dentés ou crénelés, à pétiole assez court, très-épais et accompagné de longues stipules.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un arbre de vigueur satisfaisante, qu'on peut greffer sur cognassier ou sur franc, dont le développement n'a rien d'exceptionnel, mais qui fait généralement de belles, de régulières pyramides.

Poire Bon-Chrétien de Vernois. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse.—*Forme :* variant ordinairement entre l'ovoïde et la turbinée obtuse et bosselée. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros ou très-gros, des plus renflés à la base, souvent obliquement inséré, et toujours dans une large cavité assez profonde et plus ou moins accidentée sur ses bords. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, parfois très-enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, tachetée de roux olivâtre et semée de points brun clair, nombreux surtout auprès de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-cassante, juteuse, un peu granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, légèrement astringente, faiblement aromatisée.

Maturité. — Fin novembre et se prolongeant jusqu'en janvier.

Qualité. — Deuxième, pour le couteau ; première, pour la cuisson.

Historique. — C'est un gain fait chez les Belges ; il remonte à 1840 environ et se répandit d'abord en Angleterre. Nous commençâmes à le propager dans l'Anjou en 1845, mais ne connûmes son origine qu'en 1847, par les lignes ci-après, dues à M. Pepin, chef des cultures au Muséum d'histoire naturelle :

« M. Henrard, horticulteur et pépiniériste à Liége, a obtenu de semis une nouvelle et belle poire qui mûrit depuis la fin de novembre jusqu'en janvier. Elle portait à la dernière exposition de Liége le nom *Bon-Chrétien de Vernois*, et y méritait l'attention du jury et un prix à l'exposant. » (*Revue horticole*, 3e série, t. I, p. 45.)

Dans nos cultures, jamais cette variété ne s'est montrée parfaite, comme il

semble qu'elle le soit en Belgique, où elle a valu une récompense à son obtenteur. Nous devons croire, au reste, que le sol angevin lui convient peu, puisqu'en 1853 M. Hovey, pomologue américain des plus compétents, disait également, à la page 521 du tome XIX du *Magazine of horticulture*, en parlant de ce *Bon-Chrétien*, dont nous avions antérieurement expédié de nombreux pieds à New-York : « Quoique « M. André Leroy classe cette poire parmi les fruits à cuire, elle ne laisse pas, « néanmoins, d'être bonne pour le couteau. »

Observations. — En 1808 on lisait ce qui suit dans le *Bon-Jardinier*, almanach alors publié par Mordant de Launay :

« *Bon-Chrétien de Vernois.* — M. Prevost de Vernois, propriétaire à Avallon (Yonne), a obtenu cette nouvelle espèce en greffant le Bon-Chrétien d'Hiver sur un Doyenné enté sur Cognassier. » (Page 135.)

Ce fut évidemment cette prétendue variété que Noisette voulut désigner en 1821, lorsqu'il dit page 158 de son *Jardin fruitier* : « Elle a beaucoup de rapports avec le « Bon-Chrétien d'Hiver, est d'une qualité médiocre et n'est bonne que cuite. » Nous le supposons du moins, et ne sommes nullement étonné que Noisette l'ait assimilée, ou peu s'en faut, au type dont elle était sortie. Pour nous, qui ne l'avons jamais rencontrée, nous doutons qu'on ait pu longtemps la propager ! — La poire *Cassante d'Hardenpont* n'est pas, comme on l'a parfois avancé, la même que le Bon-Chrétien de Vernois gagné à Liége ; c'est une espèce parfaitement distincte, que M. Decaisne a très-bien caractérisée en 1859, et dont nous parlerons, à notre tour, un peu plus loin.

Poire BON-CHRÉTIEN DE VERNON. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire BON-CHRÉTIEN WILLIAMS'S. — Synonyme de poire *Williams*. Voir ce nom.

Poire de BON-CRUSTUMÉNIEN. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

---

282. Poire BON-GUSTAVE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* très-nombreux, un peu arqués et des plus étalés, assez grêles, courts, légèrement coudés, brun clair cendré, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-pointus, écartés du bois, ayant les écailles grises et faiblement entr'ouvertes. — *Feuilles :* abondantes, petites, généralement ovales ou arrondies, presque entières aux bords, quelque peu canaliculées et contournées, munies d'un pétiole fort et très-court.

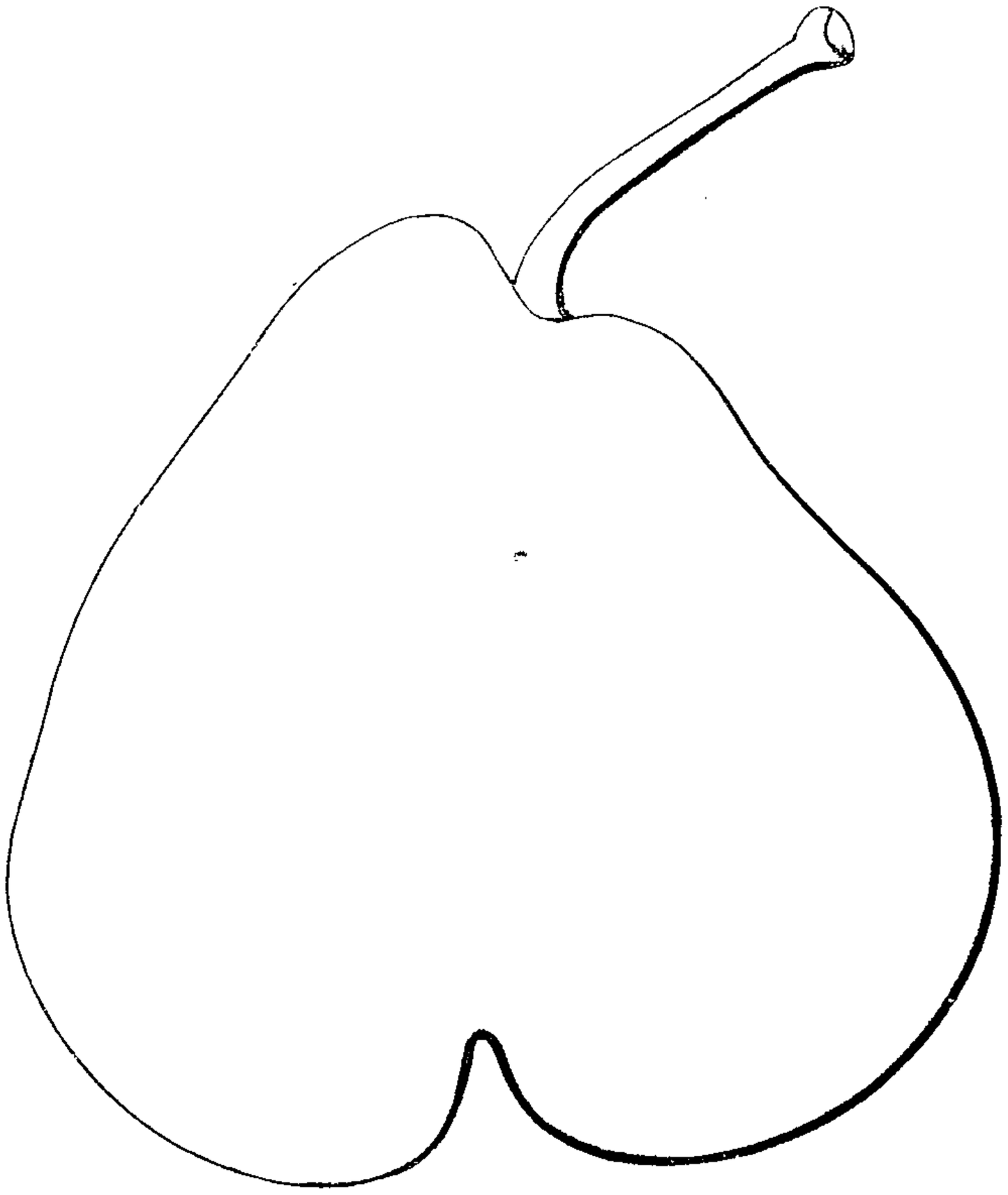
Fertilité. — Convenable.

Culture. — C'est un arbre assez faible et tardif à se développer, sur cognassier, où il fait d'assez jolies pyramides ; nous ne l'avons pas encore étudié sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus considérable. — *Forme :* turbinée, obtuse, bosselée, excessivement ventrue à la

base et généralement déprimée d'un côté, au sommet. — *Pédoncule :* long, mince, renflé aux extrémités, obliquement inséré dans une vaste dépression peu profonde. — *Œil :* petit, contourné, à peine formé, parfois comprimé dans une cavité en entonnoir ordinairement bien prononcée. — *Peau :* vert clair, ponctuée de brun et complétement marbrée de roux. — *Chair :* verdâtre, demi-fine, fondante, pierreuse, juteuse, légèrement marcescente. — *Eau :* excessivement abondante, acidule, savoureuse et sucrée.

Poire Bon-Gustave.



Maturité. — Fin octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première, lorsque sa chair est peu granuleuse et ne laisse aucun marc dans la bouche.

Historique. — Le poirier Bon-Gustave provient des semis du major Esperen, de Malines, maisil ne fructifia qu'en 1847, après la mort de ce personnage. M. Berckmans, pépiniériste belge qui venait de fonder un établissement à Plainfield, dans l'Amérique du Nord, ayant acheté quelques-uns des sauvageons de la collection d'Esperen, se trouva ainsi possesseur de cet arbre, et lui donna le nom de son fils. Nous voyons à la page 165 du *Portefeuille des horticulteurs*, qu'en 1848 un premier prix fut décerné par le jury parisien à M. Dupuy-Jamain, l'un de nos confrères de la capitale, pour un lot de poires Bon-Gustave envoyé à l'Exposition du Jardin d'Hiver. Ce qui prouve bien, comme nous l'avons observé ci-dessus, que cette variété n'est pas toujours de deuxième ordre, qu'elle peut, au contraire, se montrer parfois très-méritante.

Poire BON-PAPA. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

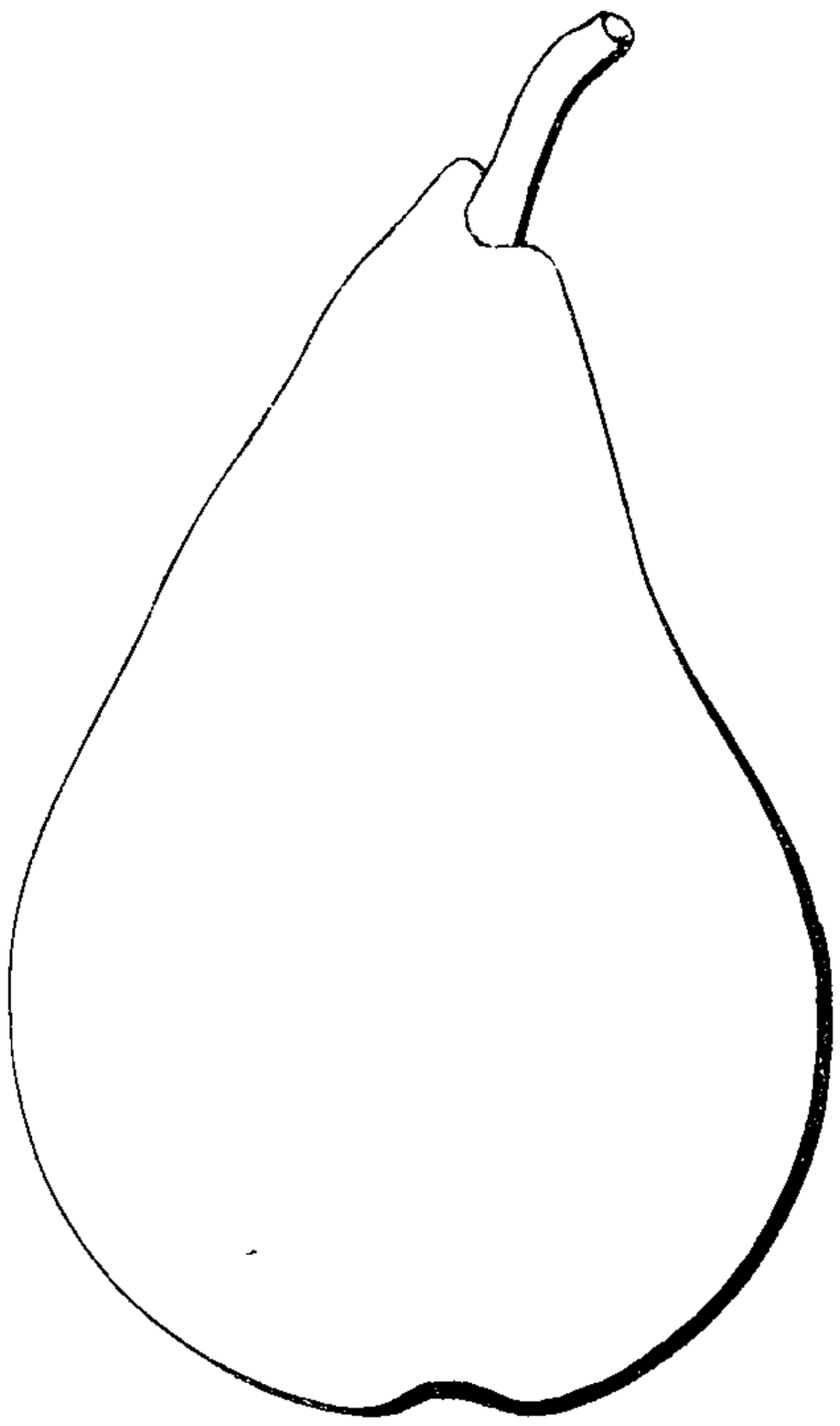
---

283. Poire BON-PARENT.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés et arqués, gros et longs, flexueux, brun-fauve légèrement rougi, ayant les lenticelles larges, rapprochées, les mérithalles courts et les coussinets peu saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, duveteux, non appliqués contre

l'écorce. — *Feuilles :* rarement abondantes, ovales, acuminées, à bords crénelés ou finement dentés, à pétiole court, roide et très-épais.

Poire Bon-Parent.



FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — Jusqu'à sa deuxième année ce poirier reste assez faible, mais il prend ensuite un beau développement; nous lui donnons le cognassier, et les pyramides qu'il y fait sont aussi régulières qu'élégantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, quelque peu contournée près du sommet et assez fortement bosselée. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, obliquement inséré à la surface et souvent continu avec la chair. — *Œil :* petit, rond, mi-clos ou fermé, placé à fleur de fruit. — *Peau :* verdâtre, largement maculée de gris dans l'ombre et de brun-roux du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, mi-fondante, aqueuse, presqu'exempte de pierres. — *Eau:* suffisante, sucrée, vineuse, aigrelette, aromatique, fort agréable.

MATURITÉ. — Du commencement d'octobre jusqu'à la fin de ce mois.

QUALITÉ. — Première, et quelquefois deuxième par l'âpreté de son eau.

Historique. — Gagnée en Belgique vers 1820, M. Alexandre Bivort nous apprend « qu'elle appartient aux semis de M. Simon Bouvier, de Jodoigne, et qu'en « 1851 elle était âgée d'une trentaine d'années environ. » (*Album de pomologie*, t. IV, pp. 131-132.)

Observations. — Cette poire demande à n'être mangée qu'au moment même où elle atteint son point *complet* de maturité; autrement on lui trouvera toujours une acerbité des plus marquées.

---

284. POIRE BON-ROI-RENÉ.

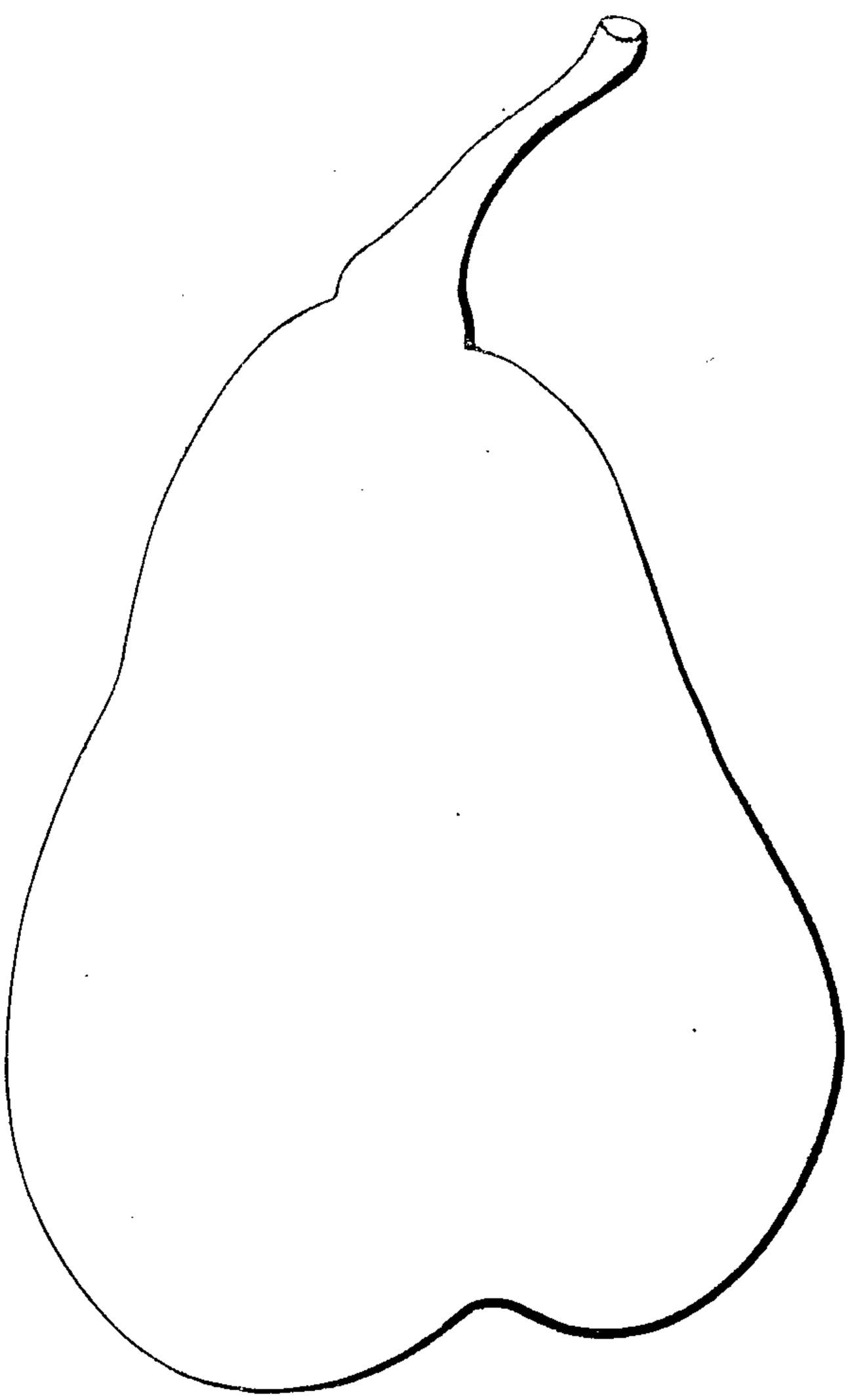
Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés ou réfléchis, quelquefois contournés, grêles, courts, peu coudés, vert clair lavé de rouge sombre, à lenticelles des plus fines et des plus espacées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, ordinairement assez pointus, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* très-petites, ovales, souvent acuminées, ayant les bords faiblement dentelés en scie, le pétiole assez long, menu, un peu rougeâtre.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Ce poirier ne réussit que sur franc; sa croissance est tardive; quant à ses pyramides, elles sont basses et très-irrégulières; l'espalier lui convient parfaitement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus considérable. — *Forme :* conique, irrégulière, obtuse et bosselée, légèrement étranglée vers les deux tiers de sa hauteur. — *Pédoncule :* assez long, arqué, excessivement gros et charnu à la base, mais diminuant ensuite progressivement de volume jusqu'à son point d'attache, où il est même un peu grêle ; obliquement implanté à fleur de peau, il se montre, d'un côté seulement, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, parfois contourné, à peine enfoncé. — *Peau :* vert clair, entièrement ponctuée et réticulée de roux. — *Chair :* blanche, demi-fine, compacte, fondante, juteuse, faiblement granuleuse autour des loges. — *Eau :* extrêmement abondante, fraîche, acidule, sucrée, douée d'une exquise saveur beurrée et d'un arome fort délicat.

Poire Bon-Roi-René.



Maturité. — Fin août et commencement ou courant de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient de mes semis et le pied-type s'est mis à fruit en 1864. Je l'ai dédié, vu l'excellence de ses produits, à l'oncle de Louis XI, à ce vénérable duc d'Anjou qui, poëte et peintre, eut Angers pour berceau, l'habita longtemps et sut y mériter le surnom de *Bon roi René*, que la postérité lui conserve à si juste titre.

Poire BONNE AMET. — Synonyme de poire *Saint-François*. Voir ce nom.

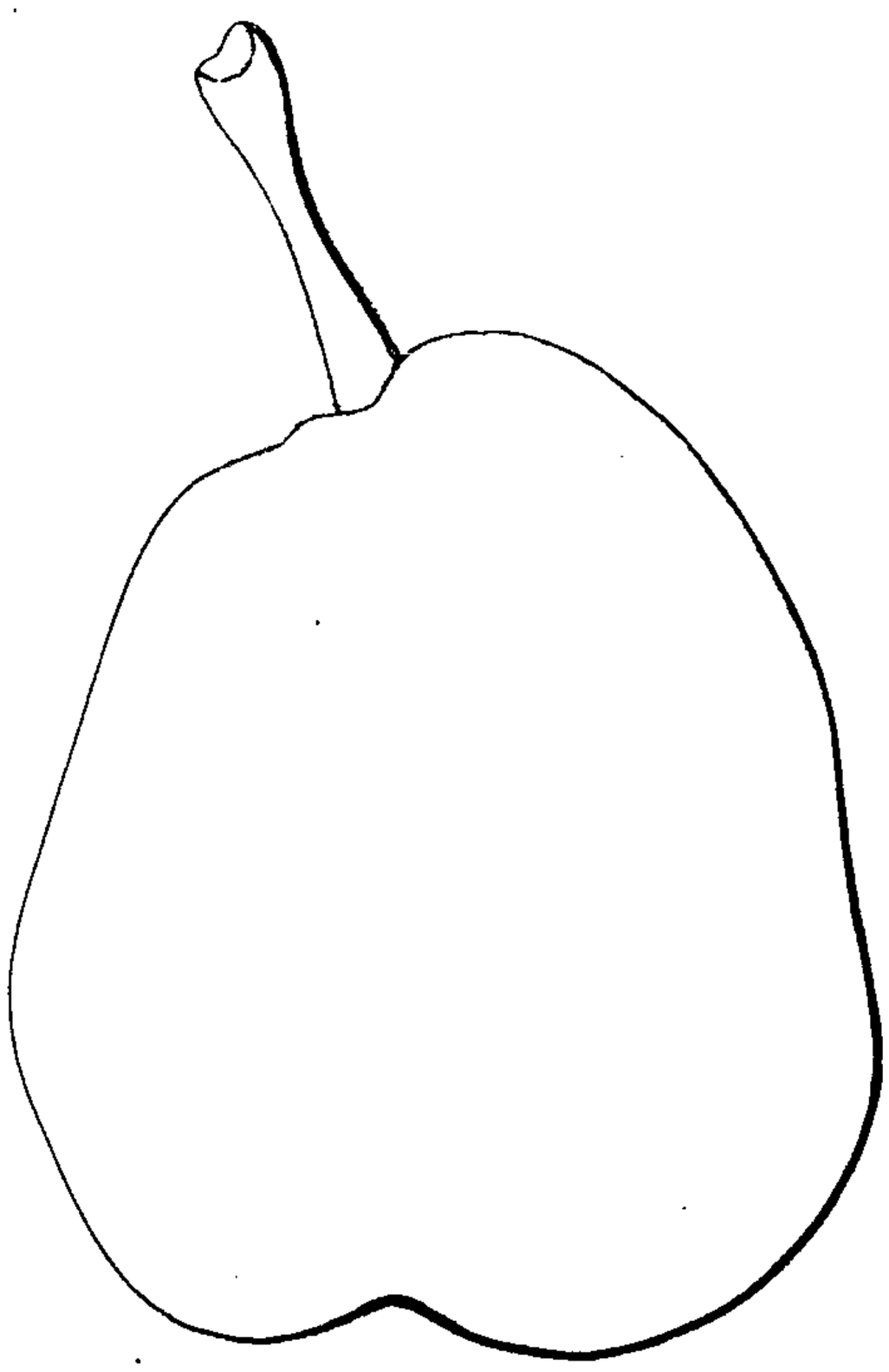
---

285. Poire BONNE D'ANJOU.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, longs, très-coudés, brun grisâtre lavé de rose auprès des yeux, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets presque aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, écartés du bois, à écailles entr'ouvertes. —

Feuilles : petites, ovales, planes ou contournées, régulièrement dentées, portées sur un pétiole court et fort.

Poire Bonne d'Anjou.



Fertilité. — Extrême.

Culture. — Sa vigueur est satisfaisante et son développement hâtif; sur cognassier il prend une forme pyramidale des plus convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois volumineuse. — *Forme :* ovoïde, irrégulière et très-bosselée. — *Pédoncule :* peu long, à peine arqué, mince au milieu, renflé aux extrémités, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, souvent contourné, mi-clos, placé dans un bassin dont la grandeur et la profondeur varient beaucoup. — *Peau :* épaisse, jaune vif, toute parsemée de points gris foncé et vermillonnée sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine et compacte, aqueuse, excessivement fondante, peu pierreuse. — *Eau :* toujours abondante, sucrée, vineuse, rafraîchissante, parfumant délicieusement la bouche.

Maturité. — Fin septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire était gagnée de semis dans nos cultures, en 1864; le nom qu'elle porte indique à la fois et son origine et sa qualité.

---

286. Poire BONNE-ANTONINE.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, courts, peu géniculés, vert clair grisâtre, à lenticelles très-apparentes mais clair-semées, à coussinets saillants. — *Yeux :* petits, ovoïdes-obtus, légèrement écartés du bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* des plus petites, abondantes, ovales ou elliptiques, contournées dans tous les sens, et surtout sur elles-mêmes, dentées en scie, munies d'un pétiole court, épais et roide.

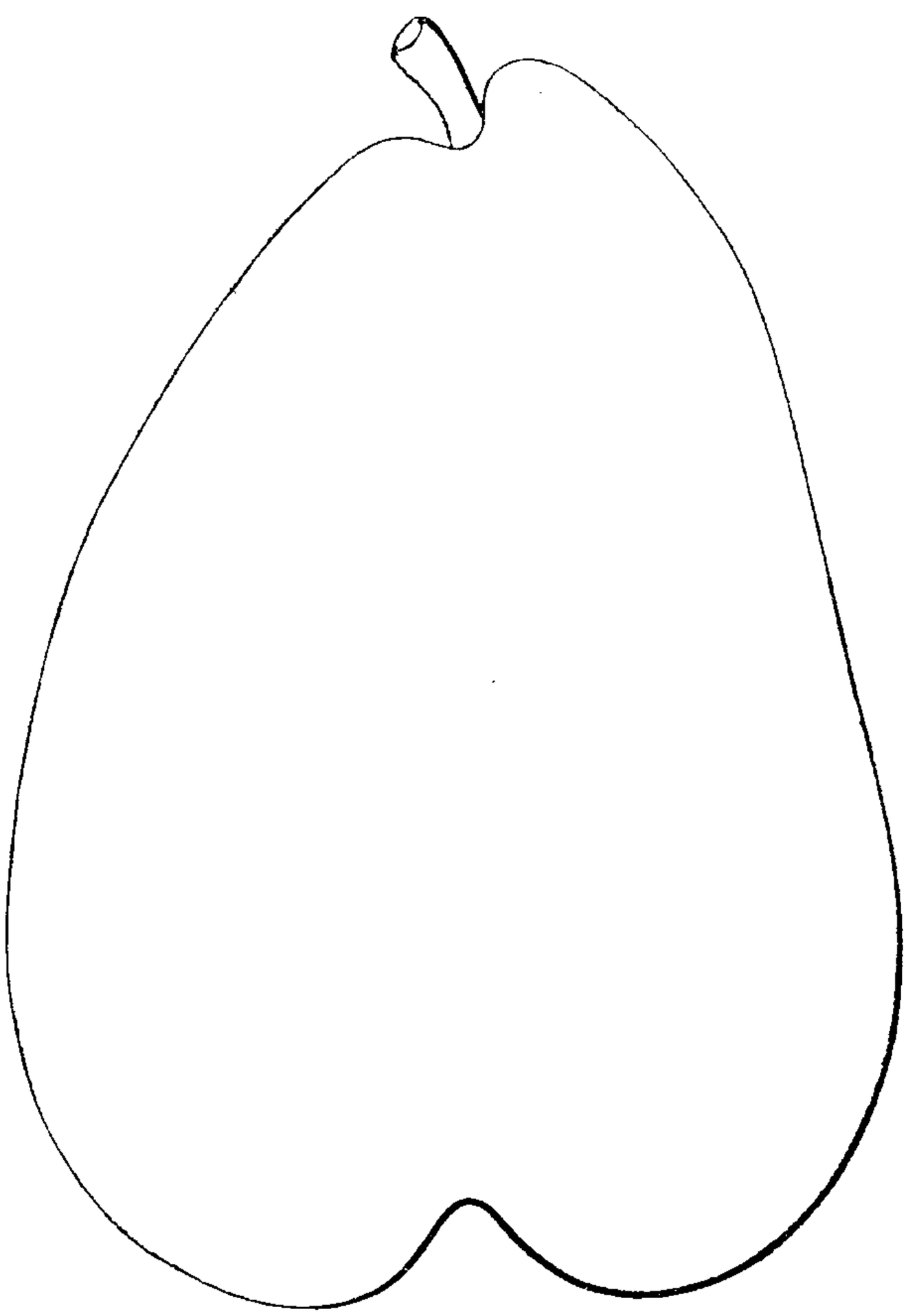
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Ce poirier est tellement délicat, qu'il pousse à peine sur cognassier; il faut le greffer sur franc, où même on le voit croître très-lentement, très-imparfaitement, et ne prendre qu'une forme pyramidale peu satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent énorme. — *Forme :* conique-allongée, obtuse, légèrement bosselée et généralement un peu

contournée près du sommet. — *Pédoncule :* très-court, mince, renflé à l'attache, à peine arqué, obliquement inséré dans un étroit évasement où le comprime un mamelon habituellement bien développé. — *Œil :* grand, rond, ouvert, régulier, placé dans une profonde cavité en entonnoir. — *Peau :* jaune d'or terne, ponctuée, réticulée et marbrée de roux, largement maculée de même autour du pédoncule et autour de l'œil, auprès duquel elle est en outre couverte de petites taches brunes, squammeuses. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, juteuse et compacte, des plus fondantes, presque exempte de granulations. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, savoureuse, douée d'un arrière-goût anisé excessivement agréable.

Poire Bonne-Antonine.



Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant aisément une quinzaine de jours.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire Bonne-Antonine, qu'aucun pomologue n'a décrite, figure depuis environ douze ans dans notre école. Nous avons oublié quelles mains l'y envoyèrent et pensons qu'il serait assez difficile d'en réclamer la paternité, car elle n'est autre, arbre et fruit, que le *Beurré Flon* gagné en 1852 à Angers. (Voir plus haut, page 363.) Et là, l'identité est si complète qu'on retrouve même sur le bois de la Bonne-Antonine les gerçures, les chancres nombreux couvrant habituellement le poirier de notre concitoyen. Malheureusement j'en ai acquis la certitude beaucoup trop tard. On voudra donc bien, ici, prendre bonne note de mon affirmation et comparer, au cas de doute, le présent article avec celui du Beurré Flon.

Observations. — En 1859 M. de Liron d'Airoles, dans une Table de fruits à l'étude faisant suite à sa *Liste synonymique historique des variétés du poirier,* mentionnait en ces termes une poire Bonne-Antonine :

« Arbre vigoureux, très fertile. — Fruit à couteau, moyen, fondant, de 1er ordre. — Maturité : décembre. — Synonymie : Variété nouvelle. — Origine : M. Boucquiau. » (Page 31.)

Nous citons ce court passage pour qu'il soit démontré : 1° que le poirier auquel on l'applique ne se rapporte nullement à notre poirier Bonne-Antonine, planté vers 1854 et si loin, lui, d'être « vigoureux et très-fertile; » 2° que ses produits diffèrent essentiellement des produits de la variété mise à l'étude par M. de Liron d'Airoles, puisqu'ils sont volumineux, et non « moyens, » et mûrissent en octobre,

et non point en « décembre. » Mais l'honorable auteur qui faisait ainsi connaître il y a huit ans cette Bonne-Antonine, n'en a jamais reparlé depuis, et les principaux Catalogues sont muets également à l'endroit de ce fruit. Cependant si plus tard on l'y trouvait porté avec les caractères que lui attribue M. de Liron d'Airoles, il faudrait admettre son authenticité et croire à quelqu'erreur d'étiquetage, relativement au poirier qui jadis nous fut vendu sous ce même nom Bonne-Antonine.

Poire BONNE D'AVRANCHES. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches*. Voir ce nom.

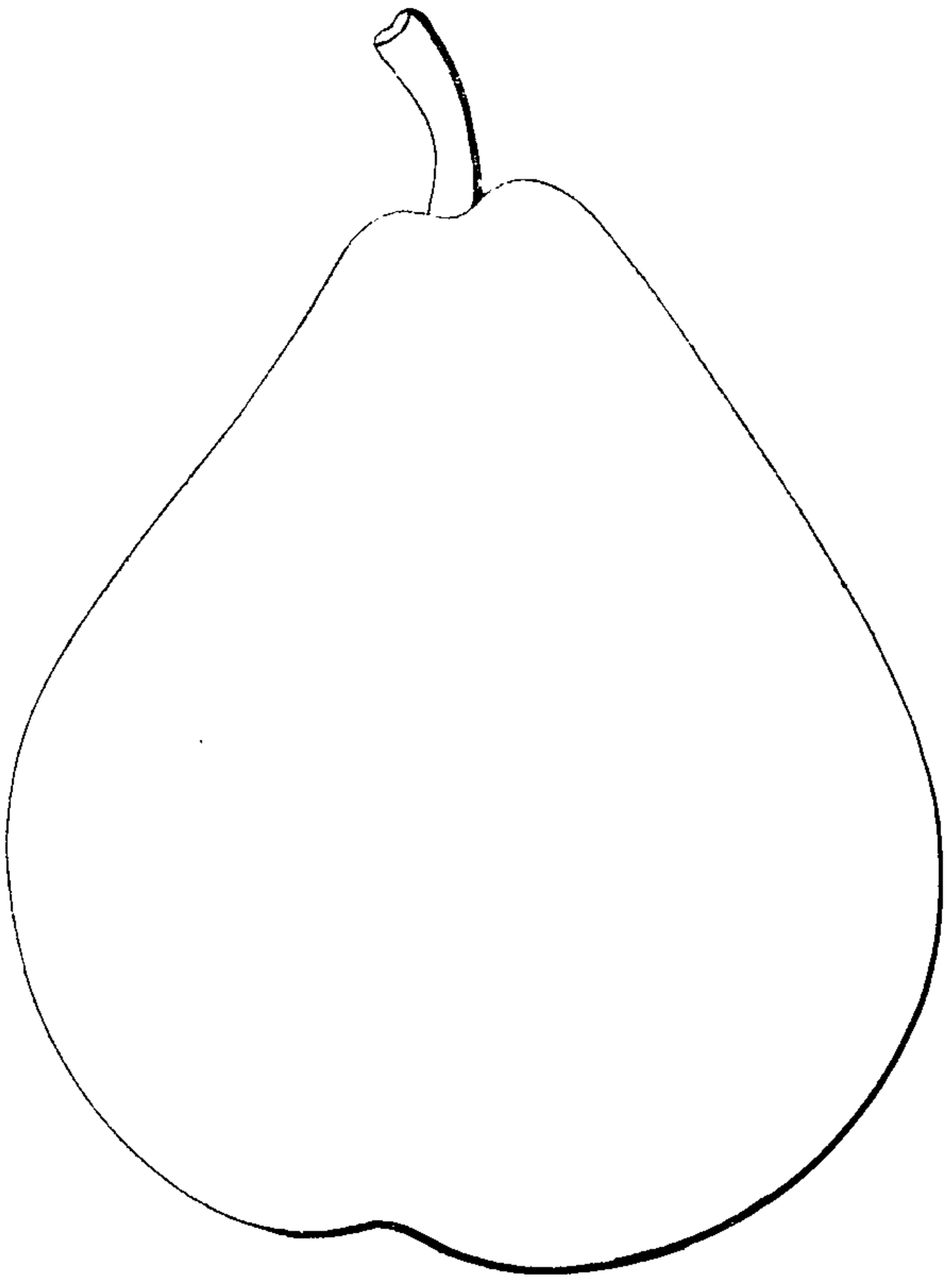
---

287. Poire BONNE-CHARLOTTE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, de grosseur moyenne, peu longs, géniculés, vert herbacé lavé de rouge auprès des yeux, à lenticelles fines et très-espacées, à coussinets légèrement saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, faiblement écartés du bois, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* des plus petites, habituellement ovales ou elliptiques, régulièrement dentées en scie, sur leurs bords, et pourvues d'un pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — *On la dit* « très-grande. »

Culture. — Introduit seulement depuis trois ans dans nos pépinières, ce poirier y a été greffé sur cognassier ; il a fait d'assez belles pyramides et paraît doué d'une vigueur convenable.



Nota. — Nous n'avons pu ni déguster ni dessiner cette poire, qui n'a pas encore mûri chez nous ; la description et la silhouette qui vont suivre sont donc empruntées à M. Alexandre Bivort, son propagateur, auquel nous devons déjà le renseignement ci-dessus, touchant la fertilité de l'arbre.

Description du fruit. — « *Grosseur :* moyenne. — « *Forme :* assez inconstante, « ayant parfois celle du « Doyenné, mais ordinaire- « ment d'un pyriforme régu- « lier, et bosselée. — *Pédon- « cule :* long de trois à quatre « centimètres, gros, ligneux, « attaché superficiellement « au fruit par une excrois- « sance charnue, souvent « déplacé par une légère gib- « bosité ; sa couleur est le « brun clair. — *Œil :* il est « irrégulier, clos, placé dans une cavité peu profonde et bosselée ; ses divisions

« sont roides, grises, quelquefois caduques. — *Peau :* mince, lisse, vert clair, « légèrement lavée de pourpre au soleil et de roux du côté de l'ombre; autour du « pédoncule et de l'œil elle est maculée et ponctuée de rouille grisâtre. — *Chair :* « blanche, assez fine, plutôt beurrée que fondante. — *Eau :* suffisante, sucrée, « fortement parfumée ou légèrement musquée. »

Maturité. — « Fin d'août et en septembre [à Bruxelles]. Il est probable que « dans un climat plus méridional elle aurait lieu au commencement d'août. »

Qualité. — « C'est un bon fruit. » (*Album de pomologie,* 1849, t. II, pp. 123-124.)

Historique. — Ce fut en 1849, selon M. de Liron d'Airoles (*Liste synonymique des variétés du poirier*, 1859, 1er supplément, p. 19), que M. Alexandre Bivort vit fructifier pour la première fois ce poirier, qu'il avait obtenu de semis dans le Jardin de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Remy, près Jodoigne (Belgique). En 1854, il figurait encore, comme variété à l'étude, parmi les sujets de ce Jardin; sa culture ne pouvait donc s'être déjà répandue au loin. Mais aujourd'hui même, à peine le connaît-on en France. Il n'a pas paru dans nos *Catalogues* et n'y prendra place qu'au cas où ses produits se montreront de qualité supérieure. Il convient effectivement, en présence du nombre bientôt millénaire des poiriers livrés à la multiplication, de n'emprunter désormais aux étrangers que des espèces d'un mérite véritablement exceptionnel.

Poire BONNE DEUX FOIS L'AN. — Synonyme de poire *de Deux fois l'an.* Voir ce nom.

Poire BONNE-ENTE. — Synonyme de poire *Doyenné.* Voir ce nom.

---

288. Poire BONNE D'ÉZÉE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Belle et Bonne d'Ézée (Bivort, *Album de pomologie,* 1847, t. I, p. 84). — 2. Bonne des Zées (*Id. ibid.*). — 3. Bonne des Haies (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique des variétés du poirier,* 1859, p. 58). — 4. Belle-Excellente (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1859, t. II).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, légèrement étalés et généralement un peu arqués, gros, courts, à peine coudés, brun jaunâtre ou verdâtre, ayant les lenticelles apparentes et très-espacées, les coussinets excessivement ressortis et les mérithalles courts. — *Yeux :* ovoïdes-pointus, volumineux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, très-abondantes, ovales ou elliptiques-arrondies, à bords quelque peu relevés et régulièrement dentés, portées sur un pétiole long et grêle.

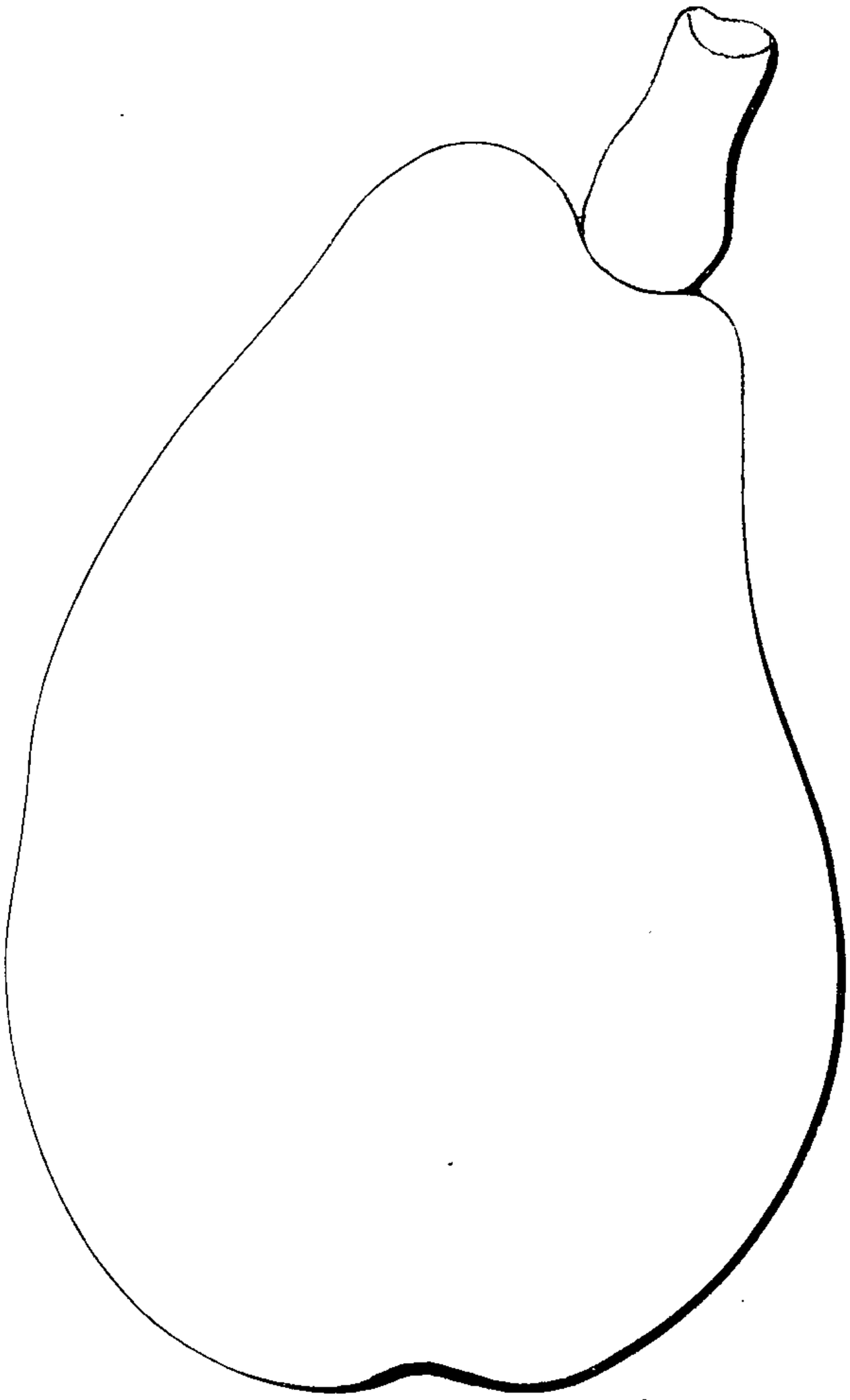
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Assez faible jusqu'à deux ans, ce poirier prend ensuite un bon développement; nous le greffons sur cognassier ou sur franc, et toujours ses pyramides sont belles, excessivement feuillues et des mieux ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, mais quelquefois aussi, moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, généralement bosselée et contournée. — *Pédoncule :* court, noueux et extraordinairement gros, comme dans le type ici

figuré, ou assez long et alors beaucoup moins fort; rarement arqué, il est en outre constamment renflé à sa base et inséré obliquement à la surface de la chair, mais parfois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil* : petit, ouvert, régulier, à peine enfoncé. — *Peau* : assez épaisse, huileuse, jaune-citron ou jaune d'or, ponctuée et tachetée de roux clair, lavée de même autour de l'œil et près du pédoncule. — *Chair* : blanche, très-fine et très-fondante, aqueuse, habituellement des plus granuleuses au centre. — *Eau* : extrêmement abondante, sucrée, acidule, douée d'un arome exquis.

Poire Bonne d'Ézée.



MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Plusieurs pomologues ont parlé de l'origine de cette délicieuse poire, mais d'une façon fort incomplète; excepté cependant M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture, dont les renseignements sur ce point laissent peu à désirer. « Ce fruit — écrivait-« il en 1862 — a été découvert en 1838 à Ézée, près « Loches, par M. Dupuy-« Jamain, pépiniériste à Pa-« ris. Quoique circonscrit dans la localité, il y était assez répandu. Le pied-mère, « qui se trouve dans le jardin d'un chaufournier, avait alors environ cinquante « ans. » (*Le Jardinier fruitier*, t. I, p. 190.) Complétons ces détails en disant que ce fut M. Dupuy père, horticulteur à Loches, et non son fils M. Dupuy-Jamain, qui en fit la découverte; mais ce dernier le mit dans le commerce. Ainsi c'est en Touraine, et vers 1788, que la Bonne d'Ezée, dont le sauvageon poussa sans doute spontanément, mûrit pour la première fois. Comme elle ne portait aucun nom quand on la rencontra, son propagateur lui donna celui du village où elle était née. Depuis lors ce fruit s'est répandu de tous côtés, en France, en Allemagne, en Angleterre et jusqu'aux États-Unis, où dès 1849 nous commencions à l'expédier.

Observations. — On regardait il y a quelques années, à Paris particulièrement, la poire belge *Charles Frederickx* comme identique avec la Bonne d'Ézée. C'était une fausse opinion qu'il nous paraîtrait impossible d'émettre de nouveau, maintenant que ces deux fruits sont devenus beaucoup plus communs chez nos pépiniéristes. Quant à nous qui les cultivons depuis vingt ans, jamais nous

n'aurions pu partager cette opinion, tellement ils se sont toujours montrés, dans notre école, distincts les uns des autres.

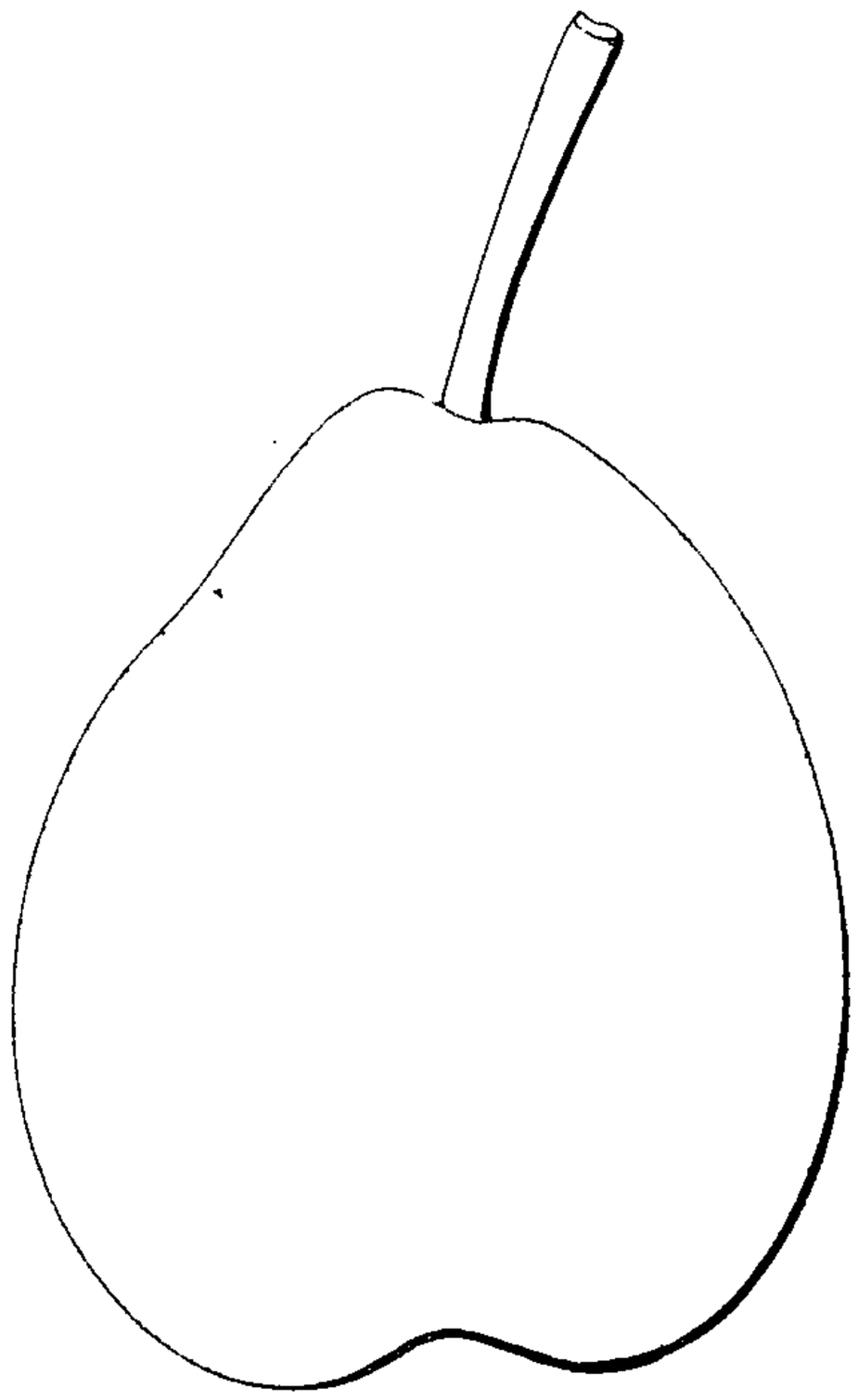
Poire BONNE-FOI. — Synonyme de poire *de Fontarabie*. Voir ce nom.

Poire BONNE-GRISE DE NANCY. — Synonyme de poire *Jules Blaise*. Voir ce nom.

Poire BONNE DES HAIES. — Synonyme de poire *Bonne d'Ézée*. Voir ce nom.

---

289. Poire BONNE DE JALAIS.



Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de grosseur moyenne, assez longs, coudés, brun clair verdâtre, abondamment et finement ponctués, ayant les coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, larges à leur base et souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, planes ou canaliculées, à bords régulièrement dentés, à pétiole court et grêle.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il n'est pas des plus vigoureux, mais le franc lui fait prendre un assez beau développement et une forme pyramidale très-convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, bosselée, ayant habituellement un côté moins ventru que l'autre. — *Pédoncule :* un peu court, mince, faiblement recourbé, implanté obliquement à fleur de peau ou dans un large évasement sans profondeur. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, irrégulier, rarement très-enfoncé. — *Peau :* rugueuse, jaune-paille, ponctuée de brun clair et couverte de nombreuses macules roussâtres, surtout aux deux extrémités du fruit. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, fondante, parfois un peu sèche, légèrement pierreuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, excessivement sucrée, possédant une agréable saveur.

Maturité. — De la moitié de septembre jusqu'à la fin de ce même mois.

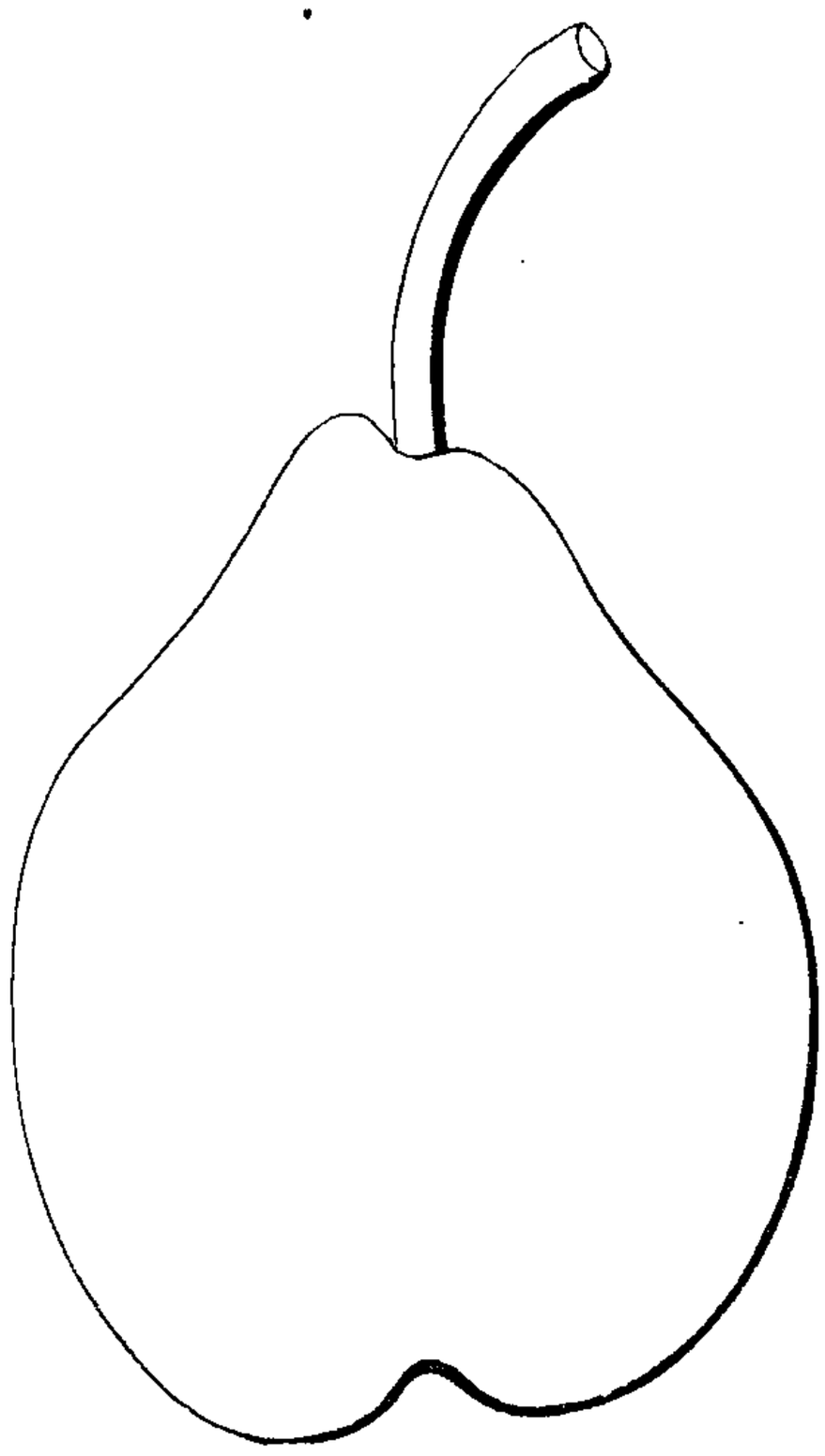
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette petite poire fut obtenue de semis en 1857, à Nantes, par M. Jacques Jalais, jardinier-pépiniériste dont nous avons précédemment décrit un autre gain, le Beurré Jalais. (Voir pages 380-384.)

Observations. — En raison de son assez longue conservation, elle convient parfaitement pour l'approvisionnement des marchés, d'autant mieux que l'arbre se plaît beaucoup dans le verger.

---

290. Poire BONNE-JEANNE.



Description de l'arbre. — *Bois* : peu fort. — *Rameaux* : assez nombreux, érigés, de grosseur moyenne, courts, légèrement coudés, marron foncé habituellement tacheté de gris, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets saillants. — *Yeux* : gros ou moyens, ovoïdes, généralement très-écartés du bois. — *Feuilles* : petites, abondantes, ovales ou elliptiques-arrondies, ayant les bords profondément dentés en scie, le pétiole court et menu.

Fertilité. — Prodigieuse.

Culture. — Faible sur cognassier, cet arbre croît vite et bien sur franc, où il fait dès sa deuxième année de jolies pyramides, régulières et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme* : turbinée, obtuse et habituellement déprimée, d'un côté, près du pédoncule et de l'œil. — *Pédoncule* : assez long, menu, recourbé, implanté obliquement au milieu d'une légère dépression dont l'un des bords est presque toujours mamelonné. — *Œil* : petit, mi-clos, placé peu profondément dans un étroit bassin en entonnoir. — *Peau* : jaune d'ocre, ponctuée, marbrée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et lavée, sur la partie exposée au soleil, de rouge-brique ou de rouge violacé des plus brillants. — *Chair* : blanc verdâtre, mi-fine et mi-cassante, un peu sèche, marcescente, presque exempte de pierres. — *Eau* : parfois insuffisante, mais très-sucrée, douceâtre et possédant un arrière-goût fenouillé qui n'est pas désagréable.

Maturité. — Vers la moitié d'août.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Nous ignorions quelle était la contrée originaire de ce poirier, dont les produits conviennent uniquement pour la halle, quand M. Decaisne est venu nous l'apprendre en 1861. On lit effectivement au tome IV de son *Jardin fruitier du Muséum* :

« Le poirier Bonne-Jeanne est cultivé en grand aux environs de Paris; les communes de Gagny, Champigny, Ceuilly, en possèdent des arbres *plus que séculaires* et dont les fruits se vendent en quantité considérable sur nos marchés, où leur brillant coloris les fait surtout rechercher des enfants. La fertilité de cet arbre est telle, que j'ai souvent compté plus de vingt poires sur des rameaux dont la longueur n'atteignait pas 25 à 30 centimètres. »

Il est donc à peu près certain que cette variété a dû naître là précisément où l'on

en rencontre aujourd'hui des sujets « *plus que séculaires.* » Mais y a-t-elle toujours été appelée Bonne-Jeanne?... Cela semble douteux, lors surtout qu'on ne la voit mentionnée par aucun des pomologues du XVII^e^ siècle ou du XVIII^e^, qui pourtant parlèrent si complaisamment des fruits répandus autour de la Capitale. Quant à retrouver l'autre nom que jadis elle a pu porter, on n'y doit pas songer, les descriptions des fruits anciens actuellement inconnus, descriptions dont il faudrait s'aider pour y parvenir, étant beaucoup trop vagues, beaucoup trop incomplètes.

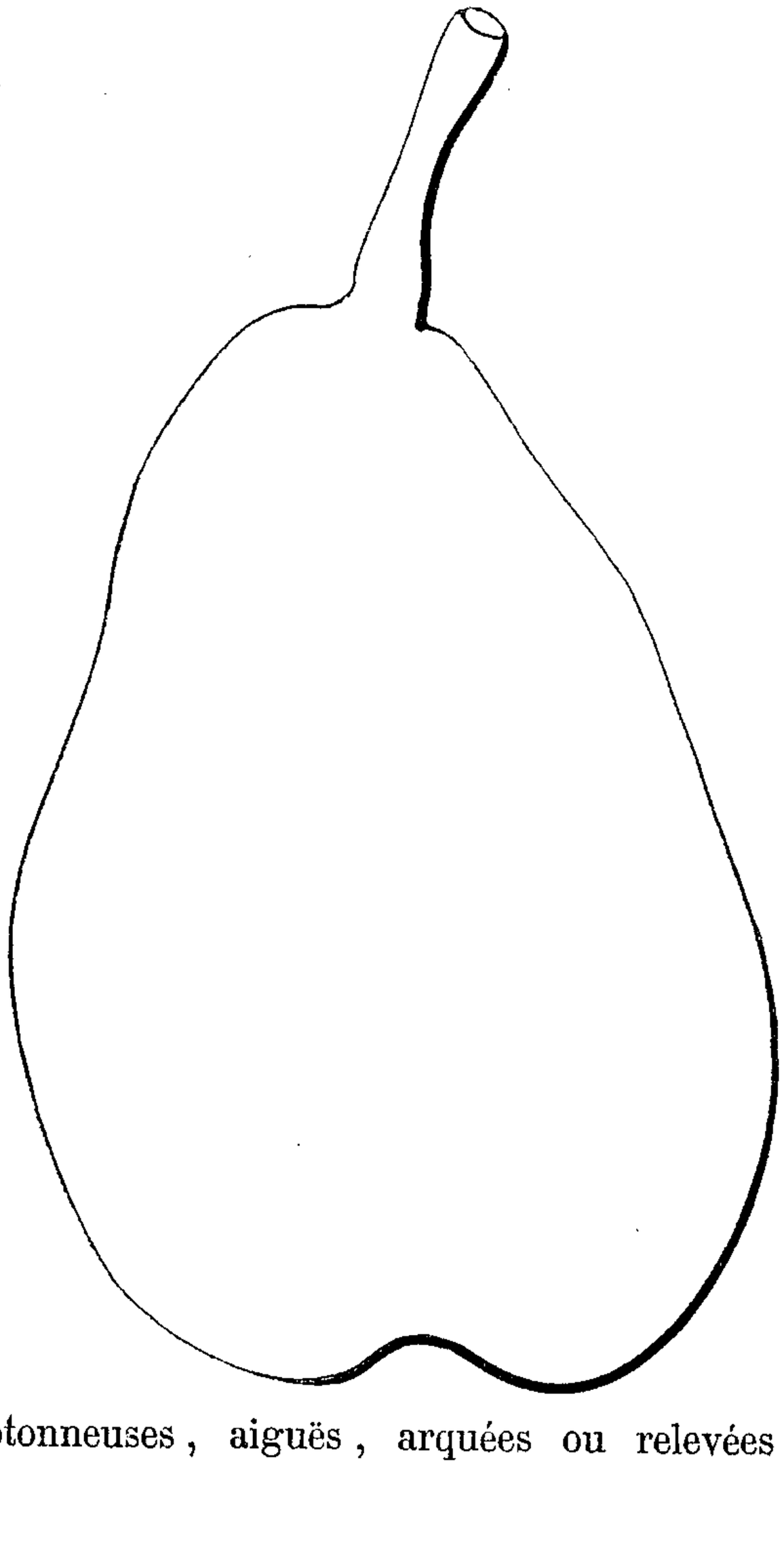
Poire BONNE DE LONGUEVAL. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches.* Voir ce nom.

Poire BONNE-LOUISE. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches.* Voir ce nom.

Poire BONNE-LOUISE D'ARAUDORÉ. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches.* Voir ce nom.

---

291. Poire BONNE-LOUISE D'AVRANCHES.



Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote d'Avranches (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 35). — 2. Bonne de Longueval (*Id. ibid.*). — 3. De Jersey (*Id. ibid.*). — 4. Louise-Bonne d'Avranches (*Id. ibid.*). — 5. Beurré d'Araudoré (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 143, n° 299). — 6. Bonne-Louise d'Araudoré (*Id. ibid.*). — 7. Louise-Bonne de Jersey (*Id. ibid.*). — 8. Beurré d'Avranches (comte Lelieur, *la Pomone française*, 1842, p. 429). — 9. Bonne-Louise (*Id. ibid.*). — 10. Bonne d'Avranches (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, pp. 12-13). — 11. Louise de Jersey (*Id. ibid.*). — 12. De Louise (Dochnahl, *Obskunde*, t. II, p. 138). — 13. William IV (*Id. ibid.*). — 14. Prince Germain (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés près du sommet de la tige, étalés vers la base et souvent arqués, très-gros, longs, un peu géniculés, rouge grisâtre nuancé de vert. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-aplatis, pointus, duveteux, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* elliptiques-lancéolées, légèrement en gouttière, ayant les bords cotonneuses, aiguës, arquées ou relevées

irrégulièrement dentés ou denticulés, et le pétiole peu long mais très-fort et faiblement lavé de rouge clair.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Le développement de ce poirier est rapide; il végète non moins bien sur cognassier que sur franc, et fait de belles et hautes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, légèrement bosselée, ayant presque toujours un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* assez long, rarement arqué, mince au milieu, habituellement renflé à ses extrémités, obliquement implanté à la surface du fruit, avec lequel il est parfois continu, mais seulement d'un côté. — *Œil :* moyen, rond, clos ou mi-clos, placé dans un large évasement de profondeur variable. — *Peau :* vert jaunâtre, couverte de gros points brun clair et teintée de rouge vif sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, fine, des plus fondantes, juteuse, sans pierres. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, acidule, possédant une saveur parfumée non moins exquise que particulière.

Maturité. — De la mi-septembre jusqu'à la mi-octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-type qui donna naissance à la délicieuse poire que nous venons de décrire, fut obtenu de semis par un gentilhomme normand nommé Longueval et se mit à fruit vers 1780. M. de Longueval habitait la ville d'Avranches (Manche), aux portes de laquelle vivait alors, dans sa modeste retraite du Bois-Guérin, l'abbé le Berryais, regardé comme l'agronome et le pomologue le plus savant du XVIII^e^ siècle. La passion de ces deux hommes pour l'horticulture, les rapprocha; à ce point que dînant un jour chez son ami, l'abbé se vit, au dessert, chargé par lui de déguster les premiers produits de son remarquable poirier. Or, il les trouva doués d'un tel mérite, qu'en courtois convive il dit à M^me^ Louise de Longueval, dont on appréciait infiniment la bienfaisance et les vertus : « Cette « nouvelle poire est si parfaite, que je vous demanderai la permission de lui « appliquer le surnom qu'ici chacun vous donne : de la nommer *Bonne-Louise.* » Et de fait ce nom lui demeura. — Ces détails authentiques, restés longtemps dans la mémoire de quelques personnes de la localité, furent ensuite recueillis, accrédités par le Comice horticole d'Avranches, mais trop tard cependant pour empêcher un pépiniériste de cette ville, M. le Grandais, d'adresser en 1839 au Comice d'Angers la note suivante, qui allait jeter dans l'erreur plusieurs écrivains :

« *Louise-Bonne.* — Elle est originaire des pépinières de M. de Longueval, d'Avranches, où elle donna du fruit pour la première fois vers l'année 1788. Elle fut appellé *Bonne de Longueval.* Enfin le célèbre le Berriays, qui habitait une campagne auprès d'Avranches, la décrivit dans son excellent ouvrage intitulé *Traité des jardins*, et lui donna le nom qu'elle porte aujourd'hui, l'ayant dédiée à une demoiselle Louise, qui était sa fille de confiance. » (*Bulletins du Comice horticole de Maine-et-Loire,* 1838-1839, p. 142.)

Et ce fut aussi, bien évidemment, ce renseignement inexact qui donna naissance à cette autre version, non moins erronée, « que M. de Longueval avait dédié ce « fruit à sa bonne, Louise. » Quant à nous, tout en regrettant que le Comice d'Angers ait été en 1839 l'éditeur de la note ci-dessus, nous nous empressons de l'avouer afin qu'on ne continue plus d'en attribuer la mise en circulation à des auteurs qui n'eurent qu'un tort, celui de copier dans nos *Bulletins* ce passage fautif sans indiquer à quelle source ils le puisaient. Mais en 1861 M. Laisné, président du

nouveau Cercle horticole d'Avranches, avait déjà relevé ces erreurs dans une lettre dont nous allons reproduire les principaux passages, car elle contient un historique fort intéressant de cette variété et de la majeure partie de ses synonymes :

« Je ne sais — dit cet honorable personnage — dans quelle imagination a pu naître l'idée adoptée par le Congrès pomologique, que cette poire a été « dédiée par M. de Lon- « gueval *à sa bonne*, Louise. » Quoique j'aie lieu de penser que cette histoire, qui attribue à M. de Longueval un rôle un peu ridicule, soit partie primitivement d'Avranches, je dois la repousser énergiquement... C'est bien Mme de Longueval qui avait le nom de *Louise* (je l'ai vérifié sur plusieurs actes) et à laquelle la poire a été réellement dédiée. Et c'est également à l'abbé le Berriays que la tradition constante et universelle du pays, et une biographie locale imprimée dès 1808, attribuent cette dédicace... Toutefois, ce n'est pas le nom déjà connu, de *Louise-Bonne*, que le Berriays donna à la poire nouvelle, mais bien celui de Bonne-Louise... C'est donc exclusivement sous ce dernier nom qu'il est désirable qu'elle soit désignée... Si cette excellente poire a pu rester inconnue pendant un demi-siècle, cela tient à ce que nos modestes horticulteurs d'Avranches n'avaient alors que des établissements peu considérables et des relations peu étendues, surtout en France, et pricipalement à Paris. Ils en avaient plutôt avec les îles de Jersey et de Guernesey, et même avec l'Angleterre. Ils y firent déjà des envois importants d'arbres fruitiers à la courte paix d'Amiens en 1802, et surtout à partir de 1814... Or, dès 1814 le nom de *Louise-Bonne* était plus employé dans Avranches que celui de *Bonne-Louise;* c'est donc sous ce nom de Louise-Bonne qu'elle aura été envoyée à Jersey et qu'elle sera revenue d'Angleterre à Paris, avec l'indication erronée de Jersey pour son lieu d'origine... Quant à la date de la découverte, pour laquelle on indique 1788, je suis persuadé qu'elle remonte vers 1780, puisque le poirier-mère était, en 1808, estimé avoir au moins 40 ans (et en effet son aspect seul en indique bien maintenant de 90 à 100). Il remonterait donc vers 1770; et comme cette espèce se met promptement à fruit, il a dû en donner au plus tard en 1780. Cependant ce ne peut être avant 1778, parce que c'est en cette année-là que M. de Longueval acheta sa propriété d'Avranches, et que c'est incontestablement chez lui que le fruit fut obtenu. » (*Revue horticole*, juillet 1861, pp. 282-283.)

Dans l'Anjou, on cultive la Bonne-Louise depuis une quarantaine d'années, et c'est par nous qu'elle y fut propagée, ainsi du reste que l'a constaté M. Eugène Forney dans son *Jardinier fruitier*, publié en 1861 : « M. Montagne, conservateur « du Jardin botanique d'Avranches — y est-il dit — fit connaître le premier cette « variété... Vers 1827 il en envoya des greffes à M. André Leroy, pépiniériste à « Angers. » (Tome I, pp. 192-193.) — Et cet auteur ajoute : « L'arbre-mère mesure « aujourd'hui 1 mètre 70 de circonférence et a 13 mètres de hauteur. »

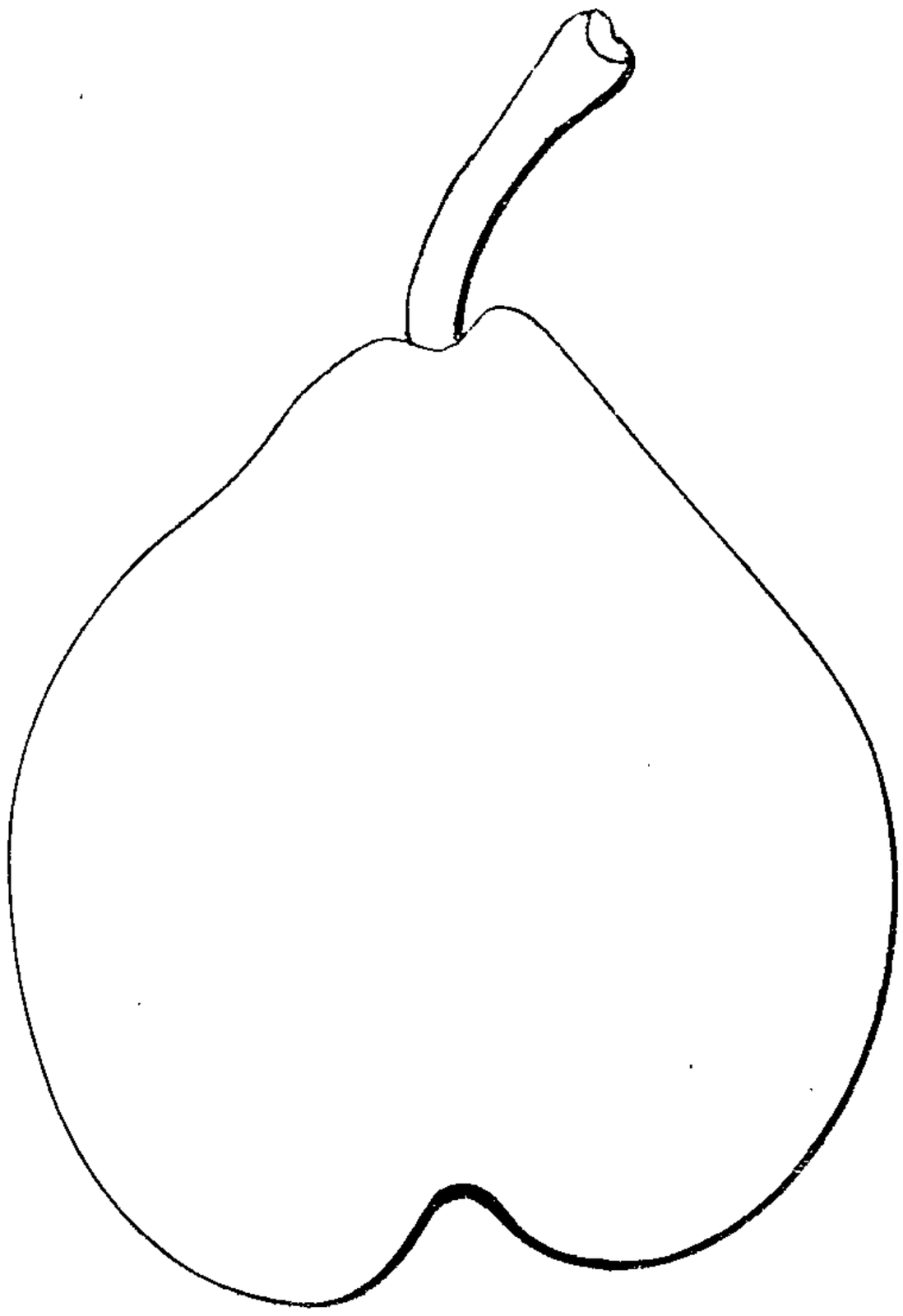
292. Poire BONNE DE MALINES.

Synonymes. — *Poires :* 1. Nélis d'Hiver (Van Mons, *Catalogue descriptif de ses arbres fruitiers*, 1823, p. 41, n° 996). — 2. La Bonne-Malinoise (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 409). — 3. Beurré de Malines (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 145). — 4. Étourneau (*Id. ibid.*). — 5. Milanaise Cuvelier (*Id. ibid.*). — 6. Bergamote Thoüin (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 168). — 7. Colmar Nélis (A. Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 95). — 8. Thoüin (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. II). — 9. Coloma d'Hiver (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 527).

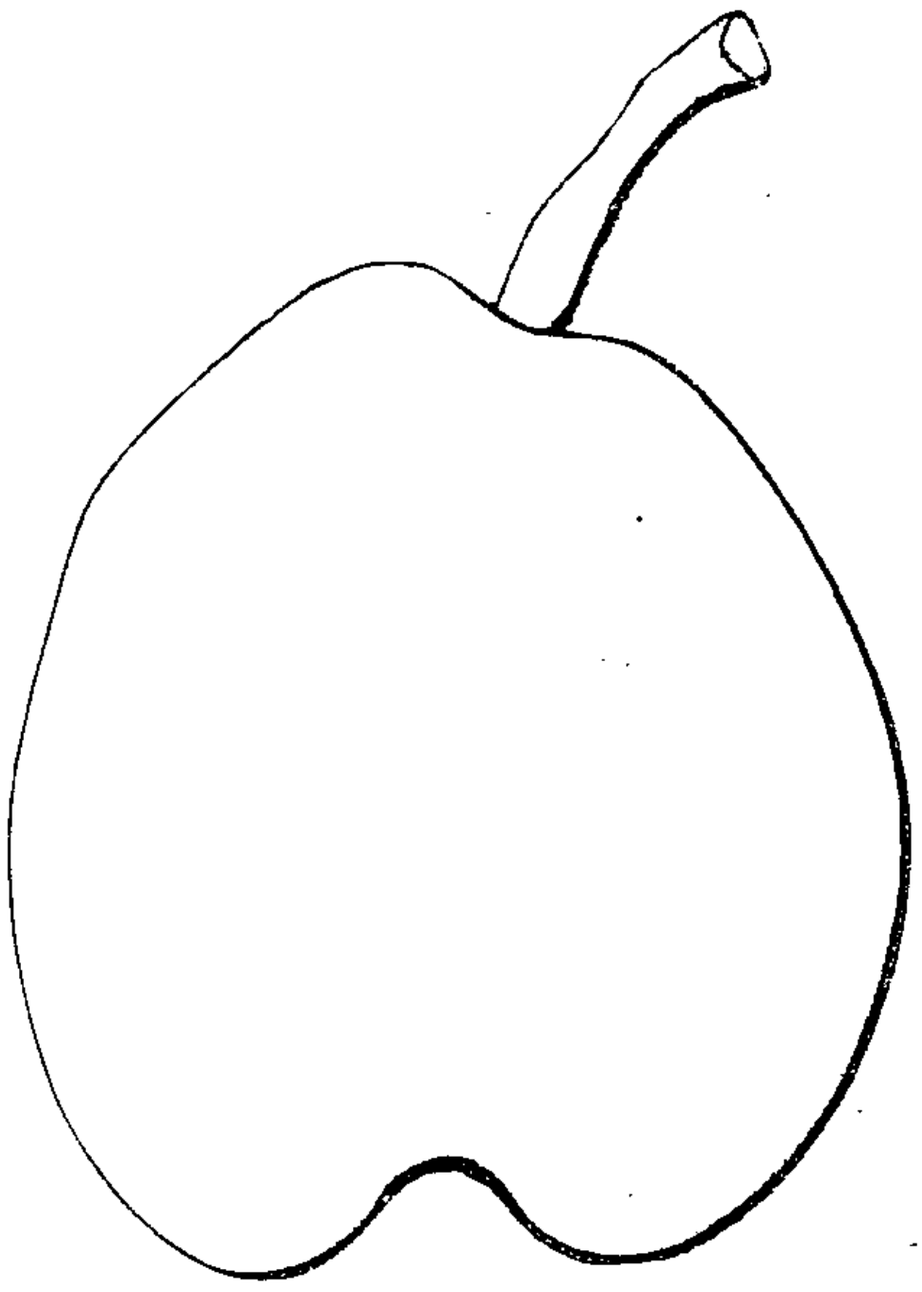
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés à la partie supérieure de la tige, étalés à sa base, de grosseur moyenne, longs, des plus géniculés, brun clair grisâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes-pointus, écartés du bois, souvent même sortis en éperon et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :*

assez petites, abondantes, ovales-lancéolées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et bien nourri.

Poire Bonne de Malines. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Fertilité. — Grande.

Culture. — Nous le greffons sur cognassier ou sur franc; il est d'une bonne vigueur, mais ne prend un beau développement qu'à partir de sa deuxième année; ses pyramides sont d'une forme parfaite, très-feuillues et des mieux ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* variable; se maintenant généralement entre la turbinée obtuse et ventrue et la globuleuse fortement bosselée. — *Pédoncule :* peu long, peu gros, renflé à la base, arqué, inséré obliquement à la surface. — *Œil :* très-ouvert, parfois contourné, à segments fort courts, placé dans un vaste bassin profond, arrondi, et dont les bords sont rarement accidentés. — *Peau :* épaisse, jaune obscur, ponctuée de roux, tachetée de brun clair, rayée de même dans la cavité ombilicale, et largement bronzée, surtout du côté du soleil. — *Chair :* jaunâtre, fine, excessivement fondante, juteuse et légèrement granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, acidule, possédant un délicieux parfum qui rappelle celui de la rose.

Maturité. — Du commencement de novembre jusqu'à la fin de décembre, et souvent même atteignant le mois de janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle appartient à la pomone belge et fut gagnée de semis à Malines par le conseiller Jean-Charles Nélis, grand amateur d'horticulture mort en 1834. L'âge de cette variété est imparfaitement connu. M. Bivort pensait en 1849 « qu'elle datait probablement « des dernières années de l'Empire français. » (*Album de pomologie*, t. II, p. 95.) Opinion que nous partageons, en voyant surtout ce fruit répandu déjà chez les Anglais avant 1820, comme le prouve le passage ci-après, que nous traduisons textuellement des *Procès-Verbaux* de la Société d'horticulture de Londres :

« M. John Turner, vice-secrétaire, nous a parlé de cette excellente poire au mois d'octobre

1820, dans un compte rendu présenté par lui sur plusieurs variétés qu'il avait reçues, pour la Société, de M. Stoffels, de Malines, pendant les années 1818 et 1819... Elle s'est reproduite dans notre pays avec toutes les qualités qui la rendent si recommandable. (*Transactions of the horticultural Society of London*, t. IV, pp. 274, 276, et t. V, p. 408.)

En France, on ne la cultiva que beaucoup plus tard, au commencement de 1828, selon le dire de M. le professeur Alphonse du Breuil (*Cours d'arboriculture*, t. II, p. 569-v). Elle y porta d'abord différents noms : Nélis d'Hiver, Colmar Nélis, Bonne de Malines, etc.; mais ce dernier finit par lui rester, et c'est celui sous lequel on la vend généralement partout, aujourd'hui. Du reste, quoiqu'on ait souvent prétendu le contraire, cette dénomination fut bien celle que dès le principe on lui appliqua; le pomologue anglais Lindley l'a formellement constaté, invoquons donc son témoignage :

« *Nélis d'Hiver*... Cette poire exquise — écrivait-il en 1831 — a été obtenue de semis par M. Nélis, de Malines, et c'est afin d'honorer ce personnage, qu'on la lui a dédiée. Mais avant qu'on l'eût ainsi nommée, elle était appelée, dans quelques jardins, Bonne de Malines. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, pp. 409-410.)

Observations. — On a cru, il y a quelques années, la poire *Docteur Nélis* identique avec la Bonne de Malines. Cette croyance était sans fondement, puisque le premier de ces fruits mûrit deux mois avant l'autre. Quant à la *Bergamote Thoüin*, déclarée également la même que la Bonne de Malines, c'est justice de la classer parmi les synonymes de cette dernière, dont elle ne diffère en rien.

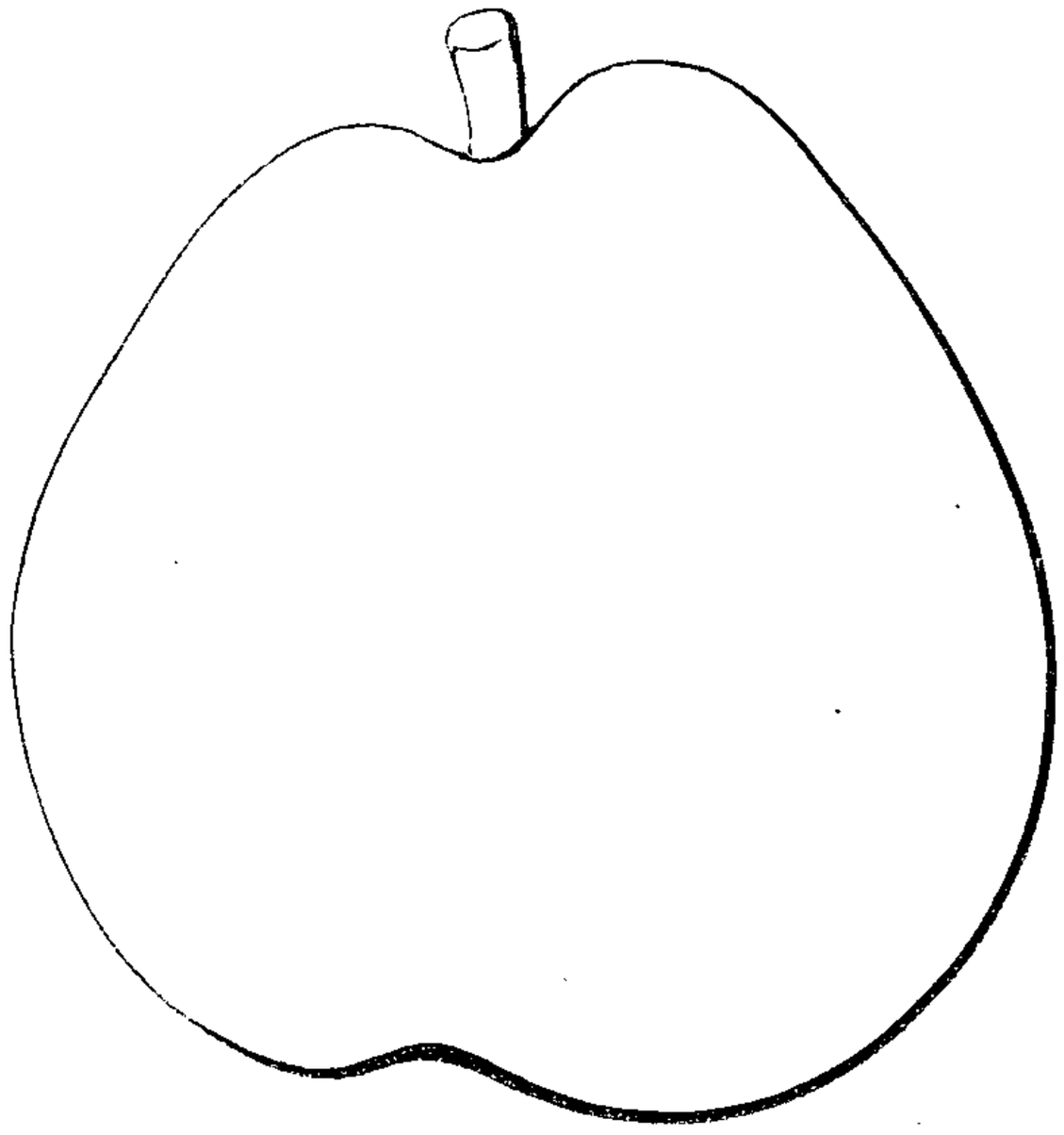
Poire la BONNE-MALINOISE. — Synonyme de poire *Bonne de Malines*. Voir ce nom.

Poire BONNE DE NOËL. — Synonyme de poire *Belle de Noël*. Voir ce nom.

Poire BONNE-POIRE DE LOUIS XIV. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

---

293. Poire BONNE DU PUITS-ANSAULT.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, courts, légèrement coudés, duveteux, vert clair jaunâtre, finement et abondamment ponctués de gris-blanc, à coussinets peu ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, cotonneux, à écailles disjointes, appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, généralement ovales, acuminées, régulièrement dentées en scie, ayant le pétiole faible et de longueur moyenne.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il prend indistinctement le franc ou le cognassier; sa croissance est lente sur l'un et l'autre de ces sujets; cependant lorsqu'il atteint sa

troisième année, il offre des pyramides assez convenables, quoique toujours un peu chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, ordinairement plus renflée d'un côté que de l'autre, et portant au sommet un mamelon très-prononcé. — *Pédoncule :* court ou excessivement court, assez fort, rarement recourbé, régulièrement inséré dans un large évasement dont l'un des bords est constamment plus élevé que l'autre. — *Œil :* moyen, contourné, clos ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* épaisse, rugueuse, bronzée, parsemée de gros points verdâtres ordinairement peu rapprochés. — *Chair :* blanche, extrêmement fine et fondante, juteuse, légèrement pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, délicatement musquée, douée d'un aigrelet fort agréable.

Maturité. — De la mi-septembre jusqu'à la fin de ce mois.

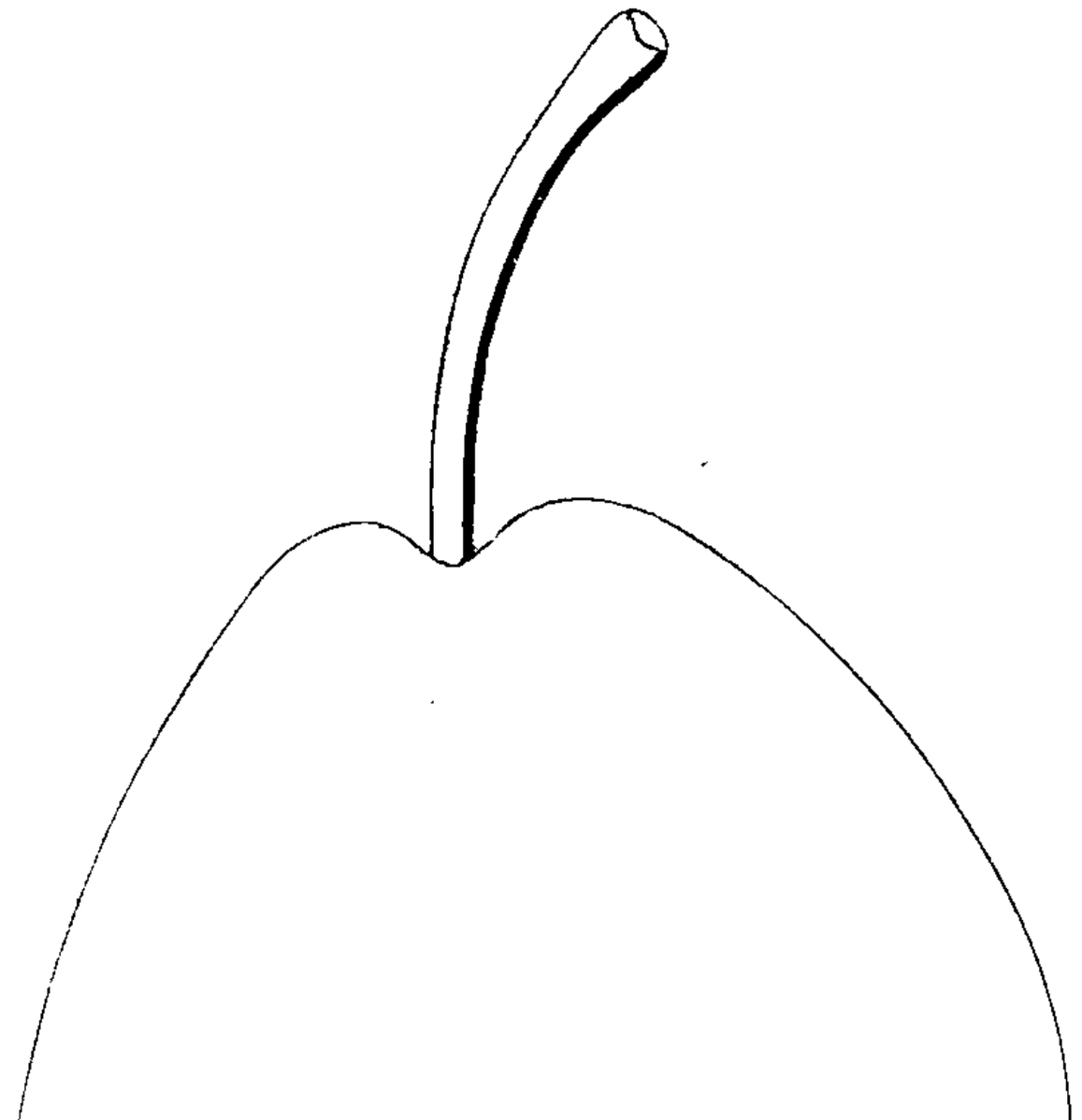
Qualité. — Première.

Historique. — Nous l'avons gagnée de semis, dans nos pépinières d'Angers. Le pied-type se mit à fruit en 1863. Le nom qu'il porte est celui de l'enclos où il a poussé; sa propagation date de 1865.

Poire BONNE-ROUGE. — Synonyme de *Bergamote Gansel.* Voir ce nom.

---

294. Poire BONNE DE SOULERS.



Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote de Soulers (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 168). — 2. Beurré de Paques (comte Lelieur, *la Pomone française*, 1842, p. 375). — 3. Beurré de Soulers (*Id. ibid.*). — 4. Sucré vert de Paques (Dochnahl, *Obstkunde*, t. II, p. 95).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, bien nourris, longs, peu géniculés, vert olivâtre, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets rarement très-ressortis. — *Yeux :* petits, coniques-pointus, à large base, non appliqués contre l'écorce, ayant les écailles faiblement entr'ouvertes. — *Feuilles :* abondantes, grandes, elliptiques-arrondies, acuminées, planes ou relevées en gouttière, régulièrement dentées et portées sur un pétiole assez court, épais et roide.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La vigueur de ce poirier est bonne, sans avoir cependant rien d'excessif; on le

greffe sur franc ou sur cognassier; il développe promptement son écusson et prend une jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variant entre l'ovoïde régulière ou la turbinée obtuse, ventrue et bosselée. — *Pédoncule :* long, mince, recourbé, parfois renflé à l'attache, presque toujours inséré obliquement dans une large et peu profonde cavité. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre pâle, couverte de points fauves, tachetée de même auprès de l'œil et du pédoncule, et faiblement lavée de rouge-brique sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, fondante ou mi-fondante, exempte de granulations. — *Eau :* suffisante, sucrée, peu acidule, possédant un parfum particulier qui la rend des plus savoureuses.

Maturité. — Fin janvier et pouvant atteindre les mois de mars ou d'avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Jusqu'en 1675 aucun pomologue ne parle de ce fruit, mais à cette date notre vieux Merlet le caractérise ainsi :

« La *Bonne de Soulers* est une espece de Bergamotte d'Hyver, tres-bœurée et de bon goust, qui se garde longtemps, et se mange des dernieres. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 2e édition, 1675, p. 123.)

Ce fut donc vers la moitié du XVIIe siècle qu'on commença à la connaître, et sa bonté ne tarda pas à la répandre un peu partout, chez nous, et même à l'étranger. Duhamel du Monceau, en 1768, la décrivit minutieusement et la figura dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. II, p. 168); mais il affecta de la nommer plutôt *Bergamote*, que Bonne de Soulers, surnom mal choisi, car cette poire n'a réellement rien de la forme des Bergamotes. En Allemagne, où depuis longtemps elle est hautement appréciée, l'opinion d'un auteur estimé, de Mayer, directeur en 1774 des jardins du duc de Wurtemberg, faillit la faire passer pour une variété suisse, native de Soleure. Il croyait qu'on s'était trompé en la lui adressant sous le nom Bergamote de Soulers, et conseillait de lire *Soleure*. Mais en 1812 le docteur Diel (*Kernobstsorten*, t. VII, p. 43) releva cette erreur; et il eut raison, ce fruit appartenant bien à la France. Toutefois, ni Merlet ni Duhamel n'ont songé à dire de quel lieu il provenait; et à cela rien d'étonnant, car à leur époque on se préoccupait fort peu de semblables détails; mais aussi peut-être trouvèrent-ils que le mot Soulers indiquait suffisamment la patrie de ce poirier. Or, si l'on consulte le *Dictionnaire universel de la France*, publié en 1726, on y verra que « Soulers, dans le Gâtinois, « diocèse de Sens, élection de Melun, » était au temps de Merlet un petit village « renfermant 253 habitants. »

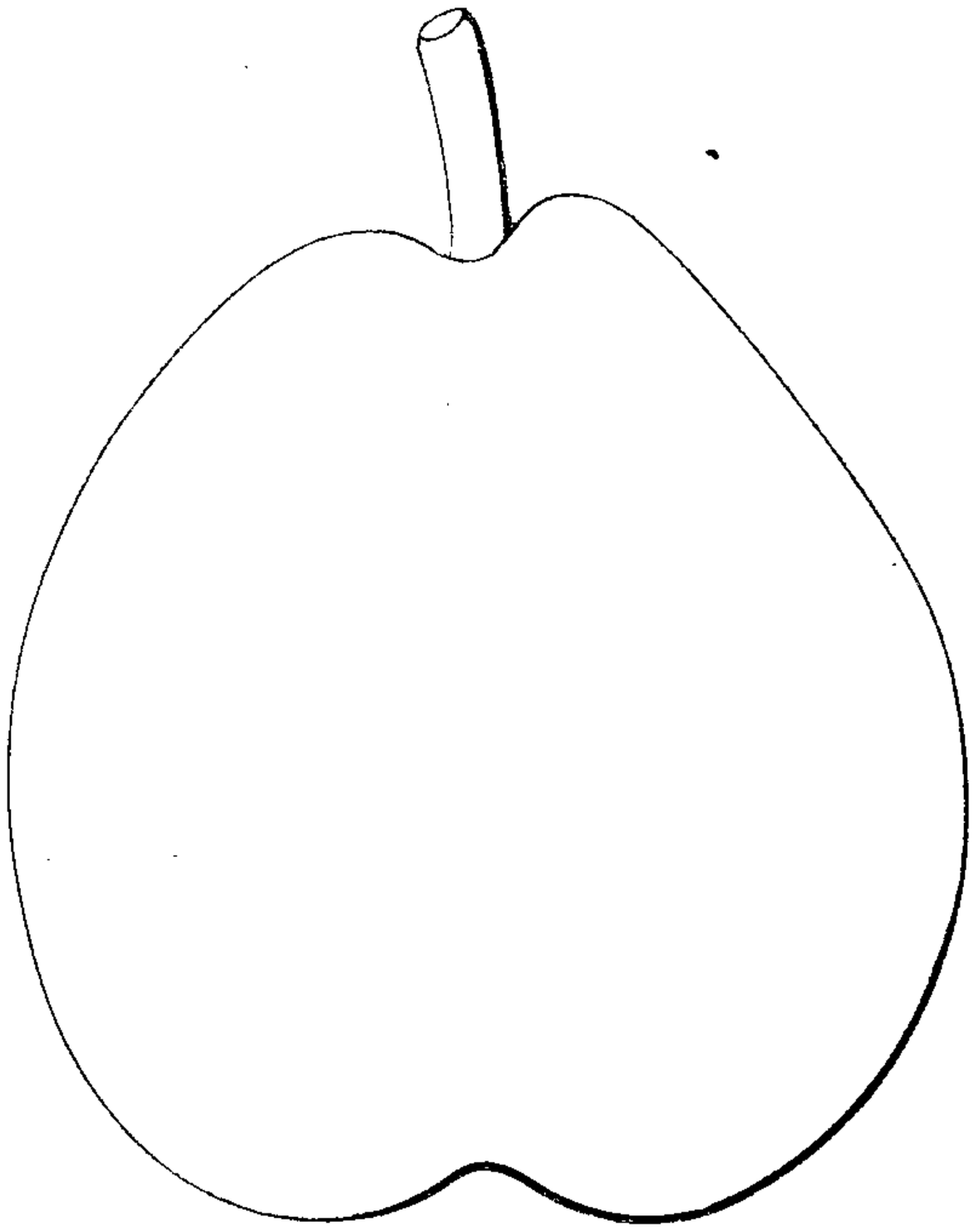
295. Poire BONNE-THÉRÈSE.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, de grosseur et de longueur moyennes, vert olivâtre légèrement ombré de brun, ayant les lenticelles très-fines, abondantes, les coussinets saillants et les mérithalles des plus courts. — *Yeux :* à écailles disjointes, volumineux, coniques-pointus, excessivement écartés du bois, souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* petites ou moyennes, très-abondantes, habituellement ovales, acuminées, dentées profondément sur leurs bords, ayant le pétiole long et gros.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — De vigueur modérée, il est un peu lent à se développer sur le cognassier; les pyramides qu'il y fait sont néanmoins régulières et très-convenables; le franc, que nous ne lui avons pas encore donné, devrait rendre sa croissance beaucoup plus prompte.

Poire Bonne-Thérèse.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, régulière, souvent bosselée vers sa partie supérieure. — *Pédoncule :* court, non arqué, de force moyenne, obliquement inséré dans une très-étroite cavité en entonnoir plissée sur ses bords et mamelonnée d'un côté. — *Œil :* petit, ouvert, rond, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre terne, largement maculée de roux autour du pédoncule, rayée de même dans le bassin ombilical et entièrement recouverte de points, de marbrures, de taches et de petites veines d'un fauve clair; le tout peu apparent. — *Chair :* très-blanche et très-fine, fondante, juteuse, exempte de granulations. — *Eau :* excessivement abondante et sucrée, acidule, hautement et savoureusement parfumée.

Maturité. — Commencement d'octobre et se prolongeant une quinzaine de jours.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous avons reçu ce poirier en 1860, des pépinières royales de Vilvorde-lez-Bruxelles, dirigées anciennement par feu Laurent de Bavay. Il provient des semis du conseiller Nélis, de Malines, ainsi que l'indiquait en 1860 le *Catalogue* de M. de Bavay (p. 24); mais comme il y était inscrit parmi les variétés *nouvelles*, il n'a dû fructifier que longtemps après la mort de ce conseiller, arrivée en 1834. Du reste, on n'a commencé à le propager que depuis cinq ou six ans.

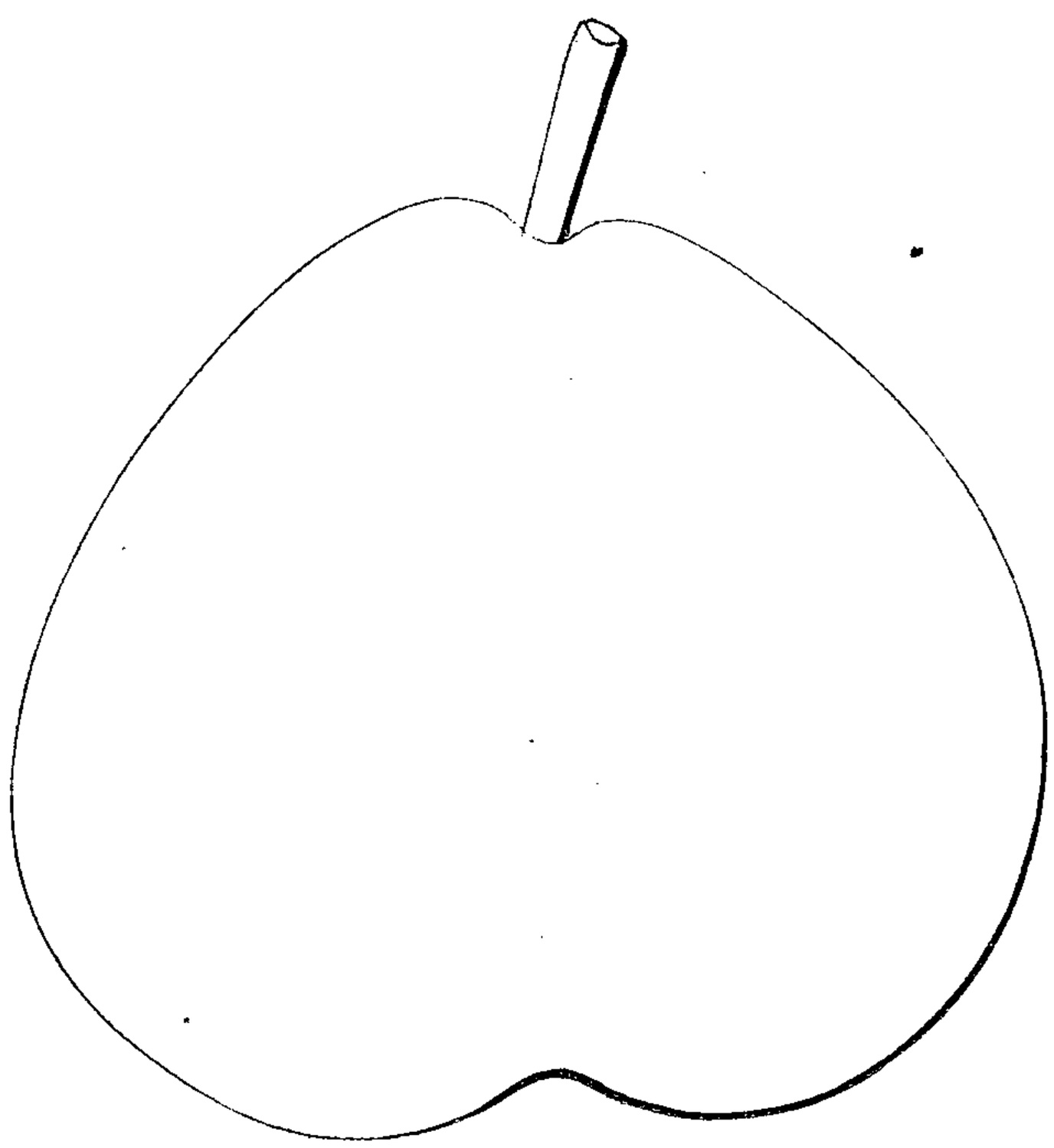
Observations. — Par suite d'une mauvaise lecture, sans doute, de l'étiquette que portait ce poirier lorsqu'on nous l'expédia de Belgique, il fut, en 1863, inscrit pour la première fois dans notre *Catalogue analytique*, sous le nom de Beurré Thérèse; mais cette erreur, qu'on découvrit assez promptement, ne subsistait plus en 1865; l'édition que nous publiâmes alors lui rendait sa véritable dénomination : *Bonne-Thérèse*. C'est pourquoi il nous a paru inutile de lui donner Beurré Thérèse pour synonyme; et nous pouvons même affirmer qu'il n'est sorti sous ce nom, de nos pépinières, qu'un très-petit nombre de sujets.

- Poire BONNE DES ZÉES. — Synonyme de poire *Bonne d'Ézée*. Voir ce nom.

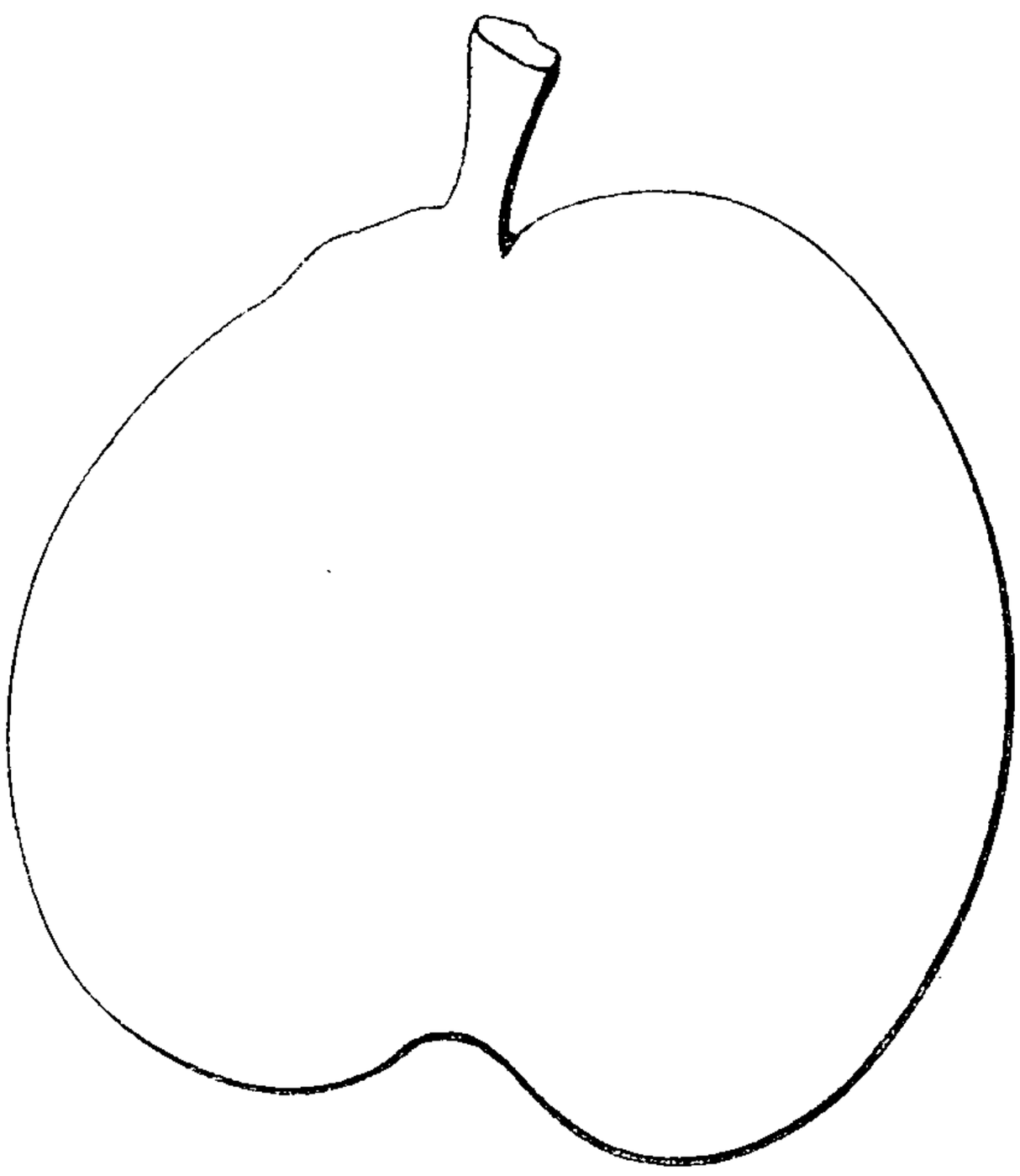
---

296. Poire BONNESERRE DE SAINT-DENIS.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, assez gros et assez longs, légèrement coudés, brun olivâtre souvent un peu rosé, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, ayant les écailles mal soudées, larges à leur base et presqu'entièrement collés contre le bois. — *Feuilles:* petites, ovales-allongées, ondulées, fortement dentées, portées sur un pétiole court, bien nourri et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — De bonne vigueur, cet arbre se plaît autant sur cognassier que sur franc; peut-être croît-il un peu trop lentement pendant ses deux premières années, mais ensuite on lui voit prendre un prompt développement et former de jolies pyramides à ramification parfaite, à feuillage abondant.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie et régulière, comme dans notre premier type, ou globuleuse bosselée et contournée, comme dans le second. — *Pédoncule :* court, gros, non recourbé, souvent renflé à son point d'attache, implanté obliquement au milieu d'une faible dépression, et quelquefois se confondant, mais d'un côté seulement, avec la chair. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée,

striée, tachée de roux. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, vineuse, douée d'un délicieux parfum.

Maturité. — Du commencement de décembre jusqu'à la fin de janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire exquise, née de semis dans nos cultures en 1863, n'a été propagée qu'en 1865. Nous l'avons dédiée à M. Bonneserre de Saint-Denis, homme de lettres et ancien secrétaire du Comice horticole d'Angers.

Poire BONNISSIME DE LA SARTHE. — Synonyme de *Poire-Figue d'Alençon*. Voir ce nom.

Poire de BORDEAUX. — Synonyme de *Besi d'Héry* ou *d'Héric*. Voir ce nom.

Poire BOSC. — Synonyme de poire *Calebasse Bosc*. Voir ce nom.

Poire BOSCH-PEER. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire BOUCHE-NOUVELLE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire de BOUCHET. — Synonyme de poire *Ananas*. Voir ce nom.

Poire BOUGE. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire BOURDON MUSQUÉ. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

Poire BOURGMESTRE BOUVIER. — Synonyme de poire *Bouvier Bourgmestre*. Voir ce nom.

Poire BOURGMESTRE DELFOSSE. — Synonyme de *Beurré Philippe Delfosse*. Voir ce nom.

Poire de BOUTOC. — Synonyme de poire *d'Ange*. Voir ce nom.

Poire BOUVARD DES ANGEVINS. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

Poire BOUVARD MUSQUÉ. — Synonyme de poire *Parfum d'Hiver*. Voir ce nom.

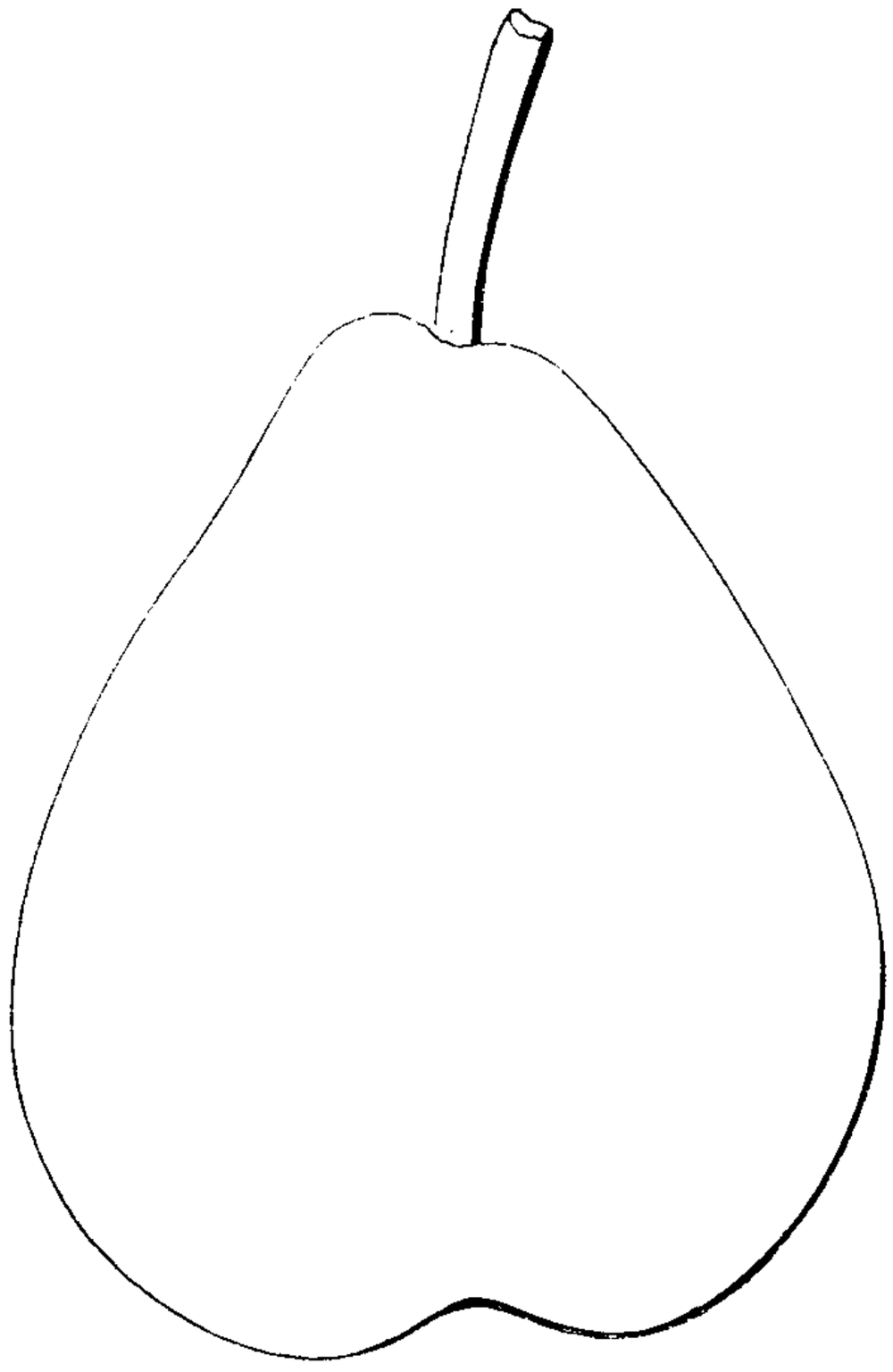
---

297. Poire BOUVIER D'AUTOMNE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, gros, peu longs, érigés à la partie supérieure de la tige, étalés à la base, marron foncé nuancé de vert olivâtre, semé de quelques lenticelles saillantes

des plus larges et d'un fauve très-clair ; ils ont les coussinets bien marqués. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques-aigus, à écailles bombées et disjointes, généralement sortis en éperon. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, coriaces, planes ou canaliculées, fortement dentées en scie, ayant le pétiole court, épais et roide.

Poire Bouvier d'Automne.



Fertilité. — Excessive.

Culture. — Le franc est le sujet que préfère ce poirier, dont la vigueur laisse à désirer ; il développe lentement son écusson et fait des pyramides peu régulières, peu hautes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde régulière et ventrue. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, rarement courbé, plus ou moins obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, mi-clos habituellement, souvent contourné, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, parsemée d'énormes points brun clair, amplement marbrée de fauve et parfois légèrement bronzée sur le côté qui regarde le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine et mi-cassante, aqueuse, ayant au centre de nombreuses granulations. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, possédant un arome prononcé qui n'est pas sans délicatesse.

Maturité. — Courant d'octobre, et atteignant difficilement la mi-novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire, qui convient essentiellement pour la vente en gros sur les marchés, nous vient de Belgique, où M. Bivort la dégusta pour la première fois en 1845 ; et le pied-mère, dit ce pomologue, appartenait aux semis de Van Mons, dans la pépinière duquel il portait le n° 6,000. (*Album de pomologie*, t. I, p. 71.) La poire Bouvier d'Automne, qu'il importe de ne pas confondre avec la suivante, Bouvier Bourgmestre, de laquelle elle s'éloigne si notablement, est à peine connue en France. Sa culture, cependant, comme fruit de verger, ne serait pas sans avantages, vu l'extrême fertilité de l'arbre et la conservation assez longue de ses produits.

---

298. Poire BOUVIER BOURGMESTRE.

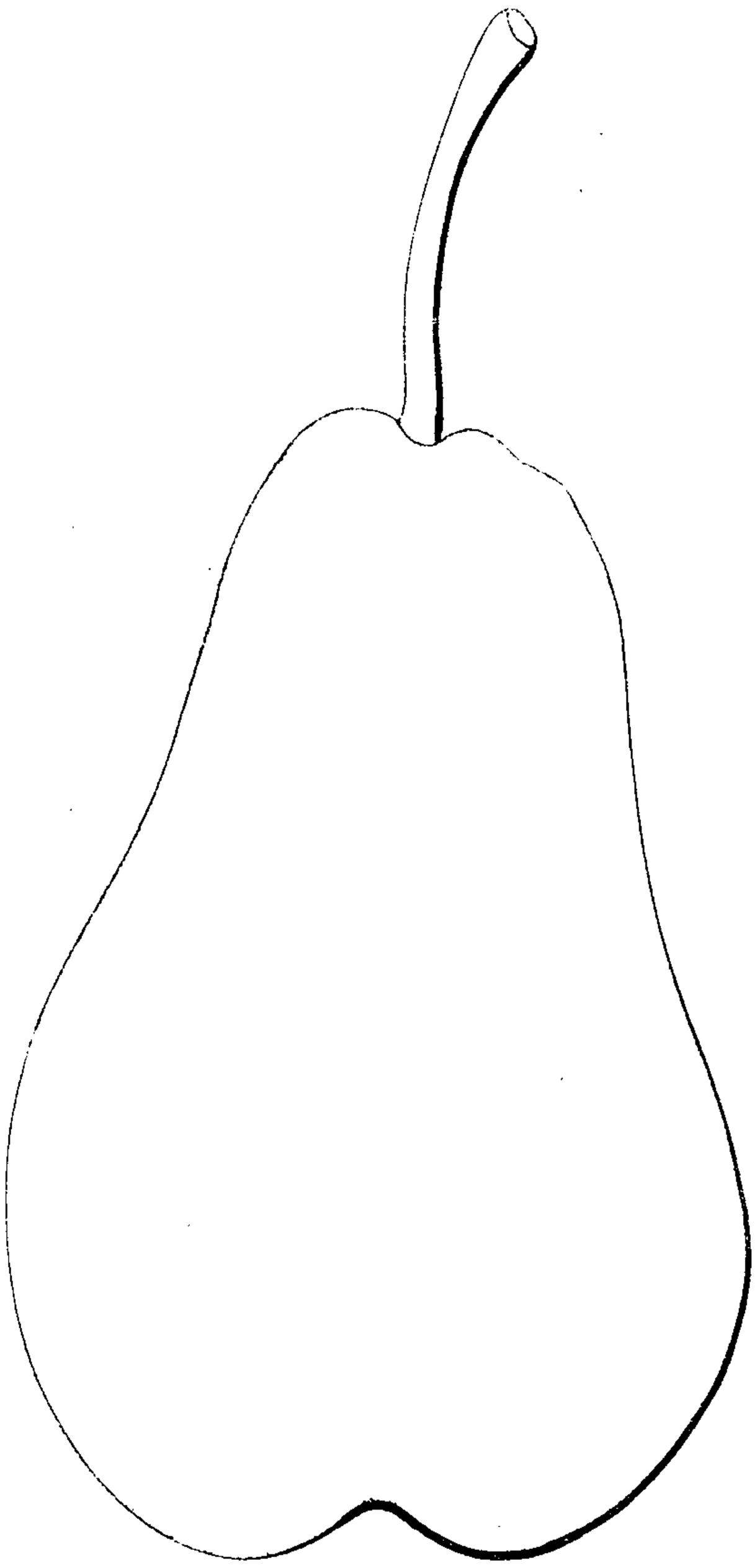
Synonyme. — *Poire* Nouveau Bouvier Bourgmestre (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 36).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés ou réfléchis, gros, longs, géniculés, brun foncé tacheté de gris, à lenticelles blanchâtres, saillantes, petites, excessivement rapprochées, à coussinets

bien développés. — *Yeux* : coniques ou ovoïdes-allongés, volumineux, écartés du bois, souvent même formant éperon et ayant les écailles légèrement entr'ouvertes. — *Feuilles* : de grandeur moyenne, ovales ou elliptiques, dentées régulièrement sur leurs bords et munies d'un pétiole long et grêle.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

Poire Bouvier Bourgmestre.



CULTURE. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; modérément vigoureux, il ne se développe convenablement qu'à partir de sa troisième année; les pyramides qu'il fait sont assez jolies, mais un peu irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur* : volumineuse. — — *Forme* : conique-allongée, obtuse, comprimée vers le milieu, régulière et peu ventrue. — *Pédoncule* : long, mince, arqué ou contourné, inséré dans une étroite et petite cavité dont les bords sont rarement accidentés. — *Œil* : moyen, arrondi, bien fait, placé dans un large et profond évasement souvent bosselé ou plissé. — *Peau* : jaune clair brillant, couverte de points gris peu apparents, lavée de fauve autour du pédoncule ainsi que dans le bassin ombilical, tachetée de roux et montrant généralement quelques macules noirâtres. — *Chair* : très-blanche et très-fine, fondante, juteuse, contenant au cœur de nombreuses et fortes granulations. — *Eau* : des plus abondantes, vineuse et sucrée, ayant une délicate saveur.

MATURITÉ. — Fin octobre et courant de novembre.

QUALITÉ: — Deuxième.

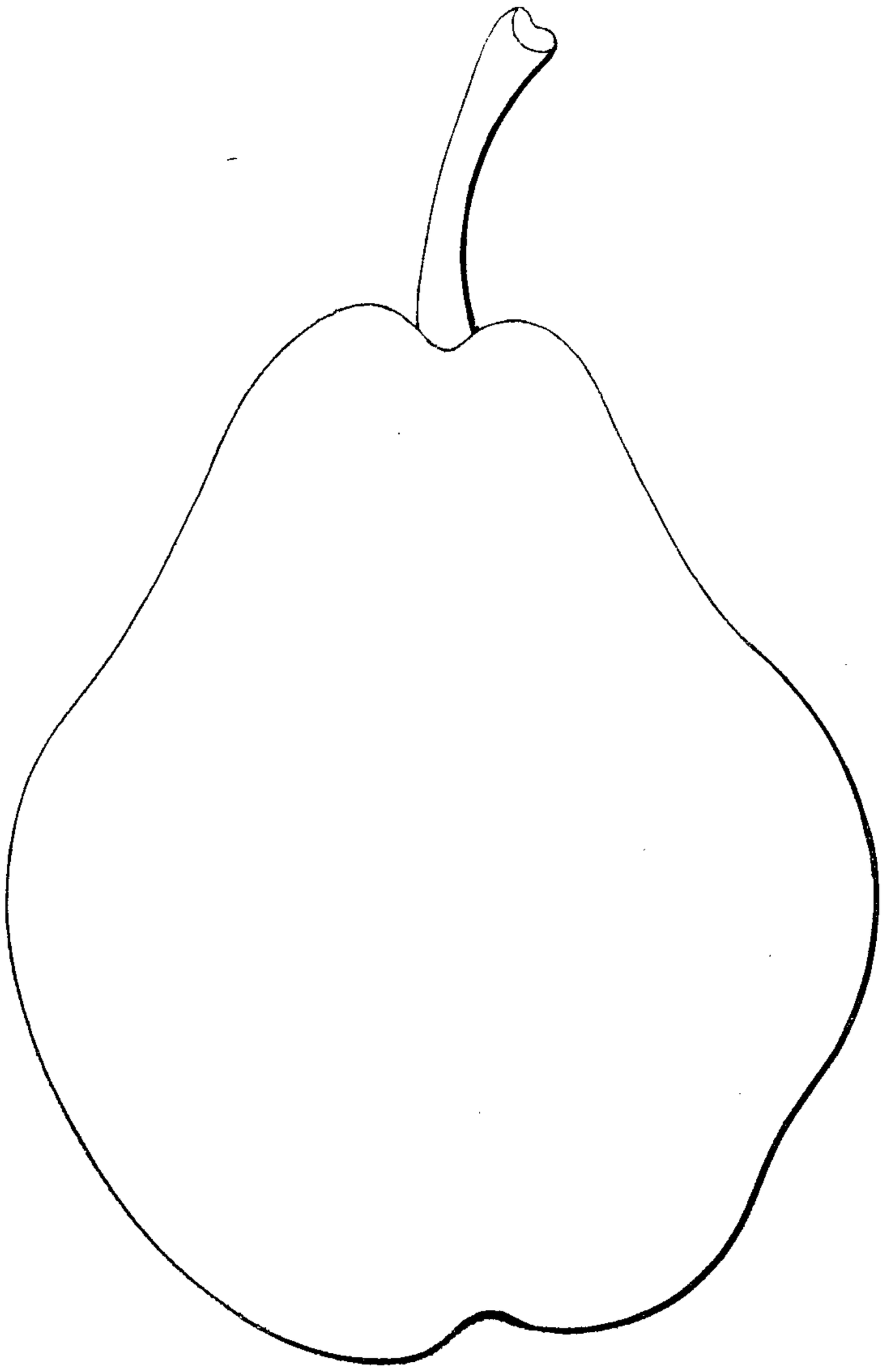
Historique. — La Belgique a vu naître cette variété, décrite il y a déjà plus de quinze ans par M. Alexandre Bivort, auquel nous allons emprunter les détails ci-après, la concernant :

« L'arbre qui a produit ce bon fruit provient d'un semis fait en 1824 par feu M. Bouvier, ancien bourgmestre de Jodoigne ; son premier rapport a eu lieu en 1842. » (*Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 34.)

Observations. — On a cru pouvoir réunir, en 1859, cette poire au *Besi des*

Vétérans. Il faut alors que l'on n'ait pas eu sous les yeux la véritable Bouvier Bourgmestre, car elle ne saurait être confondue avec ce Besi, fruit à compote, mûrissant en avril ou janvier, et dont l'arbre, par son port et ses caractères, est si différent du poirier décrit ci-dessus.

299. Poire BRACONOT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, longs, très-flexueux, brun-gris olivâtre, lavés de rouge auprès des yeux, ayant les lenticelles fines, des plus espacées, et les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, très-éloignés du bois, à écailles légèrement entr'ouvertes. — *Feuilles :* petites, elliptiques-arrondies, acuminées, souvent relevées en gouttière, bien dentées sur leurs bords, au pétiole long et menu.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Ce poirier n'offre rien de particulier dans sa croissance ; il est vigoureux, il prend indistinctement le franc ou le cognassier, comme sujet, et se développe parfaitement en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et quelquefois moins volumineuse. — *Forme :* oblongue, obtuse, excessivement ventrue, bosselée et souvent déprimée d'un côté, près de l'œil. — *Pédoncule :* long, gros, généralement assez renflé à ses extrémités, arqué, obliquement implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* onctueuse, jaune

d'or, entièrement ponctuée de gris-brun, portant de nombreuses petites taches verdâtres, et lavée de rouge pâle sur la face exposée au soleil. — *Chair :* jaunâtre, fine, mi-fondante, pierreuse autour des pepins. — *Eau :* rarement très-abondante, mais sucrée, acidule et parfumant délicieusement la bouche.

Maturité. — D'octobre en novembre.

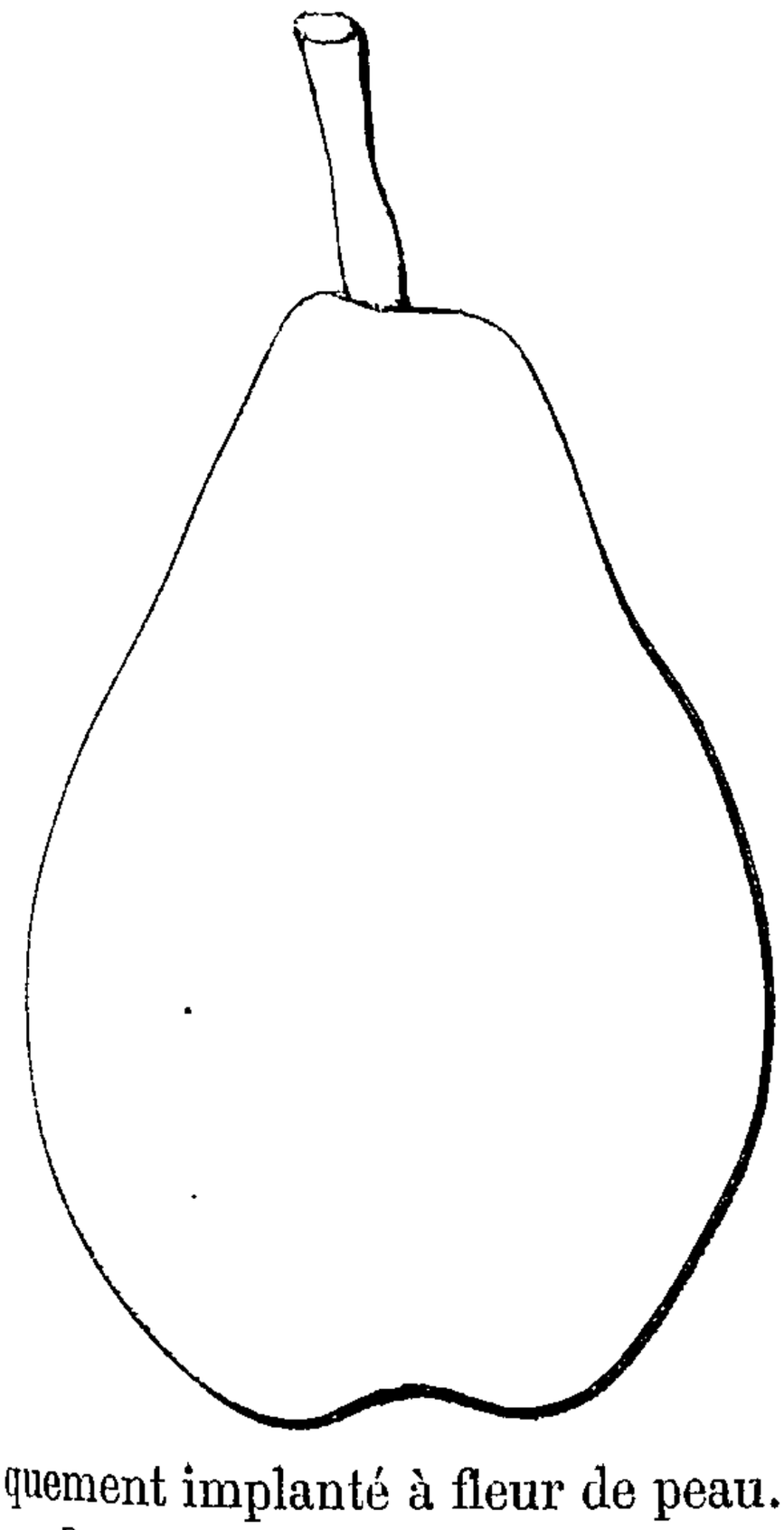
Qualité. — Première.

Historique. — Le département des Vosges peut, à bon droit, classer ce nouveau poirier dans sa pomone. M. de Liron d'Airoles, prié de le faire connaître, lui consacra divers articles il y a quelques années. Voici les principaux passages de celui qu'il insérait en 1862 dans la *Revue horticole*, de Paris :

« L'arbre-mère existe dans le jardin de Mme Gahon, à Épinal ; il provient d'un semis fait en 1840 ou 1841 par feu M. Leclerc, propriétaire..... Il a 7 mètres d'élévation et 0m 62 de tour à 0m 50 de terre. Le premier rapport remonte à 1851 ou 1852. C'est à M. Braconot aîné, jardinier-pépiniériste à Épinal, que cet arbre précieux doit sa conservation, et il paraît très-juste qu'il prenne le nom de son protecteur..... L'identité de ce gain a été constatée par un procès-verbal d'une Commission de la Société d'Arboriculture d'Épinal, qu'a bien voulu nous adresser M. de Franoux, son honorable président. » (Année 1862, Juillet, pp. 271-272.)

300. Poire BRANDES.

Synonyme. — *Poire* Saint-Germain Brandes (A. Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 55-56).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles, assez longs, coudés, vert-brun clair, finement et abondamment ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-obtus, légèrement écartés du scion et quelquefois sortis en courts éperons. — *Feuilles :* petites, lancéolées, faiblement dentelées ou crénelées, ayant le pétiole long et menu.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il n'est pas vigoureux et croît si lentement sur cognassier, qu'on doit plutôt le greffer sur franc ; ses pyramides, toujours chétives, sont en outre par trop dépourvues de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, légèrement ventrue, souvent un peu comprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé à la base, rarement très-recourbé, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, ouvert, régulier, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, marbrée de roux et largement lavée de même, surtout autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, excessivement fondante, granuleuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, musquée, des plus savoureuses.

Maturité. — De la mi-novembre à la mi-décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Van Mons gagnait cette variété dans sa pépinière de Louvain (Belgique), il y a bientôt un demi-siècle. Elle s'est répandue rapidement en France, en Allemagne, en Amérique et en Angleterre. Si nous interrogeons les ouvrages du pomologue qui fut mis à la tête des collections de Van Mons, après la mort de ce célèbre arboriculteur, nous trouvons sur la poire Brandes les renseignements suivants :

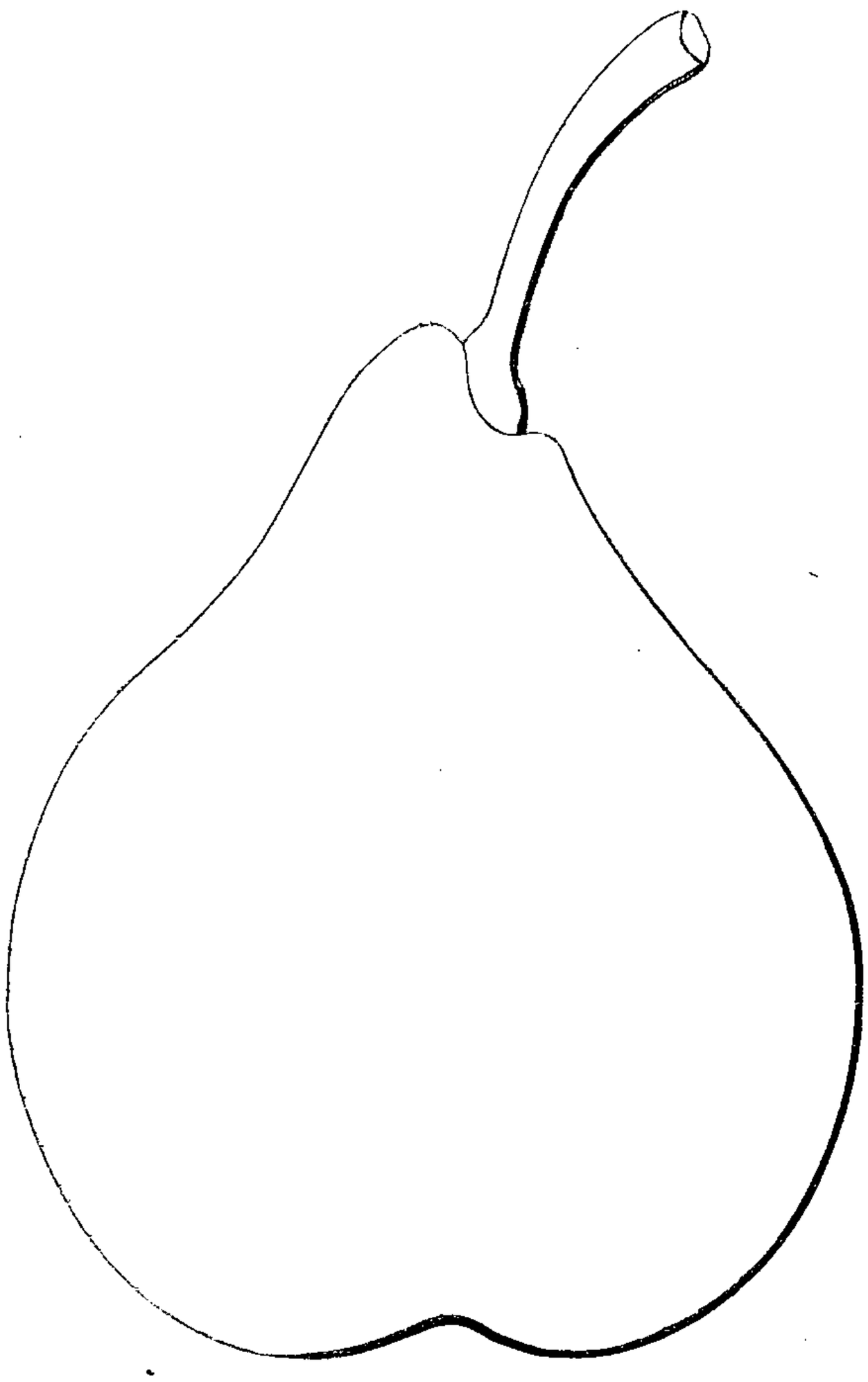
« Elle provient d'un semis du professeur Van Mons. Son premier rapport date de 1818. L'auteur, la regardant comme une sous-variété de la *Saint-Germain*, l'a inscrite primitivement sous ce nom ; elle a ensuite été dédiée au savant *Brandes*, conseiller d'État, docteur et professeur de chimie à Salzuffeln. » (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 56.)

Observations. — Il existe une poire *Saint-Germain Van Mons ;* d'après le passage qu'on vient de lire, elle pourrait être supposée la même que la Brandes, dont le synonyme Saint-Germain Brandes rend encore plus facile une telle confusion. Ces deux poiriers étant dans notre école, nous affirmons qu'ils n'ont entr'eux, ainsi que leurs produits, aucune identité ; on ne doit donc pas songer à les réunir.

Poire BRANDICK'S FIELD STANDARD. — Synonyme de poire *Marie-Louise Delcourt*. Voir ce nom.

---

301. Poire BRANDYWINE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, un peu grêles, longs, géniculés, duveteux, brun clair jaunâtre, ayant les lenticelles grosses, abondantes, très-apparentes, les coussinets bien accusés et les mérithalles courts. — *Yeux:* ovoïdes, volumineux, légèrement cotonneux, presqu'entièrement collés au bois. — *Feuilles :* petites, habituellement ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, à pétiole court et épais.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Arbre vigoureux, quoique d'un développement ordinaire, tout sujet lui convient ; il prend constamment une forme pyramidale très-satisfaisante, très-régulière.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la

moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse, généralement bien ventrue et parfois s'amincissant subitement près du sommet. — *Pédoncule :* long, arqué, peu fort, mais renflé à l'attache et excessivement charnu à la base, obliquement implanté à la surface, et souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou des plus ouverts, presque saillant. — *Peau :* jaune orangé, ponctuée de gris et de brun, largement maculée de fauve clair autour du pédoncule ainsi que dans le voisinage de l'œil, et nuancée de carmin sur la partie regardant le soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, rarement granuleuse. — *Eau :* suffisante ou abondante, sucrée, non acidule, vineuse, fort délicate quoique n'étant pas toujours très-aromatique.

Maturité. — De juillet en août.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier appartient aux collections américaines; il poussa spontanément, se propagea très-vite, grâce à l'excellence de ses fruits, et fut en 1856 décrit par M. Hovey, de Boston, dans sa remarquable pomologie, d'où nous allons extraire, en le traduisant, le paragraphe ci-dessous, relatif à la naissance, et surtout au glorieux nom de cette variété américaine :

« Le pied-mère naquit dans le comté de Delaware (Pensylvanie). Trouvé près d'une haie à Chaddsforth, sur la ferme d'Élie Harvey, il fut transplanté dans le jardin de M. George Brinton, même localité. Or, ce jardin étant baigné par la Brandywine, et occupant une partie du terrain où campèrent les Américains qui défendirent la contrée lors de la bataille dite de Brandywine, on s'est, à juste titre, inspiré d'un tel souvenir pour donner à cette poire le nom qu'on lui voit aujourd'hui. L'arbre qui l'a produite fructifia pour la première fois en 1820. Brisé par un ouragan en 1835, il allait disparaître, sans un rejeton que donnèrent ses racines et qui dès 1844 produisit des fruits. Voilà pourquoi ce poirier demeura longtemps inconnu; mais à partir de cette dernière année il attira immédiatement, et généralement, l'attention de nos horticulteurs. » (*The Fruits of America*, t. II, p. 51.)

Quant à nous, nous le livrions au commerce en 1855, après l'avoir reçu d'Amérique en 1852.

Poire BRETONNEAU. — Synonyme de *Beurré Bretonneau*. Voir ce nom.

---

302. Poire Du BREUIL PÈRE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, arqués et étalés, très-gros, peu longs, coudés, rouge ardoisé, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets des plus accusés, à mérithalles généralement courts. — *Yeux :* ovoïdes, volumineux, cotonneux, presque toujours sortis en éperon et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* assez grandes, habituellement elliptiques, profondément dentées sur leurs bords, munies d'un pétiole long et épais.

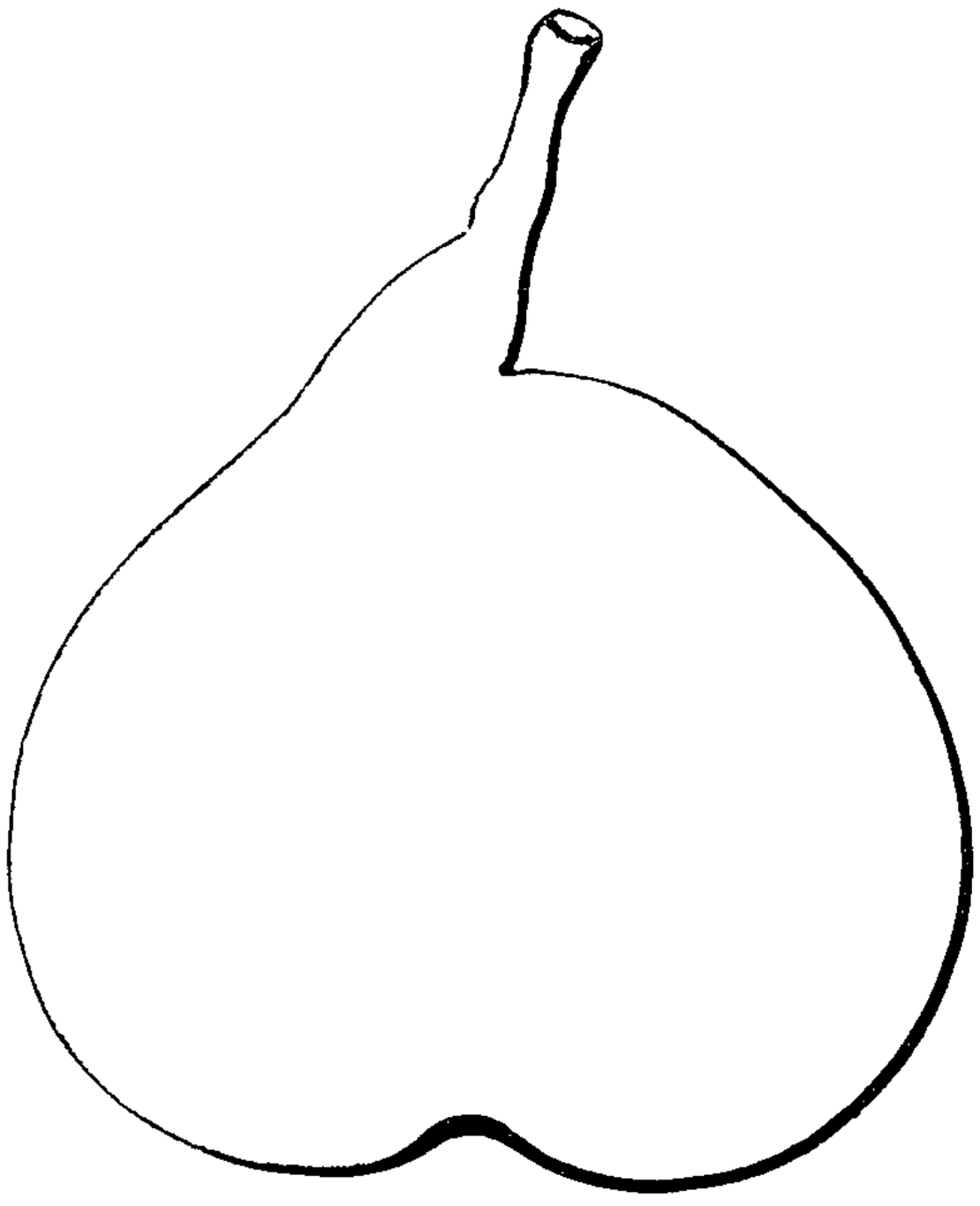
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Vigoureux et développant hâtivement son écusson, ce poirier se greffe sur toute espèce de sujet; ses pyramides ne laissent rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* arrondie, écrasée, irrégulière, constamment mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, assez gros, non arqué, obliquement

implanté, excessivement charnu à la base, continu d'un côté avec le fruit. — *Œil :* petit, mi-clos, souvent contourné, à peine enfoncé. — *Peau :* vert clair, entièrement ponctuée et veinée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et généralement rayée de brun dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanche, fine, ferme, fondante, aqueuse, très-rarement granuleuse auprès des loges. — *Eau :* d'une abondance extrême, sucrée, acidule, vineuse, ayant un arrière-goût musqué aussi savoureux que délicat.

Poire Du Breuil père.



Maturité.—Vers la mi-septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le 7 septembre 1851, feu Prévost, alors président du Cercle pratique d'Horticulture et de Botanique de la Seine-Inférieure, lisait aux membres de cette Société une notice sur ce délicieux fruit, que l'on venait d'obtenir à Rouen. Parmi les faits qu'il y a consignés, nous croyons devoir reproduire les suivants :

« En 1840, M. Alphonse Du Breuil, professeur d'arboriculture au Jardin botanique de la ville de Rouen, sema des pepins de plusieurs variétés de bonnes poires de dessert... Les jeunes plants résultant de ce semis, une fois bien développés, chacun d'eux a été greffé sur cognassier, puis numéroté... Dès 1851 beaucoup ont fructifié abondamment, et ce sont les variétés... qu'avec l'autorisation du producteur nous allons *nommer* et décrire :.... *Poire Du Breuil père.* Elle provient des pepins de la Bonne-Louise d'Avranches... et le Cercle l'a dédiée à M. Du Breuil père, jardinier en chef et conservateur de notre Jardin botanique. » (*Bulletins,* t. VII, pp. 149 et 153.)

Observations. — Outre la poire Du Breuil père, il existe une poire *Professeur Du Breuil,* provenant du même semis que la première, et ainsi appelée en l'honneur de M. Alphonse Du Breuil fils, son obtenteur. La dénomination presque conforme de ces deux variétés ne saurait donc être un indice de synonymie. Cependant comme elles mûrissent l'une et l'autre en septembre, et possèdent certains rapports de forme, il nous a paru nécessaire de présenter ici cette courte explication. — Les pomologues qui se sont occupés du fruit que nous venons de décrire, ont généralement fait un *seul mot* du nom Dubreuil. Nous n'avons pas suivi leur exemple, afin de nous conformer à l'orthographe même adoptée par MM. Du Breuil, sur les ouvrages desquels il est écrit en deux mots.

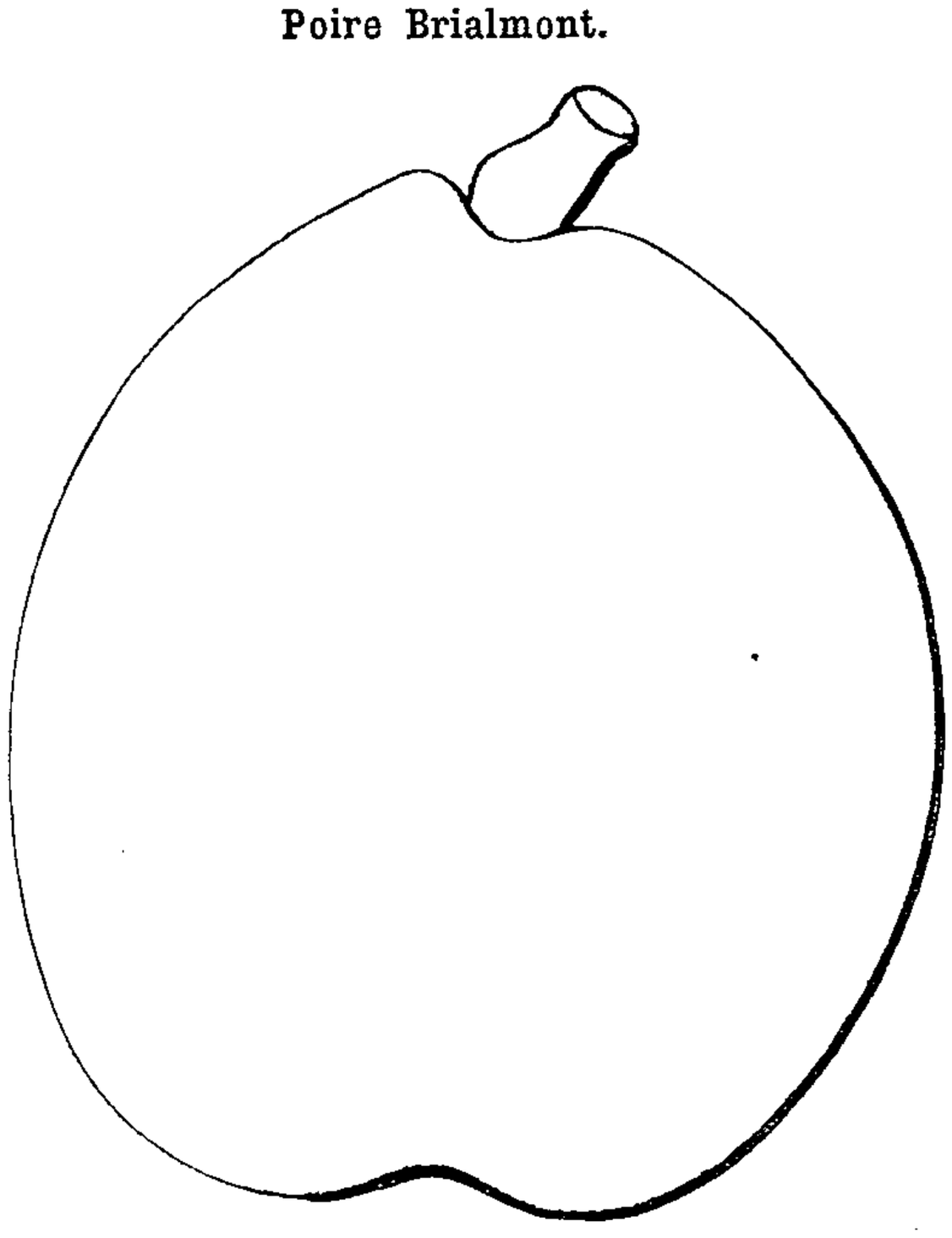
---

303. Poire BRIALMONT.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de grosseur moyenne, courts, légèrement coudés, brun-fauve ombré de gris, largement et abondamment ponctués de blanc jaunâtre, ayant les coussinets

peu ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, à écailles mal soudées, duveteux, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, dentées profondément sur leurs bords, canaliculées, contournées, au pétiole fort et des plus longs.

Poire Brialmont.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — De croissance tardive, et peu vigoureux, ce poirier prospère mieux sur franc que sur cognassier; ses pyramides, basses et très-irrégulières, sont en outre beaucoup trop dépourvues de feuilles.

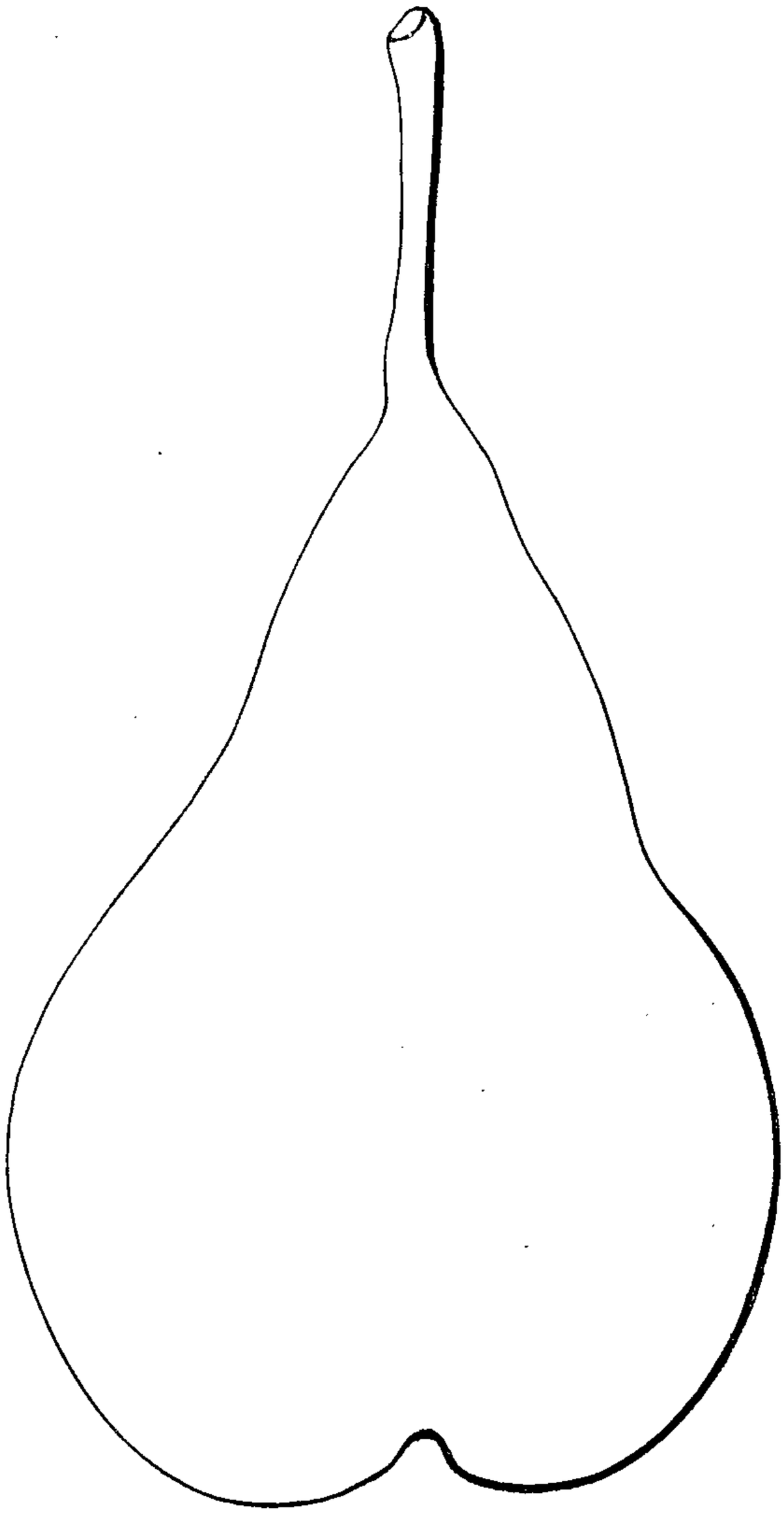
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique ou ovoïde-arrondie, généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* excessivement court, gros, non recourbé, renflé et charnu à la base, obliquement implanté à la surface. — *Œil :* petit, bien fait, ouvert, presque saillant. — *Peau :* vert jaunâtre, couverte de points, de marbrures et de taches gris-roux, mais particulièrement sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* très-blanche, compacte, fine, demi-fondante, marcescente, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* peu abondante, sucrée, douée d'un parfum assez savoureux.

Maturité. — Commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le poirier Brialmont, que nous multiplions depuis 1850, est sorti, paraît-il, des semis de Van Mons. En 1852 M. Tougard, président de la Société d'Horticulture de Rouen, disait avoir trouvé ce renseignement dans le *Catalogue* de M. Bivort, alors directeur des pépinières de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Remy (Belgique), mais il ne précisait pas l'époque à laquelle l'obtention de cette espèce aurait eu lieu. (Voir *Tableau analytique des variétés de poires*, p. 47.) Nous n'avons rencontré aucun nouveau détail sur ce fruit très-peu connu, même à Bruxelles; et ceci nous conduit à penser que la Brialmont pourrait fort bien, grâce à quelque mauvaise lecture d'étiquette, n'être autre qu'une certaine poire *Berlaimont* décrite en 1825 par le docteur Diel, de Stuttgardt (*Vorzügl. Kernobstsorten*, t. III, p. 100). Forme, peau, chair, maturité, tout autorise un tel rapprochement; et de plus le nom de Van Mons apparaît aussi, dans l'ouvrage de Diel, comme celui du propagateur de la Berlaimont. « J'en ai reçu des greffes — écrit le « docteur — en 1819, du professeur Van Mons, qui page 578 de son *Traité des arbres « fruitiers* annonce qu'elle provient du couvent de Berlaimont. » Il existe en France, près d'Avesnes (Nord), une petite ville appelée Berlaimont. Est-ce là qu'a poussé le poirier dont parlaient ainsi ces deux pomologues?... Enfin les poires Brialmont et Berlaimont sont-elles identiques?... Voilà des questions auxquelles on ne saurait encore répondre, mais qu'il importe de poser, afin au moins d'éveiller sur elles l'attention d'autrui.

304. Poire BRIFFAUT.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, de moyenne grosseur, longs, peu coudés, brun jaunâtre clair, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* petits, coniques, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords profondément dentés, le pétiole court, épais et rougeâtre à son point d'attache.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — La vigueur de cet arbre permet de le greffer indistinctement sur cognassier ou sur franc; il se développe rapidement et sa forme pyramidale est des plus convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée extrêmement allongée, régulière, souvent un peu bosselée près du sommet. — *Pédoncule :* long, mince, droit ou arqué, obliquement ou perpendiculairement implanté, et continu avec le fruit. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, légèrement enfoncé et quelquefois presque saillant. — *Peau :* vert herbacé, maculée de fauve autour du pédoncule, ponctuée de marron du côté de l'ombre et de gris-blanc du côté du soleil, où elle est en outre entièrement lavée de rouge vif et brillant. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, fine et fondante, à peine pierreuse. — *Eau :* toujours fort abondante, assez acidule, bien sucrée, délicate quoique peu parfumée.

Maturité. — Fin juillet et commencement d'août.

Qualité. — Première, en raison surtout de son volume et de sa précocité.

Historique. — Le nom que porte cette poire est celui de son obtenteur, M. Briffaut, décédé en 1866, dans sa 75e année, à la Manufacture de Sèvres, où depuis 1827 il remplissait les fonctions de jardinier en chef. Semeur heureux, il a propagé plusieurs nouveautés très-appréciées de nos pépiniéristes, et qui toutes ont reçu de la Société d'Horticulture de Paris les lettres de recommandation les plus flatteuses. Quant à la variété décrite ci-dessus, ce fut M. Decaisne, membre de

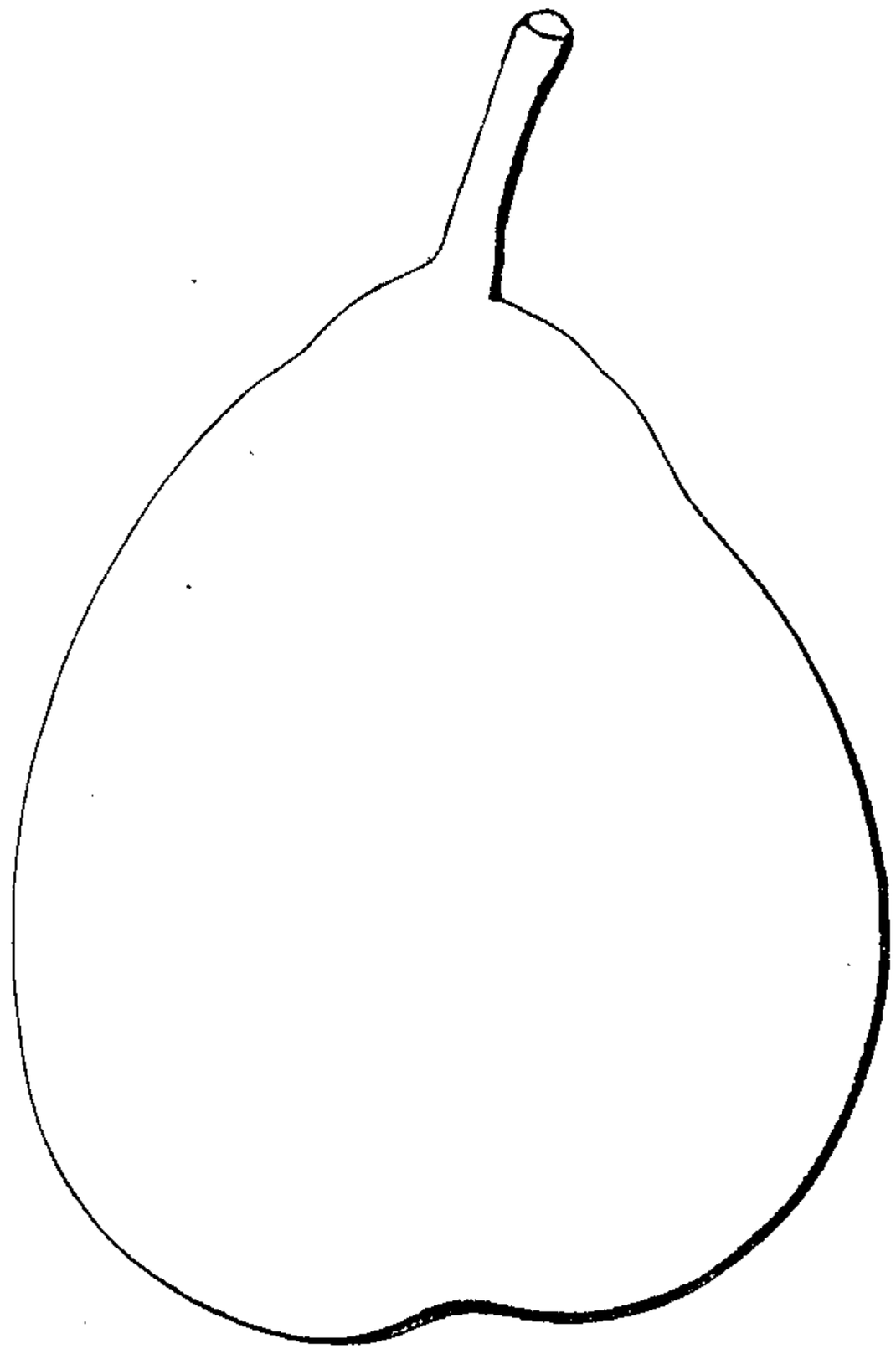
l'Institut et directeur des cultures au Muséum, qui la dégusta le premier, la nomma et la fit connaître en ces termes, au mois de novembre 1854 :

« Ce beau fruit nous a été présenté en parfait état de maturité dans les premiers jours d'août; il dépasse, soit par son volume, soit par son brillant coloris, toutes les poires d'été connues jusqu'à ce jour..... Nos éloges seraient sans restriction si cette jolie poire se conservait plus longtemps; mais elle offre l'inconvénient inhérent à toutes les variétés hâtives, celui de passer très-vite; en deux ou trois jours, en effet, le fruit se ternit et devient pâteux. Quoi qu'il en soit, la *Poire Briffaut* devra prendre place à plus d'un titre dans nos vergers... Nous avons dû lui appliquer un nom qui perpétuât celui du jardinier intelligent auquel nous la devons. M. Briffaut l'a mise en vente cette année même. » (*Revue horticole*, 4e série, t. III, p. 401.)

Poire BRILLANTE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

305. Poire BRINDAMOUR.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, longs, flexueux, légèrement cotonneux, brun olivâtre cendré, ayant les lenticelles larges, très-espacées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* énormes, coniques-pointus, à écailles faiblement entr'ouvertes, écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, finement crénelées ou presque entières sur leurs bords, munies d'un pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Cet arbre, de vigueur ordinaire, se greffe sur franc ou sur cognassier; son développement est un peu tardif, mais il fait néanmoins de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, quelque peu bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* court, assez gros, non recourbé, renflé à la base, obliquement implanté à la surface et souvent continu d'un côté avec le fruit. — *Œil :* grand, régulier, très-ouvert, presque saillant. — *Peau :* bronzée, rude au toucher, ponctuée et réticulée de fauve, tachée de vert clair autour du pédoncule et marbrée de même sur la face exposée au soleil — *Chair :* blanchâtre, fine, molle, fondante, aqueuse, sans granulations. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, très-agréablement parfumée et douée d'une saveur toute particulière.

Maturité. — Du commencement de novembre jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Originaire du département de la Vienne, ce poirier date du commencement de notre siècle, mais il n'est un peu connu que depuis une dizaine d'années. Nous le propageons depuis 1855 et le devons à M. Bruant, pépiniériste à Poitiers, et qui plus tard l'envoyait également au Jardin des Plantes de Paris, avec cette note publiée par M. Decaisne en 1864 :

« La souche de tous les poiriers Brindamour existe encore dans le jardin de M. Hector Cottineau, à Bourpeuil, commune du Vigeant, près l'Isle-Jourdain (Vienne); c'est un arbre de plein-vent, âgé de soixante ans environ, que l'on sait par tradition avoir été donné par un cultivateur nommé Brindamour et de la commune de Vigeant. C'est donc par erreur qu'on en a attribué la découverte à M. Letourneur, juge de paix à Lusignan. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. VI.)

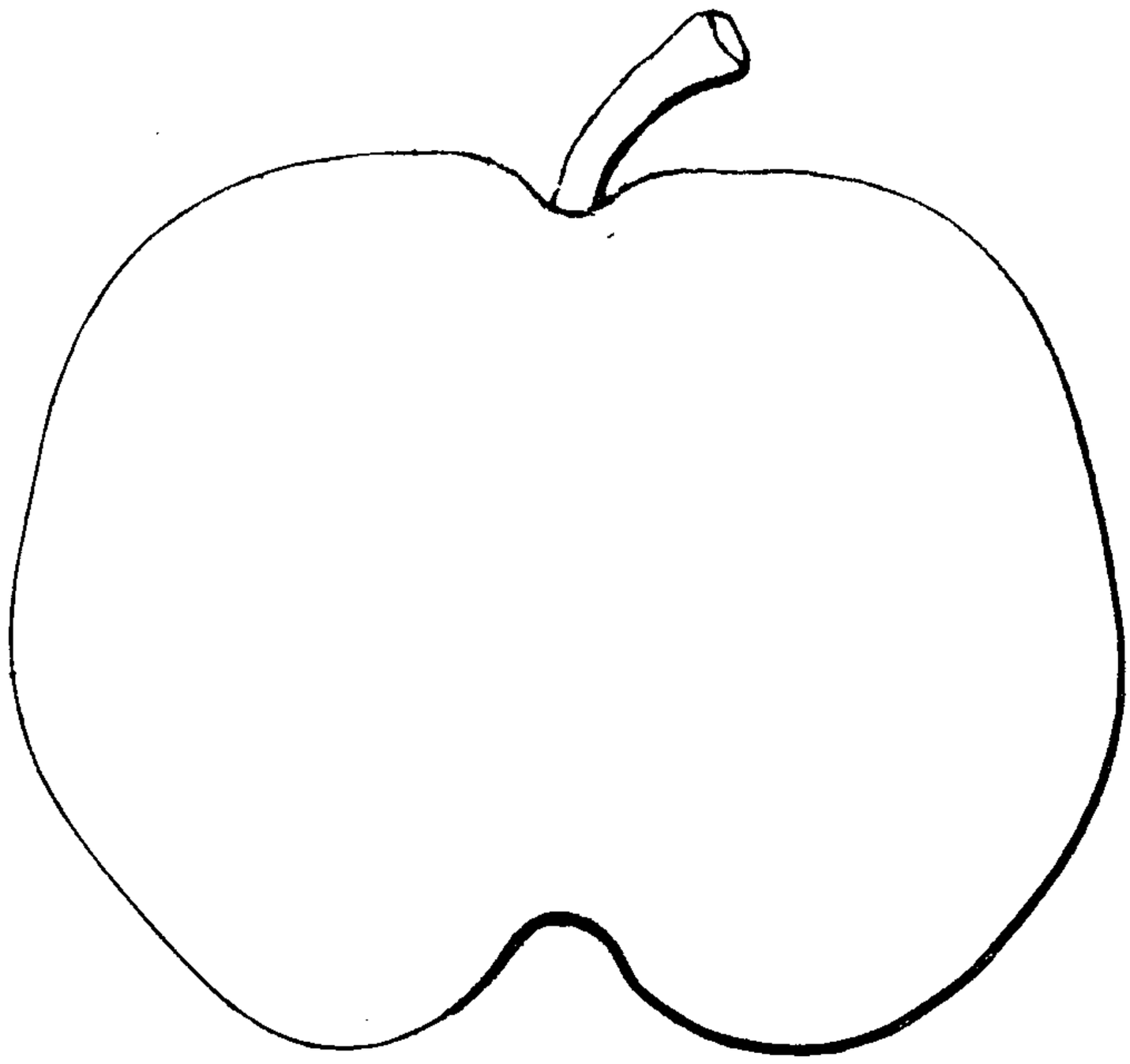
Poire BRITISH QUEEN. — Synonyme de poire *Reine de la Grande-Bretagne.* Voir ce nom.

Poire BRONZÉE. — Synonyme de *Beurré bronzé.* Voir ce nom.

---

306. Poire BROOM PARK.

Synonyme. — *Poire* Croom-Park (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, t. I, p. 108).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* habituellement peu nombreux, régulièrement étalés, gros, très-longs, coudés, jaune-brun nuancé de rouge pâle, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-obtus, souvent cotonneux, écartés du bois et quelquefois sortis en courts éperons. — *Feuilles :* moyennes, vert jaunâtre, généralement un peu rosées, ovales-arrondies, faiblement crénelées et canaliculées (surtout celles du sommet), portées sur un pétiole court, gros et lavé de carmin.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Ce poirier, de vigueur modérée, se plaît sur toute espèce de sujet; sa croissance est assez tardive; il ne se développe bien qu'à l'âge de trois ans; ses pyramides sont fortes, très-hautes, mais trop peu ramifiées pour être irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent volumineuse. — *Forme :* arrondie, bosselée, aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule*

court ou de moyenne longueur, formant bourrelet à son point d'attache, assez gros, arqué, obliquement inséré dans une étroite et peu profonde cavité plissée sur les bords. — *Œil :* petit ou moyen, clos ou mi-clos, contourné, placé dans un vaste bassin où généralement il est très-enfoncé. — *Peau :* rugueuse, épaisse, jaune verdâtre, presqu'entièrement ponctuée, réticulée et marbrée de brun-roux, fortement maculée de même autour de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-fondante, juteuse, contenant au centre de nombreuses granulations. — *Eau :* des plus abondantes et des plus sucrées, rafraîchissante, acidule, douée d'une saveur exquise et d'un parfum bien prononcé.

Maturité. — Elle a lieu parfois dès le mois de novembre; mais ordinairement elle commence fin décembre et va jusqu'en février.

Qualité. — Première.

Historique. — L'obtenteur de la Broom Park est Thomas-Andrew Knight, arboriculteur et naturaliste fort distingué, qui longtemps secrétaire puis président de la Société d'Horticulture de Londres, mourut en 1838. Il décrivit cette variété au mois d'octobre 1835, dans les *Transactions* de ladite Société (2e série, t. II, pp. 62 et 65); et pour lors elle ne faisait encore que paraître, puisqu'il annonce au début de l'article où ce fruit est mentionné, qu'il va parler des *nouvelles* poires sorties de ses semis.

Observations. — Nous avons, avec beaucoup d'autres pépiniéristes, enregistré longtemps la poire *Shobden Court* comme un synonyme de la Broom Park. Aujourd'hui, tout a démontré que ces noms appartiennent bien, au contraire, à deux variétés distinctes. C'est l'opinion du Congrès pomologique, celle du docteur Robert Hogg, de Londres, et la nôtre aussi. Du reste Thompson, dont le *Catalogue* jouit d'une si grande estime, ne s'y était pas trompé : on le voyait en effet, dès 1842, inscrire ces poiriers au rang des espèces; et cela seul eût dû nous empêcher de croire, sur simple parole, à l'identité dont quelques-uns de nos confrères les supposèrent doués.

Poire BROUGHAM. — Synonyme de *Beurré Brougham*. Voir ce nom.

---

307. Poire Le BRUN.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, de grosseur moyenne, courts, légèrement coudés, vert foncé ombré de brun clair, à lenticelles apparentes et rapprochées, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux ou moyens, ovoïdes ou coniques, en partie collés contre le bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* habituellement ovales ou elliptiques, faiblement mais régulièrement dentées, portées sur un pétiole assez court et assez grêle.

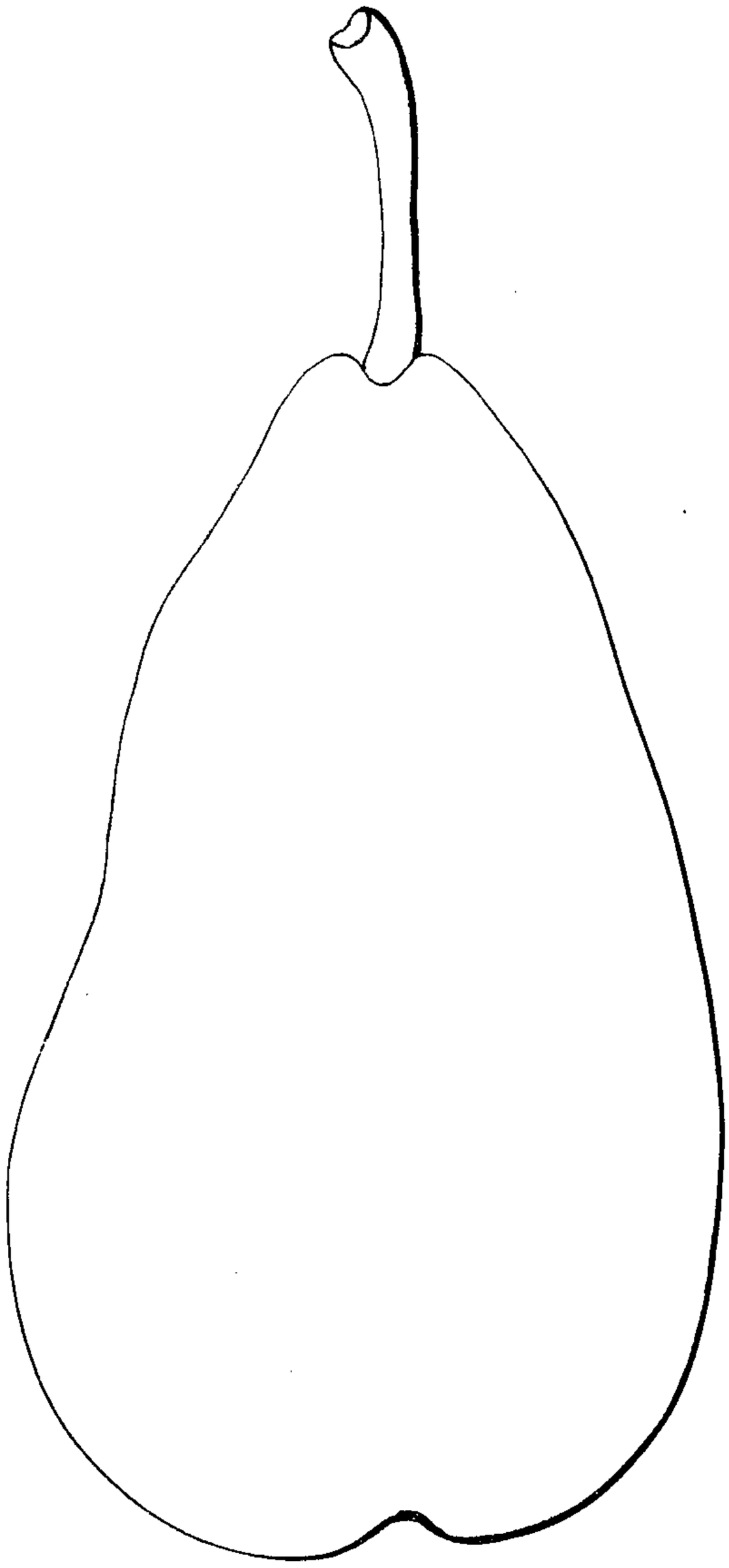
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le cognassier lui convient parfaitement; il se montre, sur ce sujet, vigoureux et rustique; sa croissance y est hâtive; quant à ses pyramides, leur trop grande irrégularité les rend peu recommandables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* conique très-allongée, légèrement obtuse et presque

toujours bosselée et quelque peu contournée, surtout vers le sommet. — *Pédoncule :* assez long et assez nourri, renflé à ses extrémités, recourbé, inséré au milieu d'une étroite cavité ou implanté à la surface du fruit. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune brillant, ponctuée de brun clair, très-largement maculée de fauve auprès de l'œil et du pédoncule, et souvent même sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine et compacte, fondante, aqueuse, rarement pierreuse et rarement pourvue de pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, peu acidule, savoureuse, mais douée d'un parfum excessivement musqué qui souvent nuit à sa délicatesse.

Poire Le Brun.



Maturité. — Fin septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Voici dans quels termes M. Le Brun-Dalbanne, président de la Société d'Horticulture de l'Aube, établissait il y a quelques années l'origine de cette poire qu'on lui a dédiée :

« M. Gueniot, pépiniériste à Troyes, a semé vers décembre 1855 des pepins, mêlés, de Doyenné d'Hiver et de Beurré d'Arenberg, recueillis sur des fruits récoltés chez lui. En mars 1856 il a obtenu de jeunes plants. Il les a tous repiqués sur le bord d'un petit ruisseau dérivé de la Seine..... Il n'a greffé aucun de ses plants. Sur l'un d'eux il a recueilli trois poires en 1862, et quarante-cinq en 1863. » (*Revue horticole*, année 1864, p. 371.)

A ceci il est bon d'ajouter que la poire Le Brun figurait en 1863 à l'exposition horticole de la ville de Troyes, et qu'elle y valut à son obtenteur, M. Gueniot, une grande médaille de vermeil.

Poire BRUTE-BONNE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

Poire BRUTE-BONNE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Grise-Bonne*. Voir ce nom.

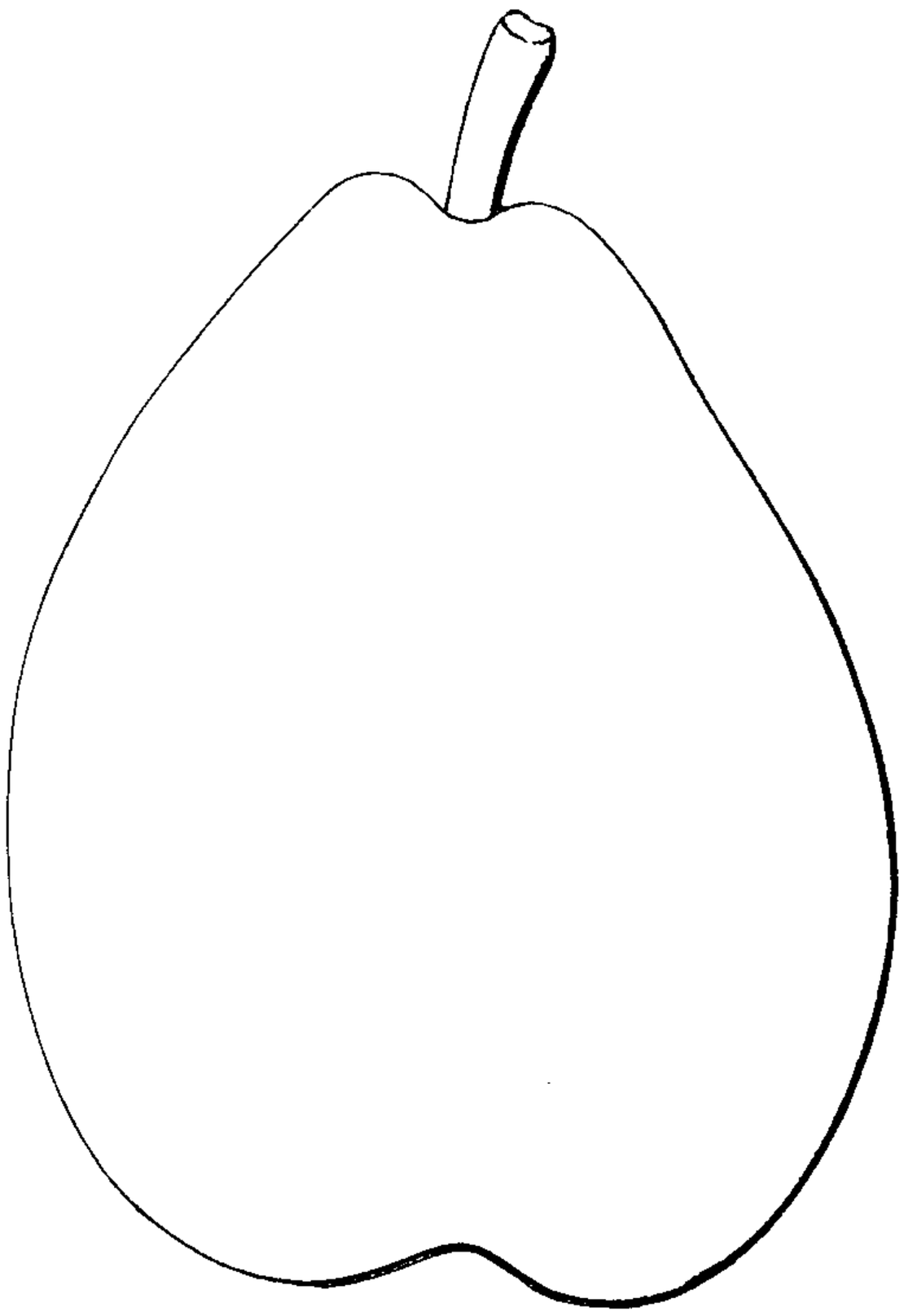
Poire BRUTE-BONNE DE PRINTEMPS. — Synonyme de poire *de Saint-Père*. Voir ce nom.

Poire de BUFFAM. — Synonyme de poire *Buffum*. Voir ce nom.

---

308. Poire BUFFUM.

Synonyme. — *Poire* De Buffam (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 131).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, régulièrement érigés, excessivement gros, assez longs, peu géniculés, fauve rougeâtre, tachetés de gris, ayant les lenticelles démesurément larges, extraordinairement abondantes, et les coussinets presque aplatis. — *Yeux :* énormes, coniques ou ovoïdes, à écailles bombées et disjointes, cotonneux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* d'un beau vert foncé, légèrement coriaces, de grandeur moyenne, arrondies, faiblement acuminées, à bords denticulés, à pétiole un peu court, très-épais et accompagné de longues stipules.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Cet arbre, dont la vigueur est extrême, se greffe plutôt sur cognassier que sur franc ; son écusson se développe vite; ses pyramides, bien ramifiées, fort touffues, sont irréprochables sous tous les rapports.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde légèrement ventrue. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, inséré dans un évasement assez prononcé. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* d'un beau jaune clair, tachée de brun, lavée de rouge sombre sur la face exposée au soleil et ponctuée de fauve et de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, possédant un parfum très-agréable.

Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — On nous l'envoya d'Amérique au mois de mars 1852; elle porte le nom de son obtenteur et fut gagnée de semis avant 1834. Le pomologue Hovey, de Boston, en établit ainsi l'origine :

« Elle est native de l'État du Rhode-Island (Amérique du Nord), où M. David Buffum, *de Warren*, l'obtint dans son jardin. Nous croyons que ce fut M. Robert Manning qui la

propagea autour de Boston. Dès qu'elle eut mûri chez lui, à Salem, ce pépiniériste la soumit à l'examen de la Société d'Horticulture du Massachusetts, puis en donna une courte description dans le *Mazagine of horticulture* (1837, t. III, p. 16). Depuis lors, on l'a multipliée de tous cotés, dans le pays. » (*Fruits of America*, 1856, t. II, p. 19.)

Ce passage, traduit textuellement de la Pomologie de Hovey, prouve donc que le nom de cette poire ne vient pas, comme on l'avait supposé tout récemment, du mot anglais *buff*, voulant dire couleur chamois; et qu'il ne lui a pas été appliqué, non plus, en raison de la nuance de sa peau, habituellement jaune clair.

Observations. — Nous rappelons ici ce que nous avons dit à l'article *Bergamote Bufo* (pp. 228-229) : qu'en dehors d'une très-grande ressemblance de nom, la poire *Buffum* n'a rien de commun avec cette Bergamote.

Poire BUGIARDA (des Italiens). — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

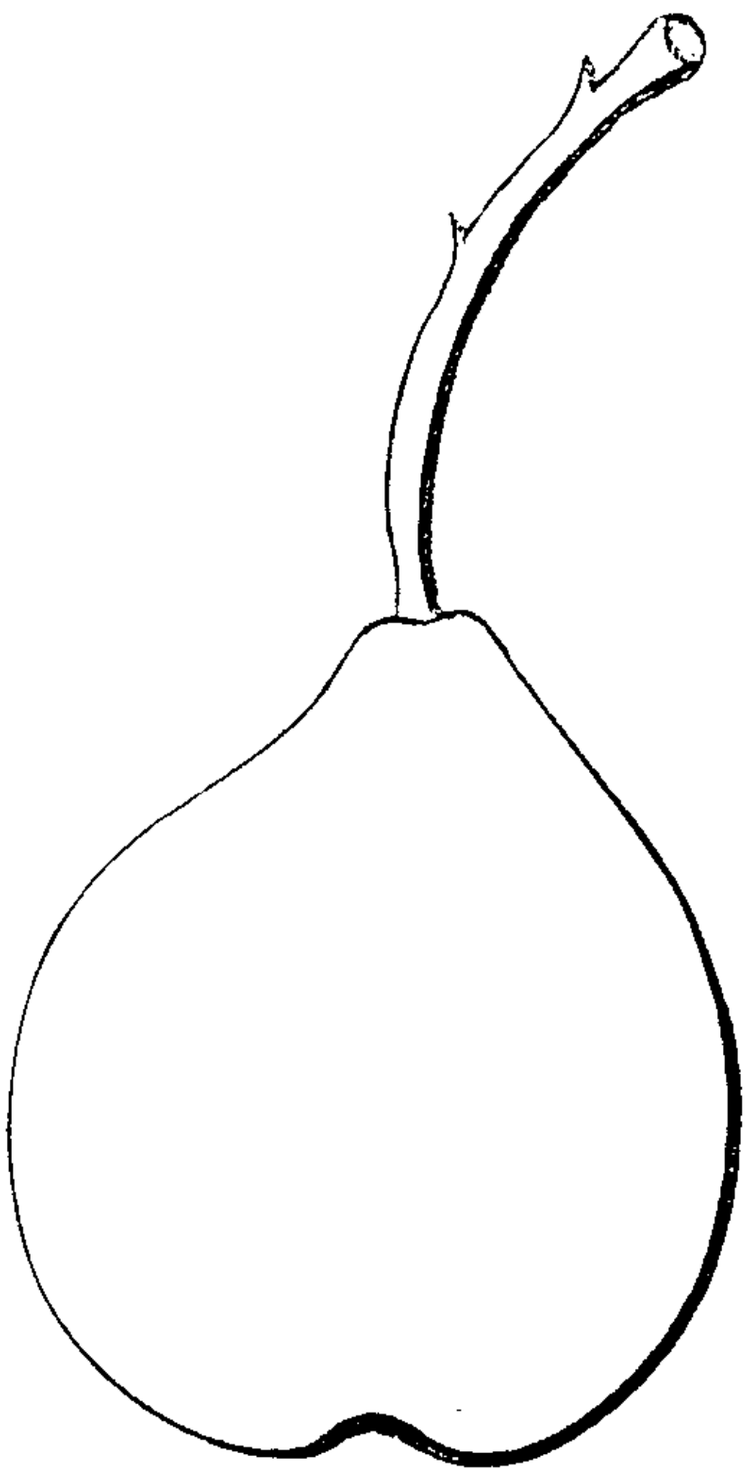
Poire BUGIARDA (du Muséum de Paris). — Synonyme de *Bon-Chrétien de Bruxelles*. Voir ce nom.

Poire du BUGY. — Synonyme de *Bergamote du Bugey*. Voir ce nom.

Poire BUJALEUF (en Angoumois). — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

C

309. Poire de CADEAU.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, de longueur moyenne, gros, peu coudés, brun clair cendré, à lenticelles larges et espacées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes-pointus ou coniques, écartés du bois et ayant les écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovoïdes-arrondies, acuminées, légèrement dentelées ou presque entières sur leurs bords, à pétiole court, roide et gros.

Fertilité. — Prodigieuse.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier; il s'y développe rapidement et fait pour les vergers des plein-vent irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée ou ovoïde-arrondie, habituellement plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-long, menu, contourné ou recourbé, souvent épineux, implanté à la surface du fruit. — *Œil :* des plus larges et des plus développés, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* épaisse, jaune verdâtre ou jaune-paille, finement ponctuée et striée de gris-brun, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, grosse, mi-cassante, excessivement granuleuse. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, douceâtre, peu savoureuse.

Maturité. — Fin juillet et commencement d'août.

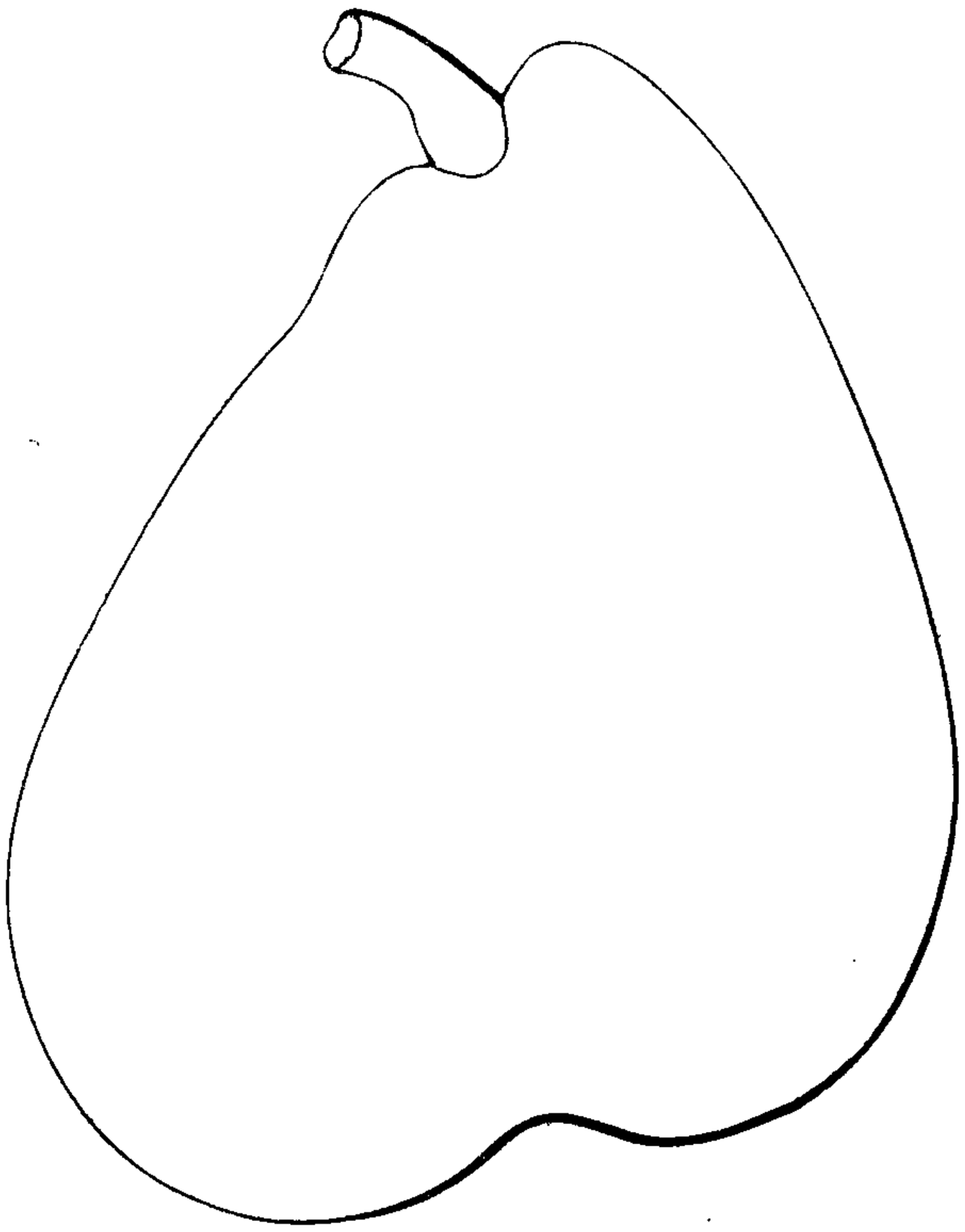
Qualité. — Troisième.

Historique. — Particulièrement cultivée dans les environs d'Angers, cette variété y est connue depuis de longues années, et nous l'en croyons originaire. Sa ressemblance avec la poire Citron des Carmes pourrait amener quelque confusion, si l'on ne savait que la maturité de ces deux fruits a lieu à des époques fort distinctes. Le Citron des Carmes se mange dès la fin de juin ou dans la première huitaine de juillet, un mois, par conséquent, avant la poire de Cadeau, qui de plus lui est inférieure en qualité. — La fertilité si remarquable du présent poirier le fait rechercher pour l'approvisionnement des marchés; c'est elle aussi qui probablement lui aura valu le nom qu'il porte.

Poire de CADET. — Synonyme de poire *de la Voie aux Prêtres*. Voir ce nom.

---

310. Poire CADET DE VAUX.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, érigés près du sommet de la tige, étalés à la base, longs, très-gros, très-géniculés, duveteux, brun olivâtre légèrement nuancé de rouge clair dans le voisinage des yeux, ayant les lenticelles apparentes, nombreuses, les mérithalles courts et les coussinets excessivement saillants. — *Yeux* : assez volumineux, coniques, à écailles entr'ouvertes, non appliqués contre l'écorce et souvent même sortis en éperon. — *Feuilles :* abondantes, vert clair, habituellement ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole épais, un peu court, flasque et accompagné de longues stipules.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Vigoureux, cet arbre se greffe sur franc ou sur cognassier; son développement est assez vif et dès sa deuxième année il fait de magnifiques pyramides, bien feuillues, bien ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, fortement bosselée, ayant un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, gros et arqué à son point d'attache, énorme et charnu à la base, obliquement inséré au milieu d'une cavité mamelonnée, et placé souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, fermé ou mi-clos, rarement enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* jaune d'ocre, parsemée de points brunâtres, tachetée de fauve et légèrement colorée de rouge pâle sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, fondante, aqueuse, quelque peu pierreuse autour des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, acidule, sucrée, délicatement parfumée.

Maturité. — Fin décembre, mais se prolongeant jusqu'en mars, et très-exceptionnellement jusqu'en avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Cadet de Vaux, fondateur des Comices agricoles, naquit à Paris en 1743 et mourut en 1828. Savant distingué, il a laissé de nombreux ouvrages, dont plusieurs concernent l'arboriculture fruitière. En lui dédiant une nouvelle poire, on se montra reconnaissant des services qu'il avait rendus à l'horticulture. Toutefois, l'âge et le lieu d'obtention de ce fruit, ainsi que le nom de son promoteur, nous sont à peu près inconnus. Diel, de Stuttgardt, est le premier pomologue qui nous l'ait montré. Il le cite en 1816, dans son *Kernobstsorten* (page xlii) et l'y réunit à d'assez nombreuses poires « nouvellement gagnées, dit-il, tant à Paris

qu'en Belgique, et « particulièrement par Van Mons. » Avant 1840, le Comice horticole de Maine-et-Loire cultivait déjà le poirier Cadet de Vaux, et ce fut du Jardin de cette Société que nous le tirâmes en 1842.

Observations. — Deux erreurs formelles ont longtemps existé, au sujet de cette variété, dans les Catalogues. D'abord on l'y plaça parmi les synonymes de la poire *Caillot rosat;* puis on lui assigna, à l'exemple de Robert Thompson, le secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres (1842), les mois de septembre et d'octobre comme époque de maturité. Or, aucune espèce de rapprochement ne saurait exister entre la Caillot rosat, mûre en août, et la Cadet de Vaux, qui se mange de janvier à mars; et même plus tard, selon que le prouvent les lignes ci-après, extraites des *Bulletins* du Comice horticole d'Angers : « Le 14 *avril* 1844, le directeur « du Jardin fruitier montre encore, seulement pour constater jusqu'à quelle époque « elle peut se conserver, une poire Cadet de Vaux, variété déjà dégustée les années « précédentes. » (Tome III, page 99.) — Il est bon de rappeler que les noms poire *de Cadet* et *Bergamote Cadette* n'ont rien de commun avec l'espèce ici décrite; ils sont uniquement synonymes de poire de la Voie aux Prêtres. — Enfin le Beurré de Koninck ne saurait être, non plus, réuni au poirier Cadet de Vaux; on peut s'en assurer plus haut, page 388, à l'article consacré à ce Beurré.

Poire CADILLAC. — Synonyme de poire *de Catillac.* Voir ce nom.

Poire CAFÉ DE BREST. — Synonyme de poire *Jalousie d'Hiver.* Voir ce nom.

Poire CAILLAUROZAT. — Synonyme de poire *Caillot rosat.* Voir ce nom.

Poire de CAILLEAU. — Synonyme de poire *Caillot rosat.* Voir ce nom.

Poire CAILLOLET ROSAT MUSQUÉ D'HIVER. — Synonyme de poire *de Prêtre.* Voir ce nom.

Poire CAILLOROZAR. — Synonyme de poire *Caillot rosat.* Voir ce nom.

Poire CAILLOT D'HIVER. — Synonyme de poire *de Prêtre.* Voir ce nom.

---

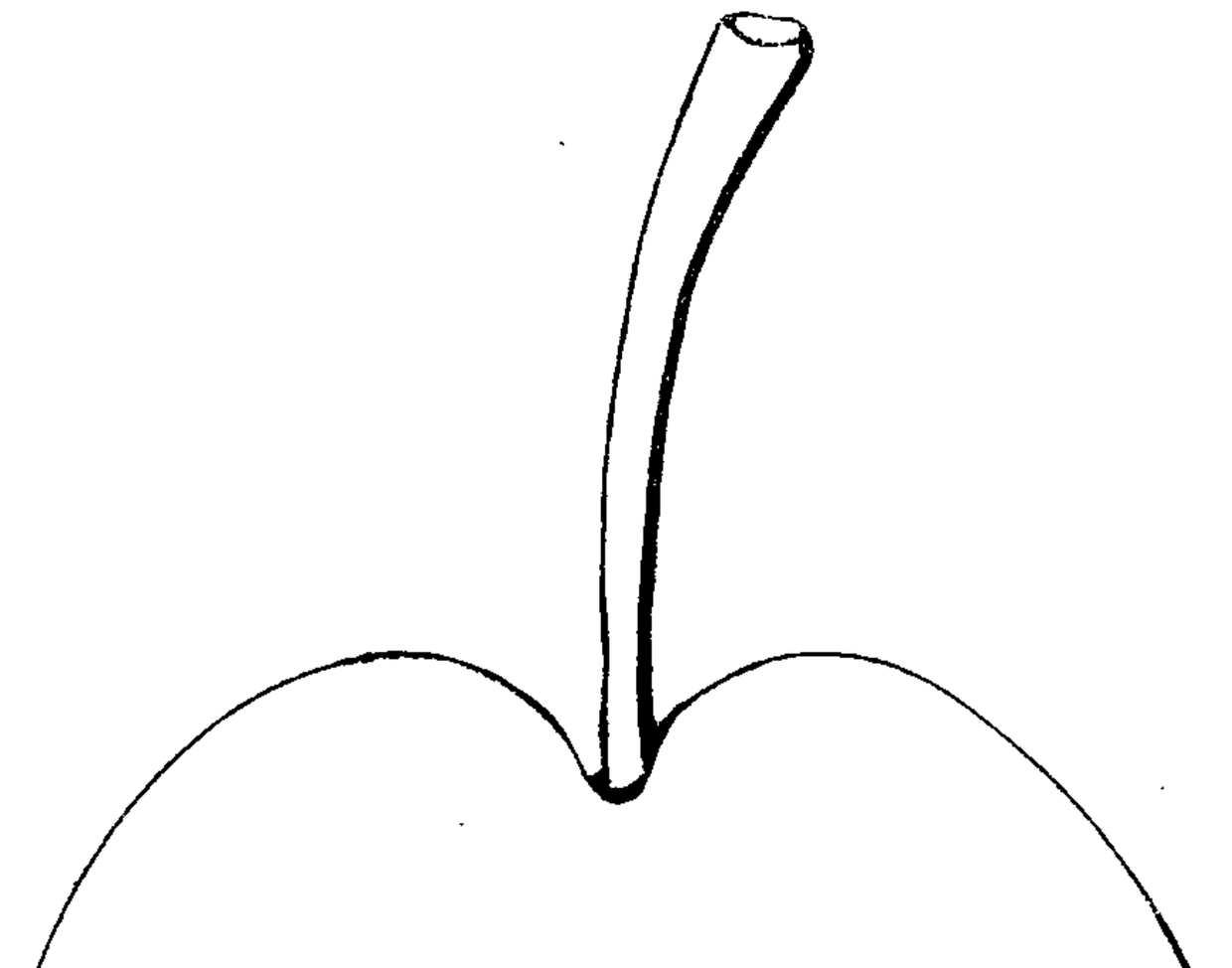
311. Poire CAILLOT ROSAT.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Cailleau (Jehan de Meung, *le Roman de la rose,* 1310, f^et^ 224). — 2. De Calliot (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent,* édition de 1540, p. 68). — 3. Caluau rosat (Daléchamp, *Historia generalis plantarum,* 1586, t. I, lib. III, cap. VII). — 4. Caillou rozat (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant,* 1628, p. 11). — 5. De Monsieur (*Id. ibid.,* p. 10). — 6. De la Moutières (*Id. ibid.,* p. 12). — 7. Ognon de Xaintonge (*Id. ibid.,* p. 10). — 8. Rozatte du Dauphiné (*Id. ibid.,* p. 12). — 9. Rozatte d'Ingrandes (*Id. ibid.,* p. 7). — 10. Vilaine d'Anjou (*Id. ibid.,* p. 10). — 11. Beurré hatif (de Bonnefond, *le Jardinier français,* 1651, p. 76). — 12. De Rozes (*Id. ibid*). — 13. Rozat d'Ingrandes (Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers,* édition de 1673, p. 431). — 14. D'Eau-Rose (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* édition de 1675, p. 84). — 15. Bigarrade (*Idem,* édition de 1690, p. 76). — 16. Brute-Bonne d'Automne (*Id. ibid.*). — 17. Tulipée (*Id. ibid.*). — 18. Caillaurozat (Gilles Ménage, *Dictionnaire étymologique de la langue française,* 1694). — 19. Caillorozar (*Id. ibid.*). — 20. Pera del Campo (de la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers,* édition de 1739, t. I, p. 314). — 21. Épine rose (*Catalogue des Chartreux,* 1775). — 22. Poire Rosate (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1859, t. II).

Description de l'arbre. — *Bois :* excessivement fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés à la partie supérieure de la tige, étalés vers la base, longs et des

plus gros, très-géniculés, rouge grisâtre, abondamment et fortement ponctués, ayant les coussinets peu développés. — *Yeux :* petits, marron clair, aplatis et très-duveteux, collés contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, grandes, légèrement coriaces, arrondies, acuminées, entières sur leurs bords, à pétiole assez long et très-gros.

Poire Caillot rosat. — *Premier Type.*

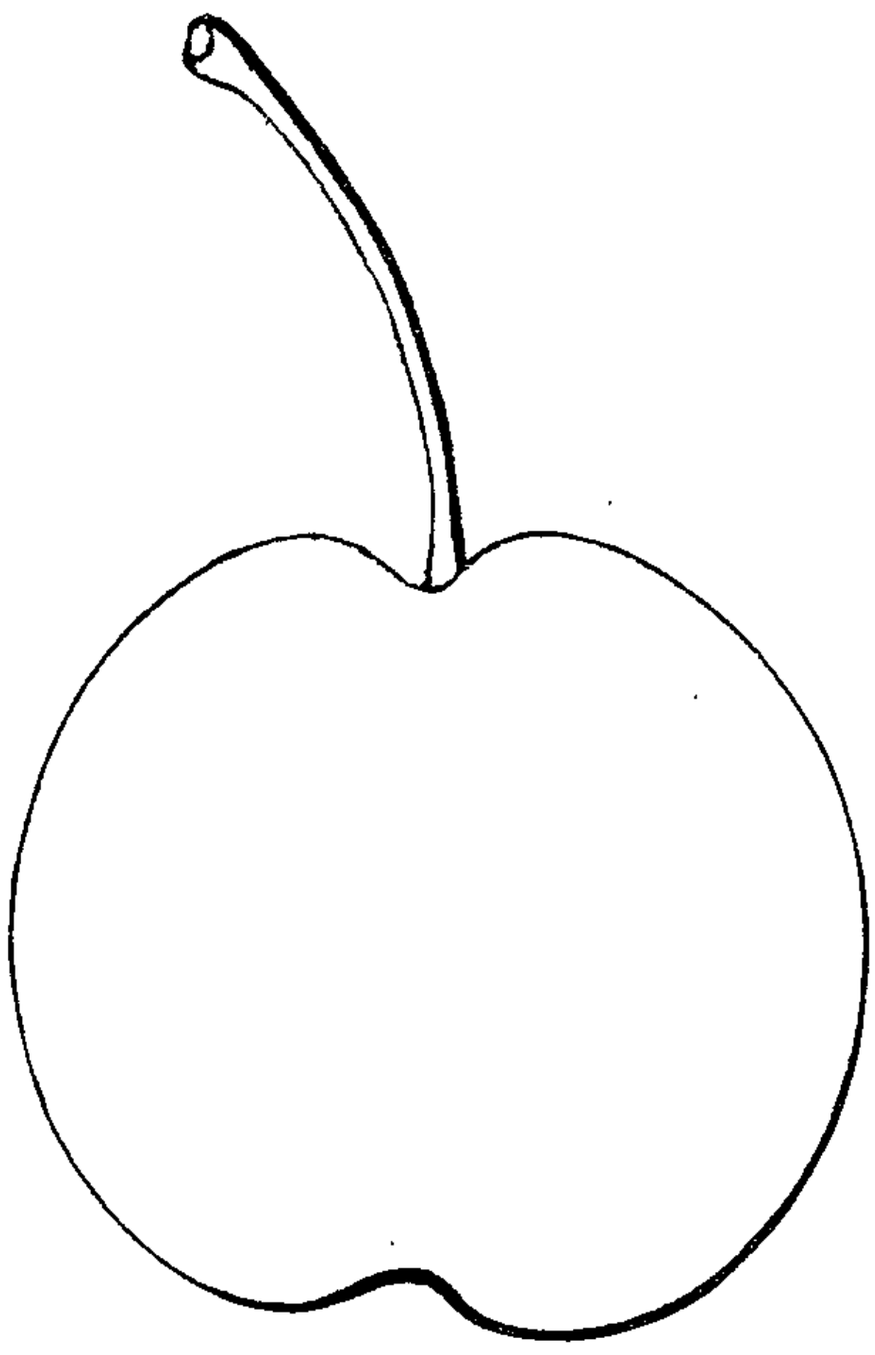


FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Cet arbre jouit d'une extrême vigueur, il prend toute espèce de sujet, croît rapidement et forme de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* variable, mais généralement arrondie et plus ou moins plate à ses extrémités. — *Pédoncule :* habituellement très-long, de moyenne force ou menu, renflé à l'attache, courbé, régulièrement inséré dans un large évasement souvent profond. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, bien fait, placé dans un bassin assez grand dont les bords sont rarement accidentés. — *Peau :* jaunâtre, semée de taches fauves, lavée de rose tendre du côté du soleil et striée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, odorante, un peu grosse, mi-cassante ou cassante, toujours pierreuse auprès des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, douée d'une saveur musquée qui n'est pas sans délicatesse.

Deuxième Type.



MATURITÉ. — Commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Jacques Daléchamp, médecin fort estimé pour la savante et volumineuse *Histoire des plantes* qu'il publia en 1586, à Lyon, appelait la poire ci-dessus Caluau rosat, et voulait qu'elle fût la *Nardinon*, ou poire de Nard, des Grecs (t. I, liv. III, chap. VII)..... Laissons-lui sa croyance, qu'on ne saurait justifier, et contentons-nous de regarder le Caillot rosat comme un des poiriers les plus anciennement multipliés en France, où il fut connu d'abord sous un grand nombre de différents noms. Cela tint, évidemment, à l'universalité même de sa culture. Répandu dans la majorité de nos provinces, souvent il y reçut des

dénominations purement locales; et souvent aussi la façon diverse dont on y prononça, d'une contrée à l'autre, son nom primitif, causa les modifications orthographiques qu'on lui vit si fréquemment subir. C'est un poëte né en 1280 près d'Orléans, Jehan de Meung, dit Clopinel, qui le premier nous parle de ce fruit dans le *Roman de la rose*, œuvre qu'il termina vers 1310. Gilles Ménage, l'érudit angevin auquel on doit tant d'utiles recherches sur les origines de notre langue, a relevé ce fait et donné sur la présente variété la curieuse note que voici, écrite en 1694 :

« *Caillo-Rosat* : Sorte de poires, ainsi appellées de leur dureté, et de leur blancheur, et de leur goût de rose; duquel goût on les appelle autrement POIRE D'EAU ROSE. Nous les appellons en Anjou CAILLAUROZAT : ce qui me fait souvenir que Jehan de Meung, dans son Roman de la Rose, les appelle POIRES DE CAILLEAU. C'est au feuillet 224, verso, de l'édition in-8° de Pierre Vidoue (1529). Et c'est aussi de la sorte qu'on les appelle souvent, à Paris, des poires de Cailleau. En Normandie on les appelle CAILLOU ROSAT. Les paysans d'Anjou les appellent CAILLOROSAR. » (*Dictionnaire étymologique de la langue française.*)

Nous croyons avec Ménage, et avec Charles Estienne — qui dans son *Seminarium* émettait en 1540 cette même opinion — que la poire de Cailleau, Calliot, Caillou, Caillot rosat, dut la première partie de son nom aux concrétions pierreuses dont sa chair est remplie. Mais il semble impossible d'admettre, comme l'a fait Ménage d'après les pomologues de son siècle, que le qualificatif *rosat* ait été appliqué à ce fruit pour la saveur de son eau, ne rappelant nullement le parfum de la rose. Ne serait-ce point plutôt le coloris rose tendre de sa peau, qui le lui aurait valu?...

Observations. — Le Caillot rosat blossit très-vite et demande alors une surveillance toute particulière dans le fruitier; on doit l'y placer un peu vert. — Il existe depuis plusieurs siècles aussi, un *Caillot rosat à courte queue*, généralement appelé, de nos jours, poire Naquette. Cette poire mûrissant à la fin de septembre, presque en même temps que celle ici décrite, il faut éviter de les confondre. — Enfin les noms *Caillot rosat d'hiver* et *Caillouat d'hiver* ne peuvent non plus être regardés comme synonymes de ce Caillot rosat; ils le sont uniquement de la variété nommée poire de Prêtre. — Ajoutons que dans les environs de Montargis (Loiret) on rencontre un poirier, dit *de Caillou*, dont les fruits se rapprochent beaucoup, pour la forme, le volume et la couleur, de ceux du Messire-Jean. Leur chair est fine, peu juteuse; leur eau, assez sucrée, mais entachée d'une saveur fort désagréable, comparable à celle du vinaigre à l'estragon. Aussi ne les emploie-t-on, comme le Coing, que pour donner du goût aux marmelades et aux confitures. On voit donc qu'elles n'ont, avec les Caillot rosat, d'autre rapport qu'une certaine ressemblance de nom, ou plutôt de synonyme.

POIRE CAILLOT ROSAT A COURTE QUEUE. — Synonyme de poire *Naquette*. Voir ce nom.

POIRE CAILLOT ROSAT D'HIVER. — Synonyme de poire *de Prêtre*. Voir ce nom.

POIRE CAILLOU ROZAT. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

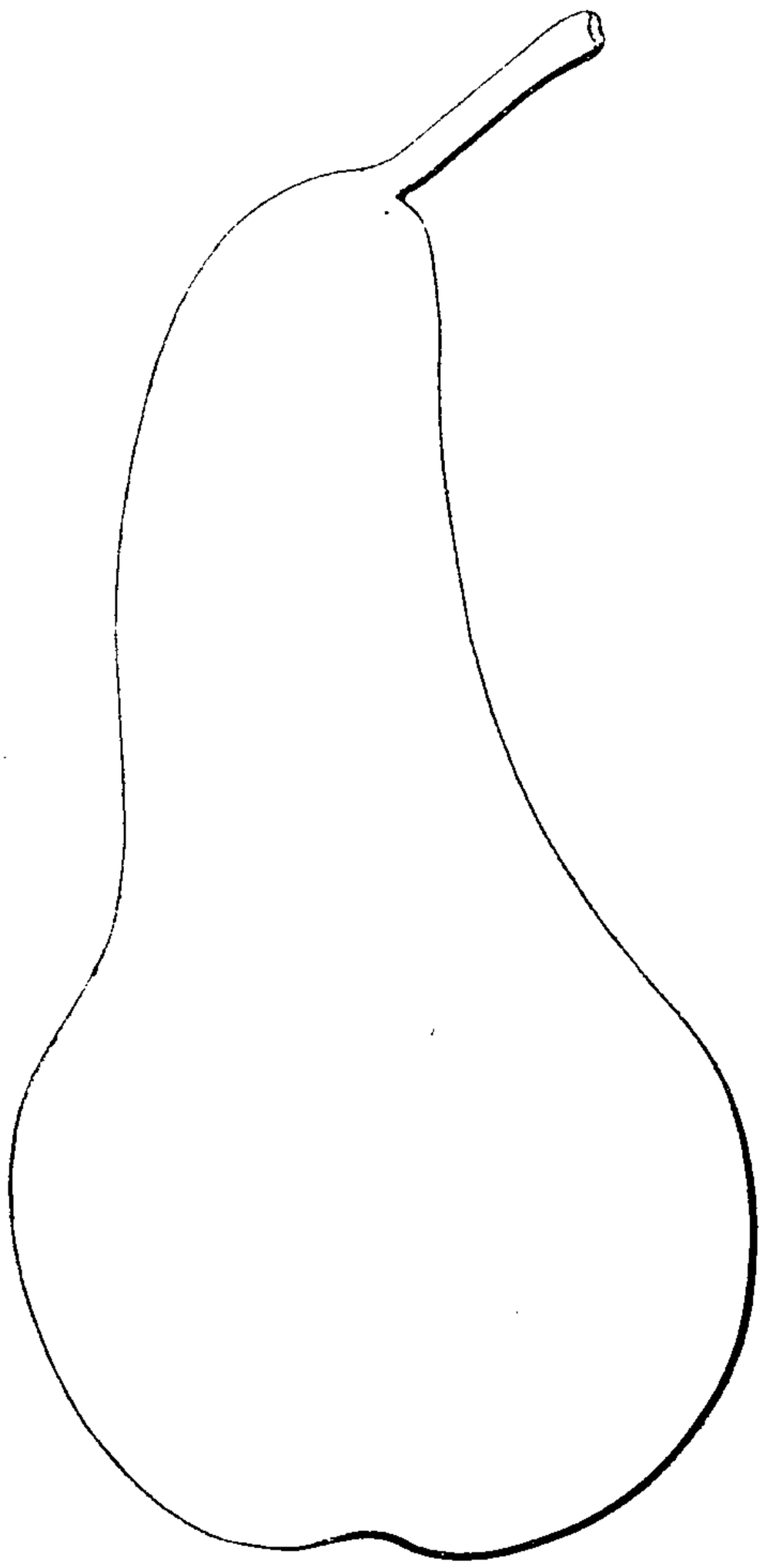
POIRE CAILLOUAT D'HIVER DE VARENNES. — Synonyme de poire *de Prêtre*. Voir ce nom.

---

312. Poire CALEBASSE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Calebasse musquée (Herman Knoop, *Fructologie,* 1771, pp. 94 et 135 et Diel, *Kernobstsorten,* 1801, t. I, p. 222). — 2. Poire de Vénus (Knoop, *ibid.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, longs, de moyenne grosseur, peu flexueux, brun-roux violacé, à lenticelles fines et espacées, à coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* gros ou moyens, coniques, pointus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-arrondies, acuminées, généralement duveteuses, dentées ou crénelées, planes ou canaliculées, à pétiole court, bien nourri, roide et habituellement pourvu de stipules peu développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — On greffe ce poirier, dont la vigueur est satisfaisante, sur le franc ou sur le cognassier; son écusson se développe promptement et ses pyramides sont aussi fortes que régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent volumineuse. — *Forme :* irrégulière, mais toujours allongée, obtuse et bosselée; elle est en outre généralement ventrue à la base et plus ou moins amincie ou étranglée vers le sommet. — *Pédoncule :* moyen ou long, bien nourri, faiblement courbé, parfois obliquement inséré et presque continu avec le fruit, et parfois aussi régulièrement implanté au milieu d'une dépression peu prononcée. — *Œil :* grand, très-ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune grisâtre obscur, finement ponctuée de brun-roux, tachetée ou légèrement marbrée de même. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine, mi-fondante ou cassante, aqueuse, contenant au centre quelques petites pierres. — *Eau :* abondante ou suffisante, sucrée, ayant un parfum assez délicat.

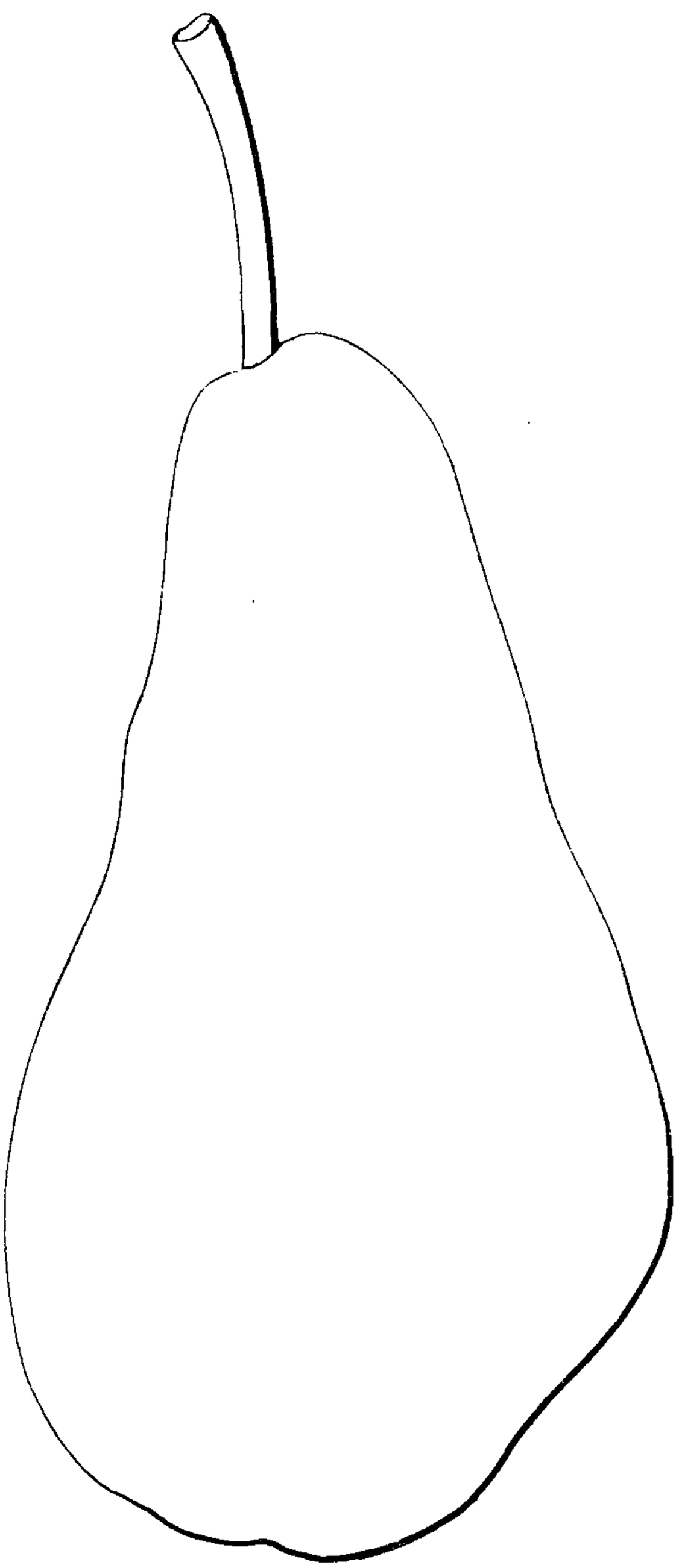
Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Poiteau et Turpin, qui la firent connaître en France dans leur réimpression de la Pomologie de Duhamel, commencée en 1807, n'ont pu savoir

quel avait été son obtenteur. Les seuls renseignements qu'on leur transmit alors sur cette poire, furent les suivants :

Poire Calebasse. — *Deuxième Type.*



« Nouvelle espèce, obtenue dans le Brabant vers l'an 1800, et qui a donné des fruits à Paris pour la première fois en 1808. » (*Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau, nouvelle édition, augmentée d'un grand nombre d'espèces de fruits obtenus des progrès de la culture*, 1807-1835, t. IV.)

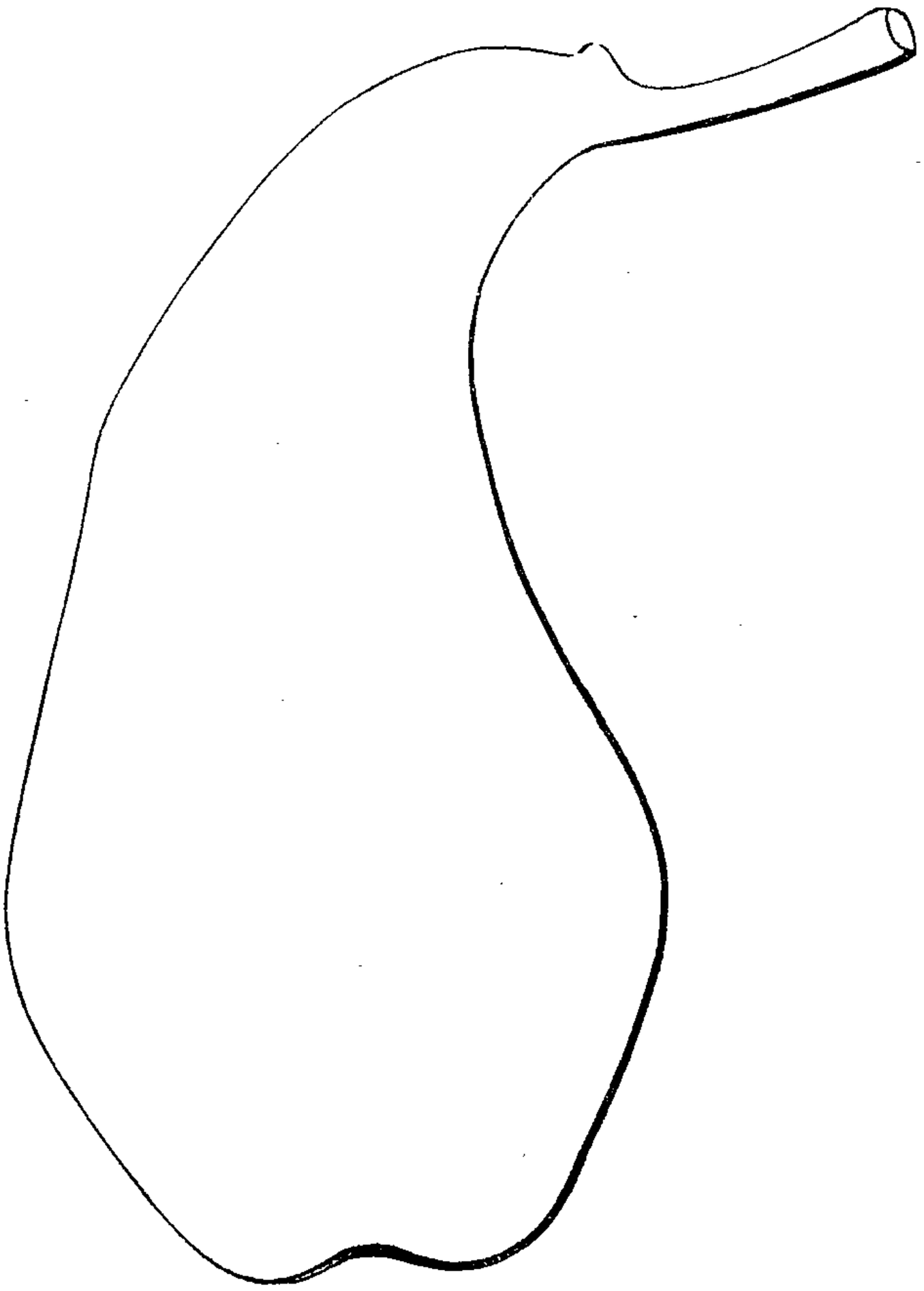
Nous la croyons en effet originaire du Brabant, et pensons qu'elle remonte environ à la première moitié du XVIII^e^ siècle, car Herman Knoop, arboriculteur hollandais, l'a figurée et parfaitement caractérisée, en 1760 et en 1771, dans sa remarquable *Fructologie*, lui donnant les noms de Calebasse musquée ou Poire de Vénus. Les Allemands la cultivèrent avant nous; et Diel, un de leurs pomologues, faisait observer en 1801 (*Kernobstsorten*, t. I, p. 222), qu'alors c'était une variété rare, qu'il avait reçue de Darmstadt.

Observations. — La présente variété diffère essentiellement de la *Calebasse Bosc*, quoique cette dernière lui soit donnée souvent pour synonyme. — Prévost recommandait avec raison en 1839, page 20 de la *Pomologie de la Seine-Inférieure*, de « ne pas planter le « poirier Ca- « lebasse dans les jardins qui ne « comptent qu'un très-petit nombre « de poiriers; mais — ajoutait-il — « il sera convenablement placé dans « les collections étendues. » — La grosseur de cette poire varie beaucoup; cependant on la voit plutôt conforme à celle de notre premier type, qu'à celle du deuxième, offrant un volume que l'on peut dire exceptionnel.

POIRE CALEBASSE D'ALBRET. — Synonyme de *Beurré d'Albret*. Voir ce nom.

---

313. Poire CALEBASSE DE BAVAY.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, de moyenne grosseur, courts, peu géniculés, vert-brun, finement mais excessivement ponctués, ayant les mérithalles courts et les coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-obtus, duveteux et faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, d'un beau vert foncé et luisant, ovales-arrondies, profondément dentées ou crénelées, portées sur un pétiole habituellement épais et court.

Fertilité. — Bonne et constante.

Culture. — Nous le greffons sur franc ou sur cognassier; il est assez lent à se développer et reste faible jusqu'à sa deuxième année; ses pyramides sont régulières, mais toujours un peu chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* très-allongée et très-bosselée, rarement bien ventrue, fort amincie près du sommet, qui, arqué et contourné, rappelle assez bien celui de la poire Figue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, gros, renflé à l'attache, non arqué, des plus charnus à la base, continu avec la chair et presque horizontalement inséré. — *Œil :* grand, à peine enfoncé, ouvert, parfois bordé de petites bosselettes. — *Peau :* jaune verdâtre, parsemée de points gris-roux très-fins, très-rapprochés, et lavée de brun dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanche et des plus fines, juteuse, fondante, mais quelquefois légèrement marcescente. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, acidule, possédant un parfum fort délicat.

Maturité. — Du commencement de novembre jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous recevions de Belgique, en 1849, ce poirier, qui venait alors d'être gagné de semis, à Malines, par un riche amateur d'arboriculture, M. Tuerlinckx; nous le multiplions depuis 1851. C'est donc par méprise qu'on a dit qu'il remontait seulement à 1854. Son obtenteur le dédia à Laurent de Bavay, mort en 1855 à Vilvorde-lez-Bruxelles, et qui fut un pépiniériste, un pomologue fort distingué.

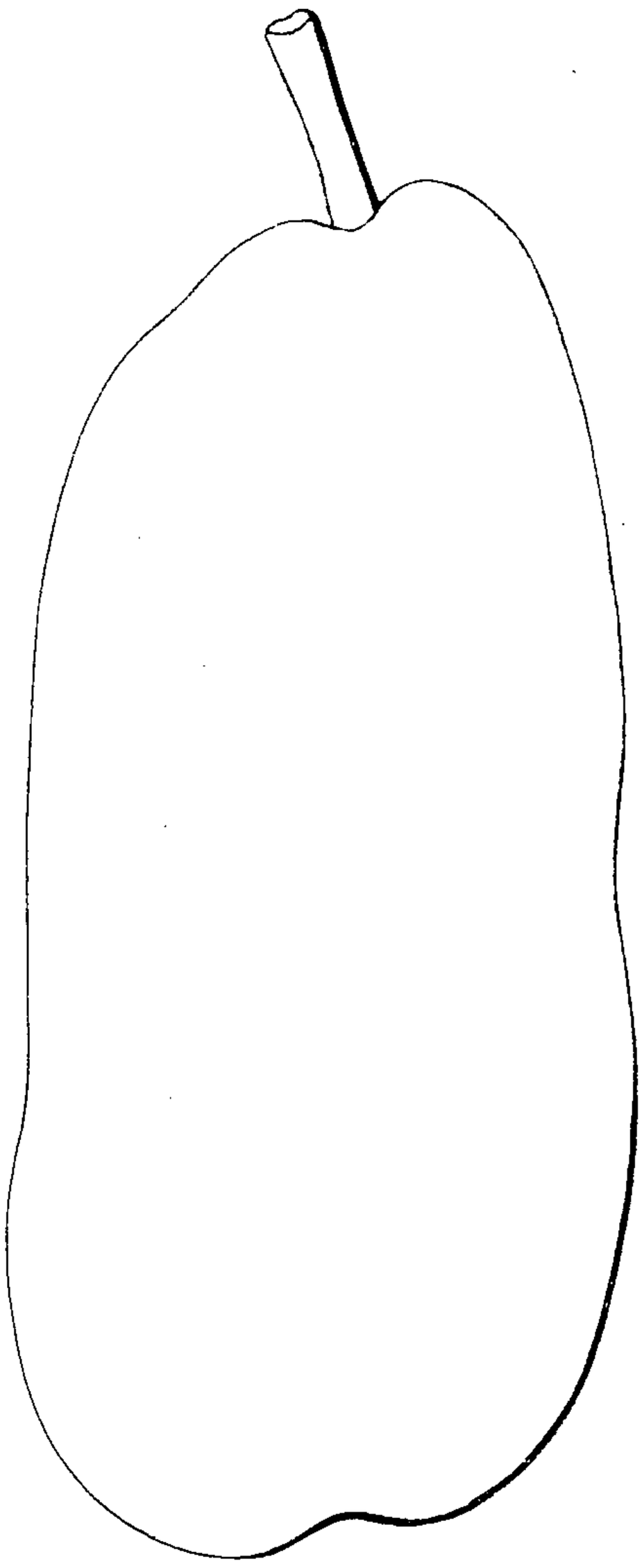
Observations. — Il paraît exister beaucoup d'incertitude, au sujet du point extrême de maturité de cette poire. Les uns la font aller jusqu'en janvier, d'autres jusqu'en février; et certains, même, assurent qu'elle atteint le mois de mars. Sans nous inscrire en rien contre ces diverses affirmations, nous dirons seulement que si dans notre école on l'a vue parfois complétement mûre dès les derniers jours de septembre, jamais, cependant, on n'a pu l'y manger en décembre.

---

314. Poire CALEBASSE BOSC.

Synonyme. — *Poire* Bosc (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la partie inférieure de la tige, érigés à sa partie supérieure, de grosseur moyenne, longs, très-coudés, d'un brun-gris passant habituellement au rougeâtre vers le sommet du rameau, abondamment ponctués, munis de coussinets bien marqués. — *Yeux :* gros, coniques, pointus, excessivement écartés du bois, souvent même sortis en courts éperons et ayant les écailles quelque peu entr'ouvertes. — *Feuilles :* petites et rarement nombreuses, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, planes ou canaliculées, portées sur un pétiole long et faible.

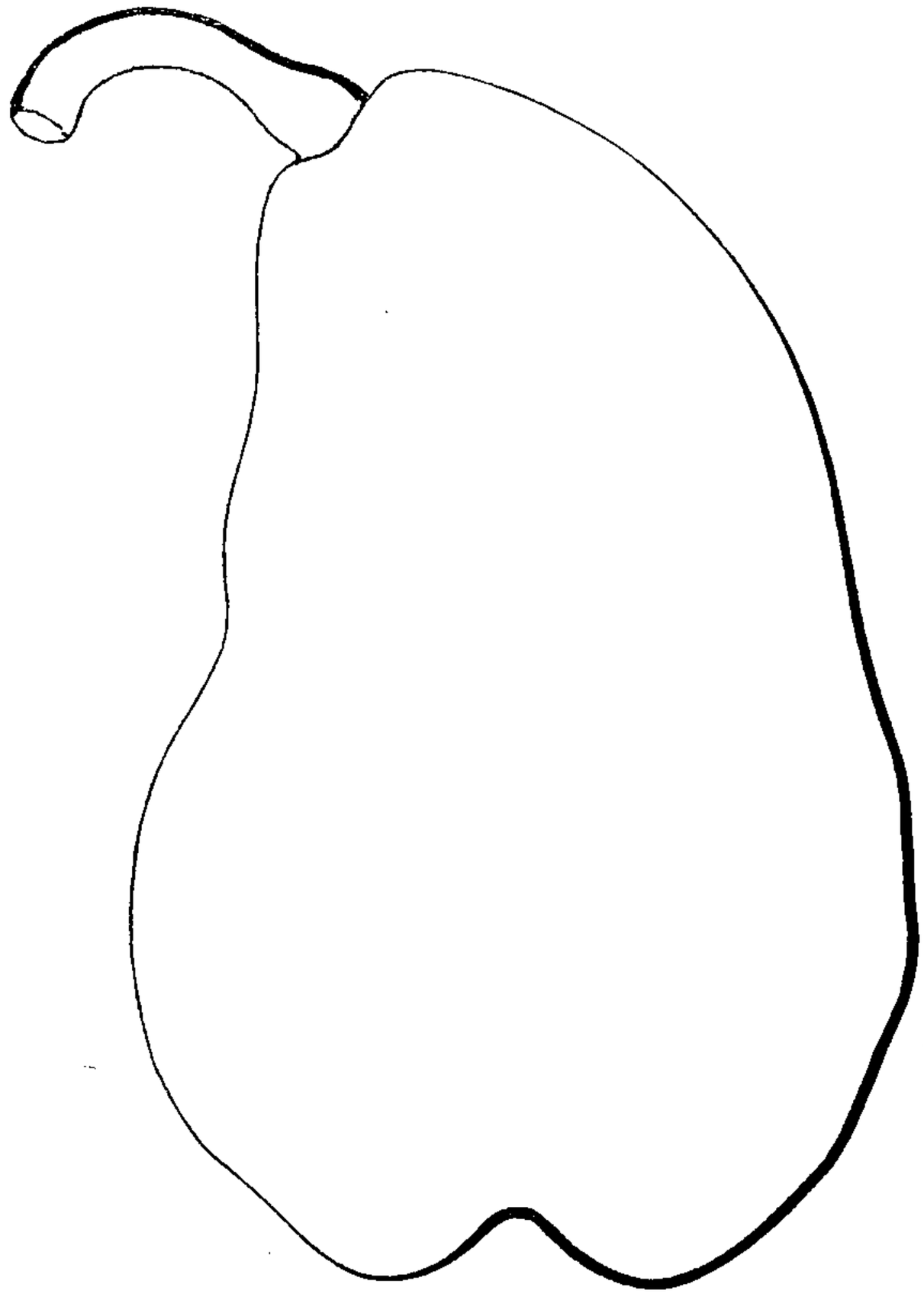
Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Sur cognassier, cet arbre reste toujours chétif; il réclame le franc. Ce dernier sujet lui communique une vigueur fort satisfaisante et lui permet, dès sa deuxième année, de se développer parfaitement en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* cylindrique-allongée ou conique-allongée, obtuse et contournée, toujours fortement bosselée. — *Pédoncule :* court ou de moyenne longueur, bien nourri, parfois charnu à la base, légérement arqué ou très-recourbé, presque toujours obliquement implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* petit, placé généralement sur le côté du fruit, mi-clos ou complétement fermé, saillant ou peu enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, jaune grisâtre doré, montrant quelques larges taches d'un jaune clair et qui sont couvertes de petits points gris-blanc. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, cassante,

dure, marcescente, peu pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, agréablement parfumée.

Poire Calebasse Bosc. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Gagnée en Belgique, vers les premières années de ce siècle, la Calebasse Bosc fut nommée et propagée par le docteur Van Mons, auquel le hasard en avait fait rencontrer le pied-mère. Il annonçait ainsi cette découverte, au commencement de 1819 :

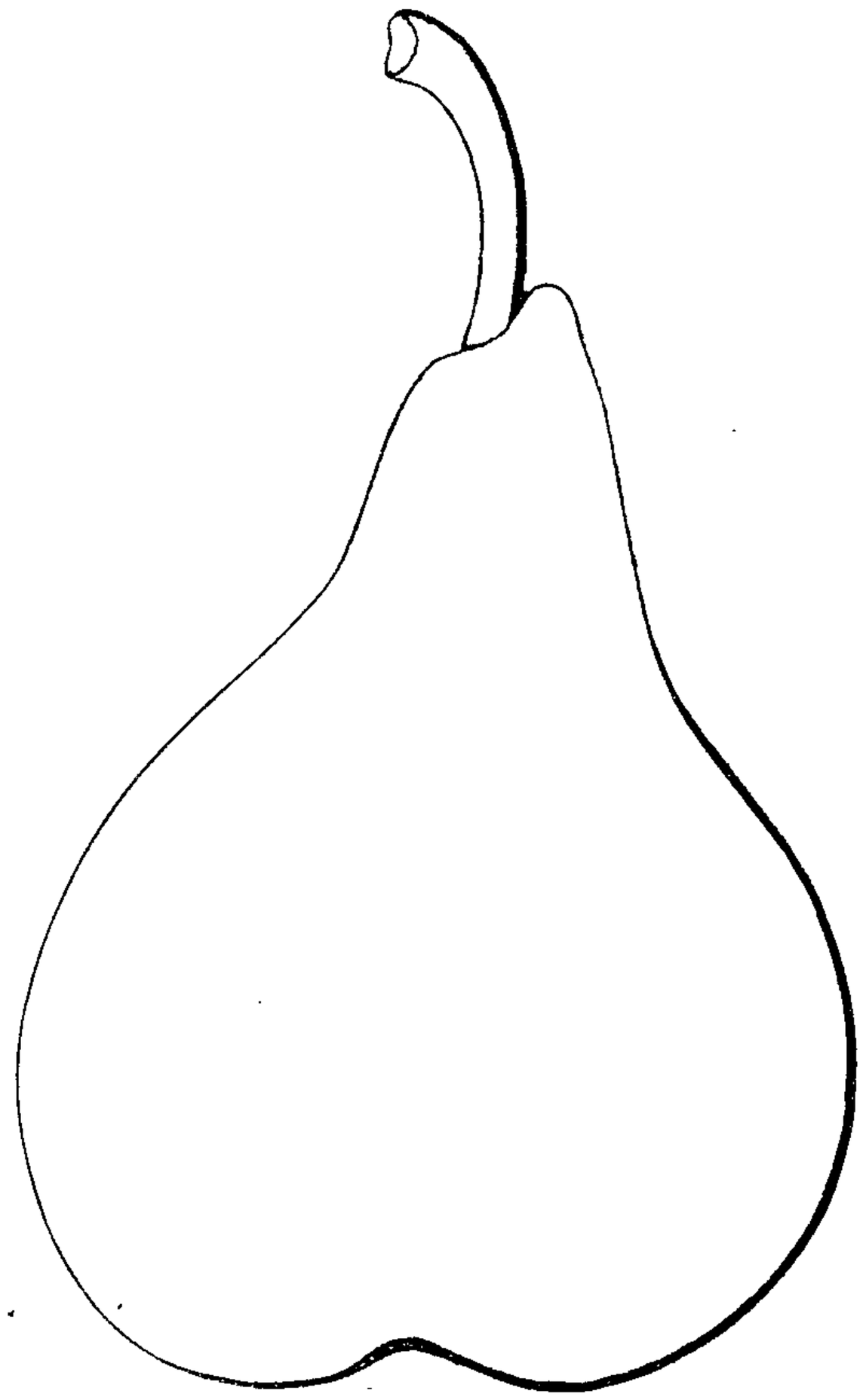
« Nous avons trouvé anonyme, semé et non greffé, ce poirier dans le jardin de M. Swates, à Linkebeeke, près Bruxelles..... L'excellence (?) des qualités de cette poire nous a déterminé à lui donner un nom célèbre à plusieurs titres, dans les sciences, et nous ne pouvions choisir, pour la dédier, un savant plus respectable que M. Bosc..... » (*Annales générales des sciences physiques*, t. II, pp. 65-66.)

Observations. — D'après ce passage, la poire ainsi dédiée à Louis Bosc, alors professeur de culture au Muséum de Paris, « était « excellente ; » et ce furent précisément ses qualités qui lui valurent un pareil nom... Nous croyons que Van Mons dut effectivement, comme il le rapporte, trouver ce fruit parfait; mais il est certain, néanmoins, qu'il perdit de son mérite, dans nos jardins. Louis Noisette, en 1839, le fit déjà remarquer : « J'ai mangé des Calebasses « Bosc à chair cassante — disait-il — ce fruit varierait donc beaucoup, quoiqu'on « ne puisse jamais le confondre avec aucun autre. » (*Le Jardin fruitier*, p. 131.) — Nous rappelons ici ce que nous avons fait observer page 321, à l'article *Beurré Bosc :* que la Calebasse Bosc n'est nullement semblable à ce Beurré, comme les Belges, qui l'ont eux-mêmes reconnu, le supposaient il y a quelques années. — La *Calebasse Princesse Marianne* diffère aussi de la Calebasse Bosc. Si plusieurs pomologues ont pensé le contraire en 1858, leur opinion, depuis, a dû changer. On verra effectivement, en lisant dans notre IIe volume le passage relatif à la poire *Princesse Marianne*, que ces deux fruits ont pour toute identité un simple rapport de forme. Mais on les confondra plus rarement, si l'on continue de supprimer, dans le nom de cette dernière variété, le terme générique Calebasse, qui du reste ne lui fut pas appliqué par Van Mons, son obtenteur. — La Calebasse Bosc atteint parfois une grosseur excessive ; nous en avons cueilli dont le poids dépassait 500 grammes.

Poire CALEBASSE CARAFON. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

---

315. Poire CALEBASSE DELVIGNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* longs, gros, érigés ou faiblement étalés, peu coudés, brun clair tacheté de noir, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets bien développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, légèrement duveteux, appliqués contre l'écorce et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* petites, ovales, contournées, finement dentées, à pétiole grêle et de longueur moyenne.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier n'est pas d'une grande vigueur ; le franc lui conviendra toujours mieux que le cognassier, sur lequel ses pyramides restent généralement un peu faibles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulière, ordinairement allongée et bosselée, très-mince près du sommet, très-ventrue à la partie inférieure. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, arqué, renflé au point d'attache, perpendiculairement inséré à la surface et quelquefois continu avec le fruit. — *Œil :* large, mi-clos ou très-ouvert, souvent contourné, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, toute parsemée de petits points gris clair, tachetée de même auprès de l'œil et fortement colorée de rouge vif sur le côté qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des pepins. — *Eau :* excessivement abondante, surée, aigrelette, parfumant délicieusement la bouche.

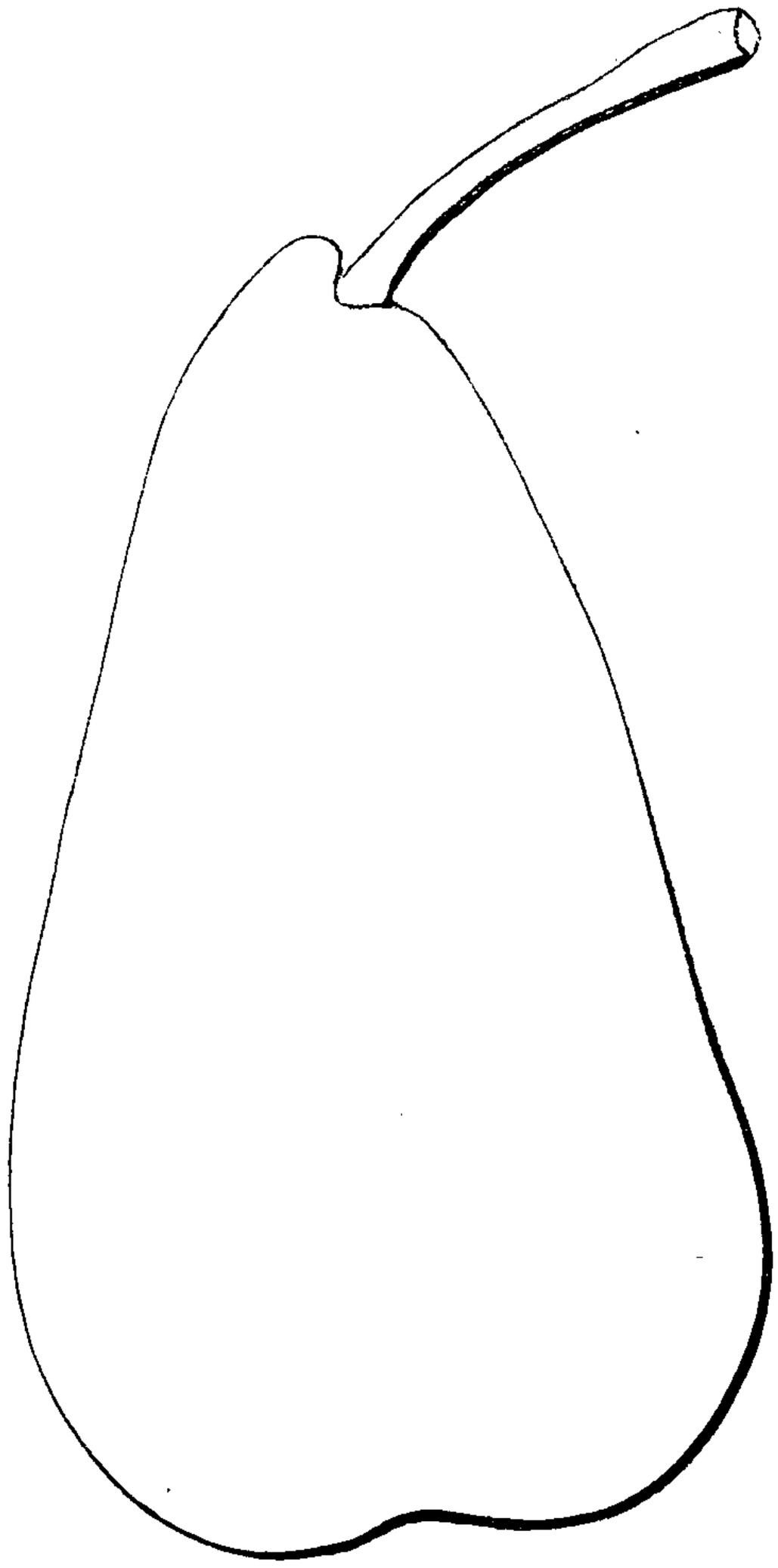
Maturité. — Fin septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous greffions dès 1849, cette Calebasse, et depuis 1852 elle figure dans notre Catalogue ; mais nous ne retrouvons aucune note sur sa provenance. Souvent décrite, à partir de 1852, par nos pomologues et par ceux de l'Amérique et de l'Angleterre, si tous lui donnent le même obtenteur — M. Delvigne — aucun, cependant, n'indique l'époque, la localité où elle fut gagnée. Nous pensons toutefois qu'elle est d'origine française, et qu'en 1849 on commençait seulement à la propager.

Observations. — Il faut cueillir cette poire un peu verte, et la surveiller attentivement dans le fruitier, car elle blossit en quelques jours, sans que le coloris de sa peau vienne le révéler par son altération.

316. Poire CALEBASSE D'ÉTÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés et arqués, surtout dans la partie inférieure de la tige, érigés près du sommet, longs et des plus gros, géniculés, cotonneux, brun-fauve légèrement rougeâtre, ayant les lenticelles très-apparentes, très-rapprochées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* à écailles généralement disjointes, gros ou moyens, ovoïdes-pointus, écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, canaliculées et contournées, profondément dentées, portées sur un pétiole long, gros et pourvu de stipules excessivement développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sur cognassier, cet arbre ne végète pas très-bien, sa croissance y est lente ; le franc le rend plus vigoureux ; les pyramides qu'il y fait sont belles, touffues et régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, obtuse, légèrement bosselée, un peu contournée à la base. — *Pédoncule :* long, assez gros, arqué, obliquement inséré, en dehors de l'axe du fruit, dans une étroite cavité où le comprime une gibbosité plus ou moins forte. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, uni sur ses bords, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, faiblement ponctuée de roux, maculée de brun près du sommet et portant quelques taches squammeuses, de même couleur, sur la partie avoisinant l'œil. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, juteuse, légèrement granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, assez acidule et douée d'un parfum des plus délicats.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Dans son *Album de pomologie*, M. Bivort annonçait en 1849 (t. II, p. 13) que cet excellent fruit était dû à l'un de ses compatriotes, le major Esperen, de Malines, mort en 1847 et connu par ses nombreux semis de poirier, ainsi que par les variétés vraiment méritantes qu'il en obtint.

Observations. — La Calebasse d'Été se conserve assez longtemps, pour une

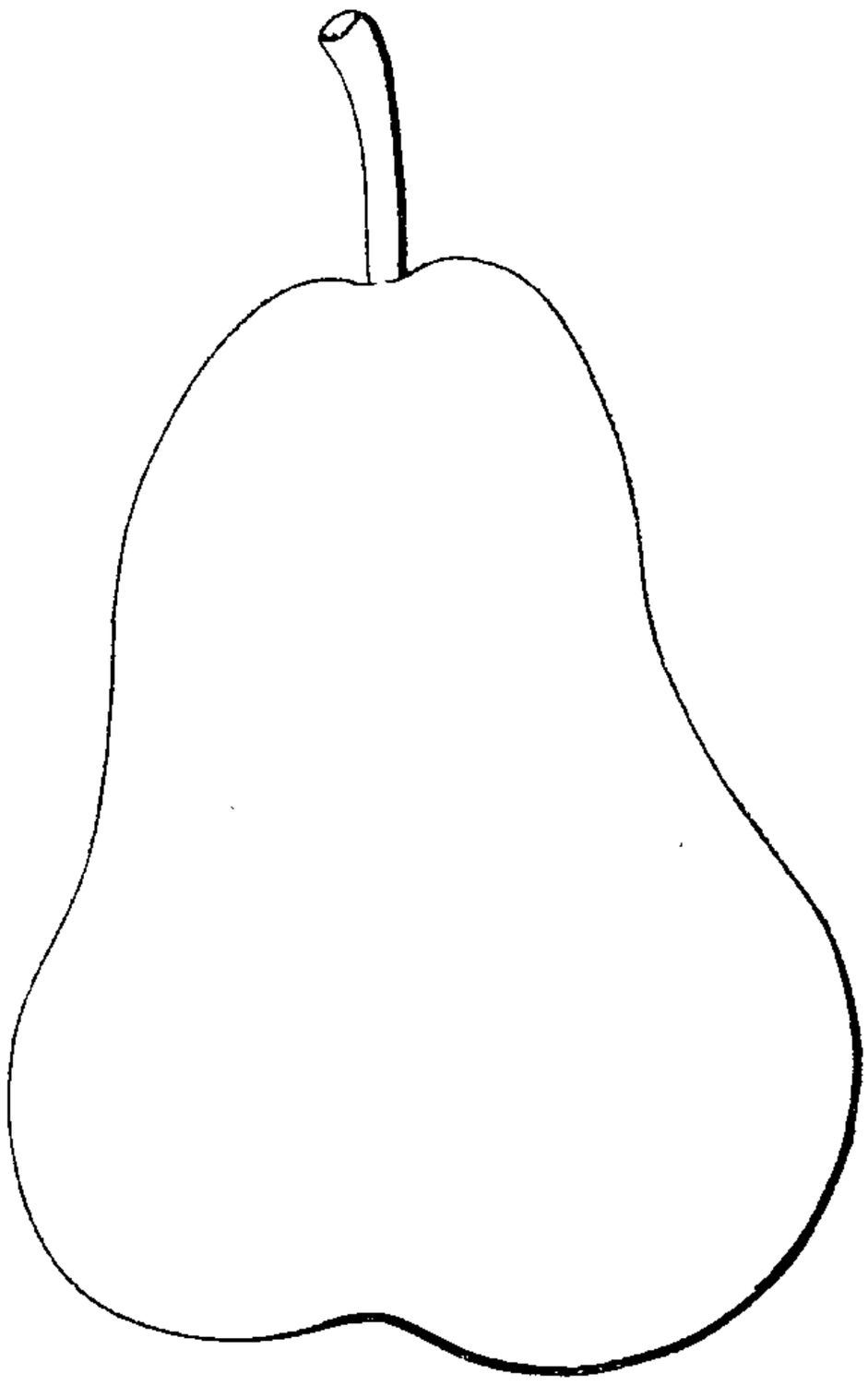
poire de cette saison et ne blossit pas facilement. On peut donc, en la cueillant avant son entière maturité, la garder une douzaine de jours au fruitier; mais il faut l'y toucher le moins possible.

Poire CALEBASSE DE HOLLANDE. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

Poire CALEBASSE IMPÉRIALE. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

---

317. Poire CALEBASSE LEROY.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, grêles, très-longs, bien géniculés, rouge ardoisé, à lenticelles larges et habituellement abondantes, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* très-petites, ovales, acuminées, entières sur leurs bords, légèrement canaliculées, munies d'un pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Le franc est le sujet qu'il préfère; sur cognassier, sa végétation laisse toujours à désirer, ainsi que ses pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* oblongue, obtuse, assez régulière, étranglée vers la moitié de sa hauteur, très-ventrue à la base, et d'un côté surtout. — *Pédoncule :* court, mince, faiblement arqué, perpendiculairement implanté à la surface. — *Œil :* de moyenne grandeur, mi-clos, souvent entouré de bosselettes, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune clair, maculée de taches rousses, semée de quelques petits points gris et généralement lavée de rouge pâle sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, aqueuse, fondante, quelque peu granuleuse au-dessous des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, légèrement acidule, parfumant agréablement la bouche.

Maturité. — Du commencement de septembre jusqu'à la fin de ce mois.

Qualité. — Première.

Historique. — Très-répandue en Allemagne, la Calebasse Leroy est d'origine belge; elle fut gagnée de semis à Louvain, par le professeur Van Mons, vers l'année 1830. Peu commune chez nous, et même dans son pays natal, elle mérite cependant bien la culture. Le pomologue Diel (Ch. Guil.) l'a décrite en 1833 (*Verzeichniss der Obstsorten*, p. 91), seulement il n'a pas su quel était le personnage à qui Van Mons l'avait dédiée. Stimulé par le désir assez naturel de connaître

ce M. Leroy, mon homonyme, je me suis efforcé d'y parvenir; mais toutes mes recherches sont demeurées sans résultat.

Poire CALEBASSE MONSTRE. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

Poire CALEBASSE MONSTRUEUSE. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

Poire CALEBASSE MONSTRUEUSE DU NORD. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

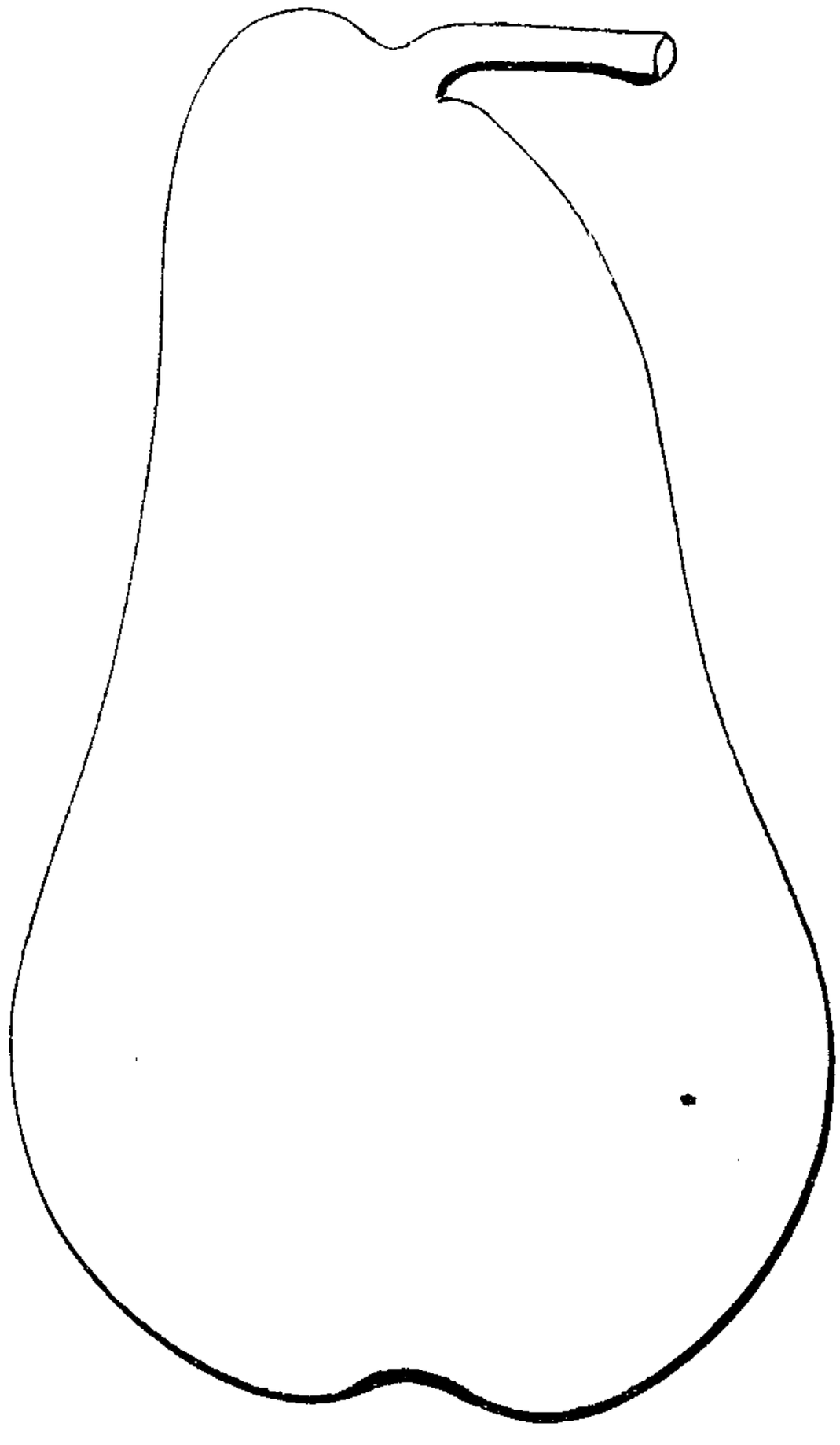
Poire CALEBASSE MUSQUÉE. — Synonyme de poire *Calebasse*. Voir ce nom.

Poire CALEBASSE NERCKMANS. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

Poire CALEBASSE DU NORD. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

---

318. Poire CALEBASSE OBERDIECK.



Description de l'arbre. — *Bois:* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement érigés, surtout au sommet de la tige, gros, des plus longs et des plus coudés, brun rougeâtre, à lenticelles espacées, à coussinets excessivement saillants.—*Yeux:* moyens, coniques, pointus, ayant les écailles légèrement entr'ouvertes, éloignés de l'écorce et parfois formant éperon. — *Feuilles :* nombreuses, ovales, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long, fort, lavé de rouge et presque toujours dépourvu de stipules.

Fertilité. — Constante et satisfaisante.

Culture. — Nous le greffons sur cognassier ; son développement est assez vif; il fait de magnifiques pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* très-allongée, conique plus ou moins obtuse, étranglée vers la moitié de sa hauteur, et habituellement un peu bosselée. — *Pédoncule :* court, assez mince, presque toujours horizontalement ou obliquement inséré à la surface et en dehors de l'axe du fruit, dont la chair le recouvre souvent en partie. — *Œil :* saillant, moyen, ouvert, régulier, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune orangé, très-finement ponctuée de brun, semée de

quelques taches et marbrures fauves et noirâtres. — *Chair :* blanche, excessivement fine, mi-fondante, juteuse, exempte de granulations. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, acidule, douée d'un délicieux arome.

Maturité. — Courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété provient de mes semis. Je l'ai dédiée à l'un des pomologues les plus distingués de notre époque, à M. Oberdieck (J.-G.-C.), superintendant à Jeinsen, près de Hanovre. Elle donnait ses premiers fruits en 1863 et parut en 1865 dans mon *Catalogue;* mais elle y fut victime d'une erreur typographique : on lut et imprima Calebasse d'Octobre, au lieu de lire et d'imprimer Calebasse Oberdieck. Toutefois cette erreur, bien vite reconnue, n'a pu produire de fâcheux effets.

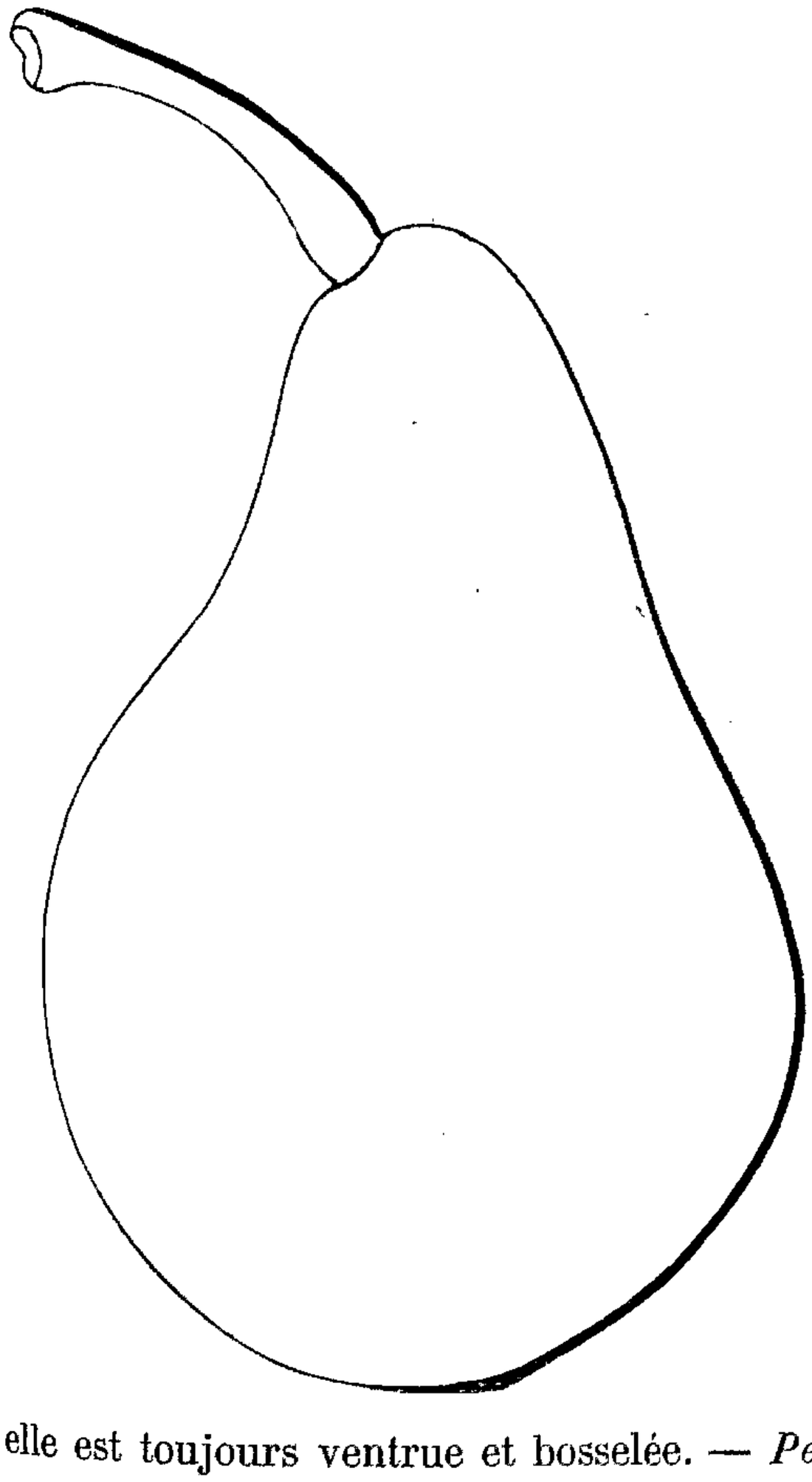
Poire CALEBASSE PRINCESSE MARIANNE. — Synonyme de poire *Princesse Marianne*. Voir ce nom.

Poire CALEBASSE ROYALE. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

---

319. Poire CALEBASSE TOUGARD.

Synonyme. — *Poire* Tougard (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de force moyenne, courts, géniculés, rouge ardoisé, duveteux, finement et très-abondamment ponctués, ayant les mérithalles courts et les coussinets saillants. — *Yeux :* énormes, ovoïdes, cotonneux, à écailles mal soudées, écartés du bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, nombreuses, ovales ou elliptiques, légèrement dentées en scie, quelque peu canaliculées et contournées, au pétiole court et épais.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Cet arbre, dont le développement est ordinaire, se greffe sur toute espèce de sujet et y prospère convenablement; quoiqu'un peu basses, ses pyramides sont néanmoins jolies et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variable, n'affectant pas généralement celle d'une calebasse, mais se montrant plutôt ovoïde-allongée; elle est toujours ventrue et bosselée. — *Pédoncule :* assez long, fort, renflé aux

extrémités, arqué, obliquement inséré à fleur de peau, et parfois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, rond, ouvert ou mi-clos, placé à la surface. — *Peau :* rude au toucher, épaisse, jaune herbacé, en partie recouverte de taches, de points et de marbrures d'un gris roussâtre nuancé de brun. — *Chair :* blanchâtre ou saumonée, fine ou mi-fine, fondante, aqueuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, délicate, douée d'un parfum plus ou moins prononcé.

Maturité. — De la fin d'octobre jusqu'à la mi-novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-mère de la Calebasse Tougard est sorti de l'un des derniers semis que fit Van Mons dans ses pépinières de Louvain (Belgique), mais il ne fructifia qu'après la mort de cet habile arboriculteur. M. Bivort, qui en fut l'acquéreur, le promoteur et le parrain, nous l'apprend en ces termes :

« De tous les arbres que j'ai achetés — dit-il — dans la pépinière de Van Mons, à Louvain, ce poirier est le premier qui m'ait donné une aussi prompte récolte. Semé en 1840, son premier rapport a eu lieu en 1845. Transplanté chez moi, à Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne (Belgique), cette même année, j'en obtins une vingtaine de fruits en 1847. Je l'ai dédié à M. Tougard, président de la Société d'Horticulture de Rouen. » (*Album de pomologie*, 1847, t. I, p. 28.)

Observations. — Cette poire a le défaut de blossir assez facilement dans le fruitier, mais sa décomposition s'y trahit toujours par des signes très-visibles; ce qui permet, en la surveillant, de la manger avant qu'elle ne soit trop avancée. — Quelques pomologues ayant décrit la Calebasse Tougard sous le seul nom de *poire Tougard,* il devient urgent, maintenant, de se rappeler qu'il existe un autre poirier auquel cette dénomination a été attribuée depuis longtemps. C'est la variété dite aujourd'hui *Fondante des Bois* et mûrissant à la même époque que la Calebasse Tougard, coïncidence bien faite pour favoriser l'erreur.

---

320. Poire CALEBASSE VERTE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement érigés, gros, longs, bien flexueux, d'un vert foncé légèrement grisâtre, à lenticelles larges et très-espacées, à coussinets peu développés. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, aigus, écartés de l'écorce et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* assez grandes, généralement ovales ou ovales-allongées, profondément crénelées, portées sur un pétiole court et fort.

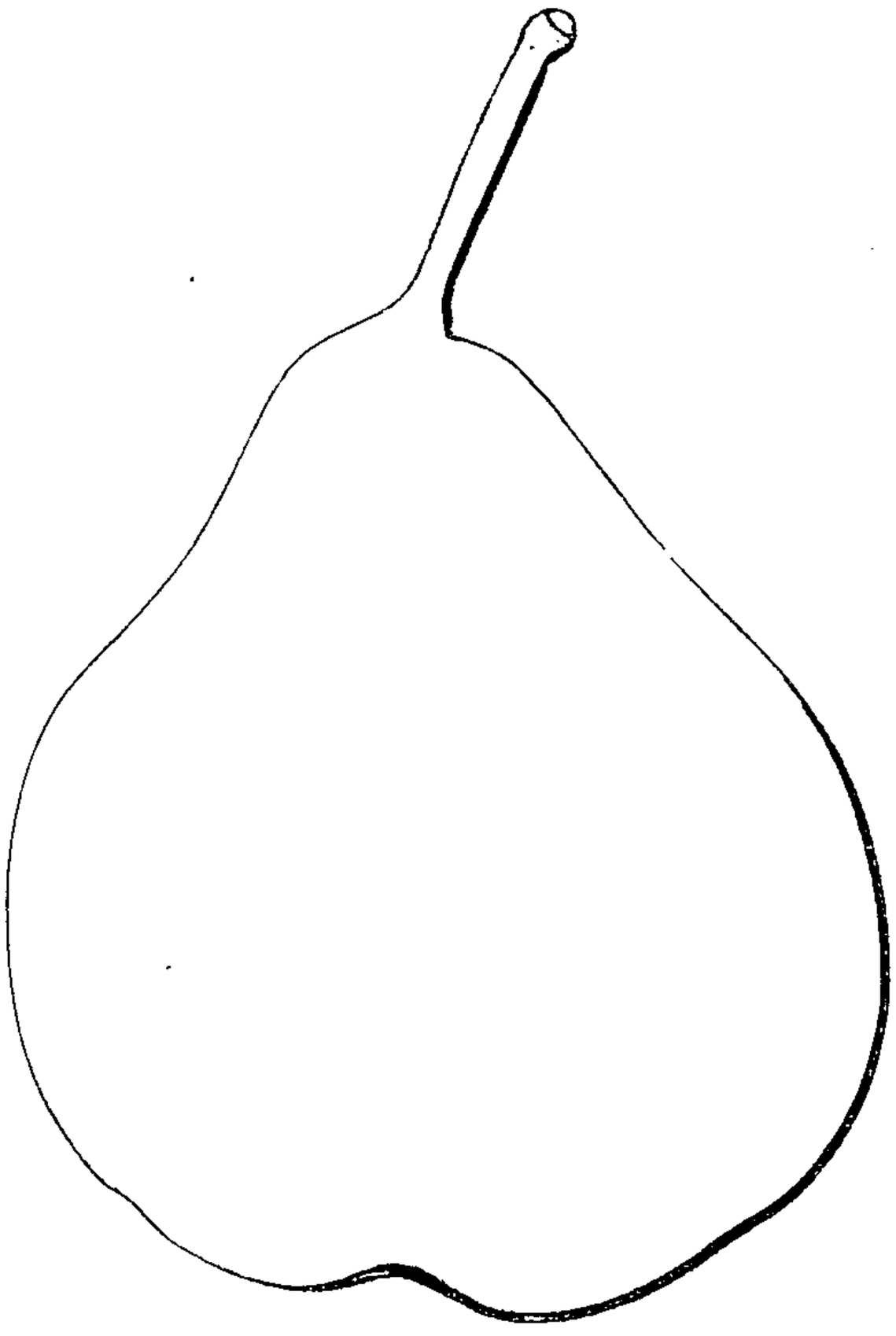
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le franc est le sujet sur lequel ce poirier, dont la vigueur n'est pas extrême, végète le mieux; il y prend dès sa deuxième année une belle forme pyramidale, ce qu'il ne peut jamais faire sur le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* turbinée, très-ventrue, légèrement obtuse et bosselée, s'amincissant soudain près du sommet. — *Pédoncule :* assez long, frêle, charnu à la base, obliquement inséré à la surface et souvent continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, presque saillant, uni sur ses bords ou entouré de petites gibbosités. — *Peau :* vert clair, semée de points roux, veinée de brun grisâtre autour de l'œil

et du pédoncule. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, juteuse, ferme quoique bien fondante, faiblement pierreuse au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'un parfum particulier des plus agréables.

Poire Calebasse verte.



Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — On attribue cette poire à Van Mons, sans fixer toutefois l'époque précise à laquelle il l'aurait gagnée, soit à Bruxelles, soit à Louvain. Voici du reste la version présentée à ce sujet par le pomologue belge qui s'est trouvé le mieux placé pour s'enquérir de la provenance de cet excellent fruit :

« Je l'ai reçu — écrivait M. Alexandre Bivort en 1847 — de feu Simon Bouvier qui lui-même l'avait reçu de Van Mons, et greffé sur branches latérales; ainsi, bien que la variété soit déjà ancienne, je n'ai pu prendre ma description sur un arbre fait... La Calebasse verte a été obtenue de semis, par Van Mons, vers 1828. » (*Album de pomologie*, t. I, n° 34.)

Observations. — Si la qualification de *Verte* convient à cette variété, on n'en saurait dire autant du nom *Calebasse*, que lui donna Van Mons. Il est donc probable que la forme primitive de ce fruit a dû se modifier beaucoup; autrement on ne concevrait pas que le célèbre semeur belge eût pu appliquer à la poire ici figurée une telle dénomination.

Poire de CALLIOT. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

Poire CALOËT. — Synonyme de poire *de Prêtre*. Voir ce nom.

Poire de CALOT. — Synonyme de poire *Donville*. Voir ce nom.

Poire CALUAU ROSAT. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

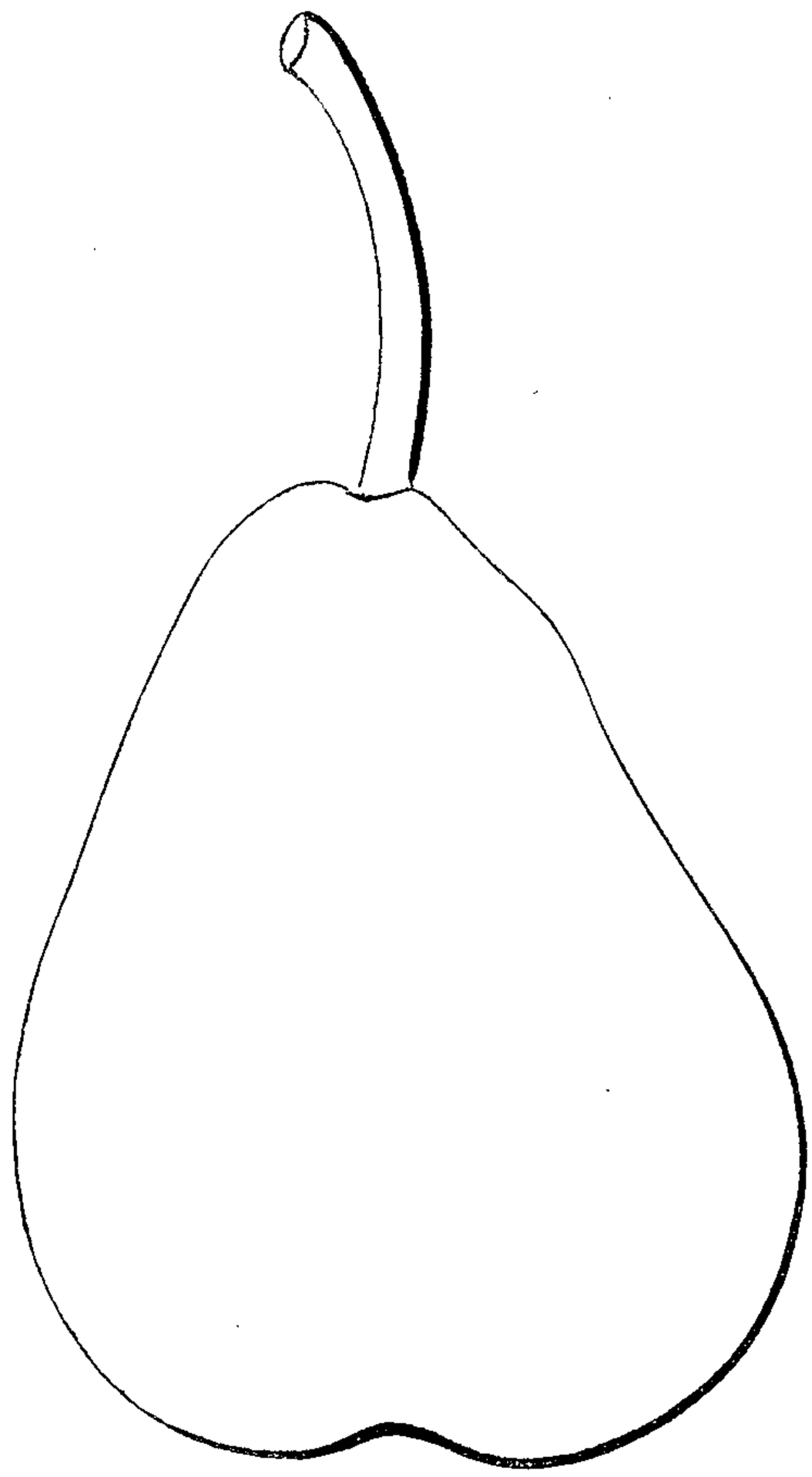
---

321. Poire CAMBACÉRÈS.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu forts, longs, très-géniculés, d'un beau rouge légèrement grisâtre, ayant les lenticelles grosses, rapprochées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* volumineux, coniques, à écailles mal soudées, excessivement écartés du bois. —

Feuilles : de forme inconstante et de grandeur variable, profondément dentées ou crénelées sur leurs bords, munies d'un pétiole long et bien nourri.

Poire Cambacérès.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Nous ne l'avons pas encore étudié sur franc; le cognassier lui convient peu; il se développe tardivement sur ce sujet, y reste faible, même dans sa troisième année, et n'y fait que de mauvaises pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue et bosselée, ayant généralement un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* long, assez mince, arqué, régulièrement inséré à fleur de fruit. — *Œil :* petit, ouvert, contourné, presque saillant. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée et marbrée de roux, largement tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, juteuse, fondante, quelque peu granuleuse au centre. — *Eau :* très-abondante et très-sucrée, rafraîchissante, acidule, possédant un arome fort délicat.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre, se prolongeant parfois jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Très-peu répandue, la poire Cambacérès nous a été donnée de 1860 à 1862, sans indication de provenance, par M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes. Depuis lors, nous l'avons vainement cherchée dans les Catalogues ou les Pomologies. Elle est évidemment toute moderne, et son nom permet de la croire d'origine française.

Poire CAMERLING D'ALLEMAGNE. — Synonyme de poire *Camerlingue*. Voir ce nom.

---

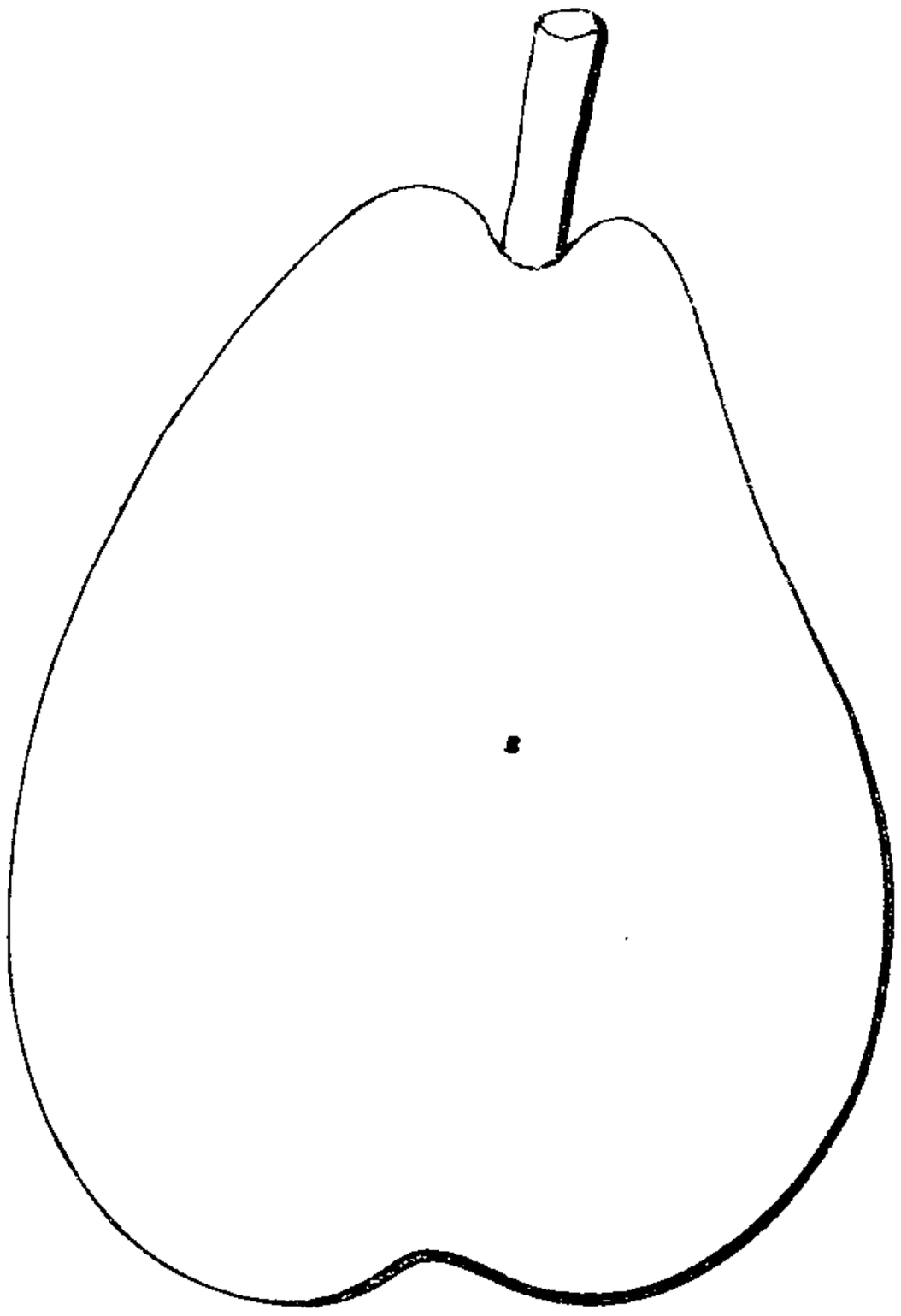
322. Poire CAMERLINGUE.

Synonyme. — *Poire* Camerling d'Allemagne (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 31).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, de grosseur et de longueur moyennes, légèrement coudés, cotonneux, rouge-brun olivâtre, fortement et abondamment ponctués, munis de coussinets presque aplatis. — *Yeux :* gros, coniques, à écailles grises et mal soudées, noyés

dans l'écorce. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies ou ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole long et fort.

Poire Camerlingue.



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sur cognassier, sa végétation n'a rien d'exceptionnel ; il y pousse convenablement, mais n'y prend pas une jolie forme pyramidale ; toujours mal ramifié, il y est aussi, généralement, peu garni de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* oblongue, obtuse, bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* court, assez gros, non arqué, inséré plus ou moins obliquement dans une étroite cavité parfois assez profonde. — *Œil :* petit, régulier, ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* épaisse, rugueuse, à fond jaune d'ocre, ponctuée de roux clair, presqu'entièrement lavée de gris-bronze et nuancée de rouge-brun sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et mi-fondante, souvent pâteuse, contenant quelques granulations autour des pepins. — *Eau :* suffisante, sucrée, douceâtre, assez agréable, quoiqu'elle soit rarement bien parfumée.

Maturité. — Courant d'octobre.

Qualité. — Variable, mais plus fréquemment troisième, que deuxième.

Historique. — Pour un fruit portant le nom de la plus haute dignité du gouvernement pontifical, la poire Camerlingue se montre en France, et même en Belgique, de fort médiocre qualité. Nous l'avons reçue de ce dernier pays et la propageons depuis 1846. Le pied-type qui lui donna naissance appartenait aux semis de Van Mons et fructifia sans doute après la mort de cet arboriculteur (1842), car en 1853 il figurait encore, dans le Jardin de la Société Van Mons, parmi les variétés à l'étude. (Voir *Catalogues* de ladite Société, t. I, p. 52.)

Observations. — Les Belges et les Allemands, en signalant ce fruit, ont ainsi orthographié son nom : *Camerling*. Si nous ne suivons pas leur exemple, si nous écrivons Camerlingue, c'est afin de nous mettre d'accord avec tous les Dictionnaires français.

Poire CAMOUZINE. — Synonyme de poire *Petit-Blanquet*.

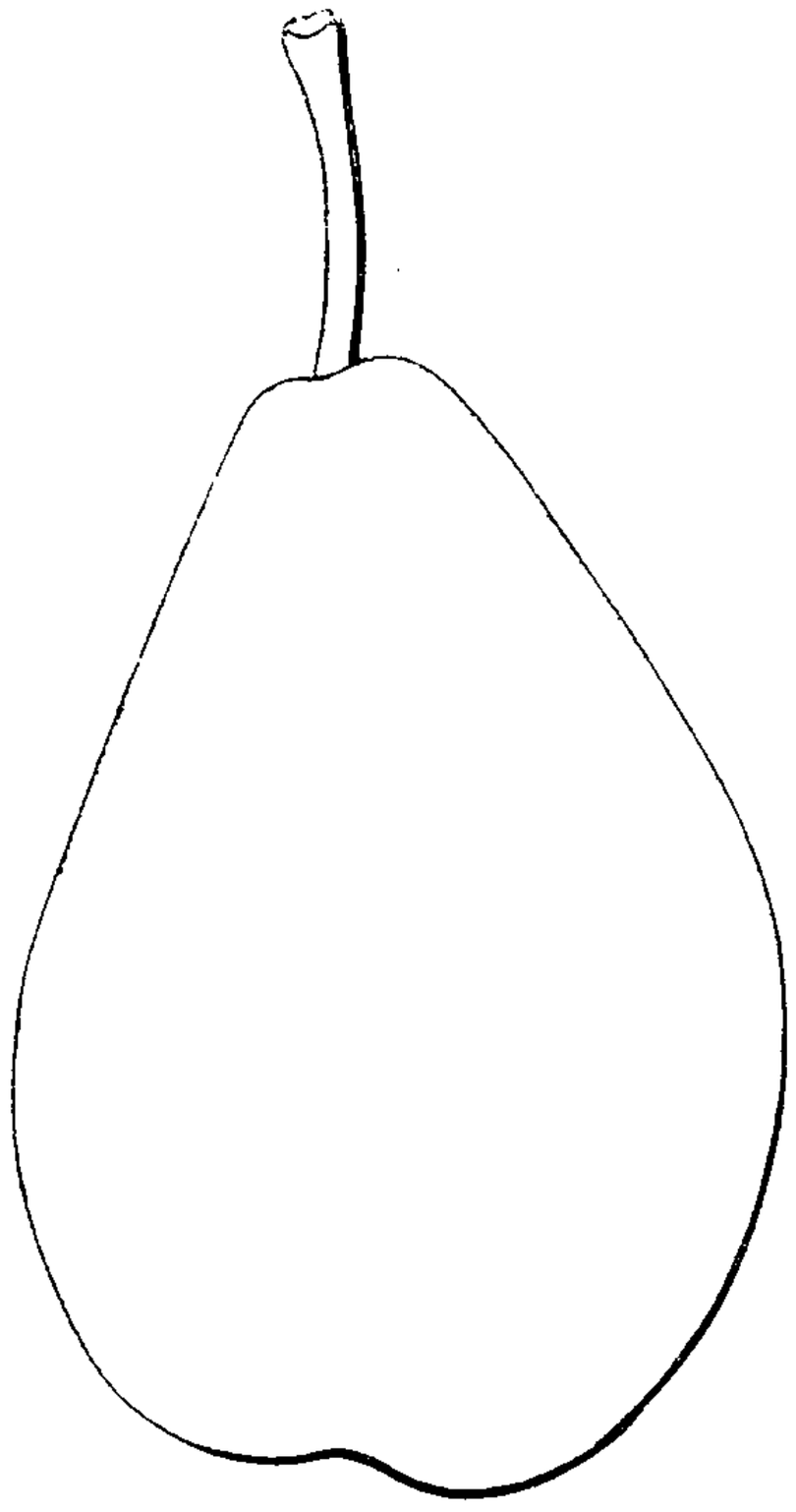
Poire CANETTE DE BOUCOUGE. — Synonyme de poire *Jansemine*. Voir ce nom.

Poire CANNELLE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

Poire CANNING. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

---

323. Poire des CANOURGUES.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, courts, un peu grêles, étalés, légèrement cotonneux, brun clair verdâtre, très-finement et très-abondamment ponctués, ayant les coussinets bien marqués. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, aigus, éloignés de l'écorce. — *Feuilles :* des plus petites, ovales-allongées, acuminées, faiblement contournées ou canaliculées, à peine crénelées sur les bords, munies d'un pétiole long, flasque, excessivement menu.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — De toute récente introduction dans notre école, ce poirier s'y est montré modérément vigoureux sur cognassier; il n'y a fait que de faibles pyramides; le franc paraît lui convenir essentiellement.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* ovoïde-allongée, régulière, souvent plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule:* de longueur moyenne, mince, courbé, formant bourrelet à son point d'attache, implanté à fleur de peau. — *Œil :* très-peu développé, mi-clos ou complétement fermé, presque toujours saillant, entouré de légères côtes ou de bosselettes arrondies rarement prononcées. — *Peau :* lisse et luisante, jaune clair, parsemée de petits points gris-brun, maculée de fauve autour du pédoncule et légèrement nuancée ou striée de rose pâle sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, aqueuse, contenant quelques granulations auprès des loges. — *Eau :* fort abondante, vineuse et sucrée, rafraîchissante, aromatique.

Maturité. — Dernière quinzaine de juillet.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-mère de cette variété poussait spontanément, il y a déjà plus d'un demi-siècle, dans le domaine des Canourgues (Tarn), dont on lui a donné le nom. Voici la note que M. Lauzeral, propriétaire de ce lieu, transmettait en 1865 à MM. Bonamy frères, pépiniéristes à Toulouse et propagateurs dudit poirier :

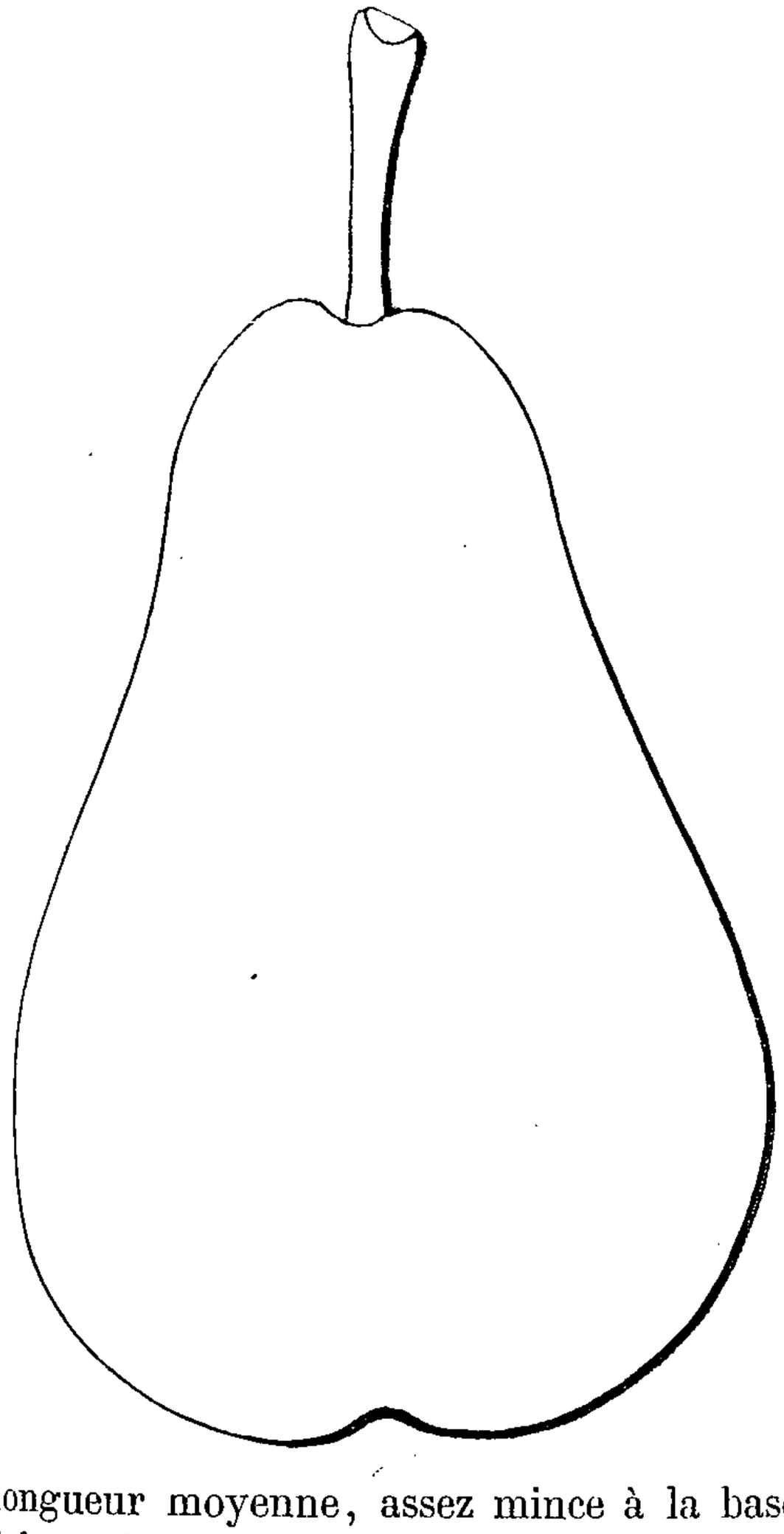
« Cet arbre est né dans une haie il y a environ soixante ans. Il est d'une végétation luxuriante ; sa tige (tronc) a 2 mètres de hauteur et 1 m. 30 c. de circonférence ; ses branches s'étendent à 4 mètres de son tronc, et ainsi sa tête a 8 mètres de diamètre..... Sa fertilité est si grande, que dans les années de bonne production il donne de 6 à 7 hectolitres de fruits, qui se vendent sur le marché de Carmeaux (Tarn) à 25 centimes la douzaine, le choix à 30 centimes. C'est donc une variété des plus avantageuses pour les grands vergers, et toujours de bonne vente. » (*Le Verger*, t. II, 1866, poires d'été, n° 37.)

Poire CAPIAUMONT. — Synonyme de *Beurré Capiaumont*. Voir ce nom.

---

324. Poire CAPSHEAF.

Synonyme. — *Poire* Cops Heat (A. Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, nº 21).



Description de l'arbre.—*Bois:* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, de moyenne grosseur, longs, légèrement coudés, marron clair nuancé de rouge obscur, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-arrondis, écartés du bois et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales allongées, à bords entiers en partie, au pétiole long, bien nourri et lavé de rose pâle.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il est d'une bonne vigueur, se plaît autant sur cognassier que sur franc, développe assez hâtivement son écusson et prend une forme pyramidale régulière, irréprochable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou plus considérable. — *Forme :* allongée, obtuse, souvent étranglée près du sommet, et parfois fortement ventrue d'un côté et presque droite de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez mince à la base, très-renflé à l'attache, droit, inséré à la surface ou au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, bien fait, saillant. — *Peau :* épaisse, jaune verdâtre, entièrement ponctuée de gris, lavée de fauve aux extrémités du fruit et habituellement tachetée de brun verdâtre. — *Chair :* blanc jaunâtre, des plus fines, fondante ou mi-fondante, aqueuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, acidule, sucrée, délicieusement parfumée.

Maturité. — Fin septembre et commencement d'octobre.

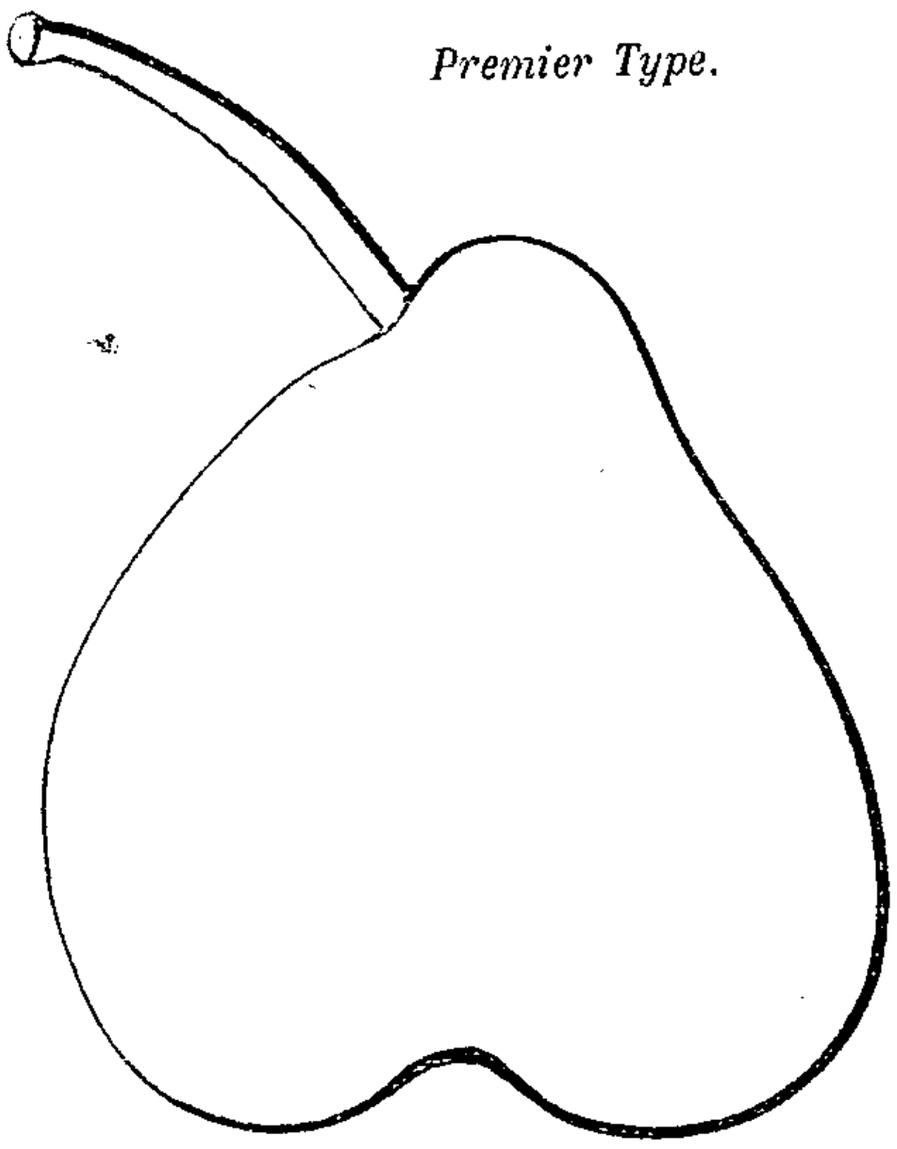
Qualité. — Première.

Historique. — Les Américains sont les propagateurs de la Capsheaf, mais ils manquent de renseignements précis sur son âge et son lieu de naissance. Downing, un de leurs principaux pomologues, dit simplement, à ce sujet : « Nos cultivateurs « la croient originaire du Rhode-Island. » (*Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 374.) Van Mons est regardé comme son introducteur en Belgique; il l'y greffa vers 1840. En France, on la connaît depuis une vingtaine d'années environ, et nous avons été un des premiers à l'y multiplier, puisqu'elle figurait déjà dans notre Catalogue de 1849.

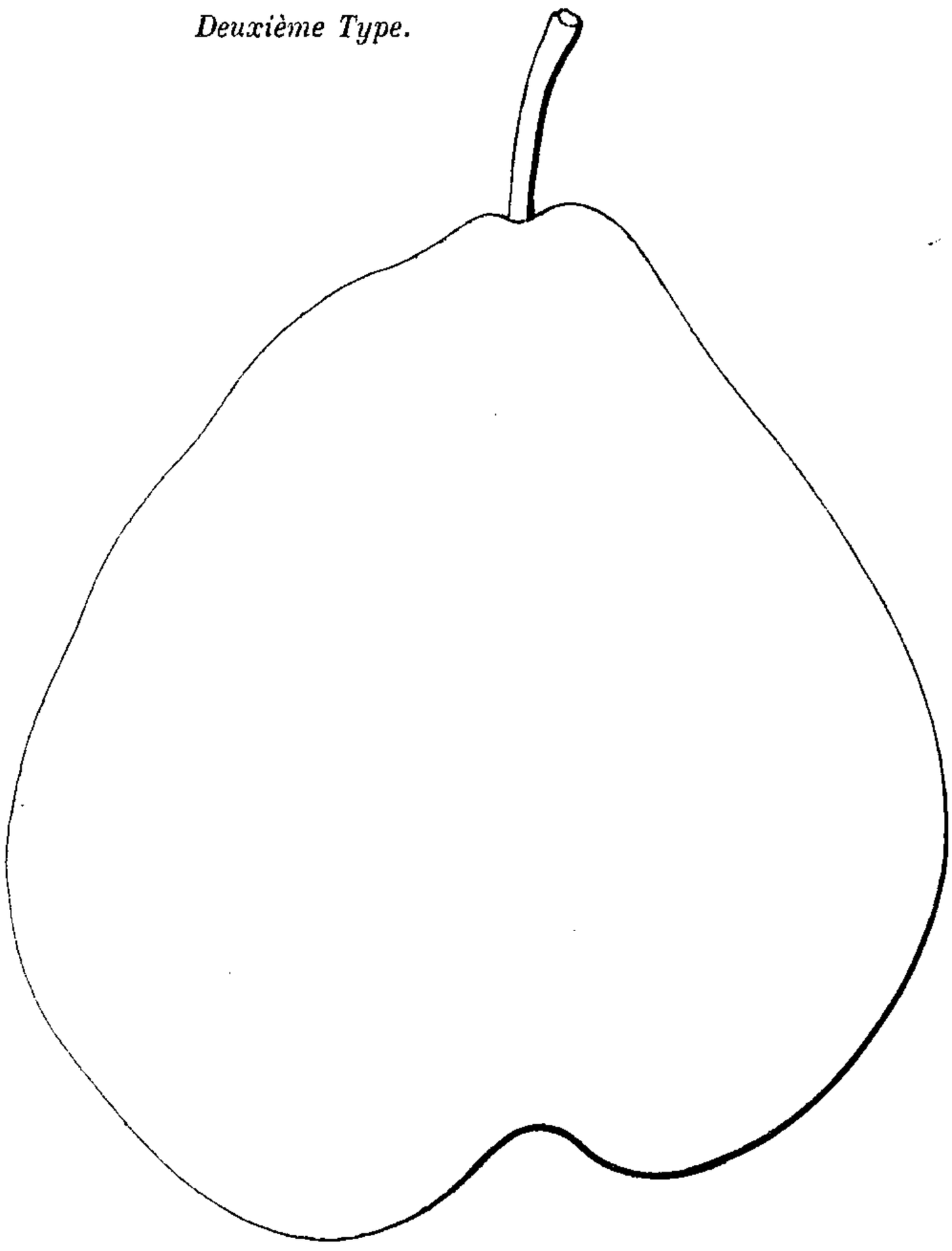
Poire CAPTIF DE SAINTE-HÉLÈNE. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire CAPUCINE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Beurré Coloma*. Voir ce nom.

325. Poire CAPUCINE VAN MONS.



Premier Type.



Deuxième Type.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés vers la base de la tige, mais érigés à son sommet, longs et des plus gros, peu géniculés, d'un fauve légèrement rougeâtre, ayant les lenticelles apparentes, serrées, les mérithalles longs et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, coriaces, luisantes, ovales ou elliptiques, entières ou faiblement crénelées, portées sur un pétiole long et épais.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — On le greffe indistinctement sur le cognassier ou sur le franc; il est très-vigoureux, d'un développement hâtif et fait d'admirables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* variable, mais plutôt moyenne que volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, bosselée, parfois un peu contournée. — *Pédoncule :* assez long ou court, mince, courbé, implanté obliquement à fleur de peau et très-souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, irrégulier, mi-clos ou fermé, placé dans un large et profond bassin à bords rarement accidentés. — *Peau :* vert clair, entièrement ponctuée de fauve et légèrement bronzée sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* rougeâtre et quelquefois jaunâtre, fine, demi-fondante, juteuse, très-pierreuse au centre.

— *Eau :* très-abondante, vineuse, sucrée, possédant un arome des plus délicats.

Maturité. — Vers la mi-novembre, se prolongeant jusqu'à la fin de décembre, et par exception atteignant le mois de janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce fruit appartient à la pomone belge. Son obtenteur, Simon Bouvier, jadis notaire et bourgmestre de Jodoigne, fut l'émule et l'ami du professeur Van Mons, auquel il le dédia en 1828. C'était un pomologue fort distingué, que le Comice horticole d'Angers compta longtemps parmi ses membres correspondants. Il mourut en 1846, dans sa 70e année.

Observations. — M. Bivort, au tome Ier de son *Album de pomologie,* dit que cette poire fut appelée *Capucine* parce qu'elle ressemblait à une vieille variété du même nom. Cet ancien poirier est-il encore cultivé?... Nous l'ignorons; mais nous en possédons un qui se nomme Capucine du Mans. Nous le tirions, il y a plus de trente ans, du Jardin du Comice horticole d'Angers, où il était ainsi étiqueté. Toutefois il n'a, arbre et fruits, aucun rapport avec la variété gagnée en 1828 par Simon Bouvier. Aussi ne le décrirons-nous pas, le croyant porteur d'un faux nom.

Poire CARAFON. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

Poire CARAFON DE BOSC. — Synonyme de *Beurré Bosc*. Voir ce nom.

Poire CARDINALE. — Synonyme de poire *d'Amiral*. Voir ce nom.

Poire CARLISLE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire CARMÉLITE. — Synonyme de poire *de Prêtre* Voir ce nom.

Poire CARMÉLITE MUSQUÉE. — Synonyme de poire *de Fontarabie*. Voir ce nom.

---

326. Poire CARRIÈRE.

Synonyme. — *Poire* Rouge coco (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1865, t. VI).

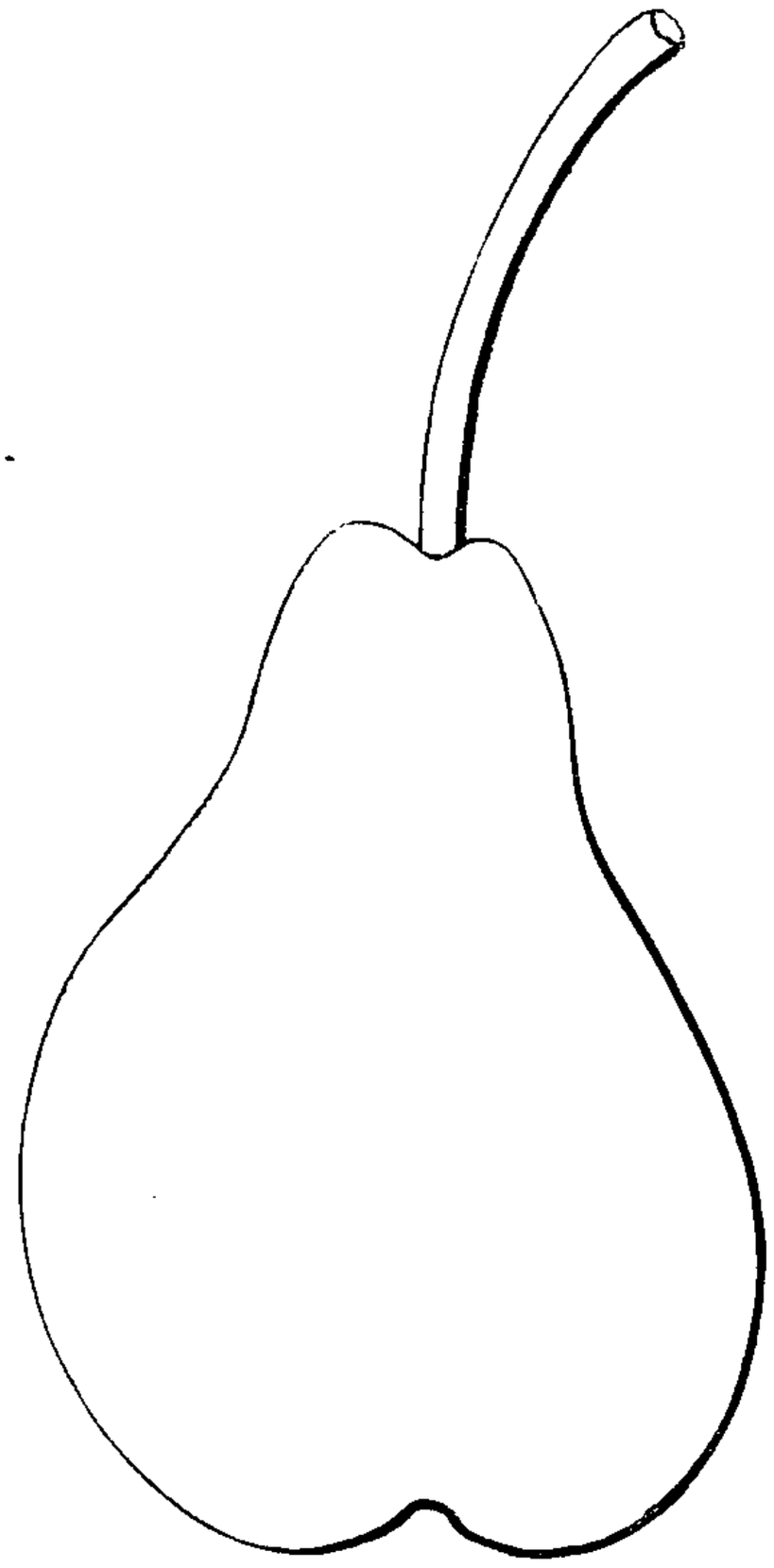
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, de grosseur moyenne, un peu courts, presque droits, brun verdâtre foncé nuancé de rouge pâle, ayant les lenticelles petites, clair-semées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non collés contre le bois, à écailles légèrement disjointes. — *Feuilles :* ordinairement très-petites, ovales, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, qu'on greffe sur toute espèce de sujet, et dont les pyramides sont assez belles, quoiqu'un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* allongée, obtuse, légèrement ventrue, régulière. — *Pédoncule :* long ou des plus longs, mince, courbé ou contourné, implanté à la surface ou dans un large évasement sans profondeur. — *Œil :* petit, mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de gris-brun du côté de l'ombre et de jaune clair du côté du soleil, où elle est en outre largement lavée de rouge vif. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine et mi-fondante, contenant au centre quelques granulations. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, acidule, assez agréable quoique trop dénuée de parfum.

Poire Carrière.



Maturité. — Derniers jours de juillet ou commencement d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Decaisne, le savant professeur de culture du Muséum de Paris, a donné sur cette variété les renseignements ci-après, en la décrivant il y a deux ans :

« L'arbre-mère existe encore, dit-on, au Poncet, dans la commune de Pommeuse, département de Seine-et-Marne, où l'on voit d'autres individus presque aussi âgés, et de deux mètres et demi de circonférence. M. Armand Louis, cultivateur à la Selle-sur-Morin, près Faremoustiers, qui possède plusieurs de ces arbres deux fois séculaires, m'a assuré que chacun d'eux lui rapportait annuellement de 150 à 200 francs. Ces fruits s'expédient à Paris et se vendent, sur nos marchés, à raison de 7 fr. les 50 kilogrammes. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1865, t. VI.)

On pensait généralement que ce poirier était dédié à M. Carrière, chef de culture au Muséum, et directeur de la *Revue horticole*. Il n'en est rien ; notre estimable confrère nous l'a positivement affirmé.

Poire CASSANTE DE BREST. — Synonyme de poire *Fondante de Brest*. Voir ce nom.

Poire CASSANTE D'HARDENPONT. — Synonyme de poire *de Fer*. Voir ce nom.

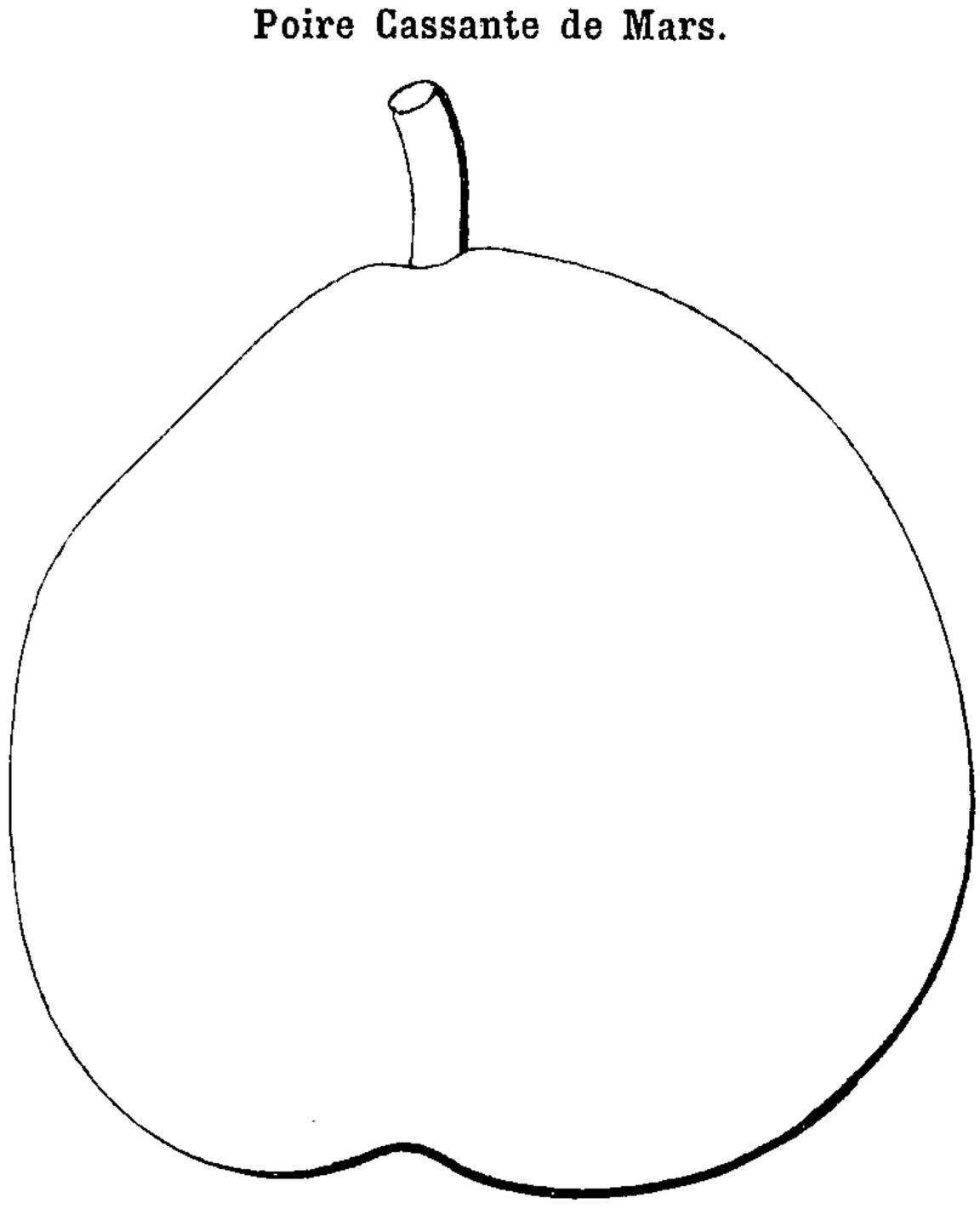
---

327. Poire CASSANTE DE MARS.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, longs, de moyenne grosseur, peu coudés, brun-roux clair, ayant les lenticelles fines, très-espacées, et les coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, pointus, à large base, bien écartés du bois. — *Feuilles :*

vert clair brillant, grandes, ovales-allongées, planes ou canaliculées, presqu'entières sur leurs bords ou légèrement crénelées, au pétiole grêle et court.

Poire Cassante de Mars.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le cognassier lui convient parfaitement; sa végétation sur ce sujet est toujours satisfaisante ; seules, ses pyramides laissent à désirer, non pour la force, mais pour la régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie-turbinée, généralement constante. — *Pédoncule :* court, bien nourri, arqué, inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune orangé, ponctuée, tachetée et marbrée de fauve, bronzée du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, cassante, aqueuse, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, assez aromatique et assez délicate.

MATURITÉ. — De janvier jusqu'en mars.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Obtenue à Malines, vers 1840, par le major Esperen, la Cassante de Mars est très-peu connue, très-peu cultivée en France, où cependant Tougard, ancien président de la Société centrale d'Horticulture de Rouen, la décrivait dès 1852. Ce n'est pas là, du reste, une poire fort recommandable.

---

328. POIRE CASSOLETTE.

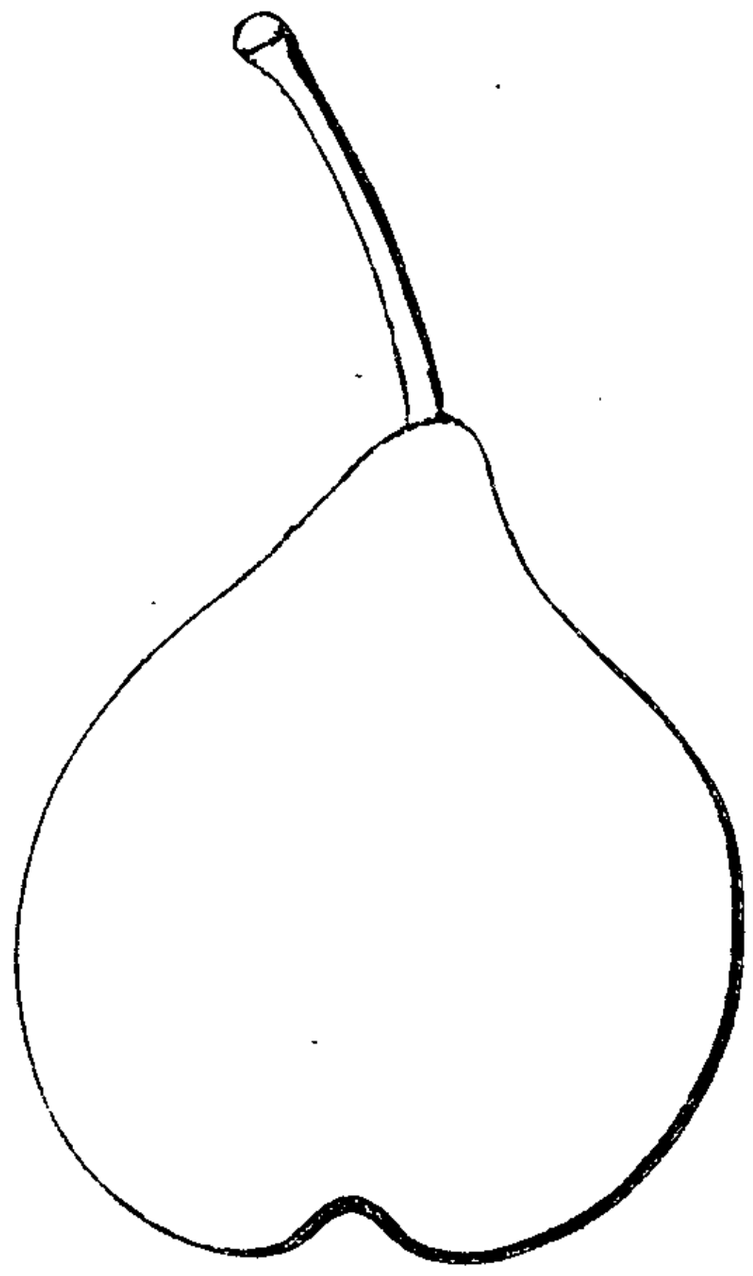
Synonymes. — *Poires :* 1. PETIT-LICHE-FRION (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 10). — 2. DESPOST DE SILLERY (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 80). — 3. FRIOLET (*Id. ibid.*). — 4. DE LICHEFRION (*Idem*, p. 84). — 5. MUSCAT VERT [en Poitou] (*Idem*, p. 80). — 6. DE TASTE-RIBAUD (*Id. ibid.*). — 7. VERDETTE [en Anjou] (*Id. ibid.*). — 8. DE L'ÉCHEFRION (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 314). — 9. DE SILLERIE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 104 et 135). — 10. VERDASSE (*Id. ibid.*). — 11. FIOLET (Louis Bosc, *Nouveau cours d'agriculture*, 1809, t. X, p. 244).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou légèrement étalés, longs, peu gros, géniculés, gris verdâtre lavé de roux, ayant les lenticelles fines, clair-semées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, à large base, ovoïdes, aigus, éloignés de l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, elliptiques, acuminées, planes ou relevées en gouttière, presque entières ou faiblement ondées ou crénelées, à pétiole long et grêle.

FERTILITÉ. — Remarquable.

Culture. — La vigueur de ce poirier permet de lui donner le sujet qu'on préfère; il croît vite et fait de jolies pyramides.

Poire Cassolette.



Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée-arrondie, régulière, quoique souvent un peu étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* de moyenne longueur, menu, courbé, ordinairement implanté à la surface d'un faible mamelon. — *Œil :* petit, ouvert, légèrement enfoncé ou complétement saillant. — *Peau :* vert blanchâtre, uniformément parsemée de petits points roux verdâtre, et quelque peu nuancée, généralement, de rose pâle sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, cassante, mais très-tendre et rarement bien pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, douée d'un léger goût musqué assez agréable.

Maturité. — Fin d'août et premiers jours de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Lorsqu'au commencement du XVII^e^ siècle cette poire fit son apparition dans l'Orléanais, elle portait le nom de Petit-Liche-Frion, que le Lectier, d'Orléans, lui conserva en 1628, comme on le voit à la page 10 du *Catalogue de son jardin*. Mais peu après elle le perdit pour celui de Cassolette, dont on la trouve en possession dès 1675 et qui, malgré de nombreux synonymes, a fini par lui rester. De nos jours, on la connaît effectivement sous cette seule dénomination, tirée de sa forme, assez semblable à celle de ces flacons portatifs jadis si recherchés pour renfermer des parfums. On ignore dans laquelle de nos provinces elle fut gagnée, et par qui. Le pomologue Merlet disait bien, en 1675, qu'on l'appelait aussi *Despost* de Sillery; mais quoique la Champagne possède une commune de ce dernier nom, rien n'autorise à l'en déclarer originaire. Toutefois, une telle homonymie devait être signalée. Quant aux mots *Liche* ou *Lèche-Frion*, qui composèrent le nom primitif de ce fruit, ils signifiaient : poire dont les frions (espèce d'oiseaux) sont avides.

Observations. — En 1628 on cultivait un Gros-Liche-Frion, ou Lèche-Frion d'Automne, qu'il ne faut pas confondre avec le Petit-Liche-Frion, ou Cassolette. C'est une variété devenue fort rare; néanmoins on la rencontre encore, dans quelques collections, sous le nom de poire *Lansac*, qu'elle reçut de la Quintinye (1690). Nous la décrivons plus loin. (Voir tome II, lettre L.)

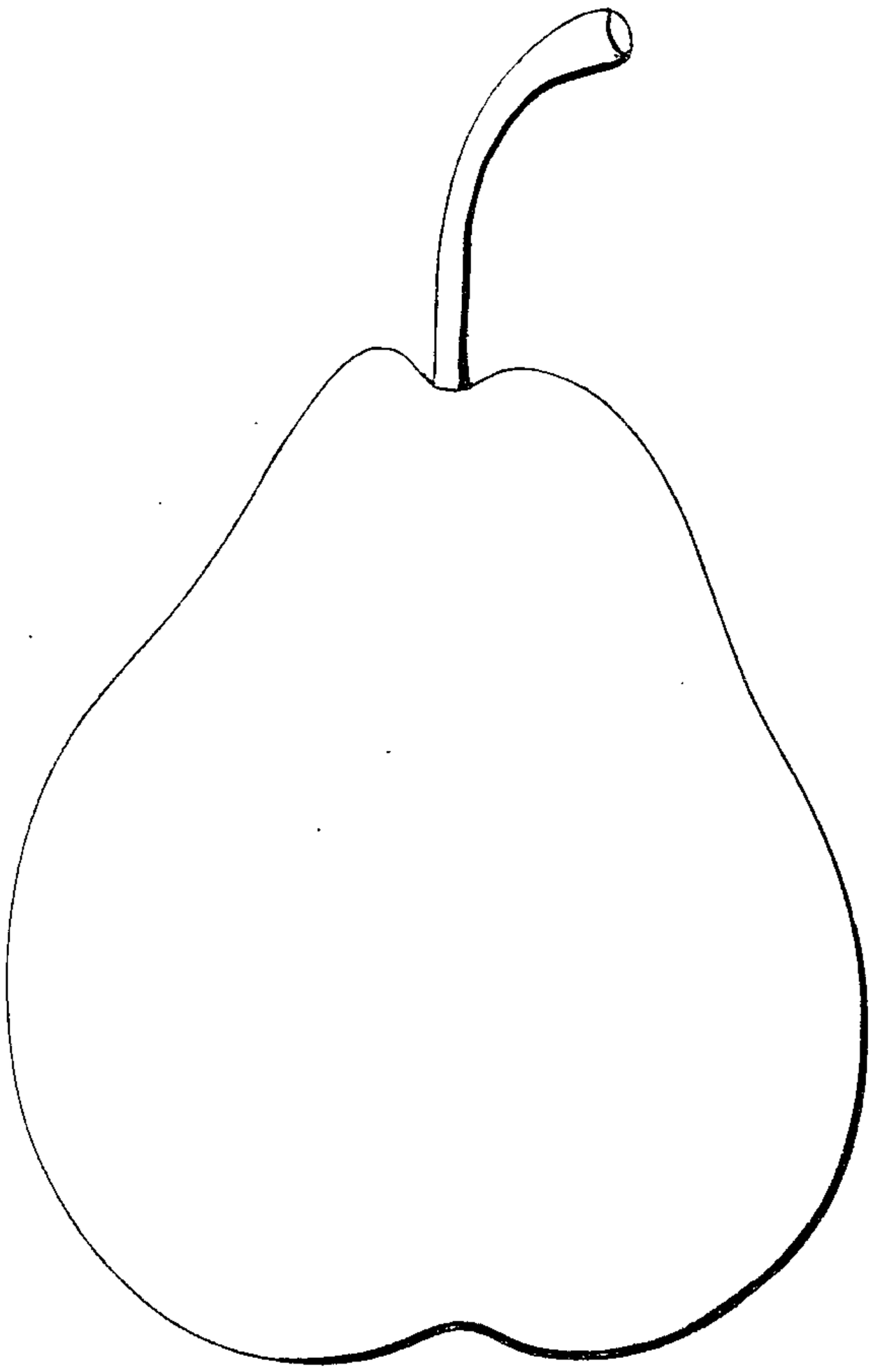
---

329. Poire CASTELLINE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement un peu arqués et étalés, gros, longs, flexueux, légèrement cotonneux, vert clair grisâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets presque nuls. *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, duveteux, non appliqués contre le bois, souvent

placés en éperon et ayant les écailles faiblement disjointes. — *Feuilles :* vert clair, peu nombreuses, ovales, à bords unis, à pétiole court et fort.

Poire Castelline.



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sur cognassier, la végétation de cet arbre est très-satisfaisante ; les pyramides qu'il fait n'ont qu'un léger défaut : elles sont habituellement trop dépourvues de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue, obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* assez long, mince, renflé à l'attache, recourbé, régulièrement inséré dans une large cavité mamelonnée. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, uni sur ses bords, à peine enfoncé. — *Peau :* rugueuse, verdâtre, nuancée de gris clair, fortement ponctuée et tachetée de fauve, quelque peu colorée du côté du soleil. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, fondante, aqueuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, possédant un savoureux parfum.

MATURITÉ. — Fin octobre et courant de novembre.

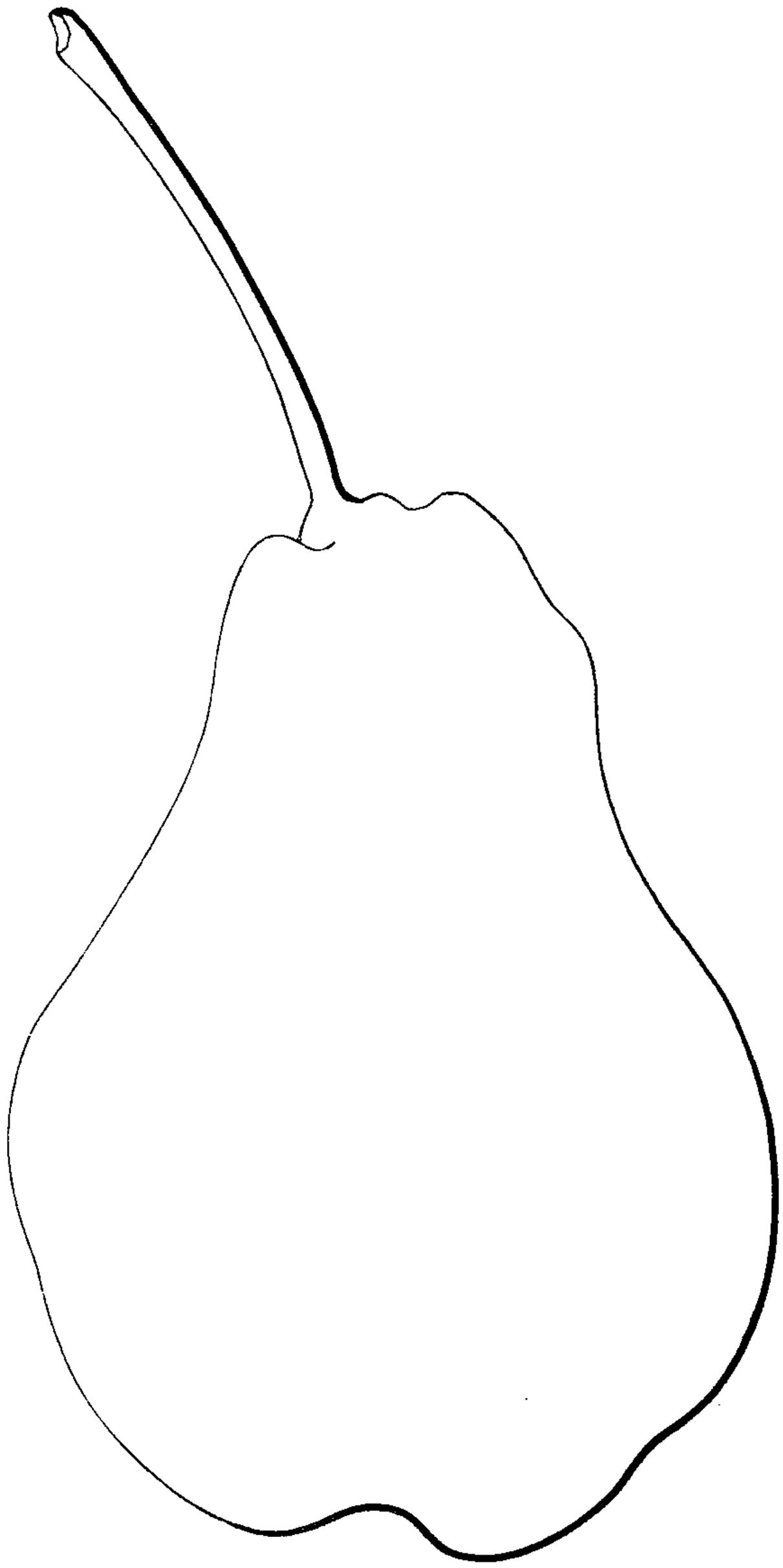
QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce poirier m'était envoyé de Belgique en 1852 et figurait en 1855, pour la première fois, dans mon *Catalogue*. Cependant il ne paraît pas appartenir aux gains de nos voisins, du moins d'après la note suivante de M. Alexandre Bivort, qui le décrivit en 1850 :

« La poire Castelline — disait-il — est un très-bon fruit... Je l'ai reçue de M. Reynaert-Beernaert, de Courtray, qui n'a pu me donner aucune notion certaine sur son origine. Les épines dont son bois n'est pas encore entièrement dépouillé, démontrent suffisamment que *la variété est récente;* je ne la trouve inscrite dans aucun Catalogue français ou belge. » (*Album de pomologie*, t. III, p. 51.)

Observations. — En 1860, un de nos pomologues demandait si la Castelline ne devait pas être rangée parmi les synonymes de la poire *Franc-Réal?*... La réponse est facile à faire, lorsqu'on sait que la première est un excellent fruit à couteau, et que la seconde appartient uniquement aux variétés destinées à la cuisson !... Aussi ces deux poires n'ont-elles rien de commun, si l'on excepte leur époque de maturité, arrivant dans le même mois.

330. Poire CATHERINE LAMBRÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, ordinairement très-étalés, peu longs et peu forts, droits, rouge clair, à lenticelles fines et serrées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, écartés du bois et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, rarement abondantes, ovales-lancéolées, canaliculées et contournées, à bords profondément dentés, à pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il croît vite et aussi convenablement sur cognassier que sur franc ; ses pyramides sont peu hautes mais cependant assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, ventrue, habituellement très-obtuse, fortement bosselée, souvent étranglée près du sommet et légèrement pentagone à la base. — *Pédoncule :* des plus longs, à peine courbé, mince, charnu et plissé à la base, obliquement implanté dans une assez large cavité où le comprime une gibbosité plus ou moins prononcée. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, peu enfoncé, entouré de bosselettes. — *Peau :* jaune verdâtre, couverte de points roux du côté de l'ombre, où se voient également quelques marbrures fauves, veinée de même autour de l'œil et faiblement lavée de rose tendre ponctué de jaune obscur sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, compacte mais très-fondante, juteuse, rarement pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, douée d'une saveur exquise rappelant le parfum de la rose.

Maturité. — Fin septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le poirier Catherine Lambré provient des derniers semis que fit, dans sa pépinière de Louvain, le professeur Van Mons. Après la mort de ce

savant, il fut transplanté dans le jardin fruitier de Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne, et c'est là qu'eut lieu son premier rapport, vers 1850. Nous le propageons depuis 1855. Le nom qu'il porte lui a été donné par M. Bivort, son promoteur.

---

331. Poire de CATILLAC.

Synonymes. — *Poires :* 1. Cadillac (de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1665, p. 67). — 2. De Citrouille (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 125). — 3. De Péquigny (*Id. ibid.*). — 4. De Tout-Temps (*Id. ibid.*). — 5. Grand-Mogol (Herman Knoop, *Fructologie*, pp. 125 et 136). — 6. Grand-Monarque (*Id. ibid.*). — 7. Grand-Tamerlan (*Id. ibid.*). — 8. Gratiole ronde (*Id. ibid.*). — 9. Tête-de-Chat [Katzenkopf des Allemands] (Diel, *Kernobstsorten*, 1804, p. 237). — 10. Téton de Vénus (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 137). — 11. Bon-Chrétien d'Amiens (André Leroy, *Catalogue*, 1846, p. 9). — 12. Poire Monstre (*Id. ibid.*). — 13. Gros-Gilot (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, nº 61). — 14. Admirable des Chartreux (*Id. ibid.*, 1849, t. II, p. 73). — 15. Chartreuse (*Id. ibid.*). — 16. De Bell (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 17. Besi des Marais (*Id. ibid.*). — 18. Cotillard (*Id. ibid.*). — 19. Gros-Thomas (*Id. ibid.*). — 20. Monstrueuse des Landes (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, pp. 525 et 526). — 21. Quenillac (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, ordinairement étalés, longs et des plus gros, à peine géniculés, duveteux, vert olivâtre souvent nuancé de rouge pâle, à lenticelles apparentes mais clair-semées, à coussinets saillants. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-arrondis, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, acuminées, coriaces, cotonneuses, ayant les bords unis ou irrégulièrement dentés, portées sur un pétiole épais, roide, excessivement court et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Cet arbre, très-vigoureux, pousse parfaitement sur toute espèce de sujet, mais il est trop pauvrement ramifié pour que la forme pyramidale lui convienne beaucoup. Il sera toujours préférable de le placer en espalier, soit au couchant soit au levant.

Description du fruit. — *Grosseur :* énorme ou volumineuse. — *Forme :* turbinée-arrondie ou turbinée légèrement allongée et obtuse, constamment ventrue, parfois assez fortement bosselée, habituellement mamelonnée au sommet et plus ou moins pentagone à la base. — *Pédoncule :* long ou très-long, droit, mince dans toute sa partie supérieure, renflé et charnu à son autre extrémité, obliquement implanté dans une vaste cavité de profondeur variable et dont les bords sont très-accidentés. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert ou mi-clos, placé dans un large bassin où il est entouré de bosselettes et assez enfoncé. — *Peau :* rugueuse, jaune verdâtre, entièrement ponctuée, rayée et marbrée de roux, maculée de brun-fauve dans les cavités ombilicale et pédonculaire, colorée de rouge vif sur le côté qui regarde le soleil. — *Chair :* blanc mat, grossière, juteuse, dure et cassante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, peu sucrée, légèrement astringente, parfois faiblement musquée, mais le plus souvent dénuée de parfum, sans posséder néanmoins aucun goût désagréable.

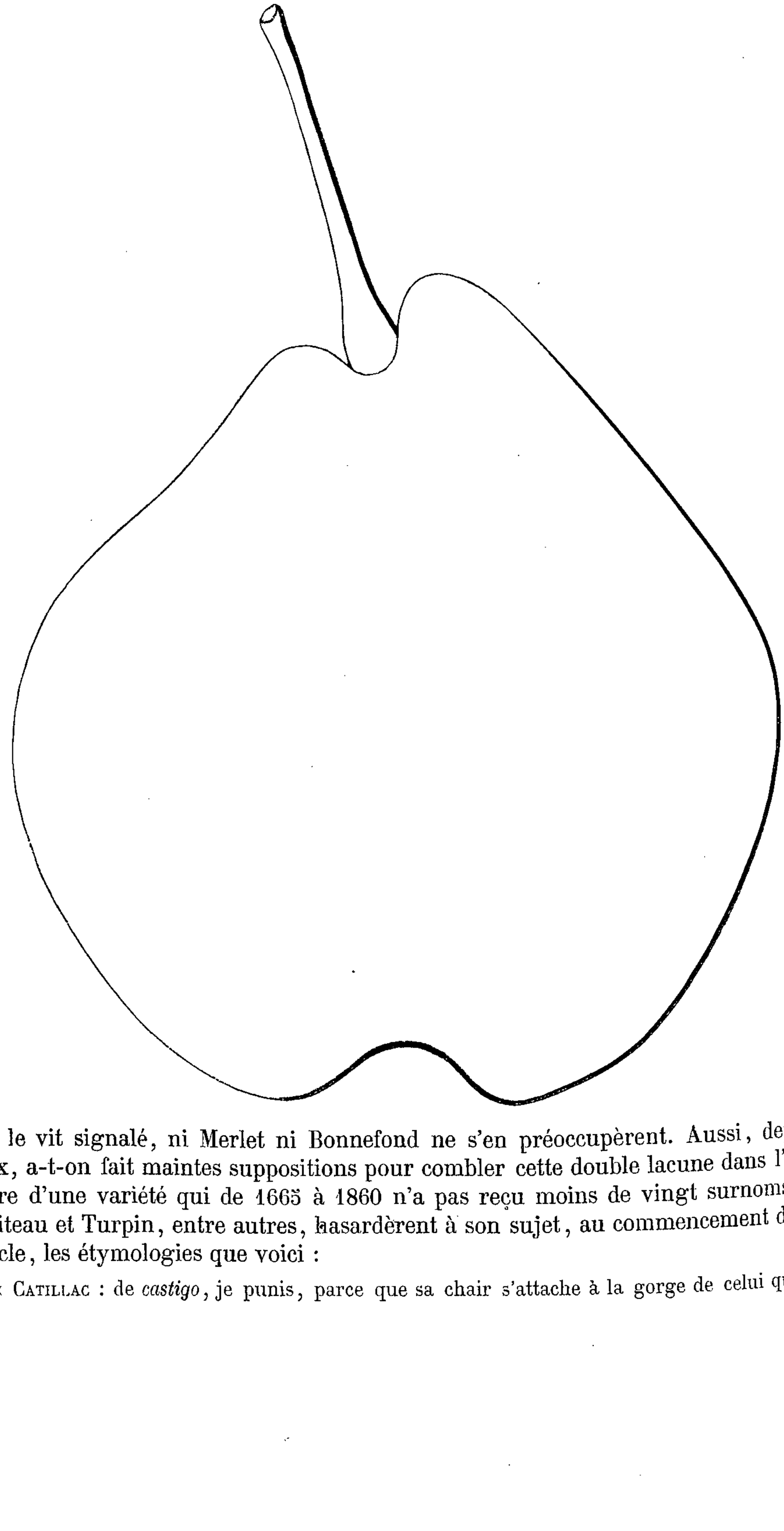
Maturité. — Courant de février et se prolongeant jusqu'en avril.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Nicolas de Bonnefond mentionna seulement, en 1665, cette volumineuse poire dans son *Jardinier français*, mais ce fut Merlet qui le premier la

décrivit, en 1675 (*l'Abrégé des bons fruits*, p. 125). Avant ces deux auteurs, personne ne l'ayant citée, il est alors probable que sa culture date environ de la moitié du XVII^e^ siècle. Quant à la provenance de ce fruit, quant au nom Cadillac sous lequel

Poire de Catillac.



on le vit signalé, ni Merlet ni Bonnefond ne s'en préoccupèrent. Aussi, depuis eux, a-t-on fait maintes suppositions pour combler cette double lacune dans l'histoire d'une variété qui de 1665 à 1860 n'a pas reçu moins de vingt surnoms!... Poiteau et Turpin, entre autres, hasardèrent à son sujet, au commencement de ce siècle, les étymologies que voici :

« CATILLAC : de *castigo*, je punis, parce que sa chair s'attache à la gorge de celui qui la

mange crue ; — ou de : *castilla*, friande, parce que, lorsqu'on la fait cuire en compote, elle exige beaucoup de sucre. » (*Traité des arbres fruitiers de Duhamel, nouv. édit., augmentée d'un grand nombre d'espèces de fruits obtenus des progrès de la culture*; 1807-1835, t. IV.)

Mais en 1853 Poiteau lui-même réfuta de la sorte le passage qu'on vient de lire :

« Nous avons reconnu que Catillac, que nous avions d'abord cru dérivé de *castigo*, ou *castilla*, vient de CADE ou CADILLE, qui veut dire petit baril, par allusion à la forme et à la grosseur de ce fruit. » (*Cours d'horticulture*, t. II, p. 142.)

En 1860, mieux inspiré que ses devanciers, M. Decaisne, le savant directeur des cultures du Muséum de Paris, laissa de côté, en décrivant cette poire, la question d'étymologie, pour se préoccuper de la question d'origine, qui lui parut devoir répondre à tout :

« Je trouve — observa-t-il — plusieurs villes ou villages du nom de *Cadillac*, dans la Guienne; il est donc probable que notre fruit a pris son nom de l'une de ces localités..... » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. III.)

Nous partageons complétement l'opinion de M. Decaisne, que M. Willermoz adoptait aussi, en 1864, dans la *Pomologie de la France* (t. II, n° 78), disant : « On « présume que cette variété a été trouvée dans les environs de Cadillac (Gironde). » Ajoutons qu'il existe également une *Pomme de Cadillac*, provenant de la petite ville ici désignée, et très-commune dans la Gironde et les départements qui l'avoisinent.

Observations. — C'est par erreur que l'on a quelquefois donné les noms poire *Abbé Mongein*, ou *Mangein*, comme synonymes de Catillac, ils le sont uniquement de poire Belle-Angevine. — La *Bellissime d'Hiver,* rappelons-le, ne saurait non plus s'y rapporter. Si l'on veut bien examiner, page 218, l'article où nous l'avons étudiée, on verra qu'en effet ces deux variétés sont, arbres et fruits, des plus distinctes, tout en ayant une maturité identique et une forme assez semblable. — La grosseur considérable du Catillac, dont le poids s'élève souvent jusqu'à 900 grammes (le type figuré ci-contre en pesait 650), fait qu'on l'a fréquemment confondu avec la *Poire de Livre;* cependant cette dernière, nommée aussi *Râteau gris,* est douée de caractères qui sont loin de rendre facile une pareille méprise.

332. POIRE CATINKA.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, des plus longs et des plus gros, coudés, brun clair légèrement verdâtre, ayant les lenticelles larges et clair-semées, les mérithalles très-longs et les coussinets bien marqués. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, pointus, à écailles quelque peu disjointes, toujours écartés du bois et souvent formant éperon. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, planes ou contournées, presque entières sur leurs bords, munies d'un pétiole long et très-fort.

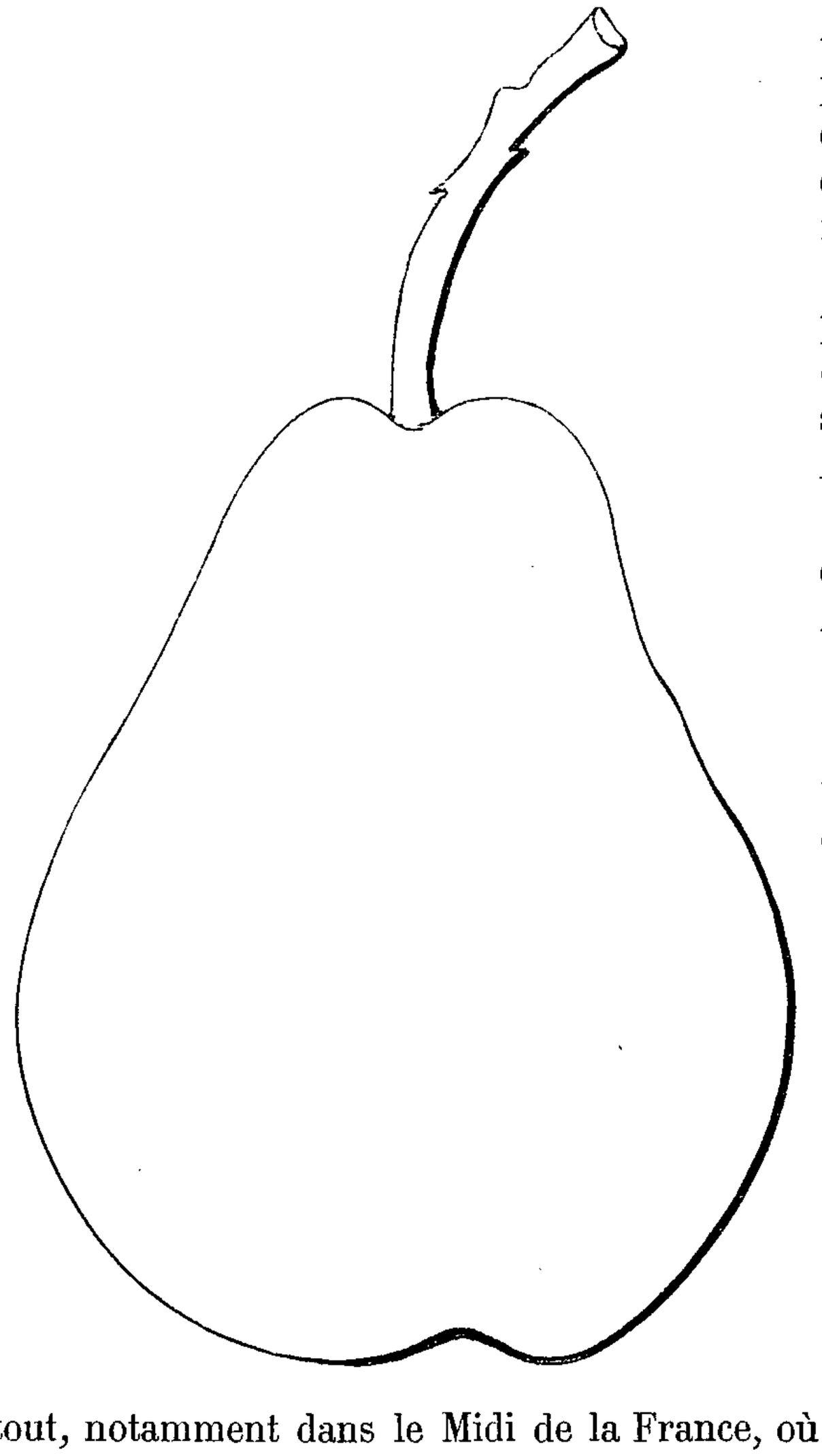
FERTILITÉ. — Des plus grandes.

CULTURE. — La vigueur de ce poirier est remarquable; il développe promptement son écusson, pousse aussi bien sur cognassier que sur franc, et prend dès sa deuxième année une forme pyramidale ne laissant rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-ovoïde, un peu ventrue, mais quelquefois aussi turbinée-arrondie

et contournée, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* long, bien nourri, courbé, noueux ou épineux, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* très-grand, mi-clos ou fermé, presque à fleur de fruit. — — *Peau :* jaunâtre, entièrement ponctuée de gris-roux et semée de quelques larges taches brun-fauve qui sont ordinairement squammeuses. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine, mi-fondante, aqueuse, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, assez savoureuse quoique faiblement aromatique.

Poire Catinka.



Maturité. — Courant d'octobre et dépassant rarement la fin de ce mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le major Esperen est l'obtenteur de cette variété, qu'il gagna de semis à Malines (Belgique), vers 1845. Nous la multiplions depuis 1847. D'où vient le nom qu'elle porte?... Nous l'ignorons, mais Catinka, dans la langue russe, signifie Petite Catherine.

Observations. — Cette poire a le défaut de mal se conserver dans le fruitier; elle y blossit généralement au bout de quelques jours, du moins chez nous. Cependant on affirme qu'il n'en est pas ainsi partout, notamment dans le Midi de la France, où elle se garderait six semaines : de novembre en décembre.

Poire CÉLESTE. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire CÉLESTUS. — Synonyme de poire *Incomparable Hacon's*. Voir ce nom.

Poire CELLITE. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire CENT-COURONNES. — Synonyme de poire *Oken*. Voir ce nom.

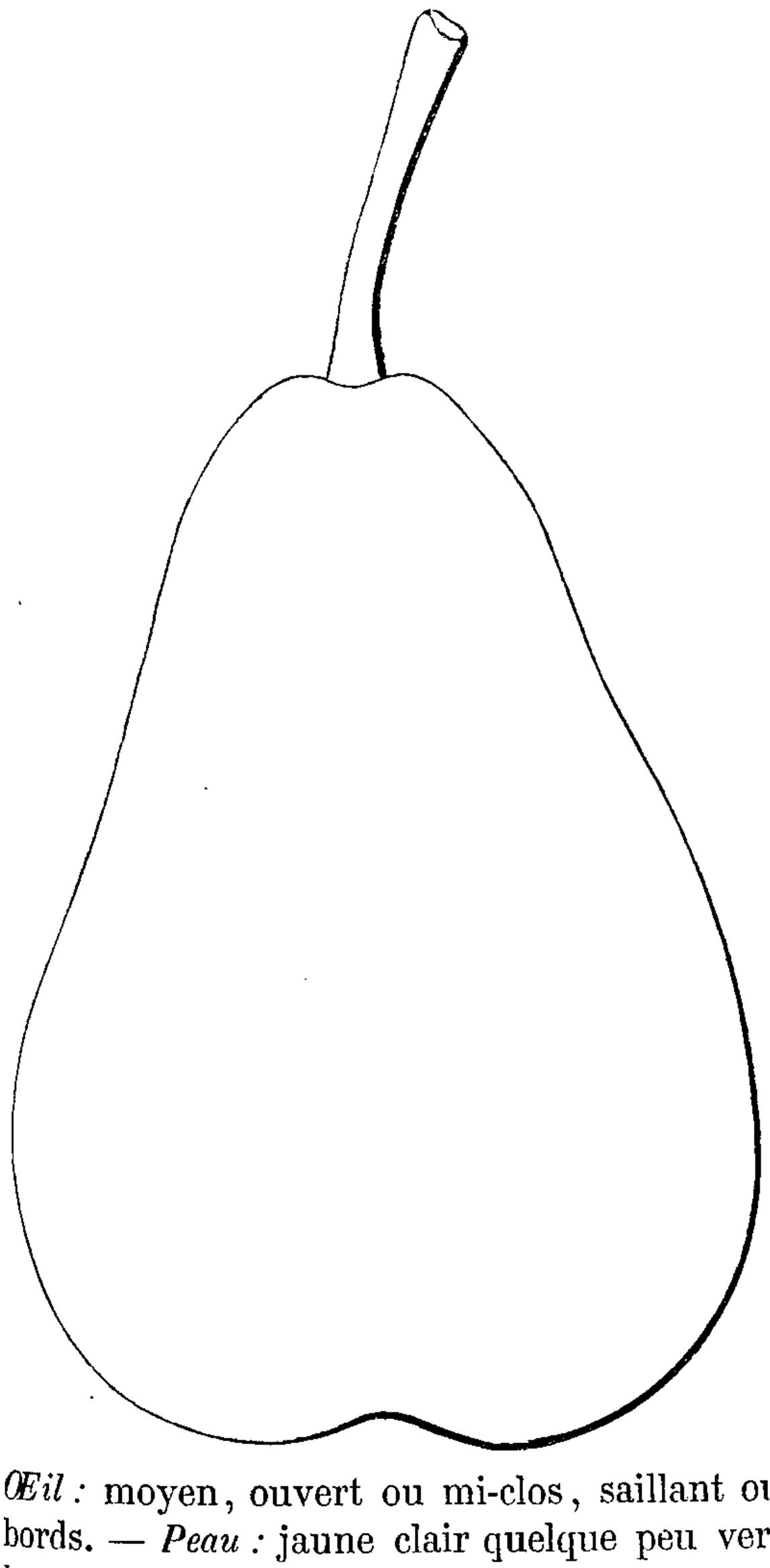
Poire CERTEAU D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *de Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

---

333. Poire CERTEAU D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Champagne d'Été (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 69). — 2. Colorée d'Aout (Alexandre Bivort, *Catalogue descriptif*, 1851, p. 20). — 3. Gros-Certeau d'Été (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 4. Courte d'Ersol (*Id. ibid.*). — 5. Emmanuel d'Été (*Id. ibid.*). — 6. Rouge des Vierges (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et des plus arqués, gros, peu longs, légèrement géniculés, gris-rouge ardoisé, abondamment et fortement ponctués, ayant habituellement les mérithalles courts et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-allongés, duveteux, plus ou moins aplatis, collés contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, grandes, ovales ou presque cordiformes, faiblement dentées, portées sur un pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — C'est un arbre de grande vigueur, à greffer sur cognassier ou sur franc ; il pousse vite et bien ; les pyramides qu'il fait sont belles et des plus feuillues.

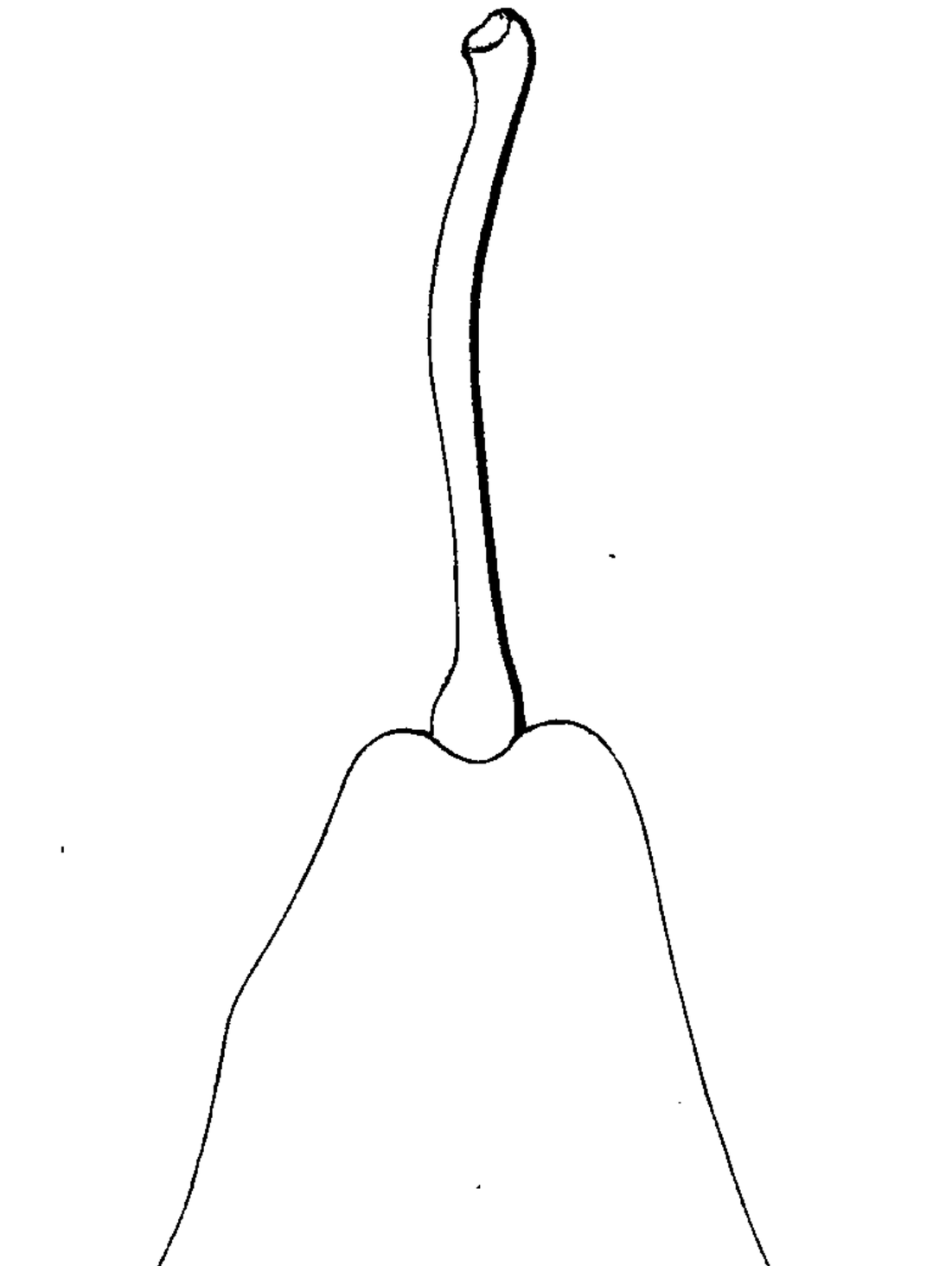
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* allongée, variable, affectant parfois celle d'une calebasse, mais le plus ordinairement conique-obtuse. — *Pédoncule :* long ou très-long, courbé ou contourné, de moyenne force, souvent renflé à la base, obliquement ou perpendiculairement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, saillant ou légèrement enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune clair quelque peu verdâtre, entièrement ponctuée de gris-brun, largement carminée sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-fondante, assez marcescente, contenant de faibles granulations autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, rarement très-parfumée, douée cependant d'une certaine délicatesse.

Maturité. — Dernière quinzaine d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — L'origine du Certeau d'Été est la même que celle du Certeau d'Hiver, dont l'article va suivre. Cette variété, appelée aussi poire de Champagne au XVI^e^ siècle, provient, disait en 1540 Charles Estienne, « de « la contrée que dans notre Cham- « pagne on nomme le Perthois : « a nostra Galliarum Campania, « quæ Pertosiensis appellatur. » (*Seminarium*, p. 69.) Or, le Pertois, ou Perthois, dont Vitry-le-Français était la capitale, s'étendait le long de la Marne et confinait au Barrois. Quant au nom Certeau, qu'a toujours porté ce poirier, il nous semble tiré du mot latin *certo*, signifiant : constant, certain, et lui avoir été donné en raison même de sa prodigieuse fertilité.

Poire Certeau d'Été. — *Deuxième Type.*



Observations. — La Quintinye, qui se montra sévère pour un grand nombre de fruits, le fut trop, surtout, à l'égard du Certeau d'Été : « Je connois cette poire pour « si mauvaise — disait-il — que je « ne conseille à personne de la « planter. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, tome I.) Réellement, ce n'est pas là une variété qu'il faille abandonner, car dans les terrains moins humides que ceux du parc de Versailles, où la Quintinye cultivait ses poiriers, le Certeau d'Été est assez bon et paie largement, par son excessive fertilité, les soins qu'on lui donne.

---

334. Poire CERTEAU D'HIVER.

Synonymes. — *Poires* : 1. De Champagne d'Hiver (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 69). — 2. Gros Certeau d'Hiver (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 116). — 3. De Prince [d'Hiver] (*Id. ibid*). — 4. Trouvée de Montagne (*Id. ibid.*). — 5. Trouvée (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 248). — 6. De Merle (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 379). — 7. Pléteau (Pepin, *Revue horticole*, 1846, t. VII, p. 449).

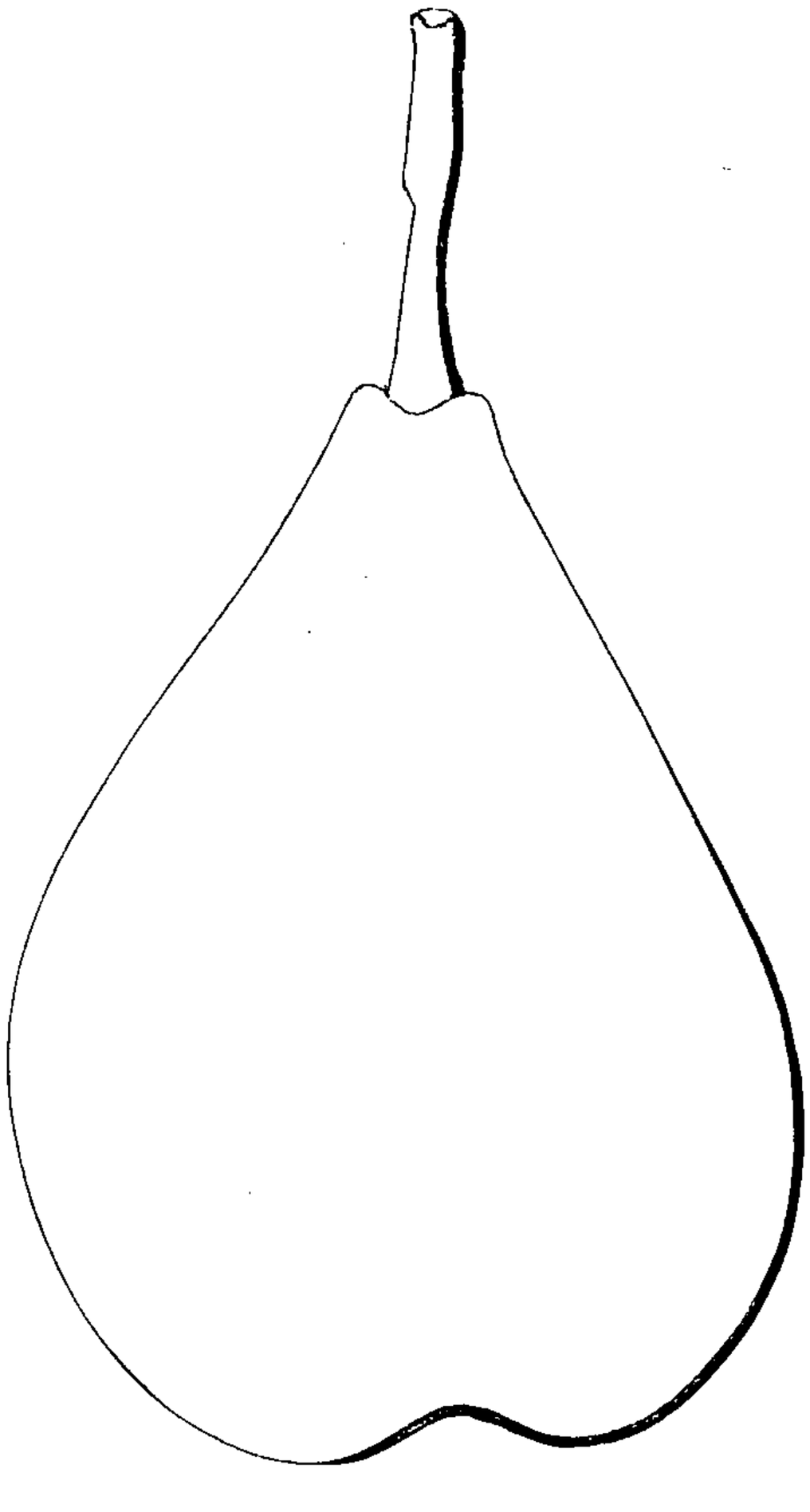
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de grosseur et de longueur moyennes, très-géniculés, brun clair jaunâtre,

ayant les lenticelles apparentes, excessivement rapprochées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes-allongés, à écailles grises, bombées et mal soudées, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales, acuminées, légèrement dentées ou presque entières, au pétiole long et fort.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Il est d'une vigueur modérée, prospère sur toute espèce de sujet, ne croît pas très-vite, mais fait ordinairement d'assez jolies pyramides.

Poire Certeau d'Hiver. — *Premier Type.*



Deuxième Type.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois moins volumineuse. — *Forme :* affectant souvent celle d'une Calebasse, mais généralement turbinée-allongée, ventrue, très-amincie près du sommet. — *Pédoncule :* assez long et assez faible, droit ou courbé, souvent renflé à la base, perpendiculairement ou obliquement implanté à la surface. — *Œil :* grand, mi-clos, à peine enfoncé, parfois contourné. — *Peau :* vert clair jaunâtre, ponctuée de fauve, maculée de même autour du pédoncule, lavée de rouge-brun sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine, demi-cassante, pierreuse et un peu marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, bien parfumée, plus ou moins astringente et cependant assez savoureuse.

Maturité. — De décembre jusqu'en avril ou mai.

Qualité — Troisième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Le Certeau d'Hiver, nous l'avons dit ci-dessus à l'article du

Certeau d'Été (p. 540), provient des environs de Vitry-le-Français, dans l'ancienne Champagne, et fut remarquablement décrit pour la première fois en 1540, par Charles Estienne. (*Seminarium*, p. 69.)

Observations. — La Quintinye, dans ses *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, faisait en 1690, à l'égard de ce fruit, la recommandation suivante : « Quoique très-bon à cuire, il me paroît trop petit pour en avoir aucun arbre en « buisson; il faut se contenter d'en avoir quelqu'un de tige dans les grands ver- « gers. » (Tome I.) C'est en effet une variété des plus convenables pour le verger; aussi dans la Nièvre, où elle est particulièrement cultivée sous le nom de poire Pléteau, en tire-t-on un excellent parti comme arbre de plein vent offrant, par son extrême fertilité, d'abondants produits très-estimés sur les marchés.

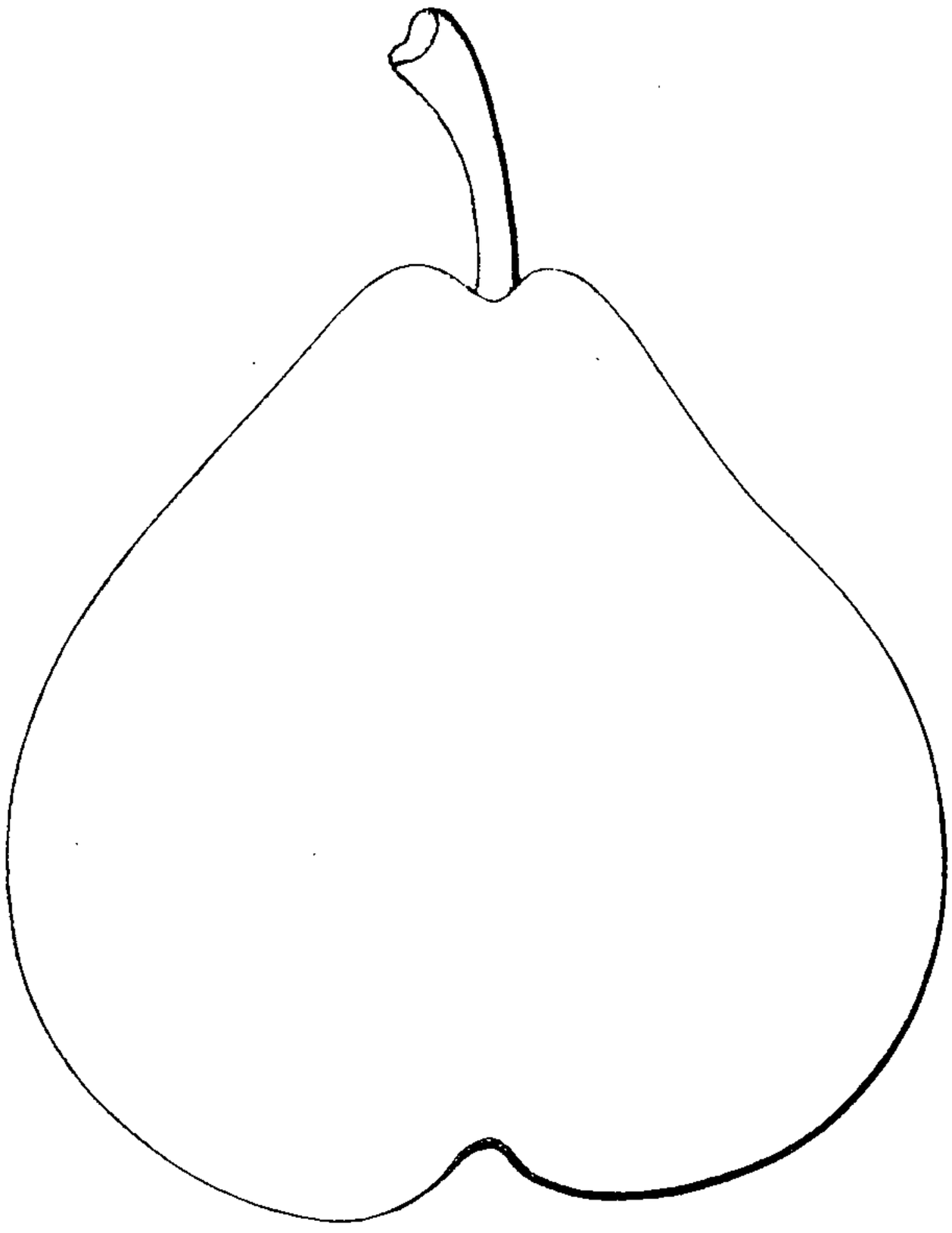
Poire CERTEAU-MADAME. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire CERTEAU MUSQUÉ D'HIVER. — Synonyme de poire *Martin-Sire*. Voir ce nom.

Poire CERTEAU (PETIT-) — Voir *Petit-Certeau*.

---

335. Poire CHAIGNEAU.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, très-gros, peu longs, légèrement coudés, brun clair nuancé de vert et de gris, ayant les lenticelles moyennes, espacées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* ovoïdes, volumineux, à écailles grises et disjointes, très-écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales allongées, faiblement acuminées, profondément dentées ou crénelées, portées sur un pétiole court, épais, roide et souvent rosé.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sur cognassier, le seul sujet qu'on lui ait encore donné dans notre école, il s'est montré d'un développement ordinaire et a fait de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, régulière, des plus ventrues. — *Pédoncule :* un peu

court, arqué, bien nourri, perpendiculairement implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, plus ou moins enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de gris-brun, maculée de même aux extrémités du fruit. — *Chair :* blanchâtre, fine ou demi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des pepins. — *Eau :* excessivement abondante, acidule, sucrée, rafraîchissante, fort aromatique.

Maturité. — Fin de septembre ou commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

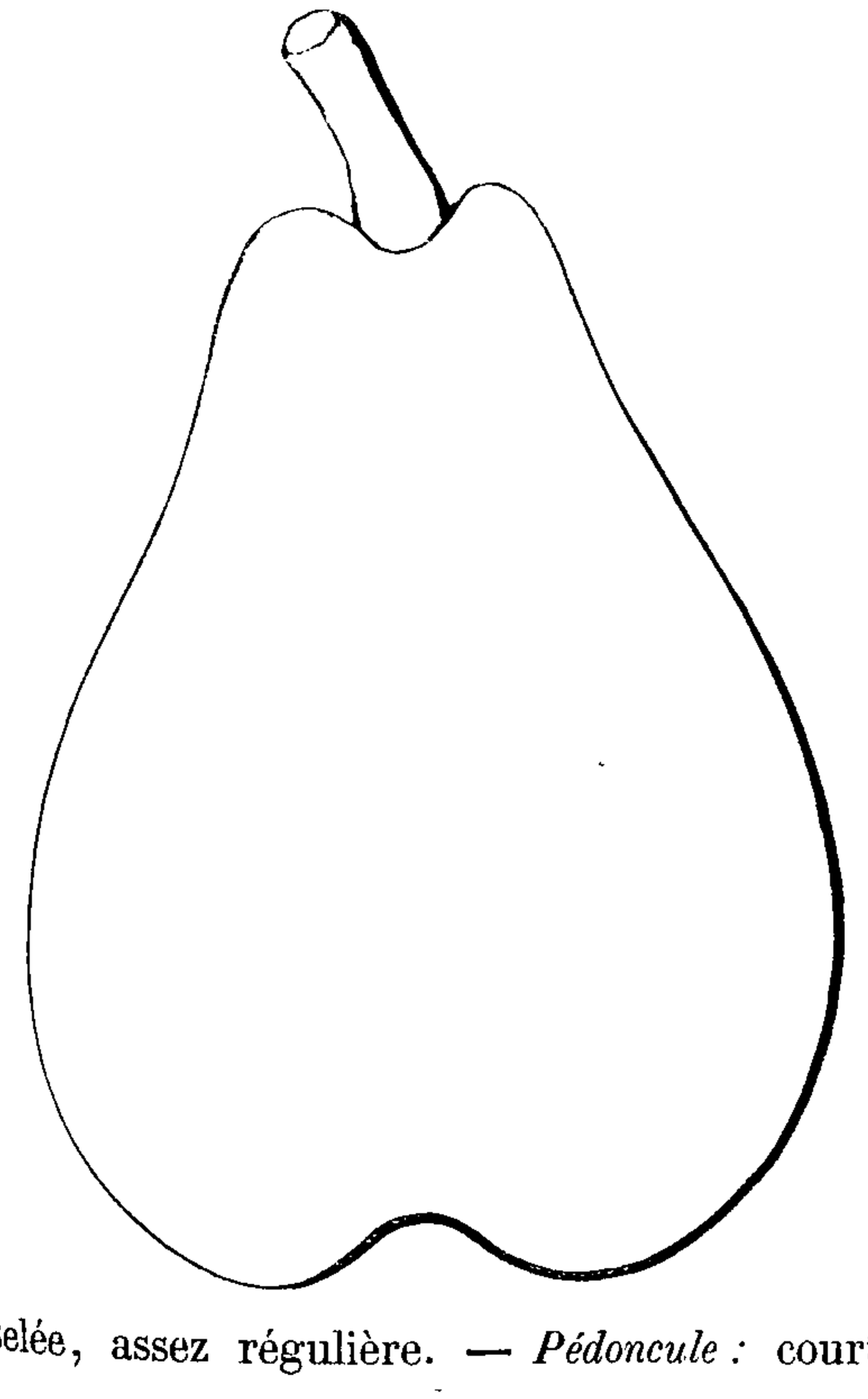
Historique. — Mis dans le commerce en 1863, ce poirier appartient à la pomone de la Loire-Inférieure, et la note suivante se lit, sur son origine, à la page 31 de la *Revue horticole*, où il était signalé, décrit et figuré :

« Ce gain, provenant d'un semis fait en 1848, est dû à M. Jacques Jalais, jardinier-pépiniériste à Nantes. Le premier rapport a eu lieu en 1858. Sa présentation à la Société d'Horticulture de Nantes a valu une récompense à son obtenteur, qui lui a donné le nom de l'honorable président de cette Société, M. Chaigneau, ancien député..... La Société d'Horticulture de Paris a décerné à ce fruit, en 1863, une médaille d'argent, de 2e classe. » (De Liron d'Airoles.)

---

336. Poire CHAIR-A-DAME.

Synonymes. — *Poires* : 1. Chère-a-Dame (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 4). — 2. De Prince d'Été (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 78). — 3. Chère-Adame (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 132).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, longs, flexueux, rouge foncé légèrement ardoisé, à lenticelles apparentes et très-rapprochées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques ou ovoïdes-allongés et pointus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, peu abondantes, ovales ou ovales-allongées, profondément dentées ou crénelées, au pétiole court et mince.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Doué d'une bonne vigueur, il végète parfaitement sur le cognassier, s'y développe assez vite et y forme des pyramides convenables, quoiqu'un peu trop dépourvues de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* oblongue, bosselée, assez régulière. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, charnu à la base,

obliquement inséré dans un évasement peu profond où le comprime souvent une forte gibbosité. — *Œil :* petit, bien fait, ouvert, assez enfoncé dans un large bassin. — *Peau :* mince, vert clair jaunâtre, très-finement ponctuée de gris-roux et largement carminée sur la partie regardant le soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante ou demi-fondante, aqueuse, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, rarement très-aromatique et parfois entachée d'une légère acerbité.

Maturité. — De la fin d'août jusqu'aux premiers jours de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Il faut remonter aux premières années du XVII^e^ siècle, et lire le *Catalogue* des poiriers que possédait en 1628, dans son jardin d'Orléans, le procureur du roi le Lectier, pour voir apparaître le fruit que nous venons de décrire. Ce magistrat en possédait alors deux variétés, l'une qu'il appelait « *Chère-à-Dame* « *très-hastive* » et qu'il disait « TOUTE RONDE, jaune et verte, et musquée; » et l'autre à laquelle il donnait le seul nom de *Chère-à-Dame*. Ces deux poires, dont l'origine n'est pas connue, sont encore dans la culture. La première, la ronde très-hâtive, fait partie de la collection du Muséum de Paris, et figure dans l'admirable Pomologie publiée par M. le professeur Decaisne. Quant à la seconde, à maturité plus tardive, c'est celle que nous possédons, et qui depuis un temps indéfini existe dans l'Anjou, où quelquefois aussi on l'a appelée, erronément, Perdreau musqué, nom synonyme de Rousselet hâtif. Les Allemands (*Deutsches Obstcabinet*, 1861, 10^e^ cahier) possèdent cette dernière variété sous le nom de poire de Prince, que Merlet, en 1675, citait déjà comme synonyme de Chère-à-Dame. Elle mûrit chez eux au début de septembre, et s'y montre *en tout* semblable à celle de mon école. L'usage, aujourd'hui, fait écrire CHAIR-*à-Dame*, et non plus CHÈRE, comme jadis. Nous croyons qu'on a eu tort de modifier de la sorte le nom de cette poire, dont la *chair* n'a réellement rien qui lui puisse attirer la préférence des femmes. Le charmant coloris de sa peau, voilà sans doute ce qui lui valut sa dénomination primitive.

Observations. — Parmi nos anciennes variétés, il en est une qu'on a longtemps nommée *Chair-de-fille*, mais qui ne se rapporte nullement à la Chair-à-Dame, quoique son nom le puisse faire supposer. On l'appelle actuellement poire *Cornemuse*, en raison de sa forme la plus habituelle.

Poire CHAIR-DE-FILLE. — Synonyme de poire *Cornemuse*. Voir ce nom.

Poire CHAMBRETTE D'HIVER. — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

Poire CHAMOISINE. — Synonyme de poire *Liébart*. Voir ce nom.

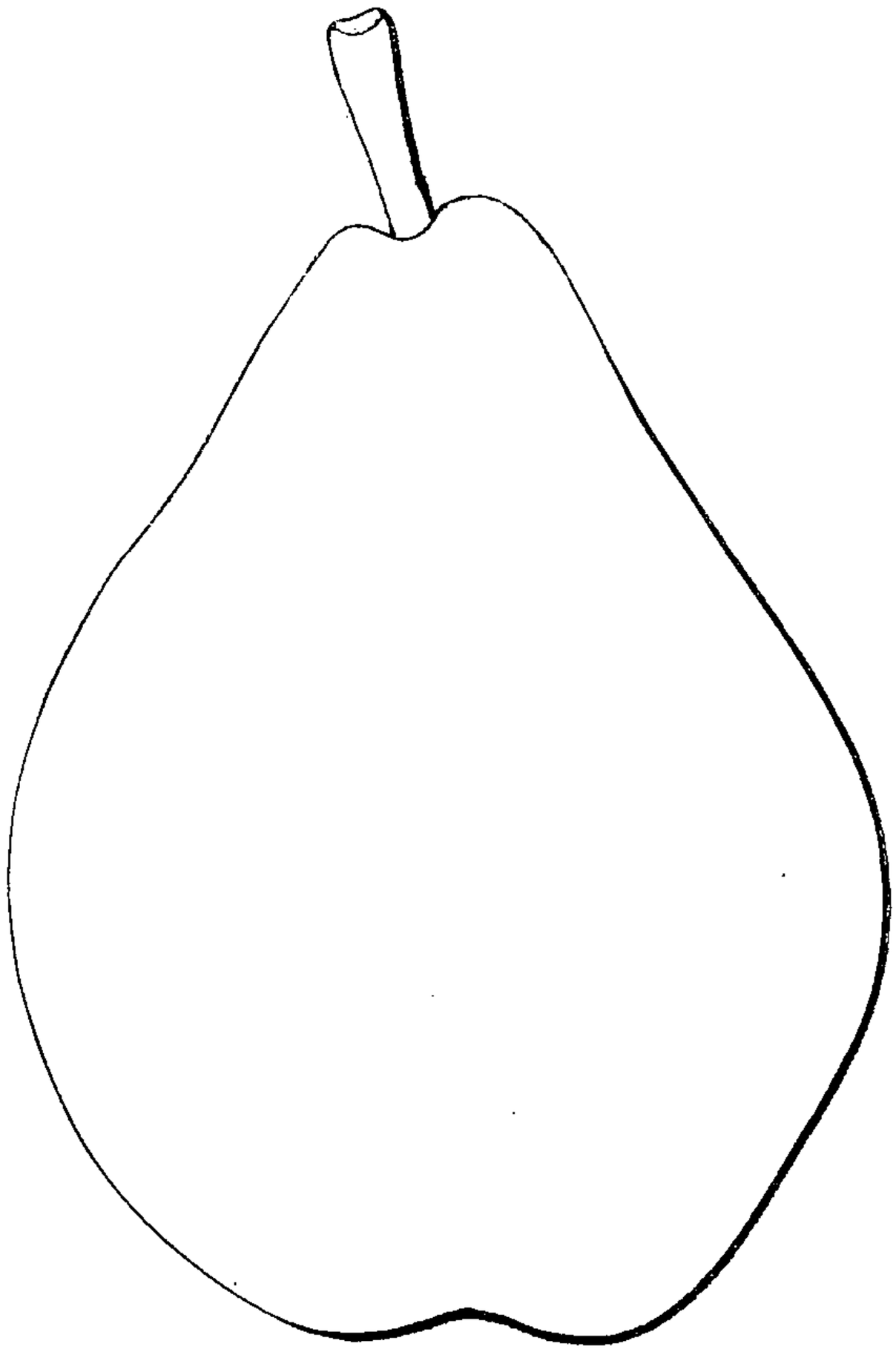
---

337. Poire CHAMP RICHE D'ITALIE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, assez gros, longs, très-géniculés, brun rougeâtre, à lenticelles petites, peu apparentes, peu espacées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, souvent triangulaires et aplatis, non appliqués contre

l'écorce. — *Feuilles :* ovales-arrondies, grandes, abondantes, planes ou relevées en gouttière, faiblement dentées, ayant le pétiole court et épais.

Poire Champ riche d'Italie.



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Arbre de vigueur satisfaisante, le cognassier lui suffit très-bien; il pousse vite, sur ce sujet, et les pyramides qu'il y fait sont régulières, jolies et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois assez considérable. — *Forme :* oblongue, toujours des plus ventrues, faiblement pentagone à la base et s'amincissant beaucoup près du sommet, qui souvent est presqu'aigu. — *Pédoncule :* court, peu fort à la partie inférieure, renflé au point d'attache, non arqué, obliquement implanté à fleur de peau et habituellement adossé contre un mamelon plus ou moins prononcé. — *Œil :* large, arrondi, bien fait, à peine enfoncé. — *Peau :* épaisse, toute parsemée de points brun clair, verdâtre du côté de l'ombre, jaune d'ocre sur la face exposée au soleil, où elle est en outre tachetée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, mi-fondante ou cassante, assez fine, légèrement pierreuse, un peu sèche. — *Eau :* rarement abondante, douceâtre, faiblement sucrée et parfumée.

Maturité. — Fin de novembre et se prolongeant jusqu'en février.

Qualité. — Troisième, crue; première, cuite.

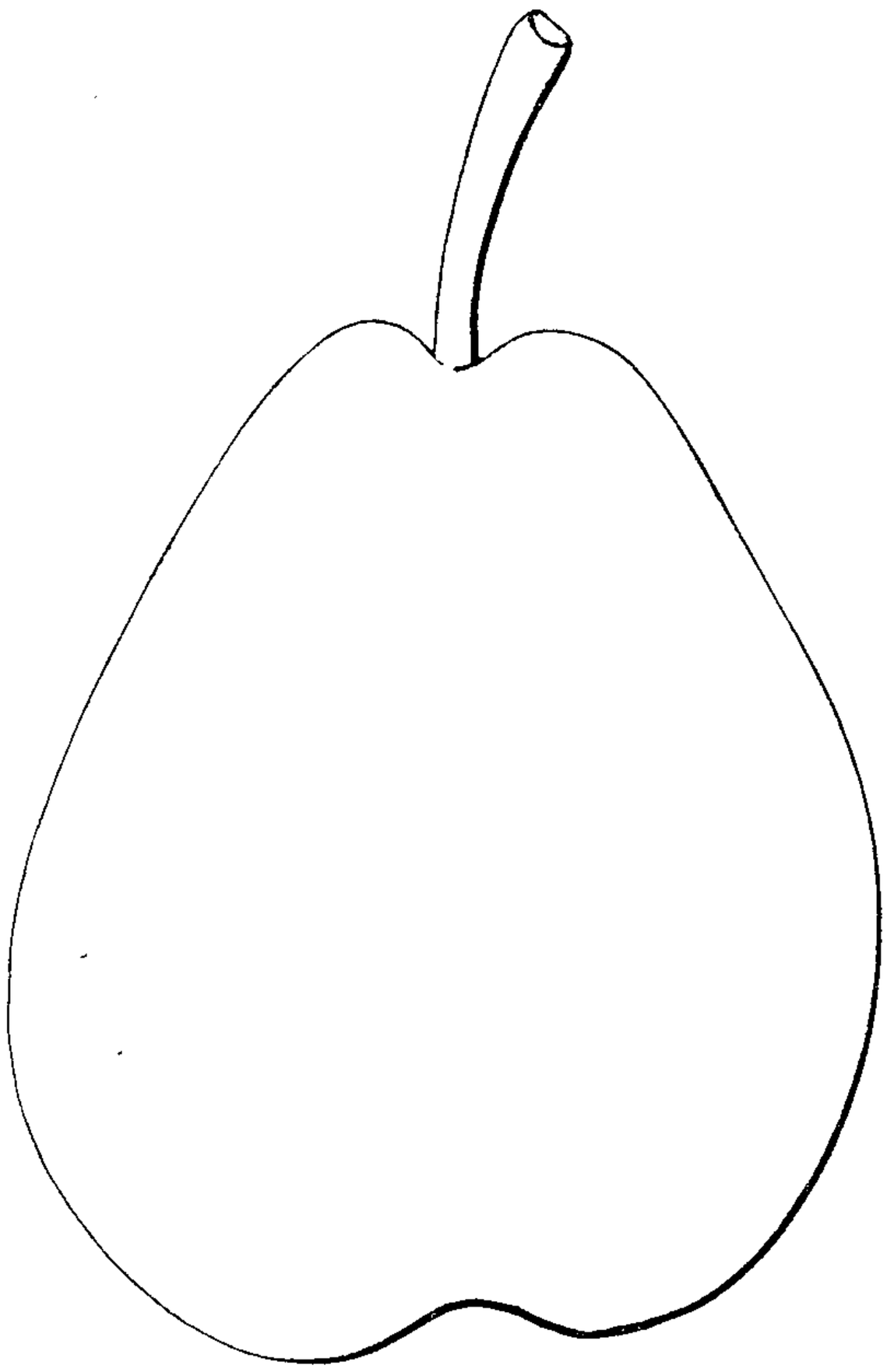
Historique. — Duhamel du Monceau signalait en 1768 ce poirier au tome II de son *Traité des arbres fruitiers* (pp. 232-233), et pour lors il devait être depuis peu dans les jardins français, car aucun autre pomologue n'en avait encore parlé. En l'appelant Champ riche d'*Italie*, cet auteur semble le croire originaire de ce pays; toutefois il ne dit rien qui puisse confirmer une telle opinion; silence imité par ceux qui plus tard l'ont également décrit. Le docteur Diel, de Stuttgardt, lui consacra plusieurs pages en 1805 (*Kernobstsorten*, p. 206), époque à laquelle il le reçut des environs de Paris; mais il observe que depuis longtemps déjà on le lui avait envoyé de Berlin. Cette variété est devenue fort rare en France, en raison sans doute de son manque de qualité.

Poire de CHAMPAGNE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Certeau d'Été*. Voir ce nom.

Poire de CHAMPAGNE D'HIVER. — Synonyme de poire *Certeau d'Hiver*. Voir ce nom.

---

338. Poire CHANCELLOR.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, généralement arqués et étalés, ou contournés et réfléchis, assez gros, longs, géniculés, légèrement duveteux, vert grisâtre nuancé de rouge pâle auprès des yeux, à lenticelles apparentes et rapprochées, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, cotonneux, écartés du bois et ayant les écailles faiblement entr'ouvertes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, acuminées, dentées ou crénelées, portées sur un pétiole long, fort et pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre, dont la vigueur n'est pas grande, croît très-lentement sur le cognassier et n'y forme que de chétives pyramides; le franc lui convient mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, ventrue, régulière. — *Pédoncule :* assez long, mince à la base, renflé à l'autre extrémité, arqué, obliquement inséré dans un large évasement peu profond. — *Œil :* petit, arrondi, ouvert ou mi-clos, rarement très-enfoncé, parfois accidenté sur ses bords. — *Peau :* rude au toucher, jaune verdâtre ou jaune pâle, fortement ponctuée de brun et de vert, rayée et légèrement marbrée de fauve, plus ou moins lavée de rouge sombre du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, juteuse, peu pierreuse. — *Eau :* très-abondante, rafraîchissante, des plus sucrées et des plus aromatiques.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

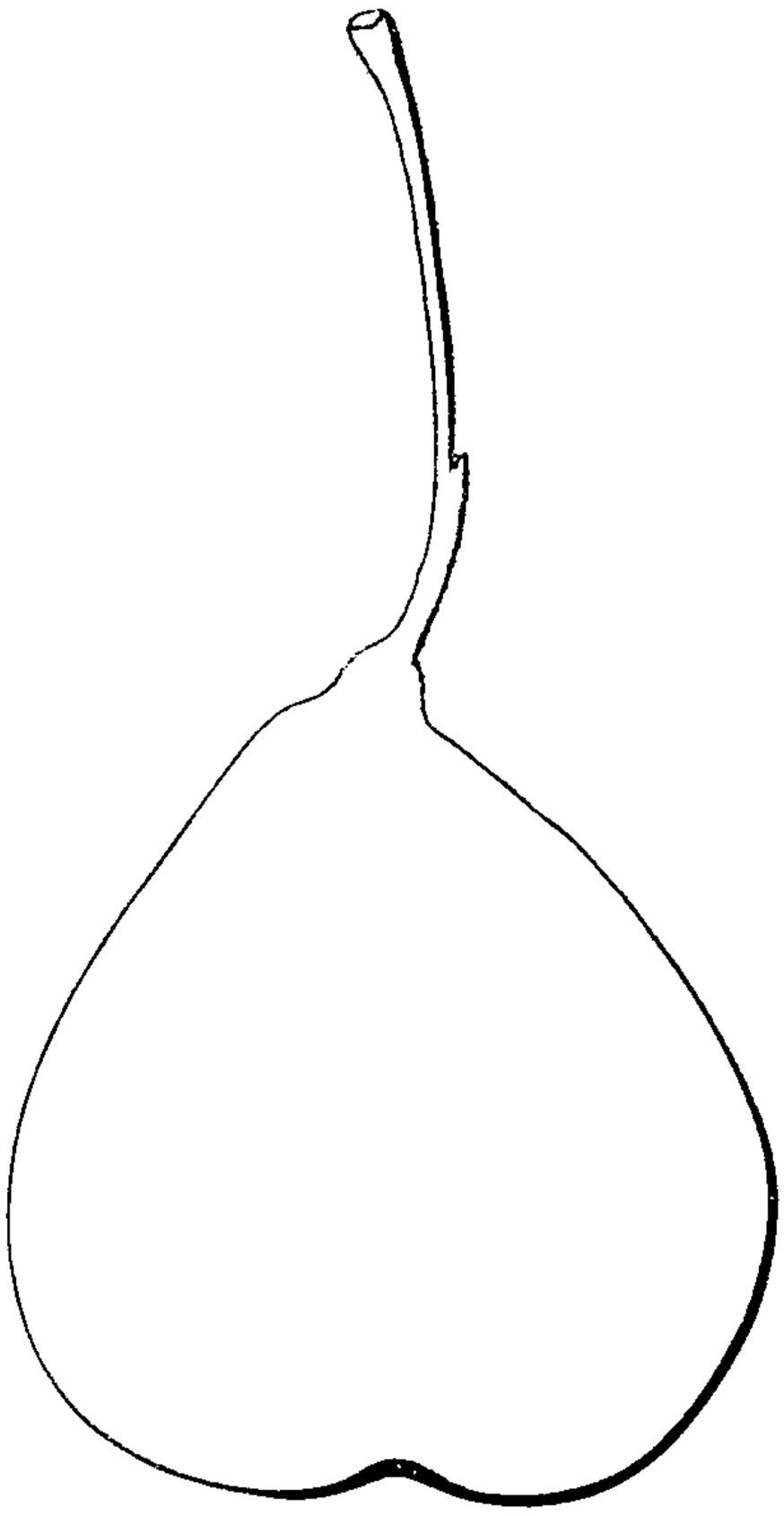
Qualité. — Première.

Historique. — Nous multiplions ce poirier depuis 1855 et le devons à nos correspondants d'Amérique. Il était, en 1853, mentionné pour la première fois dans le *Magazine of horticulture* publié par M. Hovey, de Boston (p. 65). Quant à sa provenance, les pomologues américains le disent originaire de la Pensylvanie, où il aurait été gagné à Germantown, dans la propriété de M. Chancellor, duquel il porte le nom.

Poire de CHANDELLE. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

---

339. Poire CHAPLOUX.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort et d'un beau gris rosé. — *Rameaux :* nombreux, érigés à la partie supérieure de la tige, étalés à sa base, gros, très-longs, flexueux, rouge ardoisé, à lenticelles petites et des plus rapprochées, à coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, écartés du bois, ayant les écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* grandes, habituellement ovales, dentées ou crénelées, contournées, souvent relevées en gouttière et portées sur un pétiole excessivement long, fort et accompagnés de stipules bien développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La vigueur de ce poirier est remarquable; on le greffe sur cognassier ou sur franc; sa croissance étant très-rapide, il fait dès sa deuxième année de magnifiques pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée-arrondie, régulière, entièrement plate à sa base. — *Pédoncule :* très-long, grêle, flasque, renflé à l'attache, perpendiculairement implanté et souvent continu avec le fruit. — *Œil :* excessivement grand, mi-clos, saillant, à bords non accidentés. — *Peau :* rugueuse, vert-pré, ponctuée de fauve, parsemée de taches brunâtres et largement marbrée et réticulée, du côté du soleil, de gris-roux des plus squammeux. — *Chair :* verdâtre, grossière, cassante, sèche, fortement pierreuse autour des loges. — *Eau :* peu abondante, assez sucrée, manquant de saveur et de délicatesse.

Maturité. — Courant de décembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — En 1859 elle nous était envoyée des pépinières de Vilvorde-lez-Bruxelles, sans indication d'origine. Peu après, et notamment en 1863, elle figurait dans le *Catalogue* de cet établissement, avec la note : « Première « qualité. » Il faut alors, s'il n'existe là aucune erreur, que ce fruit ait perdu dans notre école, tout son mérite, car on n'a même pu l'y laisser parmi les poires à couteau de deuxième ordre; il y a été mis en 1866 au rang des variétés servant uniquement à l'approvisionnement des halles. — Serait-il meilleur cuit?... Nous l'ignorons. Du reste, ce poirier est à peu près inconnu en France.

---

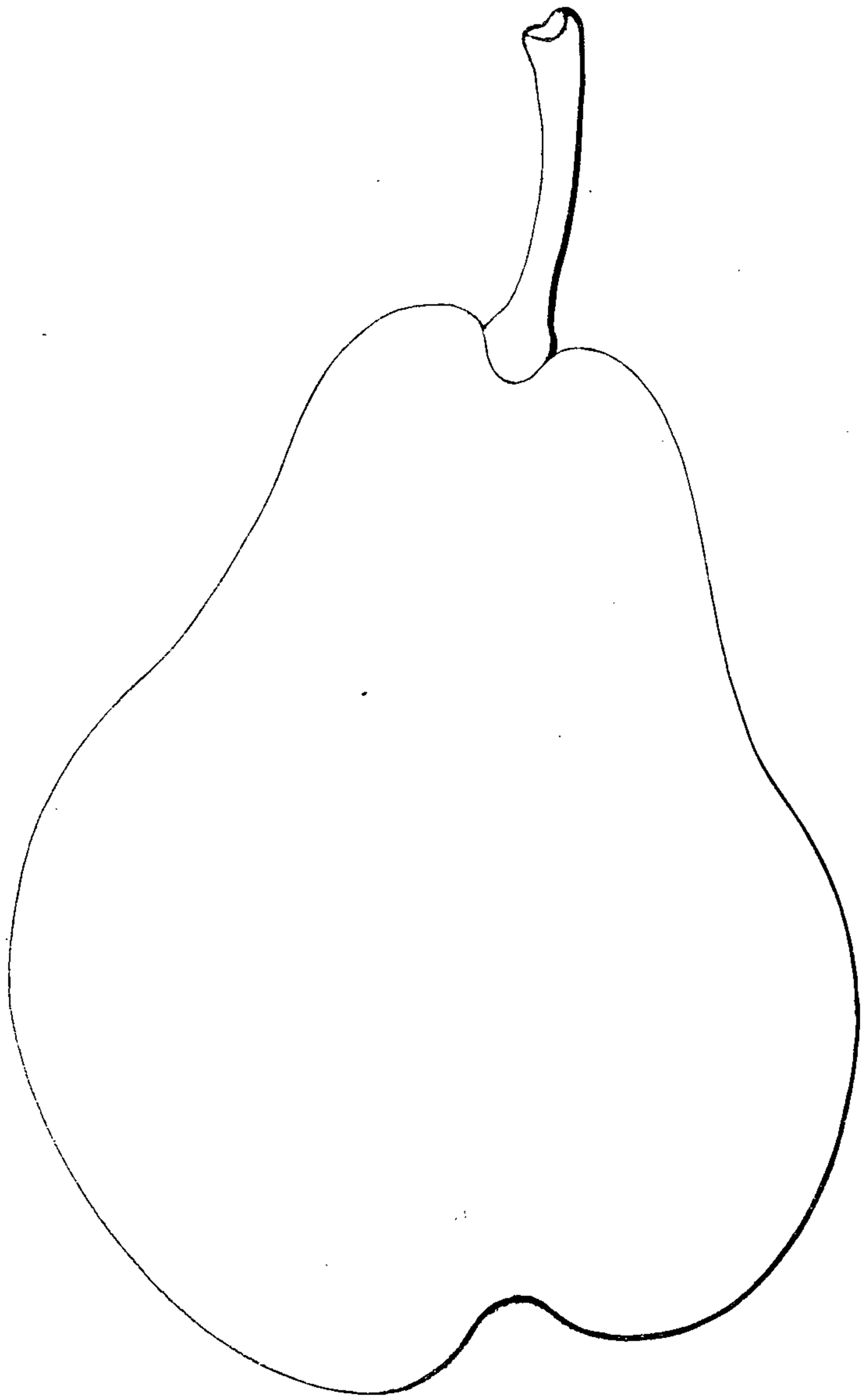
340. Poire CHAPTAL.

Synonyme. — *Poire* Beurré Chaptal (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 331).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* érigés ou faiblement étalés, assez nombreux et assez gros, longs, légèrement coudés,

gris-roux nuancé de brun, ayant les lenticelles fines et espacées et les coussinets rarement bien accusés. — *Yeux :* moyens, aplatis, ovoïdes, pointus, en partie appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur variable, ovales-arrondies ou ovales, acuminées et souvent canaliculées, dentées ou crénelées, portées sur un pétiole court, bien nourri, lavé de rose tendre, pourvu de stipules peu développées.

Poire Chaptal.



Fertilité. — Convenable.

Culture. — Poirier modérément vigoureux, il prospère sur le cognassier mais se plaît mieux sur le franc ; ses pyramides, hautes, régulières et fortes, sont généralement trop dégarnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée, très-obtuse, excessivement ventrue, mamelonnée au sommet, ayant habituellement un côté plus volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* long, gros, arqué, charnu et renflé à la base, obliquement inséré dans une étroite cavité en entonnoir. — *Œil :* moyen, ouvert, régulier, placé au fond d'un large bassin. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée de brun verdâtre, marbrée de fauve, rayée de même autour de l'œil et plus ou moins lavée de rouge terne sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, très-peu parfumée.

Maturité. — De février jusqu'en mai.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Étienne Calvel, en 1805, la décrivait longuement dans son *Traité des pépinières* (t. II, pp. 361-363), et pour lors elle venait d'être gagnée de semis à Paris, par Hervy (Michel-Christophe), directeur du Jardin fruitier du palais du Luxembourg. Son obtenteur la dédia au comte Chaptal, ministre de l'intérieur à cette époque, et qui fut le constant protecteur de l'horticulture.

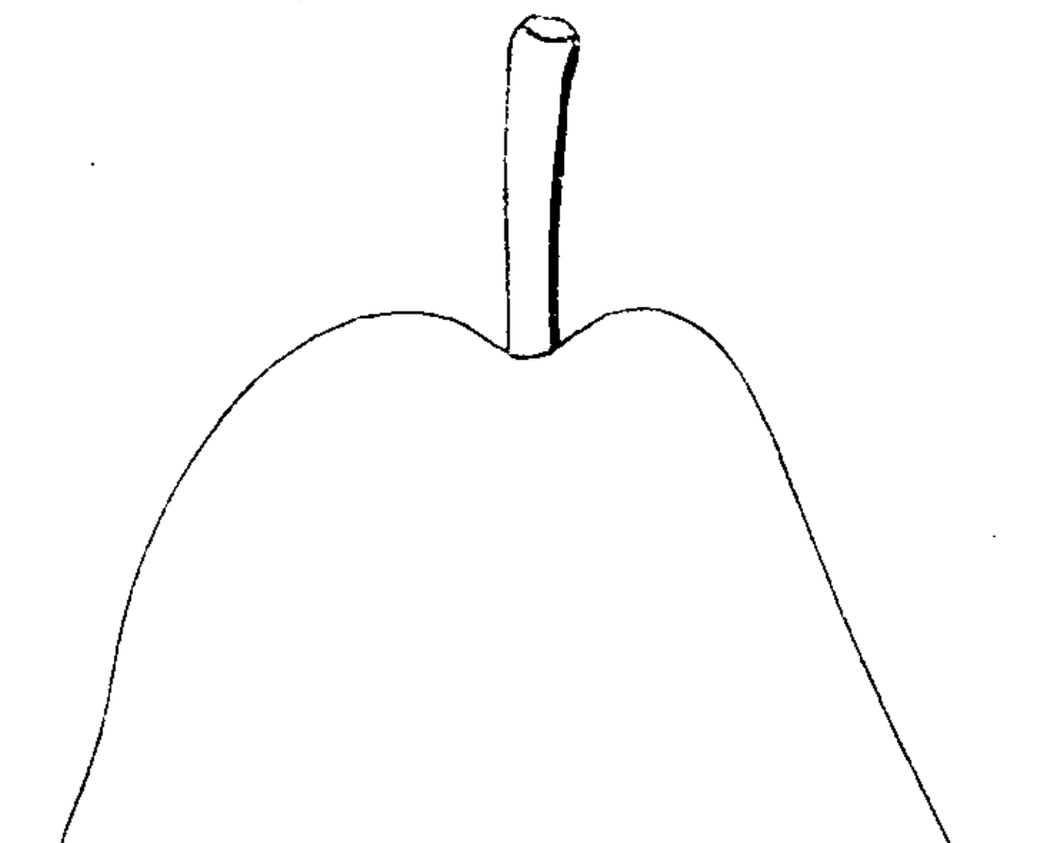
Observations. — L'âge n'a pas amélioré cette poire; il lui a même enlevé une grande partie de ses qualités, puisqu'en 1805 Calvel la comparait *à une bonne Virgouleuse,* variété qui souvent se montre parfaite. Le principal mérite de la Chaptal, comme fruit à couteau, consiste dans sa grosseur et dans sa longue conservation. C'est là, du reste, l'opinion générale des pomologues qui l'ont dégustée. — Nous avons vu parfois le poirier Chaptal réuni, comme synonyme, au Beurré gris d'Hiver ancien, qui est le *Milan d'Hiver*. Une telle méprise surprend, cette dernière variété mûrissant en octobre et ne dépassant pas le mois de janvier, temps où l'autre commence à peine à devenir mangeable.

Poire CHARBONNIÈRE. — Synonyme de poire *Collins*. Voir ce nom.

Poire CHARLES D'AUTRICHE. — Synonyme de poire *Archiduc Charles*. Voir ce nom.

---

341. Poire CHARLES BIVORT.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou étalés, grêles, peu longs, à peine géniculés, gris-roux légèrement brunâtre, à lenticelles apparentes et des plus espacées, à coussinets proéminents. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aigus, presqu'entièrement appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* plutôt petites que moyennes, ovales ou ovales-allongées, acuminées, faiblement dentées, ayant le pétiole un peu court et un peu grêle.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La vigueur très-modérée de ce poirier doit lui faire donner le franc, plutôt que le cognassier; sur ce dernier sujet, cependant, il peut prospérer, mais lentement, et ses pyramides y demeurent toujours chétives, irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, ou simplement ovoïde, un peu ventrue à la base. — *Pédoncule :* court, mince, non courbé, perpendiculairement implanté au centre d'une dépression des moins

prononcées. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, uni sur ses bords, presque à fleur de fruit. — *Peau :* jaune-orange, marbrée et ponctuée de brun clair, légèrement nuancée de roux olivâtre sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, grosse, demi-cassante, pierreuse au cœur. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, vineuse, assez délicate.

Maturité. — Fin de septembre ou commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain du professeur belge Van Mons, qui dans sa pépinière de Louvain lui avait donné le n° 2620. Sa mise à fruit est antérieure à 1842. Il a été nommé et décrit par M. Alexandre Bivort, de Fleurus (*Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 76), qui l'a dédié à l'un des membres de sa famille, M. Charles Bivort, conseiller provincial à Monceau-sur-Sambre (Hainaut).

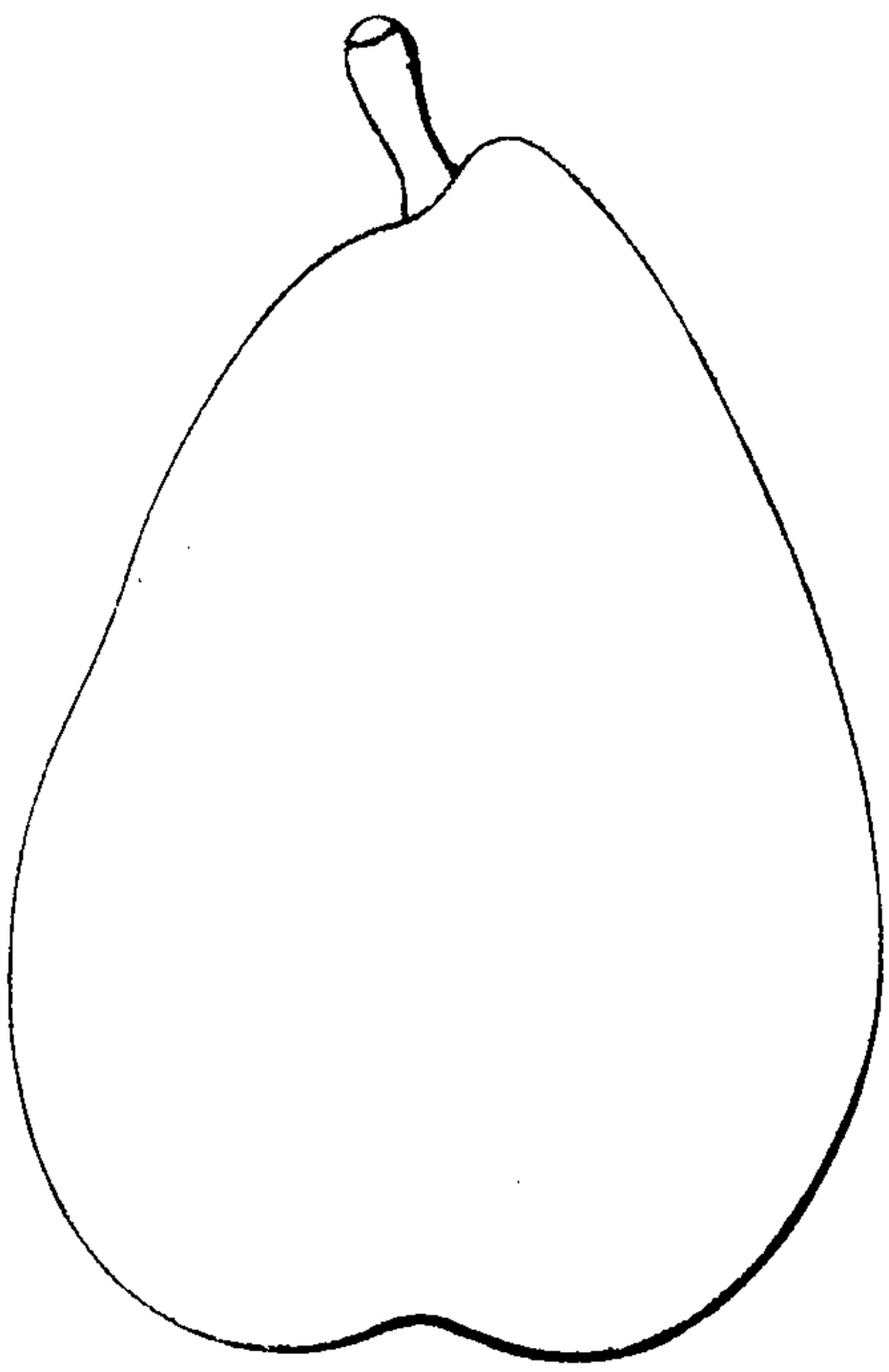
Poire CHARLES X. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire CHARLES DURIEUX. — Synonyme de poire *Williams*. Voir ce nom.

---

342. Poire CHARLES FREDERICKX.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, gros, longs, peu coudés, marron verdâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* des plus volumineux, coniques ou ovoïdes-allongés, écartés du bois, souvent formant éperon. — *Feuilles :* rarement nombreuses, ovales, acuminées, irrégulièrement dentées sur leurs bords, ayant le pétiole court, épais et roide.

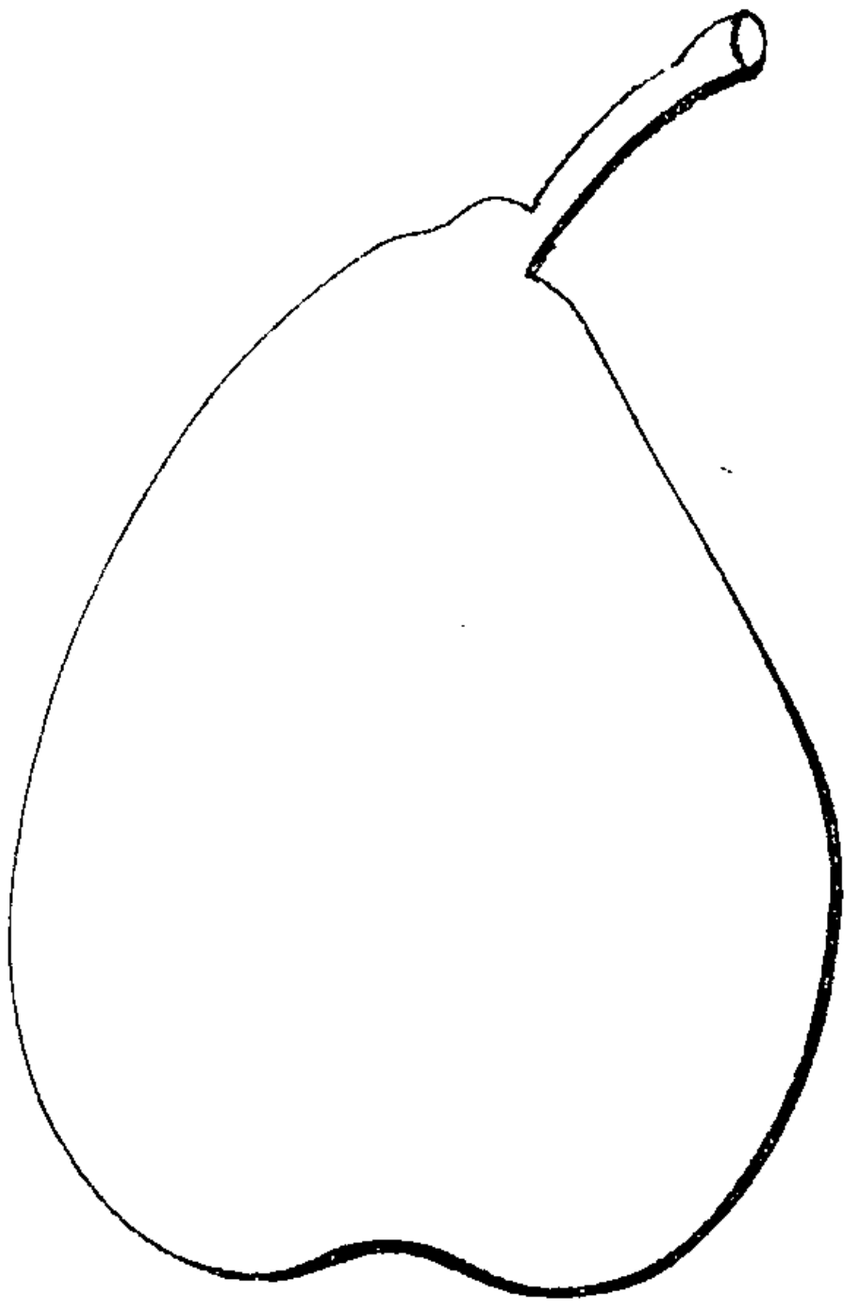
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sur cognassier, il est d'une croissance tardive et ne prend un développement satisfaisant qu'à partir de sa troisième année; les pyramides qu'il y fait sont assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique ou turbinée-ovoïde, légèrement obtuse et bosselée. — *Pédoncule :* court, mince ou un peu fort, arqué, obliquement inséré, et souvent en dehors de l'axe du fruit, dans une très-étroite cavité surmontée d'un mamelon parfois assez développé. — *Œil :* grand ou moyen, mal formé, mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* épaisse, jaune d'or, ponctuée, veinée, tachée de fauve, largement

maculée de gris-brun autour de l'œil et faiblement colorée de rouge-brique, très-clair, sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, molle, fondante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, rarement bien acidule, excessivement savoureuse et douée d'un arrière-goût musqué fort agréable.

Poire Charles Frederickx.
Deuxième Type.



Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Comme la précédente, elle provient des semis faits à Louvain (Belgique) par Van Mons. Dans ses *Annales de pomologie*, M. Alexandre Bivort disait en 1854 (t. II, p. 1) qu'elle avait mûri pour la première fois en 1840 ou 1841. Ce furent les fils de Van Mons qui lui donnèrent le nom sous lequel on la cultive, celui du colonel Frederickx, alors directeur de l'importante fonderie de canons établie à Liége.

Observations. — La poire *Bonne d'Ezée*, que nous avons décrite plus haut (voir pages 478-480), n'a pas le moindre rapport avec la Frederickx; ce sont deux variétés distinctes, comme on peut s'en convaincre en les comparant. Nous le répétons ici, afin d'être plus certain d'attirer l'attention, et d'empêcher qu'on ne confonde encore, ainsi qu'on l'a déjà fait, ces fruits, que leur grande bonté rend excessivement recommandables.

---

343. Poire CHARLES SMET.

Synonyme. — *Poire* Charles Smith (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1861, p. 6, n° 287).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, ordinairement étalés ou réfléchis, des plus gros, longs, fortement géniculés, brun verdâtre ardoisé et cendré, à lenticelles apparentes et serrées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, non appliqués contre l'écorce, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* ovales-allongées, entières ou finement et faiblement crénelées sur leurs bords, munies d'un pétiole court et bien nourri.

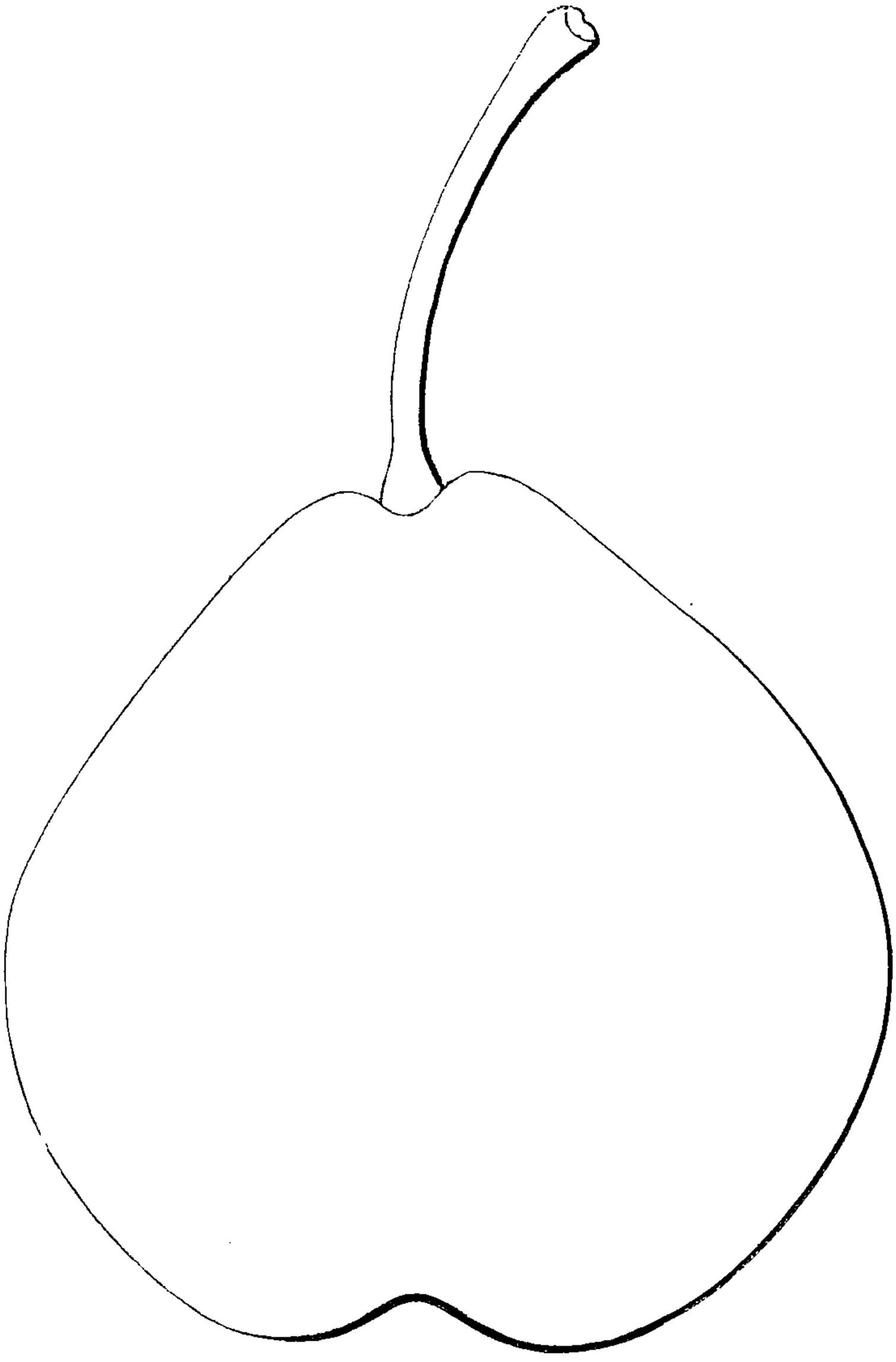
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur et sa croissance n'ont rien d'exceptionnel; on lui donne indistinctement, comme sujet, le franc ou le cognassier; ses pyramides manquent un peu de régularité, mais sont toujours très-fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* arrondie, bosselée, s'amincissant assez sensiblement près du sommet. — *Pédoncule :* très-long, de moyenne force, renflé aux extrémités, recourbé, obliquement inséré dans un évasement bien prononcé — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, placé dans un large bassin de profondeur variable. — *Peau :* jaune verdâtre, finement ponctuée de vert

obscur, maculée de brun noirâtre dans le voisinage du pédoncule. — *Chair :* blanche, grosse, cassante, granuleuse autour des loges. — *Eau :* peu abondante, peu sucrée, peu savoureuse.

Poire Charles Smet.



Maturité. — Fin janvier, mais atteignant aisément les derniers jours de mars.

Qualité. — Deuxième et souvent troisième, comme fruit à couteau ; première, pour la cuisson.

Historique. — Le *Catalogue des pépinières de la Société Van Mons* attribuait en 1857, à ce dernier personnage, le gain de cette poire, mais sans fournir d'indication ni sur son âge ni sur le nom qu'elle a reçu (t. Ier, p. 159). Van Mons mourut en 1842 ; le poirier Charles Smet doit donc remonter plus haut que cette date. En 1849, le Comice horticole d'Angers le possédait déjà ; seulement on ignore à quelle époque il fut introduit dans son école fruitière, d'où son volume et sa longue garde nous engagèrent à le tirer pour le propager.

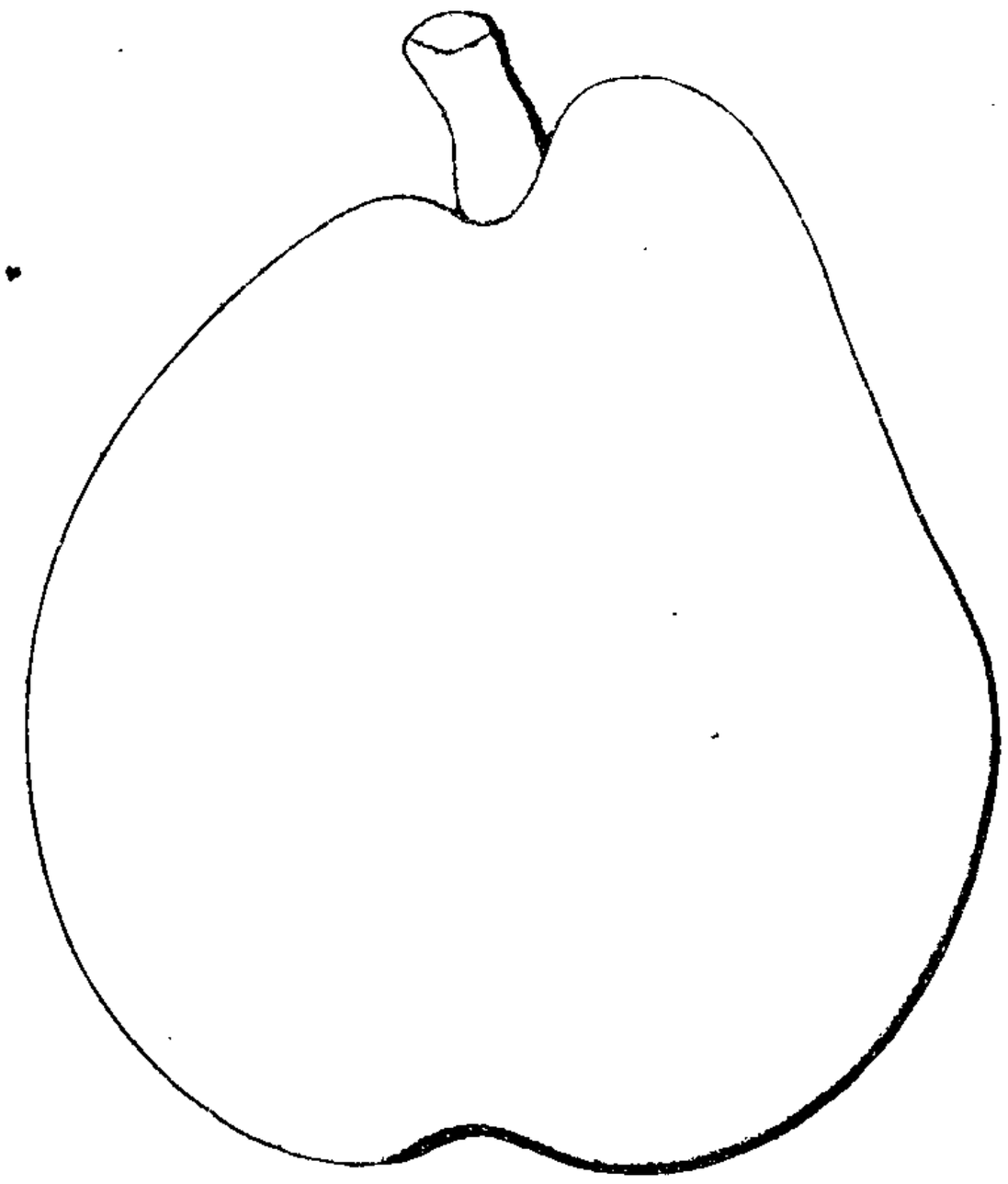
Observations. — En 1858, on a cru pouvoir réunir à l'Angélique de Bordeaux, la poire Charles Smet. Si l'on veut bien lire, page 135, ce que nous avons dit à cet égard, puis rapprocher nos deux descriptions, on verra s'il est possible ou non de déclarer identiques ces variétés. — Les pomologues américains, Downing entre autres, qualifient la chair de la poire Charles Smet, « de juteuse et de très-« parfumée. » Depuis quinze ans que nous cultivons ce poirier, jamais il ne nous est arrivé d'en trouver les produits aussi parfaits. — Il existe une poire *Colmar Josse Smet*, également attribuée aux semis de Van Mons, et qu'en 1859 M. de Liron d'Airoles signalait dans ses *Notices pomologiques* comme « un fruit à couteau, gros, « fondant, de 1er ordre, mûrissant en décembre-janvier, » et qu'il disait classé

parmi ses variétés à l'étude. Évidemment ce ne peut être là notre Charles Smet?... Toutefois, nous ne savons rien, absolument rien de ce Colmar, dont la description n'a passé sous nos yeux qu'à cette seule époque.

Poire CHARLES SMITH. — Synonyme de poire *Charles Smet*. Voir ce nom.

---

344. Poire CHARLOTTE DE BROUWER.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés dans la partie inférieure de la tige, érigés à l'autre extrémité, gros, longs, coudés, rouge verdâtre, ayant les lenticelles des plus fines, assez rapprochées, et les coussinets très-ressortis. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, aigus, écartés du bois, à écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* d'un beau vert, habituellement ovales-allongées, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole long, fort et généralement pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, auquel on donne aussi avantageusement le cognassier que le franc, il pousse assez vite et les pyramides qu'il fait sont très-remarquables, très-touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* oblongue, irrégulière, fortement bosselée, plissée et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, souvent renflé à la base, implanté obliquement à la surface et adossé généralement contre une protubérance de grosseur variable. — *Œil :* moyen, fermé, placé presqu'à fleur de fruit. — *Peau :* rugueuse, épaisse, gris-bronze, lavée de rouge-brun sombre du côté du soleil, où elle porte également quelques taches noirâtres et squammeuses. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante, légèrement pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, peu parfumée, ayant une acerbité assez prononcée.

Maturité. — De la moitié d'octobre jusqu'à la fin de ce même mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le major Esperen, de Malines, en fut l'obtenteur. Il la gagna vers 1835 ou 1836, lisons-nous dans l'*Album de pomologie* de M. Bivort (t. III, p. 6).

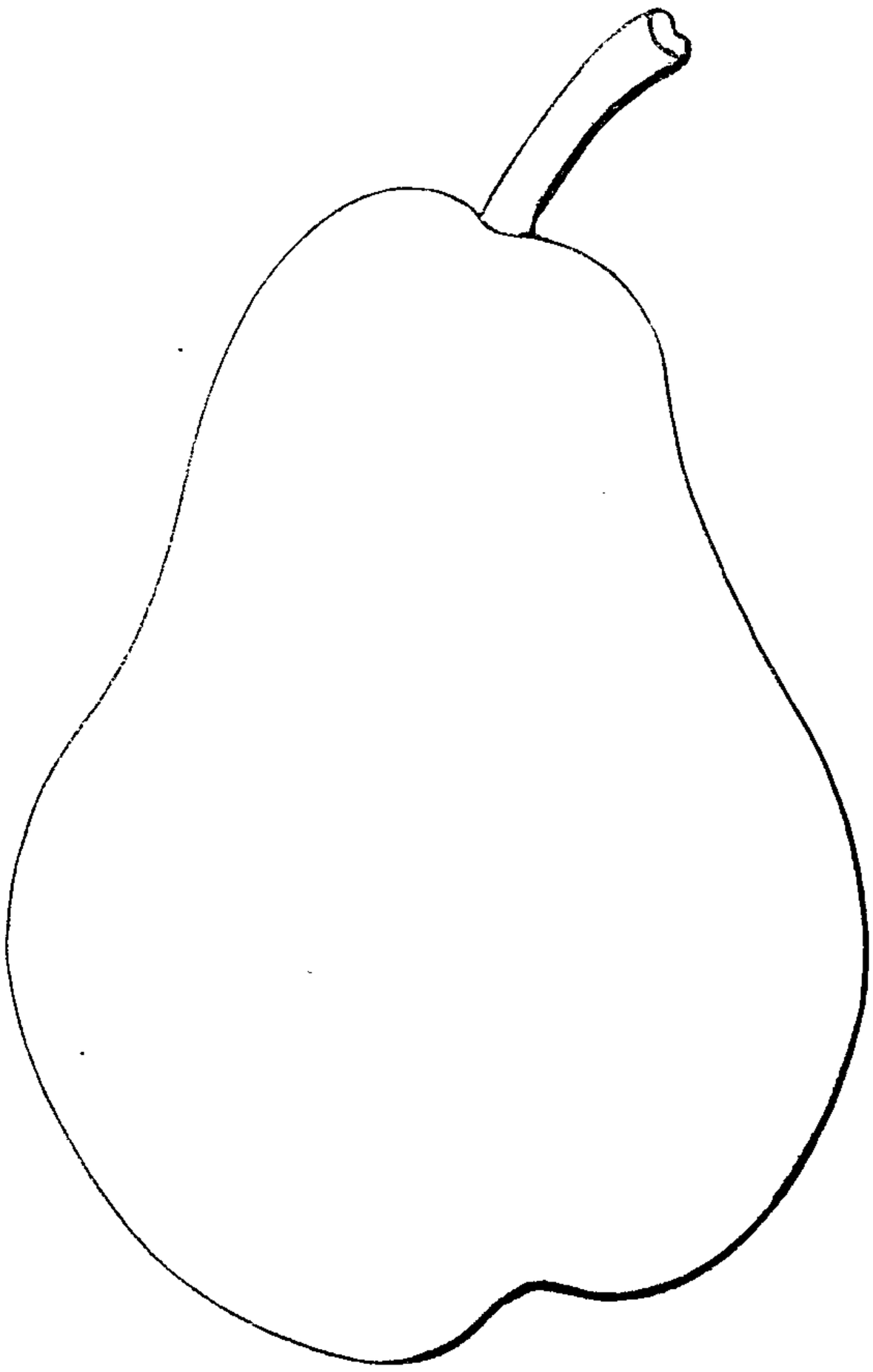
Observations. — Cette variété convient essentiellement pour l'approvisionnement des halles, vu sa grosseur raisonnable, son excessive fertilité et la facilité avec laquelle on la peut garder une quinzaine de jours.

Poire de CHARNEU. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

Poire CHARTREUSE. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

---

345. Poire Des CHASSEURS.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, érigés ou faiblement et régulièrement étalés, gros, longs, très-géniculés, brun cendré, nuancés de rouge à leur sommet, à lenticelles assez apparentes et peu espacées, à coussinets ordinairement sans grand relief. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, souvent allongés et pointus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* nombreuses, ovales ou elliptiques, dentelées sur leurs bords, munies d'un pétiole de longueur moyenne et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Le cognassier est le sujet qu'en raison de sa grande vigueur, ce poirier préfère; il développe vite son écusson et ses pyramides sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus considérable. — *Forme :* ovoïde, ventrue vers la base, faiblement étranglée près du sommet; parfois un peu contournée et généralement moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, recourbé, obliquement implanté à fleur de chair. — *Œil :* assez grand, régulier, à peine enfoncé. — *Peau :* verdâtre, toute ponctuée de roux, largement tachée de même sur la face frappée par le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, grosse, aqueuse, fondante, granuleuse. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, très-agréablement parfumée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété, que nous multiplions depuis 1848, et qu'en 1850 nous propagions déjà jusqu'en Amérique, provient de la Belgique. Elle a été semée à Louvain, vers 1830, par Van Mons, et les pomologues belges nous donnent sur sa naissance et son baptême les renseignements que voici :

« Gain posthume de Van Mons, elle fut dégustée en 1842, année de la mort de ce savant professeur, par son émule et ami, M. Simon Bouvier, de Jodoigne, qui la nota *à propager*. Son

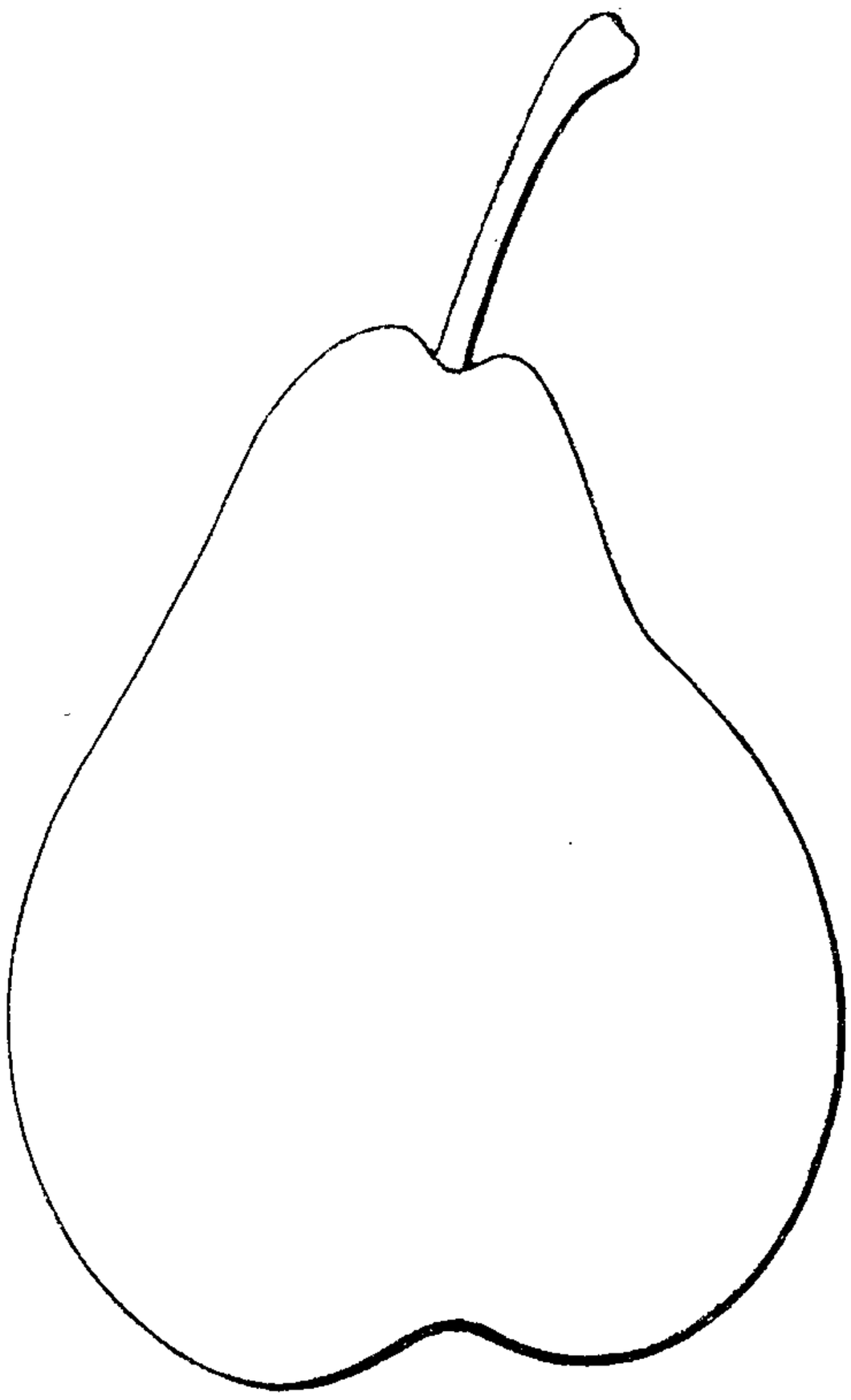
second rapport date de 1846, et à son apparition sur la table, le jour de la Saint-Hubert, une réunion de chasseurs lui donna, par acclamation, le nom qu'elle a continué de porter depuis lors. » (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1857, t. V, p. 31.)

Observations. — Le *Besi de l'Échasserie* diffère entièrement, et sous tous les rapports, de la poire des Chasseurs; quand cette dernière est passée depuis plus de six semaines, l'autre commence à peine à mûrir, et se garde jusqu'à la fin de janvier. Il est donc impossible, comme on le croyait il y a quelques années, que ces deux fruits soient une seule et même variété. (Voir, page 269, notre article *Besi de l'Échasserie*.)

---

346. Poire CHAT-BRULÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. Pucelle (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plan*, 1628, p. 15). — 2. Pucelle de Xaintonge (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 95). — 3. Kamper-Venus (de Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, p. 39). — 4. Petit-Tarquin (de Launay, *Almanach du Bon-Jardinier*, 1808, p. 137). — 5. d'Angleterre [dans le Calvados] (Poiteau et Turpin, *Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau, nouvelle édition, augmentée d'un grand nombre d'espèces de fruits obtenus des progrès de la culture*, 1807-1835, t. IV). — 6. De Saintonge (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 484). — 7. Rougeaude (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 8. Rouget (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés ou réfléchis, peu forts et courts, géniculés, brun clair légèrement nuancé de rose pâle, ayant les lenticelles petites, excessivement rapprochées, gris brunâtre, et les coussinets généralement bien développés. — *Yeux :* à écailles entr'ouvertes, gros, ovoïdes arrondis, non collés contre le bois, souvent même formant éperon. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, ordinairement ovales-allongées, planes ou contournées, assez profondément dentées sur leurs bords et munies d'un pétiole court, mince et quelque peu rosé.

Fertilité. — Prodigieuse.

Culture. — Sa vigueur n'a rien d'exceptionnel; on le greffe sur toute espèce de sujet; il ne pousse bien qu'à partir de sa troisième année et les pyramides qu'il fait sont toujours un peu chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, légèrement étranglée près du sommet, ordinairement assez ventrue à la base. — *Pédoncule :* peu long, grêle, renflé à l'attache, non courbé, obliquement implanté au centre d'une faible dépression à bords plus ou moins relevés.

— *Œil :* grand, très-ouvert, régulier, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune sale, nuancée de gris verdâtre dans l'ombre, ponctuée de gris-blanc, tachetée de brun et passant au rouge-brique, luisant, sur la face exposée au soleil. — *Chair :* très-blanche, un peu grosse, cassante ou mi-cassante, presque exempte de granulations. — *Eau :* suffisante, rarement bien sucrée, généralement dénuée de parfum.

Maturité. — De novembre en décembre, et atteignant très-exceptionnellement le mois de janvier.

Qualité. — Bonne uniquement pour la cuisson, et n'occupant que le deuxième rang parmi les poires de cette catégorie.

Historique. — Les Hollandais la cultivent depuis plusieurs siècles sous le nom de *Kamper-Venus*, ou poire de Vénus, et nous voyons un de leurs écrivains dire en 1752, de ce fruit : « Les Romains le possédaient et l'appelaient *pirum* « *Venereum*... C'est la meilleure poire à compote; aussi rougit-elle d'elle-même, « quand on l'étuve. » (De Lacour, *les Agréments de la campagne*, t. II, p. 39.) Là, il devient assez difficile de se prononcer. Dans notre chapitre Poirier on a pu lire, il est vrai (page 39), que Pline en décrivant les variétés de poiriers répandues à Rome, mentionnait une poire de Vénus « bien colorée, » observait-il; mais quoique ce détail et ce nom s'appliquent parfaitement à la Kamper-Venus des Hollandais, peut-être serait-il téméraire d'en inférer qu'elle est positivement la *pirum Venereum* des Romains?... Toutefois on doit avouer qu'ici il existe au moins une large place pour la supposition. — En France, Olivier de Serres citait dès 1600 une poire *Chat.* Est-ce la nôtre?... L'absence de toute description ne permet pas de le savoir. Mais vingt-huit ans plus tard on la trouve formellement désignée sous les noms de Pucelle ou Chat-Bruslé, par le Lectier (d'Orléans), à la page 15 de son *Catalogue.* Il y a donc environ trois siècles déjà qu'on la propage chez nous. Elle a été décrite par tous nos anciens pomologues, et souvent confondue avec une de ses congénères dont le nom et les synonymes ne laissent pas que d'aider beaucoup à cette confusion : *Chat-Grillé*, *Chat-Rôti*, qui se rapportent à la poire Matou, de laquelle nous parlerons plus loin (voir tome II). Poiteau et Turpin, lorsqu'ils réimprimèrent en 1807 le *Traité des arbres fruitiers* qu'avait en 1768 publié Duhamel, s'étendirent longuement sur cette poire, et donnèrent entre autres renseignements, le suivant, utile à reproduire :

« Les pépiniéristes la nomment toujours Chat-Brûlé, et c'est ainsi qu'elle est appelée dans l'école du Muséum d'histoire naturelle, et dans tous les jardins où nous avons travaillé, jusqu'à une certaine distance de Paris; mais en Normandie, dans le département du Calvados, où elle est très-multipliée et très-estimée, on l'appelle *poire d'Angleterre.* Il faut noter que notre poire d'Angleterre (Beurré d'Angleterre) est peu ou point connue dans ce département. » (Tome IV.)

Observations. — Outre leur Kamper-Venus, notre poire Chat-Brûlé, les Hollandais nomment aussi poire de Vénus, ou Calebasse musquée, notre *Calebasse commune*, décrite ci-dessus, pages 512 et 513; il est donc urgent de ne pas l'oublier, autrement on commettrait quelque méprise à l'égard de ces variétés. — Duhamel a prétendu, et plusieurs pomologues l'on répété d'après lui, que la poire Chat-Brûlé « était propre, en *février et mars*, à faire d'excellentes compotes. » (T. II, p. 247.) Cela seul démontre qu'il ne s'agit pas ici de la véritable variété de ce nom, qui très-rarement dépasse le mois de décembre. — Enfin il faut croire que les pères Chartreux de Paris l'ont aussi méconnue, puisque dans leur *Catalogue de* 1775 ils la qualifiaient de « fondante et fort bonne. » (Page 41.) Cette poire demande une très-

grande surveillance au fruitier, où souvent elle blossit en quelques jours, sans que son brillant coloris en soit nullement altéré. — Ajoutons que les noms poires : de Hongrie, de Mauritanie, et Sucrin noir, présentés parfois comme synonymes de cette variété, lui sont complétement étrangers.

Poire CHAT-GRILLÉ. — Synonyme de poire *Matou*. Voir ce nom.

Poire CHAT-ROTI. — Synonyme de poire *Matou*. Voir ce nom.

Poire CHAULIS. — Synonyme de poire *de Messire-Jean*. Voir ce nom.

Poire de CHAUMONTEL. — Synonyme de *Besi de Chaumontel*. Voir ce nom.

Poire CHAUMONTEL ANGLAIS. — Synonyme de poire *Donville*. Voir ce nom.

Poire CHAUMONTEL BELGE. — Synonyme de poire *Donville*. Voir ce nom.

Poire CHAUMONTEL (PETIT-). — Voir *Petit-Chaumontel*.

Poire CHÊNEAU. — Synonyme de poire *Fondante de Brest*. Voir ce nom.

Poire CHÊNE-VERT. — Synonyme de poire *Pain-et-Vin*. Voir ce nom.

Poire CHÊNE-VIN. — Synonyme de poire *Pain-et-Vin*. Voir ce nom.

Poire CHÈRE-A-DAME. — Synonyme de poire *Chair-à-Dame*. Voir ce nom.

Poire CHÈRE-ADAME. — Synonyme de poire *Chair-à-Dame*. Voir ce nom.

---

347. Poire CHERROISE.

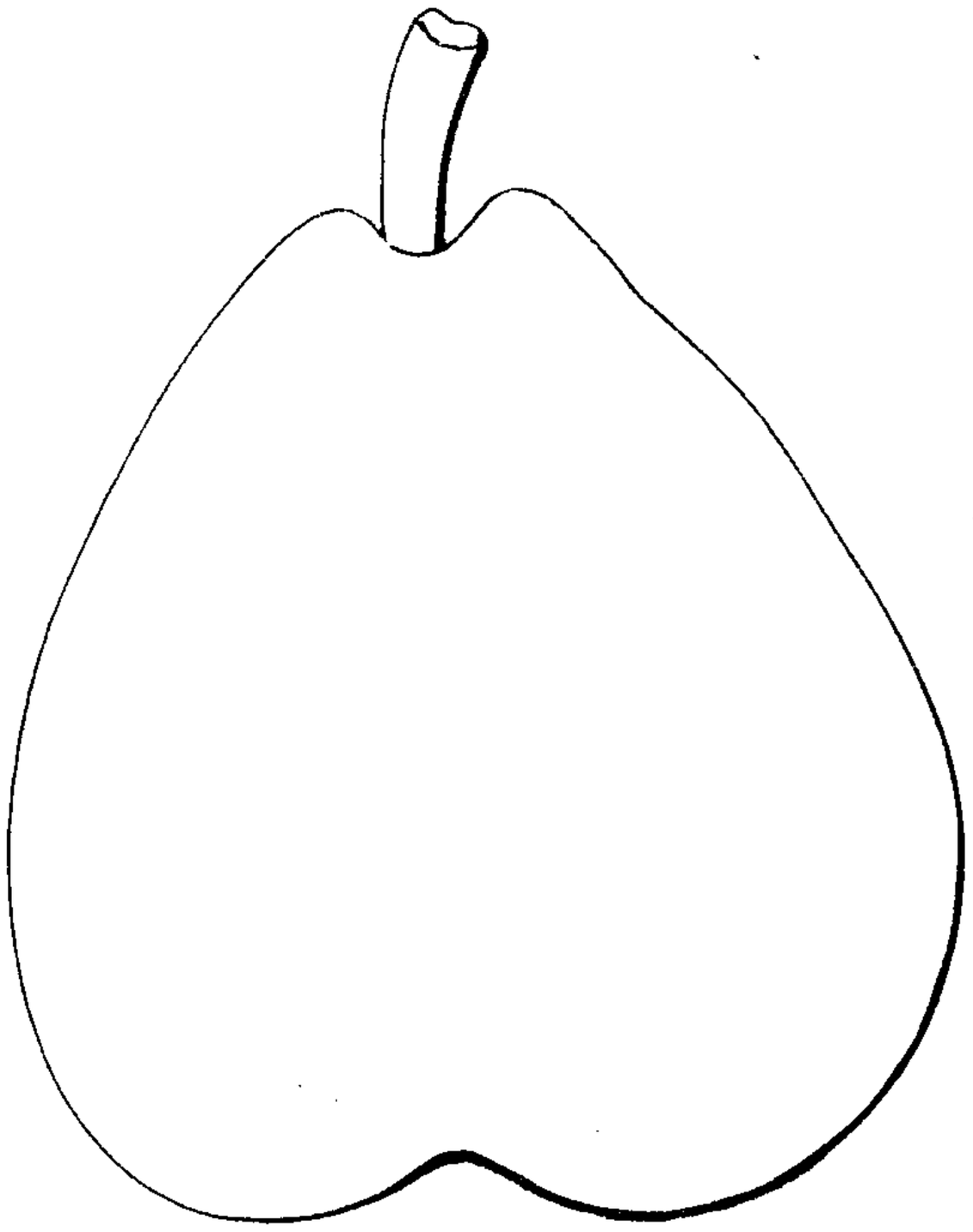
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, courts, presque droits, cotonneux, vert foncé légèrement brunâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets des plus saillants. — *Yeux :* de moyenne grosseur, ovoïdes-arrondis, collés contre le bois, à écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, canaliculées et contournées, ayant les bords faiblement dentés ou crénelés, le pétiole peu long, fort et accompagné de stipules bien développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Nous le greffons sur franc ou sur cognassier; il croît lentement, surtout pendant ses deux premières années; ses pyramides, quoiqu'un peu basses, sont néanmoins assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, très-ventrue, quelque peu bosselée, surtout vers le sommet. — *Pédoncule :* court, bien nourri, arqué, renflé à son point d'attache, obliquement inséré dans une profonde cavité dont les bords sont fortement relevés. — *Œil :* assez grand, ouvert ou mi-clos, légèrement enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, jaune d'ocre, presque entièrement couverte de taches rousses et largement ponctuée de gris cendré. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine ou grosse, cassante ou demi-cassante, contenant des granulations autour des pepins. — *Eau :* suffisante, sucrée, assez savoureuse.

Poire Cherroise.



Maturité. — De la moitié de janvier jusqu'à la fin de février.

Qualité. — Deuxième, pour le couteau comme pour la cuisson.

Historique. — Elle a été trouvée à l'état de sauvageon dans la commune de Cherré (Maine-et-Loire), où elle est cultivée depuis une trentaine d'années. Sa propagation date de 1848, et le nom qu'elle porte lui a été donné pour rappeler le lieu de son origine.

Poire CHESNEGALON. — Synonyme de poire *Fusée d'Automne.* Voir ce nom.

Poire CHEVALIER. — Synonyme de *Beurré Bachelier*. Voir ce nom.

---

348. Poire Des CHEVRIERS DE STUTTGARDT.

Synonymes. — *Poires :* 1. Rousselet de Stuttgardt (Christ, en 1792, cité par Diel, *Kernobstsorten*, 1805, pp. 74-75). — 2. De Stuttgardt (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 3. Bellissime de Provence (*Id. ibid.*).

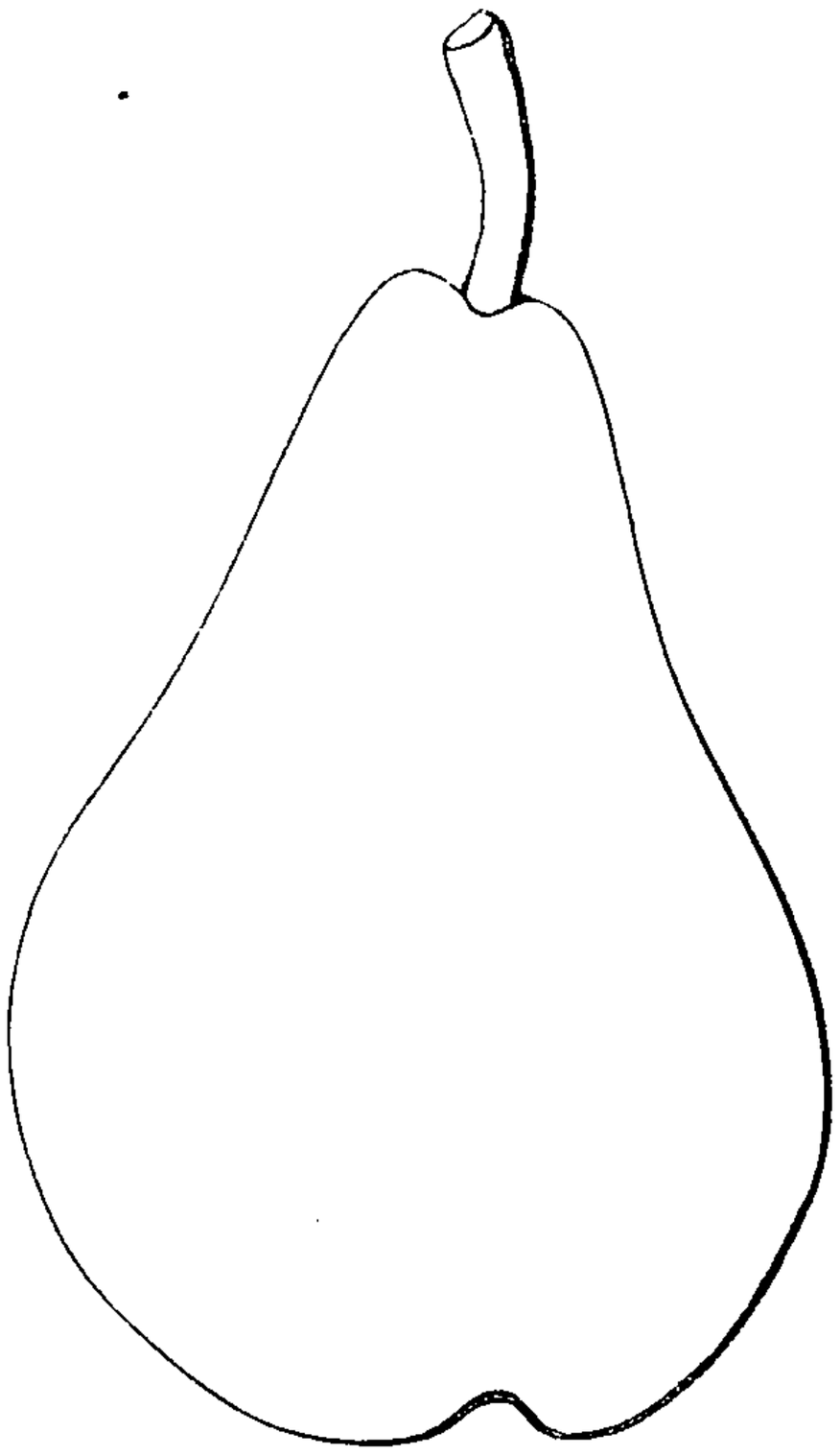
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, très-longs, de moyenne grosseur, peu géniculés, rouge-brun, à lenticelles jaunâtres et clair-semées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* petits et coniques, pointus, presqu'entièrement appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* abondantes, ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, très-finement et incomplétement crénelées ou dentées, portées sur un pétiole peu long, épais et non pourvu de stipules.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Le franc est le sujet que ce poirier préfère ; ainsi greffé il se développe rapidement, prend une jolie forme pyramidale et atteint une hauteur peu commune.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* allongée, régulière, obtuse et généralement un peu ventrue. — *Pédoncule :* court, assez fort, arqué, obliquement ou perpendiculairement implanté, à fleur de peau, au centre d'une faible dépression dont l'un des bords est souvent mamelonné. — *Œil :* très-grand et très-ouvert, entouré de petites gibbosités, généralement bien saillant. — *Peau :* jaune verdâtre clair, finement ponctuée de fauve et de gris-blanc, faiblement tachetée de marron autour de l'œil, largement lavée de rouge-sang sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* assez blanche, fine, mi-fondante, juteuse, renfermant quelques pierres. — *Eau :* fort abondante, sucrée, rafraîchissante, douée d'un arome délicatement musqué.

Poire des Chevriers de Stuttgardt.



Maturité. — Commencement d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est aux Allemands que nous sommes redevables de cette excellente poire d'été. Elle fut, selon la croyance de M. Jahn, trouvée par un gardeur de chèvres, dans les environs de Stuttgardt, avant 1779, ce qui lui valut le nom de *Stuttgardter Gaishirtenbirn* (poire Des Chevriers de Stuttgardt), sous lequel le pomologue Diel la décrivit en 1805 (*Kernobstsorten*, p. 74), et que depuis elle a toujours porté en Allemagne.

Observations. — En 1858, M. Édouard Lucas signalait ainsi dans sa *Pomologie wurtembergeoise* les divers usages auxquels ce fruit est propre : « Pour les mar-« chés, nous le regardons comme l'un des meilleurs que l'on puisse rencontrer, « au mois d'août, et le préférons à toutes les autres poires de cette saison. Épeluché, « et bien séché, il devient une conserve de première qualité. » (Page 38.)

Poire de CHINE. — Synonyme de poire *Ambrette d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire de CHIOT. — Synonyme de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

---

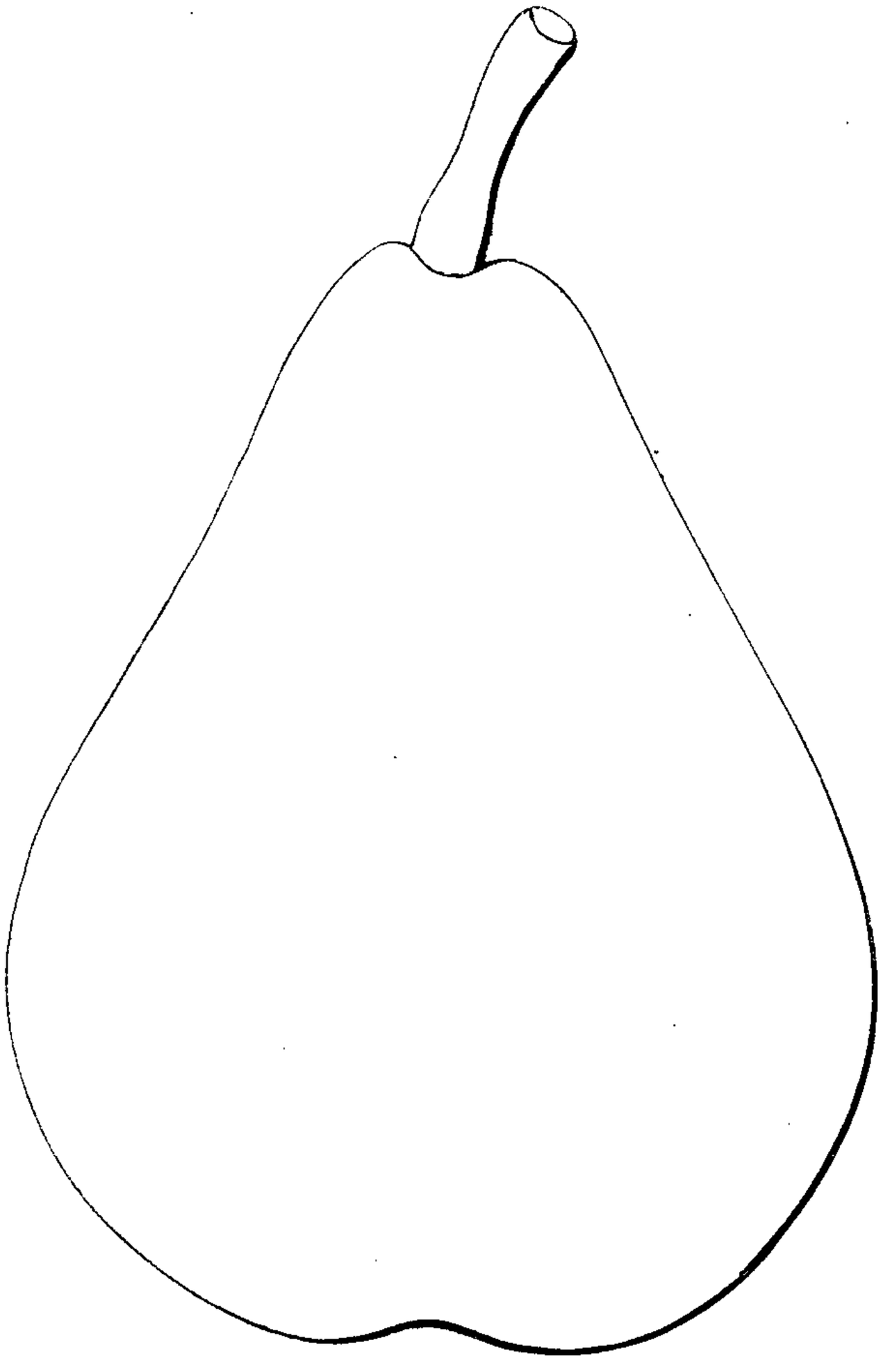
349. Poire CHOISNARD.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, un peu étalés, un peu grêles, longs, géniculés, brun clair verdâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets généralement bien ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, elliptiques ou ovales-allongées, planes ou contournées, à bords faiblement denticulés, à pétiole de longueur et de force moyennes.

Fertilité. — Celle du pied-type est remarquable.

Culture. — Nous l'avons, en mars 1866, greffé pour la première fois dans notre école, et c'est le cognassier qu'on lui a donné pour sujet. Sa vigueur semble modérée, ses pyramides s'annoncent comme devant être satisfaisantes.

Poire Choisnard.



Description du fruit (*d'après une poire provenant du sauvageon*). — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse et très-ventrue. — *Pédoncule :* peu long, bien nourri, légèrement renflé aux extrémités, à peine arqué, implanté obliquement à fleur de chair. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, presque saillant. — *Peau :* assez rugueuse, jaune sombre, couverte de points fauves et de larges marbrures grisâtres qui passent au brun foncé sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-cassante, mi-fine, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette et savoureuse, ayant un arrière-goût musqué fort délicat.

Maturité. — Janvier, mais se prolongeant, paraît-il, jusqu'en mars.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est par le Catalogue de MM. Vilmorin-Andrieux, de Paris, que nous avons, en 1866, connu cette nouvelle variété, dont le pied-mère appartient à M. Choisnard, pépiniériste aux Ormes, près Châtellerault (Vienne). En nous en expédiant un jeune sujet, notre estimable confrère nous écrivait le 7 mars 1866 : « Jusqu'à présent le pied-mère, qui est un arbre en plein vent, a seul fructifié. « L'espèce sera, je le crois, vigoureuse et fertile. L'an dernier ce poirier, qui peut « avoir trente ou quarante ans, m'a donné plus de douze cents fruits. » — Ainsi la poire Choisnard porte le nom de son promoteur et remonte environ à 1830. Ajoutons qu'elle poussa spontanément et fut trouvée dans les environs des Ormes-sur-Vienne.

Poire CHOIX D'UN AMATEUR. — Synonyme de poire *Nouveau-Poiteau*. Voir ce nom.

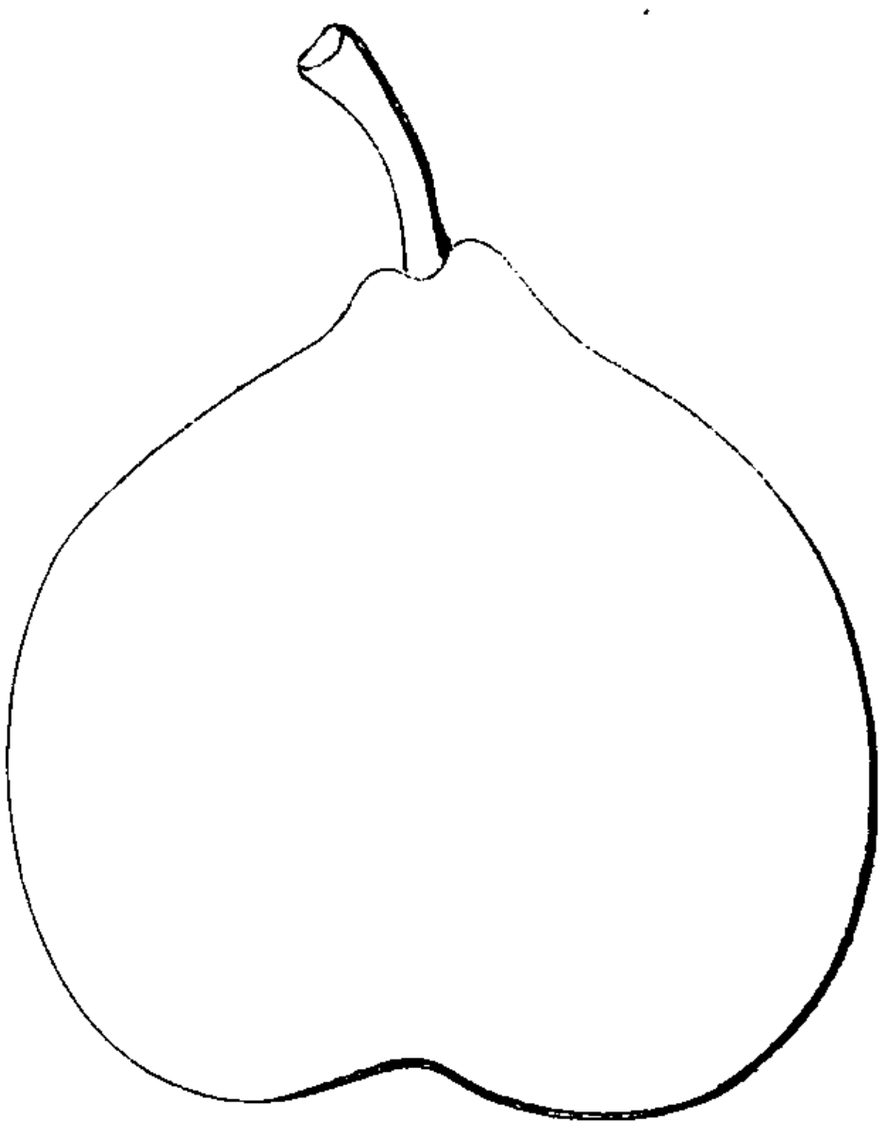
Poire CHOPINE. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire de CHRÉTIEN (en Poitou). — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire de CHRIST. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

---

350. Poire de CHYPRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, grêles, très-longs, flexueux, marron clair nuancé de brun, ayant les lenticelles larges, apparentes, gris jaunâtre, espacées, et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, aigus, coniques, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales-arrondies, acuminées, généralement planes, à bords plus ou moins crénelés, au pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Naturellement faible, ce poirier demande à être greffé sur le franc; à partir de sa troisième année il s'y développe convenablement et y fait des pyramides régulières, bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée fortement arrondie. — *Pédoncule :* court ou très-court, mince, arqué, renflé à son extrémité supérieure, parfois charnu à la base, obliquement ou perpendiculairement implanté dans une étroite cavité à bords faiblement accidentés. — *Œil :* petit, ouvert, placé dans un vaste bassin rarement profond. — *Peau :* vert clair grisâtre, ponctuée et tachetée de rouille, presqu'entièrement maculée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanc mat, un peu grosse, mi-cassante, juteuse, pierreuse au cœur. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, sucrée, ayant un parfum particulier qui rappelle agréablement celui de la cannelle.

Maturité. — Fin juillet et commencement d'août.

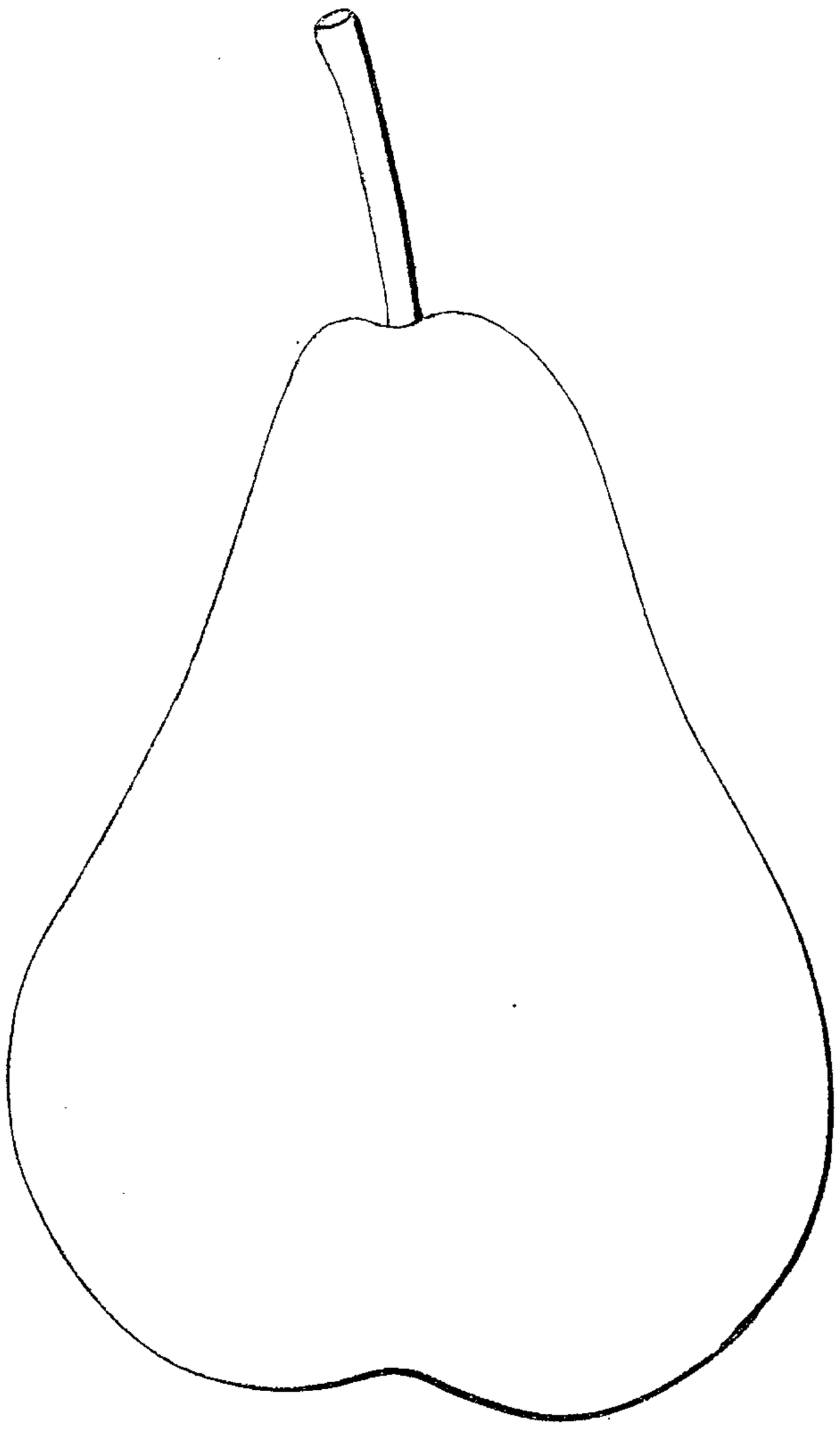
Qualité. — Première, en raison surtout de sa précocité.

Historique. — En 1675, Merlet, dans la deuxième édition de son *Abrégé des bons fruits*, décrivait ainsi cette variété, qu'il classait parmi les Amirés : « La poire « de Cypre (Chypre) est la meilleure (des Amirés), elle est presque ronde, d'un « rouge gris brun; la chair en est ferme et l'eau en est fort sucrée et relevée. » (Page 76.) Voilà bien le fruit que nous venons de décrire. Mais depuis Merlet on l'a souvent méconnu. Duhamel, en 1768, le confondit avec le Rousselet hâtif, dont il diffère excessivement, et Poiteau, en 1848, commit la même méprise. De nos jours, l'auteur qui a le mieux caractérisé la poire de Chypre, est un Allemand, M. Schmidt (voir l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1863, t. III, p. 29, n° 265). Il y a longtemps, dit-il, qu'il possède cette vieille variété dans son jardin. Du reste, elle était connue en Allemagne avant le XIX^e^ siècle. Le docteur Diel, de Stuttgardt, l'y

signalait déjà en 1807 (*Kernobstsorten*, t. VI, p. 83), et déclarait l'avoir reçue, ainsi étiquetée, de l'abbaye de Saint-Maximin, de Trêves. — Quelques années avant Merlet, en 1628, le Lectier cultivait ce poirier dans son jardin d'Orléans, et l'inscrivait à la page 7 de son *Catalogue*. C'est la première mention que nous en ayons rencontrée. Son apparition chez nous eut donc lieu, probablement, vers la fin du XVI^e^ siècle ou le commencement du XVII^e^. D'aucuns penseront peut-être — en raison du nom qu'il porte — qu'on l'a tiré de l'île de Cypre ou Chypre, sise sur les côtes de la Turquie?... Pareille supposition n'aurait rien d'invraisemblable; mais cependant nous devons observer que les pomologues qui se sont occupés de cette variété, n'ont pas dit un mot de son origine.

---

351. Poire CIRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, gros, très-longs, érigés, coudés, roux verdâtre, à lenticelles apparentes, rapprochées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* de moyenne grosseur, coniques, légèrement obtus, écartés du bois, ayant les écailles des plus bombées. — *Feuilles :* grandes, abondantes, coriaces, ovales ou elliptiques, acuminées, planes, contournées ou arquées, à bords profondément dentés, portées sur un pétiole long et quelque peu grêle.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On greffe cet arbre, dont la vigueur est ordinaire, soit sur franc, soit sur cognassier; il croît bien et sa forme pyramidale laisse rarement à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, obtuse, très-ventrue près de l'œil, légèrement étranglée vers les deux tiers de sa hauteur. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, à peine arqué, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, souvent contourné, ouvert

ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune-cire, brillante, peu épaisse, faiblement nuancée de rose tendre du côté du soleil et portant généralement, sur l'autre face, quelques petites taches marron foncé. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-fondante, contenant au centre d'assez fortes granulations. — *Eau :* suffisante, manquant habituellement de parfum et toujours faiblement sucrée.

Maturité. — Fin de décembre, se prolongeant jusqu'en février.

Qualité. — Troisième, crue; deuxième, cuite.

Historique. — Gagnée à Malines (Belgique) vers 1840, par le major Esperen, cette poire tire son nom de la couleur de sa peau, qui réellement, surtout quand le soleil l'a peu frappée, rappelle la nuance jaunâtre de la cire. On la connaît à peine en France, et les Belges eux-mêmes la greffent rarement.

Observations. — Le volume de ce fruit pourrait peut-être le faire rechercher comme avantageux pour la cuisson, mais c'est là son seul et faible mérite. M. Bivort, qui l'a décrit en 1851 (*Album de pomologie*, t. IV, p. 57), le pensait également, car il disait : « Il est à regretter qu'il ne soit que de troisième qualité. » Cependant la beauté et la singularité de son coloris nous engagent à le recommander aux collectionneurs de poires rares ou curieuses.

Poire de CIRE. — Synonyme de poire *Petit-Blanquet*. Voir ce nom.

Poire CIRÉE D'HIVER. — Synonyme de poire *Gile-ô-Gile*. Voir ce nom.

Poire CITRON. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

---

352. Poire CITRON DES CARMES.

Synonymes. — *Poires :* 1. De la Madeleine (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 3). — 2. Sainte-Madeleine (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 76 et 135). — 3. Gros-Saint-Jean (de Launay, *Almanach du Bon-Jardinier*, 1808, p. 130). — 4. Petite-Madeleine (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, pp. 29-30, n° 3). — 5. Saint-Jean (*Id. ibid.*). — 6. Citron musqué (*Id. ibid.*). — 7. Précoce (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 101).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, de moyenne grosseur, longs, non coudés, rouge clair grisâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets bien marqués. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-obtus, très-duveteux, noyés dans l'écorce et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, ovales, acuminées, canaliculées, régulièrement dentées en scie, au pétiole court et roide, quoique grêle.

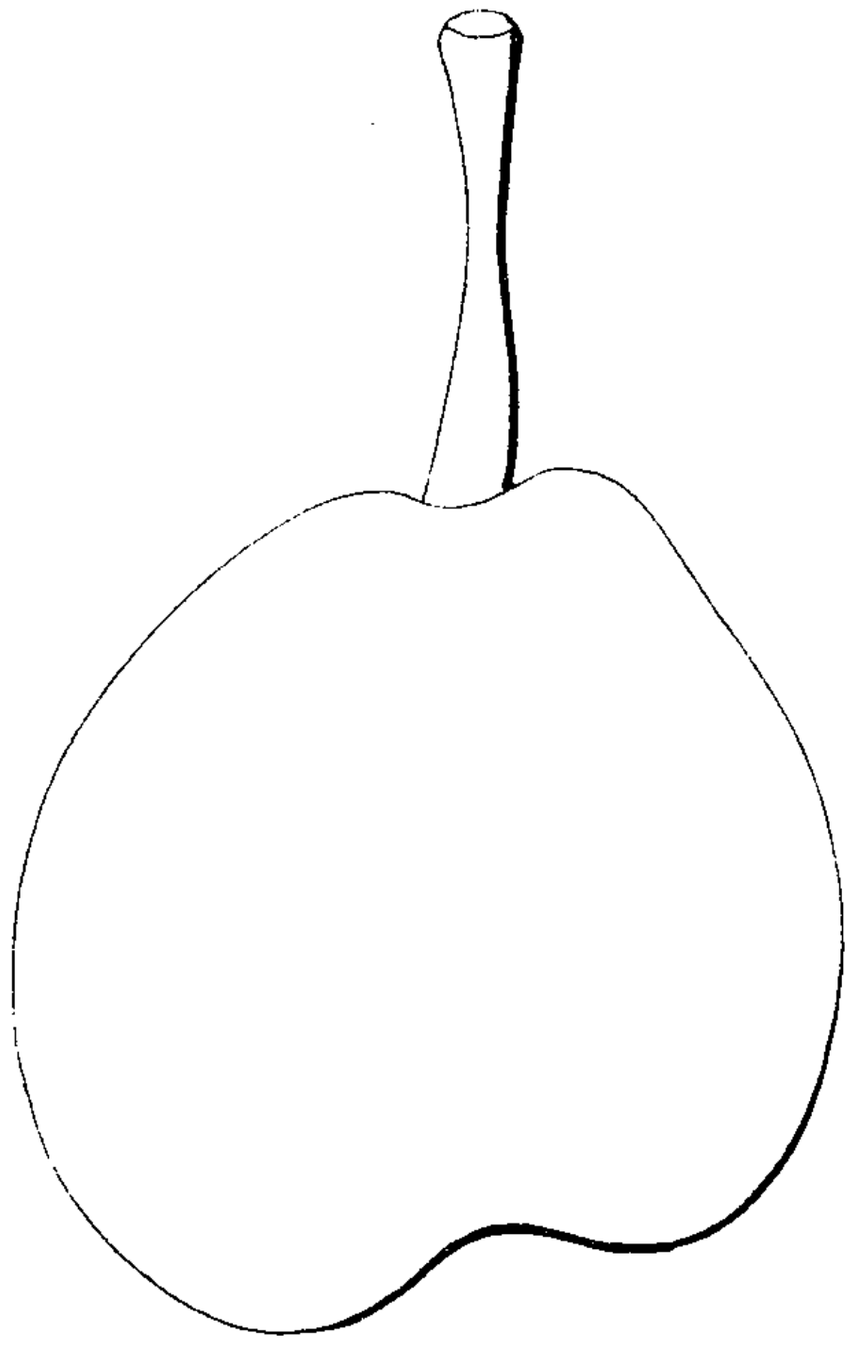
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il développe très-vite son écusson; sa vigueur n'a rien d'excessif et l'on peut indistinctement le greffer sur franc ou sur cognassier; quant à ses pyramides, elles sont ordinairement trop dégarnies de rameaux et de feuilles.

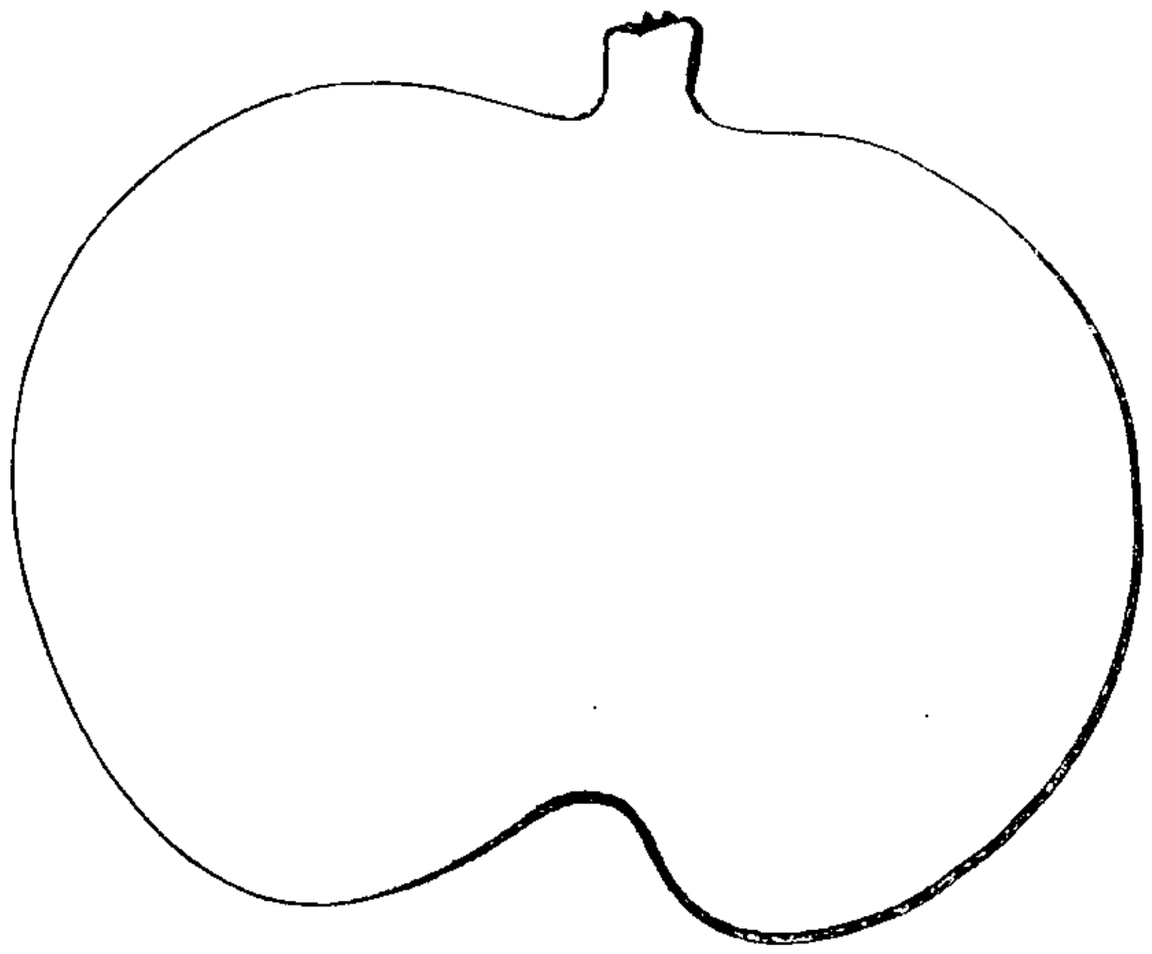
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* ovoïde-arrondie, irrégulière, ayant généralement un côté beaucoup plus

ventru que l'autre; parfois aussi, mais très-exceptionnellement, elle est presque sphérique et fort plate aux extrémités, comme la montre notre deuxième type. —

Poire Citron des Carmes. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Pédoncule : de longueur moyenne, bien nourri, droit ou recourbé, renflé à ses deux bouts, surtout à la base, obliquement ou perpendiculairement implanté à fleur de chair, et souvent adossé contre un mamelon plus ou moins développé. — *Œil :* moyen, contourné, miclos ou fermé, rarement bien enfoncé. — *Peau :* légèrement rugueuse, épaisse, vert clair jaunâtre, semée du côté de l'ombre de points gris peu nombreux; couverte du côté du soleil de quelques marbrures et de quelques petites taches fauves, et portant autour du pédoncule une large macule frangée, de même couleur. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-cassante, aqueuse, rarement pierreuse. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, faiblement parfumée, quoiqu'assez délicate.

Maturité. — Commencement de juillet.

Qualité. — Deuxième.

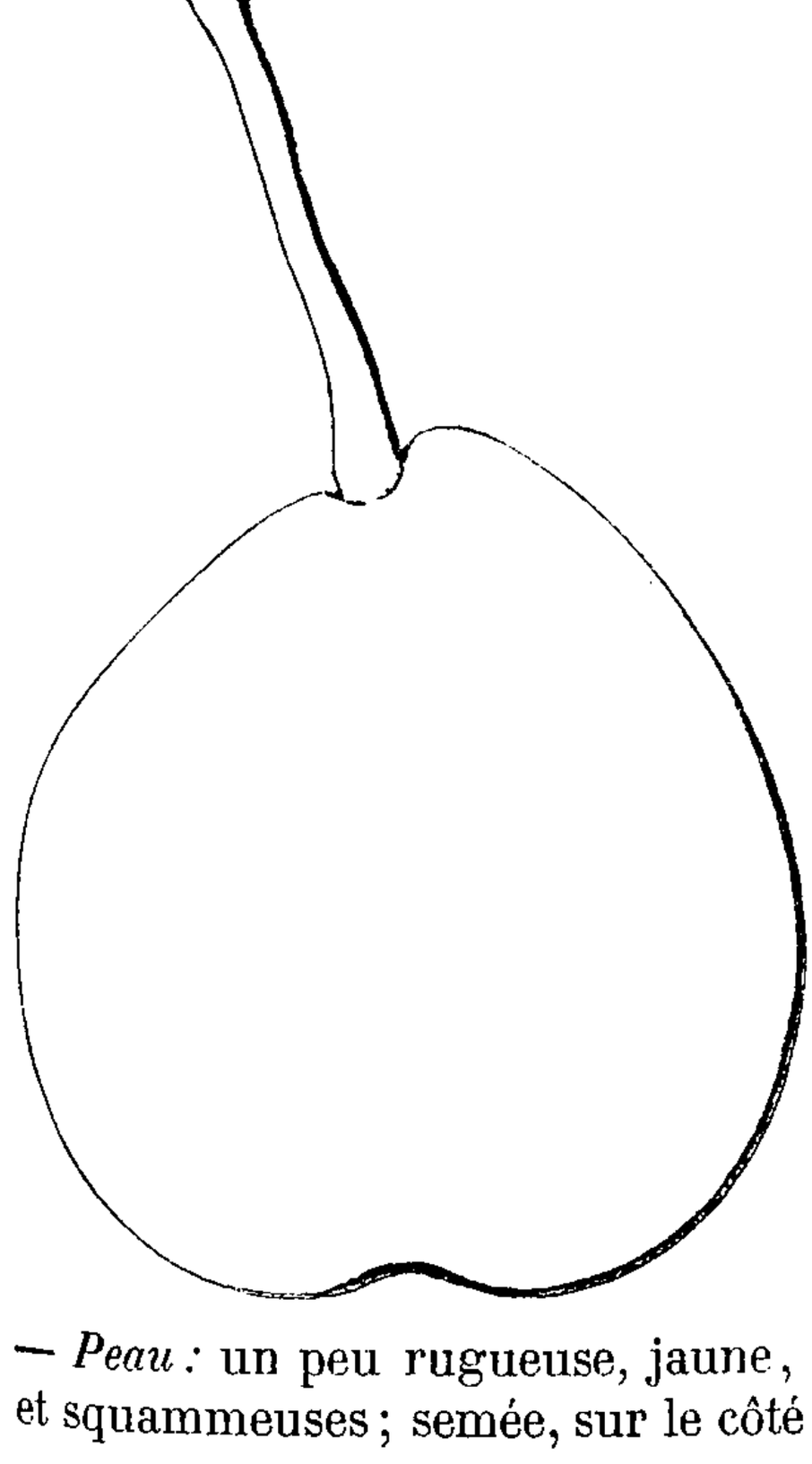
Historique. — Le premier nom de ce fruit, fut poire *de la Madeleine,* qu'il reçut de l'époque à laquelle on le mange en certaines contrées. Le procureur du roi le Lectier cultivait déjà cette variété dans son jardin d'Orléans, en 1628, et la mentionnait ainsi page 3 du *Catalogue* de ses richesses pomologiques, imprimé ladite année : « Est en maturité en juillet, « la Madeleine, ronde, verte et « jaune, rozatte. » Avant le Lectier, aucun auteur n'avait encore cité ce poirier, il est présumable qu'alors il se trouvait depuis peu sur notre sol; mais y était-il né, et où?... Ces questions sont toujours à résoudre. En 1768, Duhamel du Monceau lui donnait un surnom — *Citron des Carmes* — que l'on a, jusqu'ici, généralement préféré au nom primitif, poire de la Madeleine; et avec raison, puisque la grande précocité de ce fruit le fait très-souvent mûrir avant cette date (22 juillet). Le Congrès pomologique a dit dans ses publications : « Le nom Citron des Carmes « a été appliqué à cette poire à cause de *sa couleur*, et parce que les Carmes ont été « *les premiers* à la cultiver. » (T. II, 1864, n° 101.) On voit, par ce qui précède, que les Carmes n'en furent pas les promoteurs, car dès 1628 le Lectier la propageait. Mais la couleur de la peau de ce fruit ne fut pas non plus ce qui le fit appeler Citron; elle est loin, effectivement, d'y prêter. De la Bretonnerie, pomologue contemporain de Duhamel du Monceau, a du reste parfaitement éclairci ces deux

points : « La Madelene — écrivait-il en 1784 — a été ainsi appelée parce qu'elle « mûrit en juillet, aux environs de la Madelene ; et Citron des Carmes, parce *qu'elle* « *prend* en mûrissant *une petite odeur de citron*, et qu'on l'a vue *des premieres* dans « les jardins des Carmes. » (*École du jardin fruitier*, t. II, p. 419.) Parmi les poiriers, il en est peu d'aussi répandu que celui-là : il se trouve dans toutes les collections, dans tous les vergers, dans tous les pays.

Observations. — Il existe un CITRON DES CARMES PANACHÉ, et qui même est assez connu. Cette variété du Citron des Carmes ne diffère du type que par la panachure jaune verdâtre du bois, des feuilles et des fruits. Elle a été gagnée dans notre école il y a une quarantaine d'années. — Pour manger bonne cette poire précoce, il ne faut pas attendre que sa chair cède complétement à la pression du pouce, autrement on s'expose à ce qu'elle soit déjà pâteuse. C'est quand la couleur verte de sa peau commence à s'éclaircir, qu'alors on peut être sûr que sa maturité se trouve à point ; à partir de ce moment ce fruit ne fait plus que perdre de ses qualités. — On cultive une très-petite poire nommée *Guenette*, que nous décrivons dans notre tome II, et qui parfois a été prise pour le Citron des Carmes. Cependant elle s'en éloigne sensiblement, mais comme on l'a souvent appelée aussi Madeleine d'Été, ce dernier nom a beaucoup contribué à faire naître une telle confusion.

---

353. Poire CITRON DES CARMES A LONGUE QUEUE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros, des plus longs, géniculés, brun jaunâtre ou verdâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets très-accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, aigus, légèrement écartés de l'écorce. — *Feuilles :* grandes, généralement ovales-allongées, souvent acuminées, ayant les bords régulièrement dentés en scie, le pétiole épais et de longueur moyenne.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — On le greffe sur cognassier ; sa vigueur est remarquable ; sa croissance, rapide ; sa forme pyramidale, irréprochable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, régulière, un peu bosselée vers le sommet, qui souvent est mamelonné. — *Pédoncule :* très-long, mince, renflé aux extrémités, géniculé, obliquement implanté à la surface ou dans une faible dépression. — *Œil :* moyen, bien fait, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* un peu rugueuse, jaune, mais couverte en partie de larges taches grises et squammeuses ; semée, sur le côté de l'ombre, de gros points gris clair, passant

au gris-brun sur la face exposée au soleil, laquelle est parfois faiblement lavée de rose tendre. — *Chair :* blanche, fine, cassante, aqueuse, contenant quelques pierres autour des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, aigrelette, sucrée, fort agréablement parfumée.

Maturité. — Courant de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, qui provient de nos pépinières, s'est mis à fruit en 1850. Le nom qu'il porte, il le doit à la ressemblance assez grande de ses produits avec ceux du Citron des Carmes ordinaire (voir page 563). Nous le multiplions depuis 1855.

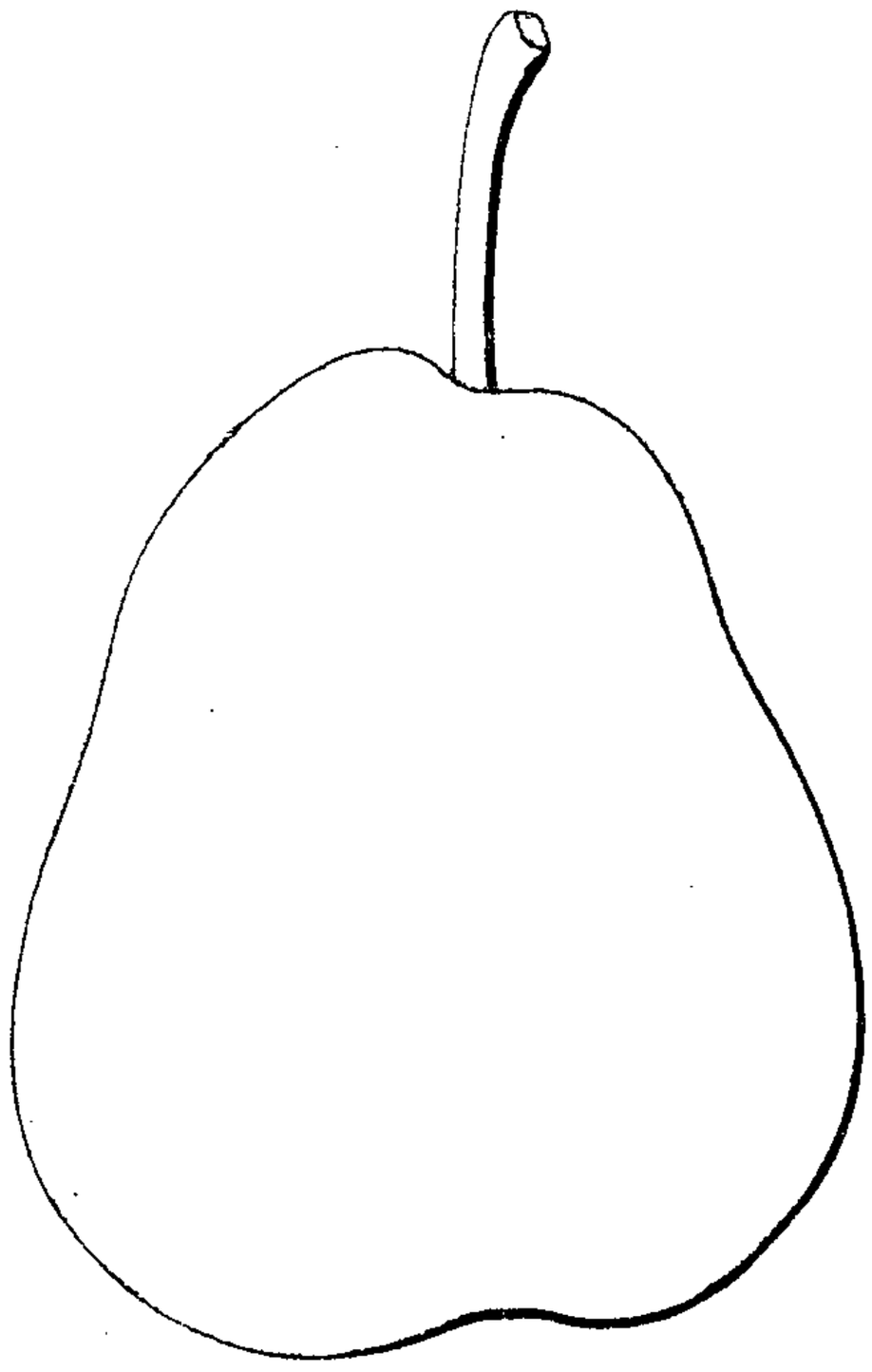
Observations. — La poire souvent appelée *Citron de Septembre*, ne se rapporte nullement au Citron des Carmes à longue queue, quoique ce dernier fruit mûrisse également en septembre ; mais elle est bien la même que le Doyenné, ainsi qu'on l'a fréquemment reconnu.

Poire CITRON D'HIVER. — Synonyme de poire *Orange d'Hiver*. Voir ce mot.

Poire CITRON MUSQUÉ. — Synonyme de poire *Citron des Carmes*. Voir ce nom.

---

354. Poire CITRON DE SAINT-PAUL.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou quelque peu étalés, de longueur et de grosseur moyennes, flexueux, brun clair verdâtre, à lenticelles abondantes et apparentes, à coussinets plus ou moins ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, acuminées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords régulièrement et profondément dentés, le pétiole court et gros.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le franc est le sujet que préfère ce poirier, dont la vigueur laisse à désirer ; il pousse assez lentement, prend une belle forme pyramidale, mais toujours basse et un peu grêle.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* assez long, mince, droit ou recourbé, régulièrement inséré au milieu d'une dépression rarement prononcée. — *Œil :* petit, bien fait, ouvert ou mi-clos, presqu'à fleur de fruit. — *Peau :* jaune d'or,

complétement ponctuée de vert clair, faiblement maculée de même auprès de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, juteuse, peu pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, douce, délicieusement parfumée.

Maturité. — Courant de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. de Liron d'Airoles a fait connaître en ces termes la provenance de ce poirier :

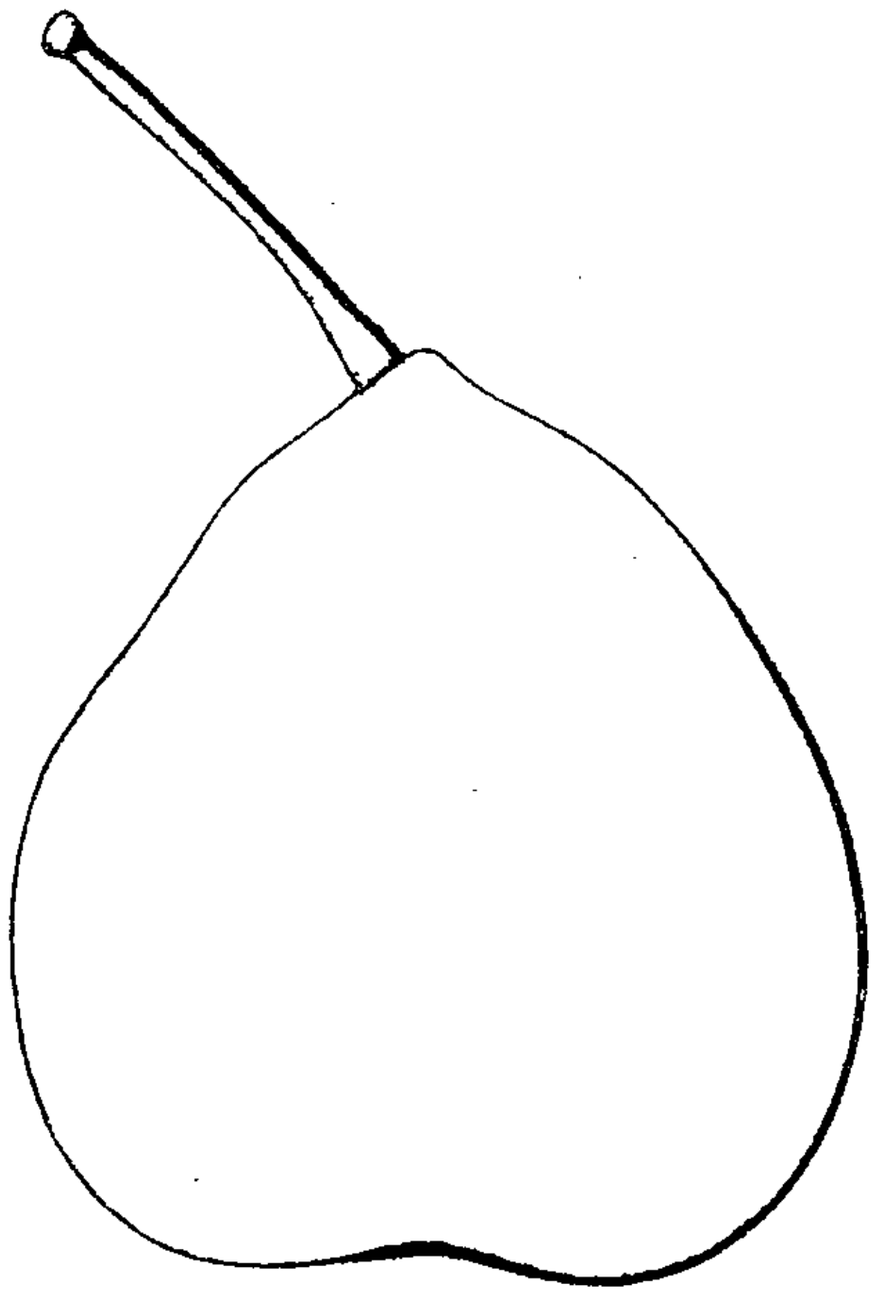
« C'est un gain trouvé dans les semis de M. de la Farge, propriétaire au château de la Pierre, commune de Saint-Paul, près Salers (Cantal). Semé en 1844, son premier rapport a eu lieu en 1856. Ce n'est qu'en 1862 qu'on a bien pu apprécier le fruit..... auquel la belle teinte jaune pointillée de vert, qu'offre sa peau, teinte qui lui donne l'aspect de celle d'un citron, lui a fait appliquer ce nom. » (*Notices pomologiques*, 1862, t. III, p. 10 des descriptions.)

Poire CITRON DE SEPTEMBRE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

---

355. Poire CITRON DE SIERENTZ.

Synonyme. — *Poire* Citron de Sirène (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 3).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés ou légèrement étalés, gros, peu longs et peu coudés, plus ou moins duveteux, brun verdâtre souvent nuancé de rose pâle, ayant les lenticelles très-apparentes et très-abondantes, et les coussinets habituellement bien ressortis. — *Yeux* gros, ovoïdes, à écailles grises, bombées et entr'ouvertes, éloignés de l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, légèrement coriaces, ovales-arrondies ou ovales, souvent acuminées, très-faiblement denticulées, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Ce poirier, doué d'une bonne vigueur, est mieux placé sur le cognassier que sur le franc ; son écusson se développe vite ; ses pyramides sont régulières, belles, parfaitement ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou petite. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée, mais toujours obtuse. — *Pédoncule :* assez long, ou court, mince, renflé à la base, droit ou recourbé, obliquement inséré à la surface et généralement adossé contre un mamelon peu considérable. — *Œil :* très-grand, mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune clair ou jaune verdâtre, finement ponctuée de roux, parsemée de quelques marbrures d'un brun-fauve passant souvent au brun olivâtre, et faiblement vermillonnée du côté

du soleil. — *Chair :* blanche, grosse, cassante, juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, très-acidule, assez savoureuse.

Maturité. — Fin de juillet.

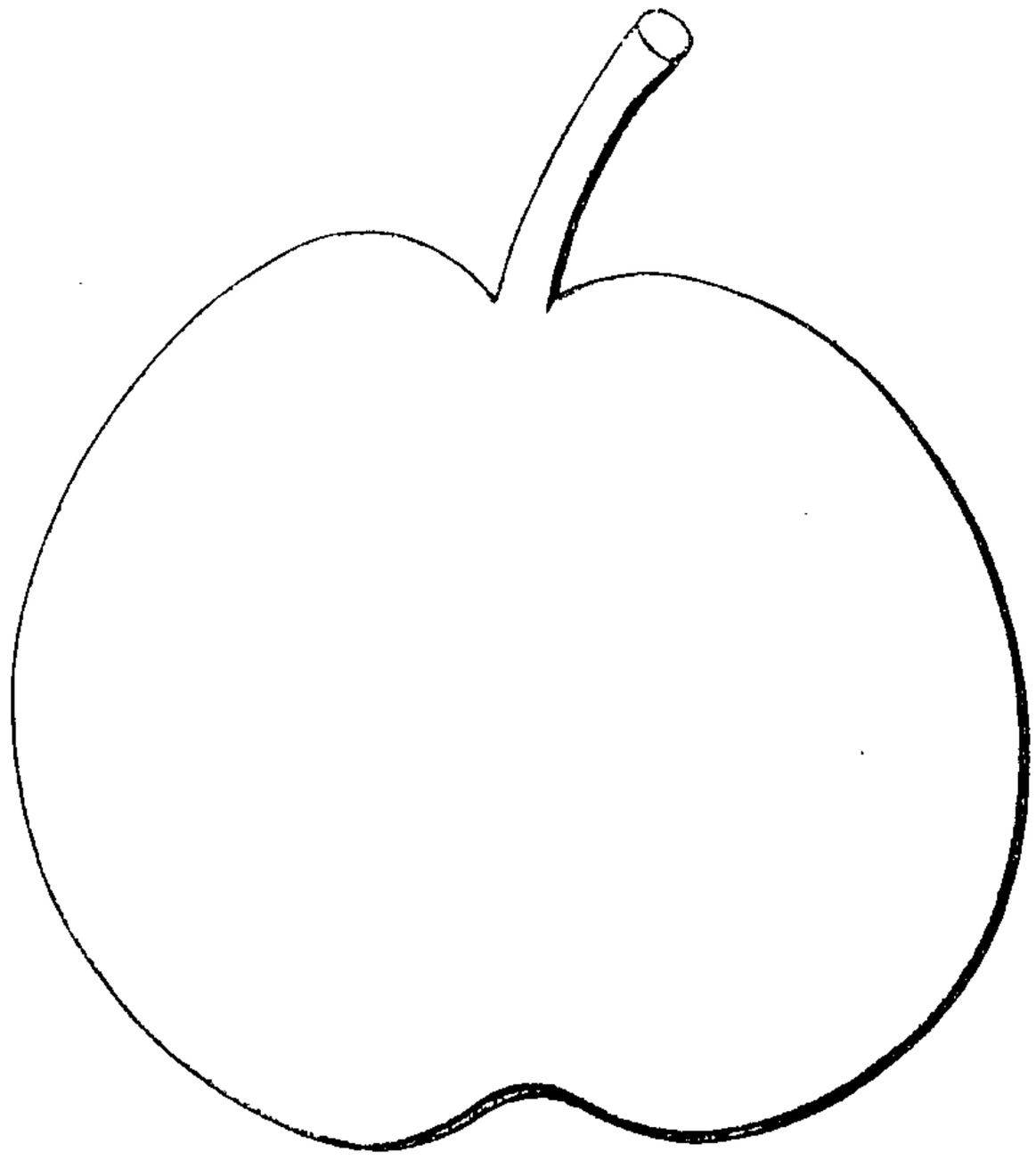
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le Comice horticole d'Angers reçut vers 1836 des greffes de ce poirier, avec l'indication de son lieu d'origine : la petite ville de *Sierentz*, près Mulhouse (Haut-Rhin). Plus tard, en l'introduisant dans mon école, une mauvaise lecture de l'étiquette lui fit porter un nom presque méconnaissable : *Citron de* Sirène, et aussi de Siriuce ; mais ce dernier ne s'est pas répandu, tandis que le premier — *Sirène* — a déjà pénétré en Allemagne, où le baron de Biedenfeld le mentionnait en 1854, dans son *Manuel de tous les fruits connus*.

Poire CITRON DE SIRÈNE. — Synonyme de poire *Citron de Sierentz*. Voir ce nom.

---

356. Poire CITRONNÉE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, de grosseur et de longueur moyennes, flexueux, brun olivâtre nuancé de rose pâle, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* gros, ovoïdes ou coniques, très-écartés du bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* habituellement ovales ou elliptiques, bien acuminées, entières en partie sur leurs bords, munies d'un pétiole court, épais et roide.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Modérément vigoureux, il pousse lentement sur cognassier et n'y fait, même dans sa troisième année, que de faibles et d'irrégulières pyramides ; le franc doit mieux lui convenir, mais nous ne l'avons pas encore étudié sur ce sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie, bosselée au sommet, plate à la base. — *Pédoncule :* court, assez fort, plus ou moins arqué, obliquement inséré dans une très-petite cavité. — *Œil :* grand, bien fait, des plus ouverts, presque saillant. — *Peau :* jaune-citron, parsemée de points roux plus fins du côté de l'ombre que du côté du soleil, dernière partie sur laquelle elle est habituellement lavée de rose tendre. — *Chair :* blanche, fine, compacte, quoique très-fondante, aqueuse, pierreuse autour des loges, — *Eau :* des

plus abondantes, sucrée, faiblement acidulée, aromatique, savoureuse, ayant généralement un léger arrière-goût musqué.

Maturité. — Fin de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le docteur Diel, l'un des pomologues allemands les plus estimés, et qui mourut à Stuttgardt vers 1825, signalait en 1806 une *Rothbackige Citronatbirne* (poire Citron rouge) qui n'est autre que le fruit que nous venons d'étudier. « J'ai trouvé cette poire — disait alors ce savant docteur — dans le jardin « de mes parents; elle y portait le nom de Citron, et je la crois née en Allemagne. » (*Kernobstsorten*, 1806, p. 89.) Puis il en donnait une description qui s'applique de tout point à notre Citronnée. Cette variété, du reste, est peu connue en France ; si peu même, qu'en 1860 on l'y croyait identique avec le Beurré Goubault. Mais il n'en est rien, nous en avons la certitude. (Voir, page 370, l'article relatif à ce Beurré.) Quant à l'âge du poirier *Citronat*, on peut, d'après Diel, le supposer au moins d'une centaine d'années.

Observations. — Nous lisions tout récemment, dans une pomologie allemande, que la *Citronatbirne* était probablement la même que la poire française Orange sanguine. Non, l'Orange sanguine, ou mieux l'*Orange rouge*, si bien décrite en 1860 par M. Decaisne (*Jardin fruitier du Muséum*, t. III), s'éloigne beaucoup, au contraire, de la poire Citronnée, et surtout par l'époque de maturité, car elle se mange au commencement d'août, six ou sept semaines avant la Citronnée.

Poire de CITROUILLE. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire CLAIRGEAU. — Synonyme de *Beurré Clairgeau*. Voir ce nom.

Poire CLAIRGEAU DE NANTES. — Synonyme de *Beurré Clairgeau*. Voir ce nom.

Poire CLAIRVILLE. — Synonyme de poire *Double-Fleur*. Voir ce nom.

Poire CLAIRVILLE RONDE. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire CLARA DURIEUX. — Synonyme de poire *Williams*. Voir ce nom.

---

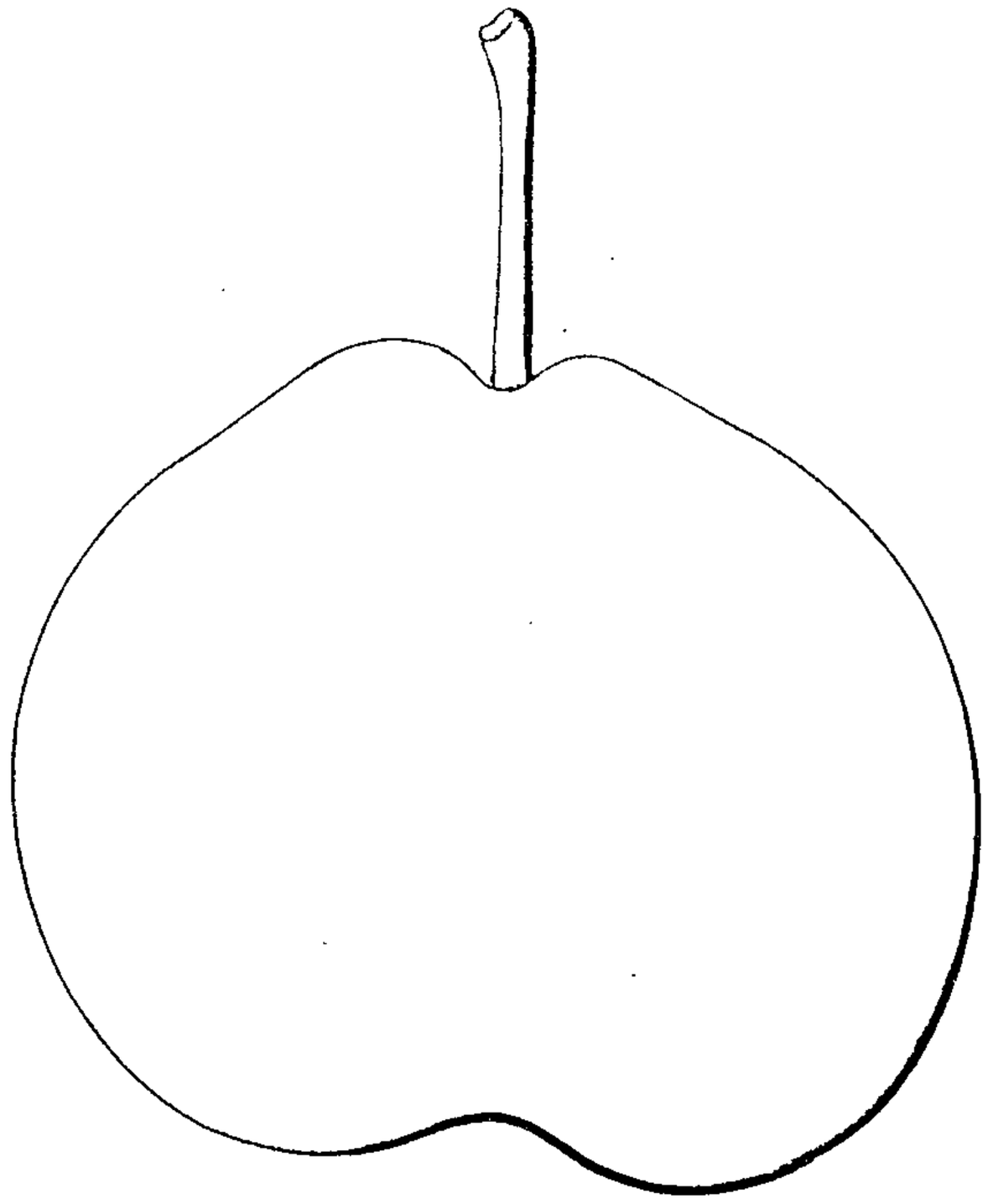
357. Poire CLÉMENT BIVORT.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, gros, longs, géniculés, vert clair brunâtre, abondamment et finement ponctués, à coussinets bien développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, légèrement duveteux, non appliqués contre le bois, ayant les écailles renflées et disjointes. — *Feuilles :* moyennes ou petites, ovales, acuminées, régulièrement dentées sur leurs bords, ayant le pétiole bien nourri, un peu court et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier, qui est assez vigoureux, se greffe sur franc ou sur cognassier, développe vite son écusson et prend dès sa deuxième année une jolie forme pyramidale.

Poire Clément Bivort.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie, plate à la base, légèrement turbinée près du sommet. — *Pédoncule :* assez long, mince, droit, régulièrement inséré dans un large évasement rarement bien profond. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, souvent contourné, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune-orange, semée de quelques points gris, marbrée et nuancée de fauve, surtout du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, juteuse, presqu'exempte de pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule et même aigrelette, douée d'un parfum fort agréable, rappelant un peu celui de l'anis.

Maturité. — De la mi-novembre jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, dont l'obtenteur est M. Alexandre Bivort, ancien directeur des pépinières de la Société Van Mons, se mit à fruit en 1851, à Geest-Saint-Rémy (Belgique), dans le Jardin fruitier de cette Compagnie, mais il ne fut livré au commerce qu'en 1858. Dédiée à M. Clément Bivort, gérant des charbonnages de Monceau-Fontaine (Hainaut), cette variété, quoique méritante, est encore peu cultivée chez nous. La seule description que nous en connaissions, se trouve à la page 196 des *Catalogues de la Société Van Mons* (tome I, année 1858; voir aussi le même opuscule à la page 174).

Poire de CLION. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire de COCHON. — Synonyme de poire d'*Estranguillon*. Voir ce nom.

Poire COLIN NOIR. — Synonyme de poire *Collins*. Voir ce nom.

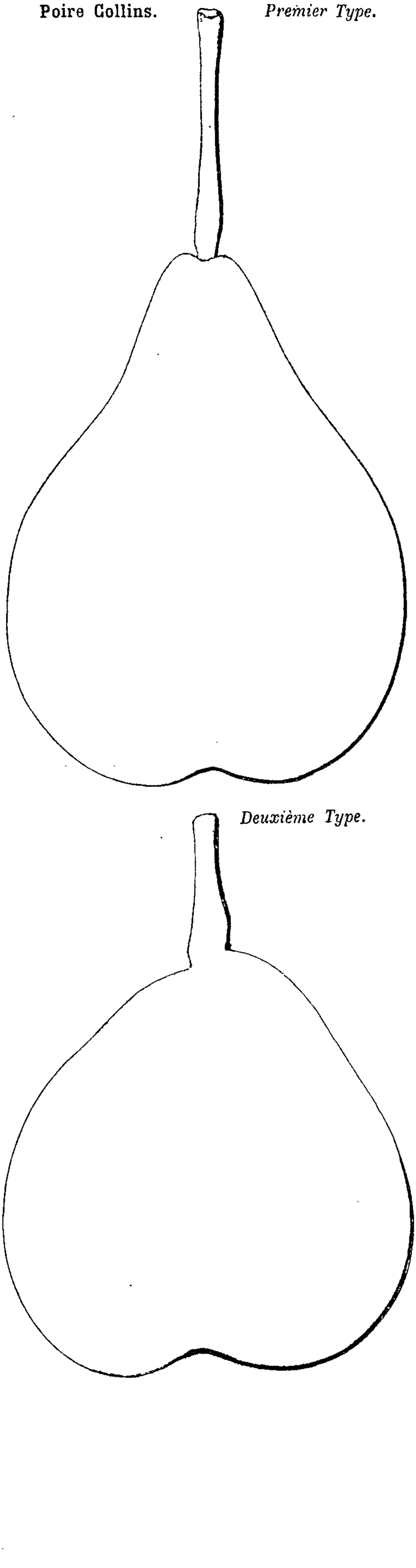
---

358. Poire COLLINS.

Synonymes. — *Poires:* 1. Charbonnière (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 2. Colin noir (*Id. ibid.*). — 3. Malconnaitre (*Id. ibid.*). — 4. Méconnaitre (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible, d'un rouge clair cendré. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, peu forts mais assez longs, à peine

Poire Collins.



Premier Type.

Deuxième Type.

géniculés, rouge foncé lavé de gris, à lenticelles gris-brun, petites, très-rapprochées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes, presque placés en éperon. — *Feuilles :* petites et peu abondantes, vert cuivré, habituellement ovales-allongées, très-faiblement dentées, portées sur un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — C'est un arbre qui se greffe sur toute espèce de sujet et dont la croissance reste toujours lente; il ne fait que de petites pyramides, assez jolies de forme mais peu feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée ou turbinée-ovoïde, ventrue, fort aplatie à la base. — *Pédoncule :* long ou un peu court, droit, mince, souvent renflé, plissé et charnu à son point d'insertion, régulièrement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* petit, ouvert, bien fait, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre clair, ponctuée, rayée, maculée de fauve, lavée de rose vif sur la face exposée au soleil et portant généralement quelques taches brunâtres. — *Chair :* blanche, fine, ferme, juteuse, fondante, pierreuse au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, possédant une saveur aigrelette fort agréable.

Maturité. — Vers la moitié du mois d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Américains sont les obtenteurs de cette poire, l'une des meilleures de leur collection. Voici les renseignements que nous rencontrons, à son sujet, dans leurs principales Pomologies :

« Elle a été gagnée par A. Collins, de Watertown (Massachusetts), et soumise en 1848 à l'examen de la Société d'Horticulture de cette province. » (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 482.)

« Je la crois sortie d'un semis de pepins

de Doyenné blanc. Son premier rapport eut lieu en 1839 ou en 1840; et seize ans plus tard (1856) elle n'avait encore, paraît-il, fructifié que sur le pied-mère. » (Hovey, *the Fruits of America*, 1856, t. II, p. 35.)

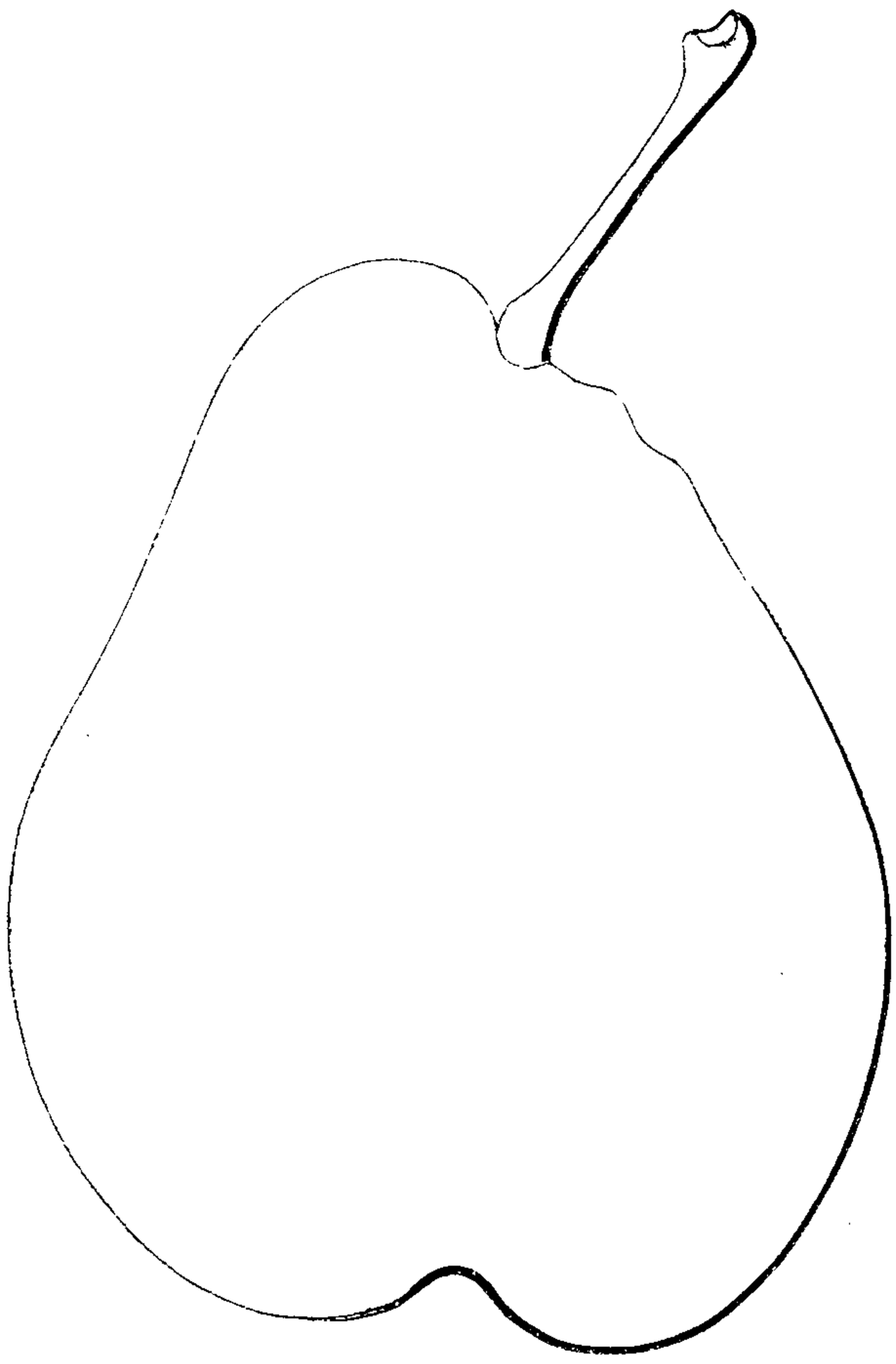
Ce dernier renseignement peut être exact pour ce qui concerne l'Amérique; mais en France, dans mon école, la poire Collins, que je possède et multiplie depuis 1850, avait déjà mûri en 1853. (Voir mon *Catalogue descriptif et raisonné*, 1852-1853, p. 25, n° 415.)

Observations. — Dans le Dauphiné, cette variété est cultivée sous trois différents surnoms : Colin noir, Méconnaître ou Malconnaître, et Charbonnière, dernière dénomination sous laquelle M. Decaisne l'a décrite en 1863, tome V de son *Jardin fruitier du Muséum*, où il dit l'avoir reçue de MM. de Linage et Verlot, de Grenoble.

---

359. Poire de COLMAR.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote tardive (de la Quintinye, *Instructions pour les Jardins fruitiers et potagers*, 1690, p. 311). — 2. Manne (*Id. ibid.*). — 3. Incomparable (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 124 et 135). — 4. Belle-et-Bonne d'Hiver (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 3). — 5. Monié (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 329). — 6. Colmar d'Hiver (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, peu coudés, vert brunâtre, ayant les lenticelles fines, abondantes, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes, éloignés de l'écorce, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, ovales, faiblement dentées en scie sur leurs bords, munies d'un pétiole épais et long.

Fertilité. — Presque nulle en pyramide; satisfaisante en espalier à bonne exposition (jamais au nord).

Culture. — Le développement de ce poirier est très-vif et sa vigueur, extrême; on le greffe sur franc ou sur cognassier; ses pyramides sont remarquables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde, ventrue et bosselée, mamelonnée et plissée au sommet. — *Pédoncule :* long ou un peu court, de force moyenne,

droit ou arqué, habituellement renflé à ses extrémités, obliquement inséré, et souvent en dehors de l'axe du fruit, au centre d'une cavité bien prononcée et dont les bords sont accidentés. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée et tachetée de brun clair, parfois lavée de rouge pâle sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, demi-fondante, aqueuse, un peu pierreuse au cœur. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, acidule, délicieusement parfumée.

Maturité. — Fin de novembre, se prolongeant jusqu'en février ou mars.

Qualité. — Première.

Historique. — On croyait en Belgique, il y a quelques années, que cette variété datait du commencement du XVIII^e^ siècle, et qu'elle devait son nom à la ville de Colmar (Haut-Rhin), dans les environs de laquelle sa culture avait toujours été des plus communes. Cette opinion manque un peu d'exactitude, puisqu'on connaissait ce fruit dès la moitié du XVII^e^ siècle; mais quant à le croire natif de Colmar, ou tout au moins provenu d'un lieu voisin de cette cité, cela nous semble d'autant plus admissible, que poire de Colmar fut le nom sous lequel on le mentionna d'abord. Avant 1687, la Quintinye, directeur des jardins potagers de Louis XIV, possédait à Versailles, ce poirier, et même depuis un assez longtemps, car il le décrivit et signala les divers surnoms qu'il portait déjà, dans le recueil pomologique qu'en 1788 la mort vint inopinément l'empêcher de terminer, mais que son fils, deux ans plus tard, publia intégralement. Or, on y lit ce passage :

« La *Poire de Colmar* m'est venuë sous ce nom-là par un illustre curieux de Guyenne, et m'estoit venuë d'un autre endroit sous le nom de Poire Manne, et sous celuy de Bergamotte tardive..... » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, p. 311.)

En 1690, Merlet, dans la 3^e^ édition de l'*Abrégé des bons fruits*, disait également :

« La *Poire de Colmar,* qui donne beaucoup de bois et de fruit, est des plus rares, des plus nouveaux en ce païs [Paris], et des plus exquis, qui se mange tout l'hyver. » (Chap. IX, p. 93.)

Mais dans la 2^e^ édition, faite en 1675, il ne parlait pas du Colmar. Le Lectier, d'Orléans, qui publiait en 1628 le *Catalogue* de sa collection d'arbres fruitiers, alors la plus riche, la plus nombreuse, ne le mentionne pas davantage. On peut donc en conclure que réellement ce poirier ne se répandit qu'après 1675. Couverchel a prétendu que : « Elle doit à sa saveur, très-sucrée lorsqu'elle est cuite, le nom « de poire Manne. » (*Traité des fruits*, 1852, p. 486.) Je croirais plutôt qu'on la surnomma ainsi en raison de sa grosseur ou de son exquise bonté, et par allusion à la manne dont les Hébreux, rapporte la Bible, se nourrirent dans le désert. Comment, en effet, pourrait-on la comparer à la manne du commerce, à cette substance essentiellement purgative, dont la saveur douce et nauséabonde n'a rien, assurément, de sucré ni d'agréable?...

Observations. — M. Decaisne a fait remarquer en 1859, avec beaucoup de raison, « que cette poire n'acquiert ordinairement toutes ses qualités que lorsque « l'arbre est placé en espalier, et à bonne exposition. » (*Le Jardinier fruitier du Muséum*, t. II.) En 1704, Dom le Gentil, appelé aussi frère François, et qui pour lors dirigeait la célèbre pépinière des Chartreux de Paris, pensait à cet égard comme M. Decaisne, mais il n'osait encore recommander formellement, à ses lecteurs, de placer en espalier le poirier Colmar :

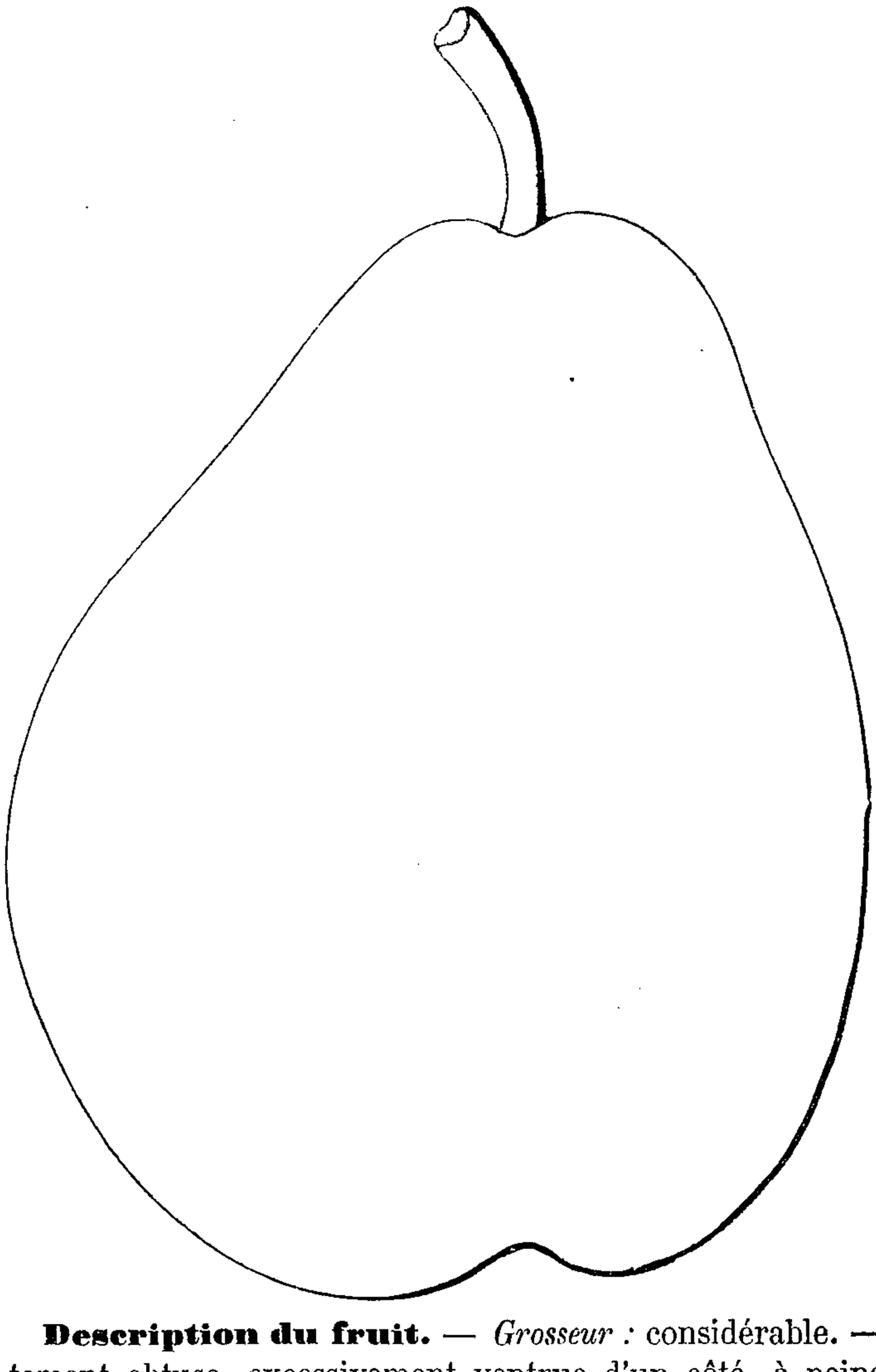
« J'ay fait planter — leur disait-il — à l'exposition du midi, il y a sept ou huit années, trois arbres de *Colmart;* ils sont à haute tige, en espalier, et ils ne manquent point, tous les ans, de me donner des poires dont la beauté et la grosseur font plaisir; elles sont jaunes d'un costé et rouges de l'autre. Neantmoins, quoy-que je sois sûr de cette expérience, je ne

voudrois pas donner ce conseil pour tout autre climat que celuy d'autour de Paris, qui est moins chaud que dans certaines provinces. » (*Le Jardinier solitaire,* pp. 30 et 31.)

L'espalier convient d'autant plus pour cet arbre, que les poires qu'il donne se détachent aisément, même sous un vent peu violent. Et quant à ces dernières, il est bon de noter que la couleur d'abord verte, de leur peau, passe fréquemment au jaune foncé, sans que ce soit là un indice certain de parfaite maturité. Il faut qu'elles cèdent quelque peu à la pression du pouce, avant qu'on ne les sorte du fruitier. — Enfin, Gros-Mizet ou Gros-Micet n'est pas synonyme de *Colmar*, ainsi qu'on l'a parfois avancé ; il l'est uniquement de la variété Franc-Réal, l'une des meilleures pour la cuisson, mais qui ne saurait figurer, comme le Colmar, parmi les poires à couteau.

360. Poire COLMAR D'ALOST.

Synonyme. — *Poire* Délices d'Alost (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 33).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, un peu courts, brun clair verdâtre, à lenticelles fines, grises et abondantes, à coussinets plus ou moins accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-allongées, très-faiblement acuminées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords à peine dentelés et le pédoncule de force et de longueur moyennes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il est de vigueur ordinaire, se greffe sur toute espèce de sujet, croît assez vite et prend une forme pyramidale régulière et fort convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* oblongue, fortement obtuse, excessivement ventrue d'un côté, à peine convexe de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, bien arqué, perpendiculairement ou obliquement

inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, peu enfoncé, parfois entouré de légers plis. — *Peau :* vert clair dans l'ombre, vert jaunâtre sur la face exposée au soleil, ponctuée de brun et couverte de taches fauves. — *Chair :* blanche, fine, mi-fondante, juteuse, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, acidule, bien savoureuse.

MATURITÉ. — D'octobre en novembre.

QUALITÉ. — Première.

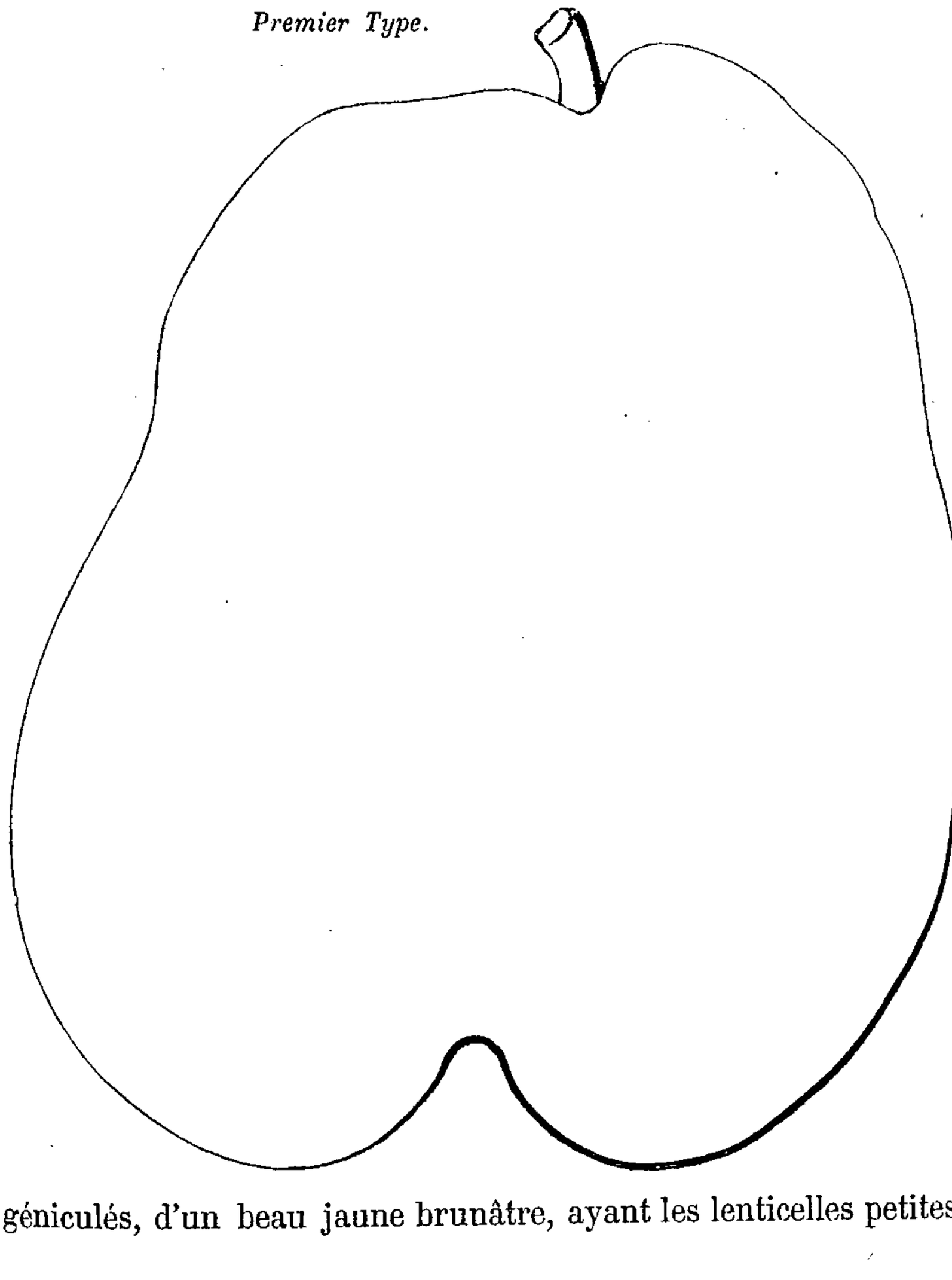
Historique. — C'est en Belgique que ce fruit a pris naissance, d'un semis fait en 1840 par M. Hellinckx, pépiniériste à Alost. Le pied-mère donna ses premières poires en 1852, et fut signalé aux horticulteurs par l'un des plus savants botanistes du pays, feu Charles Morren, fondateur de la *Belgique horticole*, recueil fort estimé que dirige actuellement le fils de ce regrettable naturaliste.

Observations. — On croyait, il y a quelques années, la poire *Comtesse d'Alost* identique avec le Colmar d'Alost ; cette erreur, que le nom d'Alost, commun à ces deux variétés, favorisait beaucoup, est aujourd'hui détruite. Si l'on en doutait, on pourrait s'éclairer en recourant, plus loin, à l'article que nous consacrons au poirier Comtesse d'Alost.

---

361. POIRE COLMAR D'ARENBERG.

Premier Type.

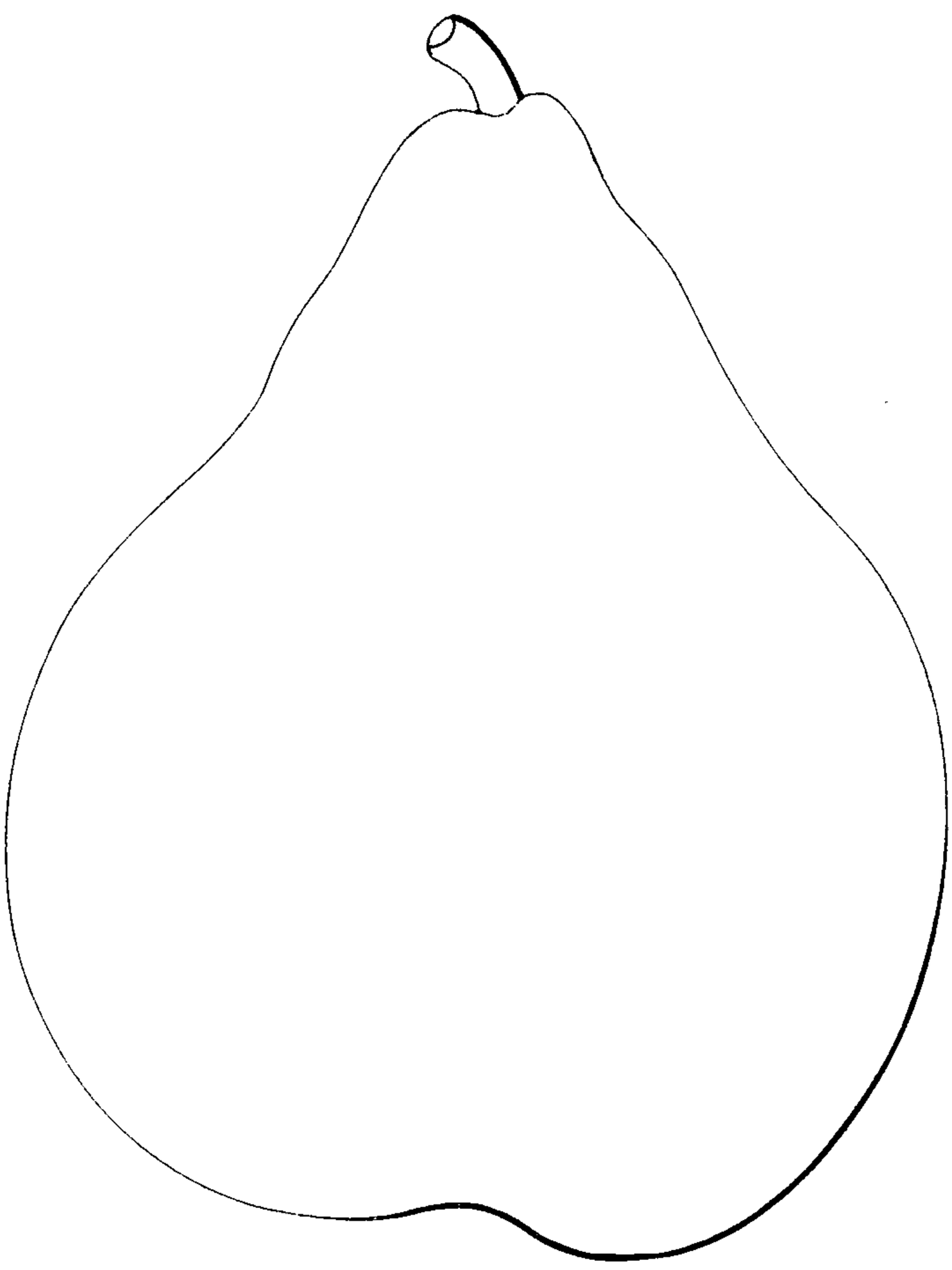


Synonymes. — *Poires* : 1. KARTOFFEL (Van Mons, *Catulogue de sa pépinière de Louvain*, 1823, n° 224). — 2. ARDENTE DE PRINTEMPS (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 88). — 3. POMME DE TERRE (Alexandre Bivort, *Album depomologie*, 1847, t. I, n° 74). — 4. FONDANTE DE JAFFARD (A. du Breuil, *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569-III). — 5. D'ARENBERG (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement érigés, courts, des plus gros et des plus géniculés, d'un beau jaune brunâtre, ayant les lenticelles petites, rapprochées, les

coussinets saillants et les mérithalles excessivement courts. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes, pointus, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, de forme ovale-allongée, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole long et des plus gros.

Poire Colmar d'Arenberg. — *Deuxième Type.*



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Ce poirier, dont le développement n'a rien d'exceptionnel, peut se greffer soit sur le franc, soit sur le cognassier ; il fait dès sa deuxième année de fortes pyramides qui sont généralement peu ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* énorme, et quelquefois moins considérable. — *Forme :* inconstante, variant entre l'oblongue cylindrique excessivement gibbeuse et la turbinée faiblement obtuse et quelque peu bosselée, surtout vers le sommet. — *Pédoncule :* très-court, mince, plus ou moins recourbé, obliquement ou perpendiculairement inséré dans une assez vaste cavité en entonnoir et dont les bords sont toujours inégaux. — *Œil :* grand, fermé, entouré de plis bien marqués, placé dans un bassin souvent très-profond. — *Peau :* peu épaisse, jaune d'ocre du côté de l'ombre, gris-roux du côté du soleil, ponctuée et tachetée de brun clair. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-fondante, légèrement granuleuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, faiblement aromatique, parfois entachée d'une âpreté prononcée.

MATURITÉ. — De la mi-octobre jusqu'à la fin de novembre et pouvant même, accidentellement, atteindre le mois de décembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Van Mons est l'obtenteur de cette énorme poire, qu'il dut gagner à Louvain, vers 1821. On la crut d'abord d'origine allemande, en raison de la fantaisie qui poussa le célèbre semeur à l'appeler *Kartoffel* (poire Pomme de Terre), nom sous lequel on la voit inscrite en regard du n° 224, dans le *Catalogue*

qu'il dressa en 1823. Mais depuis lors, les pomologues allemands ayant eux-mêmes attribué ce gain à Van Mons, on n'a plus songé à le lui contester. Par un hasard étrange, la Kartoffel se répandit chez nous avant d'être cultivée dans les jardins belges, et ce fut précisément son importateur qui lui donna en 1837, la croyant innommée, le nom qu'elle porte encore aujourd'hui, non-seulement en France, mais même en Belgique : *Colmar d'Arenberg*. Voici du reste comment un pomologue belge fort accrédité, M. Laurent de Bavay, établit ces faits en 1855 :

« M. Camuzet — écrivait-il — chef des pépinières du Jardin des Plantes de Paris, fut frappé de la beauté de ce fruit en visitant le domaine d'Hervelé (en 1836), appartenant au duc d'Arenberg, et situé en Belgique. Une botte de greffes en fut promise à M. Camuzet, et quand il la reçut il s'empressa de la partager avec ses amis, en qualifiant cette poire de *Colmar d'Arenberg*, nom qui lui rappelait le propriétaire du jardin où pour la première fois il l'avait remarquée... Aussi ce fruit était déjà très-répandu en France quand il n'était encore connu, en Belgique, qu'au château d'Hervelé, *où Van Mons envoyait, de temps à autre, quelques greffes de ses meilleurs produits*. C'est ainsi que les Catalogues français ont pu annoncer cette poire, *d'origine belge*, à une époque où elle était à peine connue chez nous. C'est vers 1838 ou 1839 qu'ils l'ont mentionnée pour la première fois; elle s'est propagée ensuite avec une incroyable rapidité : il n'a fallu à cette variété que *deux ans* pour se répandre par toute l'Europe, et même en Amérique..... Van Mons lui avait d'abord donné le nom de KARTOFFEL. (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. III, pp. 3 et 4.)

Observations. — Ce fruit est un de ceux qu'il importe le plus de ne pas toucher, quand on l'a déposé au fruitier, car la moindre pression le fait noircir et hâte rapidement sa décomposition. Si l'on a besoin de le déplacer, il faut alors le prendre par le pédoncule. — Sa grosseur est souvent si considérable, qu'à l'exposition horticole de Chartres (1862), notamment, on présenta au jury un Colmar d'Arenberg dont le poids s'élevait à 690 grammes! (Voir *Revue horticole*, année 1862, p. 403.)

---

362. POIRE COLMAR ARTOISENET.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés ou réfléchis, gros et assez longs, flexueux, brun clair jaunâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets saillants et les mérithalles peu longs. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, généralement bien écartés du bois. — *Feuilles :* très-nombreuses, ovales ou elliptiques, acuminées, légèrement dentées en scie, munies d'un pétiole long mais faible.

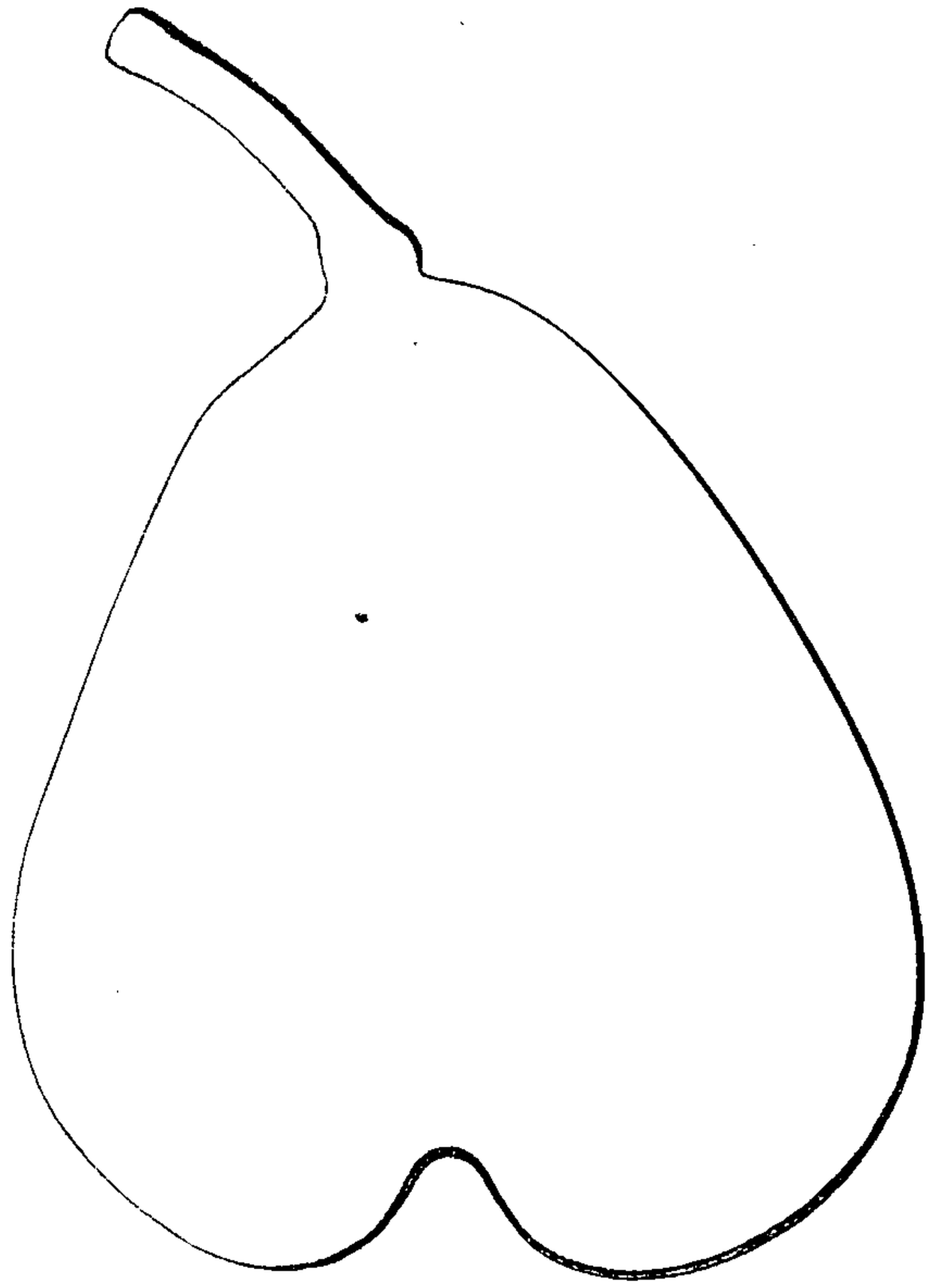
FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — La vigueur de ce poirier est très-satisfaisante; on le greffe aussi avantageusement sur cognassier que sur franc; dès sa deuxième année il fait des pyramides non moins fortes que jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, bosselée. — *Pédoncule :* assez long, gros, arqué, très-renflé, très-charnu et triangulaire à la base, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, arrondi, des plus ouverts, généralement caduc, excessivement enfoncé dans un large bassin en entonnoir. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, marbrée de gris roussâtre du côté de l'ombre et entièrement maculée de fauve sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, demi-fondante,

juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, faiblement sucrée, mais douée d'une saveur aigrelette qui n'est pas sans délicatesse.

Poire Colmar Artoisenet.



Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — On la croit née en Belgique, mais sans qu'il soit possible encore d'indiquer en quel lieu elle y fut semée, et par qui. Le nom qu'elle porte est celui de l'amateur dans le jardin duquel on l'a rencontrée pour la première fois. En la faisant connaître il y a vingt ans, M. Alexandre Bivort, alors directeur du Jardin fruitier de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne (Belgique), ajoutait à sa description les détails suivants :

« L'origine de ce poirier m'est inconnue ; feu Simon Bouvier l'a trouvé dans le jardin de M. Artoisenet, à Jodoigne, et c'est par son entremise que je m'en suis procuré les premiers scions, ainsi que les fruits... Il en avait planté deux arbres il y a une quinzaine d'années, sans se rappeler comment il s'en était trouvé possesseur..... » (*Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 1.)

Il résulte donc de ce passage, que cette variété fut reçue sans nom, vers 1833, par M. Artoisenet, auquel ensuite on l'a dédiée quand il s'est agi de la propager.

Observations. — En Allemagne, on a cru reconnaître dans le Colmar Artoisenet, le Beurré Diel; et, chez nous, on a voulu le réunir au Colmar d'Arenberg. Inutile d'insister pour démontrer ces deux erreurs, puisque nous avons décrit page 349 le Beurré Diel, et page 575 le Colmar d'Arenberg.

Poire COLMAR D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *de Bavay*. Voir ce nom.

---

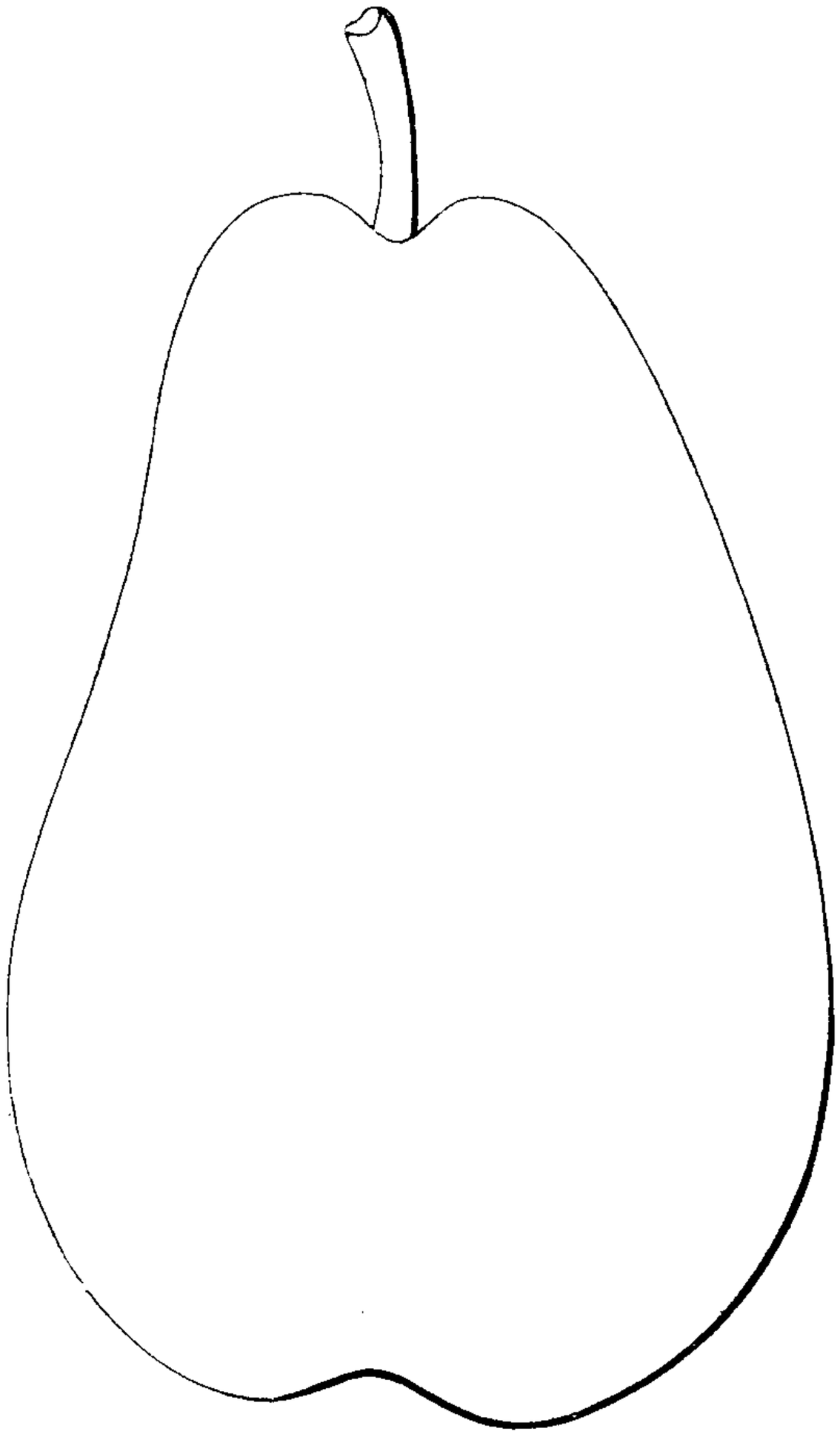
363. Poire COLMAR D'AUTOMNE NOUVEAU.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, peu longs, géniculés, brun-vert olivâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques, à écailles bombées et entr'ouvertes, non collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, légèrement crénelées ou presque entières sur leurs bords, ayant le pétiole long, très-fort et accompagné de stipules bien développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un arbre de vigueur ordinaire, un peu faible dans sa deuxième année, mais poussant ensuite beaucoup mieux ; tout sujet peut lui convenir et ses pyramides sont assez belles.

Poire Colmar d'Automne nouveau.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique, obtuse et bosselée ; mais quelquefois, aussi, presque cylindrique. — *Pédoncule :* court, bien nourri, recourbé, régulièrement inséré au centre d'une cavité assez marquée, plissée et à bords inégaux. — *Œil :* petit, ouvert, placé dans un bassin arrondi rarement profond. — *Peau :* épaisse, gris roussâtre, légèrement et uniformément nuancée de jaune-orange. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, contenant quelques granulations autour des loges. — *Eau :* très-abondante, sucrée et fort aromatique, parfois un peu acerbe.

Maturité. — De la mi-octobre à la mi-novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient du Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers ; dégustée en 1851, nous n'avons commencé à la propager qu'en 1854.

Observations. — Rappelons ici ce qui a été dit à l'article *Poire de Bavay* (p. 184) : Que cette dernière portant souvent le surnom Colmar d'Automne, il devient urgent de ne pas la prendre pour le Colmar d'Automne *nouveau*, avec lequel elle n'a aucune espèce de rapport.

Poire COLMAR BOISÉ. — Synonyme de poire *Muscat Lallemand*. Voir ce nom.

Poire COLMAR BONNET. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire COLMAR BOSC. — Synonyme de poire *Neill*. Voir ce nom.

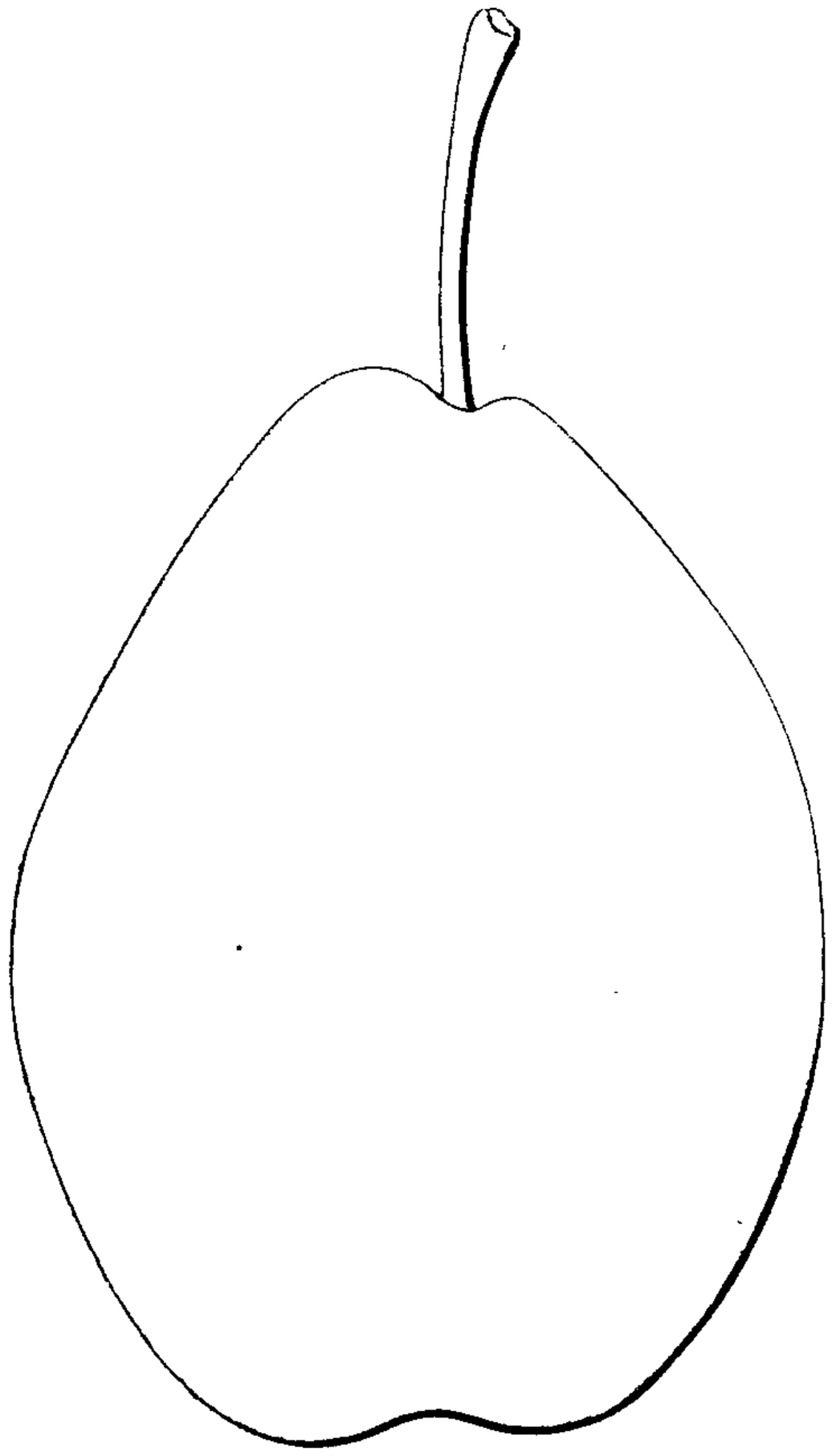
---

364. Poire COLMAR CHARNI.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, courts, de grosseur moyenne, non coudés, brun clair verdâtre, ayant les lenticelles des plus apparentes, clair-semées, et les coussinets saillants.

— *Yeux :* petits ou moyens, coniques, aigus, collés en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales ou ovales-arrondies, acuminées, planes ou canaliculées, entièrement dentées en scie, portées sur un pétiole très-long, flasque et menu.

Poire Colmar Charni.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — On le greffe non moins avantageusement sur cognassier que sur franc; il pousse lentement et fait, à partir de sa troisième année, des pyramides régulières, mais petites et peu touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, légèrement ventrue, aplatie à la base et souvent mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* assez long, mince, recourbé, renflé à l'attache, perpendiculairement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, bien ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* jaune obscur, ponctuée, veinée, tachetée de fauve, vermillonnée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, très-fine, demi-cassante, rarement pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, douée d'un délicieux parfum.

MATURITÉ. — Depuis le commencement de janvier jusqu'en mars.

QUALITÉ. — Première.

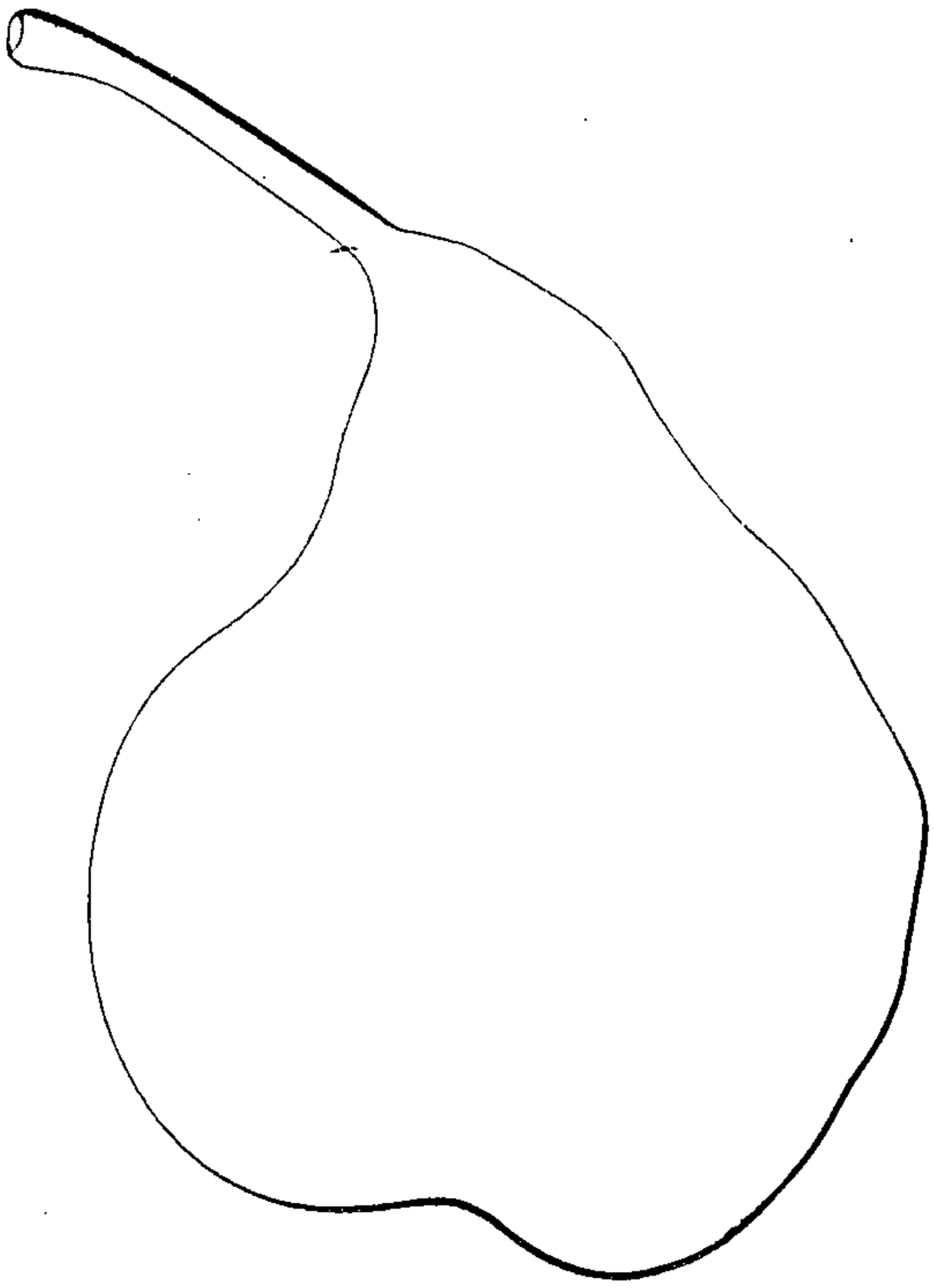
Historique. — En 1854, cette variété faisait encore partie, dans le Jardin de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Remy (Belgique), des poiriers mis à l'étude; ce ne fut que quatre ans plus tard, en 1858, qu'on en livra des greffes aux membres de cette association horticole. (Voir *Catalogues* de ladite Société, t. I, pp. 88 et 215.) M. Auguste Royer, de Namur, la décrivit en 1860, mais il ne put en préciser ni l'origine, ni l'âge :

« Elle nous a été communiquée — dit-il — à une époque déjà très-ancienne, par M. de Bavay père, directeur de l'École d'Horticulture de Vilvorde (Belgique). Depuis sa mort, le *Colmar Charni* a cessé de figurer sur les Catalogues de l'établissement, de sorte que nous ne possédons aucun renseignement sur son origine. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1860, t. VIII, p. 43.)

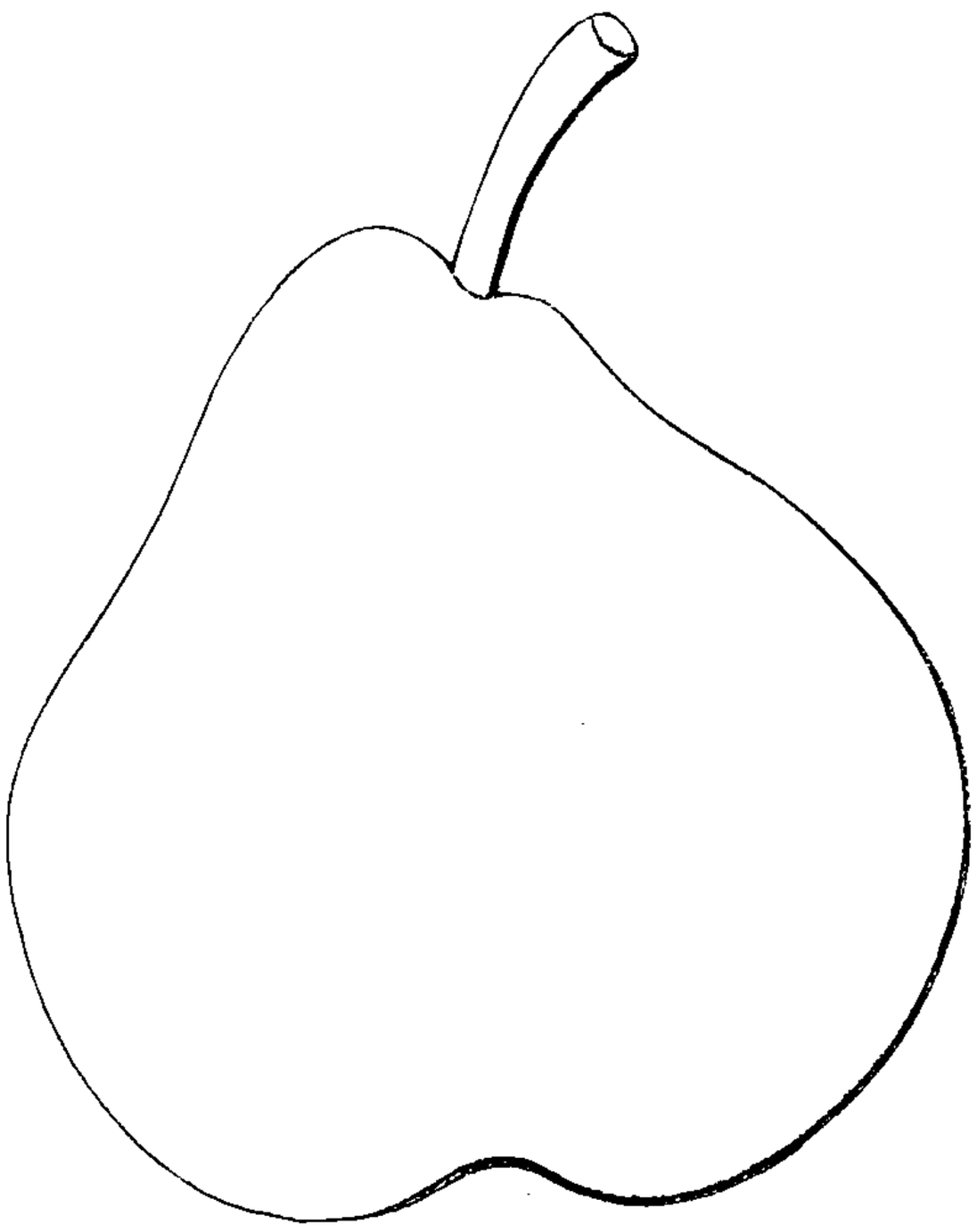
Observations. — Nous croyons cette poire très-peu répandue en France, ce qui tient sans doute à ce qu'on y a fait, en 1863, son nom synonyme d'ARBRE COURBÉ, variété médiocre qui disparaît en octobre ou novembre, alors que le Colmar Charni demande encore deux ou trois mois avant de pouvoir paraître sur les tables. (Voir, page 151, la description du poirier *Arbre courbé*.)

365. Poire COLMAR DELAHAUT.

Poire Colmar Delahaut. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, ordinairement un peu arqués et très-étalés, gros, longs, bien flexueux, brun verdâtre légèrement nuancé de rouge, ayant les lenticelles petites, abondantes, les coussinets sans grand relief et les mérithalles des plus longs. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non appliqués contre le bois, à écailles faiblement disjointes. — *Feuilles :* grandes, généralement ovales ou ovales-allongées, planes ou contournées, à peine crénelées sur leurs bords, munies d'un pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Ce poirier est d'une remarquable vigueur, quel que soit le sujet sur lequel on l'ait greffé; son écusson se développe rapidement; ses pyramides, toujours fortes, manquent cependant de régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variant entre la turbinée-allongée, irrégulière, contournée, bosselée, et la turbinée fortement obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou court, bien nourri, arqué ou non arqué, souvent continu avec le fruit, quelquefois placé à la surface, au milieu d'une faible dépression, mais toujours obliquement implanté. — *Œil :* petit, mal formé, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre dans l'ombre, jaune-brun du côté éclairé par le soleil, largement maculée, striée et ponctuée de fauve, surtout vers l'œil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-fondante, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau :* parfois insuffisante, sucrée, vineuse, aromatique.

Maturité. — Fin de décembre et courant de janvier.

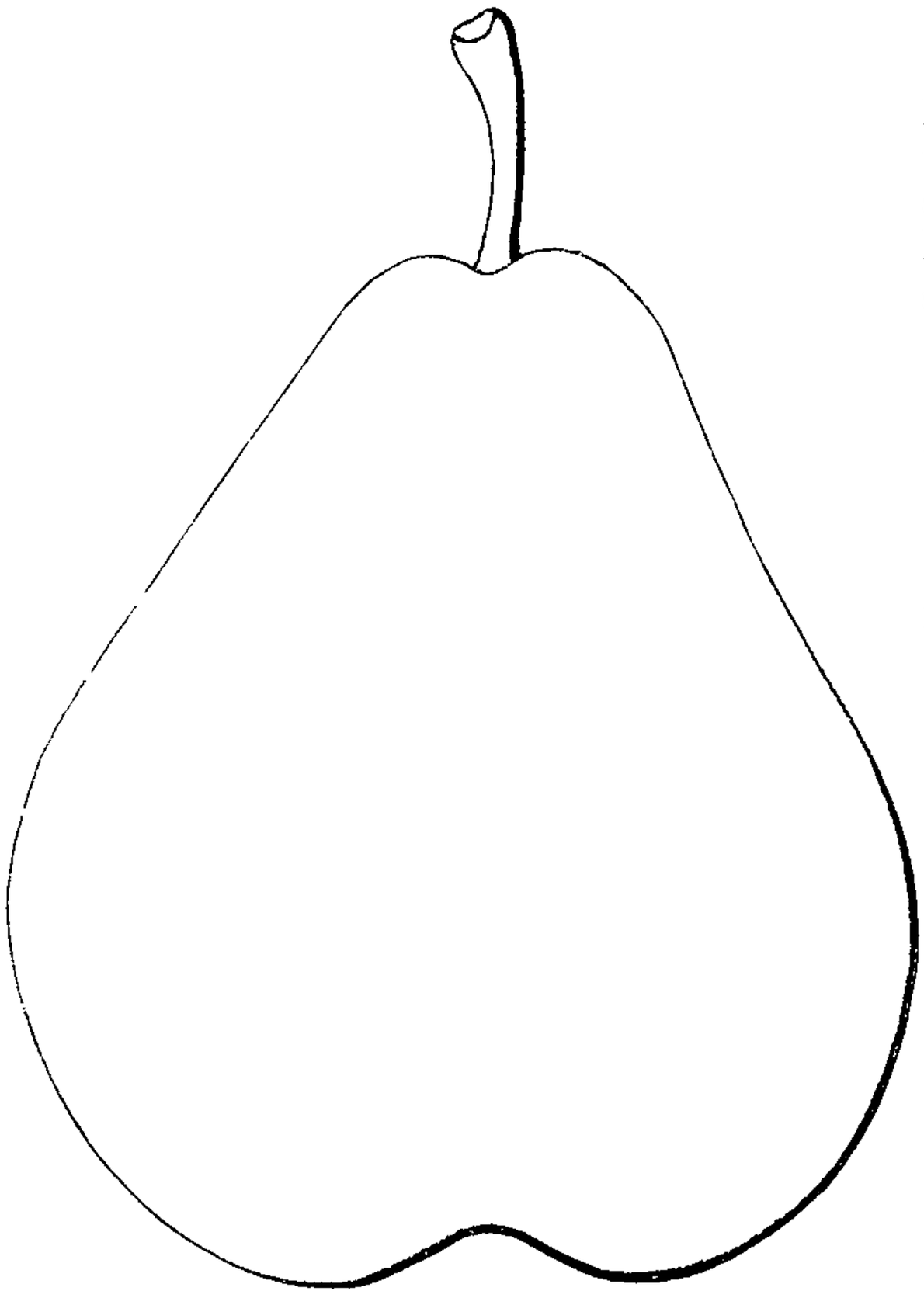
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce poirier nous est venu de la Belgique; il y fut gagné de semis, en 1847, par M. Grégoire, tanneur à Jodoigne, qui lui donna le nom de son jardinier. Il sort, nous écrit-on, de pepins du Passe-Colmar.

---

366. Poire COLMAR DEMEESTER.

Synonyme. — *Poire* Demeester (Van Mons, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1833, t. XII, p. 175).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou faiblement étalés, gros, longs, à peine géniculés, brun-roux, peu ponctués, à coussinets plus ou moins ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, écartés du bois, quelquefois formant éperon. — *Feuilles :* abondantes, grandes, ovales assez allongées et légèrement acuminées, à bords peu ou point dentelés, portées sur un pétiole long, flasque et menu.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur est grande, on le greffe sur toute espèce de sujet; il croît vite et fait de superbes pyramides, bien ramifiées, bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, excessivement ventrue. — *Pédoncule :* assez court, mince, arqué, renflé au sommet, régulièrement planté à fleur de peau. — *Œil :* grand, bien fait, souvent mi-clos, placé dans un large bassin rarement profond. — *Peau :* jaune d'ocre légèrement verdâtre, ponctuée, tachetée ou marbrée de fauve, maculée de même vers l'œil et plus ou moins carminée sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* jaunâtre, grosse, mi-fondante, aqueuse, pierreuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, assez savoureuse mais souvent entachée d'un arrière-goût alliacé.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Van Mons, l'obtenteur de cette variété qu'il dédia au jardinier-chef de sa pépinière de Louvain (Belgique), en établissait ainsi l'origine, au mois d'octobre 1833 : « L'arbre, provenu de graine à Louvain, a fructifié pour la « première fois en 1824. » (*Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. XII, p. 175.)

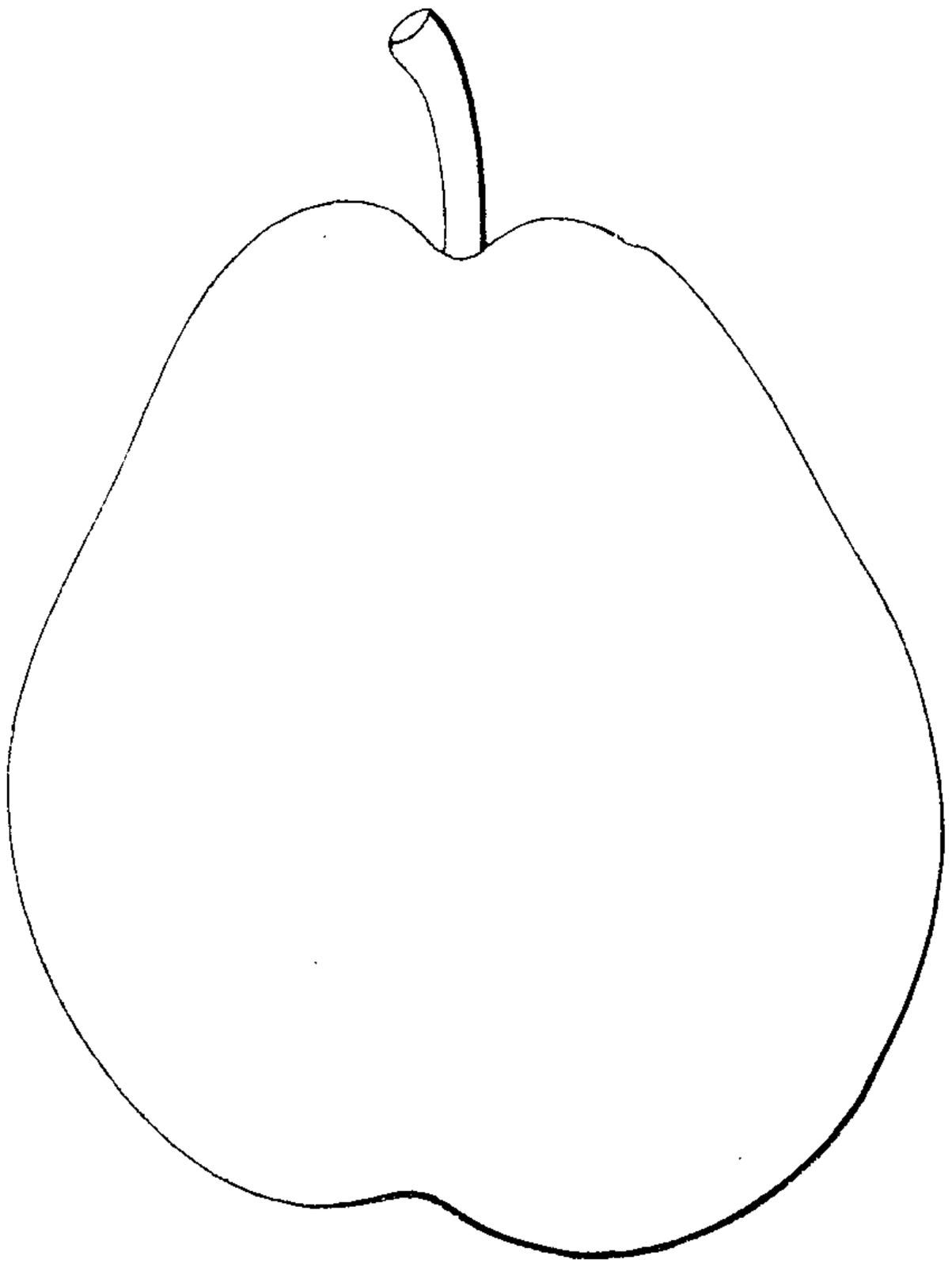
Observations. — On a cultivé assez longtemps, sous le nom *Ferdinand Demeester*, un poirier qui n'avait rien de commun avec le Colmar Demeester, le seul que Van Mons ait dédié à ce jardinier. Aujourd'hui, l'on sait à quelle variété rapporter le pseudonyme Ferdinand Demeester : c'est à la poire SURPASSE-MEURIS, décrite à son rang alphabétique, dans notre deuxième volume.

POIRE COLMAR DESCHAMPS. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

POIRE COLMAR DORÉ. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

367. POIRE COLMAR D'ÉTÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, des plus gros, peu longs, bien coudés, vert grisâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets très-accusés. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes-allongés, obtus, collés contre l'écorce, ayant les écailles bombées et mal soudées. — *Feuilles :* abondantes, légèrement coriaces, elliptiques ou ovales, acuminées, planes ou contournées, faiblement dentées, au pétiole très-court, très-fort, et accompagné de longues stipules.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Le développement de ce poirier est des plus vifs et sa vigueur, des plus grandes; on lui donne indistinctement le franc ou le cognassier; ses pyramides sont magnifiques.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* oblongue, obtuse, régulière, ventrue. — *Pédoncule :* assez court, peu fort, arqué, perpendiculairement inséré dans un large évasement à bords relevés. — *Œil :* petit, bien fait, ouvert, presque saillant. — *Peau :* mince, jaune-citron, parsemée de points gris et verts très-fins, faiblement maculée de roux autour du pédoncule. — *Chair :* fine, très-fondante, juteuse, contenant quelques pierres au cœur. — *Eau :* excessivement abondante, acidule, sucrée, savoureusement aromatique.

MATURITÉ. — Fin août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Poiteau mentionna cette variété en 1830, dans les *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, dont il était alors le principal rédacteur, et fit observer « qu'elle commençait seulement à se répandre. » (Page 90.) En 1832, il la décrivit page 104 du même ouvrage, et l'attribua à Van Mons. Ce dernier la gagna effectivement de semis à Louvain (Belgique), vers 1825, et peu après on la vit cultivée à Verrières, aux environs de Paris, chez Louis Vilmorin, qui en fut le principal propagateur.

Observations. — Le nom *Colmar d'Été de Strasbourg*, ou *de Würtzbourg*, que l'on pourrait supposer synonyme de Colmar d'Été, se rapporte, au contraire, à la poire d'Œuf, l'un des plus anciens fruits connus, et qui s'éloigne entièrement de la variété moderne appelée chez nous Œuf de Cygne, et *Swan's egg* chez les Anglais et les Américains.

Poire COLMAR D'ÉTÉ DE STRASBOURG. — Synonyme de poire *d'Œuf*. Voir ce nom.

Poire COLMAR D'ÉTÉ DE WÜRTZBOURG. — Synonyme de poire *d'Œuf*. Voir ce nom.

Poire COLMAR FRANÇOIS (PASSE-). — Voir *Passe-Colmar François*.

Poire COLMAR D'HARDENPONT. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire COLMAR D'HIVER. — Synonyme de poire *de Colmar*. Voir ce nom.

---

368. Poire COLMAR DES INVALIDES.

Synonymes. — *Poires* : 1. Gros-Colmar Van Mons (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. 1, no 37). — 2. Va-Deux-Ans (*Id. ibid.*). — 3. Colmar Van Mons (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1850, p. 200). — 4. .Beurré de Printemps (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1860, 8e cahier). — 5. Crassane d'Hiver (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 6. Poire des Invalides (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu arqués et bien étalés, gros, de longueur moyenne, géniculés, marron foncé légèrement olivâtre, tachetés de gris, à lenticelles petites et abondantes, à coussinets habituellement des plus saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, très-écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies ou elliptiques, acuminées, profondément dentées, au pétiole long, peu fort et pourvu de stipules des plus développées.

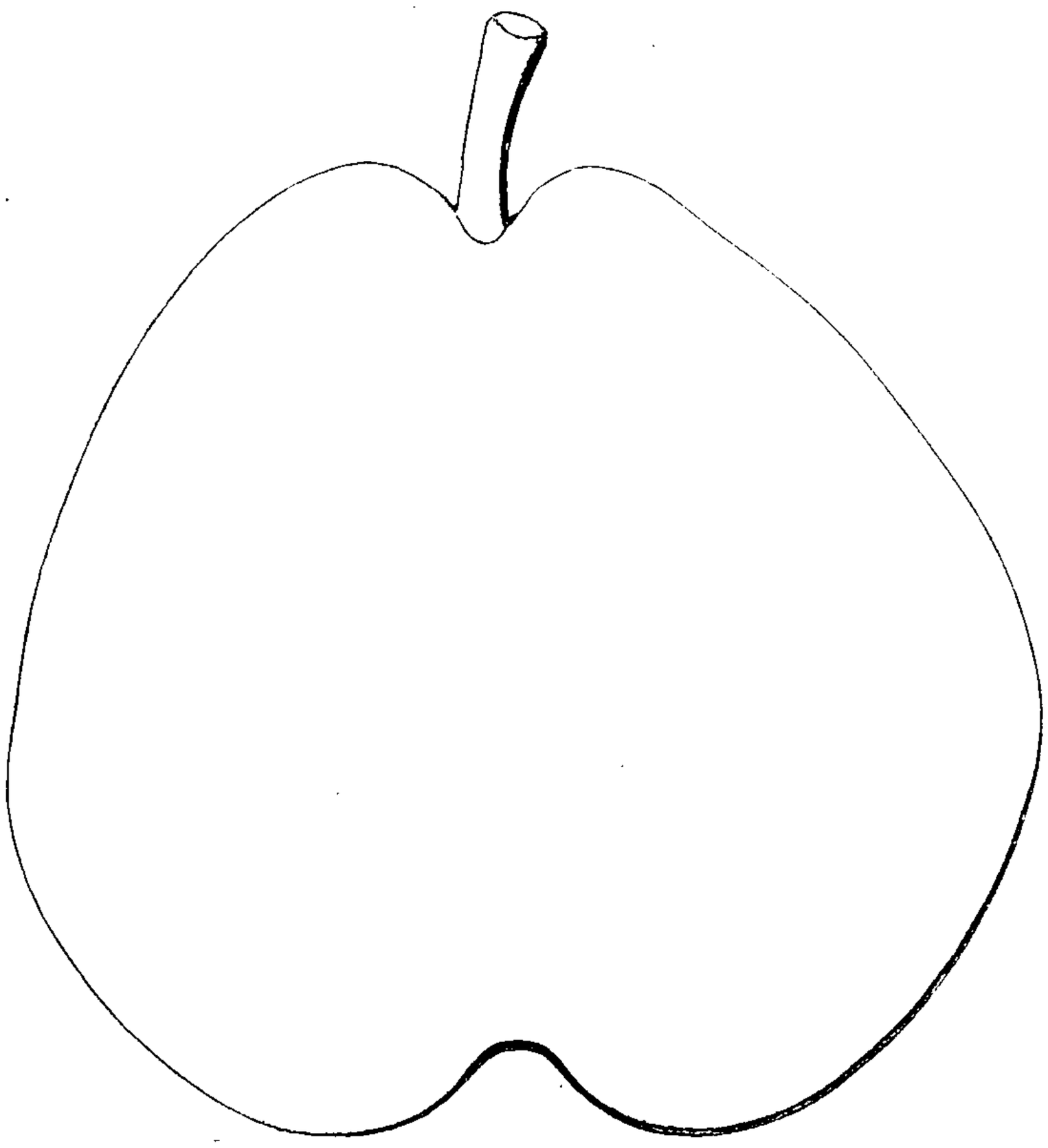
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il est assez vigoureux, ne pousse bien qu'à partir de sa deuxième année, se greffe soit sur le franc, soit sur le cognassier, et fait de jolies pyramides qui toutefois sont généralement un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* souvent énorme, mais souvent aussi moins considérable. — *Forme :* turbinée-arrondie, très-ventrue. — *Pédoncule :* peu long,

fort, droit ou arqué, régulièrement inséré dans une vaste cavité en entonnoir. — *Œil :* petit, rond, des plus enfoncés. — *Peau :* très-épaisse, jaune grisâtre un peu verdâtre, lavée de rouge clair du côté du soleil, parsemée de gros points fauves et noirâtres, et tachetée de gris auprès de l'œil. — *Chair :* blanche, grosse, mi-cassante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* jamais abondante, faiblement sucrée, douceâtre, sans parfum.

Poire Colmar des Invalides.



Maturité. — Depuis les derniers jours de novembre jusqu'en avril, et parfois même atteignant le mois de mai.

Qualité. — Première pour la cuisson, mais ne pouvant être classée parmi les fruits à couteau.

Historique. — Ce poirier fut gagné de semis en 1808 à Enghien (Belgique), par M. Duquesne, correspondant et ami du professeur Van Mons, auquel il le dédia; mais on l'a souvent regretté depuis, car le nom du célèbre arboriculteur belge eût dû n'être donné qu'à des fruits exquis, tandis que ce Colmar sert uniquement à faire des compotes. Aussi n'est-il pas étonnant qu'on ait fini par lui appliquer, vers 1830, le surnom sous lequel il est aujourd'hui généralement cultivé. Son introduction en France date de 1840, selon M. du Breuil (*Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569-VI).

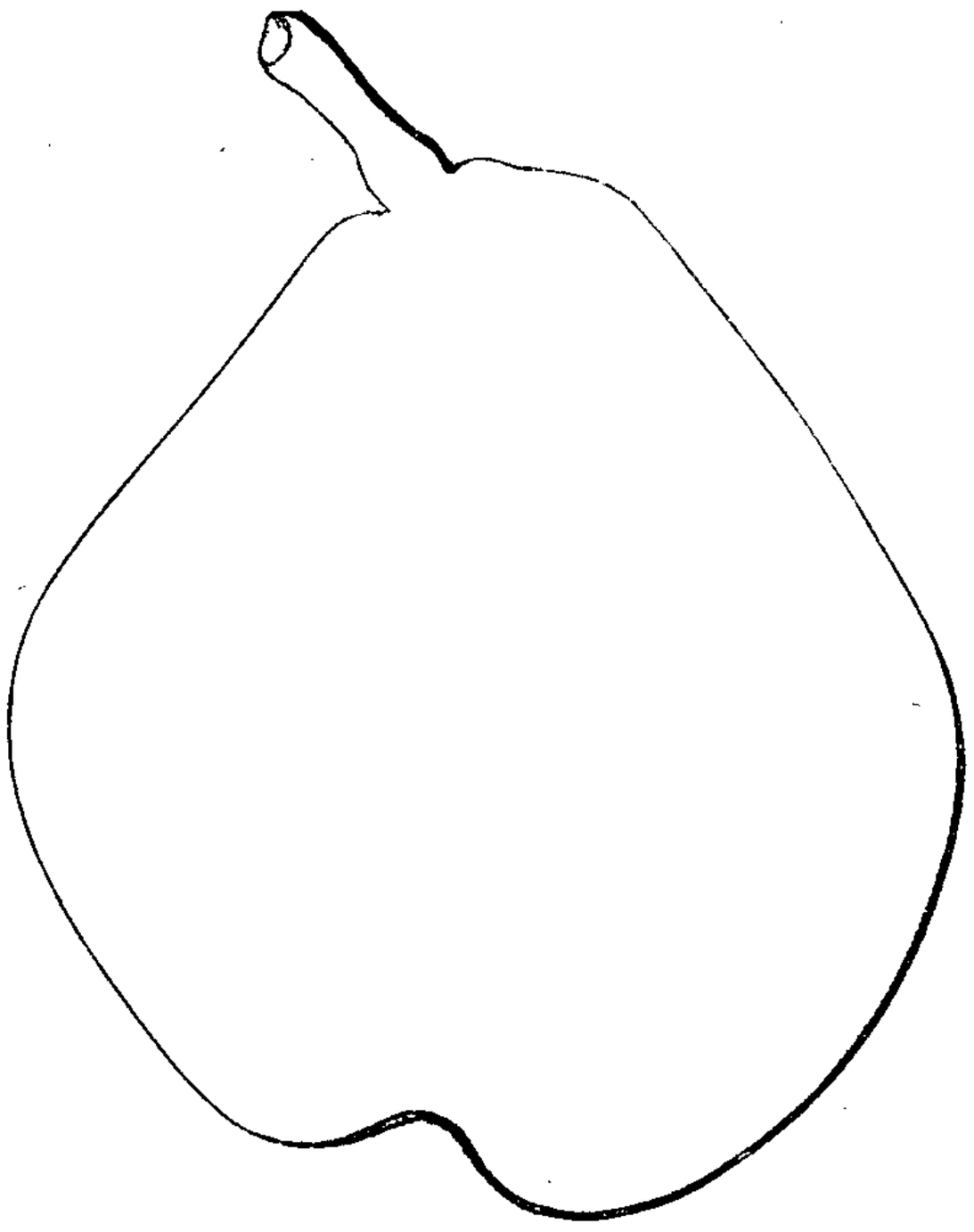
Observations. — La forme primitive de cette poire s'est beaucoup modifiée; Van Mons lui-même le fit remarquer dès 1835, au tome II de ses *Arbres fruitiers*, où il disait : « Ce Colmar est devenu une forme de *Crassane* (p. 203). » Circonstance qui sans doute lui valut d'être également appelée par quelques horticulteurs, Crassane d'Hiver.

Poire COLMAR JAMINETTE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

Poire COLMAR DU LOT. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

---

369. Poire COLMAR DE MARS.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, arqués et légèrement étalés, très-gros, peu longs, coudés, duveteux, brun olivâtre nuancé de rouge auprès des yeux, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets des plus ressortis et les mérithalles courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, formant généralement éperon, à écailles faiblement disjointes. — *Feuilles :* d'un beau vert foncé, ovales, acuminées, dentées sur leurs bords et munies d'un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il est excessivement vigoureux sur cognassier, développe très-vite son écusson et forme de superbes pyramides. Nous ne l'avons pas encore étudié sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, régulière, un peu ventrue, habituellement plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, arqué, charnu à la base, obliquement implanté dans une étroite cavité. — *Œil :* moyen, mi-clos, parfois contourné, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, rayée et légèrement veinée de roux, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, fine, compacte quoique fondante, juteuse, odorante, contenant quelques granulations auprès des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, rafraîchissante, sucrée, savoureuse, douée d'un arrière-goût musqué qui la rend fort agréable.

Maturité. — Derniers jours de mars, et se continuant jusqu'en mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient des semis de M. Nérard fils aîné, pépiniériste à Lyon, date de 1853 et fut livrée au commerce en 1855.

Poire COLMAR MUSQUÉ. — Synonyme de poire *Passe-Colmar musqué.* Voir ce nom.

---

370. Poire COLMAR NAVEZ.

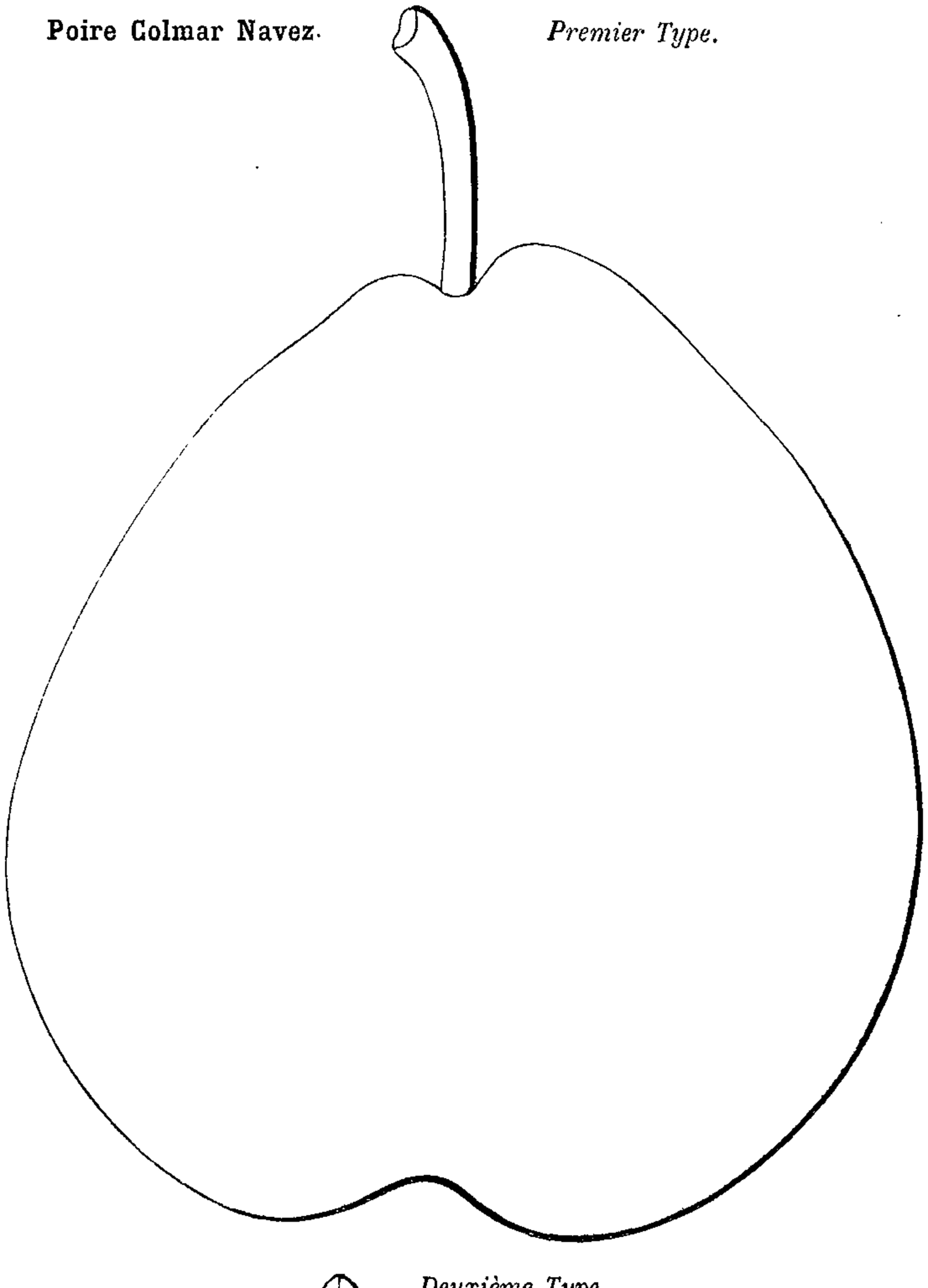
Synonyme. — *Poire* Beurré Navez (Alexandre Bivort, *Album de pomologie,* 1847, t. I, n° 14).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés ou légèrement érigés, gros, longs, peu coudés, duveteux, fauve verdâtre nuancé de brun, à lenticelles fines, abondantes, très-proéminentes, à coussinets bien accusés.

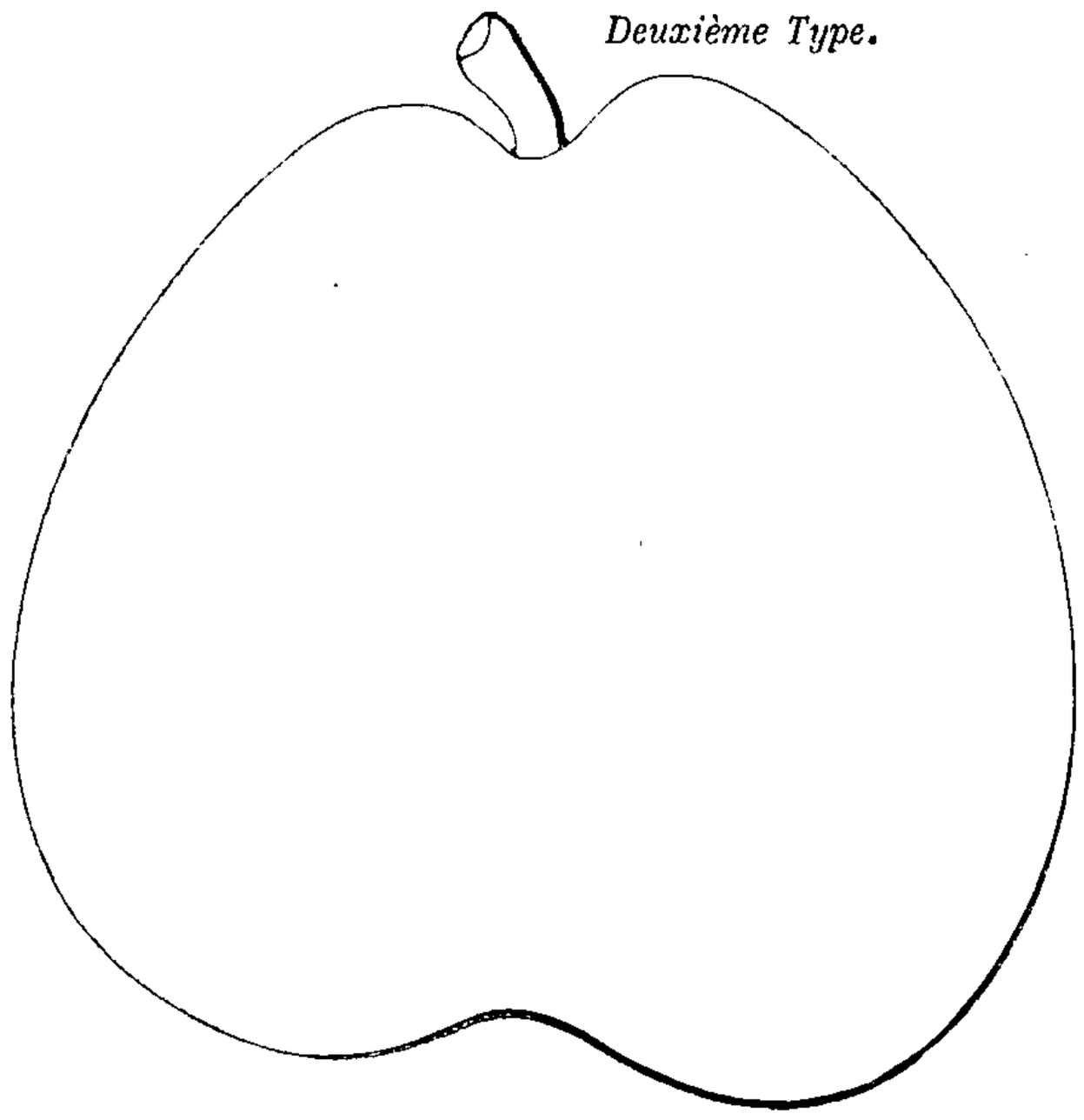
— *Yeux :* volumineux, coniques, à large base, pointus, presqu'entièrement collés contre le bois. — *Feuilles :* coriaces, assez grandes, ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, souvent canaliculées, à bords profondément dentés, ayant le pétiole long et fort.

Poire Colmar Navez.

Premier Type.



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Doué d'une bonne vigueur, cet arbre se greffe aussi avantageusement sur le cognassier que sur le franc; sa végétation est rapide, ses pyramides sont touffues, très-hautes, très-remarquables.

Description du fruit. — *Grosseur :* énorme, mais parfois au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde ou turbinée-arrondie, quelque peu bosselée, particulièrement auprès du sommet. — *Pédoncule :* assez long ou très-court, droit ou recourbé, de moyenne force, perpendiculairement ou obliquement inséré dans un large évasement dont l'un des bords est fortement mamelonné. — *Œil :* grand, mi-clos, irrégulier, généralement bien enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, faiblement ponctuée de gris, tachetée et nuancée de brun-roux, souvent lavée de rouge-brique sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanche, assez fine,

mi-fondante, aqueuse, peu granuleuse au cœur. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, bien savoureuse, possédant un parfum musqué-anisé fort délicat.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Alexandre Bivort nous apprend que ce Colmar « provient « des semis de M. Bouvier, de Jodoigne (Belgique), qui le dédia au célèbre peintre « Navez, de Bruxelles; » puis il ajoute : « Plusieurs des correspondants de feu « M. le professeur Van Mons en ont reçu anciennement des greffes par son entre- « mise, ce qui leur a fait croire qu'il provenait de ses semis et était différent de « celui trouvé par M. Bouvier. Une comparaison de trois années nous met à même « d'assurer que les deux poires connues sous les noms de *Beurré Navez* et *Colmar* « *Navez* NE FONT QU'UNE SEULE ET MÊME VARIÉTÉ. » (*Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 14.) — Ici, l'âge de ce poirier n'est pas indiqué, mais un autre pomologue, M. de Liron d'Airoles, va le préciser : « Le pied-type donna ses premiers fruits, « assure-t-il, en 1837. » (*Notices pomologiques*, 1859, Liste synonymique, 1er Supplément, p. 10.)

Observations. — On a dit souvent, même en Belgique, qu'il existait deux variétés de Colmar Navez, l'une gagnée par M. Bouvier, l'autre obtenue par Van Mons, lequel signalait ce fait dès 1839. Pour nous, la seule chose qu'il nous soit possible d'affirmer, c'est que nous n'avons jamais vu, ni reçu, qu'un Colmar Navez, celui décrit ci-contre, parfaitement identique avec le gain de M. Bouvier. — Plusieurs pépiniéristes ont réuni la poire Duc de Nemours au Colmar Navez. Si dès l'abord cette opinion nous a paru fondée, une étude attentive de ces deux poiriers et de leurs produits, nous a, toutefois, récemment convaincu qu'ils n'avaient positivement rien de commun. (Voir, tome II, l'article poire *Duc de Nemours*.)

Poire COLMAR NEILL. — Synonyme de poire *Neill*. Voir ce nom.

Poire COLMAR NÉLIS. — Synonyme de poire *Bonne de Malines*. Voir ce nom.

Poire COLMAR (PASSE-). — Voir *Passe-Colmar*.

Poire COLMAR DE SILLY. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire COLMAR SOUVERAIN. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire COLMAR VAN MONS. — Synonyme de *Colmar des Invalides*. Voir ce nom.

Poire COLOMA. — Synonyme de *Beurré Coloma*. Voir ce nom.

Poire COLOMA D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *des Urbanistes*. Voir ce nom.

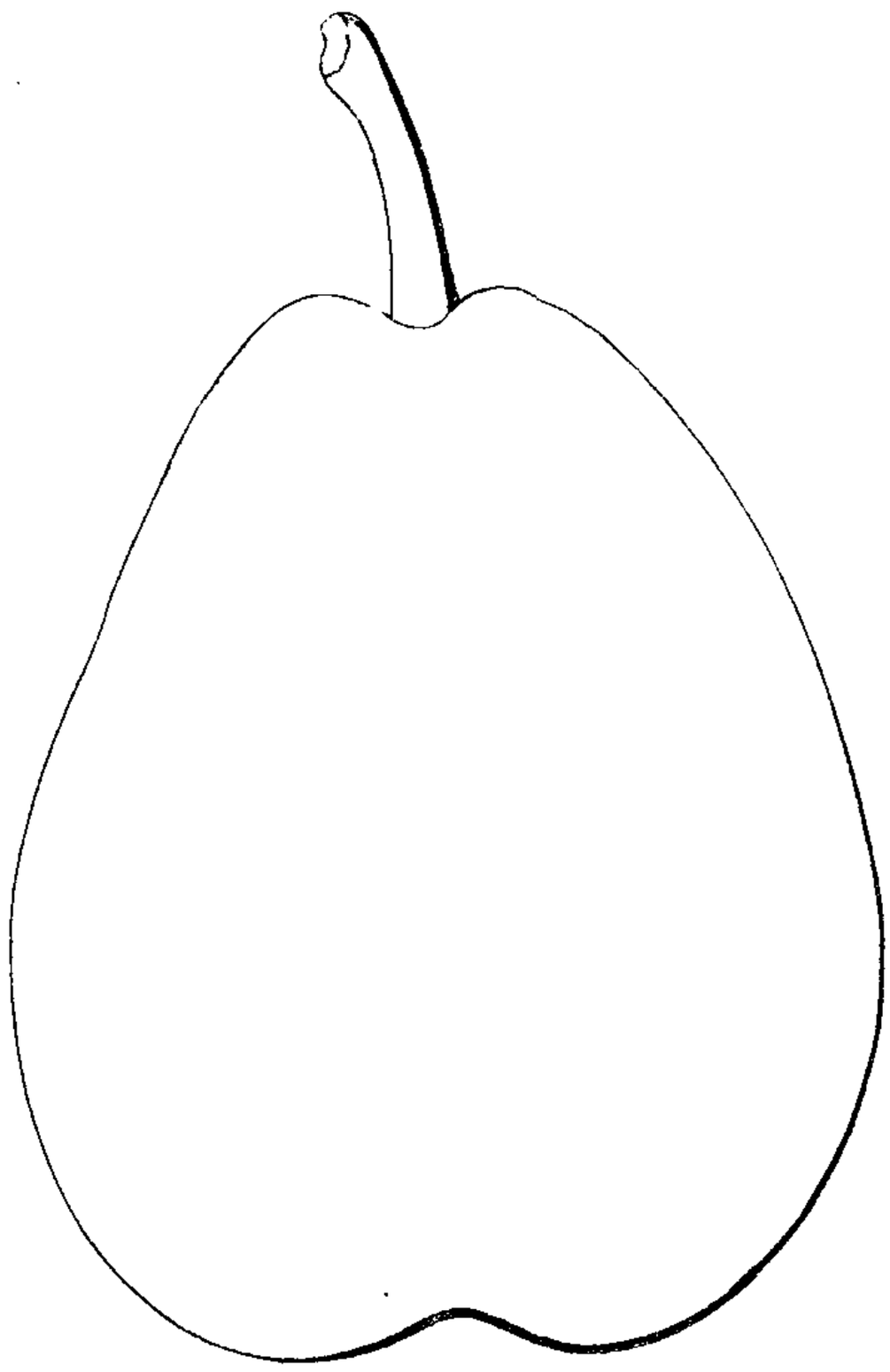
Poire COLOMA D'HIVER. — Synonyme de poire *Bonne de Malines*. Voir ce nom.

Poire du COLOMBIER. — Synonyme de *Bergamote rouge*. Voir ce nom.

Poire COLORÉE D'AOUT. — Synonyme de poire *Certeau d'Été*. Voir ce nom.

---

371. Poire COLORÉE DE JUILLET.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement érigés à la partie supérieure de la tige, gros, assez longs, à peine géniculés, brun clair grisâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, cotonneux, appliqués presqu'entièrement contre le bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* de grandeur variable, elliptiques ou ovales-allongées, profondément crénelées ou dentées, au pétiole long et fort.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sur cognassier, l'unique sujet que nous lui ayons encore donné, il se montre vigoureux, croît assez vite et fait de jolies pyramides toujours bien ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, régulière, un peu bosselée, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, arqué, obliquement inséré dans une faible cavité à bords légèrement relevés. — *Œil :* petit, mi-clos, parfois contourné, entouré de plis et placé dans un large bassin rarement profond. — *Peau :* onctueuse, jaune brillant et foncé, largement tachée de fauve auprès du pédoncule, ponctuée de gris et de rouge obscur, vermillonnée du côté du soleil, nuancée de jaune très-clair dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et mi-cassante, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* jamais abondante, douceâtre, manquant généralement un peu trop de sucre et de parfum.

Maturité. — Courant de juillet.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce fruit mûrissait pour la première fois en 1857, à Rouen, chez son obtenteur, M. Boisbunel fils, pépiniériste bien connu déjà par d'autres gains fort méritants.

---

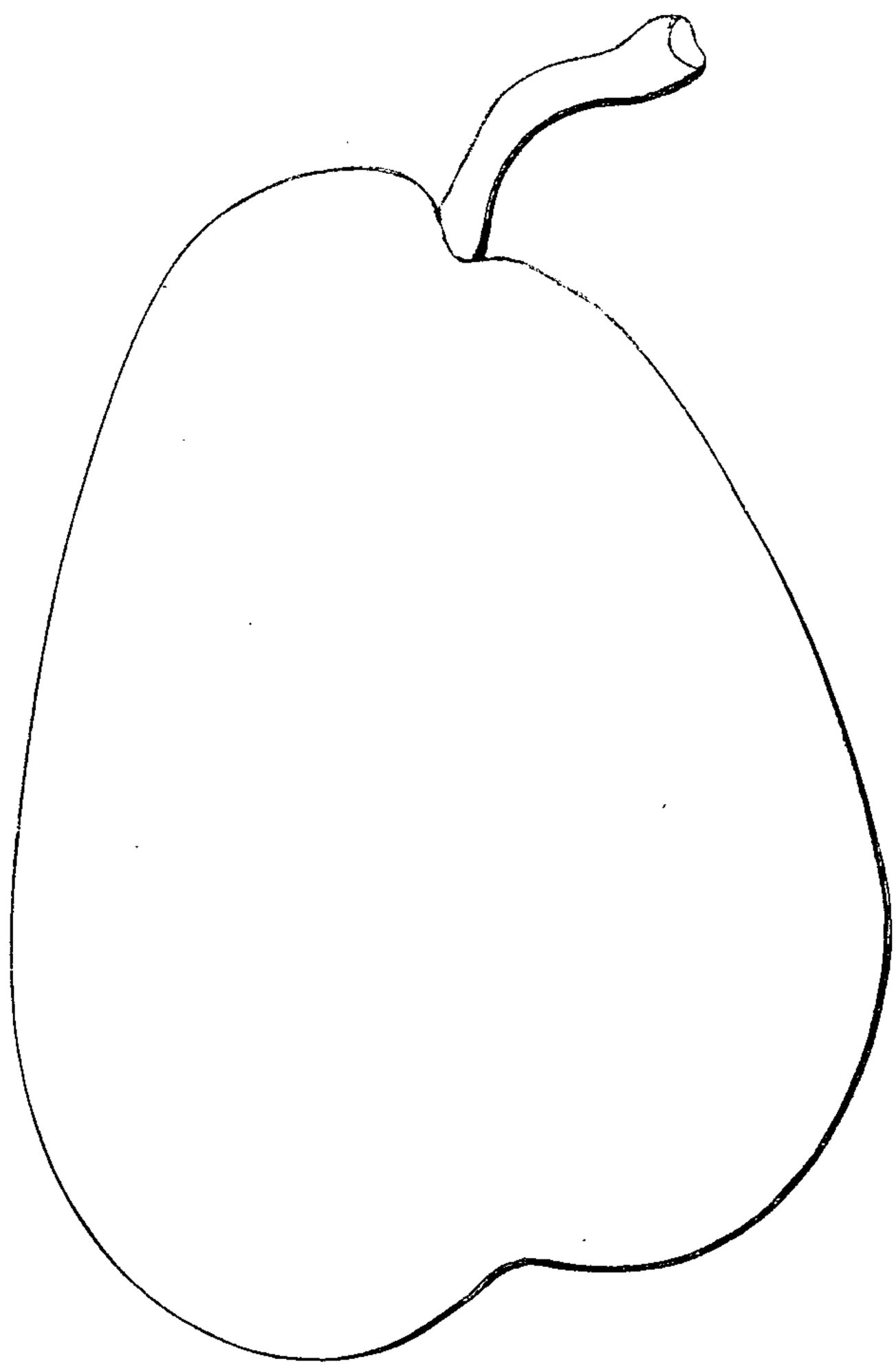
372. Poire COLUMBIA.

Synonymes. — *Poires* : 1. Columbia virgalouse (Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* édition de 1849, p. 430). — 2. Columbian virgalieu (*Id. ibid.*). — 3. Columbia virgalica (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1862, t. III, p. 32). — 4. Columbia virgouleuse (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, gros, courts, très-géniculés, brun verdâtre nuancé de rouge auprès des yeux, ayant les lenticelles petites, abondantes, les coussinets saillants et les

mérithalles des plus courts. — *Yeux :* volumineux, coniques, aigus, très-écartés de l'écorce, à écailles disjointes. — *Feuilles :* vert clair, souvent lavées de rouge et de jaune, ovales-allongées, irrégulièrement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole grêle et très-long.

Poire Columbia.



FERTILITÉ.—Remarquable.

CULTURE. — On le greffe indistinctement sur le franc ou le cognassier; doué d'une grande vigueur, il pousse rapidement et bien, formant dès sa deuxième année de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* irrégulière, ordinairement ovoïde-allongée, ventrue et beaucoup plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, arqué, contourné, obliquement implanté à la surface, et souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, placé dans une cavité des plus évasées mais peu profonde. — *Peau :* jaune clair dans l'ombre, jaune d'or foncé sur l'autre face, ponctuée de gris-brun, tachetée et veinée de roux verdâtre. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, fortement pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, acidule, délicieusement parfumée.

MATURITÉ. — Depuis la fin d'octobre jusqu'en décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — J'ai tiré ce poirier des collections américaines, en 1849, et je le multiplie depuis 1850, date à laquelle il figura pour la première fois dans mes *Catalogues* (page 15, n° 130). Le pied-type de cette variété se voyait encore en 1848, observait alors le pomologue Downing, sur la ferme d'un M. Casser, dans le comté de Westchester, à 20 kilomètres de New-York. Et cet auteur ajoute, que la propagation en fut due à MM. Bloodgood et C^ie^, pépiniéristes à Flushing, et voisins de la propriété où poussa ledit poirier. (Voir *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 431.)

Poires COLUMBIA VIRGALICA, = VIRGALOUSE, = VIRGOULEUSE. — Synonymes de poire *Columbia*. Voir ce nom.

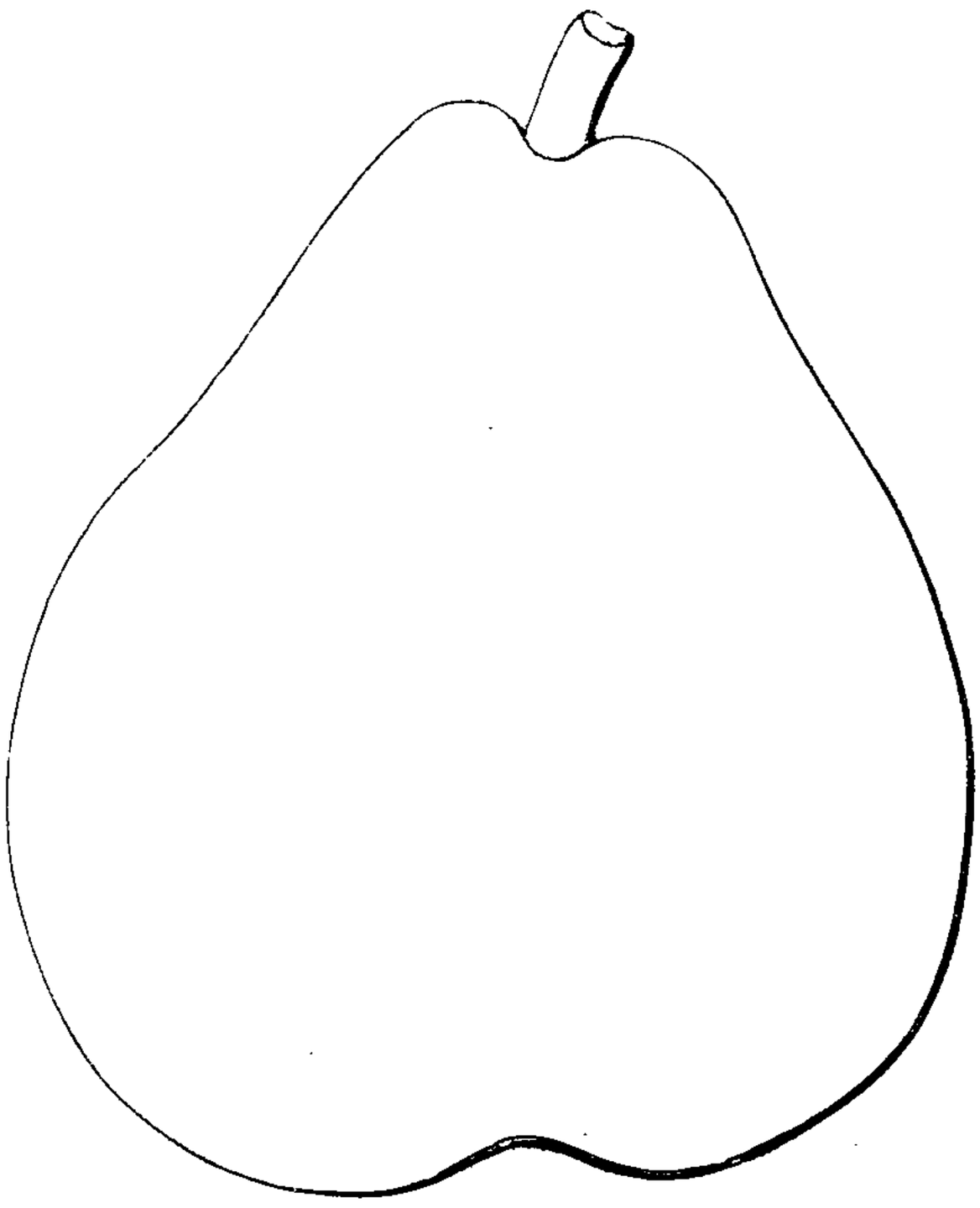
Poire COLUMBIAN VIRGALIEU. — Synonyme de poire *Columbia*. Voir ce nom.

Poire du COMICE. — Synonyme de *Doyenné du Comice*. Voir ce nom.

Poire COMICE DE TOULON. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

---

373. Poire COMMISSAIRE DELMOTTE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés vers la base de la tige, érigés près du sommet, gros, courts, peu flexueux, brun clair grisâtre, à lenticelles apparentes et très-rapprochées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, formant souvent éperon. — *Feuilles :* arrondies, parfois acuminées, entières en partie sur leurs bords ou légèrement dentées, ayant le pétiole court et menu.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Ce poirier, que nous n'avons pas encore greffé sur franc, croît assez bien sur cognassier, développe parfaitement son écusson et fait des pyramides un peu basses, mais d'une jolie forme et des mieux ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, légèrement bosselée, régulière. — *Pédoncule :* très-court, assez fort, rarement arqué, obliquement inséré dans une large cavité dont les bords sont bien arrondis. — *Œil :* grand, ouvert, souvent caduc, placé dans un bassin en entonnoir et de profondeur variable. — *Peau :* rugueuse, jaune-citron, ponctuée et veinée de fauve, lavée de gris-roux orangé sur la partie frappée par le soleil, et montrant habituellement quelques petites taches noirâtres. — *Chair :* jaunâtre, grosse, mi-cassante, pierreuse au cœur. — *Eau :* peu abondante, sucrée, acidule, douée d'un arome assez délicat.

Maturité. — Courant de décembre et se conservant jusqu'en janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En nous l'envoyant de Belgique en 1856, on nous donna sur son origine les renseignements suivants : Gain de M. Xavier Grégoire, tanneur

à Jodoigne, elle sort d'un semis de pepins de la Bergamote de Pentecôte (*Doyenné d'Hiver*) et elle a mûri pour la première fois en 1852 ou 1853. Son obtenteur l'a dédiée à M. Delmotte, commissaire d'arrondissement à Nivelles.

Poire de la COMMUNAUTÉ. — Synonyme de poire *Messire-Jean*. Voir ce nom.

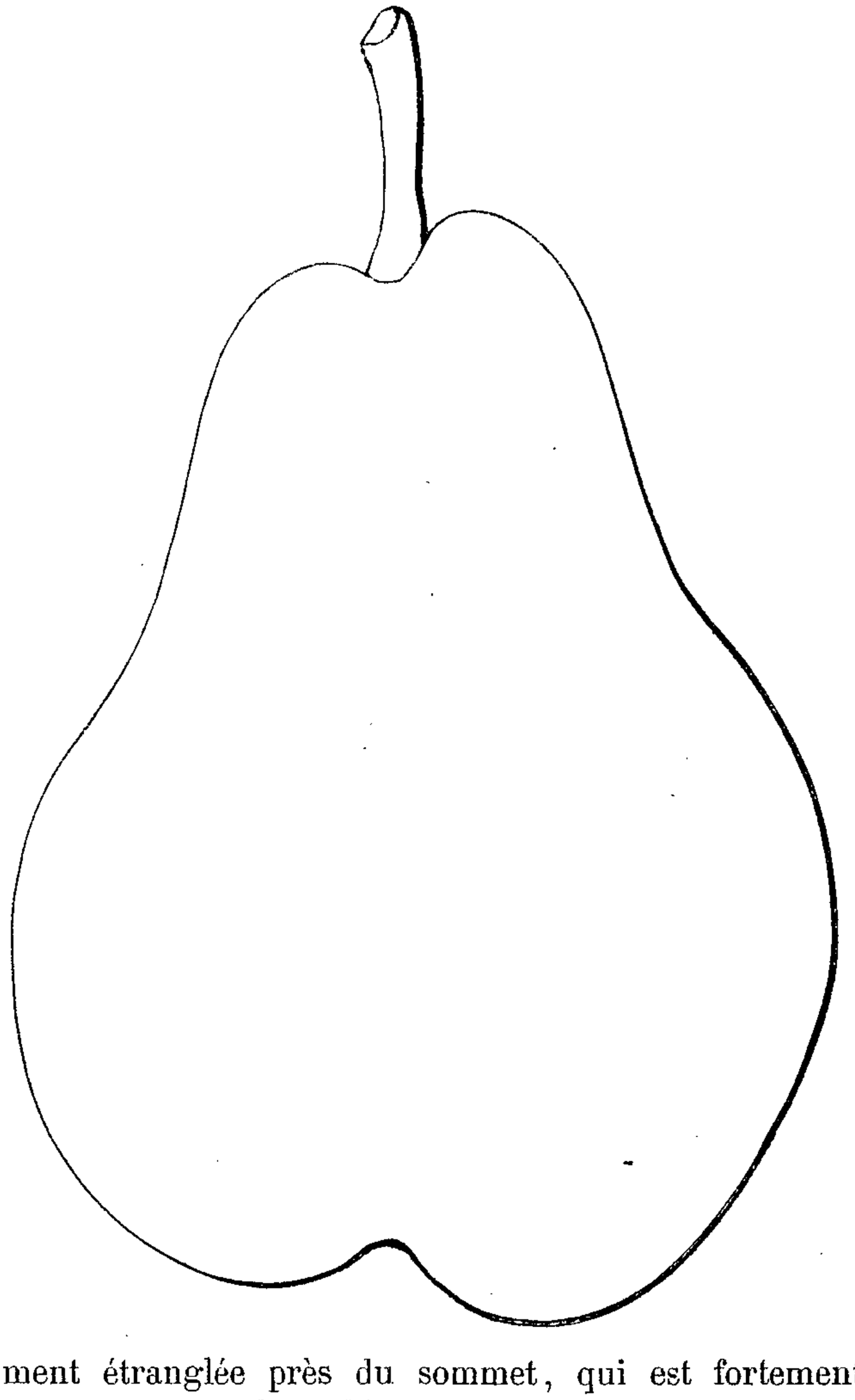
Poire COMPAGNIE D'OSTENDE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire COMPÉRETTE. — Synonyme de poire *Anunas*. Voir ce nom.

---

374. Poire COMTE DE FLANDRES.

Synonymes. — *Poires :* 1. Saint-Jean-Baptiste (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 2. Saint-Jean-Baptiste d'Hiver (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, nº 137).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, assez grêles, peu longs, peu géniculés, brun tacheté de gris, ayant les lenticelles petites, rapprochées, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, collés contre l'écorce, à écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales ou ovales-allongées, bien acuminées, faiblement dentées, portées sur un pétiole court, épais, accompagné de longues stipules.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Cet arbre n'est pas doué d'une grande vigueur; il croît toujours lentement, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné; néanmoins ses pyramides, quoique petites, sont fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, ventrue vers la base, légèrement étranglée près du sommet, qui est fortement obtus et mamelonné. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, renflé à sa partie inférieure, rarement recourbé,

régulièrement inséré au milieu d'une large dépression peu profonde, mais que domine une gibbosité des plus prononcées. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert ou mi-clos, placé dans un bassin assez profond. — *Peau :* un peu rude au toucher, vert jaunâtre, semée de points roux très-apparents, légèrement veinée de même, maculée de fauve autour du pédoncule et portant quelques taches brunâtres et squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, fine, excessivement fondante, juteuse, faiblement granuleuse au cœur, qui est complétement dépourvu de pepins. — *Eau :* fort abondante, sucrée, aigrelette, possédant un parfum d'une saveur exquise.

Maturité. — Fin d'octobre, se prolongeant jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire, l'une des plus recherchées de la pomone belge, provient des semis de Van Mons; le pied-type qui l'a produite se mit à fruit en 1843 à Louvain, un an après la mort du savant professeur. Le nom de cette variété, choisi par les fils mêmes de Van Mons, rappelle celui de Philippe-Eugène, comte de Flandre et frère du roi Léopold II.

Observations. — On cultive depuis une quinzaine d'années déjà, un poirier appelé Jean-Baptiste Bivort, qu'on a dit semblable au poirier comte de Flandre. C'est une erreur formelle, découlant probablement du surnom Saint-Jean-Baptiste d'Hiver, assez récemment appliqué, nous ignorons par qui, à la poire Comte de Flandre. (Voir, tome II, la variété *Jean-Baptiste Bivort.*)

Poire COMTE DE FRIAND. — Synonyme de poire *Amadote*. Voir ce nom.

Poire COMTE LAMI. — Synonyme de *Beurré Curtet*. Voir ce nom.

Poire COMTE DE LAMY. — Synonyme de *Beurré Curtet*. Voir ce nom.

Poire COMTE ODART. — Synonyme de *Beurré Auguste Benoist*. Voir ce nom.

---

375. Poire COMTE DE PARIS.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, des plus coudés, brun verdâtre nuancé de gris, à lenticelles larges et clair-semées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, généralement aigus, écartés du bois. — *Feuilles :* ovales ou arrondies, très-légèrement dentées, au pétiole excessivement court et fort.

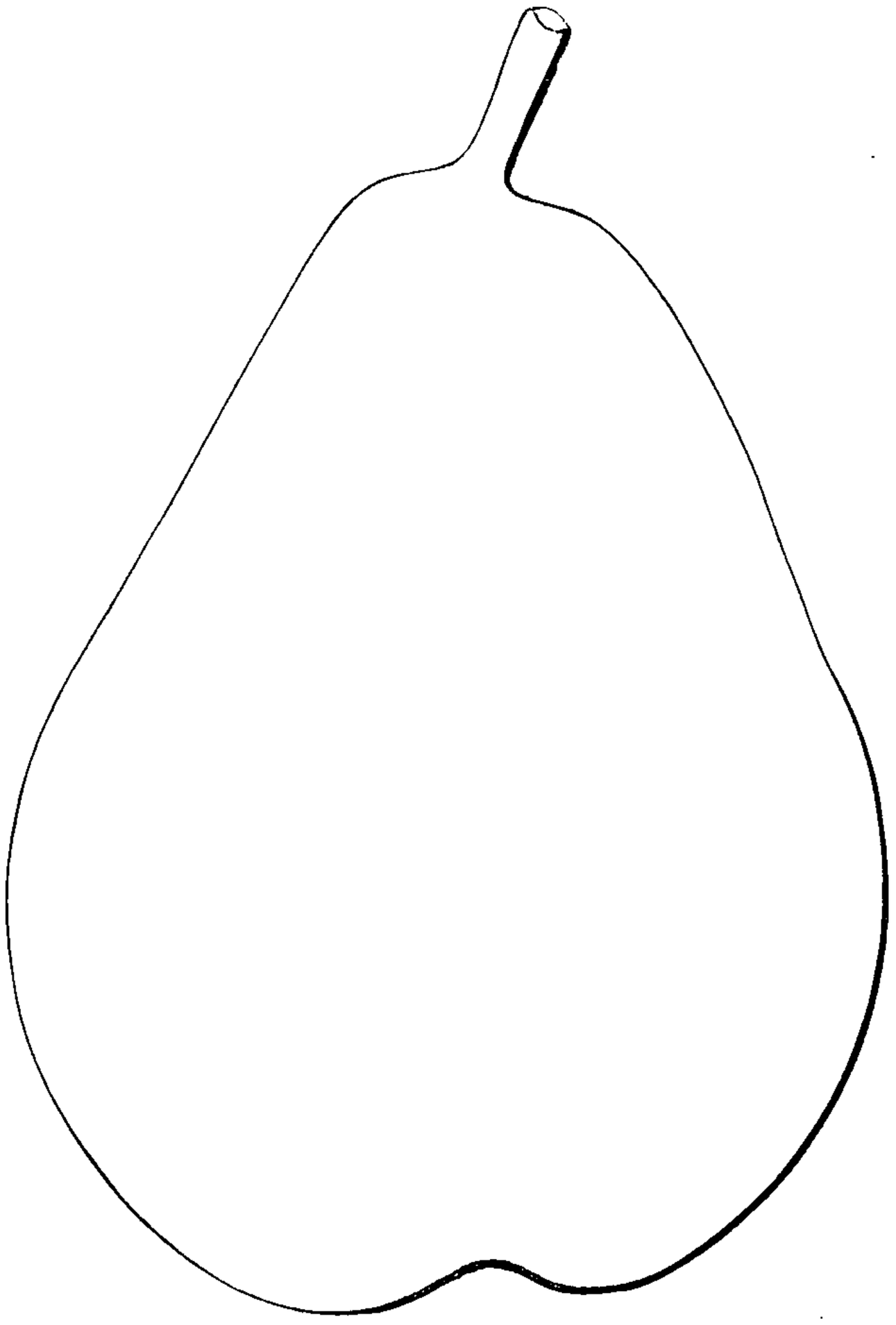
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Toute espèce de sujet lui convient; il est doué d'une grande vigueur, développe vite son écusson et fait de remarquables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique ou ovoïde-allongée, habituellement un peu ventrue et légèrement bosselée. — *Pédoncule :* court, de moyenne force, non recourbé, obliquement implanté à la surface.

— *Œil :* grand, souvent caduc, ouvert, plissé ou entouré de petites gibbosités, rarement bien enfoncé. — *Peau :* rugueuse, jaune verdâtre obscur, ponctuée et largement tachetée de marron foncé, plus ou moins lavée de roux clair sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante, aqueuse, fortement pierreuse autour des loges. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, vineuse, agréablement parfumée.

Poire Comte de Paris.



Maturité. — Courant d'octobre, et pouvant atteindre, mais exceptionnellement, le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le promoteur de cette variété fut M. Bivort ; elle fructifia chez lui, à Geest-Saint-Remy (Belgique), en 1847; le pied-mère faisait partie des derniers semis effectués à Louvain par le professeur Van Mons, dont les pépinières devinrent, lors de son décès (1842), la propriété de M. Bivort.

376. Poire COMTESSE D'ALOST.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, de grosseur et de longueur moyennes, généralement très-coudés, d'un brun olivâtre souvent un peu jaunâtre ou un peu rosé, à lenticelles apparentes et rapprochées, à coussinets fort ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, habituellement placés en éperon. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou ovales-allongées, légèrement acuminées et dentées en scie, portées sur un pétiole assez long, roide et des plus épais.

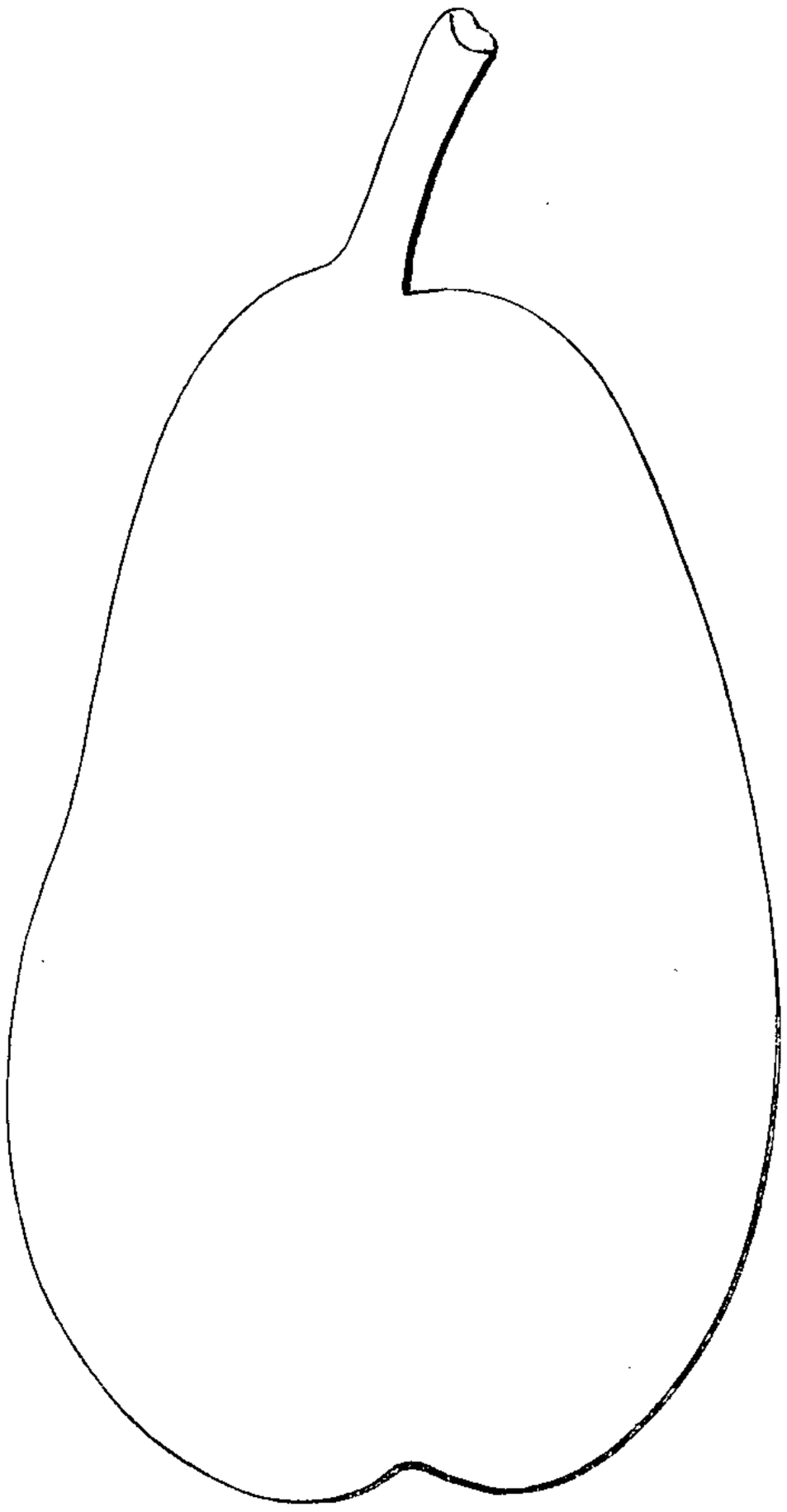
Fertilité. — Grande.

Culture. — Greffé sur cognassier, il se montre très-vigoureux et d'une végétation hâtive; quant à sa forme pyramidale, elle y est irréprochable.

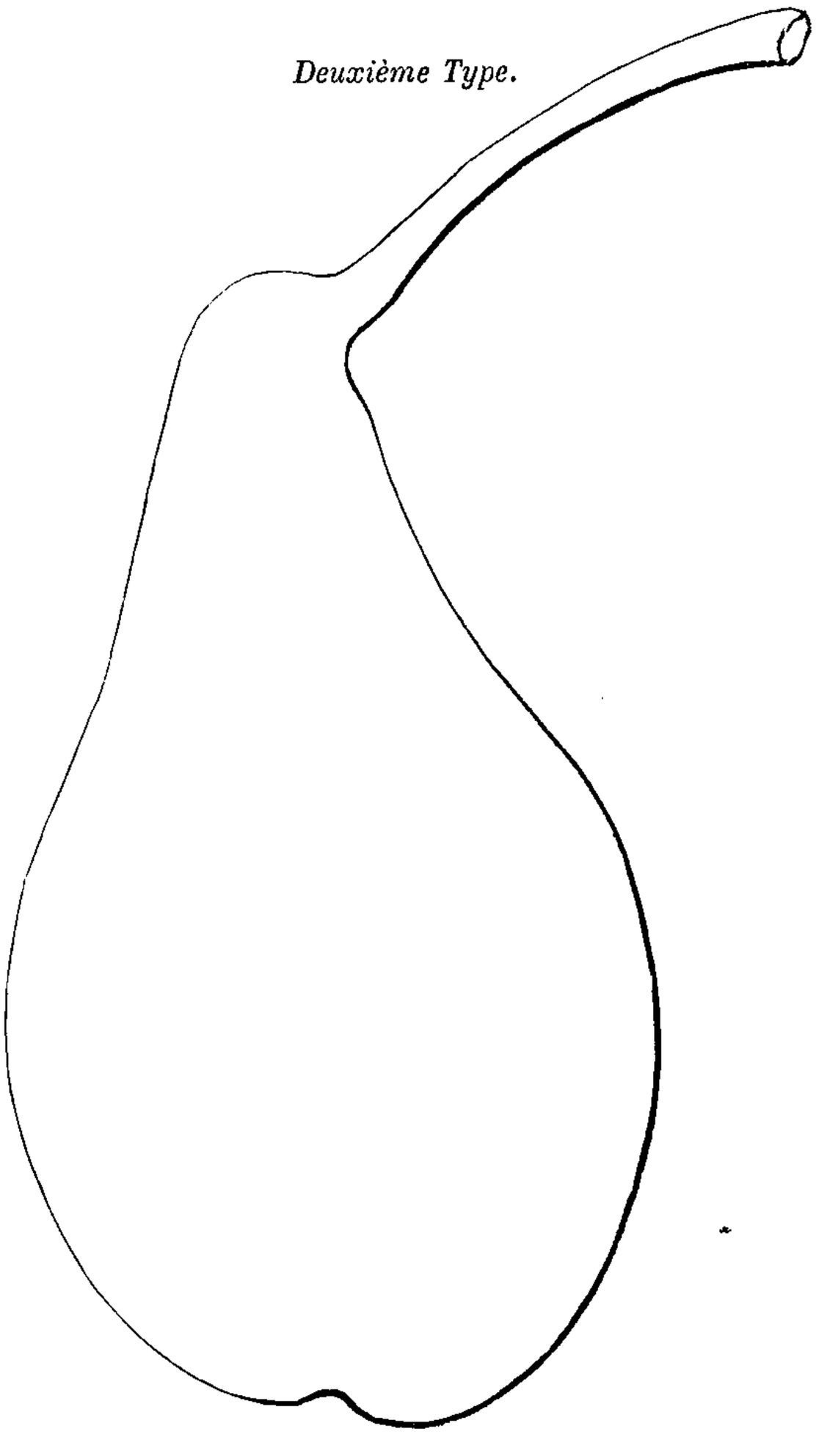
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme* : variant entre la cylindro-ovoïde et la conique-allongée, mais toujours faiblement bosselée et très-

peu ventrue. — *Pédoncule :* assez long ou fort long, bien nourri, renflé à la base, arqué, obliquement implanté à fleur de peau et souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* petit, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* rude au toucher, roussâtre, finement ponctuée de gris et couverte en partie de larges macules longitudinales. — *Chair :* blanc verdâtre, à grain très-serré, juteuse et des plus fondantes, à peu près exempte de pierres. — *Eau :* très-abondante, fort sucrée, acidule, possédant un arome particulier des plus savoureux.

Poire Comtesse d'Alost. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre, et se prolongeant souvent jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

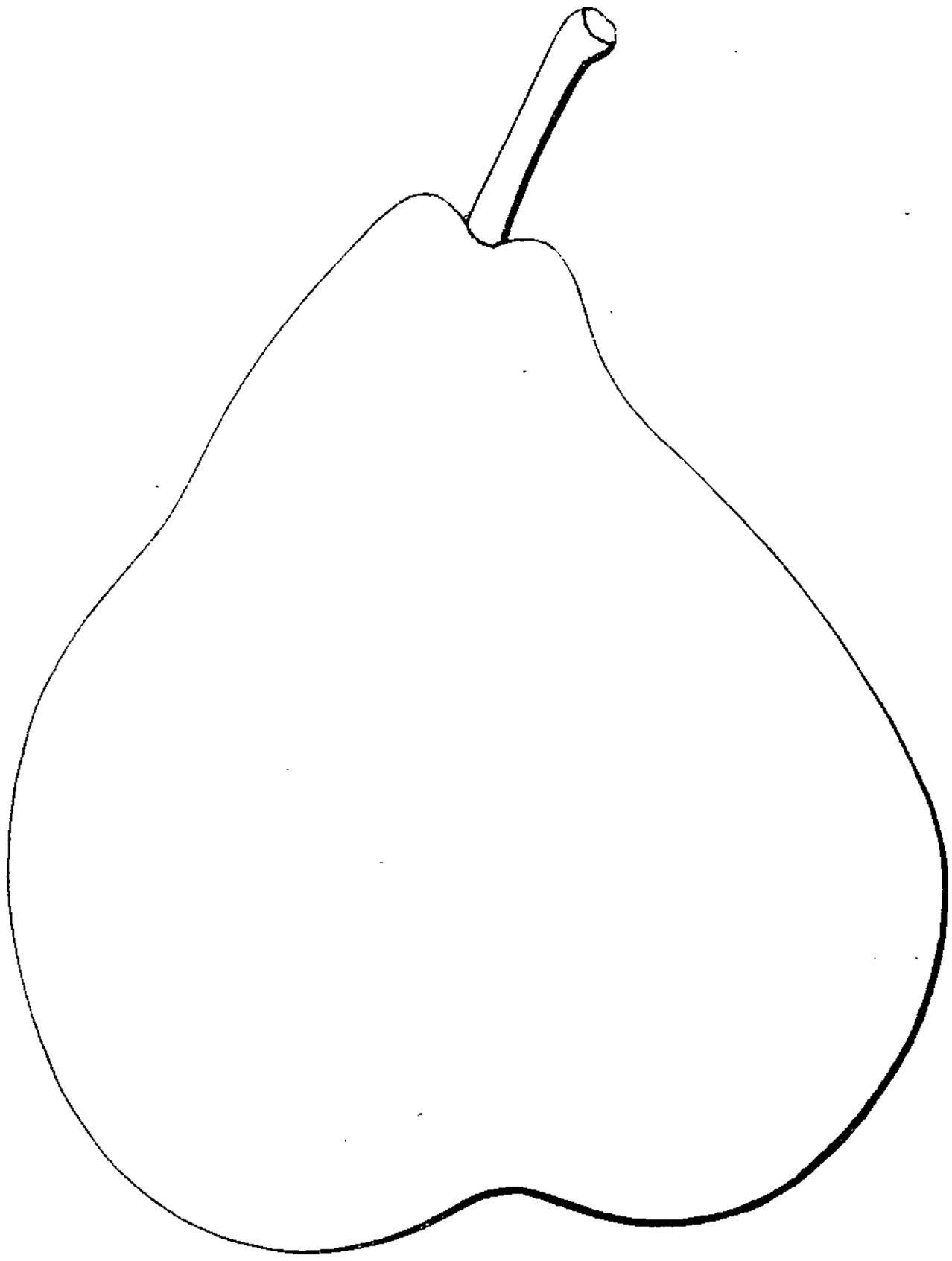
Historique. — Le Comice horticole d'Angers possède ce poirier depuis 1840, mais nous ignorons comment il lui vint. Le baron de Biedenfeld, pomologue allemand, dit qu'en 1854 cette variété était multipliée par Adrien Papeleu, pépiniériste à Ledeberg-lez-Gand (Belgique) [*Handbuch aller bekannten Obstsorten*, p. 61]. C'est là un renseignement utile; cependant on n'en saurait inférer que Papeleu, décédé en 1859, soit l'obtenteur de la Comtesse d'Alost, car il ne se livra à l'arboriculture qu'à partir de 1847, alors que cette poire était déjà répandue. Quant au véritable obtenteur, peut-être pourrait-on penser que ce fut M. Hellinckx, d'Alost,

le pépiniériste même qui gagnait en 1852 la variété Colmar d'Alost, décrite ci-dessus ?..... (Voir page 574.)

Observations. — Quelques pomologues, trompés sans doute par la ressemblance des noms Colmar d'Alost et Comtesse d'Alost, les ont déclarés synonymes les uns des autres. Il n'en est rien dans notre école, où ils s'appliquent à deux poires parfaitement distinctes ; et l'examen de ces deux variétés le démontrera immédiatement à qui voudra les comparer ici.

---

377. Poire COMTESSE DE CHAMBORD.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles, assez courts, légèrement coudés, brun clair, à lenticelles grisâtres, petites, espacées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes-arrondis, pointus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, très-faiblement dentées sur leurs bords, ayant le pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Greffé sur cognassier cet arbre se développe lentement et ne fait, même dans sa troisième année, que de chétives pyramides ; sur franc, sa végétation est beaucoup plus satisfaisante, mais ses pyramides y sont encore un peu basses et irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée excessivement ventrue, légèrement obtuse et quelque peu contournée près du sommet. — *Pédoncule :* assez court, mince, non arqué, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, mal formé, souvent mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert jaunâtre dans l'ombre, jaune brillant du côté frappé par le soleil, largement veinée, ponctuée et maculée de gris-roux. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, bien fondante, aqueuse, pierreuse au centre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, rafraîchissante, vineuse, possédant un arome des plus délicats.

Maturité. — Commencement de novembre et courant de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. de Liron d'Airoles appelait ainsi l'attention sur cette poire, en 1858 :

« Sa première maturité a eu lieu vers le 15 novembre 1855..... l'arbre-mère donna une récolte assez considérable de fruits gros et d'une belle forme..... Son heureux obtenteur, M. le président Parigot (de Poitiers), amateur de pomologie, m'a autorisé à décrire et A BAPTISER SON GAIN. » (*Notices pomologiques*, 4e livraison, p. 84.)

Observations. — Le poirier Comtesse de Chambord offre, ainsi que ses produits, quelques points de ressemblance avec la variété Duchesse de Bordeaux, sans toutefois qu'on puisse les confondre aisément; du reste, cette dernière poire va jusqu'en avril, tandis que l'autre dépasse très-difficilement la fin de décembre.

POIRE COMTESSE DE LUMAY. — Synonyme de poire *Duchesse de Mars*. Voir ce nom.

POIRE COMTESSE DE LUNAY. — Synonyme de *Besi de Montigny*. Voir ce nom.

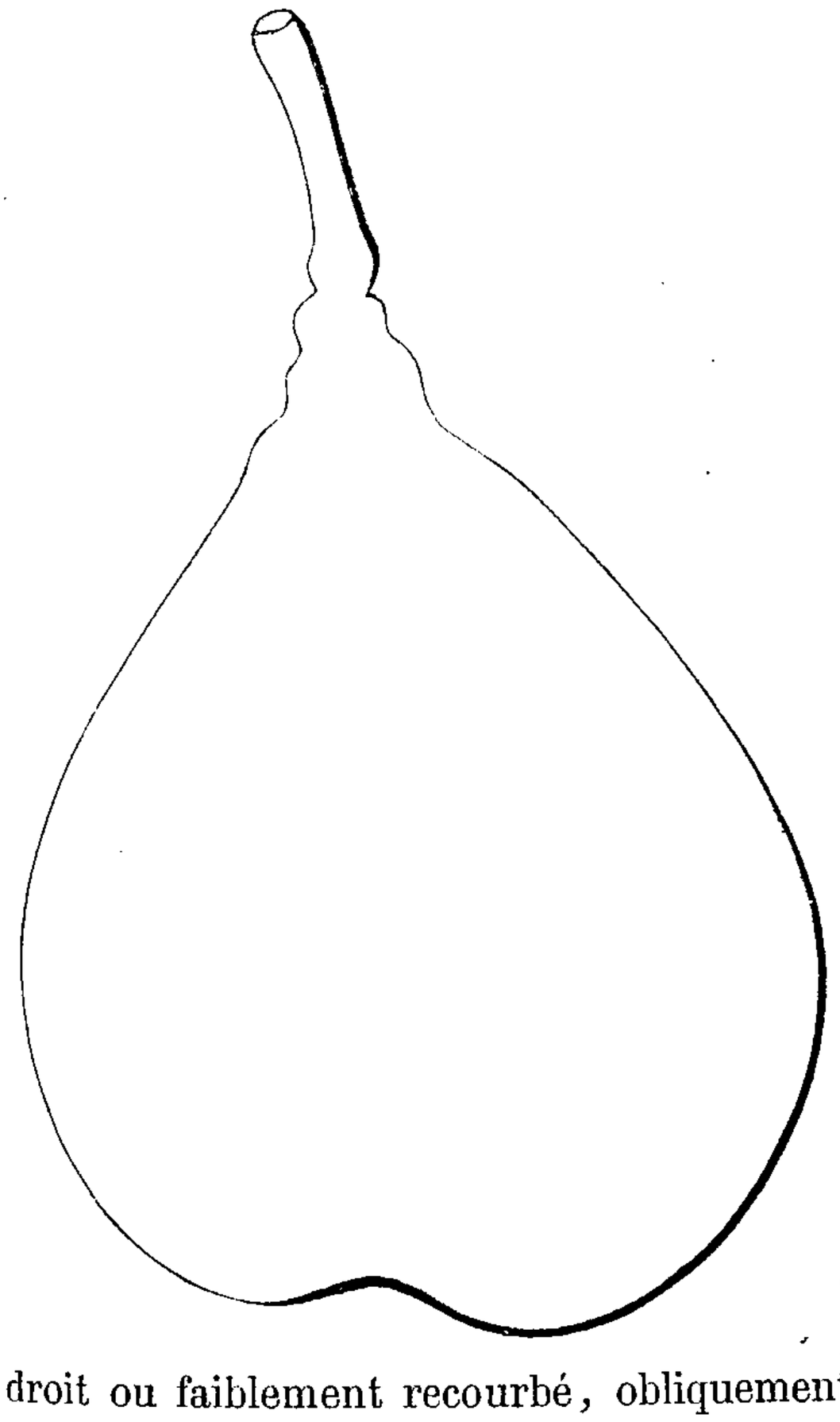
POIRE COMTESSE DE TERVUEREN. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

POIRE CONCOMBRINE. — Synonyme de poire *Sans-Pareille du Nord*. Voir ce nom.

---

378. POIRE CONDORCET.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, légèrement coudés, jaune verdâtre, ayant les lenticelles apparentes, très-espacées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-obtus, non appliqués contre le bois, à écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, elliptiques, faiblement crénelées, ou presque entières sur leurs bords, au pétiole long et fort.

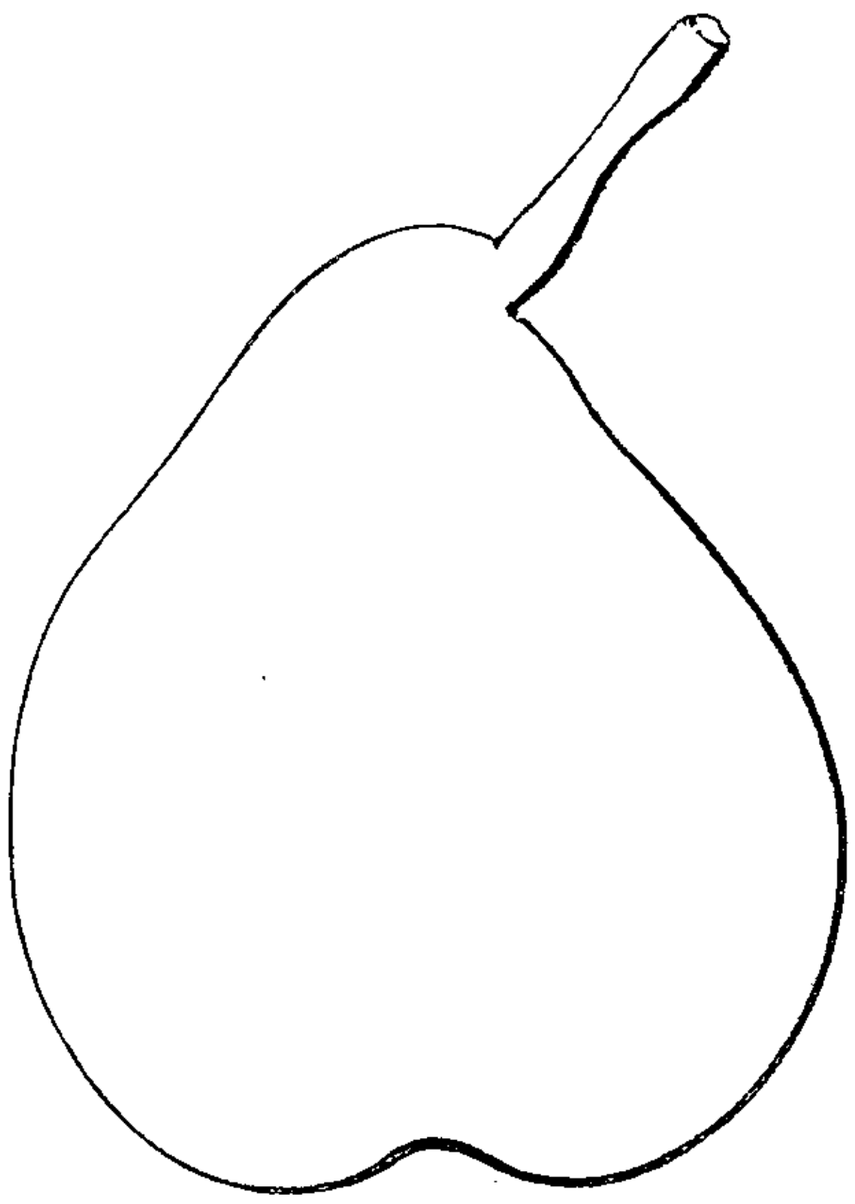
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa vigueur est ordinaire; on le greffe sur franc ou sur cognassier; il pousse assez lentement et fait des pyramides irrégulières, peu satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* turbinée, à sommet aigu et ondulé, mais parfois aussi légèrement obtus et mamelonné. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, plus ou moins renflé aux extrémités, droit ou faiblement recourbé, obliquement implanté à la surface du fruit, avec

lequel il est souvent continu. — *Œil :* petit, bien formé, ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* jaune clair, ponctuée, rayée, tachée de roux, marbrée de même autour du pédoncule et surtout auprès de l'œil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, légèrement pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, aromatique, assez savoureuse.

Poire Condorcet. — *Deuxième Type.*

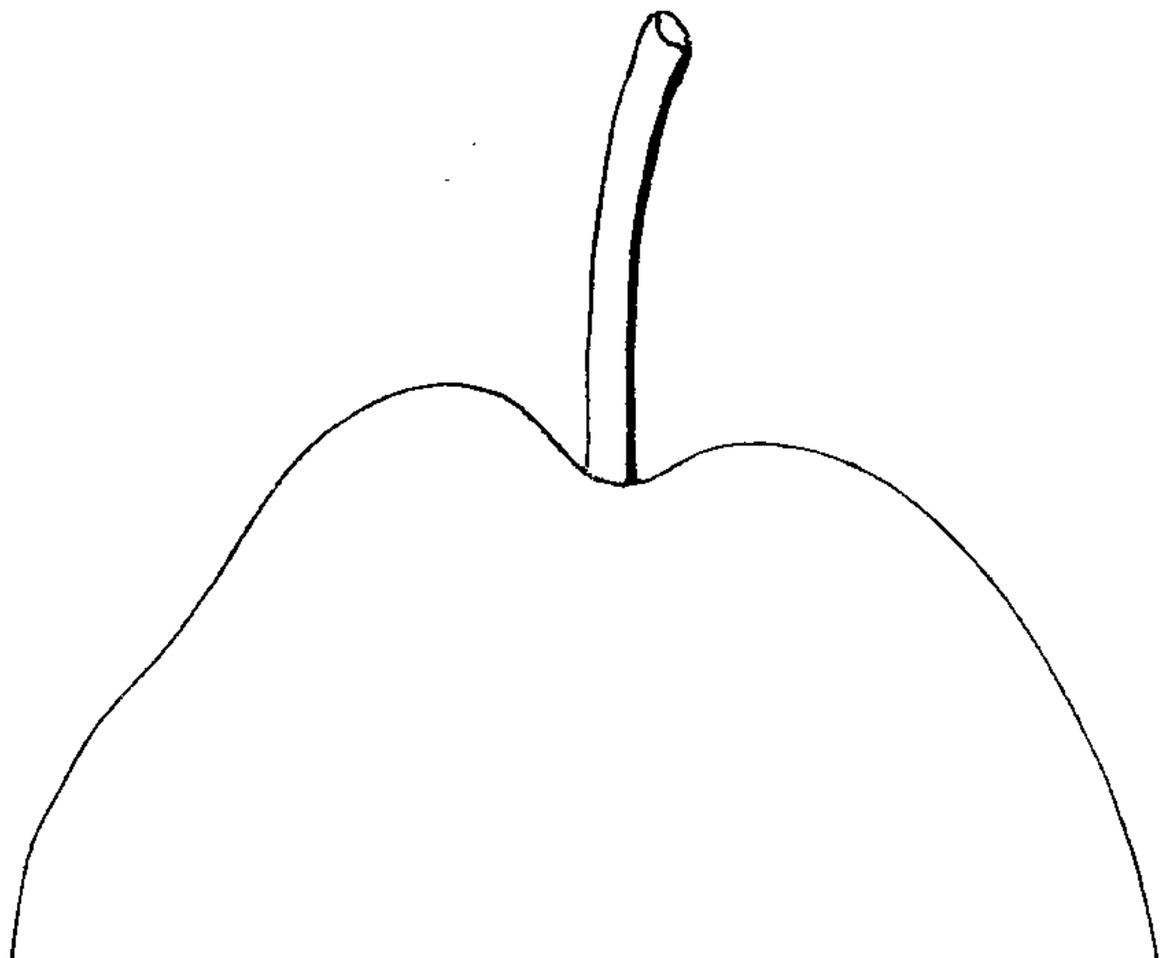


Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire porte le nom du marquis de Condorcet, géomètre et philosophe célèbre, né à Ribemont, près Saint-Quentin (Aisne), en 1743, mort en 1794. Nous la possédons depuis une vingtaine d'années, mais aucune note relative à sa provenance n'a été retrouvée sur les Catalogues de notre école. Une chose certaine, toutefois, c'est son extrême rareté; si grande, que nous ne l'avons jamais vue signalée dans aucun Catalogue ni dans aucune Pomologie.

379. Poire du CONGRÈS POMOLOGIQUE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la partie inférieure de la tige, érigés au sommet, de moyenne grosseur, des plus longs, géniculés, brun clair légèrement rosé, à lenticelles apparentes et clair-semées, à coussinets aplatis. — *Yeux* . petits, larges, écartés du bois, souvent sortis en longs éperons, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, parfois acuminées, profondément crénelées, portées sur un pétiole court, épais et accompagné de stipules bien développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur est ordinaire, végète non moins convenablement sur cognassier que sur franc; sa croissance n'a rien d'exceptionnel; les pyramides qu'il fait sont assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, fortement arrondie et quelque peu bosselée, surtout près du sommet, qui généralement est mamelonné. — *Pédoncule :* assez long, mince, recourbé, régulièrement inséré au centre d'un large évasement rarement profond. — *Œil :* moyen, ouvert, bien fait, placé dans un bassin de grandeur variable et dont les bords sont accidentés. — *Peau :* rude, jaune olivâtre, faiblement ponctuée de brun, recouverte en partie de marbrures et de macules fauves, et plus ou moins nuancée de rouge pâle sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'un parfum musqué d'autant plus agréable qu'il n'a rien de prononcé.

Maturité. — De novembre jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

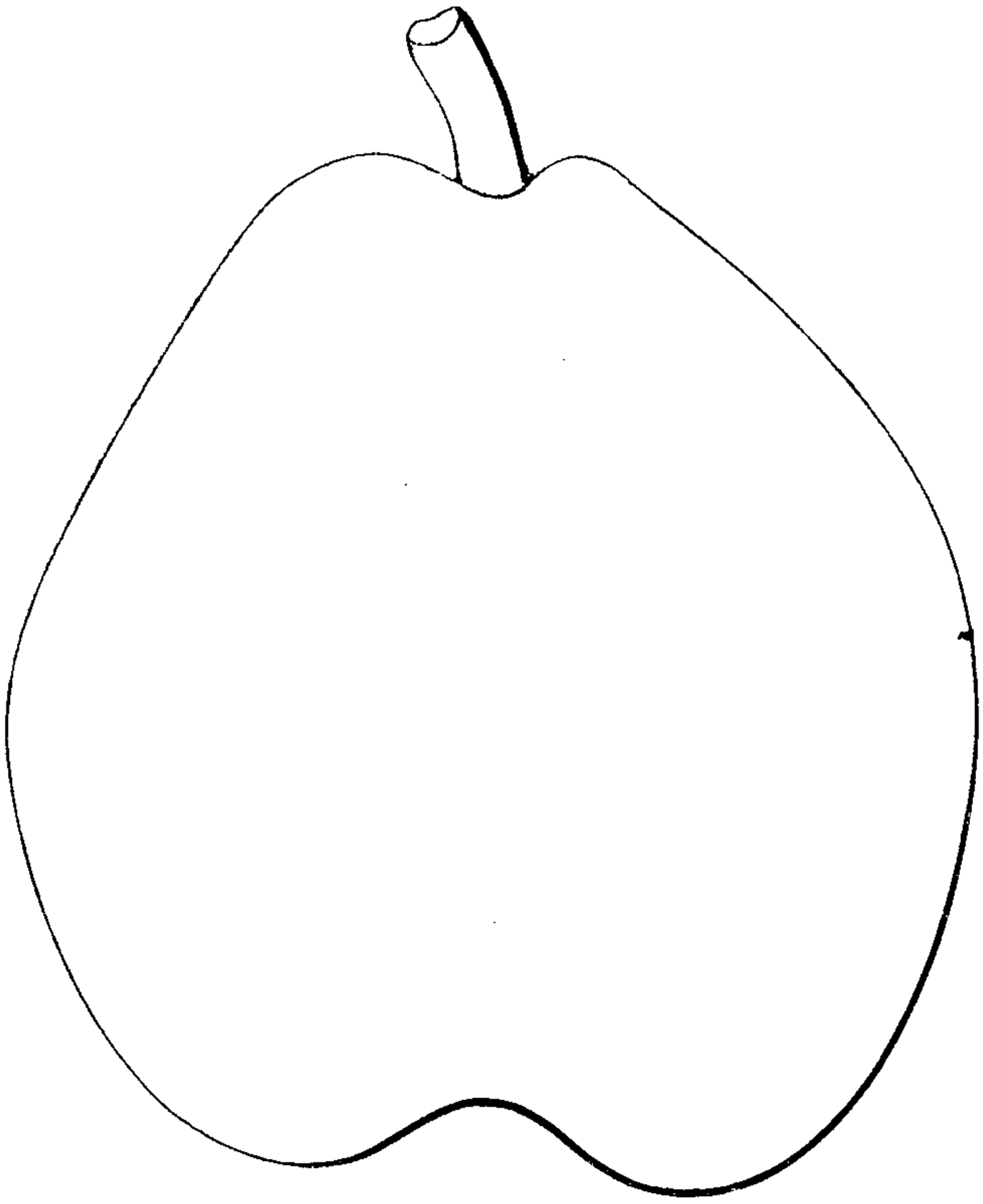
Historique. — Gagné à Rouen en 1856, ce fruit fut décrit l'année suivante par son obtenteur, M. Boisbunel, pépiniériste, qui le soumit alors à l'examen du Cercle d'Horticulture de cette ville, puis le dédia au Congrès pomologique de Lyon. (Voir *Bulletins* dudit Cercle, année 1857, p. 179.)

Poire CONNÉTABLE DE CLISSON. — Synonyme de poire *Vauquelin*. Voir ce nom.

Poire CONSEILLER DE LA COUR. — Synonyme de poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom.

---

380. Poire CONSEILLER RANWEZ.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, bien étalés, gros, longs et coudés, cotonneux, brun-fauve légèrement grisâtre, ayant les lenticelles saillantes, abondantes, et les coussinets généralement bien ressortis. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes, à écailles renflées et disjointes, non appliqués contre l'écorce, quelquefois même formant éperon. — *Feuilles :* habituellement ovales-arrondies, acuminées, régulièrement dentées en scie, munies d'un pétiole très-fort et assez long.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le développement de cet arbre, est vif; des plus vigoureux, il forme dès sa deuxième année, sur franc ou cognassier, d'irréprochables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-ovoïde, très-ventrue, aplatie à la base, ayant généralement un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, obliquement implanté dans une étroite cavité qu'entourent de petites gibbosités. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, bien enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* vert clair, entièrement ponctuée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et portant ordinairement quelques larges marbrures en partie squammeuses. — *Chair :* blanche, mi-fine, compacte mais fondante, aqueuse, pierreuse et légèrement marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, délicatement parfumée et douée d'un aigrelet fort agréable.

Maturité. — D'octobre en novembre.

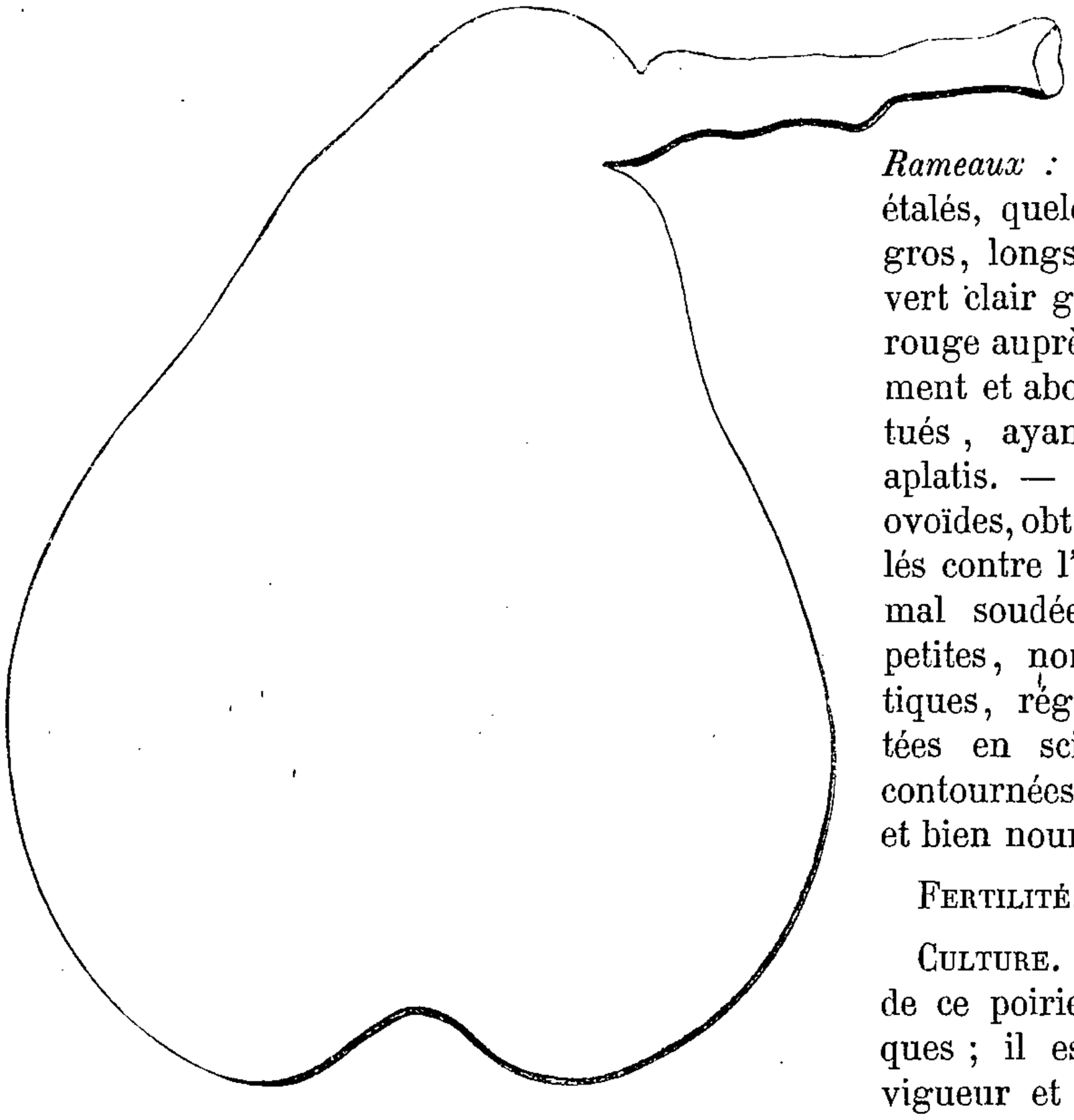
Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier nous est venu de Bruxelles, en 1851, avec l'indication que voici : Gagné par Van Mons, à Louvain ; première fructification, 1841 ou 1842 ; mise dans le commerce, 1845.

Poire COPS HEAT. — Synonyme de poire *Capsheaf*. Voir ce nom.

---

381. Poire de COQ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, quelquefois réfléchis, gros, longs, peu flexueux, vert clair grisâtre nuancé de rouge auprès des yeux, fortement et abondamment ponctués, ayant les coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, duveteux, collés contre l'écorce, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, nombreuses, elliptiques, régulièrement dentées en scie, canaliculées, contournées, au pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Les pyramides de ce poirier sont magnifiques ; il est d'une grande vigueur et d'une croissance hâtive, il se plaît non moins bien sur franc que sur cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :* long, très-gros, arqué,

noueux et ondulé, charnu à la base, implanté presque horizontalement en dehors de l'axe du fruit, ou placé perpendiculairement, et alors continu avec la chair. — *Œil :* petit, rond, souvent caduc, bien enfoncé. — *Peau :* mince, jaune-citron, ponctuée et tachetée de gris foncé, largement maculée de même autour du pédoncule et lavée de carmin brillant sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, rarement pierreuse, légèrement marcescente. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, ayant un parfum peu prononcé mais doué cependant d'une certaine délicatesse.

Maturité. — Commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Depuis de longues années la poire décrite ici fait partie de la collection du Jardin fruitier de l'ancien Comice horticole d'Angers, mais son origine nous est encore inconnue ; car il semble difficile d'assimiler ce fruit à la variété normande appelée, depuis plus d'un siècle, poire de Coq ou de Sabot, et recherchée uniquement pour la fabrication du poiré.

Observations. — Le Jardin des Plantes de Paris possède, sous le nom de poire de Coq, une variété qui n'est autre que le Beurré de Bruxelles, dont on peut voir plus haut (page 327) la description ; il n'y a donc aucun rapprochement possible à faire entre notre poire de Coq et celle de cet établissement scientifique. — Enfin en 1855 M. Thuillier-Aloux, pépiniériste à Amiens, signalait en ces termes, d'après un Catalogue belge — celui de M. Alexandre Bivort — un autre poirier portant ce même nom :

« *Arbre* de moyenne vigueur, à bois grêle, qu'il faut cultiver sur franc, pour pyramide ; d'une fertilité qui laisse à désirer. *Fruit* petit et peu flatteur à la vue, de bonne qualité, mûrissant de décembre à janvier. » (*Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, p. 81.)

Il est alors évident que cette autre poire belge dite de Coq, et que jamais nous n'avons rencontrée parmi les cultures françaises, ne se rapporte également en rien à la variété ainsi nommée dans l'Anjou.

Poire de COQ [du Muséum de Paris]. — Synonyme de *Beurré de Bruxelles*. Voir ce nom.

Poire CORAIL. — Synonyme de poire *Forelle*. Voir ce nom.

Poire CORCHORUS. — Synonyme de poire *Marie-Louise Delcourt*. Voir ce nom.

Poire CORILLE. — Synonyme de poire *Forelle*. Voir ce nom.

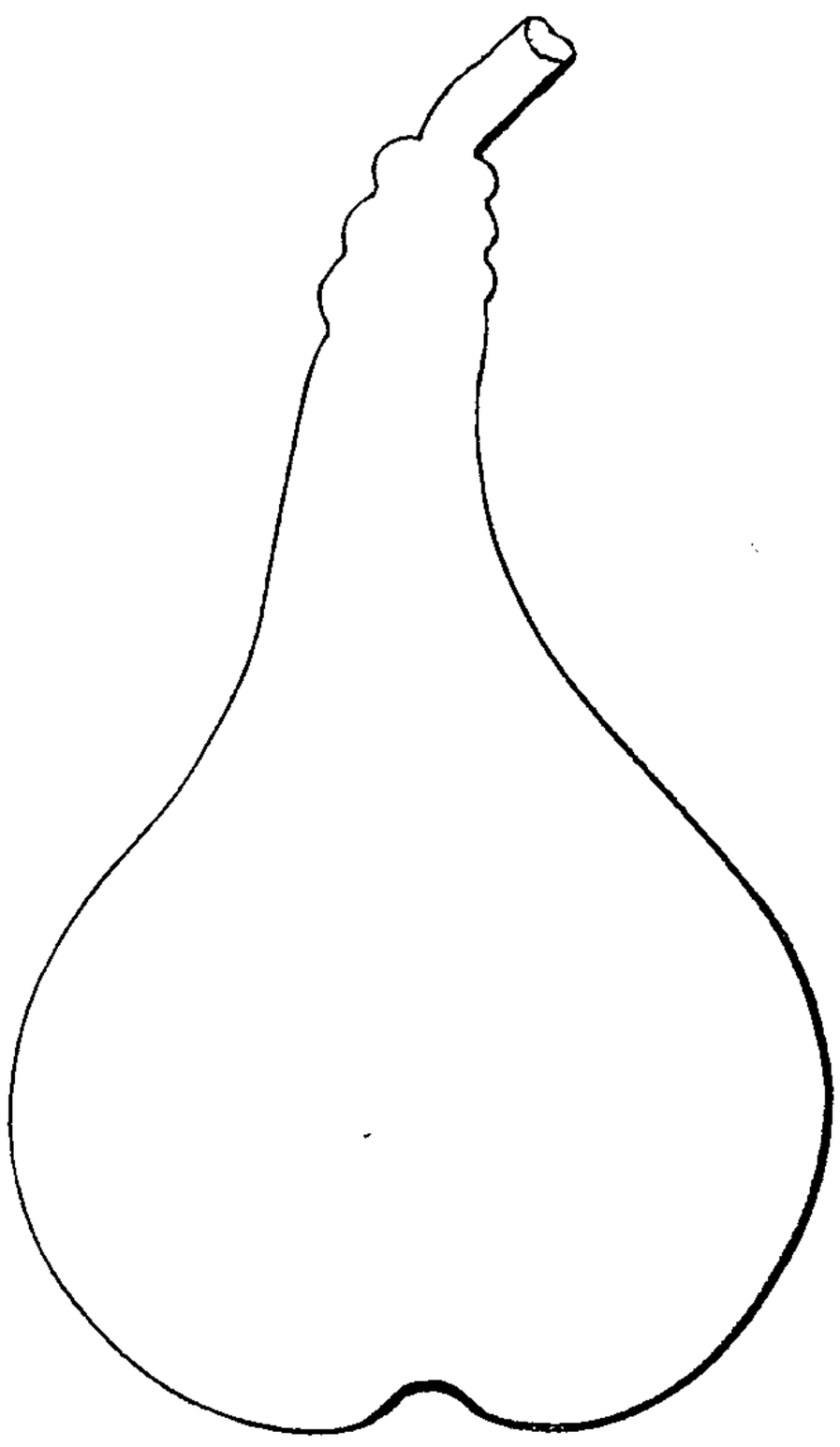
Poire CORNÉLIE. — Synonyme de poire *Désiré Cornélis*. Voir ce nom.

Poire CORNÉLIS. — Synonyme de poire *Désiré Cornélis*.

---

382. Poire CORNEMUSE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Chair de Fille (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 7 ; et Dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 37). — 2. Parabelle (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 3. Petite-Musette (*Id. ibid.*). — 4. Tétine (*Id. ibid.*). — 5. Poire en Vis (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, assez grêles, de longueur moyenne, brun verdâtre, à lenticelles petites et rapprochées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits ou très-petits, coniques, aigus, faiblement éloignés de l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales ou elliptiques, acuminées, arquées, relevées en gouttière, ayant les bords régulièrement denticulés, le pétiole court et fort.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Ce poirier n'est pas des plus vigoureux et se comporte mieux sur franc que sur cognassier; il végète lentement et ses pyramides, même dans sa troisième année, sont encore un peu basses et un peu chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* allongée, affectant généralement celle d'une Calebasse, mais très-mince et contournée dans toute sa partie supérieure, qui presque toujours se termine en vis. — *Pédoncule :* court, bien nourri, arqué ou non arqué, continu avec le fruit et obliquement implanté. — *Œil :* très-grand, très-ouvert, ressorti, entouré de petites bosselettes. — *Peau :* jaune d'or, luisante, ponctuée de gris-blanc du côté de l'ombre et de jaune obscur sur la face qui regarde le soleil, laquelle est largement lavée de carmin. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, mi-fondante, aqueuse, à peine pierreuse. — *Eau :* abondante, acidule, bien sucrée, possédant un agréable arome.

Maturité. — Fin juillet.

Qualité. — Première, en raison de sa précocité.

Historique. — C'est une de nos plus anciennes variétés; dès 1628 on la cultivait à Orléans sous le nom Chair de Fille, comme le prouve le *Catalogue* de le Lectier ; mais bientôt on la surnomma Cornemuse. « *Cornemuse*, ou Chair de Fille, « est fort longue, grosse comme Rousselet, aussi bonne que Blanquet, » disait en 1670 le moine feuillant dom Claude Saint-Étienne (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 2e édit., p. 37) ; et depuis lors ce surnom lui a presque toujours été appliqué. Cependant cette poire, malgré sa forme bizarre, son beau coloris et la saveur assez agréable de sa chair, a généralement disparu des jardins;

lorsqu'on la rencontre, ce n'est guère que chez les amateurs, dans les grandes collections.

Observations. — Le synonyme Petite-Musette, que lui a reconnu M. Decaisne en 1860, ne doit pas la faire confondre avec le poirier *Musette,* ou Musette d'Anjou, variété distincte décrite dans notre deuxième volume, et dont les produits mûrissent six semaines après ceux du poirier Cornemuse.

Poire COTELAIN (GROS-). — Voir *Gros-Côtelain.*

Poire COTILLARD. — Synonyme de poire *de Catillac.* Voir ce nom.

Poires COUDAIGRE et COUDAIGUE. — Synonymes de poire *d'Aigue.* Voir ce nom.

Poire COULE-SOIF D'AUTOMNE. — Synonyne de poire *Verte-Longue d'Automne.* Voir ce nom.

Poire COULE-SOIF D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bergamote d'Été.* Voir ce nom.

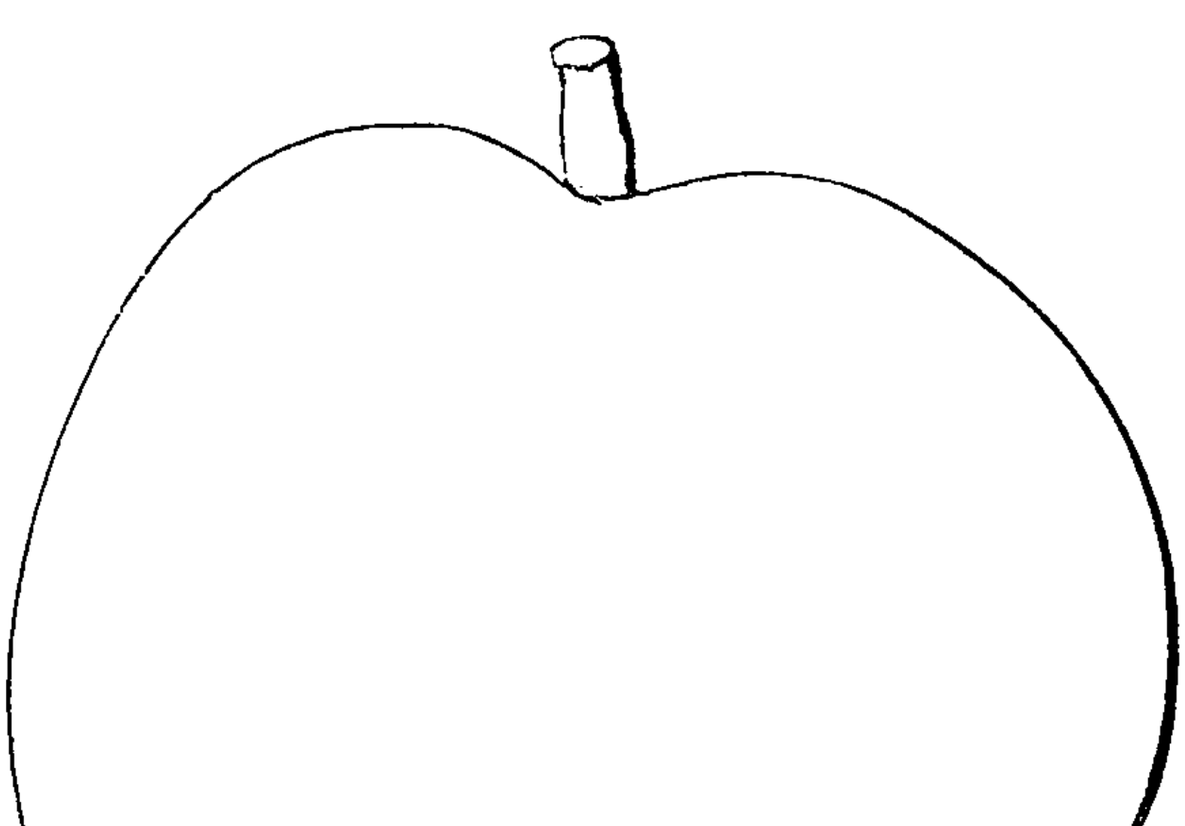
Poire de COULIS. — Synonyme de poire *Messire-Jean.* Voir ce nom.

Poire COULON DE SAINT-MARC. — Synonyme de poire *Belle de Thouars.* Voir ce nom.

Poire COURTE D'ERSOL. — Synonyme de poire *Certeau d'Été.* Voir ce nom.

---

383. Poire COURTE-QUEUE D'AUTOMNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu arqués et légèrement étalés, gros, longs, bien géniculés, duveteux, brun clair, à lenticelles larges et espacées, à coussinets prononcés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, abondantes, ovales, régulièrement dentées en scie, au pétiole de longueur et de grosseur moyennes, et pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il fait de magnifiques pyramides sur cognassier, le seul sujet qu'on lui ait encore donné dans nos pépinières ; sa vigueur est satisfaisante et son développement ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, irrégulière, généralement moins ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, rugueux, renflé à la base, obliquement ou perpendiculairement inséré dans une faible dépression. — *Œil :* petit, mi-clos, contourné, assez enfoncé. — *Peau :* vert clair, ponctuée de brun, largement maculée de rouille, lavée de rose tendre sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, des plus fines, mi-fondante, aqueuse, rarement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, douée d'un parfum délicat et d'un aigrelet fort agréable.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Histoire. — Gagné de semis dans mes pépinières, ce poirier s'est mis à fruit en 1863 ; sa propagation date de 1865.

Poire de COUVENT. — Synonyme de poire *Messire-Jean*. Voir ce nom.

Poire CRAMOISIE. — Synonyme de poire *Liébart*. Voir ce nom.

Poire CRAPAUD. — Synonyme de *Bergamote Buffo*. Voir ce nom.

Poire CRAPAUDINE. — Synonyme de poire *Ambrette d'Été*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE. — Synonyme de *Bergamote Crassane*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE (ALTHORP). — Voir *Althorp Crassane*.

Poire CRASSANE D'AUSTRASIE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bergamote Crassane*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE BRUNEAU. — Synonyme de *Beurré Bruneau*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bergamote rouge*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE D'HIVER. — Synonyme de *Colmar des Invalides*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE D'HIVER DE BRUNEAU. — Synonyme de *Beurré Bruneau*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE PANACHÉE. — Synonyme de *Bergamote crassane à feuilles panachées*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE (PASSE-). — Voir *Passe-Crassane*.

Poire CRASSANE DU PAYS DE CAUX. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE DE PLEIN VENT. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

Poire CRASSANE STEVEN. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

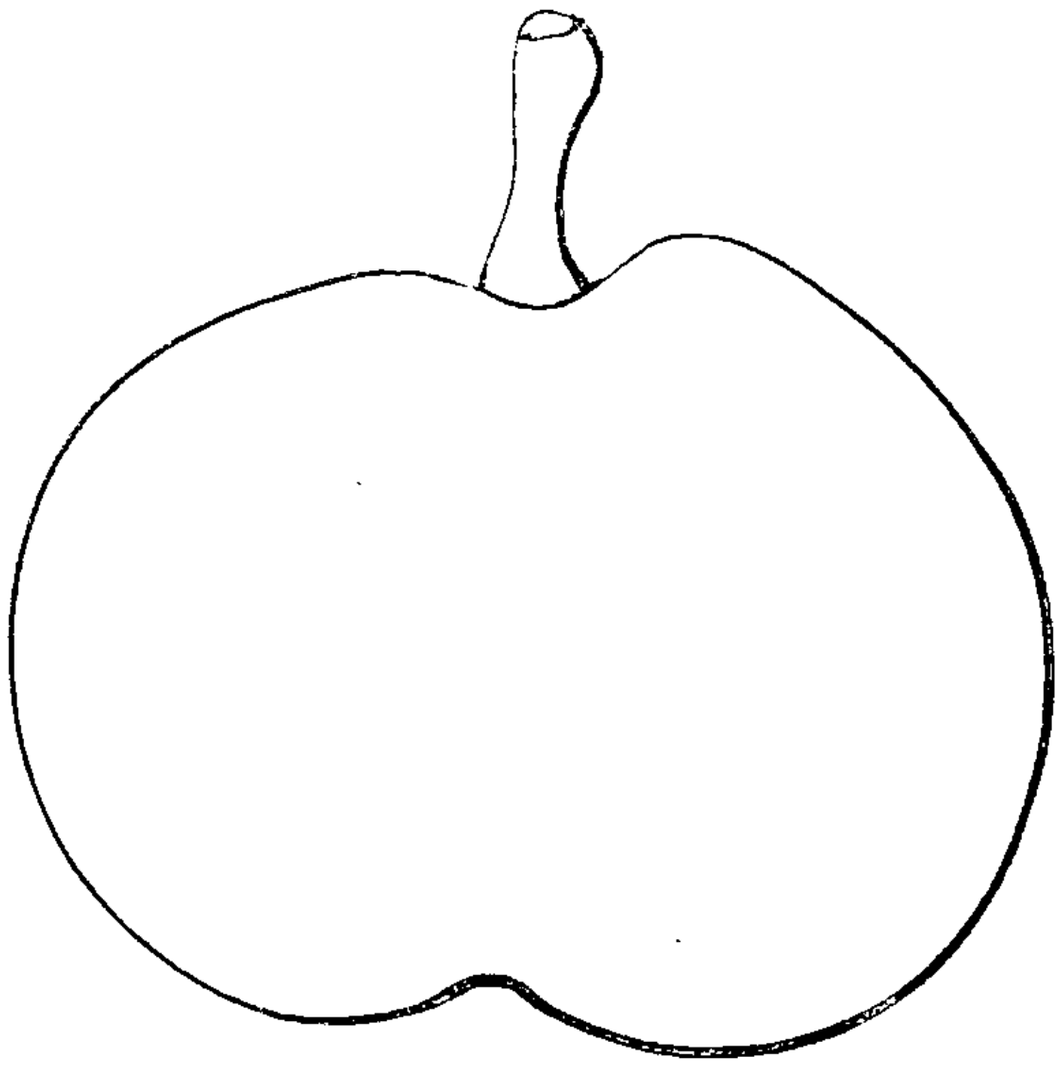
Poire CRISTALLINE. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire CRISTALLINE MORIN-GOUT. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire CROOM-PARK. — Synonyme de *Broom Park*. Voir ce nom.

---

384. Poire CROSS.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés vers la base de la tige, érigés à son autre extrémité, des plus gros, longs, bien coudés, cotonneux, brun clair verdâtre et grisâtre, ayant les lenticelles très-larges, peu abondantes, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* énormes, ovoïdes, aigus, fortement écartés du bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, coriaces, grandes et nombreuses, généralement elliptiques-allongées, à bords entiers en partie, munies d'un pétiole très-long et très-gros.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce poirier, quoique vigoureux, se plaît autant sur franc que sur cognassier ; il n'a rien d'exceptionnel dans son développement ; ses pyramides sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique, aplatie à la base, relevée de côtes assez saillantes et souvent mamelonnée au sommet ; elle est habituellement beaucoup plus grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé à ses extrémités, arqué, régulièrement inséré au milieu d'une faible dépression — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, parfois contourné, peu enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux, tachée de fauve autour du pédoncule, marbrée de même, mais très-légèrement, et lavée de rose carminé sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, des

plus fines, cassante ou mi-cassante, rarement pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, aromatique, très-savoureuse.

Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — D'origine américaine, ce poirier, nous dit le pomologue Downing, fut obtenu vers 1830 par M. Cross, de Newburyport (Massachusetts). (*The Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 432.) Son introduction dans mon école remonte à 1850.

Poire CROTTÉE. — Synonyme de poire *Doyenné gris*. Voir ce nom.

Poire CRUSTEMÉNIE. — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire CUEILLETTE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire CUEILLETTE D'HIVER. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire CUEILLETTE DE LA TABLE DES PRINCES. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire A CUIRE. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire DE CUISINE. — Synonyme de poire *Mansuette-Double*. Voir ce nom.

Poire CUISINE DE VARIN. — Synonyme de poire *Mansuette-Double*. Voir ce nom.

Poire CUISSE-DAME D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Cuisse-Madame*. Voir ce nom.

Poire CUISSE-DAME D'HIVER. — Synonyme de poire *Jalousie d'Hiver*. Voir ce nom.

---

385. Poire CUISSE-MADAME.

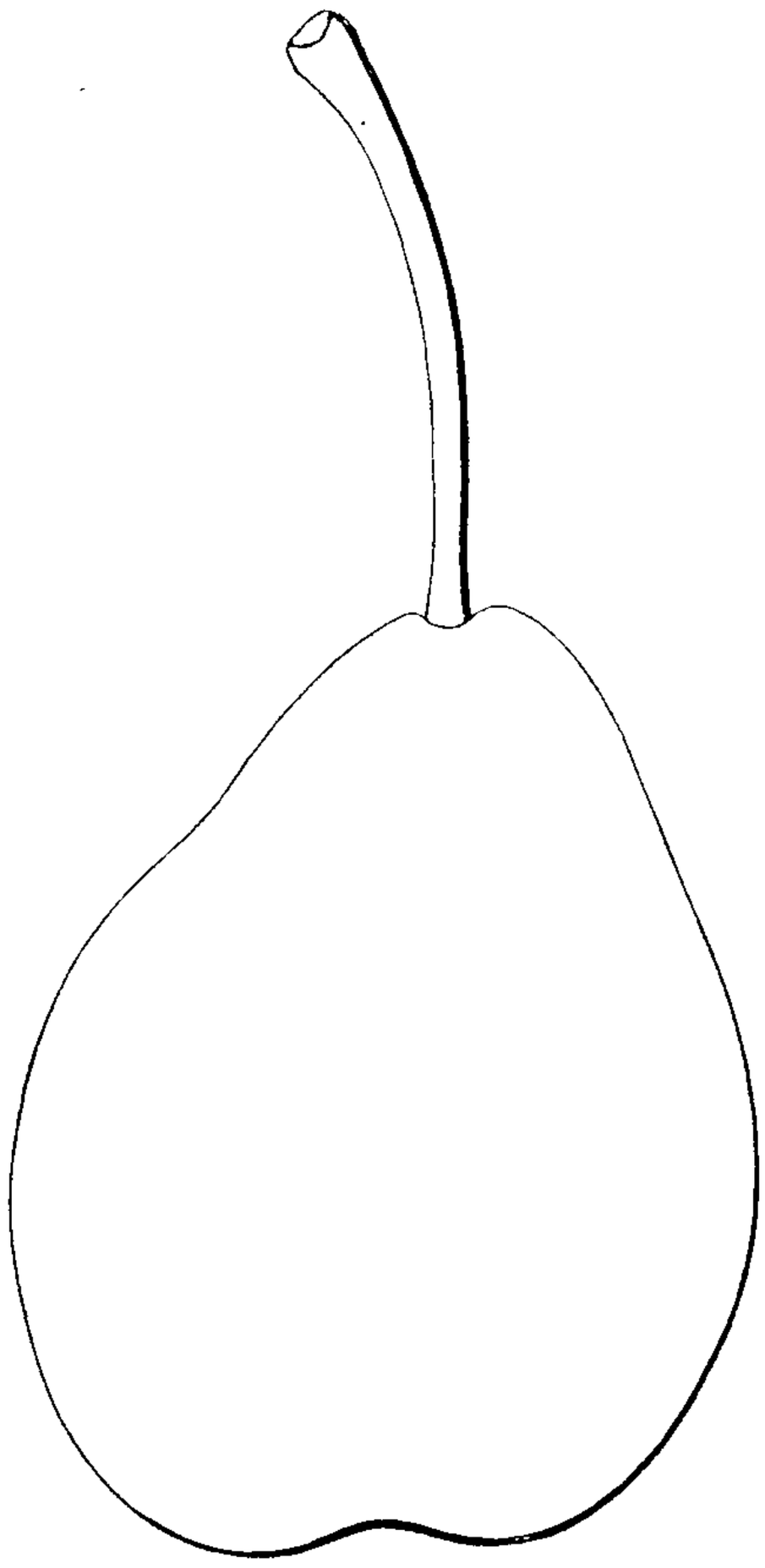
Synonymes. — *Poires :* 1. De Rives (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 278). — 2. De Fusée d'Été (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 103 et 135). — 3. Cuisse-Dame d'Été (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique des variétés du poirier*, Table des fruits à l'étude, 1859, p. 38).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, très-gros, longs, bien flexueux, vert-fauve rougeâtre, à lenticelles apparentes et clair-semées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques, très-écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ordinairement elliptiques- arrondies, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et un peu faible.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Nous le greffons sur cognassier; il s'y montre vigoureux, sans toutefois que son développement soit vif; il fait de fortes et belles pyramides.

Poire Cuisse-Madame.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, légèrement obtuse et bosselée, souvent plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long ou très-long, mince, arqué, formant bourrelet à son point d'attache, obliquement implanté dans une dépression des moins prononcées. — *Œil :* grand, mi-clos, parfois contourné, presque saillant, plissé sur ses bords. — *Peau :* rugueuse, vert olivâtre, entièrement ponctuée de roux et fortement lavée de rouge-brun sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, cassante, juteuse, faiblement pierreuse autour des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, aromatique, assez savoureuse, mais généralement fort astringente.

Maturité. — Vers la fin du mois d'août.

Qualité. — Deuxième, et très-souvent troisième, lorsque son eau fait naître dans la bouche une astriction trop prononcée.

Historique. — Les Grecs, nous l'avons dit page 35, possédèrent une poire nommée par eux *Onychinon*, pour la couleur de sa peau, qui leur rappelait ou celle des ongles ou celle de l'onyx, espèce d'agate se rapprochant beaucoup, par la nuance, de la nacre de perle. On voit alors qu'une pareille poire est loin de ressembler à la Cuisse-Madame, dont la peau olivâtre passe au brun-rouge sur la face exposée au soleil. Cependant quelques pomologues français ont cru retrouver, dans ce dernier fruit, l'Onychinon des Grecs. Dès 1586, Jacques Daléchamp fut de cet avis (*Historia generalis plantarum*, t. I, lib. III, cap. VII); et d'après lui, sans doute, Couverchel et Prévost ont, de nos jours, répété cette version, l'un dans son *Traité des fruits* (p. 464), l'autre dans sa *Pomologie* (pp. 64 et 65). A mes yeux, rien ne justifie une telle opinion, qui n'a été reproduite, on doit le constater, ni par la Quintinye (1690), ni par Duhamel (1768), ni par Poiteau (1846), ni par M. Decaisne (1858), dans les excellents articles où ces auteurs se sont occupés de la Cuisse-Madame. Du reste, un sentiment tout opposé s'est manifesté, depuis Daléchamp, à l'égard du nom sous lequel on cultiverait maintenant la poire Onychinon : Elle ne serait autre, disait Henri Manger en 1783, que le Gros-Oignonnet (*Systematische Pomologie*, t. II, p. 173). Mais là encore l'assimilation signalée tombe devant la couleur de la peau du Gros-Oignonnet — l'*Archiduc d'Été* actuel — puisque cette peau est jaune d'or brillant, fortement relevé de vermillon!... Néanmoins la Cuisse-Madame reste une des plus anciennes variétés connues en France, où personne, pensons-nous, ne l'a citée avant Daléchamp (1586). Le nom qu'elle porte lui fut,

évidemment, donné en raison de la forme assez allongée qu'on lui voit prendre souvent; mais on peut bien avouer, aujourd'hui, que cette dénomination n'eut rien de rationnel ni de très-convenable. Au XVII^e^ siècle, ce poirier dut être fort commun dans les environs de l'une des diverses localités françaises nommées *Rives,* car on appelait alors ses produits, ou poires de Rives ou poires Cuisse-Madame.

Observations. — Prévost, de Rouen, constatait en 1839, dans ses *Cahiers pomologiques* (p. 65), « que beaucoup de pépiniéristes qui ne connaissaient pas, « supposait-il, la Cuisse-Madame, livraient sous son nom, et pour elle, la poire « *d'Épargne.* » Cette plainte fut fondée; son auteur eût pu même ajouter, que les pépiniéristes angevins se trouvaient au nombre des propagateurs de la fausse Cuisse-Madame. Actuellement, l'erreur ainsi relevée n'existe plus chez nous, mais il est certain qu'elle y régna, bien involontairement, pendant plusieurs années. — En Angleterre, pareille confusion eut lieu vers 1780 : on y greffa (lisons-nous dans le *Dictionnaire des jardiniers,* de Philippe Miller) la Jargonelle pour la Cuisse-Madame, et cette dernière pour la Jargonelle; méprise dont les suites se firent sentir pendant un très-long temps, comme il arrive toujours en de semblables cas. — Enfin, souvent aussi on a réuni à la Cuisse-Madame, la Windsor, qui en diffère sensiblement et n'est autre que la poire *de Madame,* cultivée dès 1628 dans l'Orléanais et peu après dans l'Anjou.

Poire CULOTTE DE SUISSE. — Synonyme de poire *Verte-Longue panachée.* Voir ce nom.

---

386. Poire CUMBERLAND.

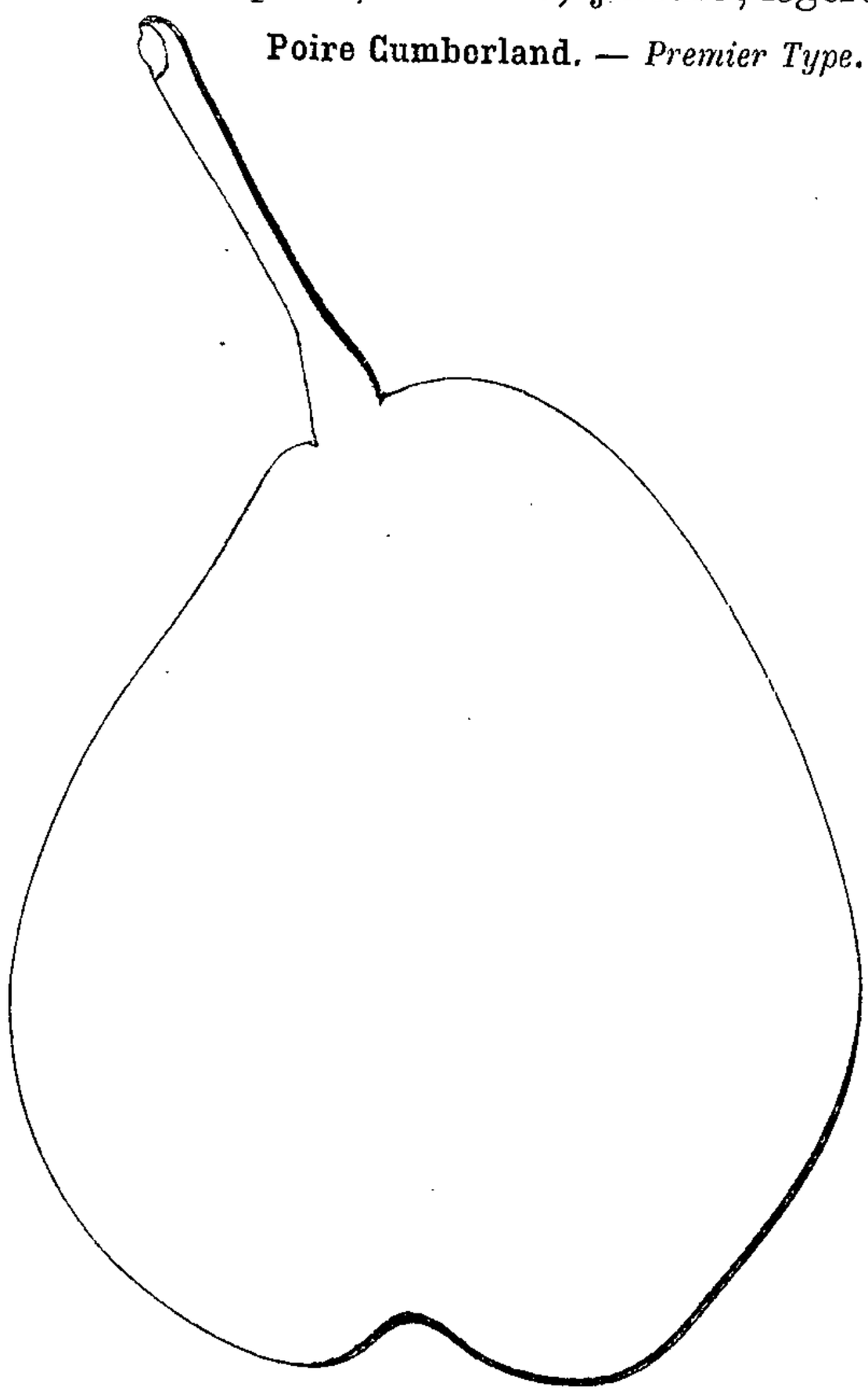
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, courts et de grosseur moyenne, légèrement coudés, jaune grisâtre, à lenticelles apparentes et très-espacées, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, coniques ou ovoïdes-allongés, écartés du bois, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales, planes ou relevées en gouttière, presqu'unies sur leurs bords, au pétiole fort et assez long.

Fertilité. — Satisfaisante.

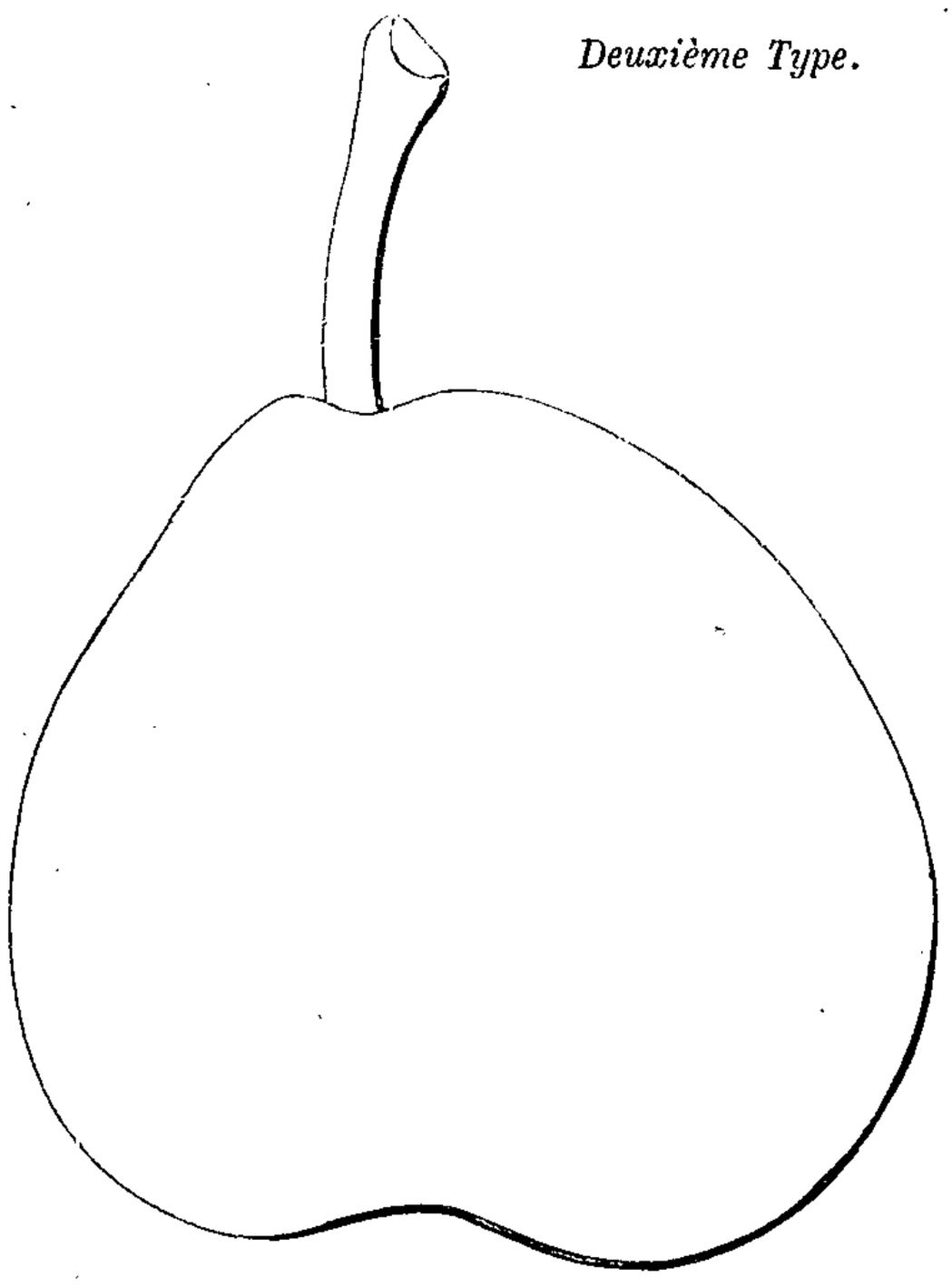
Culture. — D'un développement tardif, ce poirier, modérément vigoureux, végète mieux sur franc que sur cognassier, dernier sujet qu'on doit rarement lui donner; ses pyramides sont fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue et bosselée, ou turbinée-arrondie très-aplatie à la base. — *Pédoncule :* long, rarement arqué, mince ou bien nourri, souvent terminé en bourrelet et charnu quelquefois aussi à son autre extrémité, obliquement inséré à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, mi-clos, placé dans un large évasement assez profond. — *Peau :* jaune pâle du côté de l'ombre, jaune verdâtre du côté du soleil, ponctuée de gris-roux, marbrée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, et portant parfois quelques taches roussâtres. — *Chair :* blanche,

mi-fine, compacte, fondante, juteuse, légèrement granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, assez savoureuse, mais peu parfumée.



Poire Cumberland. — *Premier Type.*



Deuxième Type.

Maturité. — Commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Pour une poire de mérite inférieur, la Cumberland a fait beaucoup de bruit dans le monde horticole, où maintes fois on l'a présentée sous des noms d'emprunt, et qui rappelaient des fruits de premier ordre. C'est ainsi que nous l'avons reçue, d'abord, étiquetée *Beurré superfin* (variété native d'Angers), puis poire *Vingt-Mars* ou poire *Equinoxe*, dénominations bien propres à lui procurer l'entrée des jardins. Mais ces pseudonymes, promptement signalés, ont été reconnus par tous, après quelques discussions, et la Cumberland a dû se contenter, depuis, de son véritable nom. Aujourd'hui, il semble assez difficile que cette poire puisse soulever de nouvelles réclamations; cependant, en cherchant son acte de naissance, voilà que nous lui trouvons deux pères : l'un belge, l'autre américain !...

« Elle provient des semis de Van « Mons, qui l'a dédiée à Son Altesse « Royale le duc de Cumberland, et « son premier rapport a eu lieu « vers 1827, » — dit M. Alexandre Bivort, page 172 du tome II de son *Album de pomologie*, publié à Bruxelles en 1849.

« Elle est originaire des États-« Unis, et le pied-type existe encore « à Cumberland, dans le Rhode-« Island, » — affirme à son tour M. Downing, page 375 de ses *Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, et page 571 de l'édition publiée en 1863.

On voit alors combien il serait difficile, ici, de se prononcer; bornons-nous donc à mettre en présence ces deux versions, et laissons au temps, ou aux intéressés, le

sein de rendre à la poire Cumberland son légitime obtenteur. Mais ajoutons, pour être impartial, que Downing, en 1849, constatait que Manning et Kenrick, deux autres pomologues américains, avaient également décrit, dès 1844, la Cumberland; puis observons qu'il n'existe aucune espèce de différence entre la variété ainsi appelée en Belgique et en Amérique.

387. Poire de CURÉ.

Synonymes. — *Poires*: 1. Belle de Berry (Prévost, *Cahiers pomologiques*, 1839, p. 42). — 2. Belle-Héloïse (*Id. ibid.*). — 3. Bon-Papa (*Id. ibid.*). — 4. De Clion (*Id. ibid.*). — 5. Monsieur (*Id. ibid.*). — 6. Dumas (Thompson, *Catalogue of fruits of the horticultural Society of London*, 1842, p. 153, n° 423). — 7. De Monsieur le Curé (*Id. ibid.*). — 8. Vicaire de Winkfield (*Id. ibid.*). — 9. Belle-Adrienne (Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, pp. 101 et 102). — 10. Belle Andréane (*Id. ibid.*). — 11. Cueillette d'Hiver (*Id. ibid.*). — 12. Belle-Andréine (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 330). — 13. Missive d'Hiver (*Id. ibid.*). — 14. Comice de Toulon (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1855, p. 23). — 15. Belle-Adréine (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 13). — 16. Belle-Adrianne (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 17. Du Curé (*Id. ibid.*). — 18. Grosse-Allongée (*Id. ibid.*). — 19. Du Pradel (*Id. ibid.*). — 20. Wicar of Wakefield (*Id. ibid.*). — 21. Pradello de Catalogne (Congrès pomologique, session de 1859, *Procès-Verbal*, p. 2). — 22. Curette (de la Tramblais, *Journal de la Société d'Horticulture de Paris*, 1863, t. IX, p. 318). — 23. Jouffroy (Decaisne, même *Journal*, 1863, t. IX, p. 320). — 24. Messire d'Hiver (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés et un peu contournés, des plus gros et des plus longs, fortement coudés, rouge grisâtre, ayant les lenticelles larges, clair-semées, les coussinets assez aplatis et les mérithalles très-longs. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, un peu cotonneux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, d'un beau vert luisant, arrondies, faiblement acuminées, assez profondément dentées en scie, portées sur un pétiole long et très-fort.

Fertilité. — Peu commune.

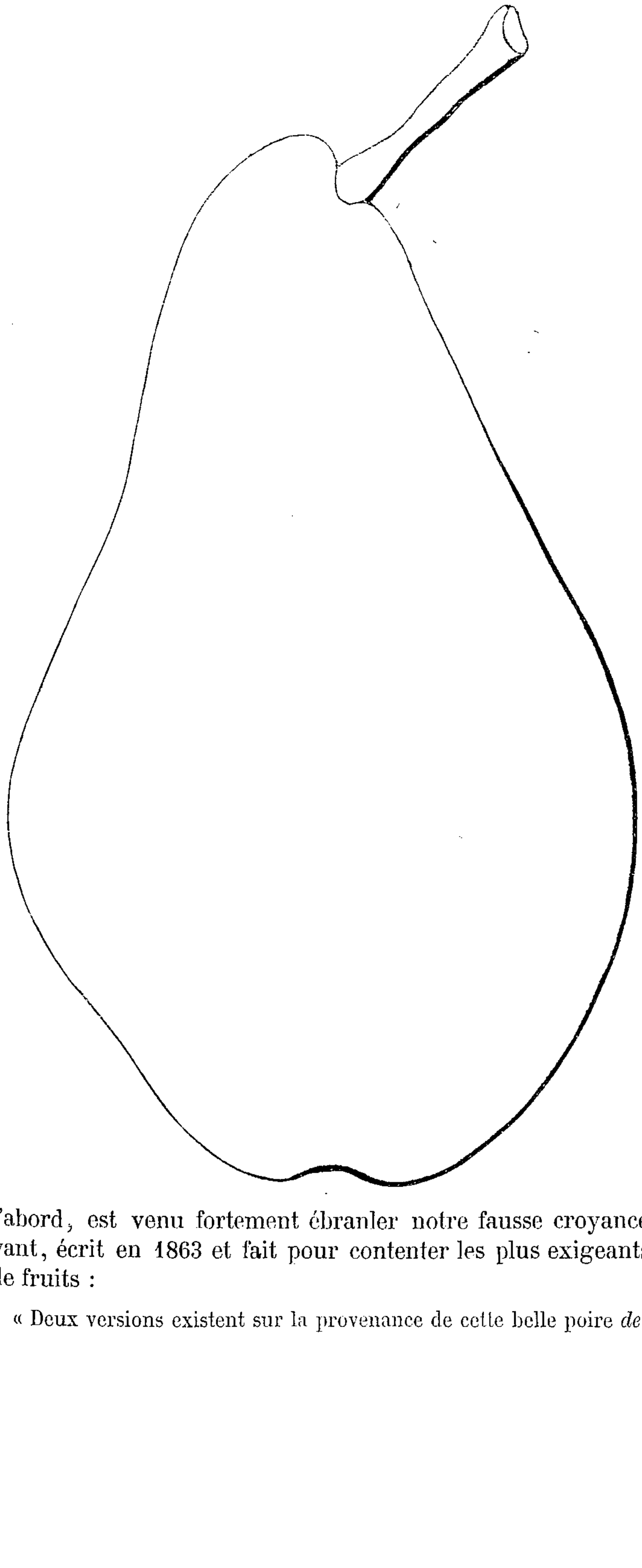
Culture. — Sur cognassier, ce poirier, dont la vigueur est remarquable, pousse vite et bien; ses pyramides, des mieux ramifiées et des plus feuillues, sont d'une rare beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois énorme. — *Forme :* très-allongée, affectant généralement celle d'une Calebasse, mamelonnée au sommet, assez contournée, presque toujours plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, mais renflé à ses extrémités, légèrement courbé, obliquement implanté à la surface de la chair et le plus ordinairement en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, souvent caduc, à peine enfoncé. — *Peau :* mince, jaune clair verdâtre, entièrement couverte de larges points fauves, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule, quelquefois complétement marquée d'une raie longitudinale roussâtre, squammeuse et bien apparente, sur la face exposée au soleil, où elle est en outre colorée de rouge-brun. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante ou demi-fondante, presque exempte de pierres. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement aromatique, assez savoureuse ou dénuée, mais exceptionnellement, de toute sapidité.

Maturité. — Vers la fin d'octobre, et se prolongeant jusqu'en décembre; pouvant même, rarement cependant, atteindre le mois de janvier.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Poire de Curé.



Historique. — Nous avons cru longtemps, trompé par le synonyme *Saint-Lézin*, que la généralité des pomologues modernes ont erronément attribué au fruit ici décrit, que ce fruit devait être l'une des trois poires de Saint-Lézin connues dès le commencement du XVIIe siècle. Aujourd'hui, après avoir attentivement interrogé les anciennes *Pomologies* de Merlet (1675, pp. 121-122), de Henri Hessen (1690, p. 281) et de Henri Manger (1783, p. 120), nous sommes formellement convaincu que la poire de Curé date de 1760 environ, et n'a rien de commun avec ces vieilles variétés. Notre opinion, du reste, s'appuie sur celle du savant professeur de culture du Muséum de Paris, M. Decaisne, et sur celle, également, de M. Fortuné Willermoz, directeur de l'École d'Horticulture de Lyon, et l'un des auteurs les plus accrédités parmi nous. Mais ce qui, dès l'abord, est venu fortement ébranler notre fausse croyance, ça été l'article suivant, écrit en 1863 et fait pour contenter les plus exigeants, en matière d'origine de fruits :

« Deux versions existent sur la provenance de cette belle poire *de Curé* : l'une qui l'attribue

à un ancien curé de la paroisse de Villiers, près Vendôme (Loir-et-Cher), l'autre qui la fait originaire des environs de Clion, où le pied-mère existait encore, paraît-il, dans un bois, en 1823.

« Ce dernier passage jetant du doute sur l'origine de notre poire, il importe de l'éclaircir ; et personne ne le peut mieux que moi, puisqu'à l'époque même dont il est question, je recueillis à ce sujet, sur les lieux, les renseignements les plus circonstanciés :

— « Vers 1760, un M. Leroy, curé de Villiers-en-Brenne (et non Villars ou Villiers, près Vendôme), paroisse située à huit kilomètres de Clion (Indre), rencontra non loin de son presbytère, dans les bois de Fromenteau, à un kilomètre du château de ce nom, un poirier sauvage dont le fruit lui parut assez remarquable pour que l'idée lui vînt de le propager. Il en greffa dans une vigne attenante à son jardin, *et c'est de là que sont sortis*, toujours en s'améliorant, en se perfectionnant, *les innombrables poiriers qui ont peuplé tous les environs.* J'ai souvent vu dans ma jeunesse, non pas le vieux poirier trouvé dans les bois de Fromenteau, mais son premier descendant, le pied-mère planté dans le jardin de la cure de Villiers, celui-là même qui avait été greffé de la main du bon curé. *Ce vieil arbre existe encore ;* son tronc mesure 1 m. 40 c. de circonférence et 2 m. 35 c. de hauteur.....

« Cette nouvelle espèce de poirier s'était rapidement répandue, et le mérite de son fruit n'avait pas tardé d'être apprécié, puisque dès avant notre première Révolution, le ministre Amelot de Chaillou, qui avait des domaines dans la paroisse de Villiers, ne manquait pas de s'en faire envoyer chaque année pour sa table.

« En 1822, frappé de la beauté de cette poire (on m'en avait apporté une qui mesurait près de 0 m. 26 c. de hauteur), et ne la trouvant mentionnée sur aucun Catalogue, ni décrite dans aucun ouvrage, j'en ai envoyé plusieurs échantillons à MM. André Thouin et Vilmorin, qui en firent l'examen avec quelques autres personnes, parmi lesquelles était M. Bosc. Un de ces Messieurs, M. Poiteau, je crois, prit d'abord notre poire pour une variété du *Saint-Lézin*, si ce n'est pour le Saint-Lézin même ; mais on reconnut positivement *qu'elle était nouvelle*, et depuis lors on la vit figurer comme distincte sur les Catalogues et dans les collections.

« De La Tramblais, propriétaire à Clion (Indre). »

(Extrait du *Journal de la Société d'Horticulture de Paris*, Mai 1863, pp. 317 à 320.)

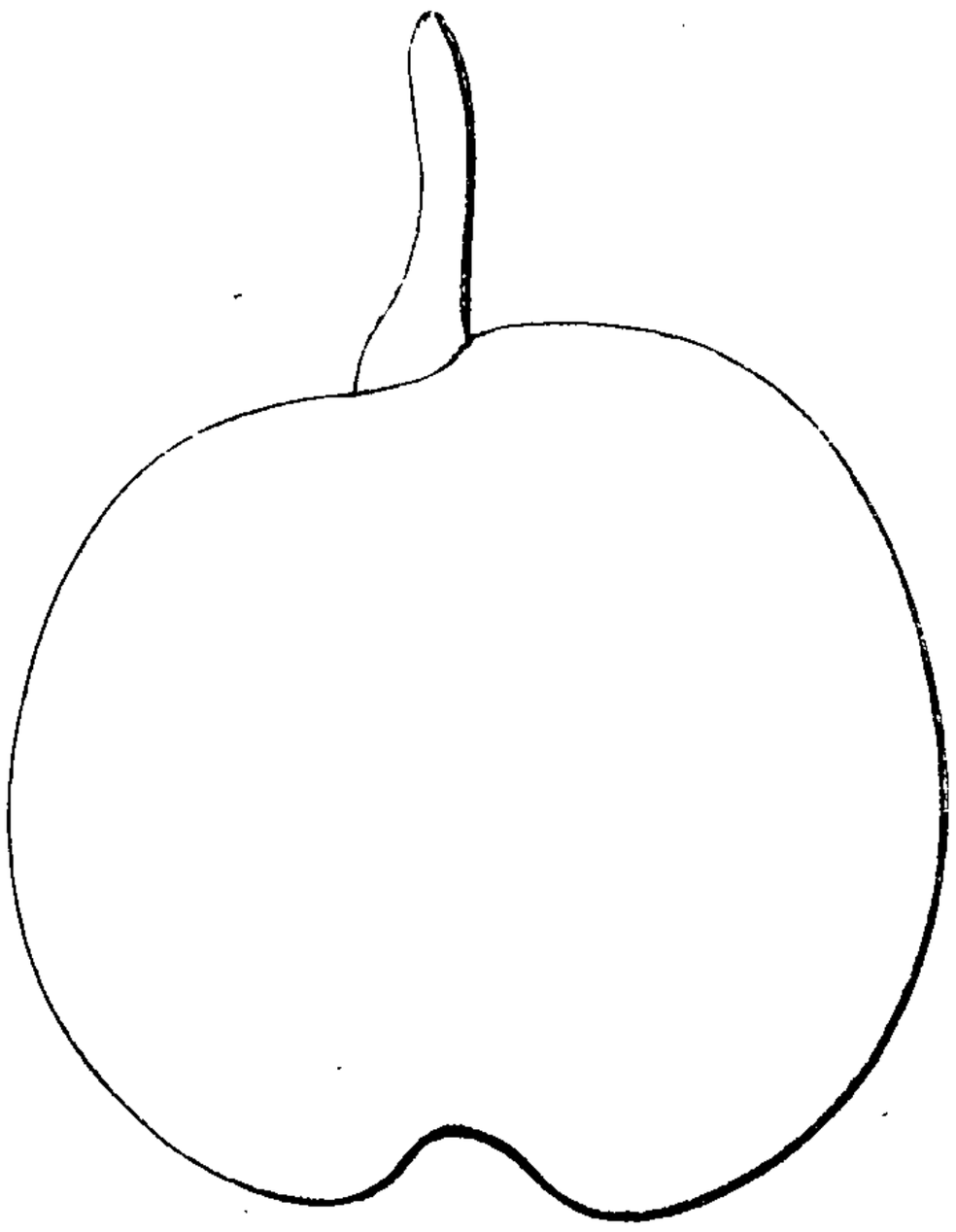
Observations. — La poire de Curé a quelquefois été vue, paraît-il, étiquetée *Pater-Noster* et *Pater-Notte ;* nous rappelons le fait, mais sans accepter ces deux noms comme synonymes de Curé, attendu qu'ils s'appliquent à une variété fort connue, gagnée dans le Hainaut, au début de ce siècle, par un pharmacien nommé Paternoster. — Les mots *Canillette d'Hiver*, qu'on a présentés aussi comme synonymes de Curé, ne peuvent non plus être maintenus ; ils proviennent uniquement d'une erreur typographique : c'est le synonyme *Cueillette d'Hiver*, mal lu, voilà tout. — Quant à la poire *Roi de Rome*, que le Congrès pomologique suppose, sans l'affirmer, identique avec la poire de Curé, elle est dans notre école depuis quelques mois seulement, il nous faut donc attendre encore, avant de la juger. — Relevons ici une petite erreur récemment échappée à l'un des rédacteurs de l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, qui n'ayant pas eu sous les yeux l'article de M. de la Tramblais, a dit que le propagateur de la variété ci-dessus, était le *curé Clion*. Ce prêtre, on l'a lu plus haut, se nommait Leroy, et Clion est simplement le nom d'une commune voisine du bois où fut trouvé le présent fruit. — Un dernier mot. On prête à la poire de Curé un mérite que jamais (et M. Willermoz le lui refuse aussi) elle n'a eu dans l'Anjou : celui de se conserver jusqu'au mois d'avril. Nous le répétons : son point extrême de maturité, chez nous, c'est le courant de janvier. Ajoutons que pour la manger dans les meilleures conditions possibles, on doit la cueillir à la mi-septembre, et que la raie longitudinale qui en parcourt, du côté du soleil, toute la hauteur, est loin d'être un caractère constant,

comme on l'a cru. Ce caractère est fort exceptionnel, au contraire, puisque sur cent poires prises au hasard, quinze seulement nous l'ont montré.

Poire du CURÉ. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

---

388. Poire CURÉ D'OLEGHEM.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, étalés ou réfléchis, quelquefois contournés, de grosseur moyenne, longs, légèrement géniculés, rouge-brun ardoisé, ayant les lenticelles larges, excessivement rapprochées, les coussinets bien ressortis et les mérithalles très-longs. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, non appliqués contre l'écorce, souvent placés en éperon. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, vert cuivré, ovales-allongées, profondément crénelées, au pétiole grêle, long et rougeâtre.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Ce poirier se montre d'une extrême vigueur sur franc et sur cognassier; il développe vite son écusson et fait, dès sa deuxième année, d'irréprochables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* arrondie, bosselée, généralement plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, un peu arqué, effilé à sa partie supérieure, fort et très-charnu à sa base, régulièrement implanté à fleur de chair. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert et contourné, plissé sur ses bords, souvent très-enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement ponctuée de roux et largement lavée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* insuffisante, peu sucrée, dénuée de parfum, fortement acidulée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Le nom de cette poire paraissait pour la première fois, en 1857, dans la *Liste générale* des fruits cultivés dans le Jardin de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Rémy-lez-Jodoigne (Belgique), mais cette Société ne commença à délivrer des greffes du poirier Curé d'Oleghem, que l'année suivante. (Voir pages 160 et 215 du tome I^er^ de ses *Catalogues.*) Dès l'abord, aucune indication n'y fut donnée sur les qualités et l'époque de maturité des produits de ce nouveau poirier; en 1863, cependant, on les y qualifia (page 382) de fruits *tardifs*. Toutefois,

un autre *Catalogue* belge, celui des Pépinières de Vilvorde, près Bruxelles, mentionnant cette variété en 1860, la décrivit ainsi : « *Poire Curé d'Oleghem*. Fruit « gros, fondant, de première qualité, mûrit en février-mars. » (Page 17.) Devant cette description, il est constant que la poire caractérisée et figurée plus haut, n'a nullement droit au nom *Curé d'Oleghem*. Autrement, il faudrait admettre que cette poire s'est complétement dénaturée en quelques années, ou que le Directeur du Jardin Van Mons nous envoya un tout autre poirier que celui demandé il y a déjà dix ans? Car notre variété, loin de se manger au mois de mars, mûrit en septembre; elle est petite, de troisième qualité, et non pas grosse et de premier ordre. Malheureusement, n'ayant pu la rencontrer encore chez aucun de nos confrères, il nous a été impossible de l'étudier comparativement; voilà pourquoi nous appelons sur elle, aujourd'hui, l'attention des horticulteurs.

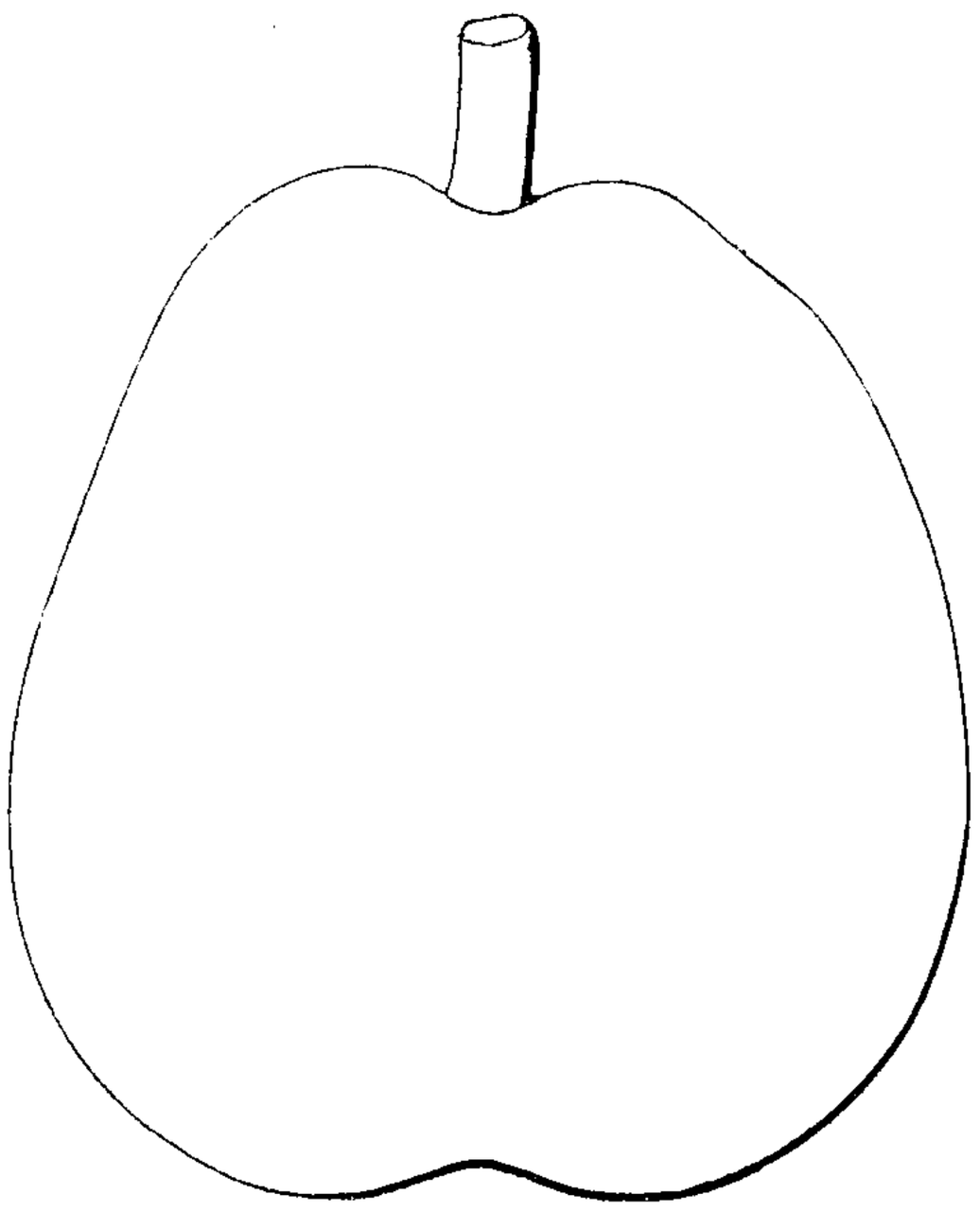
Poire CURETTE. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire CURTET (FORME DE). — Voir *Forme de Curtet*.

---

389. Poire CUSHING.

Poire Cushing. — *Premier Type.*



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, de grosseur moyenne, peu longs, peu coudés, vert clair brunâtre, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets généralement aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, très-écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, planes ou contournées, portées sur un pétiole long et bien nourri.

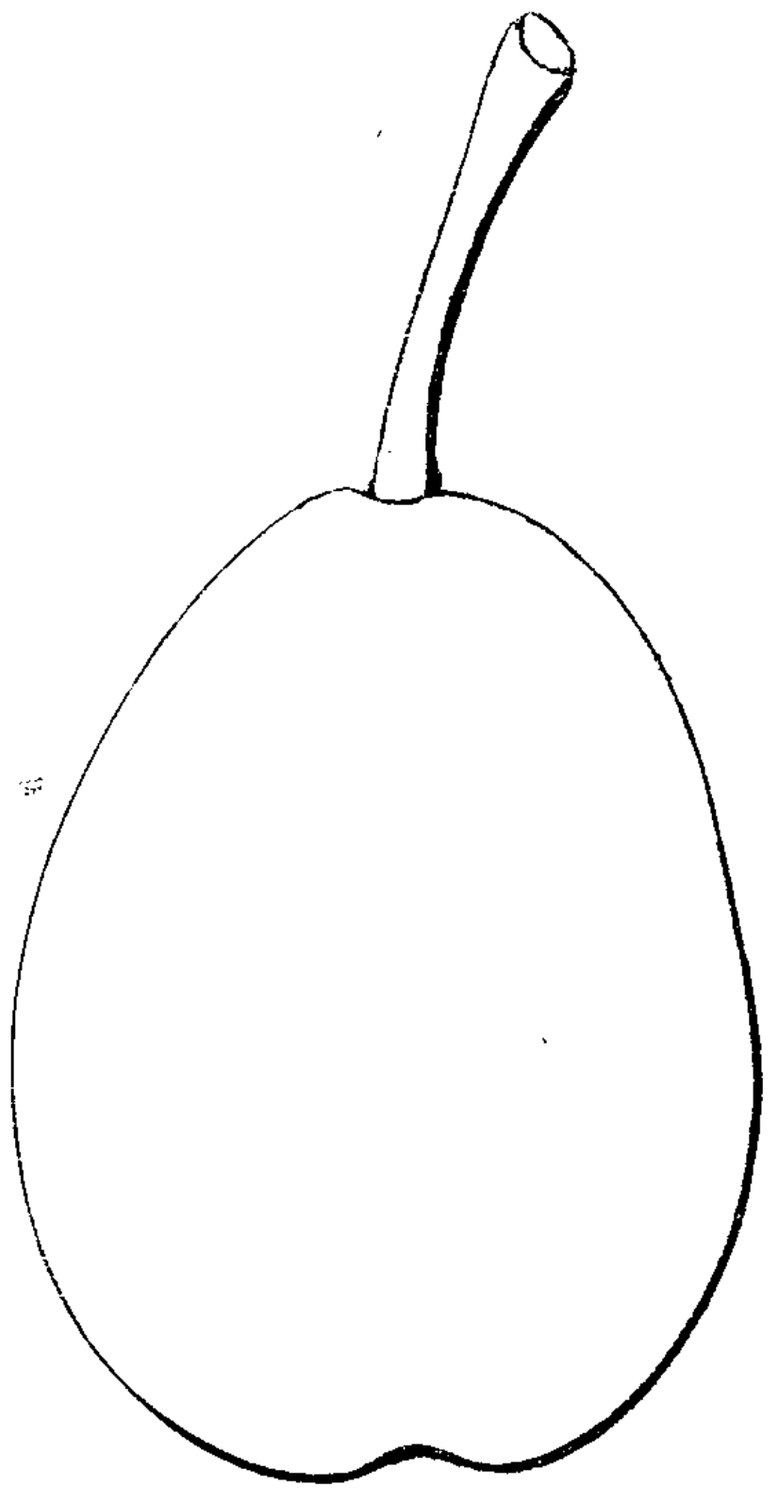
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On le greffe sur franc plutôt que sur cognassier; il est modérément vigoureux et se développe très-tardivement; quant à ses pyramides, elles sont, quoique petites, d'une jolie forme et bien touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* passant de la turbinée-ovoïde, ventrue et bosselée, à l'ovoïde régulière. — *Pédoncule :* court,

droit et fort, ou assez long, arqué, mince et renflé aux extrémités; il est ordinairement inséré à la surface du fruit, et plutôt perpendiculaire, qu'oblique. — *Œil :* petit, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* épaisse, rugueuse, vert tendre, jaunâtre sur le côté du soleil, faiblement ponctuée de gris, fortement marbrée et maculée de marron clair. — *Chair :* blanchâtre, mi-fondante et mi-fine, juteuse, granuleuse au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, savoureuse, sans parfum prononcé, parfois légèrement astringente.

Poire Cushing. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle est née aux Etats-Unis, dans les premières années de ce siècle, et le pomologue Downing en donnait ainsi l'origine, dès 1849 :

« Ce fut le colonel Washington Cushing qui « l'obtint de semis, il y a une quarantaine d'an- « nées, sur son domaine de Hingham, dans le « Massachusetts. » (*The Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, page 373; et page 485 de l'édition de 1863.)

L'introduction de cette variété dans mes pépinières, date de 1850, mais elle ne figura qu'un an plus tard dans mon *Catalogue*.

Poire de CYPRE. — Voir poire *de Chypre* (de Jean Merlet, 1675).

Fin du Premier Volume.

ANGERS, IMPRIMERIE P. LACHÈSE, BELLEUVRE ET DOLBEAU.

DICTIONNAIRE

DE

POMOLOGIE

CONTENANT

l'Histoire, la Description, la Figure

DES

FRUITS ANCIENS ET DES FRUITS MODERNES

LES PLUS GÉNÉRALEMENT CONNUS ET CULTIVÉS

PAR

ANDRÉ LEROY

PÉPINIÉRISTE

Chevalier de la Légion d'honneur, Administrateur de la Succursale de la Banque de France,
Ancien Président du Comice horticole d'Angers,
Membre des Sociétés d'Horticulture de Paris, de Londres, des États-Unis
Et de plusieurs autres Sociétés agricoles et savantes de la France et de l'Étranger.

12,862.

TOME II — POIRES

D — Z

VARIÉTÉS Nos 390 A 915

SUIVI

D'UN SUPPLÉMENT SYNONYMIQUE ET D'UN ERRATA

PARIS

DANS LES PRINCIPALES LIBRAIRIES AGRICOLES ET HORTICOLES

1869

POIRES

Nota. — En lisant nos descriptions d'arbres, on devra toujours se rappeler qu'elles sont faites dans la pépinière, et sur des sujets de deux ans.

D

Poire DAGOBERT. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

Poire DALBRET. — Synonyme de *Beurré Dalbret*. Voir ce nom.

Poire DAMADOTE. — Synonyme de poire *Amadote*. Voir ce nom.

---

390. Poire de DAME.

Synonyme. — *Poire* Des Beuhards (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, de moyenne grosseur, longs, peu flexueux, brun clair grisâtre, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, écartés du bois, ayant les écailles grises et disjointes. — *Feuilles :* grandes, arrondies, acuminées, fortement dentées ou crénelées, au pétiole long et épais.

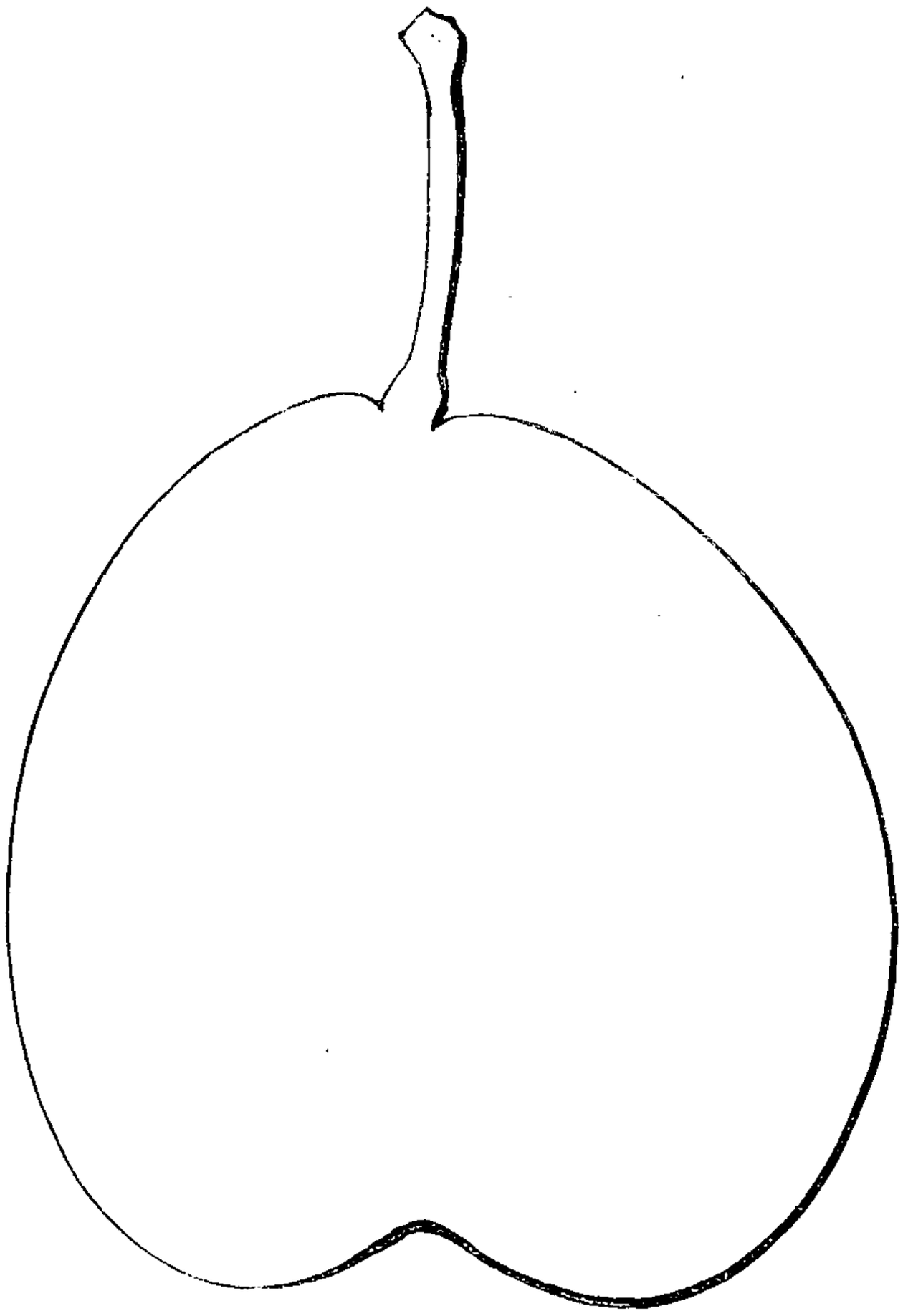
Fertilité. — Remarquable et constante.

Culture. — Cet arbre se greffe sur cognassier, puis à haute tige sur franc; il est vigoureux, se développe assez rapidement, et fait des pyramides régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou ovoïde régulière, généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long, mince, arqué, renflé aux extrémités, et surtout à la base, obliquement ou perpendiculairement inséré à la surface, mais parfois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, enfoncé,

entouré de bosselettes. — *Peau :* rude au toucher, vert-pré, maculée de fauve dans la cavité ombilicale et près du pédoncule, parsemée de points grisâtres peu apparents. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, molle, mi-cassante, pierreuse, légèrement marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, sans parfum prononcé, quoiqu'assez savoureuse.

Poire de Dame.



Maturité. — Vers la moitié de septembre et se prolongeant une huitaine de jours.

Qualité. — Troisième pour le couteau; deuxième pour la cuisson.

Historique. — M. Decaisne, professeur de culture au Jardin des Plantes de Paris, a décrit cette poire en 1860 : « On la cultive au Muséum, « — a-t-il dit — sous les noms « poire de Dame ou poire des « Beuhards, dont l'étymologie « m'est absolument inconnue.» (*Jardin fruitier du Muséum*, t. III.) Nous pouvons en signaler la provenance. Elle est originaire du département de Maine-et-Loire, où depuis des siècles on la possède sous le nom poire de Dame, que nous lui conservons, tout en regrettant que l'usage n'ait pu faire prévaloir celui de poire *des Buhards*, tiré du lieu même où poussa cette variété, la terre des Buhards, ayant appartenu jadis aux du Bellay, et située commune de la Jumellière, canton de Chemillé.

Observations. — Ce fruit, généralement destiné aux marchés, blossit assez vite et doit être expédié un peu vert. Dans notre contrée, surtout à Doué, Brissac et Martigné, on cultive beaucoup le poirier de Dame, et l'on en vend lucrativement les produits, après les avoir convertis en poires parées.

Poire DAME-HOUDOTTE. — Synonyme de poire *Amadotte*. Voir ce nom.

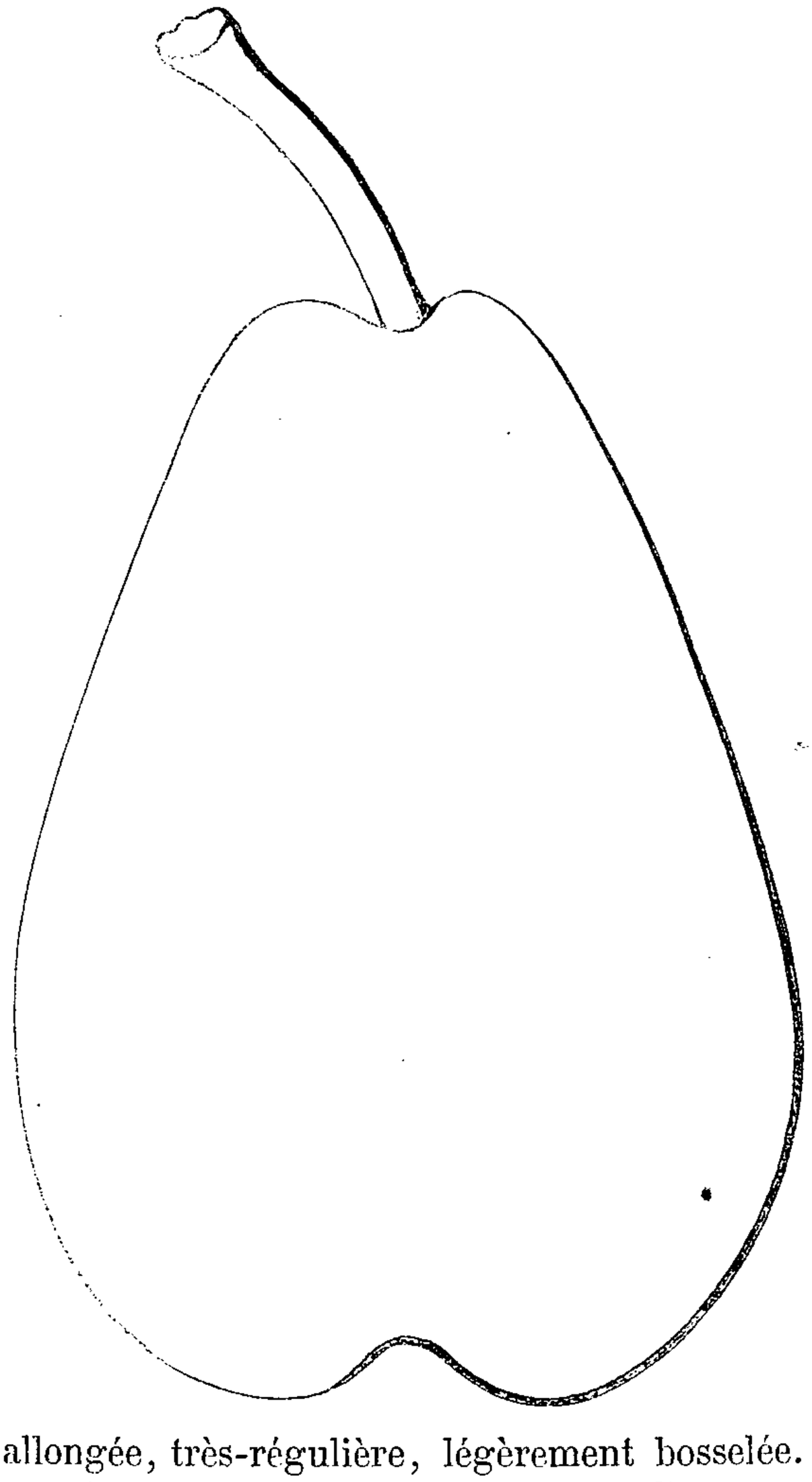
Poire DAME-JEANNE. — Synonyme de poire *Duc de la Force*. Voir ce nom.

Poire DAME-JEANNE ROUSSE. — Synonyme de poire *Duc de la Force*. Voir ce nom.

---

391. Poire DAME VERTE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Madame verte de Bruxelles [Brüsseler grüne Madam] (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1833, p. 99). — 2. Madame verte (Comice horticole de Maine-et-Loire, *Catalogue de son Jardin fruitier*, année 1852, p. 8, n° 532).



Description de l'arbre. — *Bois :* généralement fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa base, gros, longs, légèrement coudés, brun-gris olivâtre, rougis vers l'œil, ayant les lenticelles très-rapprochées, apparentes, et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, arrondis, à écailles disjointes, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* rarement abondantes, ovales-allongées, régulièrement dentées, souvent ondulées, portées sur un pétiole de longueur et de grosseur moyennes et qu'accompagnent des stipules très-développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Nous le greffons indistinctement sur franc ou sur cognassier; sa vigueur est grande; son développement, vif; quant à ses pyramides, dès la deuxième année elles sont fortes mais peu feuillues, peu ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins allongée, très-régulière, légèrement bosselée. — *Pédoncule :* assez long, gros, arqué, renflé au point d'attache, obliquement implanté au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, rond, bien fait, placé dans un bassin de profondeur variable, mais rarement plus prononcé que dans le type ci-dessus. — *Peau :* épaisse, jaune olivâtre, toute parsemée de points verdâtres et quelque peu vermillonnée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, grosse, mi-fondante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, parfois entachée d'une trop grande acidité, mais généralement assez savoureuse.

Maturité. — Dernière quinzaine d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Lorsqu'en 1846 nous greffâmes cette variété pour la première fois, elle faisait partie des plus anciens poiriers du jardin fruitier d'Angers, créé

en 1834. Elle n'appartient pas, cependant, aux semis du Comice horticole de Maine-et-Loire. Le docteur Diel, pomologue allemand, la signalait dès 1821 (*Kern-obstsorten*, p. XVIII), disant l'avoir reçue de Bruxelles, sans parler toutefois de l'obtenteur. Mais en 1833, après la mort de cet écrivain, un de ses parents, s'occupant aussi de l'étude des fruits, la décrivit sous le nom MADAME VERTE DE BRUXELLES (*Verzeichniss der Obstsorten,* p. 99), et la déclara gagnée par Van Mons. Elle est donc née à Bruxelles, vers le commencement de notre siècle, et dans la pépinière de la Fidélité, que le célèbre semeur y posséda jusqu'en 1820, époque à laquelle il se vit obligé de transporter tous ses arbres à Louvain. La dénomination qu'il lui donna, vient sans doute de la jolie couleur vert-pré qu'affecte sa peau, lorsque la maturité ne l'a pas encore fait passer au jaune olivâtre. Aujourd'hui, cette poire est appelée presque partout, *Dame verte*, et non plus Madame verte; modification heureuse, en ce sens qu'il est moins facile, sous ce nouveau nom, de la confondre avec l'espèce mentionnée dans l'alinéa ci-après.

Observations. — M. Charles Baltet, horticulteur à Troyes, a décrit en 1867, page 79 de la quatrième édition de son opuscule intitulé *Des Bonnes Poires*, une variété toute moderne, appelée MADAME VERTÉ. C'est, écrit-il, un « Fruit « moyen, ovale-arrondi; gris rugueux recouvert d'un coloris nèfle et chocolat; « chair teintée saumon, assez fine, fondante, bien juteuse, aromatisée d'un goût « particulier. Maturité : décembre-février. » Si le nom de cette poire ressemble, *à un accent près,* au nom primitif de la Dame verte, on voit néanmoins que les deux n'ont entr'eux aucune identité. Quant à fournir ici quelques renseignements sur le poirier Madame Verté, impossible, il nous est complétement inconnu, et M. Baltet lui-même n'en a pas indiqué la provenance.

POIRE DES DAMES. — Synonyme de poire *Bellissime d'Automne*. Voir ce nom.

POIRE DE DAMOISELLE. — Synonyme de poire *de Vigne*. Voir ce nom.

POIRE DANGOISE. — Synonyme de poire *d'Angoisse*. Voir ce nom.

---

392. POIRE DATHIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ DATHIS (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 2. DATHIS DU PRINTEMPS (*Id ibid.*).

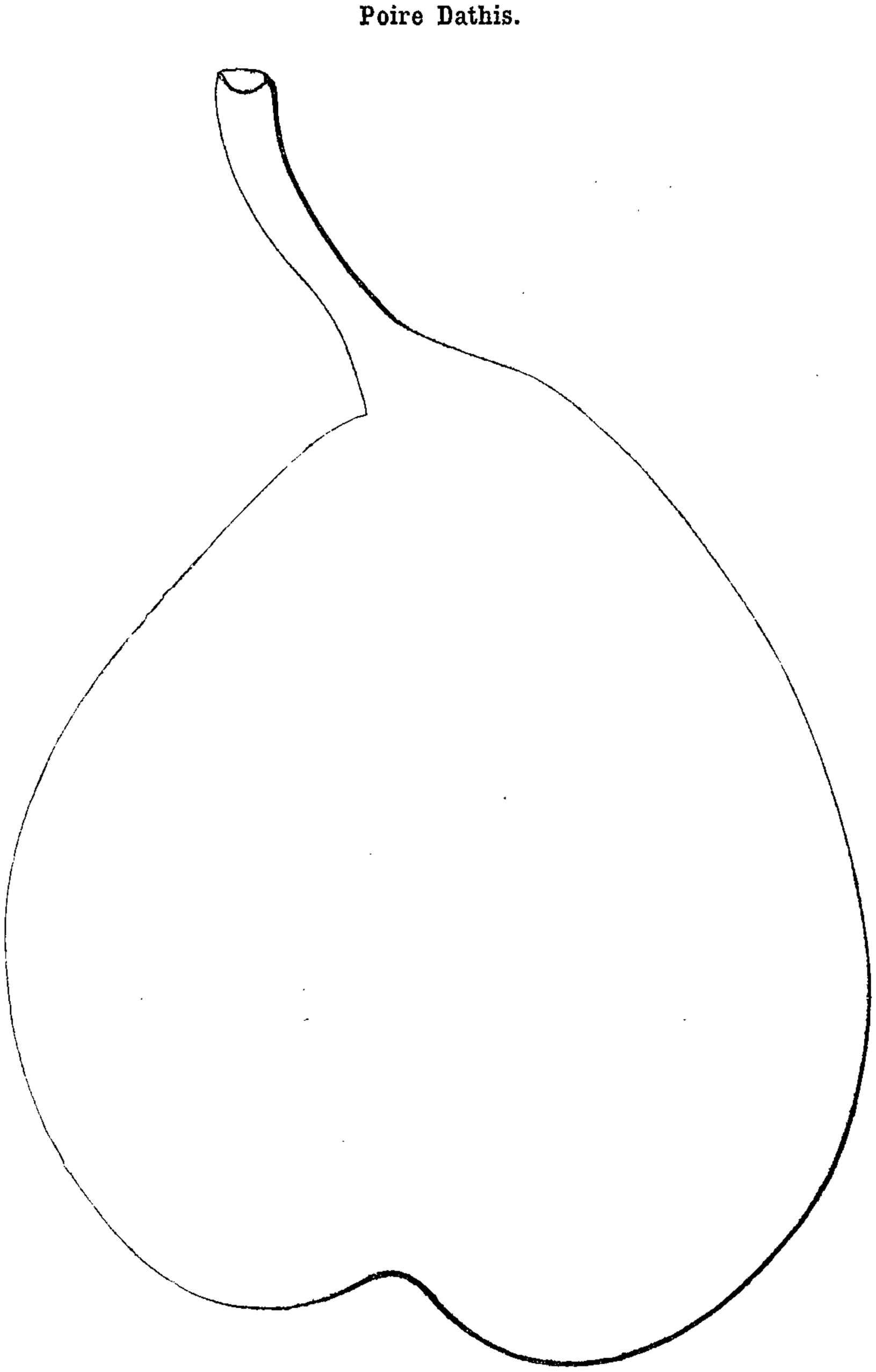
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, arqués et étalés, très-gros, très-longs et très-géniculés, cotonneux, jaune-brun clair légèrement verdâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets saillants et les mérithalles des plus longs. — *Yeux :* à écailles mal soudées, volumineux, ovoïdes, duveteux, généralement sortis en courts éperons. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, cotonneuses, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole gros et de longueur peu commune.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le cognassier lui convient parfaitement; il s'y montre vigoureux et

d'une croissance hâtive; ses pyramides sont toujours très-fortes, mais habituellement trop dégarnies de feuilles et de rameaux.

Poire Dathis.



Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée et très-ventrue, ayant souvent un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* long, bien nourri, arqué, charnu à la base, obliquement implanté, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, assez enfoncé. — *Peau :* jaune clair, passant au jaune grisâtre sur la partie que frappe le soleil, finement ponctuée de vert, rayée de même dans le bassin ombilical, et parfois très-légèrement marbrée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, micassante, pierreuse au centre. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, peu savoureuse, peu parfumée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième, et souvent troisième quand sa chair est par trop sèche.

Historique. — La poire Dathis nous fut envoyée de Belgique vers 1856, et nous la multiplions depuis 1860, sans savoir précisément quelle est son origine. Les Belges ne l'ont jamais revendiquée, non plus que les Américains ni les Anglais. En France, on la voit cultivée avant 1850, à Lyon, et dès 1852 à Toulouse, dernière localité dans laquelle un pomologue allemand, le baron Biedenfeld, l'a crue poussée de semis, chez le pépiniériste Rey. Mais c'était une erreur, comme

va le démontrer la lettre suivante, que m'adressaient de Toulouse, le 20 septembre 1867, MM. Bonamy frères, horticulteurs et architectes-paysagistes :

« Monsieur,

« Madame veuve Rey vient de me communiquer une lettre de vous, dans laquelle vous demandez à son mari, mort depuis quelques années, des renseignements sur la *poire Dathis*, qu'un ouvrage allemand, dites-vous, lui attribue. Il n'en est rien. Nous étions intimement liés avec feu M. Rey. Après lui avoir, en 1849, donné notre collection d'arbres fruitiers, déjà très-nombreuse alors, nous fîmes venir en août 1852, de compte à demi, certaines variétés fruitières de chez M. Morel, pour lors pépiniériste à la Demi-Lune, près Lyon. Or, c'est parmi les poiriers de cet envoi que nous reçûmes la Dathis, mûrissant en septembre et non point au printemps, ainsi que quelques Catalogues l'assurent... »

Observations. — La poire Dathis ne saurait être assimilée, comme on l'a dit récemment, aux poires Beurré Superfin et Graslin. Ce sont là trois variétés fort distinctes par leurs arbres , par leurs fruits. Déjà M. Willermoz, dans la *Pomologie de la France* (t. I, n° 43), avait en 1863 relevé cette méprise, due sans doute à quelque erreur d'étiquetage. Depuis, le pomologue Jahn (1864) s'est associé aux rectifications de M. Willermoz (voir l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. V, n° 400, p. 299). En Allemagne, on connaît donc mieux, maintenant, la Dathis, qu'en 1854, car à cette époque le *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, faisait « mûrir « cette poire en février, assurait qu'elle se conservait jusqu'en mai, et qu'elle était « la meilleure du printemps. » (Page 116.)

Poire DATHIS DU PRINTEMPS. — Synonyme de poire *Dathis*. Voir ce nom.

Poire DAUPHINE. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

---

393. Poire DAVID D'ANGERS.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, sortant parfois en éperon, généralement étalés, gros, de longueur moyenne, coudés, vert jaunâtre, à lenticelles larges, serrées, brun-gris, à coussinets très-accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, non appliqués contre le bois, ayant les écailles faiblement entr'ouvertes. — *Feuilles :* moyennes, vert pâle, allongées, presque entières sur leurs bords, au pétiole court, épais et accompagné de stipules bien développées.

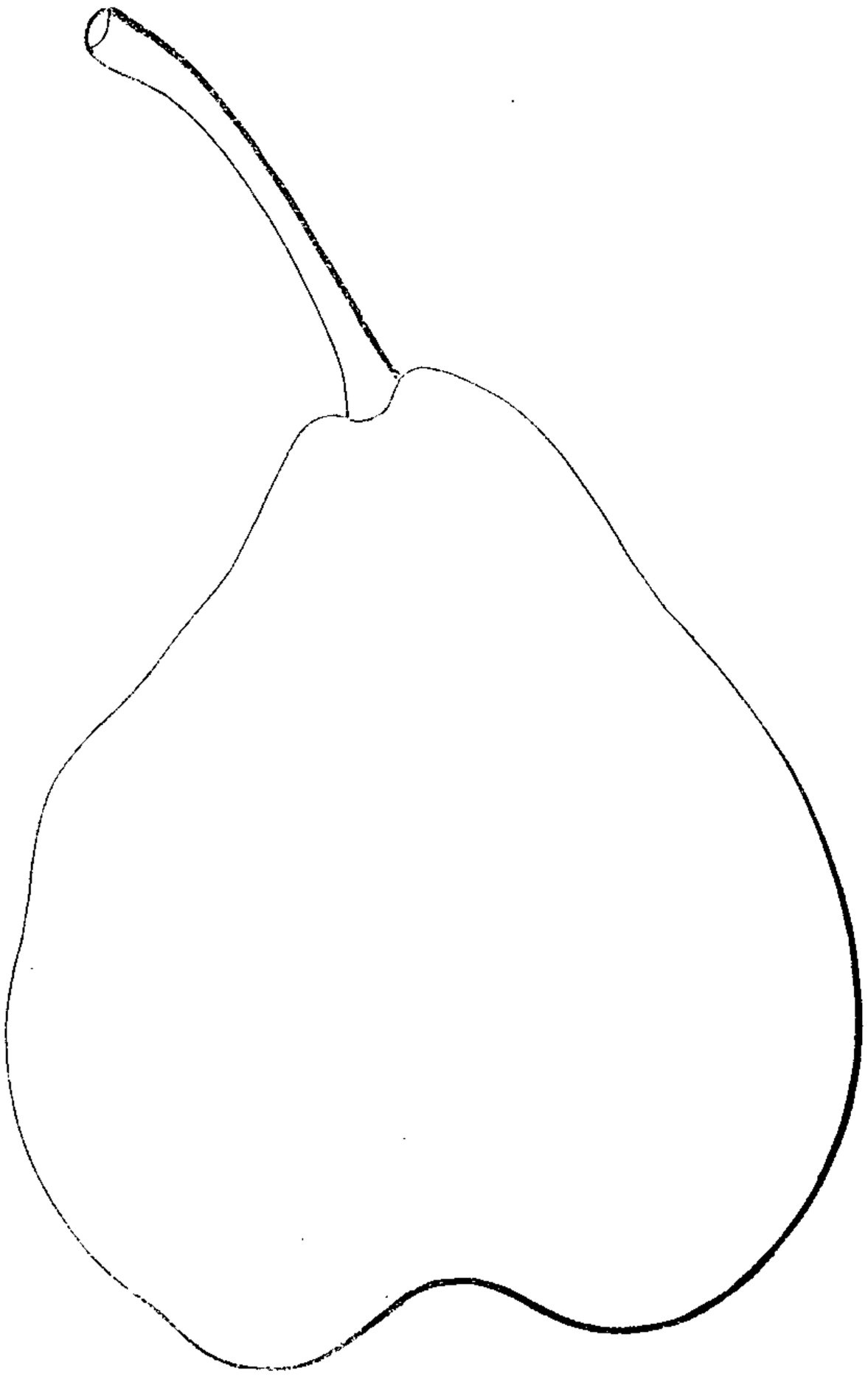
Fertilité. — Grande.

Culture. — Cette variété entrant seulement dans sa deuxième année de greffe, nous ne saurions dire si le cognassier, qui lui a été donné pour sujet, lui sera plus profitable que le franc. Actuellement, ses pyramides sont irrégulières et peu jolies, mais très-ramifiées et très-feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, à surface bosselée, à base légèrement pentagone. — *Pédoncule :* long, mince, à peine arqué, renflé aux extrémités, obliquement implanté à fleur de chair. — *Œil :* grand, contourné, mi-clos, placé au

centre d'une large et profonde cavité en entonnoir. — *Peau :* jaune clair, finement ponctuée de fauve, quelque peu tachée et veinée de même sur le côté frappé par le soleil ainsi que dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanche et des plus fines, fondante, juteuse, exempte de granulations. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, savoureuse, délicieusement parfumée.

Poire David d'Angers.



Maturité. — Commençant vers la moitié de février et se prolongeant jusqu'en avril.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est un fruit sorti de mes semis ; il date de 1865 et n'a pas encore figuré dans mon *Catalogue*. Je l'ai dédié à l'illustre statuaire Pierre-Jean David, né à Angers le 12 mars 1789, mort à Paris le 5 janvier 1856.

Observations. — Cette poire est non-seulement très-recommandable pour sa qualité, mais encore pour la longue durée de sa conservation. Cueillie avant les premières gelées, et bien surveillée au fruitier, on peut la garder jusqu'à la fin d'avril, et même jusqu'au milieu du mois de mai.

Poire DAVIS. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire DAVY. — Synonyme de poire *Fondante des bois*. Voir ce nom.

---

394. Poire DEARBORN'S SEEDLING.

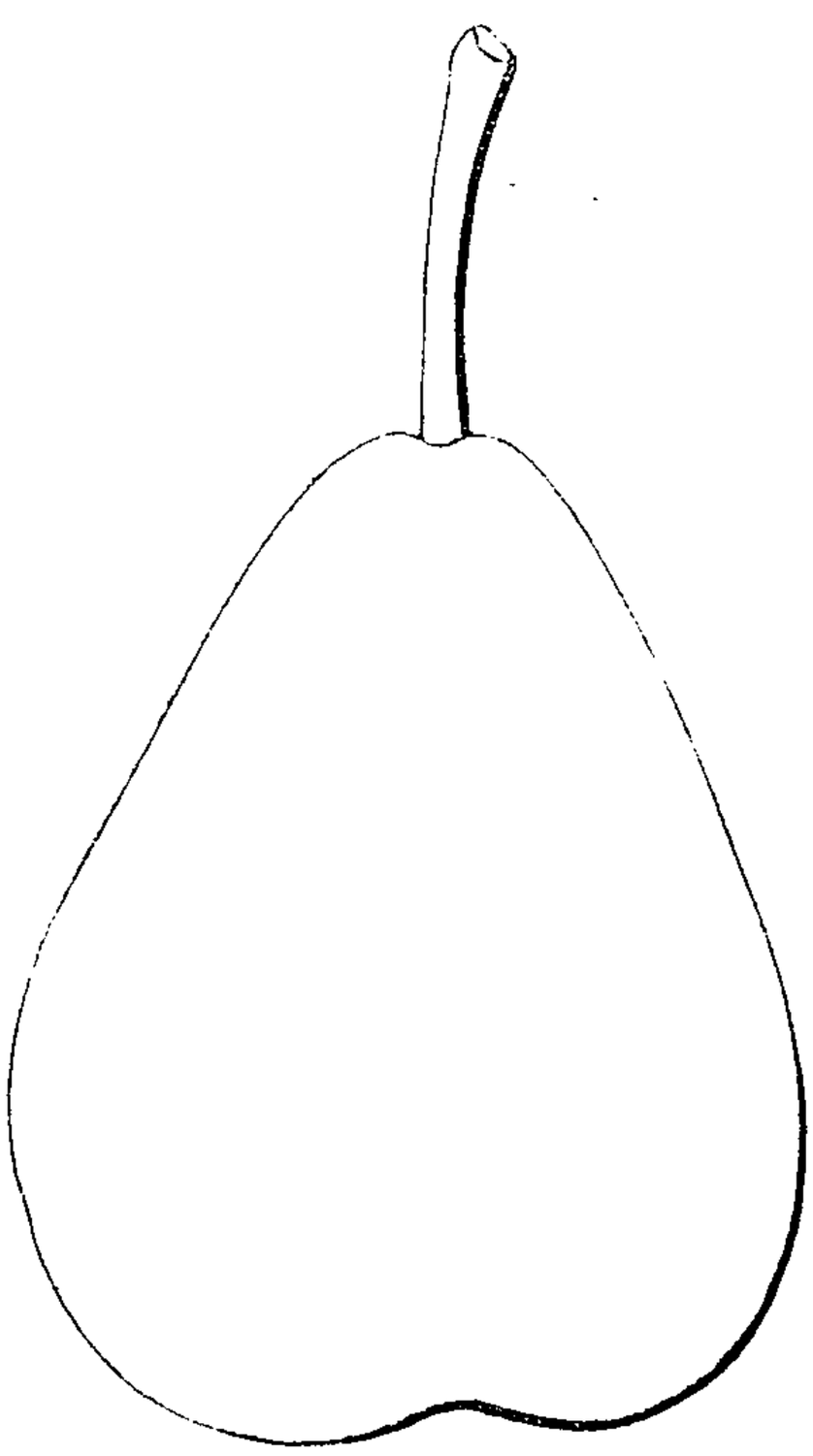
Synonymes. — *Poires :* 1. Dones (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 81). — 2. Nones (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1863, p. 431).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés ou légèrement étalés, gros, des plus longs, flexueux et d'un beau rouge, ayant les lenticelles blanchâtres, très-rapprochées, et les coussinets un peu ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, duveteux, noyés dans l'écorce, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, vert cuivré, luisantes, arrondies acuminées, profondément dentées, au pétiole de longueur moyenne et très-gros.

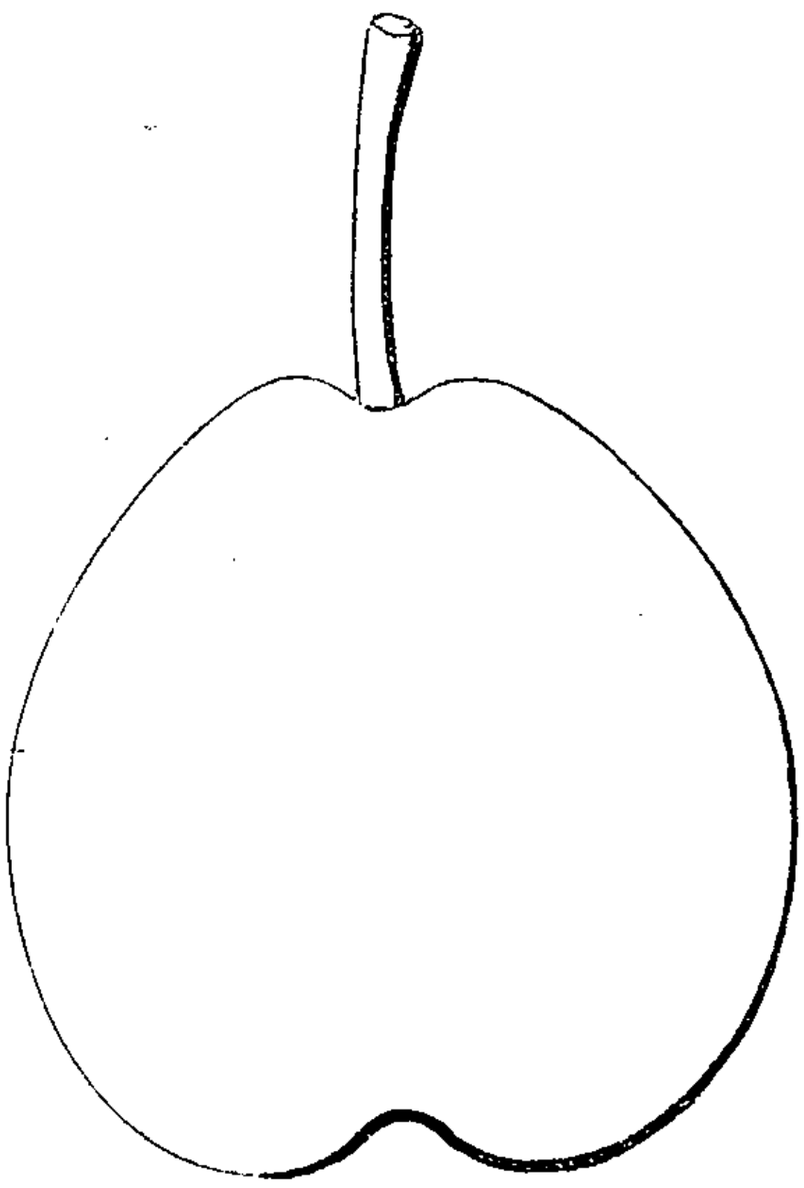
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On le greffe sur toute espèce de sujet; sa vigueur ne laisse rien à désirer, non plus que ses pyramides, qui sont régulières, magnifiques.

Poire Dearborn's Seedling.
Premier Type.



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* variant de la turbinée-allongée à la turbinée-arrondie. — *Pédoncule:* assez long, menu, très-flexible, régulièrement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, peu enfoncé. — *Peau :* jaune clair, passant au jaune-orange sur la face exposée au soleil, ponctuée de brun, maculée de roux foncé autour du pédoncule. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, très-fondante, aqueuse, contenant quelques petites pierres auprès des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, douée d'un léger parfum musqué fort délicat.

Maturité. — Vers la moitié du mois d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous l'avons rapportée des États-Unis en 1849 et propagée en 1851. Dans ses *Fruits and fruit trees of America*, le pomologue Downing établit qu'elle fut gagnée de semis en 1818, à Boston, par l'honorable H. A. S. Dearborn, qui lui donna son nom.

Observations. — Il existe chez les Belges, parmi les poiriers attribués à Van Mons, une variété appelée *Dones*, qui n'est autre que la Dearborn's Seedling. Du reste M. Bivort, lorsqu'il la signala en 1849, dans son *Album de pomologie*, semblait douter qu'elle provînt réellement des semis de son compatriote, car il disait : « Malgré mes recherches, je n'ai plus « trouvé l'arbre-mère dans la pépinière de Van « Mons, à Louvain, après l'acquisition que j'ai « faite de celle-ci. » Les Américains ont également reconnu cette identité; on le voit à la page 431 de l'édition de 1863 du recueil de Downing, déjà cité, où sous le nom de la Dearborn's Seedling, qui y est décrite, l'auteur a placé comme *synonyme*, cet autre nom : Nones, un peu défiguré, mais dans lequel on retrouve aisément le Dones des Belges.

Poire DEFAYS. — Synonyme de *Doyenné Defays*. Voir ce nom.

Poire DEFTINGEN FÉODALE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

POIRE DELAVAULT. — Synonyme de poire *Williams*. Voir ce nom.

POIRE DELBECQUE. — Synonyme de *Beurré Delbecq*. Voir ce nom.

POIRE DELFOSSE BOURGMESTRE. — Synonyme de *Beurré Philippe Delfosse*. Voir ce nom.

POIRE DÉLICES. — Synonyme de poire *Vicomte de Spoëlberg*. Voir ce nom.

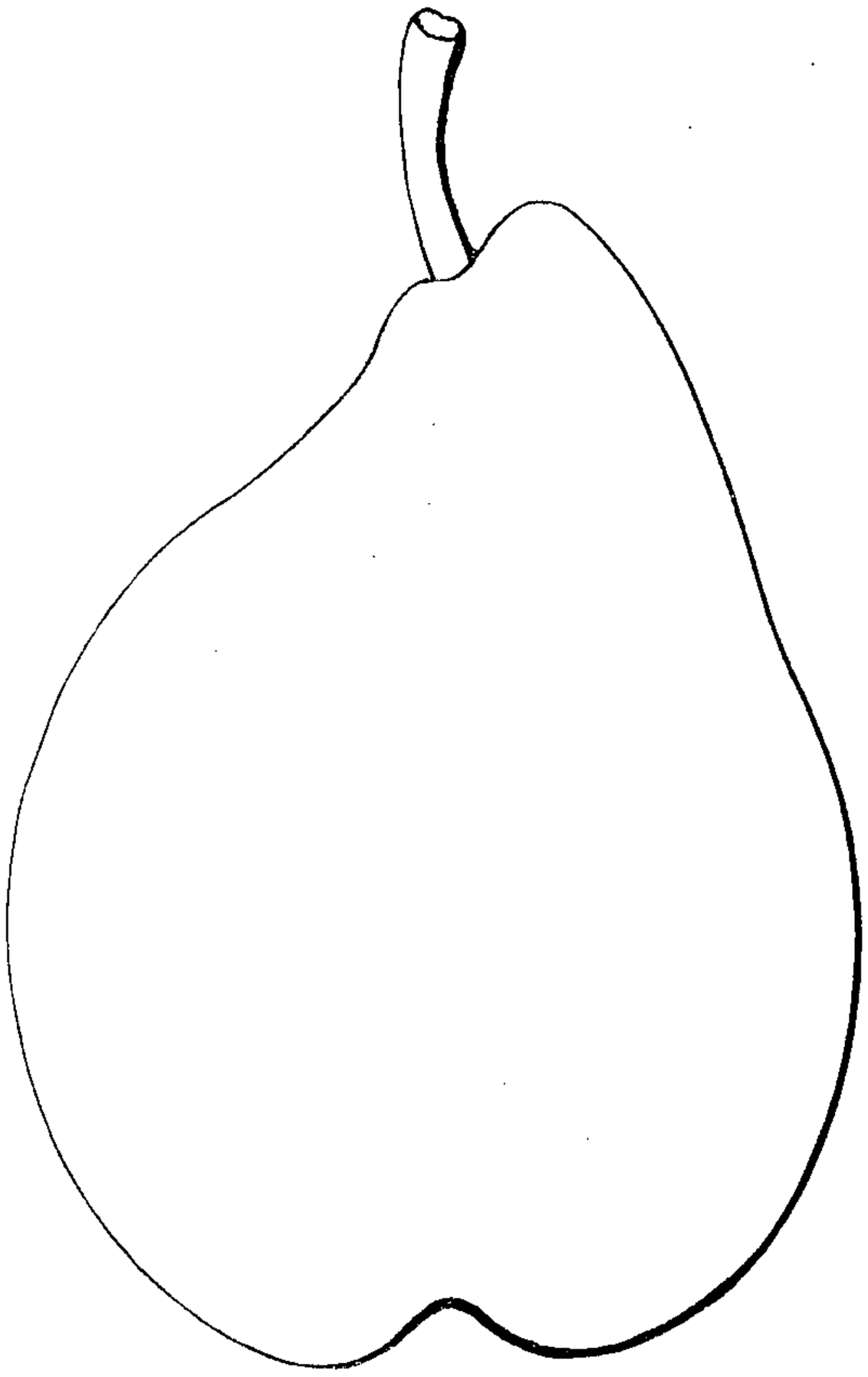
POIRE DÉLICES D'ALOST. — Synonyme de poire *Colmar d'Alost*. Voir ce nom.

POIRE DÉLICES D'ANGERS. — Synonyme de poire *Délices d'Hardenpont d'Angers*. Voir ce nom.

POIRE DÉLICES D'ARDENPONT. — Synonyme de poire *Archiduc Charles*. Voir ce nom.

---

395. POIRE DÉLICES DE LA CACAUDIÈRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement étalés ou réfléchis, de grosseur et de longueur moyennes, géniculés, brun olivâtre légèrement rosé, ayant les lenticelles très-apparentes, peu espacées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, noirâtres, écartés du bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, abondantes, ovales, finement crénelées, quelque peu contournées en tout sens, portées sur un pétiole long et menu.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Le développement de cet arbre, auquel nous donnons le cognassier, est vif, mais ses pyramides, quoique convenablement ramifiées, sont généralement faibles, même sur le franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, légèrement obtuse, souvent mamelonnée au sommet et généralement plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur variable, mais rarement moins court que celui figuré; de force moyenne, arqué, charnu à la base, obliquement implanté à fleur de fruit. — *Œil :*

petit, ouvert ou mi-clos, peu enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune clair, toute parsemée de points gris et de points verdâtres, souvent rayée de fauve dans la cavité de l'œil, colorée de rouge carminé sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* très-blanche et très-fine, fondante, aqueuse, peu granuleuse. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, aromatique, assez savoureuse.

Maturité. — Parfois dès la fin du mois de juillet, mais le plus ordinairement au début d'août.

Qualité. — Deuxième.

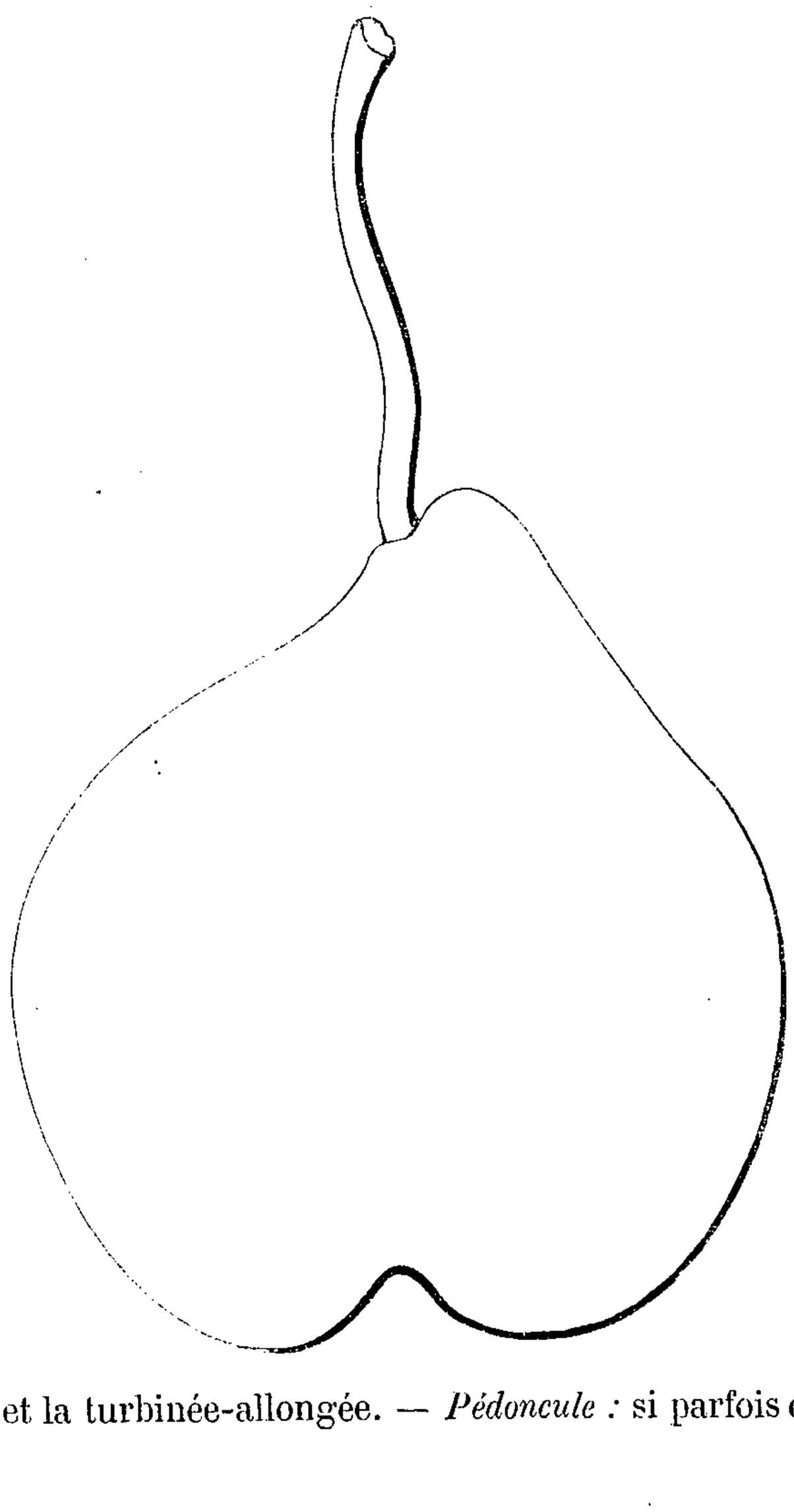
Historique. — C'est un gain de M. le comte Eugène des Nouhes, l'un des propriétaires qui s'occupent le plus de pomologie, dans nos départements de l'Ouest. Il l'obtint en 1846, à son château de la Cacaudière, près Pouzauges (Vendée).

---

396. Poire DÉLICES DE CHARLES.

Synonymes. — *Poires :* 1. Wredow (Comice horticole d'Angers, *Cahier de dégustations*, année 1843, f° 115). — 2. Widow (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, année 1865, p. 44, n° 707).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement arqués et étalés, assez gros, courts, à peine géniculés, brun jaunâtre nuancé de carmin clair, ayant les lenticelles petites et fort espacées, les coussinets presque nuls, les mérithalles très-courts. — *Yeux :* moyens, coniques, habituellement écartés du bois. — *Feuilles :* vert jaunâtre, rarement abondantes, ovales-allongées, canaliculées, contournées sur elles-mêmes, à bords dentés ou crénelés, à pétiole long et bien nourri.

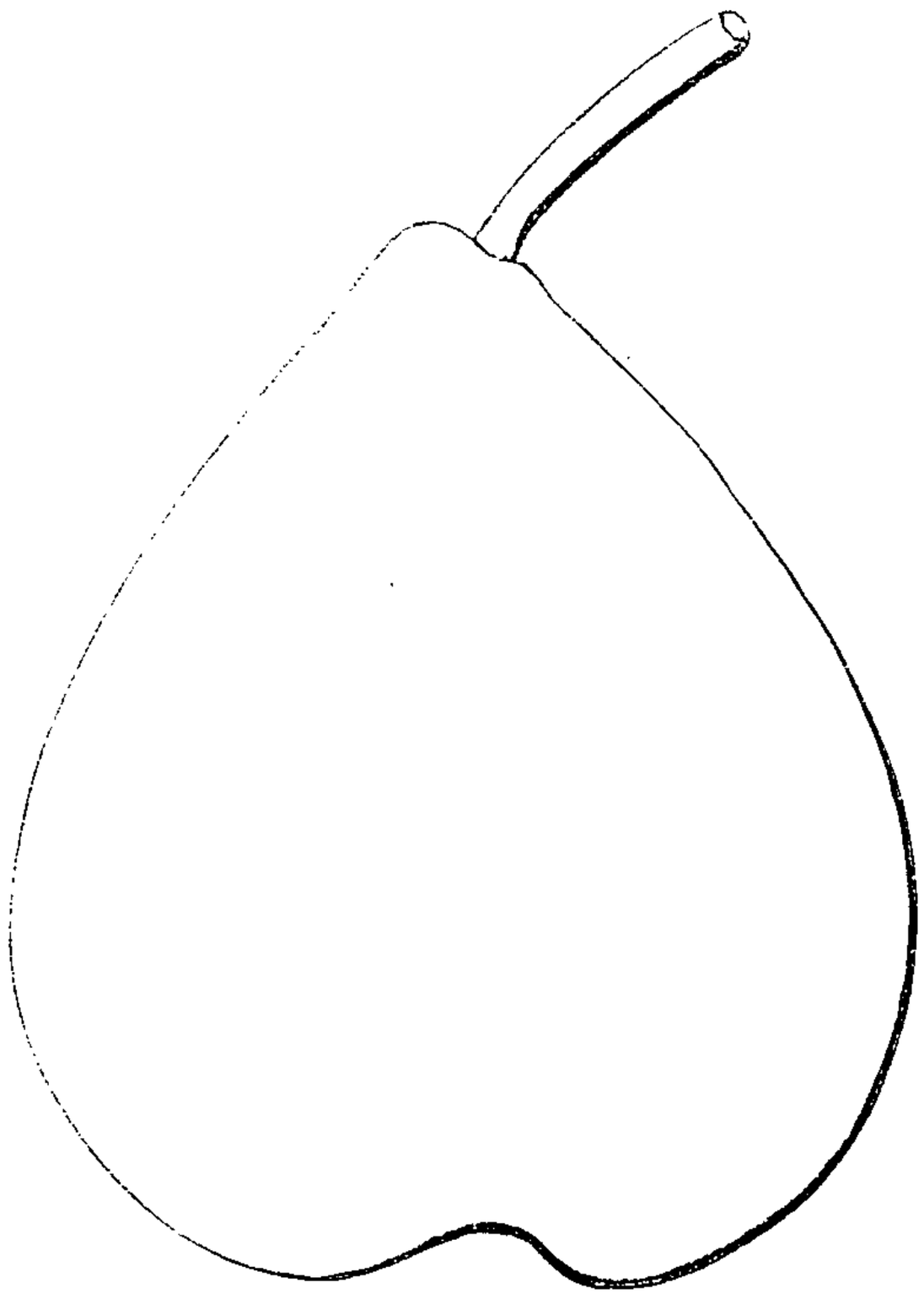
Fertilité. — Bonne et constante.

Culture. — Il est peu vigoureux ; nous le greffons sur franc plutôt que sur cognassier ; d'un développement très-tardif, il fait de chétives pyramides, même dans sa troisième année.

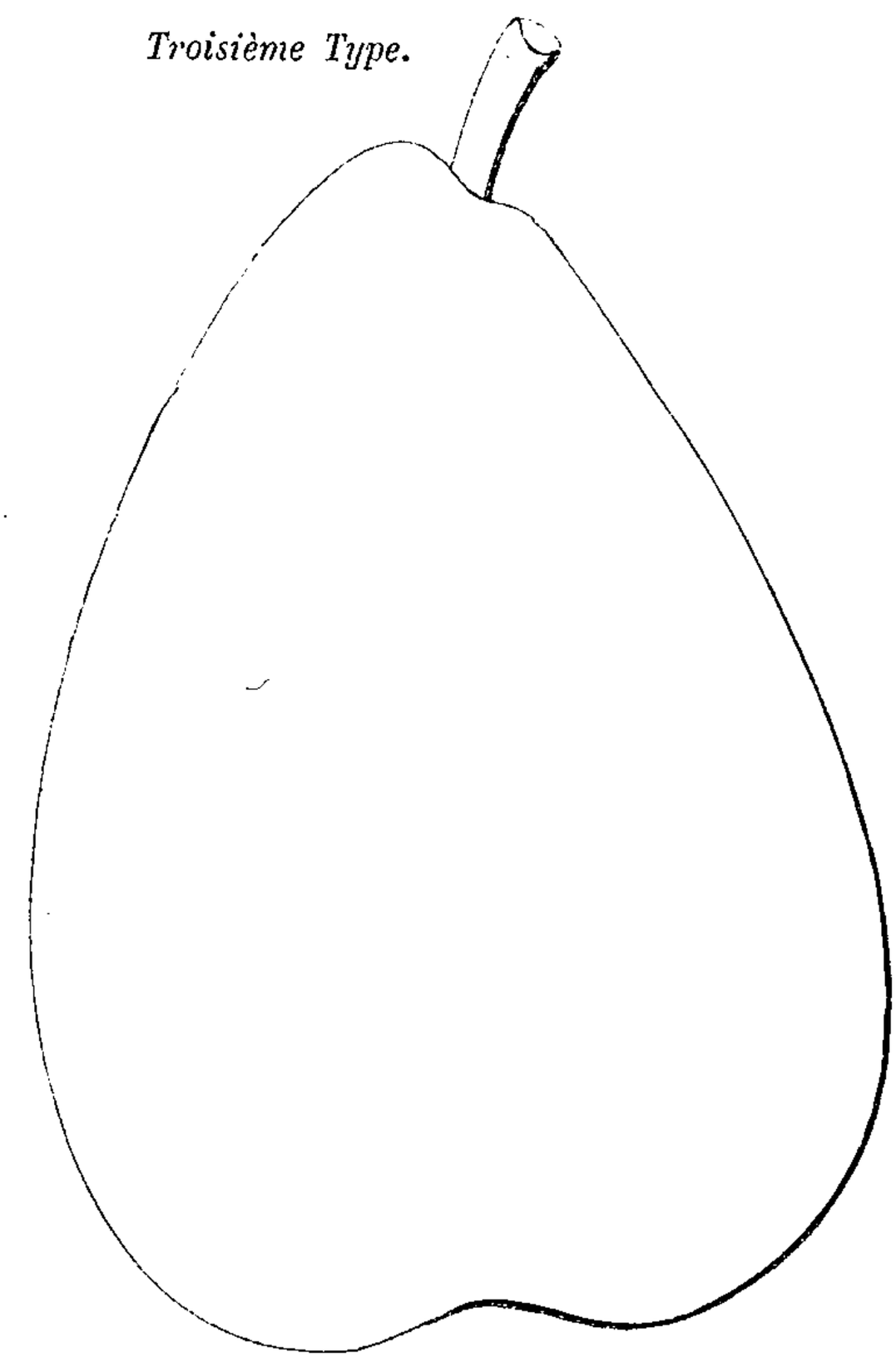
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* très-inconstante, mais variant ordinairement entre la turbinée plus ou moins obtuse et ventrue, et la turbinée-allongée. — *Pédoncule :* si parfois on le trouve excessivement long et

contourné, souvent, au contraire, il reste court ou de longueur moyenne; à peine arqué, il est mince, obliquement inséré à la surface ou dans une faible dépression, et presque toujours en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand ou moyen, très-ouvert, arrondi, rarement bien enfoncé dans un large bassin bosselé ou côtelé. — *Peau :* mince, quelque peu rugueuse, olivâtre clair, finement ponctuée de roux, très-légèrement marbrée de jaune obscur sur le côté non exposé au soleil. — *Chair :* blanche, fine, des plus fondantes, juteuse, faiblement granuleuse au cœur. — *Eau :* fort abondante, sucrée, vineuse, douée d'un arome et d'un aigrelet délicieux.

Poire Délices de Charles. — *Deuxième Type.*



Troisième Type.



MATURITÉ. — Courant d'octobre, se prolongeant jusqu'en novembre, et parfois jusqu'en décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — De provenance belge, ce fruit fut gagné en 1826 par Simon Bouvier, notaire et bourgmestre à Jodoigne. Semeur heureux, cet amateur d'arboriculture, décédé le 4 décembre 1846, se fit connaître par d'excellents gains, aujourd'hui généralement répandus chez les principaux horticulteurs. Nous ignorons à quel personnage on dédia cette poire, et c'est en vain que nous avons interrogé, pour le savoir, les diverses pomologies publiées en Belgique, aucune d'elles ne contient ce renseignement.

Observations. — Le Comice horticole d'Angers cultivait dès 1836 un poirier *Wredow*, ou mieux *Widow* (poirier DE LA VEUVE), que nous propageâmes pour la première fois en 1847, et qui figurait encore, en 1865, au rang des variétés, dans notre *Catalogue*. Actuellement, convaincu de l'identité complète de la poire Délices de Charles avec la poire Widow, nous rejetons ce dernier nom parmi les synonymes. — On assigne à la Délices de Charles des époques de maturité fort différentes; les uns la font mûrir au mois de mars; les autres, au cours de

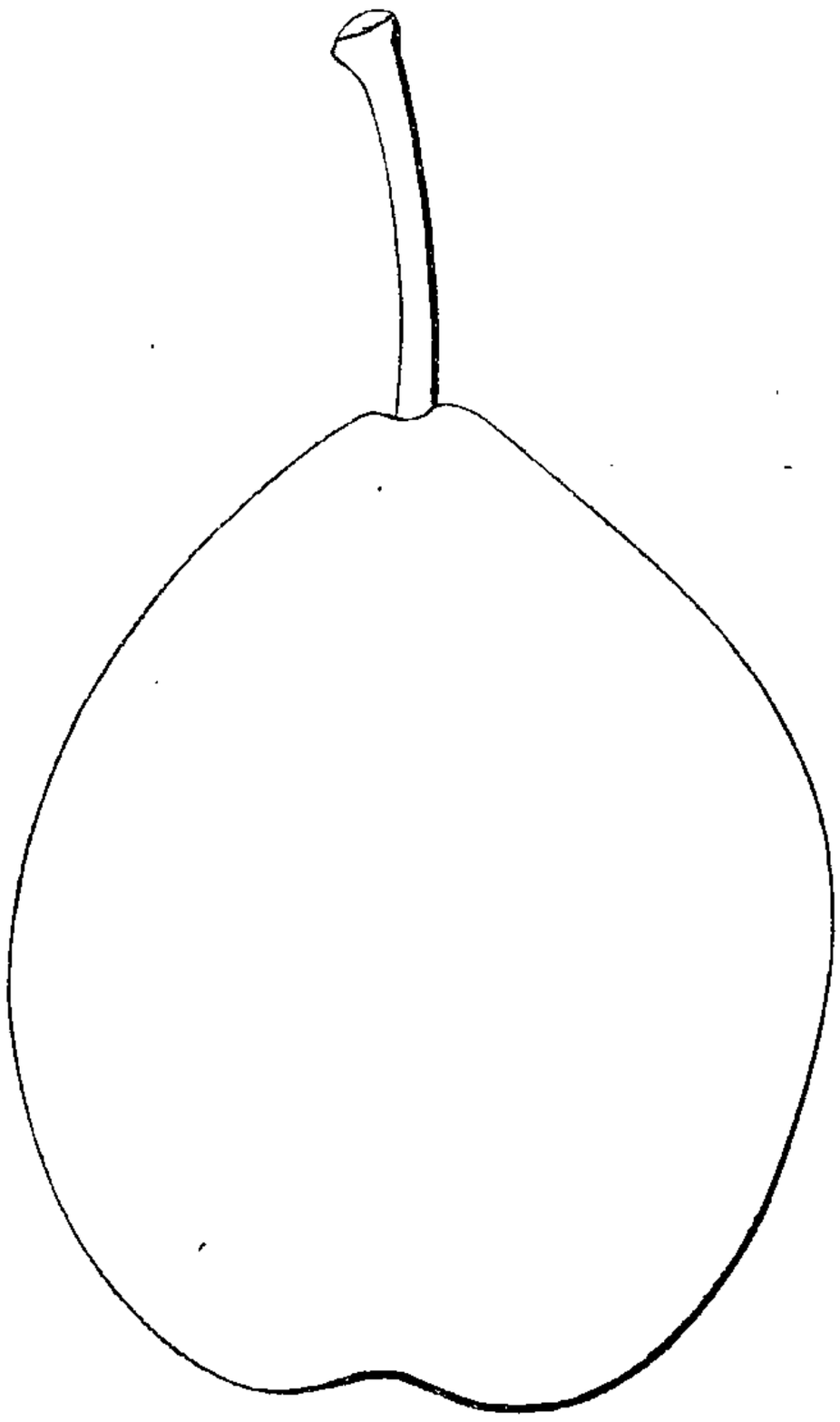
décembre. Chez nous, on commence à la manger vers la moitié d'octobre, et il est fort rare qu'on l'y puisse conserver jusqu'en décembre.

Poire DÉLICES DES CHARNEUSES. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

Poire DÉLICES COLUMB'S. — Synonyme de *Beurré Saint-Marc*. Voir ce nom.

---

397. Poire DÉLICES DE FROYENNES.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, grêles, longs, vert jaunâtre, à lenticelles assez apparentes et assez rapprochées, à coussinets généralement bien marqués. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, d'un beau vert clair, ovales-allongées, acuminées, dentées ou crénelées, souvent relevées en gouttière, ayant le pétiole de longueur et de force moyennes.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier, doué d'une bonne vigueur, se greffe sur toute espèce de sujet; il croît vite, fait des pyramides hautes, régulières et bien touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, légèrement obtuse, à surface habituellement un peu bosselée. — *Pédoncule :* de moyenne longueur, mince, à peine courbé, renflé à l'attache, implanté à fleur de chair et continu quelquefois avec le fruit. — *Œil :* assez grand, ouvert ou mi-clos, bien fait, presque saillant. — *Peau :* rugueuse, roussâtre, semée de petits points gris et de quelques taches brunes plus ou moins squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, très-fine et très-fondante, contenant de faibles granulations auprès des loges. — *Eau :* rarement très-abondante, sucrée, vineuse, des plus aromatiques, fort délicate.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1857, M. de Liron d'Airoles établissait ainsi l'origine de cette variété, qui est encore très-peu répandue :

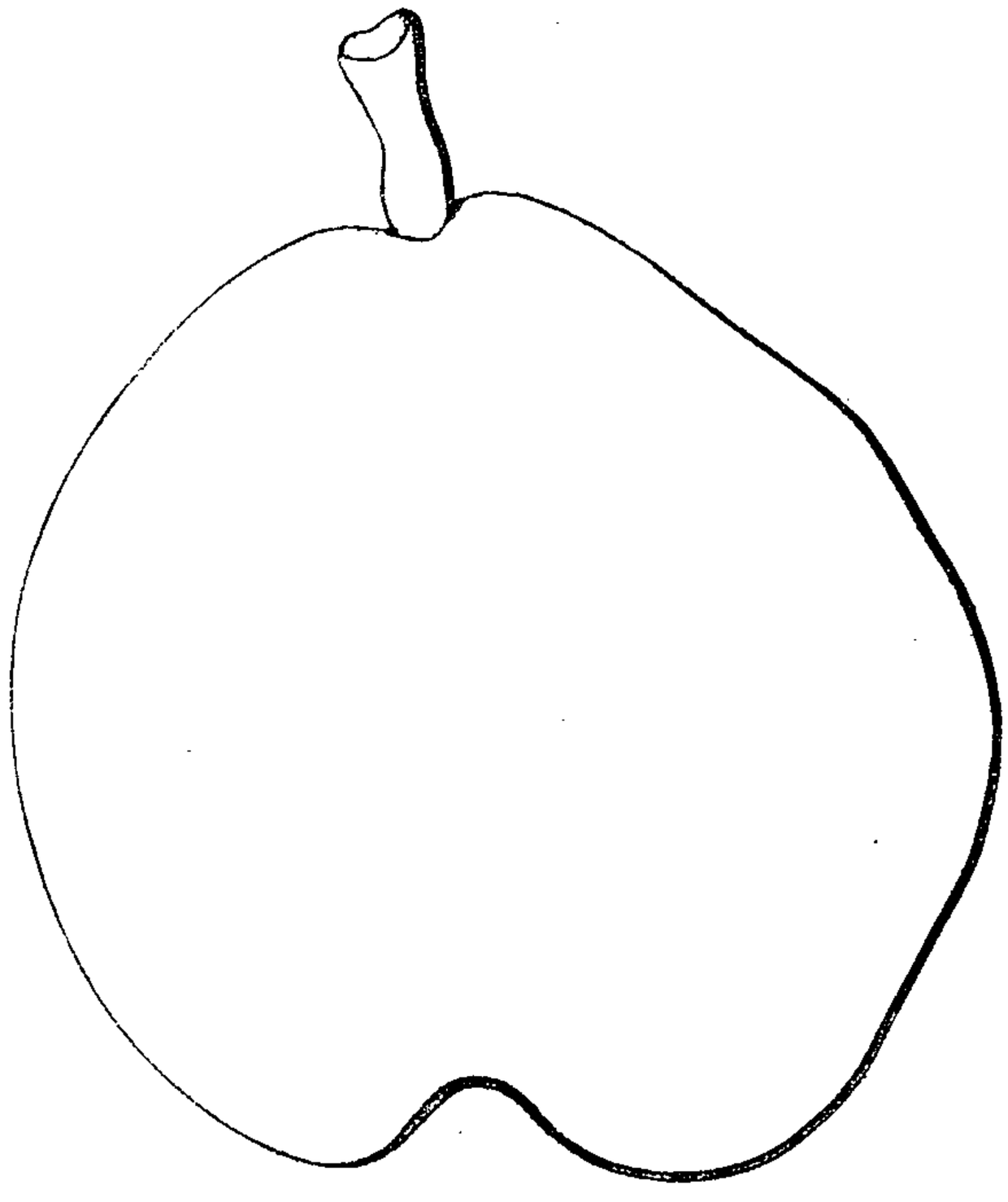
« C'est un gain de M. de Courcelle, de Lille; il l'a obtenu à son château de Froyennes, près Tournai (Belgique). Le premier rapport a eu lieu en 1853, d'un pepin de Beurré gris. Ce fruit a été couronné par la Société d'Horticulture de Tournai. » (*Notices pomologiques*, Liste synonymique des variétés du poirier, p. 64.)

POIRE DÉLICES DE GAMOTTE. — Synonyme de poire *Fin-Or de Septembre*. Voir ce nom.

---

398. POIRE DÉLICES D'HARDENPONT D'ANGERS.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ DES HAUTES-VIGNES (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 2. BEURRÉ LASALLE (*Id. ibid.*). — 3. DÉLICES D'ANGERS (*Id. ibid.*)



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement arqués et érigés, de grosseur et de longueur moyennes, coudés, cotonneux, brun clair grisâtre, à lenticelles larges, abondantes, à coussinets bien développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, écartés du bois et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole peu long, épais et roide.

FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — La croissance de ce poirier est tardive; sa vigueur, modérée; il prend, sur franc ou sur cognassier, une belle forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie ou ovoïde-arrondie, à surface inégale, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :* court, fort, quelque peu recourbé, plus mince au milieu qu'à la base et qu'au sommet, obliquement inséré dans une faible cavité. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, souvent très-enfoncé et parfois presque saillant. — *Peau :* rugueuse, épaisse, gris-bronze, nuancée de jaune d'or et très-exceptionnellement lavée de rouge sombre sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, des plus fines, fondante, juteuse, assez granuleuse autour des pepins. — *Eau :* toujours fort abondante, vineuse, sucrée, possédant un arome délicat et prononcé.

MATURITÉ. — Fin de septembre et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — On a beaucoup discuté sur l'origine de ce poirier, qui de Belgique fut introduit dans nos pépinières, il y a déjà plus de trente ans, sous le faux nom *Délices d'Hardenpont*. Longtemps on l'y multiplia sans soupçonner l'erreur; et comme ses fruits sont réellement excellents, il se répandit très-rapidement. Toutefois, la non-identité de cette poire avec la véritable Délices d'Hardenpont ou *Archiduc Charles*, finit par s'établir, et de là vint, vers 1845, la nécessité de modifier le nom de la fausse variété. Ce que l'on fit en y ajoutant celui de la ville

d'Angers. Aussi n'était-on plus exposé, dès 1850, à confondre ces deux fruits, même à Bruxelles, où M. Bivort écrivait alors ce qui suit, dans son *Album de pomologie :*

« *Délices d'Hardenpont d'Angers.* — ..... Je pense qu'elle aura été introduite à Angers comme étant la *Délices d'Hardenpont belge*, et que plus tard, après confrontation, on se sera servi du nom de cette ville pour distinguer la véritable variété, de la fausse. » (T. III, p. 32.)

Rectification qu'ensuite je complétai devant le Congrès pomologique de Namur, comme le rapportait il y a quelques mois, avec une grande exactitude, M. Édouard Morren, rédacteur de la *Belgique horticole*. Il disait, parlant de cette même poire :

« L'origine de la *Délices d'Hardenpont d'Angers*, ou tout au moins de son nom, est une erreur ou une méprise. Elle a été élucidée en 1862, au Congrès de Namur... M. André Leroy a raconté dans cette assemblée qu'il l'avait reçue en 1832, de Van Mons, avec une étiquette portant : DÉLICES D'HARDENPONT. Il la cultiva, la multiplia et la propagea sous ce nom. C'est ainsi qu'en 1844 ou 1845 il en envoya à M. de Bavay, directeur des pépinières royales de Vilvorde, lequel reconnut qu'il n'avait pas affaire au véritable Délices d'Hardenpont. Cependant le fruit ne pouvant être rapporté à aucune variété connue, et se trouvant d'ailleurs déjà répandu sous ce nom, il était tout naturel de le lui conserver avec cette mention : *d'Angers*. Van Mons s'est exposé à cet inconvénient-là en laissant emballer négligemment ses arbres. » (*Année 1866*, nos de Mars-Avril, p. 120.)

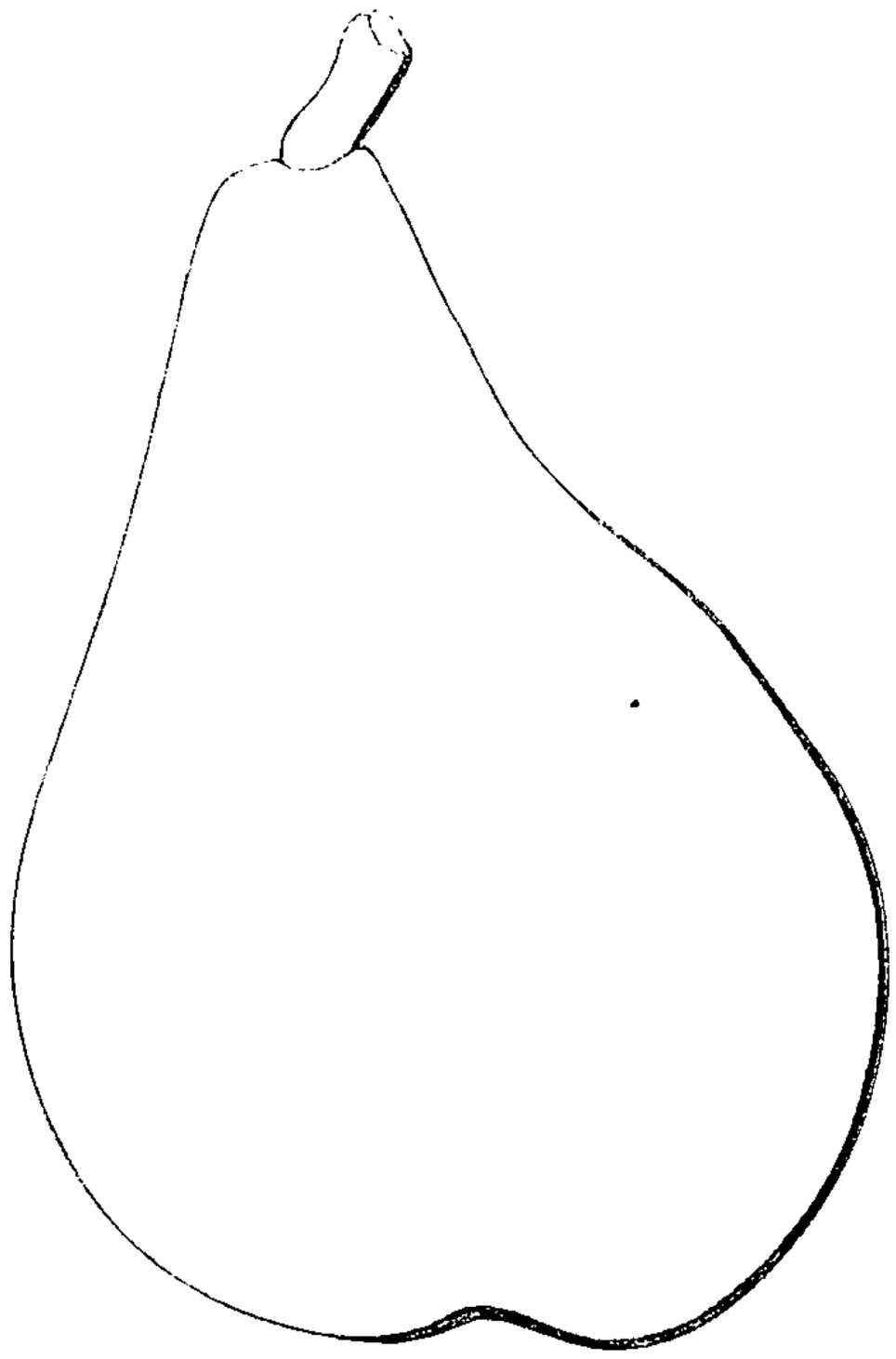
Aujourd'hui, la Délices d'Hardenpont de Belgique étant généralement cultivée sous son plus ancien surnom : poire *Archiduc Charles*, qui date au moins de 1808 (voir notre tome I, p. 154), la confusion reste à peu près impossible entre cette variété et la Délices d'Hardenpont d'Angers. Mais quel fut l'obtenteur de ce dernier fruit?... Probablement Van Mons ; et le savant arboriculteur m'aura ainsi envoyé en 1832, par une heureuse inadvertance, au lieu du poirier bien connu qu'alors je lui demandais, quelque greffe de l'un de ses autres gains. Quant à l'âge qu'actuellement ce gain peut avoir, il est facile de l'approximer : une cinquantaine d'années environ, si l'on s'appuie, pour le déterminer, sur le passage ci-dessous, écrit en 1839 par Prévost, à la page 83 de la *Pomologie de la Seine-Inférieure :*

« M. Miellez, pépiniériste à Esquermes, près Lille, cultivait il y a seize ans (en 1823) la Délices d'Hardenpont (d'Angers) sous le nom de *Poire-Pomme*. Si ce nom n'a pas l'avantage de la priorité, il a au moins le mérite d'être très-caractéristique, car aucune poire ne ressemble plus à une pomme, que celle-ci. »

Observations. — La poire *Zéphirin Grégoire* s'éloigne entièrement de la Délices d'Hardenpont d'Angers, on ne doit donc pas la classer parmi les synonymes de cette dernière. Nous en disons autant du nom *Fondante du Paniselle*, qui concerne uniquement le poirier Archiduc Charles ou Délices d'Hardenpont belge, dont il rappelle le lieu d'origine : la petite montagne du Paniselle, sise aux portes de Mons. — Enfin, comme l'espèce que nous venons d'étudier a porté momentanément, à Lille, le surnom *Poire-Pomme*, il importe de ne point la supposer identique avec la Poire-Pomme ou Beurré de Rackenghem, mûrissant deux mois plus tard, en décembre, et laissant beaucoup à désirer pour la qualité.

POIRE DÉLICES D'HARDENPONT DE BELGIQUE. — Synonyme de poire *Archiduc Charles*. Voir ce nom.

399. POIRE DÉLICES DE JODOIGNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, longs, flexueux, d'un rouge-fauve très-foncé que recouvre une légère efflorescence glauque; ils ont les lenticelles larges, abondantes, les coussinets bien ressortis et les mérithalles assez longs. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, pointus, quelque peu écartés du bois. — *Feuilles :* très-grandes, vert cuivré, généralement arrondies, faiblement acuminées et coriaces, presque entières sur leurs bords, ayant le pétiole de longueur moyenne et très-fort.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — De bonne vigueur, cet arbre se développe vite et bien, soit sur cognassier, soit sur franc; dès sa deuxième année il offre de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, irrégulière, légèrement obtuse, ventrue à la base, souvent un peu contournée. — *Pédoncule :* très-court, assez fort, rarement courbé, obliquement implanté à la surface du fruit, avec lequel il est parfois entièrement continu. — *Œil :* petit, rond, ouvert, saillant. — *Peau :* vert-pré du côté de l'ombre, gris rougeâtre sur l'autre face, et couverte de points fauves très-fins, très-rapprochés. — *Chair :* blanche, ferme, cassante, aqueuse, à grain serré, contenant au centre quelques petites pierres. — *Eau :* assez abondante, des plus sucrées, rafraîchissante, savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Fin de septembre et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — De provenance belge, ce fruit eut pour obtenteur, en 1826, feu Simon Bouvier, de Jodoigne. Cet amateur d'arboriculture, qui fut membre correspondant du Comice horticole d'Angers, nous avait envoyé des greffes de ses principaux gains; aussi la Délices de Jodoigne était-elle multipliée dans notre ville, dès 1835.

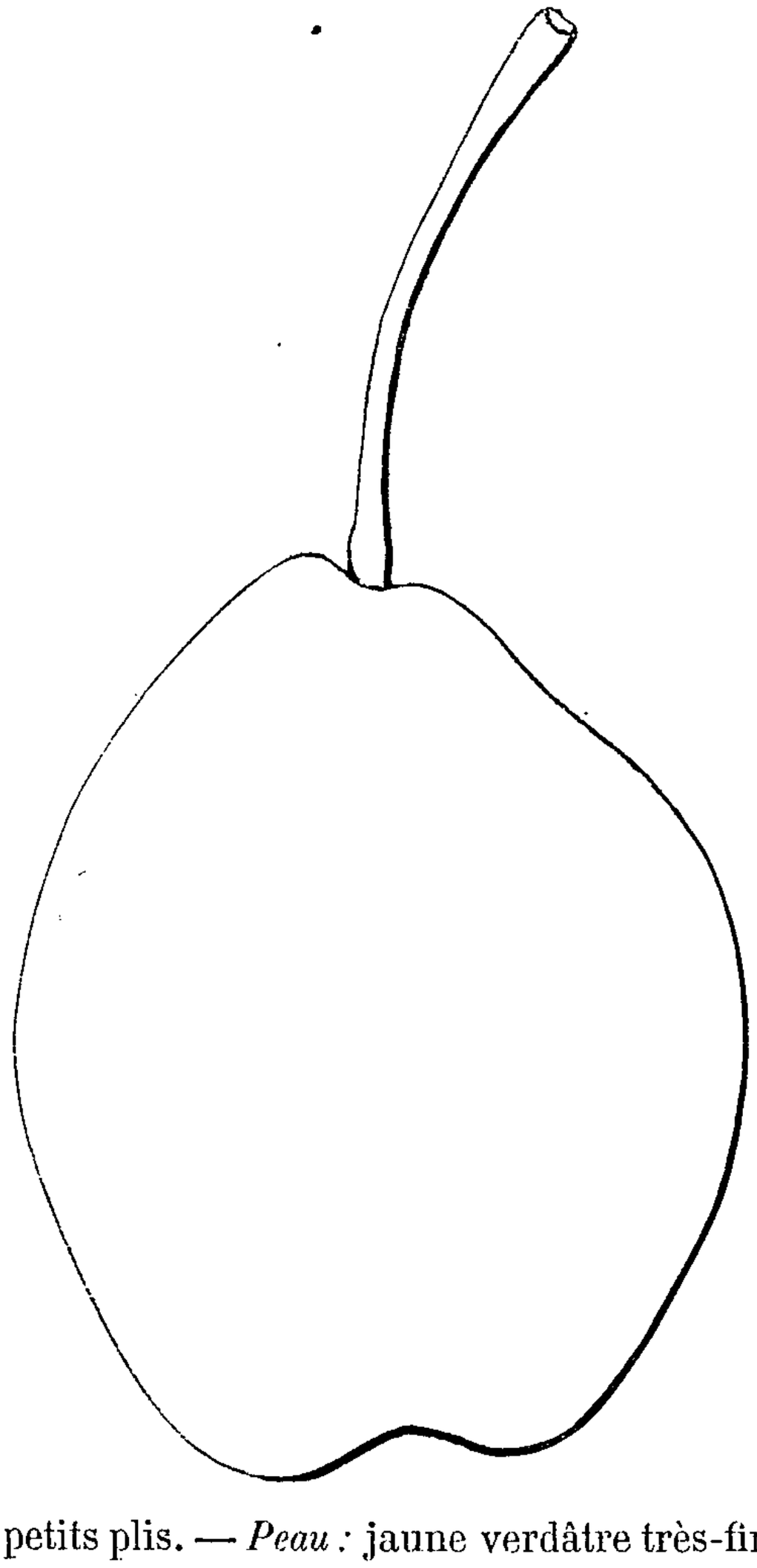
POIRE DÉLICES LAVIENJAN. — Synonyme de poire *Jules Bivort*. Voir ce nom.

POIRE DÉLICES LAVOYAN. — Synonyme de poire *Jules Bivort*. Voir ce nom.

POIRE DÉLICES DE LOUVENJOUL. — Synonyme de poire *Jules Bivort*. Voir ce nom.

---

400. Poire DÉLICES DE LA MEUSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort, et d'un vert cendré très-foncé. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés vers la base de la tige, érigés à son sommet, assez courts, des plus gros, géniculés, vert foncé légèrement grisâtre, abondamment ponctués, ayant les coussinets saillants et les mérithalles généralement longs. — *Yeux :* petits, aplatis, pointus, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, rarement nombreuses, d'un joli vert-brun luisant, ovales-arrondies, à bords presque entiers, à pétiole très-long et très-nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sur cognassier, ce poirier pousse vite et fait de fortes pyramides assez régulières, mais habituellement trop dégarnies de feuilles. Nous ne l'avons pas encore étudié sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde, irrégulière, bosselée, moins ventrue d'un côté que de l'autre, légèrement pentagone à la base. — *Pédoncule :* très-long, mince, recourbé, renflé aux extrémités, inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, peu enfoncé, entouré de petits plis. — *Peau :* jaune verdâtre très-finement parsemée de points verts et bruns, et maculée de roux auprès de l'œil. — *Chair :* blanc sale, grosse, cassante, pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante ou insuffisante, faiblement sucrée, acidule, à goût musqué plus ou moins prononcé.

Maturité. — Vers les derniers jours de février, et se prolongeant jusqu'en mars; quelquefois même atteignant le mois d'avril.

Qualité. — Deuxième, mais souvent aussi, troisième.

Historique. — M. Laurent de Bavay, mort en 1855, et qui dirigea longtemps les pépinières royales de Vilvorde-lez-Bruxelles, m'envoyait ce poirier en 1850; présentement, il est encore inscrit dans le *Catalogue* de cet établissement, mais à aucune époque son nom n'y fut suivi du nom de son obtenteur. Il ne provient donc, vraisemblablement, ni des semis de Van Mons, ni de ceux des autres arboriculteurs belges, autrement M. de Bavay eût su qui l'avait gagné. Le nom de cette variété, *Délices de la Meuse*, rappelle celui d'un département français confinant à la Belgique; peut-être en est-elle originaire?... En tout cas, on la rencontre

rarement dans nos jardins — ce qui n'est pas un mal — et nous croyons que sa propagation date environ de 1845, l'ayant vue signalée pour la première fois en 1848, par M. de Bavay.

Poire DÉLICES DE MONS. — Synonyme de poire *de Duvergnies*. Voir ce nom.

Poire DÉLICES DES ORPHELINS. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

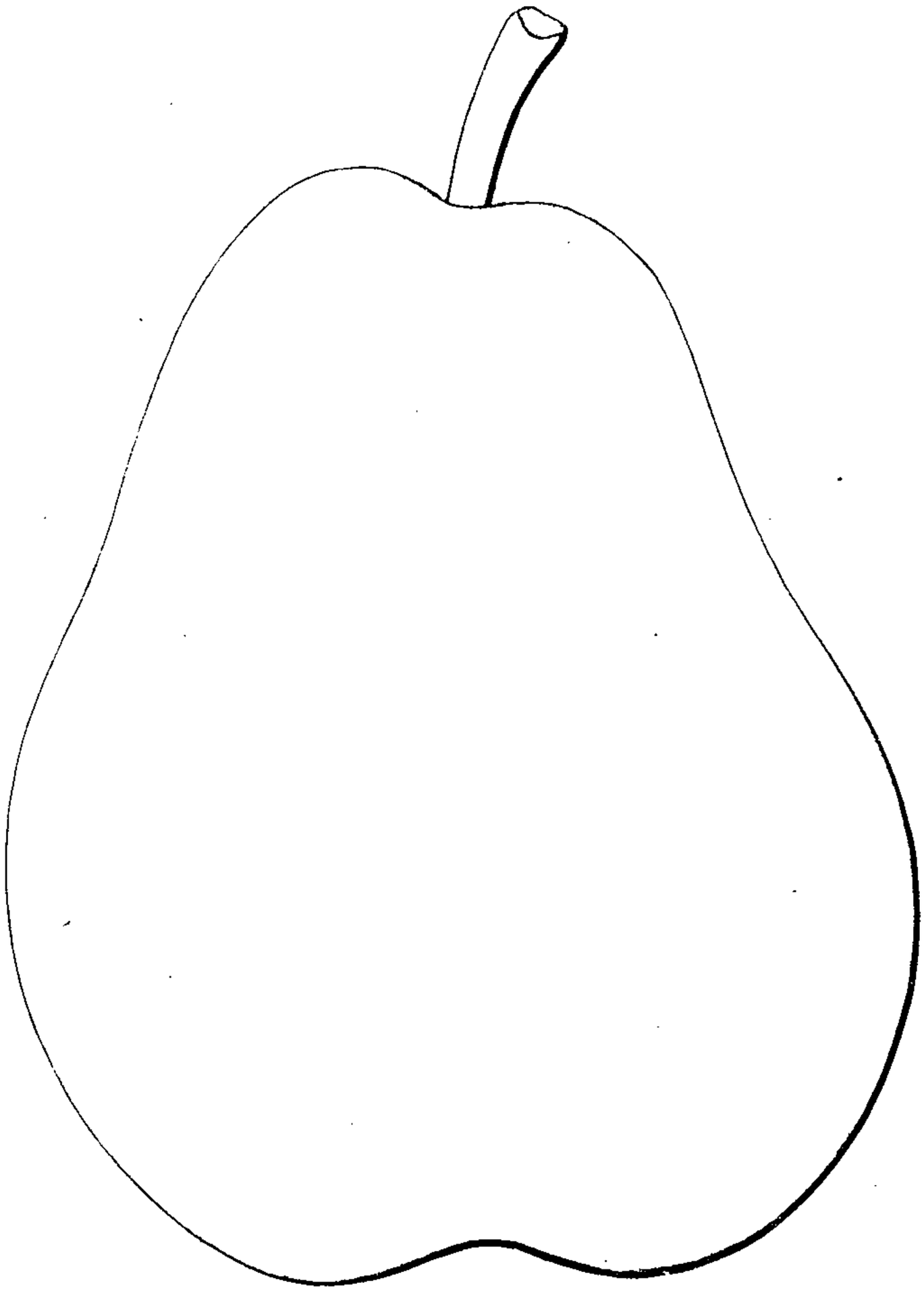
Poire DÉLICES DES PAYSANS. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

Poire DÉLICES VAN MONS. — Synonyme de poire *Vicomte de Spoëlberg*. Voir ce nom.

---

401. Poire DELPIERRE.

Synonyme. — *Poire* Beurré Delpierre (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1857, t. I, p. 65).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et légèrement réfléchis, gros, longs, coudés, brun clair nuancé de rouge violacé, ayant les lenticelles apparentes, serrées, et les coussinets bien marqués. — *Yeux :* assez volumineux, coniques, aigus, habituellement sortis en éperon. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, coriaces, elliptiques, acuminées, irrégulièrement dentées, au pétiole peu long et menu.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — D'une excellente vigueur, il croît parfaitement sur le cognassier, mais n'y fait jamais de pyramides bien régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde, ventrue à la base, quelque peu étranglée près du

sommet. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé à son extrémité supérieure, légèrement recourbé, implanté obliquement dans une étroite cavité à bords inégaux. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* très-rugueuse, épaisse, vert olivâtre clair, nuancée de jaune obscur, marbrée et tachetée de fauve, presque entièrement lavée de même sur le côté du soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, grosse, juteuse, mi-fondante, granuleuse autour des loges. — *Eau :* fort abondante, acidule, assez sucrée, vineuse, agréable quoique trop dépourvue de parfum.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le poirier Delpierre, dont la première fructification eut lieu vers 1815, appartient à la pomone belge. Il est fort rare en France, car nous ne l'avons pas rencontré chez les principaux pépiniéristes, ni vu signalé dans leurs Catalogues, et M. de Liron d'Airoles reste probablement, parmi nos pomologues, le seul qui jusqu'ici l'ait mentionné (1857, *Liste synonymique des variétés du poirier*, p. 65). Les Allemands le cultivent depuis plus de quarante ans; ils l'ont souvent décrit; et dernièrement, en 1864, M. Oberdieck lui consacrait un long article dans *l'Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. V, p. 251, n° 37). En Belgique, cette espèce demeura longtemps ignorée des horticulteurs, et n'y fut guère multipliée que dans la contrée où le pied-type avait poussé. C'était du reste ce que constatait M. Alexandre Bivort, lorsqu'en 1849 il faisait paraître à Bruxelles le deuxième volume de *l'Album de pomologie :*

« Bien que cette variété — disait-il — ne soit pas encore répandue dans le commerce, elle n'est cependant pas d'invention récente et date au moins d'une trentaine d'années; elle est particulièrement connue dans le canton de Jodoigne, où elle a été trouvée dans le jardin d'un fermier dont elle porte le nom. C'est donc un semis dû au hasard. » (Page 3.)

Le poirier Delpierre se recommande surtout par sa grande fertilité, le volume de ses fruits et leur assez longue conservation; aussi devrait-il être avantageux de lui donner place dans nos vergers, parmi les variétés les plus propres à l'alimentation des marchés.

Poire DEMEESTER. — Synonyme de *Colmar Demeester*. Voir ce nom.

Poire des DEMOISELLES. — Synonyme de poire *de Vigne*. Voir ce nom.

Poire DEMOUSTIER. — Synonyme de *Beurré du Mortier*. Voir ce nom.

---

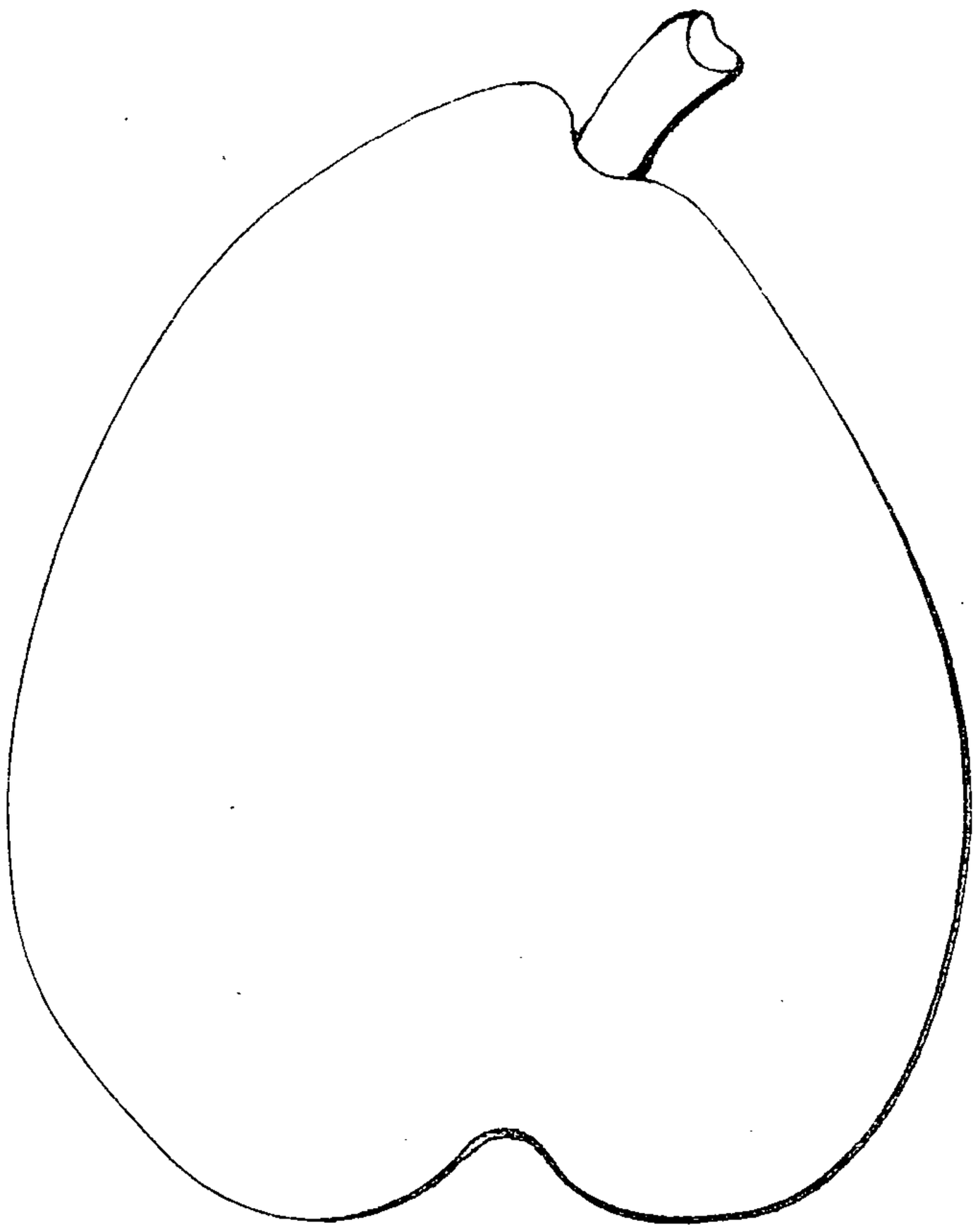
402. Poire DÉSIRÉ CORNÉLIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Cornélie (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné*, 1852, p. 25). — 2. Docteur Célestin (*Id. ibid.*, 1855, p. 38). — 3. Fondante des Célestines (*Id. ibid.*, p. 39). — 4. Cornélis (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 93). — 5. Docteur Cornélis (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 19).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* très-peu nombreux, généralement étalés, gros, assez longs, légèrement coudés et cotonneux, gris verdâtre nuancé de rouge-brun, à lenticelles des plus larges et clair-semées, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, écartés

de l'écorce. — *Feuilles :* jamais abondantes, arrondies, acuminées, duveteuses, finement dentelées, portées sur un pétiole long, très-fort et pourvu de stipules bien développées.

Poire Désiré Cornélis.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — De vigueur modérée, nous lui donnons le cognassier ou le franc; son développement n'a rien d'exceptionnel; ses pyramides sont toujours aussi dégarnies de rameaux, que de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent moins considérable. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, irrégulière. — *Pédoncule :* court, très-fort, un peu arqué, formant parfois bourrelet à son point d'attache, obliquement inséré dans une étroite cavité dont l'un des bords est généralement relevé en mamelon. — *Œil :* assez grand, presque fermé, placé dans un large bassin de profondeur variable. — *Peau :* très-mince, jaune pâle et souvent jaune orangé, ponctuée et panachée de gris verdâtre, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule, et parfois légèrement nuancée de rouge-brun du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine ou demi-fine, fondante, un peu molle, juteuse, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* abondante, douce, très-sucrée, délicieusement parfumée.

Maturité. — Fin d'août et courant de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — L'arbre-mère qui produisit cette variété, fut semé par Van Mons, à Louvain (Belgique), mais ne fructifia qu'en 1847, cinq ans après la mort de ce personnage; et pour lors il était, depuis 1844, transplanté à Geest-Saint-Remy, près Jodoigne, chez M. Alexandre Bivort, son promoteur et son parrain. Je l'ai introduit dans mes cultures en 1849.

Observations. — La poire Désiré Cornélis a beaucoup des caractères extérieurs du Beurré Diel, aussi crut-on d'abord qu'elle n'en différait en rien. C'était une erreur formelle, et l'écart considérable existant entre l'époque de maturité de ces fruits (deux mois au moins), n'a pas tardé à le démontrer. — Ayant acquis, récemment, la conviction que les poiriers *Docteur Célestin* et *Fondante des Célestines*,

plantés dans notre École depuis une douzaine d'années, étaient les mêmes, arbres et fruits, que le poirier Désiré Cornélis, nous les avons inscrits parmi les synonymes de cette dernière variété.

Poire DÉSIRÉE. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

Poire DÉSIRÉE VAN MONS. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

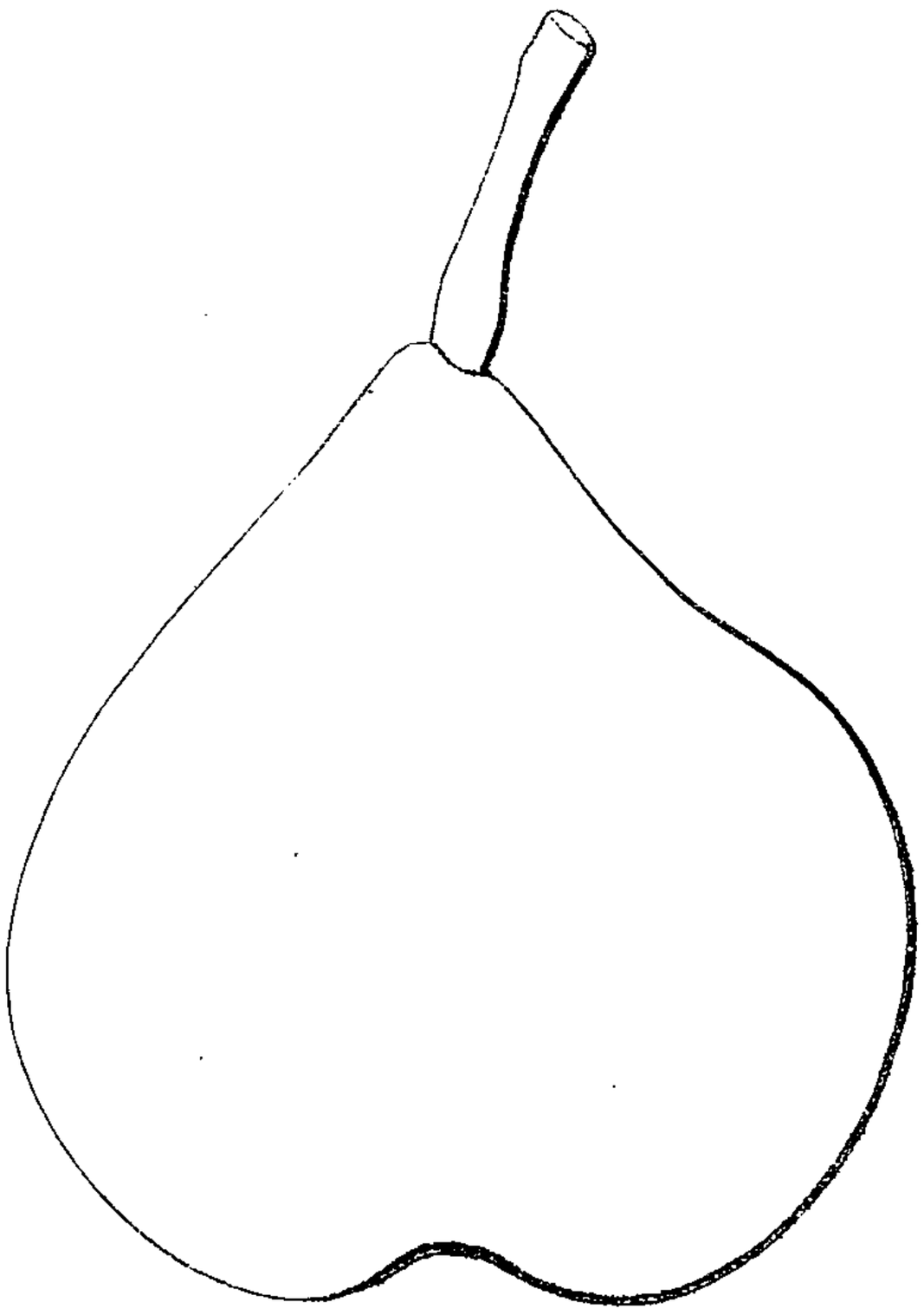
Poire DESPOTS DE SILLERY. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

Poire DESSE. — Synonyme de poire *d'Ange*. Voir ce nom.

---

403. Poire de DEUX FOIS L'AN.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bonne Deux Fois l'An (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 4). — 2. Bellissime (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 74). — 3. Figue musquée (*Id. ibid.*). — 4. Bahut (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 69). — 5. De Jodoigne (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique des variétés du poirier*, 1857, Table des fruits à l'étude, pp. 39 et 40).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, arqués et légèrement étalés, gros, longs, des plus géniculés, brun-vert rougeâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets saillants, à longs mérithalles. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, duveteux, à écailles mal soudées, presqu'appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, elliptiques-allongées ou lancéolées, cotonneuses, canaliculées et contournées, entières sur leurs bords, ayant le pétiole excessivement long, bien nourri et accompagné de stipules des plus développées.

Fertilité. — Prodigieuse.

Culture. — Greffé sur cognassier, il croît convenablement et fait de belles pyramides qui seraient irréprochables si leurs rameaux étaient un peu plus feuillus.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée, rarement bien obtuse, généralement très-ventrue dans sa partie inférieure, s'amincissant subitement auprès du pédoncule et toujours moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, à peine courbé, augmentant de volume à ses extrémités, implanté obliquement à la surface du fruit, avec lequel, parfois, il est presque continu. —

Œil : moyen, irrégulier, ouvert, assez enfoncé, entouré de petites gibbosités. — *Peau :* jaune brillant un peu verdâtre, tachetée et finement ponctuée de gris, principalement sur la face exposée au soleil, où elle est en outre rayée et lavée de rouge carminé. — *Chair :* blanc jaunâtre, grosse, demi-cassante, granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, à parfum musqué souvent très-affaibli.

Maturité. — Fin de juillet ou début d'août.

Qualité. — Deuxième, et troisième lorsque sa chair est trop dépourvue d'eau.

Historique. — L'un des auteurs de l'*Album de pomologie*, imprimé à Bruxelles, a parfaitement décrit cette poire en 1850; mais le manque de documents ne lui aura pas permis, sans doute, d'en bien connaître l'âge et l'histoire. On lit en effet ce qui suit, à la page 115 du IIIe volume de l'*Album :*

« Quoique la poire de *Deux fois l'an* me paraisse ancienne, je ne l'ai pas encore rencontrée ailleurs qu'à Jodoigne (Belgique)..... Les anciens pomologues n'en disent pas un mot : elle leur était probablement inconnue..... »

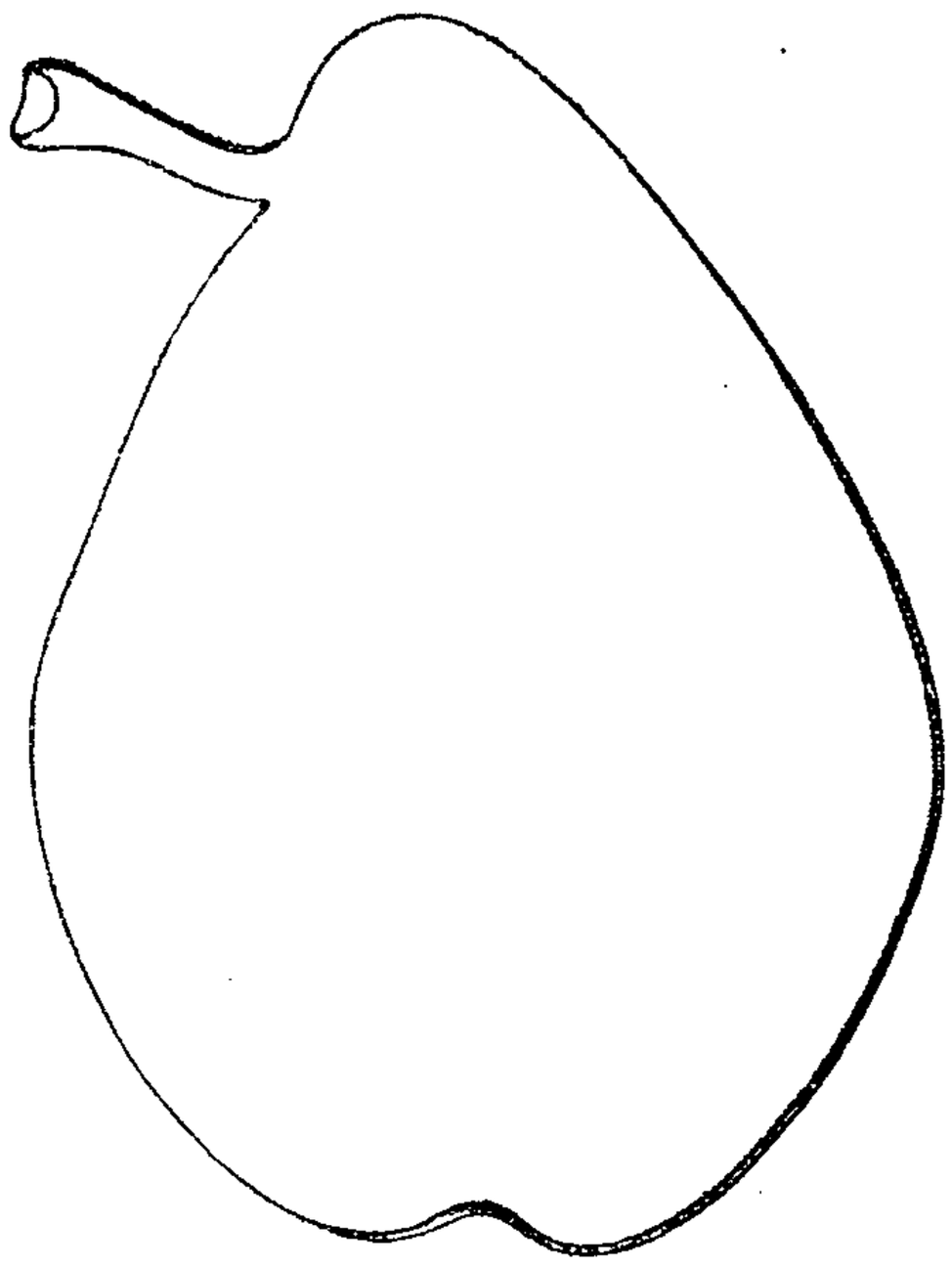
Les anciens pomologues ont au contraire, du moins en France, beaucoup parlé de ce fruit, qu'ils regardaient comme un des meilleurs parmi ceux à maturité précoce. Dès 1598 il était répandu chez nous, où le Lectier, procureur du roi à Orléans, le possédait dans son immense verger, ainsi qu'on le voit aux pages 3 et 4 du *Catalogue* publié en 1628 par cet amateur d'arboriculture. Il l'y inscrivit sous le nom poire « Bonne Deux Fois l'An, » et le classa parmi les variétés mûrissant « en Juillet et commencement d'Aoust. » Mais celui de nos vieux écrivains horticoles qui s'en occupa le plus, ce fut Merlet :

« La *Bellissime*, ou *Figue musquée* — disait-il en 1675 — est une poire assez grosse, pour estre hative, nommée Bellissime pour sa beauté : elle est jaune, foüettée de rouge, d'un goust fort relevé; son bois est fort gros, et sa feüille grande et large : on l'appelle aussi BONNE DEUX FOIS L'AN, fleurissant à la S. Jean pour la seconde fois, et donnant du fruit en Septembre et Octobre, qui ne meurit que rarement. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 74.)

Ce passage le montre bien, la variété que nous venons de décrire est positivement celle qui existait au temps de le Lectier et de Merlet. Il se peut qu'elle ne soit pas originaire de notre pays, rien ne nous met à même de l'affirmer ou de le nier; cependant quand on la sait, depuis trois siècles, cultivée chez les Orléanais, il doit être loisible de la supposer née dans leurs contrées, ou tout au moins en France.

Observations. — On a souvent confondu la poire de Deux Fois l'An, avec la *Bellissime d'Été*, ou *Suprême*, également fort ancienne et mûrissant aussi, comme l'autre, de juillet en août. (Voir notre tome Ier, pp. 216 à 218.) Du reste, il eût été difficile de ne commettre à cet égard aucune erreur, puisque le mot *Bellissime* était déjà synonyme en 1675, Merlet nous l'a prouvé plus haut, du nom poire Bonne Deux Fois l'An. Mais cette dernière variété, maintenant qu'on la rencontre un peu partout, ne saurait tromper personne, en raison du privilége si particulier qui la distingue : celui de fructifier deux fois chaque année. — Les Allemands la cultivent depuis longtemps, la trouvent excellente, et la nomment *Gros-Muscat de deux fois l'an.*

404. Poire des DEUX-SŒURS.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, très-gros, longs, non coudés, gris-fauve cendré, à larges et abondantes lenticelles d'un gris brunâtre, à coussinets généralement des plus accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, aplatis, noyés dans l'écorce et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, coriaces, vert foncé, régulièrement dentées, un peu contournées, au pétiole très-long, fort et muni de stipules bien développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il est d'une excellente vigueur et prospère sur toute espèce de sujet; ses pyramides sont régulières, fortes et jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois un peu plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde assez allongée, à surface généralement bosselée à la partie supérieure et légèrement pentagone à la base. — *Pédoncule :* court, droit ou arqué, bien nourri, parfois terminé en bourrelet, toujours obliquement inséré à fleur de peau, et très-souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, arrondi, plissé sur ses bords, faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, jaune d'or, parsemée de très-petites taches grisâtres, maculée de fauve verdâtre autour de l'œil et du pédoncule, vermillonnée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, des plus fines, compacte, mi-fondante, aqueuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, très-sucrée, assez délicate quoique peu parfumée.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le major Esperen, l'un des émules de Van Mons pour les semis de poirier, a parfois été, mais indûment, regardé comme l'obtenteur de la présente poire. Il n'en fut que le premier dégustateur, sur la demande des deux propriétaires du jardin dans lequel le pied-type avait poussé, de M^lles^ Knoop, de Malines; voilà pourquoi cet arbre reçut le nom de poirier *des Deux-Sœurs*. Son âge est imparfaitement connu; cependant il ne doit guère compter qu'une trentaine d'années, Esperen étant mort en 1847.

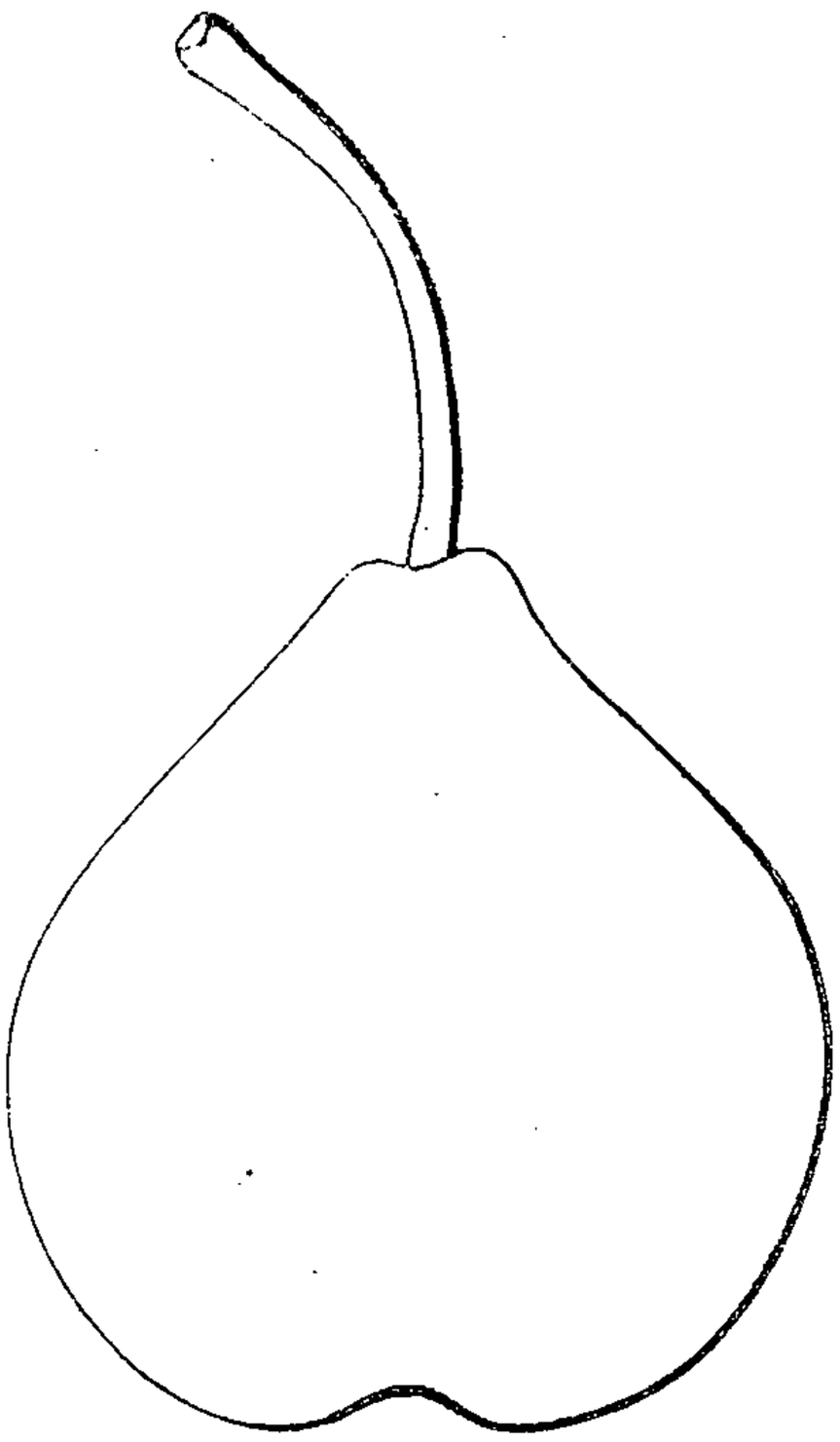
Observations. — M. Decaisne, en décrivant au cours de 1861 la poire des Deux-Sœurs, ne crut pas pouvoir l'admettre parmi les variétés de choix, et justifia ainsi l'appréciation qu'il en portait : « Bien que recommandé par la plupart des « pépiniéristes, ce fruit ne me paraît pas devoir être classé au rang des meilleures « variétés... Je l'ai constamment trouvé à chair très-fine, juteuse, mais presque « sans parfum. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. IV.) C'est aussi là notre opinion,

et nous ajouterons que cette poire, qui souvent devient pâteuse dès les premiers jours de sa maturité, atteint bien rarement le volume considérable sous lequel on l'a généralement figurée dans les pomologies.

---

405. Poire a DEUX-TÊTES.

Synonymes. — *Poires :* 1. A Deux-Yeux (Couverchel, *Traité complet des fruits*, 1852, p. 465). — 2. A Double-Calice (Liegel, *Deutsches Obstcabinet*, 1860, 11e cahier). — 3. Sainte-Catherine [en Autriche] (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, habituellement très-étalés, de longueur et de grosseur moyennes, rouge foncé, finement et abondamment ponctués, à coussinets ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, pointus, appliqués en partie contre le bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* elliptiques-arrondies ou arrondies-acuminées, faiblement dentées, au pétiole court et fort.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Ce poirier, doué d'une grande vigueur, se greffe sur franc ou sur cognassier ; il développe hâtivement son écusson, mais ses pyramides sont irrégulières, pauvrement ramifiées, rarement bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée plus ou moins arrondie, obtuse, ventrue. — *Pédoncule :* long, menu, recourbé, renflé à son point d'attache, inséré obliquement ou perpendiculairement à fleur de peau. — *Œil :* très-grand, elliptique, ouvert, divisé au milieu, entouré de plis ou de bosselettes, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune blafard, ponctuée de gris verdâtre, veinée ou tachetée de fauve, colorée de rouge sombre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, grossière, cassante ou mi-cassante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, assez aromatique, mais souvent entachée d'une âcreté désagréable.

Maturité. — Depuis la fin de juillet jusqu'aux premiers jours d'août.

Qualité. — Troisième, et parfois deuxième quand son eau est douce et bien parfumée.

Historique. — Parmi les poires cultivées en France, il n'en est probablement pas de plus ancienne que celle-ci. Dès 1530, Charles Estienne la décrivait dans son *Seminarium* (page 69), l'appelant « Pyra Bicipitia ou *Poire à Deux-Testes,* » et lui reconnaissant bien tous les caractères qu'actuellement on lui trouve, la qualité exceptée, cependant, car il dit ce fruit délicieux — et pour lors il devait être des meilleurs — tandis que de nos jours nombre de variétés nouvelles sont venues,

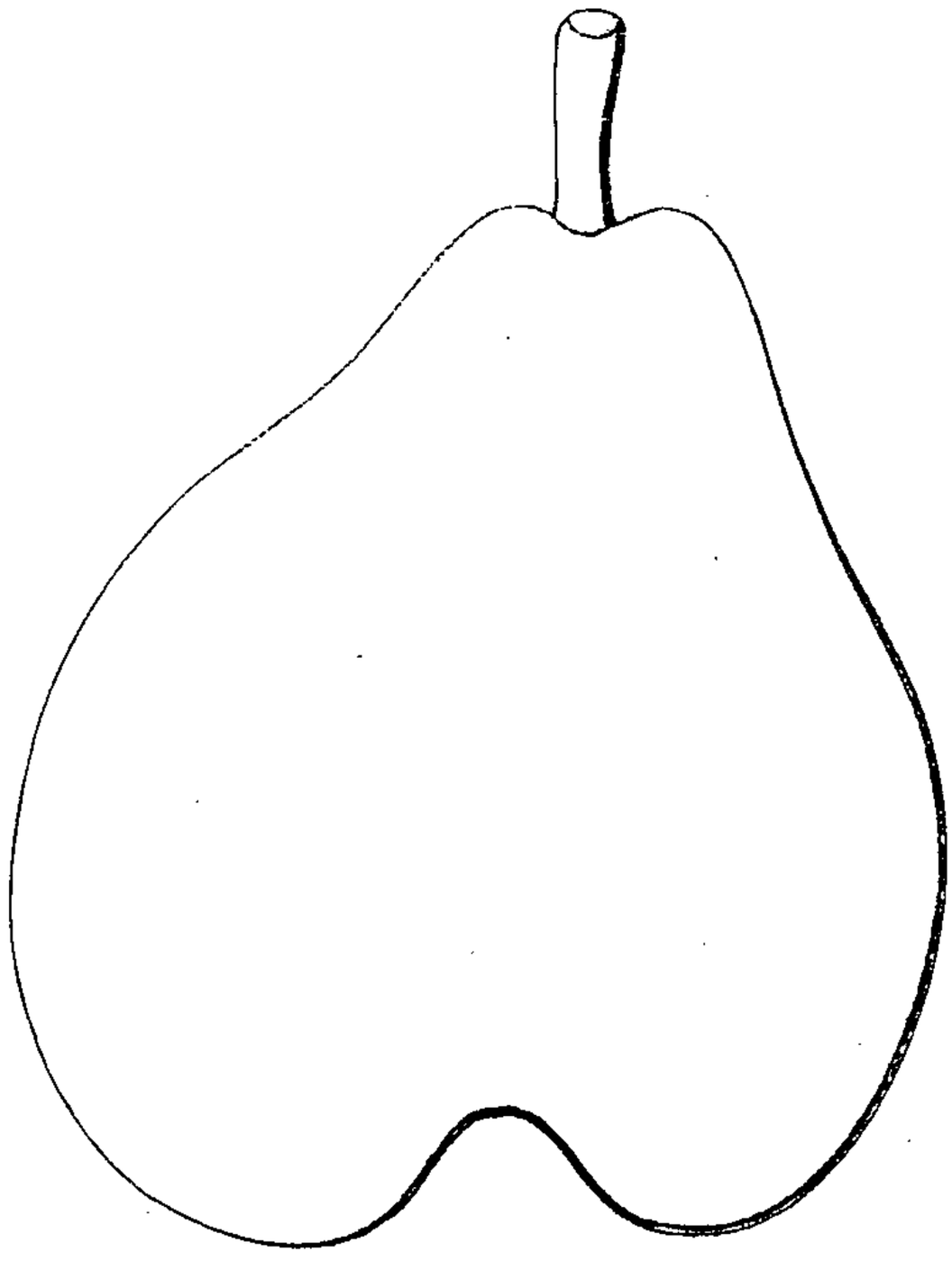
par leur excellence, le rejeter aux derniers rangs. Depuis 1530, nos divers pomologues l'ont toujours signalé; mais ce qui, surtout, contribua particulièrement à le maintenir dans les jardins, c'est la singularité de son nom, que justifie complétement, du reste, par sa forme bizarre, le calice de cette poire. Ajoutons qu'on la rencontre généralement dans toute l'Europe, et que les Allemands, même en 1860, la regardaient encore comme une de leurs variétés précoces les plus méritantes. (Voir *Deutsches Obstcabinet*, cahier n° 11.)

Poire a DEUX-YEUX. — Synonyme de poire *à Deux-Têtes*. Voir ce nom.

---

406. Poire DEVERGNIES.

Synonyme. — *Poire* Beurré d'Évergnies (A. Royer, *Procès-Verbaux du Congrès pomologique de Namur*, 1862, p. 24).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, assez grêles, longs, géniculés, vert grisâtre lavé de rouge-brique, à lenticelles apparentes, clair-semées, à coussinets peu ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, acuminées, à peine dentées, ayant le pétiole long et menu.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Modérément vigoureux, il se plaît sur tout sujet, croît lentement et prend une forme pyramidale fort satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, irrégulière, parfois très-ventrue, fortement plissée au sommet. — *Pédoncule :* court, assez gros ou un peu mince, rarement arqué, inséré dans un faible évasement à bords accidentés. — *Œil :* moyen, rond, bien ouvert, placé au centre d'un bassin toujours vaste et profond. — *Peau :* jaune olivâtre, ponctuée de brun, recouverte en partie de taches et de marbrures fauves, et nuancée de rouge pâle sur le côté qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-fondante, aqueuse, légèrement pierreuse. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, aromatique, ayant parfois une âcreté assez prononcée.

Maturité. — Courant de novembre et se conservant jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Deuxième.

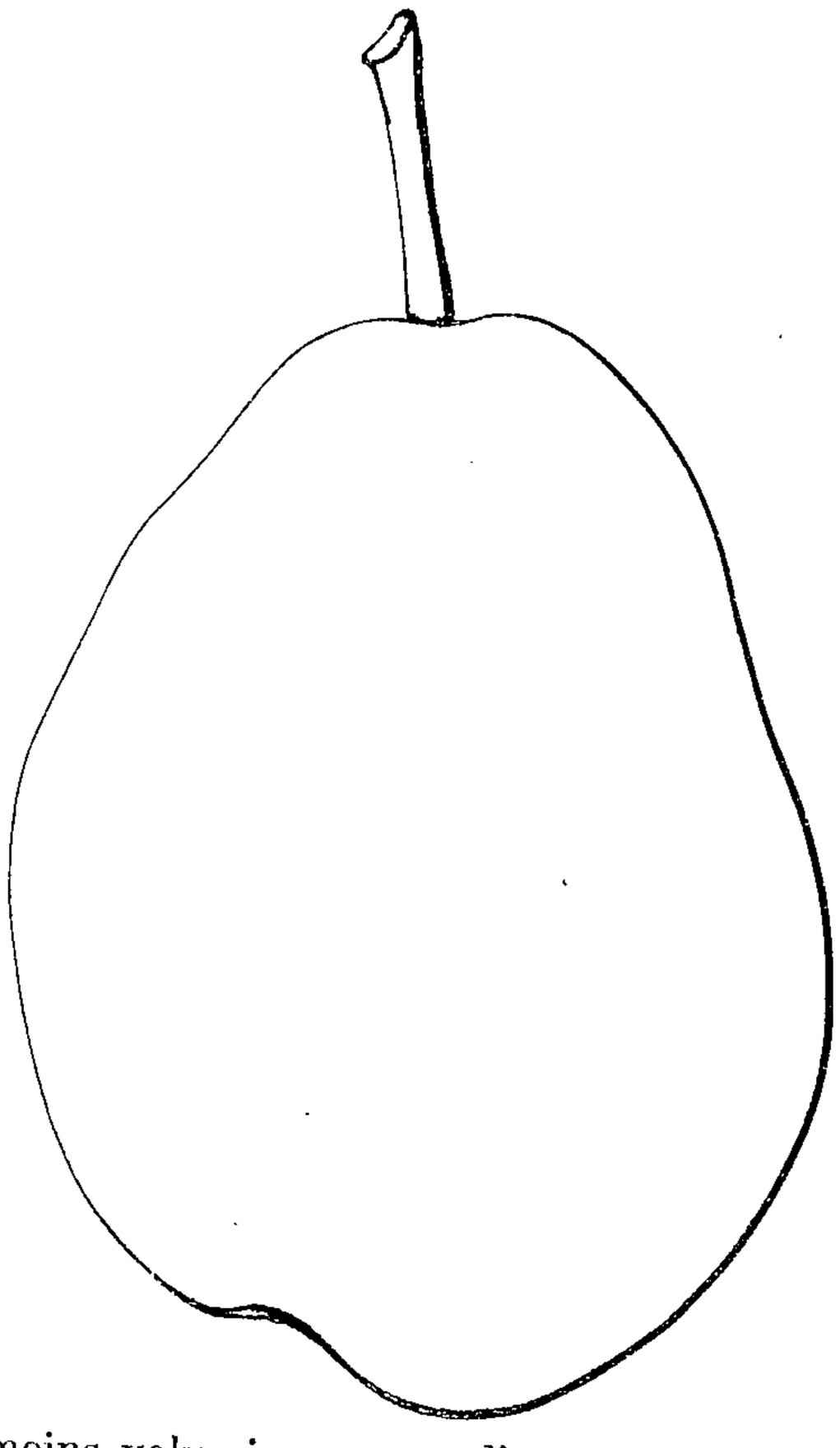
Historique. — C'est aux Belges qu'il faut rapporter le gain de cette variété, très-peu commune en France. M. Devergnies, de Mons, l'obtenait en 1817, mais ce

ne fut que beaucoup plus tard, vers 1850, qu'on s'occupa de la propager. Le sol du Hainaut doit mieux lui convenir, sans doute, que le sol angevin, car en Belgique on la classe parmi les fruits de toute première qualité, tandis que chez nous elle se montre assez médiocre.

Observations. — Il existe une poire Duvernay, provenant également de Belgique, comme la Devergnies. Si ces deux noms ont quelque ressemblance, il n'en est pas ainsi des variétés auxquelles ils s'appliquent : elles sont fort distinctes. Toutefois, le poirier Duvernay n'étant pas, que nous sachions, encore répandu dans notre pays, cette remarque se trouve là pour l'avenir, et non pour le présent. — Nous n'en saurions dire autant, par exemple, d'une autre poire belge, la poire *de Duvergnies*, qui se mange en septembre, attendu que nos pépiniéristes la cultivent assez généralement, et l'ont maintes fois confondue avec la Devergnies, décrite ci-dessus; erreur facile à éviter, en raison de l'époque bien différente à laquelle mûrissent ces deux fruits.

---

407. Poire DHOMMÉE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, habituellement étalés, de moyenne grosseur, assez longs, légèrement coudés, brun foncé rougeâtre, ayant les lenticelles petites, rapprochées, les coussinets presque nuls et les mérithalles courts. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, collés en partie contre le bois. — *Feuilles:* petites, peu abondantes, ovales, dentées en scie ou faiblement crénelées, au pétiole long et grêle.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Ce poirier, de moyenne vigueur, se développe tardivement; encore faible dans sa deuxième année, ce n'est qu'à trois ans qu'il commence à prendre de la force; toutefois ses pyramides restent irrégulières et peu touffues, aussi bien sur franc que sur cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent plus considérable. — *Forme :* ovoïde-allongée, bosselée, ayant habituellement un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* assez long, mince, non courbé, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, presque saillant, très-ouvert. — *Peau :* vert clair, finement ponctuée et fortement marbrée de roux, tachée de brun verdâtre autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, compacte, fine

ou demi-fine, fondante, aqueuse, marcescente, légèrement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, parfois trop dénuée de parfum.

Maturité. — Fin d'octobre, mais atteignant aisément le mois de décembre.

Qualité. — Deuxième.

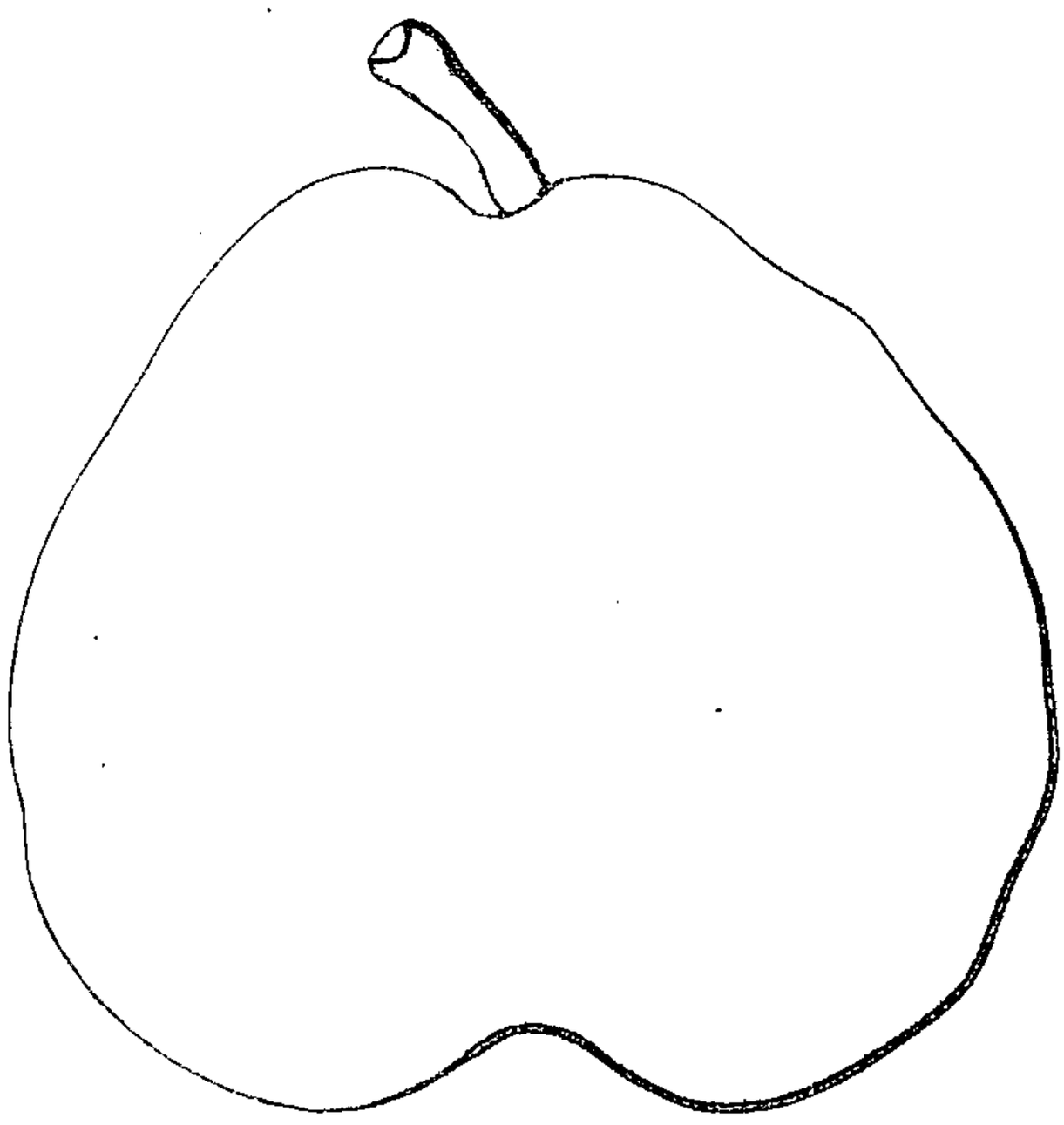
Historique. — Elle provient des semis du Comice horticole d'Angers; le pied-mère, qui portait dans la collection d'égrasseaux du Jardin de cette Société, le n° 32, donna ses premiers fruits en 1858 et fut dédié au jardinier en chef. Ce fruit, trouvé d'abord excellent, a depuis beaucoup perdu de ses qualités; sa forme primitive s'est également quelque peu modifiée.

Poire DIAMANT. — Synonyme de *Bergamote Gansel's*. Voir ce nom.

Poire DIEL. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

---

408. Poire DIEUDONNÉ ANTHOINE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement un peu arqués et étalés, de moyenne grosseur, assez longs, à peine géniculés, duveteux, brun verdâtre nuancé de gris, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, à écailles faiblement disjointes, non appliqués contre l'écorce et quelquefois placés en éperon. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovoïdes-arrondies, acuminées, régulièrement dentées en scie, au pétiole un peu court, assez fort et muni de longues stipules.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La vigueur de cet arbre est convenable; on le greffe sur cognassier ou sur franc; il fait des pyramides assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie légèrement turbinée, à surface bosselée, à base très-aplatie. — *Pédoncule :* court, bien nourri, recourbé, obliquement inséré dans une large dépression entourée de protubérances. — *Œil :* petit, mal formé, ouvert ou mi-clos, profondément enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de brun, marbrée de roux, tachée de même autour du pédoncule. — *Chair :* très-blanche et très-fine, cassante, quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, souvent astringente et faiblement parfumée.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette variété, que nous multiplions depuis 1854, est originaire de Belgique; on voit dans le tome V des *Annales de pomologie*, publiées à Bruxelles, « Qu'elle porte le nom de son obtenteur, M. Dieudonné Anthoine, d'Ecaussines-« d'Enghien, qui l'a trouvée parmi ses semis et dégustée pour la première fois « en 1850. » (Page 85.)

Poire DILLEN D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom.

Poire DILLEN D'HIVER. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire DINGLER. — Synonyme de *Beurré Cartet*. Voir ce nom.

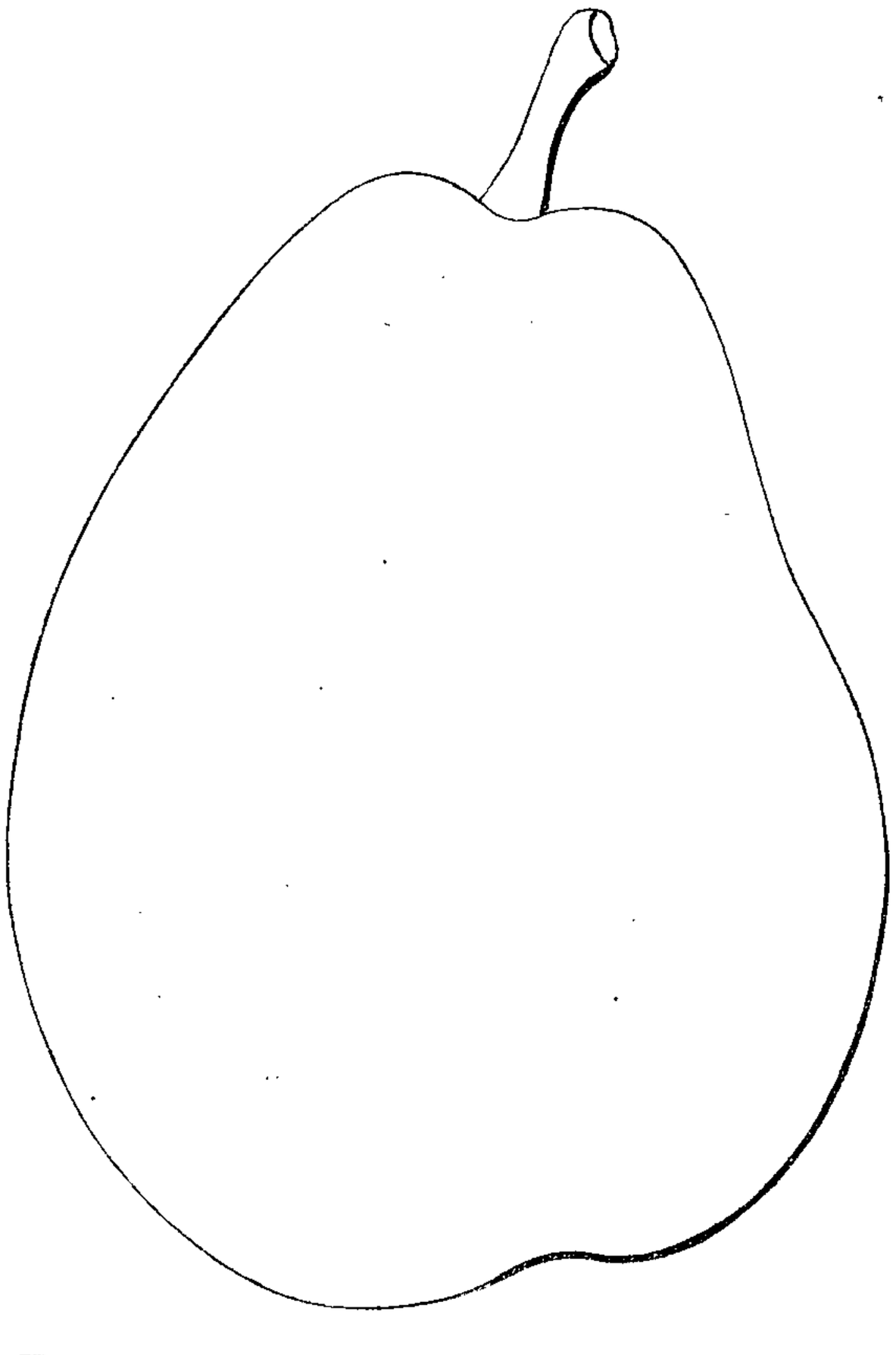
Poire DISQUE. — Synonyme de poire *Naquette*. Voir ce nom.

---

409. Poire DIX.

Synonymes. — *Poires :* 1. Leurs (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1839, cahier n° 3, p. 103). — 2. Madame Dix (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 98).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, faibles, très-longs, flexueux, brun clair jaunâtre, ayant les lenticelles petites, espacées, les coussinets des plus saillants et les mérithalles assez longs. — *Yeux :* habituellement peu volumineux, ovoïdes-arrondis, à écailles mal soudées, écartés du bois et souvent même sortis en éperon. — *Feuilles :* petites, rarement abondantes, ovales-allongées ou lancéolées, légèrement crénelées ou presque entières, portées sur un pétiole grêle et très-long.

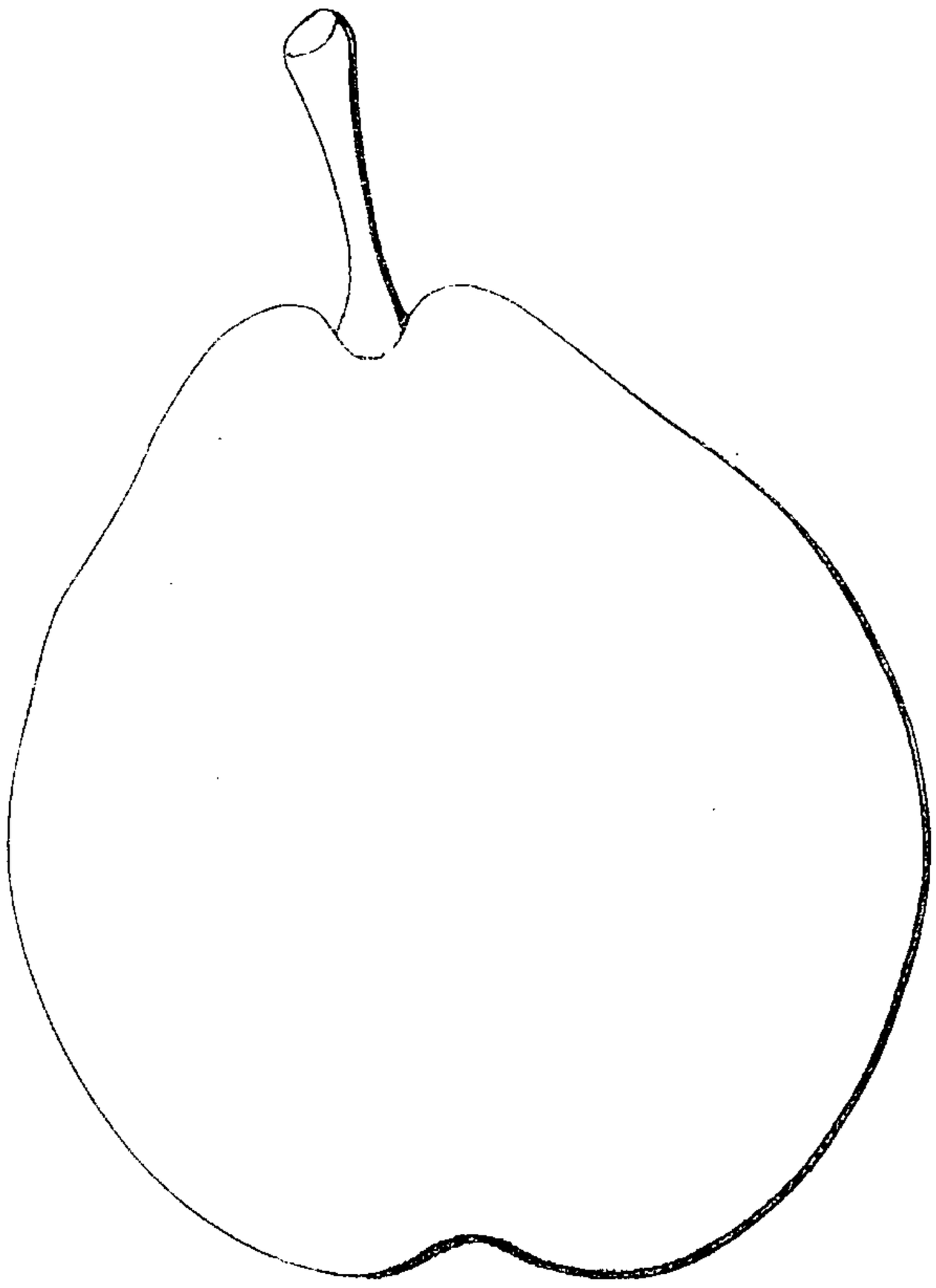
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — De vigueur très-modérée, on le greffe plus avantageusement sur franc, que sur cognassier; d'un développement tardif, il reste faible jusqu'à deux ans, mais ensuite on lui voit former de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde plus ou

moins allongée et ventrue, à surface bosselée, ordinairement un peu contournée et presque toujours fortement déprimée d'un côté. — *Pédoncule :* court ou assez long, de moyenne grosseur, renflé aux extrémités, surtout à la base, légèrement arqué, obliquement inséré dans une cavité de profondeur variable. — *Œil :* moyen, rond, ouvert, presque saillant, entouré de faibles gibbosités. — *Peau :* complétement rugueuse, elle est, du côté de l'ombre, vert jaunâtre clair, fortement ponctuée et marbrée de roux, puis semée parfois de taches brunes bien squammeuses ; quant au côté du soleil, on le trouve généralement lavé de vert grisâtre, couvert de gros points fauves peu apparents et de petits points d'un beau rouge brillant et carminé qui se détache fortement du fond. — *Chair :* des plus blanches, fine, fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, douée d'un délicieux aigrelet ainsi que d'un parfum bien prononcé.

Poire Dix — *Deuxième Type.*



Maturité. — Commencement d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Voici, d'après le pomologue Hovey, l'état civil de la poire Dix, originaire d'Amérique et fort répandue en France, où dès son entrée elle apparut malheureusement sous un faux nom :

« Le poirier Dix — écrivait cet auteur en 1847 — sortit de terre il y a trente-cinq ans environ (vers 1812), à Boston, dans le jardin de M^me^ Dix, à laquelle il fut ensuite dédié. Le pied-type poussa de graine auprès de la maison, et si rapidement, qu'en 1829 il atteignait une hauteur de 8 mètres et montrait une tige de 27 centimètres de diamètre. On le voit encore dans ce même lieu, et il est devenu un très-grand arbre. Il donna ses premiers fruits en 1825, mais ne fournit une abondante récolte qu'en 1829, et continua depuis à se couvrir de nombreuses et belles poires... En 1830, sa description parut dans le *New England Farmer*, à la page 161 du tome VIII. » (*The Fruits of America*, t. I, p. 69.)

Ces renseignements sont suivis, chez Hovey, d'une description minutieuse et d'un remarquable dessin colorié de la poire Dix, ce qui permet d'étudier parfaitement cette variété, et de s'assurer qu'elle est fort différente de la *Lewis*, également obtenue en Amérique, vers 1819, par M. John Lewis, de Roxbury, dans le Massachusetts. (Voir Downing, *Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 441.) Le poirier Dix fut importé chez nous dès 1830, et cultivé d'abord à Paris, puis

à Rouen; mais par suite d'une erreur provenue, soit en étiquetant les greffes à leur départ d'Amérique, soit en étiquetant, en France, les sujets sur lesquels on les appliqua, cette variété se répandit dans nos jardins sous le pseudonyme, qu'elle y conserva longtemps, de poire *Leurs*. Ce nom est effectivement le SEUL que Prévost lui donnait encore en 1839, lorsqu'il la décrivit dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure* (cahier 3, p. 103). A mon sens, le mot Leurs ne devint ainsi le remplaçant illégal du mot Dix, que par une mauvaise lecture du nom de la poire *Lewis*, variété, nous l'avons dit, née sous le même climat que le poirier Dix, et qui fut expédiée d'Amérique à la même époque que lui — en 1830 — à la Société d'Horticulture de Paris. Quoi qu'il en ait été, cette erreur causa pendant nombre d'années bien des ennuis aux pépiniéristes, comme elle a provoqué et provoque encore, parmi les pomologues, de longues discussions.

Observations. — Les Américains classent la poire Dix au rang des fruits dont la maturité va jusqu'en février; divers Catalogues d'horticulteurs français ou étrangers lui accordent d'atteindre seulement le mois de janvier; pour nous, jamais nous n'avons pu la manger plus tard que la mi-novembre; aussi la regardons-nous comme une variété d'automne, et non comme une variété d'hiver.

410. POIRE DOAT.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou légèrement étalés, faibles, peu longs, coudés, brun-roux grisâtre, à lenticelles généralement abondantes et fines, à coussinets peu ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aigus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou elliptiques, acuminées, souvent relevées en gouttière, faiblement crénelées ou dentées sur leurs bords, ayant le pétiole long et mince.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Poirier peu vigoureux, il croît lentement, même sur le franc, aussi ne fait-il que de petites pyramides, mais qui cependant sont régulières et bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, affectant légèrement celle d'une Calebasse, ventrue à la base, obtuse, quelque peu étranglée aux deux tiers de sa hauteur. — *Pédoncule :* long ou des plus longs, gros, arqué ou contourné, inséré obliquement dans une étroite cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, bien ouvert, rarement très-enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* rude au toucher, jaune brillant, toute ponctuée de fauve, tachetée de même et généralement nuancée de gris-roux sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre ou verdâtre, demi-fine et demi-fondante, pierreuse autour des pepins. — *Eau :* peu abondante, vineuse, sucrée, assez aromatique.

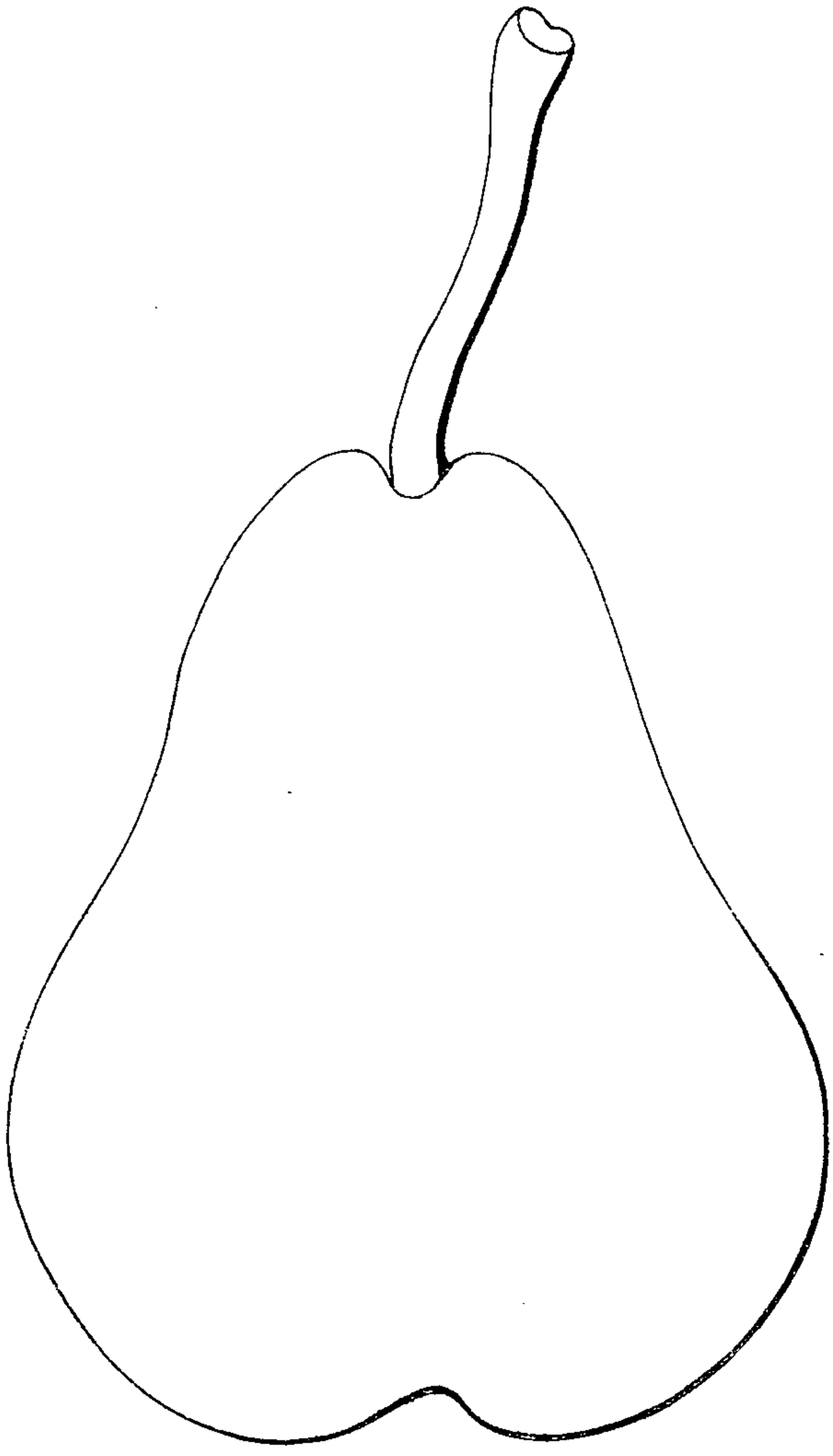
MATURITÉ. — Courant et fin de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est là une de ces poires dont l'origine incertaine menace toujours de quelques mécomptes ceux qui les cultivent et ceux qui les inscrivent au rang des variétés. Son premier descripteur paraît avoir été M. de Liron

d'Airoles. Il la signala d'abord en 1862, dans le tome III de ses *Notices pomologiques* (page 34), observant qu'elle était propagée depuis une douzaine d'années; et plus tard, au mois d'octobre 1863, il en reparla longuement dans la *Revue horticole*, mais sans fournir aucun renseignement positif sur la provenance de ce fruit :

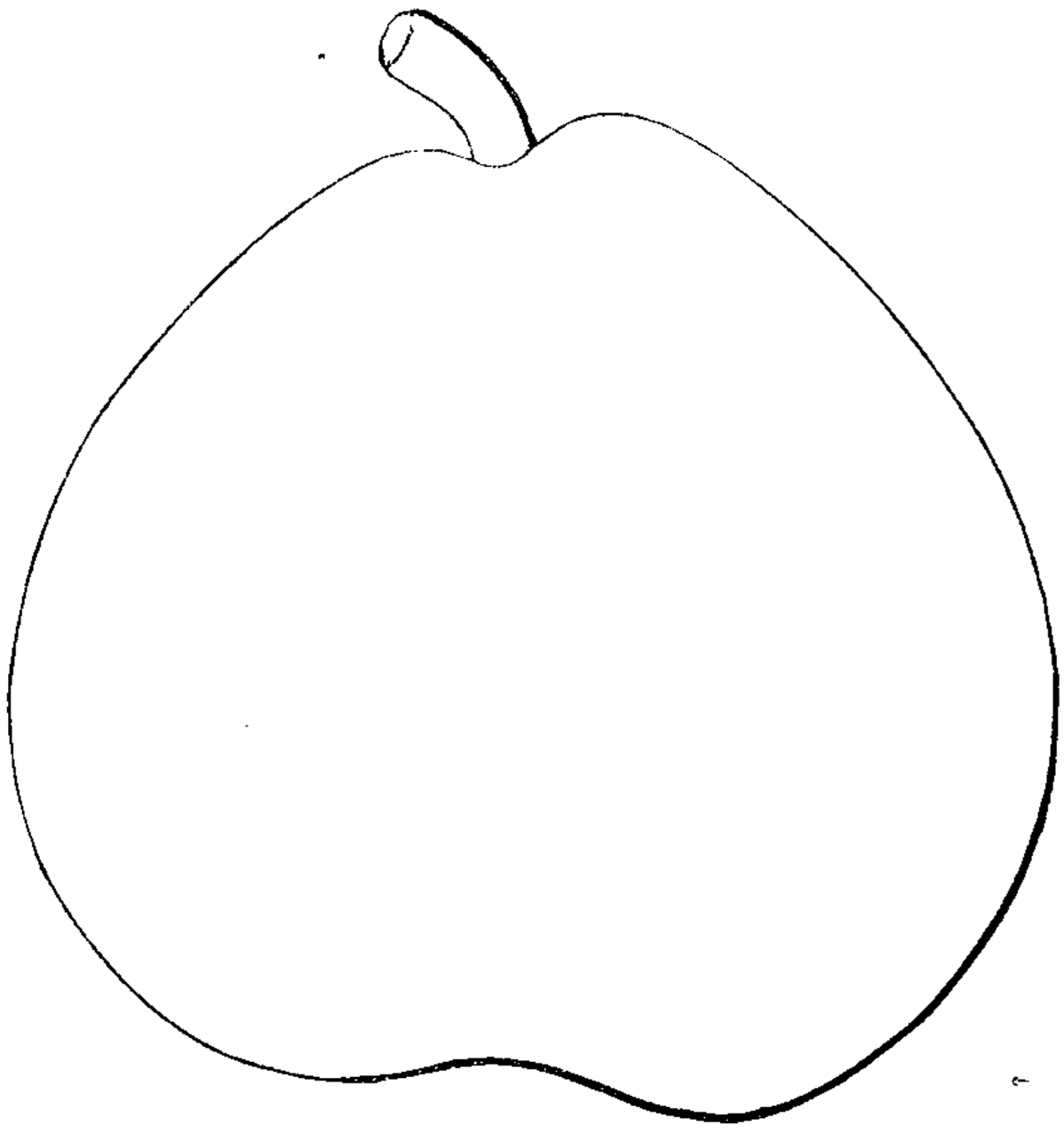
Poire Doat.



« Nous en avons fait — disait-il alors — la description dès l'automne de 1861, sur des spécimens qu'avaient eu l'obligeance de nous envoyer MM. Bonamy frères, pépiniéristes à Toulouse, et cette poire nous a paru n'avoir aucun rapport avec tous les fruits de ce genre que nous avons pu juger jusqu'ici. Nous avons cherché, avant de le publier, à nous assurer d'une origine bien certaine de ce fruit. De plusieurs tentatives, voici ce qui nous est venu, et que nous extrayons d'une lettre, du 24 novembre 1862, de M. Bernard, jardinier chez M. Béteille, pépiniériste à Toulouse : « Tout porte à croire que la poire « à laquelle nous avons donné le « nom de *Doat*, a été introduite « d'Auch à Montrastuc, près Fleu- « rance (Gers). » Comme nous l'a écrit M. Doat, il y aurait une quinzaine d'années qu'étant à Montrastuc, il avait trouvé dans son jardin un poirier qui y avait été planté et qu'on présumait avoir été tiré d'une pépinière d'Auch. Les fruits de cet arbre étant inconnus à M. Doat, il envoya à M. Béteille, avec des fruits, des scions pour greffes. L'arbre fut cultivé chez le pépiniériste toulousain et répandu par lui dans le commerce en 1847. Nous laissons, maintenant, parler M. Bernard : « Malgré « les recherches que j'ai pu faire « à Toulouse, aidé par tous mes « confrères, je n'ai pu découvrir « aucun arbre qui puisse se rapprocher de celui de la poire Doat, et cependant nous possé- « dons une bien grande quantité de variétés. » M. Bernard et M. Béteille sont donc convaincus que le fruit mis par eux dans le commerce, est inédit et inconnu. Le fait est que, s'il n'en eût pas été ainsi, depuis plus de douze ans qu'il a été répandu, il se serait certainement élevé quelque réclamation indiquant une synonymie et revendiquant cet excellent fruit. Pour nous, nous ne pouvons que constater ce que nos démarches nous ont fait connaître, ne prenant aucune responsabilité personnelle sur le baptême de cette variété à Toulouse. »

(Pages 371 et 372.)

411. Poire DOCTEUR ANDRY.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, longs, peu géniculés, légèrement duveteux, brun-fauve grisâtre, nuancés de rouge clair auprès des yeux, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, à écailles disjointes, collés en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, faiblement dentées en scie, portées sur un pétiole long, gros et pourvu de stipules des plus développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Arbre modérément vigoureux, il fait néanmoins d'assez jolies pyramides, soit qu'on le greffe sur franc, soit qu'on lui donne le cognassier; sa croissance est ordinaire, plutôt que tardive.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, aplatie à la base et généralement un peu conique près du sommet. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, obliquement inséré dans un très-faible évasement. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, placé dans un bassin large et peu profond. — *Peau :* unie et jaune très-clair, maculée de fauve vers l'œil ainsi qu'autour du pédoncule, et toute parsemée de petits points bruns. — *Chair :* des plus blanches, fine, demi-fondante ou fondante, aqueuse, assez granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, douée d'une saveur musquée fort délicate.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée à Rouen dans les pépinières de M. Boisbunel fils, en 1849, cette poire fut dédiée par son obtenteur à M. le docteur Andry, alors secrétaire général de la Société d'Horticulture de Paris, dont il est aujourd'hui le second vice-président. On n'a commencé à la propager qu'en 1862.

---

412. Poire DOCTEUR BÉNIT.

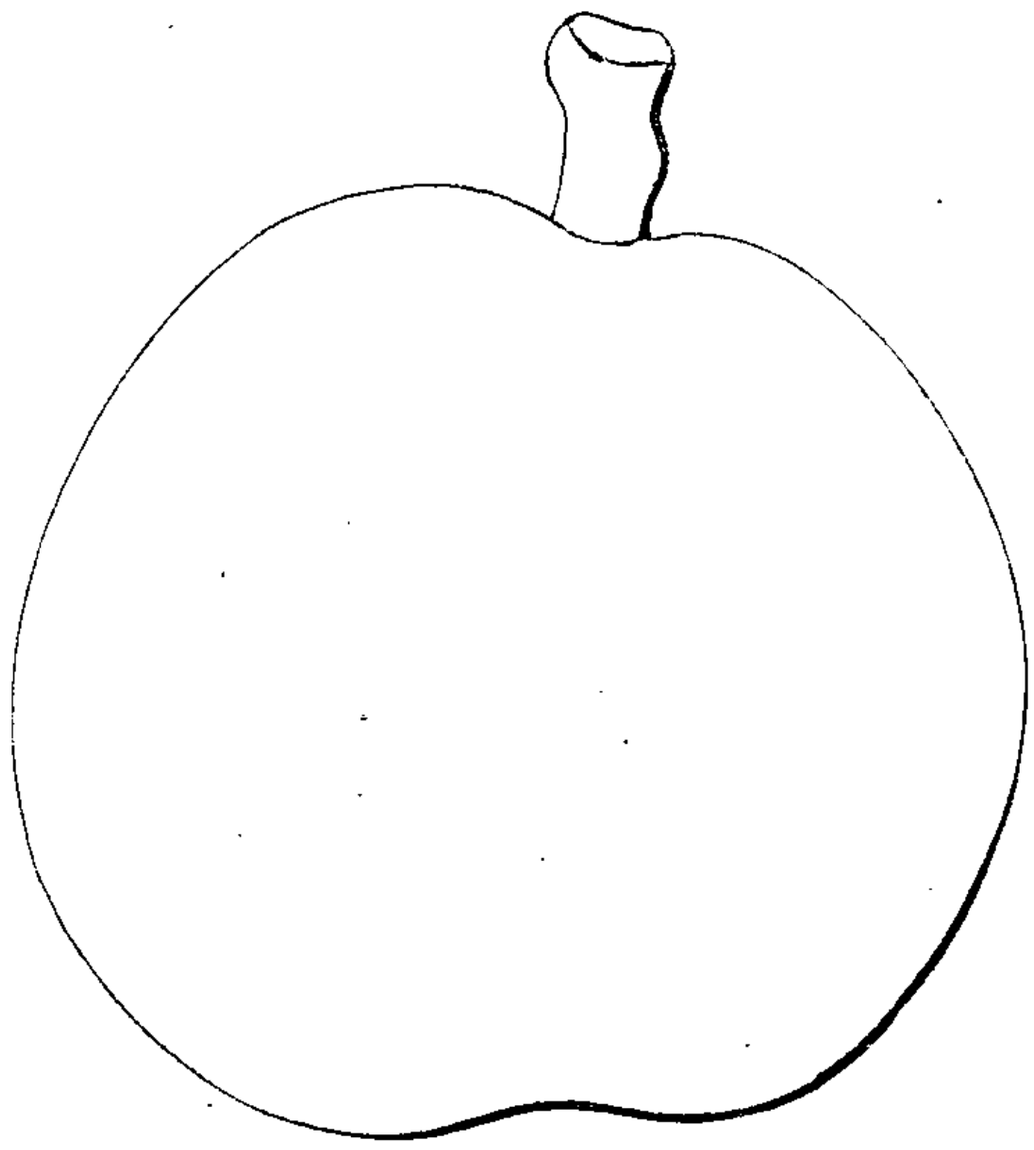
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés et assez gros, longs, géniculés, brun olivâtre, à lenticelles gris brunâtre, petites, serrées, à coussinets bien prononcés. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes, brun foncé, légèrement écartés du bois et ayant pour la plupart les

écailles grises. — *Feuilles* : petites, généralement lancéolées, profondément dentées, munies d'un pétiole épais et un peu court.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Il croît aussi bien sur cognassier que sur franc, n'a rien d'exceptionnel dans son développement et fait des pyramides assez satisfaisantes.

Poire Docteur Bénit.



Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessous de la moyenne. — *Forme* : globuleuse, plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule* : très-court et très-gros, noueux, souvent arqué, terminé en bourrelet, implanté à fleur de peau. — *Œil* : petit, elliptique, mi-clos, contourné, presque saillant, bordé de plis. — *Peau* : rugueuse, entièrement bronzée, ponctuée et comme réticulée de vert clair grisâtre. — *Chair* : blanchâtre, fine, compacte, mi-cassante, veinulée de jaune verdâtre. — *Eau* : suffisante, assez sucrée, vineuse, peu aromatique.

MATURITÉ. — De décembre en janvier.

QUALITÉ. — Troisième.

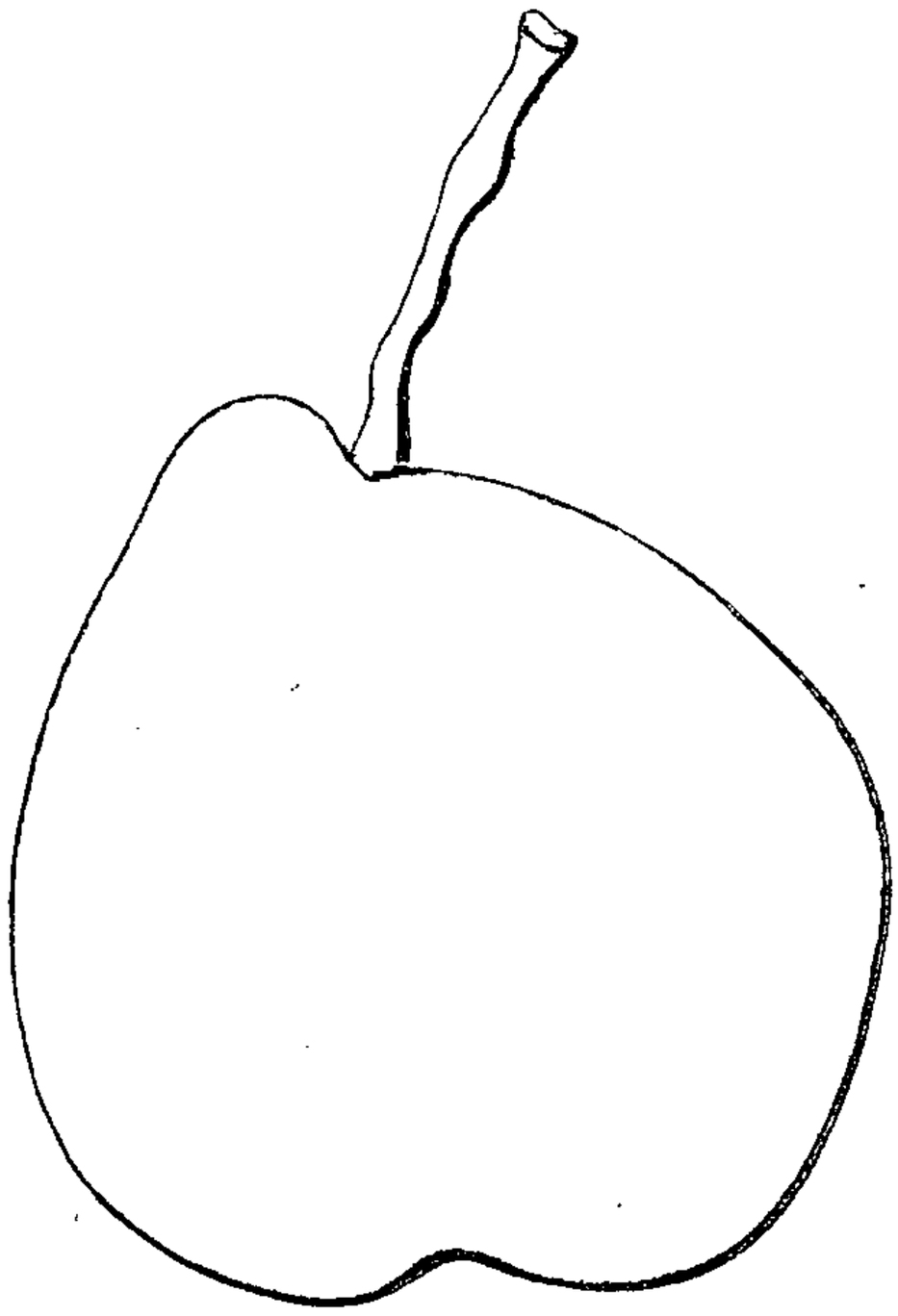
Historique. — En 1857, M. de Liron d'Airoles signalait dans ses *Notices pomologiques* la poire Docteur Bénit comme un fruit de premier ordre. L'ayant, au contraire, toujours trouvée des plus médiocres, nous avons voulu nous assurer, avant de la décrire, si le poirier que nous possédions sous ce nom était bien la véritable variété. Actuellement on n'en saurait douter, en présence de la lettre suivante que nous adressait de Nancy, le 15 septembre 1867, notre obligeant confrère M. Arnould jeune :

« Je vous ai fait envoyer le poirier *Docteur Bénit*; j'y joins aussi les deux seuls fruits que je possédais sur le seul sujet que je cultive encore en école, et seulement comme variété de collection, car j'ai abandonné la multiplication de cet arbre, qui n'a pas, vous pourrez en juger, les qualités que lui avait d'adord trouvées M. Millot, son propagateur. Presque tous mes confrères ont aussi abandonné cette poire. L'arbre est fertile, surtout en haut vent; mais, et c'était même l'avis, en dernier lieu, de l'honorable M. Millot, nous avons des centaines de fruits supérieurs à ce gain... Je suppose donc que M. Millot s'est abusé sur le mérite de ce poirier, qu'il me recommanda aussitôt sa mise à fruit; aussi l'ai-je mis le premier dans le commerce, en même temps, du reste, que les frères Simon, qui le greffèrent également d'après la même recommandation. »

Quant à l'origine de ce poirier, elle est belge, et voici dans quels termes M. Millot, de Nancy, l'a constatée :

« L'arbre fut semé par le célèbre Van Mons, en 1840, et transplanté dans mon jardin deux ans plus tard. Son premier rapport a eu lieu en 1853. J'ai dédié cette poire à l'un de mes compatriotes, *le docteur Bénit*, dont les actes de probité et de dévouement sont si généralement connus. » (*Journal de la Société d'Horticulture de Nancy*, 1854, n° de Janvier.)

413. Poire DOCTEUR BOUVIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, un peu grêles, courts, géniculés, marron clair, à lenticelles des plus petites et très-espacées, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* moyens, noirâtres, ovoïdes, légèrement duveteux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* vert clair, habituellement ovales ou elliptiques, acuminées, finement dentées ou crénelées, au pétiole bien nourri et de longueur très-variable.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire; nous le greffons toujours sur le cognassier; il s'y plaît beaucoup et y forme des pyramides assez convenables, quoiqu'un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite et quelquefois presque moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins arrondie, variable, irrégulière. — *Pédoncule :* long, menu, arqué, souvent très-noueux et obliquement inséré au milieu d'une dépression généralement plissée ou mamelonnée. — *Œil :* saillant, ouvert, bien formé. — *Peau :* verte, ponctuée, marbrée de roux, tachée de même aux extrémités du fruit. — *Chair :* blanc verdâtre, grossière, juteuse, demi-cassante, pierreuse. — *Eau :* abondante, peu sucrée, très-acidulée, sans saveur appréciable.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Ce poirier fait partie des gains du professeur Van Mons; le pied-type fut semé à Louvain (Belgique), mais transplanté à Geest-Saint-Rémy-lez-Jodoigne, chez M. Bivort, où il se mit à fruit en 1844, deux ans après la mort de Van Mons. Dans son *Album de pomologie* (t. II, p. 53), M. Bivort nous apprend qu'il le dédia à M. Bouvier, docteur en médecine à Jodoigne, et neveu de Simon Bouvier, l'un des plus heureux semeurs qu'aient encore eu les Belges.

Observations. — Il faut croire que le sol de notre Anjou ne convient nullement à cette variété, regardée comme excellente dans son pays natal. Chez nous, elle se montre dénuée de tout mérite et beaucoup moins tardive qu'en Belgique, où elle mûrit, assure-t-on, de février à mars, tandis qu'ici elle atteint difficilement la fin d'octobre.

Poire DOCTEUR BRETONNEAU. — Synon. de *Beurré Bretonneau*. Voir ce nom.

---

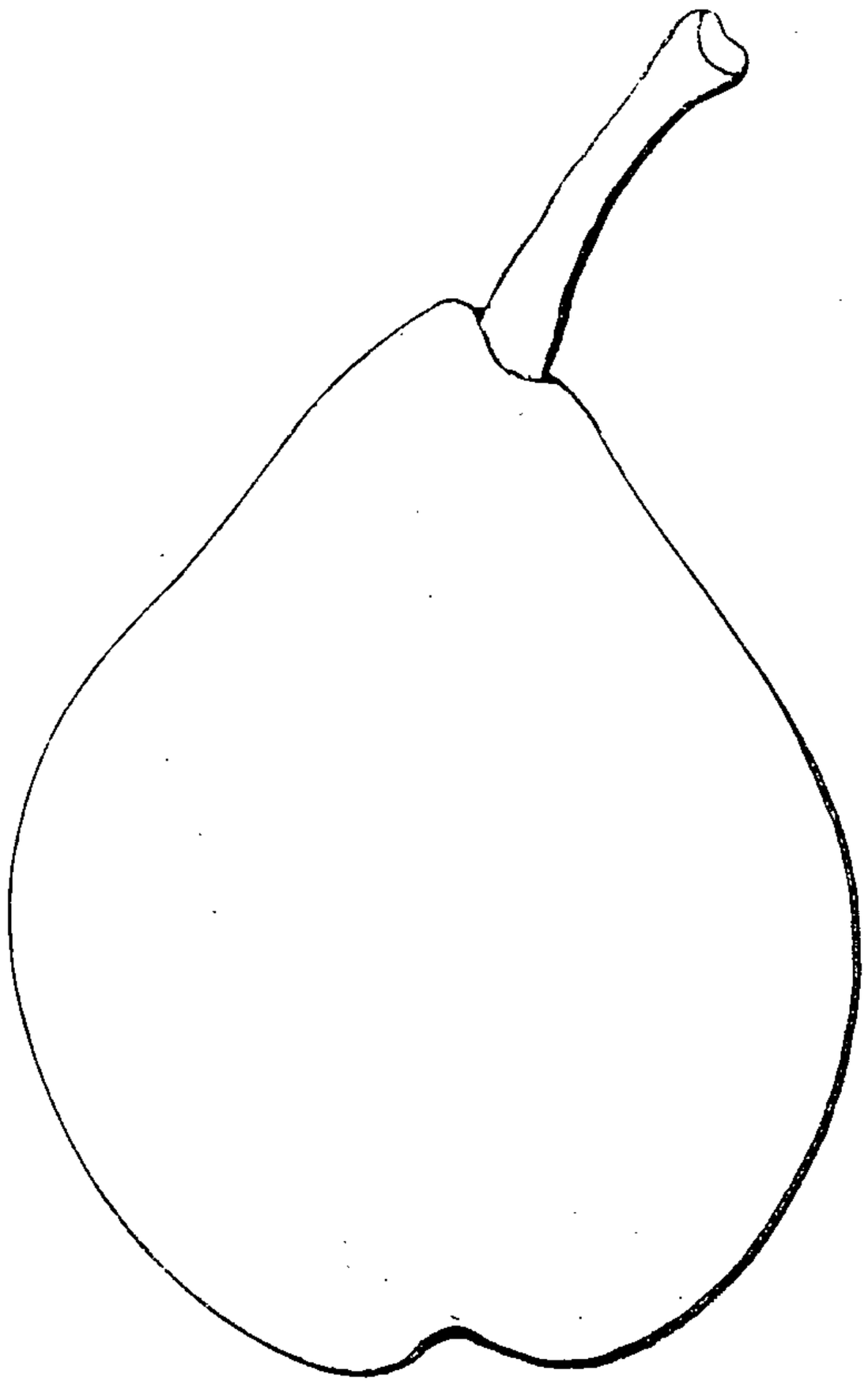
414. Poire DOCTEUR CAPRON.

Synonyme. — *Poire* Capron du Mans (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1863, p. 32, n° 205).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu étalés, des plus gros, longs, habituellement très-coudés, brun clair légèrement

verdâtre, ayant les lenticelles larges, rapprochées, les coussinets aplatis et les mérithalles longs. — *Yeux :* volumineux, coniques, non appliqués contre l'écorce, souvent placés en éperon, à écailles disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, vert clair légèrement cuivré, ovales-allongées ou lancéolées, irrégulièrement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole fort et très-long.

Poire Docteur Capron.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il existe peu de poiriers dont les pyramides soient plus remarquables que celles formées par cet arbre, dont le développement est très-hâtif et la vigueur excessive; on le greffe sur cognassier plutôt que sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, régulière, légèrement obtuse. — *Pédoncule :* long, un peu courbé, bien nourri, renflé aux extrémités, obliquement implanté à la surface. — *Œil :* grand, à peine enfoncé, mi-clos ou fermé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée et rayée de gris-brun, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule et portant souvent quelques taches noirâtres. — *Chair :* jaunâtre, grosse, fondante, aqueuse, légèrement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, un peu musquée, ayant un arrière-goût d'amande.

Maturité. — De la mi-octobre à la mi-novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — « Dans la pépinière de Van Mons, à Louvain (Belgique) — « écrivait en 1847 M. Bivort — cet arbre portait le n° 2,783. Son premier rapport « a eu lieu en 1842. Après mon acquisition de cette pépinière, en 1845, ayant « trouvé ce nouveau poirier encore innommé, je l'ai dédié à feu M. Capron, docteur « en médecine à Jodoigne, amateur zélé que la mort a ravi trop jeune à ses nom- « breux amis et à la pomologie. » (*Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 55.)

Observations. — On a signalé dans quelques Catalogues d'horticulteurs, ces dernières années, une poire appelée *Capron du Mans*, que nous avons trouvée identique avec la variété Docteur Capron. — Quant à la poire Henry Capron, il faut se rappeler qu'elle diffère entièrement, au contraire, de celle décrite ci-dessus.

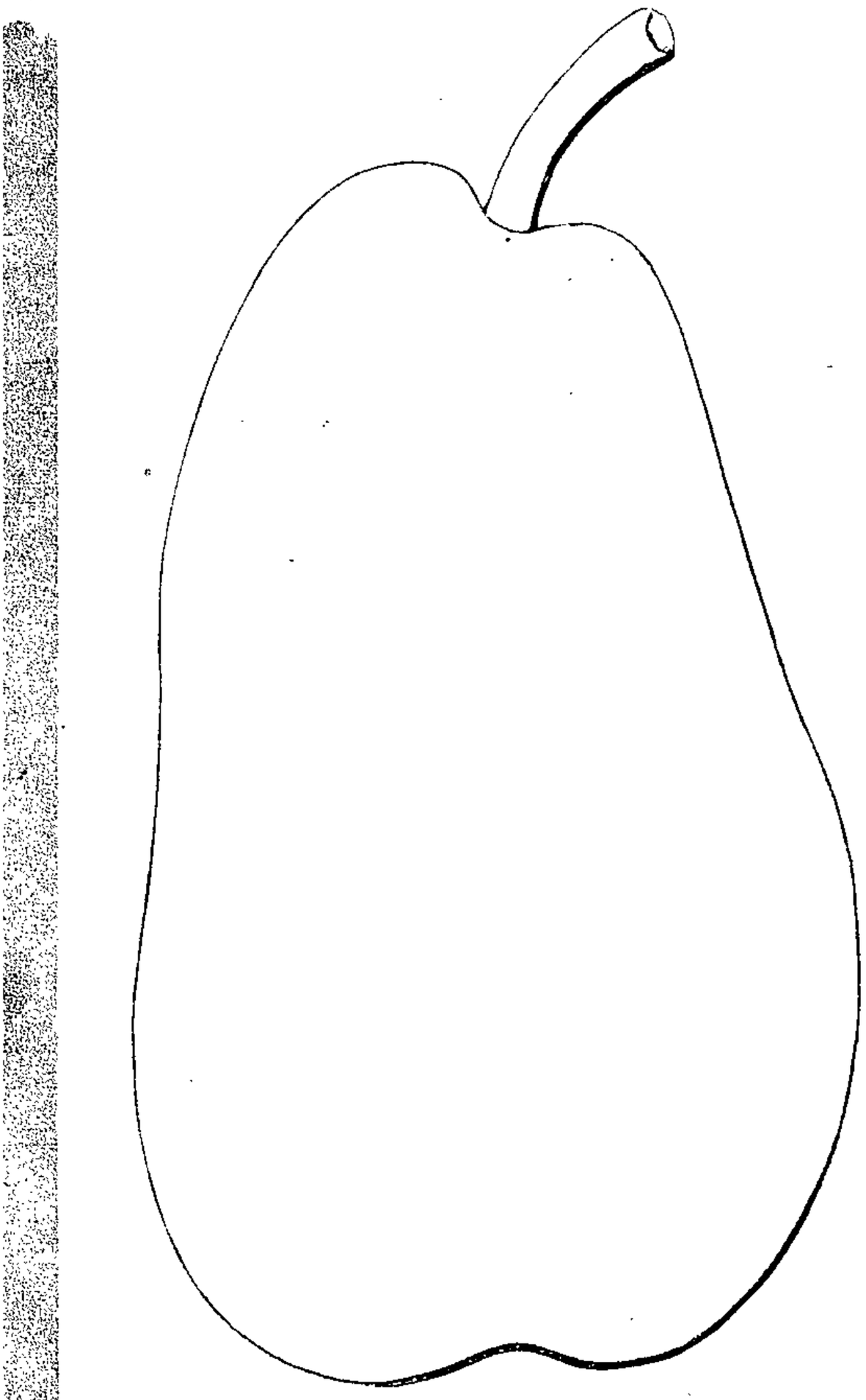
Poire DOCTEUR CÉLESTIN. — Synonyme de poire *Désiré Cornelis*. Voir ce nom.

Poire DOCTEUR CORNELIS. — Synonyme de poire *Désiré Cornelis*. Voir ce nom.

---

415. POIRE DOCTEUR GALL.

Synonyme. — *Poire* GALL (Dittrich, *Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 166).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés vers le sommet de la tige et faiblement étalés à sa base, bien nourris, un peu courts, à peine coudés, brun clair jaunâtre, ponctués de gris-blanc, à coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* abondantes, ovales, lancéolées et acuminées, ayant les bords finement dentés, le pétiole court et mince.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Ce n'est pas un arbre vigoureux ; il se plaît mieux sur le franc que sur le cognassier ; généralement très-régulières, ses pyramides sont fort convenables, mais de moyenne hauteur.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* allongée, presque cylindrique ou rappelant un peu celle d'une Calebasse, mais généralement irrégulière et bosselée. — *Pédoncule :* court, de moyenne force, légèrement arqué, obliquement inséré dans une vaste cavité de profondeur variable, dont l'un des bords est fortement mamelonné. — *Œil :* petit, ouvert, bien fait, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune-citron, recouverte en partie de points, de marbrures et de taches fauves ou brunâtres, et faiblement carminée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, très-fine et très-fondante, aqueuse, un peu granuleuse auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, aigrelette, fort aromatique.

MATURITÉ. — Derniers jours de septembre et commencement d'octobre.

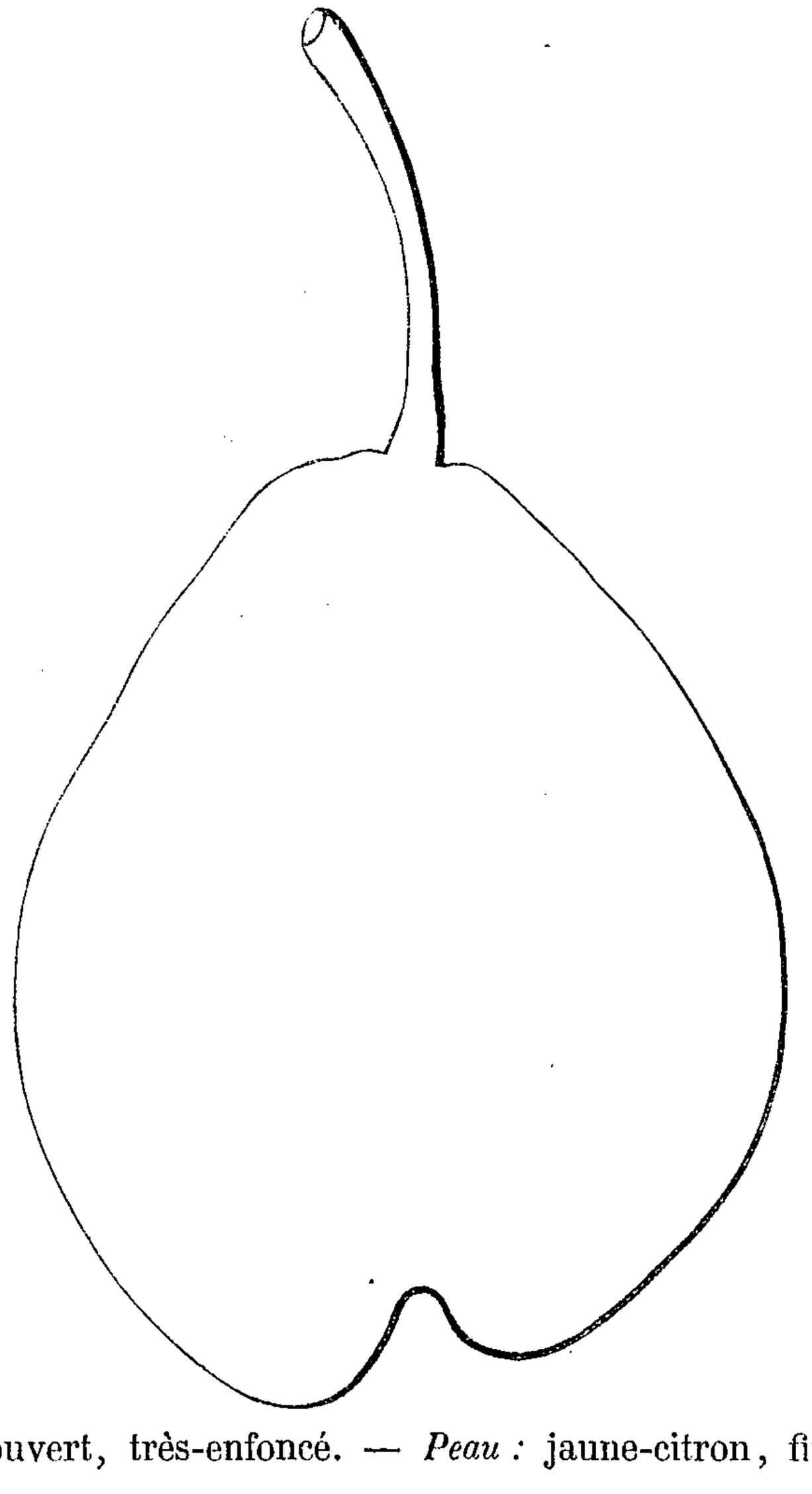
QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1852, M. Tougard, président de la Société d'Horticulture de Rouen, mentionnait ce fruit dans son *Tableau analytique des variétés de poires* (page 19), et le disait « obtenu par M. de Maraise, de Bourg-Achard. » C'était une double erreur, car cette variété n'appartient même pas à la pomone française ; elle fut gagnée vers 1821 par Van Mons, dans sa pépinière de Louvain (Belgique) ; mais il est vrai qu'on l'importa aussitôt en France, où le pomologue Poiteau, alors rédacteur des *Bulletins* de la Société d'Horticulture de Paris, la décrivit et la recommanda dès 1823. Du reste, l'erreur involontaire ainsi commise à Rouen par M. Tougard, dut y être aisément rectifiée, puisque deux ans auparavant — en 1850 — M. Constant Lesueur, pépiniériste, avait écrit ce qui suit, à la page 186 de la *Pomologie de la Seine-Inférieure :* « POIRE DOCTEUR GALL..... Ce beau et excellent

« fruit m'a été donné par M. de Maraise, comme étant un semis de M. Van Mons. » Ajoutons qu'en dédiant ce poirier au docteur Gall, Van Mons le dédiait tout à la fois à un Allemand et à un Français. Gall, le célèbre phrénologue dont la doctrine devint promptement si populaire, naquit en effet dans le duché de Bade, mais il vint habiter Paris en 1807, s'y fit naturaliser Français en 1819, et y mourut en 1828, à Montrouge.

Observations. — La poire *Jules Bivort*, qui a pour synonyme *Délices de Louvenjoul*, est assez communément réunie au Docteur Gall. Cependant ces deux fruits sont loin de se ressembler. M. Decaisne a décrit et figuré la Jules Bivort, en 1861, au tome IV de sa magnifique publication, et ne lui a nullement assimilé le poirier docteur Gall. En lisant l'article que nous consacrons plus loin à la poire Jules Bivort, on verra donc, nous l'espérons, qu'elle n'a rien de commun avec cette dernière variété, qui fort estimée chez les Allemands y porte ce seul nom : *Poire Gall.*

416. Poire DOCTEUR KOCH.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu arqués et des plus étalés, gros, courts, légèrement coudés, vert foncé nuancé de grisâtre, à lenticelles brunes, rapprochées, bien apparentes, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, généralement sortis en éperon et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez petites, d'un beau vert foncé, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, au pétiole court et épais.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur est ordinaire, pousse non moins bien sur cognassier que sur franc; ses pyramides sont fortes et belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, ventrue, bosselée, irrégulière. — *Pédoncule :* long ou très-long, mince, arqué, charnu à la base, implanté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, mal développé, ouvert, très-enfoncé. — *Peau :* jaune-citron, finement ponctuée et réticulée de

roux, légèrement lavée de rouge-brun sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme, juteuse, fondante, un peu pierreuse autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, acidule, possédant une délicieuse saveur beurrée.

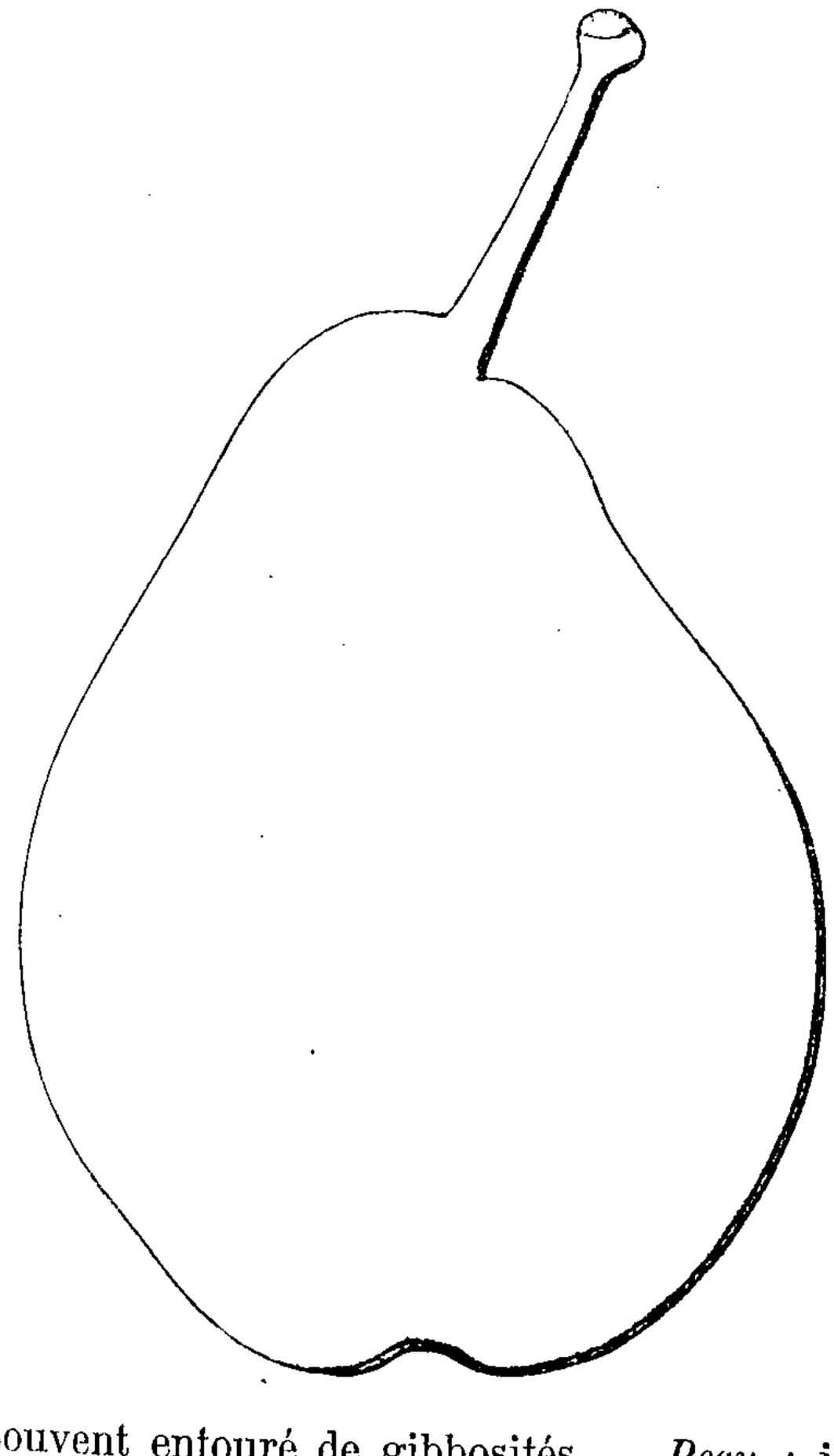
MATURITÉ. — Vers la mi-septembre et se prolongeant jusqu'à la fin de ce même mois.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je l'ai gagnée de semis en 1864, et l'ai dédiée à mon savant et célèbre ami M. Karl Koch, officier de la Légion d'Honneur, docteur en médecine et en philosophie, et présentement professeur de botanique à l'Université de Berlin.

---

417. POIRE DOCTEUR LENTIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, peu longs, non géniculés, vert grisâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets bien accusés, à mérithalles généralement courts. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, pointus, écartés du bois, ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* d'un beau vert foncé, ovales ou elliptiques, profondément crénelées ou dentées, au pétiole assez court mais très-nourri.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il se greffe sur toute espèce de sujet, n'est pas d'une croissance bien rapide et ne forme jamais que de petites et faibles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde légèrement allongée, bosselée et ventrue. — *Pédoncule :* assez long, mince au milieu, renflé aux extrémités, rarement courbé, obliquement implanté à fleur de chair. — *Œil :* grand, mi-clos, mal conformé, presque saillant, souvent entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, réticulée de roux, marbrée ou maculée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, compacte, fondante, juteuse, quelque peu granuleuse au-dessous des loges. — *Eau :* fort abondante, acidule, très-sucrée, délicatement parfumée.

MATURITÉ. — Commencement et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Il s'est élevé des contestations au sujet de l'origine de cette variété; on a cru, chez nous, pouvoir la revendiquer comme un de nos plus anciens fruits, tandis qu'elle serait, au contraire, née en Belgique et sortie d'un semis de pepins du Beurré d'Hardenpont d'Automne. Voilà du moins comment, en 1855, M. Alexandre Bivort l'établissait :

« Cette nouvelle poire, provenant des semis de M. Grégoire (tanneur à Jodoigne), est peut-être la meilleure qu'il ait gagnée en 1853. L'arbre, semé en 1847, n'avait que six ans lorsqu'il produisit pour la première fois..... A la demande de l'inventeur, elle a été dédiée à M. Lentier, docteur en médecine et en chirurgie à Louvain. » (*Annales de pomologie belge et étrangère,* t. III, p. 83.)

Mais trois ans après la publication de ces lignes, M. Decaisne, dans le tome Ier de son *Jardin fruitier du Muséum*, émit l'opinion suivante, qui leur est diamétralement opposée :

« Je réunis sans hésiter à notre Mouille-Bouche ou Verte-Longue d'Automne, la poire que les pomologues belges ont décrite et figurée sous le nom de *Docteur Lentier*..... Les échantillons que M. Royer (de Namur) a bien voulu m'adresser pour comparaison, se sont trouvés identiques à notre vieille espèce française. »

Dans mon École, où l'on cultive comparativement depuis douze ans ces deux variétés, tout, il faut bien le dire, a prouvé qu'elles étaient des plus distinctes. Mais la déclaration ci-dessous, faite en 1862 dans la *Revue horticole*, par M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, va montrer que cette opinion est généralement partagée :

« Le Jury international de l'Exposition horticole de Namur, que nous avions l'honneur de présider, a reconnu que la poire *Docteur Lentier* N'ÉTAIT PAS SEMBLABLE A LA POIRE VERTE-LONGUE, ainsi que cela a été publié par un auteur parisien. » (N° du 1er novembre, p. 401.)

Enfin, en 1866, M. Mas, pomologue aussi modeste que distingué, décrivait cette même poire à la page 47, tome III, du recueil intitulé *le Verger*, lui donnait comme nous la Belgique pour patrie, M. Grégoire comme obtenteur, et ne lui reconnaissait, non plus que nous, aucun synonyme. Ajoutons que le Congrès pomologique est également de cet avis.

---

418. POIRE DOCTEUR MENIÈRE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez gros, un peu courts, très-géniculés, brun clair légèrement grisâtre, à lenticelles larges, abondantes, gris-brunâtre, à coussinets des plus saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, nuancés de noir, fortement écartés du bois et souvent même formant éperon. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou elliptiques, crénelées ou dentées sur leurs bords, ayant le pétiole court, épais et roide.

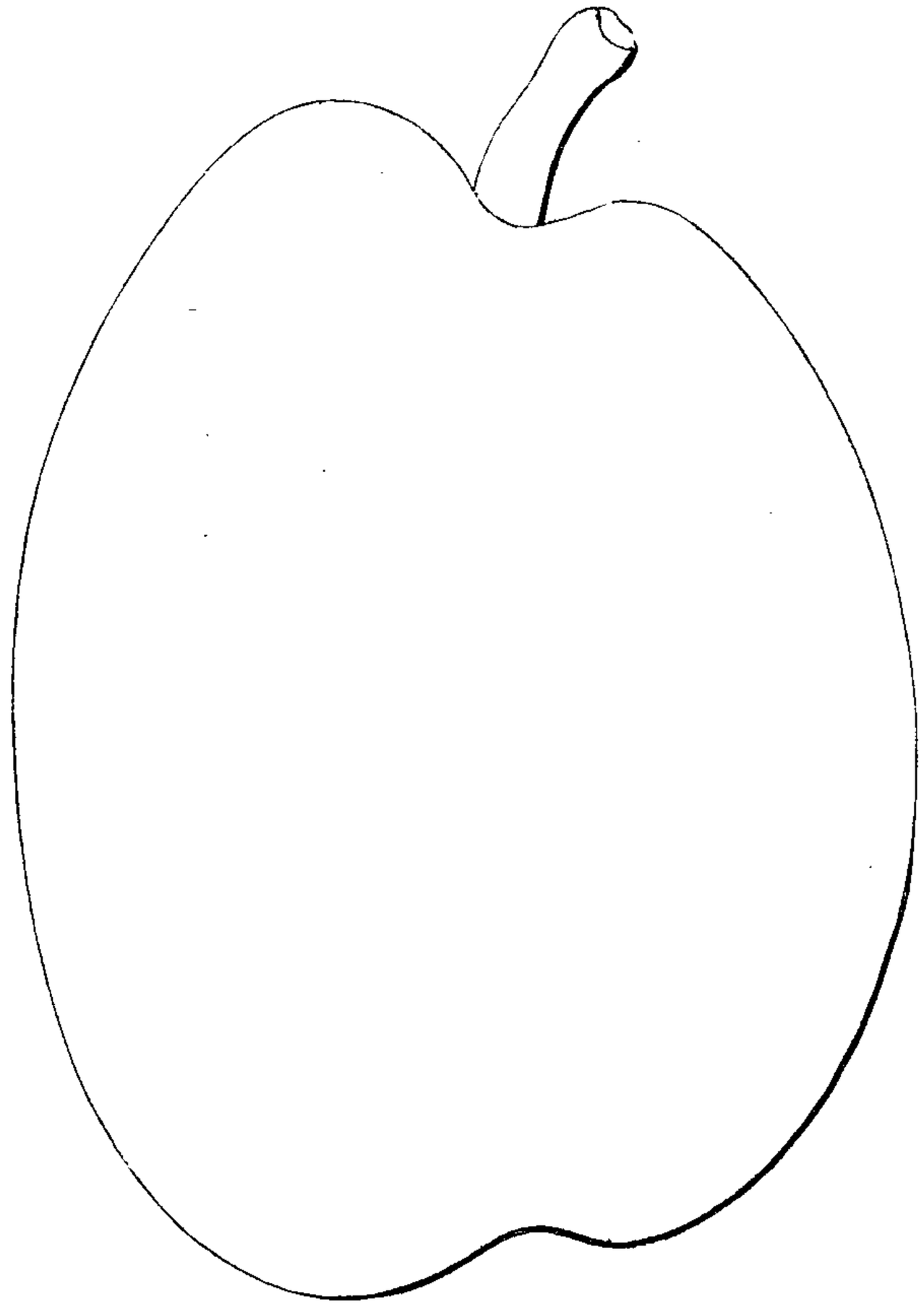
FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Il est doué d'une bonne vigueur, et sur cognassier, unique sujet que nous lui ayons encore donné, il a fait de belles pyramides, bien ramifiées, bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* cylindrique légèrement ovoïde, à surface quelque peu bosselée, ayant habituellement un côté

plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, gros, rarement arqué, charnu, distinctement séparé du fruit, obliquement inséré dans un large évasement sans profondeur, mais dont l'un des bords offre une protubérance des plus marquées. — *Œil :* petit, mi-clos, presque saillant. — *Peau :* rugueuse, jaune clair, ponctuée de gris verdâtre et recouverte en partie de marbrures rousses. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, aqueuse, granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, un peu acidulée, parfumant agréablement la bouche.

Poire Docteur Menière.



Maturité. — Vers la mi-septembre et se prolongeant jusqu'à la mi-octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient de mes semis ; le pied-type s'est mis à fruit en 1864. Je l'ai consacré à la mémoire d'un ami, d'un concitoyen dont le décès prématuré causa d'unanimes regrets : au docteur Prosper Menière, chevalier de la Légion d'Honneur, professeur à la Faculté de Médecine de Paris, médecin en chef de l'Institution impériale des Sourds-Muets, etc., et qui, né à Angers le 18 juin 1799, mourut à Paris le 7 février 1862.

419. Poire DOCTEUR NELIS.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés vers le sommet de la tige, étalés à sa base, gros, longs, flexueux, légèrement cotonneux, rouge clair verdâtre, à lenticelles larges et rapprochées, à coussinets complétement aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, duveteux, faiblement écartés du bois, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* elliptiques, habituellement très-allongées et profondément dentées en scie, munies d'un pétiole bien nourri, un peu court et accompagné de longues stipules.

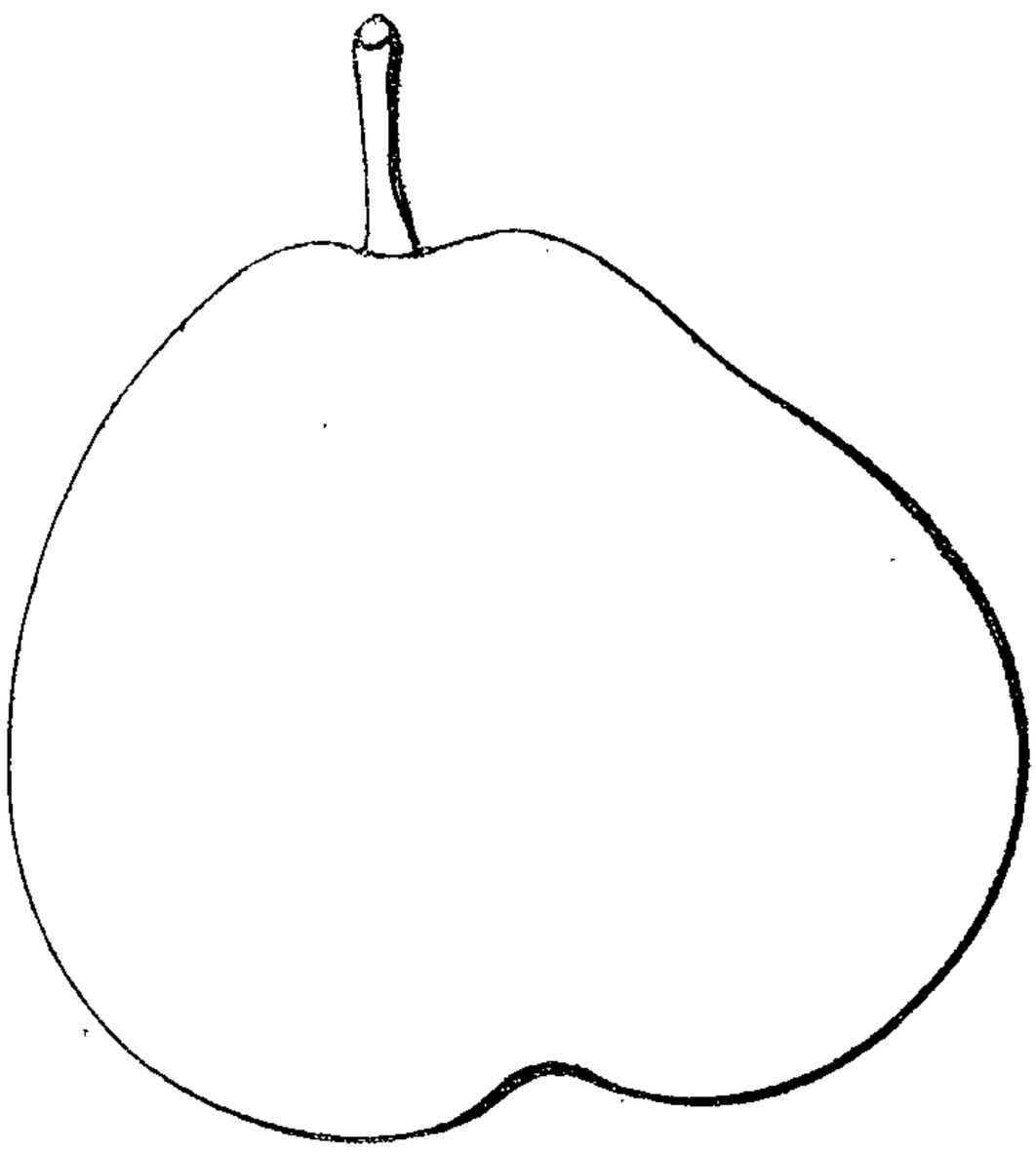
Fertilité. — Grande et constante.

Culture. — La vigueur de ce poirier est ordinaire ; il pousse parfaitement sur cognassier ; ses pyramides sont régulières, hautes, des plus convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* turbinée, obtuse, très-ventrue, généralement beaucoup plus renflée d'un

côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, mince, non arqué, régulièrement inséré à la surface du fruit ou dans une faible dépression. — *Œil :* moyen, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de roux, maculée de fauve autour du pédoncule et souvent couverte, surtout vers le sommet, de taches bronzées fortement squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, grosse, mi-fondante, aqueuse, pierreuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, assez aromatique.

Poire Docteur Nelis.



Maturité. — Depuis la moitié de septembre jusqu'à la fin de ce mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce sont les Belges qui nous ont fait connaître, il y a une quinzaine d'années, la présente poire, peu répandue dans notre pays. D'après M. Bivort, « elle provient des « semis de M. Xavier Grégoire, de « Jodoigne (Belgique), qui l'a dédiée à M. le docteur Nelis, de Virginal; son « premier rapport date de 1847. » (*Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 166.)

---

420. Poire DOCTEUR PIGEAUX.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, très-gros, longs, un peu géniculés, vert foncé brunâtre, ayant les lenticelles grises, larges, abondantes, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens ou petits, brun noirâtre, ovoïdes, à base prononcée, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, à bords entiers ou quelque peu dentelés, portées sur un pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

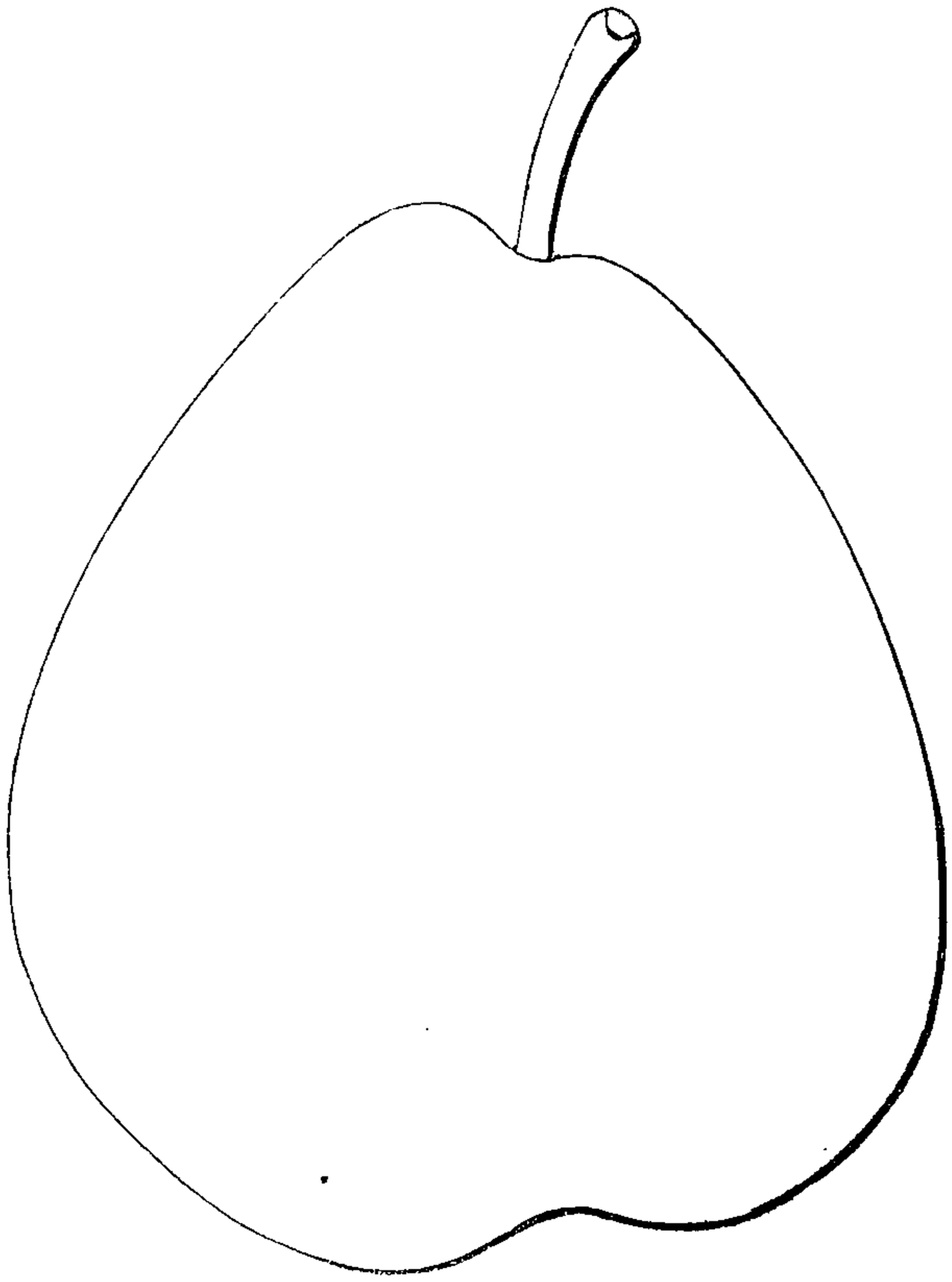
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Greffé sur cognassier, ce poirier croît vite et bien, il fait dès sa deuxième année de jolies pyramides aussi touffues que régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde assez ventrue ou ovoïde-arrondie, à surface un peu bosselée et un peu pentagone, ordinairement moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, arqué, terminé en bourrelet, obliquement inséré dans une étroite cavité où parfois le comprime un mamelon bien développé. — *Œil :* grand, elliptique, souvent contourné, ouvert, saillant ou faiblement enfoncé, plissé sur ses bords et entouré de petites gibbosités. — *Peau :* jaune d'or, toute parsemée de points fauves, maculée de roux verdâtre autour de l'œil ainsi que du pédoncule, et presqu'entièrement lavée, sur la partie exposée au soleil, de brun-rouge luisant et très-clair. — *Chair :* blanchâtre, fine,

demi-fondante, juteuse, contenant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, aigrelette, douée d'un savoureux parfum.

Poire Docteur Pigeaux.



MATURITÉ. — Fin d'octobre et commencement de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Mis dans le commerce en 1864, par M. Dupuy-Jamain, pépiniériste à Paris, ce poirier n'appartient pas, néanmoins, à la pomone française; il poussa en terre belge, à Malines, vers 1848, et fut plus tard transplanté chez nous, ainsi qu'il résulte des passages ci-après, extraits du *Journal de la Société Impériale et Centrale d'Horticulture :*

« En 1852, par la gracieuseté de M. Berkmans, légataire et continuateur des travaux de feu M. le major Esperen (de Malines), M. Dupuy-Jamain reçut du Comité de Pomologie de la Société centrale d'Horticulture de Paris, trente greffes de plusieurs variétés de fruits encore à l'étude, et inédites. Parmi elles se trouvait une excellente variété..... qui avait d'autant plus de droits à être la bienvenue, que M. Dupuy-Jamain, son propagateur, a eu la bonne pensée de la présenter en 1864 sous le nom de M. le *Docteur Pigeaux*, l'érudit bibliothécaire de cette Société. » (*Année* 1865, n° de Février, p. 89, et n° de Mai, p. 286.)

---

421. POIRE DOCTEUR TROUSSEAU.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement étalés, gros, peu longs, à peine géniculés, rouge foncé nuancé de vert et de gris, ayant les lenticelles apparentes, clair-semées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, aplatis, légèrement duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, régulièrement et assez profondément dentées en scie, souvent canaliculées et contournées, au pétiole fort et très-long.

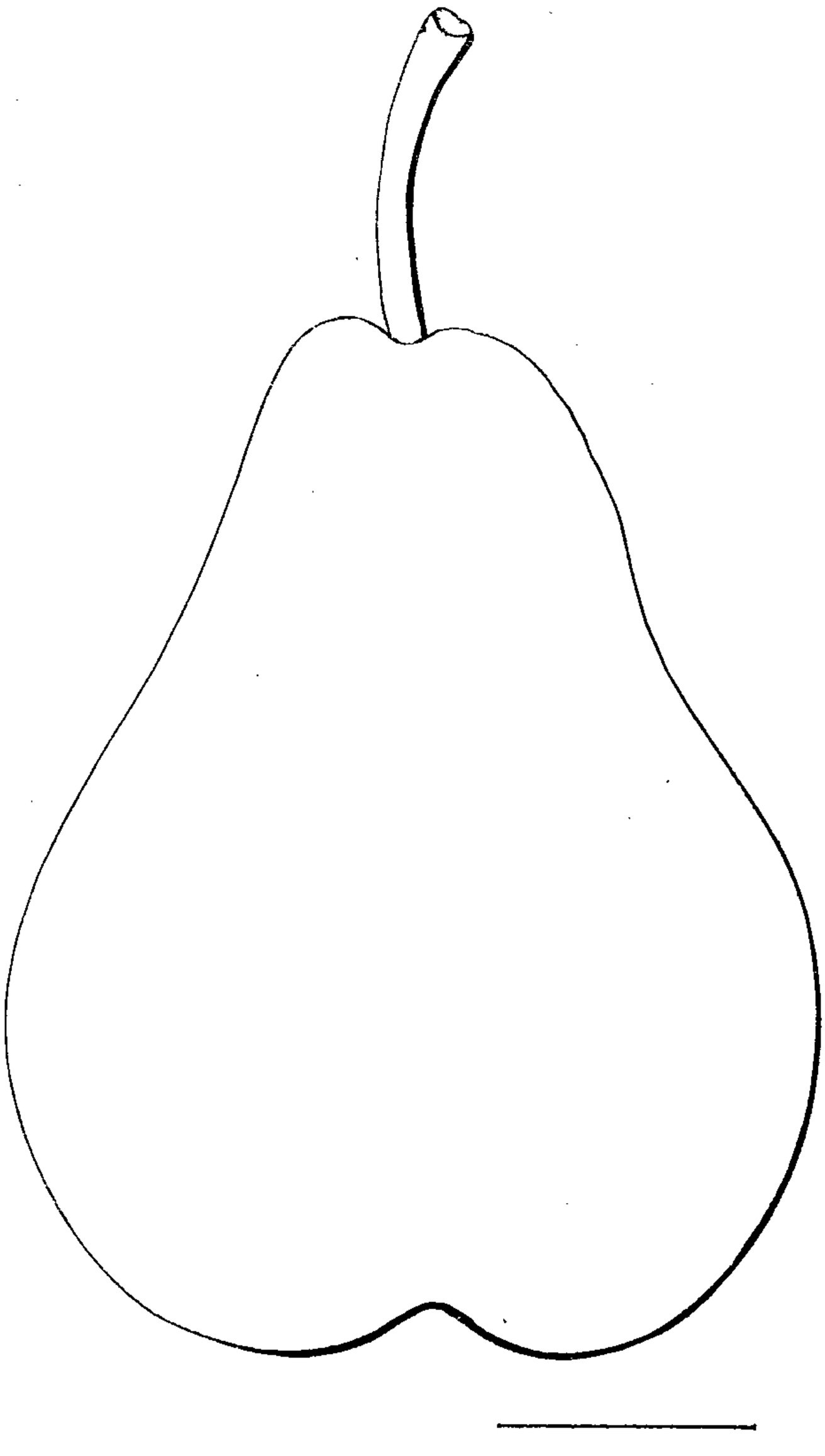
FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — On le greffe sur franc ou sur cognassier; il est vigoureux, développe promptement son écusson et fait de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, obtuse, ventrue à la base, régulière, parfois quelque peu étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, recourbé, inséré au milieu d'un

large mais peu profond évasement. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, souvent caduc, légèrement enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert jaunâtre, ponctuée de fauve clair, largement lavée de brun-roux sur le côté du soleil et autour du pédoncule, rayée de même dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, rarement bien pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, rafraîchissante, aromatique.

Poire Docteur Trousseau.



Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le propagateur de ce poirier, qui sort des derniers semis de Van Mons, fut M. Bivort; il le vit se mettre à fruit en 1848, à Geest-Saint-Remy, près Jodoigne (Belgique), et lui donna le nom de l'une dè nos illustrations médicales : celui du docteur Trousseau, professeur à la Faculté de Paris, né à Tours et décédé commandeur de la Légion d'Honneur, le 22 juin 1867.

Poire DONES. — Synonyme de poire *Dearborn's Seedling*. Voir ce nom.

---

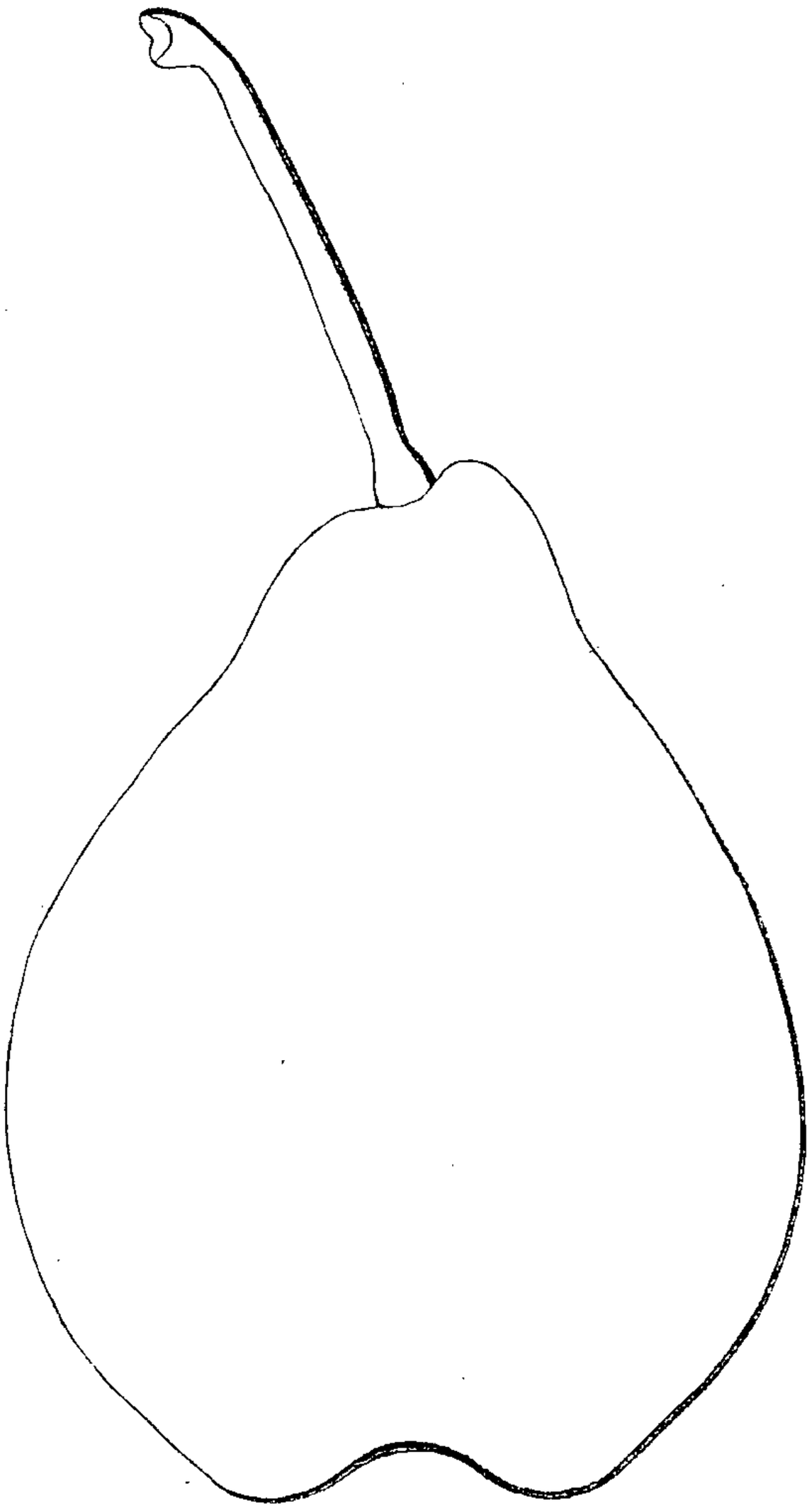
422. Poire DONVILLE.

Synonymes. — *Poires* : 1. De Calot (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 119). — 2. De Provence (*Id. ibid.*). — 3. Chaumontel anglais (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 4. Chaumontel belge (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, des plus gros, un peu courts, non coudés, duveteux, gris-brun violacé, à lenticelles jaune orangé, clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aplatis, aigus, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* abondantes, grandes ou très-grandes, elliptiques, acuminées, cotonneuses,

assez coriaces, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords entièrement mais faiblement dentés ou crénelés, le pétiole des plus courts, roide, très-nourri, rosé et généralement accompagné de stipules peu développées.

Poire Donville.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Doué d'une bonne vigueur, cet arbre, quel que soit le sujet qu'on lui donne, pousse toujours bien ; c'est un des poiriers dont les pyramides sont les plus fortes et les plus feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* turbinée, ovoïde, ventrue et bosselée, fortement pentagone à la base, légèrement étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* long, assez mince au milieu, très-renflé aux extrémités, rarement bien coudé, obliquement implanté à fleur de chair. — *Œil :* grand, rond, ouvert, assez enfoncé, entouré de gibbosités plus ou moins prononcées. — *Peau :* jaune clair très-blanchâtre ou très-grisâtre du côté de l'ombre, nuancée de rouge sombre sur l'autre face, maculée de fauve près de l'œil ainsi qu'autour du pédoncule, et semée de points brunâtres fins et rapprochés. — *Chair :* un peu jaunâtre et un peu sèche, demi-fine ou grosse, cassante, rarement pierreuse au centre. — *Eau :* généralement insuffisante, sucrée, souvent âcre, presque dénuée de parfum.

MATURITÉ. — Janvier, et se prolongeant jusqu'en mars ou avril.

QUALITÉ. — Première comme fruit à compote; elle ne peut être classée parmi les poires à couteau.

Historique. — Merlet fut l'auteur qui signala chez nous cette variété: Il le fit en 1675, dans la seconde édition de son *Abrégé des bons fruits* (page 119), mais l'on voit aux trois dénominations qu'alors elle portait déjà : « la Donville, ou le Calot, « ou la poire *de Provence*, » que ce n'était plus une nouveauté, et qu'on la cultivait en divers endroits. Lui donner la Provence pour patrie, par ce seul fait qu'en 1675 Merlet la montre répandue sous le nom même de cette province, serait beaucoup s'aventurer. Cependant on peut toujours faire observer que l'un des autres noms primitifs de ce fruit, *Calot*, rappelle celui, précisément, d'une petite localité voisine de la Provence.

Observations. — On a très-souvent confondu la Donville avec la Bequesne, et notamment Poiteau; la poire qu'il figurait et décrivait en 1846 dans sa *Pomologie* (t. III, n° 83), sous le nom *Poire de Provence*, est effectivement la poire Bequesne. Ces deux variétés ont bien un certain rapport de forme dans leurs fruits, mais leurs arbres sont des plus distincts; puis la Bequesne atteint rarement le mois de janvier, lorsqu'au contraire la Donville se conserve jusqu'en mars ou avril. Merlet, qui les connut parfaitement, eut soin aussi, dans l'ouvrage cité plus haut, de prévenir ses lecteurs que « Bequesne est long, plus pointu et plus brun que la Donville. » En 1859, M. Decaisne a prouvé qu'il partageait l'opinion de Merlet, car il a donné, tome II du *Jardin fruitier du Muséum*, une description fort complète de chacune de ces poires. Quant à nous, si l'on ouvre à la page 220 le I^er^ volume de notre *Dictionnaire*, on y trouvera un article assez long sur le poirier Bequesne, non moins commun, dans l'Anjou, que le poirier Donville. — Le *Catalogue* d'arbres fruitiers publié en 1628 à Orléans, par le Lectier, cite une poire de Provence mûrissant fin juillet ou commencement d'août; elle n'a donc de commun que le nom avec la présente variété. — Une erreur qui se commet encore fréquemment, c'est de croire synonymes les noms Donville et *Ronville*. Ce dernier, notons-le, concerne uniquement la Poire Martin-Sire, également très-ancienne et aussi des moins estimées pour le couteau. — Enfin, disons que *Petit-Râteau* n'est pas non plus synonyme de Donville, mais bien de poire Pastorale; et terminons en faisant remarquer qu'un pomologue allemand, M. Dochnall, appelait en 1856 (*Obstkunde*, t. II, p. 1) ce fruit Gelbe Donville : *Donville jaune;* ce qui permet de croire à l'existence de quelque sous-variété de la Donville. Du reste, en 1768 Duhamel avait déjà constaté chez nous, dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. II, p. 246), l'existence d'une seconde poire Donville, de laquelle il déterminait les principaux caractères, mais dont personne, ensuite, n'a reparlé.

Poire DOROTHÉE ROYALE. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire de DOS. — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire DOSSE. — Synonyme de poire *d'Ange*. Voir ce nom.

Poire DOUBLE D'AMANDA. — Synonyme de poire *d'Amanda double*. Voir ce nom.

Poire DOUBLE-BÉQUESNE. — Synonyme de poire *Béquesne*. Voir ce nom.

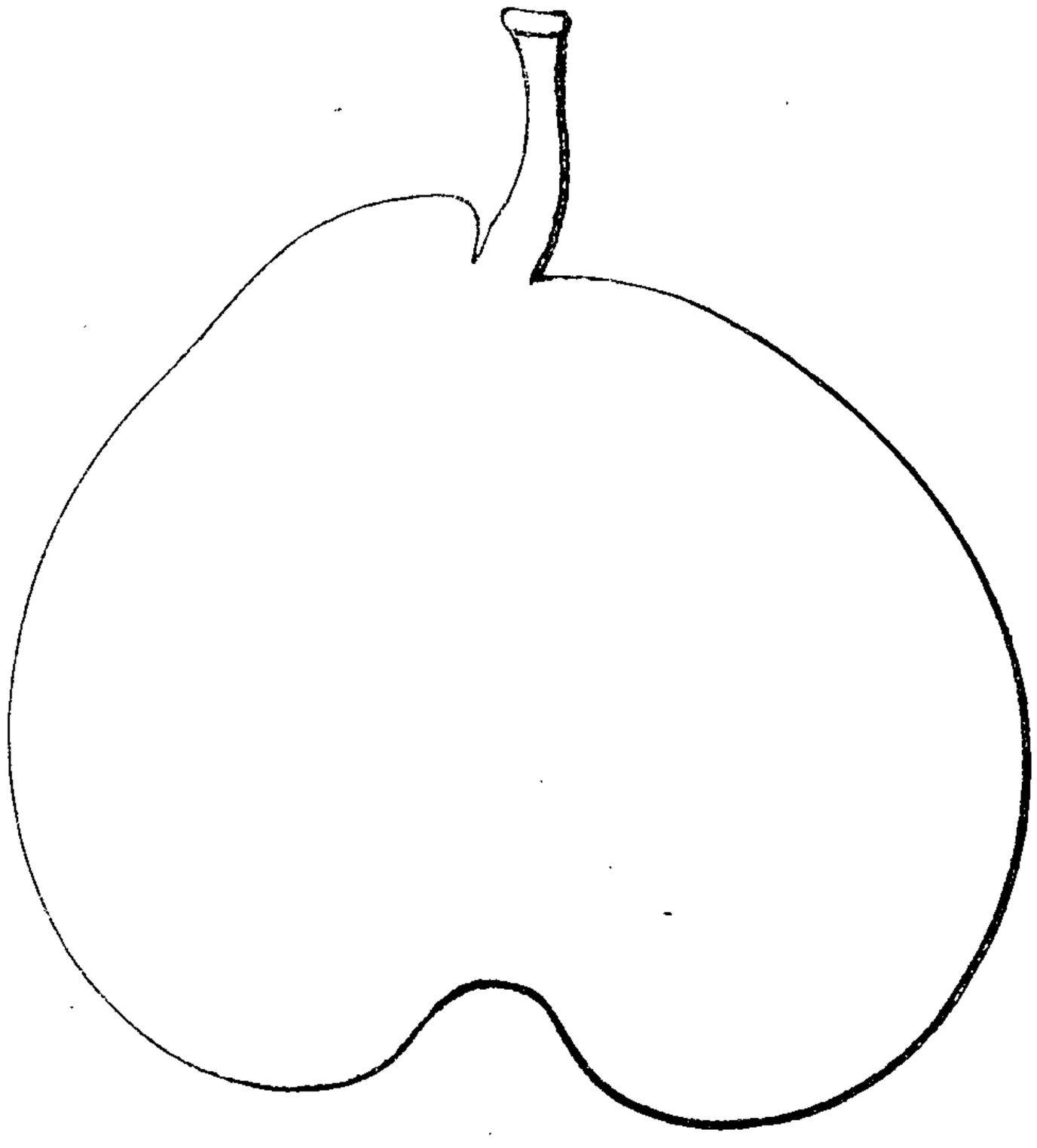
Poire DOUBLE-CALEBASSE. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

Poire a DOUBLE-CALICE. — Synonyme de poire *à Deux-Têtes*. Voir ce nom.

---

423. Poire DOUBLE-FLEUR.

Synonymes. — *Poires :* 1. Gros-Kairville (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 21). — 2. Fleur-Double (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 82). — 3. Rose d'Hiver (*Id. ibid.*). — 4. Clairville (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* nombreux, bien étalés à la base de la tige, érigés près du sommet, très-gros, assez longs, à peine coudés, d'un vert jaunâtre nuancé de rouge sombre, abondamment ponctués de gris cendré, ayant les coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, aplatis, collés presque entièrement sur le bois. — *Feuilles :* des plus grandes, ovales ou ovales-arrondies, généralement acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords plus ou moins crénelés ou dentés, au pétiole de longueur et de grosseur moyennes, flasque et sans stipules.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Poirier des plus vigoureux, il se plaît infiniment sur le cognassier, s'y développe très-vite et y fait de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie ou turbinée-arrondie, irrégulière, aplatie à la base, généralement plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne et parfois assez long, mince, arqué, renflé à son extrémité inférieure, obliquement inséré dans une petite cavité où le comprime habituellement une forte gibbosité. — *Œil :* profondément enfoncé, moyen, mi-clos. — *Peau :* rugueuse, verdâtre, ponctuée, réticulée de brun et de roux, portant quelques taches noirâtres, presque entièrement lavée de rouge foncé sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* verdâtre, demi-fine et demi-fondante, rarement granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, douceâtre, assez sucrée, manquant de parfum.

Maturité. — Courant de mars et pouvant atteindre aisément la fin d'avril.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Dès 1651, la première édition du *Jardinier français*, publié par Nicolas de Bonnefonds, citait la Double-Fleur comme l'une des poires alors connues.

chez nous. On ignore son origine, mais il est certain qu'avant 1628 on la cultivait à Orléans, dans le verger du procureur du roi le Lectier, et sous un nom que depuis on lui a parfois réappliqué : sous celui de poire Clairville ou *Gros-Kairville*. C'est ainsi qu'elle était appelée dans le *Catalogue* arboricole imprimé en 1628 par ce magistrat-horticulteur (page 21), et l'époque de sa maturité s'y trouvait des mieux indiquées, puisqu'on l'avait classée parmi les variétés « dont le fruict dure jusques en Mars, « Avril, Mai et Juin. » Double-Fleur est le nom qu'on lui conserva généralement. Ce fut le seul que Merlet, en 1675, lui donna lorsqu'il la décrivit, et il eut soin de prouver qu'une telle dénomination n'avait rien de hasardé :

« La Double-Fleur — disait-il — est assez grosse, plate et jaune, foüettée de rouge, qui mérite d'estre plutost retranchée que cultivée..... On peut en avoir quelque Arbre, la fleur en estant tres-belle, ET SI DOUBLE, QU'ELLE VAUT UNE ROSE AU PRINTEMPS. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, pp. 122-123.)

Dom Claude Saint-Étienne, moine feuillant qui avait fait paraître quelques années avant Merlet, un ouvrage assez curieux sur les fruits, s'était également attaché à justifier dans les courtes lignes ci-après, le nom si caractéristique de ce poirier séculaire :

« Fleur-Double, ou Poire-Rose, parce qu'il a la fleur double en petites roses, à fruit rond et gros comme la Grosse-Orange, et qui rouge et verdâtre n'est pas pierreux, a la queue longue et dure jusques en juin. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1660, p. 79.)

Cette poire a toujours été considérée comme uniquement propre à faire des compotes ; cependant, souvent on la servait crue sur les tables, mais alors elle n'y figurait que pour leur décoration. Sous Louis XIV, la Quintinye, directeur du potager de Versailles, ne lui accordait pas d'autre mérite, et s'exprimait ainsi, à son égard, dans le volumineux recueil horticole qu'il nous a laissé :

« J'en fais un cas très-particulier, non pour la manger crue,..... mais pour le service qu'elle rend, tant elle est belle à voir, dans les grands plats de fruits..... puis parce qu'elle fait une des meilleures compotes du monde, ayant une chair moëlleuse sans être incommodée d'aucune pierre. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I.)

Observations. — Quelques personnes ont pensé que le poirier *d'Arménie* ne différait en rien du poirier Double-Fleur. Les caractères de ces deux variétés sont néanmoins des plus dissemblables, et l'on en sera convaincu en rapprochant le présent article de celui que nous avons consacré, pages 159 et 160 de notre tome I^er^, à la poire d'Arménie.

---

424. POIRE DOUBLE-FLEUR PANACHÉE.

Description de l'arbre. — Comme le précédent poirier, dont il constitue une variété fort curieuse, il est très-vigoureux ; les panachures rouges, jaunes, vertes et brunes de son bois le distinguent seules du type, car ses yeux, ses feuilles et ses fleurs n'en diffèrent aucunement.

Description du fruit. — Sa *forme* est généralement la même que celle de la Double-Fleur commune ; quelquefois elle paraît plus globuleuse, plus régulière, mais sans modification assez prononcée pour lui enlever toute ressemblance avec cette dernière. Quant à sa *peau*, elle offre pour caractères particuliers de larges rayures longitudinales, jaunâtres et vertes, s'alternant ; puis le côté du soleil porte

de larges points rouge sombre, coupés par des vergetures carminées. La *maturité* et la *qualité* sont identiques, chez l'une et l'autre de ces poires.

Historique. — Duhamel est le premier pomologue qui se soit occupé de la Double-Fleur panachée. Il l'a décrite avec une grande précision dans son *Traité des arbres fruitiers*, publié en 1768 (t. II, pp. 177-178). Aucun auteur étranger ne l'ayant mentionnée avant lui, on peut croire que ce fut en France, et vers la moitié du XVIII^e^ siècle, qu'au moyen de la greffe on fixa les caractères exceptionnels dont la nature se plût un jour à revêtir un poirier Double-Fleur. C'est là, du reste, une des variétés panachées les moins cultivées aujourd'hui.

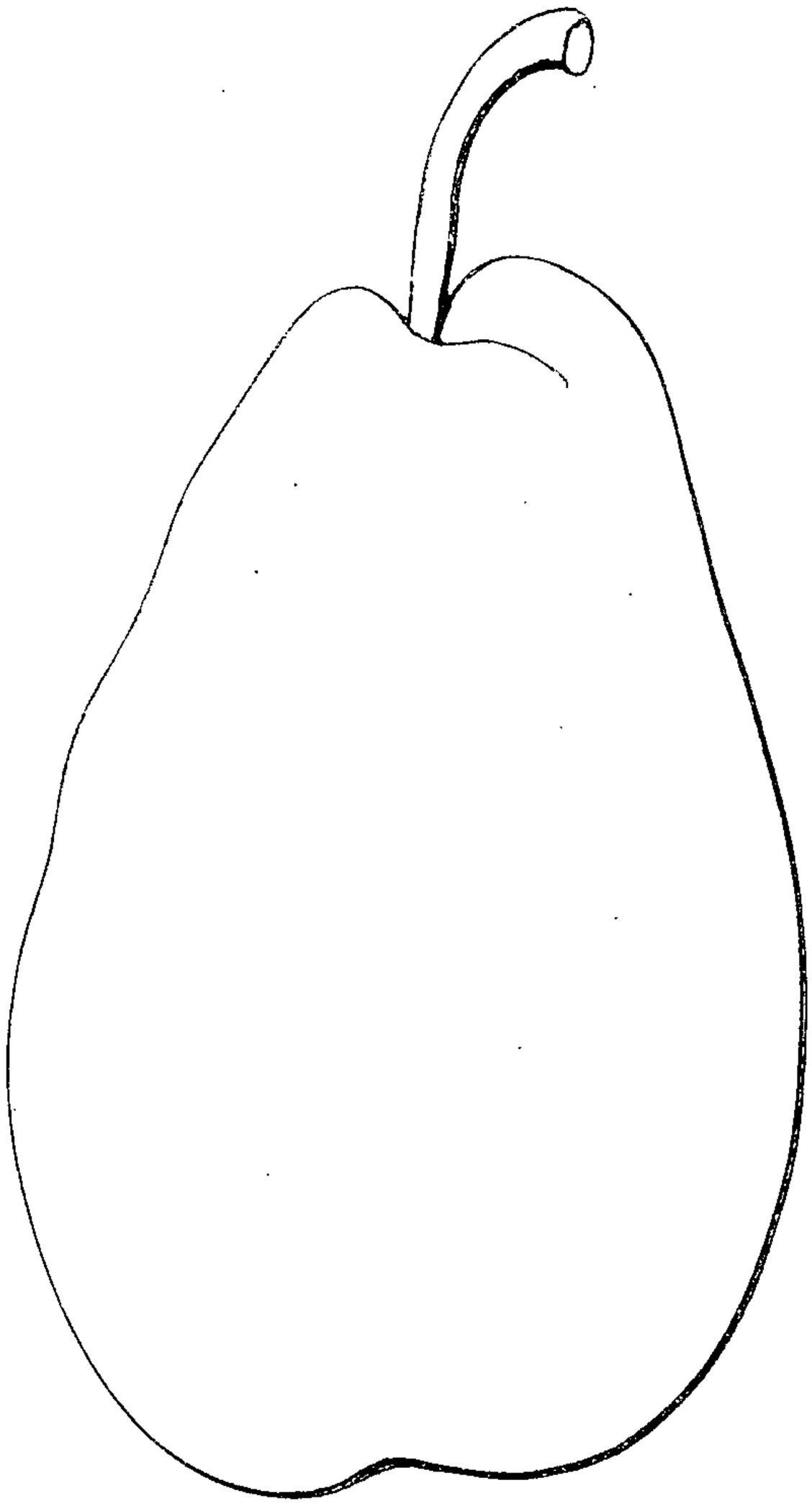
Poire DOUBLE-MANSUETTE. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

Poire DOUBLE-PASSE-COLMAR. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire DOUBLE-PHILIPPE. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

---

425. Poire DOUBLE-PLOUVIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, peu longs, à peine géniculés, vert foncé légèrement brunâtre, ayant les lenticelles larges, clair-semées, et les coussinets des plus ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, appliqués en partie contre l'écorce, à écailles faiblement disjointes. — *Feuilles :* grandes, généralement ovales, entières sur leurs bords, munies d'un pétiole long, flasque et de moyenne grosseur.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Il n'est pas des plus vigoureux ; nous le greffons sur franc ou cognassier ; s'il reste encore faible dans sa deuxième année, on le voit néanmoins former à trois ans des pyramides satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, plus ou moins bosselée, parfois légèrement étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* assez long, mince, recourbé, régulièrement inséré dans une cavité prononcée où le compriment de fortes gibbosités. — *Œil :* petit, ouvert, souvent caduc, presque saillant. — *Peau :* verdâtre, toute parsemée de points

gris-roux. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, demi-cassante, odorante, quelque peu granuleuse au cœur. — *Eau :* rarement abondante, mais sucrée et assez délicatement parfumée.

Maturité. — Courant de janvier et pouvant atteindre le commencement du mois de mars.

Qualité. — Troisième et quelquefois deuxième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Ce poirier nous fut envoyé de Rouchin-lez-Lille, en 1864, par M. Grolez-Duriez, pépiniériste et l'un de nos correspondants. Il appartient plutôt aux variétés de choix propres à faire d'excellentes compotes, qu'aux variétés dont les produits sont destinés à être mangés crus. Son origine semble incertaine et son âge reste également problématique. Cela, du moins, résulte de la lettre suivante, que nous adressait le 13 septembre 1867, M. Grolez-Duriez :

« Je ne puis préciser par qui le Double-Plouvier fut gagné, ni de quelles mains mon père le reçut il y a une quarantaine d'années. Son nom provient, j'imagine, de ce qu'il est habituellement *double de la poire Plouvier*, tout en ayant la même couleur et la même forme ; avec cette différence, cependant, que le Double-Plouvier est souvent tacheté de points grisâtres très-prononcés..... Le supposer très-répandu dans les environs de Lille, serait une erreur. Le Plouvier ordinaire, seul, y est fort commun, quoiqu'il soit loin d'avoir la qualité du gros. Pour ces deux sortes de poires, ainsi que pour beaucoup d'autres, nos campagnards préfèrent le simple Plouvier, au Double. Ici comme ailleurs, ils obéissent généralement, avant tout, aux vieux préjugés, à la même routine. »

Ce poirier, que son extrême fertilité, la grosseur de ses fruits et leur maturité si tardive rendent assez recommandable, doit être bien peu cultivé, car aucun des nombreux Catalogues et des Recueils pomologiques que nous possédons, n'en fait encore mention.

---

426. Poire DOUBLE-ROUSSELET.

Synonymes. — *Poires* : 1. Rousselet d'Esperen (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1858, t. VI, p. 21). — 2. Faux-Rousselet (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1865, t. VI). — 3. Double-Rousselet Esperen (Mas, *le Verger*, 1867, t. III, n° 46, p. 95).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, bien érigés, très-nourris, peu longs, légèrement coudés, duveteux, brun olivâtre nuancé de vert clair et de rouge sombre, ayant les lenticelles blanc sale, larges, clair-semées, les coussinets aplatis et les mérithalles courts. — *Yeux :* petits, écrasés, pointus et faiblement éloignés de l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, planes ou contournées, souvent relevées en gouttière, à bords unis ou très-finement crénelés, portées sur un pétiole épais et de longueur moyenne.

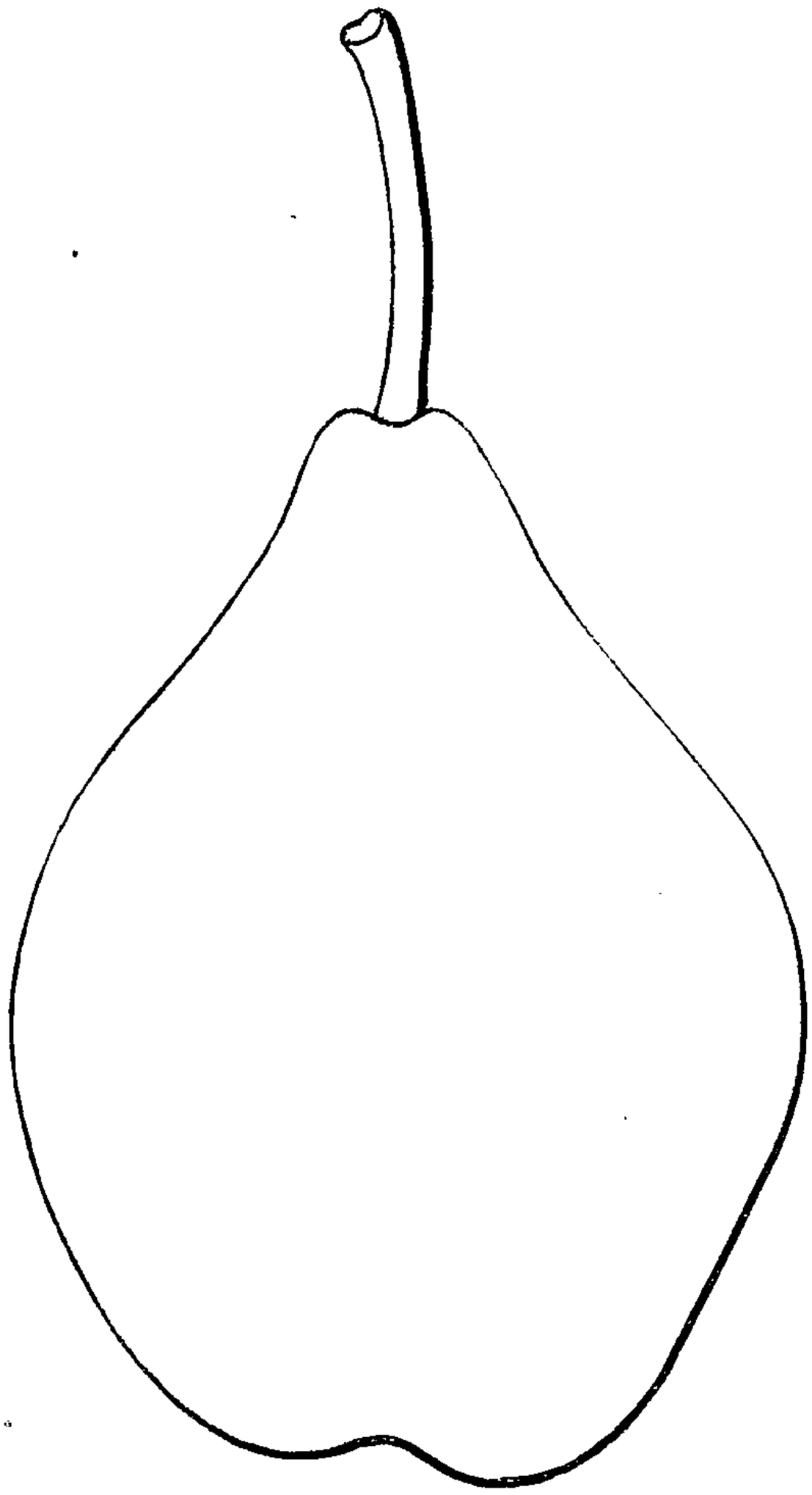
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il se plaît mieux sur franc que sur cognassier ; sa croissance est un peu lente ; ses pyramides sont touffues, petites, assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* variant entre la turbinée-allongée et la turbinée-arrondie, mais généralement pentagone à la base et légèrement obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* long,

mince, souvent renflé aux extrémités, plus ou moins arqué, perpendiculairement ou obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, plissé sur ses bords, rarement bien enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, jaune sombre, presqu'entièrement lavée de roux sur le côté du soleil, ponctuée de gris cendré, tachetée de brun clair et maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, assez fine, mi-fondante, aqueuse, fortement pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, aromatique, mais ne rappelant en rien la saveur particulière aux Rousselets.

Poire Double-Rousselet.



Maturité. — Courant de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Bivort, arboriculteur belge connu surtout par son *Album de pomologie*, signala cette variété en 1849, et la dit obtenue par le major Esperen, de Malines (t. II, p. 119). A quelle époque?... Ce renseignement n'est pas donné dans l'ouvrage que nous venons de citer; mais Esperen étant mort au cours de 1847, on voit que la poire Double-Rousselet compte au plus une vingtaine d'années.

Observations. — M. Decaisne a décrit ce fruit en 1865, et n'a pas cru pouvoir lui conserver le nom sous lequel il l'avait reçu. *Faux-Rousselet*, tel est le surnom dont il l'a revêtu, et qu'il justifie de la sorte :

« C'est malgré moi — écrit le savant professeur — que je me suis vu obligé de changer les noms de *Double-Rousselet* et *Rousselet Esperen*, donnés à cette variété par les pépiniéristes belges, puisqu'elle ne présente aucun des caractères des Rousselets proprement dits. Je n'ignore pas que l'impropriété d'un nom spécifique ne suffit pas pour autoriser son changement, à moins que celui-ci n'implique une idée absolument fausse, comme c'est ici le cas, puisque, de l'aveu même de M. Bivort, son *Double-Rousselet* ne rappelle ni le port de l'arbre, ni la forme, ni la couleur, ni la saveur des fruits du type si caractérisé des Rousselets. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. VI.)

La raison qu'émet ici M. Decaisne, nous eût certes fait adopter avec lui ce nom de *Faux-Rousselet*, si la poire du major Esperen avait été connue seulement depuis deux ou trois ans. Mais comme elle remonte à 1847 ou 1848, nous préférons lui conserver sa dénomination primitive, tout impropre qu'elle soit. Et d'ailleurs en 1862, alors que siégeait à Namur le Congrès international de Pomologie, auquel je m'étais rendu, la décision suivante, depuis fort respectée, fut prise à

l'égard, précisément, du nom de cette variété, par les membres de l'Assemblée et du Bureau :

« M. Bivort dit que le Congrès français a admis dans sa dernière session la variété *Rousselet double d'Esperen*, et il propose de l'adopter, MAIS SOUS LE NOM DE DOUBLE-ROUSSELET..... ce qui est approuvé. » (*Procès-Verbaux du Congrès*, séance du 29 septembre 1862, p. 25.)

POIRE DOUBLE-ROUSSELET ESPEREN. — Synonyme de poire *Double-Rousselet*. Voir ce nom.

POIRE DOUCE. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

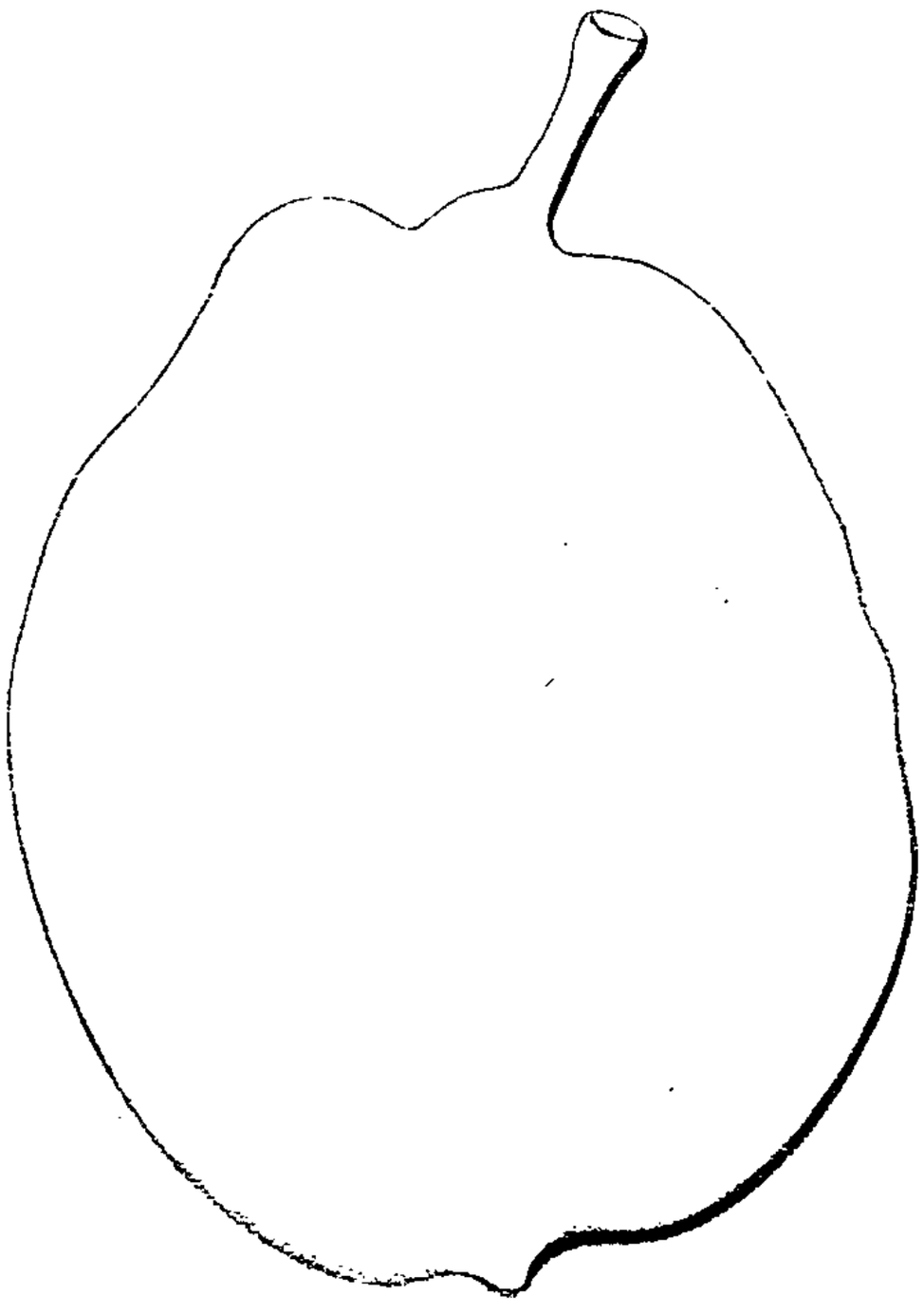
POIRE DOUILLARD. — Synonyme de poire *Alexandrine Douillard*. Voir ce nom.

---

427. POIRE DOWNTON.

Synonyme. — *Poire* DOYENNÉ DOWNTON (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 109).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, longs, très-géniculés, cotonneux, vert brunâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, duveteux, légèrement écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, cotonneuses, planes ou canaliculées, entières sur leurs bords, munies d'un pétiole long et fort.

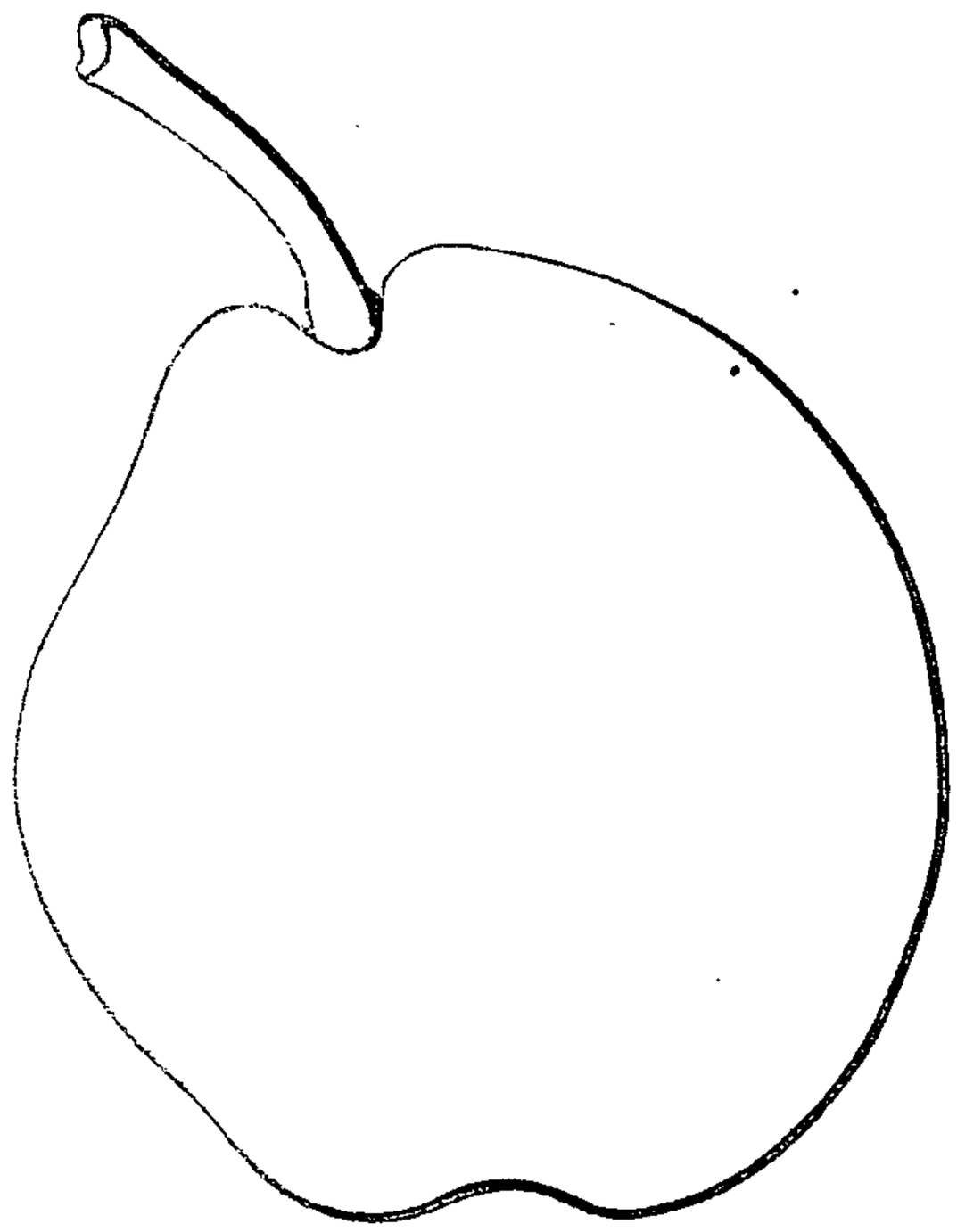
FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Cet arbre se développe tardivement et reste encore faible dans sa deuxième année; nous lui donnons le cognassier; le franc, sur lequel nous ne l'avons pas étudié, lui conviendrait peut-être mieux; ses pyramides sont assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou moyenne. — *Forme :* ovoïde ou arrondie, mais toujours irrégulière et fortement bosselée. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, droit ou arqué, généralement très-renflé à la base, obliquement inséré à fleur de chair et quelquefois, au contraire, bien enfoncé dans une assez large cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert, saillant ou presque saillant, entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune-citron,

très-maculée de fauve autour de l'œil, portant quelques taches de même couleur et finement ponctuée et réticulée de gris-roux. Elle est aussi parfois, mais rarement, nuancée de rouge terne sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, compacte quoique des plus fondantes, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, fort savoureuse, laissant dans la bouche un arrière-goût d'orange.

Poire Downton. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Vers la mi-novembre et se prolongeant jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous multiplions depuis 1845 la poire Downton, et l'inscrivions comme nouveauté dans notre *Catalogue* de 1846. Nous l'avions reçue de Tours, du docteur Bretonneau, qui la croyait d'origine anglaise. C'est aussi mon avis, car le premier pomologue qui la mentionna, fut Robert Thompson, secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres. Dès 1842, dit-il, elle faisait partie de la collection du Jardin de cette Société; toutefois il reste muet sur sa provenance et sur son obtenteur. Les Américains ne l'ont pas revendiquée comme un de leurs gains; ceci, joint au nom véritablement anglais qu'elle a toujours porté, permet donc de la supposer née en Angleterre.

Poire du DOYEN. — Synonyme de poire *Doyenné.* Voir ce nom.

---

428. Poire DOYEN DILLEN.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés ou légèrement érigés, un peu courts, à peine coudés, vert-brun nuancé de gris, ayant les lenticelles apparentes, rapprochées, et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, très-écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, rarement abondantes, ovales-allongées, faiblement crénelées ou presque entières sur leurs bords, planes ou canaliculées, au pétiole assez long, fort et accompagné de stipules des plus développées.

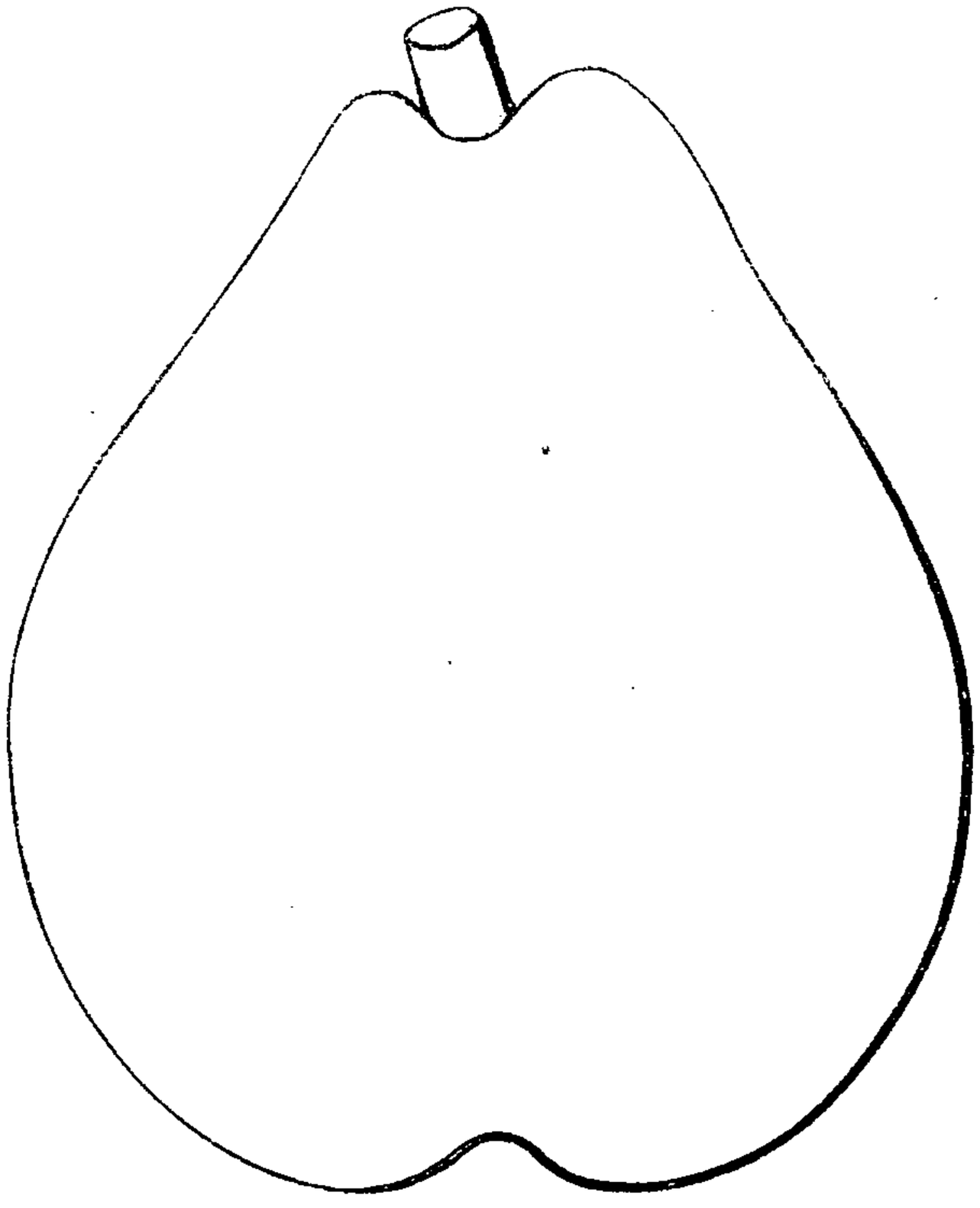
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier, doué d'une vigueur convenable, se greffe sur franc ou cognassier; d'une croissance un peu tardive, il ne fait de pyramides assez satisfaisantes qu'à partir de sa troisième année; toutefois, elles sont habituellement trop dégarnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue, régulière, très-ventrue, quelque peu étranglée près du sommet. —

Pédoncule : des plus courts, gros, obliquement inséré au milieu d'une dépression bien marquée. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, placé dans un bassin large mais sans grande profondeur. —

Poire Doyen Dillen.



Peau : épaisse, rugueuse, jaune verdâtre, maculée de gris-roux autour de l'œil et du pédoncule, toute parsemée de points et de marbrures fauves. — *Chair :* blanche, fine ou demi-fine, fondante, aqueuse, exempte de pierres. — *Eau :* assez abondante, sucrée, vineuse, agréablement parfumée.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-mère qui donna naissance à cette variété, fut semé par Van Mons en 1827, à Louvain (Belgique). Il se mit à fruit quelques mois seulement après la mort de ce professeur. Le nom qu'il porte est celui du doyen Dillen ; les fils de Van Mons le lui appliquèrent par vénération pour la mémoire de ce personnage, un de leurs aïeux.

Observations. — La poire *Maréchal Dillen*, décrite plus loin, a parfois été confondue avec la Doyen Dillen. Elles ont bien quelque rapport de forme et de maturité, mais néanmoins les caractères qui les différencient sont assez tranchés pour qu'on les distingue aisément ; quant à leurs arbres, ils sont des plus dissemblables.

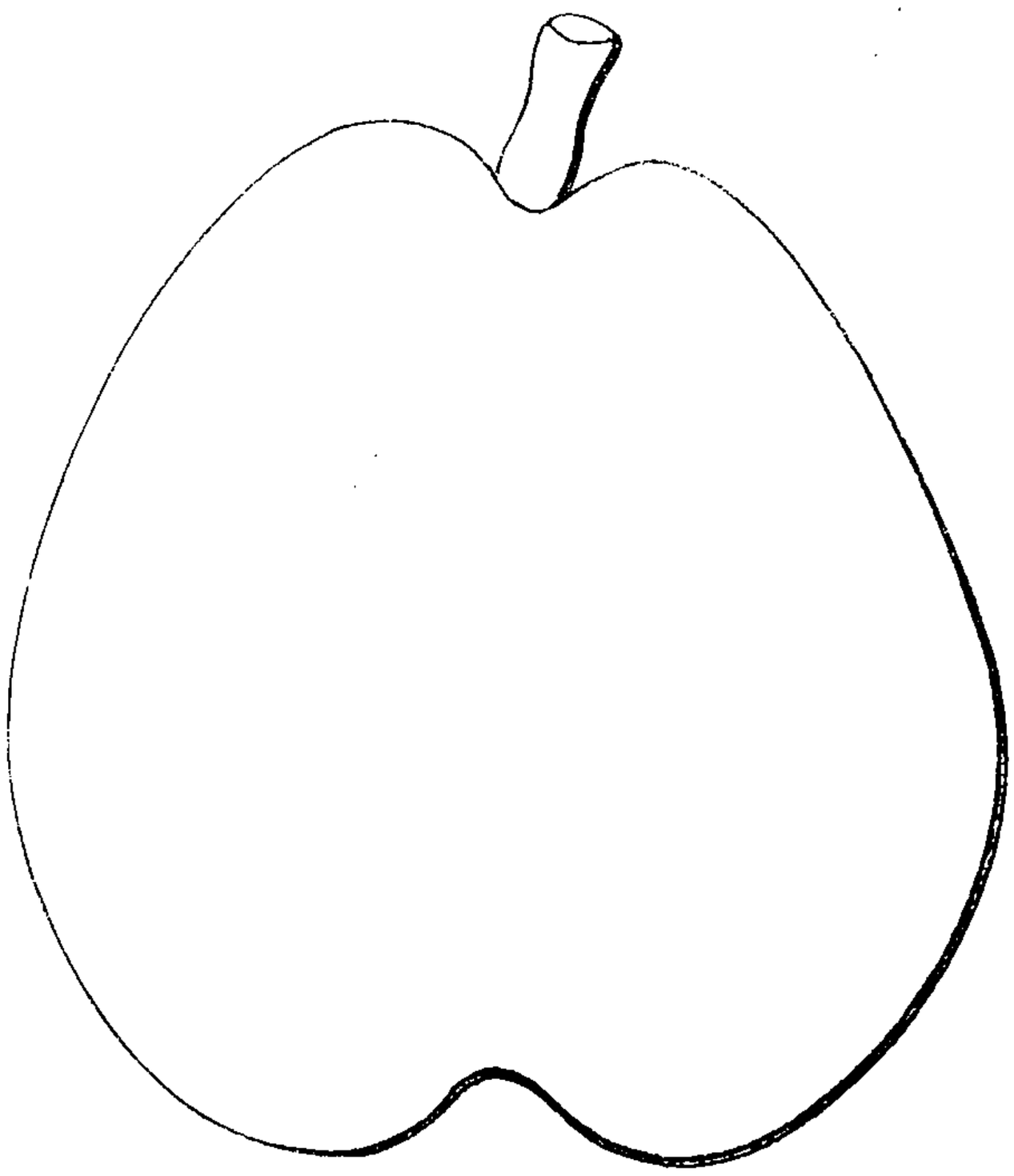
---

429. Poire DOYENNÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. Ghiacciuole (Agostino Gallo, *le Vinti giornate dell' agricoltura, et de piaceri della villa*, 1559-1575, p. 106). — 2. Giaccole de Rome (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 6). — 3. Saint-Michel (*Id. ibid.*, pp. 11 et 13). — 4. Doyenné blanc (Nicolas de Bonnefonds, *le Jardinier français*, 1652, p. 60). — 5. Bœuré blanc (*Id. ibid.*, 1665, p. 65). — 6. De Neige (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1660-1670, p. 56). — 7. Bonne-Ente (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 89). — 8. Citron (*Id. ibid.*). — 9. Beurré blanc d'Automne (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 269). — 10. Citron de Septembre (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 134-135). — 11. Gros-Doyenné (*Id. ibid.*). — 12. Michel Doyenné (*Id. ibid.*). — 13. De Monsieur (*Id. ibid.*). — 14. Signore (*Id. ibid.*). — 15. Valencia (*Id. ibid.*). — 16. Saint-Michel-de-Bonne-Ente (les Chartreux de Paris, *Catalogue des arbres à fruits cultivés dans leur pépinière*, 1775, p. 36). — 17. Carlisle (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 132). — 18. De Limon (*Id. ibid.*, p. 135). — 19. Muscat d'Automne (*Id. ibid.*). — 20. Passe-Colmar

D'AUTOMNE (*Id. ibid.*). — 21. DOYENNÉ COMMUN (André Leroy, *Catalogue de culture*, 1846, p. 10). — 22. NEIGE BLANCHE (*Id. ibid.*). — 23. SAINT-MICHEL BLANC (*Id. ibid.*, 1849, p. 21). — 24. DOYENNÉ SAINT-MICHEL (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 474). — 25. SUBLIME GAMOTTE (*Id. ibid.*). — 26. DU DOYEN (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 27. VALENTIN (*Id. ibid.*). — 28. VIRGALIEU (*Id. ibid.*). — 29. DOYENNÉ DU SEIGNEUR (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, Liste synonymique des variétés du poirier, 1859, p. 51). — 30. NEIGE DU SEIGNEUR (*Id. ibid.*). — 31. NOUVELLE D'OUEF (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 436). — 32. DOYENNÉ PIÉTÉ (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 74). — 33. WARWICK (*Id. ibid.*).

Poire Doyenné.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, de moyenne grosseur, courts, peu géniculés, jaune grisâtre, ayant les lenticelles fines et très-espacées, les coussinets bien accusés, les mérithalles des plus courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* abondantes, ovales-allongées, dentées, crénelées ou entières sur leurs bords, au pétiole assez court, grêle et généralement lavé de rouge pâle.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Quoique peu vigoureux, cet arbre se montre d'un développement plutôt vif que tardif; toute espèce de sujet lui convient; il fait de passables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, ventrue, irrégulière, à surface inégale, ayant parfois un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, rarement courbé, obliquement inséré dans une large dépression, mais souvent aussi implanté à fleur de chair. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, placé dans un bassin dont la profondeur est assez variable. — *Peau :* onctueuse, jaune-citron ou jaune blanchâtre, finement ponctuée et tachetée de brun-roux, habituellement maculée de même autour du pédoncule, vermillonnée sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* très-blanche, fine, excessivement fondante, juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* fort abondante, sucrée, vineuse, plus ou moins aromatique, mais toujours délicate et savoureuse.

MATURITÉ. — Courant de septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Henri Manger, érudit allemand qui s'occupa consciencieusement de l'origine des fruits, prétendait en 1780, dans sa *Systematische Pomologie* (page 175), que le Doyenné nous venait des Romains. « C'était, supposait-il, leur « poire SEMENTINUM (*des Semailles*), grosse, de forme écrasée, et mûrissant à « l'époque où l'on semait les blés, coïncidence qui sans doute lui valut son nom. » Ce

sentiment n'a rien d'invraisemblable, surtout si l'on réfléchit que le plus ancien pomologue chez lequel, après la découverte de l'imprimerie, on rencontra le Doyenné, fut précisément un italien, Agostino Gallo. (Voir *le Vinti giornate dell' agricoltura*, p. 106.) Mais alors le nom *Sementinum* était oublié, disparu, et celui de Doyenné restait encore à créer. La dénomination qu'Agostino Gallo donne en 1559 à ce fruit — PERA GHIACCIUOLA : *Poire de Petite-Glace* ou *de Neige* — ne permettrait donc pas de le reconnaître aujourd'hui, si dès 1660 on ne voyait dom Claude Saint-Étienne écrire ce qui suit : « Poire *de Neige* est ronde, grosse comme « Bergamote, jaune, et a la quë courte et grosse. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*.) Puis presque aussitôt, en 1675, Merlet lève toute incertitude par cette description :

« Le Beurré blanc, ou à courte queuë, dit communément Doyenné, de Saint-Michel, la *Poire de Neige*, ou la Bonne-Ente, est une belle, bonne et grosse poire, qui a la couleur d'un Citron, dont elle a aussi le nom, et qui est tres-fondante. » (*L'Abrégé des bons fruits*, page 89.)

Pendant le XVI^e^ siècle, et jusqu'à la moitié du XVII^e^, le nom *Ghiacciuola* fut acquis à cette poire, même en France, où d'abord on ne le crut pas synonyme de Saint-Michel, et où, surtout, on le défigura passablement. Ainsi le Lectier, dans le *Catalogue* des arbres fruitiers qu'il cultivait à Orléans (1628), le transformait en *Giaccole de Rome*, et Nicolas de Bonnefonds en *Giacciola di Roma*, dans la première édition de son JARDINIER FRANÇAIS (1652). Des trente-trois surnoms dont nous avons montré, en tête du présent article, que ce fruit fut baptisé, un seul — *Poire Doyenné* — lui est maintenant généralement appliqué. Il commençait à le porter vers 1640 ; Nicolas de Bonnefonds, en 1652, le lui reconnaissait, avec « Bœuré blanc ou Saint-Michel » pour synonymes ; et peu après, en 1660, dom Claude Saint-Étienne observait dans le recueil cité plus haut : que le nom Doyenné avait été donné à cette poire pour en indiquer l'excellence, puisqu'on disait toujours, ajoutait-il, d'une chose de qualité supérieure : *C'est la doyenne*.

Observations. — On a parfois relégué au second rang, ou peu s'en est fallu, le Doyenné. Si cette poire avait besoin — ce qui n'est pas — d'une réhabilitation, les lignes suivantes, écrites en 1858 par M. le professeur Decaisne, suffiraient amplement pour la lui obtenir :

« Je partage — a dit cet auteur — l'opinion de Mayer au sujet du Doyenné : la Quintinye ne lui a pas rendu la justice qu'il mérite, et jusqu'ici presque tous les pomologistes l'ont copié, même Duhamel. A sa beauté, sa grosseur, son abondance, la poire de Doyenné joint un degré suffisant de saveur pour la faire estimer et rechercher partout..... Elle peut se conserver plus de quinze jours..... quand on a la précaution de la placer dans un fruitier obscur, sec et sans courant d'air..... Aussi les marchés de Paris en sont-ils parfois abondamment pourvus, et leur prix moyen se maintient depuis plusieurs années, de 5 à 8 francs le cent. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. I^er^.)

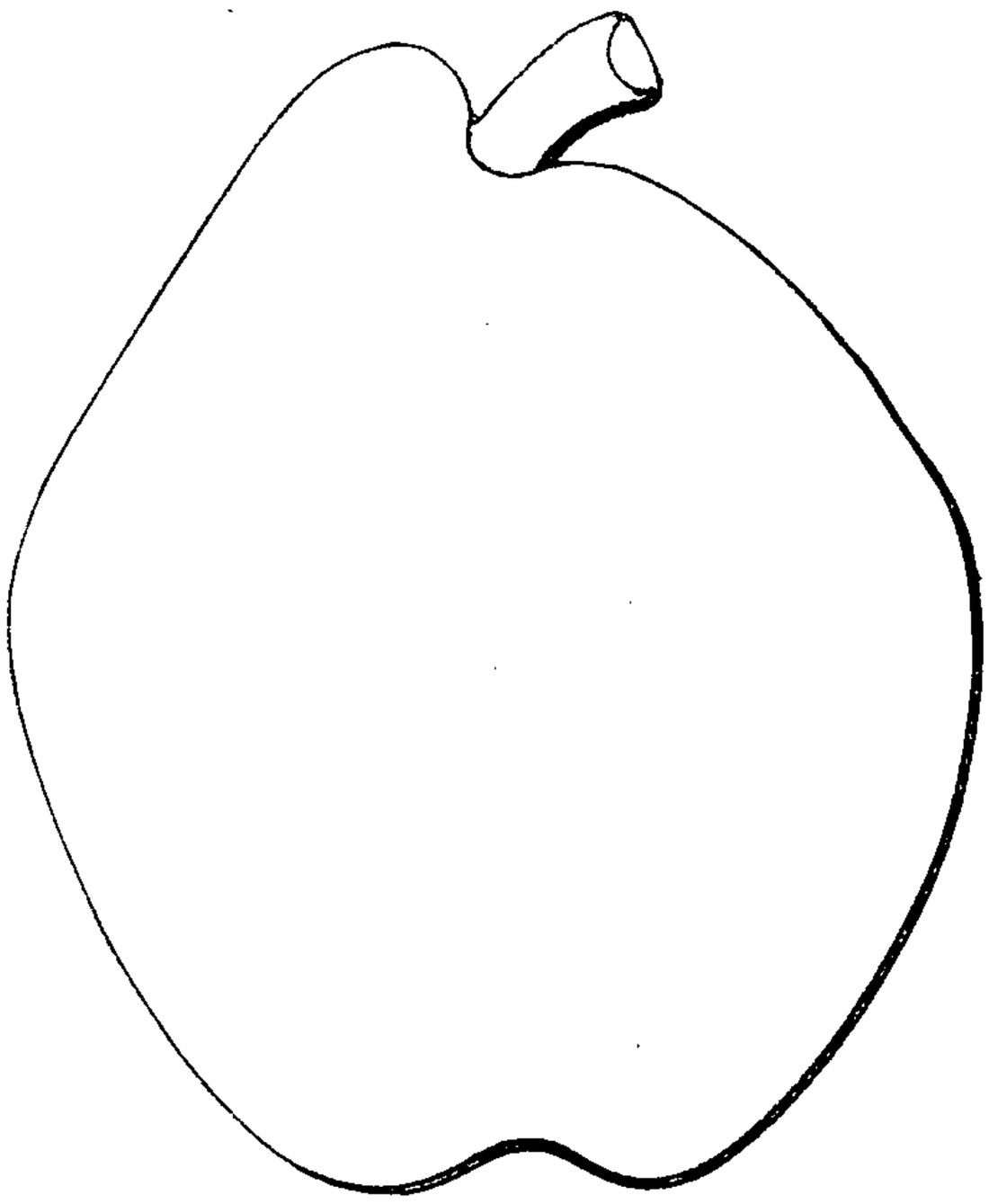
Le nom de *Milan blanc* n'est pas synonyme de Doyenné, ainsi que par méprise on le supposait en 1852 ; il se rapporte uniquement à la Bergamote d'Été. Nous en dirons autant du terme *Gracioli*, très-ancien surnom du Bon-Chrétien d'Été, et qui souvent fut pris pour les mots *Ghiacciuole*, *Giacciole*, parfaitement synonymes, eux, de notre Doyenné. Mais on trouvera de plus complètes explications à cet égard, si l'on veut bien consulter les articles Bergamote d'Été et Bon-Chrétien d'Eté, insérés au tome I^er^ de ce *Dictionnaire* (pages 237 et 457). — Il existe une variété provenue de ce poirier : le DOYENNÉ PANACHÉ ; elle est décrite plus loin, à son rang alphabétique.

POIRE DOYENNÉ D'AFFAY. — Synonyme de *Doyenné Defays*. Voir ce nom.

---

430. POIRE DOYENNÉ D'ALENÇON.

Synonymes. — *Poires :* 1. DOYENNÉ D'HIVER D'ALENÇON (Prévost, *Cahiers de pomologie*, 1839, p. 90). — 2. DOYENNÉ D'HIVER NOUVEAU (*Id. ibid.*). — 3. DOYENNÉ MARBRÉ (André Leroy, *Catalogue* de 1846, p. 18, et de 1849, p. 21). — 4. SAINT-MICHEL D'HIVER (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 86). — 5. DOYENNÉ GRIS D'HIVER NOUVEAU (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 51). — 6. POIRE D'ALENÇON (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés près du sommet de la tige, étalés à sa base, gros, longs, des plus géniculés, gris verdâtre, ayant les lenticelles apparentes, très-rapprochées, les coussinets peu développés et de courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, duveteux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, souvent contournées, légèrement crénelées, portées sur un pétiole long, très-épais, généralement nuancé de rouge clair.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Son développement est assez vif et sa vigueur ordinaire; il fait de superbes pyramides, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, irrégulière, très-bosselée, habituellement mamelonnée au sommet et souvent beaucoup moins ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* des plus courts, gros, arqué, renflé à son point d'attache, inséré obliquement dans une étroite cavité. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, placé dans un bassin assez large mais peu profond. — *Peau :* très-rugueuse, épaisse, squammeuse, jaune-roux fortement verdâtre, entièrement ponctuée, marbrée et tachetée de brun et de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine, excessivement fondante, juteuse, contenant quelques granulations autour des loges. — *Eau :* fort abondante, vineuse, sucrée, aigrelette, aromatique.

MATURITÉ. — De décembre jusqu'en février, et atteignant même, mais exceptionnellement, le mois de mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Lorsqu'en 1839 Prévost décrivit cette poire dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure*, il dit (page 90) qu'il ignorait si elle était née à Alençon, « comme son nom le plus récent semblait l'indiquer. » Depuis, on s'est accordé

généralement pour l'en déclarer originaire ; et M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris, résumait ainsi, en 1862, les opinions émises à ce sujet :

« L'arbre-mère est venu spontanément dans une haie du champ de la Porte, ferme de la Ratterie, commune de Cussey. Les fruits étaient confondus avec ceux à cidre ; M. l'abbé Malassis le découvrit, et M. Thuillier, pépiniériste à Alençon, le multiplia et le fit connaître. » (*Le Jardinier fruitier*, t. I, p. 231.)

Telle est, nous le répétons, l'opinion commune sur l'origine de ce Doyenné. Tout en l'acceptant, faisons remarquer que l'on trouvait à Orléans, dès 1628, dans le verger si peuplé du procureur du roi le Lectier, une poire qui nous a bien l'air de se rapporter à la variété greffée vers 1810 par M. Thuillier. Le *Catalogue* de le Lectier la nomme poire d'Alençon et la dit « mûrissant ès mois de janvier et « febvrier. » (Page 20.) Si ce renseignement peut à la rigueur confirmer la croyance que notre poirier a dû sortir du département de l'Orne, on voit par contre qu'il pourrait lui enlever toute prétention à la jeunesse, en ajoutant environ deux siècles à l'âge sous lequel on nous l'a montré. Il est bon également de dire que M. Thuillier, qui chaque année venait vendre des arbres aux Alençonnais, habitait Orléans et qu'il appartenait à une vieille famille de pépiniéristes, originaire de cette même cité.

Observations. — Trompés par l'un des surnoms du Doyenné d'Alençon, quelques pomologues allemands ont confondu cette variété avec le *Doyenné d'Hiver ancien*, ou Bergamote de Pentecôte ; comme ils lui ont aussi donné Van Mons pour obtenteur. — Prévost, de Rouen, dans l'ouvrage que nous avons cité plus haut, fut peut-être cause d'une telle méprise, en ce sens qu'il adopta pour le Doyenné d'Alençon, le nom *Doyenné d'Hiver*, et relégua parmi les synonymes, Doyenné d'Hiver nouveau et Doyenné d'Hiver d'Alençon, de l'un desquels, au contraire, il eût dû faire choix.

Poire DOYENNÉ ANNA AUDUSSON. — Synonyme de poire *Anna Audusson*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ D'AUTOMNE. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ BENOIST. — Synonyme de *Beurré Auguste Benoist*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ BLANC. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ BLANC PANACHÉ. — Synonyme de *Doyenné panaché*. Voir ce nom.

---

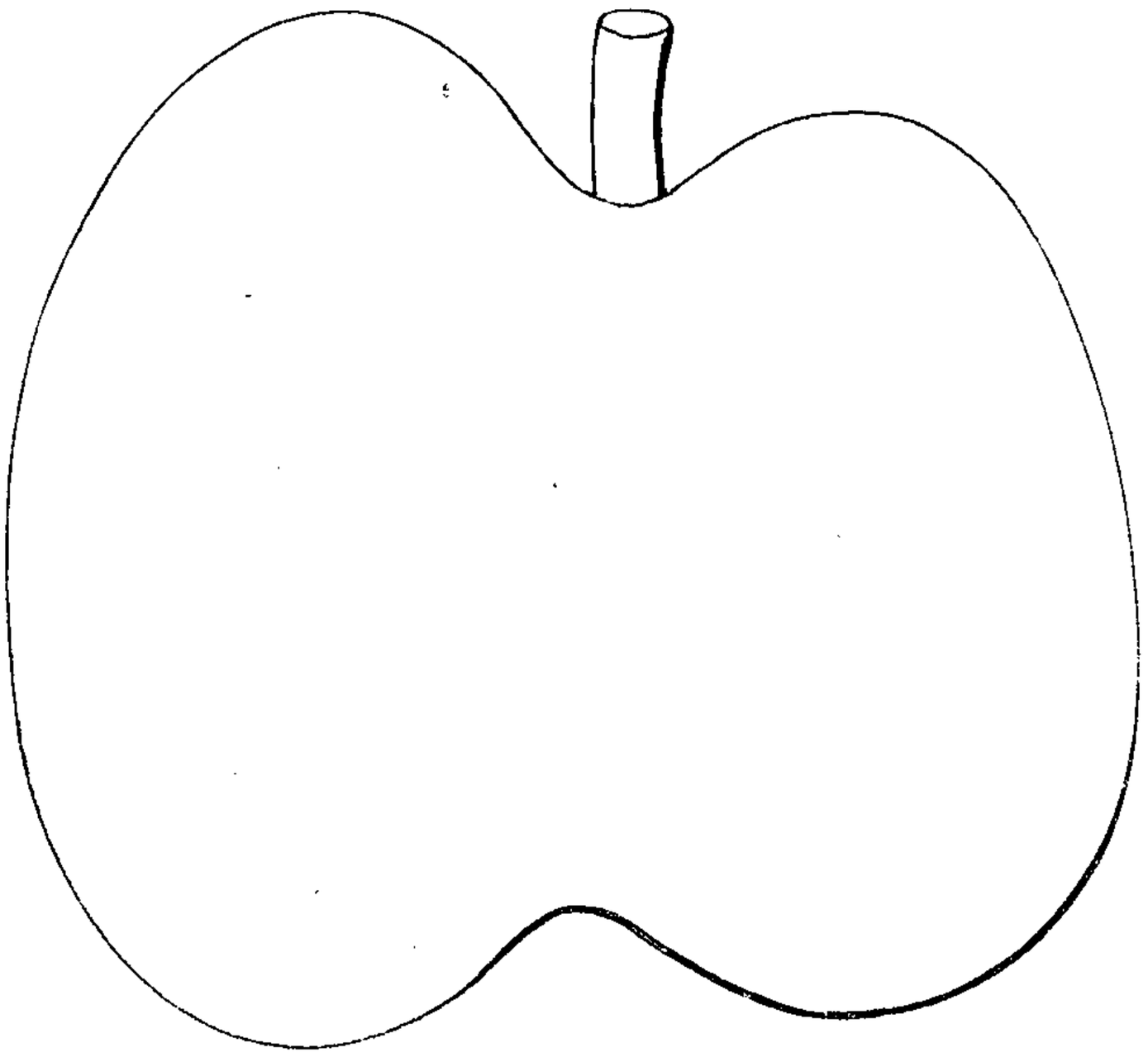
431. Poire DOYENNÉ DE BORDEAUX.

Synonyme. — *Poire* Doyenné d'Hiver de Bordeaux (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 150).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de moyenne grosseur, un peu courts, à peine géniculés, brun olivâtre, à lenticelles gris-blanc et clair-semées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, bien pointus, appliqués partiellement contre le bois. — *Feuilles :* abondantes, brillantes, ovales-allongées, acuminées, planes ou

relevées en gouttière, souvent contournées, ayant les bords régulièrement dentés en scie, le pétiole blanchâtre, grêle, court et pourvu de stipules peu développées.

Poire Doyenné de Bordeaux.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — La vigueur de ce poirier laisse à désirer; le franc est le sujet qui lui convient le mieux; les pyramides qu'il y fait sont toujours de petite taille mais de forme convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois considérable. — *Forme :* passant de la globuleuse écrasée à l'ovoïde fortement arrondie, mais constamment bosselée. — *Pédoncule :* court, bien nourri, rarement très-recourbé, obliquement implanté dans un évasement profond et large dont les bords sont des plus accidentés. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, occupant le centre d'un vaste bassin de profondeur variable et qu'entourent de fortes gibbosités. — *Peau :* épaisse, habituellement rugueuse et onctueuse, jaune d'or, semée de gros points roux verdâtre, marbrée et réticulée de même, tachée de marron foncé autour du pédoncule, faiblement nuancée de rouge orangé sur le côté regardant le soleil. — *Chair :* très-blanche, grossière, cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, souvent entachée d'astringence et le plus ordinairement peu savoureuse.

MATURITÉ. — Commencement d'octobre et dépassant difficilement le mois de décembre.

QUALITÉ. — Troisième comme fruit à couteau, mais première pour faire des compotes.

Historique. — Le Doyenné de Bordeaux est encore un de ces pciriers, *modernes paraît-il*, dont la naissance reste entourée de nuages. S'il était plus répandu, on serait déjà, probablement, sur les traces de son véritable père. Mais confiné qu'il est, depuis 1820, dans les environs de Bordeaux, à peine a-t-on pu, ces dernières années, s'en procurer des greffes pour l'étudier. M. Willermoz l'a fait connaître en 1865, tome III de la *Pomologie de la France*, recueil publié sous les auspices du Congrès pomologique; aucun éclaircissement, toutefois, ne se rencontre là sur le point qui nous intéresse. M. Decaisne le décrivit ensuite, et voici les seuls renseignements qu'en 1866 il reçut d'un pépiniériste bordelais :

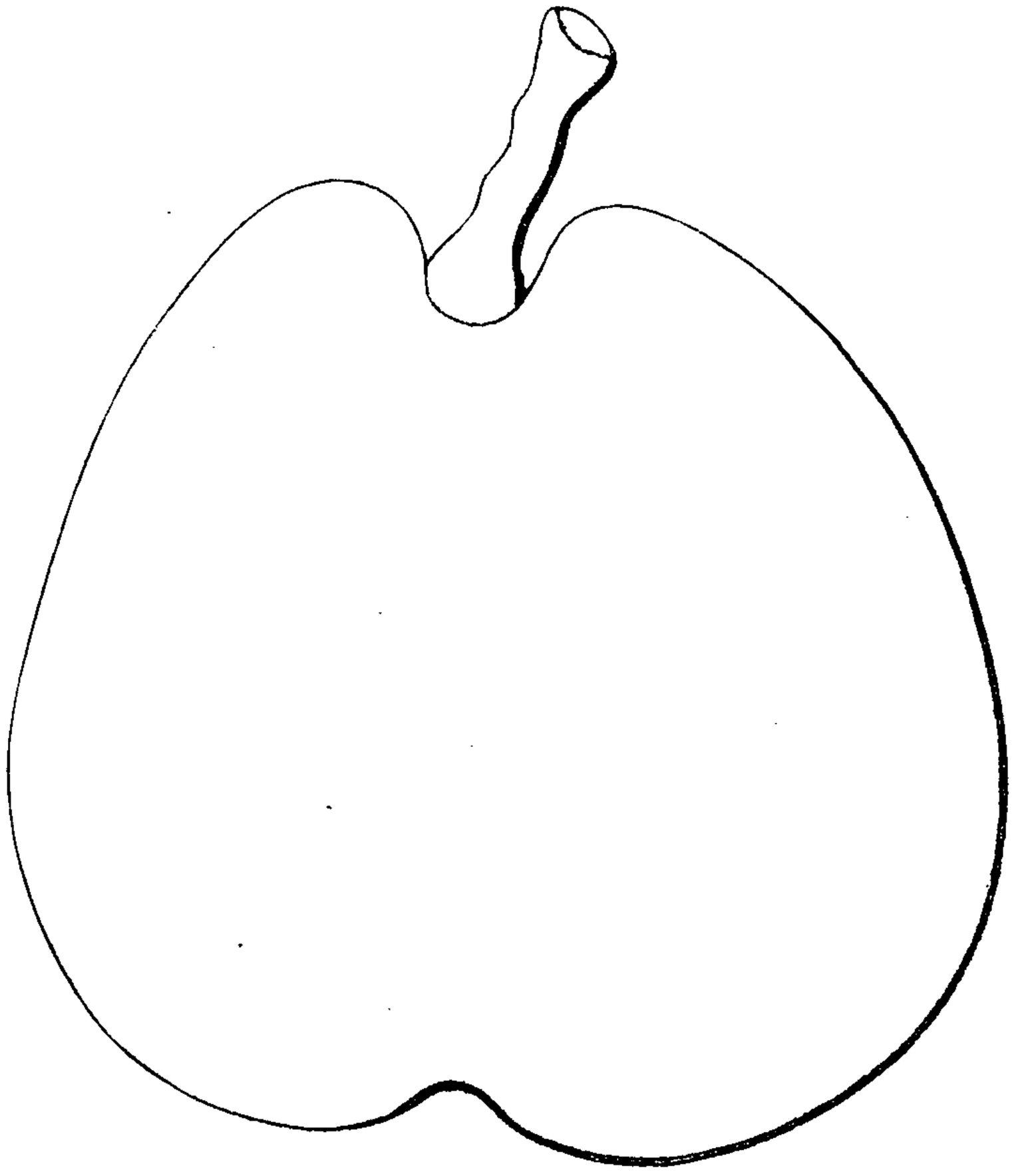
« M. Catros-Gérand m'a donné sur cette variété les notes suivantes : « Le Doyenné de « Bordeaux, dont l'origine est inconnue, est cultivé depuis le commencement du siècle dans la « Gironde..... C'est un arbre de moyenne force..... et dont le bois ressemble à s'y méprendre « à celui du Doyenné roux. Son fruit varie beaucoup en qualité ; il se conserve quelquefois

« jusqu'en mars, mais le plus ordinairement il ne dépasse pas le mois de décembre. Si l'on « en rencontre parfois de délicieux, il faut avouer qu'il est généralement médiocre. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. VII.)

---

432. Poire DOYENNÉ BOUSSOCH.

Synonymes. — *Poires :* 1. Philippe-Double (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 47). — 2. Gros-Monseigneur (*Portefeuille des horticulteurs*, 1848, t. II, p. 162). — 3. Nouvelle Boussoch (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1848, 6e Cahier, p. 165). — 4. Beurré de Mérode (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 21). — 5. Beurré de Westerloo (*Id. ibid.*). — 6. Double-Philippe (*Id. ibid.*). — 7. Beurré de Mérode-Westerloo (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1857, t. V, p. 81). — 8. Beurré Boussoch (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique des variétés du poirier*, Table des fruits à l'étude, 1859, p. 20). — 9. De Mérode (*Id. ibid.*, 1er Supplément, p. 1). — 10. Doyenné de Mérode (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 86).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, habituellement bien étalés, grêles et courts, peu géniculés, rouge grisâtre, à lenticelles apparentes mais très-espacées, à coussinets saillants. — *Yeux :* des plus gros, ovoïdes-allongés, aigus, presque sortis en éperon. — *Feuilles :* vert clair brillant et parfois nuancé de carmin, ovales-arrondies, souvent acuminées, ayant les bords faiblement dentés ou presque entiers, le pétiole long et menu.

Fertilité. — Grande.

Culture. — On le greffe sur franc plutôt que sur cognassier; faible et d'un développement tardif, il fait cependant de passables pyramides lorsqu'il atteint sa troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde fortement globuleuse, ayant ordinairement un côté moins ventru que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, gros, irrégulier, noueux, renflé à ses extrémités, obliquement inséré dans une large et profonde cavité. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos,

faiblement enfoncé. — *Peau :* d'un beau jaune, couverte en partie de gros points gris et de taches fauves, et parfois carminée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc de neige, un peu grossière, demi-fondante, exempte de pierres, souvent sèche et pâteuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, agréablement acidulée, rarement bien aromatique.

MATURITÉ. — De la mi-septembre à la mi-octobre.

QUALITÉ. — Deuxième, et première par exception, lorsqu'il est mangé avant sa complète maturité, et qu'alors son eau est abondante et parfumée.

Historique. — Dans sa séance du 29 septembre 1862, le Congrès international de pomologie de Namur ayant eu à s'occuper de la poire ici décrite, un membre fit observer que son nom primitif avait été *Beurré de Mérode*, et non pas Doyenné Boussoch. Nous ignorons sur quoi repose cette assertion, à l'appui de laquelle aucune preuve ne fut fournie; mais nous savons que le Doyenné Boussoch, regardé comme un gain de Van Mons, date du commencement de ce siècle et dut sortir de la pépinière de la Fidélité, exploitée jusqu'en 1819, à Bruxelles, par cet arboriculteur. « Importé chez nous en 1836, le Doyenné Boussoch, dit M. le professeur du « Breuil, a été obtenu d'un semis de pepins de Doyenné blanc. » (Voir *Cours d'arboriculture*, 1852, t. II, p. 569-11, et Cours professé à Périgueux au mois de mai 1867, inséré dans le *Bulletin de la Société d'Horticulture de la Dordogne*, p. 123, dite année.) Dès 1840, la culture de ce poirier avait pris en France une certaine extension. Le pomologue américain Hovey (t. I, p. 31) nous apprend que M. Kenrich, son compatriote, emportait de Paris, au printemps de 1841, cette variété sous l'unique nom de Boussoch. De plus, le *Catalogue* du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres, montre qu'en 1842 elle venait aussi de paraître chez les Anglais et qu'elle y portait également cette seule dénomination. Voilà donc trente ans au moins que nos jardiniers la connaissent, la propagent, et presque tous l'ont constamment appelée Doyenné Boussoch. Je dois alors lui conserver ce nom, tout en regrettant de ne pouvoir indiquer l'époque précise où elle le reçut, ni de quel personnage il rappelle la mémoire.

Observations. — Le Doyenné Boussoch est un des fruits dont le point parfait de maturité se reconnaît le plus difficilement; tous les pomologues sont de cet avis; aussi l'ont-ils généralement classé parmi les poires de deuxième ordre; et avec raison, puisque s'il est mangé un peu trop mûr on le trouve dénué de saveur et d'eau.

---

433. POIRE DOYENNÉ DU CERCLE PRATIQUE DE ROUEN.

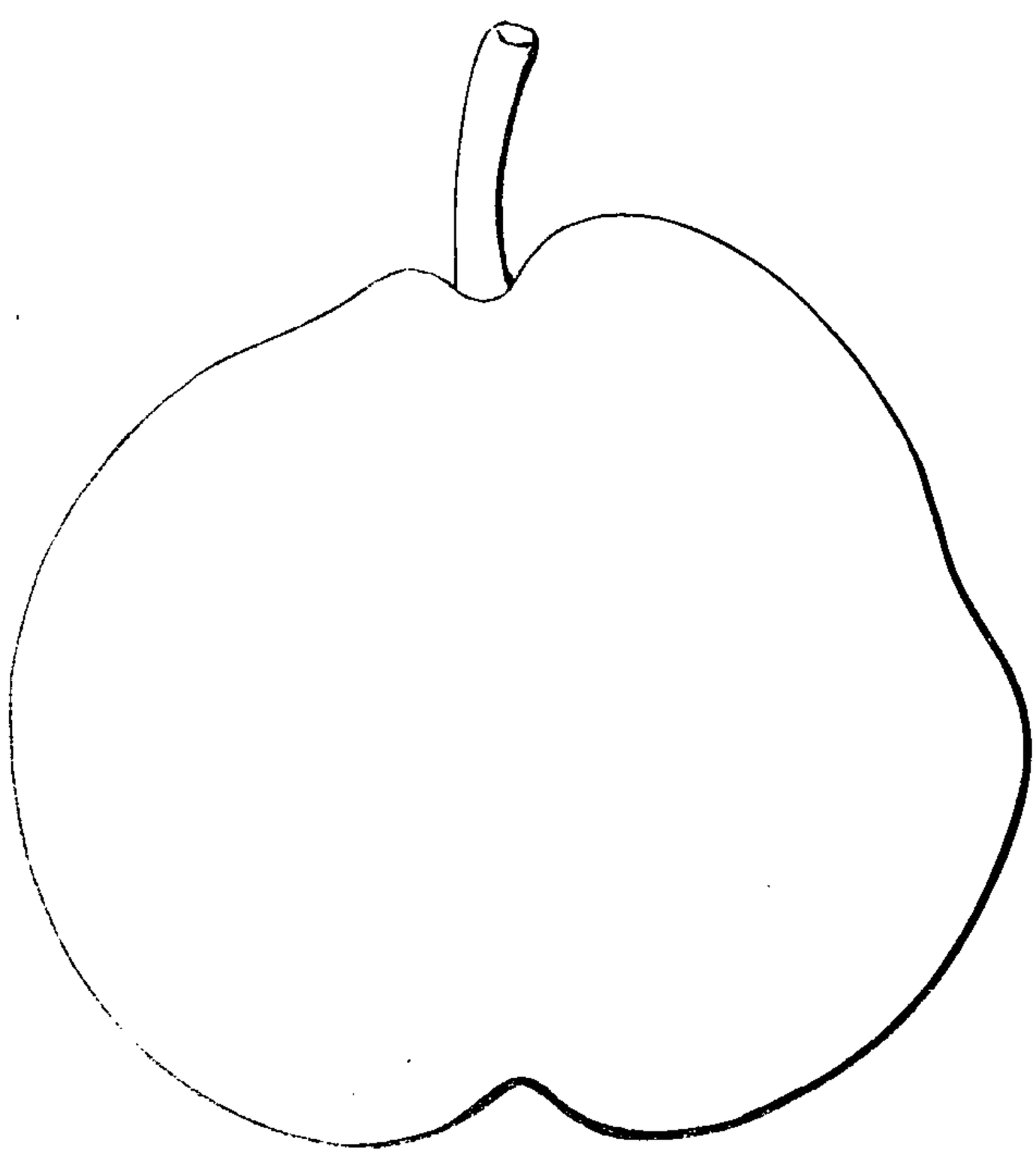
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés près du sommet de la tige, étalés à sa base, bien nourris, longs, habituellement très-géniculés, rouge-fauve légèrement verdâtre, à lenticelles larges et des plus abondantes, à coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, non appliqués contre l'écorce, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, toujours nombreuses, ovales ou ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole court, roide et épais.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Doué d'une bonne vigueur, ce poirier se greffe sur cognassier ou sur franc; il croît assez vite et ses pyramides ne laissent rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variant entre la turbinée-arrondie et l'ovoïde irrégulière, mais ordinairement bosselée, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, obliquement implanté au centre d'une faible dépression. — *Œil :* petit ou moyen, souvent mi-clos et contourné, placé dans un large bassin en entonnoir dont la profondeur est rarement considérable. — *Peau :* jaune-paille, couverte de points grisâtres très-fins et très-rapprochés, tachetée de fauve, fortement maculée de gris-brun autour de l'œil et souvent vermillonnée du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, bien fondante, aqueuse, odorante, un peu granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante ou suffisante, sucrée, très-vineuse, possédant une saveur aigrelette des plus délicates.

Poire Doyenné du Cercle pratique de Rouen.



Maturité. — Courant de novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — L'obtenteur de ce Doyenné, M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen, le présentait le 8 novembre 1857 à l'examen d'une Commission pomologique, après en avoir constaté l'origine dans les termes suivants :

« Je l'ai obtenu de semis ;..... il a été récolté sur un arbre à haute tige non soumis à la taille. Son premier rapport date de cette année 1857..... C'est un bon fruit qui mûrit lentement au fruitier et qui répand à sa maturité une forte odeur parfumée très-agréable..... Je l'ai dédié au Cercle pratique d'Horticulture de la ville de Rouen, et nommé Doyenné du Cercle pratique de Rouen. » (*Bulletins* dudit Cercle, t. XIII, pp. 178-179.)

---

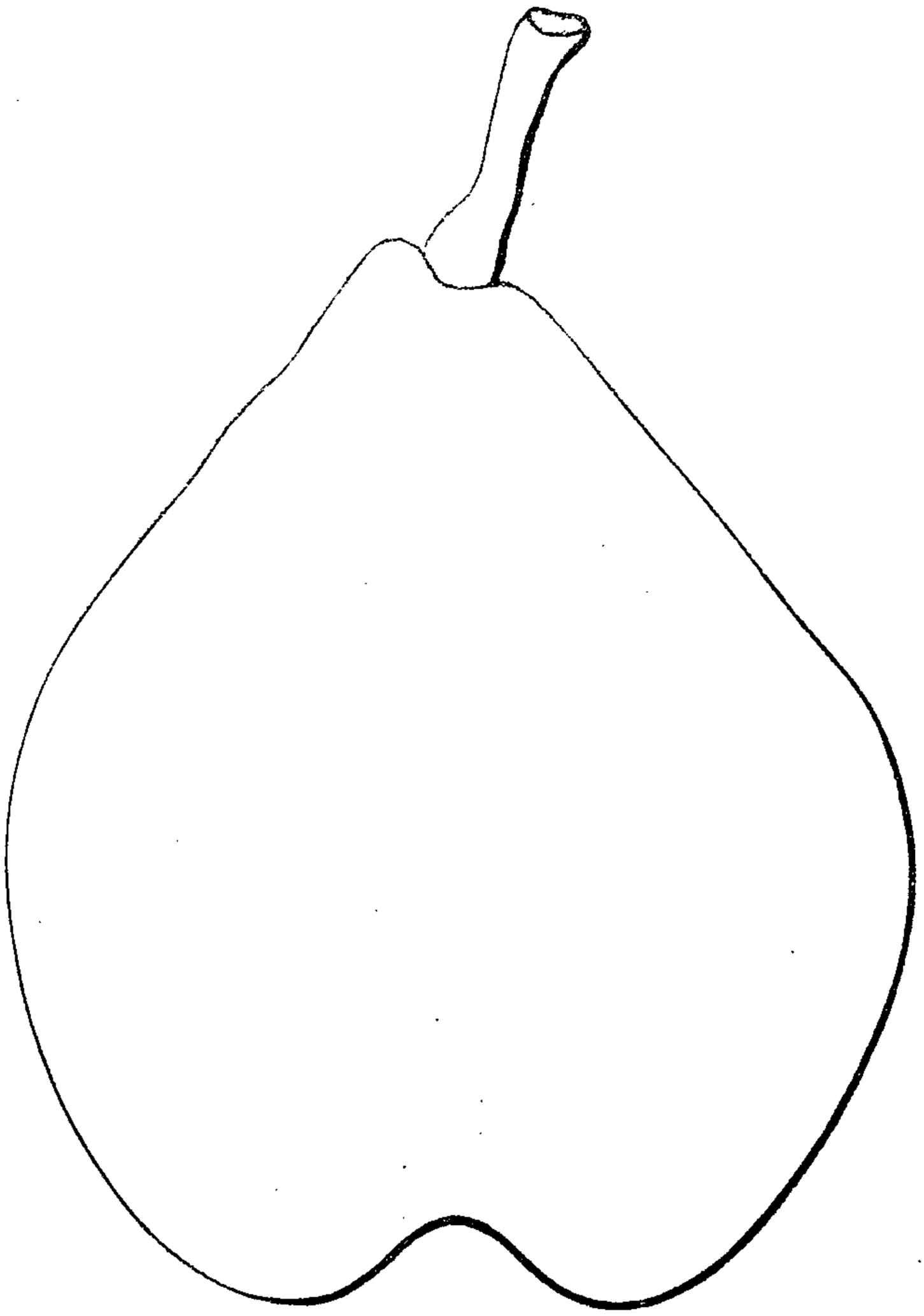
434. Poire DOYENNÉ DU COMICE.

Synonyme. — *Poire* Du Comice (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement un peu étalés, gros, très-longs, très-coudés, vert grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets habituellement des plus saillants. — *Yeux :* petits, ovoïdes, bien duveteux, légèrement écartés du bois ou sortis en

courts éperons. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales ou elliptiques-allongées, à bords régulièrement dentés en scie, à pétiole un peu court, mince et rigide.

Poire Doyenné du Comice.



FERTILITÉ. — Ordinaire, mais constante.

CULTURE. — Le cognassier lui convient parfaitement; son développement sur ce sujet est assez vif; il y fait de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois considérable. — *Forme :* passant de la turbinée régulière et ventrue, à la turbinée arrondie; sa surface est habituellement bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou court, bien nourri, rarement arqué, renflé et charnu à la base, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* moyen, presque fermé, irrégulier, profondément enfoncé dans un vaste bassin elliptique. — *Peau :* assez épaisse, jaune-paille, entièrement semée de petits points grisâtres, marbrée et granitée de fauve, maculée de même aux extrémités du fruit et généralement vermillonnée sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, des plus fondantes, juteuse, exempte de granulations. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, acidule, possédant un parfum peu prononcé mais dont la saveur est exquise.

MATURITÉ. — Depuis la mi-novembre jusqu'à la fin de décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'ancien Comice horticole de Maine-et-Loire fut l'obtenteur de cette variété. L'arbre-mère, sorti des premiers semis faits dans le Jardin fruitier d'Angers, fructifia au mois de novembre 1849 et reçut, en raison de l'excellence de ses produits, le nom même de la Société qui l'avait gagné. Mis immédiatement dans le commerce, ce poirier se répandit rapidement à l'étranger. Dès 1852, les Américains le multipliaient; et Hovey, un de leurs pomologues, en donnait cette même année une description fort exacte à la page 169 du tome XVIII de son *Magazine of horticulture*. Peu après il passait en Angleterre, puis en Allemagne, et s'y montrait aussi méritant que chez nous.

Observations. — Pour conserver le plus longtemps possible ce Doyenné, il

faut le cueillir de bonne heure, ne le placer que bien sec dans le fruitier, et l'y toucher rarement. Il acquiert souvent une grosseur énorme. J'en ai récolté dont le poids dépassait 540 grammes.

Poire DOYENNÉ COMMUN. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

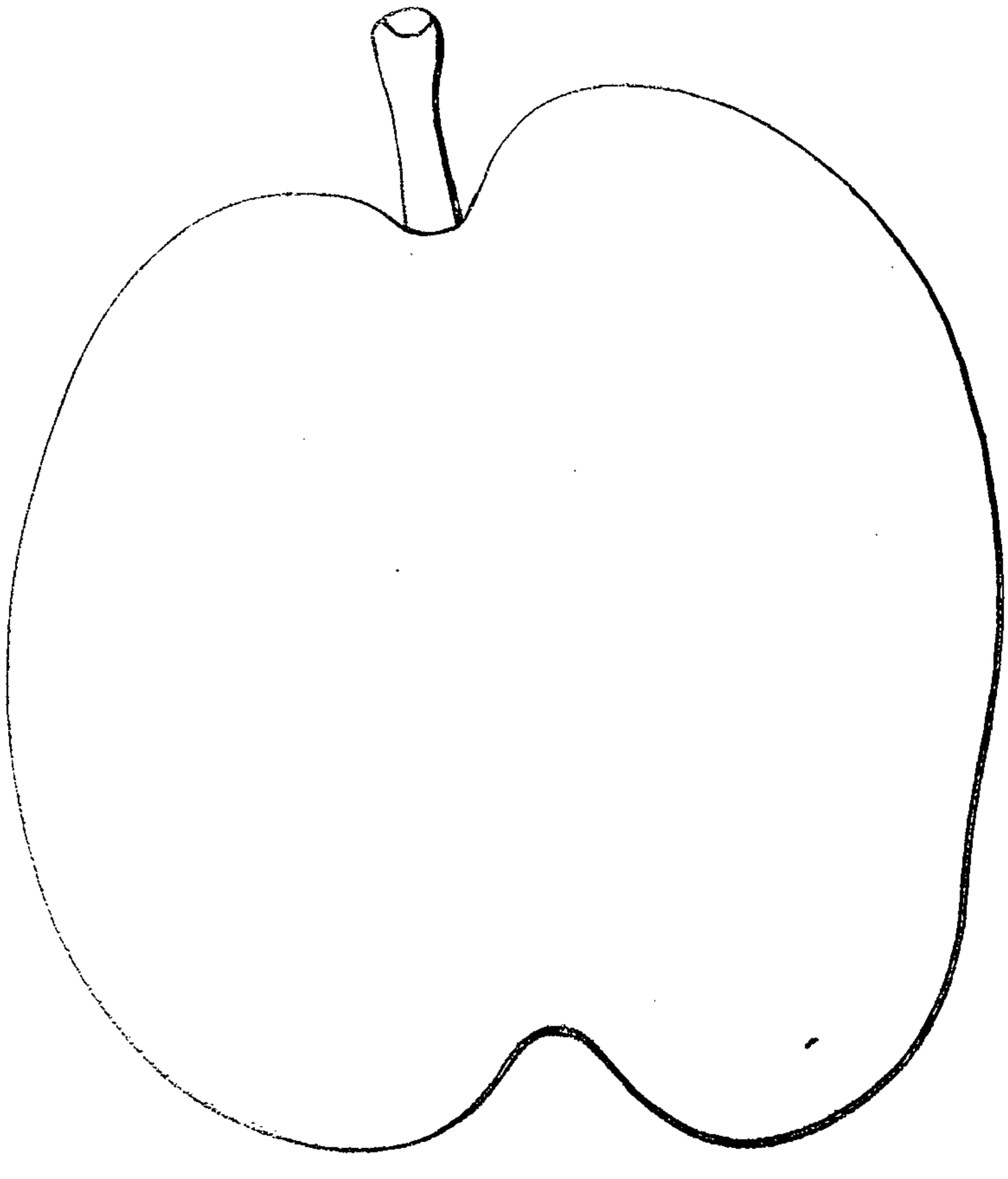
Poire DOYENNÉ COUVERT. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ CROTTÉ. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

---

435. Poire DOYENNÉ DEFAYS.

Synonymes — *Poires* : 1. Doyenné d'Affay (Hovey, *the Magazine of horticulture*, 1855, t. XXI, p. 270). — 2. Defays (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V).



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : nombreux, ordinairement un peu étalés et arqués, gros, longs, légèrement coudés, vert grisâtre nuancé de rouge, ayant les lenticelles assez apparentes et très-rapprochées, les coussinets aplatis et les mérithalles courts. — *Yeux* : petits, ronds, écrasés, habituellement appliqués contre l'écorce. — *Feuilles* : grandes, vert foncé, ovales-arrondies, contournées, faiblement dentées ou crénelées, munies d'un pétiole court, très-fort et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Il est vigoureux, mais d'un développement qui n'a rien

d'exceptionnel ; le cognassier lui convient non moins bien que le franc ; quant à ses pyramides, elles sont des plus jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* souvent énorme et parfois moins volumineuse. — *Forme :* sphérique, bosselée, généralement aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* court, bien nourri, à peine arqué, renflé à l'attache, inséré obliquement dans une étroite cavité à bords accidentés. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert, toujours profondément enfoncé. — *Peau :* épaisse, jaune vif, parsemée de points gris-roux et faiblement veinée de même. — *Chair :* très-blanche, neigeuse, fine ou demi-fine, cassante ou demi-fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, savoureusement parfumée.

Maturité. — Commençant habituellement au début d'octobre et se prolongeant jusqu'en novembre ; atteignant même quelquefois, mais rarement, le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1855, la provenance du Doyenné Defays était encore assez peu connue, surtout chez les Américains, où le pomologue Hovey donnait à ce poirier la Belgique pour patrie (*Magazine of horticulture*, t. XXI, p. 270). Du reste, on a souvent en France, pays dont il est originaire, commis aussi quelques erreurs à son égard, et notamment sur son âge, puisque tout récemment on reportait à 1858 sa première fructification. Cette variété date au contraire de 1837 ; elle fut obtenue à Angers, faubourg Saint-Laud, dans l'ancien enclos des Champs-Saint-Martin, par M. François Defays, propriétaire, qui lui donna son nom. Nous voyons, en consultant les *Bulletins* de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts d'Angers (Comice, t. I, p. 102), qu'en 1838 ce Doyenné figura, sous la dénomination qu'il porte actuellement, à l'Exposition horticole qui pour lors eut lieu dans nos murs. Il est très-répandu, et le mérite sous tous les rapports.

Observations. — Quelques pomologues ne sont pas d'accord sur la véritable époque de maturité du Doyenné Defays ; à cela, rien d'étonnant, car elle varie beaucoup. Ainsi il nous est arrivé parfois de manger cette poire à la mi-septembre, et le Comice horticole d'Angers a pu constater en 1843 et en 1848 qu'elle était encore bonne le 6 et le 10 décembre. Cependant sa maturation a lieu le plus ordinairement au commencement d'octobre, et prend fin le plus ordinairement aussi en novembre. — Nous rappelons qu'il existe un Beurré Defays (voir notre t. I, p. 344), et que le Doyenné Defays ayant été décrit sous le seul nom de Poire Defays, dans *le Jardin fruitier du Muséum* (1863, t. V), on pourrait d'autant mieux les confondre, qu'ils sont dédiés tous les deux au même obtenteur, et mûrissent l'un et l'autre en automne.

Poire DOYENNÉ DORÉ. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

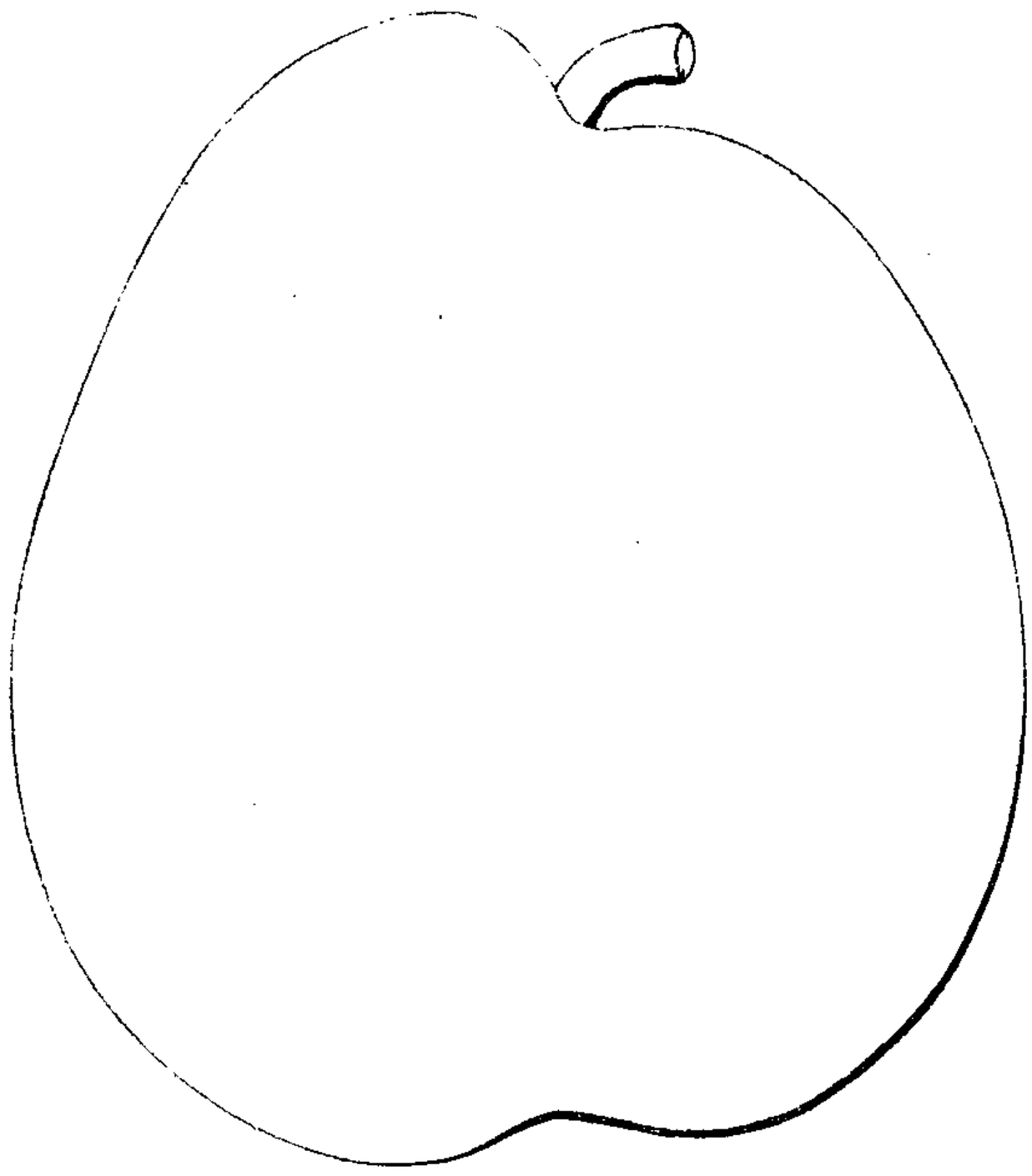
---

436. Poire DOYENNÉ DOWNING.

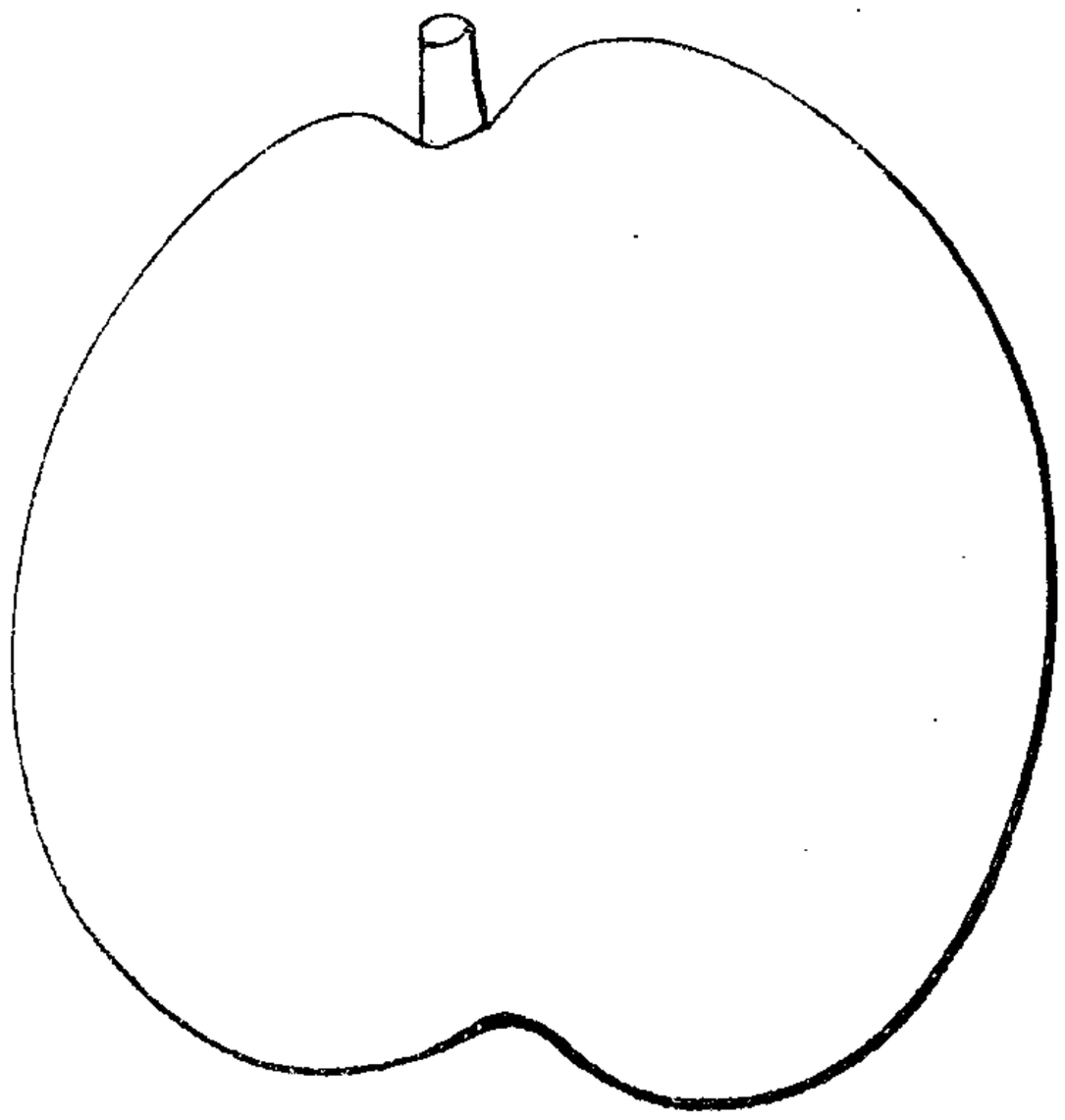
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, de moyenne grosseur, courts, flexueux, vert grisâtre lavé de rouge sombre, ayant les lenticelles larges, rapprochées, les coussinets des plus saillants et les mérithalles ordinairement très-courts. — *Yeux :* gros, coniques,

aigus, placés en éperon. — *Feuilles :* petites mais abondantes, ovales-arrondies, finement dentelées ou crénelées, portées sur un pétiole long, menu et accompagné de stipules bien développées.

Poire Doyenné Downing. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — De vigueur modérée, ce poirier reste d'abord un peu faible, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné; mais il forme à trois ans des pyramides assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou moyenne. — *Forme :* ovoïde ou globuleuse, mamelonnée au sommet et constamment plus volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court, mince, fortement recourbé ou droit, implanté obliquement dans une cavité étroite et peu profonde. — *Œil :* petit, mi-clos, faiblement enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune pâle, ponctuée de roux, passant au vert clair sur la face exposée au soleil, où elle est entièrement marbrée et maculée de fauve. — *Chair :* très-blanche, fine, tendre, demi-fondante, légèrement granuleuse au cœur. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, savoureuse, bien parfumée.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette variété provient d'un égrasseau trouvé en 1851 au milieu de la haie du jardin de M. Girardeau, à Haute-Perche, commune de Sainte-Melaine, près d'Angers, par M. François Desportes, pépiniériste angevin. Ce fruit m'ayant été soumis, sa bonté m'engagea à le multiplier. Je l'ai mis dans le commerce en 1853, et consacré à la mémoire de A. J. Downing, célèbre pomologue américain, qui âgé seulement de 37 ans avait été, le 13 juillet 1852, l'une des victimes de l'explosion, sur la rivière d'Hudson, entre New-York et Albany, du steam-boat *Henry-Clay*. Le pied-mère de cette variété existe encore chez M. Girardeau; il est en plein rapport et compte au moins une trentaine d'années.

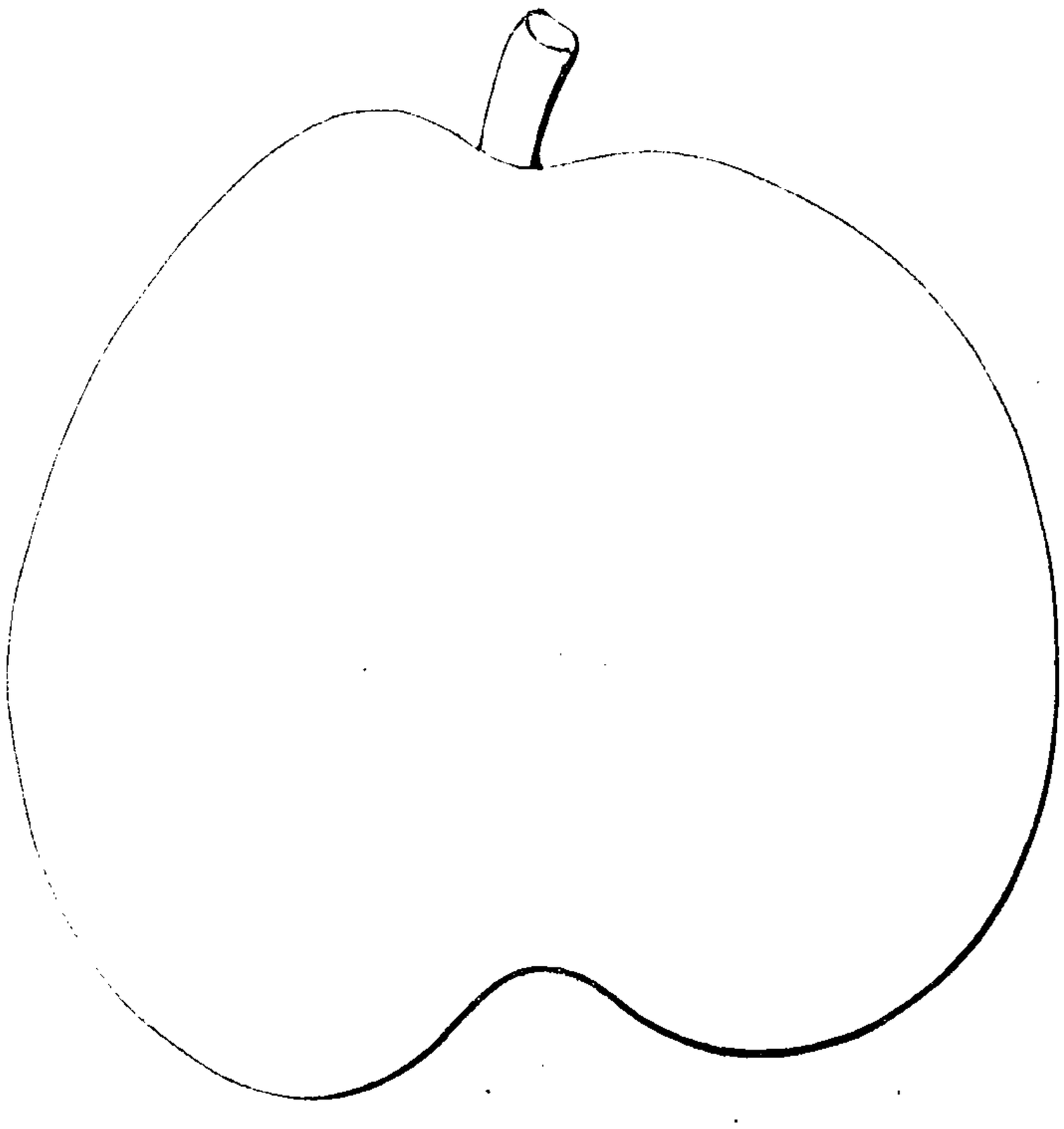
POIRE DOYENNÉ DOWNTON. — Synonyme de poire *Downton*. Voir ce nom.

POIRE DOYENNÉ D'ESTERCKMANN. — Synonyme de *Doyenné Sterckmans*. Voir ce nom.

POIRE DOYENNÉ D'ÉTÉ. — Synonyme de *Doyenné de Juillet*. Voir ce nom.

---

437. POIRE DOYENNÉ FLON AINÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, longs, un peu géniculés, marron foncé légèrement verdâtre, ayant les lenticelles apparentes, clair-semées, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* à écailles mal soudées, moyens, ovoïdes, pointus, fortement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* elliptiques, finement dentées sur leurs bords, planes ou relevées en gouttière, au pétiole court et épais.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Le développement de cet arbre est ordinaire et sa vigueur, satisfaisante ; il se plaît sur le cognassier ; ses pyramides sont belles et fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* plus ou moins sphérique, généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, gros, non arqué, obliquement implanté au centre d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, mi-clos, placé dans une cavité régulière, large et profonde. — *Peau :* quelque peu rugueuse, jaune verdâtre du côté de l'ombre, brun jaunâtre sur l'autre face, fortement marbrée, ponctuée et tachée de brun, surtout près de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, très-fondante, juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* des plus abondantes et des plus sucrées, légèrement aigrelette, laissant dans la bouche un parfum de rose fort agréable.

MATURITÉ. — Commencement de novembre et se prolongeant quelquefois jusqu'en février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce Doyenné, gagné de semis à Angers par M. Flon aîné, horticulteur, remonte à 1859, mais il n'a été mis dans le commerce qu'en 1864.

Observations. — La maturité de cette nouvelle poire se montre assez variable; dès l'abord elle ne dépassait pas le mois de novembre; présentement, elle va beaucoup plus loin; ainsi nous avons mangé le 2 février 1867, et fort bon, un Doyenné Flon aîné; et le 8 novembre ceux provenus de la récolte de 1867 paraissent devoir atteindre aisément le courant de janvier.

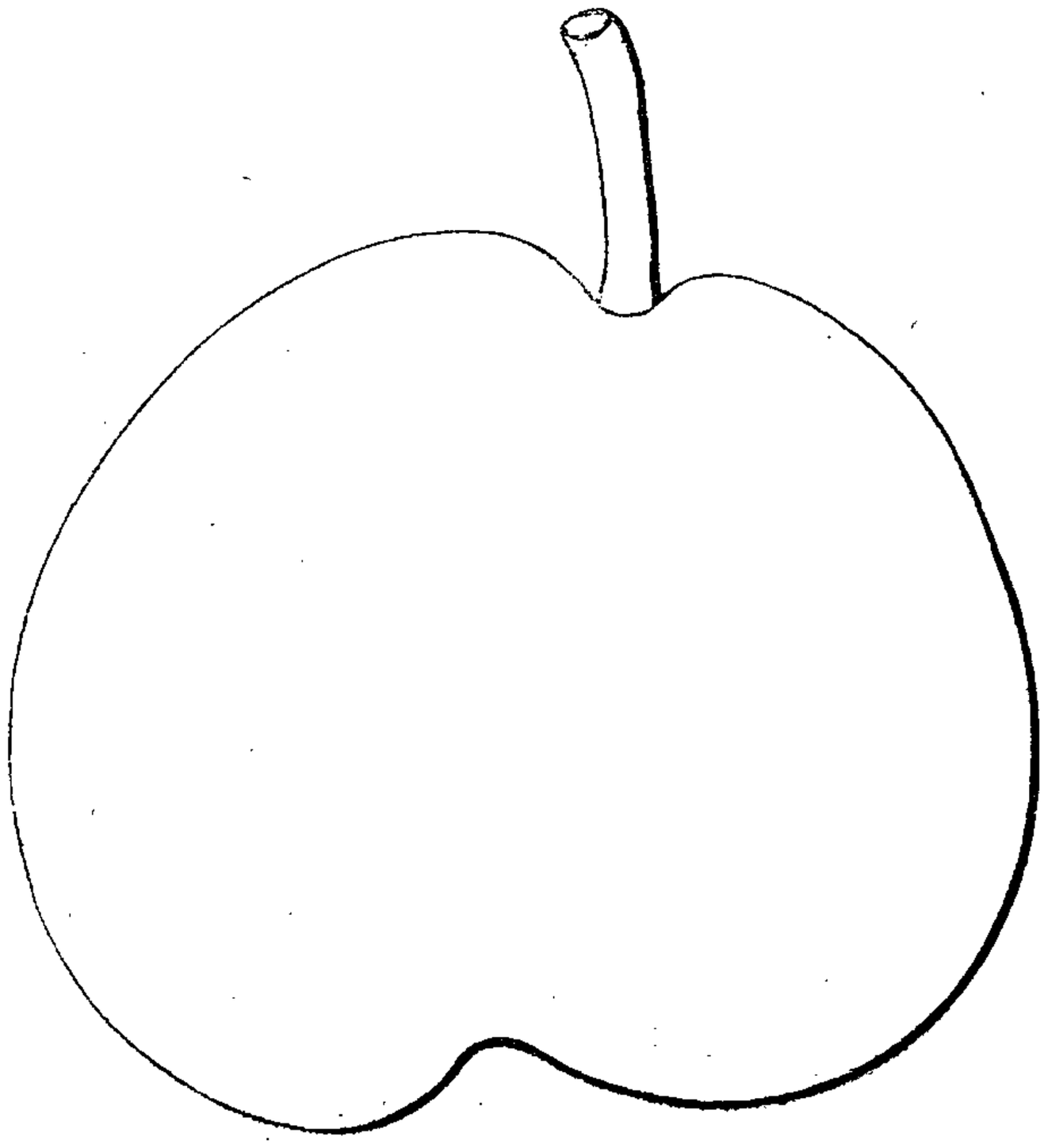
Poire DOYENNÉ FONDANT. — Synonyme de *Doyenné de Saumur*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ GALEUX. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

---

438. Poire DOYENNÉ GOUBAULT.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés près du sommet de la tige, étalés à sa base, bien nourris, longs, légèrement coudés, vert brunâtre nuancé de rouge auprès des yeux, à lenticelles fines et serrées, à coussinets ressortis.—*Yeux:* moyens, ovoïdes, obtus, très-écartés du bois, souvent même formant éperon. — *Feuilles :* de grandeur variable, vert jaunâtre et luisant, elliptiques-allongées ou lancéolées, profondément dentées en scie et généralement contournées, portées sur un pétiole grêle et des plus longs.

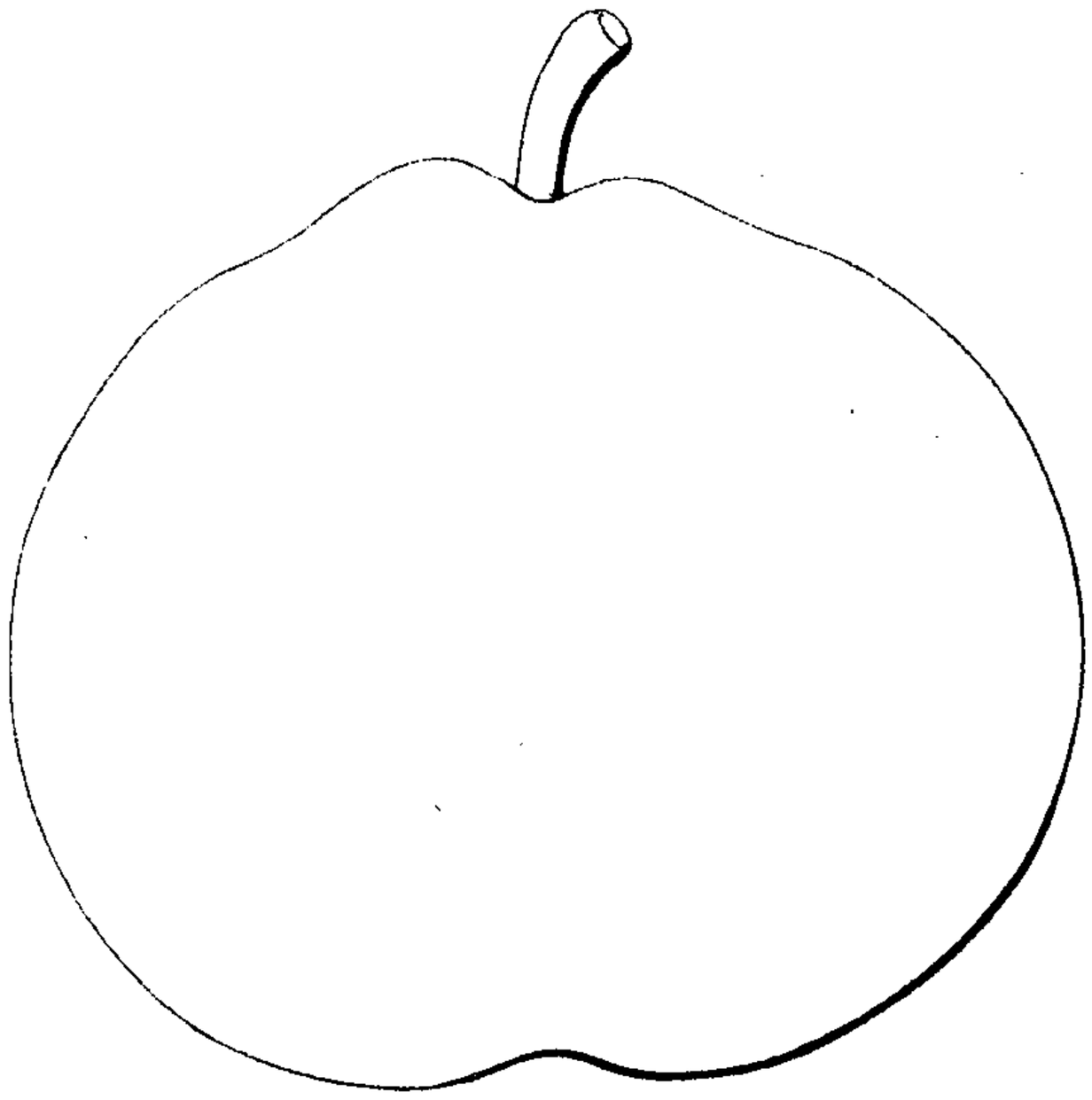
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Le cognassier lui convient non moins bien que le franc; sur l'un et l'autre de ces sujets sa croissance est ordinaire, ainsi que sa vigueur; les pyramides qu'il fait sont de forme et de force satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* arrondie plus ou moins régulière, généralement un peu étranglée près du sommet, qui presque toujours est mamelonné. — *Pédoncule :* court ou très-court, assez mince, arqué ou non arqué, implanté dans une dépression rarement prononcée. — *Œil :* moyen, mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune orangé,

recouverte en partie de points, de marbrures et de petites taches d'un roux très-foncé. — *Chair :* blanc rosé, demi-fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, légèrement granuleuse au-dessous des pepins. — *Eau :* abondante, très-sucrée, vineuse, possédant un parfum faiblement anisé qui la rend fort savoureuse.

Poire Doyenné Goubault. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Depuis le commencement du mois de novembre jusqu'en février et souvent jusqu'en mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'ancien Comice horticole de Maine-et-Loire commit une erreur en décrivant ce poirier, originaire d'Angers, dans sa *Pomologie*. « Il fructifia pour la première « fois en 1849, » est-il dit page 7 de ce recueil, publié au cours de 1850. Cette date manque d'exactitude, car en 1849 le Doyenné Goubault était déjà connu depuis *six ans ;* et cela résulte même des procès-verbaux du Comice. On y lit en effet ce qui suit :

Séance du 7 Janvier 1843. — « M. Goubault, horticulteur à Angers, présente à l'examen du Comice plusieurs Poires qu'il a obtenues de semis et qui se rapportent à trois variétés différentes. Deux ne paraissant pas encore parvenues à leur maturité, sont ajournées; mais *la troisième*, de belle grosseur, de forme arrondie et d'une couleur approchant assez du Messire-Jean, ayant été dégustée, a été trouvée fondante, très-savoureuse et possédant des qualités d'autant plus remarquables, que les bons fruits commencent, dans cette saison, à devenir très-rares. » (Page 70 du tome III.)

Séance du 5 Mars 1843. — « M. Goubault représente un fruit de la nouvelle variété de poirier *examinée à la séance de janvier dernier*, et à laquelle il a donné le nom de DOYENNÉ GOUBAULT. Elle est encore d'une saveur sucrée et agréable..... » (Même volume, page 94.)

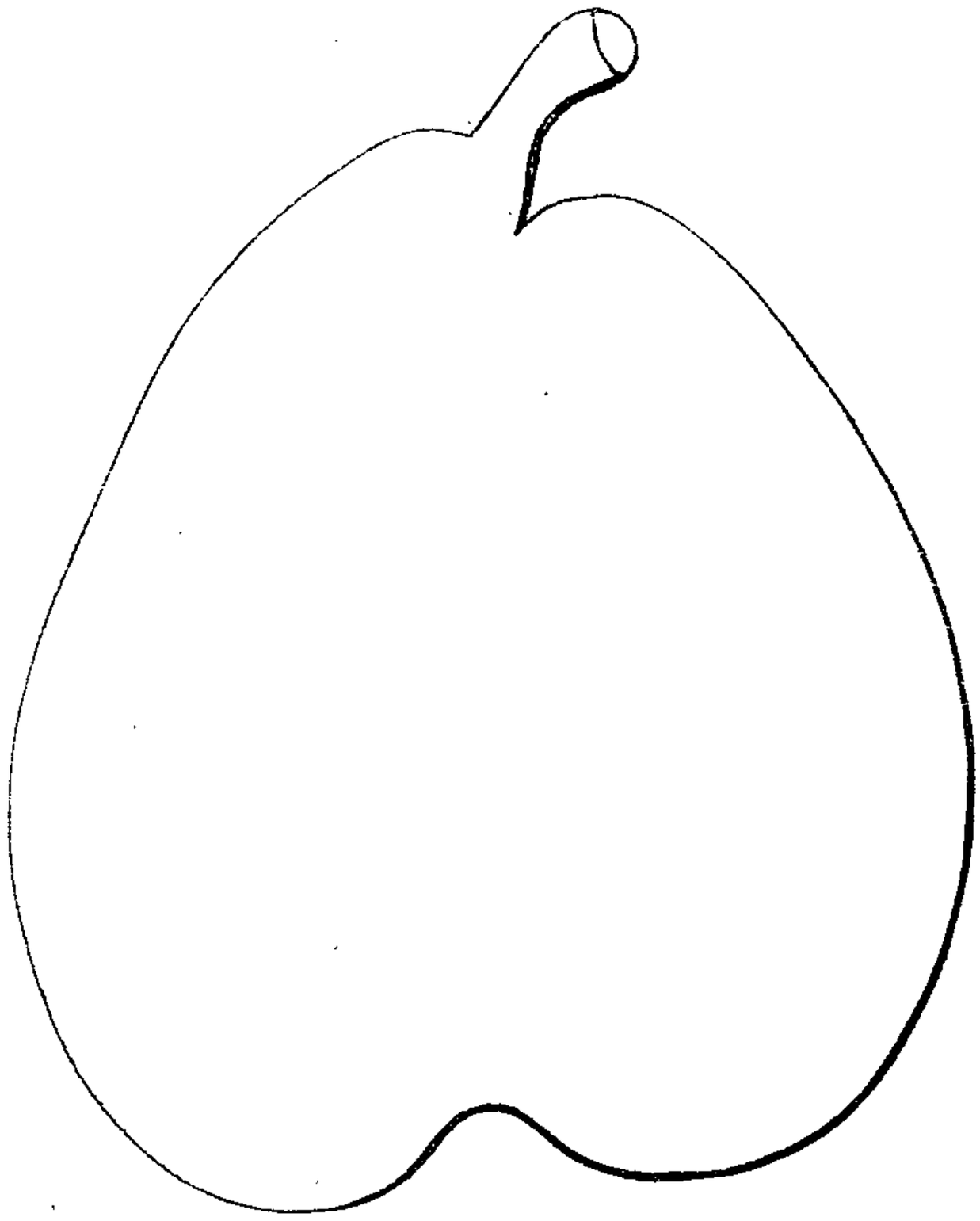
On le voit, ces lignes témoignent à la fois de l'âge réel de ce poirier et de la longue conservation de ses produits. Aujourd'hui, on le rencontre dans tous les jardins et nous l'expédions annuellement à l'étranger.

Observations. — Il devient essentiel de se rappeler qu'il existe un Besi Goubault et un Beurré Goubault, pour ne pas les confondre avec le Doyenné Goubault, ainsi que cela est arrivé déjà, même à des Commissions pomologiques, comme le constatait en 1864 M. Willermoz, au tome II de la *Pomologie de la France* (n° 75).

POIRE DOYENNÉ GRAY. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

---

439. Poire DOYENNÉ DE LA GRIFFERAYE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, gros, assez longs, bien flexueux, brun-gris nuancé de rouge, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes-arrondis, très-cotonneux, à écailles disjointes, écartés du bois, souvent sortis en longs éperons. — *Feuilles :* petites mais abondantes, ovales ou elliptiques allongées, légèrement canaliculées et contournées sur elles-mêmes, régulièrement dentées en scie, au pétiole court et épais.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — On greffe ce poirier sur franc ou cognassier; il est vigoureux, pousse assez rapidement et forme de très-belles pyramides, bien ramifiées, bien garnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, des plus obtuses, fortement aplatie à la base et souvent bosselée. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, renflé aux extrémités, inséré obliquement et généralement comprimé sous une gibbosité volumineuse. — *Œil :* grand, mi-clos, régulier, assez enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre clair, finement ponctuée de roux et de brun, tachée de fauve et légèrement marbrée de même auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, un peu lâche, juteuse, mi-fondante, non granuleuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, savoureuse et parfumée.

Maturité. — Fin d'octobre, novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Première.

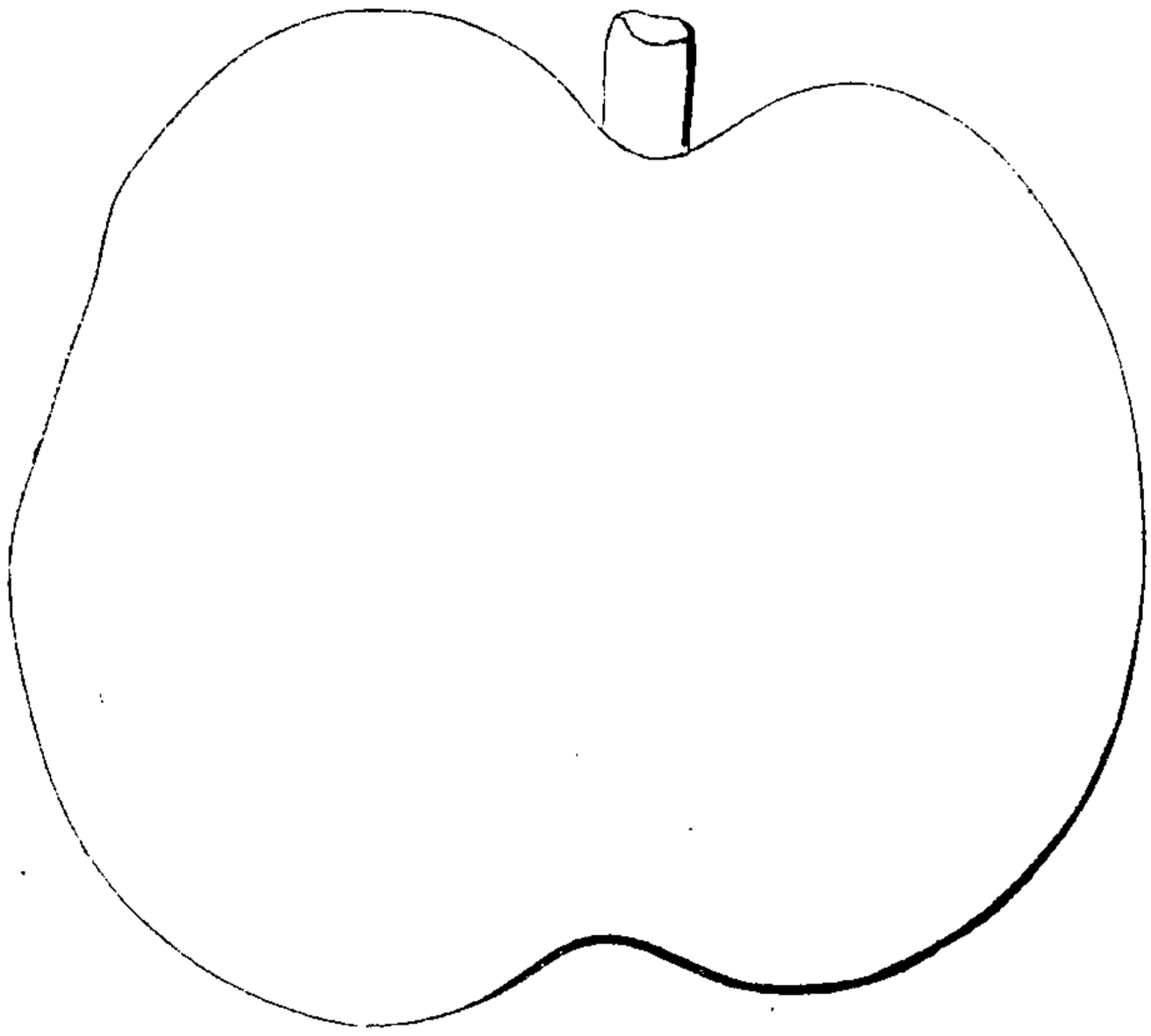
Historique. — Obtenue de semis par M. le Gris, amateur d'arboriculture et ancien trésorier du Comice horticole d'Angers, cette variété donna ses premiers fruits en 1853. Elle porte le nom du lieu où poussa le pied-type, la Grifferaye, domaine situé aux environs de la petite ville de Baugé (Maine-et-Loire). Nous la multiplions depuis 1855.

Observations. — Quoique mûrissant vers la moitié de l'automne, cette poire étant cueillie le plus tôt possible et bien placée dans le fruitier, peut s'y conserver jusqu'en décembre; nous en avons souvent mangé, le 10 de ce mois, qui n'avaient encore rien perdu de leur bonté.

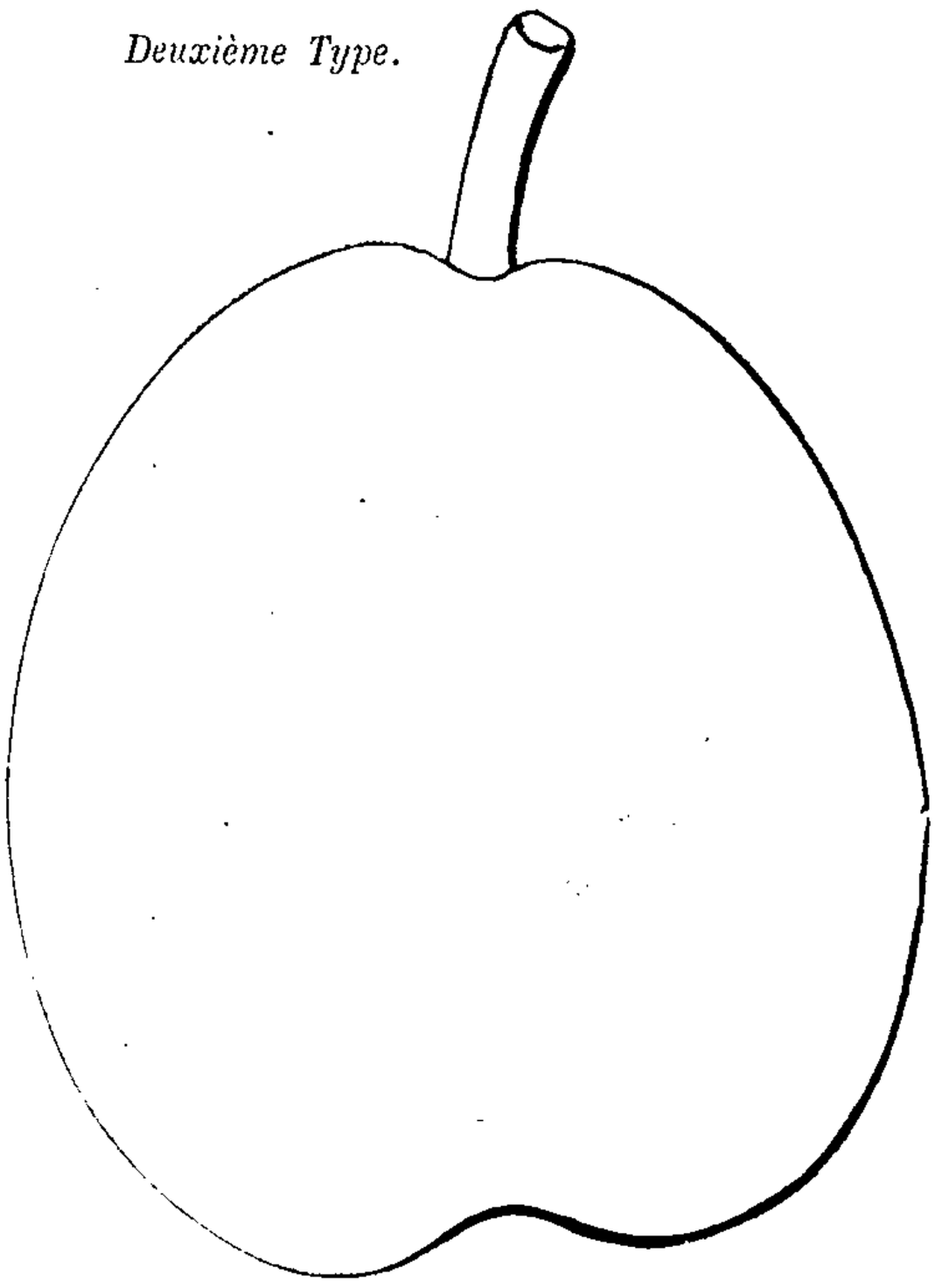
440. Poire DOYENNÉ GRIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Doyenné d'Automne (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 134). — 2. Doyenné roux (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, p. 127). — 3. Doyenné galeux (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 135). — 4. Doyenné gray (*Id. ibid.*). — 5. Doyenné rouge (*Id. ibid.*). — 6. Saint-Michel doré (*Id. ibid.*). — 7. Doyenné crotté (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 68). — 8. Philippe strié (*Id. ibid.*). — 9. Saint-Michel crotté (*Id. ibid.*). — 10. Neige grise (André Leroy, *Catalogue descriptif des arbres fruitiers et d'ornement*, 1852, p. 19). — 11. Saint-Michel gris (*Id. ibid.*). — 12. Doyenné couvert (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569-III). — 13. Poire Crottée (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 14. Late-Virgalieu (*Id. ibid.*). — 15. Passa-Tutti (*Id. ibid.*). — 16. Doyenné doré (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné*, 1860, p. 33).

Poire Doyenné gris. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et souvent un peu arqués, de grosseur moyenne, courts, à peine géniculés, jaune grisâtre, ayant les lenticelles petites et rares, les coussinets bien accusés et les mérithalles courts. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, écartés du bois. — *Feuilles :* abondantes, ovales-allongées, à bords entiers ou faiblement dentés ou crénelés, portées sur un pétiole assez court, grêle et généralement lavé de rouge clair.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Son développement est assez lent et sa vigueur, ordinaire; on lui donne indistinctement le cognassier ou le franc; ses pyramides sont plutôt faibles que fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou moyenne. — *Forme :* variant entre la globuleuse aplatie aux extrémités et l'ovoïde plus ou moins régulière. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, rarement bien arqué, obliquement inséré dans une large dépression à bords mamelonnés, mais quelquefois aussi placé à fleur de peau. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, peu enfoncé. — *Peau :* assez mince et assez rugueuse, jaune d'ocre, presque entièrement couverte de points, de marbrures, de raies et de

tavelures, le tout d'un gris clair plus ou moins roussâtre et sur lequel ressortent çà et là de petites macules noirâtres habituellement squammeuses. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, fondante ou mi-fondante, juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, vineuse, possédant un savoureux arome et laissant dans la bouche un léger arrière-goût musqué qui la rend délicieuse.

MATURITÉ. — Vers la moitié d'octobre et se prolongeant jusqu'en novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — On a souvent avancé que Duhamel avait été, en 1768, le premier descripteur du Doyenné gris, et qu'à cette époque ce fruit venait seulement de paraître dans les principales collections arboricoles de la Capitale. Le passage ci-dessous, extrait d'un ouvrage imprimé en hollandais à Amsterdam, en 1737, puis en français à Paris, en 1752, va prouver que cette double assertion manque complétement d'exactitude :

« Ce Doyenné [gris] ressemble, quant à sa grosseur et à sa figure, au Beurré blanc, appelé aussi Doyenné, poire de Neige, poire de Saint-Michel, la Bonne-Ente, etc. ;... il est, comme lui, d'un gris roussâtre, tiqueté d'un grand nombre de taches noirâtres, ayant la peau mince et pleine d'eau, et la chair agréable et fondante.... Plusieurs de ces Poires n'ont pas une eau si agréable les premières années de la pousse des greffes, et ressemblent fort pour le goût au Beurré blanc [*ou Doyenné commun*]; mais au bout de quatre ou cinq années elles gagnent à ces deux égards. » (*Les Agréments de la campagne*, œuvre traduite du hollandais par de Lacour, édition de 1752, tome II, p. 34.)

Ainsi dès 1737, date de l'édition néerlandaise du livre auquel sont empruntées ces lignes, le Doyenné gris était cultivé chez les Hollandais, cela devient incontestable; mais l'était-il dans notre pays, ou ne l'y connut-on qu'en 1752, alors que fut publiée à Paris la traduction française de cet ouvrage? — Si je possédais la collection à peu près complète des *Catalogues* de la célèbre pépinière des anciens Chartreux de Paris, *Catalogues* dont le premier parut en 1722 et le dernier en 1786, je pourrais éclaircir ce point intéressant. Le seul de ces très-rares opuscules qui soit encore dans ma bibliothèque, porte le millésime de 1775, et j'y lis en effet ce renseignement : « Le *Doyenné Gris*, plus excellent que le Blanc,... NE SE TROUVE QU'AUX « PÉPINIÈRES DES CHARTREUX. » (Page 39.) Or, il est certain qu'avant 1766 on l'y multipliait déjà, puisque Duhamel disait en 1768 : « J'ai observé le Doyenné gris « AUX CHARTREUX et dans plusieurs autres jardins... » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 209.) En connaissant l'époque précise où pour la première fois les Chartreux mirent en vente ce poirier, de la propagation duquel ils annoncent avoir eu le monopole, on saurait donc s'ils le tirèrent de la Hollande, ou si ce furent eux, au contraire, qui l'y expédièrent. Et ils l'y eussent importé, comme ils en seraient aussi, peut-être, les obtenteurs, si par exemple on le voyait cité dans les *Catalogues* qu'ils imprimèrent antérieurement à l'édition hollandaise de l'œuvre ci-dessus mentionnée, c'est-à-dire avant 1737. Mais, nous le répétons, les documents voulus nous font défaut pour le constater.

Le nom sous lequel Duhamel connut cette poire et qu'il eut, avec raison, grand soin de lui conserver, celui de *Doyenné gris*, a été violemment critiqué par des pomologues du XIX^e^ siècle et notamment par Poiteau, qui le répudia pour adopter la dénomination de *Doyenné* ROUX.

Quoi qu'il en soit, Duhamel ne méritait pas un tel reproche; s'il continua, comme on le faisait à son époque, d'appeler ce fruit Doyenné gris, c'est qu'évidemment il le vit de cette nuance, puisqu'en le décrivant il disait : « Sa peau est assez unie et « *grise*, même au temps de la maturité. » Du reste le Congrès pomologique

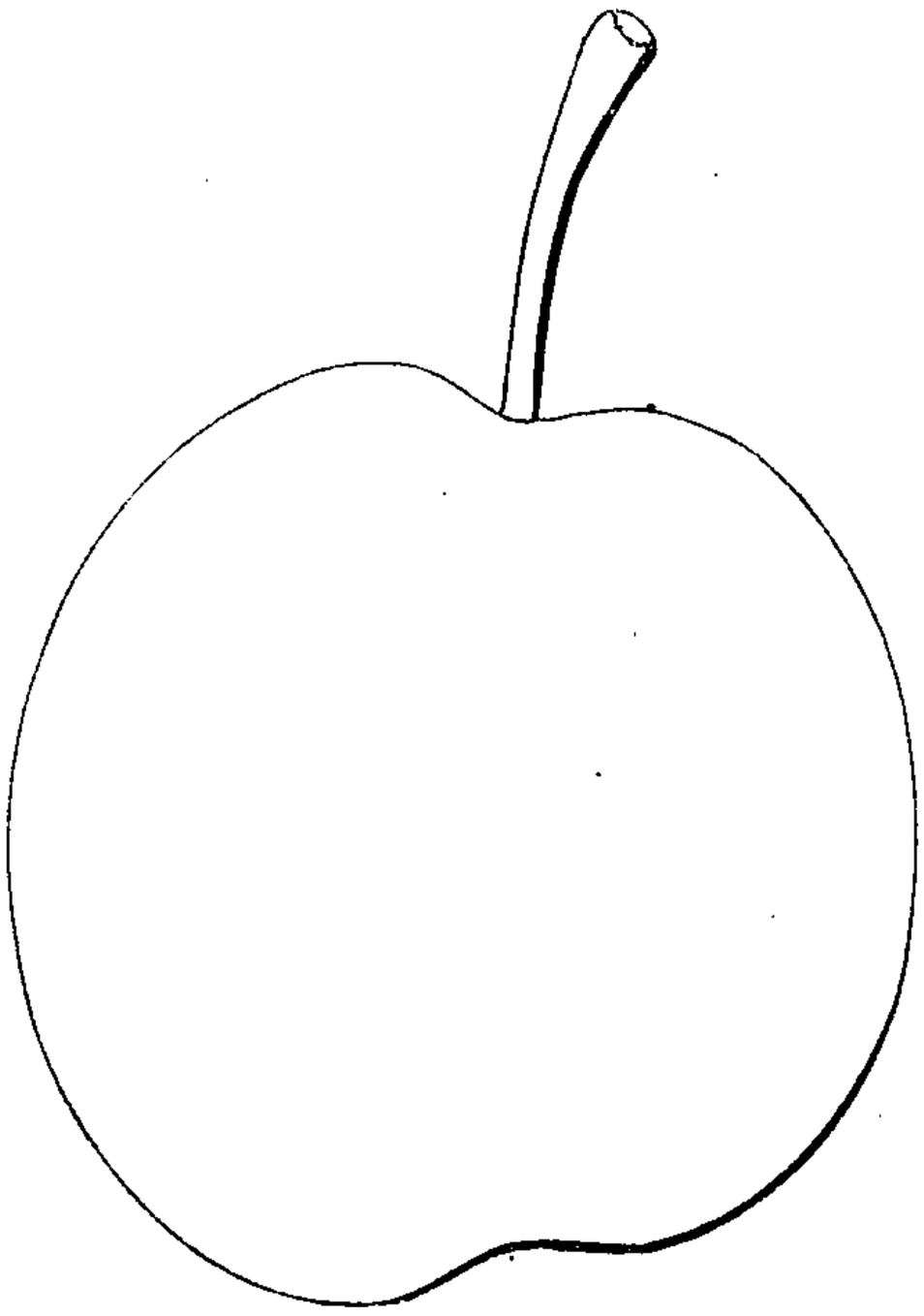
partage l'avis de Duhamel, car en 1864 (*Pomologie de la France*, t. II, n° 73) il a conservé scrupuleusement à cette variété son nom séculaire de DOYENNÉ GRIS. Exemple que nous suivons, le gris nous ayant toujours semblé la couleur dominante de la peau de cette poire exquise.

Observations. — Duhamel a dit : « Le poirier de Doyenné gris doit passer « pour une variété très-décidée de celui de Doyenné ordinaire, avec lequel il n'a « presque rien de commun, que la forme du fruit. » De nos jours, cette croyance n'est pas générale; beaucoup de pépiniéristes regardent au contraire le Doyenné gris comme une simple variation du Doyenné commun, perpétuée ensuite par la greffe. A l'appui de leur sentiment, nous pouvons affirmer que dans nos pépinières ces deux poiriers ont entr'eux de si grands rapports, qu'il devient à peu près impossible, même à nos contre-maîtres les plus exercés, de les distinguer l'un de l'autre. — Les noms *Besi de Montigny*, *Émilie Bivort*, *Gansel's Bergamote* et *Louise de Prusse*, ne sont nullement synonymes de Doyenné gris, ainsi qu'on l'a parfois avancé; ils désignent des variétés s'éloignant entièrement de celle-ci et dont les descriptions figurent dans ce Dictionnaire.

POIRE DOYENNÉ GRIS D'HIVER NOUVEAU. — Synonyme de *Doyenné d'Alençon*. Voir ce nom.

---

441. POIRE DOYENNÉ DES HAIES.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, un peu grêles, assez courts, quelquefois épineux, à peine coudés, brun verdâtre nuancé de rose pâle, à lenticelles apparentes, grises et rapprochées, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, marron foncé, très-écartés du bois. — *Feuilles :* petites, allongées, finement crénelées, au pétiole long, menu et souvent rosé.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — C'est un poirier dont la vigueur n'a rien d'excessif et qu'on greffe plus avantageusement sur franc que sur cognassier; il y prend une forme pyramidale satisfaisante, tout en manquant un peu de hauteur.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie ou turbinée-arrondie, aplatie à la base, mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* assez long, mince, courbé, planté obliquement au centre d'une légère dépression. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert ou mi-clos, faiblement plissé sur ses bords, à peine

enfoncé. — *Peau :* jaune blafard, ponctuée et tachetée de fauve et de brun du côté de l'ombre, habituellement lavée de rose tendre sur la partie qui regarde le soleil, et plus ou moins maculée de roux autour de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, douce, très-sucrée, douée d'un léger parfum musqué qui n'est pas sans délicatesse.

Maturité. — Du commencement d'octobre jusqu'au commencement de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La propagation de ce poirier remonte seulement à 1855, et voici les renseignements que nous transmettaient sur son origine, le 16 septembre 1867, MM. Bonamy frères, pépiniéristes à Toulouse :

« En 1855, feu M. Rey, alors horticulteur dans notre ville, et avec lequel nous étions liés intimement, rapporta d'un voyage qu'il fit à Buzet, village du canton de Montastruc (Haute-Garonne), une poire cueillie dans la propriété de M. Bardi, sur un sauvageon né d'un semis dû au hasard et poussé au milieu d'une haie d'aubépine. M. Rey, satisfait de la qualité de ce fruit, et reconnaissant qu'il appartenait, par sa forme, au groupe des Doyennés, l'appela *Doyenné des Haies* et le soumit le 4 novembre 1855 à l'examen de la Société d'Horticulture de la Haute-Garonne. Une commission dont l'un de nous faisait partie, étudia cette poire, la décrivit et accepta le nom que son propagateur lui avait donné. Le pied-mère existe encore chez M. Bardi, à Buzet. Ces faits, du reste, ont été consignés dans les *Annales* de notre Société, page 263 du volume de 1855. »

---

442. Poire DOYENNÉ D'HIVER.

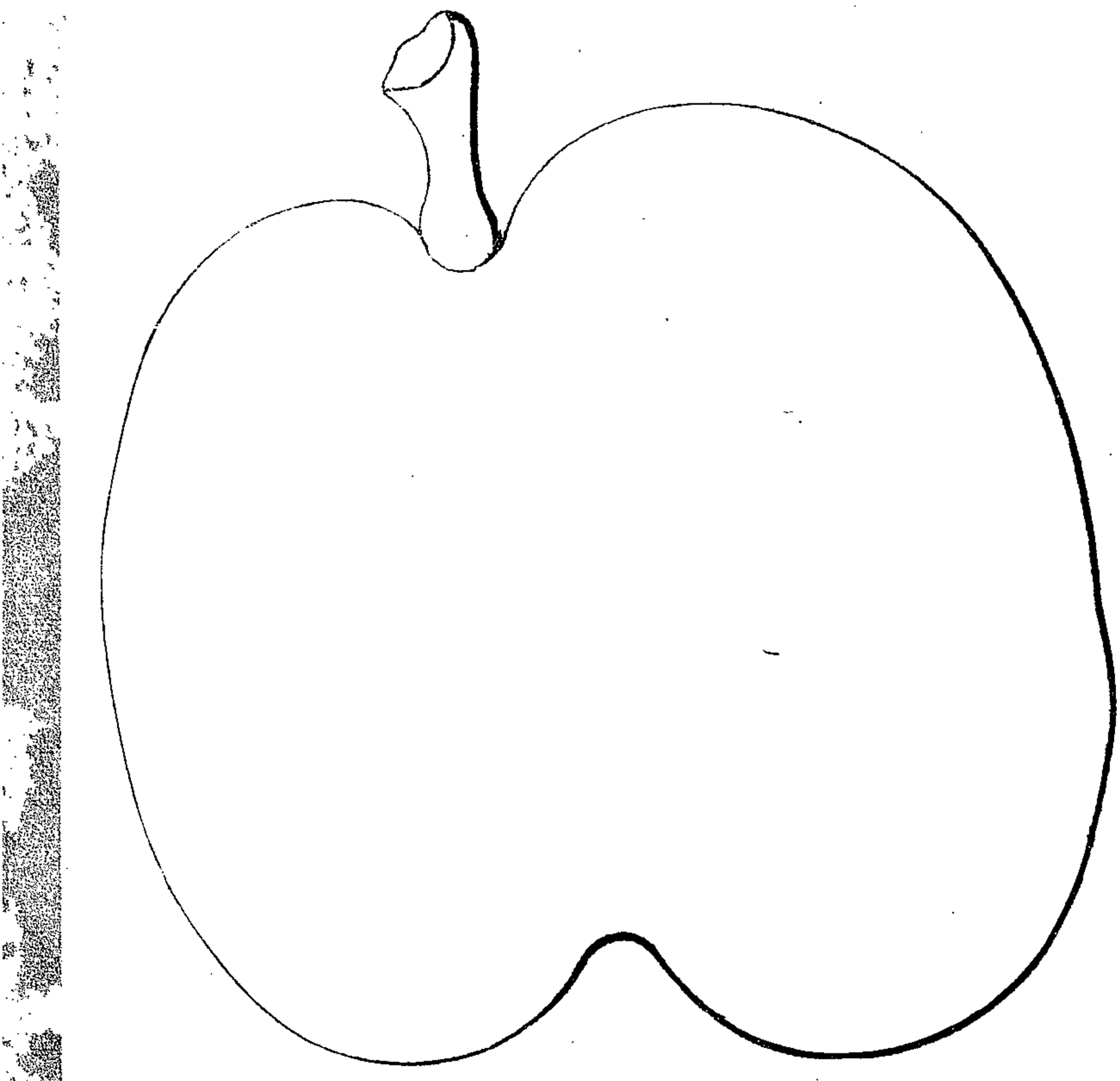
Synonymes. — *Poires* : 1. Doyenné de Printemps (Diel, *Kernobstsorten*, 1821, p. 174; et 1828, p. 177). — 2. Bergamote de Pentecôte (*Idem*, 1821, p. 174). — 3. Pastorale d'Hiver (*Id. ibid.*). — 4. Pastorale de Louvain (*Id. ibid.*). — 5. Seigneur d'Hiver (*Id. ibid.*). — 6. Beurré d'Hiver de Bruxelles (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 127). — 7. Beurré Roupé (*Id. ibid.*). — 8. Canning (*Id. ibid.*). — 9. Gros-Besi Chaumontel (*Id. ibid.*). — 10. Gros-Chaumontel (*Id. ibid.*). — 11. Du Patre (*Id. ibid.*). — 12. Philippe de Paques (*Id. ibid.*). — 13. Poire Anglaise (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 46). — 14. Philippe d'Hiver (*Id. ibid.*). — 15. Doyenné d'Hiver ancien (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 12). — 16. Belle d'Ixelles (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 31). — 17. Beurré d'Austerlitz (*Id. ibid*). — 18. Beurré d'Hiver (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 6). — 19. Merveille de la Nature (*Id. ibid.*). — 20. Beurré Roupp (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 21. Paddington (*Id. ibid.*). — 22. De Pentecôte (*Id. ibid.*). — 23. Soldat Paddington (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 5). — 24. Winter (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, ordinairement bien érigés à la partie supérieure de la tige, très-gros et très-longs, coudés, jaune brunâtre souvent un peu rosé auprès des yeux, ayant les lenticelles larges mais rarement abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes, obtus, ressortant généralement en éperon. — *Feuilles :* ovales-allongées, planes ou canaliculées, irrégulièrement dentelées, à pétiole assez long, des plus nourris et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Grande.

CULTURE. — On le greffe sur cognassier ou sur franc; sa croissance est tardive, et lorsqu'il atteint sa troisième année il ne fait même que des pyramides dont la ramification laisse toujours beaucoup trop à désirer.

Poire Doyenné d'Hiver. — *Premier Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent considérable. — *Forme :* variant entre la globuleuse aplatie, irrégulière, et l'ovoïde un peu ventrue. — *Pédoncule :* court, gros et très-renflé à ses extrémités, ou moyen et régulier; il est rarement arqué et généralement inséré de côté dans une cavité plissée dont la profondeur n'a rien de fixe. — *Œil :* grand, bien ouvert, arrondi, placé parfois au fond d'un vaste bassin en entonnoir et parfois, au contraire, se trouvant presque à fleur de fruit. — *Peau :* vert jaunâtre ou vert tendre, ponctuée et rayée de brun, maculée de fauve dans le bassin ombilical et très-exceptionnellement recouverte d'une faible teinte rouge sombre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, des plus fines et des plus fondantes, aqueuse, assez granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, bien sucrée, douée d'un aigrelet fort agréable et d'un délicieux parfum qui laisse dans la bouche un arrière-goût musqué.

MATURITÉ. — Courant de janvier, mais atteignant aisément la fin d'avril et quelquefois même le commencement de mai.

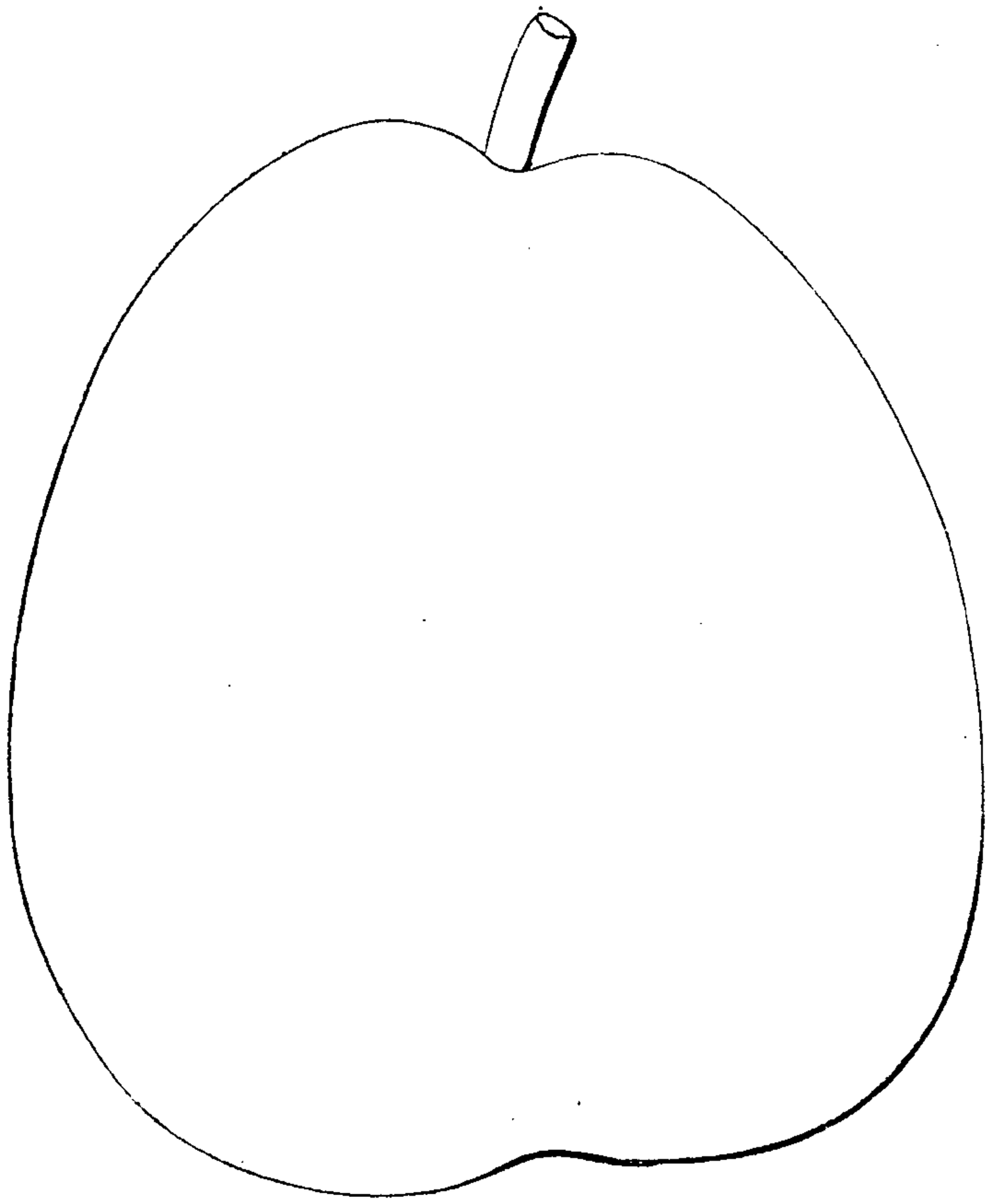
QUALITÉ. — Première.

Historique. — Si la plupart des pomologues pensent que le Doyenné d'Hiver est originaire de Belgique, quelques-uns cependant, et M. Willermoz entr'autres, semblent le regarder comme appartenant à notre pays. L'opinion de ces derniers s'appuie sur ce fait que l'on rencontre en France, notamment dans la ville de Mayenne, près Laval, et à Lieusaint, non loin de Melun, des poiriers de cette variété qui sont âgés d'une soixantaine d'années environ. Mais, tout bien considéré, ce Doyenné paraît provenir de la Belgique et n'être entré chez nous qu'au

commencement du XIX^e^ siècle, ainsi que l'établissait en 1862 M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris :

« Selon Van Mons — écrivait-il — cette admirable variété aurait été obtenue dans le jardin de l'Université de Louvain, dit des Capucins, vers le milieu du XVIII^e^ siècle..... Van Mons en envoya des greffes vers 1805 à M. Hervy, directeur de la pépinière des anciens Chartreux, grand connaisseur qui LA JUGEA NOUVELLE ET LUI DONNA LE NOM DE DOYENNÉ D'HIVER. » (*Le Jardinier fruitier*, t. I, p. 226.)

Poire Doyenné d'Hiver. — *Deuxième Type.*



Avant M. Forney, Poiteau, page 24 de sa *Notice sur la théorie Van Mons*, avait également dit en 1834 : « Dans ses courses « pomologiques, Van « Mons a rencontré « dans un vieux jar- « din de Capucins le « PIED-MÈRE de notre « Bergamote de Pen- « tecôte [ou Doyenné « d'Hiver], qui est « déjà une poire assez « ancienne. » Enfin treize ans plus tard M. Alexandre Bivort, continuateur des travaux du célèbre semeur belge, confirmait comme suit ces diverses allégations : « D'après Van « Mons, cette variété a été trouvée dans l'ancien jardin des Capucins, à Louvain, « où le pied-mère existait encore en 1825, sous le nom de PASTORALE. » (*Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 46.)

Mais les Belges et les Français ne sont pas seuls à partager ce sentiment; en Allemagne on le voit émis aussi par des auteurs fort accrédités. C'est d'abord, en 1821 et en 1828, le docteur Diel (de Stuttgardt) qui affirme avoir reçu de Van Mons, dès 1819, le Doyenné d'Hiver sous différents surnoms compris dans la nomenclature synonymique et bibliographique placée en tête de cet article; puis en 1859 le professeur Langethal, dont l'ouvrage intitulé *Deutsches Obstcabinet* contient au 7^e^ cahier les lignes ci-après : « Le Doyenné d'Hiver porte également chez nous le « nom de poire *Pastorale de Louvain*, qui sans nul doute lui fut donné pour rappe- « ler qu'on le trouva dans les jardins d'un monastère de cette dite ville. » — Devant de telles citations, nous croyons donc impossible, répétons-le, de disputer aux Belges le droit d'inscrire dans leur pomone cette précieuse variété.

Observations. — Quelques écrivains horticoles ont, en Allemagne, décrit et

figuré le Doyenné d'Alençon pour le Doyenné d'Hiver. Cette erreur aura été causée, bien évidemment, par la ressemblance existant entre le synonyme le plus répandu du Doyenné d'Alençon : *Doyenné d'Hiver nouveau*, et le nom de l'autre poire, appelée aussi, ne l'oublions pas, Doyenné d'Hiver ancien. — Voici des noms qu'il faut rayer désormais de la liste des synonymes du Doyenné d'Hiver, car il est parfaitement démontré qu'ils appartiennent à d'autres poiriers : Bergamote du Bugey, Bergamote Crassane d'Hiver, Bergamote de Pâques, Beurré de Pâques, Bishop's Thumb et Dorothée royale. Mais par contre on doit y placer, comme nous l'avons fait, ces deux derniers : *Beurré d'Austerlitz* et *Belle d'Ixelles*, sous lesquels on nous envoyait de Belgique, en 1852, des arbres qui bientôt se montrèrent complétement identiques avec le Doyenné d'Hiver. — Les produits de cette variété sont d'un volume généralement considérable, et fréquemment même nombre d'entr'eux pèsent jusqu'à 700 grammes; aussi ce privilége, joint à celui de leur si longue conservation, leur fait-il atteindre des prix fort élevés; en mars, avril et mai ils se vendent souvent 15 ou 20 francs la douzaine.

Poire DOYENNÉ D'HIVER (de Noisette et Poiteau). — Synonyme de *Bergamote de Pâques*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ D'HIVER D'ALENÇON. — Synonyme de *Doyenné d'Alençon*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ D'HIVER ANCIEN. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ D'HIVER DE BORDEAUX. — Synonyme de *Doyenné de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ D'HIVER NOUVEAU. — Synonyme de *Doyenné d'Alençon*. Voir ce nom.

---

443. Poire DOYENNÉ JAMIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu arqués et généralement étalés, des plus gros, longs, légèrement coudés, vert clair grisâtre, ayant les lenticelles larges, clair-semées, les coussinets presque nuls et de longs mérithalles. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, écartés du bois, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, elliptiques ou ovales-allongées, acuminées, faiblement crénelées sur leurs bords, au pétiole long et assez gros, mais excessivement flasque.

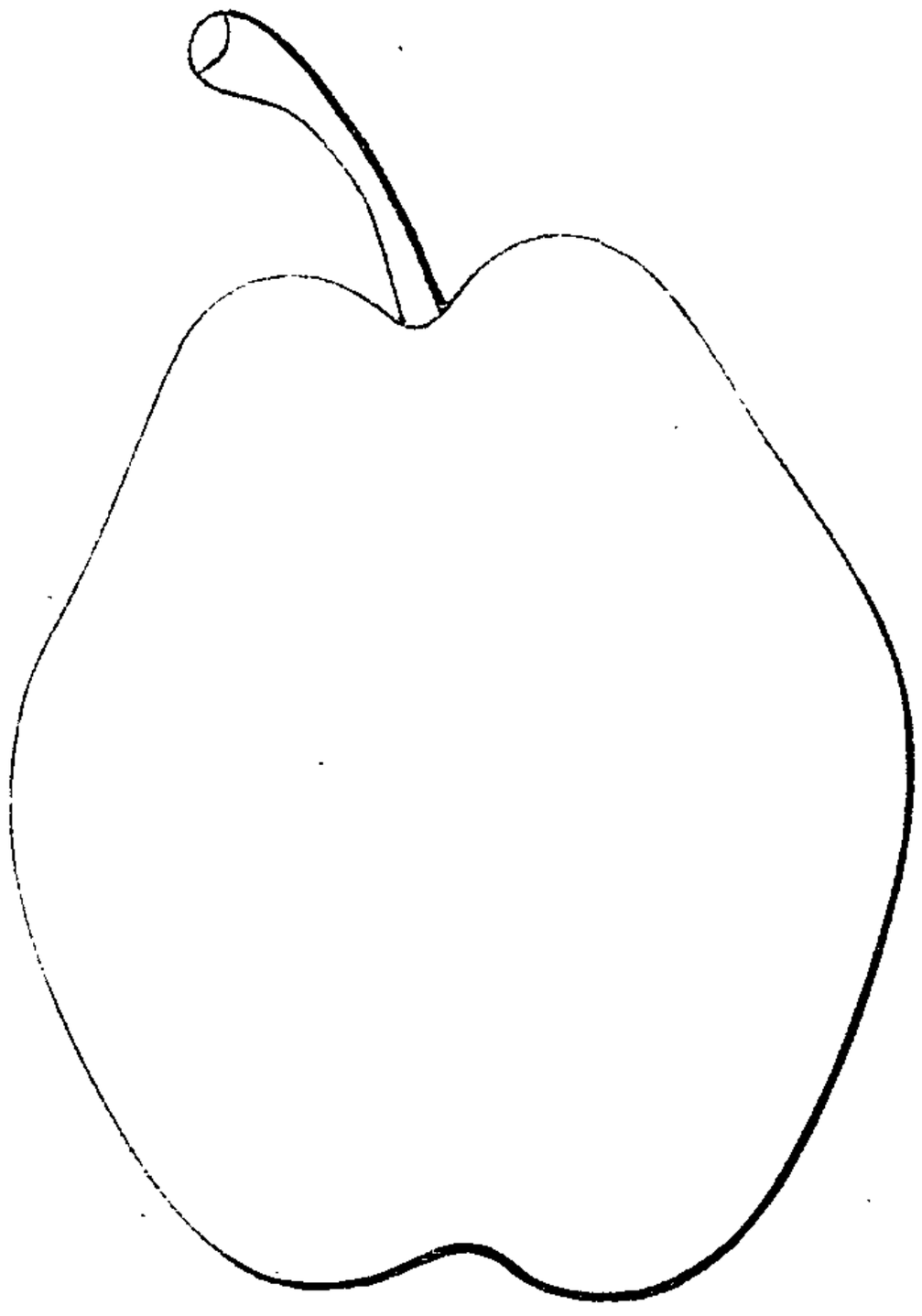
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce poirier, dont le développement est vif, se greffe indistinctement

sur franc ou cognassier; dès sa deuxième année il fait de belles et très-fortes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* presque cylindrique, bosselée et habituellement un peu renflée vers le milieu de sa hauteur. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué, formant bourrelet à son point d'attache, obliquement inséré dans une cavité large et profonde. — *Œil :* petit, mi-clos, bien régulier, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement ponctuée de roux, marbrée et tachée de même auprès et autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, molle, mi-fondante, aqueuse, fortement pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, rafraîchissante, faiblement sucrée, astringente et souvent entachée d'un arrière-goût herbacé.

Poire Doyenné Jamin.



Maturité. — Vers la mi-janvier et se prolongeant jusqu'au début de mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain de MM. Jamin et Durand, pépiniéristes à Bourg-la-Reine, près Paris. Ils l'ont obtenu de semis en 1859 et soumis à l'examen de la Société centrale d'Horticulture de la Seine en janvier 1866, ainsi qu'il résulte du passage suivant, extrait du *Journal* de cette Société :

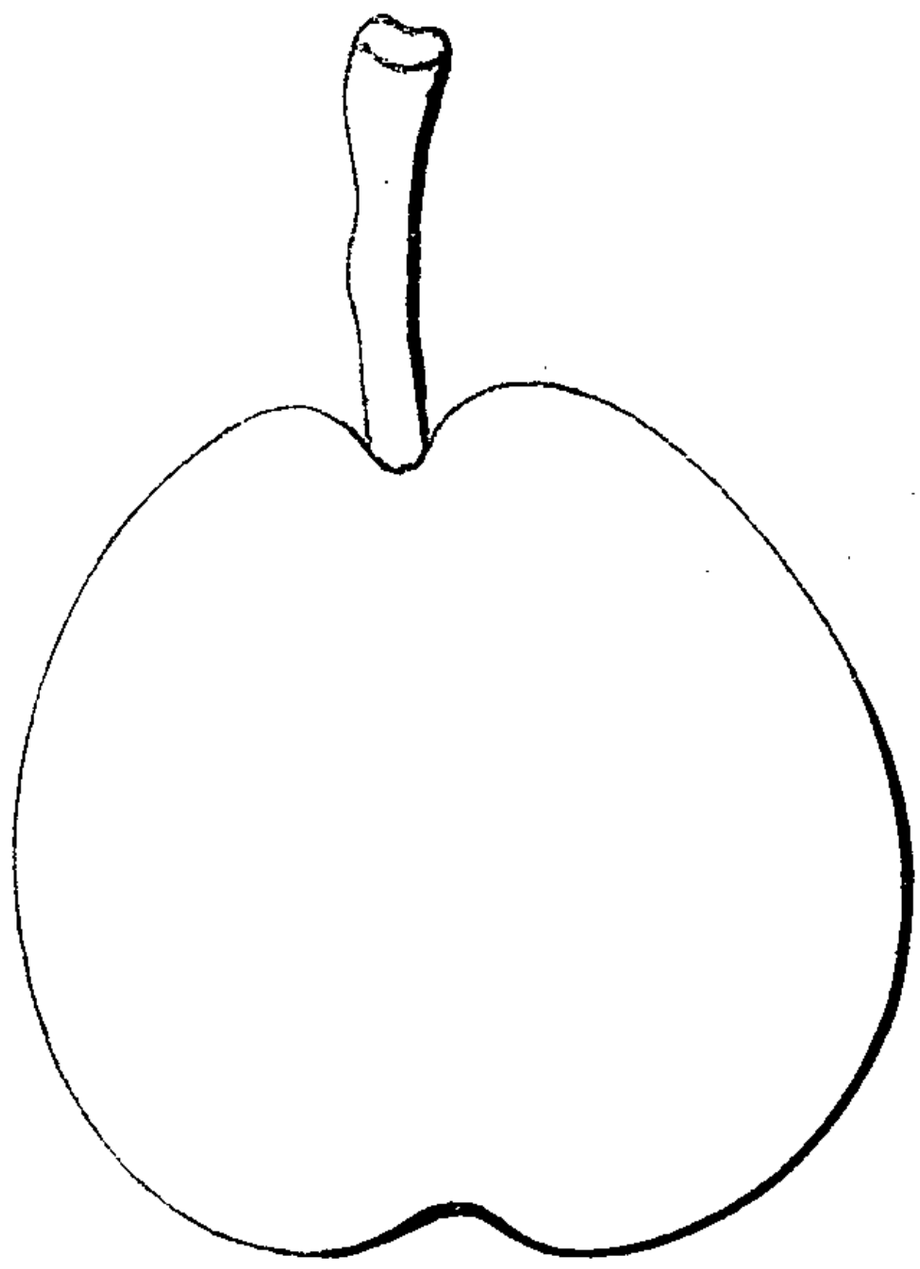
« N° 348. — ..... Le Doyenné Jamin, mis dans le commerce par MM. Jamin et « Durand, de Bourg-la-Reine. Un nouveau fruit ne peut être mieux patronné. « Celui-ci se mange en janvier; il paraît bon, mais nous devrons le revoir pour « mieux le connaître. » (Tome XII, n° d'Octobre 1866, p. 632.)

Observations. — La qualité de ce fruit est assez variable; non-seulement le Comité d'arboriculture de la Société centrale de Paris et nous-même l'avons constaté, mais aussi son estimable obtenteur, qui nous fournissait à cet égard, le 23 novembre 1867, les renseignements ci-après :

« C'est en 1859 que l'on a récolté les premiers fruits du Doyenné qui porte mon nom. J'étais absent de Bourg-la-Reine. Mes enfants, qui les avaient dégustés, voulurent me faire la gracieuseté de donner mon nom à cette variété, la meilleure de celles que nous obtenions cette année-là; car il s'en trouvait plusieurs. Le Doyenné Jamin provenait d'un semis que j'avais fait en 1845. — Je tiens à ne vous rien cacher de ce qui concerne ce fruit; il est arrivé pour lui ce qui arrive pour beaucoup d'autres : excellent dans certaines localités, il laisse à désirer ailleurs. Cela tient, comme vous le savez, à la nature du sol. Je dois vous dire aussi que les fruits récoltés dans notre terrain, sur le pied-mère, étaient supérieurs à ceux que nous récoltâmes ensuite sur des sujets greffés sur franc. »

444. POIRE DOYENNÉ DE JUILLET.

Synonymes. — *Poires :* 1. DOYENNÉ D'ÉTÉ (Diel, *Kernobstsorten*, 1804, p. 39). — 2. LEROY-JOLIMONT (Lacène, de Lyon, en 1817, cité par le Congrès pomologique dans la *Pomologie de la France*, 1864, t. II, nº 71). — 3. JOLIMONT PRÉCOCE (Madiot, *Bulletin de la Société d'Agriculture de Lyon*, années 1819-1820, p. 139). — 4. SAINT-MICHEL D'ÉTÉ (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1845, p. 140). — 5. POIRE DE JUILLET (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. Ier). — 6. ROI-JOLIMONT (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés ou érigés, de grosseur moyenne, longs, droits ou très-faiblement géniculés, brun clair rougeâtre, à lenticelles apparentes mais peu abondantes, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, jamais nombreuses, ovales-arrondies, profondément crénelées ou dentées, portées sur un pétiole long et grêle.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Son développement et sa vigueur sont ordinaires, on lui donne indistinctement pour sujet le franc ou le cognassier ; ses pyramides, toujours régulières, seraient fort convenables si leurs rameaux se montraient plus garnis de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* régulièrement sphérique ou légèrement turbinée et obtuse. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, recourbé, renflé à sa partie supérieure et parfois aussi à son autre extrémité, implanté à la surface ou inséré dans une cavité large mais peu profonde. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à peine enfoncé, souvent entouré de gibbosités. — *Peau :* mince, jaune-paille faiblement verdâtre, uniformément parsemée de points gris et de points brun-roux très-fins et très-rapprochés, largement carminée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine ou demi-fine, assez fondante, aqueuse et odorante, non granuleuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, possédant un arome fort agréable.

MATURITÉ. — Depuis la mi-juillet jusqu'au commencement d'août.

QUALITÉ. — Première, en raison surtout de la précocité de ce fruit.

Historique. — Plusieurs versions contradictoires, accompagnées de pièces à l'appui, ont été produites jusqu'ici sur l'origine du Doyenné de Juillet, souvent aussi appelé Doyenné d'Été.

Ce fut d'abord en 1833 feu Poiteau, pour lors secrétaire de la Société d'Horticulture de Paris, qui ayant reçu de Belgique, par les mains du fameux arboriculteur Van Mons, ce Doyenné, le signala ainsi dès l'année suivante :

« C'est la meilleure poire de toute la saison ; *elle est en France depuis plusieurs années*, quoique inconnue à Paris, car je l'ai reçue aussi de Nantes sous le même nom [Doyenné d'Été]. » (*Notice sur la théorie Van Mons*, 1834, p. 41.)

Puis en 1853 vint M. Bivort, qui dans ses *Annales de pomologie belge* (t. I, p. 58), confirma le dire de Poiteau.

En 1857 M. de Liron d'Airoles, allant plus loin, précisa, mais sans fournir aucune preuve, la date à laquelle le Doyenné de Juillet avait mûri pour la première fois :

« Van Mons en est l'obtenteur — écrivait-il — et le premier rapport a eu lieu en 1821, d'un semis sans date ni provenance certaines. » (*Liste synonymique des variétés du poirier*, Supplément, p. 10.)

Enfin en 1864 M. Willermoz, secrétaire-rédacteur du Congrès pomologique, s'inscrivant contre ces diverses allégations, parut croire que la poire ainsi reçue par Poiteau, de Van Mons en 1833, était née non en Belgique, mais à Lyon, où elle aurait d'abord été appelée *Leroy-Jolimont* :

« ..... On lit en effet — dit M. Willermoz — dans les *Bulletins de la Société d'Horticulture de Lyon*, février 1819 à mars 1820, page 139, que M. Leroy-Jolimont a fait don à la pépinière d'un poirier que par reconnaissance M. Madiot, ancien directeur de cet établissement, a nommé JOLIMONT PRÉCOCE. M. Madiot parle du fruit qu'il a récolté, ce qui prouve que le don est antérieur à 1819. Le vénérable M. Lacène, l'ami de M. Leroy-Jolimont, connaissait le fruit en 1817; il en faisait un grand cas et ne le désignait pas autrement que par le nom de POIRE LEROY-JOLIMONT. » (*Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 71.)

Ici, M. Willermoz est complétement d'accord avec Poiteau, qui affirme qu'en 1833 le Doyenné de Juillet, que lui adressait alors Van Mons, n'était pas une nouveauté pour la France. Toutefois, nous ne saurions supposer que le poirier donné vers 1819 à la pépinière de Lyon, soit poussé de semis dans le département du Rhône; nous sommes, au contraire, persuadé qu'il fut obtenu chez les Belges, à la fin du XVIII^e^ siècle, mais non par Van Mons, qui n'en fut que l'un des premiers propagateurs. Notre opinion se fonde sur le passage suivant, extrait d'un recueil hollandais imprimé en 1806, et cité récemment par M. Édouard Pynaërt, savant professeur attaché à l'École d'Horticulture de Gendbruge-lez-Gand :

« ..... Nous venons de trouver — écrit ce professeur — quelques renseignements sur les poires belges connues tout au commencement de ce siècle, et qui avaient été gagnées de pepins dans la dernière moitié du siècle dernier. Ils sont consignés dans un ouvrage pomologique publié en langue néerlandaise en 1806, *c'est-à-dire avant l'époque où le système Van Mons ait pu donner des résultats*. L'ouvrage en question est intitulé : *Fruitkundig Woordenboek*..... et l'on y rencontre une « Liste des Poires qui n'ont pas encore été signa-« lées dans les ouvrages de Pomologie ni dans les Catalogues des pépiniéristes et *qui ont été* « *obtenues de semis par des amateurs belges*. » Or, la poire Doyenné de Juillet, ou plutôt DOYENNÉ D'ÉTÉ, est mentionnée dans ce recueil COMME UNE VARIÉTÉ ISSUE du Doyenné ou Beurré blanc, DANS LE JARDIN DES CI-DEVANTS (*sic*) CAPUCINS, A MONS. » (Extrait de *l'Abeille pomologique*, 2^e^ année, 1863, pp. 322-323.)

Ajoutons un dernier mot. La variété que nous venons de décrire étant aujourd'hui généralement appelée Doyenné de Juillet, nous avons adopté ce nom préférablement à celui qu'elle porta dans le principe : Doyenné d'Été, dénomination qu'elle reçut en 1802 ou 1803, du docteur Diel, si connu par ses écrits pomologiques. Cet auteur affirmait effectivement en 1804, page 39 de son *Kernobstsorten*, l'avoir rencontrée dans différents endroits, et notamment à Weimar, où il en remarqua un *vieil* arbre placé en espalier. Puis Diel ajoute : « Ce fruit se nommait alors Beurré « blanc d'Été ; mais frappé de sa ressemblance avec le Doyenné commun, ou « d'Automne, je le surnommai DOYENNÉ D'ÉTÉ. » — Il devient donc évident,

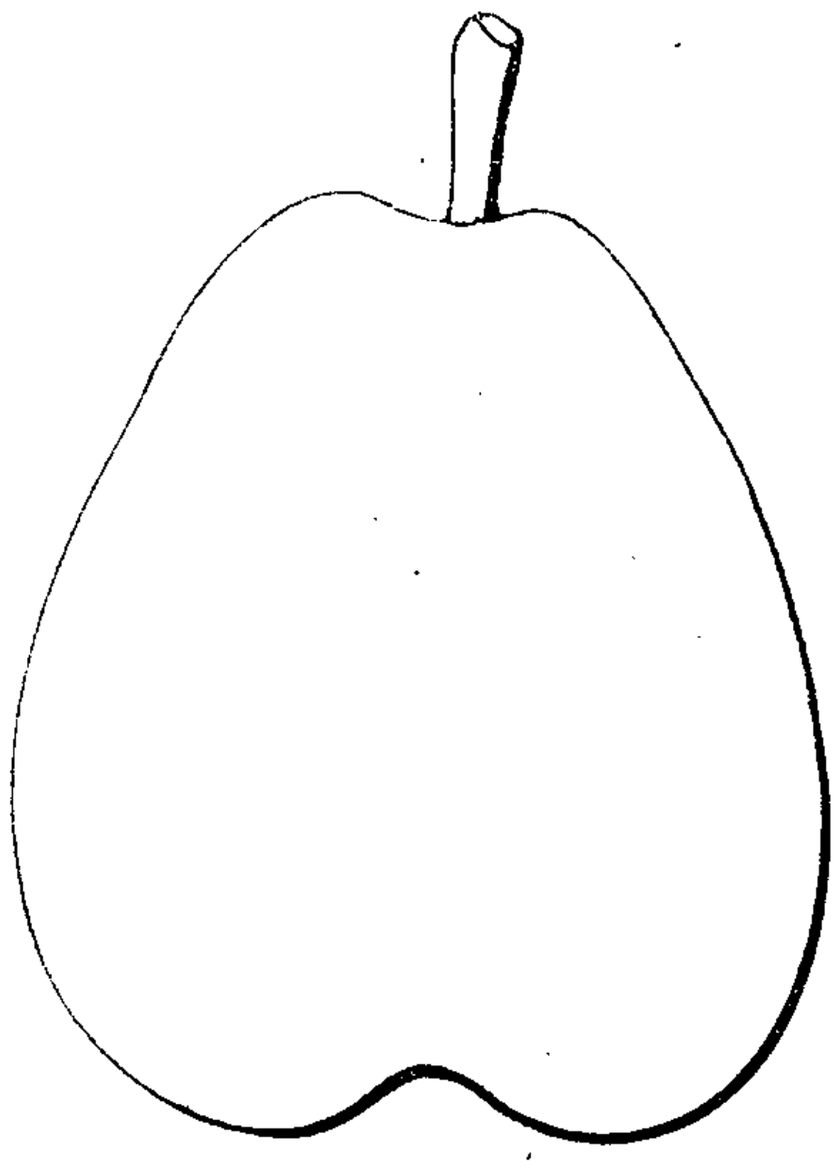
maintenant, que la ville de Lyon n'a pas vu fructifier vers 1817, ainsi qu'on l'avait soupçonné d'abord, le pied-type de cette variété.

Observations. — Nous lisons dans le 6e Cahier du *Deutsches Obstcabinet*, Pomologie publiée à Iéna (1859) sous la direction du docteur Langethal, que le Doyenné de Juillet est souvent surnommé, chez les Allemands, *Beurré blanc d'Été*. En France, ce synonyme s'appliquant à la Bergamote d'Été, il nous a paru sage de ne pas l'attribuer également au Doyenné de Juillet, qui n'a jamais reçu cette dénomination dans nos jardins ou dans nos ouvrages horticoles. Le même recueil allemand relève aussi une erreur commise au sujet du Doyenné de Juillet par le pomologue Dittrich, qui l'a confondu avec la poire *Mouille-Bouche ronde*, laquelle n'est autre, notons-le en passant, que notre Bergamote d'Été.

---

445. Poire DOYENNÉ LOUIS.

Synonyme. — *Poire* Rousselet Louis (Dochnahl, *Obstkunde*, 1856 p. 48).



Description de l'arbre. — Le seul poirier qui nous restât de cette variété, étant mort récemment, nous n'avons pu le remplacer assez à temps pour le greffer et le décrire en pépinière, où d'ailleurs tout nous conseille de ne plus le multiplier, car le faible volume de ses produits et leur manque de qualité en font réellement un arbre à rejeter.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il est vigoureux, croît parfaitement sur le cognassier et forme des pyramides hautes et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée, obtuse, régulière. — *Pédoncule :* court, mince, rarement arqué, renflé au point d'attache, implanté à fleur de peau. — *Œil :* moyen, arrondi, mi-clos, quelque peu enfoncé, souvent entouré de légers plis. — *Peau :* jaune terne, parsemée de nombreux points gris-brun, tachetée de fauve auprès et autour du pédoncule et carminée sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* jaunâtre, grosse, mi-fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* peu abondante, sucrée, douceâtre, sans saveur particulière.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — La Belgique nous a fourni cette poire, dont Van Mons fut l'obtenteur, nous ne savons à quelle époque, mais cependant avant 1820, puisqu'en 1821 le pomologue Diel, de Stuttgardt, la mentionna sous le nom de Beurré Louis, dans son *Kernobstsorten*, disant l'avoir reçue de Bruxelles. Plus tard, en 1833, un autre Diel, continuateur des travaux de ce dernier, la décrivit page 102 du *Verzeichniss der Obstsorten* et constata qu'elle provenait des semis de Van Mons. Renseignement que vint confirmer en 1854 le *Catalogue* des pépinières de la Société

Van Mons, où le nom de ce fruit figurait page 53, avec celui dudit obtenteur. Nous ignorons quel est le personnage dont le Doyenné Louis rappelle la mémoire.

Observations. — Il existe, paraît-il, une *Bergamote Louis;* on la mentionnait dès 1854 dans le tome Ier (p. 53) du *Catalogue* dont nous venons de parler, et elle y est également attribuée à Van Mons. Toutefois nous ne l'avons jamais, chez nous, rencontrée dans les collections. Elle est donc bien peu répandue. Néanmoins nous la signalons ici, afin qu'au besoin on ne la croie pas la même que le Doyenné Louis.

Poire DOYENNÉ MARBRÉ. — Synonyme de *Doyenné d'Alençon*. Voir ce mot.

Poire DOYENNÉ DE MÉRODE. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ MUSQUÉ. — Synonyme de *Besi de Montigny*. Voir ce nom.

---

446. Poire DOYENNÉ PANACHÉ.

Synonyme. — *Poire* Doyenné blanc panaché (dans les départements de l'Ouest de la France).

Description de l'arbre. — Il ne se distingue du poirier Doyenné, décrit plus haut page 53, que par un seul caractère : les panachures roses et blanc grisâtre dont ses rameaux, leurs feuilles exceptées, sont couverts.

Description du fruit. — Il est exactement le même que celui du type figuré sous le n° 429 (p. 53); quant aux bigarrures qui lui ont fait donner le nom qu'il porte, elles sont, comme celles de l'arbre, blanchâtres et plus ou moins carminées.

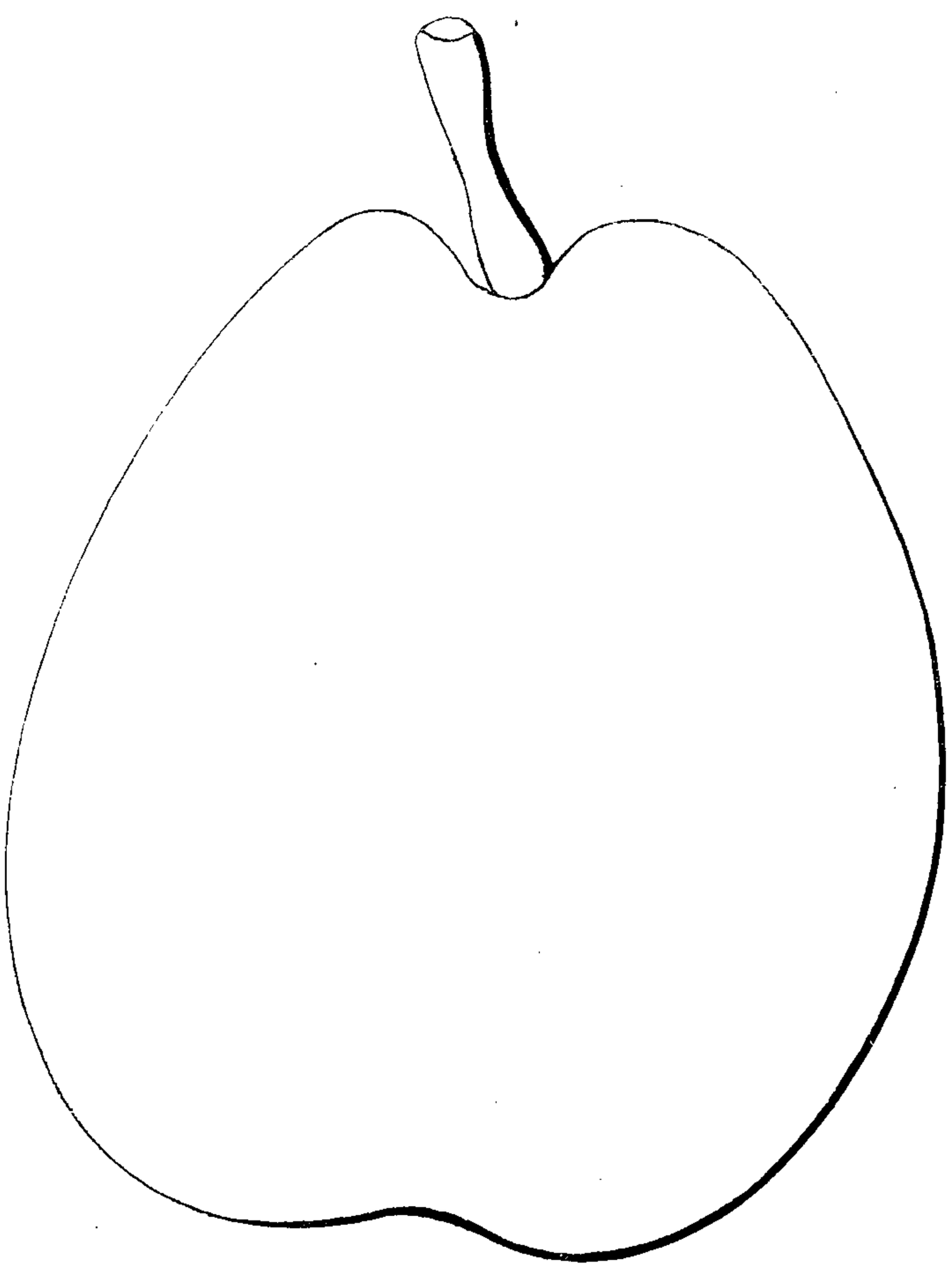
Historique. — Vers 1820 on remarqua dans mes pépinières un poirier de Doyenné commun dont les fruits étaient, ainsi que le bois, fortement panachés, et ce fut lui qui devint, grâce à la greffe, le pied-mère d'une sous-variété cultivée maintenant par tous les collectionneurs. Dès 1824 je l'expédiais à Pierre-René Langelier, horticulteur à Jersey, lequel s'empressait, en 1826, de l'offrir au secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres, John Lindley, auteur d'une Pomologie fort estimée. Ce dernier constata dans le tome VII des *Transactions* de ladite Compagnie, qu'aucune description de cette poire n'existait encore, et en donna une très-exacte (page 177), qu'ensuite il reproduisit dans son *Guide to the orchard and kitchen garden*. Chez les pépiniéristes de nos départements de l'Ouest, ce fruit est généralement appelé Doyenné blanc panaché, au lieu de Doyenné panaché.

Poire DOYENNÉ PIÉTÉ. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire DOYENNÉ DE PRINTEMPS. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

---

447. POIRE DOYENNÉ ROBIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, gros et longs, à peine géniculés, vert clair jaunâtre, à lenticelles apparentes et rapprochées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, obtus, très-écartés du bois, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, ovales - allongées, dentées ou crénelées, légèrement canaliculées, souvent contournées, portées sur un pétiole des plus longs, de grosseur moyenne et nuancé habituellement de rose carminé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Quoique très-vigoureux, ce poirier a besoin d'atteindre sa troisième année pour former de belles pyramides, mais alors celles qu'il fait sont irréprochables; on le greffe sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde, généralement ventrue et quelque peu contournée. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, plus ou moins renflé aux extrémités, rarement recourbé, obliquement inséré dans une large et profonde cavité dont les bords sont fortement bosselés et plissés. — *Œil :* moyen, régulier, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaunâtre, ponctuée et tachetée de roux clair. — *Chair :* blanchâtre, fine ou demi-fine, fondante, aqueuse, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, rafraîchissante, douée d'un arome fort agréable quoique peu prononcé.

MATURITÉ. — Fin de septembre et courant d'octobre.

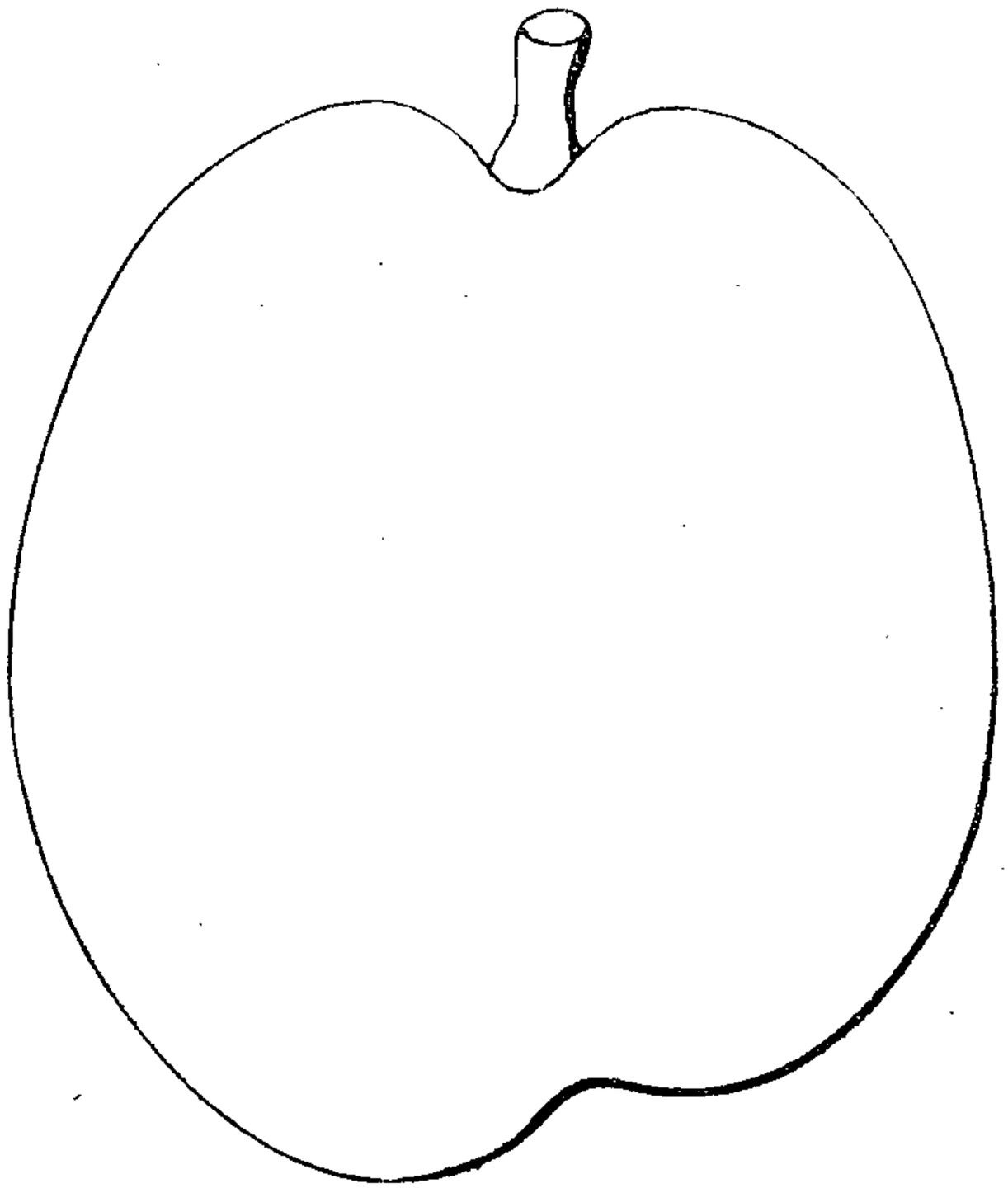
QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le Doyenné Robin porte le nom de son obtenteur, aujourd'hui décédé, et qui jadis était jardinier à Angers. Il le gagna de semis en 1840, le

soumit peu après à l'examen du Comice horticole de Maine-et-Loire, mais ne le mit dans le commerce que plus tard, en 1846. Sa première description parut en 1847, au tome III des *Bulletins* de notre Société (page 369).

---

448. Poire DOYENNÉ ROSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement arqués et étalés, de grosseur et de longueur moyennes, non géniculés, gris verdâtre cendré et tacheté de rose, ayant les lenticelles peu apparentes, clair-semées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques, très-écartés du bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, faiblement canaliculées, bien dentées sur leurs bords, munies d'un pétiole long, épais, nuancé de rose et accompagné de stipules des plus développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il n'est pas d'une grande vigueur, se plaît autant sur cognassier que sur franc, pousse assez lentement et fait de petites pyramides qui cependant sont encore très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, irrégulière, moins ventrue d'un côté que de l'autre et habituellement marquée d'un sillon longitudinal bien caractérisé. — *Pédoncule :* très-court, gros, renflé à la base, implanté perpendiculairement dans une cavité prononcée dont les bords sont fortement arrondis. — *Œil :* petit, mi-clos, elliptique, à peine enfoncé. — *Peau :* mince, jaune d'ocre du côté de l'ombre, d'un beau rose sur la face exposée au soleil, panachée de gris près du pédoncule et parsemée de gros points brun clair très-espacés. — *Chair :* des plus blanches, demi-fine et demi-cassante, assez granuleuse au centre. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, peu parfumée, peu savoureuse.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce Doyenné faisait partie des semis d'Édouard-Augustin Sageret, horticulteur et écrivain distingué mort à Paris en 1851, et dont le principal établissement se trouvait rue de Montreuil. Le pied-type donna ses premiers fruits de 1830 à 1834; il provenait de pepins variés semés vers 1820, ainsi que l'obtenteur le dit pages 15 et 16 d'une *Notice pomologique* qu'il publia en 1835.

Observations. — « Le Doyenné rose est une très-belle et bonne poire qui vaut « le Doyenné. » Voilà du moins ce qu'affirmait Sageret dans la *Notice* que nous

venons de citer. En vieillissant, cette poire a pour lors beaucoup perdu de ses qualités natives, puisqu'actuellement on peut à peine lui donner place parmi les variétés de deuxième ordre.

POIRE DOYENNÉ ROUGE (DES ALLEMANDS). — Synonyme de *Beurré rouge d'Automne*. Voir ce nom.

POIRE DOYENNÉ ROUGE (DES ANGLAIS). — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

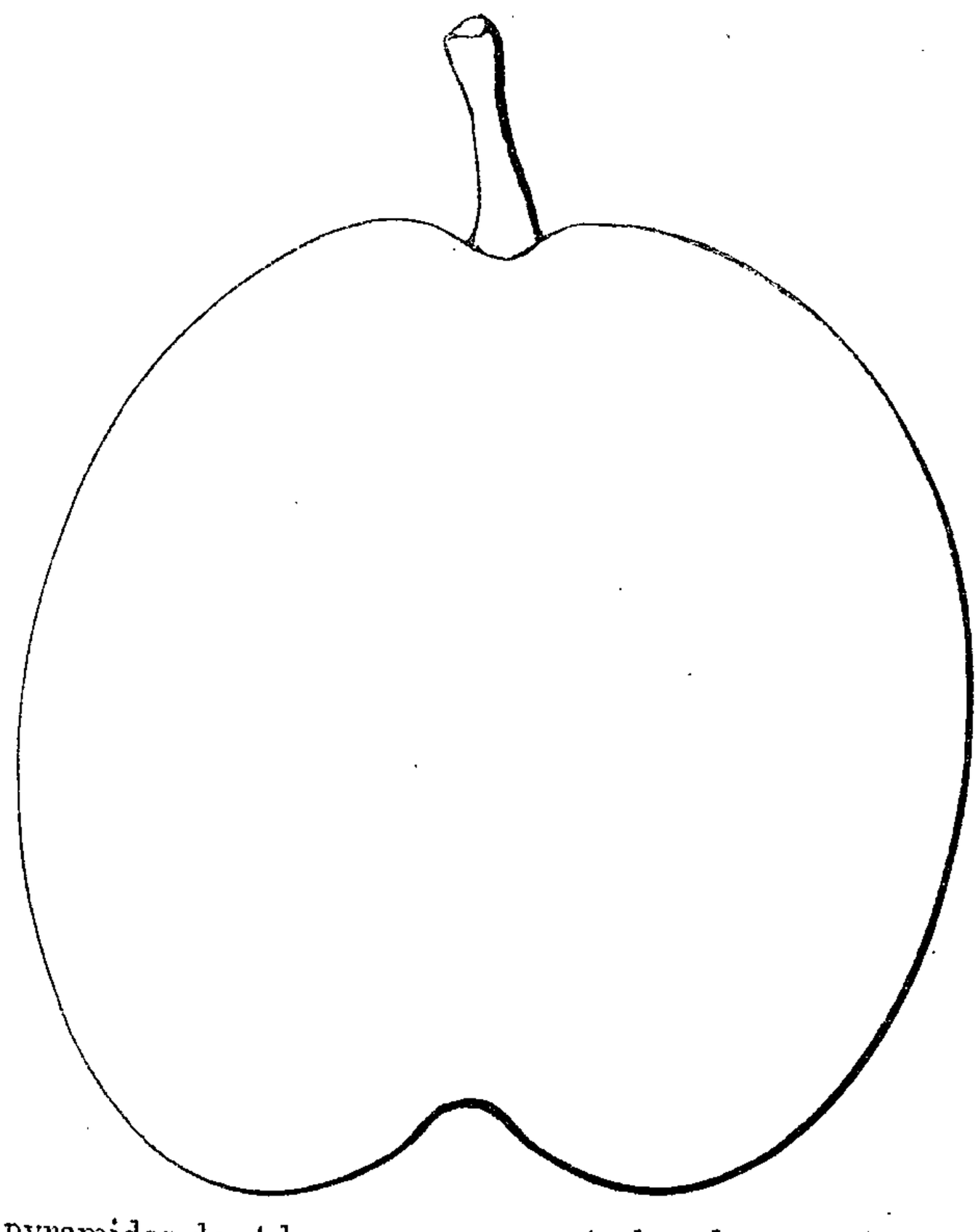
POIRE DOYENNÉ SAINT-MICHEL. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

---

449. POIRE DOYENNÉ SAINT-ROCH.

Synonyme. — *Poire* SAINT-ROCH (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et courts, bien géniculés, gris-fauve nuancé de rose auprès des yeux, à lenticelles apparentes et un peu rapprochées, à coussinets très-accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, non appliqués contre l'écorce et ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* généralement ovales ou ovales-allongées, profondément dentées, planes ou relevées en gouttière, portées sur un pétiole court et fort.

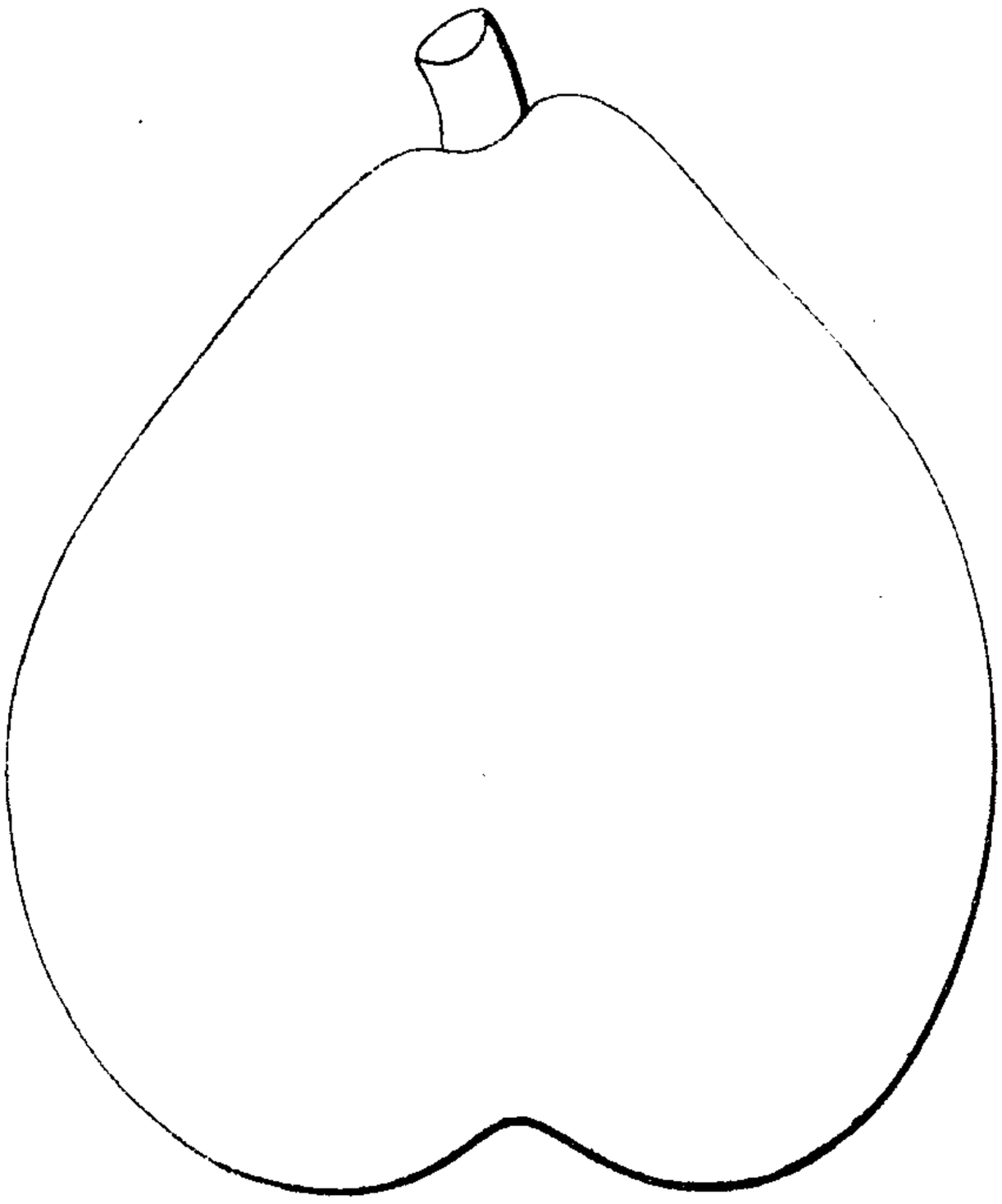
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que son développement; tout sujet lui convient; il fait de belles pyramides dont les rameaux sont abondamment garnis de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* variant entre la globuleuse légèrement allongée et la turbinée assez obtuse; sa surface est toujours bosselée et souvent sensiblement côtelée, surtout auprès de l'œil. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, faiblement recourbé, plus ou moins renflé aux extrémités, obliquement implanté dans un étroit évasement entouré de gibbosités. — *Œil :* petit ou moyen, fermé, assez enfoncé, plissé sur ses bords, ayant les divisions calicinales vertes, charnues, distinctes, recourbées et réunies en faisceau. — *Peau :* jaune pâle, ponctuée de roux

et passant au vert clair du côté du soleil, où elle est légèrement lavée de rose carminé. — *Chair :* blanche, demi-fine, compacte, fondante ou un peu cassante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, douée d'une saveur délicate, mais entachée fréquemment d'une âpreté prononcée.

Poire Doyenné Saint-Roch. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Depuis la moitié d'août jusqu'au commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En 1858 ce poirier m'était envoyé de Bordeaux sans note d'origine et comme une variété fort convenable pour l'alimentation des marchés. M. Decaisne l'a décrit et figuré en 1861, dans le tome IV du *Jardin fruitier du Muséum*. Cette poire encore très-peu connue pourrait bien avoir eu la Gironde pour berceau; on l'y cultive beaucoup, et depuis longtemps. En 1858, la Société d'Horticulture de Bordeaux ayant formé une Commission pomologique dans le but de faire examiner les fruits le plus en renom chez les jardiniers de cette contrée, les pépiniéristes et amateurs ainsi délégués dégustèrent, entr'autres poires, le Doyenné Saint-Roch, et les lignes suivantes, extraites des procès-verbaux de ladite Commission, semblent le regarder comme une variété appartenant à ce département :

« La poire nommée Doyenné Saint-Roch — écrit l'un des rapporteurs — est très-répandue dans la Gironde; cela tient à l'abondance de sa production et au bon débit qu'on en obtient. L'acheteur est séduit par sa belle apparence, mais la Commission doit dire en toute vérité que c'est un fruit de second ordre. » (*Annales*, t. II de la 2e série, pp. 181-188.)

Le nom que porte cette poire lui a été donné pour indiquer l'époque de sa maturité, qui effectivement a lieu, surtout dans le Midi de la France, vers le 16 août, jour consacré à la fête de saint Roch.

Poire DOYENNÉ SANTELETE. — Synonyme de *Doyenné Sentelet*. Voir ce nom.

---

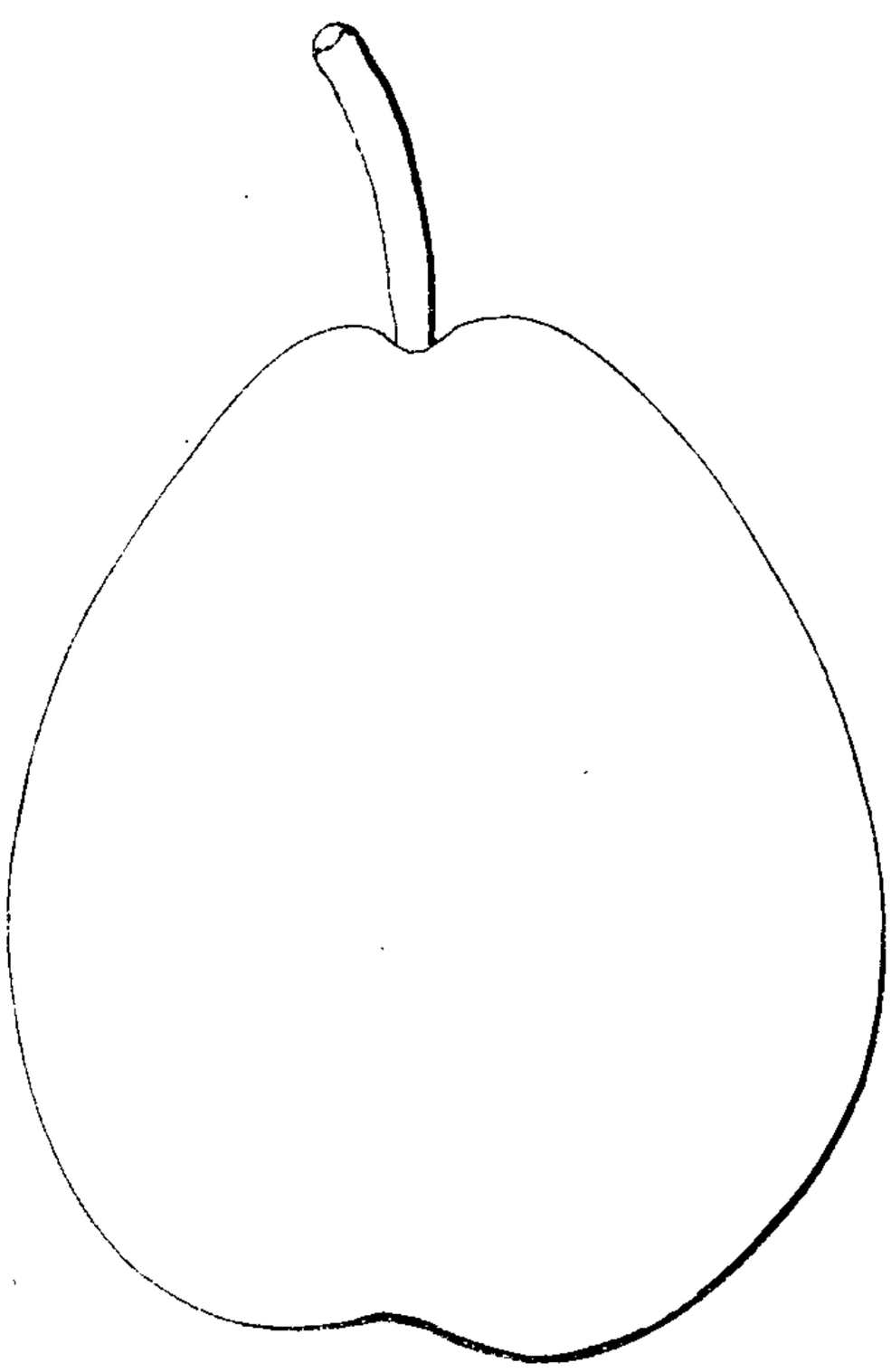
450. Poire DOYENNÉ DE SAUMUR.

Synonymes. — *Poires* : 1. Beurré Seringe [de Nérard] (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1858, p. 31, n° 267). — 2. Doyenné fondant (*Id. ibid.*).

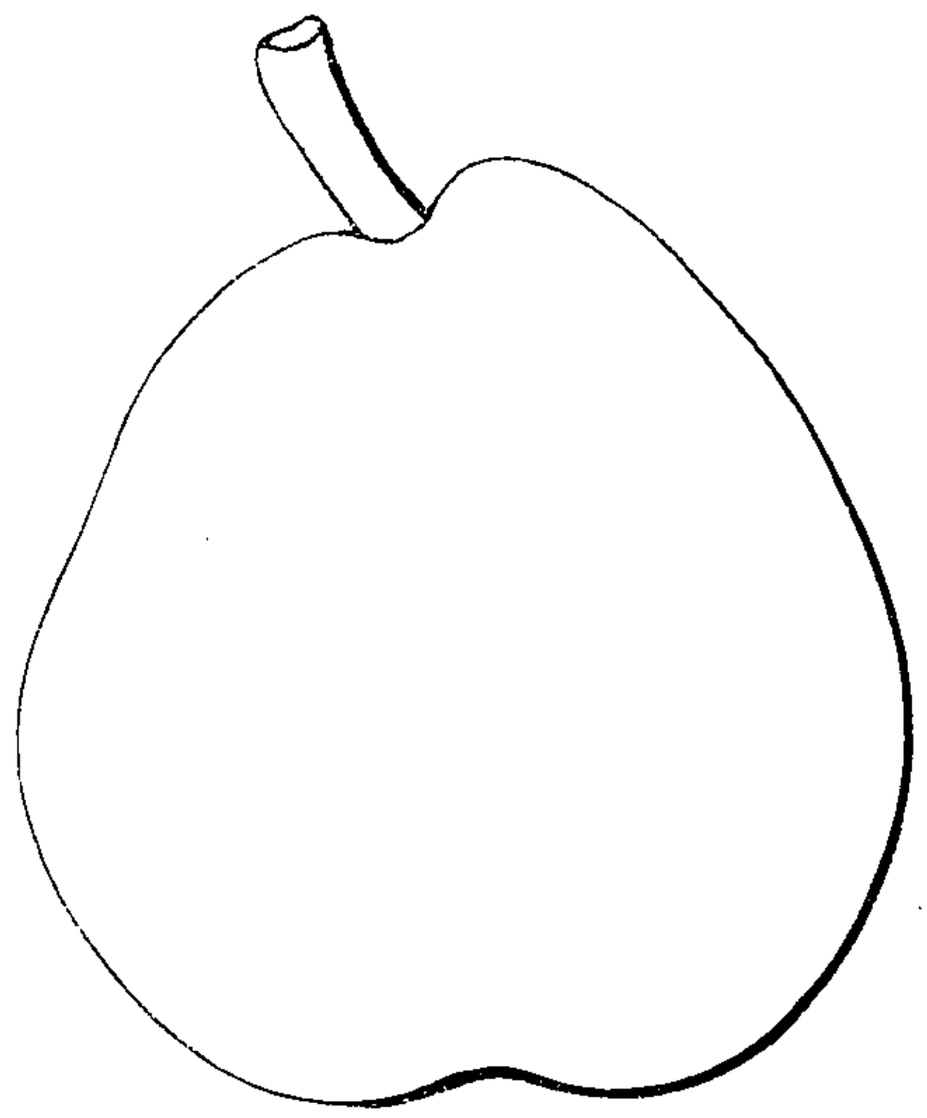
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, duveteux, de moyenne grosseur, courts, très-flexueux, d'un gris-jaune légèrement verdâtre, ayant les lenticelles larges, apparentes, très-espacées, et les coussinets

peu développés. — *Yeux :* assez gros, coniques-allongés, des plus pointus, écartés du bois et parfois même placés en éperon. — *Feuilles :* petites, d'un vert souvent cuivré, ovales-arrondies, très-faiblement dentées sur leurs bords, au pétiole long, bien nourri et généralement un peu rosé.

Premier Type.



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — C'est un poirier d'un développement tardif, restant encore faible à sa deuxième année, mais formant ensuite des pyramides assez satisfaisantes. Le franc lui convient mieux que le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois moins volumineuse. — *Forme :* très-variable; passant de l'ovoïde régulière et plus ou moins allongée, à la turbinée obtuse, ventrue, bosselée et généralement étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* habituellement un peu court, mais souvent aussi assez long; toujours de grosseur moyenne et recourbé, il est obliquement implanté dans une cavité rarement profonde et dont l'un des bords, formant mamelon, le comprime en tout ou en partie. — *Œil :* moyen, ouvert, saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune pâle verdâtre, semée de points gris-roux plus rapprochés du côté du soleil que du côté de l'ombre, et maculée ou tachetée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, très-fine, fondante, juteuse, parfumée, ayant un arrière-goût quelque peu musqué.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Nous prenions vers 1840 des greffes de ce poirier dans l'ancienne collection, maintenant détruite, du Jardin du Comice horticole d'Angers. On l'y cultivait alors depuis plusieurs années, et sous le nom qu'il porte actuellement : Doyenné *de Saumur*. Mais cette variété provient-elle du Saumurois ?.. Si les pépiniéristes angevins le croient généralement, on n'a pu toutefois découvrir encore ni son lieu d'origine ni l'époque de la première fructification du pied-type. La seule chose qu'il me soit possible d'affirmer, c'est qu'on le connaissait ici avant 1840; et qu'en 1845, notamment, j'en faisais

planter un jeune sujet dans ma nouvelle École de poiriers, où l'on peut aujourd'hui le voir en plein rapport.

Observations. — Dès 1855 on s'aperçut dans mes pépinières que le BEURRÉ SERINGE, qui récemment m'avait été expédié de Lyon par M. Nérard, se trouvait identique, *arbre et fruit*, avec le Doyenné de Saumur. Je dus alors, à partir de 1858, faire dans mon CATALOGUE ce premier nom synonyme du second. On a dit depuis : Le Beurré Seringe diffère entièrement du Doyenné de Saumur; il a mûri pour la première fois en 1847 et a valu de la part de la Société d'Horticulture de Lyon une médaille d'argent à M. Nérard, son obtenteur.... — Tout ceci m'est parfaitement connu; mais je n'en dois pas moins déclarer que l'arbre de ce Beurré qui me fut jadis envoyé de Lyon par M. Nérard, actuellement décédé, n'était autre que le Doyenné de Saumur. Il existe encore, je le répète, dans mon École, où il se trouve planté à côté du poirier Hamon, gagné par ce même pépiniériste, qui me l'avait expédié avec son Beurré Seringe. Du reste, jaloux de m'entourer de tous les éclaircissements possibles, j'ai prié différents pomologues et horticulteurs du Lyonnais de me fournir sur ce Beurré des notes très-précises. Or, les uns m'ont répondu qu'ils ne le cultivaient plus et qu'on le rencontrait difficilement, maintenant, dans leur contrée; les autres, qu'ils ne l'avaient jamais connu. Mais une dernière lettre contenant des renseignements positifs, m'est enfin arrivée, et comme elle émane d'un écrivain fort accrédité dans le monde horticole, du savant et honorable M. Mas, président de la Société d'Horticulture de l'Ain et directeur du recueil *le Verger*, je vais la reproduire textuellement :

« *Bourg, 18 décembre 1867.*

« Cher Monsieur André Leroy,

« Ce que j'ai reçu de DIFFÉRENTES pépinières sous le nom de *Beurré Seringe*, s'EST TOUJOURS TROUVÉ LE DOYENNÉ DE SAUMUR; et M. Nérard, en m'envoyant la collection de ses semis, ne m'a pas envoyé de Beurré Seringe. Je le voyais fréquemment, mais il n'osait pas me parler de cette variété, parce qu'il avait sans doute reconnu qu'il avait fait erreur en propageant le Doyenné de Saumur sous le nom de Beurré Seringe. Vous voyez que *pour moi le Beurré Seringe n'existe pas.* »

Nous ajouterons qu'à Paris on possède au Jardin des Plantes un poirier appelé Seringe, quoiqu'il soit très-différent de la variété ainsi surnommée par feu Nérard. Mais nous en reparlerons plus loin, en décrivant la poire Hamon.

POIRE DOYENNÉ DU SEIGNEUR. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

---

451. POIRE DOYENNÉ SENTELET.

Synonyme. — *Poire* DOYENNÉ SANTELETE (John Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 371).

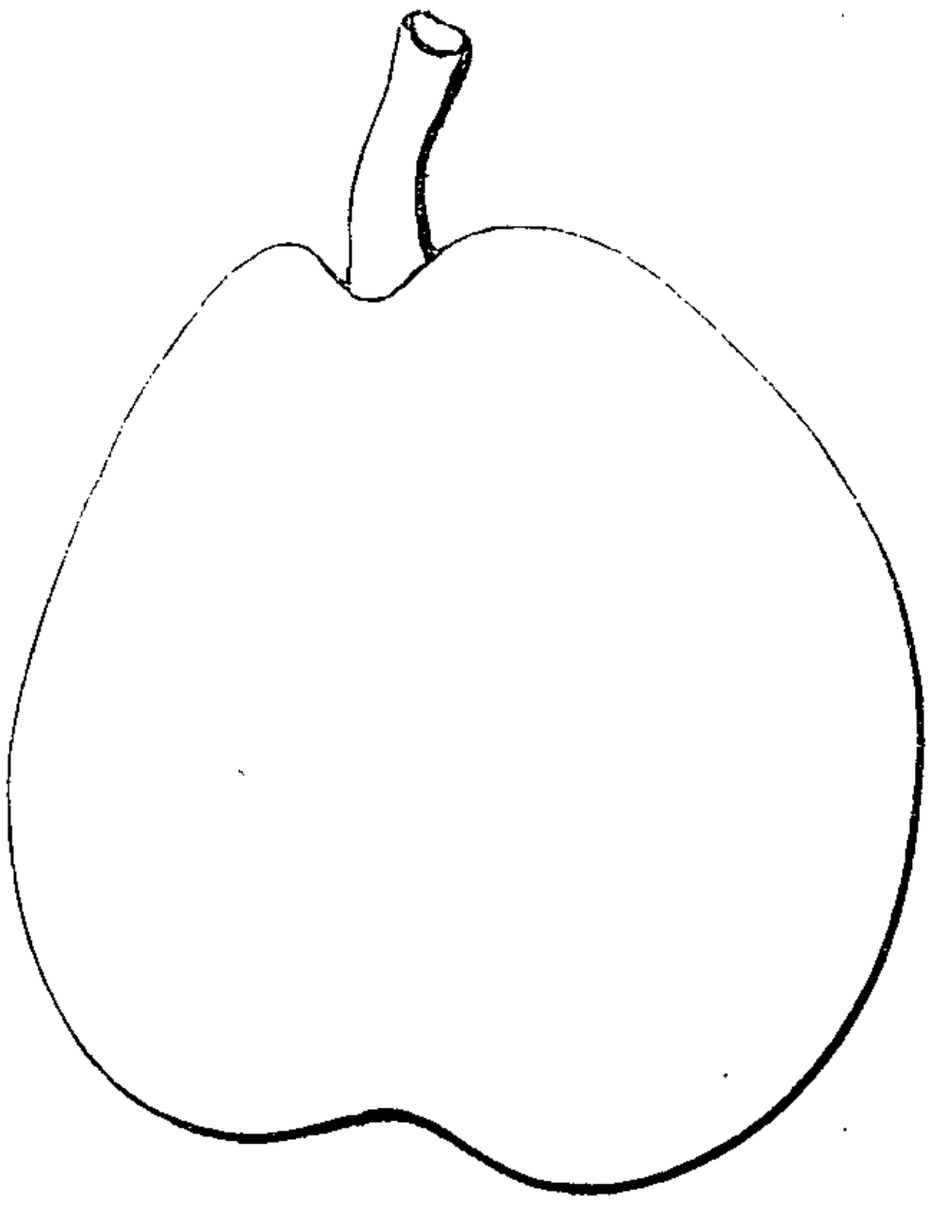
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de grosseur moyenne, courts, légèrement coudés, d'un jaune tacheté de gris, à lenticelles larges mais très-espacées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* habituellement ovales, planes ou faiblement relevées en gouttière, ayant les bords à peine crénelés et le pétiole long, épais et rigide.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Modérément vigoureux, cet arbre se greffe sur cognassier ou sur

franc; sa croissance est ordinaire, mais ses pyramides manquent de hauteur et de régularité.

Poire Doyenné Sentelet.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, ayant généralement un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, assez gros, droit ou arqué, obliquement implanté dans une étroite cavité en entonnoir. — *Œil :* moyen, bien ouvert, régulier, peu enfoncé. — *Peau :* jaune sale, ponctuée, rayée de roux, maculée de fauve autour du pédoncule, marbrée de même dans le bassin ombilical et souvent colorée de rouge-brun sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, aqueuse, contenant quelques fortes pierres auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, parfumée, très-savoureuse.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — « Le professeur Van Mons, qui l'a obtenue de semis, n'a laissé « aucune note qui pût nous fixer sur l'époque de la première production de cette « variété. » Voilà ce que disait du Doyenné Sentelet, M. Bivort, en le décrivant en 1849 dans son *Album de pomologie* (t. II, p. 26). Nous savons toutefois par un auteur allemand, par M. Jahn, que ce fruit figurait dès 1823 sous le n° 1313, et sous le nom qu'on lui donne aujourd'hui, dans la 2e partie du *Catalogue* du semeur belge Van Mons. (Voir l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1860, p. 469.) En 1830 elle était déjà cultivée à Chiswick, au Jardin de la Société d'Horticulture de Londres; c'est le pomologue Lindley qui le constate, page 371 du *Guide to the Orchard* qu'il publiait en 1831, recueil où ce Doyenné fut alors signalé et parfaitement caractérisé. On ne l'importa chez nous que beaucoup plus tard, vers 1850.

Observations. — Quelques pomologues ont assuré que la qualité de cette poire variait souvent, et l'ont même classée de troisième ordre. Dans nos contrées il n'en est pas ainsi, elle s'y maintient constamment au rang des très-bons fruits. — Chez les Allemands, ce poirier porte en certains endroits un surnom sous lequel nous ne l'avons jamais rencontré en France, celui de *Beurré Sentelet* (Sentelet's Butterbirne); c'est du moins la dénomination que M. Dochnahl lui a donnée dans son *Obstkunde*, imprimé à Nuremberg en 1856 (page 118, n° 619).

---

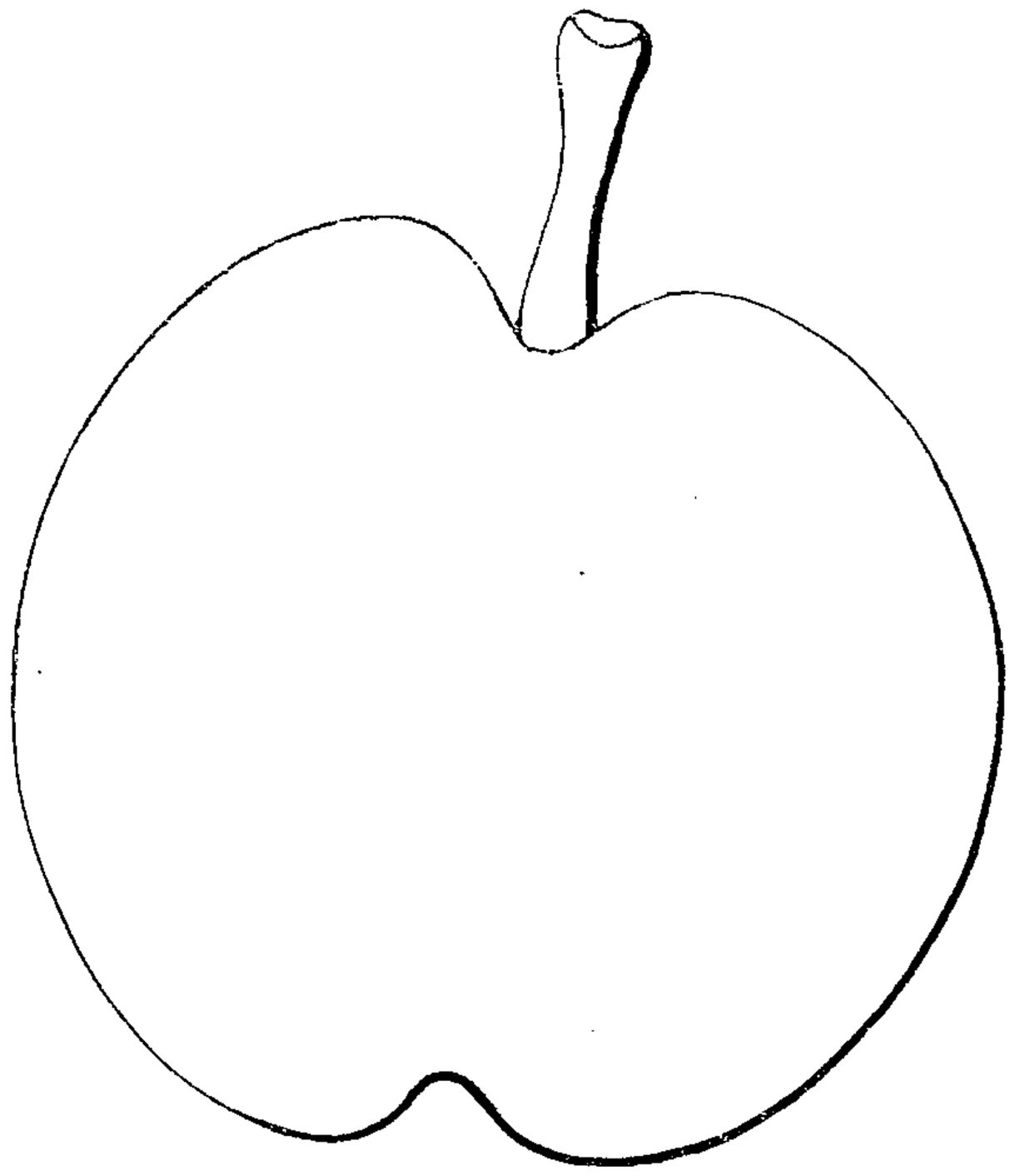
452. Poire DOYENNÉ SIEULLE.

Synonyme. — *Poire* Sieulle (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, t. I, pp. 157-158).

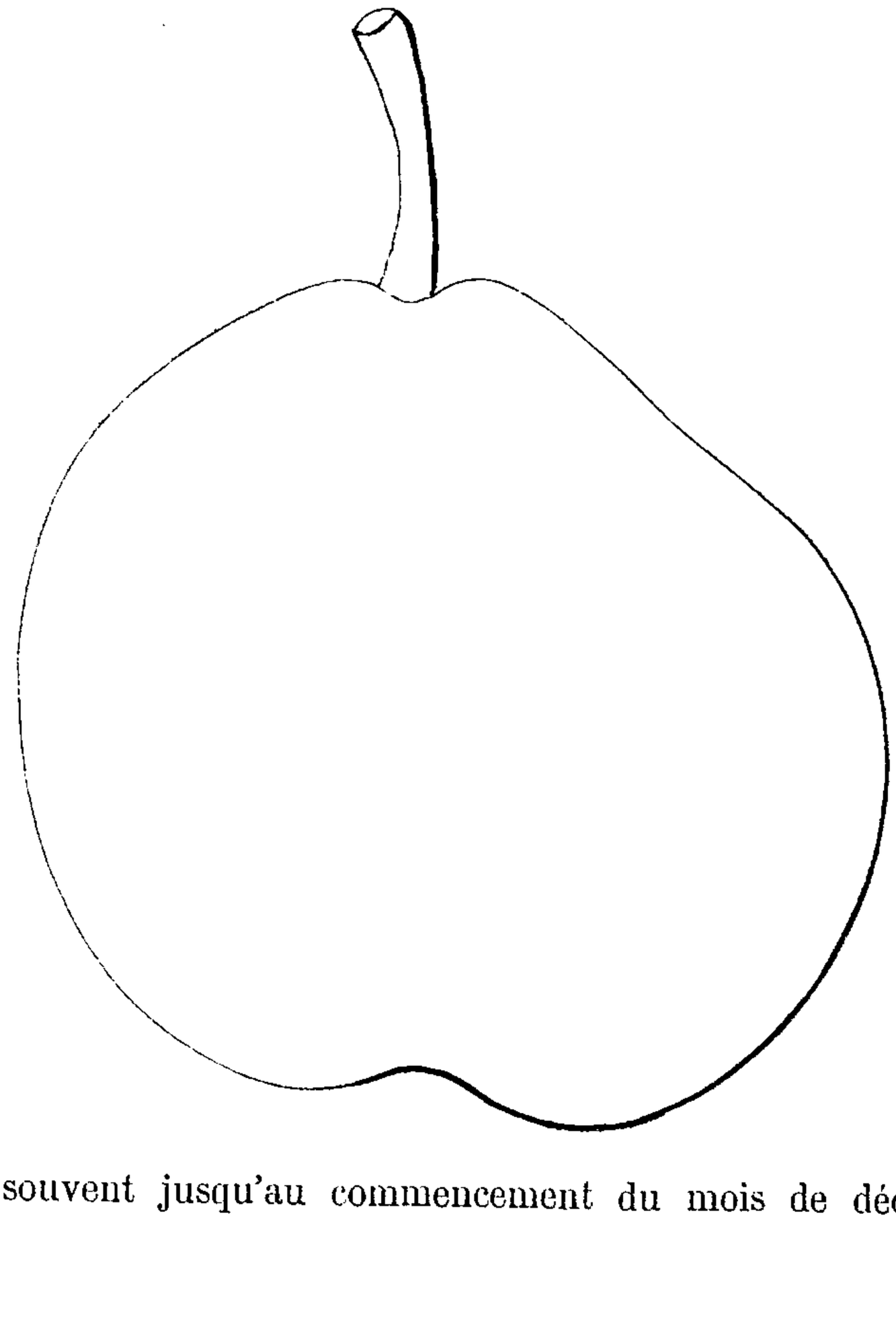
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et arqués vers la base de la tige, érigés à sa partie supérieure, gros et courts, peu géniculés, brun clair grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les

coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, très-écartés du bois. — *Feuilles :* grandes mais rarement nombreuses, d'un beau vert luisant, ovales ou ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole très-long, bien nourri et dépourvu de stipules.

Poire Doyenné Sieulle. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il prospère convenablement sur toute espèce de sujet, se développe assez rapidement et fait de superbes pyramides, qui cependant sont parfois un peu trop dégarnies de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* passant souvent de la globuleuse légèrement bosselée mais assez régulière, à la turbinée obtuse et très-ventrue, d'un côté surtout. — *Pédoncule :* de moyenne longueur, assez gros, droit ou recourbé, renflé à ses extrémités, inséré au milieu d'une large cavité plus ou moins profonde et dont les bords sont habituellement plissés et mamelonnés. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, placé dans un bassin de dimensions variables et qu'entourent de faibles gibbosités. — *Peau :* épaisse, vert tendre nuancé de jaune orangé, régulièrement parsemée de points bruns, gris et roux, et de quelques petites taches fauves. — *Chair :* très-blanche, assez fine, demi-fondante, juteuse, presqu'exempte de pierres. — *Eau :* abondante ou suffisante, acidule, bien sucrée, délicate, mais quelquefois trop dénuée de parfum.

MATURITÉ. — Vers la mi-octobre et se prolongeant souvent jusqu'au commencement du mois de décembre.

QUALITÉ. — Très-variable ; cependant plutôt deuxième que première.

Historique. — Voici dans quels termes Prévost, de Rouen, faisait connaître en 1839 l'origine de ce poirier :

« Cette variété a été livrée au commerce vers 1815 ; elle était alors très-nouvelle et sortait des semis de M. Sieulle (Jean-Baptiste-Clément), jardinier du duc de Choiseul, à Vaux-Praslin [près Melun]. » (*Cahiers pomologiques*, n° 1, p. 46.)

Toutefois, selon le témoignage de Louis Noisette, ce Doyenné n'aurait pas été semé par Sieulle, mais seulement trouvé par lui à l'état de sauvageon :

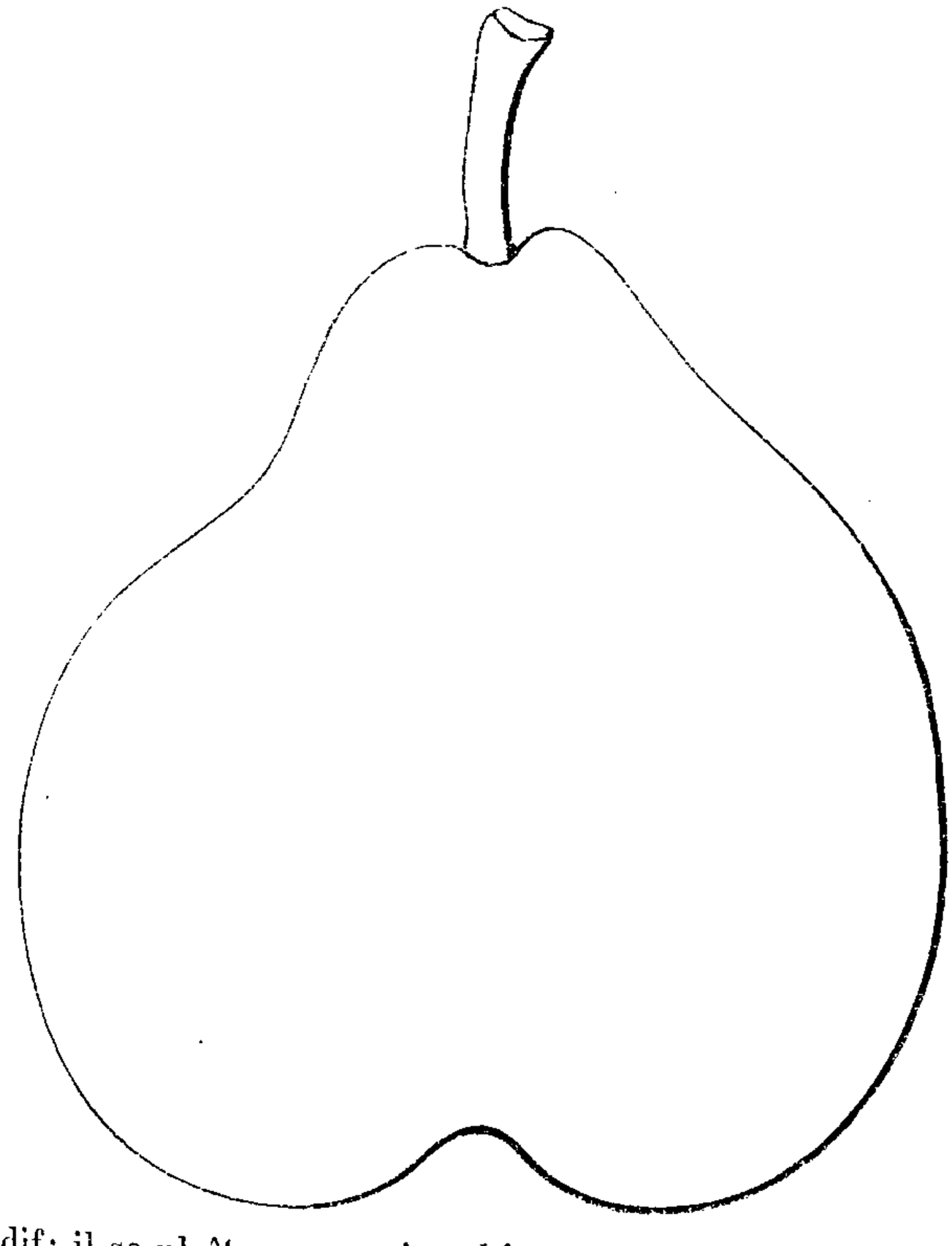
« L'un des MM. Sieulle — dit-il — très-habile jardinier à Praslin, a remarqué cette poire dans une campagne où on ne lui connaissait pas de nom. L'ayant jugée fort bonne, il l'a signalée, en a distribué des greffes, et ses confrères se sont fait un devoir de la nommer POIRE SIEULLE. » (*Le Jardin fruitier*, édition de 1839, t. I, pp. 157-158.)

Observations. — Il est fort rare que le Doyenné Sieulle atteigne la fin du mois de décembre ; aussi ne saurions-nous lui accorder, comme on l'a fait dans quelques Catalogues et dans quelques Recueils pomologiques, de se conserver *jusqu'en mars*. Jamais ce fruit, qui se mange dès le milieu d'octobre, ne saurait, en France, se garder au fruitier pendant cinq ou six mois.

---

453. POIRE DOYENNÉ STERCKMANS.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ STERCKMANS [en Belgique] (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 141). — 2. D'ESTERKMAN (*Id. ibid.*). — 3. STREKMAN (*Id. ibid.*). — 4. STREQUEMAN (*Id. ibid.*). — 5. STERKMANS (Eugène Forney, *le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 213). — 6. DOYENNÉ D'ESTERCKMANN (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 23).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement érigés, surtout vers le sommet de la tige, très-gros, longs, légèrement coudés, rouge-fauve, à lenticelles apparentes et rapprochées, à coussinets ordinairement très-accusés. — *Yeux :* des plus volumineux, ovoïdes, écartés du bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* abondantes, vert luisant, ovales ou elliptiques-allongées, dentelées ou crénelées, portées sur un pétiole long, fort et accompagné de stipules bien développées.

FERTILITÉ. — Grande et constante.

CULTURE. — Il est vigoureux mais d'un développement tardif ; il se plaît non moins bien sur cognassier que sur franc ; ses pyramides sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* parfois conique-allongée, mais le plus souvent turbinée, obtuse, ventrue à la base et quelque peu étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* assez court, de moyenne force, légèrement recourbé, obliquement ou perpendiculairement implanté au centre d'une faible cavité à bords rarement très-mamelonnés. — *Œil :* moyen, comprimé, irrégulier, placé dans un bassin de profondeur variable et fortement côtelé. — *Peau :* épaisse, jaune d'or, ponctuée et tachetée de roux clair, maculée de gris autour du pédoncule et carminée sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanche, fine ou demi-fine, très-fondante, juteuse, contenant au cœur de petites granulations. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, vineuse, possédant un savoureux arome.

Maturité. — Courant de novembre et pouvant atteindre la fin de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Belges revendiquent la paternité de ce Doyenné, qui d'après le Congrès pomologique français aurait fait son apparition chez nous antérieurement à 1820, et seulement en 1843 selon le *Cours d'arboriculture* de M. du Breuil (t. II, p. 569, édition de 1854). Quant à moi, je l'ai greffé en 1844 puis annoncé pour la première fois dans mon *Catalogue* de 1846 (p. 18), sous le nom quelque peu défiguré de Doyenné d'Estermann ; et je crois qu'il était alors des plus nouveaux sur notre sol, car nos principaux pépiniéristes ne le mirent en vente qu'à partir de cette dernière date. Son obtenteur, M. Sterckmans, habitait Louvain, où il le gagna de semis à une époque que l'on ne peut fixer avec certitude, affirmait en 1850 M. Bivort (voir *Album de pomologie*, t. III, p. 141). Van Mons contribua beaucoup à la rapide propagation de cette variété, d'où vient que parfois on a dit erronément qu'elle sortait de ses égrasseaux. Le docteur Diel, de Stuttgardt, parlait dès 1821 (*Kernobstsorten*, p. xviii) d'une Bergamote de Sterckmann qui lui avait été envoyée de Bruxelles comme un gain tout récent des semeurs belges. Cette Bergamote, dont personne n'a fait mention depuis, pourrait bien être le présent Doyenné, mais Diel ne l'ayant pas décrite, elle échappe à l'examen et ne permet ainsi que la conjecture.

Observations. — Prévost publia en 1850 dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure* (p. 199) la description d'une poire Belle-Alliance sur laquelle, avouait-il, il ne possédait aucun renseignement, mais qui n'était autre que le Doyenné Sterckmans. Cette fausse dénomination eut pour résultat de faire attribuer audit Doyenné, par quelques pomologues, un synonyme qui désormais allait donner lieu de confondre des variétés fort différentes. *Belle-Alliance* est en effet l'un des surnoms de la poire Serrurier ; et de plus M. Willermoz déclare que c'est aussi le nom d'un poirier — de nous inconnu — gagné par M. Fariau et n'ayant rien de commun avec le Doyenné Sterckmans (voir *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 23). — *Calebasse de Sterckmans* et *Calebasse de Nerckmans* sont également des synonymes appliqués souvent à ce Doyenné, quoiqu'ils appartiennent uniquement à la poire Van Marum ou Calebasse Monstre, si recherchée, si volumineuse !

Poires DRIJTOREN et DRY-TOREN. — Synonymes de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

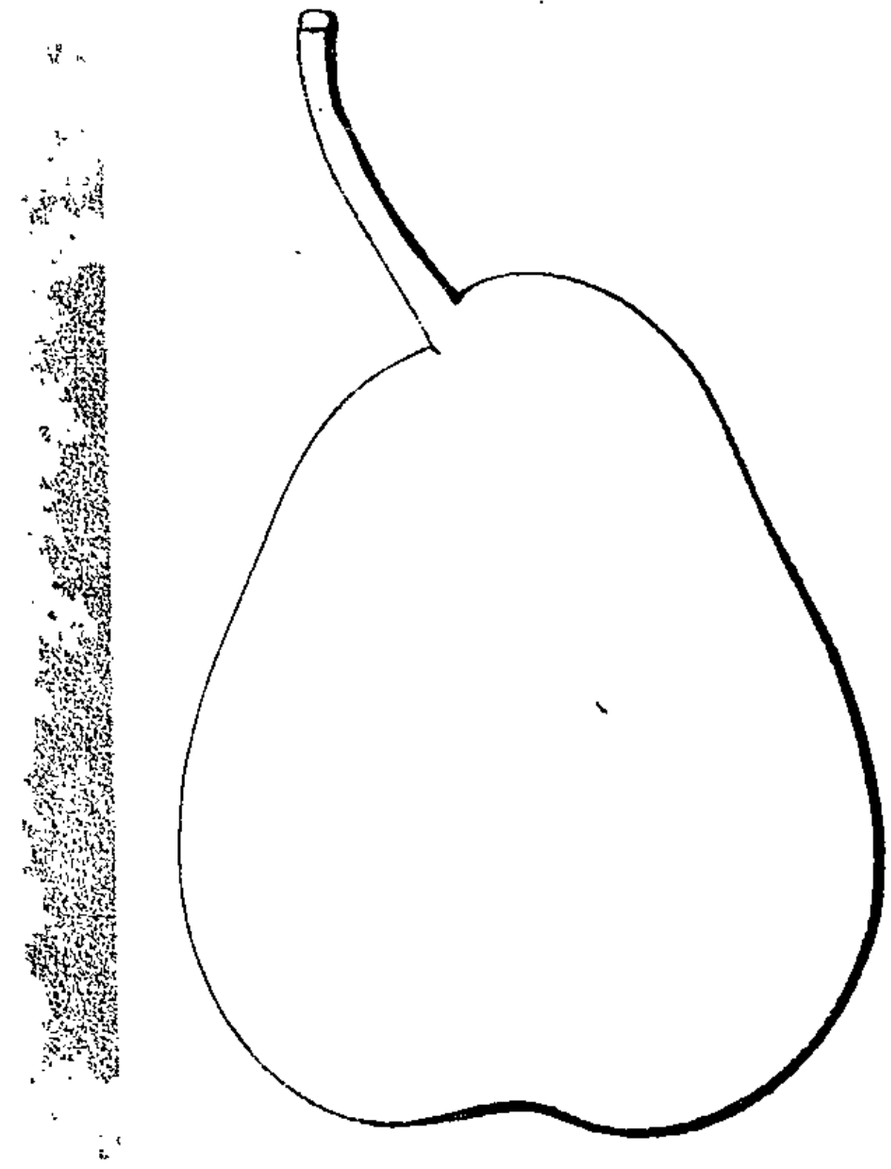
Poire DUBOST. — Synonyme de *Besi Dubost*. Voir ce nom.

Poire Du BREUIL. — Voir au B.

POIRE DUC D'ARENBERG. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

---

454. POIRE DUC D'AUMALE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et courts, géniculés, duveteux, vert jaunâtre légèrement nuancé de rose, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets des plus saillants et les mérithalles généralement courts. — *Yeux :* assez volumineux, coniques ou ovoïdes, aigus, à écailles disjointes, un peu cotonneux, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, régulièrement dentées en scie, planes ou faiblement canaliculées et contournées, au pétiole assez long et bien nourri.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sur cognassier, l'unique sujet que nous lui ayons jamais donné, ce poirier témoigne d'une bonne vigueur; son développement est vif; ses pyramides, toujours parfaitement ramifiées, sont fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée, obtuse, à surface quelque peu bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou court, grêle, recourbé, obliquement inséré à fleur de chair et habituellement en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, régulier, très-ouvert, presque saillant. — *Peau :* rude au toucher, entièrement bronzée, ponctuée de vert clair et couverte de marbrures fauves plus ou moins squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante et juteuse, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette poire, qui porte le nom de l'un des fils du feu roi Louis-Philippe d'Orléans, n'a pas été gagnée chez nos pépiniéristes, mais en Belgique; ce dont M. Bivort prenait acte dans les termes suivants, au cours de 1851 :

« Le poirier *Duc d'Aumale* a donné chez moi son premier fruit en 1847. Dans la pépinière de Louvain il portait le n° 2157. Je l'ai dédié à S. A. R. le duc d'Aumale. » (*Album de pomologie*, t. IV, p. 85.)

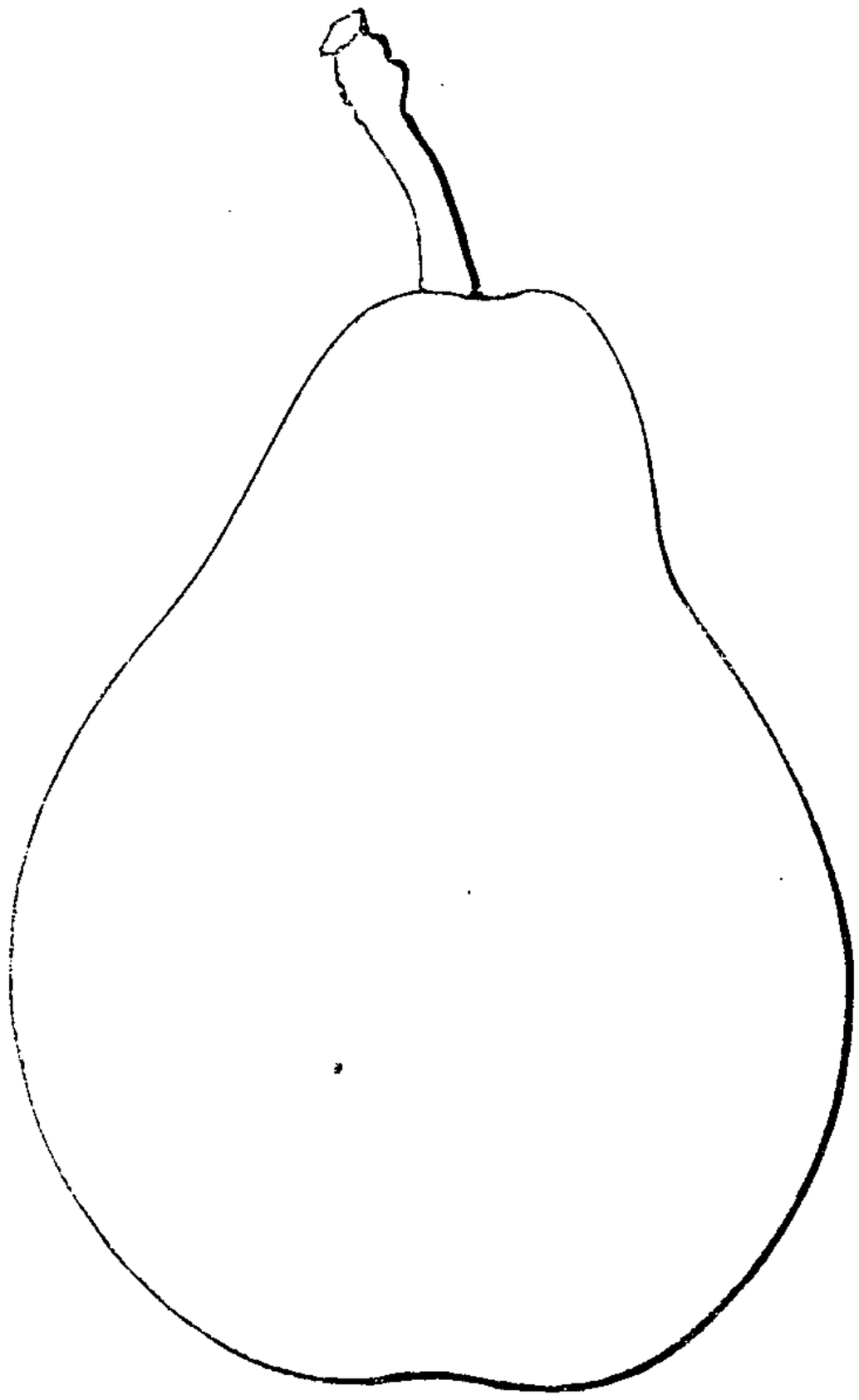
Cette pépinière de Louvain, ici mentionnée, appartenait à Van Mons, mort en 1842; ce fut donc lui qui effectua le semis d'où sortit la présente variété, de laquelle M. Bivort, acquéreur des arbres de Van Mons, n'a été que le promoteur.

Observations. — Dans les Recueils ou Catalogues horticoles de la Belgique, on classe généralement la poire Duc d'Aumale parmi les *gros* fruits. Le type ci-dessus figuré aura prouvé qu'elle est bien loin, chez nous, d'atteindre un volume considérable. Sur des arbres placés en espalier, à peine, effectivement, la voit-on dépasser d'un tiers les dimensions de ce même type.

POIRE DUC DE BORDEAUX. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

---

455. POIRE DUC DE BRABANT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, très-gros, de longueur moyenne, peu géniculés, vert foncé légèrement nuancé de gris, à lenticelles apparentes et clair-semées, à coussinets des plus aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, noyés dans l'écorce, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* peu grandes mais abondantes, d'un beau vert foncé, ovales ou elliptiques, entières sur leurs bords et munies d'un pétiole épais et très-long.

FERTILITÉ. — Bonne.

CULTURE. — C'est un poirier qui ne saurait croître sur le cognassier, mais placé sur franc il s'y montre vigoureux et dès sa deuxième année y fait de fortes, de jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, obtuse, bosselée, ventrue vers la base, un peu étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* assez court, menu, arqué, souvent noueux et renflé à son point d'attache, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* saillant, contourné, mi-clos. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux, marbrée de fauve auprès du pédoncule et du côté du soleil, où elle est plutôt vert tendre, que jaune. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-cassante, légèrement pierreuse et marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, manquant un peu trop de parfum.

MATURITÉ. — Courant d'octobre et se prolongeant jusqu'au début de novembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En 1852 M. Tougard, alors président de la Société d'Horticulture de Rouen, assignait à ce fruit l'origine suivante, page 82 de son *Tableau analytique des variétés de poires :* « Le poirier *Duc de Brabant* a été gagné par M. Millet, « d'Ath (Belgique). » La confusion, ici, est manifeste, car Van Mons fut positivement l'obtenteur de ce poirier ; mais ce qui la rend plus évidente encore, ce sont les époques de maturité que M. Tougard attribuait aux produits de cet arbre fruitier : il les classait parmi les poires mûrissant « en mai, juin et juillet, » lorsqu'au contraire leur point extrême de conservation dépasse fort exceptionnellement la mi-novembre. On doit donc infirmer ce renseignement, qui concerne une toute autre variété, pour accepter l'opinion de M. Bivort, le continuateur des travaux arboricoles de Van Mons :

« Le poirier *Duc de Brabant* — écrivait en 1849 M. Bivort — faisait partie d'un envoi de greffes expédié par le professeur Van Mons à M. Simon Bouvier [au château Gobert, à

Jodoigne], vers 1827 ; il est donc probable que sa première production date de cette époque. Il était alors innommé et portait seulement le n° 45. Ce n'est qu'en 1843 que l'arbre greffé à Jodoigne s'est mis en rapport et que M. Bouvier, séduit par la beauté et la bonté de son fruit, l'a cru digne d'être dédié au prince dont il porte le nom. » (*Album de pomologie*, t. II, p. 5.)

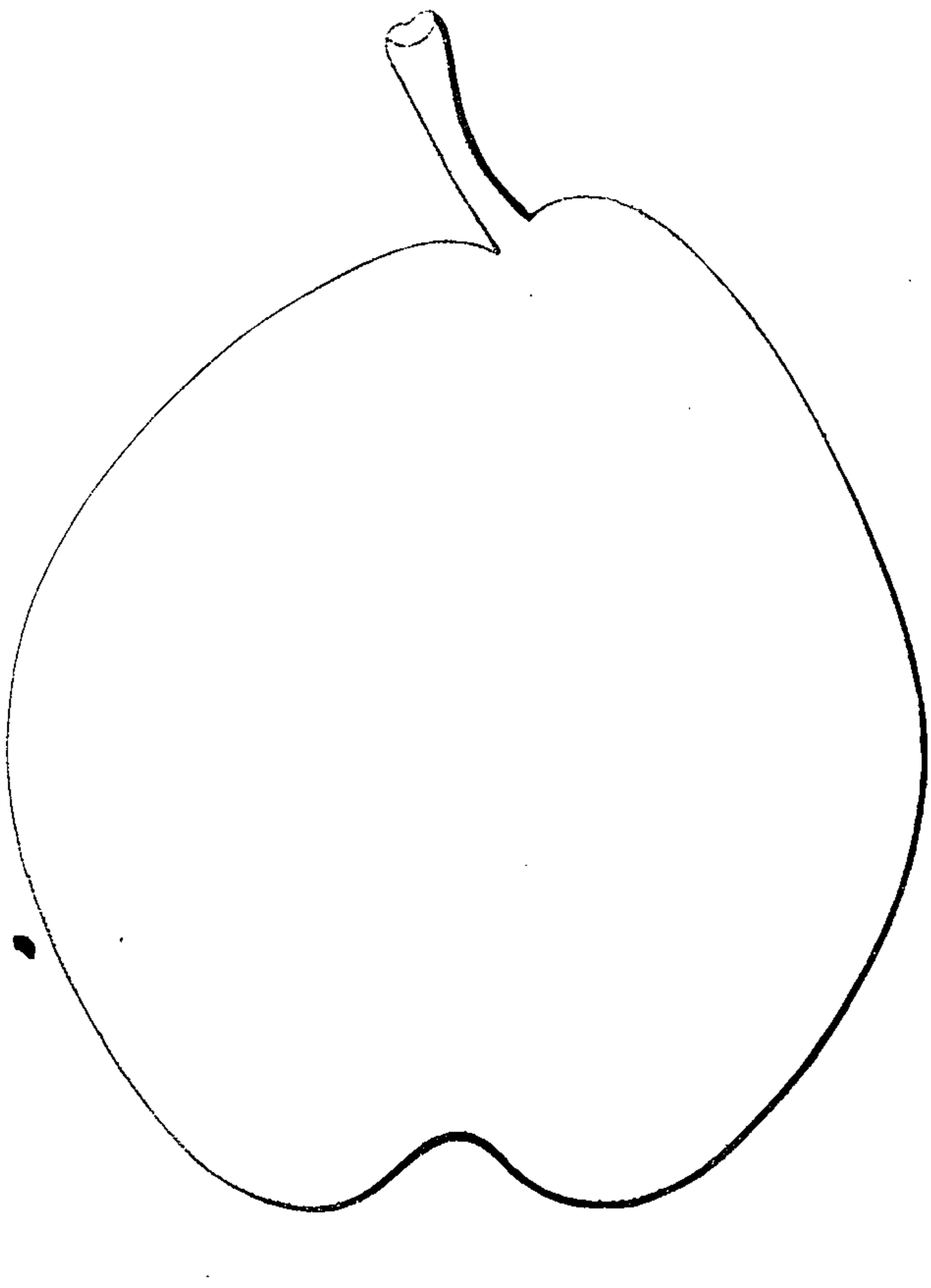
Observations. — On croyait à Paris, il y a dix ans, la poire *Fondante de Charneu* identique avec la poire Duc de Brabant, et pour lors deux ou trois pomologues rangèrent la seconde parmi les synonymes de la première. Ce fut sans doute leur méprise qui plus tard amena les Américains à réunir aussi ces variétés, pourtant bien dissemblables. Si l'on consulte le recueil de Downing intitulé *the Fruits and fruit trees of America*, on voit effectivement, page 494 de l'édition publiée en 1863, que la poire Duc de Brabant y est décrite et qu'on lui a donné pour synonymes tous les divers surnoms portés par la Fondante de Charneu : Désirée Van Mons, Beurré Charneuse, Miel de Waterloo, etc., etc. Mais aujourd'hui nous pensons que l'on doit être, partout, convaincu de la non-identité de ces deux poiriers, car ils sont fort répandus.

---

456. Poire DUC DE LA FORCE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Dame-Jeanne (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 315). — 2. Rousse de la Merlière (*Id. ibid.*). — 3. La Force (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 122 et 135). — 4. Belle de Noisette (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 107). — 5. Amour d'Hiver [des Allemands] (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, p. 335, n° 156). — 6. Dame-Jeanne rousse (*Id. ibid.*). — 7. Angleterre Noisette d'Hiver (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 44).

Premier Type.

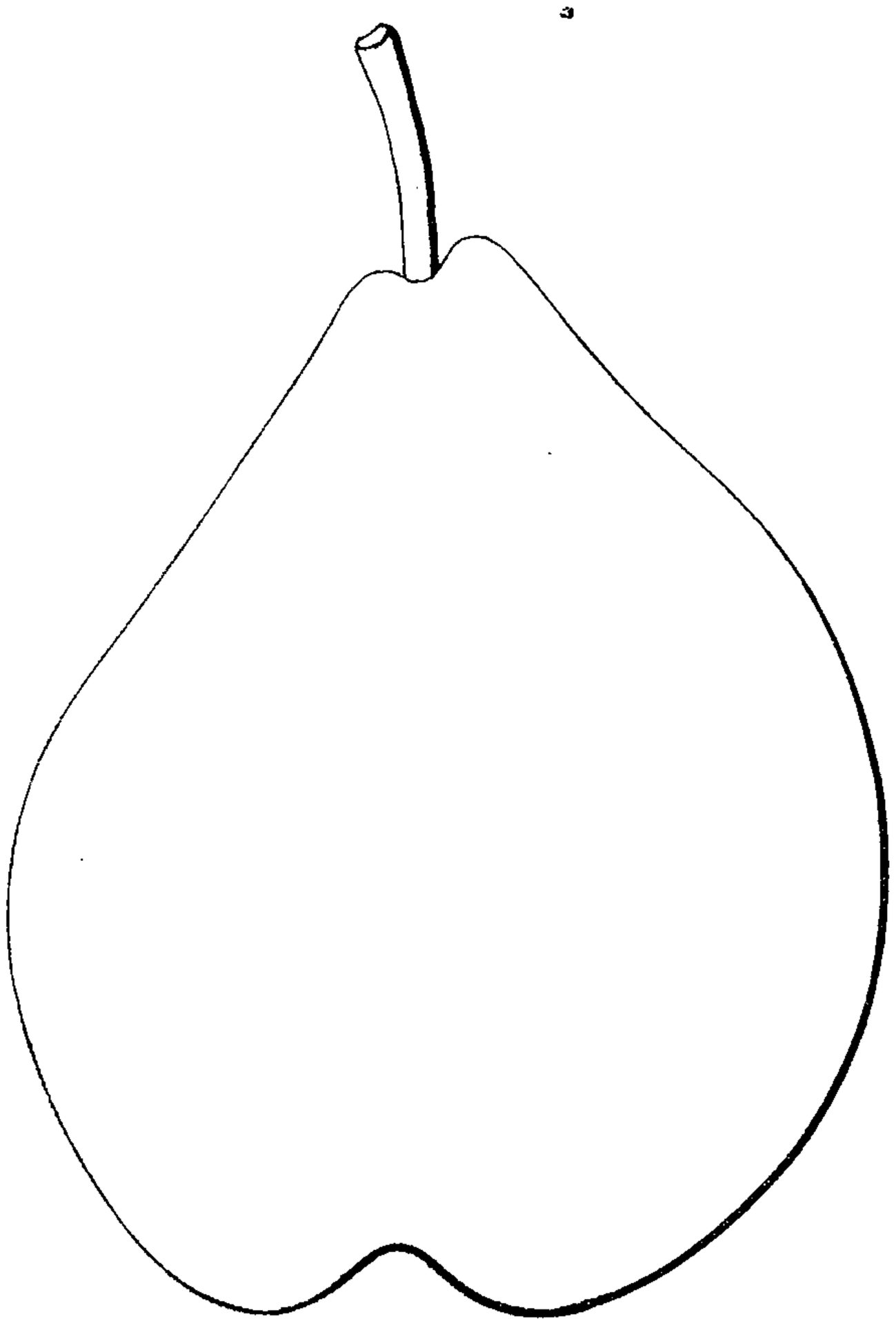


Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés dans la partie supérieure de la tige, étalés et arqués à sa base, des plus gros, courts, géniculés, légèrement cotonneux, d'un beau vert herbacé, ayant les lenticelles larges, rapprochées, les coussinets fortement ressortis et les mérithalles courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, à écailles mal soudées, cotonneux, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* coriaces, elliptiques, faiblement acuminées et duveteuses, presque entières sur leurs bords, au pétiole court, très-fort et ordinairement un peu rosé.

Fertilité. — Ordinaire.

CULTURE. — Cet arbre forme de belles pyramides, pousse vigoureusement et se greffe avec non moins de succès sur cognassier que sur franc.

Poire Duc de la Force. — *Deuxième type.*



Description du fruit.

— *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* elle passe de l'ovoïde arrondie et ventrue; à la turbinée régulière et légèrement obtuse, mais elle est presque toujours mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, mince, peu arqué, souvent renflé à son point d'attache, perpendiculairement ou obliquement implanté dans une faible dépression. — *Œil :* grand, très-ouvert, assez profondément enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, rayée et tachée de roux, veinée de même autour de l'œil, nuancée de rose vif du côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante, aqueuse, pierreuse au-dessous des loges et quelque peu marcescente. — *Eau :* abondante, douce, rarement bien sucrée, non parfumée, ayant généralement un arrière-goût herbacé.

MATURITÉ. — Fin de décembre ou commencement de janvier et se prolongeant jusqu'aux derniers jours de février.

QUALITÉ. — Première comme fruit à compote, mauvaise comme fruit à couteau.

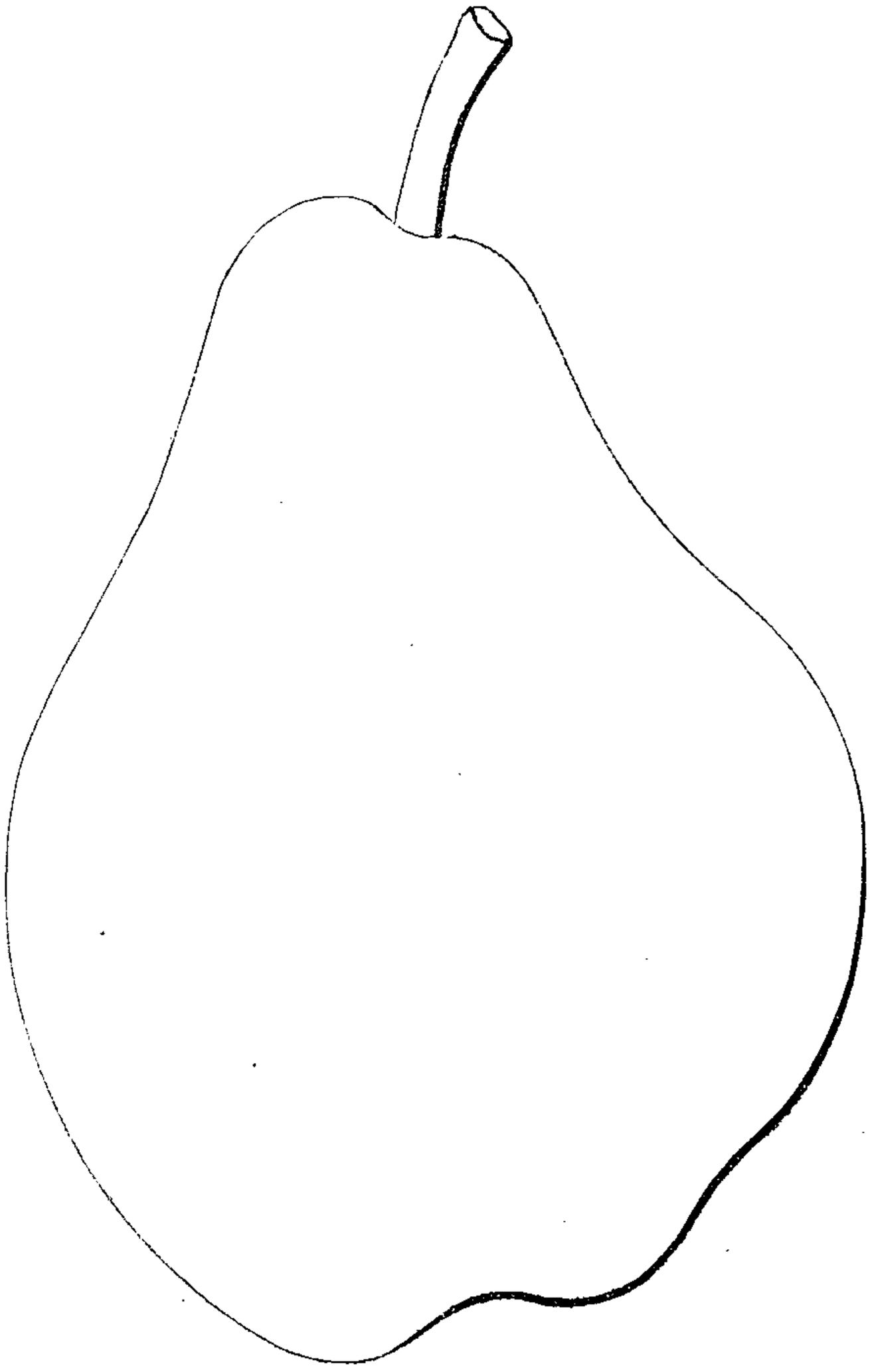
Historique. — C'est une variété plusieurs fois séculaire, puisque dans sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, dom Claude Saint-Étienne la mentionnait déjà en 1670, sous le plus ancien nom que nous lui trouvions : sous celui de DAME-JEANNE ROUGE. Il la classe au chapitre « *Mémoire des Poires qui se mangent « cuites* » (page 113) et n'en fait aucune description; exemple que suivit en 1690 la Quintinye, lequel se contenta, non sans raison, de la ranger parmi les « mauvaises « poires » (t. I, p. 315). Cet auteur, cependant, nous apprend qu'alors elle était appelée ou poire Dame-Jeanne ou poire Rousse de la Merlière. Ce dernier nom est maintenant oublié, mais le premier n'a pas encore disparu des Pomologies, surtout chez les Allemands où M. Jahn, dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, le donnait en 1860 à cette variété (p. 335), ainsi que le suivant : *Duc de la Force*, sous lequel Herman Knoop l'avait décrite de la sorte, en 1771, dans son recueil hollandais :

« Poire passablement grande, grosse et un peu oblongue, finissant en pointe du côté de la queue, qui est assez longue. Lorsque la poire est mûre, sa couleur est jaune, souvent

vermeille d'un côté, et de belle apparence. Elle n'est pas bonne à être mangée crue, mais c'est une des meilleures sortes pour étuver, étant de couleur rouge lorsqu'on la prépare de cette façon. C'est pourquoi elle mérite d'être cultivée. » (*Fructologie*, pp. 122 et 135.)

M. Jahn, dont il vient d'être parlé, croit ce fruit de provenance allemande, mais il n'apporte aucune preuve ni même aucune hypothèse à l'appui de son opinion. Pour nous, en voyant dès 1690 la Quintinye nommer cette variété, Rousse de *la Merlière*, puis Knoop l'appeler ensuite *Duc de la Force*, nous la regardons comme ayant dû sortir de la Merlière, hameau situé non loin de Ruffec et qui jadis appartint aux Caumont, ducs de la Force et originaires de la Guyenne, province dans laquelle se trouvaient ces deux localités. Aussi préférons-nous lui rendre son ancien nom poire *Duc de la Force*, rappelant celui d'une illustre famille française, plutôt que de lui laisser un des pseudonymes sous lesquels nous la recevions il y a cinq ans : *Belle de Noisette* et *Angleterre Noisette d'Hiver ;* — pseudonymes d'autant plus impropres qu'ils donnent à penser que le pépiniériste Louis-Claude Noisette, mort à Paris le 9 janvier 1849, pourrait avoir été l'obtenteur d'un fruit qui précisément compte pour le moins, actuellement, deux siècles d'existence.

457. Poire DUC DE MORNY.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, obliques ascendants, gros, de longueur moyenne, coudés, vert brunâtre ou vert-olive, recouverts en partie de lenticelles cendrées, larges, très-apparentes et très-rapprochées; leurs coussinets sont bien ressortis et leurs mérithalles, courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, écartés ou appliqués selon leur position sur les rameaux; leurs écailles, d'un beau marron noirâtre, sont lavées de vert-glauque. — *Feuilles :* assez grandes, vert foncé, ovales-lancéolées, contournées, acuminées, profondément dentées, portées sur un pétiole moyen, blanc verdâtre et qu'accompagnent de longues stipules spatulées.

Fertilité. — Abondante et soutenue.

Culture. — Vigoureux sur franc et sur cognassier, il forme vite de belles pyramides grandes et larges; c'est sous cette forme, et à haut vent, qu'on doit le cultiver de préférence.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, obtuse, bosselée, fortement ventrue vers le milieu de sa hauteur, généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros, recourbé, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, régulier, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* unicolore, vert-pré, quelque peu tachée et marbrée de roux, couverte de nombreux points gris cendré des plus petits et presque imperceptibles. — *Chair :* blanchâtre, fine, très-fondante, juteuse, assez granuleuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, trop acide, peu sucrée, peu parfumée.

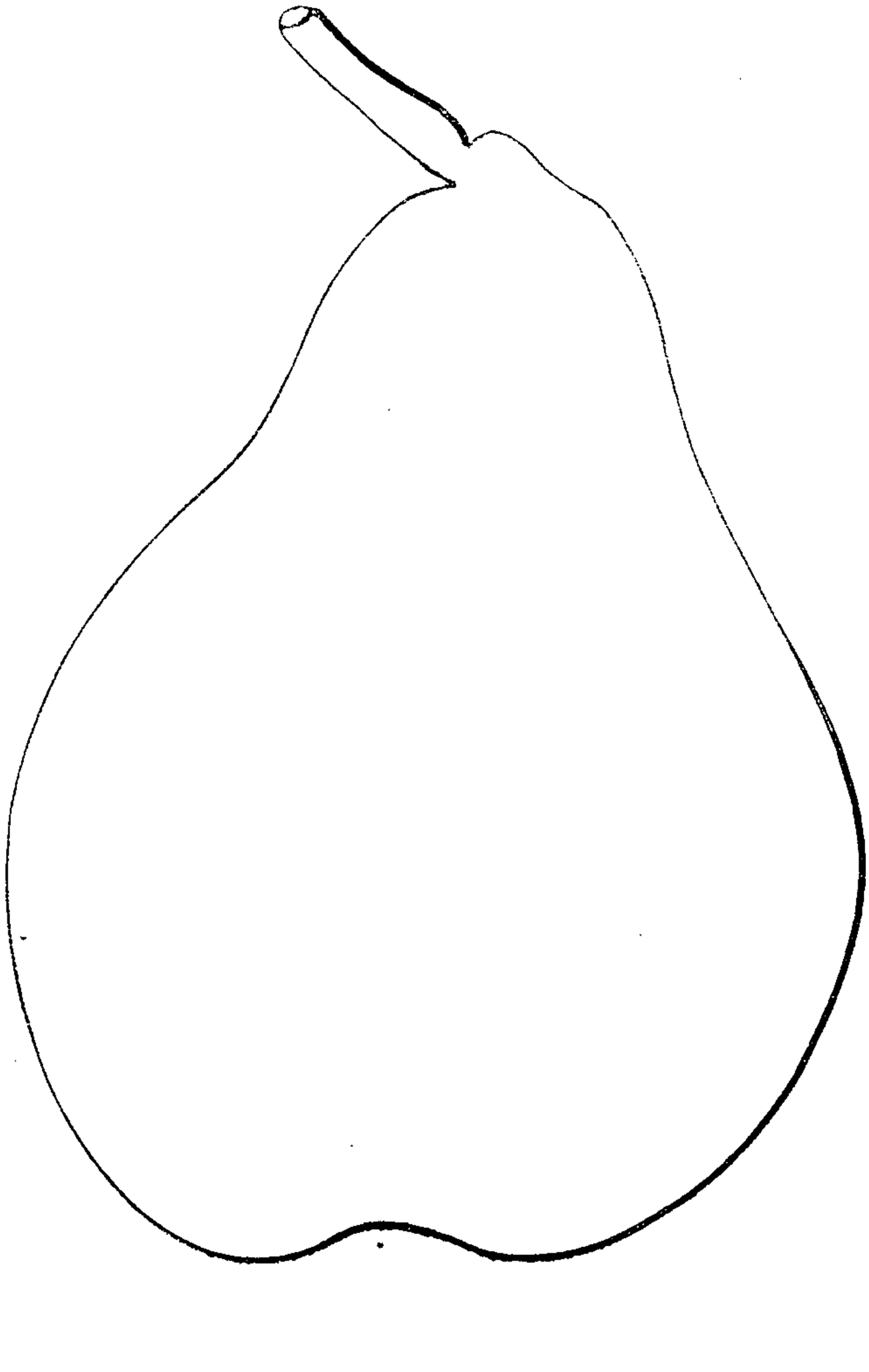
Maturité. — Vers la mi-novembre et pouvant atteindre la fin du mois de janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce poirier, dont le premier rapport date de 1862, provient des semis de M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen. L'obtenteur l'a gardé trois ans inédit, puis l'a livré au commerce après l'avoir dédié au feu duc de Morny, décédé le 10 mars 1865 à Paris, où il était né le 23 octobre 1811.

458. Poire DUC DE NEMOURS.

Synonymes. — *Poires* : 1. Noisette (Poiteau, *Notice sur la théorie du semeur Van Mons*, 1834, p. 53).
— 2. Beurré Noisette (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 9).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, gros, des plus longs, à peine flexueux, marron olivâtre quelque peu nuancé de rouge, ayant les lenticelles petites, très-espacées et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, pointus, faiblement écartés du bois, à écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, au pétiole long et grêle, quoique rigide.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le développement de ce poirier est vif et sa vigueur, parfaite; il fait, sur cognassier ou sur franc, des pyramides de la plus jolie forme, de la plus belle venue.

Description du fruit. — *Grosseur :* habituellement considérable et parfois moins volumineuse que le type ici figuré. — *Forme :* turbinée-allongée, assez obtuse et assez ventrue, un peu étranglée près du sommet, qui est légèrement mamelonné. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, arqué ou non arqué, charnu à la base, généralement inséré de côté et à fleur de chair. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, presque saillant. — *Peau :* mince, jaune verdâtre clair, uniformément parsemée de points gris et de points roux, souvent tachetée de fauve, mais rarement carminée sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, non pierreuse. — *Eau :* fort abondante, sucrée, légèrement acide, délicieusement parfumée.

Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Van Mons fut l'obtenteur de ce fruit; il provenait de sa pépinière de Louvain (Belgique) et remonte environ à 1825. Longtemps localisé à Louvain et à Jodoigne, on ne l'a nommé et propagé qu'après la mort de son auteur, ainsi qu'il résulte du passage ci-dessous, extrait d'une publication belge :

« Cette poire a été envoyée à Simon Bouvier [de Jodoigne] par Van Mons en 1831, sous le nº 1660; mais c'est seulement en 1846 que Bouvier lui a donné le nom de *Duc de Nemours*, ce prince étant alors protecteur de la Société d'Horticulture de Rouen, dont Bouvier était membre honoraire. » (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, p. 48.)

Le nom Duc de Nemours, aujourd'hui partout appliqué à ce poirier, n'est pas le premier qu'il ait porté, puisqu'en 1845 nous greffions un *Beurré Noisette* que bientôt nous reconnûmes identique avec la variété dédiée par M. Bouvier à l'un des fils du roi Louis-Philippe. D'où provenait ce Beurré?... De Paris. Van Mons, fort prodigue de ses nouveaux gains, l'y avait adressé inédit, dès 1833, au pomologue Poiteau, avec autorisation de le baptiser. Or, ce dernier le consacra à l'un de ses amis, le pépiniériste Noisette, puis le décrivit sous cette dénomination, en 1834, dans sa *Notice sur la théorie Van Mons* (page 53). Évidemment M. Bouvier ignorait ce fait lorsqu'en 1846 il dota le poirier Noisette d'un surnom princier. Le seul blâmable fut donc Van Mons, qui toujours aurait dû nommer les variétés sorties de ses semis, avant d'en distribuer des sujets ou des greffes.

Observations. — Rappelons ici ce que nous avons dit page 588 de notre tome Ier, à l'article du *Colmar Navez :* qu'il ne faut pas confondre la poire Duc de Nemours avec ce Colmar, non plus qu'avec la variété *Louis Bosc;* ce sont effectivement trois fruits supposés identiques à leur apparition, mais jugés depuis fort différents.

Poire DUC D'ORLÉANS. — Synonyme de poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom.

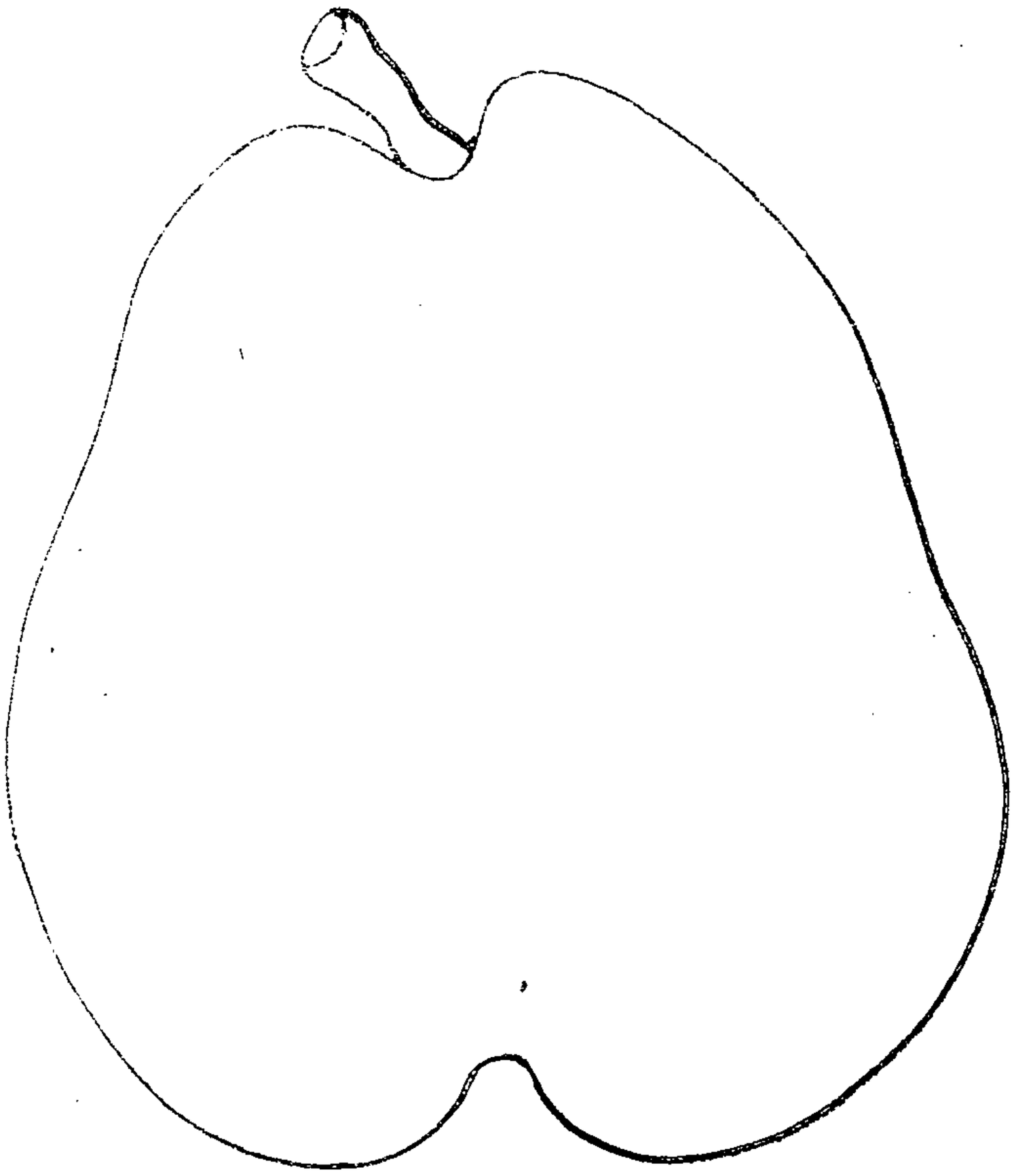
Poire DUCHESSE. — Synonyme de poire *Duchesse d'Angoulême*. Voir ce nom.

---

459. Poire DUCHESSE D'ANGOULÊME.

Synonymes. — *Poires :* 1. Des Éparonnais (*chez les Pépiniéristes d'Angers, depuis* 1810 *jusqu'en* 1820). — 2. Duchesse (*généralement, et par abréviation*). — 3. De Pézenas (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers,* 1836, 2e édition, p. 241).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux et légèrement écartés, gros, longs, des plus coudés, jaune clair cendré, à lenticelles blanchâtres, apparentes et excessivement rapprochées, à coussinets peu saillants. — *Yeux :* volumineux, allongés, pointus, cotonneux, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, souvent acuminées, profondément dentées ou crénelées, portées sur un pétiole grêle, de grosseur moyenne, long, mais si flasque qu'il est toujours très-recourbé ou complétement pendant.

Fertilité. — Remarquable et constante.

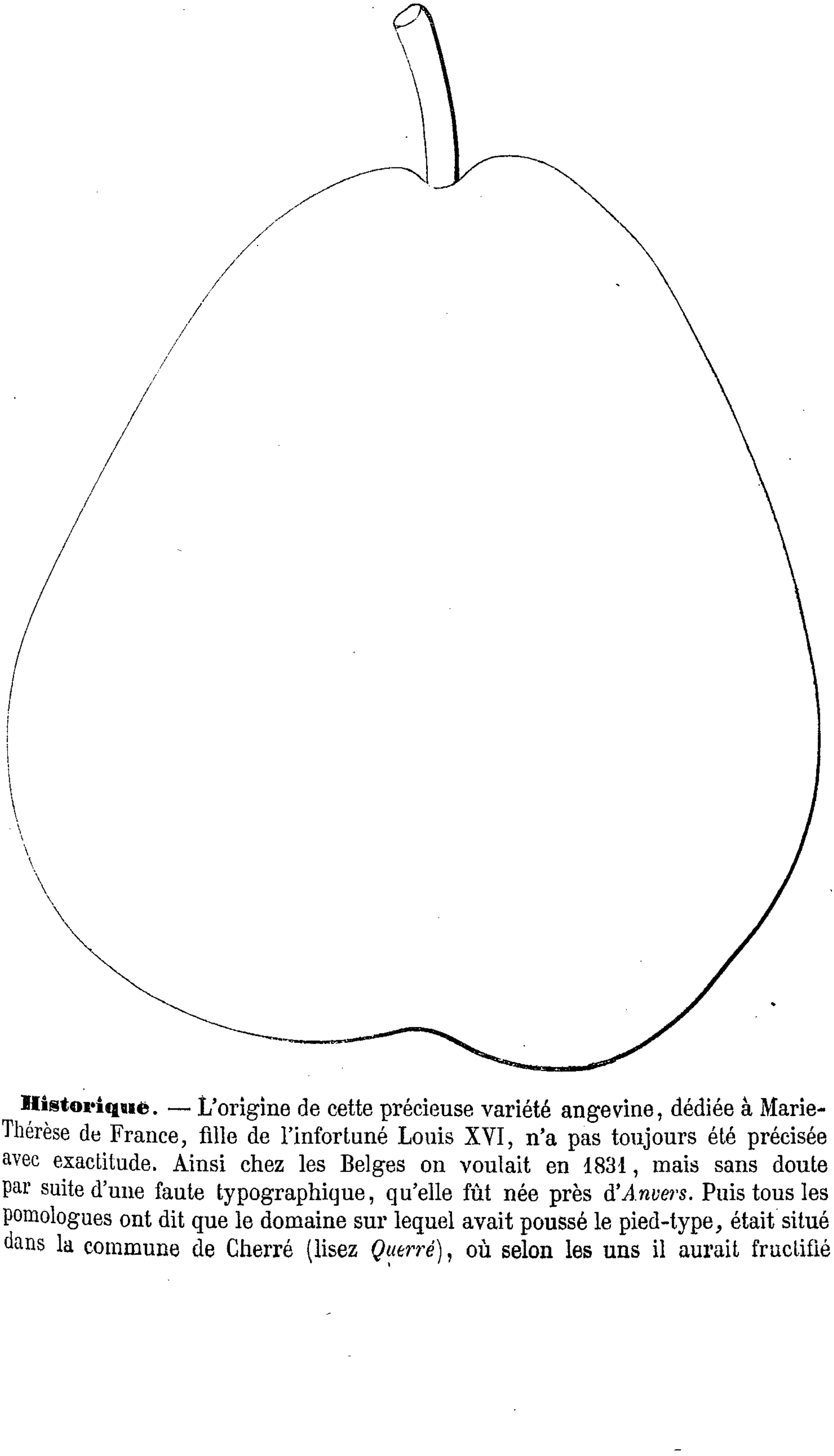
Culture. — Ce poirier développe vite son écusson et pousse vigoureusement sur toute espèce de sujet; ses pyramides ne laissent rien à désirer, tant pour la force que pour la régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent énorme. — *Forme :* ovoïde légèrement cylindrique et fortement bosselée, ou ovoïde régulière mais très-ventrue près de la base. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros, recourbé, parfois renflé à l'attache, implanté plus ou moins obliquement dans un large évasement de profondeur variable et dont les bords sont bien accidentés. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, irrégulier, placé soit au centre d'un vaste bassin qui affecte habituellement la forme d'un entonnoir, soit au milieu d'une faible dépression. — *Peau :* épaisse, rugueuse, jaune verdâtre, ponctuée et marbrée de gris-roux, tachetée de vert foncé et quelquefois, mais très-rarement, nuancée de rose pâle sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, assez neigeuse, fine ou mi-fine, des plus fondantes, aqueuse, exempte de granulations. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, vineuse, possédant un arome exquis.

MATURITÉ. — Depuis la moitié d'octobre jusqu'à la fin de décembre, et parfois pouvant atteindre le mois de janvier.

QUALITÉ. — Première.

Poire Duchesse d'Angoulême. — *Deuxième Type.*



Historique. — L'origine de cette précieuse variété angevine, dédiée à Marie-Thérèse de France, fille de l'infortuné Louis XVI, n'a pas toujours été précisée avec exactitude. Ainsi chez les Belges on voulait en 1831, mais sans doute par suite d'une faute typographique, qu'elle fût née près d'*Anvers*. Puis tous les pomologues ont dit que le domaine sur lequel avait poussé le pied-type, était situé dans la commune de Cherré (lisez *Querré*), où selon les uns il aurait fructifié

en 1808 pour la première fois, et seulement en 1819 selon les autres. Enfin la Société d'Horticulture de Paris insérait en 1852 dans ses *Annales* (page 198) un Certificat dont les affirmations, erronées en partie, allaient jusqu'à déposséder de ses droits le promoteur et parrain de ce fruit.

Les renseignements suivants, puisés aux sources les plus authentiques, vont rectifier ces diverses erreurs, fort involontaires nous le croyons :

En 1809, Anne-Pierre Audusson, horticulteur à Angers (mort le 3 février 1845), remarqua dans le jardin de la ferme des Éparonnais — dépendant de la commune de Querré, près Champigné, et appartenant à M. le comte Germain de la Forest d'Armaillé — un poirier venu naturellement et dont les fruits étaient aussi bons que beaux. On lui permit d'en prendre des greffes pour le multiplier. Ce qu'il fit; et dès 1812 il livrait au commerce cette nouvelle variété, après l'avoir nommée *Poire des Éparonnais;* dénomination qu'elle garda jusqu'en 1820. Mais alors cet horticulteur ayant fait offrir à la duchesse d'Angoulême une corbeille de ces délicieuses poires, avec prière de l'autoriser à les propager désormais sous le nom de l'auguste princesse, vit sa demande aussitôt accueillie; comme le prouvent les lettres inédites ci-dessous, copiées par nous sur les originaux, soigneusement conservés dans la famille de notre défunt concitoyen :

« *A Monsieur* AUDUSSON PÈRE, *jardinier-pépiniériste faubourg Saint-Laud, à Angers.*

« Paris, 16 octobre 1820.

« Le Secrétaire des Commandements et Trésorier Général de MADAME, duchesse d'Angoulême,

« A Monsieur Audusson père.

« Monsieur, Son Altesse Royale MADAME, duchesse d'Angoulême, a reçu le panier de Poires que vous lui avez envoyé. C'est avec plaisir que je vous annonce que cette Princesse a bien voulu vous accorder l'autorisation que vous lui avez demandée, de donner à cette espèce de poire le nom de Madame la duchesse d'Angoulême.

« J'ai l'honneur,... etc...

« *Signé :* TH. CHARLET.

« *P. S.* — J'ajouterai, Monsieur, que MADAME a trouvé vos poires excellentes. »

Cinq semaines après la réception de cette lettre, M. Audusson père crut devoir expédier à Paris, pour être plantés dans l'un des jardins de la Couronne, quelques poiriers Duchesse d'Angoulême, ce qui lui valut du secrétaire de MADAME, le remerciement que voici :

« Paris, 13 décembre 1820.

« Monsieur, j'ai reçu les six Poiriers que vous m'avez adressés pour Son Altesse Royale MADAME, duchesse d'Angoulême; je me suis empressé, d'après votre désir, de les remettre à cette Princesse, qui m'a chargé, Monsieur, de vous remercier en son nom, de cet envoi.

« Recevez,... etc..

« *Signé :* TH. CHARLET. »

Tels sont, dans toute leur simplicité, les faits relatifs à la propagation et aux deux baptêmes de cette célèbre variété. Quant à l'âge réel du pied-type poussé à Querré, il est beaucoup plus avancé qu'on ne l'avait supposé jusqu'alors; M. Millet, ancien président du Comice horticole d'Angers, et si connu par ses travaux historiques et scientifiques, le démontrait ainsi avant 1862 :

« Sa naissance remonte — écrivait cet auteur — à un temps qu'il serait difficile de pouvoir préciser, mais que l'on peut croire *fort reculé*, si l'on fait attention à la grosseur et à la

taille élevée de cet arbre, tellement grand pour un poirier qu'on le prendrait pour un petit chêne, si toutefois le port qui lui est propre ne venait rompre l'illusion. La caducité de ce poirier se faisait remarquer depuis un certain nombre d'années, et en 1863 nous apprîmes que l'année précédente il avait cessé d'exister. » (*Indicateur de Maine-et-Loire*, 1865, t. I, p. 445.)

On peut donc conclure, de ce passage, que ledit sauvageon comptait bien une centaine d'années lorsqu'en 1862 il mourut de vieillesse. Aujourd'hui, la renommée des poires Duchesse d'Angoulême est européenne; on les expédie de tous côtés et à grands frais, ainsi qu'on expédiait, il y a plusieurs siècles, les fameuses poires de Bon-Chrétien d'Hiver.

« Ce très-estimable fruit est très-facile à transporter — écrivait en 1858 M. de Liron d'Airoles — d'où suit qu'il est maintenant un véritable objet de spéculation, presque une marchandise de long cours. Il serait difficile de dire le nombre de milliers de poires *Duchesse* qui s'enlèvent chaque année de Nantes et de ses environs pour l'Angleterre, la Hollande, l'Espagne, le Portugal, les ports du Nord et la Russie; mais surtout pour Paris, où ce fruit est fort recherché. » (*Notices pomologiques*, 3e livraison, p. 49.)

Complétons ces détails intéressants par la reproduction de l'alinéa ci-après, emprunté à un autre pomologue :

« On évalue — dit M. Eugène Forney — à plus d'un million de francs les envois qui sont faits annuellement, en *Duchesse*, par le Centre de la France ; aussi ce poirier est-il devenu l'objet d'une culture considérable. » (*Le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 205.)

On comprend facilement, devant ces deux passages, qu'à Angers, berceau de cette variété, les expéditions qu'on en fait soient plus considérables encore. Aussi, sur les 230,000 kilogrammes de poires qui sortent annuellement de la gare de notre ville pendant les mois de septembre et d'octobre, la Duchesse d'Angoulême figure-t-elle au moins pour la moitié. (Voir le tableau statistique inséré à la page 66 du tome Ier.)

Observations. — La fertilité de ce poirier est souvent prodigieuse, comme aussi le volume de ses produits. Les lignes suivantes, que nous lisions le 4 octobre 1863 dans un journal de Paris, l'*Union*, ne s'éloignent donc en rien de la vérité :

« En 1862 nous citions à Vervins — dit le journal de cette ville — un poirier de *Duchesse* sur lequel on avait compté près d'un MILLIER de poires. Cette année (1863), nous y signalons un arbre de la même espèce sur lequel les fruits ont atteint une grosseur peu commune; ils pèsent de 500 à 800 grammes, et l'un d'eux a atteint une hauteur de 14 centimètres, non compris le pédoncule, et une circonférence de 35. Il faut affirmer aussi que la Duchesse est une des poires qui s'accommodent le mieux du sol et du climat de la Thiérache. »

La Thiérache — petit pays jadis enclavé dans la Picardie et compris actuellement dans la partie nord du département de l'Aisne — n'a pas seule, du reste, le privilége de voir mûrir des poires Duchesse d'Angoulême d'une telle pesanteur : le deuxième type que nous avons figuré, pesait 915 grammes, et dans diverses expositions, notamment à Paris, à Chartres, à Namur, à Berlin, nous en avons vu beaucoup qui dépassaient 750 grammes. — Terminons en faisant remarquer que le pomologue américain Charles Downing appliquait en 1863, à cette variété (page 494), le synonyme *Beurré Soulé*, qui probablement n'est connu qu'aux États-Unis. Toutefois nous l'aurions accepté si cet auteur avait indiqué la source où il l'a puisé, mais il ne l'a pas signalée.

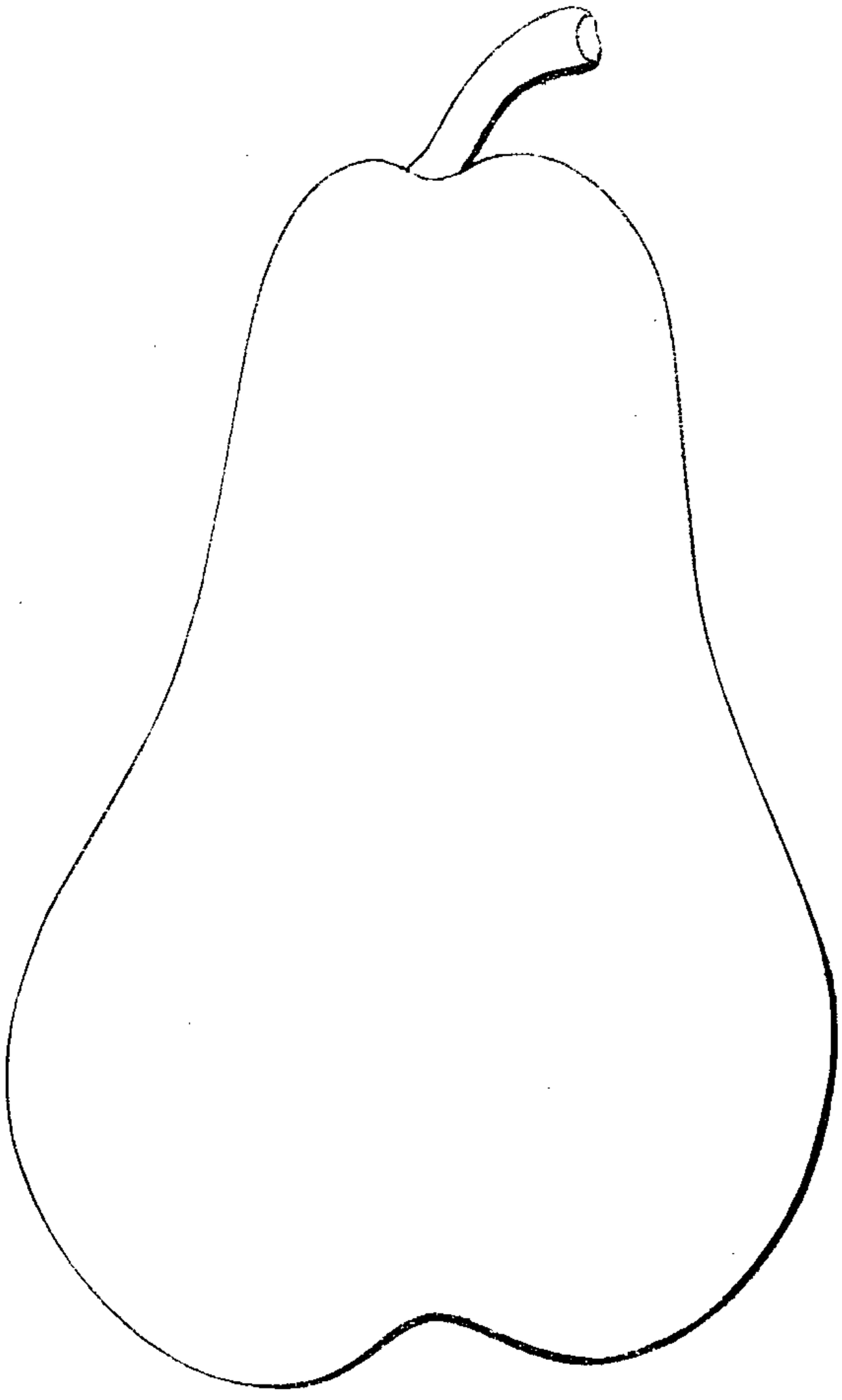
460. Poire DUCHESSE D'ANGOULÊME PANACHÉE.

Descriptions de l'arbre et du fruit. — Les panachures jaunes et vertes qui couvrent le bois et les produits de ce poirier, constituant l'unique différence qu'il y ait entre lui et le poirier Duchesse d'Angoulême, nous renvoyons pour tout détail descriptif, à l'article de cette dernière variété (page 98).

Historique. — En 1848 M. Willermoz attribuait au propagateur de la poire Duchesse d'Angoulême, à M. Audusson, pépiniériste angevin, l'obtention de ce poirier panaché (voir *Observations sur le genre poirier*, p. 54); mais on avait à cet égard mal renseigné l'honorable écrivain. C'est en effet dans mes pépinières que l'on a pour la première fois, vers 1840, fixé par la greffe ces panachures, alors observées sur un sujet du type; et dès 1846, notamment, je l'annonçais page 18 de mon *Catalogue* comme une nouveauté. Elle m'est positivement attribuée, du reste, par le Comice horticole d'Angers, dans un opuscule in-4° intitulé *Liste historique des fruits obtenus dans le département de Maine-et-Loire*, opuscule publié en 1860 (voir page 5).

---

461. Poire DUCHESSE ANNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, très-gros mais courts, bien coudés, vert-gris cendré, ayant les lenticelles larges, clair-semées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes ou coniques-obtus, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, acuminées, à bords régulièrement crénelés, à pétiole court et fort.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre se développe vite, soit sur franc, soit sur cognassier ; vigoureux, il fait dès sa deuxième année de fortes pyramides habituellement assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* participant beaucoup de celle d'une Calebasse, elle est très-allongée, obtuse, étranglée vers le milieu et ventrue à la base. — *Pédoncule :* un peu court, bien nourri, arqué, obliquement implanté à la surface.

— *Œil :* grand, mi-clos, rarement très-enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert-pré légèrement jaunâtre, ponctuée de gris clair, largement lavée et tachée de fauve. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, compacte, presque exempte de pierres. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, délicatement parfumée.

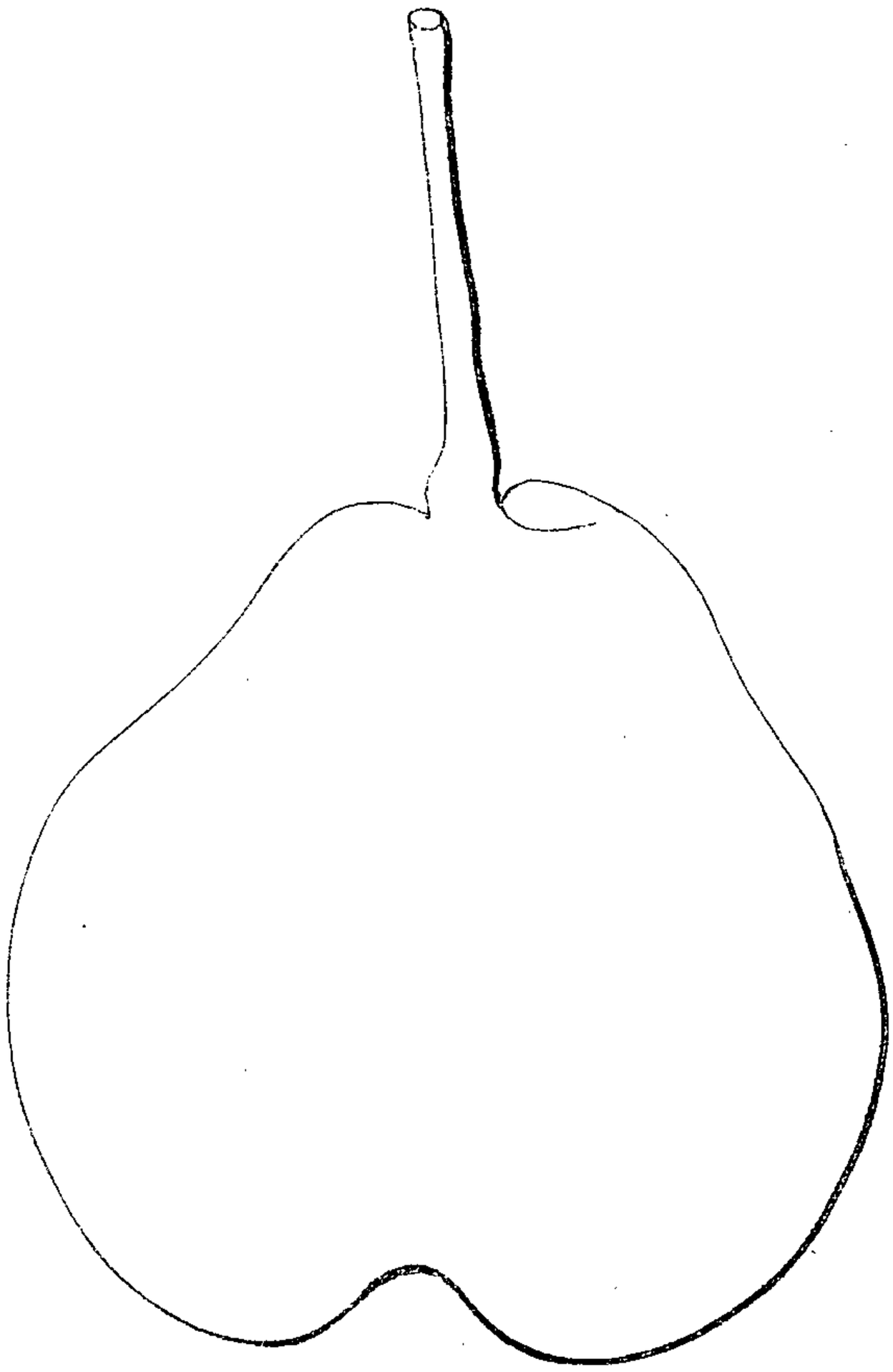
MATURITÉ. — Fin d'octobre et courant de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Gagnée en 1861 chez nos voisins les Nantais, par M. Jacques Jalais, jardinier qui dans ses semis a déjà rencontré quelques variétés méritantes, elle a été dédiée par lui à la duchesse Anne de Bretagne, morte reine de France en 1514.

---

462. POIRE DUCHESSE D'ARENBERG.



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* nombreux, érigés dans la partie supérieure de la tige, étalés à son autre extrémité, très-gros et très-longs, bien géniculés, gris-fauve verdâtre légèrement nuancé de rouge, surtout auprès des yeux, à lenticelles énormes mais peu abondantes, à coussinets très-accusés. — *Yeux :* noirâtres, assez volumineux, ovoïdes, obtus, faiblement écartés du bois et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, nombreuses, ovales-allongées, irrégulièrement dentées, quelque peu canaliculées et contournées, au pétiole court et très-nourri.

FERTILITÉ. — Moyenne.

CULTURE. — On le greffe sur cognassier ou sur franc, son développement est très-vif et sa vigueur, extrême; les pyramides qu'il fait sont magnifiques, irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent plus volumineuse. — *Forme :* turbinée fortement obtuse et ventrue, bosselée et quelque peu côtelée. — *Pédoncule :* long, mince au sommet, renflé et charnu à la base, non courbé, obliquement inséré dans un large évasement dont les bords sont accidentés. — *Œil :* grand, clos, contourné, bien enfoncé, entouré de gibbosités, aux divisions calicinales des plus charnues, vertes, distinctes, recourbées, et parfois réunies en faisceau. — *Peau :* jaune verdâtre passant au vert clair du côté du soleil et finement ponctuée de gris-roux. — *Chair :* jaunâtre, grossière, fondante, juteuse, fort

pierreuse auprès des pepins. — *Eau :* très-abondante, sucrée, parfumée, entachée d'acerbité.

Maturité. — Commencement d'août.

Qualité. — Deuxième.

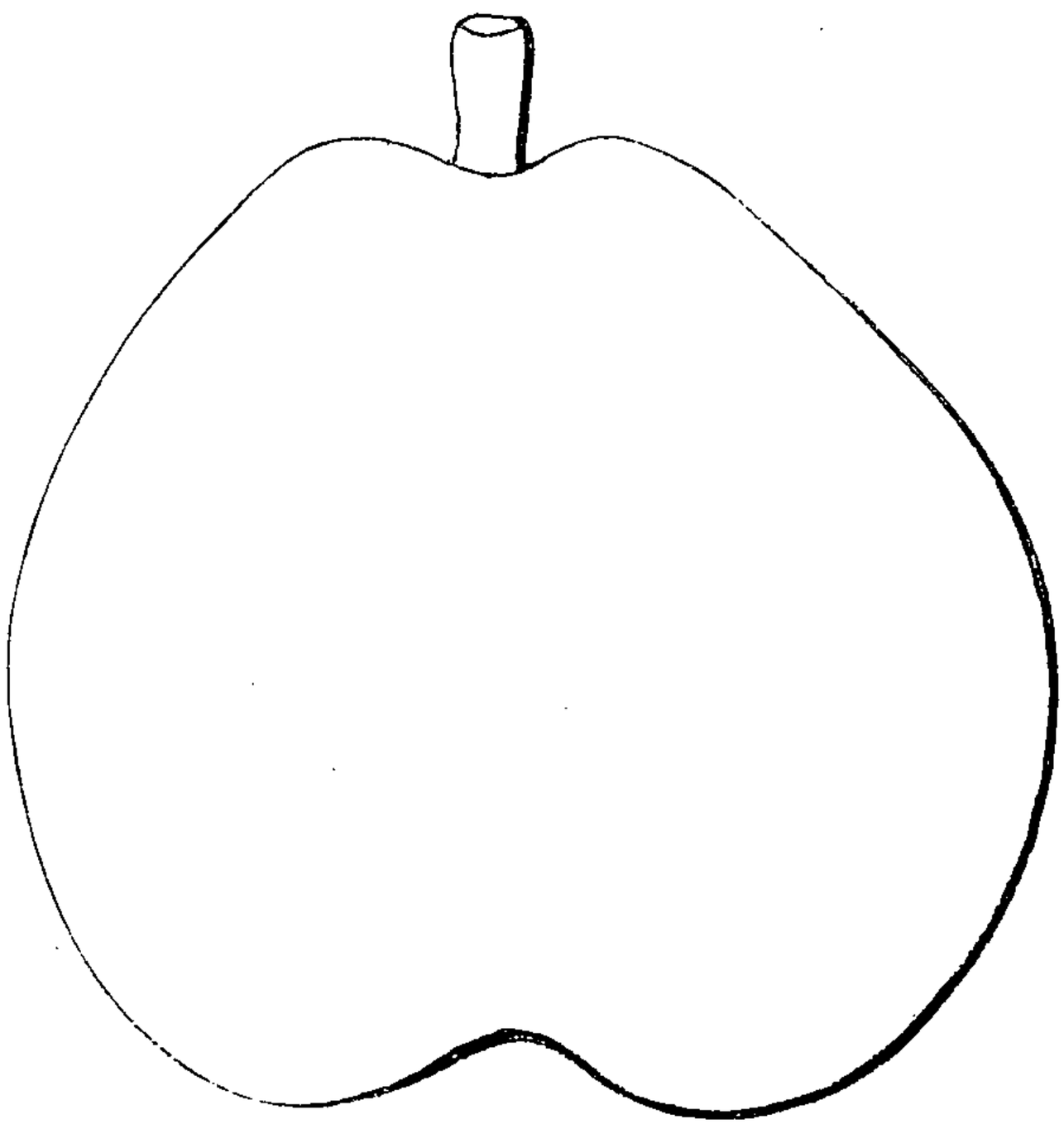
Historique. — Je recevais en 1850 ce poirier des pépinières de Vilvorde-lez-Bruxelles, alors dirigées par feu Laurent de Bavay, et le signalais pour la première fois dans mon *Catalogue* de 1852 (page 26, n° 438). Il était alors ce qu'il est encore aujourd'hui, presque inconnu chez nous. Le nom qu'il porte est celui de la femme d'un personnage dont les jardins, au commencement de ce siècle, passaient en Belgique pour les plus riches en arbres fruitiers. Le duc d'Arenberg possédait effectivement à son château d'Hervelé, près Louvain, de nombreuses collections de poiriers surtout, dans lesquelles on a puisé quelques variétés toujours fort estimées. Nous n'avons trouvé aucun renseignement sur l'âge et l'obtenteur de la poire Duchesse d'Arenberg. Tout fait présumer — et son nom particulièrement — qu'on a dû la gagner en Belgique, mais nous ne saurions, même approximativement, dire vers quelle époque.

Poire DUCHESSE DE BERRY. — Synonyme de poire *Duchesse de Berry d'Été.* Voir ce nom.

---

463. Poire DUCHESSE DE BERRY D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. Duchesse de Berry (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1858, t. I, pp. 5 et 6). — 2. Duchesse de Berry de Nantes (Idem, *les Poiriers les plus précieux*, édition de 1862, p. 43).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, de longueur moyenne, bien flexueux, d'un beau rouge clair souvent tacheté de gris, à lenticelles fines et très-espacées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, aigus, collés contre l'écorce, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, abondantes, généralement ovales-allongées, acuminées, irrégulièrement dentées en scie, quelque peu relevées en gouttière, portées sur un pétiole long et fort qui est pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa croissance est ordinaire; il peut se greffer sur toute espèce de

sujet; habituellement faible dans sa première année, il prend ensuite une forme pyramidale des plus satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée fortement arrondie, bosselée à sa partie supérieure. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, régulièrement inséré au milieu d'une faible cavité bordée de quelques plis. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, placé dans un large évasement assez profond. — *Peau :* jaune-citron, ponctuée de gris foncé, marbrée et tachetée de même, surtout auprès de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* très-blanche, demi-fine, fondante, aqueuse, pierreuse au centre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, aromatique et possédant un aigrelet très-agréable.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle appartient à la pomone de la Loire-Inférieure; on l'a trouvée innomée sur les terres de M. de Soussay, en 1827. Son promoteur fut un pépiniériste nantais aujourd'hui décédé, M. Gabriel Bruneau, dont le fils et successeur adressait en 1857 à M. de Liron d'Airoles la note suivante, au sujet de cette poire :

« Dans une tournée que faisait mon père, il découvrit et remarqua, dans un semis de pepins fait dans la propriété appelée Barrière-de-Fer, commune de Saint-Herblain, deux arbres dont les fruits lui parurent mériter intérêt; l'un était le poirier auquel il a donné le nom de *Duchesse de Berry*,... en l'introduisant dans ses pépinières. C'était en 1827. » (*Notices pomologiques*, t. I, 3e édition, pp. 5 et 6.)

Observations. — On a quelquefois, mais bien par méprise, regardé cette poire comme identique avec le *Doyenné de Juillet*, ou *d'Été*, décrit plus haut page 77; en comparant ces deux variétés, on reconnaîtra sans peine les caractères tranchés qui les distinguent.

Poire DUCHESSE DE BERRY D'HIVER. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire DUCHESSE DE BERRY DE NANTES. — Synonyme de poire *Duchesse de Berry d'Été*. Voir ce nom.

---

464. Poire DUCHESSE DE BORDEAUX.

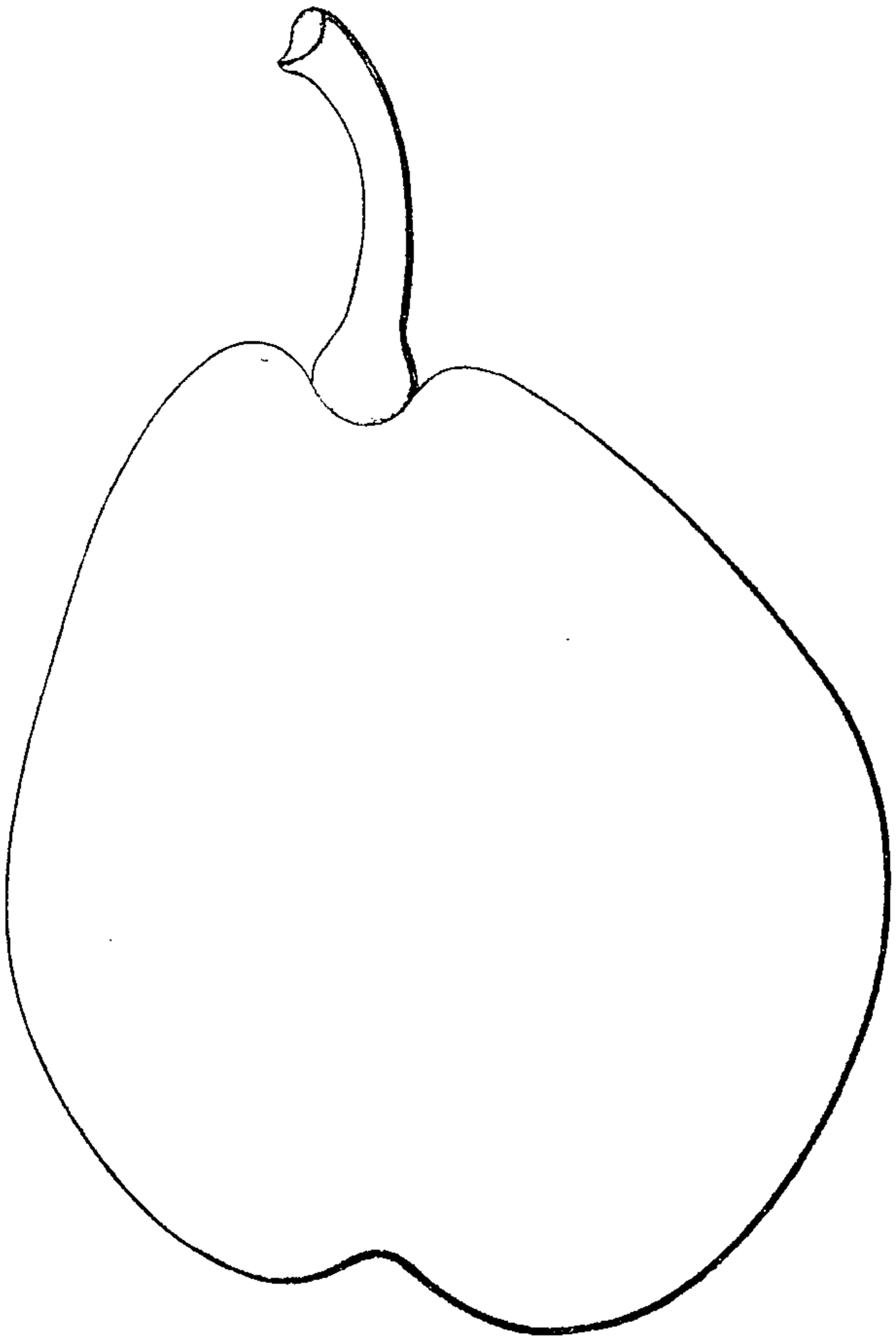
Synonyme. — *Poire* Beurré Perrault (Comice horticole de Maine-et-Loire, *Bulletins*, 1861, p. 209).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés près du sommet de la tige, étalés à sa base, très-gros, longs, coudés, vert grisâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets bien prononcés. — *Yeux :* des plus volumineux, ovoïdes, généralement un peu aigus, très-écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, assez profondément dentées, ayant le pétiole de longueur moyenne mais roide et épais.

Fertilité. — Satisfaisante et constante.

CULTURE. — Vigoureux quoique d'un développement tardif, ce poirier pousse non moins bien sur cognassier que sur franc et fait de superbes pyramides.

Poire Duchesse de Bordeaux.



Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessus de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement ovoïde, à surface bosselée et presque toujours plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, gros, arqué, renflé et très-charnu à la base, terminé parfois en bourrelet, perpendiculairement inséré dans une large cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, mi-clos, mal formé, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune clair, finement ponctuée de roux, marbrée de même et maculée de brun-fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, demi-fine, juteuse, fondante, exempte de granulations. — *Eau :* des plus abondantes, rafraîchissante, sucrée, acidule, douée d'une saveur exquise rappelant le parfum de la rose.

MATURITÉ. — Courant de décembre, mais se prolongeant jusqu'en février et même jusqu'en mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Vers 1850 M. Secher, propriétaire à la Gohardière, commune de Montjean (Maine-et-Loire), achetait de M. Perrault, jardinier à Montrevault, un certain nombre de pommiers et de poiriers sauvageons, puis les plantait dans son jardin avec l'intention, dans la suite, de les greffer sur place; mais diverses circonstances l'en ayant empêché, il les abandonna à eux-mêmes. Dix ans s'écoulèrent, après lesquels l'un des poiriers se mit à fruit et produisit l'excellente poire décrite ci-dessus. La trouvant exquise, M. Secher la fit goûter à plusieurs personnes, notamment à MM. Perrault et Baptiste Desportes. Toutefois, ne voulant spéculer en rien sur cette nouvelle variété, il en offrit obligeamment, à ces deux Messieurs, des rameaux et des fruits. Ayant aussi envoyé de ces derniers, par l'intermédiaire de M. l'abbé de Beaumont, au Comice horticole d'Angers, on les y dégusta dans la séance du 6 février 1859, et le Bureau les déclara très-méritants. Quant à les nommer, aucun membre ne le proposa (voir *Bulletins* de 1859, p. 73). Deux ans plus tard M. Perrault, qui avait obtenu de la générosité de M. Secher, dont il taillait les arbres, tous les rameaux disponibles du pied-mère pour les multiplier chez lui, rappela au Comice, dans la séance du 4 août 1861, la présentation

antérieurement faite de cette poire, par M. Secher, puis se crut fondé à en réclamer la propriété, ainsi qu'à la nommer *Beurré Perrault*; et le Comice prit acte de sa demande, on le constate à la page 209 des *Bulletins* de ladite année. Mais nous, qui tenions également cette variété du véritable, du seul propriétaire de l'arbre-type, de M. Secher, qui en la donnant à M. Baptiste Desportes lui avait imposé l'obligation de ne la propager que sous le nom de poire *Duchesse de Bordeaux*, nous dûmes, on le conçoit, respecter scrupuleusement la volonté de son possesseur. Voilà pourquoi nous la répandîmes et continuerons de la répandre sous cette dénomination. Du reste, la lettre suivante va confirmer ces faits et clore l'historique de ce fruit :

[« *Montjean, 21 décembre 1867.*

« Monsieur André Leroy,

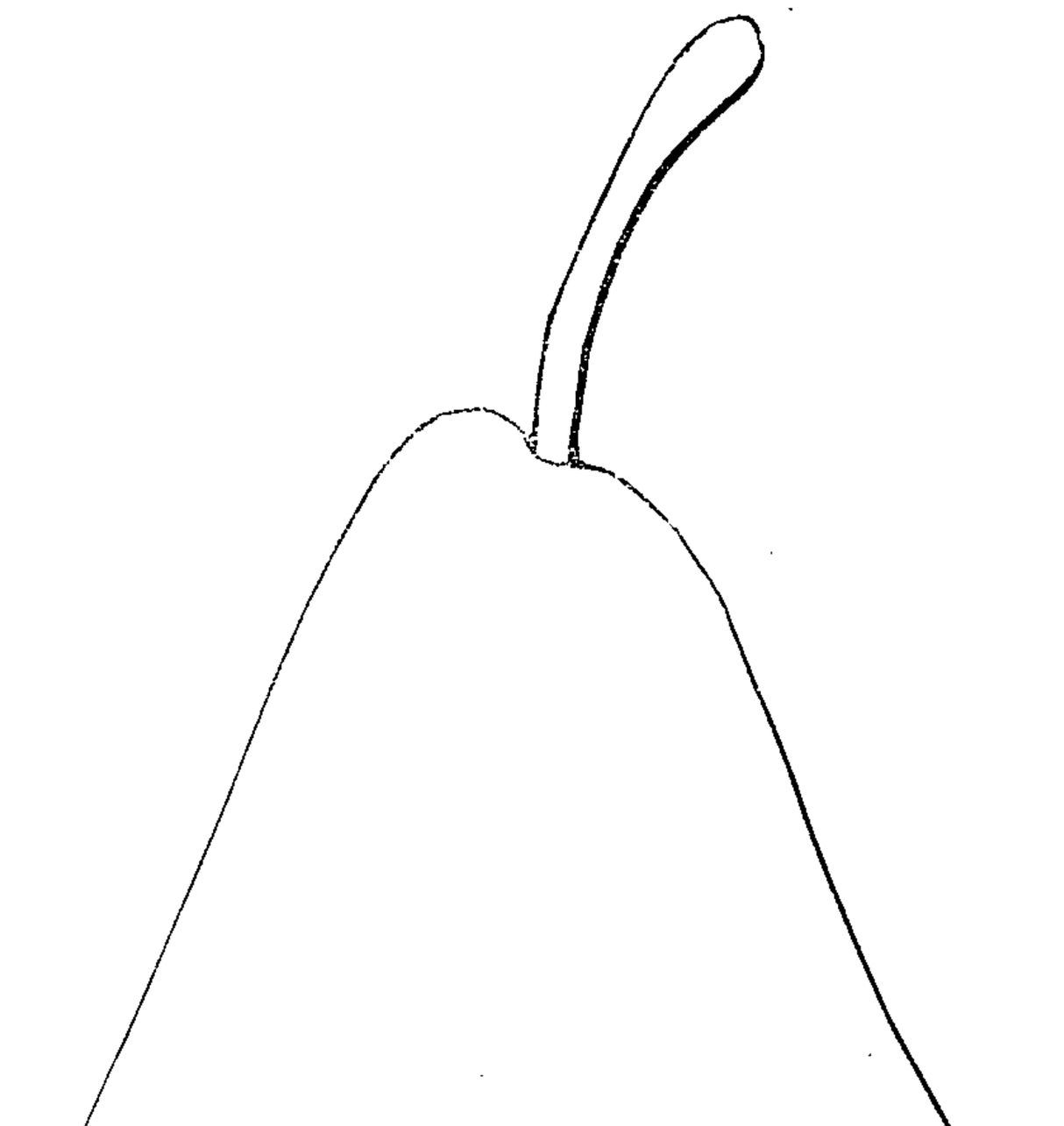
« J'ai lu avec le plus vif intérêt votre historique du poirier sauvageon qui est dans mon jardin, et auquel j'ai donné effectivement le nom de DUCHESSE DE BORDEAUX.

« Je déclare que tout dans ce récit est bien l'exacte vérité, et que c'est sous ce nom, et uniquement sous ce nom, que je désire que cette poire soit propagée et répandue.

« J'ai l'honneur,..... etc.....

« *Signé :* A. SECHER. »

465. Poire DUCHESSE DE BRABANT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, duveteux, à peine coudés, gris-fauve nuancé de rouge tendre, ayant les lenticelles bien apparentes, peu rapprochées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, finement et régulièrement dentées, au pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier est doué d'une vigueur satisfaisante, mais il prospère mieux sur le franc que sur le cognassier; ses pyramides sont fortes et assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, légèrement obtuse, habituellement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* assez long, mince, renflé à l'attache, courbé, implanté obliquement à la surface du fruit. — *Œil :*

moyen, souvent contourné, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de gris-brun, largement marbrée et tachetée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, fine ou demi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques granulations au-dessus et au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, douée d'un savoureux arome et très-agréablement acidulée.

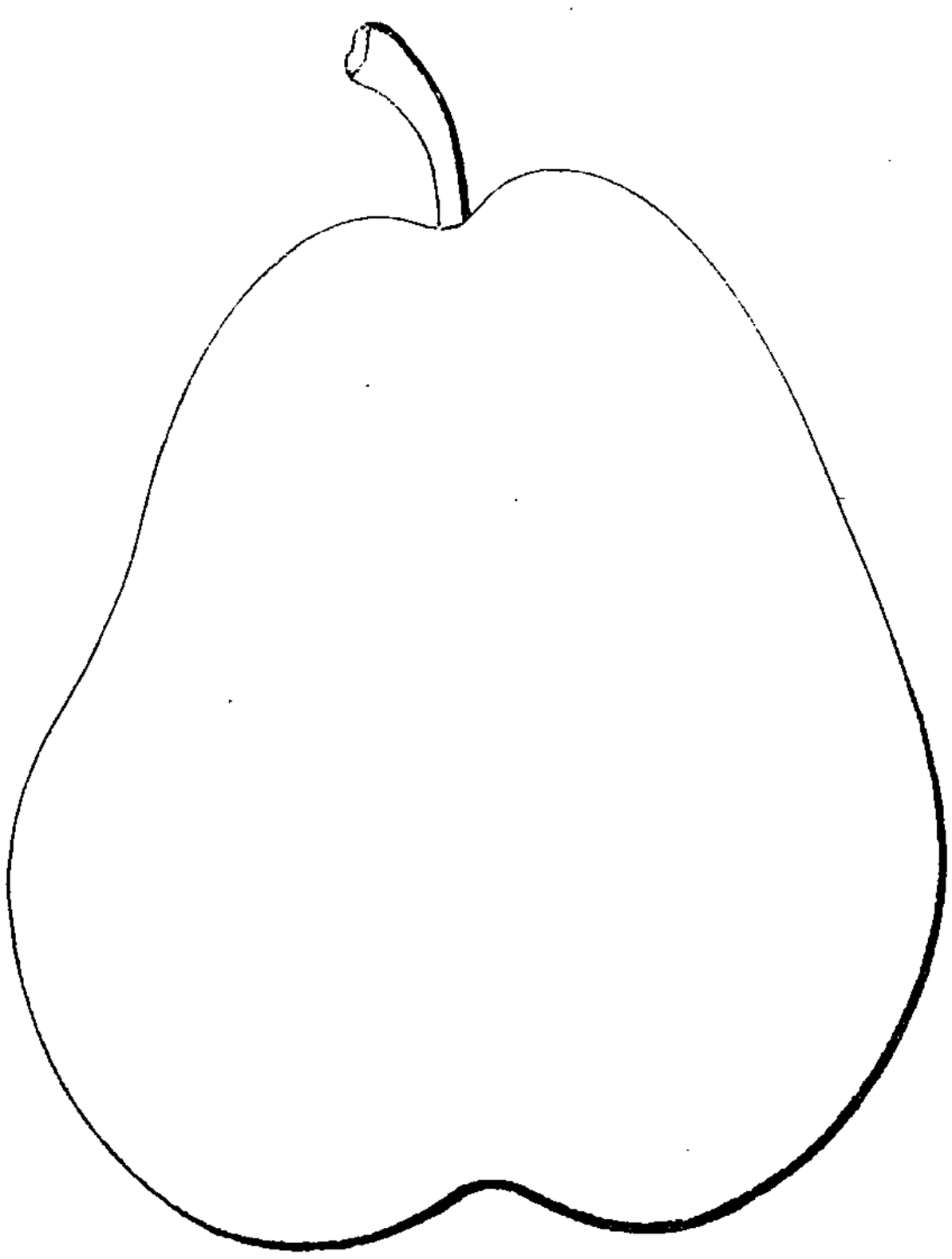
Maturité. — Courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-type qui donna naissance à cette variété, provenait des semis faits à Louvain par feu Van Mons. Après la mort de cet arboriculteur (1842), M. Charles Durieux, propriétaire à Cureghem-lez-Bruxelles, en ayant fait l'acquisition, c'est chez lui qu'il se mit à fruit en 1853. Ses produits, soumis dès 1854 à la Commission royale de pomologie, dont était membre M. Durieux, furent trouvés excellents, aussi dédia-t-on séance tenante ce nouveau gain à l'archiduchesse d'Autriche Marie, qui le 10 août 1853 avait épousé le duc de Brabant, aujourd'hui roi des Belges.

---

466. Poire DUCHESSE DE BRISSAC.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, des plus nourris, longs, bien géniculés, brun clair légèrement jaunâtre, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes ou coniques, appliqués en partie contre le bois et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, au pétiole long et épais.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Poirier des plus vigoureux, il développe vite son écusson, quel que soit le sujet sur lequel on l'ait greffé ; quant à ses pyramides elles sont très-fortes, très-remarquables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde assez irrégulière, mamelonnée et côtelée au sommet, ventrue et habituellement bosselée. — *Pédoncule :* court, grêle à la base, renflé au point d'attache et arqué, inséré au centre d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, ouvert, arrondi, rarement bien enfoncé. — *Peau :* jaune clair verdâtre, largement maculée de roux autour de l'œil et du pédoncule, tachetée de même et parsemée de petits points gris

très-fins et très-espacés. — *Chair :* un peu jaunâtre, fine ou demi-fine, fondante, juteuse, sans pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, aromatique, fort savoureuse.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

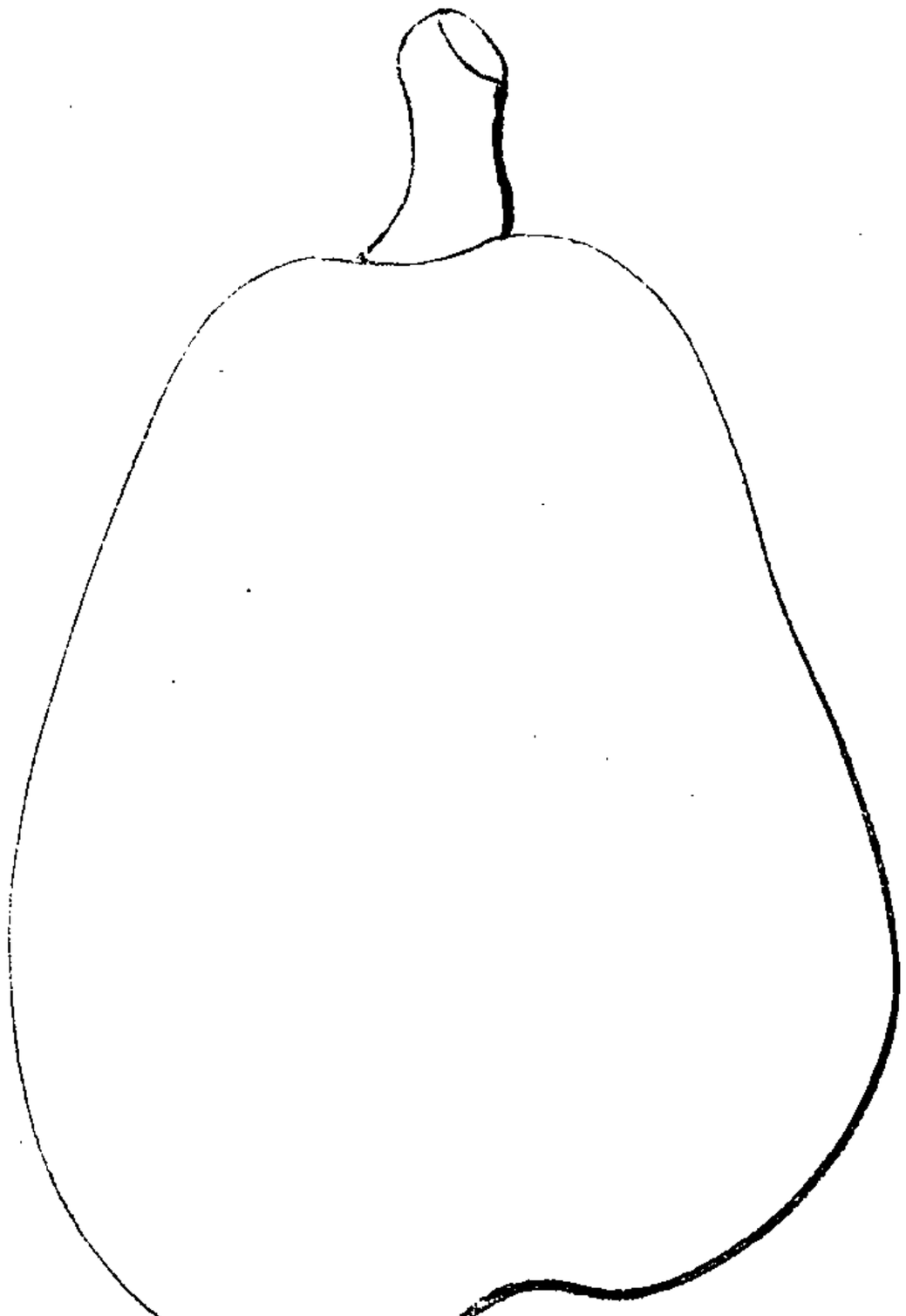
Qualité. — Première.

Historique. — Cette belle et excellente poire provient des semis de M. Auguste Benoist, pépiniériste à Brissac (Maine-et-Loire) ; elle a mûri pour la première fois en 1861, et le 7 septembre 1862 il la soumettait à l'examen du Comice horticole d'Angers, après l'avoir dédiée à M^me^ la Duchesse de Brissac, née de la Grange. (Voir *Annales du Comice*, 1862, p. 229.)

Poire DUCHESSE CAROLINE-AMÉLIE. — Synonyme de poire *Suprême Coloma*. Voir ce nom.

---

467. Poire DUCHESSE HÉLÈNE D'ORLÉANS.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, un peu étalés, de moyenne grosseur, courts et à peine géniculés, vert brunâtre nuancé de rouge à la partie supérieure du scion, ayant les lenticelles larges mais des plus espacées et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, aplatis, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* vert foncé, ovales-arrondies, acuminées, régulièrement dentées en scie, au pétiole long et flasque, quoique gros.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; sa vigueur est modérée, son développement se montre un peu lent ; ses pyramides, quand il atteint sa troisième année, ont une jolie forme et laissent seulement à désirer pour la hauteur.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, toujours légèrement contournée et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, des plus gros, rarement bien arqué, charnu et renflé à la base, implanté à la surface. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de gris clair, fortement marbrée de roux, maculée de brun-fauve autour du pédoncule et souvent un peu carminée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, très-fine et très-fondante, aqueuse, exempte de

granulations. — *Eau :* fort abondante, acidule, bien sucrée et d'une saveur exquise.

Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, qui me fut envoyé de Bruxelles en 1850, avait donné ses premiers fruits en 1847, dans les pépinières de M. Bivort, mais il provenait d'un semis fait en 1839, à Louvain, par le professeur Van Mons. Son propagateur le dédia à la mère du comte de Paris et du duc de Chartres, la duchesse Hélène d'Orléans, décédée à Richmond (Angleterre) le 18 mai 1858.

Observations. — Comme on a donné parfois au Beurré Saint-Nicolas, décrit page 426 du tome Ier, le faux nom de poire *Duchesse d'Orléans*, nous le rappelons ici, afin qu'on ne le suppose pas identique avec la variété Duchesse Hélène d'Orléans.

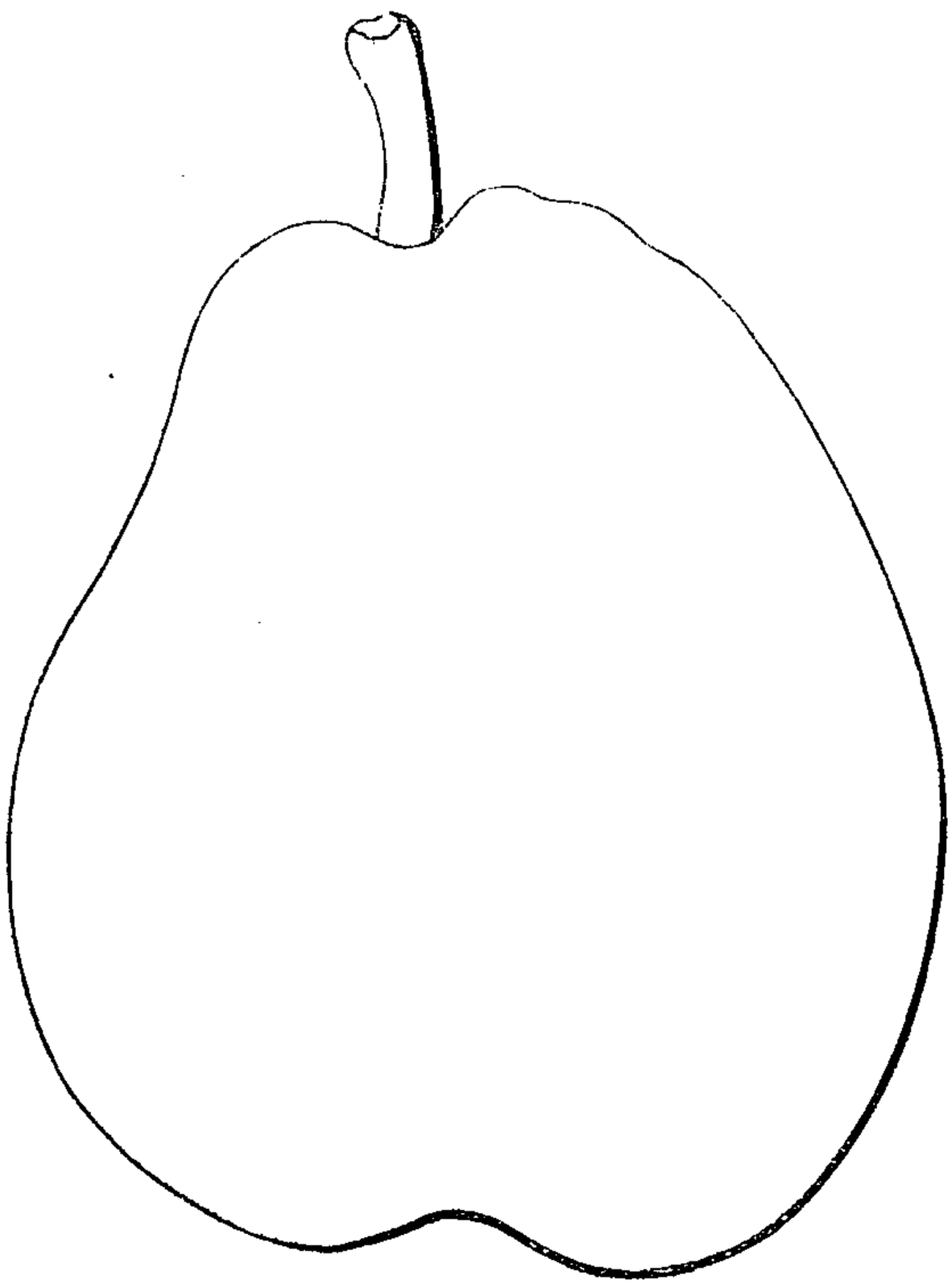
Poire DUCHESSE D'HIVER. — Synonyme de poire *Tardive de Toulouse*. Voir ce nom.

---

468. Poire DUCHESSE DE MARS.

Synonyme. — *Poire* Comtesse de Lumay (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, assez gros et assez courts, à peine géniculés, brun clair, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, non appliqués contre le bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, presque entières sur leurs bords, munies d'un pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

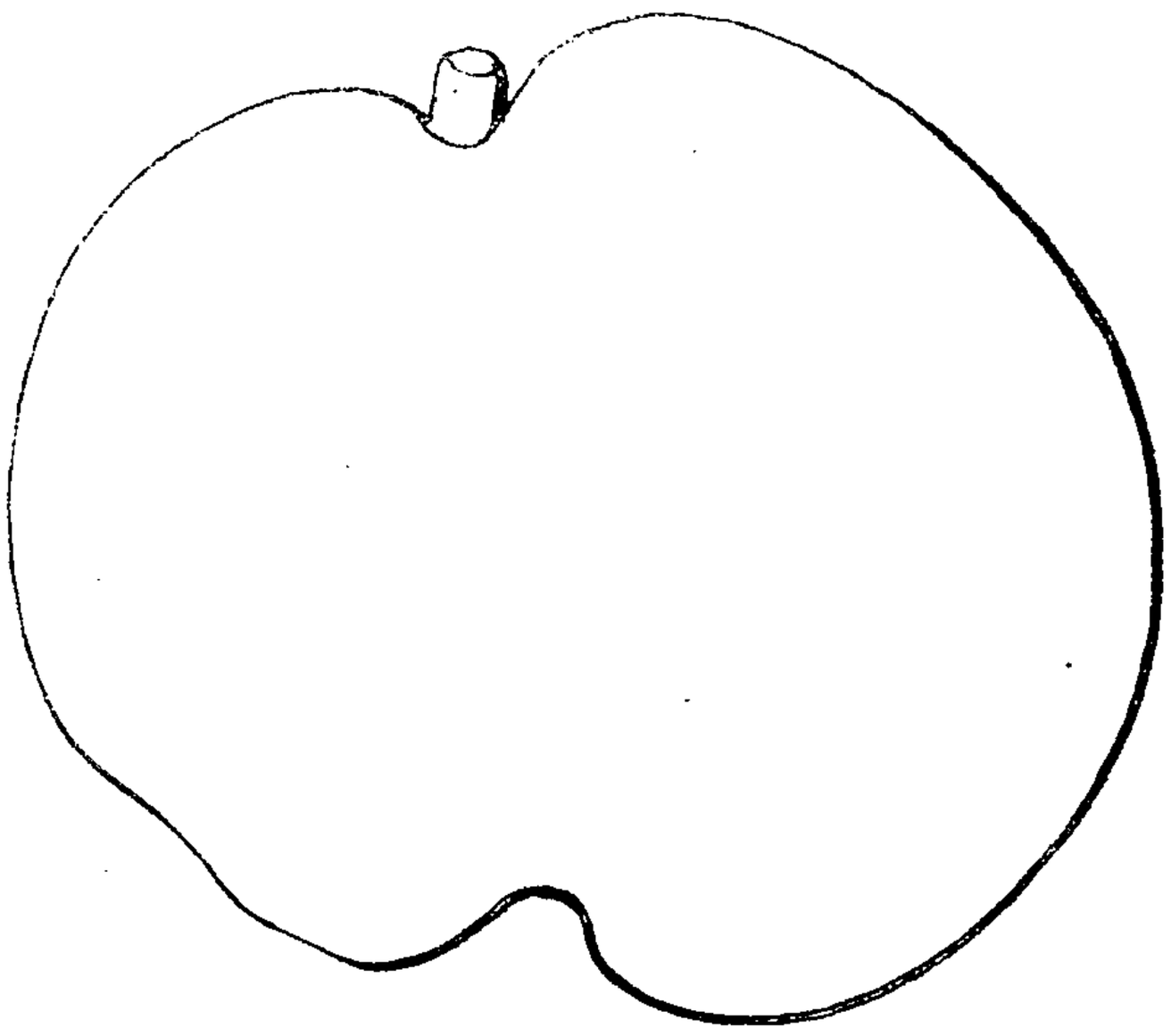
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il croît toujours fort mal sur cognassier ; greffé sur franc, il se développe tardivement, mais dans sa troisième année ses pyramides deviennent très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variable ; passant de l'ovoïde contournée et bosselée, à la globuleuse irrégulière et des plus inéquilatères. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, droit ou recourbé, inséré de côté dans un évasement un peu prononcé. — *Œil :* petit, presque fermé, souvent contourné, placé au centre d'un large bassin dont la profondeur est assez variable. — *Peau :* vert jaunâtre, très-rarement carminée sur la face regardant le soleil, mais toujours

recouverte en partie de taches et de marbrures fauves, surtout aux extrémités du fruit. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, compacte, juteuse, légèrement granuleuse auprès des loges. — *Eau :* très-abondante et très-sucrée, aigrelette et douée d'un délicieux parfum faiblement anisé.

Poire Duchesse de Mars. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Commencement de novembre, mais se prolongeant jusqu'en février et parfois même jusqu'en mars.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1845 Prévost décrivit cette variété dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure* (page 143), et l'attribua aux Belges. « Quoique je me « sois procuré ce poirier « — disait-il — dans l'un « de nos départements de « l'Ouest, il est bien connu « en Belgique et pourrait « en être originaire..... » Cette opinion fut aussi, en 1852, celle de M. Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, et même il précisa l'époque où ce fruit dut être importé chez nous : « Il vient de « Belgique — écrit-il — et son introduction date de 1834. » (*Note sur l'arboriculture fruitière*, insérée dans les Annales de la Société d'Horticulture de Paris, t. XLIII, p. 312.) Enfin M. le professeur du Breuil se montrait également de cet avis, dans l'édition de son *Cours d'arboriculture* publiée en 1854 (t. II, page 569). Quant à moi, ce poirier me paraît plutôt appartenir à la France ; l'Anjou même pourrait fort bien l'avoir vu naître, car il est répandu depuis longtemps déjà dans nos contrées. Du reste les Belges, loin d'en revendiquer l'obtention, professent au contraire, à son égard, le sentiment que je viens d'exprimer :

« La poire *Duchesse de Mars* — dit en 1850 M. Bivort — était inconnue à Van Mons.... Je la crois originaire du département d'où M. Prévost l'a reçue (de l'Anjou), et d'où elle m'a été également envoyée... » (*Album de pomologie*, t. III, p. 75.)

Puis neuf ans plus tard, en 1859, ce pomologue belge renouvelle ainsi sa première assertion :

« L'origine de cette poire nous est restée aussi inconnue qu'elle l'était lorsque nous l'avons décrite en 1850.... M. Prévost, de Rouen, la regardait comme un fruit belge ; mais si depuis nous avons reconnu qu'elle était plus répandue dans nos jardins que nous ne l'avions présumé, nous n'avons cependant rien trouvé qui confirmât son opinion. » (*Annales de pomologie*, t. VII, p. 53.)

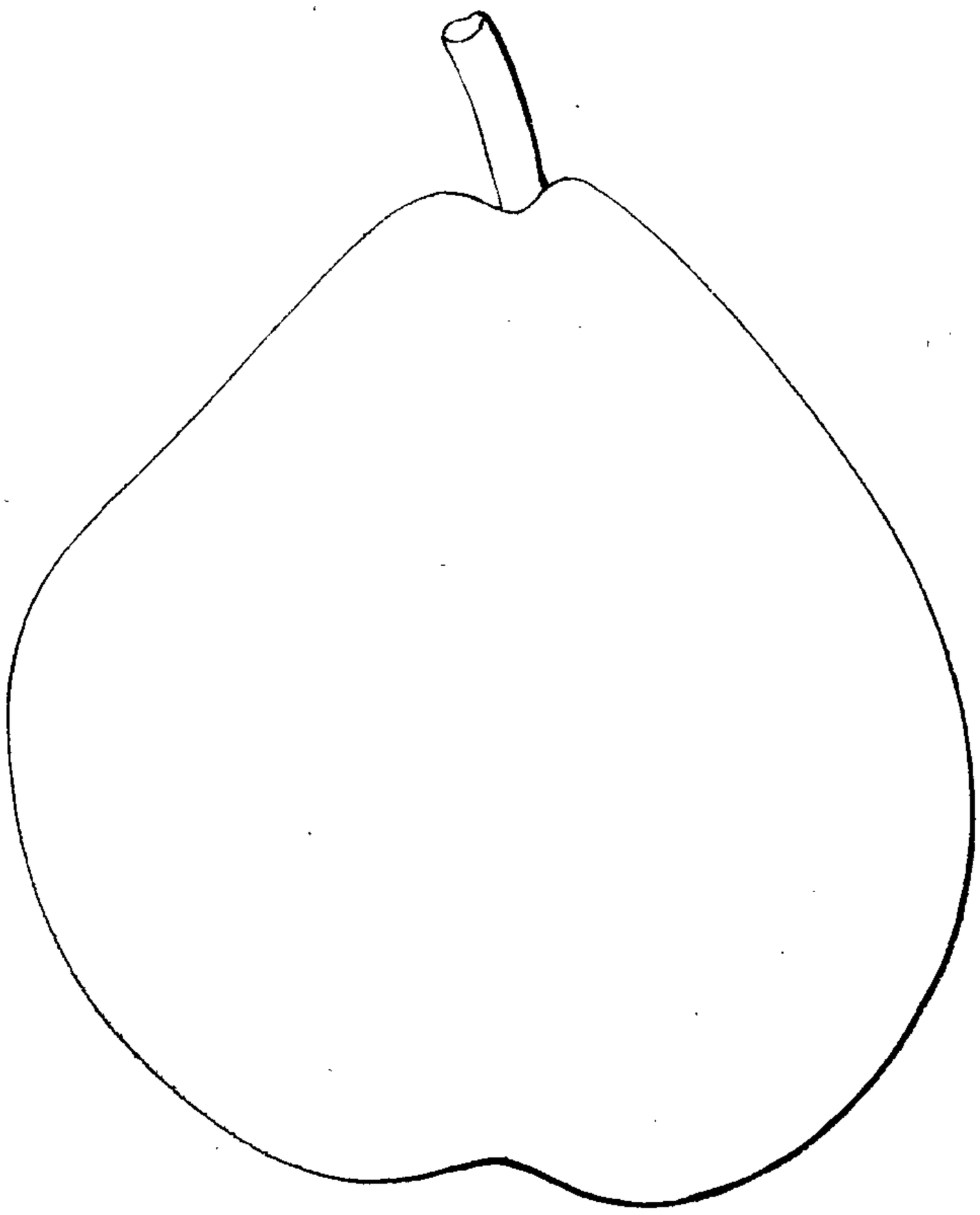
Observations. — Dans le tome II du *Jardin fruitier du Muséum*, paru en 1859, M. Decaisne signale en ces termes une synonymie dont nous avons pu, de notre côté, constater également l'exactitude : « J'ai reçu — dit le savant professeur — de « M. Auguste Royer (de Namur), sous le nom de *Comtesse de Lumay*, un fruit qui « ne m'a offert aucune différence avec la Duchesse de Mars, soit pour ses caractè- « res extérieurs, soit pour sa maturité et sa saveur musquée. » — Parfois on a

confondu le Besi de Montigny avec la variété ici décrite ; cela provient sans doute de l'un des surnoms que lui ont donné les Américains : *Comtesse de Lunay*, dénomination rappelant, ou peu s'en faut, le synonyme de la Duchesse de Mars dont nous parlions à l'instant.

Poire DUCHESSE DE MONTEBELLO. — Synonyme de poire *Royale d'Hiver*. Voir ce nom.

---

469. Poire DUCHESSE DE MOUCHY.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, presque érigés, assez longs, gros, sensiblement géniculés, brun grisâtre, à lenticelles blanchâtres, petites et abondantes, à coussinets des plus accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, aigus, écartés du bois, ayant les écailles supérieures grises et les inférieures marron foncé. — *Feuilles :* moyennes, ovales, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole un peu court et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sur cognassier, l'unique sujet qu'on lui ait encore donné dans nos pépinières, il se montre très-vigoureux et d'une croissance hâtive ; ses pyramides sont remarquables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée, assez obtuse, fortement ventrue. — *Pédoncule :* court, de moyenne force, peu arqué, obliquement inséré à la surface ou dans une légère dépression dont l'un des bords est habituellement mamelonné. — *Œil :* moyen, mi-clos, régulier, presque saillant. — *Peau :* jaune olivâtre clair, ponctuée de gris-roux, portant çà et là quelques taches et marbrures fauves. — *Chair :* blanc jaunâtre, un peu grosse, mi-cassante, juteuse, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, assez sucrée, vineuse, faiblement parfumée, de saveur agréable.

Maturité. — Commencement d'avril et pouvant atteindre exceptionnellement le mois de juin.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Mise dans le commerce en 1866, cette poire, qui porte le nom de la duchesse de Mouchy, née princesse Anna Murat, provient d'un sauvageon

déjà fort âgé, remarqué en 1862 chez M. le curé de Breteuil (Oise), où le pied-mère existe encore, par M. Florentin Delavier, pépiniériste à Beauvais. Soumise en 1865 à la Commission pomologique de la Société d'Horticulture de Paris, le rapporteur, M. Michelin, lui consacra la note suivante dans son procès-verbal :

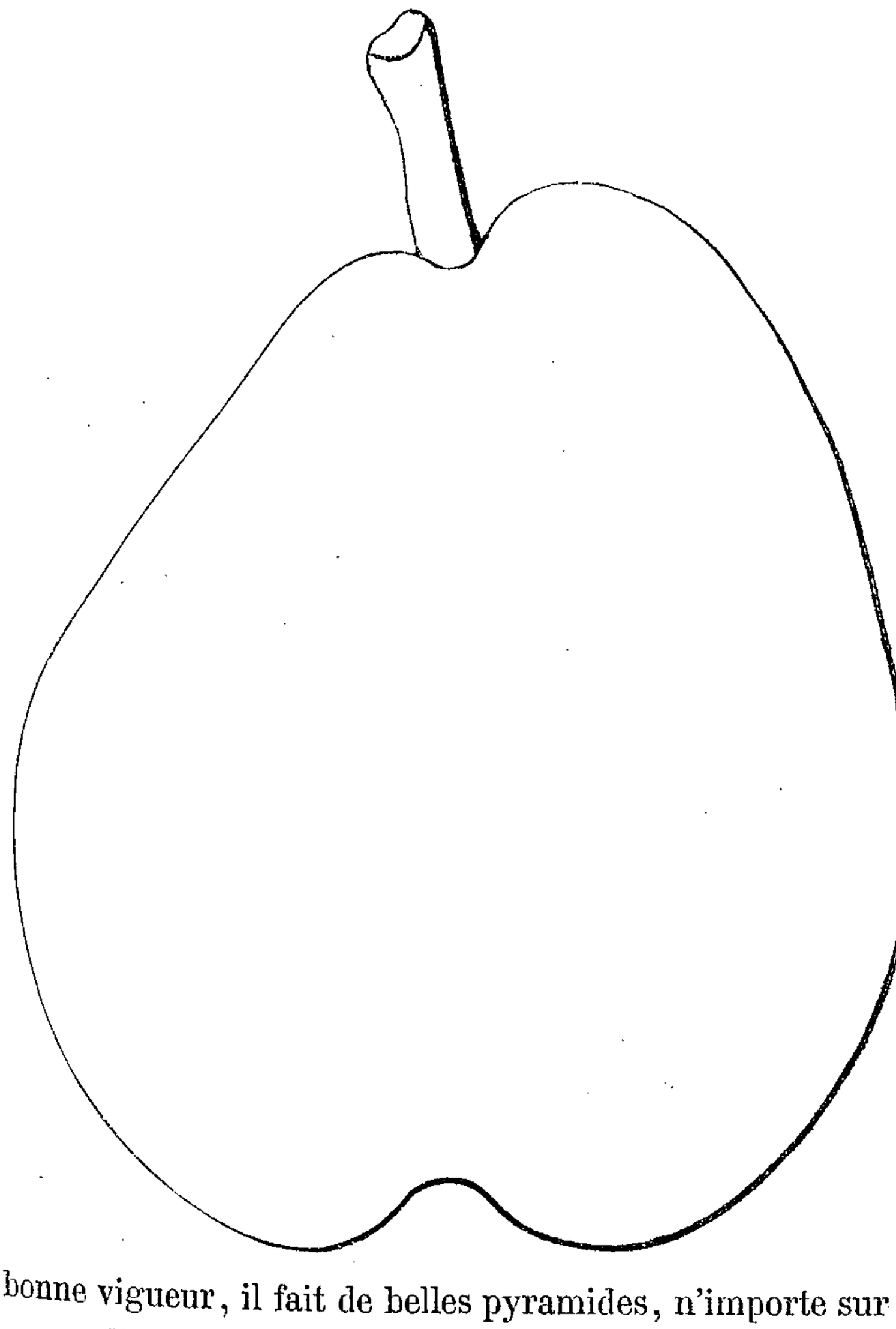
« Je termine par un fruit tardif dont deux échantillons nous sont parvenus le 8 juin..... M. Delavier a découvert dans une campagne un arbre poussé de semence, mais qui n'a pas paru avoir été greffé, bien qu'il fût très-vieux. Les fruits étaient d'un volume satisfaisant, d'un goût passable. Nous avons pensé que M. Delavier se rendrait utile à la culture en propageant cette variété..... Mais je crois être fondé à dire — quant aux échantillons ci-dessus — que la limite de maturité a été dépassée au préjudice de la réputation que méritait ce fruit. » (*Journal* de ladite Société, année 1865, p. 413.)

Février et mars sont en effet, nous assure un horticulteur de l'Oise, les mois les plus avancés que puisse atteindre cette poire ; et il ajoute qu'antérieurement on la connaissait dans le pays sous le nom de *Duchesse de Breteuil*.

Poire DUCHESSE D'ORLÉANS (en Angleterre et en Amérique). — Synonyme de *Beurré Saint-Nicolas*. Voir ce nom.

---

470. Poire DUCHESSE PRÉCOCE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, presque toujours érigés, des plus gros, assez longs, très-géniculés, rouge foncé, ayant les lenticelles petites, clair-semées, les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* de moyenne grosseur, coniques, pointus, non appliqués contre l'écorce, souvent placés en éperon. — *Feuilles :* ovales ou arrondies, acuminées, légèrement coriaces, régulièrement et profondément dentées en scie, au pétiole court, très-fort et habituellement un peu rougeâtre.

Fertilité. — Ordinaire, mais soutenue.

Culture. — Il n'a rien d'exceptionnel dans sa croissance ; doué d'une bonne vigueur, il fait de belles pyramides, n'importe sur quel sujet on l'ait greffé.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent considérable. — *Forme :* ovoïde assez régulière, à surface quelque peu bosselée et généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri mais parfois moins fort, droit ou recourbé, ordinairement inséré de côté dans une cavité prononcée et à bords inégaux. — *Œil :* petit, arrondi, ouvert ou mi-clos, généralement un peu enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, parsemée de larges points verdâtres, tachetée de gris et légèrement carminée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* très-blanche, demi-fine, cassante ou demi-fondante, faiblement marcescente et assez pierreuse auprès des loges séminales, qui sont presque nulles. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, douée d'une saveur agréable.

Maturité. — Vers la moitié du mois d'août.

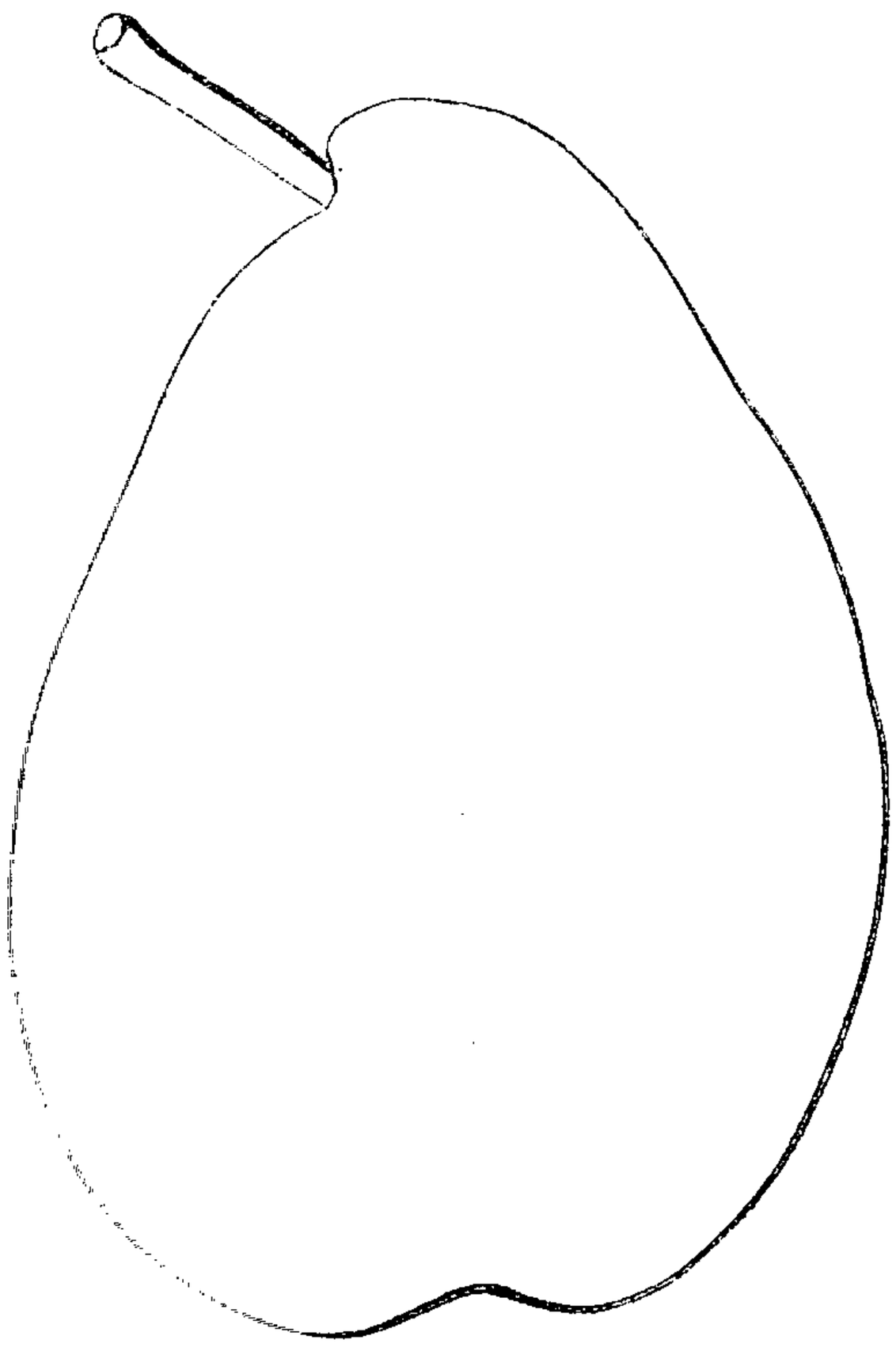
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire, l'une des plus volumineuses et des plus jolies de la saison d'été, provient d'un semis de pepins de Duchesse d'Angoulême, fait dans mes pépinières en 1850. Le pied-type donna ses premiers fruits en 1862 et l'année suivante je commençai à le multiplier.

Poire DUCK MONARCK. — Synonyme de poire *Saint-Ghislain*. Voir ce nom.

---

471. Poire DUHAMEL DU MONCEAU.



Description de l'arbre. — *Bois:* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, des plus gros, longs, bien coudés, duveteux, brun-fauve verdâtre, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux:* moyens, coniques, écartés du bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, irrégulièrement dentées ou presque entières, cotonneuses, portées sur un pétiole long, épais et pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Bonne.

Culture. — Cet arbre croît vite et bien; on lui donne indistinctement le franc ou le cognassier; dès sa deuxième année il présente de belles et très-fortes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, irrégulière et un peu bosselée. — *Pédoncule :* court, mince, rarement arqué, obliquement inséré en dehors de l'axe du fruit et

dans une étroite cavité où le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* grand, contourné, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée et largement marbrée de roux, toute maculée de fauve à son extrémité supérieure. — *Chair :* blanche, demi-fine, un peu lâche, juteuse, fondante, pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, rafraîchissante, sucrée, acidule, parfumée, très-délicate.

Maturité. — Commencement de novembre et courant de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai gagné de semis, ce poirier; il s'est mis à fruit en 1862 et figurait dès 1865 dans mon *Catalogue*. En le dédiant à Duhamel du Monceau, mon but a été de rendre hommage à la mémoire d'un savant illustre qui s'occupa beaucoup de pomologie et dont le *Traité des arbres fruitiers*, publié en 1768 (2 volumes in-4°, avec figures), rendit et rend encore de grands services aux horticulteurs. Duhamel du Monceau était membre de l'Académie des Sciences et inspecteur général de la marine; né à Paris en 1700, il y mourut le 23 août 1782.

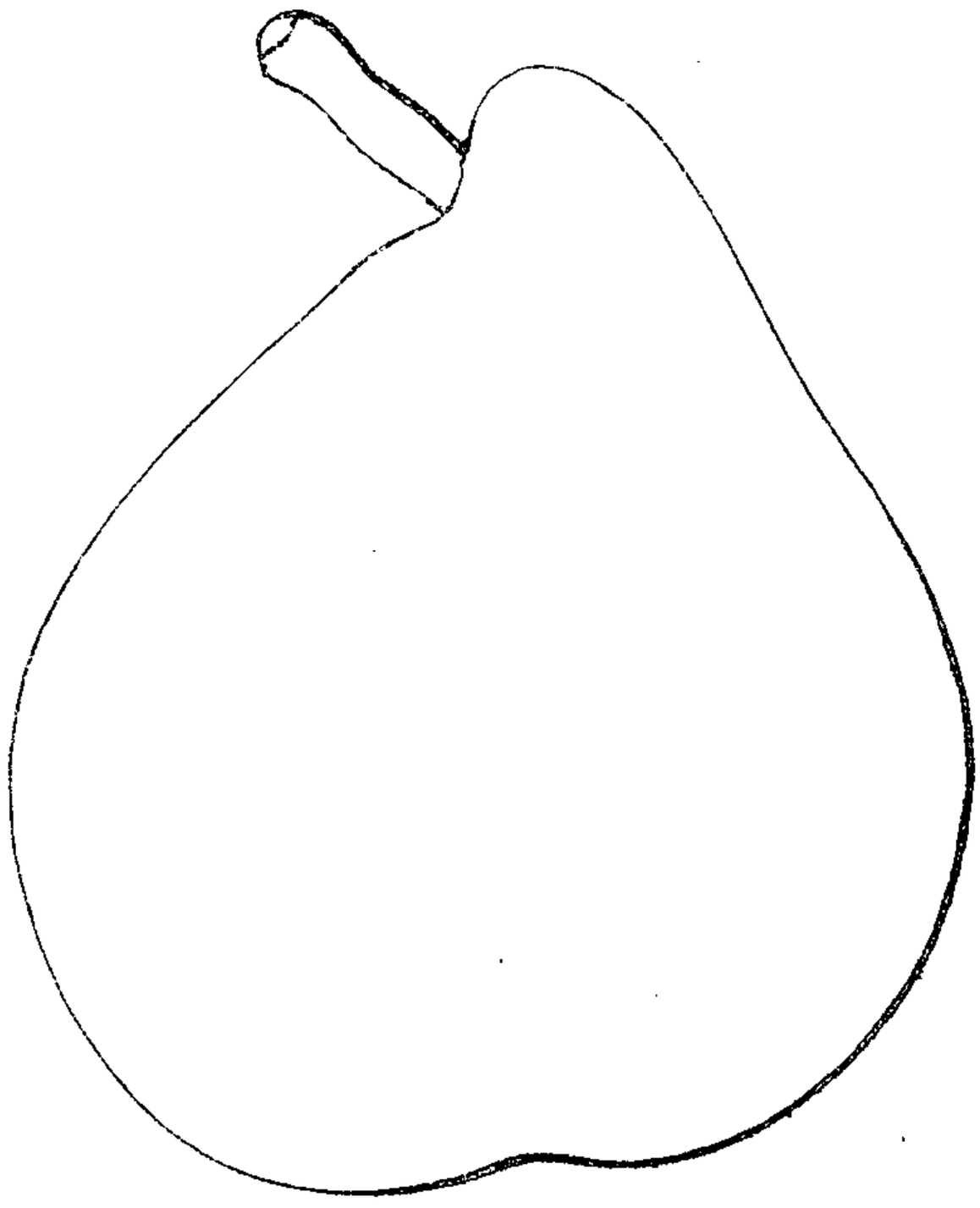
Poire Du MAS (ou *Belle-Épine du Mas*). — Voir, à la lettre M, poire *du Mas*.

Poire DUMAS. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire de DUMAS. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

---

472. Poire DUMON-DUMORTIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, courts, flexueux, vert-olive légèrement jaunâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets des plus saillants et de courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aux écailles disjointes, appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, d'un joli vert foncé, ovales, dentées ou crénelées, fortement canaliculées et contournées, munies d'un pétiole long et très-nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — D'un développement tardif, ce poirier reste un peu faible jusqu'à sa deuxième année, mais alors on le voit former des pyramides régulières et bien ramifiées; on lui donne pour sujet le franc ou le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, irrégulière, aplatie à la base, légèrement obtuse et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, gros, rarement arqué, obliquement inséré à fleur de peau et habituellement en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, saillant, ouvert, régulier. — *Peau :* vert jaunâtre, fortement ponctuée de roux, tachetée de fauve et lavée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, des plus fines, fondante, juteuse, exempte de granulations. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, délicieusement parfumée.

Maturité. — Courant de novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — On voit, en consultant le *Catalogue des fruits cultivés dans le Jardin de la Société Van Mons*, à Geest-Saint-Remi-lez-Jodoigne (Belgique), que le poirier Dumon-Dumortier provient des semis de Van Mons; il lui est formellement attribué en divers endroits du tome Ier de cet opuscule, imprimé en 1854, et notamment aux pages 54 et 460. Ce fut donc par erreur que plusieurs pomologues citèrent M. Stass comme en ayant été l'obtenteur. Je n'ai pu trouver aucun renseignement sur le nom ni sur l'âge de cette variété belge, dont l'introduction en France date de 1850, selon M. Laurent Jamin (voir *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. XLIII, p. 314); c'est en effet l'époque à laquelle on l'a greffée pour la première fois dans mes pépinières.

Observations. — La similitude qui existe entre le nom de cette poire et celui des variétés *Beurré Dumon* et *Beurré Dumortier*, a donné lieu à de nombreuses méprises. En recourant dans notre tome Ier aux descriptions de ces deux derniers fruits, on verra qu'ils n'ont avec la poire Dumon-Dumortier qu'un simple rapport d'homonymie.

Poires DUMONTIER et DUMOUSTIER. — Synonymes de *Beurré Dumortier*. Voir ce nom.

---

473. Poire DUNMORE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et courts, géniculés, vert-olive nuancé de jaune, ayant les lenticelles des plus fines, très-rapprochées, les coussinets bien ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* aux écailles disjointes, volumineux, ovoïdes, peu écartés du bois. — *Feuilles :* d'un beau vert foncé, grandes, habituellement ovales, dentées ou crénelées, contournées et relevées en gouttière, portées sur un pétiole long et très-gros.

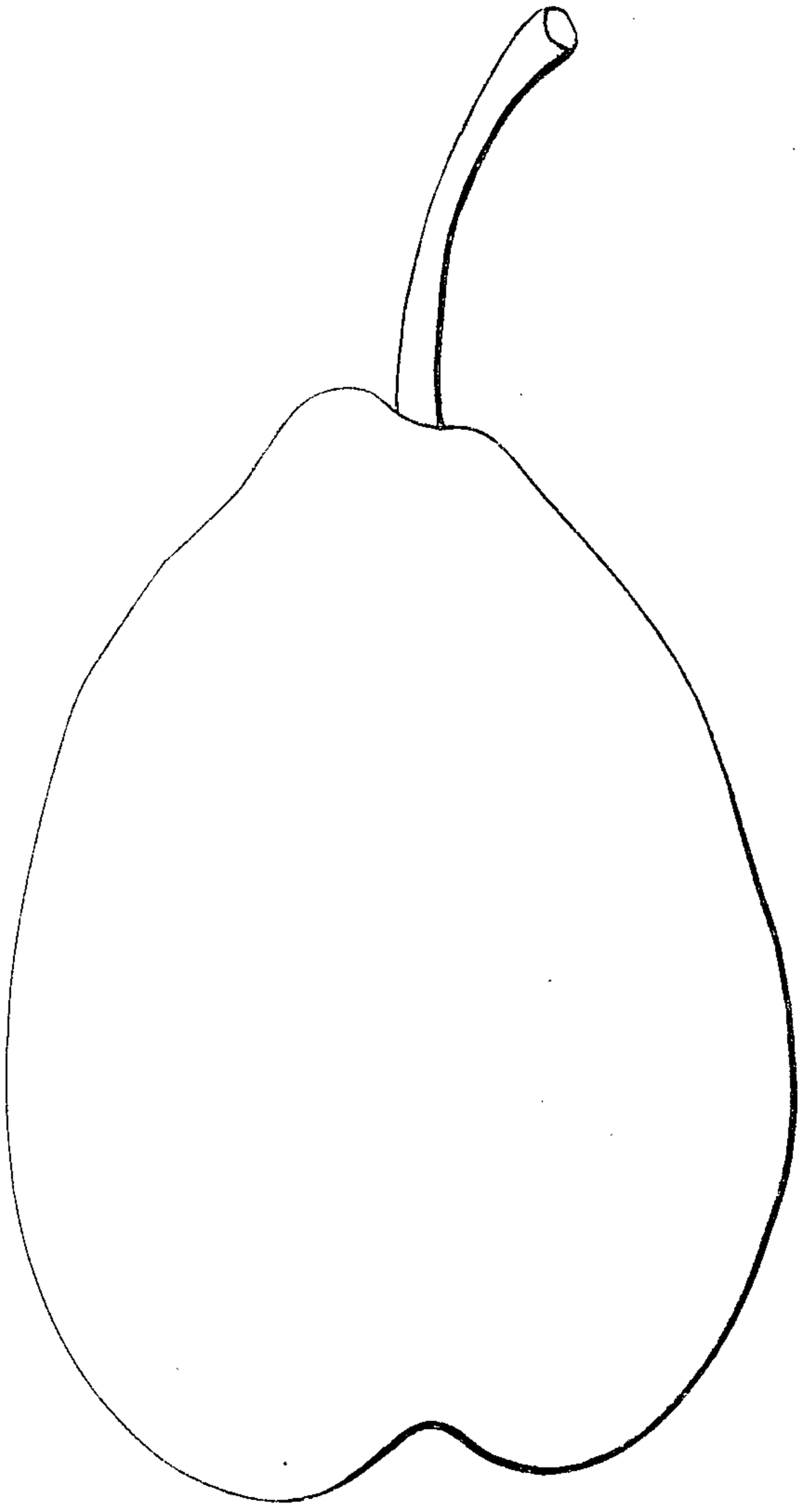
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — C'est un poirier dont le développement est bien tardif, auquel on donne toute espèce de sujet, mais qui ne fait de jolies pyramides qu'à partir de sa troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, bosselée et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long, mince, légèrement renflé aux extrémités, recourbé, habituellement implanté de

côté au centre d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, ouvert, plus ou moins enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert jaunâtre, toute parsemée de points roux verdâtre, maculée de fauve autour de l'œil et largement colorée de rouge-brun sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, un peu grosse, fondante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, vineuse, riche en parfum.

Poire Dunmore.



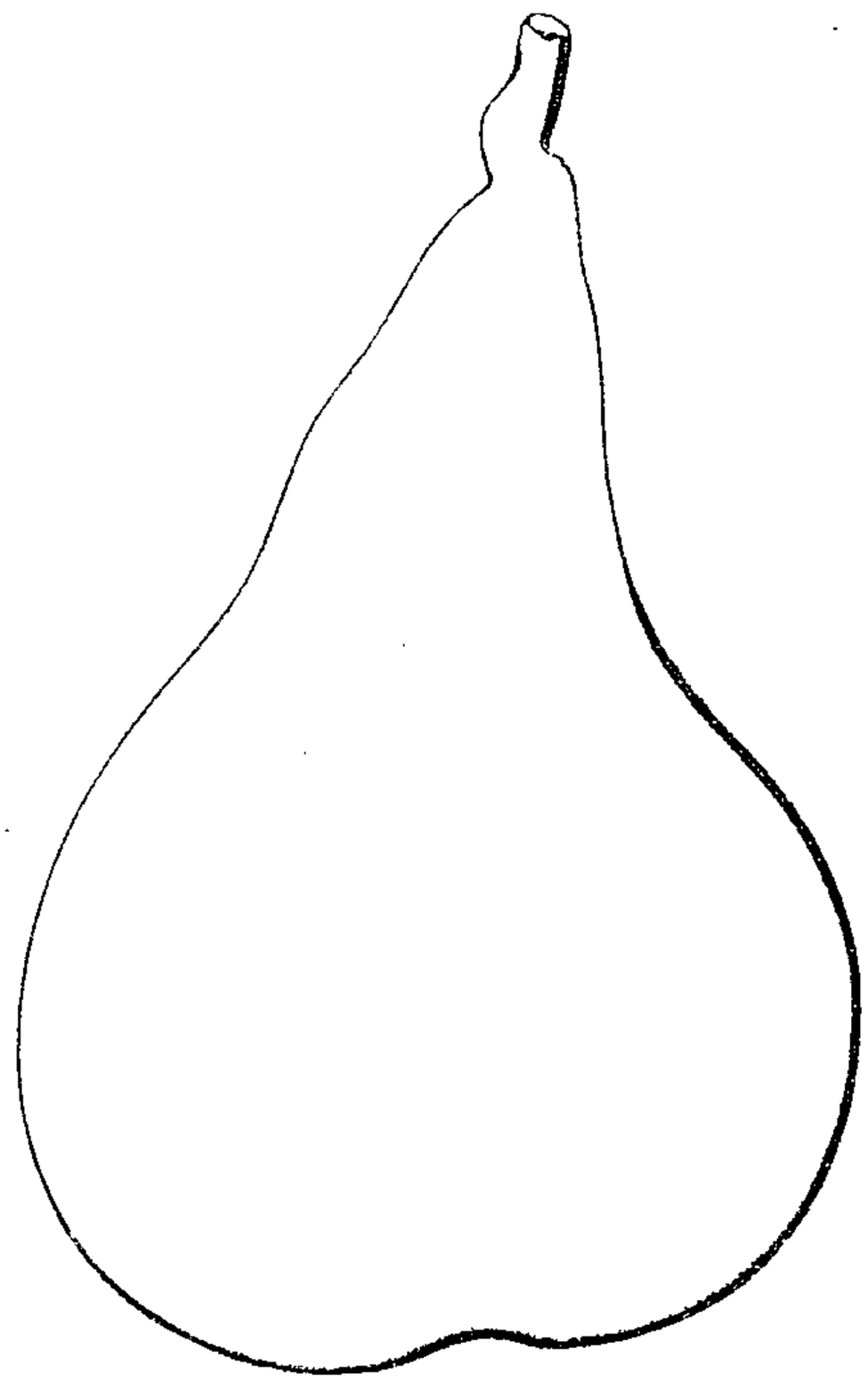
Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Anglais comptent cette délicieuse poire, que nous multiplions depuis 1849, parmi leurs gains modernes. Elle provient, lisons-nous dans les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres (t. II, pp. 62 et 66), des semis de Thomas-Andrew Knight, écrivain et arboriculteur distingué qui présida longtemps ladite Compagnie et mourut en 1838. Le pomologue américain Hovey reporte à 1822 environ la première fructification du pied-type, que Knight avait dédié au lord Dunmore, puis il ajoute : « La Dunmore « n'attira l'attention générale « que plus tard, après avoir « été cultivée dans le jardin de « la Société d'Horticulture de « Londres, puis signalée par « Thompson en 1842 dans le « *Catalogue* de cet établissement public. » (Voir *Magazine of horticulture*, 1852, t. XVIII, pp. 159-161.)

Observations. — Vers 1855 on nous adressa, étiqueté Dunmore, un poirier qui se montra fort différent de la présente variété, puisque ses produits mûrirent en janvier, trois mois après ceux de l'arbre véritable. Il est bon d'en prendre note, car il se peut que beaucoup d'autres pépiniéristes aient également reçu cette fausse espèce, dont les fruits sont seulement de deuxième qualité. — La poire Dunmore se garde jusqu'aux derniers jours d'octobre, mais comme elle blossit sans qu'aucun signe extérieur l'indique à l'œil, on doit la surveiller tout particulièrement.

474. Poire DUPUY CHARLES.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, bien étalés, un peu grêles, de longueur moyenne, coudés, légèrement duveteux, vert foncé nuancé de brun et de gris, finement et abondamment ponctués, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes, à écailles disjointes, cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales ou elliptiques, régulièrement dentées en scie, assez contournées, ayant le pétiole court et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier; d'un développement très-tardif, il est encore bien faible dans sa deuxième année, mais à la fin de la suivante ses pyramides ont acquis une hauteur et une largeur assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* affectant généralement celle d'une Calebasse, et toujours allongée, bosselée et contournée. — *Pédoncule :* court ou très-court, mince, renflé à la base, non courbé, implanté à la surface du fruit, avec lequel il est continu. — *Œil :* petit, bien ouvert, saillant et régulier. — *Peau :* un peu rude au toucher, vert clair, ponctuée de roux, largement lavée de fauve. — *Chair :* blanc verdâtre, très-fine, fondante, aqueuse, non granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, possédant une saveur légèrement musquée et d'une exquise délicatesse.

Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est M. Louis Berckmans, pépiniériste belge actuellement établi à Augusta (États-Unis), qui gagna ce poirier. Il l'obtint de semis à Gand (Belgique), et le dédia à l'un de nos compatriotes, M. Dupuy (Charles), horticulteur à Loches (Indre-et-Loire). Sa première fructification date de 1847. Nous le propagions dès 1850.

Observations. — Quelques pomologues allemands, et particulièrement M. Dochnahl (*Obstkunde*, 1856, p. 122), donnent à ce fruit le synonyme *Beurré de Dupuy* [Dupuy's Butterbirne], que nous signalons seulement ici, car il n'a jamais eu cours en France, nous le croyons du moins.

Poire DUQUESNE. — Synonyme de poire *Belle du Craonnais*. Voir ce nom.

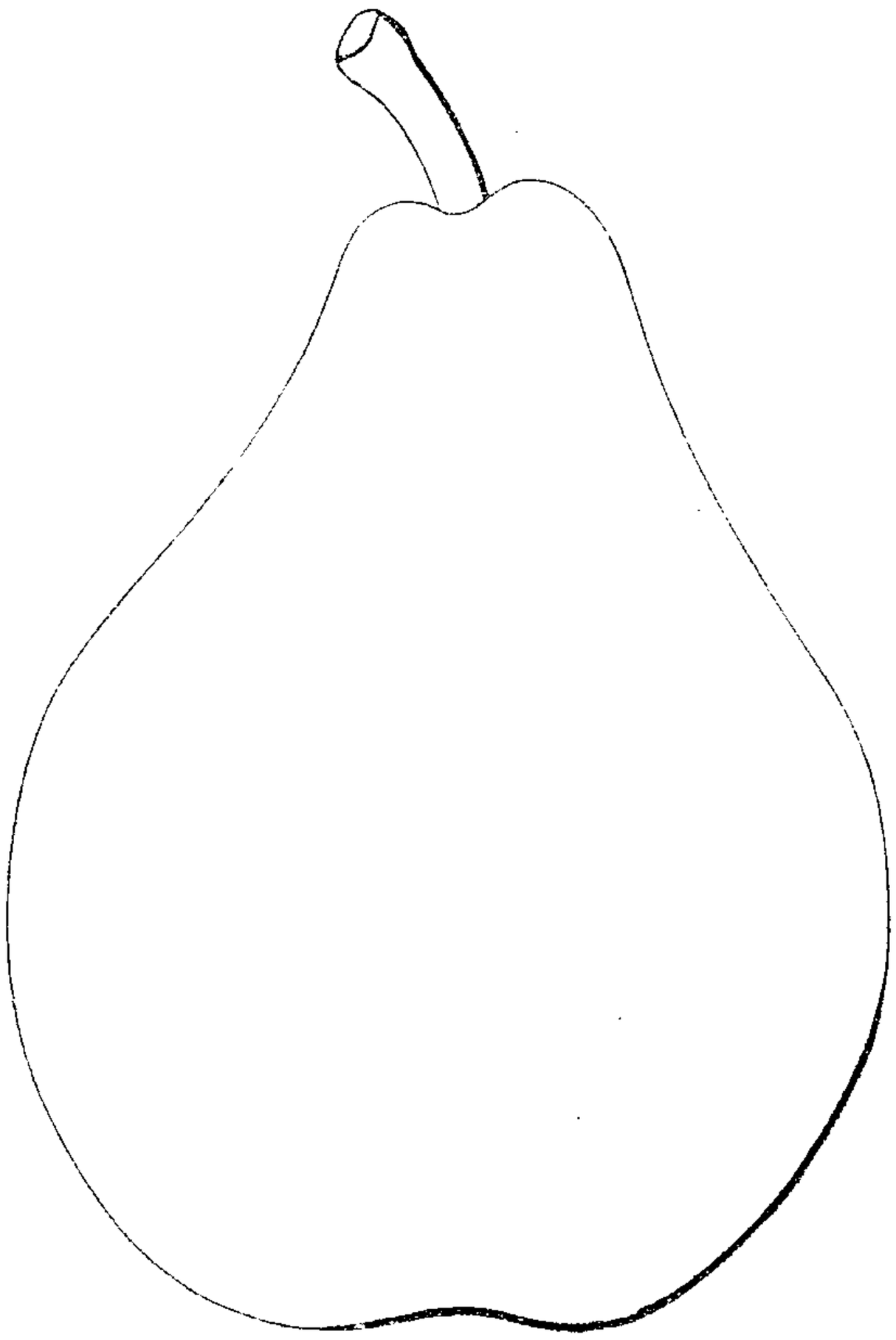
Poire DURANDEAU. — Synonyme de poire *de Tongres*. Voir ce nom.

Poire DUVAL. — Synonyme de *Beurré Duval*. Voir ce nom.

---

475. Poire de DUVERGNIES.

Synonymes. — *Poires :* 1. Délices de Mons (Comice horticole d'Angers, *Cahier de dégustations*, année 1844, n° 138, et *Album des fruits coloriés*, n° 115). — 2. Belle-Vernie (André Leroy, *Catalogue descriptif*, 1849, p. 25, n° 306). — 3. Belle du Vernis (*Id. ibid.*, 1852, p. 15, n° 22). — 4. Duvernay [en France et par erreur] (*Id. ibid.*, 1852, p. 19, n° 180 ; et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 5. Duverny (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1852, n° 584). — 6. Beurré Duverny (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, édition de 1854, t. II, p. 569-III). — 7. Prince de Ligne [par erreur] (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 61).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et quelquefois contournés, gros, longs, flexueux, rouge grisâtre ou vert grisâtre nuancé de vermillon, ayant les lenticelles larges, abondantes, les coussinets peu ressortis et de longs mérithalles. — *Yeux :* moyens, aux écailles disjointes, ovoïdes, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert, légèrement coriaces, ovales, faiblement acuminées, irrégulièrement dentées ou presque unies sur leurs bords, au pétiole long, très-fort et habituellement accompagné de stipules bien développées.

Fertilité. — Grande et soutenue.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier, sa vigueur est ordinaire et sa croissance assez hâtive ; ses pyramides sont irrégulières mais très-hautes, très-touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, régulière ou fortement contournée, à surface inégale, légèrement étranglée près du sommet, où souvent aussi elle est un peu plissée et mamelonnée. — *Pédoncule* : court, de moyenne grosseur, droit ou arqué, renflé au point d'attache, obliquement inséré dans une étroite cavité. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, arrondi, rarement enfoncé. — *Peau :* mince, rude au toucher, jaune-citron, toute parsemée de points gris verdâtre, presque toujours vermillonnée sur la face exposée au soleil, et portant à ses extrémités de petites taches et quelques marbrures fauves. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine ou demi-fine, fondante, juteuse, granuleuse autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes, bien sucrée, vineuse, aigrelette, possédant un arome particulier dont la saveur est exquise.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Dans le *Catalogue* qu'il publiait en 1823, le professeur belge Van Mons signalait (page 60) cette variété comme un de ses gains. Le pied-type se mit à fruit vers 1821, à Louvain. Nous ignorons entièrement d'où vient le nom que son obtenteur lui appliqua : *Poire de Duvergnies*. Ce fut en 1838, d'après les *Annales* de la Société d'Horticulture de Paris (t. XLIII, p. 312), qu'on importa chez nous le présent poirier, mais sous la dénomination passablement défigurée de Beurré Duverny ou Duvernay, qui même ne tarda pas à se changer, sans doute par de mauvaises lectures d'étiquettes, en Belle du Vernis, Belle-Vernie, etc., comme on l'a vu dans la nomenclature synonymique placée en tête de cet article.

Observations. — Dès 1844 le Comice horticole d'Angers possédait un poirier appelé *Délices de Mons*, dont nous prîmes des greffons et que nous multipliâmes pendant quelques années, jusqu'au moment où l'on reconnut dans cette Société, ainsi que dans nos pépinières, qu'il était en tout semblable au poirier Duvergnies. Plusieurs pomologues ont également constaté ce fait, mais, par inadvertance, c'est le nom *Délices de Van Mons* qu'ils donnent, au lieu de Délices de Mons, comme synonyme de Duvergnies. Or, il importe beaucoup de ne pas confondre ces deux synonymes, puisque Délices de Van Mons se rapporte à un fruit fort différent de la Duvergnies, à la poire Vicomte de Spoelberg, décrite ci-après. — Rappelons aussi : 1° que le poirier Duvergnies, caractérisé plus haut (page 24), n'a de commun avec celui qui vient de nous occuper, qu'une grande ressemblance de nom ; 2° et que si, par une lecture vicieuse, le terme Duvernay s'est trouvé maintes fois appliqué à la poire de Duvergnies, il ne s'ensuit pas moins, cependant, qu'une poire *Duvernay*, très-distincte de cette dernière, existe depuis longtemps dans les collections belges. — Enfin ajoutons que le nom *Prince de Ligne* n'est pas synonyme de poire de Duvergnies, mais de poire Figue verte, comme l'indique le *Catalogue descriptif* du célèbre pomologue anglais Robert Thompson.

Poire DUVERNAY. — Synonyme [en France et par erreur] de poire *de Duvergnies*. Voir ce nom.

Poire DUVERNY. — Synonyme de poire *de Duvergnies*. Voir ce nom.

Poire DWAËL. — Synonyme de *Beurré Duval*. Voir ce nom.

E

Poire d'EAU-ROSE. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

Poire d'EAU-ROSE A COURTE QUEUE. — Synonyme de poire *Naquette*. Voir ce nom.

Poire d'EAU-ROSE LONGUE. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

Poire de l'ÉBERGEMENT. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire ÉCARLATE. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

Poire ÉCHASSERY. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire de l'ÉCHEFRION. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

Poire d'ÉCOSSE. — Synonyme de *Bergamote d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

476. Poire ÉDOUARD.

Synonyme. — *Poire* Édouard Sageret (Tougard, *Tableau alphabétique et analytique des variétés de poires classées par ordre de maturité*, 1852, p. 9).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et très-longs, flexueux, cotonneux, vert-fauve, à lenticelles apparentes et clair-semées, à coussinets des plus saillants. — *Yeux :* de grosseur moyenne, coniques, habituellement presqu'appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, ovoïdes-arrondies, régulièrement dentées en scie, ayant le pétiole long et grêle.

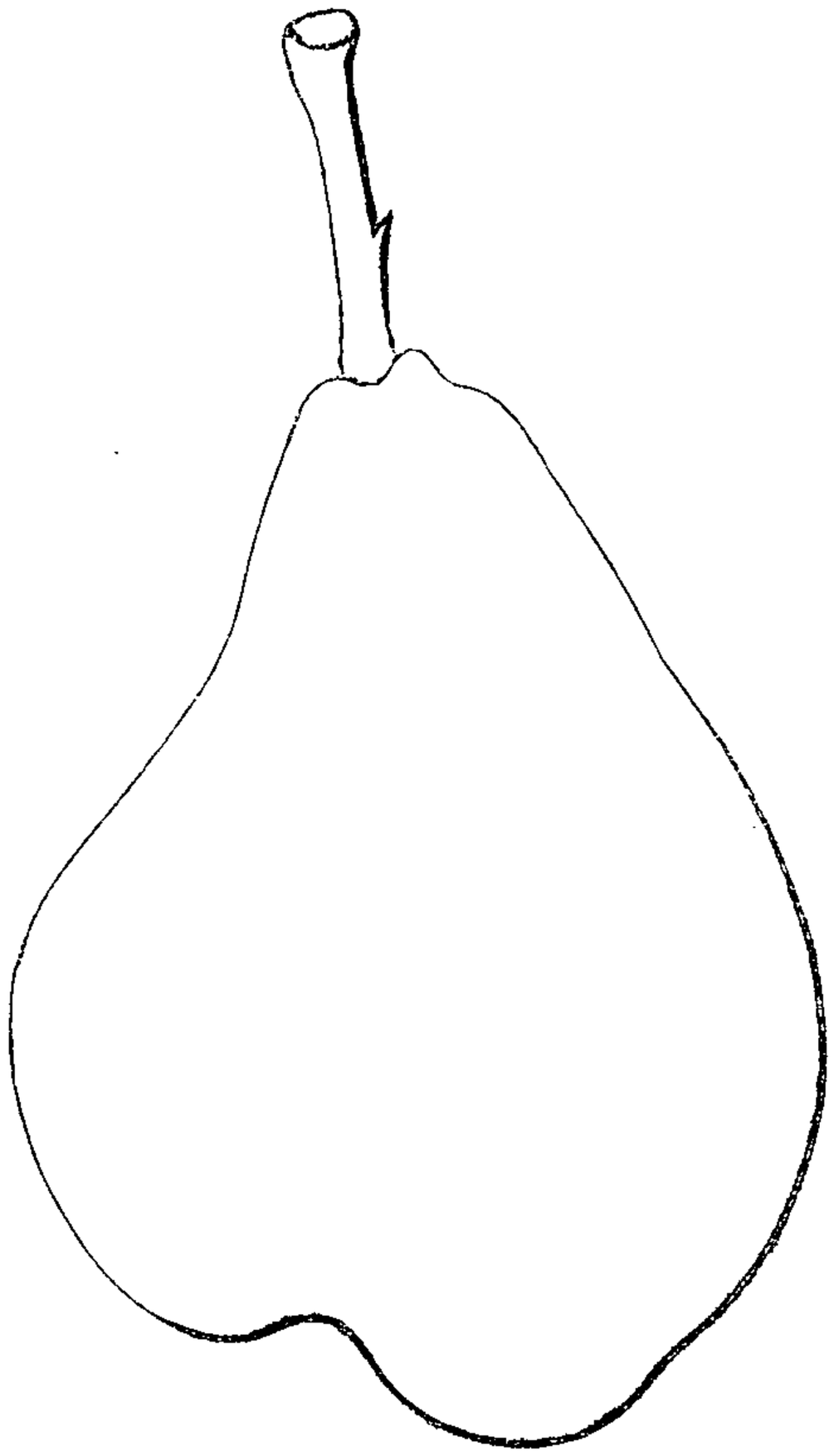
Fertilité. — Grande et constante.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier, et cependant il se montre d'une vigueur satisfaisante sur ce dernier sujet, sur lequel il ne pousse pas très-vite au début, mais il y fait dans sa troisième année des pyramides assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée, légèrement obtuse et ventrue, bosselée au sommet ainsi qu'à la base, souvent contournée, généralement irrégulière. — *Pédoncule :* long et assez mince, renflé

aux extrémités, mais surtout à son point d'attache, obliquement inséré dans une petite cavité dont les bords sont très-accidentés. — *Œil :* petit, elliptique, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* épaisse, rugueuse, jaune olivâtre, couverte de larges points gris et de quelques mouchetures roussâtres ; parfois aussi elle est un peu vermillonnée du côté du soleil. — *Chair :* jaunâtre, grosse, dure et cassante, fort pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, ayant une saveur aromatique délicate et prononcée.

Poire Édouard.



Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Cette poire, qui fut obtenue de semis par M. Sageret, jadis horticulteur et pomologue à Paris, a mûri pour la première fois vers 1832. Tout fait présumer qu'à vieillir elle a beaucoup perdu de ses qualités natives, car son obtenteur en parlait ainsi en 1835 :

« *Poire Édouard.* — Petit fruit jaune, fondant, parfumé, très-bon ; ressemblance éloignée avec le Bon-Chrétien d'Été, mûrissant vers le milieu du mois d'août ; sera un des meilleurs fruits de la saison. » (*Notice pomologique, Supplément à la Physiologie pomologique*, p. 16.)

On a vu, par la description ci-dessus, à quel point cette variété trompa les prévisions de feu Sageret ; mais sa dégénérescence date déjà de loin, puisque Prévost recommandait en 1839, dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure* (p. 93), « de ne pas faire entrer ce poirier dans la plantation « des petits jardins..... nombre de variétés devant y avoir la préférence sur lui. » — Si nous ignorons à quel Édouard ce fruit fut dédié, nous pouvons du moins assurer qu'on ne doit pas continuer de le nommer Édouard Sageret ; car c'est uniquement sous la dénomination de poire *Édouard* que ladite variété a été répandue par son obtenteur.

---

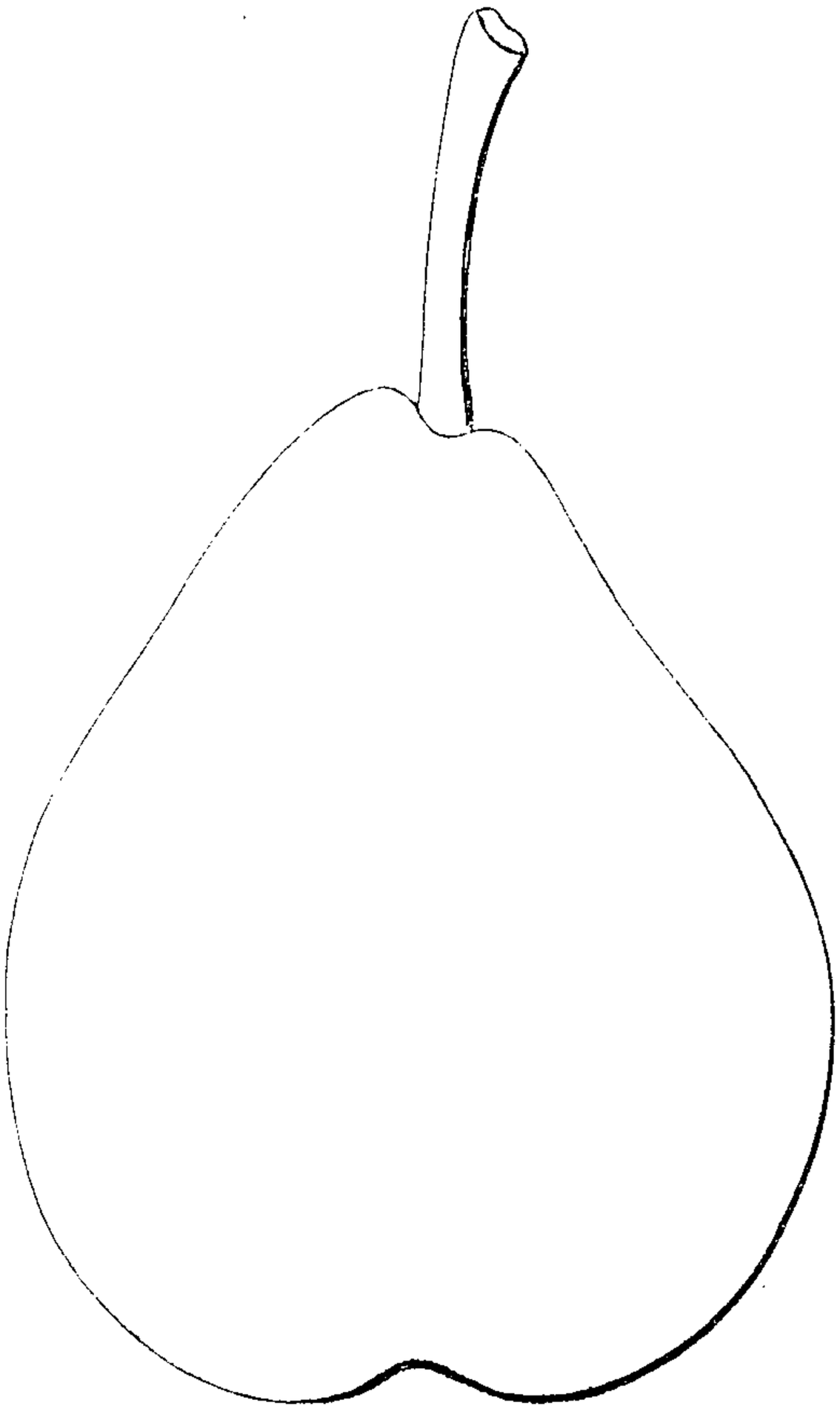
477. Poire ÉDOUARD MORREN.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort, rouge clair cendré. — *Rameaux :* nombreux, bien étalés, gros et longs, géniculés, rouge verdâtre nuancé de gris, ayant les lenticelles larges, rapprochées, les coussinets saillants et les mérithalles généralement courts. — *Yeux :* des plus gros, coniques ou ovoïdes-allongés, aux écailles mal soudées, toujours écartés du bois et souvent même formant éperon. — *Feuilles :* ovales-allongées ou elliptiques, un peu coriaces, régulièrement dentées en scie, canaliculées et contournées, portées sur un pétiole court et très-fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Nous le greffons uniquement sur cognassier ; il y est d'une vigueur remarquable, d'un développement hâtif et y fait dès sa deuxième année de superbes pyramides.

Poire Édouard Morren.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée, légèrement obtuse et ventrue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros, arqué, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, rarement bien enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée et nuancée de gris verdâtre, vermillonnée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* jaunâtre, très-fine, fondante, odorante et juteuse, contenant quelques pierres au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, acidule, délicieusement parfumée.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — L'arbre qui a produit cette variété provenait des semis du pépiniériste Gathoy, de Liége (Belgique), aujourd'hui décédé ; il se mit à fruit vers 1852 et fut, en 1854, dédié à M. Édouard Morren, professeur de botanique à l'Université de cette dernière ville et rédacteur de la *Belgique horticole*, revue fondée par le père de ce savant écrivain. Dès 1854 le présent poirier était importé chez les Américains, dit le pomologue Hovey à la page 260 du tome XXIII de son *Magazine of horticulture*, où il en donne une description assez complète. En France on le cultive depuis six ou sept ans seulement, et il y est encore peu répandu. Feu Charles Morren, qui en fut le premier descripteur, a précisé — tome V, page 186 du recueil déjà cité — que cette poire « provient de la Fondante de Brest, fécondée en 1848 par le Doyenné, « ou Beurré blanc. »

Poire ÉDOUARD SAGERET. — Synonyme de poire *Édouard*. Voir ce nom.

---

478. Poire ÉGÉRIE.

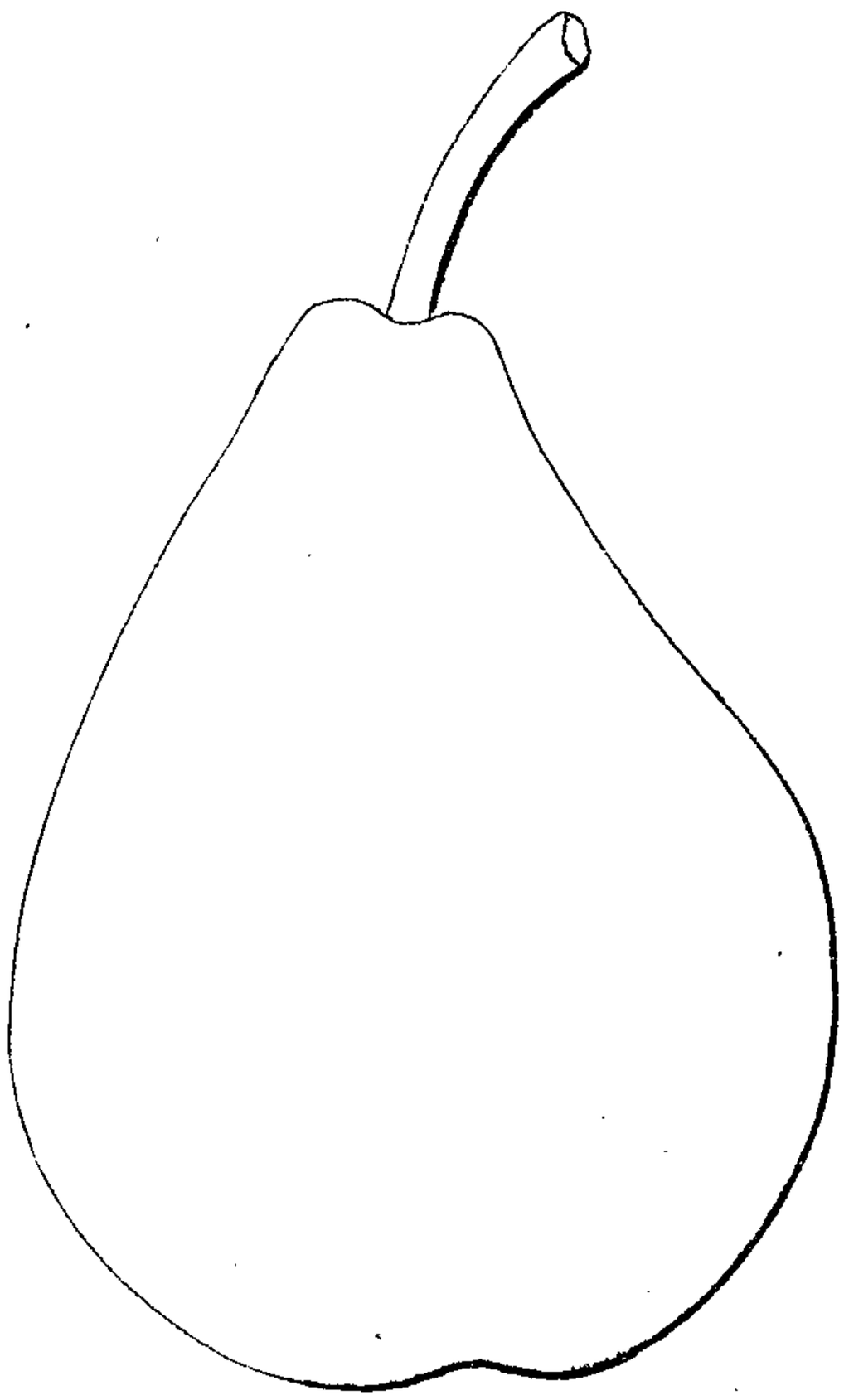
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, de longueur moyenne, duveteux, brun clair lavé de gris, ayant les lenticelles brunes, apparentes, très-espacées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, arrondis, habituellement ressortis en éperon, aux écailles faiblement

disjointes. — *Feuilles :* peu abondantes, arrondies, finement dentées ou crénelées, contournées sur elles-mêmes, munies d'un pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Cet arbre dont la vigueur est modérée développe cependant assez vite son écusson ; il se plaît autant sur cognassier que sur franc; ses pyramides sont généralement passables.

Poire Égérie.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, légèrement obtuse et ayant ordinairement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, mince, arqué, obliquement implanté à la surface. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, toute parsemée de gros points et de petites taches olivâtres, quelque peu maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et mi-fondante, granuleuse au-dessous des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, aromatique.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Poussé spontanément dans le taillis de la Bodinière, situé commune de Trelazé, aux portes d'Angers, ce poirier fut remarqué en 1838 par le propriétaire du bois, M. Tavernier de Boullongne. Néanmoins on ne le multiplia qu'à partir de 1843, époque à laquelle le Comice horticole de Maine-et-Loire le dégusta et lui donna le nom d'Égérie, sous lequel on l'a toujours propagé depuis (séance du 5 mars, *Bulletins*, pp. 15 et 55).

Poire EISENBART (des Allemands). — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire d'ELBERT. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

---

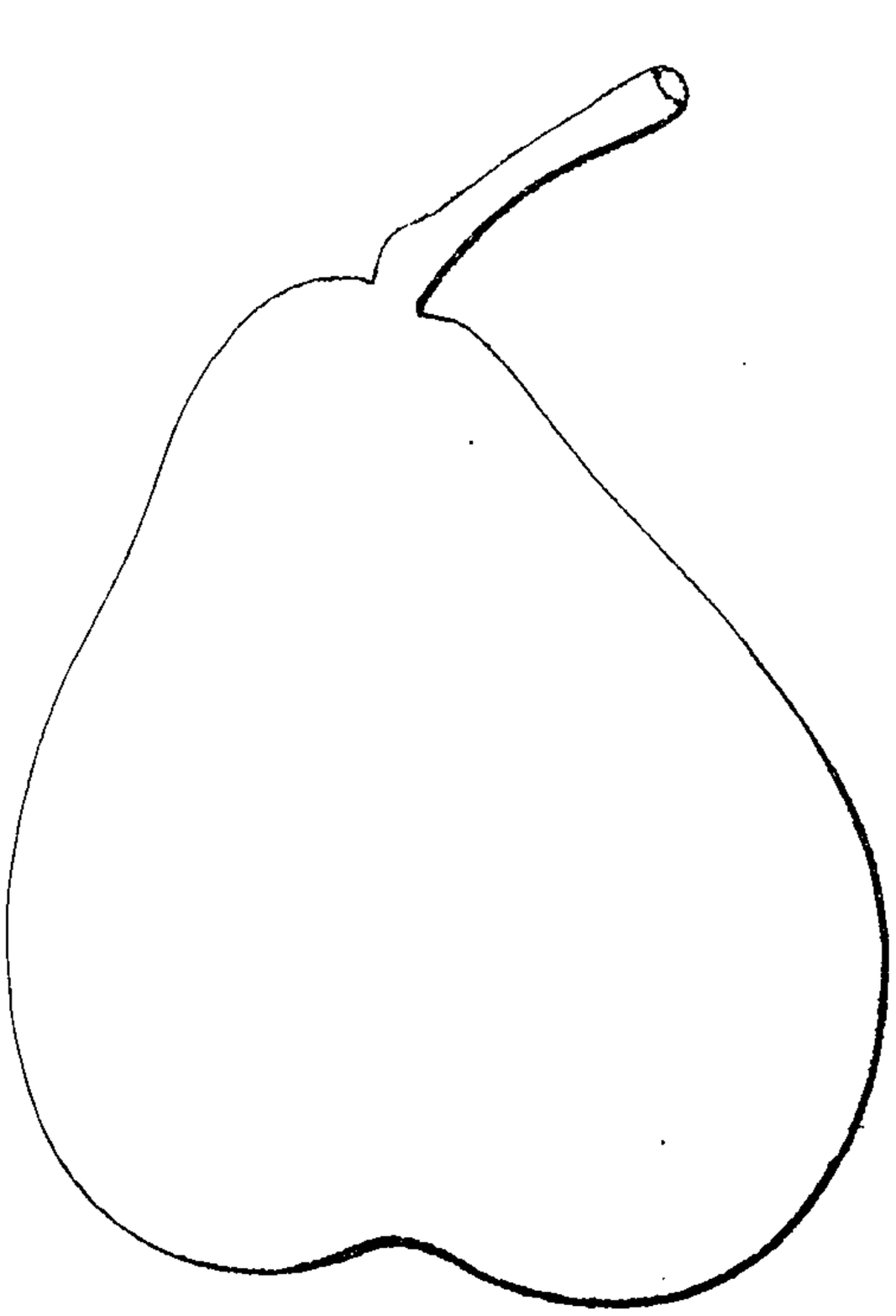
479. Poire ÉLÉONIE BOUVIER.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa base, gros, très-longs, flexueux, jaune clair nuancé de brun, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets bien accusés et les mérithalles généralement longs. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes, aux écailles mal soudées, non appliqués contre l'écorce et quelquefois sortis en

courts éperons. — *Feuilles :* grandes, peu nombreuses, ovales ou elliptiques-allongées, dentées profondément, portées sur un pétiole un peu court et des plus nourris.

Fertilité. — Ordinaire, mais soutenue.

Poire Éléonie Bouvier.



Culture. — Il n'a rien d'exceptionnel dans sa vigueur et dans son développement; il pousse bien sur toute espèce de sujet et prend une forme pyramidale très-remarquable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* assez long, mince, charnu à la base, arqué, obliquement inséré à fleur de chair. — *Œil :* grand, bien fait, très-ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, entièrement ponctuée et marbrée de roux, tachetée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, pierreuse au cœur. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, délicatement parfumée.

Maturité. — Fin d'août et début de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient des semis de Simon Bouvier, jadis membre correspondant du Comice horticole d'Angers et ancien notaire à Jodoigne (Belgique), où il mourut le 4 décembre 1846. Ce fruit fut, croyons-nous, le dernier gain de cet amateur, et il le dédia à l'un des membres de sa famille. Longtemps localisée dans le jardin de la Société Van Mons, où en 1854 elle figurait encore parmi les poiriers à l'étude (voir *Catalogues*, t. I, p. 89), la variété Éléonie Bouvier ne pénétra chez nous qu'en 1855, date à laquelle je la greffais et la signalais, comme poire nouvelle, sous le n° 551 de mon *Catalogue;* mais depuis lors son mérite lui a fait ouvrir la porte d'un grand nombre de jardins et de pépinières.

---

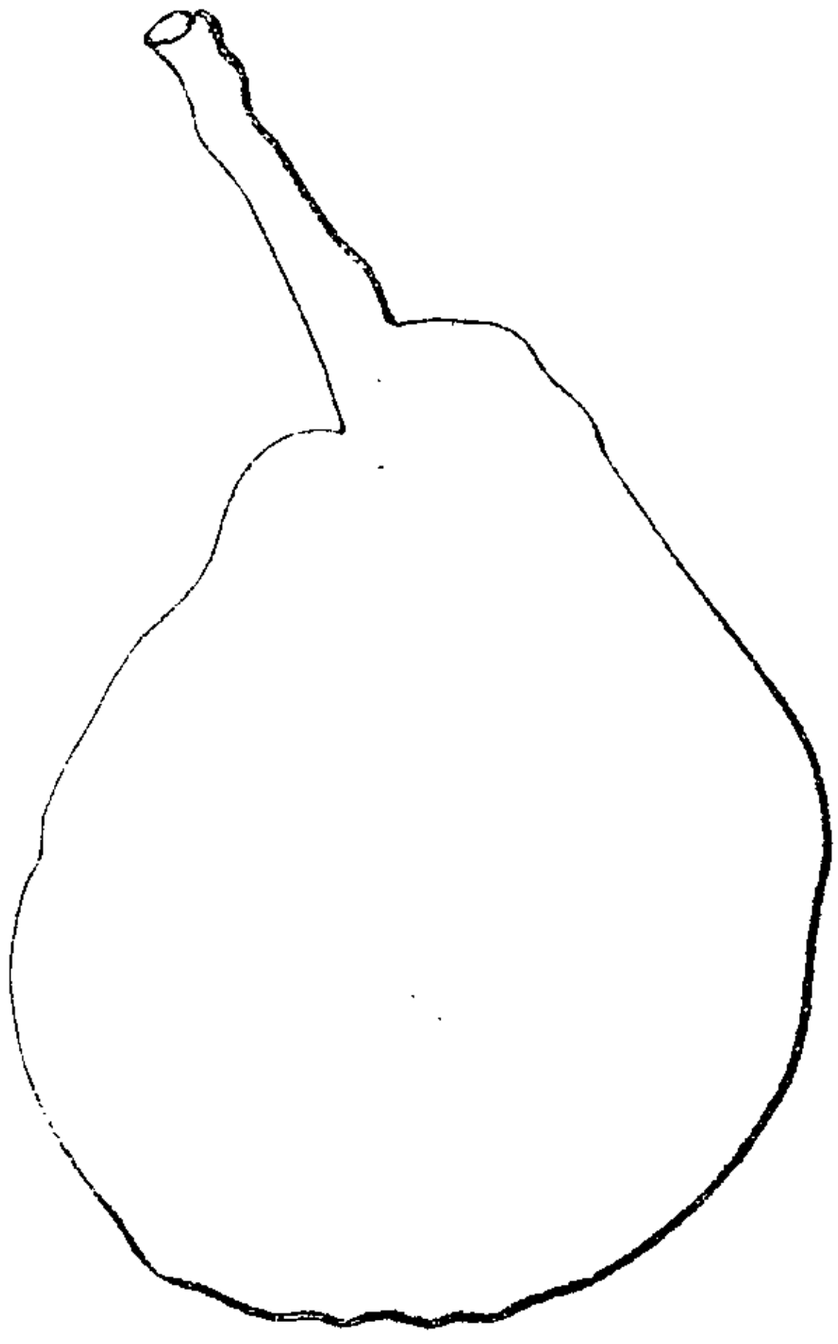
480. Poire ÉLISA D'HEYST.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, bien étalés, de moyenne force, courts, très-géniculés, brun grisâtre, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets fortement accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, gris cendré, écartés du bois ou complétement sortis en éperon. — *Feuilles :* assez petites, ovales-lancéolées, planes ou quelque peu relevées en gouttière, régulièrement dentées sur leurs bords, ayant le pétiole de longueur et de grosseur moyennes et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Peu vigoureux, ce poirier prospère mieux sur le franc que sur le cognassier; sa croissance est tardive, ses pyramides, quoique peu hautes, sont néanmoins assez jolies.

Poire Élisa d'Heyst.



Description du fruit. — *Grosseur :* petite, mais quelquefois moyenne. — *Forme :* ovoïde, légèrement ventrue, à surface très-inégale. — *Pédoncule :* assez long et assez gros, rarement courbé, des plus charnus à la base, souvent ondulé près du sommet, obliquement implanté et presque continu avec le fruit. — *Œil :* petit, mi-clos, contourné, saillant, entouré de gibbosités. — *Peau :* vert herbacé, ponctuée, marbrée et tachée de fauve clair, surtout auprès de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* verdâtre, grosse, demi-fondante, aqueuse, très-pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, peu parfumée, peu savoureuse.

Maturité. — Commencement de février et courant de mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La poire Élisa d'Heyst eut pour obtenteur le major Esperen, de Malines (Belgique). M. Bivort, qui la décrivit en 1847, nous apprend « qu'elle fut dégustée pour la première fois en avril 1844 « et dédiée par Esperen à l'épouse de l'un de ses amis, habitant Heyst-op-den-« Berg. » (*Album de pomologie*, t. I, n° 87.) Cette variété se répandit aussitôt chez les pépiniéristes de Paris, car M. L. Jamin, de Bourg-la-Reine, disait en 1852 que son introduction dans son établissement datait de 1844. (Voir *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. XLIII, pp. 309 et 312.) Je la multiplie depuis 1848.

Observations. — En Belgique, son pays natal, ce fruit atteint souvent, selon quelques pomologues, jusqu'à dix centimètres de hauteur sur huit de largeur, et sa qualité s'y montre parfaite. Il n'en est pas ainsi dans mon école, où son volume n'a jamais dépassé la moitié de ce développement, ni sa chair acquis la saveur, le parfum des poires de premier ordre.

Poire ÉLISA MATTHEWS. — Synonyme de poire *Princesse-Royale*. Voir ce nom.

Nota. — La Bergamote Éliza Matthews, décrite tome I^er^, pp. 235-236, est également synonyme de la variété *Princesse-Royale;* nous l'avons tout récemment reconnu.

---

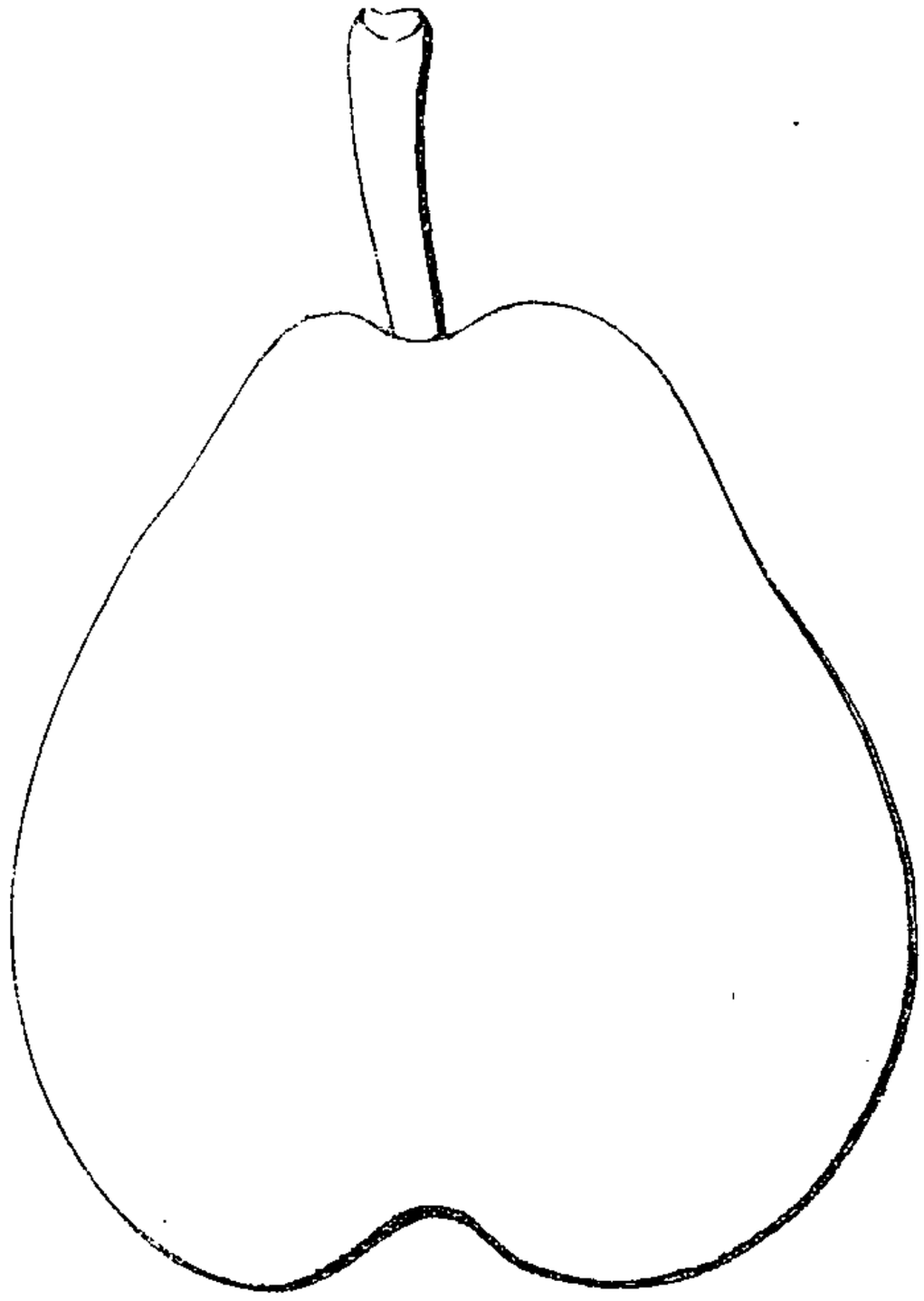
481. Poire ÉLISABETH.

Synonymes. — *Poires :* 1. Élizabeth de Van Mons (Hovey, *Magazine of horticulture*, 1842, t. VIII, p. 57). — 2. Manning's Elizabeth (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, peu forts, de longueur moyenne, légèrement coudés, duveteux, rouge fauve lavé de gris, ayant les lenticelles grosses et rapprochées, les coussinets presque

nuls et de courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, cotonneux, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales-allongées ou elliptiques, quelque peu duveteuses, acuminées, à bords finement dentés ou crénelés, au pétiole long et grêle.

Poire Élisabeth.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Son développement et sa vigueur sont ordinaires sur le cognassier, seul sujet qu'on lui ait encore donné dans nos pépinières; quant à ses pyramides, elles restent d'une force médiocre, même dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière, ventrue vers la base et parfois faiblement étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, rarement bien arqué, mince à la partie inférieure, renflé à l'autre extrémité, régulièrement inséré dans une large et peu profonde dépression à bords souvent inégaux. — *Œil :* petit, ouvert, arrondi, assez enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, couverte de larges points fauves, fortement carminée sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanche, grosse, légèrement pâteuse, contenant au centre de nombreuses granulations. — *Eau :* peu abondante, sucrée, acidule, douée d'un parfum musqué des plus prononcés.

MATURITÉ. — Vers la moitié d'août et se prolongeant une huitaine de jours.

QUALITÉ. — Deuxième pour ceux qui aiment les fruits à saveur musquée; autrement, elle ne saurait venir qu'au troisième rang.

Historique. — Van Mons vit fructifier pour la première fois ce poirier dans la pépinière qu'en 1819 il avait établie à Louvain. Ce fut avant 1830 que le pied-mère se mit à fruit, car le célèbre arboriculteur belge en envoya des greffes en Amérique vers 1832, ainsi que l'atteste le passage suivant, traduit textuellement de l'un des ouvrages du pomologue Hovey :

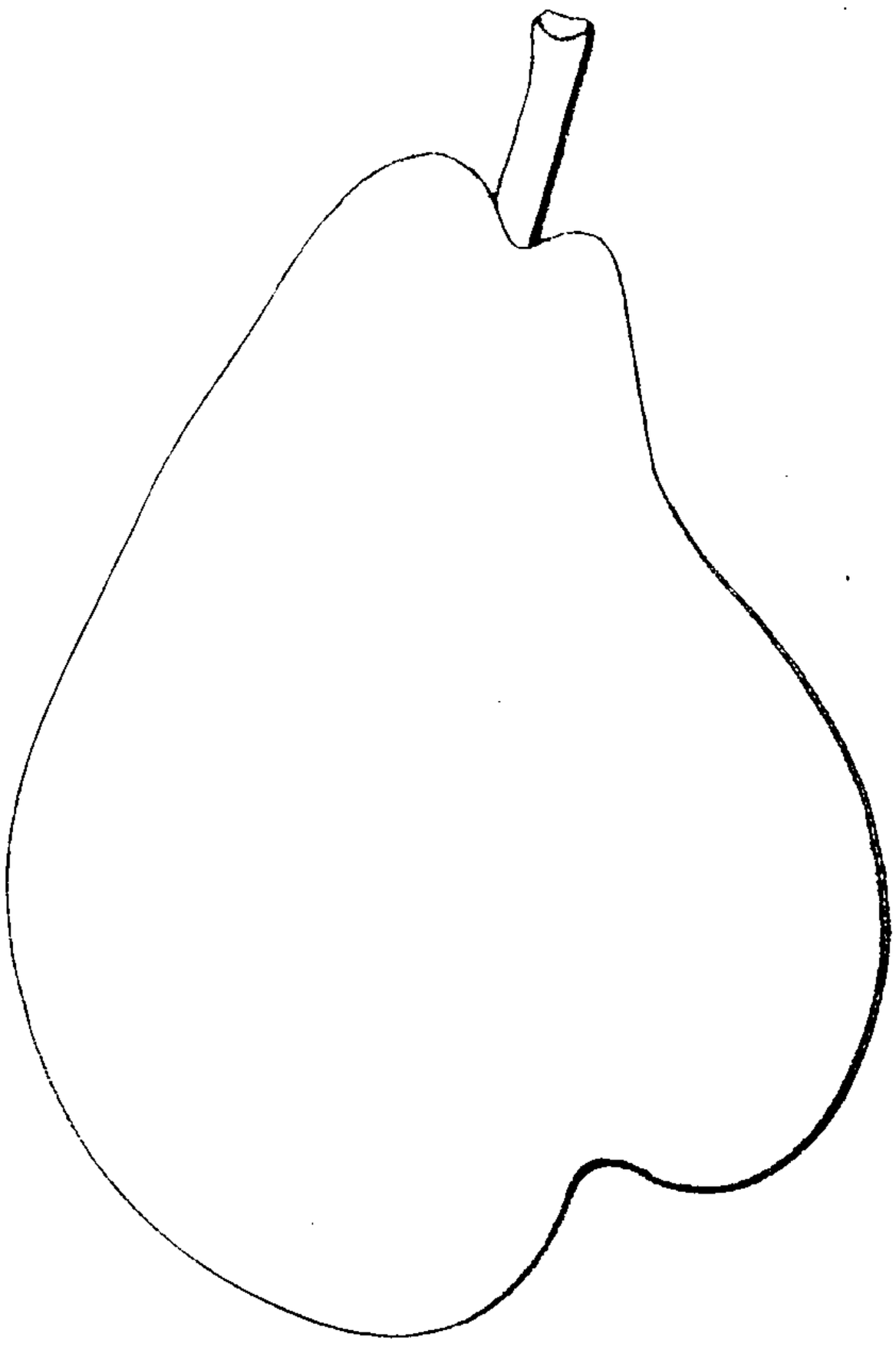
« Il y a près de vingt-cinq ans — écrivait cet auteur en 1856 — que Van Mons offrit des rameaux du poirier Élisabeth, à la Société d'Horticulture du Massachusetts. Encore innommé à cette époque, il portait à Louvain, dans la pépinière de l'obtenteur, le n° d'ordre 158. M. Manning, horticulteur à Boston, l'ayant immédiatement multiplié, fut autorisé par Van Mons à lui donner un nom. Il le nomma vers 1840 ÉLIZABETH DE VAN MONS. Mais plus tard, en 1842, décrivant cette variété dans mon *Magazine of horticulture* (t. VIII, p. 57), je crus devoir l'appeler MANNING'S ÉLIZABETH, en raison du zèle avec lequel mon compatriote importait chez nous les nouveaux arbres fruitiers ; et depuis lors ce surnom lui est demeuré. » (*The Fruits of America*, t. II, p. 41.)

L'introduction de ce poirier dans les jardins français date seulement de 1852, et nous croyons être le premier qui l'ayons signalé aux horticulteurs.

Observations. — Les Américains recherchent beaucoup la poire Élisabeth, ce

qui témoigne qu'ils ont du goût pour les fruits à saveur très-musquée. En France, où ce goût n'est pas général, on la regarde plutôt comme une variété inférieure; appréciation bien justifiée par la médiocre qualité de sa chair.

482. Poire ÉLIZABETH EDWARDS'.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible, marron clair. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa base, de grosseur et de longueur moyennes, à peine géniculés, brun clair olivâtre, abondamment et très-finement ponctués, aux coussinets presque nuls, aux mérithalles habituellement courts. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes-allongés, très-écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, rarement nombreuses, ovales, acuminées, ayant les bords à peine dentés, le pétiole long et rigide, quoique grêle.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — C'est un poirier modérément vigoureux, qui se développe tardivement sur toute espèce de sujet et dont les pyramides sont peu fortes, peu feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, mais parfois moins volumineuse. — *Forme :* allongée, obtuse, contournée, mamelonnée au sommet, ayant habituellement un côté beaucoup plus gros que l'autre. — *Pédoncule :* un peu court, bien nourri, non courbé, inséré obliquement dans une cavité de profondeur variable et plissée sur ses bords. — *Œil :* assez grand, régulier, ouvert ou mi-clos, rarement très-enfoncé. — *Peau :* jaune clair légèrement olivâtre, toute parsemée de petits points gris-roux et portant souvent quelques mouchetures brun-fauve. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, granuleuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, faiblement parfumée.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je cultive cette variété depuis 1853 et l'ai tirée d'Amérique, où selon Downing elle fut gagnée de semis vers 1838, à New-Haven, dans le Connecticut. On lui a donné le nom de son obtenteur, M. Edwards, ancien gouverneur de ce dernier état. (Voir *the Fruits and fruit trees of America*, édit. de 1849, p. 385.)

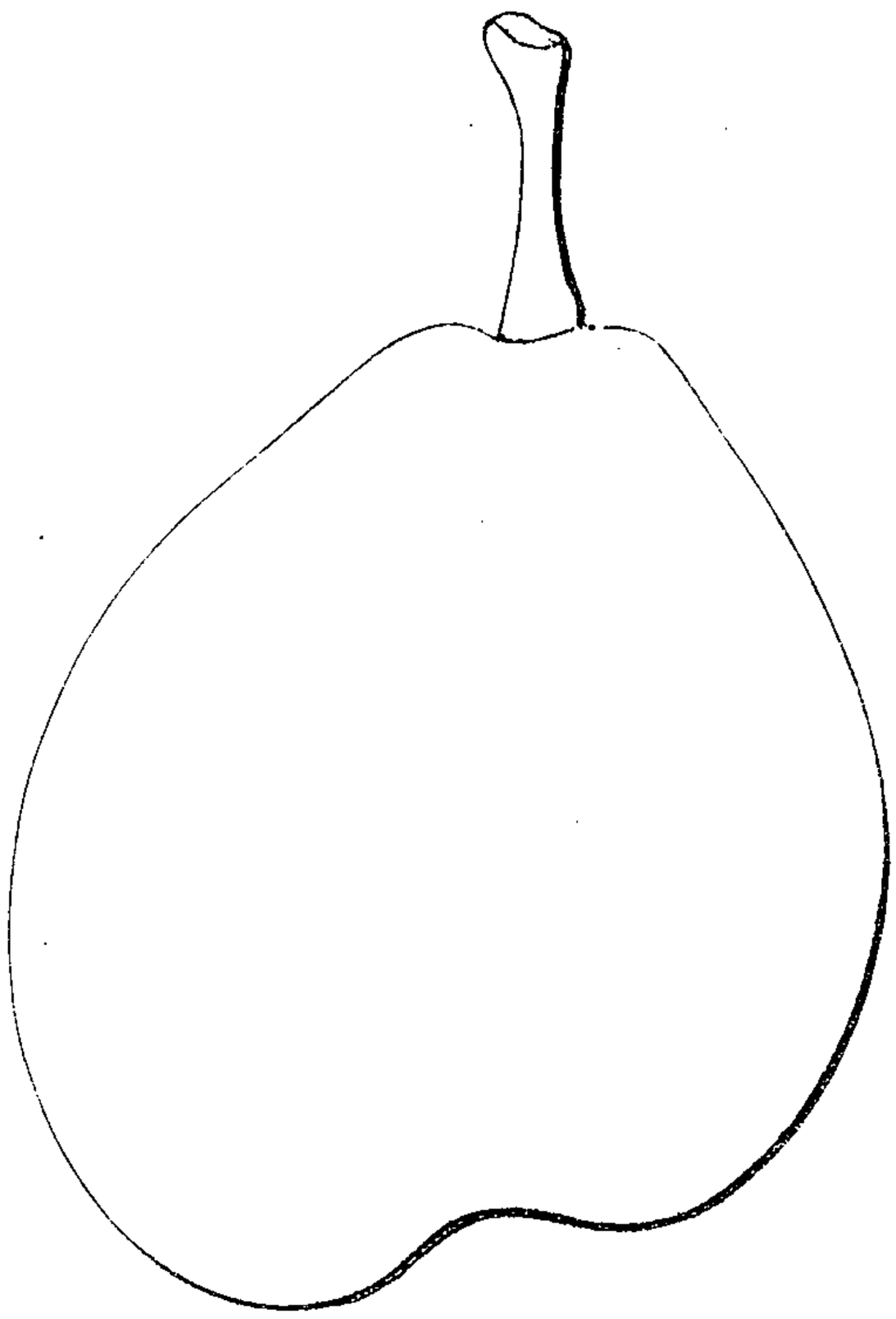
Poire ELIZABETH DE VAN MONS. — Synonyme de poire *Élisabeth*. Voir ce nom.

Poire ELIZABETH WALKER. — Synonyme de poire d'*Amande double*. Voir ce nom.

Poire ELLANRIOCH. — Synonyme de *Bergamote d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

483. Poire ÉMERALD.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, arqués et étalés, gros, courts, légèrement flexueux, rouge cendré, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles:* grandes, mais habituellement peu abondantes, ovales ou elliptiques, faiblement canaliculées et souvent contournées, ayant les bords crénelés, le pétiole court, épais et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — La vigueur de cet arbre laisse beaucoup à désirer ; greffé sur franc, sujet qu'il préfère, il ne se développe néanmoins que bien lentement, comme il ne fait aussi que de faibles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, ventrue, obtuse, moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, mince au milieu, fortement renflé aux extrémités, régulièrement inséré à fleur de peau. — *Œil :* contourné, large, mi-clos, peu enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux et tachetée de brun-fauve. — *Chair :* blanche, fine, fondante, aqueuse, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, douée d'une délicieuse saveur et d'un arrière-goût faiblement musqué.

Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Première.

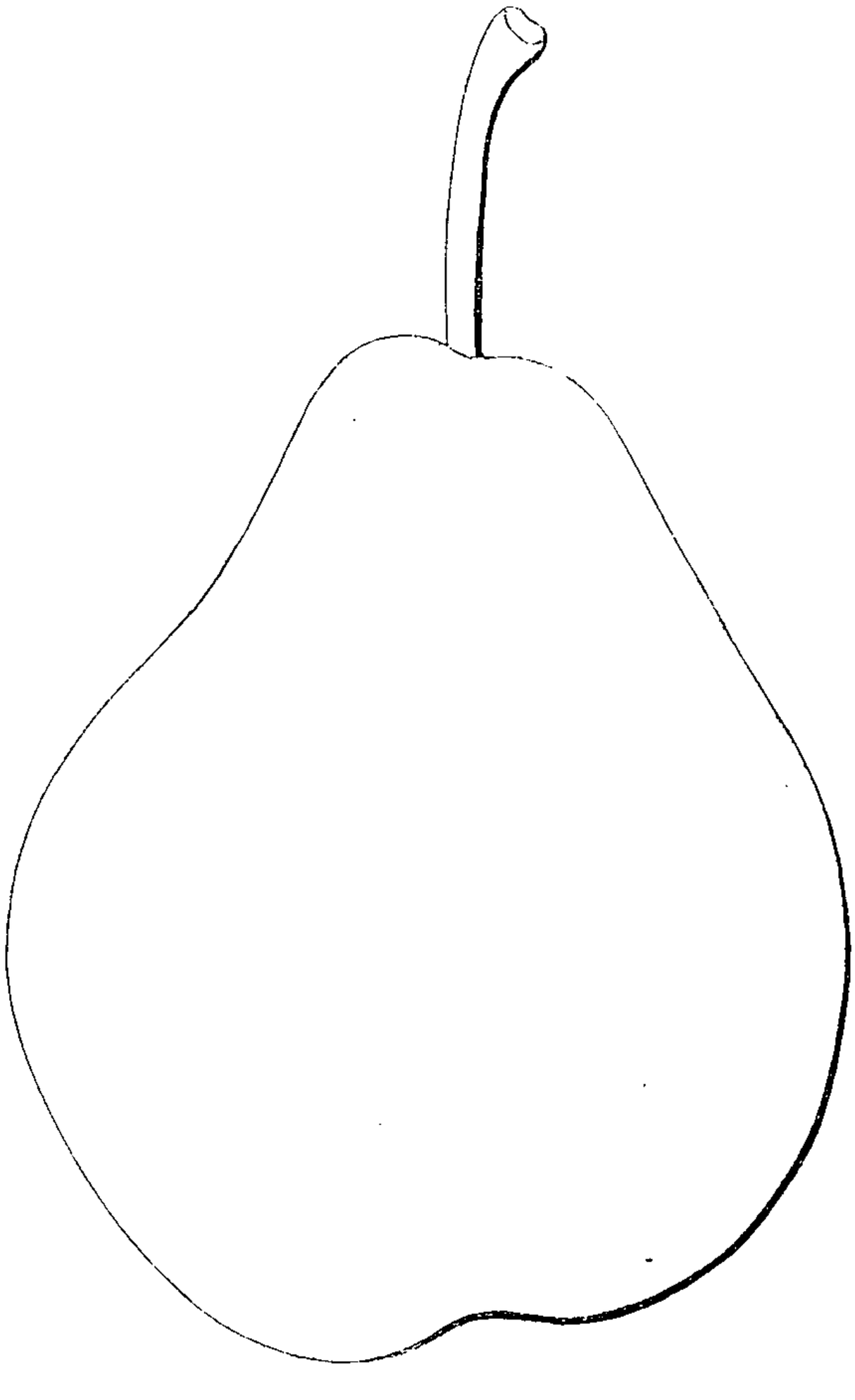
Historique. — En 1848 nous faisions venir des États-Unis le poirier Émerald, que le pépiniériste Manning, de Salem, près Boston, cultivait alors depuis plusieurs années. Le pomologue américain Hovey, qui l'a décrit à la page 437 du tome XVIII

du *Magazine of horticulture*, le croit d'origine belge, et nous sommes de son avis. Vers 1831 — c'est le même auteur qui le constate dans un autre recueil (*the Fruits of America*, 1856, t. II, p. 41) — vers 1831 Van Mons avait offert à la Société d'Horticulture du Massachusetts cent cinquante variétés nouvelles de poirier, provenant des nombreux semis de sa pépinière de Louvain, et tout donne à penser que celle-ci figura dans cet envoi, dont beaucoup de sujets étaient encore innommés. Quoi qu'il en soit, d'Amérique elle passa ensuite à Londres, où Robert Thompson la mentionnait en 1842, notamment, comme faisant partie de la collection du Jardin fruitier que la Société d'Horticulture de cette capitale possède à Chiswich (voir son *Catalogue*, p. 136, n° 218). Quant au nom que porte ce poirier, nous n'avons rien trouvé qui pût en indiquer la source.

---

484. Poire ÉMERANCE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Émerance Bivort (Dochnahl, *Obstkunde*, 1856, p. 55, n° 283). — 2. Sucrée de Bivort (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés et arqués, gros, longs, coudés, gris clair olivâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets peu ressortis. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, elliptiques ou ovales assez arrondies, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords faiblement dentelés, souvent même presque unis, le pétiole de longueur et de force moyennes.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Les pyramides de ce poirier, qui, très-vigoureux, se greffe indistinctement sur franc ou sur cognassier, sont de toute beauté, comme aussi le développement de son écusson est des plus hâtifs.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, régulière, mais généralement à surface un peu bosselée. — *Pédoncule :* long, mince, assez renflé au sommet, perpendiculairement implanté à fleur de peau. — *Œil :* moyen, contourné, ouvert, saillant ou peu enfoncé, entouré de gibbosités. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de

gris, tachée de fauve et largement carminée sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, grosse, mi-fondante, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau :* suffisante, sucrée, ayant un arome assez agréable.

Maturité. — Fin d'août.

Qualité. — Deuxième.

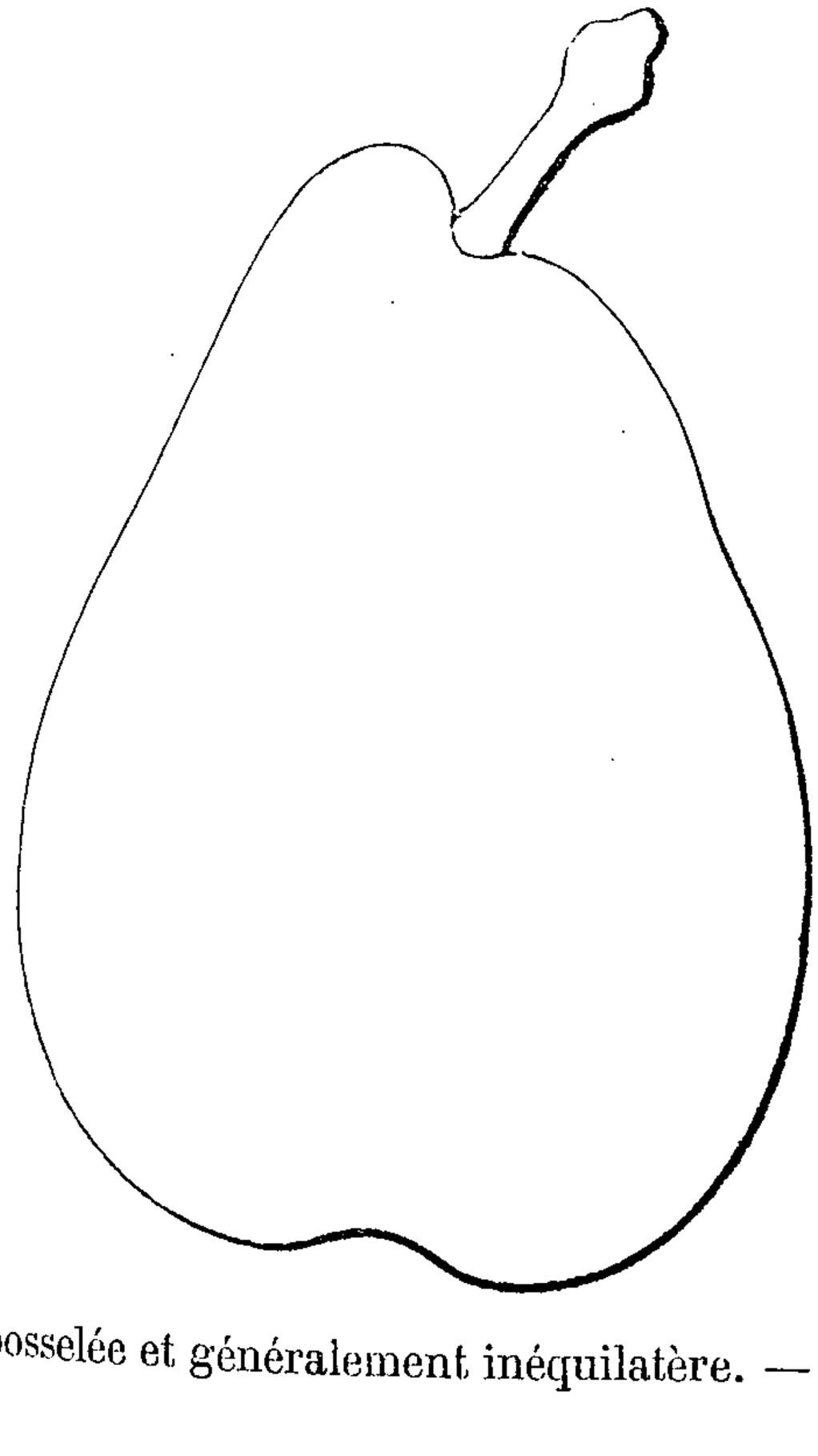
Historique. — Elle a mûri pour la première fois en 1850, dans les pépinières de Geest-Saint-Remi (Belgique), chez M. Bivort, fondateur de la Société Van Mons et exploitant depuis 1854 les collections d'arbres obtenus d'après le système du savant arboriculteur auquel les Belges sont redevables d'un si grand nombre de bons fruits. M. Bivort a dédié cette poire à l'un des membres de sa famille, et dès 1851 il la figurait et décrivait dans le tome IV de son *Album de pomologie* (p. 113).

Observations. — Ce fut sous le seul nom de poire *Émerance*, que le promoteur de cette variété la propagea, et qu'on la rencontre également dans les *Catalogues* de la Société Van Mons. On ne doit donc pas, comme l'ont fait en France et en Allemagne quelques pomologues, l'appeler *Émerance Bivort*. Les Allemands lui ont aussi donné le surnom Bivort's Zuckerbirne : Poire *Sucrée de Bivort* (voir Dochnahl, *Obstkunde*, 1856, p. 55, n° 283).

Poire ÉMERANCE BIVORT. — Synonyme de poire *Émerance*. Voir ce nom.

---

485. Poire ÉMILE D'HEYST.



Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés ou légèrement érigés, assez grêles, courts, non géniculés, duveteux et marron clair nuancé de jaune verdâtre, ayant les lenticelles larges, apparentes, clair-semées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, aplatis et très-écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales et acuminées, planes ou faiblement canaliculées, à bords peu profondément dentés, à pétiole court et menu.

Fertilité. — Ordinaire, mais soutenue.

Culture. — Il n'a qu'une vigueur modérée; sa croissance est tardive; tout sujet lui convient; ses pyramides manquent de force et de régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde assez allongée, parfois très-irrégulière, toujours bosselée et généralement inéquilatère. — *Pédoncule :* court, non arqué, peu fort à

la base, terminé habituellement par un bourrelet prononcé, obliquement inséré dans une cavité étroite où le compriment plusieurs gibbosités. — *Œil :* grand, mi-clos, contourné, à peine enfoncé. — *Peau :* bronzée, finement ponctuée de brun, portant près du pédoncule quelques marbrures vert clair, ainsi que dans le bassin ombilical. — *Chair* : verdâtre, fine et compacte, fondante, juteuse, odorante, exempte de pierres. — *Eau :* très-abondante, rafraîchissante, sucrée, peu acidule, mais des plus savoureusement parfumée.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée à Malines (Belgique), chez un amateur décédé en 1847, mais bien connu par les fruits de choix dont il a enrichi la pomone belge, cette variété fut signalée en 1849 par M. Alexandre Bivort, qui en établit ainsi l'origine :

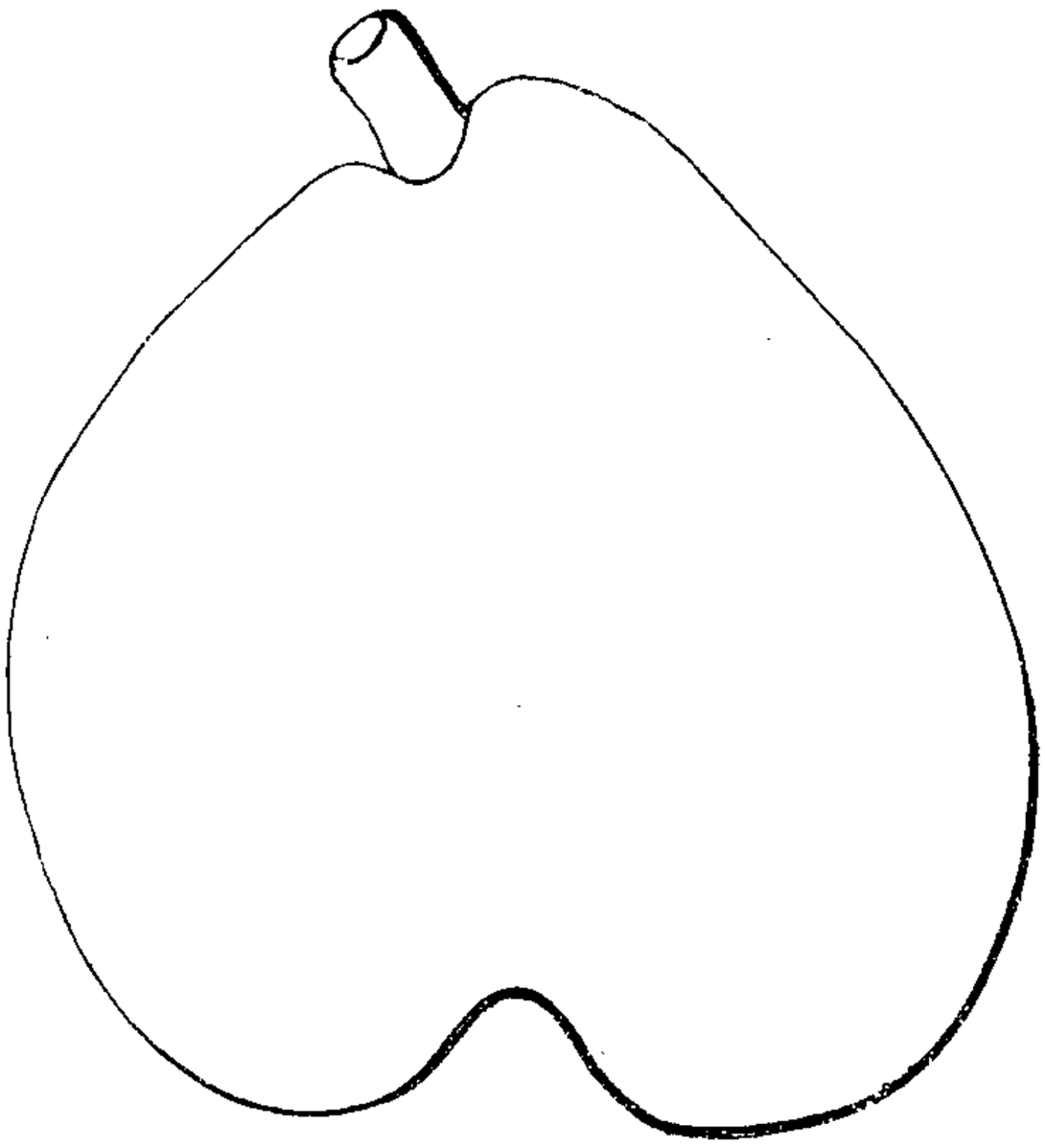
« L'*Émile d'Heyst* provient des semis du major Esperen ; sa première production a eu lieu en 1847 et notre excellent pomologue, prévoyant tout le mérite de ce fruit, en avait proposé la dédicace au fils d'un de ses amis ; ses intentions ont été remplies. » (*Album de pomologie*, t. II, pp. 121 et 122.)

Le personnage auquel on dédiait ainsi ce poirier, est M. Émile Berckmans, dont le père, alors propriétaire à Heyst-op-den-Berg, se fit le continuateur des travaux arboricoles du major Esperen et créa ensuite d'importantes pépinières dans l'état de Géorgie, à Augusta (Amérique).

Poire ÉMILE DE ROCHOIS. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

---

486. Poire ÉMILIE BIVORT.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou quelque peu étalés, de longueur et de grosseur moyennes, géniculés, duveteux, vert olivâtre nuancé de rouge pâle, ayant les lenticelles fines, très-espacées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* petits et ovoïdes, aigus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou ovales-arrondies, acuminées, planes ou relevées en gouttière et souvent contournées, profondément dentées sur leurs bords, cotonneuses, au pétiole court, épais et duveteux.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Cet arbre n'est pas des plus vigoureux ; son écusson se développe cependant assez vite, soit sur le cognassier, soit sur le franc ; les pyramides qu'il fait sont, dans leur troisième année, très-satisfaisantes, mais un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, obliquement inséré dans une étroite et peu profonde cavité. — *Œil :* assez grand, irrégulier, mi-clos ou fermé, parfois très-enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de gris cendré, lavée et tachée de brun-roux légèrement jaunâtre. — *Chair :* très-blanche et très-fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, presqu'exempte de granulations. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, délicieusement parfumée.

Maturité. — Commencement de novembre et se prolongeant jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété, encore très-peu répandue dans les jardins français, sort des semis de feu Simon Bouvier, jadis bourgmestre de la petite ville de Jodoigne (Belgique), où il remplissait également les fonctions de notaire. M. Alexandre Bivort, qui fut en 1847 le premier descripteur de ce nouveau poirier, nous apprend que « l'obtenteur lui avait donné le nom de sa fille aînée, pour la « remercier du zèle qu'elle apportait à peindre les fruits formant sa nombreuse « collection. » (Voir *Album de pomologie*, t. I, n° 16.) Le pied-type de l'*Émilie Bivort* donna ses premières poires en 1845.

Observations. — En 1859, alors que cette variété se trouvait à peine chez quelques-uns de nos principaux pépiniéristes, on la crut, ou peu s'en fallut, identique avec le *Doyenné gris*. Depuis, il a été facile de reconnaître combien, au contraire, elle s'en éloignait et par l'arbre et par le fruit. Mais ceux de nos lecteurs qui conserveraient encore des doutes à cet égard, pourront les dissiper devant la description donnée ci-dessus, pages 69 et 70, du Doyenné gris.

Poire EMMANUEL D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

Poire EMMANUEL D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Certeau d'Été*. Voir ce nom.

Poire EMMILACOUR. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

Poire de l'EMPEREUR. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire l'EMPRESSÉE. — Synonyme de poire *de Fin-Or de Septembre*. Voir ce nom.

Poire ENFANT PRODIGE. — Synonyme de poire *Enfant-Prodigue*. Voir ce nom.

---

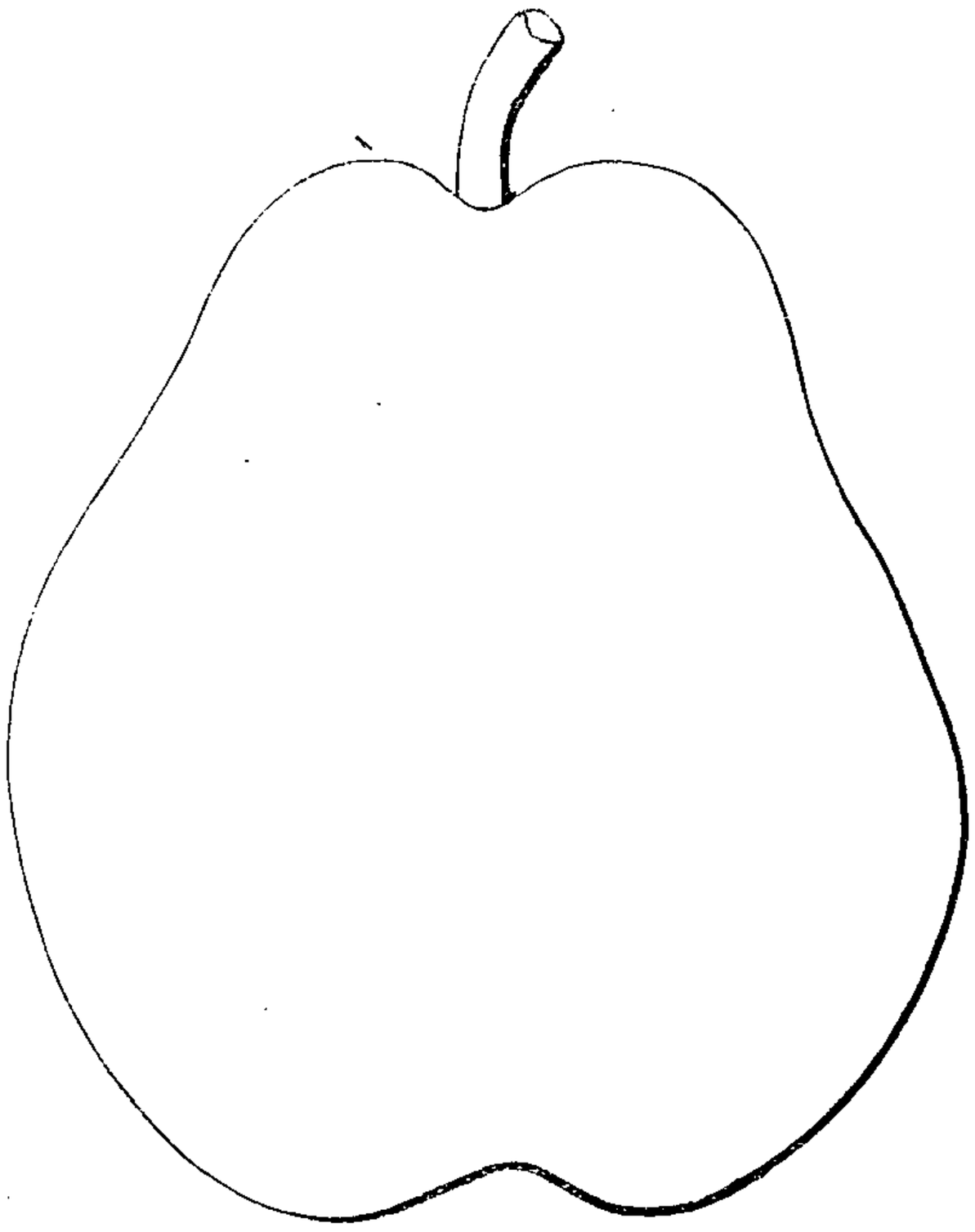
487. Poire ENFANT-PRODIGUE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Nectarine (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 27, n° 420). — 2. Enfant prodige (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1843, p. 385). — 3. Rousselet Enfant-Prodigue (Laurent Jamin, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1852, t. XLIII, p. 312; et Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1863, p. 540).

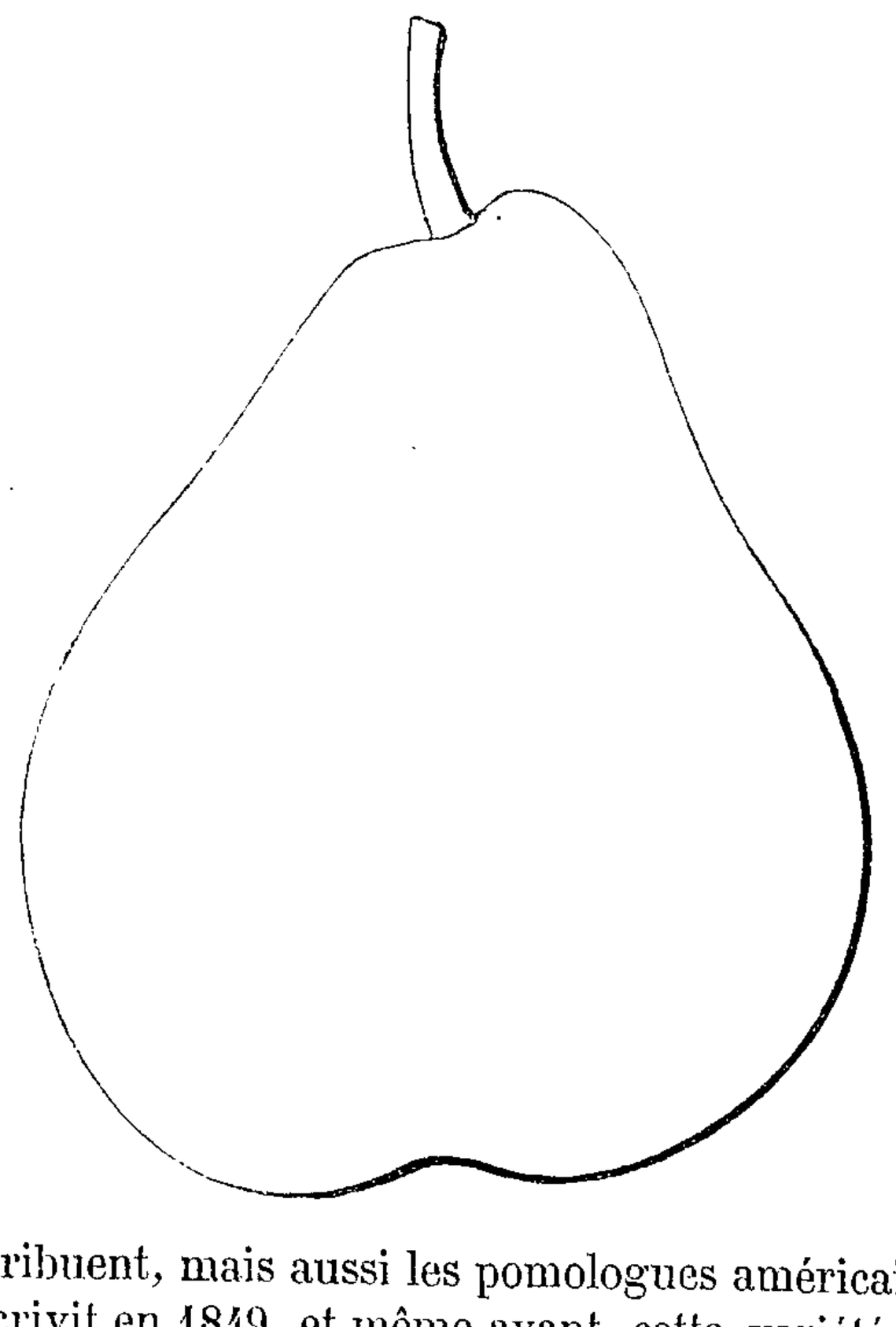
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés et assez gros, des plus longs, coudés, cotonneux, rouge-brique, finement et abondamment ponctués, aux coussinets aplatis, aux longs mérithalles. — *Yeux :* moyens,

ovoïdes-allongés, pointus, bien écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, luisantes et vert cuivré, ovales, acuminées, ayant les bords presqu'unis ou légèrement crénelés, le pétiole long et fort.

Poire Enfant-Prodigue. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Doué d'une excellente vigueur, il croît vite et bien, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné ; ses pyramides sont magnifiques.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variable, elle passe habituellement de l'ovoïde fortement ventrue et quelque peu étranglée près du sommet, à la turbinée régulière et légèrement obtuse. — *Pédoncule :* assez court et généralement assez mince, arqué, obliquement inséré à fleur de chair ou au centre d'une large mais peu profonde dépression à bords mamelonnés. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, elliptique, faiblement enfoncé. — *Peau :* vert clair, tournant au gris-roux à l'époque de la maturité du fruit; ponctuée de brun et de gris verdâtre, maculée de fauve très-foncé autour de l'œil et du pédoncule, plus ou moins carminée sur le côté regardant le soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, fine et compacte, mi-fondante, juteuse, pierreuse et légèrement marcescente. — *Eau :* fort abondante, sucrée, aromatique, très-acidule et parfois même entachée d'une astringence prononcée.

Maturité. — Fin de septembre ou courant d'octobre et se prolongeant jusqu'en novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le professeur Van Mons obtint, vers 1830, ce poirier parmi les semis de sa pépinière de Louvain. Les pomologues belges, non-seulement le lui attribuent, mais aussi les pomologues américains. Toutefois un de ces derniers, qui décrivit en 1849, et même avant, cette variété, la débaptisa assez plaisamment. Il

l'appela *Enfant prodige* et observa qu'évidemment Van Mons, en lui donnant un tel nom, avait voulu montrer qu'il la regardait, pour sa *prodigieuse* bonté, comme un de ses meilleurs gains. Disons-le vite, plus tard M. Downing raya de son recueil pomologique cette hypothèse, lorsqu'il connut le véritable nom de la poire *Enfant-Prodigue*. (Voir *the Fruits and fruit trees of America*, page 385 de l'édition de 1849, et 540 de l'édition de 1863.) Mais pour quel motif Van Mons appliqua-t-il une dénomination aussi bizarre à ce poirier ?... Ses ouvrages ne le disent pas, et nous avouons ne point saisir le sens allégorique qu'il y attacha, quoique la parabole évangélique ainsi rappelée soit bien présente à notre esprit. Cette variété, que l'on cultive en France depuis 1836, semble avoir eu, du reste, pour privilége de porter des noms ou surnoms singuliers. Vers 1847, en effet, je la recevais sous le pseudonyme *Nectarine*, beaucoup trop prétentieux pour ses fruits, dont l'astringence, habituellement assez grande, n'a certes rien de commun avec le nectar, ce breuvage si délicieux..... selon les mythologistes.

Observations. — On a beaucoup exagéré, dans quelques Recueils et Catalogues horticoles, l'époque extrême de maturation de la poire Enfant-Prodigue, en disant qu'elle atteignait le mois de mars. Jamais, dans notre école, elle n'a dépassé les derniers jours de novembre, et c'est aussi là le point de conservation le plus avancé que lui assignent les pomologues américains.

488. Poire d'ÉPARGNE.

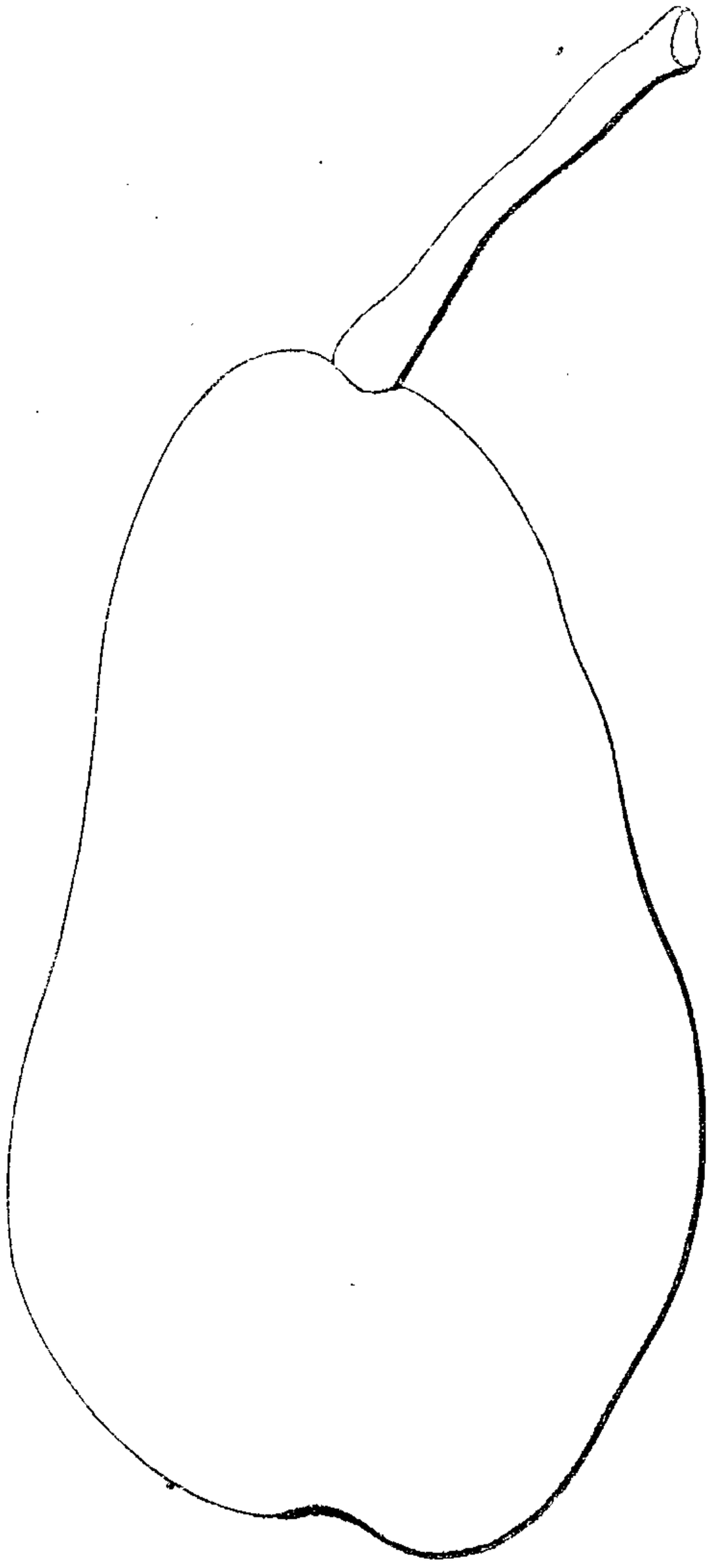
Synonymes. — *Poires :* 1. D'Espargne (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 4). — 2. Saint-Samson (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 33). — 3. Grosse-Cuisse-Madame d'Été (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1690, p. 65). — 4. De Beau-Présent (*Id. ibid.*). — 5. Grande-Cuisse de Madame (Herman Knoop, *Pomologia*, édition de Nuremberg, 1760-1766, 2e partie, p. 27). — 6. Jargonelle des Anglais (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 341). — 7. Saint-Lambert (*Id. ibid.*). — 8. Des Tables des Princes (*Id. ibid.*). — 9. De Chandelle (Comice horticole d'Angers, *Mémoires de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts*, 1835, t. III, p. 110). — 10. De Cueillette (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1836, 2e édition, pp. 240 et suivantes; et *Bulletin de la Société d'Horticulture de Rouen*, 1842, t. II, n° 4). — 11. Belle-Vierge (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, 8e édition, p. 327). — 12. Beau-Présent d'Été (Auguste Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 115). — 13. D'Espagne (Poiteau, *Cours d'horticulture*, édition de 1853, t. II, p. 142). — 14. De Seigneur d'Été (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, édition de 1854, t. II, p. 569-1). — 15. Chopine (*Id. ibid.*). — 16. Beurré de Paris (*Id. ibid.*). — 17. Roland d'Été (*Id. ibid.*). — 18. Marion-Jassol (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 11). — 19. Cueillette de la Table des Princes (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des variétés du poirier*, 1857, p. 72). — 20. Grosse-Madeleine (*Id. ibid.*). — 21. A la Flute (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 22. Franz Madam (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1860, 9e cahier).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* bien peu nombreux, légèrement arqués et très-étalés, gros, longs, à peine géniculés, duveteux, rouge-fauve nuancé de gris, ayant les lenticelles larges, apparentes, assez rapprochées, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes-arrondis, très-cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, jamais abondantes, ovales-arrondies, acuminées, profondément dentées en scie, au pétiole long, gros et accompagné de stipules des plus développées.

Fertilité. — Extrême et constante.

Culture. — Il croît parfaitement sur toute espèce de sujet, quoique sa vigueur ne soit qu'ordinaire; ses pyramides sont toujours mal faites, très-irrégulières et pèchent surtout par un manque trop prononcé de rameaux et de feuilles.

Poire d'Épargne. — *Premier Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* parfois au-dessus de la moyenne et souvent moyenne ou petite. — *Forme:* passant de l'allongée quelque peu cylindrique et fortement bosselée, à l'allongée conique, faiblement obtuse, ventrue à la base et très-amincie vers le sommet, qui habituellement est mamelonné. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, très-rarement recourbé, bien nourri ou assez grêle, plus ou moins renflé à l'une ou l'autre de ses extrémités, obliquement ou perpendiculairement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* presque saillant, moyen ou petit, ouvert ou mi-clos, uni sur les bords ou entouré de plis peu marqués. — *Peau :* assez rugueuse, vert clair jaunâtre, marbrée et granitée de gris-roux, largement maculée de même autour du pédoncule, vermillonnée sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanche, à veinules verdâtres, demi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, douée d'un arome fort agréable, mais entachée parfois d'une légère acerbité.

Maturité. — Vers la mi-juillet.

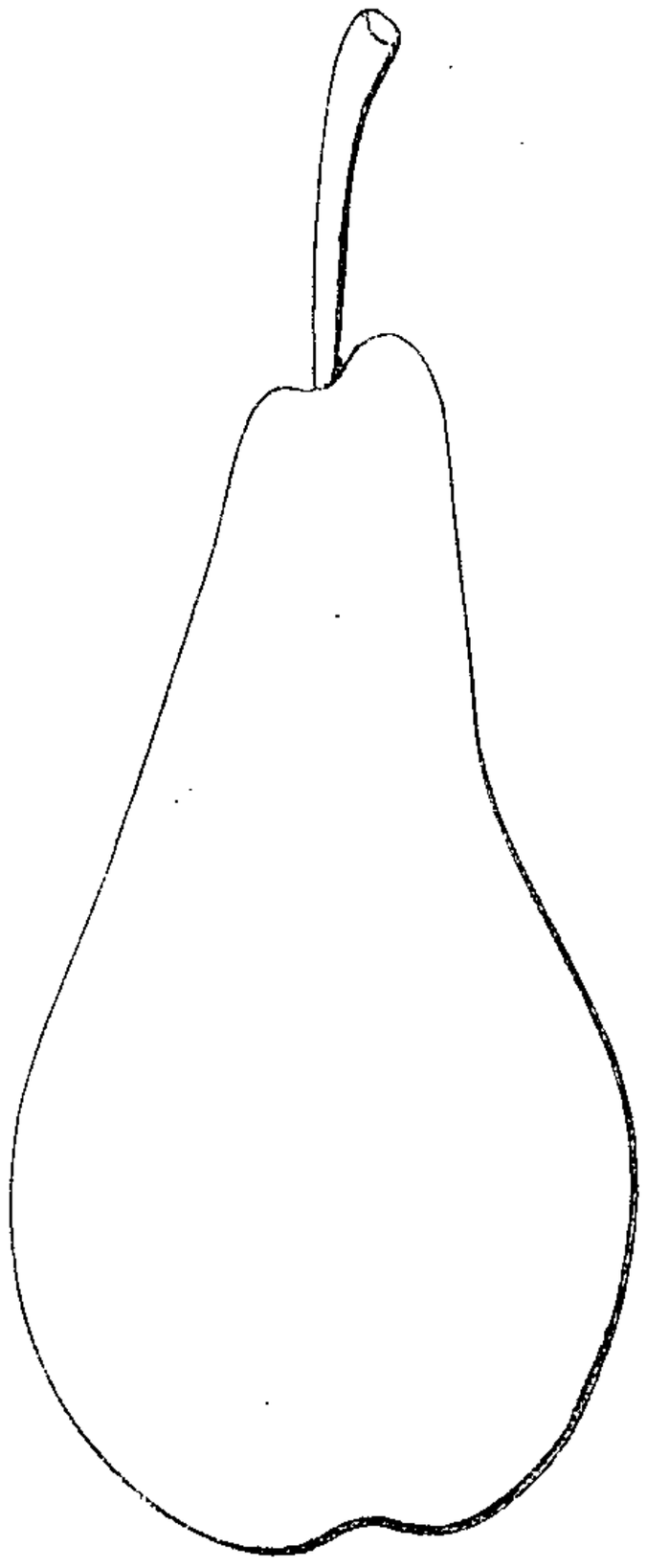
Qualité. — Première, pour la saison.

Historique. — Cette variété peut à bon droit passer pour l'une des plus anciennes de la pomone française. Nos jardiniers la cultivent depuis quatre siècles environ. Son nom primitif dut être celui sous lequel on la connaît encore partout, aujourd'hui : *Poire d'Épargne.* Dès 1600, et sans doute avant, elle le portait dans l'Orléanais, ainsi qu'on le voit par le *Catalogue* que publiait en 1628, des arbres de son remarquable verger, le procureur du roi le Lectier, établi à Orléans vers la fin du XVI^e^ siècle. A la page 4 de cet opuscule on trouve en effet, classée parmi les fruits mûrissant au cours de juillet ou au commencement d'août, la poire « d'Espargne. » Mais antérieurement même à 1600, on peut constater l'existence de ce poirier sur un autre point de la France, aux portes de Dieppe. Le passage suivant, extrait d'un article inséré en 1842 dans le second volume des *Bulletins de la Société d'Horticulture de Rouen*, montre qu'on l'y propageait déjà en 1580 :

« Il existe dans le jardin de M. Meugnot, au Pollet, hors la ville de Dieppe (Seine-Inférieure), un poirier *en espalier*, le plus vieux, le plus gros et le plus étendu qui se trouve

vraisemblablement en Europe. Cet arbre est un poirier de Cueillette [ou *Épargne*], greffé sur franc; il est planté à mi-côte, contre un mur de 8 mètres de hauteur et dans un sol argileux. La grosseur du tronc est de 1 mètre; chaque branche latérale porte 70 centimètres de diamètre; il présente 30 mètres d'étendue sur une hauteur de plus de 6 mètres exposée au midi. Sa végétation est vigoureuse et il rapporte, année commune, de 3 à 4,000 poires. L'époque de sa plantation, inscrite sur une pierre placée dans le mur, remonte à 1580, au règne de Henri III. La propriété où il se trouve planté était autrefois un hospice. Cet arbre vénérable est entouré des soins des propriétaires, ce qui lui assure encore une longue vie. »

Poire d'Épargne. — *Deuxième Type.*



Évidemment nous avons là le doyen de nos poiriers d'Épargne, et probablement aussi un des *premiers* arbres fruitiers que l'on ait mis en *espalier*. Toutefois il est à croire que si réellement on le plantait en 1580 le long du mur sur lequel on le voit maintenant appliqué, ce ne fut qu'un peu plus tard, vers 1600, qu'on lui donna la véritable forme de l'espalier, dont l'origine, chez nous, remonte seulement au début du XVII^e^ siècle, ainsi qu'il ressort des documents produits dans notre tome I^er^, page 57 de l'histoire du Poirier. Du reste, cet arbre se trouvait précisément dans la province où l'espalier fut le plus en renom dès le principe, car l'abbé le Gendre, curé d'Hénouville, près Rouen, a été, nous l'avons établi ailleurs (t. I, pp. 57, 58), le plus ancien et le plus célèbre vulgarisateur de ce mode de culture arboricole.

Poiteau, décédé en 1854, disait dans son *Cours d'horticulture*, édition de 1853 : « Après avoir cherché longtemps un sens raisonnable au mot Épargne, dans la *Poire d'Épargne*, j'ai pensé que ce mot était un « corrompu de poire D'ESPAGNE (t. II, p. 142). » Cette opinion a récemment influencé un de nos pomologues, qui, l'adoptant, a supposé que ce poirier était originaire du nord de l'Espagne. Pour nous, ces deux opinions sont inadmissibles. La poire que dès 1628 le Lectier appelait « *Espargne* » — mot alors synonyme de *trésor* — doit être d'origine française et provenir soit de l'Orléanais, soit de la Normandie, dernière contrée où sa dénomination vulgaire est *Cueillette*. Et notre sentiment est aussi celui de M. Jahn, un des auteurs allemands les plus compétents en pareil sujet (voir *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 195, n° 86). Du reste, aucun poirier ne méritait mieux que celui-là des noms aussi flatteurs, noms que de nos jours il justifie pleinement encore, puisqu'en 1858 M. Decaisne écrivait dans le tome I^er^ de son *Jardin fruitier du Muséum* : « L'Épargne est très-abondante sur les « marchés de Paris, où elle se vend ordinairement — fruits de choix — 25 francs « le cent; » et qu'en 1866 M. Mas, directeur du recueil *le Verger*, disait à son tour, en la décrivant : « J'ai connu un arbre de cette variété dont la récolte se vendait « souvent jusqu'à 120 francs (t. II, n° 8). »

Ajoutons, pour terminer, que parmi les autres surnoms de cette poire, il en est un — *Grande-Cuisse de Madame* — qu'elle tient de sa forme particulière et qui donna lieu, rapporte Herman Knoop en 1766, à ce plaisant quiproquo; nous citons textuellement :

« Le prince Eugène de Savoie étant à table avec plusieurs personnes de distinction,

demanda à un vieil officier qui mangeait des fruits de bon appétit : — « Monsieur, avez-vous « goûté *la Grande-Cuisse de Madame?...* » Celui-ci, ne sachant point qu'il y avait une poire de ce nom, répondit sèchement : — « Monseigneur, je n'aime point les cuisses de dame... » Le prince sourit, lui offrit un couple de ces poires et lui donna l'explication voulue. Alors l'officier s'écria : — « Ah ! pour ces *Cuisses de Madame*, je les trouve excellentes et propres à « manger jusqu'au dedans. » (*Pomologia*, édition de Nuremberg, 2e partie, p. 27.)

Observations. — Nous avons inscrit le nom *Grosse-Cuisse-Madame* parmi les synonymes de l'Épargne, cette poire l'ayant porté assez longtemps, et dans divers pays; mais ici nous devons prévenir le lecteur qu'en 1600 on cultivait à Orléans, selon le Lectier (*Catalogue* de 1628, p. 17), un poirier originaire de Moulins et appelé Certeau-Madame ou *Grosse-Cuisse-Madame*. Toutefois, comme ses produits mûrissaient en décembre, dit cet auteur, il reste prouvé qu'il différait entièrement de l'Épargne; nos efforts pour le retrouver ont été inutiles. — Rappelons également que pendant nombre d'années on a multiplié, dans l'Anjou, l'Épargne pour la *Cuisse-Madame*, et renvoyons aux pages 606-608 de notre tome Ier, où cette dernière variété se trouve décrite, ceux qui voudraient sur ce sujet des explications plus détaillées.

Poire des ÉPARONNAIS. — Synonyme de poire *Duchesse d'Angoulême*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE A COURTE-QUEUE. — Synonyme de poire *Naquette*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE DUMAS. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

---

489. Poire ÉPINE D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. D'Espine (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 11). — 2. Fondante musquée (dom le Gentil, *le Jardinier solitaire*, 1704-1723, p. 48). — 3. Bugiarda des Italiens [par erreur] (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, p. 22). — 4. Bonne-Poire de Louis XIV (*Id. ibid.*). — 5. Bergiarda [par erreur] (Louis Bosc, *Nouveau cours d'agriculture*, 1809, t. X, pp. 241-242). — 6. Grande-Épine d'Été (Loiseleur-Deslongchamps, *le Nouveau Duhamel*, 1815, p. 202). — 7. Épine de Tolède (Audibert, *Bulletin des sciences agricoles et économiques*, publié par le baron de Férussac, 1829, t. XIII, p. 331). — 8. Épine d'Été musquée (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, édition de 1839, p. 120). — 9. Satin vert (Robert Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 136, n° 222). — 10. Épine verte d'Été (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1860, 9e cahier).

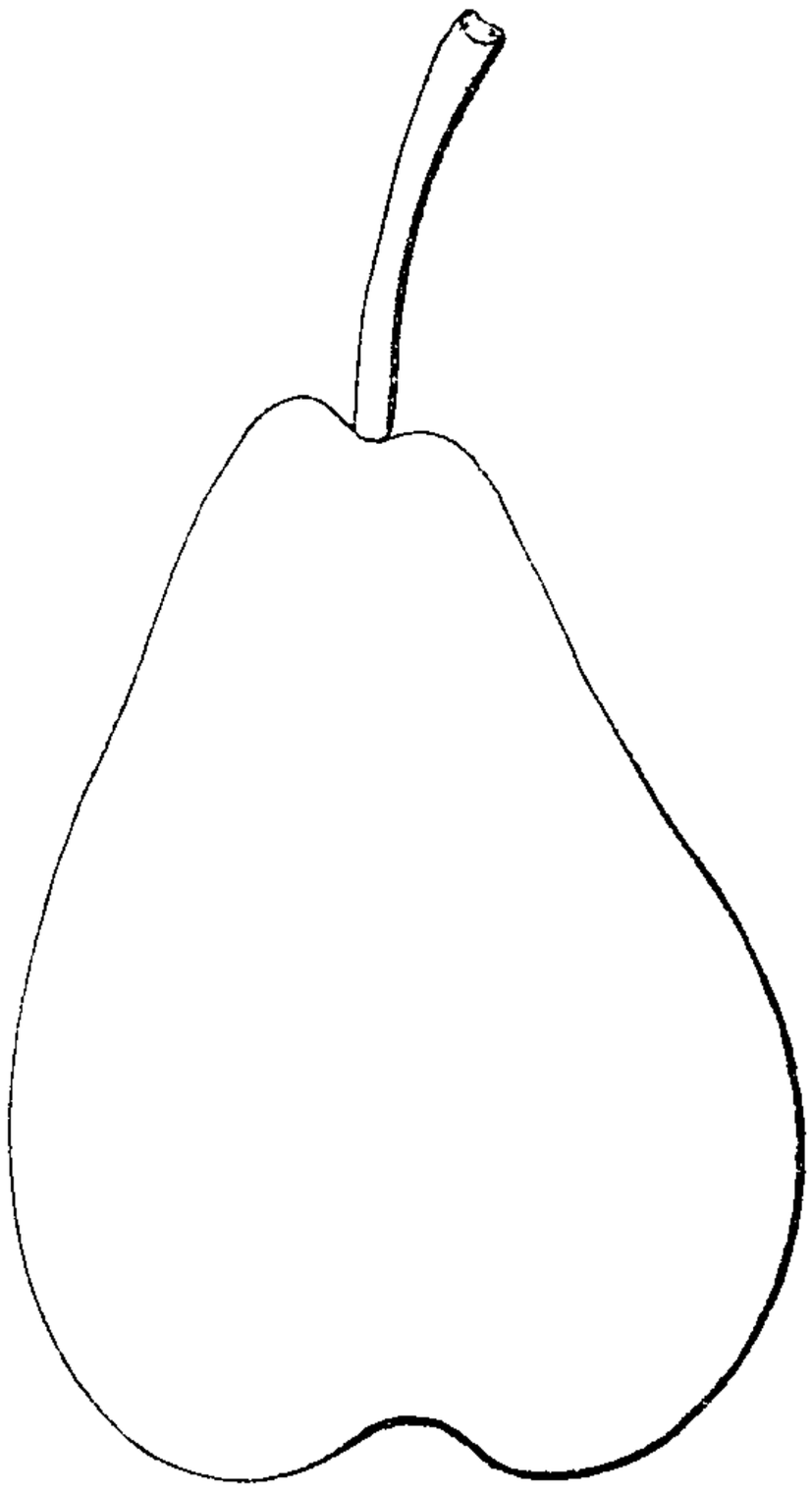
Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* nombreux, assez étalés, longs, de force moyenne, coudés, vert herbacé lavé de roux, à lenticelles apparentes et rapprochées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, aigus, légèrement aplatis, collés en partie contre le bois. — *Feuilles :* un peu étroites, lancéolées et acuminées, planes ou arquées, finement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole de grosseur et de longueur moyennes.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Greffé sur cognassier, ce poirier pousse bien et développe même hâtivement son écusson; ses pyramides, sans être très-fortes, sont néanmoins touffues et d'une jolie forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* conique, allongée, plus ou moins obtuse, légèrement ventrue, régulière. — *Pédoncule :* peu long, mince, courbé, inséré obliquement ou perpendiculairement, soit à fleur de peau, soit au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, ouvert, bien fait, un peu enfoncé ou complétement saillant. — *Peau :* des plus lisses, vert clair nuancé de jaune paille, semée de très-petits points gris-roux, parfois faiblement lavée de rose tendre sur la face exposée au soleil, et parfois aussi tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine ou demi-fine, fondante, juteuse, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, bien sucrée, peu acidule, ayant une saveur musquée qui n'est pas sans délicatesse.

Poire Épine d'Été.



Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En voyant les Chartreux de Paris, dont la réputation comme pépiniéristes fut si grande pendant plus d'un siècle, assurer page 22 de leur *Catalogue de 1736*, que la poire Épine d'Été n'était autre que la poire Bugiarda des Italiens, nous avions cru d'abord (voir notre t. I, pp. 455 et 506) qu'elle avait pris naissance chez ces derniers; mais non, les Chartreux n'ont pas connu la véritable Bugiarda. Rectifions alors une erreur synonymique qui depuis eux n'a cessé d'être partagée par presque tous les pomologues. Les mots italiens *Pera Bugiarda* répondent aux mots français *Poire Trompeuse*. Or, l'Épine d'Été ne mérite certes pas un tel nom, car elle a bon air et saveur agréable; ce qui déjà serait un suffisant indice pour témoigner de la méprise commise à son égard par les Chartreux, s'il n'en existait une preuve plus convaincante dans le grand *Dictionnaire italien* d'Alberti, publié en 1772. Voici effectivement la traduction de quelques lignes qu'on y lit page 12 du tome II : — « *Pero Bugiardo* (Poirier Trompeur), ainsi nommé pour l'apparence « trompeuse de ses fruits, dont la peau [très-rugueuse et roux grisâtre] les fait « croire encore verts, alors même qu'ils sont complétement mûrs. On les appelle « aussi *Poires Brute-Bonne* et *de Pape*. » En présence de ce texte, il devient donc impossible de déclarer identiques l'Épine d'Été et la Bugiarda, dernière variété mûrissant en hiver et maintenant cultivée sous le nom de poire *de Saint-Père*. Mais comme elle est décrite plus loin, inutile de s'en occuper davantage. Disons seulement que la confusion faite par les Chartreux vint sans doute de ce que les Italiens possédaient deux poires Brute-Bonne, l'une qu'ils mangeaient au mois de juillet, et l'autre — leur Bugiarda — dans le courant de décembre.

L'Épine d'Été nous apparaît pour la première fois en 1628 à Orléans, où nous la rencontrons, sous l'unique nom de *Poire d'Espine*, dans les fameux jardins du magistrat le Lectier, lequel lui assignait, page 11 de son *Catalogue*, le mois de septembre comme époque de maturité, ce qui dénote bien qu'il ne s'agissait pas là de l'Épine d'Hiver, variété non moins ancienne, mais plus méritante. L'Épine d'Été

dut rester longtemps localisée dans l'Orléanais, car Merlet, qui s'occupa surtout des fruits répandus aux environs de Paris, ne l'avait pas encore décrite en 1690, date de la troisième édition de sa précieuse pomologie; et de plus la Quintinye, chef des vergers de Louis XIV, ne la mentionne même pas dans le recueil horticole qu'il nous a laissé, quoiqu'elle ait reçu du monarque dont il créa les jardins potagers, le surnom de *Bonne-Poire*, disent les Chartreux (*Catalogue de 1736*, p. 22). Il reste donc acquis qu'en 1688, époque à laquelle mourut la Quintinye, ce fruit était excessivement rare. Mais en 1704 dom le Gentil, directeur de la pépinière des Chartreux, montre qu'alors on cultivait à Paris cette variété, qu'il décrit fort brièvement et qualifie « de poire *nouvelle*. » (Voir *le Jardinier solitaire*, chapitre VII.)

Observations. — Très-commune et très-estimée chez les Allemands, l'Épine d'Été est regardée par eux comme un fruit d'origine française. Ils la classent dans la famille des Verte-Longue et la nomment généralement *Épine verte d'Été*. Ils ont également une poire *Épine d'Été ponctuée*, rappelant beaucoup cette dernière par sa forme et sa chair, mais en différant par le vif coloris de sa peau et surtout par le mois de sa maturité, laquelle a lieu en octobre ou novembre, et même plus tard, dans la Thuringe (Haute-Saxe). — La poire américaine *Heathcot*, que maints pomologues ont crue identique avec l'Épine d'Été, ne lui ressemble extérieurement en rien, et de plus elle appartient aux variétés de premier ordre. — Le nom *Figue musquée*, également donné pour synonyme à notre Épine d'Été, ne saurait davantage lui être maintenu, car il se rapporte, selon que Merlet le spécifiait en 1675, page 74 de son *Abrégé des bons fruits*, à la poire *de Deux fois l'An*, décrite plus haut, n° 403. — La poire Sucré vert a souvent porté le surnom de *Satin vert*, l'un des synonymes du fruit qui vient de nous occuper; toutefois on ne peut les confondre, puisque la première se mange en septembre et la seconde au cours de novembre.

Poire ÉPINE D'ÉTÉ DE BORDEAUX. — Synonyme de poire *Monchalard*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE D'ÉTÉ MUSQUÉE. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

---

490. Poire ÉPINE D'HIVER.

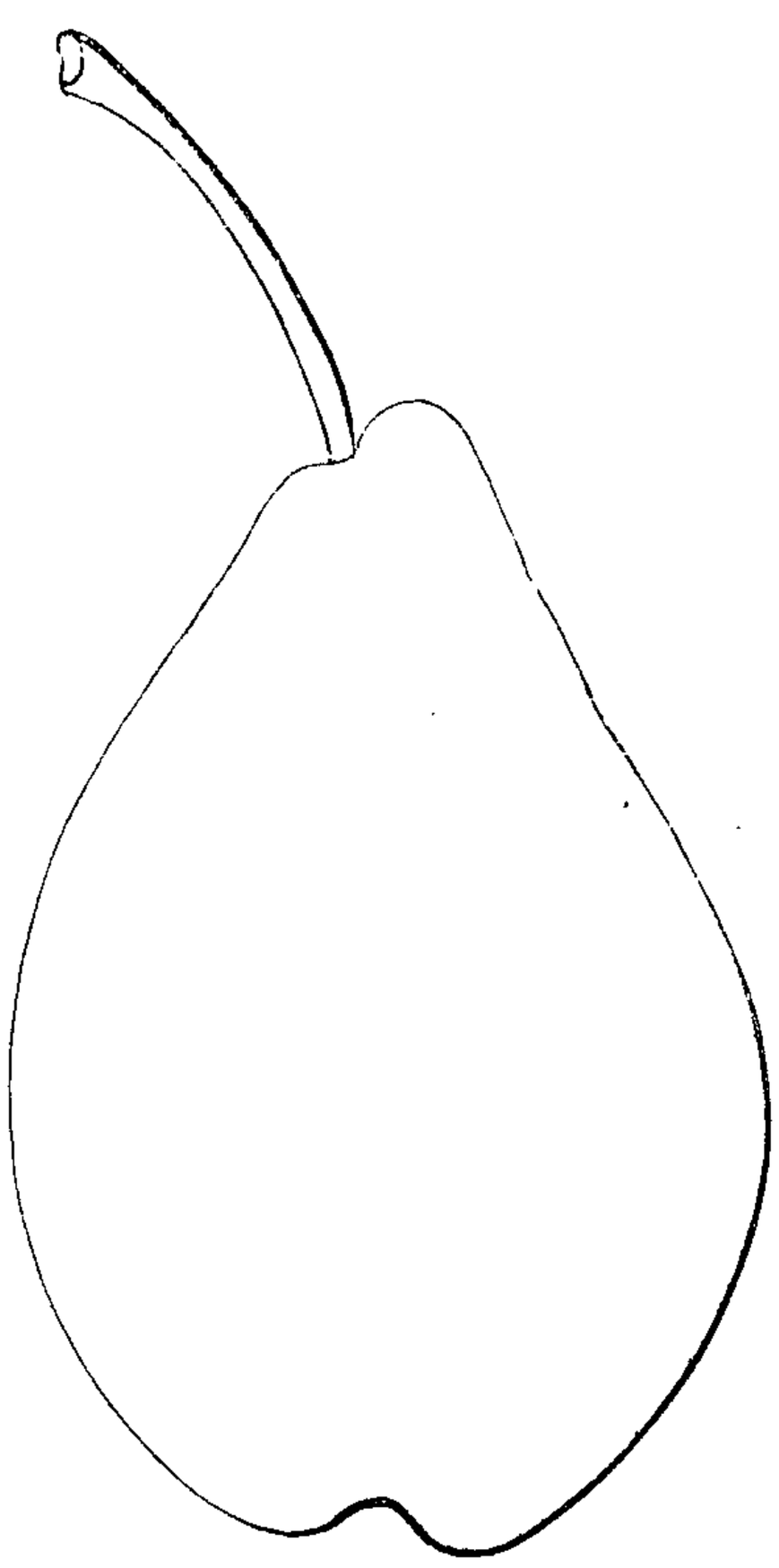
Synonymes. — *Poires :* 1. Épine rosate d'Hiver (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 102). — 2. Merveille d'Angoumois (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, 3e partie, chap. II). — 3. Merveille du Poitou (*Id. ibid.*). — 4. Merveille de Saintonge (*Id. ibid.*). — 5. Épine ovale (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 2e partie, 1780, p. 8). — 6. Épine rose d'Hiver (*Id. ibid.*). — 7. Mouille-Bouche d'Hiver (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et gros, peu longs, coudés, rouge-brun grisâtre, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* moyennes ou petites, rarement nombreuses, elliptiques, entières en partie sur leurs bords, au pétiole long, épais et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Ce poirier n'a rien d'exceptionnel dans sa croissance et sa vigueur; greffé sur franc ou sur cognassier il fait des pyramides assez satisfaisantes.

Poire Épine d'Hiver.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et quelquefois un peu plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, régulière, s'amincissant près du sommet, qui est habituellement mamelonné. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé à l'une ou l'autre de ses extrémités, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, arrondi, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* très-lisse, vert-pré, nuancée de jaune pâle et finement ponctuée de gris-roux. — *Chair :* blanc verdâtre, assez fine, fondante, aqueuse, contenant quelques granulations au-dessous des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, aigrelette, savoureuse, plus ou moins musquée.

Maturité. — Fin de novembre et se prolongeant jusqu'au commencement de janvier.

Qualité. — Variable, mais plutôt première que deuxième.

Historique. — Olivier de Serres mentionnait déjà en 1608, dans la quatrième édition de son *Théâtre d'agriculture* (p. 629), une poire d'Espine que nous croyons être celle ici décrite et figurée; quant à l'affirmer, impossible, cet auteur l'ayant seulement nommée, sans même en préciser l'époque de maturité. Un demi-siècle plus tard on la trouve caractérisée comme suit, chez Merlet :

« Dans le mois de Novembre et les Suivans, se mange..... la Poire d'Epine, laquelle est verte, presque ronde, en ovale, ayant une petite tette vers la queuë qui la rend un peu charnuë; elle est tres-bœurée, musquée, et des plus fines et fondantes Poires..... Elle est mal nommée Epine, n'en ayant aucune, dont le nom devroit estre donné à l'Ambrette: Il y en a de plusieurs especes; l'Epine Rosate est la meilleure..... » (*L'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, pp. 98 et 102.)

Voilà bien *notre* Épine d'Hiver; et si je souligne le mot notre, c'est qu'on la regarde généralement comme une variété française. La Quintinye montre en 1690 qu'elle était alors fort cultivée dans trois provinces de l'Ouest — la Saintonge, l'Angoumois, le Poitou — fameuses, dit-il, par le grand nombre de bons fruits qu'elles produisent, et où « la délicatesse de sa chair, qui égale celle des bonnes pêches, lui a « fait donner le nom de *Merveille.* » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, 3e partie, chapitre II.) Il devient donc très-probable que cette variété sort de l'une de ces provinces, et plutôt de la Saintonge que des deux autres, car nous voyons à la page 19 du *Catalogue* de le Lectier, d'Orléans, qu'en 1628 il possédait certaine poire « longue, verte, rosatte, originaire de Saintonge et mûrissant en « janvier, » de laquelle il ne savait pas encore le nom, mais qui pourrait bien être celle ainsi vantée par la Quintinye.

Observations. — Dans les pépinières d'Angers, on commet depuis une vingtaine d'années une triple erreur synonymique, que nous n'avons pu reconnaître que tout récemment. On y regarde les poires Merveille d'Hiver, Milan d'Hiver et Présent Van Mons comme entièrement semblables à l'Épine d'Hiver. Il n'en est rien, cependant; la *Merveille d'Hiver* se rapporte au Petit-Oin, et le *Milan d'Hiver* et le *Présent Van Mons* sont des variétés non moins distinctes. Du reste, ces trois fruits figurant plus loin dans ce volume, on peut aisément contrôler notre assertion. — Duhamel, en parlant il y a un siècle de l'Épine d'Hiver, a dit au tome II de son *Traité des arbres fruitiers* (pp. 184-186) : « Souvent une rainure peu profonde, mais « bien sensible, s'étend depuis la naissance de la queue jusqu'à l'œil, ou sur la plus « grande partie de la longueur de cette poire. » Il faut donc, ajouterons-nous, qu'un tel caractère soit bien peu constant, car nous n'avons jamais rencontré la « rainure » dont il est question ici. — Jadis on recommandait instamment de planter ce poirier dans un terrain plutôt sec qu'humide, sous peine de n'en pas voir mûrir les produits, qui, paraît-il, restaient alors d'une couleur verte, décelant leur mauvaise qualité. C'était encore là une opinion mal fondée, contre laquelle plusieurs écrivains spéciaux se sont, de nos jours, inscrits avec raison, et notamment Prévost : « Quoique mon terrain soit argileux et froid — dit-il — et que les fruits de mon « poirier d'Épine d'Hiver soient restés verts lors de leur maturité, ils ont néanmoins été trouvés très-bons. » (*Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1845, p. 125.)

Poire ÉPINE LONGUE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Verte-Longue d'Automne*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE LONGUE D'HIVER. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE OVALE. — Synonyme de poire *Épine d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE DE ROCHECHOUART. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE DU ROCHOIS. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE ROSATE D'HIVER. — Synonyme de poire *Épine d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE ROSE. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE ROSE GRISE. — Synonyme de poire *Salviati*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE ROSE D'HIVER. — Synonyme de poire *Épine d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE ROSE DE JEAN LAMI. — Synonyme de poire *Monchalard*. Voir ce nom.

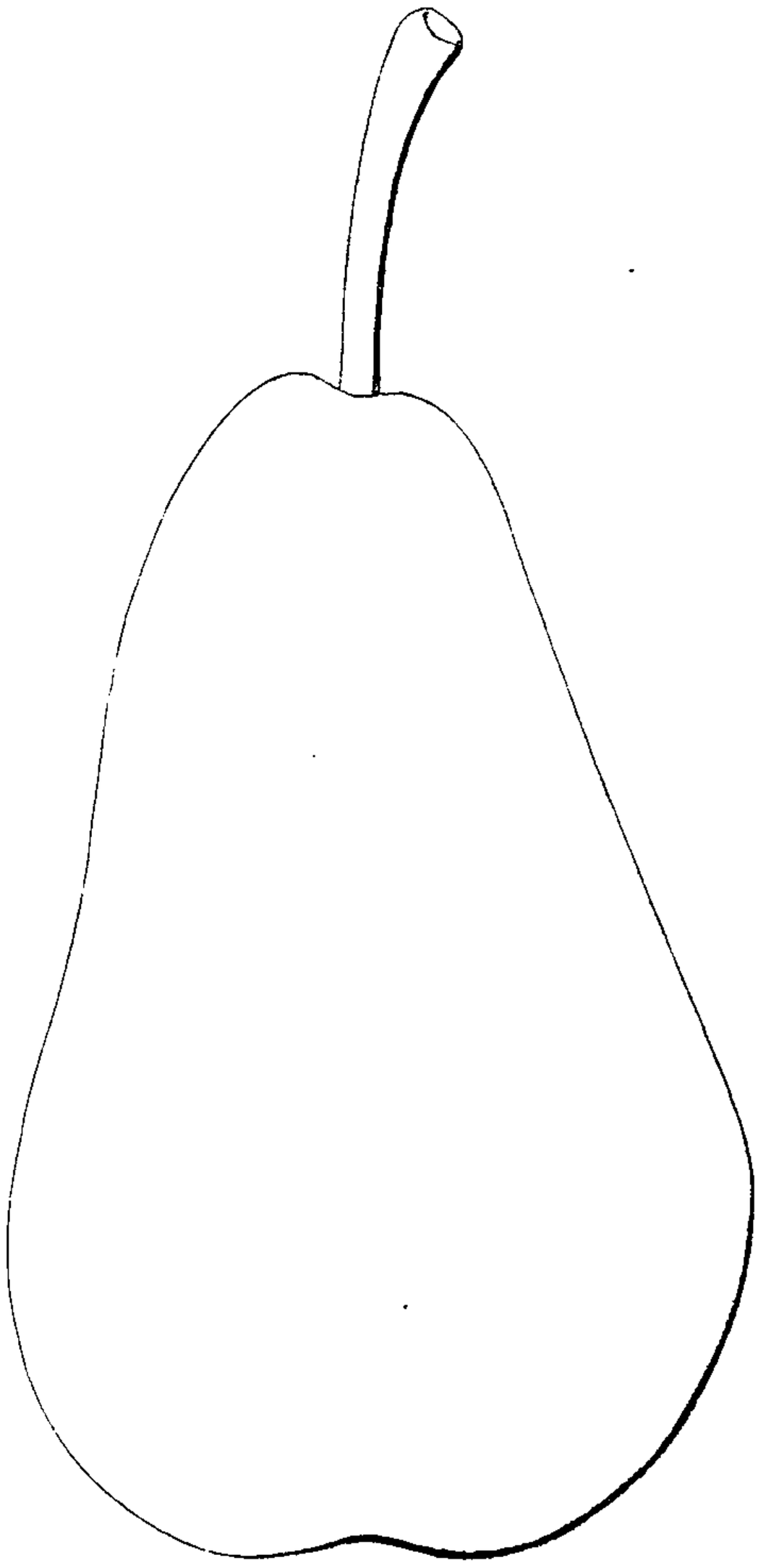
Poire ÉPINE DE TOLÈDE. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

Poire ÉPINE VERTE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

Poire ÉQUINOXE. — Synonyme de poire *Cumberland*. Voir ce nom.

---

491. Poire ERMESINDE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, un peu grêles, courts, à peine géniculés, brun olivâtre nuancé de gris, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, légèrement coriaces, ovales-lancéolées, acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords régulièrement et largement dentés en scie et le pétiole court et menu.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Sa vigueur laisse beaucoup à désirer; le franc est le sujet sur lequel il convient de le greffer; il y croît assez vite mais ne fait que de faibles, que de petites pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique plus ou moins allongée et ventrue, obtuse, irrégulière. — *Pédoncule :* de longueur variable, mais rarement très-court, mince, régulièrement implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune-citron, ponctuée, réticulée et marbrée de gris-roux, maculée de brun-fauve autour du pédoncule et généralement nuancée, sur le côté exposé au soleil, de rouge sombre fort peu apparent. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine et demi-cassante, aqueuse, contenant de nombreuses pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, faiblement parfumée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Voici dans quels termes M. Bivort, arboriculteur belge, précisait en 1851 l'origine de ce poirier, très-peu connu de nos pépiniéristes :

« Cette nouvelle variété, qui provient du jardin de M. Bouvier, de Jodoigne, est un fruit dû entièrement au hasard. Un vieux tronc d'arbre greffé poussa en dessous de la greffe un bourgeon, que sa bonne apparence engagea notre savant pomologue à conserver, et qui se mit à fruit à sa troisième pousse. » (*Album de pomologie*, t. IV, p. 169.)

Ce fut en 1850 qu'eut lieu le premier rapport de ce poirier, dont la propagation commença seulement en 1857, ainsi qu'on le voit par les *Catalogues du Jardin de la Société Van Mons* (t. I, pp. 155 et 160).

Poire de l'ESCHASSERIE. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire d'ESPAGNE. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

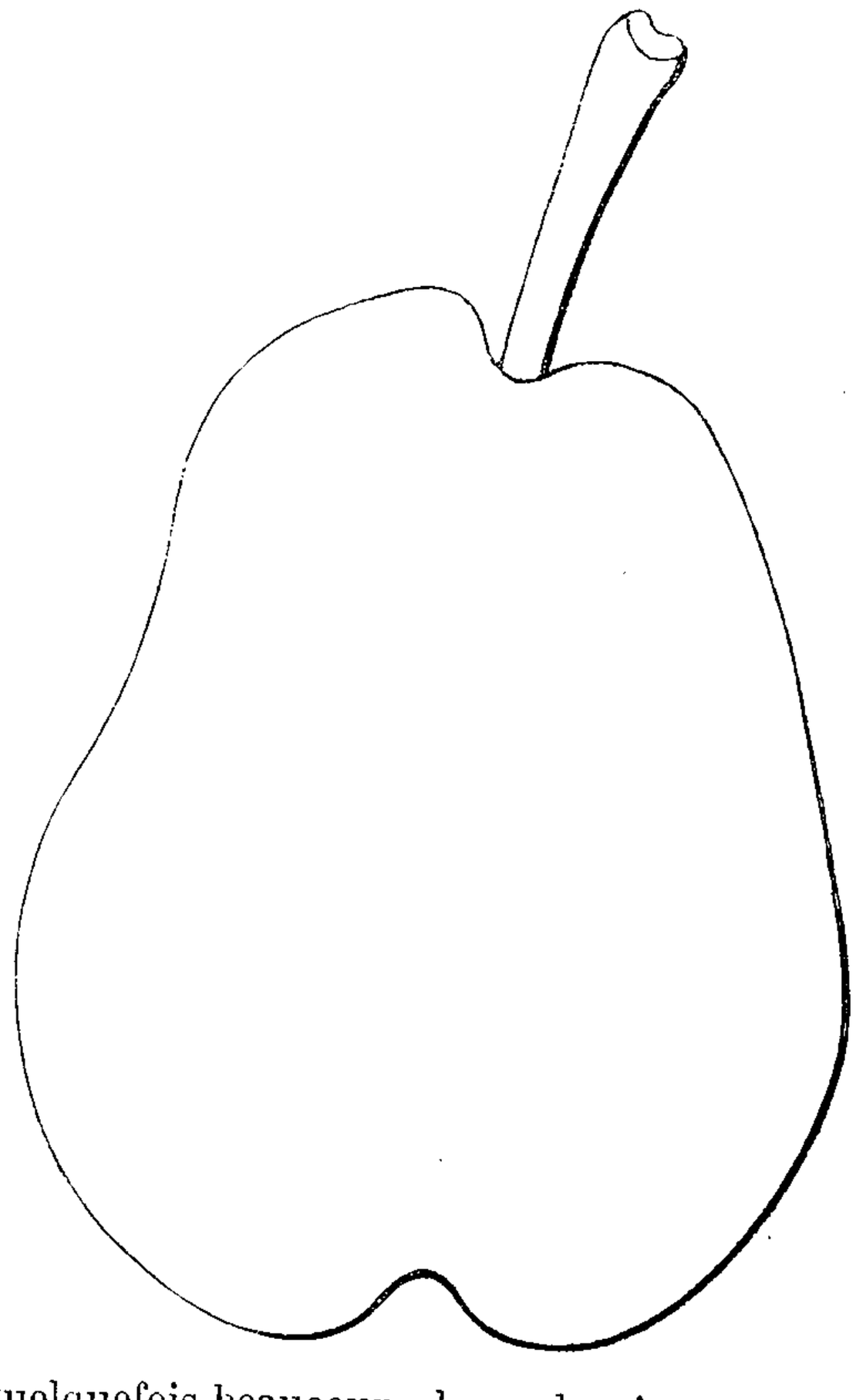
Poire d'ESPARGNE. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire ESPEREN. — Synonyme de *Bergamote Esperen*. Voir ce nom.

---

492. Poire ESPERINE.

Synonymie. — *Poire* Grosse-Louise du Nord (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1865, t. VI).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et souvent réfléchis, de grosseur et de longueur moyennes, légèrement duveteux, de couleur brun clair, ayant les lenticelles larges, apparentes, espacées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* aux écailles grises et disjointes, volumineux, coniques ou ovoïdes, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales-arrondies et très-acuminées, profondément dentées, planes pour la plupart ou faiblement relevées en gouttière, portées sur un pétiole court, roide et épais.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de son écusson; il se plaît autant sur cognassier que sur franc; ses pyramides, assez fortes, sont peu régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et quelquefois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde, souvent très-allongée,

toujours fortement bosselée, irrégulière, mamelonnée au sommet et parfois un peu étranglée vers les deux tiers de sa hauteur. — *Pédoncule :* assez long ou court, droit ou recourbé, bien nourri, habituellement des plus renflés à son point d'attache, obliquement ou perpendiculairement inséré, soit dans une large cavité, soit à la surface du fruit. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert ou mi-clos, placé dans un bassin évasé mais rarement plus profond que celui du type ci-contre. — *Peau :* très-mince, jaune clair grisâtre, parsemée de petits points gris verdâtre, quelque peu tachetée et granitée de même, plus ou moins nuancée de fauve et de rose pâle sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-fondante, juteuse, granuleuse au cœur. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, rafraîchissante, possédant un parfum d'anis qui, peu prononcé, la rend fort délicate.

Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, que je recevais de Belgique en 1850, est originaire de Louvain, où Van Mons l'obtint de semis vers 1823, puis le dédia au major Esperen, habitant Malines, et qui comme lui aimait passionnément l'arboriculture fruitière. Cette variété resta longtemps localisée dans la Belgique, mais en 1849 M. Bivort l'ayant décrite et figurée au tome II de son *Album de pomologie*, publié à Bruxelles, elle ne tarda pas à pénétrer chez nous. Les Américains, les Allemands et les Anglais la cultivent également depuis une dizaine d'années.

Observations. — M. Decaisne, dans le tome VI (1865) du *Jardin fruitier du Muséum*, a parfaitement caractérisé la poire Esperine, et de plus il a signalé le fait ci-après, qu'aucun pomologue n'avait encore noté :

« J'ai eu — dit ce savant professeur — l'occasion de voir une variation de cette poire dont la peau offrait la couleur blafarde d'un Blanquet, caractère exceptionnel qui a déterminé quelques pépiniéristes à faire de cette anomalie une variété distincte, qu'ils ont désignée sous le nom de *Grosse-Louise du Nord.* »

Ce fait, suivant nous, est d'autant plus regrettable qu'il existe déjà, depuis un demi-siècle au moins, et précisément dans le département du Nord, une poire *Grosse-Louise* trouvée et propagée par M. Butin, pépiniériste à Lille, laquelle mûrit au commencement de septembre et ne ressemble en rien à l'Esperine. Il devient donc urgent de ne pas confondre le poirier de M. Butin avec la fausse variété qui en porte le nom, ce à quoi la remarque ci-dessus, de M. Decaisne, aidera puissamment.

Poire d'ESPINE. — Synonyme de poire *Épine d'Été.* Voir ce nom.

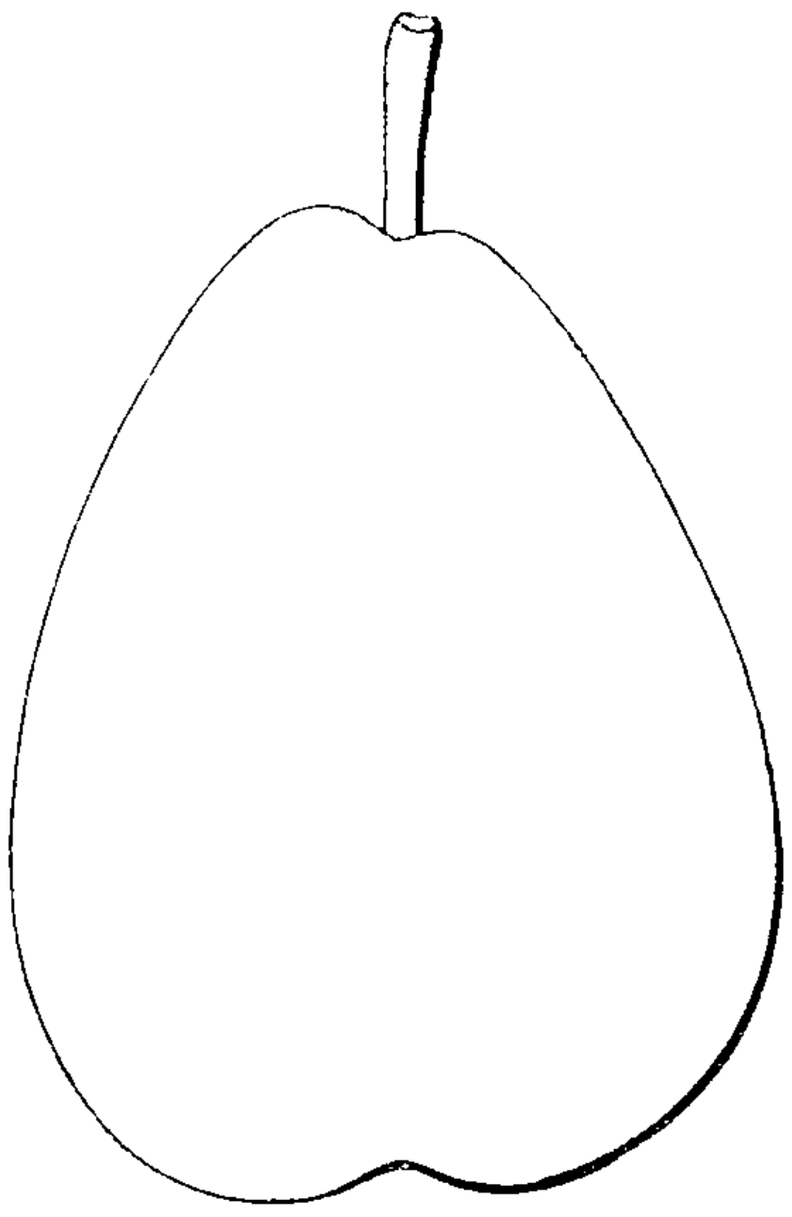
Poire d'ESTERKMAN. — Synonyme de *Doyenné Sterckmans.* Voir ce nom.

Poire d'ESTRANGLAS. — Synonyme de poire *d'Estranguillon.* Voir ce nom.

---

493. Poire d'ESTRANGUILLON.

Synonymes. — *Poires* : 1. Strangulaneum (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1530, p. 70). — 2. Strengling (Tabernæmontanus, *Kräuterbuch*, 1588, cité par Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, édition de 1650, t. I, p. 43). — 3. Challemel (dans les environs de la Ferté-Macé, depuis la moitié du XVI^e^ siècle, *selon M. Anatole Massé*, pépiniériste de cette dernière localité). — 4. D'Estranglas (dans le Perche et l'Alençonnais, depuis le XVII^e^ siècle, *d'après le même pépiniériste*). — 5. D'Étrangle-Chien (dans l'Orne, depuis le XVIII^e^ siècle, *idem*). — 6. De Cochon *ou* a Cochon (*Idem*, et Michel-Christophe Hervy, *Catalogue méthodique et classique de la pépinière du Luxembourg*, 1809, p. 38).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, gros, des plus longs, duveteux, fauve grisâtre, ayant les lenticelles fines, rapprochées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aigus, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales, planes ou contournées, à bords finement dentelés ou crénelés, portées sur un pétiole long et grêle.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Le franc est le sujet que préfère ce poirier, dont la vigueur ne laisse rien à désirer ; ses pyramides sont magnifiques ; abandonné à lui-même il fait de très-beaux arbres à haute tige, pour le verger.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde, mamelonnée au sommet et assez régulière, quoiqu'ayant habituellement un côté moins ventru que l'autre. — *Pédoncule :* court, mince, droit, faiblement renflé à son point d'attache, inséré à fleur de peau. — *Œil :* petit, ouvert, presque saillant. — *Peau* : jaunâtre, ponctuée de gris, lavée de roux clair et quelquefois légèrement rosée sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, assez grossière, cassante ou mi-fondante, aqueuse, fortement pierreuse. — *Eau :* abondante, peu sucrée, dénuée de parfum et tellement acerbe qu'elle devient pour le palais un astringent des plus désagréables.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — On ne saurait l'admettre au rang des fruits comestibles, mais elle est sans rivale parmi les variétés qui servent à fabriquer le poiré.

Historique. — Charles Estienne, dans le précieux et si rare petit traité qu'en 1530 il publiait à Paris sur les arbres fruitiers, montra que la poire d'Estranguillon était déjà, de son temps, bien connue des jardiniers français, et non moins mauvaise alors qu'aujourd'hui ; car, disait-il, « à peine l'a-t-on mordue, que sa « détestable acidité, empêchant de l'avaler, la fait immédiatement rejeter de la « bouche avec dégoût ; défaut qui lui a valu son nom d'Estranguillon. » (*Seminarium*, p. 70.) Le berceau de cette variété paraît être l'ancienne province du Perche, où de tout temps, ainsi que dans la Normandie, on l'a fort recherchée pour fabriquer le poiré, boisson capiteuse et pétillante particulière à ces contrées.

Les renseignements suivants, que nous devons à l'obligeance de MM. Anatole Massé, pépiniériste, et Armand Droulout, instituteur, domiciliés tous les deux à la Ferté-Macé, permettent en effet de la supposer originaire des environs de cette dernière localité :

« Elle était cultivée chez nous — m'écrivaient ces messieurs le 7 janvier 1868 — bien avant 1565, époque à laquelle une famille Challemel, sortie de notre ville, fit bâtir un château dans un hameau voisin, hameau qui depuis s'est toujours appelé la Cour-Challemel. Or, à cette date, on remarquait déjà près de ce château des poiriers d'Estranguillon; et très-vieux, puisque leur hauteur atteignait une douzaine de mètres et que leur tronc offrait un diamètre de 80 centimètres, pour le moins. D'où vint qu'on prit ensuite, dans ces lieux, l'habitude de surnommer poire Challemel, la poire d'Estranguillon. »

Cette poire, malgré son insupportable astringence, fut néanmoins — qui le croirait! — longtemps en honneur parmi les populations du Perche. Après la moisson, lisons-nous dans les notes dont nous avons extrait l'alinéa ci-dessus, les fermiers de ce pays en offraient aux travailleurs, qui les conservaient pour les manger blettes; et de plus, les propriétaires retenaient à titre de *faisance*, lorsqu'ils passaient un bail, quelques pots de poiré d'Estranglas ou d'Estranguillon, estimé par eux à l'égal du meilleur vin blanc. Dans l'Orne, surtout à Briouze, cette poire est encore actuellement très-prisée et vendue en quantité considérable comme fruit à couteau, sans doute à cause de sa précocité. C'est aussi là, et dans les cantons d'Athis, de Carrouges et de la Ferté-Macé, qu'on en peut voir des arbres parvenus au plus énorme développement et connus principalement sous le triple nom de poiriers d'Estranguillon, d'Etrangle-Chien, ou de Cochon. Mais souvent ce fruit arrive jusque sur les marchés de Paris; témoin l'imprécation ci-après, que lui lançait en 1844 feu Victor Pâquet, écrivain horticole dont la plume fut non moins féconde que mordante :

« ..... Il est vraiment honteux — s'écriait-il — de laisser vendre au beau milieu de Paris des fruits que dédaigneraient assurément les animaux les plus immondes! J'en appelle à tous les hommes éclairés : cette insipide poire connue sous le nom grotesque, mais expressif, de *Poire de Cochon*, est-elle faite pour le palais de l'homme?... L'âpreté de ce fruit est si violente, qu'à peine la dent a-t-elle séparé ses chairs, son suc arrête la respiration! » (*Traité de la conservation des fruits et des meilleures espèces d'arbres fruitiers à faire entrer dans un jardin*, pp. 229-230.)

Observations. — Plusieurs pomologues allemands du XVIII^e^ siècle ont cru voir dans la *Susselbirne*, décrite en 1598 par Jean Bauhin, notre Estranguillon; mais leur méprise à cet égard fut formelle, puisque la Susselbirne se rapporte positivement à la poire *d'Ane*, figurée et caractérisée pages 129-131 du tome I^er^ de ce *Dictionnaire*. Du reste, ce dernier fruit pourrait aussi mériter parfois le nom d'Estranguillon, s'il advenait surtout qu'on le mangeât avant qu'il n'eût atteint son entière, sa parfaite maturité.

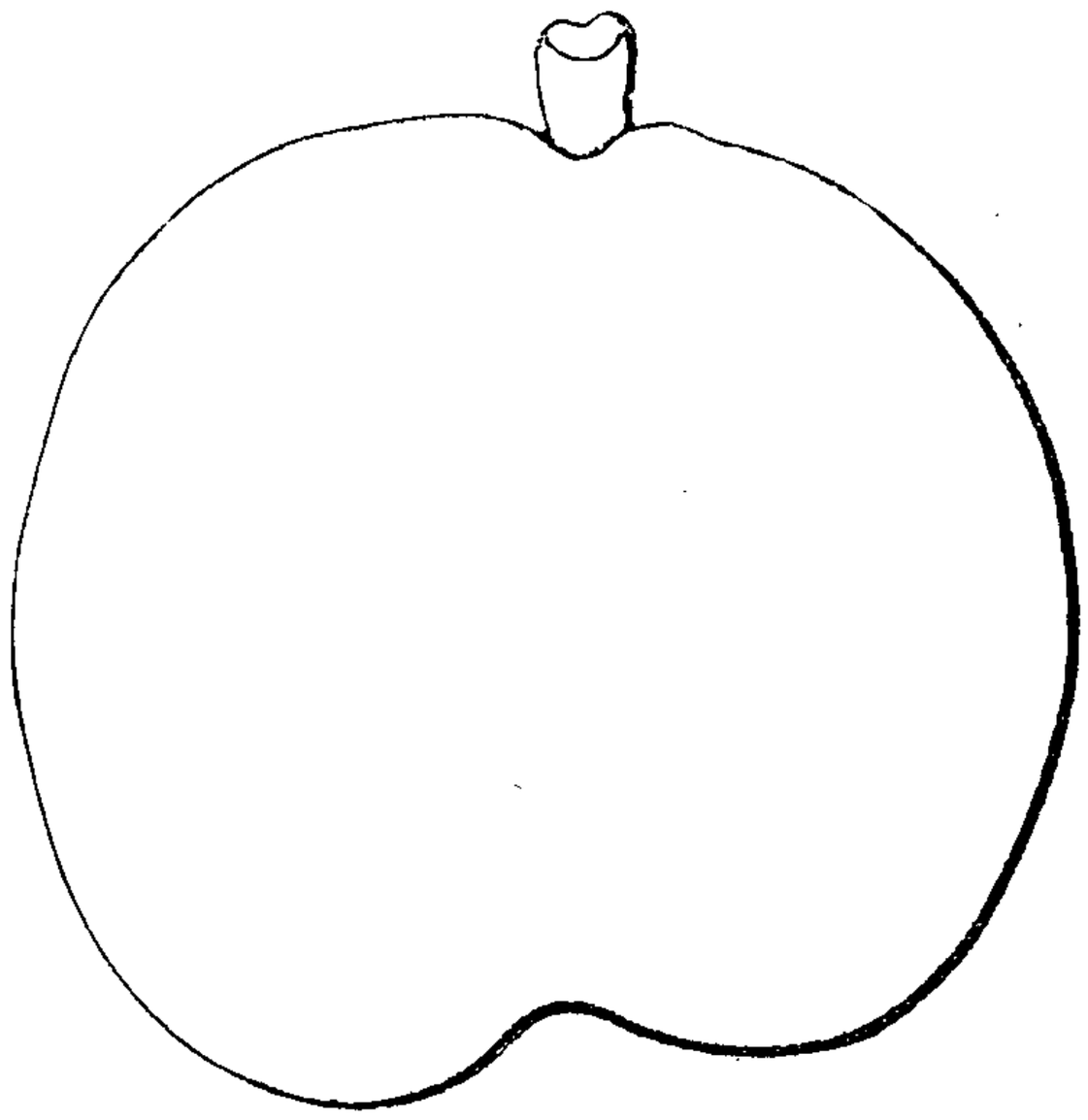
Poire d'ÉTOUPE. — Synonyme de poire *de Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

Poire d'ÉTOURNEAU. — Synonyme de poire *Bonne de Malines*. Voir ce nom.

Poire d'ÉTRANGLE-CHIEN. — Synonyme de poire *d'Estranguillon*. Voir ce nom.

---

494. Poire EUGÈNE APPERT.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés et contournés, grêles, courts, à peine géniculés, brun olivâtre nuancé de rouge, finement et abondamment ponctués, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, généralement un peu cotonneux, non appliqués contre l'écorce et souvent même formant éperon. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, ayant les bords crénelés ou dentés, le pétiole court et menu.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sur cognassier, le seul sujet qu'on lui ait donné dans nos pépinières, ce poirier se montre d'une vigueur satisfaisante, quoique modérée; ses pyramides sont assez jolies, mais toujours un peu trop basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* arrondie, bosselée, inéquilatère. — *Pédoncule :* très-court, fort, obliquement ou perpendiculairement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* large, ouvert ou mi-clos, souvent elliptique, placé dans un bassin irrégulier et rarement bien profond. — *Peau :* mince, vert herbacé (même à l'époque de la maturité), couverte en partie de taches et de gros points grisâtres. — *Chair :* blanc jaunâtre, des plus fines et des plus fondantes, aqueuse, habituellement un peu granuleuse au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, douée d'un arome exquis.

Maturité. — Depuis la moitié d'août jusqu'à la fin de ce même mois.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété provient de mes semis; le pied type s'est mis à fruit en 1862 et je l'ai dédié à M. Eugène Appert, mon gendre.

---

495. Poire EUGÈNE DES NOUHES.

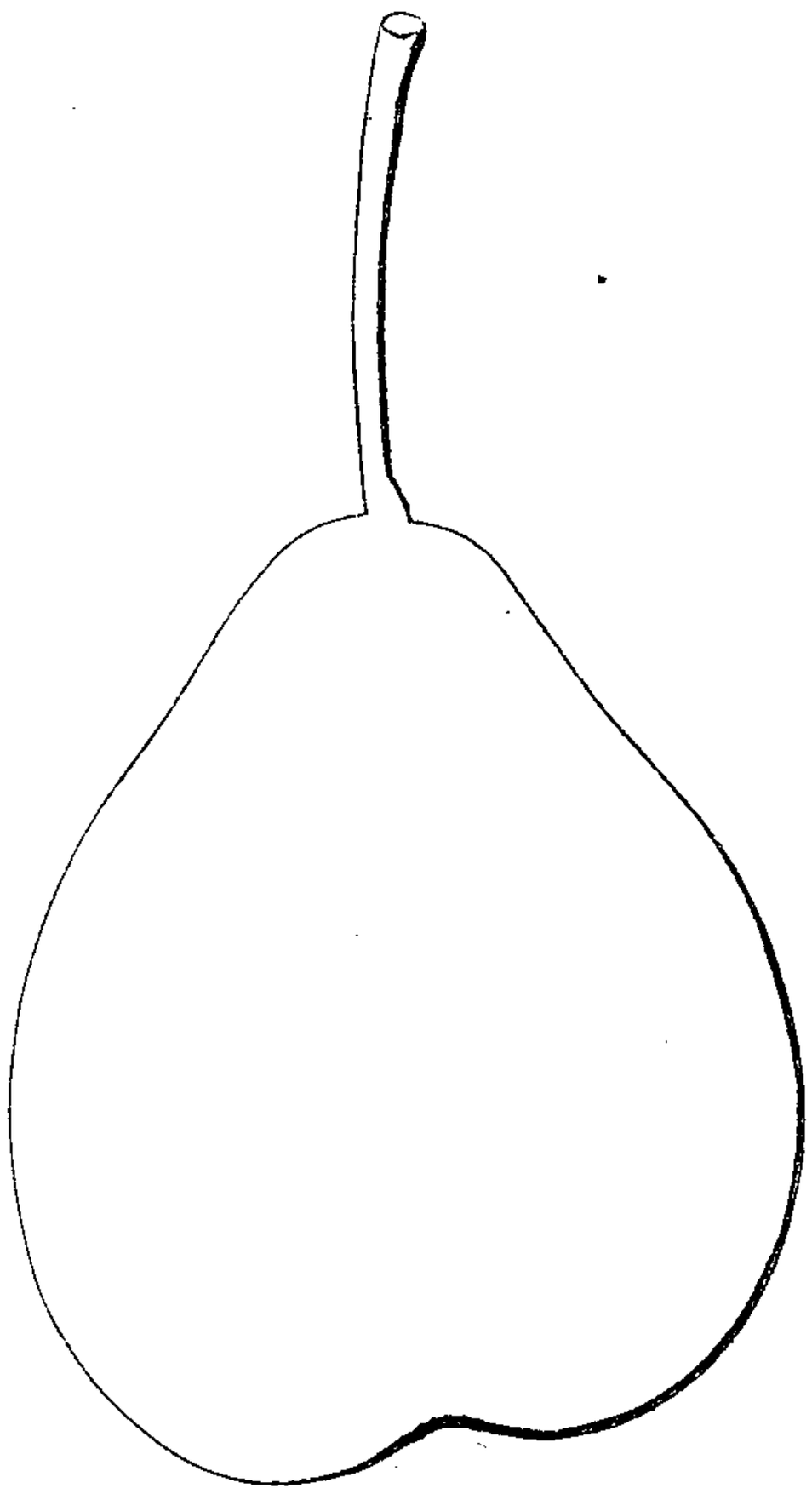
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés, gros et longs, peu coudés, vert clair brunâtre, couverts à leur sommet de larges taches noirâtres et ayant les lenticelles des plus fines, abondantes, et les coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* assez petits, aplatis, pointus, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* d'un très-joli vert, légèrement coriaces, ovales, acuminées, dentelées en scie, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — C'est un arbre d'une bonne vigueur, que nous n'avons encore greffé

que sur le cognassier; son développement s'y fait assez hâtivement et ses pyramides y acquièrent une grande hauteur, une rare beauté.

Poire Eugène des Nouhes.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, assez régulière. — *Pédoncule :* long, mince, un peu renflé à la base, implanté à la surface. — *Œil :* petit, ouvert, légèrement plissé sur ses bords, peu enfoncé. — *Peau :* jaune obscur, ponctuée et tachetée de gris-roux, faiblement vermillonnée sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, juteuse, rarement bien granuleuse. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, délicatement parfumée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous cultivons ce poirier depuis 1862; il fut gagné de semis par un ancien président de la Cour Impériale de Poitiers, M. Parigot, récemment décédé dans cette dernière ville, où depuis une quinzaine d'années il s'occupait beaucoup d'arboriculture fruitière. C'est également à lui qu'on doit la poire Comtesse de Chambord, décrite sous le n° 377 de notre tome Ier. Le pied-type de la présente variété donna ses premiers fruits en 1856, et son obtenteur le dédia à un amateur de pomologie fort distingué, M. le comte Eugène des Nouhes, habitant le château de la Cacaudière, commune de Pouzauges (Vendée).

Poire EXCELLENTISSIME. — Synonyme de *Bergamote lucrative* et de poire *Fondante des Bois*. Voir ces deux noms.

---

496. Poire EYEWOOD.

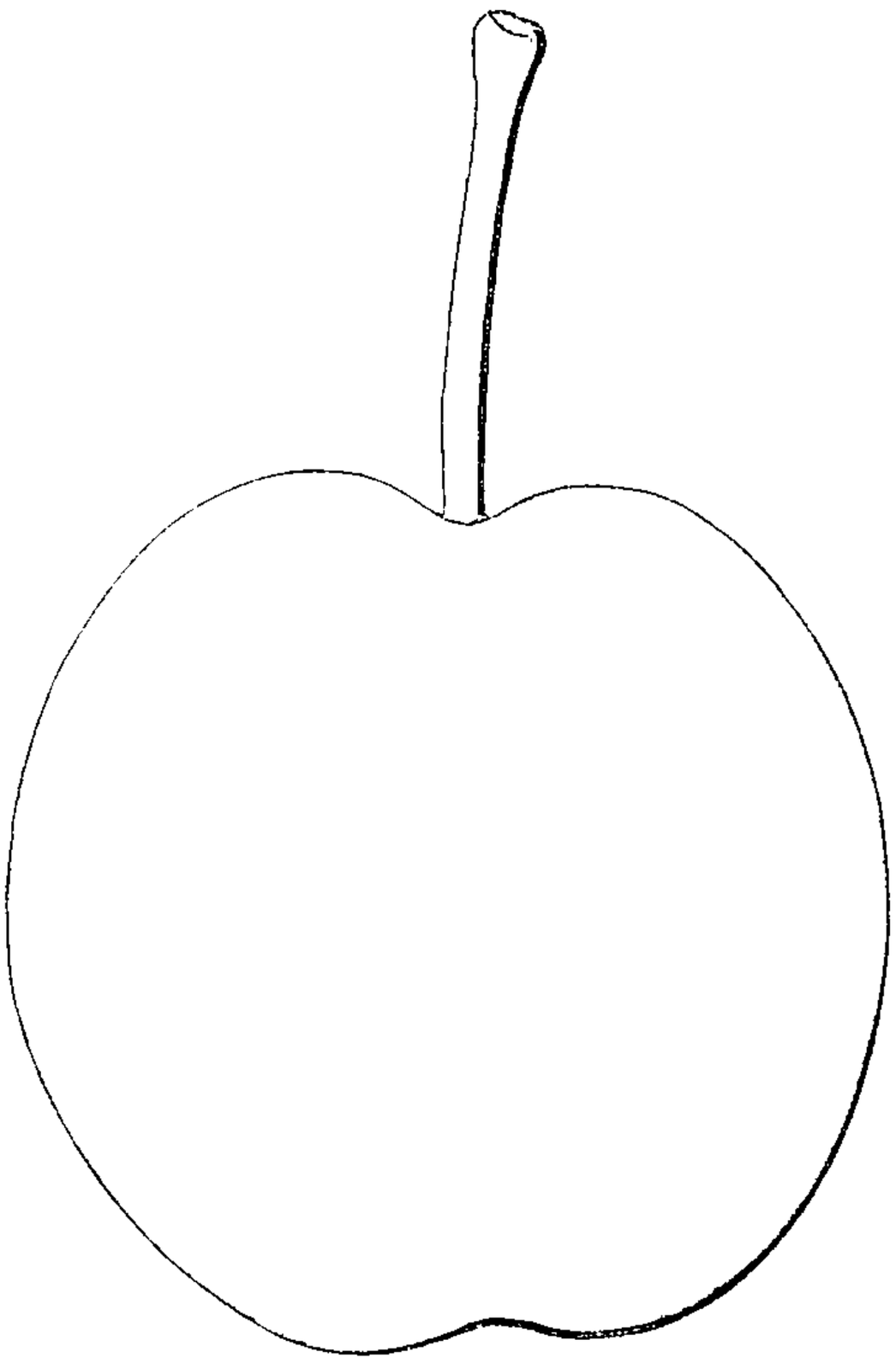
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts et assez grêles, légèrement coudés, marron clair, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* gros, arrondis, cotonneux, écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, peu abondantes, ovales, faiblement dentées ou crénelées, ayant le pétiole court et épais.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Greffé sur cognassier, cet arbre se développe tardivement et reste faible, même dans sa troisième année; aussi les pyramides qu'il y fait sont-elles des plus chétives; le franc lui convient mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique et habituellement un peu allongée, mais très-régulière. — *Pédoncule :* long, mince, souvent renflé à son extrémité supérieure et inséré dans une large dépression rarement profonde. — *Œil :* moyen, presque saillant, ouvert, cotonneux, aux divisions calicinales courtes, roides, très-résistantes. — *Peau :* rugueuse, jaune verdâtre foncé, ponctuée de gris et de brun, largement lavée de rouge-cinabre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, très-fine et très-fondante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau:* abondante, sucrée, acidule, douée d'une saveur particulière rappelant assez bien celle de la Bergamote d'Automne, mais parfois peu prononcée.

Poire Eyewood.



Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant jusqu'en novembre.

Qualité. — Première, et deuxième quand son eau est trop dénuée de parfum.

Historique. — Thomas-Andrew Knight, ancien président de la Société d'Horticulture de Londres, fut l'obtenteur de ce poirier, qu'en 1832 on cultivait déjà dans le jardin fruitier de cette Compagnie. Il le gagna de semis à Downton (comté de Wilt), vers 1822, ainsi que les variétés Beurré Brougham et Dunmore, dont nous avons donné précédemment les descriptions (voir nos 178 et 473). Recommandée par Knight dès 1833 (*Transactions*, 2e série, t. II, p. 66), la poire Eyewood ne tarda pas à se répandre à l'étranger, d'abord en Amérique, puis en France, où je l'inscrivais pour la première fois en 1849 dans mon *Catalogue*, sous le nom quelque peu défiguré d'Egwood (page 27). Les Allemands la possèdent aussi, et comme nous ils ont été frappés de la roideur, de la coriacité de son ombilic, caractères exceptionnels auxquels elle doit sans doute sa dénomination, *eyewood* signifiant précisément, œil de bois.

Poire FANFAREAU. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans Pepins*. Voir ce nom.

Poire de FAUCE. — Synonyme de poire *de Fosse*. Voir ce nom.

Poire FAUX-BOLIVAR. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire FAUX-ROUSSELET. — Synonyme de poire *Double-Rousselet*. Voir ce nom.

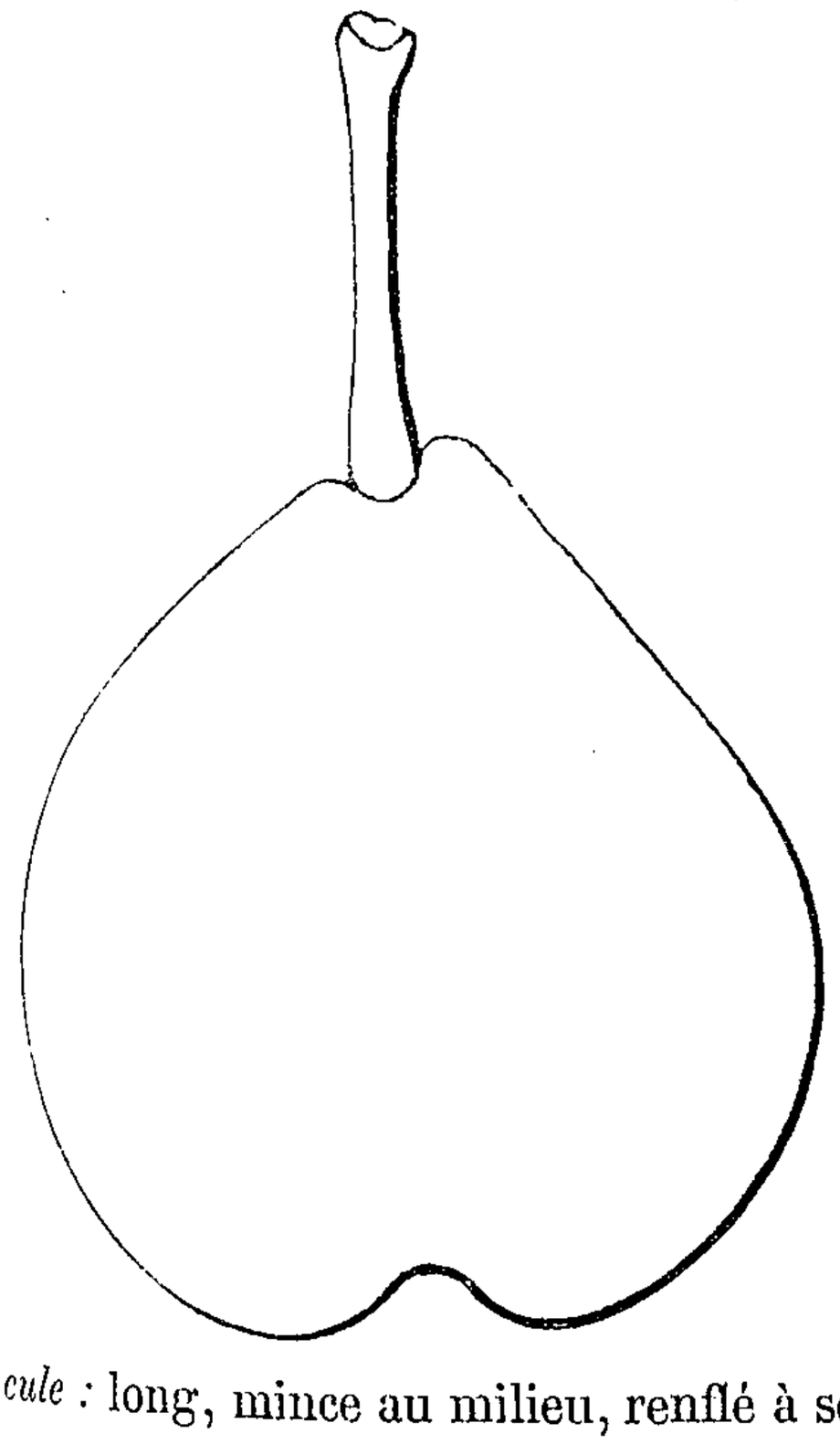
Poire FAUX-SPREEUW. — Synonyme de poire *Spreeuw*. Voir ce nom.

Poire FAVORI MUSQUÉ. — Synonyme de poire *Ananas*. Voir ce nom.

Poire FAVORI MUSQUÉ DU CONSEILLER. — Synonyme de poire *Ananas*. Voir ce nom.

---

497. Poire FÉLIX DE LIEM.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, peu longs, à peine géniculés, marron clair, ayant les lenticelles très-fines, très-espacées, les coussinets saillants et de courts mérithalles. — *Yeux :* moyens, noirâtres, ovoïdes, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-lancéolées, à bords presque entiers ou légèrement dentés, portées sur un pétiole long, fort et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le franc convient mieux comme sujet, à ce poirier, que le cognassier ; son développement est tardif et ses pyramides sont chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, régulière, légèrement obtuse, plus ou moins mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long, mince au milieu, renflé à ses extrémités, inséré dans une étroite cavité.

— *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, placé dans un bassin assez profond et des plus évasés. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de gris, tachetée de même et lavée de roux bronzé sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, fondante, juteuse, un peu granuleuse au-dessous des loges. — *Eau :* fort abondante, douce, sucrée, faiblement parfumée, quoique savoureuse.

Maturité. — Fin d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Nous la greffions pour la première fois en 1849 et l'avions reçue de Bruxelles. Notre *Catalogue* de 1852 l'annonça comme variété nouvelle (page 26, n° 47) et comme poire de choix. Depuis lors, son faible volume et l'abondance des fruits exquis que l'on a gagnés, l'ont fait descendre au second rang. Elle appartient aux semis du professeur Van Mons et figure, à ce titre, parmi les collections du Jardin fruitier créé par les Belges à Geest-Saint-Remi, en 1853, avec les débris des pépinières de ce célèbre arboriculteur, mort en 1842. L'âge et le lieu de naissance du poirier Félix de Liem nous sont complétement inconnus, ainsi que le personnage auquel il fut dédié. Il est, du reste, fort peu répandu en France et à l'étranger.

Poire de FEMELLE. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire FÉODALE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

498. Poire de FER.

Synonymes. — *Poires :* 1. D'Os (Valerius Cordus, *Historia stirpium*, 1561, t. I, cap. de Piris, n° 15). — 2. D'Hiver (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, p. 124). — 3. Osseuse (Mayer, *Pomona franconica*, 1801, t. III, p. 323). — 4. De Roseau (*Id. ibid.*). — 5. Cassante d'Hardenpont (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 6. d'Hardenpont (*Id. ibid.*). — 7. Saint-Pierre d'Hiver (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, bien étalés, gros, longs, peu coudés, duveteux, brun olivâtre légèrement nuancé de rouge-brique, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets saillants. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes, très-cotonneux, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, faiblement acuminées, presque entières sur leurs bords, bien duveteuses, ayant le pétiole fort et des plus courts.

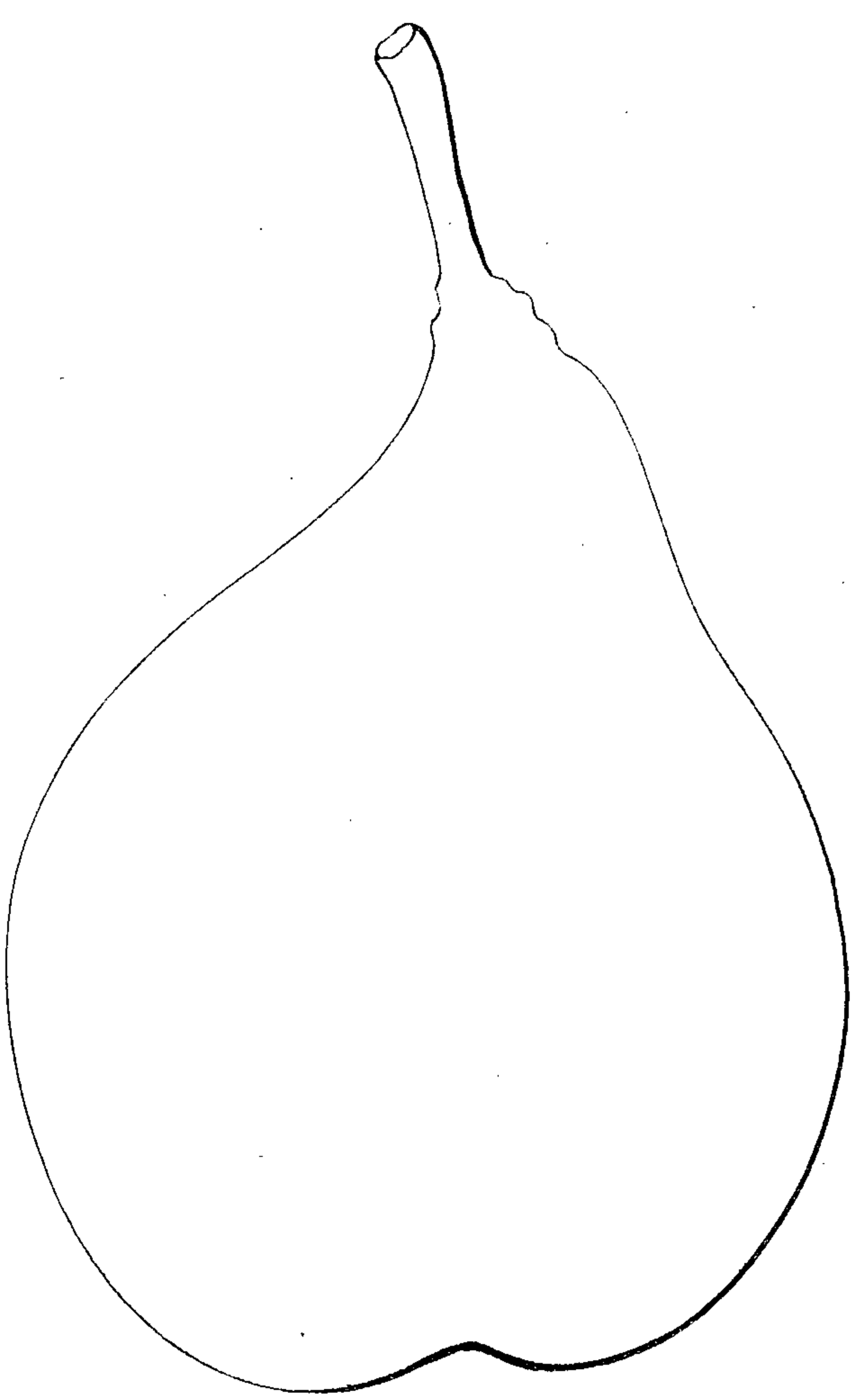
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Très-vigoureux, ce poirier fait de hautes et belles pyramides; il pousse vite et bien sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* très-inconstante, parfois allongée comme la Calebasse, mais variant généralement entre la turbinée-ovoïde et la turbinée-arrondie. — *Pédoncule :* long, mince au milieu, renflé à ses extrémités, rarement courbé, obliquement implanté dans une faible dépression dont l'un des bords est habituellement assez relevé. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, régulier, duveteux, peu enfoncé. — *Peau :* légèrement rugueuse, vert jaunâtre clair, plus ou moins vermillonnée du

côté du soleil, couverte de larges points gris et de quelques panachures brun-roux. — *Chair :* très-blanche, demi-fine, dure et cassante, presque exempte de pierres mais un peu marcescente. — *Eau :* rarement abondante, douceâtre, assez sucrée, sans parfum appréciable.

Poire de Fer.



Maturité. — Depuis la fin de janvier jusqu'au mois de mars ou d'avril.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Cette poire compte au moins quatre siècles d'existence. De nos jours on a voulu la rajeunir en la prétendant née chez les Belges et sortie des semis de l'abbé d'Hardenpont, mort en 1774; mais elle paraît au contraire originaire de l'Allemagne, où Cordus, naturaliste hessois, la décrivit avant 1544 sous le nom de poire d'Os, le premier qu'on lui rencontre et qu'elle devait, dit cet auteur, à la grande dureté de sa chair. (Voir *Historia stirpium*, édition de 1561, chap. Poirier, n° 15.) C'est également là l'opinion d'un autre botaniste allemand plus moderne et surtout plus connu que Cordus; de Jean Mayer, jadis jardinier-chef du duc de Wurtzbourg. Au tome III de sa *Pomona franconica*, recueil aussi rare qu'estimé, Mayer écrivait effectivement ce qui suit, avant 1801 :

« *Poire Osseuse, de Roseau, de Fer, qui ne tombe point au vent.* — Ce poirier est TRÈS-COMMUN PARMI NOUS et fort en estime pour sa fécondité et l'utilité de son fruit, qui reste sur l'arbre jusqu'aux grandes gelées et ne tombe que rarement; il est toujours d'une dureté invincible et ne peut se manger crû : mais il est excellent cuit, seché et emploié de differentes manieres; ..... il dure jusqu'en mai..... » (Pages 323 et 324, n° 149.)

En France, cette variété ne commença à paraître chez nos pomologues qu'à partir de 1670; le moine dom Claude Saint-Etienne fut celui qui d'abord la dépeignit, et voici dans quels termes :

« *Poire de Fer* est fruit rondelet, gros comme Bequesne, jaunit à la fin, et demeure sur l'arbre jusqu'aux grandes gelées..... » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 95.)

Puis cinq ans plus tard (1675) Merlet, à son tour, la décrivit avec autant de

vérité et non moins de concision dans le recueil si souvent réimprimé qu'il nous a laissé :

« La *poire de Fer*, ou d'Hiver — dit-il — est grosse, verte, assez semblable au Rateau, mais plus douce et meilleure à cuire. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1675, pp. 124 et 125.)

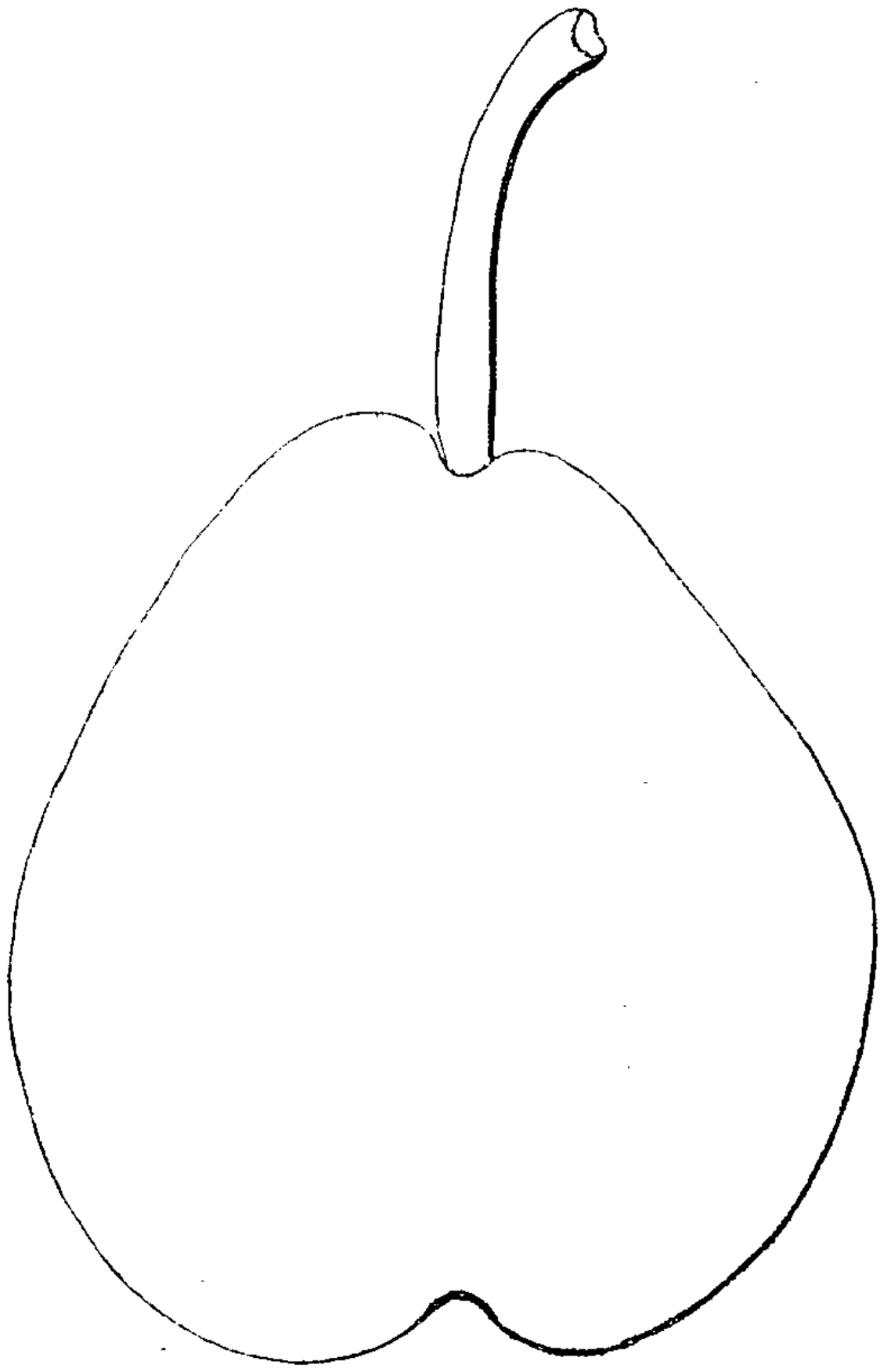
On cultive encore ce fruit à compote dans quelques jardins français, mais il est à peu près disparu des pépinières; aussi le voit-on fort rarement inscrit sur les Catalogues marchands. Quant à son ancien nom de poire de Fer, il lui est généralement demeuré, malgré le pseudonyme *Cassante d'Hardenpont* sous lequel, de 1848 à 1850, on le renvoyait de Belgique à nos horticulteurs.

Poire FERDINAND D'AUTRICHE. — Synonyme de poire *Prince Impérial*. Voir ce nom.

Poire FERDINAND DEMEESTER. — Synonyme de poire *Surpasse Meuris*. Voir ce nom.

---

499. Poire FERDINAND DE LESSEPS.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés et arqués, de grosseur et de longueur moyennes, légèrement coudés, marron clair lavé de rose tendre, ayant les lenticelles abondantes mais de grandeur très-variable, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, gris, peu écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales, planes ou canaliculées, finement et régulièrement dentées, au pétiole assez long et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier, ses pyramides se montrent un peu chétives sur ce dernier sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, ventrue, rarement très-régulière. — *Pédoncule :* long ou assez long, recourbé, fort, surtout à sa base, habituellement inséré dans une étroite cavité dont l'un des bords est plus ou moins mamelonné, mais quelquefois, au contraire, implanté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, très-ouvert, placé dans un bassin évasé et de profondeur variable. — *Peau :* jaune clair, largement lavée et marbrée de

brun-roux, montrant quelques taches grises fortement squammeuses. — *Chair :* blanche, des plus fines, complétement fondante, aqueuse, exempte de pierres. — *Eau :* fort abondante, acidule, très-sucrée, douée de la saveur exquise et particulière qui caractérise le Beurré d'Arenberg.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

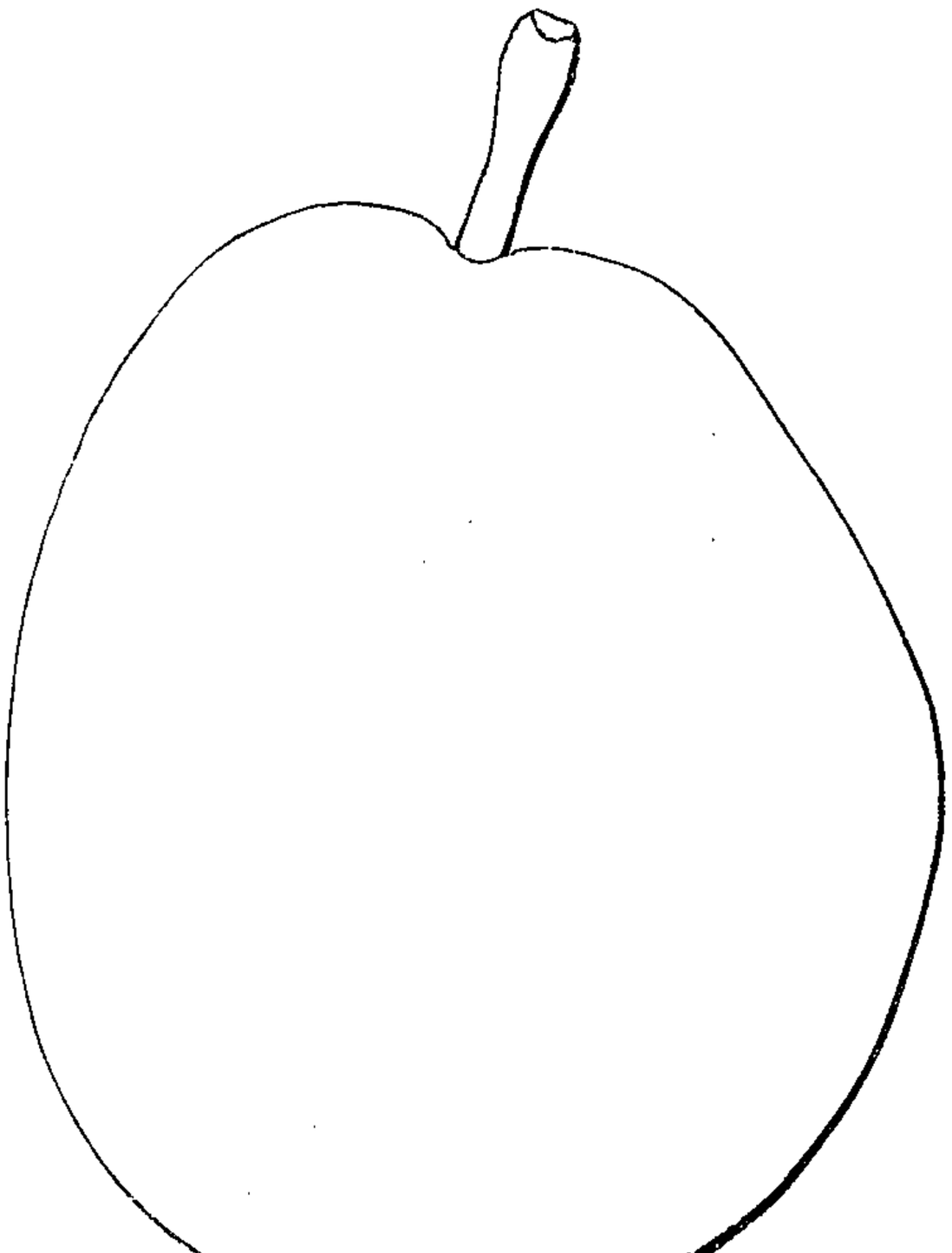
Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier provient de mes semis et remonte seulement à 1864. Je l'ai dédié au célèbre diplomate français qui depuis quatorze ans poursuit avec une si patriotique énergie le percement de l'isthme de Suez, à M. Ferdinand de Lesseps, né à Versailles en 1805.

Poires FERDINAND DE MEISTER et FERDINAND DE MUNSTER. — Synonymes de poire *Surpasse Meuris*. Voir ce nom.

---

500. Poire FERTILE DE NANTES.



Description de l'arbre. — Nous ne saurions décrire ce poirier, qui n'est dans nos pépinières que depuis la dernière saison ; les notes de culture le concernant nous viennent de son obtenteur, ainsi que les greffes qui nous ont servi à le multiplier ; quant à des fruits de cette toute nouvelle variété, nous en avons reçu de diverses personnes.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Il prospère non moins bien sur cognassier que sur franc, développe hâtivement son écusson et prend une forme pyramidale des plus convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde, fortement arrondie, bosselée et quelque peu irrégulière. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé au sommet, non arqué, obliquement inséré au centre d'une dépression assez prononcée. — *Œil :* moyen, elliptique, ouvert ou mi-clos, légèrement enfoncé. — *Peau :* vert olivâtre clair nuancé de jaune obscur, ponctuée de roux et lavée de même sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, grosse, fondante, aqueuse et peu pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, faiblement parfumée, quoique délicate.

Maturité. — Vers la fin d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Boisselot, propriétaire à Nantes, est l'obtenteur de cette variété, dont le pied-type donna ses premiers fruits en 1862. Elle commence à se répandre dans nos contrées et convient beaucoup pour l'alimentation des marchés.

Poire de FESSES. — Synonyme de poire *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire FIGUE (des Anglais). — Synonyme de poire *Figue verte*. Voir ce nom.

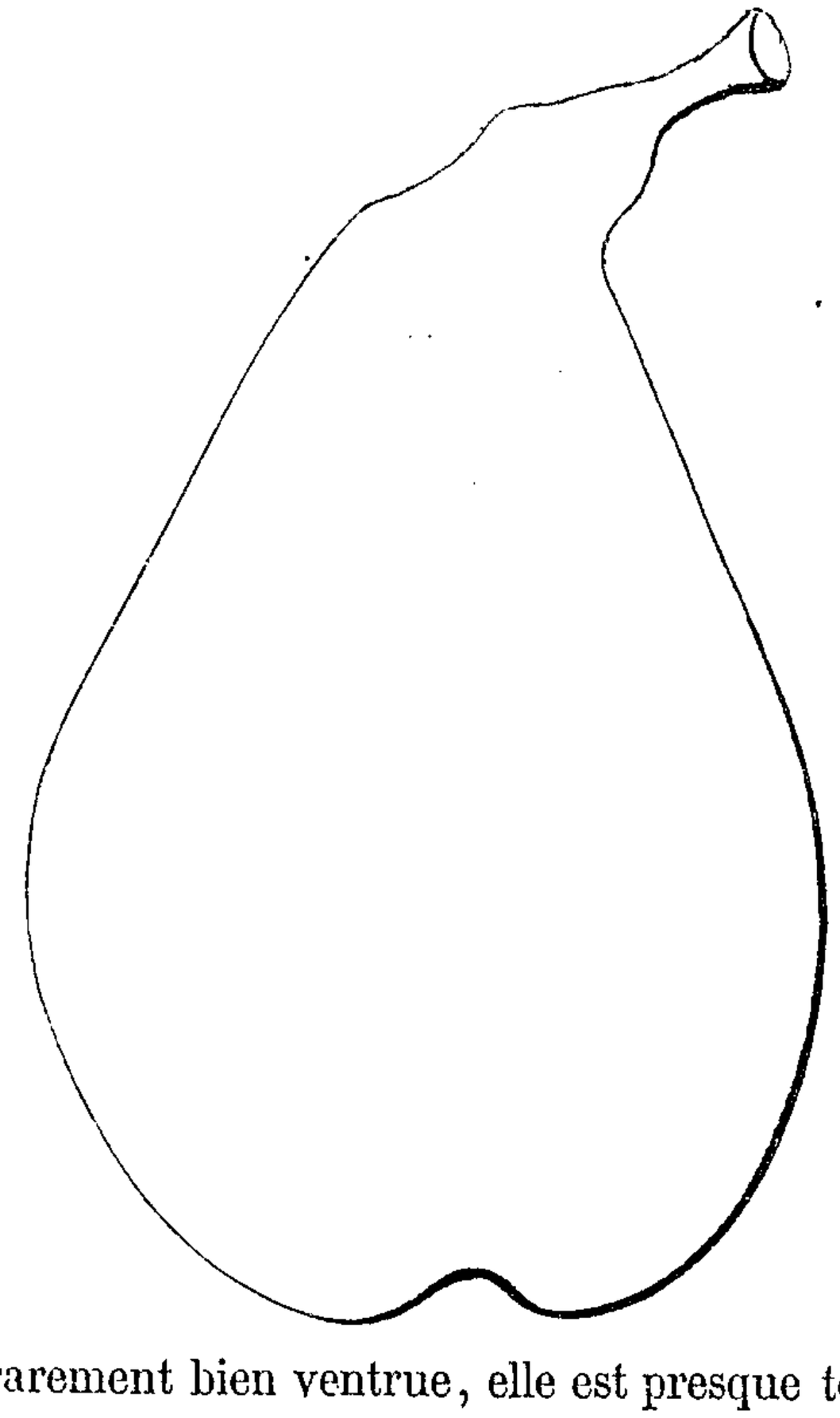
Poire FIGUE (de Duhamel). — Synonyme de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

Poire FIGUE (des Français). — Synonyme de poire *Figue d'Alençon*. Voir ce nom.

---

501. Poire FIGUE D'ALENÇON.

Synonymes. — *Poires :* 1. Figue [des Français] (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1845, p. 115). — 2. Figue d'Hiver (*Id. ibid.*). — 3. Figue d'Hiver d'Alençon (*Id. ibid.*). — 4. Bonnissime (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, p. 104). — 5. Bonnissime de la Sarthe (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 77). — 6. Comtesse de Frenol (*Id. ibid.*, et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 137). — 7. Figue de Naples (*Id. ibid.*). — 8. Petaless (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 9. Silvange d'Hiver (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* nombreux, étalés, réfléchis et parfois contournés, très-gros et très-longs, géniculés, d'un rouge foncé légèrement grisâtre, aux lenticelles clair-semées et de grosseur variable, aux coussinets peu ressortis. — *Yeux :* petits, pointus, généralement duveteux, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, larges, ovales, crénelées ou presqu'unies, souvent quelque peu ondulées, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Il est très-vigoureux et se plaît sur n'importe quel sujet ; ses pyramides sont des plus remarquables, même avant leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et quelquefois volumineuse. — *Forme :* très-allongée et affectant habituellement celle d'une figue ; rarement bien ventrue, elle est presque toujours fort mince à son sommet, qui,

recourbé, bosselé et contourné, paraît se détacher du fruit, de l'axe duquel il s'éloigne plus ou moins obliquement ou horizontalement. — *Pédoncule :* très-court, renflé à l'attache, charnu à la base, continu avec la chair. — *Œil :* arrondi, moyen ou petit, régulier, ouvert ou mi-clos, peu enfoncé. — *Peau :* assez épaisse, légèrement rugueuse, ponctuée de fauve et de brun, grisâtre et parfois faiblement nuancée de jaune obscur dans la partie qui environne l'œil; rouge terne sur la face exposée au soleil; jaune verdâtre blafard du côté de l'ombre, où elle est en outre finement veinée et réticulée de roux, et souvent couverte de petites taches noirâtres fortement squammeuses. — *Chair :* blanc verdâtre, demi-fine et demi-fondante, juteuse, granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, très-sucrée, vineuse, délicate, mais fréquemment entachée d'une âcreté désagréable.

Maturité. — Commencement de novembre et se prolongeant jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Nos anciens pomologues ont connu quatre variétés de poire Figue, et pourtant aucune d'elles n'offre le moindre rapport avec le fruit ici décrit et figuré. Ainsi dom Claude Saint-Etienne signalait en 1670 une poire Figue d'Hiver, de nous inconnue, qu'il disait « rondelette, à teste et à queuë un peu enfoncées. » Merlet, lui, parlait en 1675 d'une Figue musquée et d'une poire de Figue, ou Suprême, toutes les deux mûrissant au cours de juillet, et qui sont, l'une, la poire de Deux fois l'An, décrite plus haut (page 20), et l'autre la Jargonelle, que nous étudierons ci-après, quand viendra son rang alphabétique. Puis Duhamel, en 1768, décrivit une poire Figue « ressemblant beaucoup, observait-il, à l'Épine d'Été, et « se mangeant au commencement de septembre; » fruit qui se rapporte actuellement à la Longue-Verte, ou poire de Plougastel. On voit donc que ces quatre variétés sont complétement différentes de la poire Figue d'Alençon, qui du reste date seulement des premières années de notre siècle, comme il ressort des lignes suivantes, adressées en 1859 à M. Decaisne, professeur de culture au Muséum de Paris, par M. le baron le Guay, ancien directeur des jardins impériaux et tout récemment encore président de la Société d'Horticulture d'Alençon :

« Cette variété a été trouvée, il y a environ trente ans (*vers 1829*), dans une pépinière appartenant à M. Lecomte-Mortefontaine, près d'Alençon, dans la commune de Cussay; elle se répandit de là dans le commerce sous le nom de *Figue d'Alençon* et de *Bonnissime de la Sarthe*. Son premier nom est celui qui doit lui être conservé. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II.)

Ce poirier, qu'on multiplie depuis une trentaine d'années au moins, s'est promptement répandu, non-seulement en France, mais en Belgique, en Allemagne, en Angleterre et en Amérique. Dans ce dernier pays, cependant, on le connaît imparfaitement encore, puisque M. Charles Downing, qui l'y mentionnait en 1863, à la page 498 de ses *Fruits of America*, le supposait identique avec la poire *Longue-Verte*.

Observations. — Cette variété que son extrême fertilité, sa grosseur et son assez longue conservation font généralement rechercher par les marchands de fruits, est fort variable sous le rapport de la qualité. Dans l'Anjou, nous l'avons toujours trouvée passable, mais jamais exquise, qualification qu'elle mériterait, paraît-il, en d'autres contrées où le sol lui serait alors très-favorable. Quoi qu'il en soit, un fait certain c'est que dans l'Orne même, son pays natal, elle

ne se montre pas non plus constamment bonne, et M. le baron le Guay, déjà cité, va nous l'affirmer :

« La poire Figue — dit-il — est un fruit capricieux; elle est souvent excellente, souvent aussi, dans les terrains humides, elle est fade et quelquefois très-amère. Elle se tache très-facilement et ses taches sont un indice positif de son amertume. C'est une poire qui demande à ne pas être trop attendue. »

C'est par erreur qu'on a mentionné le pomologue anglais Lindley comme ayant décrit en 1831 la poire Figue d'Alençon; ce fut la poire Figue verte qu'il caractérisa, nous le prouvons dans l'article suivant, consacré à ce dernier fruit. — La grosseur de la poire Figue d'Alençon varie non moins que sa qualité; parfois elle acquiert un volume énorme; il en a été vu dans les expositions qui pesaient 300 grammes, et notamment à Chartres, en 1862.

Poire FIGUE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Jargonelle*. Voir ce nom.

Poires FIGUE D'HIVER et FIGUE D'HIVER D'ALENÇON. — Synonymes de poire *Figue d'Alençon*. Voir ce nom.

Poire FIGUE MUSQUÉE. — Synonyme de poire *de Deux fois l'An*. Voir ce nom.

Poire FIGUE DE NAPLES. — Synonyme de poire *Figue d'Alençon*. Voir ce nom.

---

502. Poire FIGUE VERTE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Figue [des Anglais] (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 381, n° 97; et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 137). — 2. Inconnue Angoulême (Thompson, *ibidem*). — 3. Pistolette (*Id. ibid.*). — 4. Prince de Ligne (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa base, longs et gros, coudés, vert clair herbacé, à lenticelles blanches, larges et peu abondantes, à coussinets saillants, à longs mérithalles. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aplatis, légèrement duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, d'un beau vert luisant, coriaces, elliptiques, planes ou contournées, bien crénelées sur leurs bords, au pétiole long, roide et très-nourri.

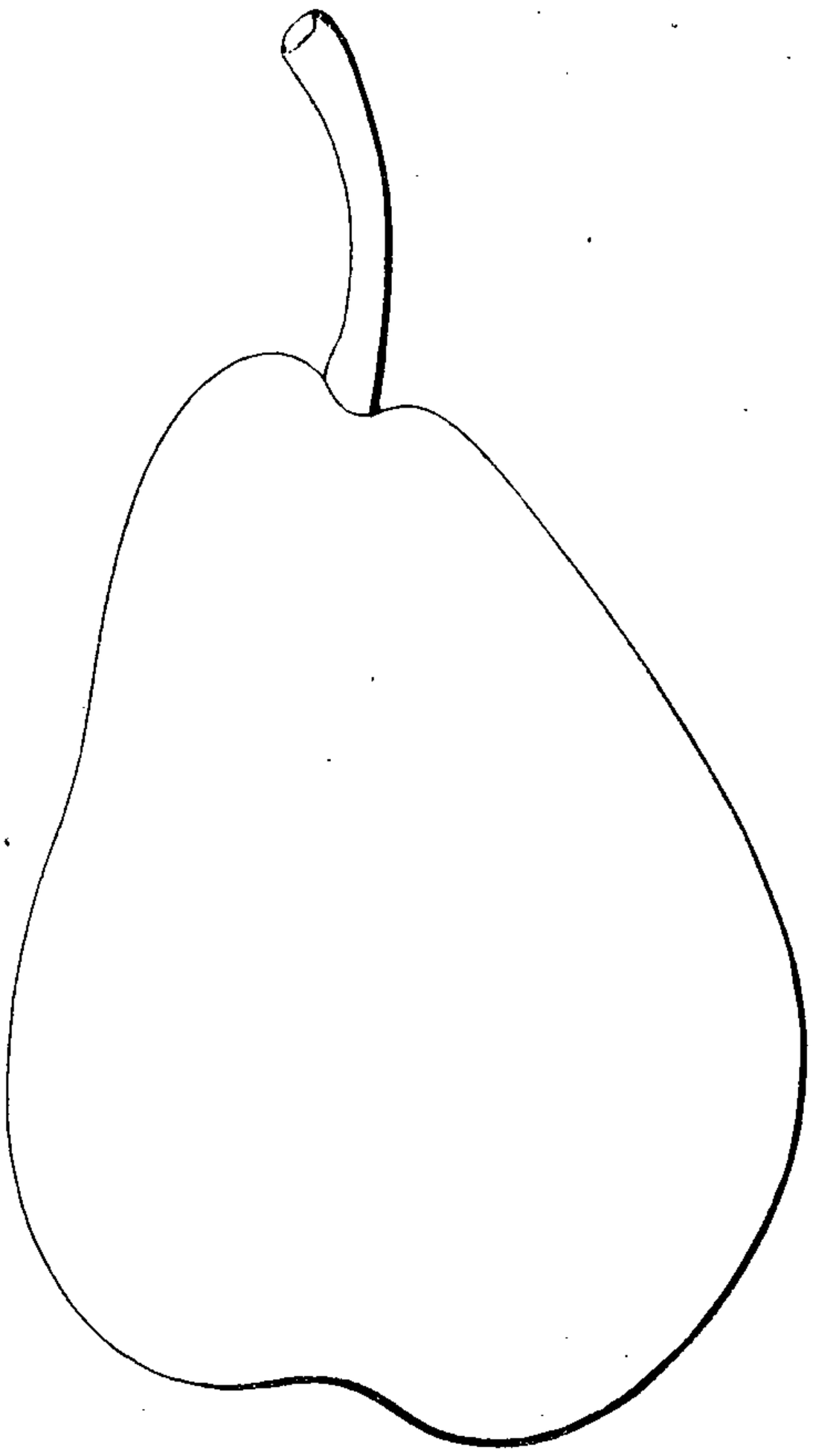
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le développement et la vigueur de ce poirier sont ordinaires; nous le greffons sur cognassier; il y végète très-bien et s'y développe parfaitement en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde assez allongée, irrégulière, peu renflée d'un côté et très-ventrue de l'autre. — *Pédoncule :* long et gros, recourbé, obliquement implanté à fleur de fruit, mais ayant une de ses faces envahie par un renflement plus ou moins prononcé de la chair. — *Œil :* moyen, ouvert ou fermé, à segments recourbés, placé au centre d'un bassin évasé rarement profond. — *Peau :* mince, vert-pré (même

lorsque la poire est entièrement mûre), parsemée de points grisâtres peu apparents et finement rayée de fauve dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-fondante, aqueuse, contenant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, possédant un parfum musqué excessivement prononcé.

Poire Figue verte.



Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je cultive ce poirier depuis 1840 environ, et l'avais tiré de l'ancienne collection, maintenant détruite, du Comice horticole d'Angers. Son origine m'est inconnue. Cependant il se pourrait qu'il nous fût venu de Londres, où bien avant 1830 il existait à Chiswich, dans le Jardin de la Société d'Horticulture de cette capitale. En 1831 le pomologue anglais Lindley le décrivit pour la première fois, et observa effectivement que « ledit poirier était « un des plein-vent les plus rustiques « et les plus méritants de ce Jardin. » Lindley lui donnait alors le seul nom de poirier Figue, sans le faire suivre d'aucun synonyme. Mais Robert Thompson, le secrétaire même de la Société d'Horticulture de Londres, dix ans après lui en connaissait déjà plusieurs, ainsi qu'on a pu le voir en tête de cet article. Il en est de la poire Figue verte comme de la poire Figue d'Alençon : elle diffère entièrement des variétés de ce nom qui nous apparaissent dans les recueils pomologiques des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles. Quant à l'identité du fruit ici étudié avec le fruit signalé par Lindley au cours de 1831, nous allons montrer qu'elle est complète, en traduisant littéralement la description qu'en fit cet auteur :

« Poire Figue. — *Fruit* : de moyenne grosseur, oblong, irrégulier, concave d'un côté, convexe de l'autre ; haut d'environ trois pouces et demi sur deux et demi de diamètre. — *Œil* : petit, ouvert, à courts segments calicinaux. — *Queue* : longue d'un pouce, recourbée et obliquement insérée sous une large gibbosité. — *Peau* : vert terne, lavée en partie de gris-roux et rarement colorée sur la face exposée au soleil. — *Chair* : demi-fine, fondante, abondante en eau bien sucrée et fortement musquée. — *Maturité* : octobre. »(*Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 381, n° 97.)

Observations. — Les Allemands possèdent une poire Figue mûrissant au commencement de septembre, mais qui ne se rapporte en rien aux deux variétés ainsi nommées chez nous, puisqu'elle est petite, jaune d'or, largement carminée et d'une forme turbinée très-régulière.

Poire FILLE DU MELON DE KNOPS. — Synonyme de poire *Belle-et-Bonne de la Pierre*. Voir ce nom.

Poire de FINGAL. — Synonyme de *Bergamote d'Angleterre*. Voir ce nom.

Poire de FINOIN. — Synonyme de poire *de Fin-Or*. Voir ce nom.

Poire des FINOIS. — Synonyme de *Beurré d'Angleterre*. Voir ce nom.

Poire de FIN-OR D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *de Fin-Or d'Orléans*. Voir ce nom.

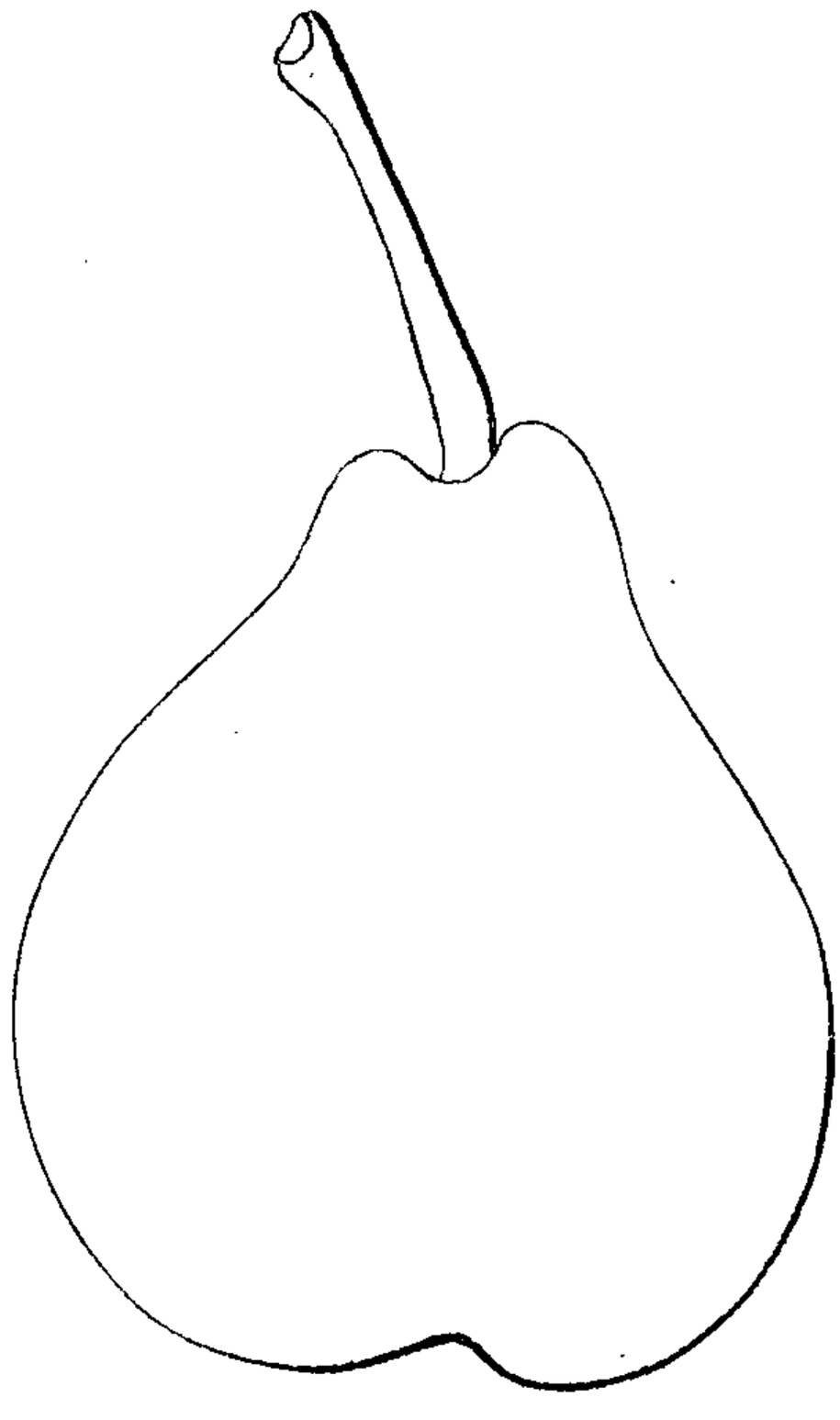
Poire de FIN-OR HATIF. — Synonyme de poire *de Fin-Or d'Orléans*. Voir ce nom.

Poire de FIN-OR D'HIVER. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

---

503. Poire de FIN-OR D'ORLÉANS.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Fin-Or d'Été (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, édition de 1540, p. 69). — 2. De Fin-Or précoce (*Id. ibid.*). — 3. De Fin-Or hatif (Mayer, *Pomona franconica*, 1801, t. III, p. 205). — 4. Petit-Frémont (*Id. ibid.*). — 5. L'Empressée (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou légèrement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, peu géniculés, cotonneux, gris jaunâtre nuancé de brun, ayant les lenticelles larges, apparentes et rapprochées, les coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, aigus, presque entièrement appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques ou ovales-allongées, faiblement acuminées, planes ou relevées en gouttière, quelque peu duveteuses, à peine dentées ou crénelées sur leurs bords, au pétiole bien nourri, long et stipulé.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il croît vite et convenablement sur le cognassier ou sur le franc; ses pyramides sont régulières et satisfaisantes, quoique généralement un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée, ventrue et plus ou moins obtuse. — *Pédoncule :* long, mince au milieu, renflé à ses extrémités, mais surtout à sa base. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, cotonneux, saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de carmin du côté de l'ombre,

et rouge vif sur l'autre face, où elle est en outre couverte de points d'un brun roussâtre. — *Chair :* blanc verdâtre, mi-fine et mi-fondante, juteuse, rarement pierreuse. — *Eau :* fort abondante, sucrée, aigrelette, assez délicate, mais parfois entachée d'une âcreté marquée.

Maturité. — Commencement d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Actuellement peu cultivée, cette très-ancienne variété a mis en défaut plusieurs pomologues modernes, qui l'ont confondue avec la poire de Fin-Or de Septembre, mûrissant cinq ou six semaines plus tard, et ne lui ressemblant aucunement, comme le prouvent la figure et la description contenues dans l'article suivant. Au XVI^e^ siècle, où chez nous on cultivait déjà plusieurs espèces de Fin-Or, Charles Estienne (1530-1540) citait précisément, page 69 de son *Seminarium*, le fruit qui nous occupe, le disant un des plus précoces de l'été, puis ajoutant : « On « le nomme vulgairement poire de *Fin or*, parce que sa couleur rappelle celle de « l'or pur : Pyra Finora, vulgo appellata *Poires de Fin or*, quòd auri puri colorem « referant. » Olivier de Serres, en 1600, mentionna aussi une poire de Fin-Or ou de Poulini; mais il faut l'abandonner, cet auteur ne fournissant aucun détail qui puisse permettre de la rattacher à l'une quelconque des variétés ayant jadis porté ce nom. Le poirier Fin-Or d'Été provenait évidemment d'Orléans, car le Lectier, qui dès 1598 possédait dans cette ville une si remarquable école fruitière, l'appelle en 1628, page 4 de son rarissime Catalogue, *Fin-Or d'Orléans* et le classe parmi les « Poiriers dont le fruict est en maturité en juillet et commencement d'aoust. » Et la Quintinye, soixante ans plus tard (1690), lui appliqua cette même dénomination dans la courte description que voici, suffisante néanmoins pour bien reconnaître notre poire : « La *Finor d'Orléans*, fruit commun du mois d'août, rougeâtre, figure « de Rousselet ; il la faut cueillir verdelette pour la faire mûrir, afin qu'elle ait plus « d'eau. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 315.) Ce nom, du reste, lui convient beaucoup mieux que celui de Fin-Or d'Été, grâce auquel on l'a maintes fois supposée identique avec le Fin-Or de Septembre; erreur fort excusable, après tout, puisque l'été règne jusqu'aux derniers jours de septembre.

Poire de FIN-OR PRÉCOCE. — Synonyme de poire *de Fin-Or d'Orléans*. Voir ce nom.

---

504. Poire FIN-OR DE SEPTEMBRE.

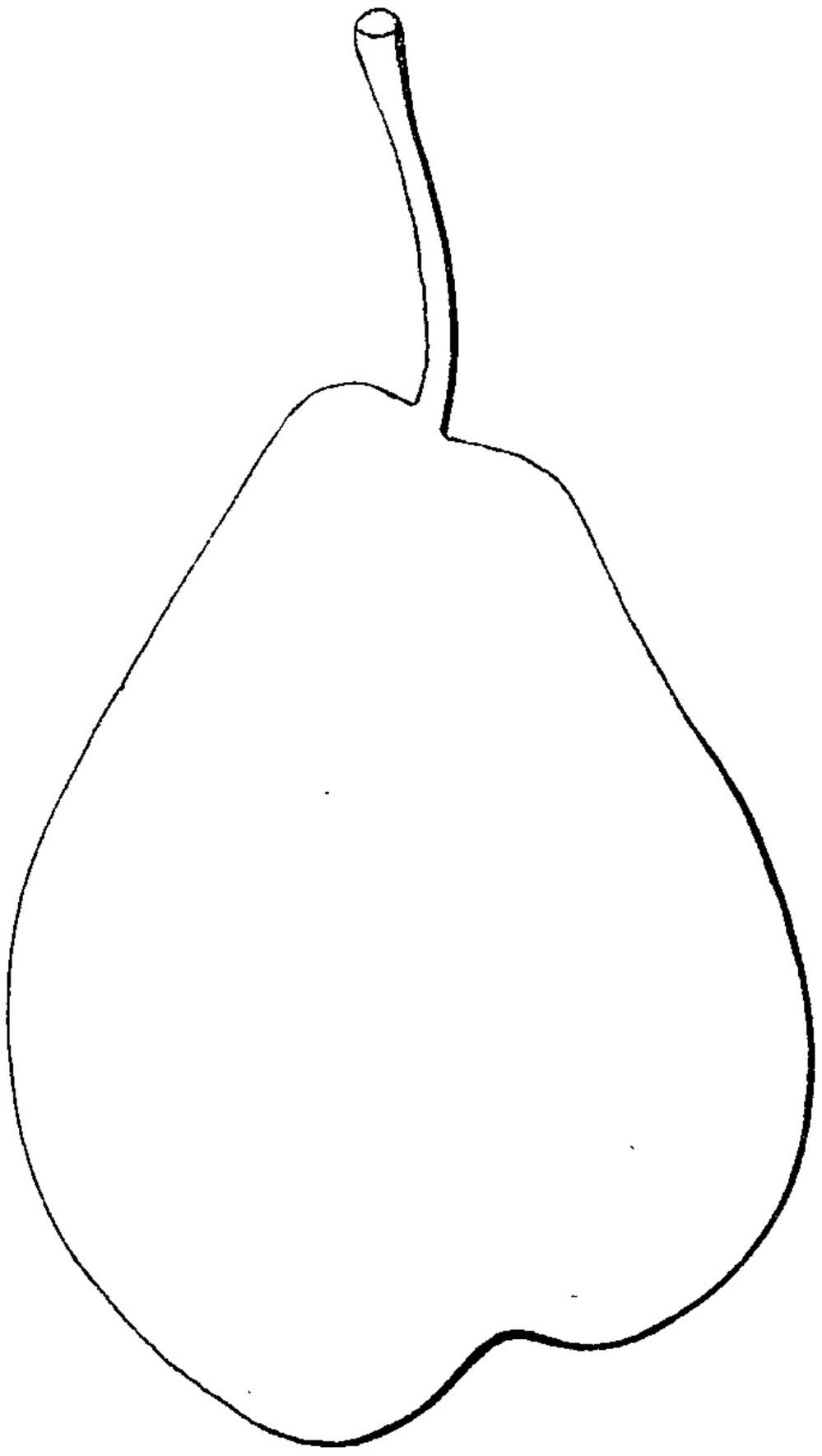
Synonymes. — *Poires :* 1. Finor (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 56). — 2. Finoin (*Id. ibid.*). — 3. Délices Gamotte (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 4. L'Empressée (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés vers la partie supérieure de la tige, étalés à sa base, longs, bien nourris, flexueux, brun grisâtre légèrement violacé, ayant les lenticelles apparentes, peu rapprochées, et les coussinets fortement ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* grandes, vert foncé, ovales-arrondies ou ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, profondément dentées, portées sur un pétiole de grosseur et de longueur moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur est satisfaisante; quoiqu'il végète assez lentement, ses pyramides sont fort jolies quand il atteint sa troisième année; le cognassier lui convient parfaitement.

Poire Fin-Or de Septembre.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* plus ou moins allongée et obtuse, généralement ventrue, souvent inéquilatère et bosselée, quelque peu pentagone à la base et étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* long, grêle, courbé, régulièrement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, arrondi, faiblement enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre clair, semée de points brun-fauve, habituellement lavée de même dans la cavité ombilicale et passant, du côté du soleil, au jaune-orange panaché de rouge-brique. — *Chair :* blanchâtre, assez fine, mi-cassante et pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée et légèrement acide, sans parfum prononcé.

Maturité. — Fin de septembre ou commencement d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Le Lectier, dont nous avons parlé ci-dessus à propos de l'origine du Fin-Or d'Orléans, n'a pas cultivé le Fin-Or de Septembre, ou du moins ne l'a pas inscrit dans le *Catalogue* qu'il fit paraître en 1628; mais le recueil pomologique du moine dom Claude Saint-Etienne, édition de 1670, le signale de la sorte : « Vers la fin de Septembre..... « Finor, *ou* Finoin, est long, gros environ comme Orange jaune. On dit que c'est « Beurré en Normandie..... Estant cüeilly, le faut mettre deux ou trois jours sur la « paille. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 56.) Peu après (1690), la Quintinye s'occupa aussi de cette poire, seulement ce fut pour dire, et avec toute raison : « La Fin-Oin est si mauvaise, que je ne conseille à personne d'en « planter (pp. 316 et 317). » Duhamel du Monceau, lui, la décrivit à son tour (1768, t. II, p. 156), et sous le nom que nous lui conservons; toutefois il le fit assez imparfaitement et sans même, contre son habitude, caractériser l'arbre qui la produit; d'où l'on peut penser que cette variété ne lui aura été connue que par quelque description antérieure et inexacte. Nous ignorons la provenance du Fin-Or de Septembre; aucun des auteurs ici mentionnés ne l'a recherchée. Ce poirier ne se rencontre guère, aujourd'hui, que chez les collectionneurs.

Observations. — Rappelons de nouveau que le *Fin-Or d'Orléans*, mûrissant au début d'août, ne peut être réuni au Fin-Or de Septembre, que l'on mange à la fin de ce dernier mois, et même au début d'octobre. De plus, renvoyons à notre article sur la poire *Bon-Chrétien de Bruxelles* (t. I, pp. 453-455), ceux qui la croient identique avec le Fin-Or de Septembre.

Poire FIOLET. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

Poire FLEMISH BEAUTY. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

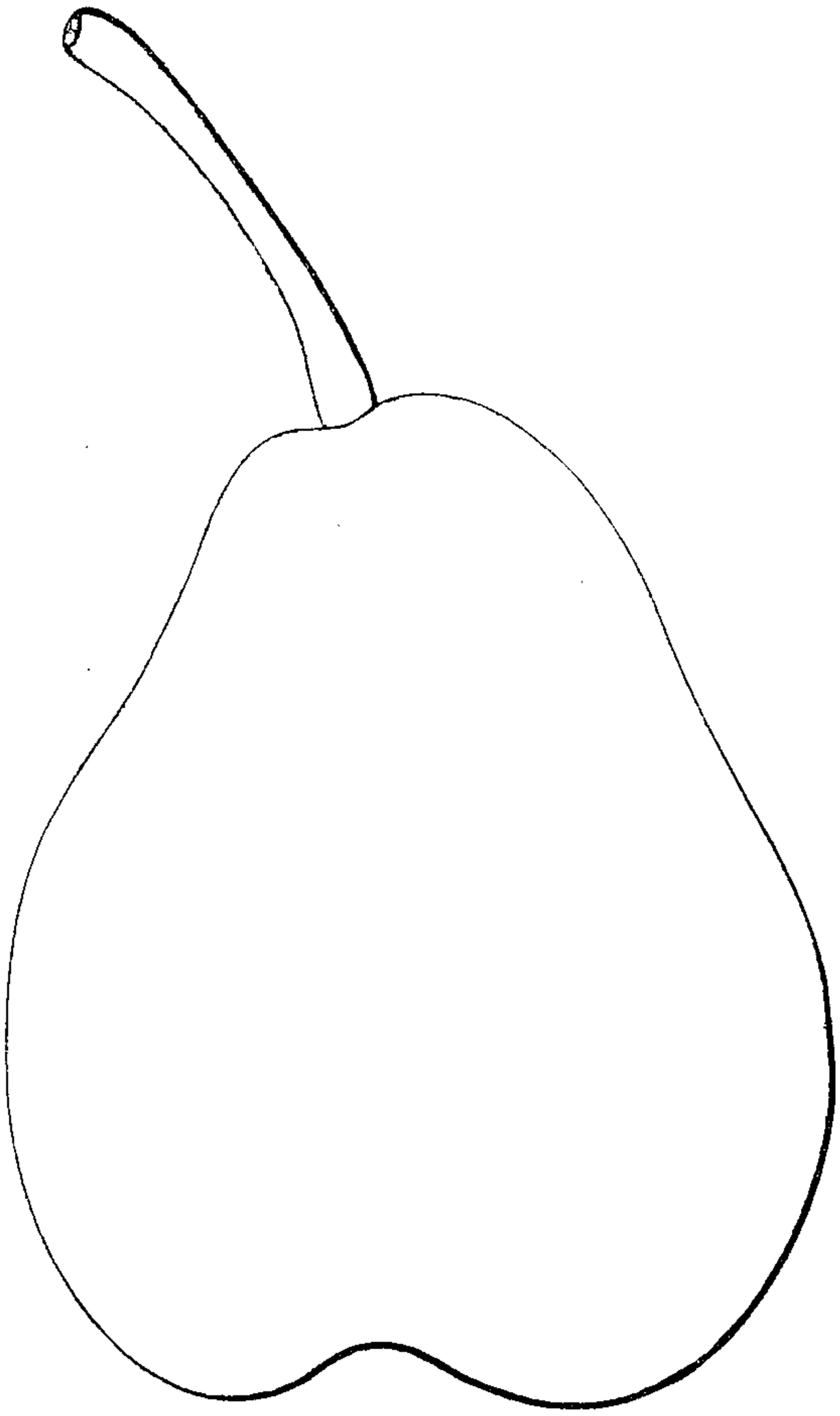
Poire FLEUR-DOUBLE. — Synonyme de poire *Double-Fleur*. Voir ce nom.

Poire FLEUR DE GUIGNE. — Synonyme de poire *Sans-Peau*. Voir ce nom.

Poire FLEUR DE MARS. — Synonyme de *Beurré Delbecq*. Voir ce nom.

---

505. Poire FLEUR DE NEIGE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs, gros, coudés, cotonneux, vert brunâtre lavé de violet obscur, ayant les lenticelles larges, blanchâtres, clair-semées, les coussinets bien marqués et les mérithalles généralement courts. — *Yeux :* volumineux, coniques, des plus aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* coriaces, larges, ovales-allongées, acuminées, duveteuses, canaliculées ou planes, à bords finement dentelés ou crénelés, au pétiole stipulé, peu long et peu fort.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — On le greffe habituellement sur cognassier ; il y croît vite et bien ; sa forme pyramidale est irréprochable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue, très-ventrue à la base, un peu étranglée près du sommet, qui est fortement obtus. — *Pédoncule :* long, bien nourri, renflé aux extrémités, recourbé, inséré de côté et à la surface du fruit. — *Œil :* grand, souvent mi-clos ou fermé, plus ou moins plissé sur ses bords, assez enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre foncé, ponctuée de carmin et de marron, lavée de brun-rouge sur la face frappée par le soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, grossière, demi-cassante, pierreuse et quelque peu

marcescente. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, vineuse, sans parfum bien prononcé.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Troisième pour la table, deuxième pour la cuisson.

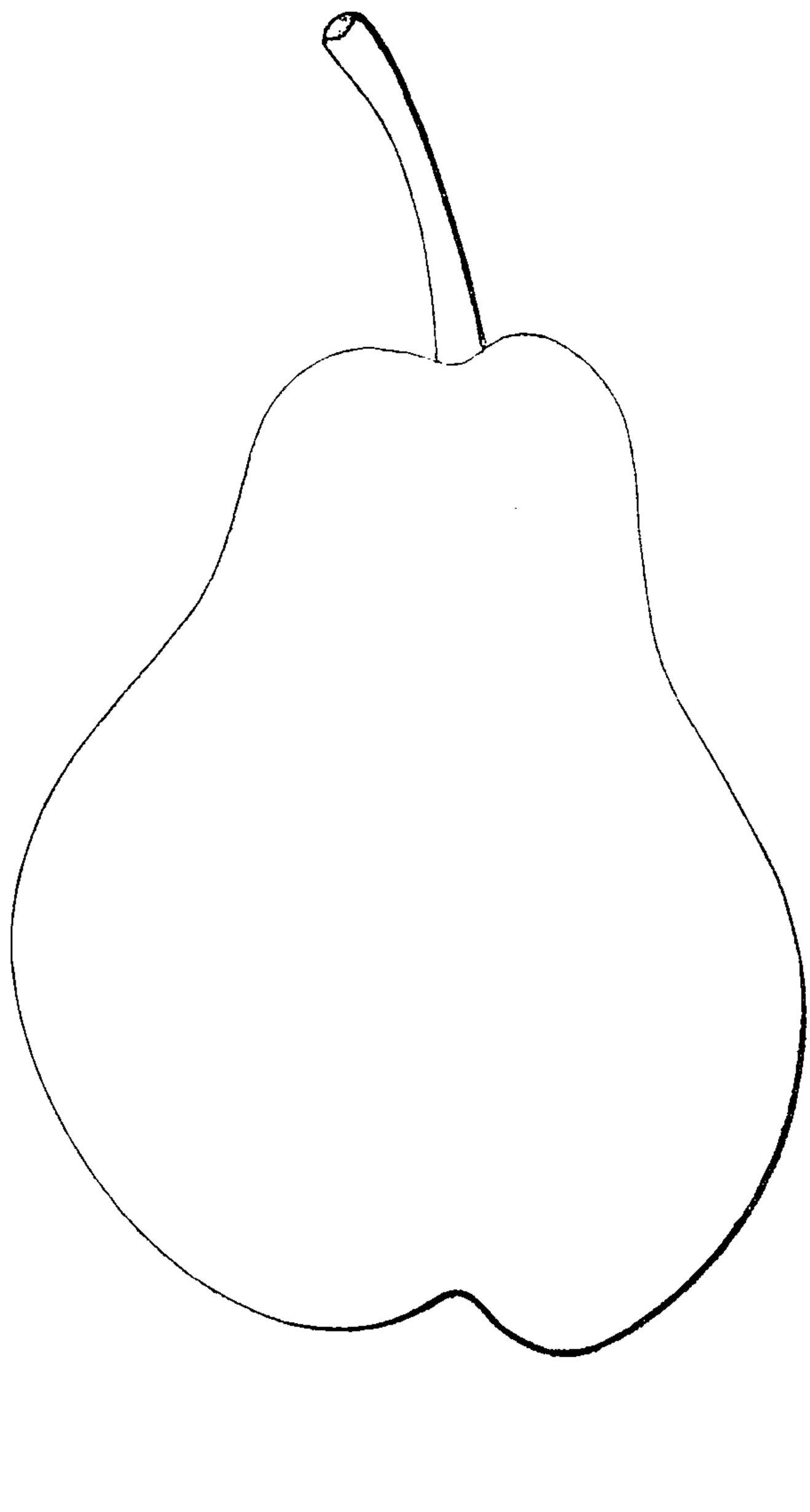
Historique. — De provenance belge, ce poirier est cultivé chez nous depuis 1843, mais seulement dans quelques collections ou pépinières, ses produits n'ayant réellement rien de recommandable en dehors de leur volume et de leur beau coloris. On trouve sur son origine les renseignements ci-après, dans un recueil publié à Bruxelles en 1850 :

« Il sort des semis de Van Mons et son nom lui vient sans doute du blanc éblouissant de sa fleur. Je ne puis désigner avec certitude l'époque de sa première production, mais M. de Maraise, qui en avait reçu les greffes directement de leur auteur, en ayant récolté des fruits en 1841, on peut présumer qu'elle date de 1830 à 1835. » (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, t. III, p. 154.)

Poire de FLORENCE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet*. Voir ce nom.

---

506. Poire FLORIMOND PARENT.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, courts, de moyenne grosseur, à peine géniculés, duveteux, gris verdâtre nuancé de rouge-brique, aux lenticelles larges mais très-espacées, aux coussinets saillants, aux mérithalles des plus courts. — *Yeux :* gros ou moyens, aigus, coniques, écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* elliptiques ou ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords finement dentelés, le pétiole long et grêle.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Le franc est le sujet qu'il préfère ; sa vigueur laisse beaucoup à désirer, ainsi que ses pyramides, généralement trop basses et peu feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, plus ou

moins obtuse, habituellement étranglée vers le sommet, très-ventrue dans sa partie inférieure, légèrement pentagone auprès de l'œil. — *Pédoncule :* assez long et assez gros, arqué, plus fort aux extrémités qu'au milieu, obliquement implanté dans une dépression peu sensible. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, ovale, placé dans un bassin évasé rarement profond, mais dont les bords sont accidentés. — *Peau :* jaune d'ocre nuancée de vert pâle et herbacé, ponctuée de fauve, marbrée de même, quelquefois faiblement lavée de rouge violâtre, terne, sur le côté exposé au soleil, et quelquefois aussi couverte de petites macules noirâtres et squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, grossière, assez fondante, marcescente, fortement pierreuse au centre. — *Eau :* peu abondante, douce, sucrée, sans parfum appréciable.

Maturité. — Vers la mi-septembre et se prolongeant jusqu'à la fin de ce mois.

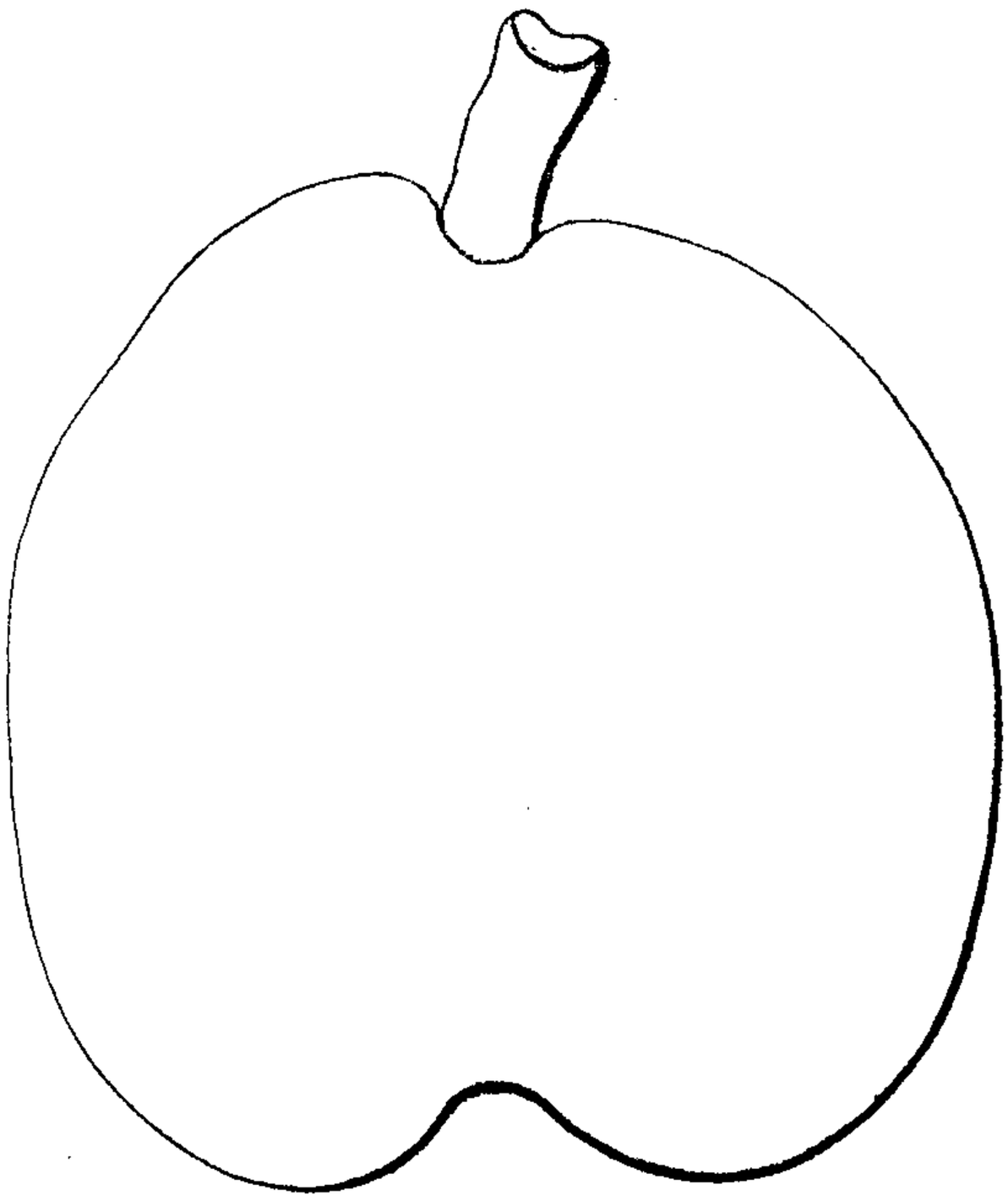
Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, deuxième comme fruit à compote.

Historique. — Ainsi que la précédente variété, cette poire nous vient de la Belgique, mais on la rencontre très-rarement dans nos jardins, car sa grosseur fait son unique mérite. Dans son pays natal, elle est même peu recherchée; « elle y « atteint au plus — dit M. Bivort — le deuxième rang par sa qualité. » Sortie des semis de Van Mons, on ne la croit pas antérieure à 1846. L'écrivain que nous venons de citer en fut le premier descripteur et la dédia à l'éditeur de son *Album de pomologie*, M. Florimond Parent, de Bruxelles. (Voir ledit ouvrage, t. III, pp. 93-94.)

Poire a la FLUTE. — Synonyme de poire d'*Épargne*. Voir ce nom.

---

507. Poire FONDANTE ALBERT.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés vers la base de la tige, érigés à son sommet, grêles, longs, légèrement cotonneux, à peine coudés, vert clair brunâtre et nuancé de rouge-brique, surtout auprès des yeux, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes, appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* jamais abondantes, de grandeur très-variable, ovales, profondément crénelées ou dentées, au pétiole long, faible et généralement lavé de carmin clair.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre, dont la vigueur est modérée, se développe tardivement ;

nous le greffons sur cognassier; dans sa troisième année les pyramides qu'il y fait ne sont pas encore bien fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulière, arrondie, à surface habituellement assez bosselée. — *Pédoncule :* court, des plus gros, charnu et plissé à la base, non courbé, inséré de côté dans une étroite et faible cavité. — *Œil :* petit, ouvert ou fermé, souvent contourné, profondément enfoncé. — *Peau :* verte, jaunissant un peu à la maturité, semée de larges taches grises et de gros points fauves, faiblement vermillonnée sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante, granuleuse autour des pepins. — *Eau :* rarement suffisante, mais délicate, vineuse et aromatique.

Maturité. — Fin d'août et début de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je multiplie ce poirier depuis 1853, et le signalai pour la première fois, comme variété récemment obtenue, dans mon *Catalogue* de 1855 (p. 39, n° 556). Il venait d'être gagné par M. Albert Boucqueau, propriétaire à Nivelles (Belgique) et l'un des fondateurs de la Société dite des pépinières de Van Mons.

Poires FONDANTE D'AUTOMNE. — Synonymes de *Bergamote lucrative* et de *Beurré Dalbret*. Voir ces deux noms.

---

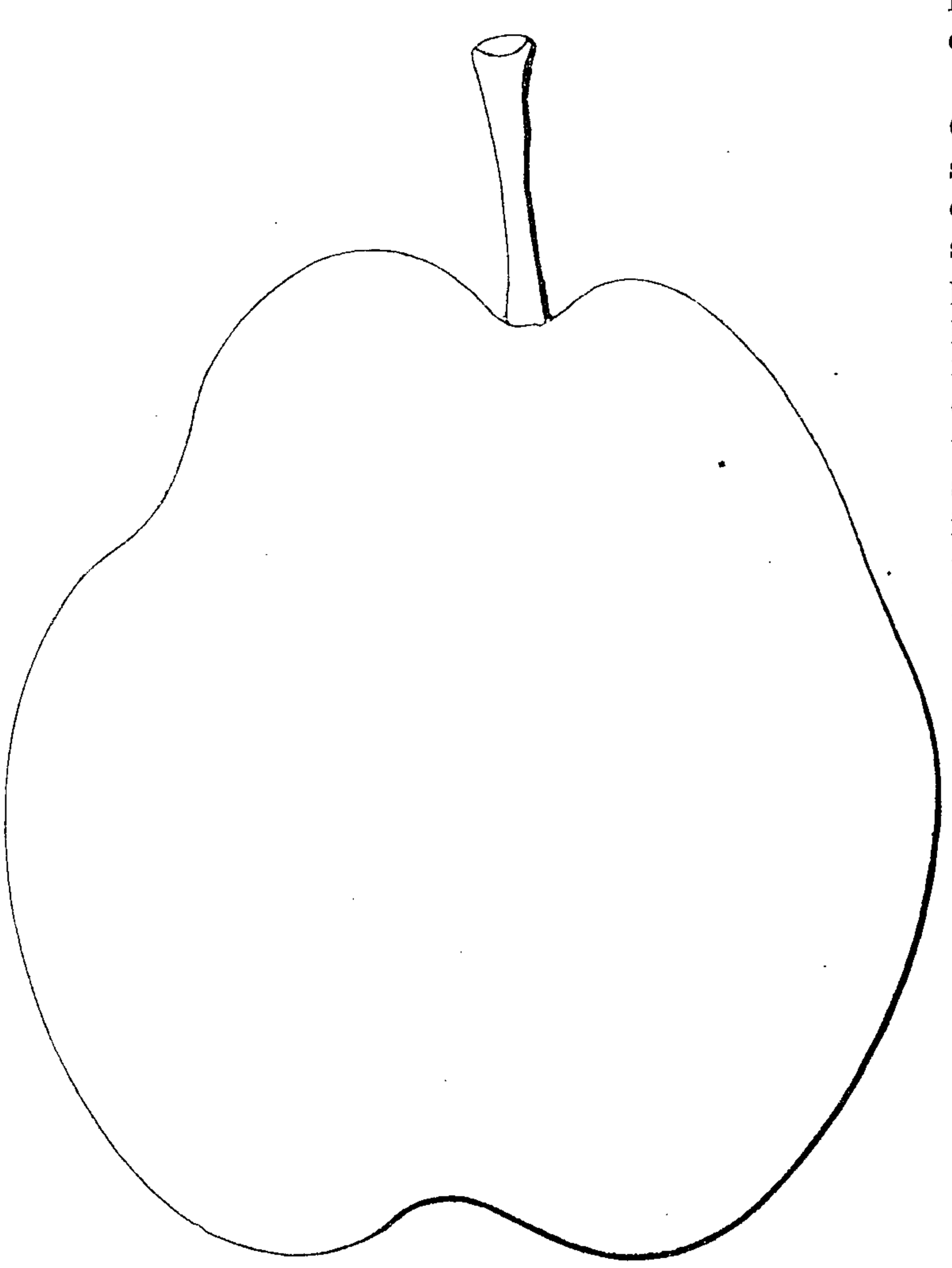
508. Poire FONDANTE DES BOIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Belle des Flandres (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 373, n° 82). — 2. Bouche nouvelle (*Id. ibid.*). — 3. Brillante (*Id. ibid.*). — 4. Flemish Beauty (*Id. ibid.*). — 5. Fondante du Bois (*Id. ibid.*). — 6. Impératrice de France (*Id. ibid.*). — 7. Bosch-Peêr (Poiteau, *Théorie Van Mons*, 1834, p. 53, n° 39). — 8. Nouvelle gagnée a Heuze (Prévost, de Rouen, *Annales de Flore et de Pomone*, 1840-1841, p. 360). — 9. Joséphine [d'Automne] (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 137, n° 228). — 10. Sire Bosc (*Id. ibid.*). — 11. Beurré de Flandre (Prévost, de Rouen, *Cahiers de pomologie*, 1835, 5e cahier, p. 136). — 12. Gagnée a Heuze (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 10). — 13. Belle des Bois (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 19). — 14. Beurré des Bois (*Id. ibid.*). — 15. Davy (*Id. ibid.*). — 16. Beurré de Bourgogne (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, pp. 23-24). — 17. Beurré Saint-Amour (*Id. ibid.*). — 18. Davis (*Id. ibid.*). — 19. Bergamote de Flandre (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 21, n° 175). — 20. Tougard [des Rouennais] (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, p. 121). — 21. Beurré Spence (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 12). — 22. Fécdale (*Id. ibid.*). — 23. Fondante Spence (*Id. ibid.*). — 24. Gros-Quessois d'Été (*Id. ibid.*). — 25. Beurré Davy (Congrès pomologique, *Procès-verbal de sa première session*, 1856, p. 1). — 26. Beurré Foidard (*Id. ibid.*). — 27. Beurré de Deftinge (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1858, t. VI, p. 41). — 28. Des Bois (*Id. ibid.*). — 29. De Persil (*Id. ibid.*). — 30. Beurré Deftinghem (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 31. Excellentissime (*Id. ibid.*). — 32. Mouille-Bouche nouvelle (*Id. ibid.*). — 33. Beurré Haffner (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1858, p. 33, n° 319). — 34. Pas-Père (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des variétés du poirier*, 1859, p. 63, et *Supplément*, p. 9). — 35. Deftingen féodale (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 25).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, ordinairement bien étalés, gros, longs, légèrement coudés, rouge clair brunâtre, aux lenticelles assez larges mais peu abondantes, aux coussinets des plus accusés. — *Yeux :* moyens, coniques ou ovoïdes, généralement pointus, faiblement écartés du

bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez petites, ovales, acuminées, dentelées en scie, munies d'un pétiole grêle et très-long.

Poire Fondante des Bois.



FERTILITÉ.— Remarquable et soutenue.

CULTURE.— On le greffe sur franc ou cognassier; son développement est des plus tardifs, mais quand cet arbre atteint sa troisième année il fait de superbes pyramides.

Description du fruit.—*Grosseur :* volumineuse ou considérable, et parfois énorme.—*Forme:* oblongue, fortement obtuse et mamelonnée au sommet, près duquel elle est habituellement assez étranglée ; des plus ventrues à son milieu, elle s'amincit beaucoup vers sa base, qui est quelque peu pentagone. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, renflé aux extrémités, surtout à son point d'attache, régulièrement inséré dans une large cavité souvent profonde. — *Œil:* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, placé au centre d'un bassin très-évasé dont les bords sont bien accidentés et la profondeur variable. — *Peau :* peu épaisse, jaune verdâtre passant au jaune d'or sur la partie frappée par le soleil, ponctuée de gris et de brun, colorée de rouge vif, largement tachée de fauve auprès de l'œil. — *Chair :* très-blanche et très-fondante, demi-fine, juteuse, faiblement granuleuse au centre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, douée d'un parfum prononcé des plus savoureux.

MATURITÉ. — Courant de septembre et se prolongeant jusqu'en octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les trente-cinq synonymes reconnus que nous avons classés

chronologiquement sous le nom primitif de ce fruit, montrent en quelle estime on l'a toujours tenu depuis le commencement du XIXe siècle, date de sa naissance. Par esprit de spéculation il s'est vu dédié à nombre d'individus, dont le plus célèbre fut le savant chimiste anglais Davy ; et peu s'en fallut même qu'il ne gardât ce dernier nom, au détriment de celui qui seul lui appartenait, car le Congrès pomologique déclara dans ses deux premières sessions (1856 et 1857), que le poirier *Fondante des Bois* avait cessé d'exister. Mais mieux inspiré au cours de la troisième (1858), il le ressuscita pour enterrer à son tour le Beurré Davy, lequel n'a réellement pas droit de figurer au rang des variétés. — Il était, au surplus, dans la destinée de la poire Fondante des Bois de rester longtemps sans état civil régulier. On en conviendra quand on saura que la ville de Louvain (Belgique), puis la commune de Heuze, près Lille, furent d'abord erronément regardées comme son lieu d'origine, et qu'ensuite le baron de Férussac, qui chez nous la signalait dès 1828 (*Bulletin des Sciences agricoles et économiques*, t. VI, p. 201), prétendit « qu'elle avait « été obtenue de semis par un sieur BOSCHEIR. » Or, ce Boscheir n'a jamais vécu, et le nom de semeur ainsi avancé n'est autre que celui, passablement défiguré, que cette variété reçut de Van Mons, son propagateur, lequel l'appela d'abord Bosc PEER, mots flamands signifiant *Poire des Bois;* ce qui l'engagea à la surnommer Fondante des Bois. L'époque de sa propagation par Van Mons remonte environ à 1810; il la trouva inédite — lui-même l'a déclaré — dans le village de Deftinge (Flandre orientale), et peu après en distribua des greffes à ses amis et correspondants. Ce dernier fait est attesté par le docteur Diel, de Stuttgardt, érudit pomologiste mort avant 1830 et dont les ouvrages font autorité. Dans le tome V de son *Kernobstsorten* il décrit effectivement la présente variété, et dit (page 172) : « Je « dois à Van Mons la *Fondante des Bois;* il m'en offrit, sous ce nom, des greffes « en 1816. » — On le voit, cette variété appartient bien à la Belgique, compte une soixantaine d'années et porte à bon droit la dénomination sous laquelle nous l'avons décrite, et qui lui est généralement donnée par tous les pépiniéristes. Quant à l'obtenteur de ce fruit, il nous semblait d'après la déclaration de Van Mons, corroborée par le nom même que cet arboriculteur applique à ladite poire, que la Fondante des Bois était sortie d'un égrasseau spontanément poussé dans un taillis. Il paraîtrait cependant qu'il n'en fut pas ainsi. Selon M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris, elle aurait eu pour semeur un M. Fariau, de Deftinge, chez lequel Van Mons l'aurait jadis rencontrée, puis appréciée. Telle est du moins l'assertion émise en 1862 par M. Forney, dans son *Jardinier fruitier* (t. I, p. 192); et tout récemment il m'assurait (*Lettre du 6 mars* 1868) avoir trouvé ce renseignement dans la *Revue des Revues*, à la Bibliothèque de Bruxelles.

Observations. — Un de nos modernes pomologues a dit en parlant de la Fondante des Bois : « Je la crois décrite et figurée en 1801 par Mayer, sous le nom « de *Kaiserin* (Impératrice), dans sa *Pomona franconica.* » C'est là une opinion que nous ne pouvons partager; car outre que Mayer suppose ce fruit contemporain de la Quintinye et de Merlet (XVIIe siècle), il en fait de plus la description suivante, ne s'appliquant nullement à notre poire :

« La chair demi-cassante est un peu âpre, cependant son goût est agréable : elle mûrit en septembre et octobre, ne dure guère et mollit facilement : dans les années pluvieuses elle est sujette à crevasser. » (*Pomona franconica*, 1801, t. III, p. 272, n° 103.)

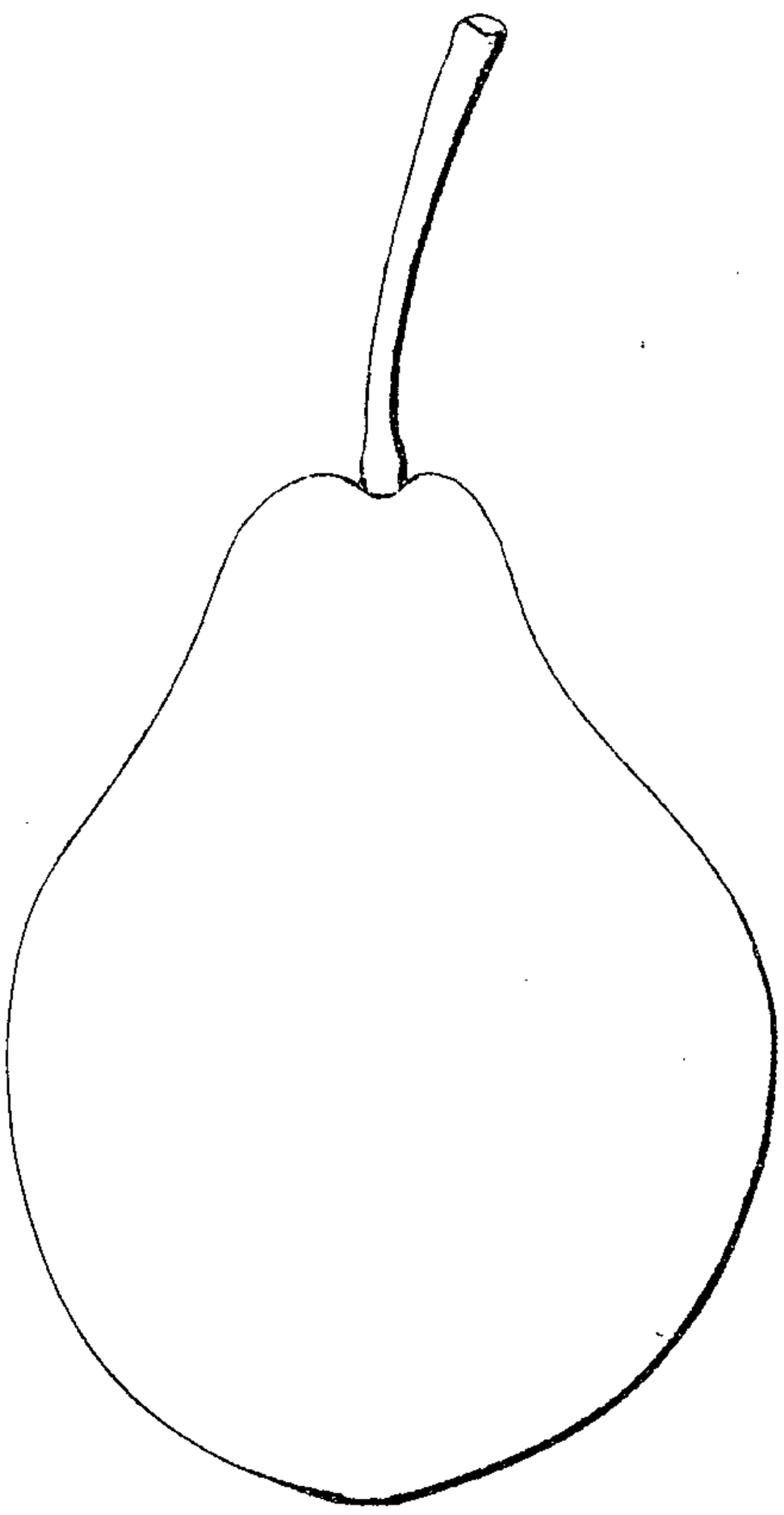
POIRE FONDANTE DU BOIS. — Synonyme de poire *Fondante des Bois.* Voir ce nom.

POIRE FONDANTE DE BRESSE. — Synonyme de poire *Fondante de Brest.* Voir ce nom.

---

509. POIRE FONDANTE DE BREST.

Synonymes. — *Poires* : 1. INCONNUE DU CHESNEAU (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, édition de 1670, p. 59). — 2. INCONNUE-CHESNEAU (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 82). — 3. FONDANTE DE BRESSE (dom le Gentil, *le Jardinier solitaire*, 5e édition, 1723, p. 44). — 4. BEAUTÉ HATIVE (Diel, *Kernobstsorten*, 1801, t. I, p. 183). — 5. CASSANTE DE BREST (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 309, n° 47). — 6. CHENEAU (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 141).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* rarement nombreux, étalés, bien nourris, peu longs et à peine géniculés, légèrement cotonneux, brun clair, ayant les lenticelles larges, apparentes, rapprochées, et les coussinets fort ressortis. — *Yeux :* de moyenne grosseur, ovoïdes, écartés du bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* de forme généralement elliptique, planes, à bords régulièrement dentés en scie, portées sur un pétiole fort et assez long.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Ses pyramides, quel que soit le sujet qu'on lui donne, restent basses, mal ramifiées, irrégulières; quant à sa croissance, elle est plutôt tardive qu'ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu moins volumineuse. — *Forme :* assez allongée, régulière, légèrement obtuse, faiblement étranglée près du sommet, ventrue dans sa partie inférieure, bosselée autour et auprès de l'œil, où généralement elle s'amincit beaucoup. — *Pédoncule :* long, grêle au milieu, plus fort à ses extrémités, recourbé, implanté à fleur de peau. — *Œil :* large, arrondi, saillant. — *Peau :* rugueuse, jaune verdâtre, couverte de petits points gris, nuancée de brun-rouge clair du côté du soleil. — *Chair :* blanche, assez grosse, cassante, aqueuse et pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, douce, bien parfumée.

MATURITÉ. — Fin de septembre et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Nous voyons par le *Catalogue* de le Lectier, d'Orléans, qu'en 1628 il ne cultivait pas encore cette poire, qu'aucun recueil horticole antérieur au sien ne mentionne non plus ; mais en 1670 dom Claude Saint-Étienne la décrivit comme suit, page 59 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits :*

« INCONNUE DU CHESNEAU. — Elle est longuette et grossette comme Vallée, vermeille d'un costé marqueté de gris clair, le reste est d'un vert jauné marqueté de vert gay, la queüe est grossette et de moyenne longueur, assez pierreuse..... mûrit en septembre. »

Ce fut donc sous le nom d'Inconnue du Chesneau que cette variété parut d'abord ; la

dénomination *Fondante de Brest*, sous laquelle on la multiplie présentement partout, ne lui vint qu'un peu plus tard. Merlet, dans son *Abrégé des bons fruits* (page 82), lui donna pour la première fois, en 1675, ce surnom, semblant indiquer qu'elle provenait de Brest. Au reste, l'ancien mot chesneau [aujourd'hui chenal] confirme bien une telle origine, puisqu'il s'applique à diverses sortes de canaux généralement bordés de terres disposées en talus, et qui sont très-communs dans tous les ports de mer. Jean Mayer, l'érudit pomologue allemand dont nous avons parlé plus haut, à propos de la Fondante des Bois, partagea cette opinion; on lit en effet, page 291 du troisième volume de la *Pomona franconica*, qu'il publia au cours de 1801 : « Il se peut que ce fruit ait été trouvé à Brest, sur le bord de « quelque canal. » Au commencement du XVIII^e^ siècle, le nom actuel de cette variété fut assez plaisamment défiguré dans plusieurs ouvrages relatifs au jardinage : on l'y appela Fondante de *Bresse*, et c'était passablement la dépayser, car le Finistère n'a jamais confiné, que nous sachions, au département de l'Ain!... La Quintinye, qui finissait d'écrire en 1684 ses *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, connut imparfaitement la Fondante de Brest, puisque dans ce livre il la classa parmi les poires mûrissant au mois d'août (t. I, p. 314), et porta, comme espèce distincte, l'Inconnue Chesneau au rang des variétés à manger en septembre (t. I, p. 313). Une telle méprise, de la part d'un tel praticien, suffirait donc à elle seule pour démontrer, si l'on en doutait, que le nom Fondante de Brest était encore, vers 1680, bien peu répandu dans les jardins français.

Observations. — Étienne Calvel eut grandement raison de dire en 1804, dans son *Traité sur les pépinières :* « La Fondante de Brest est mal nommée, mieux « vaudrait l'appeler CASSANTE DE BREST, car sa chair est cassante (t. II, pp. 309-310). » Et de fait, il la surnomma ainsi..... Exemple qu'en 1846 Poiteau s'empressa de suivre. Mais tous nos jardiniers tiennent si fortement aux anciens noms des fruits, que cette double tentative de rectification n'a produit aucun résultat; voilà pourquoi nous nous contentons seulement de la mentionner.

POIRE FONDANTE DES CARMES. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

POIRE FONDANTE DES CÉLESTINES. — Synonyme de poire *Désiré Cornélis*. Voir ce nom.

---

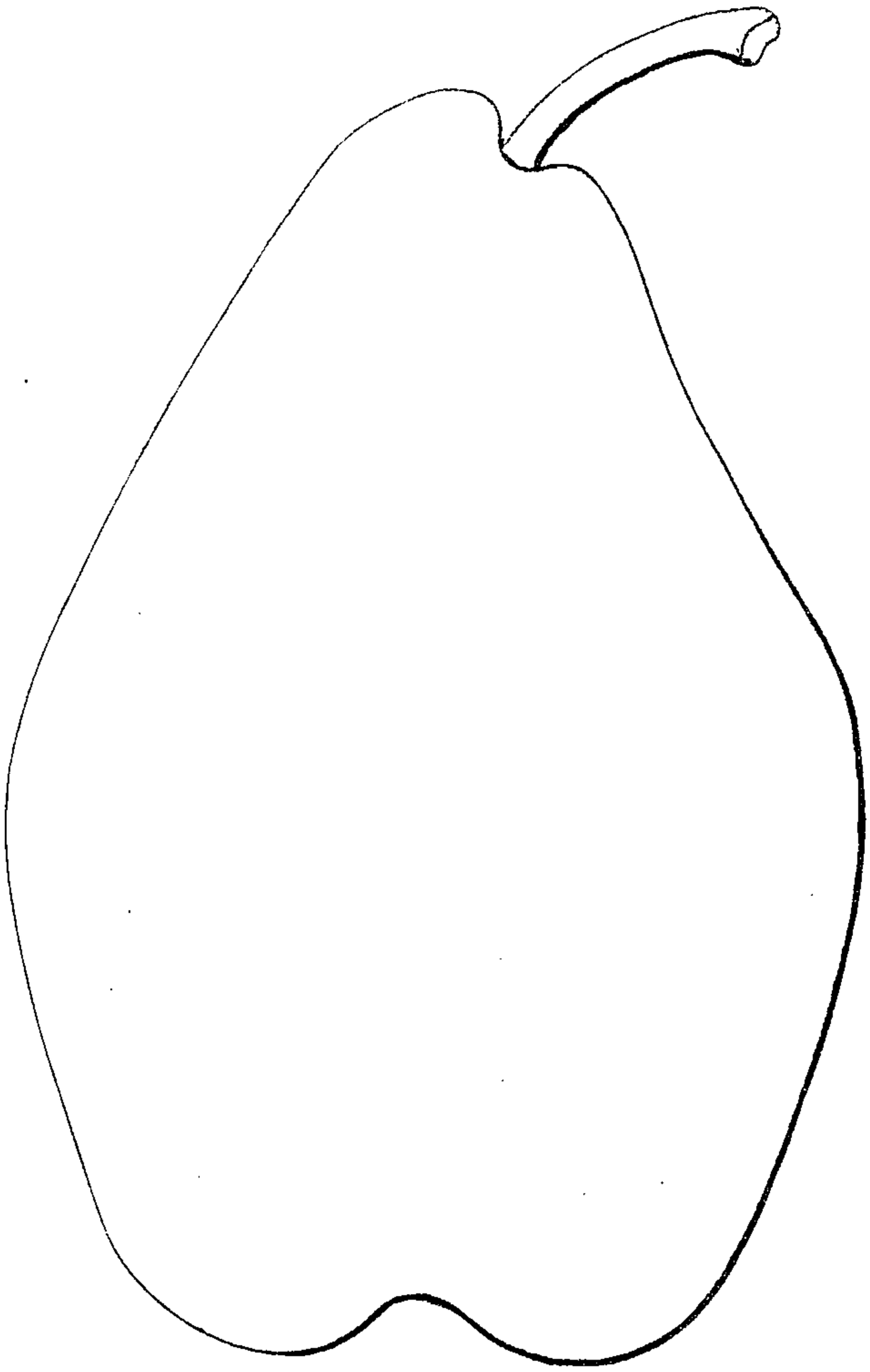
510. POIRE FONDANTE DE CHARNEU.

Synonymes. — *Poires :* 1. LÉGIPONT (vers 1800, selon M. de Jonghe, *Bulletin de la Société d'Horticulture de la Sarthe*, t. II, p. 217). — 2. MERVEILLE DE CHARNEU (Diel, *Vorzüglichste Kernobstsorten*, 1825, t. III, p. 113). — 3. DÉLICES DES CHARNEUSES (en 1836, selon M. de Jonghe, dans le *Bulletin* déjà cité). — 4. FONDANTE DES CHARNEUSES (*Id. ibid.*). — 5. WATERLOO (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 153). — 6. MIEL DE WATERLOO (Prévost, *Cahiers de pomologie*, 4^e^ cahier, 1845, p. 128). — 7. FONDANTE CHARNEUSE (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 18). — 8. BEURRÉ DES CHARNEUSES (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 24). — 9. FONDANTE DES CARMES (*Id. ibid.*). — 10. DÉSIRÉE VAN MONS (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 28). — 11. FONDANTE DES CHARNEUX (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des variétés du poirier*, 1857, p. 50). — 12. DE CHARNEU (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 13. DÉSIRÉE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, surtout à la partie supérieure de la tige, gros et très-longs, fortement géniculés, cotonneux, brun olivâtre, aux lenticelles larges et abondantes, aux

coussinets des plus ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, nombreuses, ovales-allongées ou lancéolées, duveteuses, planes ou canaliculées, souvent contournées, ayant les bords bien crénelés, le pétiole long et épais.

Poire Fondante de Charneu.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce poirier, quoique assez vigoureux, se développe tardivement ; nous lui donnons indistinctement le franc ou le cognassier, et toujours il fait, dans sa troisième année, des pyramides irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et quelquefois énorme. — *Forme :* allongée, irrégulière et bosselée, légèrement obtuse, ventrue à son milieu, pentagone à la base et souvent même jusqu'au sommet. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, arqué, renflé à l'attache, obliquement inséré dans une cavité de grandeur variable où le comprime habituellement une gibbosité prononcée. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, plus ou moins enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* très-mince, vert clair nuancé de jaune pâle, semée de larges points gris et fauves, et parfois, mais rarement, quelque peu vermillonnée sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanche, fine, très-fondante, juteuse, odorante, à peine granuleuse auprès des loges. — *Eau :* toujours abondante, sucrée, vineuse, savoureusement parfumée.

Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'au commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — La variété ici décrite, et qui provient de la Belgique, fut importée chez nous de 1840 à 1842, mais personne encore n'en connaissait ni l'âge ni l'obtenteur. En 1825 le docteur Diel avait été le premier à la signaler aux Allemands, dans le *Vorzüglichste Kernobstsorten*, recueil pomologique imprimé à Stuttgardt, et s'était borné à transmettre à ses lecteurs les renseignements ci-après, les seuls qu'il eût pu recueillir sur ce fruit exquis :

« La *Merveille de Charneu*, excellente poire d'automne qui réellement enrichira notre

pomone, m'a été envoyée par M. Hamel, jardinier-paysagiste d'Aix-la-Chapelle; c'est auprès de cette localité, à Charneu, qu'un propriétaire l'a gagnée de semis, mais j'ignore le nom de ce dernier; peut-être serai-je à même de l'indiquer plus tard. » (T. III, p. 113.)

Diel, empêché par la mort, ne put compléter l'historique de cette variété; ce fut M. de Jonghe, horticulteur à Bruxelles, qui trente ans après — en 1856 — l'établit de la sorte dans le *Bulletin de la Société d'Horticulture de la Sarthe :*

« Quand je commençai — écrivit alors M. de Jonghe à cette Société, dont il était membre correspondant — quand je commençai il y a vingt ans (1836) à former mon école d'arbres fruitiers, j'y admis la variété annoncée à cette époque sous le nom de *Délices* ou *Fondante*, ou *Merveille des Charneuses*. Malgré mes recherches, je n'en pus découvrir l'origine. Le hasard m'a fait connaître le nom primitif, le lieu où elle a été découverte, et même le pied-mère, qui existe encore..... M. Carabin, négociant à Bruxelles, m'a dit : « Mon vieil oncle « maternel, M. Légipont, trouva au commencement de ce siècle, à la campagne et dans ses « propriétés, un poirier de semis portant de beaux et excellents fruits. L'arbre fut enlevé et « planté dans son jardin, où il se trouve encore, donnant tous les ans une bonne récolte.... « Cette variété fut baptisée du nom de *poire Légipont*,.... sous lequel elle est connue dans « le village, *Charneu*, situé province de Liége, entre Verviers et la frontière de Prusse, dans la « direction d'Aix-la-Chapelle. » Des greffes coupées du semis même, et des fruits, me furent apportés par M. Carabin. En comparant le bois de ces greffes avec celui de la Fondante, Merveille ou Délices des Charneuses de mes cultures, et les fruits envoyés à ceux cueillis de mes arbres, je reconnus de suite la parfaite identité existant entre la poire Légipont, nom primitif, et la Fondante des Charneuses.... Il y a donc seulement à changer l'orthographe de ce dernier nom, en écrivant *Charneu*.... » (Tome II, année 1856, p. 217.)

Observations. — Il est bon de cueillir cette poire un peu verte et de la laisser parfaire au fruitier sa maturité. Pour la manger dans les meilleures conditions possibles, on ne doit pas attendre qu'elle soit très-mûre. — Les variétés *Besi des Vétérans* et *Duc de Brabant* ne sont nullement identiques avec la Fondante de Charneu, ainsi qu'on le prétendait il y a quelques années; mais comme elles sont décrites dans cet ouvrage (voir p. 289 du t. I, et p. 92 du t. II), inutile d'entrer à leur égard dans aucune explication. — En 1863 le Congrès pomologique, t. I, n° 13 de son recueil, a classé le nom *Beurré Haffner* au rang des synonymes de la Fondante de Charneu; puis, n° 25 du même volume, il l'a reproduit parmi ceux de la Fondante des Bois. Ce double emploi demandant une rectification, je peux affirmer que le poirier Beurré Haffner, qui me fut envoyé de Belgique en 1855 par le pépiniériste Adrien Papeleu, aujourd'hui décédé, se rapporte uniquement à la variété *Fondante des Bois*, ainsi du reste que l'indiquait dès 1858 mon *Catalogue descriptif et raisonné* (p. 33, n° 319).

Poires FONDANTE CHARNEUSE, ou DES CHARNEUSES, ou DES CHARNEUX. — Synonymes de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

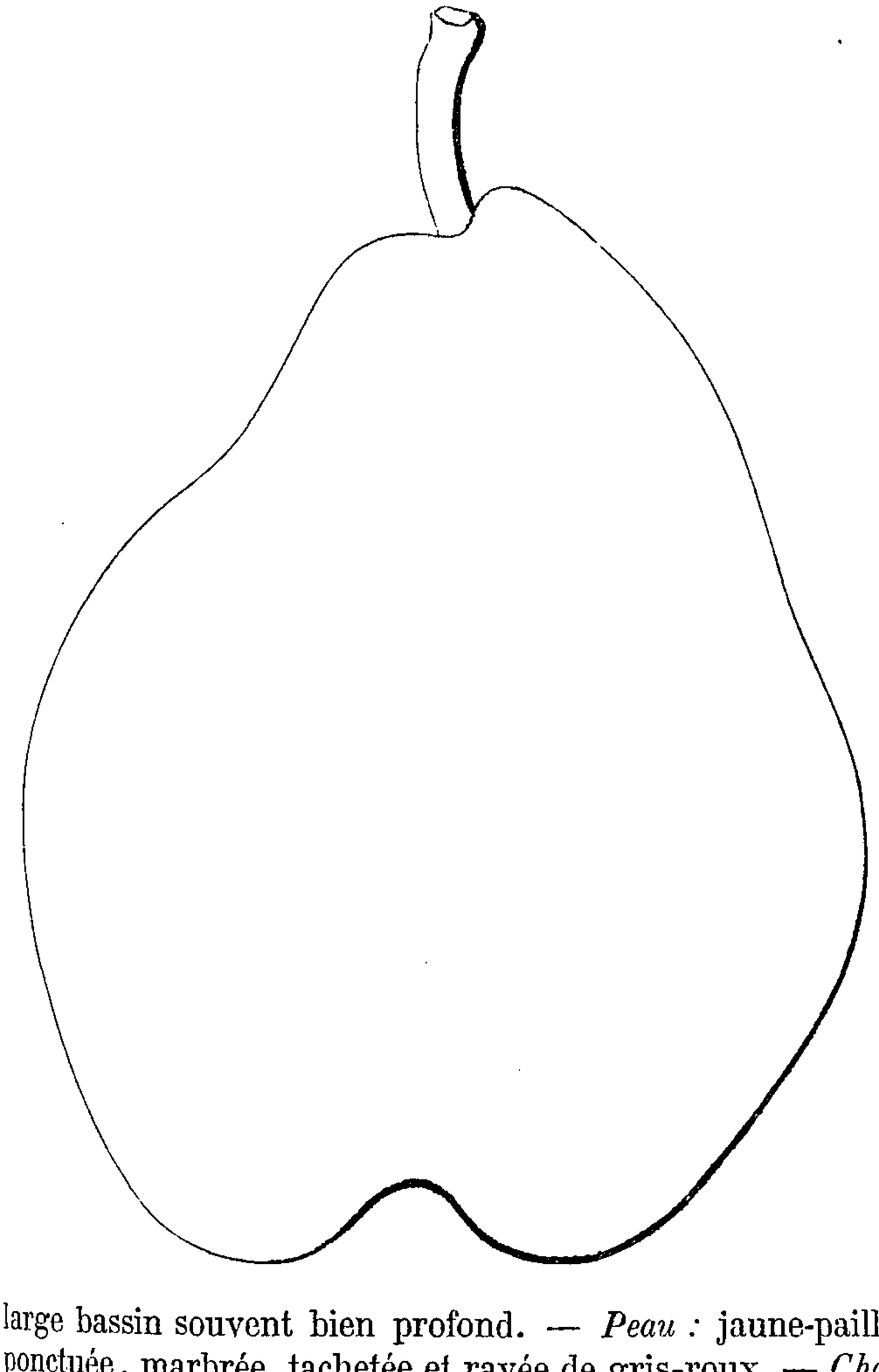
---

511. Poire FONDANTE DU COMICE.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux et étalés, assez gros, mais courts, brun clair jaunâtre, ayant les lenticelles fines, abondantes, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes et duveteux, aux écailles mal soudées, écartés du bois et souvent placés en éperon.

— *Feuilles :* ovales, acuminées ou lancéolées, faiblement dentées en scie, quelque peu contournées, munies d'un pétiole court et épais.

Poire Fondante du Comice.



FERTILITÉ. — Ordinaire, mais constante.

CULTURE. — Il est peu vigoureux et d'un développement des plus tardifs ; ses pyramides, même dans leur troisième année, sont basses et irrégulières ; le franc lui convient mieux que le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et quelquefois considérable. — *Forme :* allongée, obtuse, fortement bosselée, très-ventrue à son milieu, mamelonnée au sommet, généralement irrégulière. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, assez gros, arqué, parfois renflé à son extrémité supérieure, inséré de côté dans une faible dépression. — *Œil :* moyen, rond, ouvert, placé au centre d'un large bassin souvent bien profond. — *Peau :* jaune-paille, légèrement verdâtre, ponctuée, marbrée, tachetée et rayée de gris-roux. — *Chair :* des plus blanches et demi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* très-abondante, très-sucrée, vineuse, délicieusement parfumée.

MATURITÉ. — Fin d'octobre et courant de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'arbre-type qui donna naissance à cette poire si parfaite, provient des semis de l'ancien Comice horticole d'Angers. Il se mit à fruit en 1849 et l'année suivante je pus déjà le multiplier dans mes pépinières. Peu après, la Fondante du Comice était cultivée chez les Belges, où M. Bivort la signalait ainsi, en 1859, à l'attention des jardiniers et des amateurs :

« Des fruits de cette variété récoltés dans le jardin de M. Royer, à Namur, ayant été soumis en 1857 à l'appréciation de la Commission royale de Pomologie, celle-ci a pu s'assurer que la qualité de la *Fondante du Comice* ne s'était pas amoindrie en Belgique, et partant en recommander la culture. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. VII, p. 25.)

Cette même année 1859 un jugement bien différent fut porté chez, nous sur ce

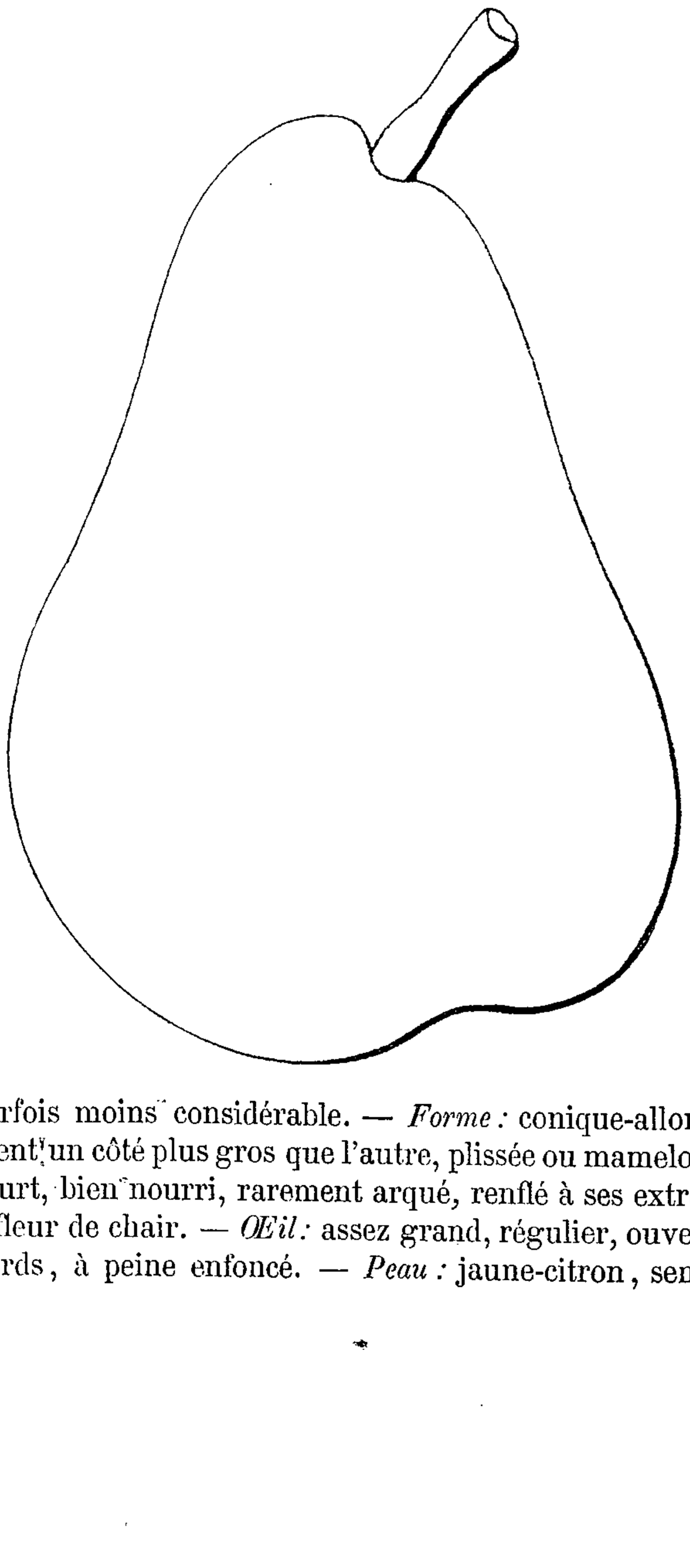
fruit, par les membres du Congrès pomologique, réunis à Bordeaux. Ils le déclarèrent « indigne de la culture, cassant et sans saveur. » (*Procès-verbaux*, 1859, p. 8.) Il faut croire qu'une telle sentence rencontra beaucoup d'appelants, et que la décision des premiers juges fut mise à néant, car le Congrès, quatre ans plus tard, décrivait et figurait cette poire dans son recueil officiel, *la Pomologie de la France*, et voici comment il l'appréciait :

« Chair blanche, neigeuse, teintée jaunâtre, fine ou demi-fine, très-fondante, pourvue d'une eau abondante, sucrée, légèrement vineuse, parfumée. » (Tome II, nº 93.)

On le voit, cette appréciation — qui n'est que juste — diffère un peu de la première....

---

512. Poire FONDANTE DE CUERNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa base, gros, de longueur moyenne, peu coudés, brun-fauve verdâtre, ayant les lenticelles grises, larges, abondantes, et les coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, obtus, aux écailles disjointes, légèrement duveteux, écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou elliptiques, coriaces, faiblement crénelées sur leurs bords, au pétiole long, très-fort et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — On le greffe sur cognassier ou sur franc; sa vigueur et sa croissance sont ordinaires ; il fait de jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moins considérable. — *Forme :* conique-allongée, obtuse, ayant généralement un côté plus gros que l'autre, plissée ou mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, bien nourri, rarement arqué, renflé à ses extrémités, obliquement implanté à fleur de chair. — *Œil :* assez grand, régulier, ouvert, faiblement accidenté sur ses bords, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune-citron, semée de nombreux points gris

cendré, maculée de brun-fauve auprès de l'œil et du pédoncule, marbrée de roux clair sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine et demi-fondante, aqueuse, assez pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, faiblement aromatique.

Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'à la fin de ce mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — On ne sait rien de précis sur l'origine de cette poire, propagée par les Belges depuis une vingtaine d'années. Les lignes suivantes, extraites des *Annales de pomologie* publiées à Bruxelles sous la direction de M. Bivort, contiennent cependant, à son endroit, quelques renseignements qu'il est bon de reproduire :

« Cette variété provient des environs de Courtrai et porte le nom du village où elle fut trouvée inédite par M. Reynaert-Beernaert ; mais on ne connaît ni son obtenteur ni l'époque de sa première production. A Cuerne, sur les lieux mêmes, on l'appelle *Zop Peêr* (Poire de Jus) ou *Win Peêr* (Poire de Vin). Elle a d'assez nombreux rapports avec la poire Ananas. » (Tome II, p. 5.)

Plusieurs poiriers dits *de Vin* existèrent anciennement dans la culture, soit en France, soit en Allemagne ; les nôtres, aujourd'hui, portent d'autres dénominations — Sanguine de France, Saint-Gall — et sont fort différentes de l'arbre qui produit la Fondante de Cuerne. Il en est de même des deux poires *Weingiffter*, que Bauhin décrivit en 1598 dans son *Historia fontis et balnei Bollensis* (pp. 111 et 119), puisque l'une est petite et complétement arrondie, et que la seconde, également d'un faible volume, se gardait jusqu'au mois de janvier. Enfin si la poire Ananas de Courtrai offre bien, comme le fait observer M. Bivort, un certain air de famille avec la Fondante de Cuerne, elle s'en éloigne cependant par son eau musquée, sa qualité plus parfaite, sa plus grande précocité, et surtout par son arbre (voir t. I, p. 124, notre article sur l'Ananas de Courtrai). Nous croyons donc, avec les pomologues belges, que la Fondante de Cuerne a droit de prendre rang parmi les variétés.

Poire FONDANTE DELBECQ. — Synonyme de *Beurré Delbecq*. Voir ce nom.

Poire FONDANTE DE JAFFARD. — Synonyme de *Colmar d'Arenberg*. Voir ce nom.

---

513. Poire FONDANTE DE LA MAITRE-ÉCOLE.

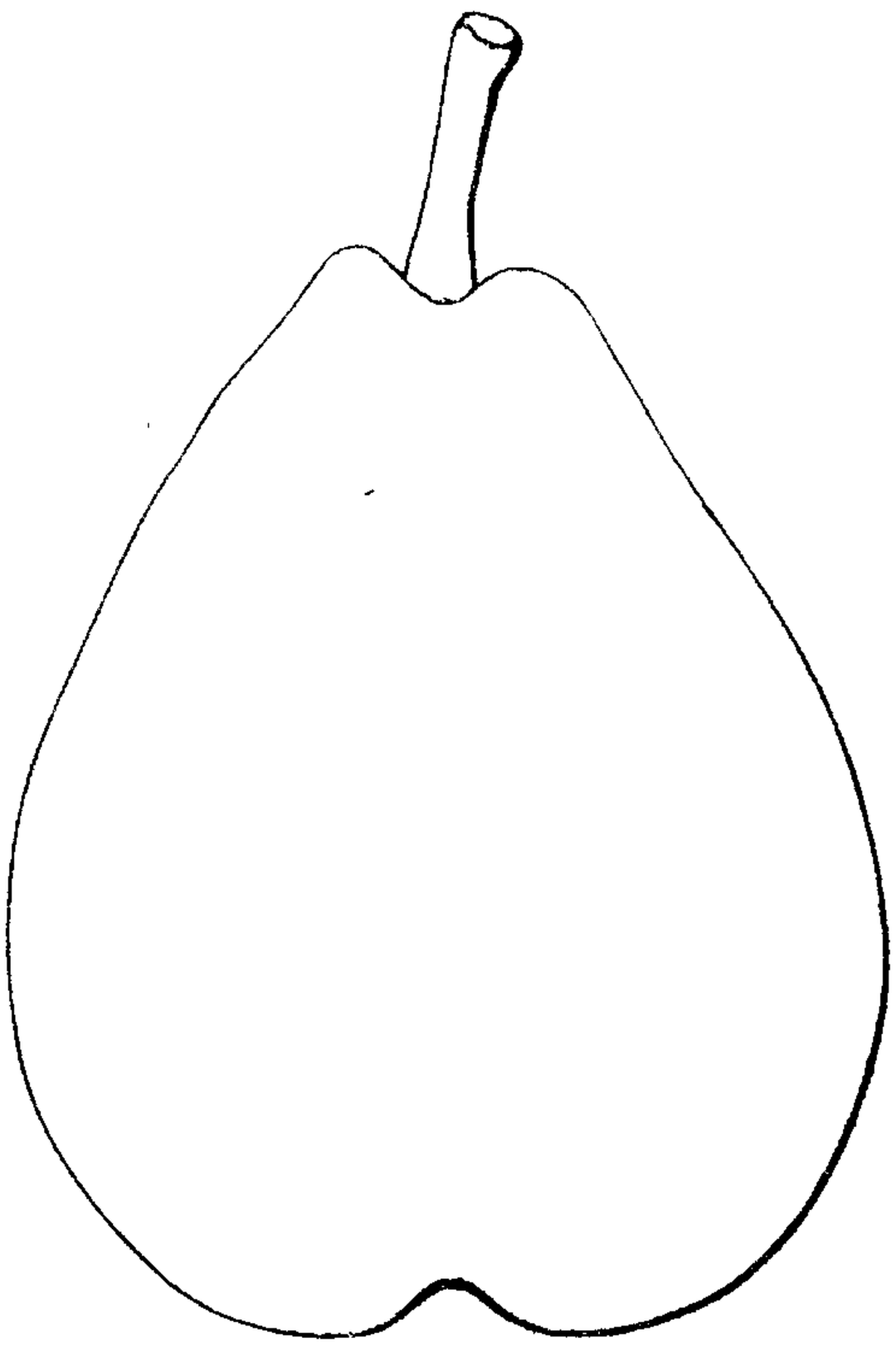
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, gros et longs, bien coudés, vert cendré, aux lenticelles apparentes et rapprochées, aux coussinets peu saillants. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, très-écartés du bois, souvent ressortis en éperon, ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* ovales ou ovales-allongées, légèrement dentelées, planes, portées sur un pétiole épais et des plus longs.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Toute espèce de sujet lui convient ; il est vigoureux et développe assez hâtivement son écusson ; quant à ses pyramides, quoiqu'un peu trop irrégulières elles ne laissent pas, cependant, que d'être fortes et convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, régulière, généralement un peu allongée. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri, rarement très-arqué, inséré obliquement ou perpendiculairement dans une large dépression à bords plus ou moins relevés. — *Œil :* moyen, souvent mi-clos, arrondi, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune orangé, toute parsemée de points brun-fauve très-apparents, rayée de même dans la cavité ombilicale et quelque peu roussâtre sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* fortement jaunâtre, cassante ou demi-cassante, fine, juteuse, habituellement granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, vineuse et sucrée, possédant un parfum assez délicat.

Fondante de la Maître-École.



Maturité. — Fin de novembre et courant de décembre, parfois même allant jusqu'en janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle provient des jardins de MM. Robert et Moreau, horticulteurs à Angers ; le nom qu'on lui a donné est celui du clos dans lequel le pied-type a poussé; sa première dégustation date de 1861. Le Comice horticole de Maine-et-Loire déclara ce fruit « bon à multiplier. » (*Bulletins* de 1861, p. 271.) Il mérite en effet cette recommandation, mais on ne saurait le classer parmi les variétés de choix, vu le grand nombre de poires d'automne qui l'emportent sur lui par le volume et la qualité.

---

514. Poire FONDANTE DE MALINES.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, courts et de moyenne grosseur, peu géniculés, jaune-brun clair, ayant les lenticelles fines et clair-semées, les coussinets bien accusés. — *Yeux :* aux écailles habituellement mal soudées, moyens ou gros, ovoïdes, aigus et légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* vert clair, elliptiques ou ovales-allongées, profondément dentées sur leurs bords, munies d'un pétiole fort et assez long.

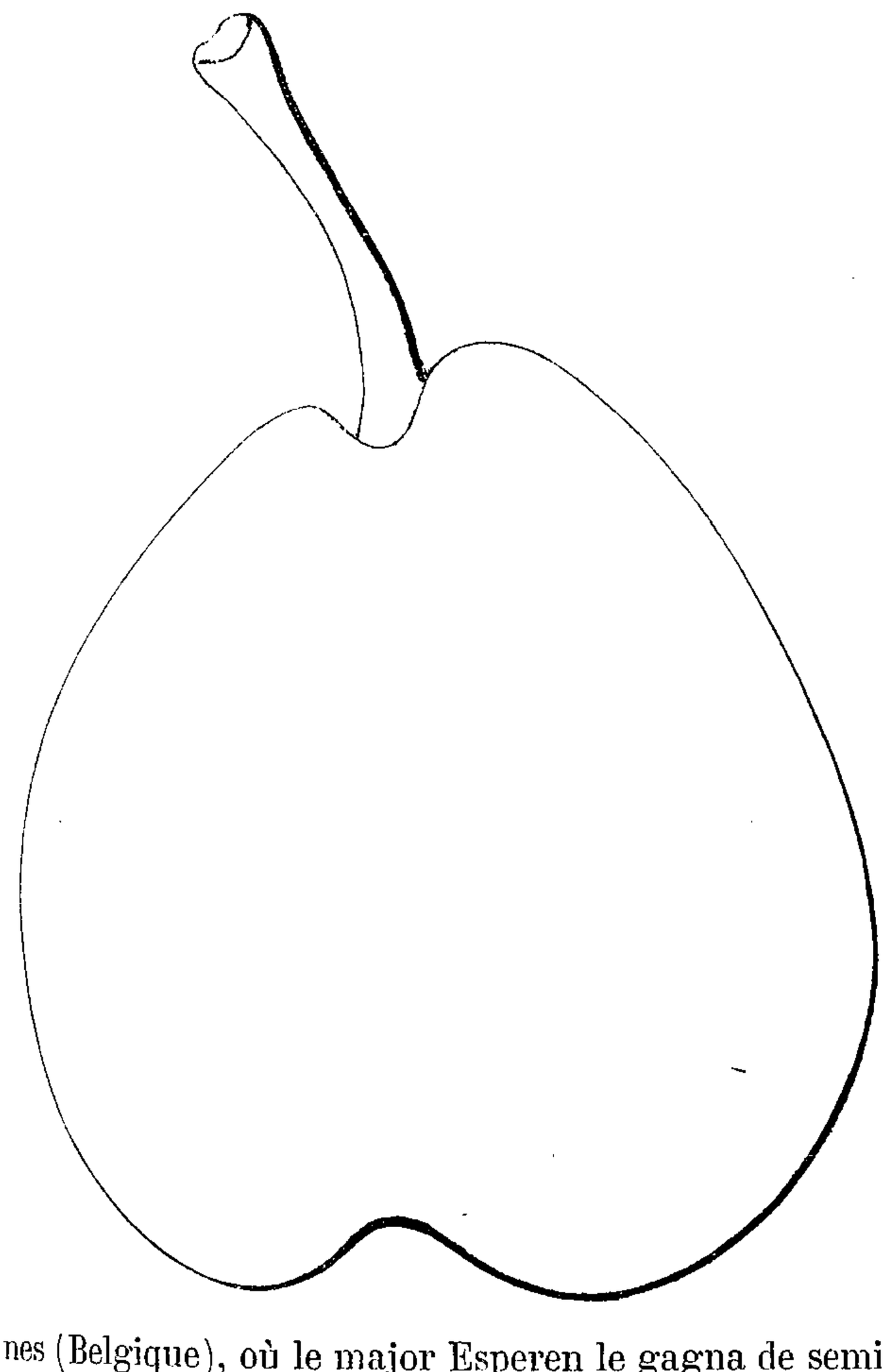
Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Quel que soit le sujet sur lequel on l'ait greffé, il se développe parfaitement et forme déjà dans sa deuxième année de jolies pyramides aussi touffues que régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-arrondie, mamelonnée au sommet et généralement moins grosse d'un côté que de

l'autre. — *Pédoncule* : long, assez mince au milieu, très-renflé à ses extrémités, arqué et souvent contourné, obliquement inséré dans une large cavité de profondeur variable et dont les bords sont très-inégaux. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, généralement bien enfoncé. — *Peau :* épaisse, rugueuse, jaune d'or, bronzée près de l'œil et près du pédoncule, couverte en partie, du côté du soleil, par de nombreuses marbrures ou taches brun-rouge et gris verdâtre. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-fondante, pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, douée d'un savoureux parfum légèrement musqué.

Poire Fondante de Malines.



Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première, mais quelquefois deuxième quand la chair de cette poire (ce que nous avons constaté assez souvent) est par trop sèche et presque cassante.

Historique. — Ainsi que l'indique son nom, ce fruit est originaire de Malines (Belgique), où le major Esperen le gagna de semis en 1842. Deux ans après il était importé chez nous. Les variétés Bonne de Malines et Joséphine de Malines n'ont rien de commun avec lui.

---

515. Poire FONDANTE DE MARS.

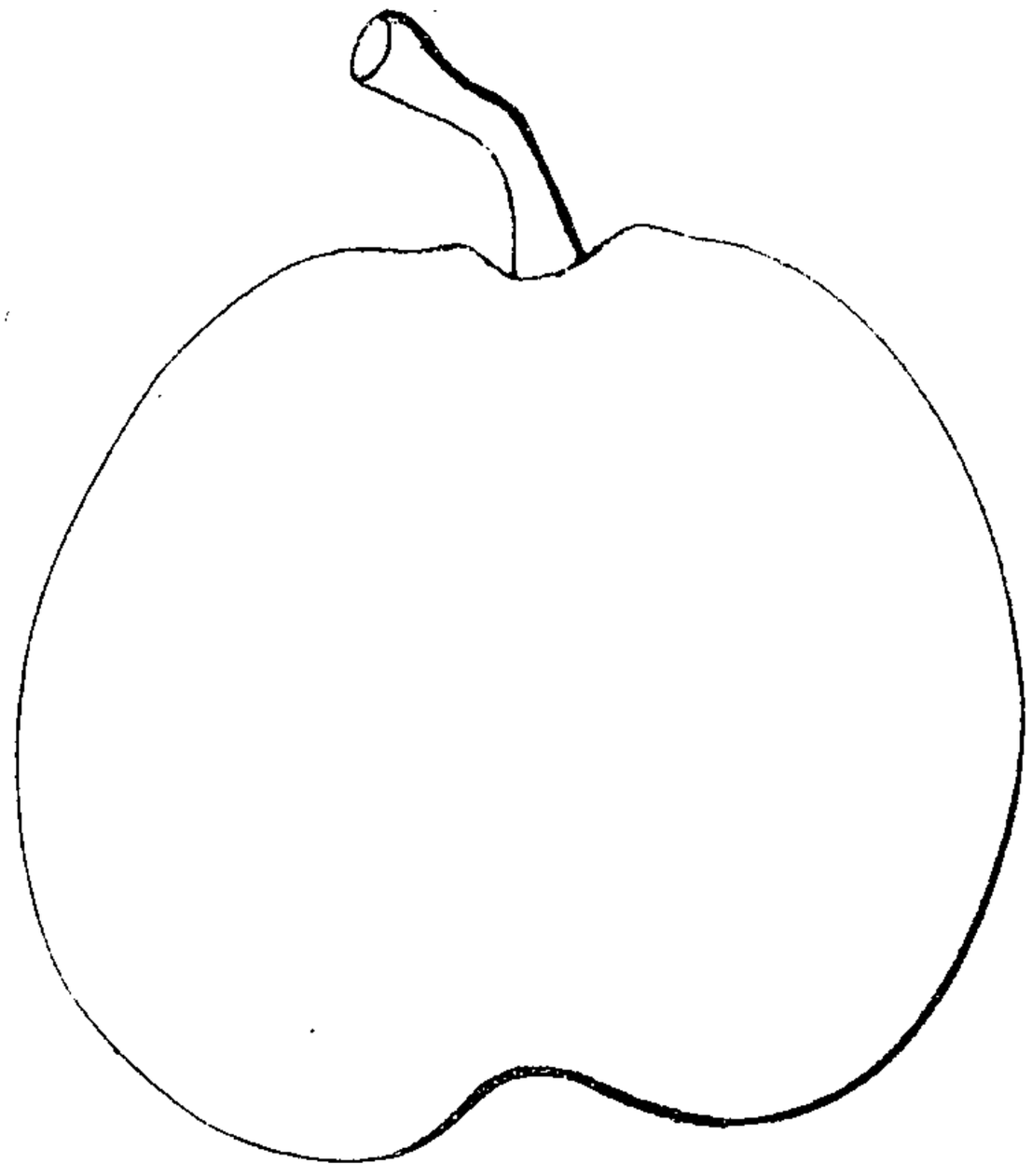
Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, gros, longs, géniculés, légèrement cotonneux, brun-rouge verdâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets très-marqués. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, duveteux, écartés du bois, souvent placés en éperon, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole des plus longs, fort et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre n'a rien de particulier dans sa croissance ; il se greffe sur cognassier ou sur franc, ses pyramides sont habituellement de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie, irrégulière, plus ou moins bosselée, surtout vers le sommet. — *Pédoncule :* court, assez gros, arqué et parfois contourné, implanté de côté au fond d'un large évasement triangulaire dont les bords sont des plus gibbeux. — *Œil :* grand, très-ouvert, toujours bien enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, verdâtre, marbrée de brun, ponctuée de même, presque entièrement lavée de roux foncé. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, cassante, marcescente et granuleuse. — *Eau :* insuffisante, faiblement sucrée, peu savoureuse.

Poire Fondante de Mars.



Maturité. — Vers la mi-décembre et atteignant difficilement la fin du mois de janvier.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Aucune poire n'est plus mal nommée que la Fondante de Mars, qui chez nous atteint rarement les derniers jours de janvier et possède une chair parfaitement cassante. En 1860 je l'ai reçue de Belgique, où dans les environs de Liége on la cultive assez généralement. Les pomologues belges ne l'ont pas encore décrite ; j'ignore la date et le lieu de son obtention, mais le *Catalogue* publié en 1866 par M. Galopin, pépiniériste à Liége, attribue au sieur Delcourt (page 18) le gain de cette variété, à peine connue de nos horticulteurs, auxquels on ne doit certes pas la recommander. Le 2 mars 1868 M. Galopin m'assurait la tenir, « sous cette paternité, » de M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons, lequel la lui avait adressée vers 1850.

Poire FONDANTE DE MAUBEUGE. — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

Poire FONDANTE DE MILLOT. — Synonyme de poire *Serrurier*. Voir ce nom.

Poire FONDANTE DE MONS. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

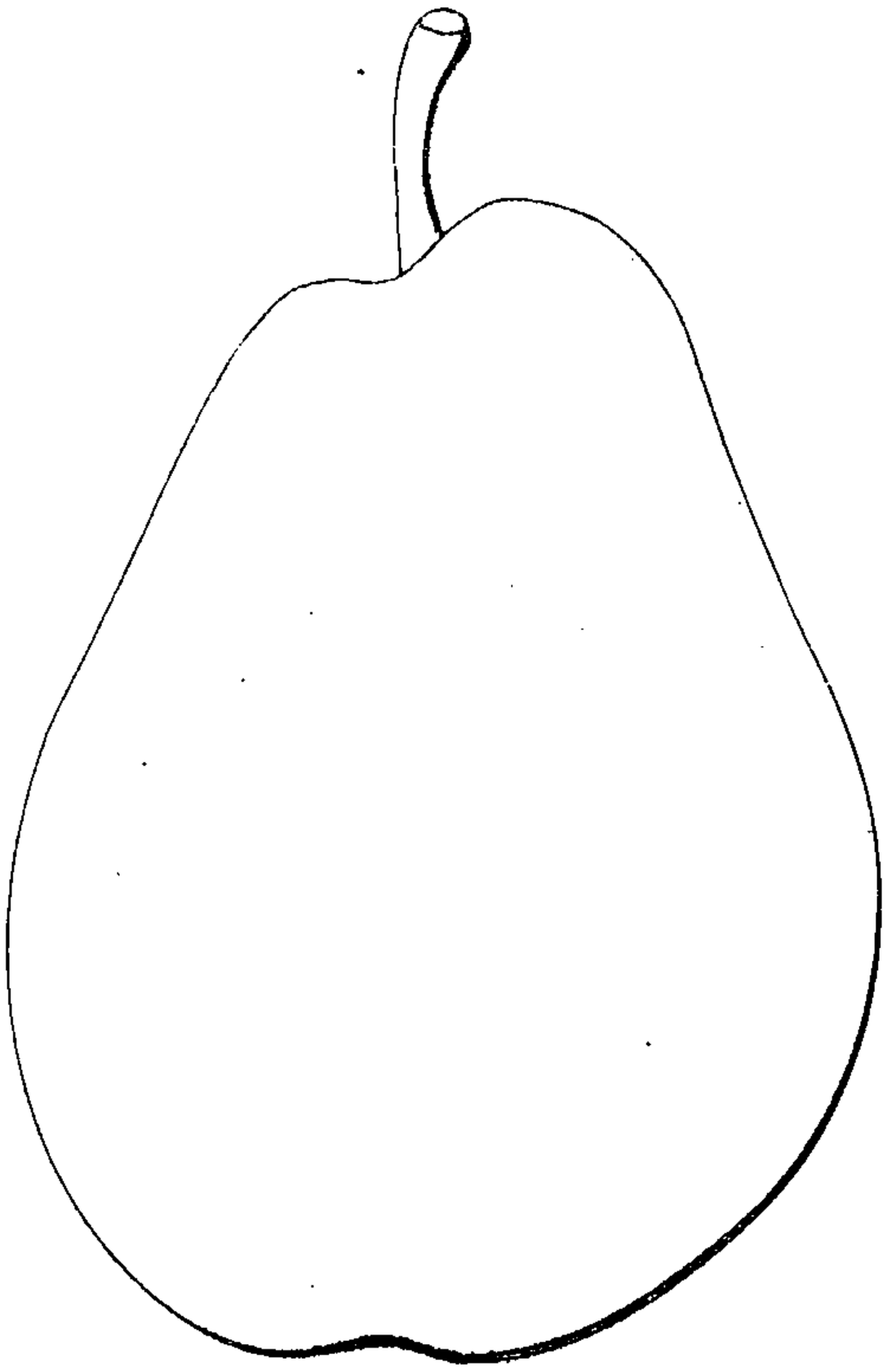
516. Poire FONDANTE DE MOULINS-LILLE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* généralement assez nombreux, légèrement arqués et étalés, gros, longs, à peine géniculés, cotonneux, vert clair nuancé de brun, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets presque aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, très-écartés du bois ou complétement sortis en éperon, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, arrondies, acuminées, faiblement dentées, canaliculées, au pétiole de grosseur et de longueur moyennes, et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Le franc est le sujet que ce poirier préfère, quoique nous le greffions aussi sur cognassier et qu'il y végète passablement ; il fait des pyramides assez convenables.

Poire Fondante de Moulins-Lille.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, bosselée, un peu ventrue vers la base. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, régulièrement inséré à fleur de chair. — *Œil :* saillant, moyen, ouvert. — *Peau :* vert foncé ou jaune pâle verdâtre, ponctuée et réticulée de roux, maculée de brun-fauve autour du pédoncule ainsi qu'auprès de l'œil, et généralement couverte de quelques taches rousses assez squammeuses. — *Chair :* blanche, grosse, fondante, juteuse, pierreuse au-dessus des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, possédant une saveur exquise.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée en 1858 par M. Grolez-Duriez, horticulteur à Rouchin-lez-Lille, elle porte le nom d'un faubourg de cette dernière ville, faubourg dans lequel son obtenteur résidait quand le pied-type, sorti de pepins de la poire Napoléon, se mit à fruit. Je multiplie ce poirier depuis 1863.

Poire FONDANTE MUSQUÉE. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

Poire FONDANTE DE NOËL. — Synonyme de poire *Belle de Noël*. Voir ce nom.

Poire FONDANTE DU PANISELLE. — Synonyme de poire *Archiduc Charles*. Voir ce nom.

Poire FONDANTE PARISELLE. — Synonyme de poire *Archiduc Charles*. Voir ce nom.

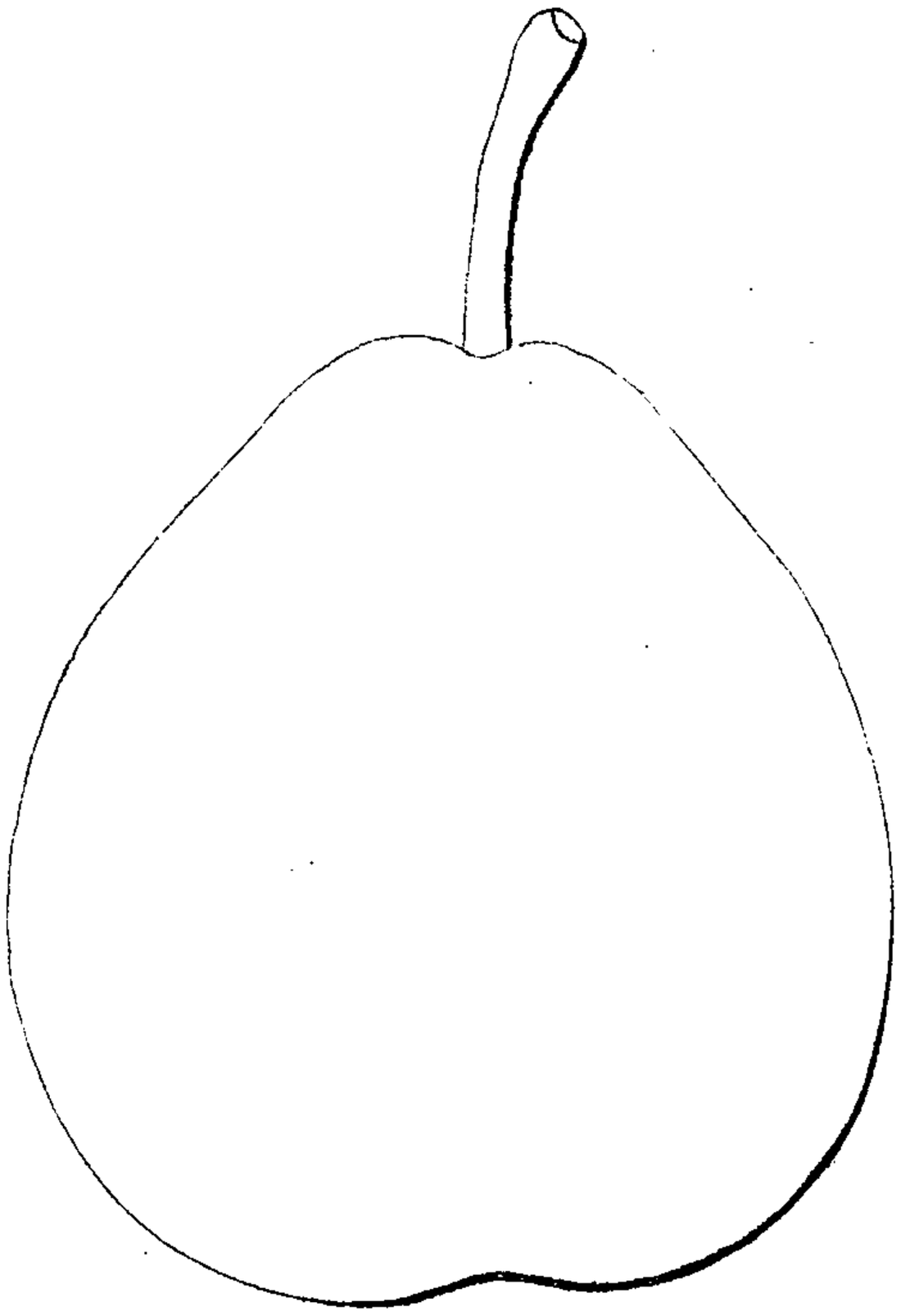
---

517. Poire FONDANTE DES PRÉS.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et quelque peu réfléchis, grêles, de longueur moyenne, à peine coudés, duveteux, marron clair nuancé de vert pâle et de gris violâtre, finement et abondamment

ponctués, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* assez gros, aigus, coniques, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, acuminées, ovales-lancéolées, planes ou canaliculées, ayant les bords faiblement denticulés, le pétiole grêle, de longueur variable et parfois rougeâtre à son point d'attache.

Poire Fondante des Prés.



Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Ce poirier demande le franc plutôt que le cognassier; il se développe tardivement et fait de chétives pyramides qui de plus sont très-irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, assez ventrue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu nourri, recourbé, habituellement terminé en bourrelet, implanté à la surface du fruit. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, presque saillant. — *Peau :* jaune-citron, ponctuée de brun roux, tachée et rayée de même, lavée de rouille autour de l'œil et de vermillon sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, grosse, assez fondante, fortement granuleuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, légèrement âcre, possédant une saveur anisée qui n'est pas sans délicatesse.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La Fondante des Prés appartient à la pomone belge et se rencontre dans bien peu de jardins français. Son premier descripteur, M. Bivort, disait en 1850 « qu'elle provenait des semis de Van Mons et remontait à 1842. Le « nom qu'on lui a donné, ajoutait-il, vient de ce que l'arbre-type était planté le « long d'une prairie, au Béguinage, à Louvain. » (*Album de pomologie*, t. III, p. 20.)

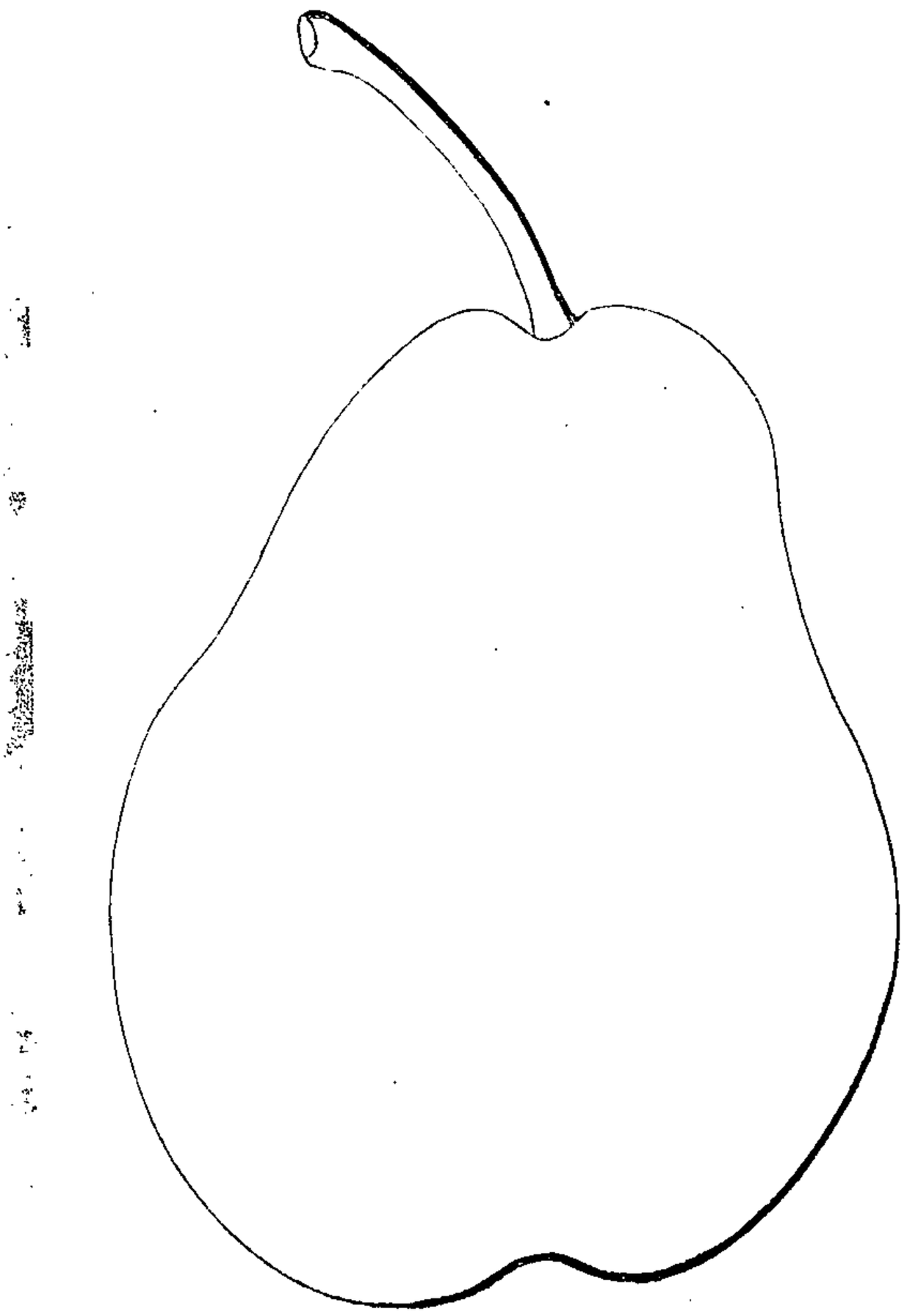
---

518. Poire FONDANTE DE LA ROCHE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux et généralement étalés, gros, un peu courts, très-coudés, brun clair légèrement verdâtre ou grisâtre, aux lenticelles larges, apparentes, clair-semées, aux coussinets des plus saillants. — *Yeux :* assez volumineux, coniques, écartés du bois, placés parfois en éperon, ayant les écailles très-disjointes. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, variant beaucoup dans leur forme, mais le plus ordinairement ovales-arrondies et

régulièrement dentées en scie ; elles ont le pétiole peu fort, assez long et presque toujours lavé de rose tendre.

Poire Fondante de la Roche.



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Les pyramides de ce poirier, dont la vigueur est satisfaisante, sont hautes, feuillues et bien ramifiées ; on le greffe sur cognassier ; sa croissance n'a rien d'exceptionnel.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, ventrue, bosselée, irrégulière, souvent un peu contournée. — *Pédoncule :* long, mince, recourbé, inséré obliquement dans une large dépression dont les bords sont assez renflés. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, elliptique, faiblement enfoncé. — *Peau :* roux clair, lisse et unie, passant au rose tendre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, contenant quelques granulations au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, aromatique, ayant un arrière-goût musqué des plus agréables.

MATURITÉ. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le 18 novembre 1855 cette poire, de provenance angevine, était soumise, encore innommée, au Comice horticole de Maine-et-Loire, qui porta sur elle l'appréciation suivante :

« De grosseur moyenne, ce fruit se fait remarquer par une belle couleur aurore, plus brillante peut-être que celle du Beurré de ce nom (*Beurré Capiaumont*). Comme il a dépassé un point de maturité convenable, il doit avoir perdu de son mérite. Cependant à sa chair juteuse, fine, sucrée et légèrement musquée, on croit pouvoir le considérer dès à présent comme étant très-bon. » (*Bulletins*, année 1855, t. IV, pp. 95 et 96.)

La présentation de cette variété inédite avait été faite par un horticulteur d'Angers ayant reçu mission de la propager, par M. Héry, aujourd'hui décédé. Trois ans plus tard, le 4 juillet 1858, ce dernier voulant la livrer au commerce, pria le Comice de la nommer ; et ce fut alors que son origine dut être incontestablement établie. L'extrait ci-après du procès-verbal de la séance va montrer qu'on ne négligea rien pour la préciser :

« M. Héry, admis à la séance, demande que l'on veuille bien donner un nom à une poire nouvelle, trouvée sur la propriété de M. Chesneau de la Haugrenière, commune de Sainte-Gemmes-sur-Loire, et déjà présentée par lui en 1855... Il dépose une lettre de M. Chesneau, attestant qu'un poirier provenu de semis existe sur son domaine de la Roche et qu'il en a

fait don à M. Héry, en l'autorisant à le multiplier, à le vendre, en un mot à en disposer comme il le jugerait convenable, lui en cédant l'entière propriété. A ce témoignage vient se joindre celui d'un membre présent, qui déclare connaître parfaitement la poire de M. Héry et la regarder comme constituant une variété nouvelle. Ces renseignements, dignes assurément de toute confiance, suffisent au Comice, qui donne alors à ce fruit le nom de POIRE FONDANTE DE LA ROCHE. » (*Bulletins*, année 1858, t. IV, pp. 256 et 257.)

Je propage ce poirier depuis 1860 ; sa première fructification avait eu lieu de 1849 à 1852.

POIRE FONDANTE DE ROME. — Synonyme de *Beurré romain*. Voir ce nom.

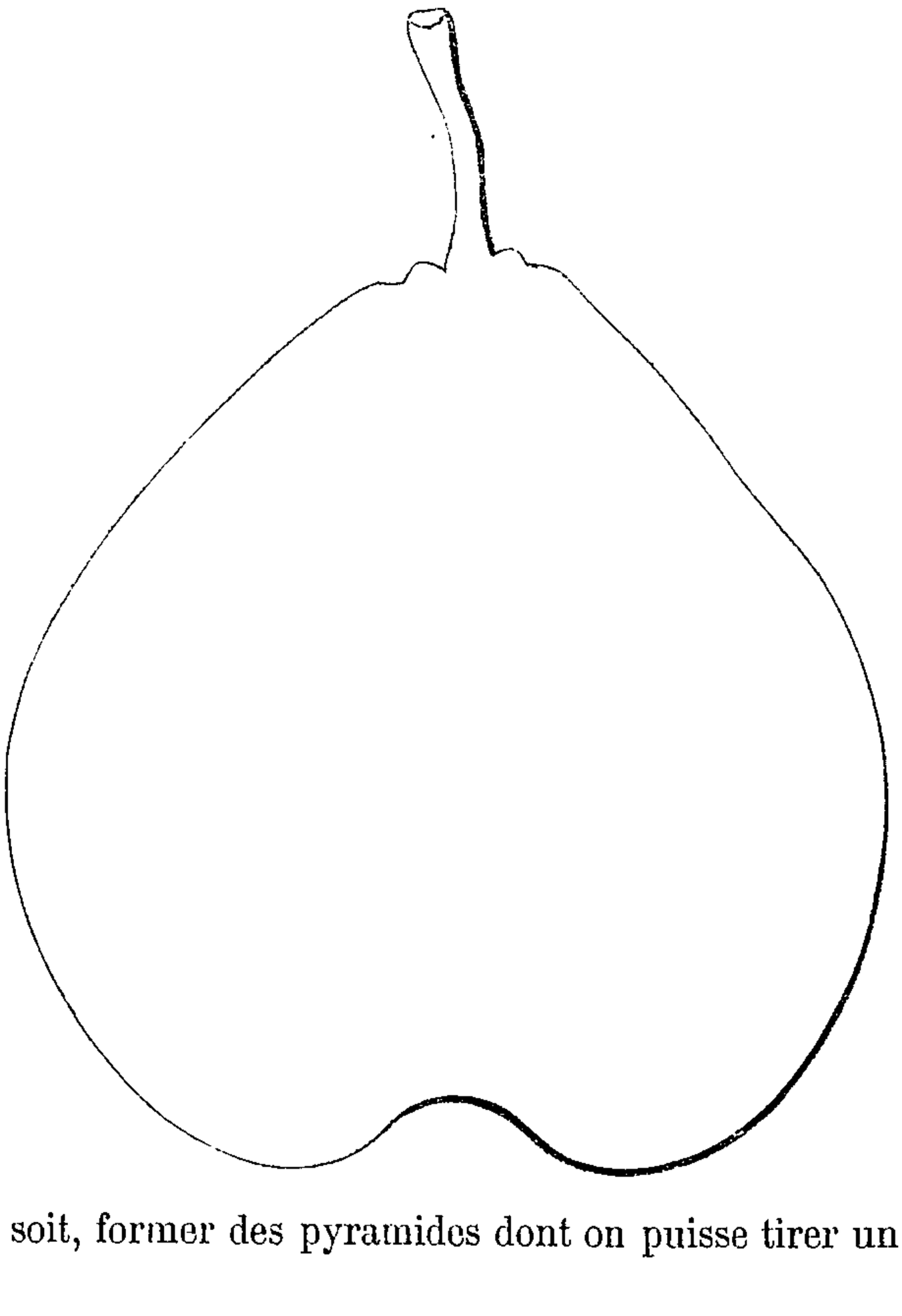
POIRE FONDANTE SPENCE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

POIRE FONDANTE DE TRIANON (DE M. LAURENT DE BAVAY, DE BRUXELLES). — Synonyme de poire *du Breuil père*. Voir ce nom.

---

519. POIRE DE FONTARABIE.

Synonymes. — *Poires* : 1. DE BONNEFOY (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 16). — 2. BONNE-FOY (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 123). — 3. CARMELITE MUSQUÉE (*Id. ibid.*). — 4. GROS-MUSCAT DE LYON (*Id. ibid.*). — 5. GROS-ROMAIN (*Id. ibid.*). — 6. GROSSE-ROMAINE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 148, n° 361).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-peu nombreux, étalés, gros et courts, géniculés, cotonneux, brun olivâtre, ayant les lenticelles petites, rares, et les coussinets des plus marqués. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-arrondis, aux écailles mal soudées, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales ou elliptiques, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole court, épais et roide.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — C'est un poirier très-faible et d'un développement tardif ; le franc lui convient beaucoup mieux que le cognassier ; mais il ne saurait, sur quelque sujet que ce soit, former des pyramides dont on puisse tirer un parti convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée et obtuse, régulière, ventrue, légèrement pentagone. — *Pédoncule :* court, menu, arqué, charnu et plissé ou bosselé à la base, obliquement inséré dans une étroite cavité. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert et habituellement assez enfoncé. — *Peau :* jaune clair, finement ponctuée de roux et de brun, largement lavée de carmin du côté du soleil, montrant çà et là quelques taches fauves et noirâtres. — *Chair :* blanche, un peu grosse, cassante, pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, sans délicatesse, ayant un arrière-goût musqué.

Maturité. — Commencement de février et se prolongeant jusqu'en avril.

Qualité. — Deuxième, mais uniquement pour la cuisson.

Historique. — Le mérite à peu près nul de ce poirier ne doit pas nous empêcher de rechercher son origine. Il est né en France, et dès 1600 on l'y cultivait beaucoup dans la Champagne, où ses produits étaient appelés poires de Bonnefoy, lisons-nous page 17 du *Catalogue* arboricole publié en 1628 par le Lectier, d'Orléans. Merlet a parfaitement connu ce fruit, qu'il décrivit ainsi en 1675 :

« La Poire de Fontarabie, la Carmelite musquée, Bonne-Foy, gros Muscat de Lion, ou le gros Romain, est une grosse Poire, plus longue que ronde, jaune et colorée de rouge, sans pierre, assez bonne cruë, et très-excellente cuite. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 123.)

Devant les cinq différents noms que ce fruit portait déjà en 1675, on peut hardiment supposer qu'alors il n'était plus de la première jeunesse et remontait au moins à la fin du XVI^e^ siècle. Comme il est permis également de le croire sorti de la Guyenne-et-Gascogne, les localités de Bonnefoi (Haute-Garonne) et de Fontarabie (Gironde), sous la dénomination desquelles il fut primitivement répandu, étant situées, l'une auprès de Toulouse et l'autre non loin de Blaye. Dans l'Anjou, on le cultive aussi depuis un très-long temps, car je le vois annoncé comme variété à compote, page 25 du *Catalogue* imprimé en 1790 par mon grand-père.

Observations. — On a parfois réuni la poire de Fontarabie à sa congénère la *Gilles-ô-Gilles*, qui cependant en diffère complétement, puisqu'elle mûrit trois mois plus tôt et que son arbre fait des pyramides de toute beauté, quand le poirier de Fontarabie ne peut, au contraire, être élevé sous cette forme. Il devient donc facile de ne pas les confondre; et cela même importe assez, la Gilles-ô-Gilles ayant plus de volume et de qualité que le fruit décrit ci-dessus.

Poire de FONTENAY-VENDÉE. — Synonyme de poire *Jalousie de Fontenay*. Voir ce nom.

Poire la FORCE. — Synonyme de poire *Duc de la Force*. Voir ce nom.

---

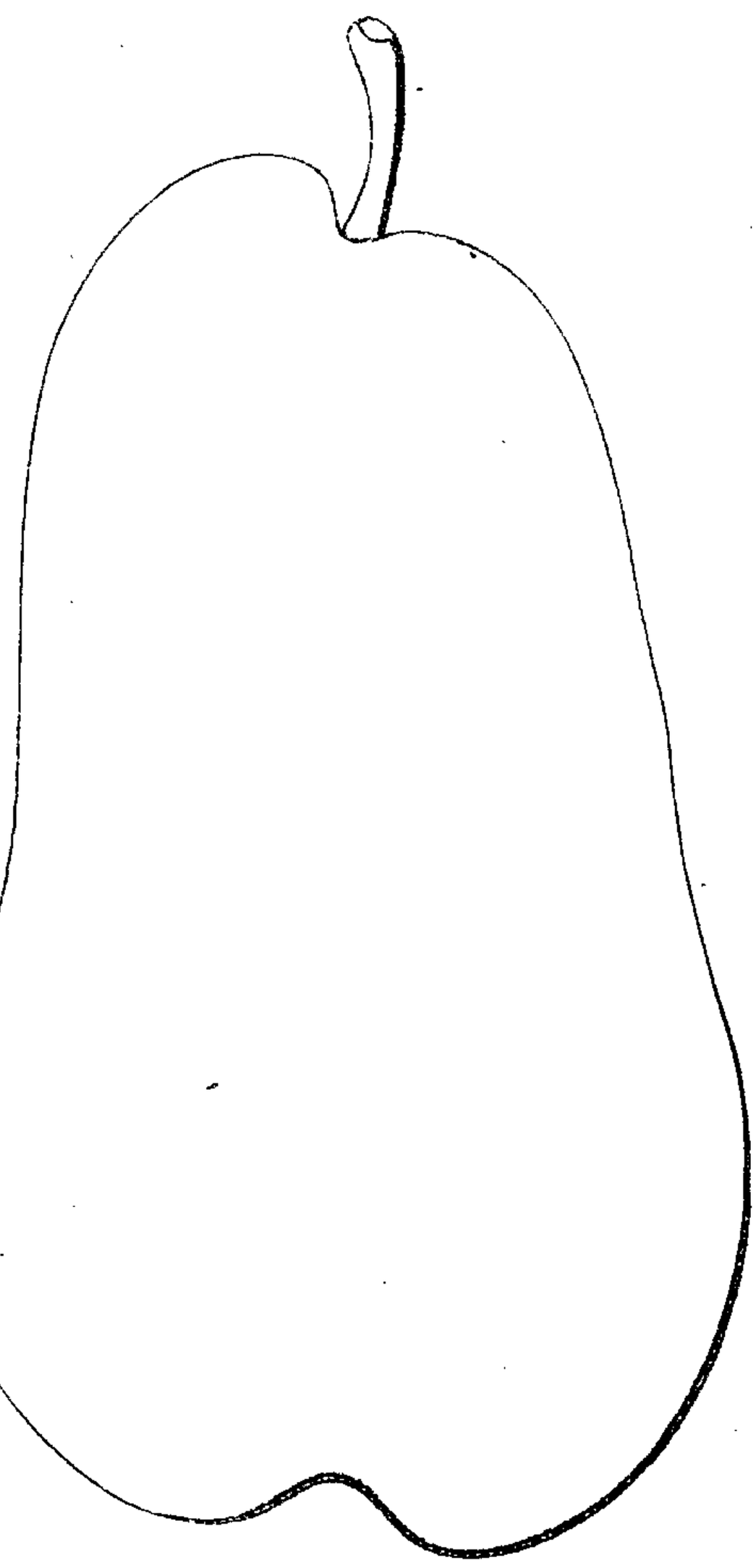
520. Poire FORELLE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Truite (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 89). — 2. Forellenbirne (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1803, t. XX, p. 167; et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 137, n° 235). — 3. Corille (Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, pp. 65-66). — 4. Truitée (*Id. ibid.*). — 5. Corail (*Id. ibid.*, p. 163). — 6. Grain de Corail (*Id. ibid.*). — 7. Petit-Corail (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort et gris rougeâtre. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros et longs, à peine géniculés, faiblement

duveteux et ridés, d'un beau rouge foncé, aux lenticelles fines et très-espacées, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aplatis, duveteux, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, rarement abondantes, vert jaunâtre, ovoïdes, souvent acuminées, cotonneuses, régulièrement dentées en scie, ayant le pétiole court, épais et roide.

Poire Forelle. — *Premier Type.*



FERTILITÉ. — Grande et soutenue.

CULTURE. — Nous le greffons sur franc ou sur cognassier; son développement est tardif; dans sa troisième année ses pyramides sont assez fortes, mais leur ramification laisse à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* très-variable, on la voit souvent passer de la cylindrique-allongée et bosselée à la turbinée obtuse et ventrue, puis quelquefois se rapprocher beaucoup de la Calebasse Bosc. — *Pédoncule :* court ou assez long, mince, habituellement renflé aux extrémités, plus ou moins arqué, obliquement ou perpendiculairement inséré au centre d'une faible dépression dont l'un des bords est presque toujours mamelonné. — *Œil :* grand, mi-clos, contourné, peu enfoncé, entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de fauve, maculée de même auprès du pédoncule et presque entièrement lavée de vermillon foncé très-brillant, sauf du côté de l'ombre, où ce rouge devient terne, clair, et n'apparaît plus que sous forme de mouchetures. — *Chair :* blanche, fine, compacte quoique bien fondante, juteuse, rarement granuleuse au centre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, douée d'un parfum délicieux.

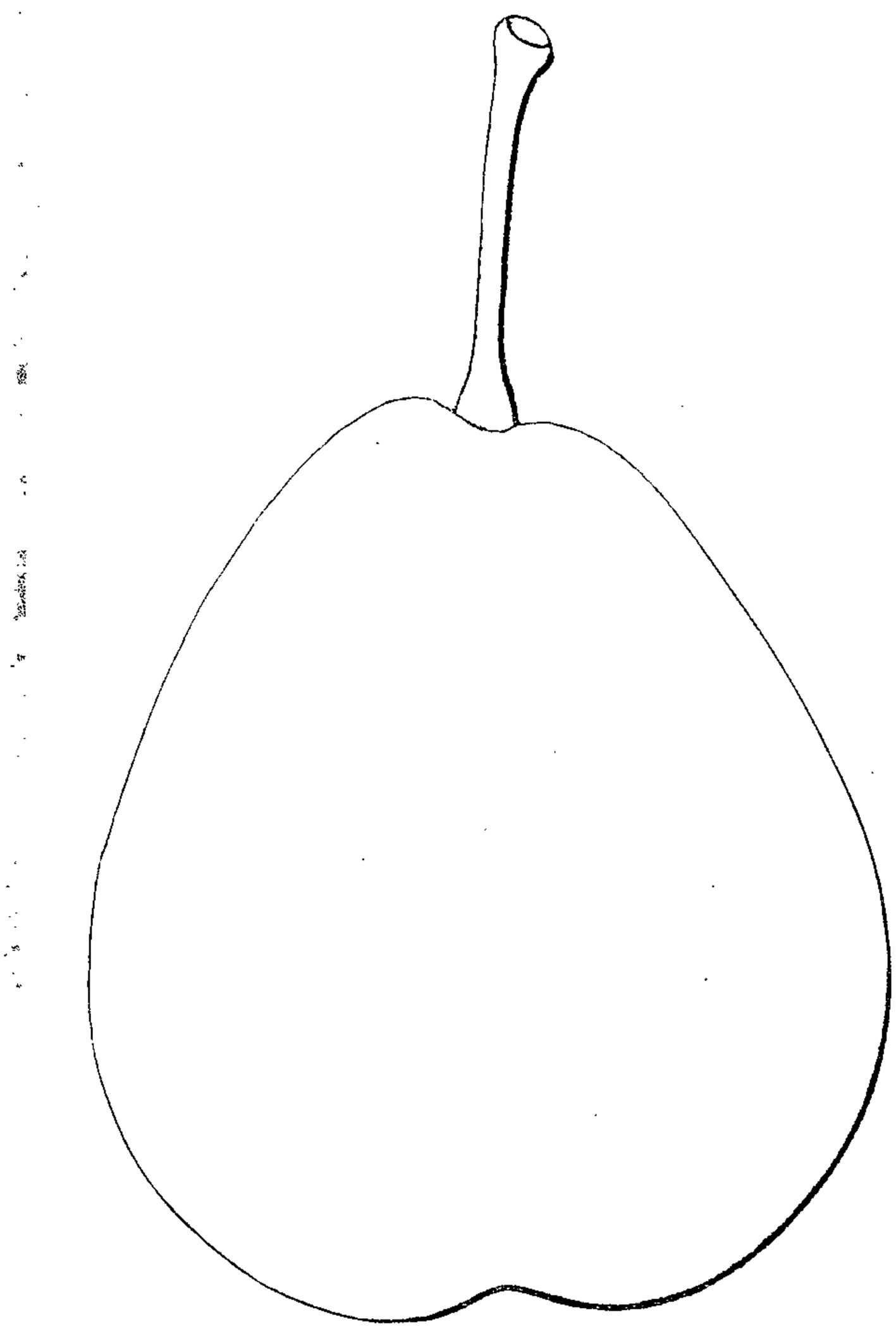
MATURITÉ. — Depuis la mi-novembre jusqu'à la fin de décembre, et pouvant exceptionnellement atteindre le commencement de janvier.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — *Forelle*, le nom du fruit que je viens de décrire, n'appartient pas à la langue française, mais à l'allemande et répond à notre mot *truite*. Il y a deux siècles, dom Claude Saint-Etienne publiait à Paris (1670) la seconde édition de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, et comme il y mentionnait (p. 89) une poire DE TRUITE appartenant aux variétés d'hiver, nous l'avons crue d'abord originaire de France, puis importée plus tard en Allemagne, où l'on aurait alors traduit par le terme Forelle, son nom français Truite. Mais ensuite cette hypothèse nous a semblé inadmissible, et voici pourquoi : c'est que dom Claude Saint-Étienne

n'a connu, de ce fruit, que sa seule dénomination, et que depuis lui aucun de nos pomologues du XVII^e^ siècle et du XVIII^e^ n'en a reparlé. On doit donc conclure d'un tel silence sur une variété aussi méritante, que l'auteur qui l'a signalée chez nous en 1670, l'a fait sans doute d'après quelque nomenclateur allemand, et que son introduction dans les jardins français date environ de 1830, époque à laquelle les pépiniéristes angevins commencèrent à la multiplier. Notre opinion sur la provenance du poirier Forelle est au reste celle même des principaux écrivains horticoles de l'Allemagne, ainsi que vont le prouver les deux citations suivantes, traduites l'une de J. V. Sickler (1803), l'autre du professeur Diel (1806) :

Poire Forelle. — *Deuxième Type.*



« La poire *Forelle* — dit Sickler — que j'ai reçue du docteur Hennig, de Wittemberg (Saxe), est-elle originaire d'Allemagne? Je laisse à mes successeurs le soin de trancher cette question, mais je penche cependant pour l'affirmative, les auteurs français ne la connaissant pas, du moins sous le nom de FORELLENBIRNE. » (*Teutscher Obstgärtner*, 1803, t. XX, p. 167.)

« C'est à M. Buttner, de Halle (Saxe) — écrit Diel — que je dois mon poirier *Forelle*... Dans le but d'augmenter le nombre de mes arbres fruitiers, j'ai parcouru tous les jardins situés sur les bords du Rhin, là où les variétés françaises sont généralement fort communes, et je n'y en ai rencontré aucune que l'on puisse assimiler à la *Forellenbirne*. Nous pouvons donc, avec un orgueil national bien naturel, regarder cette poire comme née en Allemagne, et très-probablement dans la Saxe septentrionale. » (*Kernobstsorten*, 1806, p. 51.)

J'ajouterai que je comprends aisément qu'on ait, vers 1845, cédé en Belgique à la tentation de nous vendre la poire Forelle sous le faux nom *Corail* ou *Grain de Corail*, puisque son brillant coloris rappelle à s'y méprendre la jolie nuance de ce précieux madrépore.

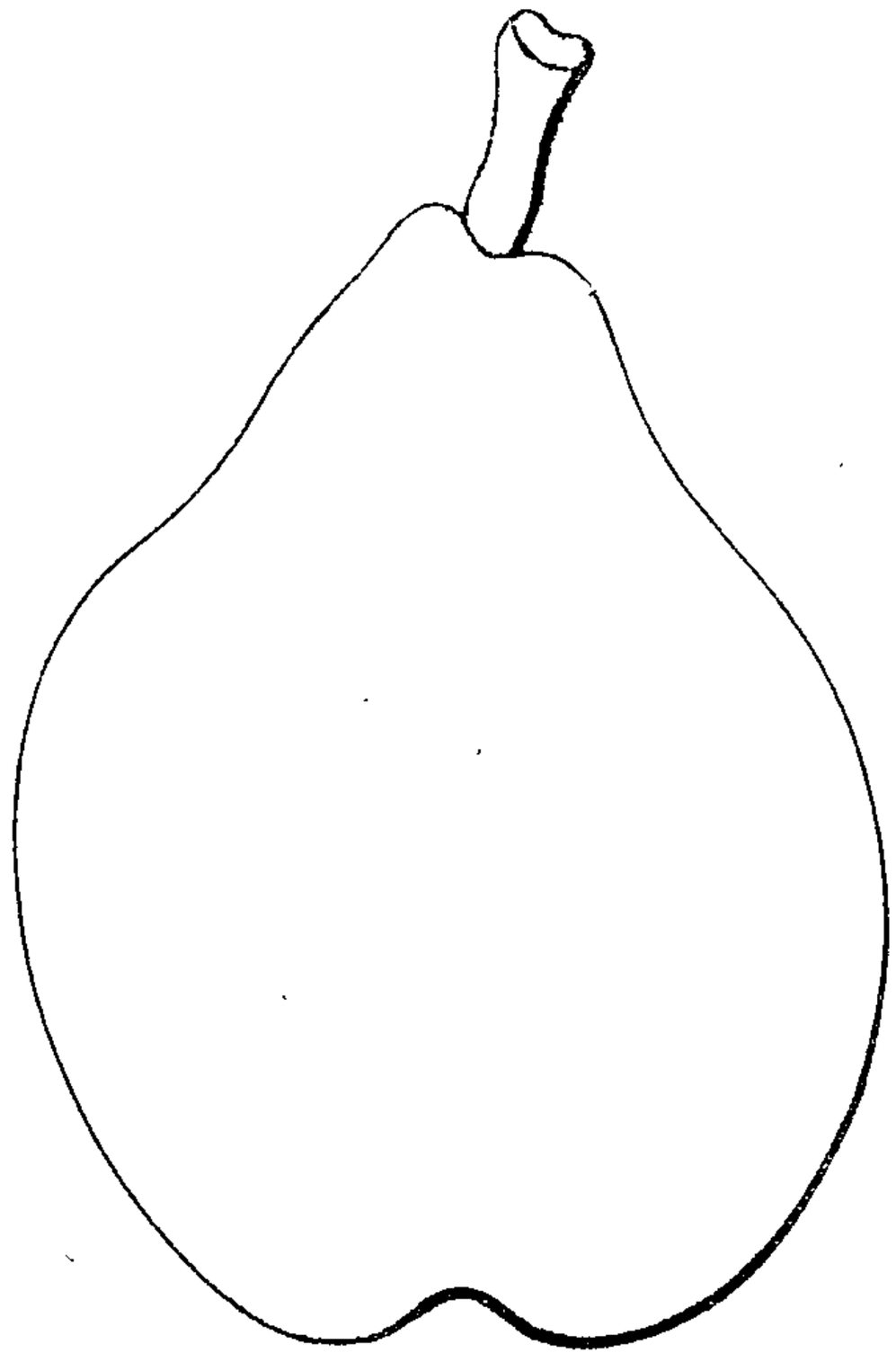
POIRE FORELLEN. — Synonyme de poire *Forelle*. Voir ce nom.

POIRE FORÊT D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Grise-Bonne*. Voir ce nom.

POIRE FORÊT D'HIVER. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

---

521. Poire FORME DE BERGAMOTE CRASSANE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés vers la base, érigés au sommet, assez gros mais peu longs, bien géniculés, duveteux, rouge-brun clair, ayant les lenticelles fines, rares, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* de moyenne grosseur, ovoïdes, cotonneux, aux écailles disjointes, très-écartés du bois, souvent même placés en éperon. — *Feuilles :* petites, des plus abondantes, ovales-allongées, généralement canaliculées et un peu contournées sur elles-mêmes, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Le franc convient mieux à ce poirier, que le cognassier ; toutefois il peut être aussi, sans trop de désavantage, greffé sur ce dernier sujet ; ses pyramides sont habituellement régulières, touffues, bien ramifiées, mais un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, légèrement obtuse et ventrue, plus ou moins étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* court, bien nourri, rarement courbé, implanté à la surface. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à peine enfoncé. — *Peau :* épaisse, vert jaunâtre, semée de larges points gris-roux, tachetée de même et maculée de brun-fauve autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, assez fine, fondante, aqueuse, un peu granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, aromatique et délicate.

Maturité. — Fin d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai reçu ce poirier en 1850, des pépinières belges ; le *Catalogue du Jardin de la Société Van Mons* le dit sorti des semis de ce dernier arboriculteur (voir année 1854, p. 54) ; mais Van Mons, décédé en 1842, ne le vit pas fructifier, paraît-il, puisque le pied-type ne donna ses premiers fruits qu'en 1844, d'après M. Thuillier-Aloux (*Poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 38). Il faut que le *facies* de la poire Forme de Bergamote crassane se soit bien modifié par l'âge et la culture, car on a dû voir que le type ici figuré ne ressemblait nullement à celui de la Bergamote crassane, fruit globuleux et des plus déprimés aux extrémités. Cette poire est donc maintenant très-mal nommée.

Observations. — Comme il existe, on l'affirme du moins en Belgique, une variété appelée *Forme de Bergamote* et provenue également des semis de Van Mons, il est alors facile de la confondre avec la Forme de Bergamote crassane. Quoiqu'elle nous soit complétement inconnue, nous devons cependant la signaler, ne serait-ce que pour montrer qu'actuellement nos pépiniéristes la propagent fort peu, si même

ils la propagent. Le *Catalogue du Jardin de la Société Van Mons* la mentionne en 1854 (t. I, p. 54) et la dit : « grosse, de première qualité, mûrissant en « octobre ; » renseignements insuffisants pour la distinguer de son homonyme, à laquelle ils peuvent aussi s'appliquer.

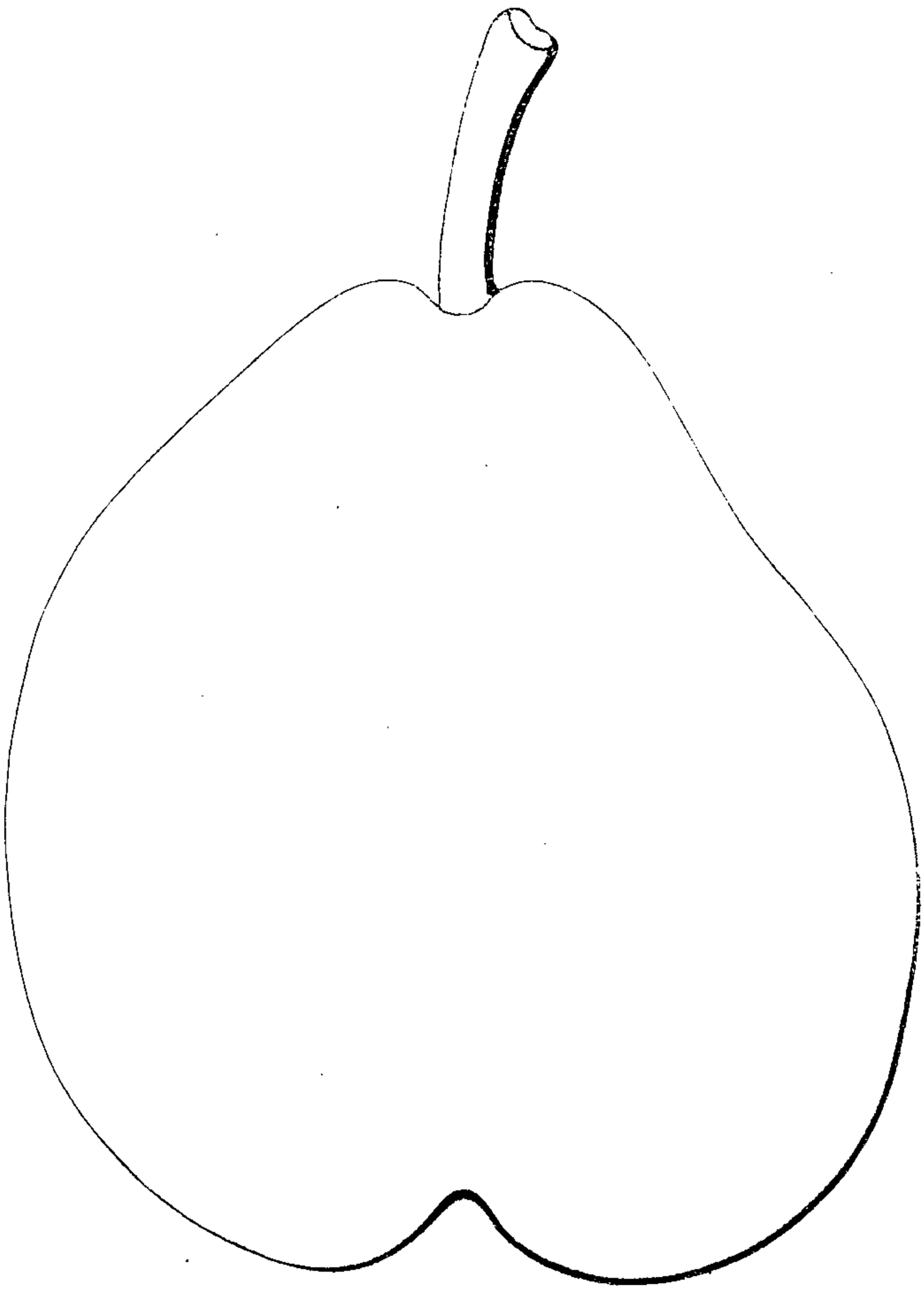
Poire FORNIQUET. — Synonyme de poire *Salviati*. Voir ce nom.

Poire FORTUNÉE. — Synonyme de poire *Fortunée de Printemps*. Voir ce nom.

Poire FORTUNÉE D'ANGERS. — Synonyme de poire *Fortunée supérieure*. Voir ce nom.

---

522. Poire FORTUNÉE BOISSELOT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, un peu courts, géniculés, brun nuancé de vert pâle, aux lenticelles rares et presque inapparentes, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques et aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes et d'un beau vert-brun, abondantes, ovales-allongées, planes ou canaliculées et contournées, à bords régulièrement dentés en scie, portées sur un pétiole fort et peu long.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Doué d'une excellente vigueur, cet arbre prospère sur toute espèce de sujet ; il se développe vite, bien, et prend une forme pyramidale ordinairement des plus convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée fortement obtuse et ventrue, généralement très-régulière. — *Pédoncule :* assez long, gros, arqué, obliquement inséré dans une cavité évasée mais peu profonde. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, habituellement très-enfoncé dans un bassin en entonnoir. — *Peau :* épaisse et rugueuse, jaune verdâtre ou jaune d'ocre, lavée en partie d'un gris-roux obscur et souvent squammeux. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, délicate et plus ou moins aromatique.

Maturité. — Commencement de janvier et se prolongeant aisément jusqu'à la fin de février.

Qualité. — Première, et souvent deuxième quand son eau est trop faiblement parfumée.

Historique. — L'obtenteur de cette variété moderne est M. Auguste Boisselot, propriétaire à Nantes et connu déjà par plusieurs gains généralement estimés. Le pied-type de la Fortunée Boisselot provient d'un semis de pepins de la Fortunée de Printemps ; il a donné ses premiers fruits en 1861.

Observations. — Encore très-peu répandu, ce poirier ressemble beaucoup à la variété Fortunée, ou mieux Fortunée de Printemps, que Parmentier gagnait en Belgique au début de ce siècle, et M. Boisselot lui-même le reconnaissait en ces termes dans une lettre qu'il m'écrivait le 15 février 1868 : « Le bois de la Fortunée « Boisselot — disait-il — est tellement semblable à celui de l'ancienne poire « Fortunée, que greffées sur le même arbre ces deux variétés ne se distinguent « qu'en ce que ma Fortunée a le bois un peu plus gros, ainsi que les boutons à « fruit. » Du reste, ces deux poires ne sont pas non plus sans avoir, dans leurs caractères extérieurs, d'assez grands rapports, mais qui ne peuvent amener aucune confusion, puisque la première disparaît en février ou mars, quand l'autre, au contraire, se conserve jusqu'en mai.

Poire FORTUNÉE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Amadote*. Voir ce nom.

Poire FORTUNÉE DE PARMENTIER. — Synonyme de poire *Fortunée de Printemps*. Voir ce nom.

---

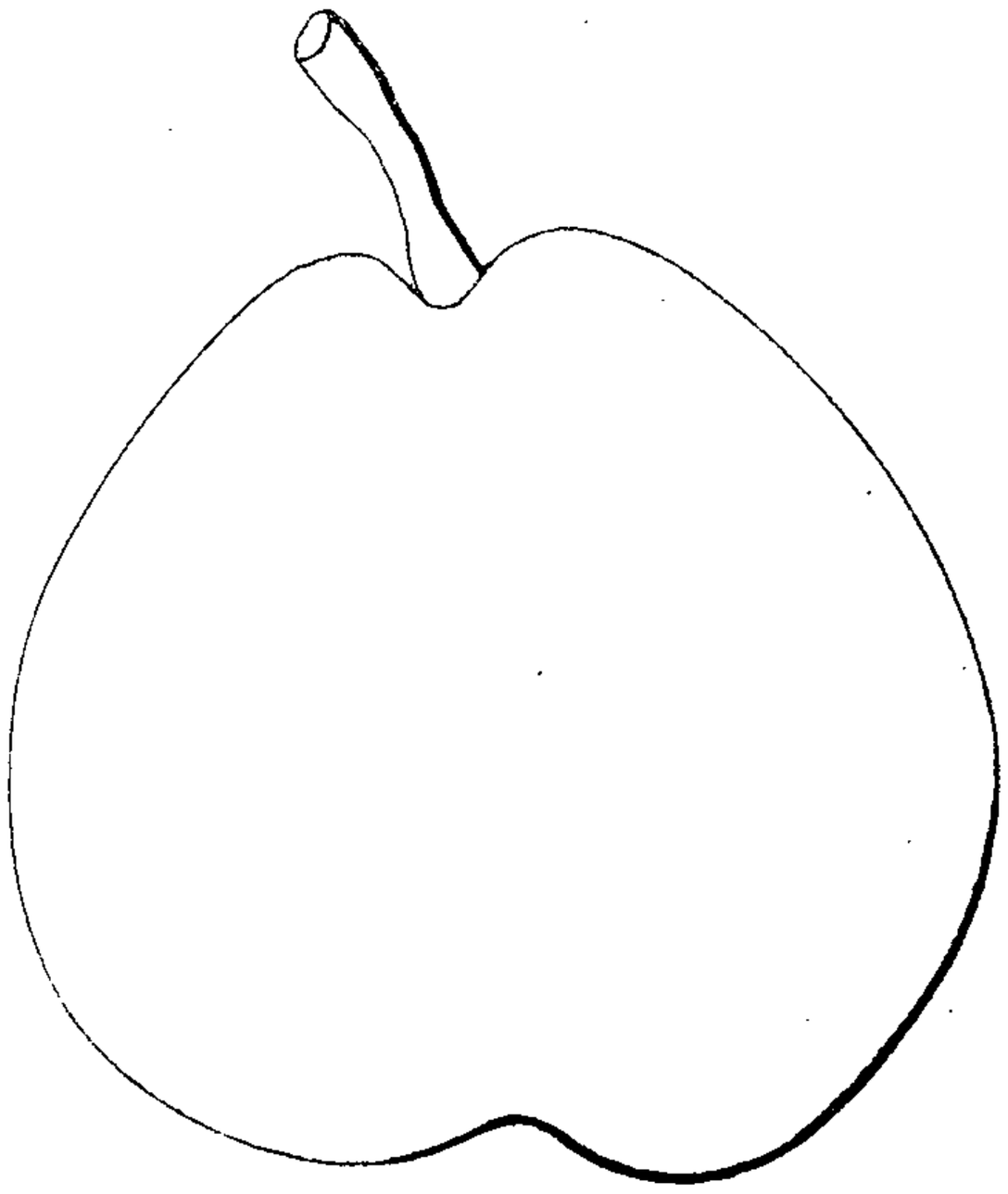
523. Poire FORTUNÉE DE PRINTEMPS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Fortunée (Prévost, *Cahiers de pomologie*, 1839, 3e cahier, p. 94). — 2. Fortunée de Parmentier (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 10). — 3. Bergamote Fortunée (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, pp. 79 et 176). — 4. Fortunée de Reims (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, p. 75). — 5. De Parmentier (*Id. ibid.*). — 6. Beurré de Remme (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1860, t. VIII, p. 29). — 7. Fortunée de Remme (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, bien nourris, de longueur moyenne, coudés, brun verdâtre foncé, très-finement et très-peu ponctués, à coussinets des plus saillants. — *Yeux :* énormes et longs, coniques, légèrement écartés du bois. —

Feuilles : abondantes, habituellement ovales-allongées ou elliptiques, faiblement relevées en gouttière et contournées, ayant les bords assez profondément dentés, le pétiole fort et peu long.

Poire Fortunée de Printemps.



FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — On le greffe sur franc et sur cognassier, mais ce dernier sujet lui convient moins que l'autre; sa vigueur est satisfaisante, quoique son développement soit tardif; dans sa troisième année il fait de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* sphérique ou turbinée-arrondie, généralement assez bosselée. — *Pédoncule :* court, arqué, faible au milieu, plus fort aux extrémités, inséré obliquement dans une cavité prononcée dont les bords sont gibbeux ou très-plissés. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, rarement bien enfoncé, entouré de bosselettes. — *Peau :* rude au toucher, plutôt mince qu'épaisse, jaune orangé légèrement verdâtre du côté de l'ombre, presque entièrement lavée de roux clair et semée de points gris cendré peu apparents. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine et demi-fondante, aqueuse, assez granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, douée d'un savoureux arome, mais souvent entachée d'âcreté.

MATURITÉ. — Depuis février jusqu'en mai ou juin.

QUALITÉ. — Deuxième, et parfois première quand son eau n'a rien de trop astringent.

Historique. — C'est de la Belgique qu'est sortie cette poire, précieuse surtout par sa très-longue conservation. Je l'ai reçue de Bruxelles, vers 1830 ou 1832, étiquetée Fortunée de M. Parmentier. Ce dernier, amateur passionné d'arboriculture et longtemps membre correspondant de l'ancien Comice horticole d'Angers, habitait Enghien (Hainaut), où il mourut au cours du mois de juin 1847. Il a gagné d'excellents fruits; toutefois la poire Fortunée ne lui appartient pas. Le successeur de Van Mons, M. Bivort, affirma bien en 1849 (*Album de pomologie*, t. II, p. 79) « qu'elle provenait des semis de M. Parmentier, d'Enghien, et que sa « première production pouvait dater d'une vingtaine d'années; » mais plus tard, en 1860, il dut rectifier cette assertion, qui manquait d'exactitude :

« On a prétendu depuis 1849 — écrivit-il alors — que la Fortunée appartenait aux « semis de M. de Remme. C'est possible; mais nous n'avons aucune preuve de la véracité de « ce dire qui, au résumé, importe peu. Ce qui est certain, c'est que M. Parmentier l'a fait « connaître et l'a mise dans le commerce. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. VIII, p. 29.)

M. le professeur Decaisne, directeur des cultures au Jardin des plantes de Paris, voulant décrire cette variété, ne fut pas de l'avis de M. Bivort; il crut qu'il

importait beaucoup, au contraire, de connaître la véritable origine du poirier ainsi attribué à Parmentier, et prit en Belgique des renseignements tout particuliers dont le résultat se trouve consigné de la sorte au tome Ier de son *Jardin fruitier du Muséum :*

« M. Sireaux, jardinier en chef de S. A. S. le duc d'Arenberg, me communique la note suivante, au sujet de la *Poire Fortunée :*

« Ce fruit a été, vers 1828, découvert aux environs d'Enghien (Belgique), par M. Fortuné « Deremme, dans une haie de son jardin. Parmentier, auquel il en fit goûter en hiver, par- « vint à le faire servir sur la table royale d'Angleterre. Cette circonstance mit l'arbre en « vogue et en fit vendre les jeunes individus greffés dans l'année, au prix de 25 francs. »

Voilà donc la question vidée : ce fut le hasard seul qui sema le pied-mère de cette variété, dont M. Fortuné Deremme, pharmacien à Enghien, se trouva ainsi l'unique propriétaire, et Parmentier le réel, le zélé promoteur.

Observations. — Il est fort rare, chez nous, de voir la Fortunée de Printemps acquérir toutes les qualités qui constituent les fruits de choix. Les Allemands se plaignent aussi de la trouver moins bonne qu'ils ne la supposaient primitivement, d'après sa dénomination. Mais pour eux, c'est un peu leur faute, car ignorant qu'elle portait le prénom féminisé de son possesseur, et voulant traduire ce mot *Fortunée*, ils ont supposé qu'il lui venait de son grand mérite, et l'ont alors appelée *Glücksbirne :* Poire Favorisée... Ce qui explique le désenchantement qu'ensuite ils éprouvèrent en la mangeant, et montre le danger qu'offrent souvent ces sortes de traductions. — Si l'on veut obtenir de ce poirier des produits satisfaisants, il faut le planter au midi, ne pas l'élever en haute-tige, mais plutôt en espalier, et ne cueillir ses fruits que le plus tard possible, quand la gelée commence à sévir.

Poire FORTUNÉE DE REIMS. — Synonyme de poire *Fortunée de Printemps.* Voir ce nom.

Poire FORTUNÉE DE REMME. — Synonyme de poire *Fortunée de Printemps.* Voir ce nom.

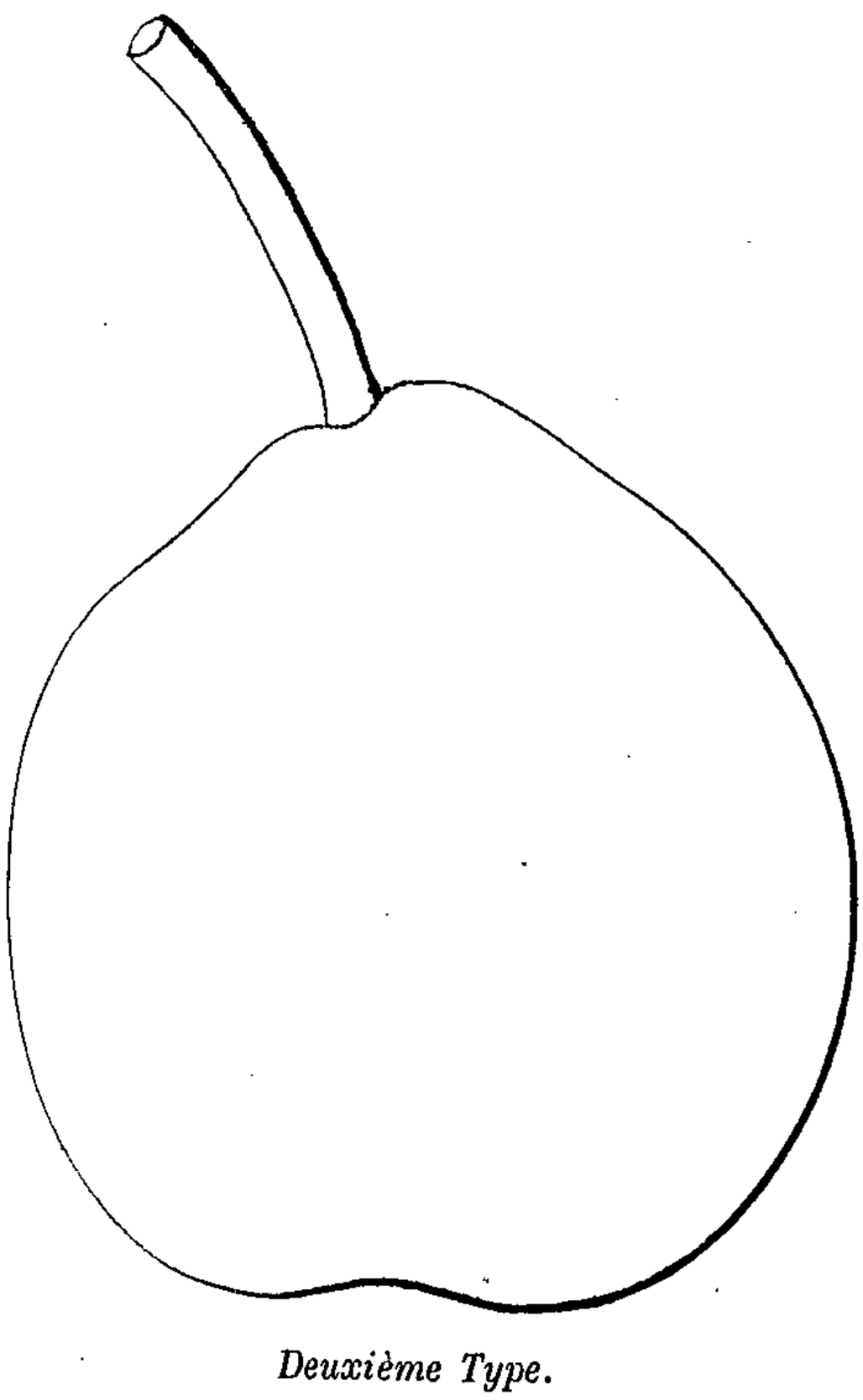
Poire FORTUNÉE SUPÉRIEURE. — Vers 1850 M. Flon aîné, horticulteur à Angers, obtint cette variété d'un semis de pepins de la Fortunée de Printemps. Il la soumit en 1854 au Comice horticole de Maine-et-Loire, qui la trouvant douée d'une « chair très-fine, très-fondante, agréablement parfumée et de plus exempte « de ce goût acerbe que possède l'ancienne poire Fortunée, déclara qu'elle l'empor- « tait sur ce dernier fruit et lui donna en conséquence le nom de Fortunée « Supérieure. » (*Annales* du Comice, t. IV, 2e partie, pp. 39-40.) Son obtenteur n'ayant pas voulu la mettre dans le commerce, il nous est impossible d'en présenter une étude complète. Disons cependant qu'elle mûrit à la fin de janvier, se garde jusqu'en avril, et que déjà nous lui connaissons un synonyme, quoique jamais on ne l'ait mise en pépinière. Cela vient de la courte description que lui consacra, d'après les *Annales* du Comice horticole de Maine-et-Loire, M. de Liron d'Airoles dans ses *Notices pomologiques* (1858, p. 51), description qui appela l'attention sur elle et lui valut dans deux Catalogues analytiques le surnom de *Fortunée d'Angers*.

---

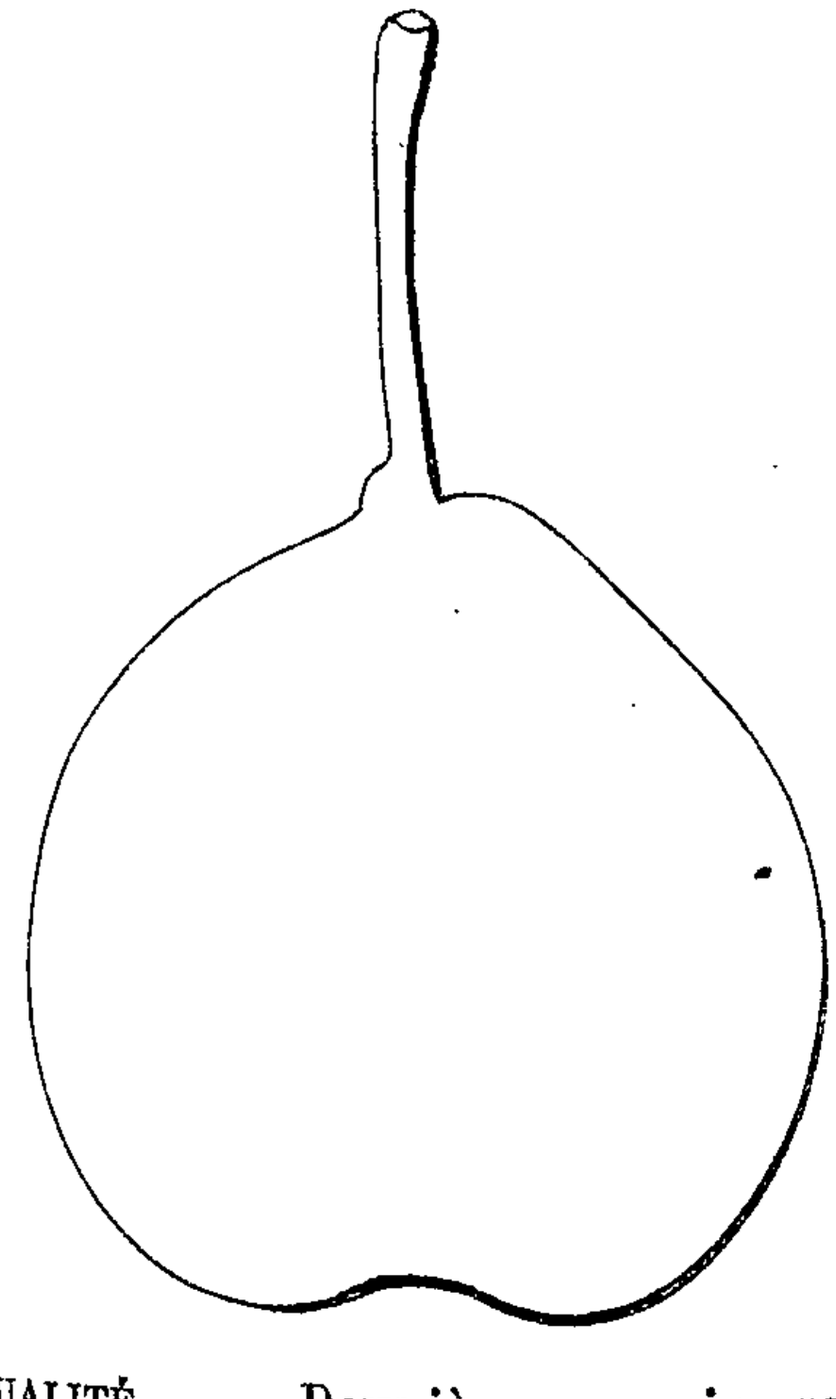
524. Poire de FOSSE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Fossette (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 49). — 2. Bergamote grecque (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 82). — 3. De Fosse musquée (*Id. ibid.*). — 4. Violine d'Anjou (*Id. ibid.*). — 5. De Fossé (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1864, t. VI). — 6. De Fauce [dans l'Aube] (Ch. Baltet, pépiniériste à Troyes, *Lettre à M. André Leroy*, du 2 septembre 1864).

Poire de Fosse. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, divariqués, bien nourris, longs, géniculés et duveteux, gris-roux nuancé de brun, ayant les lenticelles abondantes, rapprochées, et les coussinets plus ou moins ressortis. — *Yeux :* très-volumineux, coniques, aigus, noirâtres, aux écailles mal soudées, fortement écartés du bois. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales-arrondies, acuminées, contournées ou planes, crénelées profondément sur leurs bords et munies d'un pétiole court, roide, épais, non stipulé.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Il pousse vigoureusement sur le cognassier, y développe vite son écusson et fait de fortes pyramides, bien ramifiées et bien feuillues, mais généralement assez irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et souvent petite. — *Forme :* turbinée-ovoïde ou turbinée-arrondie, rarement régulière, parfois un peu mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long, mince, recourbé, obliquement ou perpendiculairement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, cotonneux, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune clair, ponctuée et réticulée de roux, marbrée de fauve autour de l'œil et du pédoncule et portant souvent quelques petites macules noirâtres. — *Chair :* blanche et demi-fine, ferme, mi-cassante, odorante, aqueuse, assez pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, bien sucrée, acidule, très-musquée et possédant un arrière-goût alliacé peu délicat.

Maturité. — Fin d'août et premiers jours de septembre.

Qualité. — Deuxième, mais seulement pour ceux qui aiment les fruits

fortement musqués; car, ce cas excepté, on la doit classer parmi les variétés de troisième ordre.

Historique. — Voilà encore une de nos très-anciennes variétés françaises. Dès 1628 le Lectier, d'Orléans, la citait dans son *Catalogue* (page 7), disant qu'elle mûrissait « en août et commencement de septembre, » et lui donnant le seul nom de Poire de Fosse, sous lequel on l'a, jusqu'à nous, généralement cultivée. En 1675 Merlet (*Abrégé des bons fruits*, p. 82) lui trouva deux synonymes : Bergamole grecque et Violine, dont le dernier, assura-t-il, avait particulièrement cours en Anjou. L'introduction de ce fruit dans notre province remonte donc à deux siècles environ; date fort respectable sans doute, mais qui n'autorise nullement à l'en croire originaire, car la Champagne, le Perche, la Brie, le Nivernais sont aussi, depuis un temps immémorial, en possession de ce poirier. Dans l'Aube, notamment, il en existe « des arbres énormes.... comme de gros tonneaux, » m'écrivait le 2 septembre 1864 M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes; et il en est de même aux environs de Moulins. D'où suit qu'il ne serait pas impossible que la poire *de Fosse* fût, avant 1628, sortie du village de ce nom, relevant aujourd'hui de la commune de Domérat (Allier).

Poire de FOSSÉ. — Synonyme de poire *de Fosse*. Voir ce nom.

Poire FOSSE MUSQUÉE. — Synonyme de poire *de Fosse*. Voir ce nom.

Poire de FOSSETTE. — Synonyme de poire *de Fosse*. Voir ce nom.

---

525. Poire FOURCROY.

Synonymes. — *Poires :* 1. Fourcroy d'Hiver (André Leroy, *Catalogue descriptif des arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 27, n° 392). — 2. Fourqui (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, édition de 1851, p. 328). — 3. Fourcroy de Rouen (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 12).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et de moyenne grosseur, bien coudés, légèrement duveteux, vert clair jaunâtre ou brunâtre, aux lenticelles apparentes mais très-espacées, aux coussinets fortement accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, écartés du bois, souvent sortis en éperon, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, cotonneuses, profondément dentées, portées sur un pétiole court, gros et pourvu de longues stipules.

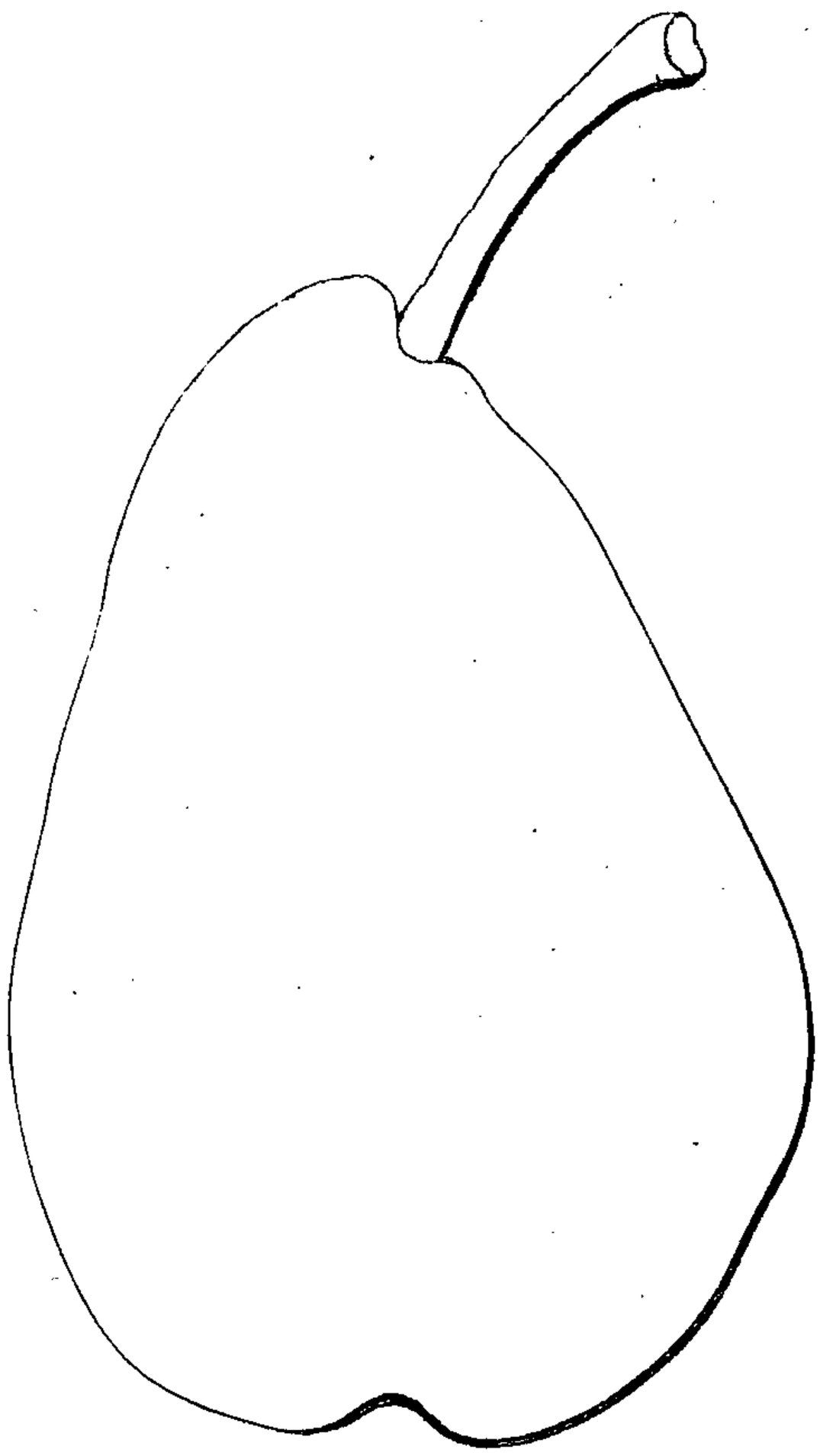
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire ainsi que son développement; il se plaît sur toute espèce de sujet et fait constamment de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins allongée, à surface habituellement bosselée, mamelonnée au sommet et presque toujours inéquilatère. — *Pédoncule :* long ou assez long, bien nourri, arqué, renflé à son point d'attache, obliquement inséré à fleur de peau et quelquefois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand ou moyen, arrondi, ouvert, peu

enfoncé. — *Peau :* épaisse et rugueuse, jaunâtre ou vert jaunâtre, régulièrement couverte de points gris-roux souvent entremêlés de petites taches de même couleur, et maculée de brun-fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanc faiblement verdâtre, fine ou demi-fine, fondante ou demi-cassante, juteuse, peu pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, légèrement vineuse, parfois entachée de quelque âcreté et rarement bien parfumée.

Poire Fourcroy.



Maturité. — Fin d'octobre et pouvant atteindre le mois de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je l'ai reçue de Belgique, dont elle est originaire, en 1848, et mon *Catalogue* de 1849 la signala (p. 27, n° 392) comme variété de toute récente introduction. Van Mons la gagna de semis à Bruxelles, dans sa pépinière de la Fidélité, et cela avant 1817, car le docteur Diel la décrivait déjà en 1819, page 202 de son *Kernobstsorten*. Le nom qu'elle porte est celui d'Antoine-François de Fourcroy, célèbre chimiste, qui né à Paris le 15 juin 1755, y mourut le 16 décembre 1809.

Observations. — Rappelons ici ce que nous avons dit dans notre article sur le Beurré Diel (t. I, page 351) : que la variété Fourcroy s'éloigne beaucoup de ce dernier fruit; puis ajoutons que le pomologue anglais Thompson se méprit, lorsqu'en 1842 il attribua à cette même poire Fourcroy le synonyme *Merveille de la Nature*, qui se rapporte au Doyenné d'Hiver.

Poires FOURCROY D'HIVER et FOURCROY DE ROUEN. — Synonymes de poire *Fourcroy*. Voir ce nom.

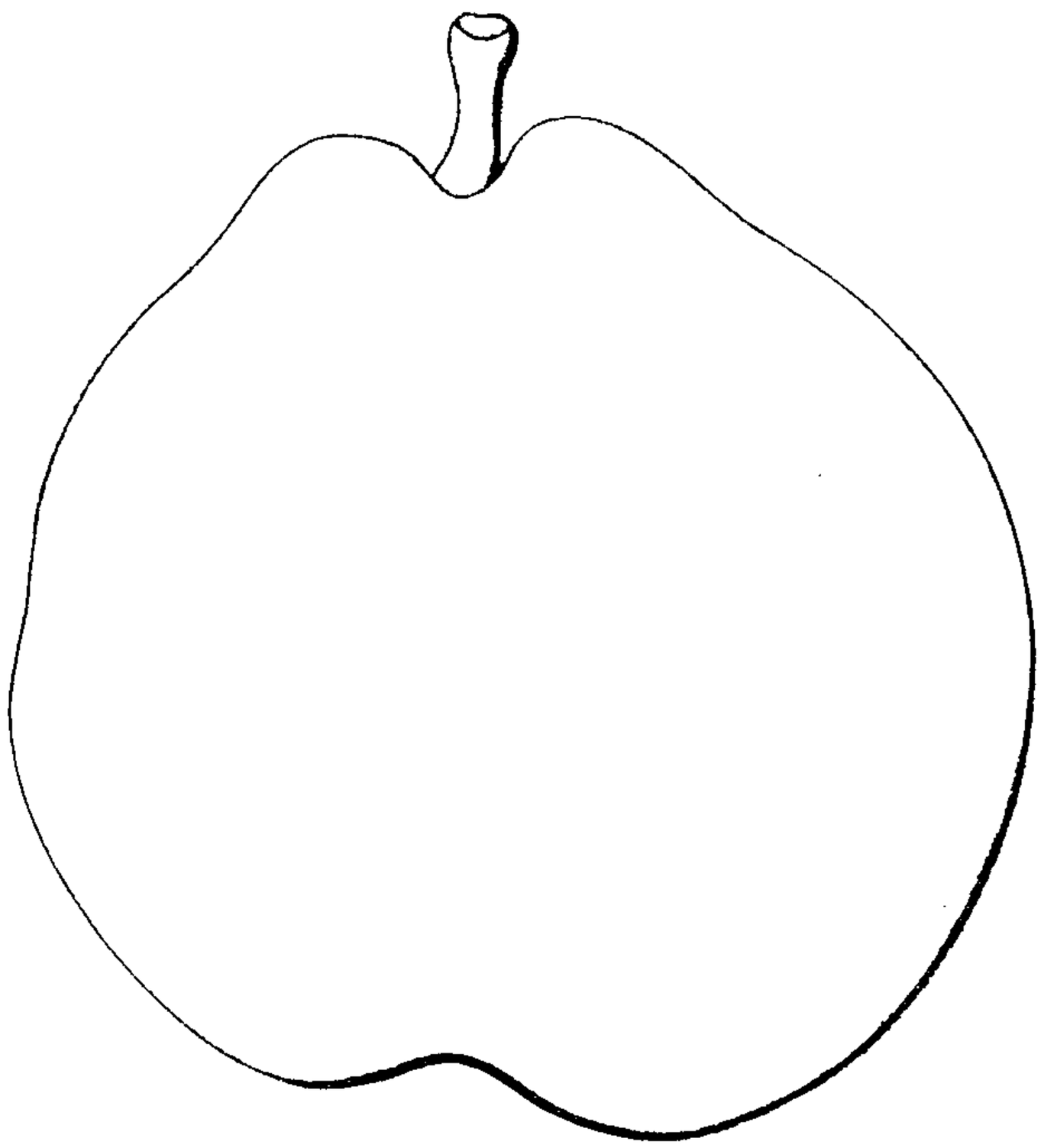
Poire de FOURMI. — Synonyme de poire *Grise-Bonne*. Voir ce nom.

Poire FOURQUI. — Synonyme de poire *Fourcroy*. Voir ce nom.

---

526. Poire FRANC-RÉAL.

Synonymes. — *Poires :* 1. Fin-Or d'Hiver (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 69 ; et le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 19). — 2. Mycet (le Lectier, *ibidem*). — 3. Franc-Réal doré (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 96). — 4. Poire a cuire (Anonyme, *les Délices de la campagne*, édition de 1673, p. 114). — 5. De Femelle (*Id. ibid.*). — 6. De Notre-Dame (*Id. ibid.*). — 7. Gros-Micet (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 110). — 8. De l'Ebergement (*Idem*, édition de 1690, p. 88). — 9. Franc-Réal beurré (*Id. ibid.*). — 10. Franc-Réal d'Hiver (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 138, n° 242). — 11. Franc-Réal d'Orléans (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 63). — 12. Forêt d'Hiver (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés vers la base, érigés près du sommet, gros et longs, des plus géniculés, duveteux, brun olivâtre nuancé de carmin autour des yeux, ayant les lenticelles fines et très-espacées, les coussinets peu ressortis et de longs mérithalles. — *Yeux :* petits, larges, aplatis, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, épaisses et ovales-allongées, des plus cotonneuses, à bords presque unis, à pétiole court, épais, accompagné de stipules bien développées.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Sa vigueur est parfaite. On le greffe sur le cognassier ou sur le franc; il n'a rien de particulier dans sa végétation et fait constamment de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* turbinée fortement arrondie et bosselée. — *Pédoncule :* court, arqué, assez nourri, renflé à ses extrémités, obliquement ou perpendiculairement implanté dans une étroite et profonde cavité dont les bords sont fort accidentés. — *Œil :* moyen, ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* jaune d'or ou jaune obscur légèrement olivâtre, semée de larges points roux, parfois tachetée de même, maculée de brun-fauve autour du pédoncule et aussi, mais très-exceptionnellement, dans le bassin ombilical. — *Chair :* des plus blanches, cassante ou demi-fondante, demi-fine et pierreuse, surtout au-dessous des loges. — *Eau :* abondante ou seulement suffisante, faiblement sucrée, assez acidule et presque dénuée de parfum.

Maturité. — De novembre en janvier ou février.

Qualité. — Première pour la cuisson.

Historique. — En 1540 Charles Estienne décrivit ce fruit à la page 69 de son *Seminarium ;* Fin-Or d'Hiver fut le nom sous lequel il le connut et qui un siècle et demi plus tard lui était encore fréquemment donné, puisqu'en 1690 la Quintinye, parlant du Franc-Réal, disait : « Quelques-uns le nomment aussi *Fin-Or « d'Hyver* (t. I, p. 277). » Olivier de Serres, contemporain de Charles Estienne, signala également cette variété, mais il l'appela Franc-Réal ; ce qui montre que même en 1540 elle portait déjà ces deux dénominations, dont l'origine est du reste commune. Le nom Fin-Or fut en effet tiré de la couleur de ces poires, rappelant, selon Charles Estienne, celle de l'or pur (*auri puri colorem referant*) ; et *Franc réal*, ou *roial*, désigna jadis le *franc d'or fin*, monnaie frappée l'an 1360 par les ordres du roi Jean et à son effigie (voir François le Blanc, *Traité historique des monnaies de France*, 1690, p. 257). On appela également cette variété Micet, ou Gros-Micet, mais seulement après 1600 ; nous ne saurions donc croire avec le docteur Venette, qui écrivait en 1678, « qu'elle est venue de semence et a eu l'honneur de porter le nom « de Micet, celui qui l'a élevée. » (*Art de tailler les arbres fruitiers*, 2e partie, p. 48.) Ce Micet, ne connaissant pas le Franc-Réal, l'aura rebaptisé ainsi, et voilà tout. Une chose le prouve, d'ailleurs : le manque d'antériorité dudit nom, comme aussi l'oubli complet dans lequel il tomba dès son apparition. Si tout nous autorise à classer le Franc-Réal parmi nos poiriers indigènes, rien, cependant, n'a pu nous permettre de découvrir son lieu de naissance, d'autant mieux qu'anciennement on le rencontrait partout ; mais aujourd'hui sa culture est au contraire assez restreinte.

Observations. — La rare fécondité de ce poirier lui a toujours valu des recommandations. En 1652 Claude Mollet le qualifiait « d'arbre fort excellent, à cause « qu'il paye tous les ans le tribut à son maistre : c'est-à-dire qu'il rapporte toujours « du fruit et n'est point sujet aux incommoditez du temps. » (*Théâtre des jardinages*, p. 37.) Et, de nos jours, voici M. le professeur Eugène Forney qui le signale en ces termes à l'attention publique :

« Nous recommandons — dit-il — cette ancienne variété à cuire, délaissée à tort pour beaucoup d'autres qui ne la valent pas et qui n'ont pas sa rusticité et sa grande et constante fertilité. Nous possédons deux pyramides de Franc-Réal qui depuis dix ans ne nous ont jamais rapporté moins de deux cents belles poires chacune. Ce fruit est profitable dans un ménage ; il est d'une longue conservation et se transporte facilement. » (*Le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, pp. 235-236.)

La poire *Castelline*, que j'ai décrite page 532 du tome Ier de ce recueil, diffère entièrement du Franc-Réal, auquel on avait pensé pouvoir la réunir il y a quelques années ; mais il n'en est pas ainsi du *Franc-Réal d'Orléans*, qui me fut envoyé vers 1860, car il se rapporte complétement, arbre et fruit, à cette dernière variété.

Poire FRANC-RÉAL BEURRÉ. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire FRANC-RÉAL DORÉ. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire FRANC-RÉAL D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire FRANC-RÉAL D'HIVER. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire FRANC-RÉAL D'ORLÉANS. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

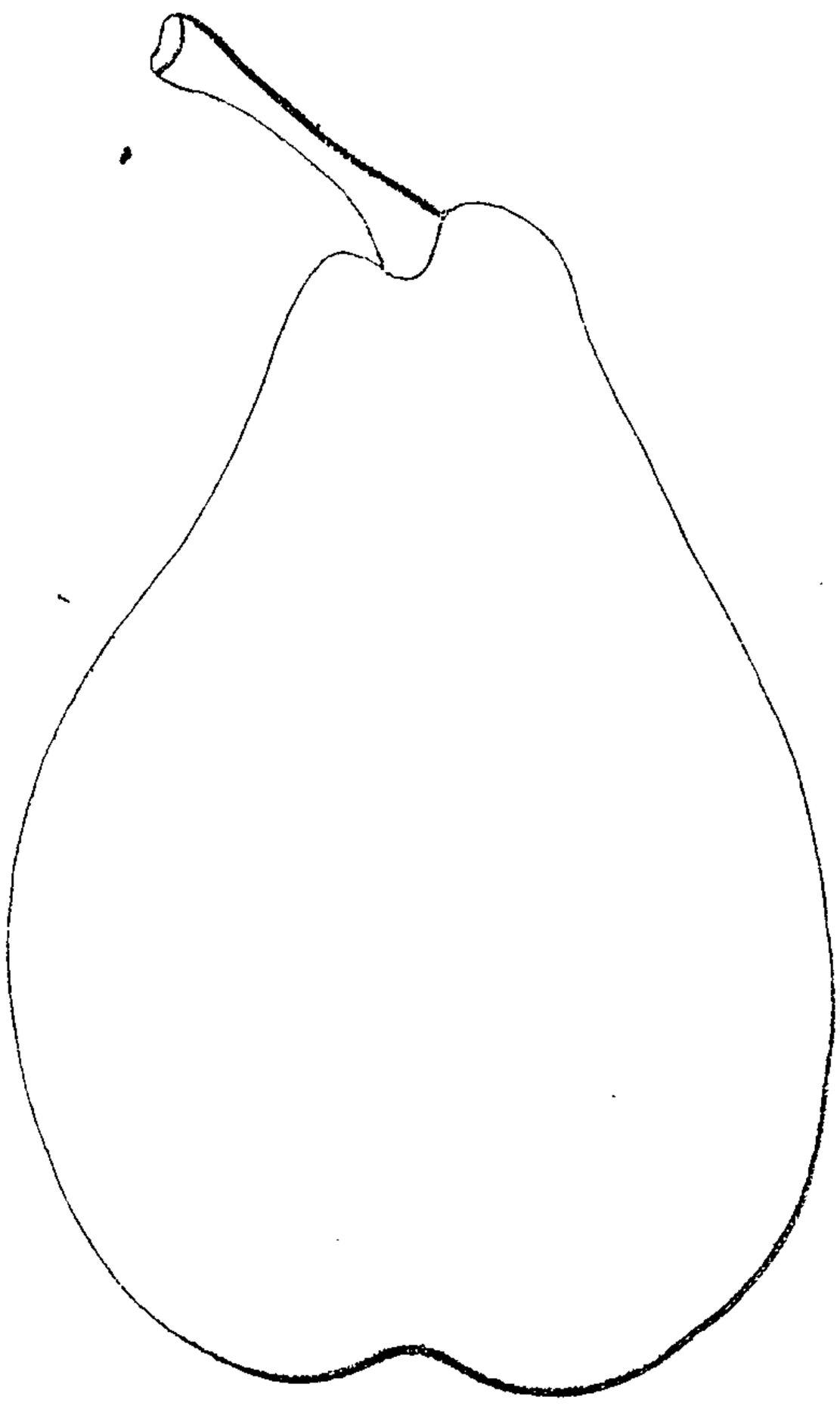
Poire FRANC-SUREAU D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

Poire FRANC-SUREAU D'HIVER. — Synonyme de poire *de Saint-Père*. Voir ce nom.

---

527. Poire FRANGIPANE.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, bien nourris, peu longs, à peine géniculés, vert-brun jaunâtre et cendré, aux lenticelles abondantes et très-larges, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux ou moyens, coniques, écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* généralement ovales-allongées ou ovales, acuminées, faiblement denticulées, planes ou relevées en gouttière, portées sur un pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un poirier vigoureux qui se greffe sur toute espèce de sujet, se développe hâtivement et fait de fortes et d'assez belles pyramides.

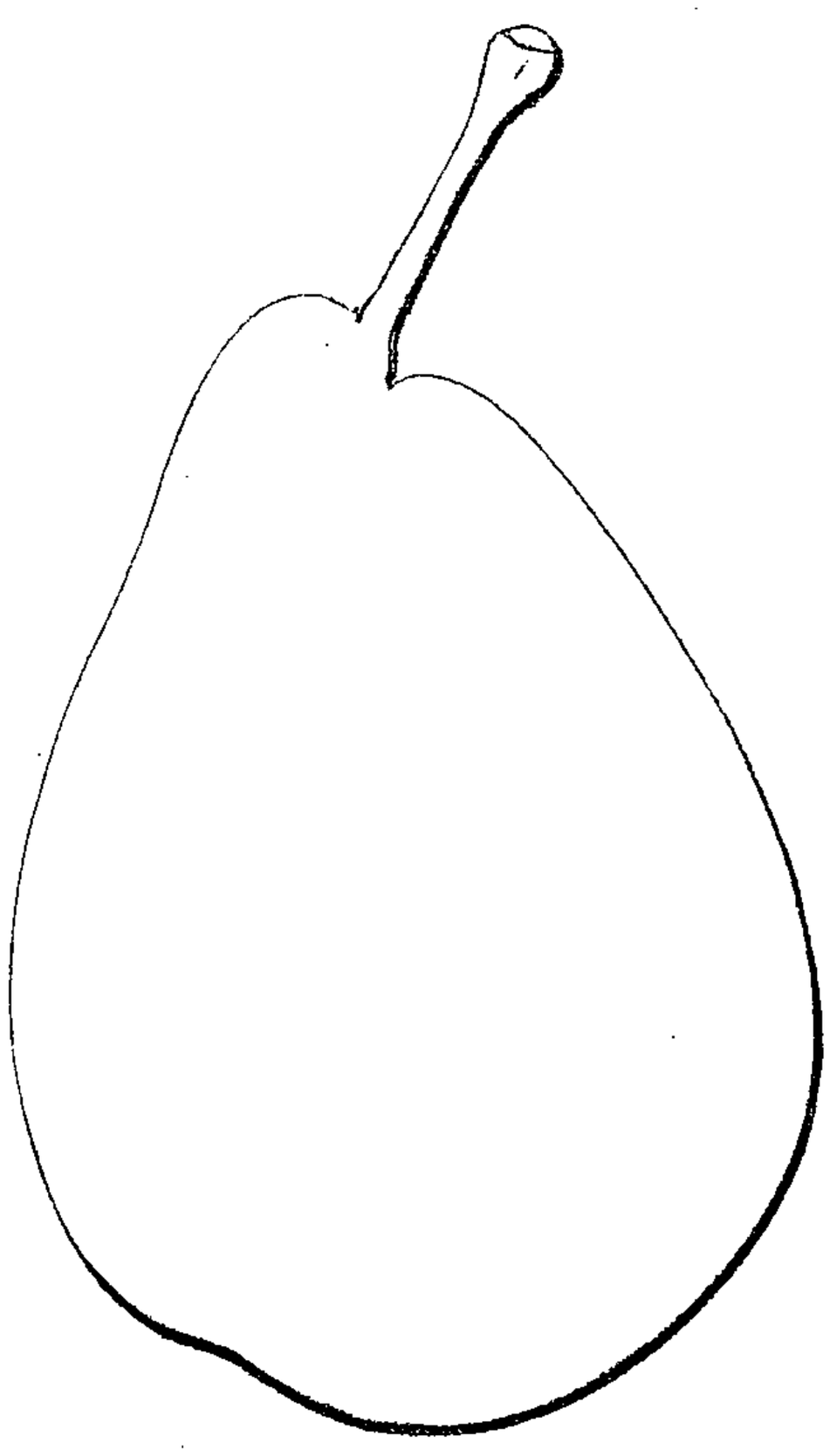
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, souvent un peu étranglée près du sommet, assez régulière, mais parfois, cependant, légèrement contournée et beaucoup plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, arqué, renflé à ses extrémités, obliquement inséré dans une cavité peu prononcée et dont l'un des bords, fortement mamelonné, le comprime partiellement. — *Œil :* grand, ouvert, saillant ou presque ressorti. — *Peau :* vert jaunâtre obscur, ponctuée, veinée et tachée de roux, maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, et quelquefois, mais exceptionnellement, lavée de brun-rouge pâle sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, demi-fine et demi-cassante, juteuse, marcescente, pierreuse au cœur. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, très-acidule, douée d'un parfum particulier rarement prononcé et peu savoureux.

Maturité. — Depuis la moitié d'octobre jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première pour les compotes.

Historique. — Merlet fut celui de nos vieux pomologues qui parla le premier d'une poire *Frangipane*. Il le fit en 1675 ; mais la variété qu'alors il nommait ainsi, mûrissait au mois d'août et n'existe plus sous ce nom, nous le croyons du moins, dans les jardins français. Cet auteur la décrivit en ces termes :

Poire Frangipane. — *Deuxième Type.*



« Dans le mois d'aoust se mange..... la poire de *Franchipane*, qui est petite, verdastre, et longuette, a l'eau tres-sucrée et excellente. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, pp. 76 et 80.)

Ce n'est donc pas là le fruit caractérisé et figuré ci-contre. Merlet, dans ce même ouvrage et aussi dans son édition de 1690, cite bien une autre Frangipane; seulement il la déclare synonyme d'une variété ne se rapprochant pas davantage de notre Frangipane actuelle :

« La poire de Lansac ou la Dauphine — dit-il — est petite, ronde, lice et jaune, des plus fondantes et des meilleures, qui se mange pendant un long temps et jusqu'à janvier, si on la cüeille tard : on l'appelle aussi la *Franchipane d'Automne*, à cause de son eau fort douce, sucrée et particulière. » (*Ibidem*, pp. 97-98.)

Ainsi Merlet ne connut en rien la variété qui nous occupe; et dom Claude Saint-Etienne et la Quintinye, ses contemporains et ses émules, n'en firent non plus aucune mention. Ce ne fut qu'en 1704 qu'on la vit signalée comme suit, par le directeur de la pépinière des Chartreux de Paris, dom le Gentil, dit aussi le frère François :

« La *Franchipane* — écrivait-il alors — est plus longue que ronde; plus grosse que petite, d'une bonne grosseur; sa peau est lissée et jaune; elle est demi-fondante et bonne; son eau est douce et sucrée; elle a le goust de franchipane; c'est ce qui luy en a fait donner le nom par les curieux. Mûrit fin d'octobre. » (*Le Jardinier solitaire*, éditions de 1704, p. 54, et de 1723, pp. 49-50.)

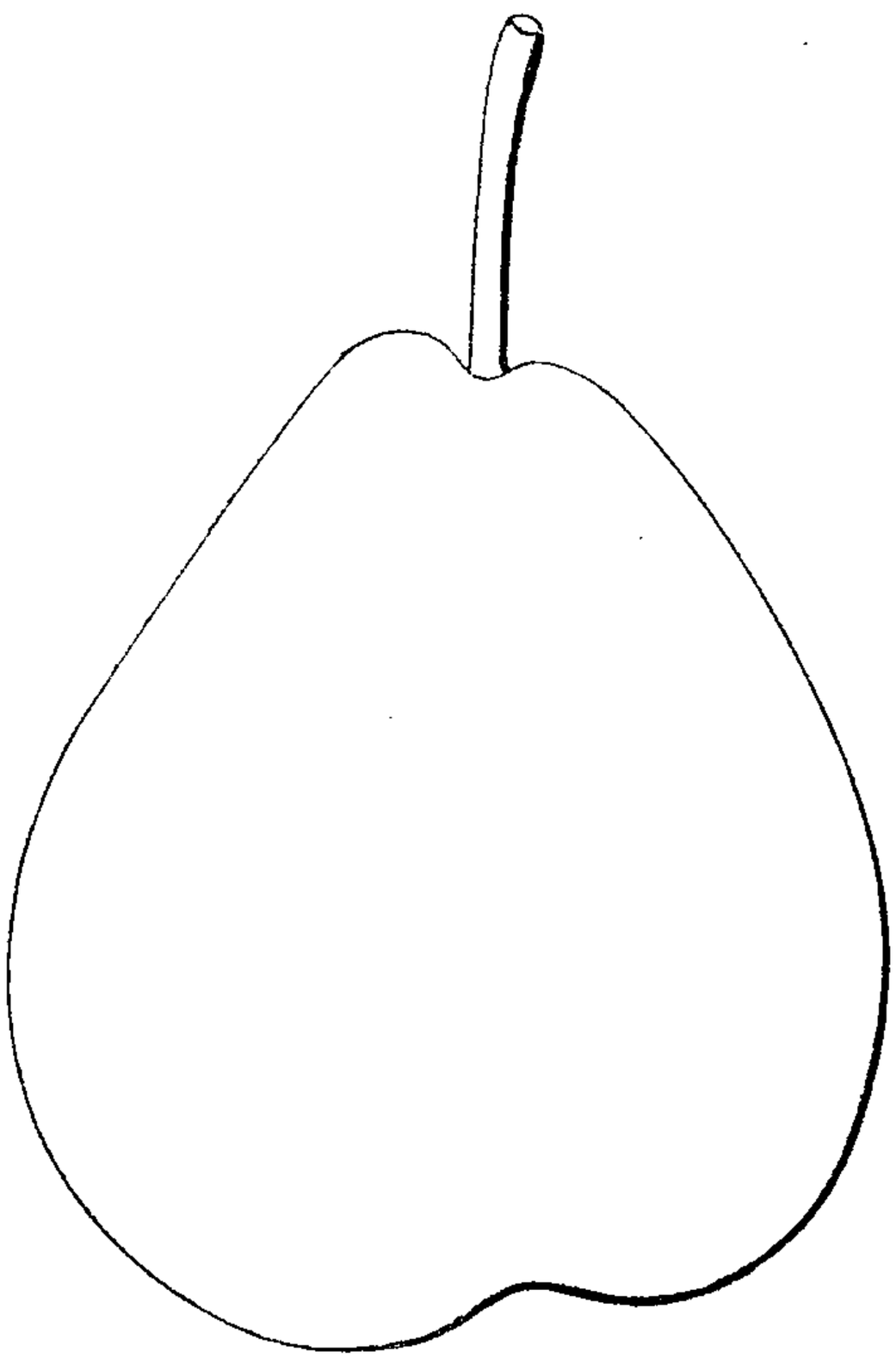
Dom le Gentil, dans ce passage, montre que les Chartreux ont été chez nous les propagateurs et les premiers descripteurs de la Frangipane; il indique aussi l'origine — peu justifiée, selon nous — du nom qu'on lui donne, mais il se tait sur la provenance de l'arbre; et force nous est de l'imiter, n'ayant rencontré ailleurs nul indice de nature à résoudre cette question. Quant au mot *frangipane*, Ménage apprend que nous le devons à la langue italienne. « Il vient, dit-il, du marquis de « Frangipani, seigneur romain, inventeur du parfum avec lequel on parfumoit les « gans appelés d'après cela gans de frangipane. » (*Dictionnaire étymologique*, 1750, t. I, p. 646.) Et ce fut encore le même parfum, utilisé comme la vanille par nos pâtissiers, qui laissa son nom aux gâteaux à la pâte desquels on le mélangea.

Poire FRANGIPANE D'AUTOMNE [de Merlet]. — Synonyme de poire *Lansac*. Voir ce nom.

Poire FRANZ MADAM. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

---

528. Poire FRÉDÉRIC LECLERC.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux et légèrement étalés, peu longs mais des plus gros, à peine coudés, brun clair olivâtre, ayant les lenticelles très-fines et assez abondantes, les coussinets presque nuls et les mérithalles excessivement courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aux écailles disjointes, appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, coriaces, généralement ovales-allongées, irrégulièrement crénelées, munies d'un pétiole long et très-fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Quoique vigoureux il se développe tardivement, aussi bien sur cognassier que sur franc; mais dans sa troisième année il arrive à former de jolies pyramides, bien ramifiées et bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, bosselée, ayant habituellement un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle, obliquement ou perpendiculairement inséré à la surface. — *Œil :* moyen, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, striée, veinée et tachée de fauve, maculée de même auprès du pédoncule et lavée de rouge-brun clair sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-fondante, légèrement pierreuse. — *Eau :* souvent insuffisante, sucrée, savoureuse, au parfum quelque peu fenouillé.

Maturité. — De décembre en janvier.

Qualité. — Deuxième, et quelquefois première quand son eau est abondante.

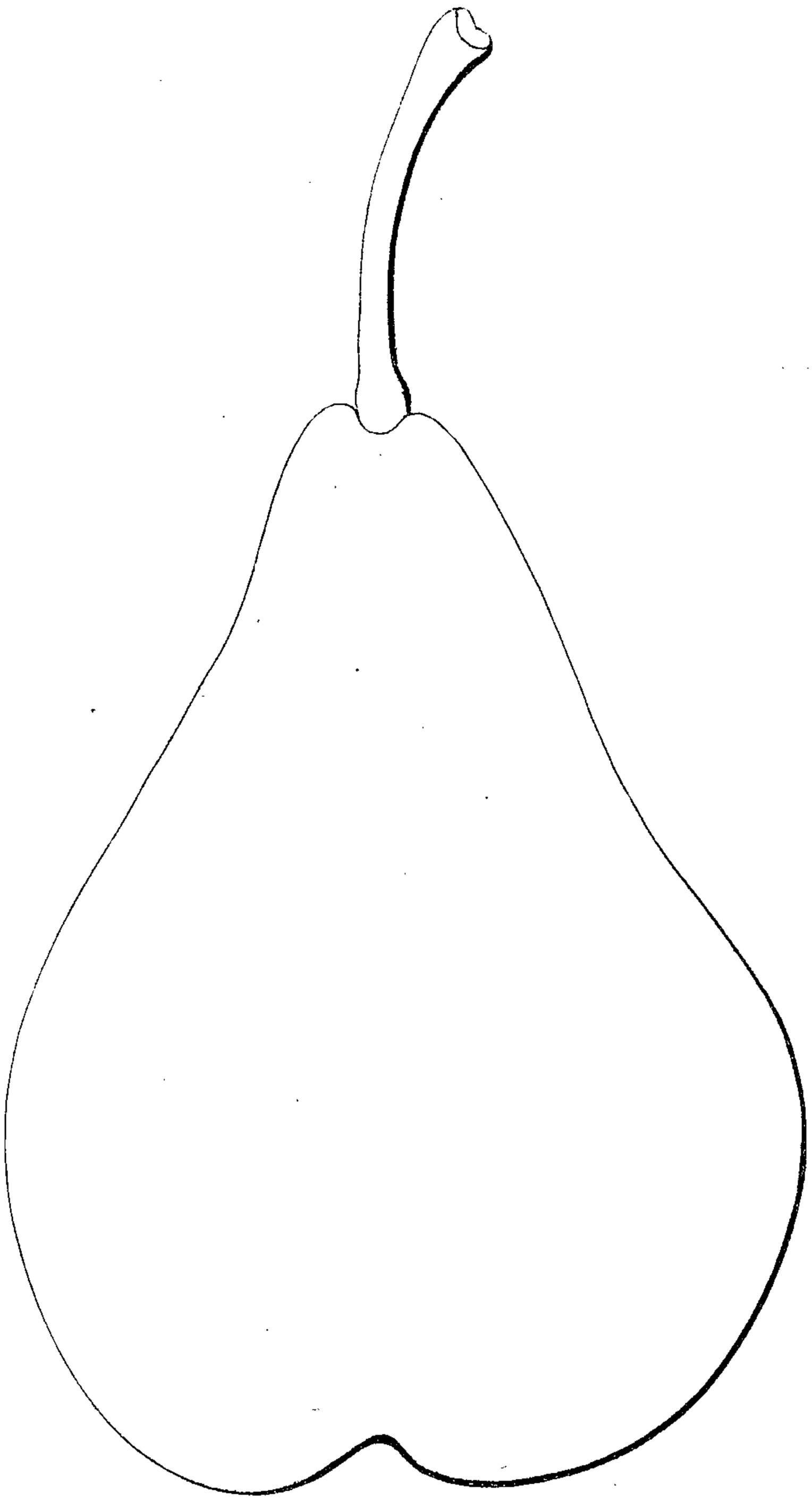
Historique. — Gagnée en 1846 à Gand (Belgique), par M. Louis Berckmans, pépiniériste, ce dernier la dédia à l'un de ses amis, à notre compatriote M. le docteur Leclerc, médecin en chef de l'Hôpital de Tours.

Poire FRÉDÉRIC LELIEUR. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

---

529. Poire FRÉDÉRIC DE WURTEMBERG.

Synonymes. — *Poires :* 1 et 2. Sylvestre d'Automne *et* d'Hiver [des Allemands] (Diel, *Vorzüglichste Kernobstsorten*, 1821, p. 170; et Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, p. 101). — 3. Médaille d'Or (A. Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 91). — 4. Louis de Wurtemberg (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 41). — 5. Roi de Wutemberg (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, p. 101).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et de longueur moyenne, gris-fauve légèrement rougeâtre, ayant les lenticelles larges et rapprochées, et les coussinets habituellement bien ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes-arrondis, collés en partie contre le bois. — *Feuilles :* abondantes, luisantes, elliptiques ou ovales faiblement arrondies, finement crénelées ou dentelées sur leurs bords, au pétiole long et fort.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur est assez convenable et son développement ordinaire; ses pyramides acquièrent une force et une beauté satisfaisantes, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, participant à la fois de la calebasse et de la turbinée, légèrement obtuse, fort

amincie dans sa partie supérieure et très-ventrue vers sa base. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, arqué, bien nourri, renflé aux extrémités, charnu, implanté obliquement ou perpendiculairement à fleur de chair, mais souvent aussi se continuant avec le fruit. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, parfois contourné, placé dans une large cavité rarement bien profonde. — *Peau :* brillante et habituellement onctueuse, jaune d'or, marbrée et ponctuée de vert grisâtre, réticulée ou granitée de fauve, largement nuancée de rose vif sur le côté exposé au soleil, où elle est en outre, assez souvent, fouettée ou rubanée de carmin foncé. — *Chair :* blanche, fine, excessivement fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, savoureusement parfumée et possédant un léger arrière-goût musqué fort délicat.

Maturité. — Depuis la fin de septembre jusqu'aux derniers jours d'octobre, et atteignant parfois, mais très-exceptionnellement, le mois de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Né chez les Belges, à Bruxelles, où Van Mons le gagna de semis dans sa pépinière de la Fidélité, en 1812 ou 1813, affirme Poiteau (*Notice sur la théorie Van Mons,* 1834, p. 50, n° 29), ce précieux poirier fut longuement décrit par son obtenteur, au mois de janvier 1830, dans la *Revue des Revues*. De l'article qu'il lui consacra, nous n'extrairons qu'un très-court passage, le seul qui se lie étroitement à notre historique :

« On ne saurait méconnaître dans la Wurtemberg — écrivait Van Mons — des rapports intimes qui la rapprochent de la *Sylvestre d'Hiver*..... La dédicace de cette poire a été faite à la demande expresse de feu S. M. le roi Frédéric de Wurtemberg, qui a désiré en être le patron. Une figure du fruit, peinte par le célèbre Autissier, a été dans le temps adressée à ce souverain. »

De cet extrait, il ressort bien que le roi de Wurtemberg Frédéric Ier, qui mourut en 1816, souhaita la dédicace du fruit dont nous nous occupons, mais on y voit aussi Van Mons avouer que cette poire ressemble infiniment à la *Sylvestre d'Hiver;* et il eût été difficile de le nier, les deux n'en faisant qu'une. M. Jahn, pomologue allemand des plus accrédités, le constatait en 1860, page 101 de l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, recueil horticole dirigé par M. Oberdieck, savant non moins distingué. « *Sylvestre d'Automne* et *Sylvestre d'Hiver*, affirme M. Jahn, sont deux « synonymes de la variété Frédéric de Wurtemberg. » Et comme d'un autre côté le docteur Diel, de Stuttgardt, déclarait en 1821 (*Vorzüglichste Kernobstsorten*, p. 171) avoir reçu depuis longtemps déjà la Sylvestre d'Hiver, dite aussi d'Automne, du semeur Van Mons, il faut bien admettre, alors, que ce dernier débaptisa sa poire Sylvestre pour complaire au monarque qui voulait y attacher son nom. Puis un tel changement, on le comprit aussi sans doute, devait puissamment aider à la rapide propagation de ce poirier. Frédéric de Wurtemberg brillait mieux dans un catalogue, que la modeste dénomination Sylvestre, rappelant le souvenir d'un simple secrétaire... Il est certain, au reste, que depuis longtemps cette variété princière se rencontre partout; mais son rare mérite justifie parfaitement la préférence qu'on lui accorde.

Observations. — En 1853 une poire *Médaille d'Or*, tirant son origine, assurait-on, de l'abbaye de Sainte-Marie d'Oignies (Hainaut), et qu'on faisait remonter au moins à 1750, sortit soudain des pépinières belges. Toutefois, peu d'années après il demeura prouvé que la Médaille d'Or était uniquement la Frédéric de Wurtemberg. Dès 1858 M. le professeur Decaisne, du Muséum de Paris, le certifia;

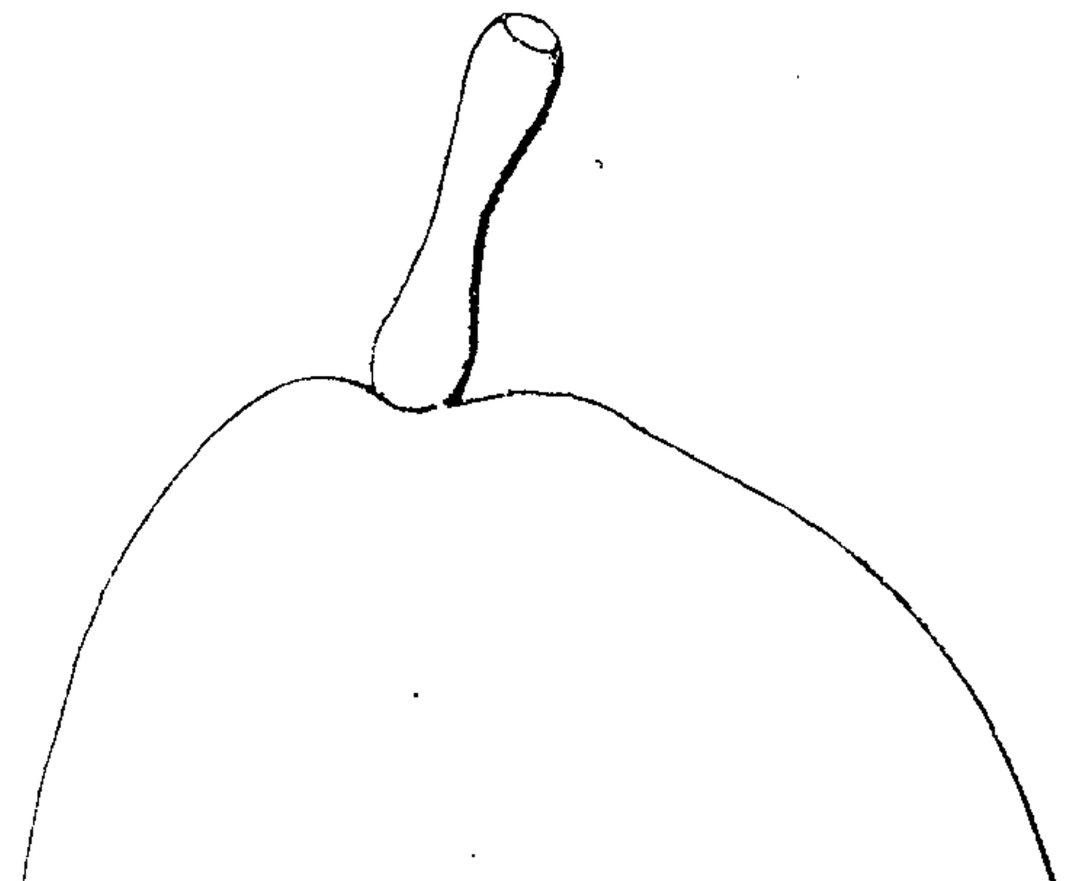
et le Congrès pomologique de France, ainsi que nombre de pépiniéristes, le reconnurent également à diverses reprises. Le doute, maintenant, devient donc impossible. Il en fut de même pour le *Beurré de Montgeron*. Assez longtemps on le regarda comme identique avec cette dernière variété, mais on finit néanmoins par se convaincre qu'il en différait essentiellement. Cette erreur provint surtout de Rouen, où feu Prévost écrivit ce qui suit en 1839, dans le 3ᵉ cahier de sa *Pomologie* :

« Il paraît que la Frédéric de Wurtemberg a été obtenue de semis par Van Mons. Il y a bien quatorze ans que quelques pépiniéristes du Loiret ont commencé à la cultiver, et c'est vers 1833 qu'ils l'ont répandue en Normandie sous le pseudonyme *Vermillon d'Espagne*. » (Page 97.)

Or, ce passage eût dû s'appliquer au *Beurré de Montgeron*, car c'était cette poire que Prévost avait sous les yeux, au lieu de la Wurtemberg; et non-seulement on la confondit alors à Orléans et à Rouen avec cette dernière, mais aussi à Besançon, à Lyon et à Dijon. Cela résulte des déclarations de différents membres du Congrès pomologique (session de 1861), ainsi que du recueil publié par cette Société. On lit en effet tome II, nº 95 de la *Pomologie de la France*, ces deux lignes : « Par erreur, « on a donné le nom de Frédéric de Wurtemberg à la poire Beurré de Montgeron.... « et Prévost a décrit ce Beurré en croyant décrire l'autre variété. » — Les noms *Beurré de Saint-Quentin* et *Vicomte de Spoëlberg* ne sont pas, comme parfois on l'a supposé, synonymes de Frédéric de Wurtemberg; le premier se rapporte au Beurré de Montgeron; le second est celui d'une variété bien connue, dont nous parlerons plus loin.

---

530. Poire FREDERIKA BREMER.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, un peu grêles, longs, non géniculés, vert grisâtre ou jaunâtre nuancé de rouge sombre, aux lenticelles arrondies et très-espacées, aux coussinets plus ou moins ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, aigus, à large base, collés en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou ovales faiblement arrondies, acuminées, profondément dentées, ayant le pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, développant hâtivement son écusson, poussant aussi bien sur cognassier que sur franc, et prenant une forme pyramidale des plus régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* passant de la

turbinée-arrondie à la turbinée légèrement allongée et obtuse. — *Pédoncule :* un peu court, droit ou recourbé, assez mince au milieu, renflé aux extrémités et surtout à la base, où il est très-charnu, implanté à la surface et généralement de côté. — *Œil :* petit, mi-clos, faiblement enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune-paille, finement ponctuée et veinée de fauve, lavée de rouge-brique sur la face frappée par le soleil. — *Chair :* blanche, grossière, mi-fondante, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, vineuse, très-aromatique.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En Belgique et chez nous où ce poirier, d'origine américaine, est introduit depuis une dizaine d'années, on a cru jusqu'ici qu'il remontait seulement à 1853. C'était une erreur, puisque le pomologue A. J. Downing le signala dès 1849, page 417 du tome IV de sa revue *l'Horticulturist*, puis en 1850, tome V, page 241 ; et là, on lit qu'il lui avait été envoyé de Clinton (État de New-York) par l'obtenteur même, M. Hastings, lequel venait de le propager sous le nom que nous lui connaissons.

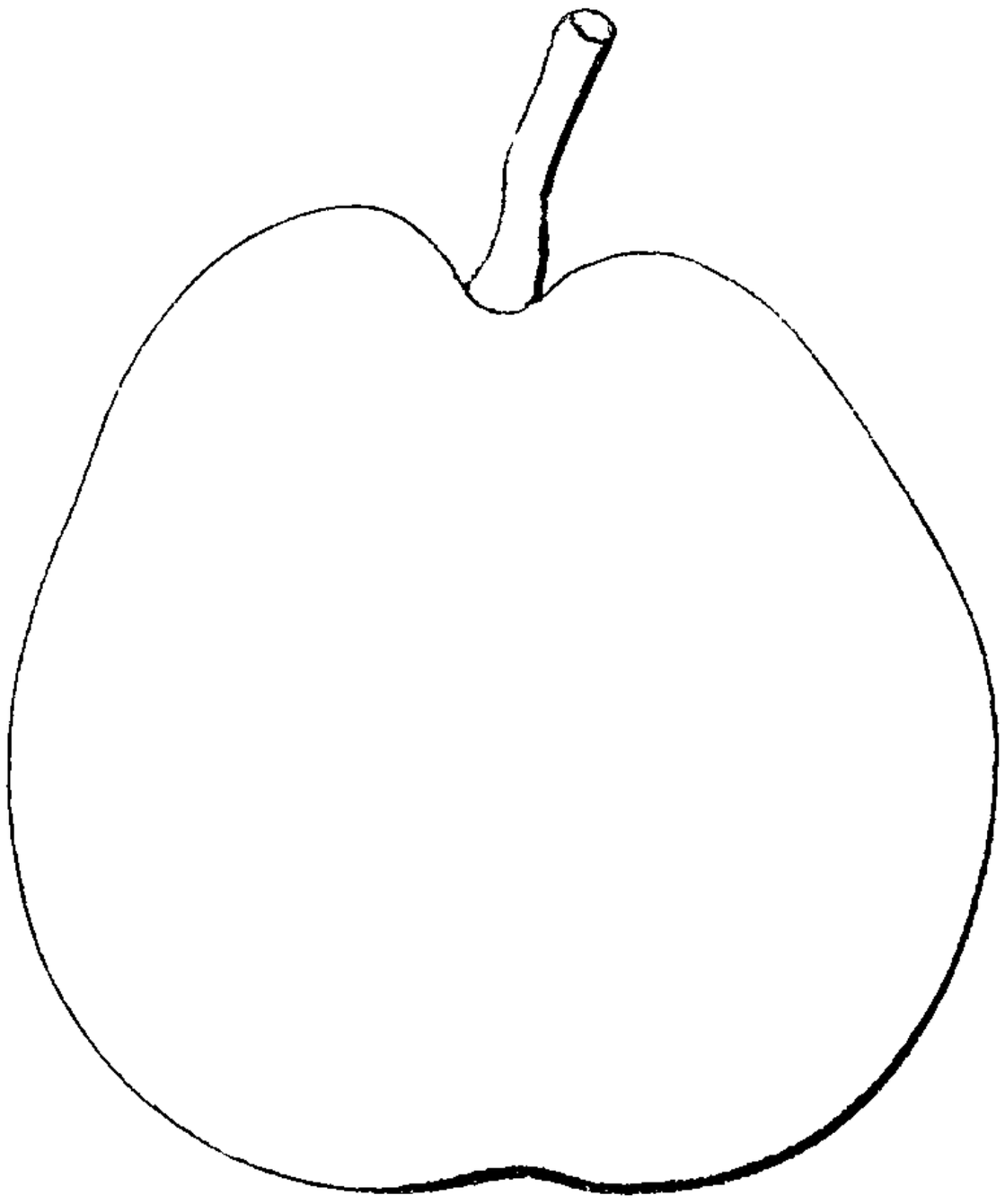
Poire FREMON D'HIVER. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire FRIOLET. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

Poire FRIZÉUS. — Synonyme de poire *Bellissime d'Automne*. Voir ce nom.

---

531. Poire FULTON.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et contournés, un peu grêles et un peu courts, à peine géniculés, jaune brunâtre, duveteux, ayant les lenticelles fines, blanchâtres et clair-semées, les coussinets plus ou moins saillants et les mérithalles des plus courts. — *Yeux :* de moyenne grosseur, ovoïdes, aigus, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, coriaces, vert jaunâtre clair, elliptiques ou ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, régulièrement dentées, portées sur un pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il prend une forme pyramidale assez convenable, quoiqu'un peu

basse, se plaît sur le cognassier non moins que sur le franc, et n'a rien de particulier dans son développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique ou turbinée-arrondie, à surface toujours bosselée. — *Pédoncule :* court, mince, arqué, charnu à la base, obliquement ou perpendiculairement inséré dans une large cavité de profondeur variable et dont les bords sont mamelonnés. — *Œil :* grand, souvent contourné, très-ouvert, placé à fleur de fruit. — *Peau :* bronzée, finement ponctuée, réticulée et veinée de roux. — *Chair :* blanche, fine, compacte, fondante, odorante et juteuse, exempte de granulations. — *Eau :* fort abondante, sucrée, rafraîchissante, acidule, possédant une saveur musquée des plus délicates.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre, parfois même atteignant le mois de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En raison de l'origine et du nom de cette poire, qui nous vient de New-York, on la croirait dédiée au célèbre mécanicien américain auquel on doit en partie l'invention des bateaux à vapeur. Il n'en est rien, cependant ; le personnage dont elle rappelle le souvenir fut un simple fermier, son obtenteur ; et voici d'après le pomologue Hovey l'état civil de cette variété : « Le pied-type provient « d'un semis de pepins mélangés, fait vers 1808 à Topsham, dans l'État du Maine, « par le cultivateur Fulton, qui avait rapporté ces pepins du Massachusetts. La « première fructification eut lieu en 1818 ou 1820. » (*The Fruits of America*, 1856, t. II, p. 27.)

Poire FULVIE GRÉGOIRE. — Synonyme de poire *Nouvelle-Fulvie*. Voir ce nom.

Poire FUSEAU. — Synonyme de poire *Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

---

532. Poire FUSÉE D'AUTOMNE.

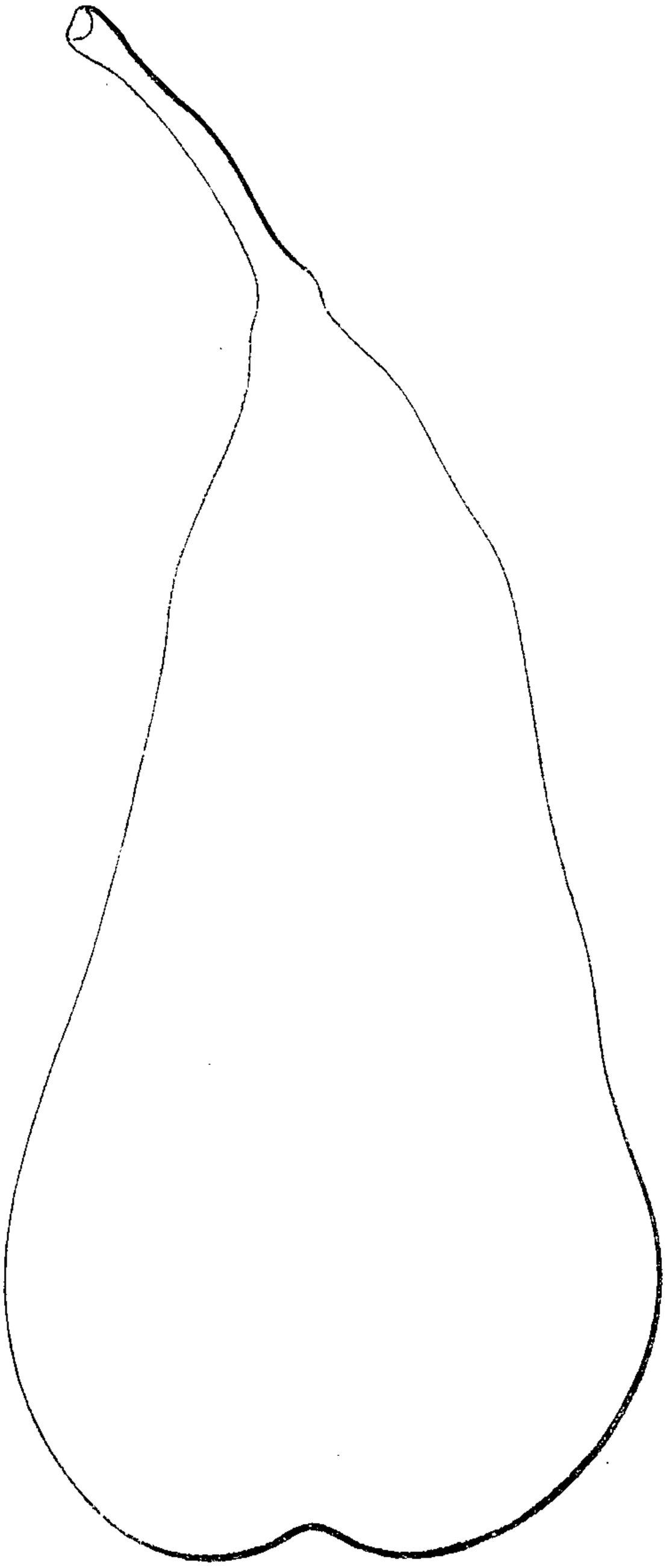
Synonymes. — *Poires :* 1. Fuseau (Cordus, *Historia stirpium*, 1544-1561, chap. Poirier, n° 29). — 2. Rombacea (*Id. ibid.*). — 3. De Rhue (*Id. ibid.*). — 4. D'Étoupes (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 15). — 5. Chesnegalon (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 57). — 6. Gros-Roland (*Id. ibid.*). — 7. Emmanuel d'Automne (Henri Heissen, *Gartenlust*, p. 279 ; et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. I). — 8. De Mitre (*Id. ibid.*). — 9. Alberti (Decaisne, *ibid.*). — 10. Certeau d'Automne (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, bien érigés, gros et peu longs, brun-olivâtre habituellement nuancé de rouge au-dessus des yeux, fortement et abondamment ponctués, munis de coussinets saillants. — *Yeux :* peu développés, ovoïdes, obtus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales ou ovales-allongées, généralement acuminées, dentelées en scie, au pétiole assez court et rigide, quoique grêle.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Cognassier ou franc, tout lui convient comme sujet ; il pousse vite et fait dès sa deuxième année des pyramides régulières, feuillues et parfaitement ramifiées.

Poire Fusée d'Automne. — *Premier Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* souvent au-dessus de la moyenne et souvent aussi beaucoup moins volumineuse. — *Forme :* très-allongée, conique, bosselée, parfois un peu contournée vers le sommet, qui n'est jamais bien obtus, très-mince dans sa partie supérieure et assez ventrue à sa base. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, mince, arqué ou non arqué, obliquement implanté à la surface du fruit, avec lequel il est presque toujours continu. — *Œil :* moyen, bien fait, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune d'or ou jaune clair quelque peu verdâtre, ponctuée de roux, maculée de même dans le bassin ombilical et largement carminée du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-fondante, exempte de pierres, mais assez sèche et assez marcescente. — *Eau :* rarement suffisante, sucrée, entachée d'amertume et possédant un parfum particulier médiocrement savoureux et très-prononcé.

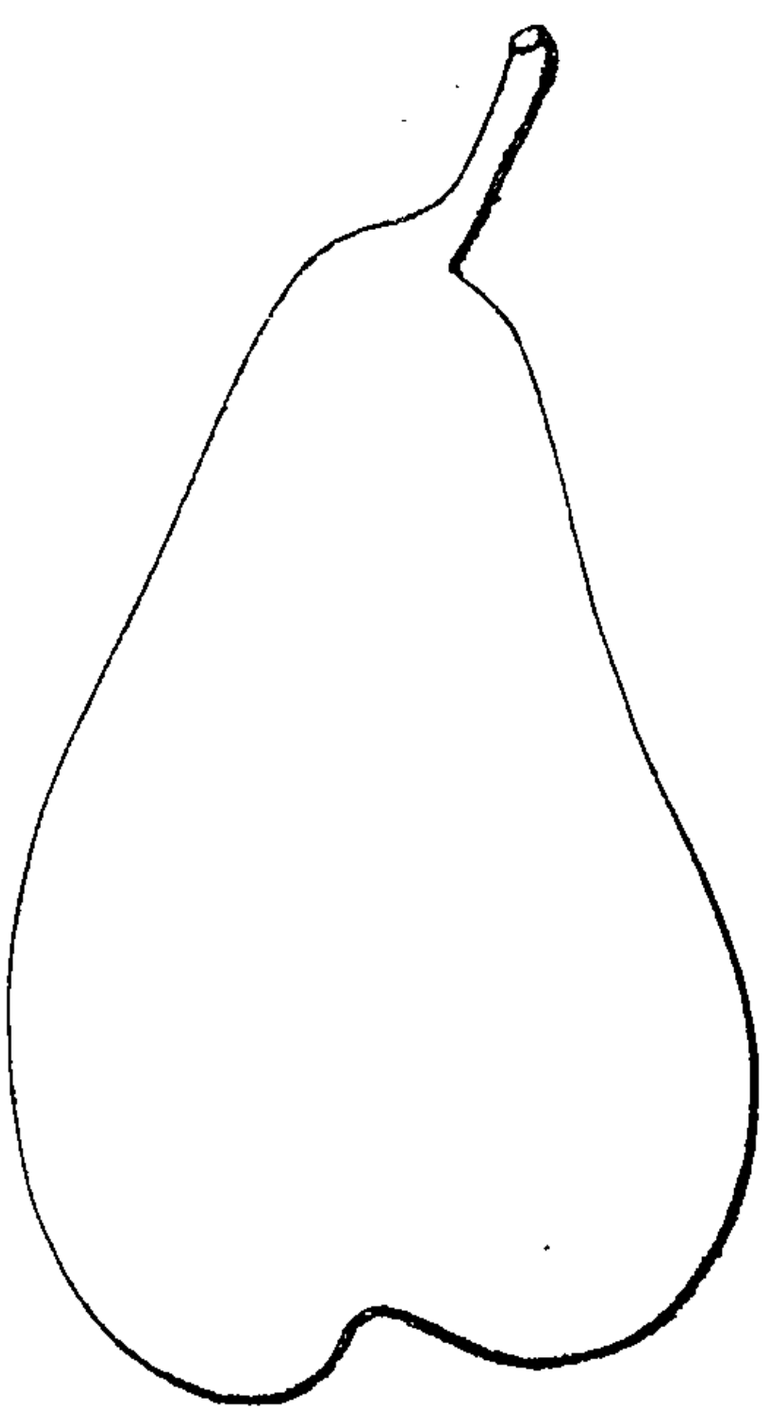
Maturité. — Fin de septembre ou commencement d'octobre, et se prolongeant jusqu'en novembre.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Au commencement du XVI^e^ siècle ce poirier n'était encore cité par aucun agronome ou botaniste français, mais néanmoins on le cultivait communément déjà dans la Haute-Saxe, et sous le nom qu'il porte aujourd'hui. Nous voyons effectivement à cette époque Valerius Cordus, savant hessois mort en 1544, le décrire très-exactement dans son *Historia stirpium* (n° 29), et donner à ses produits les trois noms suivants : *Rombacea*, du grec rombos : fuseau à filer; *Spindelbirn*, mot allemand ayant cette dernière signification ; et enfin *Rautenbirn :* Poire de Rhue. De ces trois noms, les deux premiers — fuseau — viennent de la forme de ce fruit, et le troisième de l'arome particulier de son eau, dont la saveur n'est pas sans analogie avec celle de la plante vulgairement appelée Rhue. Tout

nous fait supposer que cette variété est originaire de la Saxe, car Valerius Cordus, qui se préoccupa beaucoup de l'histoire des arbres et des plantes, terminait ainsi, vers 1540, l'article du poirier Fuseau : « *In agro Islebiano coluntur* [on le cultive « dans la contrée d'Eisleben]. » Il est alors fort probable que les environs de la ville d'Eisleben (Saxe), patrie de Luther, furent le berceau de la *Fusée d'Automne*, dont le nom n'apparaît chez nous qu'en 1628, grâce uniquement au *Catalogue* du verger de le Lectier, procureur du roi à Orléans. Et dans cet opuscule on constate qu'elle se nommait aussi poire *d'Estouppe*, dénomination également tirée de sa forme, affectant celle d'un estoupin, peloton d'étoupe qui servait à nettoyer, à bourrer les canons. Ajoutons que ce nom de Fusée fut appliqué jadis à huit variétés ou sous-variétés de poire, dont trois seulement sont venues jusqu'à nous : le fruit ici décrit, celui qui va suivre, puis la Fusée d'Été, notre Cuisse-Madame.

Poire Fusée d'Automne.
Deuxième Type.



Observations. — La Fusée d'Automne convient essentiellement pour la compote, et surtout pour faire des poires tapées; sous ce double rapport, nulle variété de sa saison ne l'emporte sur elle; d'où suit que la culture de ce poirier fertile et rustique offre d'assez grands avantages. — M. Decaisne a déclaré en 1859 (*Jardin fruitier du Muséum*, t. I) la poire *Alberti* identique avec la Fusée d'Automne. Ayant dans mon école cette prétendue variété, j'ai pu me convaincre que le savant professeur ne s'était pas trompé; aussi l'ai-je, à son exemple, classée parmi les synonymes de ce dernier fruit. — Les noms *Vermillon* et *Petit-Certeau*, cités par quelques nomenclateurs comme synonymes de Fusée d'Automne, ne lui appartiennent pas; ils se rapportent à la Bellissime d'Automne, ainsi qu'on le peut vérifier page 214 du Ier volume de notre *Dictionnaire*.

Poire FUSÉE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Cuisse-Madame*. Voir ce nom.

---

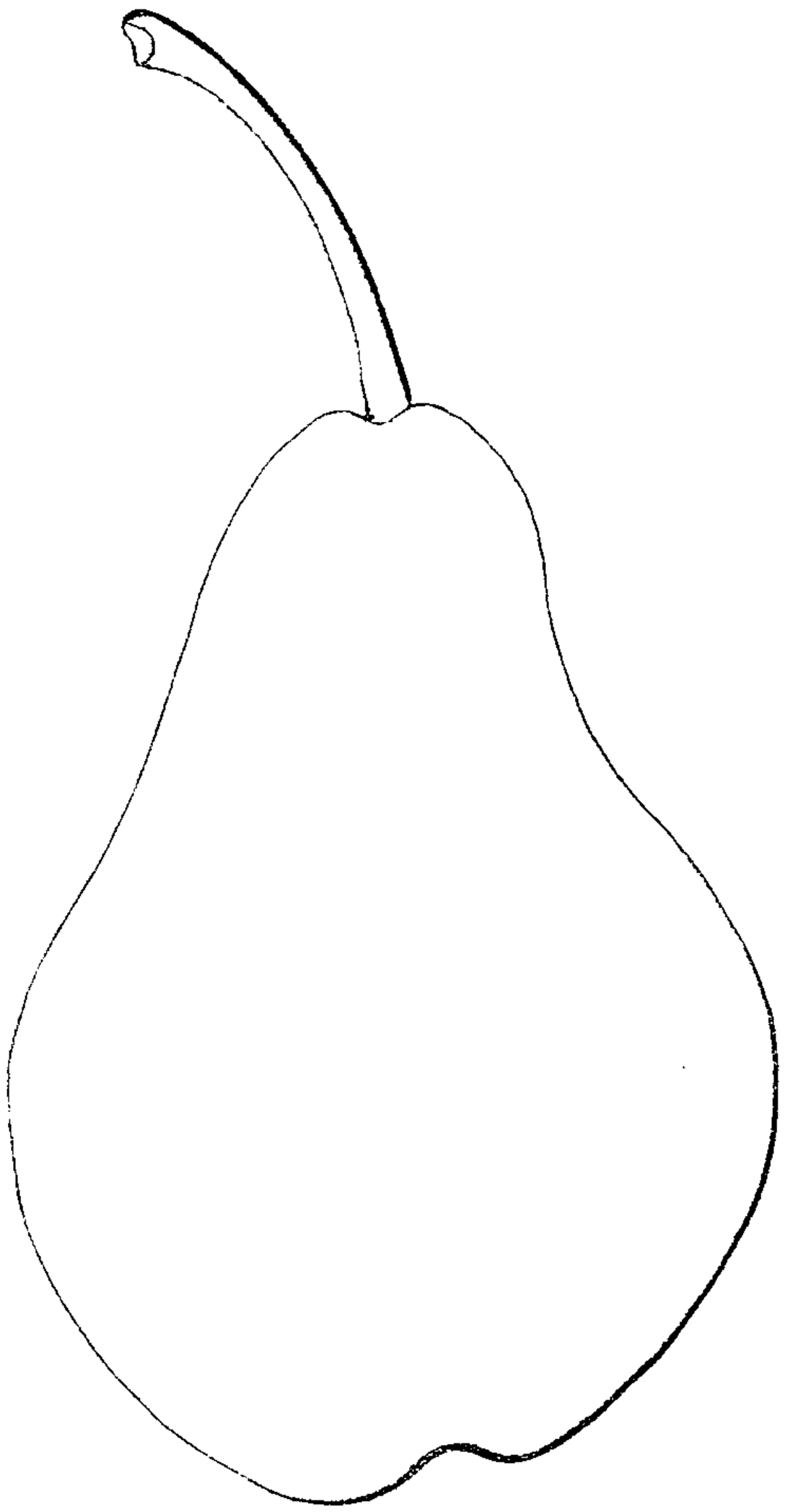
533. Poire FUSÉE D'HIVER.

Synonyme. — *Poire* De Margot (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1850, p. 195).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs et de moyenne grosseur, géniculés, souvent duveteux, jaune olivâtre nuancé de roux, finement et abondamment ponctués, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, appliqués en partie contre le bois. —

Feuilles : d'un beau vert, grandes et un peu coriaces, ovales-allongées, généralement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords régulièrement dentés, le pétiole de force et de longueur moyennes.

Poire Fusée d'Hiver. — *Premier Type.*



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il se plaît infiniment sur le cognassier ; son développement est hâtif et sa vigueur excellente, ses pyramides sont assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* allongée et bosselée, légèrement obtuse, ventrue vers la base, mince ou très-mince près du sommet, et presque toujours plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, un peu mieux nourri à ses extrémités qu'à son milieu, recourbé et obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* moyen, bien fait, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau:* rugueuse, épaisse, verdâtre clair, largement ponctuée, granitée et marbrée de gris-fauve. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante ou demi-fondante, aqueuse, faiblement granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, assez sucrée, peu acidule, sans parfum prononcé, mais douée cependant d'une certaine saveur.

Maturité. — Courant de février, se prolongeant jusqu'en mars et pouvant même atteindre le mois d'avril.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première comme fruit à compote.

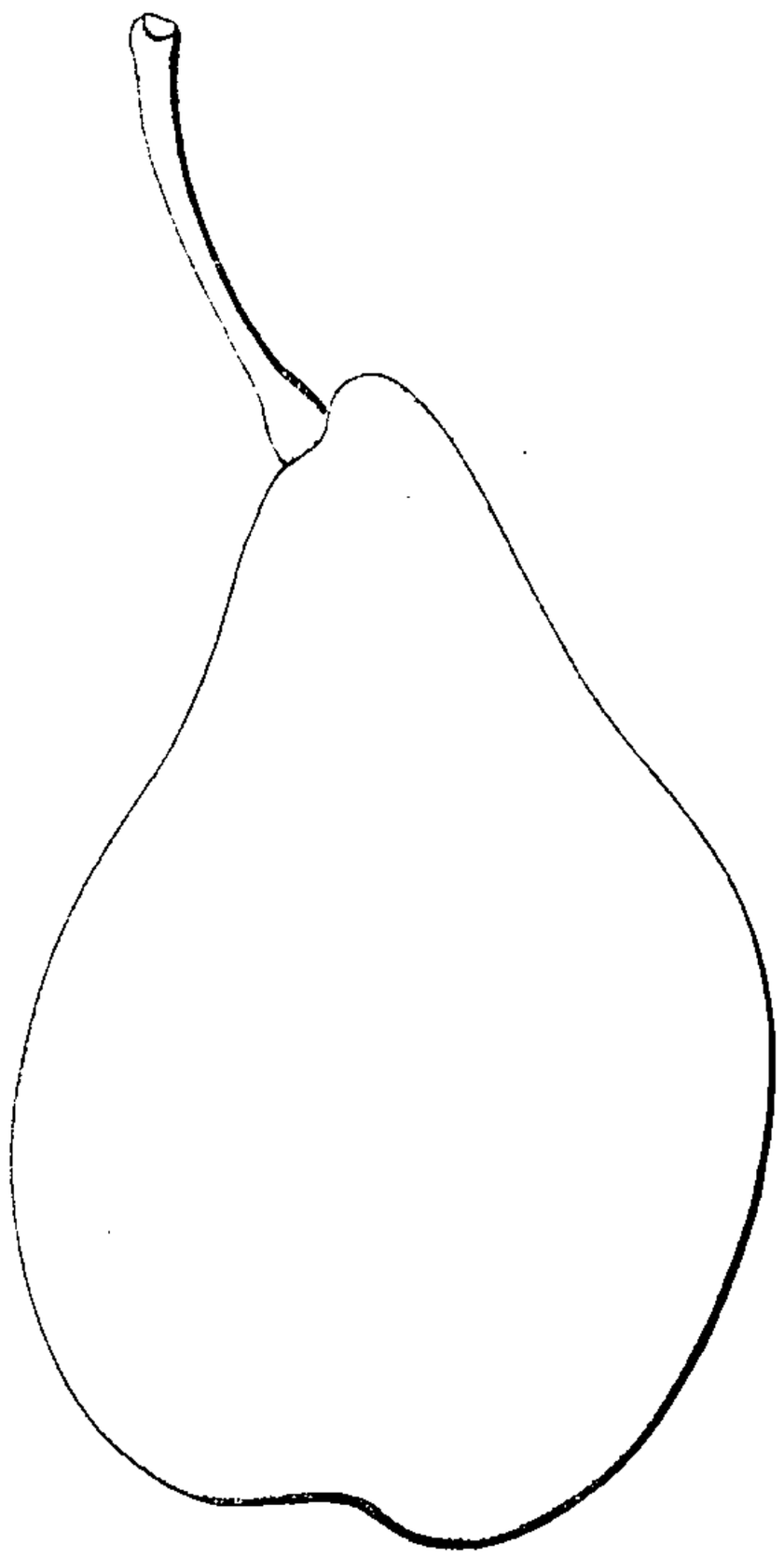
Historique. — Cette variété eut en 1690 Merlet pour premier descripteur ; alors elle ne faisait encore que paraître dans les jardins français, et l'auteur ici mentionné semble même indiquer, par la façon incomplète dont il la caractérise, qu'il ne l'avait pas sous les yeux en écrivant ce qui suit :

« La poire de Fusée est grosse et longue, plus menuë que le Bon-Chrêtien, et qui est meilleure cuite que cruë ; elle va loin et est des plus tardives. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 3e édition, p. 112.)

La Fusée d'Hiver, inconnue des Allemands, dut évidemment son nom à la ressemblance de forme qui existe entre elle et la Fusée d'Automne, que nous devons à

ces derniers. Quant à sa provenance, le Gâtinais paraît être en droit de la revendiquer, ce poirier s'y trouvant communément, surtout aux environs de Montargis et de Château-Renard (Loiret), où l'on en voit des sujets plus que centenaires et dont les produits sont très-recherchés pour faire des confitures. Ce fruit est également assez répandu dans la Seine-Inférieure, mais depuis une époque peu reculée, et il y a reçu le surnom de poire *de Margot*, laissant supposer que les pies, dont c'est là le nom vulgaire, le mangent avec avidité. Prévost, de Rouen, constatait en partie ces faits lorsqu'en 1850, décrivant la variété Fusée d'Automne, il recommandait « de ne pas « la confondre avec une fort bonne poire à « compote appelée aussi poire de Fusée, « mais plus connue à Rouen, ajoutait-il, « sous le nom de poire DE MARGOT. » (Voir *Pomologie de la Seine-Inférieure*, p. 195.)

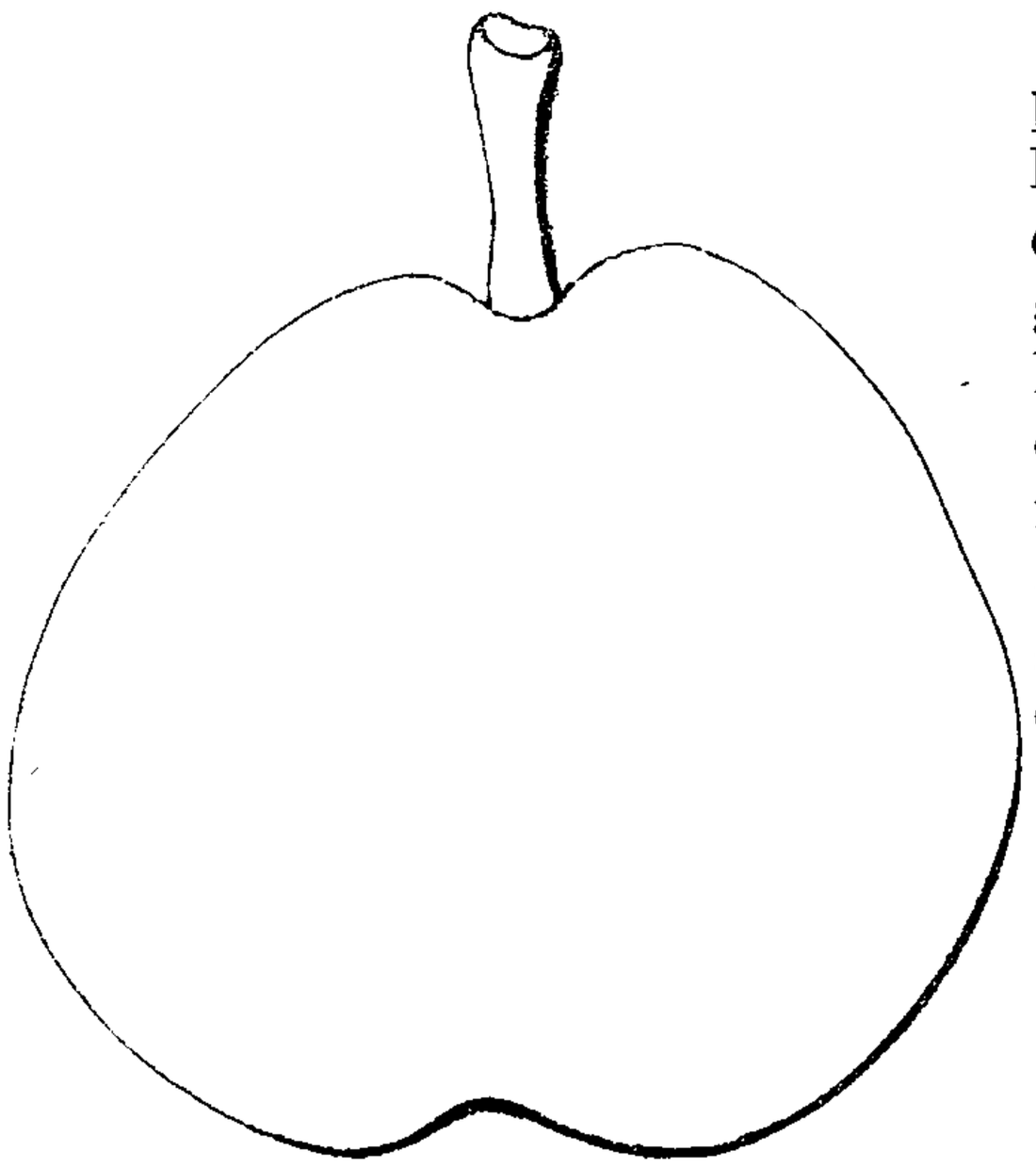
Poire Fusée d'Hiver. — *Deuxième Type.*



Observations. — Ce poirier est presque toujours d'une si grande fertilité, que ses produits n'atteignent pas facilement la grosseur de notre premier type ; mais pour peu qu'il soit modérément chargé de fruits, on voit le volume de ces derniers augmenter aussitôt, et devenir même assez considérable.

G

534. Poire GABOURELL'S SEEDLING.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés ou réfléchis, de grosseur et de longueur moyennes, fortement géniculés, vert brunâtre cendré, ayant les lenticelles petites, abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, très-écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, faiblement dentées, munies d'un pétiole long et grêle.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La vigueur de cet arbre est modérée et son développement tardif ; cependant, lorsqu'il atteint sa troisième année, il fait de passables pyramides ; nous le greffons sur cognassier plutôt que sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, bosselée, irrégulière, mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court et gros, non arqué, inséré dans une étroite et profonde cavité. — *Œil :* grand, souvent contourné, ouvert ou mi-clos, légèrement enfoncé. — *Peau :* épaisse, jaune verdâtre, toute parsemée de points gris et couverte à la base de nombreuses stries rougeâtres, qui partant du bassin ombilical s'étendent assez loin sur le fruit. — *Chair :* jaunâtre, grossière, cassante, pierreuse. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, vineuse, très-faiblement parfumée.

Maturité. — Commencement de novembre et se prolongeant jusqu'au mois de janvier.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — J'ai reçu d'Amérique, en 1850, ce poirier qui porte le nom de son obtenteur ; mon *Catalogue* de 1852 (p. 26, n° 452) le signalait comme une nouveauté et disait ses produits de première qualité pour la compote. Plus tard, comme ils parurent s'améliorer, je les classai parmi les fruits à couteau ; mais aujourd'hui il m'est démontré qu'on les trouve même si rarement de second

ordre, étant crus, que je dois recommander uniquement de les manger cuits. Et cette poire ne me paraît pas mieux estimée des Américains, car elle ne figure ni dans leurs *Catalogues*, ni dans leurs pomologies.

Poire GAGNÉE A HEUZE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire GALL. — Synonyme de poire *Docteur Gall*. Voir ce nom.

Poire GAMBIER. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire GANSEL'S BERGAMOTE. — Voir *Bergamote Gansel*.

Poire GARDE-ÉCORCE. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire GARDE D'ÉCOSSE. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire GARDE-ÉCOSSE. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire GARGEANVILLE. — Synonyme de poire *Gros-Muscat*. Voir ce nom.

---

535. Poire GARNIER.

Synonyme. — *Poire* Besi Garnier (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1858, t. I, p. 32).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort et très-cendré. — *Rameaux :* assez nombreux, réfléchis et contournés, gros, longs, des plus coudés, brun clair grisâtre, ayant les lenticelles larges, très-rapprochées, les coussinets presque nuls et de longs mérithalles. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, peu abondantes, ovales-allongées, profondément crénelées, au pétiole long et très-fort.

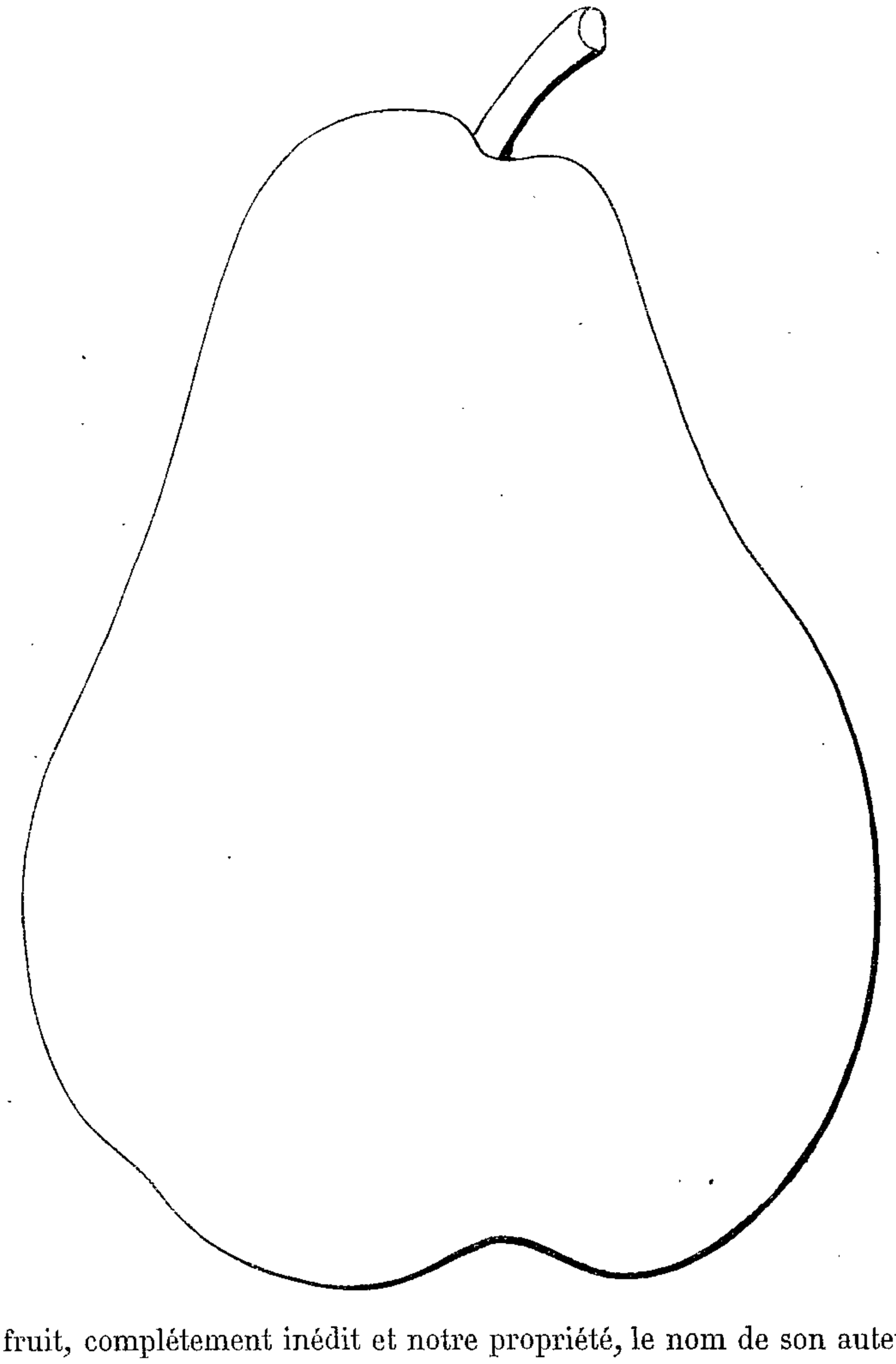
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, mais dont le développement se montre assez tardif ; encore un peu faible dans sa deuxième année il prend ensuite beaucoup de force et fait des pyramides qui seraient irréprochables si elles étaient plus régulières et plus feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, fortement obtuse, quelque peu étranglée dans sa partie supérieure, ventrue et souvent bosselée à son autre extrémité. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, faiblement courbé, obliquement inséré au milieu d'une large dépression rarement profonde. — *Œil :* grand, arrondi, régulier, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* rugueuse, épaisse, jaune orange, lavée de rouge-brique du côté du soleil et

recouverte en partie, du côté de l'ombre, de points et de taches d'un gris-brun très-foncé. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, cassante, assez granuleuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, mais peu parfumée.

Poire Garnier.



Maturité. — Depuis la fin de janvier jusqu'au commencement d'avril.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Cette poire appartient à la pomone de la Loire-Inférieure; elle eut pour descripteur et propagateur M. de Liron d'Airoles, qui en fit ainsi connaître l'origine en 1857 :

« Le *Besi Garnier* provient des semis que feu M. Garnier, négociant, avait fait dans son domaine de la Bouvardière, près Nantes..... Premier rapport en 1851, d'un semis pouvant remonter à vingt années..... Nous avons donné à ce beau fruit, complétement inédit et notre propriété, le nom de son auteur. » (*Notices pomologiques*, t. I, pp. 32 et 36-37, éditions de 1857 et 1859.)

Poire GASTELIER. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

---

536. Poire GÉANT.

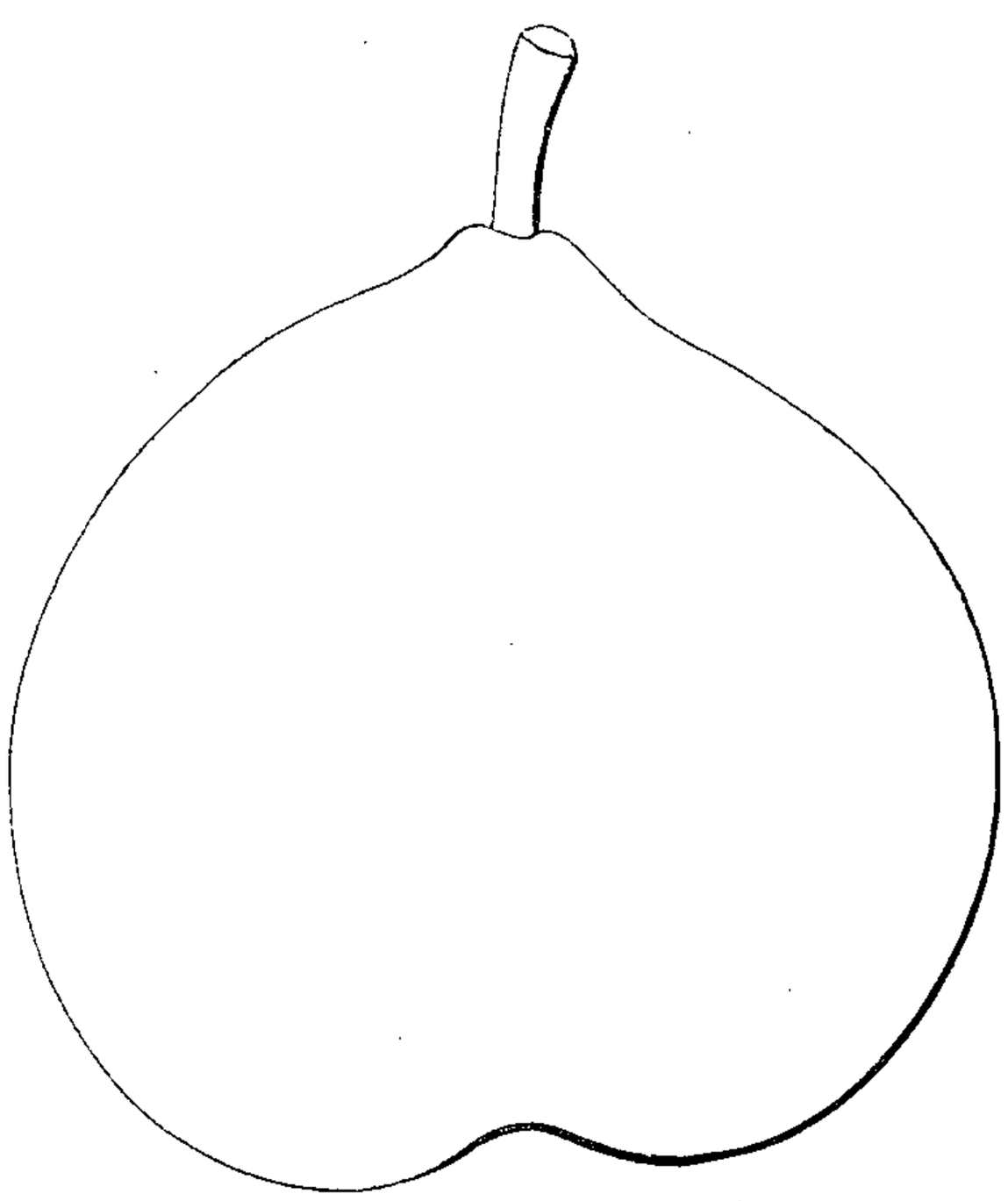
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, presque érigés, gros, longs, bien coudés, vert brunâtre, aux lenticelles larges et rapprochées, aux coussinets peu développés. — *Yeux :* petits, coniques, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert foncé, petites, très-abondantes, ovales-allongées, dentées ou crénelées, ayant le pétiole grêle et de longueur moyenne.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Franc ou cognassier, tout sujet lui convient; il croît rapidement et

dès leur deuxième année ses pyramides sont magnifiques, tant pour la force que pour la hauteur et la régularité.

Poire Géant.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée très-arrondie. — *Pédoncule :* court, assez gros, obliquement ou perpendiculairement implanté à la surface dufruit, avec lequel il est presque continu. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, peu enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* rugueuse, épaisse, vert foncé, ponctuée de gris roux et presque entièrement maculée de brun-fauve. — *Chair :* blanchâtre, grossière, cassante, aqueuse, fortement pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée et vineuse, faiblement parfumée.

Maturité. — Fin de décembre ou commencement de janvier, et pouvant, accidentellement, se prolonger jusqu'en mars.

Qualité. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson.

Historique. — En 1851 je signalais pour la première fois ce poirier, comme variété nouvelle, dans mon *Catalogue anglais* (p. 23, n° 389). Je n'ai pu retrouver la note prise alors sur sa provenance ; mais le nom qu'il porte semble indiquer qu'il appartient à la France ; et peut-être lui fut-il appliqué en raison même de sa luxuriante végétation, car ses pyramides atteignent une hauteur vraiment exceptionnelle. Ce n'est pas là, toutefois, une espèce que l'on doive recommander.

Observations. — Les Allemands ont une *Riesen-Birne :* Poire Géant, mûrissant en décembre et qu'ils regardent comme à peu près identique avec le Beurré Diel, ce fruit exquis dont la culture se propage chaque jour. S'il en est ainsi, il faut alors conclure que notre poirier Géant diffère essentiellement du leur. Cependant comme ils ne sont pas complétement d'accord sur ce point, nous croyons bon de consigner ici cette remarque, afin qu'au moins il soit prouvé qu'en France la poire Géant ne se rapporte nullement au Beurré Diel.

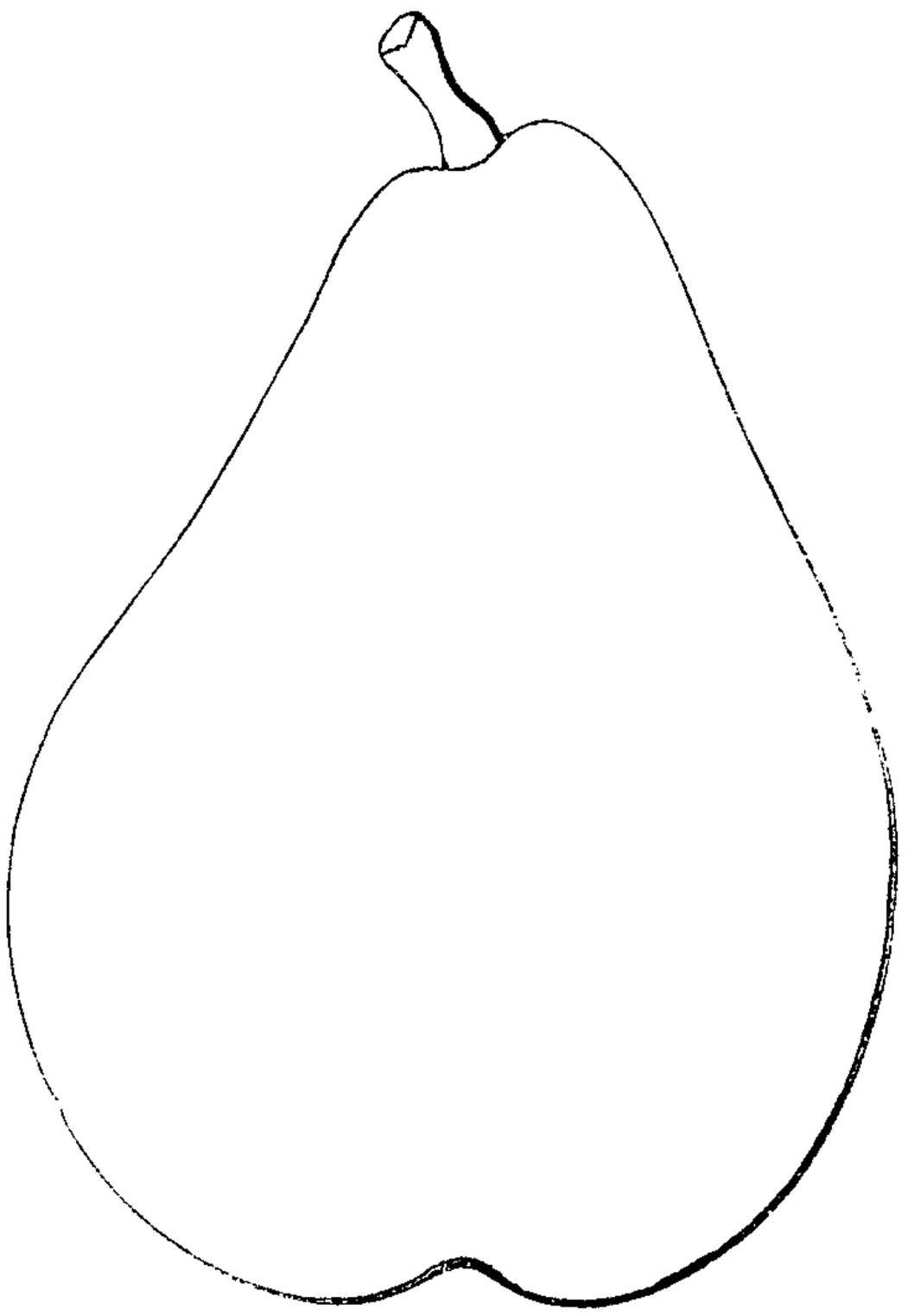
---

537. Poire GÉNÉRAL DE BONCHAMP.

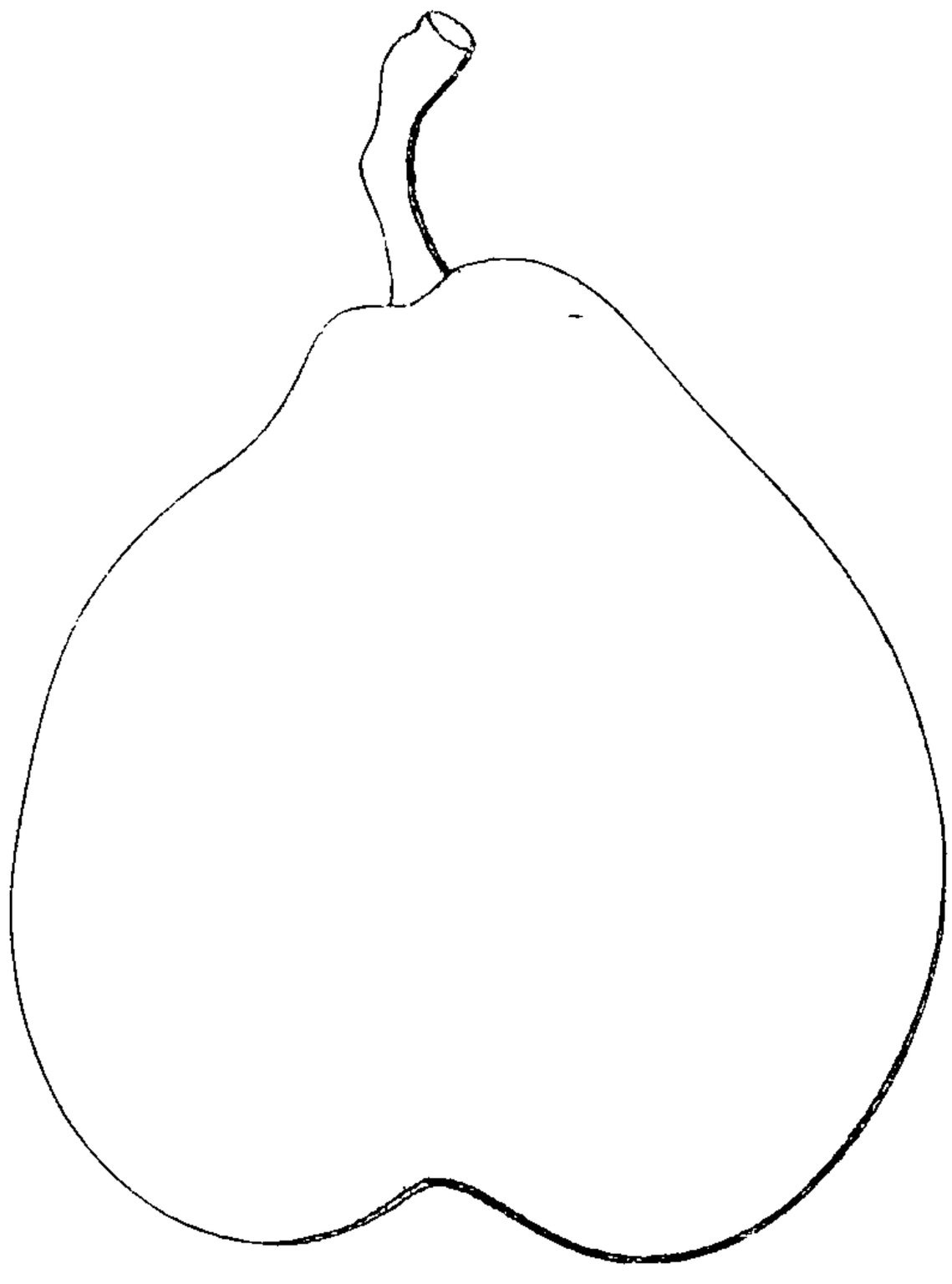
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux et presque érigés, peu gros, longs, légèrement flexueux; brun olivâtre généralement nuancé de rouge orangé, ayant les lenticelles apparentes, très-rapprochées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, duveteux, écartés du bois et souvent même placés en éperon. — *Feuilles :* petites et rarement abondantes,

régulièrement lancéolées, planes ou contournées, plus ou moins denticulées, portées sur un pétiole très-long et bien nourri.

Poire Général de Bonchamp. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; sa vigueur est grande, mais il développe tardivement son écusson ; les pyramides qu'il fait sont toujours fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variable, elle passe le plus habituellement de la turbinée-allongée, régulière et obtuse, à la turbinée-arrondie et bosselée, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* très-court ou de longueur moyenne, assez mince, arqué et souvent noueux, obliquement implanté à fleur de peau et presque toujours adossé contre une forte protubérance. — *Œil :* grand, mi-clos, à peine enfoncé, parfois entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune verdâtre du côté de l'ombre et vert clair du côté du soleil, entièrement semée de gros points roux et maculée de fauve autour de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, aromatique et douée d'une délicieuse saveur beurrée.

MATURITÉ. — Commencement et courant d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'arbre qui donna naissance à cette poire si parfaite fut planté vers 1820, dans le domaine du Coteau, appartenant à M. Panneton, et situé commune de Saint-Florent-le-Vieil (Maine-et-Loire). C'était un égrasseau greffé; mais la greffe, étouffée par les jets du sauvageon, mourut, et ces derniers se virent maintenus pour la remplacer. Bientôt ils portèrent des fruits, auxquels on n'accorda pendant longtemps aucune attention. Néanmoins, leur mérite ayant été

reconnu plus tard par M. Macé, pépiniériste à Saint-Florent, cet arboriculteur envoya des greffons de ce nouveau poirier à son oncle, feu Pierre Macé, dit Printemps, l'un de mes contre-maîtres. Printemps, persuadé que son neveu possédait là une variété fort méritante, lui conseilla de la mettre dans le commerce et voulut en être le parrain. Il la dédia en 1854 à un illustre enfant de l'Anjou — dont le tombeau, chef-d'œuvre de David d'Angers, se voit à Saint-Florent — au général vendéen marquis de Bonchamp, né au château du Crucifix, commune de Juvardeil (Maine-et-Loire), et mort le 19 octobre 1793 à la Melleraye, hameau voisin du bourg de Varades (Loire-Inférieure). J'inscrivais pour la première fois ce poirier dans mon *Catalogue* de 1858 sous le n° 333 (page 33) ; actuellement il est répandu de tous côtés, en France ainsi qu'à l'étranger. Quant au pied-type, il existe encore et sa vigueur primitive se montre constante.

Observations. — Le fruit ici décrit a quelquefois reçu, mais très-rarement, la dénomination de *Beurré Bonchamp*, ce qui nous fait recommander de ne pas le confondre avec le Beurré Beauchamp, variété belge mûrissant en novembre et n'ayant de commun avec lui qu'une assez grande ressemblance de nom (voir notre tome Ier, page 312). — La fertilité du poirier Général de Bonchamp diminue beaucoup, s'il est taillé ; on doit donc tenir compte de ce fait, pour peu que l'on veuille jouir de ses fruits.

---

538. Poire GÉNÉRAL BOSQUET.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et courts, très-géniculés, vert-brun clair cendré, aux lenticelles larges et des plus abondantes, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, lisses, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales-allongées ou presque lancéolées, légèrement crénelées sur leurs bords et munies d'un pétiole grêle et très-long.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Cet arbre, qui se plaît autant sur le cognassier que sur le franc, développe assez tardivement son écusson ; encore un peu faible dans sa deuxième année il croît ensuite avec vigueur et prend une forme pyramidale fort satisfaisante.

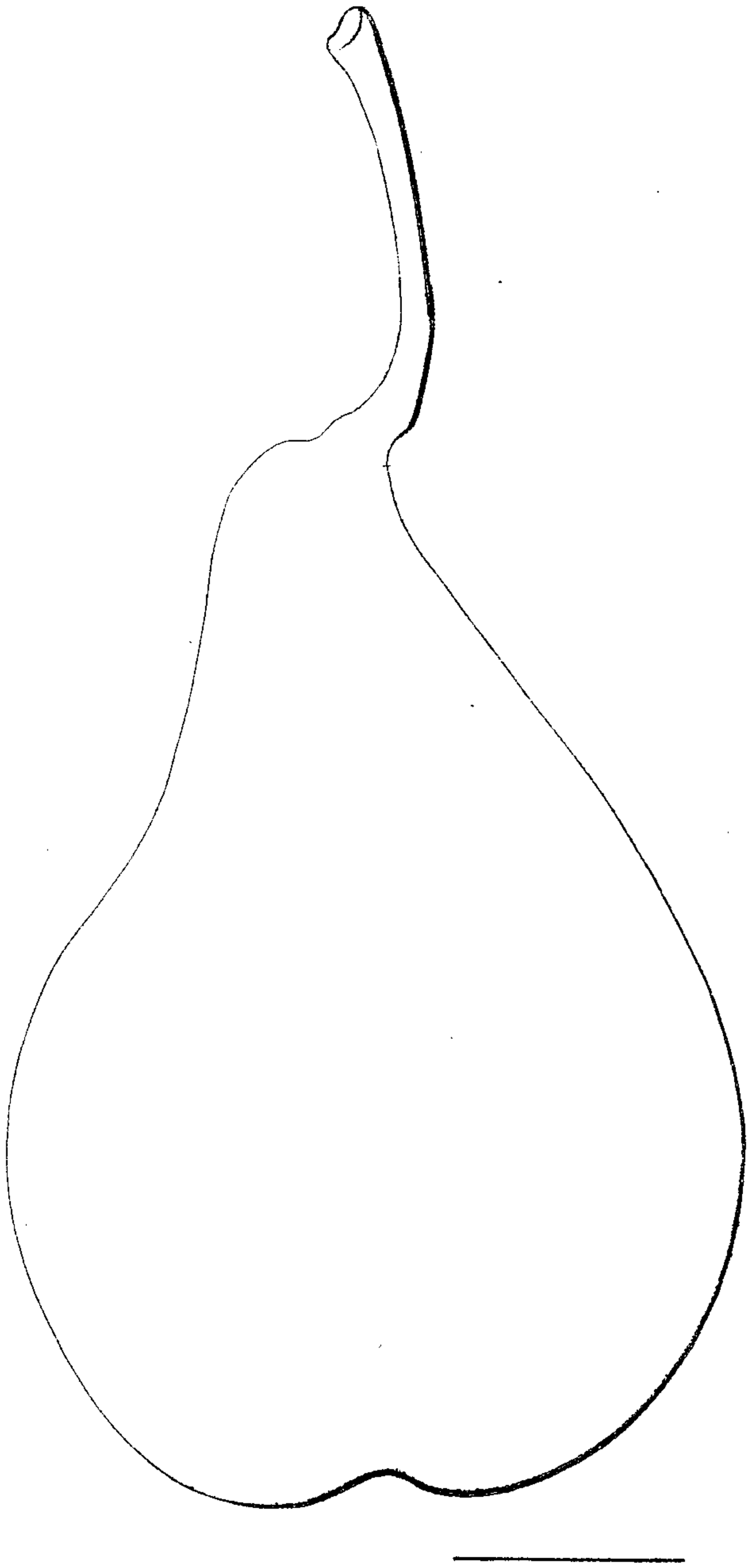
Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique très-allongée, assez ventrue à la base, fort amincie dans sa partie supérieure, légèrement mamelonnée au sommet, qui généralement est presque aigu. — *Pédoncule :* des plus longs, bien nourri, arqué, charnu et plissé à la base, régulièrement implanté, continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé. — *Peau :* épaisse, vert herbacé, ponctuée et marbrée de fauve et portant souvent quelques petites taches brunâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-fondante ou fondante, aqueuse, un peu granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, délicate, mais rarement bien parfumée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Flon-Grolleau, horticulteur à Angers, est l'obtenteur de ce beau fruit. Le semis qui donna naissance au pied-type fut fait en 1845, et ce dernier se mit à fruit en 1853. L'ancien Comice horticole de Maine-et-Loire ayant été chargé d'étudier et de nommer cette nouvelle variété, la dédia au général Bosquet, qui gagnait alors devant Sébastopol le bâton de maréchal, que l'Empereur lui remit le 18 mars 1856. Ce militaire si distingué, mort à Paris le 3 février 1861, était né le 8 novembre 1810 à Mont-de-Marsan, dans le département des Landes.

Poire Général Bosquet.



Observations. — Il nous est arrivé parfois de trouver cette poire très-parfumée, et pour lors de première qualité; mais une telle exception ne nous autorise nullement à la classer parmi les variétés de choix, surtout en raison de l'époque de sa maturité, coïncidant avec celle des poires les plus exquises. En Amérique, où dès 1857 elle était décrite dans le XXIII[e] volume du *Magazine of horticulture* (p. 261), on voit qu'on l'a jugée plus favorablement, car le pomologue Hovey l'y qualifie de très-bonne : « *very « good.* »

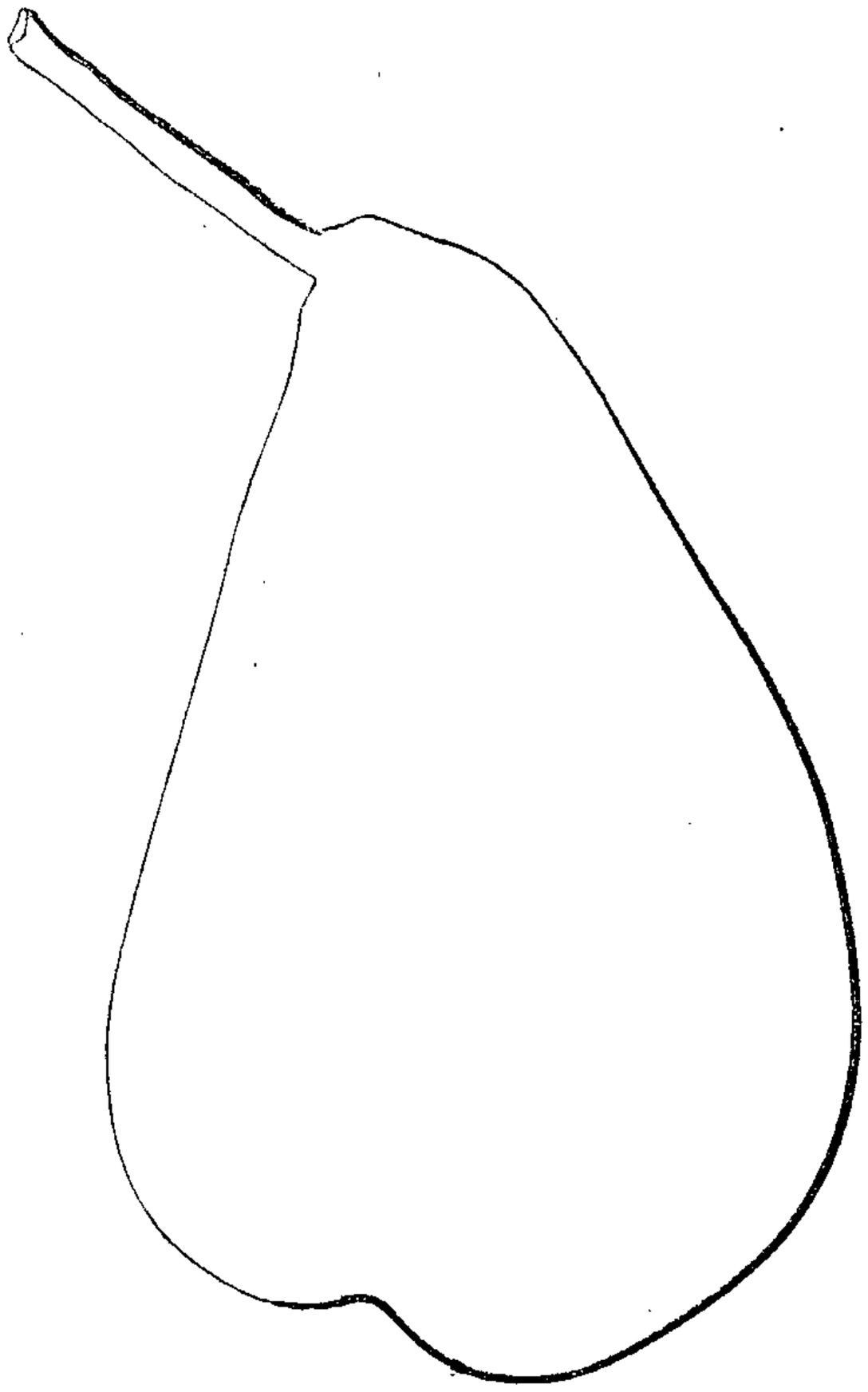
539. Poire GÉNÉRAL CANROBERT.

Synonyme. — *Poire* Maréchal Canrobert (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1857, Table des fruits à l'étude, p. 59).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux et bien étalés, gros, longs, légèrement coudés, fauve rougeâtre, ayant les lenticelles larges, des

plus rapprochées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* petites, très-peu abondantes, ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole long, fort et stipulé.

Poire Général Canrobert.



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Nous le greffons sur franc ou sur cognassier ; son écusson se développe assez tardivement ; de vigueur satisfaisante, il fait de fortes pyramides, mais qui ne sont jamais suffisamment feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée et irrégulière, surtout à la base, où souvent elle est bosselée et contournée. — *Pédoncule :* long, mince, droit ou arqué, obliquement inséré et continu avec le fruit, en dehors de l'axe duquel il se trouve parfois placé. — *Œil :* grand, très-ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée, marbrée et tachée de roux, lavée de brun-fauve autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante et juteuse, non pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, savoureuse, entachée quelquefois d'un arrière-goût herbacé.

MATURITÉ. — Courant de janvier et se prolongeant jusqu'à la fin de février.

QUALITÉ. — Première, et très-exceptionnellement deuxième, quand cette poire ne possède pas une saveur franche.

Historique. — Cette variété provient d'un semis de pepins de la Saint-Germain, fait vers 1843 par un horticulteur d'Angers, M. Robert. Elle mûrit pour la première fois en 1854, et l'année suivante le Comice horticole de Maine-et-Loire lui servit de parrain. Cette date explique pourquoi on la nomma Général Canrobert, et non point Maréchal, dignité dont ce personnage éminent, né dans le Gers le 27 juin 1809, ne fut revêtu qu'au mois de mars 1856.

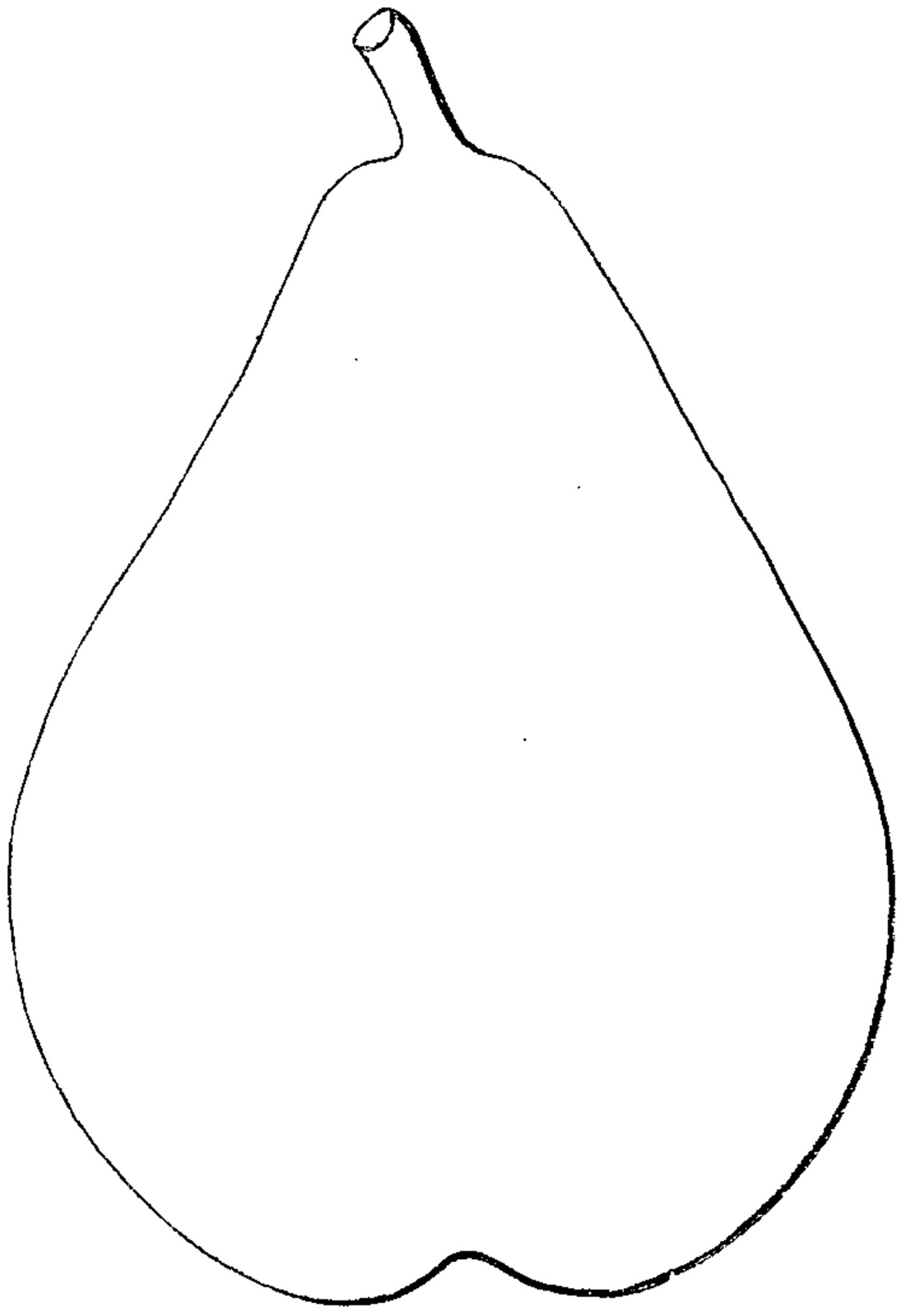
---

540. POIRE GÉNÉRAL DUTILLEUL.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros, peu longs, légèrement coudés, brun olivâtre nuancé de rouge auprès des yeux, finement et abondamment ponctués, aux coussinets très-accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, collés contre l'écorce et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* ovales-arrondies ou ovales-allongées, acuminées,

canaliculées, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole long, épais et accompagné de stipules bien développées.

Poire Général Dutilleul.



Qualité. — Première.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur permet de le greffer sur toute espèce de sujet ; il n'a rien d'exceptionnel dans sa croissance et prend une jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée allongée, assez obtuse, à surface légèrement bosselée. — *Pédoncule :* court ou très-court, non arqué, peu fort, souvent charnu à la base, obliquement inséré à fleur de peau et quelquefois se continuant avec le fruit. — *Œil :* grand, presque saillant, ouvert, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de roux et très-largement lavée de carmin foncé sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine et compacte, fondante, exempte de granulations. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — Commencement de septembre.

Historique. — Le pomologue belge Alexandre Bivort, acquéreur de la majeure partie des semis de Van Mons, trouva le pied-mère de cette variété parmi lesdits égrasseaux et le vit se mettre à fruit en 1845, dans les pépinières de Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne (Belgique). Il décrivit cette poire en 1847, après l'avoir dédiée à l'un de ses parents et compatriotes, le général Dutilleul, qu'une mort prématurée venait de lui enlever. (Voir *Album de pomologie*, t. I, n° 24.)

Observations. — En Belgique, on classe ce fruit parmi ceux qui mûrissent à la fin de novembre et se conservent bien au fruitier. Pour moi, je n'ai jamais pu le garder plus de huit jours, ni le voir dépasser la mi-septembre.

---

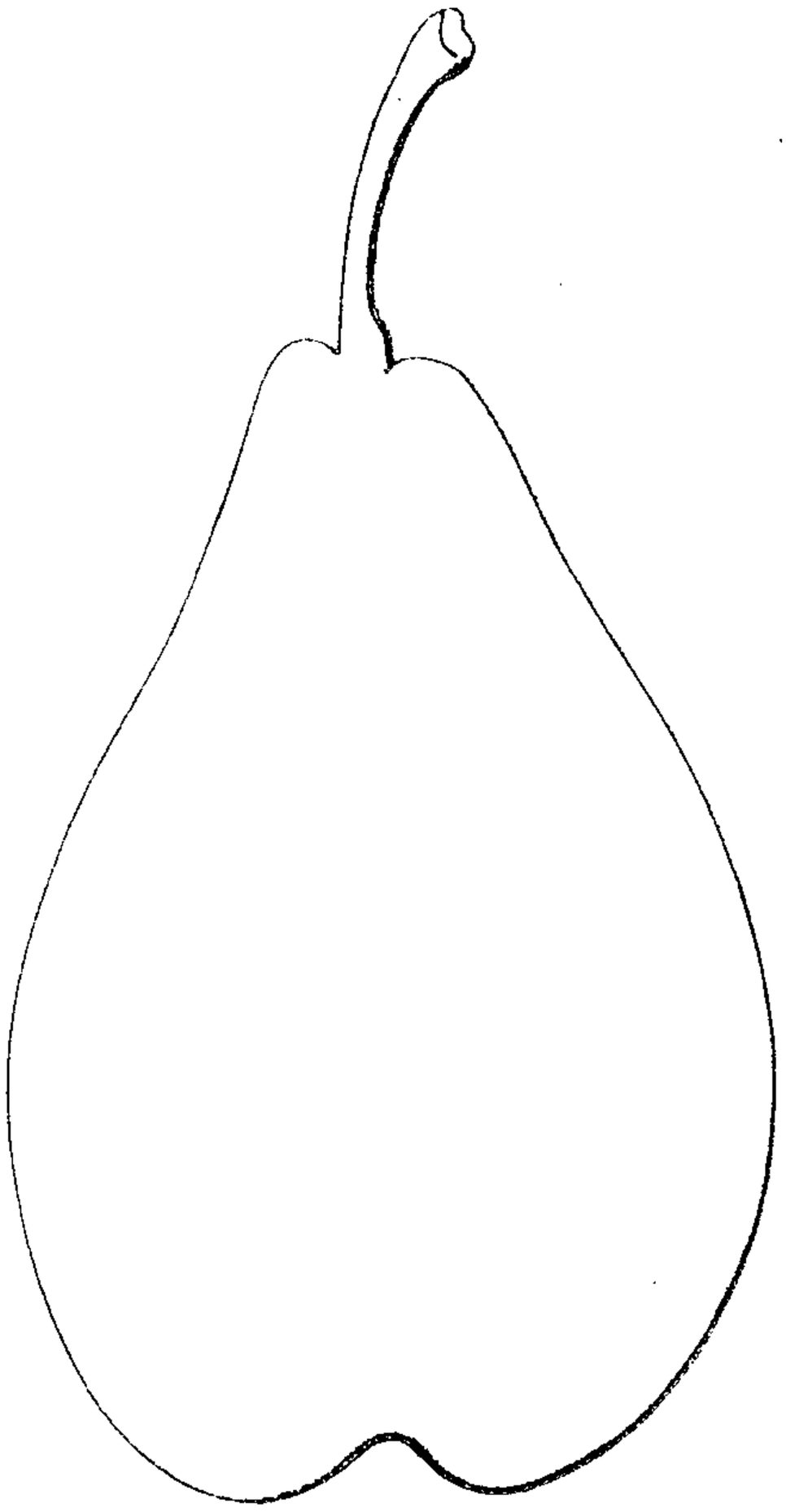
541. Poire GÉNÉRAL DUVIVIER.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux et ordinairement assez bien érigés, gros, longs, légèrement coudés, rouge foncé, aux lenticelles petites et clair-semées, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, à large base, obtus, noyés dans l'écorce et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* habituellement elliptiques ou ovales-allongées, coriaces, planes ou très-faiblement canaliculées, assez profondément dentelées sur leurs bords, munies d'un pétiole de longueur moyenne, fort et souvent nuancé de rouge carminé.

Fertilité. — Ordinaire, mais constante.

CULTURE. — Nous ne l'avons pas encore greffé sur franc ; le cognassier, du reste, lui convient très-bien ; son écusson se développe un peu tardivement, mais ses pyramides n'en sont pas moins, dès leur deuxième année, d'une force des plus satisfaisantes.

Poire Général Duvivier.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée, peu ventrue, légèrement obtuse, assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, courbé, obliquement implanté à fleur de peau, charnu à la base et souvent presque continu avec le fruit. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, plus ou moins enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, finement ponctuée et réticulée de roux, maculée de brun-fauve autour du pédoncule et faiblement lavée, parfois, de rouge sombre sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-fondante, aqueuse, non pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, aromatique et délicate.

MATURITÉ. — Depuis la mi-février jusqu'à la fin de mars, et pouvant même atteindre le commencement d'avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen, semait ce poirier en 1845 et lui voyait porter ses premiers fruits en 1856. Trois ans plus tard il mit cette variété dans le commerce, après l'avoir soumise à l'appréciation du Cercle pratique d'Horticulture de la Seine-Inférieure. Quant au nom sous lequel il l'a répandue, voici ce que nous lisons à la page 39 du *Bulletin* de ladite Société, volume de 1859 :

« Depuis quelques années — écrit M. Boisbunel — il est d'usage de donner aux fleurs, aux fruits, des noms d'hommes célèbres par leurs talents militaires ou administratifs. Parmi les premiers, nous avons les poires *Général de Lourmel, Pélissier, Canrobert,* etc. ; j'ai pensé que le nom du général Duvivier, né à Rouen, ne serait pas déplacé auprès de ceux-ci ; en conséquence, je l'ai nommée POIRE GÉNÉRAL DUVIVIER. »

Complétons ce passage en disant que le général Franciade-Fleurus Duvivier était né le 17 avril 1794, et qu'il mourut à Paris le 8 juillet 1848.

---

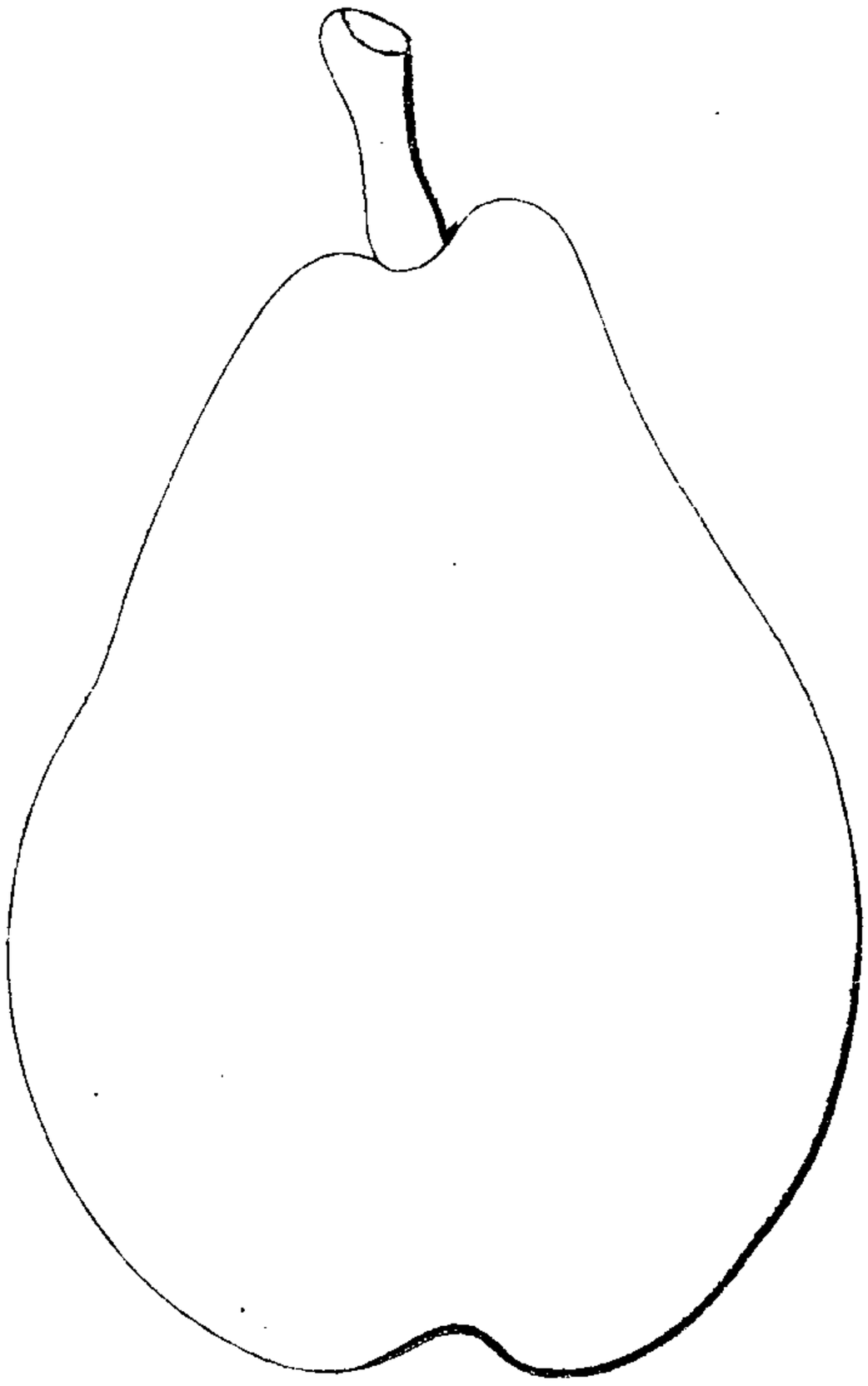
542. POIRE GÉNÉRAL DE LAMORICIÈRE.

Synonyme. — *Poire* BEURRÉ CITRON (Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, pp. 37 et 38).

Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : nombreux, étalés, gros, longs, géniculés, fauve rougeâtre cendré, ayant les lenticelles abondantes, très-larges, et les coussinets peu marqués. — *Yeux* : volumineux, ovoïdes, bien

écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, généralement ovales ou ovales-allongées, légèrement canaliculées, profondément dentées, portées sur un pétiole long, épais et stipulé.

Poire Général de Lamoricière.



Qualité. — Première.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Nous le greffons sur franc ou sur cognassier ; sa vigueur et son développement n'ont rien d'exceptionnel ; il fait de jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins allongée et ventrue, ordinairement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, gros, renflé aux extrémités, rarement arqué, obliquement inséré dans une large cavité dont les bords sont des plus inégaux. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, régulier, peu enfoncé. — *Peau :* jaune clair fortement grisâtre, ponctuée de roux et portant quelques taches vert-brun. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, juteuse, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, bien parfumée.

Maturité. — Courant d'octobre et atteignant souvent jusqu'à la fin de novembre.

Historique. — J'ai reçu de Paris, je le crois du moins, ce poirier vers 1849, et dès 1852 je l'expédiais en Amérique, où cette même année le pomologue Hovey le signala dans le tome XVIII de son *Magazine of horticulture* (p. 296). Par qui fut-il propagé sous le nom qu'on lui voit actuellement?... Personne ne l'a dit encore; mais pour moi j'ai reconnu ces dernières années qu'il n'était autre que la variété belge appelée *Beurré Citron* par M. Bouvier, en 1843, variété dont M. Bivort établissait ainsi l'origine, au début de 1851 :

« Nous possédons l'arbre-mère du *Beurré Citron;* il provient de la pépinière de Van Mons,.... où il a été obtenu de semis; mais son nom lui a été donné par Simon Bouvier (de Jodoigne), après la mort de Van Mons. » (*Album de pomologie,* t. IV, pp. 37 et 38.)

Rendre maintenant à cette poire le nom qui réellement lui appartient, nous semble impossible, surtout en France et en Amérique, où elle est fort commune et uniquement appelée *Général de Lamoricière.* Laissons-lui donc cette dénomination; et d'autant mieux qu'elle rappelle le souvenir d'un militaire illustre, récemment décédé. On sait en effet que le général de Lamoricière mourut subitement à son château de Prouzel, près d'Amiens (Somme), le 13 septembre 1865. Il était né à Nantes, le 6 février 1806.

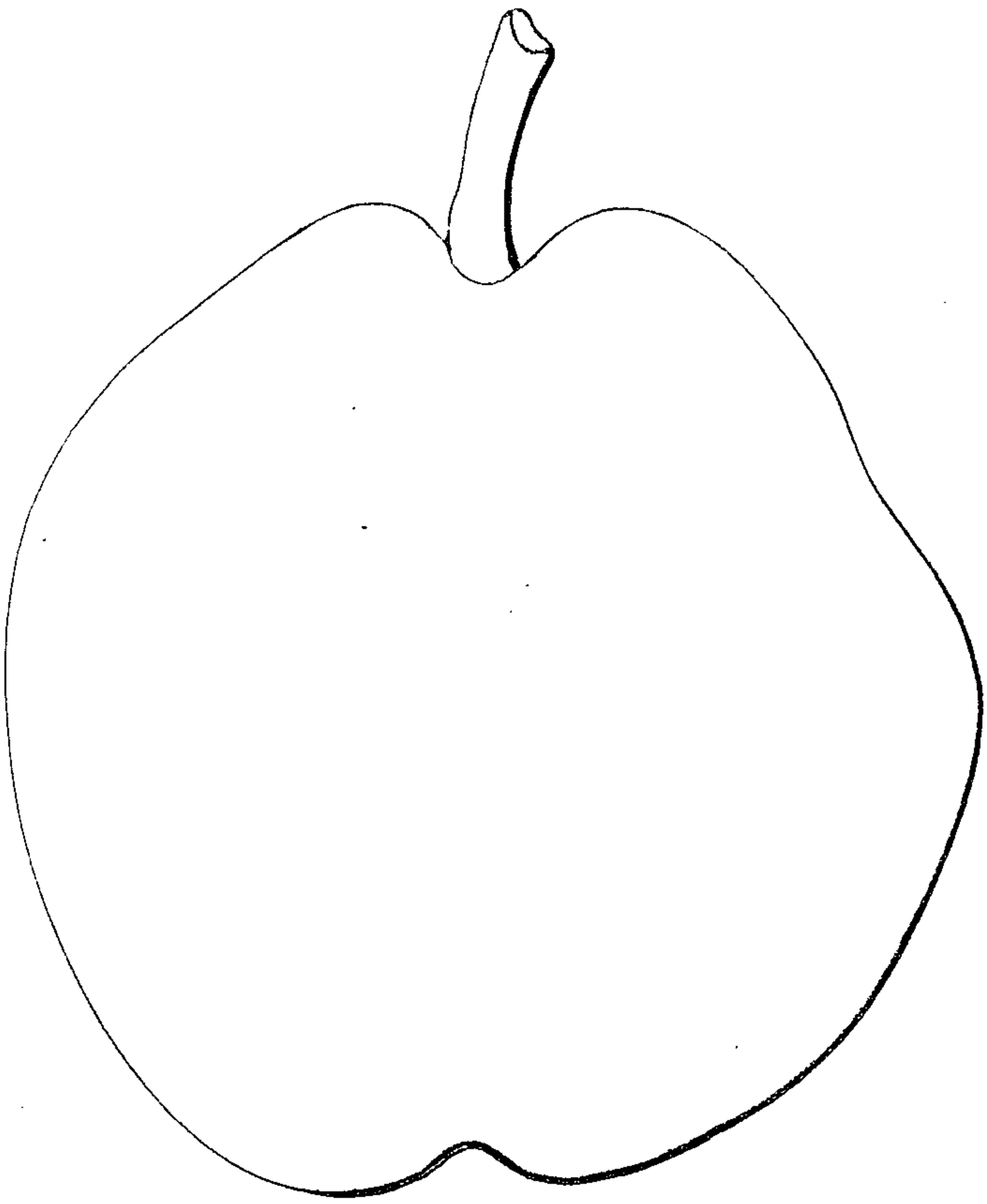
Observations. — En décrivant le *Beurré Citron*, M. Bivort, que nous venons de citer, a dit :

« Je pense que M. Bouvier s'est trompé dans l'appréciation ainsi que dans la dénomination

de ce fruit nouveau, à moins que sa transplantation d'un sol sablonneux dans un sol argileux n'ait influé défavorablement sur sa qualité.... C'est tout au plus une variété de second ordre et dont le principal mérite consiste dans sa longue garde, car il se conserve jusqu'en mars. » (*Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 38.)

En Anjou, ce Beurré, ou plutôt notre poire Général de Lamoricière, n'a pas fait comme chez M. Bivort ; l'arbre, au contraire, y a trouvé une terre si favorable à sa végétation ainsi qu'à ses produits, que ces derniers s'y sont montrés parfaits. Toutefois, ils y ont perdu beaucoup de leur tardivité, puisque nous les voyons rarement atteindre le mois de décembre.

543. Poire GÉNÉRAL DE LOURMEL.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et gros, assez longs, légèrement flexueux, roux foncé grisâtre ou verdâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets ressortis. — *Yeux :* très - volumineux, ovoïdes-arrondis et faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant généralement un peu cuivré, elliptiques ou ovales-allongées, crénelées ou dentées, au pétiole long et fort.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un poirier d'une grande vigueur, développant vite son écusson et qui végète convenablement sur toute espèce de sujet ; il fait des pyramides irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur* : considérable. — *Forme* : globuleuse, irrégulière, bosselée, s'amincissant un peu à la base et surtout au sommet, qui est toujours fortement mamelonné. — *Pédoncule* : de longueur moyenne, très-nourri, arqué, obliquement inséré dans une large et profonde cavité. — *Œil :* petit, caduque, placé dans un bassin étroit et de profondeur variable. — *Peau :* jaune olivâtre, fortement ponctuée, veinée et tachetée de fauve. — *Chair* : blanche, des

plus fines et des plus fondantes, aqueuse, odorante, rarement bien granuleuse. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, possédant un parfum agréable et prononcé.

MATURITÉ. — Courant de novembre et commencement de décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pied-type qui donna naissance à ce fruit, non moins beau que volumineux et bon, provient d'un semis fait en 1847 dans le Jardin du Comice horticole d'Angers. Son premier rapport date de 1853. Le Comice, voulant rappeler le nom d'un brave militaire frappé à Inkermann (Crimée), en repoussant les Russes, dédia cette poire au général de Lourmel, dans sa séance du 25 novembre 1855 (voir *Bulletin*, t. IV, pp. 131, 133 et 134). Frédéric-Henri le Normand de Lourmel naquit à Pontivy (Morbihan), le 12 juillet 1811 ; la bataille d'Inkermann, à la fin de laquelle il fut mortellement atteint, eut lieu le 5 novembre 1854, mais le général survécut deux jours à sa blessure et ne mourut que le 7.

---

544. POIRE GÉNÉRAL TOTTLEBEN.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et longs, géniculés, brun verdâtre ou grisâtre, aux lenticelles apparentes et rapprochées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* moyens ou assez volumineux, ovoïdes ou coniques, duveteux, écartés du bois, à écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, faiblement acuminées, ayant les bords presque unis ou quelque peu denticulés, le pétiole long et fort.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Le cognassier est le sujet que nous préférons pour ce poirier, doué d'une grande vigueur ; il développe assez vite son écusson et prend dès sa deuxième année une belle forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée très-allongée, obtuse, irrégulière, un peu contournée dans sa partie supérieure et souvent moins ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, bien nourri, arqué, très-renflé à la base, inséré dans une étroite cavité peu profonde, mais dont l'un des bords est des plus protubérants. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée et tachetée de fauve, surtout dans le voisinage de l'œil. — *Chair :* très-blanche, demi-fine, fondante ou demi-fondante, juteuse, contenant quelques fortes pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, aromatique et savoureuse.

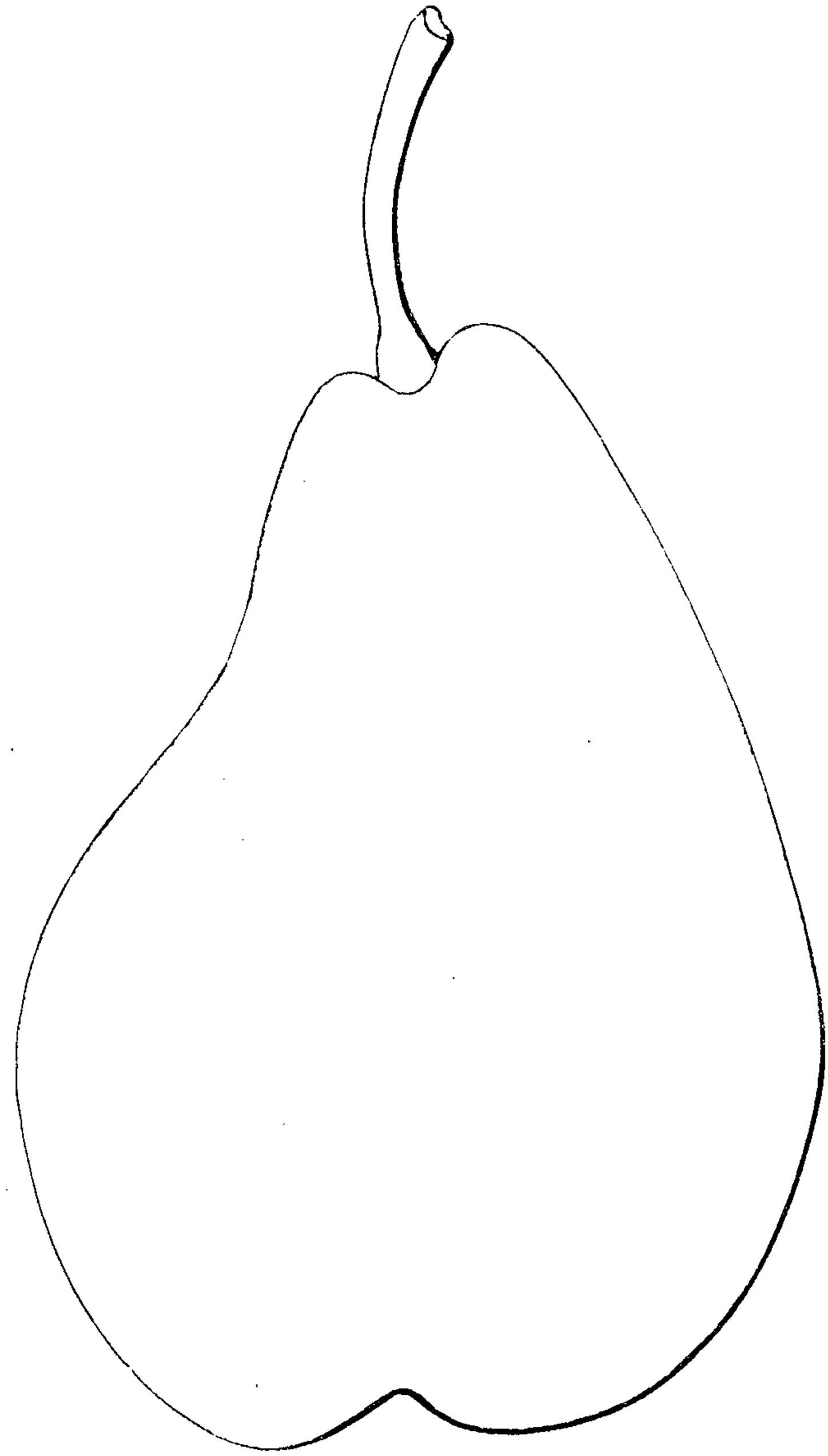
MATURITÉ. — Courant d'octobre et dépassant très-rarement la mi-novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Fontaine de Ghélin, propriétaire à Mons (Belgique), et dont nous avons déjà décrit un très-beau gain (le *Beurré de Ghélin*, t. I, p. 367), est l'obtenteur du présent poirier, provenu d'un semis fait en 1839. Le pied-mère fit attendre ses fruits jusqu'en 1855. Son acquéreur, M. Ambroise Verschaffelt, horticulteur à Gand, l'a mise dans le commerce en 1858, après l'avoir dédiée au plus habile ingénieur de l'armée russe, au général Tottleben, né à Mittau (Courlande), le 20 mai 1818, et devenu si célèbre par sa longue, par son héroïque

défense de Sébastopol. En 1859, lors de l'importation chez nous de cette remarquable variété, quelques doutes s'élevèrent sur son identité. « Ne serait-ce pas un « *Triomphe de Jodoigne?* » fut une question que M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, posa aux lecteurs de la *Revue horticole*, le 16 février 1861, et qu'il résolut en ces termes le 1er juin suivant :

Poire Général Tottleben.



« Non, le poirier *Général Tottleben* n'est pas synonyme de *Triomphe de Jodoigne*. Quelques écrivains, en examinant la figure coloriée ou les rameaux du semis de M. Fontaine, y avaient cru trouver une certaine ressemblance avec le *Triomphe*, de Simon Bouvier; mais aujourd'hui, en suivant les phases de sa végétation, nous nous sommes convaincu de la dissemblance complète. » (N° 11, p. 203.)

Observations. — Nous avions déjà pu nous assurer, dans notre école, que cette poire était loin de se conserver jusqu'au mois de mars, comme l'ont avancé plusieurs pomologues belges. Nous sommes donc satisfait, aujourd'hui, de pouvoir joindre à notre remarque le témoignage même du Congrès pomologique, qui dans le tome III de son recueil, dit de ce fruit : « Sa maturité commence en octobre et va jusqu'au 10 novembre; » puis ensuite, ce qui est non moins vrai : « Il est sujet à blétir en conservant la « fraîcheur de sa peau. »

Poire GHIACCIUOLE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire GIACCOLE DE ROME. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire GIFFARD. — Synonyme de *Beurré Giffard*. Voir ce nom.

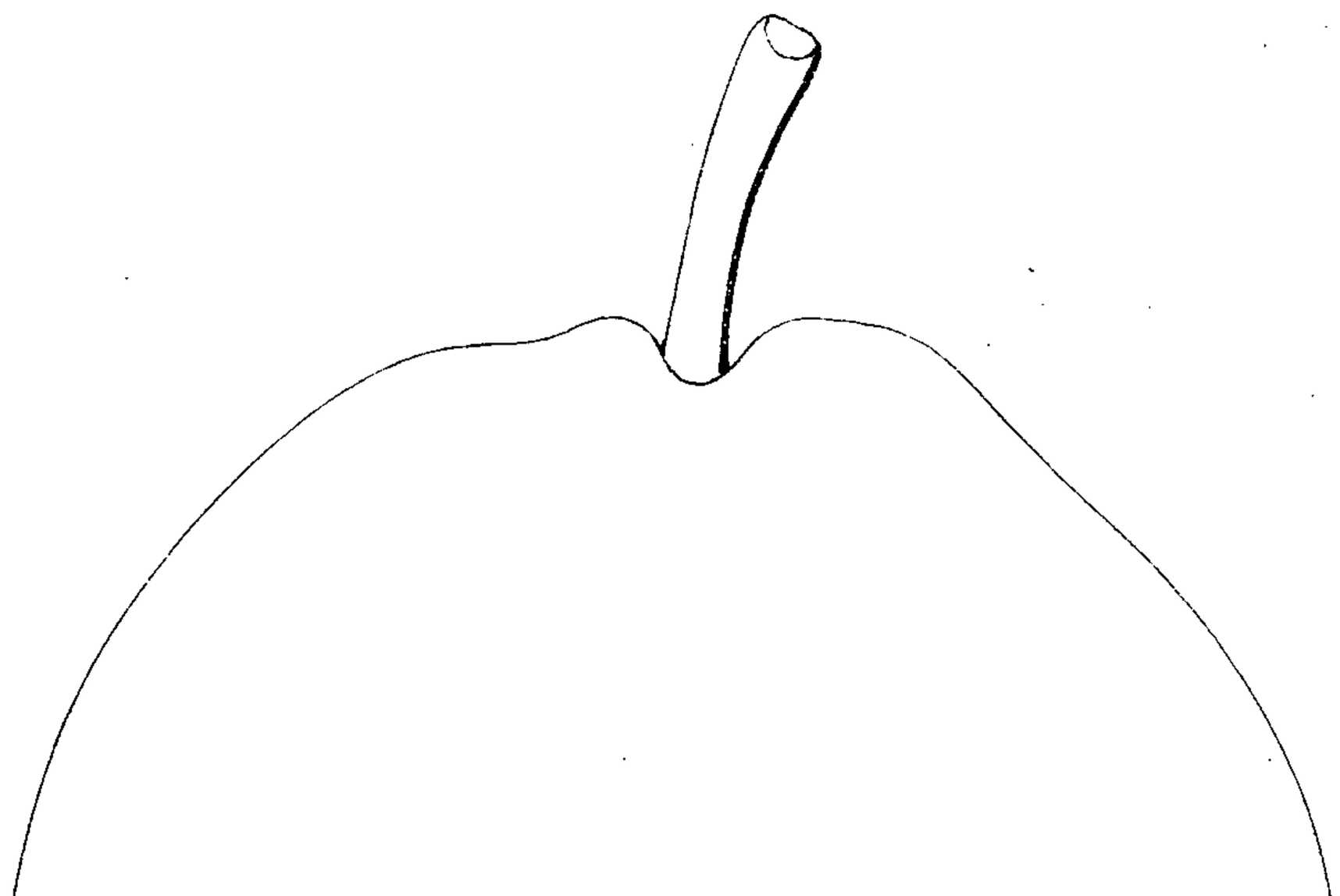
Poire GILETTE LONGUE. — Synonyme de *Blanquet à longue queue*. Voir ce nom.

---

545. Poire GILLES-Ô-GILLES.

Synonymes. — *Poires:* 1. De Livre des Bourguignons (Jean Bauhin, avant 1588, *Historia plantarum universalis,* édition de 1650, t. I, livre Ier, p. 53, n° 49). — 2. De Seize-Onces de Lorraine (*Id. ibid.*). — 3. Girogille (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant,* 1628, p. 15). — 4. D'Amour (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits,* 1670, p. 90). — 5. Gilogilles (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* édition de 1675, p. 125). — 6. Garde-Écosse (*Id. ibid.*). — 7. Mazuer (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690-1739, t. I, p. 315). — 8. De Ris (Henri Heissen, *Gartenlust,* 1690, p. 280). — 9. Garde d'Écosse (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières,* 1775). — 10. De Trésor (le Berriays, *Traité des jardins ou le Nouveau de la Quintinye,* 1789, t. I, p. 345). — 11. Gillot-Gille (Pierre Leroy, *Catalogue d'arbres, arbrisseaux et arbustes,* 1790, p. 25). — 12. Gros-Fin-Or d'Hiver (Mayer, *Pomona franconica,* 1801, t. III, p. 317). — 13. Gros-Franc-Réal d'Automne (*Id. ibid.*). — 14. Garde-Écorce (Calvel, *Traité complet sur les pépinières,* 1805, t. II, p. 334, n° 83). — 15. Gros-Gobet (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden,* 1831, p. 389, n° 113). — 16. Janssens [de Van Mons] (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement,* 1860, p. 40, n° 567). — 17. Belle-Garde (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1860, t. III). — 18. Bergamote Gérard (*Id. ibid.*). — 19. Cirée d'Hiver (*Id. ibid.*). — 20. Gilles (*Id. ibid.*). — 21. Gilot (*Id. ibid.*). — 22. Gros-Guy Grillaud (*Id. ibid.*). — 23. Ris de Loup (*Id. ibid.*).

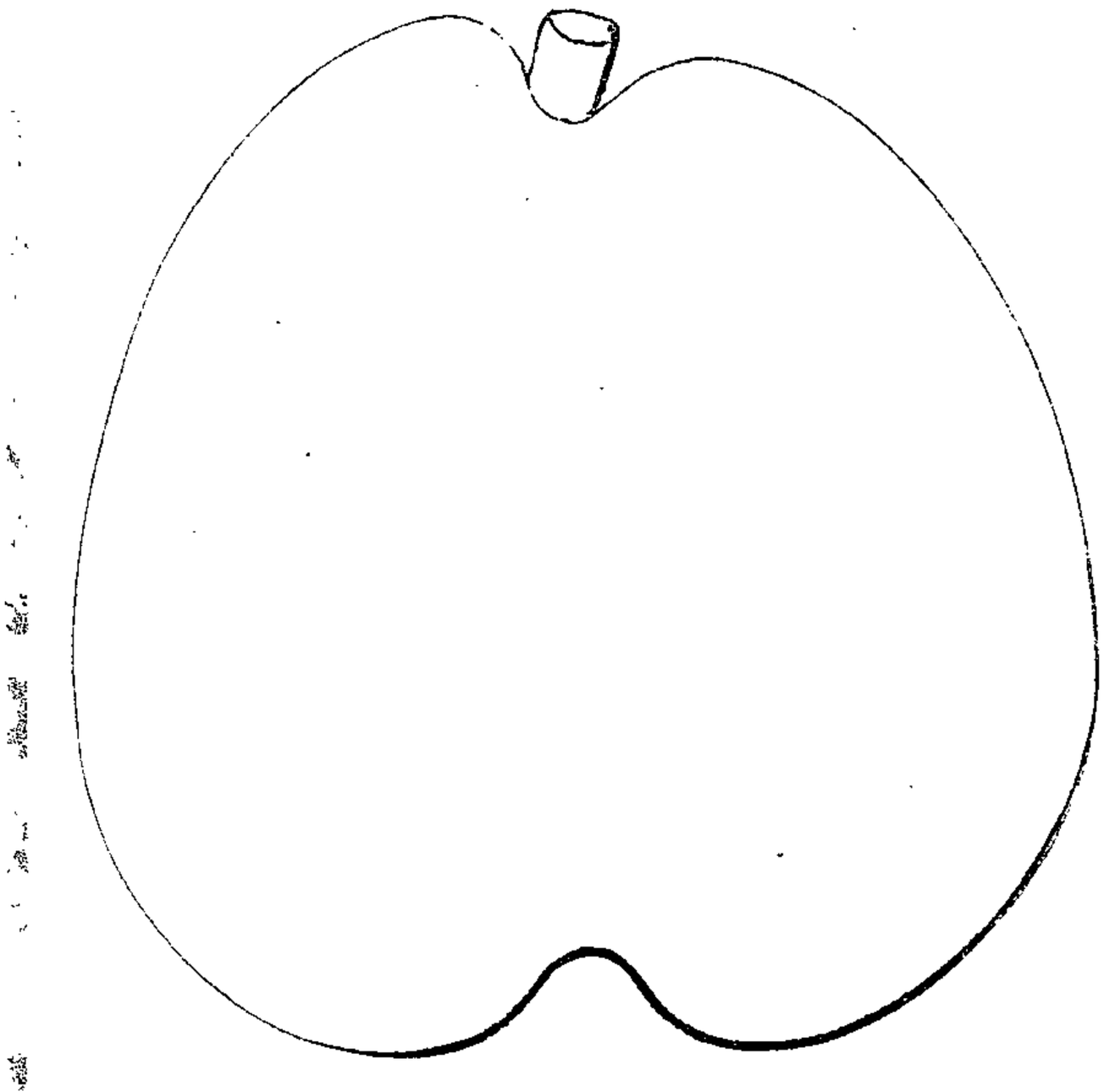
Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois:* très-fort. — *Rameaux:* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa base, des plus gros et des plus longs, bien géniculés, brun clair rosé, aux lenticelles assez apparentes et rapprochées, aux coussinets accusés. — *Yeux:* moyens ou petits, ovoïdes, aigus, légèrement écartés du bois, ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles:* fort abondantes et

grandes, habituellement ovales très-allongées, acuminées, profondément dentées, planes ou contournées, relevées en gouttière, portées sur un pétiole très-long et très-épais.

Poire Gilles-ô-Gilles. — *Deuxième Type.*



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — L'écusson se développe assez hâtivement ; le cognassier convient beaucoup à ce poirier, doué d'une grande vigueur et dont les pyramides sont des plus fortes et des plus belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et quelquefois moins volumineuse. — *Forme :* variant entre la turbinée fortement arrondie et l'ovoïde écrasée et ventrue. — *Pédoncule :* habituellement de longueur moyenne, mais parfois aussi très-court, gros, droit ou arqué, inséré plus ou moins obliquement dans une cavité étroite et profonde dont les bords sont fortement accidentés. — *Œil :* grand, large, ouvert ou mi-clos, souvent bien enfoncé, entouré de légers plis ou de petites côtes. — *Peau* : épaisse, jaune très-grisâtre, portant quelques points et marbrures d'un fauve olivâtre clair, tachée de rouille autour du pédoncule et dans le bassin ombilical, largement lavée de brun-rouge vif sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, demi-fine et demi-cassante, juteuse, marcescente, rarement bien pierreuse. — *Eau :* fort abondante, sans grand parfum, sucrée et douceâtre, quoique cependant (très-exceptionnellement il est vrai) elle soit parfois entachée d'âpreté.

Maturité. — Courant de novembre et se prolongeant aisément jusqu'à la fin de l'hiver.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Si l'on ouvre l'*Historia plantarum* de Jean Bauhin, médecin en 1580 du duc de Wurtemberg, on voit à la page 53 du tome Ier de cet ouvrage, que son auteur connut la variété ici décrite, et qu'il en favorisa même la propagation; mais elle ne portait pas encore le nom de Gilles-ô-Gilles, qui lui fut appliqué plus tard, de 1628 à 1650 environ. Voici la traduction du passage dont nous voulons parler :

« N° 49. — ..... Les Bourguignons [dit Bauhin] nomment ces fruits *Poires de Livre,* et généralement elles dépassent ce poids. Grosses, ventrues, écrasées, leur forme affecte celle d'une pomme; elles sont presque aussi larges que hautes et leur diamètre atteint parfois six à sept pouces. L'œil, bien enfoncé, se trouve entouré de plis ou de gibbosités; le pédoncule, profondément inséré entre plusieurs mamelons, est un peu court, mais gros; leur peau, épaisse, jaunâtre, ponctuée de vert et tachée de brun, se colore au soleil d'un rouge souvent très-foncé; leur chair est ferme et pleine de suc; on les conserve fort longtemps..... »

Cette description se rapporte si complétement à la poire qui nous occupe,

qu'en 1860 M. Decaisne n'hésita nullement, dans le tome III de son *Jardin fruitier du Muséum*, à classer la poire de Livre de Bourgogne, ainsi caractérisée par Bauhin, parmi les synonymes de la Gilles-ô-Gilles. L'opinion de ce savant professeur vient donc soutenir la mienne, qui date déjà de loin. Mais Bauhin nous a transmis d'autres détails intéressants, sur ce poirier bourguignon :

« Il en existe à Montbéliard — ajoute-t-il — des arbres dans le jardin ducal ; ils proviennent de greffes reçues de Bourgogne ; j'en ai offert au prince Guillaume, landgrave de Hesse. Plus tard, cette variété fut également greffée dans le jardin de Jean Wild, notaire de Son Altesse Wurtembergeoise. En Lorraine, c'est sous le nom de poire de *Seize-Onces*, qu'on la cultive. »

De tout ce qui précède, on doit donc conclure que la Gilles-ô-Gilles existait en Bourgogne, sous son nom primitif, antérieurement à Bauhin, c'est-à-dire dès 1500, et qu'elle se répandit de là dans la Franche-Comté, puis chez les Allemands. Mais les Lorrains la connurent-ils avant ou après les Hessois ?..... Notre auteur laisse ce point indécis. Quant au bizarre surnom dont on l'a revêtue vers 1628, et que présentement elle porte partout, il me souvient avoir lu qu'elle le dut à la surprise d'un évêque qui visitant ses espaliers en compagnie de Gilles, son jardinier, s'écria, frappé de la grosseur et de la beauté de cette poire : « Gilles ! ô Gilles, quel fruit !... » L'ouvrage où ce fait est consigné appartient à la Bibliothèque du Jardin des Plantes de Paris, traite, sans nom d'auteur, des arbres fruitiers, et remonte à la fin du XVII^e^ siècle ; malheureusement la note que j'en avais extraite me manquant aujourd'hui, je ne saurais indiquer d'une façon plus précise la source où j'ai puisé mon renseignement. Du reste on a déjà vu dans notre historique de la poire *Ah-mon-Dieu !* (tome I, p. 94) que ce fut un pareil sentiment d'admiration qui, manifesté par Louis XIV, fit qu'on donna ce nom, tout aussi bizarre que l'autre, à cette dernière variété..... Je sais bien qu'en 1628 le CATALOGUE de le Lectier porte *Girogiles*, mais ce n'est là qu'une légère erreur typographique, un *r* mis pour un *l*, car les pomologues Merlet, dom Claude Saint-Étienne et la Quintinye, venus peu après 1628, prononcèrent exactement ce nom comme nous le prononçons ; leur façon de l'orthographier différa seule de la nôtre ; ce qui pourrait être dit de la majeure partie des anciens fruits.

Observations — Les deux premiers noms de cette variété : Poire de Livre de Bourgogne et Poire de Seize-Onces de Lorraine, donneront lieu, peut-être, de la confondre avec l'antique *Poire de Livre* ou *Rateau gris*, n'ayant rang, elle aussi, que parmi les fruits à cuire. On évitera pareille erreur en se rappelant les caractères tranchés qui les différencient. Ainsi la Gilles-ô-Gilles est arrondie, grisâtre et rouge, tandis que l'autre est turbinée-allongée, vert obscur, non colorée et mûrit en février, trois mois après sa congénère. — La grosseur considérable de la Gilles-ô-Gilles (son poids dépasse parfois 800 grammes) lui a fait appliquer les surnoms d'Amour et de Trésor, si fréquemment utilisés. Notons alors qu'elle n'a aucun rapport avec la véritable poire d'Amour ou de Trésor, décrite page 120 de notre tome I^er^. — En 1853 j'ai reçu de Belgique un poirier *Janssens*, attribué à Van Mons, mais que depuis 1860 je place néanmoins parmi les synonymes de la variété Gilles-ô-Gilles, vu qu'il lui ressemble complétement, arbre et fruit. — Enfin, disons que *Gros-Gillot* est synonyme de Catillac, et non pas de Gilles-ô-Gilles ; et qu'il en est ainsi des noms *à Gobert*, *Dagobert* et *Carmélite*, uniquement applicables, les deux premiers à l'Angobert, et le dernier à la poire de Prêtre. — J'ajoute que le poirier de Fontarabie est bien loin, également, d'être identique avec celui-ci, comme je l'ai déjà fait remarquer plus haut (pages 182-183), à l'article qui le concerne.

Poire GILLOT-GILLE. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire GILOGILLES. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire GILOT. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

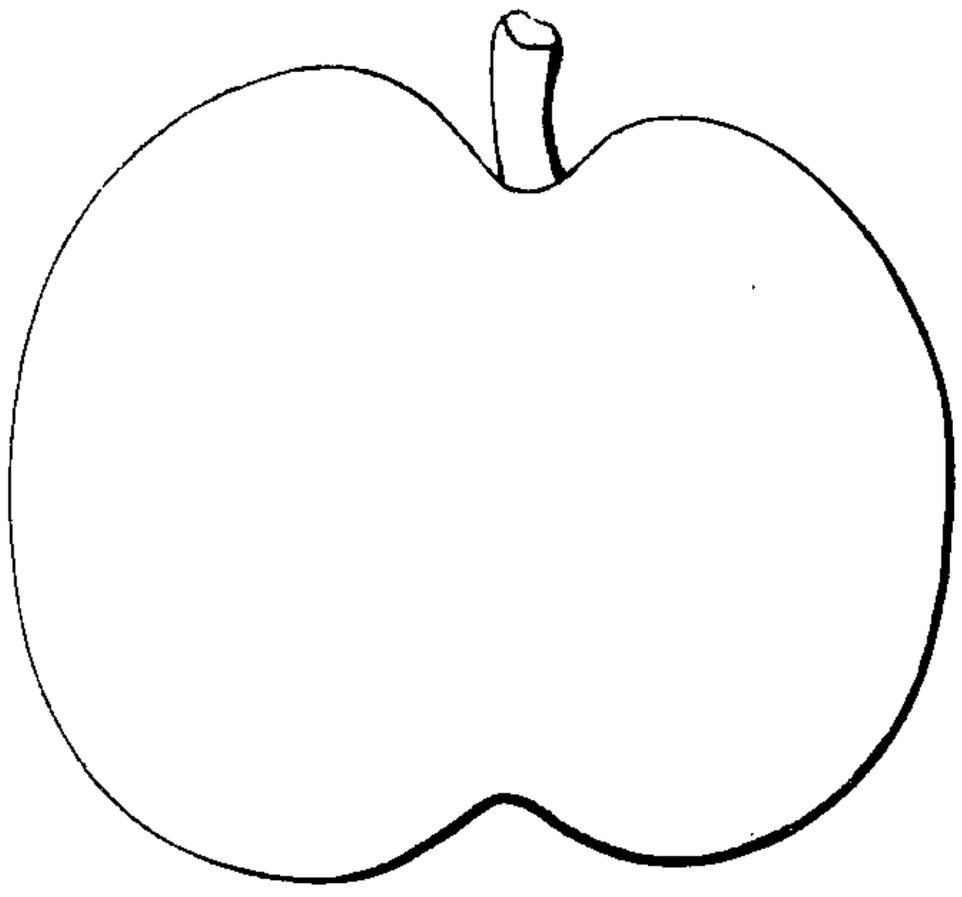
Poire GIRANDOUX. — Synonyme de poire *Girardon*. Voir ce nom.

Poire GIRARDINE. — Synonyme de *Beurré romain*. Voir ce nom.

---

546. Poire GIRARDON.

Synonymie. — *Poire* Girandoux (Diel, *Kernobstsorten*, 1825, p. 249).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés et arqués vers sa base, très-gros et très-longs, géniculés, vert clair grisâtre, parfois nuancés de rouge auprès des yeux, aux lenticelles larges et clair-semées, aux coussinets habituellement bien ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques ou ovoïdes, appliqués en partie contre l'écorce et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, coriaces, d'un joli vert foncé, ovales ou elliptiques, faiblement dentées ou crénelées, contournées sur elles-mêmes, au pétiole des plus longs et des plus forts.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur cognassier, l'unique sujet que nous lui donnons, ce poirier croît très-convenablement ; on peut même dire que les pyramides qu'il y fait sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie, très-plate aux extrémités, ayant presque toujours un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, assez mince, légèrement courbé, régulièrement inséré dans une large et profonde cavité à bords mamelonnés. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, bien enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert jaunâtre, ponctuée de brun clair et presque entièrement marbrée et réticulée de roux foncé. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-fondante, juteuse, un peu granuleuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, très-musquée.

Maturité. — Fin de septembre et dépassant rarement la mi-octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je cultive ce poirier depuis 1840, époque à laquelle l'ancien Comice horticole d'Angers venait d'en recevoir des greffes. Son origine, qu'alors on ne m'indiqua pas, remonte au moins à 1807 et nous est révélée par un

pomologue allemand, le docteur Diel. « La poire *Girandoux* [dit-il en défigurant « passablement notre mot Girardon] doit avoir été gagnée à Paris et porter le « nom de l'obtenteur même. Je suis redevable de cette variété à mon ami Van Mons; « il me l'offrit en 1811. » (*Kernobstsorten*, 1825, p. 249.) Puis Diel la décrit ensuite, et sa description est tellement conforme à la mienne, qu'on l'en croirait une traduction.

Poire GIROFLE. — Synonyme de *Rousselet de Reims*. Voir ce nom.

Poire GIROGILLE. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poires GISAMBERT. — Synonymes de *Beurré d'Angleterre* et de *Beurré gris*. Voir ces noms.

Poire de GLACE [des Gascons]. — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

Poire de la GLACIÈRE. — Synonyme de *Beurré Capiaumont*. Voir ce nom.

Poire GLOIRE DE BINCHE. — En 1859 M. Liron d'Airoles appela l'attention sur ce fruit :

« C'est un gain de M. Gaudière — écrivit-il. — Cette variété paraît mériter une étude sérieuse, car l'arbre semble beaucoup moins délicat que le Beurré d'Hardenpont, avec lequel il a toutefois de grands rapports. » (*Notices pomologiques*, p. 52.)

Le doute ainsi manifesté en 1859, n'existe plus : on a reconnu que l'unique *gloire* qui pût appartenir à ce poirier, était de passer au rang des synonymes de notre Beurré d'Arenberg (Beurré d'Hardenpont des Belges). Et tout récemment même M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, l'a constaté en rendant compte de l'Exposition horticole internationale ouverte à Gand (Belgique), au mois de mars 1868 :

« La *Gloire de Binche*, dite Beurré d'Hardenpont régénéré, n'est autre — affirme M. Baltet — qu'un Beurré d'Hardenpont ordinaire. » (*Le Verger*, n° d'avril 1868, page 28 de la Revue mensuelle.)

Voilà donc un synonyme qu'il faut ajouter à ceux, au nombre de onze, que déjà nous avons inscrits sous le nom du Beurré d'Arenberg, de cette poire exquise décrite page 301 du tome Ier de notre *Dictionnaire*. Le lecteur, nous l'espérons, voudra bien ne pas l'oublier.

---

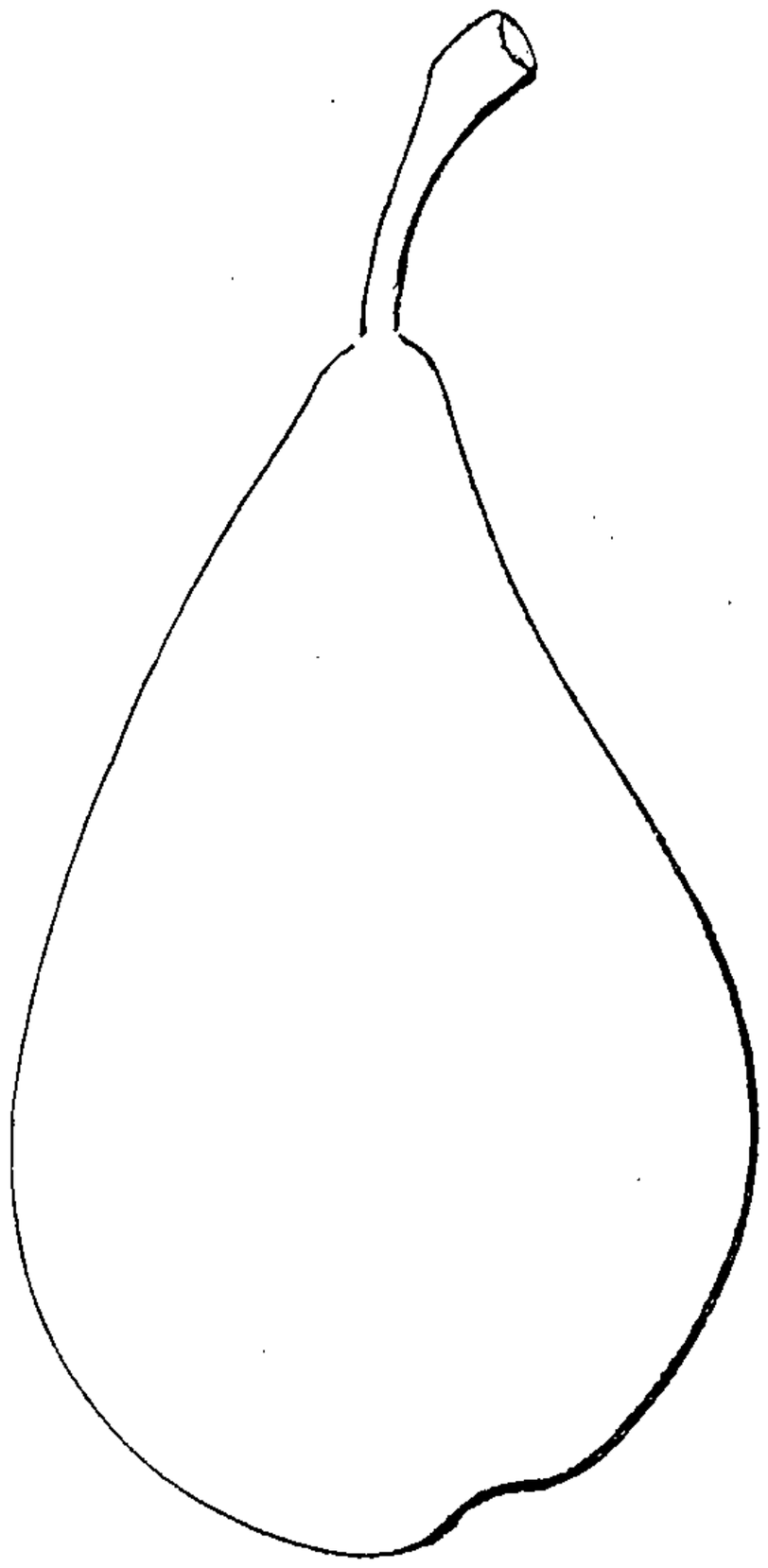
547. Poire GLOIRE DE CAMBRON.

Synonyme. — *Poire* Gloire de Cambronne (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 10).

Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, très-gros, longs, légèrement flexueux et cotonneux, vert-fauve nuancé de rouge, ayant les lenticelles apparentes mais très-espacées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes-aplatis, cotonneux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* vert très-foncé, ovales, acuminées, planes ou

canaliculées, fortement contournées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long, un peu grêle et légèrement carminé.

Poire Gloire de Cambron.



FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Très-vigoureux, il se plaît beaucoup sur le cognassier ; le développement de son écusson est des plus vifs; quant à ses pyramides, on en voit rarement d'aussi fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* allongée, peu ventrue, généralement contournée dans sa partie inférieure, très-mince au sommet, qui est aigu et plissé. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle à la base, beaucoup plus gros à l'autre extrémité, arqué, charnu, obliquement implanté, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, parsemée de points gris-roux très-fins, sauf auprès de l'œil et du pédoncule, où leur volume s'accroît tellement, où ils sont si rapprochés qu'ils forment tache. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante, sèche et pierreuse. — *Eau :* rarement suffisante, sucrée, assez délicate.

MATURITÉ. — Commencement de novembre et atteignant difficilement jusqu'en décembre.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — Ce sont les Belges qui ont mis ce poirier dans la culture; en 1846 mon *Catalogue* (page 10) montrait que je le possédais depuis plusieurs années déjà, et qu'alors comme aujourd'hui il n'était pas digne de la moindre recommandation. Tougard, de Rouen, attribuait en 1852, page 35 de son recueil pomologique, la propagation de cette variété à M. Laurent de Bavay, pépiniériste à Vilvorde-lez-Bruxelles. Je crois en effet l'avoir reçue de cet arboriculteur vers 1840. Pourquoi, chez nous, l'a-t-on généralement appelée Gloire de Cambronne, et non pas Gloire de *Cambron*, qui est son véritable nom?... Sans doute par la pensée qu'on l'avait dédiée à notre célèbre général Cambronne. Mais c'est là une erreur. Le mot Cambron indique au contraire le lieu d'où probablement cet arbre fut tiré : de la fameuse *abbaye de Cambron*, située près de Mons (Hainaut), et tellement importante, que de loin elle semble une petite ville. On a, du reste, appliqué en Belgique ce nom de Cambron à divers fruits; ainsi, pour les poires, la nomenclature belge montre les Beurré de Cambron et d'Hardenpont de Cambron, le Goulu Morceau de Cambron, etc., etc., noms qui ne sont plus, actuellement, que des synonymes.

Observations. — Nous avons vu cette poire citée souvent parmi les variétés dont la maturité se prolonge jusqu'au mois de mars. Évidemment elle n'a jamais mûri chez ceux qui l'ont crue douée d'une telle tardivité, car dans l'Anjou, où quelquefois on la mange dès la fin d'octobre, presque toujours elle a disparu de nos fruitiers quand décembre arrive. C'est aussi ce qui a lieu en Champagne, comme il ressort du passage suivant, écrit en 1864 par M. Charles Baltet, pépiniériste

à Troyes : « La poire *Gloire de Cambronne* est un genre de Beurré d'Angleterre « mûrissant un mois après ce dernier fruit. » (*Revue horticole*, n° du 1er avril, p. 136.) Et le Beurré d'Angleterre, chacun le sait, n'existe plus à la mi-octobre.

Poire GLOIRE DE CAMBRONNE. — Synonyme de poire *Gloire de Cambron*. Voir ce nom.

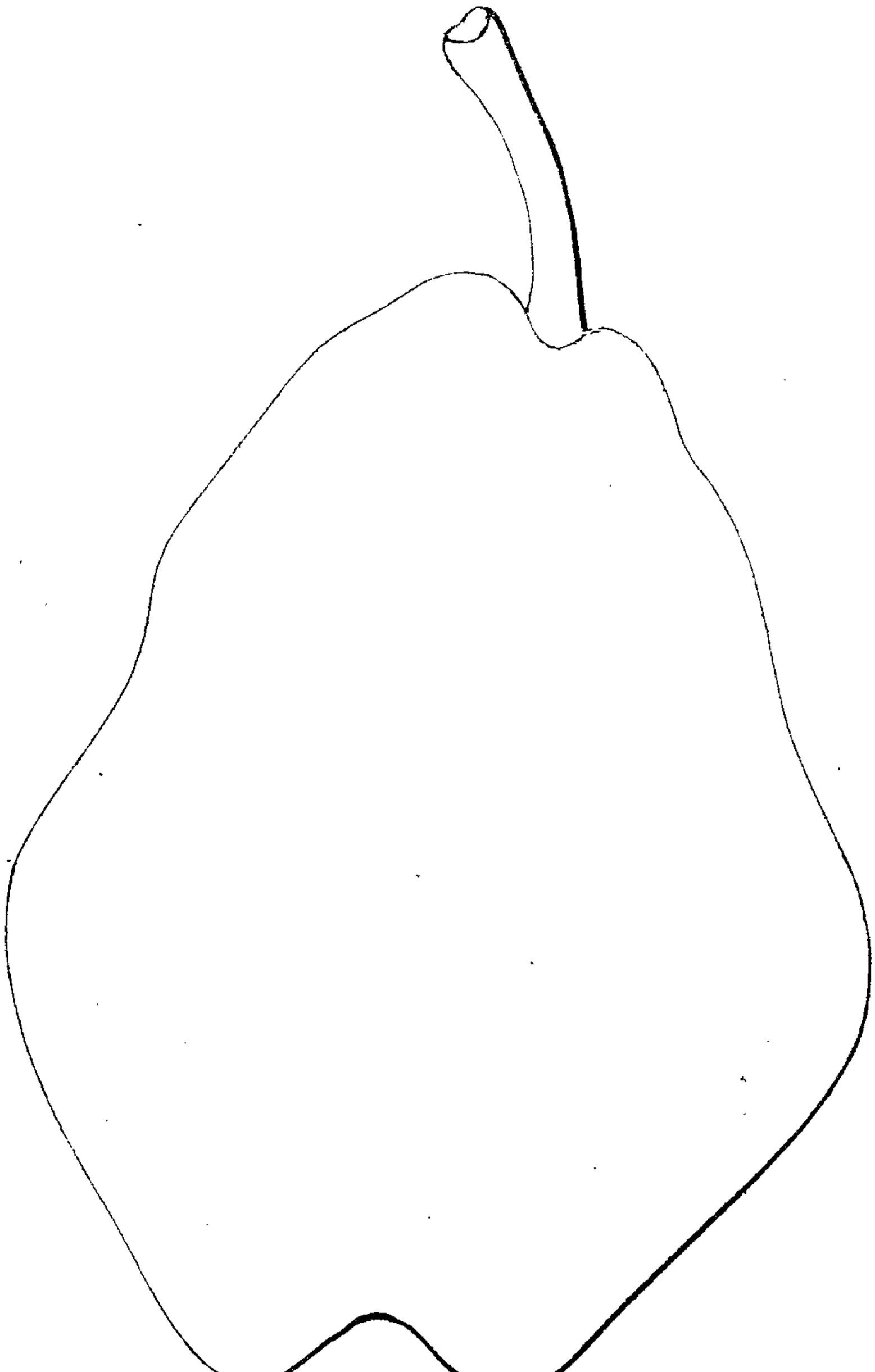
Poire GLOIRE DE L'EMPEREUR. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire GLOU-MORCEAU DE CAMBRON. — Synonyme de *Beurré d'Arenberg*. Voir ce nom.

Poires GLOUT-MORCEAU et GLOUX-MORCEAU. — Synonymes de *Beurré d'Arenberg*. Voir ce nom.

---

548. Poire GLOWARD.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés et arqués à la base, très-gros, courts, non géniculés, rouge ardoisé, tachetés de brun-gris, aux lenticelles fines et rares, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens et ovoïdes, un peu cotonneux, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, planes ou faiblement canaliculées, ayant les bords presqu'unis et le pétiole fort et assez long.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Nous ne l'avons jamais greffé sur franc ; le cognassier lui convient beaucoup ; sa vigueur est satisfaisante et son développement assez vif ; il prend une forme pyramidale très-convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et parfois un peu moins

volumineuse. — *Forme :* assez variable, mais habituellement ovoïde plus ou moins allongée, irrégulière, presque toujours fortement bosselée sur toute sa surface et devenant pentagone vers sa base. — *Pédoncule :* long, bien nourri, renflé à ses extrémités, recourbé, inséré de côté dans une large cavité peu profonde mais dont les bords sont des plus accidentés. — *Œil :* grand, elliptique, ouvert, placé régulièrement au centre d'un bassin vaste et profond. — *Peau :* vert clair, parsemée de points grisâtres et quelque peu tachetée de roux. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, aqueuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, très-rafraîchissante, assez savoureuse.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le nom Gloward semble appartenir à la langue anglaise et pourrait même faire supposer que le poirier qui le porte vient de l'Amérique ou de la Grande-Bretagne. S'il en est ainsi — ce que nous ignorons — il ne doit pas jouir d'une grande faveur chez les Américains ni les Anglais, aucun de leurs pomologues ne l'ayant mentionné. Pour moi, je l'ai tiré en 1845 de l'ancien Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers, dans lequel on le cultivait depuis 1838 environ, et mon *Catalogue* de 1846 le signala pour la première fois comme variété nouvelle (page 18).

Observations. — Cette poire varie beaucoup pour la qualité ; son vrai point de maturité se reconnaît assez difficilement, sa peau restant presque toujours verte, même lorsque sa chair commence à blossir. Il est cependant urgent d'en surveiller la maturation : prise à temps, on la trouve parfaite ; mangée trop tard ou trop tôt, elle est médiocre ou mauvaise.

Poires GNOCO et GNOCCO DE PARME. — Synonymes de poires *Gnoico*. Voir ce nom.

---

549. Poire GNOICO.

Synonymes. — *Poires :* 1. Gnoco (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 2e cahier, 1844, p. 75). — 2. Gnocco de Parme (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 3. Marquise [dans l'Hérault] (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, bien coudés, cotonneux, brun-roux, fortement ponctués, ayant les coussinets peu accusés. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, aux écailles mal soudées, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, abondantes, assez duveteuses, ovales-allongées ou elliptiques, planes ou relevées en gouttière, à bords faiblement dentés ou crénelés, souvent même unis en partie, à pétiole long et bien nourri.

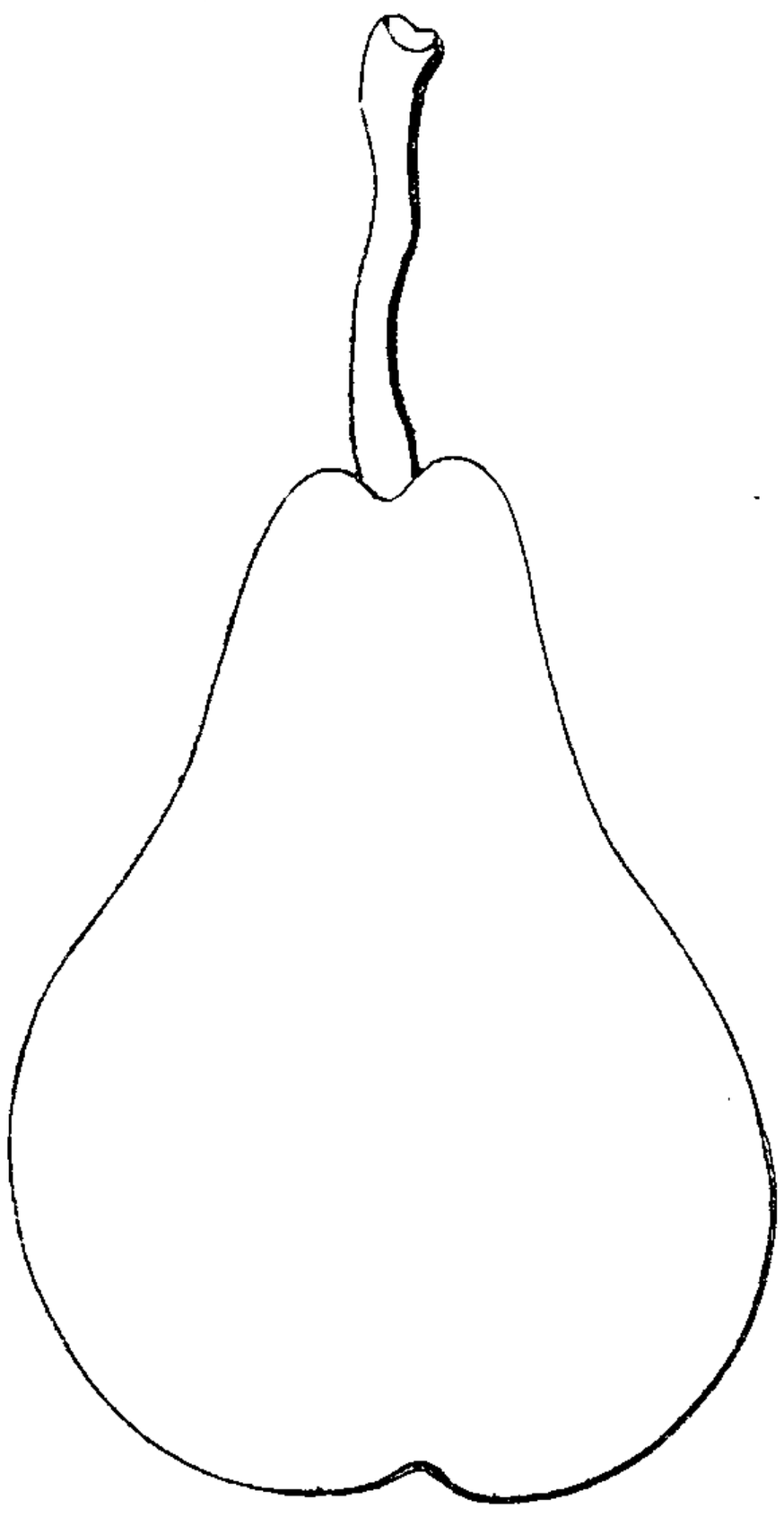
Fertilité. — Extrême.

Culture. — Franc ou cognassier, tout sujet plaît à cet arbre dont la vigueur est ordinaire ; ses pyramides sont régulières, touffues, très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, plus ou moins étranglée vers les deux tiers de sa hauteur et généralement assez ventrue à la base. — *Pédoncule :* long ou un

peu court, de grosseur moyenne, arqué et souvent contourné, pubescent et grisâtre, inséré perpendiculairement ou obliquement au milieu d'une faible dépression. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, cotonneux, placé à fleur de fruit. — *Peau :* gris blanchâtre du côté de l'ombre, vert mat très-clair sur l'autre face, ponctuée de roux, lavée parfois de fauve autour du pédoncule et couverte en partie d'une légère efflorescence bleuâtre. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, compacte, cassante ou demi-cassante, aqueuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* fort abondante et sucrée, ayant une saveur anisée bien prononcée, mais laissant dans la bouche un arrière-goût particulier qui nuit à sa délicatesse.

Poire Gnoico.



MATURITÉ. — Vers la moitié d'août.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — De 1838 à 1840 M. Gaëtan Moreali, alors professeur de langue italienne au Lycée de Rouen, fit venir de Modène diverses espèces d'arbres fruitiers pour les offrir à la Société d'Horticulture de la Seine-Inférieure. Le poirier Gnoico, que l'on croit originaire des environs de Parme, provient de cet envoi. Prévost, selon nous, en défigura quelque peu le nom, lorsqu'en 1844 il publia dans les *Cahiers de pomologie* de cette Société la liste des variétés ainsi reçues (voir 2e cahier, p. 75). Il l'appela *Gnoco*, dénomination qui lui fut conservée au Jardin des Plantes de Paris. Cependant son vrai nom doit être Gnoico ; et l'on en reste convaincu si l'on consulte un vocabulaire italien. « GNOICO : PAN GRAMOLATO « ENTROVI ANICI ; » voilà ce que dit en 1623 le Dictionnaire de l'académie della Crusca (page 382) ; soit, en français : GNOICO, *petit pain brié contenant de l'anis*... Or, nous l'avons constaté plus haut, l'eau de la poire qui nous occupe possède précisément une forte saveur anisée. Mais personne ne saurait lui trouver celle du *gnocco*, de ces viandes communes réduites en pâte puis mangées, sous forme de boulettes, par les Italiens. Au reste, cette poire n'a d'autre mérite que l'efflorescence bien caractérisée de sa peau, que la singularité de son pédoncule gris et velu.

Observations. — Il est à peine besoin de faire remarquer que la variété Gnoico, malgré le surnom de *Marquise* sous lequel on la cultive dans l'Hérault, n'a pas le moindre rapport avec notre poire Marquise, connue depuis 1675, mûrissant en novembre, et dont la description sera donnée plus loin.

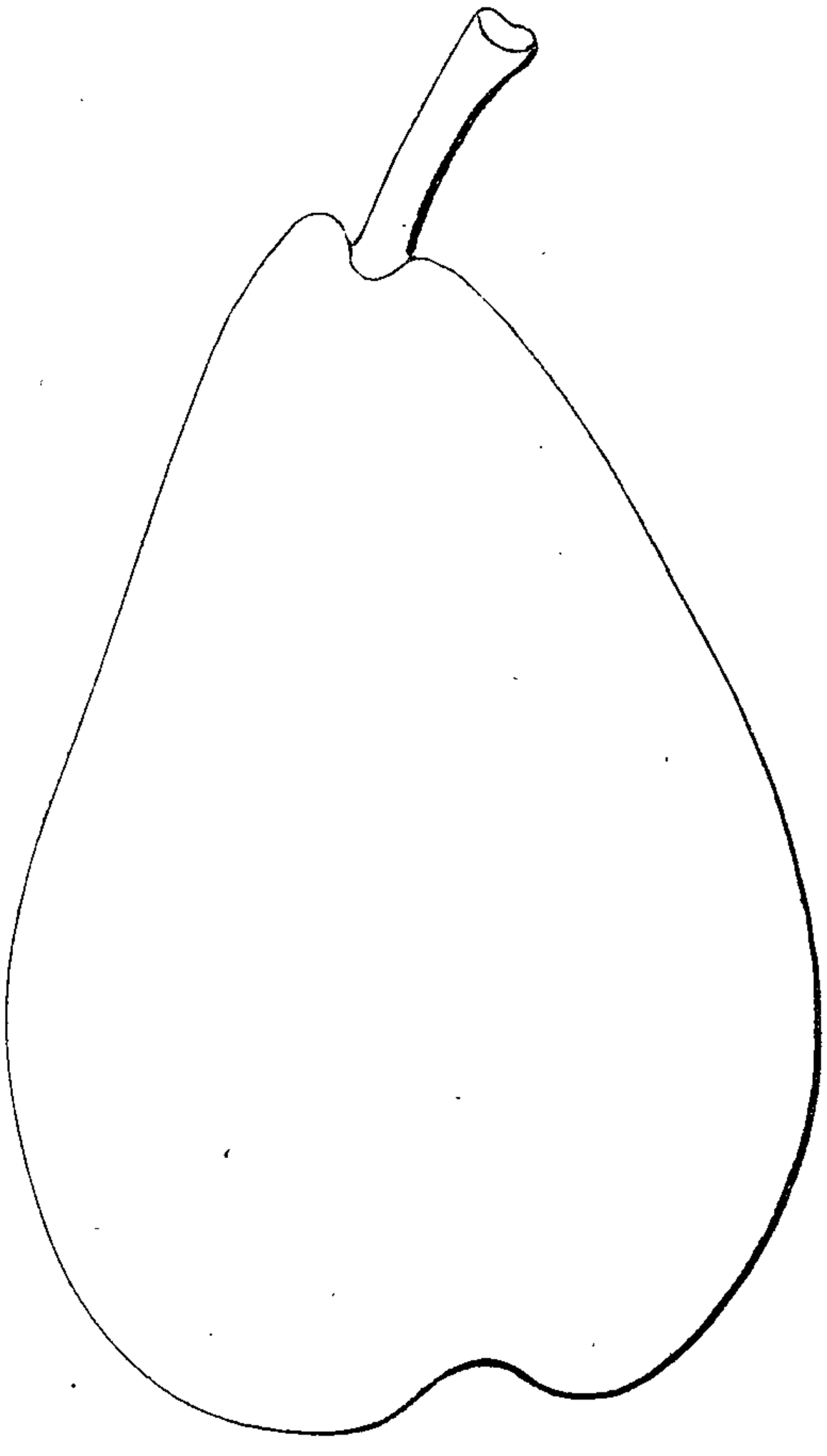
POIRE A GOBERT. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

POIRE GOLDEN BEURRÉ OF BILBAO. — Synonyme de *Beurré doré de Bilbao*. Voir ce nom.

POIRE GORE'S HEATHCOT. — Synonyme de poire *Heathcot*. Voir ce nom.

---

550. Poire GOT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, gros et longs, légèrement coudés, brun grisâtre, lavés souvent de rouge auprès des yeux, ayant les lenticelles fines, abondantes, et les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, aux écailles entr'ouvertes, appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole épais et court.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur cognassier, ce poirier prospère parfaitement, développe vite son écusson, et fait dès sa deuxième année de belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* passant de la conique-allongée, et légèrement obtuse, à l'ovoïde un peu ventrue. — *Pédoncule :* assez court, gros, arqué, charnu à la base, inséré de côté dans un étroit évasement dont les bords sont plissés et mamelonnés. — *Œil :* grand, souvent contourné, ouvert, faiblement enfoncé ou placé à fleur de fruit. — *Peau :* rugueuse, mince, vert foncé, mais recouverte en partie d'une teinte grisâtre sur laquelle apparaissent çà et là quelques points fauves. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante ou demi-fondante, granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* suffisante, sucrée, aromatique, assez délicate.

Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'au commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Mon *Catalogue* de 1846 signala ce poirier comme une nouveauté (page 18) ; je venais effectivement de le greffer pour la première fois ; mais d'où l'avais-je tiré?... C'est ce qu'actuellement je ne saurais dire, ne trouvant aucune note sur lui dans mes cartons. Tout laisse croire qu'il est peu répandu, nos pomologues, ceux de l'Allemagne, de l'Amérique et de l'Angleterre ne le mentionnant même pas. On doit cependant le cultiver en Belgique depuis 1855, notamment au Jardin de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Rémy-lez-Jodoigne, car il figure, sans nom d'obtenteur, à la page 161 du tome I^er^ des *Catalogues* de cette Compagnie, livraison de mars 1857. La poire Got convient parfaitement pour approvisionner les marchés, en raison surtout de son volume et de l'assez longue durée de sa maturité.

Poire GOUBAULT. — Synonyme de *Beurré Goubault*. Voir ce nom.

Poire GOULU-MORCEAU. — Synonyme de *Beurré d'Arenberg*. Voir ce nom.

Poires GOULU-MORCEAU DE COMBRON et GOULUE-MORCEAU DE CHAMBRON. — Synonymes de *Beurré d'Arenberg*. Voir ce nom.

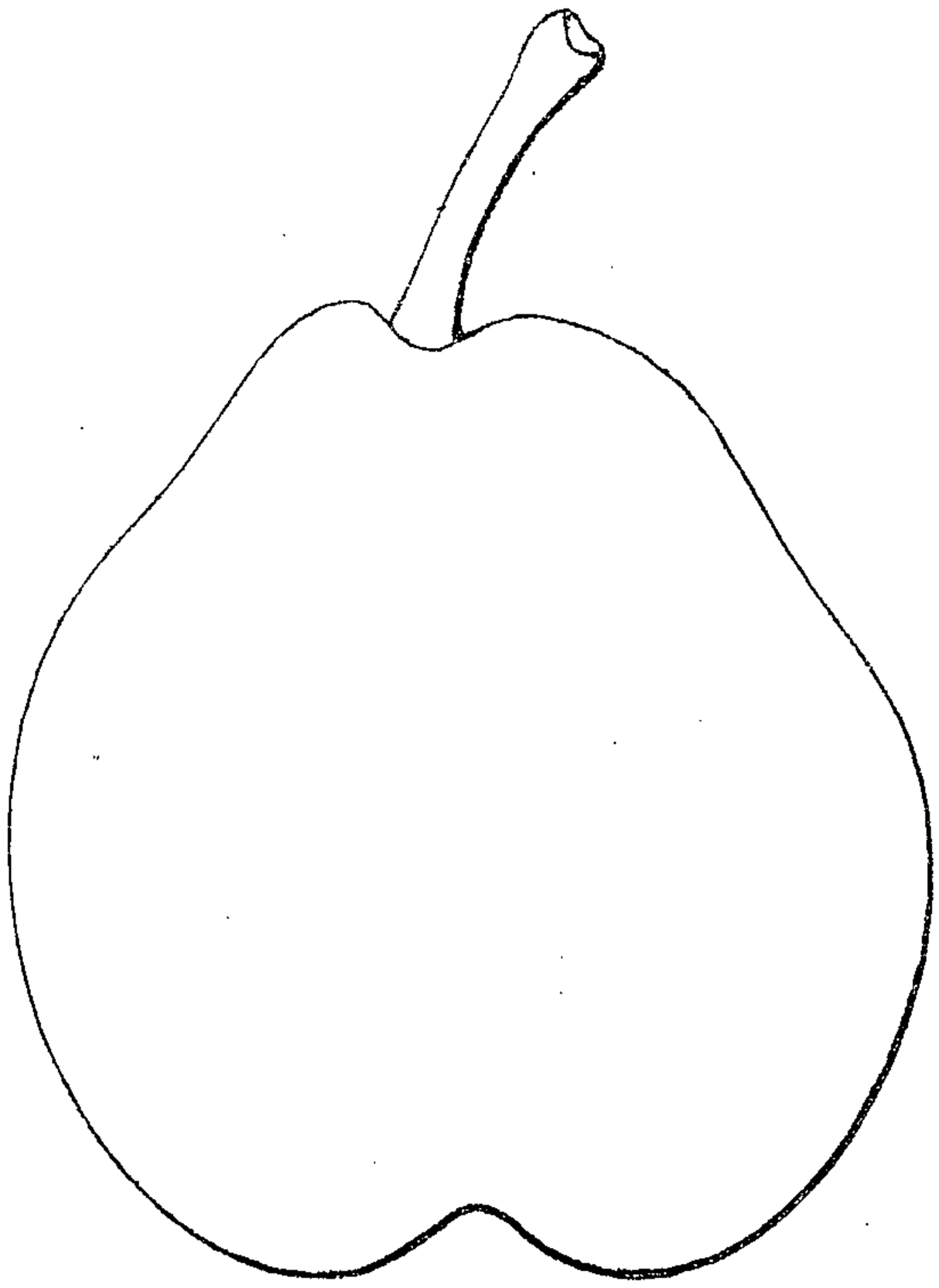
Poire GRACIOLE D'HIVER. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire GRACIOLE (NOUVELLE-). — Voir *Nouvelle Graciole*.

Poire GRACIOLI. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

---

551. Poire GRACIOLI DE JERSEY.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, légèrement arqués, gros et courts, peu géniculés, duveteux, vert-brun ardoisé, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes-arrondis, faiblement écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, elliptiques ou ovales-allongées, planes ou contournées, profondément crénelées, portées sur un pétiole long, des plus forts et pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il pousse aussi vigoureusement sur le cognassier que sur le franc, et n'a rien de particulier dans sa croissance; ses pyramides, quoique fortes et jolies, laissent cependant à désirer sous le rapport de la hauteur.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins arrondie et généralement très-ventrue. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, un peu renflé à ses extrémités, courbé, implanté obliquement et presque à fleur de peau. — *Œil :* grand, régulier, mi-clos, placé dans un très-vaste bassin

de profondeur variable. — *Peau :* épaisse et rugueuse, jaune verdâtre, maculée de fauve près de l'œil et du pédoncule, couverte de larges taches arrondies et roussâtres sur la partie exposée au soleil, où parfois elle est en outre faiblement carminée. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, fondante, aqueuse, faiblement granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, légèrement aromatique et douée d'une saveur vineuse fort agréable.

Maturité. -- Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous multiplions ce poirier depuis 1850 ; il est peu répandu en France, où maintenant l'on recherche surtout les variétés très-tardives. Chez les Américains il jouit d'une plus grande faveur, et voilà déjà vingt-quatre ans qu'on l'y cultive. C'est le pomologue Hovey, pépiniériste à Boston, qui le constate en 1852 dans son recueil périodique, où se rencontre aussi l'origine de cette poire :

« En 1844 — écrit-il — nous avons pour la première fois, page 337 de notre tome XII, parlé, mais brièvement, de la *Gracioli de Jersey,* qui pour lors venait d'être introduite dans nos collections. Elle provient, paraît-il, de Jersey où l'on n'en connaissait encore en 1843 qu'un unique pied, dont M. Bucknall [sans doute le possesseur] envoya cette même année des fruits à M. Thompson [directeur du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres], fruits que ce dernier décrivit et figura dès 1844 dans le Gardeners' chronicle. » (*The Magazine of horticulture*, t. XVIII, pp. 161 et 162.)

Poire GRACIOLI ROUGE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

Poire GRACIOLI DE LA TOUSSAINT. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire GRAIN DE CORAIL. — Synonyme de poire *Forelle*. Voir ce nom.

Poire de GRAINE. — Synonyme de poire *Amadote*. Voir ce nom.

Poire GRAND-MOGOL. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire GRAND-MONARQUE. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire GRAND-SALOMON. — Synonyme de poire *Louis-Philippe*. Voir ce nom.

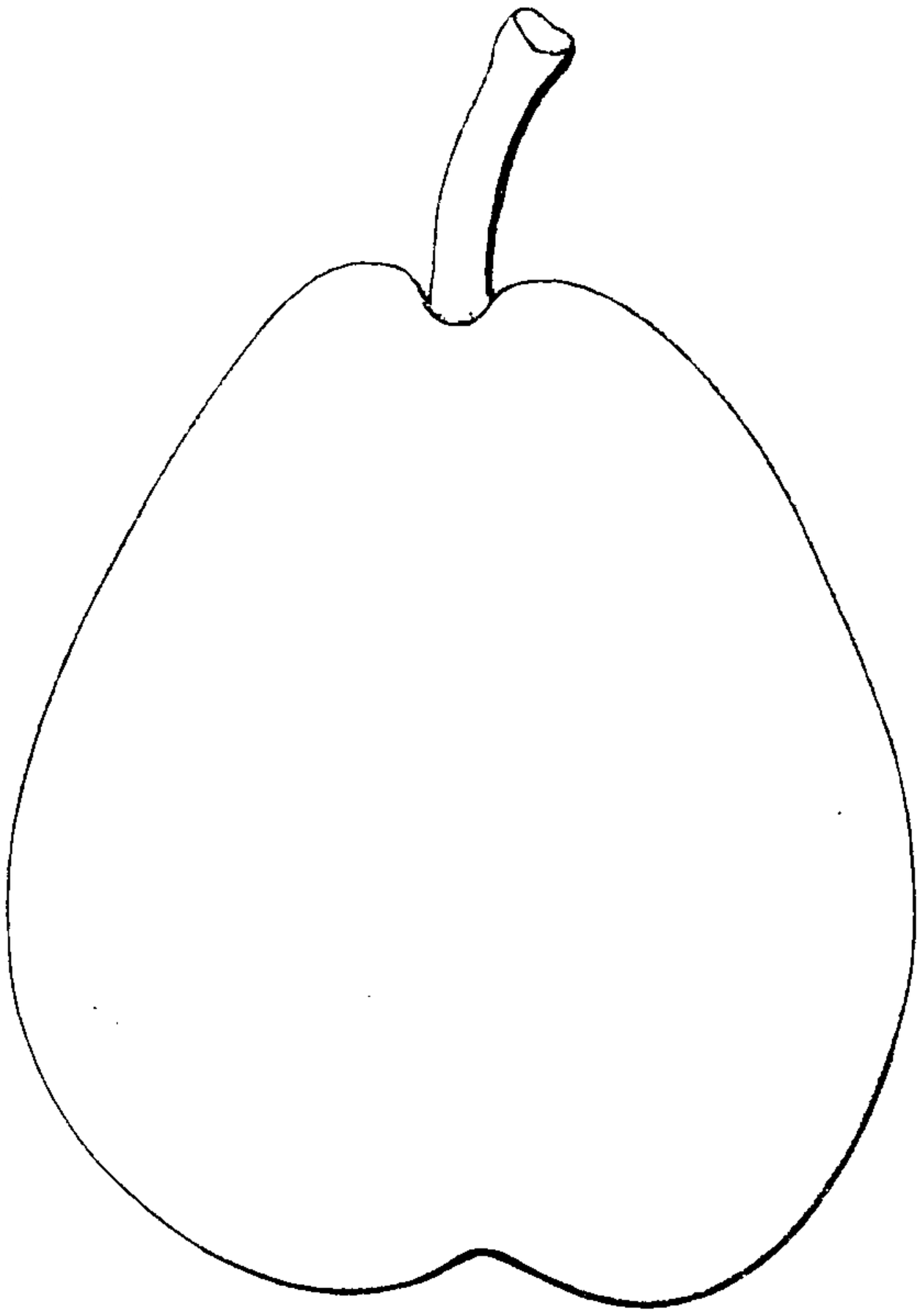
---

552. Poire GRAND-SOLEIL

Description de l'arbre. — *Bois :* faible ou très-faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, courts et un peu grêles, à peine géniculés, brun-grisâtre ou olivâtre, légèrement duveteux, finement et abondamment ponctués, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, aigus, appliqués en partie contre le bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :*

grandes, rarement nombreuses, ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole long, fort et stipulé.

Poire Grand-Soleil.



Fertilité. — Grande et constante.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier; sa vigueur laisse beaucoup à désirer, car il est encore très-faible dans sa deuxième année; aussi ses pyramides sont-elles toujours chétives, lors même qu'elles ont atteint l'âge de trois ans.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde plus ou moins bosselée et ventrue, surtout vers l'œil. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros ou très-gros, arqué, charnu, souvent renflé et mamelonné à sa base, placé de côté dans une faible dépression. — *Œil :* petit, ouvert, plissé sur ses bords et rarement très-enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, épaisse, à fond jaune d'ocre presque entièrement lavé de roux grisâtre. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et quelque peu filandreuse, fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, douée d'un arome particulier plus délicat que le parfum de la poire Messire-Jean, mais ayant avec lui beaucoup d'analogie.

Maturité. — Courant de décembre et se prolongeant jusqu'en janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fruit appartient à la Belgique; M. Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons, l'a décrit en 1849 en lui attribuant l'origine suivante :

« Le major Esperen, de Malines, en est l'inventeur. L'arbre-mère, venu de semis, croissait dans son jardin, à Duffel, au pied du mur d'une brasserie désignée sous le nom de *Grand-Soleil*, donné ensuite à cette variété. » (*Album de pomologie*, t. II, p. 114.)

M. Bivort n'indique pas l'époque à laquelle fut gagnée cette bonne et jolie poire. Esperen mourut en 1847. J'ignore si dès 1840 elle avait déjà mûri chez lui, mais je sais qu'en 1843 ou 1844 on l'introduisait dans mon école, et que je l'inscrivis parmi les nouveautés de mon *Catalogue* de 1846 (page 18).

Observations. — En 1864 M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, écrivait ce qui suit à la page 137 de la *Revue horticole :*

« Poire Grand-Soleil, excellent *petit fruit* de novembre-décembre, que nous avons reçu de M. W...., sous le nom d'Auguste Jurie. »

La qualification de « petit fruit » ainsi donnée à la poire Grand-Soleil, toujours

volumineuse, fait croire que M. Baltet n'avait pas alors la véritable variété de ce nom ; en tout cas, il est bien reconnu que le poirier *Auguste Jurie*, décrit page 167 de notre tome I^er^, n'offre aucune espèce de rapport avec celui que nous venons d'étudier. Et M. Decaisne en a dit autant du *Beurré Dalbret*, que souvent il a trouvé dans les expositions étiqueté poire Grand-Soleil. (Voir *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V, poire Dalbret).

Poire GRAND-TAMERLAN. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

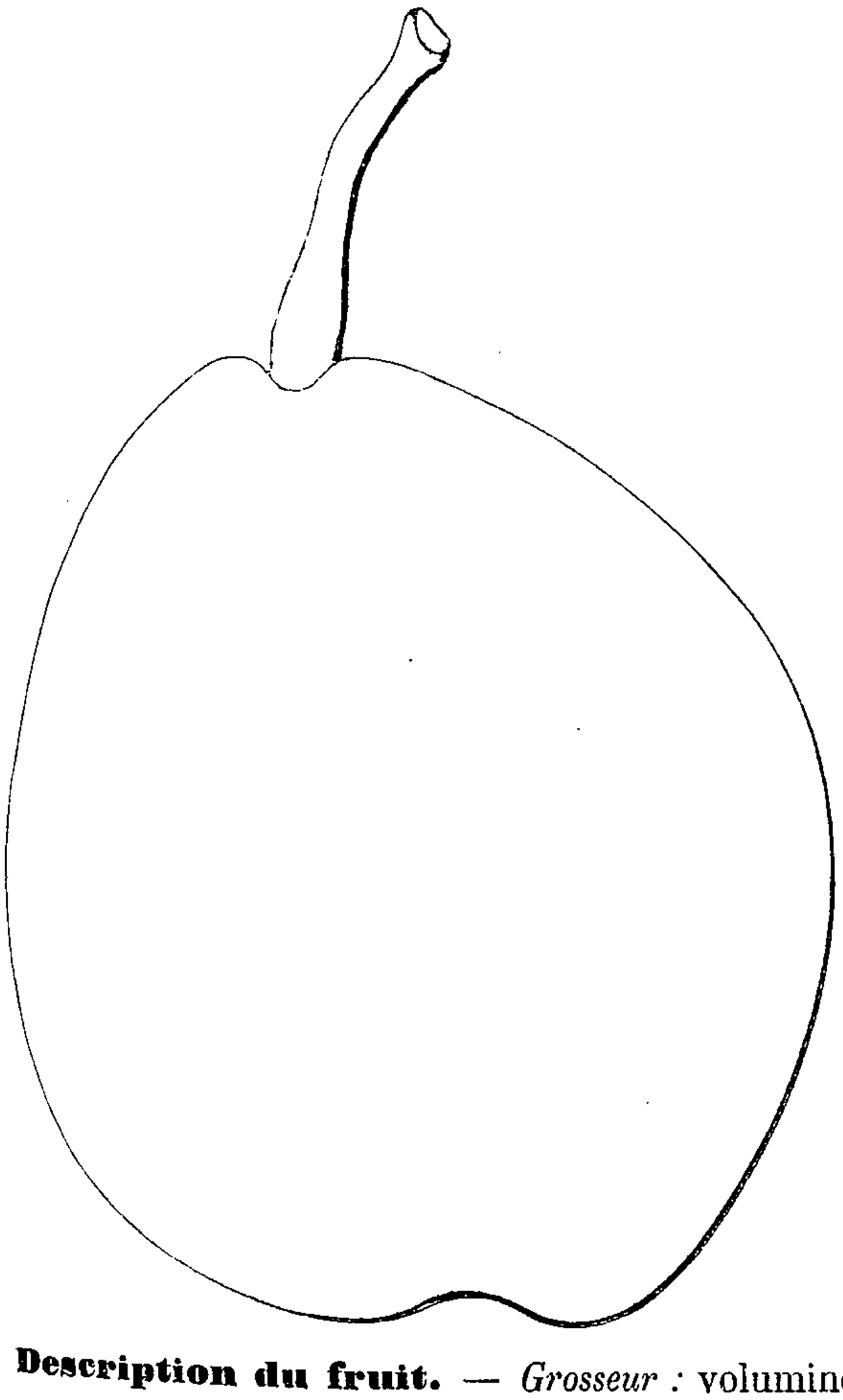
Poire GRANDE-BRETAGNE. — Synonyme de poire *Mansuette double*. Voir ce nom.

Poire GRANDE-CUISSE DE MADAME. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire GRANDE-ÉPINE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

---

553. Poire GRASLIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés ou légèrement étalés, de moyenne grosseur et des plus longs, coudés, gris-vert nuancé de jaune pâle, finement et abondamment ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes et pointus, bien écartés du bois, souvent même sortis en éperon. — *Feuilles :* de forme assez variable, elles sont cependant habituellement ovales-allongées ou elliptiques, dentées ou crénelées, portées sur un pétiole long et un peu grêle.

Fertilité. — Remarquable et soutenue.

Culture. — C'est un poirier très-vigoureux, dont le développement de l'écusson n'offre rien d'exceptionnel et qui prospère bien sur cognassier ; ses pyramides sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde assez

irrégulière, fortement ventrue, mais beaucoup moins d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* implanté obliquement dans une faible dépression, long, arqué, mince dans sa partie supérieure et plus gros vers sa base, où même il est généralement très-renflé. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, souvent contourné, placé à fleur de fruit. — *Peau :* jaune d'ocre, presque entièrement ponctuée et marbrée de gris-roux, et quelquefois couverte de larges taches fauves. — *Chair :* fine, blanche, veinulée de jaune verdâtre, très-fondante, juteuse, légèrement pierreuse autour des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidulée, parfumée, fort délicate.

Maturité. — Depuis la mi-octobre jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1841 l'un de mes amis, le célèbre docteur Bretonneau, de Tours, décédé en 1862, m'offrit des greffes de ce poirier. Il venait de le découvrir à l'état d'égrasseau dans la commune de Flée (Sarthe), au château de Malitourne, appartenant à la famille Graslin. Cet arbre, me dit-il, paraissait âgé d'une cinquantaine d'années et rapportait des fruits depuis 1825 environ. Il lui donna le nom des propriétaires du pied-type, et d'autant mieux que l'un d'eux, N..... Graslin, jadis consul de France à Santander (Espagne), sous la Restauration, passait pour l'avoir semé. Je crois être le premier qui ait mis cette variété dans le commerce. En 1846 elle figurait encore parmi les poiriers nouveaux annoncés et décrits dans mon *Catalogue* (page 18).

Observations. — Le directeur des cultures du Jardin des Plantes de Paris, M. Decaisne, s'inscrivit dans les termes suivants, en 1860, contre l'identité du poirier Graslin :

« Dans mon opinion — assurait-il — on doit réunir en synonymes les poiriers *Dathis*, *Graslin* et [*Beurré*] *Superfin;* en effet, leur forme, leur coloration, leur époque de maturité sont tellement semblables, que je ne sais pas sur quels caractères on se fonderait pour les séparer. Les marchands, que *l'intérêt porte à multiplier les variétés*, leur assignent, je le sais, des époques de maturité différentes; mais depuis cinq ans j'ai pu déguster ces trois poires en parfait état, du 10 au 15 octobre, bien que provenant toutes trois soit de localités fort éloignées, soit du Muséum ou des environs de Paris. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, tome III.)

M. Decaisne, on peut le croire, n'avait pas encore eu sous les yeux, en 1860, les véritables poiriers *Graslin*, *Dathis* et *Beurré Superfin*, autrement il les aurait jugés ce qu'ils sont, c'est-à-dire fort dissemblables. Mais aujourd'hui le savant professeur doit être éclairé sur ce point, car jaloux de lui prouver que chez moi « *l'intérêt* — pour me servir de ses expressions — *ne portait pas à multiplier les* « *variétés*, » je lui ai fait parvenir, depuis longtemps déjà, des fruits et des sujets de ces trois poiriers. J'ajouterai que le Congrès pomologique ne s'est pas mépris non plus sur leur manque de ressemblance, puisque dans sa *Pomologie de la France* il a placé en 1864 les lignes ci-après en tête de l'article consacré à la poire Graslin :

« La poire Graslin n'a pas de synonymes, et c'est à tort qu'on la confond avec les variétés *Beurré Superfin, Laure de Glymes* et *Dathis*. Si ces dernières ont quelque ressemblance de forme avec la Graslin, les qualités des fruits, leur époque de maturité et les arbres n'en ont aucune. » (Tome II, n° 106.)

Poire GRATIOLE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire GRATIOLE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

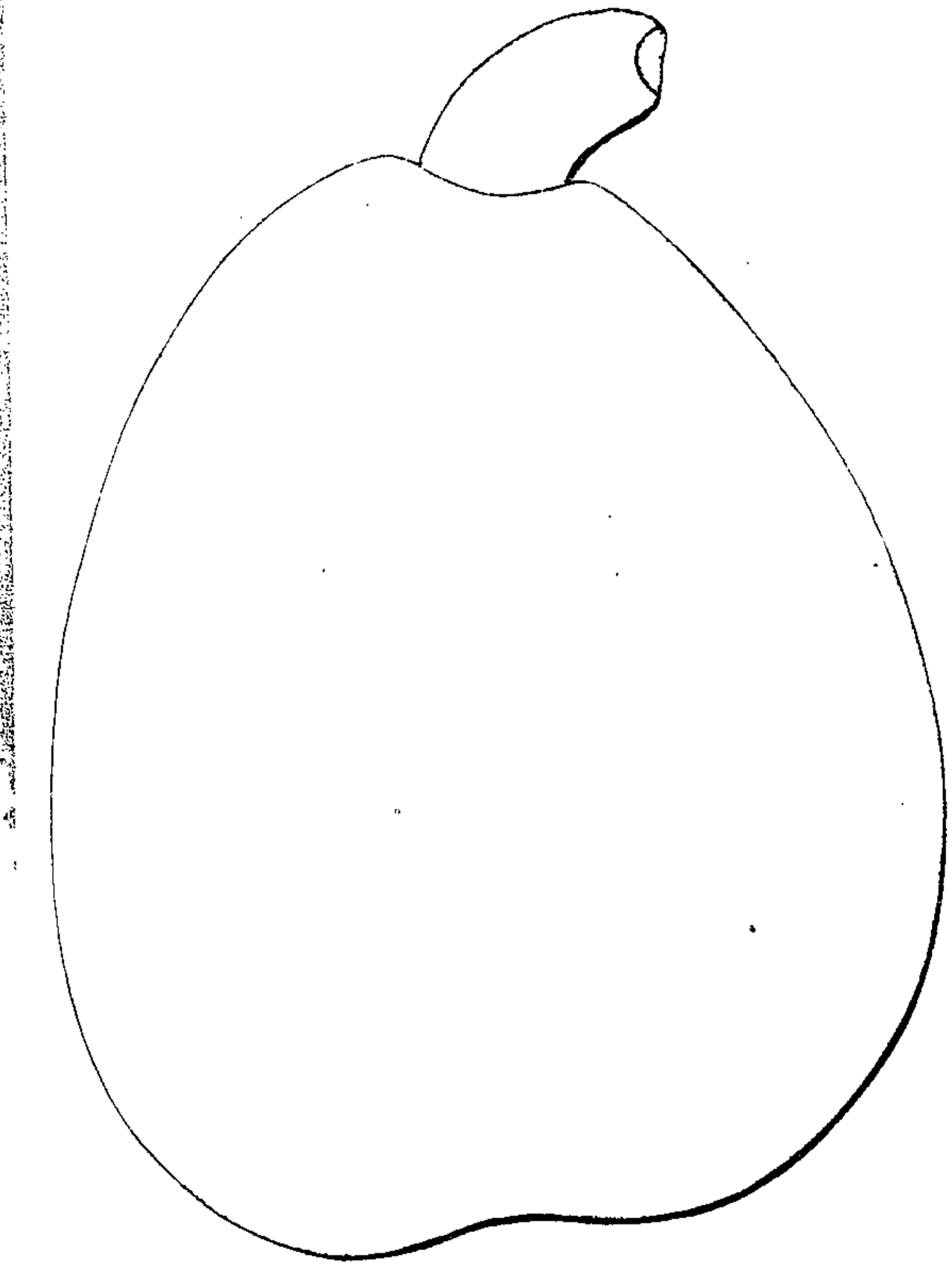
Poire GRATIOLE D'HIVER. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire GRATIOLE RONDE. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire GREEN-CHISEL [des Anglais]. — Synonyme de poire *Guenette*. Voir ce nom.

---

554. Poire GRÉGOIRE BORDILLON.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, gros et longs, brun rougeâtre, aux lenticelles blanchâtres, peu larges, rapprochées, aux coussinets très-accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, gris clair, bien écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, finement crénelées, ayant le pétiole fort et assez long.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Nous ne l'avons encore greffé que sur cognassier, il s'y est montré d'une excellente vigueur, hâtif pour le développement de l'écusson, et nous a fait de belles, de régulières pyramdies.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme .* parfaitement ovoïde ou quelquefois faiblement bosselée et un peu plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, arqué, excessivement fort et charnu, obliquement inséré à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, en partie dépourvu de sépales, rarement bien enfoncé. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune pâle dans l'ombre et jaune foncé parfois tacheté de rouge sombre sur l'autre face, abondamment marbrée, striée et ponctuée de brun clair, surtout vers l'œil et le pédoncule. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, des plus fondantes, aqueuse, à peine granuleuse auprès des loges. — *Eau :* fort

abondante et très-sucrée, fraîche et acidule, possédant un parfum véritablement exquis.

Maturité. — Commencement et courant d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire, qui ne le cède en rien à la Williams, et qui même l'emporte sur elle par sa précocité, par son arome beaucoup moins musqué, provient de mes semis. L'arbre-mère, sorti en 1855 de pepins de la Graslin, donna ses premiers fruits en 1866. Je l'ai dédié à la mémoire d'un de mes bons amis, à Grégoire Bordillon, ancien préfet des départements de Maine-et-Loire, en 1848, et de l'Isère, en 1850. Né à Angers le 18 décembre 1803, il mourut subitement près de cette ville, à Faye, le 4 juillet 1867, laissant le souvenir de grands services rendus à l'Anjou, et celui d'un homme dont le cœur fut aussi richement doué que l'esprit.

Poire GRENADE. — Synonyme de poire *Sanguine de France*. Voir ce nom.

Poire GRESILLIER. — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

Poire de GRILLAN. — Synonyme de poire *Saint-François*. Voir ce nom.

Poire GRIS-DECHIN. — L'arbre que nous avons reçu sous ce nom, était un *Beurré d'Arenberg*. De son côté, M. Decaisne classe en 1860 (*Jardin fruitier du Muséum*, t. III) le Gris-Dechin parmi les synonymes du *Sucré-Vert*. N'ayant eu ni l'un ni l'autre cette variété, il faut donc croire qu'il est fort difficile de la rencontrer, si vraiment elle existe.

Poire GRISE. — Synonyme de poire *d'Œuf*. Voir ce nom.

---

555. Poire GRISE-BONNE.

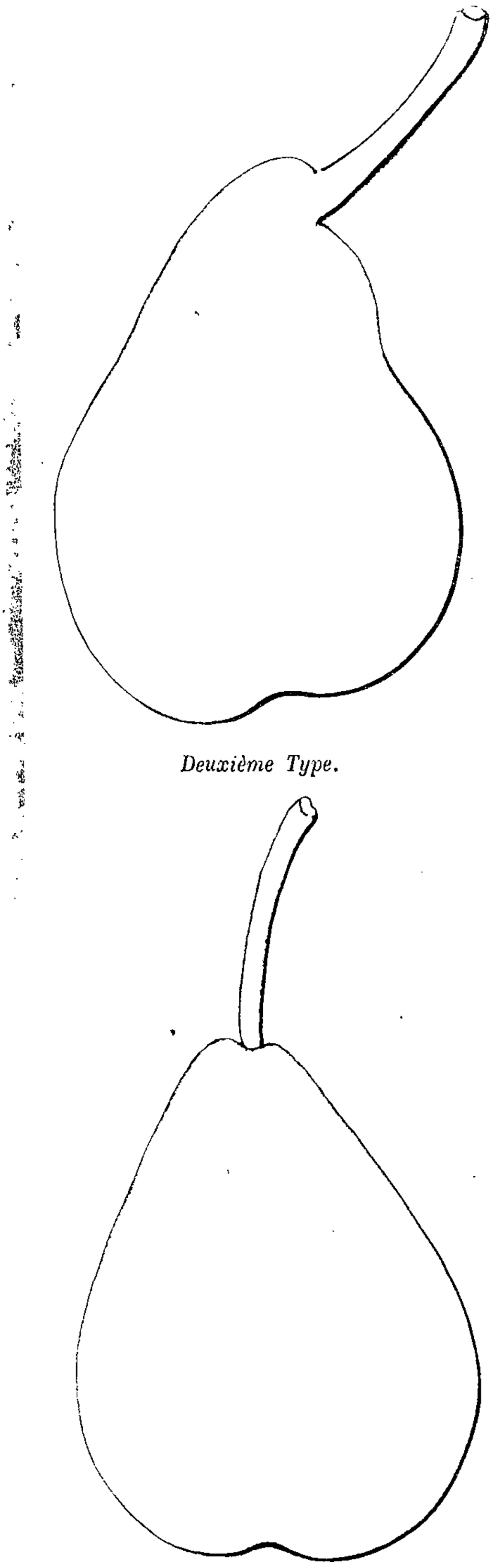
Synonymes. — *Poires :* 1. De Forêt d'Été (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 6). — 2. D'a My-dou (*Id. ibid.*). — 3. De Baume (*Id. ibid.*). — 4. De Fourmi musquée (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 42). — 5. Odorante (*Id. ibid.*). — 6. De Fourmi (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 81). — 7. Odorante musquée (*Id. ibid.*). — 8. Verge d'Or (*Id. ibid.*). — 9. Brute-Bonne d'Été (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 138). — 10. Sucrée-Grise (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, édition de 1851, p. 327).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux* : nombreux, étalés ou faiblement érigés, bien nourris, assez longs, coudés, olivâtres, abondamment ponctués, ayant les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* vert très-foncé, ovales ou elliptiques et acuminées, planes ou légèrement relevées en gouttière, à bords finement denticulés, munies d'un pétiole de force et de longueur moyennes.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa grande vigueur lui fait donner le cognassier, plutôt que le franc, mais il pousse admirablement sur toute espèce de sujet ; ses pyramides, fort bien ramifiées et très-feuillues, sont des plus convenables.

Poire Grise-Bonne. — *Premier Type.*



Deuxième Type.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variable, elle se rapproche le plus habituellement de la turbinée quelque peu allongée, ventrue, obtuse, contournée à la base et bosselée au sommet ; parfois aussi, cependant, on la trouve régulièrement turbinée et à peine obtuse. — *Pédoncule :* long, recourbé, de force moyenne, sauf à sa partie inférieure, où généralement il est renflé, inséré plus ou moins obliquement à fleur de peau et souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, miclos ou fermé, presque toujours saillant. — *Peau :* épaisse, rugueuse, vert clair fortement grisâtre, nuancée de jaune pâle du côté de l'ombre et couverte de larges points jaune d'or ou jaune orangé. — *Chair :* blanche, fine, compacte, demi-cassante, aqueuse, exempte de pierres mais plus ou moins marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, bien acidule, très-musquée.

Maturité. — Depuis la moitié d'août jusqu'à la fin de ce même mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — « La poire Grise-« Bonne, c'est la Sucrée grise des Hollan-« dais et la Pirum Falernum des Romains. » Telle fut l'opinion qu'émit vers le milieu du XVIII^e^ siècle l'écrivain hollandais Pierre Van den Hoven [Pierre de Lacour], qui publia *les Agréments de la campagne*, excellent ouvrage imprimé plusieurs fois dans notre langue (voir édition de 1752, pp. 26 et 27 du t. II). Après avoir cité cette opinion, qu'il était impossible de ne pas reproduire, la contrôler devient nécessaire, alors surtout que nous avons déjà montré à quel point, en pareil sujet, les pomologues les plus érudits se contredisent souvent. En 1586 le botaniste Jacques Daléchamp prétendit retrouver la Falernum des Romains dans notre Bergamote commune, ou d'Automne (*Historia plantarum*, t. I, livre III, chap. VII) ; — en 1783

Henri Manger, inspecteur d'horticulture à Postdam, la déclara cultivée sous le nom de poire Bourdon, l'Orange musquée actuelle (*Systematische Pomologie*, t. II, p. 167) ; — enfin, car nous voulons abréger, le docteur Fr. Sickler disait en 1802, page 401 de sa *Geschichte der Obstkultur*, que la Bergamote d'Été lui paraissait se rapporter à la même FALERNUM..... Cet examen prouve donc qu'on ne saurait alléguer rien de certain, ni rien de probable, touchant l'identité de l'ancienne Falernum avec la Grise-Bonne. Aussi nous contentons-nous d'affirmer que cette dernière poire existe depuis quatre siècles au moins dans les jardins français, car en 1600 le Lectier, d'Orléans (*Catalogue* de 1628, p. 6), lui connaissait déjà trois noms : Poire de Forest, ou de Baulme, ou d'A my-dou [de la mi-août]. Il semble, par le premier de ces noms, qu'on ait dû la trouver dans une forêt, ainsi qu'il en fut, entre autres variétés, des Besi d'Héry et de Quessoy, ce qui leur valut, nous l'avons dit en les décrivant, leur dénomination de Besi, ou poire sauvage. En l'appelant aussi poire de Baulme et poire de la Mi-Août, nos pères eurent raison, puisqu'elle mûrit vers le milieu de ce mois et que sa chair est fortement aromatisée. Quant au quatrième de ses surnoms, celui de *Grise-Bonne*, tiré de sa couleur et de sa qualité, il lui vint un peu plus tard. Du moins je ne le vois apparaître qu'en 1675, dans la seconde édition de *l'Abrégé des bons fruits*, de Merlet. La première, publiée en 1667, déjà peut-être le contenait, mais jusqu'ici je n'ai pu me la procurer. Dom Claude Saint-Étienne mentionna bien à Paris, en 1670, une poire Grise-Bonne ; seulement, comme il la classe parmi les fruits se mangeant au cours de novembre, on s'y arrête uniquement pour constater qu'en 1670 ce nom n'était plus à créer. Du reste, aucun autre pomologue n'a reparlé, que nous sachions, de cette Grise-Bonne d'Automne.

Observations. — « On ne doit pas confondre, a dit Poiteau en 1846, la Grise-« Bonne avec l'*Ambrette d'Été ;* » recommandation renouvelée en 1860 par un auteur allemand, M. Jahn. Nous le rappelons, mais très-succinctement, renvoyant pour tout détail à notre article sur l'Ambrette d'Été (t. Ier, pp. 111-112), puis ajoutant que cette méprise ne date pas d'aujourd'hui : au XVIIe siècle on la commettait déjà.

POIRE GRISE-LONGUE. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

POIRE GROS-AMIRÉ. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet rond*. Voir ce nom.

POIRE GROS-ANGOBERT. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

POIRE GROS-BESI CHAUMONTEL. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

POIRE GROS-BESI DE QUESSOY. — Synonyme de poire *Grosse-Roussette de Bretagne*. Voir ce nom.

POIRE GROS-BLANQUET. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

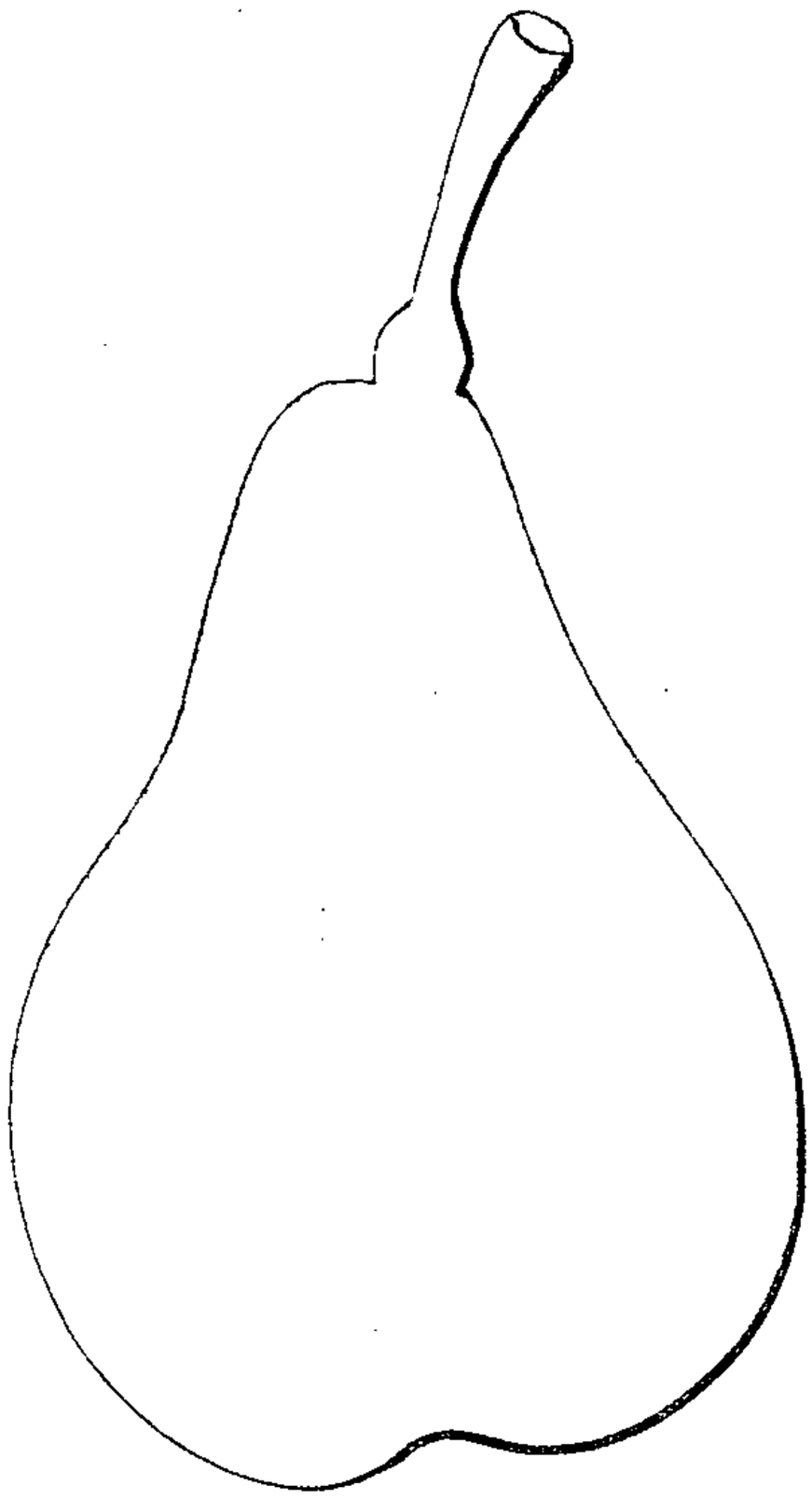
POIRE GROS-BLANQUET D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

POIRE GROS-BLANQUET DE FLORENCE. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

---

556. Poire GROS-BLANQUET LONG.

Synonymes. — *Poires :* 1. Gros-Blanquet de Florence (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1600-1608, livre VI, p. 628). — 2. Gros-Blanquet (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 6). — 3. Cornicarpe (R. Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 1653, p. 230). — 4. Grosse-Musette (de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 94). — 5. Damasin (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 47). — 6. Double-Blanquet (*Id. ibid.*). — 7. De Neptune (*Id. ibid.*). — 8. Musette d'Anjou d'Été (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 75). — 9. Cramoisine (*Id. ibid.*). — 10. Blanquet musqué (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, p. 260). — 11. Blanquette (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières pour l'année* 1736). — 12. Blanchette (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 75 et 138). — 13. Sukerey (*Id. ibid.*). — 14. Roi-Louis (de Launay, *Almanach du Bon-Jardinier*, 1808, p. 130). — 15. Gros-Blanquet d'Été (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 129). — 16. Gros-Roi-Louis long (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 17. Grosse-Blanquette (*Id. ibid.*). — 18. Cramoisin (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 118).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés vers sa base, gros et assez longs, légèrement coudés, brun grisâtre, aux lenticelles petites et clair-semées, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes, aigus, souvent duveteux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales ou ovales-elliptiques, généralement unies sur leurs bords ou très-faiblement crénelées, planes ou relevées en gouttière, ayant le pétiole assez court mais fort et plus ou moins rigide.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Nous le greffons communément sur franc, plutôt que sur cognassier, sa place étant surtout au verger, sous forme de haute tige; en pépinière il pousse admirablement sur toute espèce de sujet et fait de fortes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, et souvent petite. — *Forme :* turbinée assez allongée, très-rondelette à la base, s'amincissant beaucoup vers le sommet, qui est légèrement obtus et mamelonné. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu recourbé, mince dans sa partie supérieure, fortement renflé et plissé à son autre extrémité, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, des plus ouverts, régulier, généralement saillant ou à peine enfoncé. — *Peau :* brillante, mince, jaune très-pâle nuancé de blanc grisâtre, ponctuée de vert clair et parfois, mais rarement, quelque peu carminée du côté du soleil, où quelquefois aussi on lui voit de petites taches rousses. — *Chair :* d'un beau

blanc moiré, demi-fine, cassante, juteuse, faiblement pierreuse et marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, douceâtre, possédant un parfum musqué-anisé plus ou moins prononcé.

Maturité. — Derniers jours de juillet et commencement d'août.

Qualité. — Deuxième.

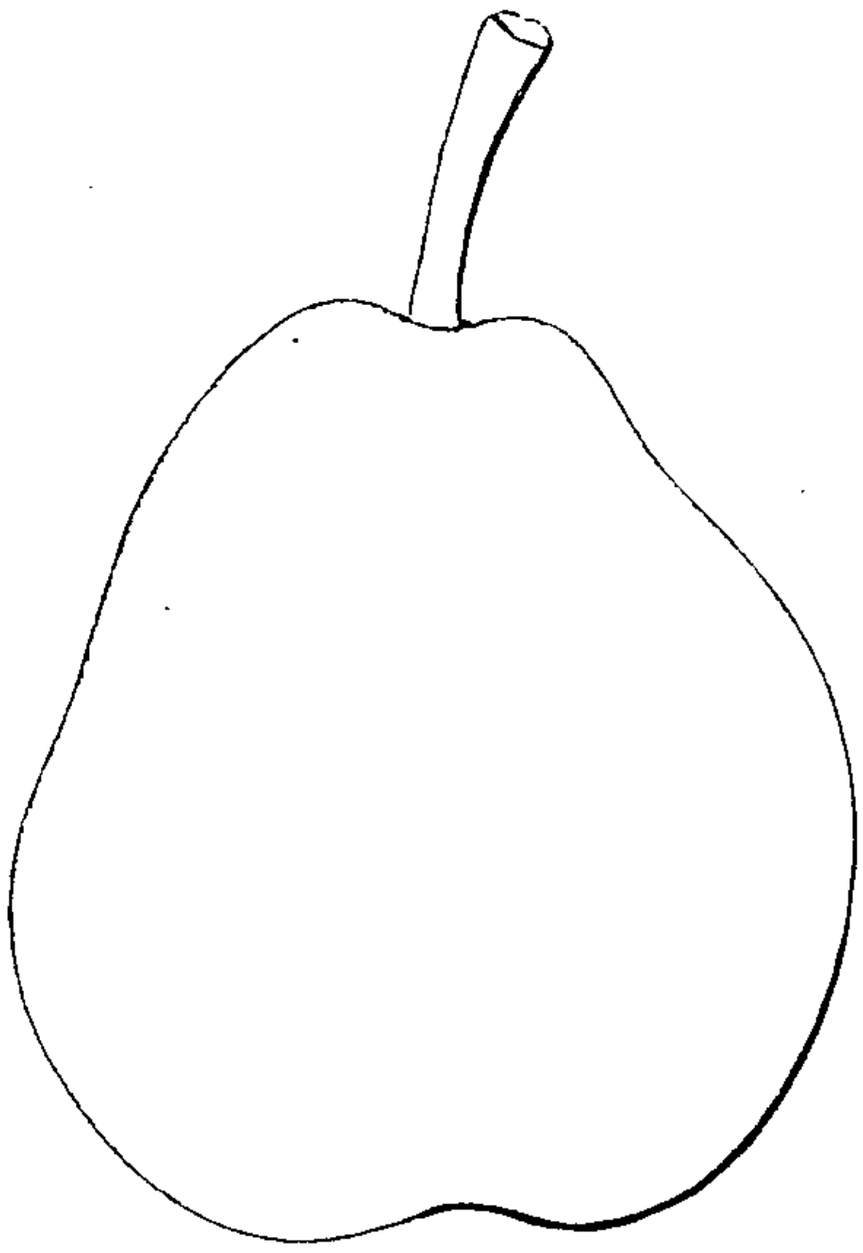
Historique. — En décrivant le *Blanquet à longue queue* (t. I, pp. 444-446), nous avons dit sur l'origine séculaire et franc-comtoise des *Blanquets*, tout ce qu'il était possible d'avancer, et surtout de prouver. Que l'on veuille donc bien s'y reporter, pour nous éviter une inutile répétition. Ajoutons toutefois, à l'égard de la poire dont il est question ici, qu'en 1600 Olivier de Serres écrivait : « La « plus grosse des Blanquettes est surnommée de Florence. » (*Théâtre d'agriculture*, p. 628.) D'où suit que cette sous-variété de poirier provient peut-être de la Toscane et non pas de Montbéliard, comme ses autres congénères. Cependant nous en doutons, n'ayant jamais retrouvé ailleurs ce prétendu surnom du Gros-Blanquet long.

Observations. — Parmi les synonymes de la présente variété, on a quelquefois placé la poire d'Argent, caractérisée page 156 du 1er volume de ce *Dictionnaire;* un rapide examen de ces deux fruits suffira pour montrer qu'ils sont loin de se ressembler.

---

557. Poire GROS-BLANQUET ROND.

Synonymes. — *Poires :* 1. Gros-Blanquet rondelet (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 53). — 2. Gros-Amiré (*Id. ibid.*). — 3. Gros-Roi-Louis rond (Catros, *Traité raisonné des arbres fruitiers*, 1810, p. 291).



Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, de longueur et de grosseur moyennes, à peine géniculés, brun-fauve nuancé de vert obscur, ayant les lenticelles larges, apparentes, rapprochées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, placés en éperon. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou ovales-arrondies, planes ou contournées et canaliculées, aux bords légèrement crénelés, munies d'un pétiole stipulé, court, épais et rigide.

Fertilité. — Prodigieuse.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier; sa vigueur n'a rien d'excessif; le développement de son écusson est ordinaire et ses pyramides sont généralement assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, surtout dans sa partie inférieure, bosselée et légèrement étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* assez court et assez mince, droit ou

arqué, obliquement inséré dans une cavité peu profonde et dont les bords sont mamelonnés. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, presque à fleur de fruit. — *Peau :* blanc verdâtre mat, couverte de points roux très-fins et plus ou moins lavée de rose pâle sur le côté du soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, un peu grosse, cassante, aqueuse, presque exempte de pierres mais habituellement assez marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, musquée, médiocrement savoureuse.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Au milieu du XVII^e^ siècle, alors que les poiriers de premier ordre étaient encore bien peu nombreux dans les jardins français, on estimait beaucoup, chez nous, le Gros-Blanquet rond. Aussi dom Claude Saint-Étienne, qui décrivit cette variété dès 1670, et probablement même dès 1660, disait-il à la page 53 de la seconde édition de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits :* « Le Gros-Blanquet rondelet, gros quasi comme Franc-Réal, est blanc jaunâtre, « *fort bon*, et se mange en septembre. » Mais cent ans plus tard cette poire avait déjà perdu de sa réputation, puisque Duhamel la plaçait à peine au deuxième rang : « La chair du Gros-Blanquet rond — écrivait-il en 1768 — est un peu moins « délicate que celle du Blanquet à longue queue ; son eau a du parfum et est plus « agréable que l'eau du Gros-Blanquet [long]. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 131.) De nos jours on vend communément, au tas, cette poire sur les marchés ou dans les rues, et si quelquefois elle paraît encore sur la table des gourmets, assurément ce doit être par méprise. Pour en connaître l'origine on voudra bien se reporter à l'article du *Blanquet à longue queue*, occupant les pages 444 à 446 de notre premier volume.

Observations. — Anciennement quelques pomologues, et dom Claude Saint-Etienne entre autres, ont décrit une poire *Gros-Amiré*, mûrissant en septembre comme le Gros-Blanquet rond, auquel ils auraient dû la réunir au lieu d'en faire une variété, car elle lui ressemble parfaitement. Ce Gros-Amiré n'a toutefois rien de commun avec le groupe de poiriers *très-hâtifs* jadis connus sous les noms d'Amiré, Amiré roux et Amiré Johannet. — Une chose nous a particulièrement frappé, en étudiant le Gros-Blanquet rond, c'est le désaccord de la plupart de ses descripteurs à l'égard de sa maturité. Duhamel (1768) le fait manger « vers la fin « de juillet; » Catros (1810), également; Poiteau (1846), « dans les premiers jours « d'août; » M. Decaisne (1861), « à la fin de septembre, » mois qui réellement est celui où s'accomplit sa maturation, mais plutôt au commencement de cedit mois, que dans ses derniers jours; et c'était aussi là en 1670, nous l'avons relaté plus haut, l'époque de maturité que lui assignait à Paris dom Claude Saint-Étienne.

Poire GROS-BLANQUET RONDELET. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet rond*. Voir ce nom.

Poire GROS-BON-CHRÉTIEN BEAUCLERC. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

Poire GROS-BON-CHRÉTIEN D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

Poire GROS-CERTEAU D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Certeau d'Été*. Voir ce nom.

Poire GROS-CERTEAU D'HIVER. — Synonyme de poire *Certeau d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire GROS-CERTEAU MUSCAT D'HIVER. — Synonyme de poire *Martin-Sire*. Voir ce nom.

Poire GROS-CHAUMONTEL. — Synonyme de poire *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire GROS-COLMAR VAN MONS. — Synonyme de *Colmar des Invalides*. Voir ce nom.

Poire GROS-DILLEN. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire GROS-DOYENNÉ. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire GROS-FIN-OR D'HIVER. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire GROS-FIN-OR LONG D'HIVER. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire GROS-FRANC-RÉAL D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire GROS-FRANC-RÉAL D'HIVER. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire GROS-GILOT. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire GROS-GOBET. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire GROS-GUY GRILLAUD. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

---

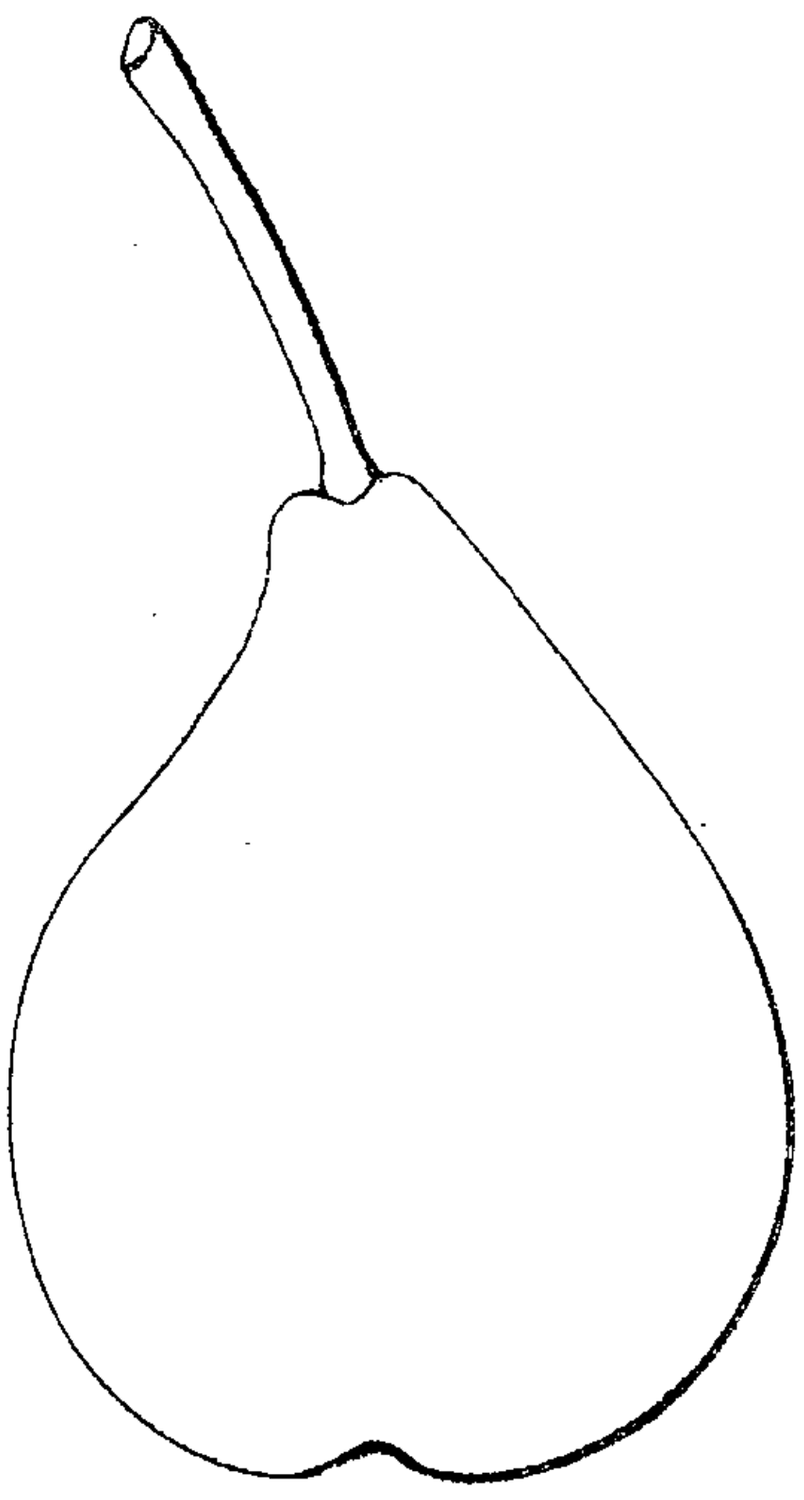
558. Poire GROS-HATIVEAU.

Synonymes. — *Poires :* 1. Gros-Hativeau de la Forêt (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 127). — 2. Gros-Hativeau commun (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 48). — 3. Gros-Hativeau a troche (*Id. ibid.*). — 4. Hativeau de la Forêt (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 140).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés ou étalés, grêles et courts, à peine géniculés, d'un beau rouge, ayant les lenticelles fines, clair-semées, et les coussinets généralement très-aplatis. — *Yeux :*

assez petits, ovoïdes, duveteux, écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales plus ou moins allongées, habituellement entières sur leurs bords, à pétiole long, de grosseur moyenne et quelque peu rosé.

Poire Gros-Hâtiveau.



FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — En raison de son manque de vigueur, il prospère beaucoup mieux sur le franc que sur le cognassier ; chétives et maigrement ramifiées, ses pyramides sont toujours faibles, même dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* passant de la turbinée ventrue, légèrement obtuse et écrasée, à la turbinée un peu allongée et très-régulière. — *Pédoncule :* assez long, mince, plus ou moins renflé aux extrémités, obliquement inséré à fleur de peau. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* mince et lisse, vert jaunâtre, finement ponctuée de gris olivâtre, lavée de vermillon sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, grosse, cassante, pierreuse, assez marcescente. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, astringente et faiblement aromatique.

MATURITÉ. — Fin juillet et commencement d'août.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — Dans le tome III de sa *Pomona franconica*, l'arboriculteur allemand Jean Mayer disait en 1801 : « Les Hâtiveaux en général sont les *Pira Hordearia* « de Columelle et de Pline (page 177). » Nous sommes fort embarrassé pour contrôler cette assertion, les agronomes romains ainsi mentionnés n'ayant laissé comme description des Hordéaires, que cette ligne : « Ces poires tirent leur nom de « l'époque à laquelle elles mûrissent : au temps où l'on coupe l'orge (*hordeum*). » On voit alors s'il est possible, à l'aide de ce simple texte, de les étudier comparativement ?... Deux autres écrivains l'avaient tenté avant Mayer, mais avec non moins d'insuccès que lui. Ce fut d'abord le père Hardouin, qui traduisant Pline en 1685 crut retrouver l'Hordearium dans notre Amiré Johannet ; puis Henri Manger, dont la *Systematische Pomologie*, imprimée à Leipsick en 1783, montra (page 173) la poire Ah-mon-Dieu ! réunie à cette variété romaine. .... Affirmons donc uniquement qu'en 1500, date assurément fort respectable, les poires Hâtiveau étaient déjà connues à Paris, où Charles Estienne les citait dans son *Seminarium*, édition de 1530, observant même qu'elles devaient à leur maturité très-précoce le nom sous lequel on les cultivait. Dom Claude Saint-Etienne, à la page 32 de la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* qu'il publiait en 1670, parla de deux poires Gros-Hâtiveau. Celle ici décrite appartient évidemment à l'une de ces variétés, mais nous ne saurions préciser à laquelle, l'auteur ne les ayant pas suffisamment caractérisées. Cent ans plus tard notre incertitude cesse avec Duhamel (1768), qui consacre au GROS-HATIVEAU DE LA FORÊT l'article que voici :

« C'est une petite poire de la *forme* d'une toupie, qui a vingt lignes de hauteur sur dix-huit lignes de diamètre ; l'*œil* est assez gros, placé presqu'au niveau du fruit. La *queue* est

menue, longue de quatorze lignes. La *peau* est unie, assez fine, d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, d'un rouge foncé vif et éclatant du côté du soleil. La *chair* est blanche, tirant un peu sur le vert, sèche et laissant du marc dans la bouche. L'*eau* est âcre et un peu aigre. Elle *mûrit* vers le dix d'août. Ce fruit est plus agréable à la vue, qu'au goût. (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 127.)

Observations. — Les trois variétés de poirier qui portaient au XVII^e^ siècle le nom de Hâtiveau, sont encore cultivées aujourd'hui ; nous en avons décrit une, le *Hâtiveau blanc*, ou BERGAMOTE D'ÉTÉ, à la page 237 de notre tome I^er^ ; la seconde, le *Gros-Hâtiveau*, vient de passer sous les yeux du lecteur ; quant à la dernière, le *Petit-Hâtiveau*, on la trouvera plus loin, à la lettre *P*.

POIRE GROS-HATIVEAU A TROCHE. — Synonyme de poire *Gros-Hâtiveau*. Voir ce nom.

POIRE GROS-HATIVEAU COMMUN. — Synonyme de poire *Gros-Hâtiveau*. Voir ce nom.

POIRE GROS-HATIVEAU DE LA FORÊT. — Synonyme de poire *Gros-Hâtiveau*. Voir ce nom.

POIRE GROS-KAIRVILLE. — Synonyme de poire *Double-Fleur*. Voir ce nom.

POIRE GROS-LICHE-FRION. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

---

559. POIRE GROS-LUCAS.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et de longueur moyenne, coudés, duveteux, gris-fauve nuancé de brun, ayant les lenticelles marron foncé, fines, espacées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, très-aplatis, cotonneux, appliqués contre le bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, irrégulièrement et faiblement crénelées, portées sur un pétiole long, gros et pourvu de stipules.

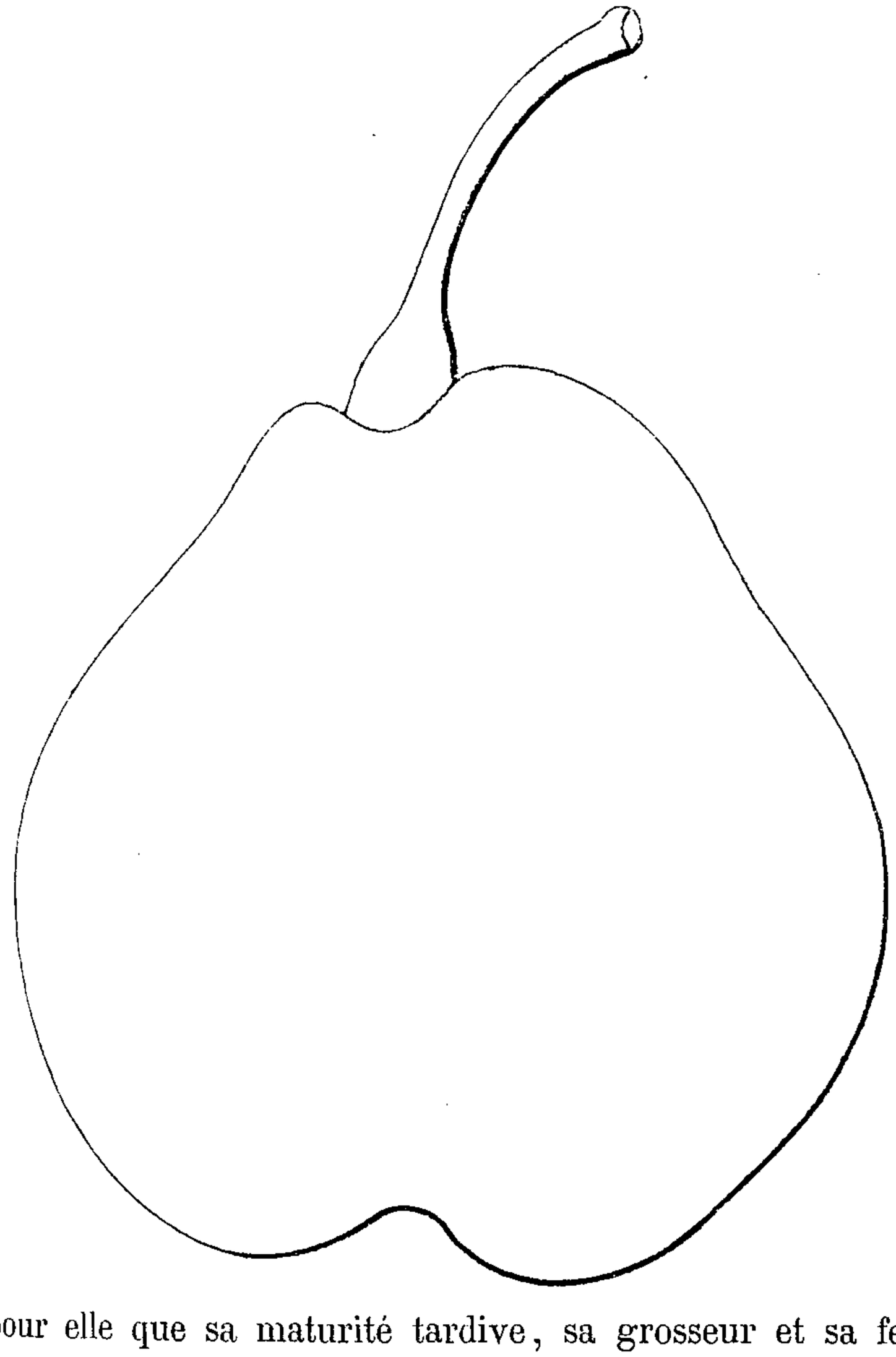
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Nous le greffons sur cognassier ; sa vigueur est ordinaire ; dans sa deuxième année il fait déjà d'assez belles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, généralement irrégulière et très-bosselée. — *Pédoncule :* long, arqué, mince dans sa partie supérieure mais des plus gros et des plus charnus à sa base, obliquement implanté à la surface du fruit et souvent sur un bourrelet plissé et bien saillant. — *Œil :* grand, un peu contourné, elliptique, ouvert, placé dans un vaste bassin habituellement assez profond. — *Peau :* épaisse, légèrement rugueuse, jaune d'ocre, toute parsemée de petits points verts, lavée de brun autour du pédoncule et portant quelques taches rousses larges et irrégulières. — *Chair :* blanche,

demi-fine, cassante, spongieuse, pierreuse au centre. — *Eau :* rarement abondante, faiblement sucrée et complétement dénuée de parfum.

Poire Gros-Lucas.



Maturité. — Commencement de janvier et courant de février.

Qualité. — Deuxième, mais uniquement pour la cuisson.

Historique. — Je n'ai vu la poire Gros-Lucas citée dans aucune Pomologie et ne l'ai jamais rencontrée non plus en dehors des pépinières angevines. Le Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers fut créé en 1832, et peu après elle y figurait sous le n° 312 de l'école des poiriers. Il est donc probable qu'elle provient de nos environs. Je propage cette variété depuis 1845 ; son mérite ne la rend pas, cependant, bien recommandable, car on ne saurait la manger crue; elle n'a pour elle que sa maturité tardive, sa grosseur et sa fertilité.

Poire GROS-MICET D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire GROS-MICET D'HIVER. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire GROS-MILAN BLANC. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire GROS-MONSEIGNEUR. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

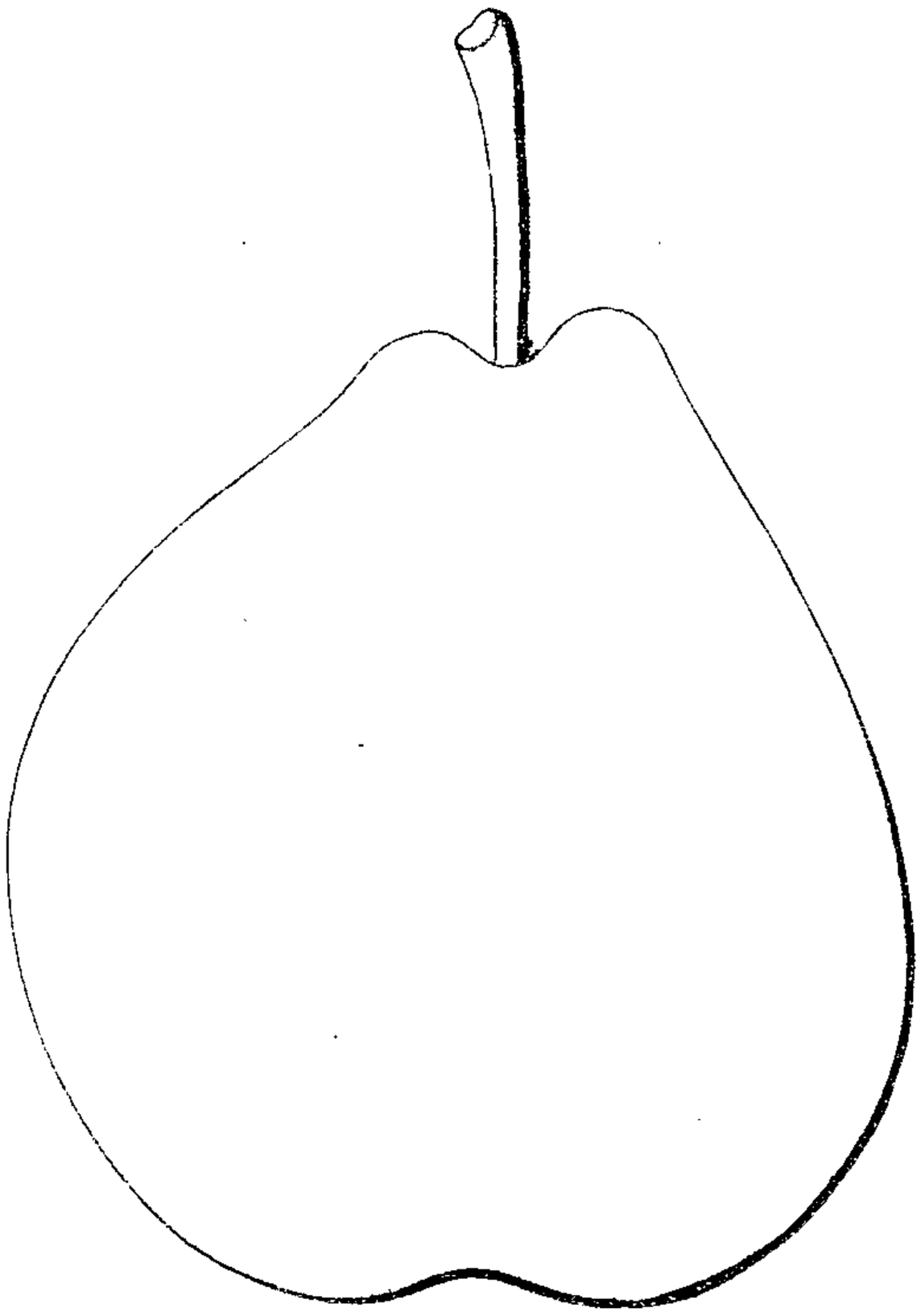
Poire GROS-MUSC D'HIVER. — Synonyme de poire *Orange d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire GROS-MUSCAT. — Synonyme de poire *Gros-Muscat rond*. Voir ce nom.

---

560. Poire GROS-MUSCAT ROND.

Synonymes. — *Poires :* 1. Muscat rond (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 6). — 2. Gros-Muscat rondelet (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 54). — 3. D'Aix (Prévost, de Rouen, *Cahiers de pomologie*, 1839, 1er cahier, p. 31). — 4. De Gargenville (*Id. ibid.*). — 5. Gros-Muscat (*Id. ibid.*). — 6. Gros-Muscat Gargenville (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1857, Table des fruits à l'étude, p. 54).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et courts, à peine géniculés, marron grisâtre, aux lenticelles larges, apparentes, clair-semées, aux coussinets presque aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aux écailles mal soudées, appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, coriaces, ovales-arrondies, assez profondément dentées sur leurs bords, ayant le pétiole long, épais et rigide.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un arbre vigoureux, croissant parfaitement sur le cognassier et développant hâtivement son écusson, mais dont les pyramides, pour être fort convenables, auraient besoin d'une ramification plus abondante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, fortement arrondie, mamelonnée au sommet, ayant habituellement un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu nourri, obliquement inséré au milieu d'une large dépression dont les bords sont accidentés. — *Œil :* petit, régulier, ouvert, presque saillant. — *Peau :* vert grisâtre sur la face opposée au soleil, jaune pâle sur l'autre partie, ponctuée et faiblement tachetée de gris-roux. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-cassante, aqueuse, rarement bien pierreuse. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, acidule, aromatique.

Maturité. — Commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Il ne s'agit pas ici de la séculaire et mauvaise petite poire Gros-Muscat de Juillet, qui négligée de tous, aujourd'hui, n'a nul besoin d'être décrite; il s'agit au contraire d'une assez bonne variété mûrissant en septembre, également très-ancienne et très-oubliée, mais que feu Prévost, l'horticulteur si distingué auquel on doit la *Pomologie de la Seine-Inférieure*, sut reconnaître en 1839 sous les noms modernes qui la déguisaient. Depuis lors, l'attention s'est reportée sur ce poirier, bien digne d'intérêt par les trois cents ans de présence dans les jardins

français dont il peut justifier. Voilà du reste l'acte d'état-civil que lui dressa Prévost :

« J'ai acquis cette variété — écrivait-il en 1839 — il y a vingt ans, dans les deux principaux établissements de Paris et de la banlieue, où elle était cultivée sous le nom *de Gargenville*..... On l'appelle aussi *poire d'Aix* chez quelques pépiniéristes du Loiret..... Son vrai nom est Gros-Muscat. Elle n'est pas nouvelle, puisqu'elle a été décrite, il y a plus de cent-cinquante ans, par dom Claude Saint-Étienne, qui la signalait alors, sous ce nom de Gros-Muscat, comme un fort bon fruit..... Quoiqu'il soit dépourvu de ce brillant coloris qui flatte l'œil, et que sa chair soit grosse, l'abondance et les bonnes qualités de son eau doivent le faire cultiver, surtout en pyramide, dans les jardins, et à haute tige dans les vergers. » (*Cahiers de pomologie*, 1er cahier, p. 31.)

Prévost ne dit pas quelle édition de dom Claude Saint-Étienne il consulta; chose regrettable, car le recueil de ce moine fut réimprimé six fois, de 1660 à 1782. Pour moi, je possède la seconde édition, parue en 1670, et j'y lis ce qui suit :

« Poires mûrissant en septembre : ..... Gros-Muscat, rondelet, plus gros que le Blanquet, jaune et vert; fort bon. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, pp. 49 et 54.)

Cette description s'applique parfaitement à la variété que nous venons d'étudier, mais néanmoins on la voudrait un peu plus complète, afin de ne laisser aucune place au doute. Aussi pensons-nous que Prévost, pour s'être prononcé si formellement, doit avoir consulté une édition de beaucoup postérieure à la mienne, et pour lors moins abrégée, moins incomplète. J'ajoute qu'il n'a pas connu le catalogue arboricole publié en 1628 à Orléans, par le procureur du roi le Lectier, car il se fût empressé de noter que cette même poire décrite par dom Claude Saint-Étienne, y figurait. On l'y trouve classée, sous le nom de *Muscat rond*, rosat, c'est-à-dire à chair parfumée, parmi les fruits dont la maturité s'opère soit en août, soit au commencement de septembre. Elle nous paraît d'origine française; et c'est également l'opinion des Allemands, qui la nomment Muscat sucré de France : *Französische süsse Muscatellerbirn*. (Voir le docteur Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1854-1860, volume des Poires.) J'observe, en terminant, qu'on la rencontrait assez communément vers 1820, dans l'arrondissement de Mantes (Seine-et-Oise), notamment aux environs du bourg de Gargenville; d'où vint que ce dernier nom lui fut alors appliqué. Mais depuis on s'est trompé en attribuant au pépiniériste Louis Noisette l'obtention de cette poire Gargenville, dont il ne parle même pas dans son *Jardin fruitier*.

Poire GROS-MUSCAT GARGENVILLE. — Synonyme de poire *Gros-Muscat rond*. Voir ce nom.

Poire GROS-MUSCAT D'HIVER. — Synonyme de poire *d'Arménie*. Voir ce nom.

Poire GROS-MUSCAT DE LYON. — Synonyme de poire *de Fontarabie*. Voir ce nom.

Poire GROS-MUSCAT RONDELET. — Synonyme de poire *Gros-Muscat rond*. Voir ce nom.

Poire GROS-OIGNONNET. — Synonyme de poire *Archiduc d'Été*. Voir ce nom.

POIRE GROS-QUESSOIS D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

POIRE GROS-RATEAU GRIS. — Synonyme de poire *de Livre*. Voir ce nom.

POIRE GROS-ROI-LOUIS LONG. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

POIRE GROS-ROI-LOUIS ROND. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet rond*. Voir ce nom.

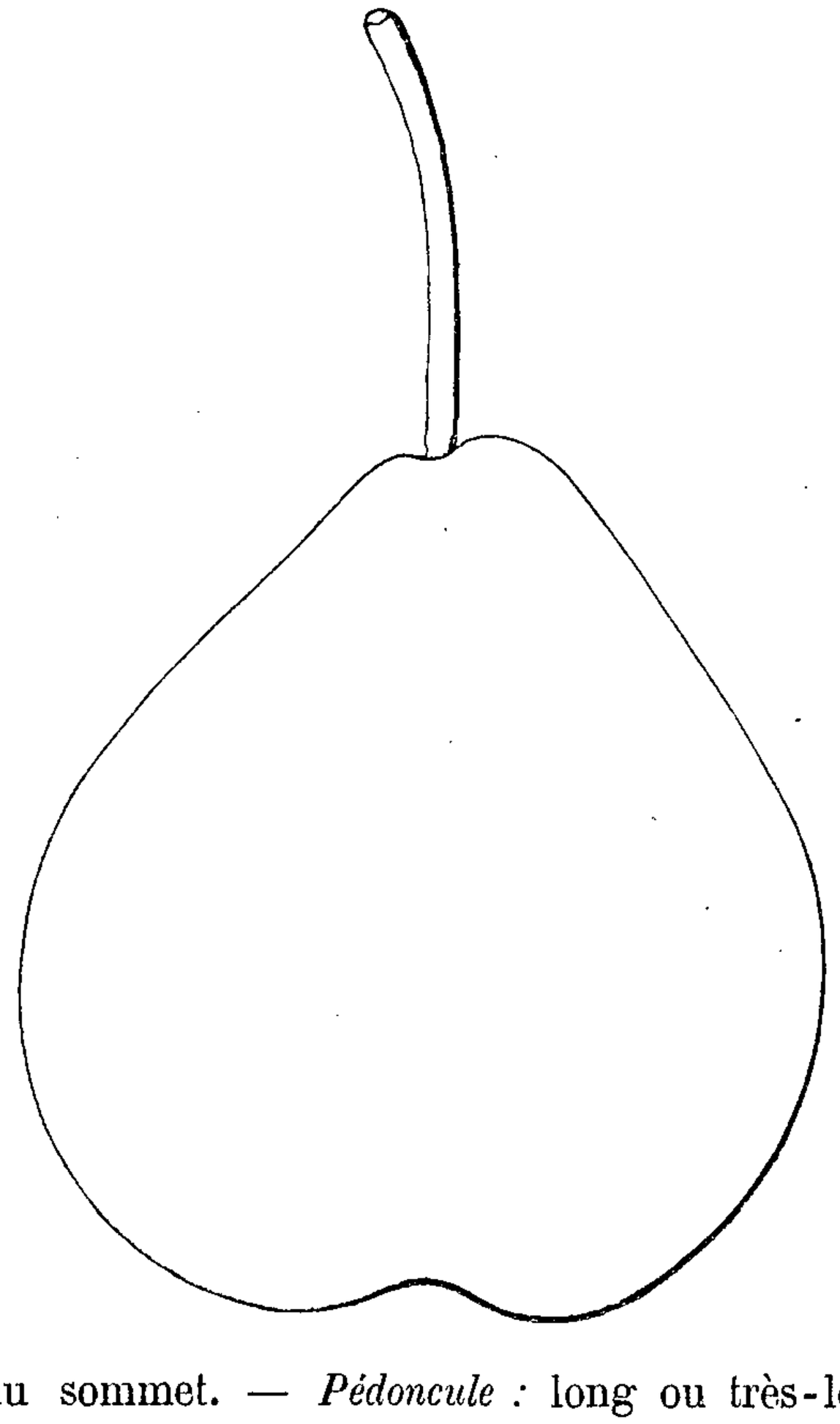
POIRE GROS-ROLAND. — Synonyme de poire *Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

POIRE GROS-ROMAIN. — Synonyme de poire *de Fontarabie*. Voir ce nom.

---

561. POIRE GROS-ROUSSELET.

Synonymes. — *Poires :* 1. GROS-ROUSSELET DIT DE REIMS (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, édition de 1670, p. 46). — 2. GROS-ROUSSELET DE REIMS (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 79). — 3. ROI D'ÉTÉ (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 149). — 4. DE ROUSSELET (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 64).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, bien coudés, cotonneux, brun-fauve nuancé de violet obscur, aux lenticelles grisâtres, fines, clair-semées, aux coussinets peu ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, plats, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies ou ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords finement dentelés ou crénelés, le pétiole long et fort.

FERTILITÉ. — Très-abondante.

CULTURE. — Le franc lui convient mieux que le cognassier ; le développement de son écusson n'est pas hâtif ; il fait des pyramides régulières mais habituellement un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée écrasée, des plus ventrues à la base, légèrement obtuse au sommet. — *Pédoncule :* long ou très-long, grêle, perpendiculairement ou

obliquement implanté à fleur de chair. — *Œil :* large, arrondi, presque saillant ou modérément enfoncé. — *Peau :* rugueuse, assez épaisse, jaune olivâtre foncé, couverte de gros points gris, abondamment lavée de rouge violacé sur la partie frappée par le soleil, et généralement maculée de fauve grisâtre autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, demi-fine et demi-cassante, juteuse, assez pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, plus ou moins aromatique et parfois entachée d'astringence.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le père Rapin, jésuite français qui écrivit en 1666 le poëme *Hortorum*, y fait mûrir aux temps anciens, et par les soins des Sabins, les premières poires de Rousselet dans la vallée d'Amiterne; c'est-à-dire à 80 kilomètres environ de Rome, dans le bourg de San-Vittorino, au pied des Apennins; et d'après lui la Bretonnerie le répétait en 1784 dans l'*École du jardin fruitier*, ainsi que Mayer en 1801 dans sa *Pomona franconica*. Si le père Rapin avait appuyé d'un témoignage quelconque une pareille assertion, il eût fallu la discuter pour en montrer l'invraisemblance; mais comme il la produit sous sa seule responsabilité, et que souvent il accueille ainsi des faits reconnus fabuleux, on ne doit y voir qu'une licence historique ou poétique. Nous en dirons autant pour le pomologue allemand Henri Manger, qui crut en 1783 (*Systematische Pomologie*, t. II, p. 171) retrouver dans notre Rousselet la poire romaine FAVONIANUM, signalée par Pline vers l'an 79 de l'ère chrétienne. Cette Favonianum, observait Pline, « est petite et rouge. » (*Histoire naturelle*, livre XV, chap. XVI.) Là s'arrêtait sa description, que personne n'a complétée. On conviendra donc volontiers qu'il existe depuis longtemps nombre de poires auxquelles elle s'applique aussi bien qu'aux Rousselets. Du reste les érudits, cette fois encore, n'ont pu s'entendre sur la synonymie à adopter pour ce poirier Favonien, puisque Daléchamp en 1586, le père Hardouin en 1685, et Sickler en 1802, l'ont réuni à la variété Grosse-Muscadille; tandis qu'Henri Manger, nous le répétons, le rapporte au Rousselet, et pense même — il ne faut pas oublier ce détail — qu'à défaut du Rousselet, l'Orange rouge pourrait fort bien lui être assimilée!...

Venons à la France. Dès le XV^e^ siècle on y connut un poirier Rousselet; mais lequel?... Était-ce celui vulgairement appelé Petit-Rousselet ou Rousselet de Reims? Était-ce la variété qui nous occupe, ou bien encore le Rousselet hâtif?... Olivier de Serres, le premier auteur chez lequel ledit nom se rencontre en 1600, n'a rien précisé à cet égard; mais nous sommes certain qu'alors nos jardiniers cultivaient déjà le Gros et le Petit-Rousselet, puisqu'en 1628 le *Catalogue* de le Lectier prouvait qu'ils existaient à Orléans. « Le Petit-Rousselet, ou Girofle, et le Gros-Roussélet, » lit-on page 10 de cet opuscule, « sont poiriers dont le fruict est en maturité en « septembre. » Le nom de la ville de Reims ne se trouva joint à celui du Rousselet, qu'à partir de 1650 environ, et ce fut d'abord au Gros-Rousselet qu'on l'appliqua, ainsi qu'il résulte des passages suivants, écrits en 1660 par dom Claude Saint-Étienne, et en 1675 par Merlet :

« Le *Gros-Rousselet*, dit *de Rheims*, est longuet, gros comme la Jargonnelle ordinaire, roux et peu verdastre; excellent; mûrit fin aoust..... Le *Petit-Rousselet musqué* est longuet comme Blanquet et une fois aussi gros, de roux brun; excellent; mûrit commencement de septembre. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, pp. 36, 46 et 50.)

« Le *Gros-Rousselet de Rheims* est connu de tous pour une des meilleures poires d'esté, qui est bœurrée et musquée..... Le *Petit-Rousselet* est plus gris et roux, ne molit pas si-tost.... a

meilleur goust, et se garde plus longtemps. Ce fruit est si requis, que pour en manger pendant un temps plus considérable, on en met en muraille à toutes expositions. » (*L'Abrégé des bons fruits,* p. 79.)

Cependant vers 1700 on finit par appeler uniquement Rousselet de Reims, le Petit-Rousselet, et simplement Gros-Rousselet, l'autre variété; ce qu'explique et justifie l'espèce de célébrité dont jouissait depuis longtemps déjà, pour la culture de la moins volumineuse de ces poires, la ville de Reims, où réellement le Petit-Rousselet devient plus savoureux qu'ailleurs, ainsi qu'il en est, à Auch, du Bon-Chrétien d'Hiver. En 1768 cette substitution de nom était si généralement admise, que les Chartreux et Duhamel la respectèrent scrupuleusement, les premiers dans leurs *Catalogues arboricoles*, le second dans son *Traité des arbres fruitiers.* Inutile d'ajouter qu'actuellement ces noms ont force de loi chez les pépiniéristes. Une dernière question reste maintenant à soulever : Le Gros et le Petit-Rousselet sont-ils originaires de Reims? — Je ne voudrais pas répondre négativement, les voyant apparaître en 1600 et les trouvant revêtus peu après du nom de cette ville; mais aussi je ne saurais rien affirmer, car je n'ai que ce seul fait pour appuyer ma conjecture.

Observations. — En décrivant il y a dix ans la poire Gros-Rousselet, M. Decaisne releva dans les termes que voici une erreur capitale anciennement commise par la Quintinye :

« La plupart des pomologistes du XVII^e^ siècle — écrivit-il — distinguaient plusieurs variétés de Rousselets.... la Quintinye simplifia la question en les réunissant toutes sous un même nom, ce qu'il est impossible d'admettre. » (*Le Jardin fruitier du Muséum,* 1858, t. I.)

En 1768 Duhamel a réuni au Gros-Rousselet, comme lui étant identique, la poire *Roi d'Été*, qui dans Claude Saint-Étienne paraît néanmoins s'en éloigner un peu, surtout par sa forme allongée. Depuis lors, presque tous les pomologues ont adopté le synonyme ainsi créé par Duhamel. Nous en avons fait autant, sachant combien les formes varient, dans les fruits, et croyant beaucoup plus à la compétence de Duhamel qu'à la science de dom Claude Saint-Étienne, dont l'ouvrage n'est réellement qu'un simple Catalogue.

Poire GROS-ROUSSELET D'AOUT. — Synonyme de *Rousselet d'Août*. Voir ce nom.

Poire GROS-ROUSSELET HATIF. — Synonyme de *Rousselet hâtif*. Voir ce nom.

Poire GROS-ROUSSELET DE REIMS. — Synonyme de poire *Gros-Rousselet*. Voir ce nom.

Poire GROS-SAINT-JEAN. — Synonyme de poire *Citron des Carmes*. Voir ce nom.

Poire GROS-SAINT-JEAN MUSQUÉ. — Synonyme de poire *Muscat Robert*. Voir ce nom.

Poire GROS-THOMAS. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-ALLONGÉE. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-AMBRETTE. — Synonyme de *Bergamote d'Automne*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-ANGLETERRE DE NOISETTE. — Synonyme de *Grosse-Poire d'Amande*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-BERGAMOTE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans Pepins*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-BERGAMOTE D'ÉTÉ SANS PEPINS. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans Pepins*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-BLANQUETTE. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

Poire GROSSE DE BRUXELLES. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-CALEBASSE. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-CUISSE-MADAME D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *d'Epargne*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-DAME-JEANNE. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-DOROTHÉE. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-GRANDE-BRETAGNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-GRANDE-BRETAGNE DORÉE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-GRISE. — Synonyme de poire *d'Angoisse*. Voir ce nom.

562. Poire GROSSE-LOUISE.

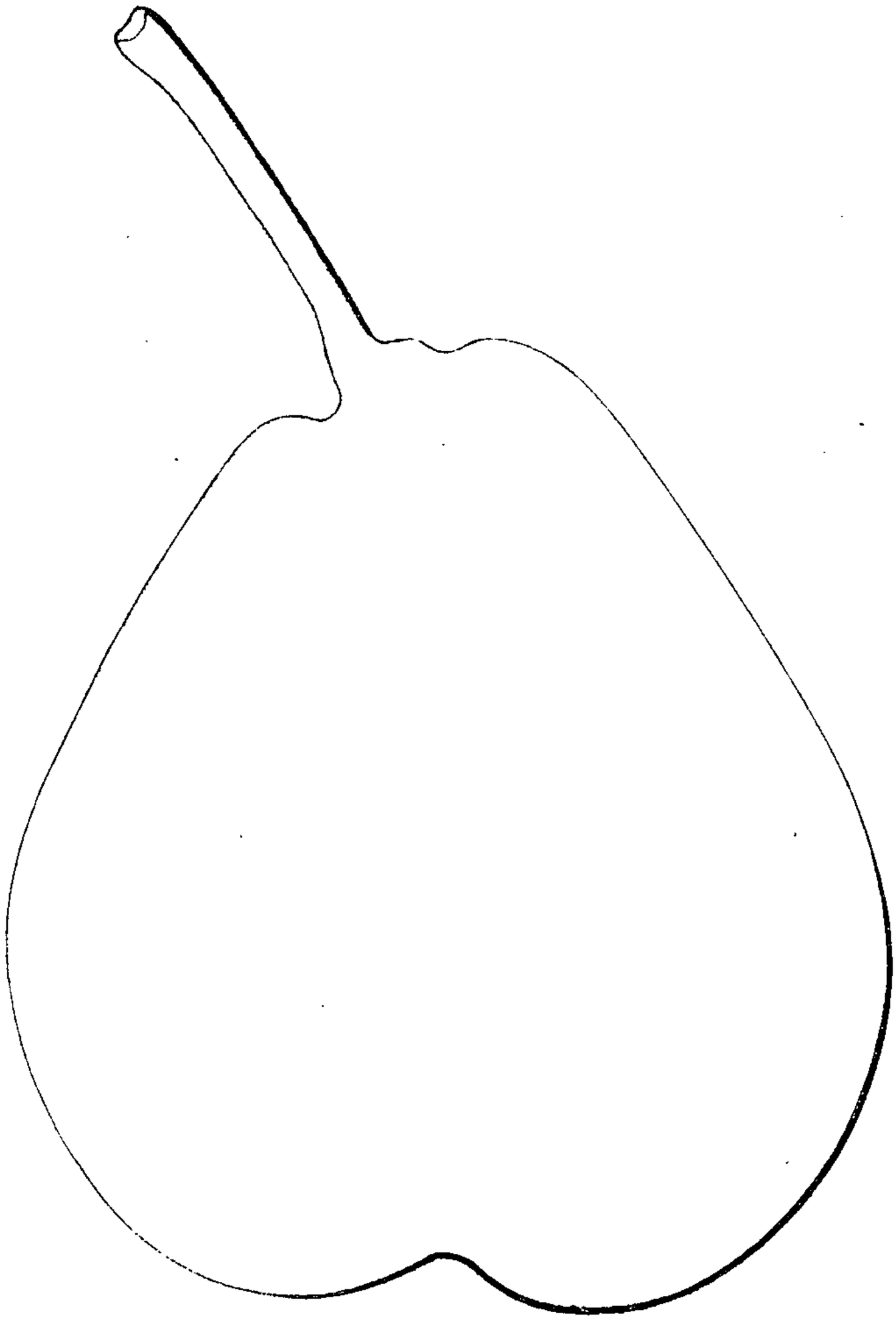
Synonyme. — *Poire* Louise-Bonne Butin (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1863, p. 37, n° 431; et 1865, p. 40, n° 499).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, des plus gros mais courts, peu flexueux, brun-fauve grisâtre, aux lenticelles fines et clair-semées, aux coussinets généralement très-accusés. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes, écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales, bien crénelées, portées sur un pétiole assez court, très-gros, peu rigide et stipulé.

Fertilité. — Remarquable.

CULTURE. — Ce poirier, dont la vigueur est parfaite, se plaît sur toute espèce de sujet; le développement de son écusson n'a rien d'exceptionnel; quant à ses pyramides, dès leur deuxième année elles sont aussi fortes que régulières, leur hauteur laisse seule quelque chose à désirer.

Poire Grosse-Louise.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-écrasée et fortement obtuse, ventrue, bosselée et généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long et assez mince, non arqué, charnu et plissé à la base, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, contourné, parfois mi-clos et faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune légèrement verdâtre, entièrement ponctuée de roux et montrant quelques petites taches brunes. — *Chair :* blanche, très-fine, compacte, fondante et juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, douce, délicate et bien parfumée.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je multiplie ce poirier depuis 1861, époque à laquelle son principal propagateur, M. Butin, pépiniériste à Wambrechies-lez-Lille, m'en offrit des greffes. Mais alors cette variété se nommait LOUISE-BONNE BUTIN, dénomination que je lui donnai dans mes *Catalogues* de 1863 et de 1865. Aujourd'hui l'on a remplacé ce nom, qui la faisait confondre avec nos autres Louise-Bonne, par celui de Grosse-Louise, et voici dans quels termes me l'annonça M. Butin, en me transmettant divers renseignements sur ce même fruit :

« Cette variété — écrivit-il — date environ du commencement de ce siècle. Elle naquit spontanément dans un jardin de la ville de Tourcoing, localité dans laquelle on la cultive beaucoup, et surtout en plein vent. Depuis peu elle a reçu le surnom de *Grosse-Louise*, que je

vais lui conserver au détriment de son premier nom, car il convient mieux pour la distinguer des diverses poires également appelées Louise-Bonne. » (*Lettre du 16 septembre 1865.*)

Observations. — La poire Esperine, décrite plus haut (page 144), ayant été fréquemment vendue sous le nom de *Grosse-Louise du Nord*, on devra se rappeler qu'elle s'éloigne de la Grosse-Louise de M. Butin, non-seulement par la forme, le volume et la couleur, mais aussi par l'époque de sa maturité, car on la mange en novembre, deux mois après cette dernière variété.

Poire GROSSE-LOUISE DU NORD. — Synonyme de poire *Esperine*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-MADELEINE. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-MANSUÈTTE. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-MARIE. — Synonyme de poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-MOUILLE-BOUCHE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-MUSCADILLE. — Synonyme de poire *Bellissime d'Automne*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-MUSETTE. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-MUSQUÉE DE COUÉ. — Synonyme de poire *Muscat-Robert*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-ORANGE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

---

563. GROSSE-POIRE D'AMANDE.

Synonyme. — *Poires :* 1. Amandel Peêr (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 97). — 2. Grosse-Angleterre de Noisette (*Id. ibid.*).

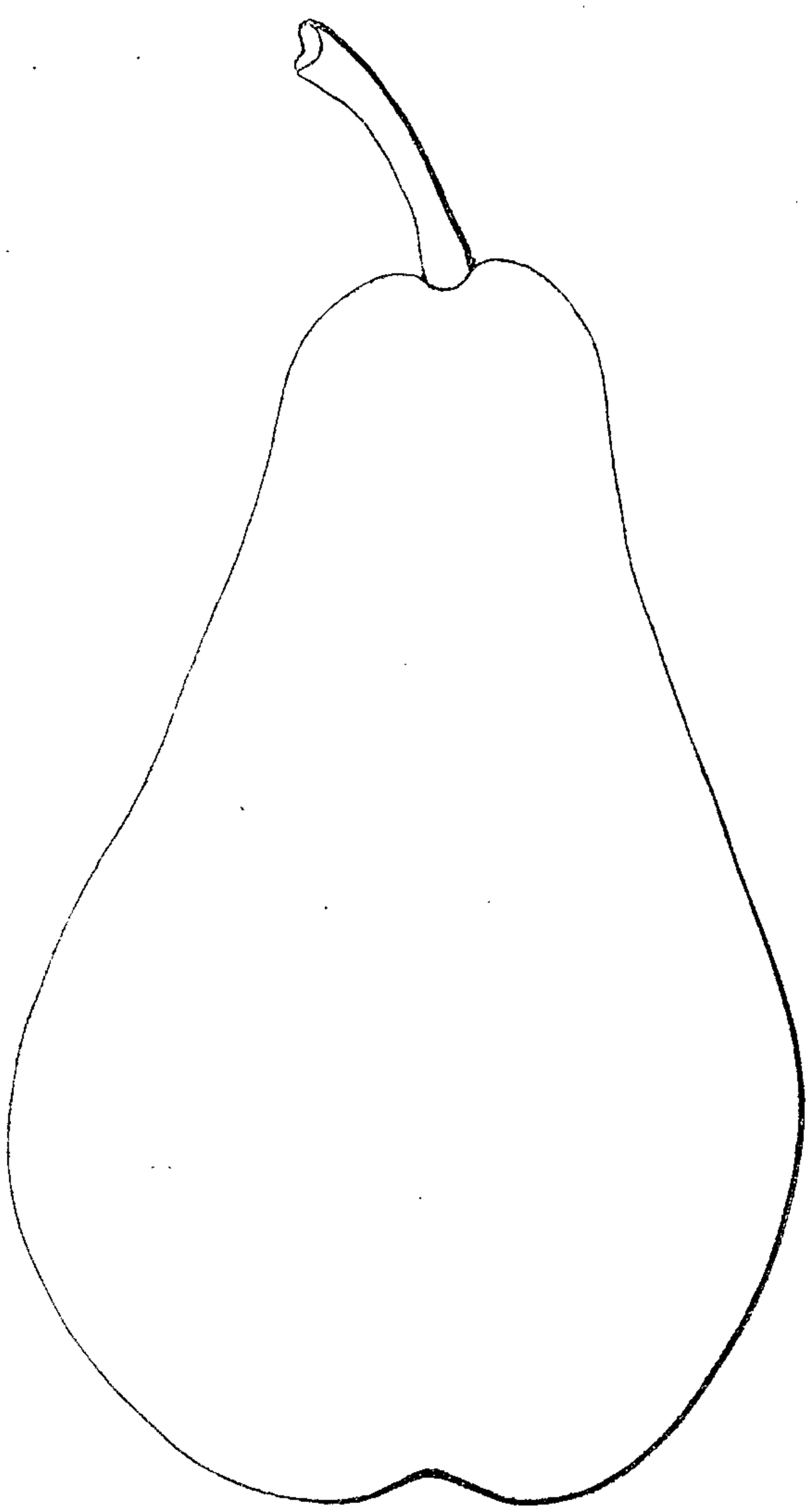
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, de grosseur et de longueur moyennes, géniculés, roux foncé, ayant les lenticelles fines, rapprochées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, planes ou canaliculées, aux bords profondément crénelés ou dentés, au pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — On lui donne indistinctement le franc ou le cognassier; sa vigueur est satisfaisante; il développe vite son écusson et fait d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* souvent volumineuse, mais souvent aussi moins considérable. — *Forme :* conique-allongée, plus ou moins ventrue à la base et faiblement étranglée près du sommet, qui est très-obtus. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros et recourbé, obliquement implanté à la surface. — *Œil :* grand, elliptique, ouvert, régulier, à peine enfoncé, bordé de légers plis. — *Peau :* rugueuse, des plus épaisses, jaune olivâtre foncé, ponctuée de brun verdâtre, tachetée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et largement nuancée de roux très-grisâtre sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, juteuse et quelque peu granuleuse. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, fraîche, douce et réellement douée d'une saveur d'amande.

Grosse-Poire d'Amande.



Maturité. — Fin de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce bon et beau fruit n'est pas encore bien répandu chez nous, quoique le pépiniériste Louis Noisette l'y ait fait connaître dès 1830 environ. D'où provenait-il, et d'où cet arboriculteur l'avait-il reçu?... De Belgique, probablement, selon qu'il semble résulter du passage ci-dessous, extrait d'un ouvrage récemment publié à Bruxelles sous la direction de M. Alexandre Bivort :

« L'origine de cette variété, l'époque de sa première production et le nom de son inventeur nous sont inconnus. On peut cependant présumer, d'après la grosseur des arbres existant dans nos jardins et nos vergers, qu'elle date de la fin du siècle dernier; et sa culture, si générale en Belgique, paraîtrait indiquer que c'est un produit du crû. Quoi qu'il en soit, nous lui avons conservé son nom de *Grosse-Poire d'Amande*, qu'elle porte ici depuis un temps immémorial, parce que ce nom est populaire et lui a été donné en raison de l'analogie de sa saveur avec celle de l'amande douce; et enfin parce qu'il nous paraît avoir la priorité sur celui de Grosse-Angleterre, adopté par M. Noisette dans son Traité des arbres fruitiers... »
(*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 97.)

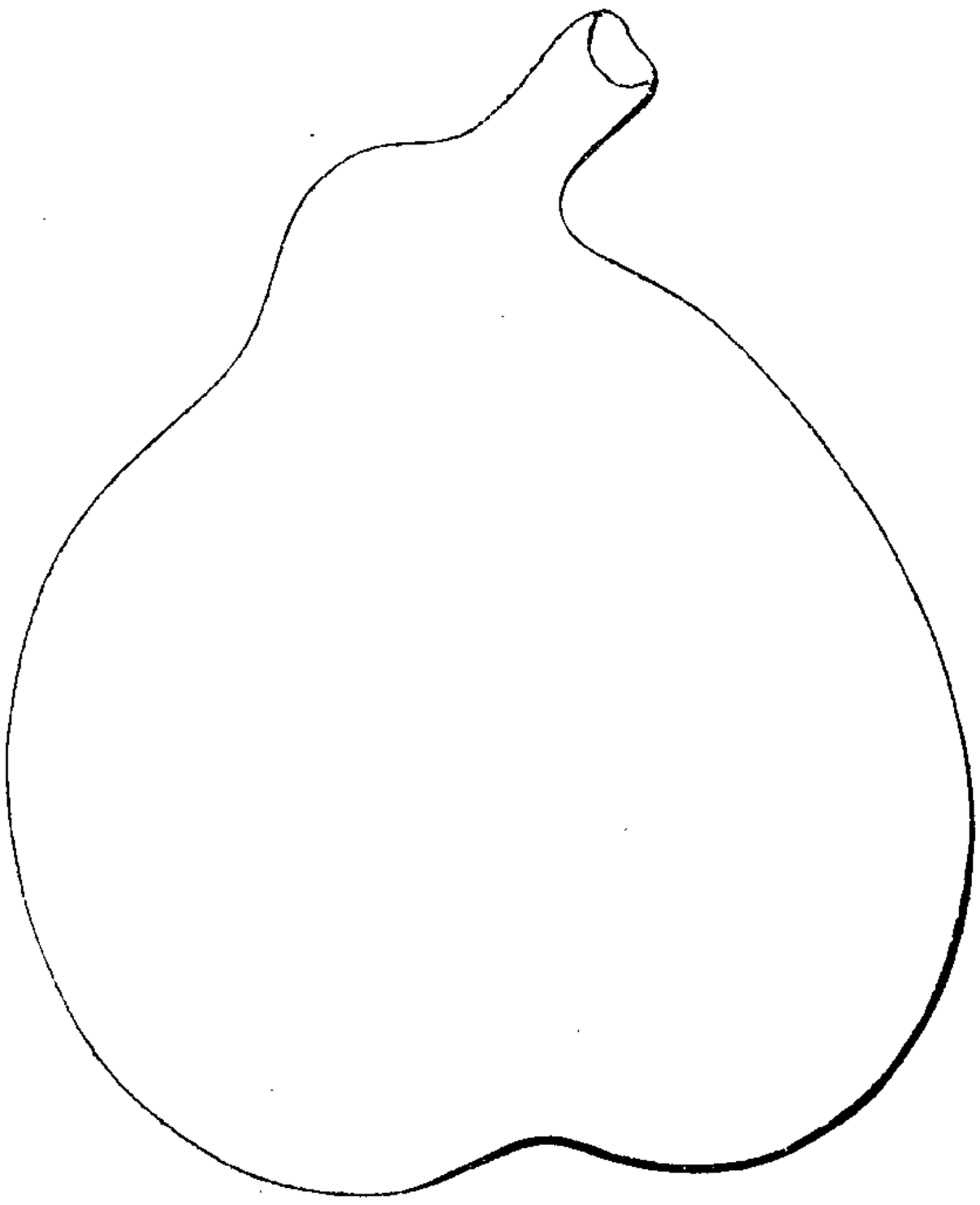
Observations. — Nous rappelons ici que la poire *d'Amande double*, qui figure à la page 107 de notre tome I^er^, n'a qu'un certain rapport de nom avec

la Grosse-Poire d'Amande ; leur facies et leur maturité ne peuvent les faire confondre, mais toutes les deux sont excellentes.

---

564. Poire GROSSE-QUEUE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Queue de Chair (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 41). — 2. De Villandrée (*Id. ibid.*, p. 44; et Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1801, t. III, p. 260). — 3. Parabelle musquée (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 12). — 4. De Louvain [de M. Alexandre Bivort] (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, presqu'érigés, de grosseur et de longueur moyennes, à peine géniculés, cotonneux, roux clair, aux lenticelles bien apparentes mais très-espacées, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, aigus, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* vert clair et luisant, ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, souvent contournées, ayant les bords faiblement crénelés ou denticulés, le pétiole fort et assez long.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le franc est le sujet que préfère ce poirier, dont la vigueur laisse à désirer ; il croît lentement et ne fait, même dans sa troisième année, que de médiocres pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* assez variable, mais habituellement arrondie dans toute sa partie inférieure, bosselée et plus ou moins conique près du sommet. — *Pédoncule :* court ou très-court, aussi volumineux que charnu, non arqué, plissé à la base, placé obliquement et continu avec le fruit. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, irrégulier, à peine enfoncé. — *Peau :* quelque peu rugueuse, surtout du côté de l'ombre, jaune olivâtre, finement rayée et ponctuée de vert clair, maculée de brun autour du pédoncule et parfois autour de l'œil, largement lavée et fouettée de carmin sur la face exposée au soleil. — *Chair :* fort blanche, demi-fine, cassante ou demi-fondante, sèche, marcescente, des plus pierreuses auprès des loges. — *Eau :* jamais abondante, sucrée, aigrelette, bien musquée et souvent même avec excès.

Maturité. — Courant de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Ni Charles Estienne (1530), ni Olivier de Serres (1600), ni le Lectier (1628), ni Claude Mollet (1652) ne connurent la poire Grosse-Queue ; il

est donc alors probable qu'en 1653, époque à laquelle Nicolas de Bonnefond la nommait seulement dans son *Jardinier français* (page 100), elle devait passer pour une nouveauté. Toutefois en 1675 elle était déjà moins rare, puisque Merlet en donnait cette description assez complète :

« La *Grosse-Queuë* — disait-il — est longue, jaune, fort parfumée et séche, si sujette à la pierre, qu'on la peut nommer la carriere des Poires; étant de mesme nature que l'Amadotte, elle demande pareil terroir. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 96.)

La Quintinye l'avait admise dans le verger de Louis XIV, à Versailles ; mais « il ne « croyait pas — écrivait-il vers 1687 — qu'elle eust assez de vanité pour faire si « tost parler d'elle.... car si son grand parfum la fait estimer de ceux qui aiment « les fruits musquez, sa pierre avec sa sécheresse — ajoutait-il — la font mepriser. » Cette poire, quoiqu'il lui arrive parfois d'être très-peu pierreuse, n'en reste pas moins fort médiocre, au milieu des variétés exquises dont la maturité a lieu, comme la sienne, au début de l'automne. Nous devons donc confirmer les jugements qu'en portèrent Merlet et la Quintinye; mais les pépiniéristes l'ont abandonnée depuis si longtemps, que les collectionneurs et quelques agriculteurs sont seuls maintenant à la cultiver. Dans l'Orne, on l'emploie pour fabriquer le cidre, et probablement aussi dans l'Ille-et-Vilaine, contrée où jadis elle était fort commune et dont elle est sans doute originaire, comme semble l'indiquer le nom poire *de Villandrée*, qu'on lui trouve dès 1670 et qui rappelle celui d'une localité voisine de Redon.

Observations. — Il est certain, comme l'affirmait en 1858 M. Decaisne (*Jardin fruitier du Muséum*, t. I), que la variété décrite en 1847 sous le nom *Poire de Louvain*, par M. Bivort, ne diffère nullement de la Grosse-Queue. Il faut donc les réunir, mais se rappeler qu'il existe une véritable poire de Louvain signalée par Poiteau, en 1832, et que nous décrirons plus loin, à son rang alphabétique.

Poire GROSSE-ROMAINE. — Synonyme de poire *de Fontarabie*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-RONDE D'HIVER. — Synon. de *Bergamote du Bugey*. Voir ce nom.

Poire GROSSE-ROUSSETTE D'ANJOU. — Synonyme de poire *Grosse-Roussette de Bretagne*. Voir ce nom.

---

565. Poire GROSSE-ROUSSETTE DE BRETAGNE.

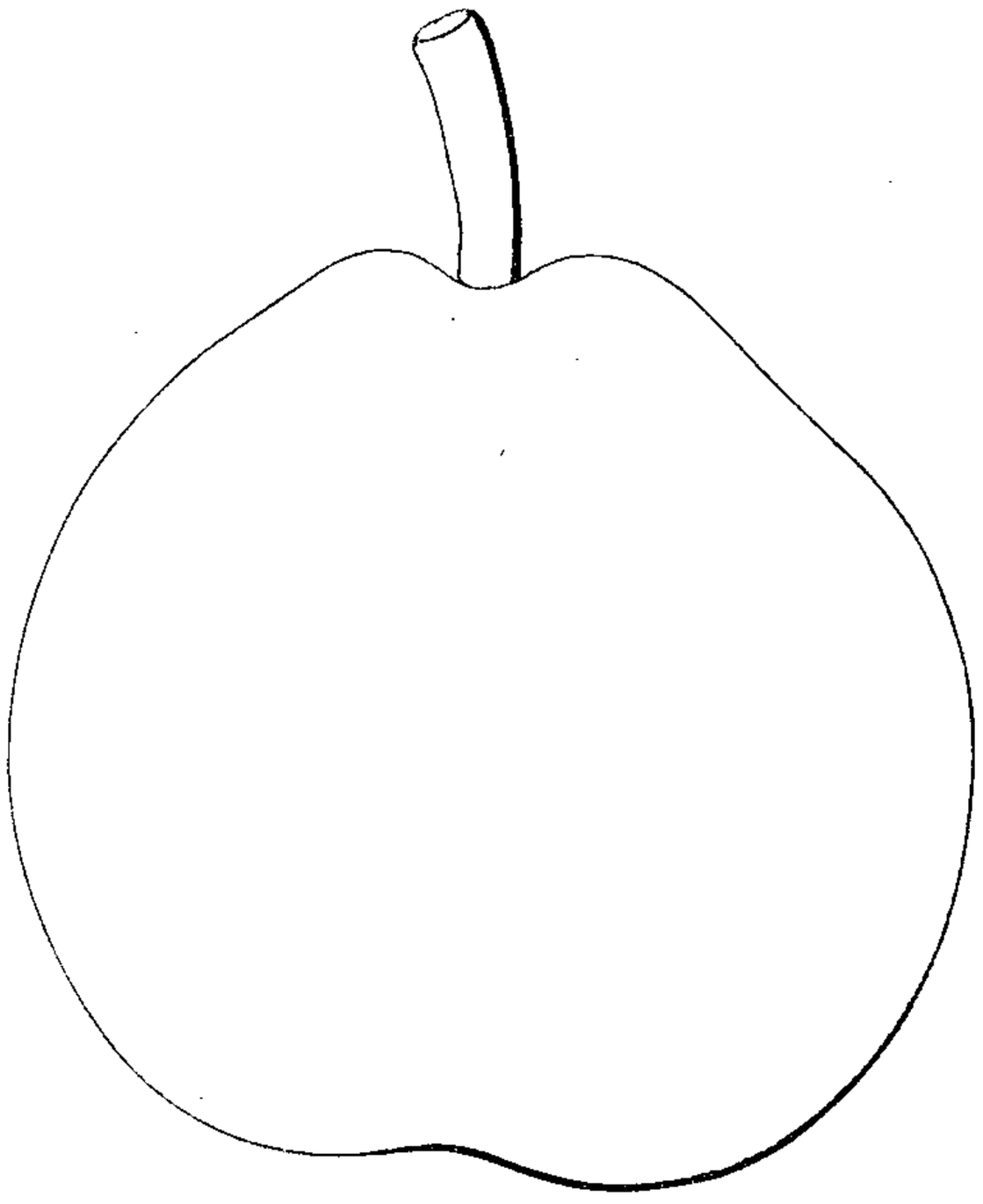
Synonymes. — *Poires :* 1. Rousse (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 73). — 2. Gros-Besi de Quessoy (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 179). — 3. Grosse-Roussette d'Anjou (*Id. ibid.*; et Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. III, n° 94). — 4. Lebaveux (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 235). — 5. Pero rosso (*Id. ibid.*). — 6. Boulangère (*Id. ibid.*). — 7. Roussette de Bretagne (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 329, n° 153).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux* : nombreux, légèrement étalés, grêles, de longueur moyenne, coudés, brun-roux, finement et abondamment ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, à large base, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, vert grisâtre, duveteuses, ovales ou elliptiques, plus ou moins acuminées, canaliculées et contournées sur elles-mêmes, rarement bien planes, ayant les bords unis en partie, le pétiole long et fort.

Fertilité. — Excessive.

CULTURE. — Le franc lui est plus profitable que le cognassier, quoiqu'on puisse cependant lui donner ce dernier sujet sans nul inconvénient; malgré sa vigueur très-modérée, ses pyramides sont régulières et passables quand elles ont atteint leur troisième année.

Poire Grosse-Roussette de Bretagne.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme:* arrondie, légèrement conique près du sommet, qui généralement est ondulé. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout à l'attache, rarement très-arqué, obliquement ou perpendiculairement inséré au centre d'une large dépression de profondeur variable et dont les bords sont fortement plissés. — *Œil :* petit, ouvert, régulier, placé à fleur de fruit. — *Peau :* mince, roux verdâtre, très-finement ponctuée de gris et souvent quelque peu rosée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* bien blanche, assez grenue, demi-fondante, pierreuse autour des pepins. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, sans grand parfum, quoiqu'assez agréable.

MATURITÉ. — Courant de novembre et commencement de décembre.

QUALITÉ. — Deuxième, et quelquefois troisième lorsque sa chair est par trop dépourvue d'eau.

Historique. — Au temps de dom Claude Saint-Étienne, en 1670, cette poire était des plus nouvelles. « La ROUSSE est grosse comme A-Deux-Testes, mais plus « ronde, rousse et verte ; se mange au commencement de decembre. » Voilà quelle courte description en fit ce religieux, à la page 73 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, et je crois qu'avant lui personne ne l'avait encore signalée. Quand vint Duhamel (1768), le nom de cette variété se trouvait un peu allongé : on l'appelait ROUSSETTE, et les jardiniers ne la dédaignaient pas trop. Mais en 1807, alors que Poiteau réimprima le *Traité* de Duhamel, ce poirier avait déjà perdu sa réputation et presque disparu de la culture, ainsi qu'il résulte du passage ci dessous :

« La *Grosse-Roussette d'Anjou* — déclare Poiteau — est sans doute rare aux environs de Paris, car elle n'est mentionnée dans aucun des Catalogues que nous connaissons, et les pépiniéristes de Vitry, à qui nous l'avons fait observer pendant plusieurs années, ont tous avoué ne pas la connaître et ne l'avoir jamais vue. Nous-même n'en connaissons encore qu'un seul arbre en rapport : il se trouve dans le petit jardin de Mme Daubenton, situé dans l'enceinte même du Jardin des Plantes de Paris. » (*Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau, nouvelle édition, augmentée d'un grand nombre d'espèces de fruits obtenus par les progrès de la culture*, t. IV.)

Si Poiteau revenait aujourd'hui, il lui serait encore plus difficile, qu'en 1807, de rencontrer cette variété, bannie des pépinières et qui peut-être existe seulement en Bretagne, sa province natale. Et c'est précisément parce qu'elle provient de ce pays,

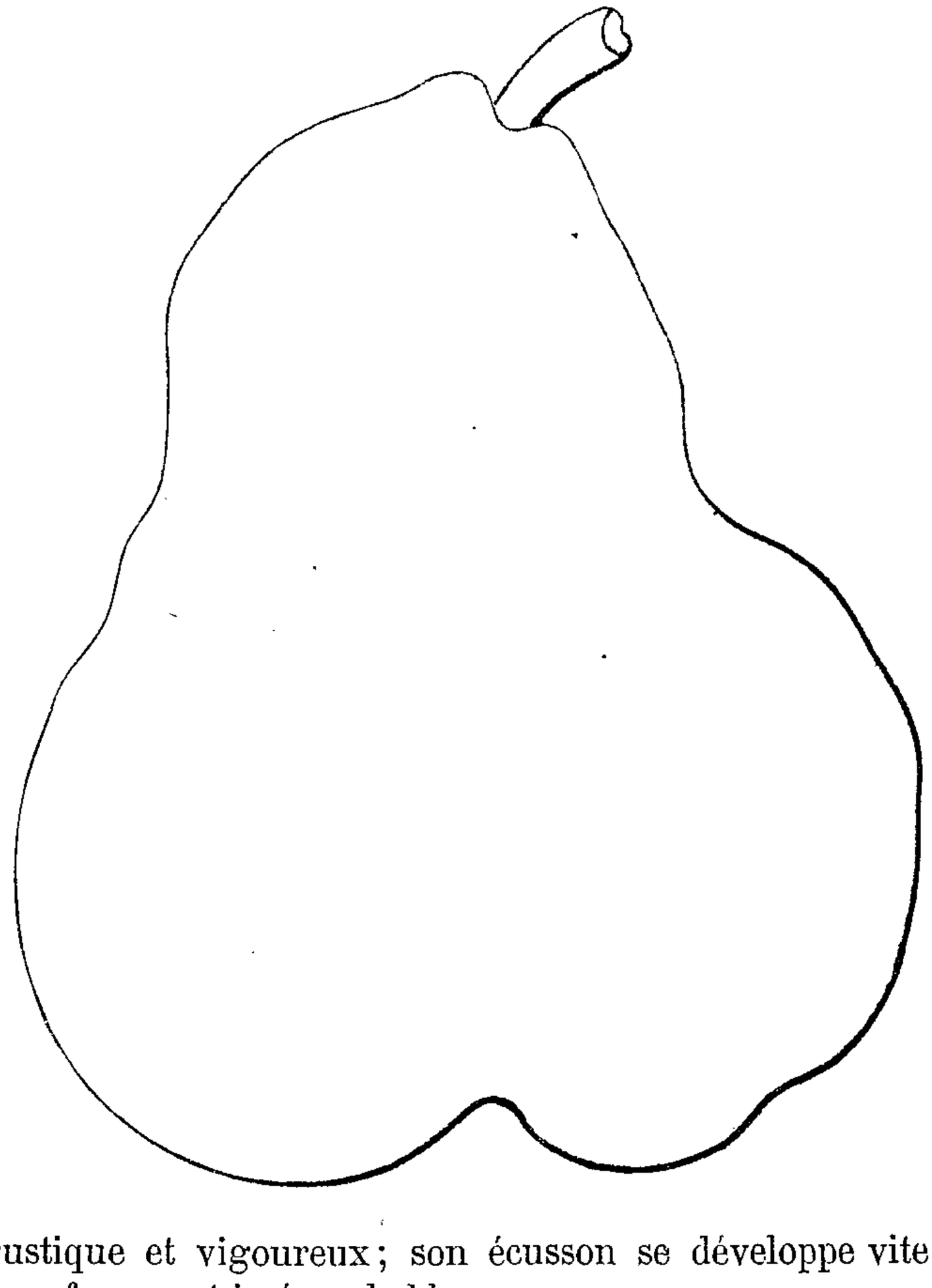
qu'on n'eût pas dû la nommer *Grosse-Roussette d'Anjou*. Duhamel, en décrivant le Besi de Quessoy, ou Roussette d'Anjou, avait dit : « Il est très-estimé en Bretagne, « où il se plaît; c'est *sa patrie*.... et l'on cultive encore en Bretagne une autre poire « de ROUSSETTE, qui est MOINS PETITE QUE LA PRÉCÉDENTE..... (t. II, p. 179). » Puis il avait ensuite minutieusement dépeint cette *Grosse-Roussette de Bretagne*, ou, si l'on veut aussi, ce Gros-Besi de Quessoy, mais sa description s'accordant entièrement avec la nôtre, nous jugeons inutile de la reproduire; le passage rapporté suffira pour justifier le nom que nous adoptons, comme également l'ont adopté, en 1829 et 1860, les pomologues allemands Diel et Jahn.

POIRE GROSSE DE SEPTEMBRE. — Synonyme de poire *Belle de Septembre*. Voir ce nom.

---

566. POIRE DE GRUMKOW.

Synonyme. — *Poire* MORIZEAU (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou quelque peu étalés, longs et assez gros, à peine géniculés, roux verdâtre, aux lenticelles apparentes et très-abondantes, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, pointus, légèrement écartés du bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes et d'un joli vert luisant, ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, profondément et régulièrement dentées, portées sur un pétiole court, épais et roide.

FERTILITÉ. — Excessive.

CULTURE. — Sur cognassier, l'unique sujet qu'on lui ait encore donné dans nos pépinières, il se montre rustique et vigoureux; son écusson se développe vite; quant à ses pyramides, leur forme est irréprochable.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* allongée et très-irrégulière, parfois à peu près conique, mais le plus habituellement obtuse,

contournée, ventrue, et toujours verruqueuse ou fortement bosselée sur toute sa surface. — *Pédoncule :* court, bien nourri, noueux ou ondulé, rarement arqué et obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, légèrement enfoncé, plissé ou côtelé sur ses bords. — *Peau :* verdâtre clair, tachée de marron à ses extrémités, ponctuée de fauve et plus ou moins colorée de brun-rouge luisant sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, cassante ou mi-cassante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, peu parfumée, assez agréable.

Maturité. — Fin d'octobre et se prolongeant jusqu'au commencement de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai rapporté de Berlin (Prusse) cette variété en 1860. Elle est très-estimée des Allemands, qui l'expédient jusqu'à Saint-Pétersbourg et la cultivent depuis environ soixante-dix ans. Le pomologue Diel, son premier descripteur, croyons-nous, en précisait ainsi l'origine au cours de 1806 :

« Je dois des remerciements à M. Koberstein, chantre à Rügenwald (Basse-Poméranie), pour m'avoir procuré cette excellente poire, certainement très-rare. Il l'a découverte près de chez lui, à Grumkow, dans le jardin d'un paysan. » (*Kernobstsorten,* 1806, p. 58.)

La fertilité de ce poirier est si grande, disait en 1858 le docteur Edouard Lucas, dans le *Wurttembergische Obstsorten* (p. 43), qu'une haute tige âgée déjà de trente ans valut à son propriétaire une somme de 13 florins [31 fr. 20 c.] en 1854, et une encore de 8 florins [19 fr. 20 c.] l'année suivante. Ce même auteur ajoute que les poires de Grumkow atteignent souvent le poids d'une livre, notamment dans la Vistule-Inférieure, contrée où elles sont des plus communes. Chez nous, c'est un fruit d'une extrême rareté.

---

567. Poire GUENETTE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Petit-Muscat batard (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 72). — 2. Commune (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780-1783, t. II, p. 88). — 3. Green-Chisel [des Anglais] (*Id. ibid.*). — 4. Hative (*Id. ibid.*). — 5. Muscade (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, plus ou moins étalés, un peu grêles, longs, vert olivâtre nuancé de marron, à peine coudés, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets rarement bien accusés. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, aigus, collés en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies, acuminées, duveteuses, planes ou faiblement contournées sur elles-mêmes, ayant les bords dentés régulièrement, le pétiole court et menu.

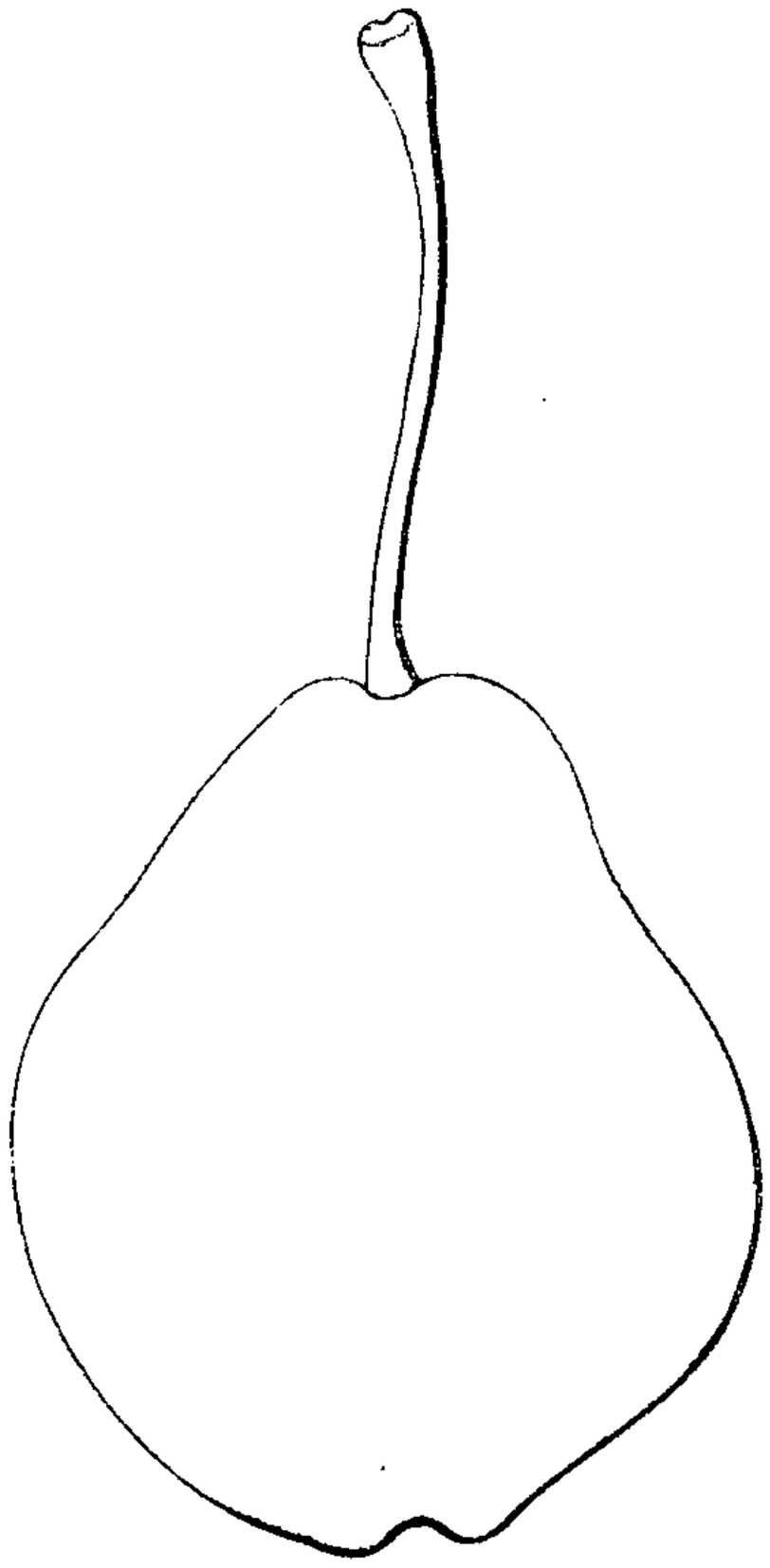
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On le greffe plus avantageusement sur franc que sur cognassier ; sa croissance est rapide ; ses pyramides sont habituellement fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* ovoïde assez arrondie, souvent moins ventrue d'un côté que de l'autre et généralement toute bosselée auprès de l'œil. — *Pédoncule :* très-long, grêle, renflé à ses extrémités, régulièrement implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, parfois contourné,

duveteux et toujours saillant. — *Peau :* jaune blafard légèrement verdâtre, parsemée de petits points roux. — *Chair :* blanche, un peu verdâtre et pierreuse dans le voisinage des loges, fine, mi-cassante et aqueuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, faiblement aromatique.

Poire Guenette.



Maturité. — Fin de juin et début de juillet.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — L'origine de cette variété nous est inconnue, mais son ancienneté dans les jardins français sous le nom qu'elle y porte encore aujourd'hui, se constate par deux courts articles qu'en 1675 et 1690 Merlet lui consacra, et dont voici le plus récent :

« Le Petit Muscat bâtard, dit la poire *Guenete*, vient par trochets, et charge extraordinairement en toutes expositions; mais il n'a pas le musc et le relief du Gros et du Petit Muscat ordinaires. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 72 de l'édition de 1675 et 62 de l'édition de 1690.)

L'étymologie du nom de ce poirier reste également un mystère, *Guenette* n'apparaissant dans aucun Dictionnaire; peut-être aussi cette dénomination lui vint-elle du nom de l'un de ses premiers propagateurs. Quoi qu'il en soit, les fruitiers ambulants de la capitale vendent annuellement par milliers, dès la fin du mois de juin, la petite poire Guenette, variété des plus précoces et des plus fertiles.

Observations. — La poire de Cadeau, improprement surnommée *de la Madeleine* par quelques pomologues, et que nous avons décrite page 507 de notre tome Ier, se rapproche beaucoup de la Guenette par son facies, mais il est facile de ne pas les confondre en se rappelant que la première mûrit en août, et la seconde un mois plus tôt.

Poire GUILLAUME DE NASSAU. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

---

568. Poire GUSTAVE BOURGOGNE.

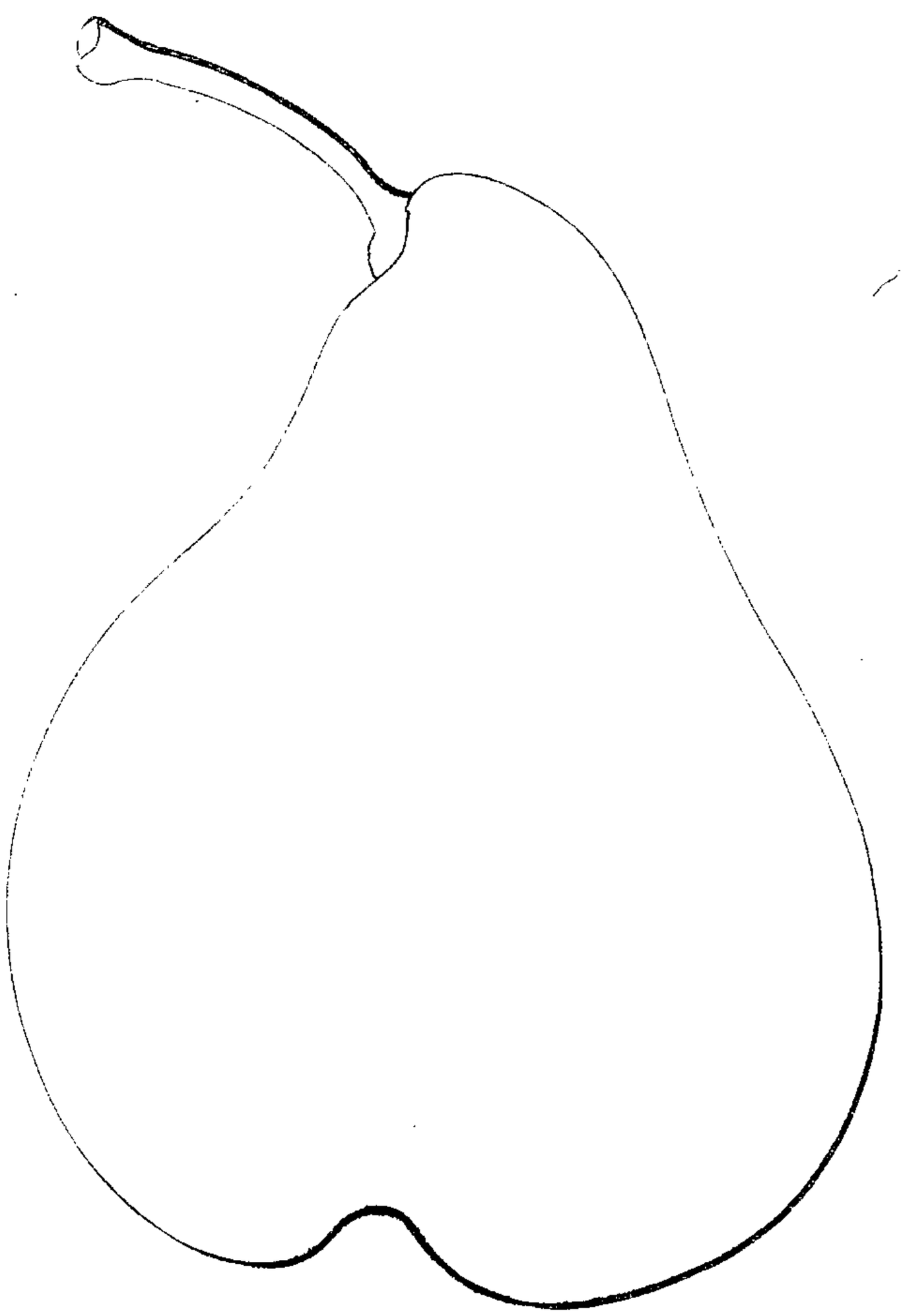
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, des plus gros, de longueur moyenne, légèrement géniculés, cotonneux et vert herbacé, ayant les lenticelles bien apparentes, rapprochées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, aux écailles disjointes, collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques-allongées, canaliculées et contournées sur elles-mêmes, presque entières sur leurs bords, au pétiole court, très-fort et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur est parfaite, son développement assez hâtif; nous le greffons sur le cognassier, où il fait des pyramides fortes mais irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée-allongée, assez obtuse, légèrement bosselée vers le pédoncule et très-ventrue dans sa partie inférieure, surtout d'un côté. — *Pédoncule :* long, mince, bien arqué, renflé à l'attache, très-gros et charnu à la base, obliquement implanté à fleur de chair et généralement en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, mal formé, mi-clos, placé dans un large évasement souvent profond et dont les bords sont bien arrondis. — *Peau :* rude au toucher, épaisse, vert bronzé sur la face frappée par le soleil, vert clair sur l'autre, ponctuée de brun, maculée de fauve autour du pédoncule, point où elle est en outre fortement squammeuse. — *Chair :* blanche, fine et cassante, juteuse, marcescente, granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, peu sucrée, peu savoureuse et habituellement fort astringente.

Poire Gustave Bourgogne.



Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Troisième comme fruit à couteau, première ou deuxième pour la cuisson.

Historique. — Van Mons gagna ce volumineux, mais mauvais fruit, dans sa pépinière de Louvain, vers 1840, et le dédia à l'un de ses amis. La poire Gustave Bourgogne a dû perdre ses qualités natives, autrement on ne comprendrait pas que son obtenteur l'eût ainsi nommée et répandue. Je la possède depuis 1850, et force m'a été, après plusieurs dégustations, de la classer parmi les fruits à cuire. Du reste, on voit à la page 82 du *Catalogue* des pépinières de la Société Van Mons (tome I[er]), qu'elle figurait encore, en 1854, au rang des variétés à l'étude dans le Jardin de cette Compagnie, ce qui montre qu'on n'était pas, là non plus, très-satisfait de son mérite.

H

Poire d'HACON. — Synonyme de poire *Incomparable Hacon's*. Voir ce nom.

Poire HACON'S INCOMPARABLE. — Voir *Incomparable Hacon's*.

Poire HAGHENS D'HIVER. — Synonyme de *Beurré Beauchamp*. Voir ce nom.

Poire HAISSEL. — Voir *Hessel*.

Poire HALLEMINE BONNE. — Synonyme de poire *de Madame*. Voir ce nom.

Poire de HALLUM. — Synonyme de poire *de Madame*. Voir ce nom.

Poire HAMDEN. — Synonyme de *Bergamote d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

569. Poire HAMON.

Synonymes. — *Poires :* 1. Besi fondant (Nérard, *Bulletins de la Société d'Horticulture de Lyon*, septembre 1851, p. 104). — 2. Besi Hamon (*Id. ibid.*). — 3. Beurré Hamon (de Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1859, p. 13).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés ou réfléchis, de moyenne grosseur, peu longs, non coudés, rouge-brun grisâtre, ayant les lenticelles larges, clair-semées, les coussinets aplatis et les mérithalles courts. — *Yeux :* gros, ovoïdes, obtus, écartés du bois et souvent même sortis en éperons très-développés. — *Feuilles :* petites, vert clair, ovales-allongées, finement dentées ou crénelées sur leurs bords, au pétiole long et menu.

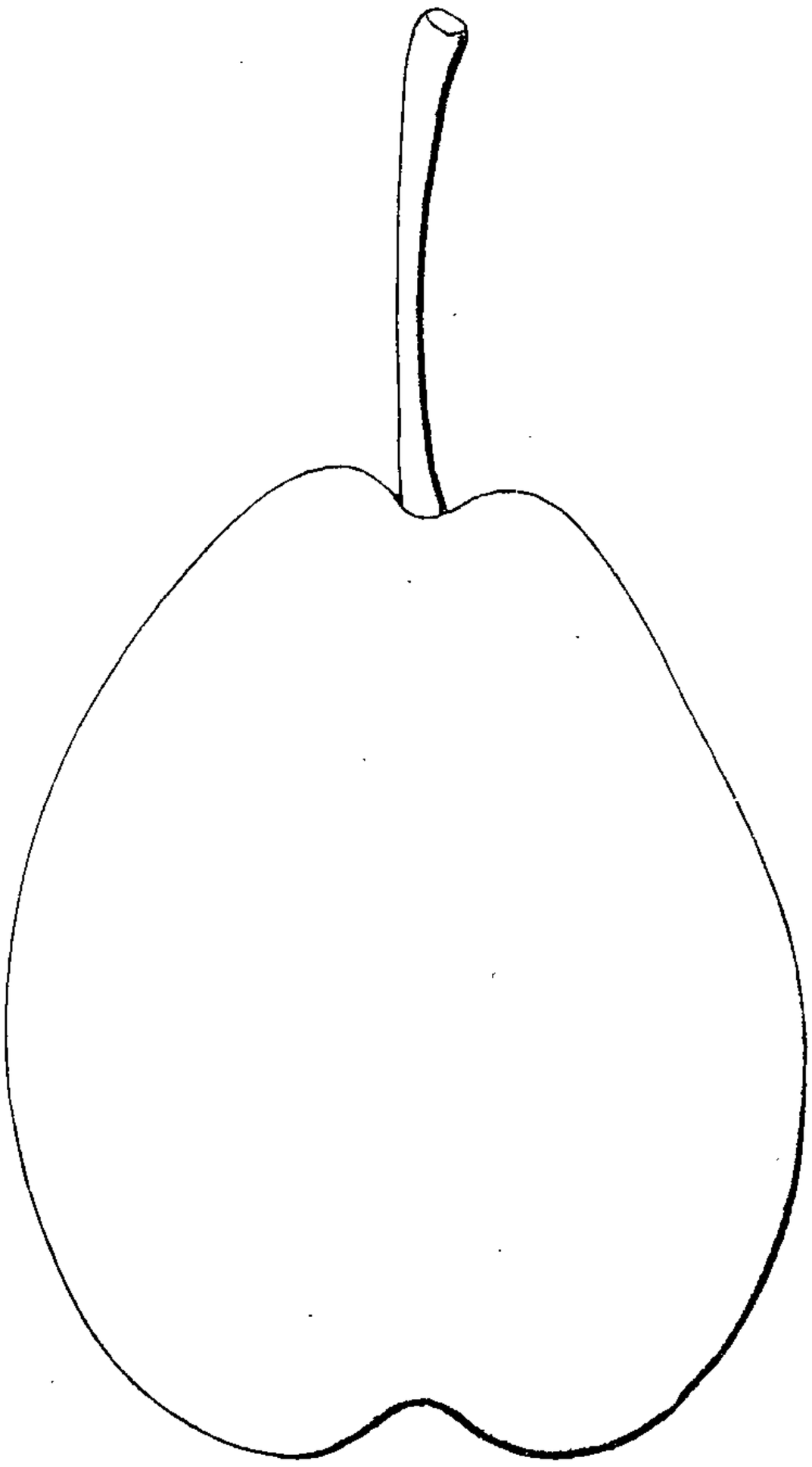
Fertilité. — Grande.

Culture. — Toute espèce de sujet lui convient ; sa vigueur et son développement sont ordinaires ; ses pyramides, peu hautes, prennent habituellement une forme assez convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière, souvent un peu bosselée. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé à ses extrémités, inséré obliquement ou perpendiculairement au milieu d'une dépression prononcée. — *Œil :* grand, mi-clos ou bien ouvert, bordé de légers plis, rarement très-enfoncé. — *Peau :* vert pâle, couverte de larges points fauves, striée de même

dans le bassin ombilical et mouchetée de brun clair auprès du pédoncule. — *Chair :* un peu verdâtre, grosse, fondante, juteuse, légèrement granuleuse auprès des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, aigrelette, douée d'une agréable saveur.

Poire Hamon.



Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Nérard, pépiniériste lyonnais récemment décédé, fut l'obtenteur de ce poirier. Il provient de pepins de la Citron des Carmes, semés en 1834. Le pied-type donna ses premiers fruits en 1850 et l'année suivante la Société d'Horticulture du Rhône dégusta cette nouvelle variété, qui venait d'être dédiée à M. Hamon, jardinier-chef du Jardin des Plantes de la ville de Lyon.

Observations. — Nous avons dit plus haut, page 86, en décrivant le Doyenné de Saumur, que le Muséum de Paris possédait un poirier *Seringe* fort différent de ce Doyenné, auquel on avait cru, cependant, pouvoir le réunir. Aujourd'hui je suis à même d'indiquer le véritable nom du poirier Seringe : il n'est autre que celui de la présente variété, comme l'affirmait également, il y a quelques mois, M. Mas, directeur si compétent du recueil *le Verger :* « Avant-hier j'ai « remis au chemin de fer — m'écrivait-il le 18 décembre 1867 — un « petit paillon à votre adresse, contenant une greffe du Besi Hamon, arbre que « je tiens, sous ce nom, de son obtenteur M. Nérard, *et qui n'est autre que le* BEURRÉ « SERINGE *décrit par M. Decaisne* dans son Jardin fruitier du Muséum. »

Poire d'HARDENPONT. — Synonyme de poire *de Fer*. Voir ce nom.

Poire HARDENPONT DE PRINTEMPS (BEURRÉ). — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

Poire HARDY. — Synonyme de *Beurré Hardy*. Voir ce nom.

Poire HARVARD. — Synonyme de poire *Belle de Flushing*. Voir ce nom.

Poire HÂTIVE. — Synonyme de poire *Guenette*. Voir ce nom.

Poire HATIVEAU. — Synonyme de poire *Petit-Hâtiveau*. Voir ce nom.

Poire HATIVEAU BLANC. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

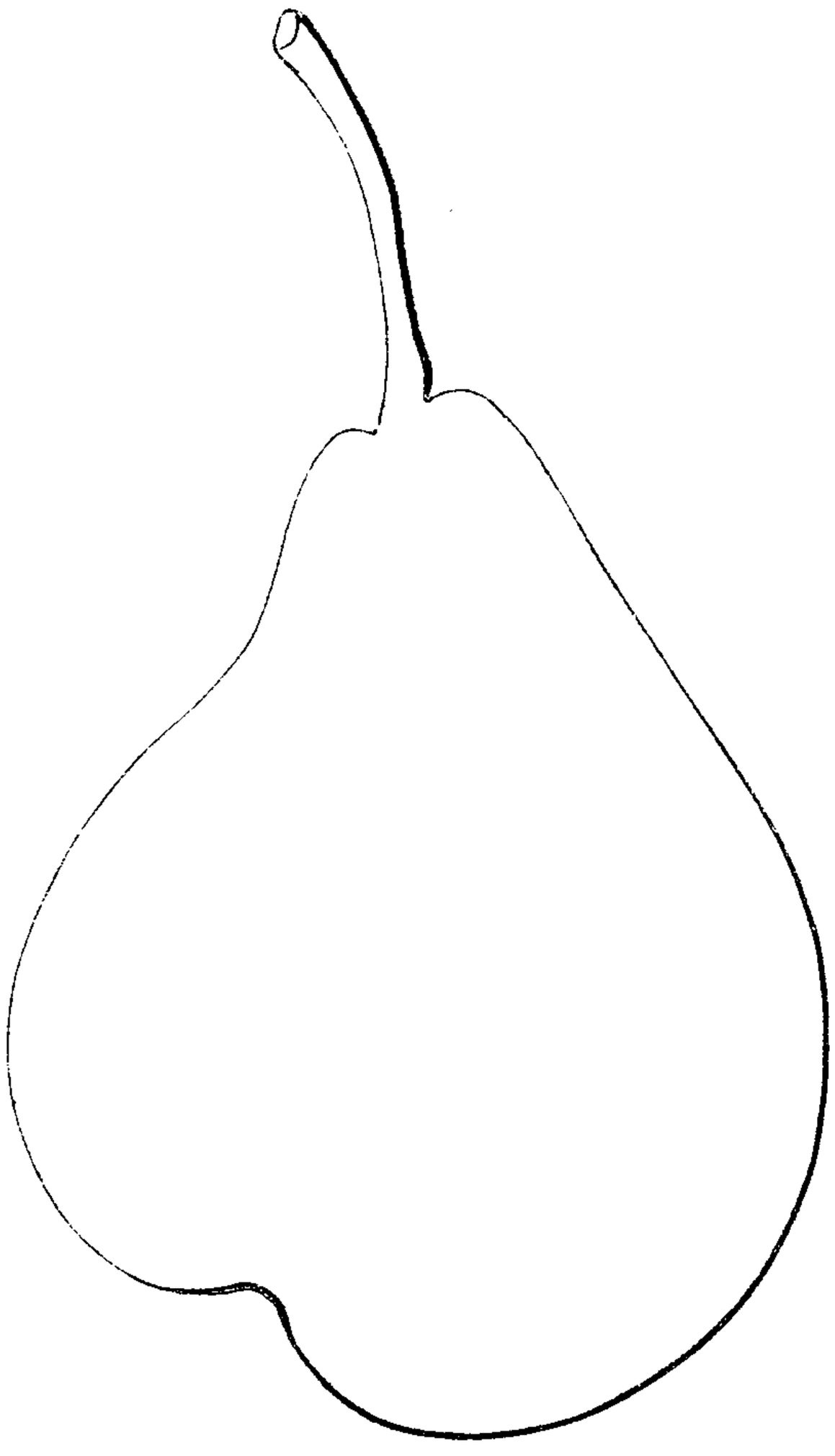
Poire HATIVEAU DE LA FORÊT. — Synonyme de poire *Gros-Hâtiveau*. Voir ce nom.

Poire HATIVEAU (GROS-). — Voir *Gros-Hâtiveau*.

Poire HATIVEAU (PETIT-). — Voir *Petit-Hâtiveau*.

---

570. Poire de HAUTMONTÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort et rouge olivâtre. — *Rameaux :* peu nombreux et étalés, de grosseur et de longueur moyennes, à peine flexueux, rouge grisâtre, aux lenticelles larges et très-espacées, aux coussinets presque nuls, aux mérithalles généralement courts. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aplatis et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* d'un beau vert, grandes, jamais abondantes, ovales ou ovales-allongées, légèrement contournées, à bords unis, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La vigueur de ce poirier n'a rien d'excessif; le développement de son écusson est tardif; on le greffe sur cognassier ou sur franc; les pyramides qu'il fait ne sont pas des plus jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, très-irrégulière, obtuse, fortement ventrue à la base, où généralement un de ses côtés est non moins déprimé que contourné.

— *Pédoncule :* long, grêle, arqué, placé obliquement à fleur de fruit et bien charnu à son point d'insertion. — *Œil :* grand, souvent mal formé, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, entièrement ponctuée de roux et finement lavée de rose carminé sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, grosse, cassante, juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, acidule, peu parfumée et peu délicate.

Maturité. — Courant de février et se prolongeant habituellement jusqu'au commencement d'avril.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — J'ai pris ce poirier, que je multiplie depuis 1851, dans le Jardin de l'ancien Comice horticole d'Angers, où sa culture remontait à 1840 environ. Il y portait le n° 256, mais il ne provient pas des semis de cette Société. Son nom fut quelque peu défiguré dans mes Catalogues ; on l'y appela poirier *Haute-Montée*, tandis que les registres du Comice le nommaient poirier de Hautmonté, dénomination que nous lui rendons aujourd'hui, peut-être en fera-t-elle découvrir l'origine.

Poire de HAZÉ. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

Poire HAZEL (des Anglais). — Synonyme de poire *Hessel*. Voir ce nom.

Poire HEATH-COL DE GORE. — Synonyme de poire *Heathcot*. Voir ce nom.

---

571. Poire HEATHCOT.

Synonymes. — *Poires :* 1. Heath-Col de Gore (Prévost, de Rouen, *Cahiers de pomologie*, 1845, 3e cahier, p. 99). — 2. Gore's Heathcot (Hovey, *the Fruits of America*, 1847, t. I, p. 89). — 3. Heathcot de Gore (*Id. ibid.*). — 4. Heatheal de Gore (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, p. 108).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles, courts, légèrement coudés, brun-fauve grisâtre, ayant les lenticelles petites et clair-semées, les coussinets aplatis et les mérithalles courts. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, rarement abondantes, ovales-allongées, finement et régulièrement dentées, portées sur un pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

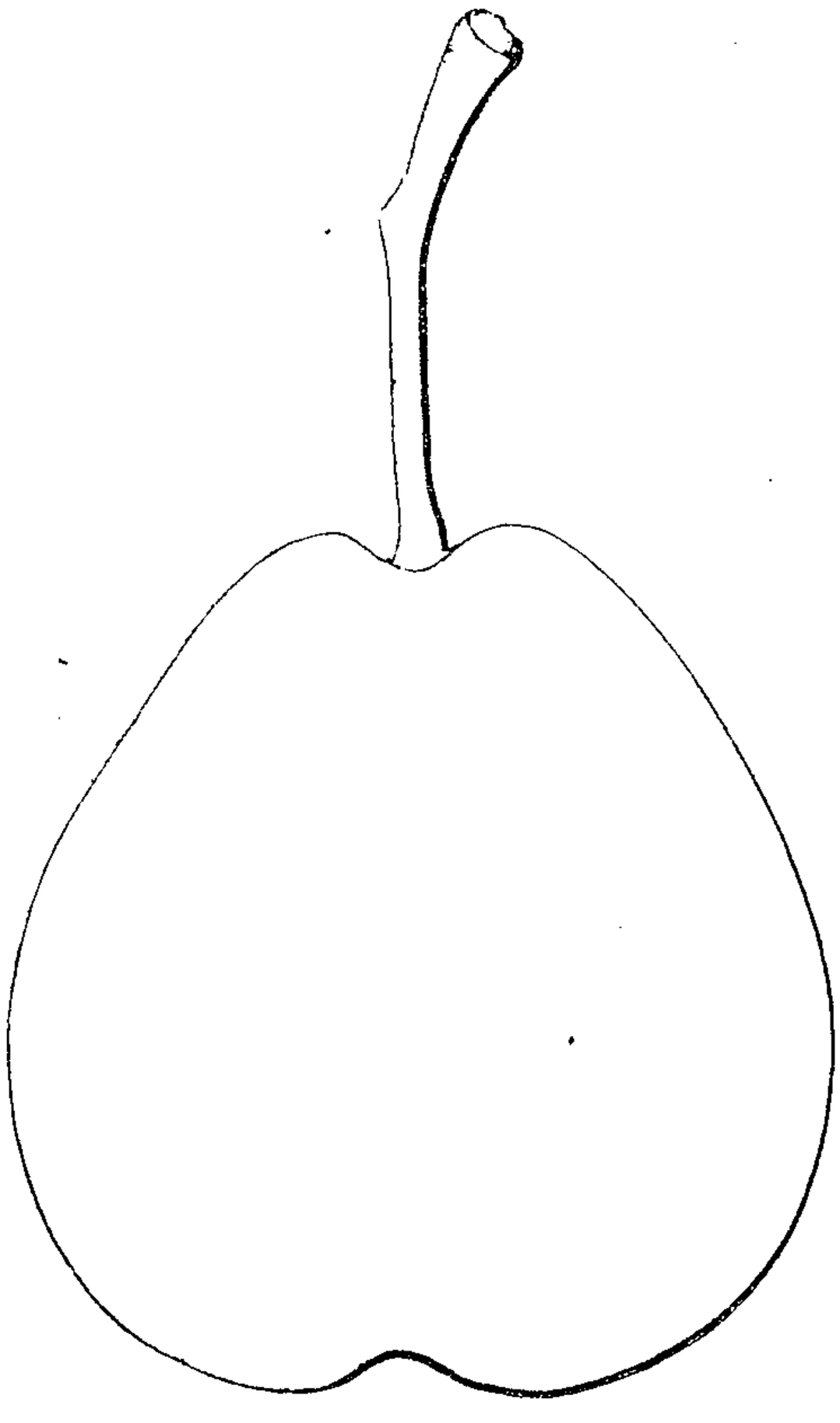
Fertilité. — Grande.

Culture. — La vigueur de ce poirier laisse beaucoup à désirer ; son développement est très-tardif ; on doit le greffer sur franc ; ses pyramides n'y deviennent jamais bien fortes, bien ramifiées, mais cependant elles sont encore loin de la chétivité de celles qu'il fait quand on lui donne le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, quelque peu ventrue, légèrement pentagone, surtout vers la base, où parfois même elle est

fortement côtelée. — *Pédoncule :* long, assez mince, arqué, régulièrement inséré dans une faible cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, bien formé, ouvert, à peine enfoncé, entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune clair, ponctuée, striée, veinée de roux et maculée de brun-fauve auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, compacte et fondante, aqueuse, rarement bien pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, acidule, parfumée, fort délicate.

Poire Heathcot.



Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Voilà trente-huit ans déjà que ce poirier américain figure dans les jardins français. La Société d'Horticulture de Paris l'y répandit au mois d'avril 1830, époque à laquelle elle en reçut plusieurs greffes de M. Dearborn, président du Cercle horticole du Massachusetts. Le pomologue C. M. Hovey, qui le décrivit en 1847 à la page 89 du tome Ier de ses *Fruits of America*, en donne ainsi l'origine : « Le pied-type — dit-il — « poussa en 1812 dans le jardin de feu « M. Christophe Gore, à Waltham « (Massachusetts), et fut dédié au jar- « dinier Heathcot, qui l'avait semé. « Il fructifia pour la première fois « en 1824. »

Observations. — Parmi les synonymes de la poire Épine d'Été, nous avons quelquefois vu figurer le nom *Heathcot de Gore*. Il est à peine besoin d'affirmer qu'on a eu tort de l'y inscrire, tellement ces fruits sont différents ; et si l'on veut bien consulter plus haut, page 138, l'article où nous nous occupons de la poire Épine d'Été, tout doute à cet égard disparaîtra immédiatement.

Poire HEATHCOT DE GORE. — Synonyme de poire *Heathcot*. Voir ce nom.

Poire HEATHEAL DE GORE. — Synonyme de poire *Heathcot*. Voir ce nom.

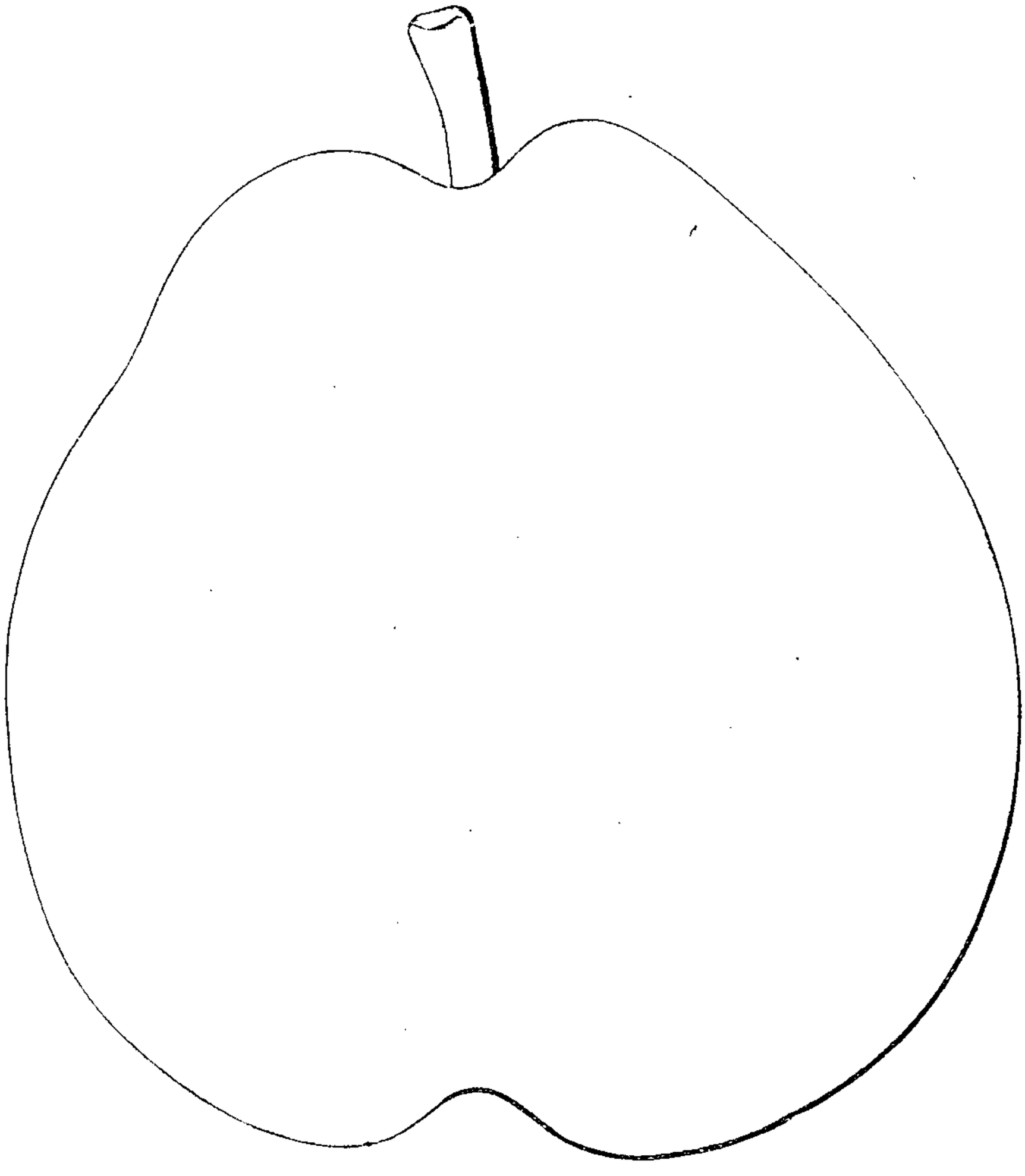
---

572. Poire HÉBÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés ou légèrement étalés, de moyenne grosseur, longs et flexueux, vert jaunâtre, abondamment ponctués, ayant les coussinets très-accusés et les mérithalles

un peu longs. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, noirâtres, écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, d'un beau vert luisant, ovales-allongées ou elliptiques, profondément dentées, au pétiole long, grêle et accompagné de stipules des plus développées.

Poire Hébé.



Fertilité. — Bonne et constante.

Culture. — Il n'a rien d'exceptionnel dans sa vigueur ni dans le développement de son écusson ; on le greffe sur cognassier ou sur franc ; il fait habituellement d'assez jolies pyramides, mais peu touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée fortement arrondie, très-régulière à sa base mais légèrement bosselée près du sommet, qui généralement est bien mamelonné. — *Pédoncule :* court, gros, renflé à son point d'attache, faiblement arqué, obliquement inséré dans un large évasement plus ou moins profond et dont les bords sont fort inégaux. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, grand, placé dans un bassin profond et régulier. — *Peau :* jaune-citron quelque peu verdâtre, ponctuée et tachetée de roux. — *Chair :* blanchâtre et fine, des plus fondantes, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, douée d'une saveur aigrelette qui la rend très-agréable.

Maturité. — Fin de novembre et courant de décembre.

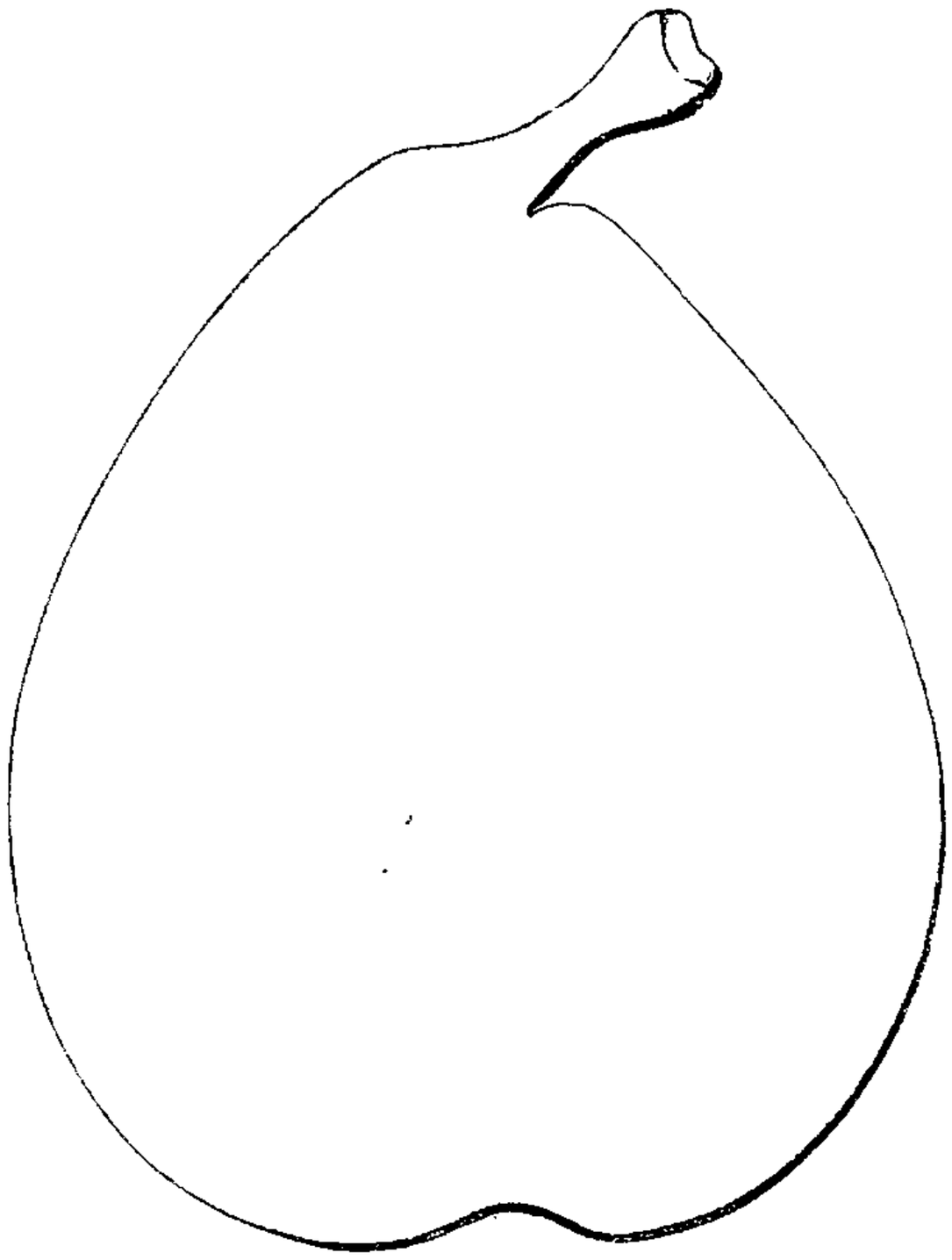
Qualité. — Première.

Historique. — C'est une variété toute nouvelle et d'origine américaine. Son obtenteur même, M. William Summer, pépiniériste à Pomaria (Caroline du Sud), m'en adressa trois greffons en 1866, par l'intermédiaire de M. Marshall Wilder, président du Congrès pomologique américain. Je les reçus de Boston, dans une lettre ; ils étaient enveloppés d'une feuille de cire, mesuraient à peine 10 centimètres, et quinze jours de traversée les avaient desséchés. Mais je les mis sous terre

pendant vingt jours, avant de les utiliser, et, sur les trois, deux réussirent parfaitement. Voici les renseignements que me transmit ensuite M. Summer sur l'âge et la provenance de ce poirier, dont la culture doit être recommandée :

« Le pied-type qui m'a donné la poire *Hébé* sort d'un semis de pepins des variétés Doyenné d'Hiver et Duchesse d'Angoulême ; il s'est mis à fruit en 1860 et j'ai commencé en 1866 à le propager. Ses produits sont très-volumineux ; il y en a dont le poids dépasse souvent 840 grammes, et six poires Hébé atteignent ordinairement celui de 4 kilogrammes. » (*Lettre du 10 mars 1868.*)

573. Poire HÉLÈNE GRÉGOIRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort et vert jaunâtre. — *Rameaux :* nombreux, gros, arqués et étalés, peu longs, légèrement coudés, brun clair orangé, finement et abondamment ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, noirâtres, ovoïdes, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales-allongées, acuminées, généralement planes, à bords presque entiers ou faiblement crénelés, portées sur un pétiole long, épais et roide.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il n'a rien de particulier dans sa croissance ; assez vigoureux, on le greffe sur toute espèce de sujet ; il prend une forme pyramidale très-convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* turbinée-ovoïde, souvent contournée et plus ou moins bosselée au sommet. — *Pédoncule :* court, gros, non arqué, très-renflé aux extrémités, obliquement inséré et continu d'un côté avec le fruit. — *Œil :* grand, ouvert, mal développé, à peine enfoncé. — *Peau :* vert clair, ponctuée, veinée de roux et maculée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine et ferme, fondante, non pierreuse, verte sous la peau. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, délicate, possédant une saveur beurrée des plus exquises.

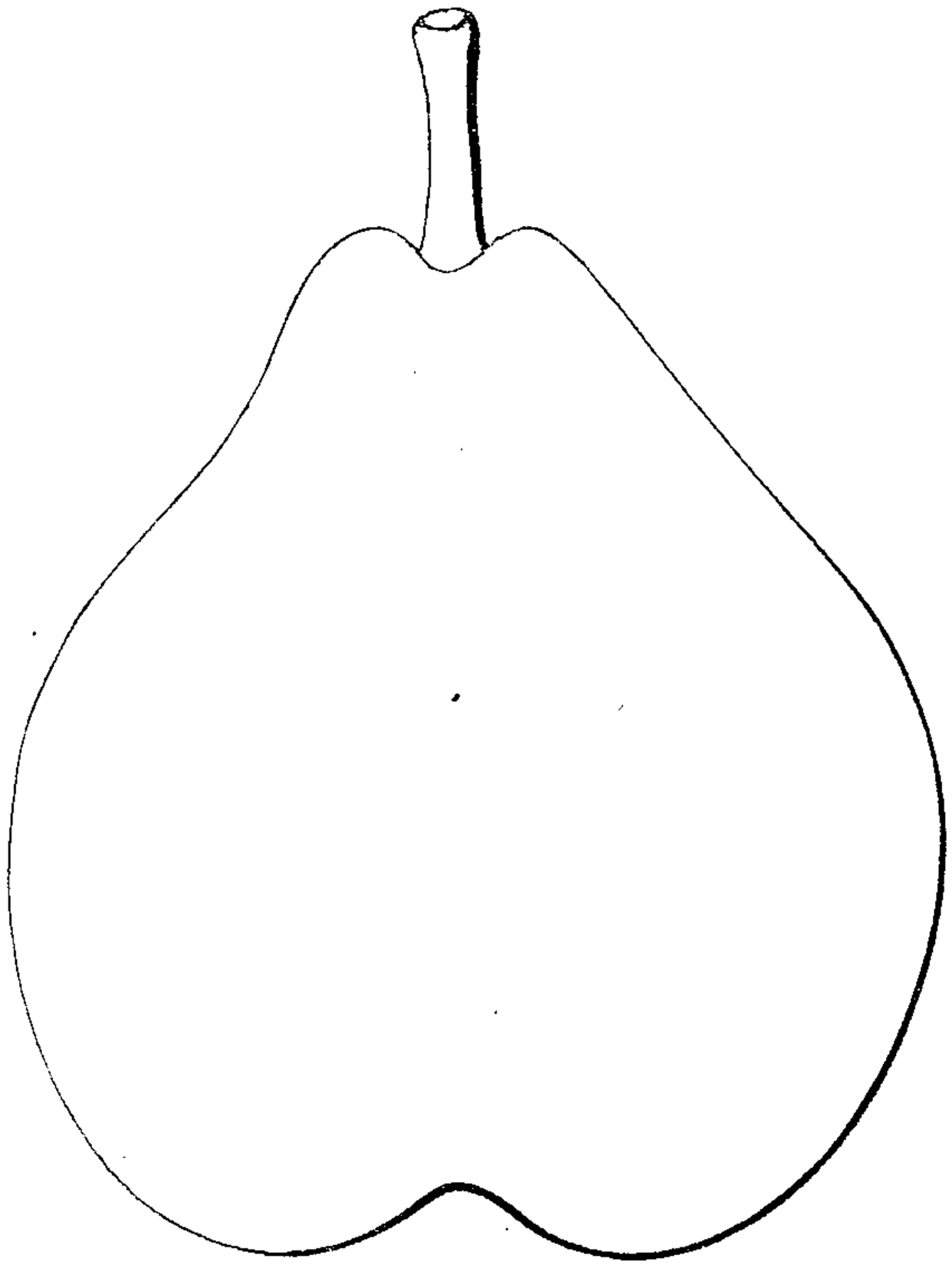
Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'au commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Xavier Grégoire, tanneur à Jodoigne et l'un des semeurs belges les plus connus actuellement, est l'obtenteur de ce fruit. L'arbre qui l'a produit sortit en 1840 d'un semis de pepins de la poire Pastorale et se mit à fruit dès 1852. Cette variété, fort recommandable, se trouve déjà dans un grand nombre de jardins, chez nous et à l'étranger.

574. Poire HÉLIOTE DUNDAS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Dundas (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 384). — 2. Rousselet Jamin (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 22). — 3. Héloïse Dundas (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 65). — 4. Elliott Dundas (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édit. 1863, p. 489).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa base, longs et bien nourris, à peine flexueux, gris-fauve légèrement rougeâtre, aux lenticelles larges et rapprochées, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, habituellement lisses et écartés du bois. — *Feuilles :* petites, rarement abondantes, ovales ou ovales-allongées et régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole peu long, fort et stipulé.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On le greffe sur cognassier ou sur franc; sa vigueur est parfaite et le développement de son écusson, vif; ses pyramides deviennent généralement assez jolies, à partir de leur deuxième année, mais elles ne sont pas très-touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée et obtuse, bien régulière, fortement ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, droit ou arqué, souvent renflé à ses extrémités, implanté dans un large évasement peu profond et à bords mamelonnés, mais parfois aussi placé à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, ordinairement assez enfoncé. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune verdâtre ou jaune quelque peu orangé, ponctuée de brun clair et de gris, maculée de roux auprès de l'œil et du pédoncule et lavée du plus beau carmin sur la face frappée par le soleil. — *Chair :* blanche, à veinules verdâtres, demi-fine et demi-cassante, sèche, pierreuse autour des loges. — *Eau :* insuffisante, faiblement sucrée, presque dénuée de saveur.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Cette variété, que je recevais de Belgique en 1848 et qui figura dès l'année suivante dans mon *Catalogue* (page 27, n° 402), est généralement regardée comme un gain du professeur Van Mons. M. Alexandre Bivort, continuateur des travaux de ce dernier arboriculteur, l'a décrite en 1849, mais tout en lui donnant ce même obtenteur, il n'a pu préciser ni le lieu ni la date de naissance du pied-mère. « L'époque de son premier rapport, qui nous est inconnue — a-t-il

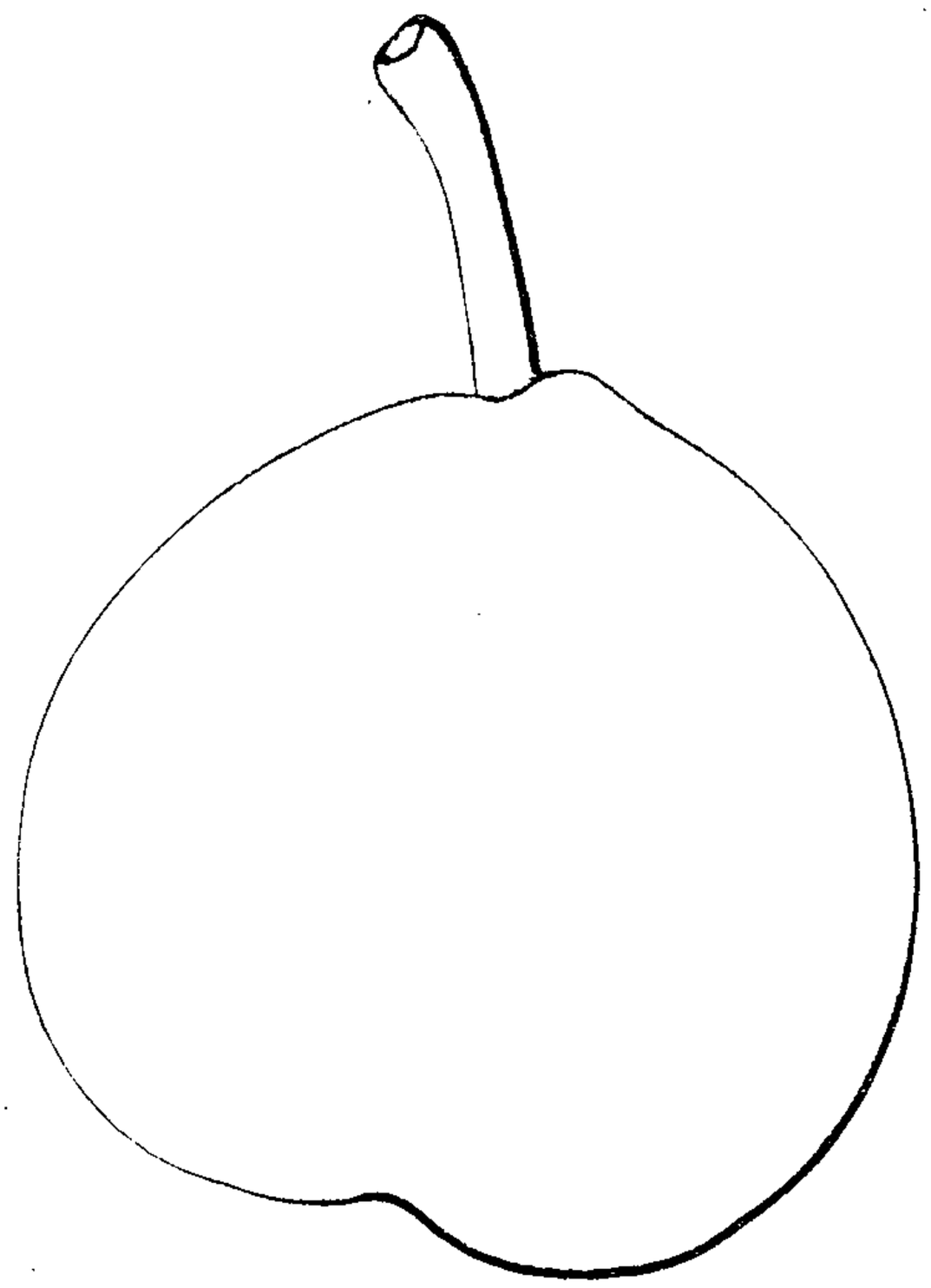
« dit — doit être assez ancienne. » (*Album de pomologie*, t. II, p. 103.) Enfin M. Bivort n'a rien su, également, du personnage auquel on dédia ce fruit, puisqu'il n'accompagne d'aucun renseignement le nom de la poire Héliote Dundas.

Observations. — En 1850 on nous envoya des pépinières belges, et comme nouveauté, un poirier nommé *Rousselet Jamin*, dans lequel nous reconnûmes bientôt la variété Héliote Dundas. Aussi n'avons-nous cessé, depuis 1852, d'inscrire dans nos *Catalogues* le nom Rousselet Jamin parmi les synonymes, inscription contre laquelle personne n'a réclamé.

Poire HÉLOÏSE DUNDAS. — Synonyme de poire *Héliote Dundas*. Voir ce nom.

---

575. Poire HENKEL D'AUTOMNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, courts et de moyenne grosseur, peu géniculés, brun clair grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets bien accusés. — *Yeux :* aux écailles grises et mal soudées, gros, ovoïdes, très-écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, elliptiques-allongées, planes ou canaliculées, à bords faiblement crénelés ou presque unis, à pétiole long et grêle.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Poirier peu vigoureux, il pousse lentement et ses pyramides, même sur franc, sont encore faibles dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie, irrégulière, mamelonnée au sommet, habituellement contournée à la base. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, gros, légèrement courbé, obliquement implanté à la surface. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune brillant quelque peu verdâtre, finement ponctuée de gris et couverte en partie de taches et de marbrures fauves. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, aqueuse, fortement pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, sans parfum bien appréciable et généralement un peu astringente.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Van Mons gagnait avant 1834 cette variété dans sa pépinière de Louvain (Belgique), et dès 1835 il en faisait parvenir des greffes à ses amis et correspondants d'Amérique, pays où depuis elle resta longtemps localisée. Tout porte à croire que le pied-type mourut ensuite, et sans avoir été propagé de nouveau, les Catalogues de Van Mons n'ayant jamais signalé la Henkel d'Automne. Ce

sont effectivement les Américains qui me l'envoyèrent il y a quelques années, et non les Belges, chez lesquels on rencontre seulement une *Henkel d'Hiver* n'étant autre que le Beurré Beauchamp, comme nous l'avons constaté page 312 de notre tome Ier. L'origine de la Henkel d'Automne est du reste formellement établie par le pomologue Hovey, dans ses *Fruits of America :*

« La *Henkel*.... variété mûrissant au cours de septembre — écrivait-il en 1856 — fut introduite à Boston (Massachusetts), en 1835 ou 1836, par deux pépiniéristes de cette ville, MM. Kenrick et Manning, auxquels le docteur Van Mons venait d'en offrir des scions. Je pense qu'on ne la rencontre que dans les collections américaines. Une *Henkel d'Hiver*, de date récente, figure bien dans les Catalogues, en France et en Belgique, mais comme c'est une poire d'hiver on ne saurait la prendre pour la nôtre. » (Tome II, p. 53.)

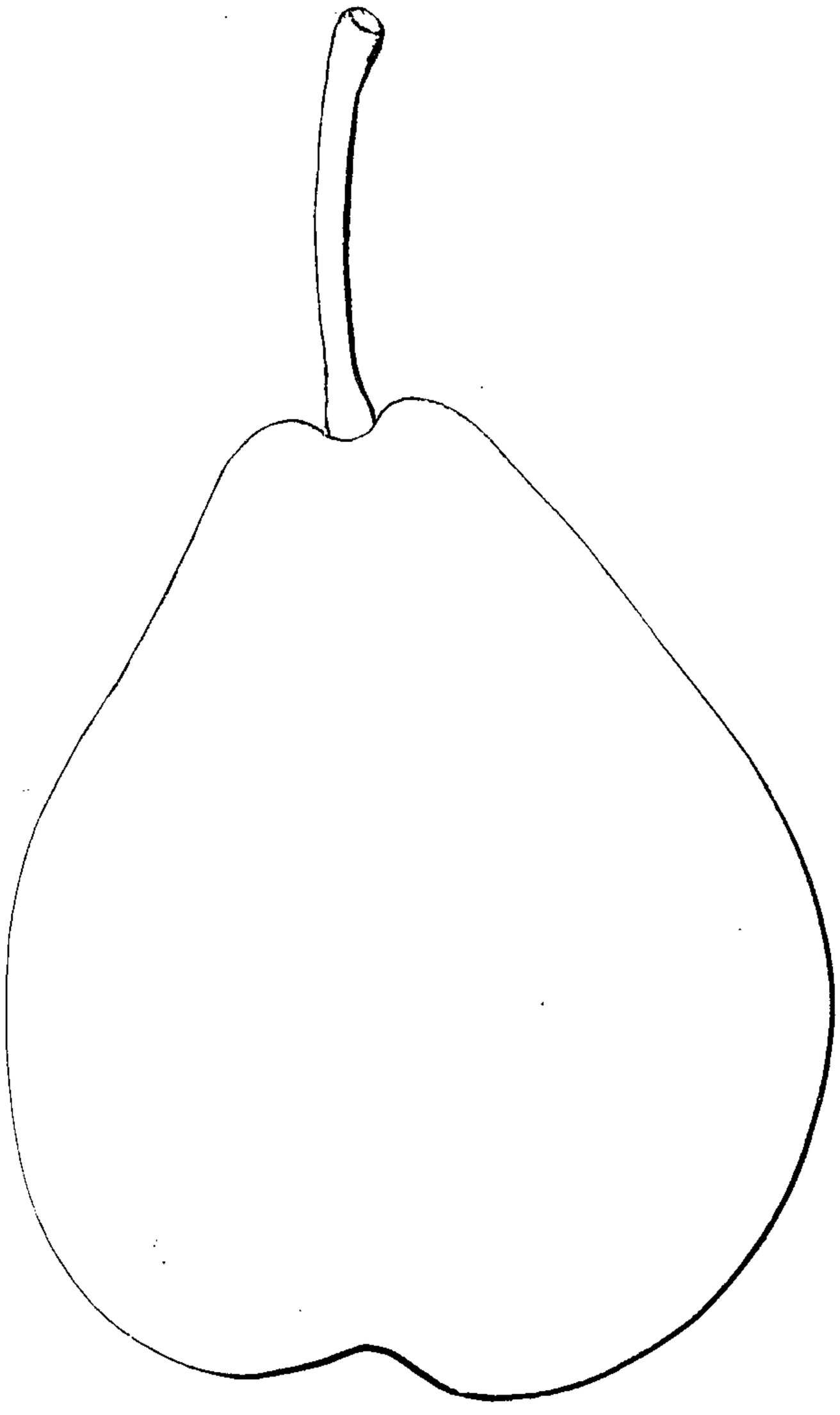
Poire HENKEL D'HIVER. — Synonyme de *Beurré Beauchamp*. Voir ce nom.

Poire HENNÉ. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire de HENRI. — Synonyme de *Besi d'Héry*. Voir ce nom.

---

576. Poire HENRI BIVORT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux* : assez nombreux, étalés, arqués et parfois contournés, gros et longs, peu géniculés, fauve rougeâtre, aux lenticelles larges, apparentes et rapprochées, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, souvent aplatis et collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes et ovales, légèrement canaliculées et contournées sur elles-mêmes, très-faiblement dentées, ayant le pétiole des plus longs, fort et habituellement rosé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Modérément vigoureux sur cognassier, il le devient excessivement quand on le greffe sur franc ; le développement de son écusson est tardif ; ses

pyramides manquent de régularité, mais leur force et leur hauteur sont convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée, obtuse, bien ventrue dans sa partie inférieure, parfois très-renflée d'un côté et presque aplatie de l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, régulièrement inséré dans une étroite cavité peu profonde et dont les bords sont assez accidentés. — *Œil :* grand, souvent contourné, ouvert ou mi-clos, légèrement enfoncé, entouré de faibles protubérances. — *Peau :* jaune olivâtre, ponctuée, striée, marbrée et tachée de roux verdâtre. — *Chair :* blanc fortement jaunâtre, demi-fine, assez fondante, aqueuse, rarement bien pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, aromatique et fort délicate.

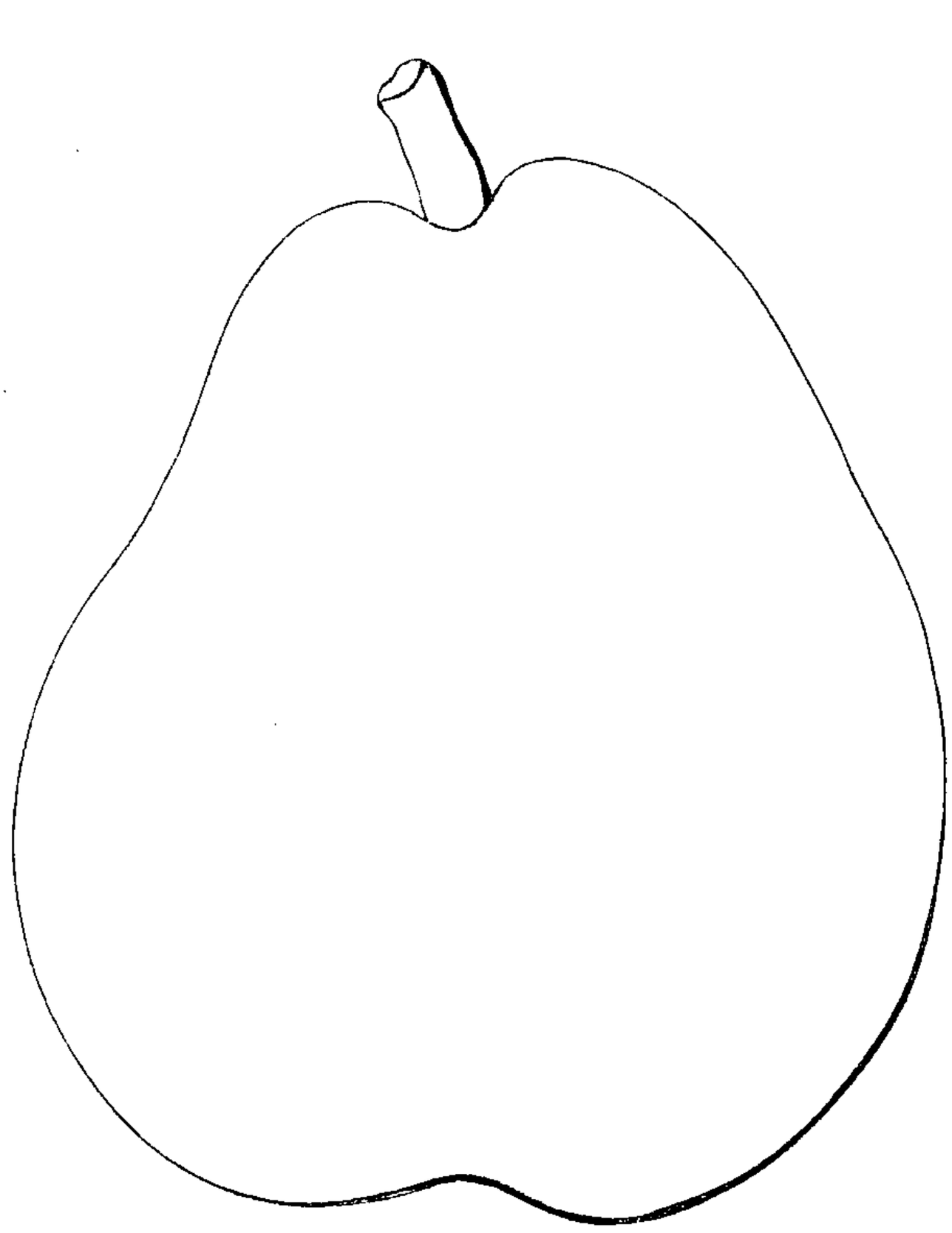
Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient des derniers semis faits à Louvain par Van Mons, et achetés en 1844 par M. Alexandre Bivort, qui les transplanta à Geest-Saint-Rémy, près Jodoigne (Belgique). Ce fut là que le pied-type se mit à fruit en 1847 et son propriétaire le dédia à l'un des membres de sa famille, M. Henri Bivort, verrier à Jumet, arrondissement de Charleroi.

---

577. Poire HENRI BOUET.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux et érigés ou légèrement étalés, longs, très-gros, géniculés, brun clair rougeâtre, ayant les lenticelles d'un gris blanchâtre et les coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, aigus, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou ovales-allongées, faiblement acuminées, planes ou relevées en gouttière, irrégulièrement crénelées ou dentées, au pétiole long, épais et assez rigide.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Le cognassier lui convient beaucoup ; sa vigueur est remarquable et son développement, hâtif ; il fait de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-ovoïde, ventrue, fortement bosselée, mamelonnée au sommet et généralement un

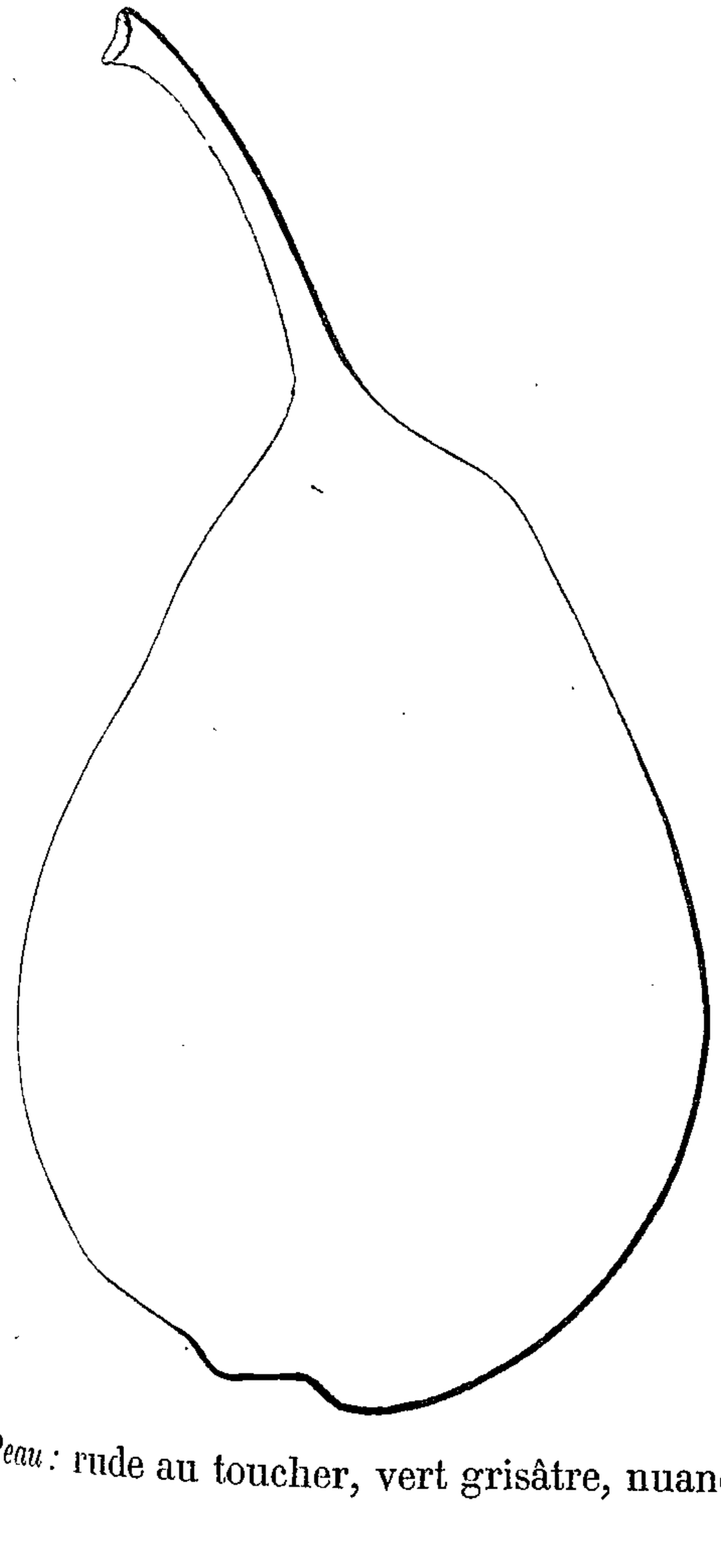
peu contournée. — *Pédoncule :* court, gros, non arqué, charnu à la base, obliquement implanté dans une large cavité formant entonnoir et dont les bords sont d'inégale hauteur. — *Œil :* petit, régulier, mi-clos, entouré de légers plis et presque saillant. — *Peau :* jaune pâle, ponctuée et striée de fauve, largement maculée de roux verdâtre autour du pédoncule. — *Chair :* très-blanche et très-fine, juteuse et des plus fondantes, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, parfumée, acidule, douée d'une saveur exquise.

Maturité. — Courant d'octobre et se prolongeant jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Henri Bouet, pépiniériste à la Fougereuse, près Argenton-Château (Deux-Sèvres), est l'obtenteur de cette belle et délicieuse poire, qu'il a bien voulu soumettre à mon appréciation avant de la propager. Elle date de 1861, mais n'a été mise dans le commerce qu'en 1867. Le pied-mère provient des pepins d'une poire Duchesse d'Angoulême dont l'arbre avait été fécondé par un poirier de Bellissime d'Été.

578. Poire HENRI CAPRON.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort et d'un gris-vert légèrement rougeâtre. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez grêles, courts et géniculés, brun clair rougeâtre, aux lenticelles très-larges et abondantes, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, cotonneux, bien écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, très-faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole fort et des plus courts.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa vigueur est moyenne; il prospère non moins bien sur le cognassier que sur le franc, et si ses pyramides restent toujours un peu basses, elles n'en sont pas moins, cependant, assez régulières et très-touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, très-bosselée et légèrement contournée. — *Pédoncule :* long, grêle, recourbé, renflé à la tête, charnu à la base, placé de côté et continu avec le fruit. — *Œil :* saillant, irrégulier, mi-clos, entouré de gibbosités. — *Peau :* rude au toucher, vert grisâtre, nuancée de jaune sombre, ponctuée de roux

clair et généralement squammeuse auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante ou demi-fondante, juteuse, habituellement un peu marcescente. — *Eau :* fort abondante, sucrée, aromatique, mais souvent entachée d'astringence.

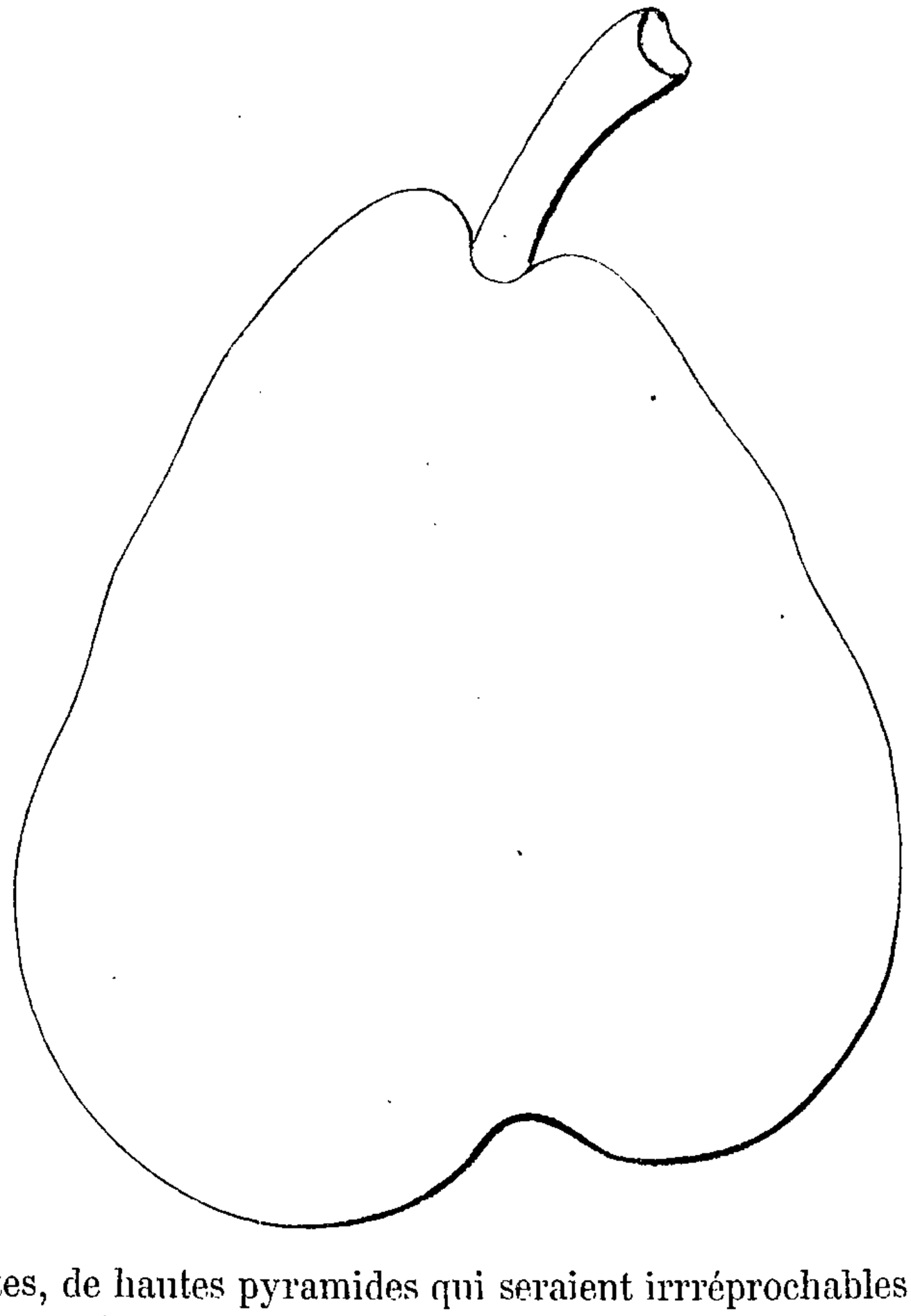
Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Variable, mais plutôt deuxième que première.

Historique. — J'ai trouvé ce poirier dans le Jardin de l'ancien Comice horticole d'Angers, en 1848; il provenait d'un envoi de greffes fait à cette Société, vers 1840, par l'un de ses correspondants les plus zélés, feu Simon Bouvier, notaire à Jodoigne (Belgique) et ami particulier de Van Mons, dont il partageait la passion pour l'arboriculture fruitière. J'ignore l'âge exact de la poire Henri Capron, mais je sais qu'en 1854 le baron de Biedenfeld affirmait (*Handbuch aller bekannten Obstsorten*, p. 87) qu'elle avait été gagnée par Van Mons, des semis duquel sortit également, on ne doit pas l'oublier, une autre variété de même nom, le poirier Docteur Capron, décrit plus haut (page 33) et fort différent, arbre et fruit, de celui qui vient de nous occuper.

---

579. Poire HENRI DESPORTES.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés vers la base de la tige mais érigés à sa partie supérieure, assez longs, des plus gros, coudés, fauve clair, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets peu saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis et généralement un peu duveteux, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, irrégulièrement dentées, planes ou légèrement contournées sur elles-mêmes, au pétiole court, épais et roide.

Fertilité. — Bonne.

Culture. — Nous le greffons habituellement sur cognassier ; sa vigueur est grande, mais le développement de son écusson n'a rien d'exceptionnel ; il fait de fortes, de hautes pyramides qui seraient irréprochables si elles étaient un peu plus ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée, obtuse, ventrue, à surface fortement bosselée, généralement irrégulière et beaucoup moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne et très-nourri, surtout à son point d'attache, arqué, obliquement inséré dans une étroite cavité à bords inégaux et mamelonnés. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, placé dans un bassin très-évasé mais peu profond. — *Peau :* épaisse, jaune orangé, ponctuée de gris-roux, légèrement tachetée de même et plus ou moins vermillonnée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, très-fondante, juteuse, contenant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, ayant un parfum fort délicat.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

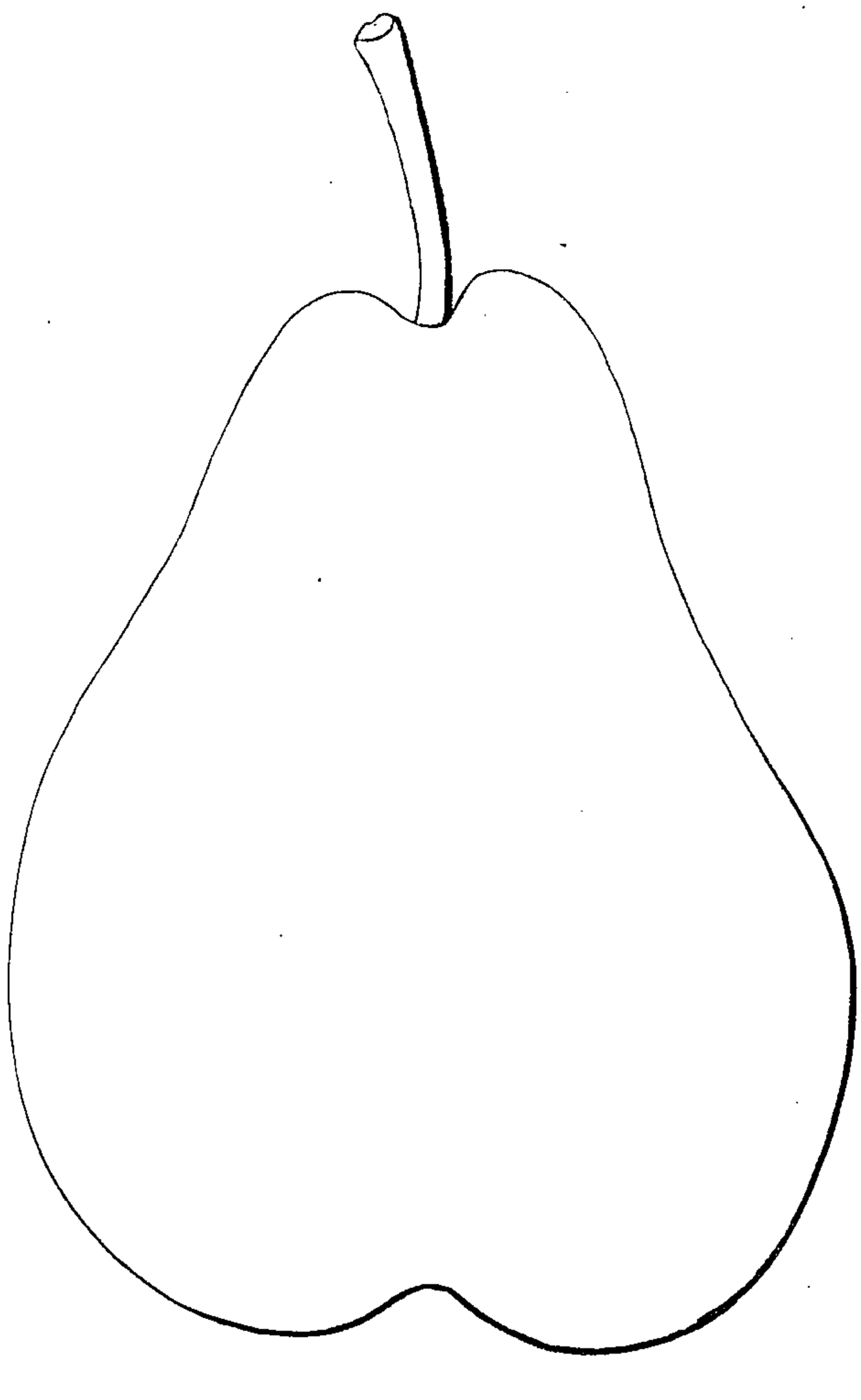
Qualité. — Première.

Historique. — Le poirier Henri Desportes provient de mes semis ; il a donné ses premiers fruits en 1862 et je l'ai dédié au directeur des cultures de mon établissement.

---

580. Poire HENRI IV.

Synonyme. — *Poire* Jacquin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 140, n° 270).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la base de la tige, érigés à son sommet, gros et longs, flexueux, jaune verdâtre souvent nuancé de rose carminé, aux lenticelles peu larges et clair-semées, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques, aigus, très-écartés du bois. — *Feuilles :* vert clair, ovales-allongées, dentées en scie, portées sur un pétiole long, fort et généralement rosé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Ce poirier développe tardivement son écusson ; sa vigueur est satisfaisante ; le cognassier lui convient beaucoup ; il fait des pyramides fortes et régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* excessivement

variable, elle passe de la turbinée-arrondie et fortement bosselée, à la turbinée allongée, obtuse, très-ventrue vers la base, quelque peu étranglée près du sommet, souvent contournée et habituellement moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, arqué, inséré obliquement dans une cavité large, profonde et à bords arrondis. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, entouré de plis et généralement très-enfoncé. — *Peau :* épaisse et rugueuse, jaune obscur, presque entièrement lavée de gris-roux sur lequel apparaissent çà et là de petits points verdâtres. — *Chair :* jaunâtre, grosse ou demi-fine, cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidule, plus ou moins aromatique et assez agréable.

Maturité. — Depuis la mi-octobre jusqu'à la fin de ce mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Dans ses *Vorzüglichste Kernobstsorten*, imprimés à Stuttgardt, le docteur Diel nous apprend en 1826 (p. 211) que le poirier Henri IV fut gagné par M. de Witzthumb, avant 1815, puis décrit par le vicomte Vilain XIIII, ancien maire de Gand sous Napoléon Ier, et qui le tenait de l'obtenteur même. Diel ajoute qu'en 1817 Van Mons lui en adressa des greffes, mais il ne dit pas quel était ce Witzthumb qui dédiait ainsi, au commencement du XIXe siècle, une poire à celui de nos rois dont la mémoire est la plus populaire. C'était un savant naturaliste, alors directeur du Jardin des Plantes de Bruxelles, et qui portait un vif intérêt à la pomologie. Je greffai pour la première fois, en 1842, le poirier Henri IV, et mon *Catalogue* de 1846 l'annonça (p. 19) comme une nouveauté.

Observations. — Cette poire blossit aisément, d'où suit qu'on doit la surveiller avec soin au fruitier, l'y porter encore un peu verte, et se garder surtout de la toucher, le moindre contact provoquant ou hâtant sa décomposition. — En Amérique, quelques pomologues ont cru pouvoir lui donner pour synonyme la poire *Ananas*, ou *Favori musqué du Conseiller*, décrite page 122 de notre premier volume; c'est une méprise facile à éviter, car on rencontre rarement des variétés plus dissemblables que ces deux-là.

Poire HENRI VAN MONS. — Synonyme de *Beurré Curtet.* Voir ce nom.

---

581. Poire HENRIETTA.

Synonyme. — Henrietta Edwards' (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 385, n° 114; — et Bivort, *Catalogue des pépinières de la Société Van Mons*, 1857, t. I, p. 145).

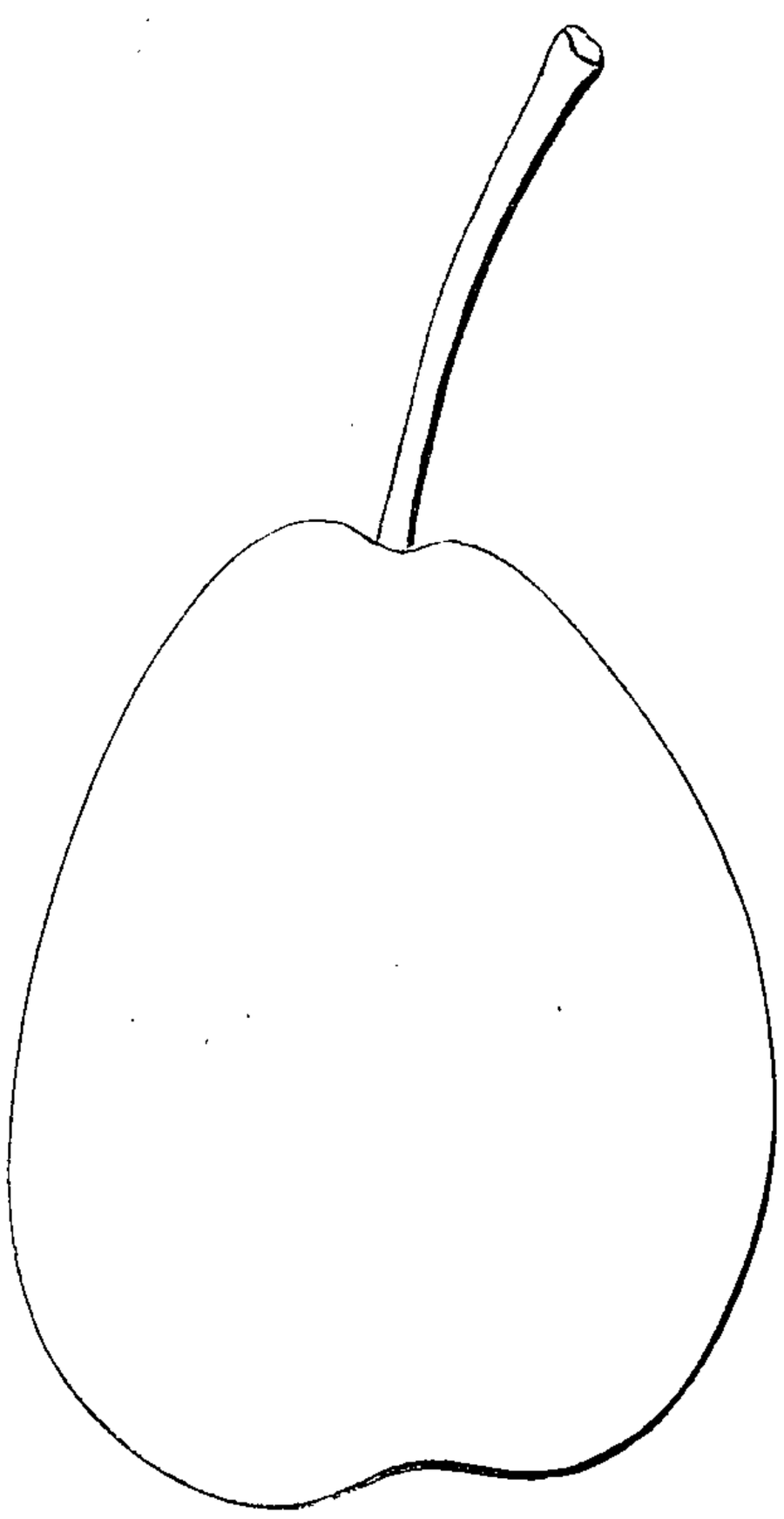
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, souvent un peu contournés, de longueur et de grosseur moyennes, géniculés et légèrement duveteux, olivâtres, lavés de rouge carminé auprès des yeux, finement et abondamment ponctués, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques-arrondis, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez petites, ovales-allongées, planes ou canaliculées, ayant les bords régulièrement dentés, le pétiole long et rigide, quoique grêle.

Fertilité. — Excessive.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire; on le greffe très-avantageusement sur le

cognassier; son écusson se développe vite et bien; quant à ses pyramides, elles sont régulières, touffues, mais généralement un peu basses.

Poire Henrietta.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* ovoïde, régulière, mais un peu plus volumineuse habituellement d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, grêle, recourbé, implanté au milieu d'une très-faible dépression. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, plissé sur ses bords et presque saillant. — *Peau :* vert clair légèrement jaunâtre, ponctuée de brun, maculée de gris-roux à ses extrémités et quelque peu carminée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine et des plus fondantes, aqueuse, non granuleuse. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, bien parfumée, fort délicate.

Maturité. — Derniers jours d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle appartient à la pomone américaine et n'est pas commune chez nous, quoiqu'on l'y possède déjà depuis une douzaine d'années. Downing en a révélé l'origine en 1849, dans ses *Fruits and fruit trees of America :* « Ce nouveau « poirier, dit-il, provient des semis de M. Edwards, gouverneur du Connecticut; il « l'obtint à New-Haven, capitale de cet État (page 385). » La poire Henrietta remonte, nous le croyons, à la même époque environ que l'Elizabeth, également due à M. Edwards, et qui parut vers 1838, comme nous l'avons relaté plus haut, page 128, en la décrivant.

Poire HENRIETTA EDWARDS'. — Synonyme de poire *Henrietta*. Voir ce nom.

Poire HENRIETTE. — Synonyme de poire *Henriette Bouvier*. Voir ce nom.

---

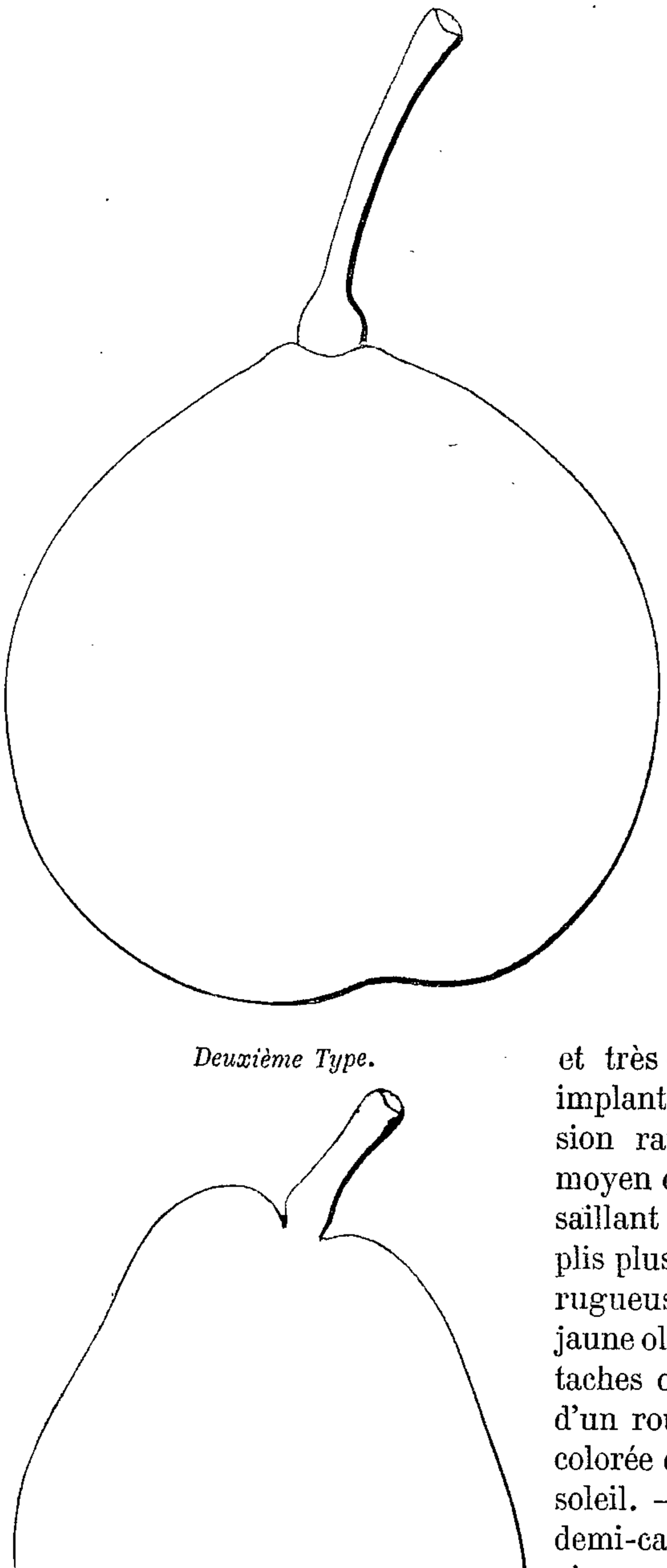
582. Poire HENRIETTE BOUVIER.

Synonymes. — *Poires* : 1. Belle-Henriette (Prévost, de Rouen, *Cahiers de pomologie*, 1845, 3e cahier, p. 80). — 2. Henriette (*Id. ibid.*). — 3. Henriette d'Orléans (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II).

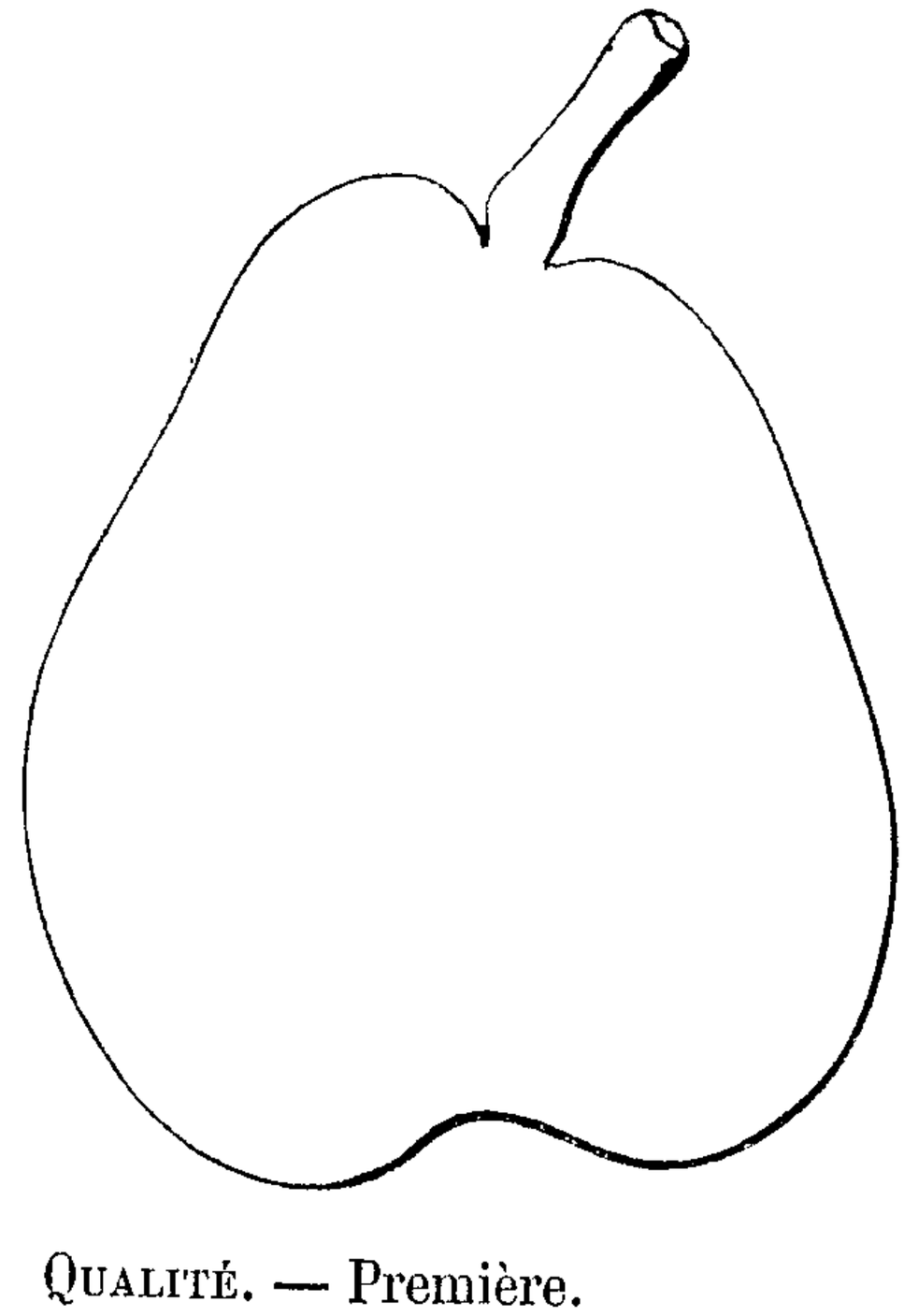
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés et souvent contournés, assez gros mais un peu courts, légèrement coudés, marron clair, violacés du côté du soleil, tachetés et finement ponctués de

gris, ayant les mérithalles longs et les coussinets plus ou moins saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, pointus, aux écailles noirâtres ou grises et mal soudées, très-écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales-allongées, acuminées, presque entières sur leurs bords ou faiblement crénelées, parfois contournées, au pétiole gros, court et rarement stipulé.

Poire Henriette Bouvier. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier n'est pas d'une grande vigueur, mais néanmoins il croît passablement sur cognassier, où il fait dans sa troisième année des pyramides assez convenables, quoique toujours de petite taille.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* très-variable, elle est habituellement arrondie, mais souvent aussi on la voit passer de la turbinée-obtuse à l'ovoïde régulière et ventrue, ou encore à l'ovoïde irrégulière et des plus bosselées. — *Pédoncule :* long et quelquefois court, assez gros, recourbé, généralement gibbeux et très-charnu à la base, obliquement implanté à la surface ou dans une dépression rarement bien prononcée. — *Œil :* moyen ou petit, ouvert ou mi-clos, presque saillant ou légèrement enfoncé, bordé de plis plus ou moins accusés. — *Peau :* épaisse, rugueuse, entièrement bronzée ou à fond jaune olivâtre couvert en partie de points, de taches ou de marbrures squammeuses et d'un roux très-foncé; parfois aussi elle est colorée de rouge-brun sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-cassante, juteuse, assez odorante, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, fort délicate, douée d'un arrière-goût légèrement musqué qui rappelle beaucoup la saveur du Besi de Quessoy.

Maturité. — Vers la moitié d'octobre et se prolongeant jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Simon Bouvier, jadis notaire à Jodoigne (Belgique), est l'obtenteur de ce poirier, dont il offrit des greffes en 1839 au Comice horticole d'Angers. Sa première fructification eut lieu vers 1825, dit M. Bivort dans le deuxième volume de son *Album de pomologie*, imprimé à Bruxelles en 1849 (p. 84). Propagée d'abord sous les noms d'Henriette ou Belle-Henriette, cette variété porte maintenant dans la culture l'unique dénomination de poire Henriette Bouvier ; et dès 1857 c'est ainsi qu'on la nommait, en Belgique, à la page 200 du *Catalogue des pépinières de la Société Van Mons*, où elle se trouve exactement décrite.

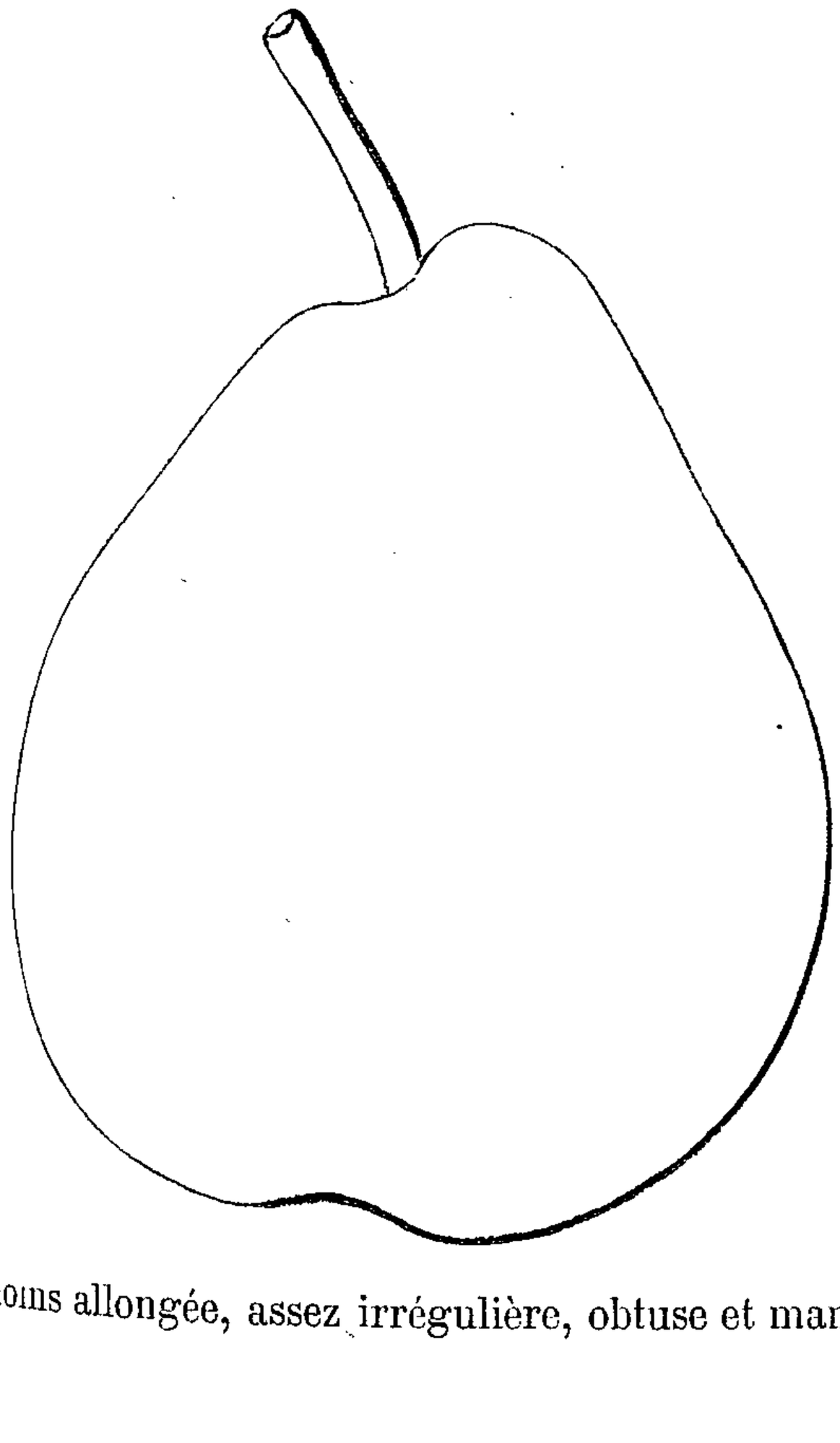
Observations. — On a cru longtemps, vu la forme excessivement variable des produits de ce poirier, que la poire Belle-Henriette différait entièrement de la variété Henriette Bouvier. Aujourd'hui, chacun sait au contraire que ces deux fruits ont une commune origine, et qu'il arrive souvent de les voir mûrir l'un auprès de l'autre, sur la même branche. Du reste M. Decaisne, en 1859, avait déjà relevé cette erreur, en inscrivant le nom Belle-Henriette parmi les synonymes (voir *Jardin fruitier du Muséum*, t. II).

Poire HENRIETTE D'ORLÉANS. — Synonyme de poire *Henriette Bouvier*. Voir ce nom.

Poire d'HERBE. — Synonyme de poire *Naquette*. Voir ce nom.

---

583. Poire HÉRICART DE THURY.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, grêles et de longueur moyenne, bien géniculés, brun violacé, aux lenticelles fines, jaunes, clair-semées, aux coussinets accusés. — *Yeux :* petits et coniques, pointus, fort duveteux, à écailles noirâtres, souvent sortis en éperon mais quelquefois aussi appliqués en partie contre le bois.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur cognassier ce poirier ne pousse jamais bien ; il faut le greffer sur franc, où sa vigueur laisse même à désirer ; son développement est tardif et ses pyramides restent chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme* · turbinée plus ou moins allongée, assez irrégulière, obtuse et mamelonnée au sommet, bien ventrue

à la base, généralement plus grosse d'un côté que de l'autre et souvent un peu contournée. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, mince, recourbé, obliquement inséré dans une étroite cavité à bords très-inégaux. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune pâle, légèrement olivâtre, ponctuée de roux et légèrement lavée de rose tendre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, grossière, mi-cassante, pierreuse et marcescente. — *Eau :* peu abondante, sucrée, d'une saveur âcre et particulière qui n'a rien d'agréable.

Maturité. — Commencement et courant de novembre.

Qualité. — Troisième et quelquefois, mais fort exceptionnellement, deuxième.

Historique. — M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Rémy (Belgique), décrivit en 1850 cette variété, et lui attribua l'origine suivante : « Sans en avoir la certitude, je pense — dit-il — qu'elle « appartient aux semis de Van Mons, qui l'a dédiée à M. Héricart de Thury, prési- « dent de la Société d'Horticulture de France. » (*Album de pomologie*, t. III, p. 104.) L'opinion qu'émet ici M. Bivort est celle de nos pépiniéristes, et depuis longtemps, car l'importation de ce poirier chez nous date déjà de 1840, ainsi que l'établit M. Laurent Jamin, à la page 312 du tome XLIII des *Annales de la Société d'horticulture de Paris*. Sa première fructification dut avoir lieu vers 1838, Van Mons n'ayant pu tarder beaucoup à en offrir des greffes au personnage éminent auquel il l'avait dédié. On sait que le vicomte Héricart-Ferrand de Thury, ingénieur en chef des mines de France, fut un agronome des plus renommés ; il naquit à Paris le 3 juin 1776 et mourut à Rome le 15 janvier 1854.

Observations. — Des pomologues belges ont qualifié de « *très-bon fruit* » la poire Héricart de Thury ; elle pouvait être exquise au moment de son obtention et dans son terrain natal, je ne dis pas non ; mais en France, et surtout en Anjou, il faut qu'elle ait complétement dégénéré, puisqu'on ne saurait même l'y classer au deuxième rang, tant il est rare de la trouver savoureuse. Les Américains sont aussi de cet avis ; témoin Hovey, qui dans son *Magazine of horticulture* la déclarait en 1853 et en 1854, de « quality indifferent, » c'est-à-dire mauvaise. — Il existe aux États-Unis, d'après Downing, une poire Héricart, mûrissant d'août en septembre, de moyenne grosseur, obovale, douée d'un certain mérite et dont Van Mons passe également pour l'obtenteur (voir *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 394 ; 1863, p. 509). Quel est ce fruit ? Je ne l'ai jamais rencontré et ne puis que le signaler ici, afin qu'il soit prouvé que notre poire Héricart de Thury diffère entièrement, sauf pour la première partie de son nom, de la poire Héricart décrite par Downing. — J'ajoute que le *Besi des Vétérans*, qui se garde jusqu'en avril, n'offre non plus, quoiqu'on ait avancé le contraire, aucun rapport avec l'Héricart de Thury, atteignant bien difficilement, dans nos contrées, les derniers jours de novembre.

---

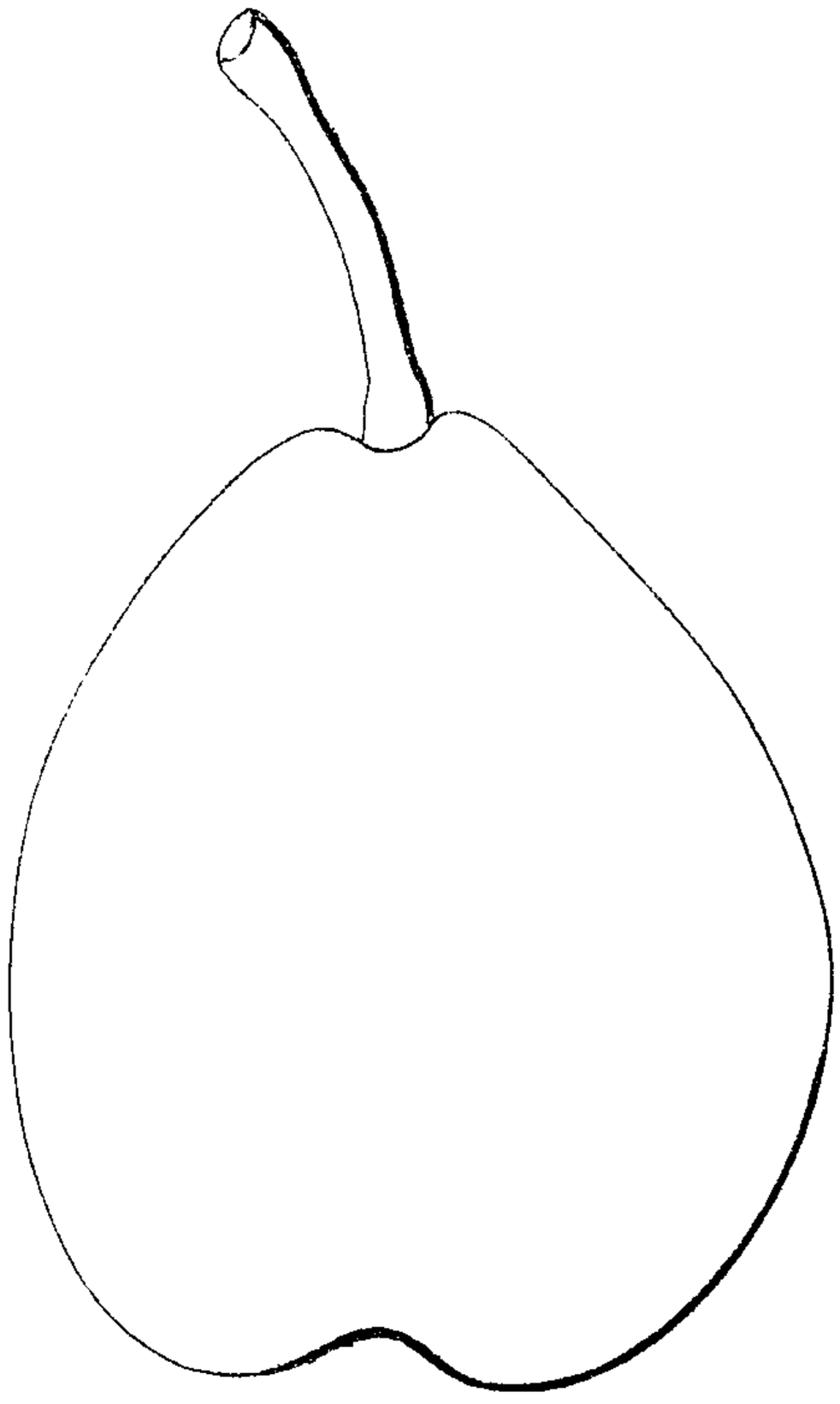
584. Poire HESSEL.

Synonyme. — *Poire* Hazel [des Anglais] (Archibald Gorrie, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1827, t. VII, p. 310).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, presque érigés, gros, très-longs, fortement coudés, rouge-brun légèrement olivâtre, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets saillants.

— *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aux écailles grises et mal soudées, toujours bien écartés du bois. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, généralement ovales-lancéolées, à bords faiblement crénelés ou complétement unis, portées sur un pétiole long et assez fort.

Poire Hessel.



Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, ordinaire pour le développement de l'écusson et qui se plaît autant sur cognassier que sur franc ; dès leur deuxième année ses pyramides sont magnifiques.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, régulière, toujours un peu ventrue et parfois assez mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, surtout à la base où il est charnu, implanté obliquement et presque à fleur de peau. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* rugueuse, jaune olivâtre clair, couverte de larges points gris et fortement marbrée et tachée de roux auprès de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanc jaunâtre, grossière, cassante ou mi-cassante, assez pierreuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, douceâtre, sans parfum prononcé, peu délicate.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — En 1848 Prévost décrivit le poirier Hessel dans le 6e cahier de la *Pomologie de la Seine-Inférieure* (p. 170) et déclara « qu'à voir le silence des Cata-« logues belges sur cette variété, il lui semblait qu'elle était d'origine française. » Ici l'opinion de Prévost ne concordait pas avec la réalité, car on lit ce qui suit dans les *Transactions of the horticultural Society of London*, sous la signature Archibald Gorrie et la date 18 novembre 1827 :

« Il existe deux versions sur le lieu d'origine de notre poirier Hazel. Il fut gagné, d'après les uns, dans le Netherlands (Pays-Bas), puis importé vers 1770 à Meikelour (Écosse) par le colonel Mercer ; mais si cette assertion n'a rien d'inexact, ce poirier dut alors disparaître bien promptement de Meikelour, puisqu'on ne l'y rencontrait plus en 1802. Enfin d'autres le disent sorti, de semis, des pépinières de Kinnoul (Écosse), d'où ensuite il aurait été, en 1797 environ, commercialement expédié à Newcastle (Angleterre), sous le nom de Beurré gris. Et c'est là que, ayant perdu cette variété, les arboriculteurs de Kinnoul la retrouvèrent portant le surnom d'Hazel. » (Tome VII, p. 310.)

Ajoutons à ceci qu'on regarde généralement, aujourd'hui, comme provenue d'Écosse la poire Hazel, connue chez nous depuis une trentaine d'années, et que c'est à nos jardiniers qu'elle doit son nom moderne — *Poire Hessel* — découlant, on

l'a déjà pressenti, ou d'une mauvaise lecture, ou de la prononciation anglaise du mot Hazel.

Observations. — Dans le tome Ier du *Jardin fruitier du Muséum*, M. Decaisne, décrivant en 1858 la poire qui nous occupe, et la croyant identique avec l'*Haselbirn* des Allemands, caractérisée par M. Lucas en 1854, a fait Haselbirn synonyme de Hessel. Nous eussions adopté l'opinion de ce savant professeur, si tout récemment (en 1863) l'un des pomologues les plus renommés de l'Allemagne, le docteur Jahn, ne s'était inscrit formellement contre elle (voir *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. V, p. 49, n° 275); il est donc sage d'attendre encore avant de se prononcer.

Poire HIS. — Synonyme de poire *Baronne de Mello*. Voir ce nom.

Poire d'HIVER. — Synonyme de poire *de Fer*. Voir ce nom.

Poire de la HOCRENAILLE. — Synonyme de poire *Martin-Sire*. Voir ce nom.

Poire HOË-LANGER. — Synonyme de poire *Saint-Germain d'Été*. Voir ce nom.

Poire de la HONVILLE. — Synonyme de poire *Royale d'Été*. Voir ce nom.

Poire de l'HORTICULTEUR. — Synonyme de poire *Beurré Adam*. Voir ce nom.

Poire d'HORTICULTURE. — Synonyme de poires *d'Amour*, *Belle-Angevine* et *Beurré Diel*. Voir ces noms.

---

585. Poire HOVEY.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement arqués et étalés, gros et longs, bien géniculés, brun clair cendré, aux lenticelles larges, clair-semées, aux coussinets peu renflés. — *Yeux :* de moyenne grosseur, ovoïdes ou coniques, noirâtres, écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, planes ou contournées, irrégulièrement dentées ou crénelées, ayant le pétiole très-long et assez fort.

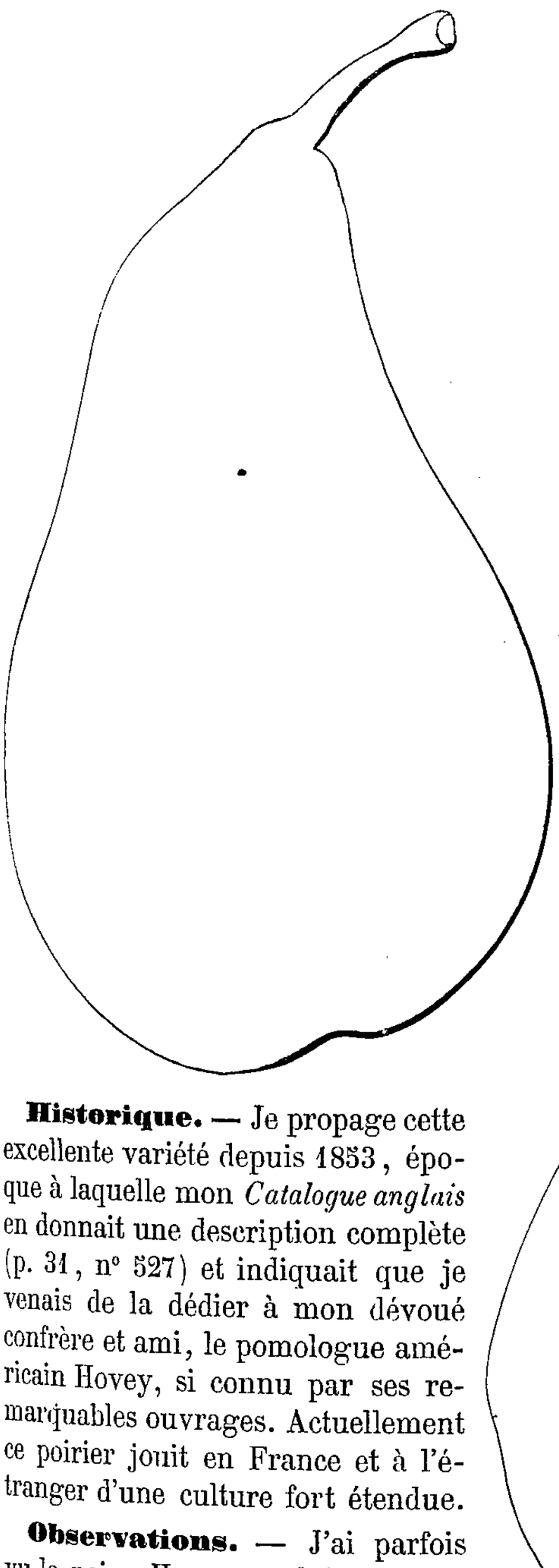
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Cognassier ou franc, tout sujet lui convient; son développement et sa vigueur sont ordinaires; ses pyramides, régulières, hautes et touffues, ne laissent rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* variable, mais toujours très-allongée, elle se rapproche fréquemment, comme dans notre premier type, du facies de la poire Figue d'Alençon, ou bien elle est régulièrement conique plus ou moins obtuse. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, ou court, arqué et

généralement un peu renflé à ses extrémités, placé de côté, continu avec le fruit ou implanté au centre d'une faible dépression dont l'un des bords se relève en mamelon rarement prononcé. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, arrondi, souvent caduc, habituellement saillant. — *Peau :* mince et très-lisse, jaune brillant, finement ponctuée de gris, surtout auprès du pédoncule, maculée de roux autour de l'œil et parfois tachetée de même sur l'une des faces, vers le milieu du fruit. — *Chair :* d'un blanc quelque peu jaunâtre, demi-fine, fondante, aqueuse et légèrement granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, possédant un parfum musqué des plus savoureux.

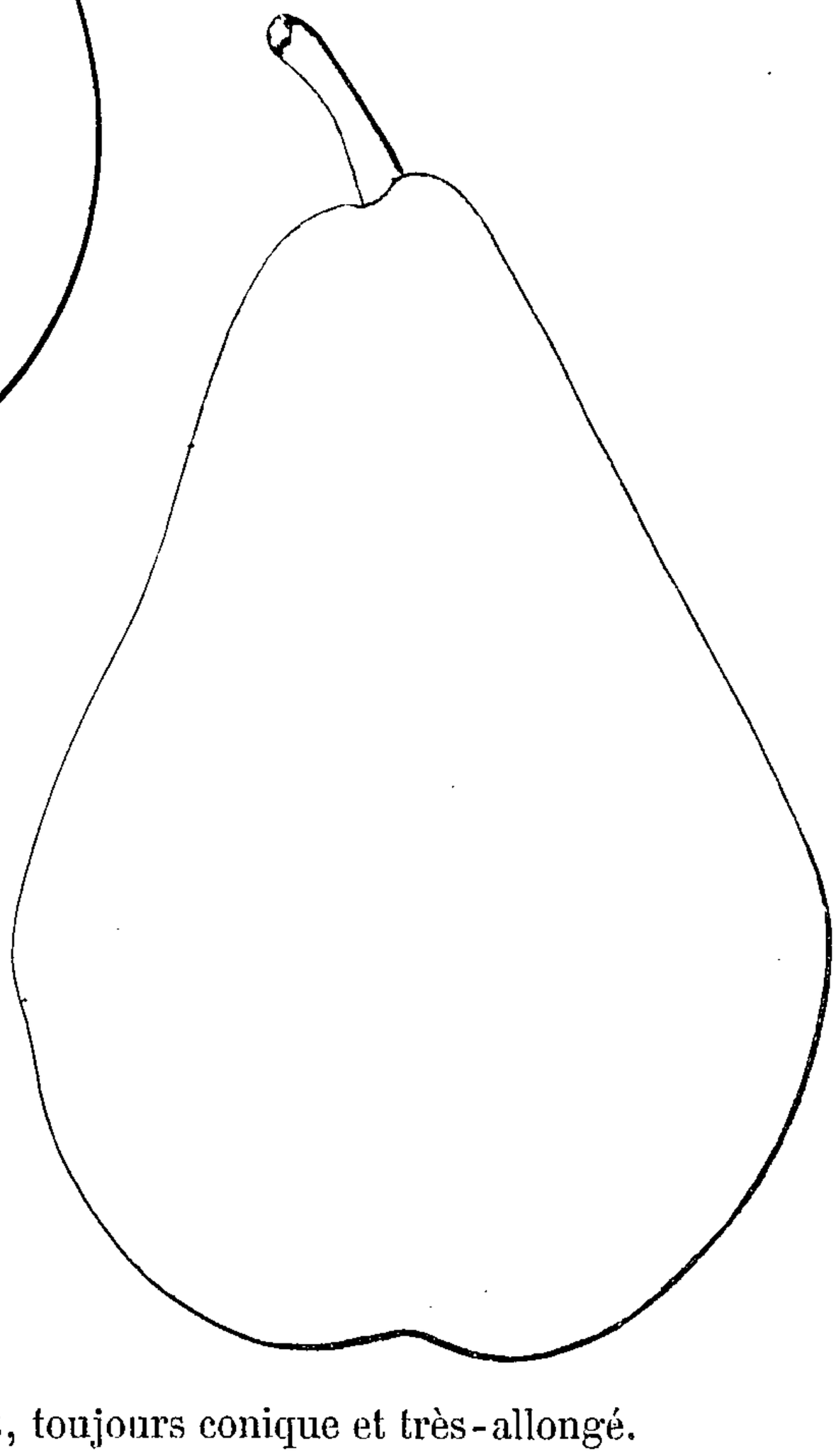
Poire Hovey. — *Premier Type.*



MATURITÉ. — Fin d'octobre et courant de novembre.

QUALITÉ. — Première.

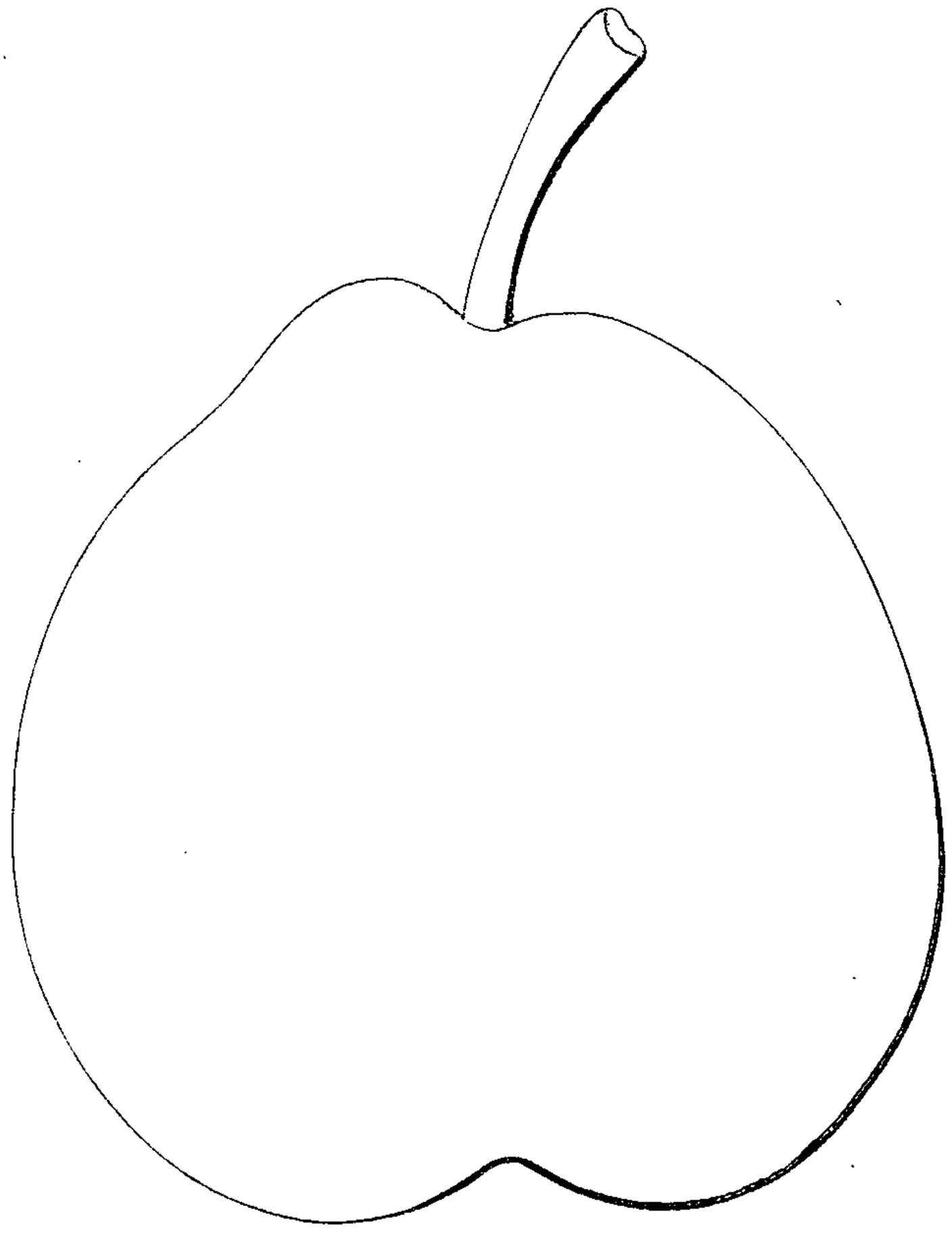
Deuxième Type.



Historique. — Je propage cette excellente variété depuis 1853, époque à laquelle mon *Catalogue anglais* en donnait une description complète (p. 31, n° 527) et indiquait que je venais de la dédier à mon dévoué confrère et ami, le pomologue américain Hovey, si connu par ses remarquables ouvrages. Actuellement ce poirier jouit en France et à l'étranger d'une culture fort étendue.

Observations. — J'ai parfois vu la poire Hovey produite sous le nom de *Silvange*; c'est une erreur inconcevable, car cette dernière affecte la forme d'une Bergamote, si différente de celle de l'autre fruit, toujours conique et très-allongé.

586. Poire HOWELL.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement arqués et étalés, très-gros, longs, des plus géniculés, légèrement duveteux, rouge-brun nuancé de vert, ayant les lenticelles apparentes, rapprochées, et les coussinets peu développés. — *Yeux :* volumineux, coniques-obtus ou ovoïdes, fortement écartés du bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* elliptiques-allongées, grandes et abondantes, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole épais et très-long.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il pousse bien sur le cognassier, y développe assez vite son écusson et prend une forme pyramidale remarquable.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moins considérable. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie et plus ou moins mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long, gros et recourbé, renflé à son point d'attache et obliquement inséré dans une dépression rarement très-prononcée. — *Œil :* moyen, régulier, ouvert, placé dans un bassin excessivement large, mais peu profond et dont les bords sont des plus arrondis. — *Peau :* jaune-citron, tachetée de roux foncé, ponctuée de même et légèrement vermillonnée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, assez fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, délicate et bien parfumée.

Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'au début d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Je l'ai reçue d'Amérique en 1853 et signalée dès 1855 (*Catalogue*, p. 39). Hovey l'a décrite en 1856 (*Fruits of America*, t. II, p. 75); il la dit « sortie du Connecticut et d'un semis fait en 1829 ou 1830 par Thomas Howell, « dans son jardin de New-Haven, où le pied-type se mit à fruit en 1842 ou 1843. »

Poire HUBARD. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

Poire HURBANIS. — Synonyme de poire *Urbaniste*. Voir ce nom.

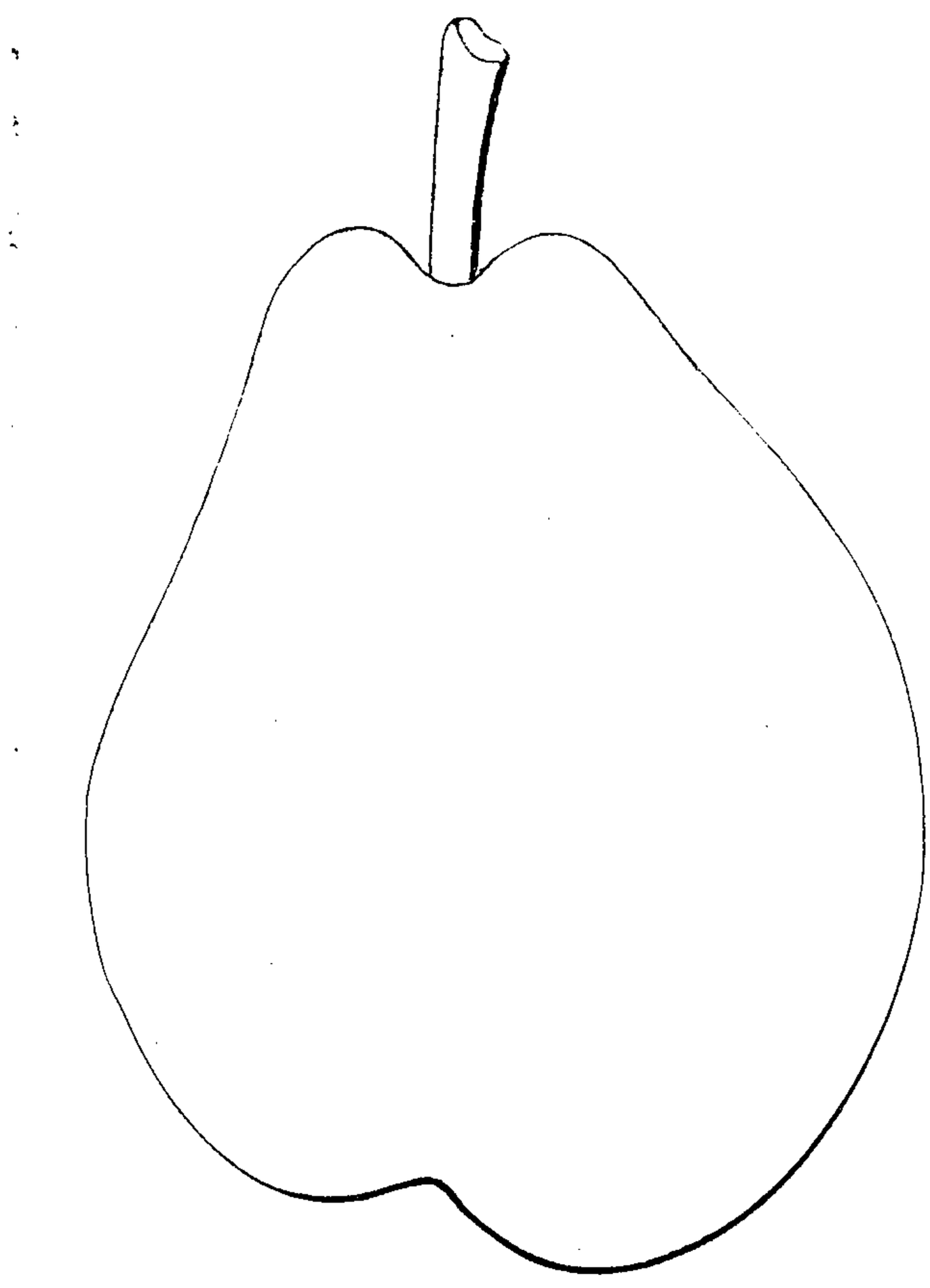
I

Poire IMPÉRATRICE. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire IMPÉRATRICE DE FRANCE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*.. Voir ce nom.

---

587. Poire IMPÉRIALE A FEUILLES DE CHÊNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés vers la base de la tige et érigés près du sommet, longs, des plus gros, bien géniculés, vert brunâtre nuancé de rouge ardoisé, surtout dans le voisinage des yeux; ils sont fortement et très-abondamment ponctués, leurs coussinets ressortent peu. — *Yeux :* petits et ovoïdes, aplatis, collés contre l'écorce à la partie supérieure du rameau, mais bien écartés du bois à son autre extrémité. — *Feuilles :* très-grandes, épaisses, d'un beau vert foncé, ovales-allongées, contournées ou planes, ayant les bords très-profondément crénelés et excessivement ondulés, le pétiole court et des plus gros.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Toute espèce de sujet lui convient; sa vigueur est extrême et son développement très-vif; dès leur deuxième année ses pyramides sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde, irrégulière, ventrue, mamelonnée au sommet, ayant habituellement un côté beaucoup

moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, fort et rarement arqué, renflé à l'attache, perpendiculairement ou obliquement inséré dans une large cavité souvent profonde et dont les bords sont bien arrondis. — *Œil :* moyen ou petit, ouvert, régulier, faiblement enfoncé dans un très-large évasement. — *Peau :* quelque peu rugueuse, jaune blafard, couverte de gros points roux, souvent tachetée ou panachée de brun clair et parfois maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, grossière, mi-cassante, juteuse, pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, aigrelette, presque dénuée de parfum.

Maturité. — Commencement de février et atteignant facilement le mois d'avril et quelquefois celui de mai.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Ce sont les Chartreux de Paris qui propagèrent ce singulier poirier. On voit par le *Catalogue* de leurs pépinières qu'en 1736 ils ne le possédaient pas encore, et qu'en 1752 ils commençaient seulement à le multiplier, puisqu'alors ils le classèrent parmi leurs *nouvelles* variétés (page 43). Depuis il s'est répandu de tous côtés, mais grâce uniquement à son élégant et bizarre feuillage, car ses produits ne sauraient le recommander. On le regarde comme né en France, et le savant pomologue Mayer disait en 1801, dans sa *Pomona franconica*, « qu'il lui trouvait, « surtout pour les feuilles, une si grande ressemblance avec le poirier de Naples, « qu'on pouvait conclure que ces deux arbres étaient au moins deux variétés d'une « même espèce (t. III, p. 274). » Du reste, dom Claude Saint-Etienne nous apprend, page 77 de la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* qu'il publiait à Paris en 1670, que le poirier de Naples portait également le nom de Poirier à Feuilles de Chêne; ce qui rend encore plus vraisemblable l'opinion de Mayer.

Poire INCOMPARABLE. — Synonyme de *Besi incomparable* et de poire *de Colmar*. Voir ces noms.

---

588. Poire INCOMPARABLE HACON'S.

Synonymes. — *Poires :* 1. Célestus (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 2. D'Hacon (*Id. ibid.*).

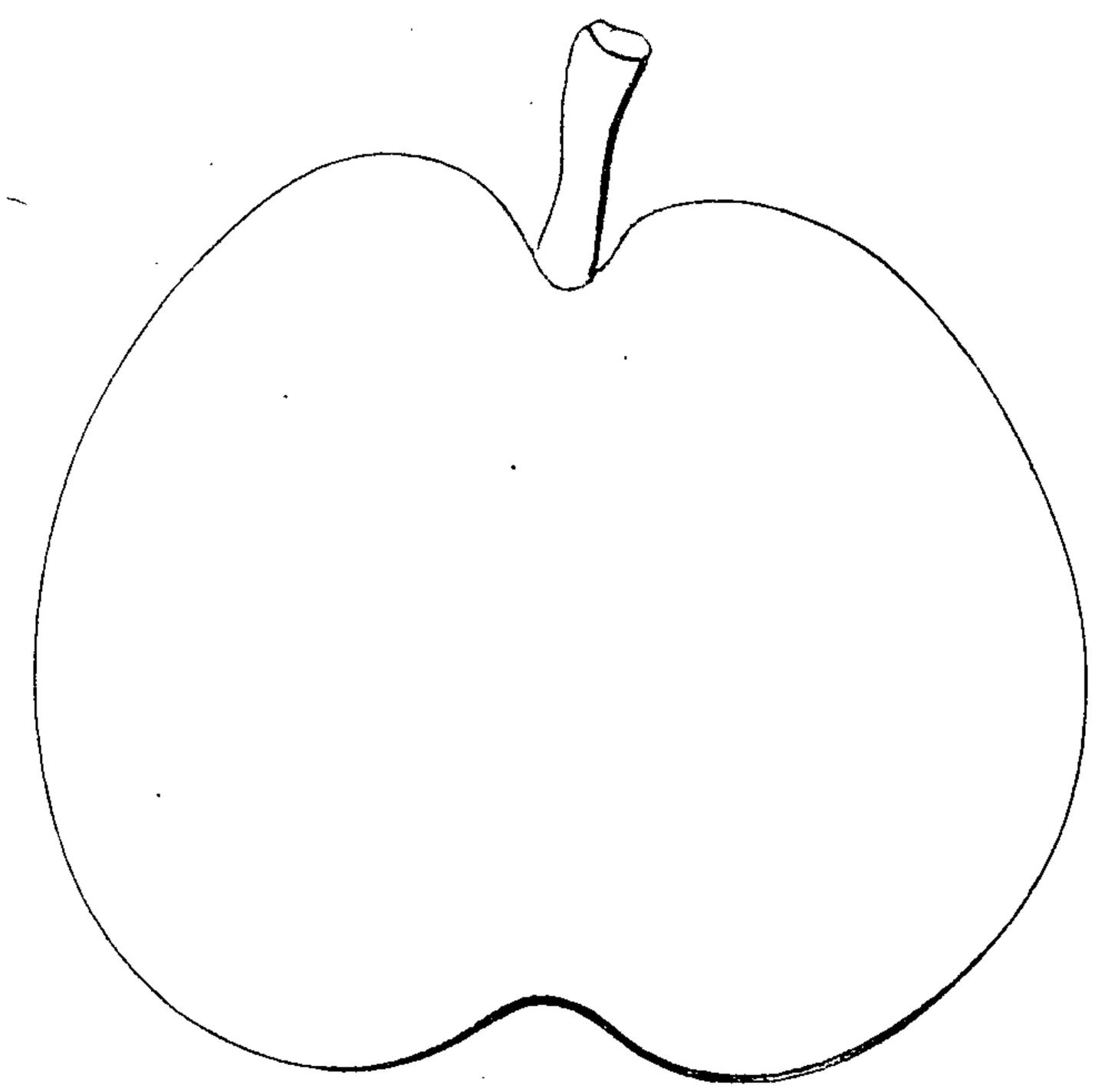
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, faibles mais assez longs, flexueux, jaune-gris olivâtre, ayant les lenticelles larges et abondantes, les coussinets ressortis et les mérithalles courts. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes-arrondis, écartés du bois et quelquefois placés en éperon. — *Feuilles :* très-petites, ovales-arrondies, profondément dentées, au pétiole court, grêle et souvent carminé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il se développe tardivement, est encore un peu faible dans sa deuxième année, végète sur toute espèce de sujet, mais fait toujours de petites pyramides qui cependant sont des mieux ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique ou turbinée fortement arrondie, à surface généralement très-unie. — *Pédoncule* : assez court, non arqué, bien nourri, légèrement renflé à ses extrémités, surtout à son point d'attache, placé de côté dans une cavité large et profonde dont l'un des bords est habituellement très-relevé. — *Œil :* grand, mi-clos ou presque fermé, entouré de légers plis et plus ou moins enfoncé. — *Peau :* épaisse, rugueuse et vert jaunâtre clair, ponctuée de brun et de gris-blanc, marbrée de fauve, maculée de même autour du pédoncule, largement rosée sur la face exposée au soleil, et souvent recouverte en partie d'une très-légère efflorescence d'un vert bleuâtre de la plus jolie nuance. — *Chair :* blanche, un peu jaunâtre auprès des loges, demi-fine, fondante, juteuse, légèrement granuleuse au cœur. — *Eau :* très-abondante, bien sucrée, quelque peu aigrelette, douée d'une saveur musquée-anisée qui n'ayant rien de trop prononcé est des plus délicates.

Poire Incomparable Hacon's.



Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fut erronément qu'en 1850 Prévost avança dans le 7e cahier de sa *Pomologie* (p. 203), que la poire Incomparable Hacon's était d'origine américaine. Elle date de 1827 ou 1828, appartient à l'Angleterre et provient du comté de Norfolk, ainsi qu'il résulte du passage suivant, écrit en 1831 par George Lindley, son premier descripteur :

« Ce fruit exquis — dit cet auteur — a été gagné par James-Gent Hacon, à Downham-Market (comté de Norfolk); le pied-type sort de pepins d'une variété locale appelée Rayner's Norfolk Seedling. Soumise en 1830 à la Société d'Horticulture de Norwich, l'*Incomparable Hacon's* valut à son obtenteur, le 17 novembre, une médaille d'argent. » (*A Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 375, n° 85.)

L'introduction de ce poirier dans mes pépinières eut lieu en 1842 et je le mis au commerce quatre ans plus tard (*Catalogue* de 1846, p. 19), ne l'ayant alors jamais vu signalé que par les Anglais.

Observations. — Les noms *Poire de Heimbourg* ou *Bergamote Heimbourg* ne sont nullement synonymes, comme on le croyait à Paris, d'Incomparable Hacon's; déjà nous l'avons dit en décrivant cette Bergamote (t. Ier, p. 241), mais nous le répétons ici, pour le cas où nos lecteurs l'auraient oublié.

Poire INCONNUE-ANGOULÊME. — Synonyme de poire *Figue verte*. Voir ce nom.

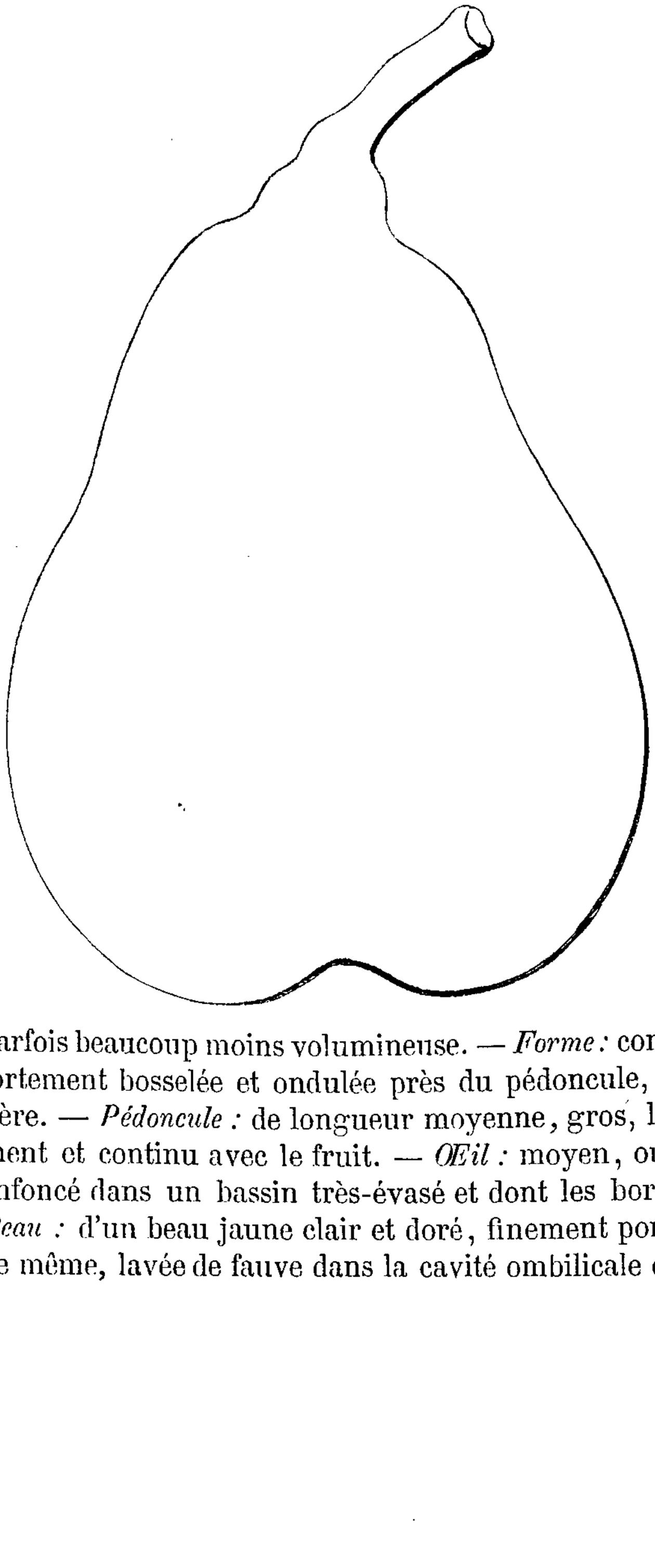
Poires INCONNUE-CHESNEAU et INCONNUE DU CHESNEAU. — Synonymes de poire *Fondante de Brest*. Voir ce nom.

Poire INCONNUE LA FARE. — Synonyme de poire *Saint-Germain*. Voir ce nom.

Poire des INVALIDES. — Synonyme de *Colmar des Invalides*. Voir ce nom.

---

589. Poire IRIS GRÉGOIRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort ou faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, longs et grêles, coudés légèrement, gris jaune verdâtre, ponctués finement et abondamment, ayant les coussinets bien développés. — *Yeux:* noirâtres, gros, ovoïdes, non appliqués contre le bois et quelquefois ressortis en éperon. — *Feuilles :* petites, peu nombreuses, ovales-allongées, faiblement dentées sur leurs bords, à pétiole long et menu.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Peu vigoureux ce poirier croît néanmoins aussi bien sur le cognassier que sur le franc; il n'a rien de particulier dans son développement et ne fait jamais que de chétives pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* variable; parfois au-dessus de la moyenne et parfois beaucoup moins volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, ventrue à la base, fortement bosselée et ondulée près du pédoncule, mais généralement assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, gros, légèrement arqué, placé obliquement et continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, plus ou moins enfoncé dans un bassin très-évasé et dont les bords sont des mieux arrondis. — *Peau :* d'un beau jaune clair et doré, finement ponctuée et striée de gris, tachetée de même, lavée de fauve dans la cavité ombilicale et souvent autour du pédoncule.

— *Chair :* blanche, demi-fine et demi-fondante, un peu sèche et assez pierreuse, *Eau :* souvent insuffisante, sucrée, acidule, possédant un parfum agréable.

Maturité. — Commencement de novembre et courant de décembre.

Qualité. — Deuxième, et quelquefois troisième quand la chair de ce fruit est par trop dépourvue d'eau.

Historique. — C'est une variété belge, répandue chez nous en 1857 et dont M. Bivort précisait ainsi l'origine en 1858 :

« Elle provient des semis de M. Xavier Grégoire, tanneur à Jodoigne; sa première production date de 1853, et son admission par la Commission royale de Pomologie a eu lieu en 1855. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. VI, p. 47.)

Observations. — Le poirier Iris Grégoire ne donne de produits un peu volumineux, qu'en espalier, autrement ses fruits restent au-dessous de la grosseur moyenne; et comme ils sont, en outre, d'une qualité assez médiocre, de tels défauts ont fait, avec raison, repousser cette variété par notre Congrès pomologique, dans sa session de 1866 (voir *Procès-Verbaux*, p. 31). — L'Iris Grégoire a momentanément figuré sur une liste de synonymes, mais en 1862 l'article suivant de M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, est venu montrer qu'on ne pouvait l'y maintenir :

« Le Jury international de l'Exposition horticole de Namur, que nous avions l'honneur de présider — écrivit alors M. Baltet — a reconnu que la poire Iris Grégoire n'était pas semblable à la poire Frédéric de Wurtemberg, ainsi que cela a été publié par un auteur parisien. » (*Revue horticole*, n° du 1er novembre, p. 401.)

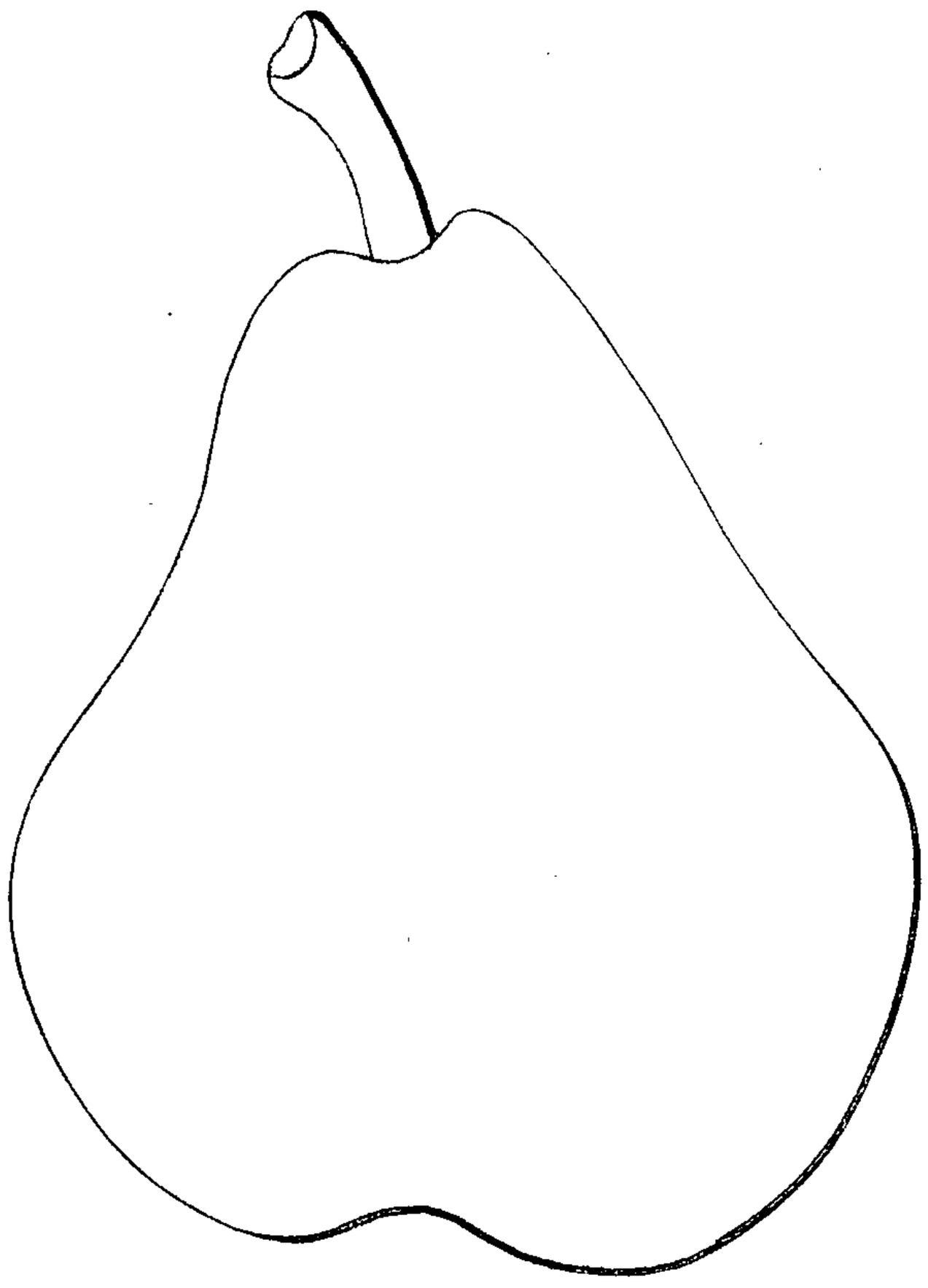
Qu'ajouter à cette déclaration?... Rien, puisqu'ayant décrit plus haut (p. 199) le poirier Frédéric de Wurtemberg, nous avons mis le lecteur à même de s'éclairer, en cas de doute.

Poire ISAMBART. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poires ISAMBART-LE-BON et ISAMBERT. — Synonymes de *Beurré gris*. Voir ce nom.

J

590. Poire JACQMAIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, des plus grêles et des plus courts, à peine géniculés, rouge ardoisé légèrement brunâtre, ayant les lenticelles blanchâtres, larges, abondantes, les coussinets presque nuls et les mérithalles très-courts. — *Yeux :* petits, coniques, aigus, aux écailles entr'ouvertes, fortement écartés du bois. — *Feuilles :* petites mais nombreuses, ovales-allongées, bien dentelées et portées sur un pétiole long et menu.

Fertilité. — Remarquable et constante.

Culture. — Sur cognassier, l'unique sujet que nous lui ayons encore donné, il végète lentement et reste très-faible, même dans sa troisième année; aussi ses pyramides sont-elles petites et chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, ventrue, moins grosse habituellement d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, arqué, très-nourri, renflé au sommet, obliquement implanté dans une faible dépression à bords assez inégaux. — *Œil :* moyen, irrégulier, souvent mi-clos et contourné, peu enfoncé. — *Peau :* rugueuse, épaisse, verdâtre, panachée de marron foncé, ponctuée et tachetée de gris clair, et parfois vermillonnée sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, grossière, mi-cassante, fortement pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, douceâtre, sans parfum prononcé.

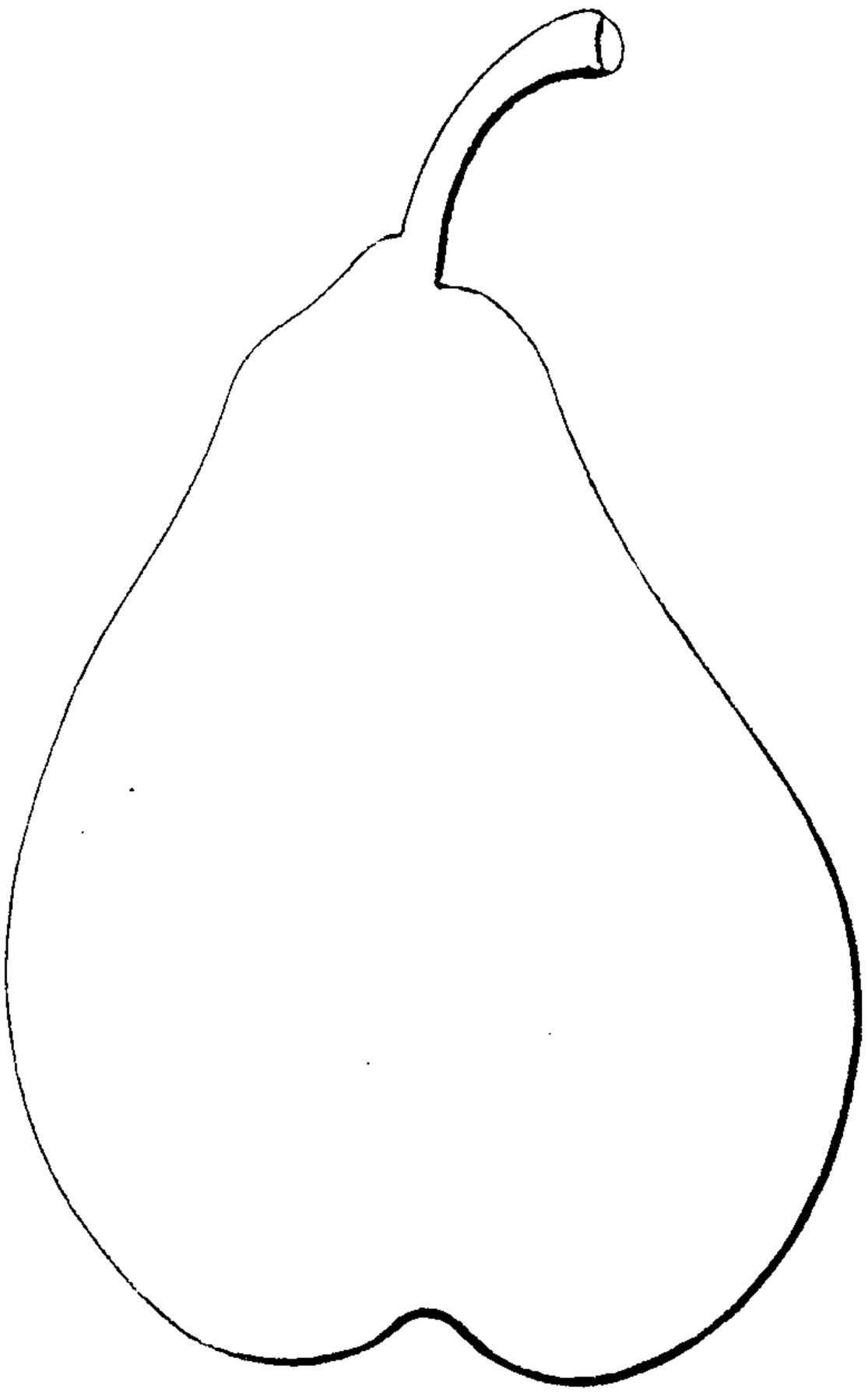
Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Cette variété si peu méritante, du moins dans nos contrées, appartient à la Belgique, où feu Simon Bouvier, notaire à Jodoigne, la gagna vers 1835 puis la dédia au docteur Jacqmain, son compatriote et son ami.

---

591. Poire JACQUES CHAMARET.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à sa base, longs et des plus gros, peu coudés, brun-roux grisâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets fortement accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, grisâtres, très-écartés du bois et quelquefois sortis en éperon. — *Feuilles :* de grandeur moyenne et d'un joli vert, ovales ou elliptiques, acuminées, légèrement denticulées, ayant le pétiole court, épais et roide.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On le greffe sur cognassier ou sur franc ; il n'a rien de particulier dans son développement, mais sa vigueur est grande ; il fait de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, légèrement obtuse, bosselée près du sommet, ayant à la base un côté généralement assez déprimé. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, recourbé, obliquement implanté et continu en partie avec le fruit. — *Œil :* moyen, mi-clos, contourné, plissé sur ses bords, peu enfoncé. — *Peau :* jaune clair, ponctuée, tachée de roux et marbrée de même dans la cavité ombilicale ainsi qu'autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, mi-fondante, aqueuse, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, douce, très-sucrée, très-parfumée.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier provient des derniers semis faits à Laval, en 1837 ou 1838, par feu Léon Leclerc, jadis député de cette ville et connu de nos jardiniers comme un semeur des plus heureux. Le pied-type donna ses premiers fruits en 1852 ; c'est M. Hutin, pépiniériste de la même localité, qui le propagea, mais seulement en 1861, après l'avoir dédié à M. Jacques Chamaret, président de la Société

industrielle de la Mayenne. Soumise à l'examen de la Société d'Horticulture de Paris, cette variété fut médaillée en 1864; elle est déjà fort répandue.

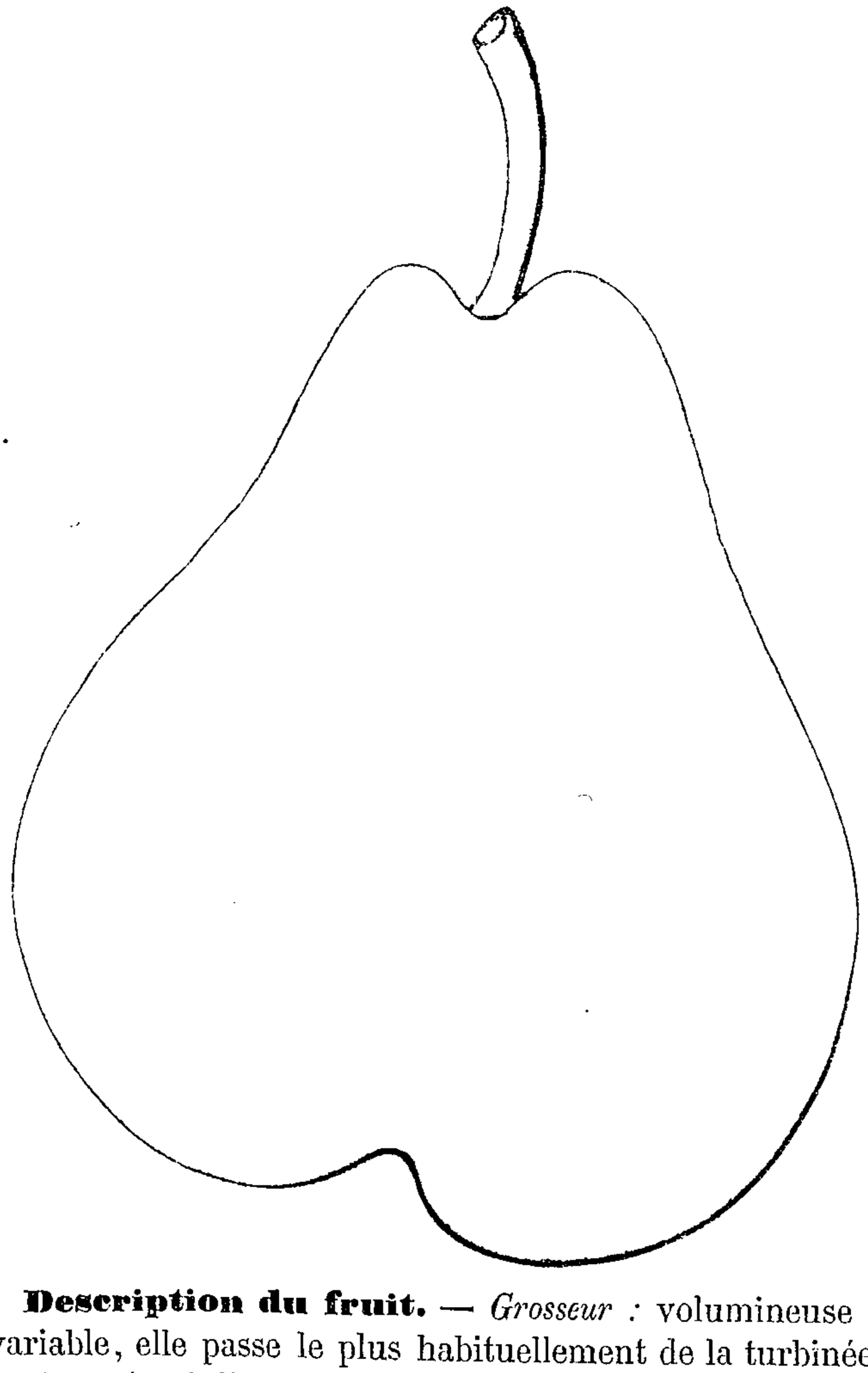
Poire JACQUIN. — Synonyme de poire *Henri IV*. Voir ce nom.

---

592. Poire JALOUSIE.

Synonymes. — *Poires :* 1. D'Or (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 9; — et dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 57). — 2. De Pucelle [en Hollande et en Belgique] (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 17). — 3. Gros-Martin-Sec (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, peu géniculés, brun clair rougeâtre, aux lenticelles abondantes et d'un gris jaune ou cendré, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens ou courts, ovoïdes, aigus, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, planes ou canaliculées et arquées, elliptiques, finement et régulièrement dentées, portées sur un pétiole court et bien nourri.

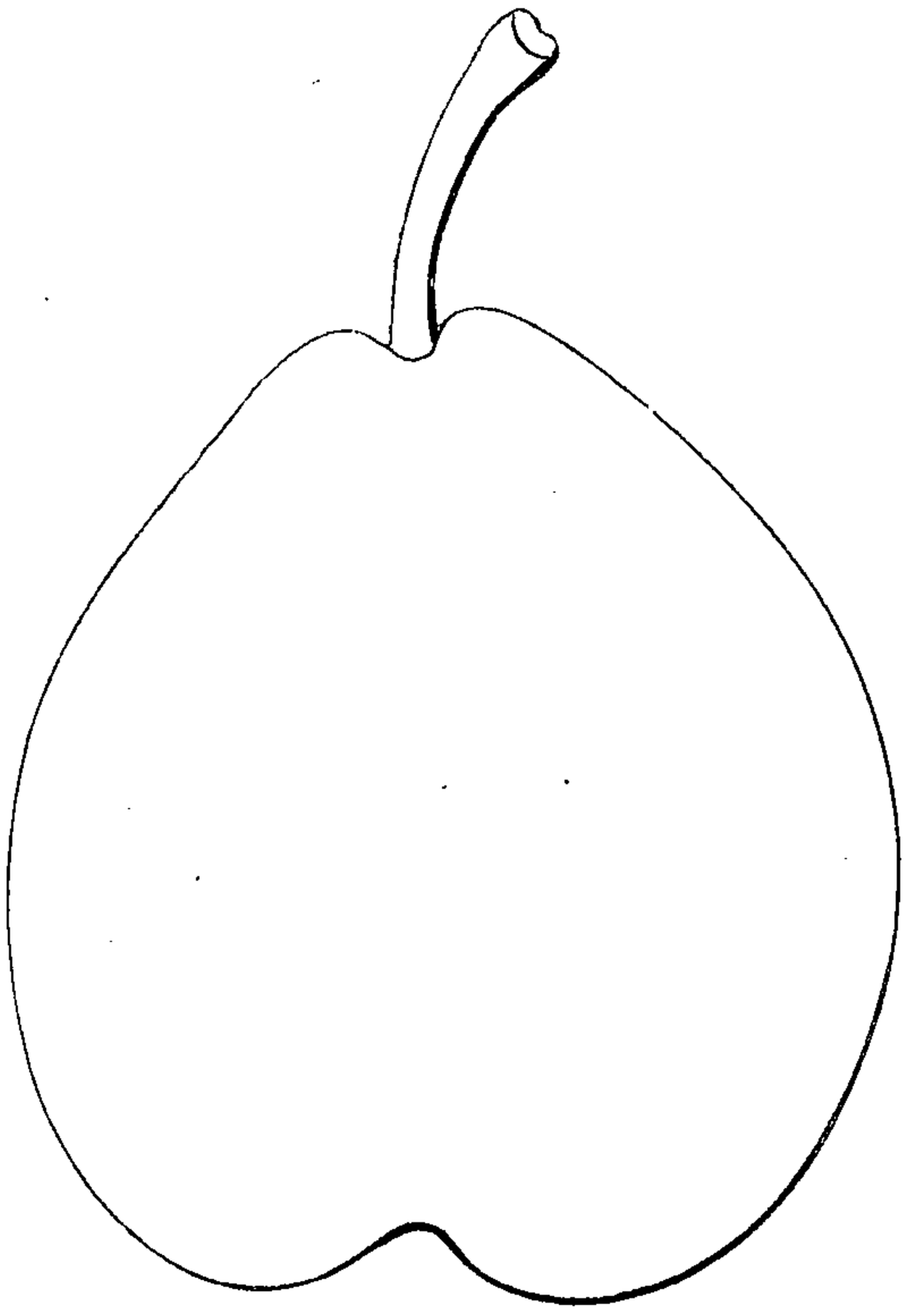
Fertilité.—Extrême.

Culture. — C'est un poirier qu'il faut greffer sur franc, plutôt que sur cognassier, il s'y montre assez vigoureux, développe vite son écusson et prend une forme pyramidale satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou moyenne. — *Forme :* variable, elle passe le plus habituellement de la turbinée irrégulière, allongée et contournée, à l'ovoïde assez régulière et bien ventrue. — *Pédoncule :* long, de moyenne grosseur, recourbé, souvent renflé à son point d'attache, placé de côté dans un évasement qui a généralement les bords mamelonnés, mais dont les dimensions varient beaucoup. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, enfoncé, entouré

de gibbosités plus ou moins prononcées. — *Peau :* rude au toucher, roux jaunâtre ou roux-noisette, réticulée de fauve et couverte de larges points gris très-proéminents et assez squammeux; parfois aussi elle est nuancée de brun-rouge sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, rarement bien pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette et délicate, quoique très-faiblement parfumée.

Poire Jalousie. — *Deuxième Type*



Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette variété est assurément l'une des plus anciennes qu'aient connues nos pères; au temps de Duhamel (1768) elle faisait encore leurs délices, et dès 1500 ils l'avaient appelée Jalousie parce que son excellence, rapporte Merlet, rendait jalouses les autres poires de sa saison (voir *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 105). Le naturaliste Daléchamp fut le premier auteur qui la mentionna. Il en parlait avant 1586 et la supposait, sans preuve aucune, sortie de chez les Romains, mais il disait avec raison : « Sa peau ressemble assez bien à un cuir paré. » Vers la fin du XVI^e^ siècle ce poirier était commun à Orléans, où ses produits portaient, lisons-nous dans le *Catalogue* de le Lectier (1628, p. 9), un second nom — celui de Poires d'Or — tout aussi laudatif que l'autre, dont il n'eut pas, cependant, la longue durée, car on l'oublia promptement. Cet arbre fruitier se rencontre partout, et partout les pomologues, plus sages en cela que Daléchamp, le croient d'origine française. (Consulter notamment Oberdieck et Jahn, dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1863, t. V, p. 99, n° 300.)

Observations. — Il existe actuellement dans les pépinières trois poiriers Jalousie, ce qui donne lieu à de fréquentes erreurs que l'on éviterait en s'appliquant à bien étiqueter ces trois variétés, dont les caractères sont très-distincts, comme vont le démontrer les deux articles suivants.

---

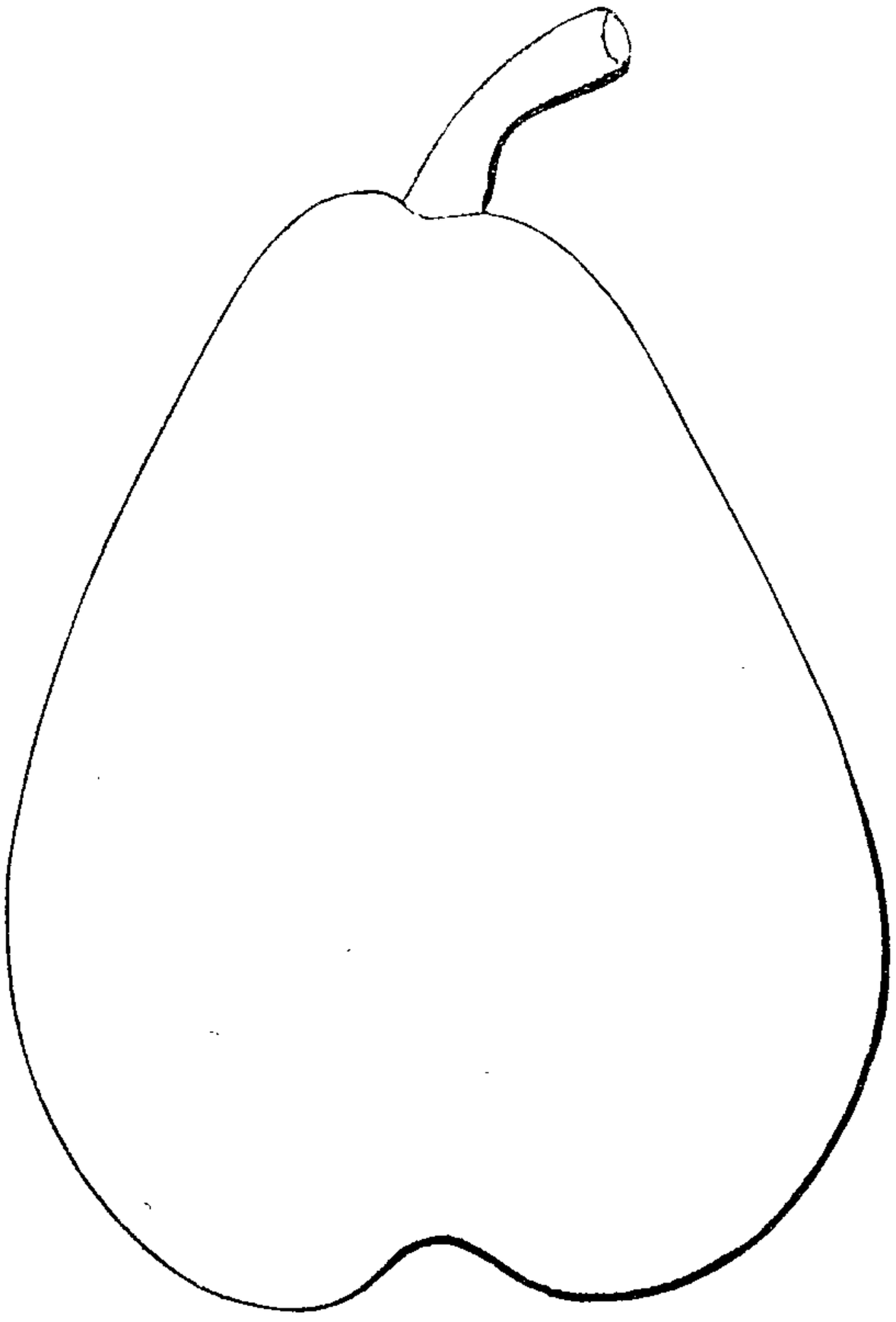
593. Poire JALOUSIE DE FONTENAY.

Synonymes. — *Poires :* 1. Jalousie de Fontenay-Vendée (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 10). — 2. Belle d'Esquermes (*Id. ibid.*, 1849, p. 22, n° 197). — 3. Poire de Fontenay-Vendée (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, gros mais peu longs, coudés, vert olivâtre, ayant les lenticelles larges, clair-semées, et les coussinets très-ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes,

pointus, écartés du bois. — *Feuilles :* rarement abondantes, ovales ou elliptiques, profondément crénelées, au pétiole long et fort.

Poire Jalousie de Fonteuay.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — On le greffe sur toute espèce de sujet; sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de son écusson; ses pyramides sont assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, régulière, assez obtuse, un peu bosselée. — *Pédoncule :* court, gros et arqué, obliquement implanté à la surface ou dans une faible cavité. — *Œil :* grand, contourné, ouvert et enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée et marbrée de fauve, presque entièrement lavée de roux clair sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, très-fondante, à grain serré, juteuse, odorante et pierreuse. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, ayant un parfum savoureux finement musqué.

MATURITÉ. — Vers la mi-septembre et se prolongeant jusqu'à la fin de ce mois.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je multiplie ce poirier depuis 1841 et l'avais pris au Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers, où dès 1835 il figurait sous le n° 208 et le nom JALOUSIE DE FONTENAY (voir *Catalogue du Comice*, p. 4, et *Cahiers de dégustations*, du même, p. 108). Ce fut donc uniquement faute de s'être bien renseigné, qu'en 1860 on m'accusa de lui avoir enlevé sa dénomination primitive, Poirier de Fontenay, afin de le répandre comme une nouveauté. Tel je l'avais trouvé étiqueté dans la collection du Comice, et tel je l'inscrivis pour la première fois, en 1841, dans mon *Catalogue* (p. 3), parmi les fruits nouveaux ou peu répandus. Si plus tard (*Catalogue* de 1846, p. 10) j'ajoutai aux mots Jalousie de Fontenay, le déterminatif VENDÉE, ce fut uniquement pour mieux indiquer le lieu d'origine de cette délicieuse poire. J'ignore à quelle date elle reçut ce surnom de Jalousie, et qui le lui appliqua; mais il me semble justifié, car il existe habituellement un grand rapport de couleur entre la peau de cette variété et celle de la Jalousie tri-séculaire décrite dans notre précédent article. Quant à l'âge, quant à l'obtenteur du poirier de Fontenay, voici ce qu'on lisait en 1860 dans le *Jardin fruitier du Muséum*, publié par M. Decaisne :

« M. Boncenne, juge à Fontenay et amateur distingué d'horticulture, m'a transmis les renseignements suivants : — « La *Poire de Fontenay* a été obtenue dans la seconde moitié du « XVIII^e^ siècle sur le petit domaine de Bouchereau, appartenant au curé Gusteaud, qui mourut

« en 1828. A cette époque la propriété, couverte d'arbres provenant des semis du curé, passa « à un ancien architecte du département, M. Lévêque, qui reconnaissant les excellentes « qualités de l'une des variétés qu'il avait acquises avec le domaine, en distribua abondamment « des greffes à ses amis. Ceux-ci la désignaient simplement sous le nom de *Poire de Fontenay*, « lorsque M. André Leroy, pépiniériste à Angers, la présenta comme nouvelle sous le nom de « *Jalousie de Fontenay-Vendée*. Plus tard encore un autre marchand lui a donné le nom de « Belle d'Esquermes. » (Tome III.)

J'ai prouvé plus haut que ces renseignements étaient, en ce qui me concerne, entièrement inexacts; je n'aurais alors rien à y ajouter, si je ne désirais les compléter. Je dois dire, en effet, que je fus probablement le premier à signaler la fausse variété *Belle d'Esquermes*, et cela dans mon *Catalogue* de 1849, où l'on peut voir (p. 22, n° 197) ce nom porté comme synonyme de Jalousie de Fontenay.

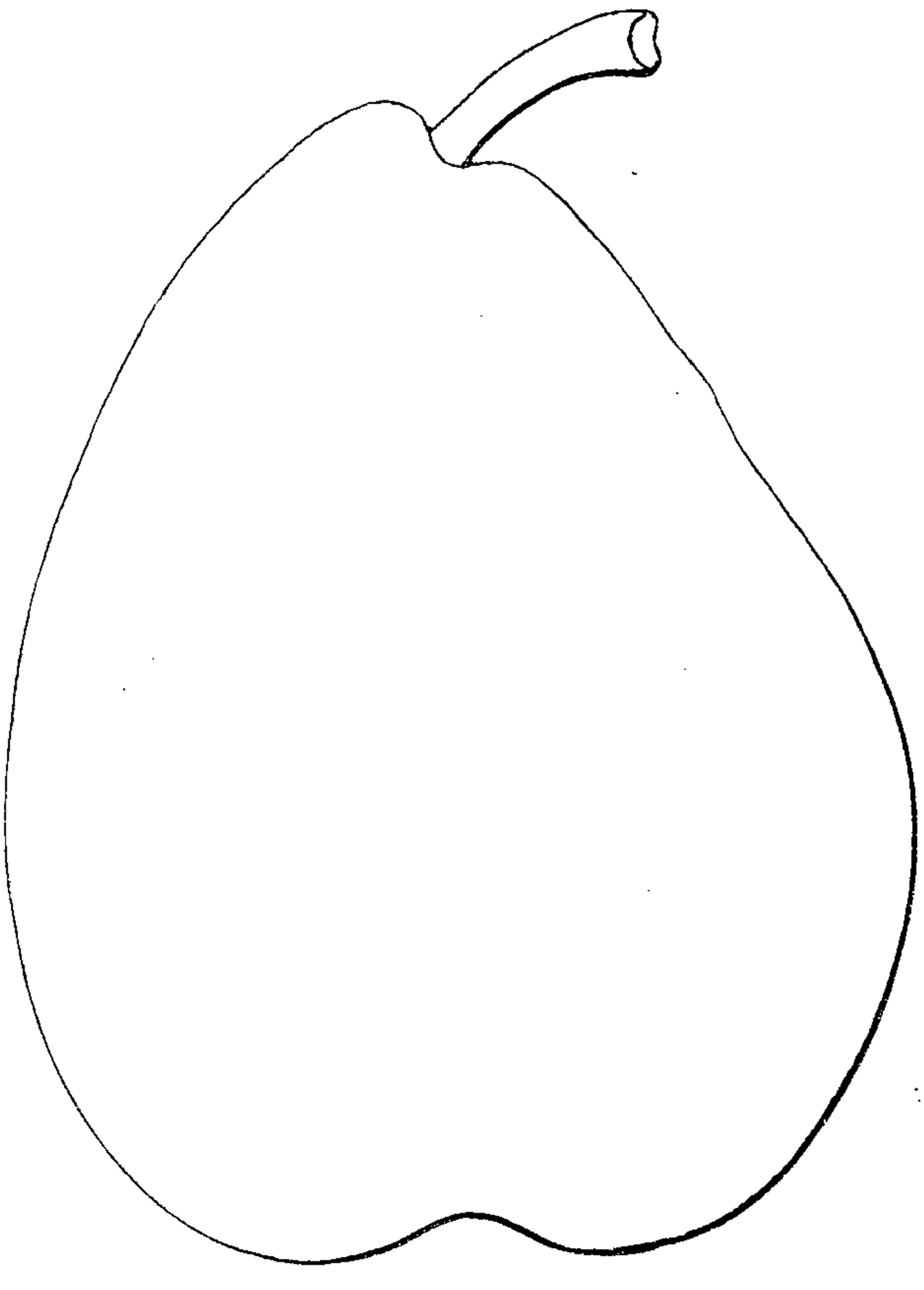
Poire JALOUSIE DE FONTENAY-VENDÉE. — Synonyme de poire *Jalousie de Fontenay*. Voir ce nom.

Poire JALOUSIE D'HIVER. — Synonyme de poire *Jalousie tardive*. Voir ce nom.

---

594. Poire JALOUSIE TARDIVE.

Premier Type.



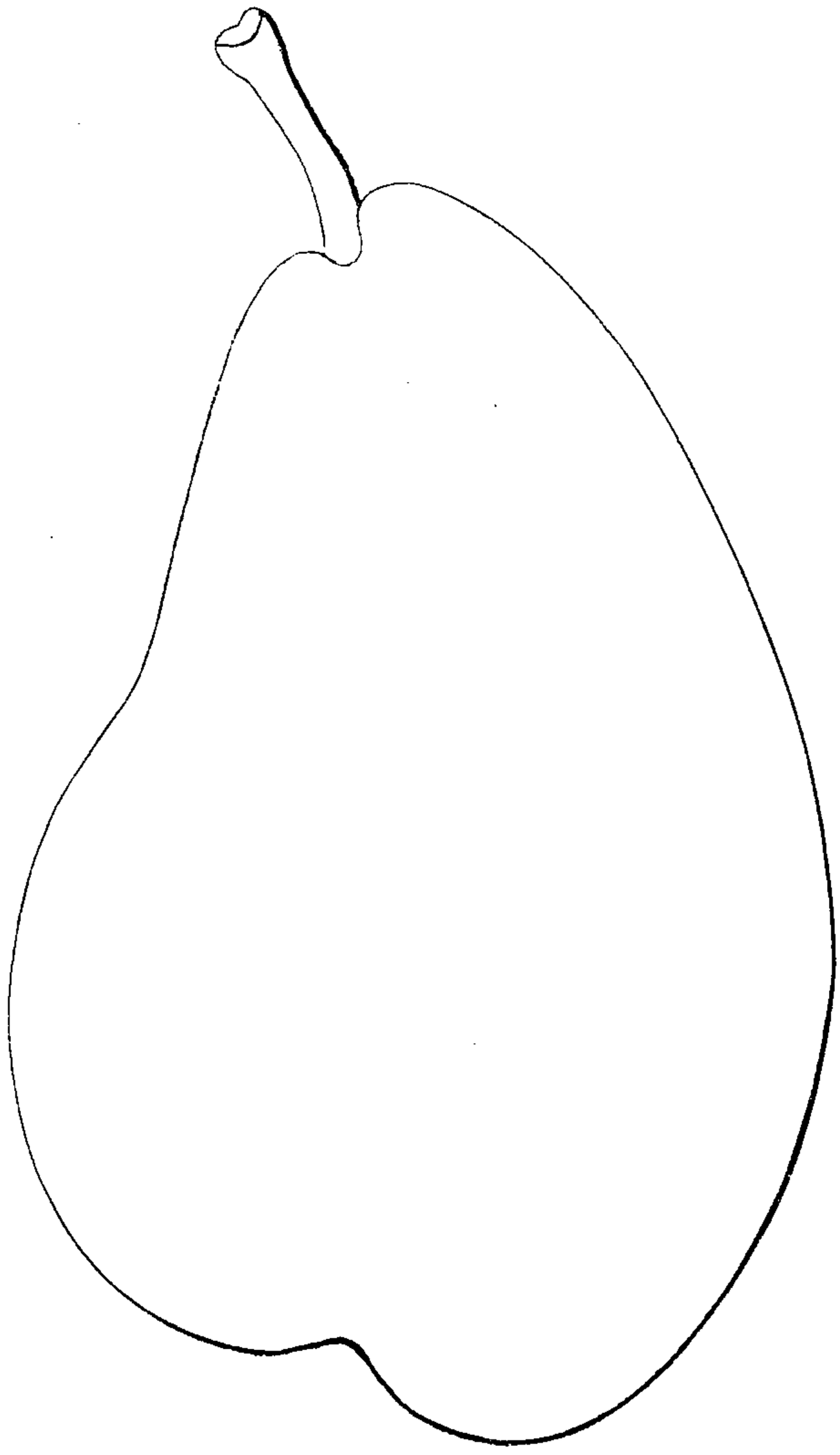
Synonymes.—*Poires :* 1. Café de Brest (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 65). — 2. Cuisse-Dame d'Hiver (*Id. ibid.*). — 3. Jalousie d'Hiver (*Id. ibid.*). — 4. Long-Chiffre (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, arqués et étalés, gros et courts, un peu géniculés, des plus cotonneux, rouge foncé, ayant les lenticelles apparentes mais très-espacées, les coussinets faiblement ressortis et les mérithalles très-courts. — *Yeux :* aux écailles disjointes, moyens, ovoïdes, obtus, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, rarement abondantes, ovales-allongées ou elliptiques, légèrement dentées ou presque entières sur leurs bords, au pétiole long, bien nourri et pourvu de stipules excessivement développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il est de moyenne vigueur, croît aussi bien sur le cognassier que sur le franc, développe très-tardivement son écusson et fait toujours de passables pyramides.

Poire Jalousie tardive. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* variable, elle passe habituellement de la turbinée assez régulière, ventrue et plus ou moins obtuse, à l'ovoïde très-allongée, irrégulière, bosselée, contournée et fortement déprimée d'un côté, à la base. — *Pédoncule :* de longueur et de grosseur moyennes, rarement très-arqué, souvent renflé à ses extrémités, obliquement inséré dans une étroite cavité où le comprime généralement un mamelon prononcé. — *Œil :* peu enfoncé, grand ou moyen, mi-clos ou fermé. — *Peau :* rugueuse et roux clair, semée de gros points et de légères mouchetures fauves, largement colorée de rouge-brun sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, cassante et contenant quelques pierres. — *Eau :* jamais abondante, peu sucrée, acidule, presque dénuée de saveur.

Maturité. — Depuis le commencement de février jusqu'à la fin de mars.

Qualité. — Troisième pour le couteau, mais première et précieuse comme fruit à compote.

Historique. — Localisée depuis une trentaine d'années chez les pépiniéristes angevins, cette variété faisait partie des premiers poiriers plantés dans le Jardin du Comice horticole de Maine-et-Loire, lors de sa création en 1833. Elle y portait le n° 207 et s'y trouvait auprès de la Jalousie de Fontenay, de laquelle elle a le coloris et parfois aussi, la forme. Je n'ai pu rencontrer le moindre renseignement sur son origine. Je la propage seulement depuis 1849 (voir mon *Catalogue*, p. 27, n° 405), non pour sa bonté, mais pour sa longue garde et son volume, avantages qui la rendent assez précieuse, comme fruit à cuire. Aujourd'hui on la cultive dans plusieurs départements, et même sous différents surnoms, ainsi qu'il résulte des synonymes placés en tête de cet article.

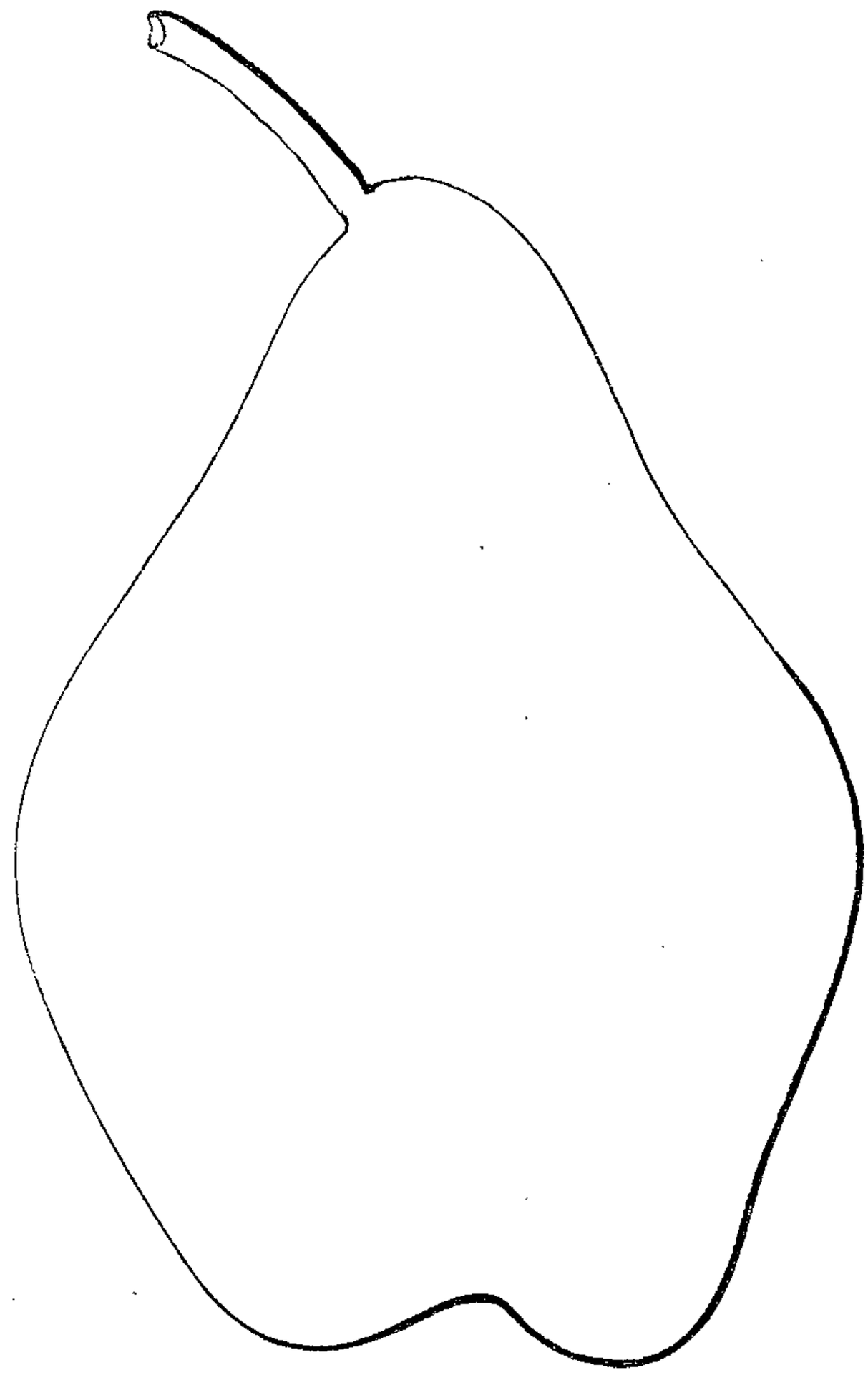
Poire JALVÉ. — Synonyme de poire *Jalvy*. Voir ce nom.

Poire JALVIE. — Synonyme de poire *Jalvy*. Voir ce nom.

---

595. Poire JALVY.

Synonymes. — *Poires :* 1. Jalvé (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 115). — 2. Jalvie (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 65).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* bien nombreux, arqués, érigés ou étalés, très-gros, courts, géniculés, brun clair cendré, aux lenticelles très-larges et rapprochées, aux coussinets fortement accusés. — *Yeux :* à écailles mal soudées, moyens, coniques ou ovoïdes, écartés du bois et très-souvent formant éperon. — *Feuilles :* des plus abondantes, d'un joli vert luisant, ovales-allongées, canaliculées et bien contournées, à bords profondément dentés ou crénelés, portées sur un pétiole long et très-fort.

Fertilité. — Ordinaire mais constante.

Culture. — C'est un poirier dont la vigueur et le développement de l'écusson n'ont rien d'exceptionnel, qui se greffe sur franc ou cognassier et prend une belle forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* allongée, légèrement obtuse, fortement ventrue à son milieu, très-amincie à ses extrémités, surtout au sommet, et plus ou moins pentagone dans sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court, arqué, mince, charnu, implanté obliquement et continu d'un côté avec le fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, contourné, légèrement enfoncé, bosselé et plissé sur ses bords. — *Peau :* rude au toucher, vert jaunâtre, ponctuée et réticulée de gris, largement lavée de brun-roux clair sur la face exposée au soleil et portant quelques taches noirâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-fondante, juteuse, exempte de pierres mais un peu

marcescente. — *Eau :* des plus abondantes, rafraîchissante, sucrée, douée d'une certaine saveur que diminue beaucoup, ordinairement, une assez grande acidité.

Maturité. — Fin de décembre et courant de janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Il y a vingt-cinq ans au moins que je possède ce poirier, mais il n'a figuré dans mes *Catalogues* qu'à partir de 1865 (p. 39, n° 460). Je l'ai vu mentionné seulement par deux pomologues : en 1854 par le baron Biedenfeld, page 115 de son *Handbuch aller bekannten Obstsorten,* et en 1855 par M. Thuillier-Aloux, page 65 du *Catalogue raisonné de poiriers* qu'alors il fit paraître à Amiens. Ces deux auteurs le disent d'origine américaine. Je l'ai répété d'après eux, sans toutefois en être persuadé, en raison du silence complet gardé sur lui par les pépiniéristes et les écrivains horticoles de l'Amérique; puis encore en songeant au quart de siècle depuis lequel il est chez moi.

Observations. — Le pomologue allemand Biedenfeld, cité plus haut, attribue à la poire Jalvy une époque de maturité qu'en France elle est fort loin d'atteindre : il dit qu'on la mange depuis le mois de février jusqu'au mois de mai. Dans l'Anjou, sa maturation commence vers la mi-décembre et dépasse bien rarement la fin de janvier ; et cela d'autant mieux que la chair de ce fruit devient aisément pâteuse.

---

596. Poire JAMINETTE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Jamisœtte (Diel, en 1806, *Kernobstsorten,* 1816, p. 33). — 2. D'Austrasie (Poiteau et Turpin, *Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau, nouvelle édition, augmentée d'un grand nombre d'espèces de fruits obtenus des progrès de la culture,* 1807-1835, t. IV). — 3. Sabine d'Hiver (*Id. ibid.*). — 4. Bergamote d'Austrasie (Dalbret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers,* 1840, p. 254). — 5. Maroit (*Id. ibid.*). — 6. Pirolle (*Id. ibid.*). — 7. Beurré d'Austrasie (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1842, p. 141, n° 282). — 8. Colmar Jaminette (*Id. ibid.*). — 9. Joséphine d'Hiver (*Id. ibid.*). — 10. Belle d'Austrasie (Prévost, de Rouen, *Cahiers de pomologie,* 1845, 3e cahier, p. 78). — 11. Crassane d'Austrasie (*Id. ibid.*). — 12. Bergamote Cheminette (d'Auguste Van Geert; André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement,* 1852, p. 20, n° 218). — 13. Beurré Saint-Hélier (d'Auguste Van Geert; André Leroy, *ibid.,* 1855, p. 33, n° 307). — 14. Mariot (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1858, t. I). — 15. Marois (*Id. ibid.*). — 16. Roi de Rome (*Id. ibid.*). — 17. Du Boisson (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1860, t. II, p. 351). — 18. Joséphine de France (*Id. ibid.*). — 19. Wilhelmine d'Hiver (Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* édition de 1863, p. 513).

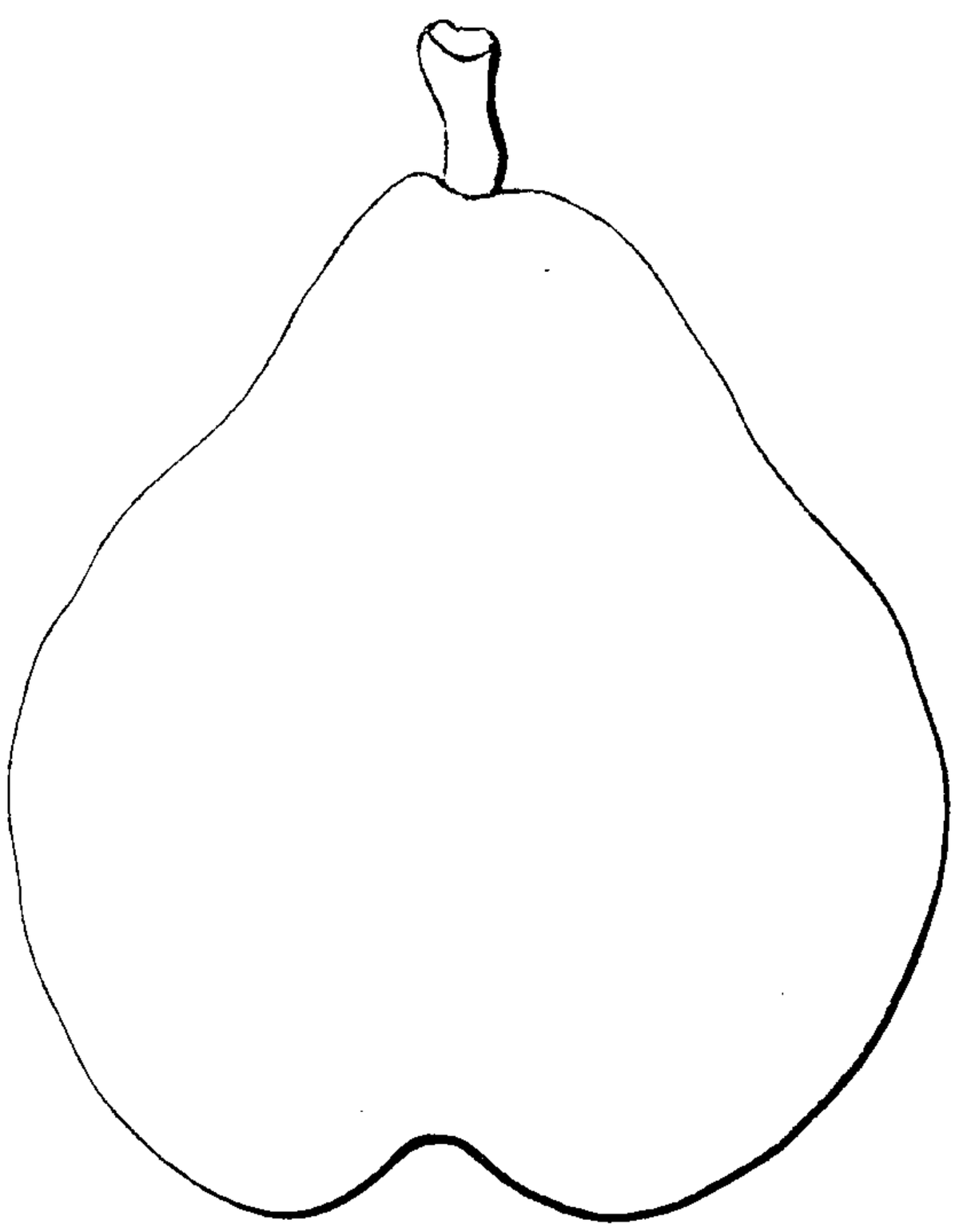
Description de l'arbre. — *Bois :* fort, très-lisse et d'un vert foncé quelque peu grisâtre. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et arqués vers la base, érigés près du sommet, gros et longs, bien coudés, marron obscur, aux lenticelles larges et des plus espacées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, duveteux, généralement appliqués contre l'écorce et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* légèrement coriaces, ovales-arrondies, souvent contournées, faiblement dentées ou crénelées, au pétiole court, très-fort et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Ce poirier, d'une extrême vigueur, développe très-vite son écusson; il prospère sur toute espèce de sujet et fait ordinairement dès sa deuxième année de jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse et écrasée, à surface très-bosselée, souvent mamelonnée au sommet, toujours bien ventrue dans sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court, assez gros, rarement arqué, un peu renflé à ses extrémités, obliquement ou perpendiculairement implanté dans une faible dépression. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, placé dans un vaste bassin de profondeur variable et à bords irréguliers. — *Peau :* rugueuse, vert jaunâtre, entièrement ponctuée, striée ou réticulée de gris, et maculée de brun-fauve autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, demi-fine et demi-fondante, juteuse, légèrement granuleuse au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, possédant rarement un parfum prononcé, mais toujours douée néanmoins d'une saveur agréable.

Poire Jaminette.



Maturité. — Fin décembre et se prolongeant jusqu'en février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Louis Noisette (1839) et Prévost (1845) ont cru la Jaminette originaire de Belgique et sortie des semis de Van Mons; en le disant dans leurs recueils pomologiques ces deux auteurs se sont montrés mal renseignés. Ce fut, du reste, Noisette qui lui donna l'un de ses premiers surnoms, ainsi que Poiteau le constatait en 1846 :

« Vers 1820 — écrivait-il — on a commencé à voir cette poire à Paris sous le nom de *Jaminette* et de poire *d'Austrasie*; mais M. Noisette, qui l'avait apportée du Brabant, l'avait déjà dédiée à M. Sabine, secrétaire de la Société horticulturale de Londres. » (*Pomologie française*, t. III, n° 84.)

Depuis Poiteau les synonymes n'ont fait que s'accroître, pour ce fruit; il en compte dix-neuf actuellement, et cependant son mérite n'a rien de fort recommandable ! Mais là n'est pas ce qui m'étonne; c'est de voir qu'on l'ait fait naître chez les Belges, lorsque *l'Horticulteur français, ou le Jardinier amateur*, publié par Pirolle à Paris, contenait en 1824 le passage suivant :

« La poire *d'Austrasie*, venue de semis au jardin de mon père, à Montigny, fut d'abord appelée *la Jaminette*, en mémoire du propriétaire dont il avait acquis [ce jardin]. Celui-ci [M. Jaminet] s'en excusa, et définitivement elle fut nommée poire d'Austrasie. Les greffes furent données à tous les amateurs, et mon père eut tant de plaisir à propager ce fruit délicieux, qu'il le greffa lui-même chez plusieurs de ses amis et voisins. » (Page 353.)

Ce texte est trop formel pour qu'il soit possible de le révoquer en doute; on peut alors regarder la poire Jaminette comme née chez Pirolle père, à Montigny-lez-Metz, dans la Moselle. Ainsi s'expliquent également les noms Pirolle et Austrasie, portés jadis par cette variété, et dont le dernier rappelle celui de l'ancien royaume français qui eut Metz pour capitale. Mais à quelle époque

remonte la première fructification de ce poirier?.... Évidemment à la fin du XVIII^e^ siècle, puisque le célèbre pomologue Diel, de Stuttgardt, affirmait en 1816 (*Kernobstsorten*, p. 33) l'avoir reçue de Metz, dès 1806, par les soins d'un M. Maréchal, et sous le nom légèrement défiguré de *Jamisœtte*.

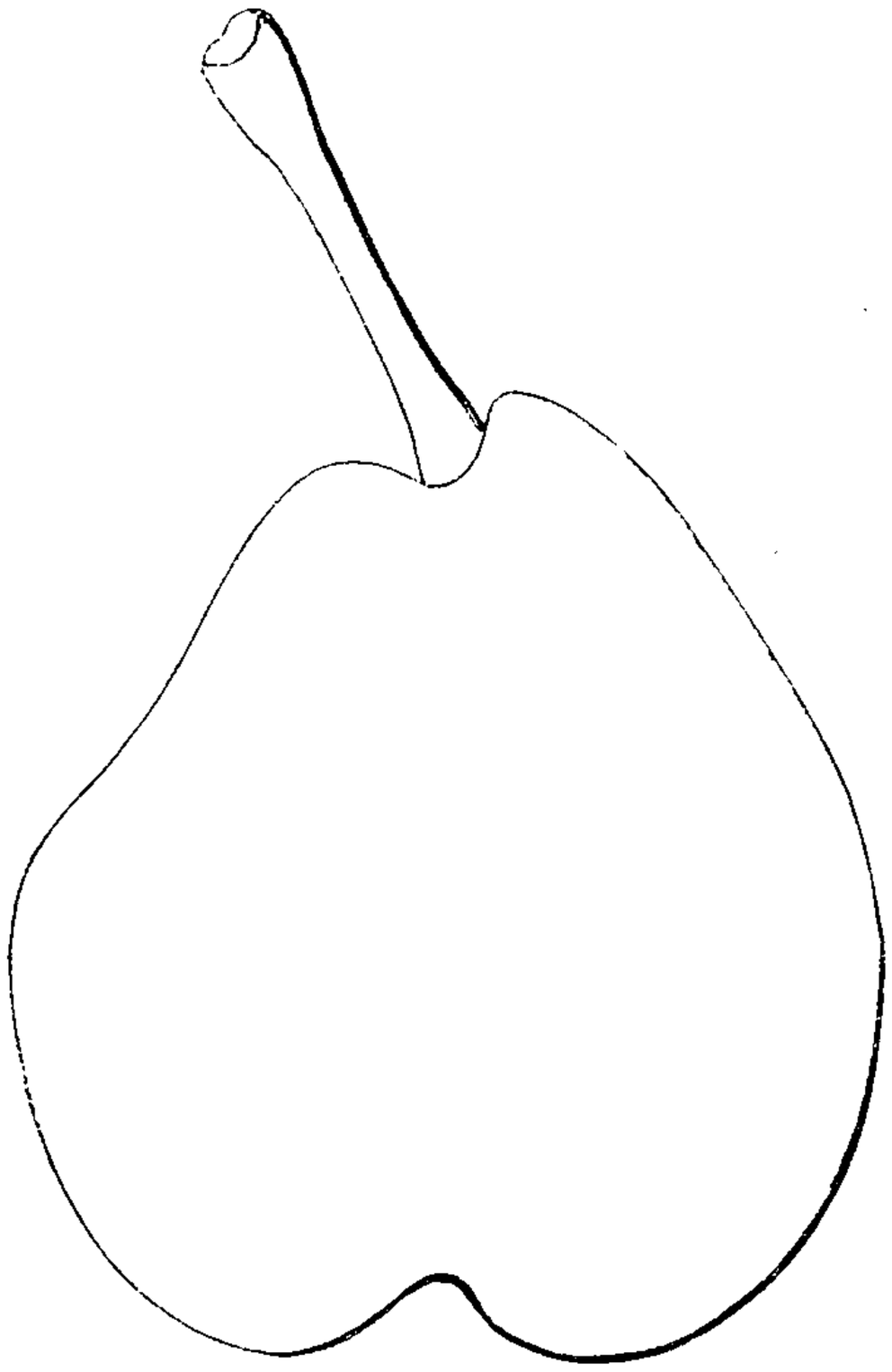
Observations. — Hardenpont de Printemps et Banneaux ne sont pas synonymes de Jaminette, ces deux noms s'appliquent uniquement au Beurré de Rance. Il en est de même de *Colmar Sabine*, nom d'une variété belge gagnée par Van Mons et qui ne se rapporte nullement à notre Jaminette, que Noisette dédia jadis indûment, on l'a vu plus haut, à M. Sabine, de Londres.

Poire JAMISŒTTE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

---

597. Poire JANSEMINE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Mouille-Bouche de Bordeaux (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique des variétés du poirier*, 1862, 2^e^ Supplément, p. 22). — 2. Canette de Boucouge (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 3. Jeannette (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, longs et de moyenne grosseur, faiblement coudés, plus ou moins duveteux, vert-brun, ayant les lenticelles apparentes, clair-semées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes, habituellement lisses et non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, moyennes, elliptiques, bien dentées, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Prodigieuse.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire; il se greffe sur cognassier ou sur franc, développe assez vite son écusson et fait de passables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* turbinée plus ou moins arrondie, irrégulière, généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long, assez mince à son milieu, renflé à ses extrémités, implanté obliquement dans une cavité large, peu profonde et à bords inégaux. — *Œil :* grand, souvent très-ouvert, placé dans un bassin fortement évasé et de profondeur variable. — *Peau :* vert herbacé, ponctuée de gris-roux et souvent nuancée de marron clair sur le côté du soleil. — *Chair* : blanc verdâtre, demi-fine et demi-cassante, pierreuse et légèrement marcescente. — *Eau :* suffisante, des plus sucrées, possédant un savoureux arome.

Maturité. — Depuis la mi-juillet jusqu'au commencement d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Localisé depuis 250 ans environ dans la Gironde, dont il semble originaire, le poirier Jansemine commence seulement à pénétrer chez nos pépiniéristes de l'Ouest et du Centre, et le doit aux louables efforts de quelques horticulteurs bordelais. Très-précoce, des plus fertiles et donnant d'assez bons produits, il mérite réellement une culture étendue, surtout comme arbre de verger. Deux pomologues l'ont déjà décrit : M. Liron d'Airoles en 1862, M. Decaisne en 1863. Parmi les renseignements qu'on a fait parvenir à ces auteurs, sur cette utile variété, nous leur empruntons les suivants, qui rentrent complétement dans notre cadre :

« Du 10 juillet aux premiers jours d'août — disait en 1860 M. Glady, négociant et pomologiste à Bordeaux — il arrive par jour, sur le grand marché de notre cité, cinq à six cents corbeilles de poires Jansemine qui se vendent très-bien. Il n'est pas rare de rencontrer ici, dans nos jardins, des arbres de cette variété qui produisent plusieurs milliers de fruits. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V.)

« Il existe à Bordeaux même — écrivait en 1862 M. Jules Gérand-Catros, pépiniériste dite ville — des poiriers Jansemine qui ont plus de 200 ans. C'est à pleins bateaux ou par charretées que cette petite poire est apportée, en juillet, sur nos marchés, où pour quelques sous une nombreuse famille a de quoi s'en satisfaire toute une journée. J'ai compté l'autre jour sur un petit arbre greffé sur cognassier, et qui par conséquent offre peu de développement, 2,000 de ces poires ; et chez le comte de Kercado [vice-président de la Société d'Horticulture de la Gironde], l'année dernière on en a ramassé 4,000 sur un arbre plus fort, sans parler de tout ce qui était tombé véreux avant la maturité. » (*Liste synonymique des variétés du poirier*, 1862, 2e Supplément, p. 23.)

Poire JANSSENS [de Van Mons]. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire JANVRY. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

---

598. Poire JARGONELLE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Figue d'Été (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1690, p. 63). — 2. Grosse-Jargonelle (*Id. ibid.*). — 3. Suprême (*Id. ibid.*). — 4. Sabine d'Été (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 142, n° 284). — 5. Bellissime-Jargonelle (*Id. ibid.*). — 6. Bellissime-Suprême (*Id. ibid.*). — 7. Vermillon d'Été (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés près du sommet de la tige, étalés à sa base, très-gros, assez longs, peu géniculés, brun-roux clair et grisâtre, à lenticelles bien développées et abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, presque collés sur l'écorce et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, rarement nombreuses, ovales ou elliptiques, profondément dentées, au pétiole long et très-fort.

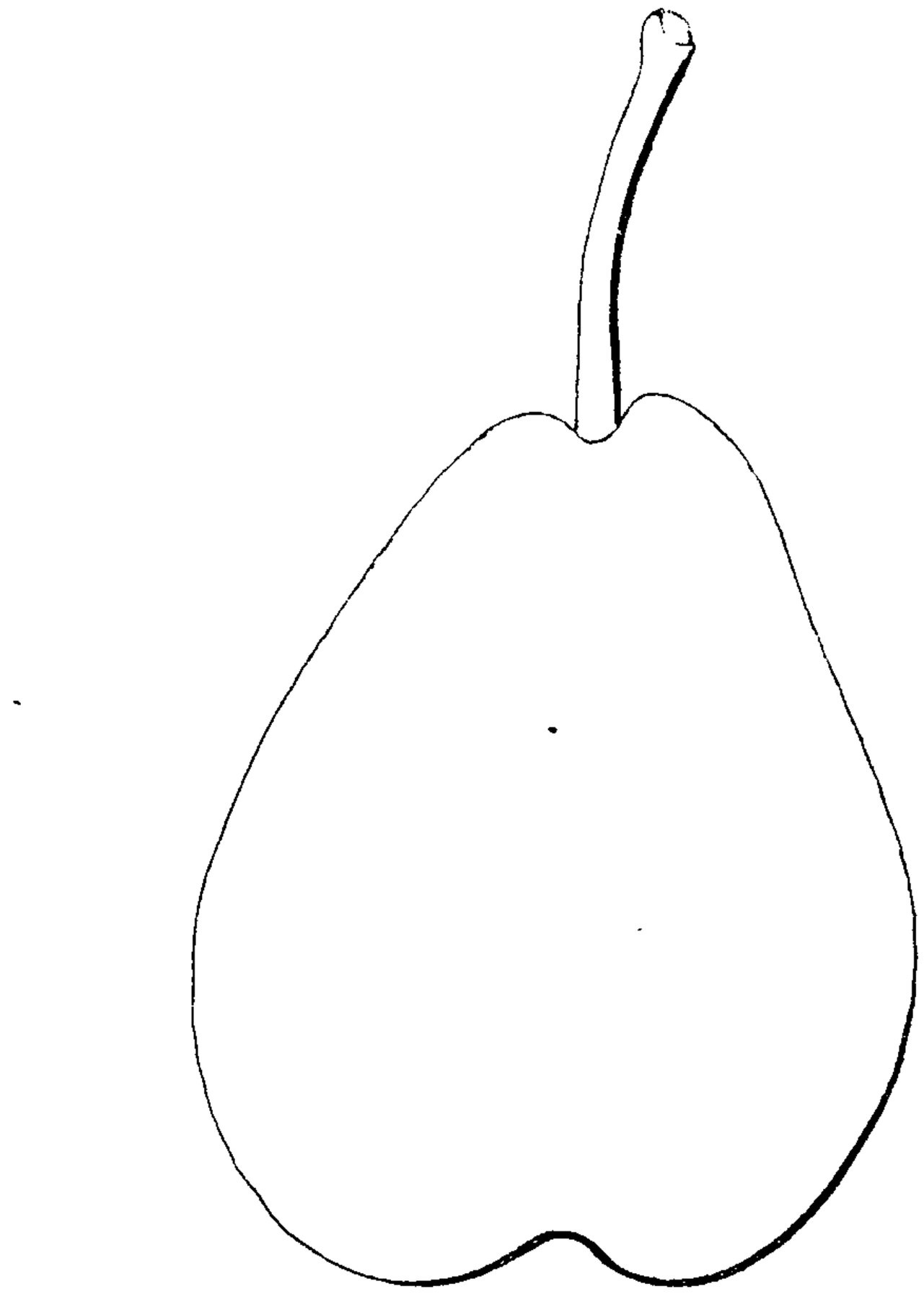
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Vigoureux, il pousse aussi bien sur le cognassier que sur le franc et fait de superbes pyramides ; le développement de son écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde, habituellement un peu contournée et moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, assez mince, bien arqué, régulièrement

inséré dans une petite dépression à bords mamelonnés. — *Œil :* moyen, mi-clos, comprimé, entouré de légers plis, à peine enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre clair, finement ponctuée de gris et largement vermillonnée sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante ou mi-cassante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* jamais abondante, rarement bien sucrée, ayant un faible arrière-goût musqué.

Poire Jargonelle.



Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Ce poirier me paraît originaire de l'Anjou, province dans laquelle on le cultivait, et recherchait même, dès 1488 ou 1493, ainsi qu'il résulte du document *inédit* ci-dessous, que mon savant ami Paul Marchegay, élève de l'École des Chartes, et longtemps archiviste du département de Maine-et-Loire, m'adressait le 7 février 1866, avec ces courtes lignes :

« Je crois urgent, mon cher pomologue, de vous faire connaître une mention du Bon-Chrétien en 1503 ; et j'ajoute à la pièce importante qui parle de ce fruit, copie d'une autre lettre, *antérieure de dix ou de quinze ans*, où il est question des poires Gergonnelle et de Pepin. Mais pourrez-vous profiter de mon premier texte?... Peut-être arrivera-t-il trop tard ! »

On a vu page 465 de notre tome I^er^, qu'il nous avait été possible d'insérer la curieuse lettre relative au Bon-Chrétien d'Hiver; publions donc maintenant celle où la provenance de la Jargonelle semble établie, car elle est pour le moins aussi intéressante que l'autre :

« *A mon très honnoré seigneur* [Jean Bourré] *Mons^r^ du Plessis-Bourré* [commune d'Écuillé, arrond^t^ d'Angers].

« Mons^gr^, je me recommande humblement a vostre bonne grace. Je vous envoye des greffes, ainsin que m'avez rescript; et vous plaiesse m'avoir pour excussé que ne vous en envoye en plus large, quar enmy [parmi] les periés l'on n'en sauroyct trouver..... Et au regart de Gergonnelle, y vous plera m'avoir pour excussé, quar y n'y a greffe nulle; maies j'envoyeré ceste sepmaine *au lieu dont elles sont venues* et meptré paine d'en recouvrez, et les vous porteré. Je vous envoye quatre petiz periés de Pepin.

« Priant Nostre Seigneur, Mons^gr^, qui vous ayct en sa saincte garde.

« Escript en vostre maieson, a Selieres [Selliers, commune de Juvardeil, arrond^t^ de Segré, dép^t^ de Maine-et-Loire], se dymanche [de 1488 à 1493], par le vostre humble serviteur,

« J. De Cleers. »

(Copié sur l'original, olographe. Bibliothèque Impériale. Mss. Supplément français, n° 1959, f° 103.)

De l'Anjou, le poirier Jargonelle dut se répandre assez vite dans l'Orléanais, car vers la fin du XVI^e^ siècle le Lectier, procureur du roi à Orléans, le possédait. On

trouve effectivement en 1628, époque à laquelle parut le *Catalogue* du fameux verger de ce magistrat, cette variété classée, page 7 dudit opuscule, parmi les poires mûrissant d'août en septembre ; et c'est là, croyons-nous, l'imprimé le plus ancien où elle soit citée. Le nom Jargonelle ayant servi jadis à désigner un groupe de poiriers de la même famille, il nous faut aujourd'hui, quoique bien peu d'entr'eux existent encore dans la culture, soigneusement établir l'identité du nôtre, sous peine de faire naître la critique ou l'erreur. Disons-le donc : la Jargonelle ici décrite est celle que décrivirent Merlet en 1675 (*l'Abrégé des bons fruits*, p. 77), Duhamel en 1768 (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 123), et Noisette en 1839 (*le Jardin fruitier*, t. I, p. 126). Quant à présenter une définition étymologique quelconque des mots Gergonelle ou Jargonelle, nous y renonçons, tellement le silence des Glossaires les plus spéciaux est complet à leur égard.

Observations. — Rappelons brièvement que la *Jargonelle des Anglais* est notre poire d'Épargne (voir plus haut, p. 135) et n'a rien de commun, nécessairement, avec le fruit que nous venons d'étudier ; non plus qu'une *fausse Jargonelle* cultivée en *Provence*, et qui se rapporte au Saint-Germain d'Été. Enfin la *Bellissime d'Été*, si souvent réunie à la présente espèce, s'en éloigne également par des caractères bien tranchés, comme on peut le vérifier page 216 du tome Ier de ce *Dictionnaire*, où elle est décrite et figurée.

Poire JARGONELLE [des Anglais]. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire JARGONELLE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Ah-mon-Dieu !* Voir ce nom.

Poire JARGONELLE [des Provençaux]. — Synonyme de poire *Saint-Germain d'Été*. Voir ce nom.

Poire JAVARDEILLE. — Synonyme de poire *de Juvardeil*. Voir ce nom.

---

599. Poire JEAN-BAPTISTE.

Synonyme. — *Poire* Saint-Jean-Baptiste d'Automne (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 28, n° 446).

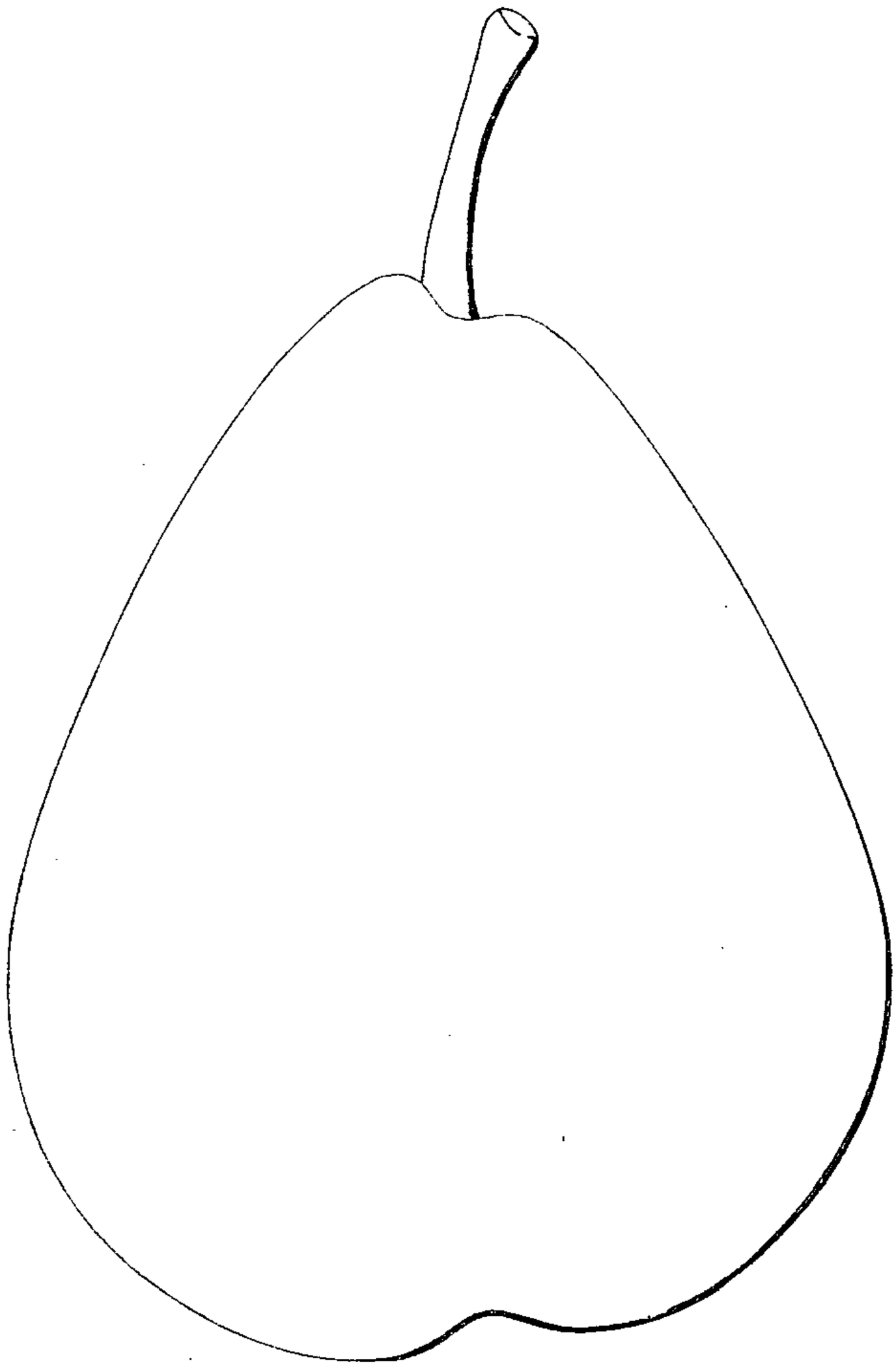
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, gros mais peu longs, coudés, duveteux, vert-brun foncé, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, non appliqués contre le bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* vert clair, légèrement cotonneuses, ovales ou elliptiques, dentées ou crénelées, irrégulièrement portées sur un pétiole long, très-fort et accompagné de stipules bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un arbre dont la vigueur est convenable, qui développe assez vite son écusson et fait de passables pyramides ; on le greffe non moins avantageusement sur cognassier que sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique, obtuse, régulière, bien ventrue dans sa partie inférieure. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince à son milieu, plus fort à ses extrémités, arqué, inséré de côté ou perpendiculairement au milieu d'une dépression peu prononcée mais dont l'un des bords est presque toujours mamelonné. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, cotonneux, légèrement enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert herbacé, maculée de brun clair autour du pédoncule et recouverte en partie de gros points et de larges taches d'un roux grisâtre; parfois aussi elle est plus ou moins colorée de rouge sombre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* jaunâtre, mi-fondante et mi-fine, juteuse, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, aromatique et délicate, quoiqu'habituellement entachée d'une certaine âcreté.

Poire Jean-Baptiste.



Maturité. — Courant d'octobre et se prolongeant jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce fut Poiteau qui le premier répandit et décrivit à Paris, au cours de 1833, la poire Jean-Baptiste, ainsi qu'il ressort de l'opuscule intitulé *Théorie Van Mons*, que cet auteur publia vers la fin de l'année 1834 :

« N° 63. *Poire Jean-Baptiste.* — J'ai reçu [dit Poiteau dans ce travail] en même temps des échantillons de cette poire par M. Bonnet, de Boulogne-sur-Mer, et par M. Van Mons, de Louvain; ceux de M. Bonnet m'ayant paru les plus parfaits, j'en ai tiré la description suivante : *Forme* presque conique, obtuse aux deux bouts, haute de près de quatre pouces; *queue* longue d'un pouce, renflée à la base; *œil* presqu'à fleur, large, nu; *peau* verte dans l'ombre, lavée de rouge du côté du soleil, piquetée partout de points roux et couverte d'une tache rousse près de la queue; *chair* blanche, mi-fondante; *eau* abondante, sucrée, parfumée, très-bonne..... *maturité* octobre-décembre. — Elle a été gagnée à Ath, dans le Hainaut. » (Page 60.)

Poiteau n'a connu ni l'obtenteur ni l'âge de la poire Jean-Baptiste, mais il a fait entendre, page 41 de l'opuscule déjà cité, qu'alors elle était nouvelle; on peut donc supposer qu'elle remonte environ à 1830. Lorsqu'en 1847 je l'introduisis dans mes

pépinières, on l'appelait *Saint-Jean-Baptiste*, et bien fautivement, puisqu'au lieu de mûrir vers la mi-juin, elle mûrit en octobre. Aussi était-il opportun de lui rendre son nom primitif, et d'autant mieux que Saint-Jean-Baptiste est synonyme d'une variété fort différente de celle-ci, du poirier Comte de Flandre, décrit page 592 de notre tome I^er^.

Poire JEAN-BAPTISTE BIVORT. — Synonyme de poire *Royale d'Hiver*. Voir ce nom.

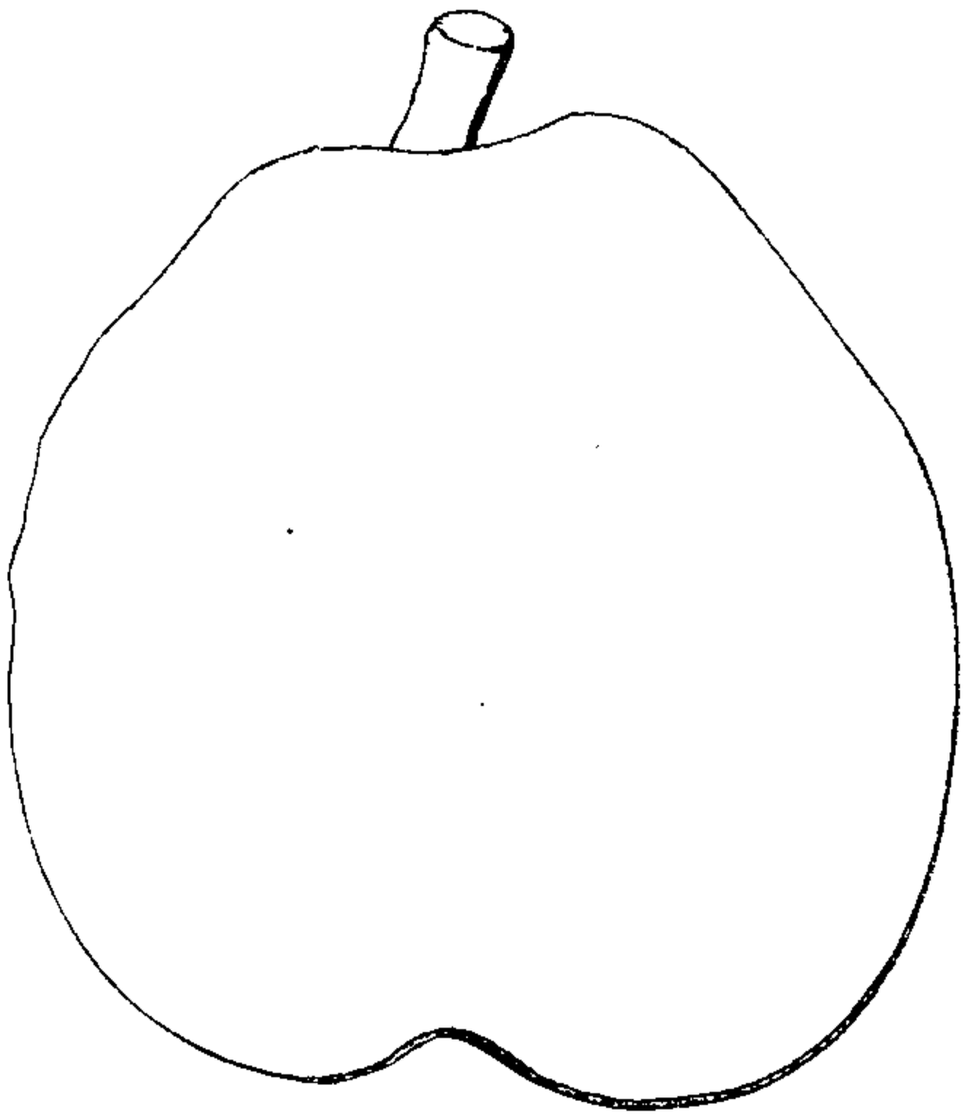
Nota. — Voici dans quels termes M. Decaisne, professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle de Paris, s'exprimait en 1859 à l'égard de l'identité du poirier Jean-Baptiste Bivort :

« Je considère — écrivait-il — ce poirier comme identique avec l'espèce Royale d'Hiver... La figure que je donne de la Royale d'Hiver et celle de la poire Jean-Baptiste Bivort paraissent avoir été calquées l'une sur l'autre, tant elles se ressemblent de forme et de coloris. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. II, article P. Royale d'Hiver.)

Si nous rapportons à l'appui de ce synonyme, et contrairement à nos habitudes, le témoignage qu'on vient de lire, c'est qu'en Belgique on maintient quand même, dans les *Fruits du Jardin Van Mons*, livraison du 3 septembre 1867, le poirier Jean-Baptiste Bivort parmi les variétés. Il est donc bon, devant cette persévérance, de prouver que notre opinion a des adhérents.

600. Poire JEAN DE WITTE.

Synonymes. — *Poires* : 1. Beurré de Hemptienne (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1860, p. 35, n° 370). — 2. Passe-Colmar François (*Id. ibid.*, 1865, p. 39, n° 464).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, de moyenne grosseur et très-courts, légèrement coudés, vert foncé quelque peu grisâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets bien ressortis et les mérithalles des plus courts. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes, écartés du bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* assez coriaces et d'un beau vert brillant, ovales-allongées, profondément dentées sur leurs bords, à pétiole long et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Le franc est le sujet qu'il préfère, mais cependant on peut aussi lui donner le cognassier ; l'écusson se développe très-tardivement ; les pyramides que fait ce poirier, de vigueur fort modérée, sont passables, quoique petites.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et quelquefois

moyenne. — *Forme :* arrondie ou turbinée presque sphérique, irrégulière, à surface bosselée et ondulée. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, non arqué, obliquement inséré dans une dépression peu marquée. — *Œil :* grand, souvent contourné, mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, tachée de brun-fauve autour du pédoncule et recouverte en partie de points et de marbrures d'un roux plus ou moins grisâtre. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante, juteuse, rarement bien pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, parfumée, douée d'une saveur beurrée vraiment délicieuse.

Maturité. — Début de novembre et courant de décembre; parfois même elle atteint le mois de janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fruit est d'origine belge et date du commencement de notre siècle. Il se répandit rapidement à l'étranger, car le docteur Diel, de Stuttgardt, disait en 1832 (*Vorz. Kernobstsorten*, p. 190) l'avoir reçu de Bruxelles dès 1811, où il avait été gagné par M. Witzthumb, directeur du Jardin botanique. En 1816 on dégustait cette poire, le 3 décembre, dans la Société d'Horticulture de Londres (voir *Transactions*, t. II, p. 407), et la qualification « very good : » très-bonne, lui était justement accordée. Elle ne pénétra chez nous que beaucoup plus tard, vers 1849. Pour moi je la greffais en 1851 et la signalais, comme nouveauté, dans mon *Catalogue* de 1852 (page 26, n° 463). Le personnage dont elle rappelle le souvenir, est le célèbre ministre hollandais Jean de Witte, né à Dordrecht en 1625, assassiné à la Haye en 1672, et qui, nommé grand-pensionnaire, dirigea longtemps avec éclat les affaires de son pays.

Observations. — En 1852 j'inscrivis pour la première fois parmi les variétés nouvelles de mon *Catalogue* (p. 30, n° 494), un Passe-Colmar François, puis en 1855 (p. 28, n° 513), un Beurré de Hemptienne, venus tous deux des pépinières de Vilvorde (Belgique) et attribués, comme tant d'autres, à Van Mons. Il faut bien croire, cependant, qu'il n'en était rien, puisque ces poiriers se montrèrent de tout point identiques avec l'espèce Jean de Witte, à laquelle, depuis lors, je les ai réunis synonymiquement.

Poire JEANNETTE. — Synonyme de poire *Jansemine*. Voir ce nom.

Poire JENART. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

Poire JENNERET. — Synonyme de *Besi de Chaumontel*. Voir ce nom.

Poire de JERSEY. — Synonyme de poire *Bonne-Louise-d'Avranches*. Voir ce nom.

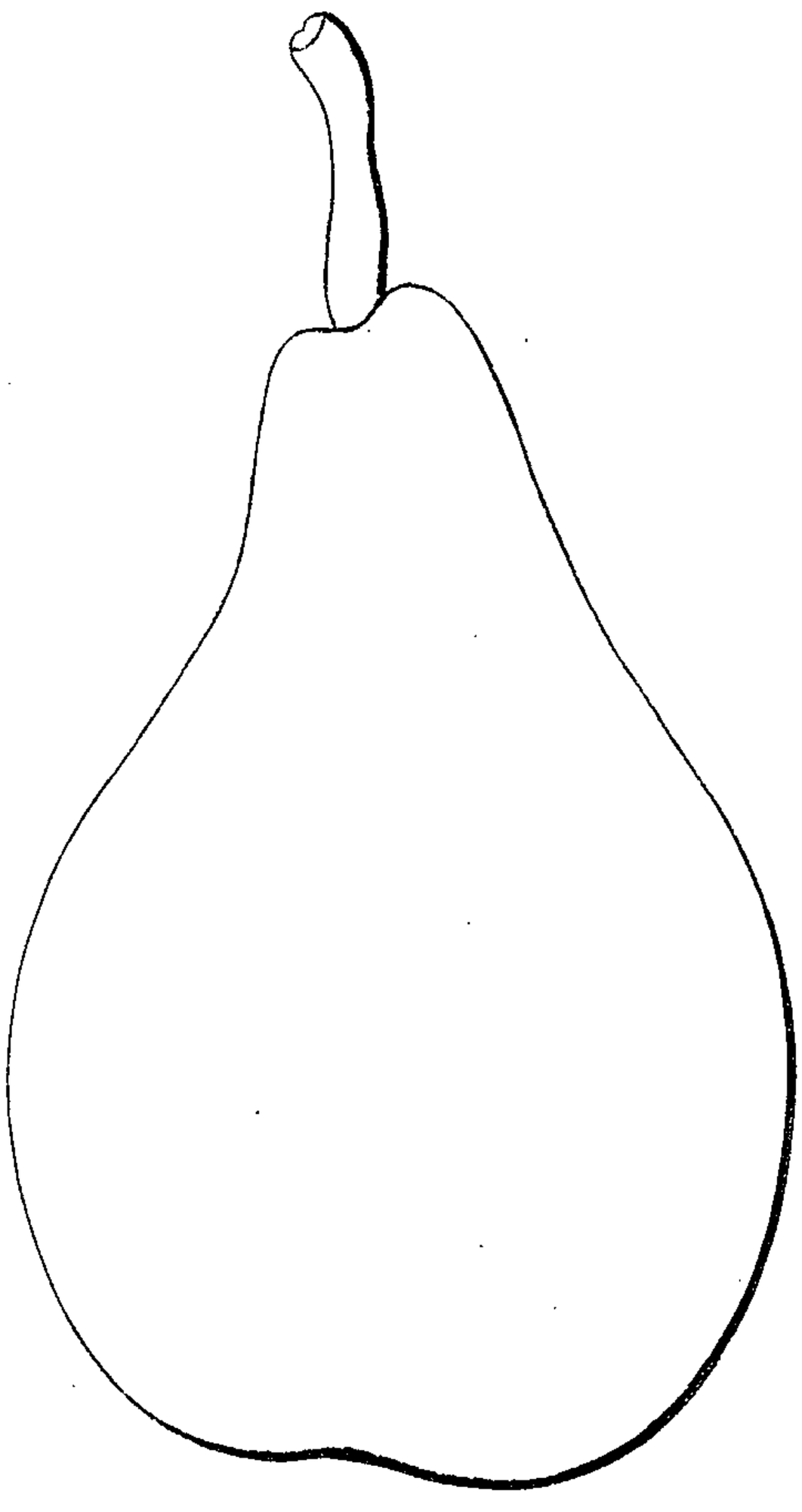
Poire de JODOIGNE. — Synonyme de poire *de Deux Fois l'An*. Voir ce nom.

Poire de JOHANNET. — Synonyme de poire *Amiré Johannet*. Voir ce nom.

Poire JOLIMONT PRÉCOCE. — Synonyme de *Doyenné de Juillet*. Voir ce nom.

---

601. Poire JOSEPH STAQUET.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou quelque peu étalés, de grosseur et de longueur moyennes, géniculés, brun-roux nuancé de gris verdâtre, ayant les lenticelles fines, clair-semées, les coussinets ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, aigus, noirâtres, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* généralement petites mais très-abondantes, ovales, acuminées, planes ou canaliculées, à bords entiers en partie et pour le reste légèrement crénelés ou dentés; leur pétiole est mince et de longueur variable.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Ce poirier, dont l'écusson se développe tardivement, n'est pas doué d'une excellente vigueur; le franc lui convient mieux que le cognassier; quant à ses pyramides, elles sont régulières mais petites, même dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* allongée, régulière, assez ventrue à la base et s'amincissant beaucoup près du sommet, qui habituellement est un peu obtus. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, recourbé, plus ou moins renflé à sa partie inférieure, inséré presque à fleur de peau et ordinairement appuyé contre un mamelon bien prononcé. — *Œil :* grand, très-ouvert, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune blafard, nuancée de vert herbacé sur la face opposée au soleil, ponctuée, veinée et tachetée de fauve, largement maculée de même autour du pédoncule. — — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, sujette à devenir pâteuse et contenant au centre quelques granulations. — *Eau :* suffisante, sucrée, douée d'un arome assez délicat.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Très-peu répandu chez nous, le poirier Joseph Staquet appartient à la Belgique, où M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons, le gagnait de semis à Fleurus en 1844. Le pied-type donna ses premiers fruits en 1856; son obtenteur, en le décrivant dans les *Annales de pomologie belge et étrangère* (t. VIII, p. 73), n'a rien dit du personnage auquel il l'a dédié.

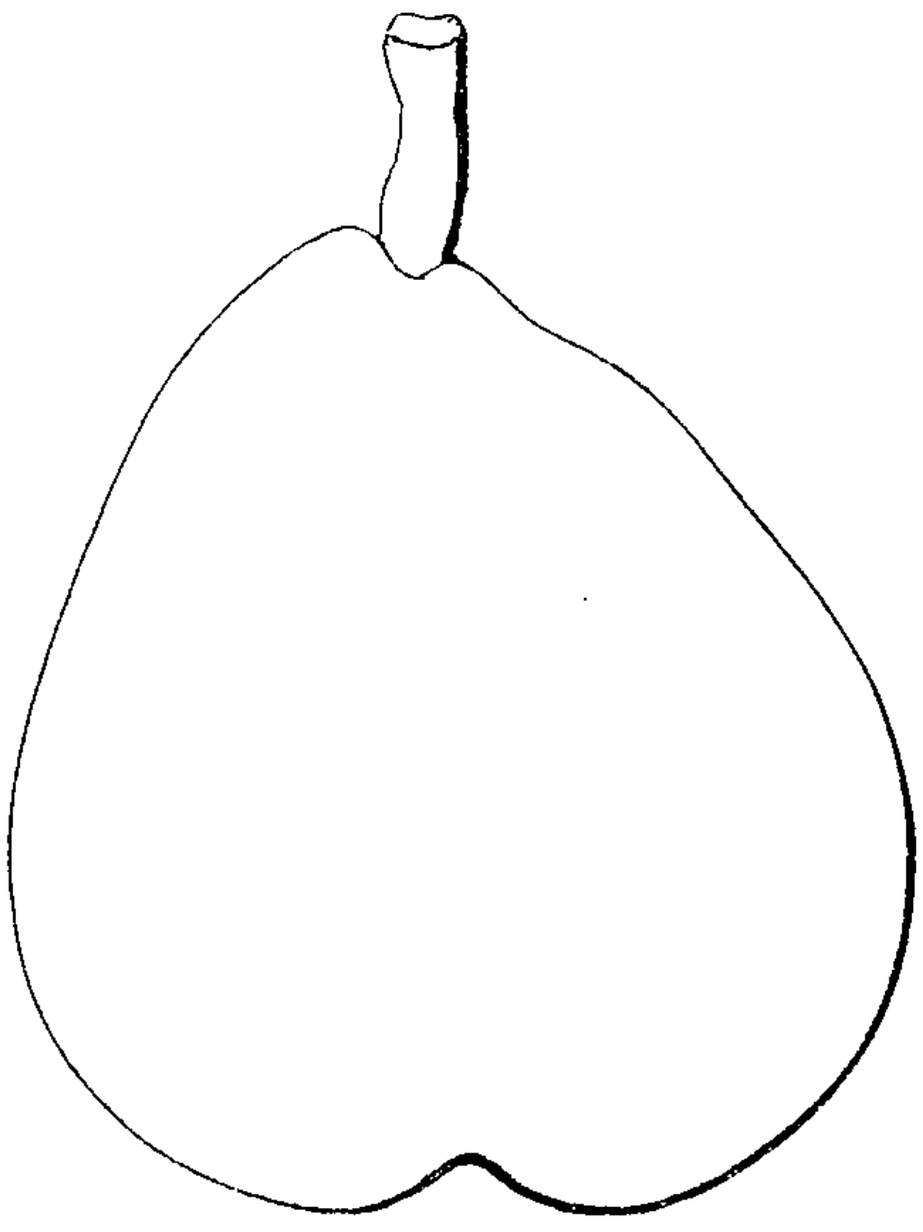
Poire JOSÉPHINE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire JOSÉPHINE DE FRANCE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

Poire JOSÉPHINE D'HIVER. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

---

602. Poire JOSÉPHINE DE MALINES.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et peu longs, non coudés, marron clair, finement et abondamment ponctués, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, écartés du bois, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, elliptiques-arrondies, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole court, épais mais des plus flasques.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur est satisfaisante; il développe très-tardivement son écusson et préfère, comme sujet, le franc au cognassier; ses pyramides, quoique peu régulières, sont néanmoins assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* variant entre la turbinée écrasée, irrégulière, légèrement obtuse, et la turbinée fortement arrondie. — *Pédoncule :* court, rarement bien recourbé, très-nourri, surtout à la base, inséré obliquement ou perpendiculairement au centre d'une faible dépression à bords quelque peu relevés. — *Œil :* petit, ouvert, rond, légèrement enfoncé. — *Peau :* assez épaisse, jaune-citron, fortement ponctuée de gris et de jaune clair, marbrée de brun-fauve, maculée de même autour du pédoncule, souvent bronzée dans le bassin ombilical et généralement rougeâtre sur le côté du soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, très-fine et très-fondante, juteuse, à peine granuleuse auprès des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, possédant un parfum particulier rappelant un peu celui de la jacinthe, et qui la rend des plus exquises.

Maturité. — Depuis la fin du mois de novembre jusqu'en janvier ou février.

Qualité. — Première.

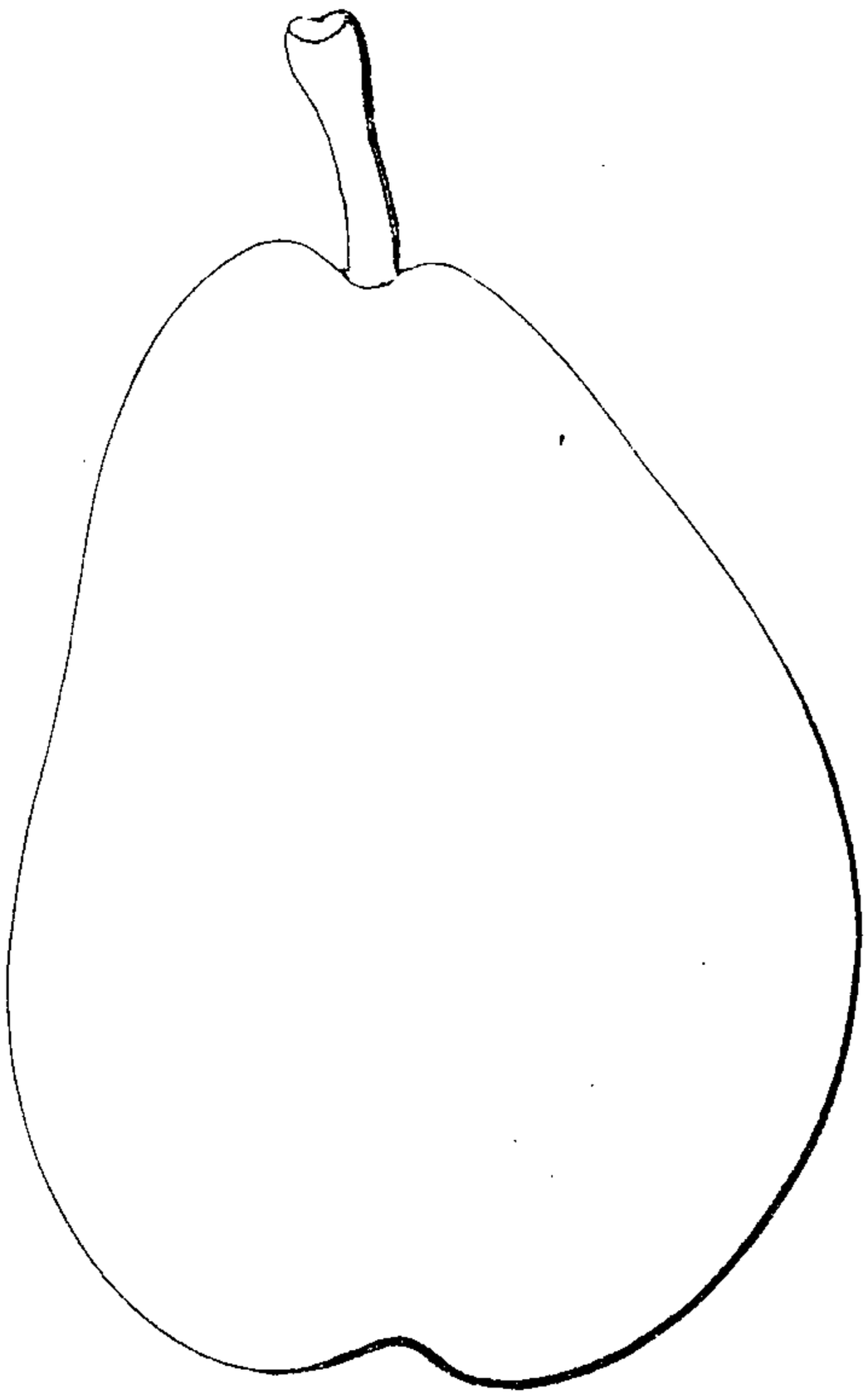
Historique. — Le nom de cette délicieuse poire indique son lieu d'origine : Malines (Belgique), où le major Esperen, dont nous avons déjà décrit plusieurs gains, l'obtint en 1830 et le dédia à sa femme, Joséphine Baur. Malgré son rare mérite, ce fruit fut longtemps à pénétrer en France. Il venait seulement d'y apparaître lorsqu'en 1843 je le greffai pour la première fois.

Poire JOUFFROY. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire de JUILLET. — Synonyme de *Doyenné d'Été*. Voir ce nom.

---

603. Poire la JUIVE.



Description de l'arbre. — *Bois :* ordinairement peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés ou légèrement écartés, assez gros, de longueur moyenne, à peine coudés, vert clair brunâtre, aux lenticelles apparentes et rapprochées, aux coussinets presque aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, écartés du bois et souvent formant éperon. — *Feuilles :* petites, ovales-lancéolées, régulièrement dentelées en scie, ayant le pétiole des plus longs, grêle et rarement stipulé.

Fertilité. — Presque nulle sur franc et moyenne sur cognassier.

Culture. — C'est un poirier peu vigoureux en pépinière, dont l'écusson se développe tardivement, mais qui greffé sur franc, et planté à demeure, acquiert un développement peu commun.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, habituellement un peu bosselée et plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, arqué, fort, parfois renflé à l'attache, obliquement implanté à la surface ou dans une faible cavité dont les bords sont plus ou moins inégaux. — *Œil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, presque saillant. — *Peau :* mince, jaune d'or, ponctuée, rayée ou veinulée de gris, et souvent quelque peu rosée sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* jaunâtre, fondante et des plus fines, juteuse, rarement pierreuse. — *Eau :* très-abondante, bien sucrée, rafraîchissante, possédant un savoureux parfum.

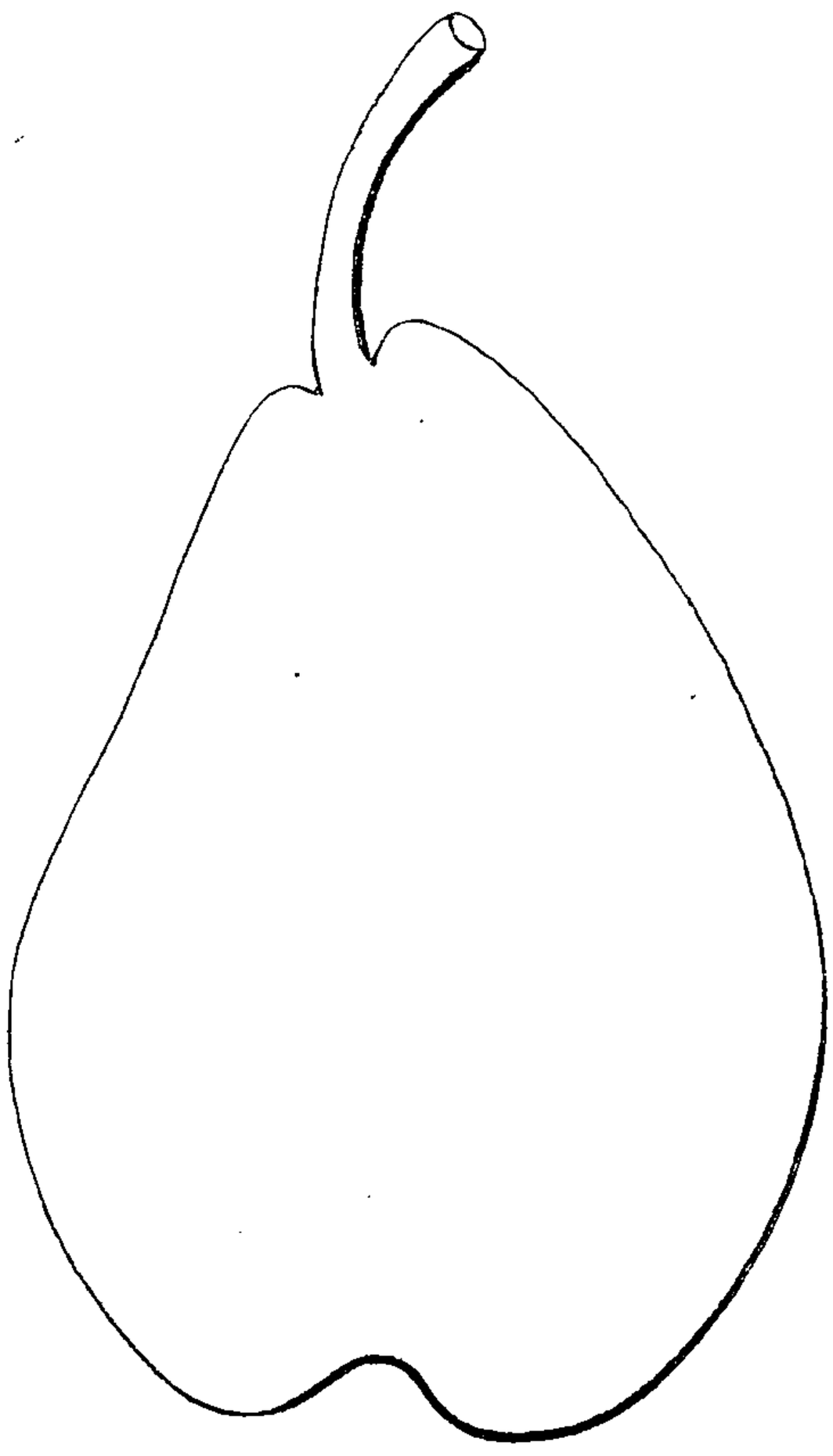
Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Comme la précédente poire, elle appartient à la pomone belge et sort également des semis du major Esperen, de Malines. Son nom lui vient, d'après M. Bivort, de cette circonstance que le pied-type poussa, dans le jardin du major, le long d'un mur longeant la rue des Juifs (*Album de pomologie*, t. II, p. 8). Elle a mûri pour la première fois en 1843, et dès 1847 nos jardiniers commençaient à la multiplier.

Observations. — Dans l'Anjou, j'ai toujours trouvé ce fruit bon, et souvent même très-bon; je le constate ici, où pour rester impartial il me faut dire qu'en 1866, dans la session qu'il tint à Melun, le Congrès pomologique l'a déclaré « mauvais, et rejeté. » (Voir *Procès-Verbaux*, p. 31.)

604. Poire JULES D'AIROLES (De Léon Leclerc).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, de grosseur et de longueur moyennes, géniculés, marron olivâtre, tachetés de gris, ayant les lenticelles abondantes, larges, et les coussinets très-développés. — *Yeux :* aux écailles disjointes, gros, ovoïdes-arrondis, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, grandes, légèrement coriaces, elliptiques, profondément dentées sur leurs bords, à pétiole long et fort.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier; il n'a rien de particulier dans sa croissance; sa vigueur est ordinaire et ses pyramides sont généralement d'une force et d'une forme assez satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique un peu allongée, obtuse et habituellement assez régulière. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, mince, arqué, implanté dans une petite cavité où le comprime un mamelon bien prononcé. — *Œil :* grand, mi-clos, parfois contourné, entouré de bosselettes et plus ou moins enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre clair, finement ponctuée et striée de roux, maculée de fauve autour du pédoncule et carminée du côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-fondante, juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* abondante, très-sucrée, légèrement aigrelette et délicieusement aromatisée.

Maturité. — Courant de novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Première.

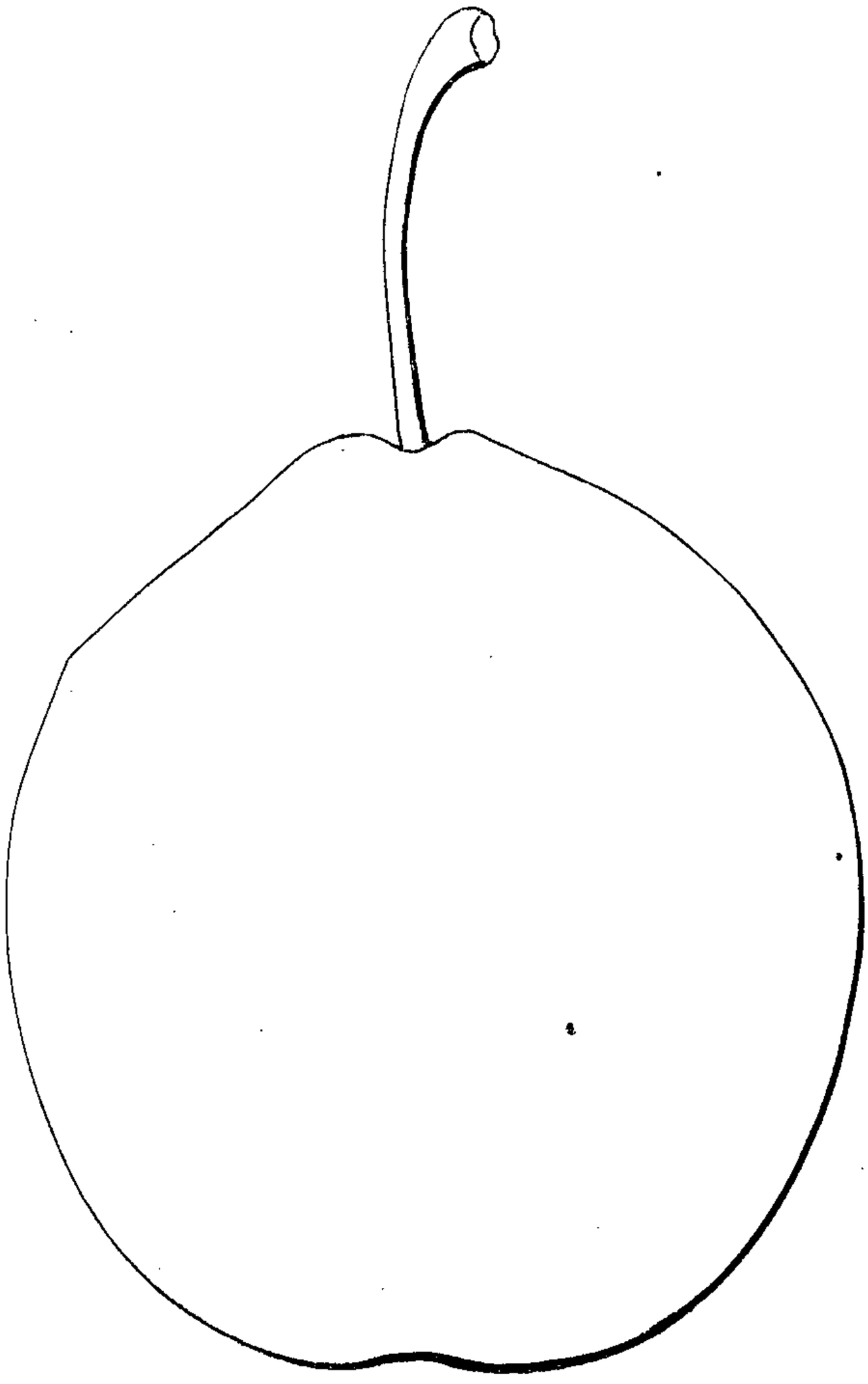
Historique. — Cette variété est un gain posthume de Léon Leclerc, grand amateur d'arboriculture et ancien député du département de la Mayenne. Le pied-type, semé en 1836 à Laval, commença à fructifier en 1852 et fut propagé par un pépiniériste de cette ville, M. Hutin, acquéreur des égrasseaux trouvés dans les jardins du regrettable semeur ici nommé. Dédiée à M. de Liron d'Airoles, fort connu pour ses travaux pomologiques, cette poire valut en 1865, à son promoteur,

une médaille d'argent de première classe, décernée par la Société d'Horticulture de Paris. Nous le rappelons d'autant mieux, qu'une erreur typographique commise dans notre *Catalogue* de 1865, a pu causer quelque préjudice à M. Hutin, en donnant audit fruit le n° 2 au lieu du n° 1, pour la qualité.

Observations. — M. de Liron d'Airoles ayant accepté la dédicace de deux poiriers, il faut avoir soin, pour ne pas les confondre, d'ajouter constamment à leur nom celui de leur obtenteur. Ces variétés sont du reste fort différentes, et pour le facies des produits et pour le port de l'arbre.

---

605. Poire JULES D'AIROLES (De X. Grégoire).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, très-longs, gros, non coudés, légèrement duveteux dans toute leur partie supérieure, rouge violacé, à lenticelles grises, apparentes et rapprochées, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, noyés dans l'écorce, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes et de couleur jaunâtre, ovales-allongées, faiblement dentées, portées sur un pétiole court et des plus nourris.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur, modérée mais suffisante, permet de le greffer sur toute espèce de sujet ; il pousse assez vite et fait dès sa deuxième année des pyramides bien régulières, qui seraient irréprochables si elles étaient un peu plus fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique ou turbinée très-arrondie. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé à son point d'attache, implanté à la surface ou dans un faible évasement dont les bords sont ondulés. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, placé généralement à fleur de fruit. — *Peau :* quelque peu rugueuse, épaisse, jaune d'ocre, recouverte en partie de larges points et de marbrures ou panachures brun-roux ; souvent aussi elle est finement striée de gris verdâtre autour de l'œil. — *Chair :* d'un blanc fortement

jaunâtre, fine, fondante, un peu granuleuse au cœur. — *Eau* : suffisante, sucrée, acidule, possédant un savoureux parfum.

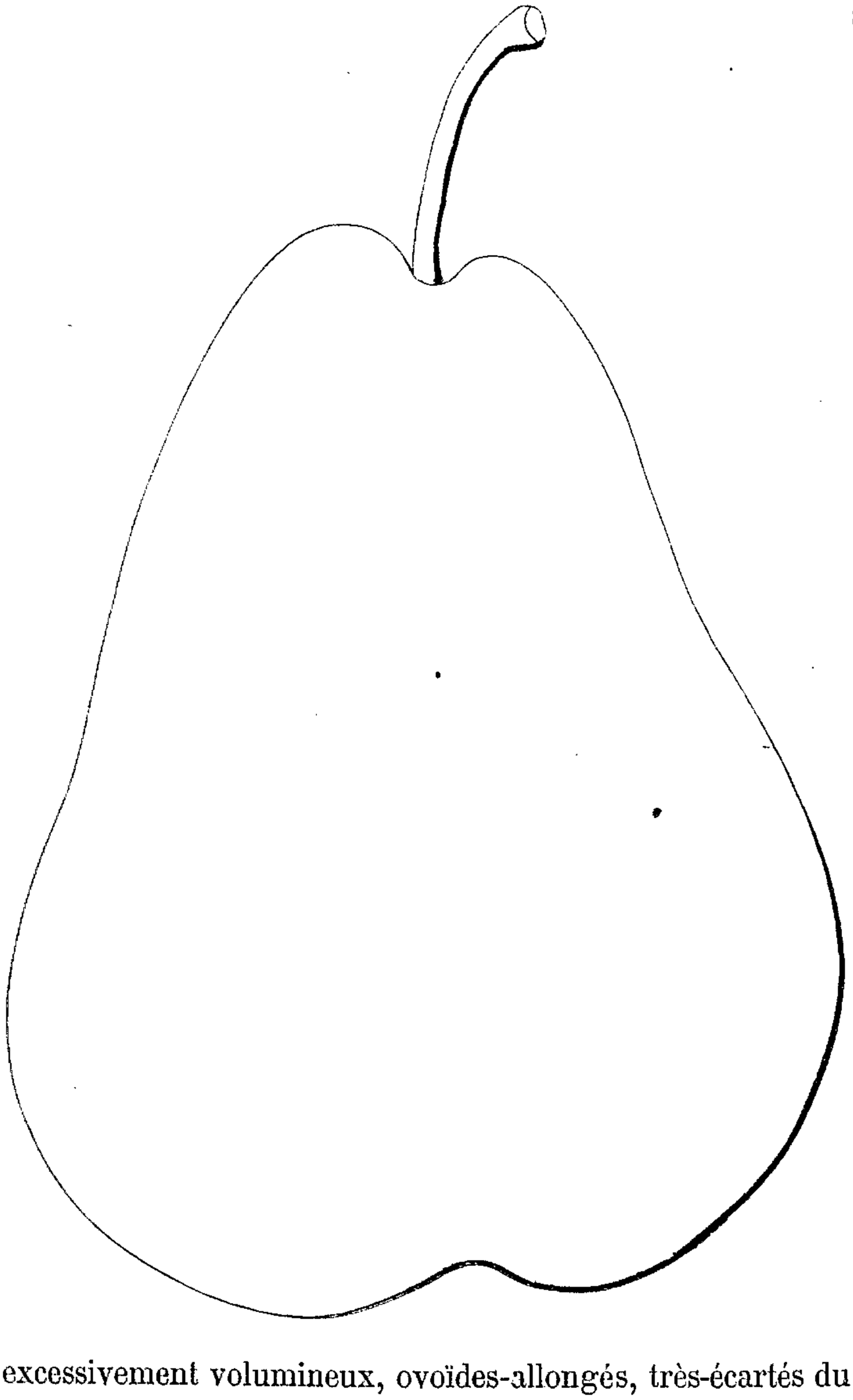
Maturité. — Courant d'octobre et atteignant facilement la fin du mois de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée à Jodoigne (Belgique), en 1857, par M. Xavier Grégoire, semeur des plus favorisés, cette poire s'est promptement répandue chez les pépiniéristes français, auxquels elle se recommandait non moins pour sa bonté que pour son nom, celui d'un compatriote et d'un pomologue fort distingué — nous l'avons déjà dit dans notre précédent article.

---

606. Poire JULES BIVORT.



Synonymes. — *Poires* : 1. Délices de Lowenjoul (Laurent Jamin, *Note sur l'arboriculture fruitière*, 1845, insérée dans les *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. XLIII, p. 312). — 2. Délices de Lavauyau (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 26, n° 365). — 3. De Lavoyau (du Breuil, *Cours théorique et pratique d'arboriculture*, 1854, t. II, page 569-III). — 4. Délices de Louvenjoul (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1858, t. VI, p. 65). — 5. Délices Lavienjan (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 6. Délices Lavoyan (*id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : assez nombreux et érigés, gros, courts, très-géniculés, jaune-brun nuancé de gris, aux lenticelles larges et des plus abondantes, aux coussinets presque nuls. — *Yeux* : excessivement volumineux, ovoïdes-allongés, très-écartés du bois, ayant les écailles

mal soudées. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, souvent acuminées, à bords crénelés ou dentelés, à pétiole des plus longs, flasque quoique gros, et qu'accompagnent des stipules bien développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — On lui donne le franc ou le cognassier, mais sur ce dernier sujet sa croissance est assez lente ; généralement encore un peu faible dans sa deuxième année, il pousse ensuite avec vigueur et fait des pyramides très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et parfois moins volumineuse. — *Forme :* passant de l'ovoïde-allongée et assez irrégulière, à l'allongée presque cylindrique. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé à son extrémité supérieure, inséré obliquement ou perpendiculairement dans une cavité large et profonde, dont les bords sont inégaux et accidentés. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, arrondi, habituellement peu enfoncé. — *Peau :* légèrement rugueuse et jaune olivâtre, ponctuée, tachetée ou veinée de marron clair, colorée de rouge sombre sur le côté du soleil et maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, parties où elle est en outre très-souvent squammeuse. — *Chair :* blanchâtre, des plus fines et des plus fondantes, aqueuse, presque exempte de granulations. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, vineuse et douée d'un arome exquis.

Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'à la fin d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fut sous le nom *Délices de Lowenjoul* qu'en 1845 la poire actuellement appelée Jules Bivort pénétra chez nous ; elle venait de Belgique, où Van Mons l'avait gagnée de semis à Louvain, vers 1839. M. Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, a constaté la date de son importation dans un intéressant travail intitulé *Note sur l'arboriculture fruitière*, et qui figure au tome XLIII des *Annales* de la Société d'Horticulture de France. Bientôt le mot Lowenjoul, mal lu, fautivement reproduit lors des étiquetages, donna lieu à nombre de synonymes ; et je ne sais quel chiffre ils eussent atteint, si dès 1850 M. Alexandre Bivort, directeur du Jardin de la Société Van Mons, n'avait dédié cette poire, la croyant inédite, à Jules Bivort, l'un de ses fils ; dédicace au sujet de laquelle il s'excusait ainsi, en 1858 :

« La Commission royale de pomologie belge a pu seulement constater cette année avec certitude, que les poires *Jules Bivort* et *Délices de Lovenjoul* ne sont qu'une seule et même variété. Le désordre qui régnait dans la pépinière du professeur Van Mons, quand j'en fis l'acquisition, et le classement de la *Délices de Lovenjoul*, dont l'arbre ne portait aucune trace de greffe, et figurait parmi les semis sous le n° 1658, ont été cause de cette erreur regrettable. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. VI, p. 65.)

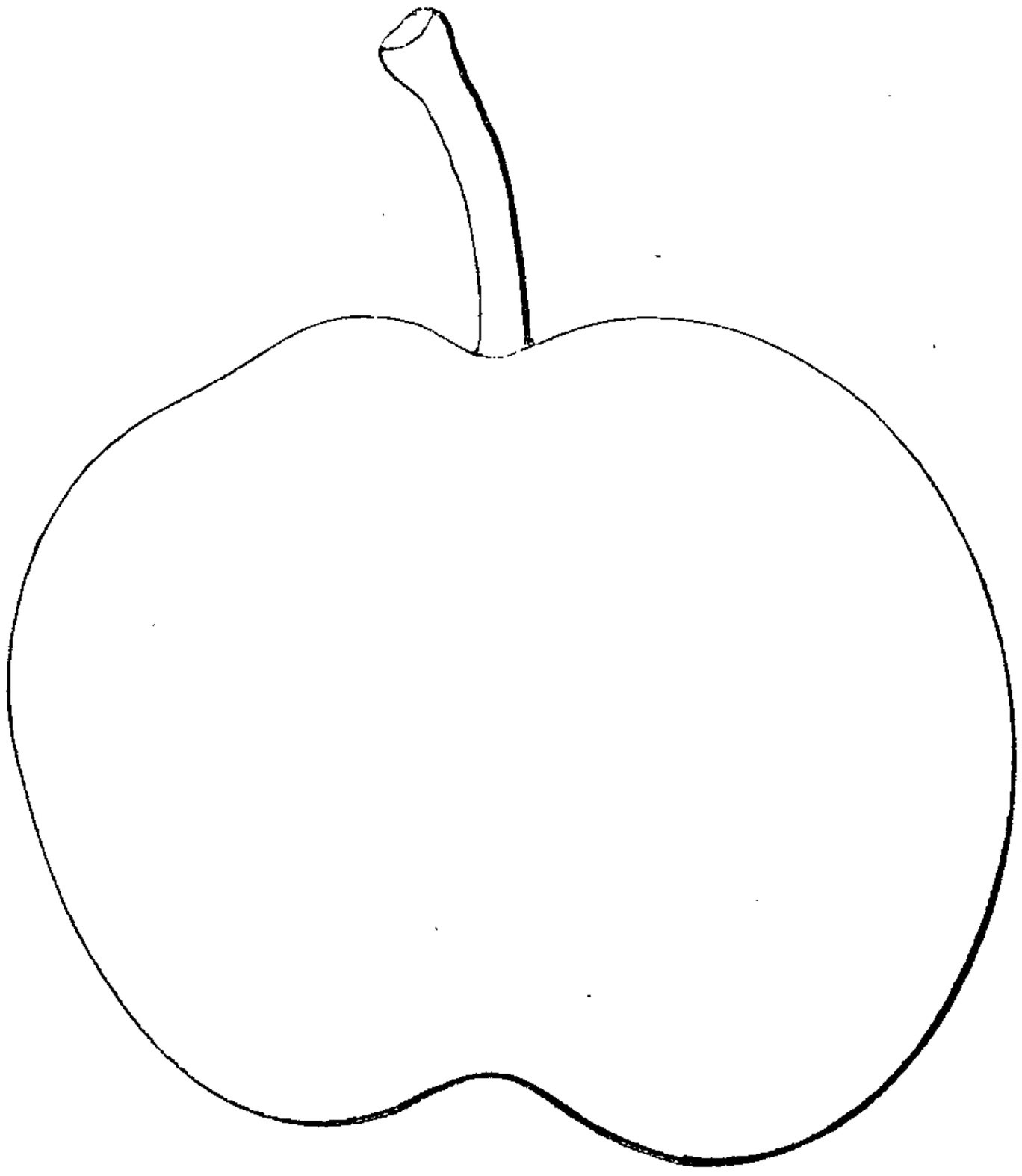
Lorsqu'il y a dix ans cette rectification parut, beaucoup de nos horticulteurs n'en continuèrent pas moins de nommer Jules Bivort, la poire Délices de Lovenjoul ; et depuis, c'est presque l'unique dénomination sous laquelle ils l'ont vendue. Aussi suivons-nous leur exemple, comme le suivait en 1861, M. Decaisne, dans son *Jardin fruitier du Muséum* (t. IV).

Poire JULES BLAISE. — Cette variété, que M. de Liron d'Airoles (*Liste synonymique des variétés du poirier*, 2e Supplément, p. 18) signalait en 1862 comme un gain de M. Millet, propriétaire à Nancy, vient seulement d'être greffée dans mes

pépinières et n'y a pas encore mûri. Je ne saurais donc la décrire; mais en la mentionnant j'observe qu'on lui connaît déjà un synonyme : *Bonne-Grise de Nancy*. Elle date de 1853 et porte le nom d'un conseiller à la cour impériale de Nancy.

---

607. Poire JULIE DUGUET.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, de longueur et de grosseur moyennes, bien flexueux, vert clair grisâtre, ayant les lenticelles larges, rapprochées, les coussinets saillants et les mérithalles courts. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes-allongés, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-lancéolées, planes ou relevées en gouttière, faiblement crénelées, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il est doué, sur franc, d'une vigueur convenable et il y fait de passables pyramides; mais nous ignorons encore quelle sera sa végétation sur cognassier, ne l'ayant greffé que tout récemment sur ce dernier sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* globuleuse, sensiblement plus large que haute, et parfois moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, gros, recourbé, implanté au centre d'une dépression peu marquée. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, placé dans un bassin uni, très-évasé mais rarement bien profond. — *Peau :* jaune terne, maculée et abondamment ponctuée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, creuse, ferme, cassante et granuleuse. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, fade, complétement dénuée de parfum.

Maturité. — Depuis la fin d'avril jusqu'à la fin de juin.

Qualité. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson.

Historique. — C'est M. Machet, horticulteur à Châlons-sur-Marne, qui m'a fourni des greffes de ce poirier à peine connu, mais qui, selon moi, n'a d'autre mérite que la tardivité vraiment exceptionnelle de ses produits. Le pied-mère, mort en 1866, m'écrivait tout récemment cet obligeant confrère, était âgé d'au moins

soixante-quinze ans et formait l'une des hautes-tiges les plus fertiles du jardin de M. Duguet, propriétaire à Châlons-sur-Marne. En 1865 et 1866, le Comité pomologique de la Société d'Horticulture de Paris ayant été chargé de déguster la poire Julie Duguet, porta sur elle cette appréciation, qui ne s'éloigne guère de la nôtre : « Ce fruit tardif, à chair creuse, demi-cassante, bien juteuse, suffisamment sucrée, « est aussi convenable, quant au goût, qu'il est permis de l'espérer pour une poire « dont la nature est telle qu'elle peut se conserver jusqu'à l'entrée de l'été..... » (*Journal* de ladite Société, t. XII, p. 633.)

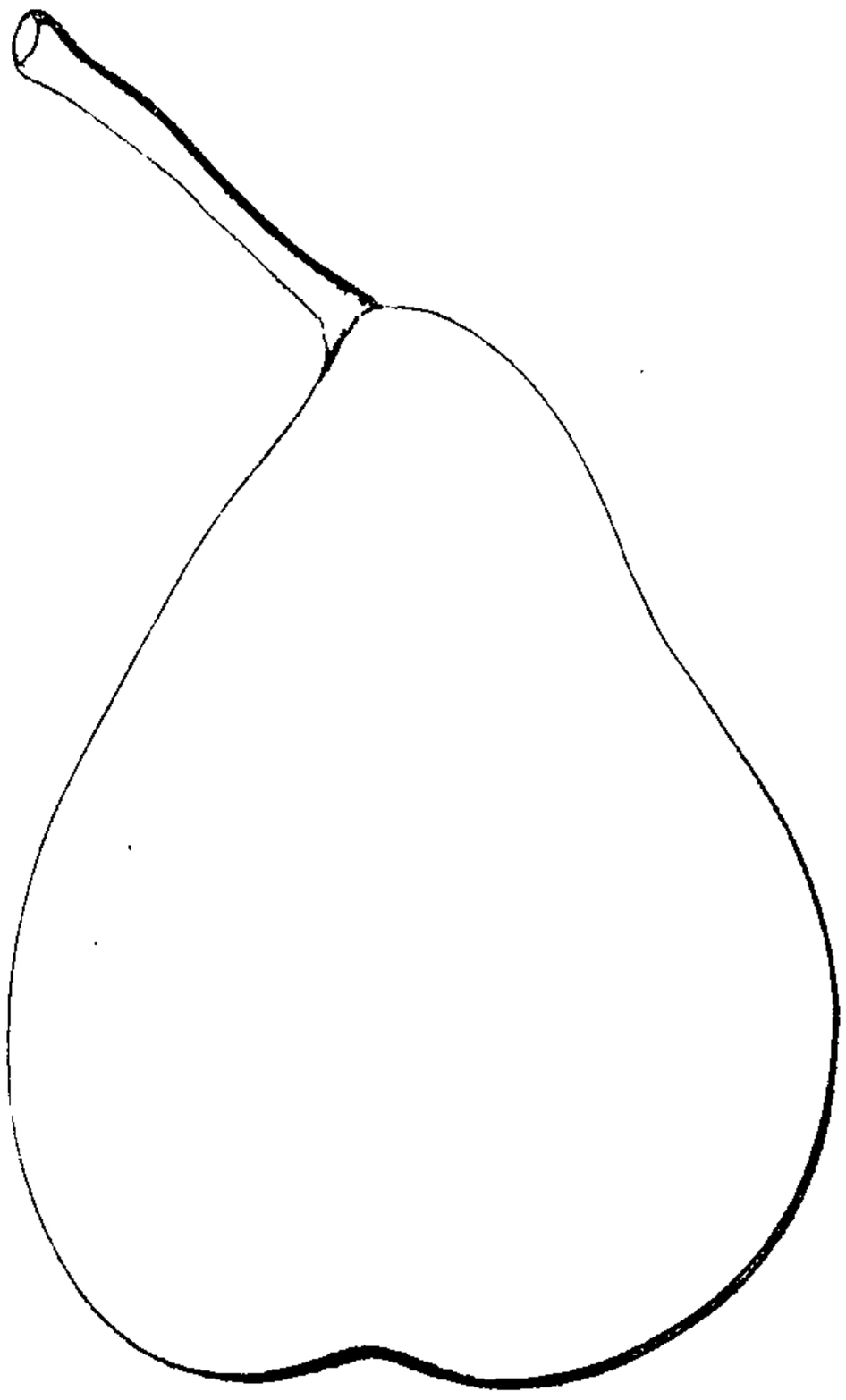
Poire JUST. — Synonyme de poire *Bellissime d'Été* [de Duhamel]. Voir ce nom.

Poire JUTTE. — Synonyme de poire *Yat*. Voir ce nom.

---

608. Poire de JUVARDEIL.

Synonyme. — *Poire* Javardeille (*Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 79).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, arqués et très-étalés, gros mais peu longs, à peine coudés, duveteux, brun quelque peu rougeâtre, ayant les lenticelles apparentes, clair-semées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens et arrondis, quoiqu'aigus, cotonneux, écartés du bois. — *Feuilles :* rarement abondantes, ovales-allongées, légèrement duveteuses, à bords presque unis, à pétiole court, fort et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire et nous le greffons uniquement sur cognassier; il n'a rien de particulier dans sa croissance et fait d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* turbinée, régulière, légèrement obtuse, bien ventrue à la base. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé dans sa partie supérieure, presque toujours obliquement inséré à fleur de peau et souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* saillant, ouvert, moyen ou très-grand. — *Peau :* jaune pâle, uniformément ponctuée de roux et faiblement rosée sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-cassante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule et parfumée.

Maturité. — Fin d'octobre ou début de novembre et pouvant atteindre le mois de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je l'ai toujours connue dans l'Anjou, et le nom qu'elle porte montre qu'on l'y regarde comme originaire de Juvardeil (Maine-et-Loire), commune située précisément dans la contrée d'où sortit, vers la fin du XV^e^ siècle, la poire Jargonelle (voir ci-dessus, p. 304). Je ne saurais fixer l'âge de cette variété, mais je puis affirmer qu'on en trouve peu qui la vaillent pour le verger et la vente en gros sur les marchés, où sa longue et facile conservation permet de la transporter sans nul dommage.

K

Poire KAISSOISE. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

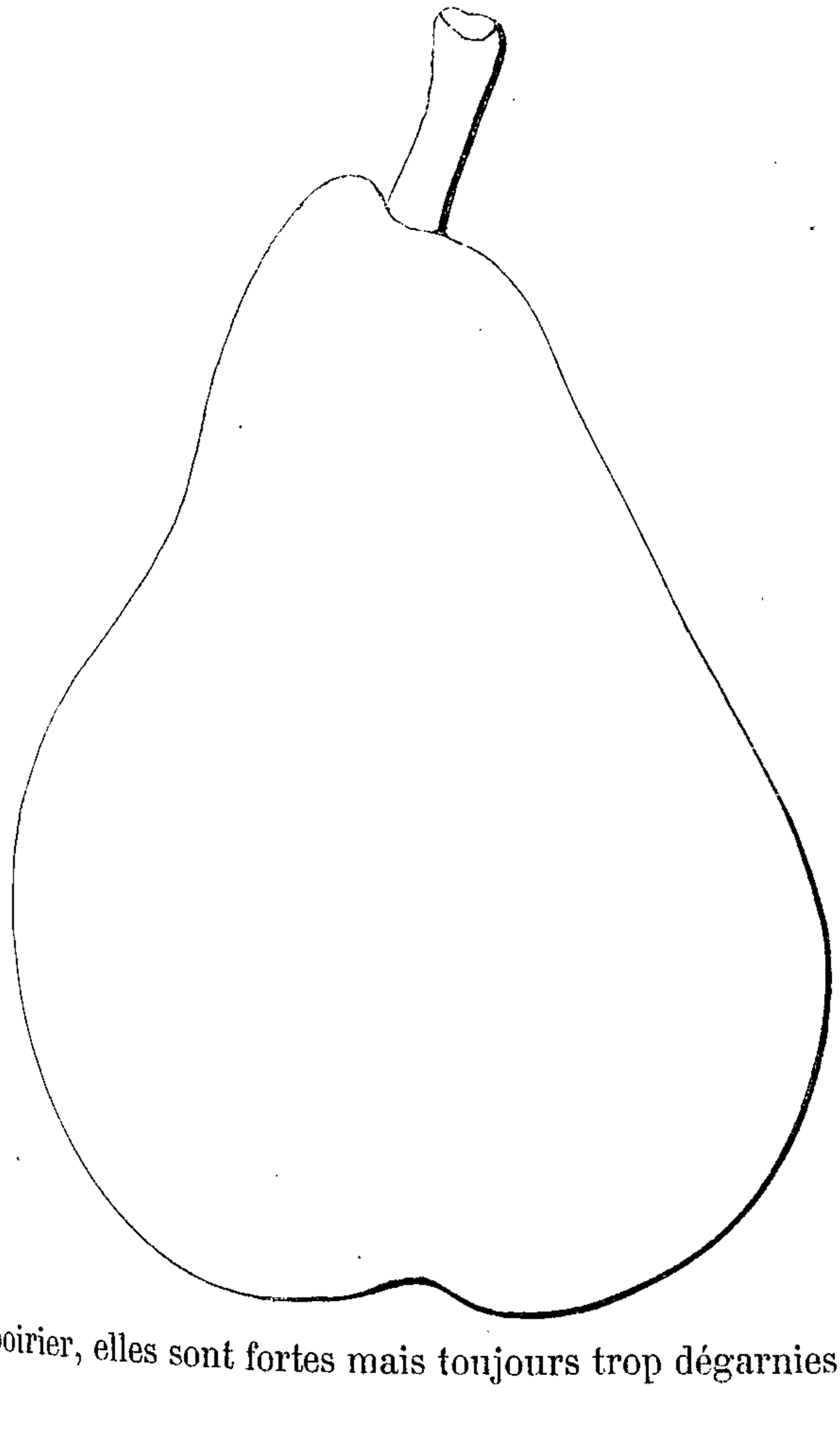
Poire KAMPER-VÉNUS. — Synonyme de poire *Chat-Brûlé*. Voir ce nom.

Poire KARTOFFEL. — Synonyme de poire *Colmar d'Arenberg*. Voir ce nom.

Poire de KILO. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

---

609. Poire KING EDWARD'S.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux et étalés, très-gros, longs, bien coudés, d'un beau rouge foncé, à lenticelles larges et des plus espacées, à coussinets nuls ou presque aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes fortement arrondis, aux écailles disjointes, duveteux et collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, coriaces, arrondies, bien acuminées, assez profondément dentées ou crénelées, ayant le pétiole long, épais, rigide et légèrement rosé.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire, on le greffe sur cognassier ou sur franc, le développement de l'écusson n'a rien d'exceptionnel; quant aux pyramides de ce poirier, elles sont fortes mais toujours trop dégarnies de rameaux.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, le plus habituellement, mais quelquefois énorme. — *Forme :* conique-allongée, régulière, légèrement obtuse. — *Pédoncule :* court, bien nourri, arqué, obliquement inséré à la surface et généralement appuyé contre un mamelon peu prononcé. — *Œil :* grand, à fleur de fruit, très-ouvert, uni sur ses bords. — *Peau :* rugueuse, à fond olivâtre, presqu'entièrement bronzée, parsemée de petits points gris et tachetée de roux clair, squammeux, autour de l'œil. — *Chair :* verdâtre, fine, mi-cassante, aqueuse, bien pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, peu parfumée, entachée d'une acerbité assez marquée.

Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'à la mi-octobre.

Qualité. — Deuxième, et souvent troisième quand ce fruit est trop acerbe ou qu'il blossit aussitôt cueilli, ce qui lui arrive fréquemment.

Historique. — La variété King Edward's (poire du roi Édouard) n'est pas originaire d'Amérique, ainsi que l'avançait en 1855 M. Thuillier-Aloux (*Catalogue raisonné de poiriers*, p. 21), elle appartient aux collections anglaises, et c'est un pomologue américain qui précisément le constate. On lit effectivement dans l'édition de 1849 des *Fruits and fruit trees of America* de Downing, cette phrase : « La King « Edward's est un très-gros et très-beau fruit que nous a fourni l'Angleterre, où il « jouit d'une haute réputation qu'il n'a pas soutenue chez nous (page 396). » Downing se trouve ici parfaitement d'accord avec moi, sur la qualité de cette poire; et comme la description qu'il en donne se rapporte exactement à la mienne, on voit qu'alors le sol français ne lui est pas plus favorable que le sol des États-Unis. En Angleterre, l'auteur qui la fit connaître fut Thompson, directeur du Jardin fruitier de la Société horticulturale de Londres. Dans les *Catalogues* publiés par ce savant arboriculteur, on observe bien qu'avant 1842 elle existait déjà, sous le n° 291, parmi les variétés de l'établissement qu'il dirigeait, mais aucun détail ne se rencontre là, ni chez les autres pomologues anglais, sur l'époque de première fructification du pied-type. Son importation dans nos jardins remonte environ à 1850; pour moi, qui l'ai reçue de Londres en 1849, je la propage depuis 1852 (voir *Catalogue*, p. 26, n° 467).

Poire KIRTLAND. — Synonyme de *Beurré Kirtland*. Voir ce nom.

Poire KNIGHT D'HIVER. — Cette variété, qui porte le nom d'un célèbre arboriculteur anglais, fut décrite en 1842 par Robert Thompson, directeur du Jardin fruitier de la Société horticulturale de Londres, dans le volumineux *Catalogue* qu'il publia pour faire connaître les différentes espèces alors cultivées par lui :

« C'est une poire, disait-il, très-grosse, obovale, à peau brunâtre, à chair cassante, bonne uniquement pour la cuisson, mûrissant en janvier et se conservant jusqu'en mars; elle a trois synonymes : *Knight nouvelle, Kriznetzer, Late van Mons.* » (Page 142, n° 292.)

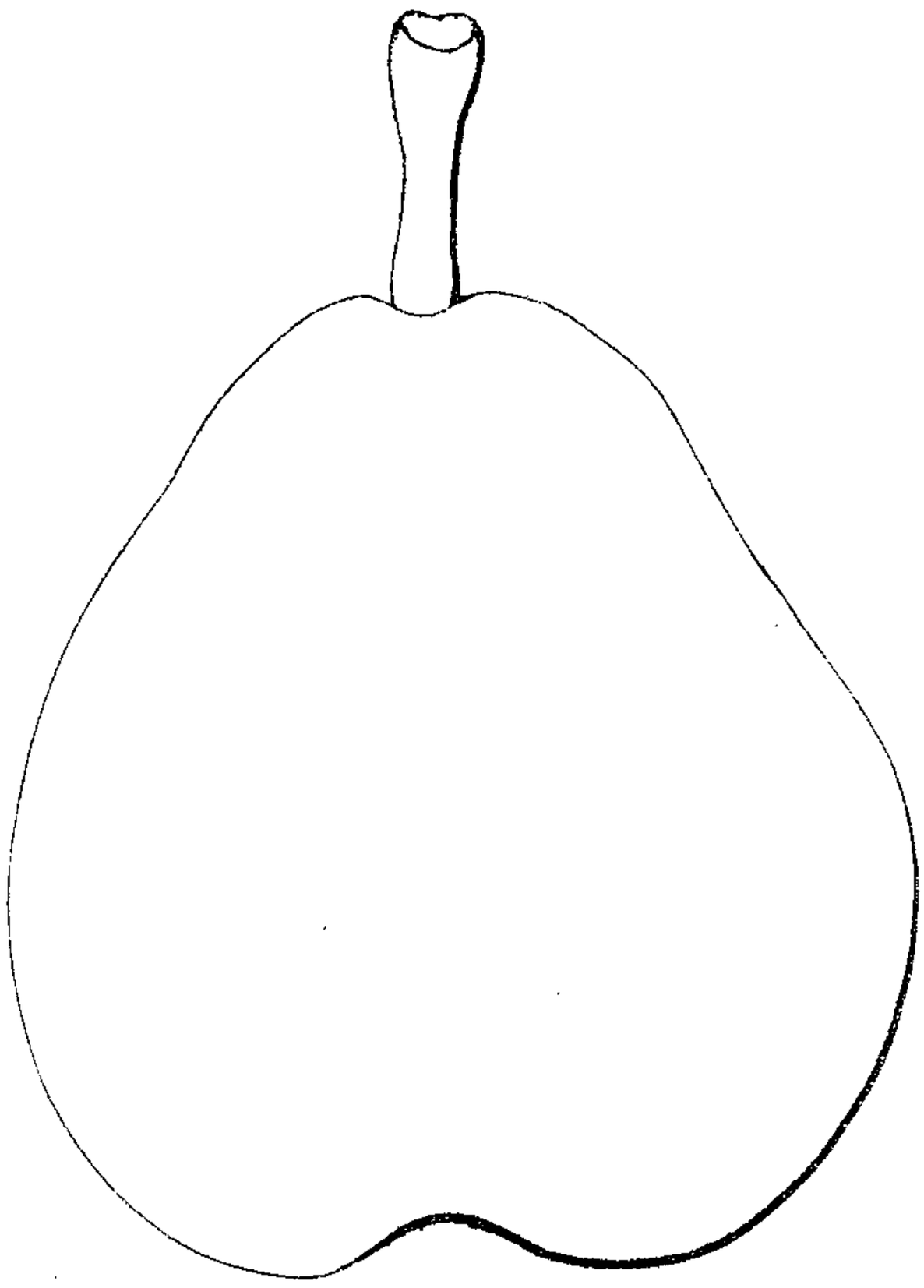
Une telle description, on le conçoit, ne m'engagea nullement à faire venir ce poirier; je n'en parlerais donc pas aujourd'hui, si je n'avais vu M. le professeur Decaisne, du Jardin des Plantes de Paris, caractériser comme suit, en 1858, une poire *Knight d'Hiver* :

« Elle est grosse, oblongue ou régulièrement pyriforme, à peau jaune lavée de rouge, à chair fondante, d'une saveur qui rappelle celle des meilleures Crassanes, de première qualité et commençant à mûrir à la mi-décembre. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. I.)

Cette poire Knight d'Hiver, de Paris, n'est évidemment pas la véritable, celle des

anglais, mentionnée par Thompson et par lui qualifiée de fruit à compote. Quelle est-elle, alors?... Je l'ignore d'autant mieux, que ces deux poiriers ne sont pas dans mon école; mais en appelant l'attention sur leur complète dissemblance, c'est aider, je crois, à l'établissement de leur identité.

610. Poire KNIGHT'S MONARCH.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés, gros, de longueur moyenne, bien géniculés, brun clair jaunâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets nuls ou faiblement ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, obtus, à écailles brun jaunâtre et mal soudées, non appliqués contre l'écorce et placés parfois en éperon. — *Feuilles :* elliptiques ou ovales-allongées, canaliculées, légèrement contournées ou planes, ayant les bords dentés ou crénelés, le pétiole court, très-épais et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — C'est un poirier dont la vigueur est grande et que l'on greffe sur cognassier ou sur franc; ses pyramides ne laissent rien à désirer; son écusson se développe assez vite, habituellement.

Description du fruit. — *Grosseur :* souvent moyenne, mais souvent aussi plus volumineuse. — *Forme :* variable, elle passe ordinairement de la turbinée fortement arrondie, surtout dans sa partie inférieure, à la globuleuse assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, non arqué, bien nourri, renflé à ses extrémités, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* moyen, mi-clos, placé dans un bassin très-évasé et peu profond. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de gris, largement maculée de roux auprès de l'œil et plus ou moins vermillonnée du côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine et fondante, sucrée, juteuse, douée d'une saveur vineuse qu'un parfum particulier, légèrement musqué, rend fort délicate.

Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre, et se prolongeant jusqu'en janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est à l'Angleterre que nous sommes redevables de ce fruit

excellent, qui date de 1830 et dont l'origine fut ainsi constatée, en 1849, par le pomologue américain Downing :

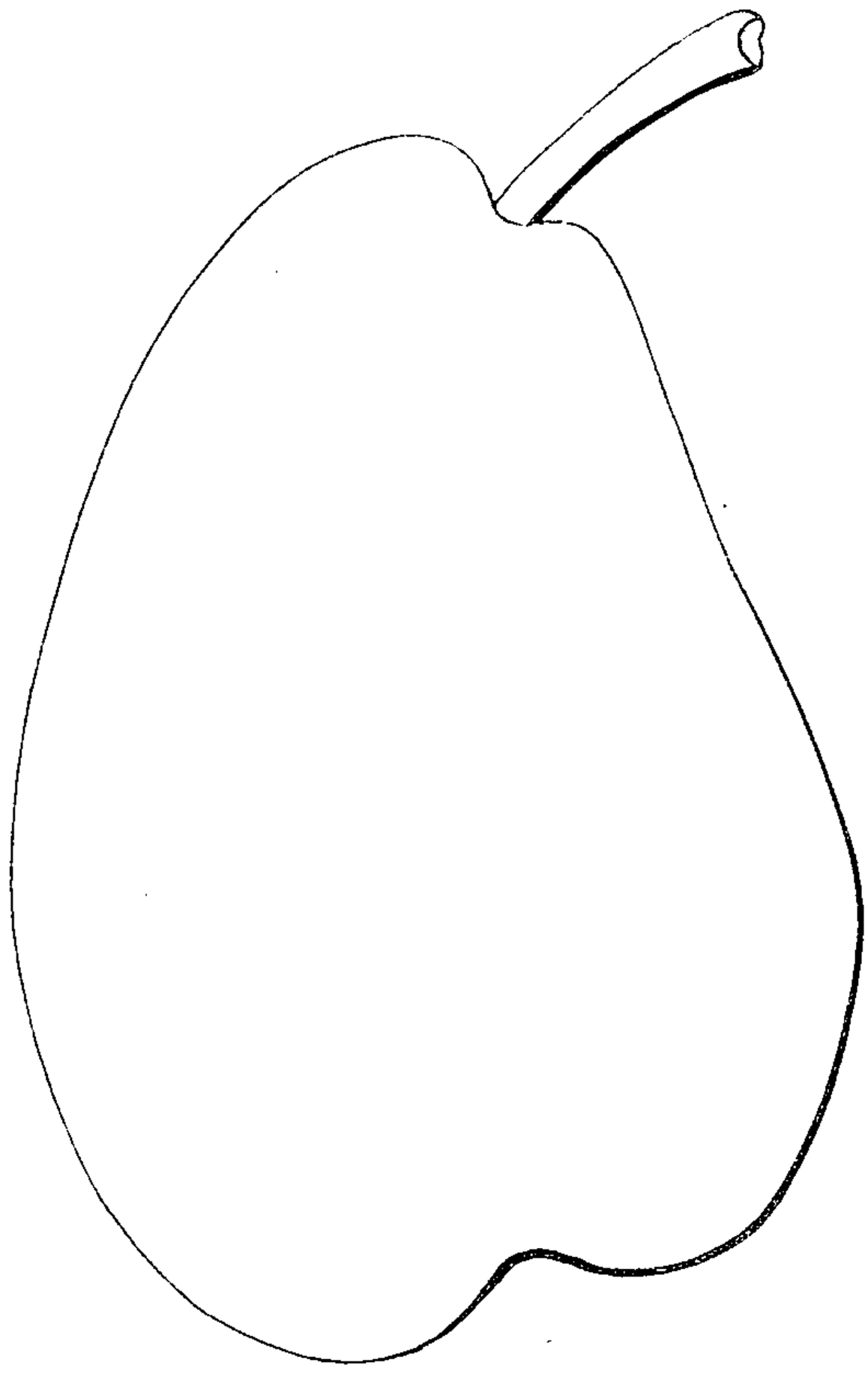
« Cette nouvelle et précieuse variété provient des semis de feu Thomas-André Knight, de Downton-Castle (Angleterre). Il l'appela *Monarch* [Royale], parce qu'il la croyait supérieure, par l'ensemble de ses qualités, à toutes les autres poires. Le pied-type se mit à fruit la première année du règne de Guillaume IV [1830], mais par une distraction inconcevable son obtenteur, voulant peu après en distribuer des greffes, se trompa, et mit ainsi sous ce nom, dans la culture, un poirier bien différent du vrai Monarch. L'erreur dura longtemps; aussi Knight eût volontiers donné, déclarait-il, pour ne l'avoir pas commise, 10,000 livres sterlings [250,000 francs !!]. » (*The Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, pp. 436 et 440.)

Complétons ces renseignements en disant que Thomas-André Knight, mort le 11 mai 1838, était un physiologiste et un horticulteur de mérite ; la Société horticulturale de Londres l'eut pour président pendant nombre d'années, et il a laissé d'utiles travaux, souvent consultés.

Poire KNIGHT NOUVELLE. — Synonyme de poire *Knight d'Hiver*. Voir ce nom.

---

611. Poire KNIGHT'S SEEDLING.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, presqu'érigés, gros, de longueur moyenne, peu coudés, jaune verdâtre, aux lenticelles apparentes mais très-espacées, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* volumineux et ovoïdes, obtus, écartés du bois, ayant les écailles grises et disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales très-allongées, bien crénelées, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Développement de l'écusson, et vigueur, tout est ordinaire chez ce poirier, qui végète aussi bien sur cognassier que sur franc ; il fait d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, irrégulière, ayant habituellement un côté beaucoup moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, de moyenne force, arqué, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression

et presque toujours en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, légèrement enfoncé, ouvert, souvent placé de côté. — *Peau :* épaisse, rugueuse, jaune-citron, toute parsemée de points gris et de taches rousses, ternes et squammeuses. — *Chair :* très-blanche, demi-fine et demi-fondante, aqueuse, contenant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, ne manquant pas de parfum mais généralement entachée d'une acerbité désagréable.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le nom de cette poire, Knight's Seedling (*Semis de Knight*), semble indiquer qu'elle fut gagnée par Thomas-André Knight, l'ancien président de la Société horticulturale de Londres, l'obtenteur de la variété précédente. Il n'en est rien; elle appartient à l'Amérique, où le pied-mère donna ses premiers fruits vers 1848, chez le sieur Knight, à Cranston, dans l'État de Rhode-Island, ainsi que l'établissent les pomologues américains Elliott (1854, p. 329) et Downing (1863, p. 576). Je l'ai reçue de New-York en 1850 et mise au commerce en 1852 (*Catalogue*, p. 26, n° 469).

Poire de KOPERTSCH. — Synonyme de poire *Suprême Coloma*. Voir ce nom.

Poire KOUSSOISE. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

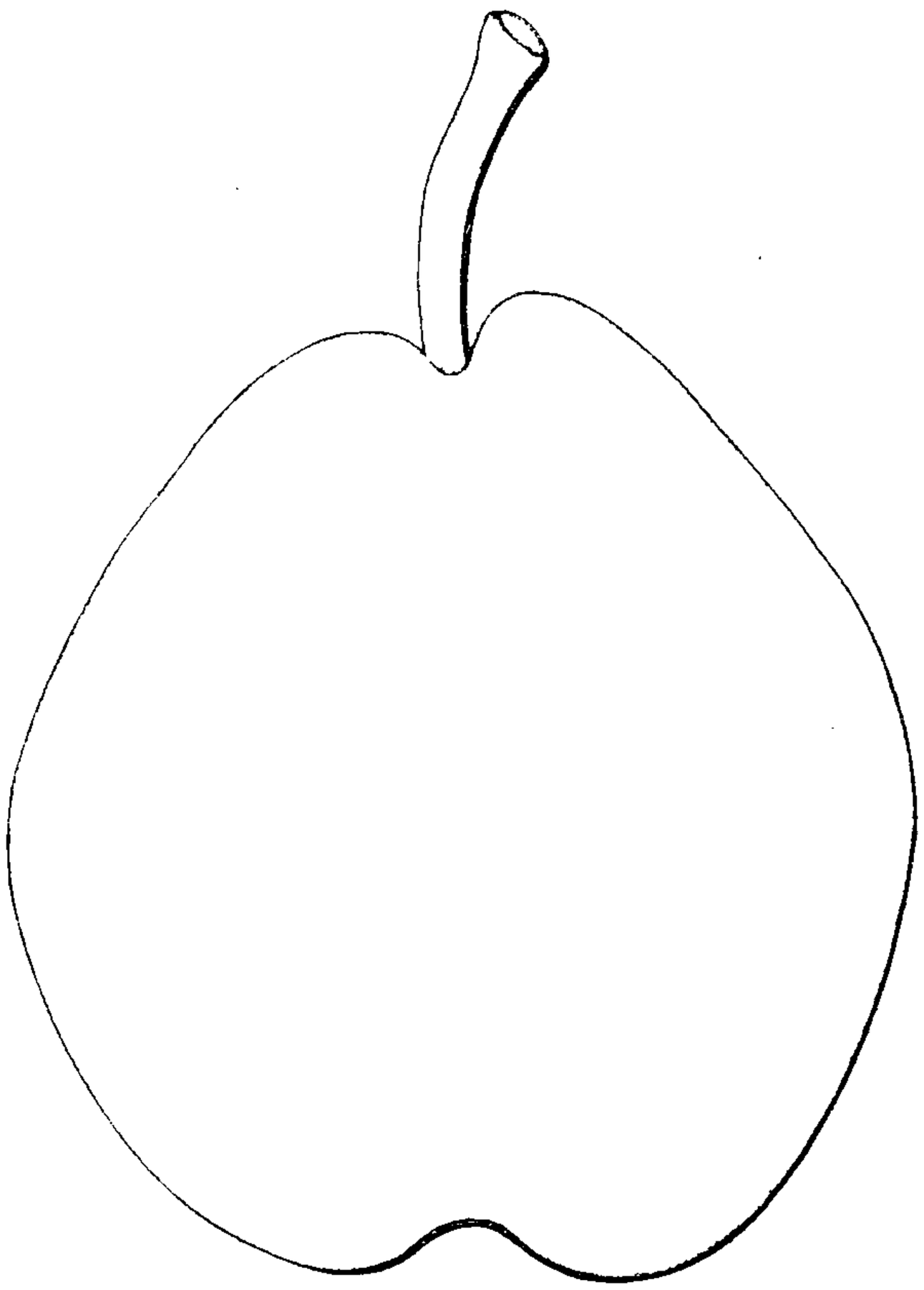
Poire KRIZNETZER. — Synonyme de poire *Knight d'Hiver*. Voir ce nom.

L

Poire LABORIE. — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

---

612. Poire LAHÉRARD.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés vers la base, érigés au sommet, gros et longs, géniculés, vert clair et jaunâtre, ayant les lenticelles fines et des plus espacées, les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, de moyenne grosseur, ovoïdes-arrondis, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées ou lancéolées, relevées en gouttière, à bords presqu'unis, à pétiole assez long mais faible.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il est vigoureux, fait de belles pyramides, se plaît sur toute espèce de sujet et développe vite son écusson.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, mamelonnée au sommet, souvent un peu allongée, mais le plus ordinairement bien ventrue à son milieu. — *Pédoncule :* assez long, arqué, gros, renflé dans sa partie supérieure, inséré à fleur de peau ou dans une large cavité peu profonde dont l'un des bords forme un renflement parfois volumineux. — *Œil :* moyen ou petit, ouvert ou mi-clos, presque saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, jaune d'ocre ou jaune verdâtre, vermillonnée sur la face exposée au soleil, et semée de petits points et de taches grisâtres, particulièrement autour de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, à peine granuleuse auprès

des pepins. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, acidule, ayant une saveur exquise.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première

Historique. — Je dois à feu M. Lahérard lui-même la possession du poirier qui porte son nom ; il m'en fit parvenir des greffes au mois de mars 1852, mais sans m'indiquer l'obtenteur de cette excellente variété. Actuellement, mon embarras est donc assez grand pour le signaler, car si le pomologue américain Downing a dit en 1863 (page 518) que ce fut Van Mons qui la gagna de semis en 1825, mon honorable confrère M. Laurent Jamin affirmait en 1852, lui, qu'elle était née chez nous, après 1820 (voir *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. XLIII, pp. 310 et 311). Devant ces affirmations contradictoires, j'ai d'abord consulté tous les Catalogues belges des pépinières Van Mons, jusqu'à l'année 1868 exclusivement, et nulle part on n'y réclame la paternité du poirier Lahérard, dont le nom ne m'y est même pas apparu. Ce point éclairci, j'ai écrit à M. Laurent Jamin, lui faisant part de mes doutes et le priant d'interroger ses souvenirs à l'égard de ce poirier, dédié à un personnage avec lequel il avait eu d'intimes relations. Voici sa réponse, datée du 21 juillet 1868 :

« ..... J'ai eu cette variété chez M. Bonnet, propriétaire, grand amateur d'arbres fruitiers, et semeur à Boulogne-sur-Mer. Très-lié avec lui, il m'offrit, dans une visite que je lui fis en 1841, des variétés de poirier non encore livrées au commerce et dont plusieurs même étaient innommées. Je les acceptai, et comme il me laissa libre de baptiser ces dernières, je dédiai l'une d'elles à Charles Lahérard, mon ami..... Maintenant, ce poirier provient-il ou non des semis de M. Bonnet, voilà ce que je ne saurais vous dire. »

Si cette lettre ne fait réellement connaître que le parrain et le promoteur de la poire Lahérard, les détails qu'elle renferme permettent néanmoins de regarder ce fruit comme un gain de Van Mons, ou de Bonnet. Ces semeurs, aujourd'hui décédés, étaient fort liés, ils échangeaient leurs nouveautés ; Poiteau le constatait ainsi en 1834, page 49, n° 25 de sa *Théorie Van Mons :* « M. Bonnet, amateur éclairé de « Boulogne-sur-Mer, possède maintenant une grande quantité des fruits nouveaux « de Van Mons. » De ce passage on peut donc conclure avec assez de certitude, que le poirier qui nous occupe appartient aux semis de l'un de ces deux arboriculteurs, mais je ne vois aucun moyen de savoir s'il poussa en terre belge ou française. Quant à Charles Lahérard, disons pour terminer : Payeur général à Vesoul, il y fonda et dirigea un Jardin d'expériences, puis y mourut en 1864, après avoir rendu de tels services à la science arboricole, que le président de la Société d'Horticulture de Paris, dont il était membre, fit de lui ce bel éloge en annonçant sa mort : « Lahérard est un des hommes qui ont le plus fait pour propager en « France les saines connaissances en arboriculture. » (*Journal de la Société*, 1865, t. XI, p. 39.)

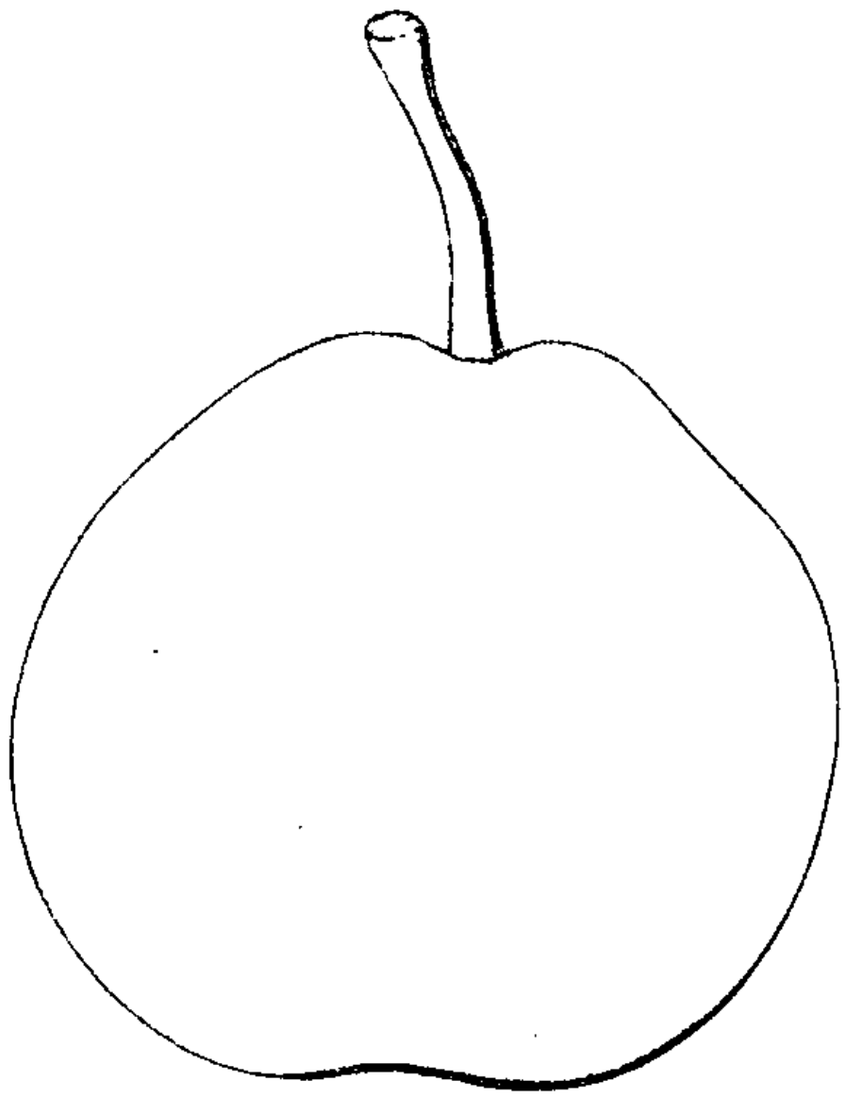
---

613. Poire DE LAMARTINE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, régulièrement érigés, gros et assez longs, flexueux, brun olivâtre souvent nuancé de rouge, aux lenticelles fines et clair-semées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes, légèrement duveteux, non appliqués contre le

bois. — *Feuilles :* abondantes, grandes, ovales, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole fort et de longueur moyenne.

Poire de Lamartine.



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On greffe ce poirier aussi avantageusement sur cognassier que sur franc; sa vigueur ne laisse rien à désirer, non plus que ses pyramides; le développement de l'écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* arrondie ou turbinée-écrasée, souvent irrégulière et bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle, arqué et parfois contourné, placé habituellement à fleur de fruit, mais quelquefois aussi inséré dans une étroite cavité où le comprime une gibbosité de grosseur variable. — *Œil :* grand, régulier, presque ressorti. — *Peau :* vert-olive, ponctuée de roux, marbrée et lavée, en quelques endroits, de jaune légèrement verdâtre. — *Chair :* blanche, grossière, fondante, contenant généralement de nombreuses pierres autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, musquée et fort délicate.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Deuxième, et parfois troisième quand la chair est trop pierreuse.

Historique. — Ce poirier me fut envoyé de Belgique en 1850, et je le signalai pour la première fois en 1852, dans mon *Catalogue anglais* (p. 4, n° 518). Il provient, paraît-il, des semis de M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons; et l'on voit page 54 du tome Ier des *Catalogues* de cet établissement, qu'en 1853 la poire Lamartine était encore classée parmi les fruits à l'étude. Nous avons souvent entendu regretter qu'on ait dédié à notre illustre poëte un poirier si peu digne de la culture. Il est du reste fort peu répandu chez nous, ou le nom qu'il porte pourra seul engager à le conserver.

Poire LAMOTTE. — Synonyme de *Besi de la Motte*. Voir ce nom.

---

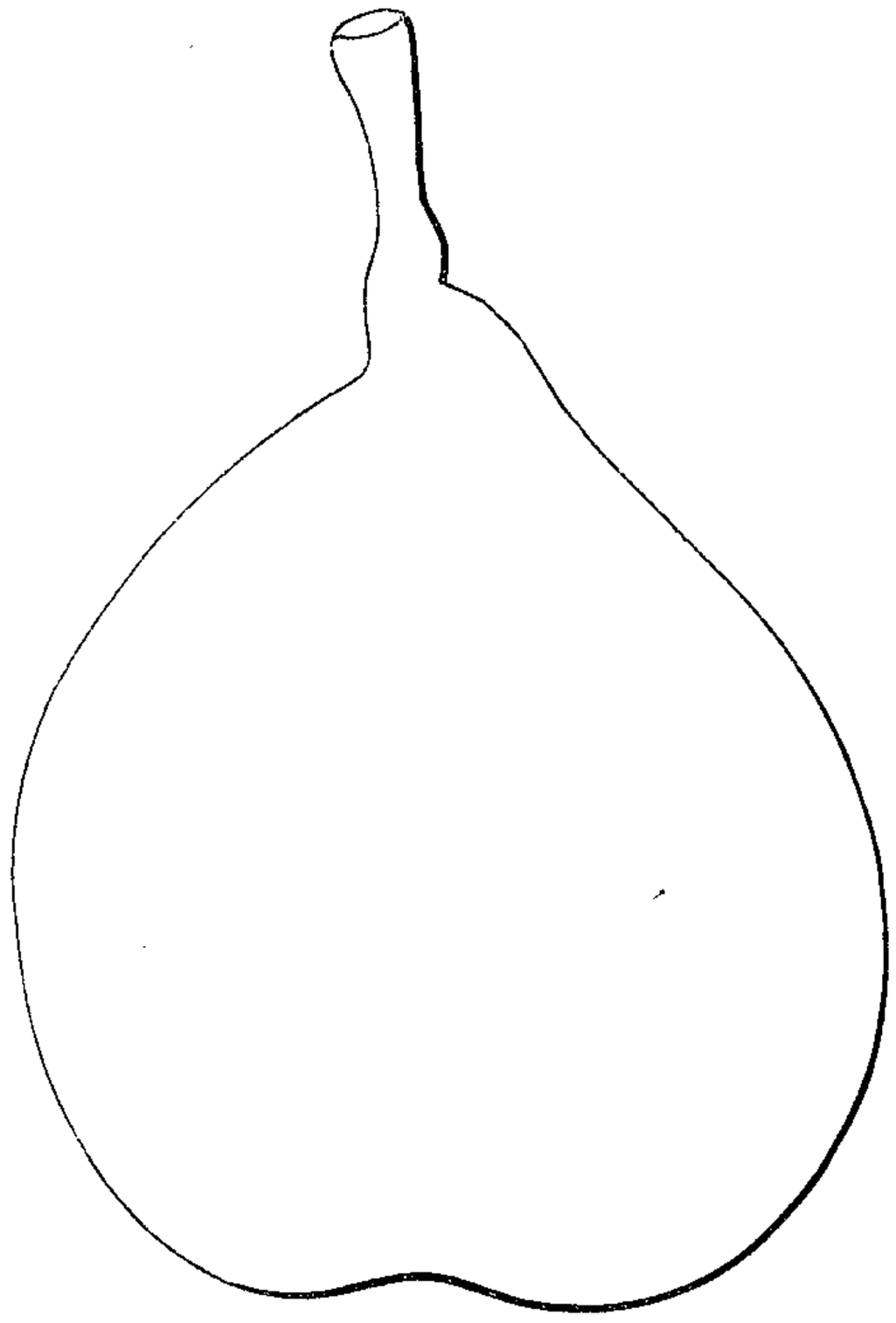
614. Poire de LANSAC.

Synonymes. — *Poires* : 1. Gros-Liche-Frion (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 10). — 2. Lichefrion d'Automne (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 67; — et la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, 3e partie). — 3. Dauphine (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 97). — 4. Frangipane d'Automne (*Id. ibid.*). — 5. De Hazé (*Id. ibid.*). — 6. Satin (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières pour* 1736). — 7. Sans-Peau d'Automne (Herman Knoop, *Fructologie*, 1770, 2e partie, p. 108). — 8. Marquis d'Hem (*Id. ibid.*, p. 137). — 9. D'Azay *ou* Azé (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 230). — 10. Bergamote de Bussy (Robert Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 143). — 11. Marquise d'Item (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, pp. 103 et 104). — 12. Vaudoise (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, courts, un peu grêles, légèrement coudés, gris verdâtre, ayant les lenticelles

larges, abondantes, les coussinets bien ressortis et les mérithalles très-courts. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, noirâtres, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, de forme inconstante, mais le plus habituellement obovales ou lancéolées, à bords faiblement dentés, à pétiole court, gros et rarement stipulé.

Poire de Lansac.



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa vigueur est modérée; il se greffe sur cognassier ou sur franc; l'écusson se développe assez tardivement; les pyramides de ce poirier sont généralement irrégulières et de petite taille.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu moins volumineuse. — *Forme :* turbinée complétement arrondie dans sa partie inférieure, mais presque toujours pointue au sommet, qui est plissé ou ondulé. — *Pédoncule :* assez long, gros, renflé à ses extrémités, rarement arqué, placé de côté, continu avec le fruit ou implanté à la surface. — *Œil :* moyen, régulier, ouvert et saillant, ou très-légèrement enfoncé. — *Peau :* mince et très-lisse, jaune blafard, parsemée de points roux des plus fins et des plus rapprochés, légèrement maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, quelquefois nuancée de brun-rouge sur la face exposée au soleil, où quelquefois aussi elle est comme recouverte d'une faible couche de rouille. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, à peine granuleuse au cœur. — *Eau :* toujours abondante, sucrée, assez aromatique, possédant un arrière-goût anisé fort agréable.

Maturité. — Depuis la mi-octobre jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Deuxième, et parfois première quand sa chair est bien parfumée.

Historique. — Parmi nos anciennes poires, la Lansac est une de celles qu'on a le plus recherchées, surtout pendant le règne de Louis XIV; et Merlet, qui dès 1667 la décrivait, va nous en dire les motifs et nous en indiquer l'origine :

« La poire *de Lansac* ou *la Dauphine* — écrit-il — qui vient du bourg de Hazé, ainsi appellée dans le païs, est une petite poire ronde, lice et jaune, des plus fondantes et des meilleures, qui se mange pendant un long-temps..... On l'appelle aussi *Franchipane d'Automne*, à cause de son eau fort douce, sucrée et particuliere; mais elle est bien plus connüe sous le nom de Dauphine, Madame de Lansac, qui estoit Dame de Hazé, ayant esté Gouvernante de Monseigneur le Dauphin, à present nôtre invincible Monarque..... pour jamais nommé Louïs le Grand. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1667-1690, pp. 83-84.)

Après Merlet, les pères Chartreux, qui dans leurs immenses pépinières de Paris multipliaient abondamment cette variété, ont aussi fourni sur elle quelques

renseignements bons à reproduire, et notamment dans leur *Catalogue de 1736*, où je lis ce passage :

« La poire *de Lansac*, ou *Dauphine*, que plusieurs auteurs nomment *Satin* , ... fut présentée pour la premiere fois à Loüis XIV, lorsqu'il étoit Dauphin, par Madame de Lansac, pour lors sa gouvernante. »

Il résulte donc de ces deux extraits, qu'on vit apparaître le poirier Lansac, ou Dauphine, peu d'années après la naissance de Louis XIV, qui remonte à 1638. Toutefois ce ne fut pas là son premier nom, mais bien *Lichefrion d'Automne*; la Quintinye, créateur des jardins fruitiers de Versailles, le lui donnait comme synonyme, avant 1687 (t. I, p. 252), et c'était le seul sous lequel, en 1628, on le cultivât à Orléans, dans le verger du procureur du roi le Lectier (voir son *Catalogue*, p. 10). Aujourd'hui, le nom de M^me^ de Lansac est celui que partout on lui applique. Cette femme distinguée, morte à Paris le 28 juin 1657, âgée de soixante-quinze ans, était fille du maréchal de Souvré, gouverneur de Touraine; elle avait épousé Artus de Saint-Gelais-Lusignan, marquis de Lansac et seigneur d'Azay-le-Rideau, près Tours. Ainsi, grâce à ces détails, en partie puisés dans le *Dictionnaire des familles de l'ancien Poitou* (t. II, p. 332), nous savons maintenant où prendre ce « bourg de Hazé, » cité plus haut par Merlet — mais sans indication suffisante pour le reconnaître — comme ayant été la patrie de l'antique et célèbre poirier décrit au présent article.

Poire La QUINTINYE. — Voir à la lettre Q.

Poire LATE VAN MONS. — Synonyme de poire *Knight d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire LATE-VIRGALIEU. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

Poire De LAUNAY. — Synonyme de *Beurré Delannoy*. Voir ce nom.

---

615. Poire LAURE DE GLYMES.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, assez flexueux, brun clair souvent nuancé de rose tendre, aux lenticelles très-fines et abondantes, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, bien écartés du bois et placés fréquemment en éperon. — *Feuilles :* petites, nombreuses, ovoïdes-arrondies, acuminées, régulièrement dentées en scie, ayant le pétiole long et fort.

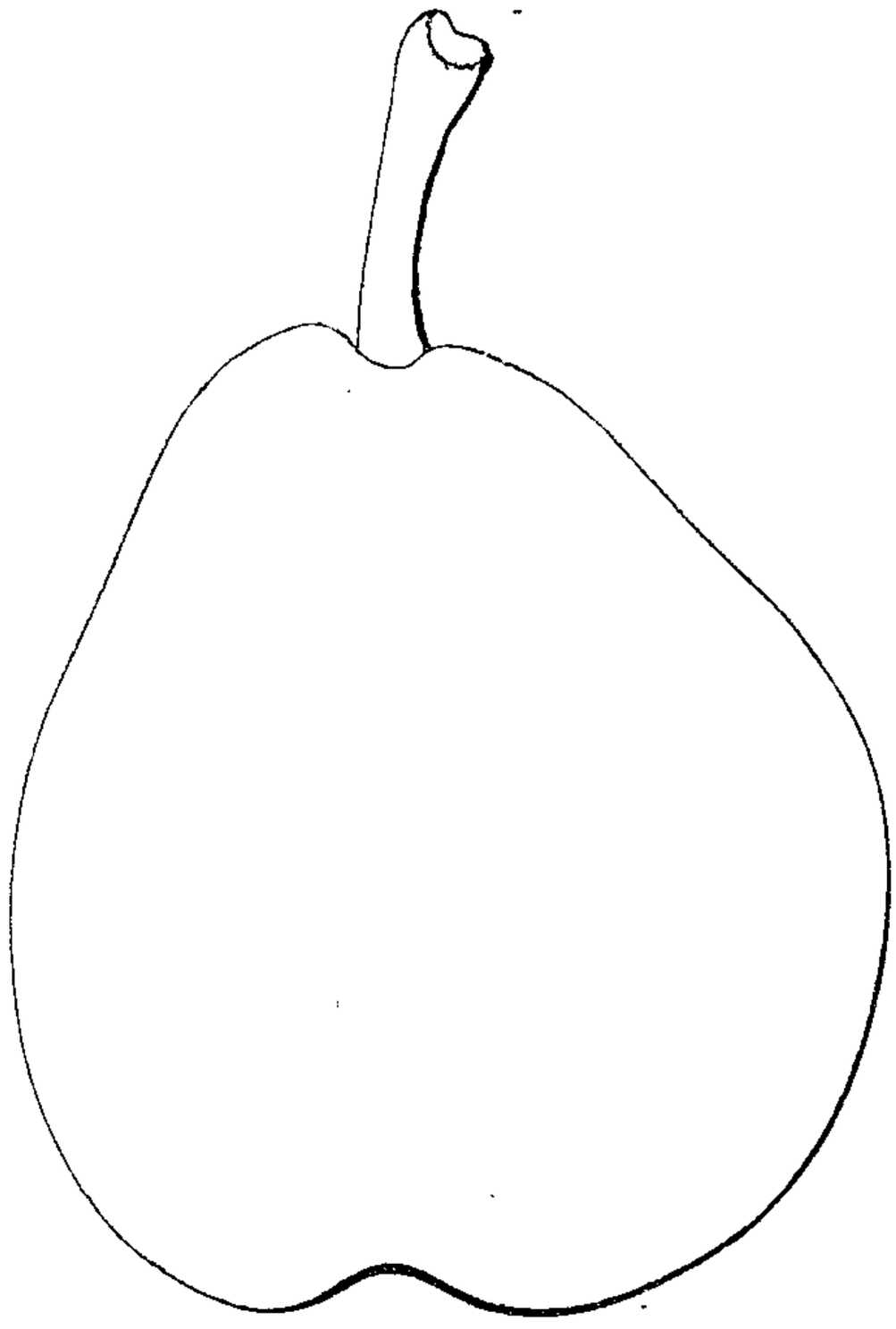
Fertilité. — Grande.

Culture. — Il faut le greffer sur franc; sa vigueur est très-modérée; ses pyramides ne sont ni fortes ni régulières; l'écusson se développe tardivement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins arrondie et ventrue, à surface assez inégale, presque toujours mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* un peu court, gros, arqué, renflé à son point d'attache

obliquement implanté dans une faible dépression. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* épaisse, rugueuse, bronzée, ayant sur le côté du soleil quelques éclaircies d'un jaune fortement orangé. — *Chair :* blanche, peu fine et demi-fondante, aqueuse, contenant d'assez nombreuses pierres autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, parfumée, souvent entachée d'une légère acerbité.

Poire Laure de Glymes.



Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle appartient aux collections de Van Mons; le pied-type, semé en 1827, à Louvain, ne fructifia qu'en 1847, à Geest-Saint-Rémy, après la mort de cet arboriculteur, et chez son successeur, M. Alexandre Bivort, qui le dédia à M^lle^ Laure, comtesse de Glymes et habitant Jodoigne-la-Souveraine. Je rappelle ici ce que j'ai dit page 236, en décrivant la poire *Graslin*. que la variété Laure de Glymes n'a rien de commun avec cette dernière, comme on l'avait d'abord supposé au Jardin des Plantes de Paris.

Poire de LAVOYAU. — Synonyme de poire *Jules Bivort*. Voir ce nom.

---

616. Poire LAWRENCE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, grêles et courts, à peine géniculés, brun clair plus ou moins nuancé de carmin, finement et abondamment ponctués, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, globuleux ou ovoïdes-arrondis, peu écartés du bois. — *Feuilles :* ovales et acuminées, planes ou relevées en gouttière, bien dentées sur leurs bords, ayant le pétiole assez long, stipulé, et si flasque qu'il retombe en partie.

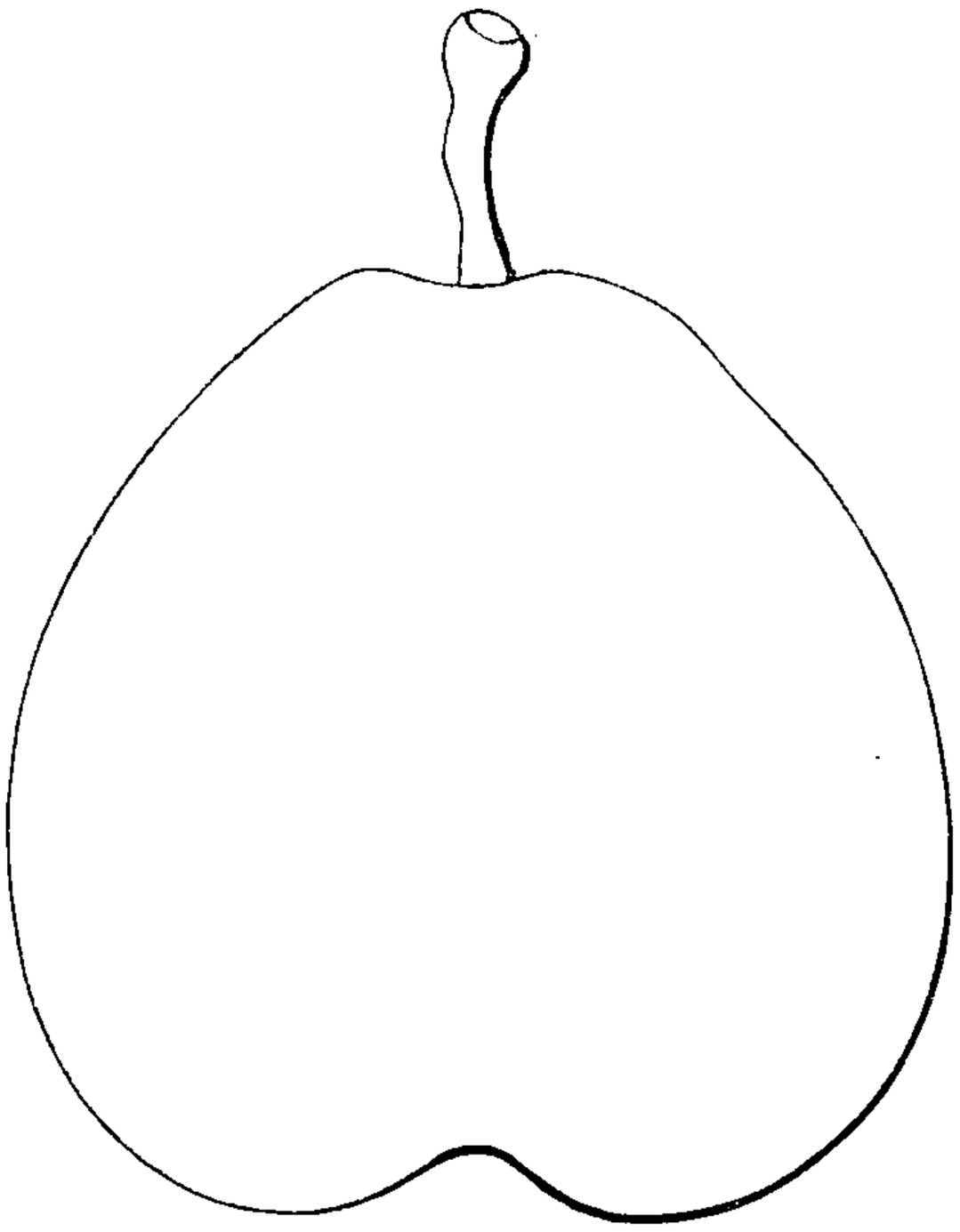
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier végète sur toute espèce de sujet; sa vigueur est modérée ainsi que le développement de son écusson; il fait de petites mais d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* habituellement ovoïde-arrondie, quelque peu ondulée et bosselée au sommet. — *Pédoncule :* court, mince à son milieu, renflé aux extrémités, arqué, régulièrement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* moyen, contourné, presque fermé, placé dans un large bassin de profondeur variable. — *Peau :* jaune pâle, finement ponctuée

de brun et de vert clair, tachée de fauve autour du pédoncule et portant parfois, sur le côté du soleil, une très-légère marbrure ou panachure rougeâtre. — *Chair :* blanche, demi-fine, sèche, cassante et des plus pierreuses. — *Eau :* insuffisante, peu sucrée mais douée d'un parfum délicat.

Poire Lawrence.



Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Ce sont les Américains qui m'ont, en 1854, envoyé le poirier Lawrence, mais le sol angevin ne lui a pas été très-favorable, puisque j'ai dû le classer parmi les variétés de troisième ordre, contrairement à l'opinion du pomologue Downing, qui disait en 1849 « qu'indubitablement « il appartiendrait aux espèces de « choix. » Voici, d'après ce même auteur, l'origine du pied-mère : « Il « provient des pépinières de Flushing, « près New-York; ses propagateurs y « ont été MM. Wilcomb et King. Suivant eux, cet arbre aurait poussé spontanément entre un Saint-Germain et un « Doyenné blanc. » (*The Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 442.) Je dois ajouter que la poire Lawrence a toujours mûri chez moi en octobre, et n'a jamais atteint ni le mois de janvier ni le mois de décembre, comme elle le fait, paraît-il, aux États-Unis. Notre Congrès pomologique l'a rejetée en 1866, dans sa 11e session. (Voir *Procès-Verbal*, p. 32.)

Poire LEBAVEUX. — Synonyme de poire *Grosse-Roussette de Bretagne*. Voir ce nom.

Poire Le BERRIAYS. — Voir au B.

Poire Le BRUN. — Voir au B.

---

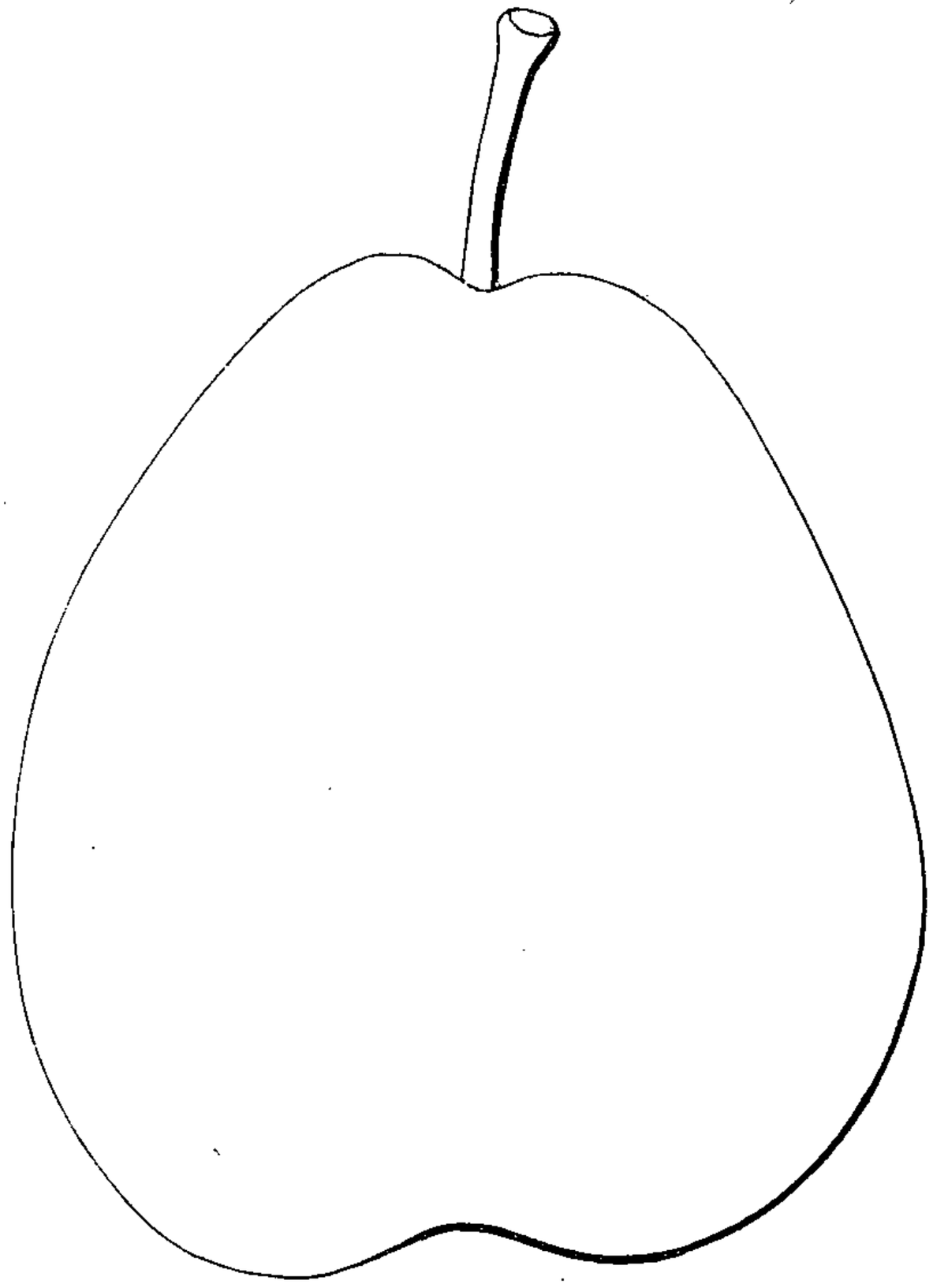
617. Poire LECLERC-THOUIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, assez gros mais courts, très-coudés, brun clair et grisâtre, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets des plus saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques, très-pointus, bien écartés du bois et souvent même placés en éperon. — *Feuilles :* épaisses, de grandeur moyenne, arrondies, acuminées, régulièrement et faiblement dentées, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Je ne l'ai encore greffé que sur cognassier ; il s'y montre modérément vigoureux, un peu tardif à développer son écusson, et les pyramides qu'il y fait sont généralement faibles ; le franc devra mieux lui convenir.

Poire Leclerc-Thouin.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique, très-obtuse, ayant généralement un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* peu long, grêle, obliquement implanté à fleur de chair et contre un mamelon parfois assez marqué. — *Œil :* moyen, ouvert, rarement très-enfoncé. — *Peau :* rugueuse et jaune clair, nuancée de vert et recouverte en partie d'une couche d'un roux foncé sur laquelle apparaissent faiblement de petits points gris. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, aqueuse, très-fondante, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, fort sucrée, vineuse et légèrement acidule, parfumant délicieusement la bouche.

Maturité. — Courant de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier est un de mes gains les plus récents, car il donnait ses premiers fruits en 1867. J'ai voulu qu'il rappelât le nom de mon ami, de mon condisciple Oscar Leclerc-Thouin, mort à 46 ans le 5 janvier 1845 et dont la perte et le rare mérite furent appréciés dans les termes suivants par le principal organe de notre presse horticole :

« M. Oscar Leclerc-Thouin avait acquis, par sa science et son urbanité, l'estime et l'affection de tous..... Né à Paris le 18 mars 1798, au Jardin des Plantes, sa mère était le dernier rejeton de la famille Thouin, dont le nom est resté si cher aux agriculteurs et aux horticulteurs. Il fut initié dès ses premières années au goût de la culture et de toutes les sciences qui s'y rattachent, par ses deux oncles, André et Jean Thouin. Éclairé par de bonnes études classiques il devint aide-naturaliste au Muséum, professeur au Conservatoire des Arts et Métiers, secrétaire perpétuel de la Société Centrale d'Agriculture, et membre du Conseil général de Maine-et-Loire..... Il est mort dans toute la force de l'âge et dans toute la maturité de son talent, ... chez son ami M. André Leroy, à Angers, où il s'était fait transporter de Chalonnes, sa résidence, pour être plus près des secours de la médecine..... Que n'eût-on pas dû attendre de lui, s'il lui eût été donné de parcourir une carrière plus longue et de nous faire jouir de toutes les connaissances qu'il avait acquises!..... Il laisse de nombreux écrits..... » (*Revue horticole* de Paris, n° de mars 1845, p. 308.)

Tel fut l'homme à la mémoire duquel j'ai cru devoir dédier également ce *Dictionnaire*.

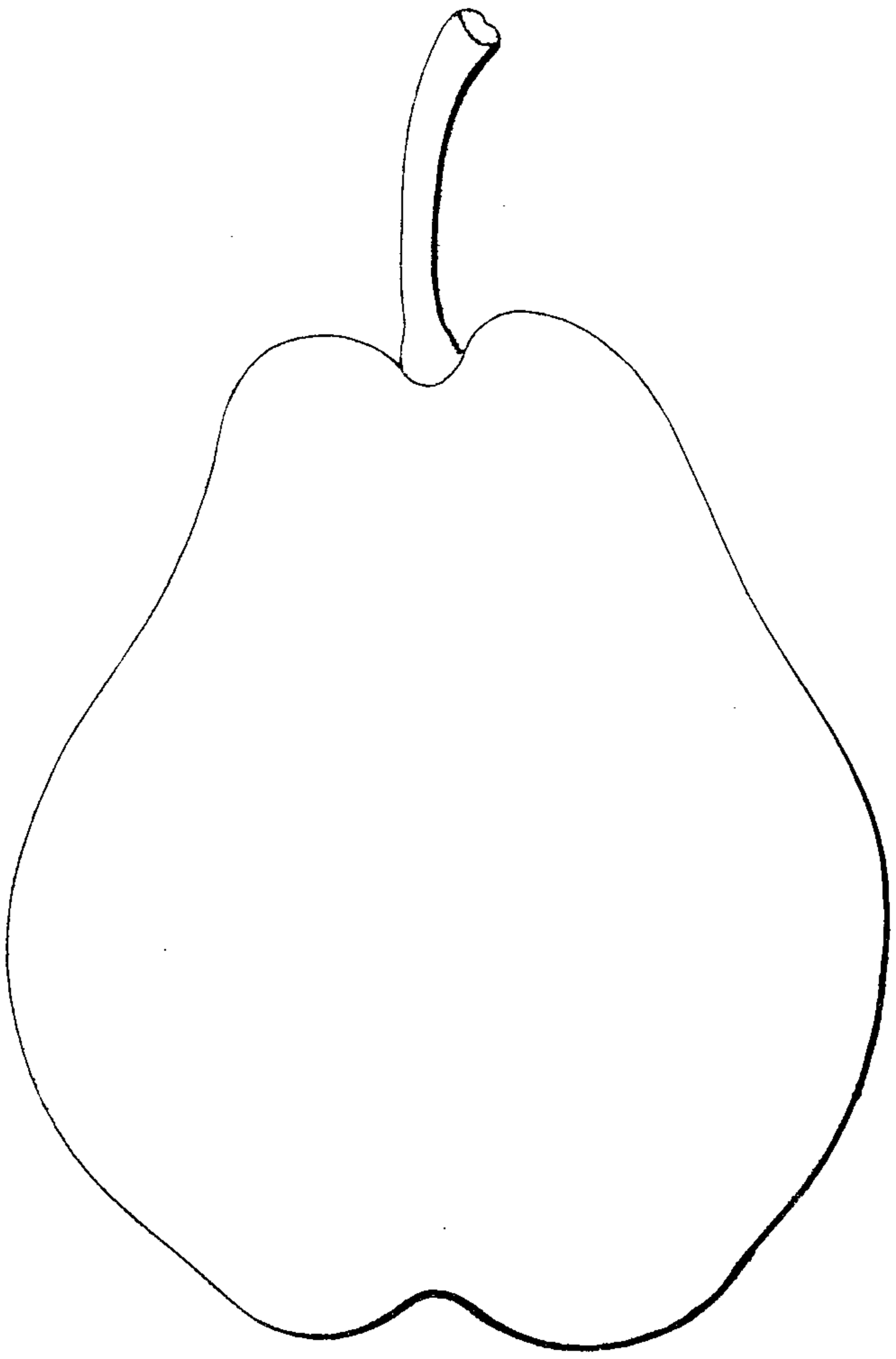
Poire LEFÈVRE. — Synonyme de *Beurré de Mortefontaine*. Voir ce nom.

Poire de LÈGAT. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire LÉGIPONT. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

---

618. Poire LÉON GRÉGOIRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, bien étalés, courts et de grosseur moyenne, à peine géniculés, d'un vert-brun cendré, abondamment et finement ponctués, aux coussinets à fort relief, aux mérithalles des plus courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, à écailles un peu disjointes, formant éperon ou très-écartés du bois. — *Feuilles :* assez petites, ovales, régulièrement dentées en scie, au pétiole long et grêle.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur laisse beaucoup à désirer ; le franc lui convient mieux que le cognassier ; toujours lent à se développer, il ne fait, même dans sa troisième année, que de petites pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moyenne. — *Forme :* turbinée fortement obtuse, très-ventrue vers la base, où soudain elle s'amincit beaucoup et devient presque pentagone. — *Pédoncule :* long, bien nourri, renflé à son insertion, qui a lieu dans une large et assez profonde cavité dont les bords sont des plus arrondis. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, enfoncé et entouré de gibbosités. — *Peau :* rugueuse, épaisse, jaune obscur, ponctuée, tachetée ou

marbrée de fauve sur le côté de l'ombre, et presque entièrement maculée de roux grisâtre sur l'autre face. — *Chair :* blanchâtre, grossière, mi-fondante, aqueuse, généralement très-pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule et même aigrelette, faiblement parfumée.

Maturité. — Courant de novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain de M. Xavier Grégoire, tanneur à Jodoigne (Belgique). La première fructification du pied-mère eut lieu en 1852, d'après M. de Liron d'Airoles (*Liste synonymique des variétés du poirier*, p. 80), mais seulement en 1854, selon M. Bivort (*Annales de pomologie*, t. IV, p. 63).

Poire LÉON LECLERC. — Synonyme de poire *Léon Leclerc de Laval*. Voir ce nom.

---

619. Poire LÉON LECLERC ÉPINEUX.

Synonyme. — *Poire* Marie-Thérèse (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 40, n° 528).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement très-étalés, de grosseur et de longueur moyennes, légèrement coudés, brun clair, à lenticelles excessivement abondantes et très-fines, à coussinets nuls ou presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, non appliqués contre le bois, ayant les écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales, à bords profondément crénelés, à pétiole court, fort et pourvu de stipules des plus développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — On le greffe sur cognassier ou sur franc, mais aucun de ces sujets ne lui communique une vigueur satisfaisante; il pousse lentement et fait toujours d'assez faibles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* obovale, habituellement très-allongée, fort irrégulière et bosselée, souvent même un peu contournée. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, rarement courbé, gros, renflé aux extrémités, perpendiculairement ou obliquement inséré dans une cavité de profondeur variable, mamelonnée sur ses bords ou sur l'un d'eux seulement. — *Œil :* grand, arrondi ou contourné, ouvert, placé dans un vaste bassin de forme inconstante. — *Peau :* rugueuse, épaisse, à fond jaune grisâtre, finement ponctuée de roux, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule, souvent couverte du côté de l'ombre de taches fauves en partie squammeuses, et quelquefois nuancée ou fouettée de rouge sur la face opposée. — *Chair :* blanc jaunâtre, grossière, cassante, bien granuleuse au cœur. — *Eau :* suffisante, vineuse et sucrée.

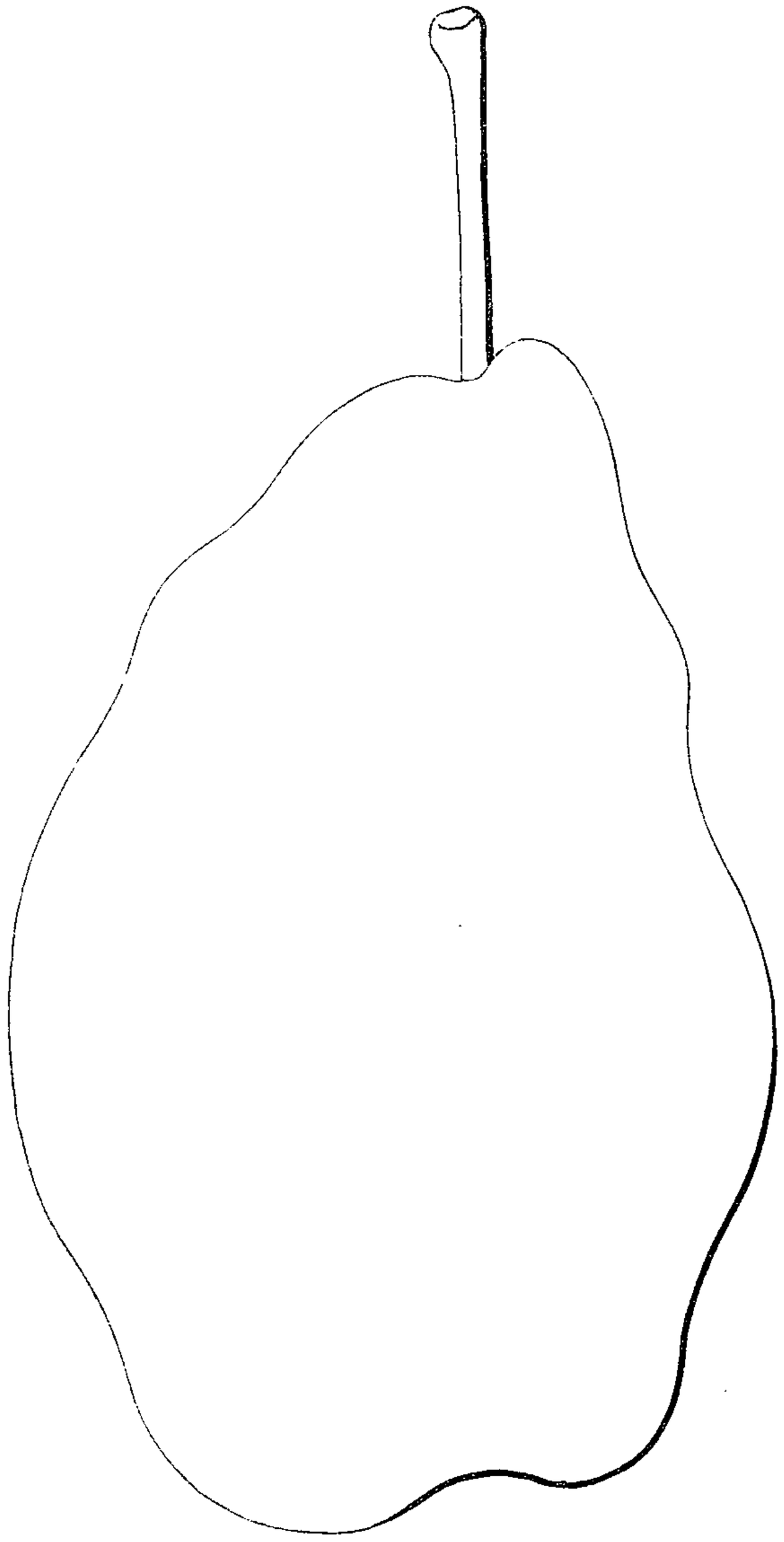
Maturité. — Depuis le commencement de novembre jusqu'à la mi-décembre.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Le semeur belge Van Mons, qui fut en relations suivies avec feu Léon Leclerc, député de Laval (Mayenne) et pépiniériste amateur fort éclairé,

lui dédia le poirier décrit sous le n° 620 ci-après. Nous le savions, mais nous ignorions qu'on dût aussi le regarder comme l'obtenteur de la présente variété, tellement il nous semblait improbable qu'il eût eu la fâcheuse pensée de répandre sous le nom de Léon Leclerc deux poires d'âge à peu près égal et plus rapprochées encore par la qualité, non moins mauvaise chez la jeune que chez l'aînée. Il faut pourtant croire qu'il en est ainsi, puisque M. Bivort, successeur de Van Mons, attribuait en 1857, à ce dernier, la paternité du Léon Leclerc épineux (voir *Catalogues de la Société Van Mons*, t. I, p. 162). Dès 1838 le Comice horticole d'Angers possédait ce poirier, et je le supposais sorti de nos contrées; aujourd'hui, j'ai la certitude du contraire; elle découle de la lettre suivante, que m'écrivait le 24 juillet 1868, M. Hutin, pépiniériste à Laval et ancien jardinier-chef de M. Léon Leclerc, des semis duquel il est maintenant possesseur :

Poire Léon Leclerc épineux.

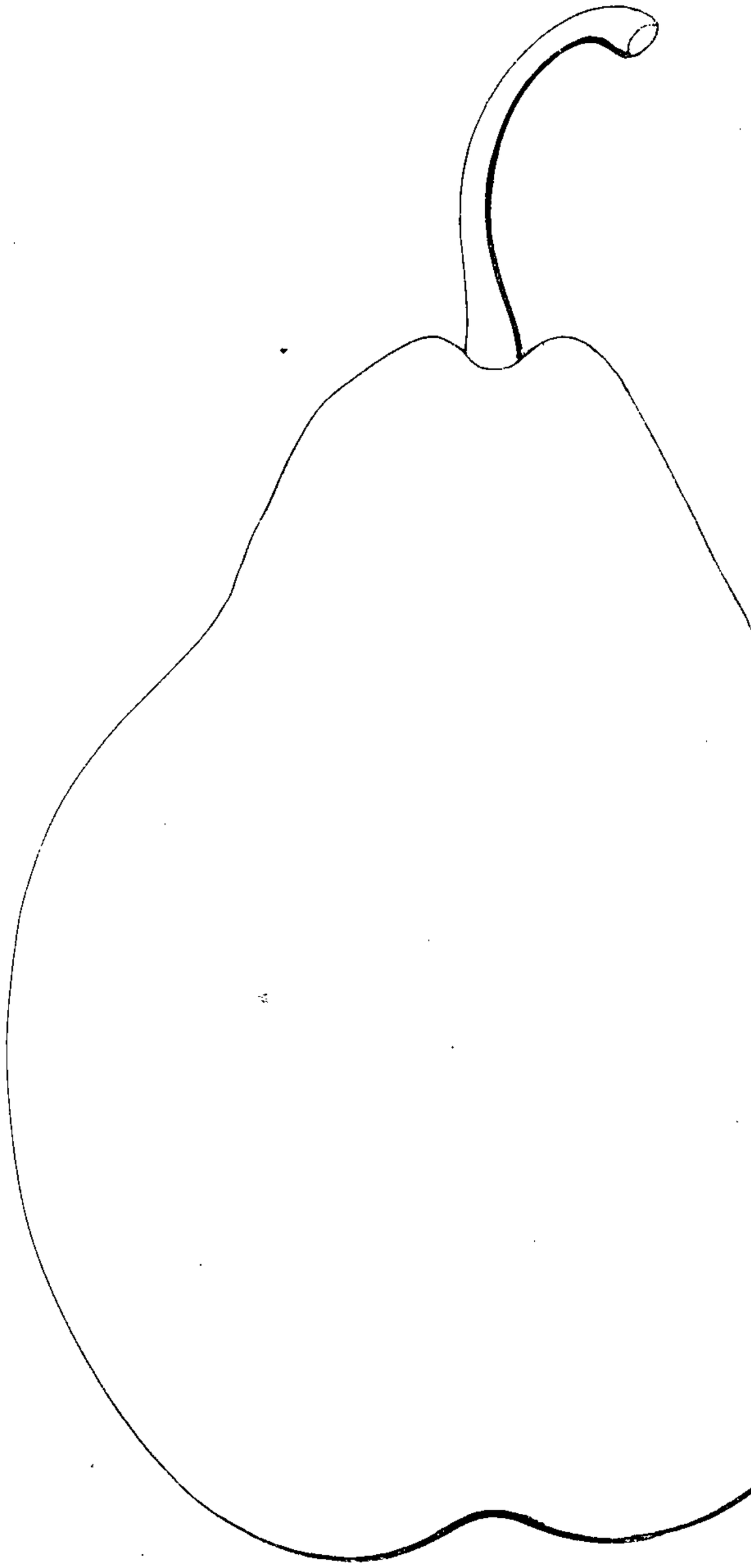


« ..... Je connais parfaitement — me dit-il — cette variété, dont le manque de mérite m'a fait abandonner la culture, et je crois me rappeler qu'elle remonte à 1835 environ, et est ainsi plus récente que la Léon Leclerc de Laval, datant de 1825 ; les greffes sont venues de Belgique, mais je ne sais qui l'y a obtenue. Elle fut livrée au commerce sous le nom de *Léon Leclerc épineux*, et sans que M. Leclerc en ait jamais eu connaissance..... »

Observations. — Le *Besi de Caen*, délicieuse poire mûrissant en mars et décrite page 265 de notre tome Ier, ne saurait être réunie à cette variété, comme on l'avait, par erreur d'étiquetage, assez longtemps cru au Jardin fruitier d'Angers. Nous le répétons, car nos *Catalogues* ont beaucoup contribué à propager ce faux synonyme, qu'on ne peut trop, maintenant, s'efforcer de faire rentrer dans la nomenclature des espèces les plus savoureuses et les plus tardives. — J'ai reçu vers 1860 un poirier *Marie-Thérèse* qui n'est autre que le Léon Leclerc épineux.

620. Poire LÉON LECLERC DE LAVAL.

Synonyme. — *Poire* Léon Leclerc (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. Ier).



Description de l'arbre. — *Bois :* toujours très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, arqués, légèrement étalés, courts et des plus gros, peu géniculés, jaune olivâtre, aux lenticelles fines et clair-semées, aux coussinets à peine ressortis, aux mérithalles excessivement courts. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, aigus, écartés du bois et quelquefois placés en éperon. — *Feuilles :* assez grandes, arrondies ou rondes, acuminées, très-faiblement dentées sur leurs bords, munies d'un pétiole court et fort, non stipulé.

Fertilité. — Satisfaisante et des plus soutenues.

Culture. — Il se plaît infiniment sur le cognassier, sa vigueur y est convenable et son développement ordinaire; ses pyramides sont généralement basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée, obtuse et allongée, très-ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* long, recourbé, mince à son milieu, plus fort à ses extrémités, surtout à la base, implanté obliquement ou perpendiculairement, soit à fleur de peau, soit au milieu d'une

étroite cavité à bords faiblement relevés. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, rarement bien enfoncé. — *Peau :* quelque peu rugueuse, épaisse, jaune d'ocre, finement ponctuée de gris-roux et de brun clair, légèrement maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, puis tachetée parfois de même sur le côté du soleil. — *Chair :* très-blanche, assez grosse, cassante ou demi-cassante, aqueuse, pierreuse et marcescente. — *Eau :* abondante ou suffisante, douceâtre, peu sucrée, sans parfum prononcé, mais douée cependant d'une certaine sapidité.

Maturité. — Depuis le mois de février jusqu'au mois de mai ou de juin.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Ce fut le semeur belge Van Mons qui gagna ce volumineux fruit à Louvain, en 1825, et qui le dédia à son émule et correspondant Léon Leclerc, député de Laval. On a prétendu que cette poire était excellente au moment de son obtention, et l'on veut même, en Belgique, qu'actuellement encore elle soit bien parfumée et de première qualité. Louis Noisette, celui de nos pépiniéristes qui dès le début la propagea le plus activement, se montra pour elle moins enthousiaste, car il disait en 1839 : « Si elle avait plus de saveur ou de parfum, elle serait excellente, « mais dans son état elle n'est que bonne. » (*Jardin fruitier*, p. 176.) Aujourd'hui, complétement juste à l'égard de cette très-jolie poire, le Congrès pomologique français l'a qualifiée (1864, t. II, n° 99) de « fruit d'apparat pour dessert et de « fruit à compote. » Opinion que six ans auparavant, en 1858, M. le professeur Decaisne avait émise déjà au tome I^er^ de sa magnifique publication : « J'ai dégusté « — y lisons-nous — ce fruit en hiver et au printemps, six ou huit mois après la « récolte, et je l'ai constamment trouvé sec et sans saveur. » A ces témoignages, ajoutons le nôtre, remontant à 1846, époque à laquelle j'inscrivais cette variété dans mon premier *Catalogue descriptif*, avec la mention : « Bonne uniquement pour « la cuisson (p. 11). »

Observations. — Il existe une fausse espèce Léon Leclerc; Poiteau, qui la reconnut promptement, la signalait ainsi, en 1834, dans sa *Théorie Van Mons :*

« Depuis plusieurs années — disait-il — M. Léon Leclerc, pomologiste à Laval (Mayenne), envoie à la Société d'Horticulture de Paris des poires d'un arbre qu'il tient de M. Van Mons, sous le nom de *Léon Leclerc*;..... mais ces fruits sont différents de ceux que j'ai reçus de M. Van Mons sous le même nom, en 1833, de sorte qu'il y a eu nécessairement une erreur dans l'un des envois..... Je décris ces deux poires en ajoutant à l'une l'épithète *Louvain* et à l'autre celle de *Laval.* » (Page 65, n° 80.)

Dans la crainte de causer quelque nouvelle méprise, nous avons jugé bon de ne pas cultiver le poirier *Léon Leclerc de Louvain*, dont les produits sont de deuxième qualité, ovoïdes, de moyenne grosseur, et mûrissent en novembre. Il est très-peu répandu en France, mais l'y fût-il davantage, que cette simple note suffirait pour l'y faire distinguer du Léon Leclerc de Laval, ou du Léon Leclerc épineux.

---

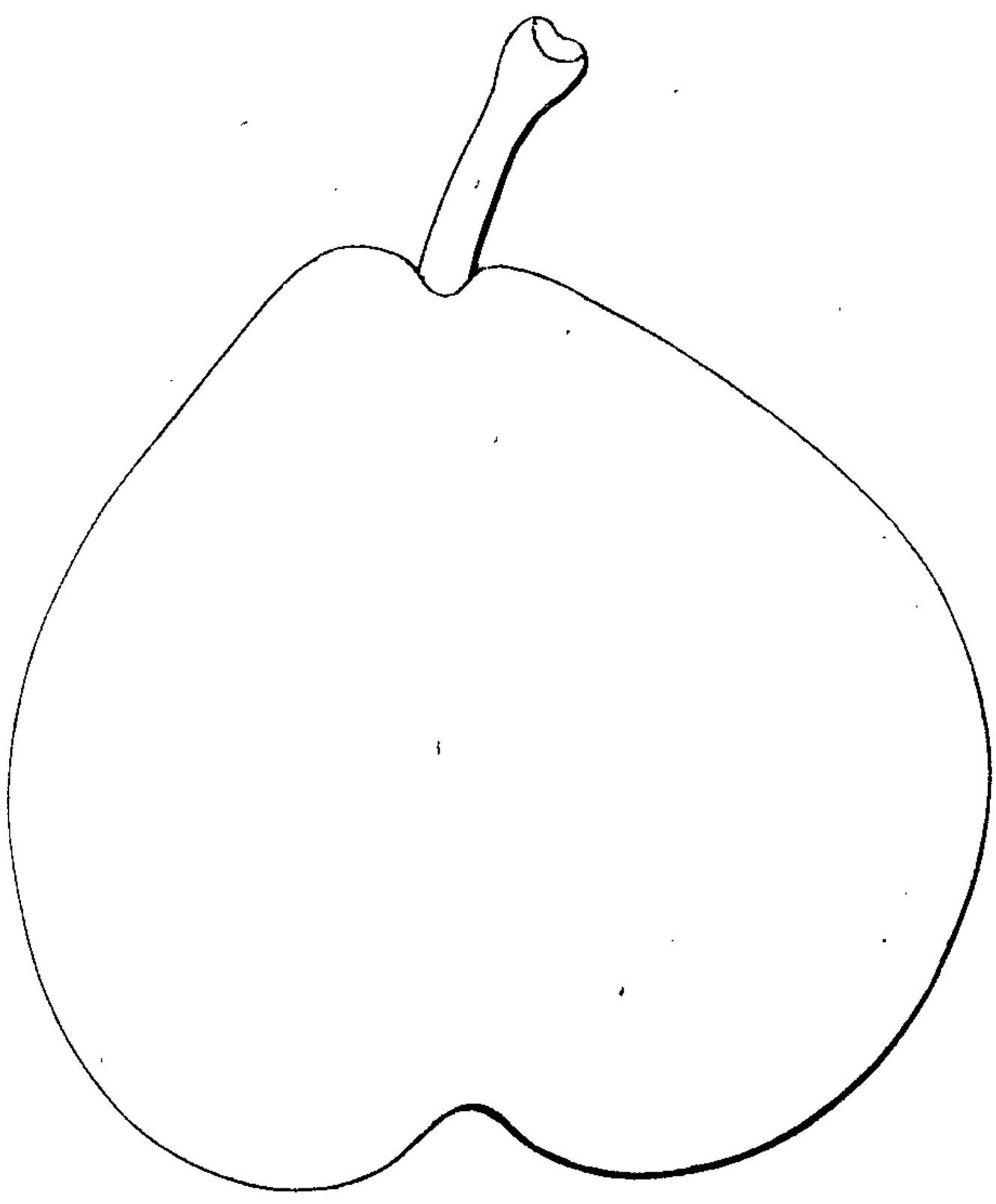
621. Poire LÉON REY.

Synonymes. — *Poires :* 1. Beurré Léon Rey (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1862, 2e Supplément, p. 13). — 2. Rey (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, généralement un peu arqués et des plus étalés, gros, courts, bien coudés, brun foncé nuancé de brun clair, à lenticelles très-apparentes et rapprochées, à coussinets

fortement accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques ou ovoïdes allongés, écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, planes ou contournées, ayant les bords régulièrement crénelés, le pétiole court et grêle.

Poire Léon Rey.



Fertilité. — Grande.

Culture. — Nous le greffons sur franc et sur cognassier; il est vigoureux, développe assez vite son écusson et fait de jolies pyramides qui seraient de toute beauté, si leur hauteur ne laissait toujours quelque chose à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* turbinée fortement arrondie dans toute sa partie inférieure et conique-obtuse à son autre extrémité. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, renflé à l'attache, légèrement arqué, inséré obliquement dans une étroite et peu profonde cavité. — *Œil :* petit, ouvert, régulier, placé dans un bassin très-évasé et habituellement assez profond. — *Peau :* jaune d'or, maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, finement ponctuée et tachetée de même, et presque toujours lavée de rose tendre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* des plus blanches et des plus fines, fondante, juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, acidule, douée d'une saveur délicieuse.

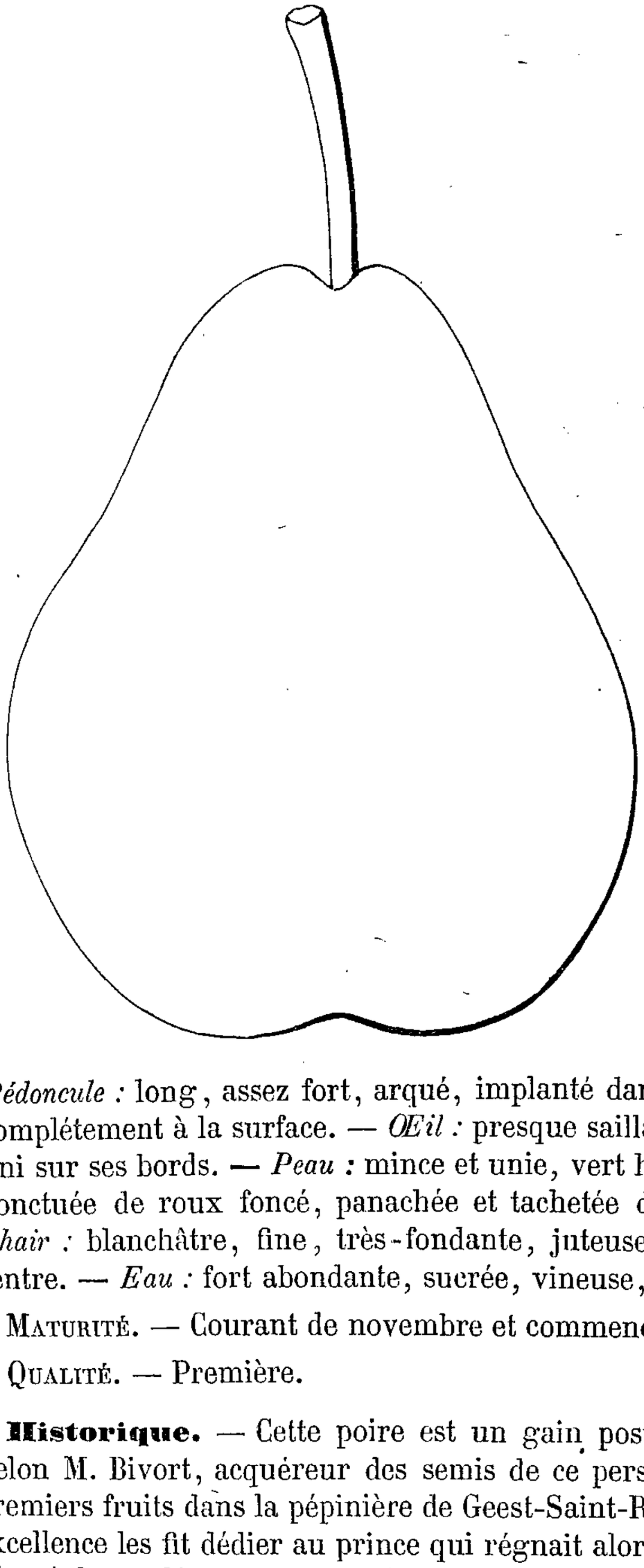
Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, d'origine française, est en pépinière depuis 1862 seulement, mais ses produits ont une telle saveur, qu'on le rencontre déjà dans nombre de jardins. M. Laujoulet, de Toulouse, écrivain aussi spirituel qu'habile professeur d'arboriculture, l'a fait connaître par un article auquel nous empruntons les lignes suivantes, relatives surtout à son identité :

« En 1856 M. Rey, pépiniériste à Toulouse, sema quelques pepins de nos meilleures poires. En septembre 1857 il choisit dans ses semis les sujets de bon augure, qu'il greffa à écusson sur un cognassier..... En octobre 1861 une greffe a produit un premier fruit qui, conformément aux désirs du semeur, a reçu le nom de *Poire Léon Rey*. Membre de la commission chargée de constater l'origine et d'apprécier le mérite de l'obtention de M. Rey, je puis dire de cette toute récente nouveauté ..... qu'elle ne laisse réellement rien à désirer au plus sévère dégustateur..... » (*Revue horticole* de Paris, 1862, pp. 151, 152, et 201.)

622. Poire LÉOPOLD Ier.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, bien érigés, très-gros mais un peu courts, géniculés, brun clair grisâtre, aux lenticelles larges et rapprochées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes ou coniques, écartés du bois, ayant les écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* très-abondantes et grandes, elliptiques-allongées, légèrement dentées en scie, portées sur un pétiole long, épais et rigide.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Si sa vigueur est satisfaisante sur toute espèce de sujet, le développement de son écusson est néanmoins assez tardif; quant à ses pyramides, elles sont constamment aussi régulières que fortes et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, régulière, bien ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* long, assez fort, arqué, implanté dans une faible dépression ou placé complétement à la surface. — *Œil :* presque saillant, grand, arrondi ou elliptique, uni sur ses bords. — *Peau :* mince et unie, vert herbacé souvent un peu jaunâtre, ponctuée de roux foncé, panachée et tachetée de même, surtout à la base. — *Chair :* blanchâtre, fine, très-fondante, juteuse, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, vineuse, aromatique et délicate.

Maturité. — Courant de novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire est un gain posthume du professeur Van Mons. Selon M. Bivort, acquéreur des semis de ce personnage, le pied-type donna ses premiers fruits dans la pépinière de Geest-Saint-Rémy (Brabant), en 1848, et leur excellence les fit dédier au prince qui régnait alors sur la Belgique. Né à Cobourg (Saxe) le 16 décembre 1790, Léopold Ier est mort au château de Laeken, près Bruxelles, le 9 décembre 1865.

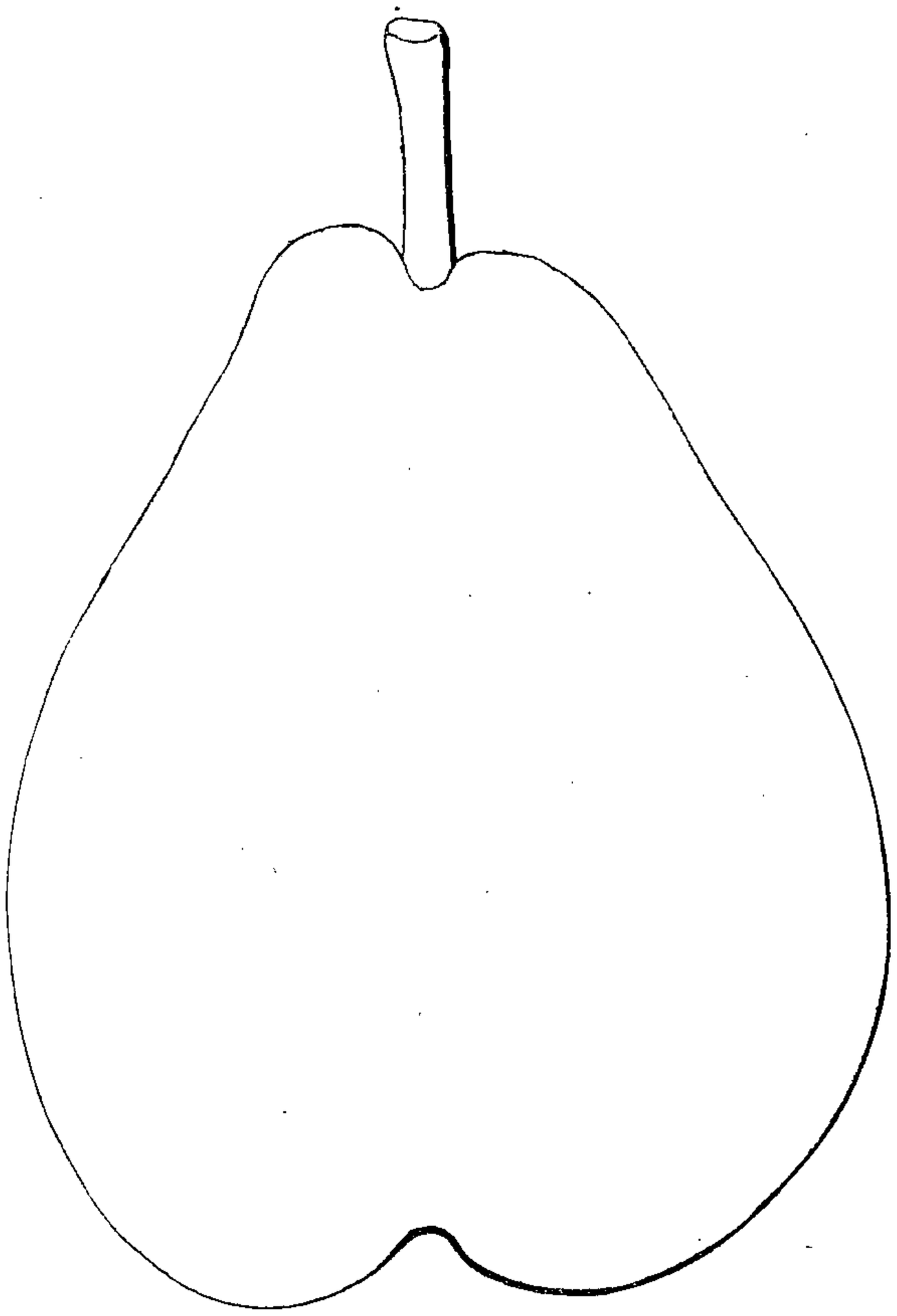
Observations. — Dans sa 11e session, tenue à Melun en septembre 1866, le Congrès pomologique, tout en déclarant bons les fruits du Léopold Ier, n'en

a pas moins *rejeté* ce même poirier pour « sa faiblesse et son peu de fertilité. » (*Procès-Verbaux*, p. 32.) On voit par notre description qu'il est loin, dans les pépinières angevines, de mériter ce double reproche.

Poire LEROY-JOLIMONT. — Synonyme de *Doyenné de Juillet*. Voir ce nom.

---

623. Poire LESBRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros et de longueur moyenne, géniculés, roux clair, à lenticelles très-apparentes et assez abondantes, à coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, pointus, collés en partie contre le bois vers le sommet du rameau, mais placés en éperon à sa base. — *Feuilles :* grandes et elliptiques, acuminées, planes ou contournées et relevées en gouttière, ayant les bords crénelés ou dentés, le pétiole court et généralement épais.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il pousse vite et bien sur le cognassier; nous ne l'avons pas encore étudié sur franc; ses pyramides sont belles et régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou simplement moyenne. — *Forme :* turbinée fortement obtuse et ventrue, presque toujours mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* un peu court, bien nourri, rarement arqué, régulièrement inséré dans une étroite cavité où le comprime, d'un côté surtout, une gibbosité très-prononcée. — *Œil :* grand, rond, ouvert, placé dans un bassin évasé dont la profondeur est assez variable. — *Peau :* rugueuse, jaune olivâtre, semée de gros et nombreux points roux et de petites macules ou tavelures brunâtres. — *Chair :* blanche, fine et des plus fondantes, juteuse, assez granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, bien sucrée, aigrelette, possédant une saveur anisée peu prononcée et fort délicate.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée de semis à Boulogne-sur-Mer, avant 1838, par feu M. Bonnet, amateur dont nous avons souvent parlé, elle fut, encore innommée, donnée par ce dernier à l'un de ses amis, M. Jean-Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris. Notre honorable confrère l'a gardée inédite jusqu'en 1854, époque à laquelle il s'est mis à la propager, après l'avoir dédiée à M. Lesbre, qui s'occupe beaucoup d'horticulture dans sa propriété d'Ebreuil (Allier).

Poire LESCHARIE. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire LESÈBLE. — Synonyme de *Bergamote Lesèble*. Voir ce nom.

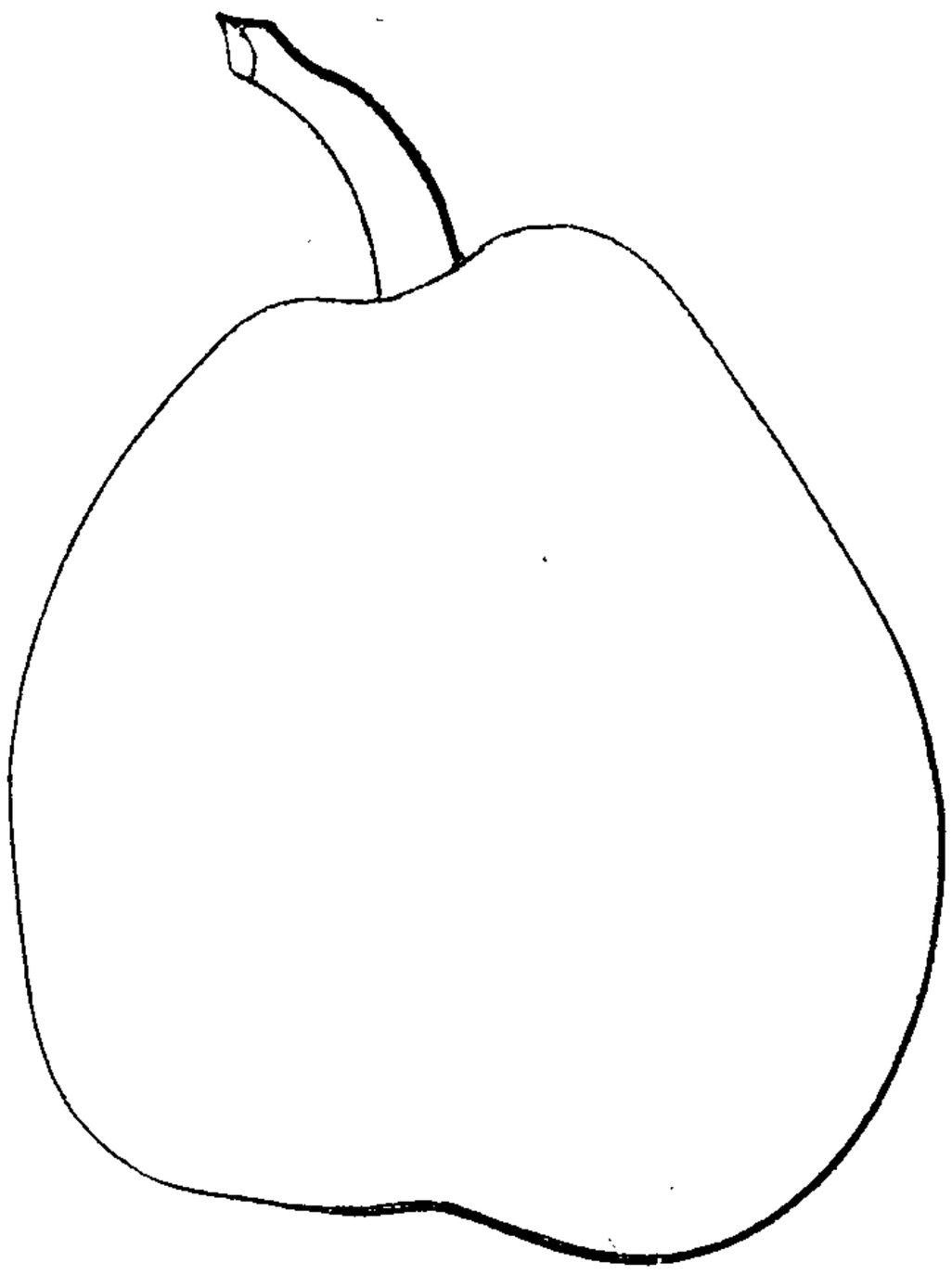
Poire de LESTUMIÈRES. — Synonyme de poire *Barry*. Voir ce nom.

Poire LEURS. — Synonyme de poire *Lewis*. Voir ce nom.

Poire LEURS [de Prévost]. — Synonyme de poire *Dix*. Voir ce nom.

---

624. Poire LEVARD.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés à la partie supérieure de la tige et légèrement étalés à sa base, très-gros mais peu longs, bien coudés, brun olivâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets excessivement saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, courts, plus ou moins obtus, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques, irrégulièrement contournées, très-profondément dentées en scie, portées sur un pétiole court et des plus forts.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un poirier de bonne vigueur, qui pousse bien sur toute espèce de sujet et dont les pyramides se montrent déjà fort convenables dans leur deuxième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-arrondie, irrégulière, bosselée et habituellement moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* saillant, grand, souvent contourné, entouré parfois de légers plis. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de brun et de fauve, entièrement lavée de roux

bronzé sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante et juteuse, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, musquée, très-savoureuse.

Maturité. — Commencement et courant de novembre.

Qualité. — Première.

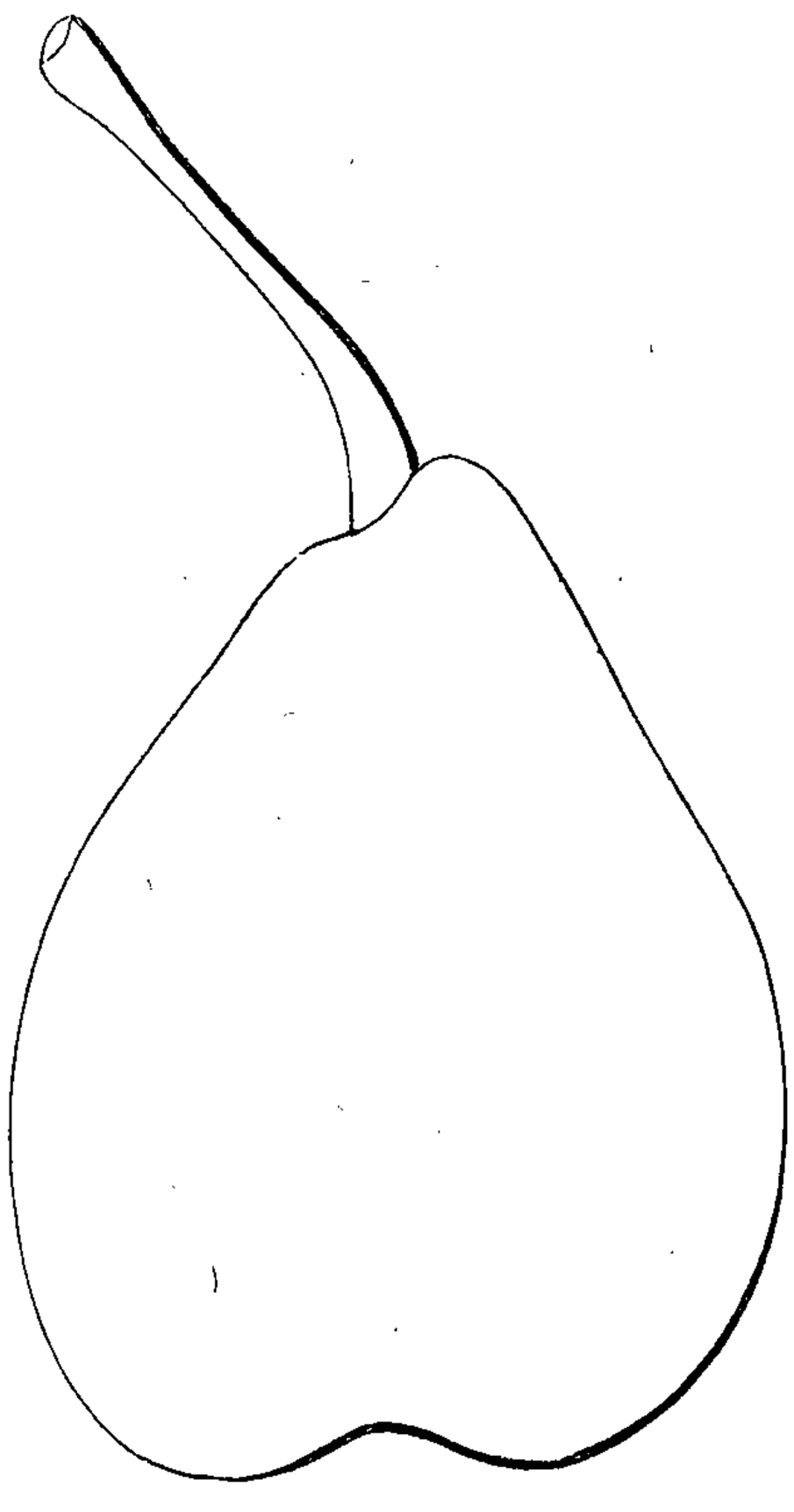
Historique. — Ce poirier, qui provient de mes semis, a fructifié pour la première fois en 1863 ; je lui ai donné le nom de M. Levard, arboriculteur chargé depuis longtemps de la taille de mes écoles fruitières.

---

625. Poire LEWIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Louis (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 133). — 2. Leurs (*Id. ibid.*, p. 134).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-peu nombreux et régulièrement érigés, gros et des plus longs, flexueux, fauve olivâtre, ayant les lenticelles larges et rapprochées, les coussinets presque nuls et les mérithalles longs. — *Yeux :* très-petits, obtus, aplatis et collés contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert, rarement abondantes, elliptiques ou ovales-allongées, fortement dentées ou crénelées, au pétiole de longueur moyenne et bien nourri.

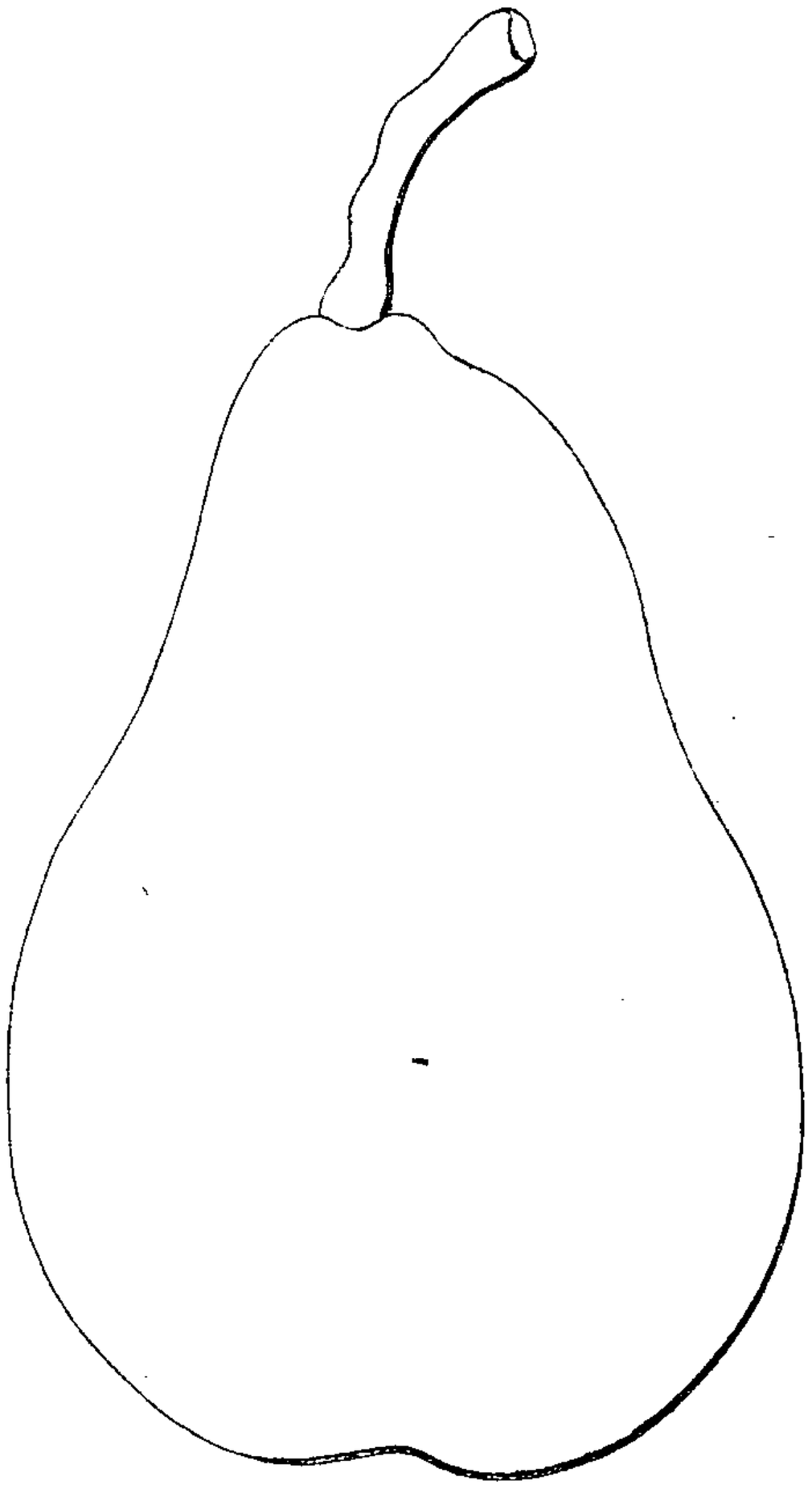
Fertilité. — Grande.

Culture. — Vigoureux, ce poirier croît non moins convenablement sur cognassier que sur franc ; le développement de son écusson est ordinaire ; pour ses pyramides, elles sont des plus hautes mais toujours peu ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et quelquefois au-dessous de la moyenne. — *Forme :* quoique variant beaucoup, elle affecte assez habituellement, cependant, ou la turbinée-ovoïde et irrégulière, ou la conique-allongée, obtuse et bosselée. — *Pédoncule :* très-long ou de longueur moyenne, arqué et parfois contourné, menu à son milieu et renflé aux extrémités, ou noueux et gros, mais constamment placé de côté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, presque saillant. — *Peau :* rude au toucher, uniformément vert jaunâtre, toute parsemée de petits points fauves et montrant généralement auprès du pédoncule ou sur la face qui regarde le soleil, quelques taches d'un roux très-foncé. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine et demi-fondante, souvent assez pâteuse, contenant de

fortes pierres, surtout au-dessous des loges. — *Eau :* rarement abondante, douce, bien sucrée, aromatique et délicate.

Poire Lewis. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Courant d'octobre et gagnant aisément la fin de novembre.

Qualité. — Variable, mais plutôt première que deuxième.

Historique. — « Cette excellente « poire — nous dit Downing en 1849, « dans ses *Fruits and fruit trees of Ame-* « *rica* — fut gagnée il y a trente ans « environ [vers 1819] sur la ferme de « M. John Lewis, de Roxbury, dans le « Massachusetts; elle eut pour premier « descripteur l'un de nos plus anciens et « plus zélés pomologistes, M. Samuel « Downer, de Dorchester, près Boston. » (Page 441, n° 218.) Cette variété est en France depuis 1830; M. Dearborn, président de la Société d'Horticulture du Massachusetts, en adressa des greffes, ainsi que du poirier Dix, à la Société d'Horticulture de Paris, et de cette époque même date la confusion qui régna si longtemps entre ces deux espèces. Mais comme j'ai déjà surabondamment expliqué ce fait dans l'article consacré à la poire Dix, je dois y renvoyer le lecteur (voir ci-dessus, pp. 27-29).

Poire LIARD. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire LIBRALE. — Synonyme de poire *de Livre*. Voir ce nom.

Poire LICHEFRION D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

Poire LICHEFRION D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

---

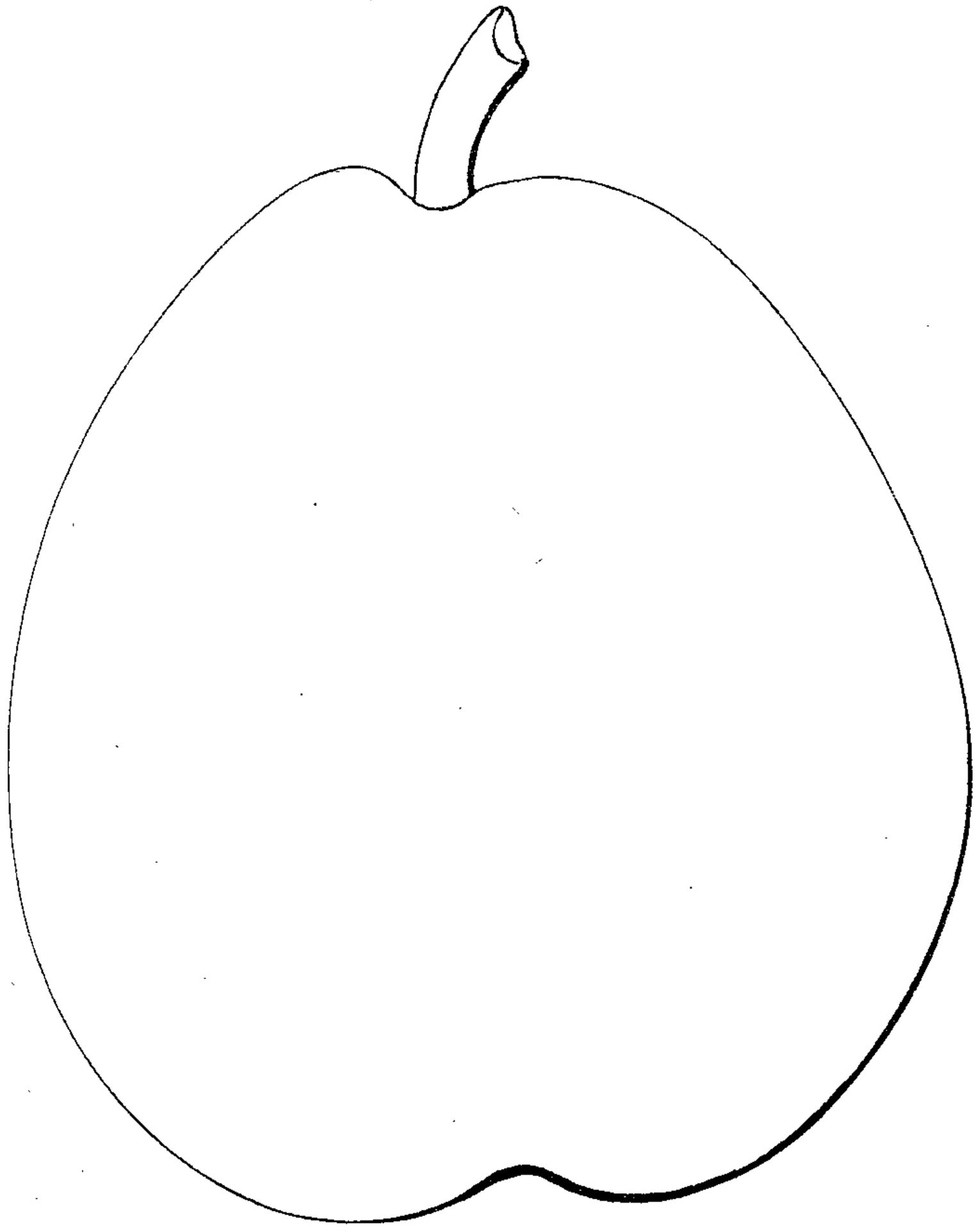
626. Poire LIEBART.

Synonymes. — *Poires :* 1. Beurré Liebart (le docteur Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1832, p. 174). — 2. Chamoisine (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 18; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 3. Cramoisie (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 486).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement arqués et quelque peu étalés, longs et des plus gros, géniculés,

fauve rougeâtre clair passant au roux très-foncé auprès des yeux, ayant les lenticelles larges, clair-semées, et les coussinets fortement accusés. — *Yeux :* assez petits, coniques et aplatis, duveteux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* d'un joli vert foncé, parfois cuivrées, ovales et acuminées, régulièrement dentées en scie sur leurs bords, au pétiole long, fort et bien stipulé.

Poire Liebart. — *Premier Type.*



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Doué d'une excellente vigueur, cet arbre se plaît sur toute espèce de sujet, mais il développe assez tardivement son écusson; ses pyramides sont magnifiques dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* variable, elle est le plus souvent ovoïde fortement arrondie, mais parfois aussi on en voit qui sont allongées, complétement obtuses à leurs extrémités, et presque cylindriques. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri ou excessivement gros, obliquement ou perpendiculairement inséré soit à la surface, soit dans un très-large évasement plus ou moins profond et dont les bords inégaux sont mamelonnés. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, rarement très-enfoncé, souvent même presque saillant. — *Peau :* jaune clair, uniformément ponctuée et striée de roux et de brun, rayée ou granitée de fauve dans le bassin ombilical, et largement carminée sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, grossière, dure et cassante, assez pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante, peu sucrée, généralement acerbe et sans parfum.

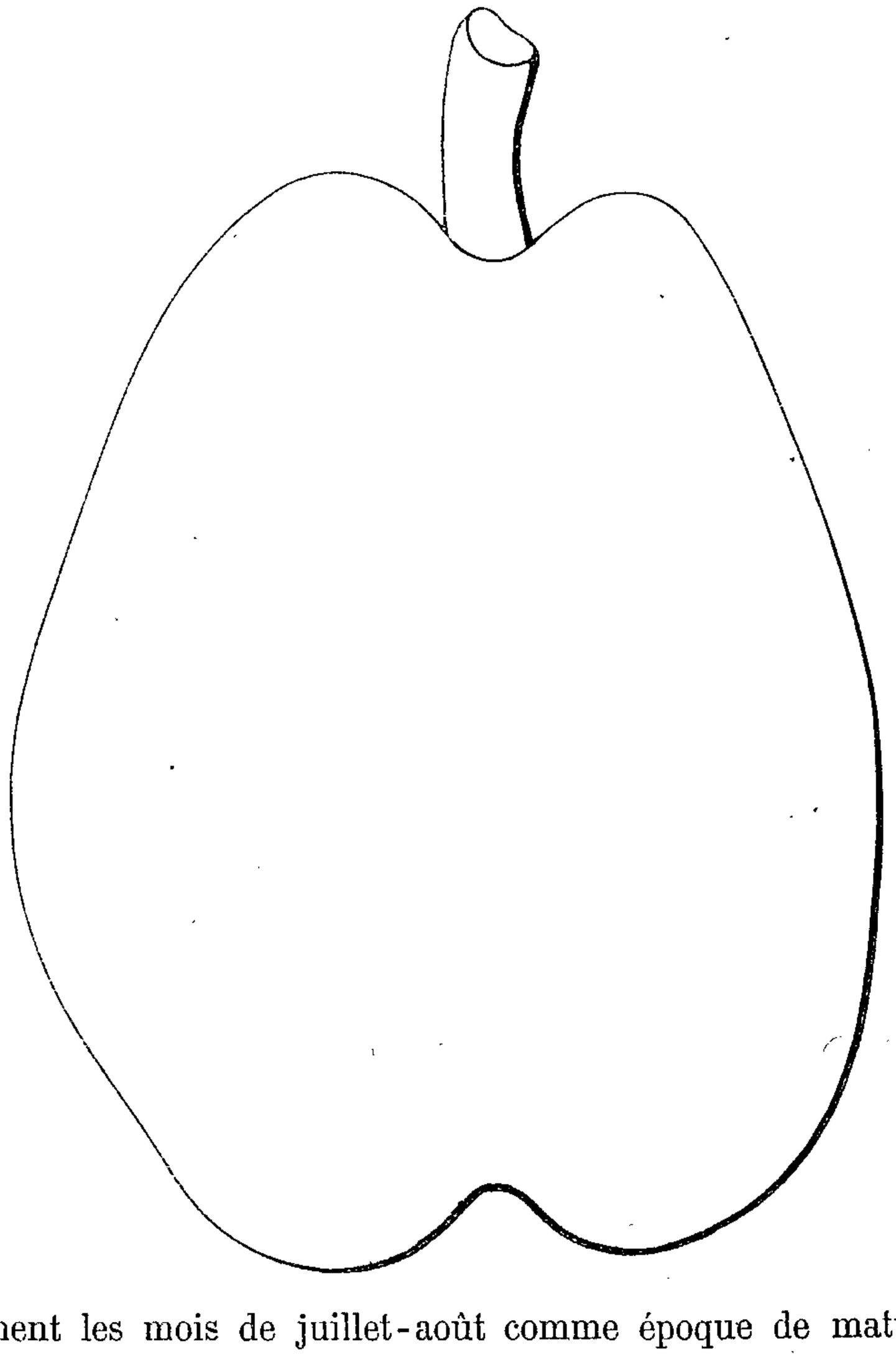
Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième, mais uniquement pour la cuisson.

Historique. — Ce mauvais fruit, dédié cependant à un amateur de pomologie, fut gagné par Van Mons dans son enclos de la Fidélité, à Bruxelles, avant 1817, car en 1832 le pomologue Diel affirmait avoir reçu dès 1818, et de cet arboriculteur lui-même, des greffes du Beurré Liebart (*Vorz. Kernobstsorten*, p. 174). Voilà plus

de trente ans qu'on le cultive, sous le pseudonyme *Chamoisine*, chez les pépiniéristes angevins, dont beaucoup le croyaient originaire de leur département.

Poire Liebart. — *Deuxième Type.*



M. Decaisne, qui l'a décrit en 1863, le classe de troisième ordre et parle ainsi de sa provenance et de ses noms :

« La Liebart se montre quelquefois aux expositions pomologiques sous le nom de *poire Chamoisine*. Elle faisait partie de la collection Van Mons et se trouve inscrite dans son Catalogue sous le n° 512, 2e série. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. V.)

Observations. — La poire *Cramoisie* caractérisée en 1852 par Couverchel, dans son *Traité des fruits*, est bien la même que l'espèce ci-dessus; mais on ne peut en dire autant, malgré les noms qu'elles portent, des deux poires *Cramoisine* et *Chamouzine* signalées par nos plus anciens auteurs, puisque ces derniers leur assignent invariablement les mois de juillet-août comme époque de maturité.

---

627. Poire LIEUTENANT POIDEVIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros et longs, peu coudés, brun-fauve légèrement grisâtre, ayant les lenticelles larges, saillantes, rapprochées, et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* très-volumineux, coniques, collés en partie contre le bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* un peu coriaces, ovales, acuminées, planes ou canaliculées, à bords faiblement dentés ou crénelés, portées sur un pétiole court et fort.

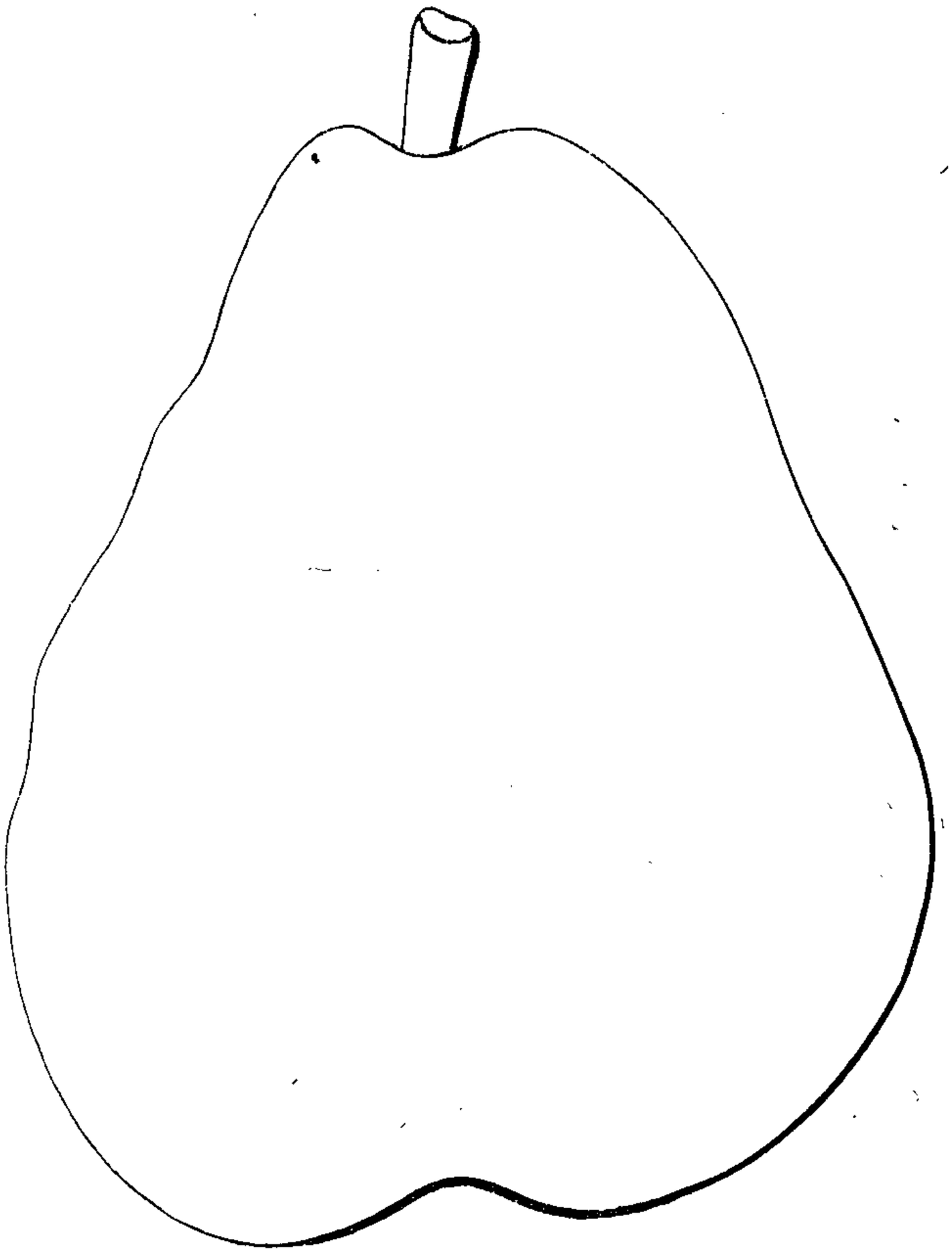
Fertilité. — Convenable.

Culture. — On le greffe sur cognassier et sur franc, sa vigueur est ordinaire ainsi que le développement de son écusson; ses pyramides, régulières et hautes, sont des plus jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée plus

ou moins allongée, très-ventrue à la base, obtuse et fortement plissée ou côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court, bien nourri, rarement courbé, parfois renflé à l'attache, obliquement ou perpendiculairement inséré dans une assez large et assez profonde dépression à bords très-accidentés. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* fine, jaune d'ocre, ponctuée de gris et semée, surtout auprès du pédoncule et sur la face exposée au soleil, de larges taches fauves ou rougeâtres. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine, cassante, aqueuse, pierreuse autour des loges. — *Eau :* assez abondante, sucrée, vineuse, douée d'un parfum particulier dont la saveur laisse généralement à désirer.

Poire Lieutenant Poidevin.



Maturité. — Commencement de mars et se prolongeant jusqu'à la fin d'avril.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la compote.

Historique. — M. Flon-Grolleau, horticulteur angevin, obtint en 1853 cette variété, qui sortait d'un semis fait en 1845. Sur la proposition du Comice horticole de Maine-et-Loire, il lui donna l'année suivante le nom d'un jeune officier, son concitoyen, tombé héroïquement sur le champ de bataille de l'Alma (Crimée), le 20 septembre 1854, et dont la perte et la bravoure furent ainsi glorifiées par le maréchal de Saint-Arnault, dans son rapport officiel :

« Le sous-lieutenant Poidevin, du 39e de ligne, a tenu sur le bâtiment du Télégraphe, qui formait le point central de la défense de l'ennemi, le drapeau de son régiment. Il y est mort glorieusement, emporté par un boulet. » (*Moniteur* du 8 octobre 1854.)

Charles-Wilfrid Poidevin, né le 29 juin 1823, à Angers, était fils d'un garde-magasin de l'École des Arts et Métiers de cette ville ; il avait été nommé sous-lieutenant le 28 février 1854.

Poire de LIMON. — Synonyme de *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire LIMOUSINE. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

Poire de LIQUET. — Synonyme de poire *de Vallée*. Voir ce nom.

Poire LIQUETTE. — Synonyme de poire de *Vallée*. Voir ce nom.

Poire LISAMBART. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

---

628. Poire de LIVRE.

Synonymes. — *Poires* : 1. Libraie (Pline, l'an 80 après J.-C., *Historia naturalis*, lib. XV, cap. XI). — 2. De Gros-Resteau (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652, p. 39). — 3. Argentine (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 93). — 4. Rateau gris (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 117). — 5. D'Amour (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, p. 354). — 6. Gros-Rateau gris (*Id. ibid.*). — 7. Beurré de Louvain (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 17). — 8. Roi de Louvain (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et contournés ou arqués, longs, assez gros, très-géniculés, bien duveteux, vert olivâtre nuancé de roux, ayant les lenticelles fines et clair-semées, les coussinets légèrement ressortis et de longs mérithalles. — *Yeux :* petits, à large base, habituellement aplatis, presque collés contre l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, jamais abondantes, épaisses, très-cotonneuses, ovales-arrondies, à peine dentelées sur leurs bords, au pétiole court, épais, rosé et pourvu de stipules des plus développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un arbre de vigueur très-modérée sur cognassier et qui prospère beaucoup mieux sur franc; ses pyramides sont toujours irrégulières et pauvrement ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée, obtuse, des plus ventrues, moins renflée d'un côté que de l'autre et ordinairement bosselée près du sommet, qui est fortement mamelonné. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, droit ou arqué, assez gros, très-charnu à la base, obliquement implanté au milieu d'une faible dépression, et bien souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert obscur, semée de larges points gris-roux et presqu'entièrement bronzée sur le côté qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, cassante, aqueuse, contenant de nombreuses pierres autour des loges. — *Eau :* suffisante, peu sucrée, plus ou moins âcre et dénuée de parfum.

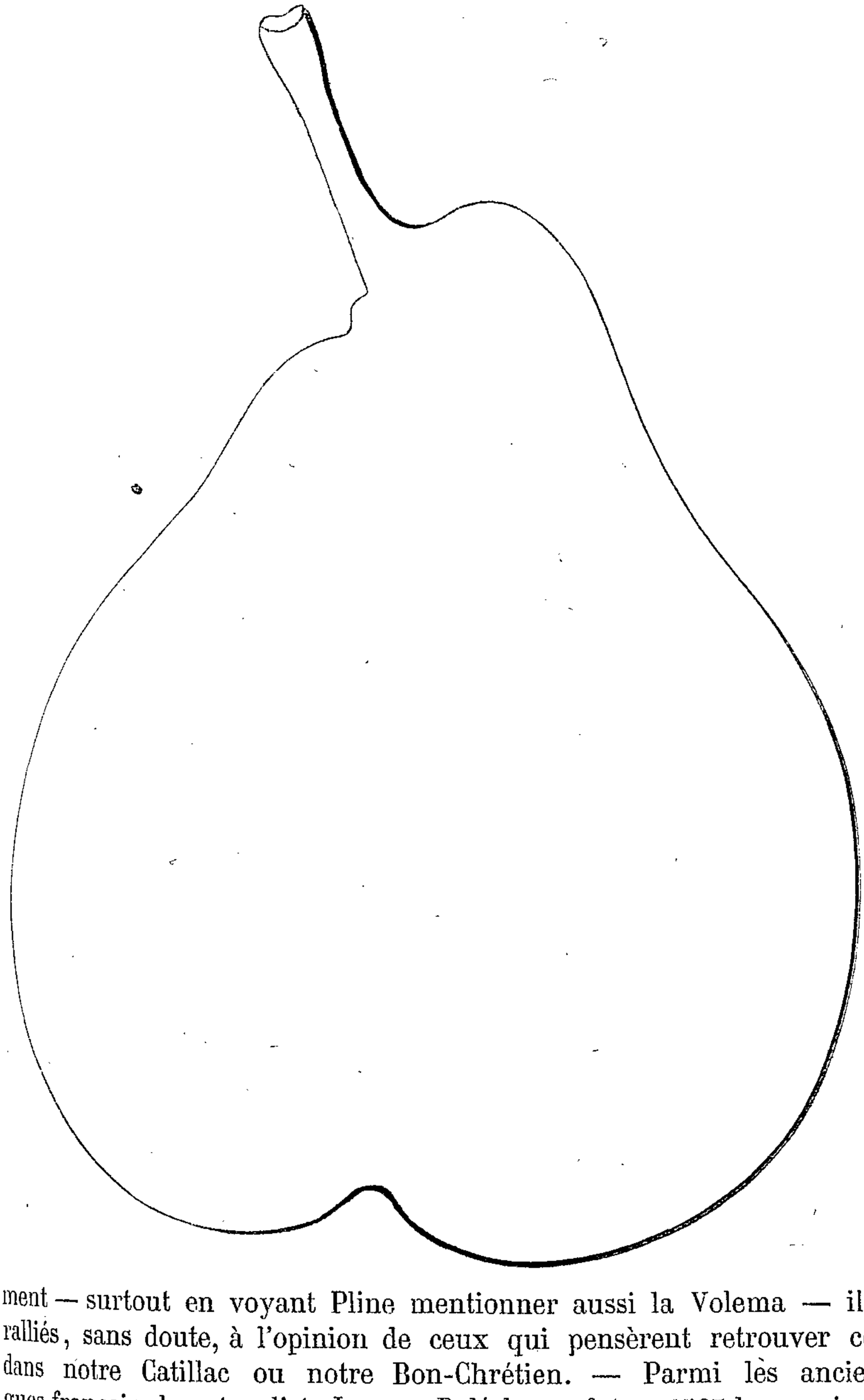
Maturité. — Courant de janvier et se prolongeant jusqu'à la fin de février.

Qualité. — Première comme fruit à compote.

Historique. — Les Romains cultivaient un poirier de Livre; au premier siècle de l'ère chrétienne Pline le constatait en ces termes : « Piris Libralia appel-« lata, amplitudinem sibi ponderis nomine asserunt : *Les poires* de Livre *doivent* « *à leur volume, à leur pesanteur, le nom qu'elles portent.* » (Historia naturalis, lib. XV, cap. XI.) Devant ce témoignage, je crois volontiers qu'on mangeait à Rome, il y a dix-huit cents ans, ces mêmes poires de Livre actuellement connues chez nous; néanmoins j'en serais plus convaincu si Pline ou tout autre agronome romain avait laissé quelque description de ce fruit. Mais comme il n'en est rien,

j'admets alors, sur la seule ressemblance de leur nom, l'identité de ces deux poiriers. Toutefois une chose étonne, après la lecture du texte ci-dessus : c'est de rencontrer divers auteurs et traducteurs qui soutiennent que notre poire de Livre se rapporte à la variété appelée VOLEMA, ou *Grosse-Poire*, par Caton, Columelle, Virgile, etc. Le court passage où Pline cite les poires Libralia est placé hors cadre, dans le chapitre relatif au Pêcher; il faut donc supposer que ces écrivains ne l'ont pas aperçu, car autrement — surtout en voyant Pline mentionner aussi la Volema — ils se fussent ralliés, sans doute, à l'opinion de ceux qui pensèrent retrouver cette Volema dans notre Catillac ou notre Bon-Chrétien. — Parmi les anciens pomologues français, le naturaliste Jacques Daléchamp fut en 1587 le premier qui signala le poirier de Livre. Olivier de Serres (1600) et le Lectier (1628) ne semblent pas l'avoir connu, puisqu'ils se taisent complétement sur lui; silence assez surprenant de la part du dernier de ces personnages, dont les collections d'arbres fruitiers, rassemblées à Orléans, comptaient en 1628, pour les poiriers seulement, 260 variétés. Mais Claude Mollet, en 1652, montra par la description suivante qu'il l'avait eu sous les yeux :

Poire de Livre.



« Le poirier de Livre — dit-il — c'est la petite espece de gros Resteau; il vient fort bien; il

est appelé poirier de Livre, parce qu'une poire pese une livre; la pelure est rude, et le fruit acre, mais il s'adoucit dans la cloche, et fait un bon sirop. » (*Théâtre des jardinages*, p. 39.)

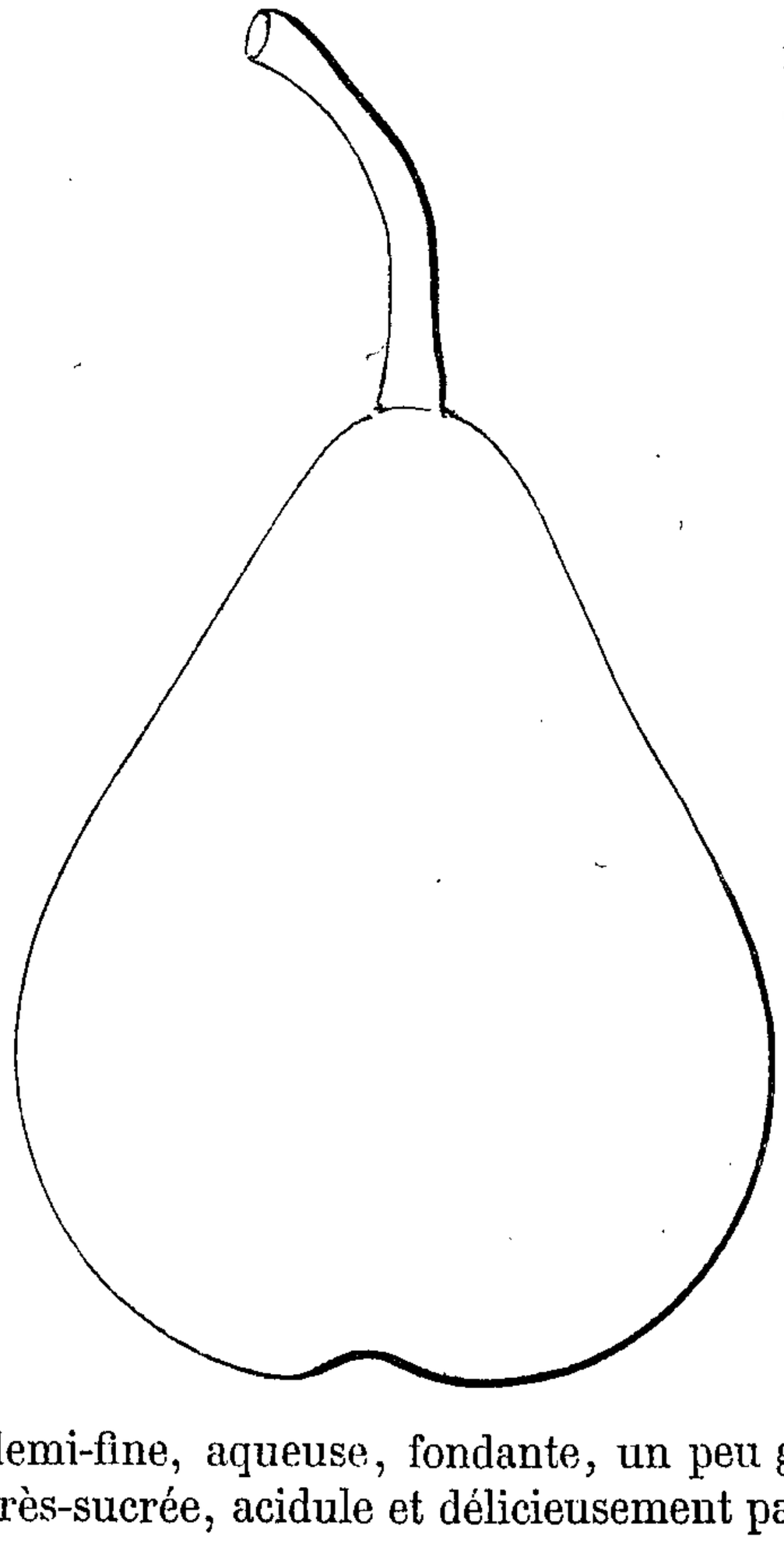
Observations. — Le poirier *Râteau*, ou *Râteau blanc*, n'a rien de commun avec la présente variété, dont les synonymes Râteau gris et Gros-Râteau gris pourraient le faire supposer identique, aussi le trouvera-t-on décrit plus loin, à son numéro d'ordre. Mais il n'en est pas ainsi de l'arbre qu'avant 1846 on m'envoya sous le nom de *Beurré de Louvain*, ou *Roi de Louvain*, car il ne diffère aucunement du poirier de Livre. — Il est deux poires qui souvent ont été prises, en raison de leur volume, qualité et maturité, pour la poire de Livre : ce sont les espèces Gilles-ô-Gilles et de Catillac; d'où suit que l'étude des synonymes appartenant réellement à chacune d'elles, devenait un écheveau bien difficile à démêler. Nous avons fait tout le possible pour ne commettre, à cet égard, aucune erreur. — Les Allemands possèdent une *Poire de Livre d'Aar*, mais elle s'éloigne entièrement de la nôtre, car elle est excellente crue, mûrit fin d'octobre et se fait rechercher surtout pour sa chair fondante, pour son eau savoureusement musquée.

Poire de LIVRE DE BOURGOGNE. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire LONG-CHIFFRE. — Synonyme de poire *Jalousie d'Hiver*. Voir ce nom.

---

629. Poire LONGUE DU BOSQUET.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et longs, légèrement flexueux, vert brunâtre, aux lenticelles fines et clair-semées, aux coussinets accusés. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, aigus, très-écartés du bois, ayant les écailles grisâtres et disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, à bords régulièrement dentés, à pétiole épais et des plus courts.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il est ordinaire dans sa vigueur et dans le développement de son écusson, se greffe sur toute espèce de sujet et prend une forme pyramidale fort satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée, à peine obtuse, bien régulière. — *Pédoncule :* long, recourbé, assez fort, charnu à la base et presque continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de gris, lavée de brun à ses extrémités et parsemée de taches roussâtres. — *Chair :* verdâtre, demi-fine, aqueuse, fondante, un peu granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule et délicieusement parfumée.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire, qui par la forme et le volume se rapproche beaucoup de la Cuisse-Madame, provient de mes semis; elle date de 1863, mais n'a été mise dans le commerce qu'en 1865.

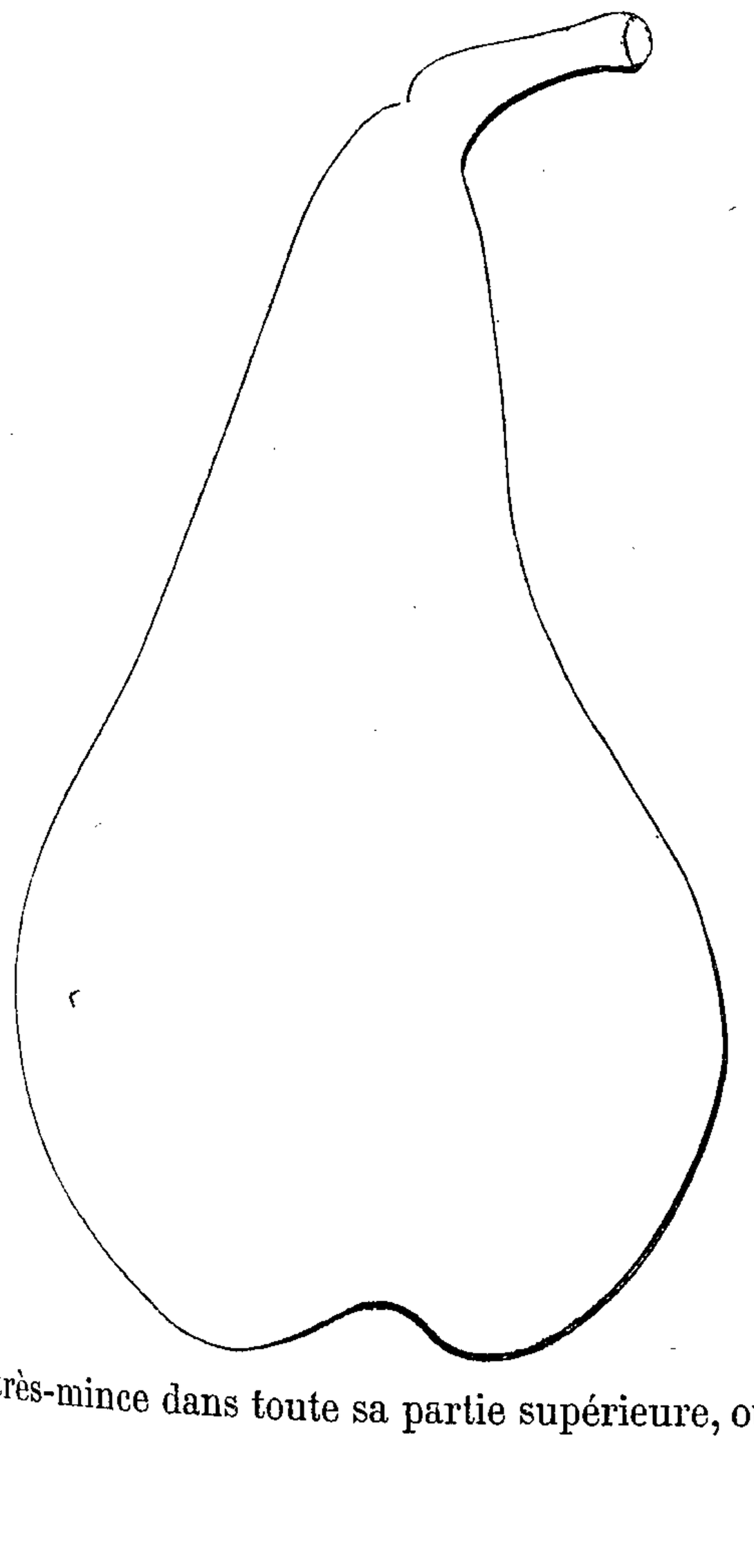
Poire a LONGUE-QUEUE. — Synonyme de poire *Madame Ducar*. Voir ce nom.

Poire LONGUE-QUEUE D'ANJOU. — Synonyme de poire *de Vigne*. Voir ce nom.

---

630. Poire LONGUE-VERTE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Figue [de Duhamel] (d'après moi; voir Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 183). — 2. Longue-Verte d'Angers (Decaisne, *Catalogue manuscrit des arbres fruitiers du Jardin des Plantes de Paris, pour l'année* 1824). — 3. Verte-Longue d'Automne (Prévost, de Rouen, *Cahiers de pomologie*, 1er cahier, 1839, p. 50). — 4. Longue-Verte de la Mayenne (Willermoz, *Observations sur le genre Poirier*, 1848, p. 27). — 5. De Plougastel (*Catalogue du Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers*, 1849-1852, p. 3, n° 13). — 6. Longue-Verte d'Automne (Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1855, t. I, p. 68). — 7. Verte-Longue de la Mayenne (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 85). — 8. Longue-Verte de Poiteau (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 9. Poire Pointue (*Id. ibid.*). — 10. Verte-Longue d'Angers (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, excessivement gros mais courts, à peine géniculés, duveteux, vert foncé, finement et abondamment ponctués, à coussinets aplatis en partie, à mérithalles très-courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* des plus grandes et d'un joli vert-brun, ovales-arrondies, cotonneuses, ayant les bords presqu'unis ou légèrement crénelés, le pétiole très-long et de grosseur exceptionnelle.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Doué d'une vigueur modérée, cet arbre fait de très-fortes pyramides, mais qui laissent toujours à désirer sous le rapport de la hauteur; son développement est tardif; il se greffe sur cognassier ou sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* excessivement allongée, très-mince dans toute sa partie supérieure, où souvent elle est contournée, ventrue

vers la base, qui parfois se trouve aussi quelque peu pentagone. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, très-renflé à la base, placé de côté et continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, fermé, faiblement enfoncé. — *Peau :* vert herbacé passant au vert brunâtre sur la face exposée au soleil, uniformément parsemée de points gris-roux et légèrement tachetée de fauve squammeux à ses extrémités. — *Chair :* blanche, mais fortement verdâtre dans le voisinage des loges, fine ou demi-fine, fondante, juteuse, assez granuleuse au-dessous des pepins. — *Eau :* abondante et sucrée, douceâtre, ayant un parfum particulier souvent peu prononcé.

Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'à la fin de ce même mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En 1768 Duhamel signala dans son *Traité des arbres fruitiers* une poire *Figue* fort différente des poires Figue d'Alençon et Figue verte, décrites ci-dessus pages 156 et 158. Cette variété, dont ce pomologue, contrairement à son habitude, ne caractérisa pas l'arbre, nous semble se rapporter à la Longue-Verte. Mais voici la description que Duhamel en donne, on va voir s'il est possible ou non de l'appliquer au fruit que nous étudions :

« La Poire Figue est de moyenne grosseur, *pyriforme très-allongée*, son diamètre étant d'un pouce dix lignes et sa hauteur de trois pouces. Sa *tête* est arrondie et un peu renflée, et *l'œil*, qui n'est pas gros, est placé dans une cavité peu profonde. L'autre côté [celui du pédoncule] s'allonge en diminuant de grosseur. La *queue*, brune, grosse, bossue, longue d'un pouce, est comme une prolongation du fruit. Le côté de la tête n'est arrondi que suivant sa longueur et non pas suivant le diamètre, car cette poire, vue du côté de l'œil, paraît comme triangulaire. Sa *peau* est assez unie et d'un vert-brun, même au temps de la maturité du fruit. Sa *chair* est blanche, fondante et assez fine. Son eau est douce, sucrée et un peu ressemblante à celle de l'Epargne. Elle mûrit au commencement de septembre. » (Tome II, pp. 183-184.)

Depuis un demi-siècle environ la Longue-Verte est communément cultivée dans nos départements de l'Ouest, et surtout chez les pépiniéristes angevins. Quoique plusieurs de ses synonymes semblent la rattacher à l'Anjou, à la Bretagne ou au Maine, je n'ai pu découvrir encore son lieu d'origine. Les Belges, en 1851, ont bien essayé de la réclamer comme un gain de Van Mons, mais leur prétention a été formellement repoussée par M. Decaisne :

« C'est par erreur — a dit en 1858 ce savant botaniste — que M. Bivort attribue la découverte de ce fruit à Van Mons, et qu'il dit n'avoir pu en trouver la description dans l'ouvrage de Prévost. La Longue-Verte est inscrite au Catalogue manuscrit des arbres fruitiers du Muséum pour 1824, sous le nom de *Longue-Verte d'Angers*; et c'est en effet un de ses nombreux synonymes. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. I.)

Quant à Prévost, dont M. Decaisne parle ici, ce fut en 1839 qu'il décrivit à la page 50 du 1er cahier de sa *Pomologie de la Seine-Inférieure*, notre Longue-Verte, et sous la seule dénomination de Verte-Longue d'Automne, qui lui dicta cette sage observation : « Ce nom est inconséquent, puisque l'ancienne Verte-Longue, dite « aussi Mouille-Bouche, mûrit à peu près dans le même temps. » Du reste, à l'époque ou Prévost écrivait ces lignes, beaucoup d'horticulteurs appelaient déjà cette poire, Longue-Verte d'Angers. Pour nous, depuis longtemps nous lui avons supprimé le déterminatif *d'Angers*, car il est très-positif qu'elle ne sort pas de notre ville.

Observations. — Il existe, et nous la décrirons à son numéro d'ordre, une poire *Verte-Longue précoce de la Sarthe*, ou *Grosse-Verte-Longue du Mans*, qu'il ne

faut pas croire identique avec la variété ici décrite; elle s'en éloigne beaucoup, au contraire, tant par l'arbre que par le fruit, mais son nom est de nature à pouvoir amener entre elles quelque confusion.

Poire LONGUE-VERTE D'ANGERS. — Synonyme de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

Poire LONGUE-VERTE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

Poire LONGUE-VERTE DE LA MAYENNE. — Synonyme de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

Poire LONGUE-VERTE DE POITEAU. — Synonyme de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

Poire LONGUE-VIE. — Synonyme de poire *Râteau*. Voir ce nom.

Poire LONGUEVILLE. — Synonyme de *Bergamote d'Angleterre*. Voir ce nom.

Poire LORD CHENEY. — Synonyme de *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

Poire du LORD MARTIN. — Synonyme de poire *Martin-Sire*. Voir ce nom.

---

631. Poire LORIOL DE BARNY.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés ou réfléchis, et quelquefois arqués, gros, longs, coudés, gris jaunâtre ou brun clair, souvent lavés de rouge au-dessus des yeux, aux lenticelles apparentes et très-espacées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* assez volumineux, coniques, aigus, fortement écartés du bois et parfois placés en éperon. — *Feuilles :* plus ou moins coriaces, petites, généralement ovales-allongées, à bords finement dentelés, à pétiole court, épais, rarement stipulé mais habituellement un peu carminé.

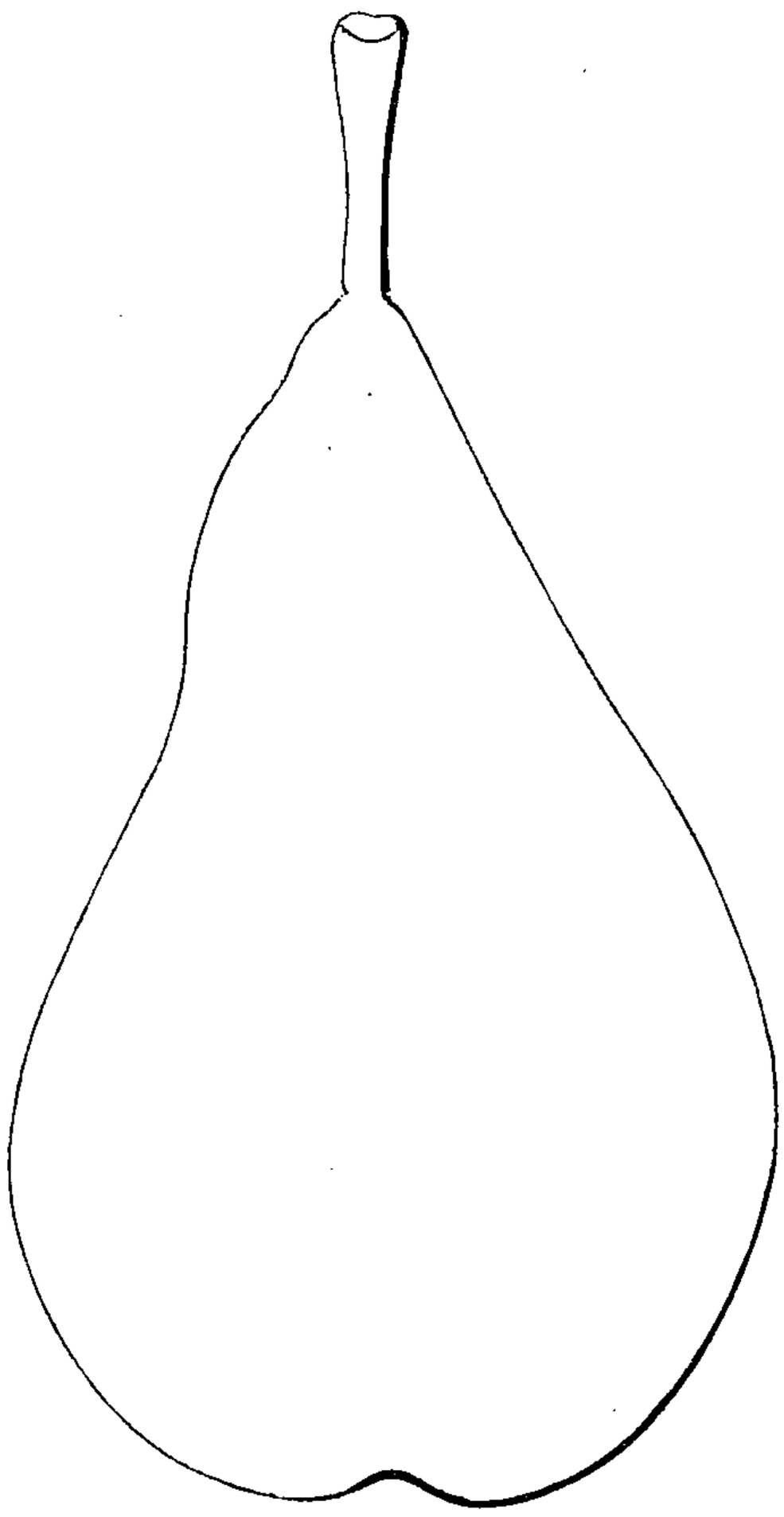
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ses pyramides sont de toute beauté; sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de son écusson; il se plaît beaucoup sur le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* turbinée fortement allongée et assez régulière, mais cependant un peu bosselée près du sommet et ayant généralement un côté moins renflé que

l'autre. — *Pédoncule :* court, faible à la base, plus fort à son point d'attache, rarement oblique ou arqué, se continuant avec le fruit. — *Œil :* petit, rond, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* mince, jaune d'ocre, parsemée de très-petits points grisâtres et portant quelques taches roux clair. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* très-abondante et très-sucrée, acidule, douée d'un arome fort délicat.

Poire Loriol de Barny.



Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-mère qui donna naissance à cette variété provient de mes semis ; sa première fructification date de 1862, et je l'ai dédié à l'un de mes gendres.

Observations. — Cette poire se conserve aisément une quinzaine de jours dans le fruitier, surtout si l'on a soin de l'y porter encore un peu verte. Je dois ajouter qu'elle a presque doublé de volume, par la culture; aussi le type figuré ci-contre, et qui faisait partie de la seconde récolte de l'égrasseau, est-il beaucoup plus petit que les fruits obtenus, ces dernières années, sur de jeunes sujets.

Poire LOUIS. — Synonyme de poire *Lewis*. Voir ce nom.

Poire LOUIS BOSC. — Synonyme de *Besi de Montigny*. Voir ce nom.

Poire LOUIS DUPONT. — Synonyme de poire *des Urbanistes*. Voir ce nom.

---

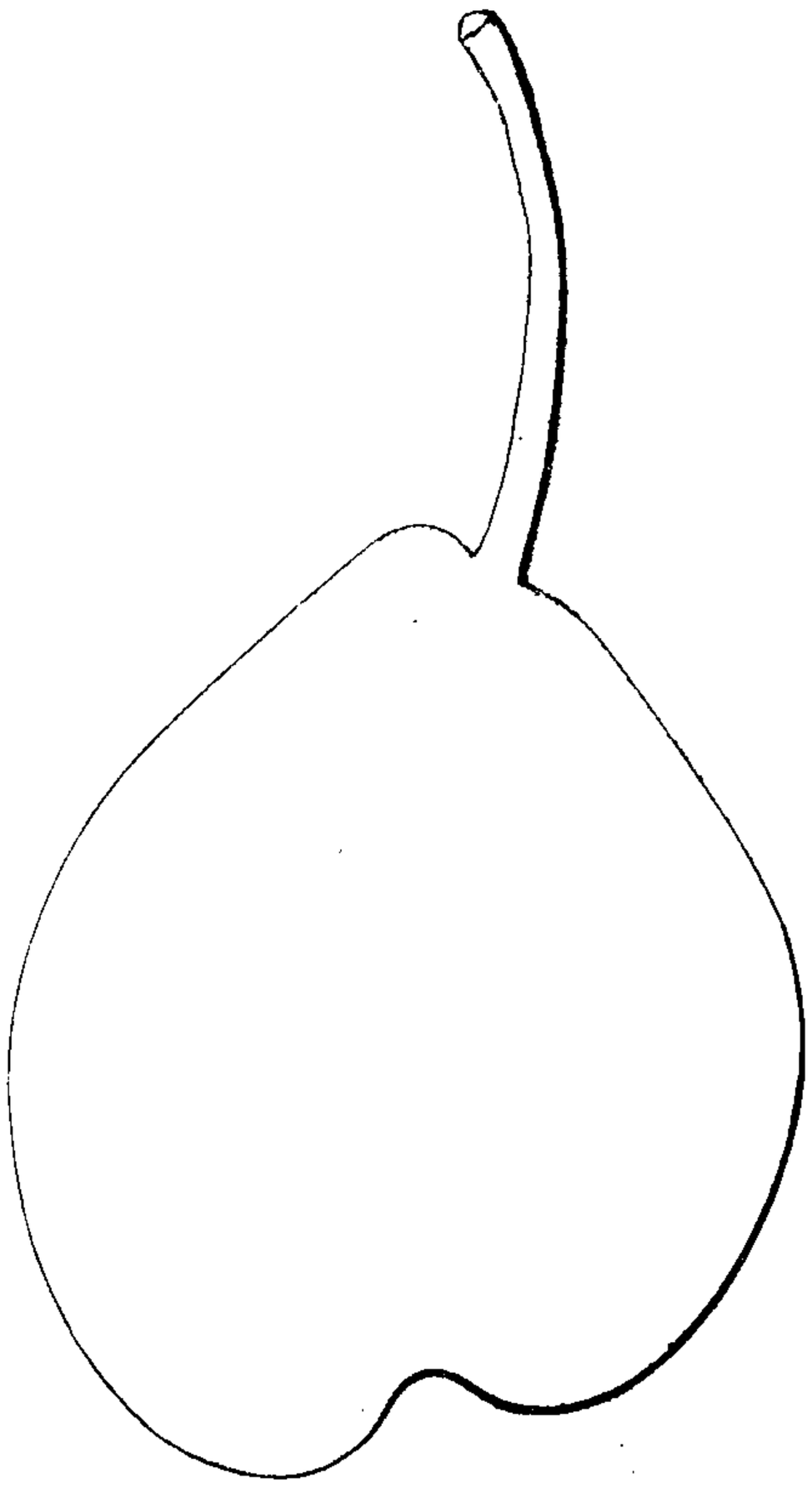
632. Poire LOUIS GRÉGOIRE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés vers la base, érigés près du sommet, gros et longs, géniculés, vert jaunâtre cendré, ayant les lenticelles larges, abondantes, les coussinets très-développés. — *Yeux :* moyens ou petits, noirâtres, ovoïdes, aigus, faiblement écartés du bois mais parfois sortis en courts éperons. — *Feuilles :* épaisses, rondes ou arrondies, légèrement acuminées et dentelées, portées sur un pétiole fort et de longueur moyenne.

Fertilité. — Ordinaire.

CULTURE. — On le greffe indistinctement sur cognassier ou sur franc, il n'a rien d'exceptionnel dans sa croissance et fait dès sa deuxième année de jolies pyramides.

Poire Louis Grégoire.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, irrégulière, ventrue, souvent bosselée et presque toujours beaucoup plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, courbé, obliquement inséré à la surface et parfois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, mi-clos, contourné, rarement très-enfoncé. — *Peau :* assez rugueuse, jaune verdâtre, ponctuée, marbrée de roux et le plus ordinairement, du côté du soleil, très-largement maculée de fauve sur lequel ressortent de petites taches brunes et squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine et demi-fondante, juteuse, pierreuse et quelque peu marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, fort acidule, souvent même très-astringente, légèrement musquée et parfois assez délicate.

MATURITÉ. — Fin septembre ou commencement et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième et quelquefois troisième, quand l'astringence de son eau est par trop prononcée.

Historique. — Ce poirier fait partie des collections belges, et M. Bivort en établissait ainsi la provenance, dès 1847 :

« M. Xavier Grégoire, tanneur à Jodoigne, et qui en est l'inventeur, m'a dit l'avoir obtenu d'un semis fait en 1832. Son premier rapport date de 1844. » (*Album de pomologie*, t. I, n° 26.)

Observations. — La poire *Royale d'Hiver*, généralement fort recherchée, diffère en tout de la Louis Grégoire, à laquelle on voulut cependant la réunir, en 1859. Mais dès 1862 le Congrès horticole international de Namur s'éleva contre cette erreur, comme il ressort du passage suivant d'un article de M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes :

« Le jury international de l'Exposition horticole de Namur que nous avions l'honneur de présider — écrit notre confrère — a reconnu que la poire Louis Grégoire n'était pas semblable à la poire *Royale d'Hiver*, ainsi que cela a été publié par un auteur parisien. » (*Revue horticole*, année 1862, p. 401.)

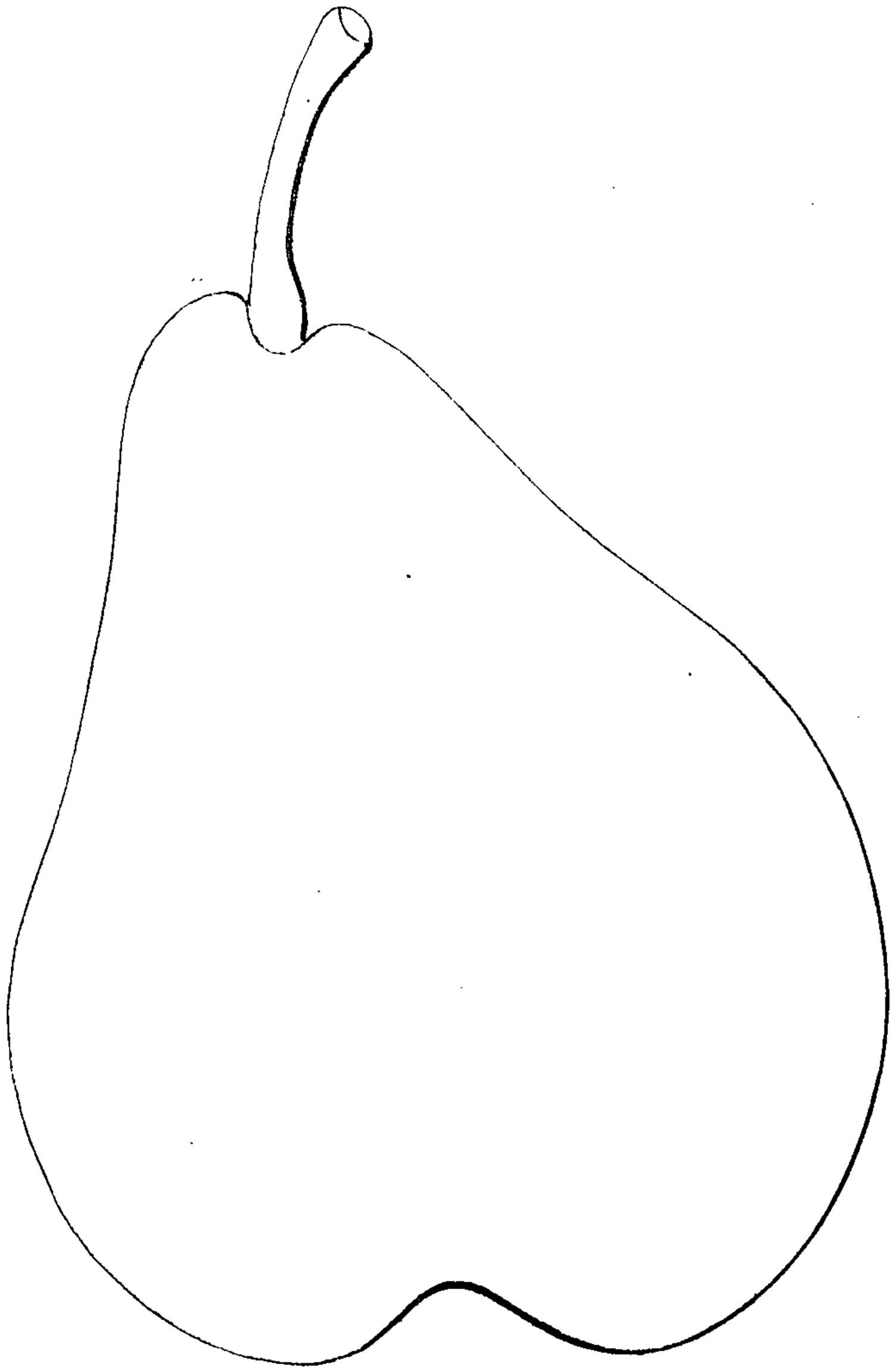
On a confondu très-souvent aussi, dans les pépinières, le poirier *Léon Grégoire*, décrit ci-dessus, page 332, avec le poirier Louis Grégoire; les *Procès-Verbaux* du Congrès pomologique de France prouvent qu'à diverses reprises ils l'ont également été par cette réunion d'hommes si spéciaux (voir 1866, p. 32, et 1867, p. 28). Cela vient probablement de mauvais étiquetages que rendent faciles les noms de ces deux variétés, noms à peu près les mêmes pour l'œil, dans leur première partie, et

complétement homonymes, dans leur seconde. Mais quant aux arbres, quant aux fruits, impossible de les méconnaître lorsqu'on les a étudiés, tant leurs caractères sont dissemblables.

---

633. POIRE LOUIS-PHILIPPE.

Synonymes. — *Poires :* 1. PHILIPPE DE FRANCE (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1848, 6e cahier, p. 172). — 2. GRAND-SALOMON (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 22, n° 188). — 3. PHILIPPE (Idem, 1851, *Catalogue anglais*, p. 20, n° 183).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés, des plus gros, longs, à peine géniculés, duveteux, fauve olivâtre lavé de rouge auprès des yeux, finement et abondamment ponctués, à coussinets peu ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, cotonneux et bien collés contre l'écorce. — *Feuilles :* elliptiques, acuminées, faiblement dentelées, contournées et duveteuses, ayant le pétiole fort et de longueur moyenne.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Nous le greffons uniquement sur cognassier, il y végète bien et l'écusson s'y développe assez vite; ses pyramides, quoique passablement irrégulières, sont fort convenables, cependant, en raison même de sa grande vigueur.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée très-obtuse et très-irrégulière, des plus ventrues, surtout d'un côté, dans toute sa partie inférieure, mais s'amincissant soudain, et beaucoup, vers le sommet. — *Pédoncule :* long, mince à son milieu, renflé à l'attache, bien charnu à la base, obliquement inséré dans une étroite cavité dont l'un des bords se relève fortement en mamelon.

— *Œil :* grand et très-ouvert, placé dans un bassin excessivement évasé et généralement assez profond. — *Peau :* rugueuse, quelquefois entièrement bronzée, mais le plus habituellement à fond vert grisâtre, clair et mat, sur lequel tranchent vigoureusement de nombreux et larges points brunâtres ainsi que de fortes marbrures fauves. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-cassante, assez marcescente, presque exempte de pierres. — *Eau :* jamais abondante, peu sucrée, plus ou moins âcre et très-faiblement parfumée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième, mais uniquement pour la cuisson.

Historique. — Tous nos efforts pour connaître l'obtenteur et parrain de la poire Louis-Philippe, sont restés infructueux; peut-être eussions-nous mieux réussi, avant 1848..... M. Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine (Seine), a dit en 1852, page 312 des *Annales* de la Société d'Horticulture de Paris, que le poirier Philippe de France, identique avec cette variété, provenait de Belgique et se trouvait chez nous depuis 1836. L'assertion de mon honorable confrère est exacte, je le crois, seulement elle n'éclaire en rien la question, car la poire Louis-Philippe était déjà dans mes cultures, à cette époque, et de plus les Belges n'ont jamais revendiqué le gain, soit du poirier Louis-Philippe, soit de la fausse variété Philippe de France. M. Prévost, de Rouen, décrivit en 1848 (*Pomologie de la Seine-Inférieure*, p. 172) la poire Louis-Philippe, sans parler du lieu dont elle était sortie; M. Decaisne resta muet également sur ce point, lorsqu'en 1860 il vint à son tour la caractériser dans le tome III du *Jardin fruitier du Muséum*. Si donc nous sommes certain que cette espèce appartient à notre pays, et remonte environ à 1832, il n'en est pas moins vrai que nous ne savons à qui l'attribuer, tellement, après 1848, on s'empressa de la faire oublier, en la débaptisant. Ce fut ainsi que dès 1849 elle me revint sous le pseudonyme prétentieux de *Grand-Salomon*, puis en 1851 sous celui, plus modeste, de *Poire Philippe*. Mais à défaut de renseignements sur l'origine du poirier Louis-Philippe, disons au moins que le prince auquel il fut dédié naquit à Paris le 6 octobre 1773 et mourut à Claremont (Angleterre) le 26 août 1850.

634. Poire LOUIS VILMORIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, gros, courts, à peine géniculés, très-duveteux, vert herbacé, aux lenticelles larges, apparentes, rapprochées, aux coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, cotonneux, faiblement écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, ovales ou ovales-allongées, régulièrement dentées sur leurs bords, ayant le pétiole fort et de longueur moyenne.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Cognassier ou franc, tout sujet lui convient; il n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation et prend une forme pyramidale assez convenable, quoiqu'un peu trop irrégulière.

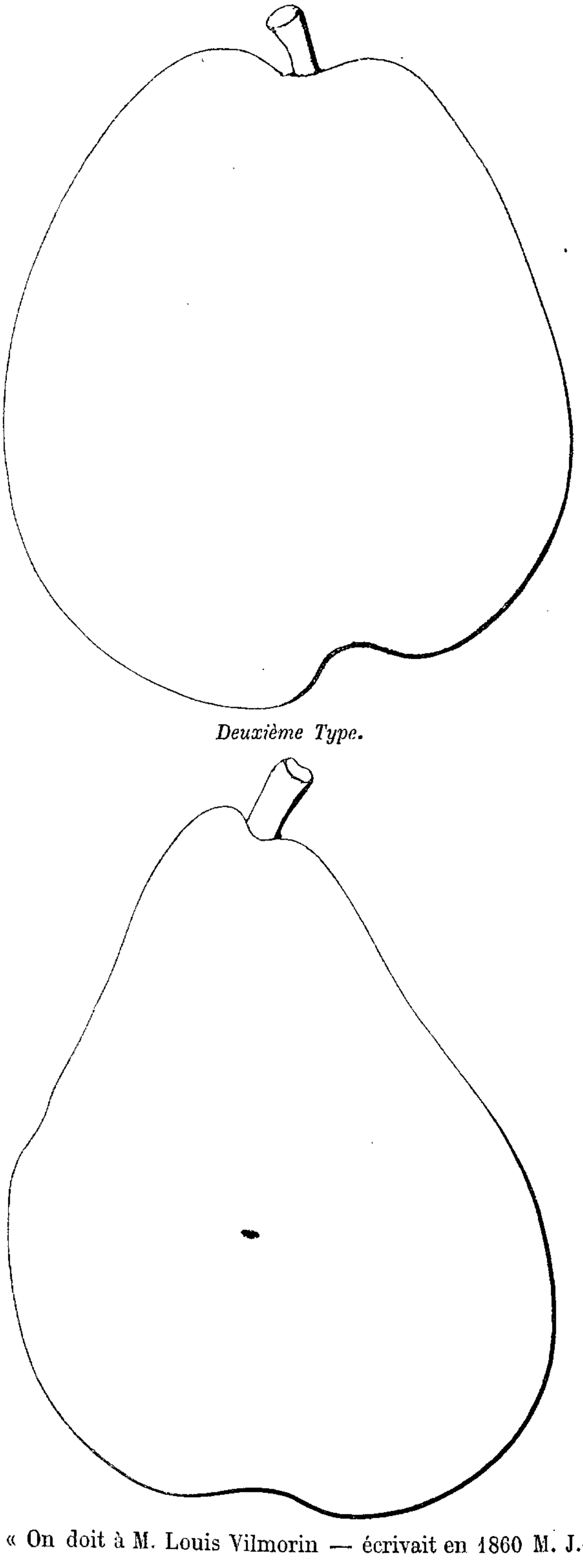
Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* variable, elle est le plus habituellement ovoïde-arrondie ou turbinée assez allongée, mais toujours mamelonnée au sommet et toujours moins ventrue d'un côté que de

l'autre. — *Pédoncule :* très-court, mince ou bien nourri, non arqué, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression à bords accidentés. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, légèrement enfoncé ou presque saillant. — *Peau :* fort rude au toucher, vert clair, en partie lavée de fauve et semée de larges points brun-roux, très-squammeux ; souvent aussi elle est vermillonnée sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche et des plus fines, fondante, juteuse, à peine granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Commencement de décembre et courant de janvier.

QUALITÉ. — Première.

Poire Louis Vilmorin. — *Premier Type.*



Deuxième Type.

Historique. — Obtenu dans mes pépinières, ce poirier provient d'un semis de Beurré Clairgeau, fruit dont il rappelle assez ordinairement et la forme et le beau coloris. Le pied-mère donna sa première récolte en 1863 ; je n'ai commencé à le propager qu'en 1868, après l'avoir dédié à mon défunt et savant ami Louis Vilmorin, l'un des chefs de la célèbre maison Vilmorin-Andrieux, de Paris, si connue dans tout le monde horticole, depuis un siècle et demi, pour son immense commerce sur les graines. Pierre-Louis-François Levêque de Vilmorin, né à Paris le 18 avril 1816 y mourut le 22 mars 1860, méritant au plus haut point l'impartiale appréciation ci-après, empruntée à la presse parisienne :

« On doit à M. Louis Vilmorin — écrivait en 1860 M. J.-A. Barral — des travaux qui ont

un cachet immortel. Il a développé et démontré scientifiquement une méthode féconde dont l'honneur lui sera toujours reporté. Il a cherché et il est parvenu à constater que les végétaux peuvent transmettre par l'hérédité certaines qualités spéciales que l'on augmente considérablement par un choix convenable de reproducteurs..... Une race de betteraves contenant jusqu'à 22 pour 100 de sucre, une variété d'ajonc sans épines, un grand nombre de fleurs panachées, des garances plus riches en principes colorants, du colza donnant une plus grande quantité de matière grasse, tels sont les produits des recherches du savant agronome sur l'hérédité dans les végétaux..... Les études de M. Louis Vilmorin sur la transmission héréditaire des caractères doivent porter des fruits longtemps après lui. C'est le propre de toute méthode de survivre à celui qui l'a inventée. Mais d'ailleurs, dans la famille des Vilmorin, les femmes remplacent les maris, les fils succèdent aux pères, sans jamais laisser d'interrègne..... Les recherches commencées par le père seront donc achevées par les fils. » (*Revue horticole*, année 1860, p. 173.)

Observations. — En 1834 le pomologue Poiteau ayant reçu du semeur belge Van Mons une poire gagnée par lui l'année précédente, la décrivit sous le n° 58, dans sa *Théorie Van Mons*, qu'il publiait alors; puis comme ce fruit était innommé, il en voulut être le parrain, et le déclara ainsi : « Je pense — dit-il — obtenir tous « les suffrages en attachant le nom de *M. Vilmorin* à cette excellente poire. » (Page 58.) Il existe donc un poirier Vilmorin, dédié précisément au père du Louis Vilmorin dont il est question ici. Nous le rappelons afin qu'on ne confonde pas ces deux variétés. Mais une telle méprise me paraît peu probable, car depuis 1834 la poire *Vilmorin* a presque disparu de la culture, et je ne la possède même pas. D'après Poiteau, « elle a la grosseur et la forme d'un Doyenné; sa peau, jaune « clair dans l'ombre et ponctuée de roux, est rougeâtre du côté du soleil; sa « maturité ne dépasse pas la mi-novembre. » Tous ces caractères, fort éloignés de ceux qui sont particuliers à la *Louis Vilmorin*, serviraient du reste, au cas où cette espèce redeviendrait moins rare, à la distinguer aisément de la nôtre.

POIRE LOUIS DE WURTEMBERG. — Synonyme de poire *Frédéric de Wurtemberg*. Voir ce nom.

POIRE DE LOUISE. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches*. Voir ce nom.

---

635. POIRE LOUISE-BONNE.

Synonymes. — *Poires* : 1. LOUISE-BONNE-ANCIENNE (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 9). — 2. SAINT-GERMAIN BLANC D'AUTOMNE (*Id. ibid.*). — 3. LOUISE-BONNE DE DUHAMEL (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des variétés du poirier*, 1859, p. 58).

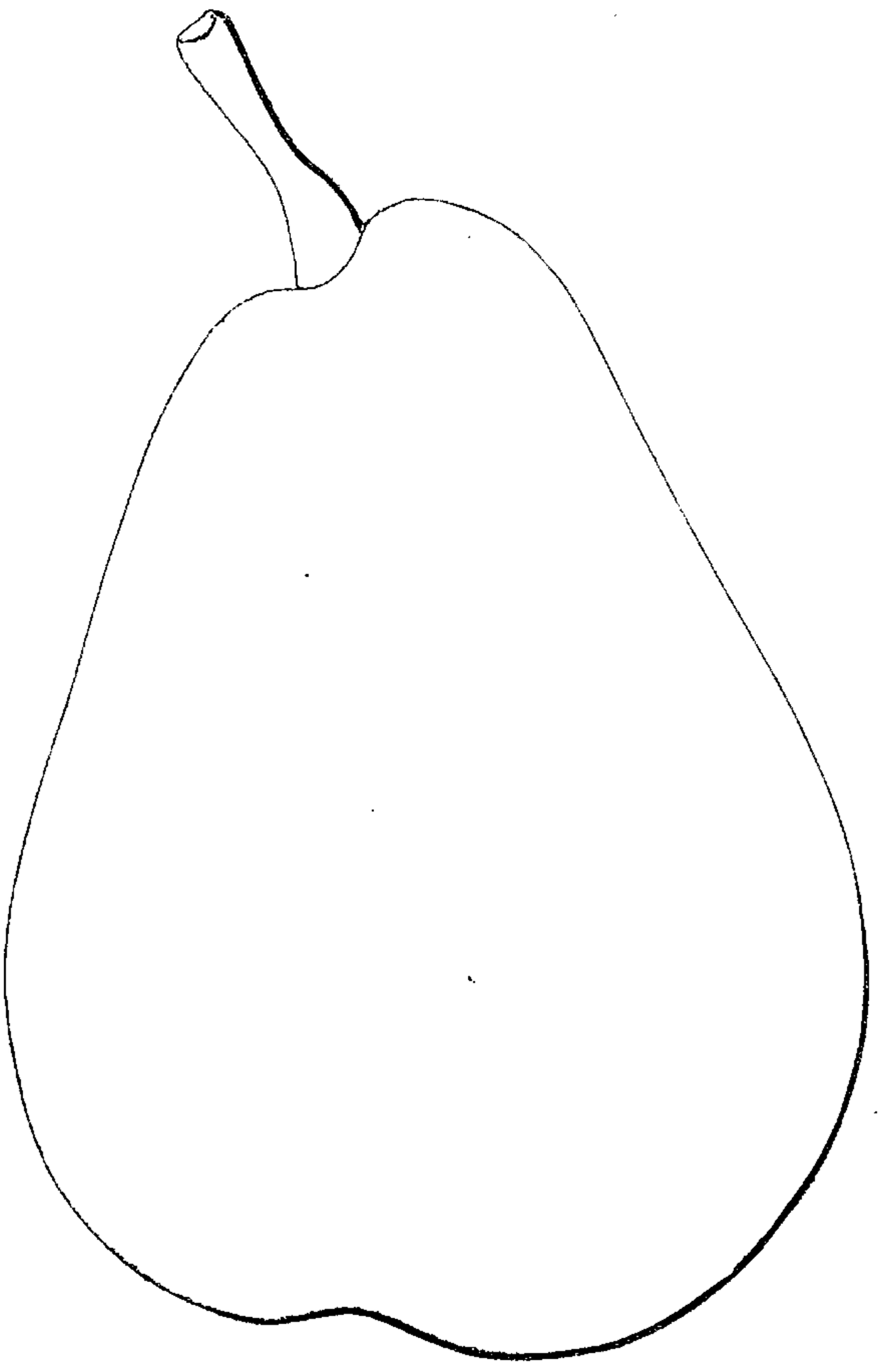
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés, longs et de moyenne grosseur, légèrement coudés, vert grisâtre ou jaunâtre, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets peu saillants. — *Yeux :* assez petits ou moyens, ovoïdes ou coniques, aigus, duveteux, rarement bien écartés du bois. — *Feuilles :* régulièrement elliptiques-arrondies, canaliculées, finement dentelées ou crénelées, au pétiole court et épais.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Ce poirier n'a rien d'exceptionnel dans sa croissance; on le greffe sur cognassier ou sur franc; ses pyramides sont magnifiques.

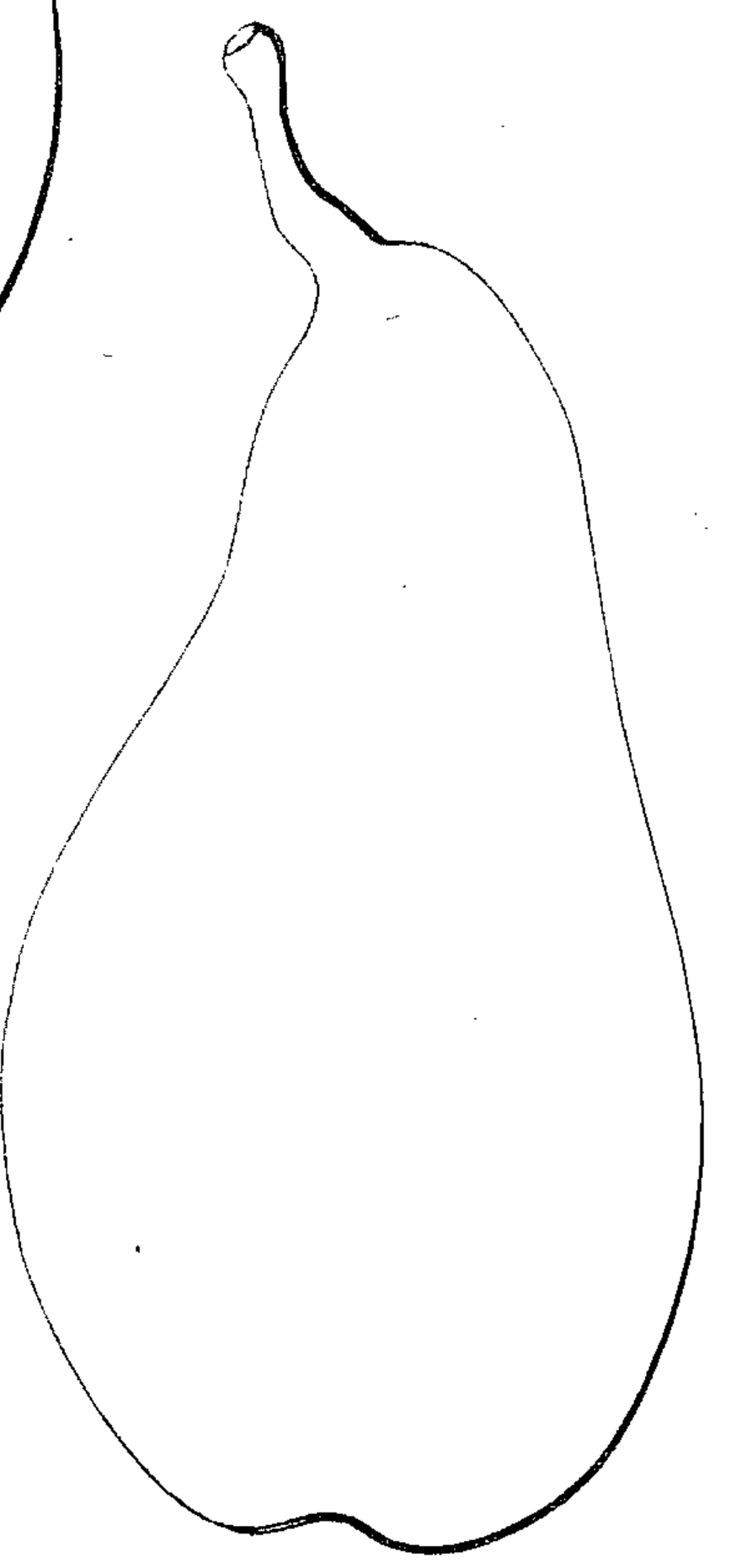
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* variable, elle passe habituellement de l'ovoïde assez irrégulière et ventrue, à la turbinée très-allongée, légèrement pentagone à la base et très-peu renflée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, ou court, mince à son milieu, beaucoup plus fort à ses extrémités, recourbé, obliquement implanté à fleur de peau ou se continuant avec le fruit. — *Œil :* moyen, arrondi, ouvert, presque saillant. — *Peau :* épaisse, vert herbacé sur le côté du soleil, vert blanchâtre sur l'autre face, régulièrement parsemée de très-petits points gris et portant souvent quelques taches ou mouchetures fauves. — *Chair :* blanc verdâtre, grossière, mi-

Poire Louise-Bonne. — *Premier Type.*



fondante, aqueuse, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, peu sucrée, généralement douceâtre et dénuée de parfum.

Deuxième Type.



Maturité. — Depuis la fin d'octobre jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première pour la compote.

Historique. — En 1672 cette poire commençait seulement à se répandre ; ce fut Merlet qui le premier la fit connaître dans son *Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, où nous trouvons sur elle les renseignements que voici :

« La Loüise-Bonne est une grosse poire tres-longue... elle vient de la terre des Essars, en Poitou ; la Dame du lieu se nommoit *Loüise*, laquelle avoit une amitié particuliere pour ce fruit, qui luy a merité le nom de *Loüise-Bonne.* » (Page 103.)

Si maintenant, pour compléter ces renseignements, on consulte le *Dictionnaire*

des familles de l'ancien Poitou (t. II, pp. 813, 814 et 819), on voit que la seigneurie des Essars faisait partie des fiefs de la maison de Vivonne, et qu'en 1668 un Jean de Vivonne, habitant non loin du bourg de Charroux (Vienne), avait pour femme une *Louise* de Torchart, laquelle n'est autre, très-probablement, que celle mentionnée par Merlet.

Observations. — Le climat et le sol influent considérablement sur la qualité de ce fruit. En 1690 le créateur du potager de Versailles, la Quintinye, le constatait ainsi :

« La *Louise-Bonne* — écrivait-il — plaît beaucoup à Sa Majesté [Louis XIV], pourvû qu'elle ait toute la bonté qu'elle peut avoir..... car les fonds humides rendent souvent cette poire fort grosse, mais en même temps fort mauvaise, ayant un goût de verd et de sauvage, et une maniere de chair qu'on ne sçauroit definir, qu'en disant qu'elle est à peu près comme de l'huile figée. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 251.)

De nos jours un autre célèbre pomologue, M. Decaisne, professeur de culture au Muséum de Paris, a confirmé de la sorte cette remarque de la Quintinye :

« En général — a-t-il dit — la *Louise-Bonne* manque de parfum dans nos départements septentrionaux ; mais j'en ai reçu de la Provence de très-savoureux, et qui pouvaient lutter avec nos meilleures poires d'automne. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV.)

Sans vouloir infirmer en rien les faits consignés dans les deux notes qu'on vient de lire, nous devons pourtant — et la chose est importante — certifier que *jamais* la Louise-Bonne n'a mérité chez les pépiniéristes angevins d'autre qualification que celle de fruit *à compote* ; et là, cependant, chacun sait combien le climat est doux et le sol exempt d'humidité.

Poire LOUISE-BONNE-ANCIENNE. — Synonyme de poire *Louise-Bonne*. Voir ce nom.

Poire LOUISE-BONNE D'AVRANCHES. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches*. Voir ce nom.

Poire LOUISE-BONNE BUTIN. — Synonyme de poire *Grosse-Louise*. Voir ce nom.

Poire LOUISE-BONNE DE DUHAMEL. — Synonyme de poire *Louise-Bonne*. Voir ce nom.

Poire LOUISE-BONNE D'HIVER. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Poire LOUISE-BONNE DE JERSEY. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches*. Voir ce nom.

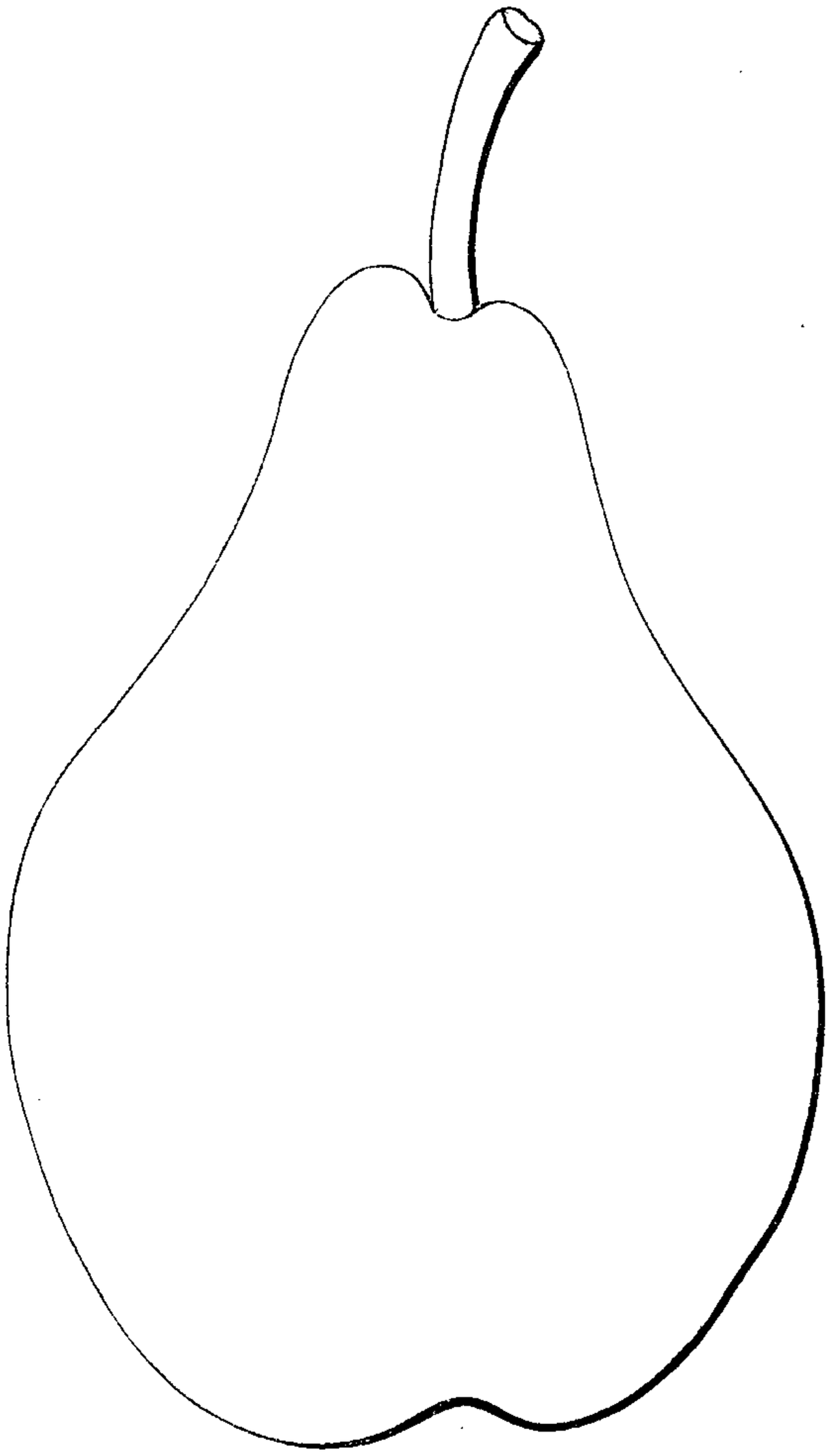
---

636. Poire LOUISE-BONNE DE PRINTEMPS.

Description de l'arbre. — *Bois* : faible. — *Rameaux* : peu nombreux et bien étalés, de longueur moyenne, un peu grêles, à peine coudés, d'une jolie couleur rougeâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets presque

nuls. — *Yeux :* petits, coniques, aigus, régulièrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou ovales-allongées, bien dentelées, portées sur un pétiole court, menu, souvent carminé.

Poire Louise-Bonne de Printemps.



FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — Ce poirier développe tardivement son écusson, n'est pas vigoureux, se plaît autant sur cognassier que sur franc, et fait de chétives pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* allongée, obtuse, régulière, bien ventrue vers son milieu, mamelonnée au sommet, légèrement bosselée à la base. — *Pédoncule :* de grosseur et de longueur moyennes, recourbé, inséré dans une dépression assez marquée et fortement plissée. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée de gris verdâtre, maculée de fauve autour de l'œil, lavée de carmin sur la face qui regarde le soleil et portant souvent quelques mouchetures brunâtres. — *Chair :* mi-fine et mi-fondante, blanche, juteuse, contenant d'assez fortes pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, rarement bien sucrée, un peu douceâtre, faiblement aromatique.

MATURITÉ. — Courant de février et atteignant parfois le commencement d'avril.

QUALITÉ. — Deuxième, en raison surtout de la maturation si tardive du fruit.

Historique. — Ce poirier date de 1857 ; il a été gagné de semis à Rouen, chez M. Boisbunel, pépiniériste.

Observations. — Cette variété, affirme-t-on, ne saurait acquérir toute sa bonté, que dans le Midi de la France. J'ignore s'il en est réellement ainsi, mais je sais qu'en Anjou sa qualité laisse infiniment à désirer. Le Congrès pomologique ne me paraît pas, non plus, professer une grande estime pour ce fruit, puisqu'au mois de septembre 1867 il l'a rejeté de la culture, en motivant en ces termes sa résolution :

« Après des discussions souvent renouvelées les années précédentes, au sein du Congrès, et d'après les témoignages tout à fait désavantageux apportés actuellement, la Commission

demande la *radiation définitive* de la LOUISE-BONNE DE PRINTEMPS, mise à l'étude depuis sept ans, radiation que l'assemblée approuve. » (*Procès-Verbaux*, 11e session, p. 32, et 12e session, p. 29.)

POIRE LOUISE DE BOULOGNE. — Van Mons, l'obtenteur de cette variété, qu'il gagna vers 1827, en parlait ainsi dans ses *Arbres fruitiers* :

« Dans tous les semis — disait-il — il y a des retardataires ; ce sont les bois fins, et souvent ce sont les *fruits fins* : la Louise de Boulogne est un retardataire de quinze ans... Elle a gagné en volume jusqu'à ce qu'elle soit devenue une *très-belle poire* ; elle a aussi *gagné en qualité*. Ce n'est qu'alors que j'ai osé l'inscrire sous le nom honorable qu'elle porte. » (1835, tome I, p. 259 ; et 1836, tome II, p. 91.)

La poire dont Van Mons parle si avantageusement s'éloigne tellement de la Louise de Boulogne que nous connaissons, et qui est celle décrite en 1863 par M. Decaisne, dans le *Jardin fruitier du Muséum* (t. V), que je ne veux pas lui donner place ici. J'ai bien essayé de constater l'identité ou la non-identité de ma variété en m'adressant au chef de culture des pépinières de la Société Van Mons, mais il a laissé ma lettre sans réponse.

POIRE LOUISE DE JERSEY. — Synonyme de poire *Louise-Bonne d'Avranches*. Voir ce nom.

POIRE LOUISE D'ORLÉANS [DE M. ALEXANDRE BIVORT]. — Synonyme de poire *des Urbanistes*. Voir ce nom.

Nota. — Les Belges, en répandant le poirier LOUISE D'ORLÉANS, annoncèrent qu'il sortait des semis de Van Mons et que sa première fructification remontait à 1843. Néanmoins, des protestations contre l'identité de cet arbre ne tardèrent pas à s'élever. Aux États-Unis, le pomologue Hovey déclara dès 1856, tome II, page 25 de ses *Fruits of America*, que la poire Louise d'Orléans ne différait en rien de la poire DES URBANISTES, cultivée depuis 1783 environ ; — chez nous, M. Decaisne fit la même observation en 1858, au tome Ier du *Jardin fruitier du Muséum* ; — en Allemagne, on n'hésita pas non plus à partager cette opinion, formellement exprimée dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (1860, t. II, p. 443, n° 210), recueil rédigé par MM. Jahn, Lucas et Oberdieck, connus de tous pour leur compétence en pareil sujet ; — enfin le Congrès pomologique de France s'associait à son tour, en 1863, à ces diverses rectifications, en classant la Louise d'Orléans parmi les synonymes du poirier des Urbanistes (voir *Pomologie de la France*, t. I, n° 32).

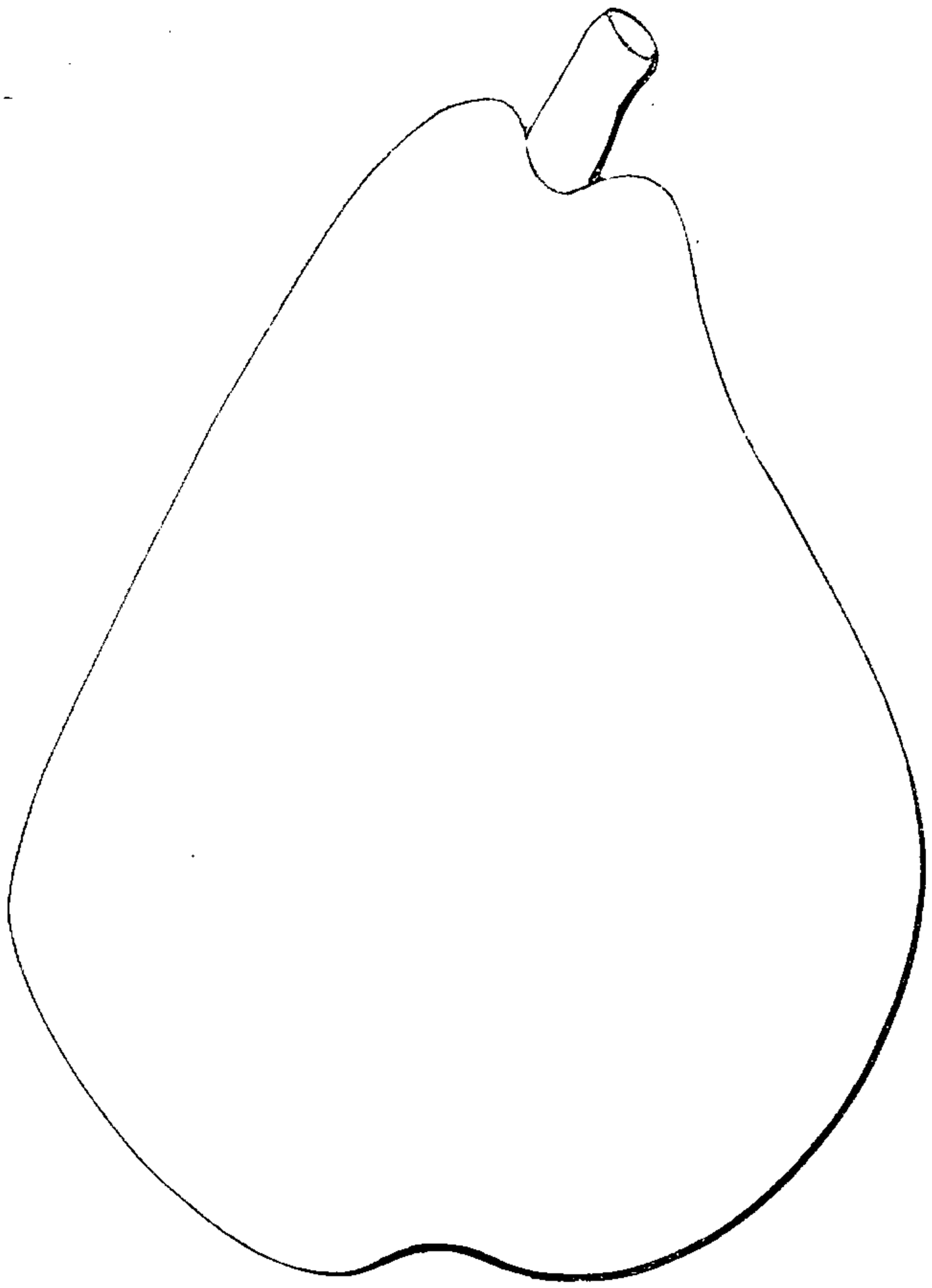
Pour moi, tout en regardant la Louise d'Orléans, décrite et figurée par M. Bivort au tome II des *Annales de pomologie belge*, comme identique avec l'Urbaniste, je crois cependant devoir affirmer que j'ai reçu de Belgique, étiqueté Louise d'Orléans, un poirier ne ressemblant nullement au poirier des Urbanistes ; et voici sa description, afin qu'on en soit convaincu :

Bois : fort. — *Rameaux* : peu nombreux, érigés, longs et gros, faiblement géniculés, brun violacé, ayant les lenticelles très-apparentes mais très-espacées, les coussinets des plus saillants et les mérithalles longs. — *Yeux* : petits, coniques-arrondis, souvent duveteux, collés contre le bois. — *Feuilles* : petites, abondantes, ovales-arrondies, finement et régulièrement dentées, au pétiole de longueur et de grosseur moyennes, toujours accompagné de larges stipules.

Je possède ce poirier depuis sept ou huit ans déjà, mais comme il ne m'a pas encore donné de fruits, je ne saurais me prononcer définitivement sur lui. J'y reviendrai en temps et lieu.

---

637. Poire LOUISE DE PRUSSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts et de grosseur moyenne, à peine géniculés, brun clair, à lenticelles fines et rarement abondantes, à coussinets plats. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, légèrement écartés du bois, ayant les écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* ovales, acuminées, planes ou faiblement canaliculées, à bords unis en partie, portées sur un pétiole court, fort et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le franc est l'unique sujet qui convienne à ce poirier, de vigueur modérée et dont l'écusson se développe tardivement ; ses pyramides sont généralement basses et chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée, obtuse, fortement ventrue dans toute sa partie inférieure et quelque peu recourbée à son autre extrémité. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, très-gros, non arqué, obliquement inséré dans une cavité large, assez profonde et dont l'un des bords est habituellement bien mamelonné. — *Œil :* petit, arrondi, ouvert ou mi-clos, saillant ou peu enfoncé. — *Peau :* épaisse et rugueuse, à fond jaune d'ocre nuancé de verdâtre, finement ponctuée de gris, maculée de brun-fauve autour de l'œil et du pédoncule, et souvent tachetée de même sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante ou mi-cassante, juteuse, granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, agréablement parfumée.

Maturité. — Courant de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième, et souvent première quand sa chair est presque fondante.

Historique. — Van Mons, l'obtenteur de ce beau fruit, le signala en 1832 dans la *Revue des Revues* (numéro de septembre) et fit observer qu'il atteignait — on a vu que cela est exact — un volume magnifique, qui depuis son premier rapport, datant de 1826, n'avait jamais varié. En 1834, Poiteau confirma ces détails

en décrivant, à la page 48 de sa *Théorie Van Mons*, cette poire gagnée à Louvain et qui, disait-il, lui rappelait, pour la grosseur et la forme, un Saint-Germain un peu ventru. Louis Noisette la fit également connaître dans son *Jardin fruitier*, édition de 1839 (p. 139), ainsi que M. Willermoz, en 1848 (*Observations sur le genre poirier*, p. 11), mais aucun de ces écrivains n'a parlé de la princesse dont elle portait le nom. Quelle fut cette Louise?.... L'*Almanach de Gotha* pour l'année 1827, nous l'apprend : elle était fille du monarque prussien Frédéric-Guillaume III et avait épousé le 21 mai 1825 le prince Frédéric, second fils de Guillaume Ier, roi des Pays-Bas.

Observations. — La variété ici décrite est bien celle que Van Mons, son obtenteur, décrivit en 1832, et que depuis ont caractérisée les pomologues dont nous venons de parler. Il ne faut donc pas s'étonner de la voir différer entièrement d'une certaine Louise de Prusse apparue en 1849 dans l'*Album de pomologie* publié à Bruxelles par M. Alexandre Bivort (t. II, p. 101). Cette dernière n'est autre, en effet, que le *Doyenné gris*; et je ne suis pas le premier qui l'ait affirmé, puisqu'en 1859 M. le professeur Decaisne, du Jardin des Plantes de Paris, écrivait les lignes suivantes :

« Je réunis sans hésitation à la poire Crottée [ou Doyenné gris], la poire *Louise de Prusse* décrite et figurée par M. Bivort, mais qu'il faut bien distinguer de la Louise de Prusse des pépiniéristes français et du fruit décrit sous ce nom par M. Willermoz. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, t. II.)

Je dois ajouter que le Congrès pomologique de France (1863, t. I, n° 32) a placé indûment le nom Louise de Prusse parmi les synonymes de l'excellente poire *des Urbanistes*; en comparant ces deux variétés, chacun le reconnaîtra immédiatement.

---

638. Poire de LOUVAIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et longs, non géniculés, d'un beau rouge foncé et ardoisé, finement et abondamment ponctués, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, noyés dans l'écorce, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, d'un très-joli vert, ovales-allongées, à bords légèrement dentés ou crénelés, portées sur un pétiole long et bien nourri.

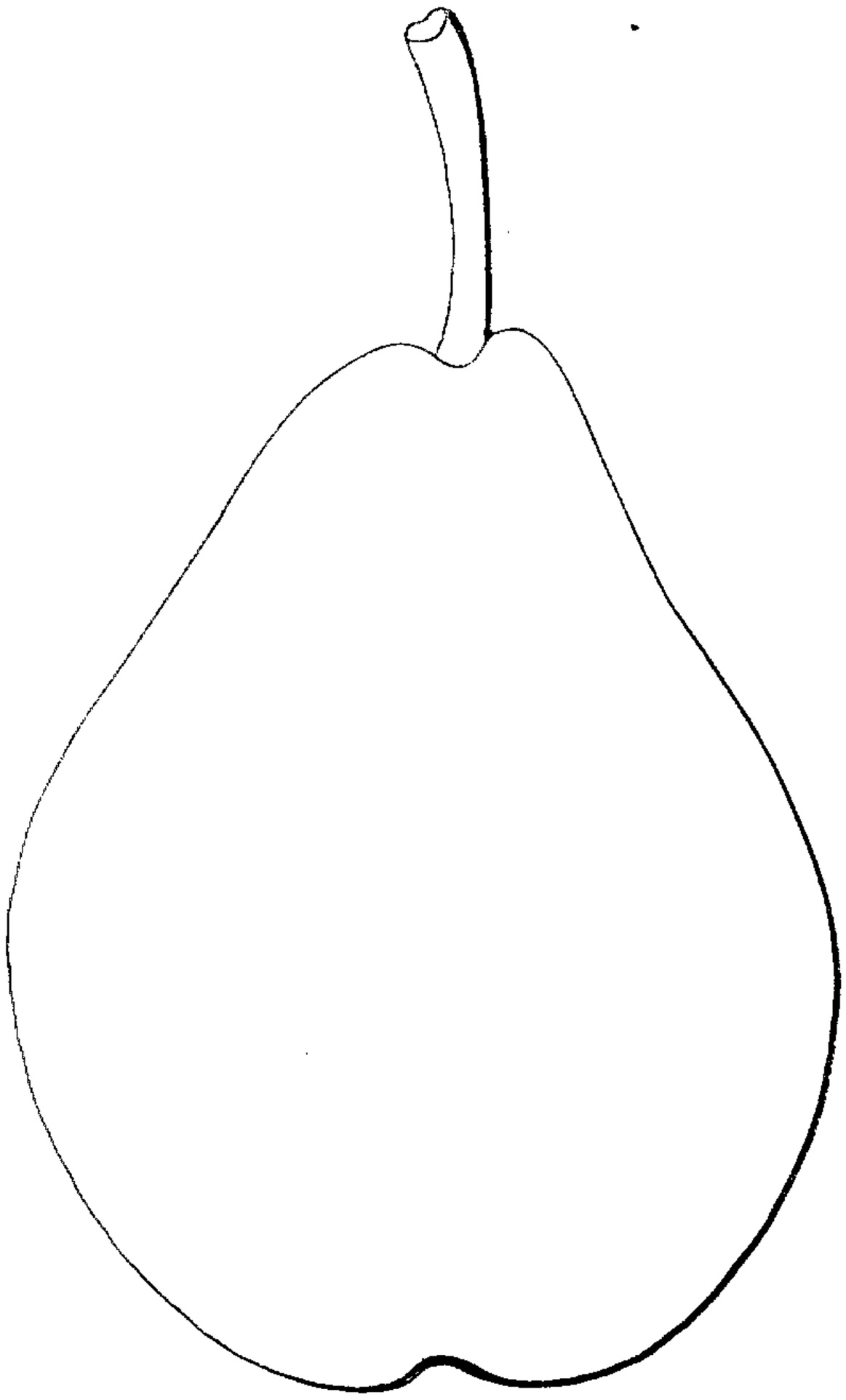
Fertilité. — Convenable.

Culture. — On le greffe indistinctement sur franc ou sur cognassier; sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de son écusson; il prend une forme pyramidale assez satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, assez régulière quoiqu'ayant habituellement un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* un peu long, ou de longueur moyenne, mince, recourbé, obliquement inséré dans une très-faible cavité dont l'un des bords est légèrement mamelonné. — *Œil :* moyen, elliptique ou arrondi, parfois contourné, presque saillant. — *Peau :* fine, unie, vert herbacé très-clair, ou jaune blafard, toute parsemée de petits points gris-roux, très-rapprochés, très-nombreux sur la face exposée au soleil, où de plus ils sont squammeux. — *Chair :* blanchâtre,

demi-fine et demi-fondante, juteuse, rarement bien pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, douée d'un léger parfum musqué assez délicat.

Poire de Louvain.



MATURITÉ. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Poiteau nous apprend, page 53 de sa *Théorie Van Mons*, publiée en 1834, à Paris, que cette variété fut gagnée par Van Mons, et qu'elle remonte à 1827. Son nom indique le lieu où poussa le pied-type : Louvain, ville belge dans laquelle ce célèbre arboriculteur résidait alors depuis 1819. Dès 1830 le poirier de Louvain était cultivé en France, notamment dans les pépinières de M. Cayeux, à Boulogne-sur-Mer ; c'est de là, surtout, qu'au début beaucoup de nos horticulteurs l'ont tiré.

Observations. — Rappelons ce qu'avec M. Decaisne nous avons dit plus haut, page 258 : que la poire de Louvain caractérisée en 1847 par M. Bivort (*Album de pomologie*, t. I, n° 68) ne se rapporte pas à celle ici décrite, mais uniquement à la poire *Grosse-Queue*, à laquelle on doit aussi donner pour synonyme le *Beurré de Louvain d'Automne* mentionné par Poiteau en 1834 (*Théorie Van Mons*, p. 53), et par Noisette en 1839 (*Jardin fruitier*, p. 144). — La poire de Livre a parfois été vendue sous le nom de Beurré de Louvain. En citant ce synonyme, il faut donc avoir soin, pour éviter toute confusion, de le déterminer ainsi : *Beurré de Louvain d'Hiver*. — En 1859 le Congrès pomologique a réuni le poirier de Louvain au poirier *Marie Parent* (voir *Procès-Verbaux*, p. 2). Nous devons affirmer que ces arbres et leurs produits sont, dans notre école, des plus dissemblables, comme on peut le vérifier par l'examen des descriptions que nous en donnons.

POIRE LOUVAIN D'AUTOMNE (BEURRÉ DE). — Synonyme de poire *Grosse-Queue*. Voir ce nom.

POIRE DE LOUVAIN [DE M. BIVORT]. — Synonyme de poire *Grosse-Queue*. Voir ce nom.

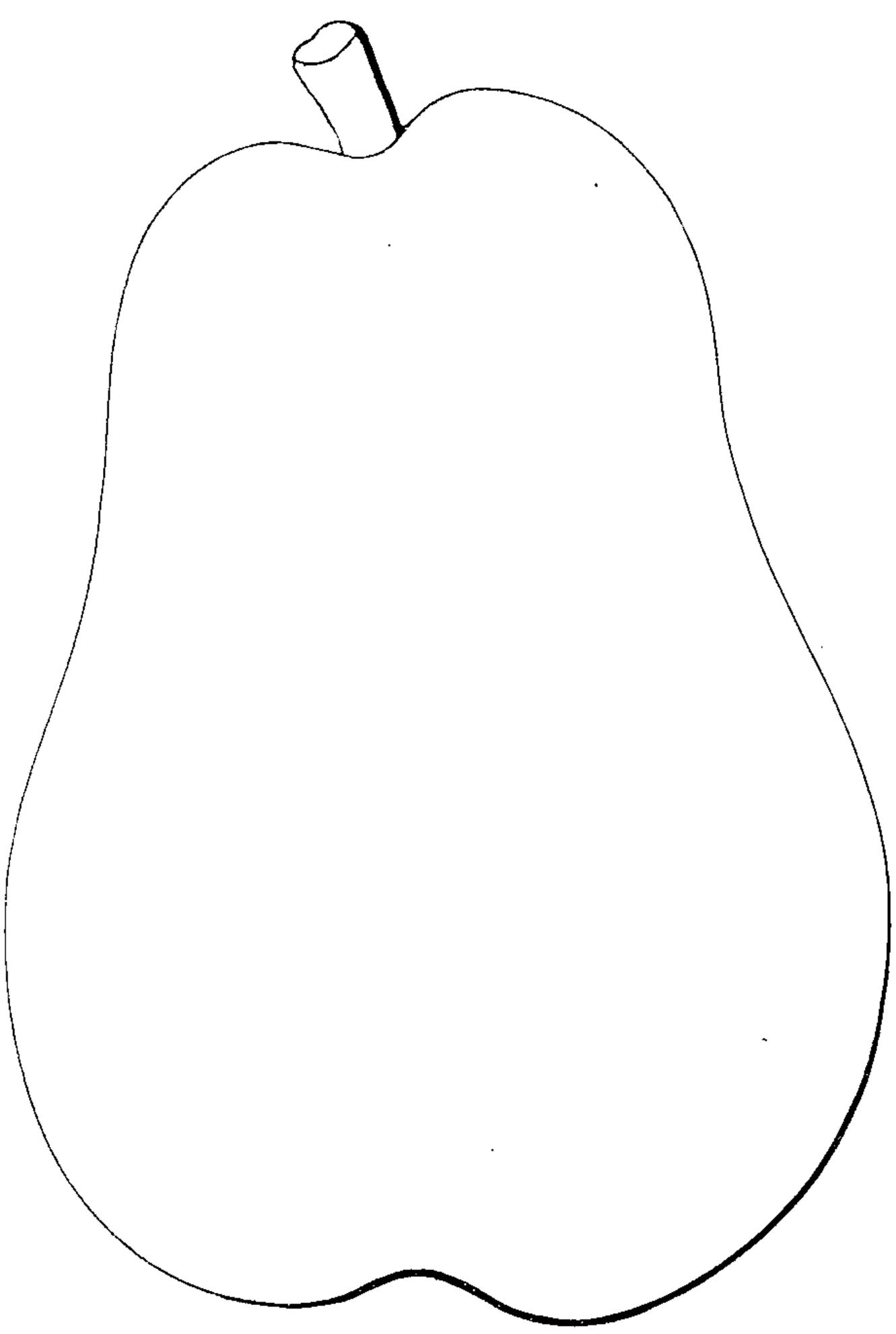
---

639. POIRE LUCIE AUDUSSON.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, brun clair cendré, ayant les lenticelles

abondantes, fines quoique très-apparentes, les coussinets presque nuls et les mérithalles courts. — *Yeux :* volumineux, coniques, aigus, écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* plus ou moins coriaces, grandes, ovales-allongées, faiblement crénelées, à pétiole long, fort et stipulé.

Poire Lucie Audusson.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Doué d'une grande vigueur, il végète parfaitement sur toute espèce de sujet; l'écusson se développe assez hâtivement; les pyramides, hautes et touffues, sont d'un bel aspect.

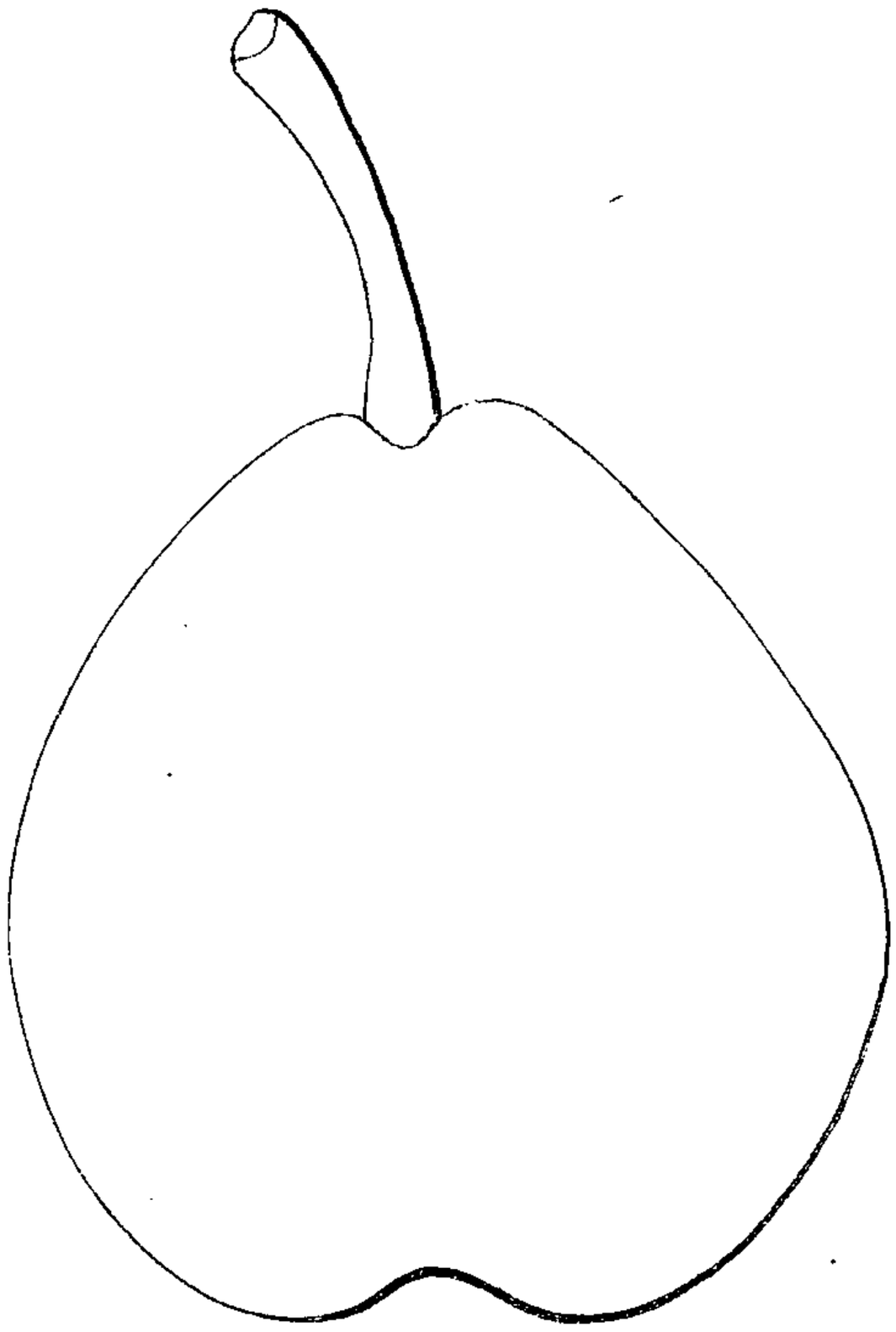
Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* allongée presque cylindrique, faiblement étranglée dans sa partie supérieure, ayant généralement un côté moins gros que l'autre, et toujours un peu plus volumineuse à la base qu'au sommet. — *Pédoncule :* des plus courts et très-gros, rarement arqué, obliquement inséré dans une large dépression dont l'un des bords est souvent bien renflé, bien arrondi. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, régulier, légèrement enfoncé. — *Peau :* vert herbacé, finement ponctuée de roux et semée, dans le voisinage du pédoncule, de quelques taches fauves. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine ou mi-fine, fondante, aqueuse, peu granuleuse. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, délicatement parfumée.

Maturité. — Vers la mi-novembre et se prolongeant aisément jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le 8 novembre 1861, le Comice horticole de Maine-et-Loire fut appelé à se prononcer sur le mérite de cette variété, dont le pied-mère venait de donner ses premiers fruits. On les trouva excellents, et leur obtenteur, M. Alexis Audusson, pépiniériste angevin, dédia à sa fille ce nouveau poirier.

640. Poire LUCIEN LECLERCQ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et légèrement arqués, très-gros mais peu longs, à peine géniculés, vert clair grisâtre ou jaunâtre, ayant les lenticelles larges, abondantes, les coussinets aplatis et les mérithalles généralement courts. — *Yeux :* volumineux, coniques ou ovoïdes-allongés, écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* quelque peu coriaces, ovales-arrondies et bien acuminées, faiblement crénelées, à pétiole long, fort et accompagné de stipules très-développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il se greffe sur toute espèce de sujet et n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation ; vigoureux, il fait de magnifiques pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, régulière, à surface rarement bosselée. — *Pédoncule :* long, recourbé, mince à son milieu, plus fort à ses extrémités, obliquement inséré au centre d'une faible dépression. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, placé dans une cavité irrégulière et peu profonde. — *Peau :* jaune pâle du côté de l'ombre, jaune foncé sur l'autre face, complétement et finement ponctuée de gris et de vert. — *Chair :* blanche, grossière, mi-fondante et juteuse, fortement pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule et aromatique.

Maturité. — Milieu et fin d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain posthume du semeur belge Van Mons, ainsi qu'il résulte du passage suivant, emprunté à l'*Album de pomologie* publié à Bruxelles par M. Alexandre Bivort :

« Cette nouvelle variété provient d'un semis fait en 1829 par M. le professeur Van Mons, dans ses pépinières [de Louvain] ; son premier rapport a eu lieu en 1844..... J'ai dédié cette poire à M. Lucien Leclercq, de Jodoigne, jeune amateur d'arboriculture. » (1847, tome Ier, nº 7.)

Observations. — Les pomologues belges ont dit, en propageant cette variété, qu'elle mûrissait au mois de *novembre*. Si dès l'abord, avant sa fructification dans mon école, j'ai dû lui assigner ce même mois de maturité dans mes *Catalogues*, plus tard je me suis empressé de l'y classer parmi les poires bonnes à la fin d'août. C'est en effet, chez nous, l'époque à laquelle on la mange ; et depuis 1861 je ne l'ai vue atteindre qu'une seule fois la date du 3 septembre.

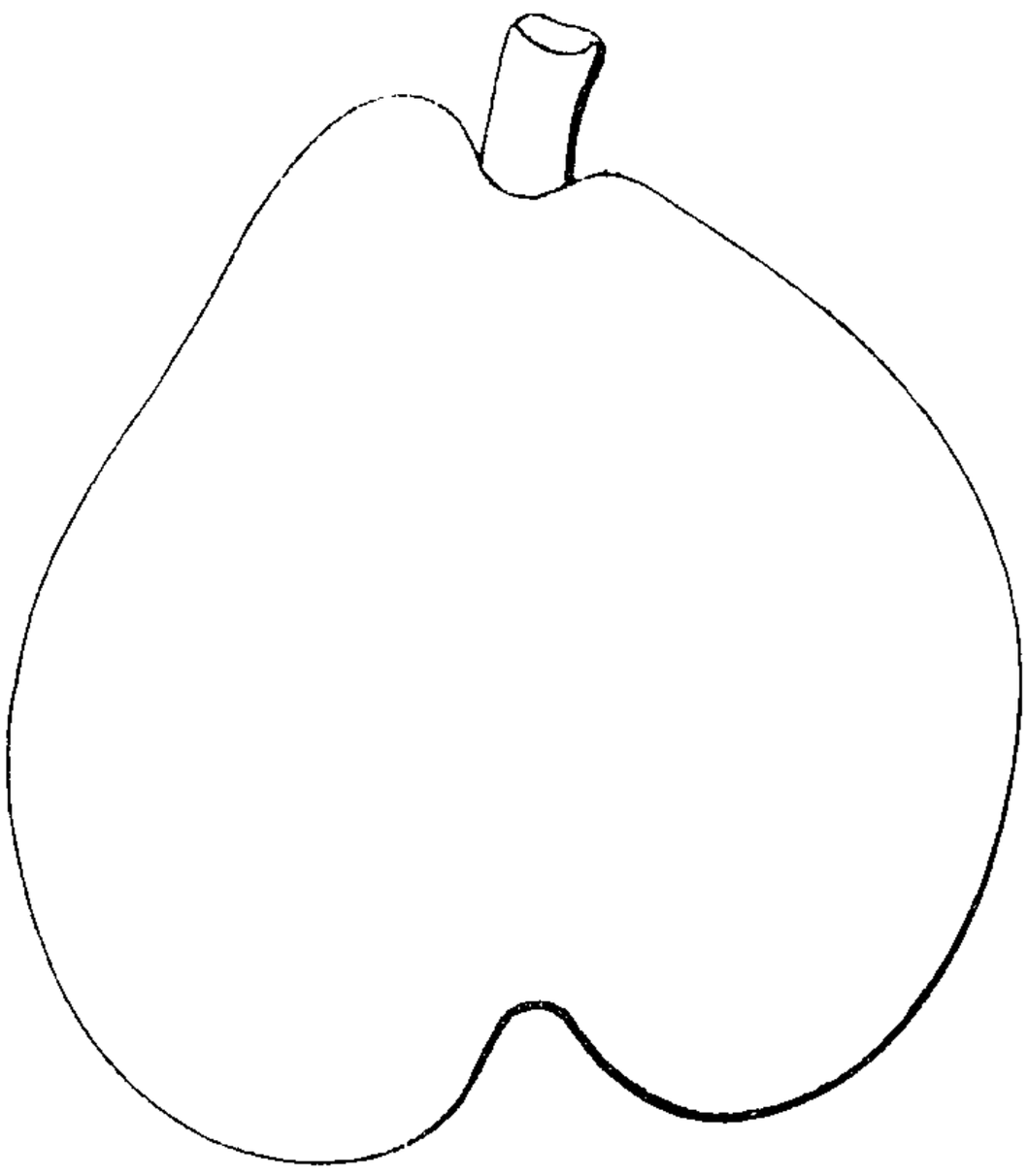
Poire LUCINE. — Synonyme de poire *Orange d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire de LUÇON. — Synonyme de *Beurré gris d'Hiver nouveau*. Voir ce nom.

Poire LUCRATE. — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

Poire LUQUET. — Synonyme de poire *de Vallée*. Voir ce nom.

641. Poire MAC LAUGHLIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, grêles et de longueur moyenne, bien coudés, duveteux, marron foncé, ayant les lenticelles fines, rapprochées, les coussinets saillants et de longs mérithalles. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, pointus, cotonneux, presque appliqués contre le bois. — *Feuilles :* rarement abondantes, elliptiques, duveteuses, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole long, fort et stipulé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — La vigueur de ce poirier est très-modérée, il développe tardivement son écusson et fait d'assez chétives pyramides, n'importe sur quel sujet on l'ait greffé.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* turbinée écrasée, obtuse et souvent bosselée. — *Pédoncule :* très-court, gros, non arqué, obliquement inséré dans une étroite cavité et recouvert en partie par une gibbosité prononcée. — *Œil :* petit, ouvert, irrégulier, placé dans un bassin étroit et de grande profondeur. — *Peau :* rugueuse, entièrement bronzée, striée de brun autour de l'œil et semée çà et là de petits points gris peu apparents. — *Chair* : blanchâtre, fine, compacte, aqueuse, mi-fondante, légèrement pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, assez délicatement parfumée.

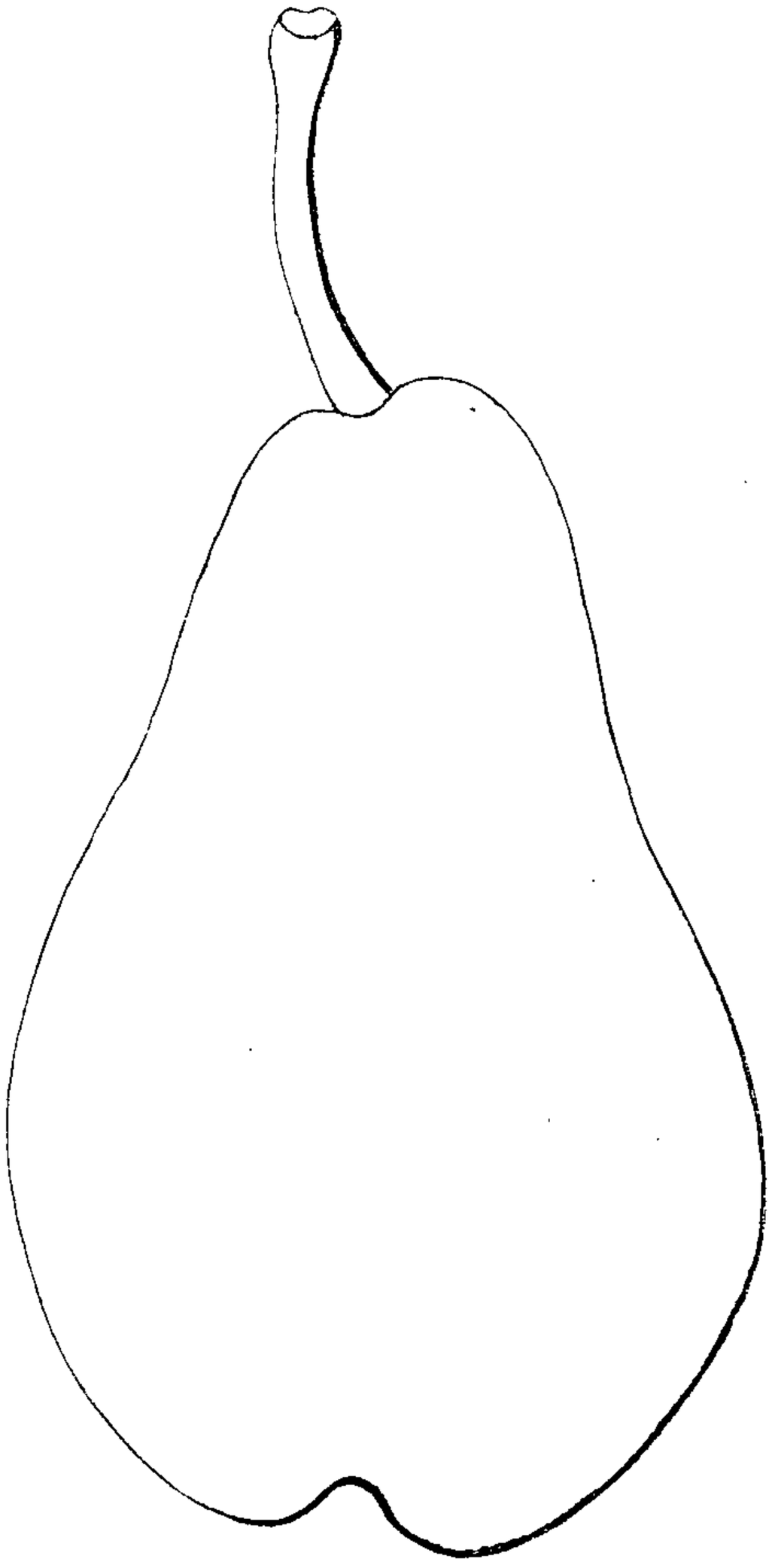
Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre et se prolongeant jusqu'en décembre.

Qualité. — Deuxième et quelquefois première, quand son eau est abondante et bien parfumée.

Historique. — Cette variété remonte à 1848 environ; je l'ai reçue d'Amérique en 1852 ; le pomologue Downing, qui l'a décrite en 1863, nous apprend qu'elle provient des pépinières de M. S. L. Goodale, horticulteur à Saco, dans l'état du Maine. (Voir *the Fruits and fruit trees of America*, p. 524.)

642. Poiré de MADAME.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Hallum (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, 2e partie, pp. 84-85). — 2. Hallemine Bonne (*Id. ibid.*; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 3. Windsor (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 350, n° 39; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 4. Belle d'Été (Decaisne, *ibid.*). — 5. Madame de France (*Id. ibid.*). — 6. Hallemine (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des variétés du poirier*, 1859, 1er Supplément, p. 23).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et longs, bien flexueux, brun olivâtre, à lenticelles petites et très-abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, appliqués contre le bois, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* ovales-elliptiques, planes ou faiblement canaliculées, profondément dentées sur leurs bords et munies d'un pétiole long et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il se plaît mieux sur franc que sur cognassier; sa vigueur est ordinaire et le développement de l'écusson, un peu lent; ses pyramides, dans leur troisième année, sont des plus satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variable, elle passe le plus habituellement de l'allongée obtuse et assez régulière, à l'ovoïde-allongée un peu contournée et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long ou très-long, de moyenne grosseur, souvent renflé aux extrémités, recourbé, obliquement implanté à la surface. — *Œil :* grand, bien ouvert, arrondi, entouré de gibbosités et placé dans un bassin étroit et profond. — *Peau :* mince et unie, vert herbacé légèrement jaunâtre, finement ponctuée de gris-roux. — *Chair :* blanche, demi-fine, sèche et marcescente, exempte de pierres. — *Eau :* rarement suffisante, assez sucrée, peu savoureuse et parfois astringente.

Maturité. — Depuis la moitié d'août jusqu'à la fin de ce même mois.

Qualité. — Troisième.

Historique. — De nos jours, deux pomologues fort accrédités, MM. Decaisne et de Liron d'Airoles, ont reconnu dans l'espèce ici décrite la poire hollandaise signalée pour la première fois en 1771, sous le nom de *Hallemine bonne*, par Herman Knoop, qui de plus eut soin d'en préciser l'origine :

« .... Cette sorte de poire — dit-il — n'est pas fort ancienne. Il n'y a pas beaucoup d'années qu'un amateur de jardinage l'a recueillie, en Frise (Hollande), d'un pepin de

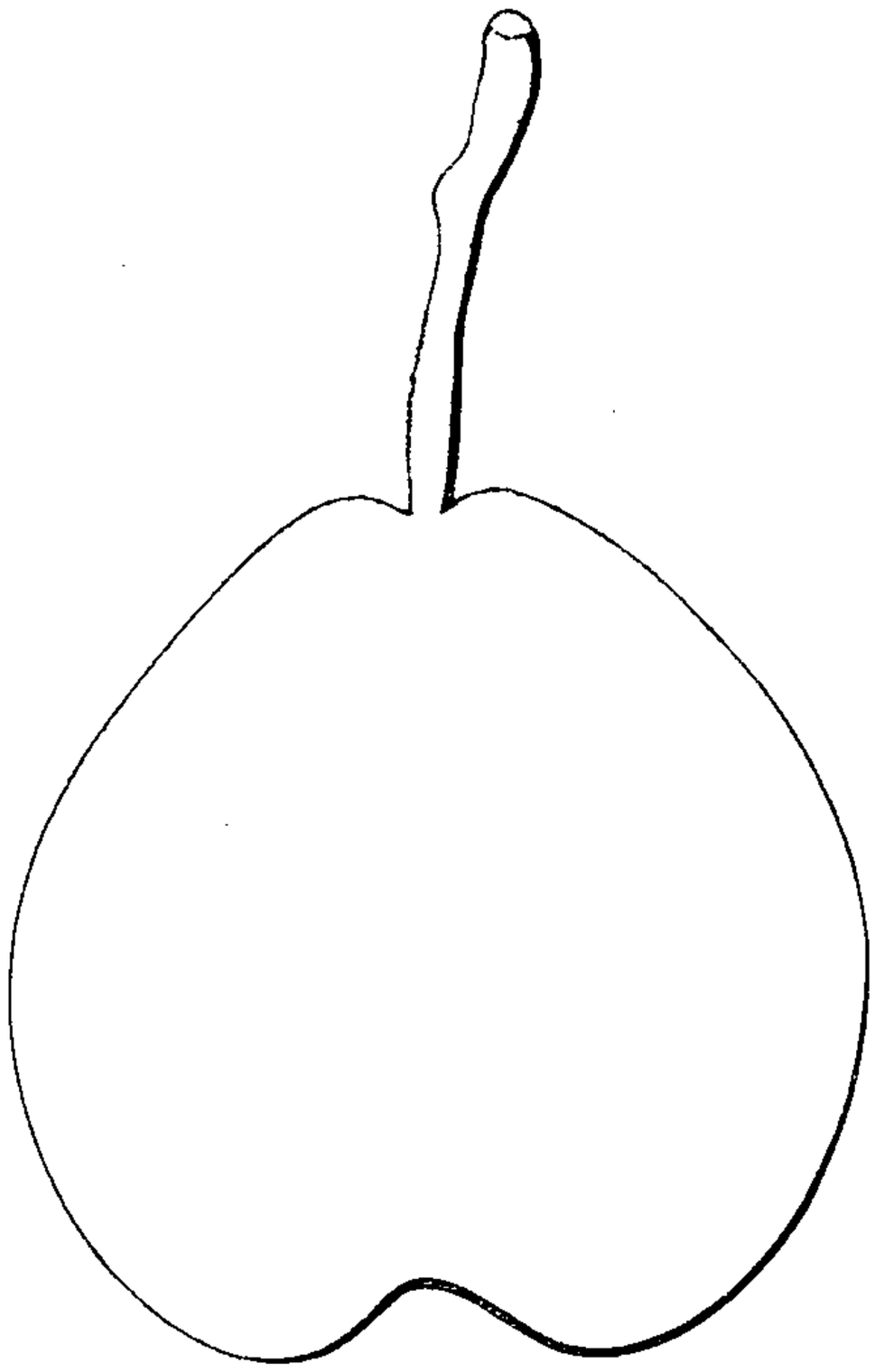
Bon-Chrétien d'Été, à qui elle ressemble un peu, soit pour la forme, soit pour le goût. La campagne de cet amateur n'est guères eloignée du village de *Hallum*, dont la poire a aussi emprunté son nom. » (*Fructologie*, 2e partie, pp. 84-85.)

Ce fut à son apparition dans les jardins français que cette variété reçut le surnom de *Madame*, surnom fâcheux qui souvent la fit, et la fait encore, confondre avec une autre poire *de Madame*, ou *Petit-Oin*, cultivée à Orléans dès 1600 (voir le Lectier, *Catalogue*, 1628, p. 13), mais qui mûrit en novembre, trois mois après celle dont nous nous occupons, et atteint facilement l'hiver.

Observations. — En décrivant la *Bellissime d'Été* (t. Ier, pp. 216-218), j'ai dit qu'on avait presque toujours rangé à tort, parmi ses synonymes, la poire de Madame, d'une maturité moins précoce. Je le répète ici, en renvoyant, pour plus amples détails, à l'article mentionné.

---

643. Poire MADAME ADÉLAÏDE DE RÊVES.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, régulièrement étalés, très-gros, courts, à peine géniculés, bien duveteux, surtout au sommet, brun verdâtre nuancé de rouge, à lenticelles assez abondantes, à coussinets peu ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales plus ou moins allongées, très-faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole de force et de longueur moyennes, et qui souvent est carminé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un poirier de vigueur ordinaire, auquel tout sujet convient, dont l'écusson se développe assez vite, mais qu'on ne peut classer parmi les espèces à belle forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde un peu ventrue et généralement assez bien arrondie dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* long, mince, recourbé, implanté à la surface ou dans une faible dépression. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert, entouré de gibbosités et placé dans un large bassin de profondeur variable. — *Peau :* jaune clair, ponctuée, striée et tachée de roux, marbrée de même autour du pédoncule et lavée de rose carminé sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-fondante, juteuse, légèrement marcescente et très-pierreuse. — *Eau :* fort abondante, sucrée, parfumée, vineuse, mais un peu trop acidulée.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

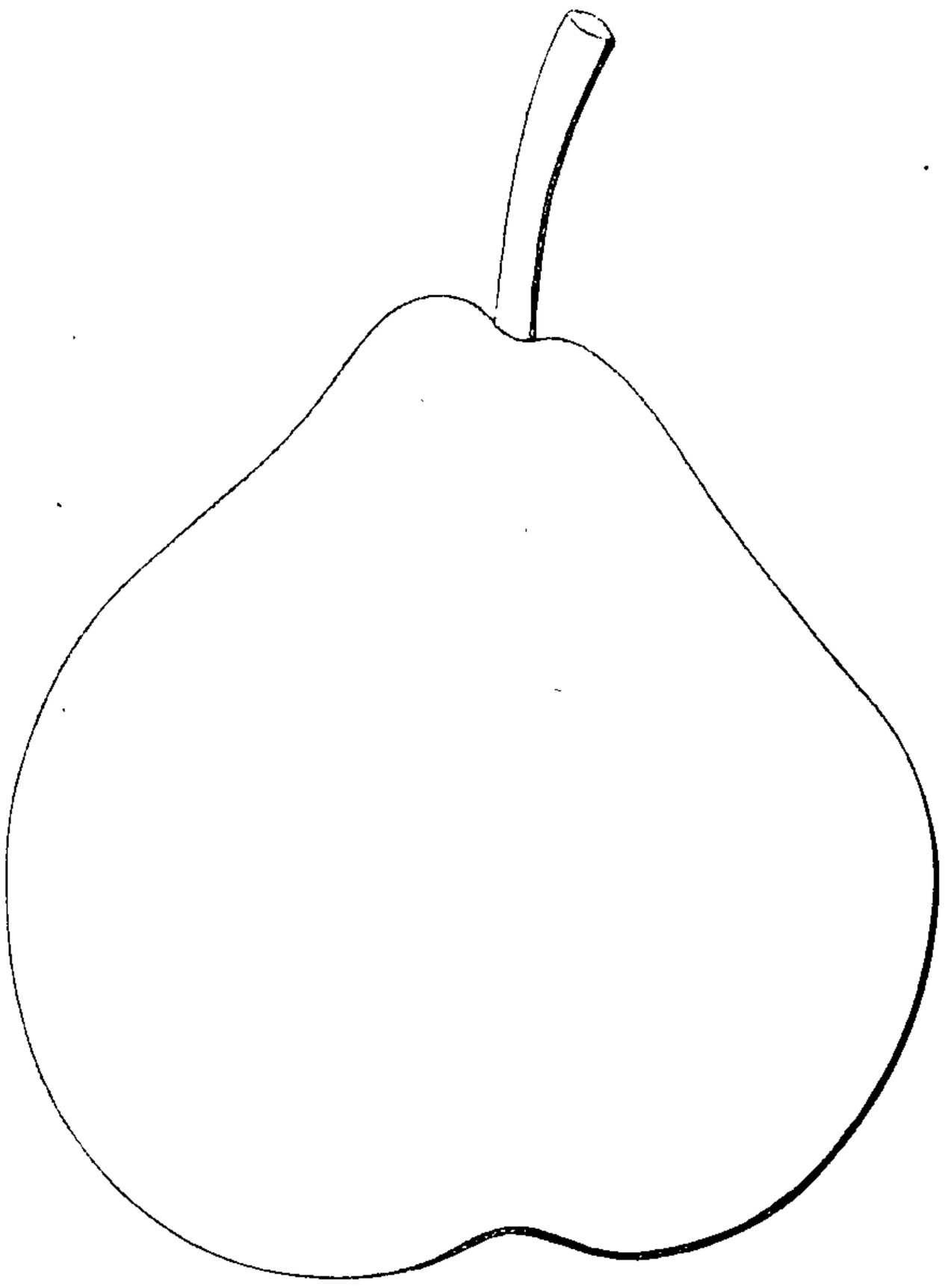
Historique. — Voici ce qu'écrivait en 1855, sur la provenance du présent poirier, M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Rémy (Belgique) :

« L'arbre de semis de cette variété nouvelle se trouve dans le Jardin de la Société Van Mons. Son premier rapport a eu lieu en 1854. Il a été dédié en 1855 à Mme Adélaïde de Burlet de Rêves, dont le nom se trouve en tête de la liste des membres fondateurs de cette Société. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. III, p. 97.)

Observations. — Dans l'ouvrage que nous venons de citer, on accorde à cette poire un volume, une qualité que nous n'avons pu, depuis dix ans, lui trouver. Il en est de même pour sa maturité, allant de novembre à janvier, d'après M. Liron d'Airoles (*Liste synonymique des variétés du poirier*, 1859, p. 55), mais qui chez moi n'a jamais dépassé septembre.

---

644. Poire MADAME ALFRED CONIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux et faiblement étalés, gros, longs et coudés, marron grisâtre, aux lenticelles larges et des plus rapprochées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques, pointus, fortement écartés du bois, ayant les écailles grises et entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, à bords faiblement dentés ou crénelés, à pétiole généralement court et assez gros.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur est plutôt modérée que grande; le cognassier lui convient bien; il ne saurait manquer, non plus, de végéter parfaitement sur franc, sujet sur lequel je ne l'ai pas encore greffé; ses pyramides, sans être des plus jolies, sont néanmoins fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, très-ventrue, assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, obliquement ou perpendiculairement implanté à fleur de peau et presque toujours appuyé contre une protubérance bien prononcée. — *Œil :* moyen, ouvert, presque saillant. — *Peau :* à fond jaune clair, mais souvent toute recouverte d'une couche bronzée sur laquelle sont uniformément semés de nombreux points brun-gris très-peu

apparents. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, aqueuse, rarement granuleuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, possédant un parfum des plus savoureux.

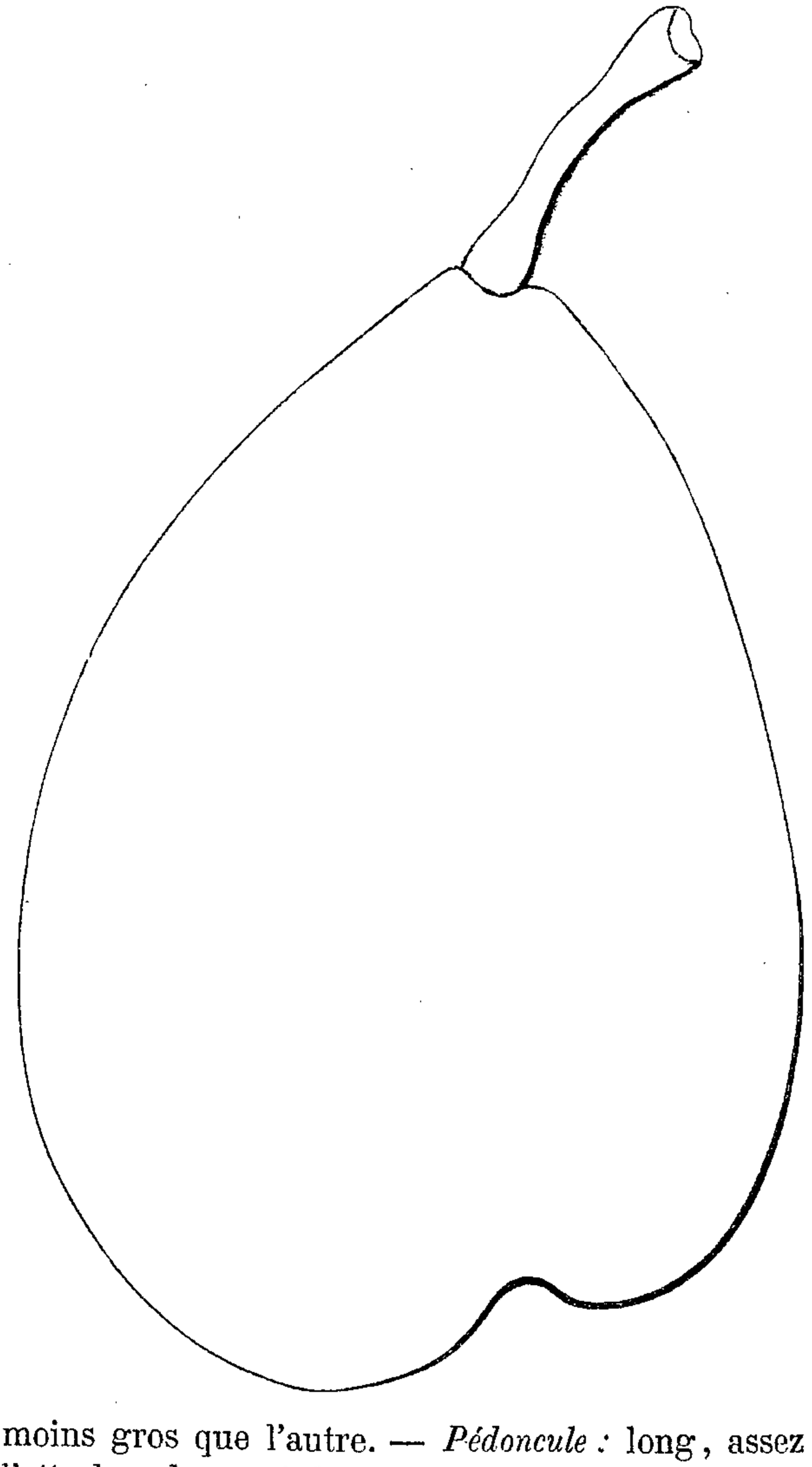
Maturité. — Derniers jours de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée dans mes pépinières, en 1867, elle porte le nom de la cousine de M. Henri Desportes, directeur des cultures de mon établissement.

---

645. Poire MADAME ANDRÉ LEROY.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, arqués ou contournés, gros, peu longs, coudés, gris verdâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, aigus, presque appliqués contre l'écorce et ayant parfois les écailles mal soudées. — *Feuilles :* coriaces, ovales-arrondies, petites, largement crénelées sur leurs bords, à pétiole fort et de moyenne longueur.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Cet arbre n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation; on le greffe indistinctement sur franc ou cognassier; il fait toujours, dans sa troisième année, de jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, à peine obtuse, irrégulière et plus ou moins contournée, ayant généralement un côté moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* long, assez mince à son milieu, renflé à l'attache, charnu à la base, obliquement inséré et presque continu avec le fruit. — *Œil :* grand ou moyen, peu régulier, ouvert, placé de côté dans un vaste bassin à bords très-inégaux et arrondis. — *Peau :* épaisse, vert jaunâtre, entièrement parsemée, surtout à ses extrémités, de petits points et de légères taches

grisâtres. — *Chair :* blanc verdâtre, fine ou demi-fine, juteuse, très-fondante, peu granuleuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, bien sucrée, vineuse, douée d'une saveur fort délicate.

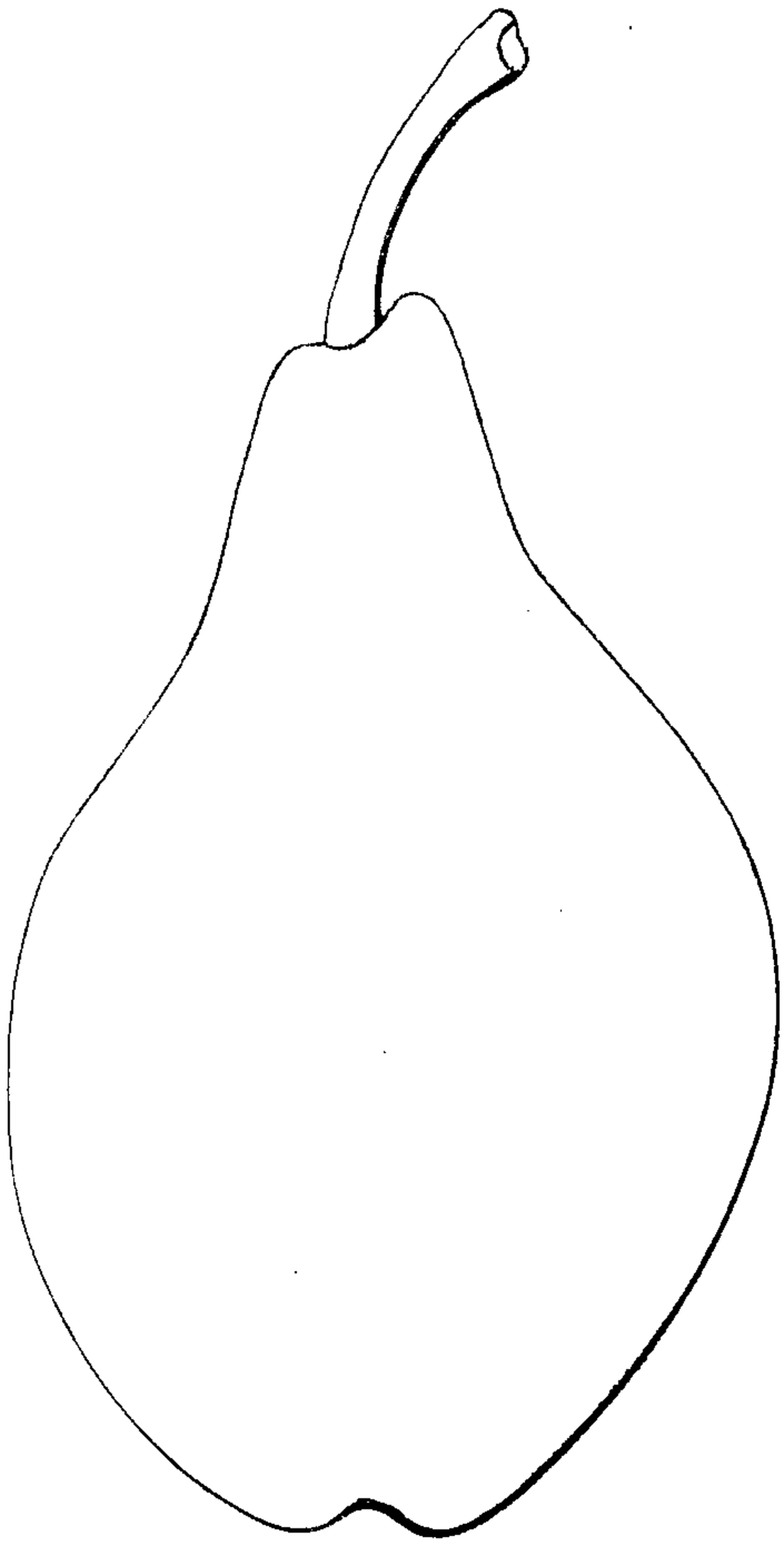
Maturité. — Vers la fin de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété, qui porte le nom de ma femme, provient de mes semis; le pied-type a donné ses premiers fruits en 1862.

---

646. Poire MADAME APPERT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés vers la base, érigés près du sommet, gros et très-longs, bien coudés, gris jaunâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, très-aplatis, obtus, duveteux, collés contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, ovales ou arrondies, légèrement coriaces, crénelées sur leurs bords, au pétiole court, des plus forts et couvert habituellement, en tout ou partie, d'une poussière noirâtre.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On le greffe sur franc ou cognassier; il est vigoureux, développe assez hâtivement son écusson et fait de fortes pyramides qui seraient irréprochables si leurs rameaux étaient plus abondants.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* allongée, régulière, légèrement obtuse, ventrue à son milieu et très-mince à ses extrémités, surtout au sommet, qui souvent est terminé par un faible mamelon. — *Pédoncule :* long, peu nourri, recourbé, placé obliquement à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, arrondi, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* mince, à fond jaune grisâtre, couverte en partie de taches et de points fauves toujours très-nombreux autour du pédoncule et sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, très-fondante, juteuse, rarement pierreuse auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, bien sucrée, acidule, possédant un parfum d'une rare délicatesse.

Maturité. — Derniers jours de septembre et commencement d'octobre.

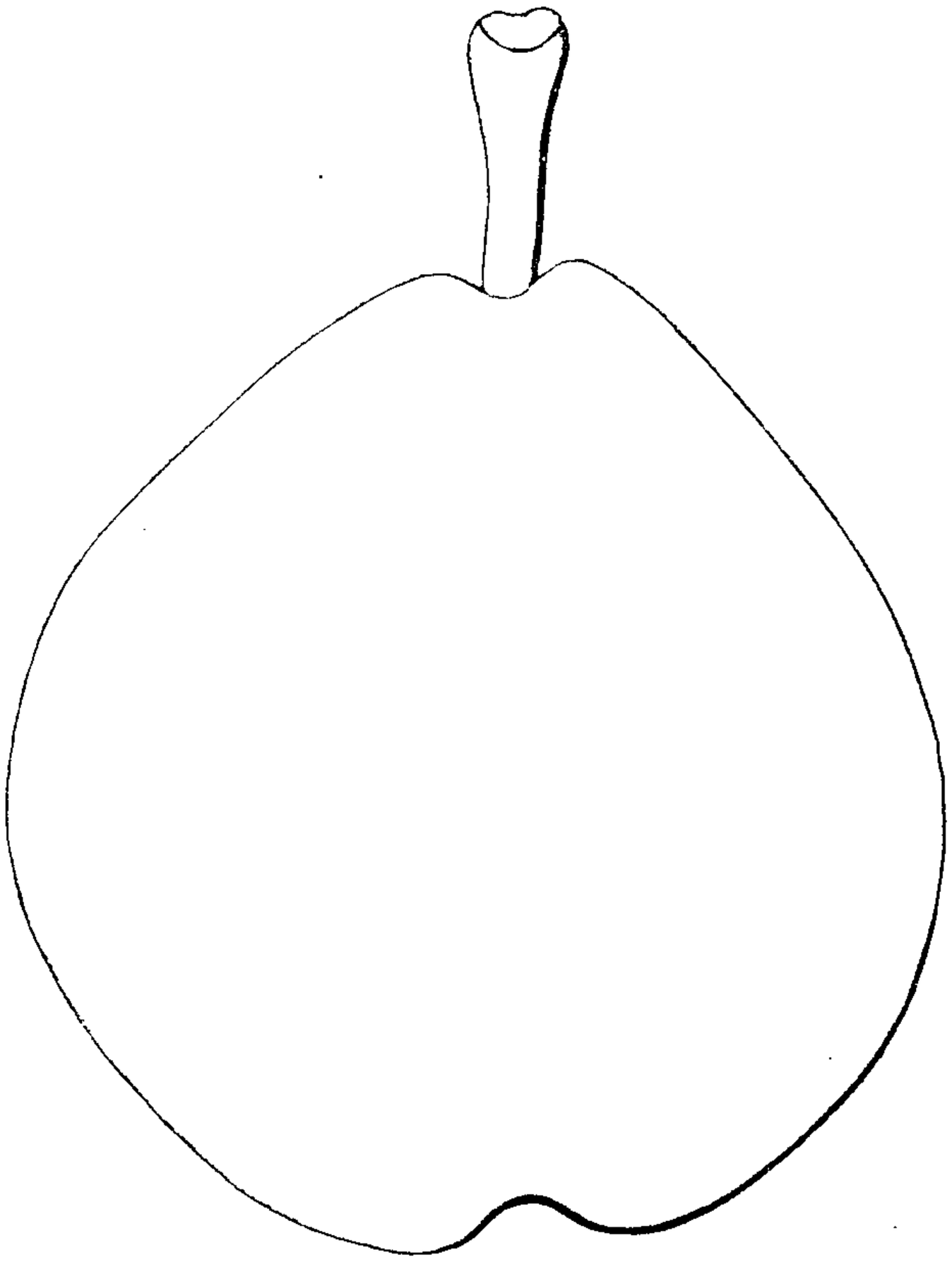
Qualité. — Première.

Historique. — J'ai gagné cette poire en 1861 et l'ai dédiée à ma fille aînée.

Poire de MADAME D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

---

647. Poire MADAME BAPTISTE DESPORTES.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, grêles et assez longs, à peine géniculés, vert brunâtre, à lenticelles fines et des plus rapprochées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, légèrement écartés du bois, ayant les écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* petites mais abondantes, ovales ou elliptiques, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et faible.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un poirier peu vigoureux, dont l'écusson se développe très-tardivement, que l'on greffe plus avantageusement sur franc que sur cognassier, et dont les pyramides restent généralement faibles, même dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, assez régulière, souvent un peu bosselée vers sa base. — *Pédoncule* : court ou de longueur moyenne, gros, rarement arqué, renflé à son point d'attache, charnu à son autre extrémité, obliquement ou perpendiculairement inséré au milieu d'une faible dépression à bords plissés ou quelque peu mamelonnés. — *Œil :* petit, ouvert, placé dans un bassin très-évasé et parfois légèrement côtelé. — *Peau :* assez mince, jaune d'ocre, largement marbrée, tachetée et ponctuée de gris-roux. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, fondante, juteuse contenant au centre quelques granulations. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, douée d'une saveur aigrelette des plus agréables.

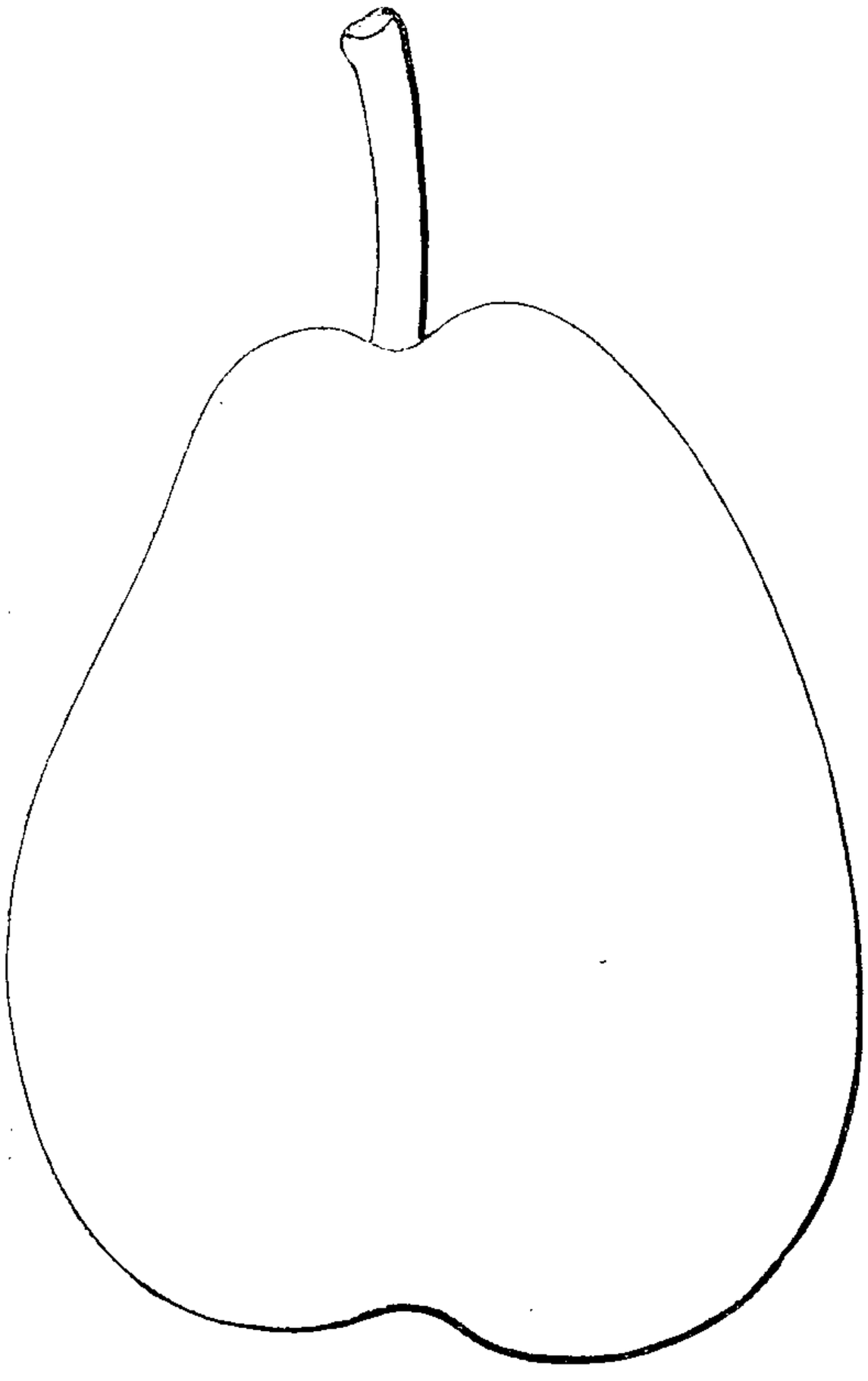
Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire, comme les deux précédentes, sort de mes pépinières, où elle a mûri pour la première fois en 1863. Le nom que je lui ai donné est celui de la femme du directeur de la partie commerciale de mon établissement, M. Baptiste Desportes.

---

648. Poire MADAME CUISSARD.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, flexueux, brun clair cendré, ayant les lenticelles apparentes, mais très-espacées, les coussinets des plus saillants et les mérithalles courts. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, fort écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, toujours d'un beau rouge clair lors de leur développement, planes ou relevées en gouttière, finement dentelées, au pétiole court, grêle et muni de très-petites stipules.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sur cognassier, ce poirier se montre d'une vigueur modérée ; ses pyramides y sont irrégulières, mais assez hautes et pauvrement ramifiées ; j'ignore encore comment il se comportera sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue et obtuse, bien ventrue à sa partie inférieure et généralement moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, recourbé, régulièrement inséré dans une dépression peu prononcée et dont les bords sont arrondis et assez inégaux. — *Œil :* moyen, ouvert, rarement très-enfoncé. — *Peau :* mince, jaune d'or, semée de larges points gris et de quelques marbrures roussâtres, et plus ou moins maculée de brun clair autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, aqueuse, pierreuse au centre. — *Eau :* peu abondante, sucrée, assez savoureuse, mais légèrement acerbe.

Maturité. — Vers la moitié du mois d'août.

Qualité. — Deuxième.

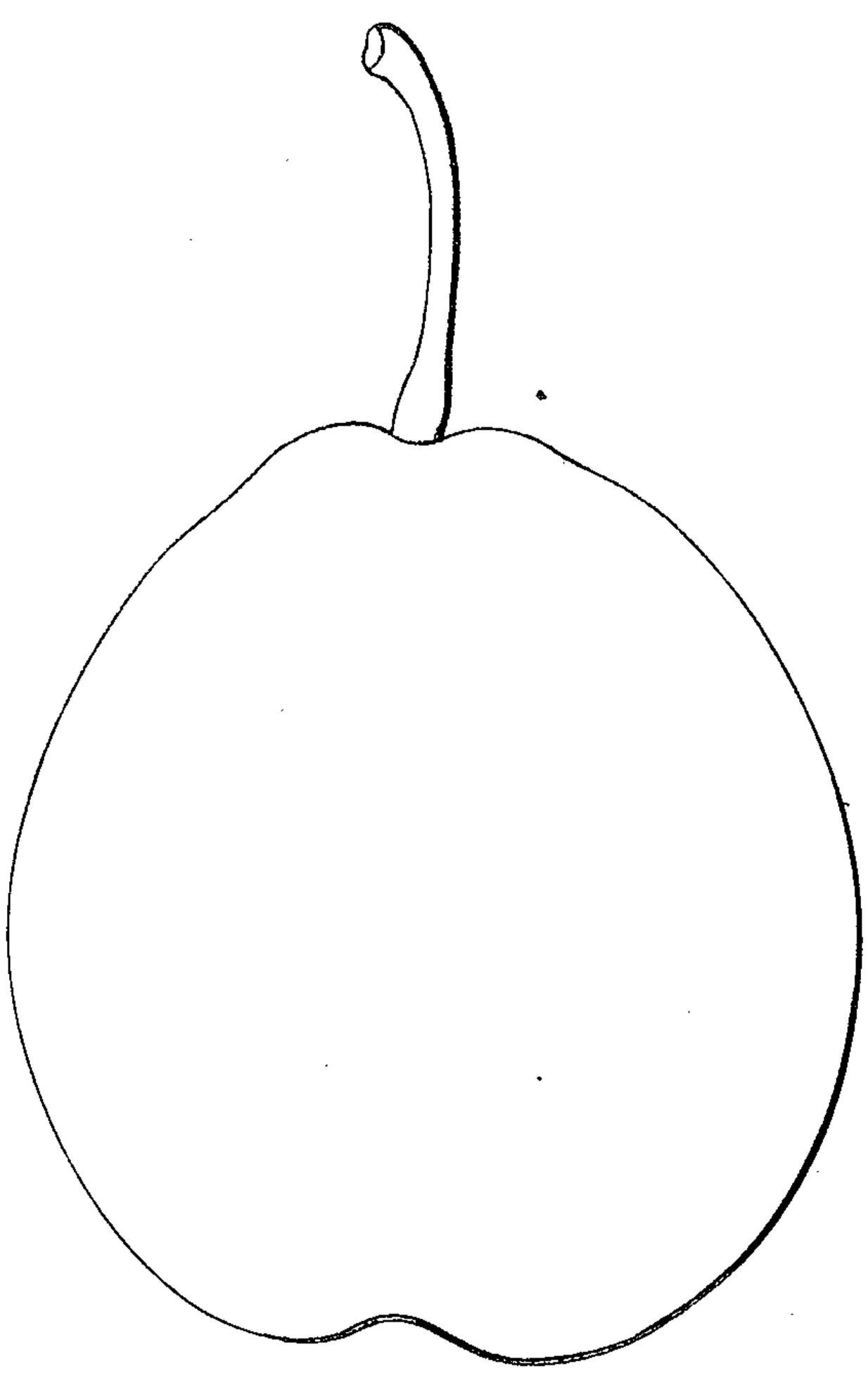
Historique. — Cette variété, obtenue en 1865 à Ecully-lez-Lyon, par MM. Cuissard et Barret, pépiniéristes, n'a été mise dans le commerce qu'en 1867 ; il devient donc difficile aujourd'hui de porter sur elle une appréciation que la culture ne puisse, plus tard, modifier de façon ou d'autre.

Poire MADAME DIX. — Synonyme de poire *Dix*. Voir ce nom.

---

649. Poire MADAME DUCAR.

Synonyme. — *Poire* A Longue-Queue (Alexandre Bivort, *Album de pomologie,* 1850, t. III, p. 114).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et longs, peu coudés, duveteux, rouge sombre nuancé de vert grisâtre, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-allongées, bien acuminées, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole de longueur et de grosseur moyennes et généralement stipulé.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il végète parfaitement sur toute espèce de sujet, n'a rien de particulier dans son développement, et fait dès sa deuxième année de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde très-arrondie, régulière, faiblement ondulée auprès du sommet. — *Pédoncule :* long, grêle, un peu plus fort à ses extrémités, verticalement implanté à fleur de peau. — *Œil :* moyen, mi-clos ou complétement fermé, parfois contourné, légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, unie, jaune assez blafard, finement ponctuée et striée de fauve, maculée de même autour du pédoncule et souvent rayée de gris dans le bassin ombilical. — *Chair* : blanche, grossière, demi-fondante, bien pierreuse. — *Eau* : suffisante, sucrée, douceâtre, presque dénuée de parfum mais douée néanmoins d'une certaine délicatesse.

Maturité. — Fin d'août.

Qualité. — Deuxième.

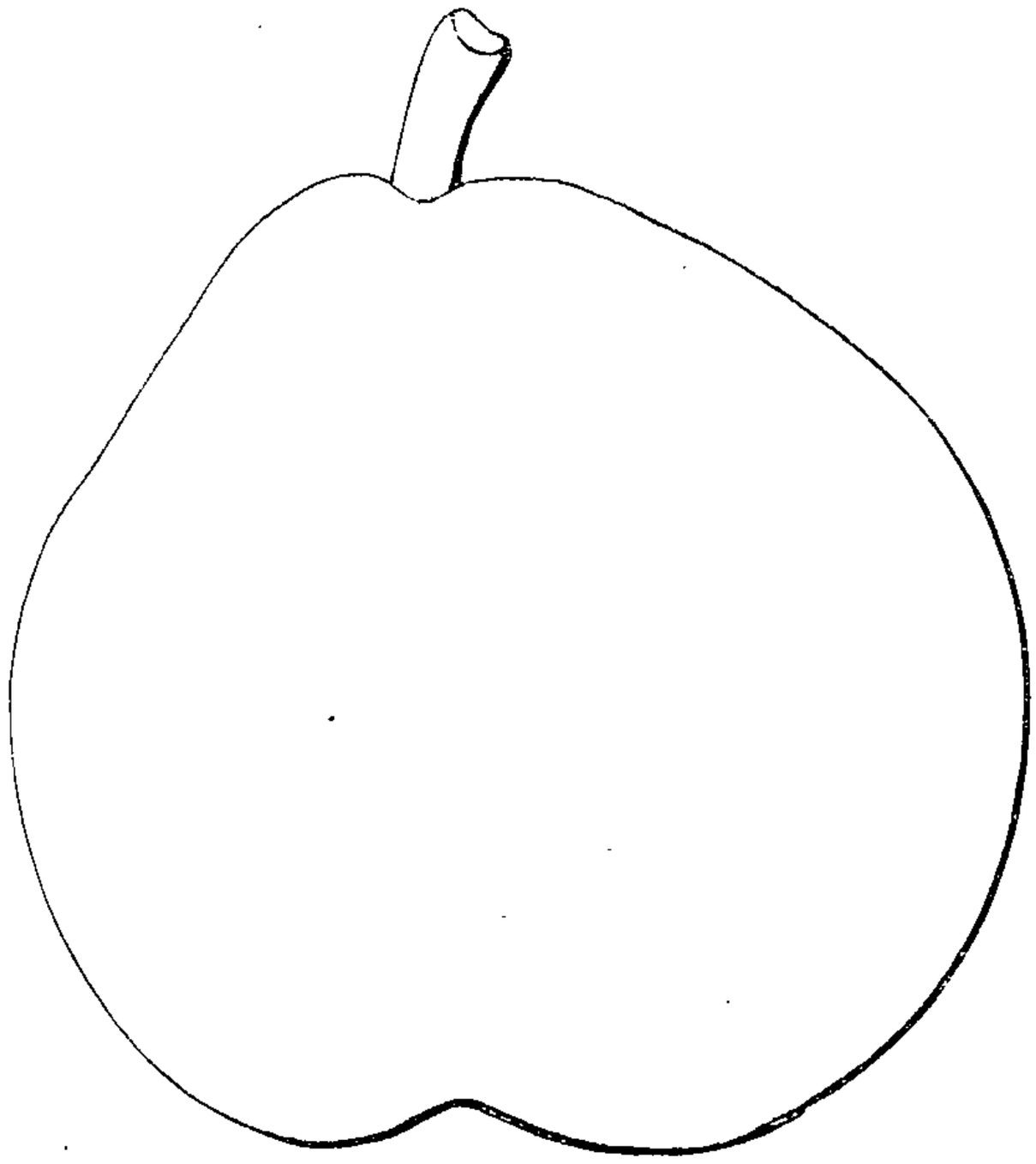
Historique. — C'est de Malines (Belgique) que provient le poirier ici décrit; il remonte à 1846 et fait partie des gains posthumes du major Esperen, semeur dont nous avons déjà souvent parlé. Le pomologue belge Bivort signala cette variété en 1850, et nous lisons ce qui suit dans l'article qu'il lui consacra :

« Elle est due au major Esperen..... On lui avait d'abord donné le nom de *Poire à Longue-Queue,* qui ne signifiait absolument rien, car son pédoncule ne sort pas des proportions

ordinaires, et bien d'autres fruits offrent ce caractère d'une manière plus prononcée. Acquiesçant au désir qui nous a été exprimé par Mme veuve Esperen, nous l'avons dédiée à Mme Ducar, belle-sœur du major. » (*Album de pomologie*, t. III, pp. 113-114.)

---

650. Poire MADAME DURIEUX.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, bien étalés, courts et grêles, légèrement coudés, brun jaunâtre, finement, mais abondamment ponctués, aux coussinets à peine ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, duveteux, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* petites et peu nombreuses, ovales-allongées, acuminées, à bords fortement dentés ou crénelés, à pétiole long, menu, stipulé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur est des plus modérées, le franc lui convient mieux que le cognassier ; il développe assez tardivement son écusson et ne fait que de faibles pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* bien globuleuse dans toute sa partie inférieure et généralement un peu conique à son autre extrémité. — *Pédoncule :* court ou très-court, assez gros, non arqué, obliquement inséré dans une faible dépression. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, uni sur ses bords, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune grisâtre, ponctuée de roux, largement maculée de brun-fauve autour du pédoncule et souvent striée ou lavée de même dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanche, demi-fine, très-fondante, juteuse, rarement très-pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, aromatique et d'un aigrelet fort agréable.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

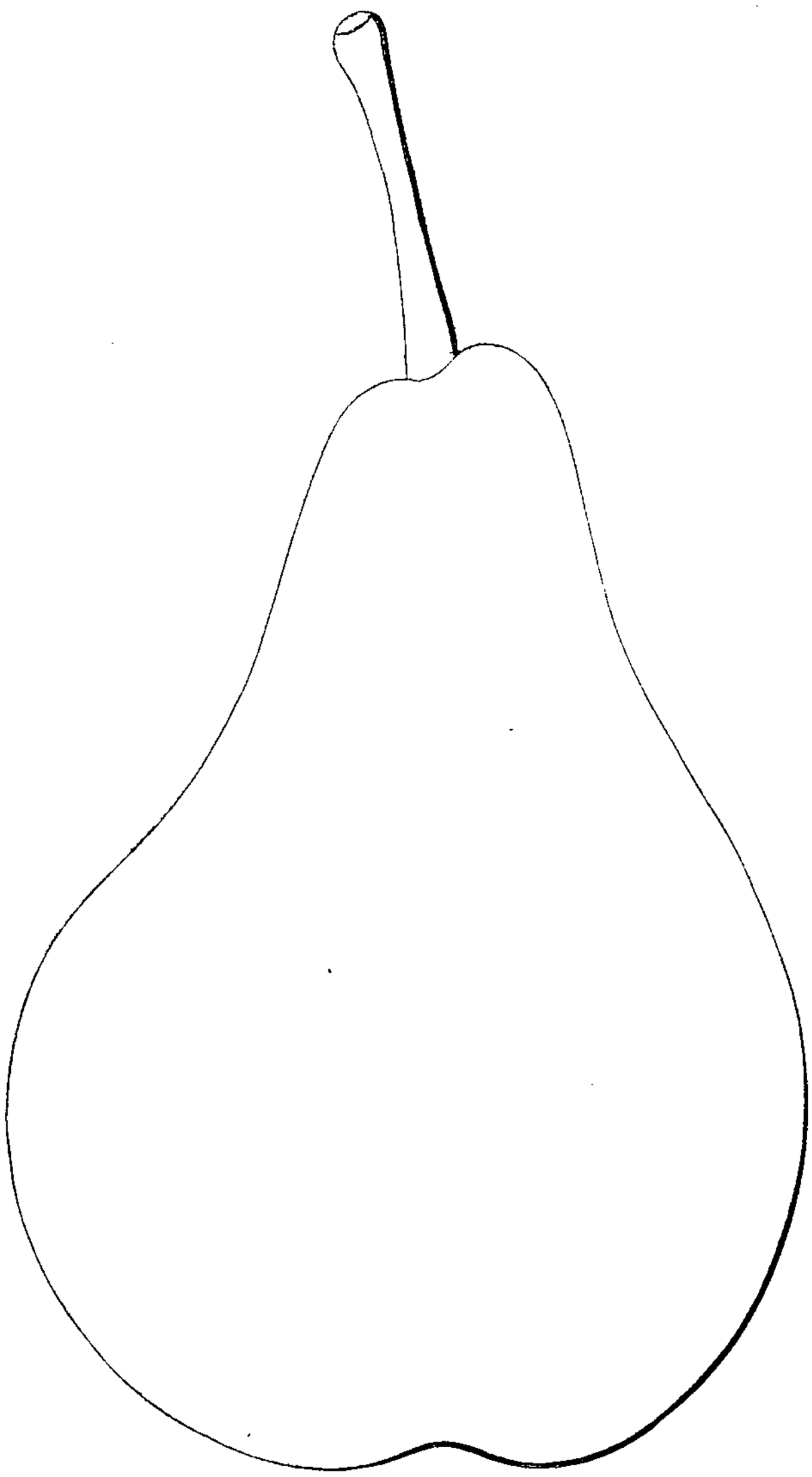
Qualité. — Première.

Historique. — Elle appartient aux semis de Van Mons, mais l'égrasseau qui l'a produite ne se mit à fruit qu'en 1845, trois ans après la mort de cet arboriculteur. C'est dans les pépinières de M. Alexandre Bivort, à Geest-Saint-Remy, près Jodoigne (Belgique), que cette poire a mûri pour la première fois et ce pomologue l'a dédiée à Mme Durieux, de Bruxelles.

Observations. — On a, pendant quelques années, répandu sous le faux nom *Clara Durieux* un poirier qui n'était autre que la variété Williams, si recherchée de tous. Quoique ayant mentionné ce synonyme page 569 de notre tome Ier, nous le rappelons ici, afin qu'aucune confusion n'ait lieu, à son sujet, avec la poire Madame Durieux.

---

651. Poire MADAME ÉLISA.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux et légèrement étalés et arqués, très-gros mais très-courts, des plus géniculés, marron nuancé de verdâtre, à lenticelles fines et espacées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* de moyenne grosseur, courts, coniques ou ovoïdes, souvent très-plats, à peine écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou arrondies, planes ou faiblement canaliculées, profondément dentées, portées sur un pétiole assez court, roide et épais.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Cet arbre pousse vite et bien sur le cognassier; il est doué d'une vigueur convenable, mais cependant il ne fait que des pyramides trop basses et peu touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et quelquefois moyenne. — *Forme :* conique-allongée, légèrement obtuse, un peu côtelée à la base et souvent très-contournée, très-irrégulière dans toute sa partie supérieure. — *Pédoncule :* long, mince à son milieu, plus fort à ses extrémités, arqué ou non arqué, obliquement inséré à fleur de chair et presque toujours appuyé contre un mamelon de grosseur variable. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune clair, ponctuée, striée, veinée de roux et maculée de brun verdâtre autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, sucrée, peu acidule mais possédant un arome très-savoureux.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

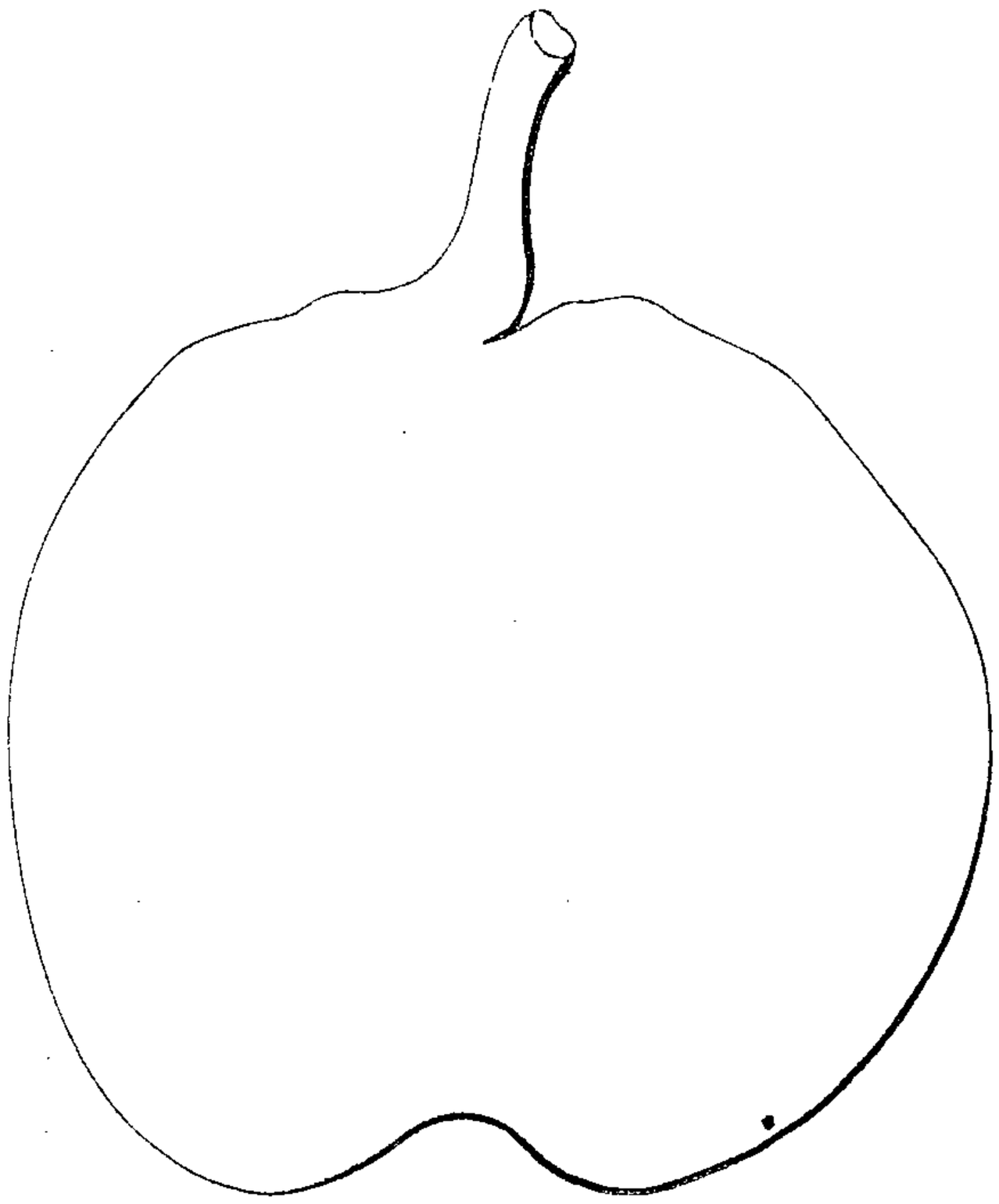
Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire, d'origine belge, est l'une des meilleures qui

soit sortie des semis du professeur Van Mons. Toutefois elle a un défaut fort regrettable : celui de pourrir assez souvent sur l'arbre, et longtemps même avant l'époque de sa maturité. Le pied-mère donna sa première récolte à Geest-Saint-Remy, en 1848, alors que son obtenteur était mort depuis six ans déjà ; il fut dédié par M. Bivort, successeur de Van Mons, à Mme Elisa Berckmans, femme d'un pomologue belge qui a pris part à la rédaction de divers recueils que nous avons souvent occasion de citer dans ce *Dictionnaire*.

---

652. Poire MADAME FAVRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, bien étalés, gros et des plus longs, fortement géniculés, brun olivâtre légèrement ardoisé, ayant les lenticelles larges, assez abondantes, et les coussinets excessivement développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, obtus, aux écailles mal soudées, généralement fort écartés du bois et duveteux. — *Feuilles :* grandes, elliptiques, contournées, à bords presque entiers ou à peine crénelés, à pétiole très-long et bien nourri.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Les pyramides de ce poirier sont de toute beauté, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné ; nous le greffons habituellement sur cognassier, et sa vigueur n'y laisse rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, à surface inégale et bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, gros, arqué, très-charnu à la base, placé obliquement à fleur de fruit et, d'un côté, faisant corps avec la chair. — *Œil :* petit, ouvert, profondément enfoncé dans un vaste bassin légèrement côtelé. — *Peau :* rude au toucher, jaune verdâtre, ponctuée, striée, marbrée, tachée de gris-roux et vermillonnée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, très-fine, fondante, un peu granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* fort abondante, bien sucrée, vineuse, délicieusement parfumée.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

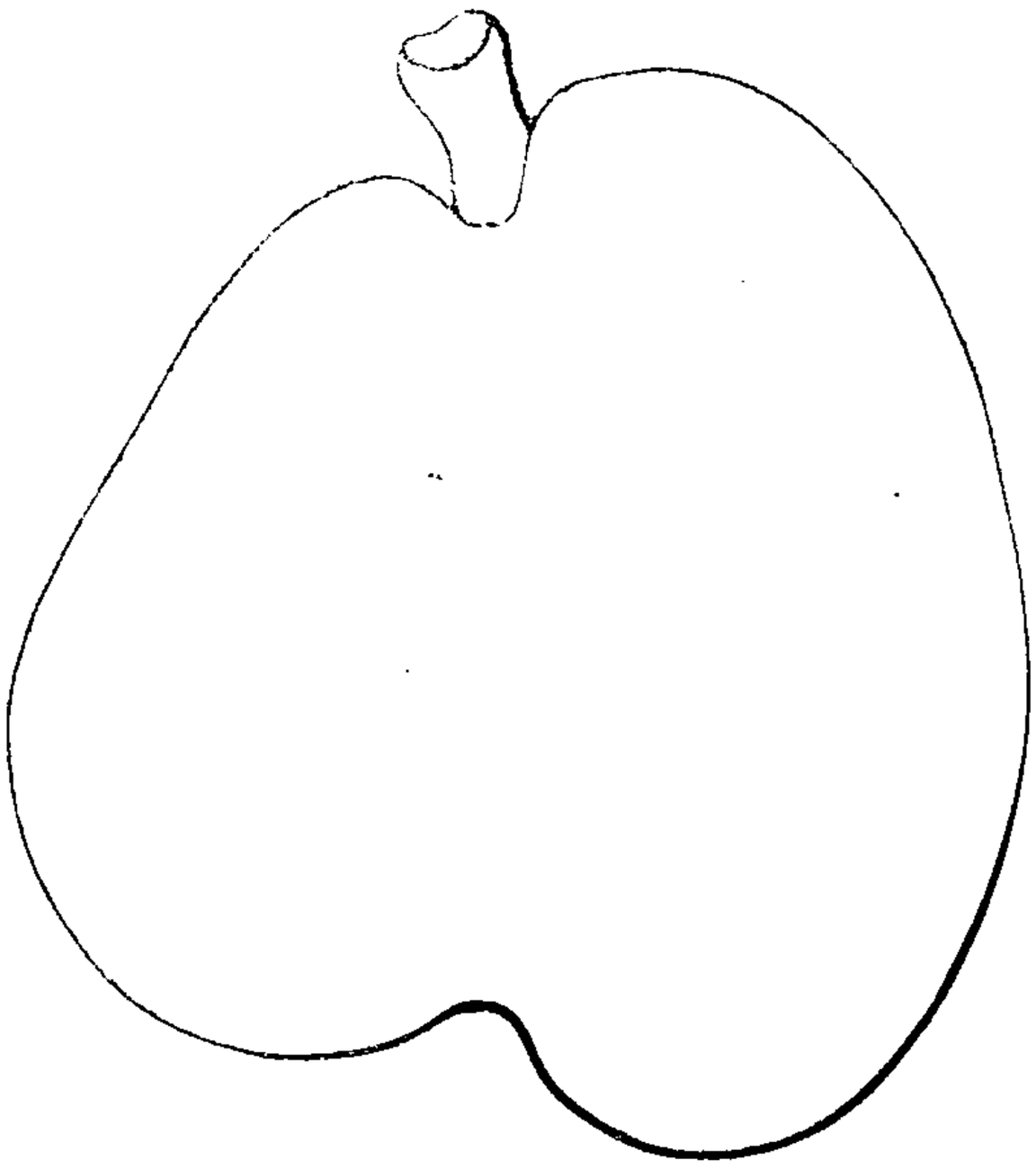
Qualité. — Première.

Historique. — M. Favre, président de la section d'arboriculture de la Société agricole de Chalon-sur-Saône, est l'obtenteur de ce nouveau poirier, dont la mise

à fruit remonte à 1861. Sa multiplication date de 1863 ; MM. Perrier père et fils, pépiniéristes à Sennecey-le-Grand (Saône-et-Loire), ont été ses propagateurs.

Poire MADAME DE FRANCE. — Synonyme de poire *de Madame*. Voir ce nom.

653. Poire MADAME HENRI DESPORTES.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et parfois complétement érigés, des plus gros et des plus longs, bien flexueux, jaune orangé nuancé de grisâtre, à lenticelles très-larges, apparentes et rapprochées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, aigus, à large base, cotonneux et presque appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* moyennes et coriaces, ovales ou elliptiques, acuminées, profondément dentées, à pétiole très-court, très-épais et carminé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Doué d'une extrême vigueur, cet arbre développe bien son écusson, se plaît beaucoup sur cognassier et fait, dès sa deuxième année, des pyramides irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie et très-irrégulière, bosselée, souvent contournée et beaucoup plus volumineuse, habituellement, d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court, gros, non arqué, obliquement inséré dans une large cavité à bords côtelés et excessivement inégaux. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, placé dans un bassin peu régulier et assez profond. — *Peau :* mince, légèrement rugueuse, à fond jaunâtre, presque entièrement lavée de gris-roux et parsemée de petits points gris cendré, moins apparents sur la face frappée par le soleil que sur celle exposée à l'ombre. — *Chair :* blanc jaunâtre, des plus fines et des plus fondantes, juteuse, rarement granuleuse au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, possédant un arome prononcé dont la saveur est exquise.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

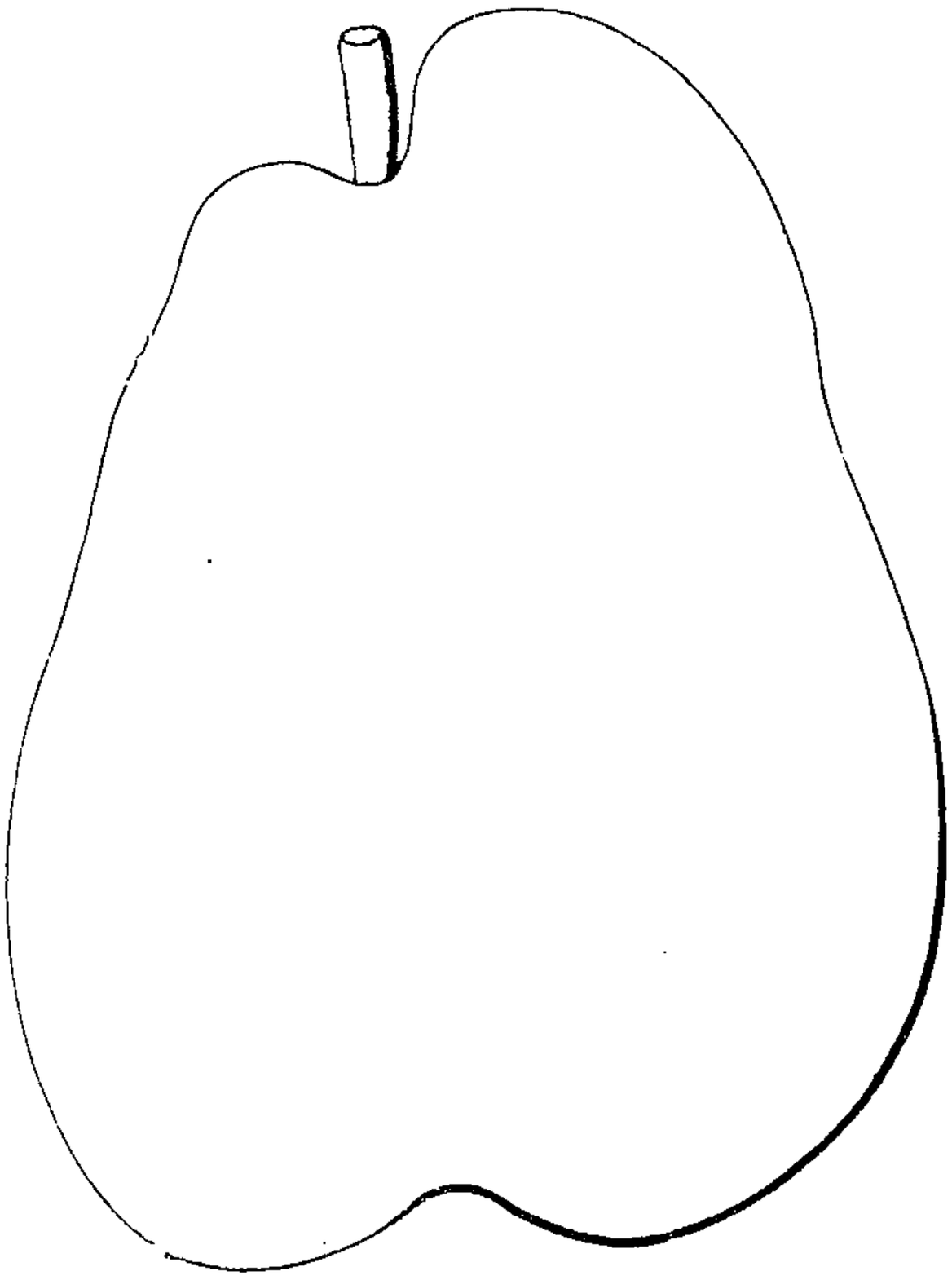
Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-type de cette variété, qui provient de mes semis, a donné ses premiers fruits en 1863 ; je l'ai dédié à la femme du directeur des cultures de mon établissement.

Poire de MADAME D'HIVER. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

---

654. Poire MADAME LORIOL DE BARNY.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs et de grosseur moyenne, duveteux au sommet, peu géniculés, brun rougeâtre nuancé de vert, ayant les lenticelles allongées ou arrondies, larges, abondantes, et les coussinets très-accusés. — *Yeux :* coniques, pointus, des plus petits, aux écailles jaunâtres, ressortis en éperon à la base du rameau, duquel ils sont faiblement écartés, à sa partie supérieure. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées ou elliptiques, finement denticulées et longuement acuminées, au pétiole court, grêle, carminé, pourvu de stipules étroites mais très-longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce poirier, qui n'est encore qu'à sa deuxième année de greffe, se montre, sur cognassier, vigoureux et développe vite son écusson; ses pyramides s'annoncent comme devant être irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde et quelquefois presque cylindrique, mais toujours assez irrégulière, à surface légèrement bosselée, fortement mamelonnée au sommet et constamment moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, gros ou moyen, non arqué, renflé à l'attache, obliquement inséré dans une large cavité dominée par une protubérance considérable. — *Œil :* grand, bien ouvert ou mi-clos, généralement peu enfoncé. — *Peau :* jaune clair nuancé de vert, plus ou moins striée et marbrée de roux, couverte de gros points d'un brun grisâtre ou verdâtre, et souvent maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanc quelque peu jaunâtre, excessivement fondante et fine, juteuse, rarement pierreuse auprès des pepins, qui parfois sont nuls, ainsi que les loges. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, très-parfumée, ayant une saveur aigrelette et un arrière-goût musqué aussi délicats qu'agréables.

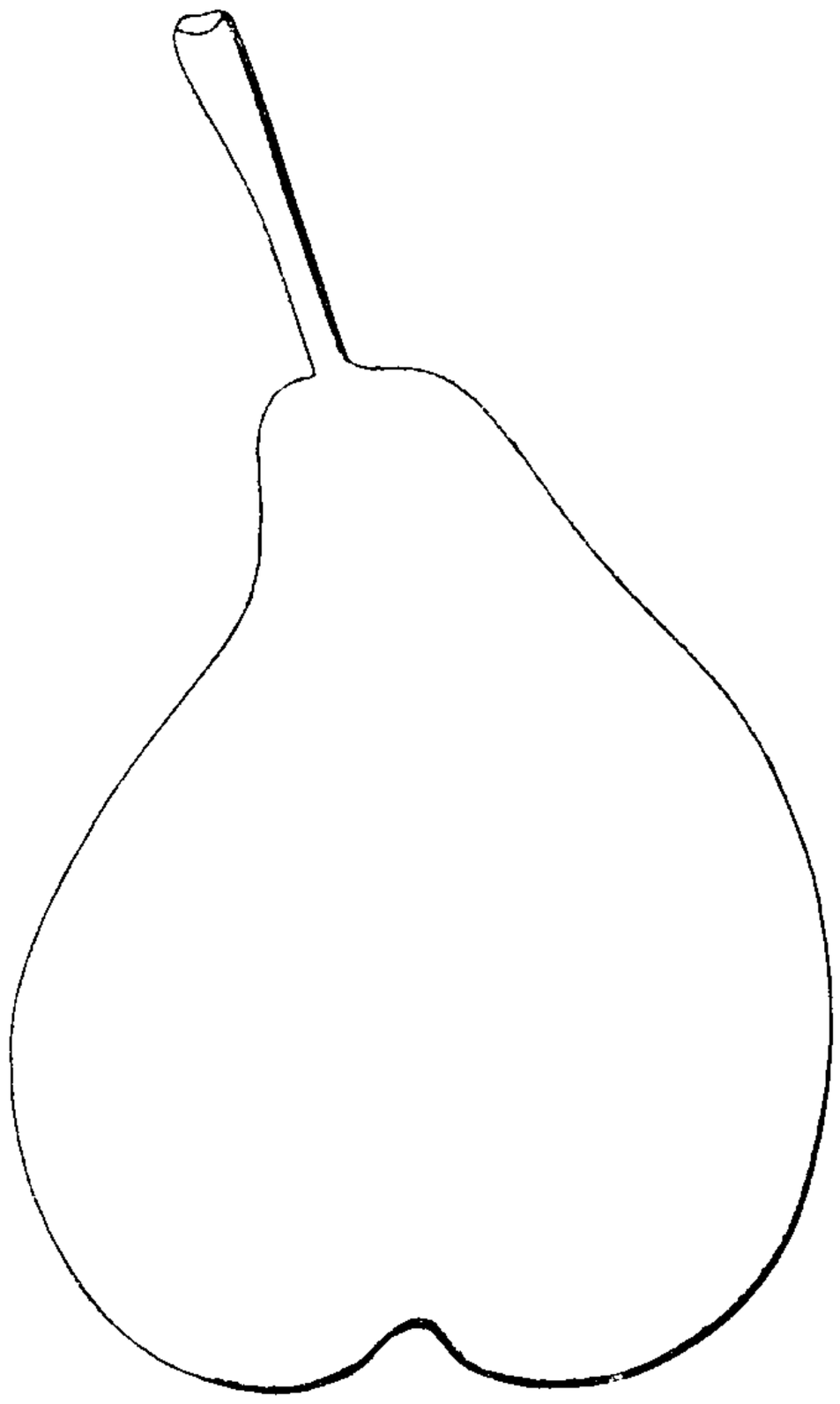
Maturité. — Courant de novembre et commencement de décembre.

Qualité. — Première.

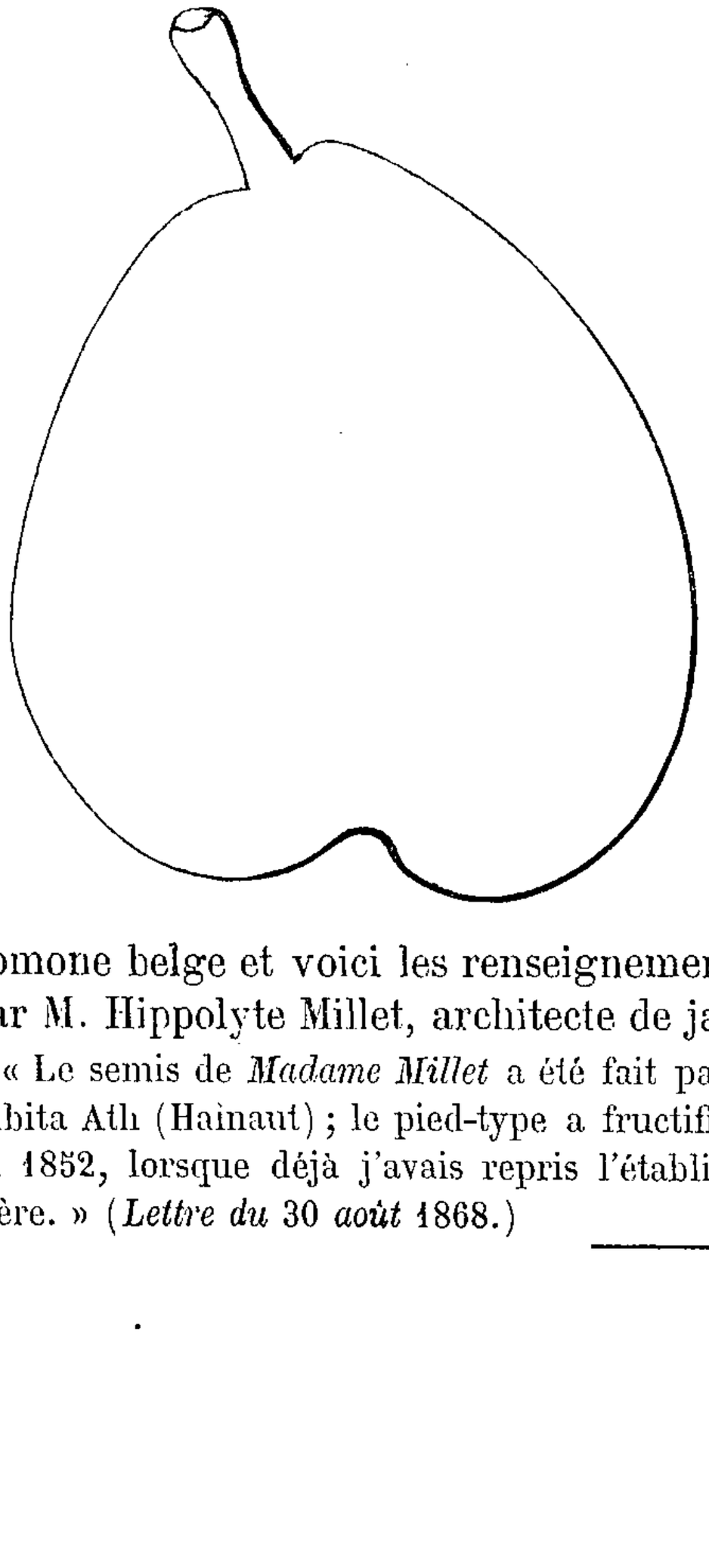
Historique. — Cette poire provient d'un semis de pepins de la Williams; elle a été gagnée dans mes pépinières en 1866 et je l'ai dédiée à M^me^ Loriol de Barny, ma fille cadette.

655. Poire MADAME MILLET.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, presque érigés et légèrement arqués, à peine coudés, courts, très-gros, brun verdâtre nuancé de gris, fortement et abondamment ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, faiblement écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées et parfois elliptiques, canaliculées et contournées, irrégulièrement crénelées, au pétiole long, très-gros et accompagné de stipules des plus développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur est modérée, on le greffe sur franc ou cognassier, l'écusson croît très-tardivement; les pyramides, assez jolies, restent petites, même dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* variable, mais plutôt au-dessous de la moyenne, que moyenne. — *Forme :* inconstante, elle passe habituellement de la turbinée obtuse et contournée, à la turbinée arrondie. — *Pédoncule :* court ou assez long, rarement arqué, mince dans sa partie inférieure, renflé à l'autre extrémité, implanté obliquement à la surface du fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert, peu enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre, toute ponctuée et striée de roux, maculée de brun-fauve autour de l'œil et du pédoncule, lavée de même du côté de l'ombre. — *Chair :* blanche, fine, cassante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, assez savoureuse.

Maturité. — De mars jusqu'en mai.

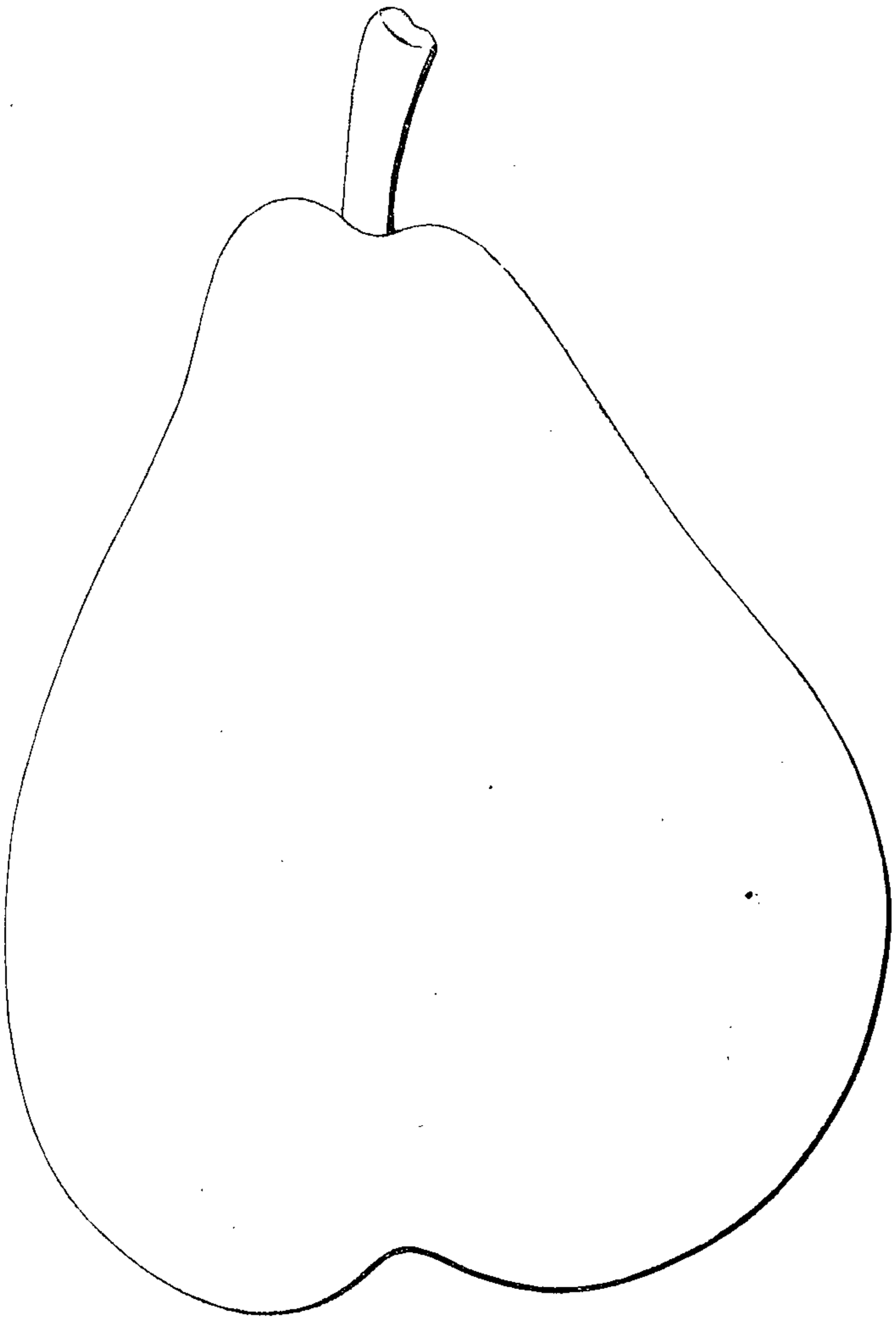
Qualité. — Deuxième, et parfois première.

Historique. — Elle appartient à la pomone belge et voici les renseignements qui m'ont été transmis, sur son origine, par M. Hippolyte Millet, architecte de jardins et pépiniériste à Tirlemont :

« Le semis de *Madame Millet* a été fait par mon père, Charles Millet, qui jusqu'en 1840 habita Ath (Hainaut); le pied-type a fructifié pour la première fois à Tirlemont (Brabant), en 1852, lorsque déjà j'avais repris l'établissement de mon père. J'ai dédié ce fruit à ma mère. » (*Lettre du* 30 *août* 1868.)

656. Poire MADAME TREYVE.

Synonyme. — *Poire* Souvenir de Madame Treyve (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, année 1864, t. II, n° 63 ; — et Mas, *le Verger*, 1865, t. II, p. 15, n° 6).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort ou de force ordinaire. — *Rameaux :* nombreux, érigés, de longueur et de grosseur moyennes, peu géniculés, légèrement cotonneux, brun-fauve nuancé de vert, finement et abondamment pointillés, à coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, à large base, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, assez coriaces, d'un joli vert-brun, ovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou canaliculées et souvent arquées, ayant les bords bien dentés, le pétiole épais, un peu court, stipulé et généralement lavé de rose clair, à la base.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il croît très-convenablement sur le cognassier, sa vigueur n'a rien d'excessif et le développement de l'écusson est ordinaire ; quant aux pyramides qu'il fait, elles sont régulières et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable, et parfois moins volumineuse. — *Forme :* variable, elle passe de la conique légèrement obtuse et allongée, à l'ovoïde assez régulière, mais elle est toujours un peu bosselée et très-ventrue, surtout dans sa partie inférieure. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, renflé à son point d'attache, placé obliquement à fleur de chair et généralement appuyé contre un mamelon rarement très-prononcé. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, enfoncé, fortement plissé sur ses bords. — *Peau :* mince, jaune olivâtre, ponctuée, striée et souvent tachetée de fauve sur le côté de l'ombre, mais rougeâtre sur la face opposée, où elle est en outre semée de points gris. — *Chair :* blanche,

demi-fine, entièrement fondante, juteuse, faiblement granuleuse auprès des pepins, qui souvent sont avortés. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, bien acidule, délicieusement parfumée.

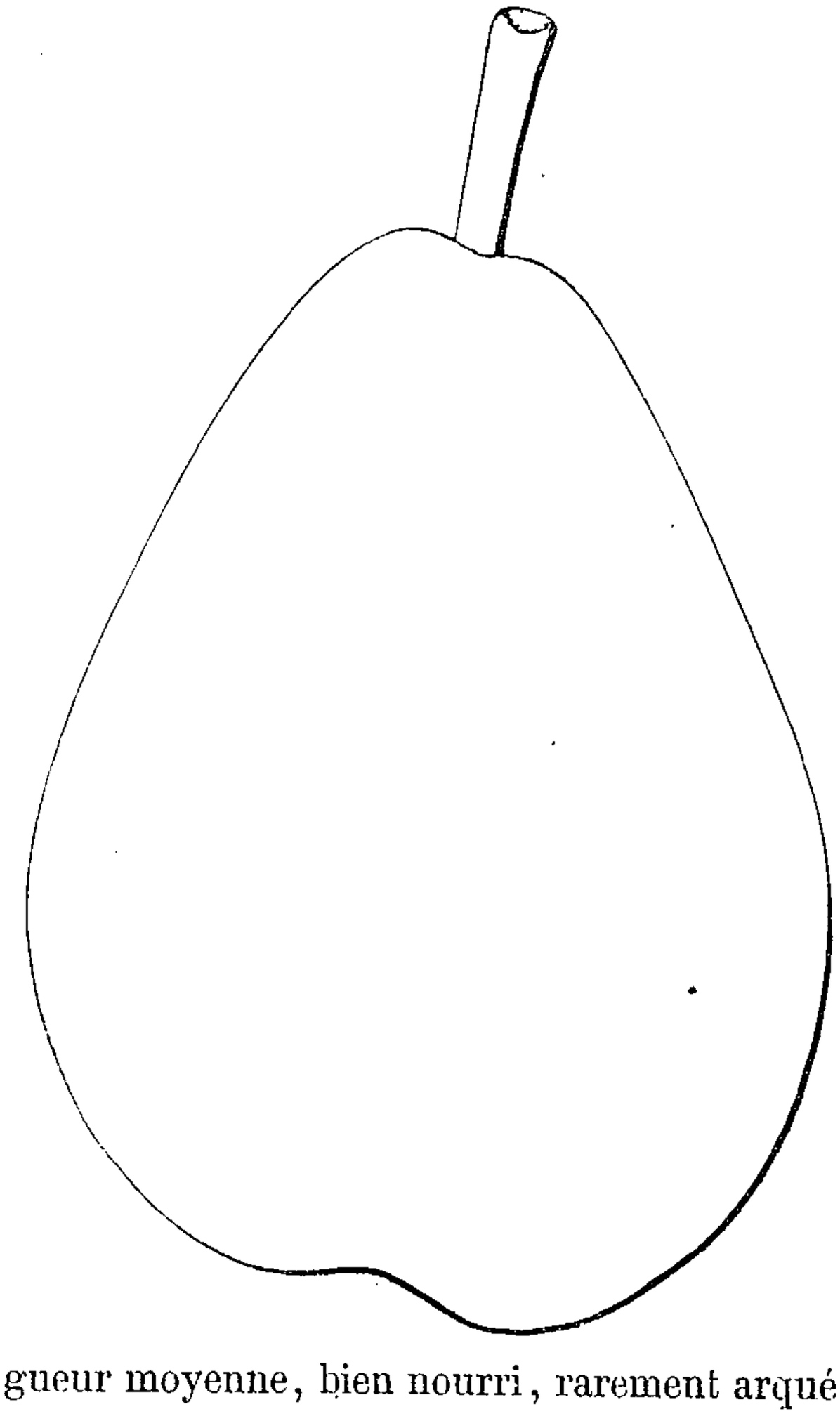
MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cet excellent et volumineux fruit d'été nous vient du département de l'Ain. Déjà bien répandu dans la culture, quoique son obtention soit de date récente, le Congrès pomologique l'a décrit, recommandé, et donné les renseignements suivants sur son origine :

« M. Treyve, horticulteur-pépiniériste à Trévoux, semait en 1848 des pepins de Williams, de Fondante des Bois, de Duchesse d'Angoulême, de Doyenné d'Hiver et de Bonne-Louise d'Avranches ; l'année suivante les sujets provenant de ces pepins furent repiqués et traités avec soin. En 1858 l'un d'eux produisit un beau fruit qui fut trouvé bon. Pendant trois années consécutives cette variété a été soumise à l'appréciation de la Commission de Pomologie de la Société d'Horticulture du Rhône, qui chaque année constatait que le fruit gagnait en beauté et en qualité. L'obtenteur, devenu veuf, donna à son gain le nom de *Souvenir de Madame Treyve ;* mais comme le nom *Madame Treyve* est plus court, et qu'il exprime également la pensée de l'obtenteur, le Congrès l'a adopté de préférence. » (*Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 63.)

657. POIRE MADAME VAZILLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, longs et des plus gros, flexueux, brun clair, à lenticelles blanches, larges, rapprochées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, moyens, coniques, aigus, aux écailles grises et noirâtres. — *Feuilles :* moyennes, ovales et lancéolées, planes ou contournées, profondément dentées, ayant le pétiole court et fort.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sur cognassier, l'unique sujet que nous lui ayons encore donné, sa végétation est très-satisfaisante ; ses pyramides seules laissent à désirer, on les voudrait un peu plus ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-obtuse assez régulière ; mais ayant habituellement un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, rarement arqué, placé obliquement à la surface du

fruit. — *Œil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, uni sur ses bords et presque saillant. — *Peau :* épaisse, légèrement rugueuse, entièrement bronzée, semée de points gris très-espacés et très-peu apparents. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante ou demi-fondante, aqueuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, bien sucrée, vineuse, possédant une saveur fort agréable.

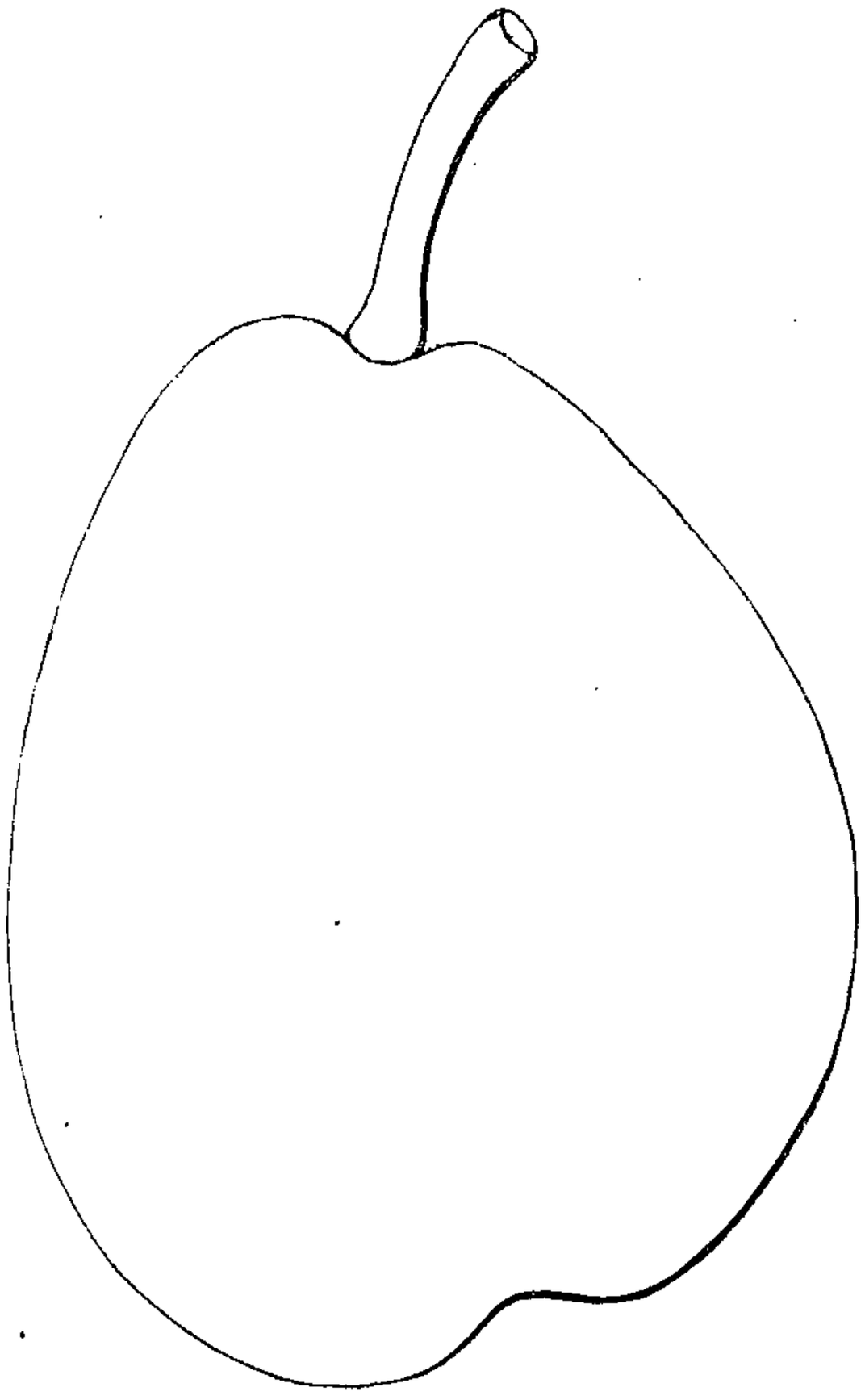
Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, qui provient de nos semis, porte le nom de l'une des parentes de M. Henri Desportes, directeur des cultures de mon établissement; il s'est mis à fruit en 1866.

---

658. Poire MADAME VERTÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs et assez gros, bien géniculés, légèrement duveteux, brun clair jaunâtre, largement mais clairement ponctués, ayant les coussinets saillants et les mérithalles longs. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes et cotonneux, écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, elliptiques ou ovales-allongées, à bords finement denticulés, à pétiole long, épais, rigide et non stipulé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le cognassier lui plaît beaucoup ; greffé sur ce sujet, il développe vite et bien son écusson, se montre vigoureux et prend une très-jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, irrégulière, parfois un peu contournée. — *Pédoncule :* assez long et assez gros, recourbé, renflé à la base, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression à bords plus ou moins accidentés. — *Œil :* moyen, arrondi, ouvert, légèrement enfoncé et souvent placé de côté. — *Peau :* épaisse, rugueuse, à fond jaune sale presque complétement lavé de brun-fauve et semé de quelques petits points gris cendré. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine et demi-fondante, juteuse, bien granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, à parfum assez savoureux et laissant dans la bouche un arrière-goût anisé.

Maturité. — Fin de novembre et se conservant aisément jusqu'en janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai fait observer à la page 4 de ce volume, en décrivant l'ancienne poire Dame verte, ou *Madame verte*, gagnée par Van Mons au début du siècle, qu'il ne fallait pas la confondre avec une espèce nouvelle — *Madame Verté* — ayant à un accent aigu près le même nom, puis j'ajoutais : Ce dernier poirier manque à ma collection. A cet égard, je me trompais, il y figurait déjà en 1866, mais sous le faux étiquetage Madame verte, qui me l'avait caché. Toutefois j'ignorerais encore sa provenance, sans l'obligeance de son principal propagateur en France, M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, lequel m'a dit l'avoir acheté à Bruxelles, chez M. de Jonghe, horticulteur, qui même le lui a chaudement recommandé. Comme il était alors tout naturel de penser que M. de Jonghe, pour faciliter surtout la propagation du présent poirier, s'empresserait d'en indiquer le lieu d'origine, l'âge et l'obtenteur, je le priai de me transmettre ces diverses notes. On va voir, par sa réponse, qu'il m'est complétement impossible d'établir l'identité de cette variété, si récemment importée de Belgique :

« *Saint-Gilles-lez-Bruxelles, 1er septembre 1868.*

« Monsieur André Leroy,

« ..... J'ai reçu votre lettre d'hier, dans laquelle vous me demandez des renseignements historiques sur la poire *Madame Verté*..... — Vous permettrez que je sois assez réservé pour conserver ces notions jusques au moment où je pourrai les consigner dans un écrit publié sous ma propre responsabilité. En attendant, je vous présente mes salutations amicales.

« J. De Jonghe. »

Poire de la MADELEINE. — Synonyme de poire *Citron des Carmes*. Voir ce nom.

---

659. Poire MADELEINE D'ANGERS.

Synonyme. — *Poire* Petite-Cuisse-Madame (Pierre Leroy, *Catalogue de ses pépinières*, 1790, p. 23).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et assez grêles, à peine géniculés, duveteux, vert olivâtre nuancé de rouge auprès des yeux, aux lenticelles fines et abondantes, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aplatis, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* toujours peu nombreuses, ovales-allongées, cotonneuses, à bords très-profondément dentés, à pétiole assez long, fort et pourvu de stipules bien développées.

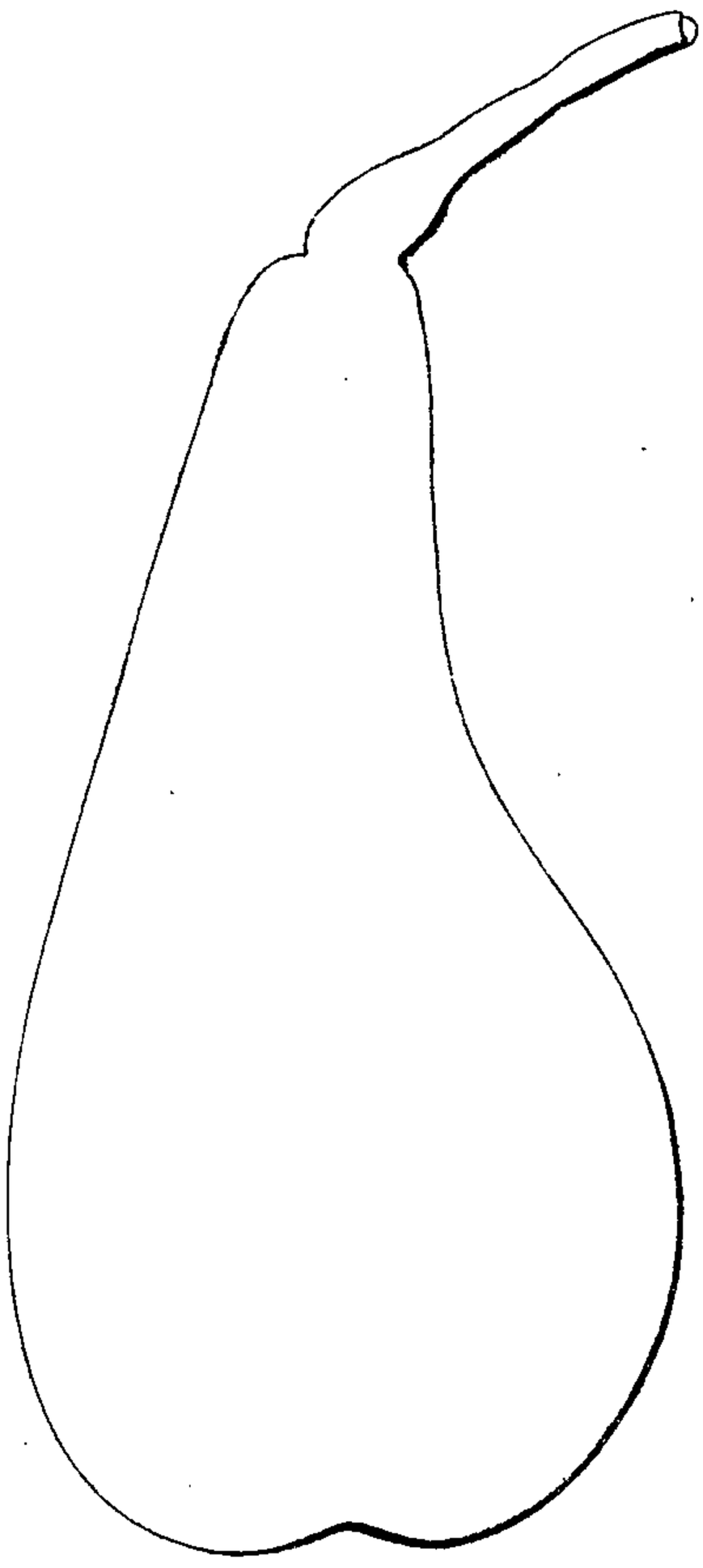
Fertilité. — Extrême.

Culture. — On le greffe sur franc et sur cognassier; sa vigueur est modérée et la croissance de l'écusson, ordinaire; dans sa troisième année il fait de passables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique excessivement allongée, très-légèrement obtuse et souvent un peu contournée dans sa partie supérieure. — *Pédoncule :* assez long, faiblement arqué et ondulé, mince à l'attache, beaucoup plus gros, et charnu, à la base, inséré très-obliquement et presque continu avec le fruit. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, régulier, à peine enfoncé. — *Peau :* vert herbacé passant au

jaune verdâtre sur la partie qui avoisine le pédoncule, et ponctuée de gris-roux. — *Chair :* blanche, demi-fine ou grosse, assez fondante, aqueuse, marcescente et pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, plus ou moins entachée d'âcreté et généralement peu parfumée.

Poire Madeleine d'Angers.



Maturité. — Fin de juillet et commencement d'août.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Les pépiniéristes angevins regardent cette poire comme une variété de la *Cuisse-Madame ;* c'est improprement qu'on la nomme Madeleine d'Angers, car elle provient soit des environs de Segré, soit des environs de Beaupreau, contrées de notre département dans lesquelles on la rencontre abondamment, et depuis près d'un siècle. Avant la Révolution, on l'y appelait aussi, *Petite-Cuisse-Madame*.

Observations. — Il n'y a rien de commun entre la Madeleine d'Angers et la très-ancienne poire de la Madeleine, ou Citron des Carmes, décrite page 563 du tome Ier de ce *Dictionnaire*. La poire Chopine, qui parfois lui a été donnée pour synonyme, n'offre non plus aucune ressemblance avec elle, mais se rapporte à la poire d'Épargne (voir ci-dessus, page 135).

Poire MADELEINE D'HIVER. — Synonyme de poire *Orange d'Hiver musquée*. Voir ce nom.

Poire MADOT. — Synonyme de poire *Amadote*. Voir ce nom.

Poire MALCONNAITRE. — Synonyme de poire *Charbonnière*. Voir ce nom à l'article Errata placé à la fin du présent volume.

Poire de MALTHE. — Synonyme de poire *de Prêtre*. Voir ce nom.

Poire MANDIEU. — Synonyme de poire *Ah-mon-Dieu!* Voir ce nom.

Poire MANNE. — Synonyme de poire *de Colmar*. Voir ce nom.

Poire MANNING'S ELIZABETH. — Synonyme de poire *Elisabeth*. Voir ce nom.

Poire MANSUETTE. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

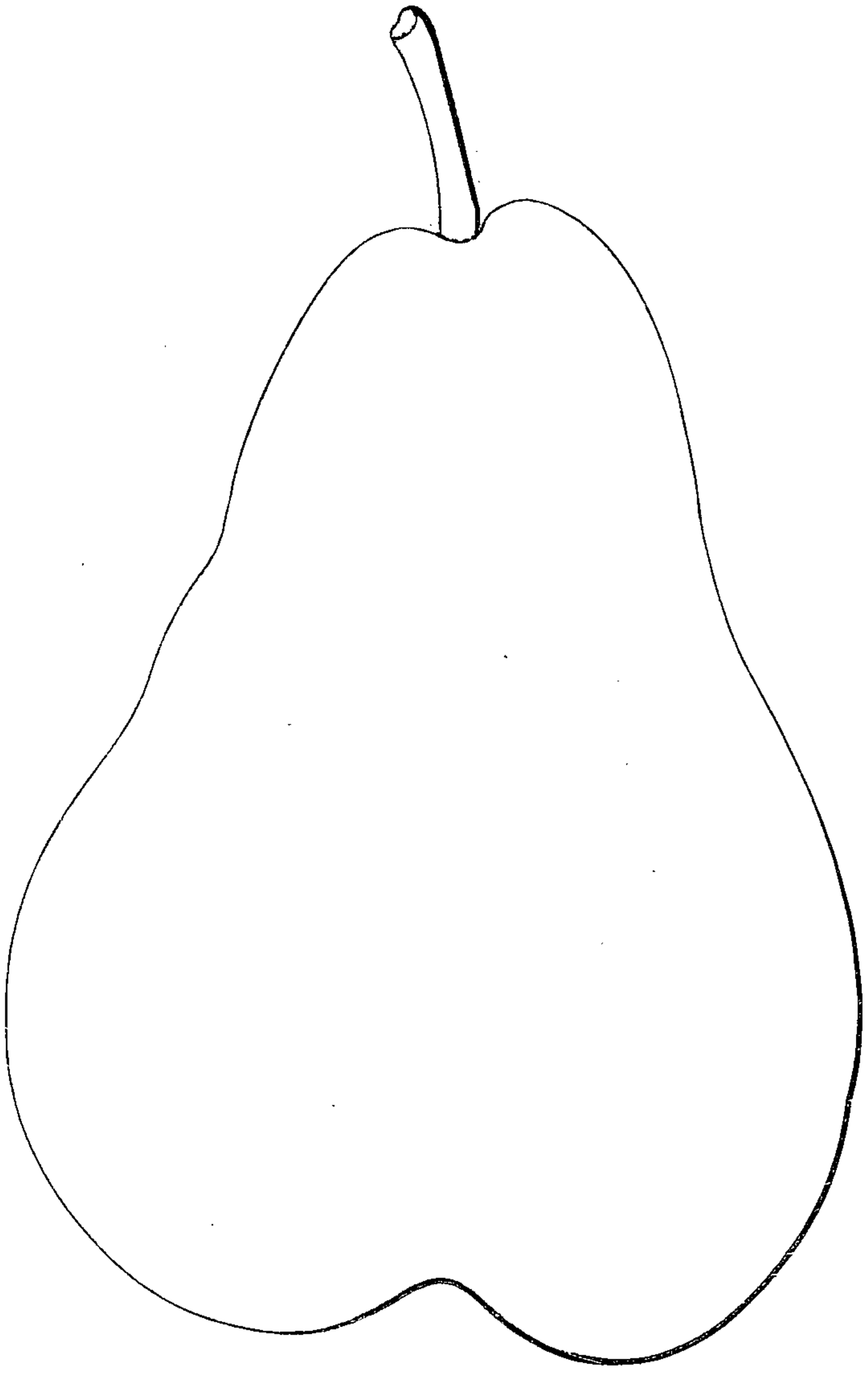
Poire MANSUETTE [des Flamands]. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

---

660. Poire MANSUETTE DOUBLE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Cuisine de Varin (Étienne Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, 3e édition, t. III, p. 13, nº 152). — 2. Cuisine (Louis Bosc, *Nouveau cours d'agriculture*, 1809, t. X, p. 253). — 3. Grande-Bretagne Mansuette (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 139). — 4. Grande-Bretagne (Comice horticole d'Angers, *Album de dégustations*, 1848, p. 165).

Premier Type.



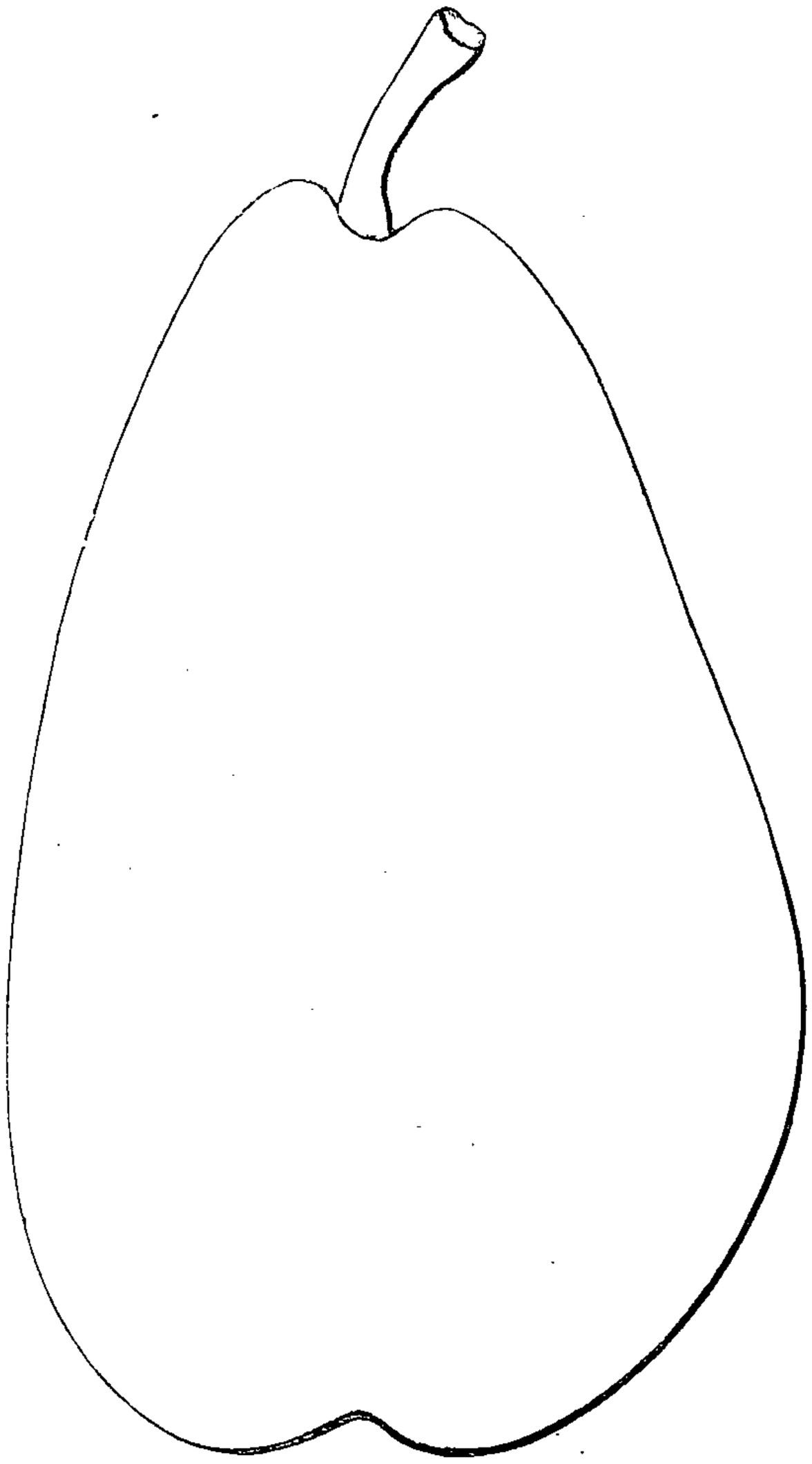
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, arqués et presque érigés, gros, longs, bien flexueux, brun-fauve très-foncé et légèrement verdâtre, aux lenticelles apparentes et rapprochées, aux coussinets larges et bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, des plus écartés du bois, parfois sortis en éperon, ayant les écailles noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* fort abondantes, petites, ovales-lancéolées et un peu contournées, profondément dentées ou crénelées, à pétiole assez long, de moyenne grosseur, pourvu de stipules très-développées et souvent nuancé de rose tendre.

Fertilité. — Peu satisfaisante.

Culture. — Ce poirier n'a rien d'exceptionnel dans sa vigueur non plus que dans sa végétation ; il prospère aussi bien sur cognassier que sur franc ; ses pyramides sont magnifiques.

Description du fruit. — *Grosseur :* parfois considérable, mais se rapprochant le plus habituellement du volume de notre deuxième type. — *Forme :* assez variable, elle est souvent conique, obtuse, très-ventrue dans la partie inférieure et légèrement bosselée à la surface; ou bien encore ovoïde-allongée ayant un côté, surtout vers la base, beaucoup plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, recourbé, inséré obliquement dans une cavité rarement très-profonde où le comprime un mamelon peu prononcé. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, arrondi et légèrement côtelé, placé dans un bassin fort évasé mais de profondeur assez variable. — *Peau :* à fond jaune sombre, recouverte en partie, et parfois complétement, d'une couche roux-cannelle sur laquelle ressortent çà et là de larges points gris cendré. — *Chair :* blanc verdâtre, grossière, juteuse, mi-cassante ou cassante, fortement pierreuse au cœur. — *Eau :* abondante, peu sucrée, sans parfum prononcé, souvent même entachée d'acerbité.

Poire Mansuette double. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre et se prolongeant jusqu'au mois de décembre.

Qualité. — Deuxième, et uniquement pour la cuisson.

Historique. — Cette variété parut dans la culture française vers 1805, sous le nom *Poire de Cuisine*, indiquant qu'elle appartenait aux fruits à compote. Étienne Calvel, alors rédacteur de *la Feuille du Cultivateur*, publiée à Paris, en fut le premier descripteur; il la caractérisa dans son *Traité sur les pépinières* (3e édition, t. III, p. 13, n° 152), et dit : « Elle a été envoyée au Jardin des Plantes par « M. Varin; » mais il ne donna aucun autre renseignement sur sa provenance. Le M. Varin dont il est question ici, était horticulteur à Rouen et cousin d'André Thoüin, professeur de culture au Muséum de Paris; ce fut lui qui gagna le lilas Varin, si répandu dans nos jardins. Le surnom Mansuette double que porte actuellement cette poire, lui vint beaucoup plus tard, après 1830, et sans doute à cause d'une certaine ressemblance de forme qu'on lui trouve assez souvent avec la Mansuette, ou *Angobert* (voir notre tome Ier, pp. 142 à 145). Le Comice horticole d'Angers, qui dès 1836 la possédait sous ce surnom de Mansuette double, la reçut

ensuite sous celui-ci : *Poire Grande-Bretagne*, également connu du pomologue anglais Thompson, qui l'inscrivit en 1842, avec cette légère variante : « *Grande-* « *Bretagne Mansuette*, » à la page 139 de son remarquable Catalogue descriptif.

Observations. — On a fréquemment vendu la poire d'Angobert sous les noms : *Mansuette*, *Grosse-Mansuette*, *Double-Mansuette*, il importe donc beaucoup de se rappeler que ces trois noms sont synonymes d'Angobert et ne se rapportent nullement à la Mansuette double. — Nous en dirons autant de la *Mansuette des Flamands*, identique avec notre Bon-Chrétien d'Espagne.

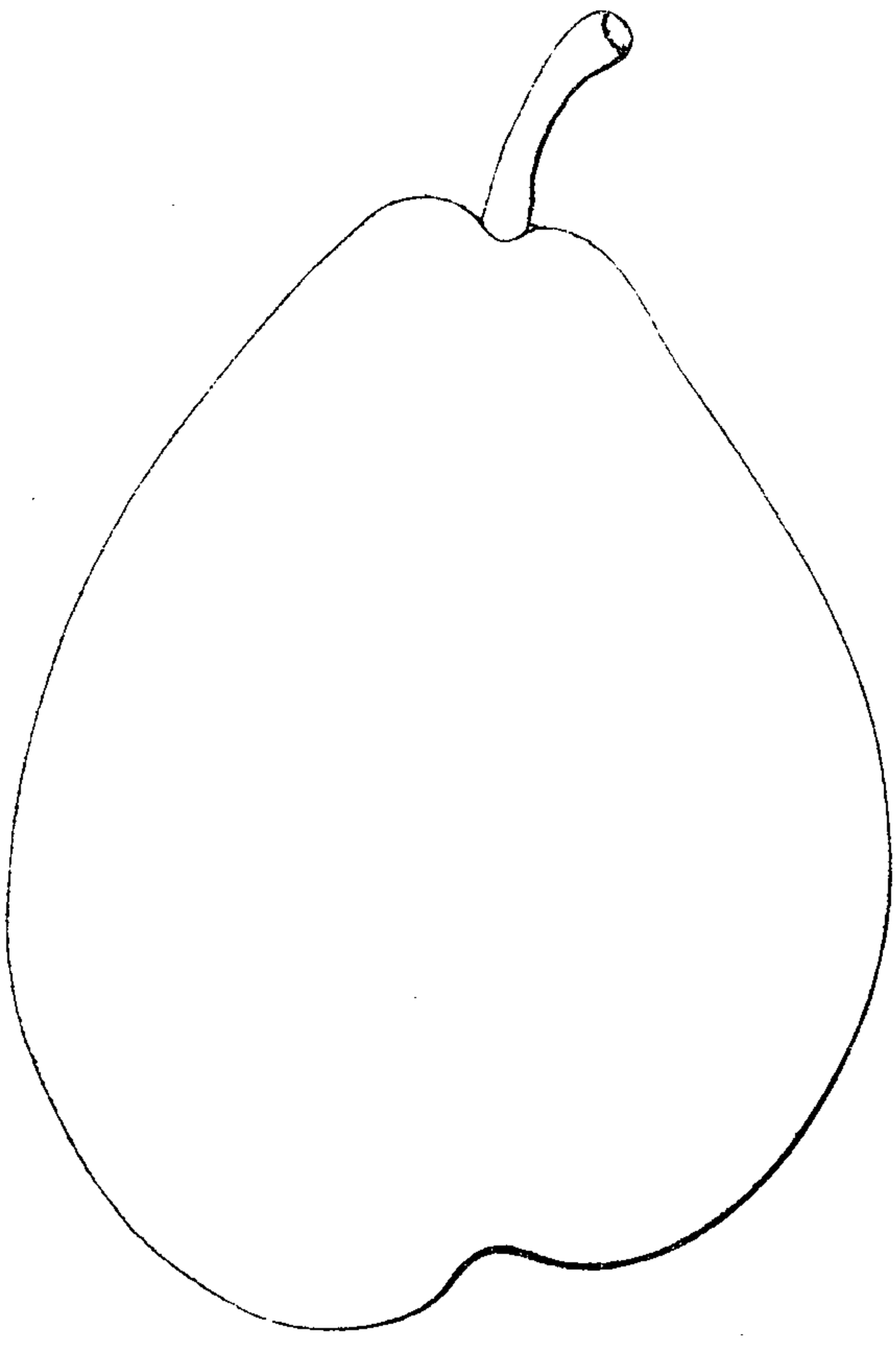
Poire MARBRÉE. — Synonyme de poire *Verte-Longue panachée*. Voir ce nom.

Poire MARCHIONESS. — Synonyme de poire *Marquise*. Voir ce nom.

---

661. Poire MARÉCHAL DE COUR.

Synonymes. — *Poires :* 1. Duc d'Orléans (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 41). — 2. Conseiller de la Cour (Idem, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 9). — 3. Baud de la Cour (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 4. Bô de la Cour (*Id. ibid.*). — 5. Grosse-Marie (*Id. ibid.*). — 6. Maréchal de la Cour (*Id. ibid.*). — 7. Maréchal Decours (*Id. ibid.*). — 8. Dillen d'Automne (par erreur ; voir plus bas, au titre *Observations*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros, très-longs, bien flexueux, brun-gris quelque peu verdâtre, aux lenticelles larges, rapprochées, aux coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus et écartés du bois, aux écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales, acuminées, à bords régulièrement dentés, portées sur un pétiole gros mais flasque, de longueur moyenne et bien stipulé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Bien vigoureux et développant promptement son écusson, ce poirier peut être greffé sur franc ou sur cognassier ; il fait de fortes pyramides, belles et très-feuillues dès leur deuxième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :*

ovoïde, ou turbinée légèrement allongée et obtuse, ayant habituellement un côté moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, mince, arqué, obliquement inséré dans une étroite cavité où le compriment quelques gibbosités. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, presque saillant. — *Peau :* épaisse et rugueuse, à fond vert herbacé ou jaune verdâtre, entièrement marbrée, ponctuée et maculée de fauve. — *Chair :* blanche, demi-fine, juteuse, fondante, des plus pierreuses au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, parfumée, entachée d'une astringence bien prononcée.

MATURITÉ. — Fin de septembre et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Première et parfois deuxième, quand son eau est trop acidulée.

Historique. — L'acquéreur des nombreux égrasseaux du semeur belge Van Mons, M. Alexandre Bivort, signala cette variété en 1847, dans l'*Album de pomologie* dont il publiait alors, à Bruxelles, le premier volume :

« Cette très-bonne poire — y est-il dit — faisait partie du dernier envoi de greffes que me fit, en avril 1842 [cinq mois avant sa mort], Van Mons..... Il avait écrit sur l'étiquette attachée au rameau : « MARÉCHAL DE COUR, gain de 1841. » (Tome I, n° 31.)

Ces quelques lignes établissent si formellement l'origine de ce poirier, qu'il semblera fort étrange qu'on l'ait ensuite, dans les pépinières mêmes du défunt professeur Van Mons, rebaptisé deux fois, puis répandu, comme nouveauté, sous chacun de ces deux autres noms. Le fait, cependant, est exact et prouvé : en 1850 le Maréchal de Cour se vendit avec l'étiquette *Duc d'Orléans*, qu'en 1853 on remplaça par celle-ci : *Conseiller de la Cour*. Donc, trois variétés dans une !... Et si je l'ai reconnu depuis longtemps et divulgué au moyen de mes Catalogues, j'ai vu M. le professeur Decaisne le déclarer à son tour, en 1861, tome IV de son *Jardin fruitier du Muséum*, ainsi que le Congrès pomologique, en 1865, dans la *Pomologie de la France* (t. III, n° 149).

Observations. — C'est par suite d'une erreur typographique qu'on nous a fait dire à la page 27 de ce volume : « POIRE DILLEN D'AUTOMNE. — Synonyme de « poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom. » Dillen d'Automne est en effet synonyme de Maréchal Dillen, de la variété que nous allons maintenant décrire.

POIRE MARÉCHAL DE LA COUR. — Synonyme de poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom.

POIRE MARÉCHAL DECOURS. — Synonyme de poire *Maréchal de Cour*. Voir ce nom.

---

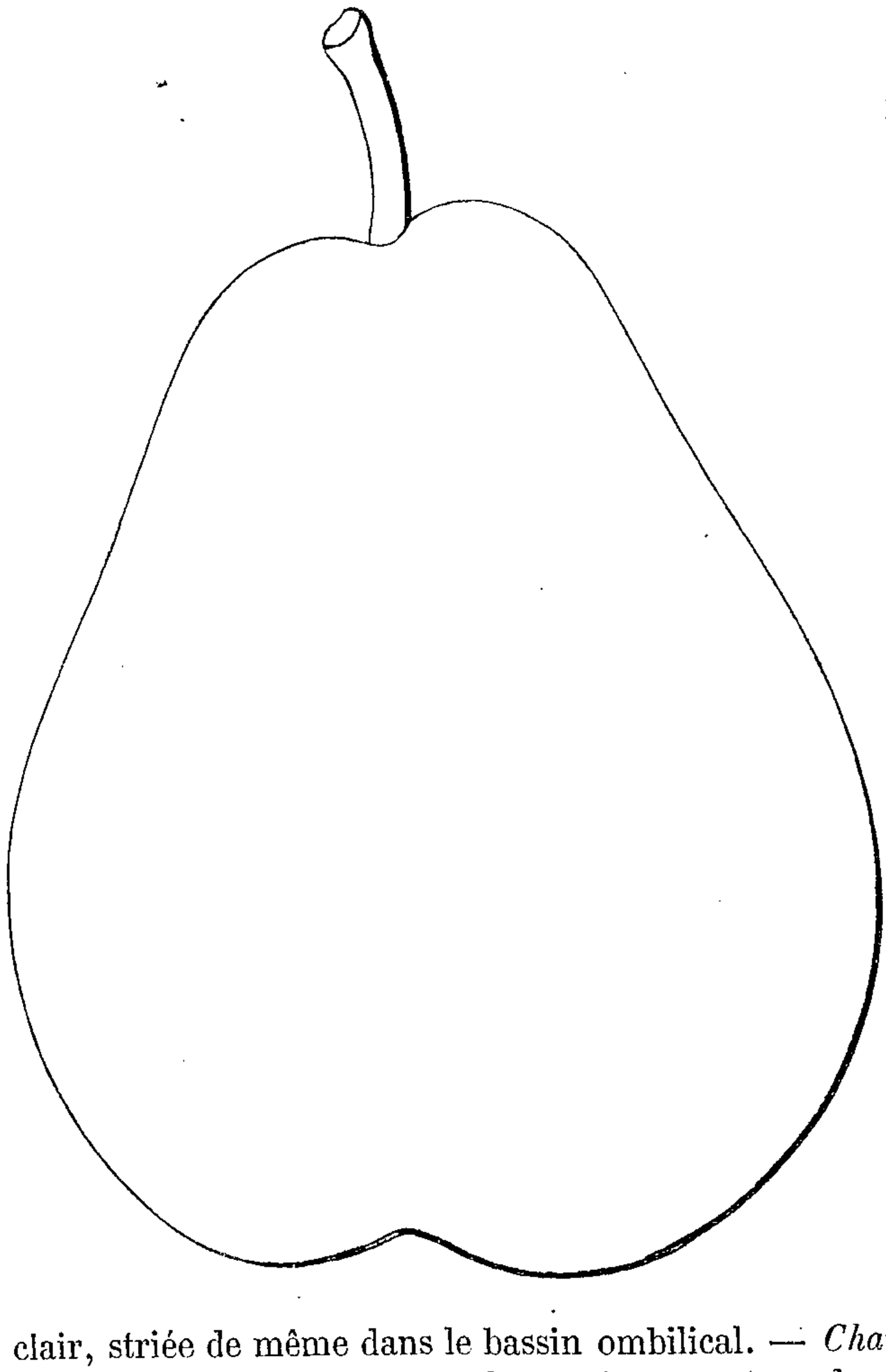
662. POIRE MARÉCHAL DILLEN.

Synonyme. — *Poire* DILLEN D'AUTOMNE (Van Mons, *Annales générales des sciences physiques*, 1820, tome V, page 352).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés et arqués à la base, très-nourris et très-longs, à peine géniculés, brun jaunâtre, abondamment et finement ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, légèrement duveteux, bien

écartés du bois, surtout dans leur partie supérieure. — *Feuilles :* assez grandes, nombreuses et elliptiques-allongées, régulièrement dentées en scie, ayant le pétiole court et des plus forts.

Poire Maréchal Dillen.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de l'écusson ; il végète convenablement sur toute espèce de sujet et prend une forme pyramidale aussi parfaite qu'on peut le désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique, bien régulière, très-obtuse, habituellement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, recourbé, inséré dans une cavité prononcée dont les bords sont des plus gibbeux. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, petit, faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, vert jaunâtre, ponctuée et tachetée de brun clair, striée de même dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanche, fine, bien fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des pepins. — *Eau :* abondante, très-sucrée, vineuse, ayant une saveur aigrelette et légèrement musquée fort agréable.

MATURITÉ. — Commencement ou courant d'octobre et se prolongeant jusqu'à la fin de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est Van Mons lui-même qui le premier signala ce fruit, sorti de ses égrains et gagné en 1818, à Bruxelles, dans sa pépinière de la Fidélité. Il le décrivit et figura, en 1820, dans les *Annales générales des sciences physiques*, et du long article qu'il lui consacra, je reproduis le passage suivant, afin de compléter cet historique :

« La présente poire provient d'un sauvageon de semis ; c'est à la demande du feu roi de Wurtemberg, qui nous a été adressée par M. le conseiller et ministre d'état Kern, que nous l'avons dédiée à M. le *Maréchal comte Dillen*, grand chancelier du royaume. » (Tome V, p. 354.)

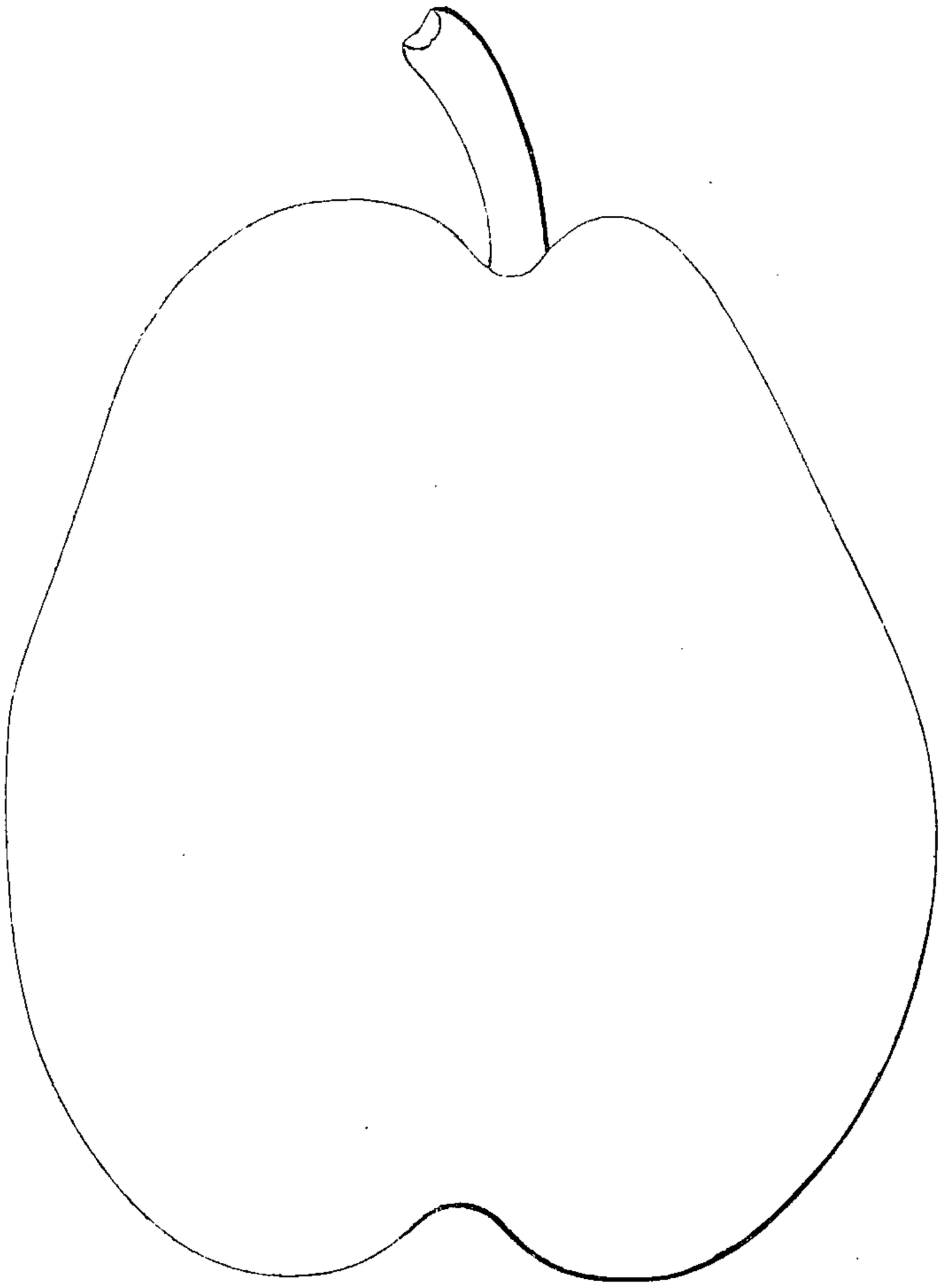
Observations. — La poire *Doyen Dillen*, du même semeur, ne saurait être réunie à la variété Maréchal Dillen; en consultant la description que nous en

donnons ci-dessus, page 51, on verra quels caractères les différencient complétement, arbres et fruits.

Poire MARÉCHAL PÉLISSIER. — Cette variété, dont le pied-type fut semé en 1845 et donna sa première récolte en 1853, est due à M. Flon aîné, horticulteur angevin. Le Comice horticole d'Angers la dédia en 1855, sur la demande de l'obtenteur, au maréchal Pélissier ; mais après en avoir distribué des fruits à plusieurs pépiniéristes, et notamment à moi, M. Flon ne voulut pas mettre ce poirier dans le commerce. Si donc je le mentionne aujourd'hui, c'est que notre Comice l'ayant décrit et figuré page 19 de la *Pomologie de Maine-et-Loire*, mon silence à son égard eût peut-être paru surprenant.

---

663. Poire MARÉCHAL VAILLANT.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, de longueur et de grosseur moyennes, à peine géniculés, brun clair verdâtre, ayant les lenticelles abondantes et plus ou moins allongées, les coussinets saillants dans la partie supérieure de la tige et presque nuls à sa base. — *Yeux :* très-volumineux, coniques et écartés du bois, aux écailles noirâtres. — *Feuilles :* petites, de forme inconstante, mais le plus habituellement ovales ou lancéolées un peu contournées, aux bords faiblement dentés, au pétiole court, grêle, marqué d'un sillon bien accusé et pourvu de stipules excessivement développées et finement crénelées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — D'après son obtenteur, « cet arbre est très-vigoureux, très-fertile et « prend facilement toutes les formes. » Comme nous le possédons depuis un an seulement, on comprend qu'il nous soit impossible de faire autre chose que rapporter ces quelques mots, extraits du prospectus annonçant la vente de ce poirier.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde, irrégulière, très-déprimée au sommet et généralement assez ventrue dans sa partie inférieure. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, très-gros, arqué, obliquement inséré dans un évasement large et profond dont les bords sont régulièrement arrondis. — *Œil :* moyen, ouvert, bien enfoncé. — *Peau :* quelque peu rugueuse, unicolore, vert herbacé ou vert jaunâtre, légèrement marbrée de brun, surtout près de l'œil, et très-uniformément et très-abondamment semée de points roux. — *Chair :* blanchâtre, assez fine, demi-fondante, aqueuse, à peine granuleuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, douée d'un parfum savoureux ayant un arrière-goût faiblement musqué.

Maturité. — Vers la mi-décembre et se prolongeant aisément jusqu'à la fin de janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen, est l'obtenteur de ce bon et volumineux fruit, dont il a bien voulu nous adresser deux spécimens. Il l'a gagné en 1864, puis dédié en 1865 au maréchal Vaillant, né à Dijon le 6 décembre 1790 et actuellement grand maréchal du palais et président de la Société centrale d'Horticulture de Paris.

Observations. — Un fait des plus regrettables pour la nomenclature pomologique, fut formellement constaté peu après la mise au commerce de ce nouveau fruit : c'est qu'une poire *Maréchal Vaillant* existait déjà depuis dix ans, quand M. Boisbunel propagea la sienne ; et voici dans quels termes M. Buchetet, peintre et mouleur de fruits à Paris, en donna connaissance à la Société centrale d'Horticulture, dans la séance du 26 octobre 1865 :

« A propos de l'envoi par M. Boisbunel, de Rouen, d'une fort belle poire de semis appelée *Maréchal Vaillant*, M. Buchetet rapporte qu'en 1855, dans le Jardin d'Expériences de la Société, avait été obtenue de semis *une poire qui reçut ce même nom*. On n'a plus entendu parler de ce fruit, mais des greffes de l'arbre furent données à quelques personnes ; il ne serait donc pas impossible qu'il existât ainsi, aujourd'hui, deux fruits différents portant la même dénomination. Celui de 1855 a été moulé et le modèle en existe encore. Il serait fâcheux qu'il naquit de là quelque confusion. » (*Journal de la Société d'Horticulture de Paris*, 1865, t. XI, p. 645.)

Poire de MARGOT. — Synonyme de poire *Fusée d'Hiver*. Voir ce nom.

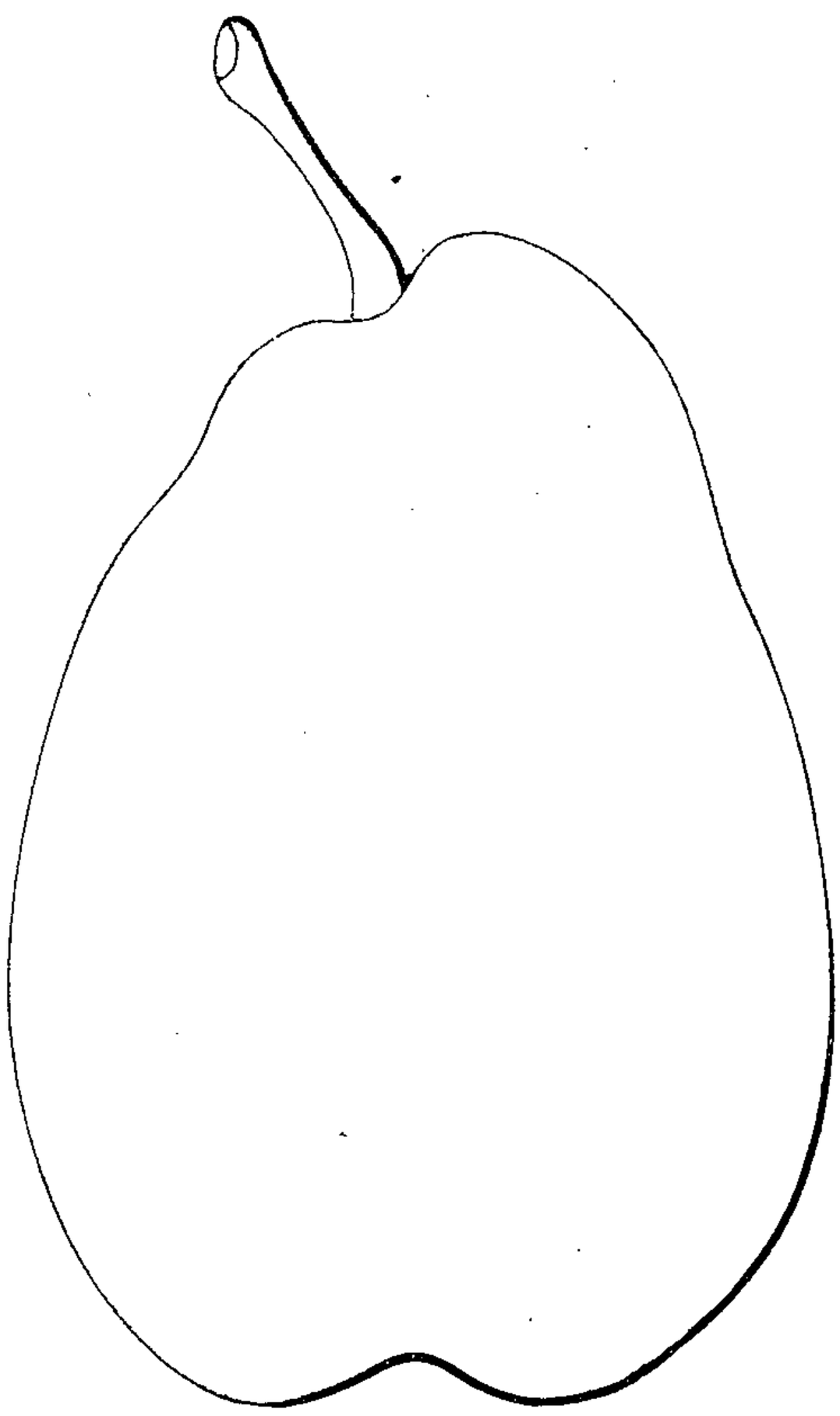
---

664. Poire MARGUERITE D'ANJOU.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez longs, peu coudés, brun-gris olivâtre, aux lenticelles apparentes et clair-semées, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* de moyenne grosseur, coniques, pointus, non appliqués contre le bois, ayant les écailles légèrement disjointes.

— *Feuilles :* grandes, ovoïdes très-allongées, à bords faiblement dentés ou crénelés, à pétiole fort et long.

Poire Marguerite d'Anjou.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — L'écusson se développe tardivement, chez ce poirier dont la vigueur est satisfaisante et qui se plaît autant sur cognassier que sur franc ; ses pyramides, hautes et touffues, sont généralement des plus convenables dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde irrégulière et bosselée, plus ventrue d'un côté que de l'autre et souvent un peu contournée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, arqué, mince à son milieu, renflé aux extrémités, obliquement inséré dans une assez large cavité que domine une forte protubérance. — *Œil :* moyen et ouvert, régulier, presque saillant, faiblement plissé ou côtelé sur les bords. — *Peau :* jaune clair, légèrement teintée de rose pâle sur la partie qui regarde le soleil, tachée de fauve auprès du pédoncule et ponctuée de même, semée de quelques petites macules rousses, noirâtres et généralement squammeuses. — *Chair :* blanc mat, fine, compacte quoique très-fondante, aqueuse, exempte de pierres. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidule, douée d'une délicieuse saveur rappelant quelque peu le parfum de la violette.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

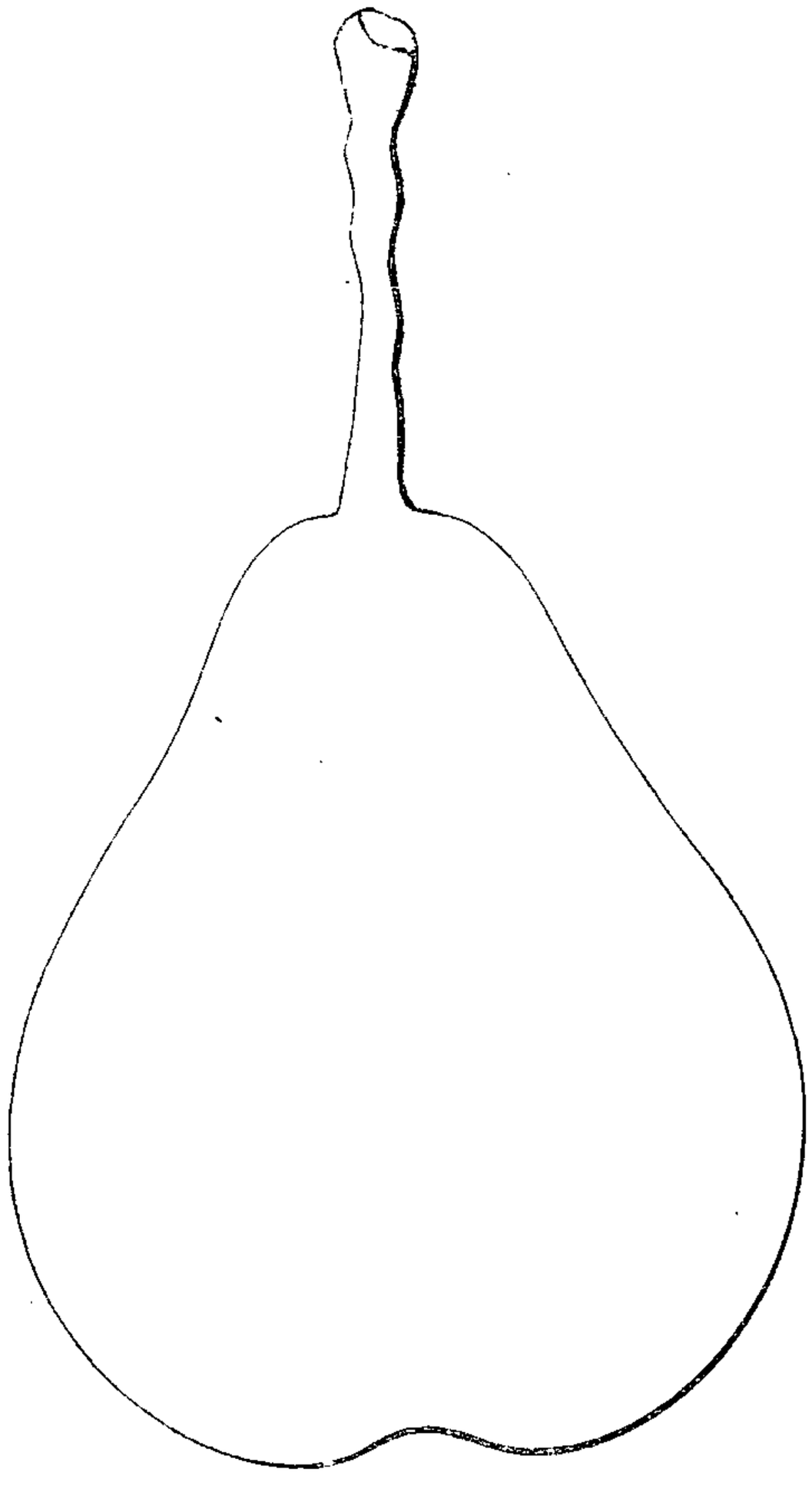
Qualité. — Première.

Historique. — M. Flon aîné, horticulteur à Angers, obtenait de semis, en 1863, cette poire exquise et la mettait dans le commerce l'année suivante, après l'avoir dédiée à la fille, si célèbre par son courage, son esprit et ses malheurs, de René le Bon, roi de Sicile et duc d'Anjou. Née en 1425, *Marguerite d'Anjou* fut femme du roi d'Angleterre Henri VI, mais elle revint, après la perte de sa couronne, mourir en 1482 dans notre province, au château de Dampierre, situé sur les bords de la Loire, à quatre kilomètres de Saumur.

Poire MARIANNE. — Synonyme de poire *Princesse Marianne*. Voir ce nom

---

665. Poire MARIE-ANNE DE NANCY.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et parfois érigés, surtout au sommet de la tige, de grosseur moyenne, assez longs, plus ou moins géniculés, gris-roux, finement et clairement ponctués, ayant les coussinets ressortis et les mérithalles ordinaires. — *Yeux :* moyens, coniques, écartés du bois et duveteux. — *Feuilles :* moyennes, elliptiques ou elliptiques-allongées, faiblement dentées, au pétiole généralement court, grêle et pourvu de petites stipules.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il se plaît beaucoup sur le cognassier; sa vigueur n'a rien d'excessif; l'écusson se développe bien et les pyramides sont d'une forme satisfaisante, même dans leur seconde année.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée très-régulière mais assez obtuse. — *Pédoncule :* fort long ou de longueur moyenne, bien nourri, rarement arqué, noueux, renflé aux extrémités, implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, ovale, ouvert, presque saillant. — *Peau :* vert-pré, ponctuée de fauve, toute veinée et maculée de brun-roux. — *Chair :* blanchâtre, fine, juteuse, fondante ou mi-fondante, ayant de fortes pierres au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, souvent peu parfumée.

Maturité. — Vers la moitié d'août.

Qualité. — Deuxième et quelquefois première, lorsque sa chair est bien fondante et son eau bien savoureuse.

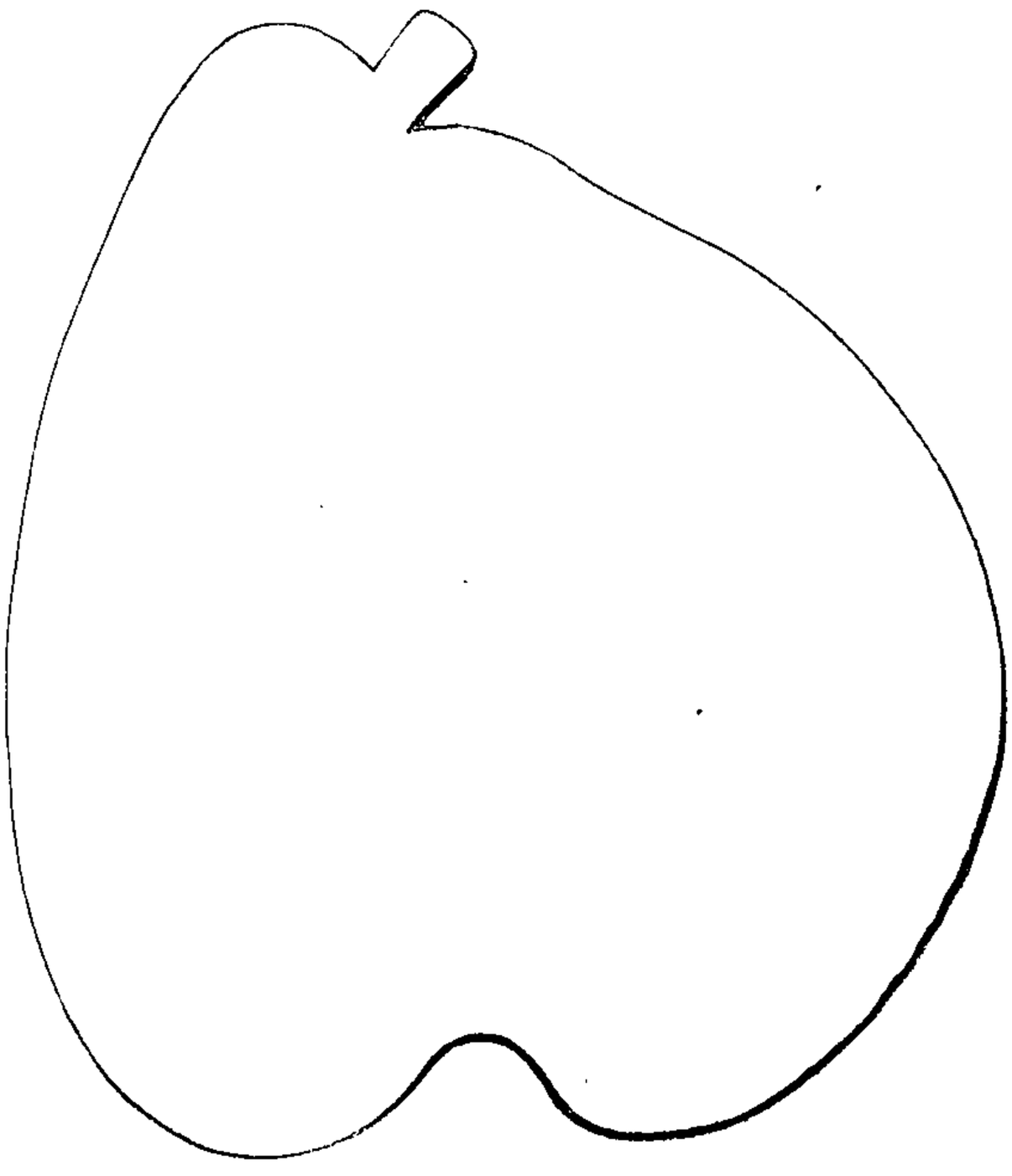
Historique. — M. Millot, ancien officier et pomologue à Nancy, fut le promoteur de ce poirier, qui faisait partie d'un envoi de cent jeunes égrasseaux que Van Mons, peu de jours avant sa mort (1842), avait choisis dans ses semis pour les offrir à ce personnage, avec lequel il était lié. Le pied-type a mûri pour la première fois en 1848, et M. Millot « l'a dédié à la mémoire de sa femme, » ainsi qu'il l'a déclaré en décrivant cette variété dans le tome III de l'*Album de pomologie*, publié à Bruxelles en 1850 (page 11).

Observations. — Il existe une poire *Millot de Nancy*, décrite ci-après et que

parfois nous avons vu confondre avec la Marie-Anne de Nancy, qui cependant se mange en août, trois mois avant l'autre, mûrissant vers la mi-octobre. On peut donc aisément les distinguer, en se rappelant quel écart de maturité les sépare.

---

666. Poire MARIE BENOIST.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros et longs, flexueux, brun verdâtre, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets très-ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, collés contre l'écorce, aux écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-allongées et régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole assez long, épais et rigide.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Doué d'une bonne vigueur, il se greffe sur franc et cognassier, n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation et fait d'assez jolies pyramides, aussi fortes, aussi régulières qu'on peut le désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée très-irrégulière, obtuse et mamelonnée au sommet, arrondie à la base et généralement beaucoup plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* gros et très-court, implanté obliquement à fleur de peau et souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, très-enfoncé. — *Peau :* vert clair, ponctuée et veinée de roux, fortement maculée de fauve, surtout autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, un peu pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, délicatement parfumée.

Maturité. — Fin de décembre ou commencement de janvier, et se prolongeant parfois jusqu'aux derniers jours de février.

Qualité. — Première.

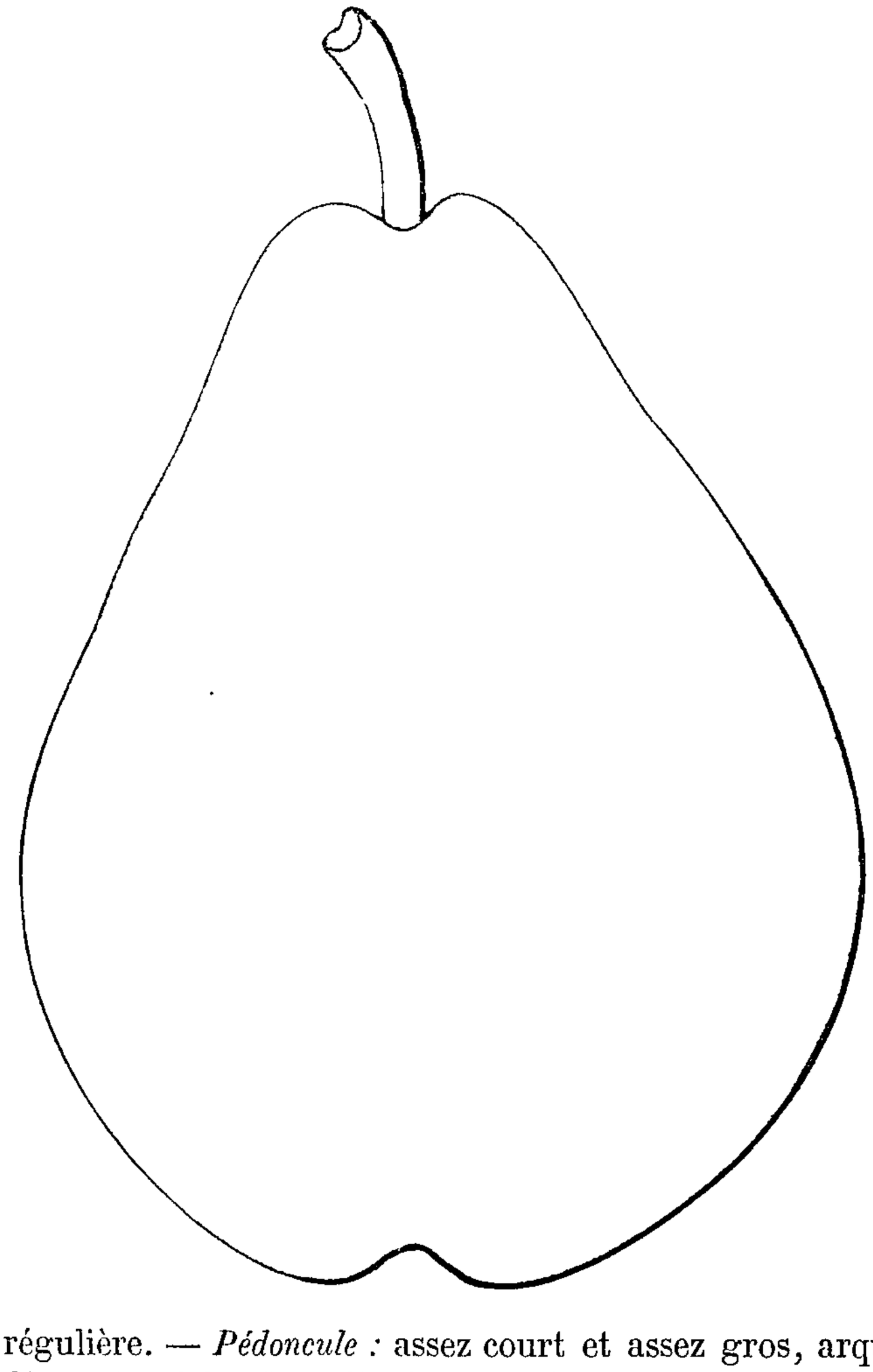
Historique. — Le pied-mère d'où cette excellente poire est sortie, provient des semis de M. Auguste Benoist, pépiniériste à Brissac (Maine-et-Loire) et connu par quelques autres gains non moins méritants. La fructification eut lieu en 1863 et l'obtenteur dédia à sa fille Marie, son nouveau poirier.

Observations. — Le fruit figuré ci-dessus faisait partie de la première récolte donnée par l'égrasseau ; depuis 1863 la culture a beaucoup accru le volume de

cette variété ; aussi M. Benoist m'affirmait-il, en 1867, avoir envoyé à M. Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, deux poires Marie Benoist dont l'une pesait 720 grammes et l'autre 715.

---

667. Poire MARIE GUISSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez longs et peu flexueux, marron foncé, ayant les lenticelles larges, apparentes, clair-semées, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, légèrement écartés du bois, aux écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* ovales ou ovales arrondies, petites, faiblement dentées ou crénelées, à pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Grande.

Culture. — On le greffe sur cognassier ou sur franc ; sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de l'écusson ; ses pyramides sont fortes et belles.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, obtuse et régulière. — *Pédoncule :* assez court et assez gros, arqué, inséré dans une large dépression à bords ordinairement égaux et arrondis. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, légèrement enfoncé, souvent entouré de petits plis. — *Peau :* jaune-paille ou jaune d'or, finement ponctuée de brun verdâtre et maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, aqueuse, demi-fine et demi-fondante, bien granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, assez aigrelette, possédant un savoureux arome.

Maturité. — Courant de février et se conservant jusqu'à la fin de mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, originaire de la Moselle, nous est venu de Metz et provient d'un semis de l'espèce Saint-Germain, dont il a toute la tardivité. Il

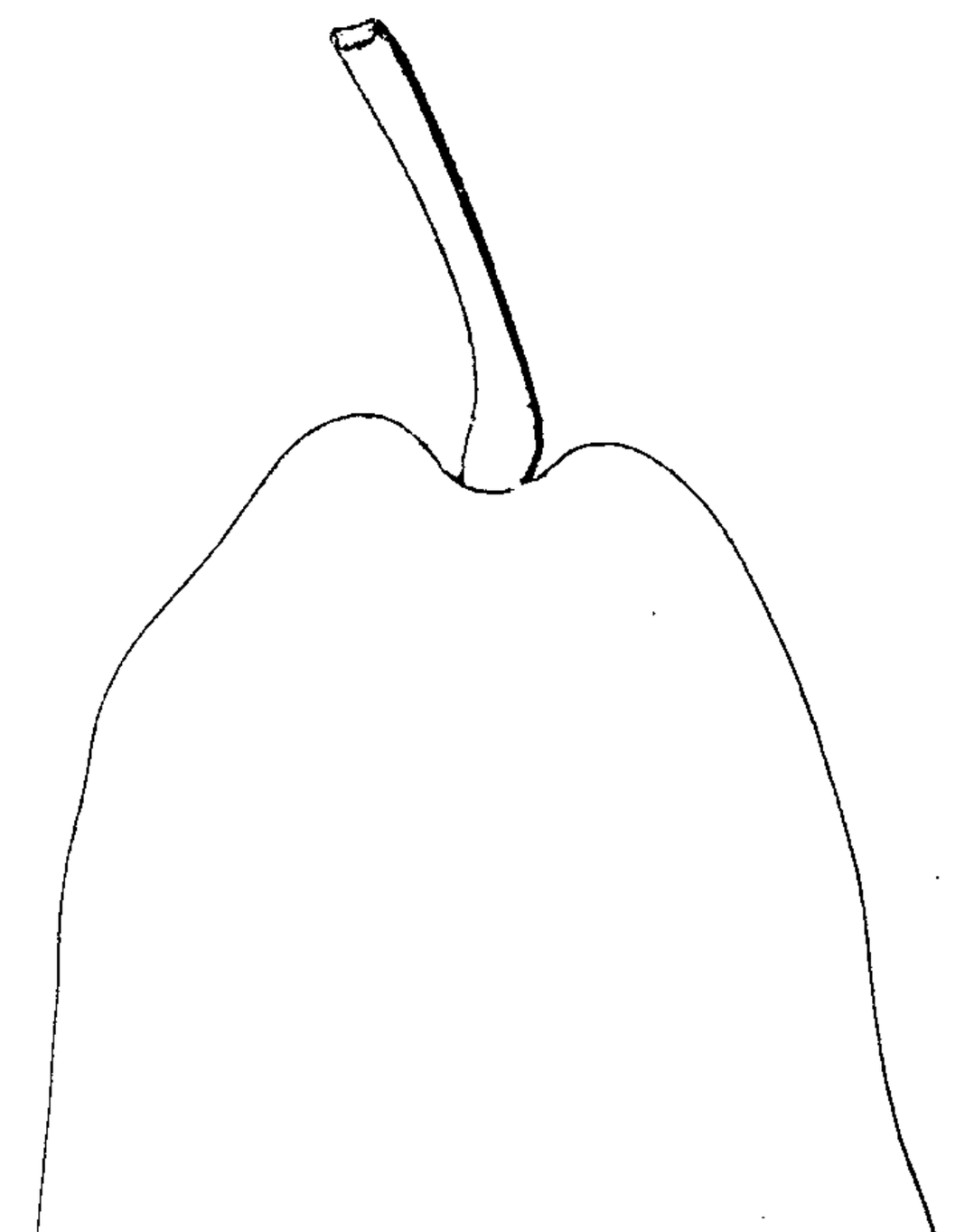
donnait ses premiers fruits en 1857, dans le canton de Gorze, à Jussy. Le nom qu'il porte est celui de la fille de son obtenteur, M. Guisse, propriétaire à Sainte-Ruffine, localité voisine de Jussy.

---

668. POIRE MARIE-LOUISE.

Synonymes. — *Poires* : 1. MARIE-LOUISE DUQUESNE (Poiteau, *Théorie Van Mons*, 1834, p. 50, n° 27). — 2 MARIE-LOUISE NOVA (Van Mons, cité par Poiteau, *ibid.*, p. 42, n° 3). — 3. VAN DONCKELAAR (Poiteau, *ibid.*). — 4. BRADDICK'S FIELD STANDARD (Robert Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 144, n° 307). — 5. FORME DE MARIE-LOUISE (*Id. ibid.*). — 6. PRINCESSE DE PARME (*Id. ibid.*). — 7. MARIE-LOUISE NOUVELLE (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, 2e partie, pp. 11 et 12). — 8. MARIE-LOUISE DELCOURT (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme*, 1855, p. 13; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 9. VAN DONCKELAER (Thuillier-Aloux, *ibid.*). — 10. CORCHORUS (Decaisne, *ibid.*). — 11. MARIE-LOUISE DONKELAAR (*Id. ibid.*). — 12. MARIE-LOUISE DE JERSEY (*Id. ibid*). — 13. MARIE-LOUISE VAN MONS (Liron d'Airoles, *Liste synonymique des variétés du poirier*, 1859, p. 85). — 14. VAN DON KERLAER (*Id. ibid.*). — 15. BRANDDICK'S FIELD STANDARD (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 19).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* bien nombreux, étalés ou réfléchis, gros et de longueur moyenne, des plus géniculés, légèrement duveteux, vert brunâtre, abondamment et finement ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, aigus, appliqués contre le bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* moyennes, nombreuses, elliptiques ou arrondies, à bords bien denticulés, portées sur un pétiole long et fort.

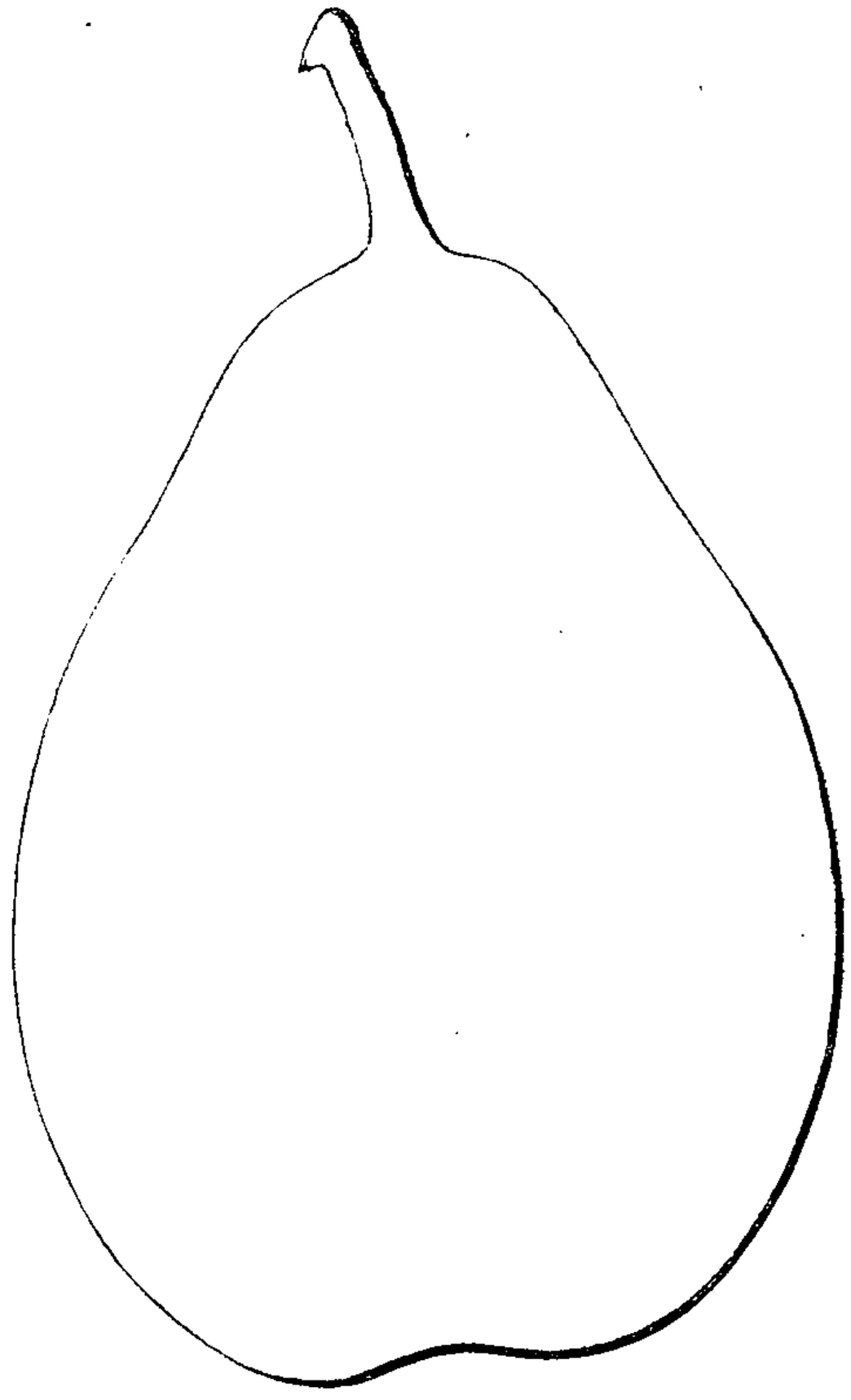
FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Le franc est le sujet qu'il faut lui donner, sa végétation sur cognassier étant à peu près nulle; il fait de jolies pyramides et possède une vigueur ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* variable, elle est souvent conique plus ou moins allongée, obtuse et bosselée, ou conique-allongée fortement cylindrique; comme on la trouve aussi, parfois, régulièrement ovoïde. — *Pédoncule :* long ou un peu court, généralement arqué, assez mince mais renflé à la base, inséré perpendiculairement ou obliquement dans une cavité

large, peu profonde et à bords accidentés, ou bien placé à fleur de fruit et entouré d'un pli charnu très-prononcé. — *Œil* : grand, régulier, ouvert, arrondi, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, jaune clair du côté du soleil, jaune verdâtre sur l'autre face, ponctuée de brun, tachetée de roux et maculée de même à ses extrémités. — *Chair :* très-blanche, fine, fondante, juteuse, un peu granuleuse autour des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, ayant un arome fort délicat.

Poire Marie-Louise. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Fin de septembre et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Depuis une trentaine d'années que je cultive le présent poirier, je l'ai successivement acheté, mais toujours comme une prétendue nouveauté, sous chacun des nombreux surnoms dont la liste authentique figure en tête de cet article. Je ne saurais, alors, manquer de partager l'opinion des divers pomologues et pépiniéristes qui réunissent actuellement, en une seule et même varieté, les poires longtemps vendues sous les noms : Marie-Louise Duquesne, Marie-Louise nova, Van Donckelaar, Princesse de Parme, Marie-Louise Delcourt et Marie-Louise de Jersey ; etc. Le vrai nom, le nom primitif de ce poirier, lui fut appliqué par l'abbé Duquesne, son obtenteur, qui au début de ce siècle habitait Mons (Hainaut), où il s'occupait d'arboriculture fruitière. Il l'y gagna de semis en 1809, et non pas en 1813, comme on l'a quelquefois avancé, puis le dédia en 1810 à la seconde femme de Napoléon Ier, à l'archiduchesse d'Autriche Marie-Louise, née en 1791, morte en 1847. Poiteau, qui l'importa en 1833 dans notre pays, le décrivit en 1834 à la page 50 de sa *Théorie Van Mons* (n° 27), et lui assigna bien cette même date d'obtention, ainsi que ce même obtenteur. Les Anglais le cultivèrent longtemps avant nous, car le pomologue Lindley disait en 1830, après l'avoir parfaitement caractérisé : « Il a été gagné de semis par l'abbé Duquesne et « envoyé par le docteur Van Mons, de Bruxelles, à la Société d'Horticulture de « Londres, en 1816. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 378, n° 91.) Et si l'on consulte les *Transactions* ou Procès-Verbaux de ladite Société, on y trouve sous le millésime 1820, à la page 520 du tome IV, la source des renseignements donnés par Lindley, plus ce fait, important à noter : « que l'abbé Duquesne le vit « fructifier pour la première fois en même temps que le poirier *Napoléon*, dont « il fut aussi le propagateur et le parrain. » Or, comme il est constant que ce dernier arbre date de 1809, il reste donc formellement acquis qu'en 1813 la variété Marie-Louise avait déjà quatre ans.

Observations. — Souvent on a rangé parmi les synonymes de la fausse

variété *Marie-Louise nova*, mise sur le compte de Van Mons, la poire, tout aussi peu authentique, surnommée *Comte de Lamy*. Il y a eu là malentendu, car le poirier Comte de Lamy se rapporte positivement au Beurré Curtet, ainsi qu'avec Thompson nous l'avons constaté pages 341 et 342 de notre tome Ier. — Il en est de même pour les noms *Marie Christine* et *Marie Chrétienne*, sous lesquels on a vendu parfois la poire *Marie-Louise*. Prévost, dans sa *Pomologie de la Seine-Inférieure*, relevait cette erreur dès 1845, en décrivant la Marie-Christine (p. 144), espèce que je n'ai jamais pu me procurer. — En 1865 le *Journal* de la Société d'Horticulture de Paris a fait mention (page 696), d'après le *Gardener's Chronicle*, d'une poire *Marie-Louise d'Uccle*, qui, paraît-il, serait une sous-variété de la *Marie-Louise* et proviendrait du village d'Uccle, près Bruxelles. Nous signalons ce poirier, mais on comprendra qu'ayant déjà reçu six ou sept fois l'espèce Marie-Louise sous des surnoms nouveaux, il nous ait paru prudent, jusqu'à plus ample information, de négliger ce gain, ne différant du type, selon le journal anglais, « que par un arome « particulier ! »

Poires : MARIE-LOUISE DELCOURT,	Synonymes de poire *Marie-Louise*. Voir ce nom.
— MARIE-LOUISE DONKELAAR,	
— MARIE-LOUISE DUQUESNE,	
— MARIE-LOUISE DE JERSEY,	
— MARIE-LOUISE NOUVELLE,	
— MARIE-LOUISE NOVA,	
— MARIE-LOUISE VAN MONS,	

669. Poire MARIE PARENT.

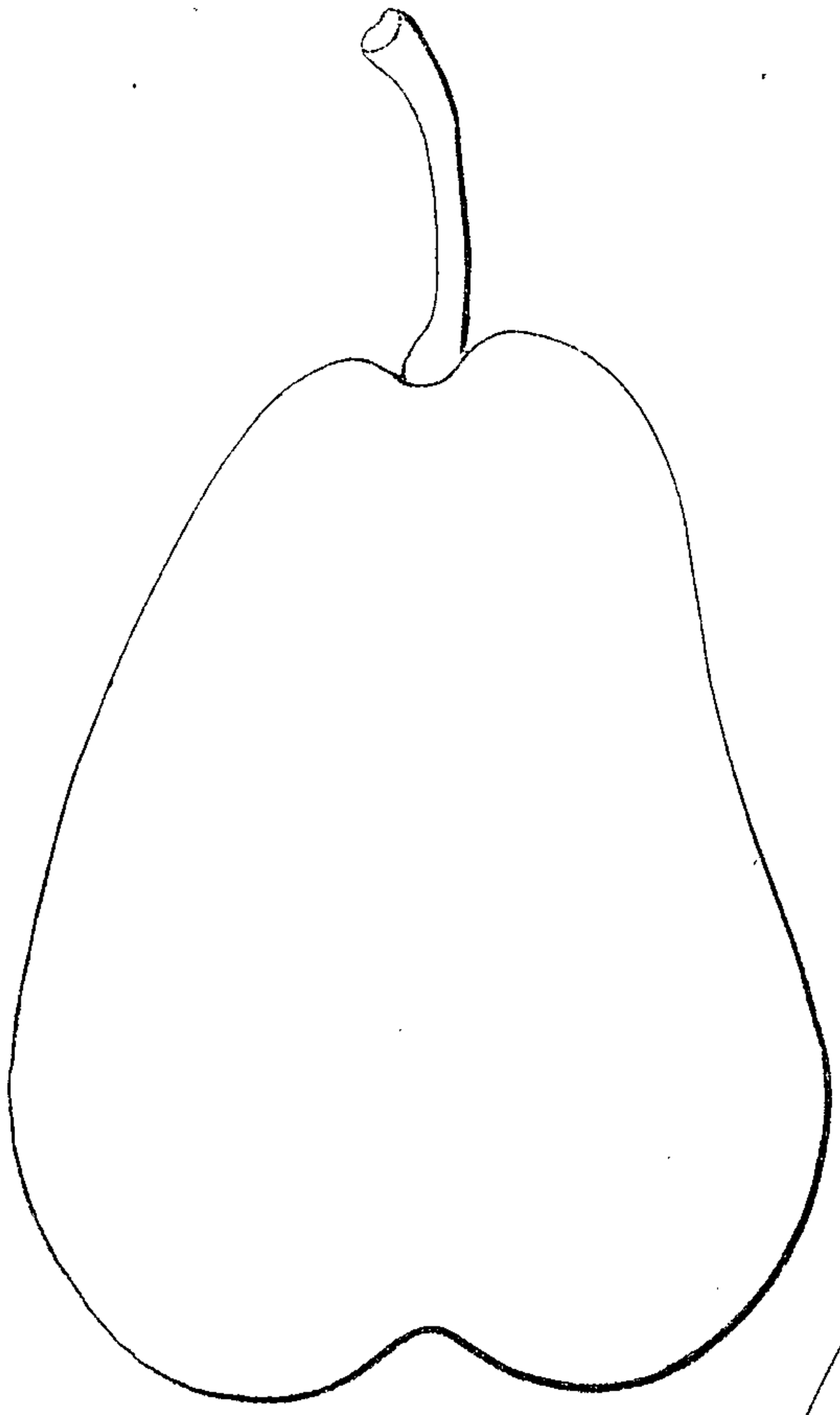
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros, de longueur moyenne, rarement bien coudés, rouge grisâtre et foncé, finement et abondamment ponctués, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, habituellement obtus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* jamais abondantes, ovales, souvent acuminées, à bords régulièrement dentés en scie, à pétiole court et assez grêle.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — L'écusson se développe tardivement, chez ce poirier dont la vigueur

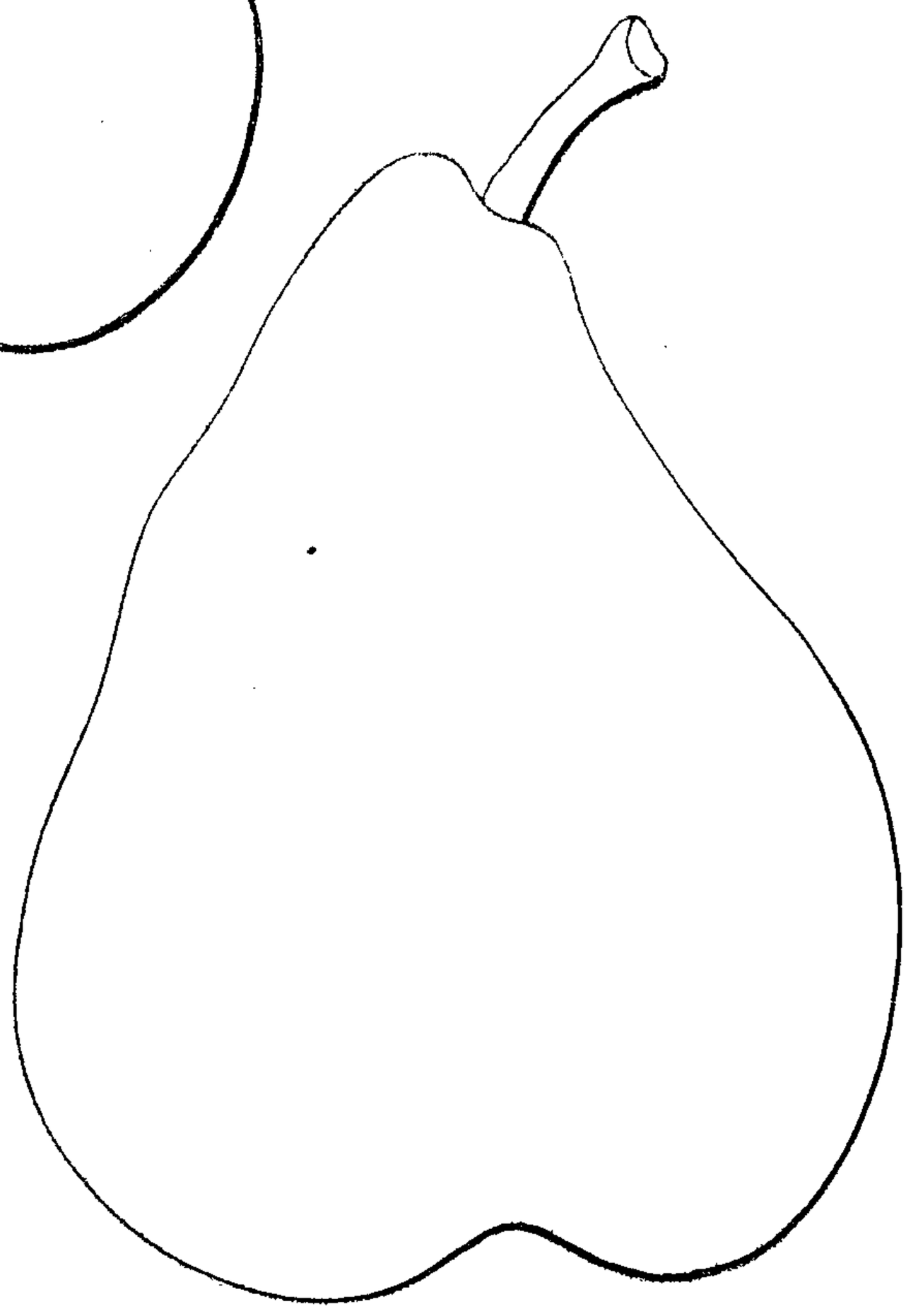
est modérée et que l'on greffe sur franc ou sur cognassier; les pyramides qu'il fait sont irrégulières, peu hautes et peu touffues.

Poire Marie Parent. — *Premier Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* oblongue plus ou moins cylindrique et bosselée, ou turbinée fortement ventrue à la base et généralement voûtée et quelque peu contournée à son autre extrémité. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, recourbé, assez mince, renflé au sommet, souvent charnu à la base, verticalement ou obliquement inséré au milieu d'une dépression rarement bien profonde mais dont l'un des bords est toujours proéminent. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, parfois même complétement fermé, entouré de gibbosités et placé dans un vaste bassin de profondeur variable. —

Deuxième Type.



Peau : mince, jaune d'ocre ou jaune d'or, largement ponctuée et tachée de roux, marbrée ou panachée de gris verdâtre près de l'œil et quelquefois autour du pédoncule, lavée de rouge-brique sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante ou mi-fondante, juteuse, contenant au cœur de nombreuses petites pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, bien parfumée.

MATURITÉ. — Courant d'octobre et se prolongeant parfois jusqu'en décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Voici dans quels termes M. Bivort, directeur des pépinières de

la Société Van Mons, à Geest-Saint-Remy (Belgique), établissait en 1853 l'origine de ce poirier :

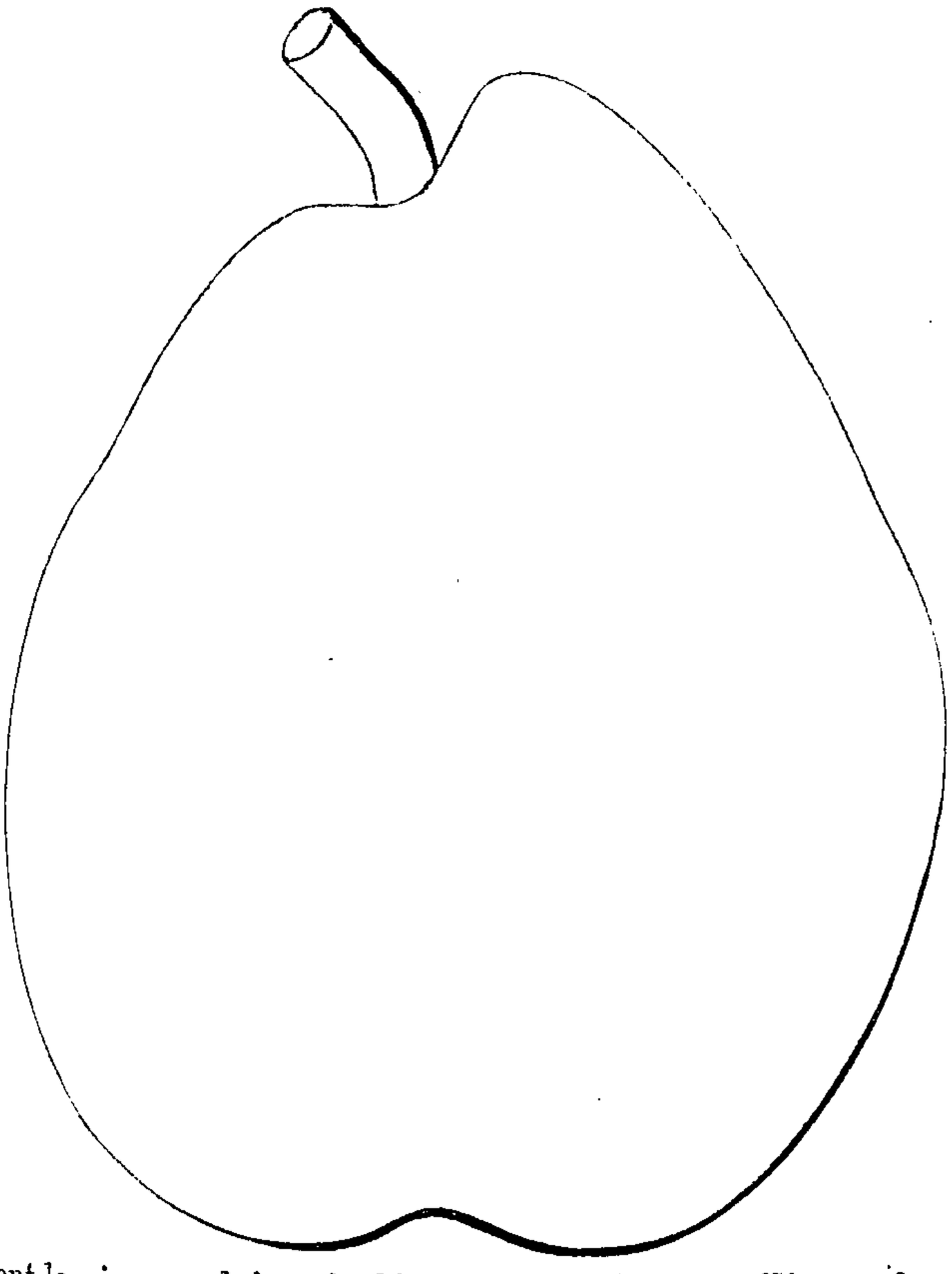
« Cette nouvelle variété — écrivait-il — provient de mes semis de 1844, lesquels avaient été extraits des fruits récoltés à Louvain [chez Van Mons], cette même année, parmi diverses variétés provenant d'une dernière génération de semis de ce professeur..... Sa première production a eu lieu en 1851. Notre éditeur a bien voulu m'autoriser à donner à cette poire le nom de sa femme. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. I, p. 15.)

L'éditeur dont parle ici M. Bivort, est M. Parent, imprimeur-libraire à Bruxelles.

Poire MARIE-THÉRÈSE. — Synonyme de poire *Léon Leclerc épineux*. Voir ce nom.

---

670. Poire MARIETTE DE MILLEPIEDS.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, peu forts, très-courts, à peine coudés, fauve-gris nuancé de rougeâtre, ayant les lenticelles grosses, abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* aux écailles mal soudées, petits, ovoïdes, écartés du bois et très-souvent sortis en éperon. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou elliptiques, acuminées, à bords faiblement crénelés, à pétiole assez long, assez grêle et pourvu de stipules très-prononcées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur laisse à désirer, peut être greffé sur franc ou sur cognassier; ses pyramides restent chétives, même dans leur troisième année, et le développement de son écusson se fait toujours tardivement.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde, irrégulière et bosselée, ou turbinée légèrement obtuse, parfois un peu contournée dans son ensemble, mamelonnée au sommet et moins renflée, ordinairement, d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, arqué, gros, souvent plus fort à l'attache, obliquement inséré dans une étroite cavité et quelquefois en dehors de l'axe du fruit.

— *Œil :* grand, régulier, ouvert, rarement bien enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, assez épaisse, vert jaunâtre, lavée de roux foncé sur la face exposée au soleil, maculée de roux clair autour de l'œil ainsi qu'autour du pédoncule, fortement ponctuée et marbrée de même. — *Chair :* blanche, très-fine, fondante, juteuse et odorante, quelque peu granuleuse auprès des loges. — *Eau :* excessivement abondante, rafraîchissante, sucrée, acidule, possédant un parfum d'une saveur exquise.

Maturité. — Commencement ou courant de mars, et se prolongeant souvent jusqu'en mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété si tardive et si méritante provient des semis de feu Maurice Goubault, mort pépiniériste à Millepieds, dans la banlieue d'Angers, le 27 décembre 1854, et bien connu par l'obtention de différentes poires, toutes fort recherchées. La mise à fruit du pied-type de la Mariette eut lieu en 1854, et ce fut la veuve Goubault, qui, remariée à M. Durand, également horticulteur à Millepieds, fit en 1856 répandre ce poirier dans le commerce. Le nom qu'il porte rappelle à la fois celui de cette veuve et celui du lieu où l'égrasseau prit naissance.

Poire MARION. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

Poire MARION D'AMIENS. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

Poire MARION-JASSOL. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire MARIOT. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

Poires MAROIS et MAROIT. — Synonymes de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

Poire MARQUIS D'HEM. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

---

671. Poire MARQUISE.

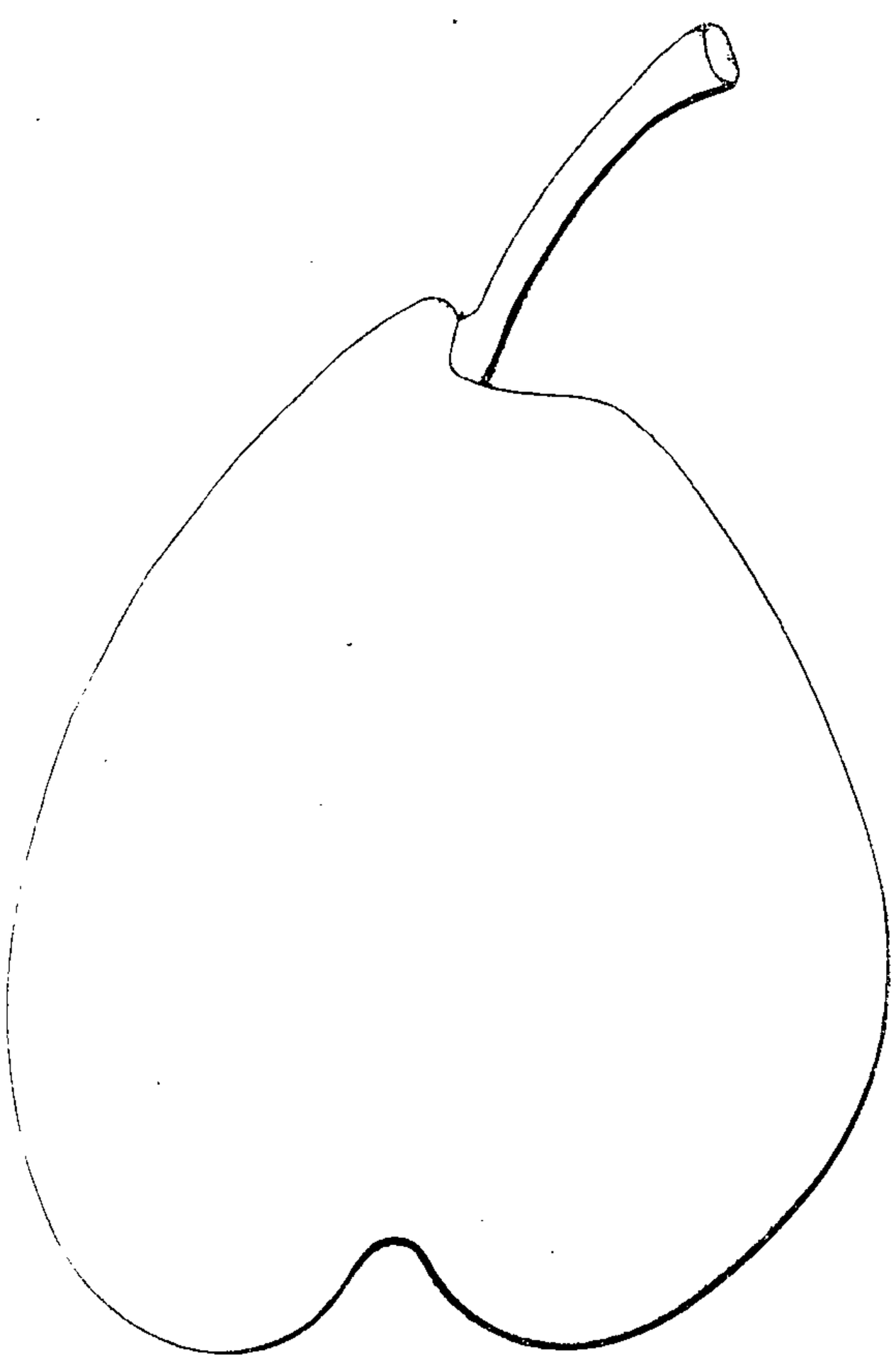
Synonymes. — *Poires* : 1. Marchioness (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, 2e partie, p. 106). — 2. Marquise d'Hiver (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 144).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et généralement un peu arqués, gros et longs, à peine géniculés, légèrement cotonneux, fauve grisâtre, finement et très-abondamment ponctués, aux coussinets presque nuls, aux mérithalles courts. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, non appliqués contre le bois, ayant les écailles plus ou moins entr'ouvertes. — *Feuilles :* rarement nombreuses, ovales-allongées, unies sur leurs bords, à pétiole long, très-gros et accompagné de stipules bien développées.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Cet arbre n'a rien de particulier dans sa végétation ; il se plaît autant sur le cognassier que sur le franc, et prend toujours une assez jolie forme pyramidale.

Poire Marquise.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée bien arrondie dans sa partie inférieure, conique légèrement obtuse à son autre extrémité, qui souvent est bosselée et mamelonnée. — *Pédoncule :* long, grêle à son milieu, renflé au sommet, charnu à la base, arqué, obliquement implanté dans une large dépression et contre une gibbosité de grosseur variable. — *Œil :* irrégulier, ouvert ou mi-clos et habituellement très-enfoncé. — *Peau :* épaisse, vert clair jaunâtre, uniformément ponctuée et marbrée ou tachetée de gris-roux sur la majeure partie de sa surface. — *Chair :* blanche, mi-fine, cassante ou mi-fondante, juteuse et assez pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, peu acidule et peu musquée, fort délicate.

Maturité. — Commencement de novembre, et parfois atteignant le mois de janvier.

Qualité. — Deuxième, mais souvent première quand sa chair est à peu près fondante.

Historique. — L'apparition de cette poire dans les jardins français remonte au plus à 1670. A cette date, aucun de nos anciens pomologues ne l'avait encore mentionnée, mais peu après, en 1675, Merlet la décrivit fort exactement, page 101 de son *Abrégé des bons fruits*. Elle se répandit rapidement et fit bientôt les délices des amateurs. Ainsi l'écrivain que nous venons de citer disait en 1690, en réimprimant son précieux recueil : « Je tiens ce fruit admirable et des meilleurs (p. 86) ; » et la Quintinye, qui la cultivait dans le potager de Versailles, lui donnait de son côté, à cette même époque, les louanges suivantes : « ..... Merveilleuse poire ;..... elle a « véritablement tant soit peu de pierres au cœur, ce qui seurement ne doit point « empêcher de la conserver avec estime pour le mois de novembre. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 249.) On regarde généralement, même à l'étranger, cette variété comme originaire de notre pays, et le nom qu'elle porte l'indique bien, mais rien encore n'a transpiré sur la localité ou sur la contrée d'où elle est sortie.

Observations. — La variété *Archiduc-Charles*, ou Délices d'Hardenpont de

Belgique, diffère notablement de la Marquise, et pour l'arbre et pour le fruit; comme en 1858 on avait cru pouvoir, au Jardin des Plantes de Paris, réunir ces deux espèces, nous engageons le lecteur à les comparer ici. L'Archiduc-Charles est décrit page 153 de notre tome I^er^.

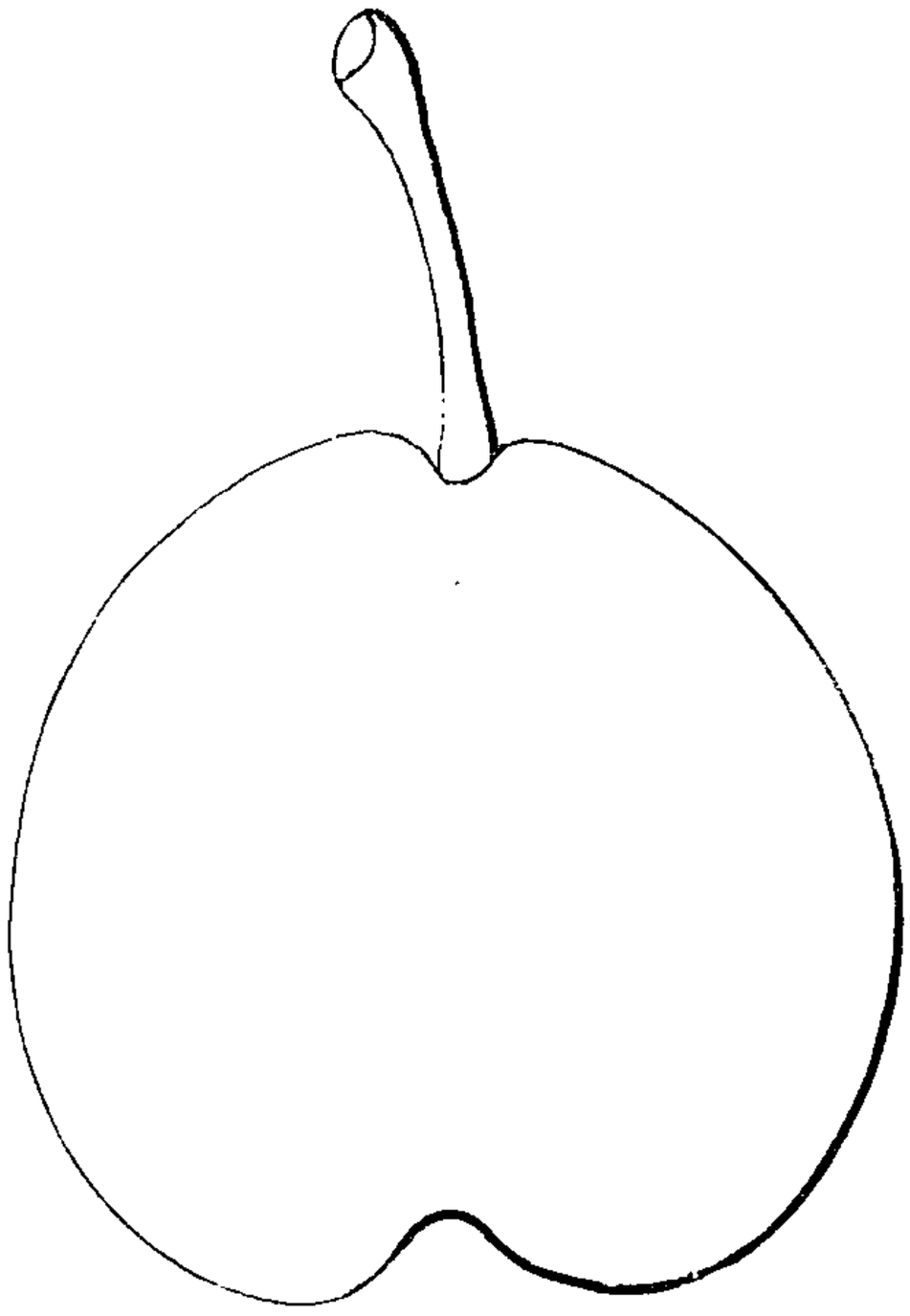
Poire MARQUISE [dans l'Hérault]. — Synonyme de poire *Gnoico*. Voir ce nom.

Poire MARQUISE D'HIVER. — Synonyme de poire *Marquise*. Voir ce nom.

Poire MARQUISE D'ITEM. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

---

672. Poire de MARSANEIX.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros et de longueur moyenne, peu coudés, duveteux, brun-roux verdâtre, ayant les lenticelles apparentes mais très-espacées, et les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, quelque peu coriaces, ovales ou ovales-allongées, bien acuminées, souvent canaliculées, assez cotonneuses et blanchâtres en dessous, régulièrement denticulées, portées sur un pétiole gros, court et rarement stipulé.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Tout sujet lui convient; sa vigueur est excellente et sa croissance, hâtive; il prend une belle forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* arrondie, régulière, généralement un peu aplatie à la base. — *Pédoncule :* assez long, grêle à son milieu, renflé à ses extrémités, implanté à la surface ou dans une faible cavité dont l'un des bords est quelque peu proéminent. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, placé dans un bassin très-évasé et de profondeur variable. — *Peau :* rugueuse, entièrement roussâtre, ponctuée de gris jaunâtre et finement réticulée de même. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, cassante, aqueuse, odorante, pierreuse et marcescente. — *Eau :* abondante mais peu sucrée, peu savoureuse et parfois même complétement insipide.

Maturité. — Commencement de janvier et courant de février.

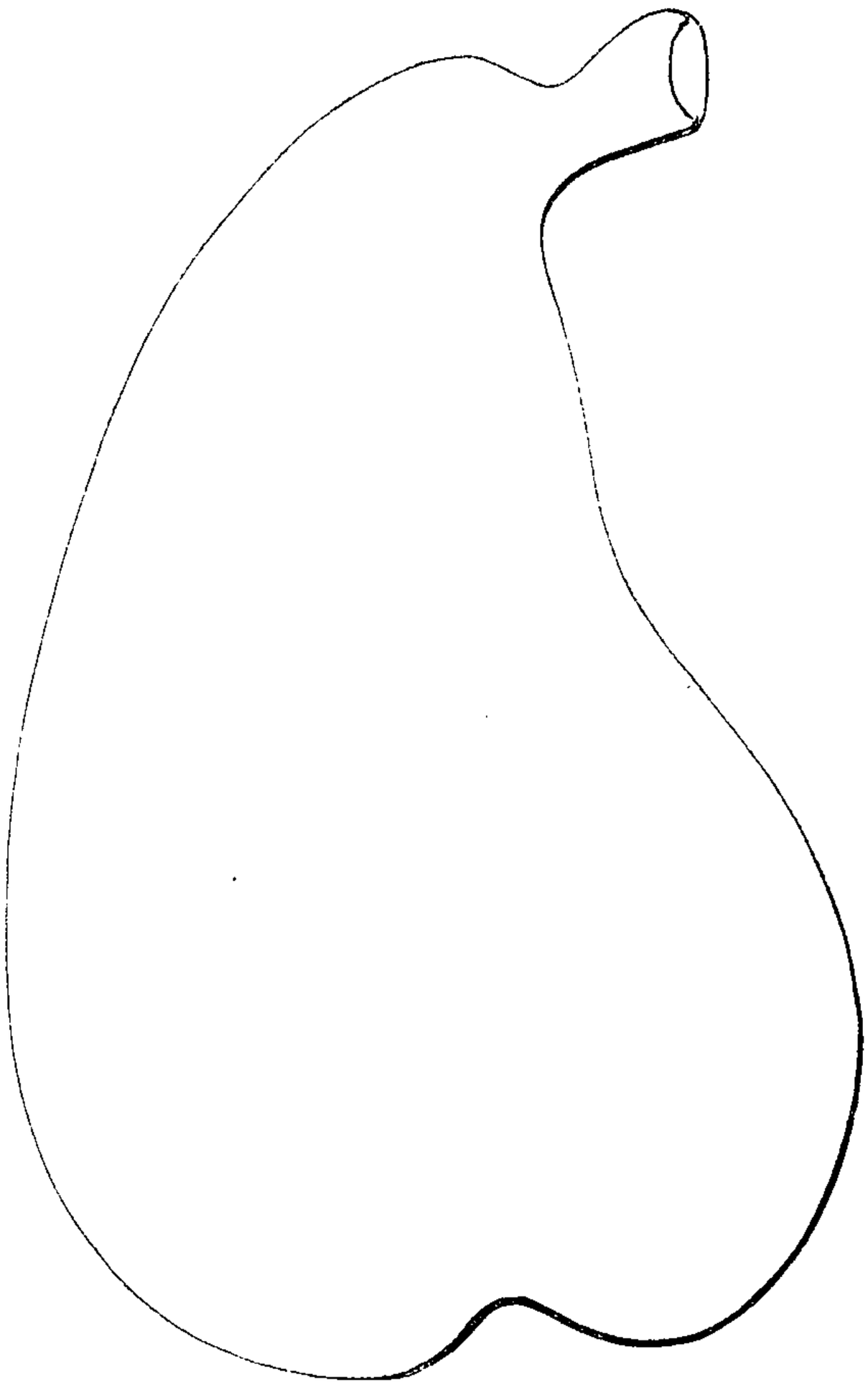
Qualité. — Deuxième, et uniquement pour la cuisson.

Historique. — Originaire du bourg de Marsaneix, dans l'arrondissement de Périgueux (Dordogne), ce poirier est cultivé depuis plus d'un siècle dans les fermes de la contrée, dont il sort très-peu, même pour entrer chez les horticulteurs de son département. Témoin ces lignes que m'adressait en 1865 M. Gagnaire fils, pépiniériste à Bergerac :

« Nous ne cultivons pas dans nos pépinières la *poire de Marsaneix*; c'est un petit fruit, ne valant rien cru et ne réunissant pas de qualités assez méritantes pour qu'on le multiplie comme variété à compote. » (*Lettre du* 3 *mars.*)

---

673. Poire MARSHALL WILDER.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, peu longs et très-gros, presque érigés, légèrement flexueux, rouge-brun foncé, à lenticelles blanchâtres, abondantes et des plus larges, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, aux écailles grises et mal soudées, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, très-finement dentées, portées sur un pétiole fort et assez long.

Fertilité. — Bonne.

Culture. — Il est trop nouveau dans mes pépinières pour qu'il me soit possible d'en bien préciser encore la végétation; nous l'avons greffé sur cognassier, et ses pyramides, âgées actuellement de deux ans, s'annoncent comme devant être assez convenables, tant pour la force que pour la forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée très-irrégulière, se rapprochant beaucoup des Calebasses, généralement contournée et plus ou moins bosselée. — *Pédoncule :* très-court et très-gros, non arqué, fortement charnu, implanté presque horizontalement et à peu près continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, placé dans un bassin large et assez profond. — *Peau :* rugueuse, vert clair légèrement jaunâtre, ponctuée de gris-roux et amplement marbrée ou tachetée de brun habituellement squammeux. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine ou demi-fine, juteuse, excessivement fondante, contenant

quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* excessivement abondante, bien sucrée, parfumant délicieusement la bouche et douée d'un aigrelet qui la rend des plus rafraîchissantes.

Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

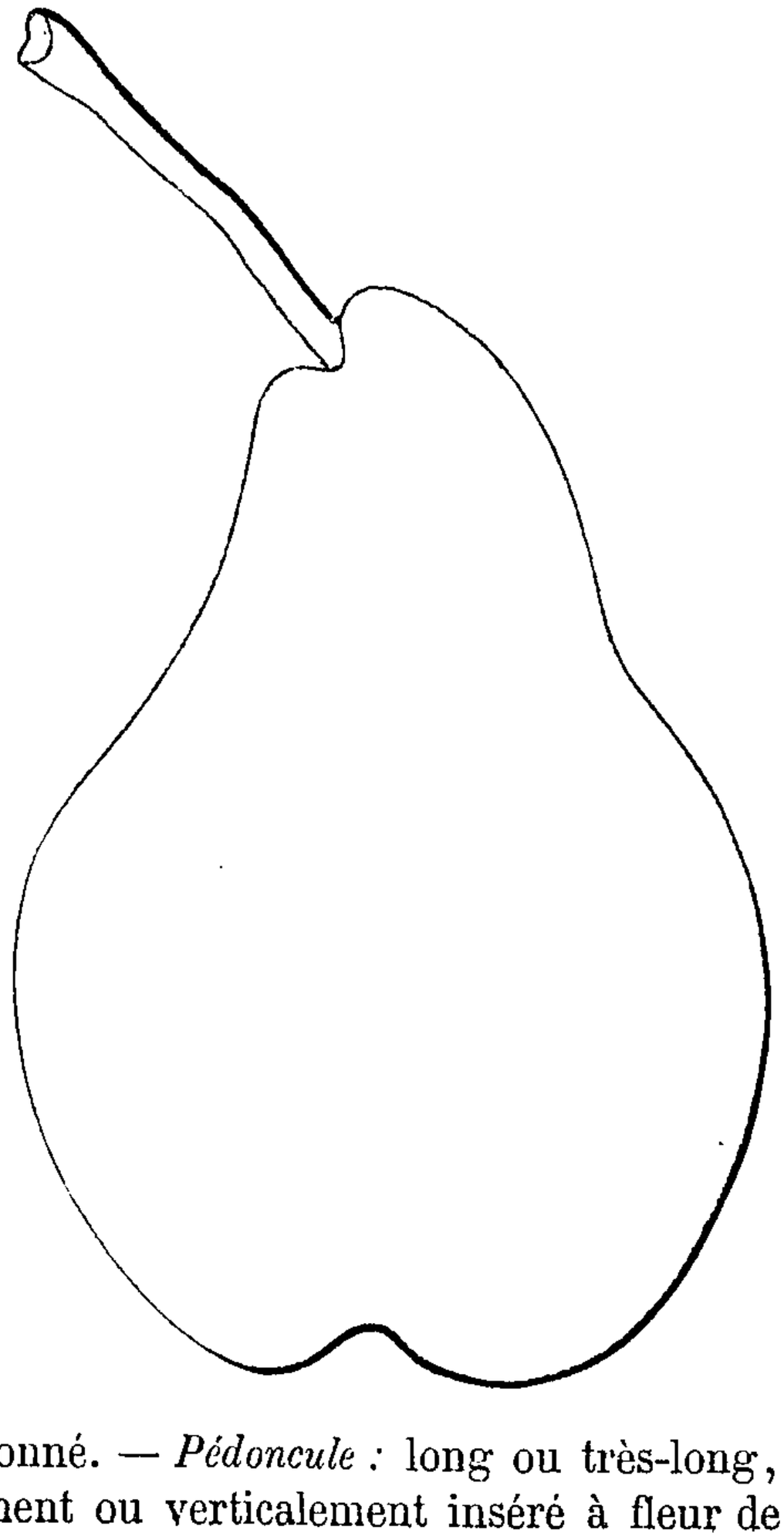
Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire a été gagnée dans mon école en 1866 et je l'ai mise au commerce en 1868. Le nom qu'elle porte est celui du plus éminent pomologue des États-Unis, M. *Marshall Wilder,* de Boston, président du Congrès pomologique américain, ainsi que de la Société d'Horticulture du Massachusetts. C'est à tous ces titres, et comme souvenir également de mes excellentes relations avec cet honorable personnage, que je lui ai dédié ce fruit, l'un des meilleurs, l'un des plus beaux qui soit encore sorti de mes semis.

---

674. Poire de MARTIN-SEC.

Synonymes. — *Poires* : 1. De Saint-Martin (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent,* 1530, p. 69). — 2. Martin-Sec de Champagne (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1675, p. 104). — 3. Martin-Sec de Provins (*Id. ibid.*). — 4. Rousselet d'Hiver (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690, t. I, p. 317; et 1739, t. I, p. 255). — 5. Martin-Sec d'Hiver (Herman Knoop, *Fructologie,* 1771, 2e partie, p. 119).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, longs et de grosseur moyenne, peu coudés, rouge ardoisé, finement et clairement ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* très-petits, coniques, pointus, écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites mais des plus abondantes, elliptiques-arrondies, légèrement acuminées, relevées en gouttière, faiblement dentées, à pétiole court, peu fort et non stipulé.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Il est vigoureux et fait des pyramides régulières, touffues et assez hautes ; l'écusson se développe tardivement, n'importe sur quel sujet on ait greffé ce poirier, auquel le cognassier convient aussi bien que le franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins régulière et obtuse, souvent assez étranglée près du sommet, qui parfois est mamelonné. — *Pédoncule :* long ou très-long, grêle, renflé au point d'attache, obliquement ou verticalement inséré à fleur de fruit ou dans une dépression prononcée

où le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* grand, toujours très-ouvert, peu enfoncé, parfois saillant, entouré de bosses ou de côtes. — *Peau :* roux clair et jaunâtre, entièrement couverte de points gris et largement carminée sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, très-cassante, quelque peu pierreuse au centre. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, à saveur légèrement anisée.

Maturité. — Vers la mi-novembre et pouvant atteindre le mois de février.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première pour la compote, les conserves et le raisiné.

Historique. — Je crois qu'on peut dire de cette poire, qu'elle est cultivée en France depuis au moins quatre siècles, car dès 1530 Charles Estienne, de Paris, la mentionnait dans son *Seminarium et plantarium fructiferarum, etc.* « Les poires « *de sainct Martin*, observait-il, sont ainsi nommées parce qu'on les récolte et qu'on « les voit mûrir vers l'époque où l'on fête ce saint; elles possèdent un goût agréable, « leur chair est assez ferme, mais on les mange presque toujours cuites. » (Page 69.) De 1530 à 1650, leur nom fut modifié : on les appela poires *de Martin-Sec;* et le qualificatif sec vint sans doute de la nature cassante et peu juteuse de leur chair, ou de ce qu'assez généralement on en fait des confitures sèches. Quant au lieu dont elles sont sorties, Merlet nous l'indique en 1675, lorsqu'il dit, page 104 de son *Abrégé des bons fruits :* « Le Martin-Sec de Provins ou de Champagne est une « poire plus longue que ronde, fort colorée, etc., etc., des plus estimées et qui se « mange pendant trois mois. »

Observations. — On recommande souvent de ne cueillir le Martin-Sec qu'aux premières gelées; c'est une bonne chose pour lui donner une chair moins cassante, mais il ne faut pas oublier qu'en le laissant si longtemps sur l'arbre, il devient à peu près impossible de lui voir atteindre son point extrême de maturité : le mois de février. — Nous avons consacré, page 187 de notre tome I^er^, un assez long article à la poire Bec-d'Oie, ou *Martin-Sec de Bourgogne*, confondue fréquemment avec la variété ici décrite, nous y renvoyons le lecteur afin d'éviter toute répétition.

Poire MARTIN-SEC DE BOURGOGNE. — Synonyme de poire *Bec-d'Oie*. Voir ce nom.

Poire MARTIN-SEC DE CHAMPAGNE. — Synonyme de poire *de Martin-Sec*. Voir ce nom.

Poire MARTIN-SEC (GROS-) — Synonyme de poire *Jalousie*. Voir ce nom.

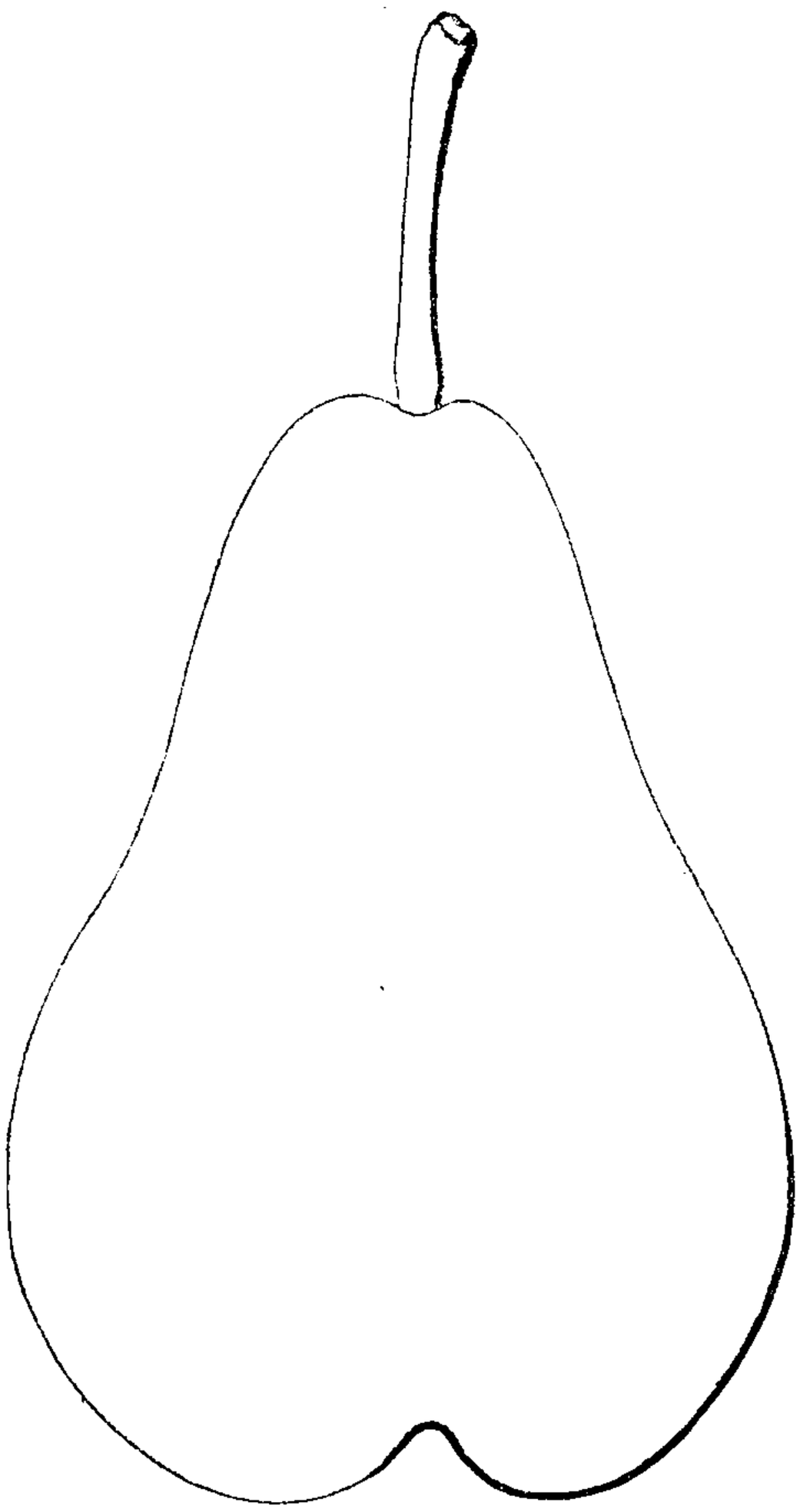
Poire MARTIN-SEC D'HIVER. — Synonyme de poire *de Martin-Sec*. Voir ce nom.

Poire MARTIN-SEC DE PROVINS. — Synonyme de poire *de Martin-Sec*. Voir ce nom.

---

675. Poire MARTIN-SIRE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Certeau musqué d'Hiver (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 119). — 2. Gros-Certeau d'Automne et d'Hiver (*Id. ibid.*, p. 97). — 3. De Ronville (*Id. ibid.*; — et la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, pp. 278 et 314). — 4. Fin-Or musqué d'Hiver (la Quintinye, *ibidem*, p. 314). — 5. De la Hocrenaille (*Id. ibid.*, p. 278). — 6. De Topinambour (*Id. ibid.*, p. 314; — et Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 302). — 7. Du Lord Martin (Philippe Miller, *Dictionnaire des jardiniers et des cultivateurs*, 1786, t. VI, p. 170). — 8. De Ranville (Couverchel, *Traité complet des fruits*, 1852, p. 481). — 9. Sire Martin (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 1re partie, p. 95).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, quelque peu étalés à la base, gros et de longueur moyenne, faiblement géniculés, duveteux, brun-roux légèrement violacé, aux lenticelles fines mais apparentes et rapprochées, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, aigus, plats, plus ou moins collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-allongées, généralement acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords presque unis ou très-finement crénelés, à pétiole peu long, assez fort, non stipulé.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Franc ou cognassier, tout sujet lui convient; sa vigueur est ordinaire; sa croissance, hâtive; les pyramides qu'il fait sont régulières et touffues, mais leur hauteur laisse à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* turbinée assez allongée, obtuse, régulière, à base toujours bien arrondie et ventrue. — *Pédoncule :* long, grêle, plus fort à ses extrémités, régulièrement inséré dans une très-faible dépression. — *Œil :* très-grand, bien fait, ouvert, habituellement un peu enfoncé. — *Peau :* mince, lisse et luisante, jaune d'ocre, ponctuée et tachée de fauve, carminée du côté du soleil, où elle est en outre semée de points grisâtres. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, cassante, pierreuse autour des pepins. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, douceâtre, douée généralement d'un arrière-goût musqué plus ou moins prononcé.

Maturité. — Commencement de décembre et se conservant jusqu'en janvier ou février.

Qualité. — Troisième, et quelquefois deuxième quand son eau possède une saveur suffisamment appréciable.

Historique. — En 1628 cette poire n'avait pas encore été citée par nos vieux auteurs, mais en 1670 dom Claude Saint-Étienne la mentionnait sous ses deux plus anciens noms, Martin-Sire et Ronville, aux pages 81 et 82 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*. Seulement on voit qu'elle lui était presque étrangère, car il regarde ces deux noms comme appartenant à des variétés distinctes; erreur que vingt ans plus tard la Quintinye eut soin de rectifier en ces termes :

« Le *Ronville*, que quelques-uns nomment la *Hocrenaille* et d'autres *Martin-Sire*, est célébré sur la rivière de Loire; c'est une poire des mois de janvier et février; sa grosseur et sa figure approchent fort de celles d'un beau Rousselet. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 343.)

Avant la Quintinye, Merlet, lui, l'avait rattachée en 1675, par un synonyme, au groupe si nombreux des CERTEAU, tout en l'appelant également poire Martin-Sire (*l'Abrégé des bons fruits*, pp. 97 et 119). Elle est d'origine française et le docteur Venette affirmait en 1683 que, « venue de semence, elle a eu l'honneur de porter le « nom de celui qui l'a élevée. » (*Art de tailler les arbres fruitiers*, 2e partie, p. 48.) Son lieu de naissance devient facile à retrouver, en l'entendant nommer, dès 1670, poire DE RONVILLE, village situé sur le territoire de la commune de Chilleurs-aux-Bois, dans l'Orléanais. Et ainsi s'explique encore le passage de la Quintinye rapporté plus haut, « que la poire de Ronville, ou Martin-Sire, était célébrée sur la « rivière de Loire. » Du reste, le pomologue allemand Jean Mayer, qui vers la fin du XVIIIe siècle s'occupa beaucoup de l'histoire des fruits, avait à peu près, quoiqu'hypothétiquement, donné l'étymologie des principaux surnoms de ce poirier :

« Le nom de Martin-Sire, qui a généralement prévalu — disait-il — peut provenir d'un ancien sire de *Ronville* s'appelant *Martin*; et peut-être le pied-type s'élevait-il aussi haut que les créneaux de son château; d'où serait venu haut-crenaillier, puis *hocrenaille* [un de ses synonymes]. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 301.)

C'est aussi ce même auteur qui constata le premier l'identité de la poire TOPINAMBOUR avec la variété Martin-Sire :

« Un arbre que j'ai reçu de France — ajoutait-il — sous le nom de *Topinambour*, m'a donné le fruit n° 130 *b*. C'est décidément un Martin-Sire..... » (*Ibid.*, p. 302.)

---

676. POIRE MARY.

Synonyme. — *Poire* BEURRÉ MARY (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1825, p. 300).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés ou légèrement réfléchis et contournés, très-gros mais courts, géniculés, duveteux, fauve olivâtre, ayant les lenticelles larges, abondantes, les coussinets bien ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, coniques, écartés du bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies, contournées, très-faiblement denticulées, portées sur un pétiole fort et de moyenne longueur.

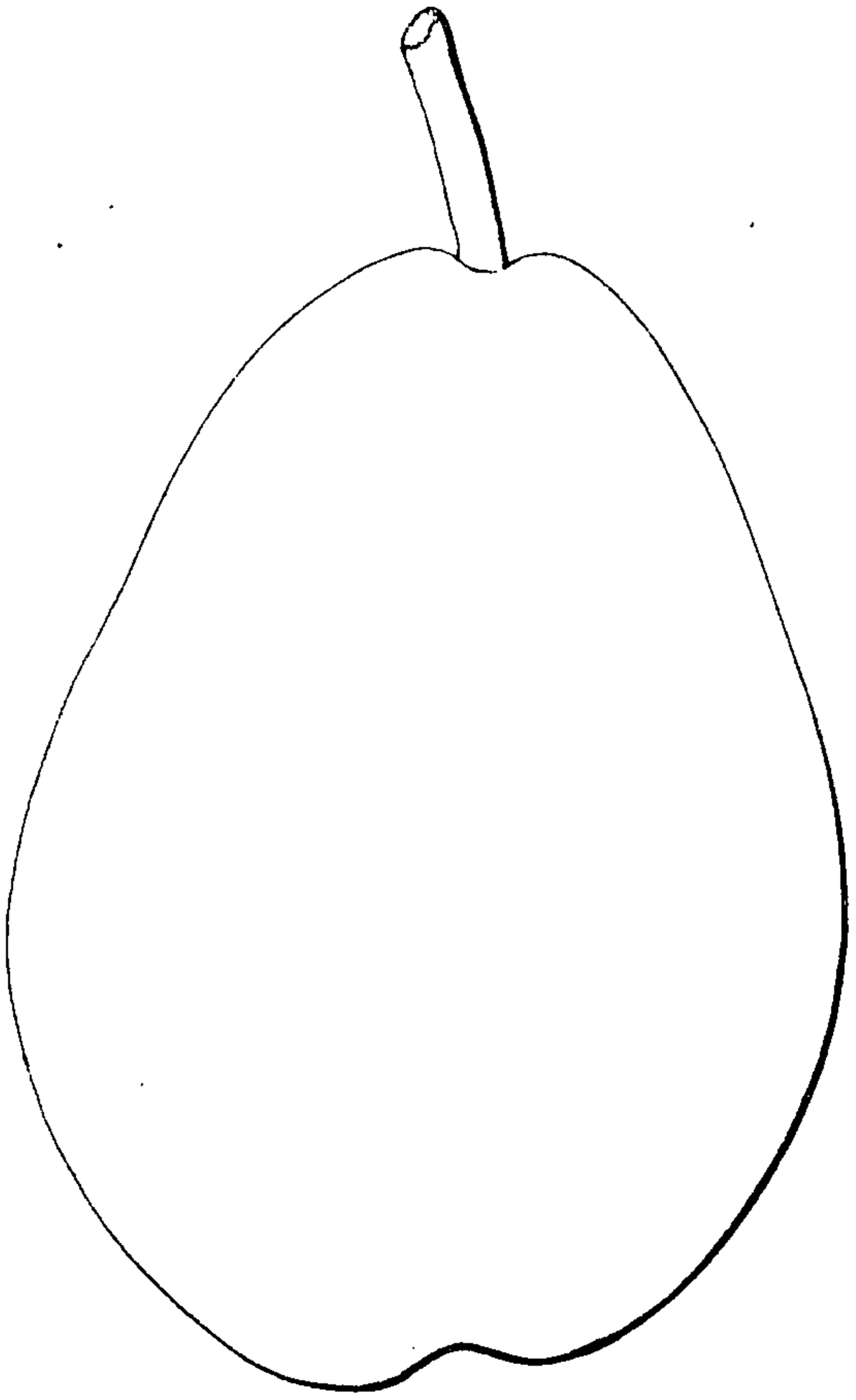
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il fait d'assez belles pyramides, développe bien son écusson et végète parfaitement sur cognassier; sa vigueur est très-satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde assez régulière, mais généralement quelque peu déprimée, d'un côté, auprès de l'œil. — *Pédoncule :* court, bien nourri, rarement arqué, obliquement implanté à la surface. — *Œil :* petit, arrondi, ouvert ou mi-clos, saillant ou presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, maculée de brun-fauve autour

du pédoncule et semée de légères marbrures et de larges points verts et roux, très-nombreux surtout à la base du fruit. — *Chair :* blanchâtre, très-fine, fondante, juteuse, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, douée d'une saveur aigrelette aussi délicate que rafraîchissante.

Poire Mary.



Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant jusqu'au commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Je cultive ce poirier depuis une quinzaine d'années ; il me fut envoyé de Tours par le célèbre docteur Bretonneau, mais sans note de provenance et sous le nom, assez bizarre, de *Poirier la Mary*. J'ai longtemps cherché quelle pouvait être son origine, que je supposais américaine ou anglaise, ce qui m'éloignait beaucoup de son berceau, car il sort des égrains du semeur Van Mons. Il donna ses premiers fruits à Bruxelles, vers 1818, ou à Louvain, après 1819, date à laquelle Van Mons transplanta sa pépinière dans cette dernière ville. En 1825 le docteur Diel, de Stuttgardt, décrivit la variété Mary à la page 300 de ses *Vorz. Kernobstsorten*, et l'attribua positivement à ce même semeur, ainsi que Dochnahl, autre pomologue allemand qui l'a mentionnée en 1856 (*Obstkunde*, t. II, p. 165). Selon ces deux auteurs, Van Mons l'avait appelée *Beurré Mary ;* aujourd'hui, on la nomme simplement Poire Mary. Elle est, au reste, fort peu répandue, malgré sa grande bonté.

---

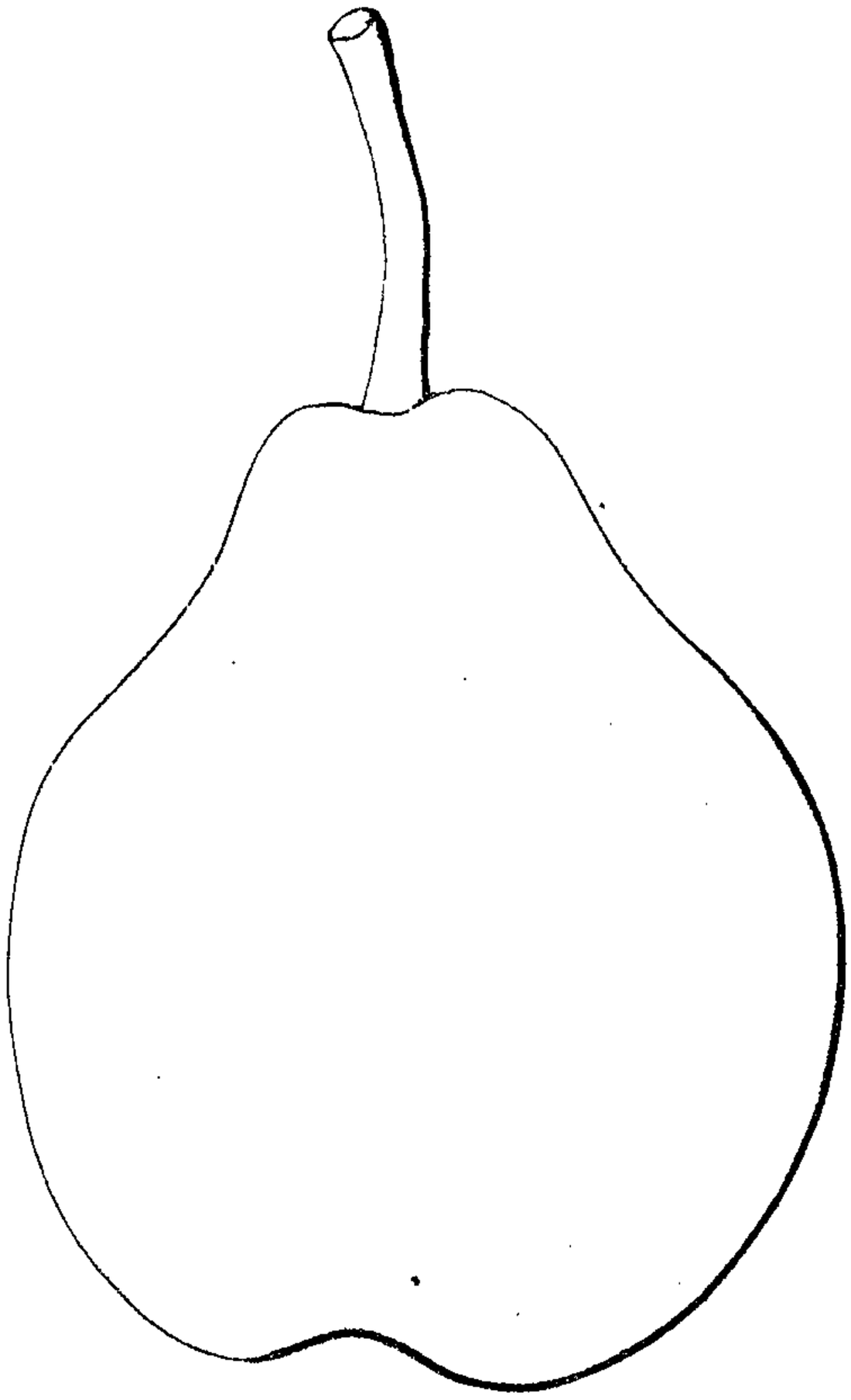
677. Poire du MAS.

Synonymes. — *Poires* : 1. Belle-Épine-Dumas (Prévost, de Rouen, *Cahiers de pomologie*, 1847, 5e cahier, p. 143). — 2. Du Mas de Rochefort (*Id. ibid.*). — 3. Épine du Rochois (*Id. ibid.*). — 4. Duc de Bordeaux (*Id. ibid.*). — 5. De Rochechouart (*Id. ibid.*). — 6. Épine-Dumas (*Id. ibid.*, 1848, 6e cahier, p. 159). — 7. Épine de Rochechouart (*Id. ibid.*). — 8. Belle-Épine de Limoges (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 77). — 9. Colmar du Lot (du Breuil, *Cours théorique et pratique d'arboriculture*, 3e édition, 1854, t. II, p. 569-iv). — 10. Limousine (*Id. ibid.*). — 11. De Rochefort (*Id. ibid.*). — 12. Du Rochoir (*Id. ibid.*). — 13. Beurré Rochechouart (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 14. Beurré du Rochoir (*Id. ibid.*). — 15. Émile de Rochois (*Id. ibid.*). — 16. Comte de Limoges (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, nº 31).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* bien nombreux, étalés, gros et assez longs, légèrement coudés, brun-rouge foncé, ayant les lenticelles

blanchâtres, arrondies, abondantes, les coussinets ressortis et les mérithalles très-courts. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, au pétiole court et peu nourri.

Poire du Mas.



Fertilité. — Grande.

Culture. — Il n'y a rien de particulier dans sa végétation ; sa vigueur est excellente, tout sujet lui est propre et ses pyramides sont magnifiques.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* inconstante, mais habituellement ovoïde ou turbinée plus ou moins obtuse et allongée, un peu étranglée près du sommet, et souvent très-ventrue, très-arrondie dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* long, assez gros, surtout à la base, recourbé, implanté obliquement ou verticalement à fleur de fruit. — *Œil :* petit, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune clair ou jaune-citron, finement ponctuée de brun et lavée de rose carminé sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, pierreuse au cœur. — *Eau :* très-abondante, sucrée, bien acidule, possédant un savoureux parfum quelque peu musqué.

Maturité. — Commencement d'octobre et courant de novembre; atteignant même, exceptionnellement, le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Lorsqu'en 1847 le regrettable et consciencieux Prévost, pépiniériste à Rouen, décrivit ce fruit dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure* (p. 143), il se plaignit de l'avoir déjà reçu sous *six* dénominations différentes. Que dirait-il donc, aujourd'hui, devant les *seize* synonymes qui plus haut suivent le nom de la Poire du Mas !... et peut-être m'en est-il échappé?... Prévost ne connut pas l'origine de cette variété. Actuellement on possède sur ce point d'assez nombreux renseignements, mais si contradictoires qu'il devient difficile de les utiliser. C'est d'abord, en 1853, le chef des cultures du Jardin des Plantes de Paris, mon ami Pepin, dont nous trouvons la version suivante :

« Dans le principe, ce poirier n'avait qu'un seul nom : *Belle-Épine,* auquel on ajouta plus tard celui de *M. Dumas,* propriétaire de la localité où il a été trouvé;..... et il le fut il y a cinquante ans environ [vers 1803], dans la forêt de la Vauguyon, par ce M. Dumas, demeurant à Goudon, arrondissement de Rochechouart (Haute-Vienne). Il était à l'état de sauvageon, et ses branches étaient armées d'épines..... Ce n'est guère que depuis 1823 qu'il s'est

répandu dans les jardins, et qu'il a été classé dans l'école fruitière du Muséum d'histoire naturelle..... C'est M. Lagrange, amateur distingué d'horticulture, qui a bien voulu me communiquer l'historique de cet arbre, qu'il connaît depuis son enfance. » (*Revue horticole*, année 1853, p. 142.)

Vint ensuite, en 1860, le document ci-après, publié par M. le professeur Decaisne, de l'Institut :

« M. H. Dumas, juge de paix à Limoges, m'a transmis en 1856 la note suivante : — « La « poire *Épine du Mas* est originaire et réellement indigène du pays; le sauvageon qui lui a « donné naissance existe encore dans la forêt de Rochechouart; elle tire son nom d'un vil- « lage, le Mas, voisin de cette forêt. » (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III.)

Enfin moi-même, en 1863, j'insérai ce qui suit dans mon *Catalogue* (p. 34), d'après le récit d'un horticulteur limousin :

« La poire *du Mas* a été trouvée, vers 1760, par un M. Chemison, à sa campagne, sise sur le territoire de Rochechouart. »

De ces trois versions, laquelle doit-on accepter ?... Nous l'ignorons; et c'est pourquoi nous les avons toutes reproduites, laissant à l'avenir le soin de résoudre cette question.

Poire du MAS DE ROCHEFORT. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

---

678. Poire de MATOU.

Synonymes. — *Poires :* 1. Chat-Grillé (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 2. Chat-Rôti (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, légèrement étalés à la base, très-gros, assez longs, peu coudés, brun violacé, abondamment ponctués, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* petits ou très-petits, coniques, pointus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, coriaces, ovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou canaliculées, bien dentées sur leurs bords, ayant le pétiole de grosseur et de longueur moyennes.

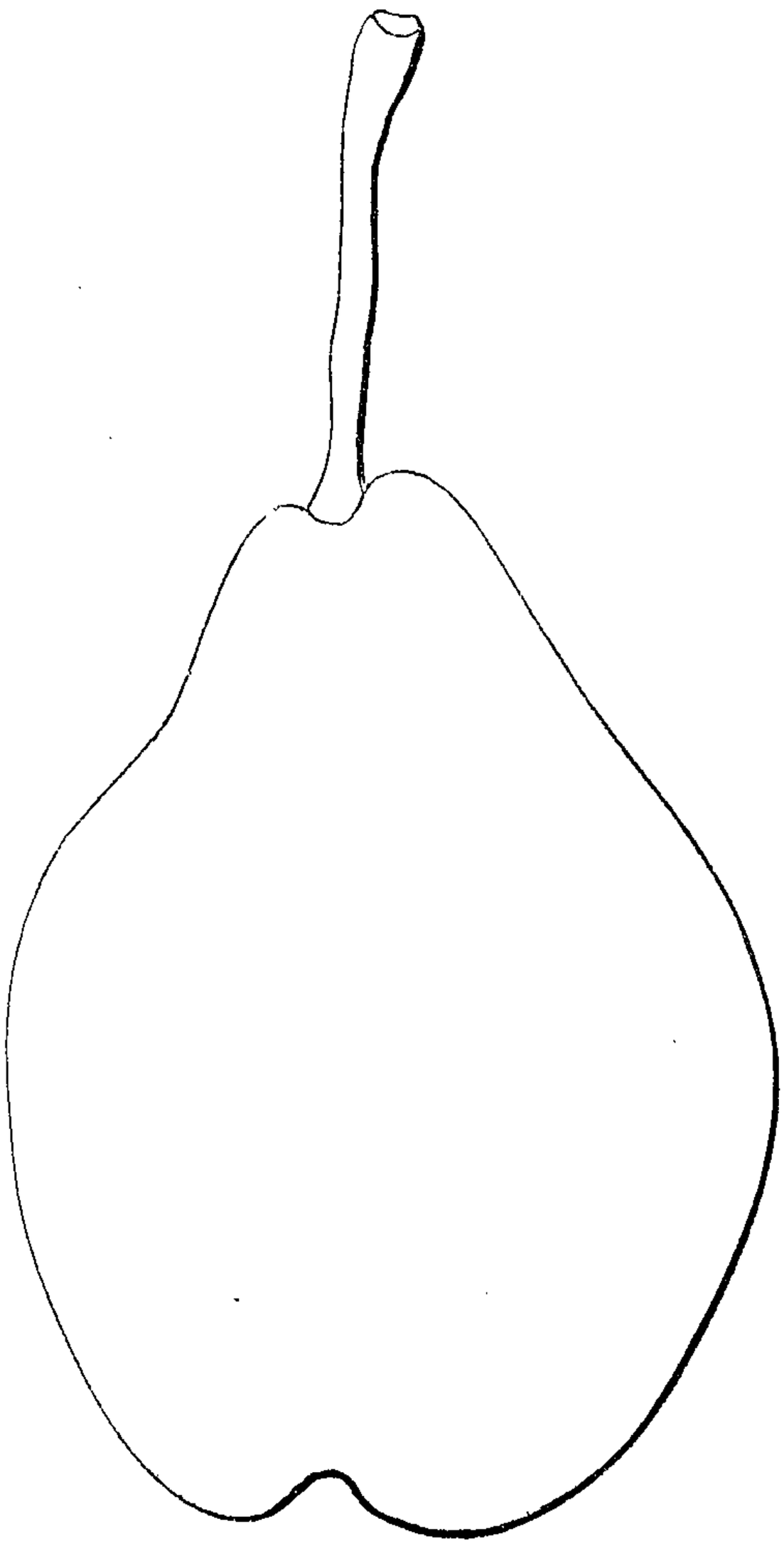
Fertilité. — Extrême.

Culture. — On le greffe sur cognassier ou sur franc; doué d'une remarquable vigueur, il développe rapidement son écusson et prend une forme pyramidale irréprochable.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique plus ou moins allongée, obtuse, généralement bien ventrue à son milieu. — *Pédoncule :* long ou très-long, grêle, renflé à ses extrémités, recourbé et souvent contourné, obliquement ou verticalement inséré à la surface ou dans une faible dépression à bords assez inégaux. — *Œil :* grand, des plus ouverts, légèrement enfoncé ou presque saillant. — *Peau :* jaune d'or, tachée de rouille autour du pédoncule et dans le bassin ombilical, ponctuée et marbrée de gris-roux, lavée de carmin sur le

côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, cassante, aqueuse, fortement granuleuse au centre. — *Eau :* assez abondante, rarement bien sucrée, astringente, presque dénuée de parfum.

Poire de Matou.



Maturité. — Vers la moitié d'août.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Il ne faut pas confondre cette mauvaise poire avec la *Chat-Brûlé*, variété mûrissant en décembre (voir notre tome Ier, p. 555) et qui, du reste, n'est pas meilleure que celle-ci. Le poirier de Matou ne se trouve cité dans aucune de nos anciennes Pomologies ni dans les Catalogues de nos pépiniéristes actuels. Il mérite à peine une place chez les collectionneurs et me paraît une variété toute locale, particulière à la Brie, dont il est sans doute originaire. M. Decaisne l'a décrit en 1863 (*Jardin fruitier du Muséum*, t. V) et cette opinion semble également la sienne : « La poire de « Matou, ou Chat-Rôti, ou Chat-« Grillé, dit-il, se cultive en très-« grande abondance dans quelques « cantons de la Brie, et tout spécia-« lement aux environs de Meaux, « de Lagny, etc., etc., où elle « donne lieu à un commerce très-étendu avec Paris. »

679. Poire MAURICE DESPORTES.

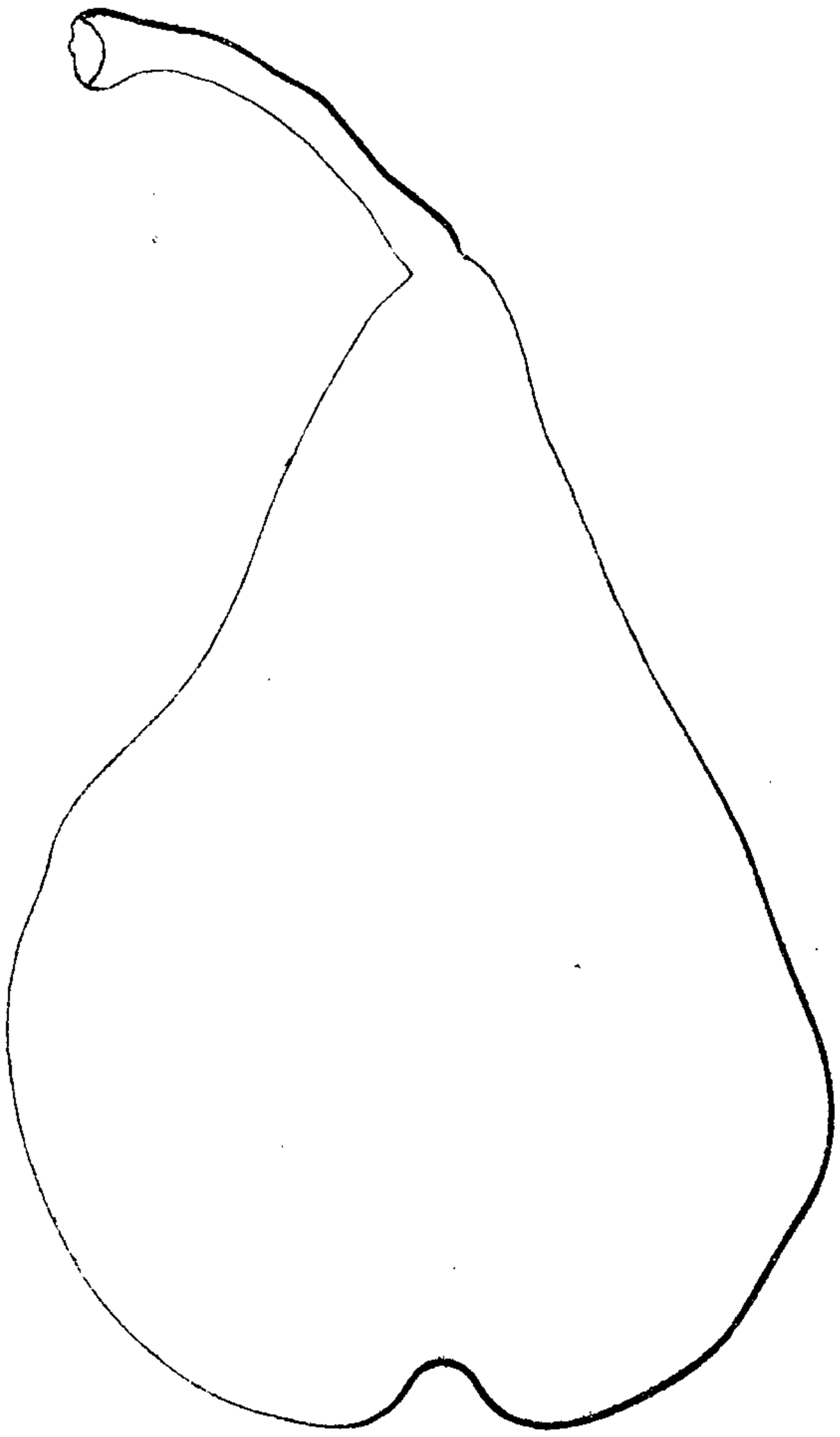
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, arqués et légèrement contournés, grêles, longs, bien flexueux, brun olivâtre souvent nuancé de rouge, à lenticelles apparentes et clair-semées, à coussinets saillants. — *Yeux :* assez petits, coniques, aigus, plus ou moins écartés du bois, mais quelquefois placés complétement en éperon. — *Feuilles :* moyennes, d'un beau vert luisant, ovales ou ovales-allongées, planes ou canaliculées et contournées, finement denticulées, portées sur un pétiole fort et très-court.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — De vigueur modérée, ce poirier végète mieux sur franc que sur

cognassier ; l'écusson croît tardivement, les pyramides sont toujours un peu chétives, même dans leur troisième année.

Poire Maurice Desportes.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée, à surface fortement bosselée, bien ventrue à la base, très-mince au sommet. — *Pédoncule :* long, assez gros, renflé à son point d'attache et recourbé, souvent noueux ou contourné, planté de côté, continu avec le fruit. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, placé dans une large cavité en entonnoir et habituellement assez profonde. — *Peau :* mince et lisse, jaune d'or, parsemée de très-petits points gris, vermillonnée sur la face exposée au soleil, où elle offre en outre quelques larges macules bronzées. — *Chair :* blanche, des plus fines et des plus fondantes, à peine granuleuse autour des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, douce, possédant une délicieuse saveur.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, venu de semis dans nos cultures, a donné ses premiers fruits en 1863 ; il porte le nom du fils cadet du directeur de la partie commerciale de mes pépinières.

Poire MAZUER. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

Poire MÉCONNAITRE. — Synonyme de poire *Charbonnière*. Voir ce nom à l'article Errata placé à la fin du présent volume.

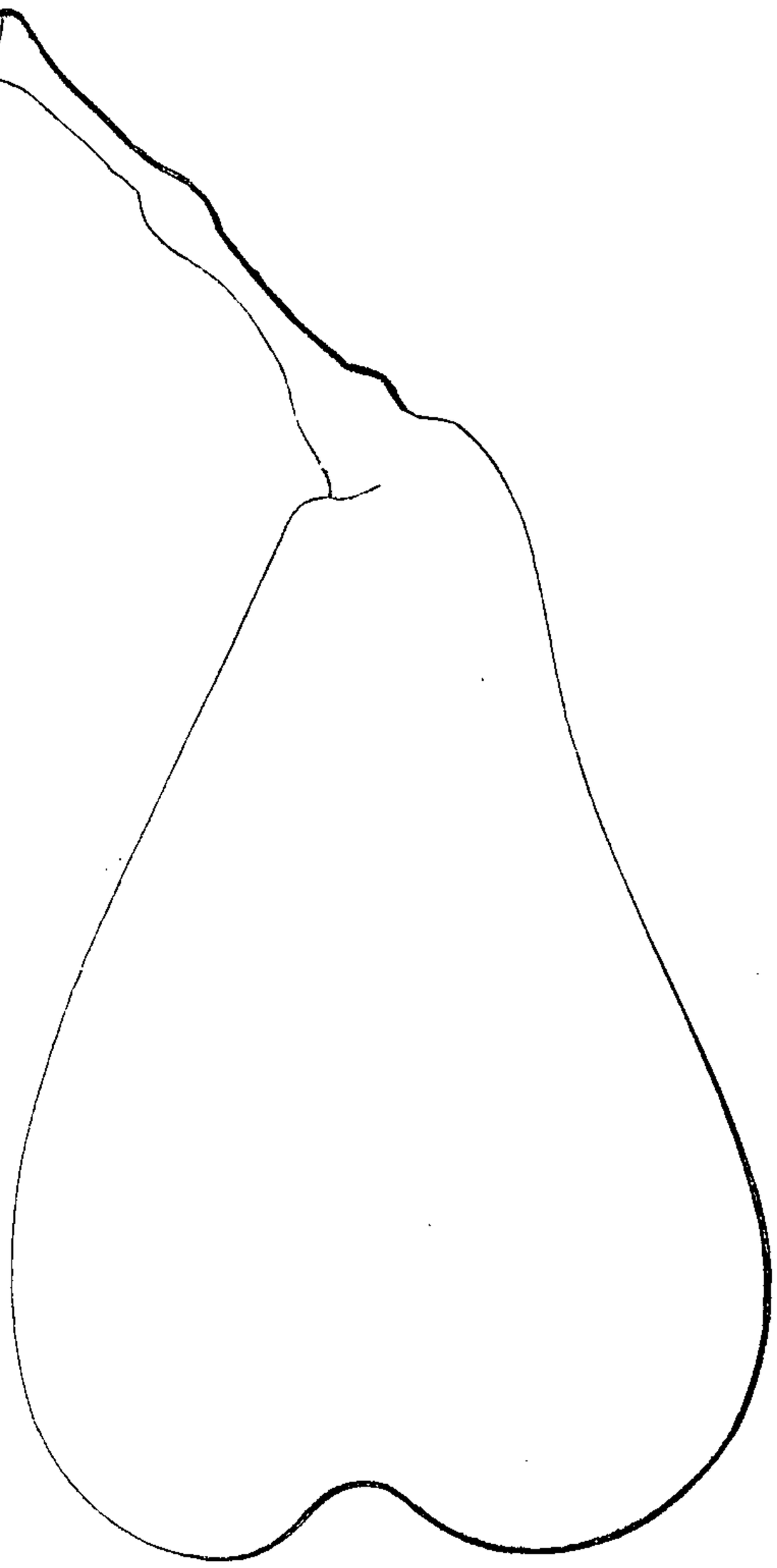
Poire MÉDAILLE. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Poire MÉDAILLE D'OR. — Synonyme de poire *Frédéric de Wurtemberg*. Voir ce nom.

Poire de MÉDAN. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

---

680. Poire de MELON.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, très-longs et un peu géniculés, brun clair grisâtre, aux lenticelles fines et abondantes, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, collés contre l'écorce, ayant les écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* grandes, généralement elliptiques, profondément dentées, souvent canaliculées, à pétiole fort et assez long.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur cognassier il fait de magnifiques pyramides; sa vigueur est remarquable et le développement de son écusson, très-hâtif.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique plus ou moins allongée, légèrement obtuse et généralement un peu bosselée. — *Pédoncule :* long ou des plus longs, assez gros, noueux et recourbé, renflé au sommet, charnu et plissé à la base, très-obliquement inséré à fleur de peau, mais quelquefois, aussi, planté verticalement. — *Œil :* grand, contourné, ouvert ou mi-clos, placé dans un large évasement entouré de quelques gibbosités. — *Peau :* jaune verdâtre clair, ponctuée de gris, tachetée de brun, striée de fauve autour de l'œil, et parfois carminée sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante ou demi-cassante, pierreuse au centre et devenant aisément pâteuse. — *Eau :* rarement abondante mais agréable, douce et bien sucrée.

Maturité. — Commencement et courant d'août.

Qualité. — Deuxième

Historique. — D'origine hollandaise, cette variété a été décrite pour la première fois dans la *Pomologie* de Knoop, en 1766, et voici dans quels termes :

« La poire *de Melon* est de moyenne grandeur; sa forme est oblongue, et, sans être ventruë, plus menuë du côté de la queuë; au reste, un peu tortuë et raboteuse. La poire étant mûre [en août] la couleur de la peau est d'un jaune verdâtre, et ordinairement plus ou moins marquée de taches noires ou d'un brun obscûr, par conséquent de mauvaise

apparence. La chair en est frêle et pierreuse, assés succulente et savoureuse, mais n'ayant point de goût particulier ni relevé qui ait rapport à son nom. L'arbre donne de bon bois et est fort fertile. » (Édition de 1771, p. 77, planche Ire.)

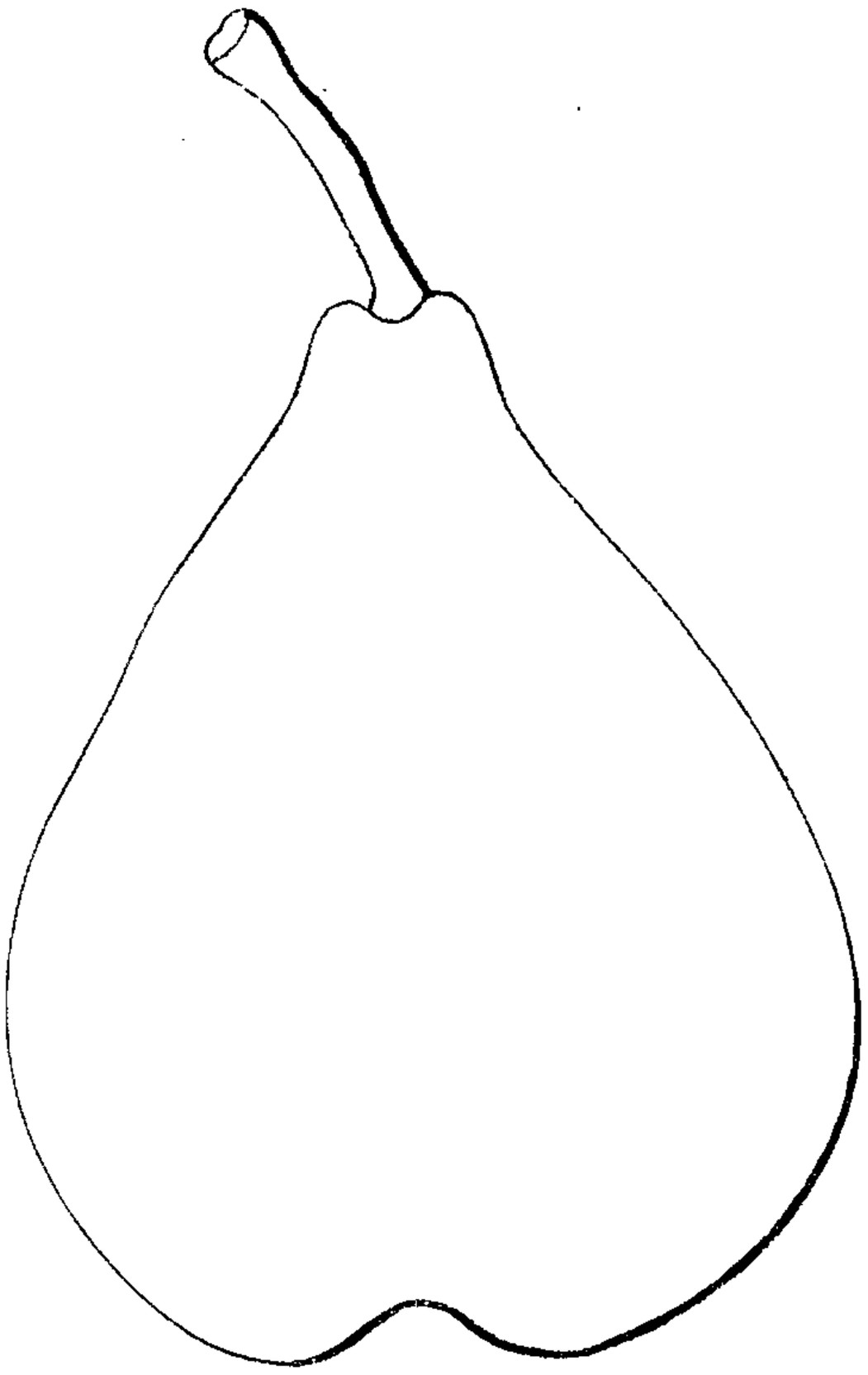
J'ai transcrit littéralement cette description, afin de prouver que le poirier signalé par Knoop, il y a un siècle, est bien celui que je multiplie. La chose était importante, plusieurs pomologues ayant cru que la poire Melon, de Hollande, ne différait en rien du Beurré Diel, qui cependant mûrit en octobre ou novembre, et non pas en août (voir notre tome Ier, pp. 349 à 351).

Poire MELON D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Napoléon* Ier. Voir ce nom.

Poire de MERLE. — Synonyme de poire *Certeau d'Hiver*. Voir ce nom.

---

681. Poire MERLET.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, gros, longs, peu flexueux et brun foncé légèrement olivâtre, aux lenticelles apparentes et très-espacées, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, presque appliqués contre le bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* ovales-lancéolées, grandes ou moyennes, faiblement dentées, portées sur un pétiole long et menu.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Vigoureux, il pousse parfaitement sur toute espèce de sujet; le développement de l'écusson est ordinaire; quant à ses pyramides, elles sont habituellement belles et régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* turbinée légèrement obtuse et bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu fort à son milieu, renflé à ses extrémités, arqué, obliquement implanté au centre d'une faible dépression. — *Œil* : grand, bien fait, ouvert, placé dans un bassin assez profond et des plus évasés. — *Peau* : lisse, mince et luisante, vert jaunâtre, finement pointillée de gris, tachée de roux auprès de l'œil. — *Chair* : blanc verdâtre, demi-fine, fondante, aqueuse, granuleuse autour des pepins. — *Eau :* abondante et sucrée, rafraîchissante, d'une saveur fort délicate.

Maturité. — Courant ou commencement d'août.

Qualité. — Premiere.

Historique. — Elle sort des pépinières de M. Boisbunel, de Rouen; obtenue en 1861, sa propagation eut lieu l'année suivante. Le nom de cette variété rappelle la mémoire d'un auteur qui rendit de réels services à la pomologie; de Merlet, gentilhomme normand, dont le recueil intitulé *l'Abrégé des bons fruits*, et si fréquemment cité par nous, fut plusieurs fois réimprimé. La première édition parut en 1667, la seconde en 1675, la troisième en 1690. Jean Merlet mourut peu après cette dernière date, mais des spéculateurs rééditèrent son ouvrage en 1740 puis en 1771. Il en existe donc cinq éditions. Nous n'avons pu trouver, chez les biographes, aucun renseignement particulier sur ce zélé pomologue.

Poire de MÉRODE. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

Poire MERVEILLE D'ANGOUMOIS. — Synonyme de poire *Épine d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire MERVEILLE BOUVART. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

Poire MERVEILLE DES CHARNEUSES. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

Poire MERVEILLE D'HIVER. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

Poire MERVEILLE DE LA NATURE. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire MERVEILLE DU POITOU. — Synonyme de poire *Épine d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire MERVEILLE DE SAINTONGE. — Synonyme de poire *Épine d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire MESSIRE D'HIVER. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire MESSIRE JAUNE DORÉ. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

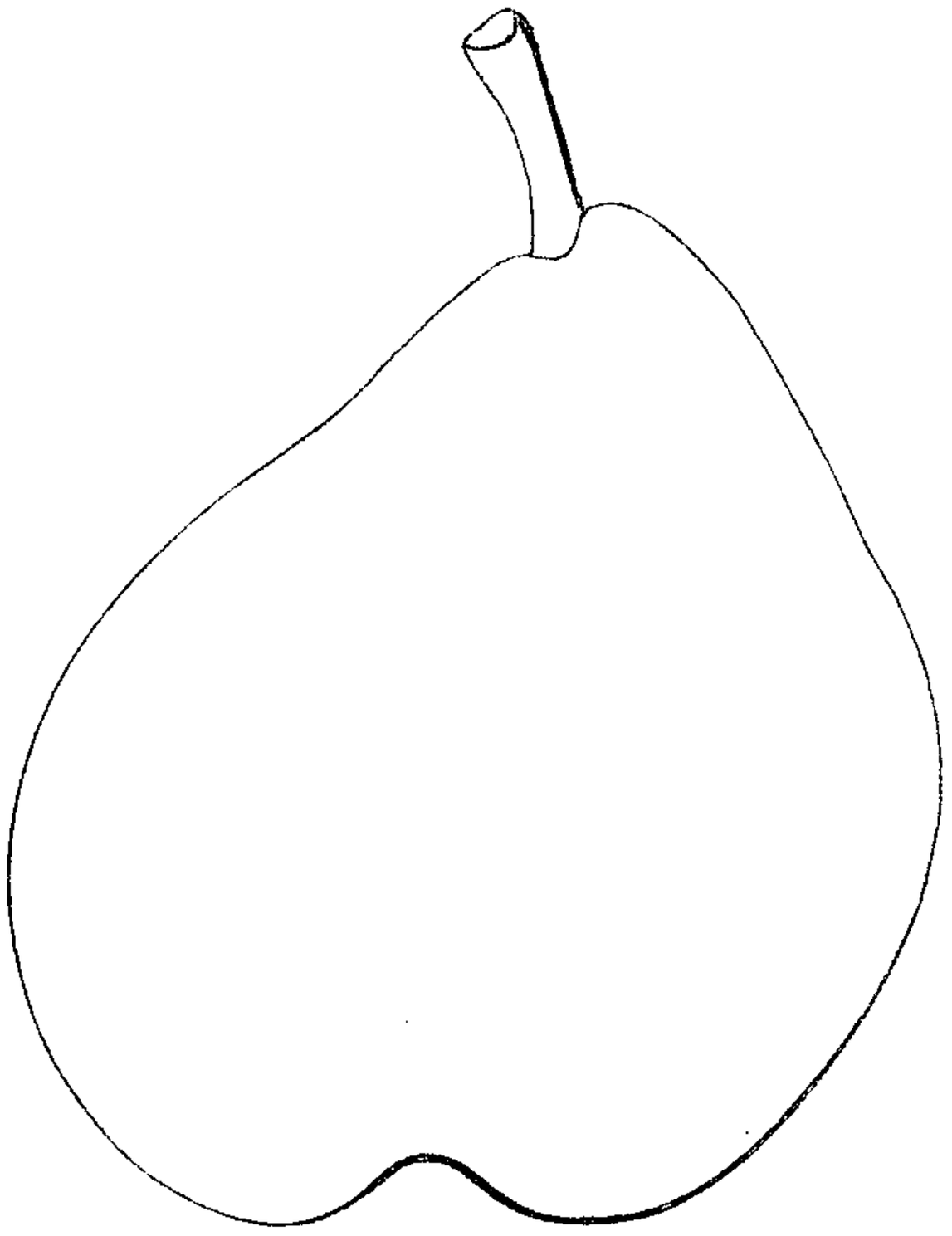
---

682. Poire MESSIRE JEAN.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Coulis (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1600, p. 689). — 2. Messire Jean gris (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 13). — 3. Messire Jean d'Hiver (*Id. ibid.*). — 4. Marion d'Amiens (de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 100; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1690, p. 94). — 5. Messire Jean vert (de Bonnefond, *ibid.*). — 6. Messire Jean blanc (Merlet, *ibid.*, 1675, p. 90). — 7. Messire Jean doré (*Id. ibid.*). — 8. Messire Jean tardif (Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 1676, p. 100). — 9. De Ver (Merlet, *ibid.*, 1690, p. 94). — 10. Messire Jean de Logne (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, 2e partie, p. 24). — 11. Saint-Jean d'Anjou (*Id. ibid.*). — 12. Saint-Jean musqué (*Id. ibid.*). — 13. De Monsieur

JOHN (F. J. Baumann, *Catalogue descriptif des arbres fruitiers les plus recherchés*, 1788, p. 80). — 14. CHAULIS (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 132). — 15. JOHN (Robert Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 144). — 16. MONSIEUR JEAN (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 443). — 17. MESSIRE JEAN CHAULIS (Tougard, *Tableau alphabétique et analytique des variétés de poires*, 1852, pp. 38 et 111). — 18. DE LA COMMUNAUTÉ (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. Ier). — 19. DE COUVENT (*Id. ibid.*). — 20. EMMILACOUR (*Id. ibid.*). — 21. MARION (*Id. ibid.*). — 22. JOHN DORY (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 94). — 23. MESSIRE JEAN ROMAIN (*Id. ibid.*). — 24. MESSIRE JAUNE DORÉ (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1866, p. 311).

Poire Messire Jean.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez gros, courts et légèrement géniculés, brun cendré, abondamment et finement ponctués, à coussinets aplatis, à mérithalles courts. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, duveteux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, vert foncé et brillant, ovales ou ovales-allongées, profondément dentées ou crénelées, au pétiole excessivement court mais rigide et bien nourri.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Sa vigueur est modérée et le développement de son écusson, tardif; on le greffe sur franc ou sur cognassier; ses pyramides sont toujours petites et peu touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variable, elle passe ordinairement de la turbinée obtuse et contournée, à la turbinée arrondie plus ou moins régulière. — *Pédoncule:* court ou de longueur moyenne, et parfois même assez long, peu fort, arqué, obliquement ou verticalement implanté à fleur de chair ou dans une faible dépression à bords accidentés. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, légèrement enfoncé, entouré de quelques plis. — *Peau :* épaisse, rugueuse, roux doré du côté de l'ombre, brun roussâtre sur l'autre face, uniformément semée de larges points gris-fauve plus ou moins squammeux, et généralement striée de même auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, demi-fine, cassante, juteuse, assez pierreuse autour des loges. — *Eau :* fort abondante, bien sucrée, aigrelette, agréablement parfumée.

MATURITÉ. — Vers la fin d'octobre ou le commencement de novembre, et atteignant souvent le mois de décembre.

QUALITÉ. — Deuxième pour le couteau, première pour la compote et le raisiné.

Historique. — Le docteur Venette, de la Rochelle, parlant en 1678 et en 1683 du poirier Messire Jean, dans la seconde partie de son recueil intitulé l'*Art de tailler les arbres fruitiers*, disait : « Il est venu de semence et a eu l'honneur de porter le « nom de celui qui l'a élevé (page 48). » Ce renseignement, tout en ne manquant

pas d'un certain intérêt, serait néanmoins insuffisant pour nous éclairer sur l'origine de cette variété, si le docte Ménage ne l'eût complété de la sorte, en 1694 : « On l'appelle poire de Messire Jean, parce qu'elle a été mise en vogue par un curé « de LORRAINE qui portait ce nom. » (*Dictionnaire étymologique de la langue française*, t. II, p. 69, au mot JEAN.) Lorsque Ménage écrivit ces lignes, un très-long temps s'était écoulé depuis l'époque où les Lorrains nous avaient fourni cette variété, car cent ans auparavant Olivier de Serres (1600) lui trouvait déjà un synonyme : « Poire Messire Jean — observait-il — est celle qu'en Dauphiné et en Languedoc « l'on nomme DE COULIS. » (*Théâtre d'agriculture*, p. 689.) On peut donc affirmer que nos jardiniers la connurent au moins dès 1550; mais en 1540 elle devait encore être une rareté pour eux, autrement Charles Estienne — ce qu'il n'a pas fait — l'eût mentionnée dans le traité pomologique (*Seminarium et plantarium fructiferarum*, etc.) dont il publiait à Paris, à cette dernière date, la seconde édition. Du reste, un passage des *Observations sur la manière de cultiver les arbres fruitiers*, ouvrage imprimé en 1718, et fort estimé, confirme notre opinion. Il y est dit par l'auteur, Robert, procureur du roi au Châtelet : « Le Messire Jean est une « poire aussi ancienne que le *Beurré* (p. 75). » Or, nous l'avons démontré page 373 de notre tome Ier, le Beurré remonte précisément à 1550. Les écrivains horticoles du XVIIe siècle ne furent pas d'accord sur le mérite du Messire Jean : Merlet (1675) lui trouvait « une eau très-sucrée et extraordinaire, » et le déclarait « un des « meilleurs, un de ceux qu'on ne peut avoir en trop grand nombre. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 90.) La Quintinye (1690) « avouait, au contraire, que ce fruit n'avoit « pas véritablement le don de plaire à tout le monde; » puis il ajoutait : « Ceux « qui ne l'ayment mettent en jeu la pierre, à laquelle il est fort sujet..... sa chair « rude et grossière, et en cela ils n'ont que trop raison; mais ils poussent, ce me « semble, trop loin leur mépris, en disant que ce n'est qu'une poire de Curé, de « Bourgeois et de Valets, ou tout au plus une poire de Communauté. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, p. 158.) Aujourd'hui, nos pomologues sont unanimes pour la classer au deuxième rang des fruits à couteau, mais au premier parmi les poires à cuire.

Observations. — Il en a été de cette variété, comme pour le Beurré : longtemps on a cru qu'il existait un Messire Jean gris, un Messire Jean blanc, etc. Cependant la Quintinye, cité plus haut, combattait déjà ce sentiment en 1690 : « Le « Messire Jean, soit blanc, soit gris, disait-il, tout cela est la même chose (p. 158). » S'il fallait encore, actuellement, éclairer à cet égard quelques incrédules, je pense que les lignes ci-après, écrites en 1809 par le savant Louis Bosc, professeur de culture au Jardin des Plantes de Paris, y suffiraient amplement :

« La couleur de cette poire — expliquait-il — varie suivant l'âge, la vigueur de l'arbre, le sujet sur lequel il est greffé. Si le pied est vieux et languissant, le fruit est *blanc*; s'il est jeune, vigoureux et sur franc, il est *doré*; il devient moins gros, plus pierreux et plus *gris*, sur le cognassier. De là les trois variétés que quelques personnes séparent du Messire Jean. » (*Nouveau cours d'agriculture*, t. X, p. 249.)

Pour terminer, disons que ce fruit demande après la cueillette une surveillance très-attentive, vu son défaut de blossir au cœur sans nulle altération de la peau. Notons également qu'il existe un *faux* Messire Jean, mais facile à reconnaître à sa qualité, car il est aussi mauvais cru, que cuit; et enfin qu'en 1860 MM. Bonamy frères, pépiniéristes à Toulouse, ont propagé un poirier MESSIRE JEAN PANACHÉ, provenant, d'après eux, d'un rameau panaché trouvé par un de

leurs cousins, habitant les environs de Montauban, sur un sujet du type, rameau qu'ensuite ils se sont empressés de greffer.

Poires : MESSIRE JEAN BLANC,

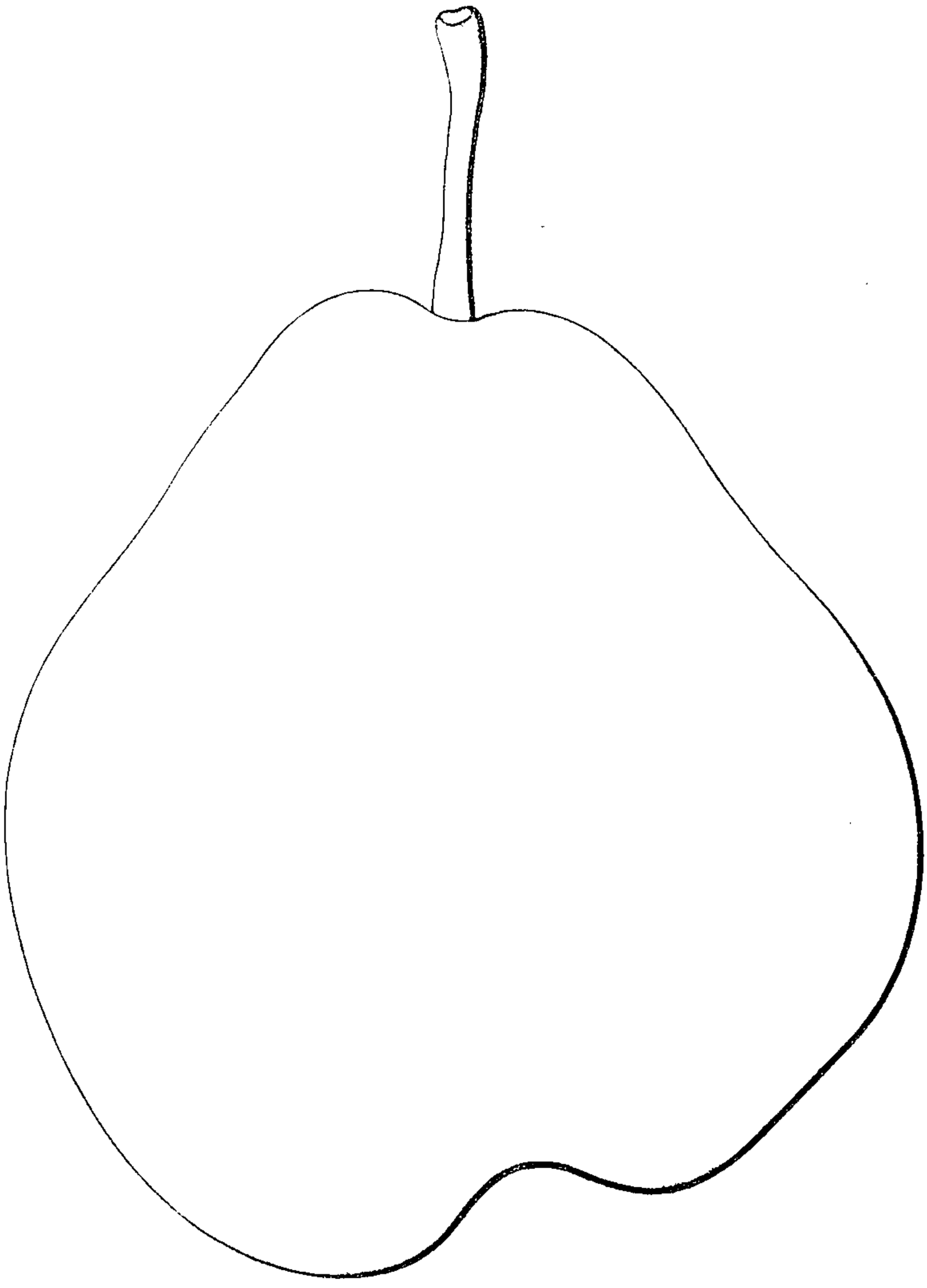
— MESSIRE JEAN CHAULIS,

— MESSIRE JEAN DORÉ,

} Synonymes de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

---

683. Poire MESSIRE JEAN GOUBAULT.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, grêles et assez courts, bien géniculés, brun-fauve rougeâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* à écailles mal soudées, moyens, ovoïdes, pointus, collés contre le bois au sommet de la tige, mais souvent, à sa base, ressortis en éperon. — *Feuilles :* d'un joli vert foncé et brillant, ovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, dentées ou crénelées irrégulièrement, ayant le pétiole court, bien nourri et généralement dépourvu de stipules.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Cognassier ou franc, tout sujet lui plaît; sa vigueur est modérée et

le développement de son écusson, ordinaire; ses pyramides restent toujours un peu basses, mais elles sont très-touffues et très-régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins arrondie, souvent irrégulière, bosselée et beaucoup plus grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, légèrement contourné, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, implanté dans une faible dépression. — *Œil :* petit, ouvert, placé dans un bassin très-évasé et assez profond. — *Peau :* fine et rugueuse, entièrement rousse et semée de larges points grisâtres peu apparents. — *Chair :* blanchâtre, grosse, mi-fondante, habituellement pâteuse et contenant quelques pierres autour des pepins. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, aigrelette, faiblement parfumée et cependant fort agréable.

Maturité. — Fin d'octobre ou commencement et courant de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire date de 1847 et provient des semis de feu Goubault, horticulteur à Angers; elle est peu répandue. Appelée d'abord *Messire Jean rond*, et présentée sous cette dénomination au Comice horticole de Maine-et-Loire (*Annales*, t. III, p. 368), on la surnomma presqu'aussitôt Messire Jean Goubault, et ce dernier nom lui est resté.

Poires : MESSIRE JEAN GRIS,

— MESSIRE JEAN D'HIVER,

— MESSIRE JEAN DE LOGNE,

— MESSIRE JEAN ROMAIN,

— MESSIRE JEAN TARDIF,

— MESSIRE JEAN VERT,

} Synonymes de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

Poire MICHEL DOYENNÉ. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire MIEL DE WATERLOO. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

Poire de la MI-JUILLET. — Synonyme de poire *Archiduc d'Été*. Voir ce nom.

Poire MILAN ADMIRABLE. — Synonyme de poire *Milan d'Hiver*. Voir ce nom.

Poires MILAN DE LA BEUVERIÈRE et DE LA BEVRIÈRE. — Synonymes de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire MILAN BLANC. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

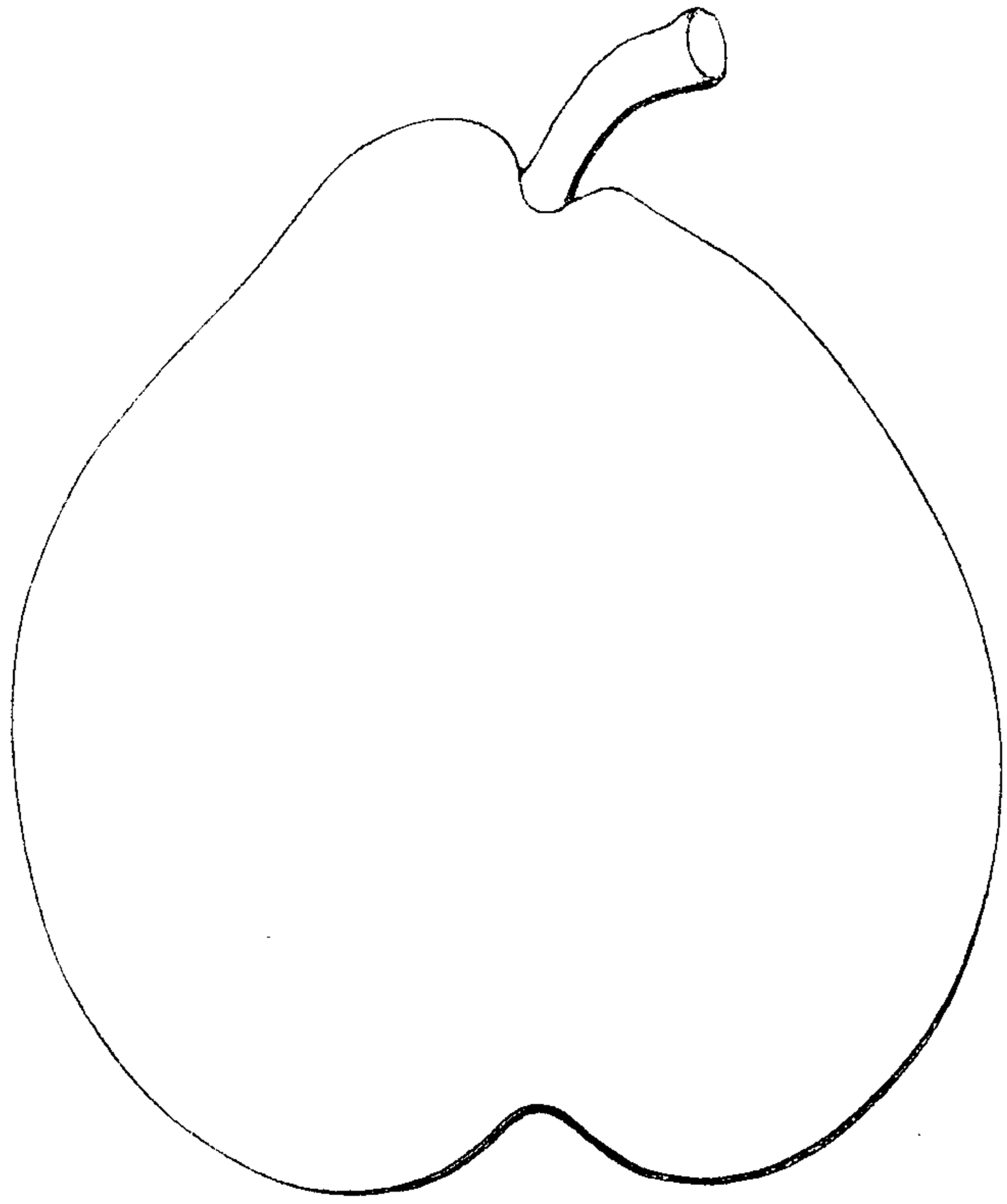
POIRE MILAN DE BORDEAUX. — Synonyme de poire *Voie aux Prêtres*. Voir ce nom

---

POIRE MILAN D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

684. POIRE MILAN D'HIVER.

Synonymes. — *Poires :* 1. MILAN ROND (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 82; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 110). — 2. MILAN ADMIRABLE (dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*). — 3. BEURRÉ GRIS D'HIVER (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 127, n° 69; — et Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, n° 276 des Poiriers). — 4. BEURRÉ GRIS D'HIVER ANCIEN (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1852, p. 17, n° 72).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, longs et de grosseur moyenne, légèrement coudés, cotonneux, gris verdâtre foncé, à lenticelles larges et des plus abondantes, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, très-duveteux et écartés du bois, souvent même formant éperon. — *Feuilles :* petites et peu nombreuses, lancéolées ou ovales-allongées, fortement cotonneuses, finement crénelées, portées sur un pétiole court et épais.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Doué d'une bonne vigueur, ce poirier n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation, sauf le développement, assez tardif, de son écusson; il fait des pyramides de force convenable, mais rarement bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-arrondie, généralement mamelonnée au sommet et bien régulière. — *Pédoncule :* un peu court, gros et arqué, inséré de côté dans une étroite cavité de profondeur variable et à bords des plus inégaux. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, placé au centre d'un vaste bassin et entouré de plis très-prononcés. — *Peau :* épaisse et rude au toucher, gris-roux, semée, près du pédoncule surtout, de larges points gris

blanchâtre. — *Chair :* jaunâtre, fine, demi-fondante, granuleuse au cœur. — *Eau :* rarement abondante, peu sucrée, acidule, faiblement aromatique.

MATURITÉ. — Courant de novembre et se prolongeant jusqu'en janvier.

QUALITÉ. — Troisième, crue ; première, cuite.

Historique. — En 1628 cette variété ne fut pas mentionnée dans le *Catalogue* de le Lectier, d'Orléans, qui cependant contient à peu près les noms de tous les fruits connus en France au commencement du XVII^e^ siècle. Il est donc probable qu'alors elle n'avait pas encore pénétré chez nous, ou tout au moins qu'elle y était fort rare. Dom Claude Saint-Étienne, moine de l'ordre des Feuillants, la citait en 1670, sans nulle description, à la page 82 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits ;* mais peu après, en 1675, notre consciencieux Merlet lui consacra ces lignes :

« ..... Se mange pendant le mois de Decembre et les suivans..... le Milan-Rond, ou le Milan d'Hyver,..... espece de Bergamotte presque ronde, qui ressemble assez à la Commune, est moins lice, et bœure de mesme. » (*L'Abrégé des bons fruits,* pp. 107 et 110 de l'édition de 1675, et pp. 92 et 96 de l'édition de 1690.)

Merlet s'est tû complétement sur l'origine de cette poire, et ceux de nos pomologues qui plus tard l'ont décrite, se sont renfermés dans le même silence. En Allemagne, l'érudit auteur de la *Pomona franconica*, Jean Mayer, n'a pas suivi leur exemple, il a dit en 1801 (t. II, p. 309) qu'il était possible que le Milan d'Hiver fût sorti de la Lombardie ; et cela nous semble fort probable. Mais nous ne saurions admettre, avec lui, que toutes les poires ayant porté jadis le surnom générique de Milan, soient originaires d'Italie. Témoin l'ancien Milan Vert, ou Blanc, ou d'Été, ou Milan ou Bergamote de la Beuvrière, actuellement appelé Bergamote d'Été, dont nous avons montré (t. I, p. 238) que Grez-Neuville, près Angers, fut le berceau. De ce surnom générique il en a été, très-évidemment, comme pour les dénominations Beurré, Besi, Doyenné, etc., nos pères l'ont appliqué à celles de leurs variétés qui, de façon ou d'autre, se rapprochaient du Milan venu de Lombardie ; et nous n'insistons pas pour en convaincre le lecteur, chacun sachant aujourd'hui quel abus on a toujours fait de ces termes génériques.

Observations. — Les poires *Chaptal* et *Épine d'Hiver*, décrites page 547 de notre tome I^er^, et page 140 du tome II, diffèrent entièrement du Milan d'Hiver, auquel on les a parfois réunies, ainsi que la *Merveille d'Hiver*, qui n'est autre que le Petit-Oin, dont l'article se trouve ci-après. Nous le rappelons sommairement, en renvoyant pour tout contrôle aux endroits précités.

POIRE MILAN ROND. — Synonyme de poire *Milan d'Hiver*. Voir ce nom.

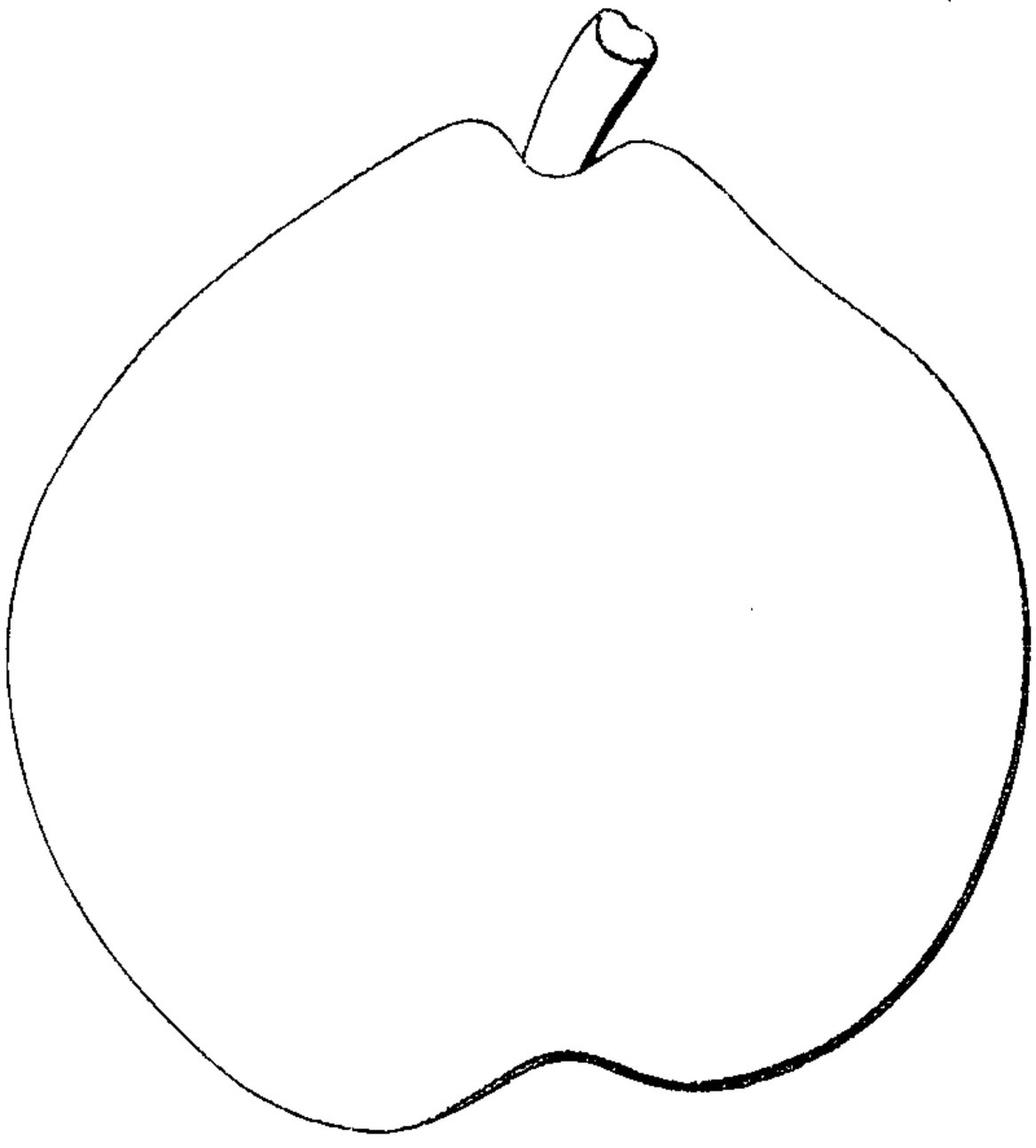
---

685. POIRE MILAN DE ROUEN.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement érigés, gros et longs, à peine géniculés, cotonneux, vert olivâtre lavé de marron clair, aux lenticelles saillantes, brunâtres, larges et abondantes, aux coussinets bien développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, pointus, très-écartés du bois et souvent placés en éperon. — *Feuilles :* petites, ovales, non acuminées,

ordinairement canaliculées et entières sur leurs bords, ayant le pétiole grêle, un peu court et fortement rayé.

Poire Milan de Rouen.



Fertilité. — Grande.

Culture. — Cet arbre végète parfaitement sur le cognassier, possède une vigueur satisfaisante, développe vite son écusson et prend une jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* arrondie, quelque peu conique près du sommet, faiblement bosselée à la surface et moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, obliquement inséré dans une large dépression à bords fortement plissés. — *Œil :* grand, très-ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* épaisse, jaune obscur, ponctuée et striée de fauve, très-amplement maculée de gris autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, demi-fine et demi-fondante, juteuse, assez granuleuse au cœur. — *Eau :* fort abondante, sucrée, légèrement aromatique, souvent entachée d'une acerbité désagréable.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain de M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen. Il l'obtint en 1858 et le mit dans le commerce l'année suivante.

Poire MILAN VERT. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire MILANAISE CUVELIER. — Synonyme de poire *Bonne de Malines*. Voir ce nom.

---

686. Poire MILLER.

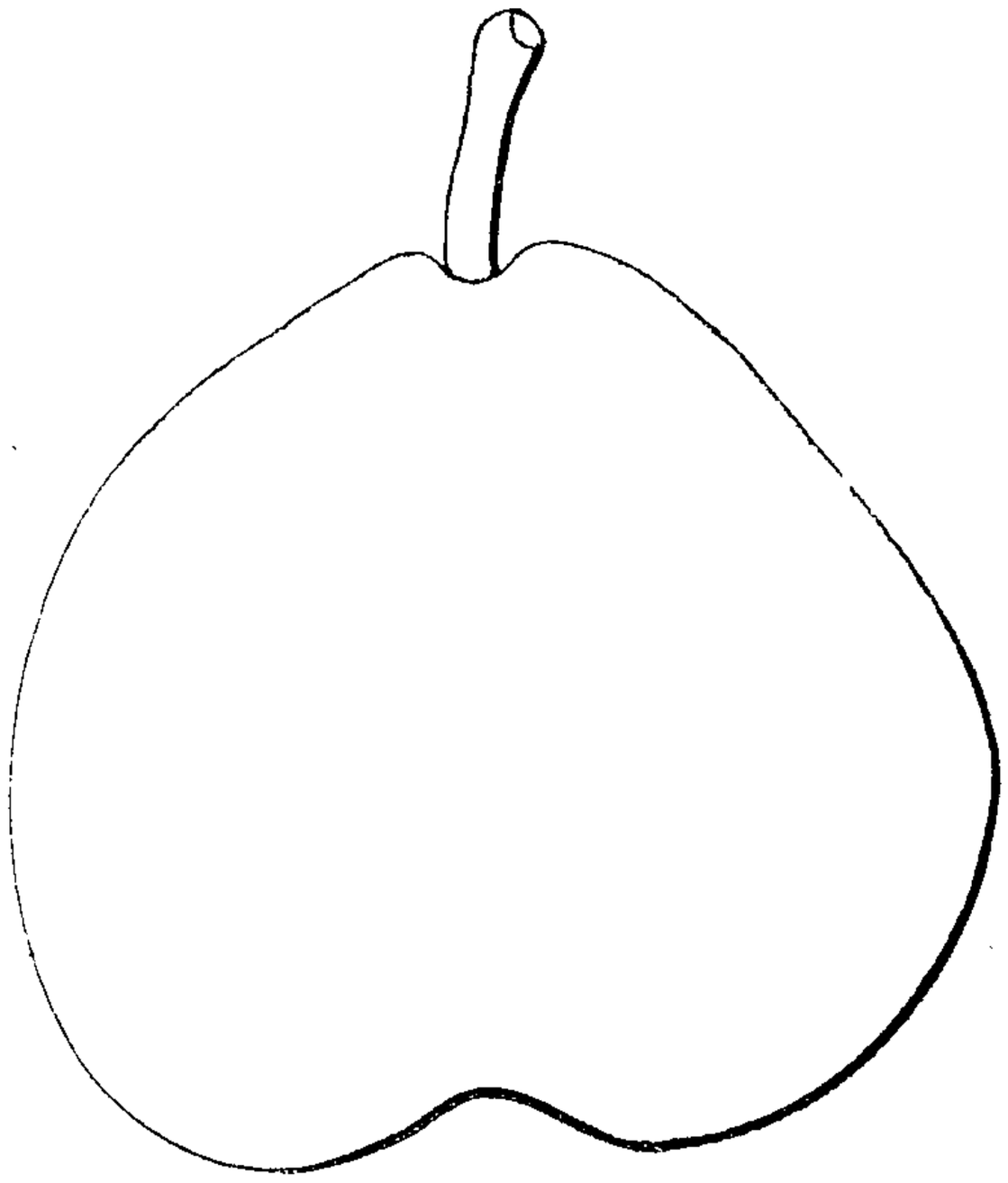
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros et longs, bien coudés, brun olivâtre, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets aplatis. — *Yeux :* aux écailles noirâtres, moyens, ovoïdes et aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, faiblement dentées ou crénelées, à pétiole court, fort et pourvu de larges stipules.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce poirier n'a rien d'exceptionnel dans sa croissance; il est vigoureux, se plaît sur toute espèce de sujet et fait d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* elle passe de la conique fortement arrondie à la globuleuse légèrement écrasée, surtout à la base. — *Pédoncule :* court, mince, un peu arqué, régulièrement inséré dans une étroite cavité dont les bords sont rarement très-inégaux. — *Œil :* petit, ouvert, mal développé, bien enfoncé. — *Peau :* rude au toucher, entièrement bronzée, ponctuée de roux et semée généralement de quelques marbrures jaune verdâtre. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, un peu granuleuse autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes et des plus sucrées, aigrelette, possédant un délicieux arome.

Poire Miller.



Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier provient de mes semis; son premier rapport eut lieu en 1864, et sa propagation en 1865. Je lui ai donné le nom d'un célèbre botaniste anglais, celui de Miller, connu par de nombreux ouvrages dont le principal, intitulé *Dictionnaire des jardiniers et des cultivateurs*, et formant huit volumes in-8°, a été traduit en français, en allemand, en hollandais, et réimprimé une dizaine de fois en Angleterre. Philippe Miller, qui fut membre de plusieurs Académies scientifiques, naquit en 1690, dirigea pendant cinquante ans le Jardin Botanique de Chelsea, près Londres, et y mourut octogénaire, le 18 décembre 1771.

---

687. Poire MILLOT DE NANCY.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, courts et grêles, à peine géniculés, brun-vert foncé, aux lenticelles des plus petites et clair-semées, aux coussinets peu saillants. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, légèrement écartés du bois, ayant les écailles généralement mal soudées. — *Feuilles :* très-petites, ovales ou elliptiques, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole assez court et très-faible.

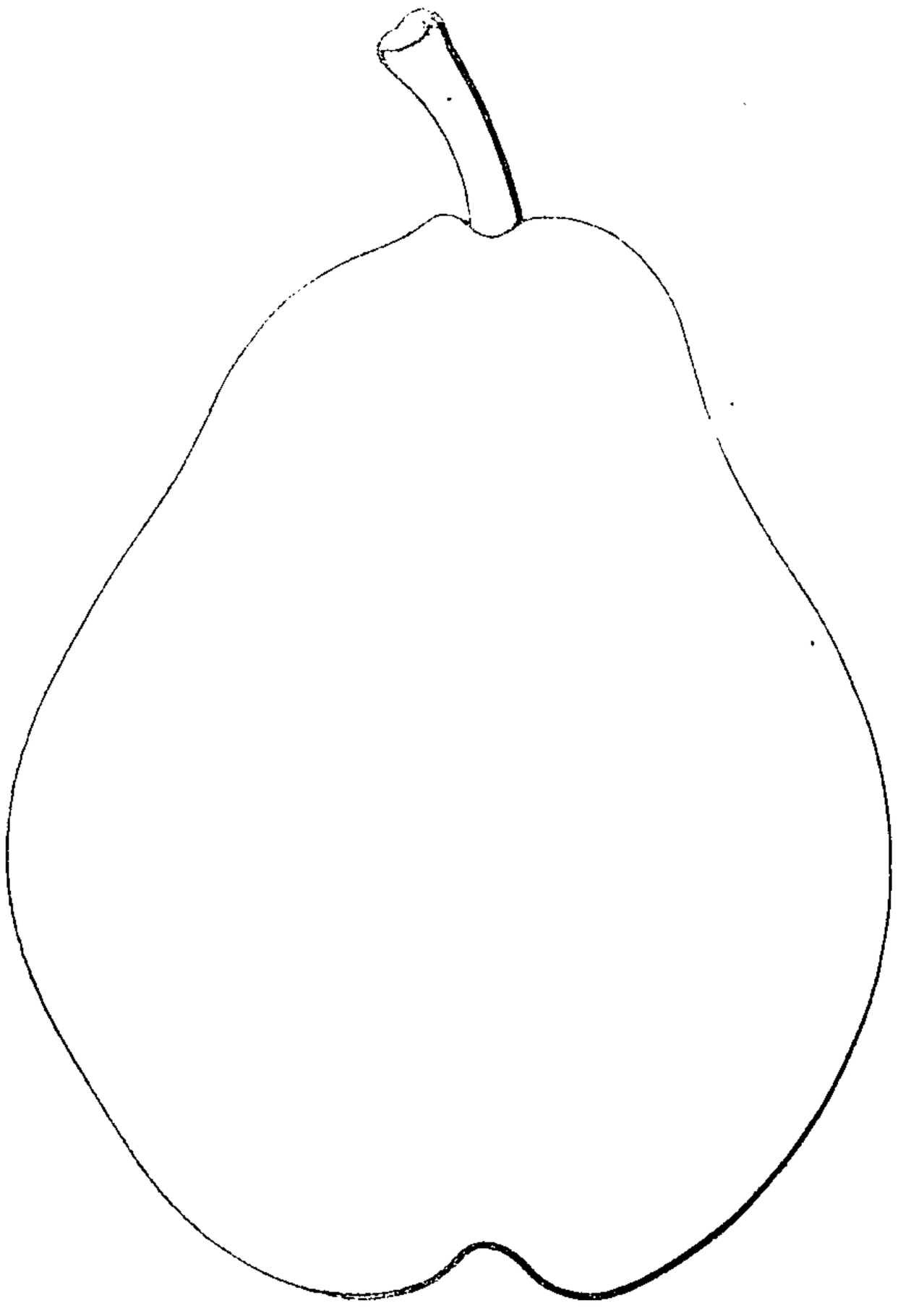
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier; sa vigueur est modérée; le développement de l'écusson se montre un peu lent; quant à ses pyramides, elles sont petites mais touffues et de forme assez convenable.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière et bosselée, souvent même assez arrondie, et généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri,

recourbé, renflé à la base, implanté dans une faible dépression mamelonnée et plissée. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, peu enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée de gris-roux, tachetée ou marbrée de brun olivâtre, maculée de même autour du pédoncule et parfois légèrement lavée de fauve clair sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante ou mi-fondante, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* rarement abondante, mais bien sucrée, aromatique et savoureuse, quoique souvent un peu trop acidulée.

Poire Millot de Nancy.



Maturité. — Commencement et courant du mois d'octobre, et atteignant souvent le mois de novembre.

Qualité. — Deuxième, et parfois première, quand son eau est abondante et sa chair complétement fondante.

Historique. — M. Bivort (Alexandre), arboriculteur belge fort connu, signala ce fruit en 1849, dans le deuxième volume de son *Album de pomologie*, et lui attribua l'origine suivante :

« ..... L'arbre qui a produit cette variété nouvelle se trouvait dans la pépinière du professeur Van Mons, à Louvain ; son premier rapport a eu lieu en 1843, sans que nous puissions fixer avec certitude l'époque de son semis..... Il portait le n° 2670 ; il a été dédié par les fils de Van Mons à M. Millot, ancien officier de cavalerie et pomologiste distingué, habitant la ville de Nancy. » (Pages 47 et 48.)

Poire du MINISTRE. — Synonyme de *Bergamote du Bugey*. Voir ce nom.

Poire MISSIVE D'HIVER. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

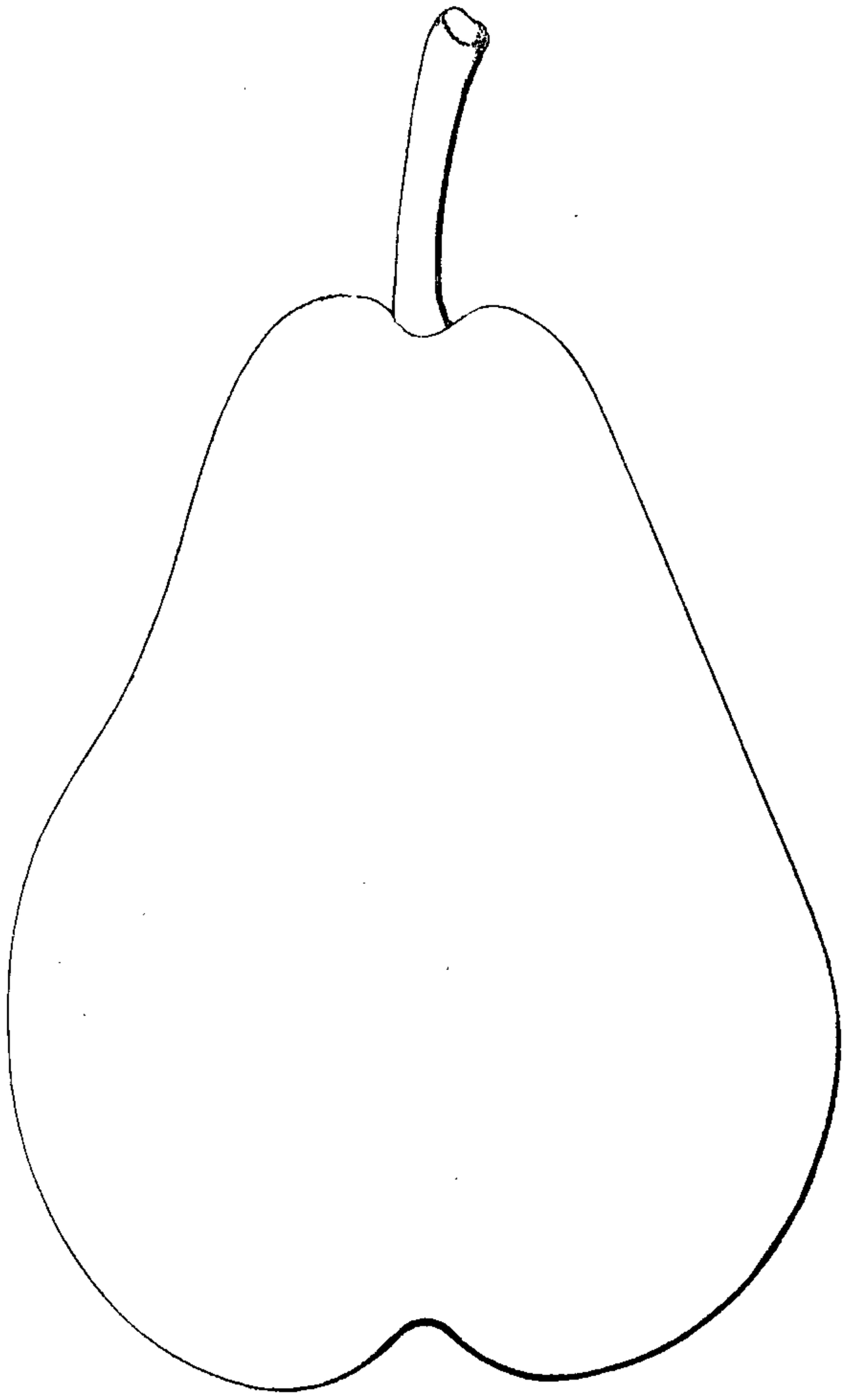
Poire de MÎTRE. — Synonyme de poire *Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

Poire MOIRÉ. — Synonyme de *Beurré Moiré*. Voir ce nom.

---

688. Poire MONCHALLARD.

Synonymes. — *Poires :* 1. Belle-Épine fondante (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 2. Épine d'Été de Bordeaux (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1862, t. II, 2e Supplément, p. 20). — 3. Épine rose de Jean Lami (*Id. ibid.*). — 4. Monsallard (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 87).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, gros et longs, bien flexueux, brun olivâtre légèrement nuancé de rose, ayant les lenticelles fines, très-espacées, et les coussinets fortement accusés. — *Yeux :* assez petits, coniques, appliqués contre le bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* d'un joli vert luisant, elliptiques très-allongées, à bords légèrement dentés ou crénelés, à pétiole fort et de longueur moyenne.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire et le développement de son écusson, un peu lent ; tout sujet lui convient; il prend une forme pyramidale irréprochable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée fortement obtuse, régulière, bien ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* long, bien nourri, plus ou moins renflé à son point d'attache, rarement très-arqué, obliquement inséré au centre d'une large mais peu profonde cavité. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, jaune clair et blafard, uniformément semée de points verdâtres et souvent lavée de rouge sombre sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* très-blanche, fine ou demi-fine, excessivement fondante, juteuse, contenant quelques granulations autour et surtout au-dessous des loges. — *Eau :* fort abondante, bien sucrée, acidule, faiblement aromatique mais douée de la plus délicieuse saveur.

Maturité. — Depuis la moitié jusqu'à la fin d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Lorsqu'on voulut, il y a dix ans, déterminer la provenance de cette belle et bonne poire, que le Congrès pomologique commençait alors à recommander, on commit quelques erreurs qui peu après furent relevées en ces termes par un de nos honorables confrères, M. Gagnaire, de Bergerac :

« Il nous a été donné — écrivit-il en 1863 — grâce à l'obligeance de M. Raveaud, président de la Société d'Horticulture de Bergerac, de trouver enfin le berceau de la poire Monchallard : elle est née à Valeuil, canton de Brantôme (Dordogne), sur la terre des Biards, propriété de M. *Monchallard*, qui selon notre demande nous a fourni les renseignements suivants, extraits d'une de ses lettres : « — J'ai connu et je possède encore plusieurs poiriers *qui portent mon* « *nom*. Voici en peu de mots l'histoire de cet arbre : il y a bien longtemps, plus de cinquante « ans assurément [vers 1810], que mon aïeul trouva dans les bois un jeune sauvageon de « poirier qu'il recueillit avec soin. Il le planta, et en obtint le fruit dont vous parlez, auquel, « en famille, on donna le nom de *Poire Monsalard*, et non Monchallard, comme vous l'écrivez. » (*Revue Horticole*, année 1863, pp. 179-180.)

A ces détails si positifs, nous devons ajouter ceux qu'un autre pépiniériste, M. Gérand-Catros, de Bordeaux, publia en 1862 sur l'origine des divers synonymes de la poire Monchallard :

« Un sieur Jean Lami — expliqua-t-il — l'a introduite à Bordeaux en venant, de Périgueux (Dordogne), s'y établir vers 1830. Il la nommait *Épine rose*. Tous les pépiniéristes de Bordeaux la répandirent alors sous ce nom et sous celui d'*Épine d'Été*. Chez mon père, on l'appelait *Épine rose de Jean Lami*. Lorsque plus tard je me mis à étudier les fruits, voyant que Duhamel décrivait une poire Épine d'Été et une poire Épine rose, je donnai à celle de Jean Lami la dénomination de *Belle-Épine fondante* ; mais en 1859 le Congrès pomologique, apprenant que le pied-mère de cette variété avait été trouvé sur les terres de *M. Monchallard*, adopta pour ledit fruit le nom de ce propriétaire. » (*Notices pomologiques* de M. Liron d'Airoles, t. II, 2e Supplément, p. 20.)

Observations. — M. le professeur Decaisne, en décrivant cette poire dans son *Jardin fruitier du Muséum* (1861, t. IV), a constaté qu'elle arrivait de Bordeaux sur les marchés de Paris, et s'y vendait, en moyenne, 25 centimes la pièce. La grosseur et la qualité de ce fruit, jointes à sa précocité, lui donnent effectivement une réelle valeur ; on doit donc le multiplier le plus possible, mais le cueillir toujours un peu vert, car il blossit assez vite.

Poire de MON-DIEU. — Synonyme de poire *Ah-mon-Dieu !* Voir ce nom.

Poire MONIÉ. — Synonyme de poire *de Colmar*. Voir ce nom.

Poire MONSALLARD. — Synonyme de poire *Monchallard*. Voir ce nom.

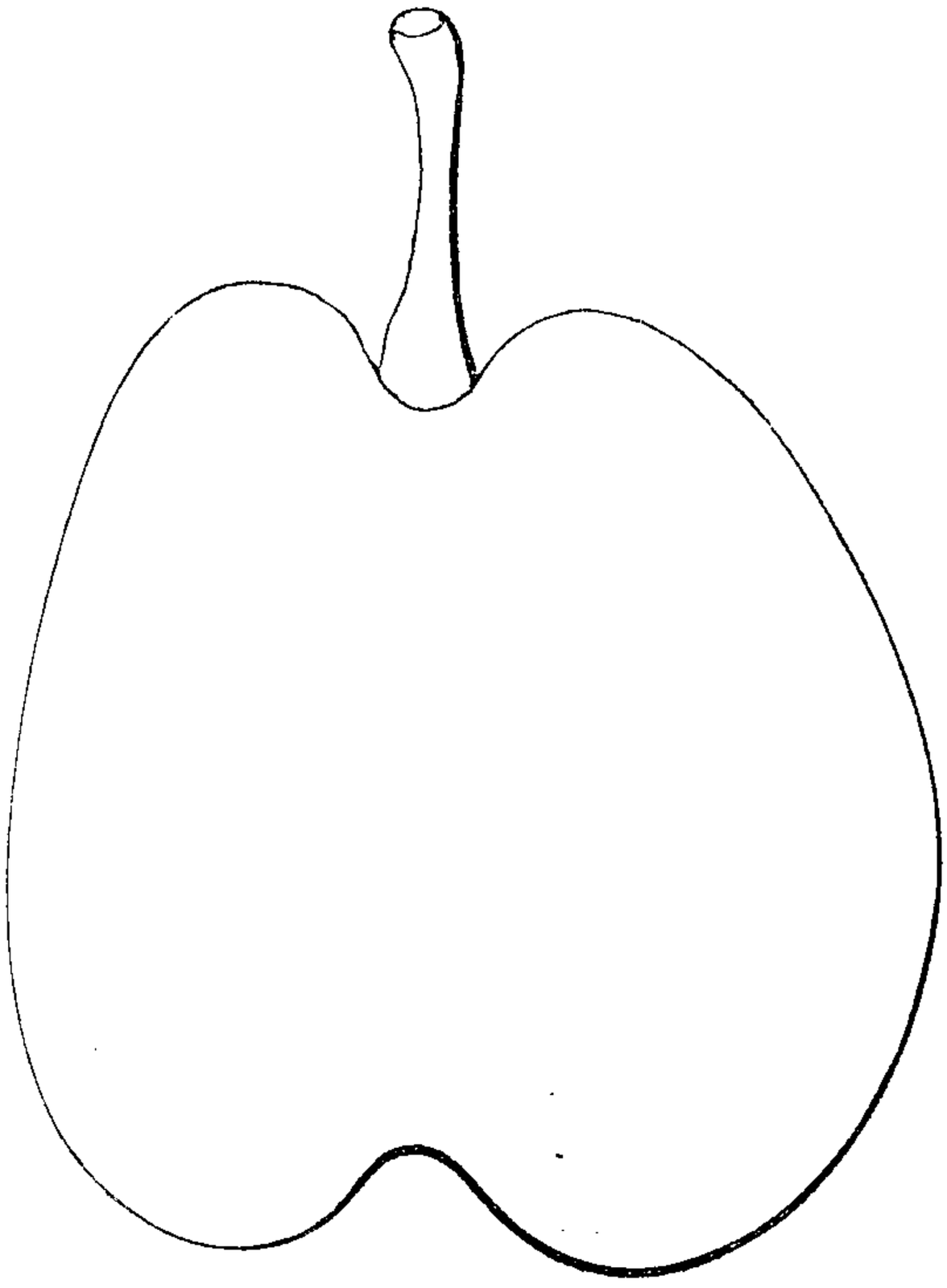
---

689. Poire MONSEIGNEUR AFFRE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, très-gros et très-longs, excessivement coudés, brun clair grisâtre, ayant les lenticelles larges, apparentes, rapprochées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* gros ou moyens, coniques, pointus, fortement écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez petites, elliptiques bien

allongées, généralement canaliculées vers le sommet du rameau, à bords faiblement dentés, à pétiole un peu court et rigide, quoique grêle.

Poire Monseigneur Affre.



FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Il possède une grande vigueur, pousse vite et bien sur cognassier, se plaît également sur franc et fait des pyramides de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variable, elle passe le plus habituellement de l'ovoïde écrasée ou quelque peu cylindrique, à la turbinée-ovoïde très-mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* assez long, droit ou arqué, de moyenne grosseur, souvent très-renflé à la base, inséré dans une large et profonde cavité à bords fortement arrondis, mais parfois aussi placé presque à fleur de peau et appuyé contre une énorme protubérance. — *Œil :* petit, régulier, ouvert, occupant le centre d'un bassin fort évasé, de profondeur variable et parfois légèrement côtelé. — *Peau :* très-épaisse, assez rugueuse, jaune verdâtre, ponctuée, marbrée de roux et maculée de même auprès de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, compacte mais très-fondante, juteuse, roussâtre sous la peau, un peu granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, aromatique, d'une saveur parfaite.

MATURITÉ. — Fin d'octobre et dépassant difficilement le mois de décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le poirier Monseigneur Affre provient des semis faits à Louvain (Brabant) par le professeur belge Van Mons, mais il n'a donné ses premiers fruits qu'en 1845, trois ans après la mort de cet arboriculteur. Le nom qu'il porte lui fut appliqué par le successeur de Van Mons, M. Alexandre Bivort, dont les pépinières sont également situées dans le Brabant, à Geest-Saint-Remy, près Jodoigne. Mgr Affre, tombé sur les barricades le 25 juin 1848, victime de son patriotisme et de son héroïque charité, naquit à Saint-Rome-de-Tarn (Aveyron), en 1793. Il occupait le siége archiépiscopal de Paris depuis 1840.

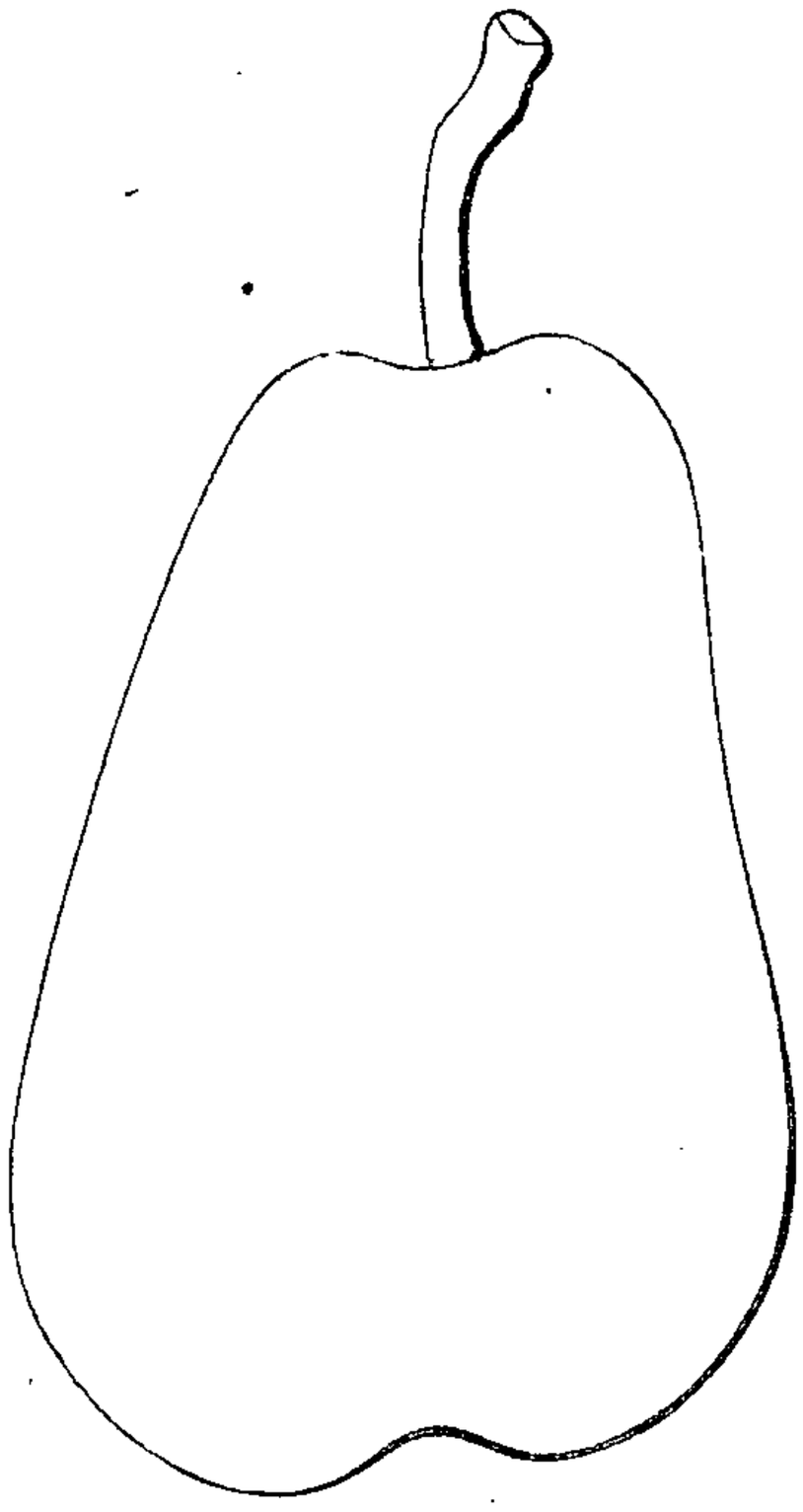
---

690. POIRE MONSEIGNEUR DES HONS.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, longs et des plus gros, peu flexueux, rouge-brun ardoisé, fortement et abondamment ponctués, à coussinets nuls ou presque

aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, écartés du bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, régulièrement et profondément dentées en scie, portées sur un pétiole assez long, gros et pourvu de stipules bien développées.

Poire Monseigneur des Hons.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur est remarquable, se greffe indistinctement sur toute espèce de sujet ; les pyramides qu'il fait sont superbes ; la croissance de l'écusson n'est pas des plus hâtives.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et souvent petite. — *Forme :* assez inconstante, elle se montre le plus ordinairement turbinée légèrement allongée et obtuse, ou conique-obtuse quelque peu cylindrique et bosselée. — *Pédoncule :* long ou de longueur et de grosseur moyennes, droit ou arqué, parfois même contourné, souvent renflé à la base, inséré dans un faible évasement entouré de gibbosités. — *Œil :* saillant, grand, très-ouvert, généralement cotonneux. — *Peau :* un peu rugueuse, jaune olivâtre, ponctuée de roux du côté de l'ombre, jaune d'or sur l'autre face, où elle est en outre, ainsi qu'auprès de l'œil, largement marbrée et maculée de fauve, et quelquefois, mais rarement, nuancée de rose carminé. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, juteuse, fondante, pierreuse au centre et blossissant très-vite. — *Eau :* abondante, sucrée, aromatique, acidule, assez savoureuse.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Gibey-Lorne, amateur d'arboriculture fruitière résidant à Troyes, gagna de semis cette variété en 1856, et la soumit en 1858 à l'examen de la Société horticole de l'Aube, qui décerna à l'obtenteur une médaille d'argent de première classe. Il faut donc admettre que ce fruit perd beaucoup, et sous tous les rapports, quand il est cultivé en dehors de sa terre natale, car chez nous, ainsi qu'au Jardin des Plantes de Paris, il est plutôt médiocre que bon ; et le Congrès pomologique, en 1864, l'a formellement rejeté, après étude sérieuse. Sa propagation eut lieu en 1860, par les soins et sous la recommandation de MM. Baltet frères, pépiniéristes à Troyes. Le nom donné à cette poire est celui d'un ancien évêque de Troyes, Mgr de Seguin des Hons, né à Castres (Tarn) en 1760, mort en 1843 dans sa ville épiscopale.

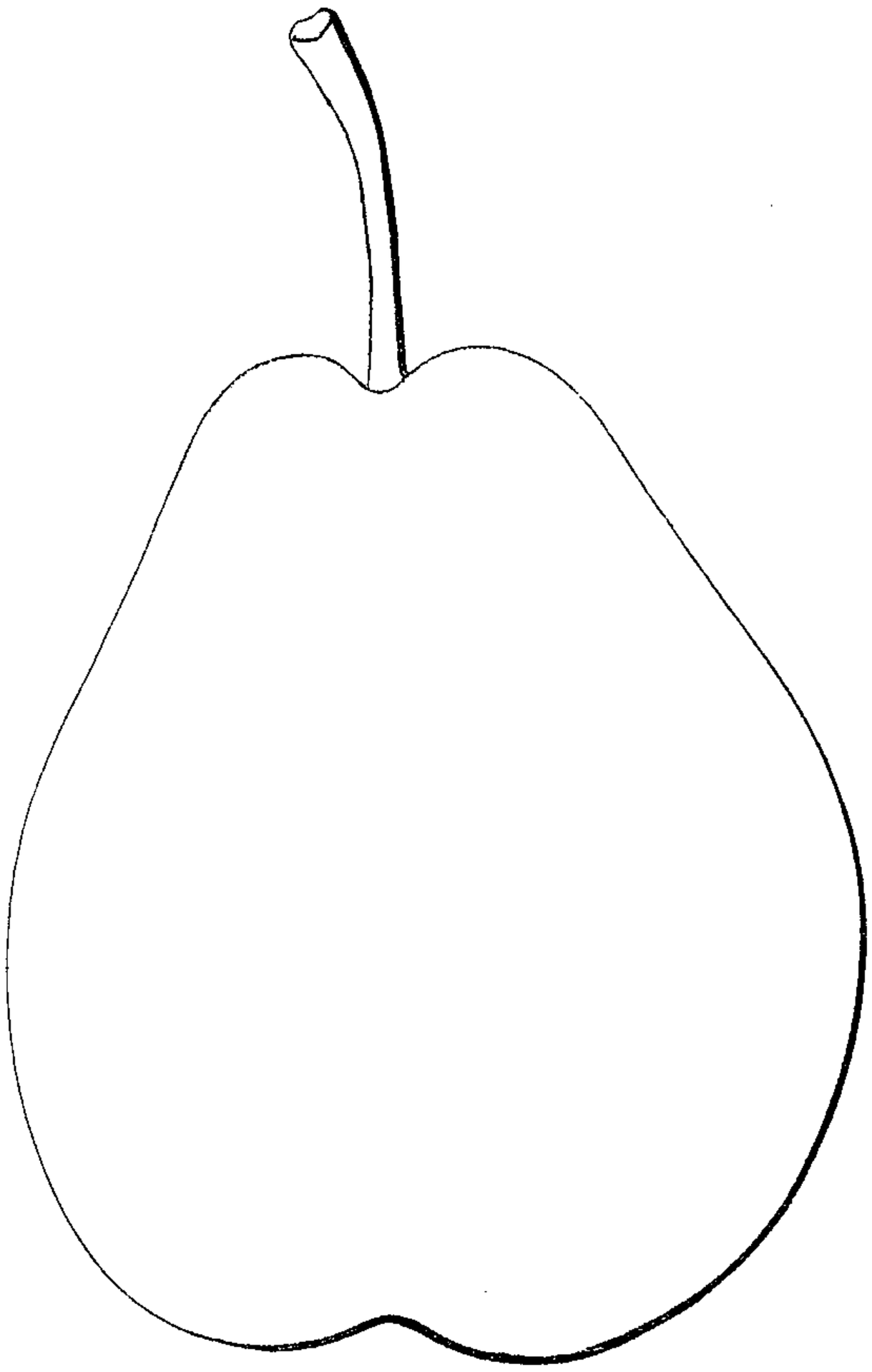
---

691. Poire MONSEIGNEUR SIBOUR.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, bien étalés ou réfléchis, gros et longs, peu coudés, vert foncé légèrement grisâtre, aux lenticelles larges, apparentes et rapprochées, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, très-écartés du bois, quelquefois formant éperon et ayant les

écailles habituellement mal soudées. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, planes ou quelque peu canaliculées, à bords faiblement dentés, à pétiole long, grêle et flasque.

Poire Monseigneur Sibour.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Nous le greffons sur cognassier; sa vigueur n'a rien d'excessif; son écusson croît lentement; quant à ses pyramides, leur force et leur forme sont toujours satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde fortement ventrue dans toute sa partie inférieure et habituellement bien régulière. — *Pédoncule :* long, peu nourri et recourbé, inséré au milieu d'une large dépression rarement profonde. — *Œil :* grand, presque à fleur de fruit, ouvert ou mi-clos, uni sur ses bords. — *Peau :* rugueuse, vert jaunâtre, ponctuée, marbrée et striée de gris-roux, et plus ou moins lavée de brun-fauve sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, assez grosse, mi-fondante, juteuse, contenant de nombreuses pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, ayant un savoureux arome.

MATURITÉ. — Fin d'octobre et commencement de novembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Elle est originaire de Jodoigne (Belgique), sort d'un semis de Besi de Chaumontel fait par M. Xavier Grégoire, amateur bien connu des pomologues, et date de 1855. Mgr Marie-Dominique-Auguste Sibour, auquel l'obtenteur l'a dédiée, fut nommé archevêque de Paris en 1848. Il était né à Saint-Paul-Trois-Châteaux (Drôme), en 1792, et l'on n'a pas oublié qu'il mourut le 3 janvier 1857 dans l'église Saint-Étienne-du-Mont, de sa ville archiépiscopale, frappé au cœur d'un coup de couteau par un prêtre interdit, l'abbé Verger.

POIRE MONSIEUR. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

POIRES DE MONSIEUR. — Synonymes de poires : *Caillot Rosat*, *Doyenné* et *Orange rouge*. Voir ces noms.

Poire de MONSIEUR LE CURÉ. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

Poire MONSIEUR JEAN. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

Poire de MONSIEUR JOHN. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

Poire MONSTRE. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

POIRE MONSTRUEUSE DES LANDES. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire MONSTRUEUSE DU NORD. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

Poire MONT-DIEU. — Synonyme de poire *Ah-mon-Dieu!* Voir ce nom.

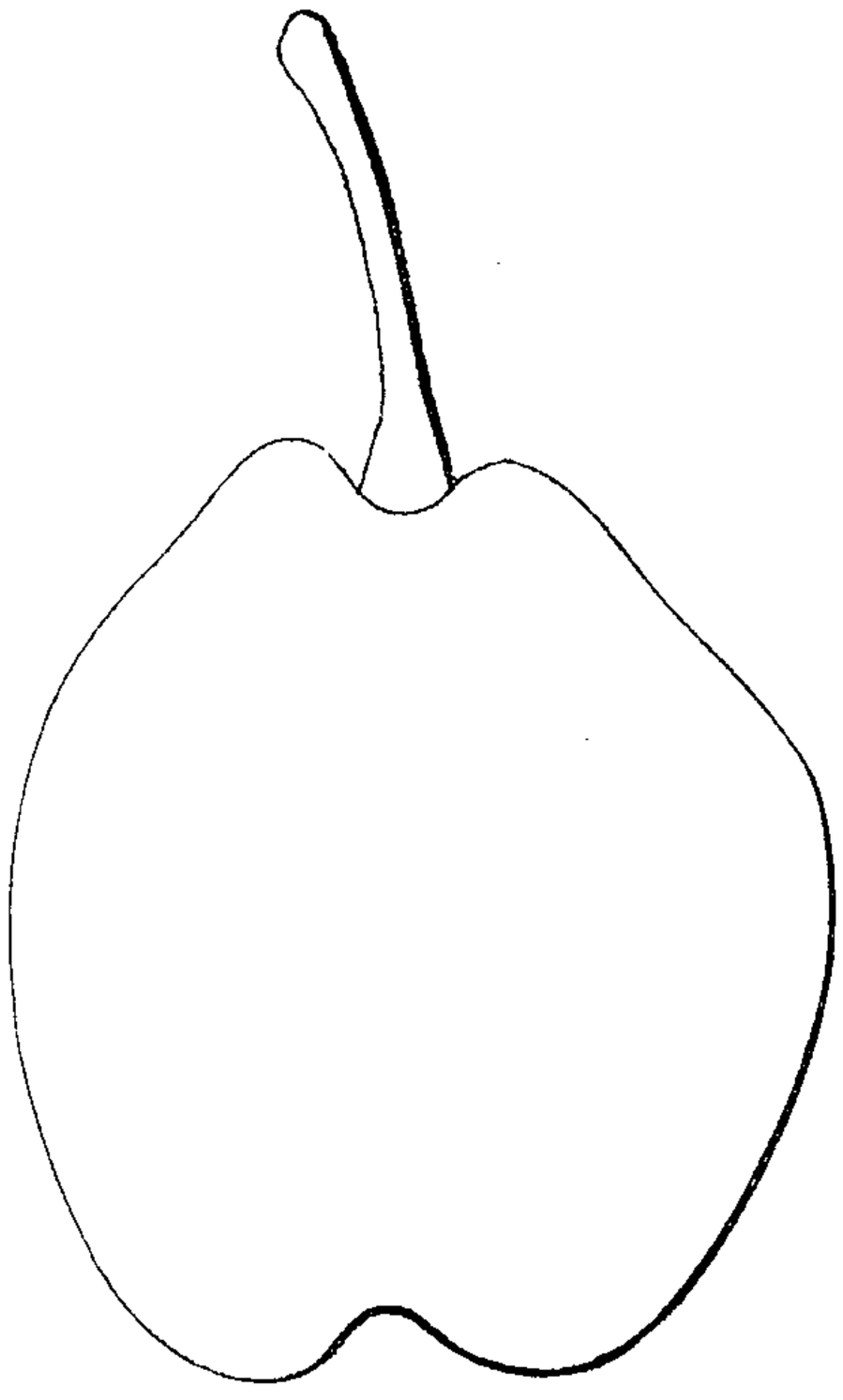
Poire de MONTGERON. — Synonyme de *Beurré de Montgeron*. Voir ce nom.

Poire de MONTIGNY. — Synonyme de *Besi de Montigny*. Voir ce nom.

Poire de MONTRAVE. — Synonyme de poire *d'Arménie*. Voir ce nom.

---

692. Poire MOREL.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et assez longs, très-flexueux, vert foncé légèrement brunâtre, à lenticelles apparentes mais des plus espacées, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, écartés du bois, ayant les écailles disjointes et duveteuses. — *Feuilles :* petites, un peu coriaces, ovales, entières sur leurs bords, munies d'un pétiole court et épais.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Bien vigoureux, cet arbre fait dès sa deuxième année d'assez belles pyramides, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné; le développement de son écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou petite. — *Forme :* ovoïde sensiblement pentagone, aplatie aux extrémités, ayant ordinairement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, très-renflé à la base, recourbé,

implanté dans un assez large évasement entouré de gibbosités. — *Œil :* grand, très-ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert jaunâtre, ponctuée et marbrée de roux, dont elle est aussi presque entièrement recouverte. — *Chair :* jaunâtre, fine, cassante, juteuse, un peu granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, à peine sucrée, insipide et d'une astringence fort désagréable.

Maturité. — Courant d'avril et commencement de mai.

Qualité. — Deuxième, mais bonne uniquement pour la cuisson.

Historique. — M. de Liron d'Airoles a signalé cette poire en 1859, dans sa *Liste synonymique des variétés du poirier* (Fruits à l'étude, 1^er^ Supplément, p. 12), et nous voyons qu'il l'y attribue à Van Mons, ajoutant qu'elle fut propagée par le successeur de ce dernier, M. Alexandre Bivort. Il s'ensuit donc que le pied-type provient de Louvain (Brabant), ville où mourut Van Mons, en 1842, et que la poire Morel remonte au plus à 1843. Mais le personnage auquel on l'a dédiée nous est inconnu.

Observations. — Il s'en faut de beaucoup, notre dégustation vient de le prouver, que les produits du poirier Morel soient de première qualité, comme l'assurait avant 1858, dans son *Catalogue raisonné*, M. J. de Jonghe, horticulteur à Bruxelles, et comme le disait d'après lui, en 1859, M. de Liron d'Airoles, l'auteur ci-dessus mentionné. Sur leur indication, je classai cette variété parmi les bons fruits à couteau, alors qu'elle n'avait pas encore mûri dans mon école. Aujourd'hui qu'il n'en est plus ainsi, je m'empresse de la traiter selon son mérite. — M. Decaisne a décrit en 1866, dans le tome VII du *Jardin fruitier du Muséum*, une poire Morelle blanche dont le nom pourrait amener quelque confusion avec celle qui nous occupe. On évitera toute erreur à leur égard, en se rappelant que la Morelle blanche est une mauvaise et très-petite poire du mois de juillet, bonne au plus pour figurer chez les collectionneurs.

Poire MORETTE SUCRÉE JAUNE. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire MORIZEAU. — Synonyme de poire *de Grumkow*. Voir ce nom.

Poire du MORTIER. — Synonyme de *Beurré Dumortier*. Voir ce nom.

Poire aux MOUCHES. — Synonyme de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

Poire MOUILLE-BOUCHE. — Synonyme de poire *Verte-Longue d'Automne*. Voir ce nom.

Poire MOUILLE-BOUCHE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Verte-Longue d'Automne*. Voir ce nom.

Poire MOUILLE-BOUCHE DE BORDEAUX. — Synonyme de poire *Jansemine*. Voir ce nom.

Poire MOUILLE-BOUCHE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bergamote d'Été*. Voir ce nom.

Poire MOUILLE-BOUCHE D'HIVER [des Allemands]. — Synonyme de poire *Épine d'Hiver*. Voir ce nom.

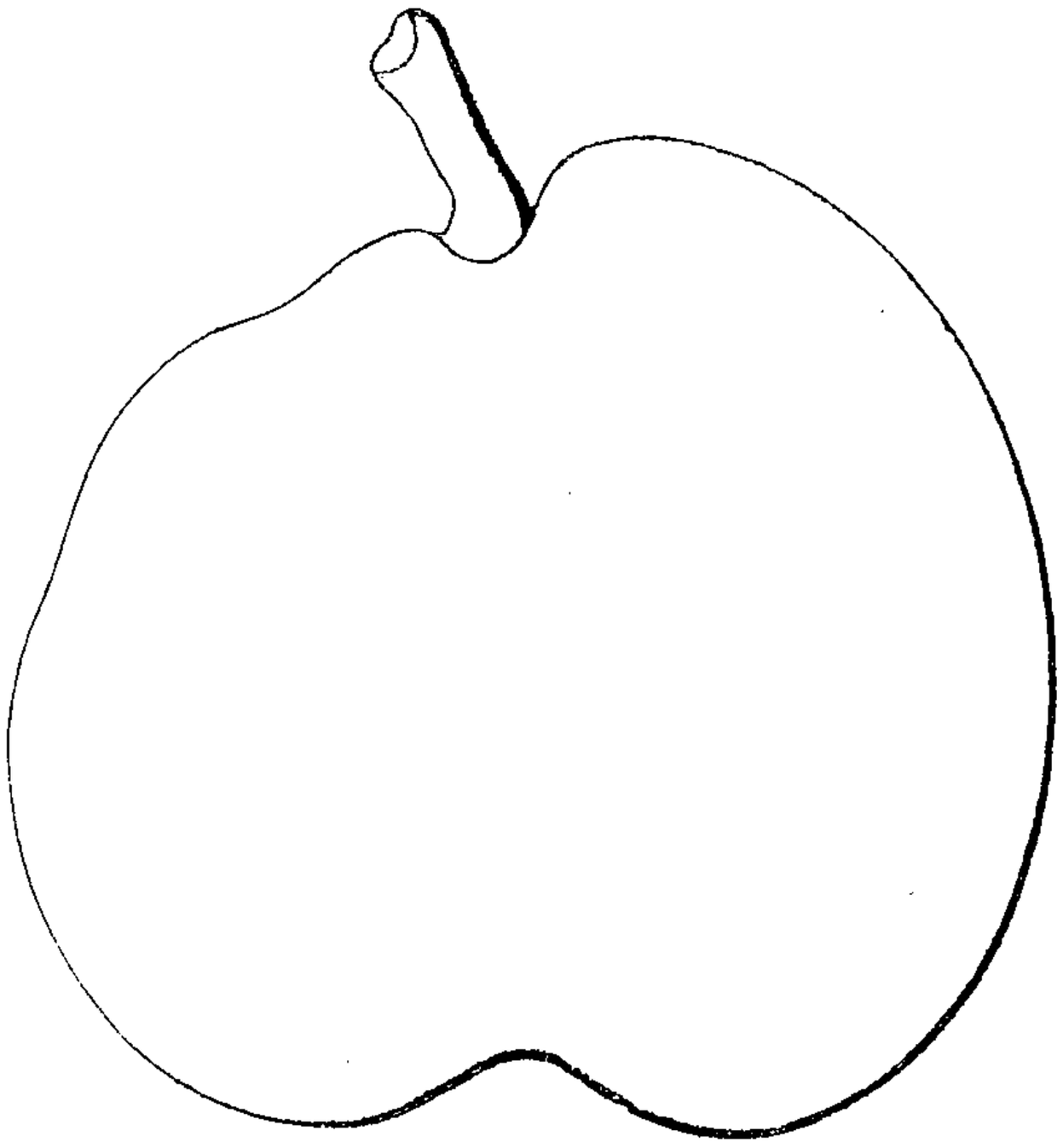
Poire MOUILLE-BOUCHE D'HIVER [des Français]. — Synonyme de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

Poire MOUILLE-BOUCHE NOUVELLE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire de la MOUTIÈRES. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

---

693. Poire MOYAMENSING.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, grêles et courts, peu géniculés, rouge clair brunâtre nuancé de gris, abondamment et très-finement ponctués, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, aigus, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites et rarement nombreuses, ovales, acuminées, contournées, bien dentées en scie, portées sur un pétiole long et menu.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il développe un peu tardivement son écusson; sa vigueur est modérée; il se plaît mieux sur franc que sur cognassier et ses pyramides, quoique petites, sont néanmoins assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, irrégulière et bosselée, surtout près du sommet, qui généralement est mamelonné. — *Pédoncule :* court, gros, non arqué, renflé à la base, obliquement implanté dans un faible évasement et presque toujours appuyé contre une forte protubérance. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, souvent bien enfoncé. — *Peau :* épaisse et quelque peu rugueuse, jaune-citron, plus ou moins couverte de points, de taches et de stries d'un brun-roux parfois squammeux en partie. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, aqueuse, rarement bien granuleuse au cœur. —

Eau : abondante, sucrée, vineuse, légèrement aigrelette et d'une saveur très-agréable.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est une poire dont je suis, depuis 1852, redevable aux Américains. Downing, un de leurs pomologues, disait en 1863, page 525 de ses *Fruits and fruit trees of America :* « Le pied-type qui lui a donné naissance poussa « dans le jardin de M. J. B. Smith, à Philadelphie, canton de Moyamensing; » d'où suit que ce dernier nom lui fut appliqué. Mais Downing n'indique pas l'époque d'obtention de ladite variété. Elle doit remonter au moins à 1847, car en 1850 ce même auteur, la signalant déjà, observait (tome V du journal *l'Horticulturist*) « qu'elle « promettait de soutenir sa réputation de fruit méritant (p. 199). » Du reste, nous voyons dans le *Magazine of Horticulture* de Hovey (t. XX, p. 531), qu'en 1854 elle fut primée, le 15 août, à l'Exposition de Philadelphie.

POIRE MUSC D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

POIRE MUSCADE. — Synonyme de poire *Guenette*. Voir ce nom.

POIRE MUSCADELLE. — Synonyme de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

POIRE MUSCADET D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Bellissime d'Été* [DE DUHAMEL]. Voir ce nom.

POIRE MUSCADILLE. — Synonyme de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

POIRE MUSCADILLE ROUGE. — Synonyme de poire *Bellissime d'Automne*. Voir ce nom.

POIRE MUSCAT D'ALLEMAGNE. — Synonyme de poire *Muscat allemand d'Hiver*. Voir ce nom.

POIRE MUSCAT L'ALLEMAN. — Synonyme de poire *Muscat allemand d'Hiver*. Voir ce nom.

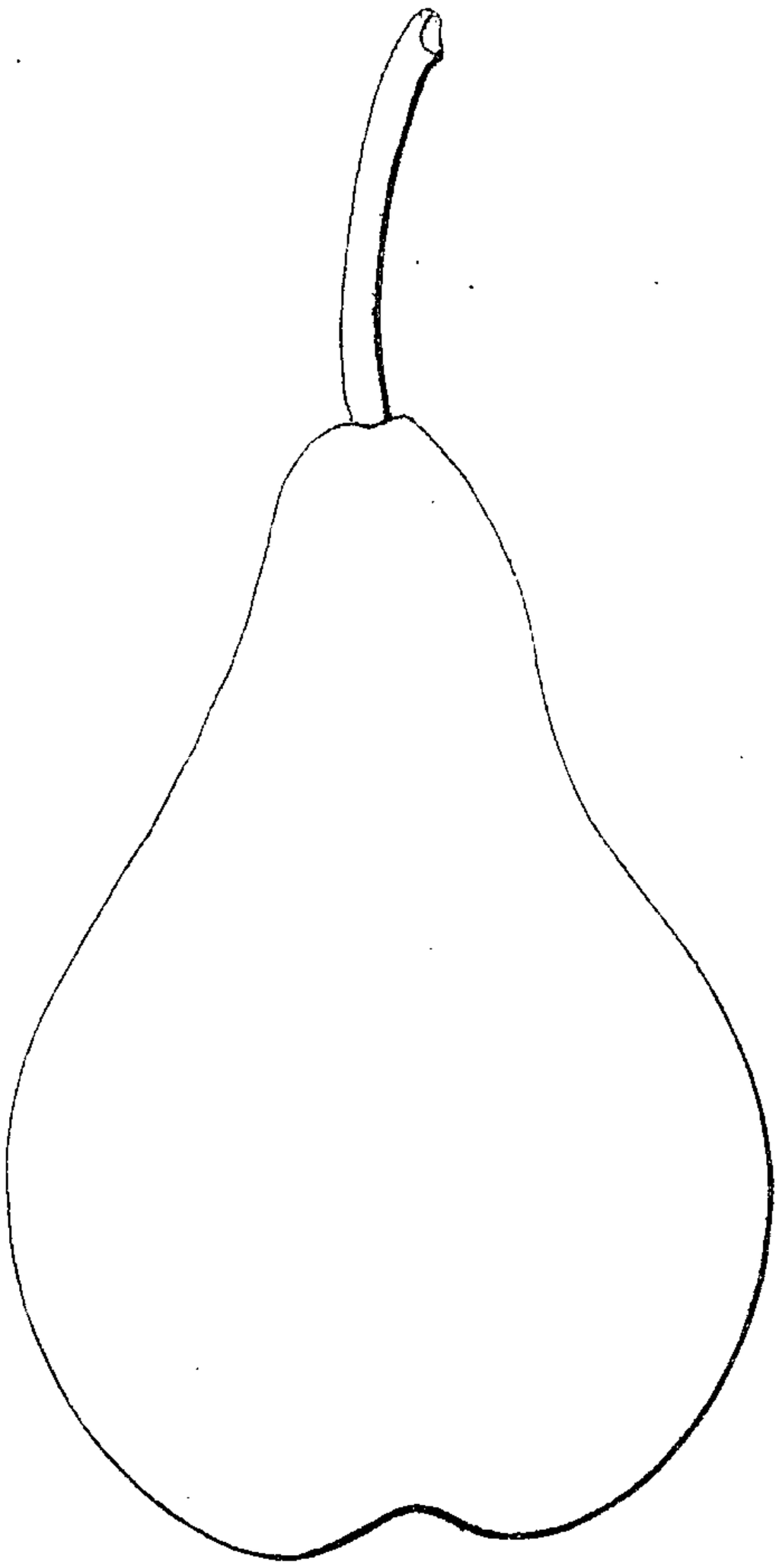
---

694. POIRE MUSCAT ALLEMAND D'AUTOMNE.

Dans l'école fruitière créée par le Comice horticole d'Angers, en 1833, un sujet de cette variété se trouvait classé sous le n° 286, et longtemps je l'y ai vu chargé de poires, car il était des plus fertiles. Malheureusement en 1864, lors de la transformation du Comice en Société d'Horticulture, l'ancien jardin fut replanté à neuf, et l'on négligea — j'en acquiers la preuve aujourd'hui seulement — de regreffer les vieilles variétés arrachées. Je ne saurais donc caractériser le poirier Muscat allemand d'Automne, que je n'avais pas introduit dans mes collections,

sachant qu'il existait à ma porte. Cependant, comme je l'ai souvent dégustée, je n'en vais pas moins figurer et décrire la poire qu'il produit, car elle est peu cultivée et communément confondue avec le Muscat allemand mûrissant en février, ou avec la Bellissime d'Été, se mangeant au mois d'août.

Poire Muscat allemand d'Automne.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois au-dessous de la moyenne. — *Forme :* assez variable, elle passe le plus ordinairement de la turbinée-allongée, régulière et à peine obtuse, à l'ovoïde irrégulière et fortement bosselée, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, grêle, quelquefois renflé à la base, implanté soit obliquement, soit verticalement, à la surface du fruit. — *Œil :* ouvert, large, bien fait, presque saillant. — *Peau :* à fond jaune sombre, ponctuée de gris clair, largement lavée de roux, vermillonnée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, aqueuse, un peu granuleuse. — *Eau :* abondante et sucrée, vineuse, musquée, presque toujours entachée d'une âcreté assez marquée.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — L'horticulteur hollandais Herman Knoop est le premier écrivain qui nous montre cette variété. Il la décrivit et figura dès 1766, page 113 et planche VI de sa *Pomologie*, traduite dans notre langue en 1771. Voici les quelques lignes qu'il lui consacra :

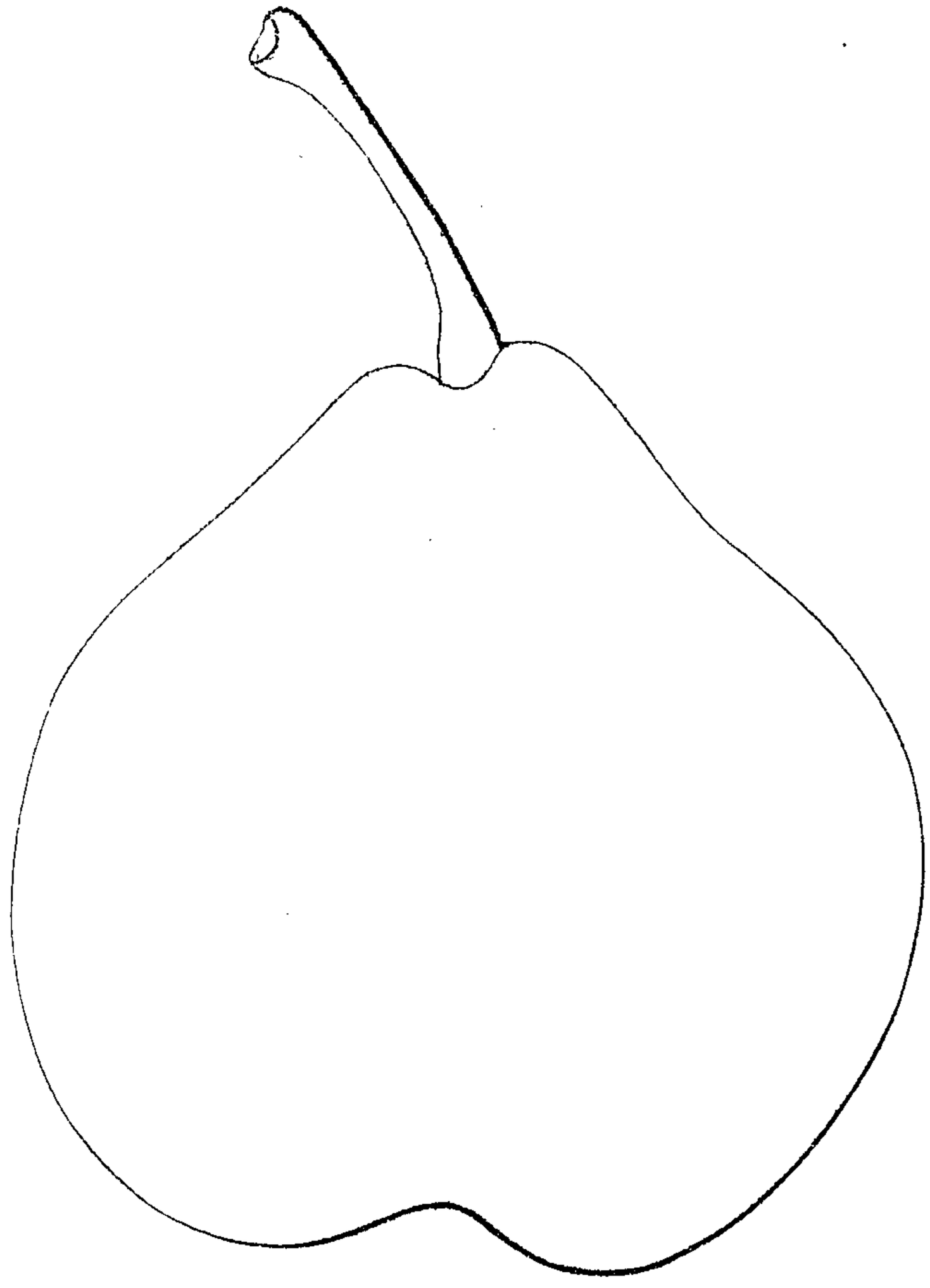
« *Muscat allemand :* cette poire est de moyenne grandeur, de forme tant soit peu oblongue, allant en diminuant vers la queuë. Sa peau est unie, de couleur de canelle, et du côté exposé au soleil ordinairement vermeille. La chair en est moëlleuse, fondant sur la langue, d'un goût agréable, savoureux et un peu musqué, lorsque la poire est venuë dans un bon terrain. — L'arbre donne de bon bois et est fort fertile. »

C'est bien là le Muscat allemand d'Automne, du Comice horticole d'Angers; seulement Knoop lui assigne une maturité plus tardive; celle, à peu près, du Muscat allemand d'Hiver; erreur que n'a pas commise le docteur Langethal, qui dans le *Deutsches Obstcabinet* en donnait en 1860 une figure et une description des plus exactes : « Ce fruit mûrit, dit-il, à la Saint-Michel et se conserve une « quinzaine de jours. » (Voir son 10e cahier.) Mais cette légère erreur de Knoop n'a pas échappé au savant botaniste Decaisne, car en 1859 il faisait observer dans son article sur le Muscat allemand d'Hiver, que la variété mentionnée sous ce

nom, par cet auteur hollandais, « se rapprochait du Martin-Sec et n'avait aucune « analogie avec le Muscat allemand d'Hiver, de Duhamel, qui est le nôtre. » (*Jardin fruitier du Muséum*, t. II.) Je n'ai rien trouvé, dans les Pomologies allemandes, sur l'âge ni la provenance de ce fruit, qui par sa dénomination semble cependant appartenir aux pays d'outre-Rhin.

695. Poire MUSCAT ALLEMAND D'HIVER.

Synonymes. — *Poires* : 1. Muscat l'Alleman (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 384 ; — et Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 193). — 2. Muscat d'Allemagne (Philippe Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, 1786, t. VI, p. 171, n° 70 ; — et George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 388, n° 112). — 3. Colmar boisé (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 4. Muscat Lallemand (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, gros et assez longs, étalés, flexueux, brun olivâtre foncé, ponctués abondamment et très-fortement, ayant les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* petits et ovoïdes, pointus, écartés du bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, peu nombreuses, ovales-arrondies et canaliculées, légèrement contournées, surtout celles du sommet des rameaux, portées sur un pétiole de longueur et de force moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Doué d'une vigueur parfaite, ce poirier végète non moins bien sur cognassier que sur franc ; il développe promptement son écusson et prend une forme pyramidale des plus jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée fortement arrondie dans toute sa partie inférieure et conique plus ou

moins obtuse à son sommet. — *Pédoncule :* long, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, surtout à la base, recourbé, obliquement implanté dans une dépression peu prononcée. — *Œil :* moyen ou petit, très-ouvert, rarement bien enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre terne ou jaune très-grisâtre, parsemée de nombreux points fauves et de petites taches ou marbrures de même couleur, généralement rayée de brun foncé dans le bassin ombilical et quelquefois recouverte d'une légère teinte rouge-brique sur la face exposée au soleil. — *Chair* : jaunâtre, même au centre, demi-fine et demi-fondante, juteuse, fort granuleuse autour des loges. — *Eau* : très-abondante, sucrée, aigrelette, assez musquée et assez savoureuse.

MATURITÉ. — Depuis mars jusqu'en mai.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est dans l'ouvrage de la Quintinye que l'on rencontre, en 1690, la première mention de cet ancien poirier. Dom Claude Saint-Étienne parla bien en 1670, à la page 71 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, d'une *Poire d'Allemagne*, ou *Neursen*, aussi bonne, disait-il, que le Rousselet de Reims et mûrissant en décembre, mais rien ne permet de supposer qu'il ait signalé là le Muscat allemand d'Hiver, dont nous nous occupons. La Quintinye le cita simplement, sans le décrire; il ne le fut chez nous qu'en 1768, par Duhamel du Monceau (t. II, p. 193), qui, selon son usage, glissa sur la question d'origine. Aujourd'hui, indiquer de quelle partie de l'Allemagne nous vint ce Muscat, me paraît impossible, mais on peut assurer qu'il appartient à la pomone de ce dernier pays. Le nom qu'il a toujours porté, le dit, et dès 1766 les Allemands eux-mêmes le regardaient comme un de leurs fruits indigènes, témoin le passage suivant, écrit à cette époque par un de leurs pomologues :

« Le *Muscat* D'ALLEMAGNE a la forme de la Royale d'Hiver, mais c'est une poire plus petite, meilleure, et rouge du côté du soleil. Elle est fondante, musquée, mangeable en mars, avril, et même se conserve bien jusqu'en mai. » (Anonyme, *Traité des arbres fruitiers*, traduit de l'allemand par un membre de la Société économique de Berne; 1766, t. II, p. 47.)

Observations. — Duhamel, en décrivant le Muscat allemand, fit remarquer que cette variété n'était pas sans offrir quelque ressemblance avec la Royale d'Hiver, et il ajouta : « Plusieurs jardiniers confondent ces deux poires. » De nos jours il en est encore, pour elles, comme en 1768, nombre d'horticulteurs ne les peuvent distinguer, ou les croient identiques. Elles sont assez dissemblables, cependant, par leur maturité, leur facies et leur arbre. M. Decaisne l'a dit avant moi, en 1859 (*Jardin fruitier du Muséum*, t. II); je le répète avec lui, en renvoyant, pour tout examen, à l'article consacré plus loin à la *Royale d'Hiver*.

POIRE MUSCAT D'AOUT. — Synonyme de poire *Royale d'Été*. Voir ce nom.

POIRE MUSCAT D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

POIRE MUSCAT D'AUTOMNE A LONGUE QUEUE. — Synonyme de poire *Muscat royal*. Voir ce nom.

POIRE MUSCAT D'AUTOMNE A LONGUE QUEUE [DE TOURAINE]. — Synonyme de poire *Rousseline*. Voir ce nom.

POIRE MUSCAT DE L'ÉCHASSERIE. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

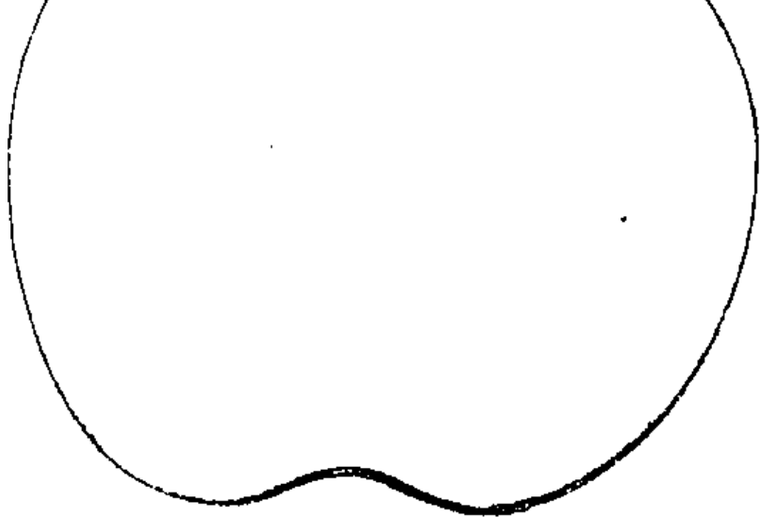
POIRE MUSCAT FLEURI D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Muscat royal*. Voir ce nom.

---

696. POIRE MUSCAT FLEURI D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1. MUSCAT A LONGUE QUEUE (le Lectier, d'Orléans, *Cataloyue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 3). — 2. MUSCAT A LA GRANDE QUEUE (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 33 ; — et Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1846, 4e cahier, p. 132). — 3. MUSCAT VERT A LONGUE QUEUE (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 176). — 4. MUSQUÉE DE BRETAGNE (*Id. ibid.*). — 5. MUSQUÉE DE PERSIGNY (*Id. ibid.*). — 6. PARABELLE MUSQUÉE D'ÉTÉ (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts et de grosseur moyenne, à peine géniculés, gris-brun légèrement olivâtre et souvent nuancé de rouge clair, ayant les lenticelles fines, rapprochées, de courts mérithalles et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques plus ou moins aigus, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* assez petites, rarement très-abondantes, ovales ou ovales-arrondies, faiblement acuminées, à bords unis en partie ou quelque peu denticulés, portées sur un pétiole grêle et de longueur moyenne.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il n'a rien de particulier dans sa végétation ; sa vigueur est modérée, ainsi que le développement de l'écusson ; ses pyramides sont basses, mais néanmoins assez convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée-arrondie ou turbinée légèrement ovoïde. — *Pédoncule :* grêle, très-long ou long, rigide, implanté à fleur de fruit. — *Œil :* des plus développés, mi-clos ou fermé, saillant, bordé de plis ou de faibles gibbosités. — *Peau :* jaune olivâtre, finement ponctuée de fauve et lavée de rouge-brun sur le côté du soleil. — *Chair :* jaunâtre, grosse, mi-cassante, juteuse, un peu marcescente et granuleuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule et musquée.

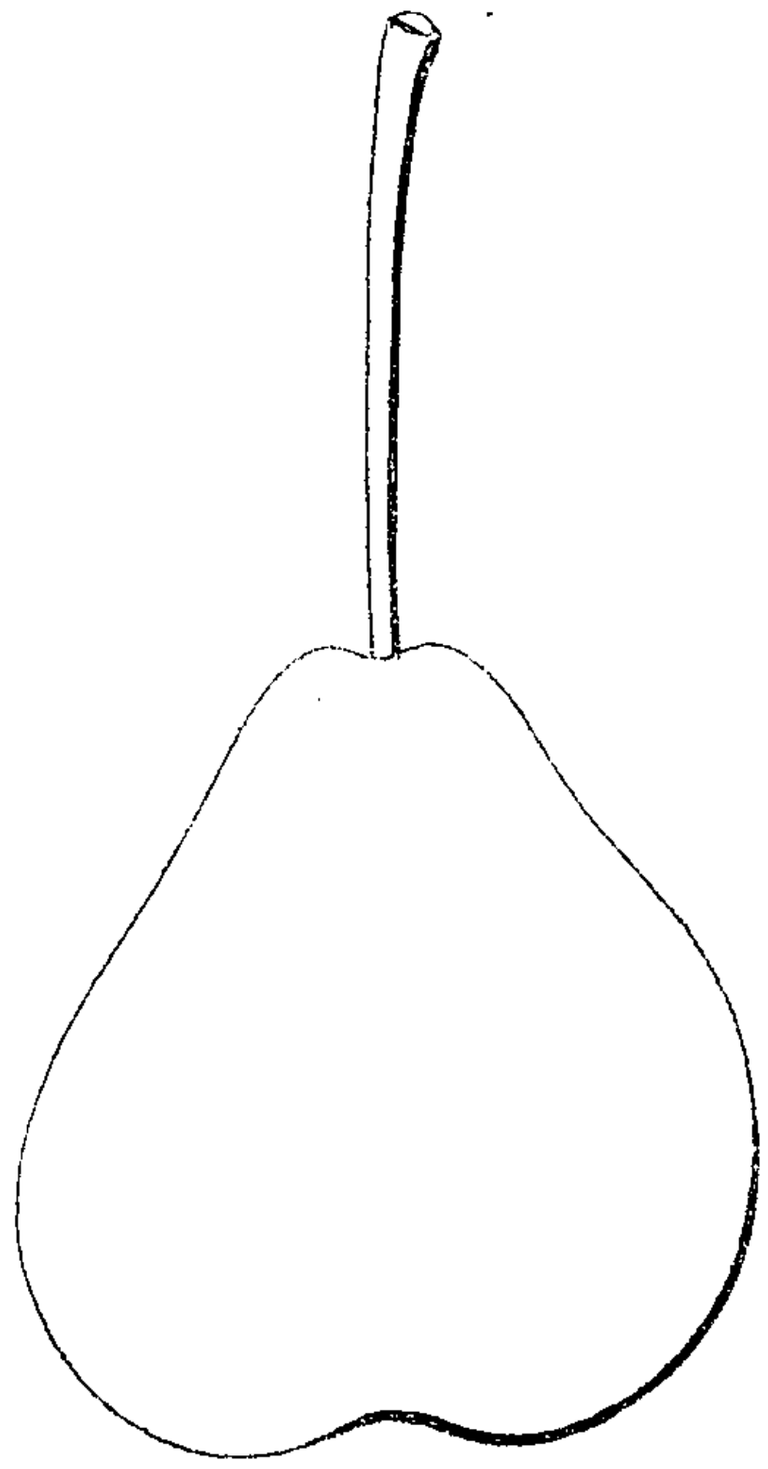
MATURITÉ. — Derniers jours de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — A la fin du XVIe siècle on cultivait déjà ce poirier à Orléans,

et sous le nom de Muscat à longue queue, le plus ancien que nous lui connaissions.

Poire Muscat fleuri d'Été.
Deuxième Type.



Il fut, en 1628, cité dans le *Catalogue des arbres du verger et plant* de le Lectier, magistrat qui habitait ladite ville. Une centaine d'années plus tard, Duhamel (1768) le décrivit (t. II, p. 121), mais en lui laissant la dénomination de Muscat fleuri, qu'il portait depuis peu. D'après le pomologue allemand Mayer, « elle lui vint de son grand œil, « semblant représenter une fleur. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 176.) Ce même auteur lui attribue divers synonymes, ci-dessus classés, parmi lesquels il en est un — *Musquée de Bretagne* — bien propre à le faire regarder comme né chez les Bretons, lors surtout qu'on le voit, dès 1600, possédé par les Orléanais. Le surnom *Musquée de Persigny*, dont Mayer dit qu'il fut également doté, montre aussi qu'on le rencontrait en Normandie dès 1670. A cette date, le moine Claude Saint-Étienne mentionnait effectivement, page 85 de sa petite Pomologie, la poire Musquée de Persigny, dernier nom rappelant celui d'un fief situé aux environs de Gisors (Eure), et que possédaient alors les comtes de Chaumont-Guitry.

Poire MUSCAT A LA GRANDE QUEUE. — Synonyme de poire *Muscat fleuri d'Été*. Voir ce nom.

Poire MUSCAT (GROS-). — Voir *Gros-Muscat*.

Poire MUSCAT D'HIVER. — Synonyme de poire *d'Arménie*. Voir ce nom.

Poire MUSCAT LALLEMAND. — Synonyme de poire *Muscat allemand d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire MUSCAT A LONGUE QUEUE. — Synonyme de poire *Muscat fleuri d'Été*. Voir ce nom.

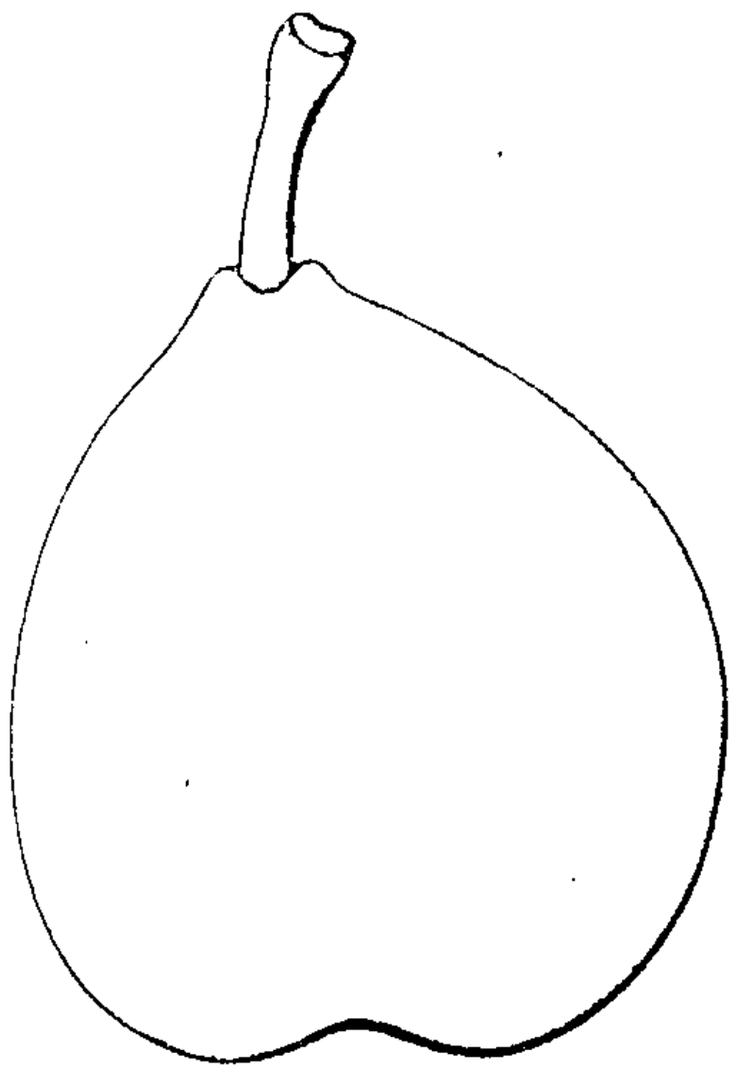
Poire MUSCAT DE NANCY. — Synonyme de poire *Aurate*. Voir ce nom.

Poire MUSCAT (PETIT-). — Voir *Petit-Muscat*.

---

697. POIRE MUSCAT ROBERT.

Synonymes. — *Poires :* 1. PUCELLE DE SAINTONGE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 3 ; — et la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 313). — 2. D'AMBRE D'ÉTÉ (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 35 ; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 76). — 3. EAU-ROSE RONDE (dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*). — 4. A LA REINE (*Id. ibid.*). — 5. GROSSE-MUSQUÉE DE COUÉ (la Quintinye, *ibid.*). — 6. DE LA PRINCESSE (*Id. ibid.*) — 7. PUCELLE DE FLANDRE D'ETÉ [en Poitou] (*Id. ibid.*). — 8. GROS-SAINT-JEAN MUSQUÉ (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 129). — 9. BEURRÉ A LA REINE (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, p. 30).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement érigés, surtout à la partie supérieure de la tige, gros et peu longs, ou de longueur moyenne, géniculés, d'un beau jaune-cire, ayant les lenticelles fines et clair-semées, les coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aplatis, légèrement duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* vert clair jaunâtre, jamais abondantes, ovales-allongées, faiblement acuminées et ondulées, très-profondément dentées en scie, portées sur un pétiole long, fort et accompagné de stipules bien développées.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Sa vigueur est ordinaire et toute espèce de sujet lui convient ; son écusson croît très-vite ; quant à ses pyramides elles sont, même dès leur deuxième année, des plus satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse, bien arrondie dans toute sa partie inférieure, mais légèrement conique à son autre extrémité, où de plus elle est un peu plissée. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, assez gros, arqué, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos, presque saillant. — *Peau :* vert jaunâtre, finement et uniformément ponctuée de brun olivâtre et parfois quelque peu carminée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, cassante ou demi-cassante, aqueuse, faiblement marcescente et granuleuse. — *Eau :* assez abondante, fort sucrée, douceâtre, généralement très-musquée.

MATURITÉ. — Mi-juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Cette petite poire, aujourd'hui beaucoup moins répandue que jadis, où sa culture était des plus communes, fut d'abord, vers 1595, appelée *Pucelle de Saintonge ;* ce qui me fait croire qu'elle provient de cette ancienne province, actuellement enclavée dans le département de la Charente-Inférieure. Les premiers écrivains horticoles qui l'ont signalée sous ce nom, sont le Lectier (1628) et la Quintinye (1690). Ce dernier lui donnait aussi le surnom *Grosse-Musquée de Coué*, qui rend plus probable encore son origine saintongeoise, puisque Coué, ou mieux Couhé (Vienne), se trouvait sur les confins de la Saintonge. Sa

dénomination de Muscat Robert date environ de 1672; et Merlet, en 1675, la connaissait déjà, comme on le voit par le passage ci-dessous, où ce pomologue décrit au mieux, arbre et fruit, cette variété :

« Se mange fin juillet..... la Poire d'Ambre, ou à la Reyne, ou *Muscat Robert*; elle est petite, jaune et ambrée, faite comme le Muscat, mais plus grosse, tres-relevée et excellente, qui charge fort, et fait un bel arbre, dont le bois est tout jaune. » (*L'Abrégé des bons fruits*, pp. 72 et 76.)

Jean Mayer a émis dans sa Pomologie allemande, au sujet du nom Muscat Robert, une hypothèse que je crois invraisemblable; il a dit :

« Le nom de Robert, que porte ce Muscat, peut venir de son obtenteur, car la fête de saint Robert ne tombe pas en juillet, mais en juin; à moins qu'on n'ait commencé à le nommer ainsi en Italie, où il mûrit quatre semaines plus tôt. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 179.)

Si l'on consulte les auteurs italiens qui au XVI^e^ siècle et au XVII^e^ ont écrit sur l'horticulture, il devient évident, en effet, qu'aucun d'eux n'a parlé du Muscat Robert. Ils citent parmi leurs poires hâtives, de ce nom, les *Moscatelli*, notre Sept-en-Gueule ou Petit-Muscat, puis les *Moscatelli grossi*, ou Gros-Muscat rond, et voilà tout. Quant à la fête de saint Robert, c'est le 29 avril qu'elle a lieu, et non pas en juin, comme l'a dit Mayer. Il est donc beaucoup plus sage de supposer que ce surnom de Robert, maintenu depuis 1675 au Muscat ici décrit, lui vint tout simplement — comme il en est arrivé pour nombre de fruits — d'un Robert, jardinier ou pépiniériste, qui aura donné une grande extension à la culture de cette variété.

POIRE MUSCAT ROND. — Synonyme de poire *Gros-Muscat rond*. Voir ce nom.

POIRE MUSCAT ROUGE. — Synonyme de poire *Bellissime d'Automne*. Voir ce nom.

---

698. POIRE MUSCAT ROYAL.

Synonymes. — *Poires* : 1. MUSCAT D'AUTOMNE A LONGUE QUEUE (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 268). — 2. MUSCAT FLEURI D'AUTOMNE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et longs, coudés, un peu duveteux au sommet, jaune brunâtre lavé de brun-rouge sur le côté frappé par le soleil, ayant les lenticelles blanc grisâtre, petites, abondantes, et les coussinets bien développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, aux écailles brun noirâtre, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* vert pâle, moyennes, ovales ou ovales-allongées, parfois longuement acuminées, assez coriaces, entières sur leurs bords, à pétiole court, épais, non stipulé.

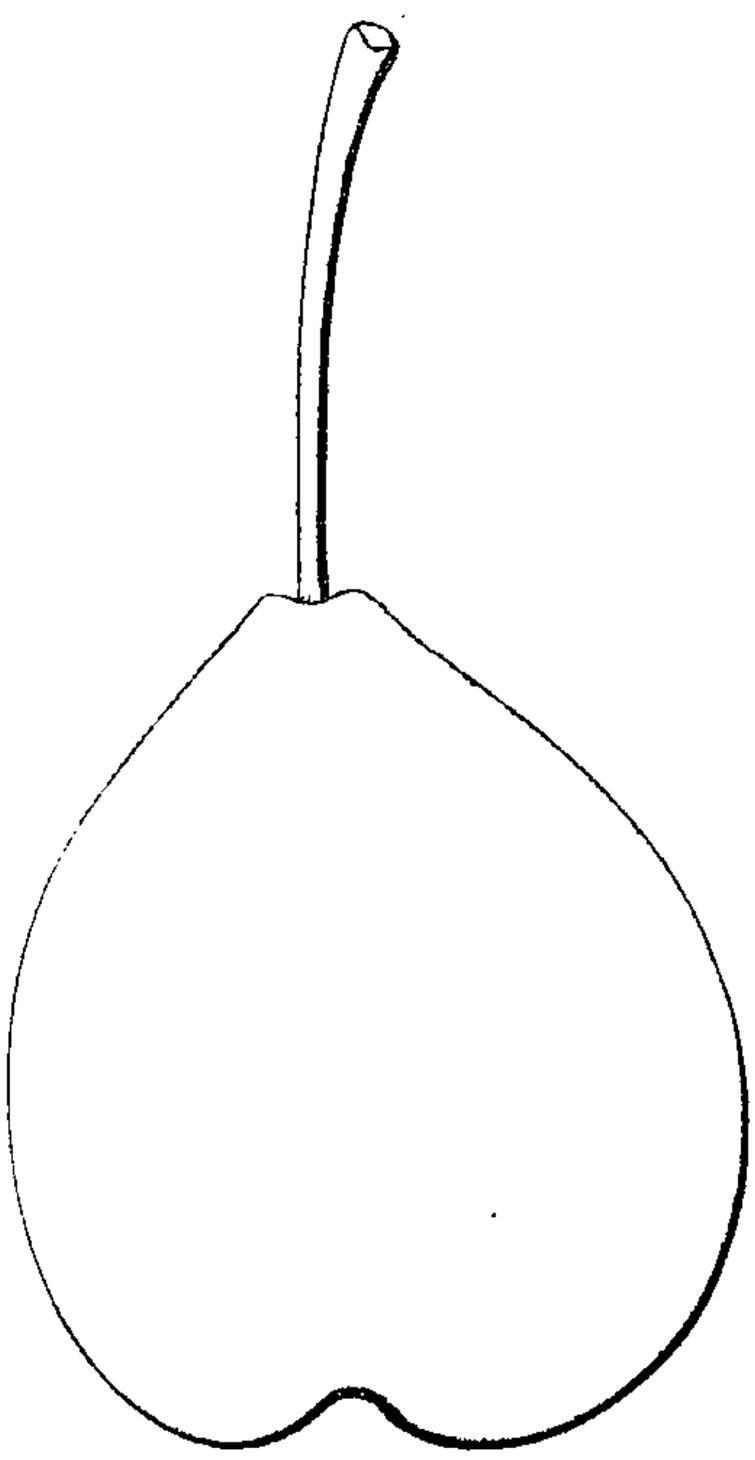
FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il pousse vite et bien sur cognassier; sa vigueur est remarquable; ses pyramides sont régulières et très-feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse, complétement arrondie dans toute sa partie inférieure, mais quelque peu conique obtuse

à son autre extrémité. — *Pédoncule :* habituellement très-long, grêle, légèrement renflé à l'attache, recourbé, planté à fleur de fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, rugueuse, à fond jaune grisâtre, ponctuée de brun clair et recouverte en partie d'une couche roussâtre qui souvent passe au rouge-brun très-sombre sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, un peu granuleuse autour des pepins. — *Eau :* abondante, très-sucrée, plus ou moins acidule et possédant une saveur assez agréable.

Poire Muscat royal.



MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La Quintinye planta ce Muscat dans le potager de Versailles, dont Louis XIV lui avait, vers 1670, confié l'organisation. Il estimait beaucoup cette petite poire, l'appelait Muscat fleuri d'Automne ou à Longue queue, et la décrivait ainsi : « Elle est ronde, roussâtre, à chair tendre, « à goût fin et relevé, toute propre à être « mangée goulument, tout de même qu'une « bonne Prune ou qu'une belle Griotte. » (*Instructions pour les jardins fruitiers*, 1690-1739, t. I, p. 268.) Le sol humide et froid du verger de Versailles convenait sans doute beaucoup à ce poirier, car de nos jours aucun pomologue ne fait chez nous un tel éloge du Muscat si vanté par la Quintinye. Déjà même en 1768, Duhamel, qui le connut sous le nom qu'il porte actuellement, celui de Muscat royal, n'en parla-t-il que comme d'une variété de second ordre (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 129). Mais en 1805 le savant agronome Étienne Calvel, fut plus loin; il dit : « Le nom « pompeux appliqué à cette poire, convient médiocrement à sa qualité, surtout « puisqu'elle mûrit à l'époque où tant d'autres peuvent la faire oublier. » (*Traité sur les pépinières*, t. II, p. 305.) Quant à moi, je suis parfaitement de l'avis de Calvel. En Allemagne, on l'estime infiniment, vu qu'elle y acquiert, paraît-il, « le « goût du Beurré gris. » Et le docteur Langethal, qui l'affirme, ajoute : « Cette « petite poire est originaire de Paris. » (*Deutsches Obstcabinet*, 1860, 8e cahier.) Tout en reproduisant avec plaisir ce dernier renseignement, nous regrettons qu'on n'ait pas indiqué la source où il a été puisé; d'autant mieux qu'en France le silence des pomologues est complet sur ce point.

Observations. — Les Allemands, outre notre Muscat royal, en cultivent un autre fort hâtif, puisqu'il mûrit à la mi-juillet. Mayer l'a figuré dans sa *Pomona franconica* (1776-1801, t. III, p. 176, pl. III) et l'a cru le même que celui ci-dessus décrit, bien identique avec la variété caractérisée dans le *Traité* de Duhamel mentionné plus haut. Il est donc facile de ne pas confondre ces deux fruits, sachant que l'un se mange en juillet, et l'autre en septembre. — On a longtemps possédé dans l'école fruitière du Jardin des Plantes de Paris, sous le nom de Muscat royal, un poirier qui n'était autre que le Blanquet à longue queue. Poiteau décrivit deux fois, en 1807 et en 1846, ce faux Muscat royal, mais il eut soin de dire : « Cette

« espèce n'est pas celle que Duhamel désignait ainsi. » (*Pomologie française*, t. III, n° 60.) Actuellement le vrai Muscat royal doit se trouver au Muséum, car en 1858 M. Decaisne, professeur de culture de cet établissement, reconnaissait, en parlant du Blanquet à longue queue, l'erreur ici mentionnée. (Voir le t. Ier de son *Jardin fruitier*.)

Poire MUSCAT DE SAVOIE. — Synonyme de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

Poire MUSCAT VERT [de la Brie]. — Synonyme de poire *d'Ange*. Voir ce nom. (D'après M. Decaisne, *Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V.)

Poire MUSCAT VERT [en Poitou]. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

Poire MUSCAT VERT A LONGUE QUEUE. — Synonyme de *Muscat fleuri d'Été*. Voir ce nom.

Poire MUSCAT DE VILLANDRY. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire MUSCATTE DE NANCY. — Synonyme de poire *Aurate*. Voir ce nom.

Poire MUSETTE. — Synonyme de poire *Musette d'Anjou*. Voir ce nom.

---

699. Poire MUSETTE D'ANJOU.

Synonyme. — *Poire* Musette (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 53 et 86).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et courts, très-gros, légèrement flexueux, vert-brun foncé, abondamment et fortement ponctués, aux coussinets presque aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, obtus, écartés du bois, ayant les écailles grisâtres et mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, généralement coriaces, ovales ou elliptiques, profondément crénelées, à pétiole court et fort.

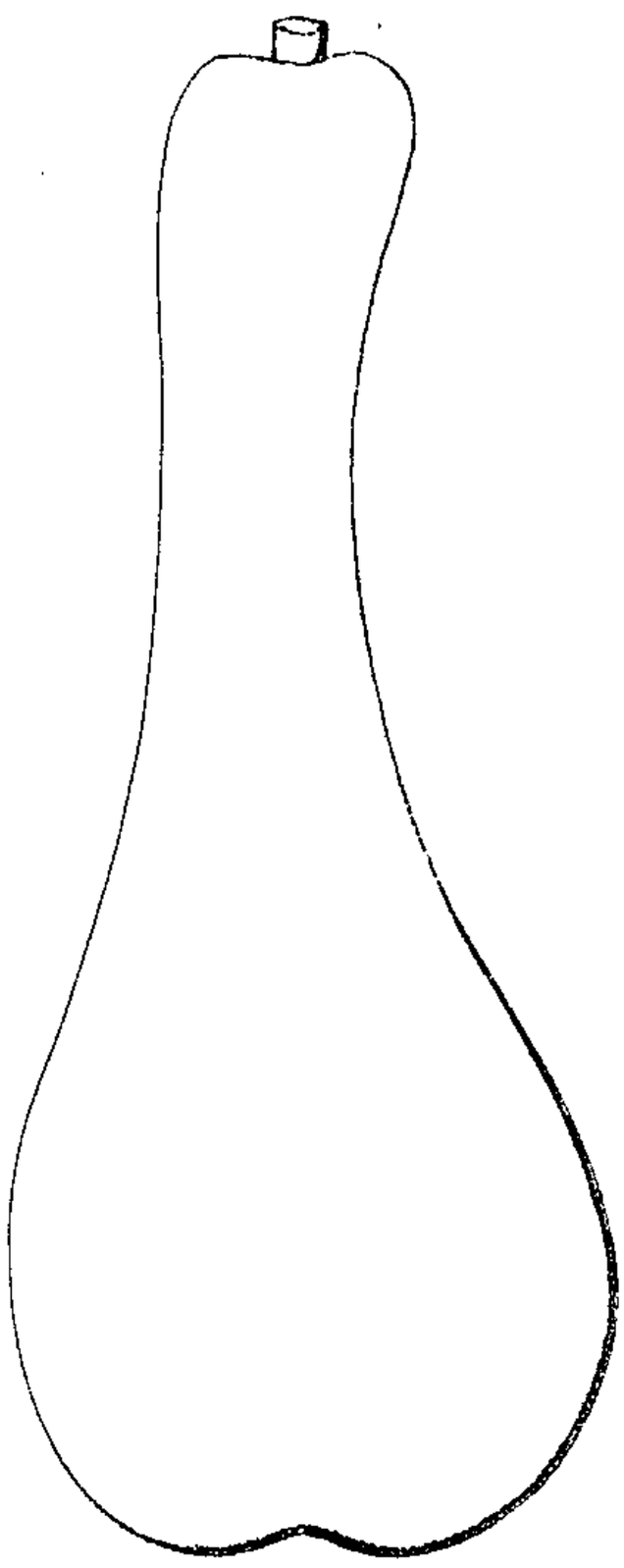
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il est doué d'une grande vigueur, végète parfaitement sur franc et sur cognassier, développe bien son écusson, mais prend une forme pyramidale peu régulière.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* très-allongée, aplatie à ses extrémités, qui sont beaucoup plus ventrues que son milieu, où elle est toujours fort amincie, fort étranglée; souvent aussi toute sa partie supérieure se recourbe obliquement, et c'est alors que ce fruit ressemble le mieux à l'instrument musical dont il porte le nom. — *Pédoncule :* excessivement court et parfois à peine développé, gros ou de moyenne grosseur, légèrement

plissé ou lisse, inséré verticalement, ou de côté, à fleur de peau et presque continu, quelquefois, avec la chair. — *Peau :* jaune-citron ou jaune d'ocre, uniformément parsemée de points gris et de points bruns, et quelque peu maculée de roux dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanche, grosse et cassante, aqueuse, marcescente et pierreuse. — *Eau :* suffisante, rarement très-sucrée, plus ou moins astringente, faiblement parfumée et possédant généralement un arrière-goût herbacé fort désagréable.

Poire Musette d'Anjou.



Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Le *Catalogue des arbres cultivés dans le verger et plant* du procureur du roi le Lectier, publié par lui en 1628, à Orléans, nous prouve qu'à cette époque la poire Cuisse-Madame, mûrissant au mois d'août, était aussi appelée Musette (voir notre tome Ier, p. 44). Or, comme il existait une Grosse et une Petite poire Cuisse-Madame, les surnoms de Grosse et de Petite-Musette eurent également cours en ce même temps. Ce fait, ignoré de la majeure partie de nos pomologues modernes, vu l'excessive rareté du *Catalogue* de le Lectier (on n'en connaît qu'un exemplaire), ce fait les a conduits à croire qu'il y avait eu jadis deux variétés de Musette d'Anjou. Il n'en est rien ; celle ici décrite représente l'unique espèce de ce nom, et sa forme si caractéristique eût bien dû l'exempter de toute méprise. Feu Prévost, de Rouen, est le seul, peut-être, qui n'ait pas commis d'erreur en la décrivant (1839, *Cahiers de pomologie*, p. 38), aidé qu'il fut, dit-il, par « le petit livre de dom Claude Saint-Étienne, édition de 1687, « où l'on en parle brièvement. » Ce moine-pomologue, le premier qui mentionna la Musette d'Anjou, le fit toutefois avant 1687, car je la trouve citée dès 1670 dans l'édition originale de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* (pp. 53 et 86) ; et là il prouve, en lui assignant le mois de septembre pour terme de maturité, qu'il ne la confondait pas avec la Cuisse-Madame, ou fausse Musette. Cette curieuse, mais peu savoureuse variété, regardée comme appartenant à la pomone angevine, se rencontre encore dans quelques pépinières du département de Maine-et-Loire, mais plutôt à titre de rareté, qu'en vue d'en tirer un sérieux profit. Je n'ai pu, malgré de longues recherches, découvrir dans quelle partie de l'Anjou on l'a primitivement cultivée. Quant à son nom, il lui vient uniquement de sa forme, rappelant assez bien celle du champêtre instrument aux sons duquel nos paysans bretons, surtout, dansent si volontiers.

Observations. — Le Lectier, dont nous avons invoqué plus haut le témoignage, mentionna en 1628 dans son *Catalogue* (p. 18) une *Musette d'Hiver* à laquelle il ne donnait aucun synonyme. Ce fruit, c'est la poire Pastorale, appelée aussi, par la Quintinye (t. I, p. 314), *Musette d'Automne* en 1690, mais qui atteint la fin de décembre et parfois le commencement de janvier. Le pomologue allemand Jean Mayer l'a décrite et figurée fort exactement en 1801 (*Pomona franconica*, t. III, p. 274, pl. LXXVIII) ; seulement, au lieu de la surnommer, d'après la Quintinye,

Musette d'Automne, il lui attribue, comme synonyme, le nom de notre Musette d'Anjou. Inutile d'insister pour démontrer qu'il ne peut lui appartenir.

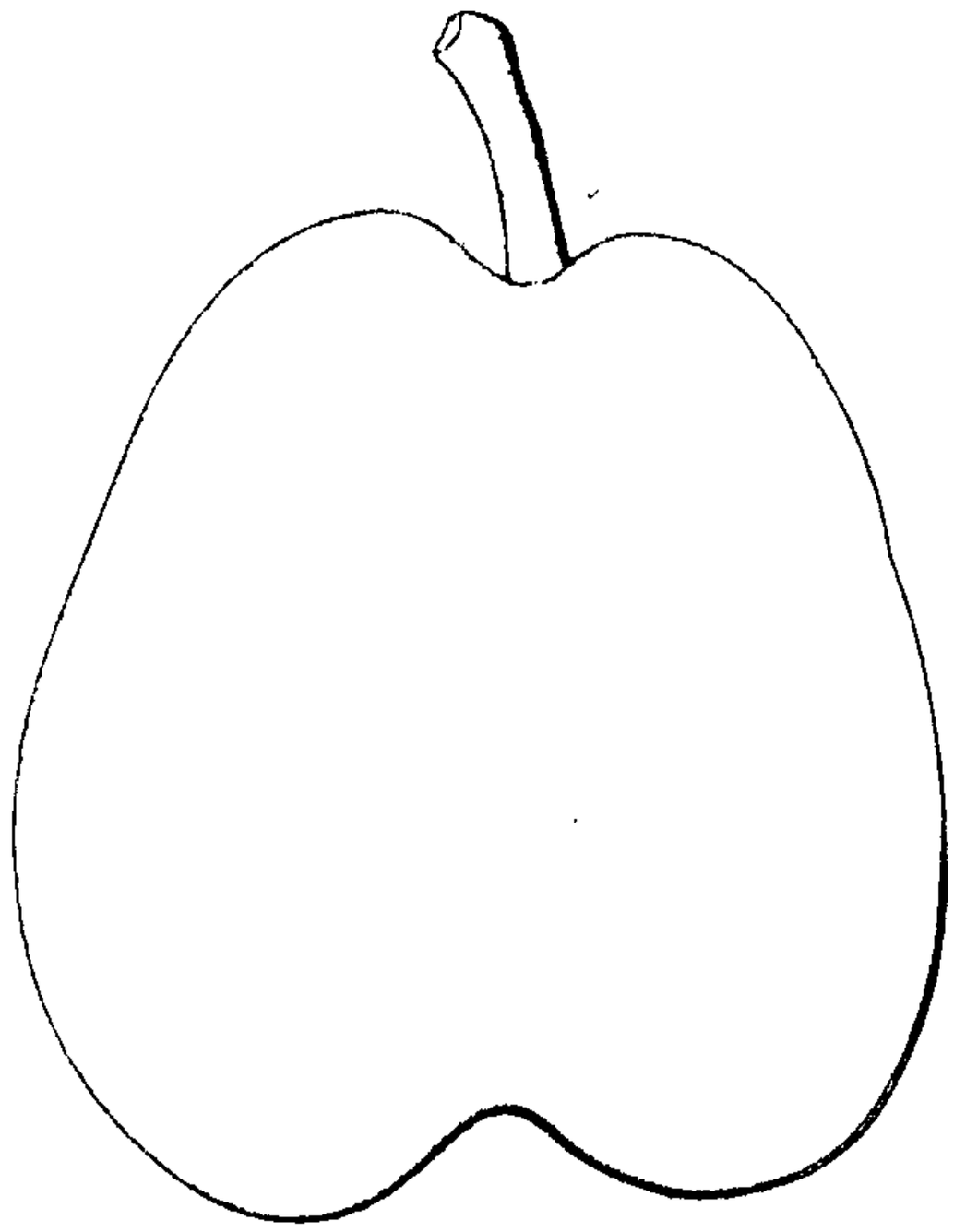
Poire MUSETTE D'ANJOU D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long.* Voir ce nom.

Poire MUSETTE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Pastorale.* Voir ce nom.

Poire MUSQUÉE DE BRETAGNE. — Synonyme de poire *Muscat fleuri d'Été.* Voir ce nom.

---

700. Poire MUSQUÉE D'ESPEREN.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, bien érigés au sommet, étalés près de la base, gros et courts, à peine géniculés, marron foncé nuancé de vert, abondamment et finement ponctués, ayant les coussinets saillants et les mérithalles très-courts. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* d'un beau vert-brun, ovales-arrondies, acuminées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole court, fort et accompagné de longues stipules.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre, greffé sur cognassier, se montre vigoureux et prend une forme pyramidale des plus convenables; le développement de l'écusson est un peu lent; j'ignore encore quelle sera, sur franc, sa végétation.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variable, elle passe de l'ovoïde fortement arrondie à ses extrémités, à l'ovoïde presque cylindrique et plus ou moins bosselée. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, obliquement inséré dans une cavité large et assez profonde. — *Œil :* petit, mi-clos, enfoncé, souvent caduc. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, striée de roux et maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, cassante, odorante et juteuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, possédant une saveur musquée des plus agréables.

Maturité. — Commencement de février et courant de mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier, que j'ai reçu de Belgique en 1849, et inscrit pour la première fois dans mon *Catalogue* en 1852 (p. 26, n° 483), provient des semis

du major Esperen, mort à Malines au cours de 1847. J'ignore la date précise de son obtention; cependant il me paraît probable qu'elle remonte environ à 1845, car à l'époque où l'on m'expédia cette variété, il me souvient qu'on me la donna comme un gain des plus récents.

Poire MUSQUÉE DE PERSIGNY. — Synonyme de poire *Muscat fleuri d'Été*. Voir ce nom.

Poire MUSQUETTE. — Synonyme de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

Poire MUSQUINE DE BRETAGNE. — Synonyme de *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

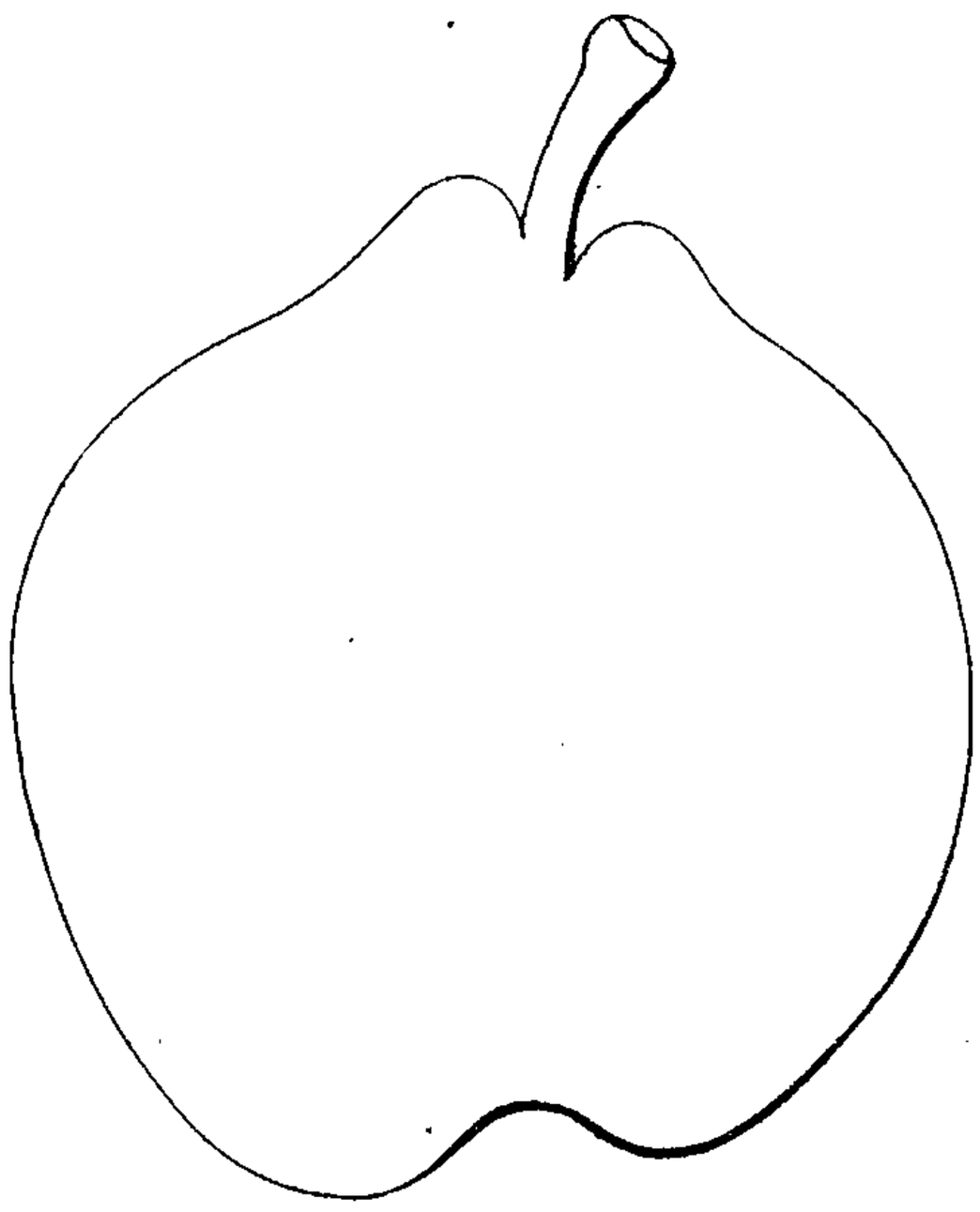
Poire MYCET D'HIVER. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

N

701. Poire NAIN-VERT.

Synonyme. — *Poire* A Bois monstrueux (Comice horticole d'Angers, *Cahiers de dégustations*, année 1842, f° 105).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois:* des plus gros. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, excessivement courts et d'une grosseur extraordinaire, non coudés, vert foncé, ayant les lenticelles larges, abondantes, les coussinets aplatis et les mérithalles à peu près nuls. — *Yeux :* aux écailles disjointes, petits et très-plats, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, nombreuses, d'un joli vert-brun, ovales-allongées, à bords régulièrement dentés en scie, à pétiole long, fort et pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Je le place indistinctement sur franc ou sur cognassier; il végète si lentement qu'à peine pousse-t-il, chaque année, de 12 à 15 centimètres; ses pyramides sont très-fortes, malgré l'excessive exiguïté de leur taille.

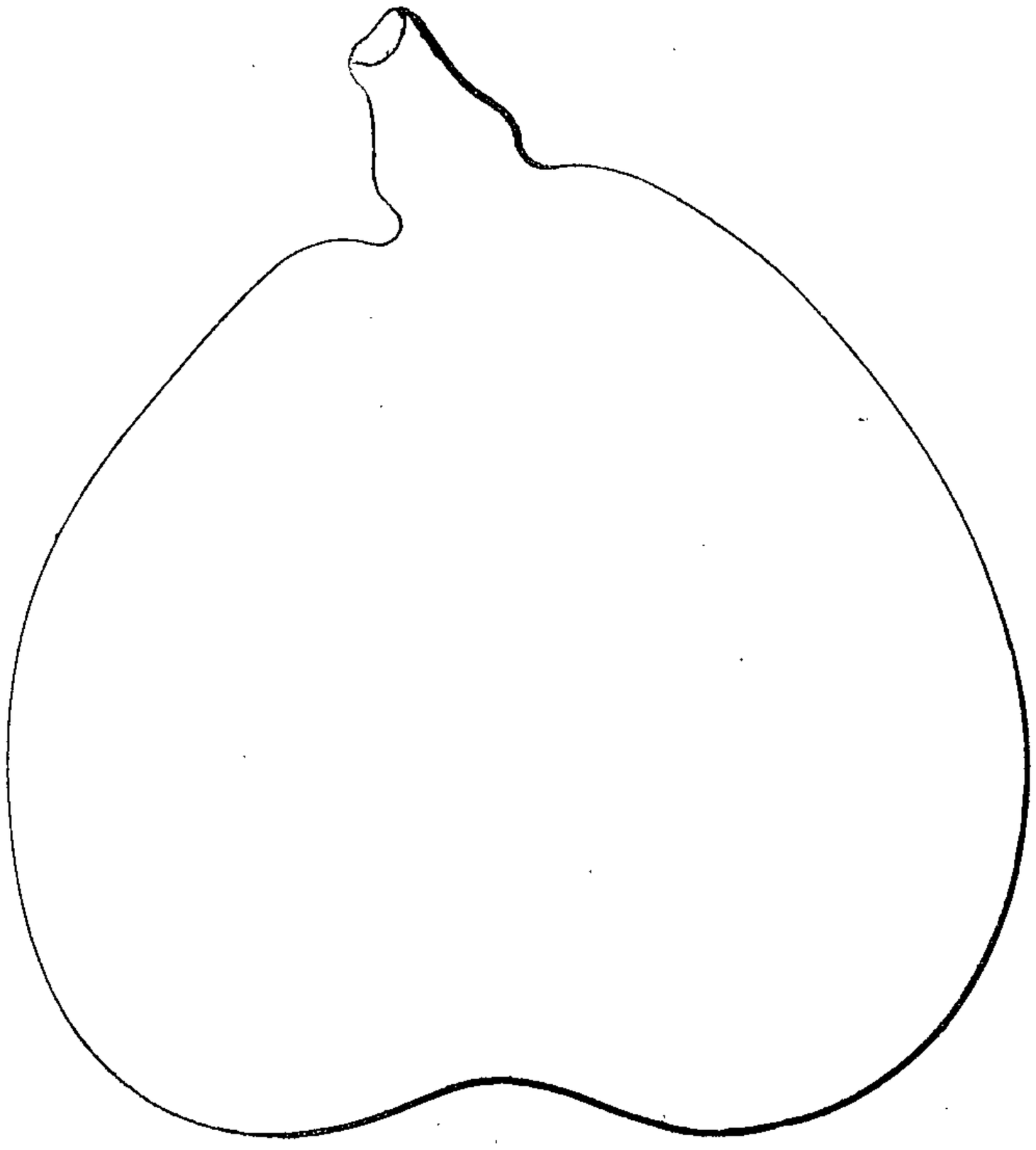
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* assez inconstante, elle est ou globuleuse irrégulière et très-bosselée, ou sphérique aplatie à ses extrémités, ou bien encore ovoïde fortement arrondie. — *Pédoncule :* court, de moyenne grosseur ou des plus nourris, droit ou arqué, habituellement placé de côté dans une cavité prononcée, mais parfois, aussi, implanté à fleur de chair. — *Œil :* petit, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, légèrement rugueuse, vert jaunâtre, uniformément couverte de larges points gris-roux entremêlés de quelques petites taches fauves et squammeuses. — *Chair :* blanche, demi-fine et demi-fondante, un peu sèche et marcescente. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, douceâtre, presque dénuée de parfum.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Ce poirier, estimé surtout des collectionneurs, fut gagné de semis par feu M. de Nerbonne, membre de l'ancien Comice horticole d'Angers, dans sa terre de la Bouchetière, sise commune d'Huillé, près Durtal (Maine-et-Loire). Le pied-type donna ses premières poires vers 1839, et peu après l'obtenteur le fit transplanter dans le Jardin fruitier du Comice, où dès 1842 on put déguster ses nouveaux produits. Il y portait le n° 550 et s'y trouvait encore en 1864, époque à laquelle la Société d'Horticulture détruisit l'ancienne et précieuse école de notre Comice pour en créer une entièrement moderne.

Poire Nain-Vert. — *Deuxième Type.*



Observations. — En 1859 M. Decaisne, professeur de culture au Jardin des Plantes de Paris, décrivit cette variété et pensa « Qu'on pourrait peut-être, si la multiplication en était « facile, l'employer comme sujet pour obtenir des arbres nains, ainsi qu'on le fait, « pour les Pommiers, à l'aide du Pommier Paradis. » (*Jardin fruitier du Muséum*, t. II.) Depuis douze ans j'ai tenté diverses expériences à cet égard, ayant eu la même pensée que M. Decaisne; malheureusement il ne m'a pas été possible de récolter des pepins de Nain-Vert en nombre suffisant pour opérer en grand. Toutefois je puis assurer que les arbres sortis de ces semis ont toujours été des espèces naines, différant à peine du type par la couleur du bois et la forme de la feuille. Quant aux poires que plusieurs des égrains m'ont données, elles avaient un air de famille très-prononcé, mais leur qualité l'emportait généralement sur celle du fruit décrit plus haut. Enfin j'ajouterai qu'ayant greffé sur un de ces égrasseaux la variété *Belle-Angevine*, le sujet, actuellement âgé de huit ans, est demeuré nain et m'a produit des poires énormes. — Le poirier Nain-Vert fructifie très-bien en pot, dans un vase d'au moins 20 centimètres de diamètre.

Poire de NANTES. — Synonyme de *Beurré de Nantes*. Voir ce nom.

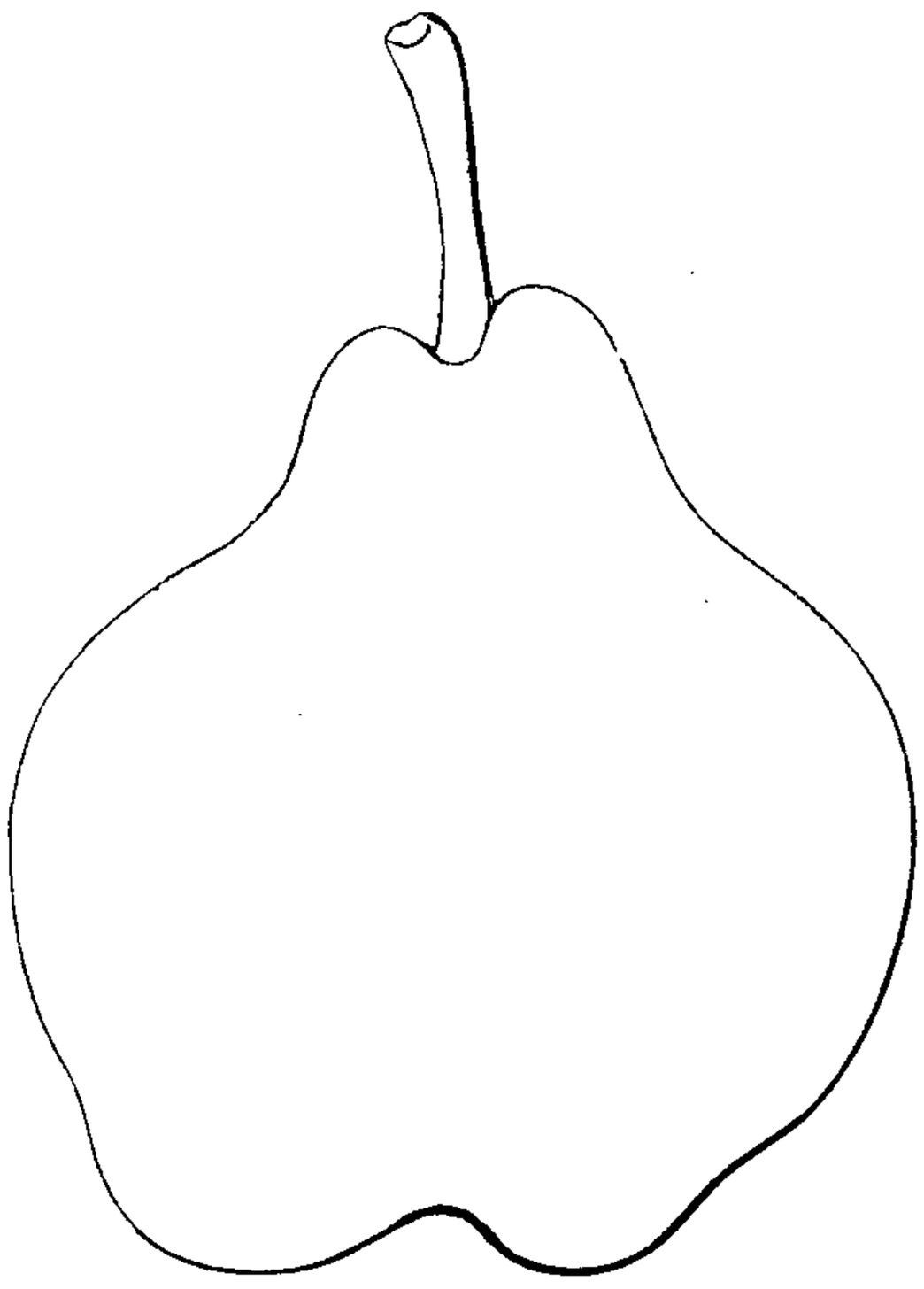
---

702. Poire de NAPLES.

Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : assez nombreux, érigés, longs et très-gros, bien flexueux, marron clair, aux lenticelles larges et rapprochées, aux coussinets peu développés. — *Yeux* : des plus volumineux,

ovoïdes, obtus, faiblement écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* coriaces, généralement ovales-lancéolées, planes ou contournées, à bords fortement ondés ou entièrement unis, à pétiole court, épais et roide.

Poire de Naples.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un poirier d'une grande vigueur, végétant aussi bien sur cognassier que sur franc, dont l'écusson croît vite et qui fait de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* affectant habituellement celle d'une calebasse obtuse et écrasée, très-ventrue à son milieu, assez rétrécie à ses extrémités, qui sont toujours plus ou moins bosselées. — *Pédoncule :* de longueur et de grosseur moyennes, recourbé, régulièrement inséré dans une cavité plissée de profondeur variable et dont l'un des bords est parfois fort proéminent. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune olivâtre, finement ponctuée de fauve, rayée de même dans le bassin ombilical et quelquefois lavée de rouge sombre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et mi-cassante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, douceâtre et sucrée, possédant ordinairement un léger arrière-goût anisé assez agréable.

Maturité. — Courant de janvier et pouvant atteindre le mois de mars.

Qualité. — Deuxième, et troisième quand la chair est par trop dénuée de parfum.

Historique. — Comme l'indique le nom qu'il porte chez nous depuis plusieurs siècles, ce poirier doit être originaire de Naples. Dom Claude Saint-Étienne le décrivit en 1670, page 77 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, et lui donna deux synonymes : le surnom Feuille de Chêne, en partie justifié par l'ondulation parfois prononcée du bord de ses feuilles, et celui d'Arménie, nous semblant d'autant moins heureux, qu'il a fréquemment fait confondre cette variété avec la véritable poire d'Arménie, ou de Perse, mûrissant également à la fin de l'hiver, et de laquelle nous nous sommes longuement occupé déjà dans notre tome I^er^ (pages 159-160). Avant 1670 nos écrivains horticoles n'ayant pas parlé du poirier de Naples, on peut conclure, de leur silence, que son importation date environ de la moitié du XVII^e^ siècle. En 1768 Duhamel du Monceau le comprit dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. II, p. 238), mais ne le gratifia d'aucun synonyme; ce qui prouve qu'à cette époque il n'était généralement connu, comme aujourd'hui, que sous le seul nom Poirier de Naples. Un auteur allemand, Henri Manger, a dit en 1780 (*Systematische Pomologie*, p. 170) : « La poire de Naples me « semble identique avec la poire Picentine, signalée par Pline au premier siècle de

« l'ère chrétienne. » Nous rapportons sans parti pris cette opinion, impossible à contrôler, et nous bornons à ajouter que si Manger est dans le vrai, Picentia, actuellement Ancône (Italie), serait alors, au défaut de Naples, le lieu d'origine de la présente variété.

Observations. — Dom Claude Saint-Étienne, et d'après lui quelques pomologues, ayant surnommé *Poirier à Feuilles de Chêne*, le Poirier de Naples, on pourrait croire qu'il ne diffère en rien de son congénère, l'Impérial a Feuilles de Chêne, décrit plus haut (pages 287-288). Une telle croyance serait erronée, car s'il existe certains points de ressemblance entre ces deux arbres et leurs produits, un examen attentif démontrera péremptoirement, néanmoins, qu'ils constituent bien deux variétés distinctes.

Poire NAPOLÉON (BOIS-). — Voir *Bois-Napoléon.*

Poire NAPOLÉON D'HIVER. — Synonyme de poire *Napoléon I^er^*. Voir ce nom.

---

703. Poire NAPOLÉON I^er^.

Synonymes. — *Poires :* 1. Beurré Napoléon (Diel, *Kernobstsorten*, 1816, p. 60). — 2. Médaille (Poiteau, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1827, p. 364). — 3. Liard (Van Mons, *Revue horticole de Paris*, 1834, t. II, p. 506). — 4. Napoléon vrai (*Idem*, cité par Poiteau dans sa *Théorie Van Mons*, 1834, p. 45, n° 14). — 5. Roi de Rome d'Automne (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 145, n° 323). — 6. Sucrée dorée (*Id. ibid.*). — 7. Du Wurtemberg (*Id. ibid.*). — 8. Belle-Caenaise (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1847, 5^e^ cahier, p. 146). — 9. Beurré d'Antin (*Id. ibid.*). — 10. Bonaparte (*Id. ibid.*). — 11. Bon-Chrétien Napoléon (*Id. ibid.*). — 12. Captif de Sainte-Hélène (*Id. ibid.*). — 13. Charles X (*Id. ibid.*). — 14. De l'Empereur (*Id. ibid.*). — 15. Gloire de l'Empereur (*Id. ibid.*). — 16. Melon d'Automne (*Id. ibid.*). — 17. Bon-Chrétien Charles X (Willermoz, *Observations sur le genre Poirier*, 1848, p. 31). — 18. Napoléon d'Hiver (*Id. ibid.*). — 19. Bon-Chrétien Bonaparte (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 20. Bon-Chrétien doré (*Id. ibid.*). — 21. Grosse-Milanaise verte (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1861, 5^e^ cahier). — 22. Beurré d'Autein (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, n° 8). — 23. Beurré d'Autun (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, parfois légèrement arqués, faibles et courts, à peine géniculés, brun grisâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou arrondies, souvent acuminées, ayant les bords irrégulièrement dentelés, le pétiole de longueur moyenne et bien nourri.

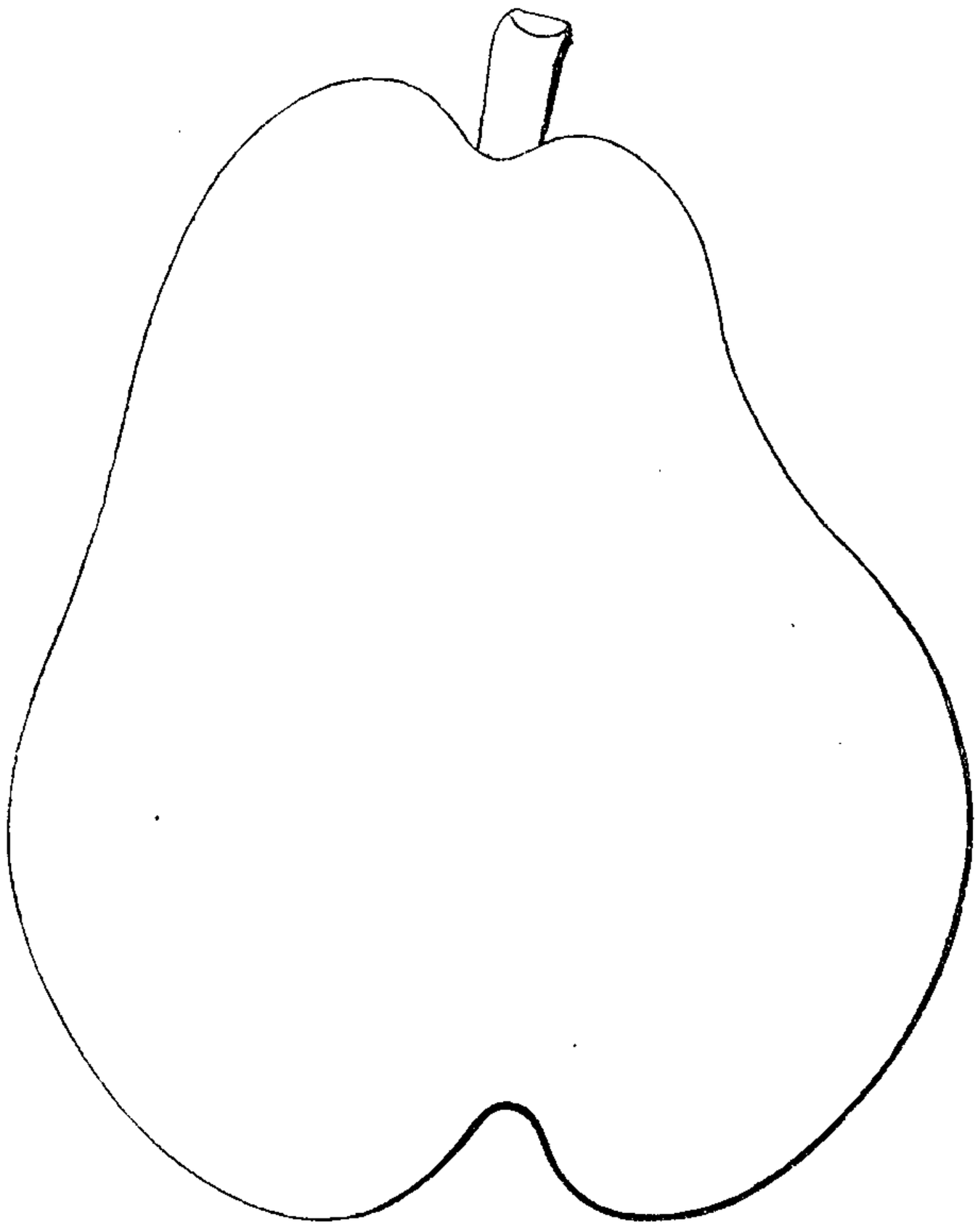
Fertilité. — Ordinaire, mais constante.

Culture. — De vigueur modérée, ce poirier végète beaucoup mieux sur le franc que sur le cognassier; son écusson se développe assez vite; ses pyramides, surtout dans leur troisième année, sont généralement très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-obtuse, ou ovoïde fort irrégulière, à surface plus ou moins bosselée, bien ventrue vers la base, bien mamelonnée à son autre extrémité, près de laquelle elle est, souvent aussi, un peu étranglée. — *Pédoncule :* court ou de moyenne longueur,

gros ou très-gros, droit ou arqué, placé généralement de côté dans un large évasement à bords inégaux et gibbeux. — *Œil :* moyen ou petit, clos ou mi-clos, occupant une cavité en entonnoir dont les dimensions sont assez variables, mais que l'on trouve presque toujours garnie de plis ou fortement côtelée. — *Peau :* mince, jaune clair légèrement verdâtre, semée de petits points gris, rarement vermillonnée du côté du soleil, maculée de roux autour de l'œil et parfois autour du pédoncule. — *Chair :* blanche et fine, quoiqu'un peu granuleuse, des plus fondantes et des plus juteuses. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, rafraîchissante, ayant un arome aussi prononcé que savoureux.

Poire Napoléon Ier.



Maturité. — Depuis la mi-octobre jusqu'à la fin de novembre ; atteignant même, exceptionnellement, le courant de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Pour un fruit dont l'obtention date seulement du commencement de ce siècle, on a vu, par les *vingt-trois* synonymes classés plus haut, que baptêmes et parrains ne lui ont jamais manqué ! Politique, spéculation, voyages à l'étranger, telles furent surtout les sources d'où sortirent tant et de si variés surnoms. Gagné de semis dans la ville de Mons (Belgique), peu après 1804, par le jardinier Liart, qui vendit ensuite le pied-mère à son concitoyen l'abbé Duquesne, ce poirier passa d'abord à Stuttgardt, où dès 1816 le docteur Diel le décrivit sous le nom Beurré Napoléon, choisi et appliqué par l'acquéreur (*Kernobstsorten*, p. 60). Du Wurtemberg sa culture se répandit en Angleterre, et l'on y crut longtemps cette variété née chez Van Mons, à Louvain. Le pomologue George Lindley, s'appuyant sur un passage erroné des Annales de la Société d'Horticulture de Londres (t. II, p. 406), l'affirmait encore en 1831 (p. 380 de son *Guide to the orchard and kitchen garden*). Mais Van Mons ne voulut pas accepter le bénéfice de ces deux erreurs ; il les rectifia au mois d'octobre 1834 et recourut, pour mieux atteindre son but, aux journaux belges et aux journaux français. Comme sa lettre, aujourd'hui fort oubliée, renferme de curieux détails, nous allons la reproduire en partie :

« L'on m'attribue à tort — déclara-t-il — le gain de la Poire Napoléon. Ce fruit a été obtenu par M. Liart, jardinier à *Mons*. L'identité de mon nom avec celui de la ville où il a été procréé, aura donné lieu à la méprise. Mon jardinier Meuris en ayant cueilli des greffes avant que le fruit eût été dégusté, j'étiquetai ces greffes *Sauvageon de Liart ;* et quand je sus que

le fruit était bon, et avait été couronné, je les fis circuler sous cette dénomination. M. l'abbé Duquesne a fait l'acquisition du pied-mère, qui était un très-jeune arbre, au prix de 33 fr., et il a imposé au fruit le nom de NAPOLÉON. » (*Revue horticole*, de Paris, 1834, t. II, p. 506.)

Ainsi, grâce à cette lettre, pas d'incertitude sur la provenance ni sur les premiers noms du poirier Napoléon. Toutefois Van Mons oublia de préciser l'origine du synonyme *Poire Médaille*, l'un des plus anciens que l'on puisse attribuer au gain du jardinier Liart. « Il lui vint — disait Poiteau en 1827 — de ce « qu'une médaille d'encouragement fut décernée à ce jardinier par la Société « d'Horticulture de Mons, qui, chargée de déguster les premières poires mûries « sur le pied-type, les avait jugées excellentes. » (*Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. I, p. 364.) Cette variété pénétra chez nous en 1824 et sa culture s'y généralisa lentement, puisque trois ans plus tard Poiteau constatait également « que ce poirier était encore peu répandu en France (*ibidem*). » Les Allemands, qui lui donnent entr'autres surnoms ceux de Grosse-Verte Milanaise et de Roi de Rome, estiment beaucoup ses produits, « dont la qualité est si grande — écrivait en 1860 « M. Franz Jahn — qu'en raison surtout de l'abondance de leur eau, on les boit « plutôt qu'on ne les mange. » (*Deutsches Obstcabinet*, 5e cahier.) Mais c'est ici le cas de relever une légère erreur échappée au docteur Diel, en 1816, dans son *Kernobstsorten*, et depuis souvent reproduite par les pomologues d'outre-Rhin. Liart, l'obtenteur de la poire Napoléon Ier, n'était pas un cabaretier, ainsi que ces divers auteurs l'ont assuré : c'était un jardinier, comme il ressort formellement de la lettre du professeur Van Mons, rapportée plus haut.

Observations. — La poire *Mabile*, crue jadis identique avec la Napoléon, s'en éloigne infiniment, au contraire. Prévost l'affirmait dès 1847 (*Pomologie de la Seine-Inférieure*, p. 146), puis ajoutait : « Ce fruit, notablement plus précoce, est « pâteux, médiocre et ne mérite pas la culture. » Je suis du même avis; aussi n'ai-je gardé dans mon École le poirier Mabile, qu'afin de démontrer, au besoin, qu'il constitue bien une espèce particulière. — L'*Archiduc Charles*, ou *Charles d'Autriche*, et le *Dumon-Dumortier*, décrits tous les deux dans ce DICTIONNAIRE (t. I, p. 153; t. II, p. 115), ne sauraient, non plus, être réunis à la variété Napoléon Ier. Et il en est ainsi du poirier *Bois-Napoléon*, n'ayant de commun, avec ce dernier, que la couleur de l'écorce (voir t. I, p. 451).

---

704. POIRE NAPOLÉON SAVINIEN.

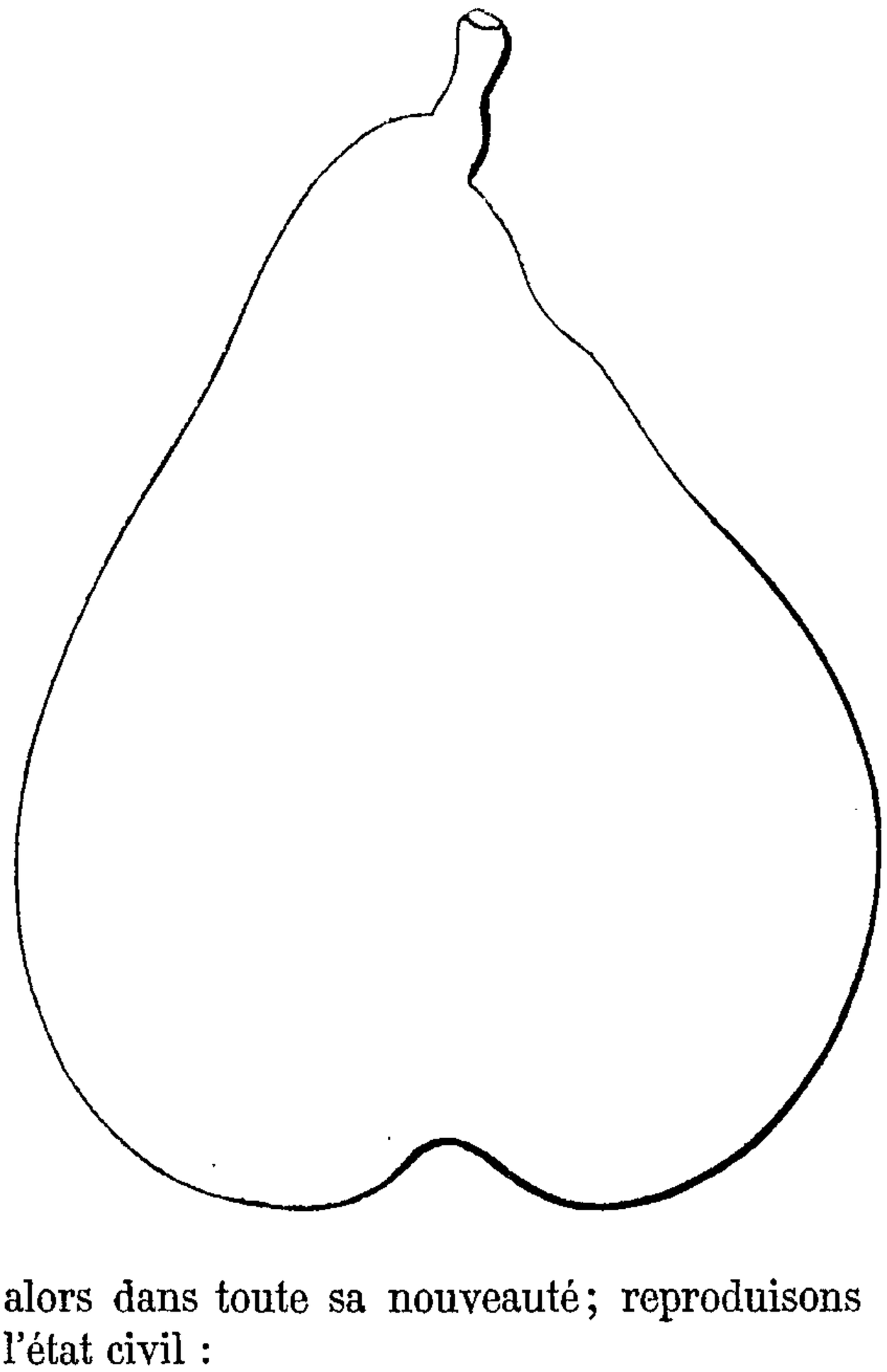
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros et des plus longs, faiblement géniculés, brun olivâtre, ayant les lenticelles apparentes, clair-semées, et les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* aux écailles mal soudées, assez volumineux, ovoïdes-obtus, écartés du bois et formant parfois de courts éperons. — *Feuilles :* de moyenne grandeur et d'un vert jaunâtre, ovales, finement dentelées ou crénelées, portées sur un pétiole long, fort et accompagné de stipules très-développées.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — On le greffe sur franc ou cognassier; il n'a rien de particulier dans sa végétation et forme de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée rarement bien obtuse, très-ventrue dans toute sa partie inférieure, fort amincie à son autre extrémité, qui parfois est bosselée et quelque peu recourbée. — *Pédoncule :* très-court, gros, non arqué, obliquement inséré, continu ou presque continu avec la chair. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* plus ou moins rugueuse, jaune verdâtre, ponctuée de gris-roux, maculée de fauve autour du pédoncule ainsi que dans la cavité ombilicale, et portant de nombreuses taches brunes ou roussâtres, entièrement squammeuses. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante, juteuse et odorante, exempte de pierres mais légèrement marcescente. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, musquée, assez délicate, souvent par trop douceâtre.

Poire Napoléon Savinien.



Maturité. — Fin de septembre ou commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième, et quelquefois première lorsque l'eau est franchement acidule.

Historique. — M. Bivort, directeur des pépinières belges créées à Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne avec les égrains et les espèces ayant appartenu au professeur Van Mons, a décrit en 1856 le poirier Napoléon Savinien, alors dans toute sa nouveauté; reproduisons donc le passage où il en dresse l'état civil :

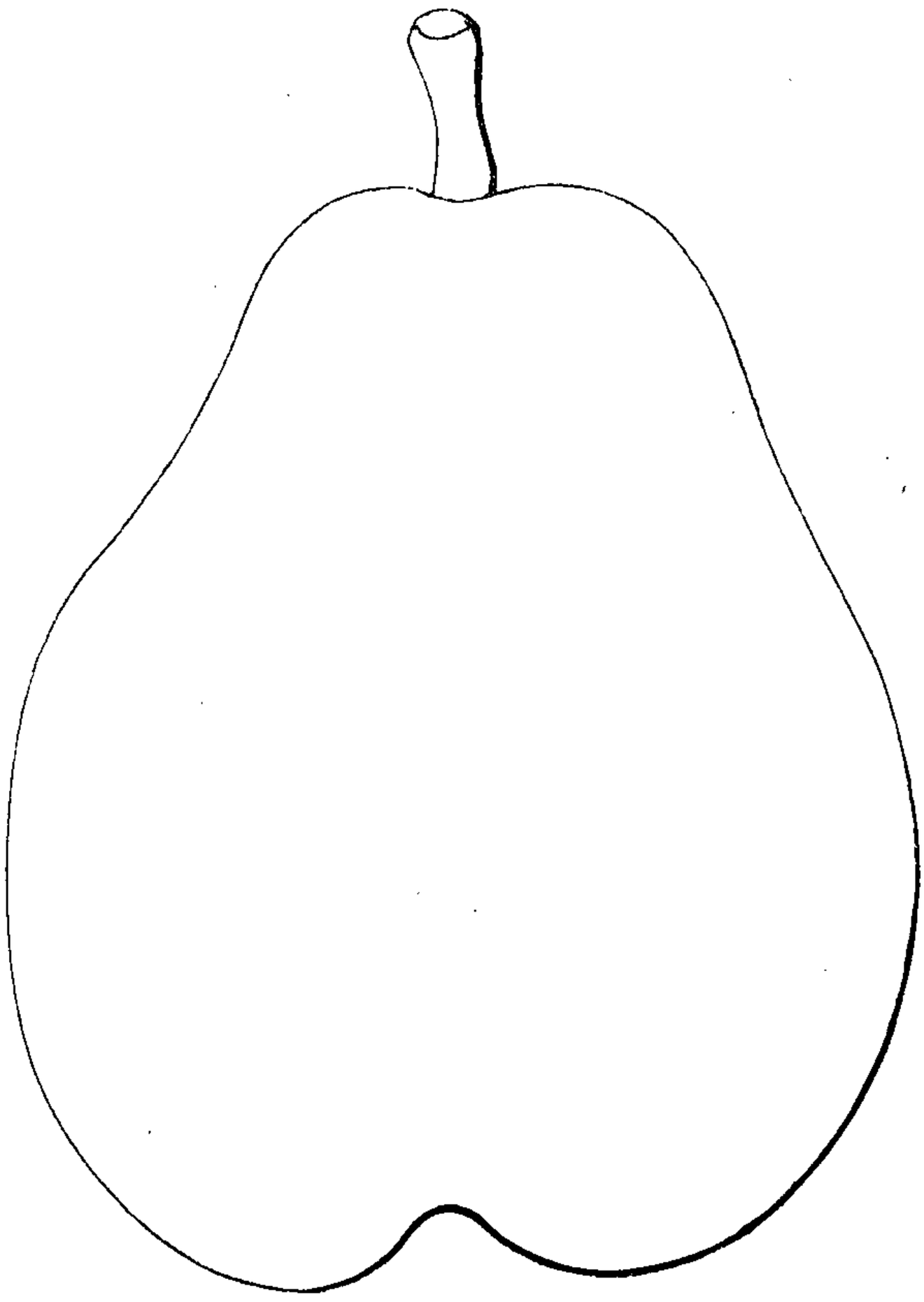
« Cette variété, précieuse — dit-il — à cause de sa maturation tardive [janvier en mars] et de sa rusticité, provient du Jardin de la Société Van Mons. L'arbre, de semis, a produit pour la première fois en 1854. Il a été dédié à M. Napoléon Savinien, curé de Liernu (Namur) et membre de la Société. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 71.)

Observations. — Je cultive ce poirier depuis 1858, et l'ai tiré directement du Jardin Van Mons. Cependant si les fruits qu'il m'a donnés ne se sont jamais, par leur facies, éloignés du type figuré dans l'ouvrage ci-dessus de M. Bivort, il n'en a pas été de même pour l'époque de leur maturité. Elle a toujours eu lieu, non de janvier en mars, comme il arrive, paraît-il, chez nos voisins les Belges, mais de septembre en octobre : ce qui constitue une différence assez sensible, on ne peut le nier! — La variété *Joséphine de Malines*, décrite page 310 de ce volume, a passé pour ressembler beaucoup à la Napoléon Savinien. Si l'on veut bien les comparer, leur complète dissemblance restera prouvée.

705. Poire NAPOLÉON III.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, gros et longs, fauve olivâtre légèrement nuancé de rouge, ayant les lenticelles blanchâtres, moyennes, abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, faiblement écartés du bois, aux écailles grises et disjointes. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, à bords finement dentés, à pétiole long et grêle.

Poire Napoléon III.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Je n'ai pas encore greffé ce poirier sur franc ; le cognassier lui convient bien ; il s'y montre vigoureux, y développe rapidement son écusson et y fait dès sa deuxième année de fortes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde assez irrégulière et bosselée, ventrue dans sa partie inférieure, parfois légèrement étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* court, gros, rarement arqué, renflé à ses deux extrémités ou seulement à la base, placé de côté et à fleur de peau. — *Œil :* petit, ouvert, bien enfoncé. — *Peau :* jaune d'ocre, passant au jaune verdâtre sur la face exposée au soleil, ponctuée, striée, tachée de roux et de nombreuses macules brunâtres. — *Chair :* blanche, fine, juteuse et très-fondante. — *Eau :* excessivement abondante, vineuse, sucrée, douée d'un aigrelet et d'un arome des plus savoureux.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

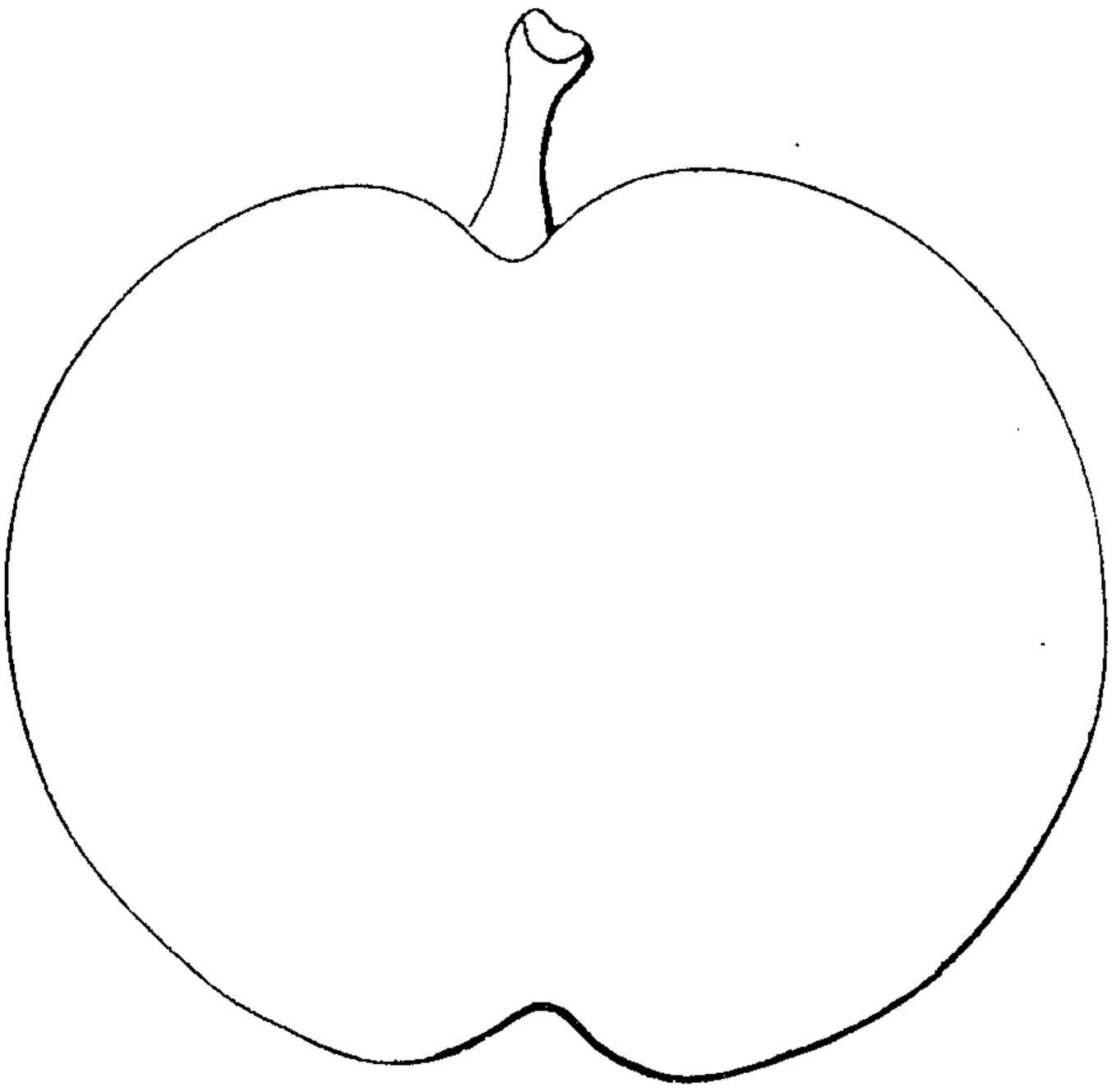
Historique. — L'égrasseau qui donna naissance à ce beau fruit, provient de mes semis ; sa première récolte date de 1864. J'ai mis cette variété dans le commerce en 1868, après l'avoir dédiée au Souverain illustre qui depuis vingt ans a si hautement favorisé les plus précieux intérêts du pays : ceux de l'Agriculture.

Poire NAPOLÉON VRAI. — Synonyme de poire *Napoléon I^er^*. Voir ce nom.

---

706. Poire NAQUETTE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Caillot rosat a courte queue (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 308, n° 136). — 2. De Disque (*Id. ibid.*). — 3. D'Eau-Rose a courte queue (*Id. ibid.*). — 4. D'Herbe (*Id. ibid.*). — 5. Petite-Poire-Pomme (*Id. ibid.*). — 6. Bergamote précoce (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, pp. 284-285, n° 16). — 7. Bergamote early (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 334, n° 3; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 124). — 8. Épine a courte queue (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 9. Gros-Oignonnet allemand (*Id. ibid.*). — 10. Oignon allemand (*Id. ibid.*). — 11. Bergamote Searles (Mas, *le Verger*, 1868, t. II, n° 53).



Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* nombreux et assez étalés, grêles, de longueur moyenne, légèrement coudés et duveteux, vert brunâtre lavé de rouge sombre, finement et abondamment ponctués de gris, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, brunâtres, coniques-obtus plus ou moins plats et presque appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, vert foncé, ovales-arrondies et acuminées, planes ou concaves, à bords unis en partie ou dentelés irrégulièrement et peu profondément, à pétiole assez long, menu, stipulé.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Cet arbre ne végète bien que sur le franc; son écusson s'y développe vite, mais ses pyramides, généralement un peu basses, ne deviennent convenables qu'à partir de leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* sphérique, très-aplatie au sommet ainsi qu'à la base, où souvent elle est faiblement pentagone. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé assez ordinairement à ses extrémités, droit ou recourbé, inséré de côté, ou perpendiculairement, dans une cavité large et régulière. — *Œil :* moyen, mi-clos, arrondi, quelquefois presque saillant et quelquefois très-enfoncé. — *Peau :* mince, lisse, à fond vert herbacé, ponctuée de fauve, nuancée de jaune du côté de l'ombre et faiblement lavée ou jaspée, sur l'autre face, de rouge très-sombre. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, juteuse, assez granuleuse auprès des loges. — *Eau :* fort abondante, bien sucrée, aigrelette, possédant un parfum souvent peu prononcé, mais toujours très-délicat.

Maturité. — Depuis la mi-août jusqu'en septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Naquette fut le nom primitif de cette poire précoce, qu'aucun

auteur n'a mentionnée chez nous avant 1670; mais alors Claude Saint-Étienne, moine feuillant, la caractérisa en ces termes :

« Se mange au commencement de septembre..... *la Naquette*, qui ressemble à une pomme, est longue et plus grosse vers la queuë que vers la teste, colorée vers le soleil, et le reste est vert. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 50 et 51.)

Après Claude Saint-Étienne on classa, ou plutôt on noya ce fruit dans l'innombrable famille des Caillot, d'où suit que nous perdons sa trace jusqu'en 1776, date à laquelle l'arboriculteur allemand Jean Mayer vient affirmer que « la « poire NAQUETTE ou Caillot rosat à courte queue, ou poire d'Eau-Rose, est fort « connue, dans la contrée qu'il habite [Wurtzbourg-sur-le-Mein, Bavière], sous les « noms de poire d'Herbe, ou de Disque, etc., etc. » (*Pomona franconica*, t. III, p. 308.) Et la description et la figure coloriée qu'il en donne se rapportent effectivement de tout point à la présente variété, dont le lieu d'origine échappe à nos recherches, quoique son nom la rattache bien à la France. Naquette, mot oublié depuis deux siècles environ, fut, au bon vieux temps où florissait le jeu de paume, un terme très-employé par les amateurs de ce jeu (voir Ménage, *Dictionnaire étymologique*). Si donc on l'appliqua à cette variété, ce ne put être que par analogie de forme, comme le firent plus tard les Allemands, qui, nous dit Mayer, la surnommèrent poire *de Disque* en raison, évidemment, de sa forme ronde et plate, rappelant celle du disque ou palet des anciens. M. le professeur Decaisne a décrit en 1859 la poire Naquette dans *le Jardin fruitier du Muséum* (t. II), et assuré qu'elle avait pour synonymes les noms GROS-OIGNONNET ou OIGNON ALLEMAND. M. Mas, l'étudiant à son tour, a dit en 1868 : « Je n'ai pu la « retrouver chez les pomologues allemands. » (*Le Verger*, t. II.) Nous devons joindre notre affirmation à celle de M. Mas, aucune des Pomologies allemandes publiées depuis 1801, date de l'impression du dernier volume de la *Pomona franconica* de Jean Mayer, ne contenant le moindre mot sur la poire Naquette. Aussi faut-il regretter que M. Decaisne n'ait pas indiqué la source où il a puisé les deux synonymes mentionnés ci-dessus. M. Mas a pensé, en outre, qu'une certaine *Bergamote Searles* qu'il possède depuis quinze ans, et dans laquelle il a positivement reconnu la poire Naquette, pourrait bien être, par suite d'une mauvaise lecture du mot *early* (PRÉCOCE), la Bergamote early des Anglais, lui semblant identique également avec la Bergamote précoce signalée par Étienne Calvel, en 1805. Là encore nous partageons l'opinion de l'honorable directeur du *Verger;* et pour montrer que réellement ces deux Bergamotes ne sont autres que la poire Naquette, nous allons reproduire les descriptions qu'on en donna au commencement de ce siècle. — Voici d'abord celle de l'agronome Calvel, le premier qui ait parlé de la Bergamote précoce :

« L'ARBRE de la *Bergamote précoce* a de la vigueur, mais ses branches et ses bourgeons sont pendants. Ces derniers sont brunâtres, tachetés de points gris et couverts de duvet. Les boutons sont arrondis à la pointe, assez gros et sur des supports saillants; les feuilles sont d'un vert foncé, arrondies et peu dentelées. — Le FRUIT, qui a environ deux pouces de diamètre, est très-aplati à la tête et l'échancrure du calice est très-enfoncée; il est plus court que son diamètre; à l'époque de sa maturité [commencement d'août] le vert de sa peau se colore de jaune, et alors sa chair est fondante, sucrée, agréablement parfumée. » (*Traité complet sur les pépinières*, 1805, pp. 284 et 285.)

Cachée sous ce surnom de Bergamote précoce, la Naquette fut expédiée à Londres, en 1820, par un des amis de Calvel, André Thouin, professeur de culture au Jardin des Plantes de Paris; et comme les Anglais traduisirent dans leur langue notre qualificatif précoce, de là vint le nouveau synonyme Bergamote early. Ces

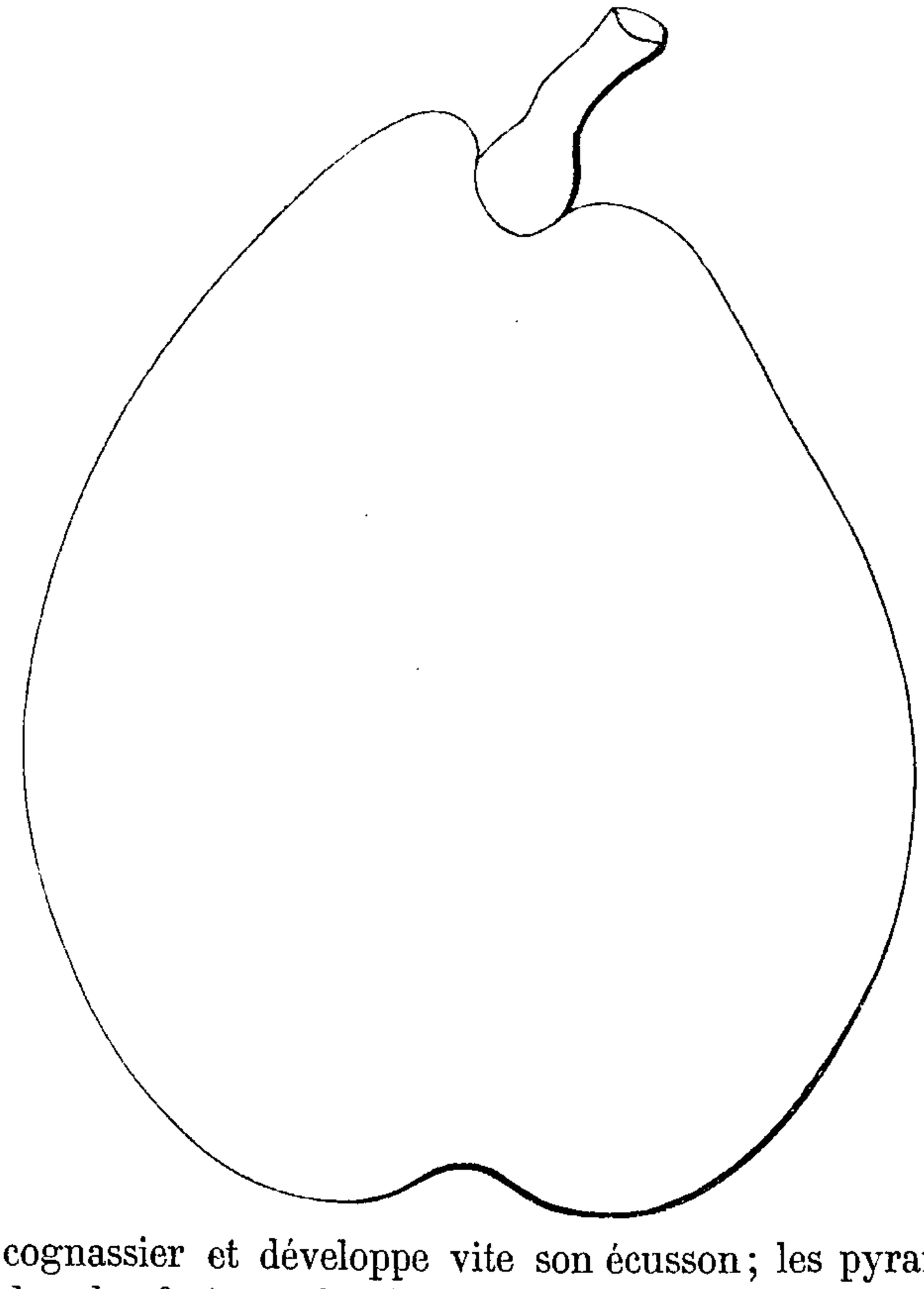
faits ressortent du passage suivant, traduction littérale d'un article de la Pomologie du célèbre George Lindley, imprimée à Londres en 1831 :

« *Bergamote early*. — C'est une poire arrondie, déprimée et légèrement pentagone auprès de l'œil ; sa hauteur est d'environ 2 pouces 1/2 ; son diamètre, de 2 pouces 3/4 ; le pédoncule, long de 1 pouce 1/4, et assez gros, se trouve inséré dans une large cavité ; elle a la peau verte mais teintée de jaune au moment de la maturité, et légèrement colorée de rouge-brun sur la face regardant le soleil. D'un blanc jaunâtre, la chair, très-juteuse et très-sucrée, possède, quoiqu'un peu astringente, une délicieuse saveur. Ce fruit mûrit soit à la fin d'août, soit au commencement de septembre. Il fut offert en 1820, par feu M. Thouin, à la Société d'Horticulture de Londres, qui lui donna son présent nom. » (*A Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 334.)

Terminons ce long historique en disant que la poire Naquette n'est pas généralement cultivée par nos pépiniéristes, quoiqu'elle l'emporte sur beaucoup d'autres variétés de sa saison ; et rappelons surtout qu'elle n'a rien de commun avec la *Bergamote Fiévée*, comme on l'a récemment avancé, car ce dernier nom, nous l'avons prouvé page 249 de notre tome I^er^, est uniquement synonyme de Bergamote lucrative.

707. Poire NEC PLUS MEURIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Ne plus Meuris (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 145, n° 326). — 2. Beurré d'Anjou et Beurré Gris-Rouge [*par erreur*] (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1850, 7e cahier, p. 205 ; — et Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, p. 45).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux et érigés, très-gros mais assez courts, légèrement flexueux, vert jaunâtre nuancé de gris, ayant les lenticelles abondantes, très-larges, et les coussinets fortement accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, rapprochés de l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, souvent canaliculées et contournées, à bords quelque peu crénelés, portées sur un pétiole de longueur moyenne, fort et habituellement carminé, surtout à la partie inférieure.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier, doué d'une remarquable vigueur, végète parfaitement sur le cognassier et développe vite son écusson ; les pyramides qu'il fait sont toujours des plus fortes mais généralement peu ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière, bien ventrue à son milieu et souvent très-mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, gros, parfois très-renflé et très-charnu à la base, arqué, obliquement inséré dans une cavité assez profonde et à bords généralement accidentés. — *Œil :* moyen, ouvert, presque saillant. — *Peau :* épaisse, vert jaunâtre, finement ponctuée de gris et panachée ou maculée de brun-roux autour de l'œil et sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, très-fine, fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* fort abondante, rarement bien acidule, sucrée, possédant un parfum des plus délicats.

Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre et dépassant difficilement le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le professeur belge Van Mons gagna cette variété dans sa pépinière de Louvain, formée en 1819 à l'aide des principaux égrains et sujets que depuis une vingtaine d'années il avait rassemblés à Bruxelles, dans l'enclos de la Fidélité. Comme le poirier Nec plus Meuris apparaît seulement en 1823 sur le *Catalogue* de ce célèbre arboriculteur (p. 51, n° 2167), il est assez naturel de penser que son obtention eut lieu soit à cette date, soit en 1822. Pierre Meuris, auquel il le dédia, était contre-maître de sa pépinière, et déjà Van Mons, le nom *Nec plus Meuris* l'indique bien, lui avait consacré la poire *Surpasse-Meuris*, décrite ci-après, et dont la dénomination prouve à son tour qu'une variété simplement appelée *Meuris* exista, antérieurement aux deux autres, dans les collections du même semeur. Mais cette poire, quoique l'aînée de la famille, attira si peu l'attention, que jamais pépiniériste ou pomologue ne m'a parlé d'elle. Du reste, la propagation de la cadette fait croire que Van Mons, voyant les qualités natives de ce premier gain disparaître ou trop s'amoindrir, n'en aura pas, selon sa constante habitude, adressé des greffes à ses nombreux correspondants. Le poirier Nec plus Meuris est dans mon École depuis 1842, époque de son importation en France, où sa culture a pris un notable développement.

Observations. — En 1850 Prévost décrivit un Beurré d'Anjou (*Pomologie de la Seine-Inférieure*, p. 205), provenant, disait-il, du Jardin fruitier de Rouen, mais qui n'était autre — on l'a souvent constaté — que la variété Nec plus Meuris. De là vinrent, pour cette dernière, les faux synonymes *Beurré d'Anjou* et *Beurré Gris-Rouge*, appartenant uniquement au Beurré gris. Nous rappelons et précisons ce fait, afin de mettre hors de cause les pépiniéristes angevins, chez lesquels on n'a jamais procédé à la fabrication de ce prétendu Beurré d'Anjou.

Poire NECTARINE. — Synonyme de poire *Enfant-Prodigue*. Voir ce nom.

Poires : de NEIGE, ———

— NEIGE BLANCHE, ———

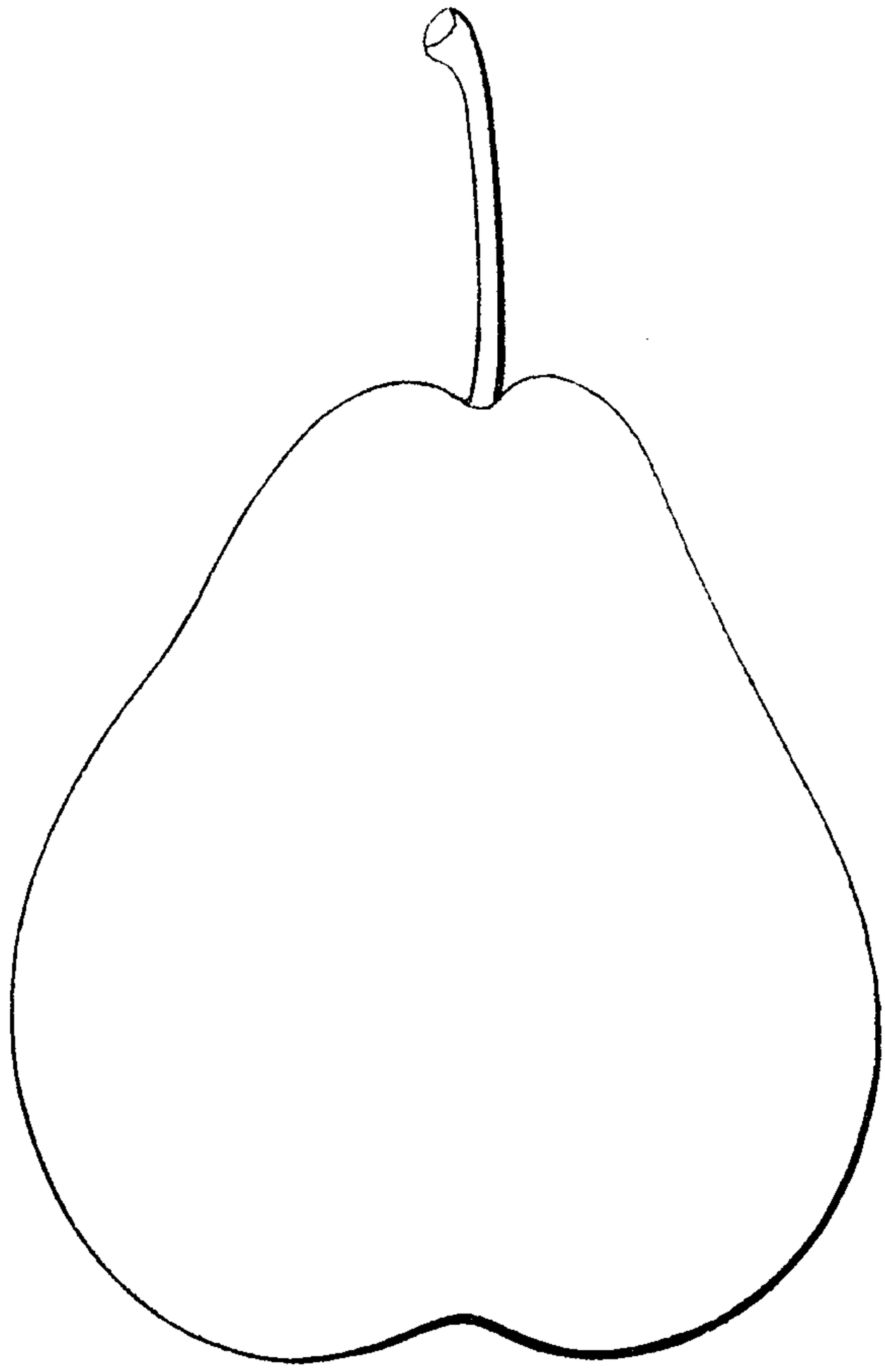
— NEIGE GRISE, ———

— NEIGE DU SEIGNEUR, ———

} Synonymes de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

708. Poire NEILL.

Synonymes. — *Poires* : 1. Niell (Poiteau, *Théorie Van Mons*, 1834, p. 48, n° 21). — 2. Colmar Bosc (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 145, n° 327). — 3. Beurré Niell (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 401, n° 145). — 4. Colmar Neill (de Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1859, 1er Supplément, p. 12).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort, jaunâtre lavé de gris et de rouge. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, un peu faibles, longs et coudés, rouge clair, à lenticelles fines, clair-semées, à coussinets saillants. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, non appliqués contre l'écorce et ayant les écailles légèrement disjointes. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, à peine crénelées sur leurs bords, munies d'un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il croît mieux sur franc que sur cognassier, le développement de l'écusson est assez lent; les pyramides, n'importe sur quel sujet, sont irrégulières mais généralement d'une force convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière, toujours très-ventrue dans toute sa partie inférieure et souvent un peu mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long ou très-long, rigide quoique grêle, placé verticalement, ou de côté, à fleur de peau. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, arrondi, presque saillant, habituellement bosselé sur ses bords. — *Peau :* mince, lisse, jaune d'or légèrement orangé sur la face exposée au soleil, toute parsemée de petits points fauves et striée de même dans le bassin ombilical. — *Chair :* très-blanche, fine et fondante, aqueuse, un peu granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, douceâtre, rarement bien parfumée quoiqu'assez délicate.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Poiteau fut en 1833 l'importateur de ce poirier dans les jardins français. Il en reçut des greffes de l'obtenteur même, Van Mons, qui l'avait

gagné de semis à Bruxelles. La mise à fruit du pied-type date de 1815. Poiteau, qui dès 1834 décrivit cette variété (*Théorie Van Mons*, p. 48, n° 21), lui donna le nom, quelque peu défiguré, de Niell. Les Anglais la cultivaient déjà en 1827, et Lindley la signala en 1831 sous sa véritable dénomination : Poire Neill (*Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 382, n° 98), comme faisant partie des collections du jardin de la Société d'Horticulture de Londres, sis à Chiswich, aux portes de cette capitale. Le docteur Patrick Neill, auquel Van Mons dédia ce fruit, habitait Edimbourg (Écosse) et passait pour un des arboriculteurs les plus distingués de l'époque.

Poire NÉLIS D'HIVER. — Synonyme de poire *Bonne de Malines*. Voir ce nom.

Poire NE PLUS MEURIS. — Synonyme de poire *Nec plus Meuris*. Voir ce nom.

Poire de NEPTUNE. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

Poires NEUF-MAISONS et NEUVE-MAISON. — Synonymes de poire *Serrurier*. Voir ce nom.

Poire NEW-YORK RED CHEEK. — Synonyme de poire *Seckle*. Voir ce nom.

Poire NICOLE. — Synonyme de *Bergamote du Bugey*. Voir ce nom.

Poire NIEL (d'Été). — Synonyme de *Beurré de Bruxelles*. Voir ce nom.

Poire NIELL (d'Automne). — Synonyme de poire *Neill*. Voir ce nom.

Poire NOISETTE. — Synonyme de poire *Duc de Nemours*. Voir ce nom.

Poire NONES. — Synonyme de poire *Dearborn's Seedling*. Voir ce nom.

---

709. Poire des NONNES.

Synonyme. — *Poire* Beurré de Brignais (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 65).

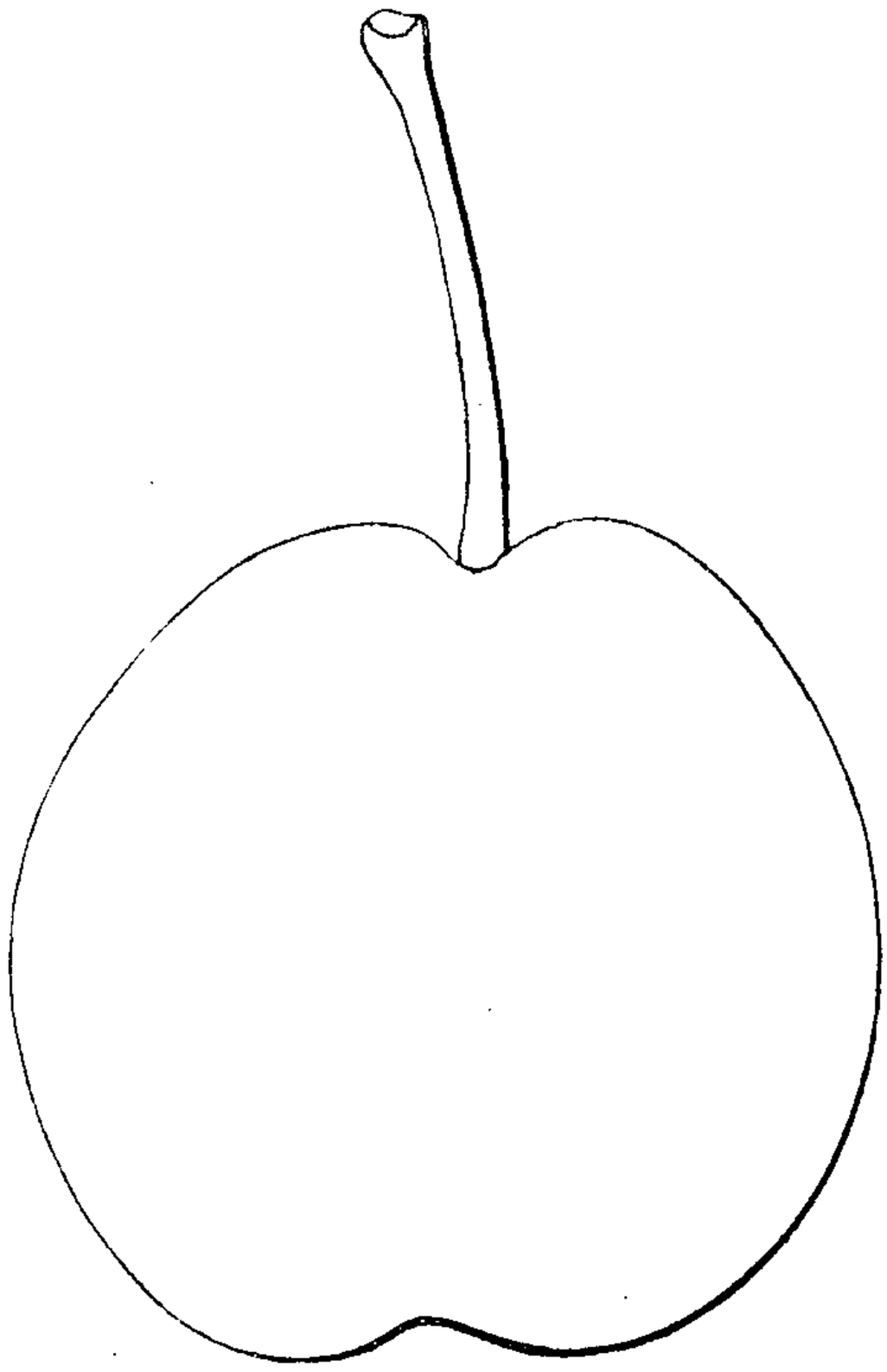
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement érigés près du sommet, très-longs mais de grosseur moyenne, bien géniculés, marron foncé légèrement verdâtre, ayant les lenticelles fines, très-espacées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, bien écartés du bois. — *Feuilles :* peu abondantes, ovales ou ovales-arrondies, planes ou faiblement canaliculées, portées sur un pétiole assez grêle et des plus longs.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire; tout sujet lui convient; le développement

de son écusson est tardif; quant à ses pyramides, elles sont, dans leur troisième année, hautes mais peu touffues.

Poire des Nonnes.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique presque régulière, à surface légèrement bosselée, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* très-long, grêle, recourbé, plus ou moins renflé à ses extrémités, souvent assez noueux, obliquement implanté à fleur de peau ou dans une faible dépression. — *Œil :* petit, bien ouvert, saillant ou peu enfoncé. — *Peau :* mince, jaune-paille nuancé de vert tendre, semée de larges points gris-roux et de quelques taches brunâtres. — *Chair :* blanchâtre, des plus fines et des plu fondantes, juteuse, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, possédant un parfum musqué, franc et délicieux.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

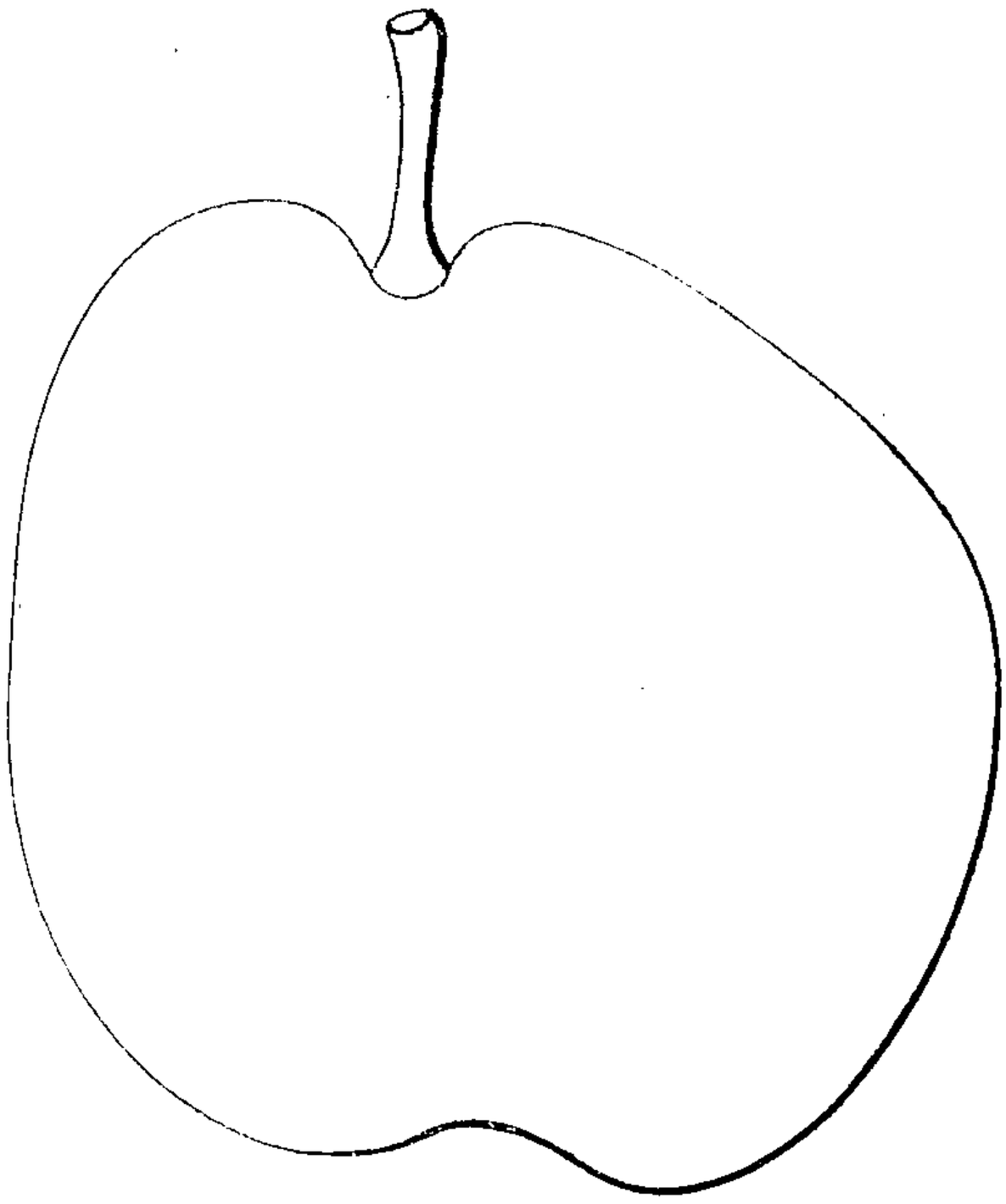
Historique. — Je multiplie ce poirier depuis 1838 et l'ai beaucoup propagé en raison de l'excellence et de l'abondance de ses produits. Les Américains, auxquels je l'avais expédié dès 1851, le prirent d'abord, par suite d'une mauvaise lecture de l'étiquette, pour le poirier des Moines; mais bientôt ils reconnurent l'erreur commise et la rectifièrent, en vantant le mérite peu commun de cette variété (voir *l'Horticulturist*, de M. P. Barry, année 1852, p. 514; et année 1854, pp. 239 et 306). Les Belges, qui la cultivent également, l'ont décrite en 1851 (Bivort, *Album de pomologie*, t. IV, p. 65), en la déclarant d'origine française et lui donnant pour synonyme le nom *Beurré de Brignais*. Ce synonyme est authentique, mais mal orthographié, car cette poire ne sort pas du bourg de Brignais, près Lyon; elle provient, au contraire, de la commune de Brigné, sise non loin de Saumur (Maine-et-Loire). Le pied-type y poussa spontanément, vers 1820, chez un propriétaire où le sieur Marcadeux, tailleur d'arbres, en ayant apprécié les produits, donna des greffes du nouveau poirier à un pépiniériste des environs, M. Toussaint Chatenay, de Doué-la-Fontaine, qui dès 1832 le mit dans le commerce sous le nom *Beurré de Brigné*. Peu après, j'ignore par quelle source et pour quelle cause, le surnom Poire des Nonnes fut appliqué à ce Beurré, et lui resta définitivement acquis.

Observations. — La variété *Dearborn's Seedling*, gagnée en Amérique et dont nous nous sommes occupé ci-dessus (pp. 7 et 8), a pour synonymes les noms Dones et Nones, si rapprochés, par leur orthographe, du nom du présent poirier. Afin de ne jamais confondre ces deux espèces, il suffira de se rappeler que la Dearborn mûrit dès la moitié d'août, six ou sept semaines plus tôt que notre poire des Nonnes.

Poire NON-PAREILLE. — Synonyme de *Besi incomparable*. Voir ce nom.

---

710. Poire NOTAIRE MINOT.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs, de moyenne grosseur et peu coudés, marron nuancé de rouge sombre, très-finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets bien ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, à large base, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, acuminées, planes ou naviculées, à bords profondément dentés, à pétiole menu, court et stipulé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il prospère sur toute espèce de sujet; sa vigueur est modérée et la croissance de l'écusson, un peu lente; il prend une jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* assez inconstante, elle se maintient le plus ordinairement entre l'ovoïde irrégulièrement arrondie et la turbinée très-obtuse et très-ventrue. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, mince, renflé à la base, rarement bien arqué, inséré dans une large cavité souvent profonde et presque toujours accidentée sur ses bords. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, parfois contourné, généralement bien enfoncé. — *Peau :* épaisse et un peu rugueuse, vert herbacé légèrement jaunâtre, toute ponctuée de fauve et lavée de rouge sombre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine et mi-fondante, contenant de nombreuses pierres autour des loges. — *Eau :* jamais abondante, sucrée, aromatique, entachée d'une astringence qui la rend désagréable.

Maturité. — Courant d'octobre.

Qualité. — Troisième, et quelquefois deuxième quand l'astringence de l'eau n'a rien de trop prononcé.

Historique. — Gain posthume du semeur belge Van Mons, cette variété s'est mise à fruit dans les pépinières de Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne, en 1844. Sa culture, fort rare en France, ne mérite aucune recommandation.

Poire de NOTRE-DAME D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *d'Ange*. Voir ce nom.

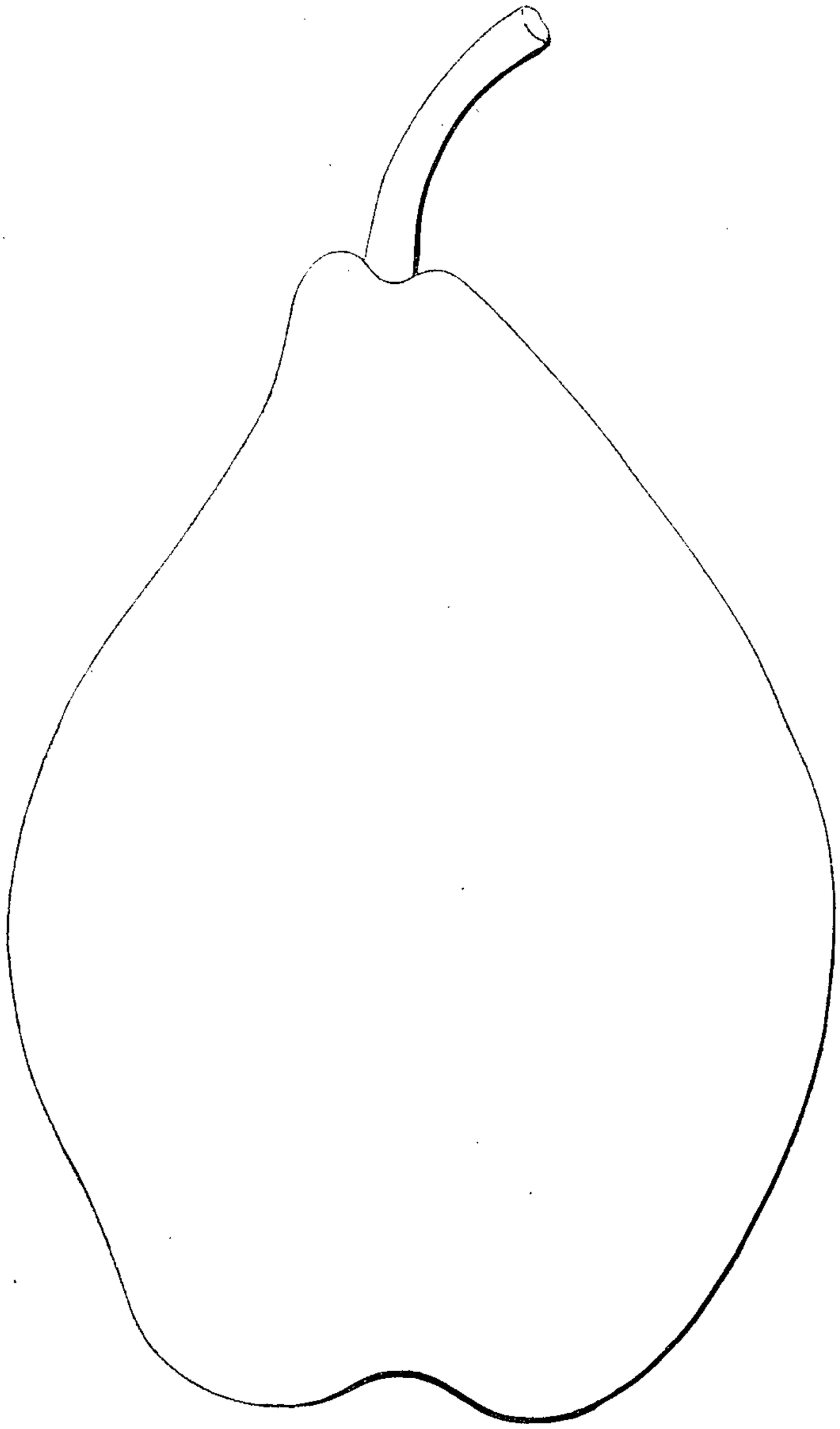
Poire de NOTRE-DAME D'HIVER. — Synonyme de poire *Franc-Réal*. Voir ce nom.

Poire NOUVEAU BOUVIER BOURGMESTRE. — Synonyme de poire *Bouvier Bourgmestre*. Voir ce nom.

---

711. Poire NOUVEAU POITEAU.

Synonymes. — *Poires :* 1. Retour de Rome (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 21). — 2. Choix d'un Amateur (Biedenfeld, *Handbuck aller bekannten Obstsorten*, 1854, 1re partie, p. 83). — 3. Tombe de l'Amateur (Decaisne, *Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, bien érigés près du sommet, légèrement étalés à la base, gros et longs, bien coudés, duveteux, d'un beau rouge, finement et abondamment ponctués, aux coussinets fortement accusés. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes, aplatis, fort larges à leur base et collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-arrondies, à bords régulièrement dentés en scie, ayant le pétiole long et épais.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On le greffe indistinctement sur franc ou cognassier ; il possède une vigueur parfaite, mais la croissance de son écusson a lieu tardivement ; ce poirier fait des pyramides de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois énorme. — *Forme :* oblongue ou ovoïde irrégulière, habituellement très-bosselée, bien ventrue à son milieu et souvent beaucoup moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long ou un peu court, très-gros ou de grosseur moyenne, mais alors fortement charnu à la base, droit ou recourbé, implanté obliquement à fleur de

peau. — *Œil :* assez petit, mi-clos ou fermé, placé dans un large bassin peu profond, dont les bords sont gibbeux et plissés. — *Peau :* mince, rugueuse, à fond vert herbacé, semée de gros et nombreux points fauves et recouverte en partie, surtout sur la face regardant le soleil, de taches assez squammeuses et d'un roux brunâtre plus ou moins foncé. — *Chair :* blanche, légèrement verdâtre auprès des loges, très-fine et très-fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidule, très-savoureuse.

Maturité. — Courant d'octobre et se prolongeant jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ami particulier de notre compatriote Poiteau, si connu par ses travaux pomologiques et scientifiques, le professeur belge Van Mons lui dédia en 1823 un poirier provenant des égrasseaux de sa pépinière de Louvain, et qu'on trouvera décrit plus loin, à la lettre P. Celui qui nous occupe ici sort du même lieu et d'un semis fait en 1827, mais il ne fructifia qu'en 1843, quelques mois après la mort de Van Mons. Alors les fils de ce célèbre arboriculteur, sachant combien leur père avait affectionné Poiteau, lui consacrèrent cette précieuse variété. Et s'ils l'appelèrent *Nouveau Poiteau*, ce fut uniquement pour la distinguer de celle gagnée à Louvain en 1823, et non pas — comme on l'a dit par méprise — d'un autre poirier Poiteau obtenu à Neuilly, près Paris, car ce dernier, que nous caractériserons également, donna ses premiers fruits huit ans après l'apparition du Nouveau Poiteau, et reçut d'ailleurs le nom générique de Bergamote, qu'on a eu grand tort de lui enlever assez récemment, puisqu'il empêchait de le confondre avec les deux espèces homonymes nées chez les Belges. (Voir *Revue horticole*, de Paris, 3e série, 1851, t. V, p. 55.) Poiteau, dont le nom se trouve ainsi attaché à trois poiriers fort distincts, mourut à Paris le 27 février 1854, âgé de 90 ans; il était originaire (1764) d'Amblemy (Aisne). On voudra bien, pour plus de détails sur cet auteur, se reporter aux pages 20 et 21 de notre tome Ier, où nous avons longuement parlé de lui en analysant son principal ouvrage.

Observations. — En 1848 et 1850 j'ai reçu de Belgique, du Jardin fruitier de la Société Van Mons, deux poiriers étiquetés *Retour de Rome* et *Choix d'un Amateur*, mais qui se sont montrés, ainsi que leurs produits, complétement identiques avec le Nouveau Poiteau. Je dois d'autant mieux le constater, que le premier figurait, comme un gain de Van Mons, dans *l'Album de pomologie* (t. Ier, n° 21) publié en 1847, à Bruxelles, par M. Bivort; et que le second fut également attribué à cet arboriculteur, au tome Ier, page 159, du *Catalogue* des pépinières qui me l'ont fourni.

Poire NOUVEAU ZÉPHIRIN. — Synonyme de poire *Zéphirin-Louis*. Voir ce nom.

Poire NOUVELLE BOUSSOCH. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

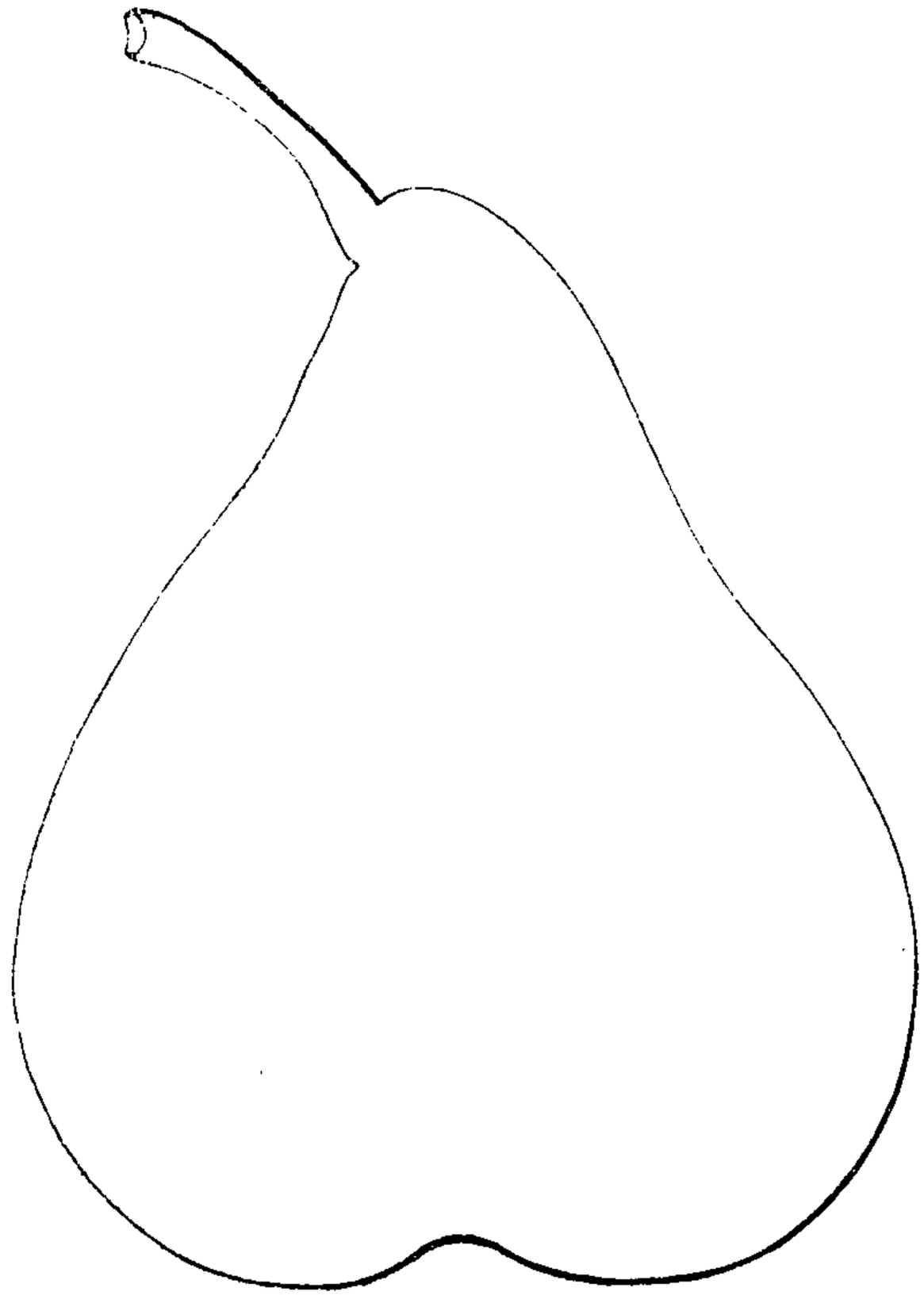
Poire NOUVELLE FULVIE.

J'écrivais en 1867, comme historique du poirier Belle de Jarnac, les lignes suivantes dans le tome Ier de ce *Dictionnaire* (pp. 203-204) :

« Nous avons reçu la *Belle de Jarnac* en 1862, sans note d'origine, et ne saurions dire qui nous l'adressa. Il existe dans la Gironde, arrondissement de Libourne, un village du nom de *Jarnac*, mais elle n'en provient pas, nous pouvons l'affirmer. Vient-elle de la Charente, où se

trouve, non loin de Cognac, un autre Jarnac?..... On n'a pu nous renseigner suffisamment à cet égard. »

Poire Nouvelle Fulvie.



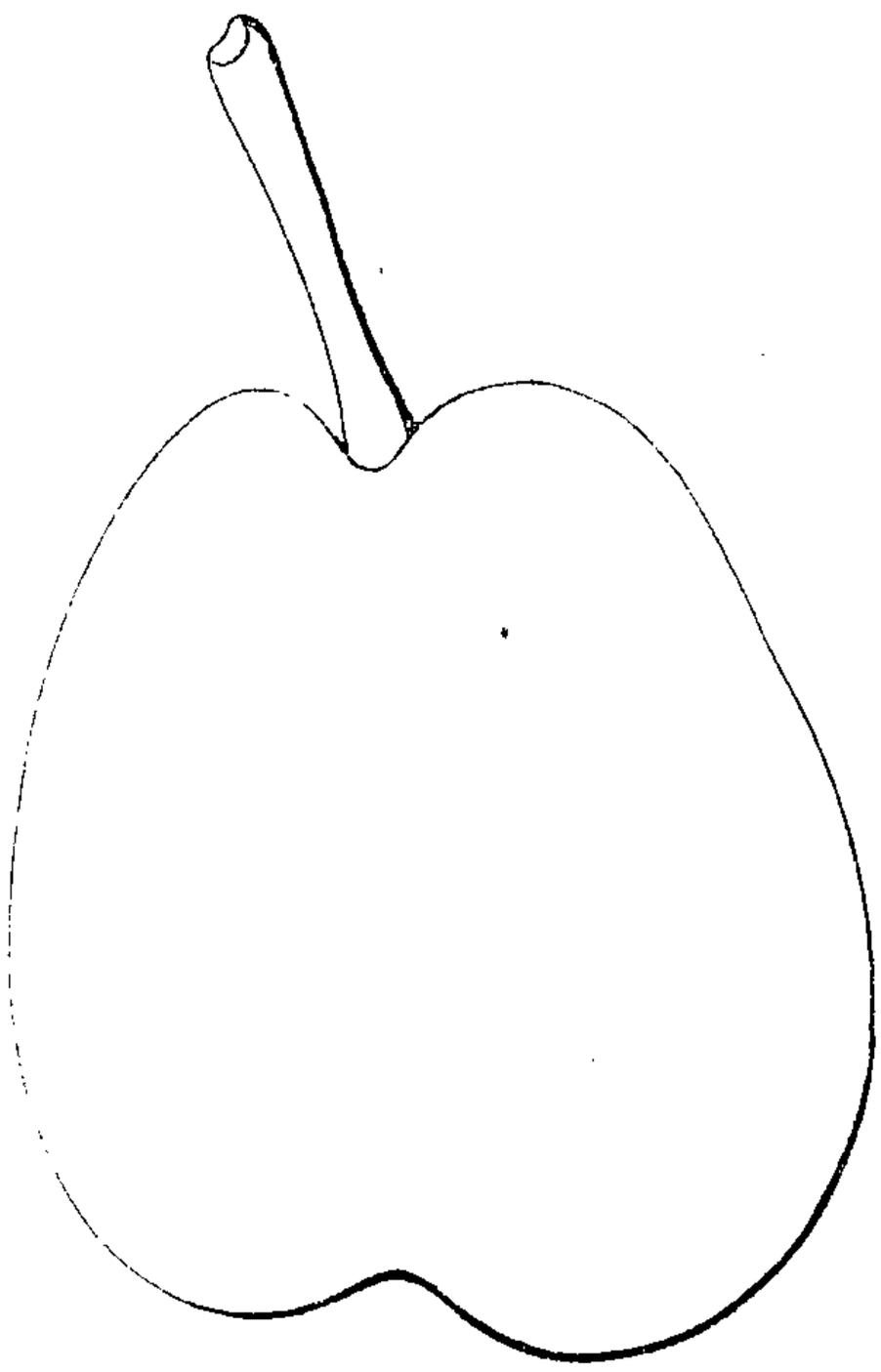
Aujourd'hui, j'en ai la certitude absolue, ma Belle de Jarnac est encore une fausse variété, au profit de laquelle on a débaptisé la *Nouvelle Fulvie*, obtenue en 1854 par M. Grégoire, semeur belge habitant Jodoigne, et dédiée à l'un des membres de sa famille. Il faut donc rayer la Belle de Jarnac du Catalogue des espèces, et l'inscrire sur celui des synonymes. Ce que je fais actuellement en renvoyant, pour la description du poirier Nouvelle Fulvie, au n° 90 (p. 203), consacré à la pseudo-variété dont je viens de signaler l'existence.

Observations. — Le nom Nouvelle Fulvie laisse croire qu'une autre variété, appelée alors poire Fulvie, a été gagnée et répandue également par M. Grégoire. Si quelques horticulteurs l'ont supposé, beaucoup, au contraire, regardent ce dernier nom comme synonyme du premier, et notre Congrès pomologique soutient leur opinion, puisqu'il accepte le synonyme Fulvie Grégoire (*Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 143). Pour moi, qui ne cultive que le poirier Nouvelle Fulvie, je pense qu'en Belgique on rencontrerait aisément l'autre, car le *Catalogue* des pépinières de la Société Van Mons mentionnait en 1854, 1857 et 1861 une variété Fulvie Grégoire ou *Fulvie ancienne* (pages 54, 161 et 305), puis en 1856, 1861 et 1862, la Nouvelle Fulvie (pages 111, 307 et 339). Il me paraît donc sage de ne pas se prononcer encore sur l'identité ou la non-identité de ces deux poiriers; aussi je regrette que l'on ait omis, page 203 de ce volume, le point interrogatif (?) que j'avais placé après le synonyme Fulvie Grégoire, qui s'y trouve inscrit. — J'ajouterai que la poire Nouvelle Fulvie est de grosseur assez variable, mais qu'elle reste néanmoins plutôt au-dessus qu'au dessous de la moyenne.

Poire NOUVELLE GAGNÉE A HEUZE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire NOUVELLE D'OUEF. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

712. Poire OCTAVE LACHAMBRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement arqués et étalés, gros, assez longs, peu géniculés, brun clair jaunâtre nuancé de gris, aux lenticelles larges et apparentes, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, non appliqués contre le bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes et de forme généralement ovale, planes ou faiblement naviculées, à dentelure ou à crénelure irrégulière, portées sur un pétiole de longueur moyenne, fort et accompagné de stipules des plus développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il fait de belles pyramides; sa vigueur est ordinaire, ainsi que la croissance de son écusson; il végète aussi convenablement sur le cognassier que sur le franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, bosselée, aplatie au sommet, moins ventrue habituellement d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, assez mince à son milieu, quelque peu renflé à ses extrémités, rarement arqué, obliquement inséré au centre d'une large et profonde cavité dont les bords sont plissés ou côtelés. — *Œil :* grand, très-ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* jaune obscur, finement ponctuée et striée de roux, légèrement marbrée de fauve sur la partie exposée au soleil, ainsi qu'autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante ou mi-fondante, juteuse, à peine granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* excessivement abondante, acidule et sucrée, plus ou moins aromatique mais toujours fort savoureuse.

Maturité. — Fin mars, et se prolongeant souvent jusqu'en mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire si tardive et si bonne me fut offerte en 1857 par son propagateur, M. Octave Lachambre, riche propriétaire et amateur d'horticulture habitant Loudun (Vienne). Je l'ai mise dans le commerce en 1860, et ne

saurais trop la recommander. Voici sur son origine les renseignements qu'a bien voulu me transmettre M. Lachambre :

« La poire *Octave Lachambre* est pour moi un enfant d'adoption. Je l'ai trouvée dans le verger du château de la Guérinière, dont je suis propriétaire depuis quarante-trois ans, comme héritier de mon père. A cette époque (1825), l'arbre-souche — je le désigne ainsi, car JE CROIS qu'il n'était pas greffé — me parut, quoique peu gros, assez âgé. Il mourut quelques années après ; et cela vint, surtout, de ce qu'il se trouvait planté dans un terrain fort abandonné. Je vous rappellerai que M. Decaisne, professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle de Paris, nous a contesté la priorité de cette variété, disant qu'il la connaissait déjà sous la dénomination de *Saint-Michel d'Hiver*. Je serais heureux, Monsieur, que ces renseignements vous aidassent à maintenir sur elle mes droits de paternité..... » (*Lettre du 21 novembre 1868.*)

En ce qui touche le droit de paternité présentement réclamé, la seule chose qu'il me soit possible d'affirmer, c'est que ce poirier ne se rapporte à aucune des mille variétés que je possède. Quant à le considérer avec M. Decaisne comme un *Saint-Michel d'Hiver*, je n'y saurais songer, ce dernier nom — en 1859 le savant professeur l'a lui-même constaté — étant le synonyme le plus connu du Doyenné d'Alençon, espèce entièrement distincte de l'Octave Lachambre. On peut, du reste, contrôler notre assertion en recourant plus haut (page 55) à l'article où nous avons décrit et figuré le Doyenné d'Alençon.

POIRES ODORANTE ET ODORANTE MUSQUÉE. — Synonymes de poire *Grise-Bonne*. Voir ce nom.

---

713. POIRE D'ŒUF.

Synonymes. — *Poires :* 1. OVALE (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, pp. 89 et 157). — 2. BESTE BIRN [en Alsace] (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, pp. 201-203). — 3. CITRON D'ÉTÉ DE WURTZBOURG (*Id. ibid.*). — 4. STRASBURGER BESTE BIRN (*Id. ibid.*). — 5. COLMAR D'ÉTÉ DE STRASBOURG (F. J. Baumann, *Catalogue descriptif des arbres fruitiers les plus recherchés*, 1788, p. 74). — 6. COLMAR D'ÉTÉ DE WURTZBOURG (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 7. POIRE GRISE [dans l'Isère et la Drôme] (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et de longueur moyenne, peu coudés, légèrement duveteux, marron clair lavé de gris verdâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, pointus, noirâtres, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* d'un vert blanchâtre, assez grandes, ovales ou ovales-arrondies, acuminées, cotonneuses, planes ou canaliculées, souvent contournées, à bords peu profondément crénelés ou dentelés, à pétiole court, épais, stipulé.

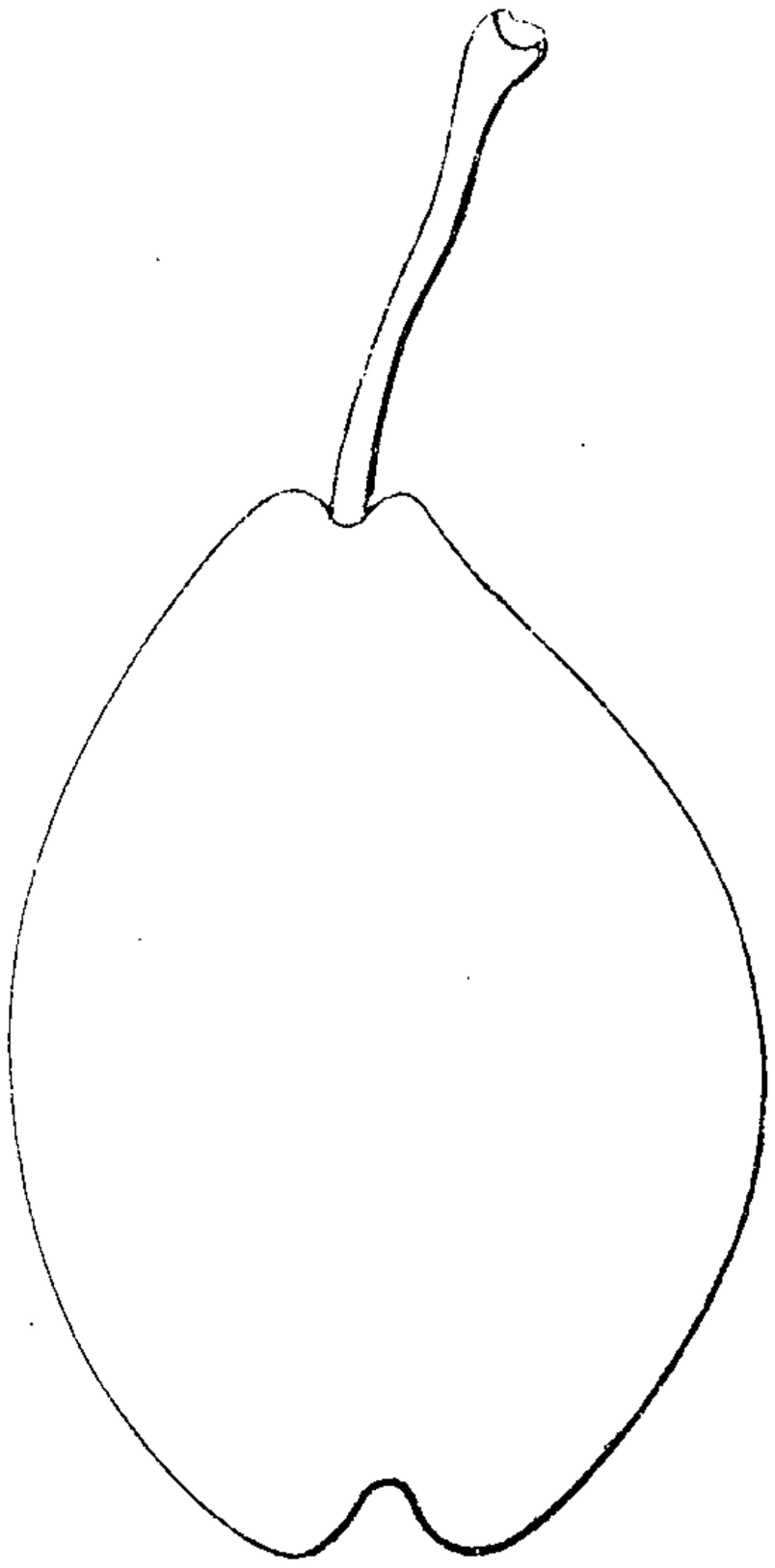
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le cognassier n'est pas aussi favorable à ce poirier, que le franc, qui lui communique une vigueur très-satisfaisante ; sur ce dernier sujet il développe vite son écusson et prend une jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou petite. — *Forme :* ovoïde assez régulière mais quelquefois un peu trop ventrue à son milieu

pour bien justifier sa ressemblance avec un œuf. — *Pédoncule:* long ou de longueur moyenne, grêle, renflé à l'attache, parfois quelque peu contourné, inséré de côté au centre d'une faible dépression ou complétement à fleur de peau. — *Œil:* grand, arrondi, ouvert, placé dans un évasement de profondeur très-variable. — *Peau:* vert-pré légèrement jaunâtre, semée de points gris, maculée de fauve autour du pédoncule, mouchetée ou tachetée de même, et plus ou moins colorée de rouge sombre sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche et mi-fine, mi-cassante ou fondante, juteuse, granuleuse au cœur. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, possédant une légère saveur anisée qui la rend agréable et rafraîchissante.

Poire d'Œuf.



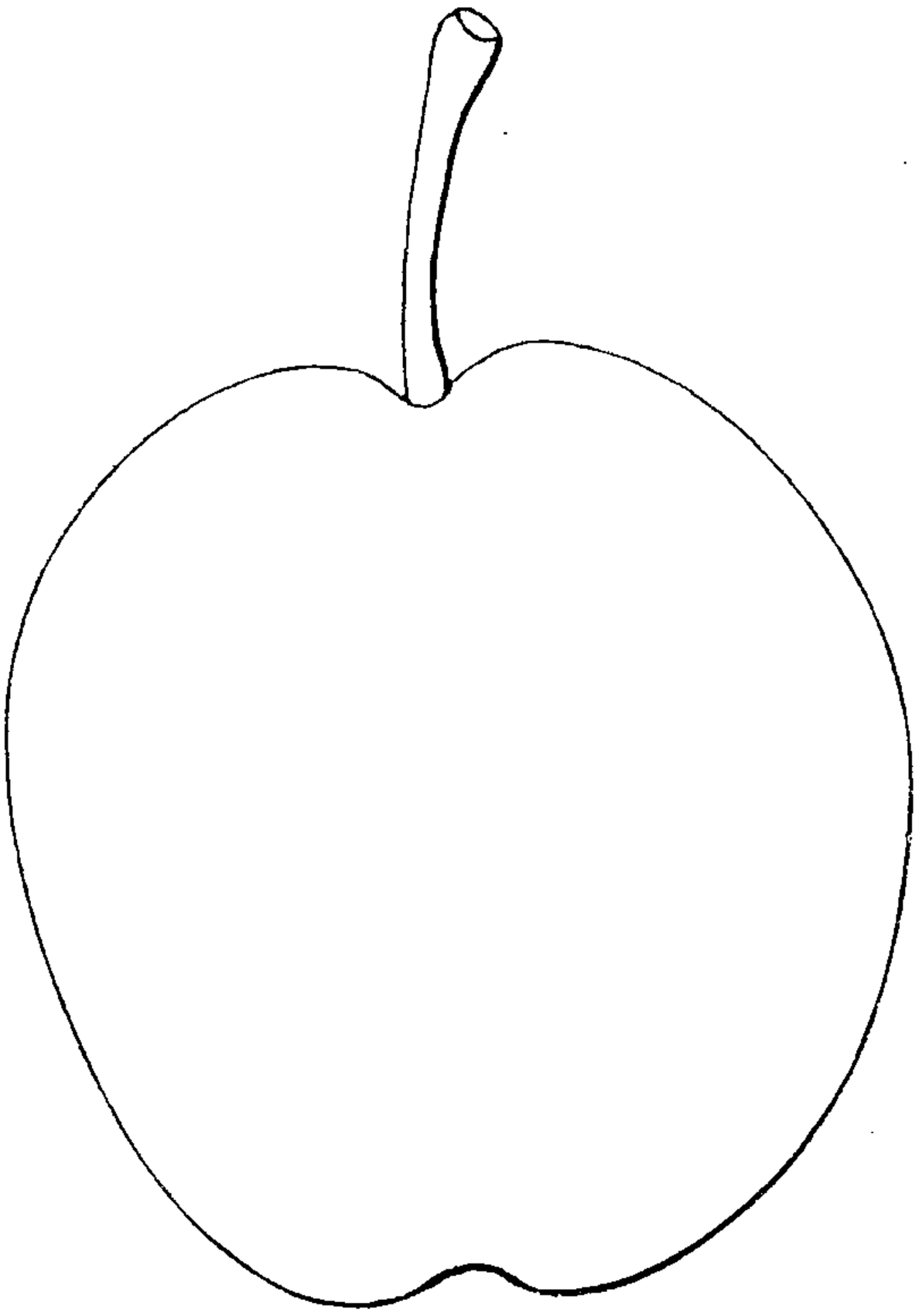
MATURITÉ. — Derniers jours d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — « La poire d'Œuf est « originaire de la Suisse; on en trouve, prin- « cipalement, beaucoup aux environs de Bâle « où elle est fort estimée. » Voilà ce qu'écrivait en 1766 l'arboriculteur hollandais Herman Knoop, dans sa *Pomologie* (pages 89-90), qui cinq ans plus tard (1771) fut traduite en français. Mais il oublia d'ajouter que dès 1561 le botaniste Valerius Cordus la décrivit très-exactement sous le n° 18 du chapitre Poirier de l'*Historia stirpium* qu'il fit imprimer à Zurich. Ce dernier l'appelait également poire d'Œuf [PIRUM OVATUM] et assurait l'avoir remarquée chez les Hessois, les Saxons et les Wurtembergeois. Elle nous vint de l'Alsace, où sa culture était fort commune à la fin du XVII^e^ siècle, tant à Strasbourg qu'à Colmar, localités dans lesquelles, rapporte Mayer (*Pomona franconica*, 1801, t. III, p. 201), on la nommait BESTE BIRN : Poire Excellentissime. Son apparition sur notre sol date environ de 1730; la première description que nous en rencontrions est faite par les Chartreux de Paris, dans leur *Catalogue de 1736*, mais ils parlent seulement du fruit. Si l'on veut connaître l'arbre qui le produit, il faut ouvrir aux pages 157-158 le tome second du *Traité* de Duhamel, publié trente-deux ans plus tard (1768); là, rien ne laisse à désirer : tout est complet. M. Decaisne, en 1861, a longuement étudié cette variété, qu'il dit « fréquemment cultivée dans le « Dauphiné sous le nom de Poire Grise, et fort répandue dans tout l'Est de la « France. » (*Jardin fruitier du Muséum*, t. IV.) Chez nous autres, pépiniéristes de l'Ouest, je puis assurer qu'on la trouve difficilement; peut-être s'y souvient-on encore de ces lignes, écrites en 1839 par Prévost, de Rouen : « Notre Commission « de Pomologie a été unanime pour en conseiller l'abandon, parce que, quoique « sucrée et de bon goût, elle joint à son petit volume, et à sa chair un peu grosse, « l'inconvénient de mûrir en même temps que beaucoup d'autres poires avec « lesquelles elle ne peut soutenir aucune comparaison. » (*Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1^er^ cahier, p. 46.)

714. Poire ŒUF DE CYGNE.

Synonyme. — *Poire* Swan's Egg (Langley., *Pomona, or the Fruit-Garden illustrated*, 1729, planche LXIV, n° 4 ; — et Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 383, n° 102).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux et étalés, courts, gros, coudés, brun-fauve un peu verdâtre et légèrement nuancé de rouge auprès des yeux, ayant les lenticelles fines, abondantes, de courts mérithalles et les coussinets très-ressortis. — *Yeux :* des plus volumineux, ovoïdes-arrondis, aux écailles disjointes et duveteuses, écartés de l'écorce. — *Feuilles :* d'un joli vert luisant, assez petites, ovales-arrondies ou ovales, faiblement acuminées, à bords dentés ou crénelés, à pétiole long, épais, bien stipulé.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa vigueur n'a rien d'excessif et tout sujet lui convient; son écusson est d'une croissance tardive ; ses pyramides, fort régulières, ne prennent un bon développement qu'à partir de leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* obovale ou ovoïde plus ou moins arrondie et bosselée. — *Pédoncule :* long, mince, droit ou recourbé, souvent renflé à son point d'attache, régulièrement implanté à fleur de fruit ou dans un évasement peu marqué. — *Œil :* grand, très-ouvert, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre clair, couverte de gros et de petits points bruns et parfois de mouchetures rousses ; sur le côté de l'insolation elle prend habituellement une teinte rougeâtre bien prononcée. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine, cassante ou mi-cassante, assez sèche, pierreuse autour des loges. — *Eau :* peu abondante, faiblement sucrée, ayant une légère saveur astringente et musquée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement ou courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

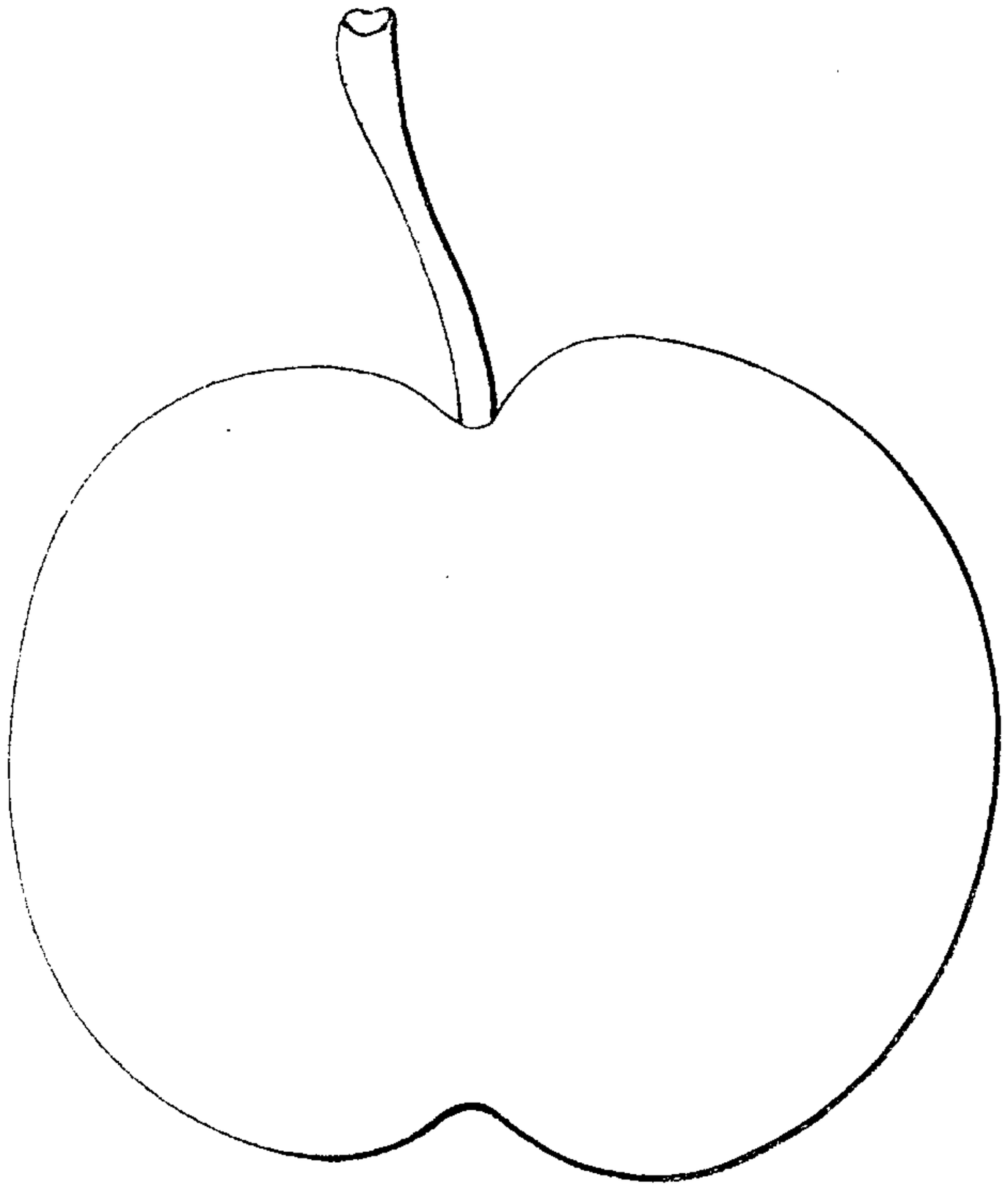
Historique. — D'origine anglaise, cette variété fut signalée pour la première fois, sous le nom *Swan's Egg*, dans la *Pomona* de Langley, remarquable publication in-folio, avec planches, éditée à Londres en 1729. Ce poirier devint si commun sur le sol de la Grande-Bretagne, que George Lindley disait en 1831 : « Tous les « jardiniers l'y cultivent, tant sa fertilité est excessive et la saveur de ses produits, « exquise. » (*Guide to the orchard*, p. 384.) La maison Vilmorin, de Paris, en reçut d'Angleterre, au mois de mars 1831, des greffes qu'elle s'empressa d'utiliser ; et depuis lors la poire Swan's Egg — *Œil de Cygne*, en notre langue — figura

souvent dans les Catalogues français, mais parmi les fruits de second ou troisième ordre, car « la saveur exquise » dont le pomologue anglais Lindley parlait plus haut, ne l'a pas suivie chez nous.

Observations. — Dans *le Jardin fruitier du Muséum de Paris* (1860, t. III) la poire Œuf de Cygne est dite « mûrissant en hiver. » Une maturité si tardive nous étonne beaucoup, puisque cette variété ne dépasse jamais, ici, le mois d'octobre, et qu'en Amérique ainsi qu'en Angleterre, son pays natal, les auteurs qui la mentionnent constatent unanimement qu'elle se mange à la fin de septembre et au commencement d'octobre : « *Ripe the end of september and beginning of october*, » écrivent-ils.

---

715. Poire OIGNON.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et de longueur moyenne, peu géniculés, d'un vert rouge nuancé de brun et de gris, finement et abondamment ponctués, aux coussinets ressortis, aux mérithalles courts. — *Yeux :* moyens, aigus et ovoïdes, noirâtres, collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes, arrondies, acuminées, planes ou canaliculées, dentées en scie, portées sur un pétiole long, très-fort et bien stipulé.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Ce poirier, de vigueur ordinaire, n'est pas d'une croissance hâtive pendant ses deux premières années, mais il se développe beaucoup mieux ensuite et fait, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, d'assez convenables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique, très-aplatie à ses extrémités et souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, courbé ou contourné, parfois renflé à la partie supérieure, inséré obliquement dans une cavité de profondeur variable. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, rarement bien enfoncé. — *Peau :* épaisse et très-rugueuse, gris-fauve, entièrement couverte de larges points gris cendré fortement squammeux. — *Chair :* blanchâtre, grosse, cassante, assez granuleuse au

cœur. — *Eau :* peu abondante, douce, sucrée, faiblement parfumée et cependant assez agréable.

Maturité. — Fin de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire Oignon, dont je ne connais aucune description et qui n'a qu'un simple rapport de forme avec la variété Caillot rosat ou Oignon de Saintonge, diffère complétement aussi de l'Oignonet, notre Archiduc d'Été actuel (voir t. Ier, pp. 155-156 et 509 à 511). Je la cultive depuis de longues années et l'avais prise dans le Jardin de l'ancien Comice horticole d'Angers. On la rencontre assez communément, paraît-il, sur les fermes d'Ille-et-Vilaine. Ce fut elle, peut-être, qu'en 1628 le Lectier appelait Oignon d'Été de Bretagne, à la page 9 du *Catalogue* des arbres fruitiers de son verger d'Orléans. Le mois de maturité qu'il lui assigne — septembre — est bien le sien, mais comme il ne la décrit pas on ne peut, malgré cette conformité de nom et cette concordance de maturation, se déclarer formellement pour l'affirmative. Le poirier Oignon sera toujours par sa grande fertilité, la grosseur, la qualité et l'assez longue conservation de ses produits, une espèce fort recommandable pour l'approvisionnement des halles. Je note en passant qu'il me fut expédié, il y a seize ou dix-huit ans, revêtu de la fausse étiquette *Petit-Chaumontel*, nom d'une variété caractérisée plus loin et qui ne saurait aucunement lui être réunie.

Poire OIGNON ALLEMAND. — Synonyme de poire *Naquette*. Voir ce nom.

Poire OIGNON ROSAT. — Synonyme de *Bergamote Buffo*. Voir ce nom.

Poire OIGNON DE SAINTONGE. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

Poire OIGNON DE VERNON. — Synonyme de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

Poire OIGNONET. — Synonyme de poire *Archiduc d'Été*. Voir ce nom.

---

716. Poire OIGNONET DE PROVENCE.

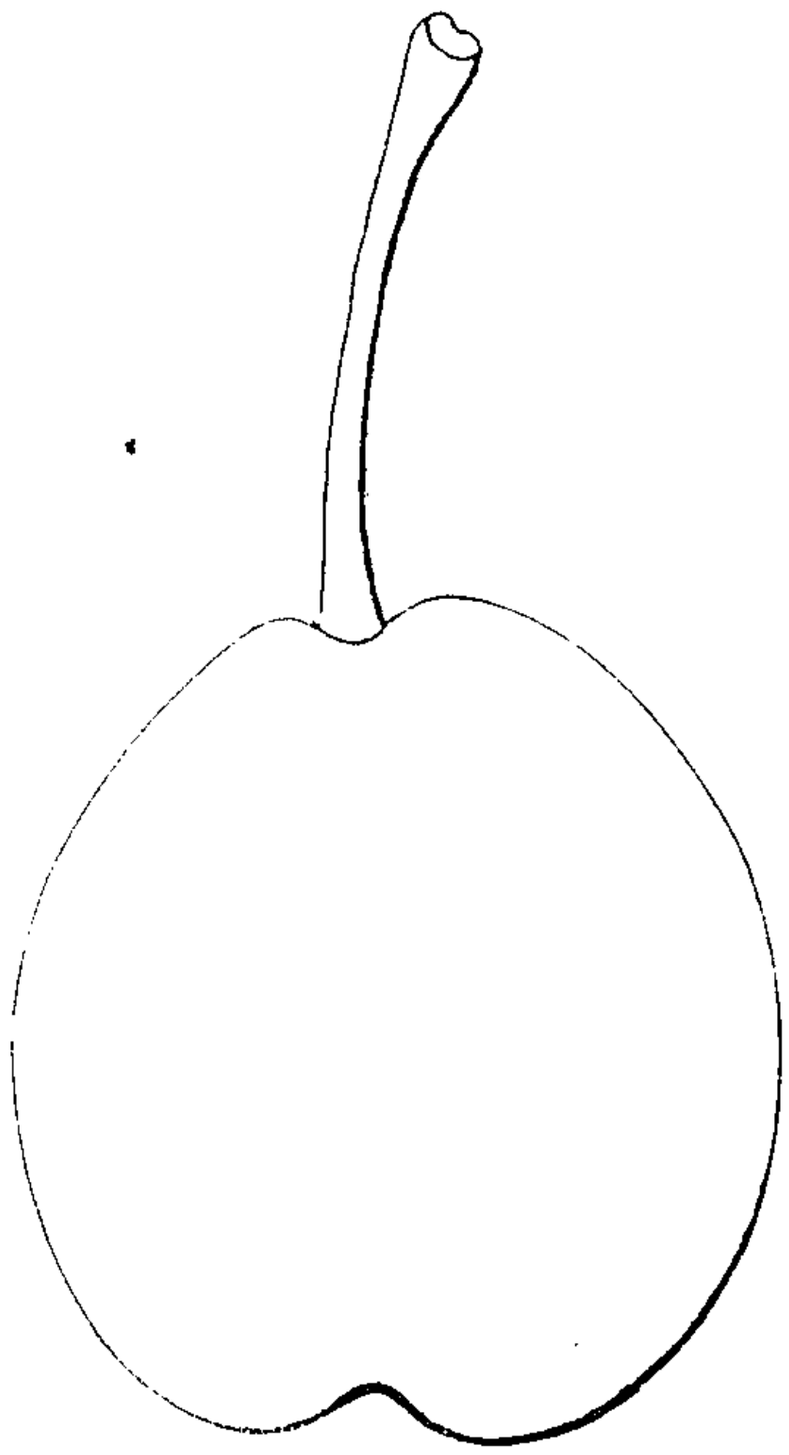
Synonyme. — *Poire* Besi des Champs (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* légèrement étalés, assez nombreux et assez longs, grêles, peu flexueux, brun verdâtre, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques plus ou moins aigus, noirâtres, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* abondantes, ovales ou ovales-allongées, planes ou canaliculées, acuminées, ayant les bords faiblement dentelés, le pétiole un peu court, bien nourri et rarement stipulé.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Modérément vigoureux, ce poirier se plaît mieux sur franc que sur cognassier; il est lent à se développer, mais dans sa troisième année on lui voit former des pyramides régulières et de hauteur convenable.

Poire Oignonet.



Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse ou ovoïde fortement arrondie. — *Pédoncule :* long et parfois des plus longs, menu, recourbé, habituellement un peu renflé à ses extrémités, implanté à fleur de fruit. — *Œil :* grand, saillant ou à peine enfoncé, mi-clos, presque toujours entouré de très-légers plis. — *Peau :* mince et lisse, vert herbacé, couverte de petits points gris, généralement mouchetée de fauve et lavée de roux clair sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanc fortement verdâtre, fine ou mi-fine, fondante, pierreuse au cœur. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, ayant une saveur anisée assez agréable.

Maturité. — Derniers jours de juillet.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Au commencement du siècle, cette petite poire hâtive était encore fort peu connue, surtout dans nos départements de l'Ouest. Localisée alors chez les Provençaux, elle dut en partie sa propagation à Urbain Audibert, pépiniériste renommé mort en 1846. De son établissement situé à Tonnelle, aux portes de Tarascon, il l'envoya vers 1812 à Loiseleur-Deslongchamps, savant agronome qui pour lors publiait à Paris le *Nouveau Duhamel*, luxueuse Pomologie restée très-rare par suite de son prix exorbitant. Elle y fut décrite et peinte en 1815 (t. VI, p. 198, pl. LXVII), sous le nom *Oignonet de Provence*, établissant bien sa provenance; mais Loiseleur-Deslongchamps se contenta de dire qui la lui avait adressée, sans indiquer l'époque depuis laquelle on la cultivait dans cette contrée; renseignement qu'il ne m'a pas été possible, même à Tarascon, de me procurer.

Poire OIN (PETIT-). — Voir *Petit-Oin*.

---

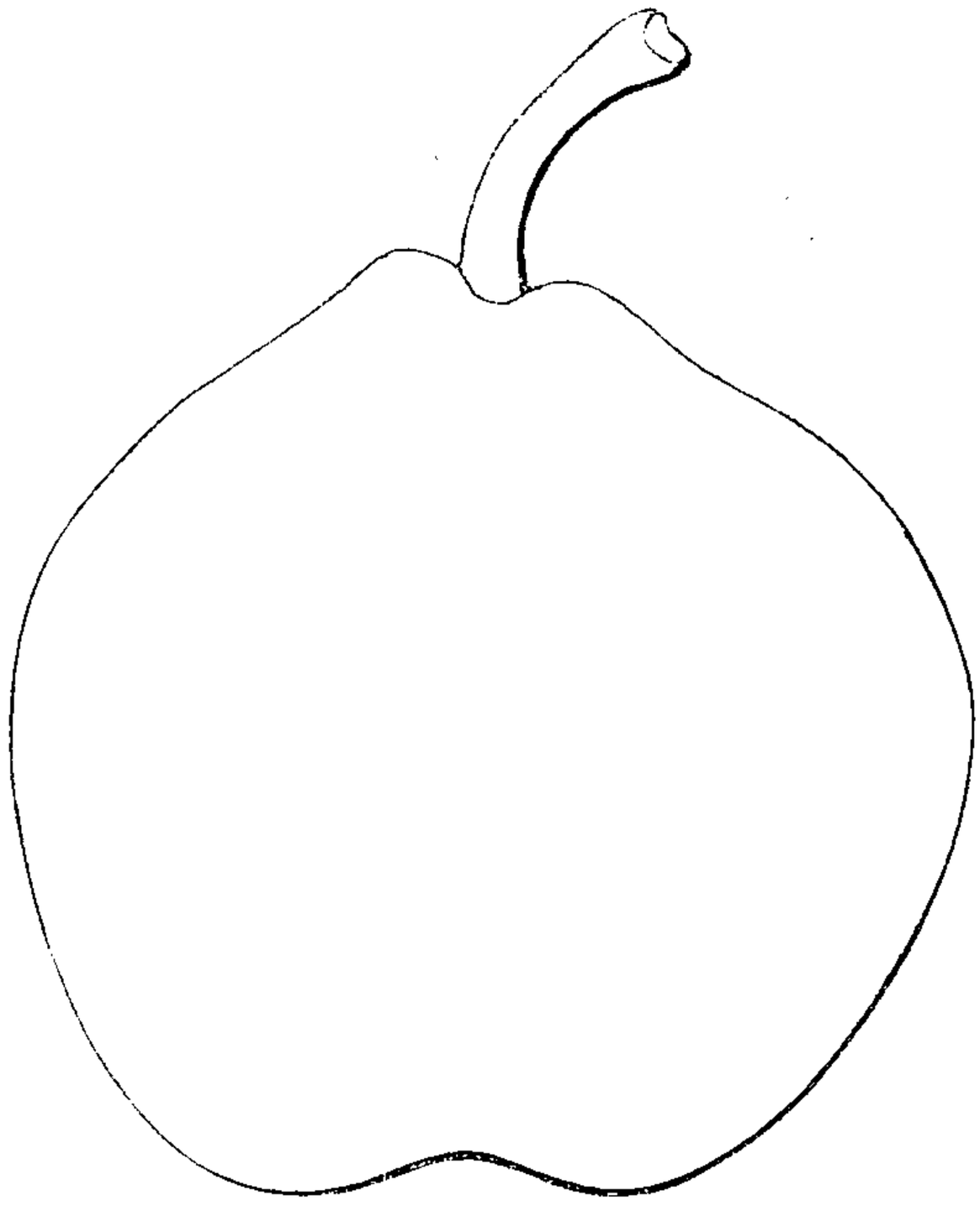
717. Poire OKEN.

Synonymes. — *Poires :* 1. Oken d'Hiver (Van Mons, *Annales générales des sciences physiques*, 1820, t. V, p. 124, n° 8, pl. LXXV). — 2. Beurré Ocken (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1821, p. XVIII). — 3. Cent-Couronnes (Laurent de Bavay, *Catalogue des pépinières de Vilvorde-lez-Bruxelles*, 1852; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1869, t. VIII).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, bien érigés, des plus gros et des plus longs, fortement géniculés, brun jaunâtre, ayant les lenticelles larges, abondantes, les coussinets assez ressortis et de longs mérithalles. — *Yeux :* volumineux, coniques, pointus, faiblement écartés du bois,

aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* d'un beau vert, grandes, épaisses, quelque peu coriaces, ovales-arrondies, planes, à bords crénelés ou irrégulièrement denticulés, à pétiole de longueur moyenne et bien nourri.

Poire Oken.



Fertilité. — Grande.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; il est vigoureux et la croissance de l'écusson, hâtive ; dès leur deuxième année les pyramides de ce poirier sont fortes et irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* assez inconstante, mais s'écartant peu, généralement, de la turbinée plus ou moins écrasée et bosselée, ventrue à son milieu et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, bien recourbé, inséré dans une étroite cavité dont l'un des bords est parfois très-proéminent. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé, entouré de plis et souvent, même, de fortes gibbosités. — *Peau :* fine, jaune pâle, ponctuée de gris clair, largement tachetée de fauve, surtout dans le voisinage de l'œil et du pédoncule, et légèrement vermillonnée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* très-blanche et très-fine, entièrement fondante, aqueuse, contenant quelques granulations autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, douée d'un arome particulier véritablement exquis.

Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant aisément jusqu'à la fin de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Divers pomologues ont attribué à M. Cayeux, jadis pépiniériste à Boulogne-sur-Mer, le gain de ce poirier ; d'autres ont dit que Van Mons en fut probablement l'obtenteur. Ces derniers étaient dans le vrai ; seulement, faute de connaître les *Annales générales des sciences physiques*, recueil belge dont Van Mons resta longtemps l'un des principaux rédacteurs, ils n'ont pu changer leur doute en certitude. La poire Oken y fut effectivement signalée dès 1820 par cet arboriculteur fameux, et dans les termes suivants, qui constatent qu'elle appartient bien à ses semis :

« ..... Le fruit de l'Oken d'Hiver a le plus souvent la forme de la Cressane, quelquefois celle du Colmar ou du Miel d'Hiver..... Son eau rappelle plutôt le parfum des Colmars que des Bergamotes. Cependant, dans les fruits du *premier rapport*..... le goût était parfaitement celui de la Cressane. Nous avons donné à cette nouvelle poire le nom de l'un des plus illustres naturalistes philosophes de notre temps. Le *pied-mère* de cet excellent fruit est du très-petit nombre de ceux qui ont échappé à la dévastation de notre jardin d'expériences. »
(*Annales générales des sciences physiques*, 1820, t. V, p. 124.)

Le jardin d'expériences dont Van Mons parle ici, c'était son enclos de la Fidélité, situé à Bruxelles, et dans lequel il comptait en 1819, époque où il lui fut enlevé

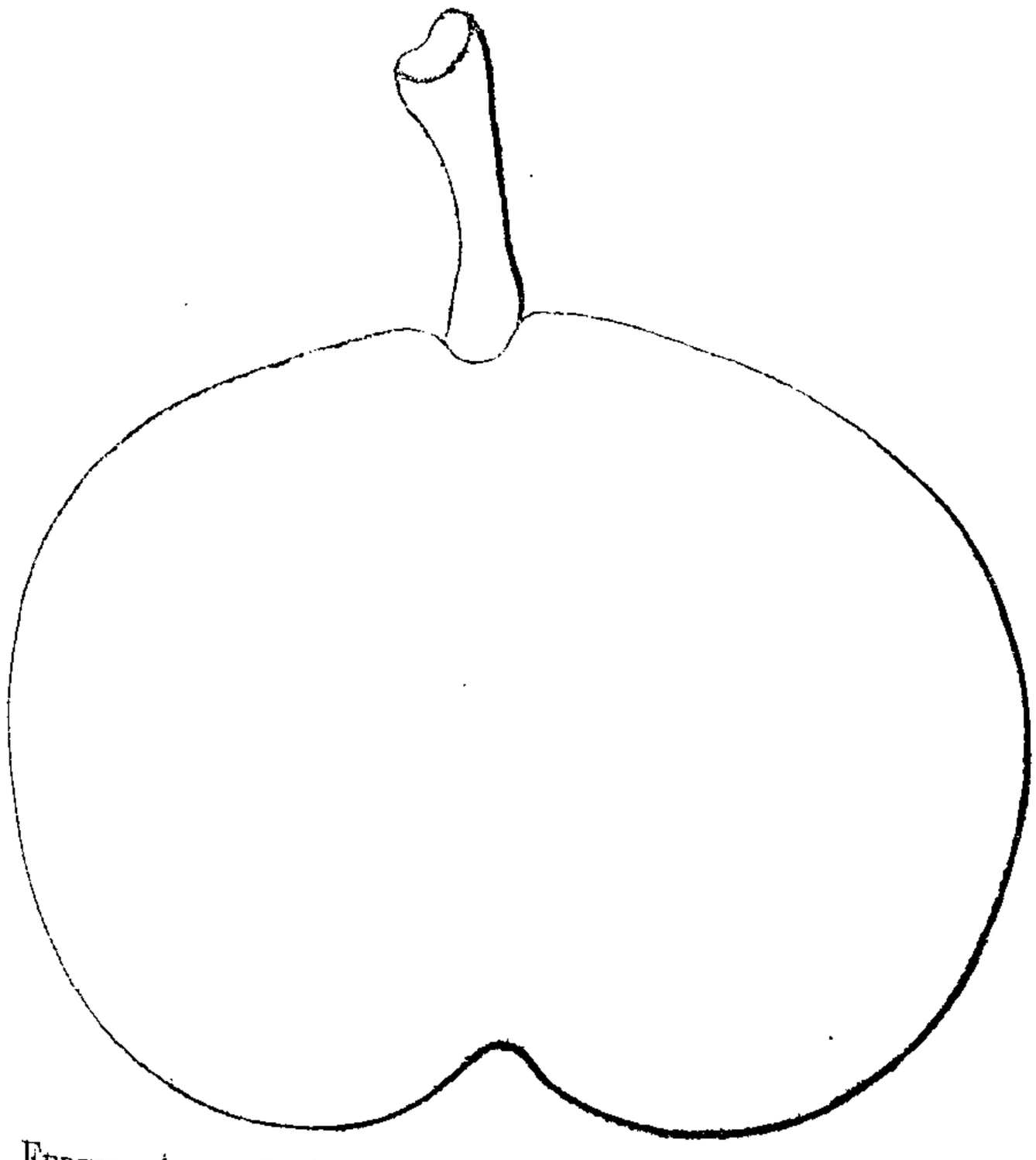
pour cause d'utilité publique, plus de 80,000 pieds d'arbres fruitiers, dont les deux tiers au moins provenaient de ses semis. La poire Oken y mûrit pour la première fois vers 1816. Elle pénétra en France en 1836 ou 1837, mais y resta cachée longtemps sous un faux nom : celui de *Cent-Couronnes*. Laurent Oken, le savant écrivain auquel elle est dédiée, naquit dans la Souabe en 1789, à Ortenberg, selon les uns, à Bohlsbach, selon les autres, et mourut à Zurich au mois d'août 1851.

Observations. — La maturité de ce fruit a été beaucoup surfaite, comme tardivité, dans quelques Catalogues et même dans plusieurs Pomologies, puisqu'on a dit qu'elle se prolongeait jusqu'en mars. Van Mons affirme, je le sais, avoir mangé en 1819 une poire Oken au mois d'avril, mais le pied-mère venait à peine de donner sa première récolte ; depuis lors les produits des sujets obtenus par sa multiplication, sont évidemment devenus moins tardifs, puisqu'en 1868 M. Decaisne, professeur de culture au Jardin des Plantes de Paris, les dit « mûrissant à la fin de « septembre et en octobre. » (*Jardin fruitier du Muséum*, t. VII.) Chez moi, jamais ils ne dépassent les derniers jours de novembre. — Vers 1850 j'ai reçu des pépinières de Vilvorde, près Bruxelles, plusieurs poiriers envoyés sous l'étiquette *Cent-Couronnes*. Tous se sont montrés identiques avec l'Oken ; aussi ne saurais-je admettre, d'après deux ouvrages spéciaux, que ce même nom Cent-Couronnes puisse être également synonyme de *Beurré vert tardif*, dénomination s'appliquant à une poire qui mûrit courant de janvier, alors que la Cent-Couronnes, ou mieux l'Oken, se mange au début d'octobre.

Poire OKEN D'HIVER. — Synonyme de poire *Oken*. Voir ce nom.

---

718. Poire OLIVIER DE SERRES.



Fertilité. — Ordinaire.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux et habituellement presqu'érigés, gros, peu longs, bien géniculés, vert foncé légèrement brunâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets des plus accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, assez écartés du bois, ayant les écailles fortement disjointes. — *Feuilles :* ovales ou ovales-allongées, de grandeur moyenne, planes ou faiblement arquées, profondément dentées, portées sur un pétiole long et assez gros.

Culture. — Sa vigueur est parfaite; franc ou cognassier, tout sujet lui convient; son écusson n'a rien d'exceptionnel dans le développement; quant à ses pyramides, elles sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique, très-aplatie aux extrémités et souvent des plus bosselées à la surface. — *Pédoncule :* assez court, arqué, gros à son milieu, très-renflé au sommet ainsi qu'à la base, inséré dans une cavité plus ou moins profonde et dont les bords sont presque toujours légèrement côtelés. — *Œil :* grand, régulier, rarement très-ouvert, un peu enfoncé. — *Peau :* mince, jaune olivâtre, couverte de points et de larges taches fauves, lavée de même dans le bassin ombilical et faiblement rougeâtre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fondante ou demi-fondante, assez fine, odorante, quelque peu pierreuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, aigrelette, savoureusement parfumée.

Maturité. — Courant de février et atteignant la fin de mars.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est en 1861, et non pas en 1859, comme on l'a dit erronément, que le pied-type de cette variété — sorti de pepins de la Fortunée d'Angers — a donné ses premiers fruits à Rouen, dans les pépinières de M. Boisbunel, son obtenteur. Soumise le 27 février et le 13 mars 1862 à l'examen de la Société d'Horticulture de Paris, la poire Olivier de Serres y fut justement qualifiée de « très-bon fruit de longue garde, » puis médaillée plus tard, en 1867. (Voir *Journal* de ladite Société, t. VIII, p. 293, et t. Ier de la 2e série, p. 166.) En la dédiant à l'homme illustre qui mérita chez nous le surnom de *Père de l'agriculture*, M. Boisbunel s'est montré bien inspiré. Olivier de Serres, mort en 1619, appartient à l'Ardèche, où les populations reconnaissantes lui ont élevé une statue à Villeneuve-de-Berg, localité dans laquelle il naquit en 1539.

---

719. Poire OMER-PACHA.

Synonyme. — *Poire* Saint-Menin (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1863, p. 549).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, bien nourris mais peu longs, fortement géniculés, vert clair nuancé de rouge auprès des yeux, ayant les lenticelles fines, très-rapprochées, et les coussinets faiblement ressortis. — *Yeux :* à écailles disjointes et noirâtres, moyens ou volumineux, coniques, pointus, très-écartés du bois. — *Feuilles :* habituellement ovales-allongées, légèrement coriaces, planes ou quelque peu contournées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et fort.

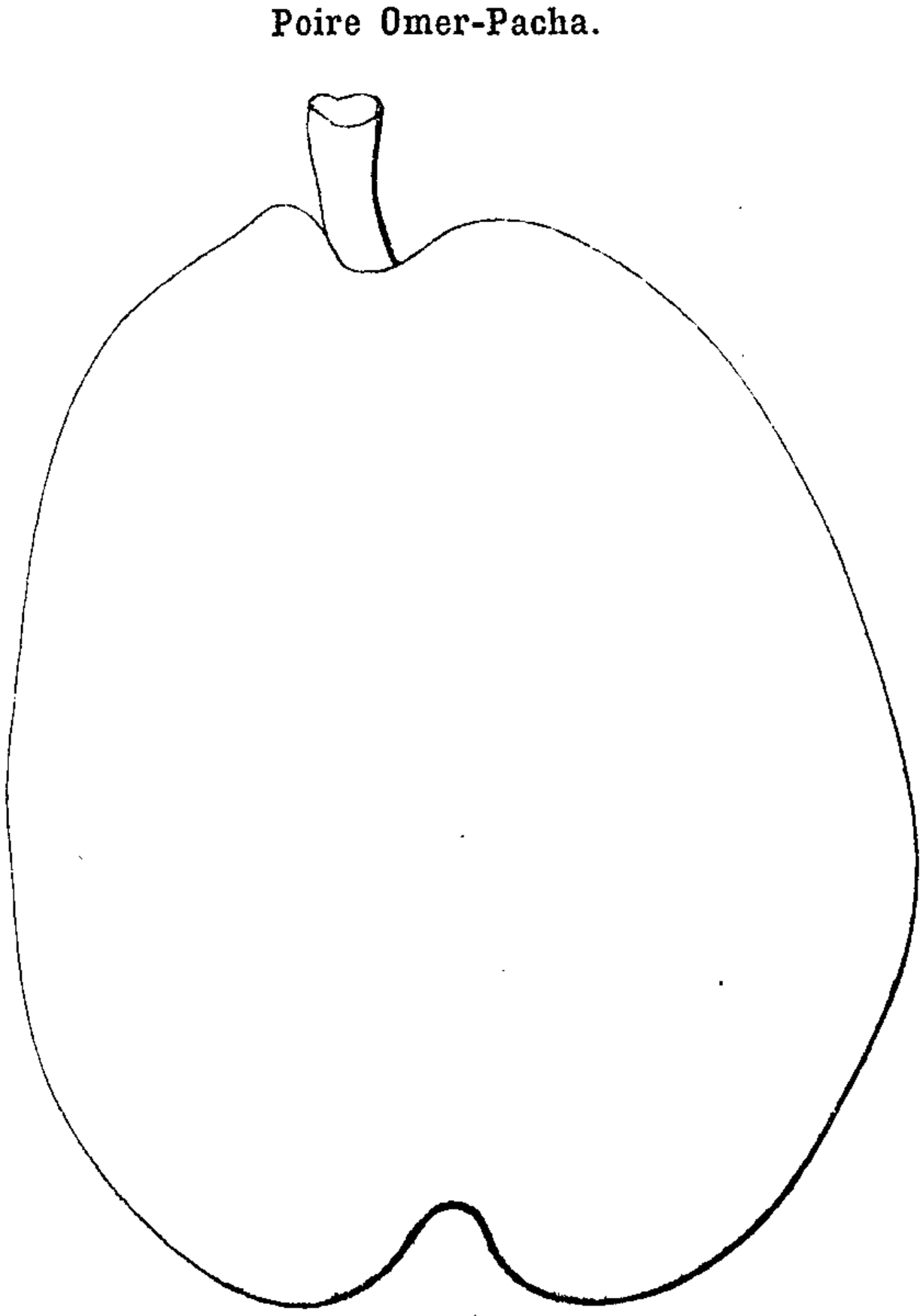
Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Sa vigueur n'a rien d'excessif et son écusson se développe assez tardivement; sur cognassier, cet arbre croît aussi bien que sur franc et fait, dans sa troisième année surtout, de fort convenables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* ovoïde assez allongée, généralement irrégulière et très-bosselée. — *Pédoncule :* court, arqué, gros, renflé à son point d'attache, placé de

côté dans une cavité profonde où il est comprimé par l'un des bords, et souvent par les deux, qui pour lors sont fortement mamelonnés. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, occupant le centre d'un large bassin en entonnoir et de profondeur très-variable. — *Peau :* mince, vert clair jaunâtre, ponctuée et amplement tachée de roux, surtout auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse et rarement bien pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, délicatement aromatisée.

Poire Omer-Pacha.



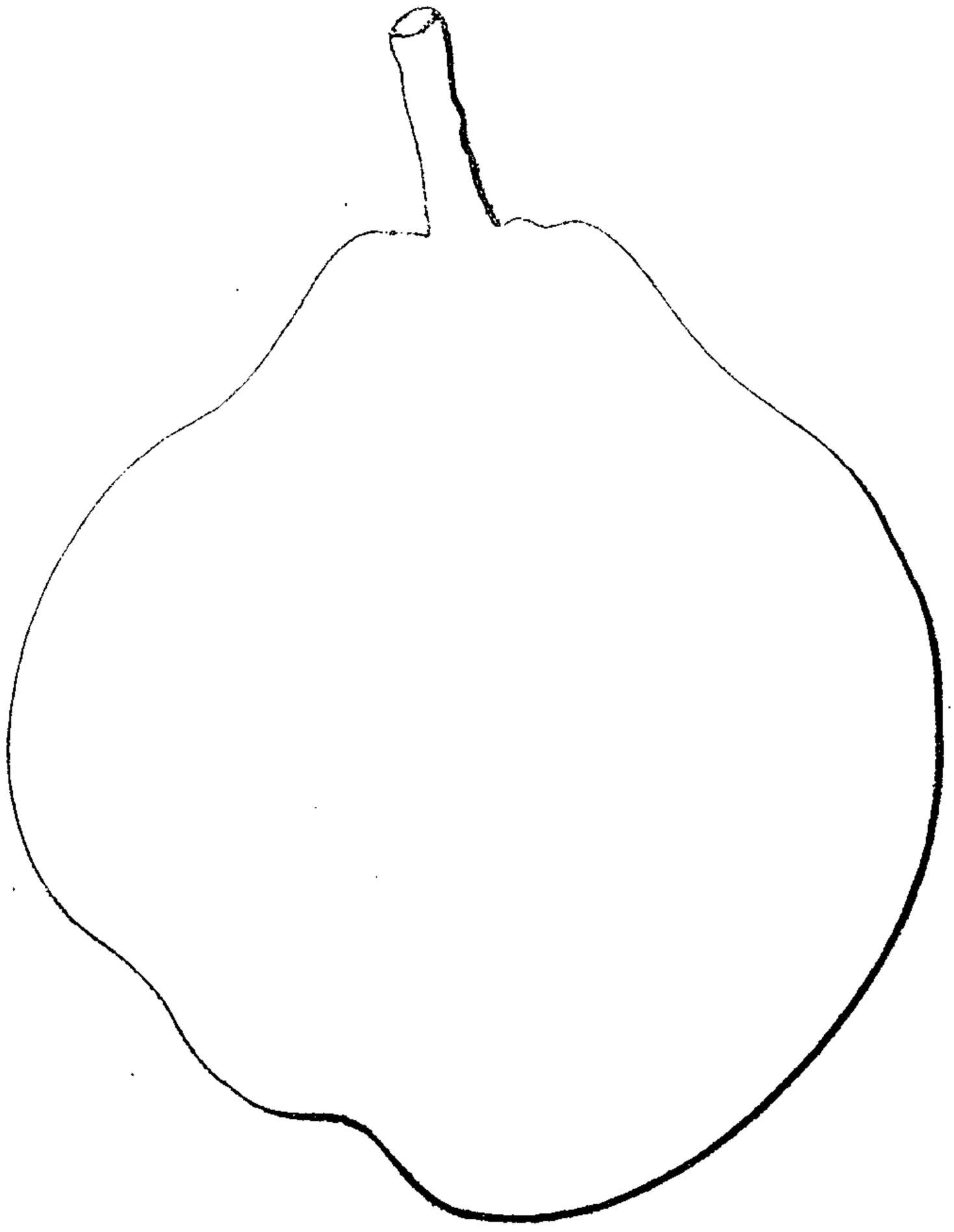
Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1856 le pomologue américain Hovey, décrivant dans son *Magazine of horticulture* une poire Saint-Menin, mûrissant, observait-il, au commencement de septembre et ne laissant rien à désirer sous le rapport de la qualité, ajoutait : « Quelle est son origine? quelle « est son histoire?... Je l'ignore « et suis surpris qu'un fruit « aussi savoureux, et dont l'im« portation en Amérique remonte environ à dix ans, n'y soit pas mieux connu. » (Pages 231 et 232.) Je puis répondre avec certitude à la question que se posait ainsi M. Hovey, car, cette poire Saint-Menin, c'est moi qui vers 1850 l'expédiai aux États-Unis. Seulement je l'y avais introduite sous la dénomination qu'elle portait en France — Omer-Pacha, nom d'un célèbre général ottoman, né à Plaski (Croatie) en 1806 — et je ne sais, à mon tour, qui la consacra plus tard, en Amérique, à la mémoire d'un saint dont nos calendriers n'ont pas encore fait mention! Cette substitution de nom a fini du reste par se découvrir, aux États-Unis; j'en trouve la preuve dans le recueil pomologique, si répandu, de Charles Downing, où il est affirmé, page 549 de l'édition publiée en 1863, que les poiriers Omer-Pacha et Saint-Menin sont identiques. Dire l'origine de l'Omer-Pacha, me serait impossible; on annonce fréquemment cette variété dans les Catalogues, mais personne ne lui attribue le moindre obtenteur. Pour moi, j'en prenais des greffes, vers 1844, dans l'ancien Jardin du Comice horticole d'Angers, où sa culture était alors toute récente. De quel correspondant le Comice l'avait-il reçue?... Si je n'ai rien trouvé de positif à cet égard, je me suis du moins convaincu, en faisant ces recherches, qu'il existait une grande ressemblance entre ce poirier et certain autre, appelé *Forme Duval*, lequel appartenait également à la collection, maintenant détruite, de notre Comice. Toutefois, ce dernier n'étant pas dans mes pépinières, je ne saurais résoudre complétement cette question d'identité.

720. Poire ONONDAGA.

Synonymes. — *Poires :* 1. Swan's Orange (Hovey, *the Fruits of America*, 1847, t. I, p. 21). — 2. Empereur Alexandre (Charles Baltet, *le Verger*, 1868, Chronique de septembre, p. 58).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés et légèrement arqués, gros mais peu longs, bien coudés, duveteux, gris clair cendré et nuancé de brun, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes ou coniques écrasés, cotonneux, très-écartés de l'écorce et ayant les écailles mal jointes. — *Feuilles :* grandes, ovales allongées, habituellement acuminées, planes ou canaliculées et contournées, faiblement dentées, au pétiole long, très-fort et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — De vigueur modérée, ce poirier se plaît autant sur cognassier que sur franc; il n'a rien de particulier dans sa végétation et prend ordinairement une assez jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie et souvent des plus irrégulières, surtout près de l'œil, où l'un des côtés est presque toujours gibbeux et déprimé. — *Pédoncule :* assez court, gros, rugueux, rarement arqué, obliquement implanté à la surface du fruit et généralement entouré de petites côtes ou de quelques ondulations charnues. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, parfois contourné, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune brillant, ponctuée de roux, marbrée et tachée de fauve auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche et très-fine, fondante ou mi-fondante, juteuse, assez granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, sans arome bien prononcé, mais douée cependant d'une agréable saveur.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première, et quelquefois deuxième quand son eau manque complétement de parfum.

Historique. — J'ai rapporté d'Amérique, dont elle est originaire, cette espèce en 1850; elle y jouit, depuis le commencement du siècle, d'une réputation d'extrême bonté qu'elle n'a pas entièrement justifiée chez nous. Les Américains la cultivent sous le nom de poirier *Swan's Orange*, beaucoup moins connu, en France, que celui d'Onondaga, rappelant le lieu de résidence de son principal propagateur. Le pomologue Hovey l'ayant décrite dans le remarquable recueil qu'il fit, en 1847, paraître à Boston, nous allons lui emprunter le passage suivant, relatif à l'histoire de ce beau fruit, sorti du Connecticut :

« Ce fut, en 1806, M. Henry Case, d'Onondaga (New-York), qui rapporta de Farmington (Connecticut) des greffes de cette variété; mais, en 1808, ayant quitté Onondaga pour un autre point de l'Amérique, pour Liverpool, il y transplanta son poirier, qui y mourut en 1823. Antérieurement, cependant, il en avait donné des scions à diverses personnes, et notamment à M. Joseph Swan, d'Onondaga-Hollow. Or, le fils de ce dernier cueillit chez son père, vers 1837, quelques poires de cette variété et les fit admettre à l'exposition horticole de Rochester, localité où il était domicilié. Séduite alors par la beauté autant que par l'exquise saveur de ces poires, la Société d'Horticulture de cette ville les nomma, ignorant encore leur véritable origine, *Swan's Orange*, afin de récompenser par là celui qui les avait exposées. » (*The Fruits of America*, 1847, t. I, p. 21.)

Poire d'OR. — Synonyme de poire *Jalousie*. Voir ce nom.

Poire ORANGE. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

Poire ORANGE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

Poires : ORANGE D'AUTOMNE TULIPÉE,
— ORANGE BIGARADE,
} Synonymes de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

Poire ORANGE BRUNE. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

Poire ORANGE COMMUNE. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

Poire ORANGE ÉCARLATE. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

Poires : ORANGE D'ÉTÉ,
— ORANGE GRISE,
} Synonymes de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

---

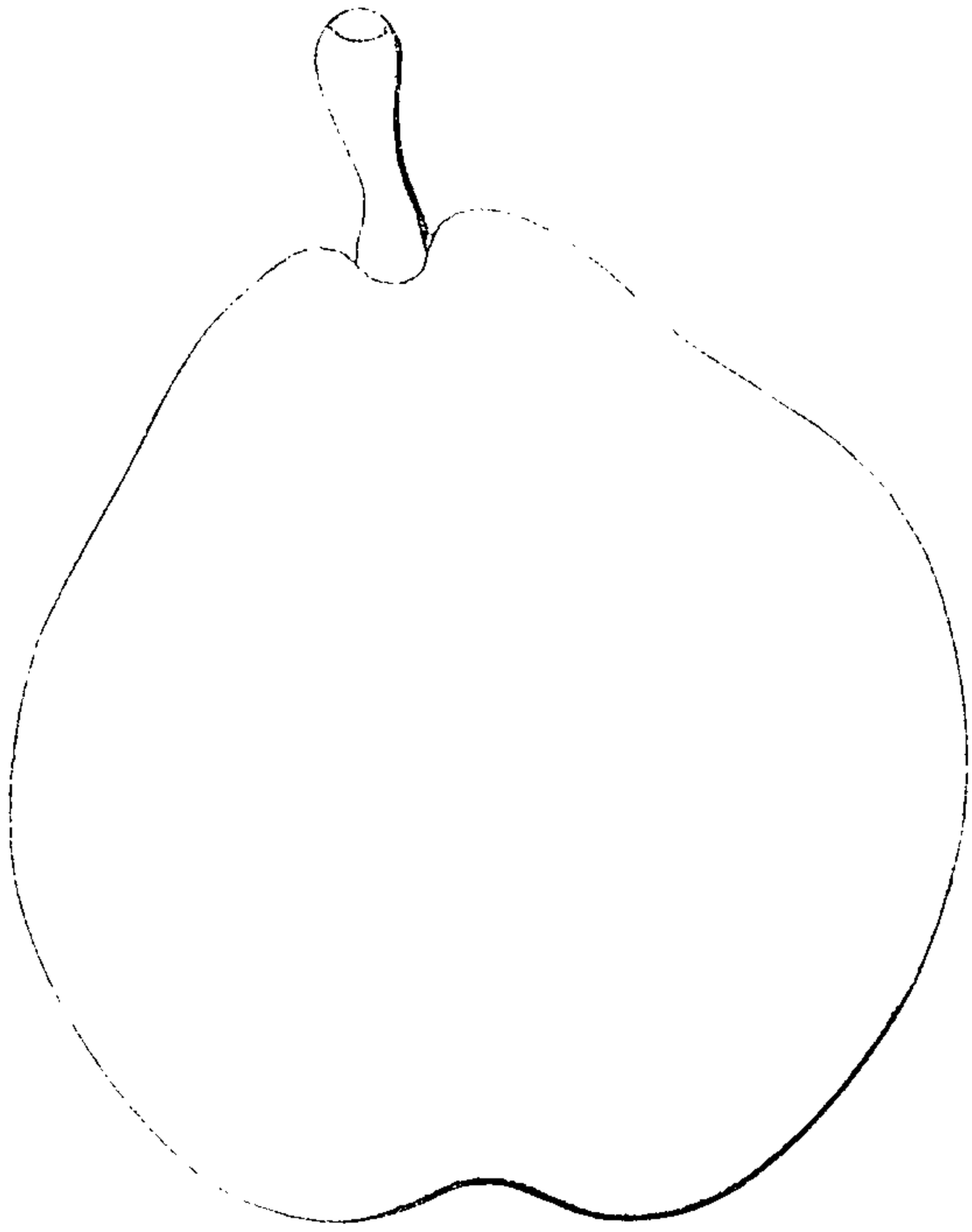
721. Poire ORANGE D'HIVER.

Synonymes. — *Poires :* 1. Lucine (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 297). — 2. Madeleine d'Hiver (*Id. ibid.*, n° 126). — 3. Citron d'Hiver (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 2e partie, p. 96, n° 106). — 4. Gros-Musc d'Hiver (*Id. ibid.*, p. 20). — 5. Orange d'Hiver musquée (*Id. ibid.*, p. 96, n° 106). — 6. Orange de Paques (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 81).

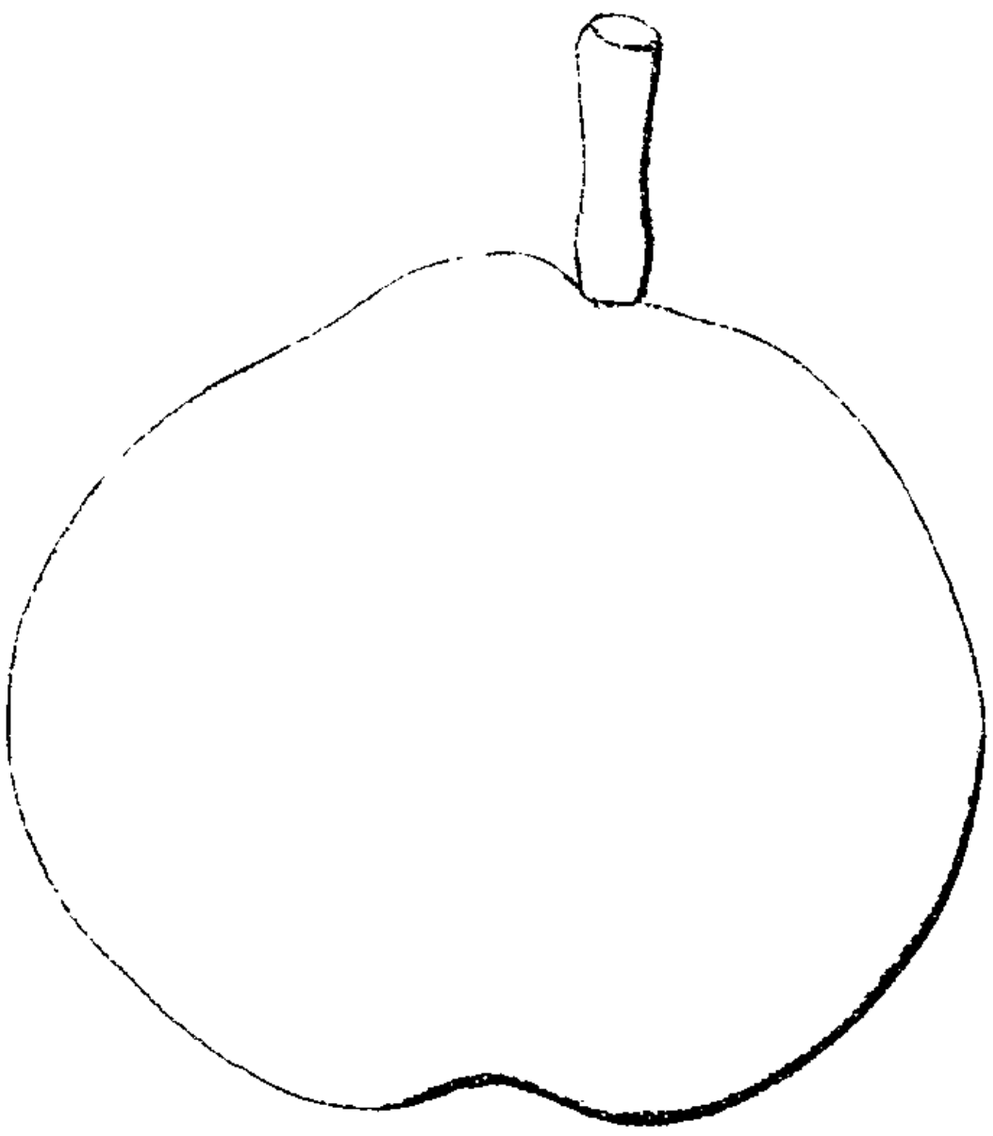
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et courts, à peine géniculés, bien duveteux, brun foncé quelque peu

rougeâtre et olivâtre, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets fortement accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-allongés, cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes et elliptiques, planes, à bords unis, à pétiole long et bien nourri.

Poire Orange d'Hiver. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire ; on le greffe indistinctement sur toute espèce de sujet; la croissance de l'écusson est lente ; les pyramides, même dans leur troisième année, sont généralement un peu basses et irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois au-dessous de la moyenne. — *Forme :* assez inconstante, elle passe le plus communément de la turbinée fortement obtuse, bosselée et ventrue, à la globuleuse à surface inégale, à sommet bien mamelonné. — *Pédoncule :* assez court et assez gros, rarement arqué, souvent renflé et plissé à la base, obliquement ou perpendiculairement inséré dans une cavité de profondeur variable et dont les bords sont toujours très-accidentés. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* mince et verruqueuse, jaune plus ou moins olivâtre, ponctuée, striée de roux verdâtre, veinée de même autour de l'œil et dans la cavité pédonculaire. — *Chair :* verte sous la peau, blanchâtre au centre, fine, mi-fondante, non pierreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule et musquée, mais entachée parfois d'un arrière-goût qui la rend désagréable.

Maturité. — Vers la mi-décembre et atteignant assez facilement le mois de février.

Qualité. — Deuxieme.

Historique. — Olivier de Serres mentionnait déjà, chez nous, une poire *Orange* en 1600, mais sans aucun détail qui la puisse faire reconnaître aujourd'hui. Vingt ans plus tard on rencontrait à Orléans celle ici décrite, dans le célèbre verger du procureur du roi le Lectier. Cela ressort du *Catalogue* arboricole publié en 1628

par cet amateur, et dans lequel il est dit, page 20, que « l'Orange d'Hiver se trouve « en maturité ès mois de janvier et febvrier. » Cette variété, dont le lieu de naissance reste encore un mystère, passe toutefois pour appartenir à la France, ainsi que la plupart des autres poiriers de ce même nom antérieurs à notre siècle. Nous en trouvons surtout la preuve chez Jean Mayer, arboriculteur allemand fort érudit, dont la *Pomona franconica*, œuvre des plus estimées, fut commencée en 1776 et terminée seulement en 1801. Voici effectivement ce qu'il écrivit, tome III de cet ouvrage, à propos du groupe des poires Orange :

« Ces espèces de poires, très-anciennes en France, sont fort estimées partout pour la grande fécondité de l'arbre, quoique le fruit ne soit que de courte durée. Leur nom paraît venir de quelque ressemblance de forme et de peau avec les Oranges. La diversité des couleurs ne suffit pas pour en déterminer les sous-espèces et variétés : le climat, le sol, l'exposition et d'autres circonstances influant beaucoup sur ce coloris, et un même arbre donnant souvent des fruits verts, des jaunes, des rouges et des rembrunis. » (*Pomona franconica*, 1801, t. III, p. 294.)

J'ai transcrit tout l'alinéa, car je partage entièrement l'opinion qu'y manifeste Mayer sur l'inconstance, sur la variabilité du coloris des fruits, dans une même espèce. Quant au poirier Orange d'Hiver, à partir de 1628 il se répandit très-rapidement dans les jardins français, puisque de 1650 jusqu'à Duhamel (1768) presque tous nos pomologues le signalèrent. Chez les Allemands, on lui a donné pour synonyme le nom *Citron d'Hiver*, qu'anciennement nombre d'horticulteurs appliquaient à un poirier différant *seulement* de l'Orange d'Hiver par la forme souvent un peu plus arrondie de ses produits ; ce qui n'est pas, on le conçoit, un caractère de nature à constituer une variété.

Observations. — Il en est pour la poire Orange d'Hiver comme pour nombre de fruits : elle se montre médiocre ou mauvaise dans un sol, et fort bonne dans un autre presque voisin. M. Gagnaire fils, pépiniériste à Bergerac (Dordogne), l'a constaté, notamment en 1860, page 116 de la *Revue horticole :* « Ce vieux fruit « décrit par Duhamel (1768) — a-t-il dit — et que l'on rencontre encore dans quel- « ques endroits, n'est bon que cuit, à Bergerac, tandis qu'à Campsegret, village « situé à dix kilomètres de cette ville, on en fait beaucoup d'éloges comme poire à « couteau. »

Poire ORANGE JAUNE. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

---

722. Poire ORANGE MANDARINE.

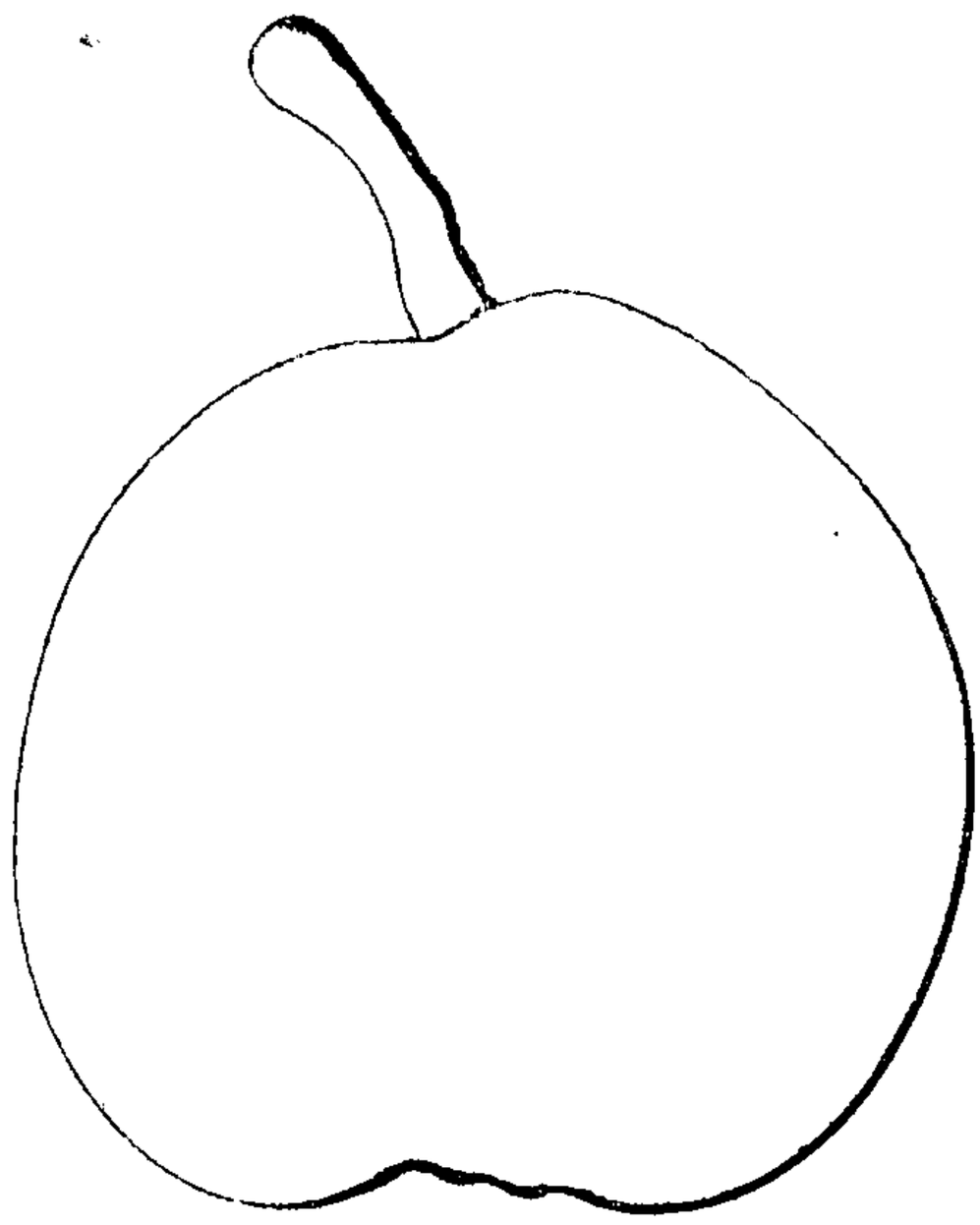
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés et arqués, de longueur moyenne, un peu grêles, bien géniculés, brun-fauve rougeâtre, à lenticelles abondantes et très-larges, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, duveteux, écartés du bois, souvent même sortis en courts éperons et ayant habituellement les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales, acuminées, planes ou fortement canaliculées, aux bords profondément dentés ou crénelés, au pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur est modérée, pousse convenablement sur

franc et sur cognassier ; il développe tardivement son écusson ; ses pyramides, quoique de petite taille, sont néanmoins bien ramifiées, bien feuillues.

Poire Orange mandarine.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* arrondie, assez régulière, plus ou moins mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, gros, arqué, placé de côté et à fleur de peau. — *Œil :* moyen, mi-clos, à peine enfoncé, entouré de petites et nombreuses gibbosités. — *Peau :* jaune pâle, passant au roux clair sur la face exposée au soleil et couverte de petits points bruns. — *Chair :* blanche, très-fine et très-fondante, juteuse, faiblement granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, douée du parfum le plus exquis.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est un poirier sorti de mes semis et dont la fructification remonte à 1863 ; je l'ai nommé Orange mandarine en raison de la forme toute particulière de ses produits.

Poire ORANGE DE MÉDAN. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

---

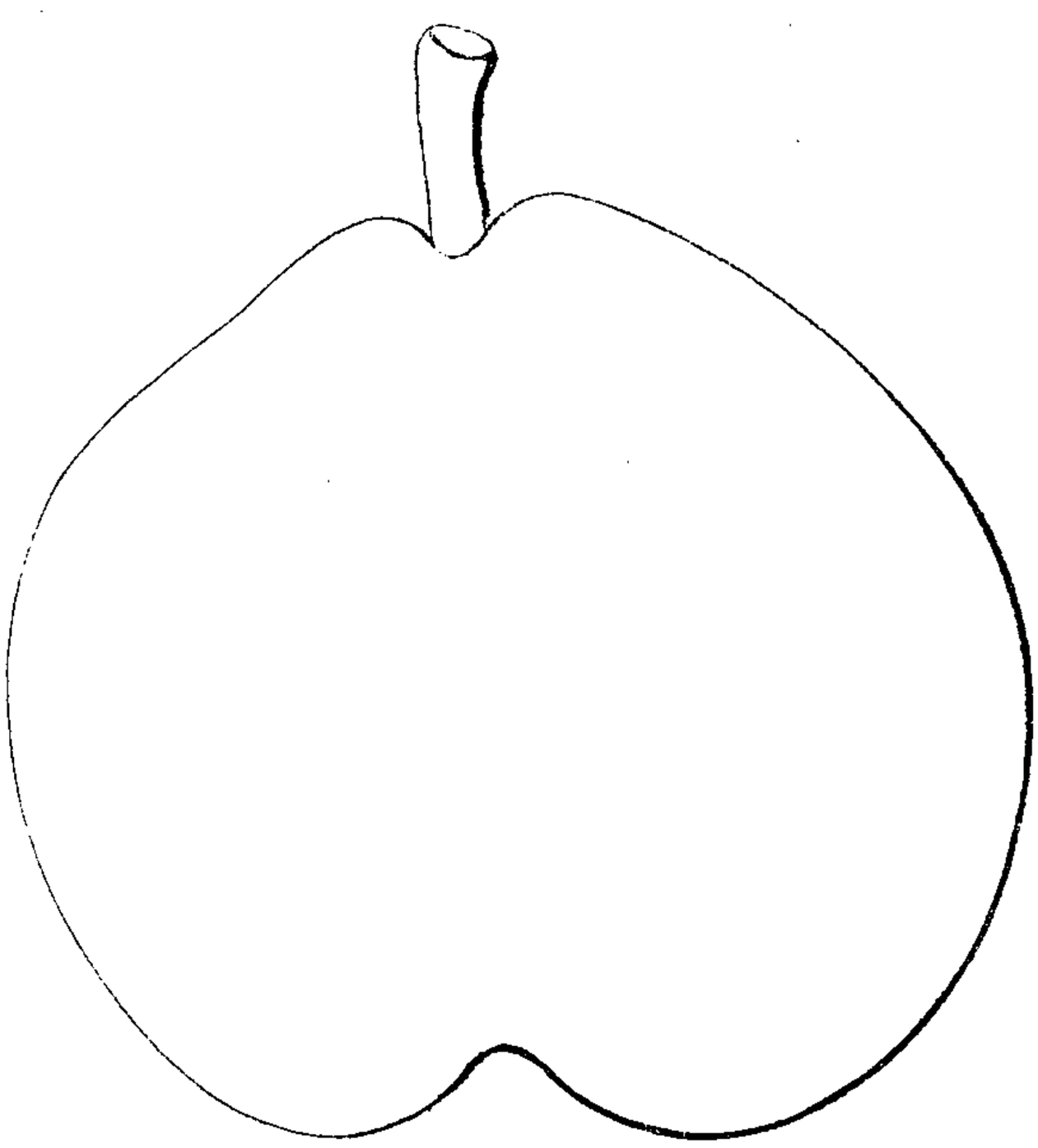
723. Poire ORANGE MUSQUÉE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Provence d'Été (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 4 ; — et Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 295, n° 123). — 2. Charmoris *ou* Charmotis (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 45 ; et Jean Mayer, *ibid.*). — 3. Orange (dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*). — 4. Orange verte (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, chap. Poirier, n° 62 ; — et Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, pp. 98 et 137, pl. IV). — 5. Orange royale musquée (René Dahuron, *Nouveau traité de la taille des arbres fruitiers*, 1696, cité par Henri Manger, 2e partie de sa *Systematische Pomologie*, 1780, p. 34, n° 42). — 6. Orange commune (Herman Knoop, *ibid.*, pp. 90 et 137). — 7. Orange grise (*Id. ibid.*). — 8. Orange jaune (*Id. ibid.*, pp. 98 et 137). — 9. Orange musquée d'Été (*Id. ibid.*, pp. 90 et 137, pl. III). — 10. Orange plate (*Id. ibid.*, pp. 98 et 137). — 11. Orange ronde (*Id. ibid.*, pp. 90 et 137). — 12. Grosse-Orange verte (Henri Manger, *ibid.*). — 13. d'Honneur (*Id. ibid.*). — 14. Orange d'Été (Robert Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 146). — 15. Bourdon musqué [par erreur] (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 467).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux et généralement érigés, très-gros, longs, légèrement flexueux et cotonneux, rouge noirâtre, ayant les lenticelles abondantes, de largeur variable, les coussinets bien ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* petits, fortement aplatis,

collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-allongées, acuminées, un peu duveteuses, à bords régulièrement dentés en scie, à pétiole très-fort et assez long.

Poire Orange musquée.



FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — On le greffe aussi avantageusement sur cognassier que sur franc; sa vigueur est remarquable; le développement de son écusson, un peu tardif; ses pyramides, régulières, fortes et touffues, ne laissent rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie plus ou moins bosselée, assez régulière dans toute sa partie inférieure, mais souvent un peu conique-obtuse au sommet. — *Pédoncule :* court et gros, arqué, parfois noueux et contourné, et parfois aussi renflé à ses extrémités, inséré dans un large et peu profond évasement. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, bien enfoncé. — *Peau :* rugueuse, épaisse, vert herbacé ou jaune olivâtre, fortement ponctuée de brun et de gris-roux, surtout auprès de l'œil, quelquefois lavée de même autour du pédoncule et presque toujours amplement vermillonnée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, grossière, cassante, pierreuse au centre, un peu sèche et blossissant très-vite. — *Eau :* rarement abondante, assez sucrée, douceâtre, possédant un parfum musqué qui n'a rien de trop prononcé.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Troisième; et fort exceptionnellement deuxième, surtout quand on peut saisir, pour manger ce fruit, le point si fugitif de sa parfaite maturité.

Historique. — Les pomologues du XVII^e^ siècle ont presque tous méconnu cette poire, dont la couleur de la peau varie beaucoup, comme celle de plusieurs de ses congénères, sous l'influence du sol ou de l'exposition. C'est ainsi qu'ils l'appelèrent Orange *verte*, Orange *jaune*, Orange *grise*, etc., et en firent généralement deux ou trois espèces. Mais, plus tard, ni les Chartreux de Paris (1722 à 1786) ni le savant Duhamel (1768) ne partagèrent une semblable erreur : ils décrivirent l'Orange musquée et laissèrent sagement dans l'oubli la Grise, la Jaune, la Verte; exemple que nous suivons. — Poire *de Provence* fut en France, antérieurement à 1600, un des plus anciens synonymes de notre Orange musquée; la *Pomona franconica* de Mayer le lui conservait encore en 1801 (t. III, p. 295, n° 123), et vers 1598 on cultivait uniquement, sous ce nom, cette variété dans les jardins du procureur du roi le Lectier, à Orléans (voir *Catalogue* de ce personnage, 1628, p. 4). Si donc elle ne provient pas de la Provence, il est certain qu'au moins on l'y connut bien avant 1598. Jadis, chacun la regardait comme la souche des diverses poires Orange;

et cette opinion, que je me borne à signaler, fit que maintes fois on lui appliqua le surnom d'*Orange commune*. C'était d'elle que parlait en 1784, dans l'*École du Jardin fruitier*, un agronome fort distingué, M. de la Bretonnerie, lorsqu'il disait: « La « poire d'Orange a été cultivée d'abord, et des premières, dans les Jardins du Grand-« Duc de Toscane, où la chaleur du climat a pu lui donner un parfum et un goût « qu'elle n'a point ici [à Paris]. » (Tome II, p. 415.) Nous rapportons ces lignes, mais en regrettant que la Bretonnerie fasse naître ladite poire à Florence sans indiquer la source où il puisa ce renseignement, devenu pour lors très-difficile à contrôler, puisque cet auteur est le seul qui nous l'ait encore fourni.

Observations. — Dans son *Traité des fruits* (1852) Couverchel écrivit ce qui suit au chapitre des Poires : « Le BOURDON MUSQUÉ est assez estimé; il mûrit en « juillet; on le désigne également sous le nom d'ORANGE d'ÉTÉ. » (Page 467.) En lisant ce passage, quelques personnes crurent le Bourdon musqué identique avec l'Orange musquée, dont le synonyme le plus connu est précisément aussi, *Orange d'Été*. De là naquit une confusion qu'il devient aisé de ne plus commettre en se rappelant que le Bourdon musqué — banni généralement des pépinières — se mange un mois avant la poire à laquelle on le réunissait si fautivement.

POIRE ORANGE MUSQUÉE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

POIRES : ORANGE MUSQUÉE D'HIVER,
— ORANGE DE PAQUES,
} Synonymes de poire *Orange d'Hiver*. Voir ce nom.

POIRE ORANGE PLATE. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

POIRE ORANGE DU POITOU. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

POIRE ORANGE RONDE. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

---

724. POIRE ORANGE ROUGE.

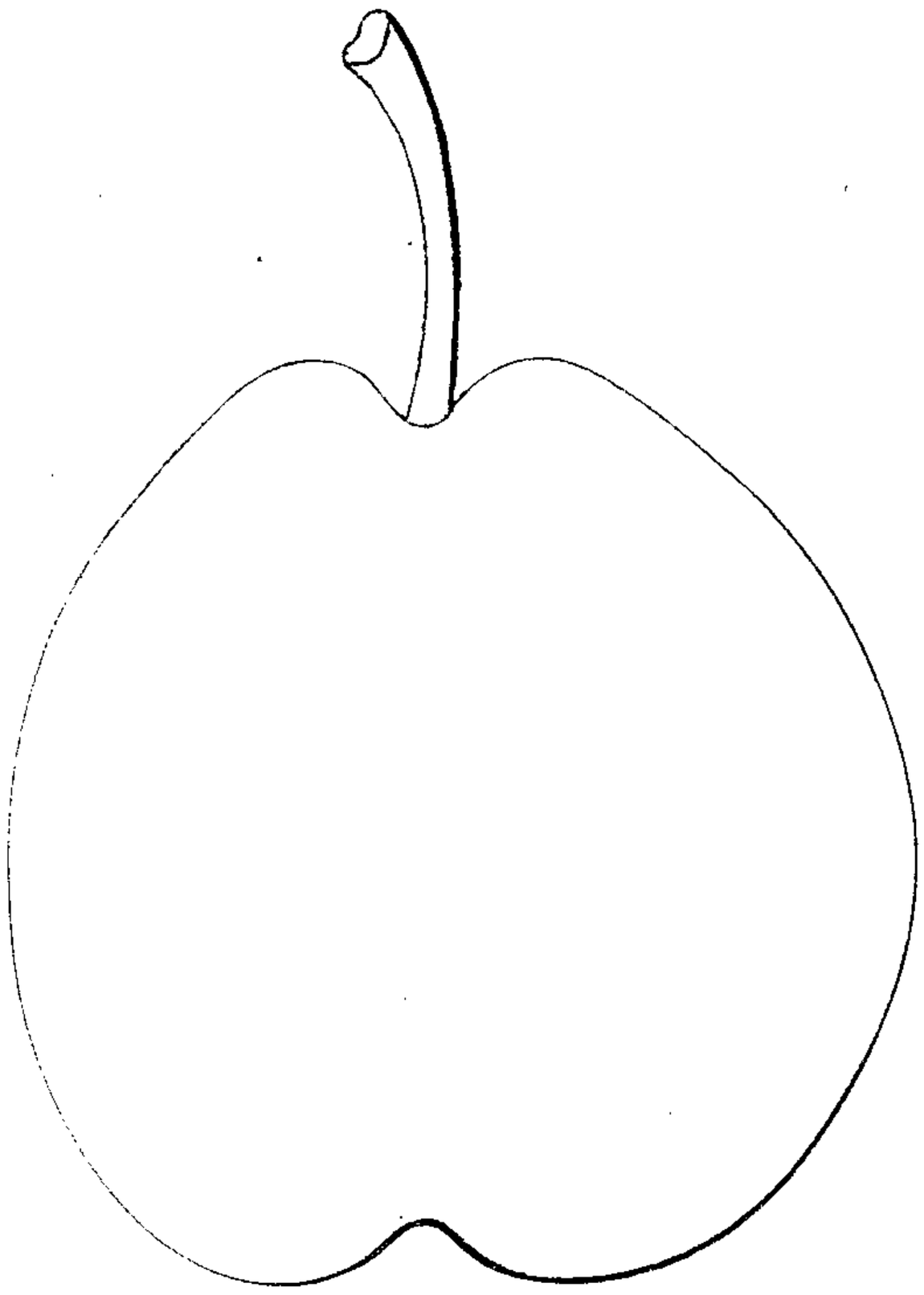
Synonymes. — *Poires* : 1. DE POITIERS (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 10). — 2. ORANGE DE MÉDAN (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 47; — et Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 296). — 3. ORANGE DU POITOU (dom Claude Saint-Étienne, *ibidem*, p. 49; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 4. ORANGE ROUSSETTE (dom Claude Saint-Étienne, *ibidem*, p. 49). — 5. DE MONSIEUR (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 317). — 6. ORANGE BRUNE (*Id. ibid.*). — 7. ÉCARLATE (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 283; — et Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, pp. 98 et 137). — 8. ORANGE ÉCARLATE (Herman Knoop, *ibidem*). — 9. GROS-MUSC ROUGE (*Id. ibid.*). — 10. DU BOCAGE (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 296). — 11. DE MÉDAN (*Id. ibid.*). — 12. ROUSSETTE DU POITOU (*Id. ibid.*). — 13. ORANGE D'AUTOMNE (de Launay, le *Bon-Jardinier*, 1808, p. 131). — 14. DU POITOU (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 15. DE CHRIST (*Id. ibid.*). — 16. FRANC-SUREAU D'ÉTÉ (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : nombreux, érigés, de grosseur et de longueur moyennes, peu coudés, brun rougeâtre, à lenticelles apparentes, clair-semées, à coussinets légèrement ressortis. — *Yeux* : moyens

ou volumineux, coniques, pointus, presque appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords faiblement dentés, à pétiole un peu court et bien nourri.

Fertilité. — Extrême.

Poire Orange rouge.



Culture. — Franc ou cognassier, tout sujet lui convient; sa vigueur est ordinaire et le développement de l'écusson, un peu lent; ses pyramides sont régulières, touffues, très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée généralement écrasée et très-arrondie. — *Pédoncule :* long, arqué, mince à son milieu, renflé aux extrémités, souvent aussi d'égale force et assez gros, inséré presque verticalement dans une large cavité de profondeur variable. — *Œil :* grand, bien ouvert et régulier, faiblement enfoncé. — *Peau :* assez rugueuse, épaisse, jaune clair grisâtre, quelque peu nuancée de vert du côté de l'ombre, ponctuée, striée de brun et de gris-blanc, amplement lavée et fouettée, sur la face exposée au soleil, de rouge vif foncé. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, cassante ou mi-cassante, juteuse, granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, plus ou moins sucrée, acidule et musquée.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième, et souvent troisième.

Historique. — Le pomologue allemand Henri Manger a dit en 1783, page 171 de sa *Systematische Pomologie*, que l'Orange rouge pourrait bien être, à défaut du Rousselet, la poire Favonienne rouge [Favonianum rubrum] mentionnée par le naturaliste Pline, au premier siècle de notre ère. Cette double supposition, qui repose uniquement sur la présence du mot *rouge* dans le nom du fruit signalé chez Pline, ne mérite pas qu'on s'y arrête, lors surtout que les agronomes romains, nous l'avons maintes fois affirmé, ne donnent aucune description pomologique de nature à faire reconnaître positivement une variété. Il est donc plus sage de croire l'Orange rouge originaire de Poitiers, ou tout au moins du Poitou, puisque les premiers noms sous lesquels on la vit apparaître, vers le milieu du XVI^e^ siècle, dans les jardins français, furent : Poire de Poitiers, Orange ou Roussette du Poitou, surnoms qu'actuellement les pomologues lui conservent encore, comme il ressort du tableau synonymique placé en tête de cet article. Sa propagation fut rapide : en 1600 on la cultivait à Orléans; quelques années plus tard, à Paris et à Versailles, contrées où elle était même assez commune, car on l'y nommait aussi poire de Médan, localité située non loin de cette dernière ville. Enfin ce fruit, nous l'apprenons par les

auteurs allemands et hollandais, pénétra chez eux peu après 1690. Ainsi que la majorité de nos vieilles espèces, longtemps il resta caché sous divers pseudonymes, tant dans les vergers que dans les recueils horticoles. Ces erreurs dans la nomenclature pomologique se produisaient et se perpétuaient d'autant mieux, il y a deux ou trois siècles, que les premiers ouvrages parus sur les fruits, furent uniquement de simples Catalogues où l'on classa, sans nulle étude comparative, tous les noms alors connus. D'où suit, pour parler seulement de la poire dont nous nous occupons, qu'en 1670 dom Claude Saint-Étienne mentionnait à côté de l'Orange rouge et au même mois de maturité, mais comme variétés distinctes, l'Orange de Médan, l'Orange du Poitou, l'Orange roussette, qui toutes les trois — il fallut un siècle pour le constater! — sont positivement identiques avec leur congénère Rouge. (Voir *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, pp. 47 et 49.) Voilà pourquoi l'étude de la pomologie devint bientôt si difficile; et pourquoi, de nos jours, on ne saurait s'y livrer sérieusement sans le secours des savants, des laborieux écrivains qui dans différents pays se sont efforcé, depuis 1750 surtout, de débrouiller un peu nos milliers de synonymes.

Observations. — Le nom *Doyenné d'Automne* a été donné récemment (1860) comme synonyme d'Orange rouge. Nous ne pouvons l'accepter, sachant que de Launay, dans le *Bon-Jardinier* (p. 134), et beaucoup d'autres d'après lui, attribuait déjà, en 1808, ce synonyme au DOYENNÉ GRIS, décrit plus haut (page 69).

POIRE ORANGE ROUSSETTE. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

POIRE ORANGE ROYALE MUSQUÉE. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

POIRE ORANGE ROYALE TULIPÉE. — Synonyme de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

POIRE ORANGE DE SAINT-LO. — Synonyme de poire *de Safran*. Voir ce nom.

POIRE ORANGE DE SAINTONGE. — Synonyme de poire *Orange tulipée*. Voir ce nom.

---

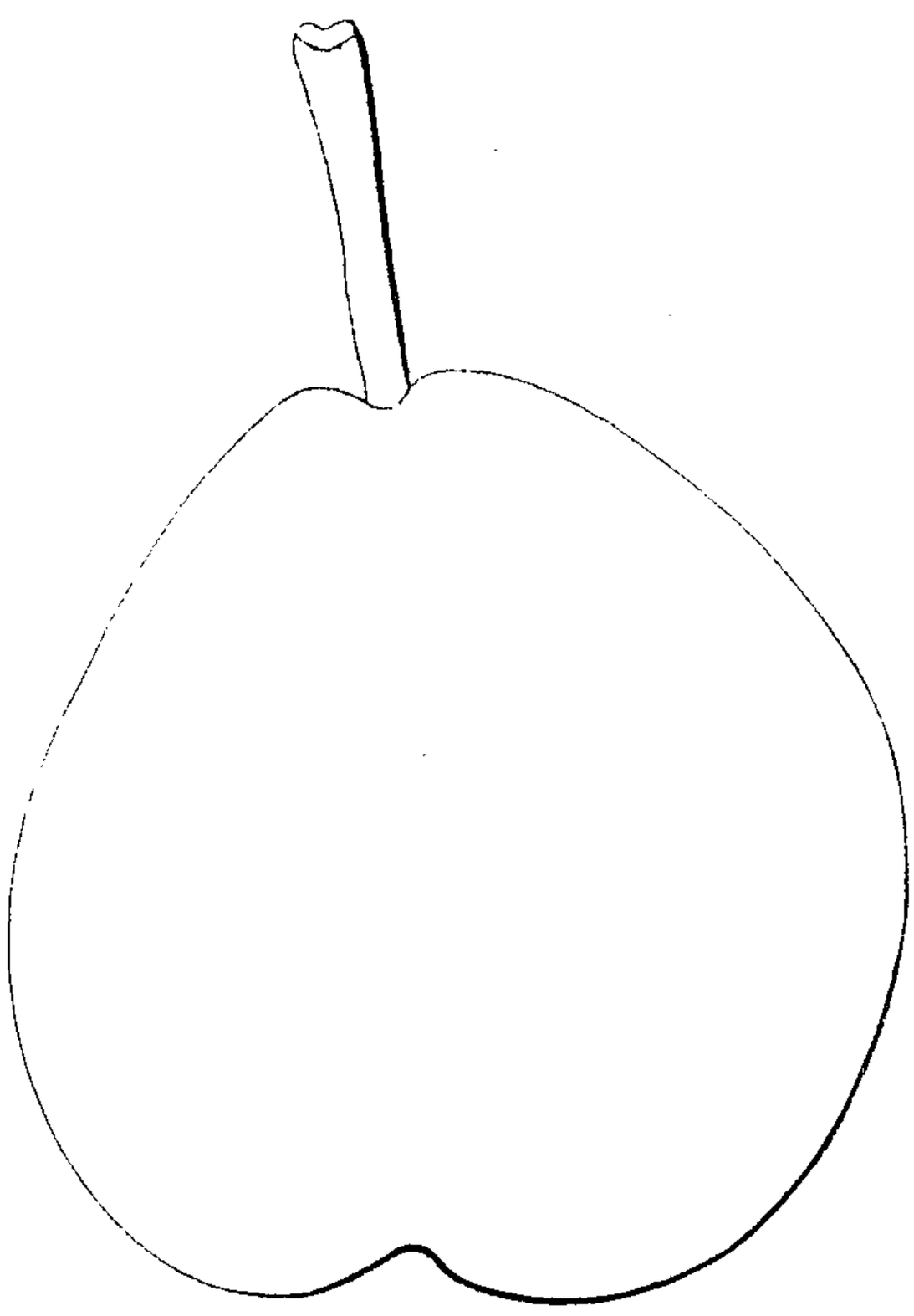
725. POIRE ORANGE TULIPÉE.

Synonymes. — *Poires :* 1. ORANGE DE SAINTONGE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 8; — Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 256, n° 88; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, 2e partie, p. 6, n° 8). — 2. AUX MOUCHES (le Lectier, *ibidem*; — dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 37; — la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, n° 300; — Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1690, p. 70; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 146). — 3. BEURRÉ TENDRE (de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 99). — 4. ORANGE BIGARADE (dom Claude Saint-Étienne, *ibidem*, p. 51; — et Jean Mayer, *ibidem*). — 5. MUSC D'ÉTÉ (Merlet, *ibidem*, édition de 1675, p. 83, et p. 70 de l'édition de 1690). — 6. OIGNON DE VERNON (*Id. ibid.*, édition de 1690, p. 70). — 7. MUSCAT DE SAVOIE (*Id. ibid.*). — 8. ORANGE D'AUTOMNE TULIPÉE (Henri Manger, *ibidem*, 2e partie, p. 6, n° 8). — 9. ORANGE ROYALE TULIPÉE (*Id. ibid.*). — 10. GROSSE-ORANGE D'AUTOMNE (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 134). — 11. AUX MOUSSES (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des variétés du poirier*, 1857, Table des fruits à l'étude, p. 64).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, bien géniculés, brun olivâtre;

abondamment et finement ponctués, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* à écailles généralement acuminées, volumineux, coniques, pointus, plus ou moins écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, vert clair et brillant, coriaces, ovales ou ovales-arrondies, acuminées, planes ou contournées et arquées, ayant les bords irrégulièrement dentés, le pétiole assez court, roide, épais et stipulé.

Poire Orange tulipée.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il est d'une excellente vigueur, pousse parfaitement sur le cognassier, développe vite son écusson et fait d'assez jolies pyramides, mais habituellement un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou turbinée fortement globuleuse et parfois plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, rarement arqué, un peu renflé à l'attache, obliquement inséré dans un faible évasement qu'entourent quelques gibbosités. — *Œil :* petit ou moyen, bien ouvert, presque saillant, uni ou bosselé sur ses bords. — *Peau :* épaisse et rugueuse, vert jaunâtre, semée de larges points grisâtres et squammeux, amplement lavée de brun-rouge sur le côté de l'insolation, où elle porte en outre d'assez nombreuses panachures et vergeures carminées. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, plus ou moins granuleuse autour des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, légèrement astringente et douée d'un parfum fenouillé, plutôt que musqué, qui n'a rien de bien délicat.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement ou courant de septembre.

QUALITÉ. — Troisième ; quelquefois deuxième, mais rarement.

Historique. — C'est la mieux connue des variétés appartenant au groupe des poires Orange. Elle compte au moins trois cents ans de culture, et généralement on la dit sortie de la Saintonge, province dont elle porta, du reste, assez longtemps le nom, surtout à la fin du XVI^e^ siècle. (Voir le tableau synonymique dressé au commencement de cet article.) Un pomologue bavarois souvent cité pour son érudition, Jean Mayer, lui consacrait en 1801 les lignes suivantes, concernant l'origine de ses principaux surnoms :

« On l'appelle : Orange *Tulipée,* à cause de ses rayures ou panaches ; — Poire *Aux Mouches,* en raison de l'avidité avec laquelle ces dernières la mangent ; avidité si grande, qu'habituellement elles la dévorent en entier, jusqu'au cœur ; — Orange *Bigarade,* pour la ressemblance de sa forme, et d'une partie de la couleur de sa peau, avec l'Orange amère ; — enfin, Poire *de Saintonge,* parce qu'apparemment ce fut de cette province qu'elle vint à Paris..... Weber

dit que, de son temps (1727), elle était très-rare en Allemagne et s'y trouvait seulement au jardin royal de Celle. On pourait encore, aujourd'hui (1801), renouveler le vœu de la voir plus commune parmi nous. » (*Pomona franconica*, t. III, pp. 256 et 257.)

Ajoutons à ces renseignements, que le surnom TULIPÉE, qui fit oublier assez vite celui de Poire aux Mouches, lui fut appliqué vers 1651, et peut-être même par suite de cette description qu'alors donna Bonnefond dans le *Jardinier français* : « Se « mange en aoust et septembre — dit-il — l'Orenge jaune pennachée de rouge en « tulipes. » (Page 97.) Quant au synonyme Orange bigarade, il remonte au plus à 1665, puisque dom Claude Saint-Étienne, le premier qui l'ait mentionné, n'en parla pas en 1660, date de l'édition originale de son recueil pomologique, mais seulement en 1670, lorsqu'il réimprima ce livre.

Observations. — M. le professeur Decaisne a décrit cette variété en 1861, tome IV du *Jardin fruitier du Muséum*, et recommandé « de ne pas la confondre avec « la *Poire tulipée* des anciens pomologistes. » Jadis il y eut effectivement, dans la culture, une Orange tulipée, puis une Poire Tulipée ou Poire Bigarade, mais toutes les deux fort différentes. Aussi peut-on aisément les distinguer, le poirier Bigarade, ou Tulipé, n'étant autre que le Caillot rosat, comme nous l'avons déjà constaté page 509 de notre premier volume.

POIRE ORANGE VERTE. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

---

726. POIRE ORPHELINE D'ENGHIEN.

Synonymes. — *Poires :* 1. BEURRÉ D'ARENBERG [des Belges] (*le Bon-Jardinier*, 1827, p. 308; — et Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 392, n° 119). — 2. COLMAR DESCHAMPS (Van Mons, *Revue des revues*, 1830, n° 13). — 3. DÉLICES DES ORPHELINS (*Id. ibid.*). — 4. DUC D'ARENBERG (Lindley, *ibidem*). — 5. DESCHAMPS (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 126, n° 53). — 6. ORPOLINE (*Id. ibid.*). — 7. BEURRÉ DESCHAMPS (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 9). — 8. BEURRÉ DES ORPHELINS (*Id. ibid.*). — 9. BEURRÉ DES ORPHELINES (Hovey, *Fruits of America*, 1847, t. I, p. 1). — 10. ARENBERG PARFAIT (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1855, t. III, p. 35). — 11. BEURRÉ BURCHARDT (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 12. CRASSANE STEVEN (*Id. ibid.*). — 13. PETIT-BEURRÉ D'HARDENPONT (*Id. ibid.*). — 14. BEURRÉ D'ARENBERG VRAI (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 70).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, gros et longs, peu coudés, marron rougeâtre, tachetés de gris ou de noir, ayant les lenticelles fines, abondantes, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* aux écailles mal soudées, moyens ou volumineux, ovoïdes, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, irrégulièrement et profondément dentées, planes ou relevées en gouttière, souvent contournées, à pétiole court, roide, épais et pourvu de stipules excessivement développées.

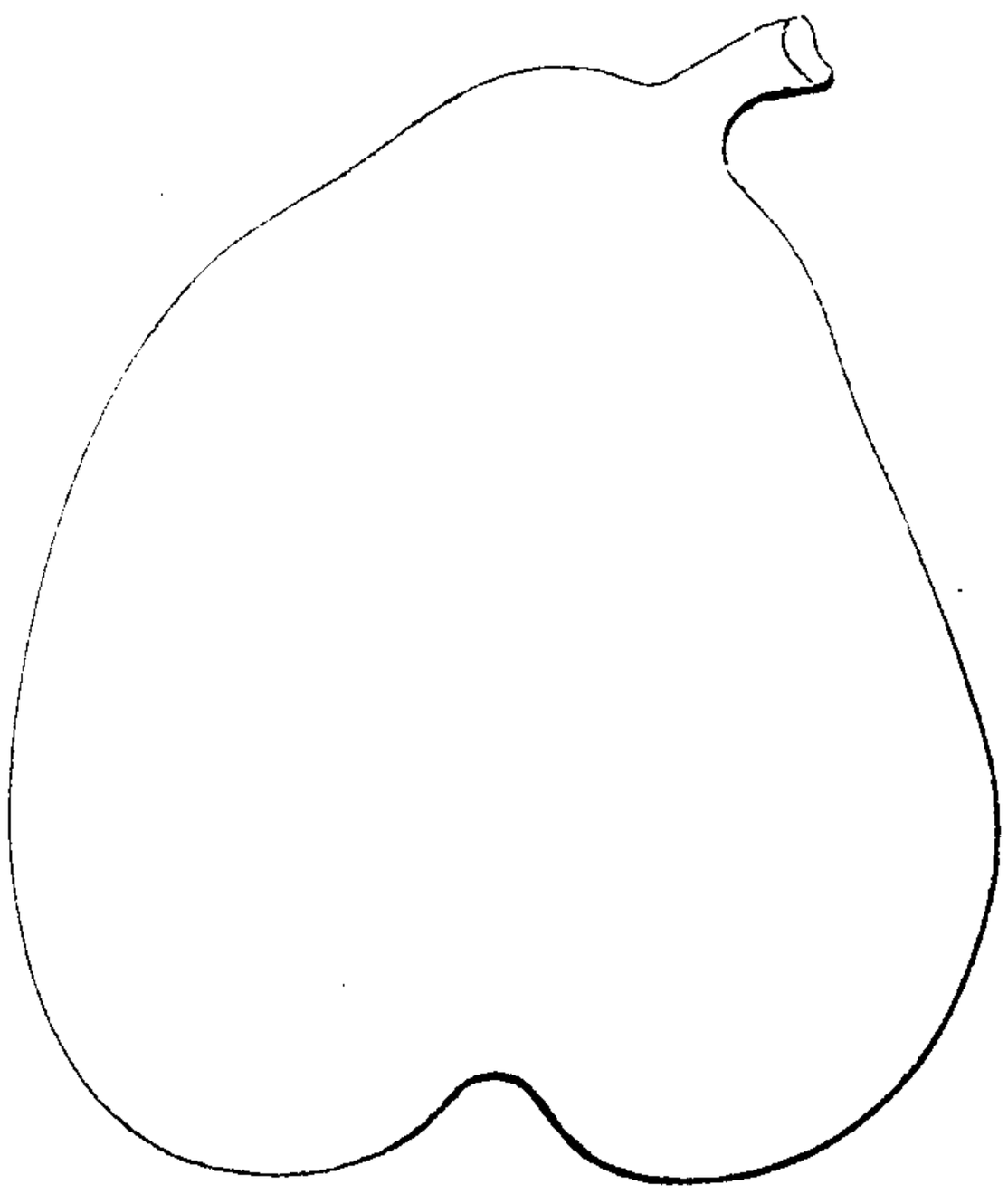
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa vigueur n'a rien d'excessif; il croît assez bien sur le cognassier, mais se plaît généralement mieux sur le franc; son écusson s'y développe vite; ses pyramides, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, sont régulières, fortes et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* quelque peu variable, on la voit souvent turbinée écrasée, bosselée, contournée au sommet et

fortement ventrue à la base, ou bien ovoïde très-renflée à son milieu. — *Pédoncule :* très-court, gros, plus fort à ses extrémités, parfois noueux et articulé, implanté de côté à fleur de chair et habituellement entouré de gibbosités. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou complétement fermé, placé dans un large et profond bassin dont les bords sont régulièrement arrondis. — *Peau :* épaisse et rugueuse, à fond jaune plus ou moins verdâtre, amplement tachée, ponctuée et granitée de roux foncé et squammeux, lavée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, des plus fines et des plus fondantes, juteuse, presqu'exempte de pierres. — *Eau :* fort abondante, vineuse et très-sucrée, possédant une saveur aigrelette et un arome délicat qui la rendent véritablement exquise.

Poire Orpheline d'Enghien.



Maturité. — Fin novembre et parfois atteignant le mois de janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété si répandue, et si digne de la culture, provient de la Belgique, où elle fut obtenue à Enghien (Hainaut), vers 1820, par l'abbé Deschamps, qui suivant l'exemple de Van Mons, son ami et compatriote, s'occupait activement d'arboriculture fruitière. Ce fut même à cet habile semeur qu'il soumit les premiers produits de son poirier ; aussi Van Mons contribua-t-il beaucoup à le propager, comme il contribua, malheureusement aussi, à grossir le nombre des synonymes qu'on lui connaît aujourd'hui. Il le décrivit au mois de janvier 1830, et nous voyons qu'après avoir établi l'origine de cette espèce, il indique la source des plus anciens surnoms dont elle fut gratifiée :

« Le *Beurré d'Arenberg* — dit Van Mons — a été gagné à Enghien par M. l'abbé Deschamps, dans un jardin appartenant à l'Hospice des Orphelins de cette ville. Son obtenteur eut la complaisance de m'en communiquer le fruit à son premier rapport. C'était alors un superbe Passe-Colmar..... Je l'inscrivis du nom, si naturellement propre, de *Colmar Deschamps*, et j'en répandis de nombreuses greffes sous ce nom. J'ai depuis rencontré le même fruit sous le nom de *Délices des Orphelins*, que sans doute la modestie de son obtenteur lui aura imposé, en considération du lieu où il a été obtenu. Il a, depuis, reçu le nom de Beurré d'Arenberg. » (*Revue des revues*, 1830, t. III, p. 63.)

Ce fut en 1823 que Van Mons inscrivit dans son *Catalogue*, à la page 40, le Colmar Deschamps, qui parut chez nous en 1827 sous le surnom Beurré d'Arenberg (voir *le Bon-Jardinier*, année 1827, p. 308). Il l'y conserva jusqu'en 1842, époque à laquelle le synonyme Orpheline d'Enghien vint l'y remplacer et prévalut définitivement sur les autres dénominations appliquées à cette variété.

Observations. — Il est important de le rappeler : notre Beurré d'Arenberg, ou poire Goulu-Morceau, n'a rien de commun avec l'Orpheline d'Enghien, malgré le synonyme Beurré d'Arenberg justement appliqué à cette dernière depuis une

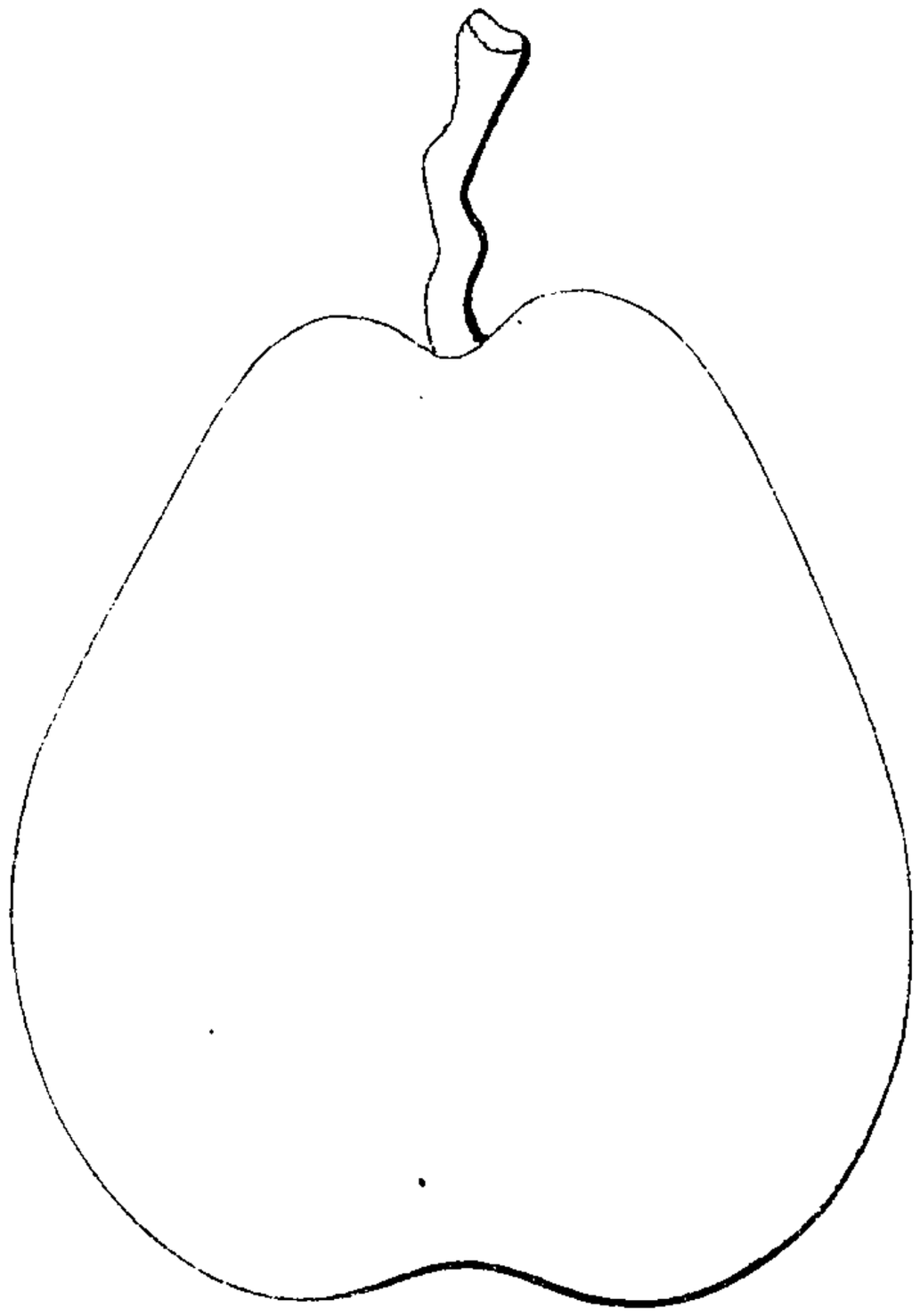
quarantaine d'années. Mais nous avons fourni à cet égard, page 301 du tome Ier, toutes les explications désirables; le lecteur peut donc y recourir, si cela lui paraît nécessaire. — Vers 1844 on répandit dans quelques parties de la France l'Orpheline d'Enghien sous le pseudonyme *Soldat laboureur*. Dès 1846 nous relevions cette erreur à la page 19 de notre *Catalogue*. Aujourd'hui, quoique le poirier Soldat laboureur soit parfaitement connu, il est bon, néanmoins, d'en garantir encore l'identité, l'erreur dont nous parlons ayant duré longtemps.

Poire ORPOLINE. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

Poire d'OS. — Synonyme de poire *de Fer*. Voir ce nom.

---

727. Poire OSBAND'S SUMMER.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, grêles mais assez longs, à peine géniculés, vert brunâtre, ayant les lenticelles fines, rapprochées, et les coussinets généralement aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, légèrement cotonneux, noyés dans l'écorce, aux écailles renflées et entr'ouvertes. — *Feuilles :* petites, rarement abondantes, arrondies et acuminées, à bords dentés profondément, à pétiole fort et très-court.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur est modérée et le développement de son écusson, ordinaire; on le greffe sur franc ou sur cognassier; il fait des pyramides régulières, assez petites et peu touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, très-obtuse, mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, arqué, noueux, plus ou moins renflé à ses extrémités, inséré dans une large mais peu profonde cavité. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune pâle légèrement verdâtre, ponctuée de roux, maculée de même auprès de l'œil, lavée et fouettée de rose vif très-clair sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, juteuse et odorante, à peine granuleuse autour des loges. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, rafraîchissante, possédant un parfum des plus délicats.

Maturité. — Fin de juillet et commencement d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — D'origine américaine, l'Osband's Summer, ou poire *Osband d'Été*,

fut gagnée de semis, vers 1840, dans une pépinière des environs de Palmyra, ville de l'État de New-York. Elle parut peu après, sous le nom de Summer Virgalieu (*Virgouleuse d'Été*), sur le marché de Rochester ; mais son rare mérite ne commença guère à être apprécié qu'à partir de 1845 ou 1846. Tels sont les renseignements que donnait en 1851, sur ce fruit, le pomologue américain Hovey, à la page 260 de son *Magazine of horticulture*, renseignements complétés quatre ans plus tard par M. Barry, l'un de ses compatriotes et rédacteur de *l'Horticulturist*. Il raconte effectivement, tome V de cette revue (p. 160), par suite de quelle bizarre circonstance le pied-type de l'Osband's Summer fut sauvé d'une destruction complète, alors qu'il n'avait pas encore fructifié : « Semé, dit-il, dans une pépinière au milieu de « laquelle on dut, plusieurs années après, tracer une route pour cause d'utilité « publique, cet égrain était déjà arraché et destiné au feu par son propriétaire, « quand celui-ci l'offrit, par un singulier caprice, à un habitant du voisinage que « le hasard avait amené de ce côté. Replanté chez cet individu, l'arbre reprit fort « bien et produisit l'excellente poire que nous venons de décrire, laquelle reçut « le nom d'Osband de son principal propagateur, ajoute M. Barry. » Mais cet écrivain n'a pas précisé si le nom appartenait au propagateur même, ni si ce dernier était ou n'était pas la personne qui avait accepté, puis cultivé, le sauvageon ainsi condamné à mort. Je rapportai d'Amérique l'Osband's Summer en 1849 et l'inscrivis pour la première fois dans mon *Catalogue* en 1852 (page 26, n° 486).

Poire OSSEUSE. — Synonyme de poire *de Fer*. Voir ce nom.

Poire OVALE. — Synonyme de poire *d'Œuf*. Voir ce nom.

Poire D'OVEROT. — Synonyme de poire *Royale d'Été*. Voir ce nom.

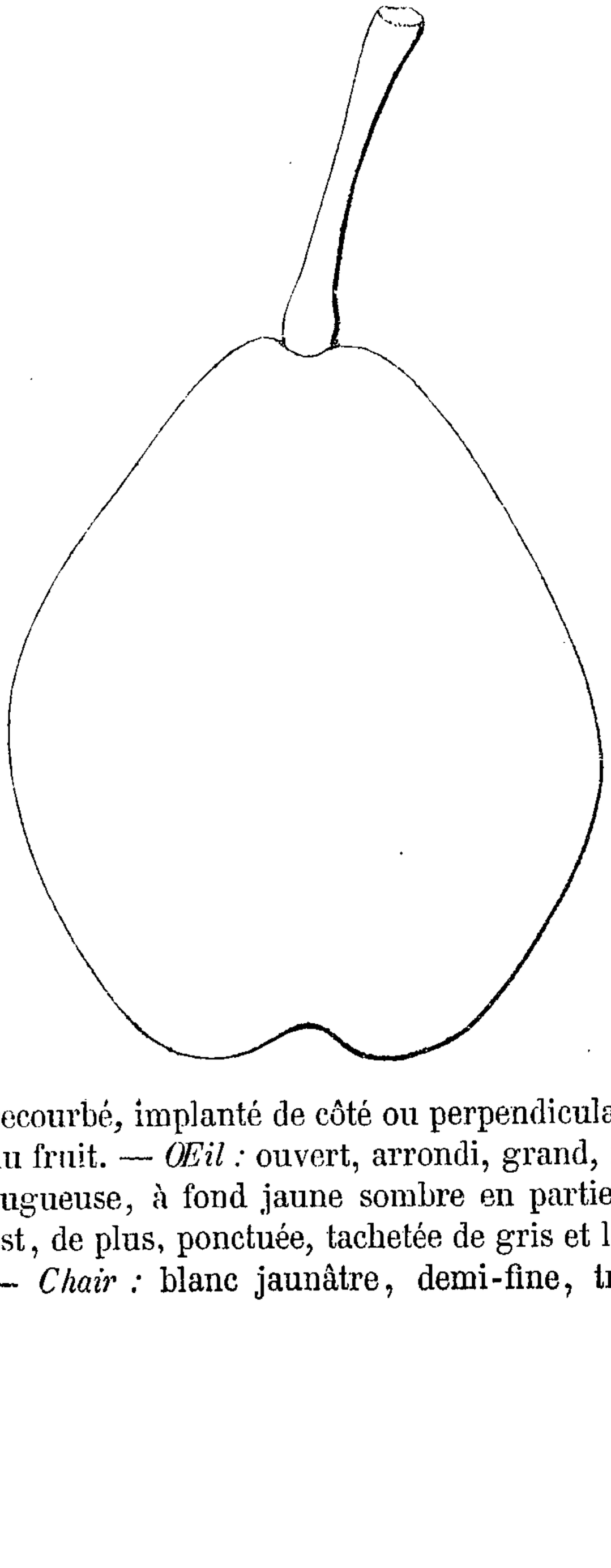
P

Poire PADDINGTON. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

---

728. Poire PAIN-ET-VIN.

Synonymes. — *Poires :* 1. Chêne-Vert (le Berriays, *Traité des jardins, ou le Nouveau de la Quintinye*, 1785, t. I, p. 351, n° 90). — 2. De Chêne-Vin (Poiteau et Turpin, *Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau, augmenté d'un grand nombre de fruits obtenus des progrès de la culture*, 1807-1835, t. IV).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés vers la base, érigés au sommet, assez longs et des plus gros, légèrement coudés, duveteux, fauve rougeâtre, à lenticelles larges, apparentes, rapprochées, à coussinets souvent très-ressortis. — *Yeux :* moyens et aplatis, cotonneux, collés contre le bois, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Toute espèce de sujet lui convient, mais surtout le cognassier, vu son excessive vigueur; il prend une forme pyramidale irréprochable et développe assez vite son écusson.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde légèrement allongée et ventrue. — *Pédoncule :* long ou très-long, faible à son milieu, fort à ses extrémités, recourbé, implanté de côté ou perpendiculairement, et presque toujours à la surface du fruit. — *Œil :* ouvert, arrondi, grand, rarement bien enfoncé. — *Peau :* mince, rugueuse, à fond jaune sombre en partie recouvert d'une couche bronzée; elle est, de plus, ponctuée, tachetée de gris et largement rougie du côté de l'insolation. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine, très-ferme quoique mi-fondante, assez

pierreuse au centre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, aigrelette, très-vineuse, ayant une saveur particulière fort agréable.

Maturité. — Vers la moitié de septembre et quelquefois gagnant le commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce poirier, que je multiplie depuis une quarantaine d'années déjà, m'a été envoyé de la Normandie sous le double nom Pain-et-Vin, ou Chêne-Vert, et j'en connais peu, chez moi, qui le surpassent comme variété avantageuse pour l'approvisionnement des marchés. Jadis je l'ai quelquefois rencontré sous le surnom *Chenille,* aujourd'hui tellement oublié qu'il serait sans utilité d'en faire un synonyme. Le premier descripteur de cette espèce fut l'abbé le Berriays (1785) ; il l'appela *Chêne-Vert*, dénomination contre laquelle les pomologues Poiteau et Turpin protestèrent en 1807 :

« Nous ne savons pas pourquoi — dirent-ils — le Berriays a décrit cette poire sous le nom de Chêne-Vert, car on nous l'a toujours désignée en Normandie sous celui de *Chênevin* ; et ce dernier est certainement le seul que lui donnent les habitants. C'est le nom d'un village du Morbihan où elle est plus particulièrement cultivée, et où elle acquiert des qualités qu'on ne lui trouve pas ailleurs, ainsi que nous l'a assuré M. Castel, inspecteur de l'Université, qui a passé dans ce village et y a fait l'observation que nous rapportons. » (*Traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau, augmenté d'un grand nombre d'espèces de fruits obtenus des progrès de la culture*, 1807-1835, t. IV.)

Je ne puis adopter ni rejeter la réclamation de ces deux auteurs, rien ne m'indiquant s'ils eurent tort ou raison de la formuler. J'observerai seulement, en faveur de le Berriays, qu'il existe dans nos départements plusieurs localités appelées Chêne-Vert, tandis qu'aucun *Dictionnaire des Communes*, celui des Postes compris, ne mentionne le village de Chênevin dont Turpin et Poiteau viennent de nous parler. Le surnom *Pain-et-Vin*, sous lequel la poire Chêne-Vert est actuellement connue, se trouve véritablement justifié par la chair ferme et quelque peu marcescente de ce fruit, ainsi que par l'extrême vinosité et l'abondance de son eau. Avec nos jardiniers, on peut en effet dire de lui, qu'il renferme à manger et à boire.

Poire PANACHÉE. — Synonyme de *Verte-Longue panachée*. Voir ce nom.

Poire PANCHRESTA. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire de PAPE. — Synonyme de poire *de Saint-Père*. Voir ce nom.

Poire PARABELLE. — Synonyme de poire *Cornemuse*. Voir ce nom.

Poire PARABELLE MUSQUÉE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Grosse-Queue*. Voir ce nom.

Poire PARABELLE MUSQUÉE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Muscat fleuri d'Été*. Voir ce nom.

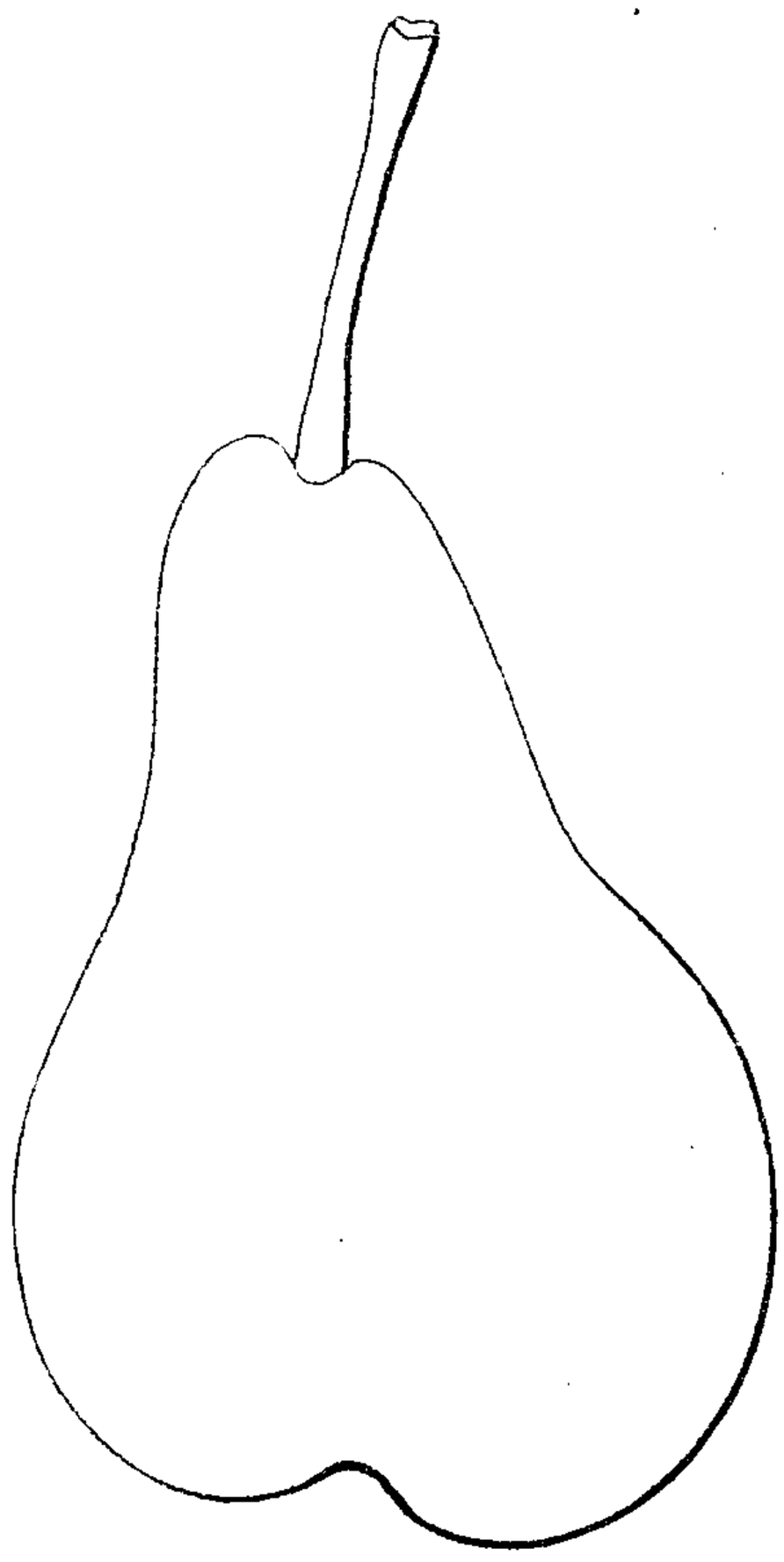
POIRE PARADIS D'AUTOMNE. — Synonyme de *Beurré Bosc*. Voir ce nom.

POIRE PARADIS D'HIVER. — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

---

729. POIRE PARFUM D'AOUT.

Synonymes. — *Poires :* 1. PARFUM DE BERNY (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* édition de 1675, p. 85). — 2. DE BERNY (Henri Manger, *Systematische Pomologie,* 1783, 2e partie, pp. 10 et 11, nº 15). — 3. PARFUM D'ÉTÉ (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés, longs et des plus gros, géniculés, cotonneux, brun clair olivâtre lavé de gris et souvent tacheté de marron très-foncé, ayant les lenticelles larges, apparentes, très-espacées, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, courts et pointus, duveteux, écartés du bois, aux écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* grandes, vert clair, ovales ou elliptiques, planes ou canaliculées, bien duveteuses, à bords très-faiblement denticulés, à pétiole fort et assez long.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il est doué d'une vigueur parfaite, développe vite son écusson, pousse non moins convenablement sur cognassier que sur franc, mais ses pyramides, quoique fortes, laissent toujours beaucoup à désirer pour l'élégance et la régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse et allongée, fortement ventrue à la base et ayant souvent un côté plus volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé aux extrémités, placé obliquement à fleur de peau. — *Œil :* moyen, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* mince, lisse, jaune pâle légèrement verdâtre, couverte de points et de quelques petites mouchetures fauves, et très-largement lavée de rouge-feu sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, cassante ou mi-cassante, contenant quelques pierres auprès des pepins. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, douceâtre, ayant un parfum musqué-anisé parfois très-développé.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La poire que je décris ici est le Parfum d'Août décrit par Jean Merlet en 1675 et 1690, puis par Duhamel en 1768, et non le *Parfum d'Été* figuré et caractérisé par Herman Knoop, en 1766, dans l'édition originale de sa

Pomologie hollandaise. Ce dernier auteur, quoiqu'ayant donné les synonymes Parfum d'Août et de Berny, à son Parfum d'Été, n'eut pas sous les yeux le fruit répandu chez nous sous ces trois noms. Il posséda la Poire Parfumée, dont le botaniste anglais Miller parlait dès 1752, et qu'il disait « globuleuse, de grosseur « médiocre et mûrissant à la fin d'août. » (*Dictionnaire des jardiniers*, t. VI, article Poirier, n° 23.) Du reste, Knoop soupçonna l'erreur qu'il commettait, car il fit cette prudente réserve : « C'est sous le nom Parfum d'Été qu'en Hollande on cultive ce « poirier ; je sais qu'à l'étranger il a d'autres dénominations, mais elles me sont « encore inconnues. » (*Pomologie*, p. 100.) Cette erreur de Knoop ayant, dans la suite, été partagée par nombre de pomologues, nous reproduisons les descriptions du Parfum d'Août publiées par Merlet et Duhamel, afin de prouver qu'elles concordent bien avec la nôtre.

Merlet, en 1675 et en 1690 :

« Le Parfum d'Aoust, dit de Berny, est une assez grosse poire plus longue que ronde, d'un verd et jaune tavelé, qui est fort musquée et assez beurrée, charge beaucoup, a son bois noirâtre marqueté de gris..... C'est un fruit peu connu. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 85 ; 1690, p. 76.)

Duhamel, en 1768 :

« Le Parfum d'Aout est petit, presque pyriforme, très-renflé du côté de l'œil, qui est placé à fleur ; se terminant assez régulièrement en pointe obtuse à la queue, qui est longue de dix-huit lignes et un peu charnue à sa naissance. La peau est, du côté du soleil, d'un beau rouge foncé tiqueté de points fauves ; l'autre côté est jaune-citron légèrement tavelé de fauve. La chair est un peu grossière. L'eau est assez abondante et très-musquée. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, pp. 136-137, n° 20.)

Merlet a constaté qu'en 1690 cette espèce était encore peu répandue ; il en fut le premier descripteur et n'oublia pas, on l'a vu, d'indiquer qu'on la disait provenue de Berny. Mais quel Berny ?... Comme Merlet s'occupa surtout des arbres fruitiers cultivés aux environs de Paris, où il résidait, on peut penser qu'il s'agit là du village de Berny situé près de Sceaux, et non pas des deux hameaux ainsi dénommés qui jadis appartenaient à la Guyenne et comptaient à peine, chacun, une quinzaine d'habitants. Je le crois d'autant mieux, que la Quintinye, contemporain de Merlet, planta ce poirier avant 1690 dans le potager de Versailles, et l'appela uniquement Parfum de Berny. (Voir ses *Instructions sur les jardins fruitiers*, t. I, 3e partie, article Poires médiocres.)

Poires : PARFUM DE BERNY,
— PARFUM D'ÉTÉ,
} Synonymes de poire *Parfum d'Août*. Voir ce nom.

---

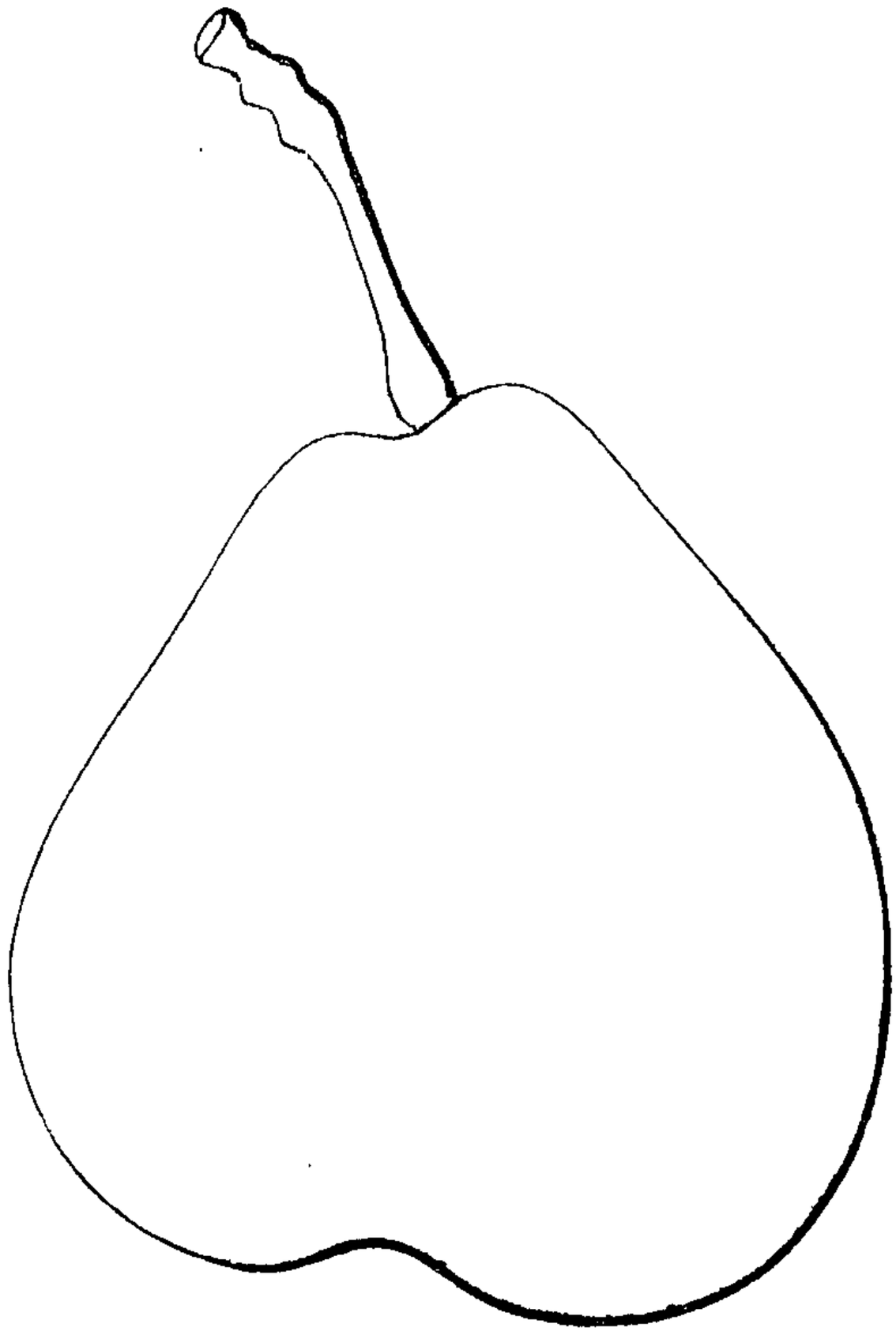
730. Poire PARFUM D'HIVER.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bouvart *ou* Bouvert musqué (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 19 ; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 104). — 2. Petit-Bouvert *ou* Bouvart (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 84).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* très-peu nombreux et généralement étalés, assez courts, de moyenne grosseur, à peine géniculés, marron clair, aux lenticelles larges, apparentes, clair-semées, aux coussinets

presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes, légèrement écartés du bois, ayant les écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, à bords faiblement crénelés ou presqu'unis, à pétiole long et fort.

Poire Parfum d'Hiver.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Le franc est le sujet que ce poirier préfère; sa vigueur laisse à désirer; la croissance de l'écusson n'a rien d'exceptionnel; quant aux pyramides, elles sont irrégulières, peu convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée très-arrondie, quelque peu bosselée et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle à son milieu, plus fort à ses extrémités, souvent noueux à sa partie supérieure, arqué, obliquement implanté à la surface du fruit et parfois appuyé contre un léger mamelon. — *Œil :* grand, bien ouvert, entouré de gibbosités, presque saillant. — *Peau :* assez rugueuse, à fond jaune olivâtre sombre nuancé de gris, toute parsemée de larges points roux et faiblement lavée de rouge-brique sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, cassante ou mi-cassante, aqueuse, très-pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, peu sucrée, assez astringente, fenouillée plutôt que musquée.

Maturité. — Fin de janvier et se prolongeant aisément jusqu'en avril.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — *Bouvard musqué* fut le nom primitif de cette poire, dont l'origine échappe à nos recherches; elle le portait encore uniquement en 1670, mais en 1675 Merlet commençait à lui donner le surnom Parfum d'Hiver, le seul sous lequel on la connaisse aujourd'hui.

« Le Parfum d'Hyver, ou le Bouvart musqué — dit cet auteur — est une très-belle poire, grosse et ronde, d'un jaune coloré, qui charge bien, et qui est meilleur cuite que cruë. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 104.)

En 1670 dom Claude Saint-Étienne l'avait déjà signalée en ces termes, qui la caractérisent parfaitement :

« Le Petit-Bouvert, ou Bouvart, est rond, plus gros qu'une petite balle [de paume] d'un vert gris et un peu rougeastre, musqué, est excellent cru vers la Pentecoste. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 84.)

Enfin nous pouvons ajouter qu'en 1600 on cultivait cette variété à Orléans, dans

les vergers du procureur du roi le Lectier : « Le Bouvert musqué — lisons-nous à « la page 19 du *Catalogue* de cet amateur — est un poirier dont le fruict meurit ès « mois de janvier et febvrier. » Le Parfum d'Hiver se rencontre rarement, maintenant, dans les pépinières, mais on ne l'a pas encore banni des collections, où son ancienneté lui mérite bien une place.

Observations. — Le Petit-Oin, poirier dont je parlerai ci-après, ayant au nombre de ses synonymes le nom *Bouvart des Angevins*, s'est vu, par cela même, confondu souvent avec le Parfum d'Hiver, qui parmi les siens compte également un *Bouvert* ou *Bouvart musqué*. Mais aucune assimilation n'est possible, avons-nous besoin de le dire, entre ces deux fruits, dont l'un, excellent et non musqué, se mange en octobre, tandis que l'autre, mauvais et musqué, reste au fruitier jusqu'en avril.

Poire de PARMENTIER. — Synonyme de poire *Fortunée*. Voir ce nom.

Poire de PARTHENAY. — Synonyme de *Bergamote de Parthenay*. Voir ce nom.

Poire PAS-PÈRE. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

Poire PASSA-TUTTI. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

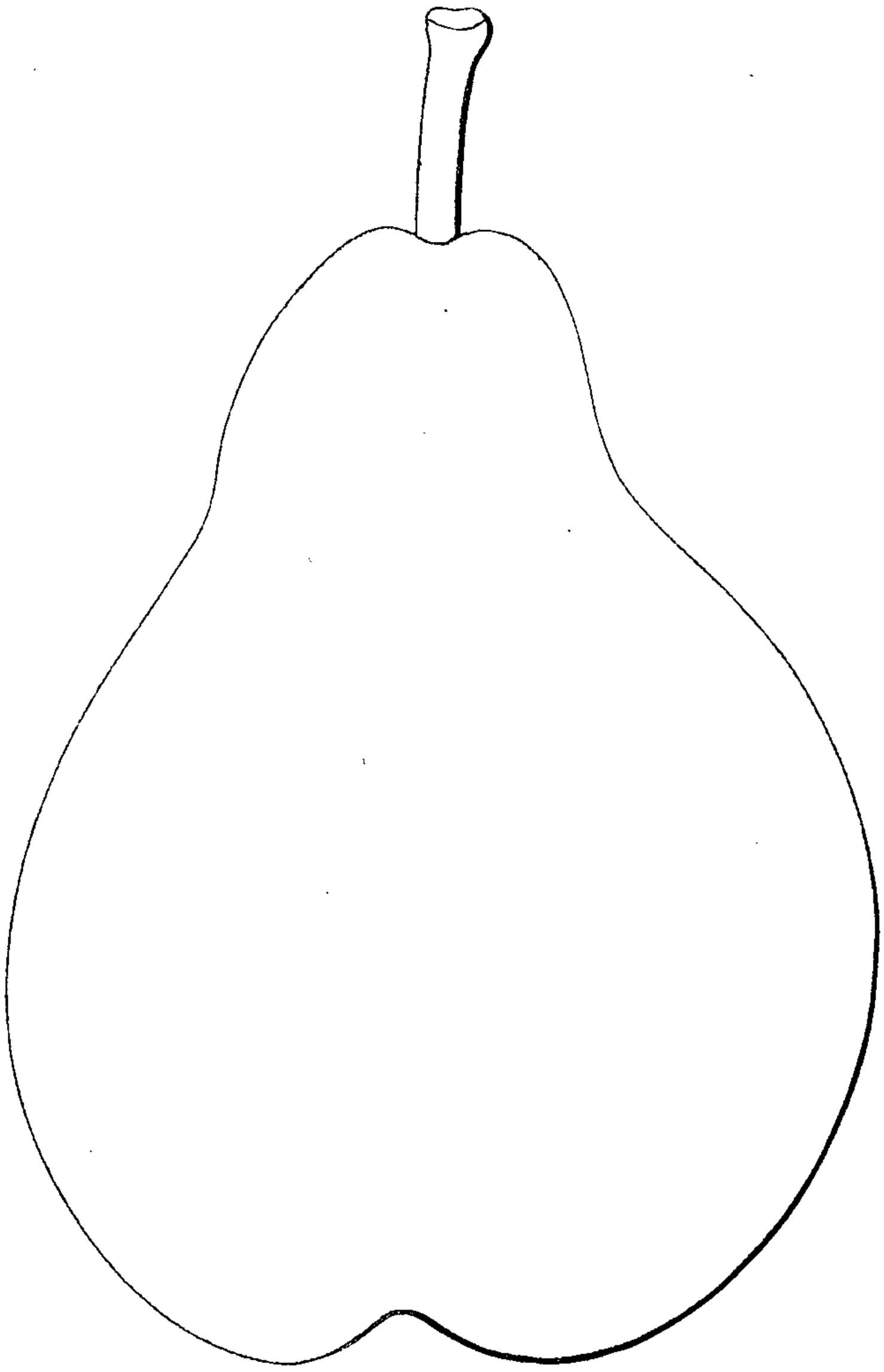
---

731. Poire PASSE-COLMAR.

Synonymes. — *Poires :* 1. Passe-Colmar épineux (l'abbé d'Hardenpont, 1758, cité par Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, pp. 41-42). — 2. Passe-Colmar superfin (I. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1794, t. I, p. 66). — 3. Colmar Preul (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1821, p. 187). — 4. Colmar souverain (*Id. ibid.*, p. 192). — 5. Régentine (*Id. ibid.*). — 6. Souveraine d'Hiver (*Id. ibid.*). — 7. Passe-Colmar gris de Précel (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1824, t. V, p. 410). — 8. D'Argenson (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1828, p. 168). — 9. Beurré d'Argenson (*Id. ibid.*). — 10. Beurré Colmar gris (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 403, n° 137). — 11. Chapman (*Id. ibid.*). — 12. Colmar épineux (*Id. ibid.*). — 13. Passe-Colmar gris (*Id. ibid.*). — 14. Précel (*Id. ibid.*). — 15. Roi de Bavière (Dittrich, *Syst. Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 720). — 16. Ananas d'Hiver (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 146, n° 339). — 17. Cellite (*Id. ibid.*). — 18. Colmar doré (*Id. ibid.*). — 19. Colmar gris (*Id. ibid.*). — 20. Colmar d'Hardenpont (*Id. ibid.*). — 21. Fondante de Mons (*Id. ibid.*). — 22. Gambier (*Id. ibid.*). — 23. Marotte sucrée jaune (*Id. ibid.*). — 24. Présent de Malines (*Id. ibid.*). — 25. Régentin (*Id. ibid.*). — 26. Passe-Colmar ordinaire (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 15). — 27. Impératrice (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, pp. 41-42). — 28. Passe-Colmar nouveau (*Id. ibid.*). — 29. Colmar de Silly (Laurent de Bavay, cité par André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné*, 1860, p. 37, n° 436). — 30. Pucelle Condésienne (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poiriers*, 1852, p. 65). — 31. Beurré Passe-Colmar doré (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, édition de 1854, t. II, p. 569-IV). — 32. Passe-Colmar souverain (*Id. ibid.*). — 33. Passe-Colmar suprême (*Id. ibid.*). — 34. Bergentin (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 13). — 35. Double-Passe-Colmar (*Id. ibid.*). — 36. Morette sucrée jaune (*Id. ibid.*). — 37. Passe-Colmar d'Hardenpont (*Id. ibid.*). — 38. Passe-Colmar de Vienne (*Id. ibid.*). — 39. Pressel (*Id. ibid.*). — 40. Suprême grise (*Id. ibid.*). — 41. Passe-Colmar doré (Liron d'Airoles,

Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier, 1857, p. 88). — 42. PASSE-COLMAR D'HIVER (*Id. ibid.*). — 43. PASSE-COLMAR ROUX (*Id. ibid.*). — 44. BEURRÉ CHAPMAN (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 45. COLMAR BONNET (*Id. ibid.*). — 46. PASSE-COLMAR TARDIF (*Id. ibid.*). — 47. PASSE-COLMAR VINEUX D'HIVER (*Id. ibid.*). — 48. PREUL (*Id. ibid.*). — 49. FONDANTE DE PARIS (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. I, nº 2). — 50. GAMBRIER (*Id. ibid.*). — 51. PASSE-COLMAR PRÉCEL (*Id. ibid.*). — 52. PRÉCEL-BERGENTIN (*Id. ibid.*). — 53. PRÉCEL-RAGENTIN (*Id. ibid.*).

Poire Passe-Colmar. — *Premier Type.*



Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, courts et de moyenne grosseur, à peine géniculés, jaune verdâtre, aux lenticelles très-fines et clair-semées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, obtus et écartés du bois, souvent formant éperon. — *Feuilles :* petites et abondantes, ovales, habituellement acuminées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole fort et assez long.

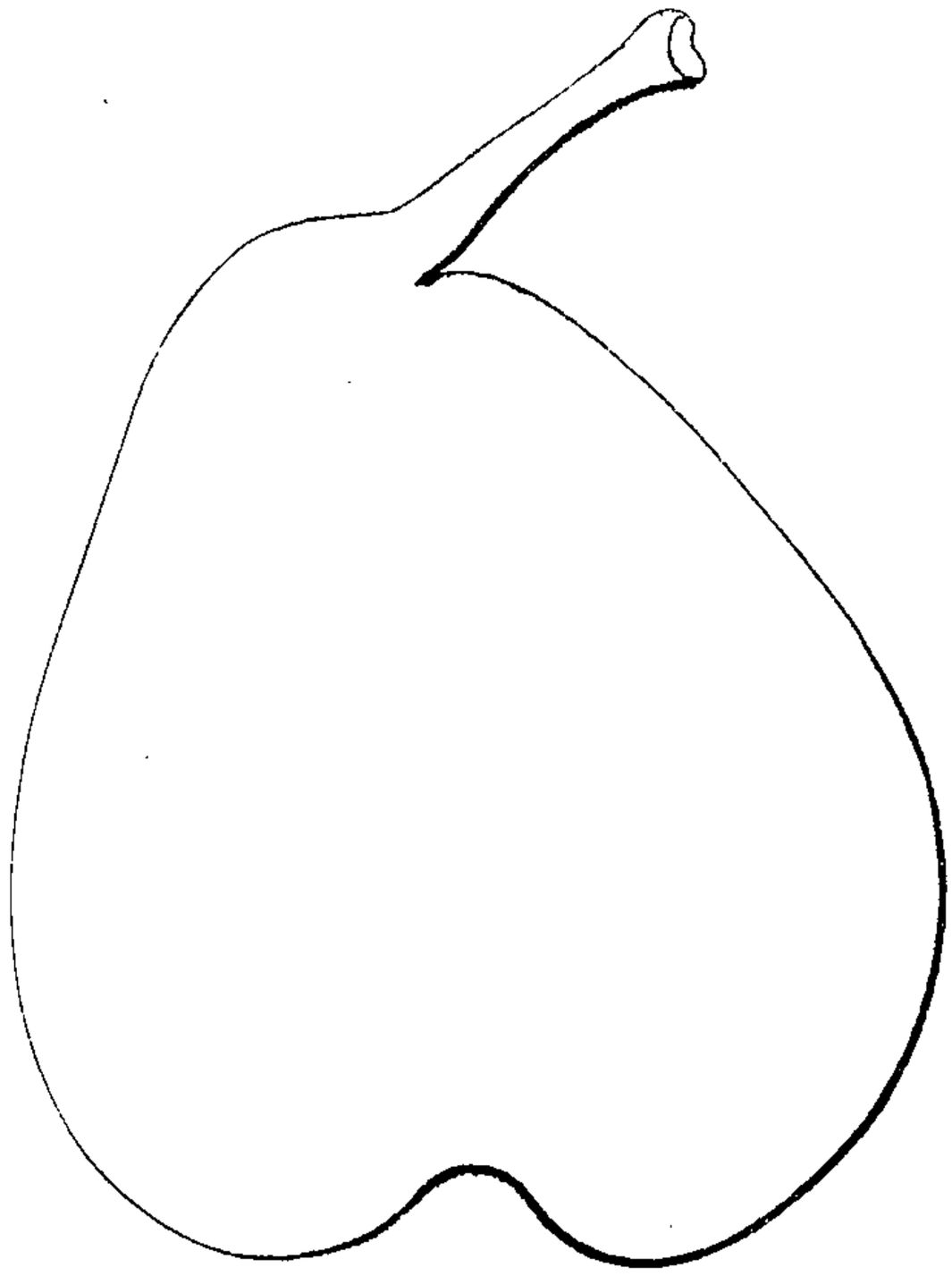
FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — La vigueur de ce poirier est modérée et la croissance de son écusson, très-tardive ; on le greffe sur franc ou sur cognassier ; ses pyramides, quoique petites, sont cependant assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* souvent au-dessus de la moyenne, et quelquefois considérable. — *Forme :* inconstante, elle est ou turbinée irrégulière, écrasée, bosselée et contournée, ou turbinée-allongée, régulière, obtuse, fortement ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, un peu grêle ou très-nourri, rarement bien arqué, généralement renflé à ses extrémités, surtout à son point d'attache, qui parfois forme un bourrelet prononcé, implanté obliquement ou verticalement, et toujours à fleur de fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, placé dans un large bassin de profondeur assez variable et à bords très-arrondis. — *Peau :* épaisse, jaune d'or, ponctuée et faiblement marbrée

de roux, maculée de même autour du pédoncule et parfois aussi dans la cavité ombilicale, et vermillonnée sur la face regardant le soleil. — *Chair :* fondante ou mi-cassante, blanc jaunâtre, fine, juteuse et odorante, à peine granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée et très-vineuse, possédant un parfum d'une rare délicatesse.

Poire Passe-Colmar. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Fin de novembre ou commencement de décembre, et parfois atteignant le mois de mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Le Passe-Colmar compte à peine un siècle d'existence et cependant je lui trouve, sans trop chercher, encore, cinquante-trois synonymes ! Rien ne dit mieux combien il est exquis; mais rien non plus ne dévoile aussi hautement les fraudes et les manœuvres de la spéculation. Son obtenteur fut, en 1758, l'abbé d'Hardenpont, semeur belge connu par plusieurs autres gains également fort méritants. Cet abbé demeurait à Mons (Hainaut) où il avait créé dans son jardin, près la porte d'Havré, une école d'arbres fruitiers assez nombreuse. Il appela ce fruit Passe-Colmar épineux, puis s'empressa de le propager. Les Allemands le possédèrent des premiers, ainsi qu'il ressort du *Teutscher Obstgârtner* (t. I, p. 66), publié à Weimar par I. V. Sickler, en 1794. Il ne pénétra chez nous que beaucoup plus tard, mais non pas, cependant, en 1825, comme on l'a erronément avancé, car à cette date le pépiniériste Louis Noisette l'y cultivait déjà depuis une quinzaine d'années; témoin le passage suivant, emprunté à l'un des recueils horticoles les plus accrédités de la Belgique :

« La poire *Passe-Colmar* — écrit M. A. Royer — resta longtemps inconnue en France. Noisette l'y introduisit vers 1806. Il eut assez de peine à la propager, parce qu'on la confondait fréquemment avec l'ancien Colmar ou poire Manne, confusion qui ne serait plus possible aujourd'hui, grâce aux rapports qui se sont établis entre les pomologues des divers pays. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 31.)

Observations. — *Fondante du Paniselle* n'est pas, comme on l'a récemment supposé, synonyme de Passe-Colmar, ni de Délices d'Hardenpont d'Angers ; ce nom se rapporte au poirier Archiduc Charles, ou Délices d'Hardenpont de Belgique. Nous avons, du reste, signalé déjà cette erreur en décrivant ces deux dernières variétés (voir t. I, pp. 153-154; et t. II, pp. 13-14). — Le *Passe-Colmar musqué* ne saurait non plus appartenir aux synonymes du Passe-Colmar; il a rang parmi les variétés, on le constatera plus loin. — En 1850 je reçus des pépinières de Vilvorde-lez-Bruxelles, alors aux mains de feu Laurent de Bavay, un certain *Colmar de Silly* qui pendant plusieurs années figura dans mes Catalogues. Je cessai de le propager vers 1860, après avoir acquis la preuve de sa parfaite identité avec le Passe-Colmar. — Van Mons a fait en 1835 une sage recommandation, au sujet de la poire ici

décrite : « Il faut — a-t-il dit — se garder de la laisser surprendre par les premiers « froids, autrement des taches de mousse s'établissent sur sa peau, et des points « noirs dans sa chair, qui devient amère. » (*Arbres fruitiers*, 1835, t. I, p. 121.)

POIRE PASSE-COLMAR D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

732. POIRE PASSE-COLMAR DES BELGES.

J'ai pendant quelques années cultivé ce poirier, qui dès 1842 faisait partie, sous le n° 417, de la collection du Comice horticole d'Angers. Sa provenance m'est inconnue ; aucun pomologue ne l'a décrit, même en Belgique, malgré son nom qui le rattache, par erreur sans doute, à ce pays. N'ayant pu rencontrer le moindre renseignement sur lui, je l'ai rayé de mes *Catalogues*, et d'autant mieux que ses produits sont de très-médiocre qualité. Ils ont quelque rapport de forme avec la poire Colmar d'Arenberg, mais les arbres de ces deux variétés sont tellement dissemblables, qu'il est impossible de les croire identiques. Voici la description du Passe-Colmar des Belges, elle peut, un jour ou l'autre, avoir son utilité :

Grosseur : au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-obtuse et fortement bosselée. — *Pédoncule :* bien nourri, court et arqué, placé de côté et à fleur de peau. — *Œil :* grand, mi-clos, peu enfoncé. — *Peau :* jaune, ponctuée et striée de roux, tachée de même aux extrémités du fruit. — *Chair :* blanche, grossière, mi-cassante et sèche. — *Eau :* insuffisante, peu sucrée, âcre et trop acidulée.

MATURITÉ. — Fin d'octobre.

QUALITÉ. — Troisième.

POIRES : PASSE-COLMAR DORÉ,

— PASSE-COLMAR ÉPINEUX,

} Synonymes de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

POIRE PASSE-COLMAR FRANÇOIS. — Synonyme de poire *Jean de Witte*. Voir ce nom.

POIRES : PASSE-COLMAR GRIS,

— PASSE-COLMAR GRIS DE PRECEL,

— PASSE-COLMAR D'HARDENPONT,

— PASSE-COLMAR D'HIVER,

} Synonymes de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

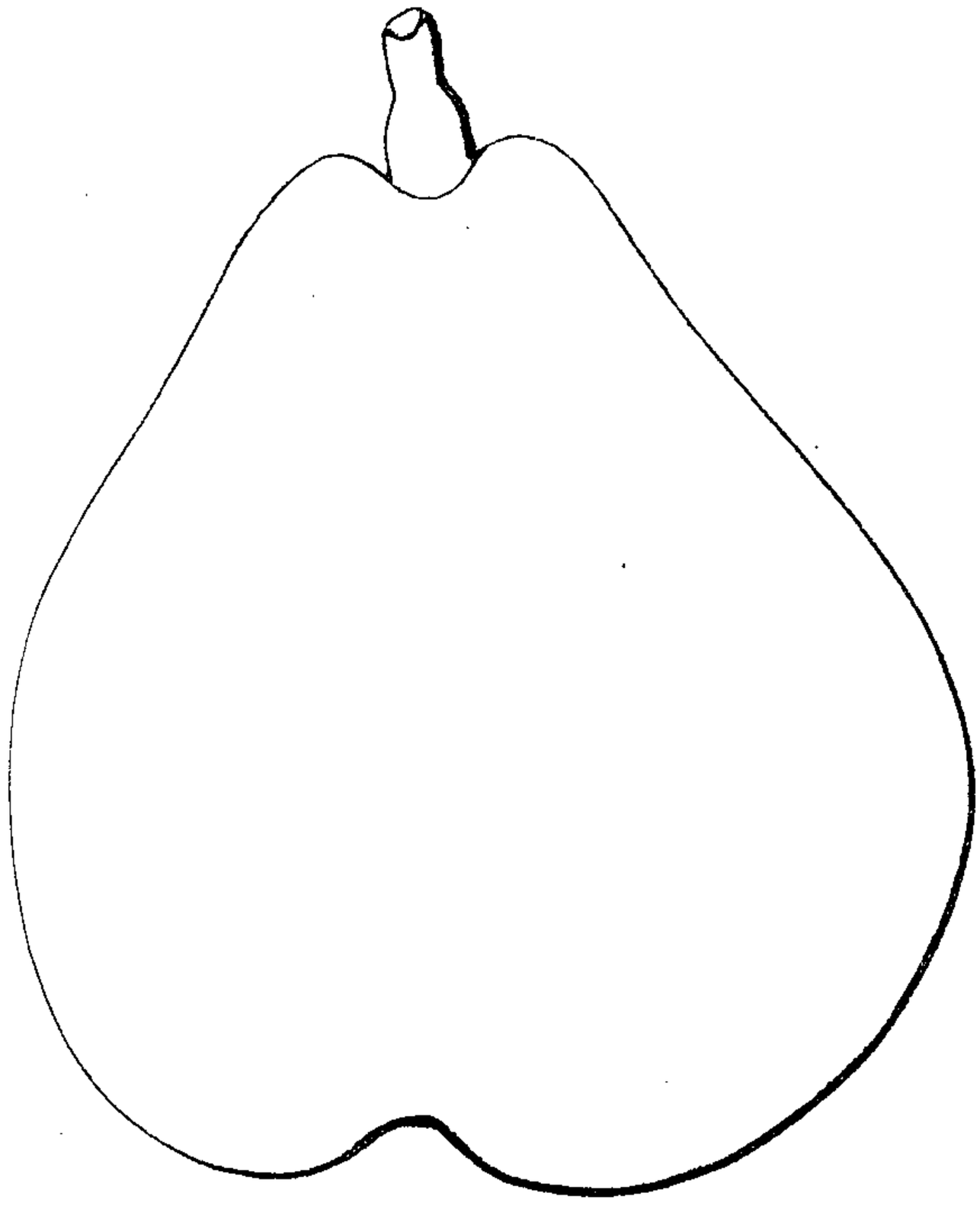
733. POIRE PASSE-COLMAR MUSQUÉ.

Synonymie. — *Poire* COLMAR MUSQUÉ (Fr. J. Dochnahl, *Obstkunde*, t. II, p. 88, n° 466, et p. 122, n° 649).

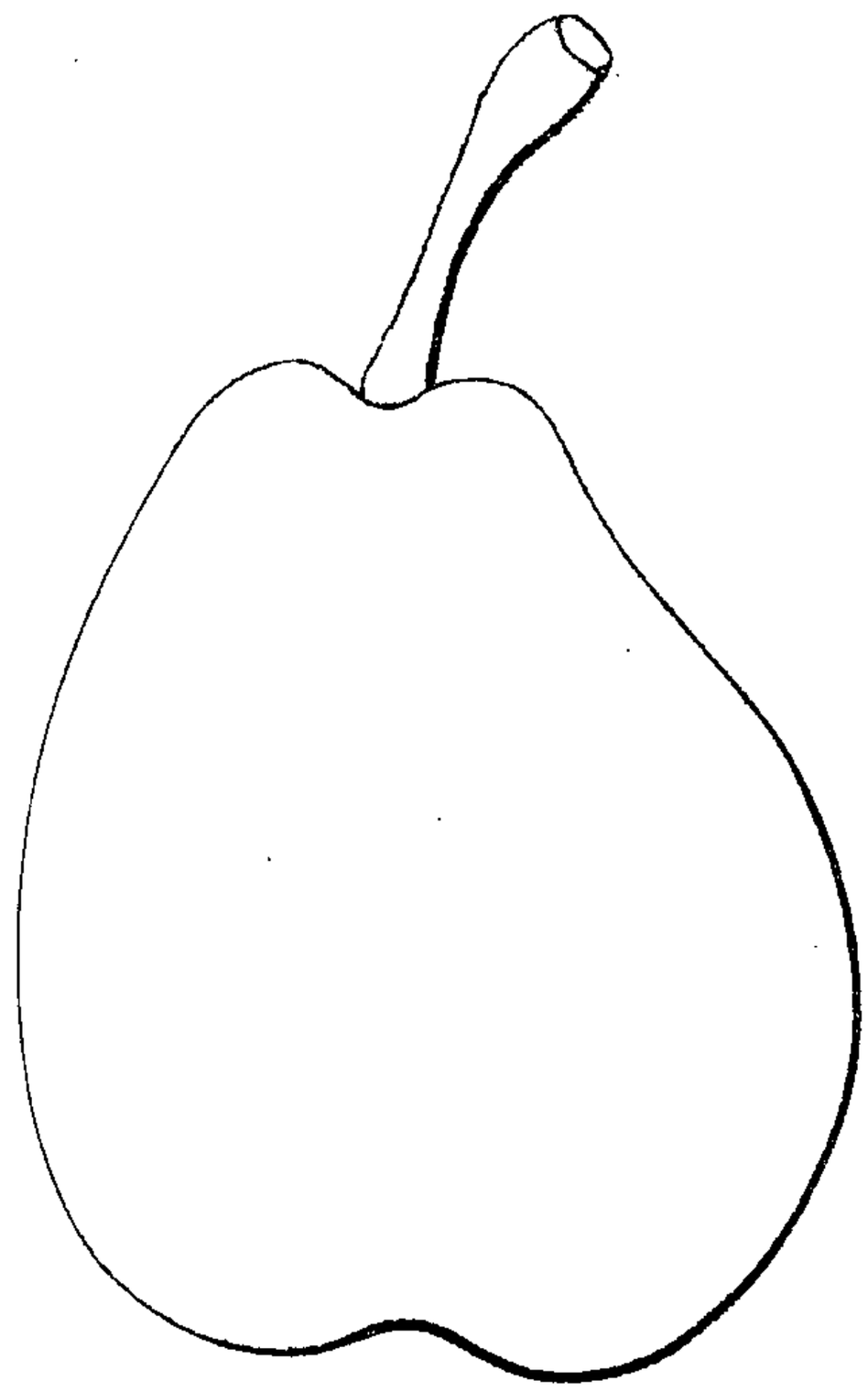
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, bien érigés, gros et très-longs, coudés, brun verdâtre et foncé, ayant les lenticelles petites,

rapprochées, peu apparentes, et les coussinets presque aplatis. — *Yeux :* petits et coniques, à peine écartés du bois, aux écailles bombées et mal soudées. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ova-les-allongées, souvent un peu contournées, à bords profondément dentés, à pétiole court, épais et rigide.

Poire Passe-Colmar musqué. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Fertilité. — Extrême.

Culture. — Sa vigueur n'a rien d'excessif; la croissance de l'écusson est des plus tardives; franc ou cognassier, tout sujet lui convient; ses pyramides, faibles encore dans leur deuxième année, deviennent ensuite assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* variable, elle passe ordinairement de la turbinée obtuse, régulière et très-ventrue dans toute sa partie inférieure, à l'ovoïde irrégulière, bosselée et contournée. — *Pédoncule :* court et de longueur moyenne, arqué ou non arqué, très-gros, surtout à la base, ou faible à son milieu et renflé à ses extrémités, obliquement inséré dans une dépression assez marquée et dont les bords sont fortement arrondis. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, souvent placé de côté au centre d'un bassin large mais peu profond. — *Peau :* épaisse et rugueuse, jaune verdâtre, ponctuée, striée, marbrée et amplement tachée de roux, principalement sur la face exposée au soleil, et parfois quelque peu vermillonnée dans le voisinage de l'œil. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, quoique ferme, juteuse, plus ou moins granuleuse autour des loges. — *Eau :* très-abondante, douce, bien sucrée, possédant une délicate saveur que rehausse encore un arrière-goût musqué fort agréable.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières belges de la Société Van Mons, est le principal propagateur de cette variété, dont il précisait ainsi l'origine en 1850 :

« Elle appartient — écrivait-il — aux semis du major Esperen, de Malines, qui l'a obtenu vers 1845 d'un semis de pepins mélangés fait de 1830 à 1832. » (*Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 136.)

Observations. — Plusieurs pomologues allemands ont cru le *Colmar musqué*, qui n'est autre que le présent Passe-Colmar, identique avec la variété Compérette ou Ananas. C'est une confusion évidente; on le reconnaîtra en parcourant l'article où nous avons étudié la poire Ananas (t. Ier, pp. 122-124).

Poires : PASSE-COLMAR NOUVEAU,

— PASSE-COLMAR ORDINAIRE,

} Synonymes de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poire PASSE-COLMAR PANACHÉ. — Depuis longtemps déjà j'ai dans mes pépinières un poirier Passe-Colmar dont les produits sont panachés de rouge sombre et de vert pâle, et qui sur ses rameaux, d'un brun clair légèrement jaunâtre, offre également des panachures se détachant d'autant mieux du fond, que leur nuance est du plus beau vert foncé. Ce Passe-Colmar panaché n'ayant pour le distinguer du type, aucun autre caractère, il devient complétement inutile de le décrire. Je l'ai peu propagé et ne crois pas qu'il soit mentionné chez nos pomologues.

Poires : PASSE-COLMAR PRÉCEL,

— PASSE-COLMAR ROUX,

— PASSE-COLMAR SOUVERAIN,

— PASSE-COLMAR SUPERFIN,

— PASSE-COLMAR SUPRÊME,

— PASSE-COLMAR TARDIF,

— PASSE-COLMAR DE VIENNE,

} Synonymes de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

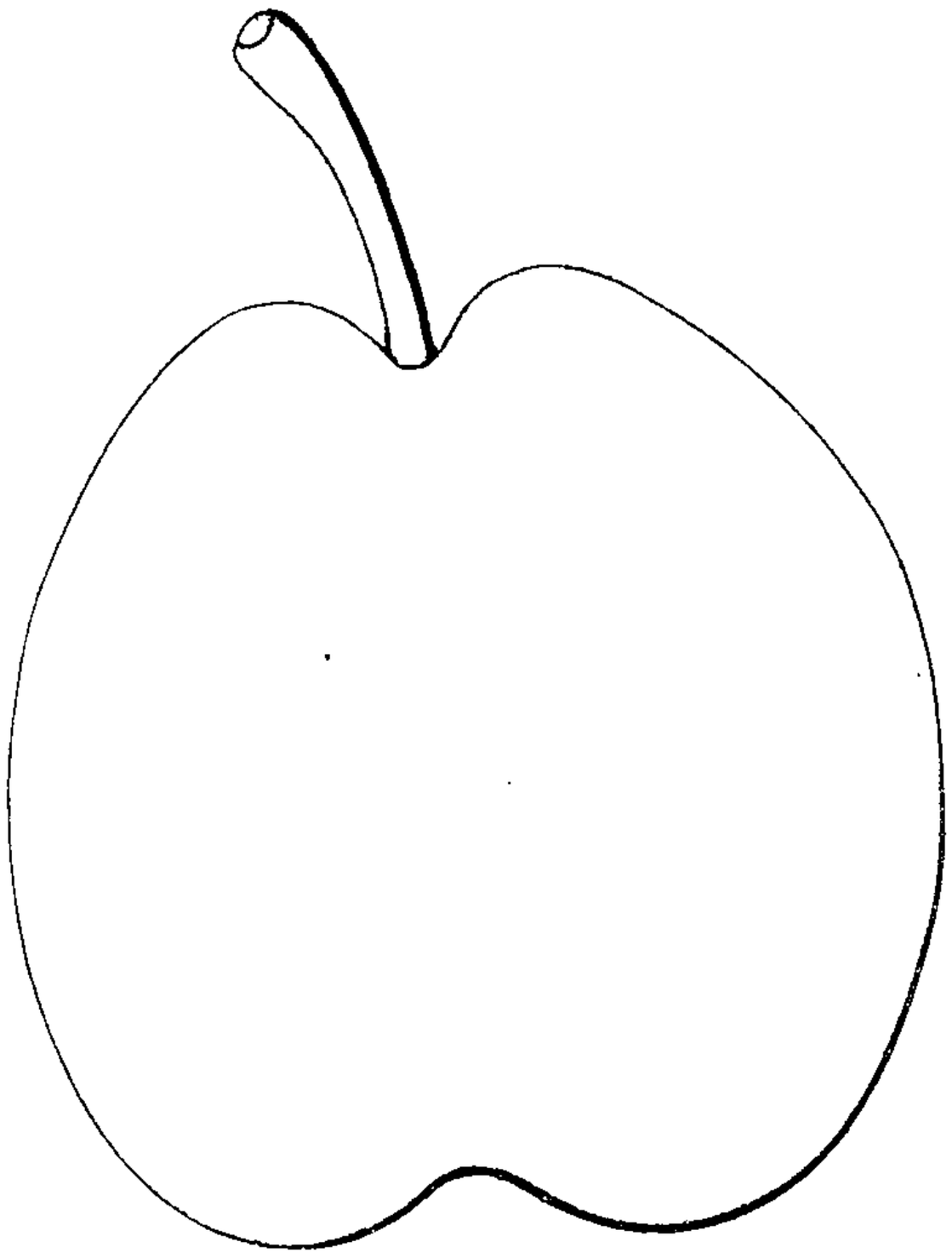
Poire PASSE-COLMAR VINEUX D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Sanguine de France*. Voir ce nom.

Poire PASSE-COLMAR VINEUX D'HIVER. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

734. Poire PASSE-CRASSANE.

Synonyme. — *Poire* Passe-Crassane Boisbunel (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1857, Supplément, p. 40).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros et courts, très-géniculés, gris verdâtre, ayant les lenticelles brunes, abondantes, les coussinets des plus accusés, les mérithalles excessivement courts. — *Yeux :* énormes, ovoïdes, à large base, parfois légèrement aigus, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* très-grandes, coriaces et vert luisant, elliptiques-allongées, canaliculées et généralement contournées sur elles-mêmes, ayant les bords presqu'entiers, le pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce poirier n'a rien de particulier dans sa croissance; il est d'une vigueur ordinaire, fait des pyramides assez régulières, quoique peu ramifiées, et pousse sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme :* ovoïde, fortement arrondie et quelquefois un peu cylindrique. — *Pédoncule :* assez long, mince, recourbé, renflé à la partie supérieure, obliquement inséré dans une cavité plus large que profonde. — *Œil :* grand, souvent contourné, ouvert, rarement bien enfoncé, entouré de faibles gibbosités. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, striée de roux, lavée de brun-fauve autour du pédoncule et montrant parfois quelques macules noirâtres. — *Chair :* excessivement blanche et fine, odorante, mi-fondante, un peu granuleuse au cœur. — *Eau :* suffisante, sucrée, parfumée, possédant une saveur aigrelette ainsi qu'un arrière-goût anisé fort agréables.

Maturité. — Courant de janvier et se prolongeant jusqu'en mars.

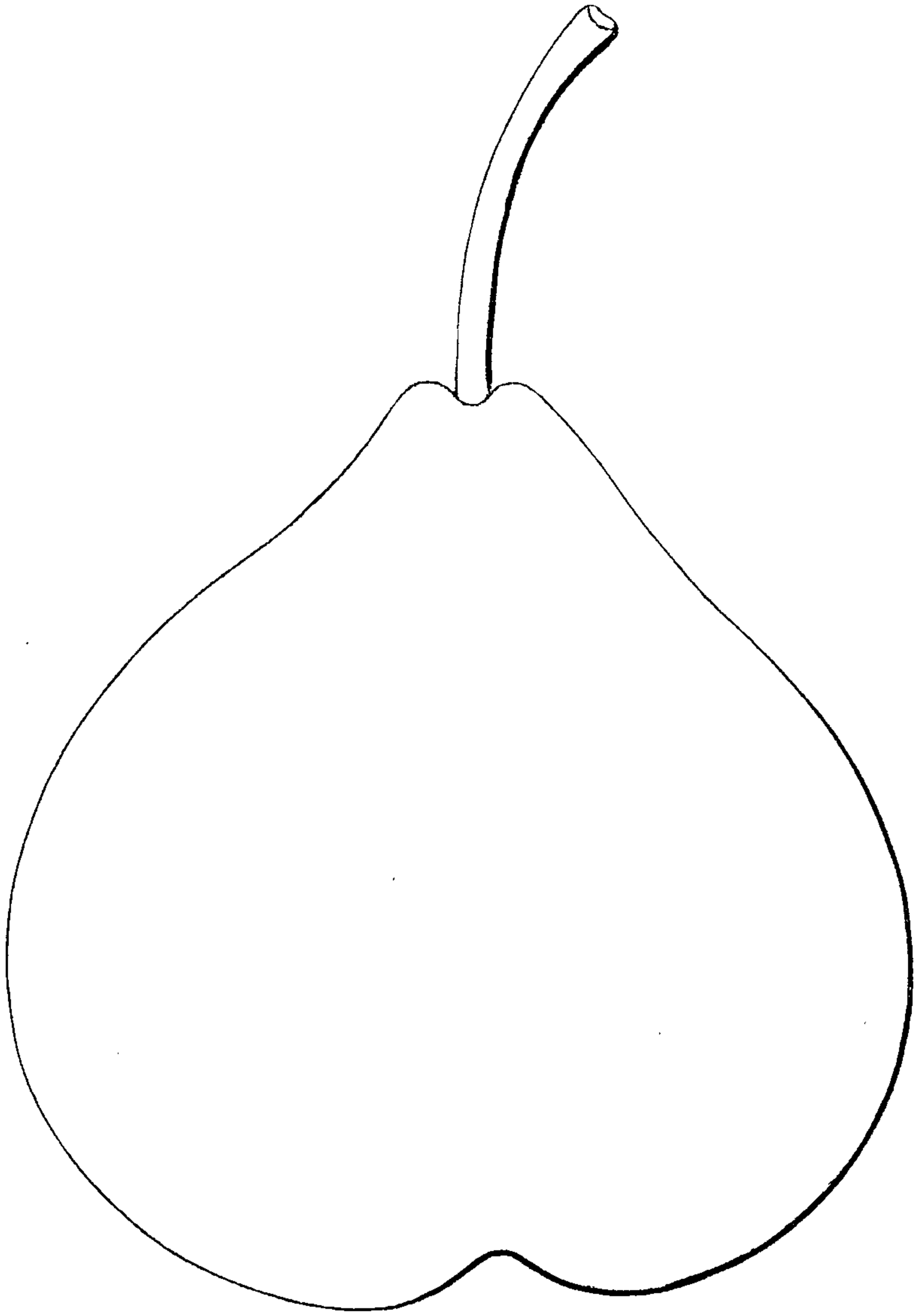
Qualité. — Première.

Historique. — M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen, est l'obtenteur de cette excellente poire d'hiver, dont le pied-type, semé en 1845, se mit à fruit en 1855. La culture de ce poirier a pris une très-grande extension, depuis quelques années ; les horticulteurs d'Angleterre, d'Amérique, d'Allemagne, le connaissent et l'apprécient infiniment. Il en est peu, parmi les variétés tardives, qui produisent d'aussi bons fruits que les siens.

Poire PASSE-CRASSANE BOISBUNEL. — Synonyme de poire *Passe-Crassane*. Voir ce nom.

---

735. Poire PASSE-TARDIVE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* jamais nombreux, légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, à peine coudés, brun jaunâtre, aux lenticelles larges et des plus rapprochées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, à écailles bien entr'ouvertes, ovoïdes, collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, unies en partie sur leurs bords, à pétiole long et fort.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier, mais il végète cependant passablement sur ce dernier sujet ; son écusson se développe tardivement ; ses pyramides laissent beaucoup à désirer pour la force et pour la beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* souvent considérable, mais souvent aussi au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, régulière, excessivement bosselée et ventrue dans toute sa partie inférieure, et très-amincie près du sommet, qui est légèrement obtus. — *Pédoncule :* long, très-fort, arqué, obliquement inséré

dans une faible dépression à bords quelque peu accidentés. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, grand, rarement bien enfoncé. — *Peau :* assez rugueuse, vert olivâtre clair, ponctuée de roux, lavée de brun-fauve autour du pédoncule, presqu'entièrement bronzée du côté du soleil, et tachetée, sur l'autre face, de gris-jaune plus ou moins squammeux. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, agréable, quoique peu parfumée.

Maturité. — Courant d'avril et pouvant atteindre le mois de juin.

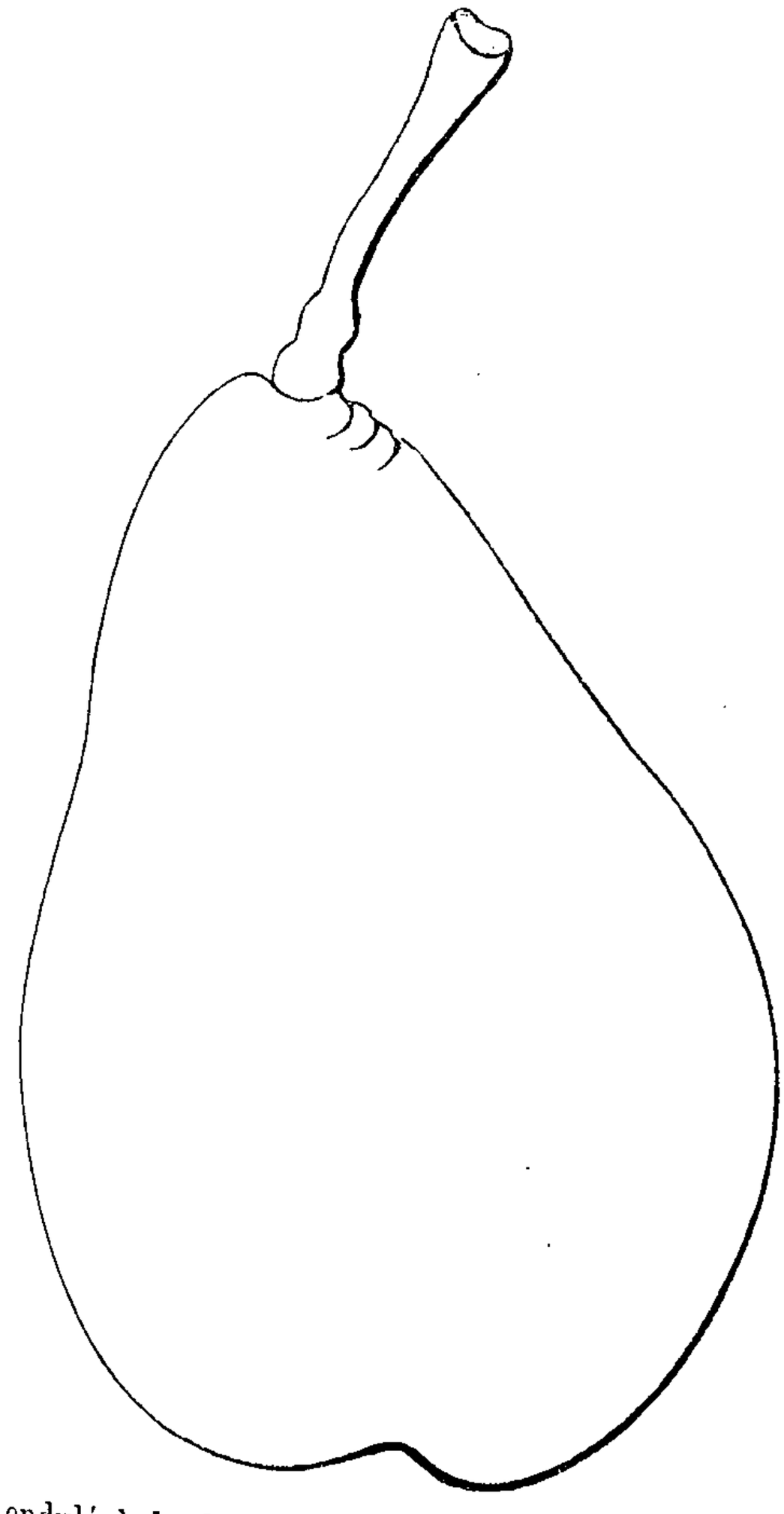
Qualité. — Deuxième ou troisième comme fruit à couteau, mais première comme fruit à compote.

Historique. — Le major Esperen, de Malines (Belgique), gagna de semis ce poirier vers 1843. Il est peu répandu, malgré l'extrême tardivité de ses produits, qui, fort variables de qualité, ne conviennent guères que pour la cuisson.

---

736. Poire PASTORALE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Musette d'Hiver rosate (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 18). — 2. Pastourelle (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, 3e partie, chap. Poirier, nomenclature des Poires médiocres). — 3. Musette d'Automne (*Id. ibid.*). — 4. Petit-Rateau (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 136; — et Robert Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 146).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-peu nombreux, étalés, gros et peu longs, à peine géniculés, brun-vert nuancé de gris, ayant les lenticelles bien apparentes, clair-semées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes ou coniques, écartés du bois, ayant les écailles renflées et des plus disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de son écusson; on le greffe sur franc ou sur cognassier; jamais il ne fait de convenables pyramides, vu le petit nombre de ses rameaux, aussi vaut-il mieux l'élever pour fuseau.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, légèrement obtuse, fortement plissée au sommet et généralement moins ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, recourbé, souvent noueux ou ondulé à la base, assez mince à son milieu, renflé aux extrémités, obliquement

implanté à fleur de peau. — *Œil* : moyen, mi-clos ou fermé, à peine enfoncé. — *Peau :* assez rugueuse, à fond verdâtre presqu'entièrement lavé de gris-roux, parsemée de larges points bruns légèrement saillants, maculée de roux foncé autour du pédoncule et vermillonnée sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et mi-cassante, plus ou moins pierreuse autour des loges. — *Eau :* rarement abondante, assez sucrée, un peu acerbe, faiblement musquée.

Maturité. — Commencement ou courant de novembre et parfois atteignant le mois de janvier.

Qualité. — Deuxième ou troisième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Mayer, jadis directeur des jardins du grand-duc de Wurtzbourg (Bavière), a décrit la poire Pastorale dans sa *Pomona franconica*, imprimée à Nuremberg, en 1776 et 1801. Il lui donna erronément, nous l'avons déjà dit plus haut (page 447) en parlant de la Musette d'Anjou, pour synonyme le nom de cette dernière variété, puis il la gratifia de l'origine suivante, que nous rapportons sans aucun commentaire :

« Je tiens — écrit cet auteur — la *Pastorale* pour la Cucurbitine de Caton et Pline. Elle a bien la figure de Calebasse ou de la gourde des Musettes ; et le petit goût d'aigreur que la Quintinye lui reproche, pourrait bien être l'*aciduli succi* par où Pline la caractérise. » (Tome III, p. 274, n° 106.)

Quelle que soit la provenance de ce poirier, il est du moins certain, 1° qu'on le cultivait à Orléans, avant 1628, sous la dénomination Musette d'Hiver rosate (voir *Catalogue* de le Lectier, page 18); 2° que dès 1675 Merlet l'appela Pastorale, et le caractérisa fort bien (p. 118 de *l'Abrégé des bons fruits*); 3° qu'enfin il se trouvait en 1688 dans le potager de Versailles, où la Quintinye le nommait Pastourelle et Musette d'Automne (t. Ier de ses *Instructions* horticoles, 3e partie). La maturité de cette espèce commence effectivement vers le milieu de novembre, pour finir courant de janvier ; d'où suit que la Pastorale a réellement droit aux qualifications de poire d'automne et d'hiver.

Poires : PASTORALE D'HIVER, — PASTORALE DE LOUVAIN, } Synonymes de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire PASTOURELLE. — Synonyme de poire *Pastorale*. Voir ce nom.

---

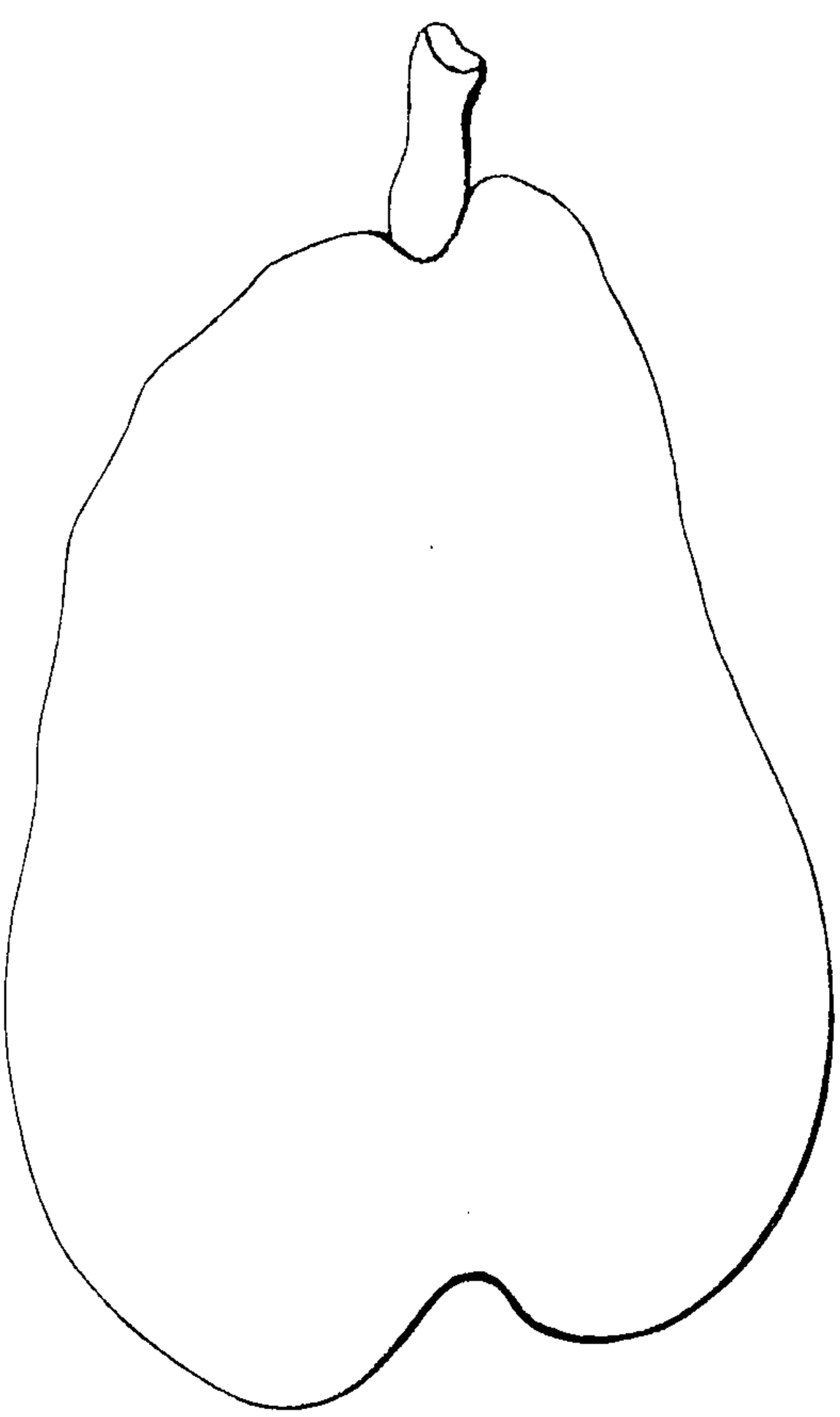
737. Poire PATERNOSTER.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, très-gros, courts, géniculés, brun verdâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, excessivement pointus et des plus écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur variable, ovales et elliptiques, acuminées, ayant les bords irrégulièrement dentés, le pétiole long, très-fort et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un poirier dont l'écusson croît assez tardivement et qui n'a qu'une vigueur modérée ; il se plaît sur franc ou sur cognassier et fait de jolies, de régulières pyramides, mais un peu trop basses, cependant.

Poire Paternoster.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* très-variable; oblongue ou turbinée-allongée légèrement obtuse, presque toujours irrégulière, contournée et fortement bosselée. — *Pédoncule :* court, très-gros, surtout à la base, rarement arqué, implanté plus ou moins obliquement à la surface du fruit et parfois adossé contre une protubérance bien prononcée. — *Œil :* petit ou moyen, arrondi, ouvert, placé dans un large bassin dont la profondeur est assez variable. — *Peau :* épaisse, jaune olivâtre clair, toute maculée de gris-roux autour du pédoncule, tachée et granitée de même sur le côté de l'insolation, où elle est en outre ponctuée de rouge-brique. — *Chair :* blanche, fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, contenant quelques fortes pierres auprès des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, très-vineuse, aigrelette, quelquefois légèrement astringente mais toujours douée d'un arome agréable.

Maturité. — Courant ou fin d'octobre et gagnant aisément les derniers jours de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier m'est venu de la Belgique en 1837 ou 1838, et je crois qu'alors on le connaissait à peine dans notre pays. Mon *Catalogue* de 1841 le signalait encore parmi les nouveautés ; mais bientôt sa propagation s'étendit rapidement, autant par le mérite de cette variété, que par le nom singulier qu'on lui a donné. Selon les Belges, elle appartiendrait à leur pomone, et voici dans quels termes M. Auguste Royer, arboriculteur namurois, le déclarait en 1858 :

« Cette poire n'est pas nouvelle — écrivait-il — car elle est déjà mentionnée dans le *Catalogue de Van Mons* [publié en 1823 ; p. 29, nº 50].... D'après mes informations, elle a été gagnée dans le Hainaut, par un pharmacien nommé Paternoster. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. VI, p. 33.)

Sans vouloir contredire la version de M. Auguste Royer, nous devons cependant en reproduire une autre, fort différente, qui dès 1825 fut émise, sur l'origine de ce

fruit, par un des plus intimes correspondants de Van Mons, par le docteur Diel, de Stuttgardt :

« J'ai reçu de Cologne (Prusse) — affirme-t-il — cette variété en 1802, avec le renseignement qu'elle provenait d'un couvent de nonnes, où elle était cultivée sous ce nom, et des plus estimées. Jusqu'ici je ne l'ai encore vue décrite ou signalée dans aucun ouvrage. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1825, p. 279.)

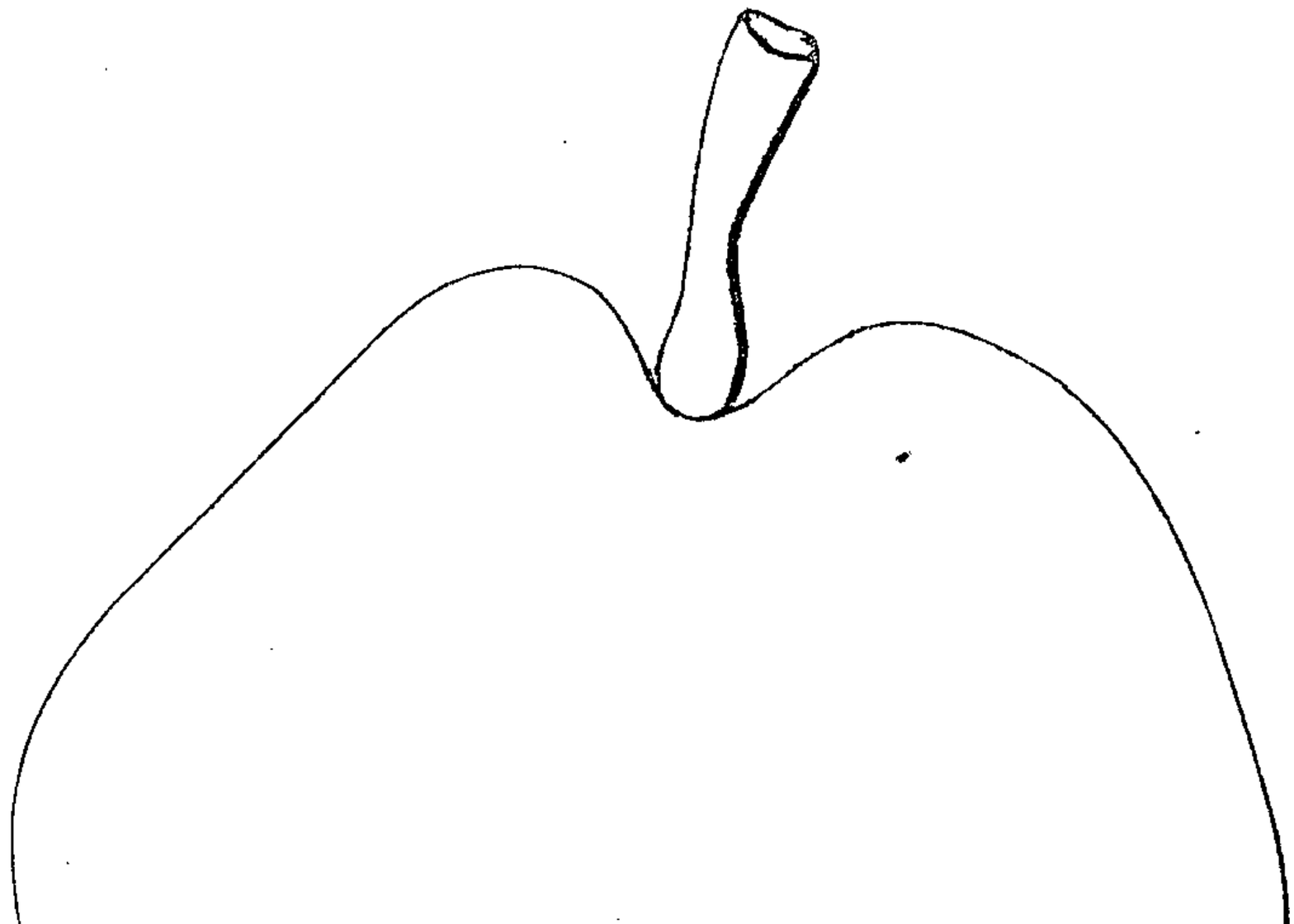
Qu'elle soit née en Prusse ou en Belgique, chez un pharmacien ou chez des nonnes, il n'en est pas moins positif, par ce passage, que le poirier Paternoster existait à Cologne avant 1802, et qu'ainsi son obtention date du XVIII^e^ siècle, et non pas du XIX^e^.

Observations. — On m'a, jadis, envoyé étiqueté *Pater-Notte* un poirier qui n'était autre que celui que je viens de décrire; je ne relèverais pas cette erreur, provenant d'une mauvaise lecture du mot Paternoster, si parfois je n'avais vu ce même nom Pater-Notte donné comme synonyme à la poire de Curé. Mais une telle méprise ne saurait durer longtemps, car les variétés Paternoster et de Curé sont bien loin de prêter à la confusion. — Ajoutons que la Bonne-d'Ézée, caractérisée page 478 de notre premier volume, n'est pas non plus, comme on le supposait il y a quelques années, identique avec la Paternoster.

POIRE DU PATRE. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

---

738. POIRE PAUL THIELENS.



Description de l'arbre. — *Bois:* assez fort. — *Rameaux:* nombreux, étalés, gros et courts, géniculés, brun clair et verdâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets aplatis, aux mérithalles courts. — *Yeux:* gros, noirâtres, courts et coniques, écartés du bois. — *Feuilles:* de grandeur moyenne, ovales ou ovales-allongées, canaliculées ou planes et contournées, à bords crénelés, à pétiole long et fort.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa vigueur est convenable et le développement de son écusson, ordinaire; on le greffe aussi avantageusement sur cognassier que sur franc; il prend une forme pyramidale généralement satisfaisante.

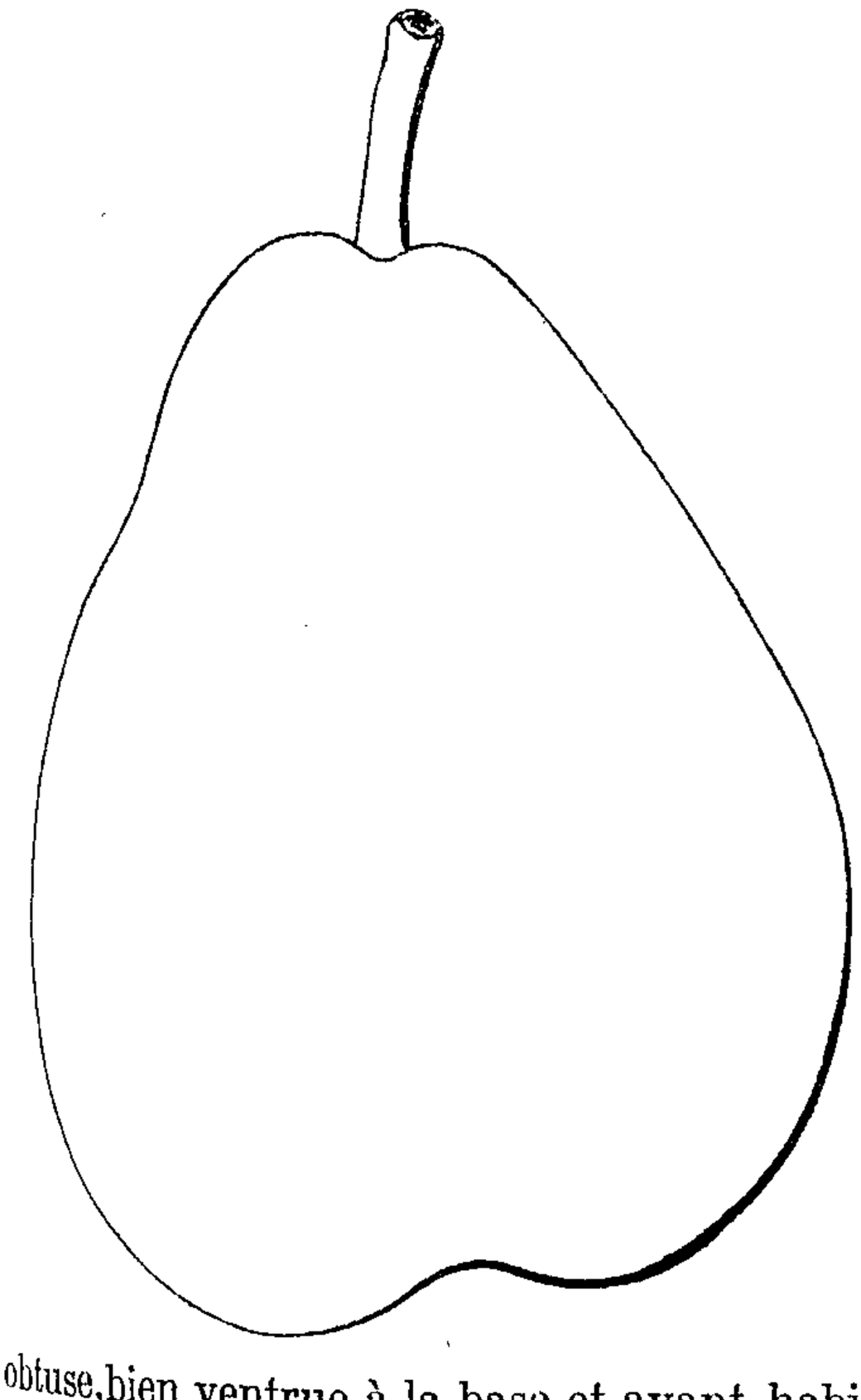
Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde, fort irrégulière, bosselée et ventrue, ou ovoïde presque globuleuse. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, arqué, beaucoup plus gros à ses extrémités qu'à son milieu, obliquement inséré dans une vaste cavité à bords bien accidentés et souvent très-plissés. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, presque saillant. — *Peau :* quelque peu rugueuse, jaune verdâtre clair, ponctuée et tachetée de roux grisâtre, faiblement nuancée de rouge sombre sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, pierreuse au centre. — *Eau* : rarement abondante, plus ou moins sucrée, faiblement aromatique et généralement entachée d'âcreté.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle provient d'un semis fait par Van Mons, en 1829, dans sa pépinière de Louvain (Belgique); le pied-type qui l'a produite ayant été transplanté à Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne, après le décès de son obtenteur (1842), ce fut là qu'il donna ses premiers fruits, en 1844. M. Alexandre Bivort, propagateur de cette variété, la dédia à l'un de ses amis, M. Paul Thielens, de Jodoigne. Je l'ai importée de Belgique en 1849.

739. Poire PAYEN.



Description de l'arbre.— *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, obliques-ascendants, longs mais un peu grêles, géniculés, pourpre obscur nuancé de gris, à lenticelles arrondies, abondantes, à coussinets très-prononcés. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, marron lavé de glauque, non appliqués contre le bois et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, épaisses, vert foncé, ovales-arrondies, planes ou réfléchies, portées sur un pétiole court, bien nourri, rougeâtre à sa base.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Il est doué d'une vigueur convenable et forme vite, sur franc et sur cognassier, de fortes pyramides aussi touffues que régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-obtuse, bien ventrue à la base et ayant habituellement un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court et peu fort, légèrement recourbé, placé obliquement à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* assez unie, jaune clair verdâtre, marbrée de fauve et couverte de larges et nombreux points brunâtres. — *Chair :* blanche, fine, fondante ou mi-fondante,

juteuse, exempte de pierres. — *Eau :* abondante, assez sucrée, non acidule, faiblement parfumée, quoique douée cependant d'une saveur fort agréable.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété figure au rang des gains de M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen; elle est sortie d'un semis de pepins mélangés fait en 1845; son premier rapport eut lieu en 1860, et sa propagation en 1863. Soumise à l'examen des Sociétés horticoles de Rouen et de Paris, elle fut très-favorablement appréciée. Son obtenteur l'a dédiée au savant chimiste Anselme Payen, membre de l'Institut et agronome des plus distingués.

Observations. — Il existe trois poiriers Payen : 1° le *Beurré Payen*, des Belges, décrit pages 408-409 de notre tome Ier, et cultivé depuis vingt-cinq ans environ; 2° le *Président Payen*, gain récent dont nous parlerons ci-après; 3° enfin la variété qui vient de nous occuper. On doit d'autant mieux s'efforcer de ne pas confondre ces trois poires, que leur maturité a lieu presque à la même époque, et que deux d'entre elles se ressemblent beaucoup, pour la forme. — Afin d'aider à reconnaître plus facilement le Beurré Payen, belge, du fruit obtenu à Rouen par M. Boisbunel, et nommé également Beurré Payen, nous avons, dans le nom de ce dernier, supprimé le terme générique Beurré, certain que l'obtenteur nous pardonnerait une suppression qui ne peut être, aujourd'hui, qu'avantageuse à son poirier.

---

740. Poire de PAYENCHE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Payency (Étienne Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, 3e édition, p. 14, n° 154). — 2. De Périgord (*Id. ibid.*). — 3. Payenchez (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1845, 3e cahier, p. 103).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, flexueux, brun verdâtre nuancé de gris, aux lenticelles fines et rapprochées, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques, plus ou moins aigus, non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, à bords régulièrement mais peu profondément crénelés, à pétiole épais, court et stipulé.

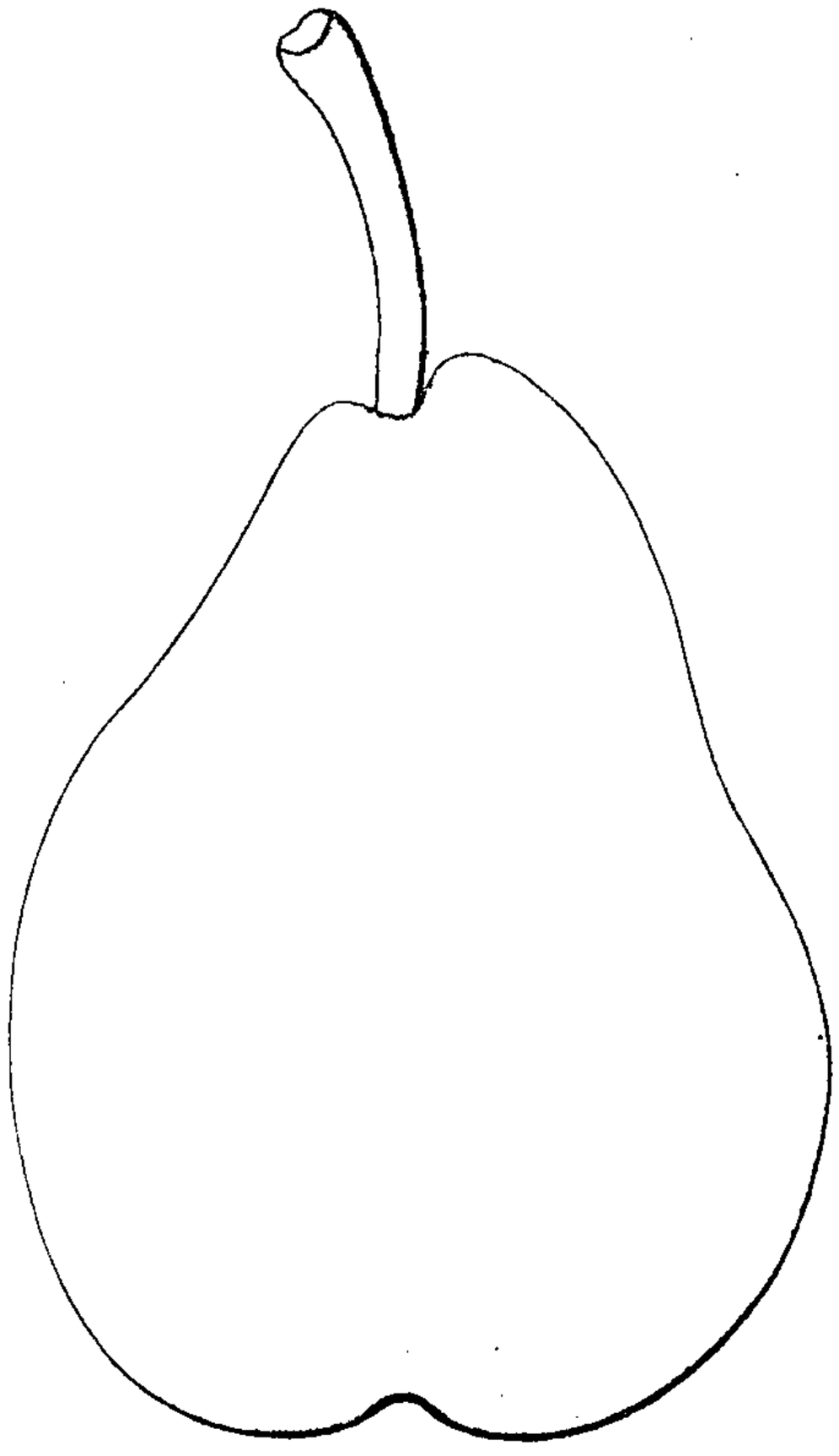
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur ne laisse rien à désirer; on le greffe indistinctement sur franc ou cognassier; l'écusson croît vite; les pyramides sont très-régulières et d'une force satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois moins volumineuse. — *Forme :* turbinée légèrement obtuse et allongée, ou ovoïde un peu ventrue vers la base. — *Pédoncule :* assez long et assez gros, recourbé, renflé à l'attache, obliquement ou perpendiculairement inséré au milieu d'une dépression rarement prononcée et dont l'un des bords est souvent mamelonné. — *Œil :* petit, ouvert, arrondi, presque saillant. — *Peau :* mince et lice, jaune d'or, maculée de fauve autour du pédoncule, ponctuée, tachetée ou marbrée de gris-roux, et rouge-brique sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante ou mi-fondante,

juteuse, contenant quelques pierres au centre, surtout au-dessous des loges. — *Eau :* excessivement abondante, des plus sucrées, acidule, ayant un parfum bien savoureux et un faible arrière-goût anisé très-délicat.

Poire de Payenche.



Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique.— L'agronome Étienne Calvel décrivit cette variété dès 1805 dans son *Traité des pépinières* (t. III, p. 14, n° 154), et dit « qu'elle était nou- « velle et venait d'être envoyée au Jardin « des Plantes de Paris ; » mais il n'en connut pas l'obtenteur, ou plutôt le propagateur, car ce poirier fut semé par le hasard. En 1858 M. Decaisne, professeur de culture au Jardin des Plantes, combla cette lacune en publiant sur la poire de Payenche une note inédite dont voici les termes :

« Je trouve dans les manuscrits d'André Thoüin, conservés à la Bibliothèque du Muséum, la note suivante : — Cette poire, découverte par le citoyen Belair, a été trouvée au village de Payenche, en Périgord, dans la haie d'un pré. [Renseignement communiqué à André Thoüin par le citoyen Massé, en ventôse an X.] (*Le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I.)

Ce fruit vraiment délicieux est encore, quoique septuagénaire, fort peu répandu ; on en trouverait difficilement, cependant, qui l'emportassent sur lui parmi les poires d'automne. Cela tient à ce qu'il resta longtemps ignoré des pépiniéristes, mais depuis quelques années son nom commence à paraître dans les Catalogues.

Poires : PAYENCHEZ, — DE PAYENCY, ——— } Synonymes de poire *de Payenche*. Voir ce nom.

---

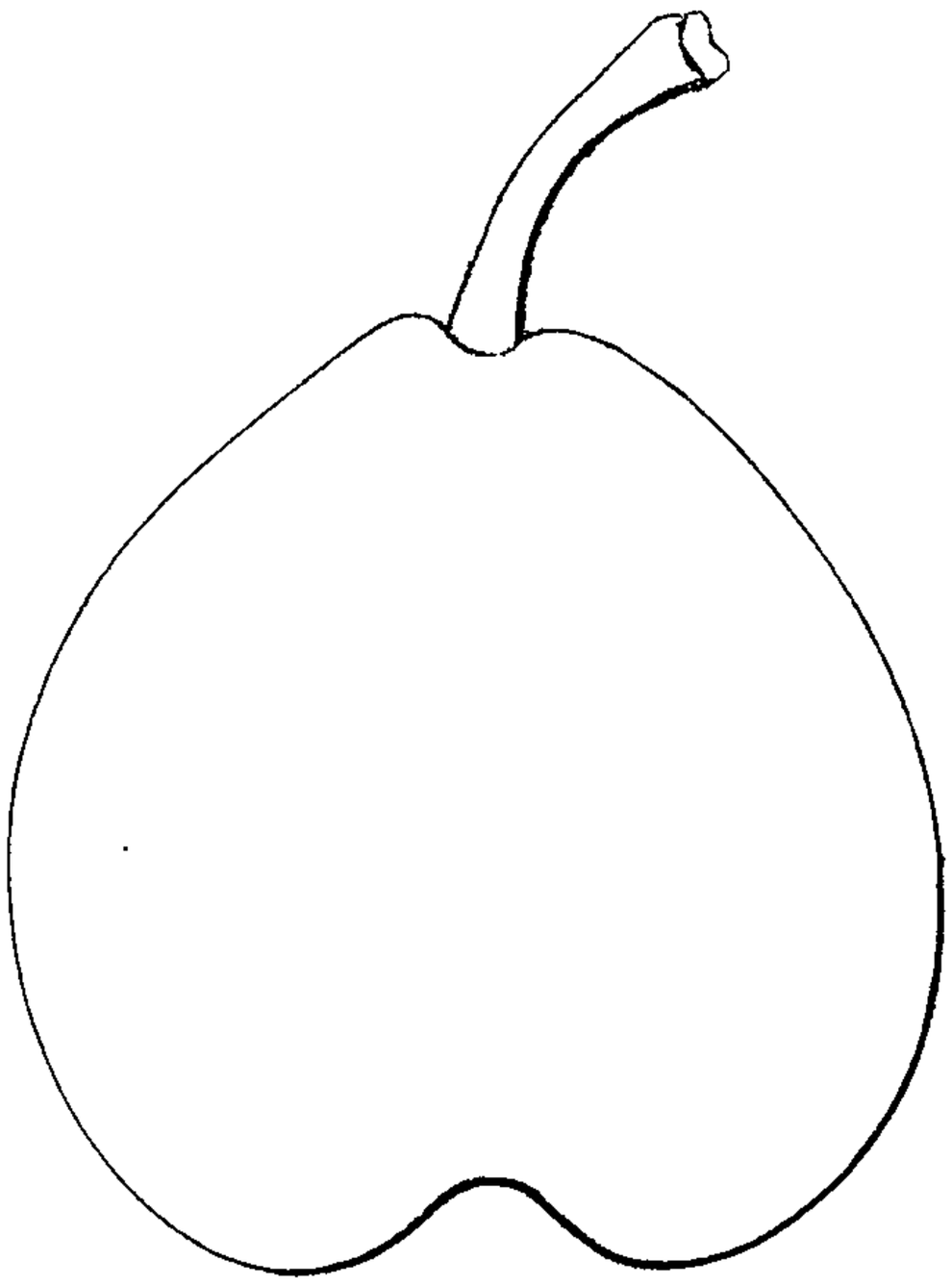
741. Poire PÊCHE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, gros et longs, à peine coudés, marron clair, ayant les lenticelles fines et clair-semées, les coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, habituellement obtus et cotonneux, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, rarement abondantes, ovales, très-profondément dentées, portées sur un pétiole grêle et de longueur moyenne.

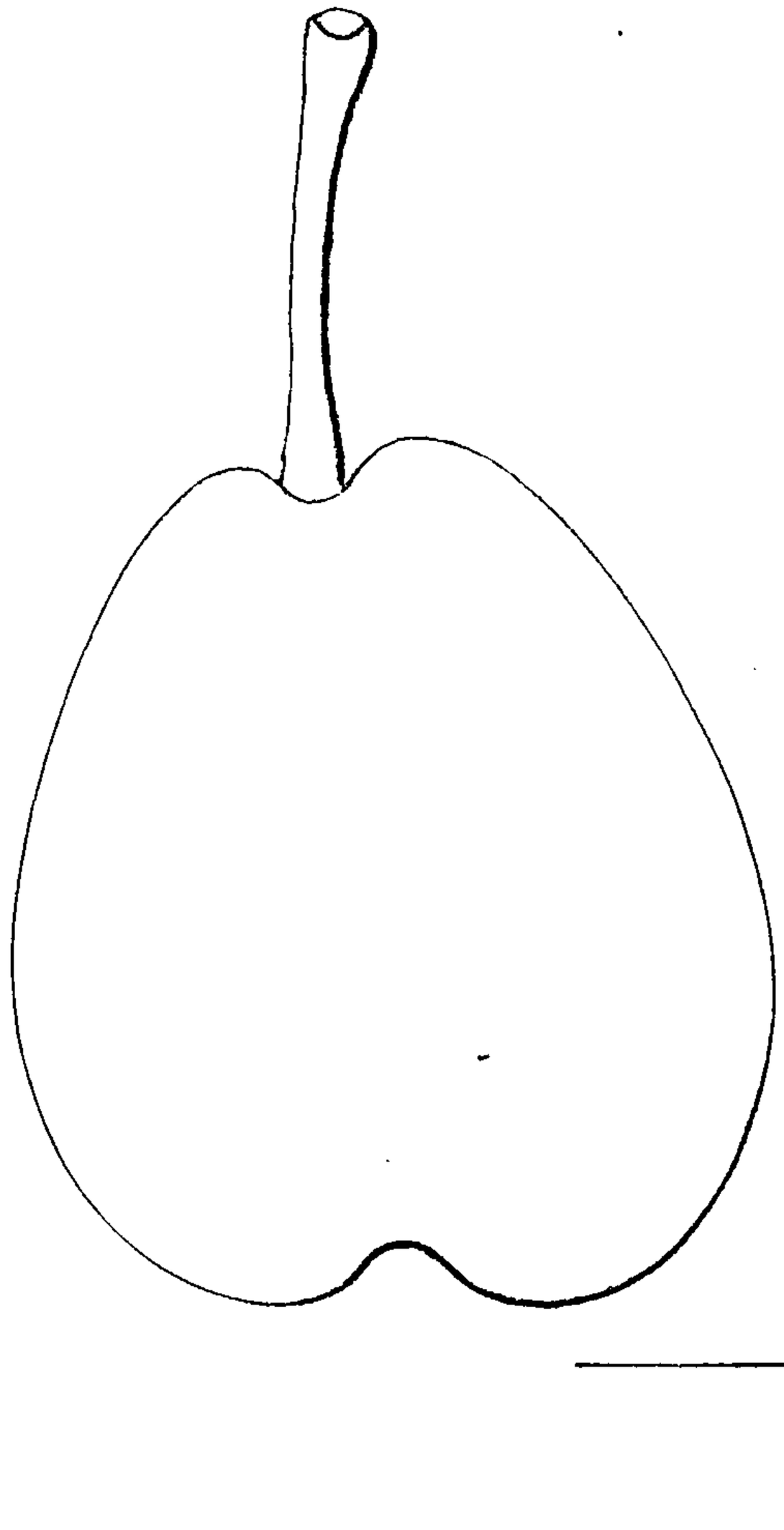
Fertilité. — Extrême.

Culture. — Sauf le développement très-tardif de l'écusson, ce poirier, dont la vigueur est convenable, n'a rien de particulier dans sa végétation; franc ou cognassier, tout sujet lui plaît; il fait de belles pyramides.

Poire Pêche. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, mais souvent plus volumineuse. — *Forme :* variable, passant généralement de la turbinée écrasée ou arrondie, à l'ovoïde quelque peu ventrue. — *Pédoncule :* long ou très-long, arqué et mince à son milieu, plus fort à ses extrémités, inséré obliquement ou perpendiculairement, soit à fleur de peau, soit dans un large évasement assez profond et à bords inégaux. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, légèrement enfoncé, entouré de faibles plis ou de petites gibbosités. — *Peau :* jaune pâle et verdâtre, semée de points gris et de points rouges, maculée de fauve autour du pédoncule et parfois autour de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, excessivement fondante et juteuse, presque exempte de granulations. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, vineuse, possédant un parfum particulier, aussi prononcé qu'exquis.

Maturité. — Depuis la moitié d'août jusqu'à la fin de ce même mois.

Qualité. — Première.

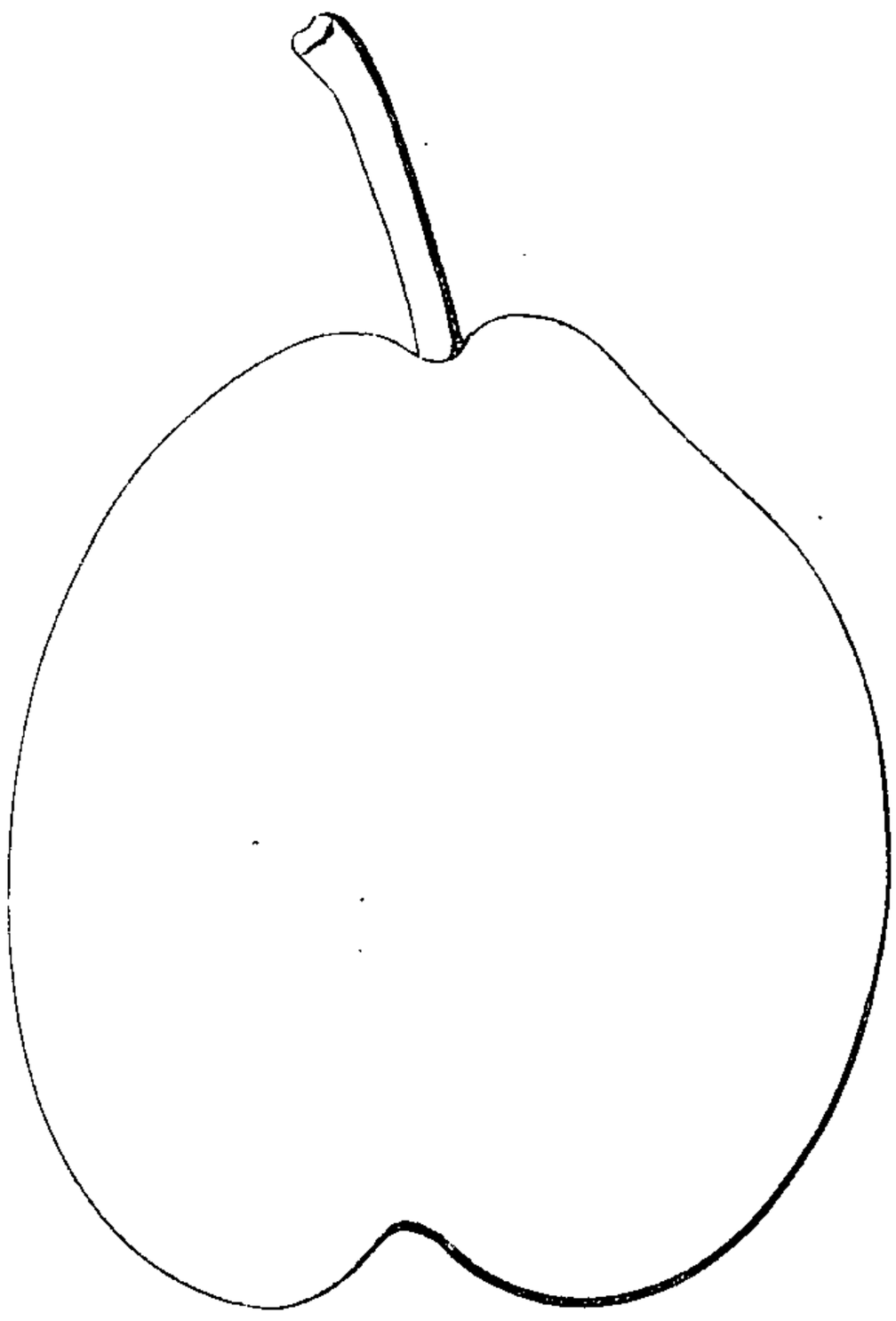
Historique. — La poire Pêche, un des meilleurs fruits d'été, provient de Malines (Belgique), où le major Esperen l'obtint en 1845 d'un semis de pepins mélangés fait vers 1836. Elle ne tarda pas à pénétrer dans nos jardins, car je la greffai pour la première fois en 1847, et l'annonçai comme nouveauté dans mon *Catalogue* de 1849 (p. 27, n° 427). Je l'ai rencontrée sous le faux nom Citron des Carmes tardif, mais si rarement, qu'il me semble inutile de le lui donner pour synonyme.

POIRE DE PENTECOTE. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

---

742. POIRE DE PEPIN.

Synonymie. — *Poire* DE PEPIN SUCRÉ (Comice horticole d'Angers, *Cahier de dégustations*, année 1848, p. 151).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, gros et longs, des plus flexueux, vert foncé, aux lenticelles larges, assez abondantes, aux coussinets fortement saillants. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes, placés en éperon, ayant les écailles bombées et entr'ouvertes. — *Feuilles :* d'un beau vert, ovales-allongées, bien acuminées, profondément dentées en scie sur leurs bords, à pétiole long, épais et pourvu de stipules excessivement développées.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il se plaît infiniment sur le cognassier, où la croissance de son écusson est assez hâtive; la vigueur de ce poirier donne à ses pyramides, dès leur deuxième année, une force remarquable; elles sont en outre très-régulières et bien touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, bosselée, habituellement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* variable, parfois court et gros, mais fréquemment assez long et assez mince, renflé à la base, recourbé, inséré obliquement dans une étroite et peu profonde cavité où souvent le comprime une protubérance bien développée. — *OEil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, enfoncé, bordé de quelques petits plis. — *Peau :* vert-pré nuancé de jaune pâle, ponctuée de gris et largement lavée de rouge-brique sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine ou mi-fine, cassante, aqueuse, contenant, au centre, de nombreuses granulations. — *Eau :* abondante, bien surcrée, douce et savoureuse.

MATURITÉ. — Vers le milieu d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En décrivant pages 303 et 304 de ce volume, la Jargonelle, poire originaire de l'Anjou, j'ai publié un document *inédit* se référant aux années 1488 à 1493, et duquel il ressort qu'à cette époque le poirier de Pepin était déjà fort répandu à Selliers, commune de Juvardeil (Maine-et-Loire), puisqu'on en faisait parvenir, de ce lieu, « QUATRE PETITS SUJETS » au seigneur du Plessis-Bourré, demeure princière située paroisse d'Écuillé, arrondissement d'Angers. Pour ne pas reproduire une seconde fois ce document, nous renvoyons le lecteur à l'article sus-indiqué, puis ajoutons que la poire de Pepin passa de l'Anjou chez les Orléanais, où vers 1600 elle se trouvait dans le verger du procureur du roi le Lectier, comme on le voit par le *Catalogue* arboricole qu'en 1628 ce magistrat fit

imprimer (page 8). Dom Claude Saint-Etienne, en 1670, est le premier auteur qui l'ait décrite :

« Poire *de Pepin* — dit-il — est ronde, grosse comme Vallée, verte à la teste et à la queuë; le reste, rouge pour la plupart et jaunâtre derriere; a la queuë longuette et menuë, est fort pierreuse, fort bonne; meurit en aoust. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 36 et 49.)

On voit donc que notre poire de Pepin est parfaitement identique avec celle si bien décrite, il y a deux siècles, par Claude Saint-Etienne. Actuellement on aurait peine à la rencontrer en dehors des pépinières angevines, et cependant elle mérite la culture, surtout comme fruit précoce et bon pour l'approvisionnement des halles. Son nom indique qu'elle fut gagnée de semis, à l'exemple de l'Amadote, appelée d'abord, elle aussi, poire de Graine, et cela vers 1600 (voir notre t. Ier, pp. 104-106).

Poire de PEPIN SUCRÉ. — Synonyme de poire de *Pepin*. Voir ce nom.

Poire de PÉQUIGNY. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire PERA DEL CAMPO. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

Poires : PERA CASENTINA, — PERA PASSANA, — Synonymes de poire *Royale d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire PERA SPINA. — Synonyme de *Bergamote du Bugey*. Voir ce nom.

Poires : PERDREAU, — PERDREAU MUSQUÉ, — Synonymes de *Rousselet hâtif*. Voir ce nom.

Poire de PÉRIGORD. — Synonyme de poire *de Payenche*. Voir ce nom.

Poires : PERLE, — a PERLE, a la PERLE, — de PERLE, — Synonymes de poire *Petit-Blanquet*. Voir ce nom.

Poire de PERSE. — Synonyme de poire *d'Arménie*. Voir ce nom.

Poire de PERSIL. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

---

743. Poire PERTUSATI.

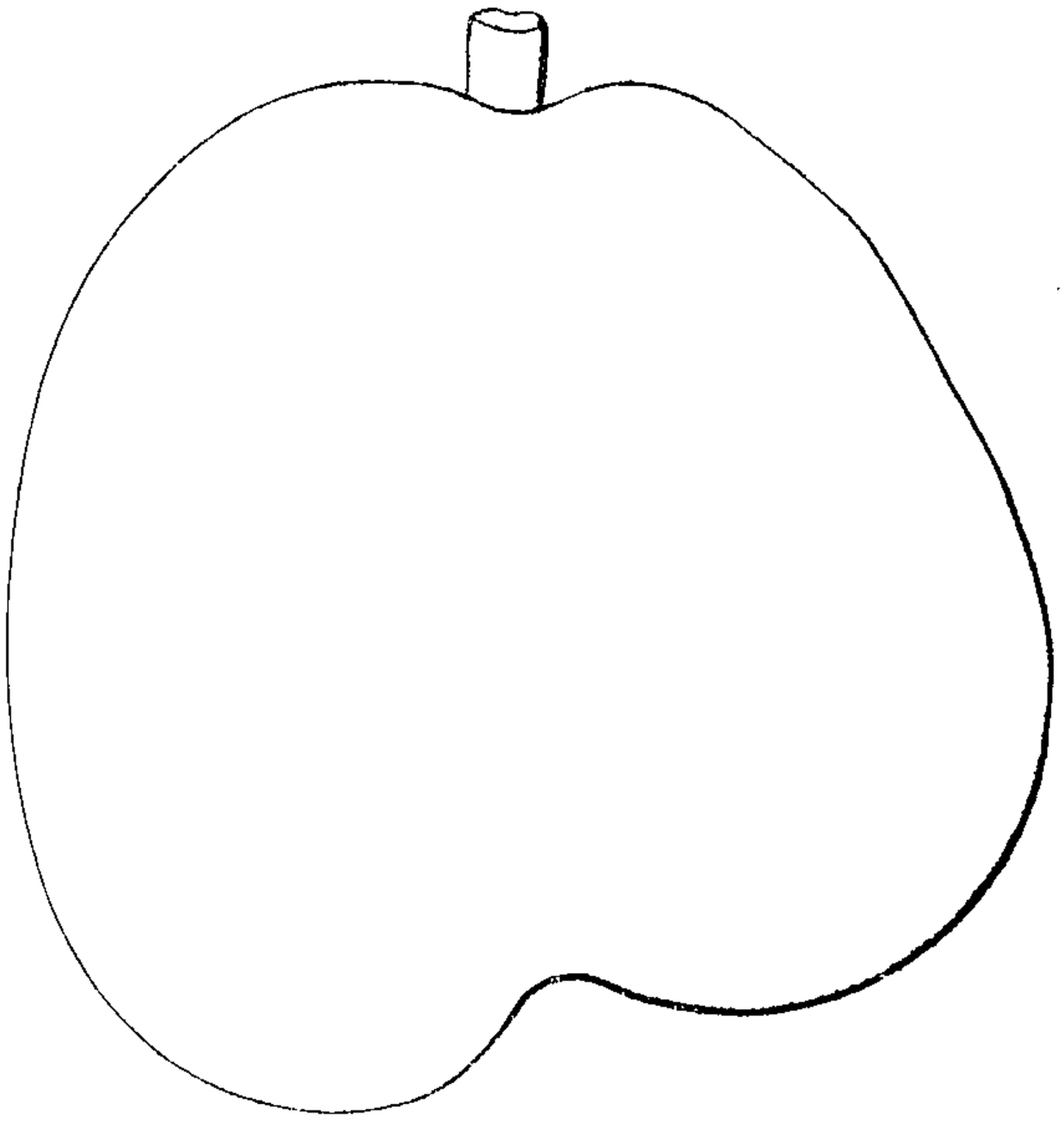
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement érigés, très-longs et de moyenne grosseur, bien géniculés, marron clair légèrement taché de gris, aux lenticelles allongées, abondantes, aux coussinets larges et saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, plus ou moins pointus, sensiblement écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou elliptiques, rarement acuminées, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole long et épais.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce poirier d'obtention toute récente est encore à sa première année de greffe; je dois donc me borner à dire qu'il possède une vigueur convenable, sur cognassier, et promet d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoide-arrondie ou globuleuse très-irrégulière, ayant un côté moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* des plus courts, bien nourri, implanté verticalement à la surface du fruit. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, placé dans un bassin large et assez profond. — *Peau :* rugueuse, à fond jaune d'or, finement ponctuée de gris, amplement marbrée et tachée de brun clair, surtout auprès de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, entièrement fondante, aqueuse, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, douée d'une saveur aigrelette fort agréable et d'un parfum vraiment délicieux.

Poire Pertusati.



Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée dans mes pépinières en 1867, cette variété n'a pas encore figuré dans mon *Catalogue ;* elle sera mise dans le commerce en 1869 et je la dédie à M. le comte Pertusati, qui dirige à Milan une Revue horticole des plus estimées.

Poire PETALESS. — Synonyme de poire *Figue d'Alençon*. Voir ce nom.

Poire PETIT-BEURRÉ D'HARDENPONT. — Synonyme de poire *Orpheline d'Enghien*. Voir ce nom.

Poire PETIT-BEURRÉ D'HIVER. — Synonyme de *Besi de Quessoy*. Voir ce nom.

---

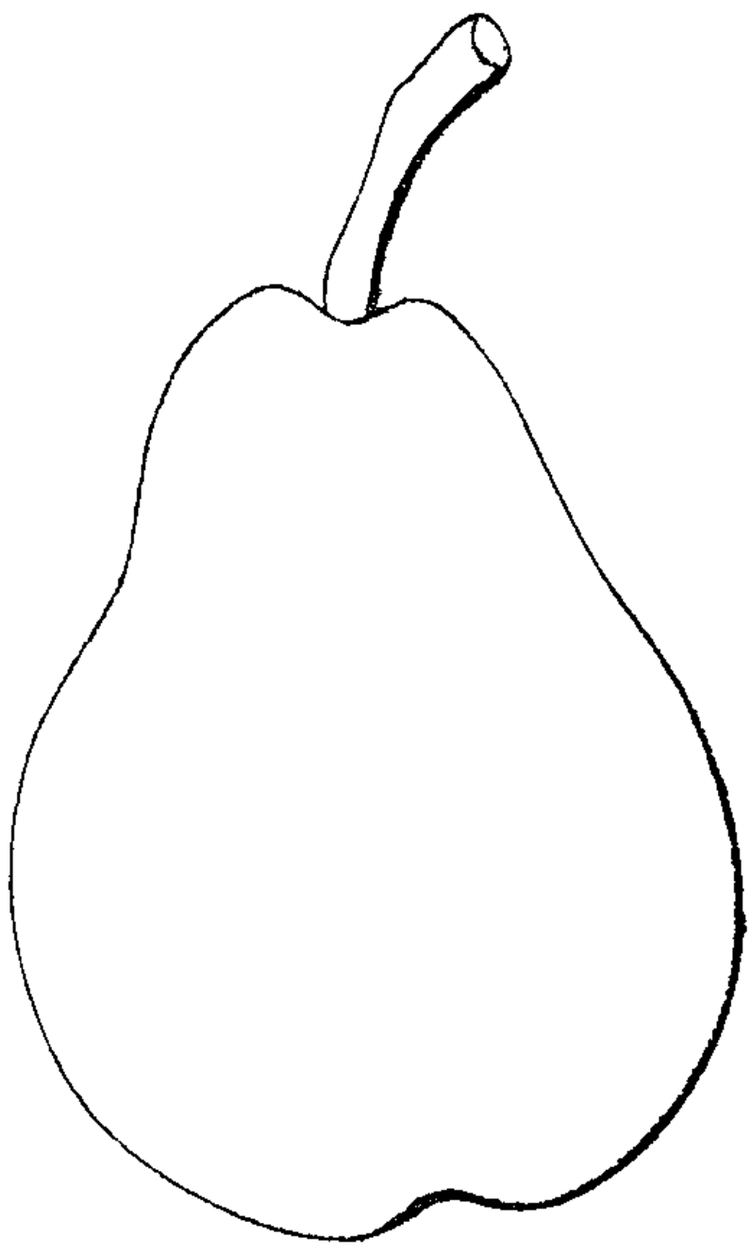
744. Poire PETIT-BLANQUET.

Synonymes. — *Poires*: 1. Perle (Jacques Daléchamp, *Historia generalis plantarum*, 1587, livre III, p. 306; — et le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 4). — 2. Camouzine (le Lectier, *ibid.*). — 3. De Perle (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652, p. 40; — et Jean Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 75). — 4. De Cire (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 36). — 5. A la Perle (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 132, n° 16; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1867, t. VII). — 6. Chateaubriant (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, pp. 240-241, n° 69). — 7. Petit-Pairmain d'Été (*Id. ibid.*). — 8. Petite-Musquée Barrois (*Id. ibid.*). — 9. De Saint-Jacques (*Id. ibid.*). — 10. Petite-Blanquette (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 23; — et Mirbel, *Nouveau traité des arbres fruitiers*, 1816, t. II, p. 48). — 11. A Perle (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 130). — 12. Petit-Roi Louis (*Id. ibid.*). — 13. Blanche-Fleur (*Pépinières d'Angers*, depuis 1820).

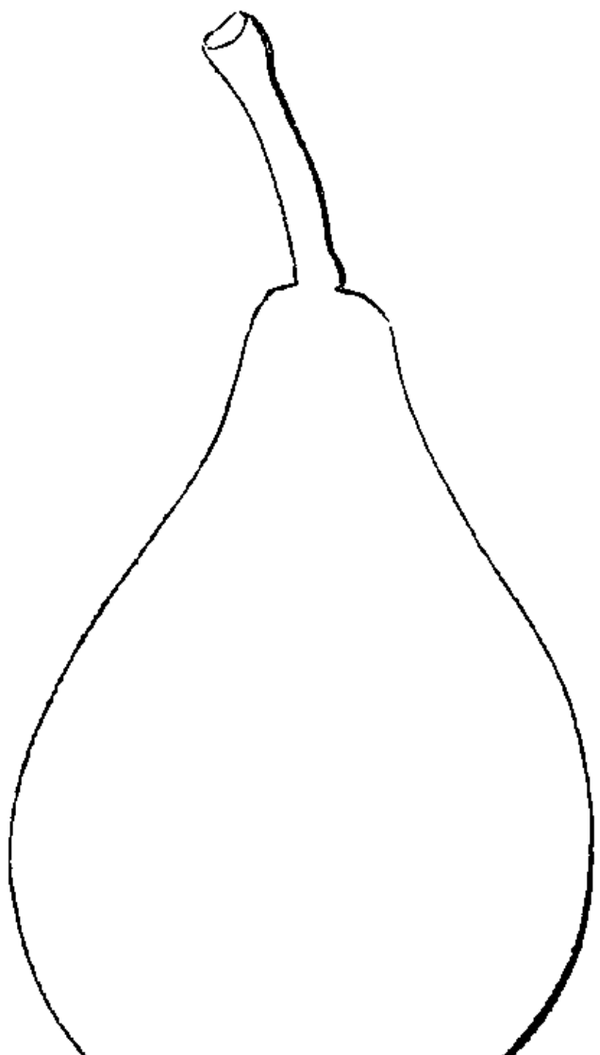
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, presque érigés et légèrement arqués, courts mais des plus gros, à peine coudés,

fauve clair nuancé de vert, et cendré, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* aux écailles disjointes, assez volumineux, ovoïdes, aigus, rarement bien écartés du bois. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-arrondies, plus ou moins acuminées, faiblement crénelées, à pétiole très-long et flasque, quoiqu'assez gros.

Poire Petit-Blanquet.
Premier Type.



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Il pousse aussi vigoureusement sur cognassier que sur franc; l'écusson ne se développe pas très-vite; les pyramides sont des plus fortes, mais laissent à désirer sous le rapport de la ramification et de la régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou très-petite. — *Forme :* assez inconstante, ses deux types les plus habituels sont l'ovoïde irrégulière et quelque peu ventrue vers la base, ou la turbinée régulière, à sommet presqu'aigu. — *Pédoncule :* court et mince, arqué, plus ou moins renflé aux extrémités, obliquement implanté au centre d'une faible dépression ou placé à fleur de chair, et souvent même continu en partie avec le fruit. — *Œil :* moyen et saillant, parfois même très-ressorti, souvent mi-clos, légèrement plissé sur ses bords. — *Peau :* lisse et mince, jaune-paille très-clair ou jaune-cire blanchâtre, semée de points verdâtres des moins apparents et quelquefois, mais rarement, recouverte d'une faible nuance rose tendre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* des plus blanches, mi-fine, croquante et ferme, un peu granuleuse autour du cœur. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, aigrelette, savoureuse quoique faiblement parfumée.

MATURITÉ. — Fin de juillet et commencement d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Lorsqu'au milieu du XVI^e^ siècle cette variété si répandue commençait à paraître dans nos jardins, on la nomma d'abord Poire PERLE; le nom de Petit-Blanquet lui vint une trentaine d'années après, et même elle le porta assez longtemps concurremment avec le premier. Aussi croyait-on, en 1628, que ces deux noms s'appliquaient à deux fruits différents. Témoin le Lectier, d'Orléans, qui signalait à cette date, dans le *Catalogue* de son immense verger, à la page 3 un Petit-Blanquet, à la page 4 une poire Perle, mûrissant chacune, disait-il, « en « juillet et au commencement d'aoust. » En 1670 si cette erreur tendait généralement à disparaître, elle subsistait encore, cependant, car dom Claude Saint-Étienne décrivit alors « le Petit-Blanquet, ou poire DE CIRE, » à la page 36 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, et la poire « Perle, ou Camouzine, »

à la page 52. Mais cinq ans plus tard, en 1675, Merlet déclara positivement que ces deux poires étaient identiques :

« Le Gros et PETIT-BLANQUET — écrivit-il — sont en estime ; LE PETIT EST LA POIRE DE PERLE, qui a l'eau fort relevée : tous deux sont bons, sont jaunes et se gardent assez ; l'arbre en est beau, donnant de gros bois et des feüilles tres larges et grandes. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 75.)

Depuis Merlet, on a constamment appelé ce poirier Petit-Blanquet ; vouloir aujourd'hui, après une possession de deux cents ans, le dépouiller de ce nom pour lui rendre sa dénomination primitive, Poirier Perle, nous semble donc fort inutile. Aussi le lui conservons-nous à l'exemple, du reste, de la majorité des pomologues français et étrangers. Avant 1688 la Quintinye, qui cultivait à Versailles cette variété, assurait dans un manuscrit publié en 1690, après la mort de ce célèbre arboriculteur, « que le Petit-Blanquet n'était pas encore poire trop commune ; » (3e partie du t. Ier de ses *Instructions*) mais il se garda bien de reproduire, imitant en cela Merlet, son contemporain, la version invraisemblable antérieurement rapportée par Claude Mollet. Ce dernier, directeur des jardins de Louis XIII, prétendit effectivement que le Poirier de Perle « venait d'Orient, était découvert depuis peu, et avait reçu à « Paris, du jardinier Benoist Petit, ce nom de Perle. » (*Le Théâtre des jardinages*, 1652, p. 40.) Claude Mollet, un tel passage le prouve, n'avait pas lu l'*Historia plantarum* du médecin Jacques Daléchamp, où dès 1587 le poirier Perle était cité (livre III, p. 306) ; comme il ne put connaître, non plus — elle parut après lui — l'*Historia de arboribus et fruticibus* du docteur Jonston, œuvre de 1662 dans laquelle les variétés Blanquet à longue queue, Gros-Blanquet long et Petit-Blanquet sont dites originaires de Montbéliard (Doubs). Mais l'ayant déjà constaté en décrivant les deux premières poires de ce groupe, nous renvoyons pour tout autre détail aux pages 445-446 de notre tome Ier, et 242 du présent volume. J'ajouterai toutefois, ici, que Jean Mayer regardait le Petit-Blanquet comme l'espèce primitive des divers Blanquets (voir *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 240, n° 69, note 45.)

POIRE PETIT-BOUVART ou BOUVERT. — Synonyme de poire *Parfum d'Hiver*. Voir ce nom.

POIRE PETIT-CERTEAU. — Synonyme de poire *Bellissime d'Automne*. Voir ce nom.

---

745. POIRE PETIT-CHAUMONTEL.

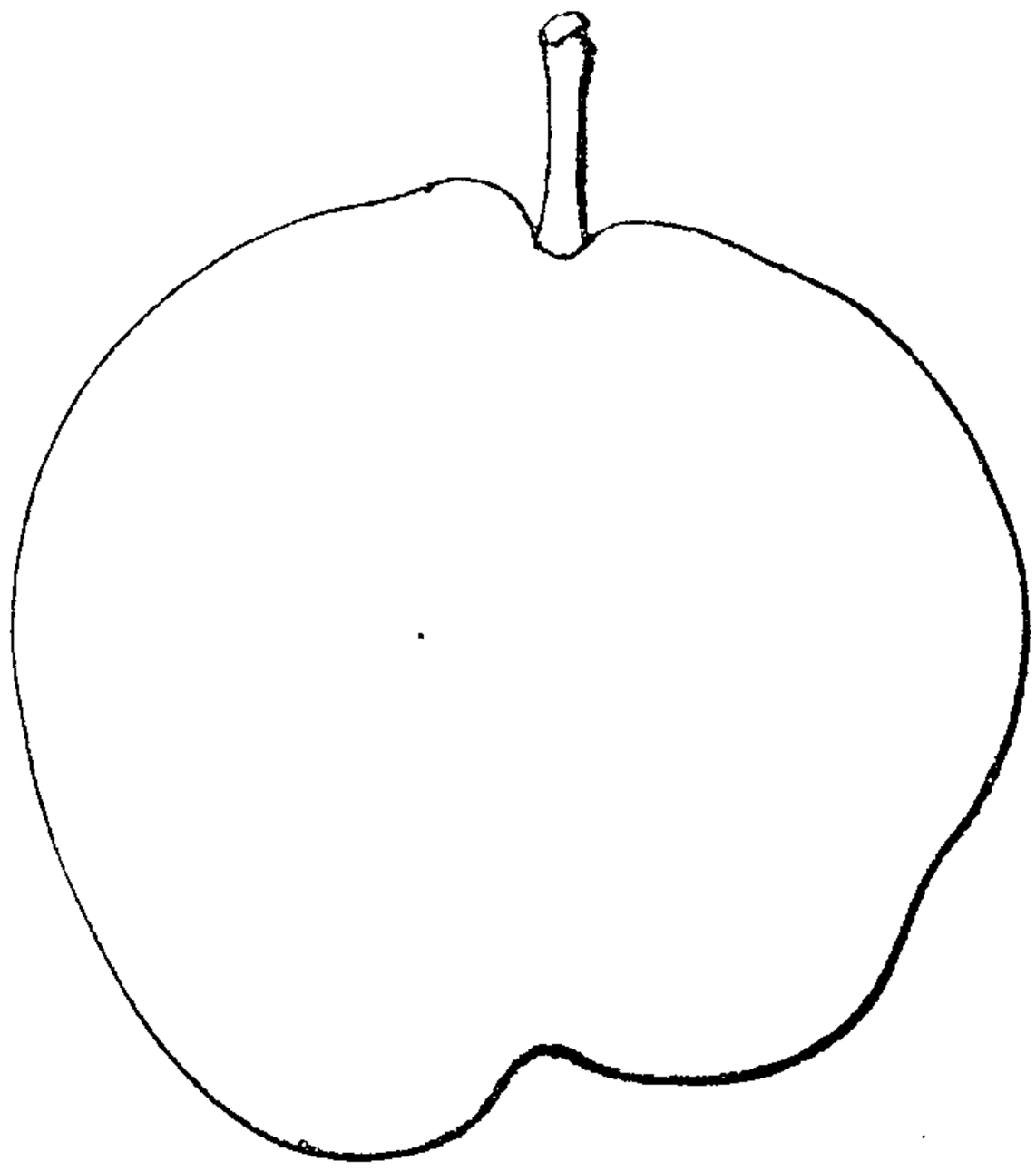
Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, plutôt érigés qu'étalés, longs, un peu faibles, sensiblement coudés, rouge-brun terne et légèrement taché de gris, aux lenticelles allongées, gris cendré, petites, abondantes, aux coussinets fortement ressortis. — *Yeux :* moyens et brun très-foncé, ovoïdes, aigus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, souvent acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords généralement bien denticulés, à pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il pousse convenablement sur franc et sur cognassier ; son écusson

se développe tardivement; ses pyramides, assez régulières, sont habituellement fort convenables.

Poire Petit-Chaumontel.



QUALITÉ. — Deuxième.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie, très-bosselée, irrégulière, ayant souvent un côté beaucoup moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court, menu, rigide, non recourbé et inséré dans un étroit évasement où le comprime presque toujours une gibbosité assez marquée. — *Œil :* moyen, mi-clos, rarement bien enfoncé, plissé sur les bords. — *Peau :* vert clair, ponctuée, veinée de roux et largement lavée de carmin sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* très-blanche, mi-fine, croquante et pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, légèrement astringente.

MATURITÉ. — Depuis la moitié jusqu'à la fin d'août.

Historique. — Je ne connais aucune description de ce fruit, qu'on a quelquefois confondu avec la poire d'Oignon, caractérisée plus haut (page 474), et qui mûrit six semaines après lui. Il est dans mon école depuis une vingtaine d'années et provient du Jardin de l'ancien Comice horticole d'Angers. Sa dénomination n'est en rien justifiée par sa forme, si différente de celle du Besi de Chaumontel; aussi cette variété pourrait bien ne porter là qu'un faux nom. Ce soupçon m'a toujours empêché de la propager, et je ne l'eusse certes pas décrite, sans la nécessité de démontrer qu'elle ne se rapportait nullement à la poire d'Oignon.

POIRE PETIT-CORAIL. — Synonyme de poire *Forelle*. Voir ce nom.

POIRE PETIT-FRÉMONT. — Synonyme de poire *Fin-Or d'Orléans*. Voir ce nom.

---

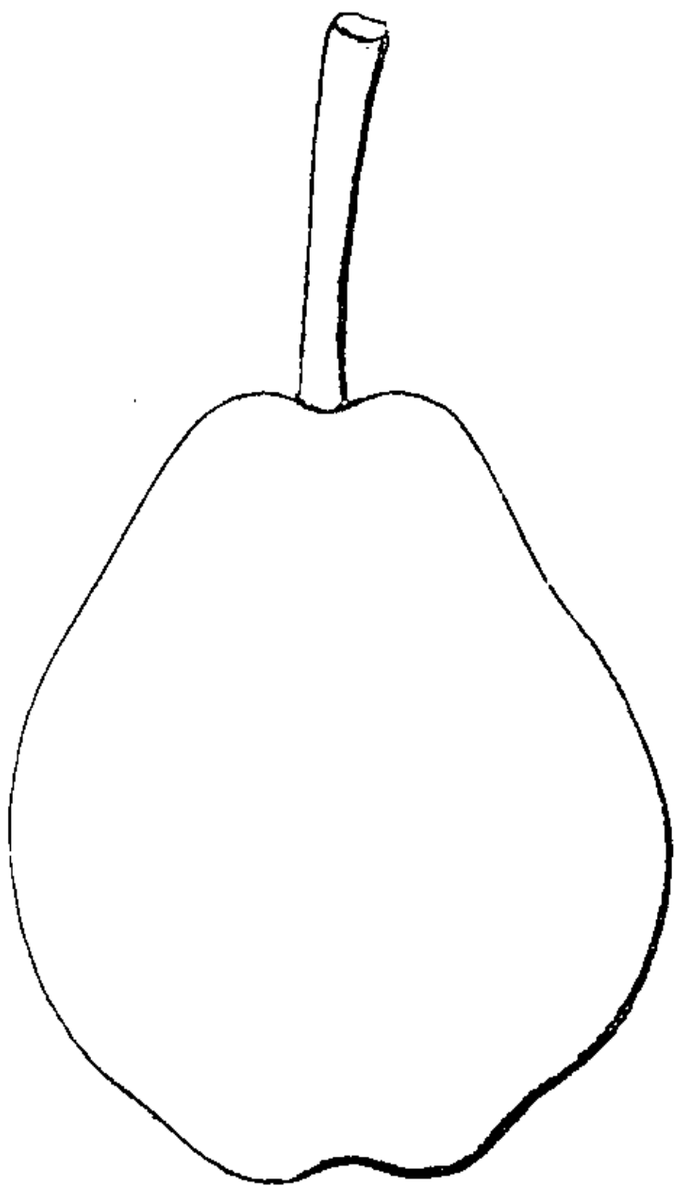
746. POIRE PETIT-HATIVEAU.

Synonyme. — *Poire* HATIVEAU (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1675, p. 73; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, de grosseur et de longueur moyennes, peu géniculés, marron foncé lavé de rouge sombre, ayant les lenticelles allongées, rarement très-abondantes, et les coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, plus ou moins aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou ovales-arrondies,

acuminées, à bords presque unis ou très-légèrement dentelés, à pétiole bien nourri, un peu court et généralement stipulé.

Poire Petit-Hâtiveau.



FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — C'est un poirier dont la vigueur est plutôt modérée, que grande, qui pousse assez bien sur cognassier, mais se plaît beaucoup mieux sur franc; il développe tardivement son écusson et fait des pyramides fort convenables, quoiqu'un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* ovoïde plus ou moins arrondie, légèrement ventrue dans toute sa partie inférieure et souvent fortement bosselée auprès de l'œil. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, rarement arqué, parfois renflé à ses extrémités, implanté à la surface du fruit. — *Œil :* des plus grands, arrondi, ouvert, saillant, côtelé ou gibbeux sur ses bords. — *Peau :* lisse et fine, jaune-citron, semée de points verdâtres excessivement petits et plus ou moins tachetée de gris-roux autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, cassante, mi-fine, odorante, juteuse, quelque peu marcescente et pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette et faiblement musquée, peu savoureuse.

MATURITÉ. — Fin de juillet.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — En décrivant plus haut (pages 244, 245 et 246) la variété Gros-Hâtiveau, j'ai donné sur le groupe des poiriers Hâtiveau, cultivé depuis au moins cinq siècles, des détails historiques complets et précis; en parler de nouveau, serait superflu; je dirai donc simplement que le Petit-Hâtiveau fut caractérisé pour la première fois par dom Claude Saint-Étienne (1670), dans sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* (p. 32), et que longtemps fort recherché à cause de sa précocité, on le trouve maintenant très-rarement chez les pépiniéristes, vu son manque de qualité.

POIRE PETIT-JOHANNET. — Synonyme de poire *Amiré Johannet*. Voir ce nom.

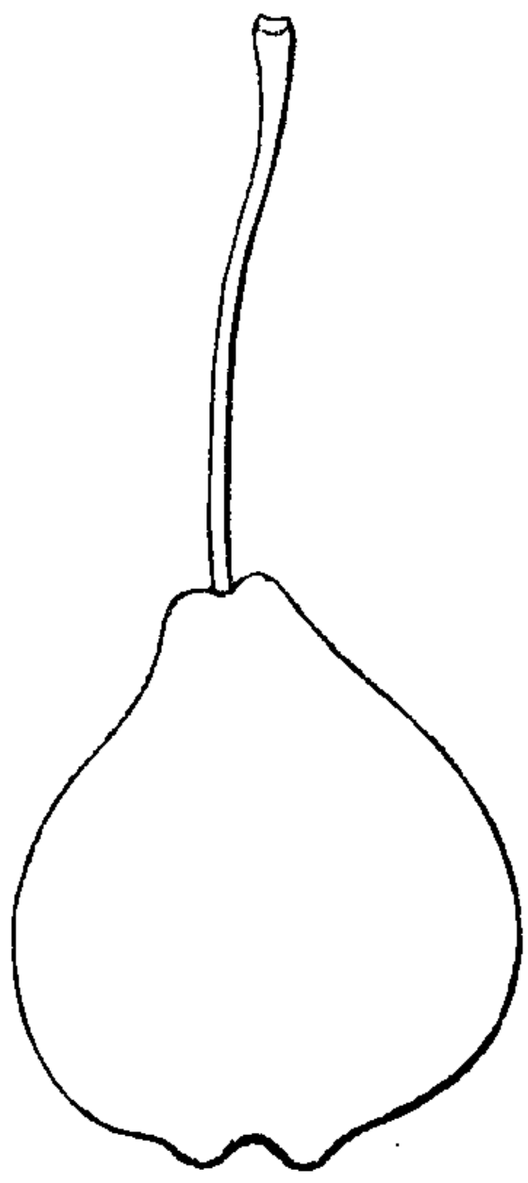
POIRES : PETIT-LÈCHEFRION, — PETIT-LICHE-FRION, } Synonymes de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

POIRE PETIT-MICET. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

---

747. POIRE PETIT-MUSCAT.

Synonymes. — *Poires :* 1. SUPERBE (Pline, l'an 80 de J.-C., *Historia naturalis*, livre XV, chapitre XVI). — 2. DE CHIO (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1530 et 1540, p. 68). — 3. MUSQUETTE (*Id. ibid.*). — 4. MUSCATELLINE (Agostino Gallo, *le Vinti giornate dell' agricoltura, et de' piaceri della villa*, 1559-1575, 5e journée, p. 106). — 5. PETITE-MUSCADELLE (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1590-1650, t. I, p. 44, nº 1). — 6. PETITE-MUSCATELLINE (Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, édition de 1608, p. 627). — 7. PETITE-MUSQUETTE A TROCHETS (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 3). — 8. MUSCADILLE (de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 93). — 9. SEPT-EN-GUEULE (*Id. ibid.*). — 10. MUSCADELLE (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, pp. 75 et 137). — 11. PETIT-MUSQUÉ D'ORLÉANS (*Id. ibid.*). — 12. SEPT-EN-BOUCHE (Couverchel, *Traité complet des fruits*, 1852, p. 462).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, un peu courts mais bien nourris, à peine géniculés, brun verdâtre fortement violacé, ayant les lenticelles fines, arrondies et clair-semées, les coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, aigus, plus ou moins aplatis, très-rapprochés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales, des plus acuminées, planes ou relevées en gouttière, bordées en partie d'une dentelure très-fine et portées sur un pétiole de grosseur et de longueur moyennes.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Doué d'une bonne vigueur, ce poirier végète convenablement sur franc ou sur cognassier, développe vite son écusson et prend une forme pyramidale régulière mais toujours un peu basse.

Description du fruit. — *Grosseur :* très-petite. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse, et parfois turbinée-arrondie, presque toujours bosselée à la base, auprès de l'œil. — *Pédoncule :* long ou très-long, grêle et souvent ondulé, légèrement renflé à son point d'attache, implanté à fleur de peau ou continu avec le fruit. — *Œil :* grand, bien ouvert et très-ressorti, généralement entouré de petites gibbosités. — *Peau :* jaune-paille quelque peu verdâtre, très-finement ponctuée de marron clair et faiblement nuancée de rose tendre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine, cassante ou mi-cassante, contenant quelques granulations, surtout au-dessous des loges. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, assez acidule, agréablement musquée.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin et commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — De tous les pomologues qui ont étudié le Petit-Muscat, Jean Mayer, directeur des jardins de l'ancien grand-duc de Wurtzbourg (Bavière), est celui dont l'article offre le plus d'intérêt, en raison des nombreux renseignements historiques que sa remarquable érudition lui permit de rassembler sur cette poire connue déjà au premier siècle de l'ère chrétienne. Il s'en occupa dans le troisième volume de la *Pomona franconica*, publié à Nuremberg en 1801, et s'appuya d'un passage de Pline, l'illustre naturaliste romain, pour assimiler l'antique poire Superba au fruit ci-dessus figuré. On rencontre en effet, dans le XVIe chapitre

du XV^e^ livre de l'*Historia naturalis* de Pline, écrite l'an 80 de Jésus-Christ, la courte description dont voici le sens littéral : « *Superbe* est le nom de la plus hâtive de nos « poires ; elle n'a qu'un très-petit volume, mais le rachète par cette extrême préco- « cité. » Ces lignes, je l'avoue, caractérisent assez bien le Petit-Muscat, pour qu'on puisse les lui appliquer. Au reste, Mayer n'est pas le seul auteur qui l'ait fait; plusieurs de ses devanciers émirent cette opinion, notamment Jacq. Daléchamp (1615), Jean Jonston (1662) et Henri Manger (1783). Jonston a même dit de ce fruit, que les Romains, chose assez probable, le nommèrent sans doute *Superba* par antiphrase, puisque rien, chez lui, ne justifiait une telle dénomination. Quant à l'extrême précocité qu'ils lui attribuent, Agostino Gallo, l'Olivier de Serres des Italiens, affirmait effectivement en 1559, page 106 des *Vinti giornate dell' agricoltura,* « que les « *Peri Moscatelli,* ou Poires Petit-Muscat, mûrissaient à la fin de mai. » Et chacun croira facilement qu'on les puisse manger en Italie beaucoup plus tôt que dans notre pays. Cette variété fut décrite pour la première fois, en France, par Charles Estienne, page 68 de son *Seminarium*, véritable Pomologie dont l'édition originale date de 1530. Il l'appelait Musquette, et ajoutait : « On la nomme aussi, généra- « ment, poire de Chio. » D'où l'on peut supposer que ce poirier dut être, jadis, fort commun dans l'île de Chio, appartenant à l'Archipel grec. Le surnom Petit-Musqué d'Orléans, qu'elle porta également chez nous, vers 1700, atteste à son tour l'ancienneté de son existence dans l'Orléanais, où du reste le Lectier, dès 1628, la montrait cultivée sous ce premier nom : « Petite-Musquette à trochets. » (*Catalogue*, p. 3.) Toutefois Lyon, Montbéliard (Doubs), et même l'Alsace, paraissent l'avoir possédée bien antérieurement à 1600, d'après le passage suivant, traduit de l'*Historia plantarum universalis* du docteur Jean Bauhin, originaire d'Amiens, mais qui vécut presque constamment en Suisse et dans la Franche-Comté :

« Ces poiriers — écrivait-il en 1590 — abondent à Lyon, où leurs fruits sont appelés *Poires Muscadeles petites*; c'est même de cette ville que Guillaume Rouillé, le célèbre imprimeur, m'en fit parvenir autrefois, à Genève, des scions que je m'empressai d'y greffer; il en fut également envoyé à Montbéliard..... Ces poiriers sont aussi cultivés dans l'Alsace, et principalement à Gebwiller. » (Tome 1, p. 44, n° 1 de l'édition de 1650.)

Ce fut en France que le Petit-Muscat reçut le plus caractéristique de tous ses surnoms : celui de *Sept-en-Gueule.* Nos pères, qui ne plaçaient pas précisément l'honnêteté dans les mots, le baptisèrent ainsi vers 1650 ; nous le voyons par l'extrait ci-après du *Jardinier français*, de Bonnefond, édition de 1653, où pour la première fois j'ai rencontré ce synonyme : « Est en maturité fin du mois de juin, et en « juillet, Muscadille ou Sept-en-Gueule. » (Page 93.) De nos jours, en lisant le pomologue Poiteau (1846), on s'aperçoit que la crudité d'un semblable surnom lui parut blessante pour des oreilles du XIX^e^ siècle, car il s'écrie : « Le Petit-Muscat porte un « nom de si mauvais goût, qu'il faudrait l'oublier, et que pour cette raison je ne le « répèterai pas ici. » (*Pomologie française*, 1846, t. III, n° 61.) Pour nous, suivant l'exemple de l'abbé le Berriays (1785), de Calvel (1805), de Lindley (1831), de Decaisne (1863), etc., nous reproduisons sans scrupule aucun ce synonyme, ne nous croyant pas le droit, malgré sa trivialité, de le passer sous silence, lors surtout qu'il court les Pomologies et les Catalogues depuis bientôt trois cents ans.

Poire PETIT-MUSCAT D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bergamote rouge*. Voir ce nom.

POIRE PETIT-MUSCAT BATARD. — Synonyme de poire *Guenette*. Voir ce nom.

POIRE PETIT-MUSCAT ROUGE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Aurate*. Voir ce nom.

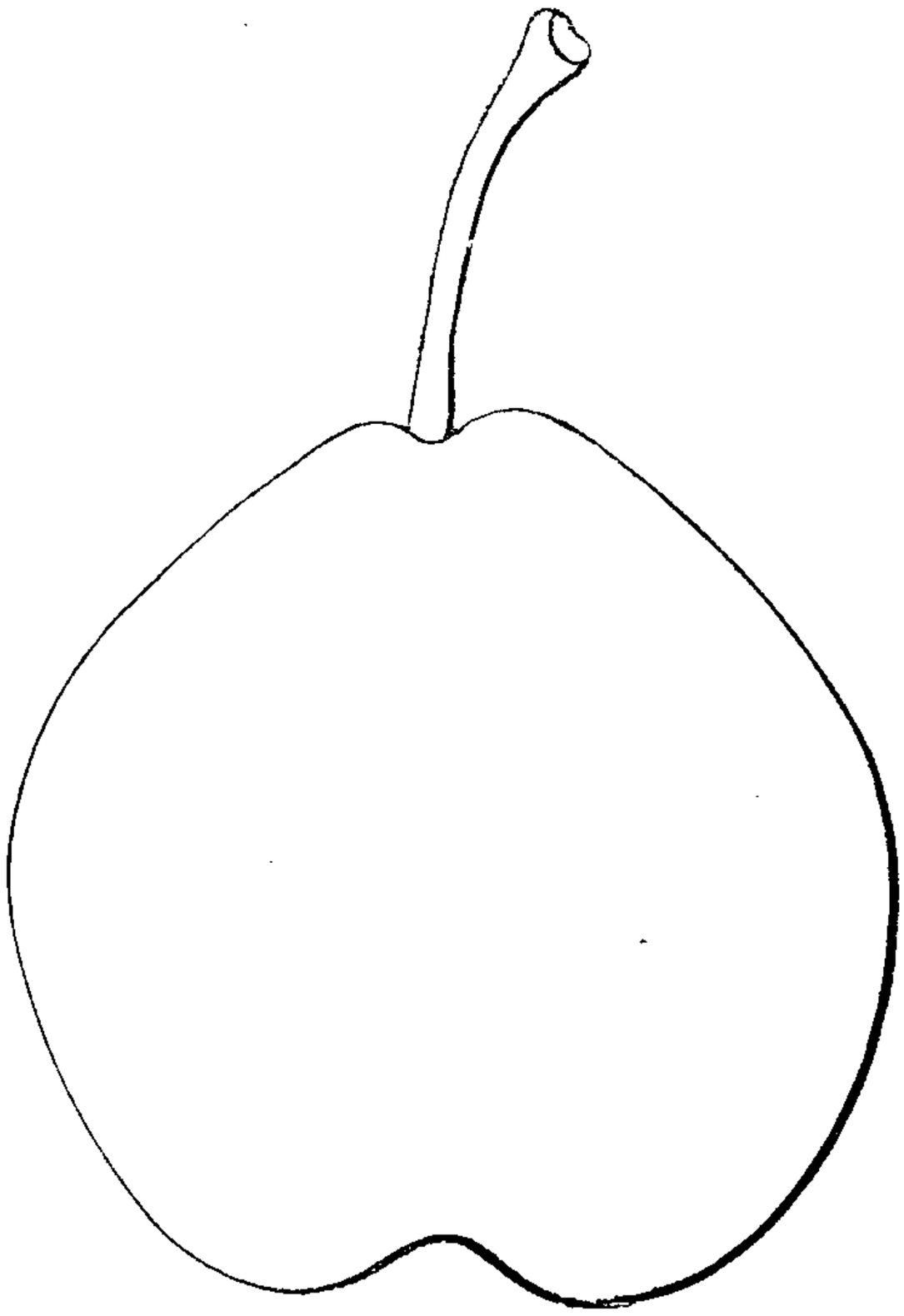
POIRE PETIT-MUSQUÉ. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Bruxelles*. Voir ce nom.

POIRE PETIT-MUSQUÉ D'ORLÉANS. — Synonyme de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

---

748. POIRE PETIT-OIN.

Synonymes. — *Poires* : 1. DE LARD (Valerius Cordus, *Historia stirpium*, 1561, t. I, chapitre Poirier, n° 2). — 2. PETIT-MICET (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 66). — 3. PETIT-OING GRIS (*Id. ibid.*). — 4. DE MADAME D'AUTOMNE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 94). — 5. MERVEILLE JAUNE (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 281; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 2e partie, 1783, pp. 56-57, n° 61). — 6. MERVEILLE ROUGE (*Id. ibid.*). — 7. AMADONTE (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 258, n° 9). — 8. BOUVART DES ANGEVINS (*Id. ibid.*). — 9. MERVEILLE D'HIVER (*Id. ibid.*). — 10. ROUSSETTE D'ANJOU D'HIVER (*Id. ibid.*). — 11. DE SAIN (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 197, n° 25). — 12. SAIN-D'AUVE (*Id. ibid.*). — 13. DE SAINDOUX (*Id. ibid.*). — 14. DE MADAME D'HIVER (F. J. Baumann, de Colmar, *Catalogue descriptif des arbres fruitiers les plus recherchés et les plus estimés*, 1788, p. 93). — 15. ROUSSELET D'ANJOU (*Id. ibid.*). — 16. DE OIN (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 24). — 17. CRASSANE DU PAYS DE CAUX (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1846, 4e cahier, pp. 118-119). — 18. CRASSANE DE PLEIN VENT (*Id. ibid.*). — 19. MERVEILLE BOUVART (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 20. PETITE-OIE (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, de longueur et de grosseur moyennes, érigés, très-faiblement géniculés, brun olivâtre, finement et abondamment ponctués de gris jaunâtre, à coussinets peu développés, à mérithalles courts. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, pointus, renflés, nuancés de brun et de roux clair, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, courtement acuminées, planes ou légèrement arquées, ayant généralement les bords ondulés et faiblement crénelés ou dentelés, et le pétiole court, épais, stipulé.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Sur cognassier sa végétation est des plus satisfaisantes; l'écusson croît assez vite; les pyramides sont régulières et de force bien convenable quand elles entrent dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, ou turbinée légèrement obtuse au sommet, bosselée et très-ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* long ou de moyenne longueur, mince, recourbé, souvent renflé au point d'attache, obliquement ou perpendiculairement implanté à la surface du fruit ou dans le centre d'une très-faible dépression à bords quelque peu inégaux. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, régulier, rarement bien enfoncé. — *Peau :* épaisse mais lisse et onctueuse, vert blafard plus ou moins grisâtre, ponctuée et faiblement mouchetée de roux verdâtre, parfois maculée de même autour du pédoncule et parfois aussi, mais rarement, colorée de rose tendre sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, odorante, excessivement fondante et juteuse, un peu granuleuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, non acidule, ayant une saveur exquise.

Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre, et souvent atteignant le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Valerius Cordus, botaniste né dans la Hesse électorale et mort à Rome en 1544, fut le premier descripteur de ce fruit, originaire de l'Allemagne. Il le nomme en langue allemande : *Speckbirn* [Poire de Lard] et le caractérise ainsi, en prenant soin, surtout, d'en justifier la bizarre dénomination :

« La *Poire de Lard* — dit-il — ventrue à son milieu, s'amincit soudainement près du sommet; elle a trois pouces de haut sur presque autant de large; sa peau, d'un vert pâle, est parsemée de points d'un vert plus foncé; sa chair, douée d'une saveur aussi douce qu'agréable, fond dans la bouche *comme y fondrait un morceau de* SAINDOUX, qualité qui valut à cette poire son présent nom. Par l'abondance de son eau elle apaise aisément la soif et répand, étant pelée, un suave parfum. Sa maturité arrive au commencement de l'automne. » (*Historia stirpium*, édition de 1561, t. Ier, chap. Poirier, n° 2.)

Lorsque cette poire, vers 1650, pénétra chez nous, on traduisit son nom allemand Speckbirn par le mot *Oing*, synonyme de graisse, en y joignant, pour la mieux caractériser, l'adjectif *Petit*. Ce qui ressort du passage ci-après, écrit en 1670 par le moine dom Claude Saint-Étienne, dans l'ouvrage duquel j'en rencontre la première mention :

« *Petit-Oing gris* est rondelet, gros comme Sucrin noir, ou environ, gris meslé d'un clair jaunastre; a la queuë longuette et moyenne, ressemble au Girofle d'Esté. Aucuns l'appellent *Petit-Micet*. Meurit en novembre. Tres-bon. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 66.)

Le mérite de ce fruit l'eut bientôt fait connaître; cependant en 1676 il n'était pas encore très-répandu, car je lis dans un recueil publié cette année-là, l'annonce suivante, assez curieuse pour trouver place ici :

« On vend chez M. de Seves, à Chilly (Loiret), Poiriers *Petit-Oing gris* de toutes facons. » (Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 1671, chapitre Poirier.)

De l'Orléanais sa culture gagna l'Anjou et s'y généralisa rapidement, paraît-il, puisque la Quintinye disait en 1690 : « Quelques Angevins nomment Bouvart le « Petit-Oin ; et quelques autres, Roussette d'Anjou (t. I, p. 311). » Cent ans plus tard cette variété y jouissait toujours d'une grande vogue, mais un seul nom l'y distinguait, celui de *Poire Oin;* ainsi que me l'apprend, à la page 24, le *Catalogue*, assez volumineux déjà, imprimé en 1790 par Pierre Leroy, mon grand-père. Actuellement, et bien à tort, le Petit-Oin est à peu près oublié de nos pépiniéristes.

Observations. — Rappelons brièvement que la poire Parfum d'Hiver, décrite

ci-dessus (page 497), a été souvent confondue avec le Petit-Oin, en raison du synonyme *Bouvart* appartenant à chacune de ces deux variétés ; mais la première — voilà ce qu'on ne doit pas oublier — fut dite Bouvart *musqué*, et la seconde Bouvart *des Angevins*.

Poire PETIT-OING GRIS. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

Poire PETIT-PAIRMAIN D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Petit-Blanquet*. Voir ce nom.

Poire PETIT-RATEAU. — Synonyme de poire *Pastorale*. Voir ce nom.

Poire PETIT-ROI LOUIS. — Synonyme de poire *Petit-Blanquet*. Voir ce nom

---

Poires : PETIT-ROUSSELET, — PETIT-ROUSSELET MUSQUÉ, — Synonymes de *Rousselet de Reims*. Voir ce nom.

Poire PETIT-SAINT-JEAN. — Synonyme de poire *Amiré Johannet*. Voir ce nom.

Poire PETIT-TARQUIN. — Synonyme de poire *Chat-Brûlé*. Voir ce nom.

Poire PETITE-BLANQUETTE. — Synonyme de poire *Petit-Blanquet*. Voir ce nom.

Poire PETITE-COMTESSE PALATINE. — Synonyme de *Rousselet hâtif*. Voir ce nom.

Poire PETITE-CUISSE-MADAME. — Synonyme de poire *Madeleine d'Angers*. Voir ce nom.

Poire PETITE-FERTILE. — Synonyme de poire *Ah-mon-Dieu !* Voir ce nom.

Poire PETITE-MADELEINE. — Synonyme de poire *Citron des Carmes*. Voir ce nom.

---

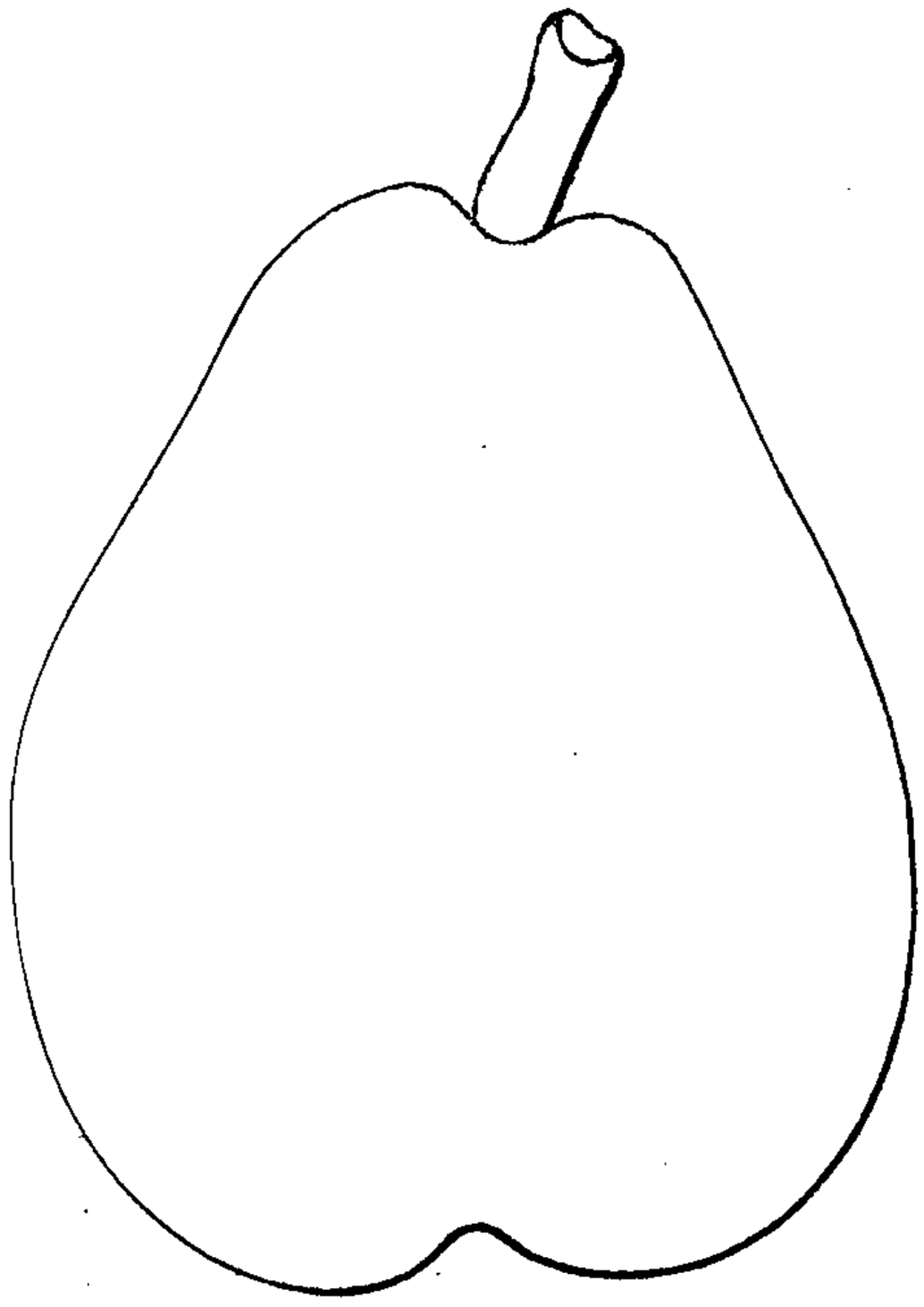
749. Poire PETITE-MARGUERITE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs, de moyenne grosseur, bien flexueux, marron olivâtre, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, acuminées, faiblement dentées en scie, portées sur un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

CULTURE. — Ce poirier, dont la vigueur est ordinaire, n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation et pousse sur toute espèce de sujet; ses pyramides sont en général assez jolies.

Poire Petite-Marguerite.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde irrégulière, bosselée, ventrue vers la base et ayant habituellement un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, rarement arqué, gros, souvent plus nourri au sommet qu'à la base, obliquement inséré au milieu d'une faible dépression à bords plus ou moins plissés. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, légèrement enfoncé. — *Peau :* vert herbacé, ponctuée de gris et de brun, et quelque peu bronzée sur la face exposée au soleil. — *Chair* : blanc verdâtre, fine et des plus fondantes, aqueuse, à peine granuleuse au cœur. — *Eau :* excessivement abondante et sucrée, acidule, possédant un parfum très-savoureux.

MATURITÉ. — Commencement du mois d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette variété, gagnée dans mon établissement en 1862 et propagée dès 1863, porte le nom de Marguerite Appert, la plus jeune de mes petites-filles. C'est assurément la meilleure poire d'août. Sa maturité devance généralement d'une quinzaine de jours celle de la Williams.

POIRE PETITE-MOUILLE-BOUCHE. — Synonyme de poire *d'Ange*. Voir ce nom.

POIRES : PETITE-MUSCADELLE,

— PETITE-MUSCATELLINE, } Synonymes de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

POIRE PETITE-MUSETTE. — Synonyme de poire *Cornemuse*. Voir ce nom.

POIRE PETITE-MUSQUÉE BARROIS. — Synonyme de poire *Petit-Blanquet*. Voir ce nom.

POIRE PETITE-MUSQUETTE A TROCHETS. — Synonyme de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

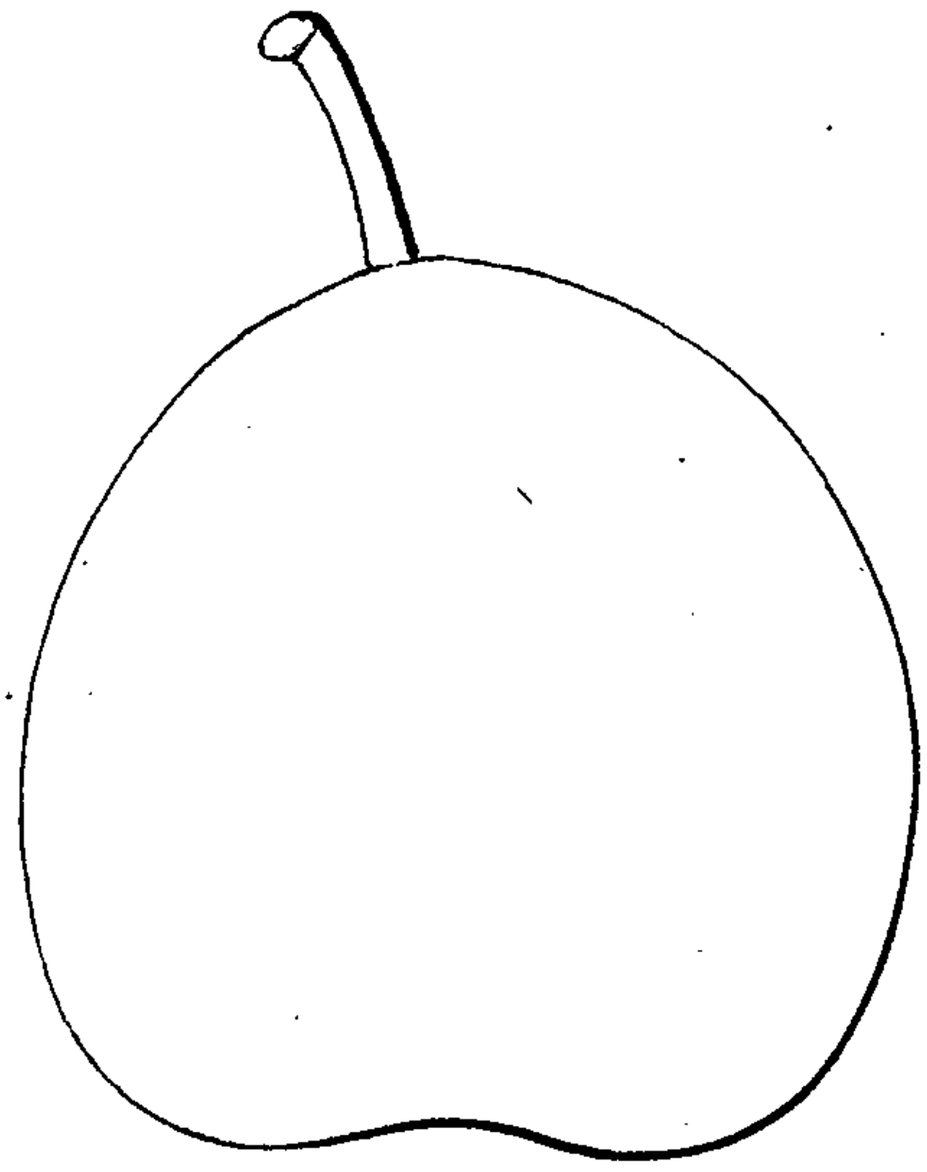
POIRE PETITE-OIE. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

POIRE PETITE-POIRE-POMME. — Synonyme de poire *Naquette*. Voir ce nom.

POIRE PETITE-VERDETTE. — Synonyme de poire *d'Ange*. Voir ce nom.

---

750. POIRE PETITE-VICTORINE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles, assez courts, à peine géniculés et duveteux, brun-rouge légèrement olivâtre, ayant les lenticelles petites, clair-semées, et les coussinets fortement aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, aux écailles bombées et disjointes, non appliqués contre l'écorce et quelquefois même placés en éperon. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, planes ou contournées, faiblement dentelées sur leurs bords, au pétiole long et fort.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — De vigueur modérée, on le greffe cependant non moins avantageusement sur cognassier que sur franc; son écusson se développe assez vite; ses pyramides, toujours irrégulières, laissent en outre beaucoup à désirer pour la force et la ramification.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, aplatie à la base mais légèrement conique à son autre extrémité. — *Pédoncule :* court, mince, un peu recourbé, très-obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, ouvert, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* verdâtre, ponctuée et marbrée de roux, dont elle est en outre entièrement lavée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, fine, fondante, généralement exempte de pierres. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, possédant une saveur musquée réellement exquise.

MATURITÉ. — Commencement de décembre et courant de janvier.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Comme le précédent (Petite-Marguerite), ce poirier sort de mes semis. Il remonte à 1863; je lui ai donné le nom de Victorine Menand, ma petite-nièce; sa propagation eut lieu en 1865.

POIRE DE PÉZENAS. — Synonyme de poire *Duchesse d'Angoulême*. Voir ce nom.

POIRE PHILIPPE. — Synonyme de poire *Louis-Philippe*. Voir ce nom.

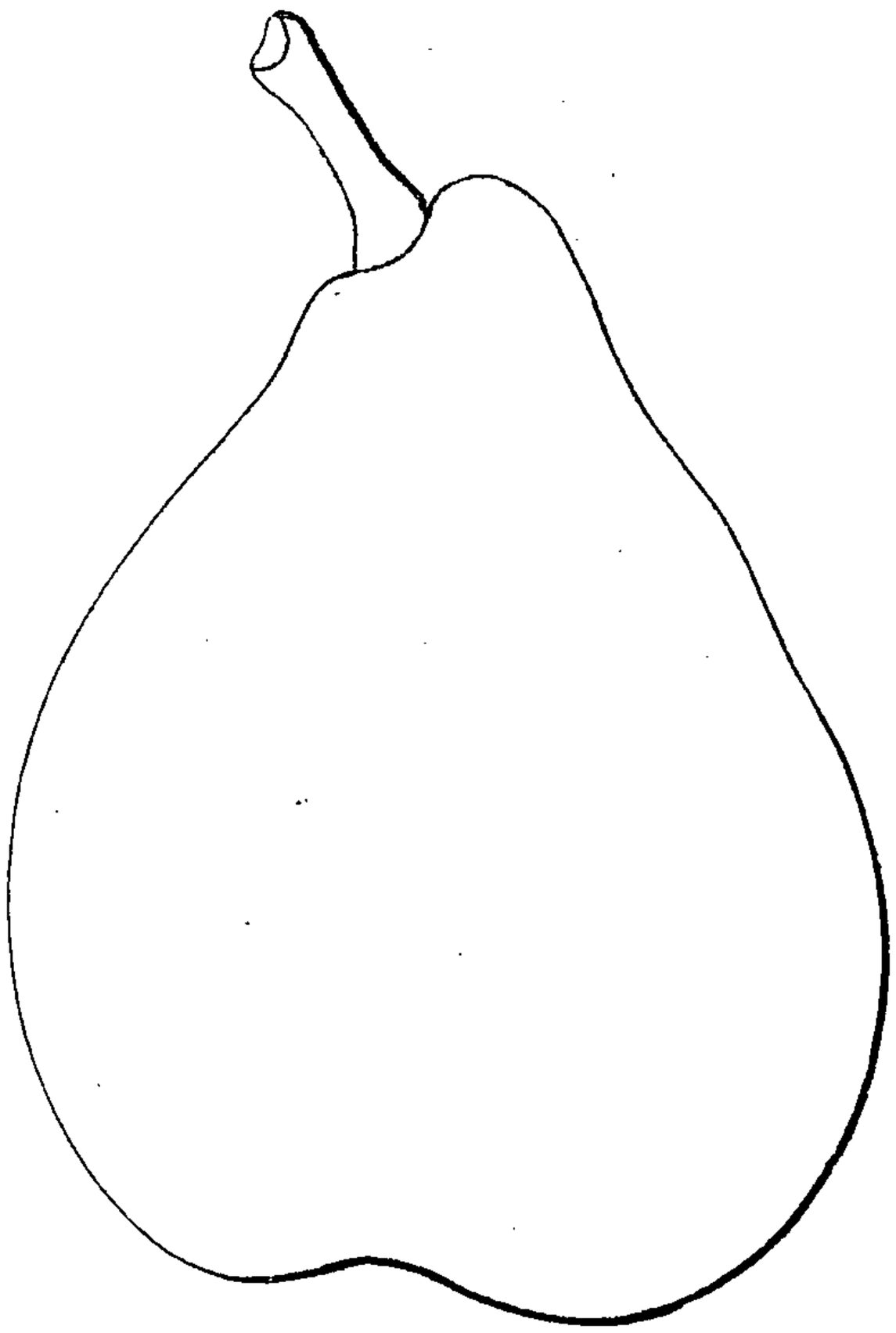
Poire PHILIPPE DELFOSSE. — Synonyme de Beurré *Philippe Delfosse*. Voir ce nom.

Poire PHILIPPE-DOUBLE. — Synonyme de *Doyenné Boussoch*. Voir ce nom.

Poire PHILIPPE DE FRANCE. — Synonyme de poire *Louis-Philippe*. Voir ce nom.

---

751. Poire PHILIPPE GOËS.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, légèrement flexueux, brun clair ou jaune-orange, finement et abondamment ponctués, à coussinets bien saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, écartés du bois, aux écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* ovales ou ovales-arrondies, presque entières sur leurs bords, ayant le pétiole assez long et menu.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — La croissance de cet arbre est ordinaire ; on le greffe indistinctement sur franc ou cognassier ; ses pyramides, encore un peu faibles dans leur deuxième année, prennent ensuite un bon développement ainsi qu'une forme satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, légèrement allongée, très-bosselée, plus ou moins obtuse, bien ventrue à sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court, arqué ou non arqué, gros, renflé à la base, très-obliquement inséré au milieu d'une faible dépression et souvent en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, uni sur ses bords, ouvert, presque saillant. — *Peau :* épaisse, rugueuse, à fond olivâtre, ponctuée de marron foncé et lavée de roux clair sur la majeure partie de sa surface. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante ou mi-fondante, quelque peu granuleuse au centre. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, vineuse, passablement parfumée.

Maturité. — Fin de novembre et courant de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est encore là un gain posthume sorti des semis du professeur belge Van Mons. Le pied-type, transplanté de Louvain à Geest-Saint-Remy-lez-

Jodoigne, donna ses premiers fruits en 1846. M. Alexandre Bivort, son propagateur et parrain, nous apprend (*Annales de pomologie*, 1855, t. III, p. 51) qu'il mit cette variété dans le commerce en 1851, après l'avoir dédiée à M. Philippe Goës, ancien serviteur de l'Empire et conseiller provincial du Brabant.

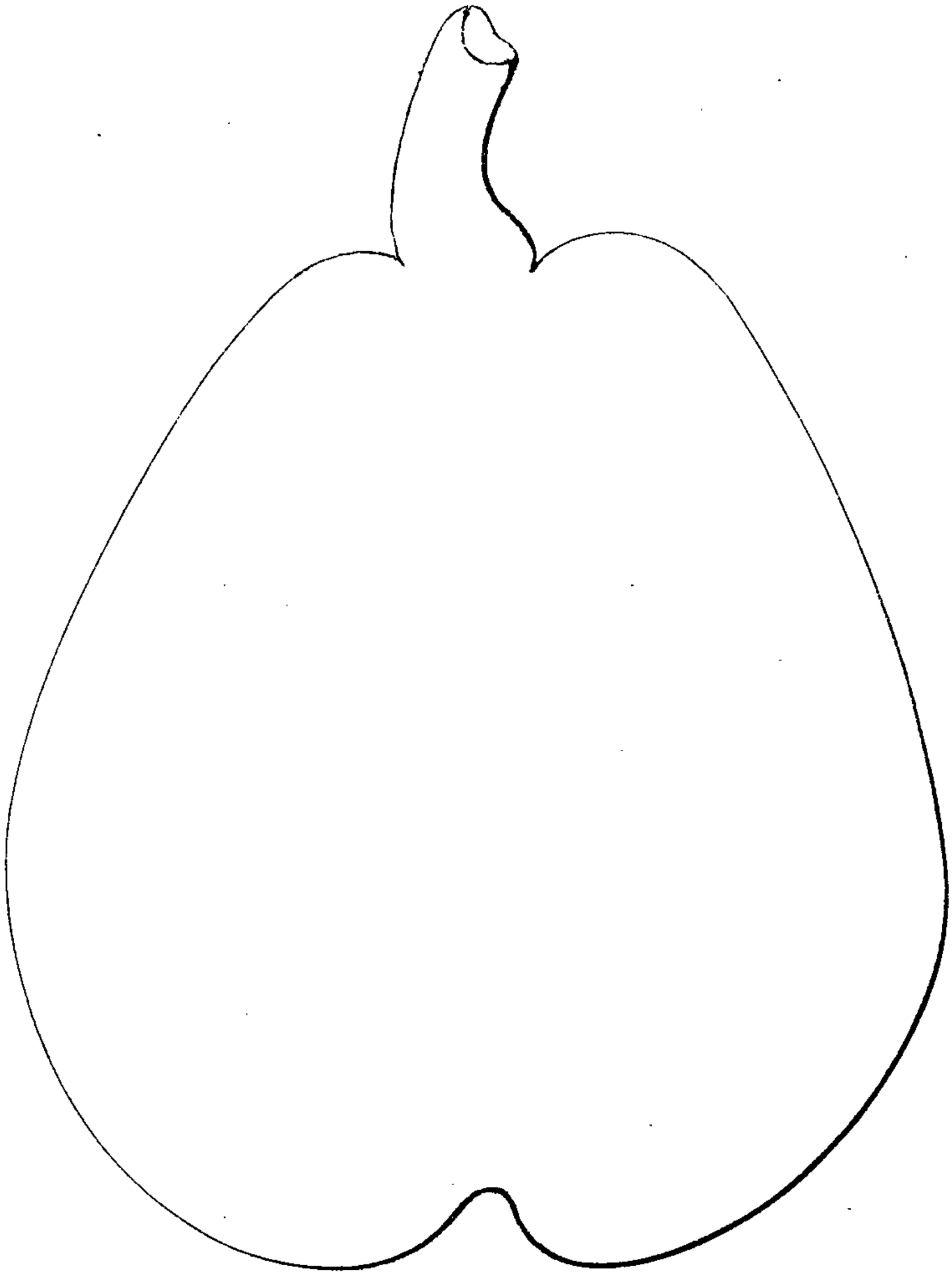
Observations. — En étudiant la poire Baronne de Mello (t. I, pp. 180-181) j'ai dit qu'on lui avait donné par méprise le synonyme Philippe Goës. Je le répète ici, en recommandant de comparer les descriptions de ces deux fruits, si différents sous tant de points.

Poires : PHILIPPE D'HIVER, — PHILIPPE DE PAQUES, } Synonymes de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire PHILIPPE STRIÉ. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

---

752. Poire PHILIPPOT.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, longs et des plus gros, légèrement étalés, coudés, brun-fauve, nuancés de rouge auprès des yeux, ayant les lenticelles larges, clair-semées, et les coussinets très-ressortis. — *Yeux :* moyens, aplatis, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* des plus grandes, elliptiques-allongées, planes ou contournées sur elles-mêmes, aux bords profondément dentés, au pétiole long et excessivement nourri.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur est grande, il pousse parfaitement sur le cognassier, développe vite son écusson, fait de fortes et jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde, très-ventrue et quelque peu bosselée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, des plus gros, arqué, toujours renflé et charnu à la base, placé régulièrement à fleur de peau. — *Œil :* moyen ou petit, ouvert, profondément enfoncé dans un bassin formant entonnoir. — *Peau :* assez mince, mais rugueuse, vert jaunâtre, en partie maculée et granitée de brun-fauve. — *Chair :* très-blanche, grossière, mi-cassante, aqueuse, fortement granuleuse autour des loges et plus ou moins marcescente. — *Eau :* abondante, douce, peu sucrée et peu parfumée, quoiqu'assez délicate.

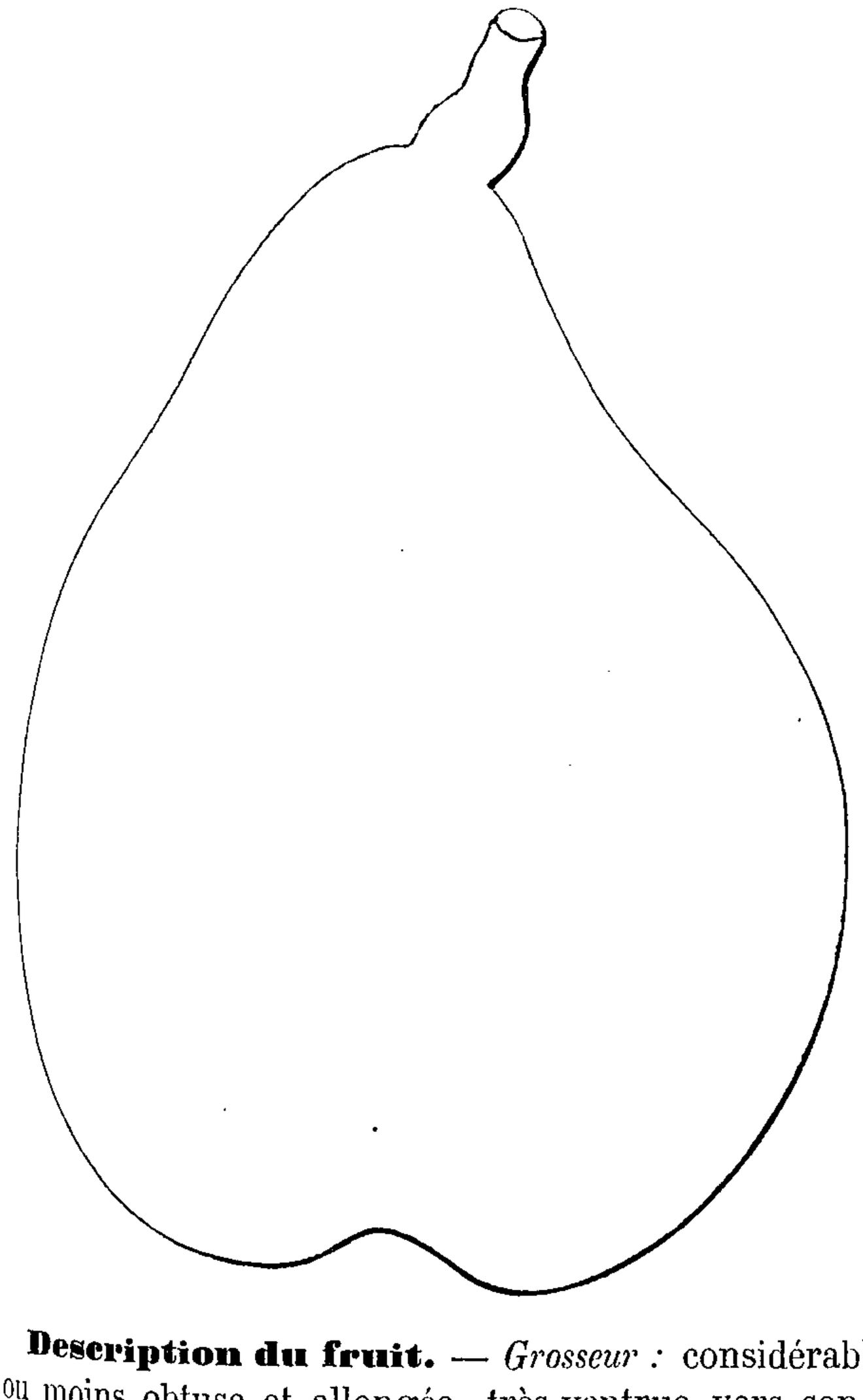
Maturité. — De janvier jusqu'en mars.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première pour faire des compotes.

Historique. — M. Philippot, pépiniériste à Saint-Quentin (Aisne), est le propagateur de cette variété, spontanément poussée chez lui. Le pied-mère commença à fructifier en 1852, mais on ne le multiplia que beaucoup plus tard, vers 1860.

---

753. Poire PIE IX.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort et d'un vert très-foncé. — *Rameaux :* souvent peu nombreux, généralement érigés près du sommet et étalés à la base, gros et longs, bien géniculés, duveteux, vert olivâtre nuancé de brun, fortement et amplement ponctués, à coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-aplatis, cotonneux, collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes mais rarement abondantes, elliptiques-arrondies, dentées profondément, portées sur un pétiole épais et long.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un vigoureux poirier faisant d'assez jolies pyramides et qui se greffe sur toute espèce de sujet ; la croissance de son écusson a lieu un peu tardivement.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse et allongée, très-ventrue vers son milieu, bosselée et souvent contournée près du sommet. — *Pédoncule :* court, gros, renflé et charnu à la base, obliquement implanté à la surface du fruit, avec lequel il est généralement continu ou presque continu. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, faiblement enfoncé. —

Peau : jaune-citron, ponctuée, striée de fauve, marbrée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, grosse ou mi-fine, juteuse et fondante, assez pierreuse au cœur. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, aigrelette, passablement parfumée, quoiqu'entachée parfois d'une astringence fort désagréable.

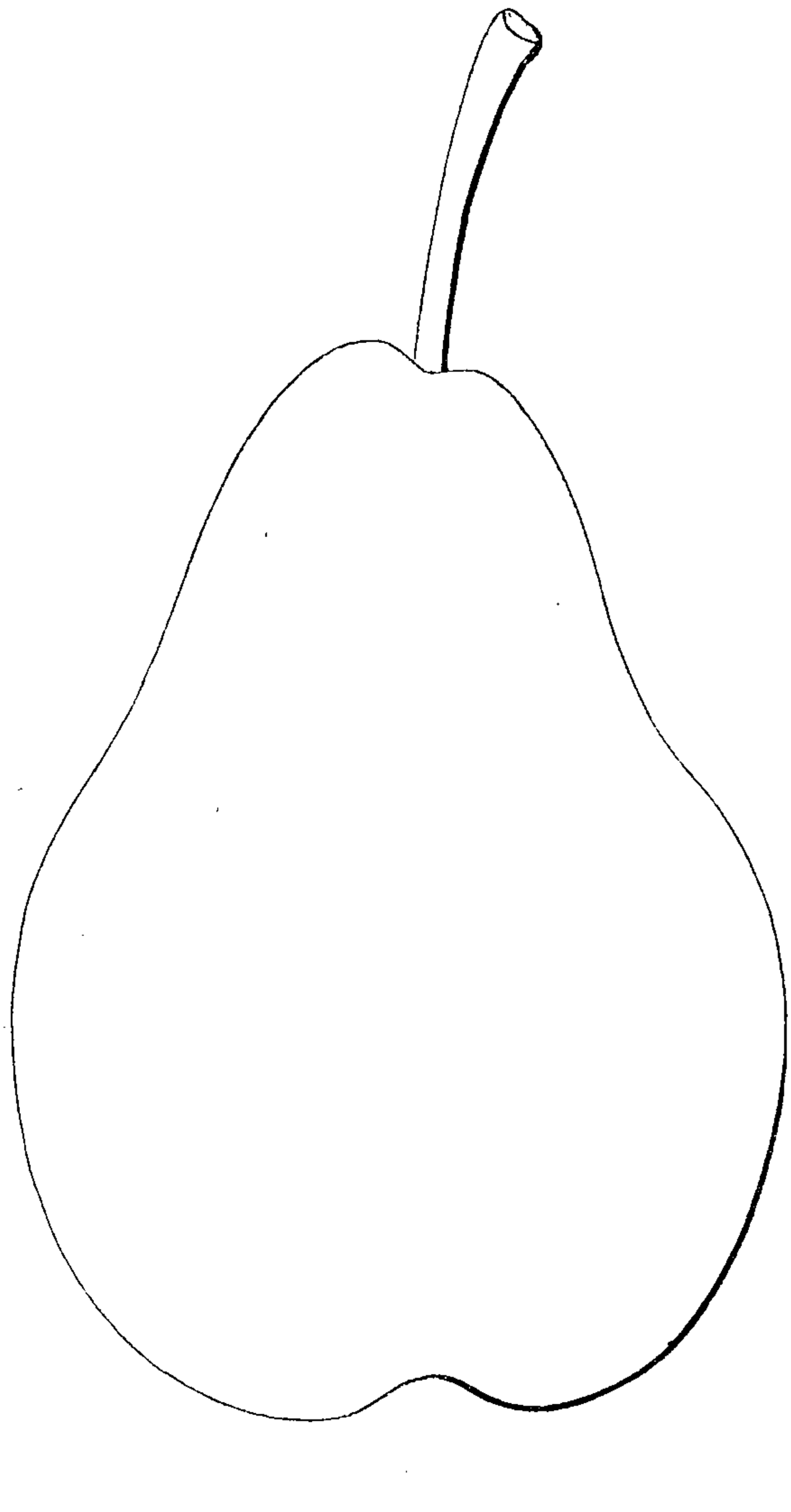
Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire sort des anciennes pépinières de Van Mons, à Louvain, transplantées et dirigées à Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne (Belgique) par M. Bivort. Le pied-type qui lui donna naissance fut semé en 1834 et fructifia pour la première fois en 1847. A peine signalé, le poirier Pie IX se répandit rapidement en France — dès 1849 — mais tous les terrains, chez nous, sont loin de lui être favorables. Quant à moi, après l'avoir quelque temps classé parmi les variétés de premier ordre, il m'a fallu le faire descendre au second rang; et même je ne l'ai pas toujours trouvé digne de l'occuper.

---

754. Poire PIERRE PÉPIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et assez gros, sensiblement coudés, brun clair quelque peu rosé du côté de l'insolation, ayant les lenticelles arrondies, petites, grisâtres, rapprochées et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, coniques-allongés, aigus, écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, courtement acuminées, planes, à bords très-faiblement et partiellement denticulés, à pétiole long et grêle.

Fertilité. — En 1868 sa première fructification était assez abondante.

Culture. — Il paraît devoir bien végéter sur le cognassier, l'unique sujet qu'on lui ait encore donné.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée fortement obtuse et bosselée, bien ventrue dans toute sa partie inférieure, plus ou moins voûtée

à son autre extrémité; en un mot, rappelant beaucoup celle du Bon-Chrétien d'Hiver. — *Pédoncule :* long, recourbé, fort, très-obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, mi-clos, placé dans une large et assez profonde cavité. — *Peau :* jaune-citron, légèrement nuancée de vert et amplement tachée et ponctuée de brun. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, fine et bien fondante, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* fort abondante, sucrée, vineuse, d'une saveur aigrelette et parfumée des plus agréables.

Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier provient de mes semis; son premier rapport date de 1868; comme il n'est pas encore inscrit sur mon *Catalogue*, sa propagation n'aura lieu qu'en 1870. Il porte le nom de mon excellent ami Pierre-Denis Pépin, chef des cultures du Muséum d'histoire naturelle de Paris et vice-président de la Société centrale d'Horticulture de France, dans le *Journal* de laquelle ce botaniste distingué fait paraître fréquemment, depuis une trentaine d'années, d'intéressants articles.

Poire PIOULIER. — Synonyme de *Bon-Chrétien de Bruxelles*. Voir ce nom.

Poire PIQUERY. — Synonyme de poire *des Urbanistes*. Voir ce nom.

Poire PIROLLE. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

Poire de PISE. — Synonyme de poire *Saint-Augustin*. Voir ce nom.

Poire PISTOLETTE. — Synonyme de poire *Figue verte*. Voir ce nom.

---

755. Poire PITON.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux et érigés, gros, courts, géniculés, vert cendré quelque peu brunâtre, ayant les lenticelles gris foncé, larges, rapprochées, les coussinets bien accusés et de courts mérithalles. — *Yeux :* éloignés du bois, très-volumineux, coniques ou ovoïdes-allongés, légèrement duveteux, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, abondantes, d'un beau vert, ovales ou ovales-allongées, à bords profondément dentés ou crénelés, à pétiole long et bien nourri.

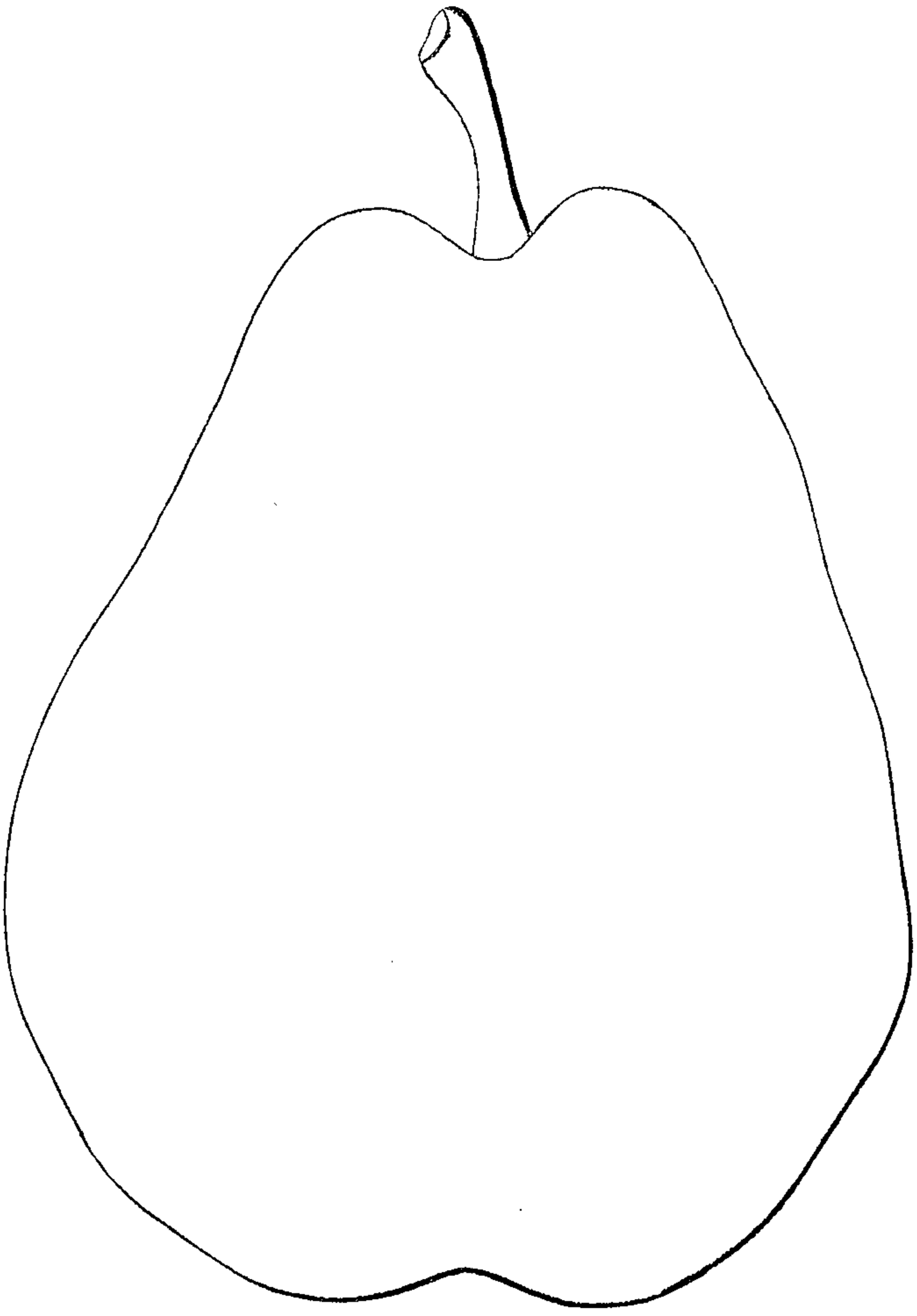
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il est très-vigoureux, se plaît infiniment sur le cognassier, développe vite son écusson et prend une forme pyramidale des plus remarquables.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée-allongée, généralement bien obtuse, fortement bosselée sur toute sa surface, très-ventrue vers la base. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros, plus fort à ses extrémités qu'à son milieu, arqué, obliquement inséré dans une large

et profonde cavité à bords excessivement relevés et côtelés. — *Œil :* moyen, arrondi, mi-clos, placé régulièrement au centre d'un vaste bassin de profondeur assez variable. — *Peau :* vert clair et blafard, semée de volumineux points roux et amplement tachetée de même, surtout du côté du soleil, où parfois elle est aussi quelque peu bronzée. — *Chair :* blanche, mi-cassante et mi-fine, aqueuse, contenant quelques fortes pierres au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, assez vineuse, sucrée et plus ou moins parfumée.

Poire Piton.



Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre, et pouvant atteindre les premiers jours de décembre.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour la compote.

Historique. — Cette poire porte le nom de son propagateur, habitant Cholet (Maine-et-Loire) et sur la propriété duquel poussa, semé par le hasard, le sauvageon dont elle sortit il y a une vingtaine d'années. Le Comice horticole d'Angers l'a décrite dans sa *Pomologie* (page 24).

---

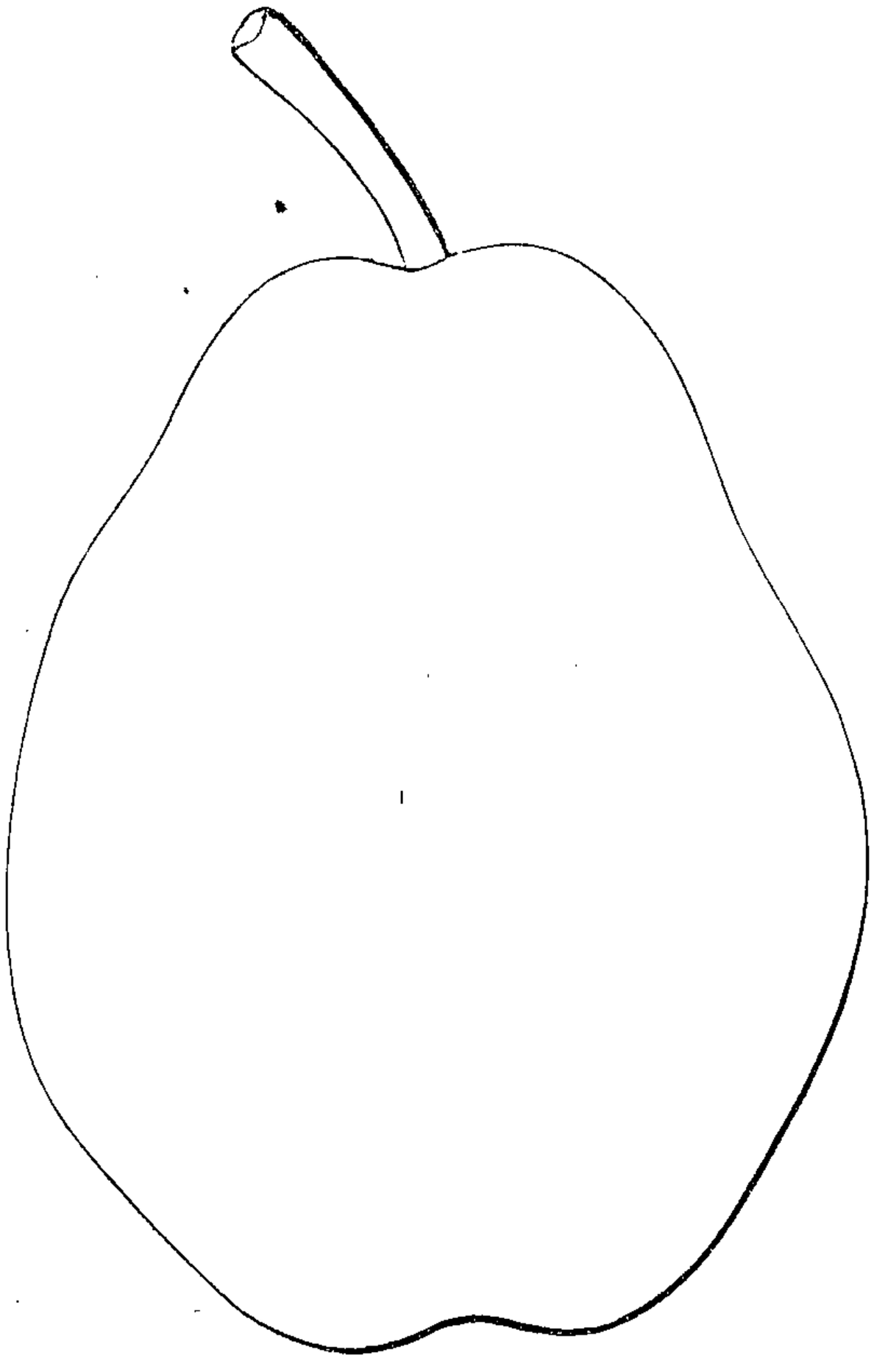
756. Poire PLANTAGENET.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, gros, assez longs, bien coudés, fauve cendré quelque peu nuancé de vert, finement et très-abondamment ponctués, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, excessivement allongés, presque collés contre l'écorce, ayant les écailles mal soudées et des plus renflées. — *Feuilles :* grandes, arrondies pour la plupart, très-acuminées, entières en partie sur leurs bords, planes ou faiblement canaliculées, à pétiole court et épais.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Très-vigoureux, ce poirier végète non moins bien sur cognassier que sur franc ; le développement de son écusson est ordinaire ; dès leur deuxième année ses pyramides sont magnifiques.

Poire Plantagenet.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement ovoïde, à surface très-bosselée, bien ventrue vers son milieu, plus ou moins pentagone à la base. — *Pédoncule :* assez gros et assez long, recourbé, renflé à l'attache, obliquement implanté à fleur de peau. — *Œil :* moyen, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* unicolore, vert clair, même à parfaite maturité du fruit, quelque peu marbrée de roux dans le voisinage de l'œil et régulièrement parsemée de nombreux points brun foncé. — *Chair :* blanchâtre, fine ou mi-fine, juteuse, excessivement fondante, à peine granuleuse au cœur. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, acidule, douée d'un délicieux parfum qui possède un léger arrière-goût musqué

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — La poire Plantagenet provient des semis de l'ancien Comice horticole de Maine-et-Loire ; le pied-type, classé sous le n° 26, donna ses premiers produits en 1858 dans le Jardin fruitier d'Angers et fut dédié par le Bureau, le 25 septembre 1862, à la mémoire des Plantagenets, d'abord comtes d'Anjou, puis rois d'Angleterre.

Poire PLATE. — Synonyme de *Bergamote crassane*. Voir ce nom.

Poire PLÉTEAU. — Synonyme de poire *Certeau d'Hiver*. Voir ce nom.

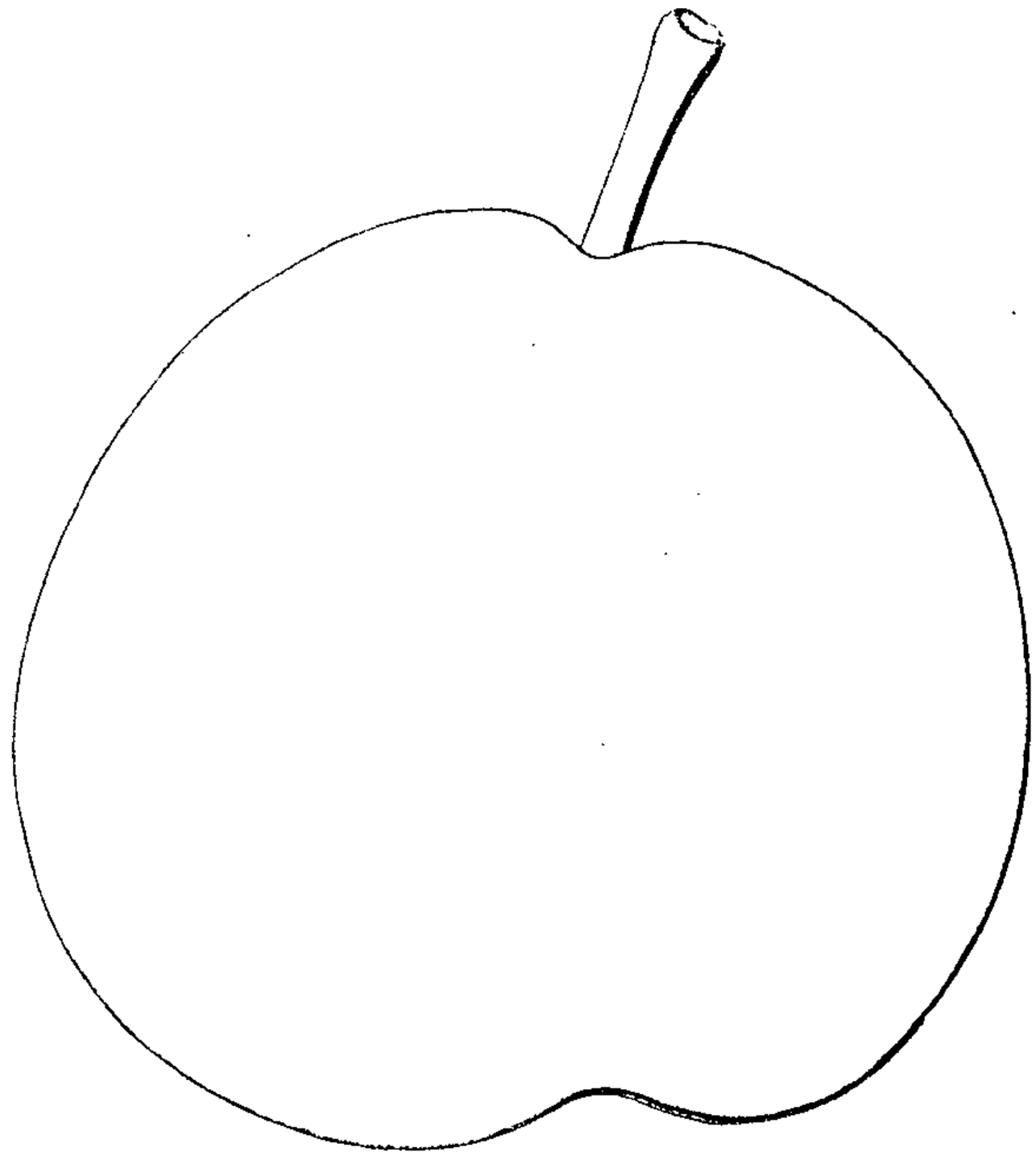
Poire PLOMGASTELLE. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

Poire de PLOUGASTEL. — Synonyme de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

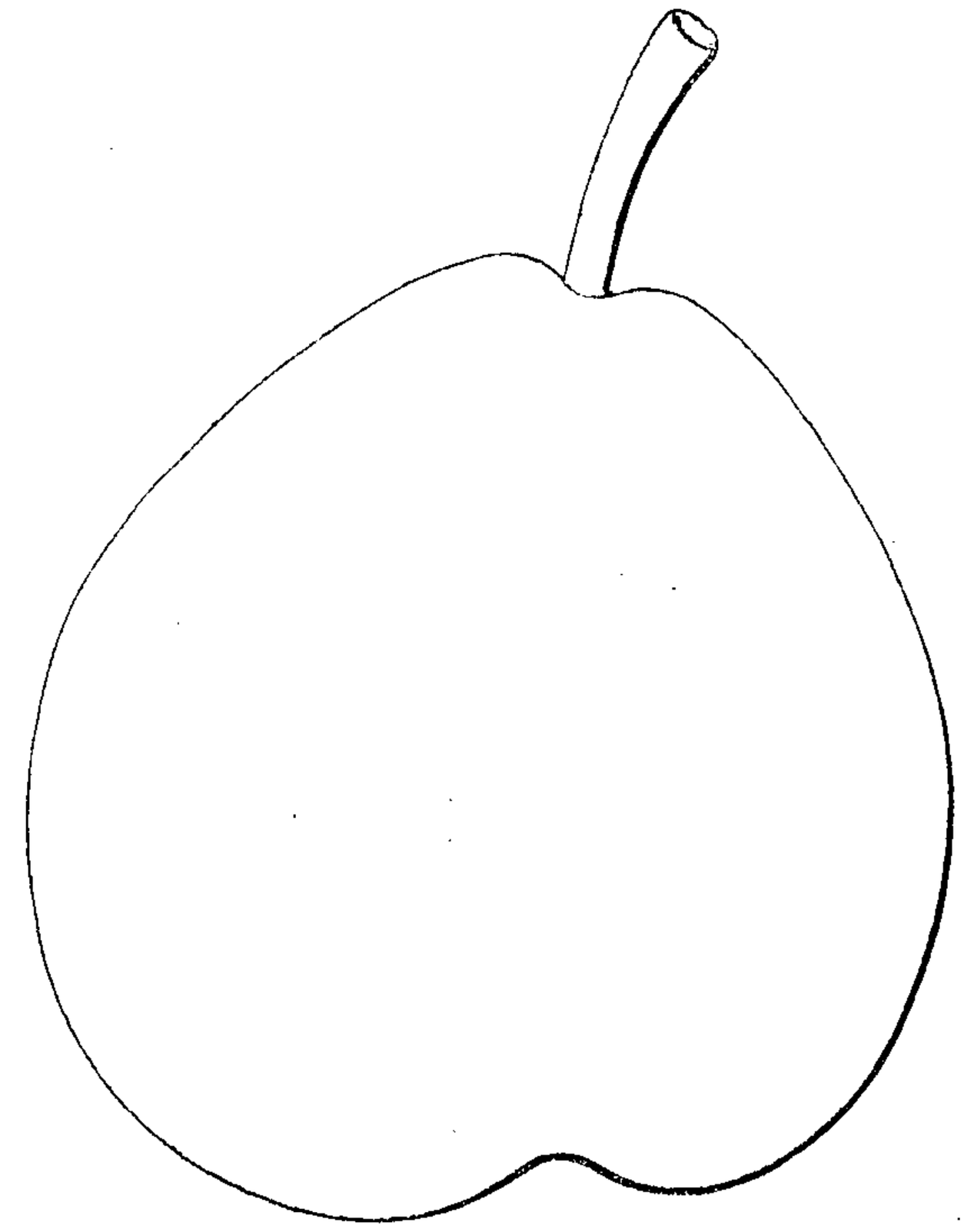
---

757. Poire POËTE BÉRANGER.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros et de moyenne longueur, faiblement géniculés, brun-fauve lavé souvent de rouge ardoisé, ayant les lenticelles arrondies, larges, apparentes, rapprochées et les coussinets bien ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques et aigus, écartés du bois. — *Feuilles:* moyennes, ovales-allongées, rarement acuminées, planes ou contournées, à bords finement dentelés, à pétiole long et grêle.

Fertilité. — La première récolte (1867) a été abondante.

Culture. — La vigueur de ce nouveau poirier autorise à croire qu'il végètera fort bien sur le cognassier, sujet que nous lui avons donné cette année (1869) en commençant sa multiplication.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* assez inconstante, elle a presque toujours un côté moins volumineux que l'autre et varie entre la globuleuse et la turbinée-obtuse légèrement écrasée. — *Pédoncule:* de longueur moyenne ou un peu court, arqué, bien nourri, obliquement implanté à la surface du fruit ou dans une dépression dont l'un des bords est souvent faiblement mamelonné. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, régulièrement placé au centre d'un large mais peu profond bassin. — *Peau :* fine, rugueuse, jaune clair nuancé de vert, ponctuée de gris et presque entièrement lavée et marbrée de brun-roux plus ou moins squammeux. — *Chair :* blanc verdâtre, surtout sous la peau, fine, excessivement fondante, juteuse, exempte de pierres. — *Eau :*

fort abondante, bien sucrée, vineuse, acidule, possédant un parfum aussi délicat que prononcé.

Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Première.

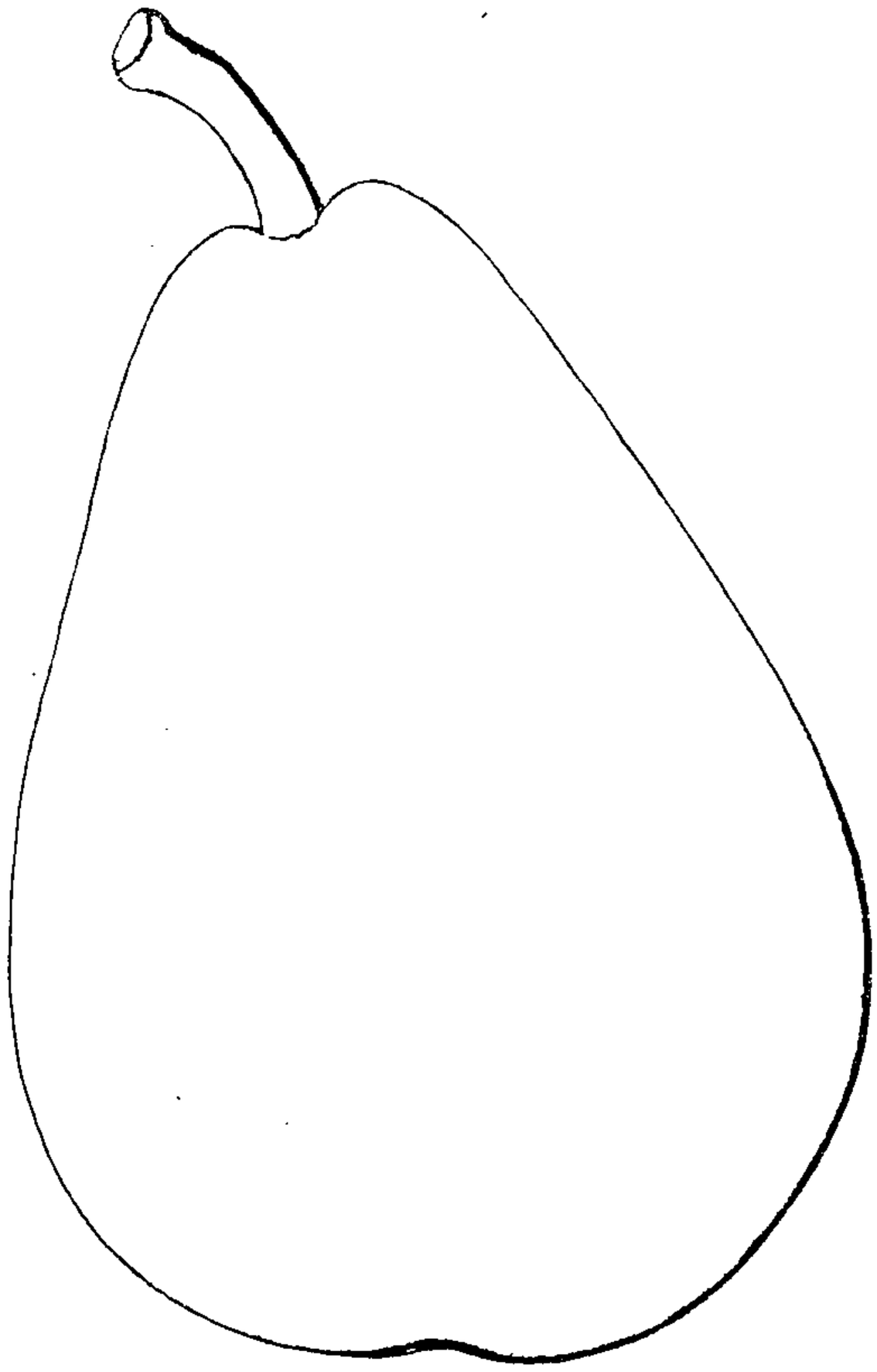
Historique. — Elle provient de mes semis; le pied-type donna ses premiers fruits en 1867 ; je la mettrai dans le commerce en 1870. Jean-Pierre de Béranger, le célèbre poëte-chansonnier à la mémoire duquel je l'ai dédiée, et qui fut mon intime ami, naquit le 19 août 1780, à Paris, où il est mort le 16 juillet 1857.

Poire POINTUE. — Synonyme de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

Poires : de POIRAULT [*ou* A], — POIREAU, ——— } Synonymes de *Bergamote de Parthenay*. Voir ce nom.

---

758. Poire POITEAU [des Belges].



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, légèrement étalés à la base, longs et de grosseur moyenne, flexueux, gris-roux nuancé de marron violâtre, ayant les lenticelles bien apparentes, assez espacées, les coussinets peu accusés et de courts mérithalles. — *Yeux :* gros ou moyens, coniques, aigus, à large base, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, planes ou canaliculées, presque entières sur leurs bords ou très-peu denticulées, au pétiole long, bien nourri, stipulé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Tout sujet lui convient ; il développe hâtivement son écusson ; sa vigueur est telle, qu'à deux ans ses pyramides sont déjà fort jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, mais quelquefois passant à l'ovoïde-raccourcie et ventrue. — *Pédoncule :* assez court, fort et arqué, placé de côté au centre d'une légère dépression. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à fleur de fruit ou légèrement

enfoncé. — *Peau :* jaune-orange, ponctuée de brun, maculée de roux verdâtre autour de l'œil et du pédoncule, marbrée et tachée de même, surtout sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanchâtre, un peu grosse, bien fondante, juteuse, fortement pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, parfois astringente, sans parfum prononcé, mais néanmoins assez savoureuse.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Van Mons fut l'obtenteur de cette variété, qui donna ses premiers fruits à Louvain (Belgique), en 1823. Il la dédia à son ami Poiteau, qui pour lors rédigeait à Paris les *Annales* de la Société d'Horticulture de la Seine. Les produits de ce poirier sont généralement d'une qualité très-variable et plutôt médiocre que bonne. Poiteau — peut-être le fit-il par mécontentement — s'en plaignit de la sorte en 1834 :

« Je suis bien persuadé que la poire à laquelle Van Mons a bien voulu, en 1823, attacher mon nom, est excellente; mais les échantillons qu'il m'a envoyés étaient d'une qualité si inférieure, et si variés entre eux, qu'il serait aussi difficile qu'inutile de les décrire. » (*Notice sur la théorie Van Mons*, 1834, p. 44, n° 10.)

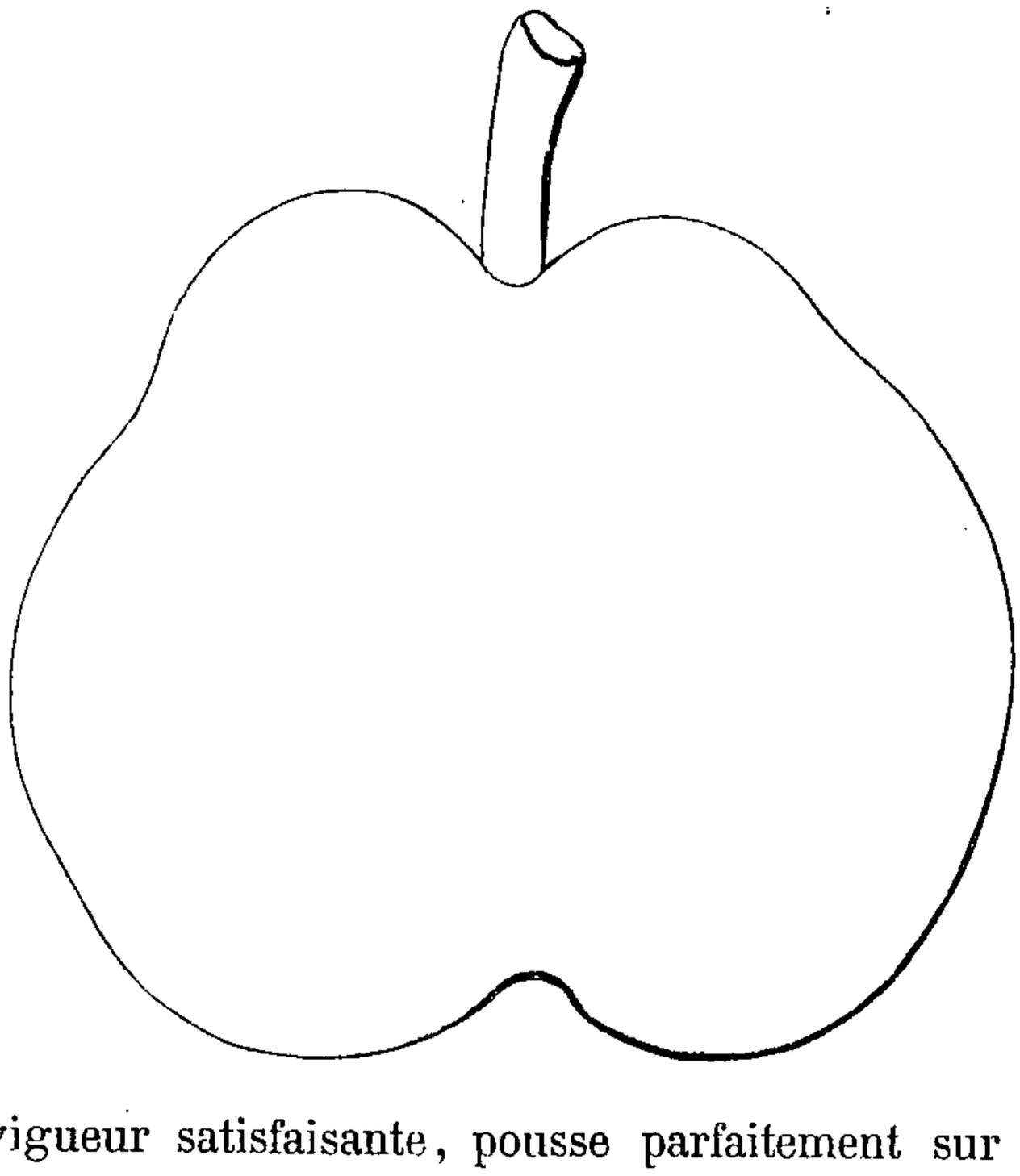
Pour les détails biographiques concernant Poiteau, nous renvoyons plus haut, page 467, à notre historique de la variété *Nouveau Poiteau*, autre gain de Van Mons, mais posthume et remontant seulement à 1843.

Observations. — J'ai dû ajouter au nom du fruit ici décrit, le déterminatif *des Belges*, qui empêchera de le confondre avec la poire suivante, obtenue récemment en France et consacrée au même écrivain.

---

759. Poire POITEAU [des Français].

Synonyme. — *Poire* Bergamote Poiteau (Jacques, *Revue horticole*, 3e série, 1851, t. V, p. 55).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, de longueur et de grosseur moyennes, à peine géniculés, brun foncé quelque peu lavé de rouge-brique, aux lenticelles fines et clair-semeés, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* à écailles noirâtres et disjointes, petits, coniques, assez pointus et collés en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, planes ou contournées, ayant les bords régulièrement et profondément dentés, le pétiole épais, roide, un peu court.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il est doué d'une vigueur satisfaisante, pousse parfaitement sur cognassier, développe vite son écusson et prend une forme pyramidale des plus régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse souvent très-irrégulière et très-bosselée, surtout près du sommet, qui généralement est mamelonné. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, arqué et bien nourri, obliquement ou verticalement inséré dans un large et profond bassin dont les bords sont fortement relevés. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, abondamment ponctuée de gris et de brun, tachetée de roux squammeux et quelque peu lavée de rouge sombre sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* des plus blanches, fine, fondante, aqueuse, exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, possédant un parfum dont la saveur légèrement acidule et musquée est aussi délicate qu'agréable.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Lorsqu'en 1851 le maître-jardinier du château de Neuilly, M. Jacques, fit connaître dans la *Revue horticole* de Paris (3e série, 1851, t. V, p. 55) cette poire, qui venait de mûrir pour la première fois, il la nomma *Bergamote Poiteau*, afin, évidemment, qu'on ne pût la confondre avec les variétés Poiteau et Nouveau Poiteau, bien antérieurement obtenues en Belgique. Il est donc fort regrettable qu'ensuite on ait supprimé de cette dénomination le mot Bergamote, puisqu'ainsi deux poiriers Poiteau se sont trouvés en présence dans la nomenclature : un gagné chez les Belges — il est décrit ci-dessus, page 53 — et celui qui nous occupe, sorti d'un semis fait vers 1841, par Poiteau, dans le Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de la Seine (voir la *Revue horticole*, au tome déjà cité). Pour empêcher autant que possible toute méprise à l'égard de ces deux espèces, j'ai appelé la première Poirier Poiteau des Belges, et la seconde Poirier Poiteau des Français. Je le répète ici, après l'avoir dit dans le précédent article, et je renvoie aux historiques des poires Nouveau Poiteau et Poiteau des Belges pour tout détail complémentaire.

Poires : de POITIERS, — du POITOU, ——— Synonymes de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

Poire POLYFORME. — Synonyme de poire *Andouille*. Voir ce nom.

---

760. Poire POMME D'ÉTÉ.

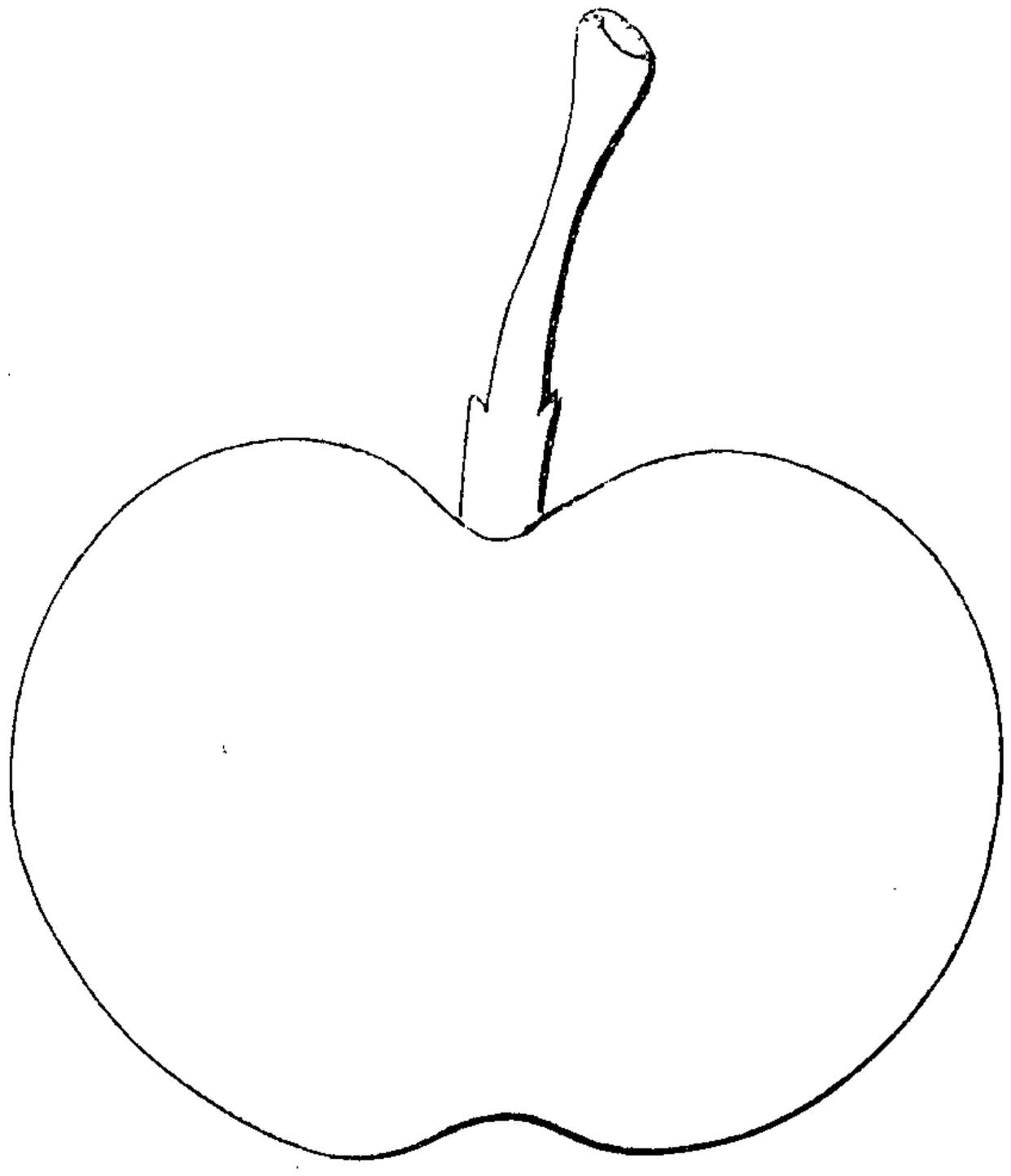
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement arqués et étalés, gros, peu longs, coudés, brun-fauve rougeâtre, à lenticelles petites et très-espacées, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, légèrement écartés du bois, aux écailles disjointes et des plus renflées. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, rarement abondantes, lancéolées, duveteuses, ondulées et contournées, entières en partie sur leurs bords, au pétiole long, fort et habituellement lavé de carmin pâle.

Fertilité. — Grande.

Culture. — La vigueur de ce poirier est tellement modérée, qu'il faut le greffer sur franc plutôt que sur cognassier ; la croissance de l'écusson est très-tardive ;

quant à ses pyramides, elles restent, même dans leur troisième année, irrégulières, faibles et peu feuillues.

Poire Pomme d'Été.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu moins volumineuse. — *Forme :* globuleuse, très-aplatie au sommet, où elle est en outre beaucoup plus large qu'à la base, près de laquelle elle s'amincit subitement. — *Pédoncule :* long, arqué, assez faible à son milieu, fortement renflé aux extrémités, surtout à la partie inférieure, qui souvent est noueuse et contournée ; il est obliquement implanté dans un vaste bassin à bords bien arrondis. — *Œil :* petit, régulier, très-ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune d'ocre, entièrement couverte de points gris et quelque peu mouchetée de fauve auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine et cassante, aqueuse, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, douce et très-musquée.

Maturité. — Derniers jours du mois de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette variété, dont je ne connais aucune description, ni même aucune mention, provient de l'école fruitière, maintenant détruite, du Jardin de l'ancien Comice horticole d'Angers. Je la cultive depuis une vingtaine d'années sans l'avoir beaucoup répandue, vu le parfum excessivement musqué de son eau et la trop grande chétiveté de l'arbre. Mes recherches pour en découvrir l'origine sont demeurées sans résultat. Elle se rapproche un peu, par la forme, des poires Caillot rosat et Naquette, mais là s'arrête sa ressemblance avec ces deux espèces, qui s'en éloignent entièrement sous les autres rapports.

---

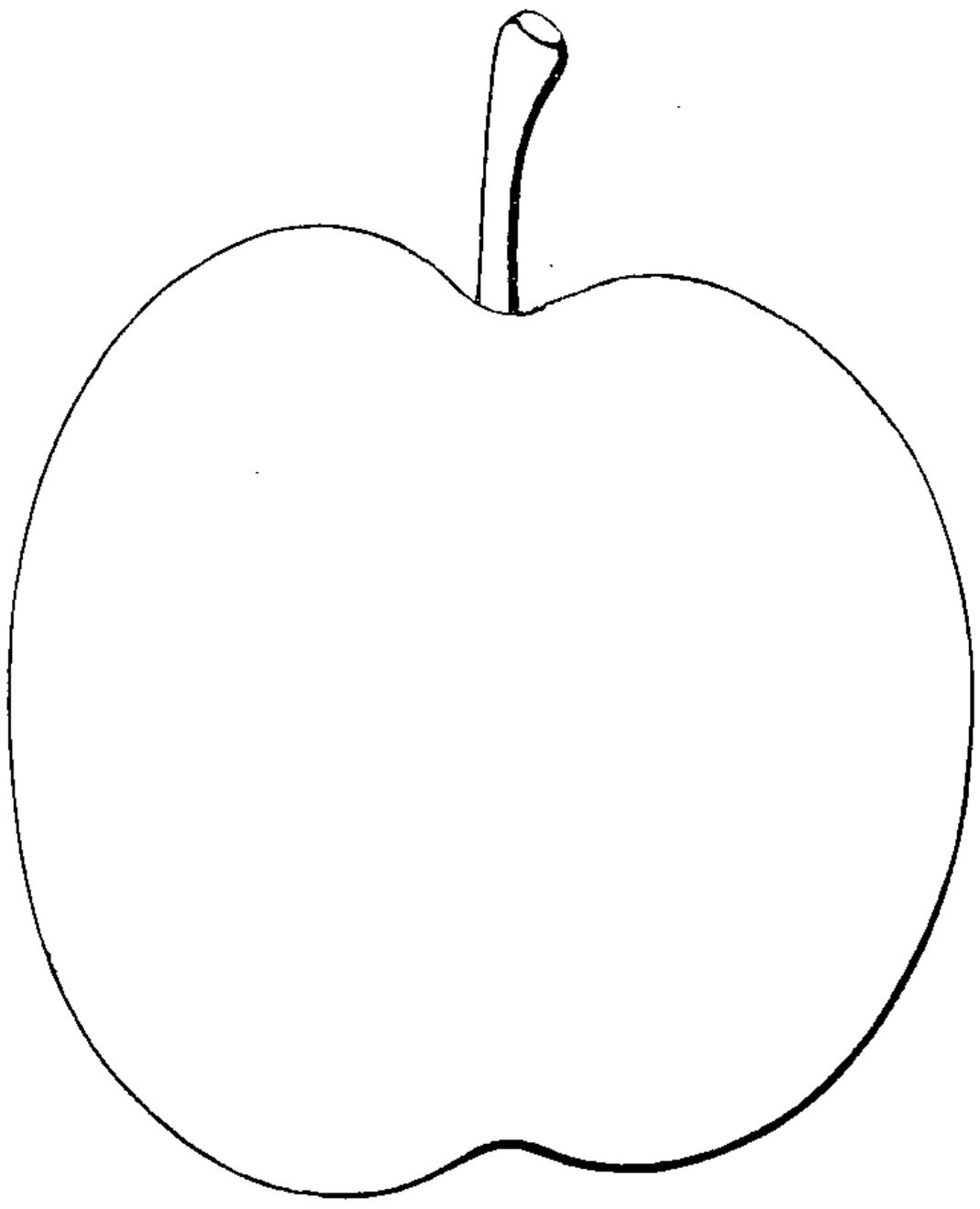
761. Poire POMME D'HIVER.

Synonymes. — *Poires :* 1. Beurré de Rackenghem (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, année 1860, t. III). — 2. Pomoise (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement bien étalés, longs et assez gros, à peine géniculés, roux verdâtre, ayant les lenticelles fines, arrondies, rapprochées, les coussinets peu ressortis. — *Yeux :* non appliqués contre le bois, petits, coniques, aigus, souvent légèrement aplatis, aux écailles brunâtres et mal soudées. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, planes ou contournées, parfois même quelque peu canaliculées, à bords presque

unis, à pétiole de grosseur et de longueur moyennes et pourvu de stipules rarement très-développées.

Poire Pomme d'Hiver.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; sa vigueur, quoique convenable, n'a rien d'excessif ; l'écusson croît assez lentement ; les pyramides sont fortes et laissent seulement à désirer sous le rapport de la régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique assez régulière, mais ayant presque toujours un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, légèrement arqué, renflé au point d'attache, inséré dans une cavité large et profonde dont l'un des bords est souvent bien mamelonné. — *Œil :* assez grand, très-ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* un peu rugueuse, jaune fortement olivâtre, amplement ponctuée, tachée et granitée de roux, et parfois quelque peu lavée de brun-rouge sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, aqueuse, fine et fondante, granuleuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, sans parfum marqué.

MATURITÉ. — Commencement de novembre et atteignant aisément les derniers jours de décembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — On voulait il y a quelques années que cette poire fût identique avec celle décrite en 1839, sous le nom Délices d'Hardenpont, par feu Prévost, de Rouen. Pareille méprise, car c'en était une, eut évidemment pour cause le passage ci-après du regrettable pomologue normand :

« M. Miellez, pépiniériste à Esquermes, près Lille, cultivait il y a quinze ou seize ans [vers 1825] le Délices d'Ardenpont sous le nom *Poire-Pomme*. Si ce nom n'a pas l'avantage de la priorité, il a au moins le mérite d'être très-caractéristique, car aucune poire ne ressemble plus à une pomme, que celle-ci. » (*Pomologie de la Seine-Inférieure*, p. 83.)

Le fruit dont Prévost parlait ainsi, c'est la poire Délices d'Hardenpont d'Angers, caractérisée pages 13 et 14 de ce volume, et qui, quoique parfois maliforme, diffère cependant, surtout par son exquise saveur et sa maturité, de la présente espèce, laquelle provient de l'Allemagne, où dès 1797 le pomologue J. V. Sickler la signalait en ces termes :

« La *Poire-Pomme*, variété que sa grande fertilité fait beaucoup estimer, est très-répandue dans les environs de Sachsenburg et de Kanneburg, où généralement on la nomme Poire Rhénane. » (*Teutscher Obstgärtner*, t. VII, pp. 391-392.)

Observations. — L'abbé le Berriays a décrit dans sa troisième édition du *Traité des jardins*, publiée en 1789, une Poire-Pomme que nous n'avons jamais pu

rencontrer. Couverchel l'a mentionnée, il est vrai, en 1852, mais on voit qu'il s'est borné à reproduire l'article de son devancier :

« La Poire-Pomme caractérisée par le Berriays — dit-il — est maintenant très-peu connue; il y a lieu de croire même qu'elle a changé de nom; quoi qu'il en soit, sa *forme* rappelle celle d'une pomme, mais elle est cependant plus allongée et plus grosse, vers l'œil, qu'à son autre extrémité; la *queue*, forte et courte, est implantée dans une cavité étroite et profonde, entourée de protubérances coniques qui se prolongent à la surface du fruit et le rendent fort irrégulier; la *peau* est de couleur jaune franc, parsemée de points roussâtres; la *chair* est d'une contexture assez lâche, d'une saveur douce; *maturité*, en mars; et cette poire se conserve deux ans, si l'on en croit le Berriays. » (*Traité complet des fruits*, 1852, pp. 489-490.)

Comme il serait intéressant et utile de retrouver une poire d'une aussi longue conservation, nous avons reproduit, pour y aider, ce passage de Couverchel. Le Berriays habita presque toujours Avranches (Manche) et s'occupa de préférence des fruits cultivés dans la basse Normandie; il est donc assez probable que ce fut en cette contrée qu'il trouva sa Poire-Pomme.

Poire POMME DE TERRE. — Synonyme de *Colmar d'Arenberg*. Voir ce nom.

Poire POMOISE. — Synonyme de poire *Pomme d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire de PORTUGAL D'AUTOMNE ou D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *d'Amiral*. Voir ce nom.

Poire POUCE DE L'ÉVÊQUE. — Synonyme de poire *Bishop's thumb*. Voir ce nom.

Poire POUCHET. — Synonyme de poire *du Bouchet*. Voir ce nom.

Poire de POULINI. — Synonyme de poire *de Fin-Or*. Voir ce nom.

Poires : du PRADEL,
— PRADELLO DE CATALOGNE, } Synonymes de poire *de Curé*. Voir ce nom.

---

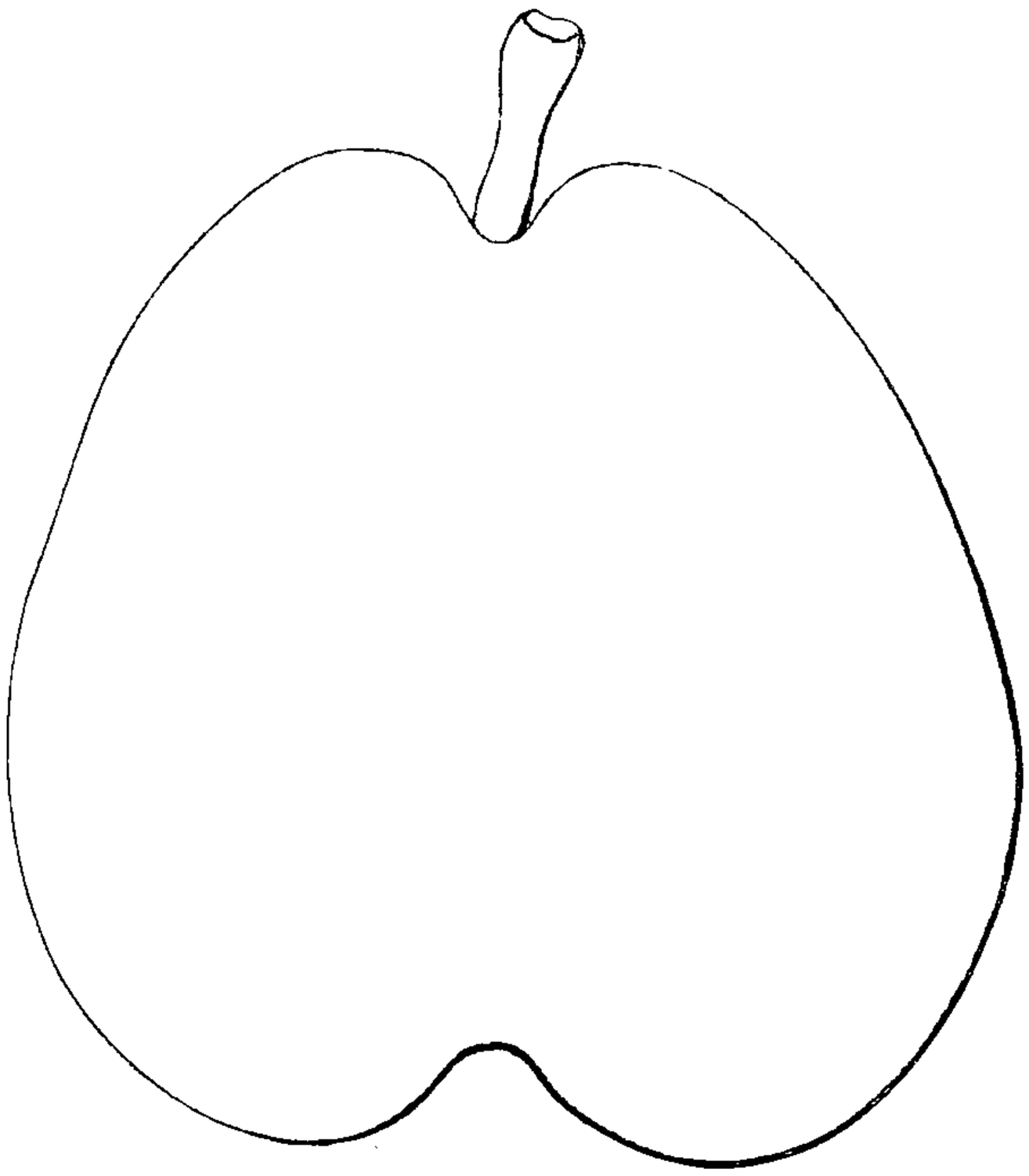
762. Poire PRATT.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement érigés, gros et longs, coudés, légèrement duveteux, brun-fauve clair, nuancés de rouge, surtout auprès des yeux, ayant les lenticelles larges, apparentes, clair-semées, et les coussinets bien développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, cotonneux, très-écartés du bois, souvent même formant éperon. — *Feuilles :* assez petites, vert luisant, ovales ou ovales-allongées, à bords légèrement dentés, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de l'écusson; tout sujet lui convient; dans sa deuxième année il fait de passables pyramides.

Poire Pratt.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, un peu bosselée et presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et assez gros, surtout à son point d'attache, rarement bien arqué, obliquement inséré dans une profonde cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert ou mi-clos, généralement très-enfoncé dans un vaste bassin à bords mamelonnés. — *Peau :* épaisse, jaune verdâtre, toute parsemée de larges points gris-roux entremêlés de quelques mouchetures de même couleur. — *Chair :* blanche, mi-fine ou grosse, assez fondante, granuleuse, un peu marcescente. — *Eau :* suffisante, douce et sucrée, de saveur agréable.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai rapporté d'Amérique cette poire en 1849, et mon *Catalogue de 1852* (p. 26, n° 491) la mentionna pour la première fois. Voici, d'après le pomologue Hovey, quelle est son origine : « Elle provient de la ville de Scituate « (Rhode-Island); sa propagation eut lieu en 1844 par les soins de M. Owen « Mason, habitant Providence. » (*Magazine of horticulture*, 1851, t. XVII, pp. 258-259, n° 130.)

Poires : PRÉCEL,

— PRÉCEL-BERGENTIN,

— PRÉCEL-RAGENTIN,

} Synonymes de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

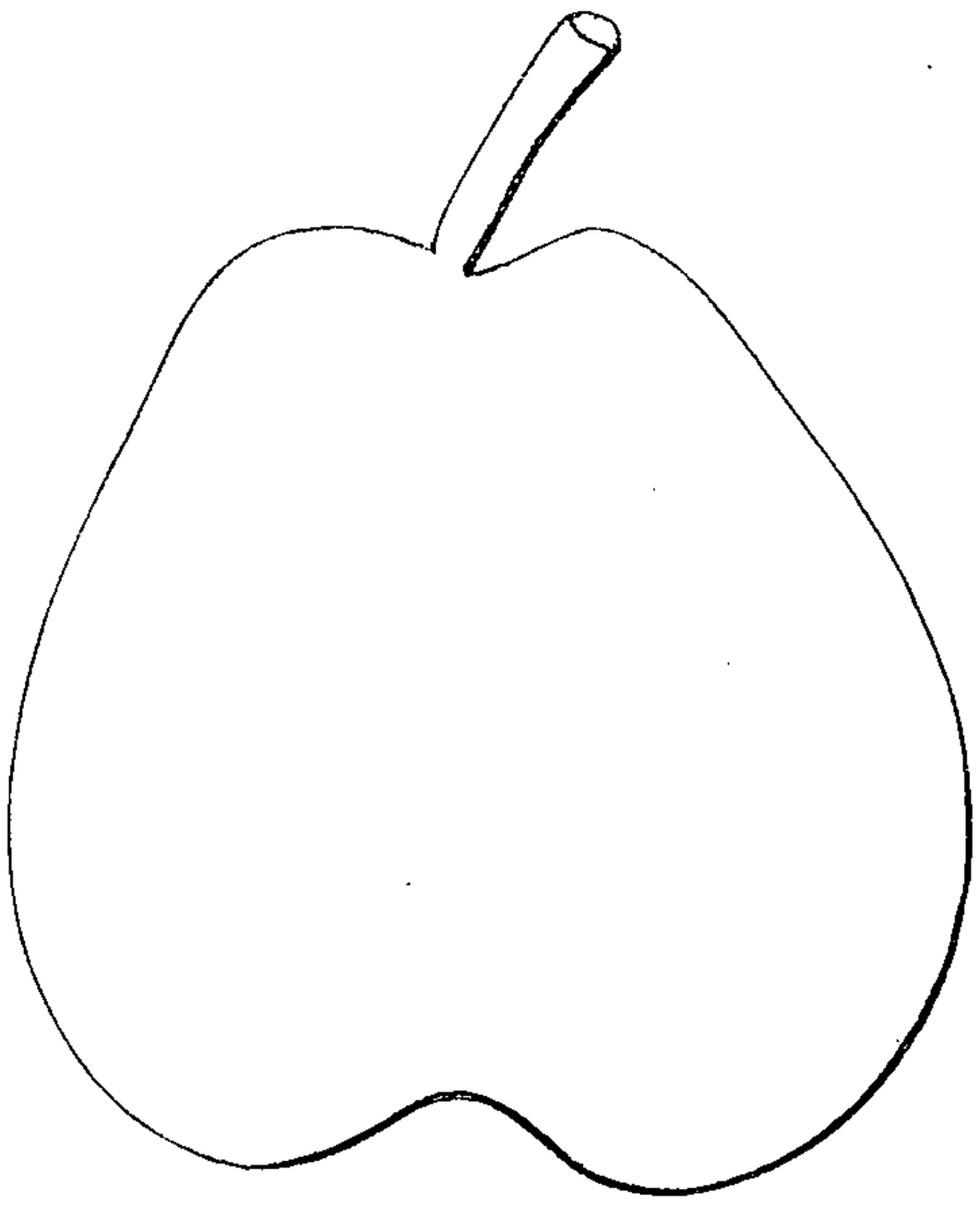
Poire PRÉCIEUSE D'HIVER DE COLOMA. — Synonyme de poire *Suprême Coloma*. Voir ce nom.

Poire PRÉCOCE. — Synonyme de poire *Citron des Carmes*. Voir ce nom.

Poire PRÉCOCE GOUBAULT. — Synonyme de *Beurré Précoce*. Voir ce nom.

Nota. — C'est le Congrès pomologique de France qui dans sa session de 1868 (*Procès-Verbaux*, p. 33) appelle ainsi le Beurré précoce gagné par feu Goubault, horticulteur angevin (voir notre t. Ier, p. 413). Il le rejette en outre, mais avec raison, de la liste des fruits à recommander.

763. Poire PRÉMICES D'ÉCULLY.



Description de l'arbre. — *Bois:* assez fort. — *Rameaux :* généralement peu nombreux, étalés près de la base, érigés au sommet, gros et peu longs, légèrement coudés, fauve cendré, à lenticelles larges, abondantes, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, très-écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* rarement nombreuses, d'un beau vert clair, ovales, acuminées, planes ou quelque peu contournées, à bords presque unis, à pétiole fort et assez long.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Ce poirier n'a rien de particulier dans sa végétation; sa vigueur est ordinaire; il prospère aussi bien sur le cognassier que sur le franc et prend une forme pyramidale assez convenable.

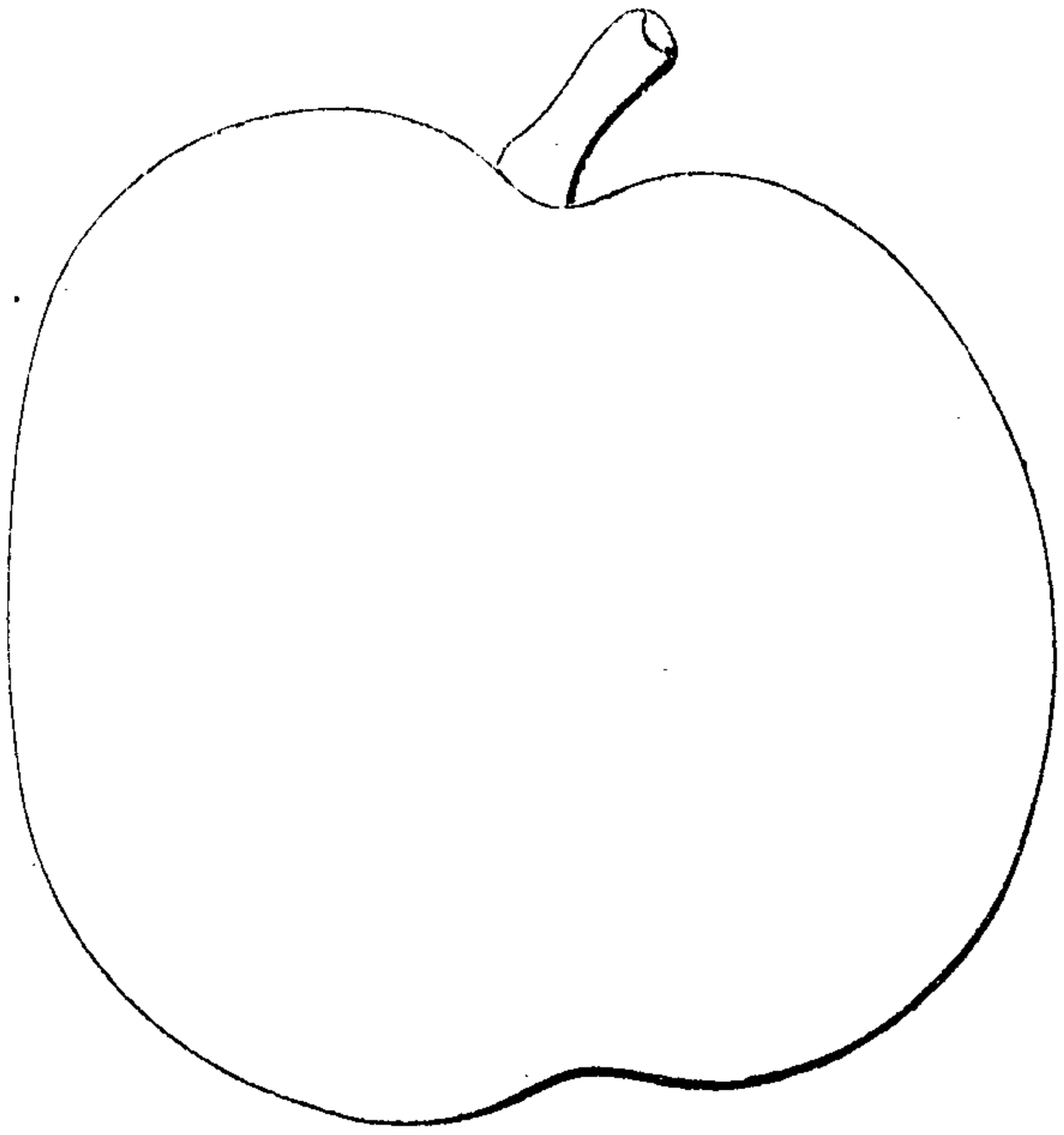
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde irrégulière ou turbinée légèrement obtuse et bosselée. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, faiblement recourbé, souvent renflé à sa partie supérieure, implanté obliquement et à fleur de fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, placé dans un bassin de profondeur variable et dont les bords sont ordinairement inégaux mais bien arrondis. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de roux, amplement marbrée et maculée de même, principalement sur le côté de l'insolation ainsi qu'autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, juteuse, devenant aisément pâteuse et contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, assez savoureusement musquée.

Maturité. — Vers la mi-septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire mûrissait pour la première fois en 1855, chez son obtenteur M. Luizet, pépiniériste à Écully-lez-Lyon (Rhône); le pied-type sort d'un semis de pepins mélangés fait en 1847. Elle convient beaucoup pour la vente sur les marchés, mais sa culture est encore des plus restreintes.

764. Poire PREMIER PRÉSIDENT MÉTIVIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs et un peu grêles, légèrement flexueux, marron clair, finement et abondamment ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, coniques, pointus, écartés du bois, aux écailles renflées et disjointes. — *Feuilles :* peu grandes et ovales-lancéolées, canaliculées ou planes, portées sur un pétiole long, épais et stipulé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — J'ai donné le cognassier pour sujet à ce nouveau poirier, qui n'est encore qu'à sa deuxième année de greffe; il se montre vigoureux et d'un prompt développement; ses pyramides s'annoncent aussi comme devant être fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, aplatie aux extrémités, plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, surtout à la base, arqué, obliquement implanté au centre d'une dépression rarement très-prononcée. — *Œil :* petit, ouvert, caduc, à fleur de fruit. — *Peau :* rugueuse, vert-pré, ponctuée et entièrement veinée de roux olivâtre sur la partie placée à l'ombre, bronzée et ponctuée de fauve clair sur la face exposée au soleil, ainsi qu'autour de l'œil. — *Chair :* très-blanche, fondante, fine ou mi-fine, des plus juteuses, exempte de granulations. — *Eau :* excessivement abondante, acidule, bien sucrée, douée d'un parfum particulier dont la saveur est délicieuse.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

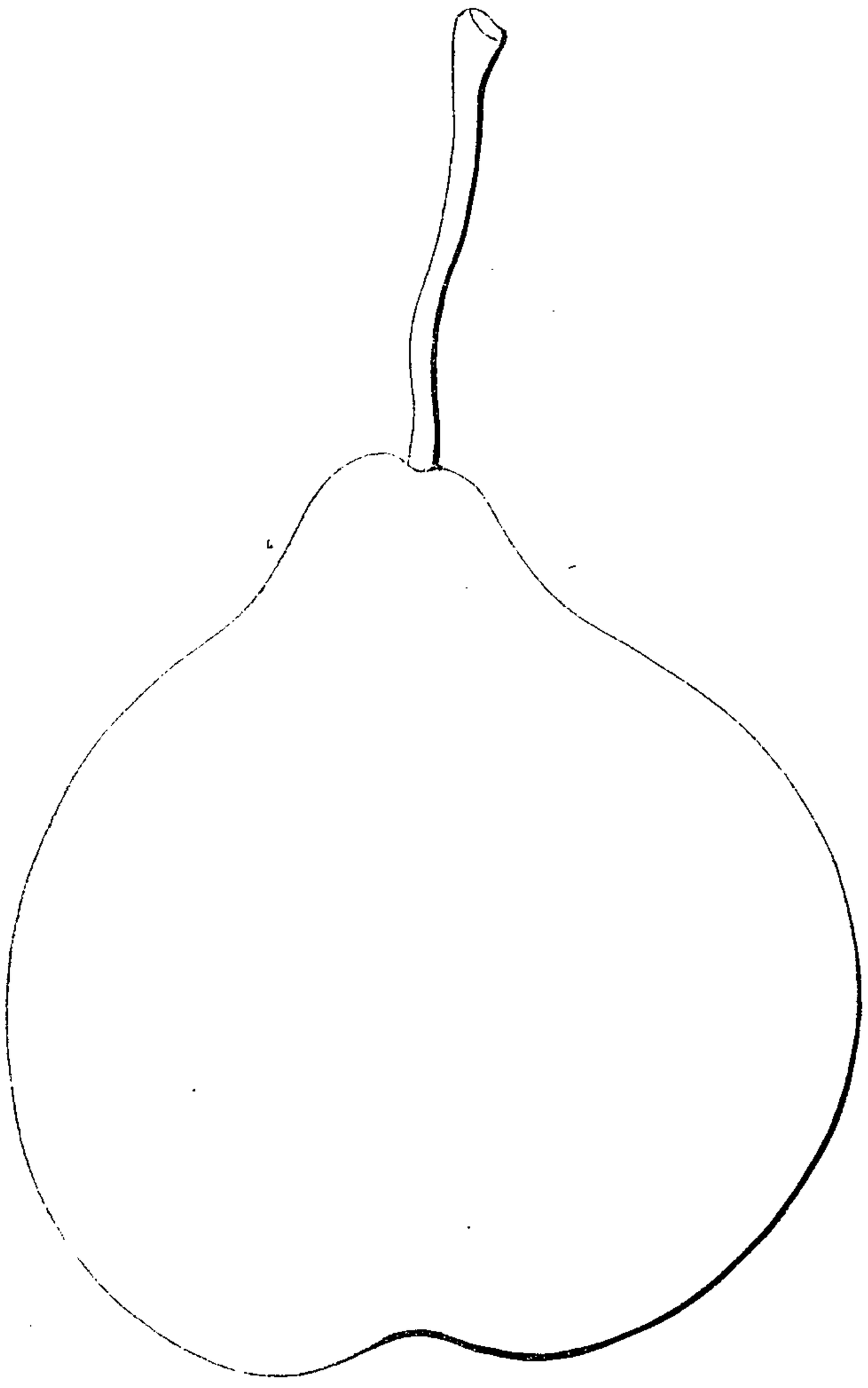
Qualité. — Première.

Historique. — Gagnée de semis dans mes pépinières, cette variété remonte seulement à 1867. Je l'ai dédiée au premier président de la Cour Impériale d'Angers, M. Métivier, ce magistrat éminent portant à l'horticulture un intérêt non moins bienveillant qu'éclairé.

Poire PRÉSENT DE MALINES. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poires : PRÉSENT ROYAL DE NANTES, — PRÉSENT ROYAL DE NAPLES, } Synonymes de poire *Beau-Présent d'Artois*. Voir ce nom.

765. Poire PRÉSENT DE VAN MONS.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et courts, rouge-brun, ayant les lenticelles larges, arrondies, abondantes, les coussinets légèrement saillants, les mérithalles courts et des plus irréguliers. — *Yeux:* non appliqués contre le bois, volumineux, ovoïdes, marron foncé, aux écailles grisâtres. — *Feuilles :* grandes, coriaces, ovales-arrondies, à bords faiblement crénelés, à pétiole bien nourri, court et stipulé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur est modérée et la croissance de l'écusson assez lente; on lui donne indistinctement, pour sujet, le franc ou le cognassier; ses pyramides sont généralement basses, irrégulières et peu touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée raccourcie, fort ventrue dans sa partie inférieure, très-amincie et légèrement étranglée près du sommet, qui rarement est bien obtus. — *Pédoncule :* des plus longs, assez faible, contourné, renflé au point d'attache, obliquement implanté au milieu d'une dépression peu sensible mais à bords inégaux. — *Œil :* de moyenne grandeur, arrondi, régulier, placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* jaune-citron, parsemée de larges points gris, maculée de fauve autour du pédoncule et amplement colorée de rouge sombre sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres au-dessous des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette et vineuse, ayant un savoureux arome.

Maturité. — Courant de février et se prolongeant jusqu'à la fin d'avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-type dont est sortie cette variété donna ses premiers fruits à Angers, en 1844, chez le général Delaage, mais il appartenait aux semis du

docteur Van Mons, ainsi que le constate le passage ci-dessous, extrait des *Annales* de l'ancien Comice horticole de Maine-et-Loire :

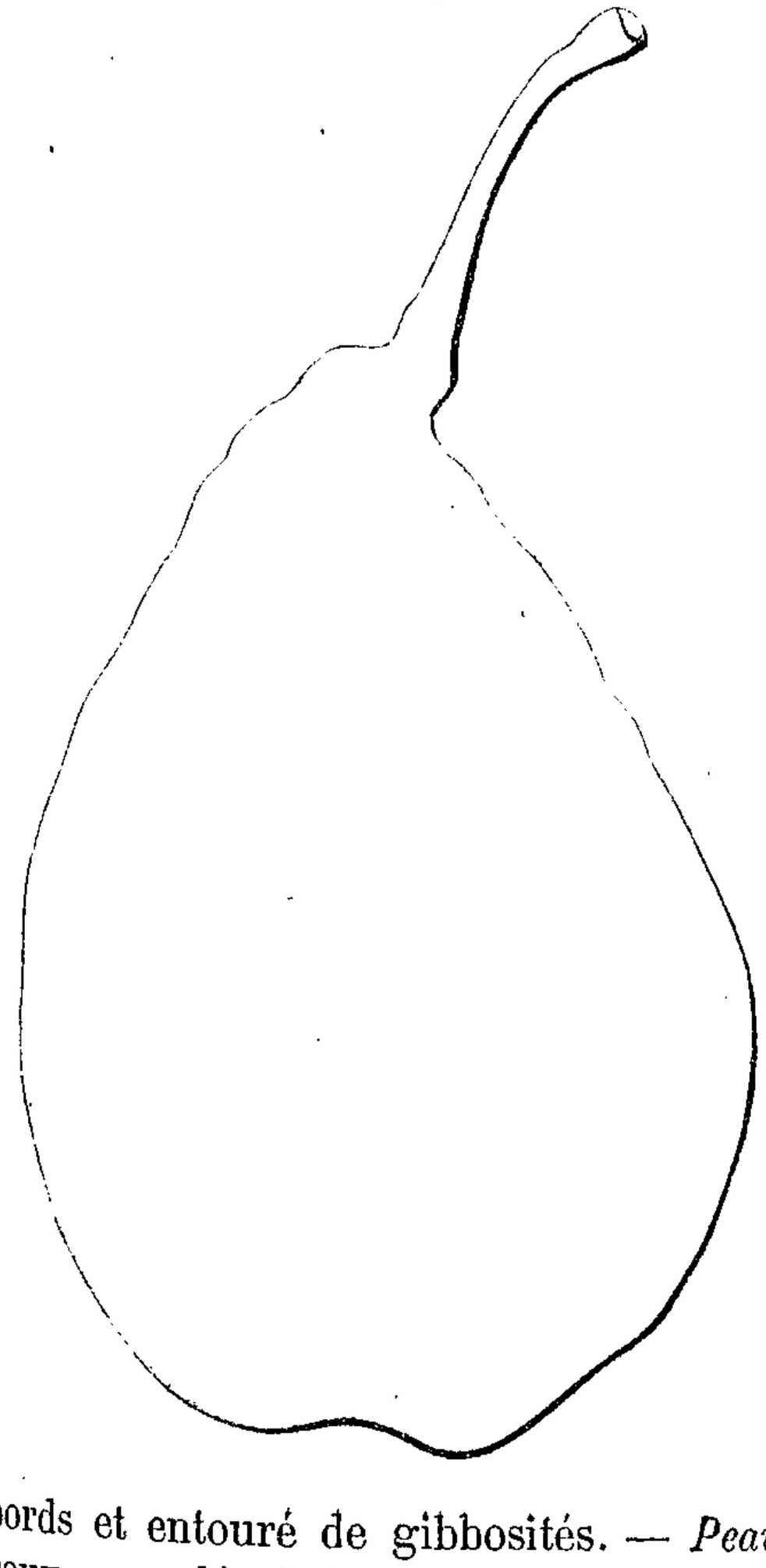
« *Séance du 5 avril 1846* — Le général Delaage fait remettre deux poires d'une espèce nouvelle; la plus grosse provient du pied-mère; la seconde, d'une greffe de trois ans..... M. Millet [alors président du Comice] dit : « J'ai cru devoir nommer ce poirier *Présent de « Van Mons*, pour perpétuer le souvenir de la manière dont il a été introduit à Angers. » C'est en effet M. Van Mons, qui, lors du siége d'Anvers, ayant été obligé d'abandonner une pépinière dont le terrain était nécessaire aux travaux du génie, en retira à la hâte les sujets nouveaux et les envoya dans différentes localités. Plusieurs pieds parvinrent à M. Delaage père, qui les cultiva avec soin, et l'un d'eux a produit cette poire. » (Tome III, année 1846, pp. 250-251.)

La poire Présent de Van Mons, qu'à tort on avait un moment confondue avec l'Épine d'Hiver, n'est pas très-connue, même en France; sa maturité si tardive, jointe à son mérite, devraient cependant appeler l'attention sur elle.

Poire PRÉSIDENT D'ESPAGNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

---

766. Poire PRÉSIDENT D'OSMONVILLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, assez longs et des plus gros, flexueux, fauve verdâtre très-foncé et lavé de gris, aux lenticelles brunes, larges, rapprochées, aux coussinets bien ressortis. — *Yeux :* à écailles mal soudées, ovoïdes-arrondis, écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole court et très-fort.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — L'écusson se développe tardivement; la vigueur de cet arbre est grande, aussi le cognassier lui convient beaucoup; il fait sur ce sujet de magnifiques pyramides.

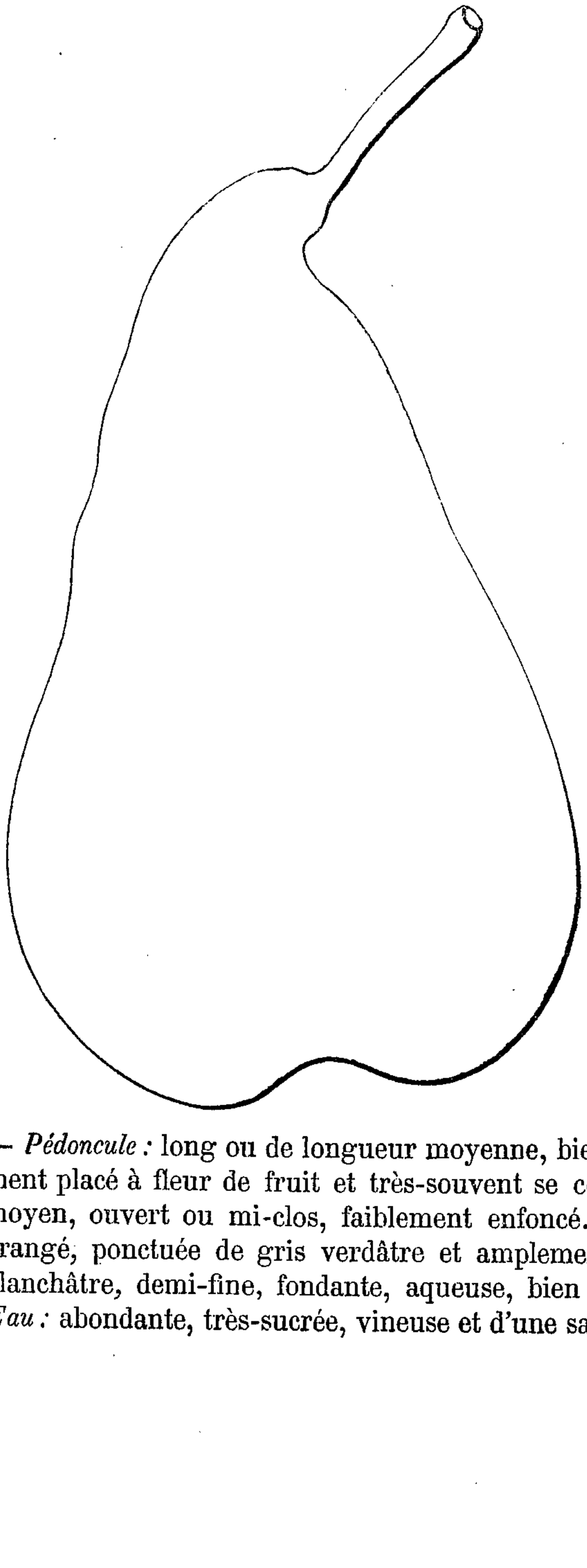
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée, très-bosselée et parfois un peu recourbée à sa partie supérieure. — *Pédoncule :* long, mince, arqué, renflé à la base, obliquement inséré et continu avec le fruit, en dehors de l'axe duquel il est souvent placé. — *Œil :* assez grand, contourné, clos, à peine enfoncé, plissé sur ses bords et entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune clair, ponctuée, striée, veinée de roux, maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, odorante et fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, douée d'un parfum particulier ayant un arrière-goût musqué fort délicat.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier fut obtenu de semis à Laval, en 1834, par feu Léon Leclerc, amateur si connu de nos pomologues. Il se mit à fruit en 1852, après la mort de son propriétaire. Sa propagation est due à l'ancien maître-jardinier de ce dernier, M. François Hutin, aujourd'hui pépiniériste dans cette même ville, et qui l'a dédié au président de la Société d'Horticulture de la Mayenne, M. Leclerc d'Osmonville.

767. Poire PRÉSIDENT PARIGOT.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux:* peu nombreux, généralement étalés, courts et de moyenne grosseur, géniculés, marron clair nuancé de jaune olivâtre, fortement et abondamment ponctués, à coussinets presque nuls, à courts mérithalles. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, écartés du bois et souvent ressortis en éperon. — *Feuilles:* assez petites, ovales-allongées ou lancéolées, planes ou contournées, faiblement crénelées sur leurs bords, au pétiole long et menu.

Fertilité. — Ordinaire, mais constante.

Culture. — Sa vigueur n'a rien d'excessif ; il pousse bien sur le cognassier, y développe vite son écusson et prend une forme pyramidale assez convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, peu régulière, très-mince dans sa partie supérieure et fortement bosselée, surtout près du sommet, dont la pointe est parfois légèrement recourbée. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, bien nourri, un peu arqué, obliquement placé à fleur de fruit et très-souvent se continuant avec la chair. — *Œil:* moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* assez rugueuse, jaune orangé, ponctuée de gris verdâtre et amplement lavée de gris clair. — *Chair :* blanchâtre, demi-fine, fondante, aqueuse, bien granuleuse autour des loges. — *Eau :* abondante, très-sucrée, vineuse et d'une saveur parfaite.

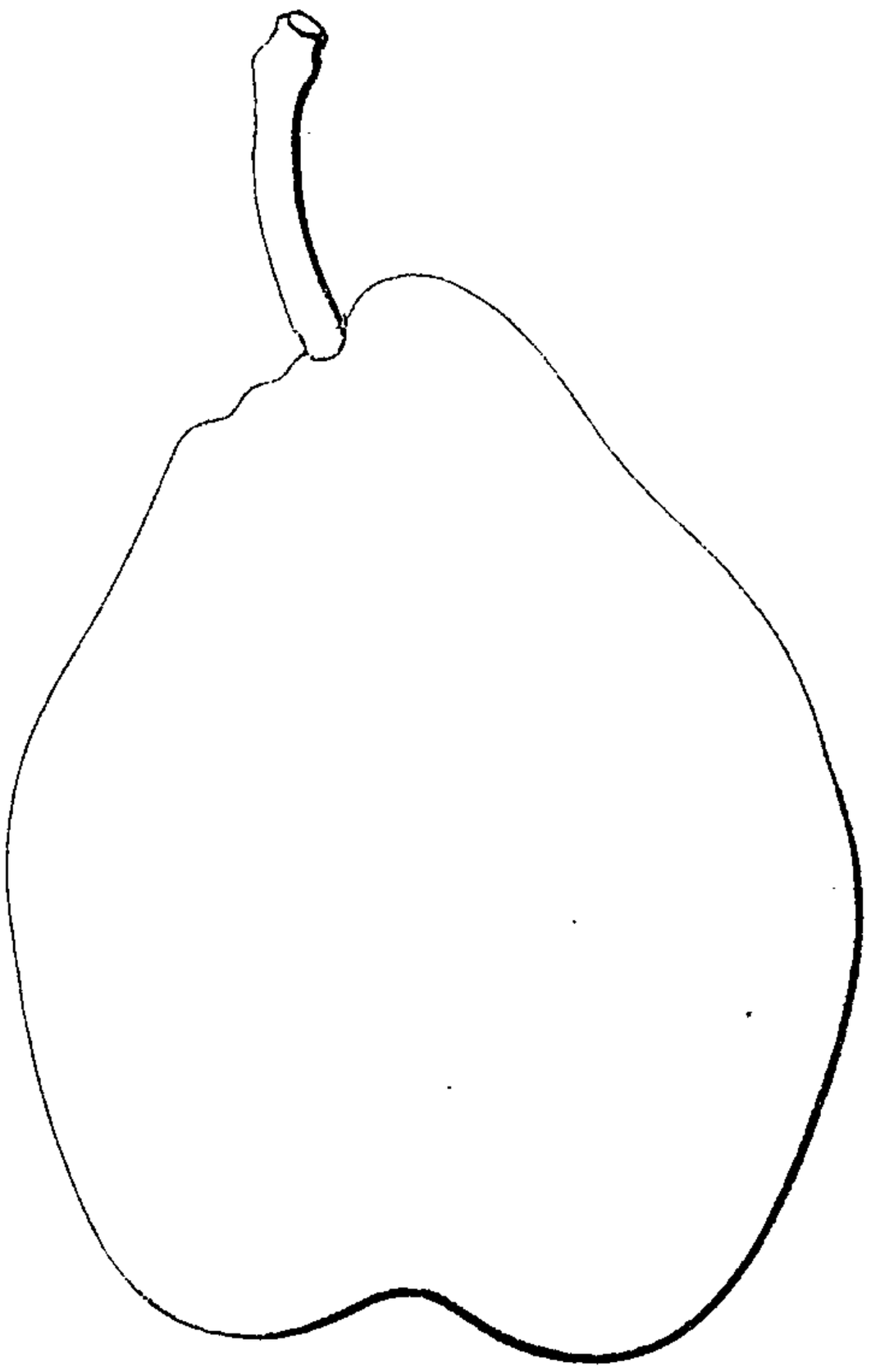
Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant une quinzaine de jours.
Qualité. — Première.

Historique. — J'ai reçu des greffes de cette variété, encore peu répandue, de son obtenteur même, M. le comte des Nouhes, qui l'a gagnée de semis au château de la Cacaudière, près Pouzauges (Vendée), où le pied-type donna sa première récolte en 1852. Elle porte le nom d'un ancien président à la Cour de Poitiers, M. Parigot, décédé depuis quelques années, et qui, comme M. des Nouhes, s'occupa beaucoup d'arboriculture fruitière.

Poire PRÉSIDENT PAYEN. — **Nota.** Elle date de 1860 et provient des semis de M. Briffaut, directeur des jardins de la Manufacture de Sèvres, où il est mort en 1866. Soumise en 1861 et 1862 à l'examen du Comité d'Arboriculture de Paris, elle valut à son obtenteur une médaille d'argent. Sa maturité s'opère au commencement de novembre et se prolonge jusqu'aux derniers jours de décembre. Je ne saurais décrire cette variété, à peine connue, et qui n'a pas encore fructifié dans mon école. Si je la mentionne, c'est donc uniquement pour rappeler qu'il existe maintenant dans la culture trois poires dédiées au célèbre chimiste Anselme Payen : l'une, caractérisée page 408 de notre tome Ier (c'est le Beurré Payen) ; l'autre, sous le seul nom Payen, page 511 ci-dessus ; et enfin l'espèce actuelle, appelée Président Payen par allusion au rang qu'occupe depuis longtemps, dans le Bureau de la Société d'Horticulture de France, ce savant, auquel l'industrie est redevable de si précieuses découvertes.

---

768. Poire PRÉSIDENT ROYER.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez longs et peu forts, géniculés, gris verdâtre ou fauve rougeâtre recouvert de nuances bronzées ou bistrées, ayant les lenticelles petites, arrondies, blanchâtres, et les coussinets rarement bien saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes et obtus, éloignés du bois, aux écailles brun cendré sur un fond vert jaunâtre. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, régulièrement dentelées, planes, à pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — De vigueur modérée, il végète bien, cependant, sur le cognassier, n'a rien d'exceptionnel dans sa croissance et fait de convenables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* rappelant beaucoup celle d'un Coing ; très-bosselée sur toute la surface, assez obtuse au sommet, des plus côtelées à la base, qui est entièrement plate. — *Pédoncule :* de grosseur et

de longueur moyennes, arqué, obliquement implanté dans une étroite cavité où le comprime un mamelon bien prononcé. — *Œil:* grand, mi-clos, irrégulier, plissé sur ses bords. — *Peau:* jaune clair, ponctuée, striée, marbrée de roux, maculée de même autour du pédoncule et largement lavée de rose tendre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, fine, ferme quoique complétement fondante, aqueuse, quelque peu granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, bien parfumée et possédant une légère acidité qui la rend aussi agréable que rafraîchissante.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Xavier Grégoire, tanneur belge auquel on doit déjà nombre d'excellents fruits, est l'obtenteur de cette poire exquise. Elle a mûri chez lui, à Jodoigne, en 1862 pour la première fois. Le nom qu'il lui a donné est celui d'un pomologue dont les travaux sont justement appréciés et qui, conseiller provincial à Namur et longtemps président de la Commission royale de Pomologie belge, vient de mourir dans sa 72e année (le 1er octobre 1867).

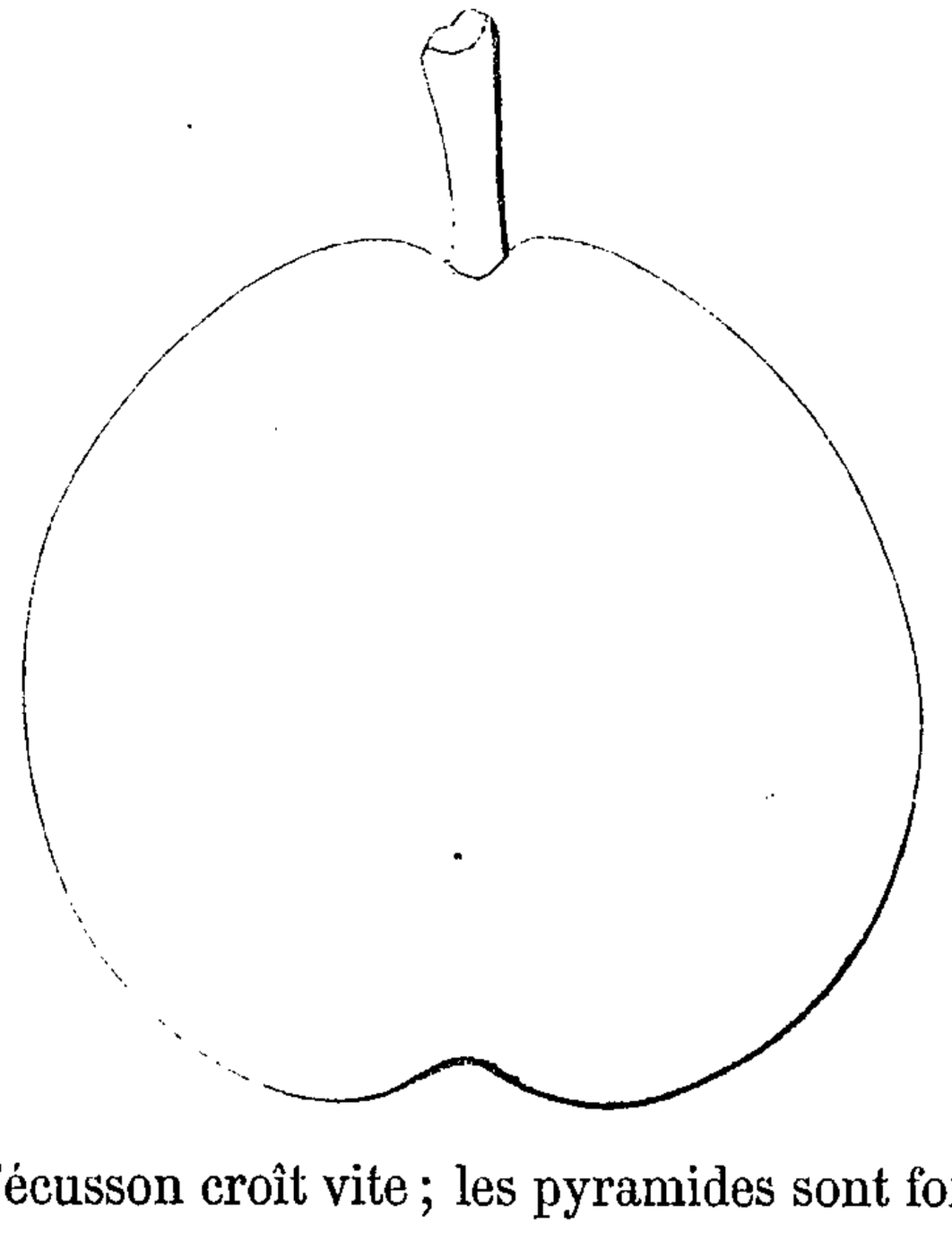
Observations. — J'ai décrit (t. I, p. 168) un poirier Auguste Royer, dédié également au personnage auquel on a consacré l'espèce que je viens d'étudier. Cette double dédicace pouvant amener quelque confusion, il importe alors de maintenir constamment, dans la dénomination de ce dernier fruit, le mot Président, qui suffit pour le distinguer de l'autre variété.

Poire PRESSEL. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

769. Poire de PRÊTRE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Caillouat de Varennes (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 19 ; — et Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 103). — 2. Caillolet rosat musqué (le Lectier, *ibid.*). — 3. Caillot rosat d'Hiver (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 101). — 4. De Malthe (*Id. ibid.*). — 5. Caillot d'Hiver (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 315). — 6. Caloët (*Id. ibid.*). — 8. Carmélite (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. Ier).



Description de l'arbre. — *Bois:* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, de longueur moyenne, bien coudés, brun-roux clair et jaunâtre, ayant les lenticelles arrondies, très-apparentes, peu rapprochées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, pointus, renflés à leur milieu, plus ou moins écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales-arrondies ou ovales-allongées, planes ou relevées en gouttière, légèrement acuminées, à bords régulièrement dentés, à pétiole un peu court, épais, rigide et parfois stipulé.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Tout sujet lui convient; l'écusson croît vite ; les pyramides sont fortes et touffues dès leur deuxième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique, mais quelquefois un peu allongée et rétrécie dans sa partie supérieure. — *Pédoncule :* court, bien nourri, légèrement renflé à l'attache, rarement arqué, oblique ou vertical, inséré dans une faible cavité. — *Œil :* grand, très-ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* rugueuse, assez épaisse, brun-roux clair, toute parsemée de gros points blanchâtres sur le côté exposé au soleil, mais gris cendré sur l'autre face. — *Chair :* blanche, mi-fine, cassante, pierreuse au centre. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, acidule, plus ou moins musquée.

Maturité. — Courant de janvier et se prolongeant jusqu'en mars.

Qualité. — Deuxième, et souvent troisième quand la chair est par trop dépourvue d'eau ; mais première comme fruit à compote.

Historique. — Le Lectier, d'Orléans, est le premier pomologue qui parle de cette poire, connue d'abord, et pendant longtemps, sous les noms de Caillouat, Caillolet, Caillot d'Hiver, venus de sa ressemblance avec les diverses poires de Caillot mûrissant en été. Le Lectier la cultivait dès 1600, et ce fut dans son *Catalogue* de 1628 qu'il la mentionna, et que même il en indiqua l'origine :

« Est en maturité — dit-il — ès mois de Janvier et Febvrier, la poire Caillolet rozat et musqué, ou Caillouat de Varennes, près Langres. » (Page 19.)

Des bords de la Marne elle se répandit rapidement dans l'Orléanais et l'Ile-de-France, où jusqu'en 1650 environ elle porta seulement les deux noms ci-dessus. Celui qu'aujourd'hui chacun lui donne et qu'elle dût, sans doute, à la couleur brune de sa peau, rappelant assez bien la nuance sombre des vêtements ecclésiastiques, remonte au plus à 1660, car avant dom Claude Saint-Étienne personne n'avait encore cité la poire de Prêtre. Dans la seconde édition du recueil pomologique de cet auteur, publiée en 1670 et la seule que je possède, je rencontre en effet, outre ce nouveau surnom, la description suivante, s'appliquant parfaitement au fruit qui nous occupe :

« Poire *de Prestre* est ronde, grosse comme Portail, de minime brun marqueté de gris, et vient toute rousse marquetée de gris blanc; a la queuë grosse et fort courte. Tres-bonne; se mange fin decembre et en janvier. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, édition de 1670, p. 73.)

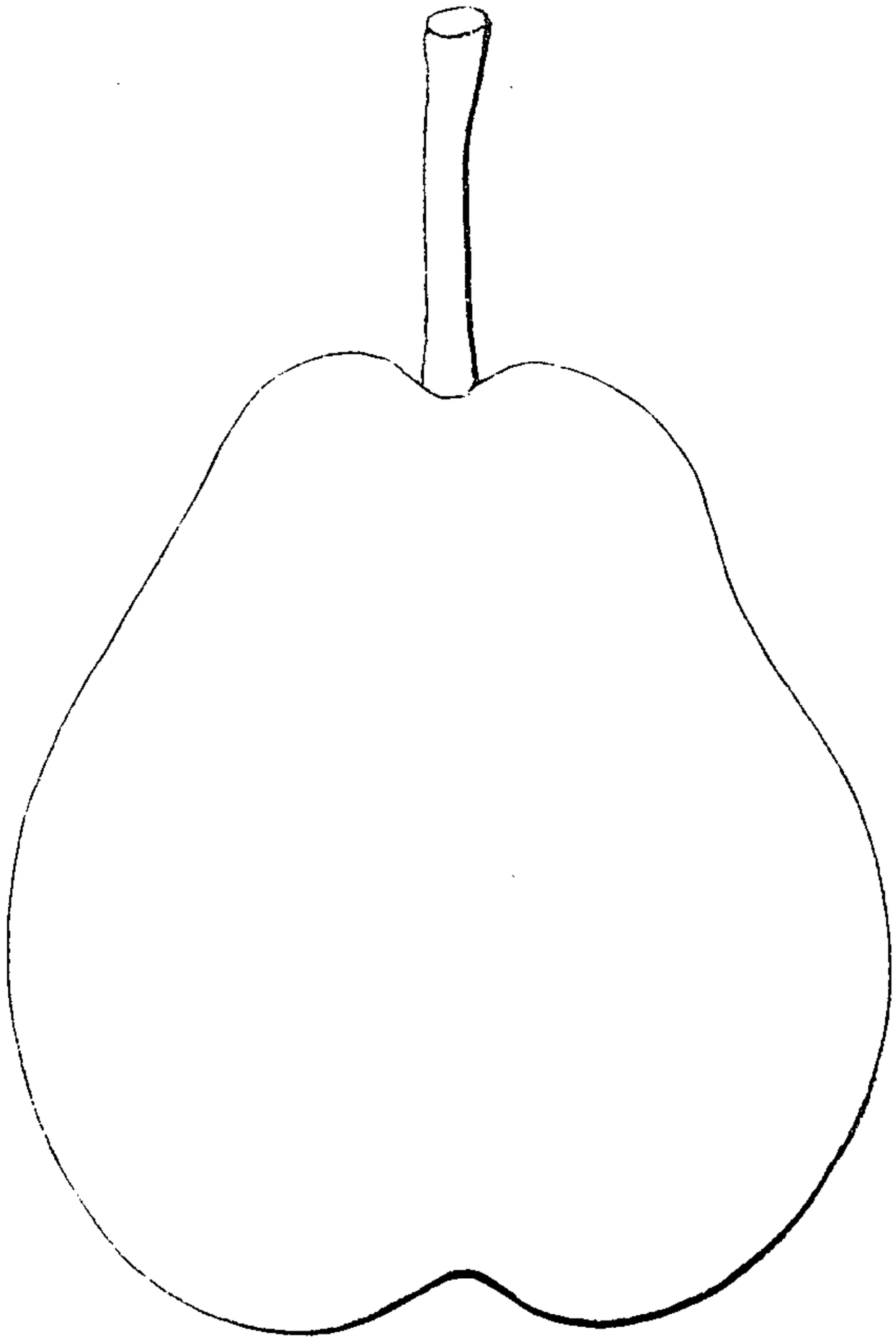
Merlet, en 1675, décrivit à son tour, dans son *Abrégé des bons fruits* (pages 101 et 102), cette même variété, et lui appliqua trois dénominations : « Caillo rozat « d'Hiver, ou Poire de Prêtre, ou de Malthe, » dernier surnom alors commun, pour analogie de forme, à certaines espèces plus précoces, maintenant disparues de la culture. Mais en 1768 ces différents surnoms étaient oubliés, comme on le voit dans le *Traité des arbres fruitiers* imprimé à cette date par le savant académicien Duhamel, qui n'y fait suivre d'aucun synonyme le nom de la poire de Prêtre.

Observations. — M. Decaisne, professeur de culture au Muséum d'Histoire naturelle, a réuni en 1858, dans le tome I^er^ de sa remarquable Pomologie, la poire de Prêtre à la variété non moins ancienne appelée *Carmélite*. Pour nous, en voyant depuis deux siècles nos écrivains horticoles regarder ces variétés comme non identiques, nous acceptons leur opinion. Elle nous semble même d'autant mieux fondée, que la poire Carmélite, figurée par Mayer en 1801 (n° 138, planche cii du tome III de la *Pomona franconica*), est à long et mince pédoncule, à peau jaune grisâtre, ponctuée, striée de fauve et largement nuancée de rouge sombre sur le côté de l'insolation ; tous caractères fort opposés à ceux qui distinguent le facies de la poire de Prêtre.

Poire PREUL. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

770. Poire PRÉVOST.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, gros mais des plus courts, bien coudés, vert-brun, à lenticelles blanchâtres, larges, abondantes, à coussinets peu ressortis, à mérithalles très-courts. — *Yeux :* excessivement développés, coniques, pointus, aux écailles mal soudées, fort écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes, elliptiques ou ovales-allongées, irrégulièrement dentées sur leurs bords, ayant le pétiole long et faible.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sur franc ou sur cognassier, ce poirier reste toujours d'une vigueur modérée pendant ses deux premières années de greffe; le développement de l'écusson est tardif ; les pyramides sont néanmoins convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde assez irrégulière, bosselée, souvent très-ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, bien nourri, légèrement arqué, oblique ou vertical, parfois renflé à l'une ou à l'autre de ses extrémités, inséré dans un large évasement peu profond ou placé à fleur de fruit. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, jaune-citron ou jaune d'or, ponctuée et quelque peu mouchetée de marron clair, maculée de même autour du pédoncule et carminée sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, rarement bien pierreuse. — *Eau :* jamais abondante, aigrelette, sucrée, possédant une saveur musquée assez agréable.

Maturité. — Courant de janvier et souvent atteignant la fin de mars.

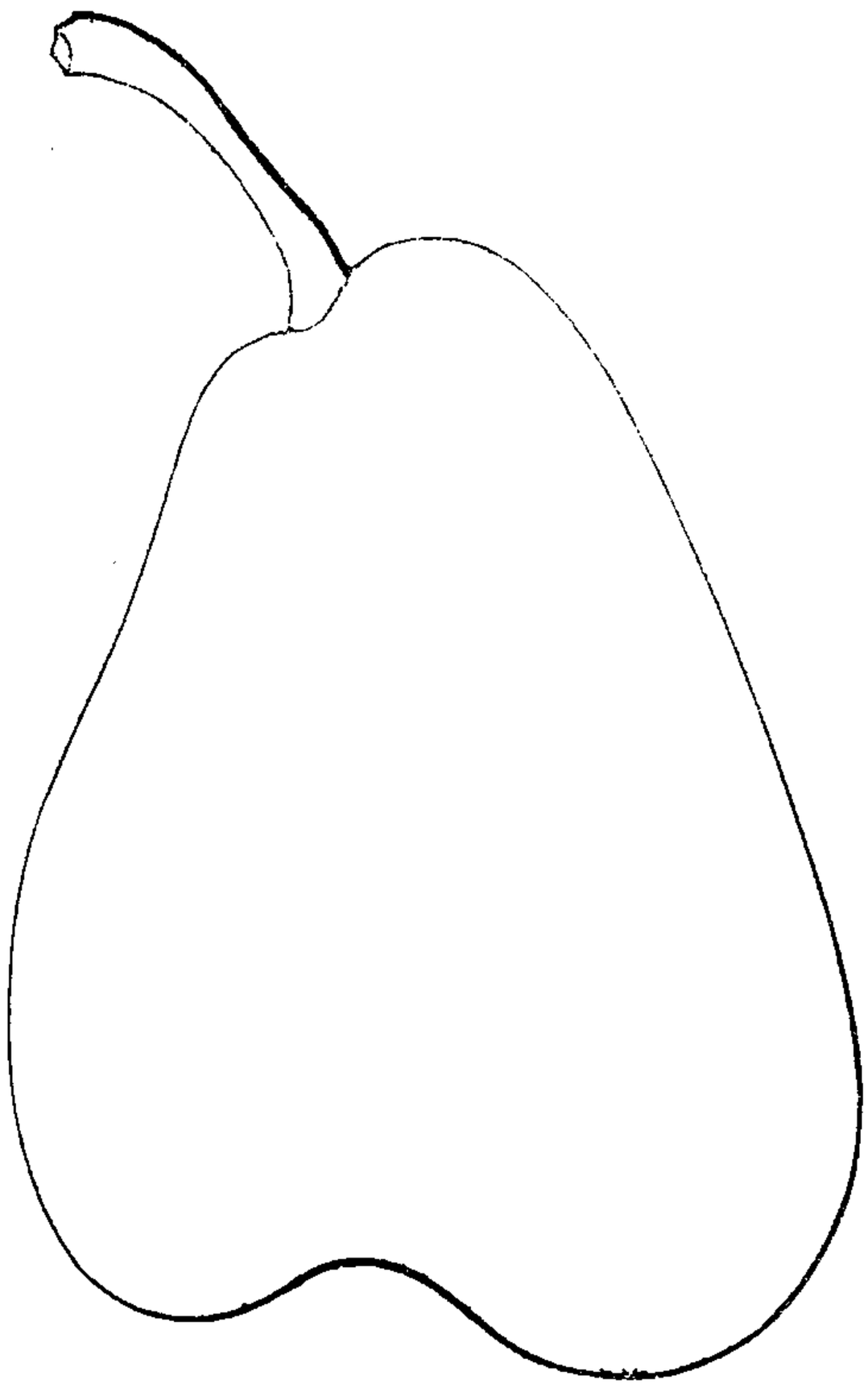
Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons, est l'obtenteur de ce poirier, qui donna ses premiers fruits en 1847, à Geest-Saint-Rémy-lez-Jodoigne (Belgique). Il porte le nom de Nicolas-Joseph Prévost, ancien pépiniériste au Bois-Guillaume, près Rouen, où il mourut le 24 septembre 1849, âgé de 62 ans. On doit à cet arboriculteur de nombreux articles horticoles, et surtout la *Pomologie de la Seine-Inférieure*, œuvre savante et consciencieuse que maintes fois déjà nous avons citée. La poire dédiée à Prévost

n'est pas — chose regrettable — de première qualité. On la dit telle en Belgique, mais dans l'Anjou, mais à Paris et à Bordeaux, elle se montre fort médiocre et n'a vraiment d'autre mérite que sa longue conservation.

---

771. Poire PRINCE ALBERT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés vers la base, érigés près du sommet, gros et longs, flexueux, jaune verdâtre nuancé de brun clair, ayant les lenticelles petites et bien espacées, les coussinets très-accusés. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-arrondis, légèrement écartés du bois mais quelquefois, cependant, ressortis en éperon. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales ou ovales-allongées, dentées régulièrement en scie, à pétiole long et fort.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — La vigueur de ce poirier est ordinaire et le développement de l'écusson, très-tardif; on le greffe sur franc et sur cognassier; la forme et la force de ses pyramides sont des plus satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique, obtuse et irrégulière, souvent contournée et habituellement beaucoup moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, arqué, charnu à la base, obliquement implanté à fleur de peau et généralement en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, placé dans un large bassin rarement bien profond. — *Peau :* verdâtre, parsemée de stries et de points fauves, lavée de roux autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-cassante, pierreuse et légèrement marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, aromatique, assez savoureuse.

Maturité. — Commencement de novembre et courant de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est à Louvain (Belgique) que fut semé le pied-type de cette variété; M. Bivort, son propagateur, en constatait ainsi l'origine en 1853 :

« J'ai découvert cette poire parmi les semis retardataires de la huitième génération de Van Mons; elle a été dégustée pour la première fois en 1848, mais le désir d'acquérir une complète certitude quant à sa tardivité, m'engagea à ne la faire connaître au public horticole qu'en 1852. C'est sur la demande de M. Thomas Rivers, pomologue à Sawbridgeworth (Angleterre), qu'on lui a donné le nom de Prince Albert. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 73.)

L'introduction de ce fruit dans les jardins français eut lieu dès 1854; pour moi,

je commençai à la répandre en 1856, comme l'indique mon *Catalogue anglais* de cette époque (p. 49, n° 568). Le prince Albert de Saxe-Cobourg, qui mourut au château de Windsor le 11 décembre 1861, était né à Rosenau (Hongrie) le 26 août 1819 et avait épousé le 10 février 1840 Victoria, reine d'Angleterre.

Observations. — Malgré l'extrême tardiveté — le mois de mars — qu'en Belgique on accorde à cette poire, je ne lui ai jamais vu, chez moi, dépasser la mi-décembre. J'ajoute, quant aux rares « et excellentes qualités » qu'on lui prête, qu'elle est à peine de deuxième ordre. Et en cela je suis d'accord avec notre Congrès pomologique, qui disait en 1865 : « Depuis qu'on cultive en France la « poire Prince Albert, on ne lui a pas encore trouvé toutes les précieuses qualités « décrites par la Commission royale de Pomologie Belge. » (*Pomologie de la France*, t. III, n° 141.)

Poire de PRINCE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *d'Amiral*. Voir ce nom.

Poire de PRINCE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Chair-à-Dame*. Voir ce nom.

Poire PRINCE GERMAIN. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches*. Voir ce nom.

Poire de PRINCE D'HIVER. — Synonyme de poire *Certeau d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire PRINCE IMPÉRIAL FERDINAND D'AUTRICHE. — Synonyme de *Beurré d'Arenberg* (ou poire *Goulu-Morceau*). Voir ce nom.

Nota. — Lorsqu'en 1867 je décrivis le Beurré d'Arenberg (t. I^er^, pp. 301-303), j'ignorais complétement que le poirier Prince Impérial Ferdinand d'Autriche — greffé chez moi en 1860 — dût lui être réuni. Aujourd'hui, un ouvrage depuis peu dans ma bibliothèque, l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, me le montrant cité par le pomologue allemand Jahn comme synonyme de ce Beurré (1860, t. II, p. 169, n° 73), j'ai comparativement étudié, arbres et fruits, ces deux poiriers, et me suis convaincu de leur entière identité. Du reste, mes notes historiques sur la poire Prince Impérial d'Autriche me laissaient la certitude qu'on lui avait fait subir un second baptême, seulement je n'avais pu découvrir encore son nom primitif. Voici effectivement ce qu'en 1821 son deuxième parrain, le docteur Diel, de Stuttgardt, publia sur cette fausse variété :

« Ce poirier doit provenir de la Normandie, d'où il aurait été apporté [vers 1810] à Coblentz par le préfet comte Lezay-Marnésia. Il y fut cultivé sans nom jusqu'à l'époque [probablement en 1813, lors de l'invasion des Alliés] où l'archiduc Ferdinand d'Autriche honora de sa visite le jardin fruitier du baron Von Mascon, circonstance qui m'engagea à lui donner le nom du prince. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1821, p. 217.)

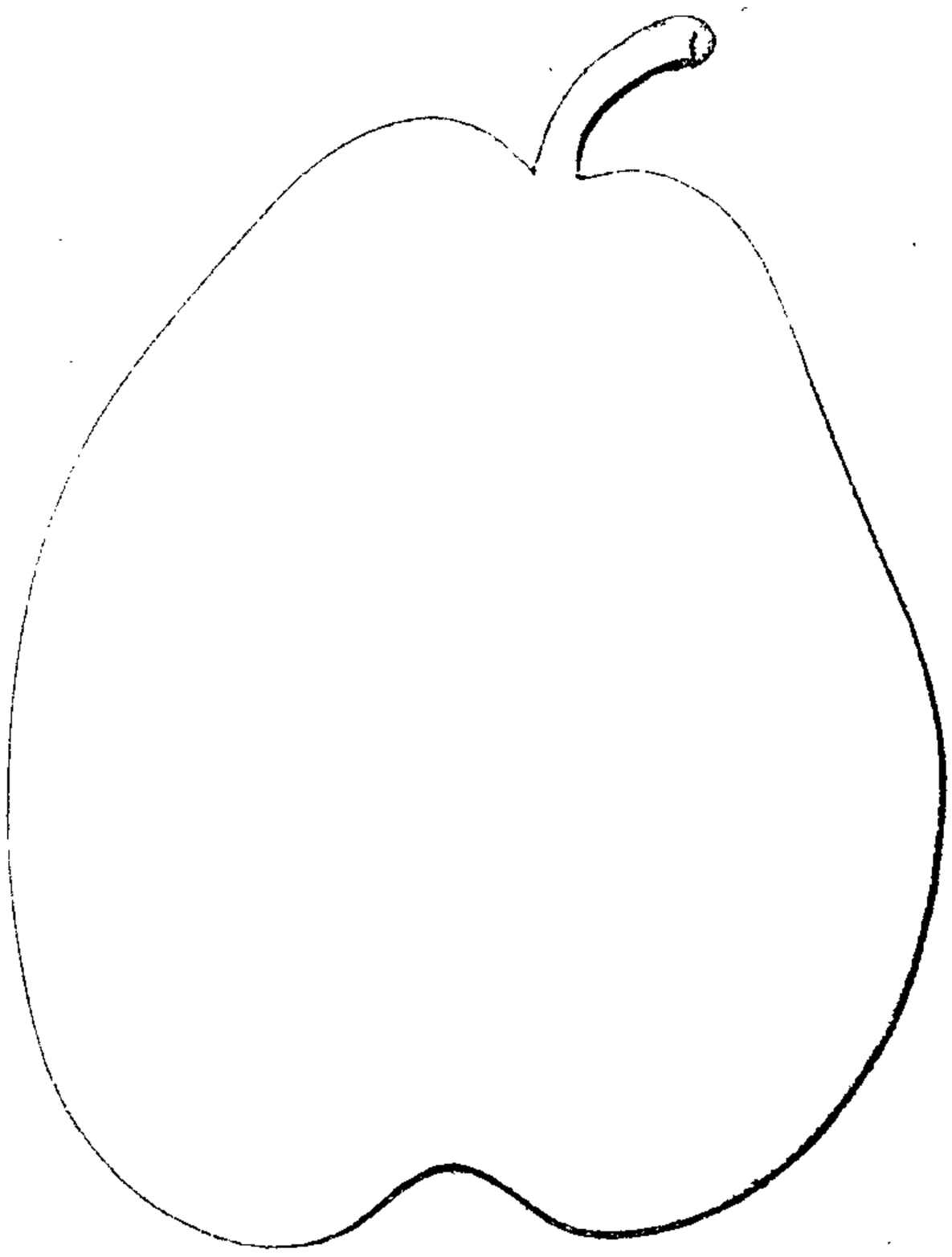
---

772. Poire PRINCE IMPÉRIAL DE FRANCE.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez grêles et assez courts, légèrement flexueux, vert brunâtre, ayant les lenticelles fines, des plus espacées, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes

arrondis, à écailles disjointes, bien rapprochés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées sur leurs bords, au pétiole peu long et peu fort.

Poire Prince Impérial de France.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il se plaît beaucoup sur le cognassier, quoique sa vigueur soit modérée; le développement de son écusson est ordinaire ; quant à ses pyramides, elles sont faibles et irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde irrégulière et assez ventrue, ayant presque toujours un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court, mince, recourbé, obliquement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, souvent contourné, placé dans un bassin large et profond. — *Peau :* vert clair, ponctuée, striée, panachée de fauve, maculée ou marbrée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, juteuse et fondante, légèrement pierreuse au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, rafraîchissante, sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — Vers la mi-septembre et atteignant parfois le mois d'octobre.

Qualité. — Première.

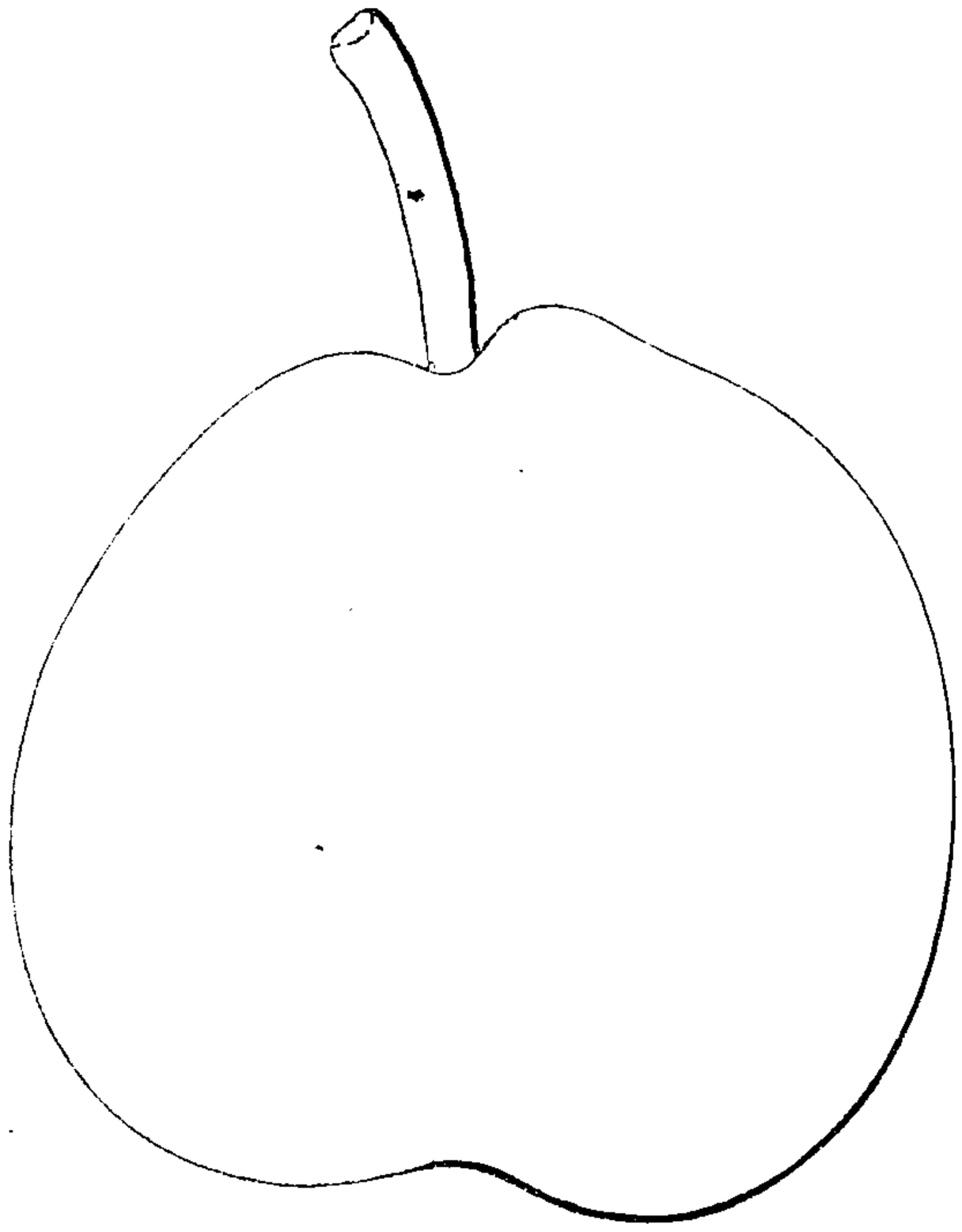
Historique. — M. Grégoire (Xavier), semeur belge des plus connus chez nos pépiniéristes, obtint cette poire à Jodoigne, en 1850 ; le pied-type qui l'a produite date de 1835 et sort d'un semis de la variété Pastorale. En 1868 le Congrès pomologique a cru devoir, dans sa session de Bordeaux, rejeter ce fruit comme étant « fade, sans sucre et sans jus. » (Voir *le Verger*, chronique d'octobre 1868, p. 62.) Je dois, tout en mentionnant cette décision, affirmer que chez moi la poire Prince Impérial de France s'est montrée constamment bonne, et souvent même très-bonne.

Poire PRINCE DE LIGNE. — Synonyme de poire *Figue verte*. Voir ce nom.

Poire PRINCE DE LIGNE [en France et par erreur.] — Synonyme de poire *de Duvergnies*. Voir ce nom.

---

773. Poire PRINCE NAPOLÉON.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, longs, un peu grêles, légèrement coudés, souvent duveteux, brun grisâtre, aux lenticelles clair-semées, fines et rarement bien apparentes, aux coussinets presque aplatis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, pointus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* ovales ou ovales-arrondies, acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords unis en partie ou quelque peu denticulés, portées sur un pétiole généralement stipulé, de longueur et de grosseur moyennes.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Le cognassier convient beaucoup à ce poirier, dont la vigueur est satisfaisante ; l'écusson croît assez vite ; les pyramides sont régulières, jolies et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, rarement régulière et souvent mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou assez court, arqué, bien nourri, généralement adossé contre une forte protubérance et implanté verticalement, ou de côté, à la surface. — *Œil :* petit, mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* légèrement rugueuse, à fond jaune olivâtre, semée de points gris peu visibles et recouverte en grande partie de marbrures et de taches brunâtres, très-nombreuses surtout aux extrémités du fruit. — *Chair :* blanc verdâtre ou jaunâtre, mi-fine et mi-fondante, granuleuse au cœur. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, délicatement parfumée.

Maturité. — Commencement de février et se prolongeant jusqu'à la fin de mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle date de 1864, appartient aux semis de M. Boisbunel, arboriculteur à Rouen, et provient de pepins de la Passe-Crassane, gain du même semeur. On l'a mise dans le commerce en 1865, après l'avoir dédiée au prince Napoléon, président d'honneur de la Société d'Horticulture de Paris.

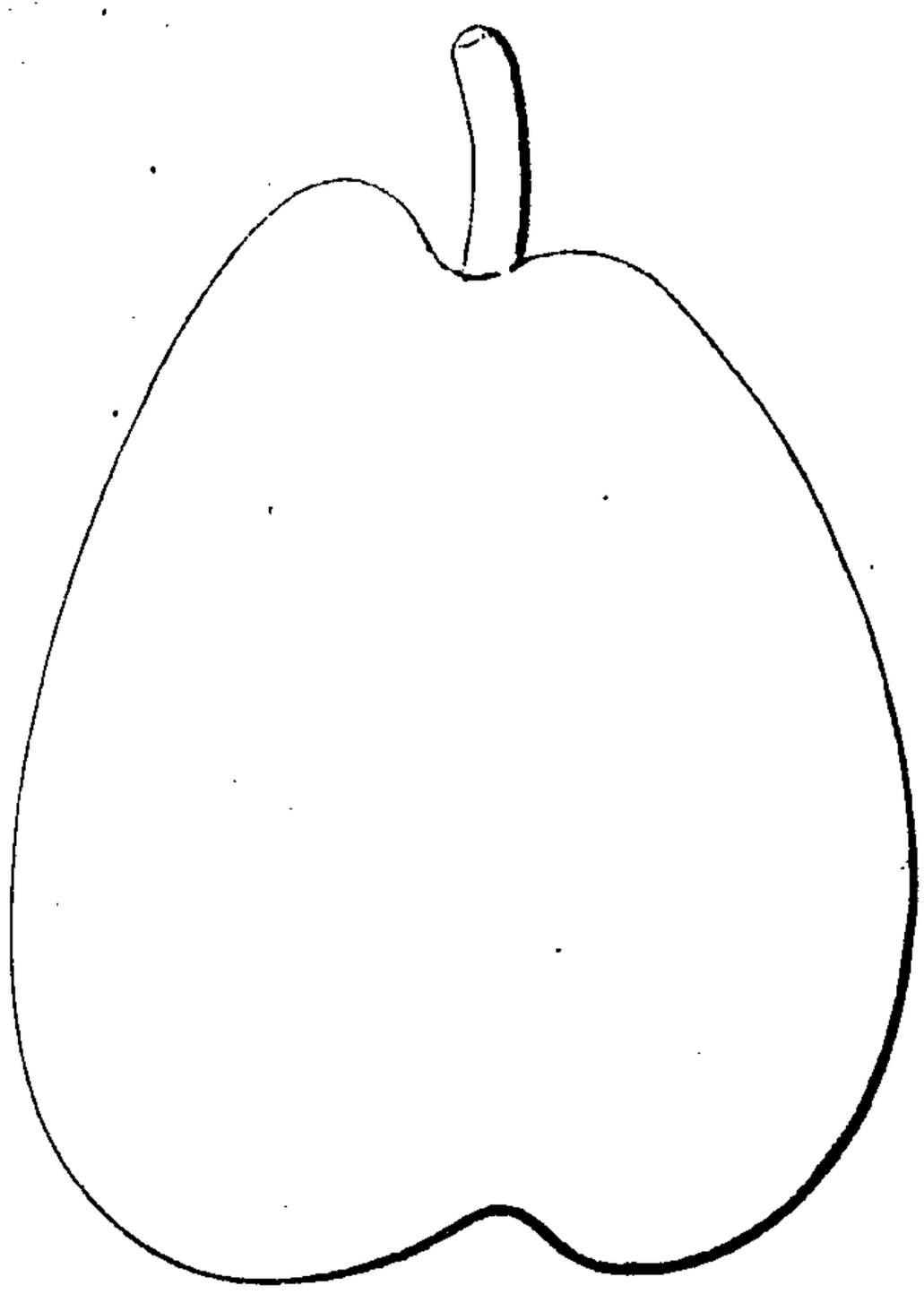
---

774. Poire PRINCE'S SAINT-GERMAIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et légèrement contournés, de grosseur et de longueur moyennes, à peine géniculés, rouge grisâtre, finement et abondamment ponctués, aux coussinets

saillants. — *Yeux :* petits, coniques, très-pointus, collés en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, planes ou quelque peu canaliculées, faiblement dentées sur leurs bords, ayant le pétiole fort, rigide et des plus courts.

Poire Prince's Saint-Germain.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; sa vigueur est modérée plutôt qu'ordinaire ; l'écusson se développe tardivement ; les pyramides sont irrégulières et un peu faibles.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde assez irrégulière et plus ou moins allongée, souvent mamelonnée au sommet, bien ventrue à la base, et souvent aussi plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, de moyenne force, arqué, inséré dans une large mais peu profonde cavité. — *Œil :* petit, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* rugueuse, bronzée, ponctuée de roux clair et presque entièrement marbrée et striée de vert brunâtre. — *Chair :* blanche, mi-fine ou grosse, fondante, aqueuse, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, excessivement sucrée, acidule, possédant une saveur exquise.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — De provenance américaine elle sort, nous dit A.-J. Downing, un de ses premiers descripteurs (*Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 447, n° 227), d'un semis de la variété Saint-Germain fait à Flushing (État de New-York), par M. Prince, pépiniériste. Le pied-type se mit à fruit vers 1805. Les Américains connaissent aussi cette poire sous les surnoms Brown Saint-Germain : *Saint-Germain brun*, et New-Saint-Germain : *Saint-Germain nouveau*. Je l'ai rapportée des États-Unis en 1849 et signalée dès 1850 dans mon *Catalogue* (p. 21, n° 429).

Poire PRINCE SCHWARZENBERG. — Synonyme de poire *Suprême Coloma*. Voir ce nom.

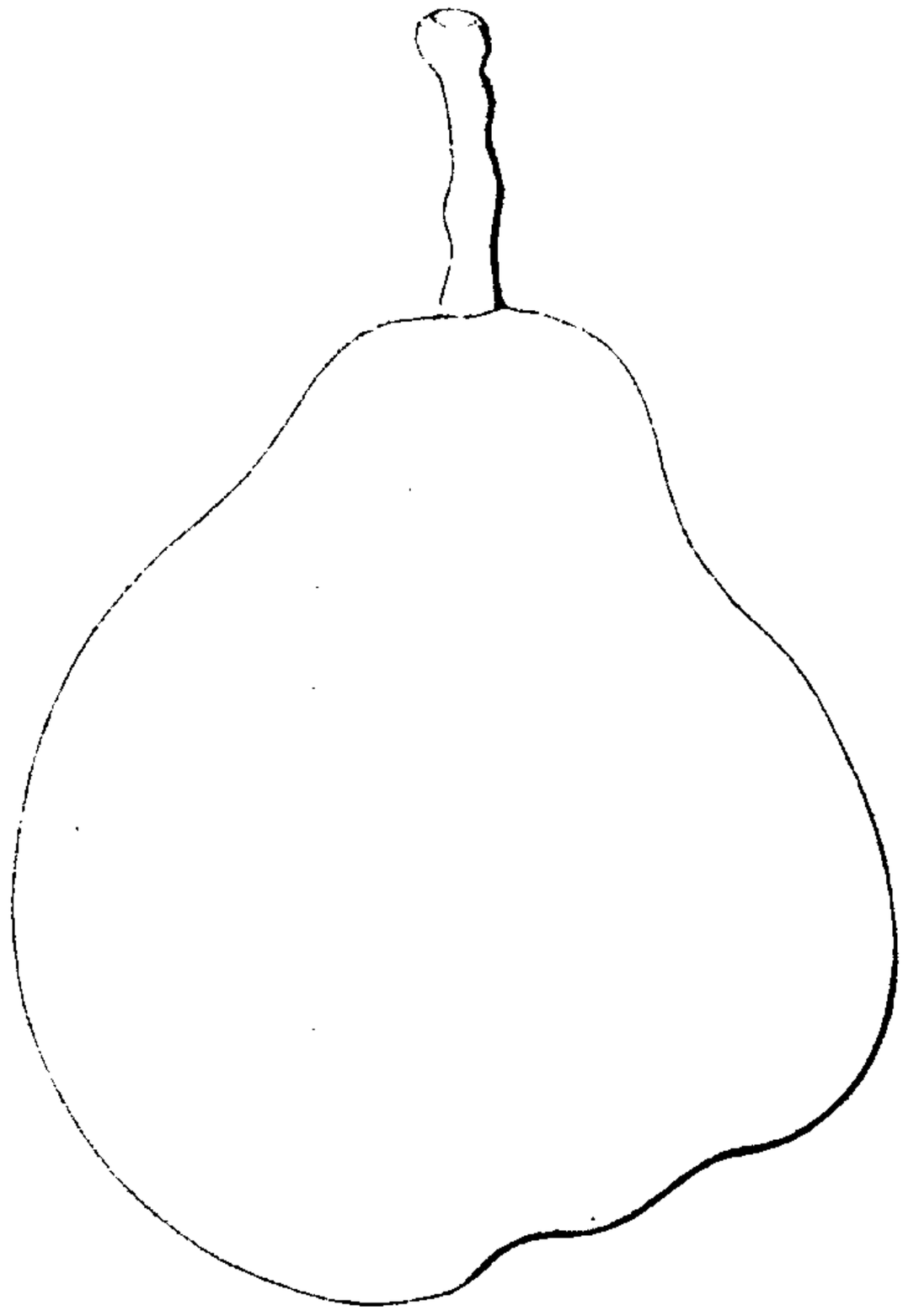
Poire de la PRINCESSE. — Synonyme de poire *Muscat Robert*. Voir ce nom.

Poire PRINCESSE CAROLINE-AMÉLIE. — Synonyme de poire *Suprême Coloma*. Voir ce nom.

---

775. Poire PRINCESSE CHARLOTTE.

Synonyme. — *Poire* Princesse royale de Brabant (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 127).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* des plus nombreux et habituellement étalés, très-longs et gros, flexueux, brun un peu grisâtre, ayant les lenticelles petites, très-abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* assez volumineux, noirâtres, ovoïdes-arrondis, écartés du bois et parfois placés en éperon. — *Feuilles :* de grandeur variable, planes et ovales-arrondies, à bords profondément dentés ou crénelés, à pétiole long, fort et pourvu de stipules bien développées.

Fertilité. — Ordinaire, mais soutenue.

Culture. — Il possède une vigueur satisfaisante, se plaît sur toute espèce de sujet et fait de magnifiques pyramides ; la croissance de son écusson n'a rien d'exceptionnel.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* variable et presque toujours très-irrégulière, très-bosselée et souvent même assez contournée, elle passe le plus communément de la turbinée bien obtuse à l'ovoïde-arrondie. — *Pédoncule :* de grosseur et de largeur moyennes, faiblement arqué, parfois noueux ou ondulé, implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, peu profondément enfoncé, ouvert, elliptique ou arrondi. — *Peau :* vert-pré du côté de l'ombre, vert-brun sur l'autre face, ponctuée, marbrée de roux et tachée de même autour du pédoncule ainsi que sur la partie la plus ventrue du fruit. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, aqueuse et pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, assez savoureuse.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

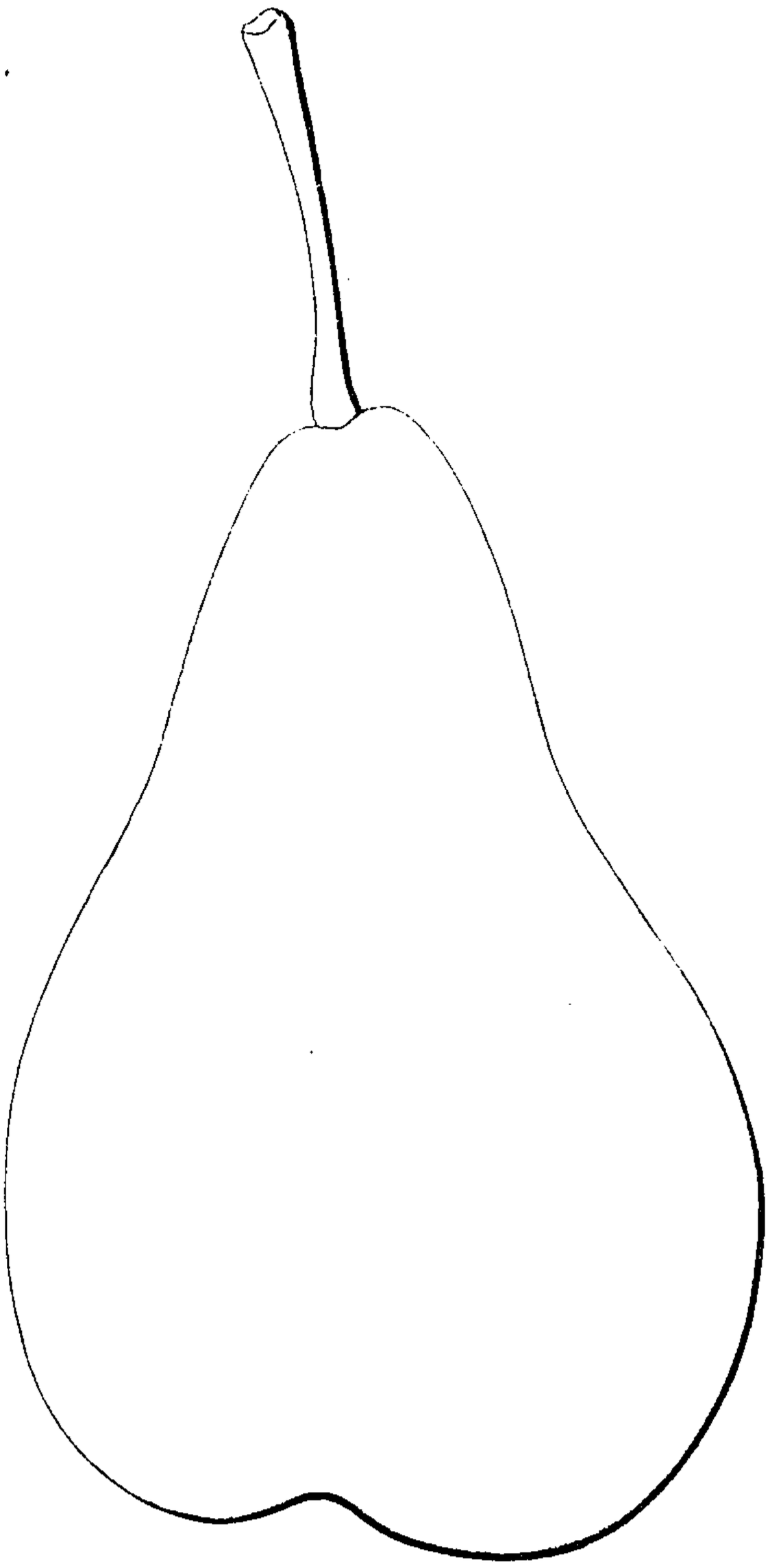
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle appartient à la pomone belge et fut gagnée en 1846 par le major Esperen, de Malines. Il la dédia à Charlotte de Belgique, fille du roi Léopold Ier ; à cette princesse qui, née le 7 juin 1840 et mariée en 1857 à l'archiduc Ferdinand-Maximilien d'Autriche, devait plus tard porter si fatalement le titre d'impératrice du Mexique.

Poire PRINCESSE CONQUÊTE. — Synonyme de poire *Princesse d'Orange*. Voir ce nom.

776. Poire PRINCESSE MARIANNE.

Synonymes. — *Poires* : 1. Calebasse Marianne (Van Mons, *Annales des sciences physiques*, 1820, t. III, pp. 278-279, n° vii). — 2. Marianne (*Id. ibid.*). — 3. Prinzessin Marianne (Diel, de Stuttgardt, *Vorz. Kernobstsorten*, 1826, p. 196). — 4. Calebasse Princesse Marianne (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1857, t. V, p. 67). — 5. Salisbury (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1860, 9e cahier).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et très-contournés, longs et assez gros, coudés, brun rougeâtre, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, nuancés de gris et rarement bien écartés du bois. — *Feuilles :* de moyenne grandeur et quelque peu coriaces, ovales, courtement acuminées, à bords légèrement crénelés, à pétiole stipulé, court et fort.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sur cognassier, sa végétation est parfaite ; il est doué d'une grande vigueur ; l'écusson croît vite ; quant aux pyramides, elles sont très-fortes mais ordinairement irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* presque toujours elle affecte celle d'une Calebasse allongée, assez régulière et bien ventrue dans sa partie inférieure, mais plus ou moins amincie vers le sommet, qui généralement n'est pas très-obtus. — *Pédoncule :* long, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, arqué, obliquement implanté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, arrondi, très-ouvert, placé dans un bassin large, peu profond, et dont les bords sont fortement bosselés et parfois sensiblement côtelés. — *Peau :* rugueuse, roux verdâtre, ponctuée de gris clair et marbrée ou mouchetée de brun. — *Chair :* blanche et mi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, vineuse, ayant un arome fort délicat.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Par suite d'une erreur de nom, que favorisait du reste la

forme de cette poire, quelques pomologues belges ayant confondu la variété Princesse Marianne avec la Calebasse Bosc, leur méprise fut ensuite partagée par nombre de pépiniéristes. Mais en 1857 toute confusion cessa à cet égard, devant la rectification suivante, consciencieusement publiée dans les *Annales de pomologie belge* par M. Alexandre Bivort, qui en est le principal rédacteur : « La Princesse « Marianne, que feu M. Simon Bouvier appelait erronément Calebasse Bosc, et que « j'ai décrite sous ce nom dans l'*Album de pomologie*, n'est autre que la poire « Marianne, de Van Mons. » (Tome V, p. 67.) C'est à Bruxelles, dans l'enclos de la Fidélité et avant 1817, que poussa et fructifia ce poirier, car le docteur Diel, de Stuttgardt, disait en 1826 : « Van Mons m'en adressa, de Bruxelles, des greffes « en 1818. » (*Vorz. Kernobstsorten*, p. 196.) Quant à Van Mons, il ne signala ce beau fruit qu'en 1820 :

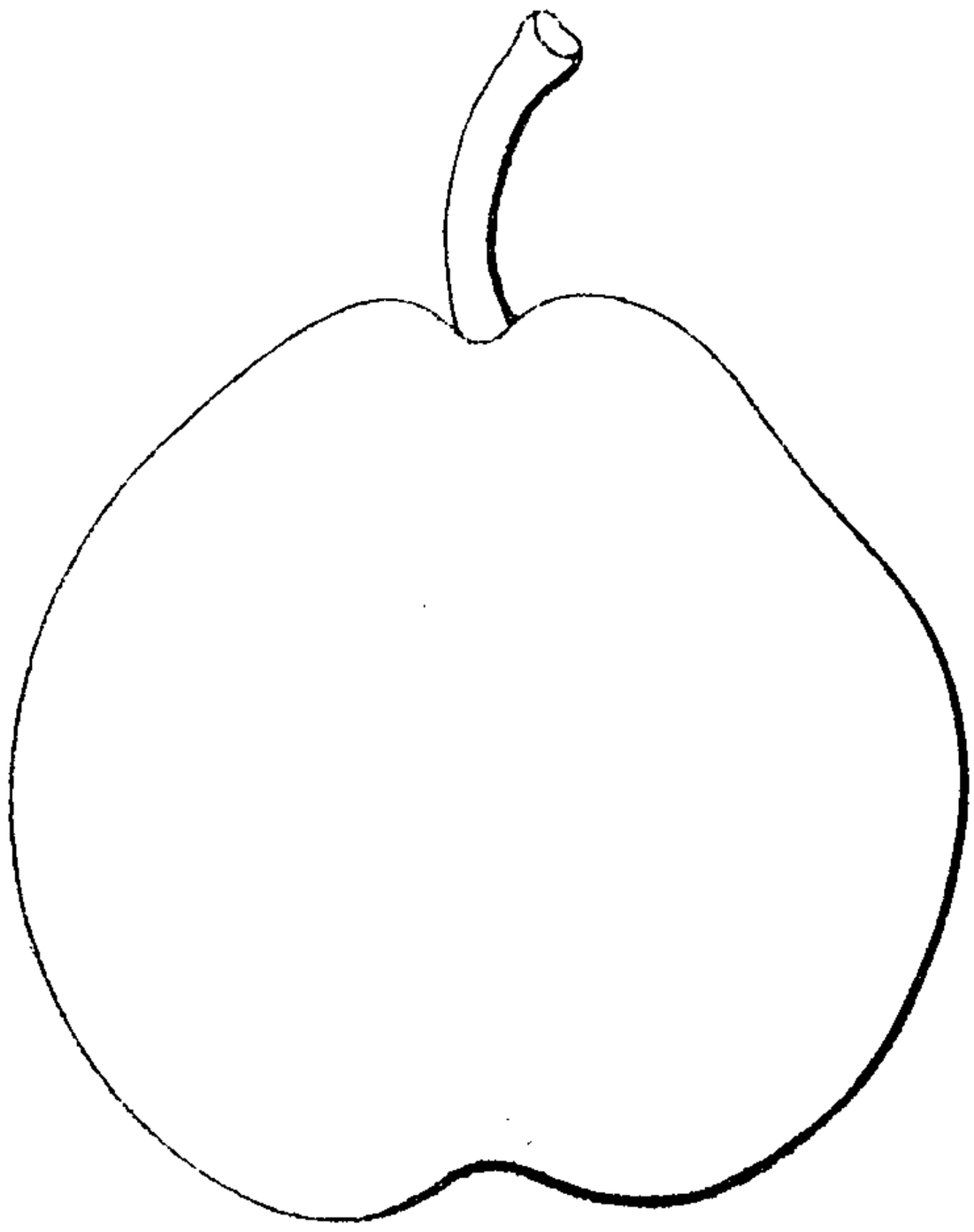
« La *Poire Marianne* — écrivit-il — appartient à la division des Calebasses..... Son volume est considérable et souvent il égale celui de la *Bosc*, avec laquelle elle a d'ailleurs une certaine ressemblance de forme..... La Calebasse Marianne est provenue d'une greffe de sauvageon que la distinction de ses formes nous avait engagé à placer sur le sommet d'un arbre fait..... Les qualités éminentes de ce nouveau fruit..... nous ont suggéré l'idée de le dédier à la fille de nos augustes souverains, à la princesse accomplie dont il porte le nom. » (*Annales générales des sciences physiques*, 1820, t. III, pp. 278-279, n° VII.)

La princesse Marianne dont il s'agit ici, était fille de Guillaume Ier, roi des Pays-Bas; elle naquit le 9 mai 1810 et fut, en 1828, unie au prince Gustave de Holstein-Gottorp.

---

777. Poire PRINCESSE D'ORANGE.

Synonyme. — *Poire* Princesse Conquête (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 147, n° 353).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez gros et assez courts, très-géniculés, légèrement duveteux, rouge-brun ardoisé, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets bien aplatis. — *Yeux :* aux écailles mal soudées, moyens ou petits, ovoïdes-obtus ou ovoïdes-arrondis et cotonneux, peu écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-lancéolées, relevées en gouttière et des plus contournées, à peine denticulées, portées sur un pétiole des plus longs, gros et habituellement rosé.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il pousse passablement sur cognassier, mais le franc lui convient mieux; sa vigueur est très-modérée, la croissance de l'écusson, un peu lente; les pyramides sont irrégulières et trop pauvrement ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse ou ovoïde-arrondie, bosselée, rarement bien régulière. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, arqué, inséré au centre d'une dépression peu prononcée. — *Œil :* petit, mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune-citron, finement ponctuée de brun et de gris, largement maculée de fauve auprès de l'œil ainsi qu'autour du pédoncule, et plus ou moins carminée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche et fine, fondante ou mi-fondante, légèrement granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, vineuse et sucrée, quelque peu aigrelette, ayant un savoureux parfum faiblement anisé.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre, et quelquefois atteignant le mois de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — L'obtention de cette excellente poire a été erronément attribuée, jusqu'ici, tantôt au professeur Van Mons, tantôt à M. l'Hoir. Elle provient bien de la Belgique, mais non pas des semis de ces deux personnages ; et Van Mons lui-même l'affirmait en 1835 dans ses *Arbres fruitiers :*

« Le jardin des religieuses Riches-Claires de Malines a fourni — déclarait-il — les bons fruits dont M. le comte de Coloma a enrichi le domaine de Pomone..... M. de Coloma fut en possession de ce jardin immédiatement après la suppression de l'ordre *et ce nouveau propriétaire y avait fait, dès* 1788, *des semis* dont sont provenues d'autres bonnes sortes, et parmi elles la Princesse d'Orange, la Suprême, la Reine des Poires, etc. » (Tome 1er, pp. 178-179.)

Le doute n'est donc plus possible, en présence de ces lignes. Quant à la première fructification de cette variété, elle eut lieu en 1802, d'après M. John Turner, qui la décrivit dès 1820 dans les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres (t. IV, p. 277). D'où suit — si ce millésime est exact — qu'elle resta quatorze ans innommée et localisée à Malines, puisque la grande-duchesse de Russie, Anne-Paulowna, à laquelle on l'a dédiée, n'épousa qu'en 1816 le prince d'Orange, fils aîné du roi des Pays-Bas. C'est aussi cette princesse qui consentit à donner son nom au *Paulownia imperialis*, dont les feuilles gigantesques et la rapide croissance excitèrent chez nous, vers 1834, une si vive admiration.

Poire PRINCESSE DE PARME. — Synonyme de poire *Marie-Louise*. Voir ce nom.

---

778. Poire PRINCESSE-ROYALE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Princesse Royale de Groom (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, Table des fruits à l'étude, 1857, p. 68). — 2. Bergamote Eliza Matthews (Joseph Baumann, *Journal mensuel de l'Académie d'Horticulture de Gand*, 1861, t. VII, p. 100). — 3. Eliza Matthews (*Id. ibid.*).

J'ai dit page 126 de ce volume, en inscrivant le nom poire *Éliza Matthews* comme synonyme de Princesse-Royale, que la *Bergamote Éliza Matthews* décrite au tome Ier (pp. 235-236) était également identique avec cette dernière variété. Je le répète ici, en regrettant beaucoup de n'avoir pu signaler plus tôt ce faux poirier dont les pépiniéristes belges sont venus nous gratifier. C'est effectivement M. Joseph Baumann, arboriculteur à Gand, qui me l'a vendu en 1864, date si récente qu'elle ne m'a pas permis — mon tome Ier paraissait en 1867 — d'étudier assez longuement

une nouveauté annoncée du reste par M. Baumann avec toutes les garanties d'authenticité désirables (voir le *Journal de l'Académie d'Horticulture de Gand*, année 1861, t. VII, p. 100). Cependant ma défiance fut éveillée, puisque je crus devoir faire observer que « cette Bergamote et la poire Princesse-Royale avaient entr'elles, « ainsi que leurs arbres, une assez grande ressemblance (voir t. I, p. 236). »

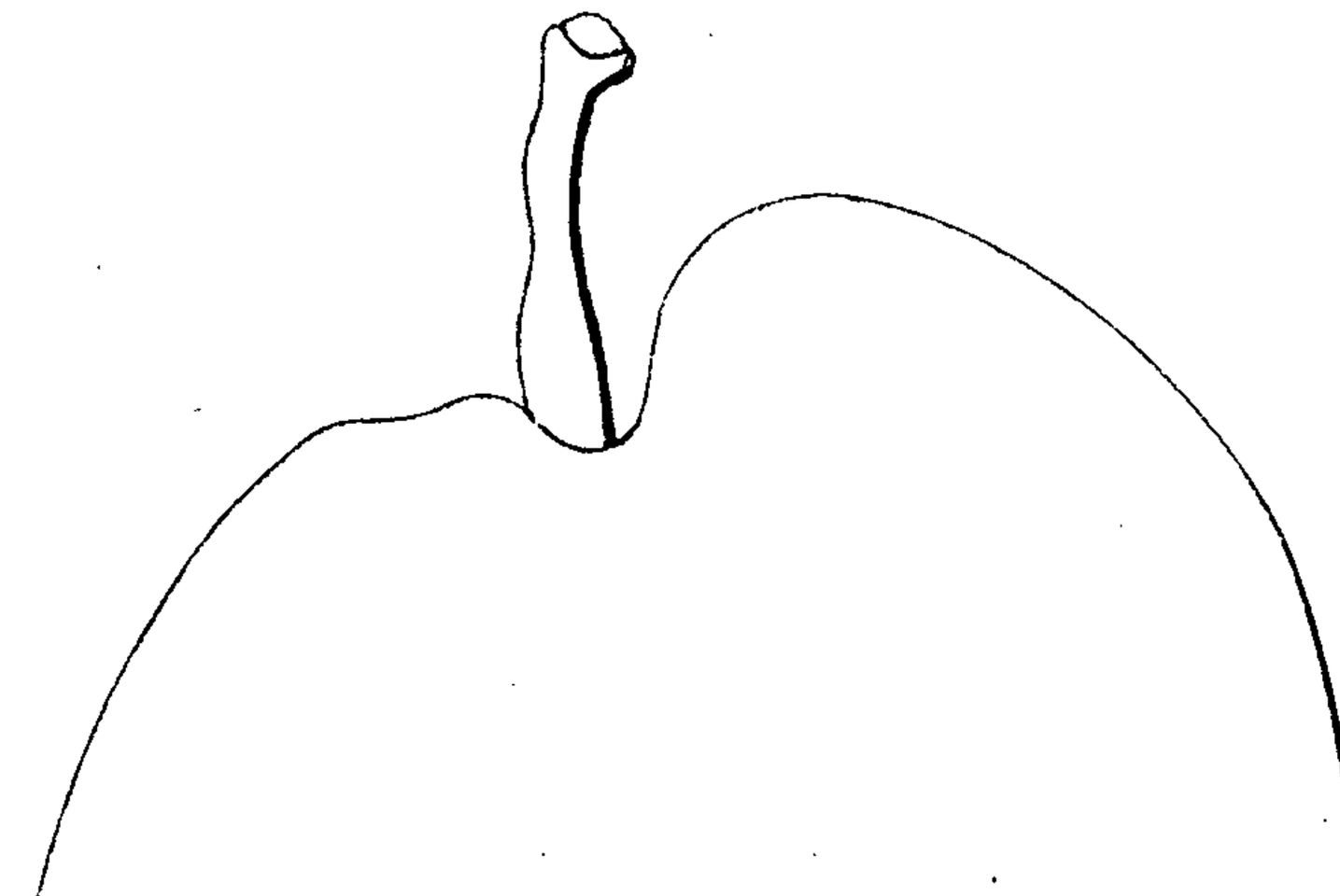
Aujourd'hui, je n'ai donc plus à décrire la variété *Princesse-Royale*, mais simplement à renvoyer à l'article Bergamote Eliza Matthews (t. I, pp. 235-236). J'ajouterai toutefois qu'en Angleterre, d'où cette prétendue Bergamote est ORIGINAIRE, on rend maintenant pleine justice à son OBTENTEUR ; les lignes suivantes, que m'écrivait en 1867 M. John Scott, pépiniériste à Merriot, dans le comté de Somerset, vont le prouver : « L'Éliza Matthews est le même fruit que la poire *Princesse-Royale*, « gagnée par M. Groom, dont le gendre, M. Matthews, a trompé le public en « rebaptisant la variété obtenue par son beau-père, afin, à l'aide de ce faux nom, « de la répandre comme provenue de ses propres semis. » Quant à la Princesse-Royale, elle doit remonter au plus tard à 1836, puisque Victoria d'Angleterre, qui en eut la dédicace, quitta ce titre le 20 juin 1837, pour celui de reine.

POIRE PRINCESSE ROYALE DE BRABANT. — Synonyme de poire *Princesse Charlotte*. Voir ce nom.

POIRE PRINCESSE ROYALE DE GROOM. — Synonyme de poire *Princesse-Royale*. Voir ce nom.

---

779. POIRE PRINCIÈRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et peu longs, à peine géniculés, brun clair grisâtre, aux lenticelles apparentes et très-rapprochées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* écartés du bois, volumineux, coniques, aigus, ayant les écailles renflées et disjointes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, planes, régulièrement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole long et grêle.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — C'est un poirier de vigueur ordinaire, qui végète bien sur cognassier, développe vite son écusson et fait dans sa troisième année de convenables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* globuleuse, irrégulière, bosselée, souvent très-contournée et presque toujours excessivement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, arqué, peu fort à la partie supérieure, renflé à la base, inséré de côté ou verticalement dans une cavité étroite et profonde dont l'un des bords est des plus protubérants. — *Œil :* grand ou moyen, parfois mal conformé, ouvert et faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune d'or ou jaune clair, entièrement couverte de larges points roux, striée de fauve autour de l'œil et portant quelques taches brunâtres plus ou moins squammeuses. — *Chair :* blanche, fine, fondante, juteuse, granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, peu sucrée, vineuse, légèrement aromatique mais parfois entachée d'un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je possède cette variété depuis 1864; elle me fut envoyée de Troyes par M. Charles Baltet, mon confrère, qui venait de la signaler dans la *Revue horticole* (1864, p. 137). Son origine est encore inconnue. Les Allemands pourraient bien avoir gagné ce fruit, car leurs pomologues mentionnent plusieurs poires Princière, mais avec des descriptions trop écourtées pour qu'il soit possible ici d'en tirer profit. La seule chose que je puisse affirmer, c'est qu'elle diffère entièrement de la poire Princière de Kopertsch, réunie depuis longtemps à la Suprême Coloma.

Poire PRINCIÈRE DE KOPERTSCH. — Synonyme de poire *Suprême Coloma.* Voir ce nom.

Poire PRINZESSIN MARIANNE. — Synonyme de poire *Princesse Marianne.* Voir ce nom.

---

780. Poire PRIOU.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et légèrement arqués, de grosseur et de longueur moyennes, brun olivâtre violacé, ayant les lenticelles grisâtres, larges, clair-semées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, nuancés de blanc sur les écailles et très-écartés du bois. — *Feuilles :* petites, abondantes, ovales-arrondies, planes ou relevées en gouttière, régulièrement dentées, portées sur un pétiole court, grêle et faiblement stipulé.

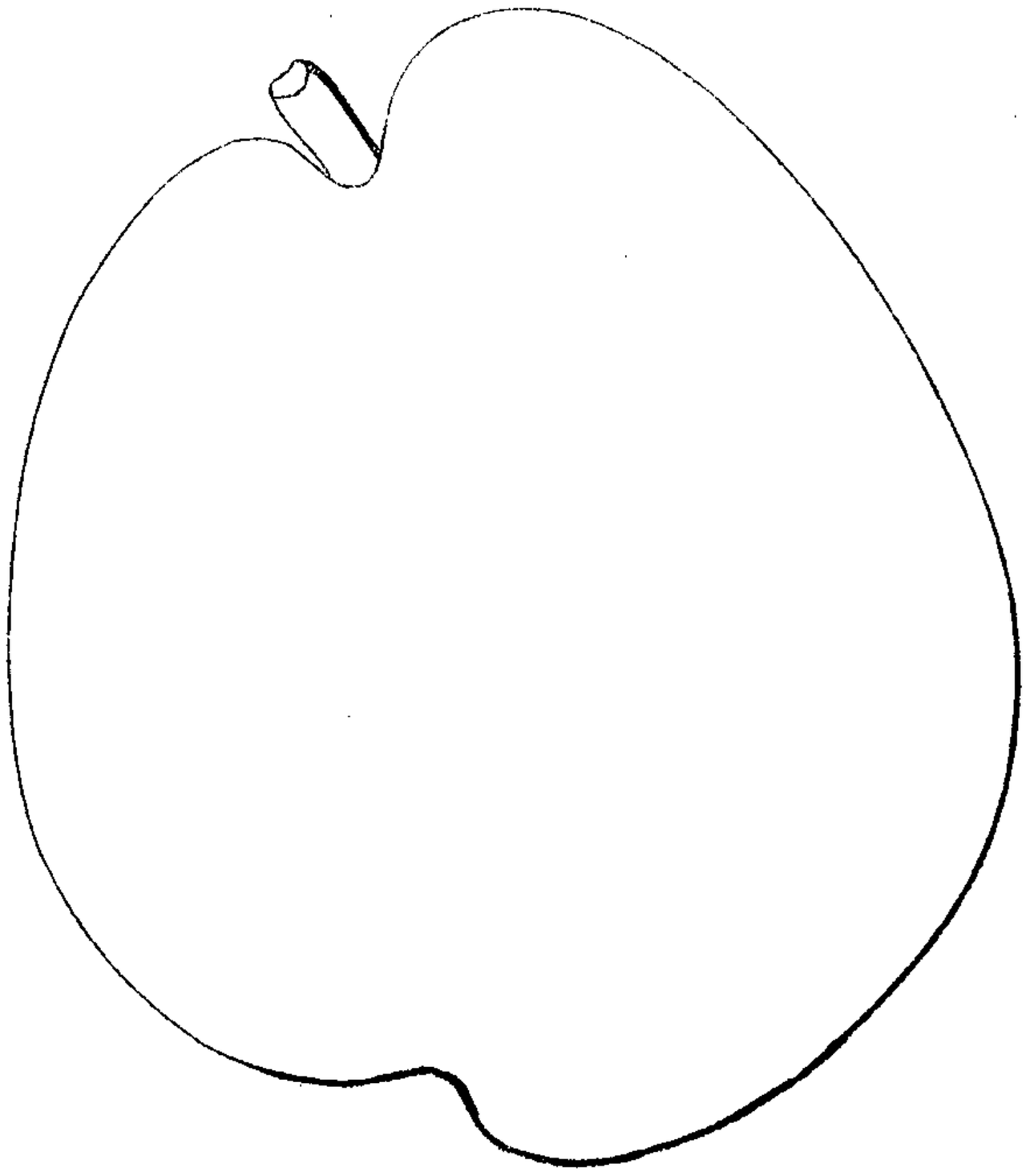
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation; doué d'une vigueur convenable, il prend une assez jolie forme pyramidale et se plaît beaucoup sur cognassier.

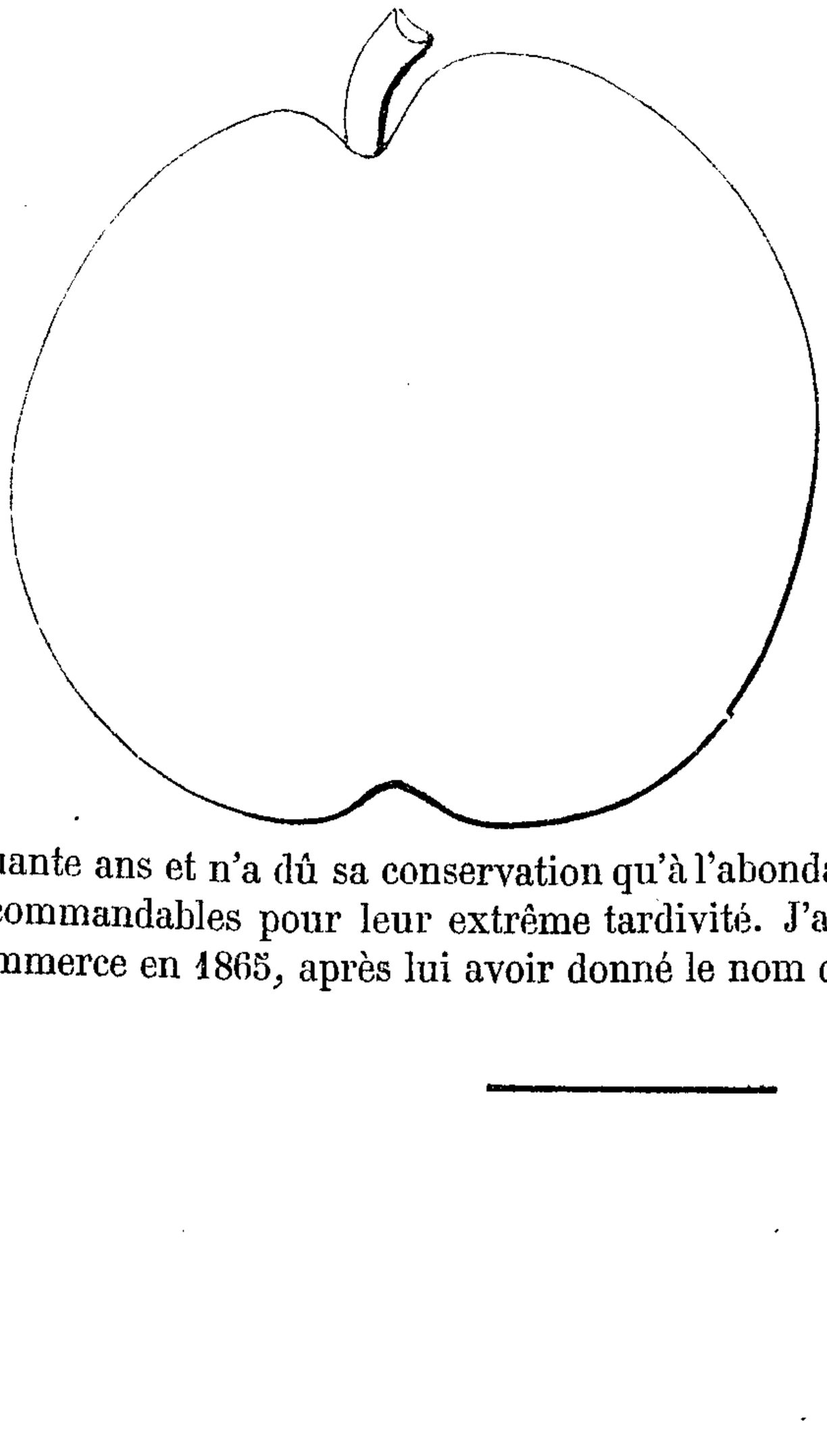
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* assez inconstante, elle est ovoïde-arrondie, irrégulière, bosselée, mamelonnée au

sommet et fortement pentagone vers la base ; ou bien complétement globuleuse, et sa surface est alors rarement côtelée. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, arqué ou non arqué, obliquement et profondément inséré dans une étroite cavité en entonnoir où le comprime une gibbosité considérable. — *Œil :* moyen, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune clair, ponctuée, striée de gris-roux, maculée de brun-fauve autour de l'œil, lavée de rose tendre sur le côté frappé par le soleil, et portant généralement quelques petites marbrures ou mouchetures d'un noir luisant. — *Chair :* blanche, fine et juteuse, fondante, légèrement pierreuse au centre. — *Eau :* très-abondante et sucrée, agréablement acidulée, possédant un faible mais savoureux parfum.

Poire Priou. — *Premier Type.*



Deuxième Type.

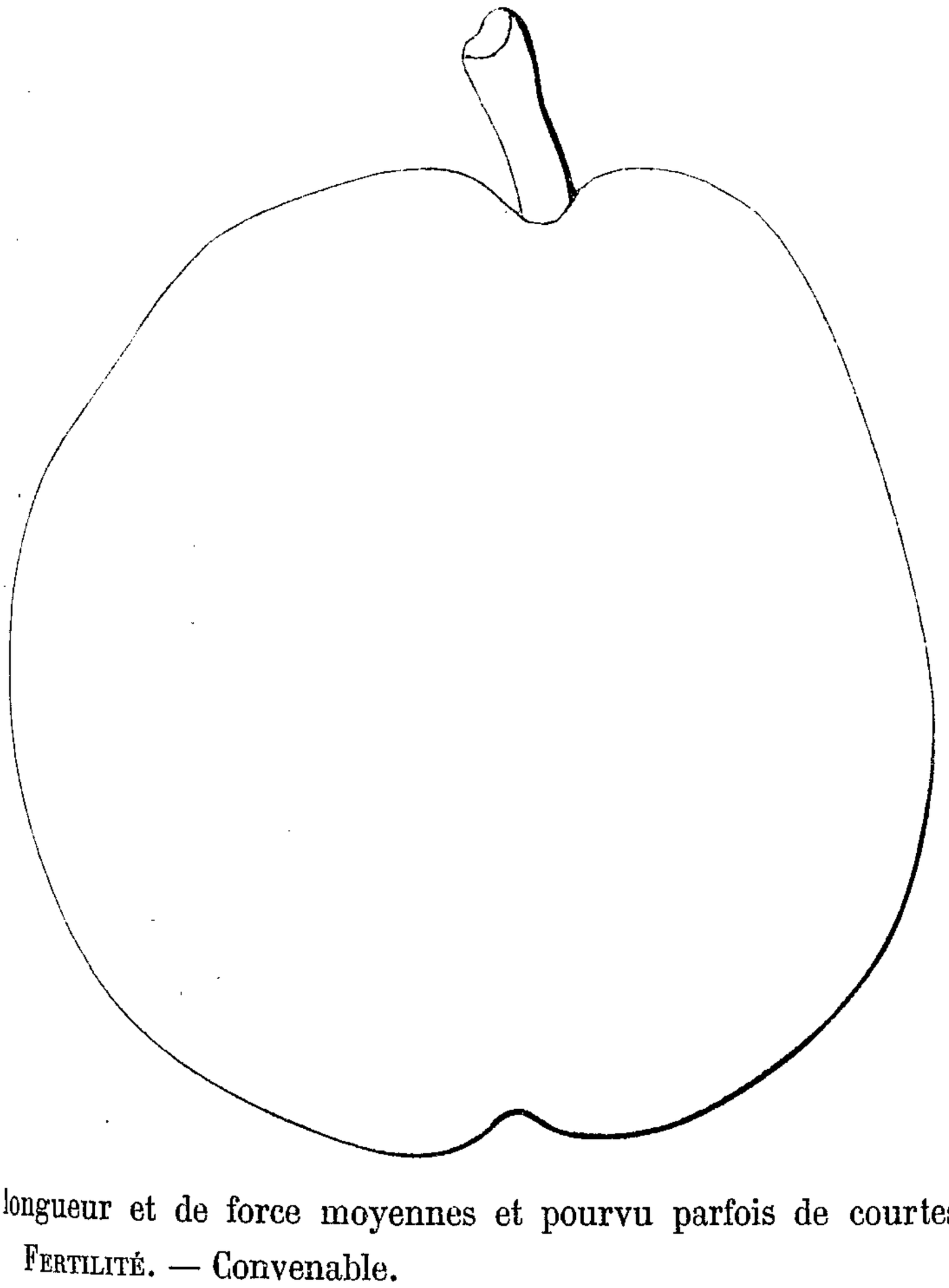


Maturité. — Fin de mars et gagnant aisément les derniers jours de mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire, l'une des meilleures parmi celles qui mûrissent au cours du printemps, me fut offerte en 1863 par M. Priou, meunier à Rondard, commune de Grezillé, près Brissac (Maine-et-Loire). Le sauvageon qui l'a produite existe, non greffé, dans un pâturage où jadis il s'élevait au milieu d'une haie maintenant détruite. Il est âgé d'environ cinquante ans et n'a dû sa conservation qu'à l'abondance, qu'à la bonté de ses fruits, si recommandables pour leur extrême tardivité. J'ai mis ce nouveau poirier dans le commerce en 1865, après lui avoir donné le nom de son propriétaire.

781. Poire PROFESSEUR BARRAL.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros et de longueur moyenne, coudés, brun-fauve quelque peu taché de gris-blanc, aux lenticelles bien apparentes et assez rapprochées, aux coussinets plus ou moins ressortis. — *Yeux :* moyens ou volumineux, un peu triangulaires, aigus, brunâtres et non appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, vert foncé, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés en scie, à pétiole de longueur et de force moyennes et pourvu parfois de courtes stipules.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il végète parfaitement sur le cognassier ; sa vigueur est grande ; l'écusson se développe vite ; les pyramides sont touffues et régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* très-volumineuse. — *Forme :* arrondie, assez irrégulière et bosselée, généralement moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, très-nourri, faiblement recourbé, obliquement implanté dans une dépression peu prononcée. — *Œil :* moyen, ouvert, placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* épaisse et assez rugueuse, jaune orangé, ponctuée de gris et légèrement lavée de roux clair sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine ou mi-fine, fondante, aqueuse, granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, acidule et très-savoureuse.

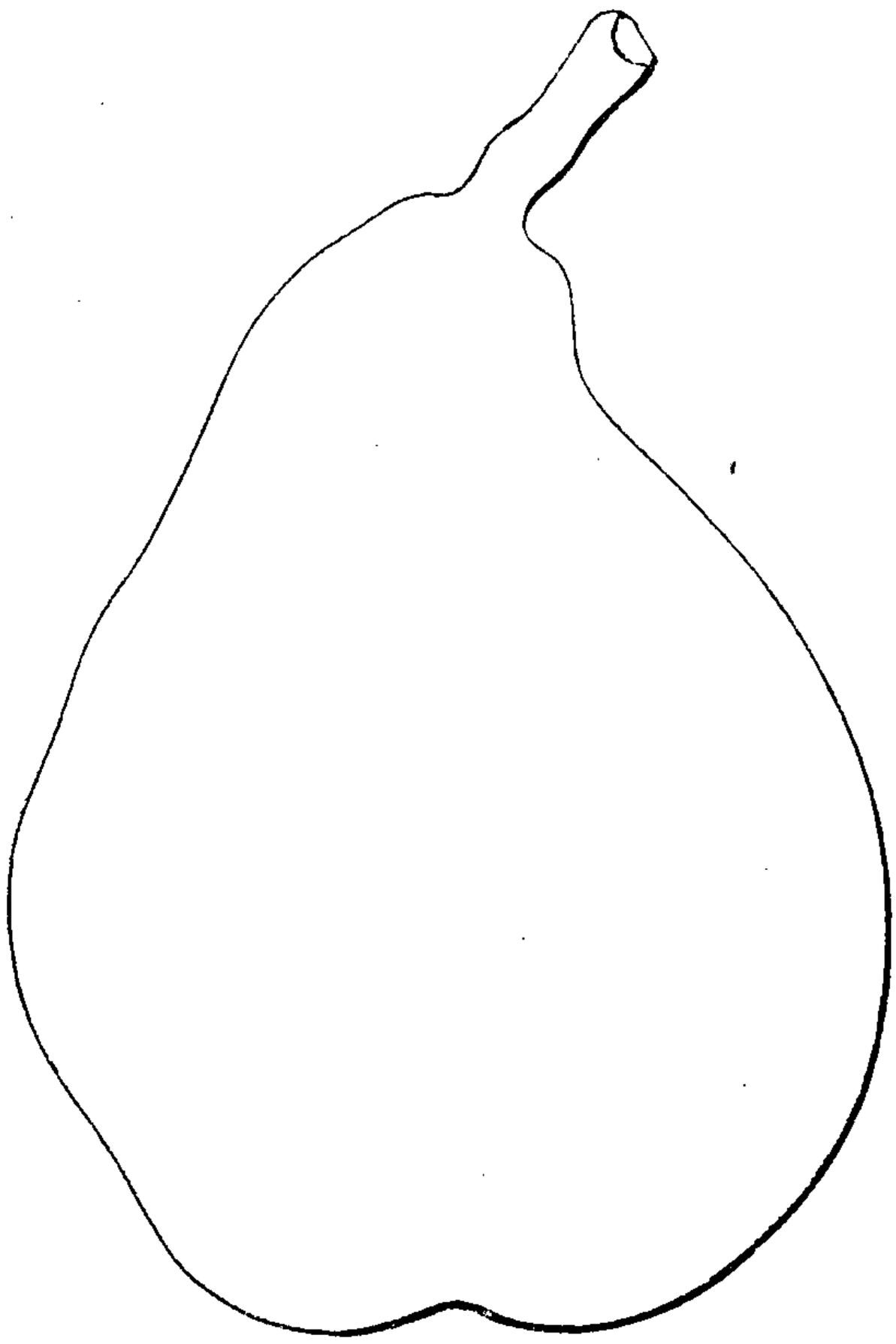
Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — L'obtenteur de cette belle poire, M. Boisselot, propriétaire à Nantes et semeur fort connu, m'écrivait le 21 décembre 1867, en m'envoyant des greffes du pied-type, que ce dernier provenait de pepins de la Williams et s'était

mis à fruit pour la première fois en 1862. La Société d'Horticulture de Paris recommandait chaudement ce poirier à l'attention du Congrès pomologique, dans la session de 1867, séance du 27 septembre. Il mérite en effet qu'on le propage activement ; mais, du reste, son heureux obtenteur lui a donné un nom bien fait pour en généraliser la culture, car M. Barral, savant agronome et rédacteur de nos principaux recueils horticoles, compte de nombreuses sympathies parmi tous ceux qui s'occupent d'arboriculture fruitière.

782. Poire PROFESSEUR DU BREUIL.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, gros et assez longs, flexueux, d'un beau rouge très-foncé, abondamment et finement ponctués, à coussinets ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, aplatis, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* rarement nombreuses, elliptiques-allongées, planes ou canaliculées, légèrement dentées en scie, ayant le pétiole court, épais et pourvu de stipules très-développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On le greffe sur franc et sur cognassier ; sa vigueur est ordinaire et la croissance de l'écusson, un peu tardive ; il fait de fortes pyramides, mais qui généralement sont irrégulières.

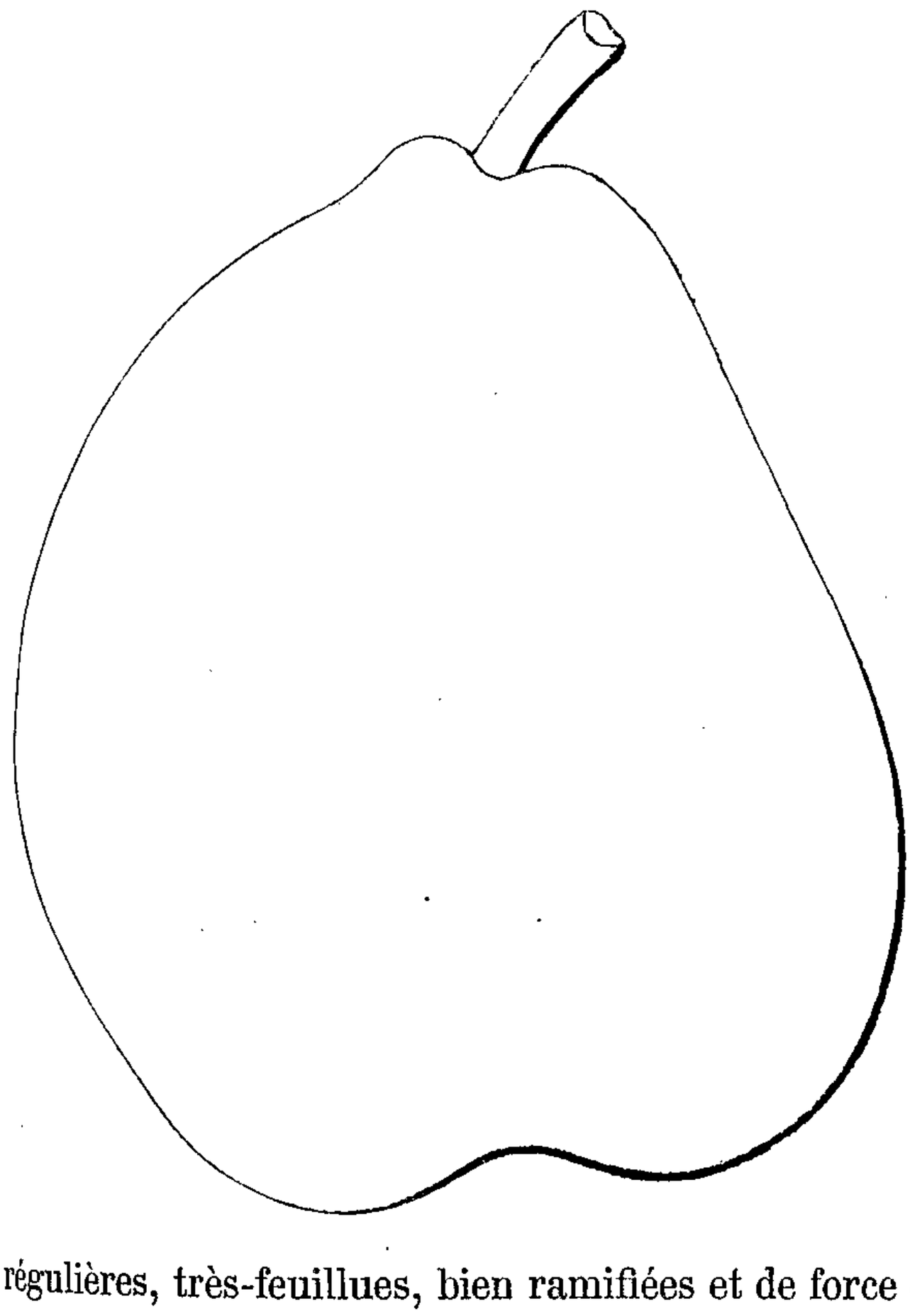
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et quelquefois un peu moins volumineuse. — *Forme :* turbinée rarement obtuse, parfois voûtée près du sommet, très-bosselée, bien ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court et gros, non arqué, placé de côté et continu avec le fruit. — *Œil :* petit, presque saillant, ouvert ou mi-clos, plissé ou bosselé sur ses bords. — *Peau :* jaune blafard nuancé de vert grisâtre, ponctuée de roux, faiblement carminée sur la face exposée au soleil et quelque peu striée de brun dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanche, mi-fine, juteuse et mi-cassante, à peine granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, acidule, très-sucrée, douée d'un parfum plus ou moins prononcé et d'un léger arrière-goût musqué.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première, mais souvent deuxième quand son eau n'est pas suffisamment parfumée.

Historique. — M. Alphonse du Breuil, professeur d'arboriculture au Conservatoire des Arts et Métiers, à Paris, et dont le *Cours* imprimé compte déjà cinq éditions, est l'obtenteur de cette variété. Il la semait à Rouen, en 1840, dans le Jardin Botanique, dont son père était conservateur. Le pied-type se mit à fruit en 1851 ; ce fut le Cercle d'Horticulture de cette ville qui lui donna le nom sous lequel on l'a multiplié. Il provenait de pepins de la *Bonne-Louise d'Avranches*.

783. Poire PROFESSEUR HENNAU.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, un peu courts, bien flexueux, légèrement cotonneux, rouge grisâtre, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques ou ovoïdes, noirâtres sur les écailles, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ordinairement ovales-allongées, planes ou des plus contournées, très-faiblement crénelées ou denticulées, portées sur un pétiole court, épais et rigide.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Modérément vigoureux, ce poirier pousse convenablement sur le franc et même sur le cognassier ; l'écusson ne se développe pas très-vite ; les pyramides sont régulières, très-feuillues, bien ramifiées et de force convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins irrégulière, ventrue et bosselée, souvent un peu contournée dans sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court, assez fort, rarement arqué, placé de côté et à fleur de fruit ; quelquefois, cependant, légèrement enfoncé dans une étroite cavité où le recouvre partiellement une protubérance charnue assez bien développée. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, elliptique ou arrondi, presque saillant. — *Peau :* jaune olivâtre, ponctuée de gris cendré, veinée ou mouchetée de fauve, lavée de roux doré sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanche, assez grosse, mi-fondante, aqueuse, fortement granuleuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, délicate quoique peu parfumée.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce poirier, dont la mise à fruit remonte à 1860, appartient aux semis de M. Xavier Grégoire, tanneur à Jodoigne (Belgique) et l'un des pomologistes belges les plus connus. Il l'a dédié à M. Hennau, professeur d'économie politique à l'Université de Liége.

Poire de PROVENCE [d'Été]. — Synonyme de poire *Orange musquée*. Voir ce nom.

Poire de PROVENCE [d'Hiver]. — Synonyme de poire *Donville*. Voir ce nom.

Poire PUCELLE. — Synonyme de poire *Chat-Brûlé*. Voir ce nom.

Poire de PUCELLE [en Belgique et en Hollande]. — Synonyme de poire *Jalousie*. Voir ce nom.

Poire PUCELLE CONDÉSIENNE. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poires : PUCELLE DE FLANDRE [en Poitou].

— PUCELLE DE SAINTONGE [d'Été], } Synonymes de poire *Muscat Robert*. Voir ce nom.

Poire PUCELLE DE SAINTONGE [d'Hiver]. — Synonyme de poire *Chat-Brûlé*. Voir ce nom.

---

784. Poire PUEBLA.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement arqués et érigés, gros, très-longs, bien géniculés, d'un beau jaune verdâtre, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets des plus accusés. — *Yeux :* écartés du bois, volumineux ou moyens, ovoïdes, aux écailles un peu duveteuses et mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales-lancéolées ou simplement lancéolées, planes ou quelque peu relevées en gouttière, à bords régulièrement dentés, à pétiole long, épais et accompagné de stipules très-développées.

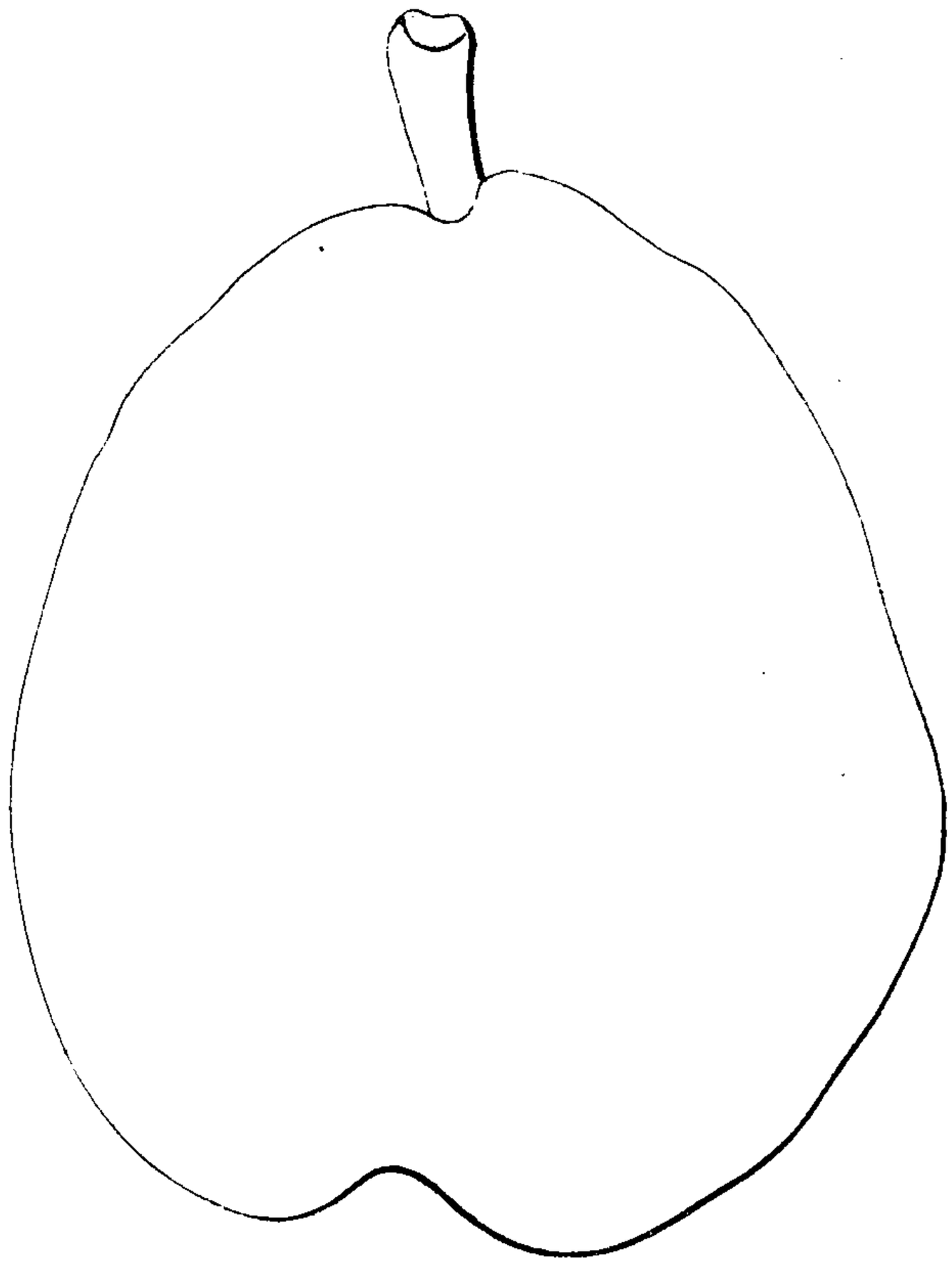
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La vigueur de ce poirier est ordinaire, ainsi que la croissance de son écusson ; tout sujet lui convient ; il fait de jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde assez ventrue, très-bosselée, ayant presque toujours un côté moins renflé que

l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, surtout au point d'attache, non arqué, implanté obliquement à la surface du fruit et quelquefois adossé contre un léger mamelon. — *Œil :* petit, ouvert, placé dans un bassin très-évasé mais peu profond. — *Peau :* des plus épaisses, assez rugueuse, à fond jaune d'ocre, toute couverte de grandes taches rousses et de larges points grisâtres. — *Chair :* très-blanche et très-fine, fondante, contenant quelques pierres au centre. — *Eau :* fort abondante, bien sucrée, douée d'un aigrelet et d'un parfum délicieux.

Poire Puebla.



Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est un produit de mes semis, datant de 1863 et que j'ai appelé Puebla en souvenir du glorieux fait d'armes accompli dans la ville mexicaine de ce nom, par nos soldats le 19 mai de cette même année.

Q

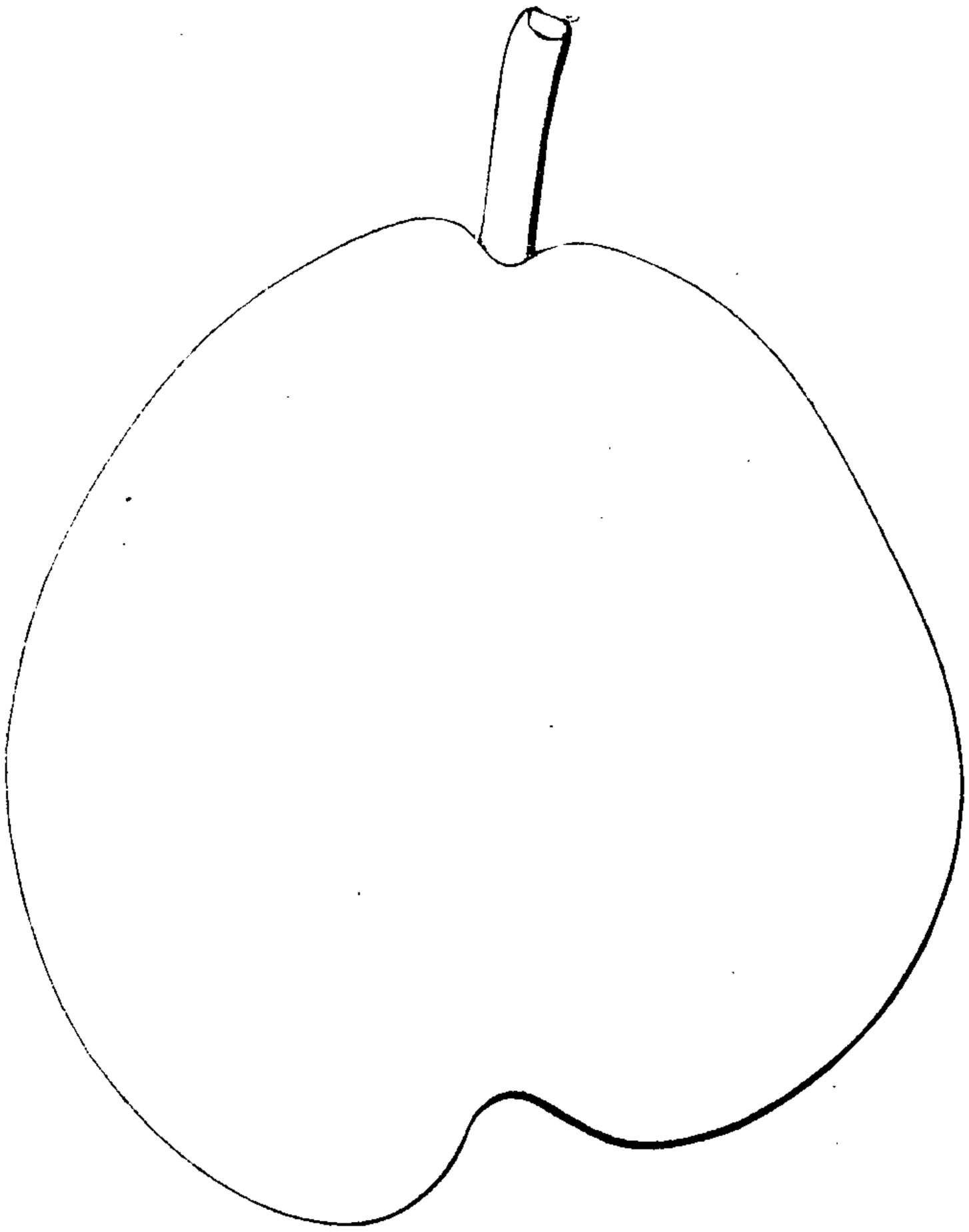
Poire QUENILLAC. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire de QUESSOY. — Synonyme de *Besi de Quessoy*. Voir ce nom.

Poire QUEUE DE CHAIR. — Synonyme de poire *Grosse-Queue*. Voir ce nom.

---

785. Poire la QUINTINYE.



Description de l'arbre.— *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés et arqués, gros, un peu courts, très-géniculés, brun verdâtre, aux lenticelles clair-semées, apparentes, aux coussinets excessivement accusés. — *Yeux :* presque appliqués contre le bois, volumineux, ovoïdes, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, planes, généralement ovales ou ovales-allongées, acuminées, légèrement dentées en scie, à pétiole assez court, très-fort et pourvu de longues stipules.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Très-vigoureux, il se plaît infiniment sur cognassier, développe vite son écusson et forme de belles pyramides dès sa deuxième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* arrondie, irrégulière, bosselée, habituellement plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court; assez gros, rarement arqué,

inséré obliquement ou perpendiculairement dans une petite cavité entourée de bosses inégales. — *Œil :* moyen, mi-clos, profondément enfoncé. — *Peau :* épaisse, jaune-paille, abondamment ponctuée et nuancée de gris-roux, et quelquefois carminée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, fine, mi-fondante, juteuse, un peu pierreuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, faiblement aromatique mais possédant une saveur aigrelette fort agréable.

Maturité. — Courant de mars et pouvant atteindre le mois de mai.

Qualité. — Deuxième, et parfois première lorsque sa chair est bien parfumée.

Historique. — Recommandable surtout pour la longue conservation de ses fruits, ce poirier provient d'un semis fait en 1846 par M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen ; son premier rapport remonte à 1860 ; sa propagation, à 1862. Les Sociétés d'Horticulture de Paris et de Rouen ayant eu à se prononcer sur le mérite de cette variété, l'ont mise au rang des poiriers qu'on doit s'empresser de multiplier. Quant à son obtenteur, en lui donnant le nom du plus célèbre arboriculteur du XVII^e^ siècle, il a déjà fait beaucoup pour l'avenir de cette poire à maturité printanière. La Quintinye, qui d'avocat se fit jardinier et renversa par ses découvertes en physiologie végétale l'aveugle routine de ses devanciers, la Quintinye appartient à l'Angoumois. Il naquit à Chabanais (Charente) en 1626 et mourut au château de Versailles en 1688. Louis XIV lui confia la difficile mission de créer dans un terrain entièrement marécageux les vergers et les potagers de ce château. Il réussit au delà de toute espérance ; et le roi, depuis lors, l'attacha à sa personne comme directeur de ses jardins fruitiers. Plus même, il l'anoblit. Mais j'ai trouvé à la Bibliothèque de Versailles, dans un ouvrage spécial et fort peu connu, les renseignements suivants, qui témoignent mieux encore de la haute estime dont ce monarque l'honora constamment :

« Louis XIV — y lit-on — l'avait environné de toute sorte d'attentions et de considération ; il lui avait fait construire dans le potager une maison commode, élégante, et quand après sa mort sa veuve lui fut présentée, il lui dit : « Madame, nous venons de faire une perte que « nous ne pourrons jamais réparer. » (Philippar, *Catalogue méthodique du Jardin des Plantes de Versailles, précédé d'une Notice sur les Jardins Royaux de cette ville* ; 1843, p. 26.)

Le volumineux traité horticole que nous a légué la Quintinye sera toujours consulté avec profit ; nous l'avons, au point de vue de la pomologie seulement, analysé page 13 de notre tome I^er^, inutile alors d'en parler ici.

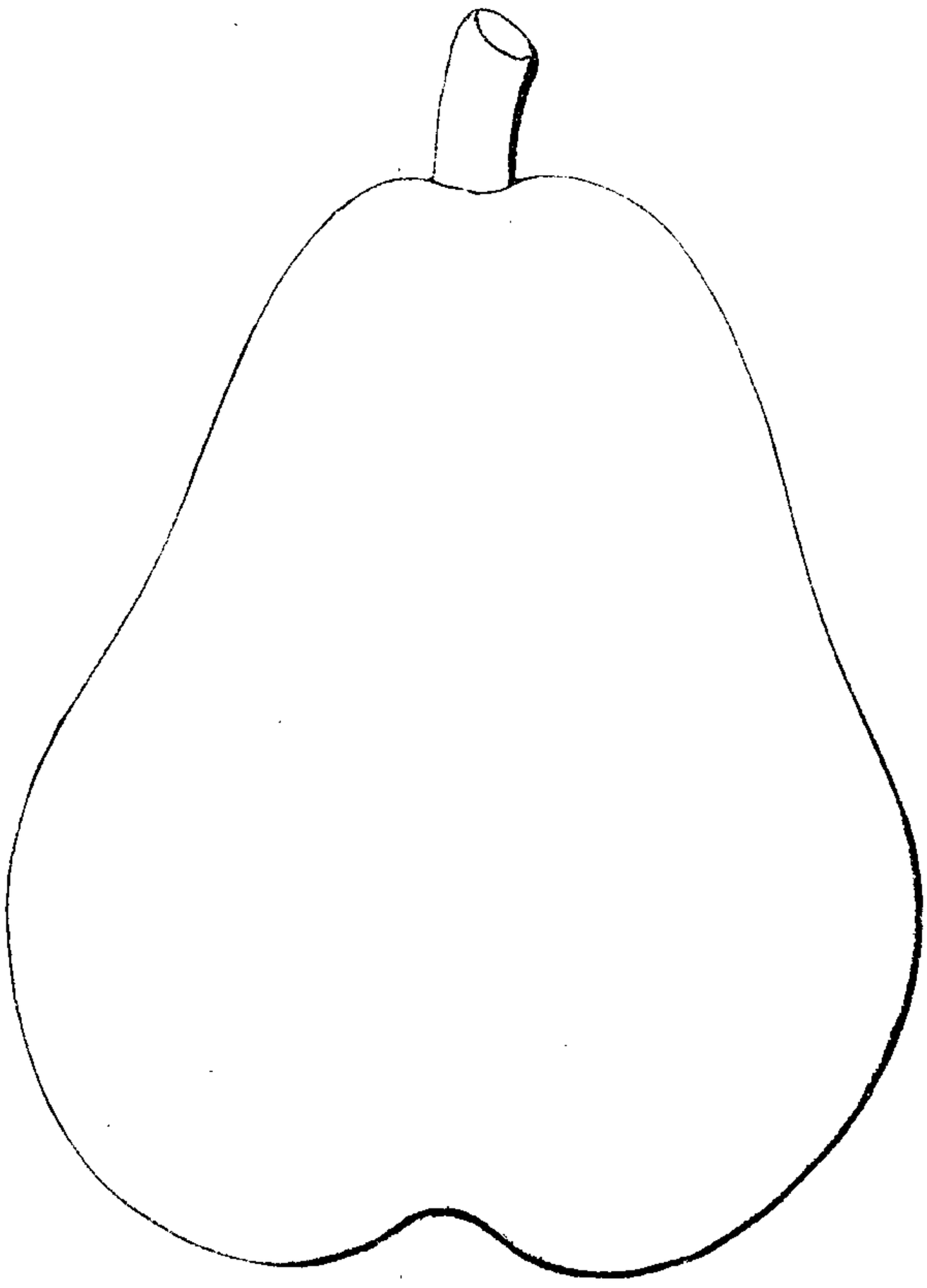
Observations. — Je dois noter que le pépiniériste Louis Noisette a décrit et figuré en 1839, dans son *Jardin fruitier* (p. 177, pl. 87), une poire La Quintinye mûrissant en mars, excessivement volumineuse, de forme turbinée-allongée et de médiocre qualité. Elle avait été présentée le 8 mai 1833, sous le faux nom Saint-Lézin, à l'examen de la Société d'Horticulture de Paris. Chargé de l'étudier, cet arboriculteur déclara qu'elle n'était pas le Saint-Lézin de nos vieux pomologues ; puis supposant qu'elle pouvait être le fruit ainsi nommé par la Quintinye dans son recueil, où sans le caractériser ce dernier dit seulement : « On le mange « au mois de mars, » Noisette proposa — et ce fut adopté — d'appeler la Quintinye cette poire inconnue..... Qu'est-elle devenue, depuis 1833 ?

Poire la QUINTINYE [par erreur]. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

R

786. Poire RAMEAU.

Synonymes. — *Poires :* 1. Sur-Reine (Dittrich, *Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, Supplément, p. 6). — 2. Surpasse-Reine (Dochnahl, *Obstkunde*, 1856, t. II, p. 15).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, assez grêles et assez courts, à peine coudés, vert-brun très-luisant, ayant les lenticelles gris argenté, fines et excessivement abondantes, les coussinets bien accusés et de courts mérithalles. — *Yeux :* écartés du bois, volumineux ou moyens, coniques, aigus, fortement lavés de gris clair. — *Feuilles :* assez petites, ovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, parfois contournées, à bords unis en partie ou faiblement denticulés, à pétiole menu, long et généralement stipulé.

Fertilité. — Inconstante et médiocre.

Culture. — De vigueur très-modérée, ce poirier croît mieux sur franc que sur cognassier; les pyramides sont habituellement irrégulières et chétives.

l'écusson n'a pas un développement bien hâtif;

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme* ovoïde-allongée, faiblement étranglée vers les deux tiers de sa hauteur et très-ventrue à la partie inférieure. — *Pédoncule :* variable, il est le plus ordinairement court et des plus gros, non arqué et obliquement implanté à fleur de fruit; mais parfois aussi il atteint une longueur moyenne et n'a rien d'inusité dans sa grosseur. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, placé dans un large et peu profond bassin. — *Peau :* épaisse et rugueuse, verdâtre du côté opposé au soleil, grise ou bronzée sur l'autre face, amplement tachée et ponctuée de roux foncé. — *Chair :*

blanche, très-fine, fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, possédant un arome exquis.

Maturité. — Courant d'octobre et atteignant aisément la fin du mois de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété fut envoyée de Jodoigne (Belgique) au Comice horticole de Maine-et-Loire, le 5 mars 1844, par feu Simon Bouvier, compatriote et ami de Van Mons. Dans sa note d'expédition il mentionna qu'elle provenait des semis de ce célèbre arboriculteur et remontait environ à 1825, mais il ne s'expliqua pas sur la dénomination dont Van Mons l'avait dotée. Quelques pomologues ayant prétendu qu'elle portait le nom du fameux Rameau, compositeur lyrique né à Dijon en 1683 et mort en 1764, cette opinion s'est vue contestée par le successeur même de Van Mons, M. Alexandre Bivort. Il a pensé (*Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 72) que ce nom lui venait simplement de l'époque à laquelle les produits du pied-type avaient d'abord mûri : de la fête des Rameaux, qui souvent arrive dans la seconde quinzaine de mars. Nous le croyons, car Bouvier nous prévint que la grande tardiveté primitive de cette poire ne s'était pas maintenue. Il est très-rare, effectivement, qu'on puisse même la conserver jusqu'en décembre.

Observations. — En décrivant le *Besi des Vétérans*, j'ai dit (t. I, p. 290) que la poire Rameau ne saurait, comme on l'avait supposé, lui être réunie. Je le répète, et j'ajoute que jamais deux variétés de fruits ne furent plus dissemblables. Malheureusement le poirier Rameau se distingue surtout de ce Besi par des défauts qui n'engagent guère à le cultiver, malgré l'excellence de ses produits : il est aussi chétif, aussi peu fertile que l'autre se montre, au contraire, vigoureux et fécond.

Poire de RANCE. — Synonyme de *Beurré de Rance*. Voir ce nom.

Poire de RANVILLE. — Synonyme de poire *Martin-Sire*. Voir ce nom.

---

787. Poire RAPALJE.

Synonyme. — *Poire* Rapalje's Seedling (Elliott, *Fruit book, or the American fruit-grower's guide in orchard and garden*, 1854, p. 382).

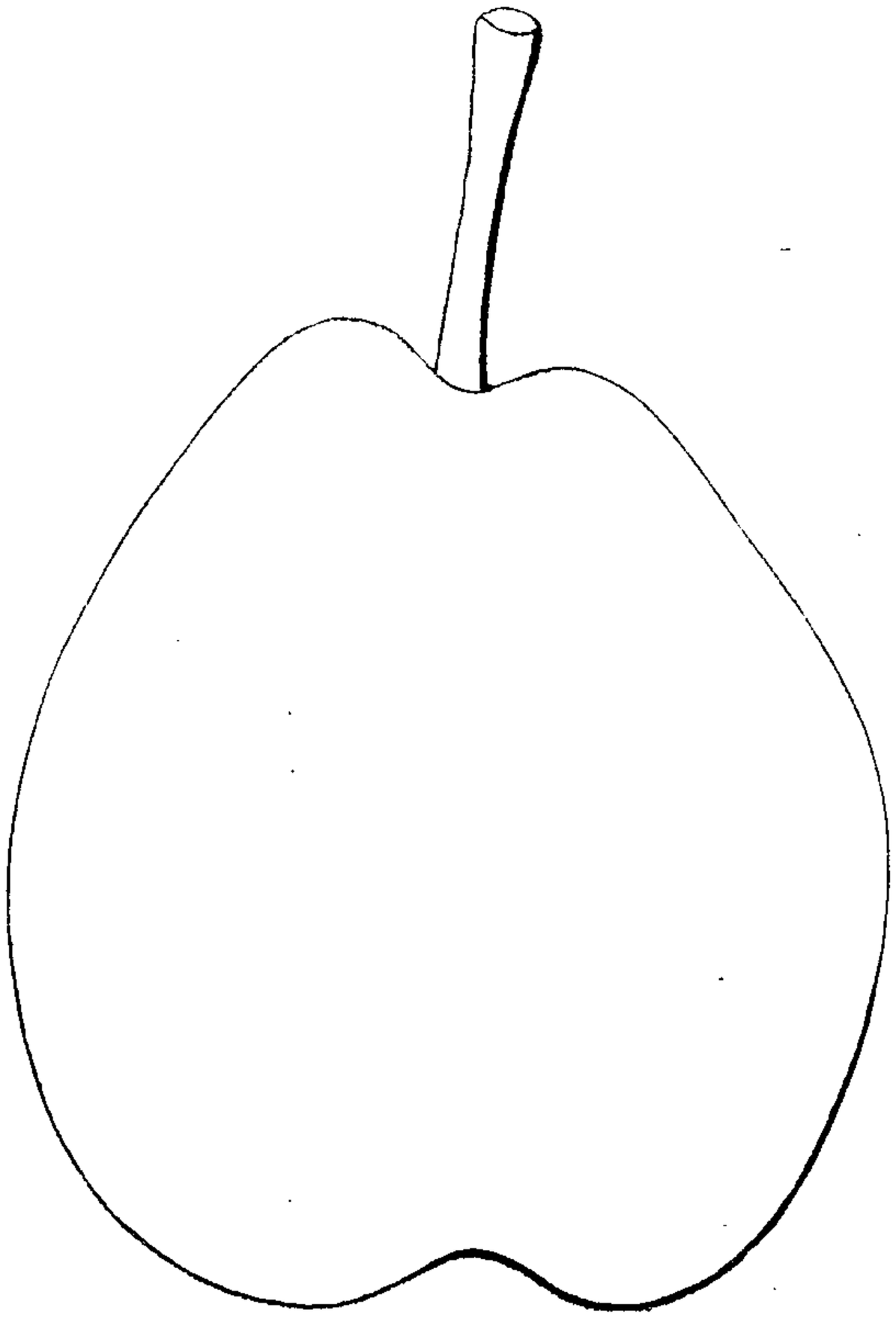
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros et courts, bien géniculés, jaune-orange, nuancés de carmin auprès des yeux et très-souvent tachés de gris, ayant les lenticelles des plus abondantes, de forme variable, et les coussinets sensiblement accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, à écailles blanchâtres, quelque peu duveteux, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, elliptiques, planes ou légèrement contournées, à bords faiblement crénelés, à pétiole long, grêle, carminé, accompagné de courtes stipules.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — On le greffe sur franc et sur cognassier ; il est de vigueur ordinaire et développe assez vite son écusson ; ses pyramides, de force passable, sont toutefois trop dégarnies pour qu'on puisse en être bien satisfait.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde assez régulière, ventrue, habituellement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, rarement arqué, noueux et obliquement inséré dans une assez large cavité à bords un peu plissés. — *Œil :* petit ou moyen, arrondi, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, jaune d'or, très-amplement nuancée de rose tendre, couverte de points roux des plus rapprochés, striée de même dans le bassin ombilical et maculée de gris verdâtre autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, demi-fine, fondante, juteuse, marcescente et fortement pierreuse. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, aromatique, assez savoureuse mais souvent entachée d'une astringence marquée.

Poire Rapalje.



Maturité. — Fin de septembre et début d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai tiré d'Amérique, dont elle est originaire, cette variété en 1863. Son premier descripteur fut le docteur Stevens, de New-York ; elle porte le nom de celui qui l'a semée et remonte environ à 1848. (Voir Elliott, *Fruit book*, etc., 1854, p. 382 ; — et Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 538.)

Poire RAPALJE'S SEEDLING. — Synonyme de poire *Rapalje*. Voir ce nom.

---

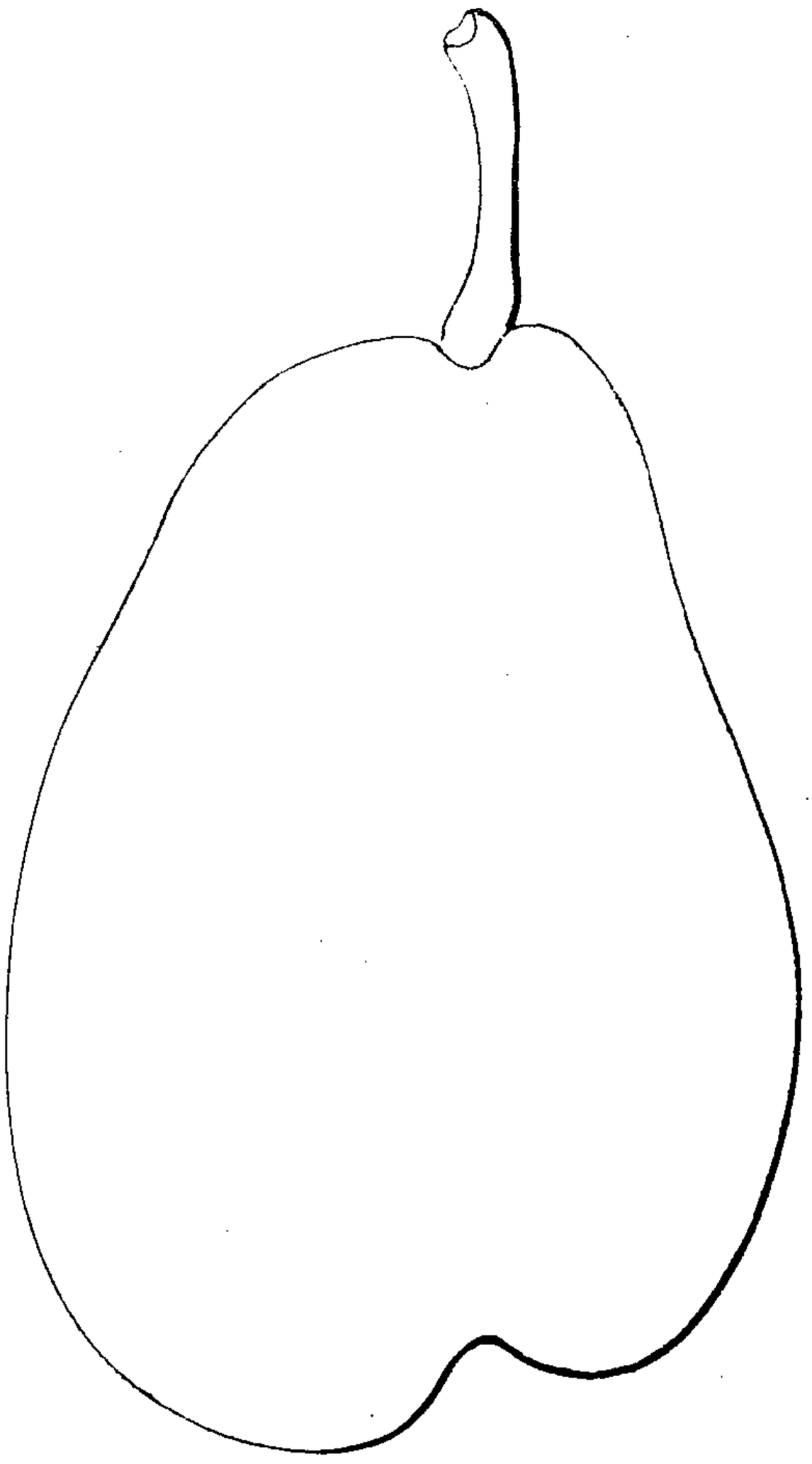
788. Poire RATEAU BLANC.

Synonymes. — *Poires* : 1. Tarquin des Pyrénées (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1834, n° 428). — 2. Longue-Vie (Congrès pomologique, *Procès-Verbaux*, session de 1860, p. 13 ; — et le même, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 155). — 3. Angleterre d'Hiver (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 4. Bergamote Drouet (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1862, 2e Supplément, pp. 25-26).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, gros, assez longs, bien coudés, légèrement duveteux, brun-fauve tacheté de gris verdâtre, ayant les lenticelles larges, apparentes et très-espacées, les coussinets des plus saillants. — *Yeux :* petits, ovoïdes, très-pointus, aux écailles mal soudées et lavées de gris, ordinairement écartés du bois

dans leur partie supérieure, mais collés contre l'écorce à leur base. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, coriaces, luisantes et d'un beau vert, ovales ou ovales-arrondies, courtement acuminées, bien contournées sur elles-mêmes, à bords légèrement crénelés, à pétiole très-court, épais, rigide, quelque peu rosé à la base.

Poire Râteau blanc.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — C'est un poirier que l'on greffera toujours, vu sa vigueur modérée, plus avantageusement sur franc que sur cognassier ; il développe tardivement son écusson et ne prend jamais une forme pyramidale bien satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variable, mais le plus habituellement conique ou ovoïde-allongée, très-souvent irrégulière, contournée, et ayant un côté beaucoup moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* assez long et assez gros, arqué, renflé aux extrémités et surtout à la base, obliquement implanté au centre d'une faible cavité bosselée ou plissée. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert et légèrement enfoncé, entouré parfois de petites gibbosités. — *Peau :* rude au toucher, jaune orangé nuancé de vert, blanchâtre sur la face opposée au soleil, maculée de fauve autour du pédoncule et couverte, particulièrement à sa partie inférieure, de taches rousses entremêlées de larges points grisâtres. — *Chair :* blanchâtre, grosse, cassante ou mi-cassante, assez pierreuse auprès des loges. — *Eau :* rarement bien abondante, plus ou moins sucrée, faiblement parfumée, souvent un peu acerbe.

Maturité. — Fin de mars et se prolongeant jusqu'en mai.

Qualité. — Deuxième parmi les poires à couteau de maturité très-tardive, et première pour la cuisson.

Historique. — En 1834, alors que le Comice horticole d'Angers commençait à former la collection de poiriers de son Jardin fruitier, on y planta sous les nos 275 et 313 l'ancienne variété Tarquin décrite par Duhamel (1768), puis sous le no 428 un sujet envoyé — d'où?... Je l'ignore — avec l'étiquette Tarquin des Pyrénées. Personne, chez nous, ne connaissait cette dernière espèce et longtemps je l'ai multipliée sous ce seul nom. Toutefois je dus, en 1855 (*Catalogue,* p. 37, no 494), lui donner un synonyme : Bergamote Drouet, poirier qui m'était, en 1851, venu du Mans dont on le prétendait originaire. Quant au Tarquin des Pyrénées, l'article

ci-dessous, publié en 1862 par M. de Liron d'Airoles, m'apprit enfin sa réelle et primitive dénomination, ainsi que sa véritable provenance :

« M. Jules Gérand-Catros [pépiniériste à Bordeaux] — disait ce pomologue — nous écrivait le 30 novembre 1860 : « A la deuxième session du Congrès pomologique, à Lyon, « j'ai présenté les fruits d'un arbre cultivé à Bordeaux et dans la Gironde, *depuis deux ou* « *trois siècles*, sous l'unique nom de RATEAU BLANC. Dans cette nombreuse assemblée de « praticiens, personne absolument ne le connaissait..... J'ai pensé qu'au milieu de tous les « poiriers que vous possédez, vous pourriez trouver, à cette variété, un autre nom que celui de « Rateau blanc. » (*Liste synonymique des variétés du poirier*, 2e Supplément, pp. 25-26.)

M. de Liron d'Airoles fit de nombreuses recherches et put établir assez vite la parfaite identité du Râteau blanc avec la Bergamote Drouet, qu'il avait, comme nous, reçue du Mans. Voici du reste dans quels termes il circonstancia le fait :

« M. Alphonse de Richebourg, du Mans, m'a écrit le 3 avril 1861 : « Vous ne pouviez « mieux faire que de vous adresser à moi pour la *Bergamote Drouet*..... Je vous en fais « parvenir..... Vous voilà donc à même de la comparer avec le *Râteau blanc*, qui est sans « doute le vrai nom de cette variété que vous aurez aidé à découvrir, car je tiens de « M. Drouet, qu'ignorant le nom de ce beau fruit à compote, et aussi comment il lui était « venu, il lui donna ce nom de Bergamote Drouet. » — Enfin, ayant transmis cette note à M. Gérand-Catros, elle m'a valu la réponse suivante : « J'ai reçu, en effet, de M. André « Leroy, d'Angers, le Râteau blanc sous le nom de Bergamote Drouet. » (*Ibidem.*)

On voit maintenant, par tous ces détails, combien il est difficile, et souvent même impossible, de retrouver l'origine authentique d'un fruit auquel un ou plusieurs faux noms ont été imposés. La provenance du Râteau blanc me semble suffisamment établie par la lettre de M. Gérand-Catros. Quant à l'ancienneté accordée à ce fruit, on ne peut la contester, puisqu'en 1670 dom Claude Saint-Étienne, tout en avouant qu'il ne connaissait pas la véritable maturité de cette poire, lui consacrait ces courtes lignes :

« RATAULT est rondelet et gros comme Livre ; l'un est *Blanc*, l'autre Gris, l'autre Noir. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, pp. 85 et 91.)

Je rends donc au Râteau blanc sa place séculaire parmi les variétés, et fais un simple synonyme de Tarquin des Pyrénées, quoique ce dernier nom soit aujourd'hui fort commun, surtout dans le Béarn et les contrées qui l'avoisinent, ainsi que le constatait en 1867 M. le professeur du Breuil :

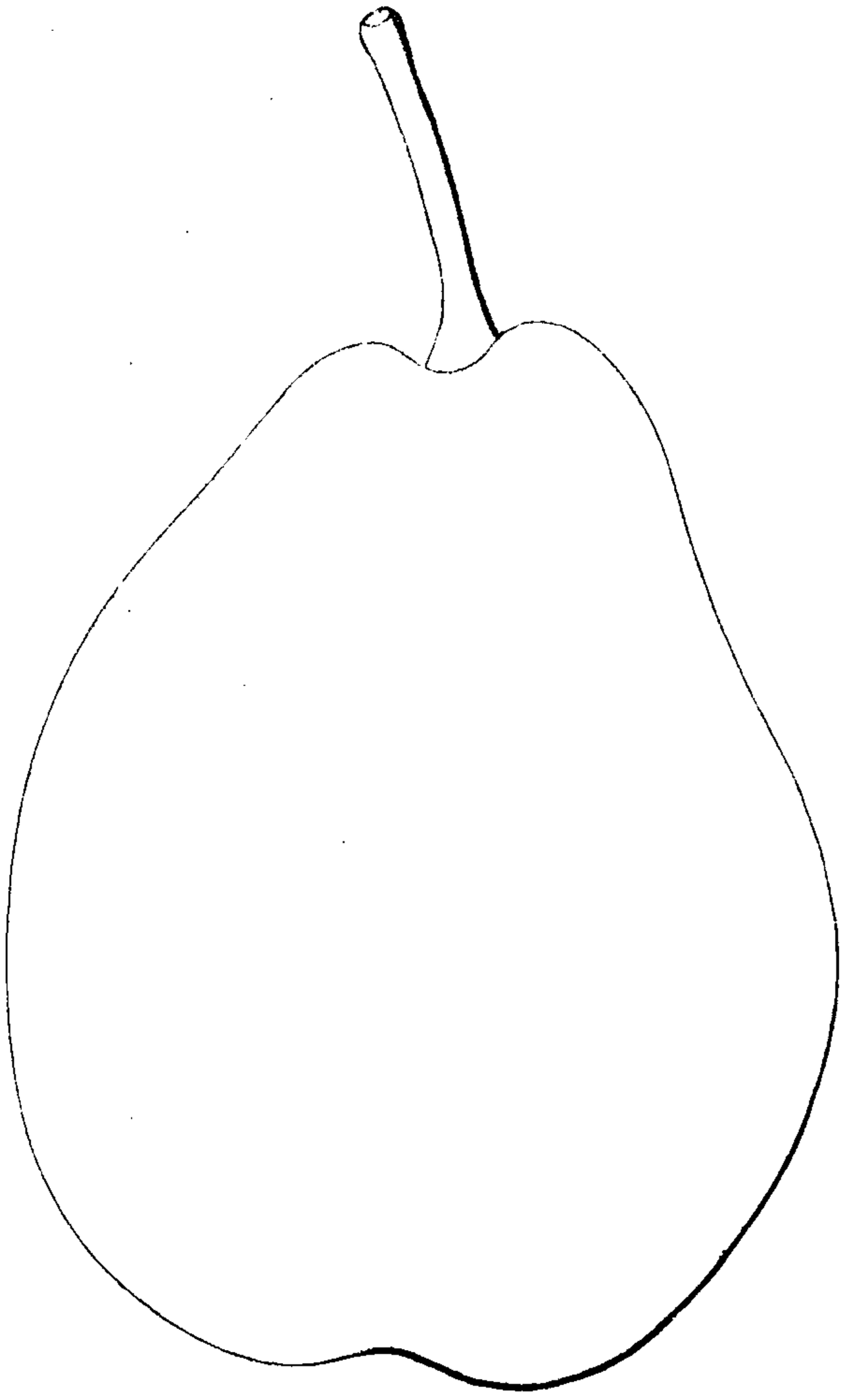
« Le *Tarquin des Pyrénées* — disait-il — fruit excellent cuit, montre alors une chair rouge-sang ; sa valeur est très-grande sur les marchés des Pyrénées ; le feuillage de l'arbre est aussi fort remarquable, parce qu'il est très-luisant, dans le genre de celui du Camélia. » (Cours d'arboriculture professé à Périgueux et reproduit par le *Bulletin de la Société d'Horticulture de la Dordogne*, année 1867, p. 123.)

Observations. — La véritable *Angleterre d'Hiver*, décrite page 138 de notre premier volume, ne saurait être, comme on l'a parfois pensé, assimilée au Râteau blanc, qu'il ne faut pas confondre non plus avec le *Râteau gris*, ou poire de Livre, et moins encore avec le *Petit-Râteau*, l'un des synonymes de la Pastorale. Mais il existe, notamment à Paris, une fausse Angleterre d'Hiver qui n'est autre que le Râteau blanc. — Dans son *Traité des fruits*, Couverchel a caractérisé en 1852 (p. 491) une poire RATEAU obtenue, dit-il, par un jardinier de ce nom. Comme il la fait mûrir en décembre et lui donne une peau amplement colorée « d'un beau rouge-vermillon, » je ne puis reconnaître là notre Râteau blanc. Je signale néanmoins cette poire, en raison du nom qu'elle porte.

Poire RATEAU GRIS. — Synonyme de poire *de Livre*. Voir ce nom.

---

789. Poire READING.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et arqués, gros et assez longs, légèrement flexueux, brun clair olivâtre, ayant les lenticelles arrondies, larges, rapprochées, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* petits, ovoïdes, très-pointus, nuancés de blanc grisâtre et des plus écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales très-allongées, faiblement et irrégulièrement crénelées, à pétiole stipulé, long, grêle, flasque et plus ou moins réfléchi.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le cognassier plaît beaucoup à ce poirier, doué d'une remarquable vigueur et qui développe vite son écusson ; il fait dès sa deuxième année de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde un peu ventrue et toute bosselée à la surface. — *Pédoncule :* long, assez mince, légèrement recourbé, renflé et charnu à la base, obliquement inséré dans une cavité peu profonde mais plissée et mamelonnée sur ses bords. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* épaisse, jaune olivâtre, ponctuée, striée, tachée de roux, surtout sur le côté de l'insolation, où parfois elle est aussi quelque peu vermillonnée. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine et mi-cassante, juteuse, marcescente, rarement bien granuleuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, fortement mais agréablement acidulée, presque dénuée de parfum et parfois entachée d'astringence.

Maturité. — Courant de décembre et commencement de janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est une variété qui m'est venue d'Amérique et que je greffais pour la première fois en 1863. Elle fut obtenue vers 1848 par M. Charles Kessler,

de Reading, ville située dans l'État pensylvanien, et dont on lui a donné le nom. Les Américains la placent parmi leurs meilleures poires. Chez moi, elle mérite à peine le deuxième rang.

Poire READ'S SEEDLING. — Synonyme de *Beurré Oswego*. Voir ce nom.

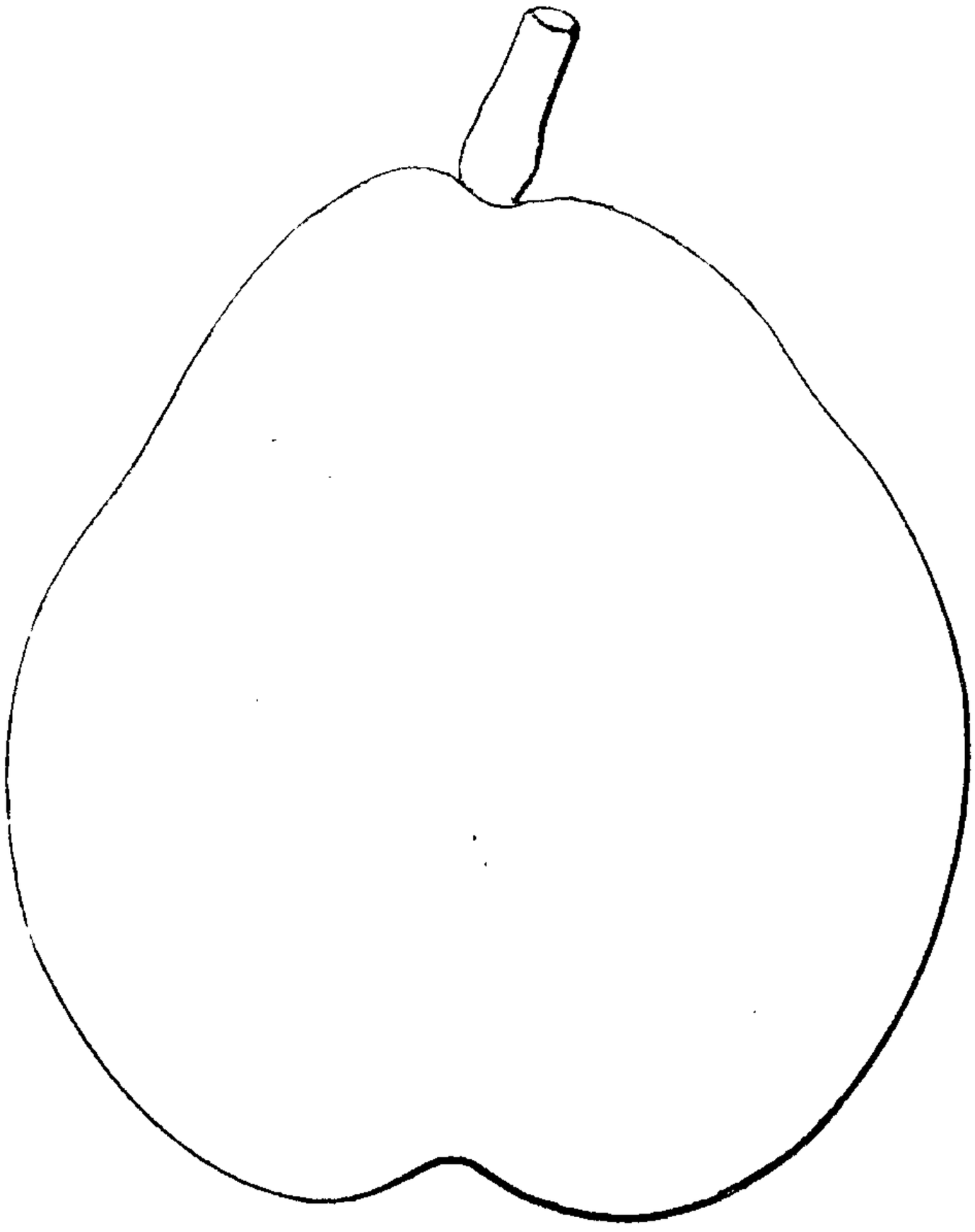
Poires RÉGENTIN et RÉGENTINE. — Synonymes de poire *Passe-Colmar*. Voir Voir ce nom.

Poire a la REINE. — Synonyme de poire *Muscat Robert*. Voir ce nom.

Poire la REINE. — Synonyme de *Beurré Romain*. Voir ce nom.

---

790. Poire REINE DES BELGES.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, bien coudés, légèrement cotonneux, brun-fauve nuancé de verdâtre, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, volumineux ou moyens, ovoïdes ou coniques, ayant les écailles mal soudées et renflées. — *Feuilles :* grandes, un peu coriaces, elliptiques très-allongées, planes ou contournées, profondément dentées sur leurs bords, à pétiole assez court et des plus nourris.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Il n'a rien de particulier dans sa végétation, pousse vigoureusement sur tout sujet et fait de jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde légèrement arrondie et des plus ventrues, habituellement un peu mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, gros, renflé et bosselé à la base, non arqué, placé de côté à fleur de peau. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* fine et luisante, jaune-paille, parsemée de très-petits points roux, striée de même dans le bassin ombilical et parfois couverte, sur la face exposée au soleil, d'une légère couche de rose tendre ou de quelques mouchetures

fauves. — *Chair :* très-blanche, un peu grosse, fondante ou mi-cassante, aqueuse, assez granuleuse au centre. — *Eau* : suffisante, sucrée, vineuse, agréable quoique faiblement parfumée.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

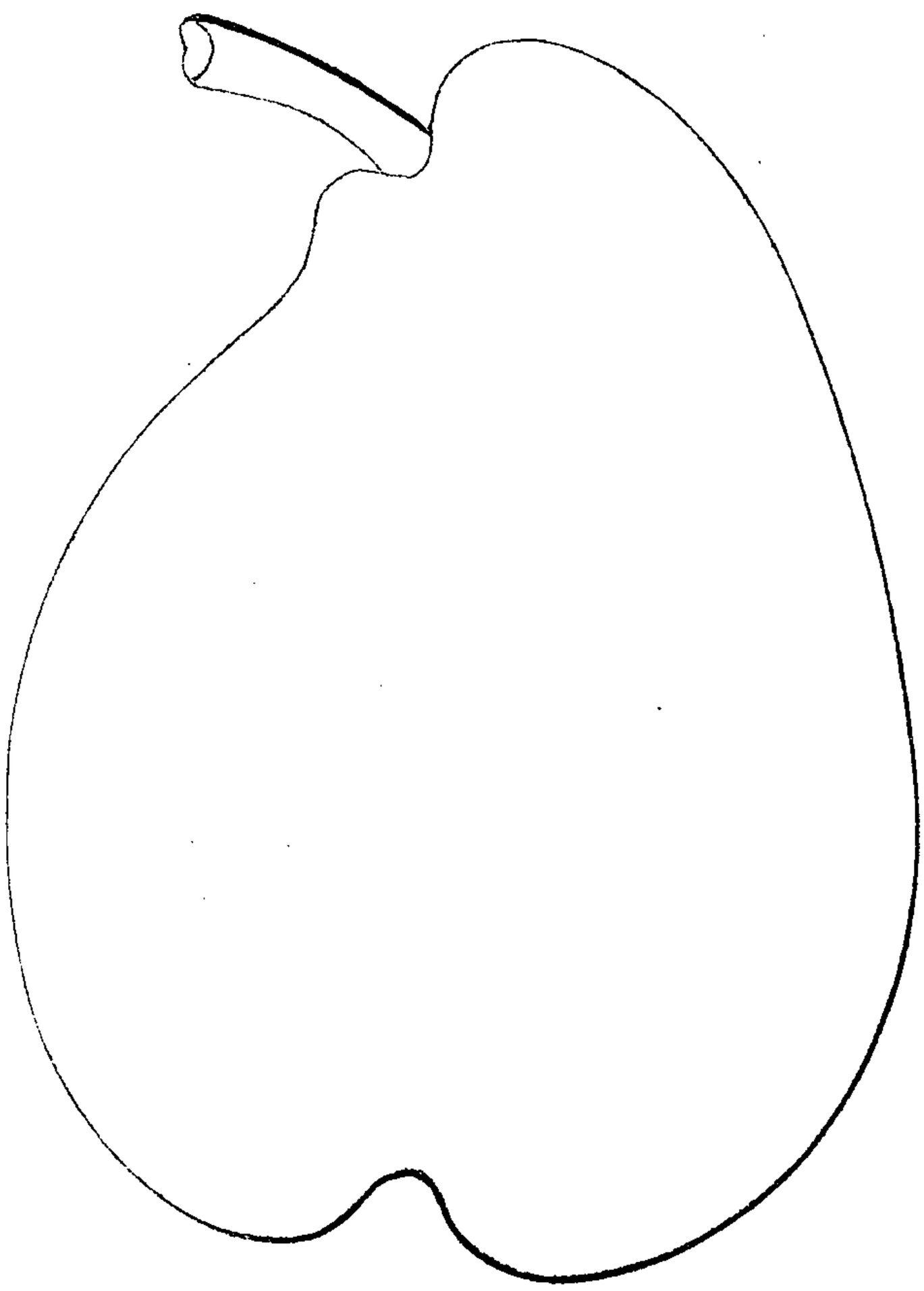
QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le professeur Van Mons gagna de semis, à Louvain (Belgique), cette variété en 1832, et dès 1834 il en fit parvenir des fruits et des greffes au botaniste Poiteau, qui la décrivit aussitôt dans sa *Notice sur la théorie Van Mons* (p. 50, n° 30), puis dans les *Annales* de la Société d'Horticulture de Paris (p. 369), recueil dont il était le rédacteur principal. C'est à Louise-Marie-Thérèse-Charlotte-Isabelle d'Orléans, fille de Louis-Philippe Ier, devenue reine de Belgique le 9 août 1832 et morte en 1850, que cette poire fut dédiée.

---

791. POIRE REINE DE LA GRANDE-BRETAGNE.

Synonyme. — *Poire* BRITISH QUEEN (Robert Hogg, *the Fruit manual*, édition de 1866, p. 269).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et assez longs, peu coudés, brun olivâtre plus ou moins foncé, ayant les lenticelles gris cendré, presque arrondies, petites, clair-semées, et les coussinets larges et bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, pointus, très-écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes et ovales ou ovales-allongées, planes ou relevées en gouttière, à bords irrégulièrement dentés, à pétiole de grosseur et de longueur moyennes.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa vigueur permet de le greffer fort avantageusement sur le cognassier ; il n'a rien de particulier dans sa végétation ; ses pyramides sont de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique fortement obtuse et irrégulière, parfois assez contournée et bosselée, ayant un côté moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, arqué, inséré très-

obliquement, et presque toujours en dehors de l'axe du fruit, dans une étroite cavité dont les bords sont des plus inégaux. — *Œil :* moyen, mi-clos, arrondi, assez profondément enfoncé. — *Peau :* jaune orangé ou jaune d'ocre, ponctuée et quelque peu striée de gris-roux, faiblement tachée de même auprès du pédoncule et carminée sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, fine, aqueuse, fondante, pierreuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, bien parfumée, fort délicate.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

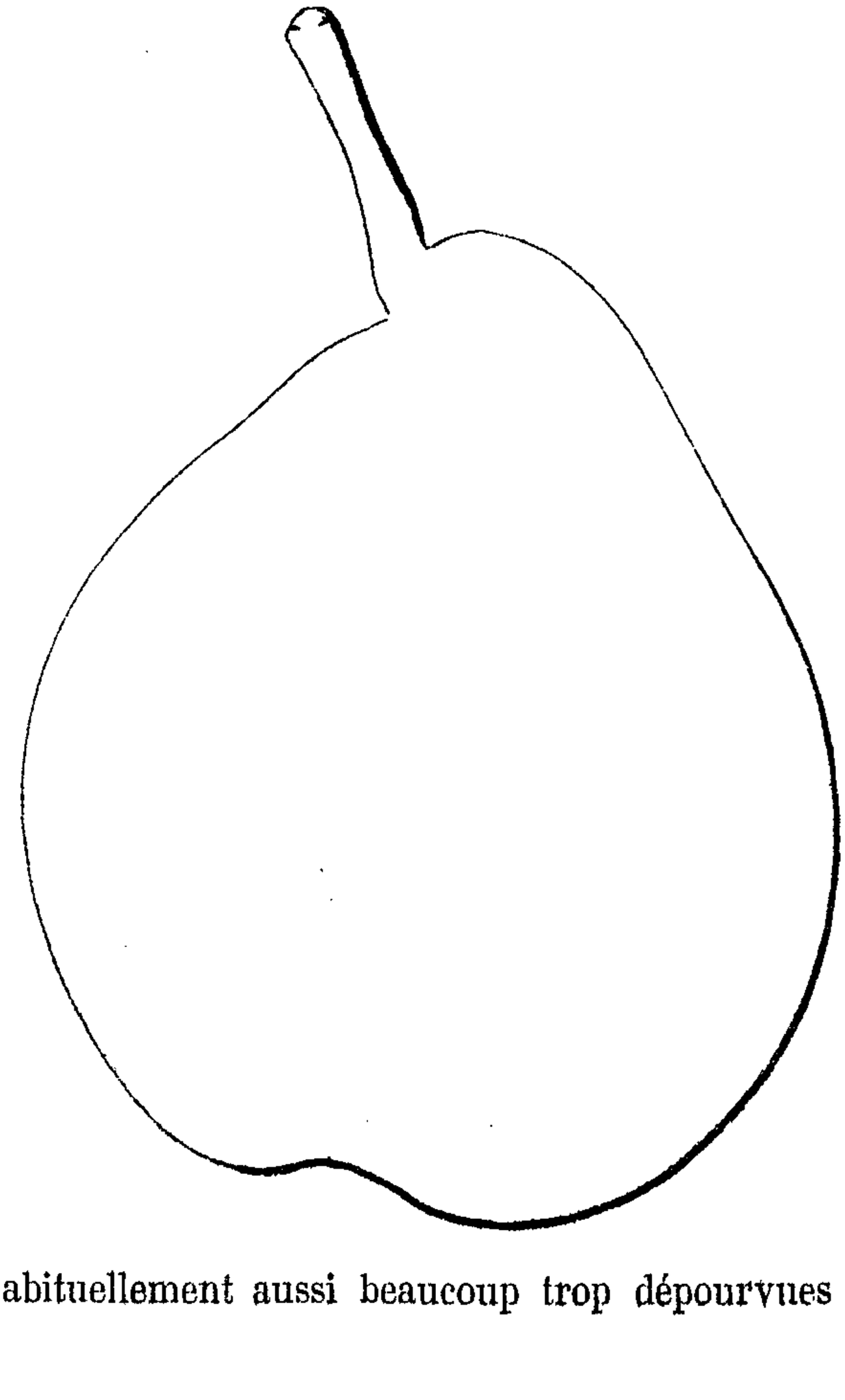
Qualité. — Première.

Historique. — M. le docteur Robert Hogg, directeur du Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Londres, est un des premiers propagateurs de cette excellente et belle poire, dédiée à la reine Victoria. Il la signalait dès 1862 dans son *Year-Book almanach*, puis la décrivait longuement en 1866, page 269 du *Fruit manual*, Pomologie qui déjà compte trois éditions. Cette variété a été gagnée en 1861 par M. Thomas Ingram, jardinier-chef du château de Frogmore, dépendant de la résidence royale de Windsor.

Poire REINE D'HIVER [par erreur]. — Synonyme de *Reine des Poires*. Voir ce nom.

---

792. Poire REINE DES PAYS-BAS.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés ou réfléchis, gros et longs, flexueux, rouge grisâtre et ardoisé, à lenticelles larges et excessivement abondantes, à coussinets aplatis. — *Yeux :* très-volumineux, coniques, pointus, sensiblement écartés du bois et souvent même formant éperon. — *Feuilles :* peu nombreuses, ovales-allongées, planes ou canaliculées, légèrement crénelées sur leurs bords, ayant le pétiole long et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, dont le développement de l'écusson se montre assez vif, que l'on greffe sur franc et sur cognassier, mais qui laisse à désirer pour la régularité de ses pyramides, habituellement aussi beaucoup trop dépourvues de feuilles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée souvent irrégulière, mais toujours obtuse, ventrue, bosselée et beaucoup plus volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros, très-renflé à la base, rarement arqué, obliquement inséré et continu d'un côté avec le fruit. — *Œil :* grand, mi-clos, à peine enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, veinée de fauve, fortement marbrée ou tachée de même autour du pédoncule et lavée de rouge-brun sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, un peu grosse, mi-fondante, presque exempte de pierres. — *Eau :* suffisante, faiblement sucrée, légèrement acerbe et cependant assez savoureuse.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

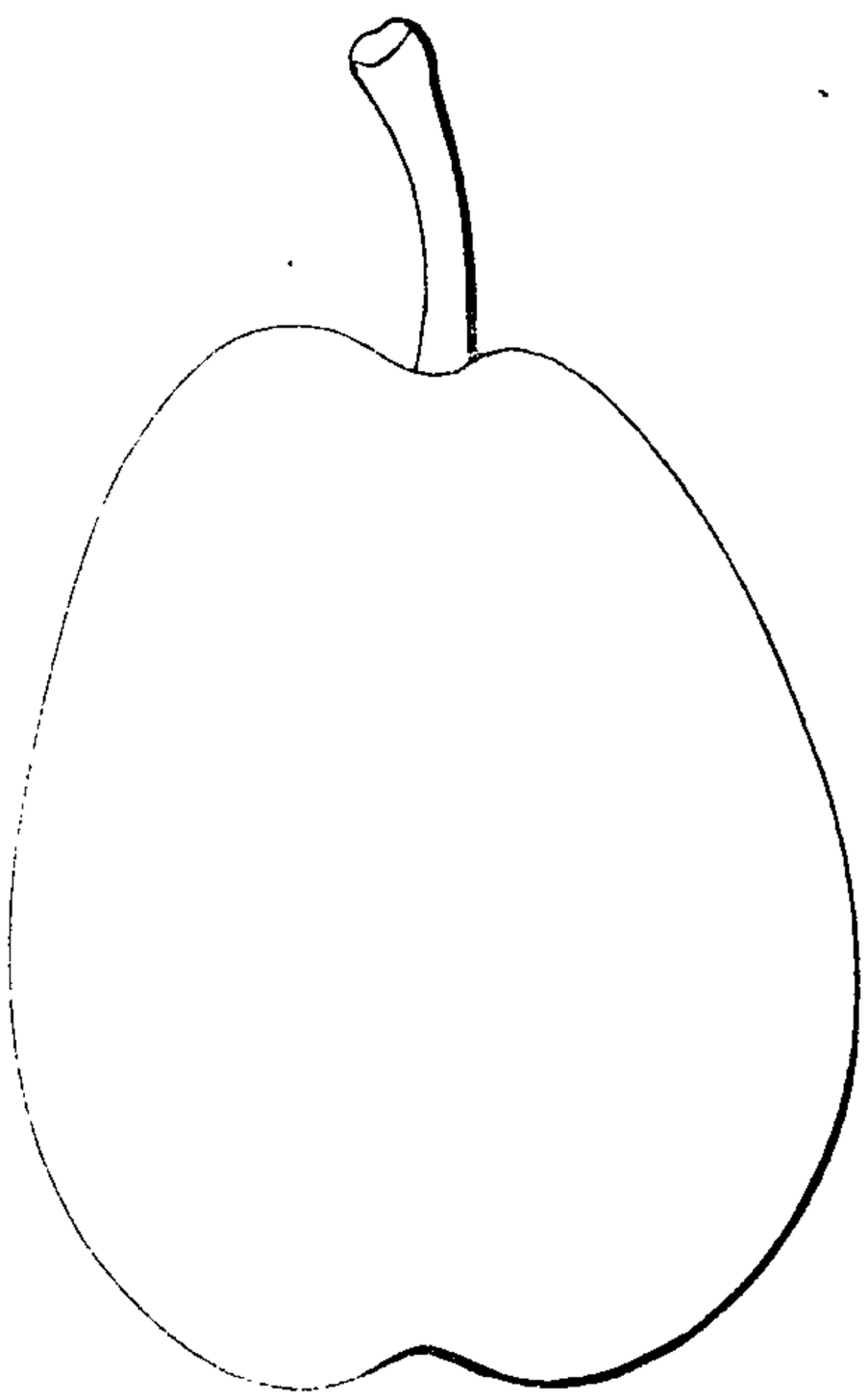
Historique. — Cette variété, que je multiplie depuis 1842, est originaire de Belgique, appartient aux semis de l'arboriculteur Van Mons et mûrit de 1815 à 1817 pour la première fois. Son obtenteur la dédia à la reine des Pays-Bas, royaume qu'on venait seulement de reconnaître (1815). C'était Wilhelmine de Prusse, née en 1774 et mariée en 1791 à Guillaume de Nassau, alors grand-duc de Luxembourg.

---

793. Poire REINE DES POIRES.

Synonyme. — *Poire* Reine d'Hiver [par erreur] (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 19).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs et assez gros, à peine géniculés, duveteux, brun foncé, finement et des plus ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* écartés du bois, volumineux, ovoïdes-allongés, bien aigus, ayant les écailles faiblement disjointes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, à bords très-irrégulièrement dentés ou crénelés, à pétiole long et fort.

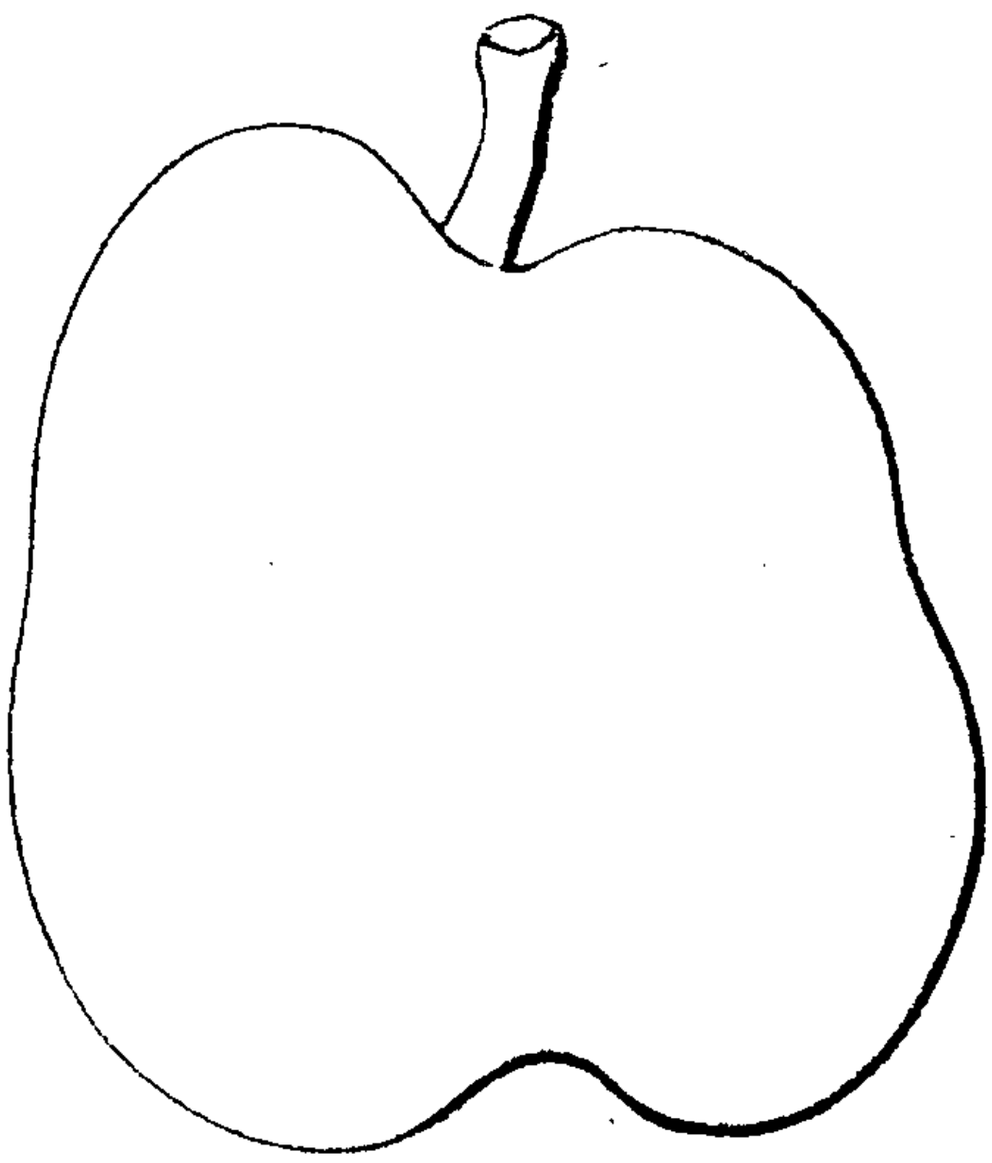
Fertilité. — Grande.

Culture. — De vigueur modérée, ce poirier développe assez tardivement son écusson et croît aussi bien sur cognassier que sur franc; en général ses pyramides sont touffues, régulières et de hauteur convenable dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* assez variable, elle est le plus habituellement ovoïde régulière ou arrondie fortement cylindrique et bosselée, surtout au sommet, dont l'un des côtés offre souvent un renflement considérable. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, un peu fort, plus ou moins obliquement implanté au centre d'une faible dépression.

— *Œil :* légèrement enfoncé, petit, ouvert ou mi-clos. — *Peau :* rugueuse, à fond jaune olivâtre, ponctuée de brun-clair, presque entièrement lavée de fauve rougeâtre sur la face exposée au soleil, où parfois aussi elle est seulement marbrée de roux squammeux et très-foncé. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, juteuse, fondante, quelque peu marcescente et pierreuse. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée et acidule, douée d'un parfum réellement exquis.

Poire Reine des Poires. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai longtemps multiplié ce poirier sous le nom de Reine d'Hiver, appartenant à une variété que le pomologue anglais Robert Thompson déclarait en 1854 indigne de la culture (*Journal of the horticultural Society of London*, t. IX, p. 308). Il est dans mon école depuis 1842 et j'avais toujours pensé qu'il y portait une fausse dénomination, ses produits, loin de mûrir en hiver, se mangeant souvent, au contraire, dès le premier mois de l'automne. Les Anglais et les Allemands estiment beaucoup cette poire ; ils l'ont décrite assez récemment (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1866, p. 321 ; — Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1864, t. V, p. 327, n° 414) et je leur dois d'avoir pu lui rendre son véritable nom : Reine des Poires. Elle est d'origine belge, appartient aux semis du comte Coloma, de Malines, et remonte au commencement de ce siècle. Van Mons, qui ne fut pas un des derniers à la propager, établissait ainsi ces faits, en 1835 :

« Le comte de Coloma fut en possession du jardin des religieuses Riches-Claires de Malines immédiatement après la suppression de cet ordre (1786)..... et dès 1788 il y fit des semis dont est provenue, entre autres bonnes sortes, la Reine des Poires. » (*Arbres fruitiers*, 1835, t. I, pp. 178-179.)

Ce pasage prouve donc formellement que ce n'est pas, comme l'ont dit chez nous quelques écrivains horticoles, un M. l'Hoir qui gagna cette variété.

Observations. — Le pomologue allemand Dochnahl a mentionné en 1860, dans sa *Pomona*, une Reine des Poires mûrissant vers la fin d'août ; je la crois inconnue de nos pépiniéristes, mais comme on peut un jour ou l'autre l'importer en France, il est utile de la signaler pour éviter toute confusion entre elle et son homonyme belge de la saison d'automne.

Poire RETOUR DE ROME. — Synonyme de poire *Nouveau Poiteau*. Voir ce nom.

Poire REY. — Synonyme de poire *Léon Rey*. Voir ce nom.

Poire RHÉNANE. — Synonyme de poire *Pomme d'Hiver*. Voir ce nom.

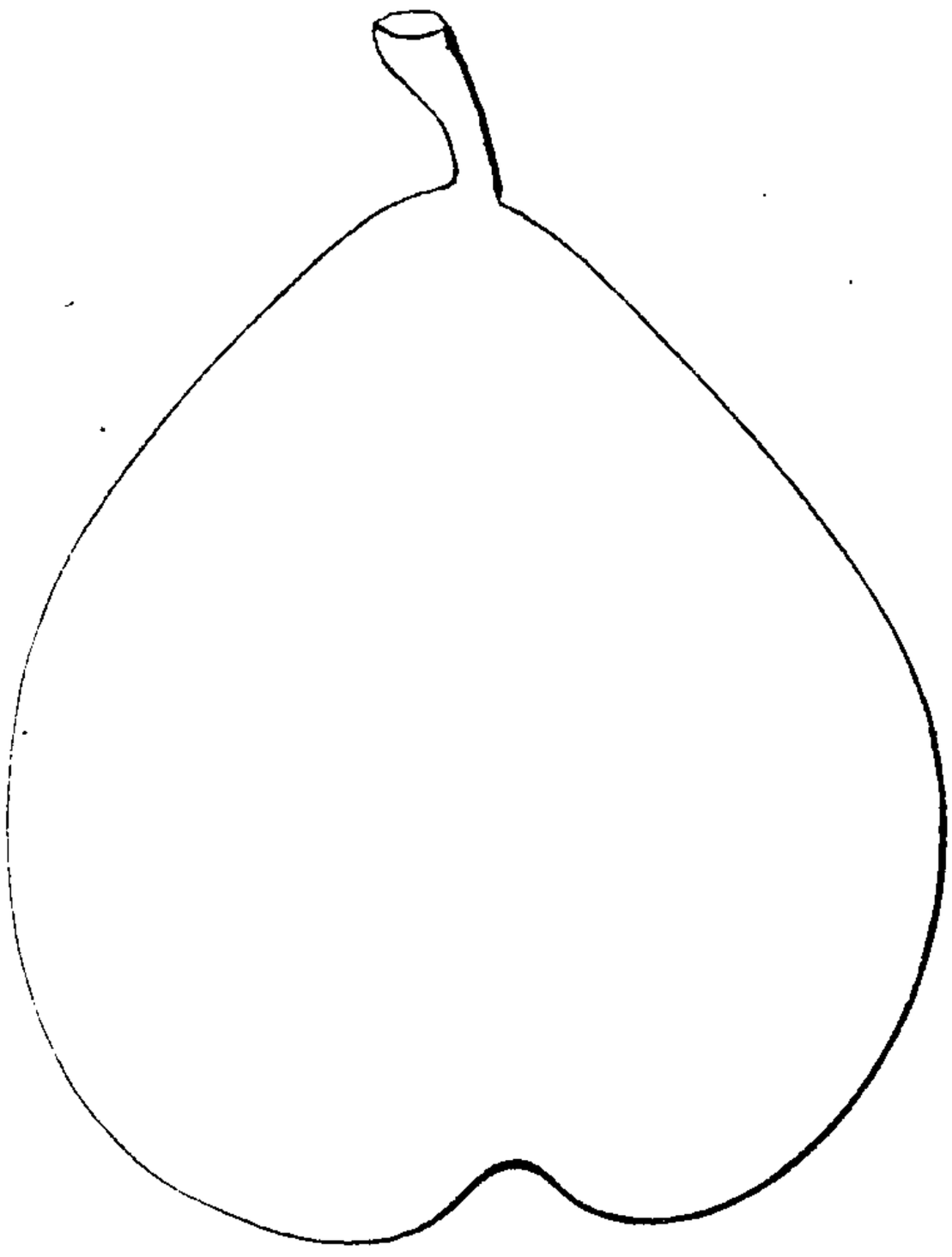
Poire de RHUE. — Synonyme de poire *Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

Poire RIAULOT. — Synonyme de poire *Bernard*. Voir ce nom.

Poires : de RIS,
— de RIS DE LOUP, } Synonymes de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

---

794. Poire RIVERS.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez gros, courts, peu géniculés, brun clair verdâtre, ayant les lenticelles abondantes, larges, apparentes, blanc sale, arrondies ou légèrement allongées, les coussinets accusés et de courts mérithalles. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, aux écailles blanchâtres, sensiblement écartés du bois au sommet du rameau et toujours sortis en éperon à sa base. — *Feuilles :* petites et nombreuses, ovales-allongées, faiblement dentées sur leurs bords, à pétiole grêle, peu long et courtement stipulé.

Fertilité. — Ordinaire mais sans alternat.

Culture. — Modérément vigoureux, il pousse bien sur toute espèce de sujet ; la croissance de l'écusson est assez tardive ; les pyramides sont généralement touffues et convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée régulière, à peine obtuse au sommet, bien ventrue vers son milieu. — *Pédoncule :* court, arqué, peu fort mais renflé à ses extrémités, implanté obliquement et continu avec le fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* légèrement rugueuse, à fond verdâtre, ponctuée de brun et presque entièrement lavée de roux clair. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, ferme quoique très-fondante, un peu granuleuse autour des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, rafraîchissante, vineuse, savoureusement musquée, très-délicate.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Première.

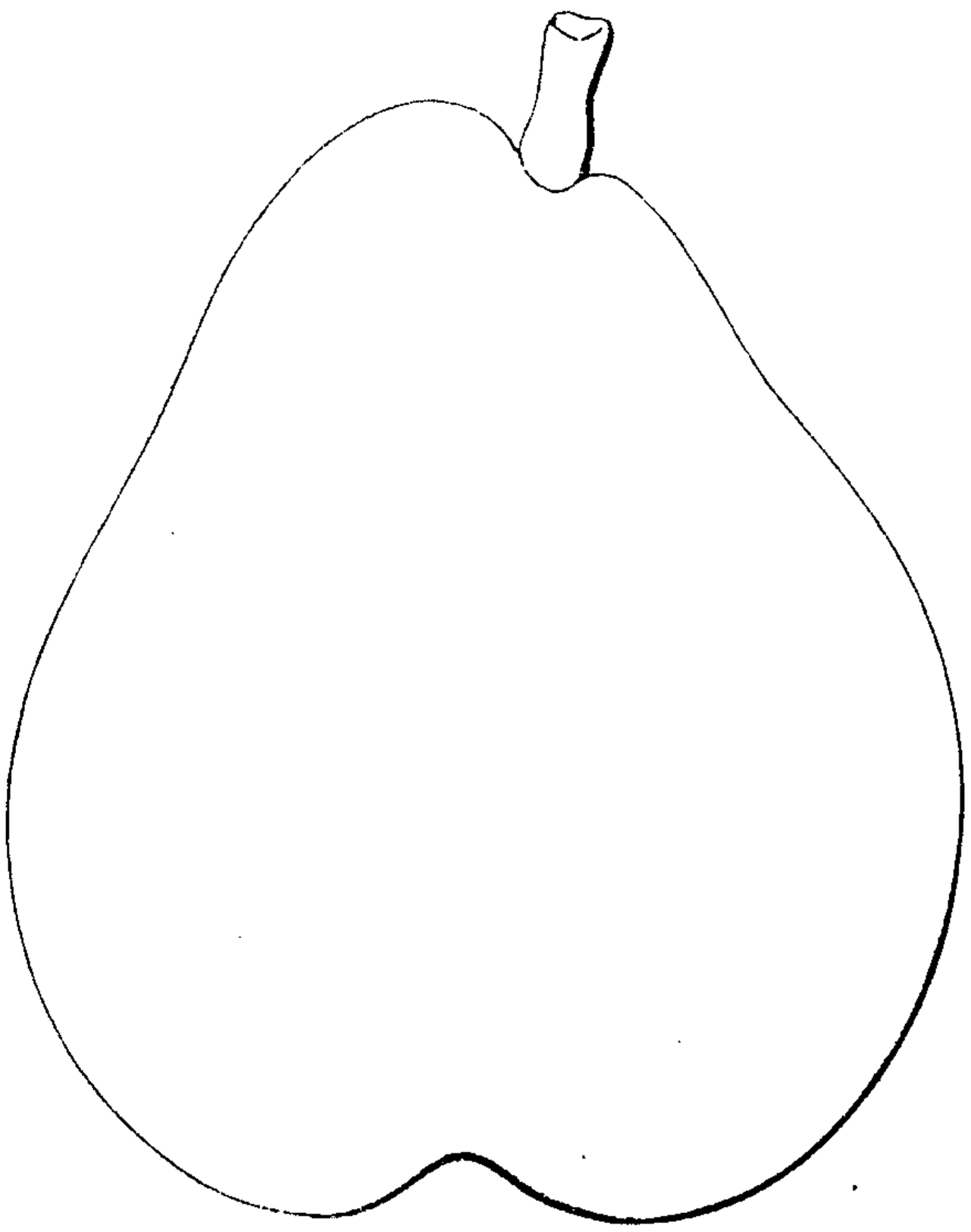
Historique. — J'ai gagné cette délicieuse poire en 1864 et l'ai dédiée à l'un de mes confrères les plus dévoués à l'arboriculture, à M. Thomas Rivers, dont le bel établissement, situé à Sawbridgeworth (Angleterre, comté de Herts), est

très-connu dans le monde horticole. Botaniste et pomologue distingué, M. Rivers a publié différents ouvrages fort estimés et comptant déjà plusieurs éditions.

Poire de RIVES. — Synonyme de poire *Cuisse-Madame*. Voir ce nom.

---

795. Poire ROBERT HOGG.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, gros et assez longs, très-géniculés, fauve olivâtre légèrement nuancé de rouge, finement et abondamment ponctués, aux coussinets bien ressortis. — *Yeux :* appliqués contre le bois, volumineux, ovoïdes-raccourcis, ayant les écailles lavées de brun noirâtre. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, régulièrement dentées, portées sur un pétiole fort et peu long.

Fertilité. — La première récolte (1868) était satisfaisante.

Culture. — Je crois, en raison de la vigueur du pied-type, que cette variété réussira parfaitement sur le cognassier, sujet qu'on vient de lui donner (1869) dans mes pépinières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière et généralement assez ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court et gros, non arqué, obliquement implanté dans une faible dépression dont l'un des bords est fortement mamelonné. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, bien enfoncé. — *Peau :* légèrement rugueuse, d'un vert assez foncé, couverte en grande partie de marbrures fauves et de petits points gris rarement très-apparents. — *Chair :* blanchâtre, aqueuse, demi-fine, complétement fondante, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, bien sucrée, aromatique, agréablement relevée par une légère acidité.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Venu de semis dans mon établissement, le pied-mère dont cette variété est sortie m'a donné ses premiers fruits en 1868 ; je l'ai dédié au directeur du Comité pomologique de la Société d'Horticulture de Londres, le docteur Robert Hogg, écrivain horticole des plus estimés.

Poire ROBINE. — Synonyme de poire *Royale d'Été*. Voir ce nom.

Poire de ROCHECHOUART. — Synonyme de poire *du Mas*. Voir ce nom.

Poire de ROCHEFORT [dans le Loiret]. — Synonyme de poire *Tonneau*. Voir ce nom.

Poires : de ROCHEFORT,
— du ROCHOIR,
— — — Synonymes de poire *du Mas*. Voir ce nom.

Poire ROI DE BAVIÈRE. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

Poires ROI D'ÉTÉ. — Synonymes de poires *Archiduc d'Été* et *Gros-Rousselet*. Voir ces noms.

Poire ROI-JOLIMONT. — Synonyme de *Doyenné d'Été*. Voir ce nom.

Poire ROI-LOUIS. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

Poire ROI-LOUIS NOUVEAU. — Synonyme de *Beurré Duval*. Voir ce nom.

Poire ROI DE LOUVAIN. — Synonyme de poire *de Livre*. Voir ce nom.

Poire ROI DE ROME. — **Nota.** En décrivant dans mon tome Ier la poire *de Curé*, j'ai dit (p. 612) que le Congrès pomologique français supposait, sans toutefois l'affirmer, identique avec elle le fruit répandu depuis 1811 sous le nom *Roi de Rome*. J'espérais alors pouvoir consigner ici le résultat de l'étude à laquelle je me livre sur ces variétés, mais l'âge — deux ans — de l'unique poirier Roi de Rome qui soit en ma possession, ne me le permet pas encore. Pour me prononcer, je dois attendre sa fructification. En Allemagne ces deux poiriers sont regardés comme espèces différentes; seulement il me paraît qu'on y cultive un arbre tout autre que celui sorti des pépinières belges avec l'étiquette Roi de Rome. M. Langethal nous montre effectivement (*Deutsches Obstcabinet*, 1859, 4e cahier) une poire Roi de Rome petite et arrondie, puis M. Jahn (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1863, t. V, p. 57, n° 279) un fruit, de ce même nom, très-allongé et des moins gros. Il serait donc fort difficile de reconnaître là l'énorme poire turbinée-obtuse, haute de 15 centimètres et large de 6, figurée en 1858 par M. Alexandre Bivort (*Annales de pomologie belge*, t. VI, p. 51) comme prototype de sa variété Roi de Rome.

Poire ROI DE ROME D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Napoléon Ier*. Voir ce nom.

Poire ROI DE ROME D'HIVER. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

Poire ROI DE WURTEMBERG. — Synonyme de poire *Frédéric de Wurtemberg*. Voir ce nom.

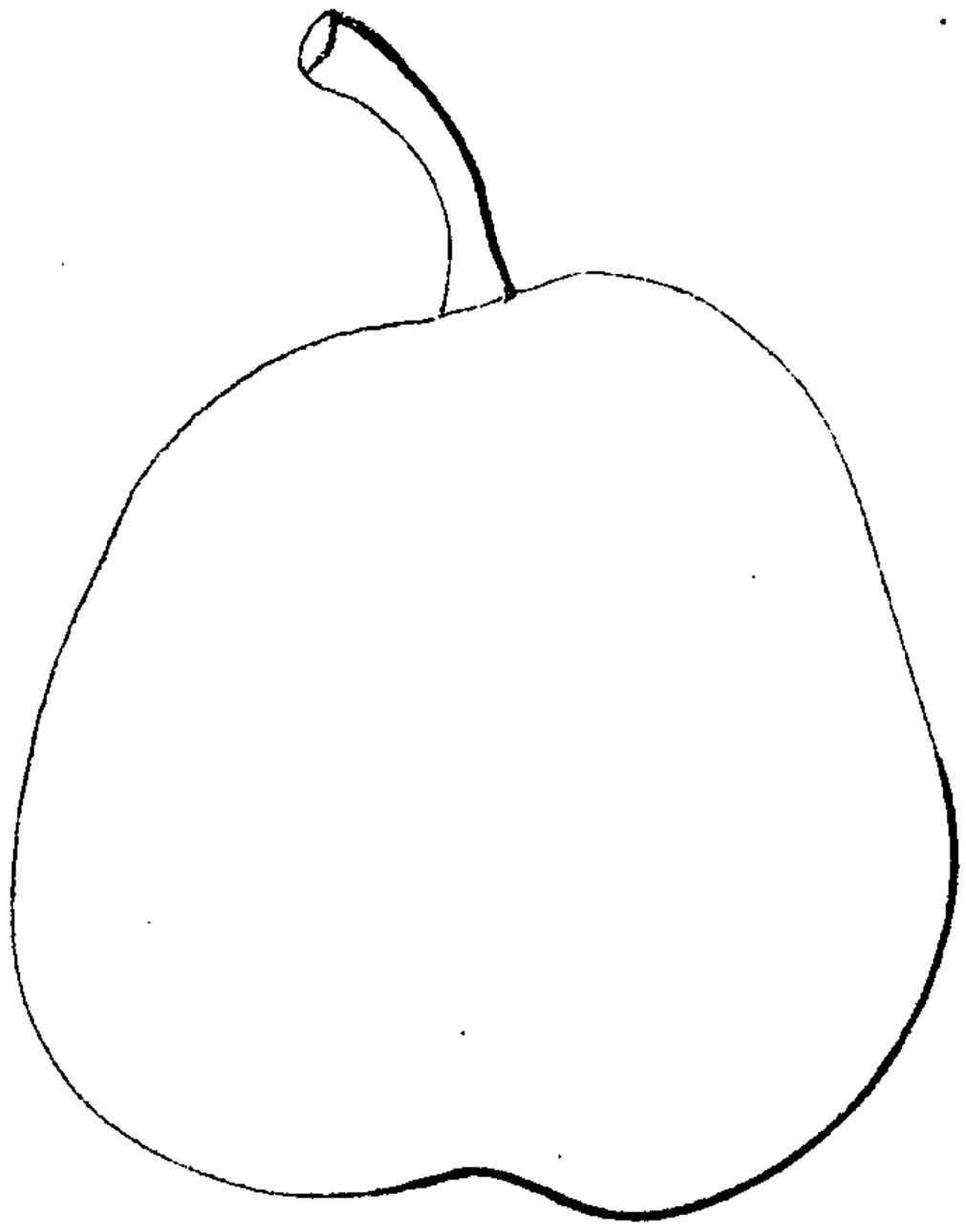
Poire ROLAND D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire ROMAINE. — Synonyme de *Beurré Romain*. Voir ce nom.

Poire ROMBACEA. — Synonyme de poire *Fusée d'Automne*. Voir ce nom.

---

796. Poire RONDE DU BOSQUET.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et de moyenne longueur, à peine coudés, légèrement duveteux, vert clair brunâtre, aux lenticelles petites et clair-semées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* moyens ou volumineux, peu écartés du bois, bien cotonneux, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-allongées, planes ou quelque peu contournées, régulièrement dentées sur leurs bords, au pétiole long et fort.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il est doué d'une vigueur convenable, développe vite son écusson, végète bien sur le cognassier et prend une assez jolie forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement arrondie et fortement bosselée. — *Pédoncule :* assez court, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, arqué, placé de côté et à fleur de peau. — *Œil :* moyen, souvent mi-clos, presque saillant. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de brun, amplement marbrée de roux, lavée de même autour du pédoncule et portant habituellement quelques taches rougeâtres plus ou moins luisantes et squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, aqueuse, très-fine, fondante, rarement pierreuse. — *Eau :* abondante, vineuse et sucrée, possédant un délicieux parfum.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient de mes semis et porte le nom de l'endroit même où le pied-type, dont le premier rapport eut lieu en 1863, a poussé dans mon établissement.

Poire RONVILLE. — Synonyme de poire *Martin-Sire*. Voir ce nom.

Poires : ROSAT D'INGRANDES,

— ROSATE,

— ROSATE DU DAUPHINÉ,

— ROSATE D'INGRANDES,

— DE ROSE D'ÉTÉ,

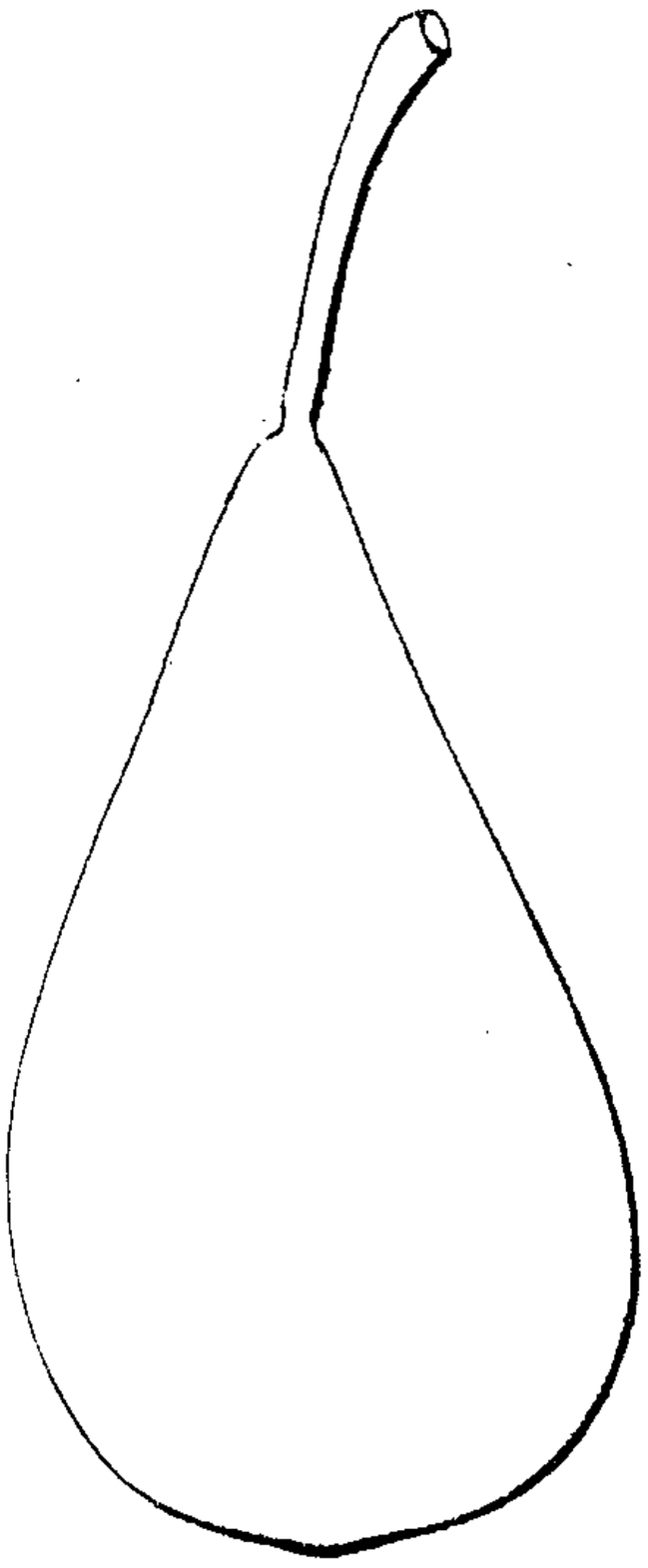
} Synonymes de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

Poire ROSE D'HIVER. — Synonyme de poire *Double-Fleur*. Voir ce nom.

Poire DE ROSEAU. — Synonyme de poire *de Fer*. Voir ce nom.

Poire ROSSO. — Synonyme de poire *Grosse-Roussette de Bretagne*. Voir ce nom.

797. Poire ROSTIEZER.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, très-gros mais assez courts, légèrement géniculés, rouge noirâtre, ayant les lenticelles blanches, petites, bien rapprochées, et les coussinets presque aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, à large base, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, rarement abondantes, ovales-arrondies, acuminées, à bords irrégulièrement crénelés, à pétiole long et fort.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On peut le greffer sur cognassier, mais le franc lui conviendra toujours mieux ; la croissance de l'écusson est assez tardive ; les pyramides, un peu faibles encore dans leur deuxième année, prennent ensuite un développement convenable, tout en laissant à désirer sous le rapport de la ramification.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* conique allongée, régulière, à peine obtuse. — *Pédoncule :* long, grêle, droit ou recourbé, souvent renflé au point d'attache, obliquement ou perpendiculairement implanté et presque toujours continu avec le fruit. — *Œil :* saillant, petit, ouvert, très-uni sur ses bords. — *Peau :* vert-pré du côté de l'ombre, roussâtre sur l'autre face et toute parsemée de petits points gris. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, juteuse, un peu granuleuse au-dessous des loges. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, acidule, très-sucrée, ayant une saveur fort délicate.

Maturité. — Vers la moitié d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai rapporté d'Amérique cette poire en 1849, mais elle n'en est pas originaire, témoin le passage suivant, traduit du pomologue Hovey :

« La poire *Rostiezer* — disait-il en 1847 — est une variété nouvelle obtenue en France et introduite chez nous en 1834 ou 1835, par M. Manning [écrivain horticole fort estimé], qui l'ayant reçue de M. Baumann, pépiniériste à Bollwiller, la caractérisa pour la première fois en 1838, dans son *Book of fruits*, sous le n° 23. » (*The Fruits of America*, t. I, p. 49.)

Depuis la publication de cet article, quelques auteurs, trompés par le nom germanique de ce poirier, l'ont cru né en Allemagne. Il n'en est rien. Il sort, comme l'a dit Hovey, de Bollwiller, bourg peu distant de Colmar (Haut-Rhin); et ce sont les frères Baumann, dont les pépinières jouissaient il y a quarante ans d'une grande réputation, qui en furent, vers 1830, les obtenteurs, ainsi que du Beurré de Bollwiller, gagné un peu plus tard, et que j'ai décrit dans le tome Ier de ce *Dictionnaire* (p. 319). Quant au nom de cette poire, je ne sais rien sur lui ; mais peut-on s'étonner qu'on l'ait emprunté à la langue tudesque, dans une contrée jadis allemande, où cet idiome est journellement parlé de préférence au français ?

Poire ROUGE COCO. — Synonyme de poire *Carrière*. Voir ce nom.

Poire ROUGE DES VIERGES. — Synonyme de poire *Certeau d'Été*. Voir ce nom.

Poires : ROUGEAUDE, — ROUGET, ——— } Synonymes de poire *Chat-Brûlé*. Voir ce nom.

Poire ROUSSE. — Synonyme de poire *Grosse-Roussette de Bretagne*. Voir ce nom.

Poire ROUSSE DE LA MERLIÈRE. — Synonyme de poire *Duc de la Force*. Voir ce nom.

Poire de ROUSSELET. — Synonyme de poire *Gros-Rousselet*. Voir ce nom.

Poire ROUSSELET D'ANJOU. — Synonyme de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

---

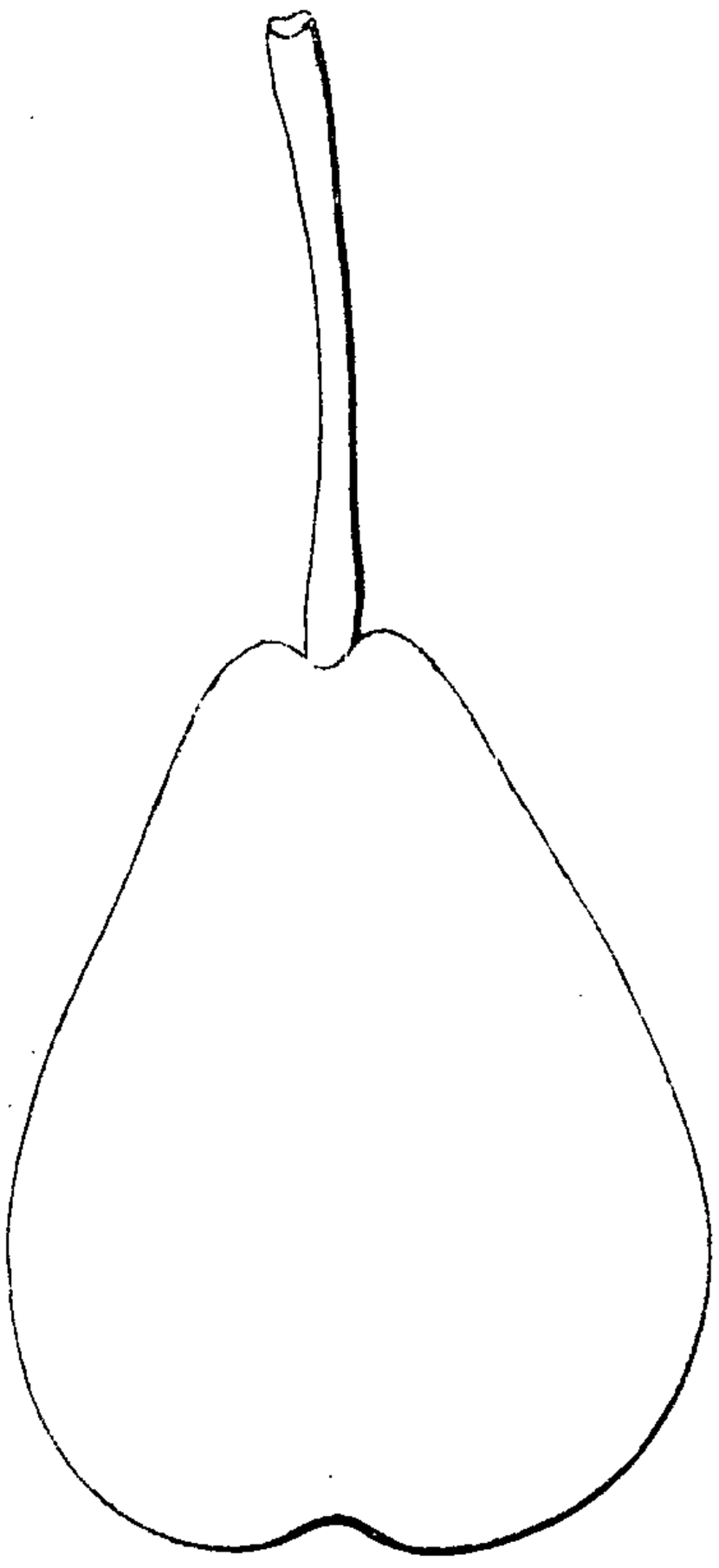
798. Poire ROUSSELET D'AOUT.

Synonyme. — *Poire* Gros-Rousselet d'Aout (Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 129; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 83).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, bien nourris, assez longs, géniculés, brun-roux verdâtre nuancé de rouge-brique, finement et excessivement ponctués de gris-blanc, à coussinets très-ressortis. — *Yeux :* brunâtres, aux écailles assez disjointes, moyens, coniques ou quelque peu triangulaires, aigus, appliqués en partie contre l'écorce.

— *Feuilles :* grandes, ovales-lancéolées ou elliptiques très-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière et contournées, à bords profondément dentés, à pétiole grêle, assez court et stipulé.

Poire Rousselet d'Août.



FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — En raison de sa grande vigueur le cognassier lui convient mieux que le franc; la croissance de son écusson est rapide; ses pyramides sont fortes et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée régulière, assez allongée et rarement bien obtuse. — *Pédoncule :* long ou très-long, mince à son milieu, plus fort à ses extrémités, recourbé et parfois contourné, implanté à fleur de fruit ou dans une faible dépression. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune-citron, ponctuée de brun et de gris, marbrée et tachée de roux verdâtre, et plus ou moins vermillonnée sur la face frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, fondante, juteuse, presque exempte de granulations. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, aromatique.

MATURITÉ. — Vers la moitié d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette poire hâtive, qui n'a contre elle que son faible volume, fut signalée dès 1823 par Van Mons (*Catalogue*, p. 56, n° 201), aux semis duquel elle appartient. On croit généralement qu'il la gagna à Bruxelles, vers 1816. Le nom Gros-Rousselet d'Août lui fut d'abord appliqué, et lui resta assez longtemps; mais chez nous, depuis quelques années surtout, on la nomme simplement Rousselet d'Août. C'est sous cette dénomination que le Congrès pomologique l'a décrite en 1864 (t. II, n° 83). Nous l'imitons, car il est fort rare de voir ce fruit dépasser la grosseur moyenne des Rousselets, et de plus cela évite de le confondre avec le *Gros-Rousselet*, ou Roi d'Été, variété séculaire caractérisée ci-dessus (pp. 250-252).

POIRE ROUSSELET DE CANNELLE. — Synonyme de *Rousselet hâtif*. Voir ce nom.

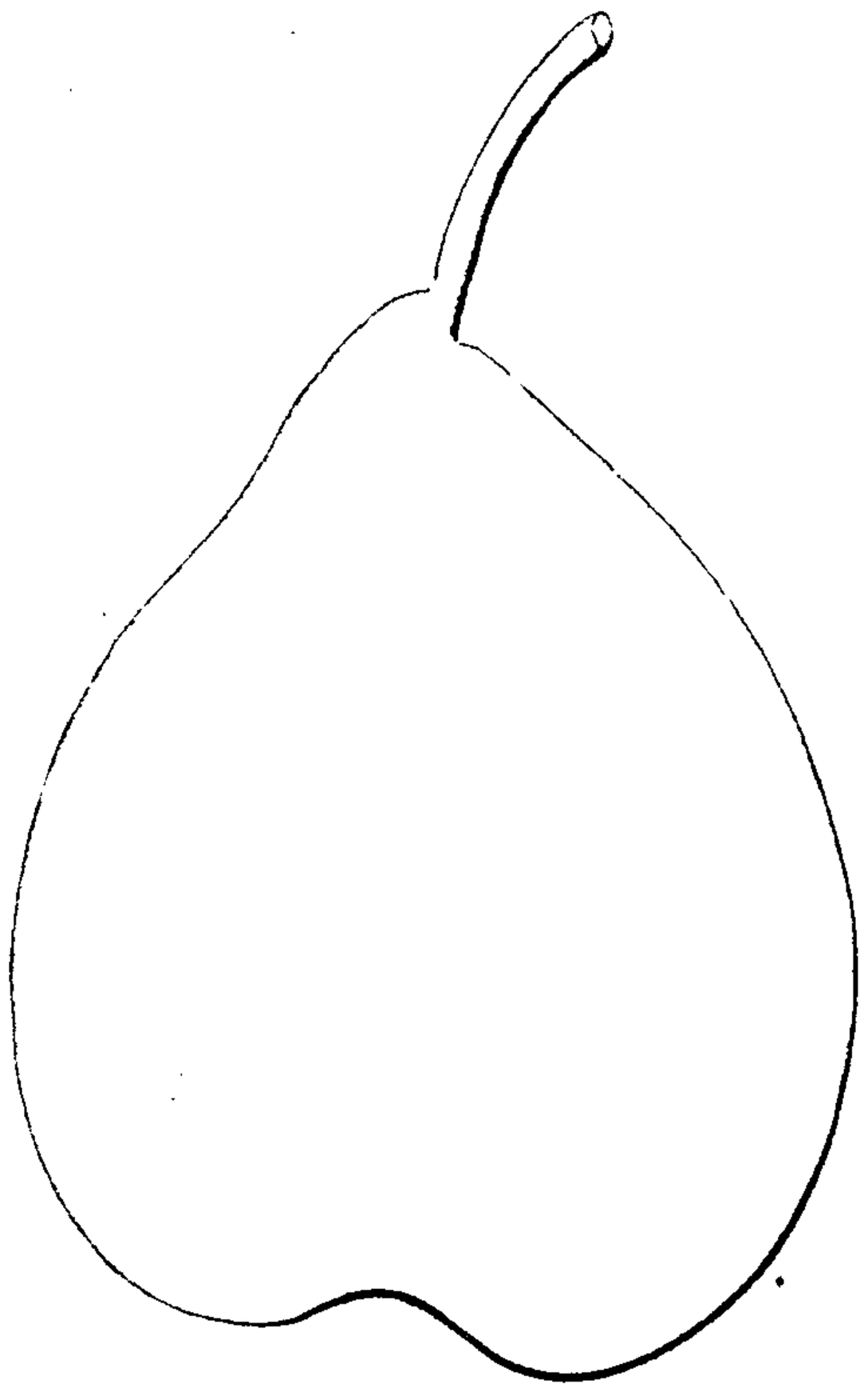
---

799. POIRE ROUSSELET DE LA COUR.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et parfois contournés, grêles et courts, légèrement coudés, brun olivâtre, à lenticelles fines, clair-semées, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits et ovoïdes-aplatis, à écailles renflées et mal soudées, entièrement collés contre le

bois. — *Feuilles :* petites et jamais abondantes, ovales-allongées, planes ou contournées, régulièrement dentées, portées sur un pétiole court et grêle.

Poire Rousselet de la Cour.



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Le franc convient uniquement à ce poirier, dont la vigueur laisse beaucoup à désirer ; il développe assez vite son écusson mais ne fait que de chétives pyramides ; c'est surtout comme arbre de plein vent, pour le verger, qu'il doit être élevé.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée assez régulière, ayant généralement un côté plus volumineux que l'autre et le sommet presque aigu. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, recourbé, grêle ou un peu fort, mais toujours renflé à la base et placé obliquement à la surface du fruit, avec lequel il est souvent continu. — *Œil :* grand, bien ouvert, occupant le centre d'un large et profond bassin dont les bords sont fortement arrondis. — *Peau :* rude et épaisse, uniformément bronzée et toute parsemée de points gris ou blanchâtres. — *Chair :* blanche, fine, cassante, aqueuse, rarement bien granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, douée d'un parfum agréable.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est principalement comme un fruit très-convenable pour la vente sur les marchés, que j'ai mis cette poire dans le commerce en 1850. L'égrasseau qui l'a produite venait d'être trouvé, semé par le hasard, sur la ferme du Barbancinet, commune de Saulgé-l'Hôpital (Maine-et-Loire), laquelle ferme touche à mes pépinières de la Cour. Voilà pourquoi j'appelai ce poirier Rousselet de la Cour.

---

800. Poire ROUSSELET DORÉ D'HIVER.

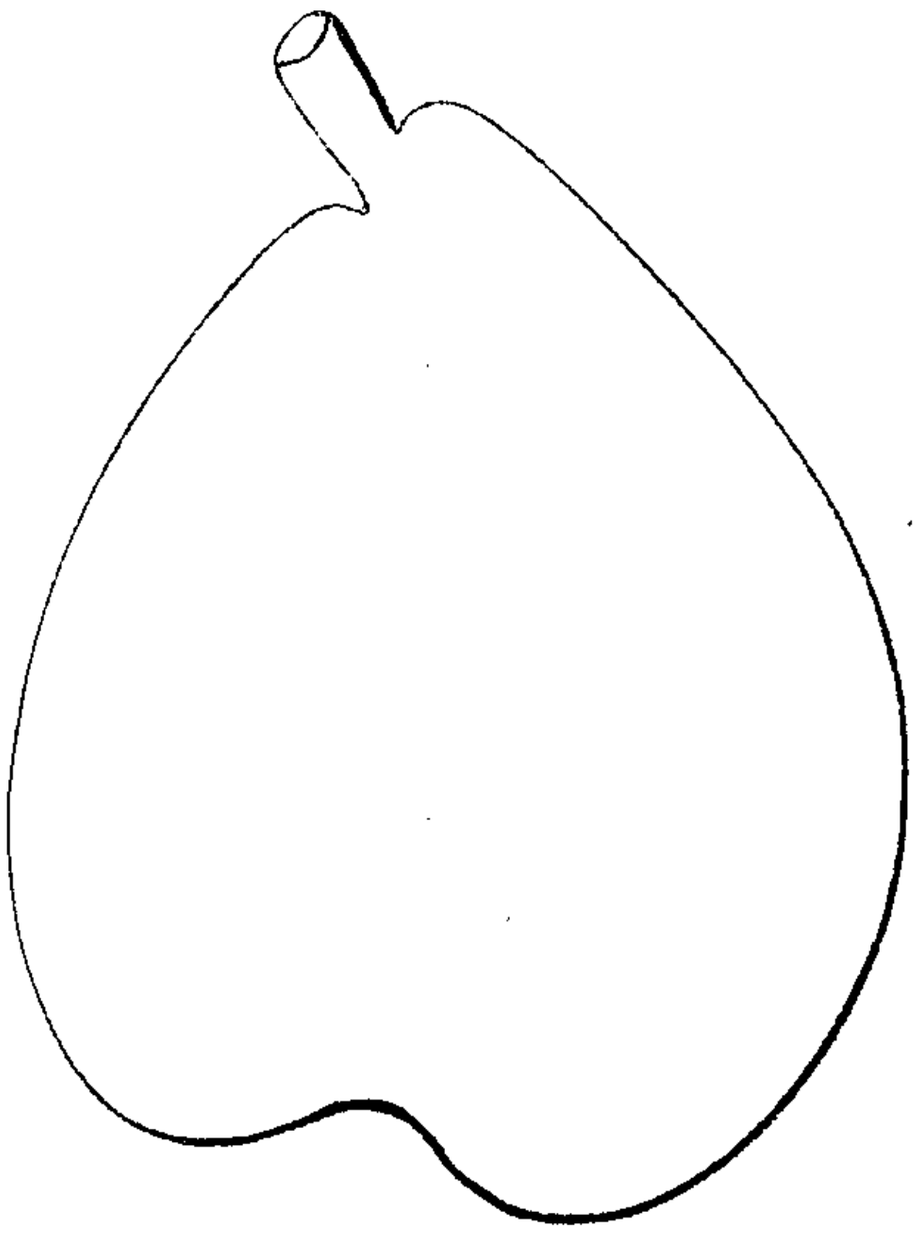
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez grêles et assez courts, à peine coudés, gris clair légèrement nuancé de rose tendre, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* écartés du bois, moyens ou volumineux, ovoïdes, aigus, ayant les écailles très-bombées et disjointes. — *Feuilles :* assez petites, ovales, acuminées, généralement entières sur leurs bords, munies d'un pétiole long et grêle.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa végétation sur cognassier laisse trop à désirer pour ne pas, de

préférence, le greffer sur franc; il s'y montre de vigueur convenable, mais ses pyramides, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, restent constamment faibles et irrégulières.

Poire Rousselet doré d'Hiver.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* assez variable, elle est ou turbinée-raccourcie et légèrement obtuse, ou turbinée à peu près sphérique et presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, non recourbé, charnu à la base, obliquement implanté à fleur de chair et parfois en dehors de l'axe du fruit. — *OEil :* grand, mi-clos, contourné, peu enfoncé. — *Peau :* épaisse et rugueuse, luisante, roux clair et doré, portant ça et là de petites taches brunes et verdâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine, juteuse, demi-fondante, granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, passablement parfumée.

Maturité. — Depuis la mi-février jusqu'à la fin de mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En 1849 j'inscrivais pour la première fois ce poirier dans mon *Catalogue* (p. 23, n° 243) et le possédais depuis 1845 environ, mais j'ignore maintenant d'où je l'avais tiré. Les Anglais cultivent bien un Rousselet doré, décrit par Thompson en 1842, seulement il mûrit en septembre et non pas en février-mars, comme le mien, qui ne ressemble à aucun des nombreux Rousselets connus chez nous. Je ne l'ai vu mentionné nulle part. Cette variété convient, par l'abondance et la maturité tardive de ses produits, pour l'alimentation des marchés.

Poire ROUSSELET ENFANT-PRODIGUE. — Synonyme de poire *Enfant-Prodigue*. Voir ce nom.

Poire ROUSSELET D'ESPEREN. — Synonyme de poire *Double-Rousselet*. Voir ce nom.

Poire ROUSSELET (FAUX-). — Voir *Faux-Rousselet*, synonyme de poire *Double-Rousselet*.

Poire ROUSSELET (GROS-). — Voir *Gros-Rousselet*.

---

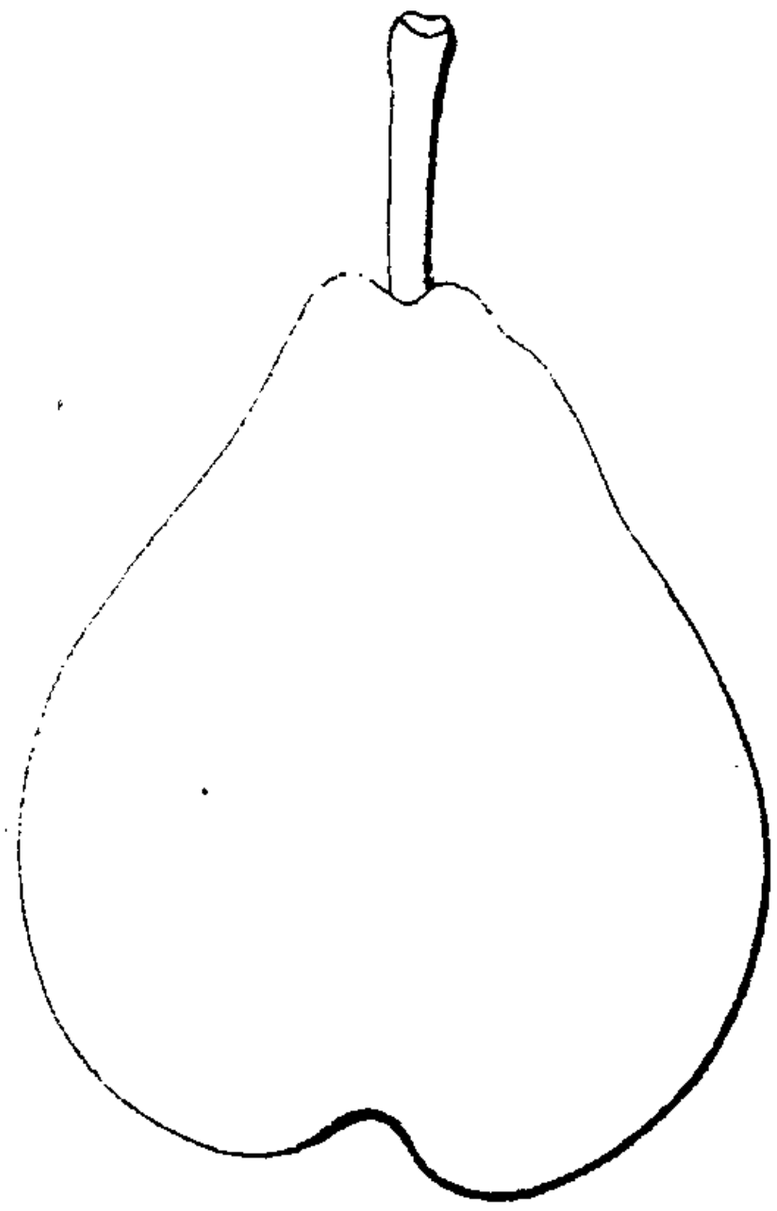
801. Poire ROUSSELET HATIF.

Synonymes. — *Poires* : 1. Perdreau (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 4; — de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 94; — et les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières, année* 1736). — 2. Perdreau musqué (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 76). — 3. Sucrée précoce (de Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, p. 26). — 4. Petite-Comtesse palatine (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1861, 11e cahier). — 5. Rousselet de Cannelle (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou étalés et bien contournés, gros et longs, flexueux, rouge grisâtre, à

lenticelles larges et abondantes, à coussinets saillants, à mérithalles généralement longs. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, légèrement duveteux, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, vert foncé, de forme ordinairement elliptique, cotonneuses, très-contournées ou arquées, ayant les bords presque unis, le pétiole très-long et de moyenne force.

Poire Rousselet hâtif.



FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Ce poirier n'a qu'une vigueur modérée, mais satisfaisante; le développement de son écusson est ordinaire; franc ou cognassier, tout sujet lui plaît et ses pyramides sont toujours fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée légèrement obtuse et assez allongée, souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre, et souvent aussi quelque peu bosselée près du sommet. — *Pédoncule :* de moyenne longueur et parfois plus long, grêle mais renflé à son point d'attache, implanté à fleur de peau dans une très-faible dépression. — *Œil :* moyen, petit, ouvert, presque saillant ou modérément enfoncé. — *Peau :* mince, jaune-citron, ponctuée de roux et très-amplement lavée de gris et de carmin. — *Chair :* jaunâtre, fine, mi-cassante et croquante, juteuse, plus ou moins odorante, contenant quelques granulations au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, douce, fort aromatique.

MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

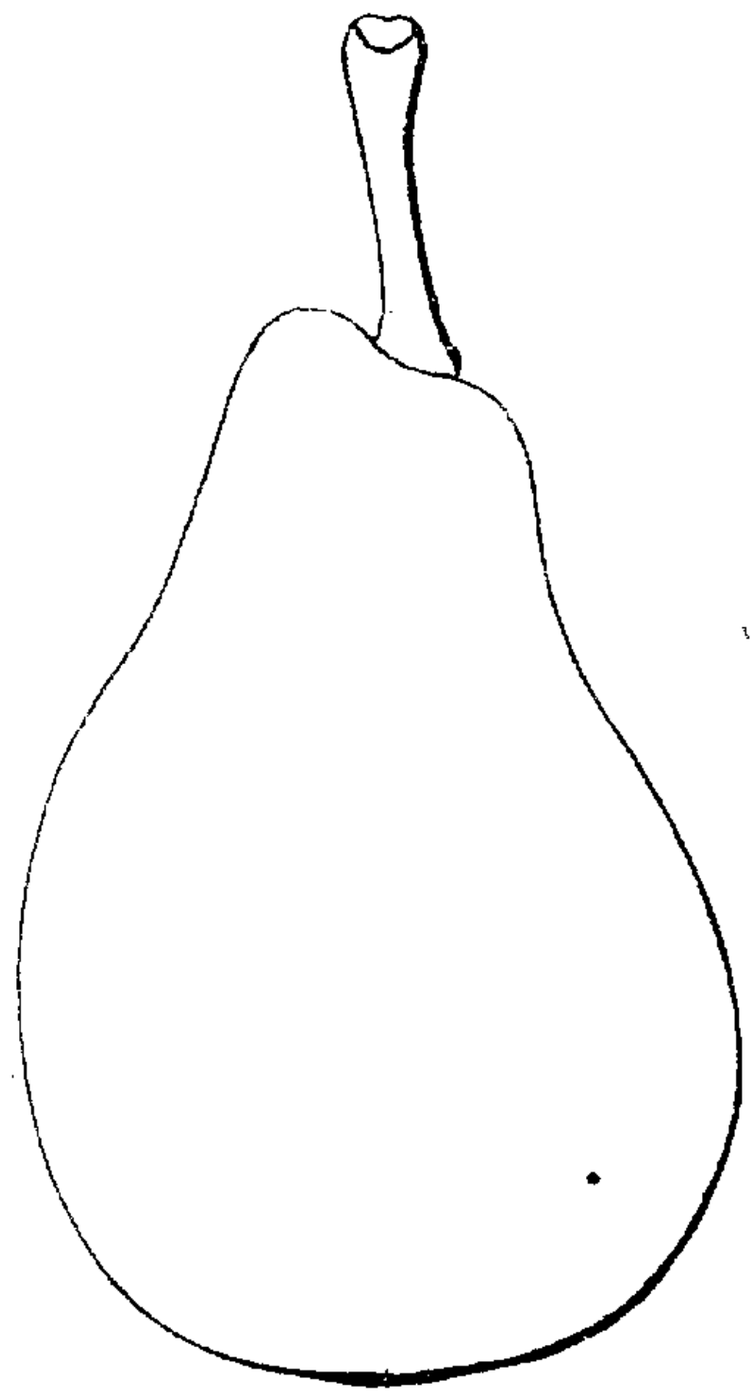
Historique. — *Perdreau* ou *Perdreau musqué* fut le premier nom de cette variété, que l'on regarde avec raison comme née chez nous, où dès 1600 on la cultivait à Orléans (voir le *Catalogue* de le Lectier, 1628, p. 4). Couverchel, dans son *Traité des fruits*, a dit en 1852 : « Le Rousselet hâtif a l'œil petit et rouge au « centre, ce qui explique son surnom de Perdreau. » (Page 466.) Cet auteur est le seul qui ait fait une telle remarque et donné une semblable explication. A mon sens, ce serait plutôt pour son coloris gris et rouge, rappelant les nuances dominantes du plumage de la perdrix rouge, qu'au XVI^e^ siècle on aurait ainsi baptisé cette poire, dont l'œil ne m'a jamais montré le caractère signalé par Couverchel. Quoi qu'il en soit, Perdreau, qui peut être aussi le nom d'un particulier, ne resta pas longtemps l'unique dénomination de ce fruit, qu'en 1670 déjà je trouve appelé *Rousselet hâtif* par dom Claude Saint-Étienne, qui même le décrit brièvement (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 33). C'est une variété des plus répandues, surtout en Allemagne où la saveur dominante de son eau lui a valu le surnom de poire Cannelle, puis celui de Petite-Comtesse palatine, venu de sa ressemblance avec certaine poire Palatine indigène à ce pays et connue depuis plusieurs siècles.

Observations. — Les poires *de Chypre* et *Fleur de Guigne*, ou *Sans-Peau*, ont été indûment réunies au Rousselet hâtif par quelques pomologues. Moins précoces que ce dernier, elles sont en outre plus volumineuses, de forme et de coloris différents; mais les ayant décrites, nous renvoyons, pour examen de l'arbre et du fruit, à l'article qui les concerne.

POIRE ROUSSELET D'HIVER [PAR ERREUR]. — Synonyme de poire *Martin-Sec*. Voir ce nom, ainsi que le paragraphe OBSERVATIONS de l'article *Rousselet d'Hiver* ci-après.

---

802. POIRE ROUSSELET D'HIVER.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux et généralement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, légèrement flexueux et cotonneux, rouge-brun très-foncé, finement et abondamment ponctués, aux coussinets modérément développés. — *Yeux :* peu écartés du bois, petits, coniques, pointus, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, peu nombreuses, ovales, faiblement denticulées, portées sur un pétiole long et fort.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — De vigueur ordinaire sur franc, mais très-modérée sur cognassier, il développe tardivement son écusson et fait dans sa troisième année de petites pyramides dont la forme et la ramification sont généralement convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse et allongée, presque toujours un peu étranglée près du sommet, qui souvent est déprimé d'un côté et mamelonné de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, arqué ou non arqué, placé obliquement à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, généralement saillant et quelquefois, cependant, légèrement enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de gris-roux et amplement lavée de brun-rouge sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, peu fine, mi-cassante, aqueuse, assez granuleuse et marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, rarement bien aromatique et parfois acerbe.

MATURITÉ. — Fin de février et courant de mars.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le lieu d'origine de cette ancienne variété française, qui remonte au plus à 1650, est resté inconnu. Le Lectier, dont les immenses jardins d'Orléans contenaient déjà 260 espèces de poires en 1628, ne la cultivait pas à cette dernière date ; et Bonnefond, en 1652, ne la citait même pas encore dans son *Jardinier français*, si précieux pour les longues listes d'arbres fruitiers qu'on y trouve. C'est en 1670, et chez dom Claude Saint-Étienne, que son nom m'apparaît enfin, suivi de la courte description ci-après :

« *Rousselet d'Hyver*, en mars, est longuet, et gros comme Rousselet, et plus blaffart ; bon au commencement de Caresme. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 80 et 81.)

Parmi nos pomologues du XVIII^e^ siècle Duhamel est celui qui a le mieux étudié

cette poire, si répandue maintenant dans tous les pays. Je vais reproduire le passage où il la caractérise, afin qu'on le puisse comparer avec la description que j'en ai faite. Cela me semble nécessaire, car j'ai vu récemment, dans des Pomologies, ce petit fruit figuré sous un tel volume et sous un tel facies, qu'il m'a semblé que Duhamel n'eût jamais reconnu là le Rousselet d'Hiver duquel il a dit, en 1768 :

« C'est un *petit* fruit, ayant 2 pouces de hauteur et 18 lignes de diamètre. Il est *pyriforme*, assez ressemblant au Rousselet de Reims, un peu moins gros et moins pointu. L'*œil* est à fleur de peau. La *queue* est courbée, longue de 7 lignes, implantée dans un enfoncement très-peu profond. Sa *peau* est verdâtre du côté de l'ombre, jaunit un peu au temps de la maturité. Le côté du soleil est de la même couleur qu'au Rousselet de Reims [rouge-brun], un peu plus foncée. En mûrissant elle devient plus semblable à celle du Martin-Sec. Sa *chair* est demi-cassante et laisse un peu de marc dans la bouche. Son *eau* est assez abondante et d'un goût un peu relevé. *Maturité* : février et mars. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, pp. 146-147, pl. XIX, fig. 2.)

Observations. — Il est positif qu'en certaines contrées de la France on appelait, au XVII^e^ siècle, Rousselet d'Hiver la poire Martin-Sec, qui pourtant, sous aucun rapport, ne saurait passer pour la même que ce Rousselet. La Quintinye le savait, et cependant il crut devoir, en 1690, parler de cette fausse dénomination :

« Le mérite du Martin-Sec — dit-il — ne consiste pas en ce qu'il est de la grosseur et de la figure du Rousselet, en sorte qu'en bien des endroits on le nomme *Rousselet d'Hyver*, quoiqu'il y ait une autre poire qui, n'ayant que ce nom là, trouve fort mauvais que le Martin-Sec le lui veuille envier. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 255.)

A l'exemple de la Quintinye nous avons compris le nom Rousselet d'Hiver parmi les synonymes du Martin-Sec (voir ci-dessus, pp. 408-409), mais il nous a paru bon, néanmoins, d'entrer à cet égard dans les explications qu'on vient de lire.

Poire ROUSSELET JAMIN. — Synonyme de poire *Héliote Dundas*. Voir ce nom.

---

803. Poire ROUSSELET DE JANVIER.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles et assez longs, légèrement coudés, jaune brunâtre, ayant les lenticelles fines et clair-semées, les coussinets très-accusés et les mérithalles irréguliers. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, courtement acuminées, faiblement dentées sur leurs bords, au pétiole grêle, peu long et stipulé.

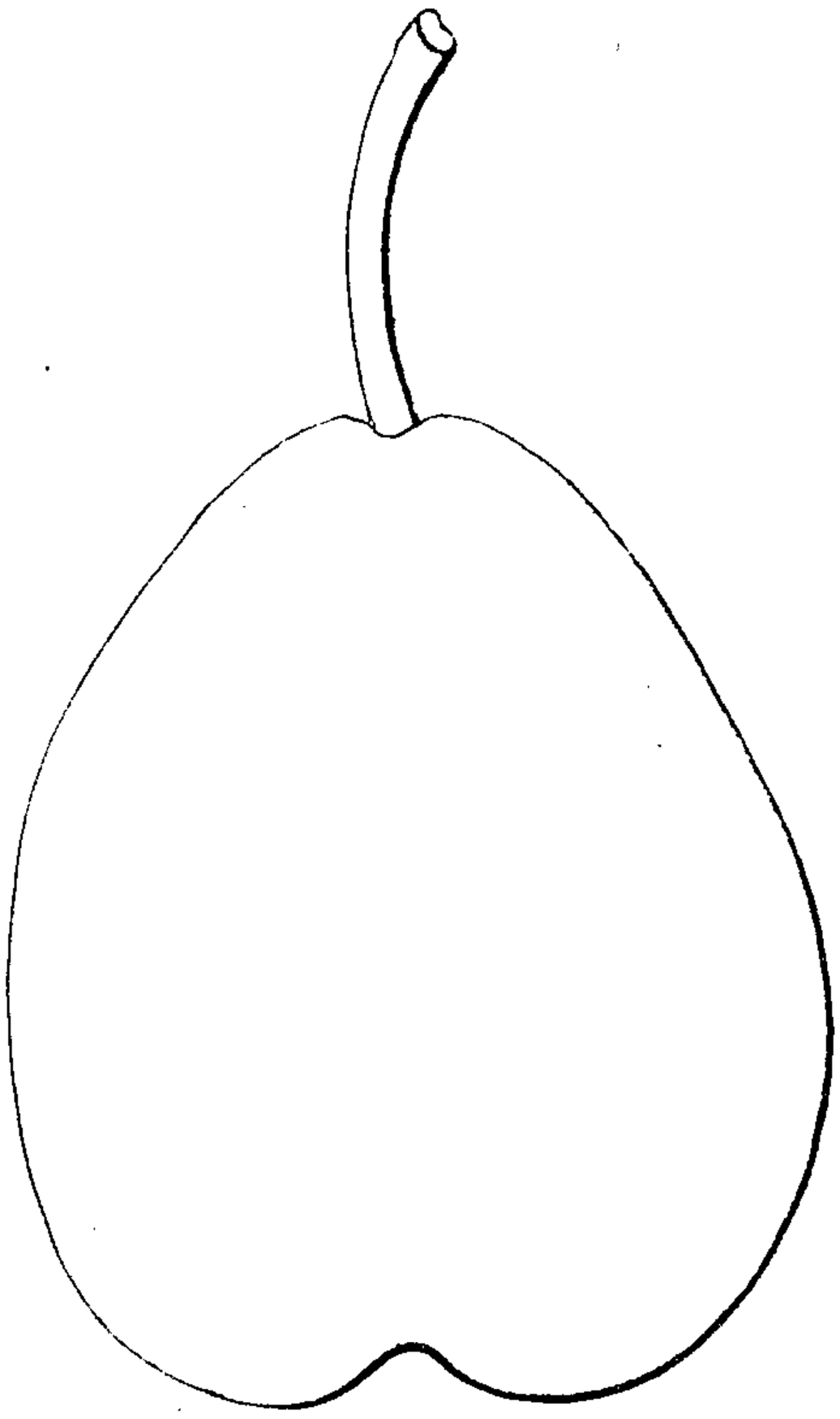
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Le développement de ce poirier, dont la vigueur laisse à désirer, est assez tardif; il se plaît infiniment mieux sur le franc que sur le cognassier; ses pyramides sont faibles et pauvrement ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* généralement ovoïde-régulière, mais parfois aussi ovoïde-arrondie et plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, de moyenne grosseur,

recourbé, oblique ou vertical, placé à fleur de peau. — *Œil :* moyen, ouvert, occupant le centre d'une large et peu profonde cavité. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune-citron dans l'ombre, lavée de brun-rouge clair sur l'autre face, marbrée, tachée ou réticulée de marron, surtout vers l'œil, et semée de nombreux points grisâtres rarement bien apparents. — *Chair :* jaunâtre et aqueuse, demi-fine et demi-fondante, granuleuse au cœur. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, agréablement acidule mais possédant habituellement un arrière-goût quelque peu astringent.

Rousselet de Janvier.



Maturité. — Vers la mi-novembre et dépassant difficilement les premiers jours de décembre.

Qualité. — Deuxième, et troisième quand son eau est trop faiblement sucrée et trop astringente.

Historique. — Ce fruit, si mal nommé Rousselet de Janvier puisqu'il ne saurait, chez nous du moins, atteindre même la mi-décembre, est un gain de M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières belges de la Société Van Mons. Son obtention eut lieu vers 1848, mais sa propagation date seulement de 1853 (voir *Catalogue de la Société Van Mons*, t. I, p. 56). Il faut que dans mes pépinières il ait perdu toutes ses qualités natives, car en Belgique on le dit « de saveur égale à celle d'un « Rousselet de Reims de première qualité. » (Même *Catalogue*, t. I, p. 386.)

Poire ROUSSELET LOUIS. — Synonyme de *Doyenné Louis*. Voir ce nom.

---

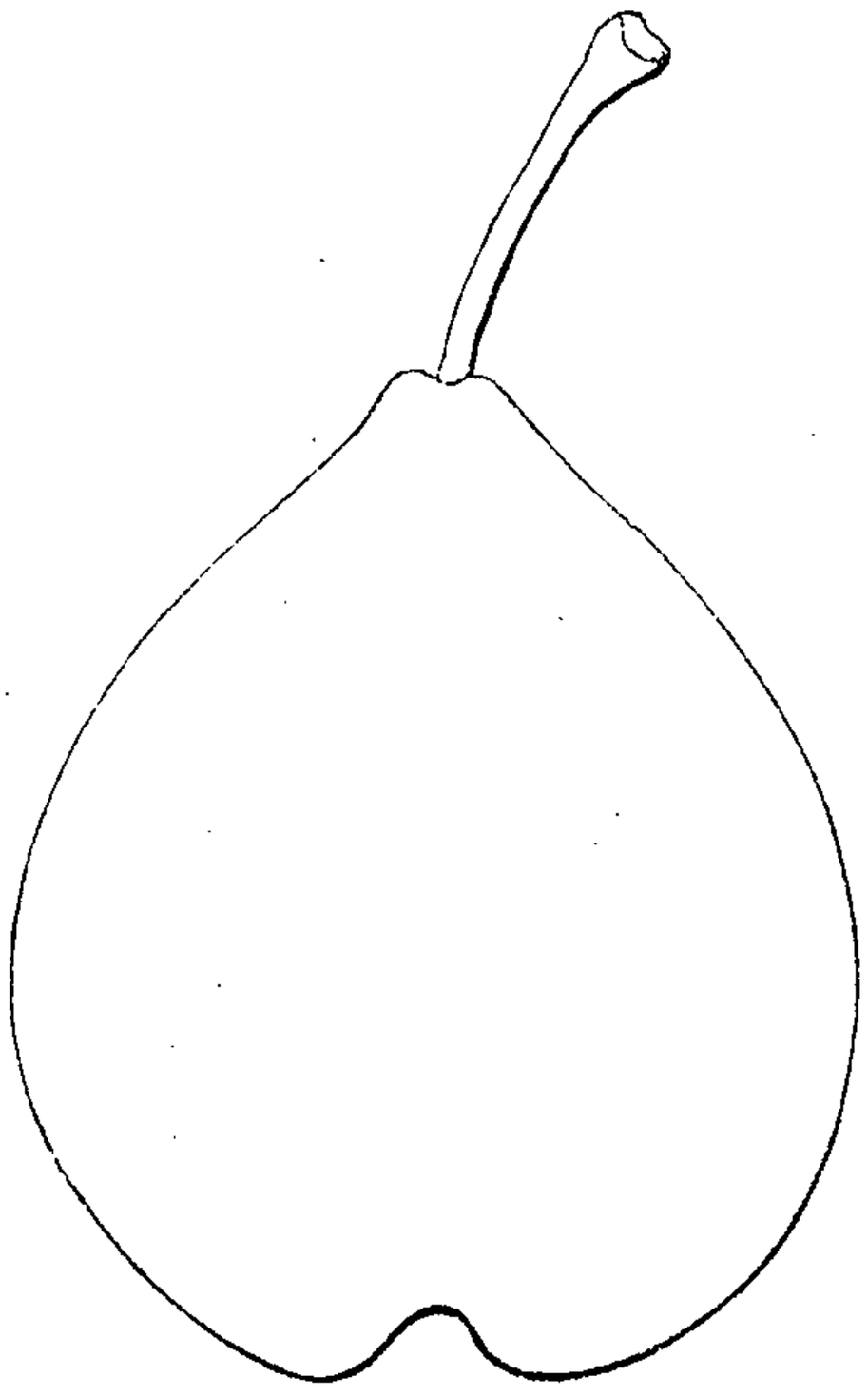
804. Poire ROUSSELET DE REIMS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Girofle (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 10 ; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1690, p. 67). — 2. Petit-Rousselet (le Lectier, *ibid.*, et Merlet, *ibid.*, édition de 1675, p. 79). — 3. Petit-Rousselet musqué (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 50).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement bien étalés, gros et longs, peu flexueux, rouge-fauve ardoisé et cendré, aux lenticelles larges et rapprochées, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* très-petits et très-aplatis, cotonneux, complétement collés contre l'écorce et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, d'un beau vert foncé,

légèrement coriaces, rarement abondantes, ovales ou ovales-allongées, faiblement dentées et contournées, portées sur un pétiole un peu court, fort et accompagné de longues stipules.

Poire Rousselet de Reims.



FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Doué d'une bonne vigueur, il peut se greffer sur toute espèce de sujet; l'écusson n'a rien d'exceptionnel dans son développement; les pyramides sont fortes et jolies dès leur deuxième année.

Description du fruit. — *Grosseur:* petite. — *Forme :* turbinée plus ou moins raccourcie, rarement bien obtuse, ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* assez long, mince, arqué, souvent renflé à son point d'attache, oblique ou vertical, implanté à la surface du fruit. — *Œil :* grand, des plus ouverts, saillant et entouré de faibles gibbosités. — *Peau:* vert clair ou vert jaunâtre, parsemée de gros et de petits points gris-roux, tachée de même et largement nuancée de rouge-brun sur le côté de l'insolation. — *Chair:* blanche, fine ou mi-fine, presque fondante quoiqu'un peu crépitante, à peine granuleuse autour des loges. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, acidule, très-rafraîchissante, possédant un savoureux parfum musqué, mais qui cependant est parfois trop affaibli.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première, et souvent deuxième quand sa chair se trouve à la fois peu juteuse et peu parfumée.

Historique. — En décrivant ci-dessus (pp. 250 à 252) le *Gros-Rousselet*, qui lui aussi fut longtemps dit de *Reims*, j'ai parlé trop longuement de son histoire, intimement liée à celle du fruit qui maintenant m'occupe, pour rentrer à propos de ce dernier dans les mêmes détails. On voudra donc bien, si besoin est, recourir au passage indiqué. Je répéterai cependant que le nom de la ville de Reims ne fut joint à celui du Rousselet, qu'à partir de 1650, et d'abord à la plus grosse de ces deux variétés. Le Petit-Rousselet, que les Angevins, nous dit Merlet (p. 70), appelaient encore poire *Girofle* en 1675, ne le porta que quelque vingt ans après, mais par contre il en devint bientôt, au détriment de son aîné, l'unique possesseur. Depuis lors, il ne l'a pas quitté. Ce Rousselet de Reims a joui pendant deux siècles environ d'une célébrité égale à la renommée si prodigieuse du Bon-Chrétien d'Hiver. J'en rencontre une preuve, et des plus piquantes, dans de curieux *Mémoires* sur Louis XIV :

« Parmi les différentes harangues que ce monarque — lit-on dans cet ouvrage — fut obligé d'entendre au cours de ses voyages, on distingua beaucoup celle d'un maire de Rheims, qui lui ayant présenté des bouteilles de vin et des *Poires de Rousselet*, lui dit ces seuls mots : « Sire, nous apportons à Votre Majesté notre Vin, nos Poires et nos Cœurs; « c'est tout ce que nous avons de meilleur dans notre ville. » Louis XIV, lui frappant

doucement sur l'épaule, lui répondit en souriant : « Ah! très-bien! voilà comme j'aime les « harangues! » (*Galerie de l'ancienne cour, ou Mémoires anecdotiques pour servir à l'histoire des règnes de Louis XIV et de Louis XV*, 1786, t. I, pp. 36-37.)

Et puisque j'ai mis Louis XIV en scène, c'est le cas de rapporter l'opinion que le créateur de son potager de Versailles, la Quintinye, avait du Rousselet :

« Je n'estime pas — écrivait-il en 1688 — qu'un jardin qui peut avoir sept ou huit poiriers en buisson, doive être sans un Rousselet..... il n'y a guères de poire au monde plus connue et plus estimée que celle-là. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 243, édition de 1739.)

En 1784 l'engouement pour cette petite poire, que tant d'autres surpassent aujourd'hui, n'était déjà plus aussi général; on le sent à la façon dont la Bretonnerie, le pomologue alors en vogue, la présente à ses lecteurs :

« Elle s'est — leur dit-il — parfaitement naturalisée sous le climat de Paris; cependant on lui trouve quelque finesse de parfum de moins qu'à Rheims, d'où elle a pris son nom. Il faut l'attribuer à son exposition dans ce pays-là, où ses arbres, placés sous le pavé des cours, ont le pied frais et la tête au soleil..... La réverbération des murs des bâtiments environnants concourt aussi à lui donner couleur et parfum. Il y a peu de bourgeois, à Rheims, qui n'aient quelques poiriers de Rousselet dans leurs cours. » (*L'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, pp. 424 et 439.)

Observations. — C'est à tort qu'en 1864 le Congrès pomologique a placé (t. II, n° 89) le nom *Perdreau musqué* parmi les synonymes du Rousselet de Reims; il appartient, nous l'avons démontré plus haut (p. 592), à la variété Rousselet hâtif. — Il n'est pas, pour faire des conserves, de fruit plus excellent que le Rousselet de Reims; aussi nos confiseurs le recherchent-ils de préférence à tout autre, soit pour le sécher, soit pour le confire.

---

805. Poire ROUSSELET DE REIMS PANACHÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort, et jaune grisâtre panaché de vert foncé. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et assez gros, bien coudés, légèrement duveteux, rouge grisâtre panaché de noirâtre, finement et excessivement ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, cotonneux, généralement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* assez grandes, peu nombreuses, d'un beau vert panaché de jaune, de forme ovale ou ovale-allongée, souvent canaliculées au sommet du rameau, ayant les bords faiblement dentés en scie, le pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

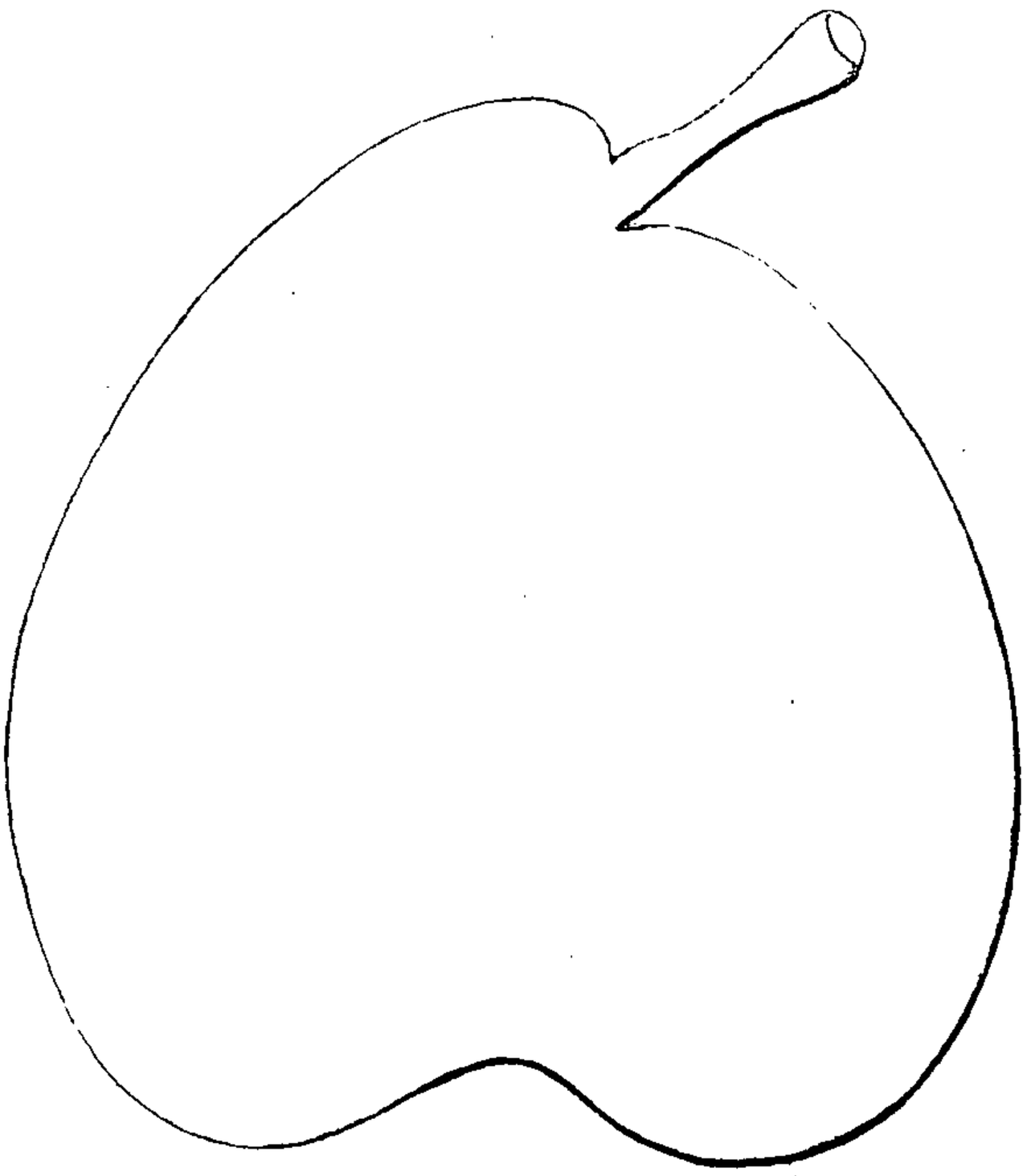
Culture. — Le franc est le sujet que préfère ce poirier, dont la vigueur n'a rien d'excessif; la croissance de l'écusson est ordinaire; les pyramides sont satisfaisantes.

Description du fruit. — Voir, au numéro précédent [804], celle du ROUSSELET DE REIMS, sauf pour la *Peau*, qui pour la présente variété doit être ainsi caractérisée : assez épaisse, vert clair, parsemée de gros points roux, portant du côté de l'ombre plusieurs panachures jaunâtres et vert d'eau, lavée de brun-rouge sur la face exposée au soleil, où elle est en outre couverte de macules vert foncé.

Historique. — Ce poirier, dont l'existence n'a d'autre source qu'une anomalie

de végétation découverte un jour sur un sujet du Rousselet de Reims, puis fixée par la greffe, m'était déjà connu en 1845. Sa première inscription dans mes *Catalogues* date de 1849 (p. 23, n° 241), et pour lors on l'appelait aussi *Girofle panaché*, mais ce surnom ne tarda pas à disparaître. Cette variété possède nécessairement les qualités et les défauts de l'espèce à laquelle elle appartient; la panachure de son bois et de son fruit l'en distingue uniquement. Je l'ai tirée des anciennes pépinières des frères Baumann, à Bollwiller (Haut-Rhin). J'ignorais que ces derniers en fussent les obtenteurs; le pomologue allemand Von Flotow me l'apprend dans l'*Universalblatt* (page 4) où, décrivant en 1837 ce Rousselet panaché, il le dit formellement originaire de Bollwiller. Sa propagation remonte au plus à 1830.

806. Poire ROUSSELET SAINT-VINCENT.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux:* nombreux, généralement érigés, un peu faibles, de longueur moyenne, géniculés, brun grisâtre et cendré, ayant les lenticelles larges, clair-semées, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* écartés du bois, moyens, ovoïdes-arrondis, aux écailles lavées de gris. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-lancéolées, à bords régulièrement crénelés, à pétiole long, très-nourri, stipulé.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il pousse non moins bien sur cognassier que sur franc, sans être cependant de première vigueur; son écusson croît assez vite; ses pyramides sont un peu basses mais régulières et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, irrégulière, surtout au sommet, et très-aplatie à la base. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, renflé aux extrémités, à peine arqué, implanté des plus obliquement, et souvent en dehors de l'axe du fruit, dans une large cavité où le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* grand et contourné, ouvert, plissé sur ses bords et placé au centre d'un immense et profond bassin. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de roux, striée, maculée de fauve autour de l'œil et portant de nombreuses taches brunâtres. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, compacte quoique bien fondante, assez pierreuse auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'une saveur fort délicate mais qui ne rappelle en rien celle des Rousselets.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai rapporté de Berlin ce poirier en 1860. Il est cultivé en Allemagne depuis longtemps déjà, et les pomologues de ce pays l'ont plusieurs fois décrit, sans néanmoins en avoir indiqué la provenance. Le docteur Diel, en 1828, a seul hasardé les conjectures suivantes :

« Des greffes de cette variété — a-t-il dit — m'ont été adressées en 1819 par le professeur Van Mons ; cependant elle ne figure pas dans son *Catalogue descriptif* (1823). Je ne sais rien sur son origine. Peut-être vient-elle d'un monastère de ce nom ; peut-être aussi l'a-t-on dédiée au fameux amiral anglais Saint-Vincent. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1828, p. 147.)

Je ne suppose pas, avec Diel, que cette poire sorte d'un couvent, et moins encore qu'elle porte le nom du lord amiral Jervis Saint-Vincent, né en 1734, mort en 1823. Si ce fruit lui avait été consacré, comment admettre que les Anglais ne l'eussent ni cultivé, ni même cité dans leurs Pomologies, eux qui toujours nationaux n'oublient jamais de faire valoir ou leur patrie ou leurs compatriotes ? Non ; je crois plutôt, voyant Van Mons distribuer en 1819 des greffons de ce poirier, que cet arboriculteur venait de le gagner parmi les milliers d'égrasseaux qu'il possédait à Bruxelles, et dont précisément il opérait alors, pour cause d'utilité publique, la transplantation à Louvain. Quant au nom qu'il lui aurait donné, rien de plus facile à justifier, car cette même année 1819 Van Mons venait de commencer, avec notre compatriote Bory de Saint-Vincent, la publication des *Annales générales des sciences physiques*, recueil qui compta plusieurs volumes. Il me paraît donc fort probable que ce Rousselet appartient à Van Mons et fut dédié par lui à son collaborateur le colonel d'état-major Bory de Saint-Vincent, célèbre naturaliste agenois mort en 1846, âgé de 66 ans. J'ajoute en ce qui touche l'absence, dans le *Catalogue* de Van Mons, du nom de cette variété, qu'on ne peut s'en étonner quand on sait combien la transplantation rapide et imprévue, en plein hiver 1819, des pépinières de cet habile semeur, lui fit perdre de sujets, surtout de pieds-types. Il ne sauva, lisons-nous dans une notice écrite par M. Bivort, son successeur, « il ne sauva que la vingtième partie des arbres qu'il possédait. » (*Catalogue du Jardin de la Société Van Mons*, 1855, t. I, p. 69.)

Poire ROUSSELET DE STUTTGARDT. — Synonyme de poire *des Chevriers de Stuttgardt*. Voir ce nom.

Poire ROUSSELET DE VOLKMARSEN. — Synonyme de poire *de Volkmarsen*. Voir ce nom.

Poire ROUSSELINE [en Angleterre]. — Synonyme de poire *Bishop's Thumb*. Voir ce nom.

---

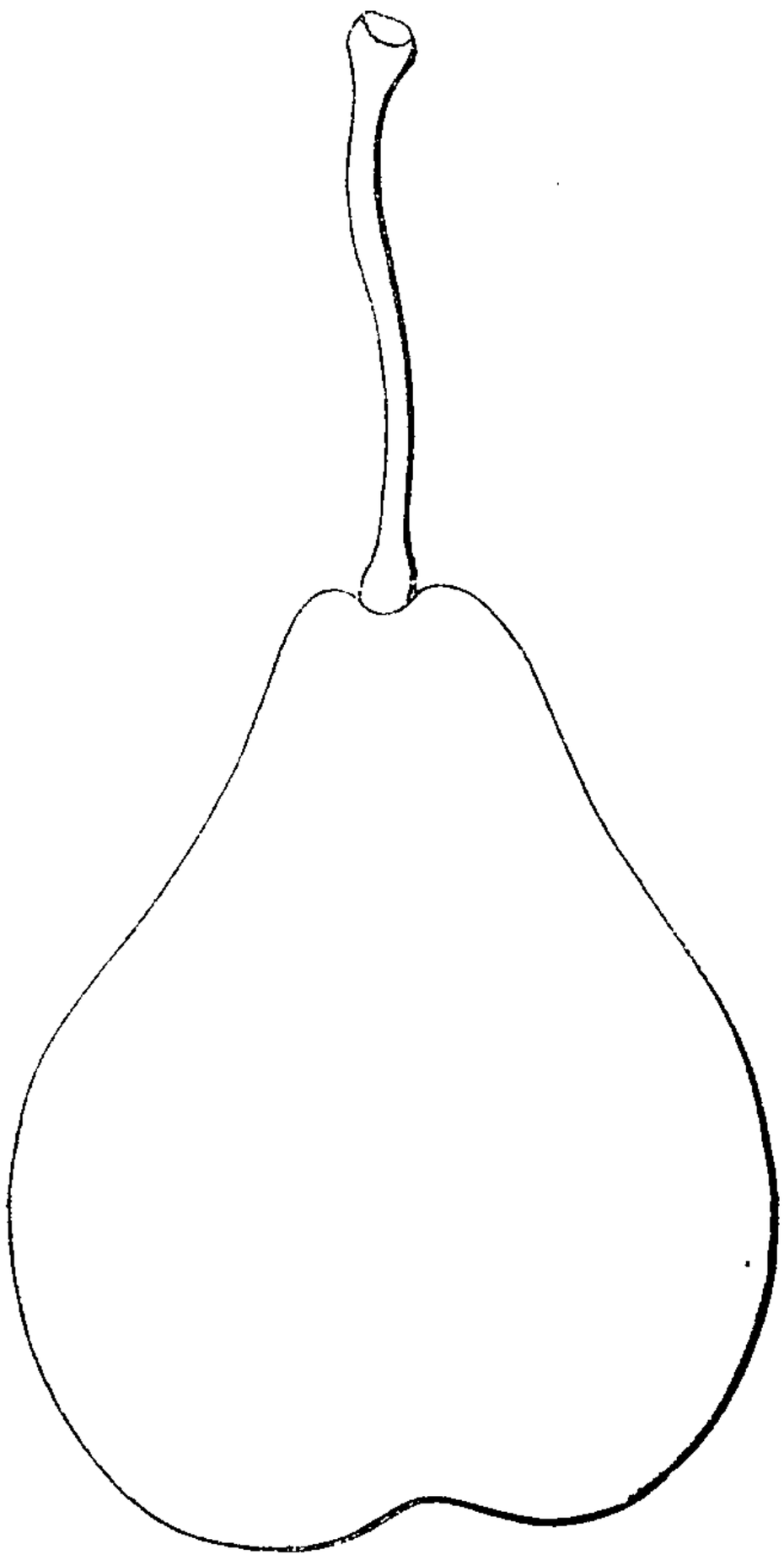
807. Poire ROUSSELINE.

Synonyme. — *Poire* Muscat d'Automne a longue queue [de Touraine] (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 287).

Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés et arqués, assez gros mais assez courts, géniculés et légèrement cotonneux, vert brunâtre, ayant les lenticelles larges, brun grisâtre,

clair-semées, les coussinets peu ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* fort écartés du bois, volumineux, ovoïdes, duveteux, aux écailles très-disjointes. — *Feuilles :* ovales ou ovales-allongées, faiblement denticulées ou crénelées, à pétiole très-court mais très-nourri.

Poire Rousseline.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Quoiqu'il végète passablement sur le cognassier, le franc lui convient cependant beaucoup mieux; le développement de l'écusson est tardif; quant aux pyramides, un peu chétives encore dans leur deuxième année, elles deviennent ensuite assez jolies et d'une force suffisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, régulière, légèrement obtuse, ventrue vers la base, un peu étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* des plus longs, grêle, recourbé ou contourné, souvent renflé à ses extrémités, implanté à fleur de fruit ou dans un faible évasement à bords plus ou moins côtelés. — *Œil :* moyen, ouvert, à peine enfoncé, entouré de légers plis. — *Peau :* assez rugueuse, à fond verdâtre obscur, entièrement ponctuée de brun squammeux et recouverte en partie de larges macules roussâtres entremêlées de marbrures grises. — *Chair :* blanche, fine, mi-fondante, contenant quelques pierres au cœur. — *Eau :* rarement abondante, très-sucrée, vineuse et musquée.

Maturité. — Courant de novembre et atteignant généralement les derniers jours de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ni le Lectier (1628), ni Bonnefond (1652), ni dom Claude Saint-Étienne (1670) n'ont connu cette poire; il est alors à peu près certain qu'en 1675, date où Merlet, son premier descripteur, en parla dans les termes suivants, elle venait seulement d'apparaître; du reste cet auteur le laisse entendre assez clairement :

« La *Poire de Rousseline* — dit-il — ressemble fort au Martin-Sec de Provins..... Sa queuë est tres-longue et menuë comme celle de la Poire de Vigne..... Je croy qu'on a eu d'autant plus raison de luy donner le nom de Rousseline, qu'elle a beaucoup de rapport avec le Rousselet pour son bœuré et son musc extraordinaire..... C'est un Fruit *si particulier, qu'on a peine à l'avoir*, et la découverte en est tres-difficile. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, pp. 106-107.)

Merlet ne mentionna pas la provenance de cette poire, mais en 1690 la Quintinye s'expliqua sur ce point, ainsi que sur les deux noms qu'elle portait :

« On la nomme en Touraine — écrivait-il — le *Muscat à longue queuë de la fin d'Automne,*

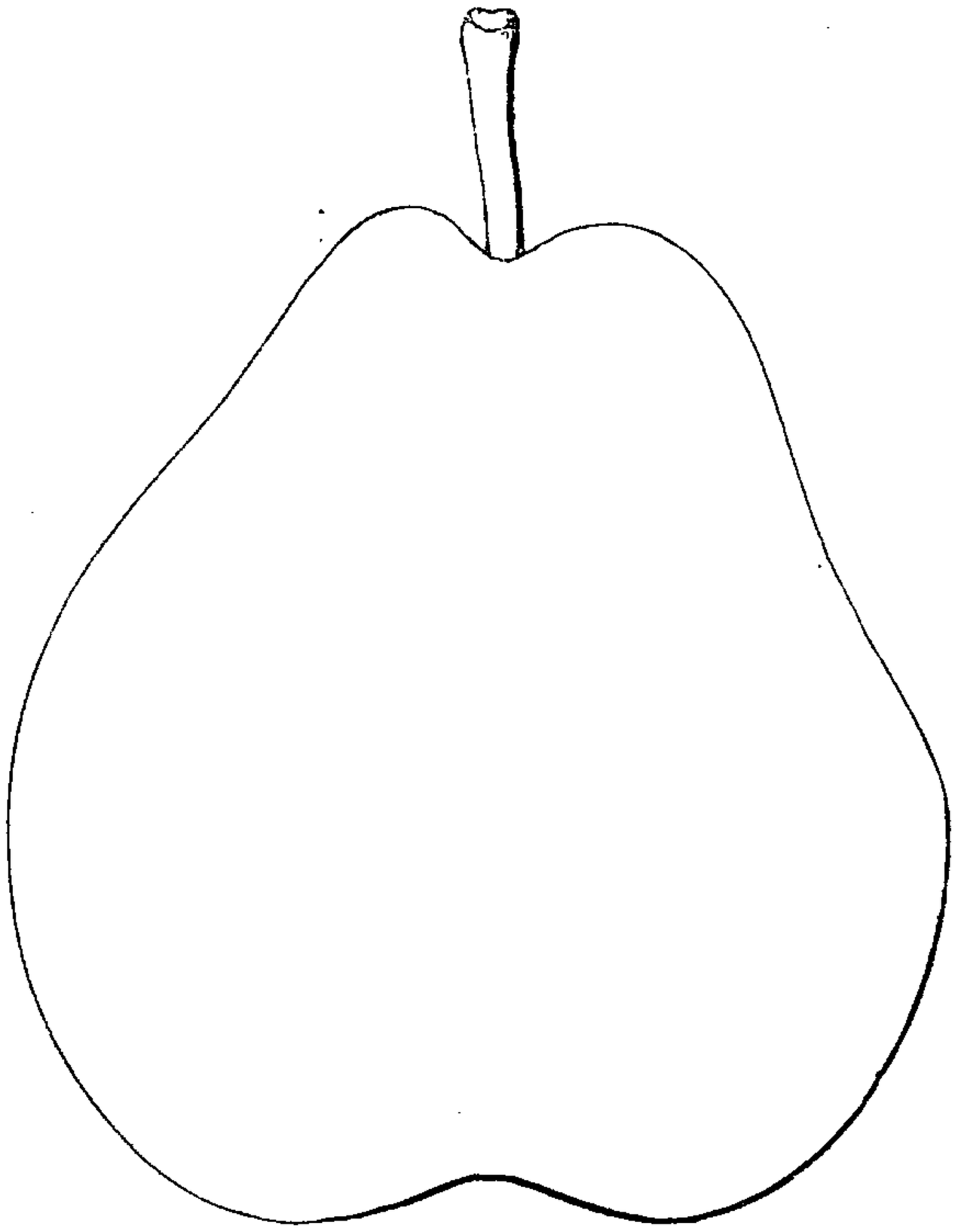
et c'est le premier nom sous lequel je l'ai connuë ; le nom de *Rousseline* plaît mieux, est plus court et plus singulier : c'est sa figure qui, approchant de celle du Rousselet, le lui a fait donner par un de nos illustres Curieux. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 287.)

Le poirier Rousseline est en effet cultivé dans la Touraine, et même dans l'Anjou, depuis un temps immémorial. Au XVIII^e^ siècle ses produits y étaient fort recherchés ; aussi mon grand-père le multipliait-il beaucoup ; et je le vois encore, dans son *Catalogue* de 1790, classé parmi les variétés mûrissant en novembre (p. 24). Aujourd'hui nos pépiniéristes l'ont complétement délaissé.

Observations. — Il existe sous le *faux nom Rousseline* une petite poire arrondie, à très-court pédoncule, à peau gris-roux semée de points blanchâtres, à chair entièrement fondante, très-juteuse et musquée, dont la saveur est fort agréable, et que l'on mange dès la fin de septembre et jusqu'à la mi-octobre. Voilà plus de vingt ans que je la possède sans avoir pu retrouver sa véritable dénomination, sans me rappeler même d'où je l'ai reçue. A tout hasard je la signale ici, ne fût-ce que pour montrer qu'elle l'emporte en qualité sur notre ancienne Rousseline.

---

808. POIRE ROUSSELON.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux et érigés, gros et longs, bien flexueux, vert jaunâtre souvent nuancé de rouge auprès des yeux, abondamment et finement ponctués, aux coussinets saillants. — *Yeux :* collés contre l'écorce, moyens ou petits, coniques, ayant les écailles souvent très-disjointes. — *Feuilles :* nombreuses et vert clair, elliptiques ou arrondies, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole peu long mais bien nourri.

FERTILITÉ. — Moyenne.

CULTURE. — Ce poirier n'a rien de particulier dans sa végétation ; on le greffe sur franc et sur cognassier ; ses pyramides sont régulières, belles et touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde fortement ventrue dans toute sa partie inférieure et quelque peu étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* assez court, mince, non arqué, vertical, inséré dans une large cavité à bords inégaux mais

généralement peu profonde. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune d'ocre, très-luisante, semée de petits points gris-roux, maculée de même aux extrémités du fruit et carminée sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine et mi-cassante, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, douceâtre, plus ou moins parfumée, assez délicate.

Maturité. — Commencement de février et pouvant aisément se prolonger jusqu'en avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire, dont les qualités natives ont diminué sensiblement depuis sa propagation, est un gain du major Esperen, de Malines (Belgique). Elle a mûri pour la première fois en 1846, un an avant la mort de ce personnage. Son introducteur dans les pépinières françaises fut en 1850 M. Dupuy-Jamain, de Paris. (Voir *Revue horticole*, année 1850, p. 61.)

Poires : ROUSSETTE, — ROUSSETTE D'ANJOU, } Synonymes de *Besi de Quessoy d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire ROUSSETTE D'ANJOU (GROSSE-). — Voir *Grosse-Roussette d'Anjou.*

Poire ROUSSETTE D'ANJOU D'HIVER. — Synonyme de poire *Petit-Oin.* Voir ce nom.

Poire ROUSSETTE DE BRETAGNE. — Synonyme de poire *Grosse-Roussette de Bretagne.* Voir ce nom.

Poire ROUSSETTE DU POITOU. — Synonyme de poire *Orange rouge.* Voir ce nom.

---

809. Poire ROUX-CARCAS.

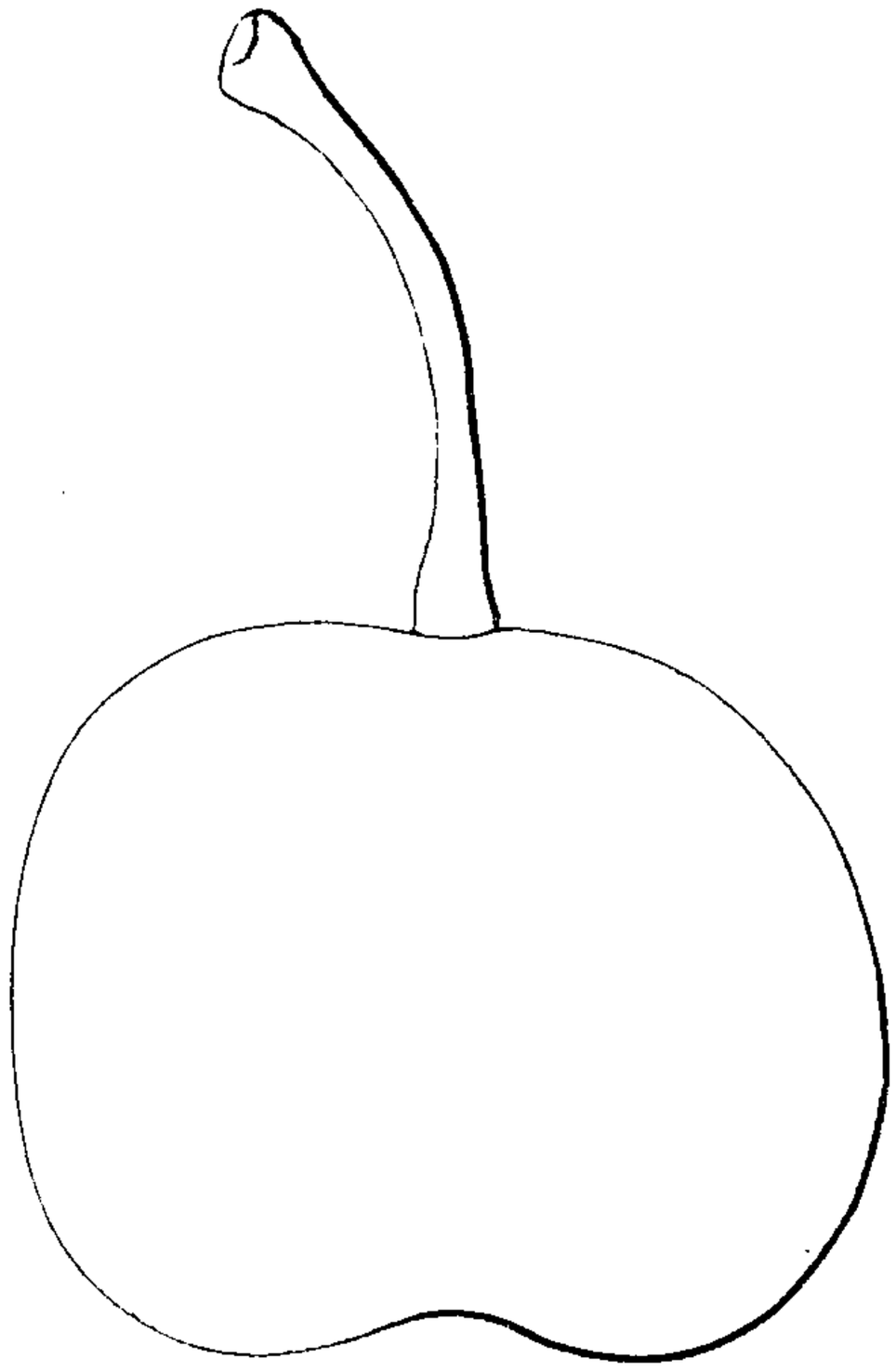
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés et arqués vers la base, peu longs mais très-gros, bien coudés, duveteux, vert clair herbacé, aux lenticelles petites et clair-semées, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, volumineux ou moyens, ovoïdes-arrondis, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, elliptiques-allongées, planes ou contournées, à bords presque unis, à pétiole assez long, fort et pourvu de stipules des plus développées.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, qui pousse bien sur le cognassier, n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation et fait toujours de jolies et fortes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou petite. — *Forme :* globuleuse, aplatie à ses extrémités et souvent un peu bosselée sur toute sa surface. — *Pédoncule :* long ou très-long, bien nourri, arqué, parfois contourné, charnu à la base, fréquemment terminé en bourrelet, implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, fermé ou mi-clos, placé régulièrement dans un bassin large mais peu profond. — *Peau :* vert-pré plus ou moins jaunâtre, parsemée de petits points gris, légèrement marbrée de roux, striée ou lavée de même auprès de l'œil. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, grosse et mi-fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* abondante, musquée et suffisamment sucrée, mais possédant un arrière-goût assez astringent.

Poire Roux-Carcas.



Maturité. — Fin d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La poire Roux-Carcas, qui porte le nom de son obtenteur, horticulteur à Carcassonne (Aude), est encore dans toute sa nouveauté. Gagnée en 1863, elle fut soumise deux ans plus tard à l'appréciation de la Société d'Horticulture de Paris, qui la déclara « précieuse pour la fourniture des marchés, d'une qualité compensant le manque « de volume, et d'un goût relevé devant plaire, surtout au moment des chaleurs « de l'été. » (*Journal* de cette Société, 1866, pp. 88-89.) Dans mes pépinières, ce fruit s'est à peine montré de deuxième qualité; et je vois que dans l'Aube on ne lui reconnaît pas non plus un grand mérite, puisque mon confrère M. Charles Baltet, de Troyes, parlant en 1868 de la poire Roux-Carcas, page 45 de la Chronique mensuelle du *Verger*, disait : — « Vantée dans le Midi de la France, elle est « assez médiocre chez moi. »

Poire ROYALE D'ANGLETERRE. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

---

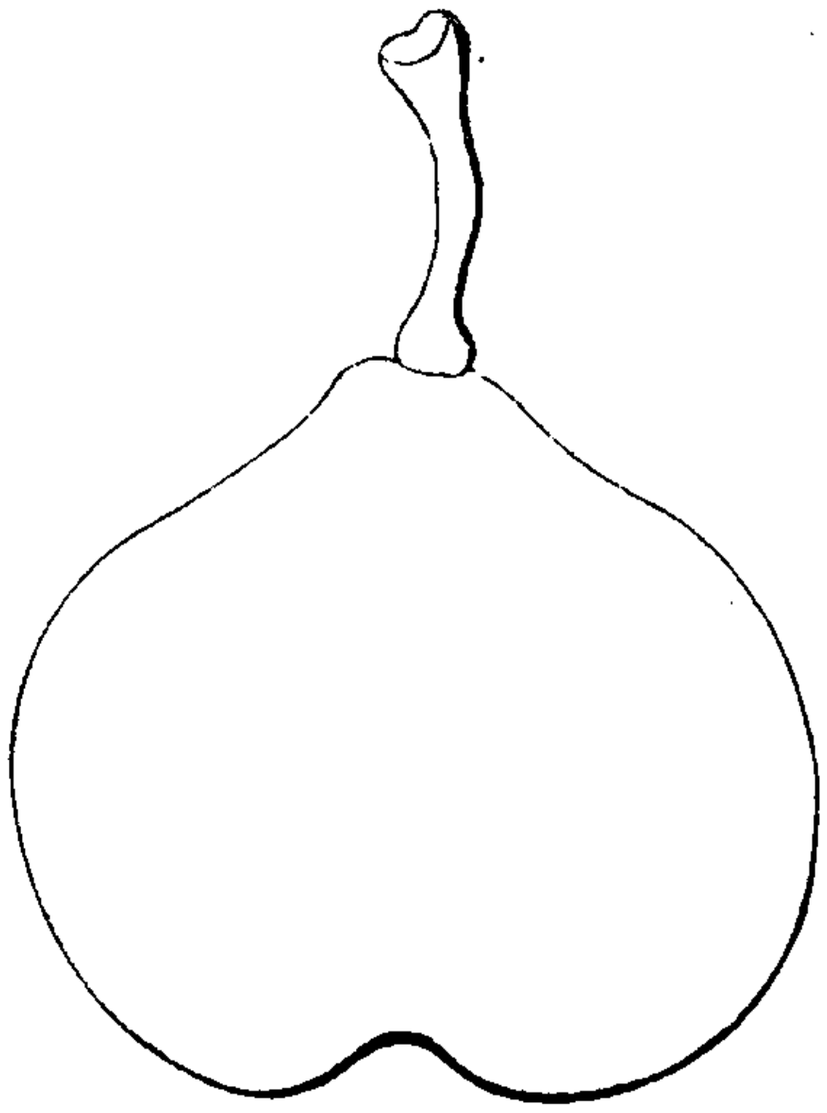
810. Poire ROYALE D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires :* 1 Basilique (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 629). — 2. Daverat rosate (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 6; — de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1652, p. 96; — et dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, édition de 1670, p. 49). — 3. Robine (dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 84). — 4. Muscat d'Aout (Merlet, *ibid.*; — et la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, pp. 243 et 246). — 5. De la Honville (*Iid. iibid.*). — 6. D'Averat (*Iid. iibid.*). — 7. Royale d'Été musquée (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, p. 180, n° 9). — 8. D'Overot (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. III, n° 89).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement très-étalés, excessivement longs et des plus gros, peu géniculés,

duveteux, vert jaunâtre nuancé de gris, ayant les lenticelles larges et abondantes, les coussinets médiocrement ressortis. — *Yeux :* presque appliqués contre l'écorce, volumineux, ovoïdes-obtus, aux écailles légèrement disjointes. — *Feuilles :* assez petites, ovales, cotonneuses, contournées ou planes, faiblement denticulées ou crénelées, portées sur un pétiole fort et de longueur moyenne.

Poire Royale d'Été.



FERTILITÉ. — Peu commune.

CULTURE. — Le cognassier lui convient beaucoup ; il possède une très-grande vigueur, développe rapidement son écusson et fait dès sa deuxième année de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* turbinée-raccourcie, régulière, légèrement obtuse, très-ventrue, et souvent même presque arrondie, dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* assez long, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, arqué, implanté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, placé dans un large mais peu profond bassin. — *Peau :* jaune clair et blafard, finement ponctuée de gris verdâtre et plus ou moins striée de fauve dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, presque cassante, à peine granuleuse auprès des loges. — *Eau :* jamais abondante, très-sucrée, douce et douée d'un parfum musqué assez agréable.

MATURITÉ. — Vers le milieu du mois d'août.

QUALITÉ. — Deuxième, et parfois troisième quand sa chair est trop dépourvue d'eau.

Historique. — Les pomologues Turpin et Poiteau, sachant combien cette poire, regardée généralement comme appartenant à notre pays, avait été recherchée, pour sa bonté, au temps de Louis XIV, disaient vers 1815, dans le tome IV de leur réimpression du recueil pomologique de Duhamel, « que selon eux elle ne « possédait plus qu'une très-petite partie de ce grand mérite ; » et je suis complétement de leur avis. Ce fruit, au commencement du XVII^e^ siècle, était à peine connu. Olivier de Serres, qui mourut en 1619, l'appelait la *Poire Basilique* ou *la Royale ;* noms synonymes, puisque le second est simplement la traduction du premier, fait du mot grec *basilicos*, signifiant royal. La Quintinye, directeur des vergers de Louis XIV, justifiait ainsi cette dénomination :

« Ce nom — disait-il — lui fut donné de nos jours par l'illustre Père des Curieux [Olivier de Serres], qui crut, et avec raison, que comme parmi nous le titre de Roy se trouve en la personne de celui de tous les hommes qui a le plus de mérite, le nom de *Royale,* parmi les Poires, devoit être pour celle qui paroît avoir le moins de défauts. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690-1739, t. I, pp. 243 et 246.)

Peu après Olivier de Serres, divers surnoms — Poire *d'Averat*, *de la Honville*, *Robine*, etc. — furent appliqués à la Royale d'Été et mentionnés successivement par nos écrivains horticoles ; mais de son lieu d'origine, pas un mot n'apparaît dans les recueils français. L'allemand Mayer essaya seul, avant 1801, de le découvrir,

et, ne le pouvant, hasarda les suppositions suivantes, qui pour la plupart s'écartent cette fois de la vraisemblance :

« *Averat* peut venir de la rivière d'Aveyrat ou Aveyrou, en Gascogne; ou, avant la culture, c'étoit peut-être poire à *Verrat*, sanglier ; enfin de la couleur verte peut s'être fait successivement verdâtre, vérâtre, VÉRAT. *Honville* peut être le nom de l'inventeur de ce fruit, ou celui du lieu où il a été gagné;.... et *Robine* peut venir de sa belle Robe, ou de ce que quelque Robin l'aura fait connoître le premier. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, tome III, p. 180.)

A ces suppositions, j'en puis ajouter une : au début du XVII^e^ siècle le vieux mot *average*, équivalent de petit ou moyen, était encore employé; d'où suit que le faible volume de la Royale d'Été pourrait bien aussi le lui avoir fait donner pour nom. Quant à chercher parmi nos localités quelque Averat ou Daverat, inutile, il n'en existe aucun. Mais je connais deux Honville, hameaux l'un de Seine-et-Oise, l'autre d'Eure-et-Loir; seulement rien ne permet de rattacher soit au premier, soit au second, l'origine du fruit ainsi nommé; et cela d'autant mieux, que tous nos vieux pomologues ont constamment écrit poire de *la Honville*, et non pas poire de Honville.

POIRE ROYALE D'ÉTÉ MUSQUÉE. — Synonyme de poire *Royale d'Été*. Voir ce nom.

---

811. POIRE ROYALE D'HIVER.

Synonymes. — *Poires :* 1. SPINA DI CARPI (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières, année* 1736, Poires, n° 61). — 2. DUCHESSE DE MONTEBELLO (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 3. JEAN-BAPTISTE BIVORT (*Id. ibid.*). — 4. PERA CASENTINA (*Id. ibid.*; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 138). — 5. PERA PASSANA (*Iid. iibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux et étalés, longs, des plus gros, non coudés, vert grisâtre souvent nuancé de brun, ayant les lenticelles assez apparentes, rapprochées, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* très-grandes mais très-peu nombreuses, ovales-arrondies, à bords faiblement denticulés, à pétiole de longueur moyenne et bien nourri.

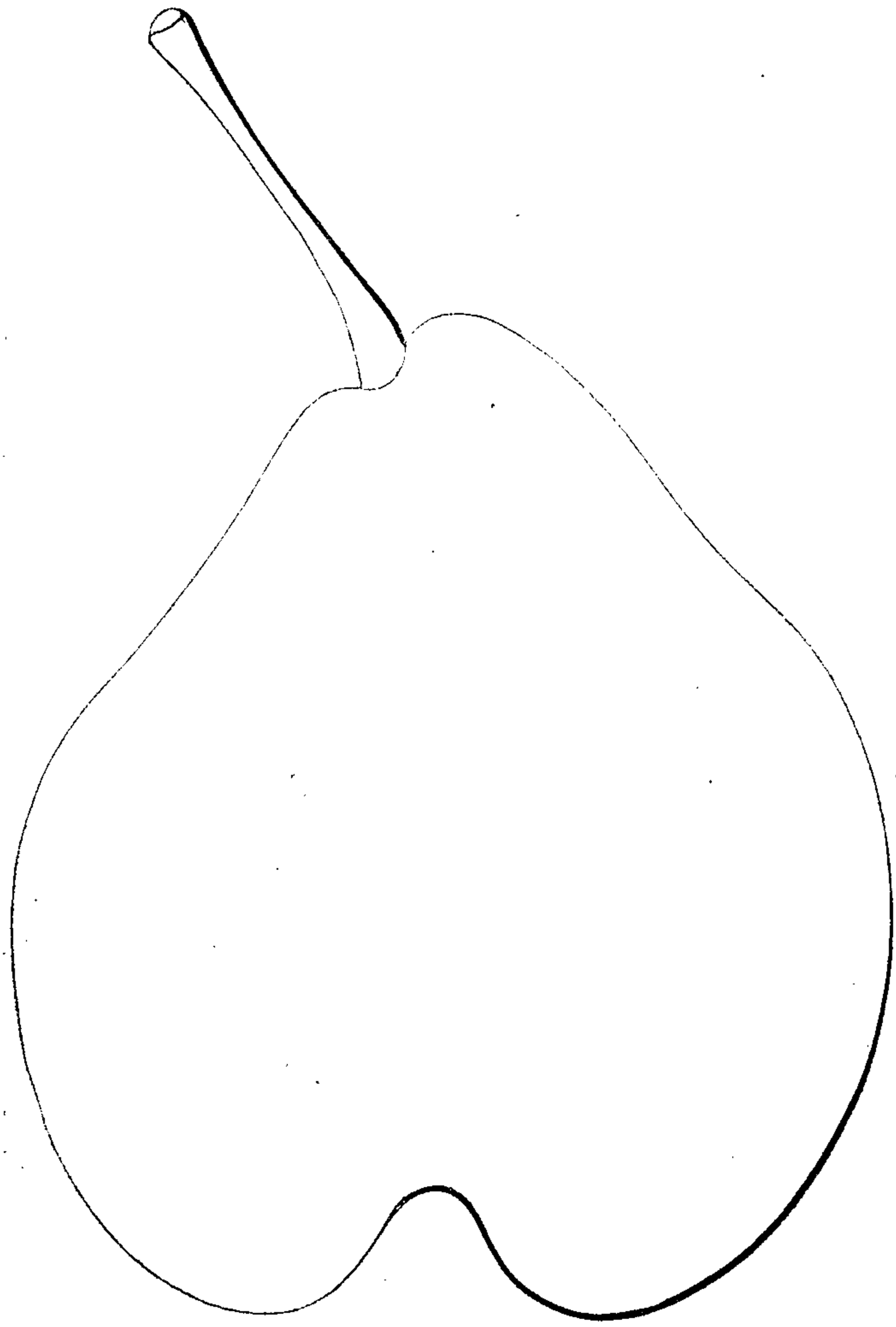
FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Doué d'une extrême vigueur, le cognassier lui convient avant tout; il développe vite son écusson, mais ses pyramides, quoique très-fortes, sont trop irrégulières, trop dégarnies de rameaux.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent considérable. — *Forme :* turbinée, obtuse et quelque peu raccourcie, très-ventrue, fortement bosselée, mamelonnée au sommet et des plus côtelées à la base. — *Pédoncule :* long ou très-long, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, recourbé et souvent contourné, obliquement implanté au centre d'une faible dépression. — *Œil :* très-grand, régulier, arrondi, ouvert, placé dans un vaste bassin en entonnoir, qui toujours fort profond est en outre bien accidenté sur ses bords. — *Peau :* assez mince, vert jaunâtre, toute parsemée de points, de stries et de mouchetures fauves, et largement maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanc jaunâtre, demi-fine et demi-fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* des

plus abondantes et très-sucrée, savoureusement parfumée et possédant un aigrelet excessivement agréable.

Poire Royale d'Hiver.



MATURITÉ. — Fin de novembre, se conservant aisément jusqu'en janvier, mais gagnant rarement les derniers jours de février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Il est certain que cette poire n'appartient pas à la France, où nul pomologue ne l'avait encore décrite ou mentionnée en 1701 ; mais en 1704 dom le Gentil, directeur de la pépinière des Chartreux de Paris, la signalait en ces termes dans la première édition de son *Jardinier solitaire :*

« C'est une poire *nouvelle*, qui a la figure et la grosseur d'une poire de Bon-Chrestien d'Esté ; elle est jaune et demi-beurrée ; elle a l'eau très-sucrée ; on la mange en janvier et fevrier : on dit qu'on l'a apportée de Constantinople pour le Roy [Louis XIV], qui l'a trouvée à son goust. » (Page 56.)

Cette origine turque assignée d'abord, mais comme un simple « on-dit, » à la Royale d'Hiver par les Chartreux, ne se trouva pas, ensuite, confirmée, puisqu'en 1736 et 1775, dans le *Catalogue de leurs pépinières*, la décrivant de nouveau (n° 61 et pp. 43-44), ils eurent soin de préciser qu'elle n'était autre que « la poire « *Spina di Carpi* des Italiens. » Aussi, depuis lors, lui a-t-on toujours conservé, chez nous, ce dernier synonyme, qui fait connaître son lieu de naissance, *Pero Spina di Carpi* signifiant : Poirier sauvageon de Carpi, ville située dans l'ancien duché de Modène. Et nous pouvons ajouter que cette variété doit remonter au plus à 1600, car Agostino Gallo, agronome italien fort célèbre et qui s'occupa beaucoup des fruits de son pays, ne l'a citée ni en 1559 ni en 1575 dans ses *Vinti giornate dell' agricoltura.*

Observations. — Souvent on a confondu la poire *Muscat allemand* avec la

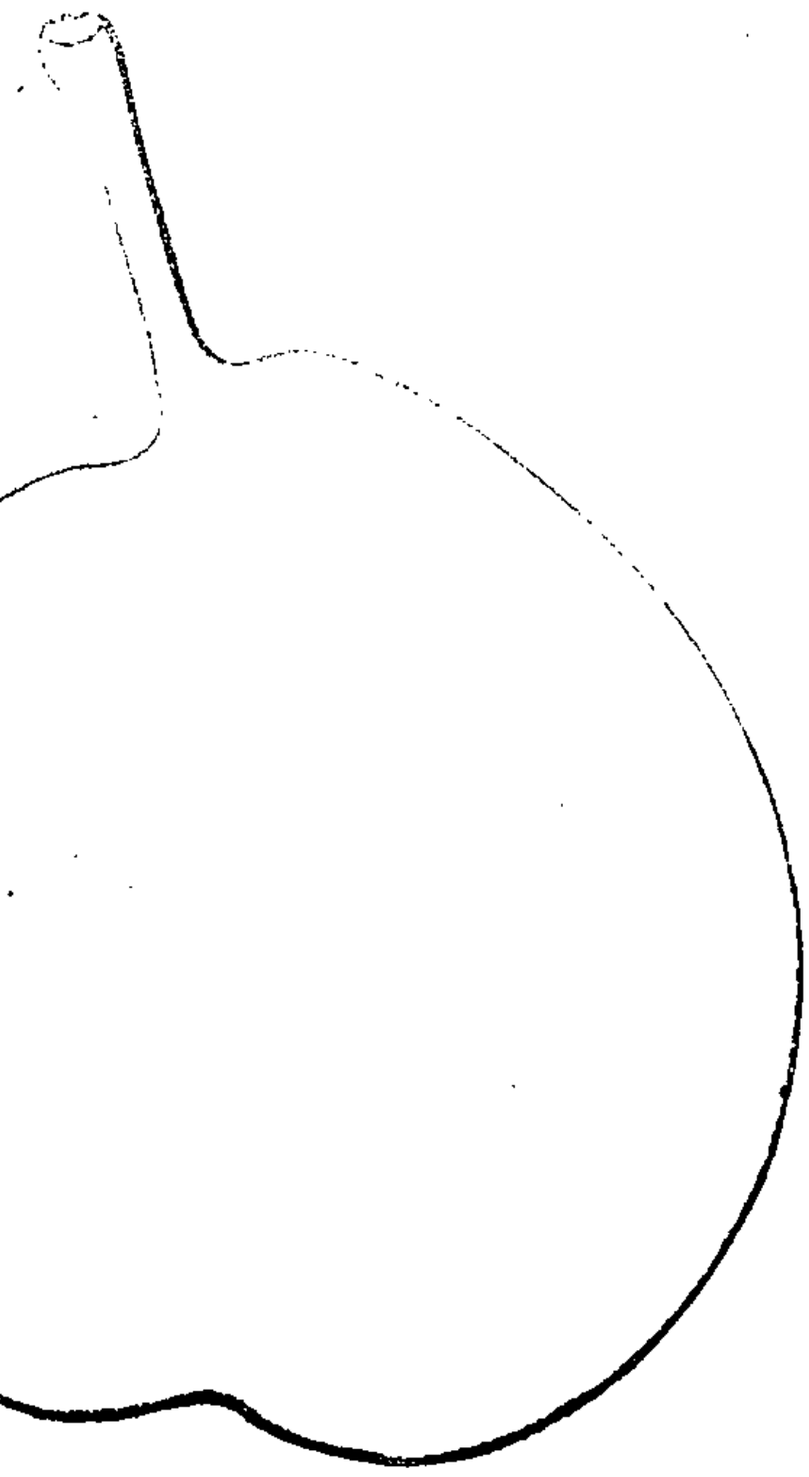
Royale d'Hiver ; et les Chartreux eux-mêmes, en 1787, avaient fautivement réuni, dans leur *Catalogue*, ces deux espèces. Mayer, en 1801, releva cette erreur :

« Les Chartreux — dit-il — ne font plus, en 1787, de la Royale d'Hiver et du Muscat allemand qu'une seule et même poire..... Je les aurois presque soupçonné de n'avoir jamais connu la vraie Royale d'Hiver, si le fruit dont je donne la figure n'étoit réellement venu sur un sujet tiré de leur pépinière. » (*Pomona franconica*, t. III, p. 188, n° 17.)

Actuellement, beaucoup commencent à ne plus croire à l'identité de ces deux poires. MM. Decaisne et Willermoz les ont, dans leurs Pomologies, déclarées distinctes, ainsi que notre Congrès. Pour moi, je m'étonne qu'après examen on ait pu les supposer semblables, ces variétés ayant véritablement, arbres et fruits, des caractères bien distincts. (Voir ce *Muscat*, pp. 439-440.) — Nous répétons avec M. Decaisne ce que nous avons dit ci-dessus (p. 307) du poirier *Jean-Baptiste Bivort* : qu'il ne diffère en rien, ainsi que ses produits, de la variété Royale d'Hiver; et toujours nous l'avons étudié sur des sujets venus de chez son propagateur même. — Quant à la poire *Louis-Grégoire*, également réunie par quelques pomologues à la Royale d'Hiver, je dois affirmer que le poirier qui m'a été envoyé sous ce nom, de Belgique, s'éloigne entièrement de cette dernière espèce (comparer sa description, pp. 352-354). — Enfin il est utile aussi de noter que la Royale d'Hiver a parfois reçu, mais à tort, le surnom *Citron d'Hiver*, appartenant uniquement, comme synonyme, à l'Orange d'Hiver.

---

812. Poire ROYALE-VENDÉE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* érigés au sommet, légèrement étalés à la base, assez gros et assez courts, peu géniculés, brun clair cendré, ayant les lenticelles larges, abondantes, gris foncé, les coussinets saillants et les mérithalles irréguliers. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, très-nombreuses, dentées en scie, portées sur un pétiole court, épais et pourvu de stipules peu développées.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il est de vigueur modérée ; la croissance de l'écusson n'a rien d'exceptionnel ; tout sujet lui convient et ses pyramides sont généralement fort convenables dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique ou ovoïde fortement arrondie et bosselée, bien mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* assez long et assez mince, rarement arqué,

placé de côté à fleur de peau et parfois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, saillant, un peu contourné. — *Peau :* vert clair, ponctuée, striée de roux, maculée de même autour du pédoncule et portant de nombreuses taches noirâtres, squammeuses en partie. — *Chair :* verdâtre, excessivement fine et juteuse, très-fondante, quelque peu granuleuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, savoureusement parfumée et d'une acidité fort agréable.

Maturité. — Derniers jours de décembre et pouvant atteindre aisément la fin de janvier ou même le commencement de février.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fruit délicieux provient des semis faits dans sa propriété de la Cacaudière, commune de Pouzauges (Vendée), par M. le comte des Nouhes, dont nous avons déjà décrit deux autres gains de poirier : Délices de la Cacaudière et Président Parigot. L'obtention de la variété Royale-Vendée date de 1860; son obligeant semeur ayant bien voulu nous en offrir des greffes, nous la propageons depuis 1865. (Voir mon *Catalogue*, p. 42, n° 626.) Par la culture ses produits ont gagné du volume. Le type figuré ci-dessus provenait du pied-mère, plein-vent qui même n'avait pas été convenablement soigné, nous écrivait M. des Nouhes le 9 décembre 1864.

Poire RUDE-ÉPÉE. — Synonyme de poire *Ambrette d'Eté*. Voir ce nom.

---

813. Poire de RUSHMORE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bon-Chrétien de Rushmore (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 396; — et Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 575). — 2. Harrison's Large Fall (*Iid. iibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros et longs, flexueux, rouge-brun verdâtre, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets habituellement des plus accusés. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes, écartés du bois, duveteux, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* rarement nombreuses, ovales-allongées, ayant les bords très-légèrement dentelés ou presque unis, le pétiole assez long, roide et épais.

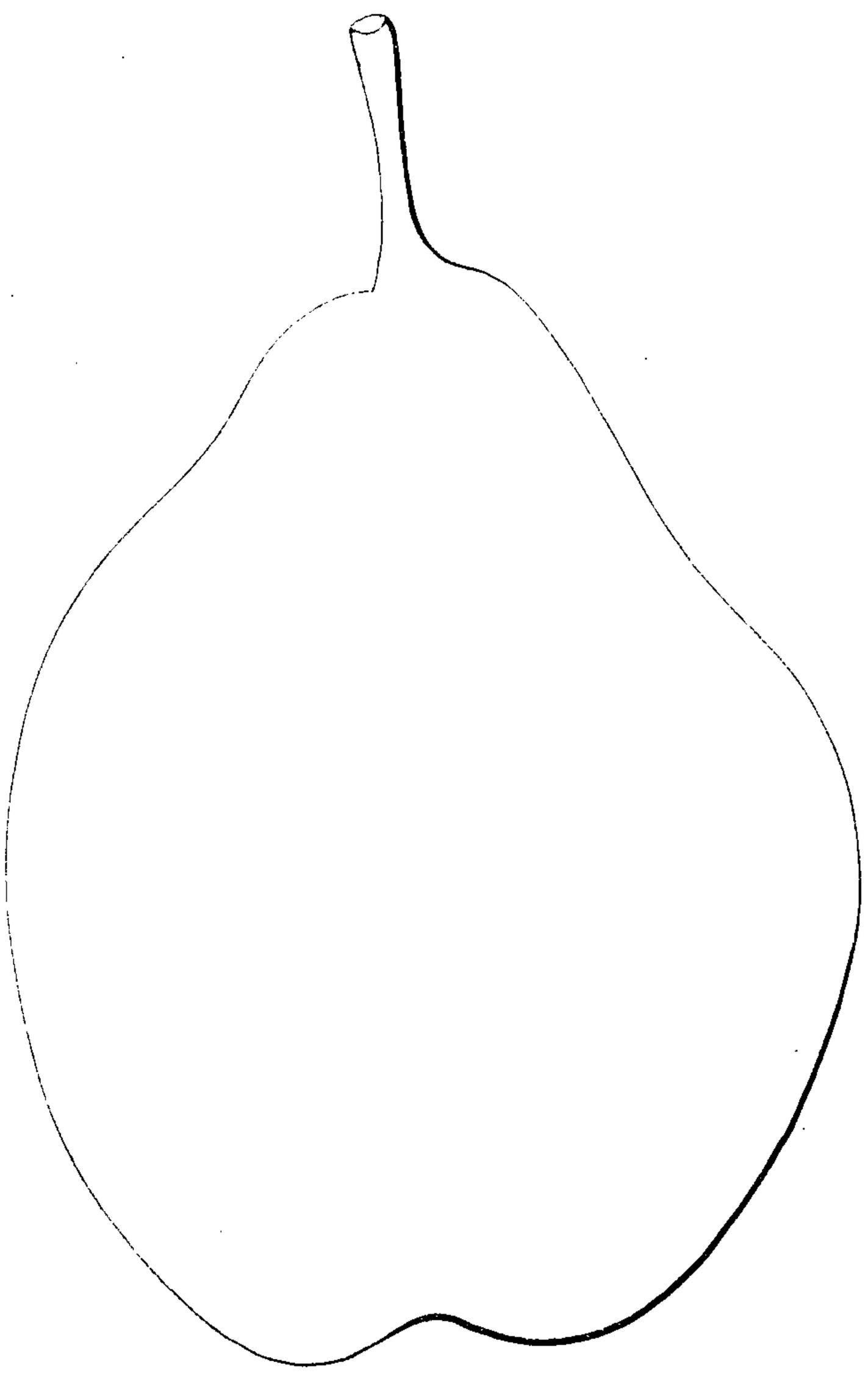
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur est parfaite et la croissance de l'écusson, ordinaire; on le greffe indistinctement sur franc ou sur cognassier; il forme dans sa troisième année de superbes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, et parfois seulement au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse, généralement très-ventrue à son milieu, quelque peu pentagone à la base et souvent assez bosselée ou contournée. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, non arqué, renflé et charnu à sa partie inférieure, obliquement implanté à la surface du fruit, avec lequel il est souvent continu d'un côté. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert, placé dans un bassin très-évasé mais peu profond. — *Peau :* rugueuse, épaisse, jaune-citron, ponctuée et striée de gris, légèrement carminée sur la face exposée au soleil et finement rayée de fauve dans la cavité ombilicale. — *Chair :*

blanche, grosse, cassante, fortement pierreuse. — *Eau :* suffisante, rarement bien sucrée, douce et peu parfumée, quoique non dépourvue d'une certaine saveur.

Poire de Rushmore.



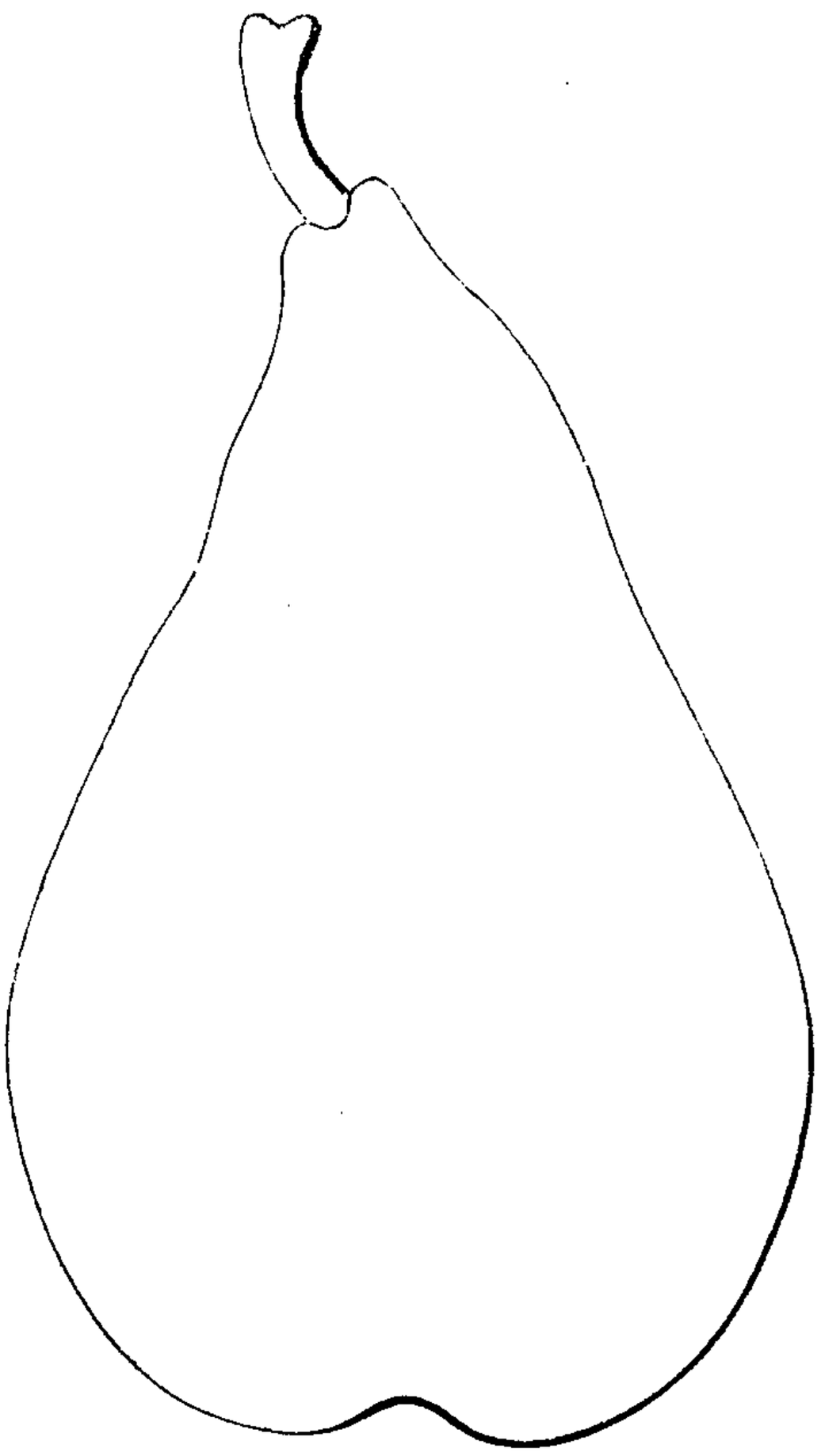
Maturité. — Fin de septembre ou commencement d'octobre, et souvent gagnant la fin de ce dernier mois.

Qualité. — Troisième pour le couteau, mais deuxième quand l'eau est suffisamment sucrée et parfumée. Cuite, elle ne laisse rien à désirer pour la délicatesse et la saveur.

Historique. — Cette variété est d'origine américaine et son obtention remonte environ à 1830. L'ancien Comice horticole d'Angers, qui déjà la possédait en 1840, l'étudiait pour la première fois au mois d'octobre 1844 (*Cahiers de dégustations*, f° 140). C'est du Jardin de ce Comice que je l'ai tirée pour la propager, séduit surtout par son volume et sa beauté. Deux pomologues américains l'ont décrite : Elliott en 1854, Downing en 1863. Ils la nomment Grosse Poire d'Automne de Harrisson et lui donnent Bon-Chrétien de Rushmore pour synonyme. D'où l'on peut croire qu'elle fut gagnée par un M. Harrisson, et probablement dans une localité appelée Rushmore. Quoi qu'il en soit, poire de Rushmore étant le seul nom sous lequel notre Comice l'ait reçue, je le lui conserve d'autant mieux, que depuis 1852 elle l'a constamment porté dans mes *Catalogues*.

814. Poire SABINE.

Synonyme. — *Poire* Colmar Sabine (Van Mons, *Annales générales des sciences physiques*, 1820, t. III, pp. 196-197, nº 5, pl. XL).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et assez longs, géniculés, duveteux, vert-brun grisâtre, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets bien développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes et aplatis, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* peu nombreuses, assez grandes, elliptiques allongées, ayant les bords très-profondément dentés en scie, le pétiole fort et des plus longs.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Tout est ordinaire dans la végétation de ce poirier, qui croît non moins bien sur cognassier que sur franc; dès leur deuxième année ses pyramides sont très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée, régulière, légèrement bosselée près du sommet, qui presque toujours aigu se montre parfois un peu voûté. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé à l'attache et fortement arqué, placé de côté à la surface du fruit, avec lequel il est souvent continu. — *Œil :* moyen, ouvert, presque saillant, uni sur ses bords. — *Peau :* assez rugueuse, à fond verdâtre clair, uniformément ponctuée de gris foncé et portant çà et là quelques petites taches roussâtres. — *Chair :* blanche, fine, des plus fondantes, juteuse, à peine granuleuse autour des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, très-savoureuse.

Maturité. — Courant de décembre et totalité de janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Van Mons, l'acquéreur mais non l'obtenteur du sauvageon qui donna naissance à cette excellente poire, fut lui-même, en 1820, le premier descripteur de la Sabine. Voici les principaux passages du long article qu'il lui consacra :

« *Colmar Sabine.* — Nous avons fait hommage de ce fruit à un botaniste célèbre, M. Sabine, secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres. Le pied-mère a été acheté par nous dans un jardin de Schaerbeek;.... il est resté très-longtemps à se mettre en rapport. En 1817 la Sabine a mûri pour la première fois. Elle avait alors une forme qui tenait de celles du Colmar et du Bon-Chrétien;.... maintenant (1820) sa forme se rapproche davantage de celle des Beurrés; elle en changera probablement encore. » (*Annales générales des sciences physiques*, 1820, t. III, pp. 196-197, n° 5, pl. XL.)

Ce fut à Bruxelles, dans l'enclos de la Fidélité, que Van Mons vit se mettre à fruit le poirier Sabine, dont l'importation chez nous eut lieu vers 1830. Pour moi, je vois par mon *Catalogue* de 1840, qu'alors je l'avais déjà rayé du rang des nouveautés.

Observations. — Par un hasard assez commun, du reste, le pépiniériste Louis Noisette ayant une poire dont il ignorait complétement le nom, la dédia à son tour, en 1825 ou 1826, à ce même Sabine auquel Van Mons, à Bruxelles, avait en 1817 dédié celle que je viens d'étudier. Une confusion fâcheuse s'ensuivit, pour ces deux fruits, et dura jusqu'au jour où l'on prouva formellement que la poire ainsi baptisée en France était la *Jaminette* ou Austrasie, gagnée à Montigny-lez-Metz (Moselle) par Pirolle père, à la fin du siècle dernier. Ce qui contribua surtout à prolonger l'erreur, fut un article du pomologue Poiteau, dans lequel, afin peut-être d'excuser Noisette, il prétendit en 1834 que « par une coïncidence « des plus singulières, la véritable poire Sabine, de Van Mons, se trouvait égale- « ment identique avec la Jaminette surnommée Sabine par Louis Noisette. » (Voir *Notice sur la théorie Van Mons*, 1834, p. 59.) Mais sans insister davantage sur ce fait, je renvoie, pour examen et autres éclaircissements, à ma description et à mon historique de la poire *Jaminette* (ci-dessus, pp. 300-303).

Poire SABINE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Jargonelle*. Voir ce nom.

Poire SABINE D'HIVER [de Noisette]. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

---

815. Poire SAFRAN.

Synonymes. — *Poires :* 1. Safran rosat d'Hiver (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 17). — 2. Safran d'Hiver (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 92; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 106). — 3. Orange de Saint-Lo (Merlet, *ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs mais de moyenne grosseur, peu géniculés, marron nuancé de fauve clair, ayant les lenticelles ovales, petites, abondantes, et les coussinets modérément ressortis. — *Yeux :* aux écailles très-disjointes, moyens, coniques,

pointus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* assez petites, ovales-arrondies ou presque cordiformes, longuement acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords régulièrement dentés, à pétiole gros et un peu court.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; la croissance de l'écusson est ordinaire, ainsi que la vigueur de l'arbre ; les pyramides sont régulières et d'une force satisfaisante.

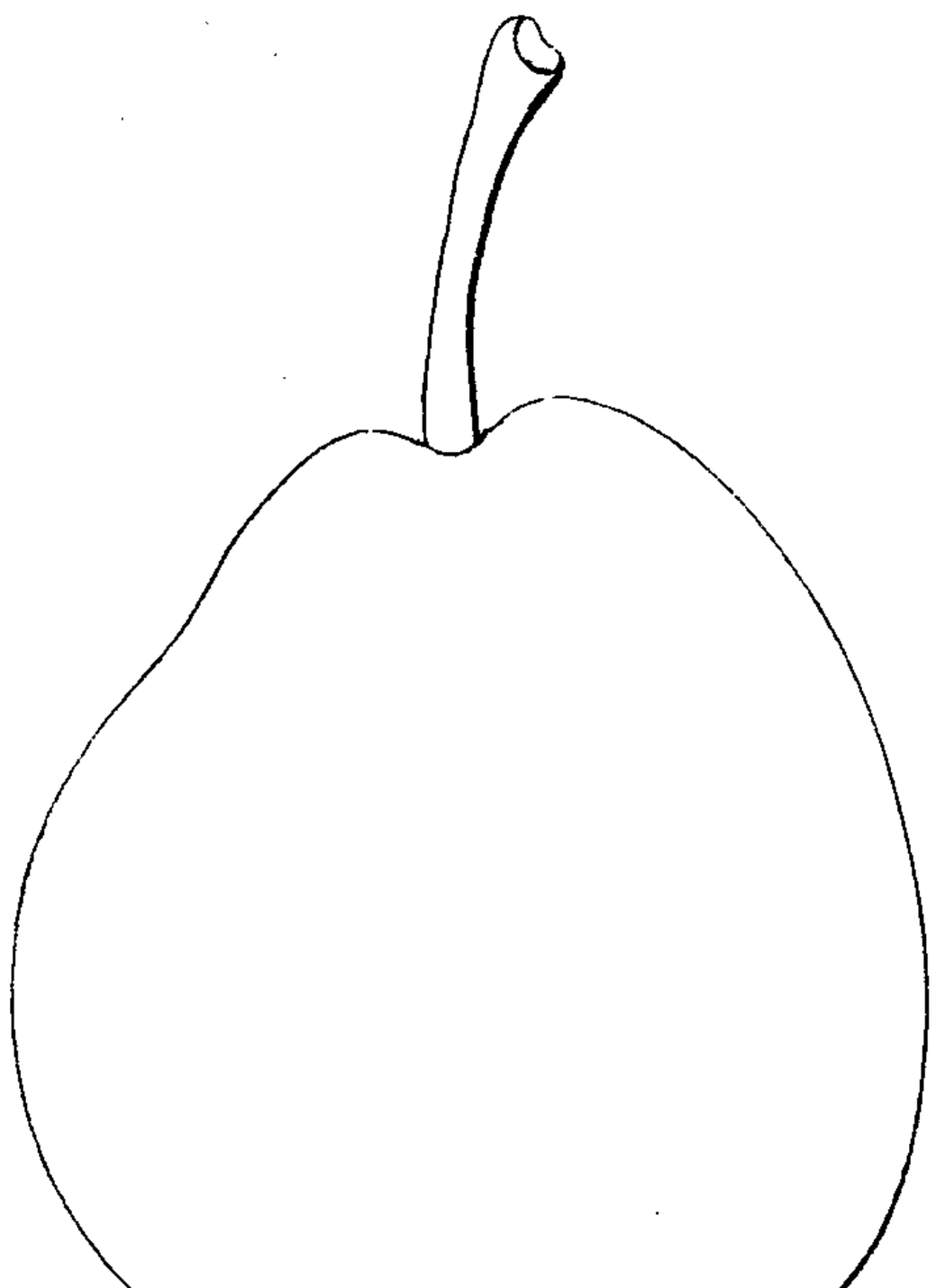
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* variable, elle est le plus ordinairement ovoïde très-globuleuse et irrégulière, ou conique légèrement allongée, bosselée et faiblement obtuse. — *Pédoncule :* assez long ou de longueur moyenne, bien nourri, renflé au point d'attache, arqué, implanté plus ou moins obliquement au centre d'une dépression peu prononcée. — *Œil :* grand, très-ouvert, placé dans un vaste bassin rarement profond et dont les bords sont régulièrement arrondis. — *Peau :* un peu rugueuse, jaune-safran nuancé de gris, ponctuée et amplement veinée ou mouchetée de brun clair. — *Chair :* jaunâtre, mi-fondante et mi-fine, granuleuse et légèrement marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, ayant un parfum qui, rarement très-prononcé, semble plutôt fenouillé que musqué.

Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre, pouvant atteindre les derniers jours de décembre et parfois même le mois de janvier.

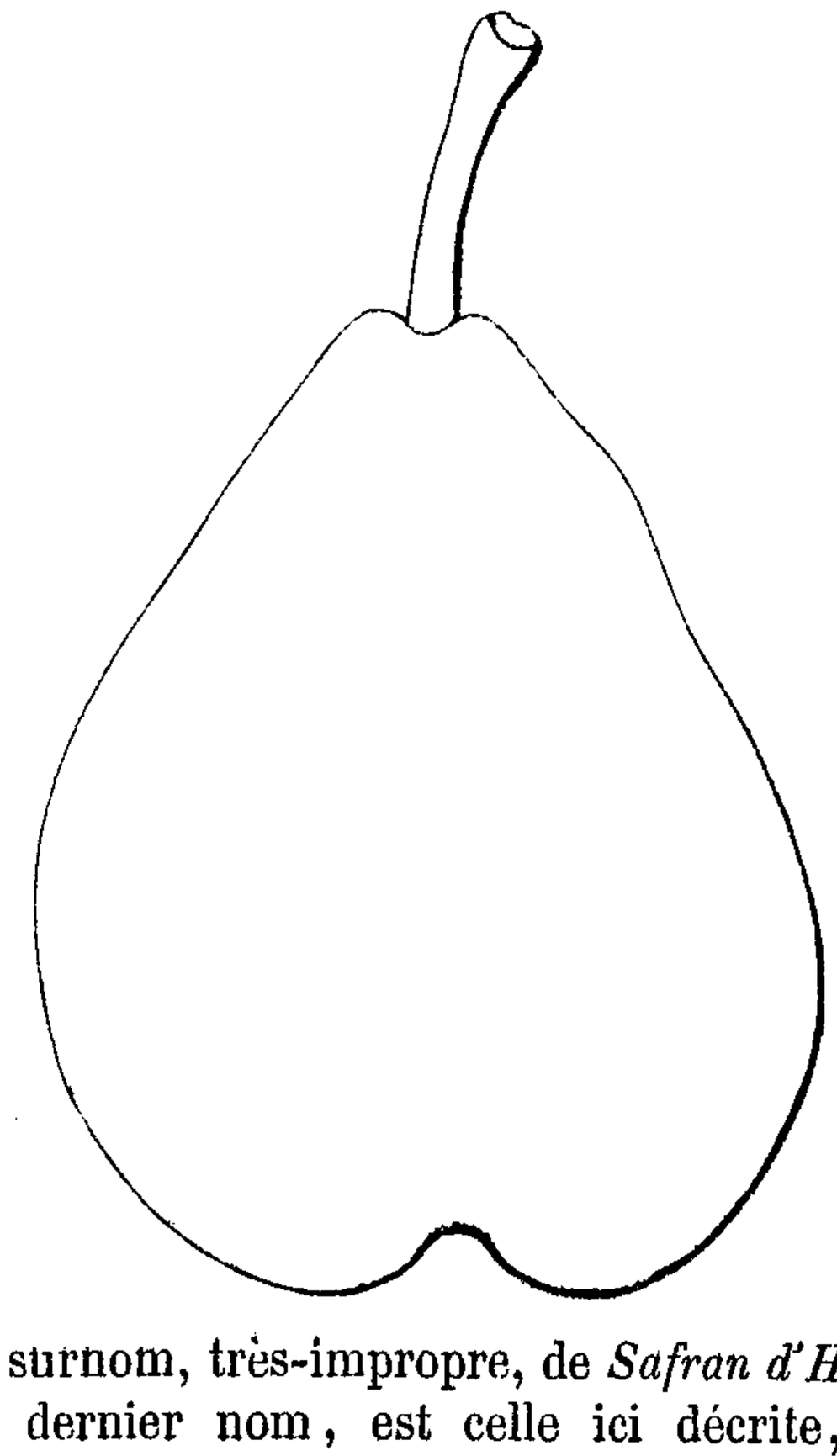
Qualité. — Troisième.

Historique. — Jadis, et surtout pendant le XVII^e^ siècle, on appelait assez communément *Safran d'Automne*, le Bon-Chrétien d'Espagne, et *Safran d'Été* le Bon-Chrétien d'Été (voir notre t. I, p. 457) ; d'où vint qu'à son tour le Bon-Chrétien d'Hiver reçut parfois aussi le surnom, très-impropre, de *Safran d'Hiver*. La poire qui seule a droit de porter ce dernier nom, est celle ici décrite, que souvent on a confondue avec son

Poire Safran. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



homonyme d'automne; erreur du reste fort excusable, puisque la variété Safran d'Hiver se mange dès novembre, tout en pouvant rester au fruitier deux mois encore. Le poirier Safran, ainsi nommé de la couleur de ses produits, est particulièrement cultivé dans le Perche, dit M. Decaisne qui l'a caractérisé en 1863 (*Jardin fruitier du Muséum*, t. V). Vers 1660 il l'était aussi dans la Normandie, notamment à Saint-Lo, dont il provient peut-être, ainsi que Merlet autorise à le supposer par le passage ci-après, écrit en 1675 :

« Dans le mois de Novembre, et les suivans, vient..... le *Saffran d'Hyver*, ou *l'Orange de Saint-Lo*, grosse poire ronde, grise et bœurée, dont la chair est jaune; elle dure et se mange pendant un assez long temps. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, pp. 98 et 106.)

Poire SAFRAN D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire SAFRAN D'ÉTÉ. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

Poire SAFRAN D'HIVER. — Synonyme de poire *Safran*. Voir ce nom.

Poire SAFRAN ROSAT D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

Poire SAFRAN ROSAT D'HIVER. — Synonyme de poire *Safran*. Voir ce nom.

Poire SAGERET. — Synonyme de *Bergamote Sageret*. Voir ce nom.

Poire SAIMPAIR. — Synonyme de poire *de Saint-Père*. Voir ce nom.

Poires : de SAIN,
— SAIN-D'AUVE,
— de SAINDOUX,

Synonymes de poire *Petit-Oin*. Voir ce nom.

---

816. Poire SAINT-ANDRÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés et légèrement arqués, gros et assez longs, peu flexueux, rouge-brun clair, finement et abondamment ponctués, à coussinets saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques, aux écailles disjointes et bombées, des plus écartés du bois et quelquefois placés en éperon. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, ovales-allongées, très-faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole fort et assez long.

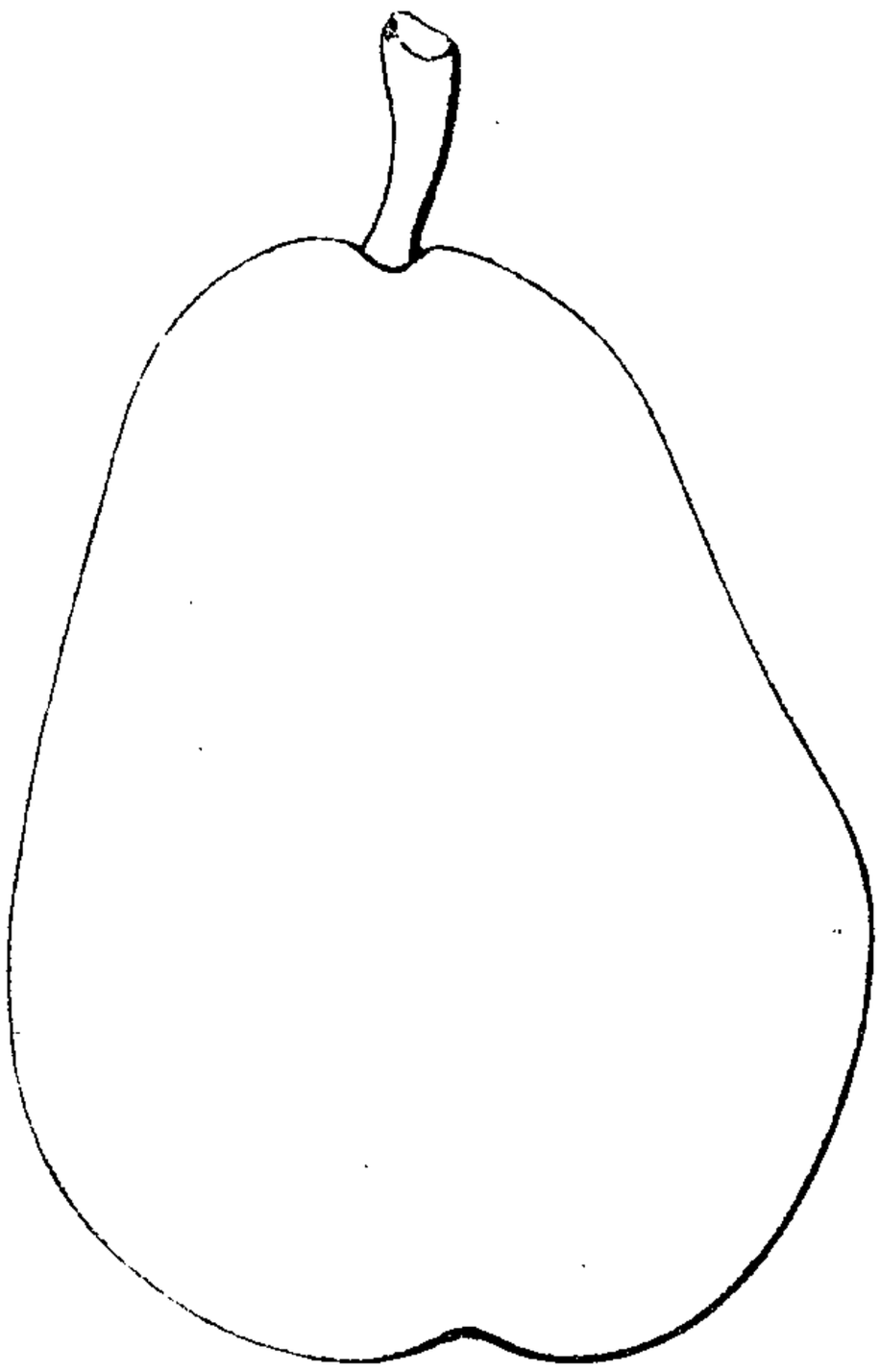
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il possède une remarquable vigueur et végète parfaitement sur le cognassier; le développement de l'écusson est ordinaire; ses pyramides, régulières, hautes et touffues, sont d'une rare beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde assez régulière, bosselée et quelquefois un peu ventrue dans sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court, mince à la base, renflé

au sommet, arqué, placé de côté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, très-ouvert et arrondi, saillant. — *Peau :* fine et lisse, vert jaunâtre, ponctuée et striée de gris, surtout auprès du pédoncule, bien rarement colorée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, des plus fines et des plus fondantes, juteuse, presque exempte de granulations. — *Eau :* très-abondante, douce, sucrée, légèrement vineuse, délicate et fort parfumée.

Poire Saint-André.



Maturité. — Commencement d'octobre et dépassant ce mois très-difficilement.

Qualité. — Première.

Historique. — Dans sa *Pomologie de la Seine-Inférieure*, feu Prévost, pépiniériste rouennais, décrivit en 1839 cette variété (p. 70), déclara l'avoir reçue en 1829 des frontières du département du Nord et n'en pas connaître l'origine. Robert Manning, pomologue américain, fit en 1842, page 58 du *Magazine of horticulture*, une semblable déclaration, mais qui cependant nous éclaire un peu sur la provenance du poirier Saint-André : « Il me fut envoyé en 1834 ou 1835 — dit-il — « par MM. Baumann, arboriculteurs français à Bollwiller [près Colmar, Haut-Rhin]; « toutefois leur Catalogue ne mentionne pas qu'il ait été gagné chez eux. » Quelques années plus tard (1847) Hovey, autre pomologue des États-Unis, étudiant à son tour cette même poire dans le tome Ier de ses *Fruits of America* (p. 79), reproduisit les renseignements déjà donnés sur elle par Manning, puis demanda si les Belges n'en seraient pas les obtenteurs? Je dois répondre non, puisque Alexandre Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons, et l'écrivain arboricole le plus accrédité de la Belgique, affirmait en 1851 « qu'il ignorait complétement le « lieu de naissance de ce très-bon fruit. » (*Album de pomologie*, t. IV, p. 122.) De ces diverses assertions on doit donc conclure que la poire Saint-André était encore très-peu répandue en 1829 et qu'elle eut, sinon pour obtenteurs, du moins pour primitifs et principaux propagateurs, les frères Baumann, célèbres pépiniéristes décédés depuis une vingtaine d'années. J'ajouterai, quant au nom de ce poirier, qu'il ne me paraît pas justifié par la maturation des produits, qui loin d'atteindre le 30 novembre, date de la Saint-André, gagne même rarement la fin d'octobre.

Poire SAINT-AUGUSTE. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

---

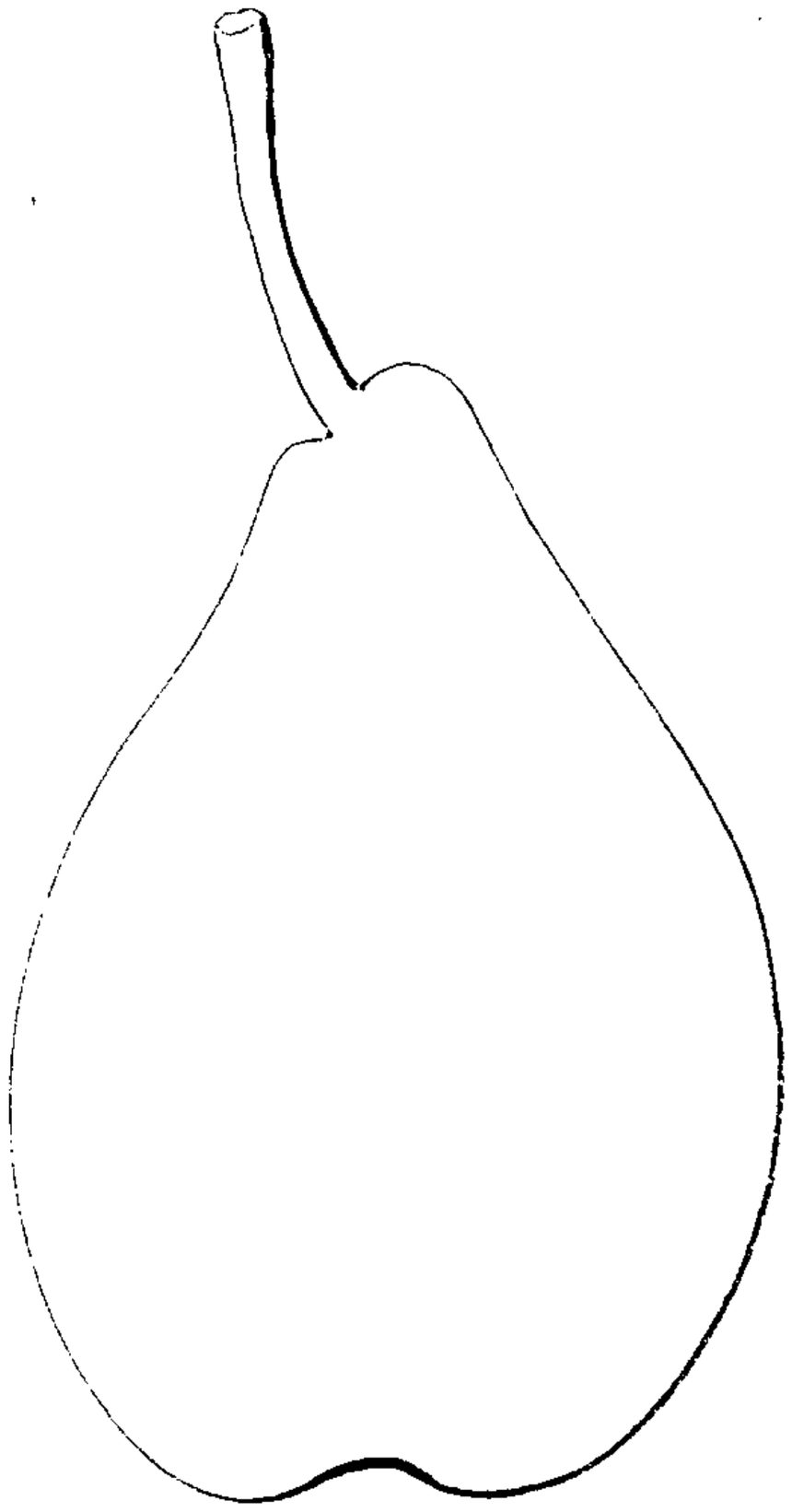
817. Poire de SAINT-AUGUSTIN.

Synonymes. — *Poires :* 1. Petit-Certeau croche (De Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 104). — 2. De Pise [par erreur] (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 120); — et la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 258). — 3. Petit-Certeau d'Hiver (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 299).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés et parfois un peu contournés, surtout à la base de la tige, de

grosseur et de longueur moyennes, géniculés, vert jaunâtre ou grisâtre nuancé de fauve clair, finement et abondamment ponctués, aux coussinets bien ressortis. — *Yeux :* assez volumineux, coniques, aigus et sensiblement rapprochés du bois. — *Feuilles :* grandes, d'un vert-brun très-luisant, planes ou arquées, ayant les bords des plus faiblement dentelés, le pétiole démesurément long et peu nourri.

Poire de Saint-Augustin.



Fertilité. — Remarquable, mais très-lente à se produire.

Culture. — Sa vigueur n'a rien d'excessif; il pousse convenablement sur toute espèce de sujet; l'écusson ne se développe pas très-vite; en général les pyramides de ce poirier sont un peu basses mais régulières et bien touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, assez régulière, légèrement obtuse et souvent un peu voûtée dans toute sa partie supérieure. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, arqué, charnu à la base, obliquement implanté à fleur de peau ou dans une petite cavité à bords inégaux et mamelonnés. — *Œil :* grand, bien ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune sale, ponctuée de gris, largement maculée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, et parfois très-faiblement nuancée de brun-rouge sur le côté de l'insolation. -- *Chair :* blanche, mi-fine, cassante et croquante, pierreuse au centre. — *Eau :* rarement abondante, assez douce, sucrée et quelque peu musquée, possédant généralement une saveur fort agréable.

Maturité. — Courant de février et se prolongeant jusqu'en avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Voilà plusieurs siècles que dans notre Anjou, dont il est originaire, on cultive ce poirier ; il s'y rencontre communément sur les fermes et ses abondants produits se vendent crus sur nos marchés, ou criés cuits de par nos rues. L'érudit Ménage, qui toujours se préoccupa beaucoup de l'Anjou, sa province natale, enregistra dans son *Dictionnaire étymologique de la langue française*, publié pour la première fois en 1650, l'état civil de cette variété, alors fort estimée. Voici la note que nous y lisons :

« *Saint-Augustin.* — Sorte de Poires ; ainsi appellées du Village de S. Augustin, à 3 lieuës d'Angers, dans le voisinage de S. George : d'où, vers le commencement du XVII^e^ siecle, elles ont été apportées d'abord à Angers, et quelque temps après à Paris. »

Quand on la propagea, cette variété reçut presque aussitôt le surnom de *Petit-Certeau d'Hiver*, justifié par la ressemblance de forme et de couleur qu'elle offre généralement avec le Certeau d'Hiver; puis encore celui de *Petit-Certeau croche*, venu sans doute de l'irrégularité de sa partie supérieure, parfois sensiblement voûtée. Mais Merlet et la Quintinye lui appliquèrent indûment, de 1675 à 1690, le synonyme *Poire de Pise*, se rapportant à l'Angélique de Bordeaux, appelée fort

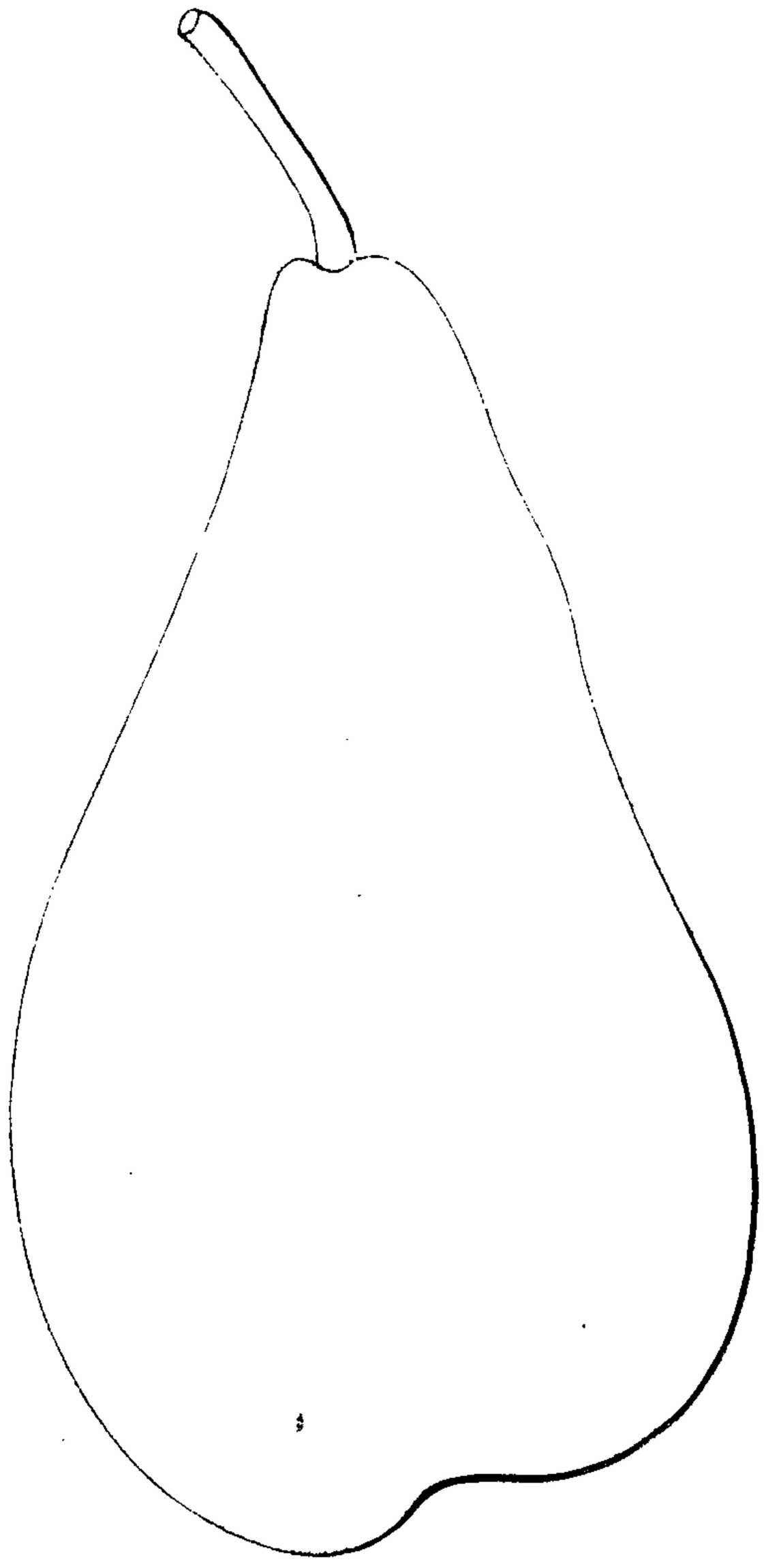
longtemps Angélique de Pise (voir notre tome I, pp. 133-135). Cette erreur fut relevée en 1768 par Duhamel du Monceau, qui se garda bien, en décrivant la variété Saint-Augustin, de lui donner ce surnom de Pise, et fit même observer que la Quintinye l'avait apparemment confondue avec une autre espèce. Aujourd'hui le poirier de Saint-Augustin, dans l'Anjou du moins, n'a plus aucun synonyme.

Poire SAINT-FLORENT. — Synonyme de poire *Villène de Saint-Florent*. Voir ce nom.

---

818. Poire SAINT-FRANÇOIS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bonne-Amet (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 117). — 2. De Grillon (*Id. ibid.*). — 3. De Grillan (*Idem*, édition de 1690, p. 104). — 4. Bon-Chrétien d'Orléans (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 320). — 5. Bon-Chrétien de Provence (*Id. ibid.*). — 6. Comtesse Frementi (*Id. ibid.*). — 7. Frumentelle (*Id. ibid.*). — 8. Gros-Fremont (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, longs, coudés, vert blafard nuancé de jaune cuivré, ayant les lenticelles elliptiques et rapprochées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* ovoïdes, petits ou moyens, pointus, faiblement éloignés du bois, parfois même collés contre l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, vert sombre, ovales allongées, sensiblement acuminées, planes ou arquées, à bords irrégulièrement mais assez profondément dentés, à pétiole bien nourri, long et stipulé.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce poirier possède une vigueur peu commune et se greffe sur cognassier plutôt que sur franc; la croissance de son écusson est hâtive; quant à ses pyramides, il n'en existe pas de plus régulières ni de plus fortes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois très-volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, légèrement obtuse et bosselée, bien ventrue à sa partie inférieure, mais fort amincie à son autre extrémité; souvent aussi l'une de ses faces est très-aplatie. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, arqué, obliquement inséré à la surface du fruit. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune

verdâtre sombre, finement ponctuée de brun, amplement maculée de fauve autour du pédoncule, plus ou moins mouchetée de même et légèrement carminée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, excessivement fine, mi-cassante, rarement pierreuse. — *Eau :* peu abondante et peu sucrée, possédant une saveur musquée à laquelle un arrière-goût alliacé enlève beaucoup de sa délicatesse.

Maturité. — Vers la mi-novembre et pouvant atteindre aisément la fin du mois de janvier.

Qualité. Troisième pour le couteau, première pour le compotier.

Historique. — Lorsqu'en 1675, dans son *Abrégé des bons fruits*, Merlet signala chez nous cette variété alors presque inconnue, il l'appela uniquement poire *de Grillon*, ou Bonne-Amet. Ce fut seulement en 1690, que réimprimant et complétant l'ouvrage ci-dessus, il y parla du poirier Saint-François, mais pour établir qu'il était identique avec le Grillon :

« La Poire *de Grillon*, ou Bonne-Amet — disait-il en 1675 — est brune, très-grosse et très-longue, qui se mange excellente cuite, son eau estant musquée, et sans pierre, et est assez bonne cruë ; elle se garde longtemps. C'est un Fruit des plus beaux et des plus utiles, qu'il faut avoir en assez bon nombre. » (Page 117.)

Puis en 1690 il ajoutait à ce passage la ligne suivante : « *C'est le* VRAI « *Saint-François.* » (Page 104.) Et de fait il décrit page 62, sous cette même appellation, une poire mûrissant vers le 4 octobre, jour dédié à saint François d'Assise; d'où suit qu'on la mange trois mois plus tôt que l'autre, qui mérite assez bien son présent nom, car elle se conserve fréquemment jusqu'à la Saint-François de Sales, tombant le 29 janvier. La fausse espèce est-elle encore cultivée ?... Pour moi, je ne l'ai jamais rencontrée. Quant au vrai Saint-François, primitivement appelé Poirier *de Grillon*, et cela dès 1675, je le suppose originaire du bourg de ce nom, situé dans le Vaucluse. Opinion que vient appuyer le surnom Bon-Chrétien *de Provence*, qui lui était encore appliqué, en Allemagne et chez nous, vers la fin du XVIII^e^ siècle.

Observations. — C'est une erreur d'inscrire, comme parfois on l'a fait, la vraie poire Saint-François parmi les synonymes du Beurré d'Angleterre, qui mûrit en septembre et la surpasse beaucoup en qualité. Peut-être aussi les pomologues chez lesquels j'ai remarqué ce synonyme, ont-ils entendu désigner par lui le *faux* Saint-François mentionné plus haut d'après Merlet ? Mais cela, je l'ignore.

Poire SAINT-GALEN. — Synonyme de poire *de Saint-Ghislain*. Voir ce nom.

---

819. Poire SAINT-GEORGE.

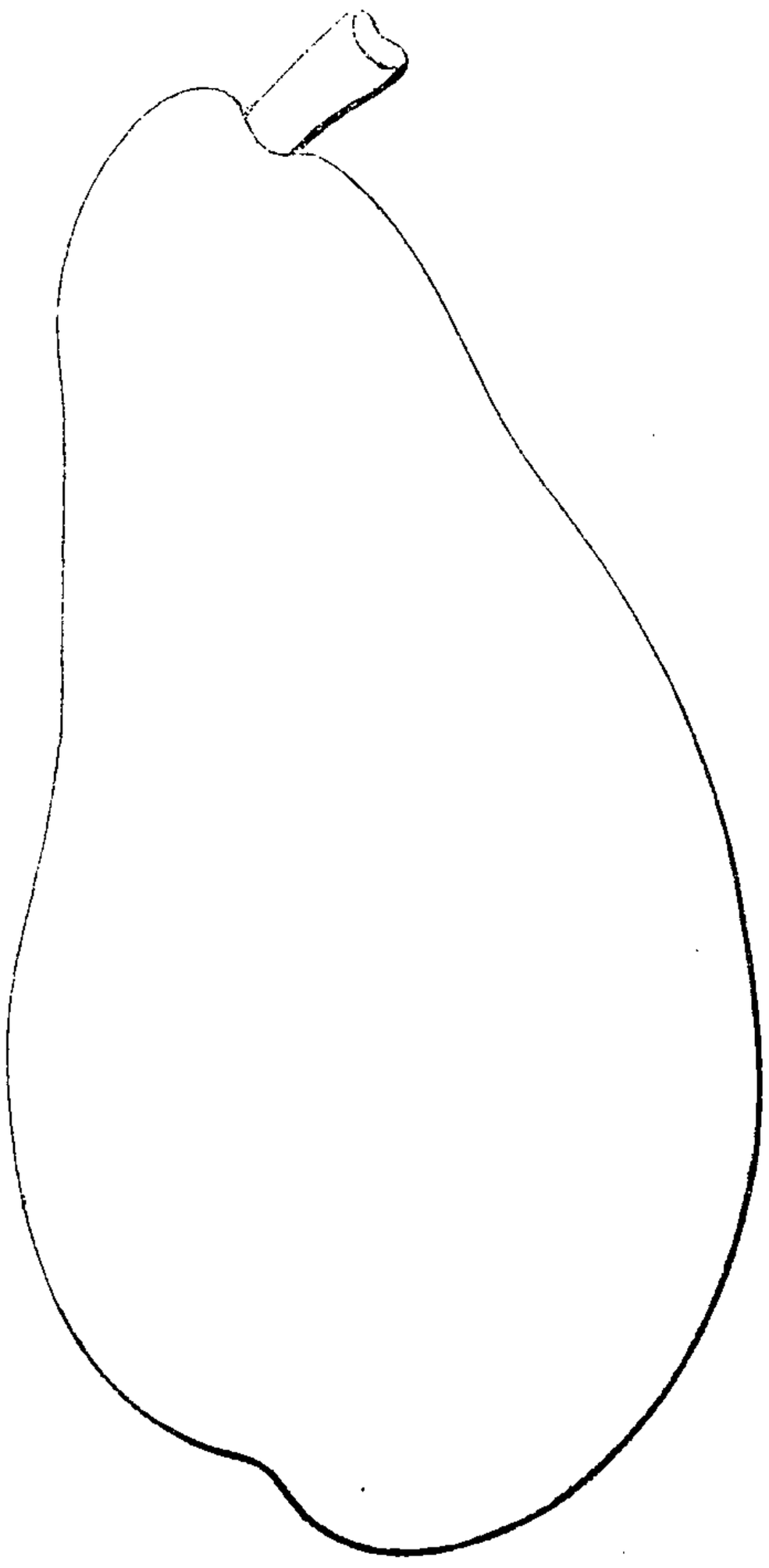
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, courts et de moyenne grosseur, à peine géniculés, brun clair nuancé de jaune-orange, ayant les lenticelles petites, abondantes et saillantes, les coussinets bien accusés et de courts mérithalles. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur variable, généralement ovales ou ovales-allongées, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole assez long, peu fort et accompagné de stipules très-développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La vigueur modérée de ce poirier fait que le franc lui convient mieux que le cognassier ; sur ce dernier sujet, cependant, sa végétation est encore

assez convenable; la croissance de l'écusson n'a rien d'exceptionnel; les pyramides sont habituellement un peu basses, mais feuillues et bien ramifiées.

Poire Saint-George. — *Premier Type.*

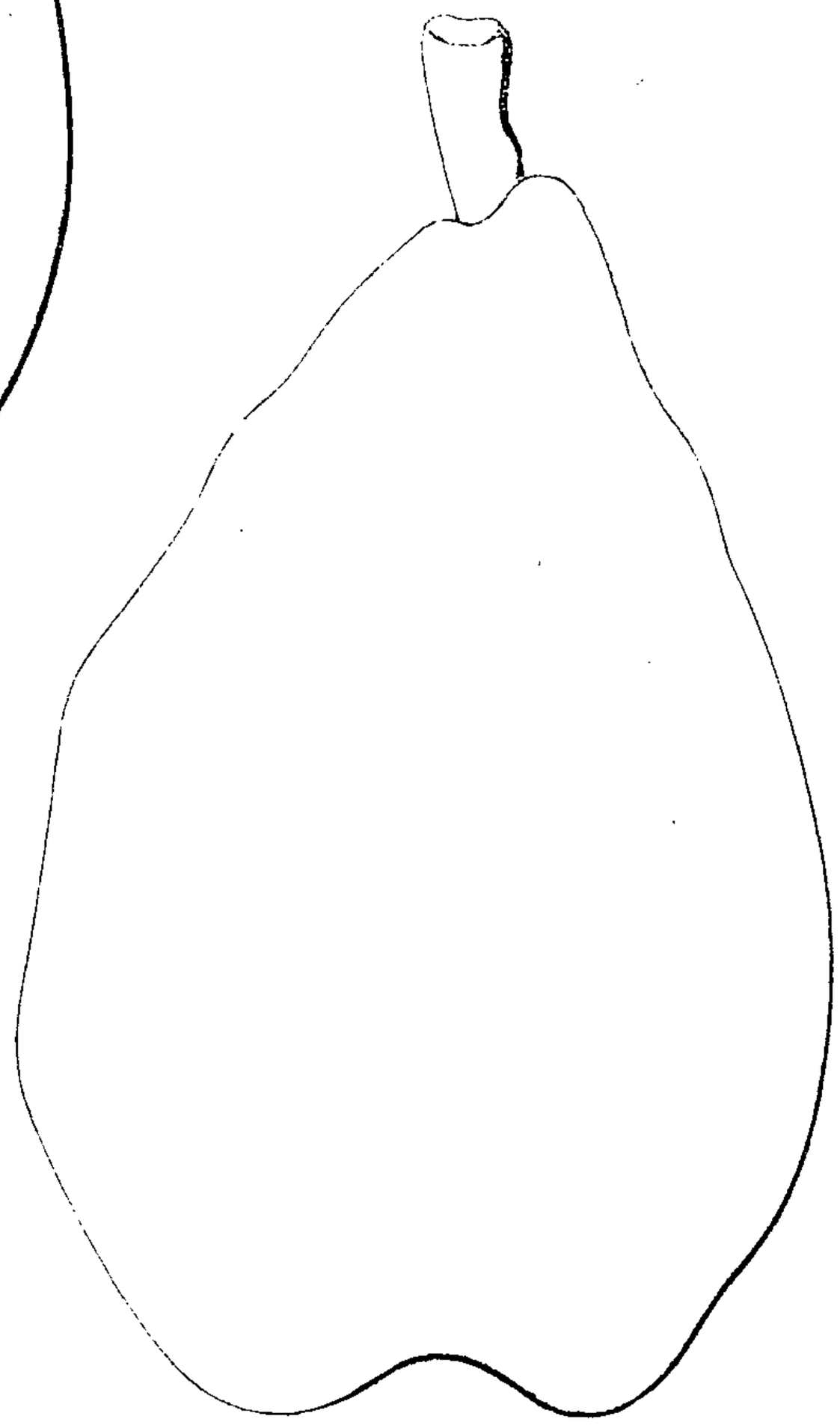


Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* très-allongée et toujours fort variable, elle affecte souvent celle d'une Calebasse obtuse et contournée; souvent aussi on la trouve ovoïde et régulière, ou bien encore conique à surface excessivement bosselée, à sommet presque aigu. — *Pédoncule :* très-court et très-gros, droit ou arqué, inséré plus ou moins obliquement à fleur de fruit et continu quelquefois avec la chair. — *Œil :* petit ou moyen, irrégulier, ouvert ou mi-clos, presque saillant ou placé dans un bassin vaste et profond. — *Peau :* mince, rugueuse, à fond verdâtre, amplement maculée de gris autour de l'œil et couverte çà et là de points bruns ainsi que de larges taches roussâtres des plus squammeuses. — *Chair :* blanche, fine et fondante, aqueuse, contenant quelques granulations auprès des pepins. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette et vineuse, fort agréablement parfumée.

Maturité. — Mi-septembre et gagnant jusqu'à la fin de ce même mois.

Qualité. — Première.

Deuxième Type.



Historique. — Ce poirier, qu'en 1846 j'inscrivais parmi les variétés nouvelles, à la page 19 de mon *Catalogue*, m'avait été donné par l'ancien Comice horticole

d'Angers, qui le cultivait alors depuis une dizaine d'années. Je n'ai pu trouver sur sa provenance aucun renseignement dans les Archives ou les *Bulletins* de cette Société, non plus que chez nos pomologues. En Allemagne, où depuis le commencement du siècle il est connu, on le regarde comme appartenant à la France, et le docteur Diel, de Stuttgardt, qui dès 1812 le décrivit, parut le croire originaire de la Moselle :

« Le poirier *Saint-George* m'est venu — disait-il — de chez Maréchal, horticulteur à Metz ; il était greffé sur franc, d'où je suppose qu'il manque de vigueur sur le cognassier. Je ne l'ai vu mentionné nulle part, excepté dans quelques *Catalogues* modernes de pépiniéristes lorrains. » (*Kernobstsorten*, 1812, p. 150.)

Cette poire mûrissant au cours de septembre, et non pas le 23 avril, date de la Saint-George, on ne saurait la dire dédiée à ce saint. Peut-être porte-t-elle le nom de son lieu de naissance ; et précisément il existe, dans la Moselle, la Meurthe et la Meuse, nombre de localités appelées Saint-George.

---

820. Poire de SAINT-GERMAIN [d'Hiver].

Synonymes. — *Poires :* 1. De l'Artheloire (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 112). — 2. Inconnue la Fare (*Id. ibid.*, édition de 1690, p. 98). — 3. De l'Artilloire (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, pp. 121 et 136). — 4. Saint-Germain jaune (*Id. ibid.*, p. 122). — 5. De l'Artisoire (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 227, n° 54). — 6. La Fare (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 2e partie, 1783, p. 146, n° 168). — 7. Saint-Germain d'Hiver (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, pp. 20 et 21). — 8. Saint-Germain de Muraille (*Id. ibid.*). — 9. Saint-Germain vert (*Id. ibid.*). — 10. Saint-Germain doré (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 89).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros et très-longs, peu flexueux, gris verdâtre, aux lenticelles des plus apparentes et clair-semées, aux coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-arrondis, écartés du bois et souvent sortis en longs éperons. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou lancéolées, à bords plus ou moins crénelés, à pétiole fort et très-long.

Fertilité. — Satisfaisante.

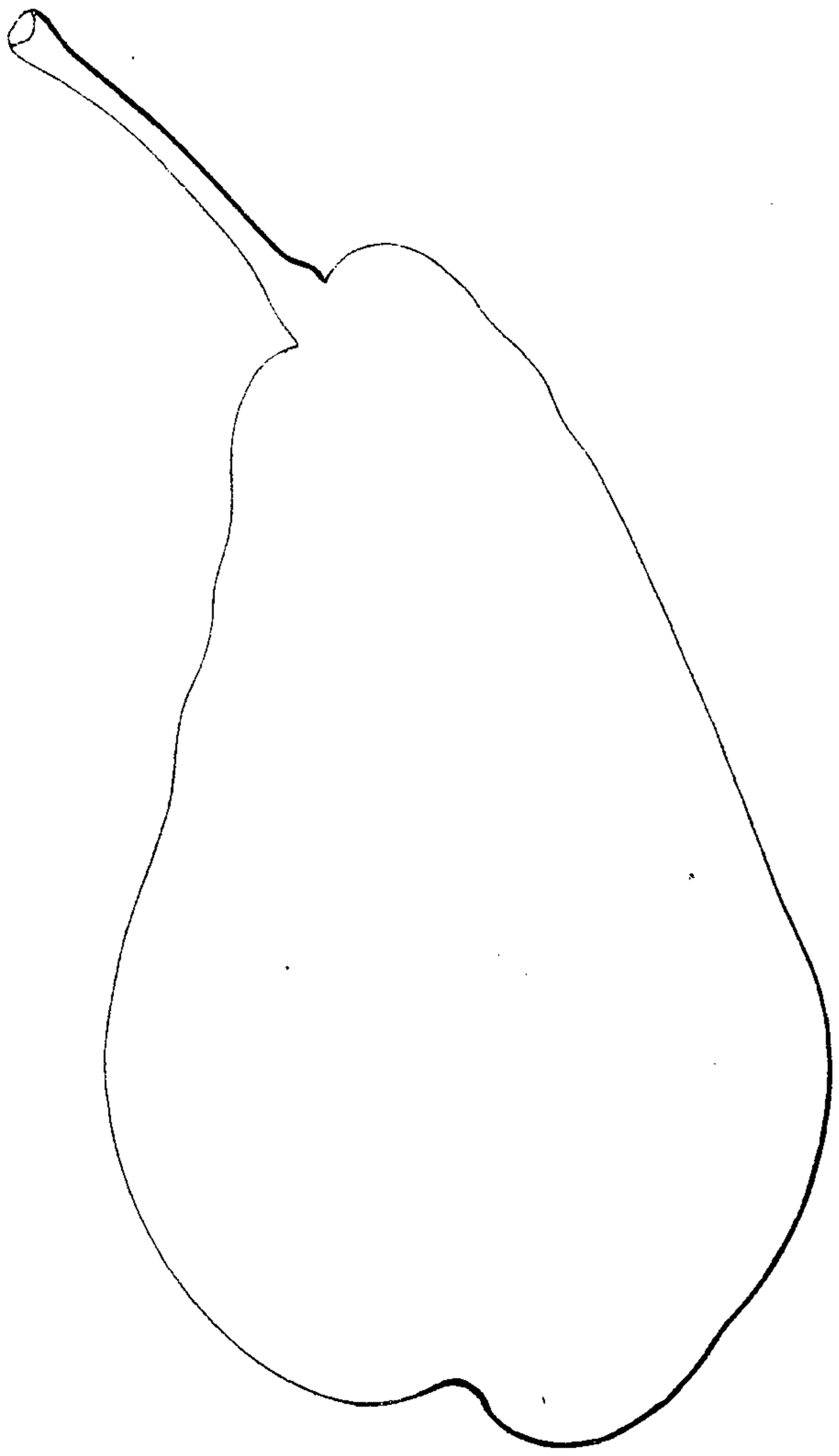
Culture. — C'est un vigoureux poirier, poussant non moins bien sur cognassier que sur franc, dont l'écusson se développe très-tardivement et qui fait d'irréprochables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, irrégulière, obtuse, fortement bosselée, ayant souvent un côté moins gros que l'autre, et souvent aussi sensiblement voûtée à sa partie supérieure. — *Pédoncule :* long, mince, arqué, charnu à la base, obliquement implanté à fleur de peau et parfois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* grand, mi-clos, presque saillant. — *Peau :* légèrement rugueuse, à fond de couleur variable, mais le plus ordinairement jaune verdâtre, ponctuée de roux, veinée de même autour de l'œil ainsi que du pédoncule, et semée de quelques taches brunes qui parfois sont assez squammeuses et crevassées. — *Chair :* blanchâtre, fine ou mi-fine, juteuse, ferme quoique bien fondante, un peu granuleuse au centre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, rafraîchissante, acidule, très-savoureusement parfumée.

Maturité. — Fin de janvier ou commencement de février, et se conservant jusqu'aux derniers jours de mars.

QUALITÉ. — Première, mais parfois deuxième dans les terrains humides et argileux, où généralement ce fruit se couvre de taches noires qui lui communiquent une âcreté désagréable.

Poire de Saint-Germain [d'Hiver].



Historique. — Faute d'avoir lu les anciens pomologues, il en est de modernes qui chez nous ont fait naître cette poire si recherchée, si répandue, l'un dans la forêt de Saint-Germain, d'où elle aurait pris son nom, l'autre à Saint-Germain près Leudes, dans la Haute-Saône. Ces deux assertions manquent complétement d'exactitude ; et de plus, d'après le *Dictionnaire des postes*, aucun Leudes n'existe en France, soit parmi les communes, soit parmi les hameaux. C'est donc ailleurs qu'il faut chercher le berceau de la présente variété. Mais nous n'irons pas loin pour le rencontrer. L'Anjou revendique ce fruit pour sa pomone, comme il en a déjà revendiqué tant d'autres non moins précieux. C'est effectivement de Saint-Germain-d'Arcé, proche la petite ville du Lude, que provient ce poirier. Il y poussa spontanément sur les bords de la Fare, modeste rivière qui sort du territoire de Souzay (Indre-et-Loire), fait tourner une dizaine de moulins, puis se jette dans le Loir, au-dessus de Saint-Germain-d'Arcé, après un cours de trente kilomètres. Merlet fut le premier pomologue qui parla de cette variété, que Bonnefond (1653) et dom Claude Saint-Étienne (1670) n'ont pas mentionnée, que Merlet lui-même connut seulement en 1675, et imparfaitement encore, puisqu'il ne put alors en donner l'origine :

« La Poire *de S. Germain*, ou de l'Artheloire — dit-il — est semblable au Bugy, est moins ronde, et est plus pointuë ; elle bœurre tres-bien, et son eau est bonne et sucrée. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 112.)

On voit donc que la propagation du poirier de Saint-Germain eut lieu vers 1670. Quant à son origine, Merlet l'établit en 1690, dans la troisième édition du précieux recueil pomologique qu'il nous a laissé :

« La Poire *de Saint Germain* — y lit-on — ou l'*Inconnuë* la Fare..... fruit extraordinaire pour sa bonté et sa garde, se mange pendant un long-temps, et jusqu'en Mars ;.... nous le

devons à un Sauvageon, qui s'est trouvé sur le bord de la petite Rivière de la Fare, dans la Paroisse de saint Germain, près le Lude. » (*Ibidem*, édition de 1690, p. 98.)

Observations. — Il en a été du Saint-Germain, comme du Beurré gris : la couleur de sa peau variant beaucoup selon les sols, l'exposition ou la vigueur de l'arbre, assez longtemps on a cru qu'il existait des Saint-Germain *Doré*, *Jaune*, *Vert*, mais enfin il a fallu reconnaître un jour qu'il n'en était rien, sauf pour le *Saint-Germain Gris*, originaire de Rouen, et dont je donne ci-après la description. — La poire de Saint-Germain atteint souvent un volume considérable ; à Chartres, en 1862, un amateur de Nogent-le-Roi, M. Courbe, en exposa qui pesaient 493 grammes ; et l'année précédente M. de Liron d'Airoles en avait présenté une, à la Société d'Horticulture de Paris, du poids de 675 grammes (voir *Notices pomologiques*, t. II, p. 149). — Parfois aussi l'arbre de cette variété prend un rare développement, lors surtout qu'on l'a placé en espalier, à belle exposition. M. le professeur Decaisne, en 1858, en citait un exemple peu commun :

« Un poirier de Saint-Germain — écrivait-il — anciennement palissé contre un des murs d'une cour de l'hospice de Chantilly, a un tronc de 2 mètres de hauteur sur 0^m 81^c de circonférence, et ses trois branches, élevées à 2 mètres de terre, forment un éventail de 20^m 66^c d'envergure sur 5^m 66^c de hauteur. » (*Jardin fruitier du Muséum*, t. I.)

Par une erreur prenant sa source dans une fâcheuse homonymie, plusieurs pomologues ont donné chez nous, ces derniers temps, les noms suivants pour synonymes à notre Saint-Germain : Poire *d'Union*, *Belle de Jersey d'Hiver*, *Saint-Germain d'Uvedale* ou *d'Uvidale*. Ils se rapportent formellement, au contraire, à la variété anglaise UVEDALE'S SAINT-GERMAIN, décrite dès 1724 par le botaniste Miller dans la première édition du *Dictionnaire des jardiniers*, où elle est qualifiée comme suit : « Mauvaise crue, très-bonne cuite ; méritant une place dans les jardins et se « conservant depuis Noël jusqu'en avril. » (Tome II, Poires, n° 80.) A lui seul un tel passage suffit pour prouver que le fruit à compote propagé jadis en Angleterre par le docteur Uvedale, s'éloigne entièrement du Saint-Germain français. J'ajouterai cependant, afin de mieux constater le fait, que Lindley et Thompson, écrivains anglais dont les ouvrages arboricoles font autorité, déclarèrent en 1831 et 1842 la poire *Tonneau* (de Duhamel, 1768) identique avec le Saint-Germain d'Uvedale. On verra plus loin, à l'article du poirier Tonneau, qu'ils eurent grandement raison de parler ainsi. — Pour terminer je signale encore deux faux synonymes du Saint-Germain d'Hiver : *Saint-Germain blanc*, l'un des surnoms de la Louise-Bonne, et *Saint-Germain brun*, qu'on doit réunir au Saint-Germain gris, de Rouen.

POIRE SAINT-GERMAIN BLANC D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Louise-Bonne*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-GERMAIN BLANC D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Amadote*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-GERMAIN BRANDES. — Synonyme de poire *Brandes*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-GERMAIN BRUN. — Synonyme de poire *Saint-Germain gris de Rouen*. Voir ce nom.

Poire SAINT-GERMAIN DU DOCTEUR UVEDALE. — Synonyme de poire *Tonneau*. Voir ce nom.

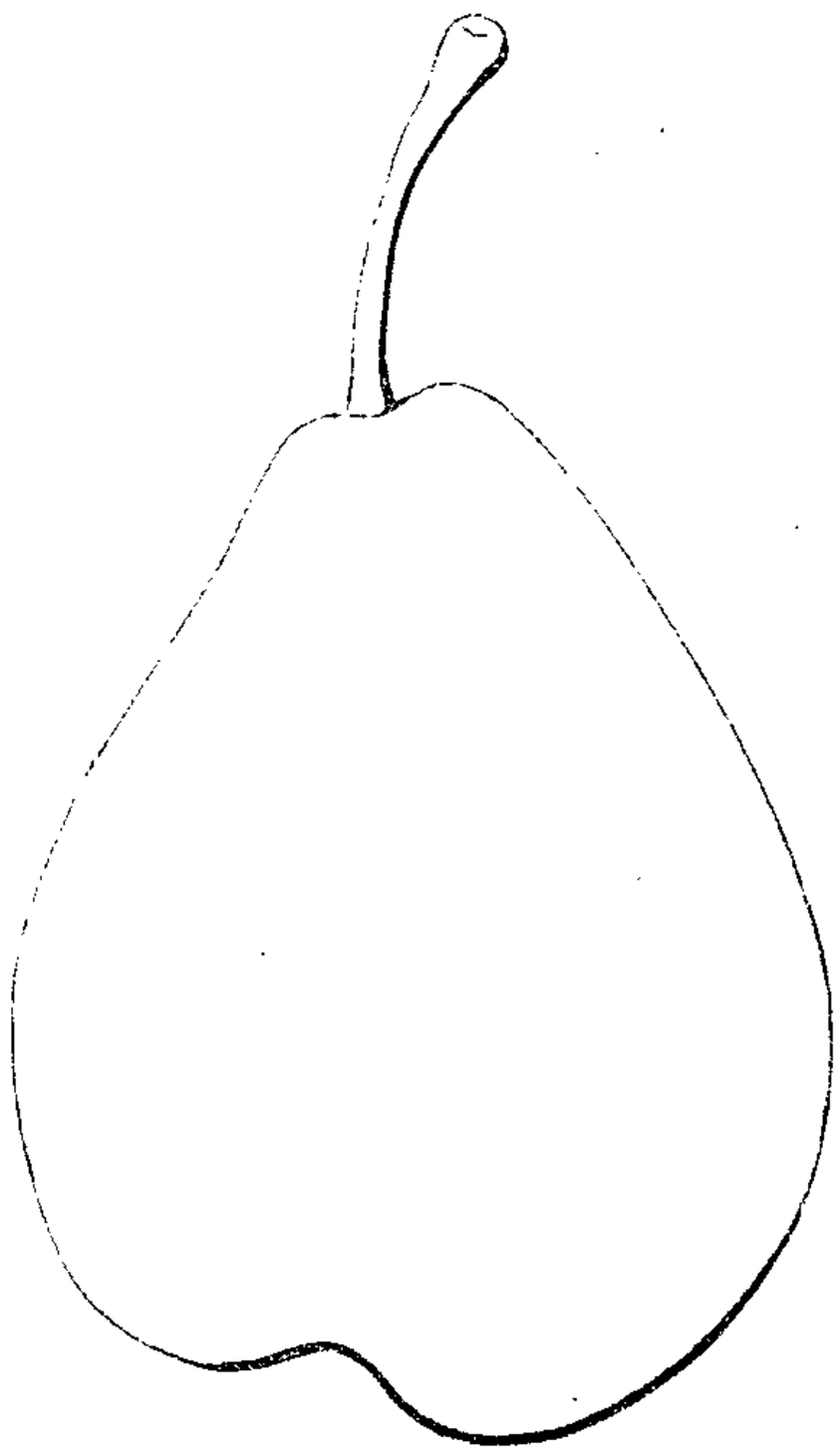
Poire SAINT-GERMAIN DORÉ. — Synonyme de poire *de Saint-Germain* [*d'Hiver*]. Voir ce nom.

Poire SAINT-GERMAIN DUTILLEUL. — Synonyme de poire *Saint-Germain du Tilloy*. Voir ce nom.

---

821. Poire SAINT-GERMAIN D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Poires*. 1. Hoe langer hoe liever (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, 2e partie, p. 93; — et Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 2. Jargonelle des Provençaux (Decaisne, *ibidem*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, courts, de moyenne force, légèrement coudés, jaune olivâtre, ayant les lenticelles fines, plus ou moins allongées, abondantes, très-apparentes, les coussinets modérément ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, petits, ovoïdes, pointus, aux écailles blanchâtres. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, planes ou canaliculées, à bords bien dentés, portées sur un pétiole long, grêle, largement stipulé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il développe tardivement son écusson, n'a qu'une vigueur très-modérée, végète mieux sur franc que sur cognassier et fait toujours des pyramides régulières, mais un peu faibles.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, généralement irrégulière, quelque peu ventrue vers la base et presque toujours beaucoup moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, menu, recourbé, implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune verdâtre clair, ponctuée de roux du côté de l'ombre, largement lavée de rose vif sur la face opposée, où elle est en outre semée de points gris cendré. — *Chair :* blanche, fine, molle, mi-fondante, faiblement pierreuse au centre. — *Eau :* suffisante, sucrée, souvent un peu astringente mais habituellement assez savoureuse.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième, et parfois troisième.

Historique. — Cette charmante petite poire, appelée *Hoe langer hoe liever* en Hollande, me semble originaire de ce pays, et c'est aussi l'opinion de M. Decaisne,

qui l'a caractérisée en 1858 (*Jardin fruitier du Muséum*, t. I). L'arboriculteur hollandais Herman Knoop la décrivit en 1760, et voici dans quels termes :

« La Poire HOE LANGER HOE LIEVER, autrement, en français : *Plus elle dure, tant mieux*, est de moyenne grosseur, de forme oblongue, légèrement ventrue, amincie vers la queue, qui est assez longue; elle a l'œil presque saillant et souvent on la trouve un peu voûtée ou contournée. Sa peau, unie, tourne au vert pâle ou au jaune blafard, à la maturité. La chair, fine, succulente, contient quelques pierres et possède vraiment, quand on la mange en temps voulu, une saveur très-agréable mais qui devient insipide si le fruit est trop ou pas assez mûr. » (*Pomologie*, édition de 1760, 1re partie, p. 41, planche III.)

L'apparition, chez nous, de cette variété fort secondaire et plutôt d'automne que d'été, dut avoir lieu vers le commencement du siècle. Poiteau, dans le *Bon-Jardinier* de 1830, disait : « Le pépiniériste Louis Noisette la cultive à Brunoy (Seine-et-Oise) « depuis une vingtaine d'années. » Pour moi, je crois qu'il en fut l'importateur, car il rapporta de ses voyages en Belgique et en Hollande, un assez grand nombre de fruits étrangers. Le nom Saint-Germain d'Été lui fut donné par l'agronome Loiseleur-Deslongchamps, qui sachant qu'en Provence, particulièrement, on la surnommait *Jargonelle*, le lui appliqua (*Nouveau Duhamel*, t. VI, p. 203), afin qu'elle ne pût être confondue avec cette dernière poire, l'une de nos plus anciennes espèces.

Observations. — C'est sous la dénomination, légèrement défigurée, de Petit-Saint-Germain d'Été que j'ai trouvé, vers 1835, ce poirier dans l'école fruitière, alors en voie d'organisation, du Comice horticole d'Angers. Si je supprime aujourd'hui, de ce nom, le déterminatif *Petit*, bien justifié par le faible volume de cette poire, c'est donc uniquement pour me conformer à ce qu'ont fait mes devanciers. Mais je ne saurais, à l'exemple de l'un d'entre eux, accepter comme synonyme de Saint-Germain d'Été, poire *Joli-Mont*, un des surnoms les plus connus du Doyenné de Juillet.

POIRE SAINT-GERMAIN FONDANT. — Synonyme de *Beurré Antoine*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-GERMAIN DE GRAINES. — Synonyme de poire *Saint-Germain du Tilloy*. Voir ce nom.

---

822. POIRE SAINT-GERMAIN GRIS [DE ROUEN].

Synonyme. — *Poire* SAINT-GERMAIN BRUN (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 21).

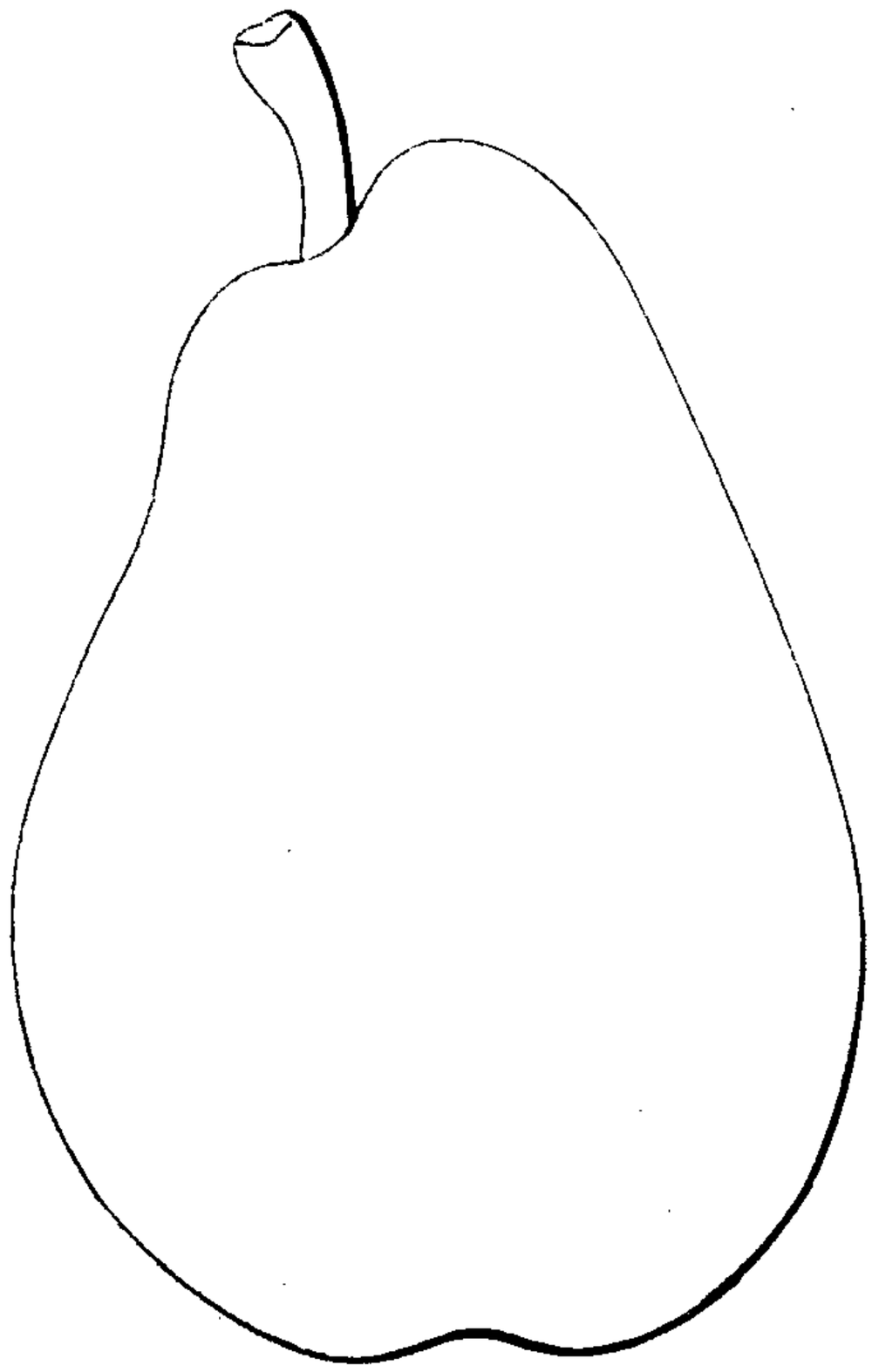
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, arqués et étalés, courts et peu forts, géniculés, vert clair grisâtre ou brunâtre, aux lenticelles larges et clair-semées, aux coussinets habituellement aplatis. — *Yeux :* très-petits, ovoïdes-arrondis, pointus, écartés du bois et souvent formant éperon. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, peu abondantes, généralement ovales-lancéolées, à bords légèrement crénelés ou dentés, à pétiole long, grêle, accompagné de stipules bien développées.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — C'est un poirier dont la vigueur laisse trop à désirer pour ne pas lui donner le franc de préférence au cognassier, quoi qu'il puisse, cependant, végéter

passablement encore sur ce dernier sujet. La croissance de l'écusson est des plus tardives ; les pyramides sont toujours chétives et irrégulières.

Poire Saint-Germain gris [de Rouen].



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde assez allongée, toujours irrégulière dans sa partie supérieure, où fréquemment elle est bosselée et voûtée. — *Pédoncule :* assez court, gros, arqué, placé de côté dans une large mais peu profonde cavité que domine presque constamment un mamelon très-prononcé. — *Œil :* moyen, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* rugueuse, unicolore, vert grisâtre, recouverte en partie de marbrures et de points brunâtres. — *Chair :* jaunâtre et mi-fine, juteuse, assez ferme mais bien fondante, ordinairement pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, très-sucrée, finement acidulée, parfumant délicieusement la bouche.

Maturité. — Vers la mi-décembre et courant de janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fut au commencement du siècle, vers 1804, que le pépiniériste et pomologue Prévost, longtemps président de la Société d'Horticulture de la Seine-Inférieure, trouva, encore inédite, cette variété dans le jardin des anciens moines de Saint-Ouen de Rouen. Il en prit des greffons sur le pied-mère, alors âgé d'une soixantaine d'années, et la multiplia abondamment. Je dus à l'obligeance de ce savant et consciencieux confrère, la connaissance de cette poire exquise, dont cependant la propagation eut lieu très-lentement. Cela tint à l'erreur de plusieurs horticulteurs qui disaient ce fruit semblable au Saint-Germain d'Hiver, sauf pour la couleur de la peau ; dissemblance qu'ils attribuaient à une simple anomalie de végétation. Présentement le Saint-Germain gris a conquis sa place parmi les variétés. Et pouvait-il en être autrement, quand maintes fois greffé sur un Saint-Germain d'Hiver, on l'a toujours vu donner des poires grises ?..... Si l'on veut bien, du reste, comparer nos descriptions de ces deux espèces, on remarquera tout aussitôt, et pour l'arbre et pour le fruit, les différences sensibles qui les caractérisent.

Poires : SAINT-GERMAIN D'HIVER,

— SAINT-GERMAIN JAUNE,

— SAINT-GERMAIN DE MURAILLE,

} Synonymes de poire *de Saint-Germain*. Voir ce nom.

823. Poire SAINT-GERMAIN PANACHÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, courts et grêles, à peine coudés, jaune-serin panaché de vert foncé, ayant les lenticelles fines, rapprochées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-arrondis, très-éloignés du bois. — *Feuilles :* petites, elliptiques-allongées, planes ou canaliculées et contournées sur elles-mêmes, au pétiole long et menu.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Comme pour le type dont il est une déviation, sa vigueur, des plus modérées, demande qu'on le greffe sur franc, car il se montre par trop chétif sur le cognassier et toujours excessivement lent à développer son écusson ; quant à ses pyramides, on ne saurait en voir de moins fortes ni de moins régulières.

Description du fruit. — Nous renvoyons à celle du Saint-Germain (p. 622) ; mais en faisant observer, toutefois, que les panachures de la poire qui nous occupe se présentent habituellement sous forme de bandes assez larges, jaune clair, longues ou très-longues, et parfois même descendant du pédoncule jusqu'à l'œil.

Historique. — C'est en France que le Saint-Germain panaché s'est produit, mais je n'ai pu découvrir où, ni quels furent ses premiers propagateurs. Assez récemment (1859) un de nos pomologues paraissait croire qu'avant M. Bivort, de Fleurus (Belgique), qui le décrivit en 1853, personne ne l'avait caractérisé. Précédemment (1856), en Allemagne, M. Dochnahl avait dit : « Ce fruit est d'origine « française et fut mentionné pour la première fois en 1830. » (*Obstkunde*, tome II, p. 130.) Aucune de ces assertions n'était exacte, quant à l'âge de cette sous-variété, puisque je la trouve déjà citée par Bosc, en 1819, dans le *Nouveau cours d'agriculture* alors publié par les principaux agronomes de l'Institut : « Il y en a « — ajoute-t-il après la description du Saint-Germain — il y en a une sous-« variété à bois et à fruit panaché. » (T. X, p. 251.) Et cet auteur, qui pour lors remplissait les fonctions d'inspecteur des pépinières du gouvernement, était fort à même de se bien renseigner. On peut donc affirmer que la propagation de ce poirier panaché eut lieu avant 1819 ; mais je pense qu'en 1805 il était encore inconnu. Étienne Calvel, à cette date, ne le cite pas dans son *Traité sur les pépinières*, non plus que Tollard aîné, en sa *Description des végétaux composant l'agriculture de l'empire français ;* et certes ils l'auraient signalé l'un ou l'autre, si déjà nos jardiniers l'eussent cultivé. Pour moi, je le multiplie depuis 1825.

---

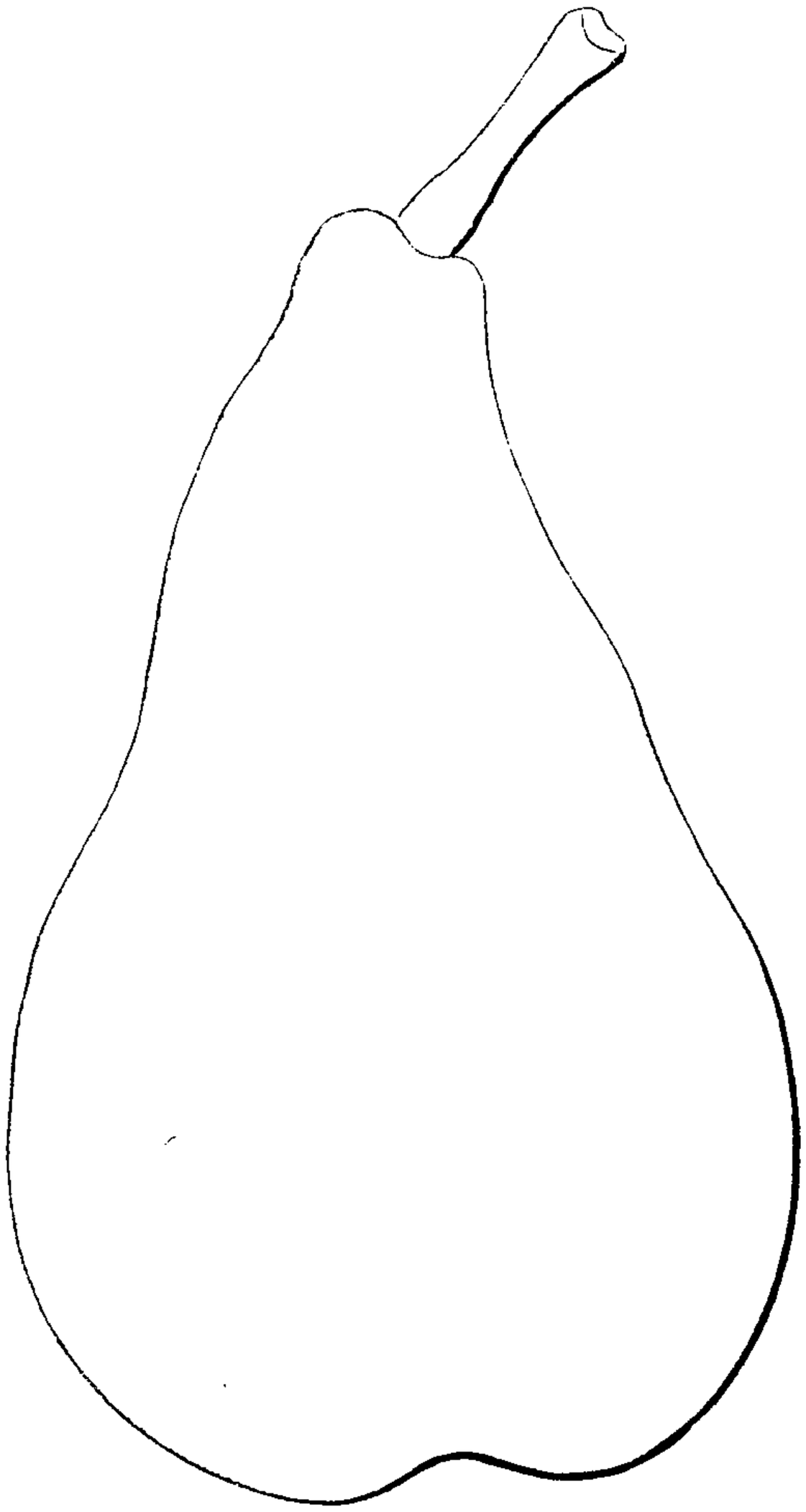
824. Poire SAINT-GERMAIN PUVIS.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement très-étalés et quelque peu arqués, gros, de longueur moyenne, légèrement flexueux, brun cendré, aux lenticelles grises, larges, abondantes, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* lisses, assez volumineux, coniques, très-écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, rarement nombreuses, ovales-arrondies, acuminées, à bords bien crénelés, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — On le greffe sur toute espèce de sujet ; sa vigueur est ordinaire ainsi que le développement de l'écusson ; il fait de passables pyramides.

Poire Saint-Germain Puvis.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, obtuse, irrégulière, très-bosselée et plus ou moins voûtée dans toute sa partie supérieure. — *Pédoncule :* de longueur moyenne et bien nourri, arqué ou contourné, charnu, renflé à ses extrémités, surtout à la base, placé obliquement à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert ou presque fermé, peu profondément enfoncé dans un vaste bassin dont les bords sont toujours des plus inégaux. — *Peau :* à fond vert-pré nuancé de jaune olivâtre, semée de petits points gris, généralement maculée de fauve autour du pédoncule et mouchetée ou granitée de même. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, aqueuse et fondante, presque exempte de granulations. — *Eau :* jamais bien abondante, sucrée, acidule, de saveur assez agréable.

Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle provient du département de l'Ain, où M. Pariset, de Curciat-Dougalon, l'obtenait en 1842. M. Puvis, auquel on l'a dédiée, fut longtemps président de la Société d'Émulation de Bourg-en-Bresse.

Poire SAINT-GERMAIN DU TILLAY. — Synonyme de poire *Saint-Germain du Tilloy*. Voir ce nom.

---

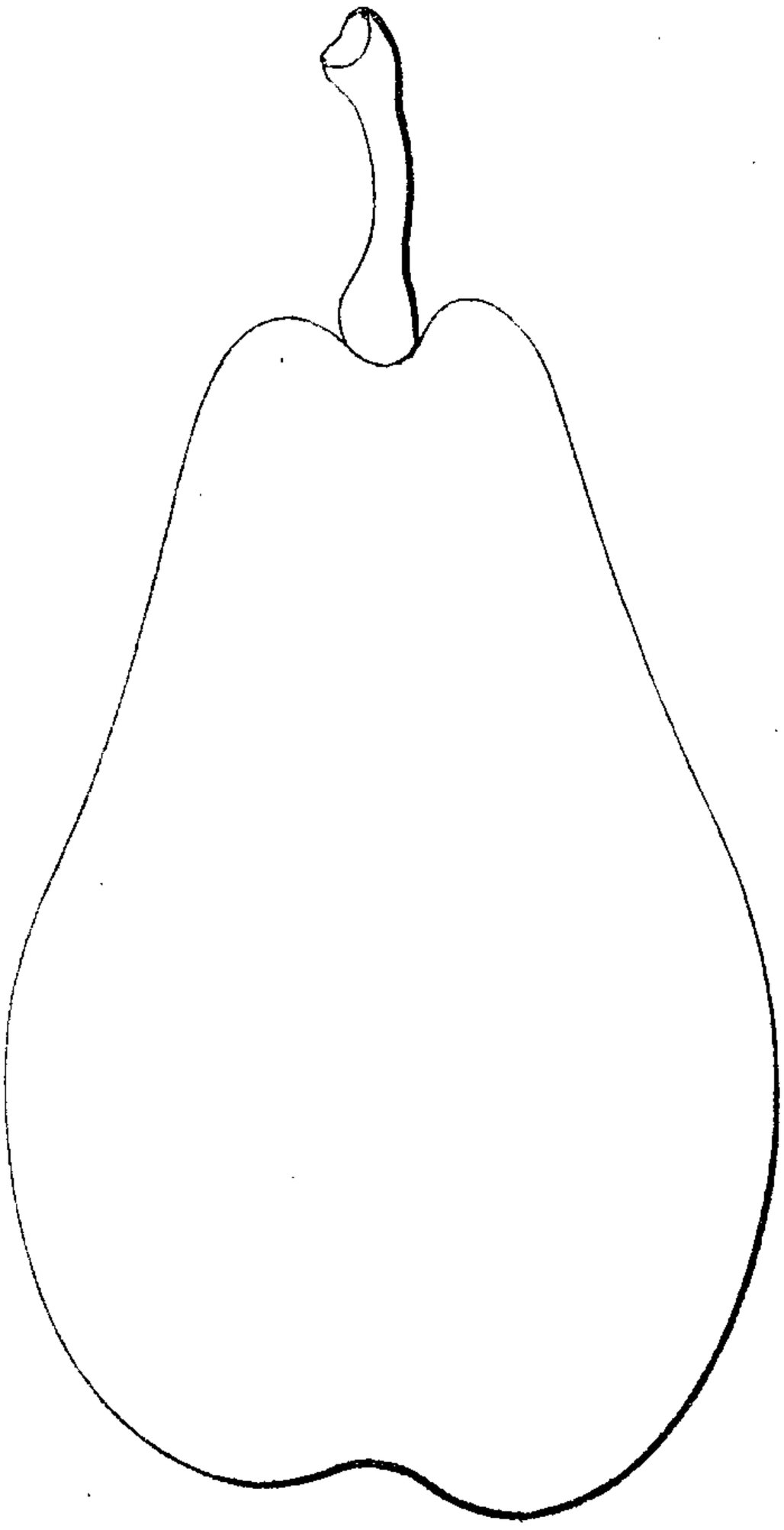
825. Poire SAINT-GERMAIN DU TILLOY.

Synonymes. — *Poires :* 1. Saint-Germain Dutilleul (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 2. Saint-Germain de Graines (*Id. ibid.*). — 3. Saint-Germain du Tillay (*Id. ibid.*). — 4. Du Tilloy (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, peu coudés, vert terne nuancé de gris fortement violacé, ayant les lenticelles ovales-allongées, rapprochées, très-apparentes, et les coussinets modérément ressortis. — *Yeux :*

faiblement éloignés du bois, petits, ovoïdes, aigus, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, souvent arquées et canaliculées, à bords régulièrement et finement dentés, à pétiole court, épais et rigide.

Poire Saint-Germain du Tilloy.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Ce poirier n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation ; il est doué d'une vigueur convenable et fait d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* conique-allongée ou cylindro-conique fortement obtuse, souvent quelque peu contournée dans son ensemble et plus ou moins étranglée vers les deux tiers de sa hauteur. — *Pédoncule :* assez long, gros, renflé aux extrémités, arqué, légèrement oblique et inséré dans une dépression rarement prononcée mais dont l'un des bords est presque toujours bien mamelonné. — *Œil :* grand et très-ouvert, arrondi, saillant ou à peine enfoncé. — *Peau :* faiblement rugueuse, jaune d'or nuancé de jaune olivâtre, couverte de points et de mouchetures grisâtres habituellement assez squammeuses, maculée de fauve autour du pédoncule et plus ou moins lavée de roux-cannelle sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, juteuse, mi-fine et mi-fondante, contenant au centre quelques fortes pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, acidule, douée d'un arome fort savoureux.

MATURITÉ. — Depuis la mi-octobre jusqu'aux derniers jours de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce Saint-Germain est un des meilleurs fruits d'automne, pourtant on le trouve très-difficilement, même chez les principaux pépiniéristes. Cela tient sans doute à sa localisation presque exclusive, depuis un demi-siècle environ, dans l'école fruitière du Jardin des Plantes de Paris. C'est de là que je l'ai tiré vers 1835. Tout me porte à croire qu'il provient de quelqu'un des anciens établissements arboricoles de notre département du Nord, où jadis il en exista de très-importants, et surtout où l'on rencontre deux bourgs du nom de *Tilloy*, qu'on lui a donné. M. le professeur Decaisne l'a décrit en 1859 dans son *Jardin fruitier du Muséum* (t. II) ; il l'appelle simplement POIRE DU TILLOY, mais constate ensuite que sur le *Catalogue du Muséum* cette variété était inscrite, dès 1824, sous le n° 772 et le nom Saint-Germain du Tilloy, qu'alors nous lui conservons.

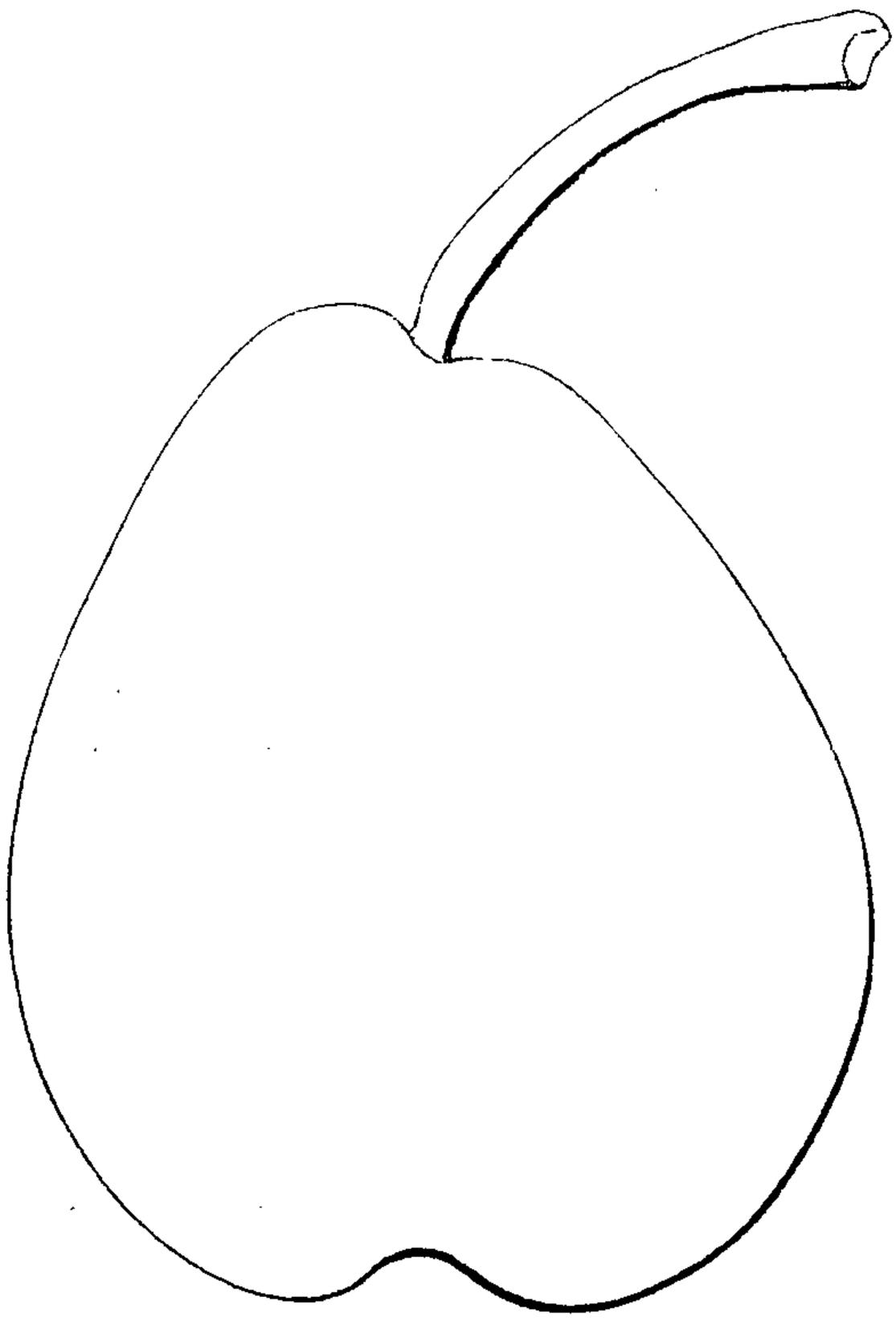
Observations. — En étudiant, page 205 de notre tome I^er^, le poirier *Belle-Julie*, nous avons dit qu'il ne saurait être réuni, comme on l'a pensé, au

Saint-Germain du Tilloy. Il devient donc nécessaire de le répéter ici, afin qu'on soit à même de s'assurer qu'une dissemblance prononcée existe réellement entre ces deux poiriers.

Poires SAINT-GERMAIN D'UVEDALE et D'UVIDALE. — Synonymes de poire *Tonneau*. Voir ce nom.

---

826. Poire SAINT-GERMAIN VAN MONS.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, très-géniculés, jaune-orange nuancé de gris, finement et abondamment ponctués, ayant les coussinets peu saillants et de longs mérithalles. — *Yeux :* fortement éloignés du bois, volumineux, ovoïdes-arrondis, duveteux, aux écailles bien disjointes. — *Feuilles :* vert clair, peu nombreuses, assez petites, ovales-allongées ou lancéolées, à bords faiblement crénelés ou presque unis, à pétiole grêle et des plus longs.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il n'a rien de particulier dans sa croissance, se plaît autant sur cognassier que sur franc et prend une forme pyramidale convenable et régulière.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins allongée, assez irrégulière, ayant habituellement un côté beaucoup plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* long, arqué, de moyenne force à sa partie inférieure, mais très-renflé à l'extrémité opposée, implanté à fleur de fruit et toujours obliquement. — *Œil :* moyen ou petit, arrondi, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, jaune d'ocre, semée de nombreux points gris et verts, très-abondants surtout autour de l'œil ; parfois aussi ces points sont entremêlés de quelques petites taches roux verdâtre. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine et mi-fondante, bien granuleuse au cœur. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, aigrelette, assez savoureuse.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Poiteau fut le pomologue qui chez nous signala ce fruit, importé de Belgique, dont il est originaire, en 1833. Il le décrivit à la 44e page de sa *Notice sur la théorie Van Mons*, publiée en 1834. Le pied-type fut semé par Van Mons, à Bruxelles, et fructifia en 1819, mais à Hervelé, près Louvain, dans le jardin du duc d'Arenberg, auquel son obtenteur l'avait offert.

Poire SAINT-GERMAIN VAUQUELIN. — Synonyme de poire *Vauquelin*. Voir ce nom.

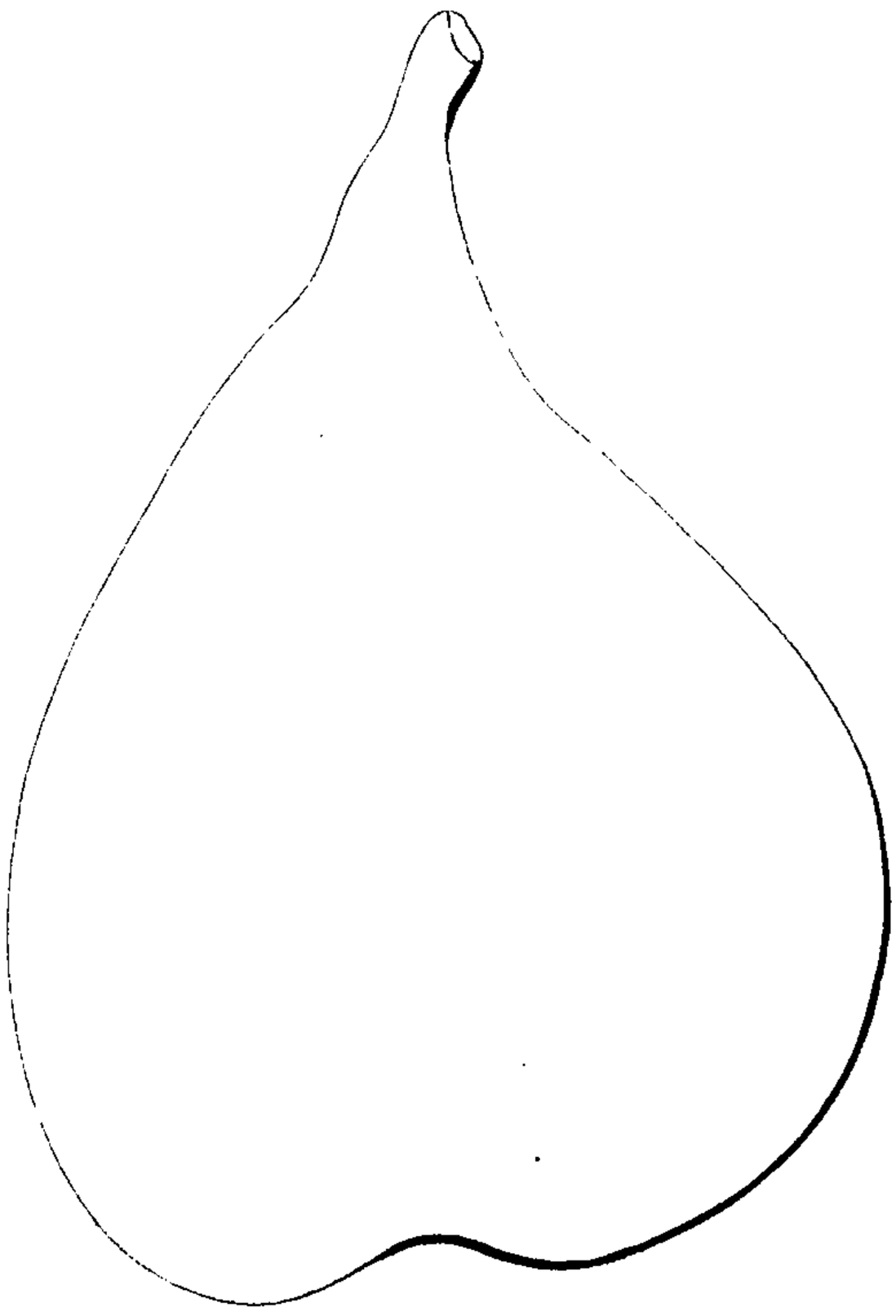
Poire SAINT-GERMAIN VERT. — Synonyme de poire *de Saint-Germain*. Voir ce nom.

---

827. Poire de SAINT-GHISLAIN.

Synonymes. — *Poires :* 1. Duck-Monarch (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné*, 1849, p. 21, n° 163). — 2. Saint-Galen (Elliott, *Fruit book*, p. 336). — 3. Figue de Hollande (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 73, n° 25). — 4. Rougemont (*Id. ibid.*). — 5. Quinnipiac (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 547).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort et gris rougeâtre foncé. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et très-longs, à peine géniculés, légèrement duveteux, rouge-gris, ayant les lenticelles larges, assez abondantes, les coussinets peu ressortis et de longs mérithalles. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus et cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* habituellement petites et peu nombreuses, ovales-arrondies, bien crénelées ou dentées sur leurs bords, au pétiole grêle et des plus longs.

Fertilité. — Très-grande.

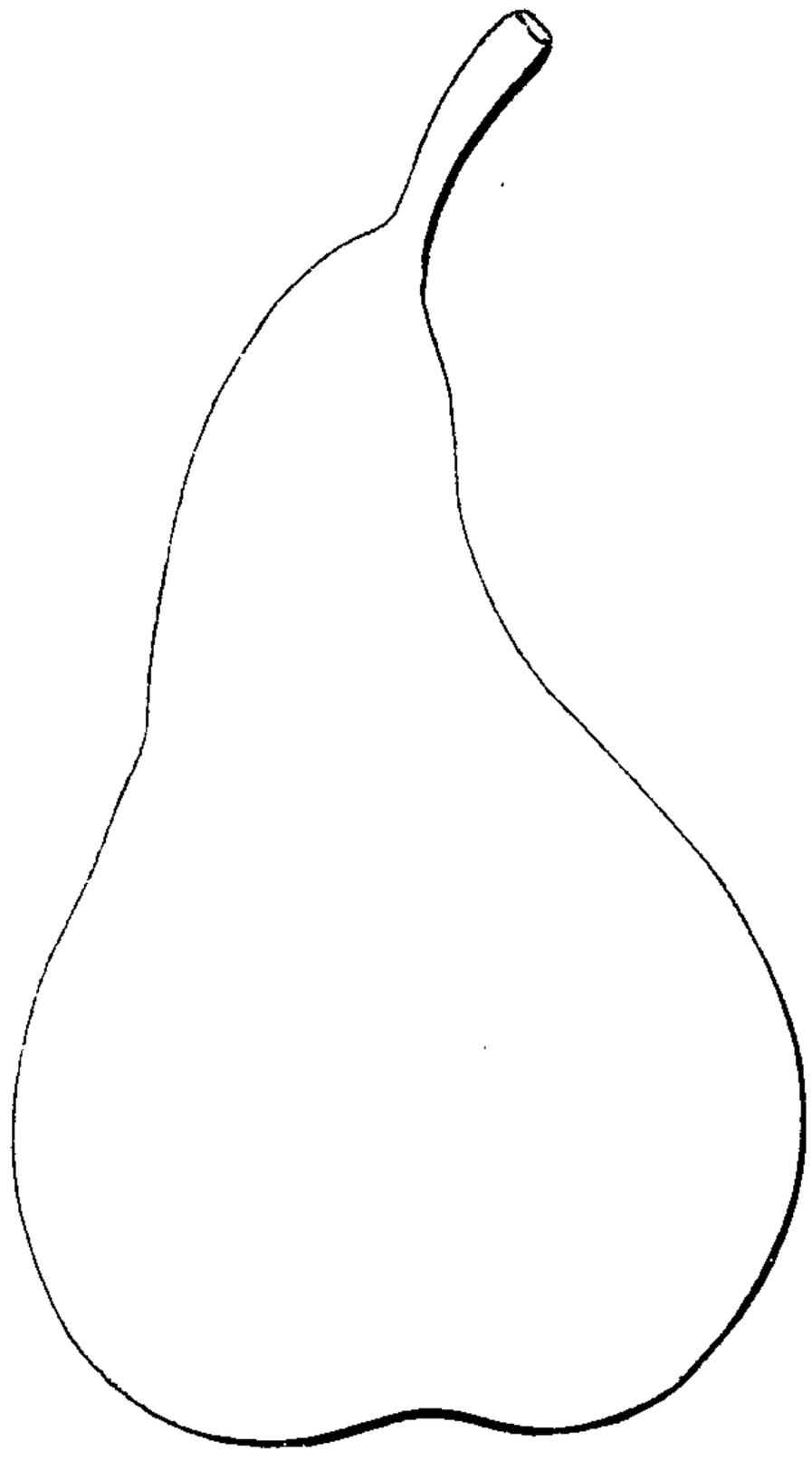
Culture. — Tout est ordinaire dans la végétation de ce poirier, qui, vigoureux, pousse convenablement sur franc ou sur cognassier ; ses pyramides sont assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* inconstante, elle affecte souvent celle d'une Calebasse arrondie et très-ventrue dans toute sa partie inférieure, mais qui soudain se termine en pointe aiguë fortement bosselée et quelque peu voûtée ; fréquemment aussi elle est au contraire calebassiforme allongée, mince dans sa partie supérieure, assez ventrue et assez contournée à sa base ; enfin, parfois on la trouve très-régulièrement turbinée. — *Pédoncule :* court et bien nourri, ou de longueur et de force moyennes, à peine arqué, oblique et continu avec le fruit. — *Œil :* petit, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* assez épaisse et un peu rugueuse, vert herbacé, uniformément couverte de larges points gris et nuancée de rouge sombre sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, légèrement granuleuse autour des pepins. — *Eau :* fort abondante et

très-sucrée, vineuse, ayant un parfum délicieux que rehausse encore un arrière-goût faiblement musqué.

MATURITÉ. — Derniers jours d'août et commencement de septembre.

Poire de Saint-Ghislain. — *Deuxième Type.* QUALITÉ. — Première.



Historique. — Le professeur Van Mons fut l'un des premiers propagateurs de ce poirier, mais il ne provient pas de ses semis. Dès 1810 il en adressa des greffes à son ami le docteur Diel, de Stuttgardt, qui le décrivit en 1823 (*Kernobstsorten*, p. 195) et le déclara — renseignement fort exact — originaire du village de Saint-Ghislain, situé près de Jemmapes, dans le Hainaut (Belgique). Quant à l'obtenteur de cette variété, ce fut un M. Dorlain (voir Hovey, *Fruits of America*, 1856, t. II, p. 45, et *Catalogue de la Société Van Mons*, 1857, p. 163). La poire de Saint-Ghislain date du commencement de notre siècle; elle est généralement répandue à l'étranger. Il y a plus de vingt-cinq ans que je la multiplie, et le Comice horticole d'Angers la possédait déjà en 1838.

Observations. — J'ai reçu vers 1846, sous le nom de *Duck-Monarch*, un poirier qui jusqu'en 1852 a figuré dans mon *Catalogue* au rang des variétés. Mais à partir de 1855 je l'ai donné pour synonyme au Saint-Ghislain, avec lequel il est entièrement identique. Je n'ai pu retrouver la note de provenance de ce Duck-Monarch, qui du reste a peu fait parler de lui.

POIRE DE SAINT-HERBLAIN. — Synonyme de *Beurré Bruneau*. Voir ce nom.

POIRE DE SAINT-JACQUES. — Synonyme de poire *Petit-Blanquet*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-JEAN. — Synonyme de poire *Citron des Carmes*. Voir ce nom.

POIRE DE LA SAINT-JEAN. — Synonyme de poire *Amiré Johannet*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-JEAN D'ANJOU. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-JEAN-BAPTISTE. — Synonyme de poire *Comte de Flandre*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-JEAN-BAPTISTE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Jean-Baptiste*. Voir ce nom.

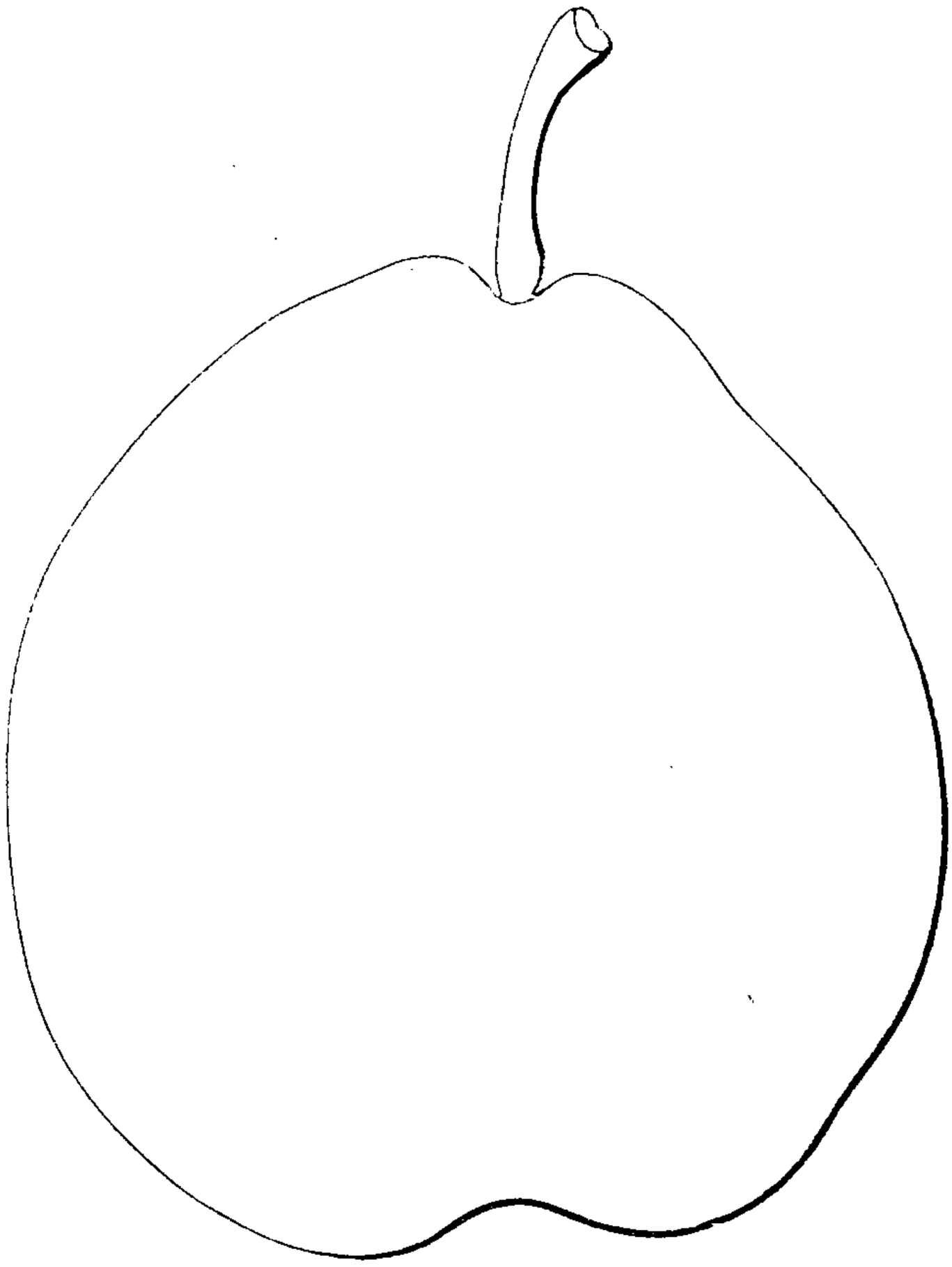
POIRE SAINT-JEAN-BAPTISTE D'HIVER. — Synonyme de poire *Comte de Flandre*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-JEAN MUSQUÉ. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

---

828. POIRE SAINT-JOSEPH.

Synonyme. — *Poire* JOSEPH (Diel, *Kernobstsorten*, 1819, p. 254).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, gros et longs, à peine géniculés, rouge ardoisé, ayant les lenticelles larges, apparentes, clair-semées, les coussinets aplatis et de courts mérithalles. — *Yeux :* collés contre le bois, moyens ou petits, ovoïdes, aux écailles renflées et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses et petites, lancéolées au sommet du rameau, ovoïdes-acuminées à sa base, à bords des plus ondulés, dentés en scie ou légèrement crénelés, à pétiole long, flasque et grêle.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — De vigueur ordinaire, ce poirier pousse fort bien sur le cognassier, développe vite son écusson et prend une forme pyramidale assez satisfaisante, quoiqu'un peu trop irrégulière.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moyenne. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, quelque peu bosselée mais cependant assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur et de grosseur moyennes, arqué, renflé et charnu à la base, obliquement inséré dans une cavité peu profonde et à bords légèrement mamelonnés. — *Œil :* moyen, ouvert ou presque fermé, rarement bien enfoncé. — *Peau :* vert tendre nuancé de jaune sombre, parsemée de points gris et de mouchetures fauves, et maculée de brun clair autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et mi-fondante, aqueuse, contenant au centre quelques

fortes pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, peu parfumée et cependant assez savoureuse.

Maturité. — Vers la mi-septembre et se conservant souvent jusqu'au début d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce poirier Saint-Joseph faisait jadis partie de la collection fruitière du Comice horticole d'Angers ; j'en ai pris des greffes vers 1846 et le propage depuis 1849. C'est une variété précieuse, vu le volume de ses produits et leur assez longue conservation, pour l'approvisionnement des halles. Nos pomologues ne semblent pas la connaître. Quant au Comice, rien dans ses archives ou ses *Bulletins* n'indique la source qui la lui avait fournie. Elle est répandue chez les Allemands, mais ils la nomment seulement Poire Joseph, le mot saint figurant bien rarement dans leurs nomenclatures. Le docteur Diel, de Stuttgardt, la décrivit en 1819 (*Kernobstsorten*, p. 254) et sembla la croire originaire d'Allemagne. « Il la « tenait, dit-il, du jardinier de l'abbaye de Villmare-sur-Lahn, qui lui-même l'avait « reçue de Trèves (Prusse). » Je laisse à ce fruit la dénomination sous laquelle je l'ai rencontré, puis propagé, quoique sa maturité, qui s'effectue au début de l'automne, soit loin de coïncider avec la Saint-Joseph, tombant le 19 mars. Aussi ai-je toujours pensé que ce fut probablement à son entrée en France, que la poire Joseph des Allemands — portant peut-être le nom de son obtenteur — se vit appliquer le surnom Saint-Joseph, si peu fait pour elle.

Poire SAINT-LAMBERT. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire SAINT-LAURENT. — Synonyme de poire *Bellissime d'Été* (de Duhamel). Voir ce nom.

Poire SAINT-LÉONARD. — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

---

829. Poire SAINT-LÉZIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés ou légèrement étalés, courts, bien nourris, à peine coudés, vert grisâtre nuancé de rouge pâle, finement ou abondamment ponctués, à coussinets modérément ressortis. — *Yeux :* presque appliqués contre l'écorce, de moyenne grosseur, triangulaires et pointus, aux écailles marron et semées de quelques mouchetures noirâtres. — *Feuilles :* très-grandes, ovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords unis en partie ou très-faiblement denticulés, ayant le pétiole blanchâtre, de force et de longueur moyennes.

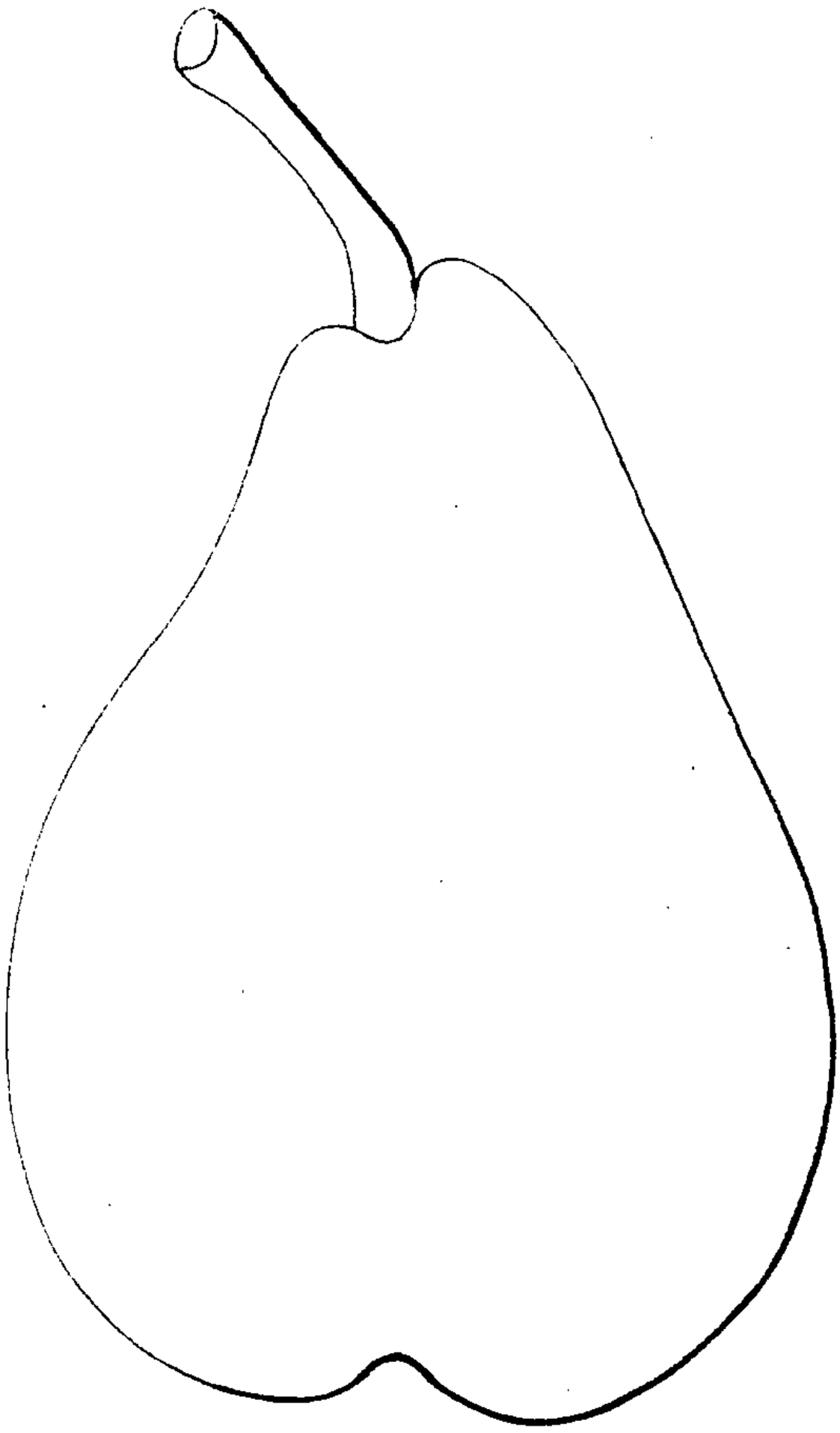
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier, car sa vigueur est des plus modérées ; l'écusson se développe tardivement ; les pyramides sont irrégulières, basses et pauvrement ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois considérable. — *Forme :* très-variable, elle est conique ou turbinée, ovoïde-allongée ou ovoïde

un peu cylindrique; enfin on la trouve assez souvent, aussi, conique plus ou moins régulière, légèrement obtuse, bosselée, sensiblement voûtée près du sommet. — *Pédoncule :* long, fort, renflé aux extrémités, arqué, charnu, obliquement inséré dans une cavité rarement bien profonde mais dont l'un des bords est presque toujours très-mamelonné. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert et légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, unie, vert clair nuancé de jaune pâle, striée de fauve dans le bassin ombilical et toute parsemée de petits points gris. — *Chair :* blanche, mi-fine, mi-cassante et granuleuse autour des loges. — *Eau :* peu abondante et peu sucrée, dénuée de parfum et même ayant un arrière-goût herbacé.

Poire Saint-Lézin.



MATURITÉ. — Commencement de novembre, gagnant quelquefois le mois de décembre.

QUALITÉ. — Deuxième, et uniquement pour la cuisson.

Historique. — Dom Claude Saint-Étienne fut, parmi nos pomologues, celui qui le premier parla du Saint-Lézin; mais alors — c'était en 1670 — l'engouement professé pour ce fruit engagea sans doute quelques horticulteurs à rebaptiser de son nom deux autres variétés, car il n'a jamais existé qu'une poire Saint-Lézin, mûrissant en novembre, et les recueils pomologiques de la fin du XVII^e^ siècle en ont mentionné trois : la vraie, puis deux qui se conservaient, paraît-il, jusqu'au mois d'avril. Voici du reste ce qu'en a dit le moine Claude Saint-Étienne :

« Se mange au commencement de decembre : *Saint-Lezin vert.* Il est long comme Fusée et gros à la teste ; il a la queuë longue et menue ; molit à Noël ; tres-bon. »

« Se mange en fevrier : *Saint-Lezin gris*, assez long, gros comme Lombardie, gris meslé de vert clair qui devient jaunastre en meurissant; est un peu pierreux, dure jusques en avril, est fort musqué ; excellent. »

« Il y en a *de Petit*, pas plus gros que Sucrin. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 70 et 78.)

Les deux fausses variétés ne tardèrent pas à disparaître, car dès le XVIII^e^ siècle on ne les trouve plus citées, la véritable figure seule dans les ouvrages ou les Catalogues horticoles. La propagation de cette dernière ne commença guère avant l'année 1640. Ni le Lectier (1628) ni Boyceau de la Baraudière (1640) ne l'inscrivirent sur leurs longues listes de fruits, et de plus Ménage, qui en précisa l'origine en 1650 (*Dictionnaire étymologique de la langue française*, 1^re^ édition, 1 vol. in-4°), la signala uniquement comme une variété locale : « Cette poire d'Anjou, écrivit-il,

« tire son nom de la chapelle de Saint-Lézin, près Angers, dans le jardin de laquelle « on commença à la greffer. » De nos jours ce poirier, complétement dépourvu de mérite, ne se cultive plus, si ce n'est chez les collectionneurs. La petite chapelle dont Ménage vient de parler se voit encore à trois kilomètres d'Angers, sur la commune et proche les ardoisières de Trelazé. Elle avait été bâtie jadis par les ouvriers de ces ardoisières, puis dédiée à saint Lézin, patron de leur corporation. Ce saint, qui fut à la fois évêque et comte d'Anjou, mourut le 1er novembre 605; il occupa pendant dix-neuf ans le siége épiscopal d'Angers.

Observations. — Par suite d'une erreur commune à plusieurs écrivains, on crut, il y a quelques années, la poire *de Curé* (voir notre tome Ier, pp. 610-613) identique avec le Saint-Lézin. On sait actuellement qu'il n'en est pas ainsi. Dans sa *Pomologie de la Seine-Inférieure*, déjà Prévost l'affirmait en 1848, mais son autorité ne put convaincre immédiatement tous les dissidents :

« La ci-devant Société royale d'Horticulture de Paris — dit-il — et le *Bon-Jardinier*, ont confondu la poire de Curé, fruit presque encore nouveau et généralement d'assez bonne qualité, avec la *Saint-Lézin*, connue depuis au moins deux cents ans, et tout au plus bonne pour compotes. Je crois donc nécessaire de décrire la poire maintenant fort peu connue de Saint-Lézin, afin qu'on ne considère pas, sur la foi des ouvrages précités, ce nom comme synonyme de la poire de Curé..... » (6e cahier, pp. 174-175.)

Puis cet arboriculteur si distingué ajoutait avec raison :

« La Saint-Lézin est remarquable par son fort volume, mais c'est là tout son mérite, et il ne doit pas lui valoir les honneurs de la culture, puisque la *Belle-Angevine*, qui lui est supérieure en qualité et se conserve plus longtemps, acquiert un volume beaucoup plus considérable et prend un plus beau coloris. » (*Ibid.*)

---

830. Poire SAINT-LOUIS.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, flexueux et cotonneux, jaune clair verdâtre, ayant les lenticelles petites mais très-abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, de couleur noirâtre, bien écartés du bois. — *Feuilles :* ovales-arrondies, souvent acuminées, duveteuses, planes ou canaliculées, légèrement dentées en scie, portées sur un pétiole long et fort.

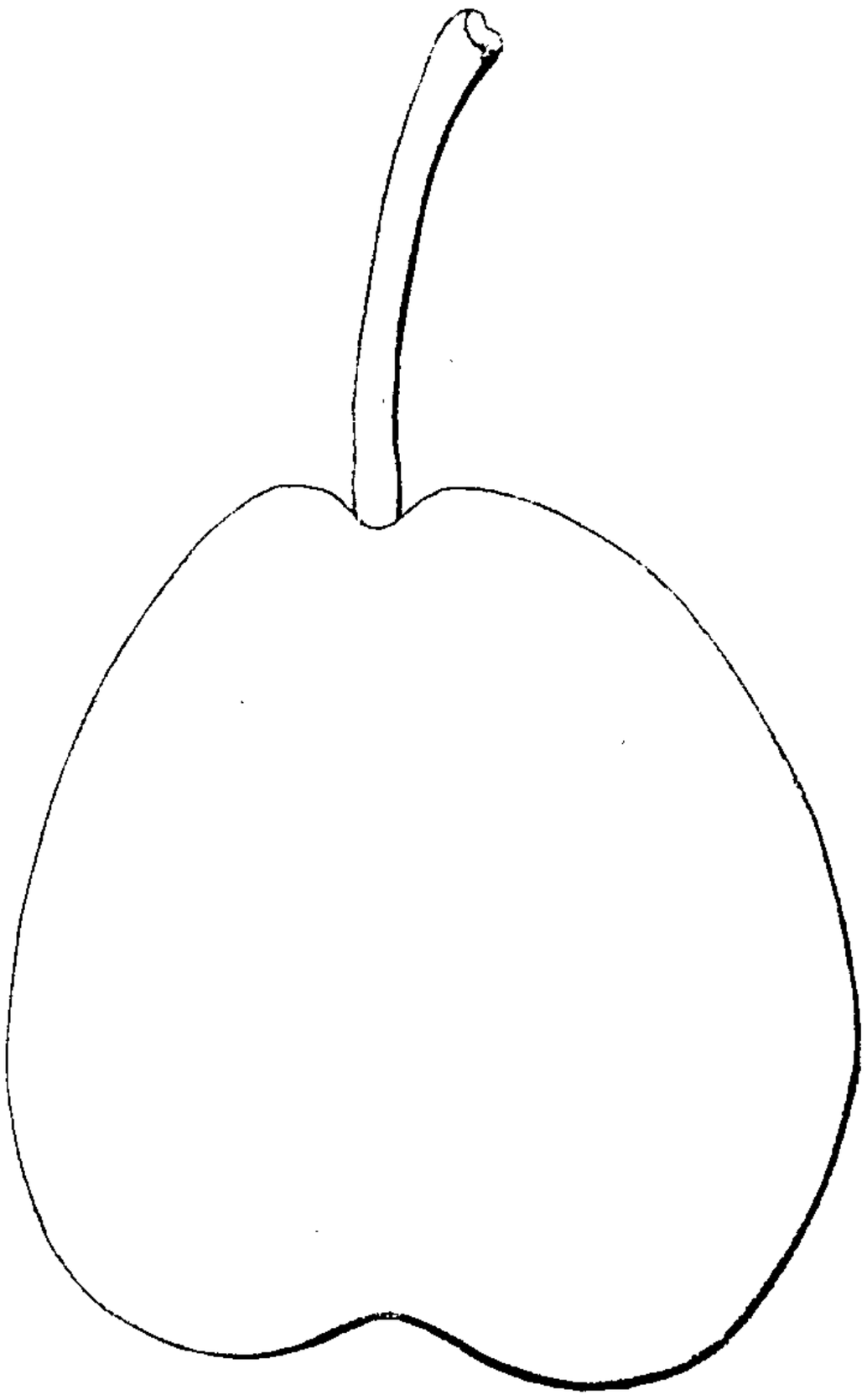
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire et la croissance de son écusson, un peu tardive; dans leur deuxième année ses pyramides laissent encore à désirer, mais elles prennent ensuite un beau développement; on le greffe non moins avantageusement sur cognassier que sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde fortement globuleuse et à surface quelque peu bosselée. — *Pédoncule :* long, de moyenne grosseur, recourbé, placé de côté à fleur de fruit ou dans une faible dépression à bords réguliers et arrondis. — *Œil :* moyen, ouvert ou presque fermé, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune d'ocre, unie, fine, semée de points et de très-petites taches fauves, rayée de même dans le bassin ombilical et plus ou moins carminée sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanche, un peu

grosse, mi-fondante, contenant au centre quelques pierres. — *Eau :* abondante, assez sucrée, douceâtre, sans parfum appréciable.

Poire Saint-Louis.



MATURITÉ. — Derniers jours d'août.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — C'est encore là un poirier que m'a fourni l'ancien Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers, et dont la note d'origine ne fut pas prise, comme il en a été souvent pour les nombreuses greffes qu'on adressait de diverses contrées, et fréquemment même de l'étranger, au directeur de ce Jardin. Je propage la poire Saint-Louis depuis 1852, mais uniquement pour le verger et la vente sur les marchés.

Observations. — Le *Beurré Saint-Louis*, décrit page 424 de notre tome Ier, n'a d'autre rapport qu'une conformité de nom, avec le présent fruit. J'ajoute qu'il en est ainsi de la variété mise en vente au mois de février 1868, à Leipzig, sous le double nom *Saint-Louis* ou *Reine des Poires*, par M. Laurentius, pépiniériste, qui dans son prospectus la dit originaire de Rome et des jardins du pape.

POIRES SAINT-MARC. — Synonymes de poires *Belle de Thouars* et *des Urbanistes*. Voir ces noms.

POIRES : SAINT-MARCEL,
— SAINT-MAREIL,
— SAINT-MARTIAL,
} Synonymes de poire *Angélique de Bordeaux*. Voir ce nom.

POIRES DE SAINT-MARTIN. — Synonymes de poires : *Bec-d'Oie*, *Bon-Chrétien d'Hiver* et *Martin-Sec*. Voir ces noms.

POIRE SAINT-MICHEL. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

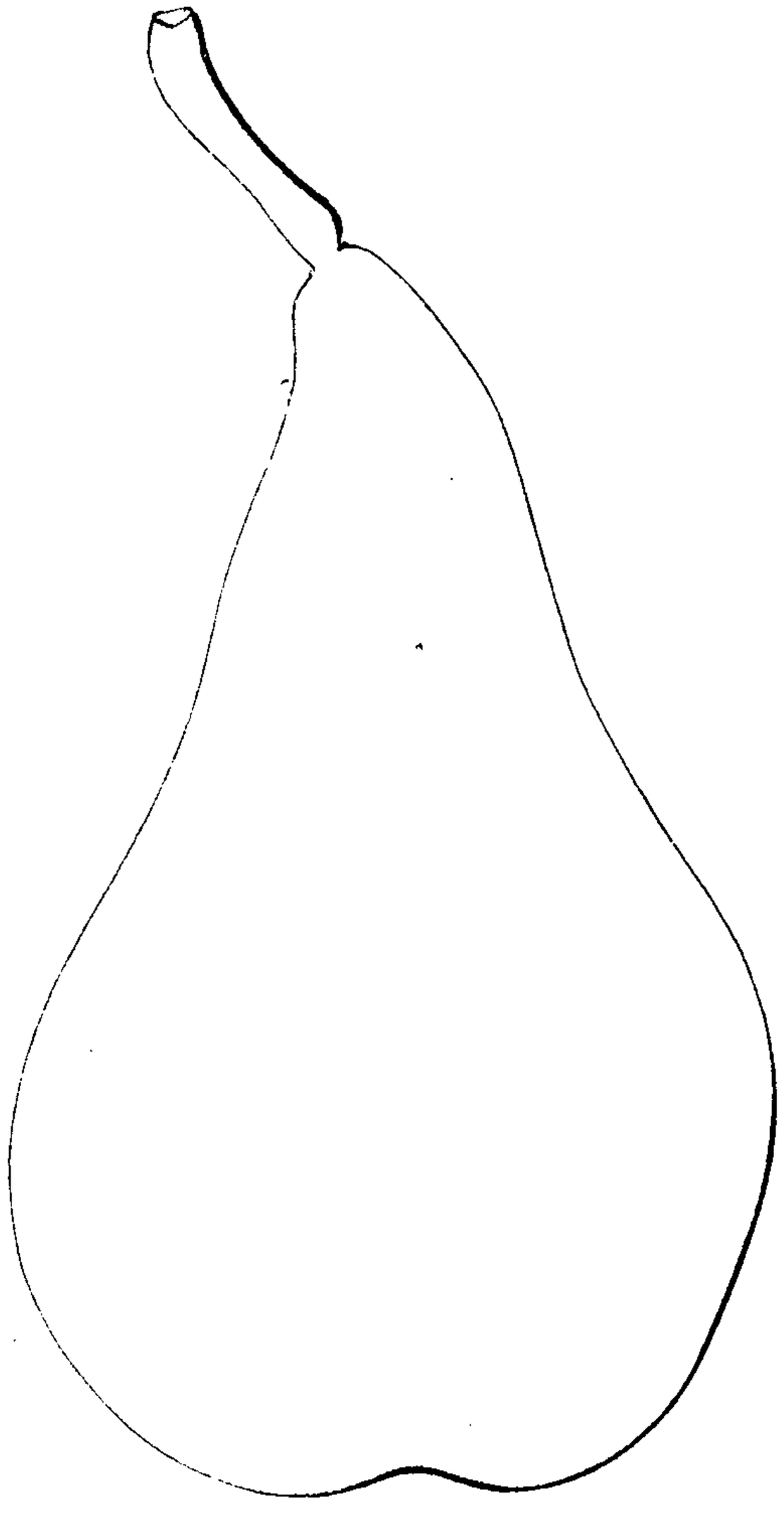
---

831. POIRE SAINT-MICHEL-ARCHANGE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, courts, très-gros, bien coudés, vert-jaune nuancé de gris, ayant les lenticelles larges, apparentes mais excessivement espacées, les coussinets

des plus saillants et de très-courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, habituellement coniques, pointus, sensiblement éloignés du bois et souvent même presque sortis en éperon. — *Feuilles :* d'un joli vert luisant, assez petites, très-abondantes, ovales ou ovales-allongées, à bords faiblement crénelés ou presque entiers, à pétiole long et bien nourri.

Poire Saint-Michel-Archange. — *Premier Type.*



Fertilité. — Remarquable.

Culture. — De vigueur ordinaire, ce poirier développe son écusson très-tardivement; tout sujet lui est bon; ses pyramides ont besoin d'atteindre leur troisième année pour être convenables, mais alors elles ont généralement une forme très-satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* généralement des plus variables, elle est souvent très-allongée, quelque peu voûtée et fort mince dans toute sa partie supérieure, puis ventrue à la base; ou bien encore ovoïde assez bosselée et très-renflée, surtout à son extrémité inférieure. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, gros et arqué, quelquefois très-nourri à son point d'insertion, placé de côté, continu avec le fruit ou implanté dans une faible cavité à bords inégaux. — *Œil :* petit et mi-clos, presque saillant, fréquemment entouré de plis ou de gibbosités. — *Peau :* des plus minces, jaune d'ocre, ponctuée de gris-roux, largement maculée de même autour du pédoncule, striée de marron clair dans le bassin ombilical, quelquefois tachetée de brun olivâtre et plus ou moins fouettée de rouge sombre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanc olivâtre, très-fine et très-fondante, juteuse, presque exempte de granulations. — *Eau :* extrêmement abondante, bien sucrée, douce, possédant un parfum d'une saveur exquise.

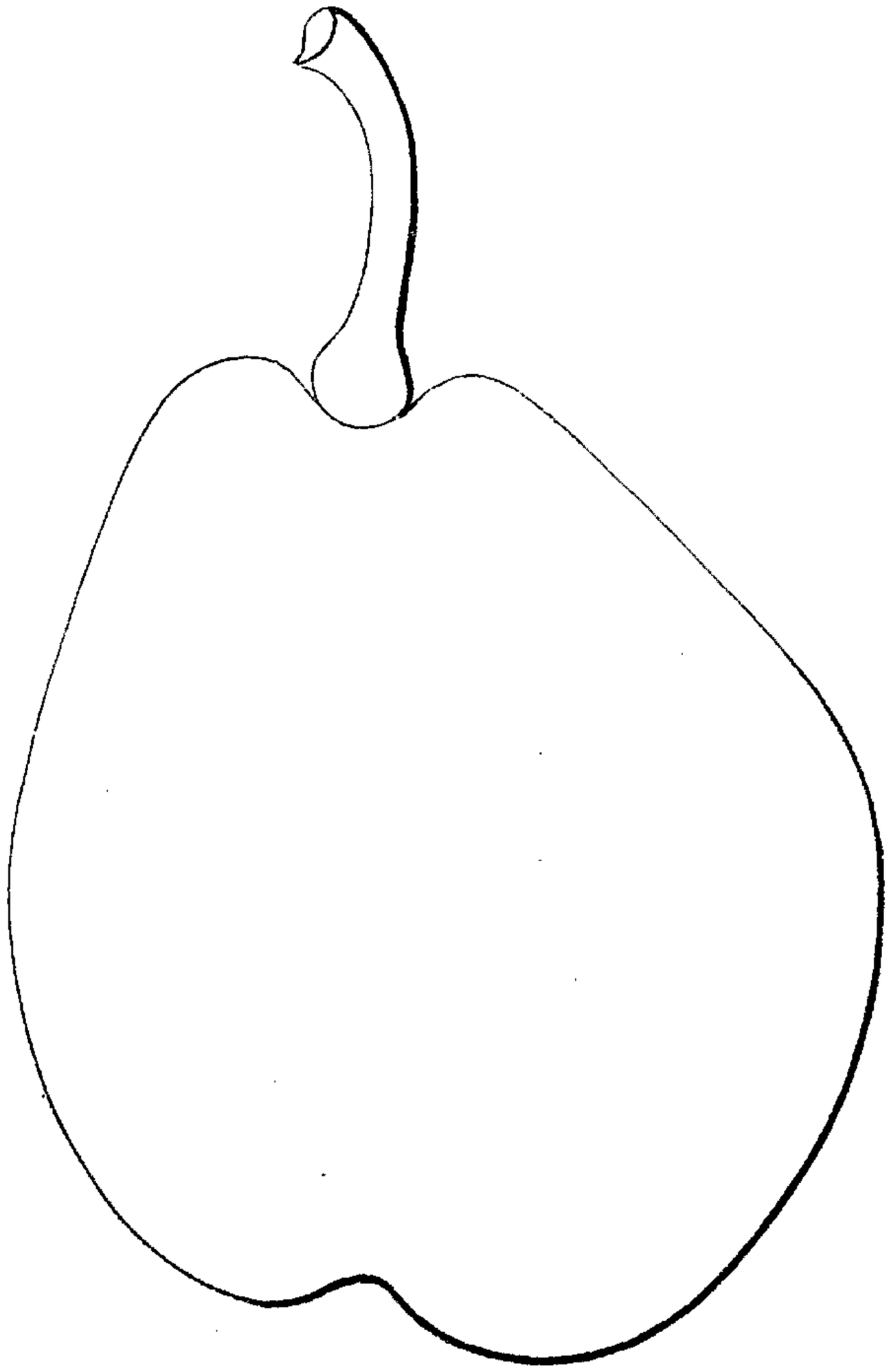
Maturité. — Derniers jours de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Il y a quarante ans au moins que je possède et multiplie cette variété de choix, regardée chez nous comme originaire de la Loire-Inférieure. Elle est bien connue surtout des horticulteurs nantais; ce sont eux qui l'ont propagée dans le département de Maine-et-Loire. Au reste M. de Liron d'Airoles,

pomologue ayant longtemps habité Nantes, a démontré, ou peu s'en faut, que le pied-type dont elle est sortie a dû pousser non loin de cette dernière ville :

Poire Saint-Michel-Archange. — *Deuxième Type.*



« Ce délicieux fruit — disait-il en 1858 — pourrait bien avoir pris naissance aux environs de Nantes ; nous sommes à la recherche de cette origine et avons déjà découvert dans le jardin de M. Belteau, quartier Saint-Donatien, près de la Poudrière, deux arbres du Saint-Michel-Archange greffés en 1804 par le propriétaire, qui en avait pris les greffons sur un pied voisin, alors mourant, et que l'oncle de M. Belteau avait greffé vers 1780. L'arbre-mère, qu'on semble nous avoir indiqué, et que nous espérons bien trouver, n'aurait pas moins, nous a-t-on assuré, de 1 mètre 50 de tour. » (*Notices pomologiques*, t. II, p. XLIII.)

Observations. — Le rédacteur de la *Pomologie de la Seine-Inférieure*, feu Prévost, pépiniériste à Rouen, décrivit en 1839, dans le 1er cahier de ce recueil, la variété Saint-Michel-Archange et termina ainsi son article :

« Il ne faut pas confondre cette poire avec une autre, plus grosse mais beaucoup moins bonne, que l'on vend à Angers sous ce même nom. » (Pages 47-48.)

Notre regrettable confrère, quand il écrivit ces lignes, cultivait depuis peu le poirier Saint-Michel-Archange et n'avait pu, comme nous, constater encore la grande variabilité de forme et de grosseur qui souvent se manifeste parmi ses produits. Nous devons même dire qu'habituellement ceux-ci n'acquièrent un volume considérable, qu'aux dépens de leur exquise bonté. Ce fut sans doute une de ces dernières poires hors type que Prévost eut sous les yeux, lorsqu'il crut à l'existence, dans les pépinières angevines, d'un faux Saint-Michel-Archange. Je ne puis supposer autre chose, car jamais je n'ai entendu parler de cette prétendue pseudo-variété. — J'ajoute, afin de montrer quel développement inusité prend parfois ce fruit, qu'en 1861 M. de Liron d'Airoles, cité plus haut, déposa sur le bureau de la Société d'Horticulture de Paris, une poire Saint-Michel-Archange du poids de 497 grammes.

Poire SAINT-MICHEL BLANC. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poire SAINT-MICHEL DE BONNE-ENTE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poires : SAINT-MICHEL CROTTÉ,

— SAINT-MICHEL DORÉ,

} Synonymes de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

Poire SAINT-MICHEL D'ÉTÉ. — Synonyme de *Doyenné d'Été*. Voir ce nom.

Poire SAINT-MICHEL GRIS. — Synonyme de *Doyenné gris*. Voir ce nom.

Poire SAINT-MICHEL D'HIVER. — Synonyme de *Doyenné d'Alençon*. Voir ce nom.

Poires SAINT-NICOLAS. — Synonymes de *Beurré Saint-Nicolas* et de poire *Sucré-Vert*. Voir ces noms.

Poire SAINT-PAIR. — Synonyme de poire *de Saint-Père*. Voir ce nom.

---

832. Poire de SAINT-PÈRE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Papale (Benoît Curtius, *Hortorum libri trigenta, seu Arborum historia*, 1560, chap. Poirier, n° 15). — 2. Sans-Pair de Printemps (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres fruitiers cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 21 ; — de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, pp. 103 et 106). — 3. Brute-Bonne de Rome d'Hiver *ou* de Printemps (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 77). — 4. De Pape (Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 1673, p. 431 ; — Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1845, 3e cahier, p. 122 ; — et Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 17). — 5. Saint-Pair (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 247, n° 117). — 6. Bugiarda d'Hiver des Italiens (Alberti, *Dictionnaire italien*, 1772, t. II, p. 12). — 7. Beurré de Portugal (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1845, 3e cahier, p. 122 ; — et Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1848, p. 17). — 8. Saimpair (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 491). — 9. Des Saints-Pères (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1859, p. 71).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros et de longueur moyenne, peu géniculés, très-duveteux, vert-pré nuancé de jaune, aux lenticelles larges et clair-semées, aux coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* collés contre le bois, moyens ou volumineux, coniques légèrement aplatis, cotonneux, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* généralement ovales-lancéolées, très-duveteuses, planes ou canaliculées, à bords complétement unis, à pétiole long et bien nourri.

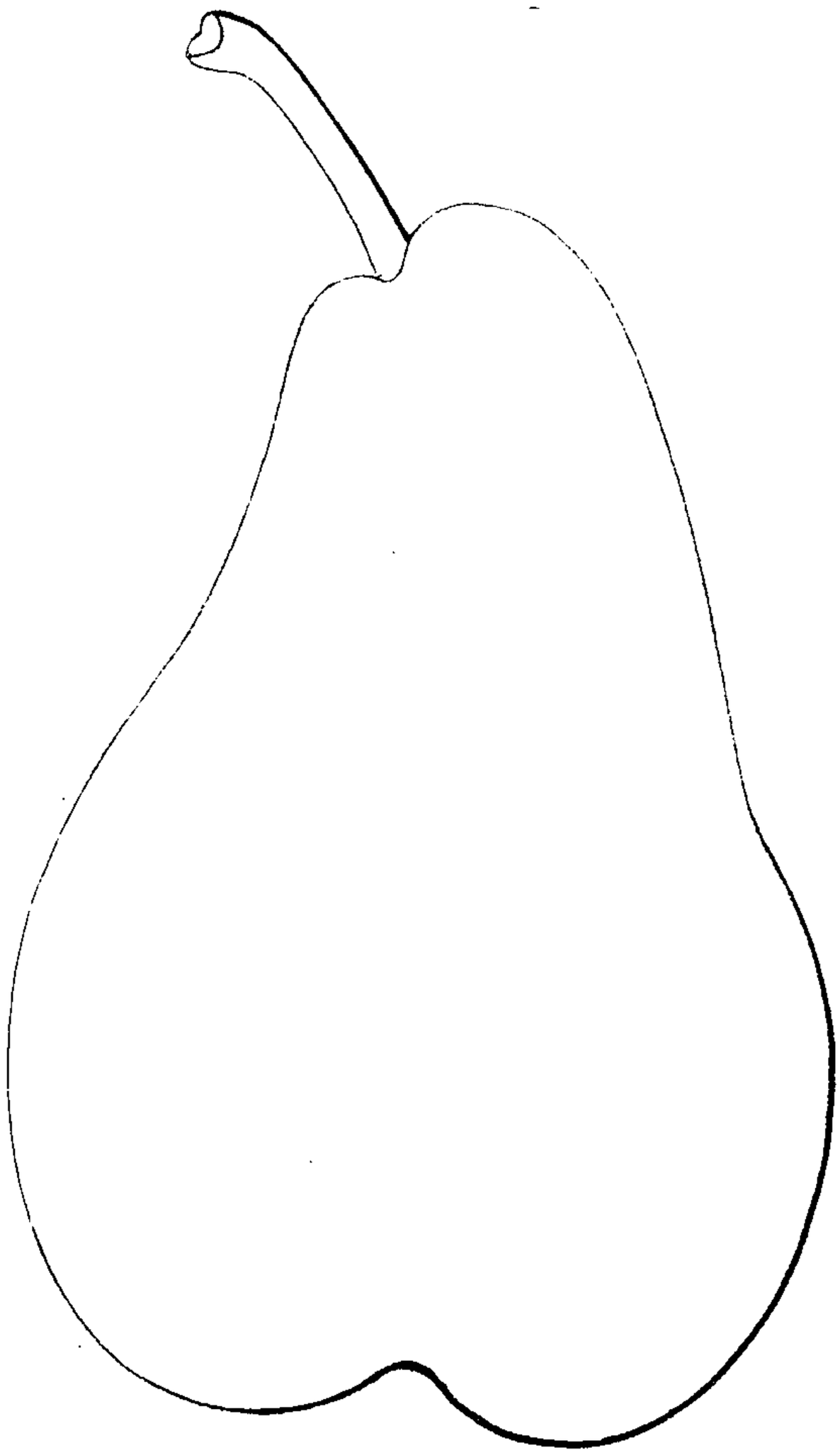
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur est modérée ; on le greffe néanmoins aussi avantageusement sur cognassier que sur franc ; l'écusson croît assez vite ; les pyramides sont jolies, surtout dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* conique ou turbinée, mais toujours obtuse et plus

ou moins allongée, généralement mamelonnée au sommet et bien ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* de grosseur et de longueur moyennes, recourbé, placé de côté au centre d'une faible dépression. — *Œil :* ouvert, petit ou moyen, légèrement enfoncé. — *Peau :* assez rugueuse, jaune mat fortement nuancé de gris roussâtre, quelque peu veinée de fauve et couverte de points bruns très-rapprochés et des plus larges à la base ainsi que sur le milieu du fruit. — *Chair :* blanche, grosse, aqueuse, micassante, à peine granuleuse autour des loges. — *Eau :* assez abondante, peu sucrée, souvent âcre, dénuée de parfum.

Poire de Saint-Père.



Maturité. — Depuis le commencement de février jusqu'en avril.

Qualité. — Première parmi les fruits à cuire.

Historique. — En décrivant plus haut (pp. 138-140) l'Épine d'Été, j'ai prouvé qu'elle n'était pas, comme l'avaient supposé les Chartreux de Paris, la *Pera Bugiarda* des Italiens, et que ce dernier nom appartenait à la poire de Saint-Père ou de Pape, appelée aussi chez nous, primitivement, *Brute-Bonne de Rome*. Pour ne pas rentrer dans l'examen de ce même point, nous prions le lecteur de recourir aux pages indiquées; mais nous reproduisons la traduction du texte italien qui nous a servi à constater l'erreur, afin de montrer que ce passage concerne bien la poire ici caractérisée :

« *Pero Bugiardo* (Poirier Trompeur), ainsi nommé pour l'apparence trompeuse de ses fruits, dont la peau [très-rugueuse et roux grisâtre] les fait croire encore verts, alors même qu'ils sont complétement mûrs. On les appelle aussi Poires *Brute-Bonne* et *de Pape*. » (Alberti, *Grand Dictionnaire italien*, 1772, t. II, p. 12.)

Le poirier de Saint-Père ou de Pape, un des plus anciens qui soient dans la culture, est originaire d'Italie, où Benedict Curtius, botaniste florentin mort en 1544, fut son premier descripteur. Il le signala dans les *Libri hortorum seu arborum historia :*

« Rome et l'Italie possèdent — dit-il — des poires que le peuple nomme Papales ; elles sont grosses et d'une saveur très-agréable, qualités qui leur ont valu ce nom, comme également celui de *Royal* a été appliqué, pour leur mérite, à divers autres fruits. » (Édition de 1650, chap. Poirier, n° 15.)

Cette variété compte donc au moins quatre siècles d'existence ; et beaucoup plus,

même, s'il faut en croire André Césalpin, qui dans son traité *de Plantis*, imprimé à Paris en 1583, la cite (n° 14) et voit en elle celle appelée jadis *Regia* par Pline, le naturaliste romain. Je dois toutefois affirmer qu'une telle opinion n'a rien d'exact, puisque Pline (livre XV, chap. XVI) parle ainsi de la Royale : « Elle « est aplatie et à pédoncule peu développé. » Il est alors complétement impossible de retrouver là ce fruit fort allongé et longuement pédonculé que nous nommons poire de Pape ou de Saint-Père. Quant à la « saveur très-agréable » dont Curtius gratifie sa poire Papale, on ne saurait, malgré son manque de qualité dans notre pays, s'en étonner : non-seulement, en ces siècles reculés, le petit nombre de fruits cultivés rendait les gourmets moins exigeants qu'aujourd'hui, mais encore chacun sait combien, sortie du sol natal, une variété perd souvent de son mérite. En France, où la poire de Saint-Père apparaît dès 1628 (le Lectier, *Catalogue*, p. 21), il est même assez curieux de montrer comment la grande estime que tout d'abord on lui avait accordée, diminua suivant que nos vergers se peuplèrent de meilleures espèces :

« *La Brute-Bonne de Rome*, longuette comme Vallée, d'un vert grisastre, a la queuë moyenne, se mange en hiver et est TRES-BONNE. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 77.)

Voilà le jugement qu'en 1670 dom Claude Saint-Étienne porte sur elle, mais qu'un siècle plus tard Duhamel (1768) est loin déjà de confirmer :

« Sa chair — écrivait-il — est blanche, tendre, ordinairement sans pierres ; son eau est abondante, et dans la parfaite maturité du fruit elle s'adoucit assez POUR QU'ON PUISSE LE MANGER CRUD ; il est EXCELLENT CUIT et en compotes. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 248.)

Si maintenant on interroge les pomologues de notre époque, tous disent comme Prévost en 1846 :

« La grande quantité de bonnes poires que nous possédons actuellement, NE PERMET PLUS DE CULTIVER LA POIRE DE SAINT-PÈRE OU DU PAPE POUR ÊTRE MANGÉE CRUE ; mais sa beauté, ses qualités comme poire à cuire la feront toujours conserver parmi les fruits à compote. » (*Pomologie de la Seine-Inférieure*, 4e cahier, pp. 122-123.)

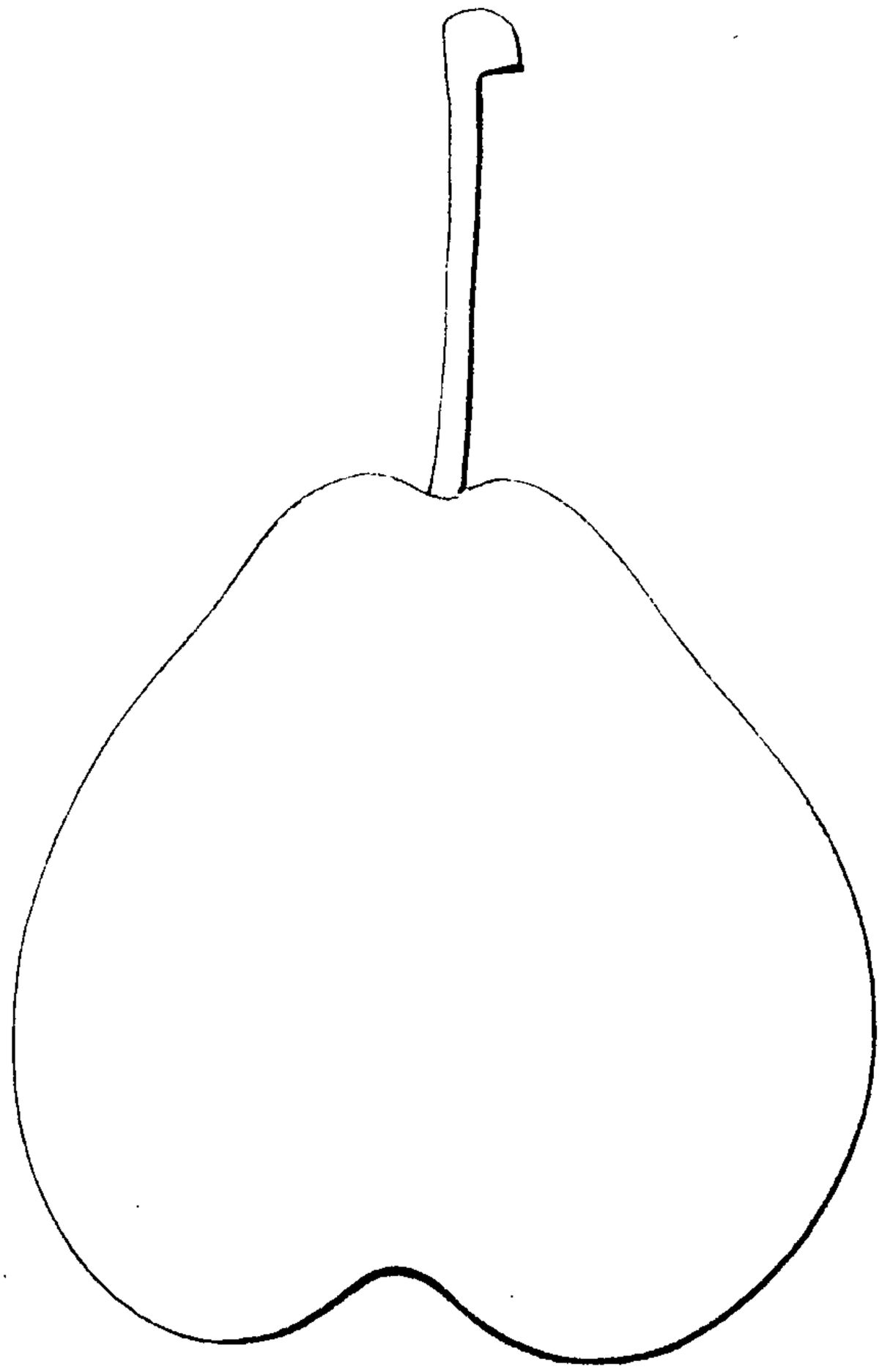
Observations. — Parmi les synonymes les plus connus de cette variété, il en est trois, *Bugiarda*, *Brute-Bonne* et *Pape*, auxquels il importe de joindre constamment les mots déterminatifs *d'Hiver*, autrement on pourrait croire qu'ils appartiennent, le premier au Bon-Chrétien de Bruxelles, ou *Bugiarda d'Été*, et les deux autres à la Grise-Bonne, dite aussi *Brute-Bonne d'Été* ou *Poire de Pape d'Été*.

POIRE SAINT-PIERRE D'HIVER. — Synonyme de poire *de Fer*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-ROCH. — Synonyme de *Doyenné Saint-Roch*. Voir ce nom.

POIRE SAINT-SAMSON. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

833. Poire SAINT-VINCENT DE PAUL.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, excessivement gros mais peu longs et légèrement coudés, brun clair verdâtre, ayant les lenticelles larges et assez abondantes, les coussinets des plus ressortis et de très-courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, coniques, aigus, noirâtres, sensiblement éloignés du bois. — *Feuilles :* d'un beau vert, grandes ou moyennes, ovales-allongées, quelque peu canaliculées et contournées, presque entières sur leurs bords, à pétiole court et très-fort.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation, pousse bien sur toute espèce de sujet et prend toujours une forme pyramidale satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée régulière, obtuse et raccourcie, fortement ventrue à la base. — *Pédoncule :* très-long, mince, rarement recourbé, formant souvent bourrelet à son point d'attache, vertical et implanté à fleur de fruit. — *Œil :* irrégulier, mi-clos ou fermé, grand, placé dans un large et profond bassin. — *Peau :* vert-pré, ponctuée de jaune et de roux, lavée de fauve autour du pédoncule et sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, cassante et pierreuse. — *Eau :* suffisante, peu sucrée, assez astringente et dénuée de parfum.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson.

Historique. — M. Flon-Grolleau, horticulteur angevin, est l'obtenteur de cette jolie poire, qui d'abord assez bonne, n'a pas ensuite tenu tout ce qu'elle promettait, même sous le rapport de la tardivité, puisque sa première dégustation avait eu lieu à la mi-janvier 1853 et qu'aujourd'hui ce fruit mûrit en octobre (voir *Bulletin* du Comice horticole d'Angers, t. V, pp. 40-41). La Saint-Vincent de Paul tombant au mois de juillet, le nom de ce saint ne saurait être, ici, regardé comme indiquant une époque de maturité. C'est donc au saint lui-même que M. Flon a dédié cette variété. Disons alors que Vincent de Paul, fondateur de nos principaux établissements de charité, naquit à Dax (Landes) en 1576 et mourut à Paris en 1660.

POIRE DE SAINT-WAAST. — Synonyme de *Besi de Saint-Waast*. Voir ce nom.

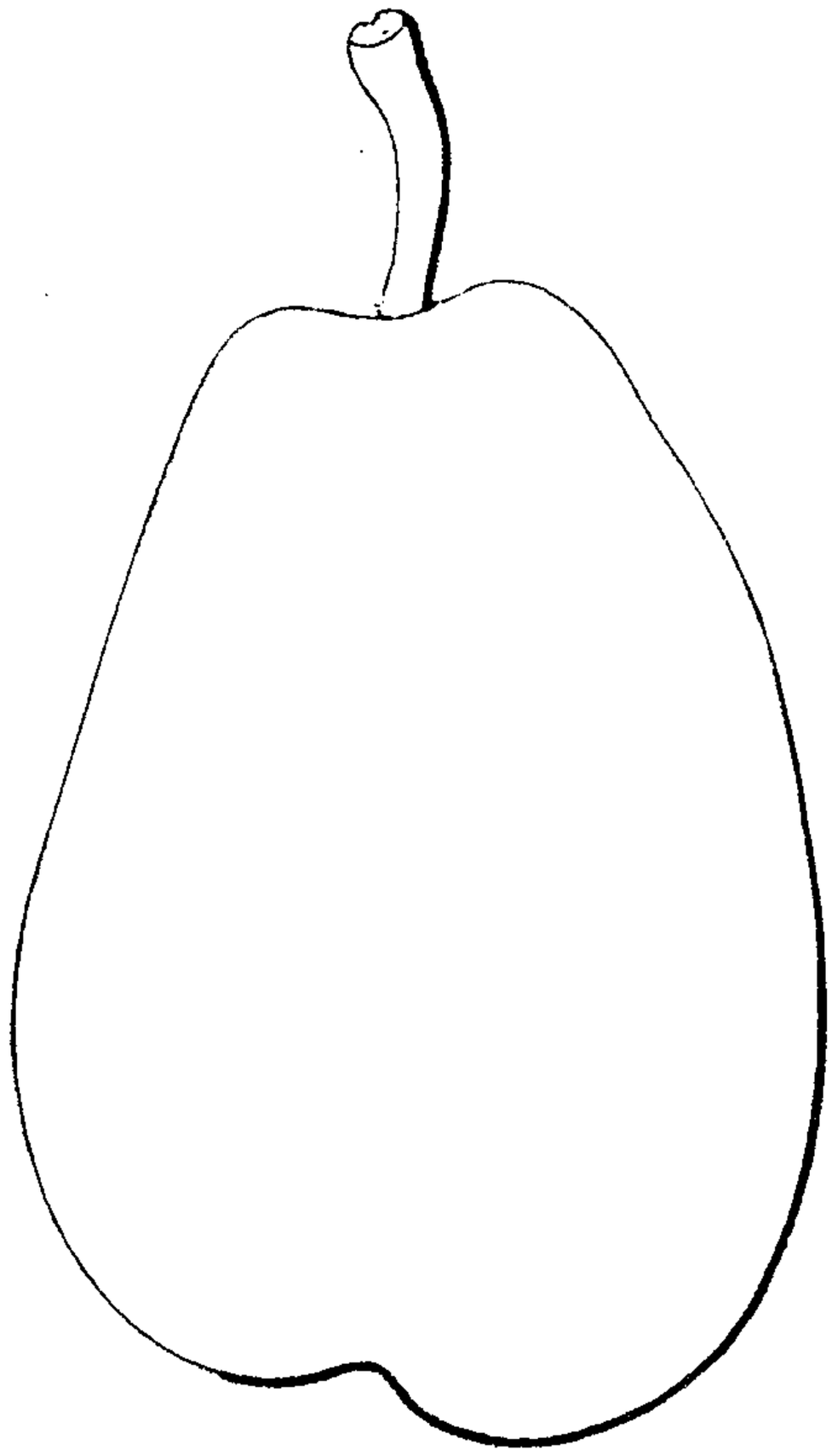
POIRE DE SAINTE-CATHERINE [DES AUTRICHIENS]. — Synonyme de poire *à Deux-Têtes*. Voir ce nom.

POIRE DE SAINTE-CATHERINE [DES FRANÇAIS]. — Synonyme de poire *d'Angobert*. Voir ce nom.

POIRE SAINTE-MADELEINE. — Synonyme de poire *Citron des Carmes*. Voir ce nom.

---

834. POIRE SAINTE-THÉRÈSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu étalés, longs et de moyenne grosseur, bien flexueux, rouge très-foncé, aux lenticelles fines et clair-semées, aux coussinets peu développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, écartés du bois, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* très-petites, généralement ovales ou ovales-allongées, à bords sensiblement dentés en scie, à pétiole court et menu.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il est doué d'une excellente vigueur, végète parfaitement sur cognassier et fait de jolies pyramides ; la croissance de l'écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde irrégulière et assez allongée, plus volumineuse, habituellement, d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* un peu court, bien nourri, surtout à son point d'attache, arqué et vertical, implanté à fleur de fruit. — *Œil :* presque saillant, petit, parfois contourné, ouvert ou mi-clos. — *Peau :* vert d'eau, ponctuée, marbrée de roux et semée de quelques taches fauves, particulièrement auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, fondante, légèrement granuleuse autour des pepins. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, parfumée et possédant une saveur aigrelette fort agréable.

MATURITÉ. — Depuis la moitié d'octobre jusqu'en novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est un poirier sorti de mes semis ; il a donné ses premiers fruits en 1863 et je les ai dégustés le 15 octobre, jour consacré à la fête de sainte

Thérèse. D'où vient que je lui ai donné le nom de cette sainte, qui me rappelle aussi celui de l'une de mes petites-filles.

Poire des SAINTS-PÈRES. — Synonyme de poire *de Saint-Père*. Voir ce nom.

Poire de SAINTONGE. — Synonyme de poire *Chat-Brûlé*. Voir ce nom.

Poire SALANGUE PANACHÉE. — Synonyme de poire *Bergamote panachée*. Voir ce nom.

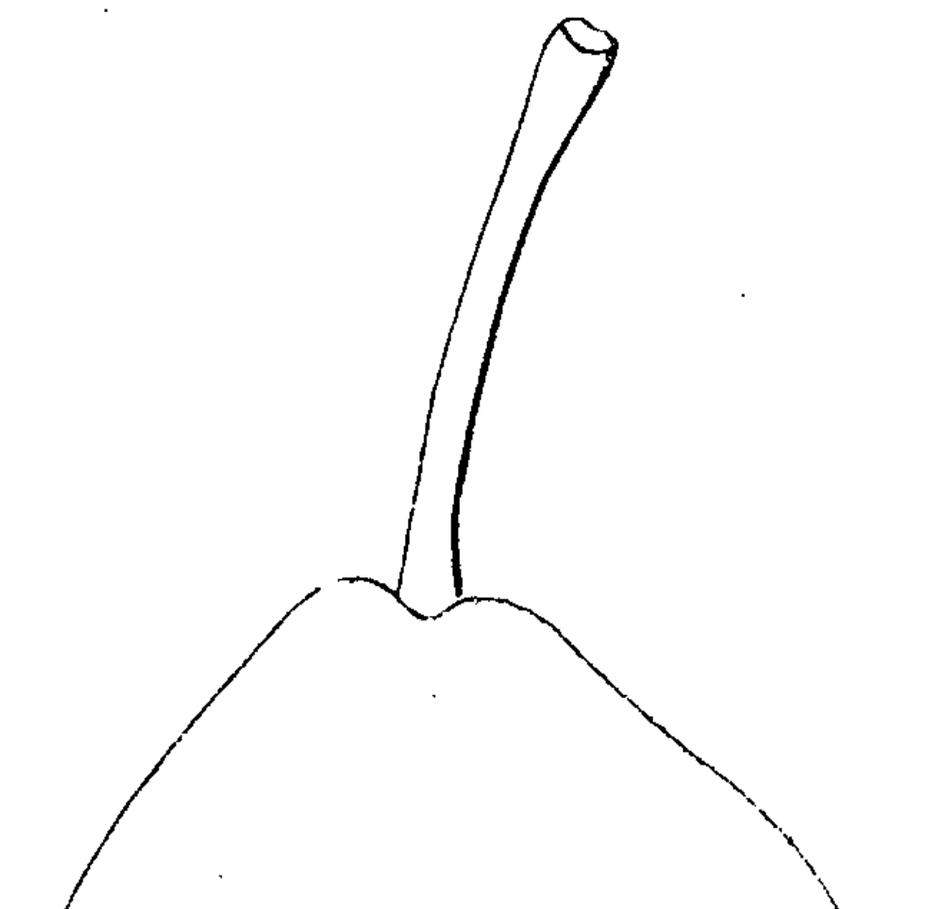
Poire SALISBURY. — Synonyme de poire *Princesse Marianne*. Voir ce nom.

Poire SALVEATI. — Synonyme de poire *Salviati*. Voir ce nom.

---

835. Poire SALVIATI.

Synonymes. — *Poires :* 1. Épine Rose-Grise (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 55 ; — et Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 248, n° 79). — 2. Salveati (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 86). — 3. Du Forniquet (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, pp. 279 et 285 ; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 2e partie, 1783, p. 12, n° 17).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, de longueur moyenne et bien géniculés, brun clair grisâtre, à lenticelles larges, apparentes, un peu espacées, à coussinets très-accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, éloignés du bois, ayant les écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole court et fort.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Quoique sa vigueur soit plutôt modérée que grande, il pousse cependant assez bien sur le cognassier ; le développement de l'écusson y est ordinaire ; les pyramides qu'il y fait sont généralement de forme convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* un peu variable, elle passe habituellement de la turbinée obtuse, raccourcie, plus ou moins ventrue et bosselée, à la turbinée-ovoïde légèrement allongée. — *Pédoncule :* long ou très-long, grêle à son milieu,

sensiblement renflé à ses extrémités, recourbé, placé de côté au centre d'une étroite cavité bordée de quelques plis. — *Œil :* ouvert, moyen, régulier, à peine enfoncé. — *Peau :* mince, souvent assez rugueuse, jaune-cire, toute semée de petits points verdâtres, rayée de gris dans le bassin ombilical, parfois largement tachée de roux squammeux et parfois aussi lavée de brun-rouge sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, grossière, mi-fondante, pierreuse au centre. — *Eau :* rarement abondante, assez sucrée, douce et si fortement musquée qu'elle en est désagréable.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Ce fruit n'a d'autre mérite, aujourd'hui, que sa grande ancienneté. Le nom qu'il porte peut le faire supposer d'origine italienne, mais cependant aucun des pomologues de cette nation ne l'a, jadis, ni décrit ni mentionné. Aussi leur silence me semble-t-il d'autant plus contraire à cette origine, que *Salviati* étant le nom d'une illustre famille d'Italie, ces auteurs auraient eu, nécessairement, de sérieux motifs pour ne pas laisser de côté un poirier qui, né chez eux, eût en outre été dédié à l'une de leurs célébrités nationales. Je dis célébrité, car le personnage auquel cette poire pourrait, en raison de son âge, avoir été consacrée, serait le fameux Bernard Salviati, né à Florence vers 1500 et mort à Rome en 1568. D'abord amiral dans l'ordre de Malte, il battit souvent les Turcs, puis vint ensuite, comme évêque, occuper en France les siéges épiscopaux de Saint-Papoul et de Clermont, et plus tard, fait cardinal, la place de grand aumônier de Catherine de Médicis. Ce n'est du reste qu'à partir de 1675 qu'on voit nos pomologues parler d'une poire Salviati. Merlet fut le premier qui la cita, et encore en défigura-t-il un peu le nom :

« La poire de Salveati — écrit-il — est assez grosse, ronde et plate, a la queuë longue et menuë, est belle et jaune comme une Poire de cire, d'un bœuré solide..... est des meilleures..... se mange en Septembre. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 86.)

En 1690 la Quintinye la décrit à son tour (t. I^er^, p. 176) sous son vrai nom, mais il ne la classe pas, lui, parmi « les meilleures. » La poire Salviati — dit-il simplement — est assez bonne... Appréciation plus juste, pour le temps, que celle de Merlet. L'étude des trois synonymes appartenant à la Salviati, montre qu'avant 1675 on la nommait chez nous *Épine Rose-Grise*. Dom Claude Saint-Étienne, en 1670, l'a seul caractérisée sous cette appellation (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 55); antérieurement on ne la trouve inscrite dans nul autre recueil français. Il en faut donc conclure que sa culture par nos jardiniers remonte environ à 1660, et que le surnom Salviati ne lui fut guère appliqué qu'à partir de 1675. Quant à la provenance réelle de ce poirier, je le crois sorti de France, et non pas d'Italie. C'était en 1690 l'opinion du botaniste Henri Hessen (voir son *Gartenlust*, pp. 274, 279 et 285), puis celle également de Jean Mayer, qui la formulait ainsi en 1801 :

« Il y a une ville de *Salvetat* ou *Sauvetat* en Agenois, une de *Sauve*, *Salvia*, en Provence, et une autre à peu près du même nom en Anjou : il est possible alors que le Salviati soit originaire de l'une de ces villes. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 248, n° 79.)

Poires : de SANG, — SANG-ROUGE, } Synonymes de poire *Sanguine de France*. Voir ce nom.

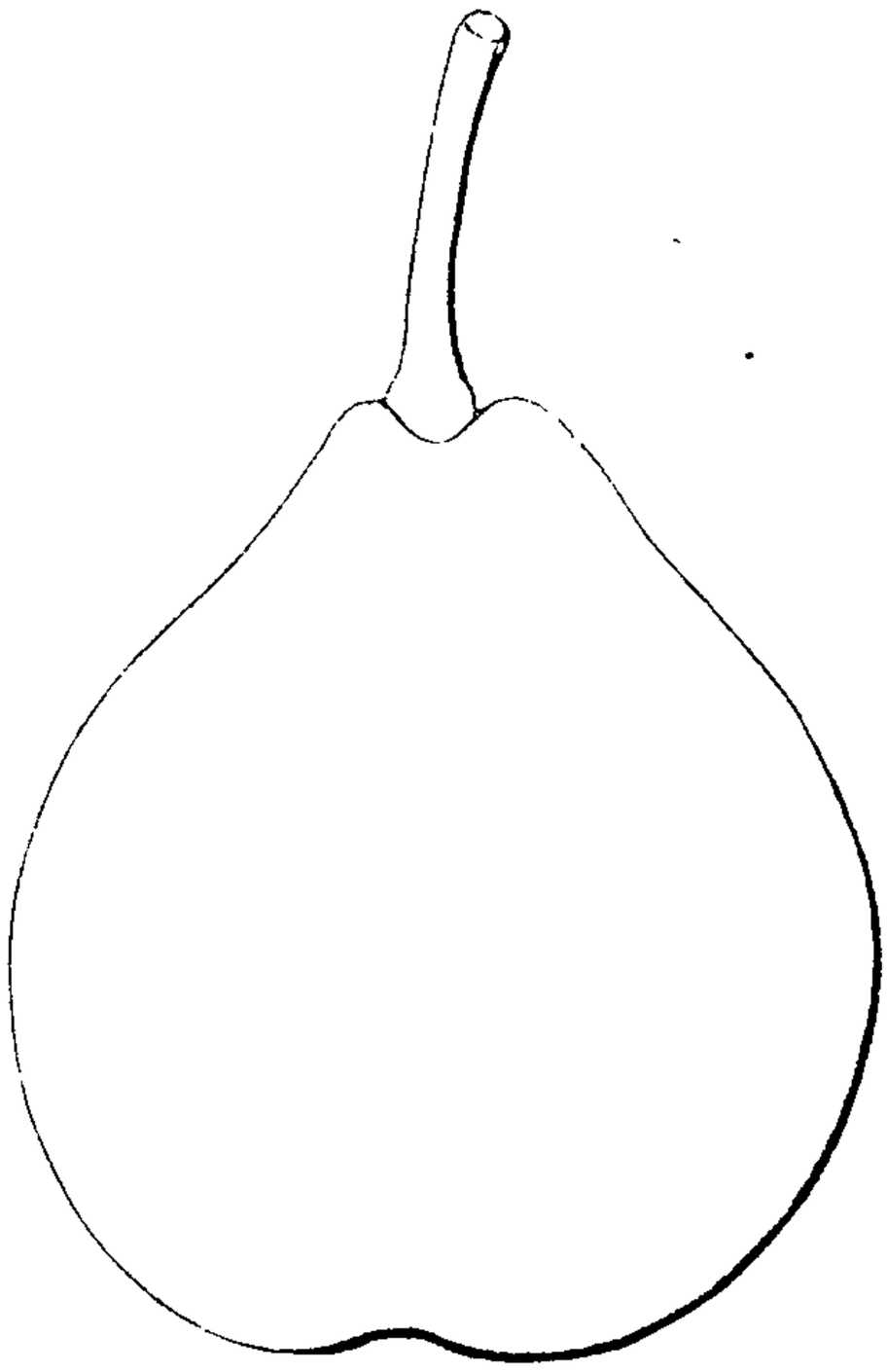
Poire SANGUINE DE BELGIQUE. — Cette poire fut gagnée vers 1846 par M. Berckmans, pépiniériste belge maintenant établi aux États-Unis. Curieuse seulement pour la couleur rosée de ses loges et de la surface de sa chair, elle est à peine connue, de forme allongée, et mûrit en octobre. Je la mentionne donc uniquement afin qu'on ne la suppose pas identique avec la Sanguine de France ou bien avec la Sanguine d'Italie, variétés décrites ci-après.

---

836. Poire SANGUINE DE FRANCE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Sanguinole (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 7 ; — et dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 40). — 2. De Sanguinosy (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652 et 1678, p. 36). — 3. Caleville de Royder (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 277 ; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 2e partie, 1783, p. 114, n° 122). — 4. Caleville Sanguinole (*Iid. iibid.*). — 5. Cousinotte (*Iid. iibid*). — 6. Grenade (*Iid. iibid.*). — 7. Sanguinole africaine (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 307, n° 135). — 8. Sanguinole musquée (*Id. ibid.*). — 9. De Sang (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 150, n° 383). — 10. Sang-Rouge (*Id. ibid.*). — 11. Sanguinole rouge (*Id. ibid.*). — 12. Passe-Colmar vineux d'Été (Comice horticole d'Angers, *Cahier de dégustations*, année 1843, fos 109 et 151). — 13. Betterave (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort et brun-rouge. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, très-longs et de grosseur moyenne, à peine coudés, d'un joli rouge ardoisé, finement et abondamment ponctués, aux coussinets complétement aplatis. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes, presque appliqués contre le bois. — *Feuilles :* moyennes, peu nombreuses, plus ou moins coriaces, arrondies, acuminées, à bords régulièrement dentés, à pétiole très-long, fort et pourvu de stipules bien développées.

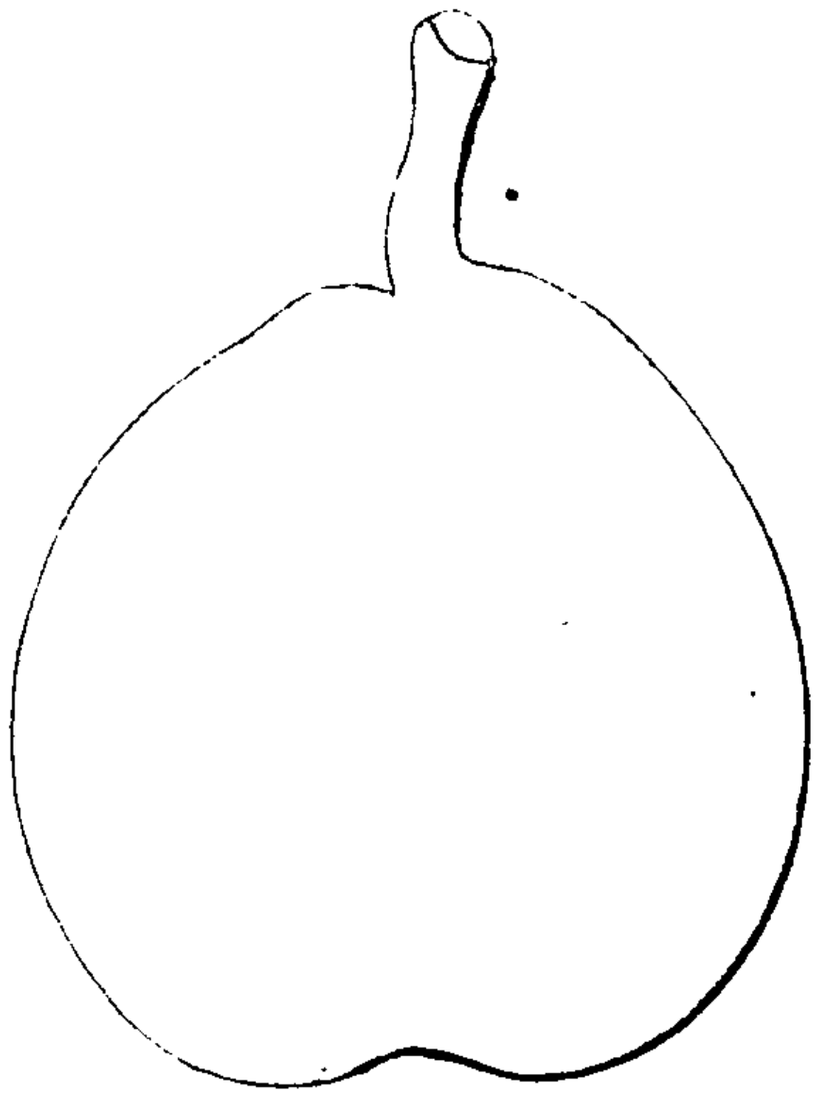
Fertilité. — Grande.

Culture. — On greffe ce poirier sur franc ou sur cognassier ; il fait toujours de belles pyramides ; sa vigueur est ordinaire et l'écusson croît tardivement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou petite. — *Forme :* variable, elle est assez habituellement turbinée obtuse et raccourcie, ou sphérique irrégulière et bosselée ; mais parfois aussi on la trouve à peu près ovoïde ou ovoïde légèrement cylindrique. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, rarement très-arqué, mince ou bien nourri, souvent renflé à la base, obliquement implanté à fleur de fruit ou dans une faible cavité. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, parfois contourné, presque saillant. — *Peau :* assez épaisse et quelque peu rugueuse, vert d'eau, ponctuée de gris et de rouge, parsemée de stries et de taches

roussâtres; quelquefois même faiblement carminée sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* transparente, entièrement marbrée et nuancée de rose vif, mi-fine et mi-cassante, juteuse, contenant au centre d'assez fortes pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, plus ou moins musquée, douée généralement d'une agréable saveur.

Poire Sanguine de France.
Deuxième Type.



Maturité. — Vers la moitié du mois d'août et pouvant rarement atteindre les premiers jours de septembre.

Qualité. — Variable : deuxième lorsqu'on mange ce fruit en temps convenable, mais troisième aussitôt que le point exact de sa maturation est passé, car il se décompose alors très-rapidement.

Historique. — Claude Mollet, directeur des jardins royaux sous Henri IV et Louis XIII, a parlé de ce curieux poirier dans le traité horticole, fort estimé, qu'il composa vers 1610, mais dont la première édition ne fut publiée qu'en 1652, par ses fils et longtemps après sa mort :

« Le Poirier de *Sanguinosy* — lisons-nous dans cet ouvrage — est un fort excellent Arbre, les greffes sont venues du pays des Grisons; son fruit est fort bon. » (*Théâtre des jardinages*, édition de 1678, p. 36.)

Ce texte formel fixe donc deux points importants pour l'histoire de cette variété : elle n'appartient pas à la France et y fut importée, du canton des Grisons, peu d'années avant 1610. Il ne la dit aucunement, toutefois, originaire de la Suisse; et je n'ai pu, jusqu'ici, trouver le moindre renseignement qui me permît même de l'en supposer native. Elle est très-ancienne ; dès 1500 les Allemands la connaissaient. Le botaniste Joachim Camerarius, de Nuremberg, où il écrivait en 1571, l'a mentionnée dans un de ses nombreux recueils. Ce fait est attesté par un naturaliste silésien, le docteur Jonston, qui nous prouve également qu'à son époque (1662) on était encore loin des saines notions de la physiologie végétale, puisque la poire Sanguine aurait reçu d'un mûrier, affirme-t-il, vie et couleur; d'où vient qu'il la nommait *Muropirum*. Voici du reste la traduction littérale du passage qu'il lui consacra :

« La *Muro-Poire*, due à la greffe d'un Poirier sur un Mûrier, séduit surtout par la fine couleur rouge dont sa chair est intérieurement nuancée. Son arbre est rarement recommandé. C'est la Poire Écarlate [*Pirum Coccineum*] de Camerarius. » (*Historia naturalis de arboribus et fruticibus*, p. 35.)

Comme les produits de ce poirier sont généralement de qualité variable, selon les sols, les expositions, et selon aussi qu'on saisit bien leur point complet de maturité, il s'ensuit que la majeure partie de nos anciens auteurs ne l'ont guère « recommandé, » pour me servir du mot de Jonston. Mais il en est un, surtout, dom Claude Saint-Etienne, qui fut plus qu'injuste à l'égard de cette variété, quand il s'exprima de la sorte en 1670 :

« La *Sanguine* ou *Sanguinole*.... a toute la chair dedans rouge comme sang et n'est bonne qu'à mettre dans de l'eau par quartiers, pour la faire croire estre du vin..... Estant coupée,

elle montre comme une Rose rouge, au milieu. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, pp. 40-41.)

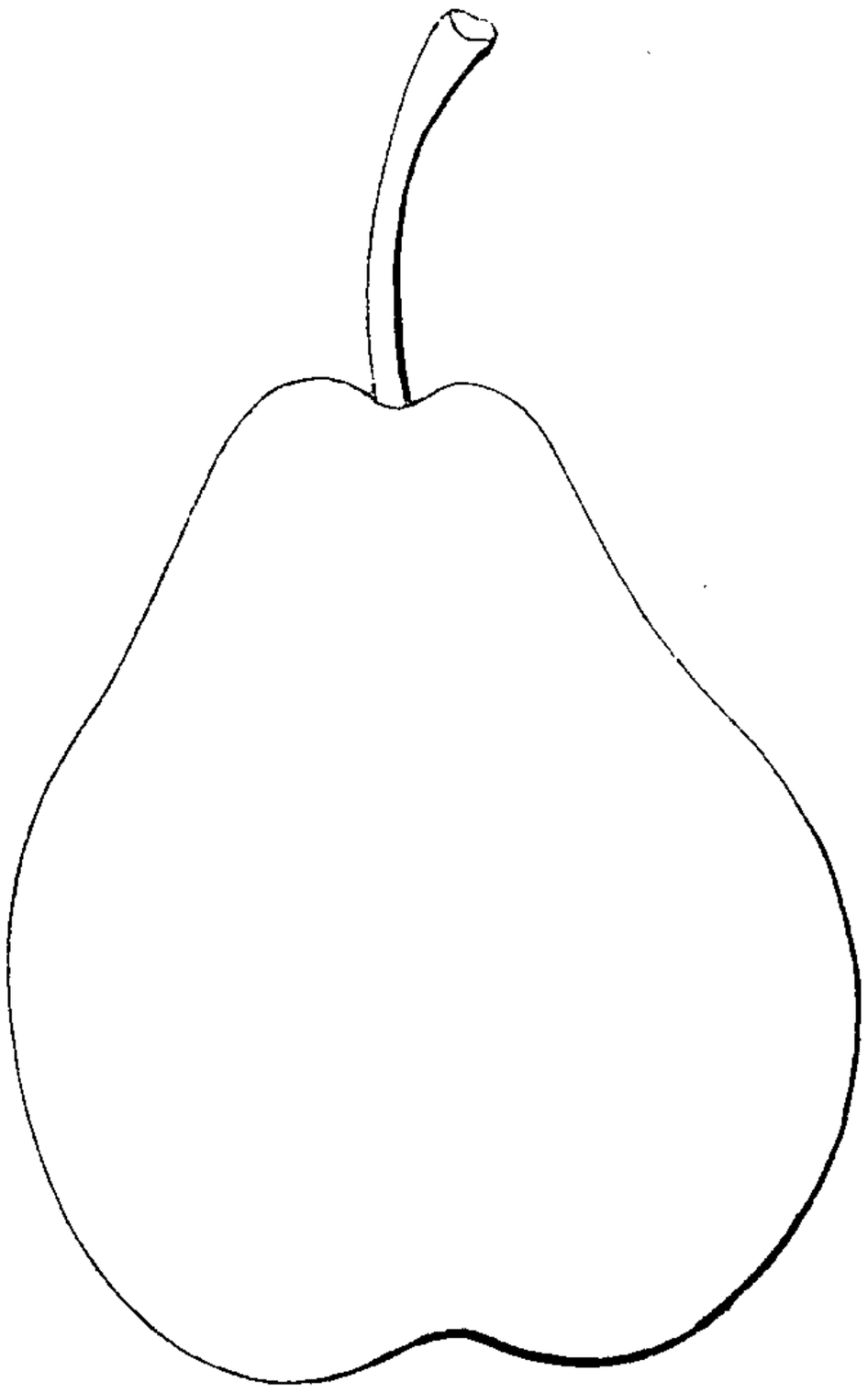
De nos jours, plusieurs personnes très-compétentes ont élevé la voix en faveur de ce fruit, trop déconsidéré dans l'esprit des jardiniers. Ainsi M. Gagnaire, pépiniériste à Bergerac (Dordogne), écrivit ce qui suit en 1860 :

« La *Sanguinole* a supporté bien des humiliations de la part de nos célèbres pomologues du dernier siècle..... Cependant les qualités qu'elle possède dans nos contrées m'obligent à revenir sur ces autorités... Je répète donc que c'est une de nos bonnes variétés d'août et qu'elle est fort recherchée non-seulement dans notre département, mais aussi dans quelques contrées du Lot-et-Garonne. » (*Revue horticole*, 1860, pp. 645-646.)

Enfin tout récemment (1867) M. Mas, décrivant cette poire dans *le Verger*, qu'il rédige avec autant de savoir que de conscience, a dit : « Elle constitue un « fruit susceptible de plaire au plus grand nombre, quoique mal apprécié par « Duhamel (1768) et par d'autres, qui ont répété ses assertions sur parole. » Pour terminer, j'ajoute que si je laisse subsister les mots *de France*, dans le nom de cette variété, c'est afin de la distinguer des poires Sanguine de Belgique et Sanguine d'Italie, autrement je l'eusse appelée Sanguine, seule dénomination à laquelle elle ait droit, n'étant pas originaire de notre pays.

837. Poire SANGUINE D'ITALIE.

Synonyme. — *Poire* d'Italie (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 150).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, de longueur moyenne, non coudés, gris-rouge ardoisé, aux lenticelles fines et des plus clair-semées, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, petits et ovoïdes, pointus, duveteux, à écailles renflées et disjointes. — *Feuilles :* très-peu nombreuses, grandes, ovales ou ovales-allongées, acuminées, à bords dentés ou crénelés, à pétiole assez long mais peu fort.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — C'est un poirier de vigueur modérée et qui néanmoins pousse convenablement sur cognassier ; il fait de passables pyramides ; l'écusson se développe tardivement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée et régulière, assez obtuse, bien ventrue dans toute sa partie inférieure, plus ou moins côtelée à la base et généralement un peu étranglée près du sommet. — *Pédoncule :*

long, grêle, recourbé, renflé à son point d'attache, inséré dans une large mais peu profonde cavité. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé, à bords arrondis et souvent inégaux. — *Peau :* vert herbacé ponctuée de gris du côté de l'ombre et jaune roussâtre ponctué de brun sur l'autre face, où parfois aussi elle est faiblement nuancée ou fouettée de rouge sombre. — *Chair :* cassante, pierreuse, grossière, d'un jaune blafard tout veinulé de carmin, surtout auprès des loges, où la nuance jaunâtre disparaît presque entièrement sous des jaspures rouge-sang. — *Eau :* jamais abondante, sucrée, douceâtre, sans parfum marqué.

Maturité. — Premiers jours d'août.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Si depuis 1830 environ ce poirier n'était pas dans mon école, je douterais de son existence, tellement le silence des pomologues est général sur les différents points qui le concernent. Chez nous, Noisette excepté (1839), je ne vois personne le décrire. Chez les Anglais, Thompson seul (1842) l'inscrit dans son Catalogue raisonné. En Allemagne, il n'est connu que de nom. Mais les Italiens, dira-t-on, doivent parler d'une variété regardée comme appartenant à leur pomone? Nullement; et je ne la trouve même pas portée sur le Catalogue (1862) du Jardin fruitier de Florence, établissement qui cependant possède d'assez riches collections. Il devient donc fort difficile de rédiger l'acte de naissance d'un pareil fruit. Pour moi, j'y renonce et me borne à constater que la poire appelée *Sanguine d'Italie* fut importée en France vers le commencement de ce siècle. On ne saurait toutefois l'y rencontrer aisément, son peu de mérite l'ayant fait rejeter de presque toutes les pépinières.

Poires : SANGUINOLE,
— SANGUINOLE AFRICAINE,
— SANGUINOLE MUSQUÉE,
— SANGUINOLE ROUGE,
— de SANGUINOSY,

} Synonymes de poire *Sanguine de France*. Voir ce nom.

Poire SANS-PAIR. — Synonyme de *Besi incomparable*. Voir ce nom.

Poire SANS-PAIR DE PRINTEMPS. — Synonyme de poire *de Saint-Père*. Voir ce nom.

Poire SANS-PAREILLE. — Synonyme de *Besi incomparable*. Voir ce nom.

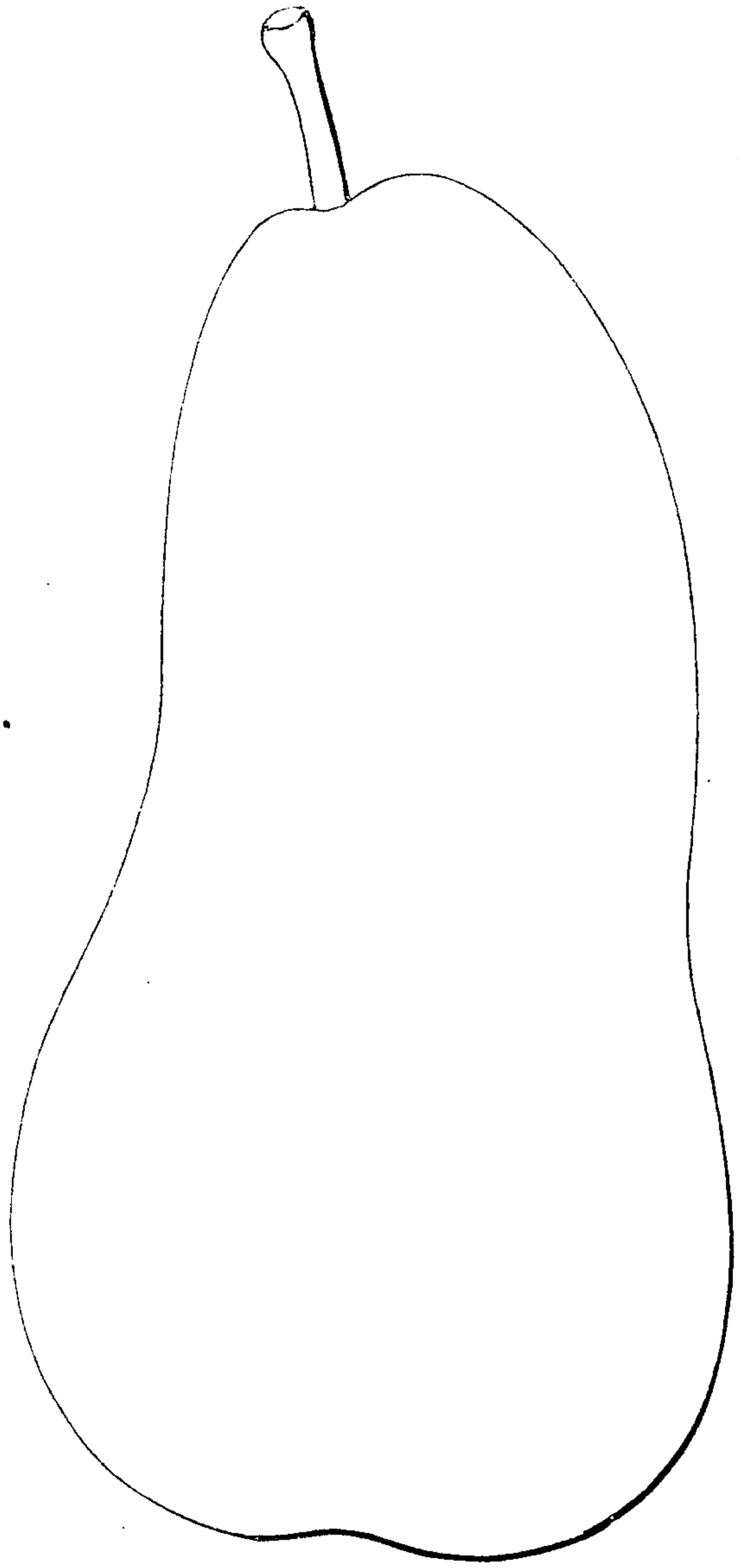
838. Poire SANS-PAREILLE DU NORD.

Synonyme. — *Poire* Concombrine (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1867, t. VII).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement très-érigés, des plus gros et assez longs, légèrement géniculés, brun verdâtre nuancé de gris et de rouge, ayant les lenticelles larges, apparentes,

clair-semées, les coussinets ressortis et de très-courts mérithalles. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, aigus, brunâtres, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, un peu coriaces, ovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, et même souvent arquées, à bords unis en partie ou faiblement denticulés, à pétiole blanchâtre, de longueur moyenne, épais, rigide, non stipulé.

Poire Sans-Pareille du Nord.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il n'a rien de particulier dans sa végétation, se plaît sur toute espèce de sujet et prend dès sa deuxième année une forme pyramidale aussi régulière qu'on le peut désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois énorme. — *Forme :* très-allongée, habituellement cylindrique et contournée, mais affectant souvent aussi celle d'une Calebasse légèrement étranglée à son milieu. — *Pédoncule :* assez court et de moyenne force, rarement arqué, obliquement inséré dans une faible cavité à bords inégaux. — *Œil :* petit ou moyen, presque saillant, ouvert, quelquefois placé tout de côté. — *Peau :* mince, jaune-citron, semée de larges points grisâtres, portant quelques fines mouchetures fauves, et plus ou moins nuancée de rose vif sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* très-blanche, mi-cassante et mi-fine, à peine granuleuse au cœur. — *Eau :* jamais abondante, douceâtre, assez sucrée, manquant généralement de parfum, mais douée néanmoins d'une certaine saveur.

Maturité. — Fin de novembre et pouvant atteindre le commencement de janvier.

Qualité. — Troisième pour le couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Les pépiniéristes du Nord de la France n'ont pu me fournir aucun renseignement sur ce poirier; son origine m'est donc encore inconnue. Les

Romains possédaient bien une poire Courge [*Pirum Cucurbitanum*], mais cette dénomination ne convient nullement à la Sans-Pareille du Nord, dont la forme rappelle celle d'un Concombre et non d'une Courge. Je crois d'ailleurs cette variété assez moderne. Prévost, dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure,* fut le premier qui l'étudia :

« La poire Sans-Pareille du Nord — écrivit-il en 1847 — était depuis longtemps dans quelques jardins de notre localité, sans nom ou sous les pseudonymes Saint-Lézin et Beurré d'Anjou, lorsqu'en 1838 je l'ai reçue des bords du Loiret, avec le nom que je lui conserve ici. C'est une poire à compote; pourtant sa chair fine, tendre et sucrée, la ferait manger volontiers crue, dans un cas de disette de meilleurs fruits. Cuite, elle est fine, succulente, douce et sucrée. » (5e cahier, pp. 151-152.)

On le voit par ce passage, voilà plus de trente ans déjà qu'on appelle Sans-Pareille du Nord, la présente variété; je dois alors, avec Prévost, continuer de la nommer ainsi. Mais je le regrette, car le nom *Concombrine*, sous lequel elle a été décrite à Paris, en 1867, par M. le professeur Decaisne, lui convient entièrement.

Observations. — Il n'est pas besoin d'insister pour établir qu'il n'existe aucune espèce de ressemblance, comme on l'a dit parfois, entre la Sans-Pareille du Nord et les poires *de Saint-Lézin* et *de Curé;* un simple coup d'œil jeté sur ces deux derniers fruits, le prouvera mieux que toute discussion (voir t. I, p. 610, et t. II, p. 632).

---

839. Poire SANS-PEAU.

Synonymes. — *Poires :* 1. Fleur de Guigne (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690-1739, t. I, p. 264; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. II, p. 150). — 2. Sans-Peau d'Été (Herman Knoop, *Pomologie,* 1766-1771, pp. 89 et 138). — 3. Précoce de Glady (pépinières de Bordeaux, 1860).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, très-longs, de moyenne grosseur, peu géniculés, brun-gris nuancé de rouge sombre, finement et des plus abondamment ponctués, à coussinets aplatis, à longs mérithalles. — *Yeux :* rapprochés du bois, petits ou moyens, coniques-allongés, aux écailles sensiblement disjointes. — *Feuilles :* vert clair, peu nombreuses, ovales ou elliptiques, acuminées, profondément dentées en scie, portées sur un pétiole grêle et très-long.

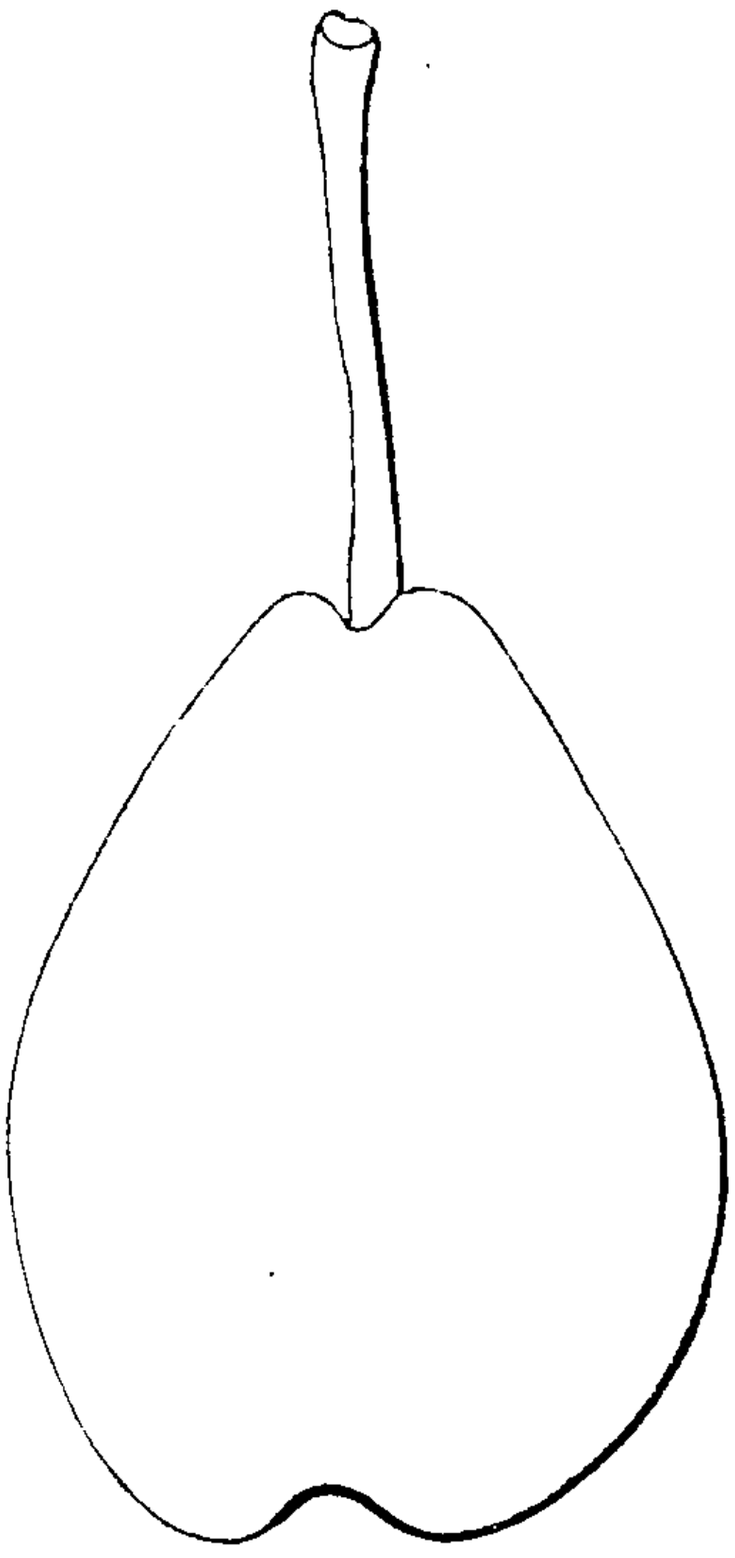
Fertilité. — Grande.

Culture. — Tout est ordinaire, dans la végétation de ce poirier, et sa vigueur et le développement de son écusson; on le greffe sur franc ou sur cognassier; il fait d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* ovoïde plus ou moins allongée mais toujours régulière. — *Pédoncule :* long ou très-long, grêle, quelque peu renflé à ses extrémités, recourbé ou légèrement contourné, inséré dans une étroite cavité à bords mamelonnés. — *Œil :* petit, mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* excessivement mince, un peu rugueuse, vert clair jaunâtre, uniformément tachetée et ponctuée de gris, et souvent nuancée de rose pâle sur le côté de l'insolation. — *Chair :* jaunâtre, grosse, fondante, aqueuse,

contenant au centre d'assez fortes granulations. — *Eau :* suffisante, parfois même abondante, sucrée, acidule, faiblement parfumée.

Poire Sans-Peau.



Maturité. — Fin de juillet ou premiers jours d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Dans son *Historia naturalis*, formant 3 volumes in-f° et demeurée manuscrite jusqu'en 1650, le docteur Jean Bauhin, mort à Montbéliard (Doubs) en 1613, a décrit vers 1598 une poire Sans-Peau [Pirum decorticatum]. Je vois par l'époque de maturité — fin de septembre — qu'il lui assigne, que ce n'est pas la nôtre, mais bien le Bon-chrétien d'Été, auquel il donne comme synonyme le nom *Schelis Byren*, venant de l'allemand *Scheelen* et répondant aux termes français Poire Sans-Peau. Il n'y a donc aucun rapprochement à faire entre ces deux fruits, malgré leur même dénomination. La variété qui chez nous est aujourd'hui cultivée sous ce nom, n'y fut guère répandue avant 1680. Le Lectier (1628), Bonnefond (1653), Merlet (1675-1690) ne l'ont pas mentionnée. La Quintinye en a été le premier descripteur (1690, t. 1, p. 264), et de l'article qu'il lui consacra vint l'erreur, souvent commise depuis, de réunir à la poire Sans-Peau la variété *Rousselet hâtif* ou *Perdreau musqué*, plus précoce et s'en éloignant surtout par la saveur si musquée de son eau (voir plus haut, p. 591, la description de ce Rousselet). Il est vrai que cet auteur avait dit : « La poire Sans-Peau, qu'on nomme autrement « *Fleur de Guigne*, et même *Rousselet hâtif* par quelque ressemblance qu'elle a avec le « véritable Rousselet. » Présentement la majeure partie des pomologues ont rayé de la nomenclature, ce faux synonyme. Je le sais et crois urgent néanmoins de rappeler une erreur qui fut trop longtemps propagée pour ne pas compter encore quelques partisans. Je n'ai rien trouvé de certain sur l'origine de la poire Sans-Peau. L'arboriculteur hollandais Knoop a caractérisé en 1766, dans sa *Pomologie* (p. 108), une variété de ce nom et l'a déclarée originaire de Savoie ; mais quelle conjecture raisonnable en tirer, quand cet auteur lui assigne les mois d'octobre et novembre pour époque de maturité, puis affirme reconnaître en elle notre excellente poire de Lansac, sortie, nous l'avons constaté plus haut (p. 328), du bourg d'Azay-le-Rideau, près Tours ?

Observations. — J'ai reçu de Bordeaux, en 1860, un poirier nommé *Précoce de Glady*, mais qui n'est autre que la variété Sans-Peau, à laquelle je l'ai, depuis lors, donnée pour synonyme dans mon *Catalogue*, sans qu'aucune réclamation se soit produite en faveur de cet arbre ainsi rebaptisé.

Poire SANS-PEAU D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

Poire SANS-PEAU D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Sans-Peau*. Voir ce nom.

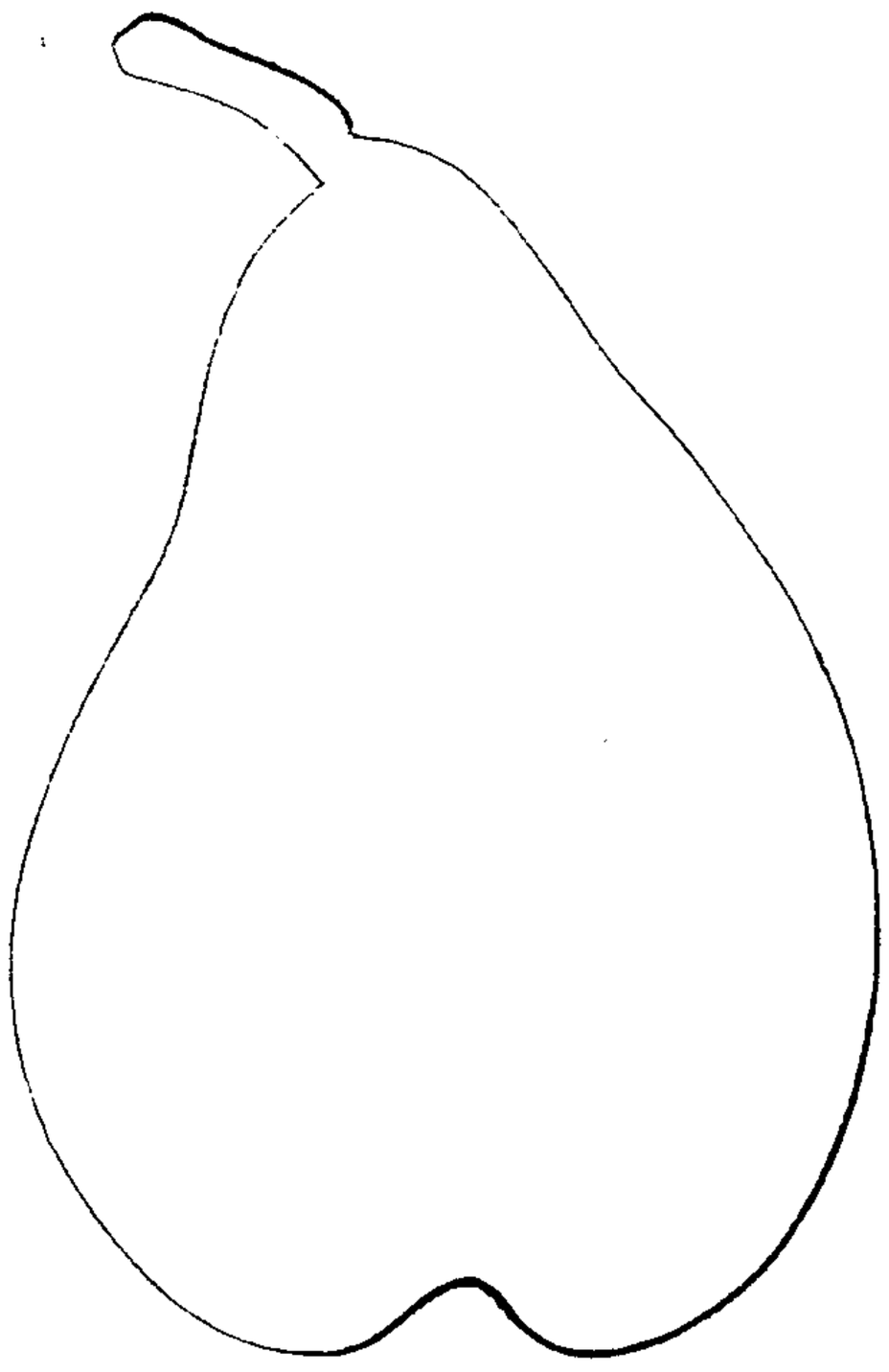
Poire SANS-PEPINS. — Synonyme de poire *Belle de Bruxelles sans Pepins*. Voir ce nom.

Poire SARAH. — Synonyme de *Bergamote de Hollande*. Voir ce nom.

---

840. Poire SARRASIN.

Synonymes. — *Poires :* 1. Gros-Chassery (Sickler, *Teutch. Obstgärtner*, 1800, t. XIV, p. 282). — 2. Sarrasin des Chartreux (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, gros, peu longs, à peine coudés et des plus duveteux, vert-olive légèrement jaunâtre, aux lenticelles larges, clair-semées, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus, cotonneux et appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, très-allongées, duveteuses, contournées, ayant les bords dentés faiblement, le pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il n'a rien d'exceptionnel dans sa croissance, se plaît autant sur cognassier que sur franc, est vigoureux mais laisse à désirer pour la régularité des pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse et allongée, souvent un peu voûtée à sa partie supérieure. — *Pédoncule :* court, arqué, assez gros, renflé à la base, placé très-obliquement à fleur de chair et quelquefois presque continu, d'un côté surtout, avec le fruit. — *Œil :* petit, ouvert, souvent mal développé, bien enfoncé ou presque saillant, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune blafard légèrement verdâtre, toute ponctuée de roux clair, parfois maculée de même auprès du pédoncule, rarement marbrée, mais très-amplement lavée de rose sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-cassante, juteuse, contenant quelques granulations auprès des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'une saveur anisée qui ne manque pas d'une certaine délicatesse.

Maturité. — Courant de novembre et se conservant jusqu'en mars.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour la compote.

Historique. — Duhamel est celui de nos pomologues qui le premier fit connaître cette variété dans son *Traité des arbres fruitiers*, imprimé en 1768. La

description qu'il en donne, quoique fort exacte, laisse cependant place à une sérieuse observation :

« Cette poire — dit-il — excellente cuite et en compotes, se garde plus longtemps qu'aucune autre. Le 4 novembre, lorsque je la décrivais, il y en avait encore, de l'année précédente, très-saines, très-bien conditionnées, qui pouvaient se conserver encore longtemps; elles étaient fort bonnes crues. » (Tome II, pp. 249-250.)

Nous l'avouons, jamais la Sarrasin, que nous possédons depuis une quarantaine d'années, ne s'est montrée dans notre fruitier, malgré tous les soins voulus, douée d'une semblable tardiveté. Loin d'y pouvoir rester treize ou quatorze mois, elle y reste difficilement, au contraire, jusqu'en mars, c'est-à-dire environ cent vingt jours. Que conclure alors d'une aussi grande différence?... Deux choses : ou le cas cité par Duhamel fut des plus exceptionnels, ou cette poire, nouvelle en 1768, est devenue en vieillissant beaucoup moins tardive. On la regarde comme appartenant à la pomone française. Sickler, écrivain allemand qui l'a caractérisée en 1800 (*Teutch. Obstgärtner*, t. XIV, p. 282), veut même qu'elle soit sortie des célèbres pépinières cultivées jadis à Paris par les Chartreux. Je crois cette dernière assertion erronée, par la raison que ces religieux, s'ils eussent été les propagateurs d'un tel fruit, auraient eu hâte de l'inscrire dans leur *Catalogue*. Or, c'est ce qu'en 1775, sept ans après la description publiée par Duhamel, ils n'avaient pas encore fait. J'ajoute qu'à cette date ils n'en parlaient pas non plus dans leur *Jardinier solitaire*, œuvre si souvent rééditée.

Observations. — En 1839 Prévost s'empressa, dans le premier cahier de la *Pomologie de la Seine-Inférieure*, de signaler l'existence d'une fausse poire Sarrasin; bien fausse effectivement, puisqu'elle mûrissait au mois d'août. Fréquemment reproduite, cette note dut contribuer beaucoup à la chasser des jardins et des pépinières. Toujours est-il qu'on en fut vite débarrassé.

Poire SARRASIN DES CHARTREUX. — Synonyme de poire *Sarrasin*. Voir ce nom.

Poire SATIN. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

Poires SATIN VERT D'AUTOMNE. — Synonymes de poires *Sucré-Vert* et *Sucrée Van Mons*. Voir ces noms.

Poire SATIN VERT D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Épine d'Été*. Voir ce nom.

Poire SCHEIDWEILER (BEURRÉ). — Voir *Beurré Scheidweiler*.

Poire SCHELIS. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Été*. Voir ce nom.

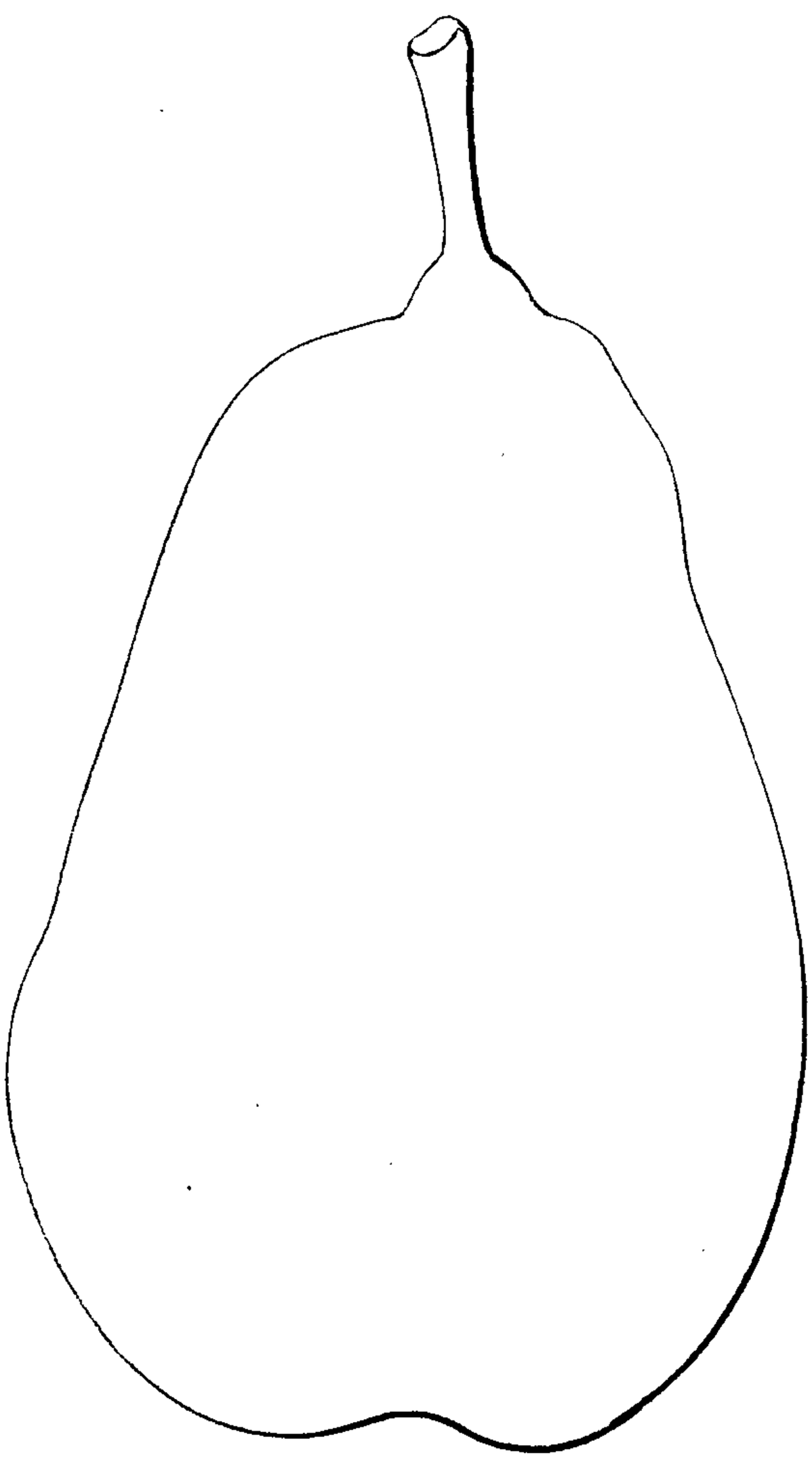
---

841. Poire SDEGNATA.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, courts et grêles, géniculés, duveteux, brun clair nuancé de rose auprès des yeux, ayant les lenticelles assez larges, rapprochées, les coussinets faiblement accusés et de très-courts mérithalles. — *Yeux :* petits, ovoïdes, légèrement éloignés du bois mais quelquefois sortis en éperon. — *Feuilles :* de grandeur

moyenne, ovales-allongées, canaliculées et contournées, à peine crénelées sur leurs bords, au pétiole long et menu.

Poire Sdegnata.



FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Ce poirier, dont la croissance de l'écusson est un peu tardive, n'a qu'une vigueur fort modérée, surtout pendant ses deux premières années ; il pousse beaucoup mieux ensuite et fait de petites mais assez jolies pyramides; on peut aussi le greffer sur cognassier, quoique le franc soit son sujet de prédilection.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, irrégulière et fortement bosselée; souvent voûtée à la partie supérieure ou quelque peu contournée dans tout son ensemble. — *Pédoncule :* assez long, rarement bien arqué, plus ou moins fort à son milieu, renflé au point d'attache, très-gros et très-charnu à la base, placé de côté à la surface du fruit, avec lequel il semble parfois continu. — *Œil :* ouvert, arrondi, grand et presque saillant. — *Peau :* assez rugueuse, jaune verdâtre, ponctuée de roux et passant au vert-pré sur la partie exposée au soleil, où elle est amplement marbrée de gris roussâtre ainsi qu'autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, juteuse, compacte quoique bien fondante, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, acidule, possédant une saveur particulière qui, délicieusement parfumée, la rend des plus exquises.

MATURITÉ. — Depuis la moitié d'août jusqu'à la fin de ce mois.

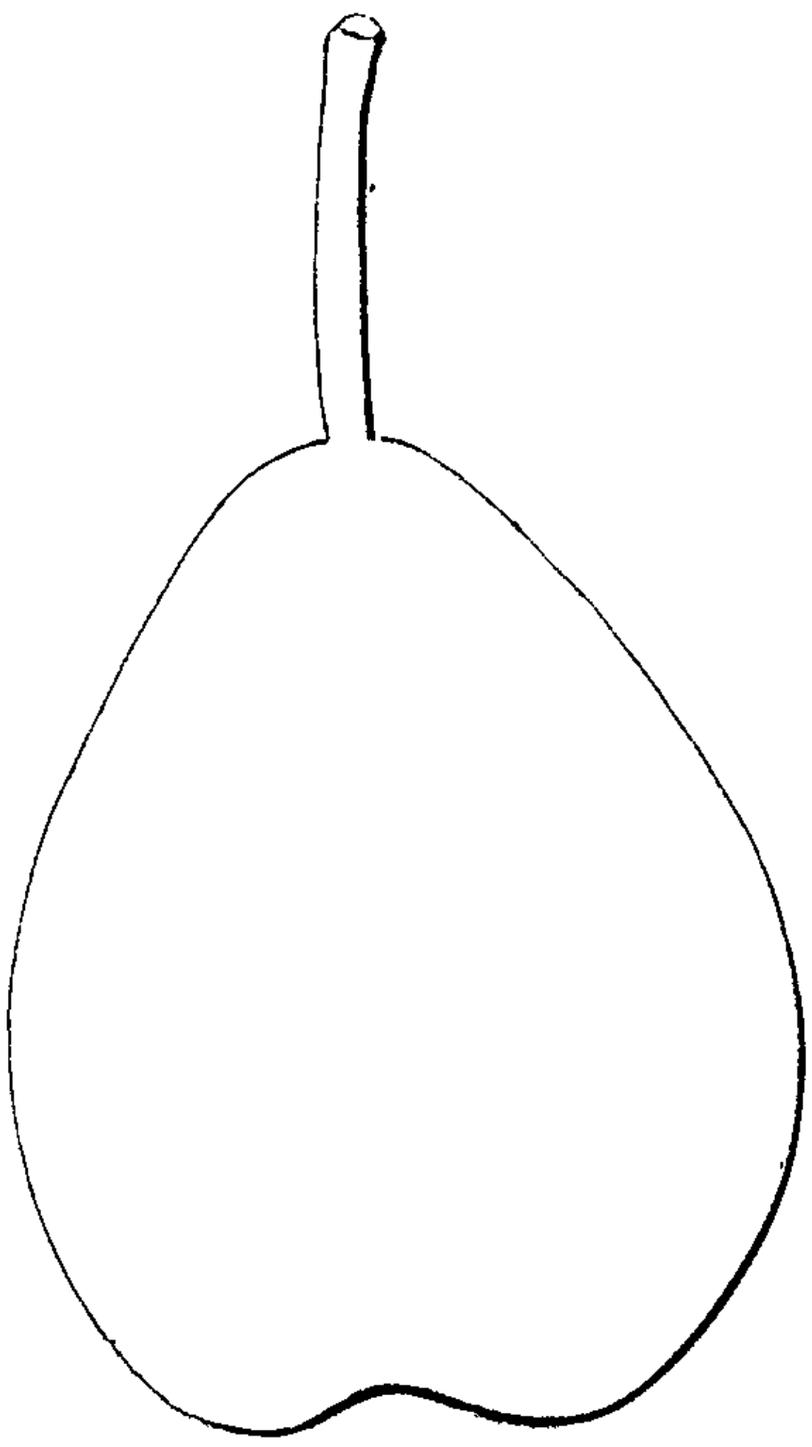
QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette précieuse variété, que je propage depuis 1852, m'est, en 1850, venue de Vilvorde-lez-Bruxelles, des pépinières de M. Laurent de Bavay. Annoncée par cet arboriculteur comme un gain du major Esperen, de Malines (Belgique), son obtention doit être alors antérieure à 1847, année au cours de laquelle mourut Esperen ; mais elle ne saurait remonter plus haut que 1820, date où fut gagnée la poire Soldat-Laboureur, premier fruit sorti des semis du major belge. Malgré son rare mérite, la Sdegnata se trouve encore dans bien peu de jardins. Cela, croyons-nous, tient beaucoup au nom singulier qu'on lui

donna. Il appartient à la langue italienne, signifie poire *dédaignée, méprisée*, et lui fut appliqué par antiphrase. Il faut donc savoir l'italien, puis connaître l'exquise bonté de ce fruit, pour comprendre dans quel sens le mot *sdegnata* doit être pris ici, autrement le nom de cette variété vous laisse fort indifférent et parle plutôt contre elle, qu'en sa faveur.

842. Poire SÉBASTOPOL.

Synonyme. — *Poire* Sébastopol d'Été (Alexandre Bivort, *les Fruits du Jardin Van Mons*, 1867, nº 4, pp. 57-58).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros et longs, à peine coudés, marron clair, aux lenticelles saillantes, blanches, larges, peu abondantes, et aux coussinets toujours bien développés. — *Yeux :* volumineux ou moyens, coniques, aigus, écartés du bois, et parfois même formant éperon. — *Feuilles :* luisantes et vert clair, ovales ou ovales-allongées, faiblement dentées en scie, portées sur un pétiole long ou très-long, grêle et flasque.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il développe vite son écusson; sa vigueur est grande; dès leur deuxième année ses pyramides sont magnifiques; il végète admirablement sur le cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-ovoïde assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, droit ou recourbé, implanté à fleur de peau. — *Œil :* petit, souvent mi-clos, légèrement enfoncé. — *Peau :* vert-pré nuancé de jaune blafard, ponctuée de brun, marbrée ou mouchetée de roux et maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, assez grossière, mi-fondante et aqueuse, contenant au cœur quelques granulations. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, rarement bien parfumée.

Maturité. — Vers la moitié du mois d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est la Belgique qui nous a gratifié de la poire Sébastopol, nom bien sonore pour un fruit aussi insignifiant. Elle a mûri pour la première fois en 1858, chez M. Minot, de Jodoigne.

Observations. — Les arboriculteurs belges, pensant qu'une seconde poire Sébastopol ne serait pas de trop dans leurs pépinières, ont gagné la *Sébastopol d'Hiver*. Nous l'ignorions, mais le passage suivant, emprunté à l'une de leurs Pomologies les plus récentes, nous l'apprend de façon certaine :

« La poire *Sébastopol d'Été* — écrivait au mois d'octobre 1867 M. Alexandre Bivort — n'a pas encore été décrite..... elle me paraît avoir beaucoup d'avenir, comme fruit hâtif..... Il existe une seconde poire du même nom, gagnée par M. Grégoire de Saint-Amand; nous la décrirons par la suite; comme elle mûrit en décembre et janvier, nous ajouterons à son

nom l'épithète *d'Hiver*, comme nous avons ajouté à celle-ci l'épithète *d'Été*. » (*Les Fruits du Jardin Van Mons*, 1867, n° 4, p. 58.)

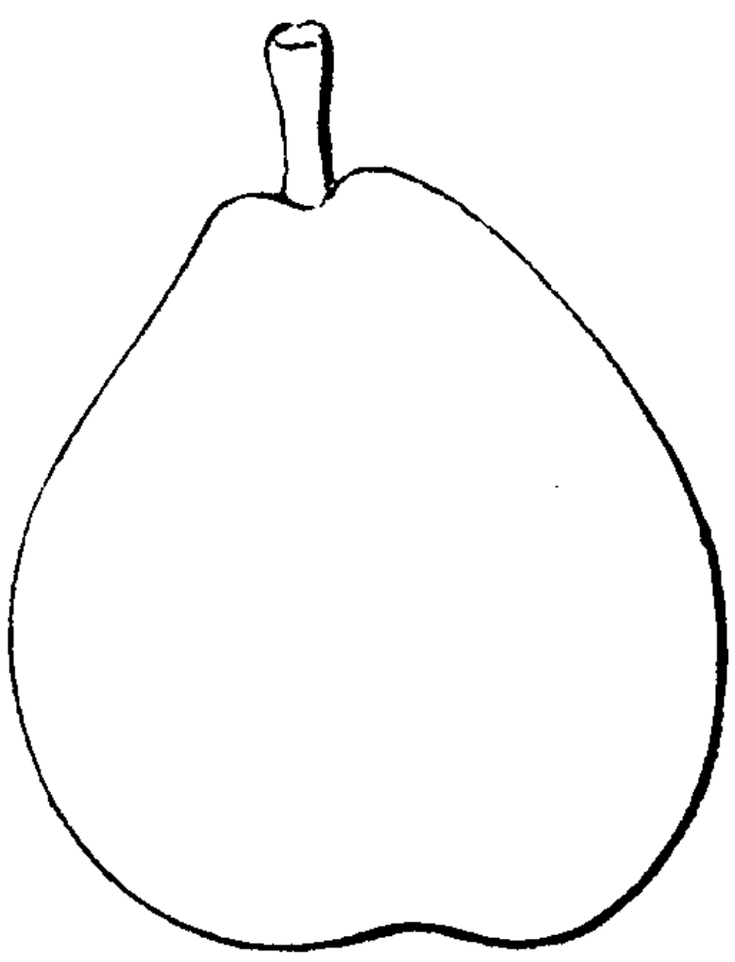
Poire SÉBASTOPOL D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Sébastopol*. Voir ce nom.

---

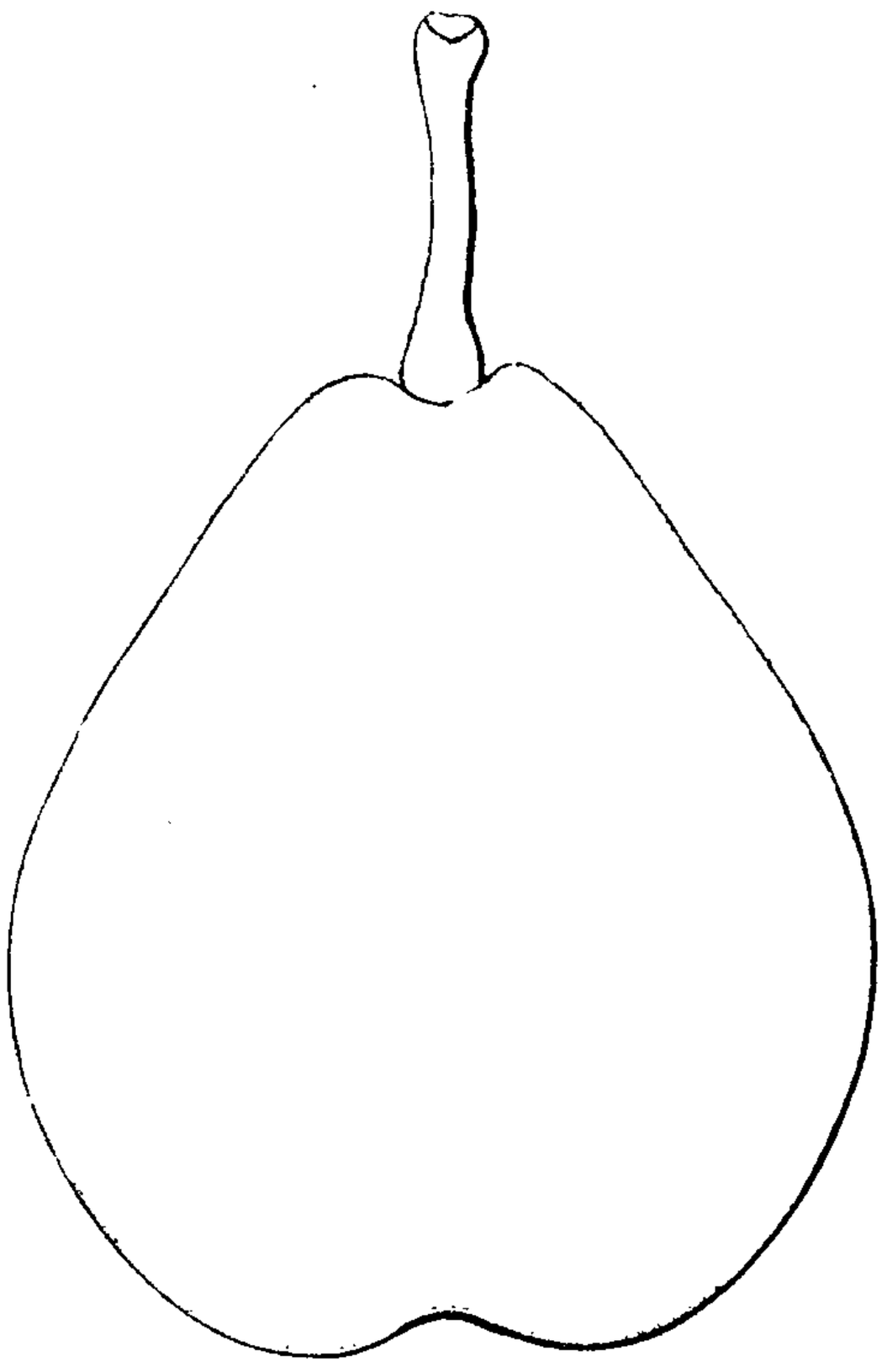
843. Poire SECKEL.

Synonymes. — *Poires :* 1. New-York red cheek (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 383, n° 101). — 2. Seckle (*Id. ibid.*). — 3. Sycle (*Id. ibid.*). — 4. Sickel (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 415, n° 174). — 5. Shakespear (du Breuil, *Cours d'arboriculture*, 1854, t. II, p. 569-11). — 6. Sicker (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 64).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, arqués et habituellement très-écartés, gros, courts, légèrement coudés, gris-fauve nuancé de rouge, ayant des lenticelles larges, abondantes, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* des plus éloignés du bois, petits ou moyens, ovoïdes, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, peu nombreuses, ovales, acuminées, assez profondément dentées ou crénelées, portées sur un pétiole de longueur moyenne, fort et accompagné de stipules bien développées.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Quel que soit le sujet donné à ce poirier, sa vigueur laisse toujours beaucoup à désirer; l'écusson croît tardivement; quant aux pyramides, elles sont basses, irrégulières et rarement bien feuillues.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite, ou parfois, mais exceptionnellement, presque moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse et généralement bien ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* court et quelquefois de longueur moyenne, bien nourri, surtout à la base, droit ou légèrement arqué, implanté dans une faible dépression plissée ou mamelonnée. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à peine enfoncé, côtelé sur ses bords. — *Peau :* mince, un peu rugueuse, à fond jaune olivâtre, ponctuée de brun et de blanc sale, maculée en partie de gris bronzé sur le côté de l'ombre et largement nuancée de rouge sombre sur l'autre face. — *Chair :* blanchâtre, fine, très-fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* fort

abondante, bien sucrée, vineuse, rafraîchissante, ayant un parfum musqué-anisé des plus savoureux.

Maturité. — Fin de septembre ou commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette délicieuse petite poire provient d'Amérique; l'arbre dont elle est sortie poussa naturellement, vers 1760; il existait encore en 1845. Downing, dans ses *Fruits and fruit trees of America* (p. 415 de l'édition 1849), fournit les détails les plus circonstanciés sur l'origine de ce poirier. Il fut découvert par un chasseur nommé Jacob. C'était au milieu d'une forêt, proche Philadelphie; le sauvageon, alors en plein rapport, s'élevait sur les bords de la rivière Delaware. Lorsqu'on vendit ces bois, Jacob acheta le lot renfermant sa trouvaille. Bientôt un fermier, M. *Seckel,* vint l'exploiter, multiplia l'égrasseau et lui donna son nom. Telle est l'histoire de ce poirier, si cher aux Américains. Son importation en France date de 1831; les greffons furent envoyés à la Société d'Horticulture de Paris par M. Dearborn, président de la Société d'Horticulture du Massachusetts.

Poire SECKLE. — Synonyme de poire *Seckel*. Voir ce nom.

Poires SEIGNEUR (*et* du). — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

Poire du SEIGNEUR D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Orange rouge*. Voir ce nom.

Poire SEIGNEUR D'ESPEREN. — Synonyme de *Bergamote lucrative*. Voir ce nom.

Poire de SEIGNEUR D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

Poire SEIGNEUR D'HIVER. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire de SEIZE-ONCES DE LORRAINE. — Synonyme de poire *Gilles-ô-Gilles*. Voir ce nom.

---

844. Poire SÉNATEUR MOSSELMAN.

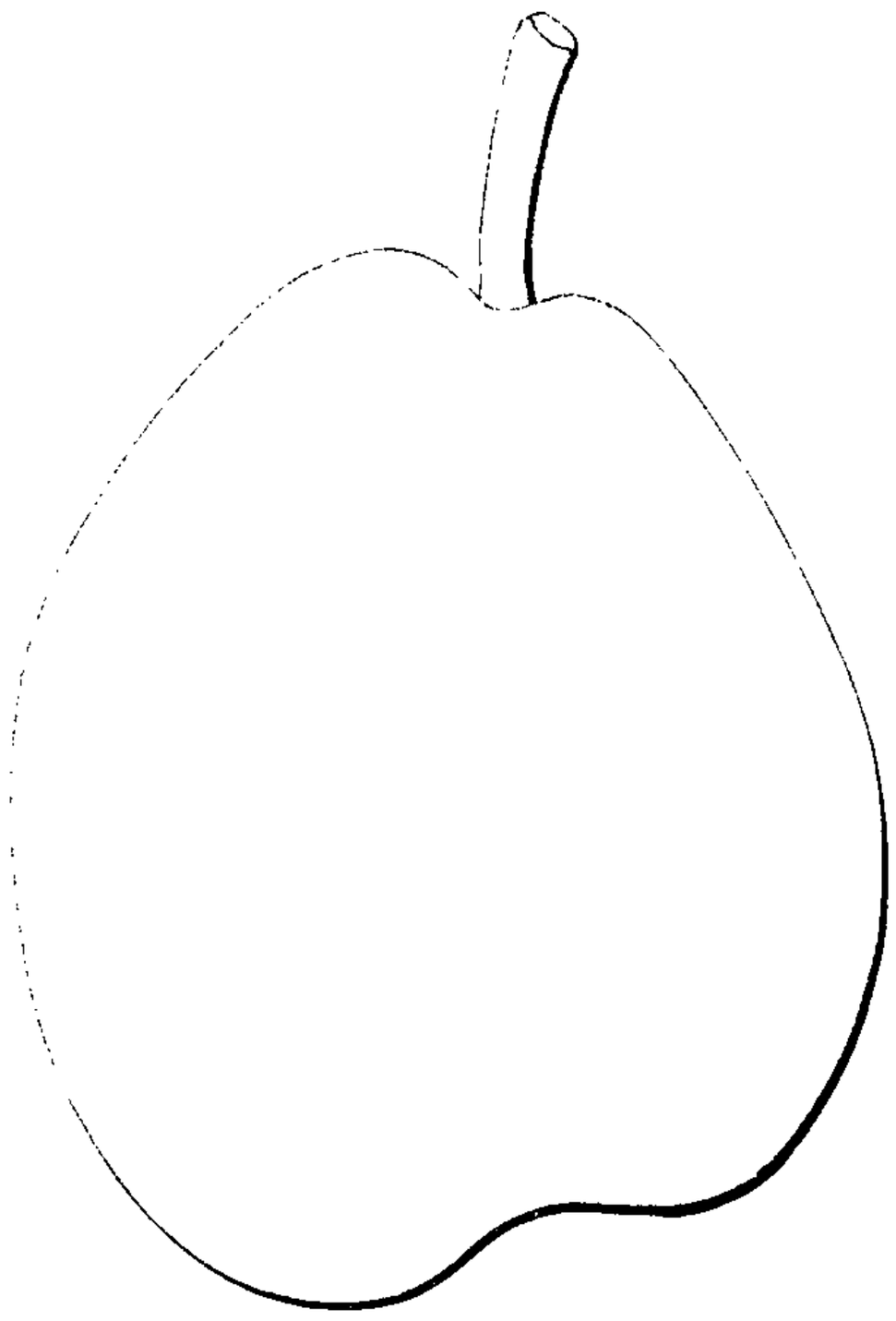
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, excessivement étalés ou même réfléchis, longs et des plus gros, peu géniculés, vert foncé parfois brunâtre et toujours cendré, aux lenticelles assez petites mais abondantes, aux coussinets saillants. — *Yeux :* bien écartés du bois, volumineux, ovoïdes arrondis, ayant les écailles légèrement disjointes. — *Feuilles :* un peu coriaces,

ovales ou elliptiques, canaliculées et contournées, à bords profondément dentés, à pétiole épais et de longueur moyenne.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Les pyramides de ce vigoureux poirier sont d'une remarquable beauté; on le greffe avantageusement sur cognassier; la croissance de l'écusson est assez hâtive.

Poire Sénateur Mosselman.



Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde irrégulière, mamelonnée au sommet et beaucoup moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, obliquement implanté dans une faible dépression à bords inégaux. — *Œil :* petit, mi-clos, placé dans une large et peu profonde cavité. — *Peau :* jaune d'or sur la partie opposée au soleil, jaune orangé sur l'autre face, marbrée de roux, surtout vers l'œil, et parsemée de gros et nombreux points fauves. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et mi-cassante, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, faiblement aromatique, entachée d'une certaine acerbité.

Maturité. — Courant d'avril et atteignant facilement le mois de juin.

Qualité. — Première pour la saison.

Historique. — Elle appartient aux semis de M. Xavier Grégoire, tanneur à Jodoigne (Belgique), et remonte seulement à 1852. Son obtenteur l'a dédiée au sénateur belge Mosselman du Chenoy, habitant Court-Saint-Étienne, dans l'arrondissement de Nivelles.

---

845. Poire SÉNATEUR VAÏSSE.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux et étalés, de grosseur et de longueur moyennes, à peine géniculés, brun clair orangé, finement et abondamment ponctués, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* éloignés du bois, ovoïdes, volumineux, à écailles mal soudées. — *Feuilles :* ovales ou elliptiques, légèrement mais régulièrement dentées, ayant le pétiole court et assez gros.

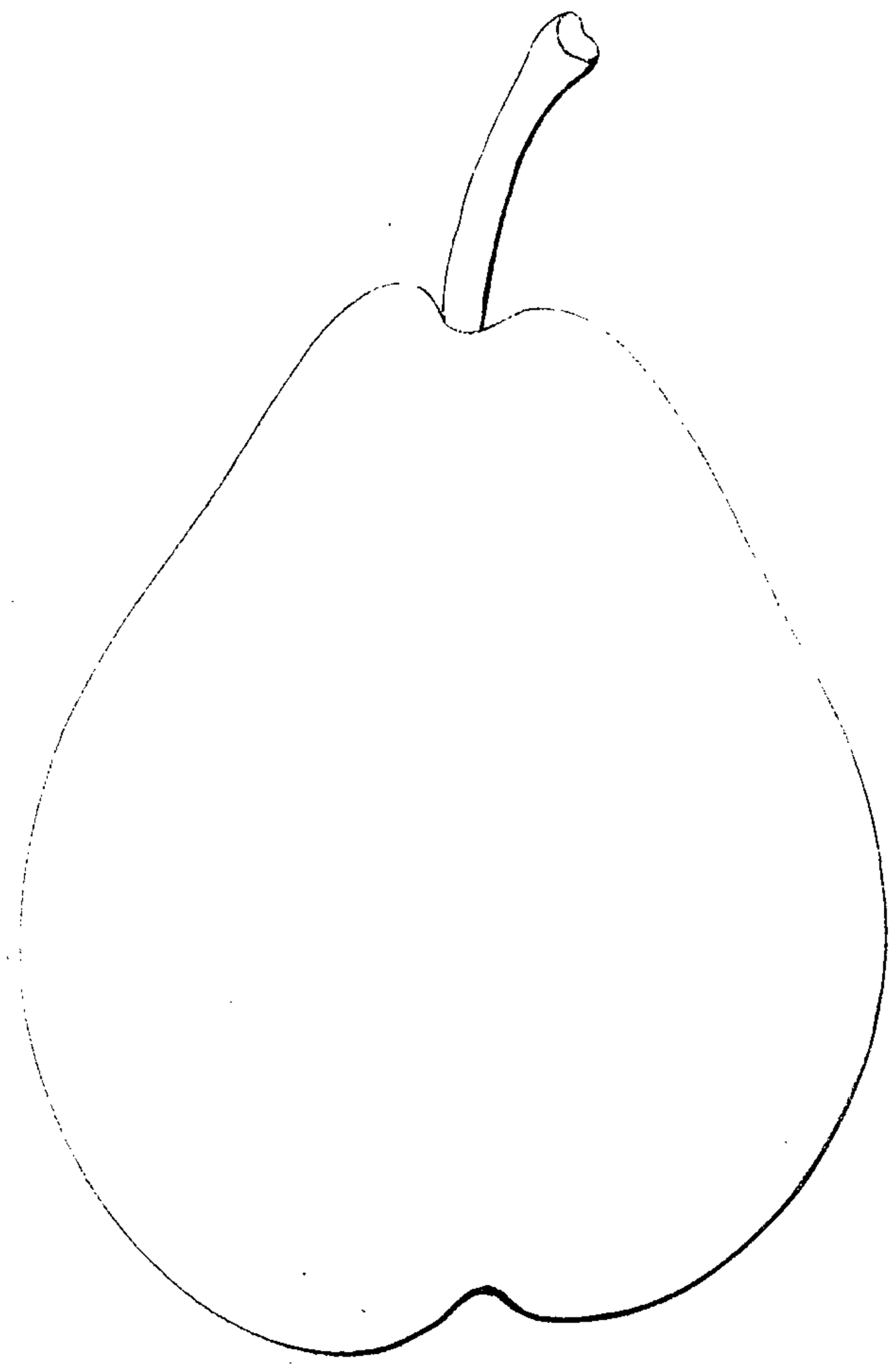
Fertilité. — Grande.

Culture. — La vigueur de cet arbre est très-contenue et le développement de son écusson, ordinaire; il pousse passablement sur le cognassier, beaucoup mieux sur le franc, où cependant ses pyramides sont encore faibles et de petite taille.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou seulement moyenne. — *Forme :* ovoïde ou turbinée obtuse, assez régulière, toujours des plus ventrues vers la base et déprimée d'un côté auprès de l'œil. — *Pédoncule :* long, fort et

recourbé, oblique, inséré au centre d'une étroite cavité dont l'un des bords est habituellement bien mamelonné. — *Œil :* moyen, ouvert, rarement bien enfoncé. — *Peau :* jaune-orange, ponctuée et mouchetée de gris, rayée de même dans le bassin ombilical, faiblement tachée de roux autour du pédoncule et quelque peu rougeâtre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, grosse, mi-fondante, juteuse, contenant au cœur d'assez nombreuses granulations. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, possédant une légère saveur aromatique qui n'est pas sans délicatesse.

Poire Sénateur Vaïsse.



Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première, et souvent deuxième quand l'eau est presque dénuée de parfum.

Historique. — L'obtention de cette jolie poire date de 1861 ; elle est due à M. Lagrange, horticulteur lyonnais. Ce nouveau poirier, mis dans le commerce en 1864, rappelle le nom de Claude-Marius Vaïsse, ancien ministre de l'intérieur (1851), puis sénateur et préfet de Lyon, ville dans laquelle il mourait subitement le 29 août 1864. Il était né à Marseille le 8 août 1799.

Poires : SEPT-EN-BOUCHE, — SEPT-EN-GUEULE, ———— } Synonymes de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

846. Poire SÉRAPHINE OVYN.

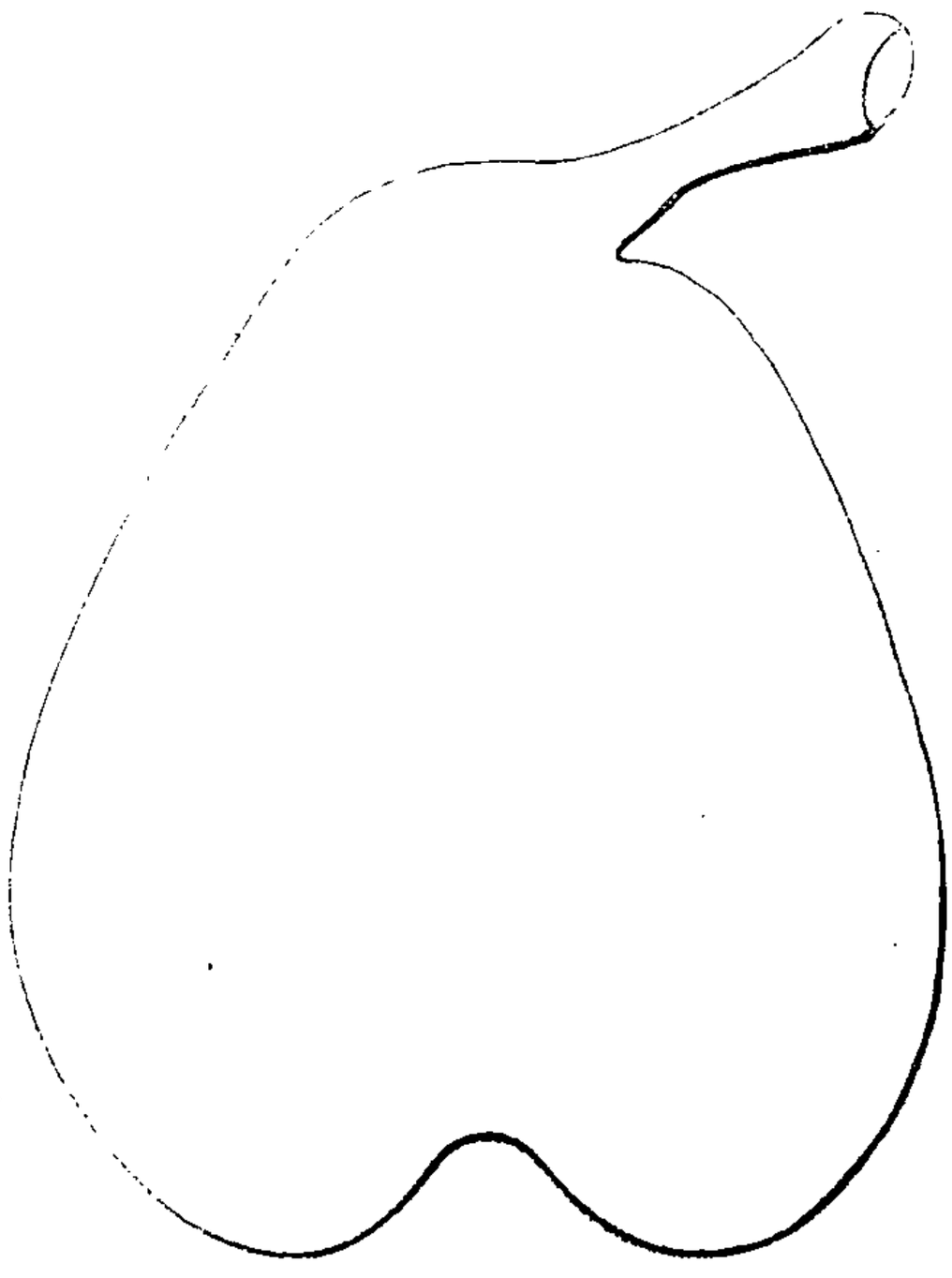
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, peu gros mais assez longs, légèrement flexueux et cotonneux, brun très-clair, ayant les lenticelles larges, abondantes et les coussinets presque

nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-lancéolées, canaliculées et contournées, à bords irrégulièrement dentés ou crénelés, portées sur un pétiole long, fort et stipulé.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Poirier de vigueur modérée, il se greffe sur toute espèce de sujet; ses pyramides, faibles encore dans leur deuxième année, prennent ensuite un développement satisfaisant; la croissance de l'écusson est ordinaire.

Poire Séraphine Ovyn.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* variable, elle est le plus ordinairement turbinée assez régulière et très-obtuse, souvent aussi bien aplatie à la base. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, gros, renflé aux extrémités, très-oblique et continu d'un côté avec le fruit; quelquefois, cependant, il est plus régulier, moins fort et moins verticalement implanté. — *Peau :* jaune clair, parsemée de larges points roux, maculée de fauve autour du pédoncule, légèrement lavée de rouge-brun sur la partie frappée par le soleil et couverte de quelques taches roussâtres et squammeuses. — *Chair :* blanche, mi-fine, compacte et juteuse, mi-fondante, un peu granuleuse. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, acidule, de saveur agréable mais parfois assez astringente.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain assez récent, provenant du Jardin fruitier de la Société Van Mons, à Geest-Saint-Remy (Belgique); le pied-type donna ses premières poires en 1854, et fut nommé par un des membres de cette association arboricole, M. Ovyn, négociant à Courtrai, qui le dédia à sa fille.

Poire SERINGE. — Synonyme de *Doyenné de Saumur*. Voir ce nom.

---

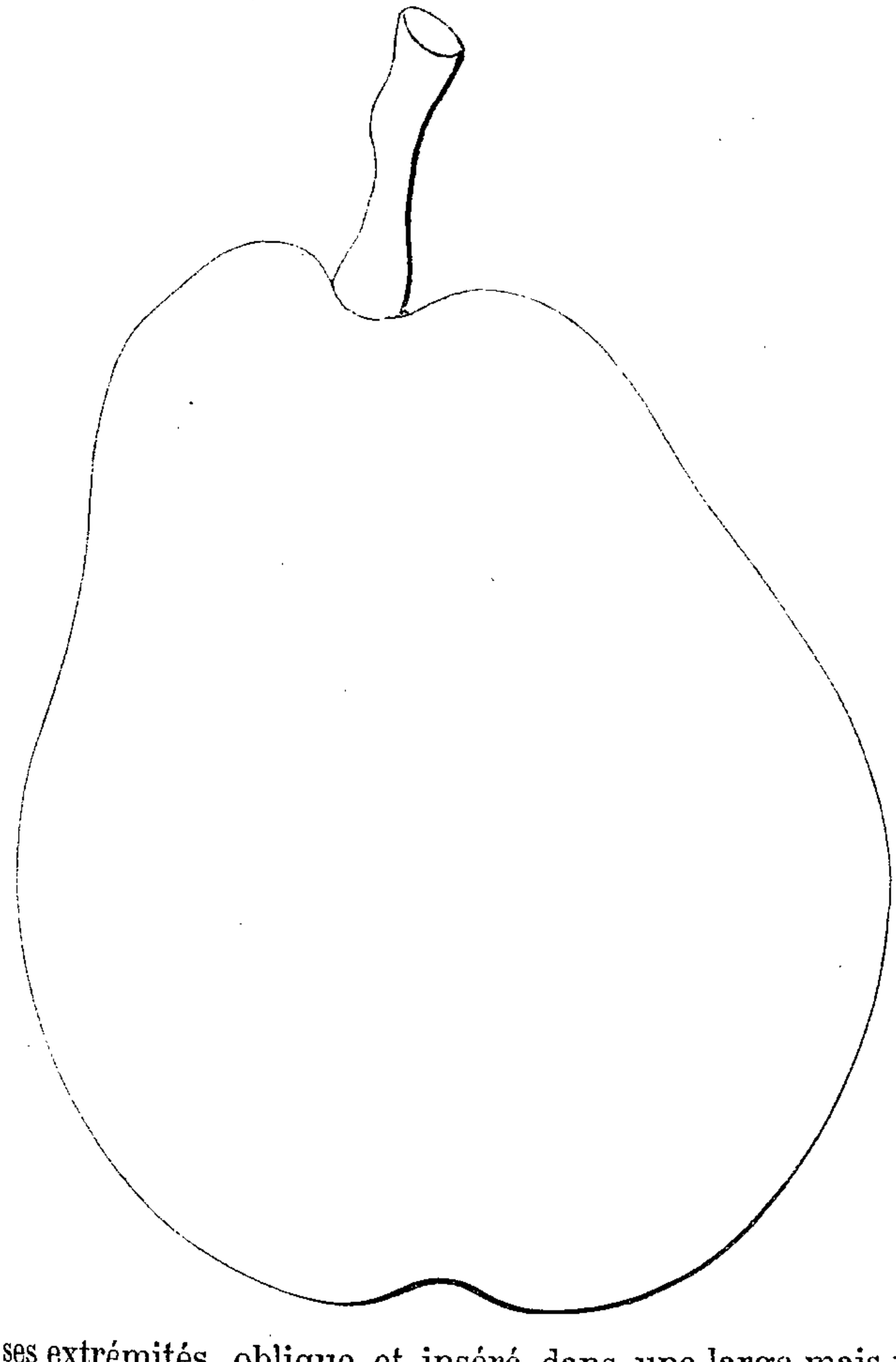
847. Poire SERRURIER.

Synonymes. — *Poires* : 1. Serrurier d'Automne (Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, pp. 17-18). — 2. Belle-Alliance (des Pépinières belges de la *Société Van Mons*). — 3. Fondante de Millot (*Ibidem*). — 4. De Neufmaisons *ou* De Neuve-Maison (*Ibidem*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, légèrement étalés à la base, gros et de longueur moyenne, peu coudés,

faiblement duveteux, vert jaunâtre cendré, ayant les lenticelles assez larges et assez abondantes, les coussinets modérément développés et de courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, coniques, aigus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* d'un beau vert luisant, grandes, quelque peu coriaces, ovales-allongées, presque entières ou à peine crénelées sur leurs bords, au pétiole long, épais et stipulé.

Poire Serrurier. — *Premier Type.*



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Franc ou cognassier, tout sujet convient à ce poirier, doué d'une vigueur assez grande ; il fait de jolies pyramides ; la croissance de son écusson n'a rien d'exceptionnel.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* assez inconstante, elle passe fréquemment de l'ovoïde irrégulière, ventrue et très-bosselée, à l'ovoïde plus ou moins arrondie et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, rarement arqué, souvent noueux, renflé parfois à ses extrémités, oblique et inséré dans une large mais peu profonde cavité à bords généralement très-inégaux. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* épaisse, jaune olivâtre, amplement ponctuée de gris, maculée de fauve autour de l'œil, tachée çà et là de brun roussâtre et parfois vermillonnée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, fondante ou mi-fondante, juteuse, assez grossière, presque exempte de granulations. — *Eau :* très-abondante, vineuse et sucrée, possédant une saveur aigrelette et un arome particulier des plus agréables.

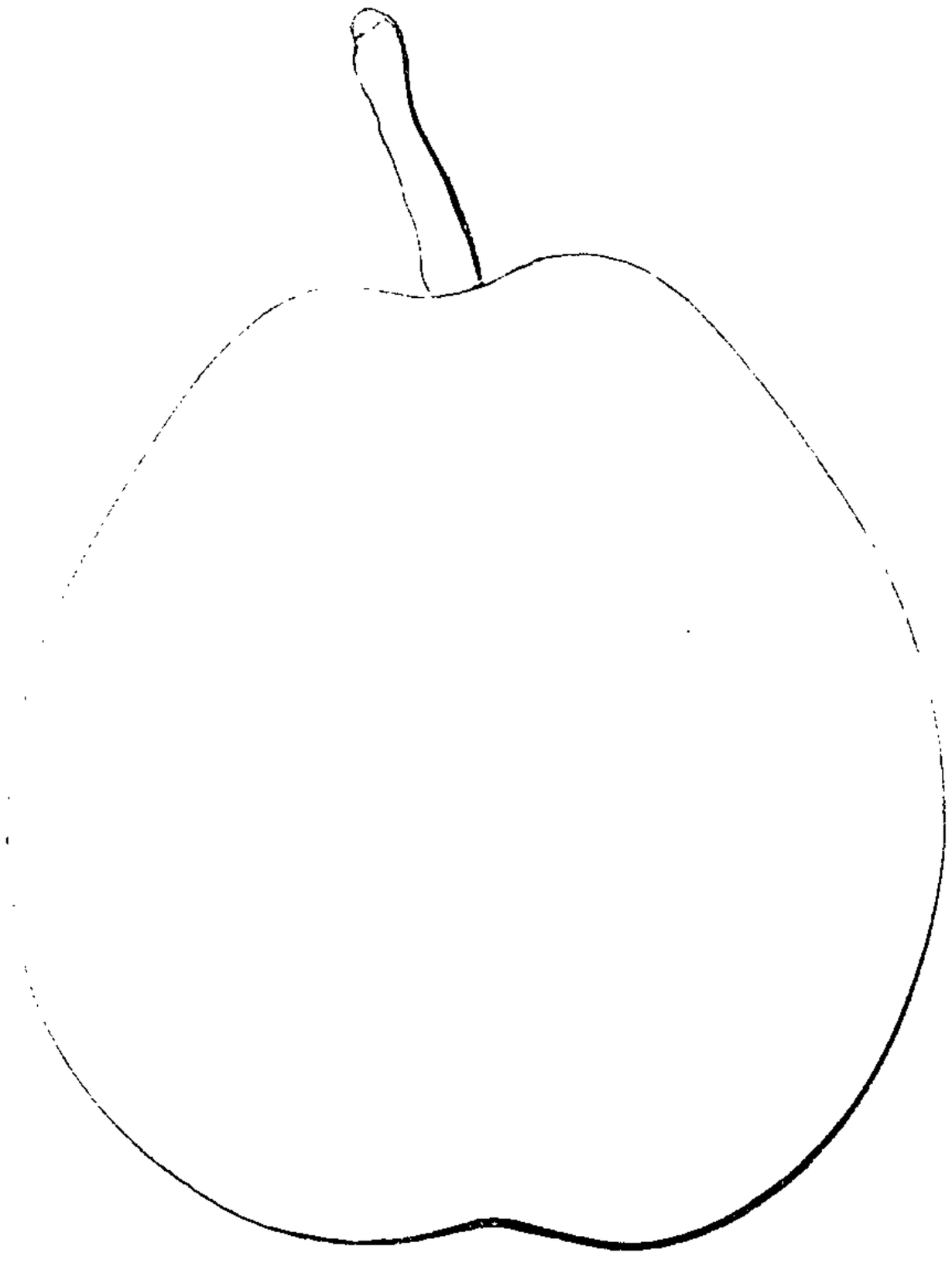
Maturité. — Depuis la mi-octobre jusqu'à la fin de novembre ; quelquefois même pouvant atteindre le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Van Mons, l'obtenteur de ce poirier, le vit se mettre à fruit à Louvain (Belgique), vers 1825, et le dédia à l'un de ses amis, Serrurier, membre de l'Institut de Hollande et grand amateur de pomologie. Cette variété pénétra chez

nous peu après 1830, date à laquelle Van Mons la fit connaître dans la *Revue des Revues* (nº de mars).

Poire Serrurier. — *Deuxième Type.*



Observations. — Depuis 1850 j'ai successivement reçu de Belgique, des pépinières de la Société Van Mons, les poiriers *Neufmaisons*, *Belle-Alliance* et *Fondante de Millot*, tous réputés gains nouveaux. Néanmoins il m'a été bientôt prouvé qu'ils ne différaient en rien de la variété Serrurier, dont mes *Catalogues*, à partir de 1855, les ont toujours dit synonymes, sans qu'aucune voix se soit élevée, jusqu'ici, pour protester contre leur radiation du rang des espèces. — Parfois on a cru la poire Serrurier identique avec la poire des Urbanistes, décrite et figurée plus loin ; une telle méprise s'explique difficilement, en présence des caractères nombreux et bien tranchés qui différencient ces deux fruits, ainsi que leurs arbres.

Poire SERRURIER D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Serrurier*. Voir ce nom.

Poire SHAKESPEAR. — Synonyme de poire *Seckel*. Voir ce nom.

---

848. Poire SHELDON.

Synonyme. — *Poire* Wayne (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1863, p. 444).

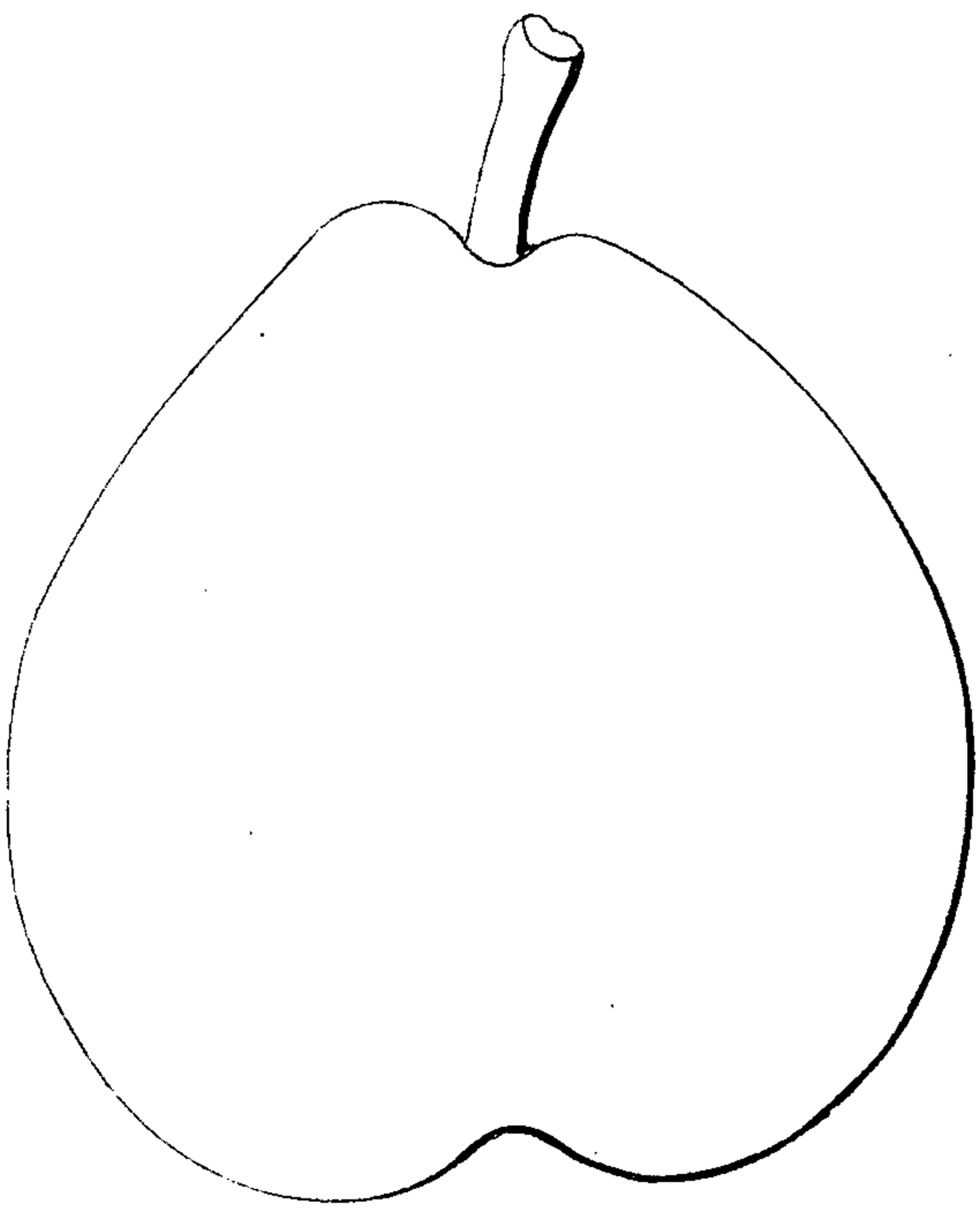
Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts et grêles, à peine géniculés, bien duveteux, jaune verdâtre, ayant les lenticelles très-fines, des moins abondantes, et les coussinets aplatis. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, assez petits, ovoïdes, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, peu nombreuses, ovales, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole de grosseur et de longueur moyennes.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il laisse beaucoup à désirer pour la vigueur ; le développement de l'écusson est tardif ; les pyramides sont irrégulières et chétives ; on doit le greffer sur franc plutôt que sur cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, surtout dans sa partie inférieure, et fortement mamelonnée au sommet, près duquel elle s'amincit toujours beaucoup. — *Pédoncule :* court et gros, rarement bien arqué, inséré dans une cavité assez large mais peu profonde. — *Œil :* moyen, régulier, ouvert et légèrement enfoncé. — *Peau :* plus ou moins rugueuse, jaune grisâtre, ponctuée de brun, rayée de même dans le bassin ombilical et quelque peu bronzée sur le côté du soleil, où elle est en outre lavée de rouge sombre. — *Chair :* jaunâtre et mi-fine, juteuse, très-fondante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes et sucrée, vineuse, aromatique, fort délicate.

Poire Sheldon.



Maturité. — Courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce sont les Américains qui m'ont fourni cette variété, en 1853. Le pomologue Hovey l'a fait connaître en 1851 dans son *Magazine of Horticulture*, et je vais lui emprunter les détails relatifs à l'origine du pied-type :

« Vers 1820 M. Sheldon père ayant apporté de Washington (comté de Dutchess) des pepins de poire, les sema dans la propriété où réside maintenant le major Sheldon, son fils, à Hunn, bourg qui pour lors se nommait Wolcott. De ces pepins est sortie la présente espèce, dont M. Leavenworth, de Wolcott (comté de Wayne), fut le principal propagateur. Il la produisit pour la première fois à Syracuse, à l'Exposition horticole que l'on y organisa au cours de l'automne 1849. » (Tome XVII, pp. 252-255.)

Poire SHOBDEN COURT. — Synonyme [par erreur] de poire *Broom Park*. Voir ce nom, au paragraphe Observations.

Poires : de SICILE, ——— } Synonymes de *Bergamote rouge*. Voir ce nom.

— de SICILE MUSQUÉE, ———

Poires : SICKEL, ——— } Synonymes de poire *Seckel*. Voir ce nom.

— SICKER, ———

Poire SIEULLE. — Synonyme de *Doyenné Sieullc*. Voir ce nom.

Poire SIGNORE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

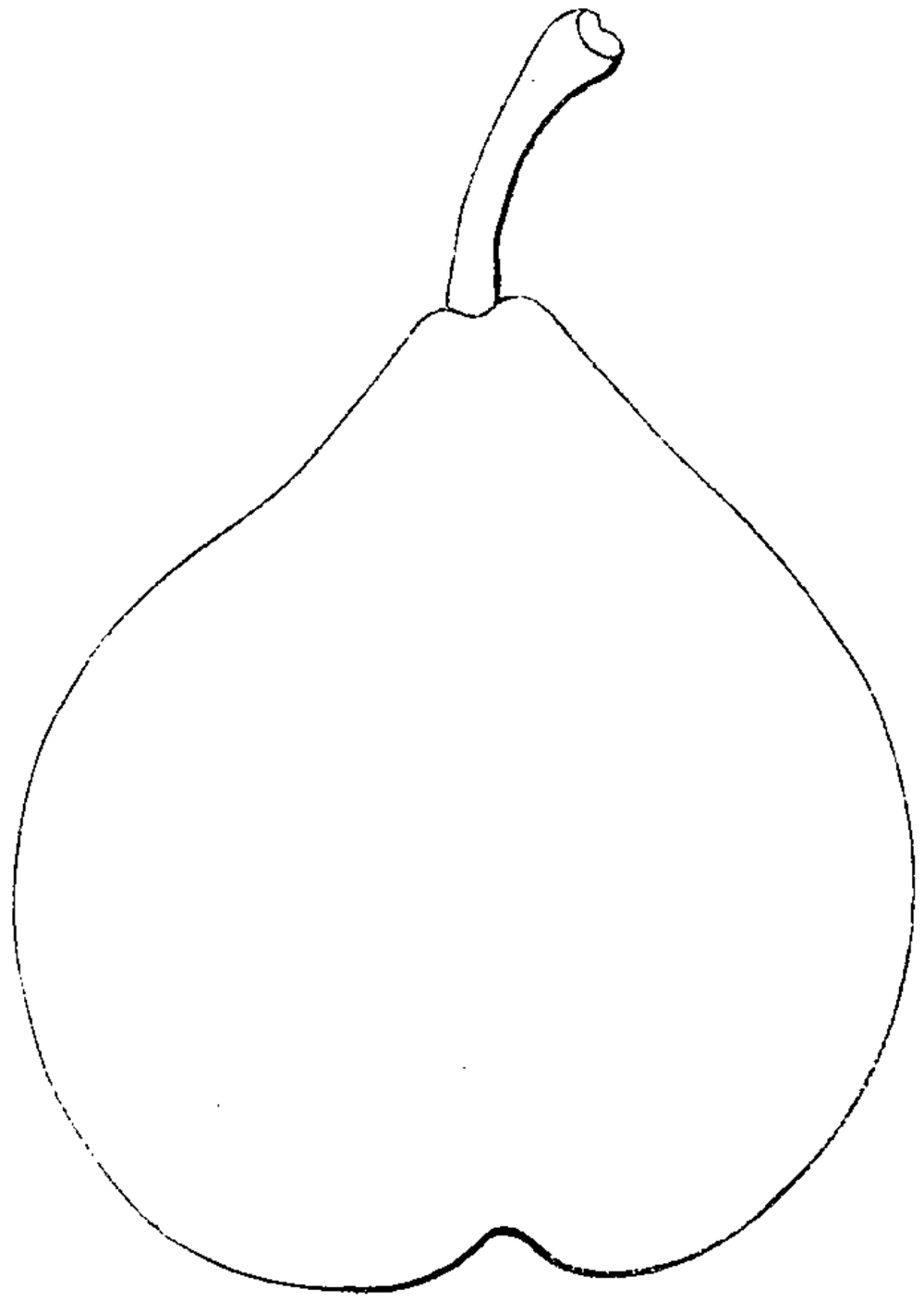
Poire de SILLERIE. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

Poire SILVANCHE. — Synonyme de poire *de Silvange*. Voir ce nom.

---

849. Poire de SILVANGE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bergamote Sylvange (le baron de Tschoudi, *Encyclopédie*, édition in-f°, Supplément, année 1777, t. IV, p. 455; et année 1778, t. XXVI, p. 478, de l'édition in-4°). — 2. Silvanche (l'abbé Rozier, *Dictionnaire universel d'agriculture*, 1789, t. VIII, p. 132, n° 120). — 3. Silvange jaune (Bosc, *Bulletin des sciences agricoles et économiques*, 1824, t. I, p. 247, et t. II, pp. 346 et 347). — 4. Silvange longue (*Id. ibid.*). — 5. Silvange Piérard (*Id. ibid.*, et Decaisne, le *Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 6. Silvange verte (*Iid. iibid.*) — 7. Silvange d'Automne (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 496).



Description de l'arbre. — *Bois:* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, de longueur et grosseur moyennes, bien coudés, brun clair jaunâtre et très-cendré, aux lenticelles fines et des plus espacées, aux coussinets sensiblement accusés. — *Yeux :* collés contre le bois, petits, ovoïdes et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles:* luisantes et d'un joli vert, ovales-allongées, à bords légèrement dentés ou crénelés, à pétiole long et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Ce poirier, vu son manque de vigueur, a besoin d'être greffé sur franc ; l'écusson croît tardivement; les pyramides restent assez chétives, même dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* turbinée, régulière, généralement bien ventrue à son milieu. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, recourbé, parfois renflé à l'une ou à l'autre des extrémités, obliquement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* petit, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* vert-pré, semée de larges points gris-roux, maculée de même autour du pédoncule et rayée de brun verdâtre dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, fondante, juteuse et odorante, assez pierreuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, acidule, bien parfumée, possédant une saveur exquise.

Maturité. — Courant d'octobre et se conservant jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Turpin et Poiteau, lorsqu'ils rééditèrent en 1807 le *Traité des arbres fruitiers* publié en 1768 par Duhamel, l'augmentèrent de la description des meilleures espèces découvertes ou obtenues depuis cette dernière date. La poire Silvange, que Duhamel n'avait point connue, ne fut pas oubliée, mais ils la dirent « décrite pour la première fois par le Berriays (1789) et pensèrent que son nom, « Silvange, lui venait de ce qu'elle avait été trouvée dans une forêt. » (Tome IV.) C'était commettre deux erreurs, qui d'après ces écrivains, copiés presque toujours sans le moindre contrôle, se propagèrent ensuite dans maintes Pomologies. Le savant professeur Bosc, du Muséum de Paris, fut également mal renseigné à l'égard de cette poire :

« Sa découverte — déclarait-il en 1824 — est due à M. Piérard, capitaine du génie. Il l'obtint dans sa propriété de Maujouy, dépendant du village de Silvange, près Thionville. Il en existe quatre variétés : la Jaune hâtive, la Longue, la Bergamote et la Verte..... C'est M. de Vindé qui gagna, vers 1820, la Silvange jaune..... à sa terre de la Celle-Saint-Cloud. » (*Bulletin des sciences agricoles et économiques*, t. I, p. 247, et t. II, pp. 346-347.)

Ni Piérard ni Morel de Vindé n'ont gagné le poirier Silvange ; il poussa spontanément sur la lisière d'un bois dépendant du petit hameau de ce nom, actuellement réuni à la commune de Marange-Silvange, canton de Metz (Moselle) ; nous le prouvons par le témoignage même de ces deux personnages :

« Le nom de ces poires Silvange — écrivait le 2 mars 1824, Charles-François Piérard — leur vient d'un hameau situé à trois kilomètres ouest de la route de Metz à Thionville, sur l'ancien chemin de Trèves. Le pied-type existe encore, paraît-il, dans un jardin de ce hameau. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, t. V, 1824, pp. 429-431.)

« Depuis plus de cinquante ans — affirmait à son tour, en 1835, Morel de Vindé — je possède le poirier Silvange..... et ce sont des jardiniers du pays messin qui m'ont apporté des greffes de cet arbre. » (*Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. XVI, 1835, p. 406.)

Il est impossible de s'élever contre des déclarations aussi formelles, restées très-évidemment inconnues de Bosc, Turpin et Poiteau. Quant au premier descripteur de cette variété, constatons que ce ne fut pas le Berriays, en 1789, mais bien, douze ans plus tôt, le baron de Tschoudi, botaniste et pomologue des plus distingués, qui habitait la terre de Colombey, commune de Coincy (Moselle). Chargé de traiter dans l'*Encyclopédie* la partie relative aux arbres et arbustes, voici effectivement ce qu'il dit en 1777 de la présente variété :

« *Bergamote Sylvange.* — Elle ne se greffe que sur Franc. C'est une Poire délicieuse trouvée dans les bois du pays messin, et trop rare ailleurs : elle a un parfum qui lui est particulier, et toutes les qualités d'une excellente Poire. » (*Encyclopédie*, édition in-folio, 1777, Supplément, t. IV, p. 455 ; et tome XXVI de l'édition in-4°, année 1778, p. 478.)

Ce texte montre qu'en 1777 la Silvange existait déjà depuis un assez long temps et était encore à peu près localisée dans son pays natal. Nous pouvons ajouter qu'elle gagna très-lentement les autres contrées de notre territoire, car Pirolle, rédacteur de l'*Horticulteur français*, décrivant en 1824 cette même poire, rapporta ce fait, qui concerne probablement Louis XVIII : « Un des plus heureux et des plus « difficiles gourmets de la terre a trouvé la Silvange si délicieuse, que, tant qu'il l'a « pu, il s'en est fait expédier de Metz à Paris, tous les ans, une mule chargée et « conduite avec toutes les précautions les plus soigneuses. » (Page 352.)

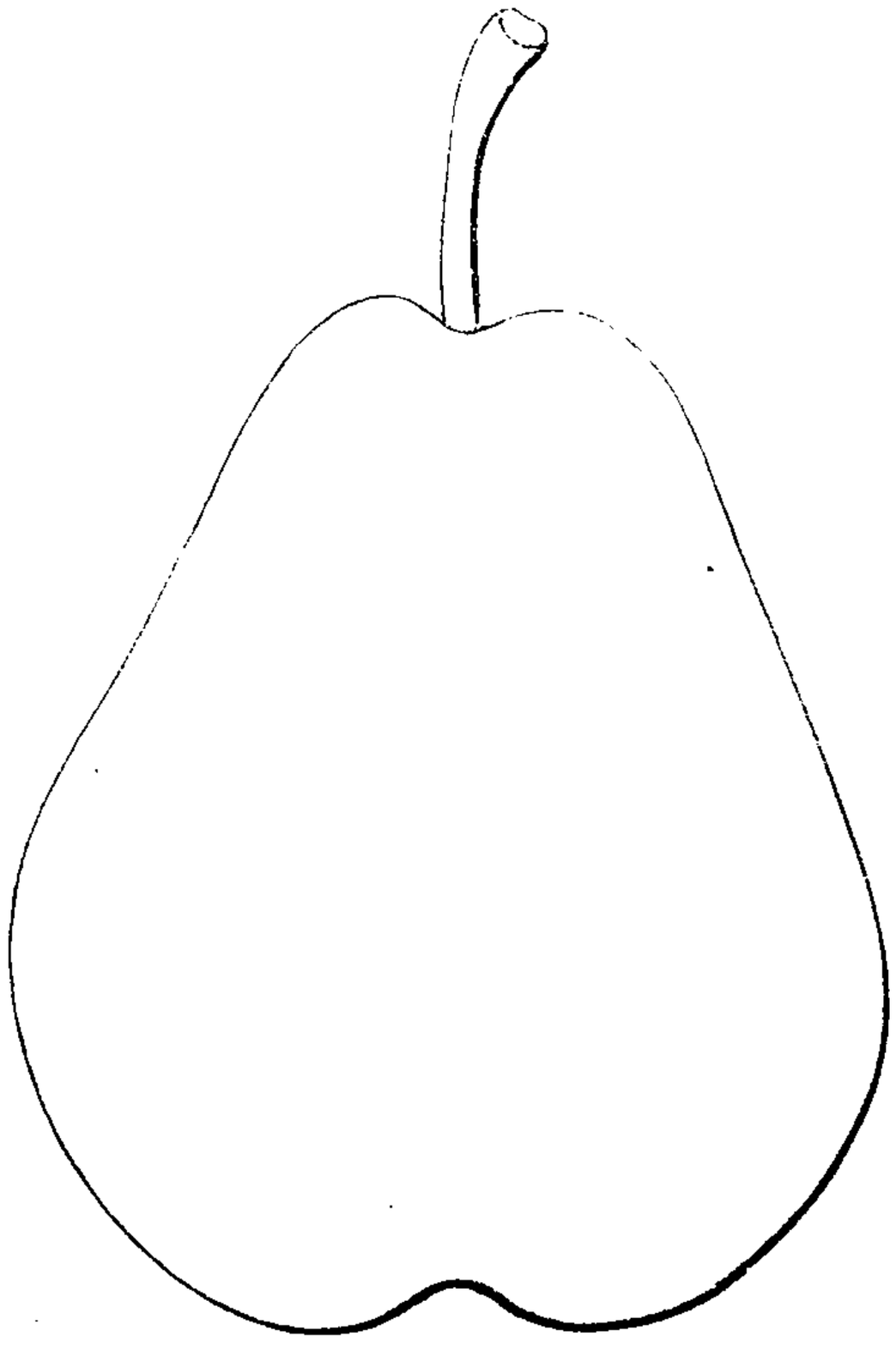
Poire SILVANGE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *de Silvange*. Voir ce nom.

Poires : SILVANGE D'HIVER,
— SILVANGE JAUNE,
— SILVANGE LONGUE,
— SILVANGE PIÉRARD,
— SILVANGE VERTE,

} Synonymes de poire *de Silvange*. Voir ce nom.

Poires SILVESTRE D'AUTOMNE et D'HIVER [des Allemands]. — Synonymes de poire *Frédéric de Wurtemberg*. Voir ce nom.

850. Poire SIMON BOUVIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez grêles et assez courts, bien flexueux, rouge-brun nuancé de gris, aux lenticelles apparentes et tres-abondantes, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, coniques, sensiblement éloignés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, peu nombreuses, ovales ou ovales-allongées, à bords légèrement denticulés ou crénelés, à pétiole long et fort.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le franc lui convient mieux que le cognassier ; sa vigueur est des plus modérées et la croissance de son écusson, tardive ; ses pyramides, toujours très-basses, sont néanmoins d'une forme assez convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde régulière, habituellement ventrue à la base. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, renflé au point d'attache, recourbé, implanté au centre d'une dépression peu prononcée. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* vert-pré nuancé de jaune blafard, ponctuée et tachetée de roux, maculée de même autour du pédoncule et striée de brun dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanchâtre, fine, juteuse et fondante, presque exempte de granulations. — *Eau :* fort abondante et très-sucrée, bien acidule, hautement parfumée, ayant surtout un arrière-goût musqué-anisé qui ajoute encore à sa délicatesse.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier porte le nom de son obtenteur, feu Simon Bouvier, jadis notaire à Jodoigne (Belgique) et connu par de nombreux gains généralement répandus dans la culture. Membre correspondant de l'ancien Comice horticole d'Angers, il lui avait envoyé dès 1843 des greffes de cette variété, la meilleure, peut-être, qui soit provenue de ses semis.

Poire SIRE BOSC. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

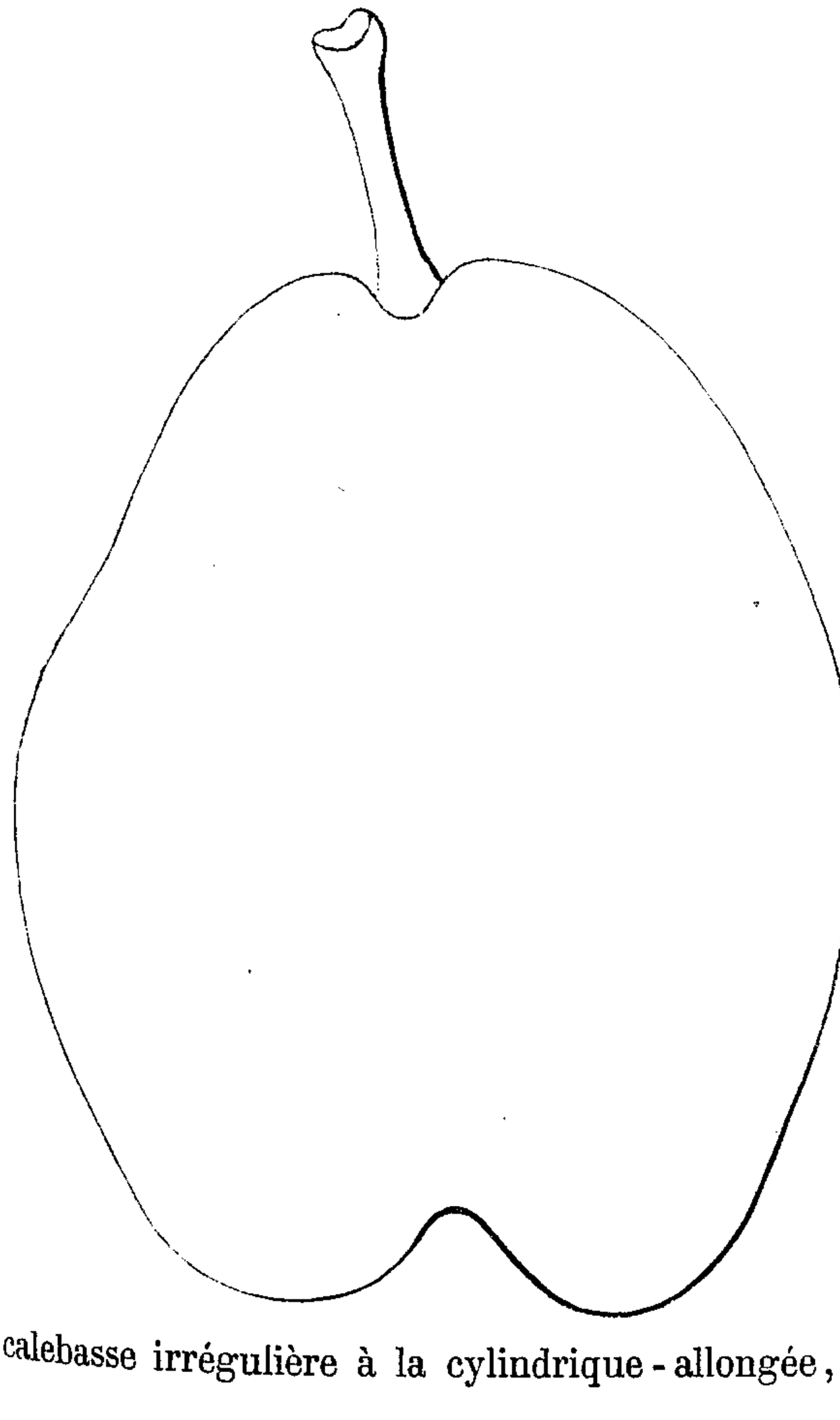
Poire SIRE MARTIN [de Biedenfeld]. — Synonyme de poire *Martin-Sire*. Voir ce nom.

Nota. — Il existe depuis 1846, chez les Belges, un poirier *Sire Martin* sorti des semis du major Esperen, de Malines; à peine connu, il ne produit que de très-petits fruits mûrissant au début de novembre. Je le signale uniquement pour qu'on ne suppose pas qu'il soit celui que le baron de Biedenfeld, pomologue allemand, réunit au Martin-Sire, dans son *Handbuch aller bekannten Obstsorten* (1854, Ire partie, p. 95).

Poire SIX. — Synonyme de *Beurré Six*. Voir ce nom.

---

851. Poire SŒUR-GRÉGOIRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu forts, de longueur moyenne, légèrement coudés, brun clair olivâtre, abondamment et finement ponctués, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes, bien écartés du bois, aux écailles grisâtres et disjointes. — *Feuilles :* petites et ovales plus ou moins allongées, très-finement denticulées ou presque entières, portées sur un pétiole grêle et assez court.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Il végète passablement sur cognassier et bien sur franc; sa vigueur est modérée, le développement de son écusson, ordinaire; quant à ses pyramides, elles sont chétives et de petite taille.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* elle passe de la calebasse irrégulière à la cylindrique-allongée, ordinairement assez bosselée,

vers son milieu, sur l'une des faces. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, renflé aux extrémités, faiblement arqué, placé de côté dans un étroit mais assez profond évasement dont les bords sont quelque peu plissés. — *Œil :* grand, très-ouvert, habituellement des plus enfoncés, entouré de gibbosités et parfois contourné. — *Peau :* épaisse et rugueuse, jaune d'ocre, ponctuée, mouchetée et largement tachée de gris-roux. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, fondante, granuleuse au cœur. — *Eau :* rarement abondante, mais très-sucrée, aromatique et de saveur fort délicate.

Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre, et dépassant difficilement la mi-décembre.

Qualité. — Première quand la chair est suffisamment juteuse, mais deuxième dans le cas contraire, assez fréquent du reste.

Historique. — M. Xavier Grégoire, semeur belge fort en renom, a vu mûrir pour la première fois cette poire en 1858, dans sa pépinière de Jodoigne. Il l'a dédiée à un membre de sa famille et la propage depuis 1861.

Poire de SOLDAT. — Synonyme de poire *Soldat-Laboureur*. Voir ce nom.

---

852. Poire SOLDAT-LABOUREUR.

Synonymes. — *Poires :* De Soldat (Dochnahl, *Obstkunde*, 1856, t. II, p. 117, n° 615). — 2. Beurré de Blumenbach (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 143, n° 60). — 3. Auguste Van Mons Soldat (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1865, t. VII).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à la base, des plus longs et des plus gros, très-flexueux, brun clair grisâtre, ayant les lenticelles excessivement larges, assez abondantes, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes, pointus, écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes, nombreuses, ovales ou ovales-allongées, acuminées, irrégulièrement dentées ou crénelées sur leurs bords, au pétiole long, épais, rigide et pourvu de stipules extrêmement développées.

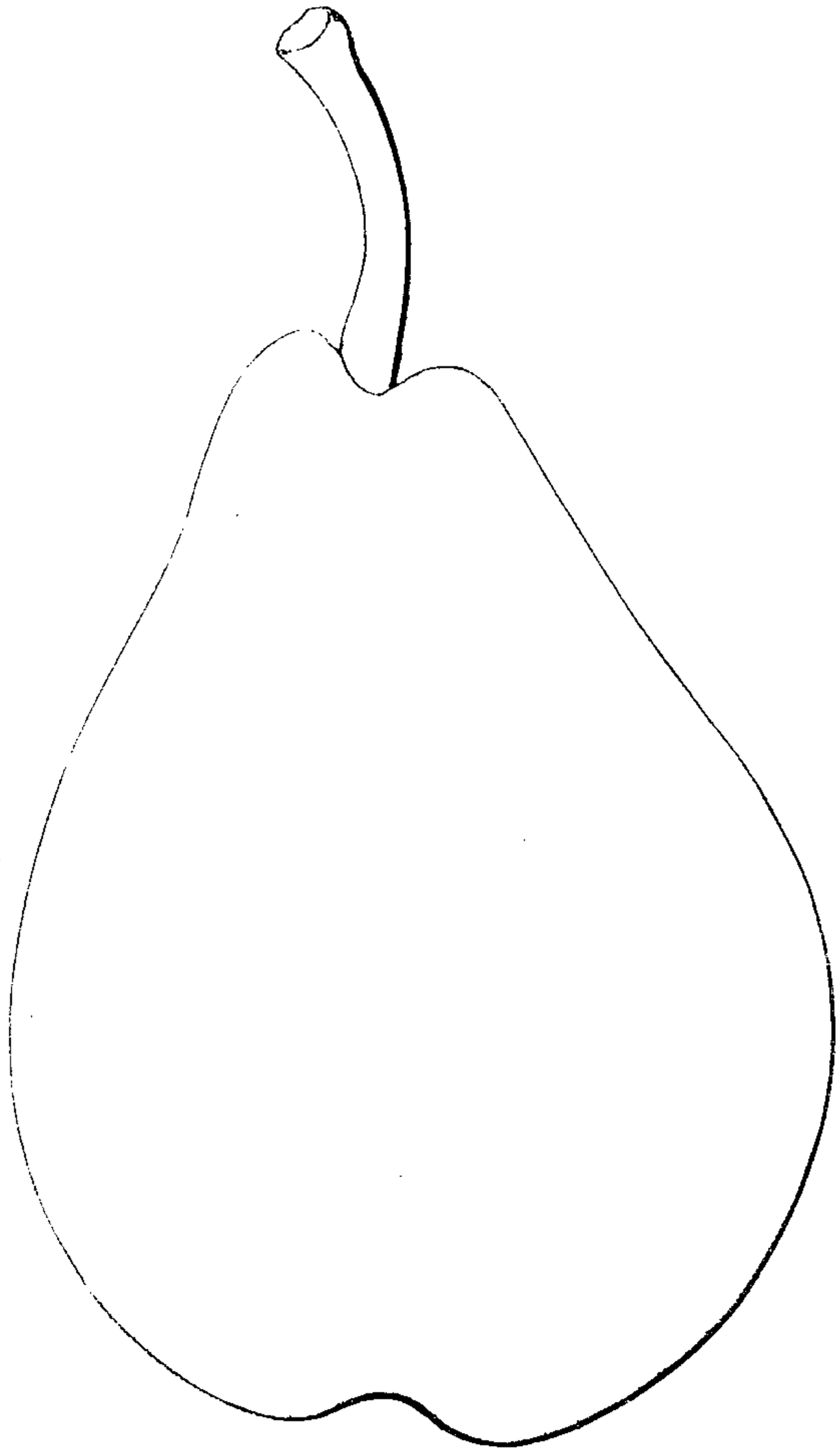
Fertilité. — Satisfaisante et constante.

Culture. — C'est un poirier de vigueur peu commune, végétant admirablement sur cognassier, dont l'écusson croît vite et qui fait dès sa deuxième année d'irréprochables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* assez variable, elle est le plus souvent turbinée irrégulière, obtuse et bosselée, ou turbinée fortement globuleuse. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, ou court, bien nourri, arqué, souvent noueux, oblique ou vertical, inséré dans une cavité peu profonde et généralement plissée sur les bords. — *Œil :* grand ou moyen, miclos ou fermé, faiblement enfoncé. — *Peau :* mince et plus ou moins rugueuse, à fond jaune d'or, largement recouverte de points, de taches et de raies d'un brun roussâtre et squammeux, ce qui lui donne, surtout sur la face exposée au soleil, une apparence granitée ; elle est en outre maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante ou mi-fondante, juteuse, contenant au centre

quelques concrétions pierreuses. — *Eau :* très-abondante, bien sucrée, vineuse, aigrelette et délicieusement parfumée.

Poire Soldat-Laboureur.



Maturité. — Vers la fin d'octobre et se prolongeant aisément jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Assez longtemps on a pris chez nous l'Orpheline d'Enghien pour la variété Soldat-Laboureur, mais depuis une dizaine d'années ces deux fruits n'y sont plus l'objet d'une semblable confusion. Le major Esperen, pomologue belge décédé à Malines en 1847, et qui servit avec distinction sous Napoléon Ier, fut l'obtenteur de cette poire exquise. Il la gagna de 1817 à 1820 « et lui donna — lisons-nous « dans le *Portefeuille des horticul-* « *teurs* — le nom qu'elle porte « pour faire allusion à sa carrière « agitée comme soldat, contras- « tant avec l'emploi pacifique de « ses rares congés, qu'il consa- « crait à faire des semis. » (Année 1848, p. 163.) On a dit que l'importation du poirier Soldat-Laboureur dans les jardins français, avait eu lieu en 1844. C'est une date erronée, car le Comice horticole d'Angers le greffa dès 1838 dans son école fruitière, et j'ai pu constater qu'il y fructifia pour la première fois en 1842. Les poires récoltées furent mangées le 3 décembre, et celles de la récolte suivante (1843), encore plus tard : le 25 du même mois. (Archives du Comice, *Cahier de dégustations*, fos 110 et 133.)

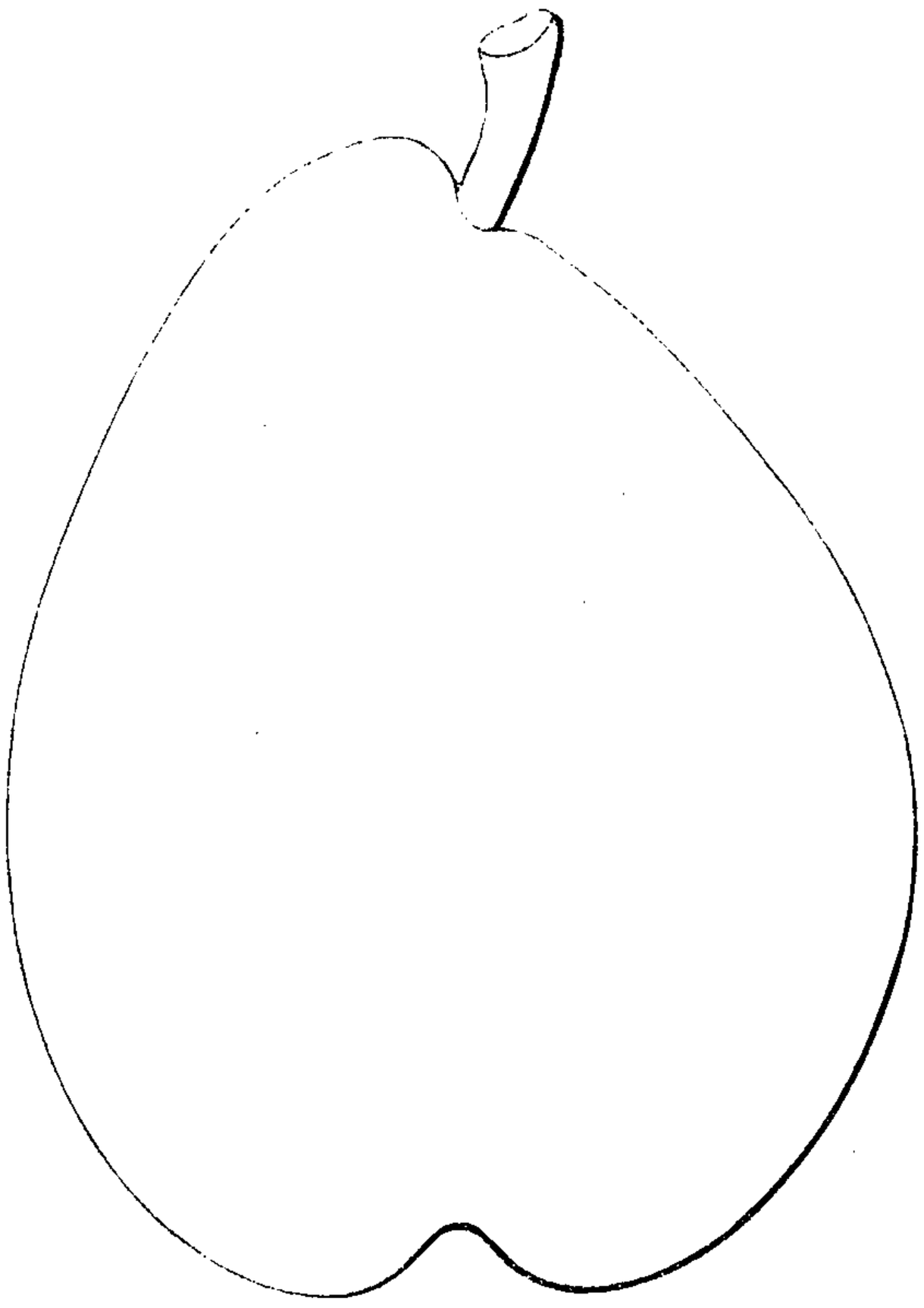
Poire SOLDAT PADDINGTON. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire SOLEIL (GRAND-). — Voir *Grand-Soleil*.

Poires SOLITAIRE. — Synonymes de poires *d'Angobert* et *Belle-Angevine*. Voir ces noms.

---

853. Poire de SORLUS.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros et très-longs, bien coudés, vert-brun clair et cendré, finement et abondamment ponctués, à coussinets peu développés. — *Yeux :* collés contre l'écorce, volumineux, ovoïdes, pointus, aux écailles des plus disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, à bords légèrement dentés ou crénelés, portées sur un pétiole assez long et très-nourri.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Tout sujet lui est bon ; sa vigueur est remarquable et le développement de l'écusson, très-vif ; ses pyramides sont aussi fortes que régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde assez irrégulière, plus ou moins allongée, un peu bosselée. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros, arqué, renflé à l'attache, inséré de côté et presque à fleur de fruit. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou complétement fermé, entouré de plis et placé dans un bassin en entonnoir qui, rarement bien profond, a les bords toujours inégaux. — *Peau :* épaisse, jaune verdâtre, semée de larges points et de quelques petites taches fauves, amplement maculée de brun-roux autour du pédoncule et souvent rayée de même dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanche, fine, aqueuse, très-fondante, granuleuse auprès des loges. — *Eau :* fort abondante, douce, bien sucrée, légèrement aromatique.

Maturité. — Courant d'octobre et atteignant le mois de décembre.

Qualité. — Deuxième.

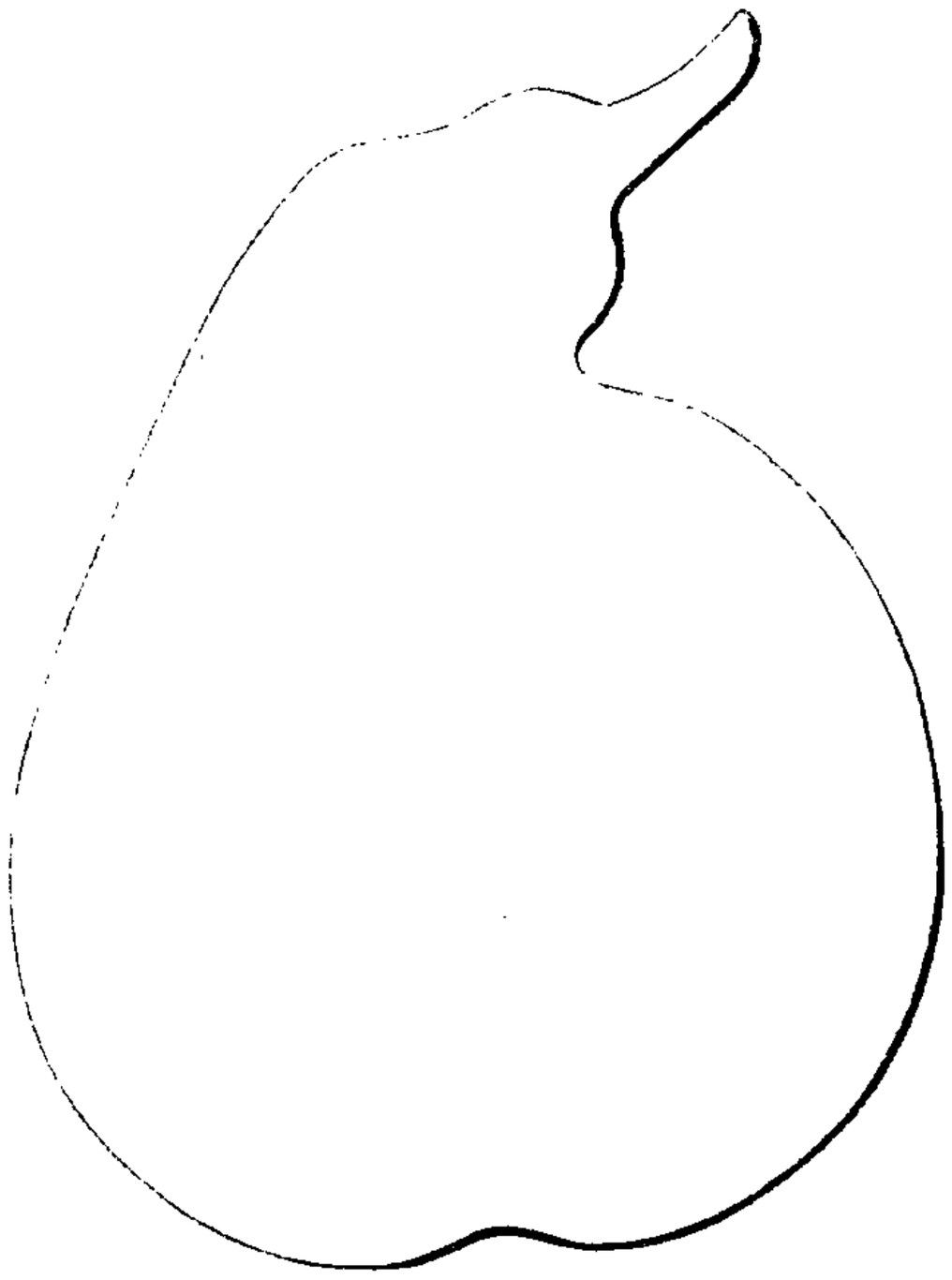
Historique. — Cette variété appartient aux semis que fit à Louvain (Belgique), en 1827, le professeur Van Mons ; voici du reste l'acte de naissance que lui délivra M. Bivort, successeur de ce célèbre arboriculteur :

« Elle provient du même semis que la poire Théodore Van Mons et son premier rapport a eu lieu également en 1843. Ce fruit a été dédié à M. de Sorlus, directeur au ministère de l'intérieur [à Bruxelles], par M. Van Mons fils. » (*Album de pomologie*, 1847, t. I, p. 30.)

Poire SOUVENIR ESPEREN. — Synonyme de poire *Belle de Noël*. Voir ce nom.

---

854. Poire SOUVENIR FAVRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés et arqués à la base, de grosseur et de longueur moyennes, légèrement coudés, brun olivâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets bien saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes-arrondis, presque appliqués contre le bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, à bords faiblement crénelés, portées sur un pétiole court et épais.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Cet arbre possède une vigueur convenable et n'a rien de particulier dans sa végétation ; ses pyramides, quoique peu hautes, sont néanmoins assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-ovoïde ou turbinée légèrement obtuse et fort irrégulière, ayant le sommet très-recourbé et tout bosselé. — *Pédoncule :* court, gros, non arqué, souvent des plus obliques, continu avec le fruit ou implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, presque saillant. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, striée, veinée de roux et montrant parfois quelques taches brunes et squammeuses. — *Chair :* blanc verdâtre, peu ferme, juteuse, fine et fondante, non pierreuse. — *Eau :* abondante, sucrée et acidule, savoureusement musquée.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire, dont l'obtention date seulement de 1857, provient des semis de M. Favre, président de la Société d'Agriculture de Châlon-sur-Saône (Saône-et-Loire). Elle a été médaillée deux fois, dès le commencement de sa propagation : à Dijon en 1860, à Paris en 1862.

---

855. Poire SOUVENIR DE GAËTE.

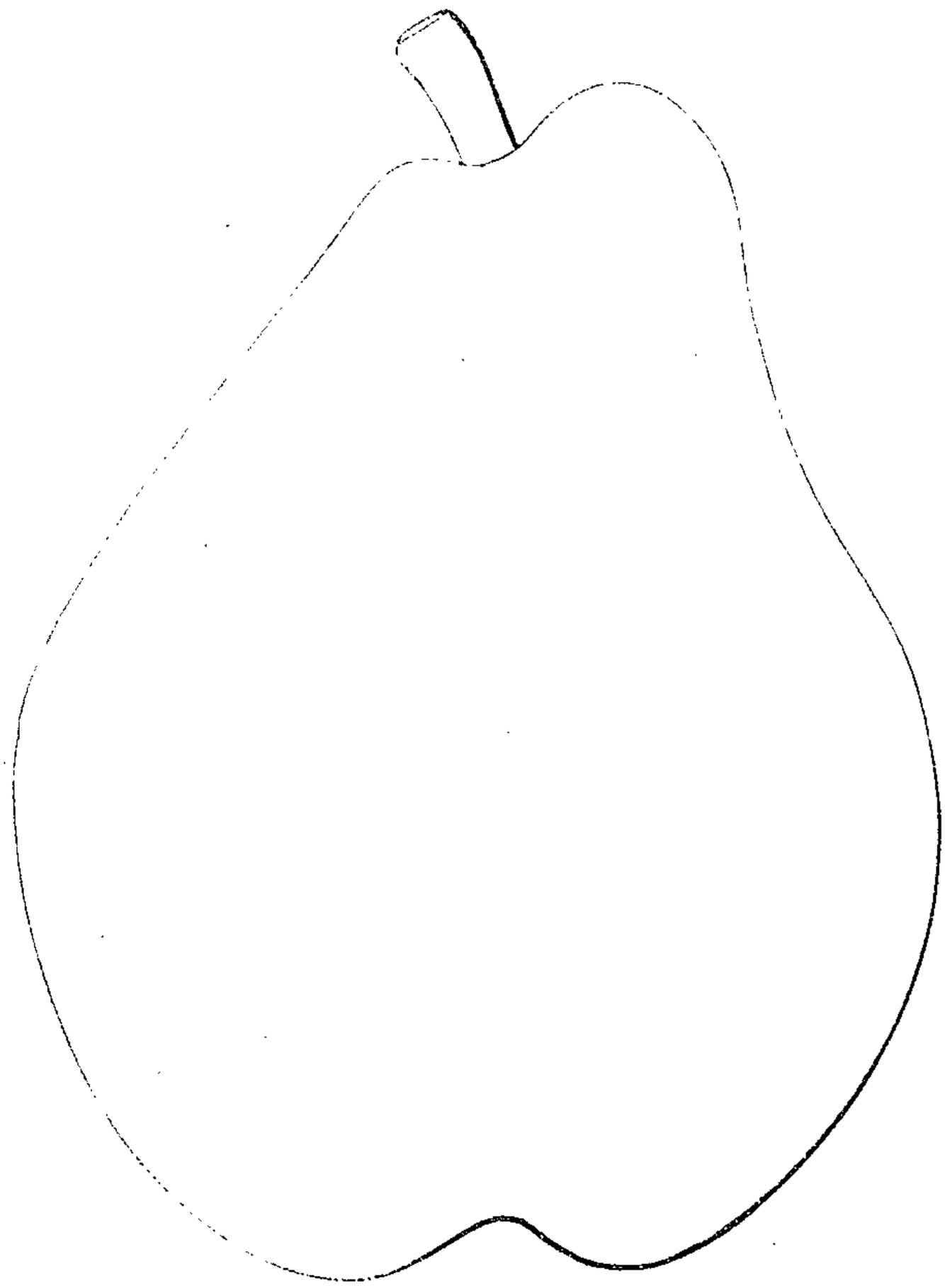
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, gros et assez longs, à peine géniculés, brun violacé souvent tacheté de gris au-dessous des yeux, ayant les lenticelles abondantes, larges, arrondies, les coussinets ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* petits, coniques, formant éperon à la base du rameau mais peu écartés du bois à la partie supérieure. — *Feuilles :* des

plus nombreuses, petites, ovales, faiblement dentées, à pétiole long, grêle et courtement stipulé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — C'est un poirier de vigueur ordinaire, que l'on peut greffer sur toute espèce de sujet, dont l'écusson se développe assez vite et qui fait de convenables pyramides.

Poire Souvenir de Gaëte.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* elle est irrégulièrement turbinée ou ovoïde mamelonnée au sommet et ventrue à son milieu. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros et rarement arqué, charnu à la base, oblique ou vertical, implanté à la surface du fruit ou dans un évasement peu profond mais dont l'un des bords est toujours fort relevé. — *Œil :* moyen et ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune clair, finement ponctuée et striée de fauve, maculée et mouchetée de même auprès ainsi qu'autour du pédoncule, et largement lavée de rose tendre sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, des plus fines et des plus juteuses, complétement fondante et non granuleuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, très-rafraîchissante et vineuse, possédant un parfum particulier aussi savoureux que prononcé.

MATURITÉ. — Commencement et courant d'octobre.

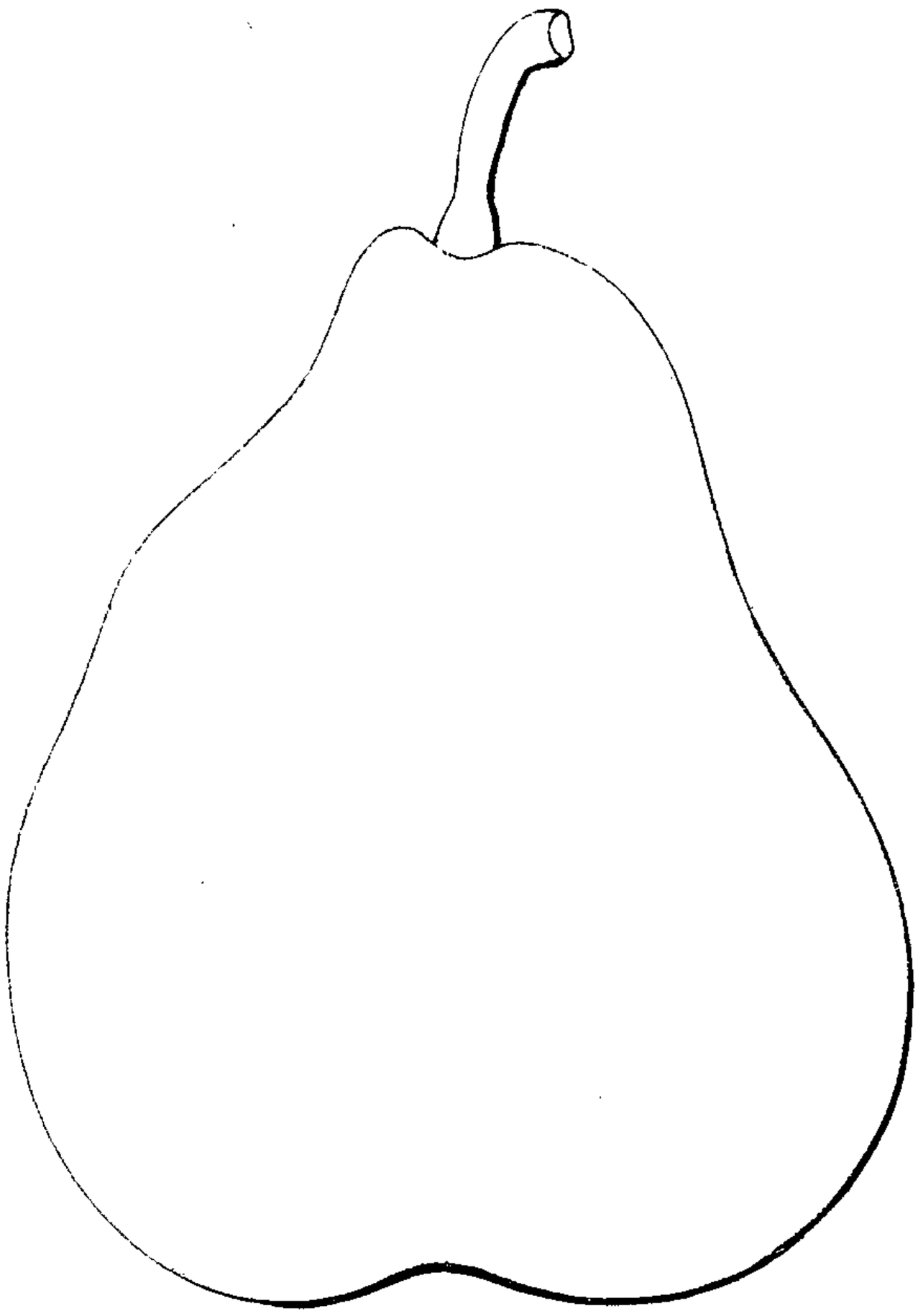
QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est M. Ruillé de Beauchamp, l'obtenteur du Beurré de l'Assomption, qui a gagné à sa terre de la Goupillère, commune de Pont-Saint-Martin, près Nantes, cette excellente poire d'automne. Lorsqu'en 1866 il voulut bien m'offrir des greffes de son nouveau poirier, il y joignit la note suivante : « Le pied-« type, qui provient d'un semis de Beurré Clairgeau fait en 1854, a fructifié pour la « première fois en 1865. » Soumise à diverses reprises à l'appréciation du Comité pomologique de la Société d'Horticulture de Paris, la poire Souvenir de Gaëte a constamment été qualifiée de bonne, et même de très-bonne, par ce Comité, dont les recommandations ont toujours une grande et légitime influence auprès de nos horticulteurs.

POIRE SOUVENIR DE MADAME TREYVE. — Synonyme de poire *Madame Treyve*. Voir ce nom.

---

856. POIRE SOUVENIR DE LA REINE DES BELGES.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux et généralement étalés ou réfléchis, gros, très-longs, bien coudés, d'un fauve brunâtre nuancé de gris, à lenticelles larges, saillantes, rapprochées, à coussinets peu ressortis. — *Yeux :* collés contre l'écorce, assez volumineux, ovoïdes, aux écailles sensiblement disjointes. — *Feuilles :* grandes, elliptiques ou arrondies, acuminées, à bords irrégulièrement dentés ou unis, à pétiole court, très-fort et stipulé.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Remarquablement vigoureux, il végète bien sur le cognassier, développe assez vite son écusson et fait dès sa deuxième année de fortes mais d'irrégulières pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée, assez obtuse, ventrue et régulière à sa partie inférieure, contournée et fortement bosselée à son autre extrémité. — *Pédoncule :* court, arqué, renflé à la base, souvent un peu plissé, placé de côté à la surface du fruit. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou très-ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune-paille, ponctuée de gris, habituellement rayée de brun verdâtre autour de l'œil, jaspée de roux et largement nuancée de même sur la face exposée au soleil. — *Chair :* jaunâtre, assez grossière, fondante, juteuse, fortement pierreuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, légèrement acidule, douée d'un arome délicat mais souvent très-peu marqué.

MATURITÉ. — Courant d'octobre et parfois atteignant le commencement de novembre.

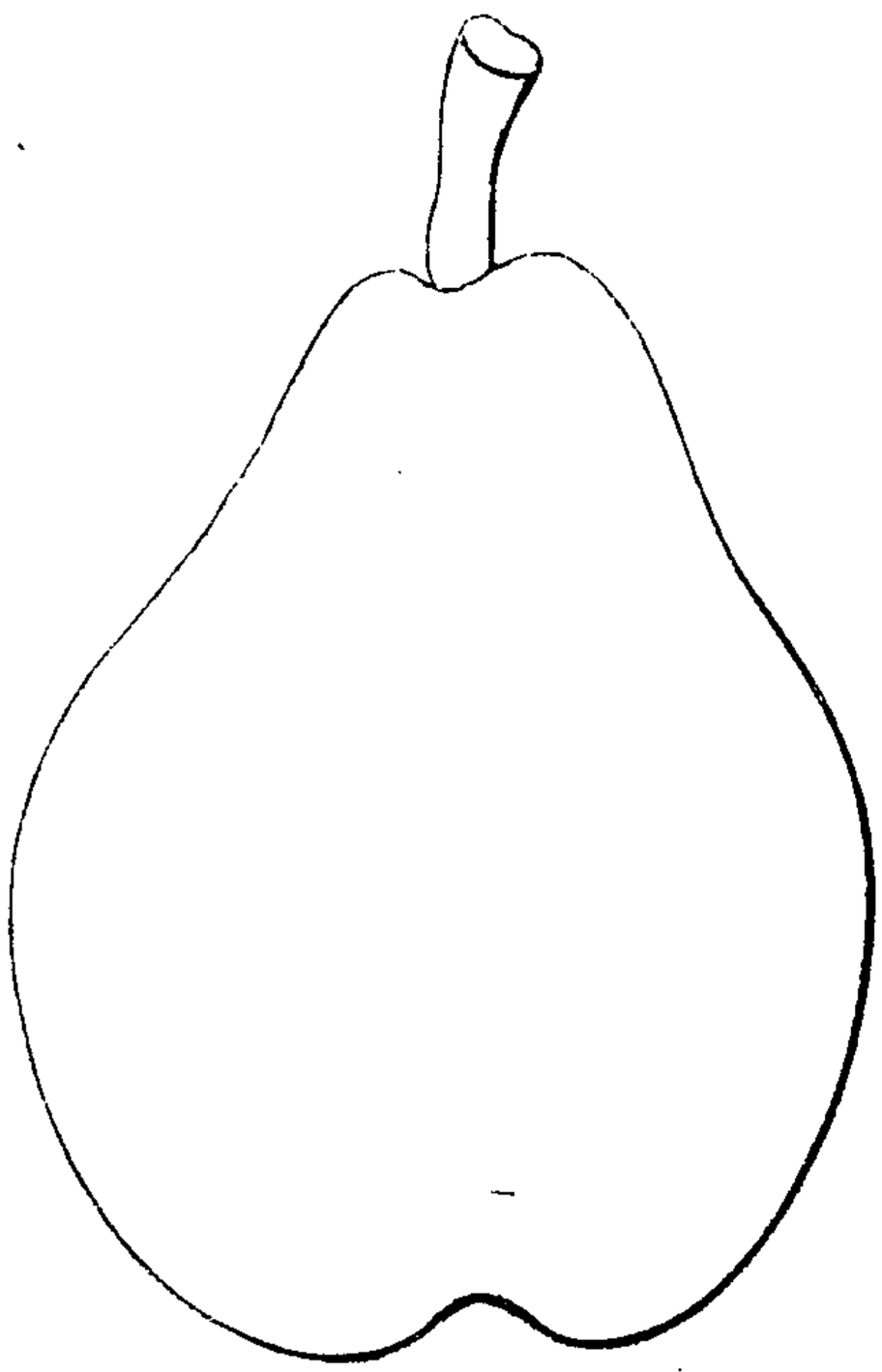
QUALITÉ. — Première, et souvent deuxième lorsque ce fruit est trop dénué de parfum.

Historique. — M. Xavier Grégoire, de Jodoigne (Belgique), obtenait cette poire en 1855, d'un semis fait en 1840. Il l'a dédiée à la mémoire de la seconde

femme du roi des Belges Léopold Ier, Louise d'Orléans, morte en 1850 et dont il existait déjà un poirier bien connu, gagné par Van Mons qui le lui consacra en 1832, année de son mariage. (Voir *Reine des Belges*, pp. 578-579, n° 790.)

---

857. Poire SOUVENIR DE SIMON BOUVIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et courts, non géniculés, légèrement duveteux, brun verdâtre tacheté de gris-noir, finement et abondamment ponctués, aux coussinets modérément ressortis. — *Yeux :* noyés dans l'écorce, moyens ou volumineux, ovoïdes et ayant les écailles noirâtres, mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, nombreuses, ovales, acuminées, très-faiblement denticulées et portées sur un pétiole long, épais, si rigide que les feuilles sont presque érigées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de son écusson ; on le greffe sur franc ou sur cognassier ; il fait de passables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée régulière, bien ventrue dans toute la partie inférieure et généralement assez obtuse au sommet. — *Pédoncule :* court, à peine arqué, fort, plus ou moins renflé au point d'attache, placé de côté à la surface du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune-paille, ponctuée de gris et de vert, tachetée de brun-fauve, maculée de même autour du pédoncule et vermillonnée sur la face regardant le soleil. — *Chair :* blanche, juteuse, mi-fine et mi-fondante, quelque peu granuleuse auprès des loges. — *Eau :* très-abondante, vineuse, sucrée et fortement musquée.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Les Belges, qui nous ont fourni ce poirier, appartenant à leur pomone, le signalèrent dès 1847 ; nous empruntons à son descripteur, M. Bivort, le passage où il en a constaté l'origine :

« M. Xavier Grégoire, tanneur à Jodoigne et qui en est l'inventeur, lui a donné — dit cet auteur — le nom *Souvenir de Simon Bouvier* comme étant le dernier fruit de ses semis qu'il ait pu soumettre à l'appréciation de M. Bouvier, quelque temps avant la mort de ce pomologiste. Le premier rapport du pied-type a eu lieu en 1846. » (*Album de pomologie*, 1847, t. Ier, n° 50.)

Simon Bouvier, jadis notaire et bourgmestre à Jodoigne, fut un semeur des

plus heureux, un habile arboriculteur. Ami de Van Mons, il eut recours à ses conseils pour se créer une nombreuse pépinière. Il y parvint et dispensa généreusement ses meilleurs gains. Notre Comice horticole d'Angers, dont il était membre, lui dut une centaine de variétés, sorties de ses semis et de ceux de Van Mons. Il mourut le 4 décembre 1846, dans sa soixante-dixième année. Nous avons déjà décrit (t. I, pp. 491-492) deux poiriers portant son nom : le *Bouvier d'Automne* et le *Bouvier Bourgmestre ;* nous le rappelons ici pour éviter surtout que l'on fasse, entre eux et ce troisième, quelque confusion.

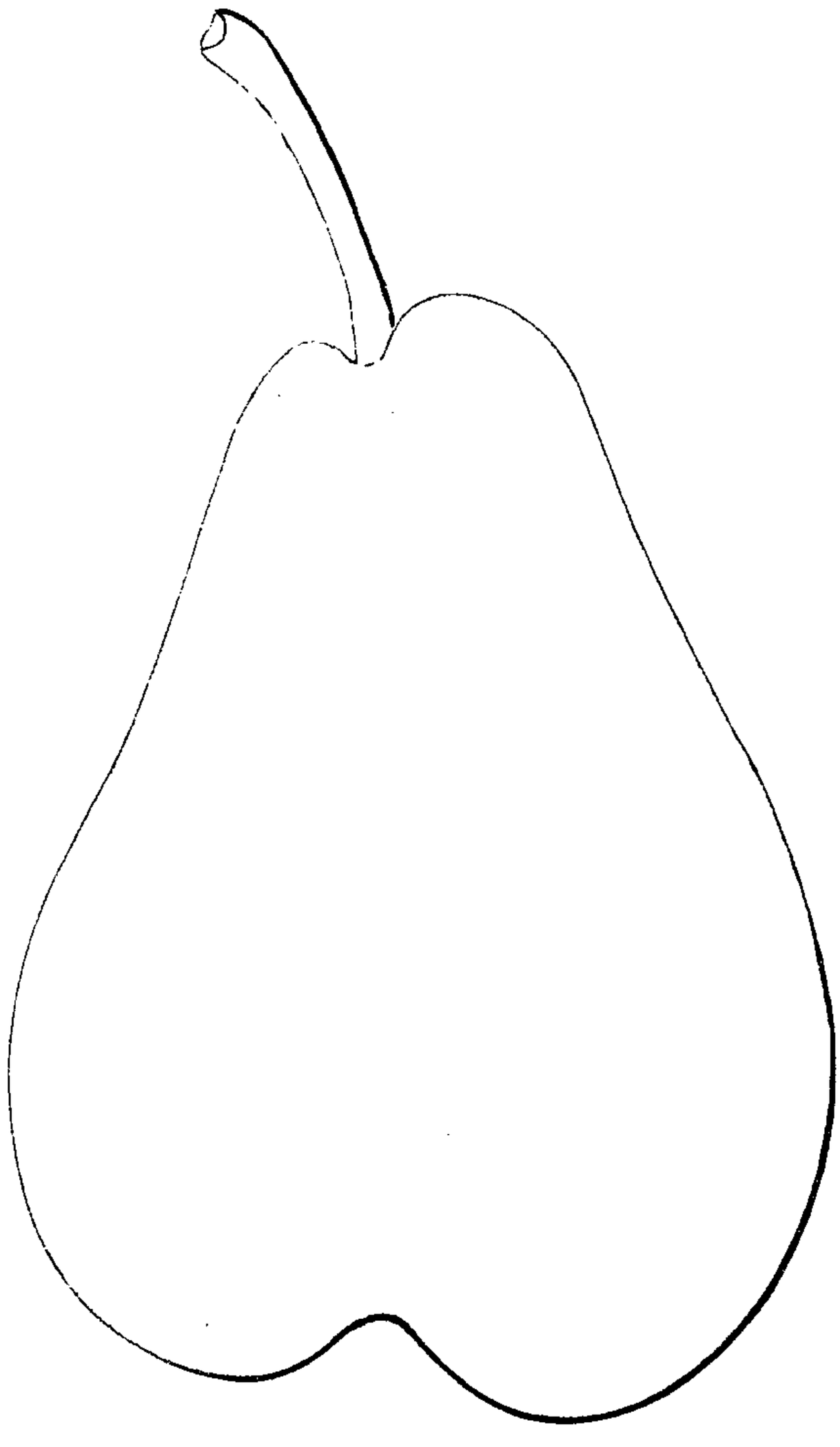
Poire SOUVERAINE D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Sucré-Vert d'Hoyerswerda*. Voir ce nom.

Poire SOUVERAINE D'HIVER. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

858. Poire SPAE.

Synonyme. — *Poire* Beurré Spae (Ch. Lemaire, *l'Illustration horticole*, Gand, 1864, t. XI, pl. 401).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, de grosseur et de longueur moyennes, à peine géniculés, vert clair herbacé, à lenticelles fines et rapprochées, à coussinets saillants. — *Yeux :* petits, collés contre le bois, ovoïdes, aplatis, ayant les écailles légèrement entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, habituellement ovales, à bords presque entiers ou faiblement denticulés, au pétiole court et bien nourri.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce poirier n'a qu'une vigueur modérée ; la croissance de l'écusson est très-tardive ; on peut le greffer sur cognassier, mais le franc lui convient mieux ; ses pyramides ne commencent à prendre un bon développement, qu'à partir de leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, obtuse, quelque peu contournée et

côtelée à la base, ayant souvent une face moins volumineuse que l'autre. — *Pédoncule :* long, assez fort, recourbé, obliquement inséré dans une légère cavité où le comprime un mamelon bien prononcé. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, placé dans un large et profond bassin dont les bords sont généralement des plus inégaux. — *Peau :* jaune blafard nuancé de vert clair, parsemée de points, de marbrures et de petites taches fauves, et plus ou moins lavée de brun-roux sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, juteuse, mi-fine et mi-cassante, pierreuse autour des loges. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, manquant un peu de parfum mais assez délicate.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce poirier, d'origine belge, m'a été vendu en 1864 par un de ses principaux propagateurs, M. Joseph Baumann, horticulteur à Gand. Il fut, cette même année, décrit par le rédacteur de *l'Illustration horticole*, M. Charles Lemaire ; et je lis dans ce recueil, publié à Gand, que la poire Spae porte le nom de son obtenteur, fleuriste même ville, où il l'a gagnée en 1861 (voir t. XI, pl. 401).

Poire SPINA DI CARPI. — Synonyme de poire *Royale d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire de SPOELBERG. — Synonyme de poire *Vicomte de Spoelberg*. Voir ce nom.

Poire SPREEUW. — Je ne possédais qu'un seul sujet de cette variété, dénuée de tout mérite, et l'ai perdu il y a vingt ans au moins, sans songer, naturellement, à le remplacer. Le poirier Spreeuw (*Étourneau*, en notre langue) provient des semis de Van Mons, chez lequel il donna à Bruxelles, en 1815, ses premiers fruits. Il est à peine connu chez nous, où les pépiniéristes ne le multiplient pas. Ses produits sont petits, ovoïdes, à peau vert-pré, ponctuée et tachée de roux ; leur chair, presque cassante et des plus pierreuses, renferme une eau assez sucrée, mais toujours acerbe et sans parfum. Ils mûrissent en octobre-novembre.

Poire STERCKMANS. — Synonyme de *Doyenné Sterckmans*. Voir ce nom.

Poire STRANGULANEUM. — Synonyme de poire *d'Estranguillon*. Voir ce nom.

Poire STRASBURGER BESTE BIRN. — Synonyme de poire *d'Œuf*. Voir ce nom.

Poire STREKMAN. — Synonyme de *Doyenné Sterckmans*. Voir ce nom.

Poire STRENGLING. — Synonyme de poire *d'Estranguillon*. Voir ce nom.

Poire STREQUEMAN. — Synonyme de *Doyenné Sterckmans*. Voir ce nom.

POIRE DE STUTTGARDT. — Synonyme de poire *des Chevriers de Stuttgardt*. Voir ce nom.

POIRE SUBLIME GAMOTTE. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

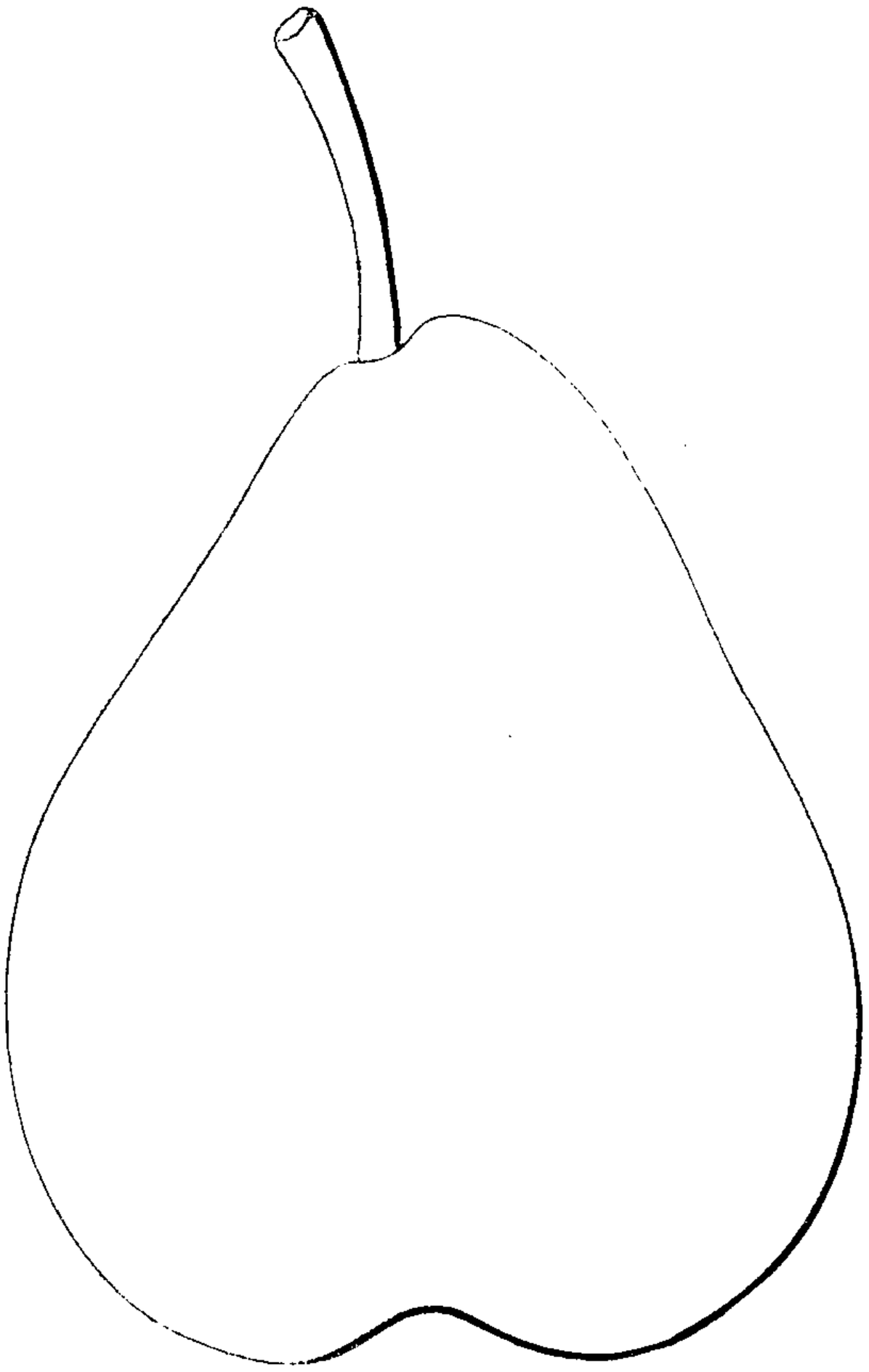
POIRE SUCRÉ ROMAIN. — Synonyme de *Beurré Romain*. Voir ce nom.

---

859. POIRE SUCRÉ-VERT.

Synonymes. — *Poires :* 1. SUCRÉE-VERTE (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1598-1650, t. I, p. 54, n° 56). — 2. BLANQUET D'AUTOMNE (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, pp. 79 et 138). — 3. SAINT-NICOLAS D'AUTOMNE (*Id. ibid.*). — 4. SUCRÉ-VERT DU HAM (Sickler, *Teutsch. Obstgärtner*, 1797, t. VII, p. 15; — et Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 74). — 5. SUCRÉ-VERT D'AUTOMNE (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1858, 9e cahier). — 6. TRIOMPHE DE LA POMOLOGIE (d'Adrien Papeleu, de Gand; signalé par André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1860, p. 38, n° 500). — 7. BAYONNAISE (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1860, t. III). — 8. SATIN-VERT D'AUTOMNE (*Id. ibid.*). — 9. VERDETTE D'AUTOMNE (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, gros et assez courts, géniculés, très-cotonneux, brun-fauve nuancé de vert, aux lenticelles fines et clair-semées, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* des plus petits, complétement plats, collés contre le bois. — *Feuilles :* très-grandes, jamais abondantes, ovales-allongées, duveteuses, canaliculées et contournées, ayant le pétiole bien nourri, de longueur moyenne.

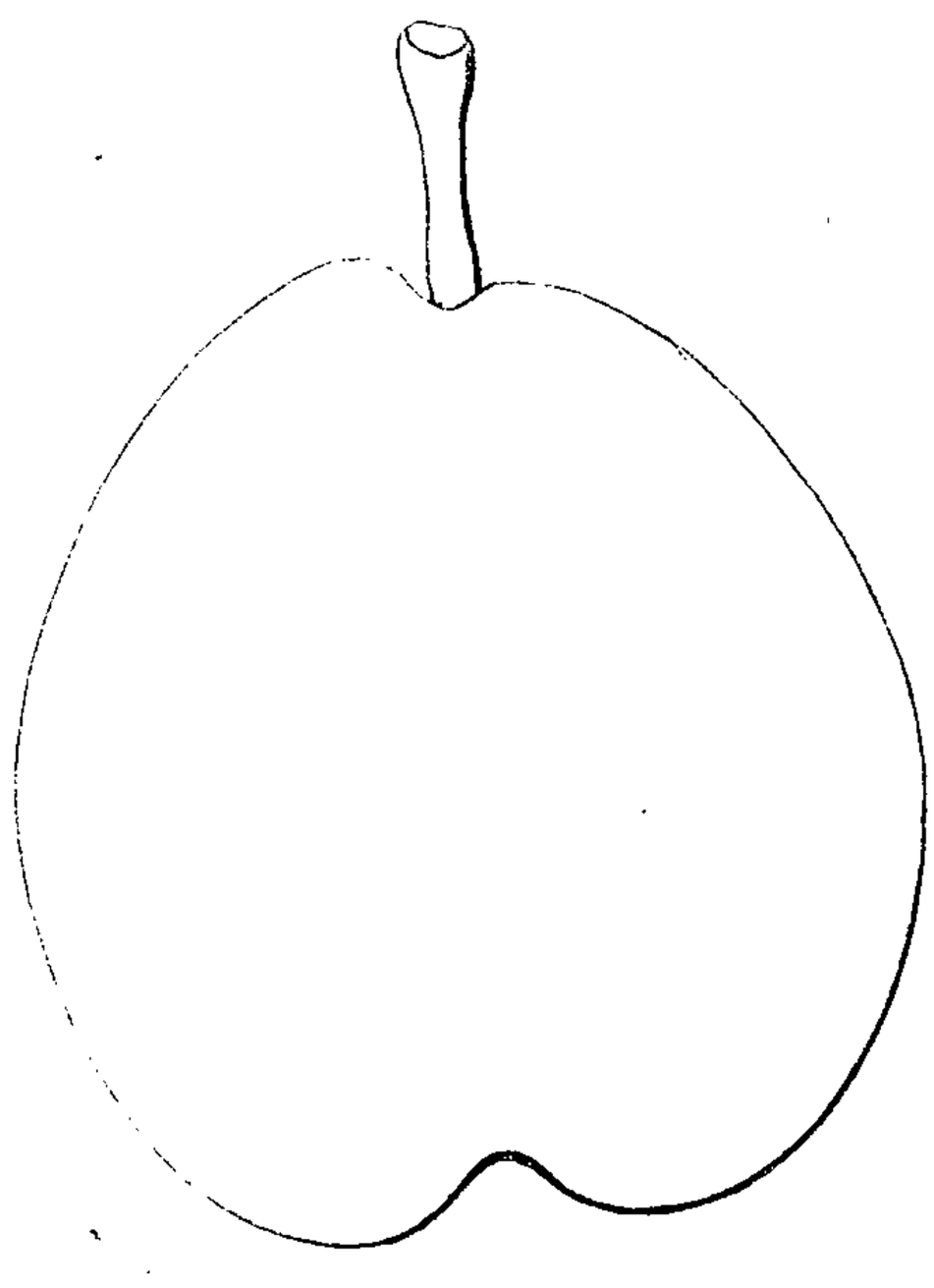
FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Sa vigueur est ordinaire; il pousse d'une façon satisfaisante sur toute espèce de sujet et développe assez vite son écusson ; dans leur troisième année ses pyramides sont fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* turbinée légèrement obtuse et allongée, ou ovoïde raccourcie et quelque peu cylindrique. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, rarement bien arqué, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, oblique ou vertical, implanté

à fleur de fruit. — *Peau :* luisante, vert-pré un peu blanchâtre sur le côté de l'ombre, toute parsemée de petits points gris-roux et souvent maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanc verdâtre, mi-fine, fondante, juteuse, contenant quelques pierres auprès des loges. — *Eau :* abondante, très-sucrée, douce et faiblement parfumée.

Poire Sucré-Vert. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Courant d'octobre et se prolongeant jusqu'aux derniers jours de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai trouvé l'origine de ce poirier minutieusement consignée dans l'*Historia plantarum universalis* du docteur Jean Bauhin, d'Amiens, mort en 1613 à Montbéliard (Doubs), qu'il habita longtemps comme médecin du duc de Wurtemberg, dont c'était l'une des résidences :

« Les poires *Sucrées Verdes* [Saccharina Viridia] — écrivait vers 1598 ce botaniste — proviennent de Barmont, château situé sur les confins de la Bourgogne. J'ai fait prendre là des rameaux de cette espèce, et veillé à ce qu'on les greffât avec soin, particulièrement à Montbéliard, dans le jardin de Son Excellence le duc de Wurtemberg. » (Tome Ier, édition de 1650, p. 54, 2e colonne.)

Ce fruit ne resta pas longtemps localisé dans la Bourgogne ; on le connaissait parfaitement à Paris dès 1670; témoin la description suivante, qu'alors y publia dom Claude Saint-Étienne :

« Le *Sucré Verd* semble Bergamote, mais pas si ronde, d'un vert clair, marqueté de fort petites marques, a la queuë courte et moyenne. Excellent. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 56.)

Cette variété, qui tire son nom de sa qualité principale, puis de la couleur de sa peau, est encore assez recherchée de nos jardiniers, dont beaucoup l'utilisent pour l'approvisionnement des halles; ce à quoi la rend très-propre sa grande fertilité. Le nom Poire Sucrée fut jadis fort prodigué; à tel point, dit le pomologue allemand Mayer, « que Manger en cite une trentaine dans sa table ; Merlet, huit; Knoop, dix, « et Zink, six ; mais un examen attentif montre qu'ils ont ainsi appelé nombre de « poires douces déjà répandues sous d'autres dénominations, comme les Blanquet, « Ognonnet, Suprême, Oranges, Muscats, etc., etc. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 201.)

Observations. — En 1852 feu Papeleu, pépiniériste à Ledeberg, près Gand (Belgique), me fournit une prétendue nouveauté appelée *Poire Triomphe de la Pomologie*. C'était le Sucré-Vert ; mais je fus, malheureusement, six ou sept ans avant de le pouvoir reconnaître. — Il existe un poirier *Sucré-Vert de Provence*, décrit en 1868 par M. le professeur Decaisne et dont les produits, assez bons, mûrissent au mois d'août. Je mentionne cette variété pour constater qu'elle n'est nullement identique avec celle que nous venons d'étudier. On ne la rencontre pas

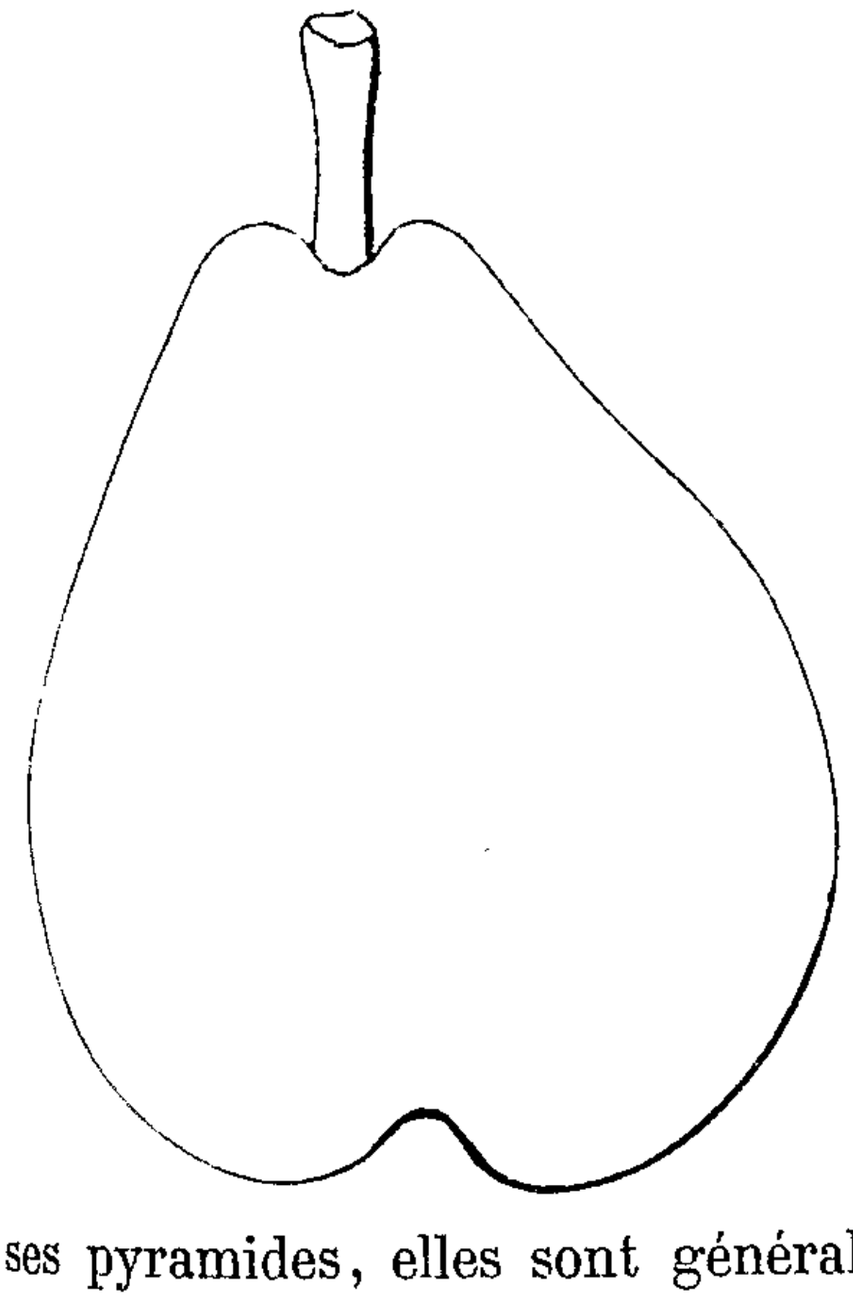
dans les pépinières, et tout conseille d'attendre encore avant de l'y introduire, car le savant botaniste qui l'a signalée paraît en suspecter beaucoup l'originalité :

« Elle a été envoyée — dit-il — au Muséum en 1860 par M. Honnorat, officier d'administration à Aix en Provence, sous le nom de Poire Sucré-Vert, dont elle diffère par l'époque de sa maturité, le port et la forme du feuillage, etc. ; elle se rapproche par quelques caractères extérieurs de la poire d'Ange, mais elle n'est pas musquée. » (*Jardin fruitier du Muséum*, 1868, t. VII.)

Poires : SUCRÉ-VERT D'AUTOMNE, — SUCRÉ-VERT DU HAM, } Synonymes de poire *Sucré-Vert*. Voir ce nom.

860. Poire SUCRÉ-VERT D'HOYERSWERDA.

Synonymes. — *Poires :* 1. Souveraine d'Été (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 582). — 2. Sucrée d'Hoyerswerda (*Id. ibid.*; — et Mas, *le Verger*, 1867, t. II, poires d'été, n° 43).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés et arqués, longs, de moyenne grosseur, bien flexueux, brun clair jaunâtre ou verdâtre, ayant les lenticelles larges, apparentes, un peu clair-semées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens, coniques ou ovoïdes, aigus et non appliqués contre le bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* petites, lancéolées, à bords faiblement dentés ou crénelés, à pétiole assez long, bien nourri, stipulé.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — De vigueur modérée, il pousse convenablement sur cognassier, mais le franc est le sujet qui lui plaît le mieux ; la croissance de l'écusson n'a rien d'exceptionnel ; quant à ses pyramides, elles sont généralement assez satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* toujours au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée-obtuse ou ovoïde-globuleuse assez irrégulière. — *Pédoncule :* court, fort, non arqué, vertical, implanté dans un faible évasement à bords arrondis. — *Œil :* petit, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* un peu épaisse, vert clair nuancé de jaune blafard, entièrement semée de larges points gris-roux du côté de l'ombre et brun verdâtre sur la face exposée au soleil, où elle est en outre amplement vermillonnée. — *Chair :* blanc verdâtre, mi-fine, cassante, aqueuse, granuleuse auprès des pepins. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidule, ayant un parfum musqué assez agréable.

Maturité. — Vers la moitié d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette variété est originaire de la Saxe et remonte aux premières années de notre siècle, ainsi qu'il résulte des lignes suivantes,

écrites en 1805 par le pomologue allemand Diel, et dont voici la traduction :

« D'après tous mes renseignements, le sauvageon d'où provient cette nouvelle poire a été récemment découvert dans la ville d'Hoyerswerda (Saxe). On chercherait donc vainement ce poirier chez les anciens auteurs. C'est le secrétaire du trésorier de la cour, M. J. W. Müller, de Dresde, qui m'en a donné des greffes. » (*Kernobstsorten*, 1805, p. 24.)

Poire SUCRÉ-VERT DE PAQUES. — Synonyme de poire *Bonne de Soulers*. Voir ce nom.

Poire SUCRÉ-VERT DE ROCHET. — Synonyme de poire *Sucrée de Montluçon*. Voir ce nom.

Poire SUCRÉE DE BIVORT. — Synonyme de poire *Émerance*. Voir ce nom.

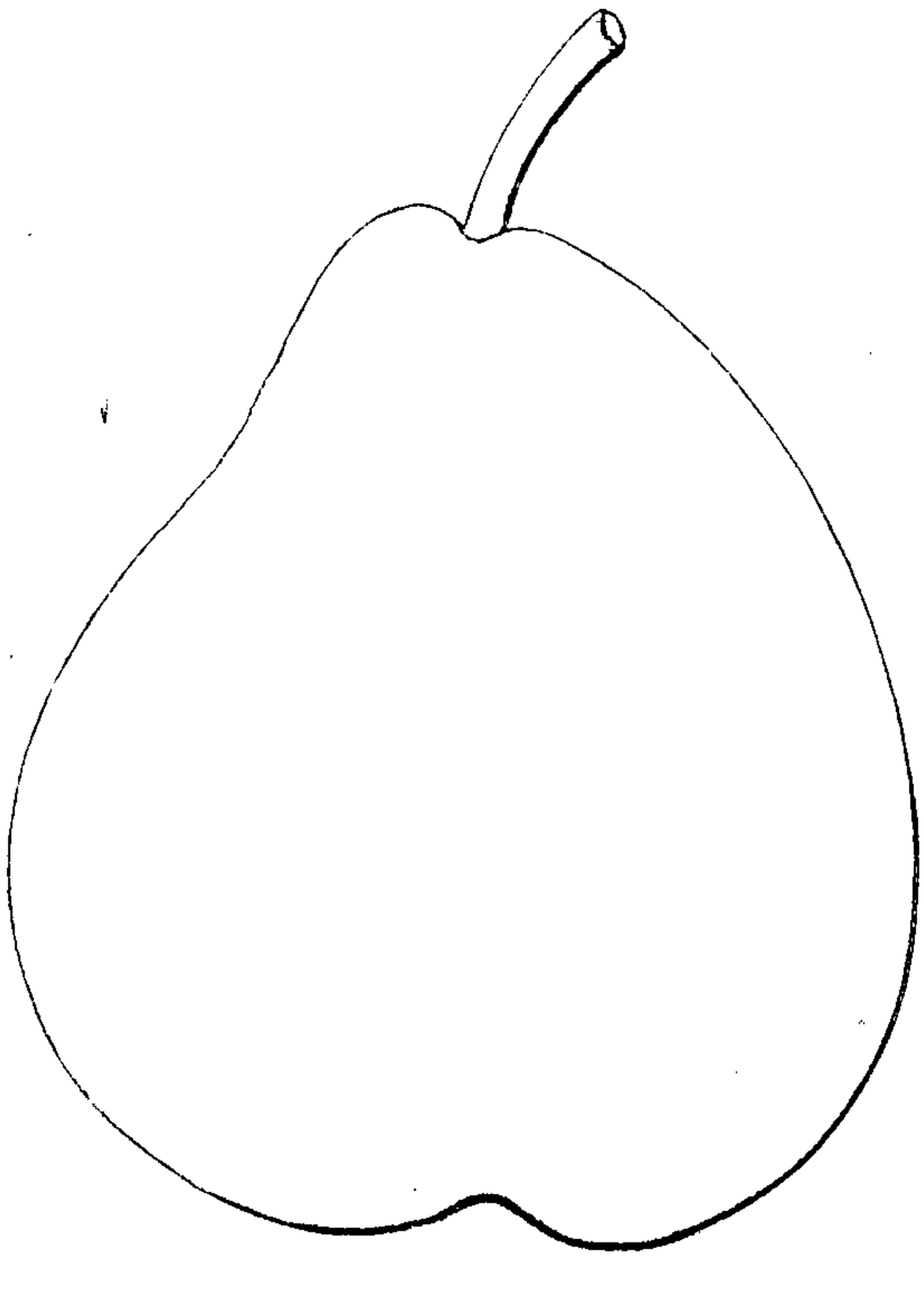
Poire SUCRÉE-BLANCHE. — Synonyme de *Blanquet à longue queue*. Voir ce nom.

Nota. — M. Boisbunel, pépiniériste rouennais, a gagné de semis en 1866 une poire qu'il a nommée *Sucrée-Blanche* et qu'on ne doit pas supposer identique avec le Blanquet à longue queue. Comme elle n'a pas encore mûri dans mon école, je ne saurais la caractériser. Son obtenteur m'écrit (2 mai 1869) « que c'est un bon et « beau fruit d'août. » Quant à l'arbre, je puis assurer qu'il est très-vigoureux sur cognassier ; ses pyramides sont de toute beauté.

Poire SUCRÉE DE BRUXELLES. — Synonyme de poire *Sucrée Van Mons*. Voir ce nom.

---

861. Poire SUCRÉE DU COMICE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, gros, peu longs, irrégulièrement géniculés, fauve nuancé de rouge, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets modérément ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques-allongés, bien écartés du bois. — *Feuilles :* ovales-allongées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords assez profondément crénelés, le pétiole long et grêle.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur n'a rien d'excessif ; on le greffe sur franc ou sur cognassier ; la croissance de l'écusson est un peu lente ; les pyramides sont irrégulières mais de force convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins obtuse, peu régulière, très-ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* assez court et assez mince, recourbé, obliquement implanté à fleur de fruit et souvent adossé contre un léger mamelon. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à peine enfoncé. — *Peau :* jaune d'or, entièrement semée de points roussâtres et généralement rayée de fauve autour de l'œil. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, aqueuse, contenant au centre quelques fortes granulations. — *Eau :* abondante, très-sucrée, douce, faiblement parfumée.

MATURITÉ. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain peu méritant de l'ancien Comice horticole d'Angers. Le pied-type donna ses premiers fruits en 1855. (Voir *Annales*, t. IV, 2e partie, p. 134.)

POIRE SUCRÉE-DORÉE. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

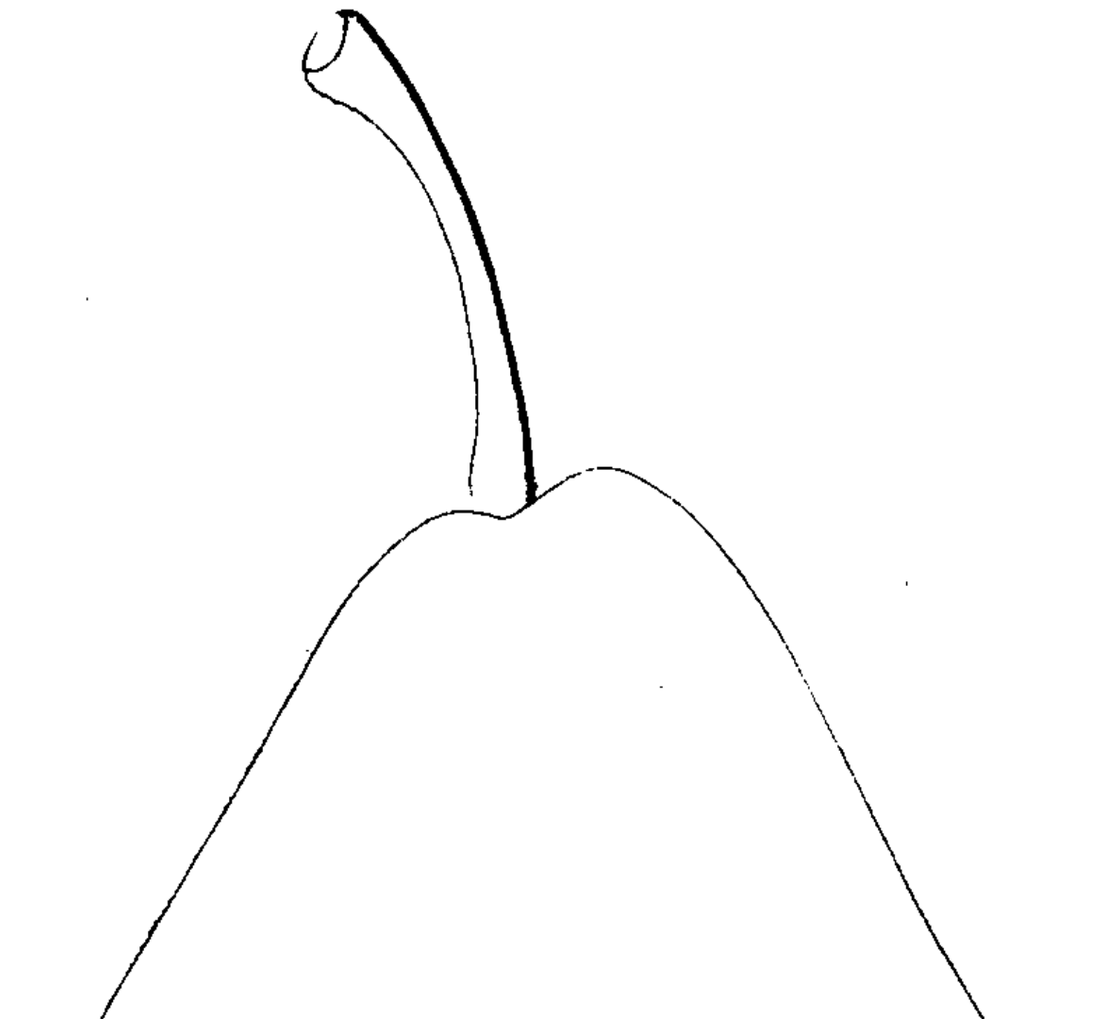
POIRE SUCRÉE-GRISE. — Synonyme de poire *Grise-Bonne*. Voir ce nom.

POIRE SUCRÉE D'HOYERSWERDA. — Synonyme de poire *Sucré-Vert d'Hoyerswerda*. Voir ce nom.

---

862. POIRE SUCRÉE DE MONTLUÇON.

Premier Type.



Synonymes. — *Poires :* 1. SUCRÉ-VERT DE ROCHET (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 2. GROS-SUCRÉ-VERT DE MONTLUÇON (Phelippon, horticulteur à Montluçon, *Lettre à M. André Leroy*, du 18 novembre 1864). — 3. SUCRIN-VERT (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 109).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement un peu étalés, longs, très-gros, bien flexueux et brun verdâtre cendré, aux lenticelles larges, apparentes, rapprochées, aux coussinets ressortis. — *Yeux :* volumineux, écartés du bois et coniques ou ovoïdes-pointus, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales plus ou moins allongées, faiblement acuminées, assez profondément dentées sur leurs bords, à pétiole des plus courts, mais très-nourri.

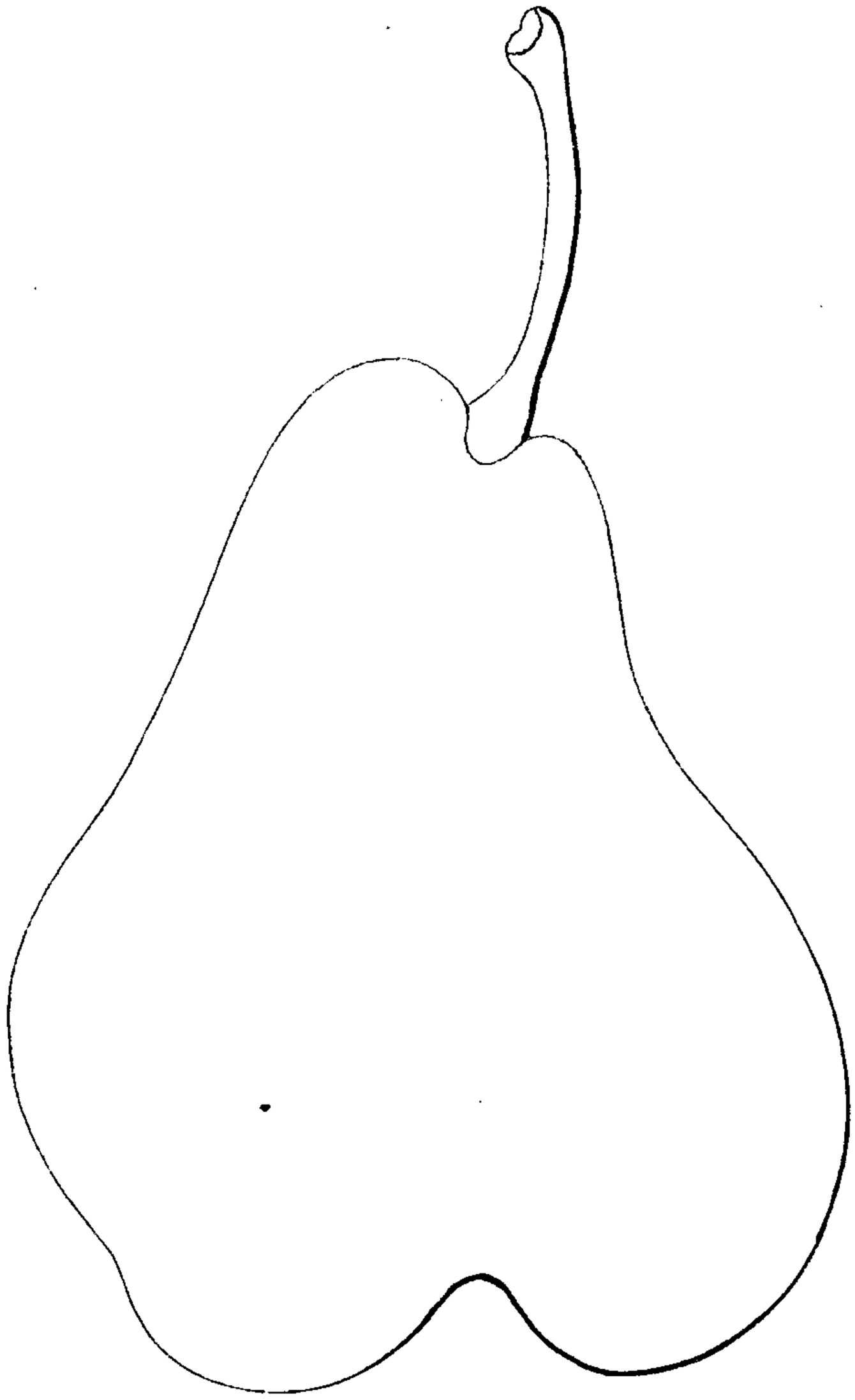
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Le cognassier convient beaucoup à ce poirier, doué d'une vigueur parfaite; il développe

assez vite son écusson et fait dès sa deuxième année de belles et fortes pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde légèrement allongée et ventrue, ou turbinée-obtuse très-irrégulière et très-bosselée. — *Pédoncule :* long, recourbé, assez mince à son milieu, beaucoup plus fort à ses extrémités, inséré de côté au centre d'une cavité quelquefois bien prononcée et dont les bords sont presque toujours très-inégaux. — *Œil :* grand et mi-clos, arrondi, ordinairement un peu saillant mais parfois aussi fortement enfoncé dans un vaste bassin. — *Peau :* épaisse, jaune olivâtre, largement maculée de brun-roux autour du pédoncule, ponctuée, marbrée, striée de même et légèrement lavée de rouge sombre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante et juteuse, à peine pierreuse mais quelque peu marcescente. — *Eau :* toujours très-abondante et bien sucrée, vineuse, aigrelette, possédant un parfum délicat.

Poire Sucrée de Montluçon. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Courant d'octobre et partie de novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Voici l'origine de cette poire, d'après notre Congrès pomologique :

« Elle a été trouvée, il y a cinquante-deux ans (vers 1812), dans la haie d'un jardin attenant au Collége de Montluçon (Allier), par le nommé Rochet, encore vivant, et qui à cette époque était le jardinier du Collége. » (*Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 109.)

A ces renseignements, j'ajoute les suivants, aussi variés qu'utiles, qui m'ont été fournis le 18 novembre 1864 par M. Phelippon, horticulteur à Montluçon même :

« On vient — m'écrivait-il — de mettre en vogue, par un extrait du *Jardin fruitier du Muséum* inséré dans la *Revue horticole* du 16 septembre 1864, notre Gros-Sucré-Vert de Montluçon sous la dénomination nouvelle de Sucrée de Montluçon. Cette poire a toutes les qualités analysées par le savant professeur Decaisne, mais elle a néanmoins quelques petits défauts..... Ainsi, se mangeant d'octobre en novembre, elle blossit à une trop grande

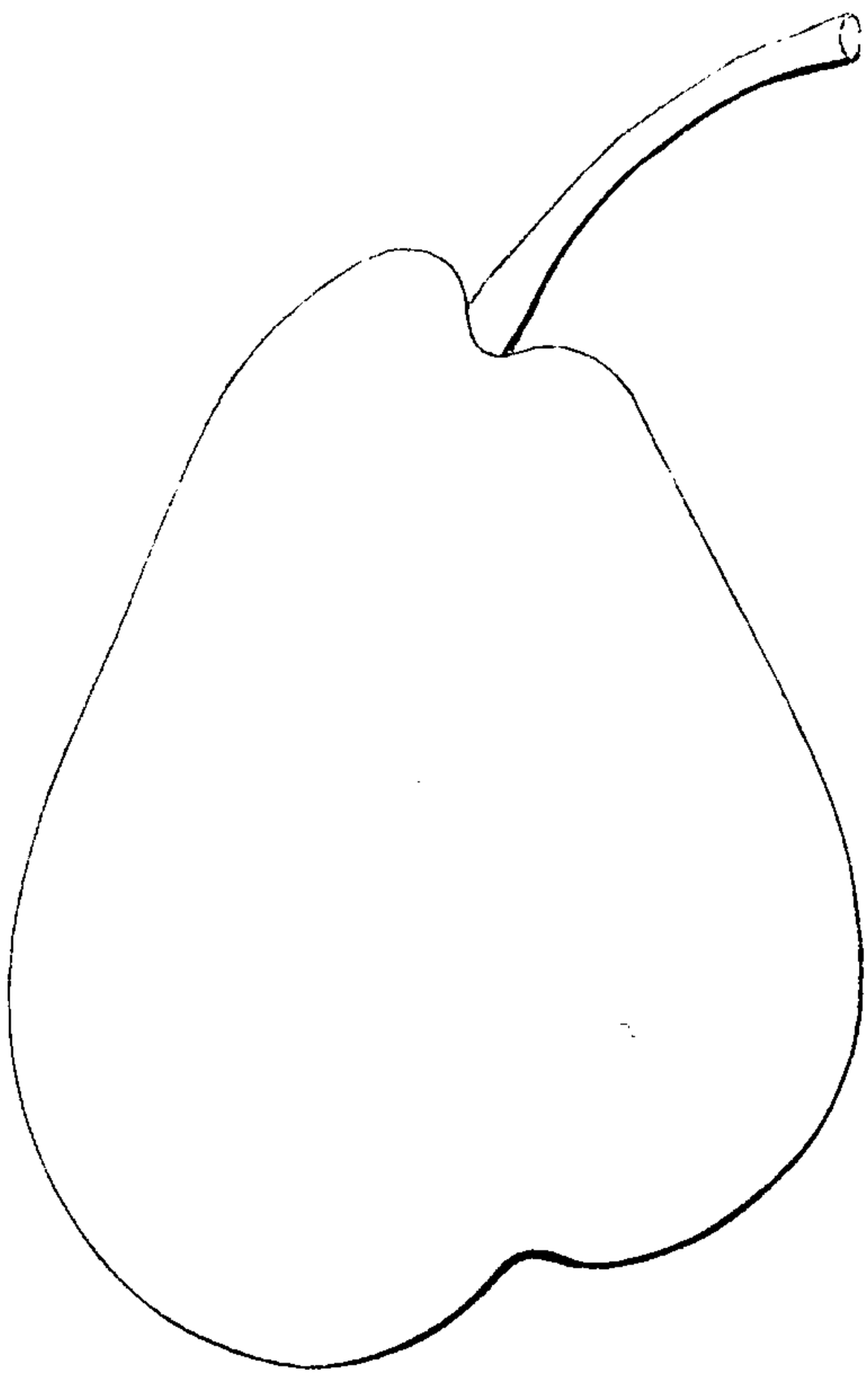
maturité; et, mûre, se foule facilement dans un transport auquel on n'aurait pas apporté de soins très-minutieux. De plus, elle tient mal à l'arbre, sous les coups de vent, d'où suit que la haute-tige ne saurait lui convenir. »

POIRE SUCRÉE PRÉCOCE. — Synonyme de *Rousselet hâtif*. Voir ce nom.

---

863. POIRE SUCRÉE VAN MONS.

Synonymes. — *Poires* : 1. SUCRÉE DE BRUXELLES (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1823, p. 213). — 2. BEURRÉ VERT D'AUTOMNE (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1860, 12e cahier). — 3. ROUSSELET-SATIN (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 113, n° 45). — 4. SATIN VERT D'AUTOMNE (*Id. ibid.*). — 5. VERT-POMME (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : nombreux, étalés ou réfléchis, très-gros et longs, peu coudés, légèrement duveteux, vert-fauve, aux lenticelles larges, des plus abondantes, aux coussinets généralement bien développés. — *Yeux* : assez volumineux, ovoïdes, pointus, écartés du bois, parfois même formant éperon. — *Feuilles* : très-nombreuses, d'un beau vert-foncé, ovales ou ovales-arrondies, acuminées, planes ou faiblement relevées en gouttière, à bords profondément dentés, à pétiole fort et très-court.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Tout sujet convient à ce poirier, dont la vigueur est grande; l'écusson croît vite; les pyramides sont remarquables.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme* : ovoïde, irrégulière, mamelonnée au sommet, bien ventrue vers la base et presque toujours beaucoup moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule* : long, mince, recourbé, renflé à sa partie inférieure, très-obliquement inséré dans une large mais peu profonde cavité à bords des plus inégaux. — *Œil* : assez grand, souvent mi-clos et presque saillant. — *Peau* : vert-pré nuancé de jaune pâle, semée de points gris et de quelques petites taches fauves, rayée de brun clair dans le bassin ombilical et faiblement maculée de même autour du pédoncule. — *Chair* : blanche, grosse, aqueuse et mi-fondante, assez granuleuse auprès des pepins. — *Eau* : abondante, sucrée, vineuse, légèrement aromatique.

MATURITÉ. — Vers la mi-octobre.

QUALITÉ. — Deuxième, quand cette poire est prise encore un peu verte; mais troisième aussitôt que sa maturité complète est arrivée, car elle blossit alors immédiatement, sans qu'aucune marque extérieure vienne l'annoncer.

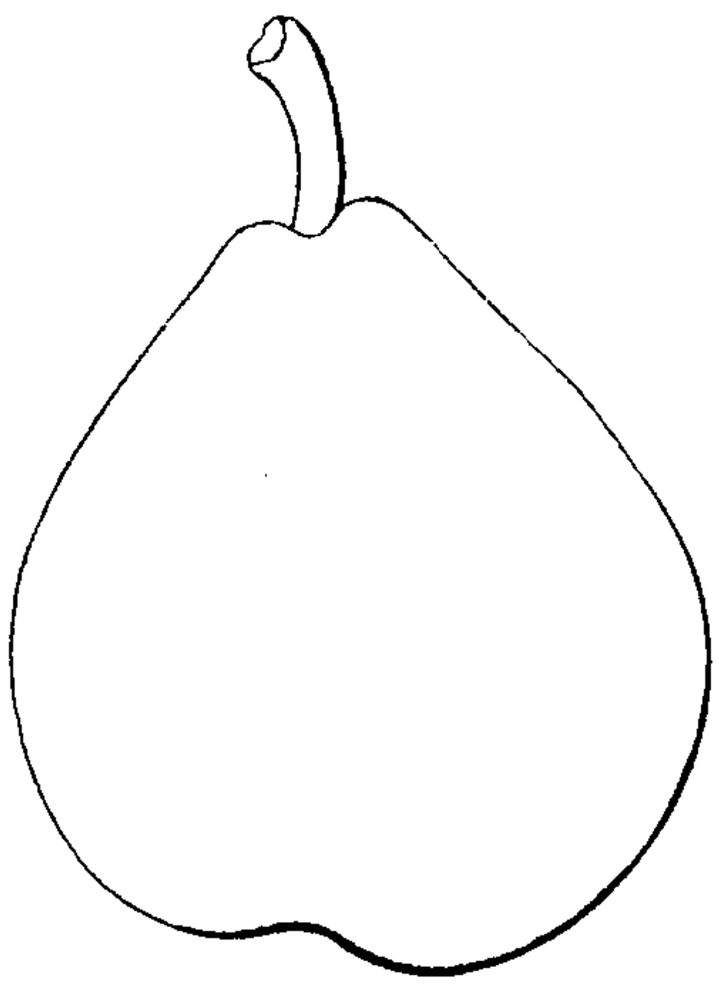
Historique. — Ce fruit belge, dont l'obtention eut lieu vers 1815, à Bruxelles, est encore peu connu dans notre pays, où sa culture remonte seulement à une quinzaine d'années. Il passa d'abord en Allemagne, et ce fut le docteur Diel qui l'y décrivit le premier, en 1823 (*Vorz. Kernobstsorten*, p. 213). Il le tenait de l'obtenteur même, Van Mons, mais il remplaça avec raison, par le nom Sucrée de Bruxelles, celui *Verte dans Pomme*, complétement inexplicable, sous lequel il l'avait reçu. Aujourd'hui, surtout en France, Sucrée de Van Mons est l'unique dénomination donnée à cette variété.

POIRE SUCRÉE-VERTE. — Synonyme de poire *Sucré-Vert*. Voir ce nom.

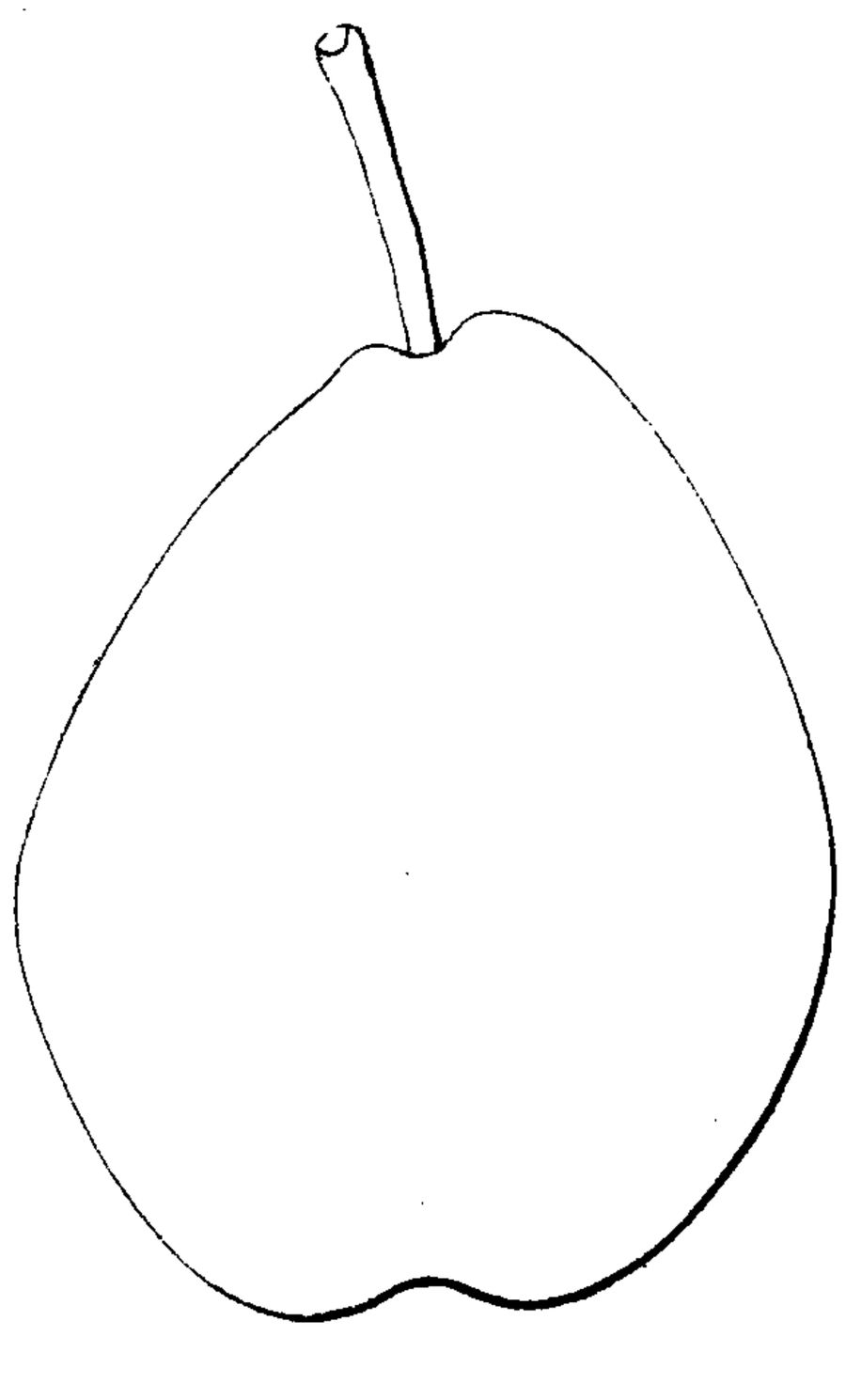
---

864. POIRE SUCRÉE DE ZURICH.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros et longs, bien géniculés, brun clair grisâtre ou verdâtre, ayant les lenticelles très-larges, peu abondantes, les coussinets presque nuls et de courts mérithalles. — *Yeux :* assez volumineux, coniques ou ovoïdes, excessivement écartés du bois et souvent sortis en longs éperons. — *Feuilles :* petites, nombreuses, généralement lancéolées, planes ou quelque peu contournées, portées sur un pétiole de longueur et de grosseur moyennes.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Le cognassier lui vaut mieux que le franc, tellement sa vigueur est excessive ; il fait d'admirables pyramides et développe vite son écusson.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* turbinée faiblement obtuse, ou ovoïde très-régulière. — *Pédoncule :* court ou de moyenne longueur, assez grêle, légèrement recourbé, implanté à fleur de peau et contre un mamelon peu prononcé. — *Œil :* petit, ouvert, bien arrondi, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre clair, uniformément ponctuée de gris-roux, maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, juteuse, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* très-abondante et très-sucrée, acidule, ayant un léger parfum de cannelle qui la rend fort agréable.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le Comice horticole d'Angers possédait jadis ce poirier dans sa collection ; il y portait le n° 29 (voir *Catalogue* de 1852) et avait été planté vers 1836, en même temps que le n° 10, le Citron de Sierentz, expédié avec lui des frontières de la Suisse. Les pomologues ne se sont guères occupés de cette variété, dont l'origine semble indiquée par le nom : Sucrée de Zurich. Le baron de Biedenfeld est le seul qui m'en ait offert une courte description, dans son *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, imprimé à Iéna en 1854, mais il n'a pas touché la question de provenance.

Poire SUCRIN-BLANC D'ÉTÉ. — Synonyme de *Blanquet à longue queue*. Voir ce nom.

Poire SUCRIN-VERT. — Synonyme de poire *Sucrée de Montluçon*. Voir ce nom.

Poire de SUISSE. — Synonyme de poire *Verte-Longue panachée*. Voir ce nom.

Poire SUKEREY. — Synonyme de poire *Gros-Blanquet long*. Voir ce nom.

Poire SUPERBE. — Synonyme de poire *Petit-Muscat*. Voir ce nom.

Poires SUPRÊME. — Synonymes des poires *Bellissime d'Été*, *Jargonelle* et *Suprême Coloma*. Voir ces noms.

---

865. Poire SUPRÊME COLOMA.

Synonymes. — *Poires :* 1. Précieuse d'Hiver de Coloma (Diel, *Kernobstsorten*, 1825, p. 131). — 2. Suprême (Van Mons, *Arbres fruitiers*, 1835, t. I, p. 179). — 3. Beurré Liegel (Lucas, *Pomologie wurtembergeoise*, 1858, p. 54). — 4. De Kopertsch (*Id. ibid.*). — 5. Princesse Caroline-Amélie (*Id. ibid.*). — 6. Beurré d'Hiver de Liegel (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 171, n° 74). — 7. Duchesse Caroline-Amélie (*Id. ibid.*). — 8. Prince Schwarzenberg (*Id. ibid.*). — 9. Princière de Kopertsch (*Id. ibid.*). — 10. Unique musquée (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et arqués, de grosseur et de longueur moyennes, peu coudés, brun-fauve nuancé de vert, finement et abondamment ponctués, à coussinets aplatis. — *Yeux :* petits, coniques, très-écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* ovales, légèrement crénelées ou presque entières, portées sur un pétiole long et mince.

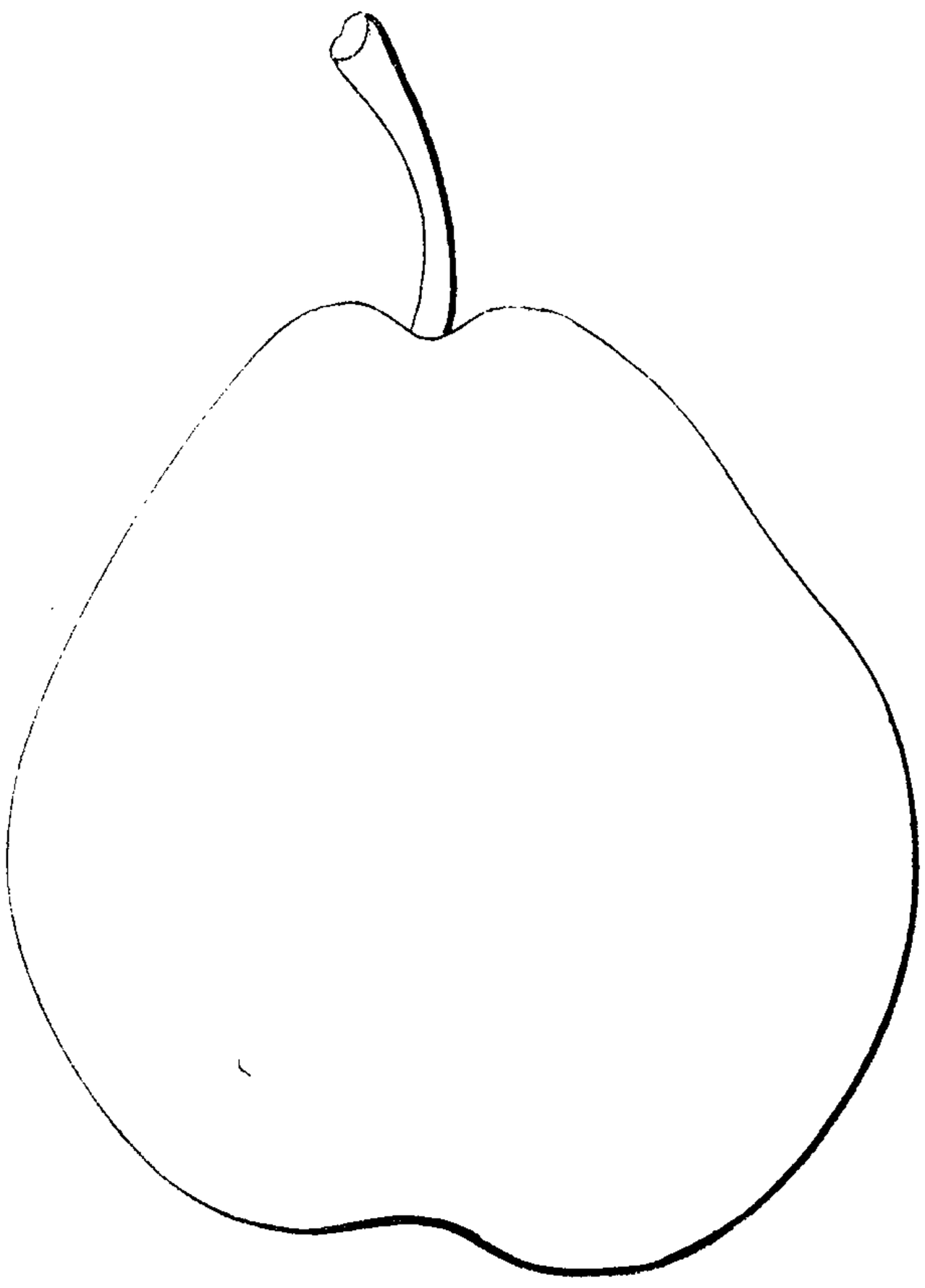
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Si ce poirier pousse convenablement sur le cognassier, sa vigueur très-modérée fait néanmoins qu'il prospère beaucoup mieux sur le franc ; il prend une forme pyramidale assez satisfaisante et développe un peu tardivement son écusson.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins raccourcie, généralement très-ventrue vers son milieu et plus volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, arqué, de moyenne force mais renflé aux extrémités, régulièrement inséré au centre d'une

large et peu profonde dépression. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, presque saillant. — *Peau :* mince et unie, jaune olivâtre, marbrée habituellement de roux verdâtre et abondamment ponctuée de brun. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, acidule, ayant un parfum particulier des plus délicats.

Poire Suprême Coloma.



Maturité. — Courant de décembre et gagnant parfois le commencement de février.

Qualité. — Première.

Historique. — Par son exquise saveur, ce fruit justifie bien le nom de Poire Suprême, qu'il reçut dès sa naissance. Divers pomologues allemands l'ont décrit voilà plus de quarante ans déjà, mais — Diel excepté — sans le rattacher à sa véritable patrie. Ainsi certains voulaient qu'il provînt des semis du pasteur Langecker, de Buschitz, et d'autres le disaient gagné à Kopertsch. C'était une double erreur : la Bohême, dans laquelle sont situées ces deux localités, n'a nullement à revendiquer cette variété pour sa pomone ; elle appartient à la Belgique, où l'égrasseau qui l'a produite fut, en 1788, semé par le comte Coloma, de Malines. Ce fait résulte du passage suivant, extrait d'un ouvrage de Van Mons, arboriculteur belge dont le zèle pour la propagation des fruits nouveaux nés dans son pays, a toujours été fort grand :

« Le jardin des religieuses Riches-Claires, ou Urbanistes — écrivait-il en 1835 — a fourni les bons fruits dont le comte Coloma a enrichi le domaine de Pomone. Le premier gagné de ces fruits, fut la poire Urbaniste..... M. Coloma posséda ce jardin immédiatement après la suppression de l'ordre (1786).. .. Dès 1788 il y avait fait des semis, dont sont provenues d'autres bonnes sortes, et parmi elles la Princesse d'Orange, la Reine des Poires, la Suprême, etc., etc. » (*Arbres fruitiers*, 1835, t. I, pp. 178-179.)

L'Allemagne posséda cette variété peu après la mise à fruit du pied-type, qui eut lieu de 1802 à 1804, comme pour ses congénères la Princesse d'Orange et la Reine des Poires (voir plus haut, pp. 561 et 582, leur historique). Son importation en France est assez récente, du moins dans les départements de l'Ouest, où personne ne la cultivait encore en 1854. Ayant lu chez un de nos pomologues que ce fruit avait été obtenu par M. l'Hoir, nouvel acquéreur, prétendait-on, de l'enclos des Urbanistes jadis possédé par le comte Coloma, à Malines, j'ai voulu contrôler cette

version, si fort en désaccord avec mes autres renseignements. Aujourd'hui, je puis maintenir tous mes dires sur l'origine de la poire Suprême, grâce à l'extrême obligeance de M. le bourgmestre de Malines. Voici effectivement les principaux passages de la lettre qu'il m'adressait le 4 mars 1869 :

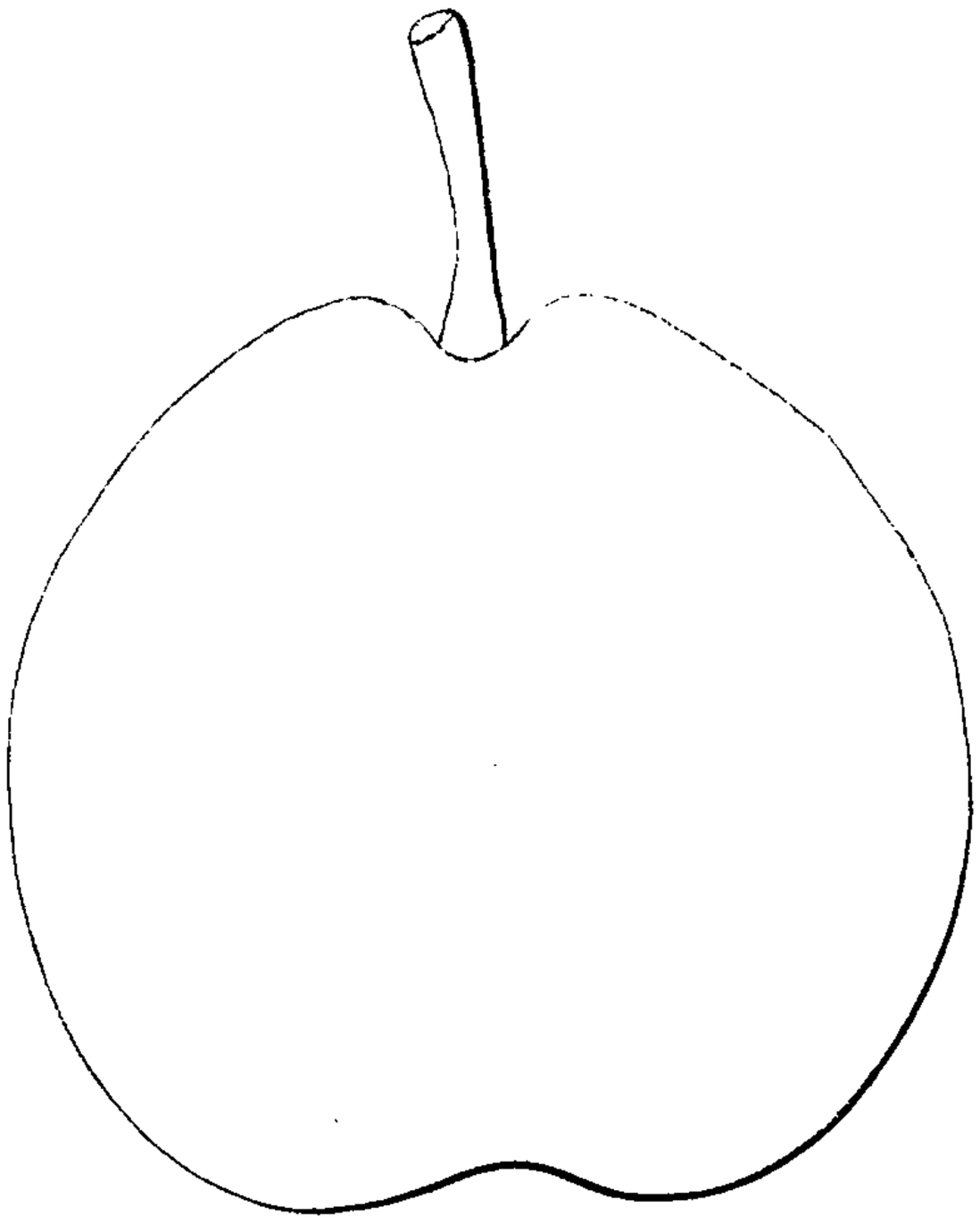
« Monsieur André Leroy, en réponse à votre question du 24 février 1869, j'ai l'honneur de vous transmettre extrait de l'acte de décès du comte Coloma, qui acheta en 1786 le jardin des Urbanistes, à Malines, où l'on montre encore un poirier semé par ce personnage, et portant son nom..... Après la mort du comte — 24 juillet 1819 — cette propriété fut acquise par les enfants de sa sœur, la baronne de Neve de Boden..... Actuellement elle appartient, en vertu d'un acte de partage, à dame Adèle-Jeannette de Neve, femme du chevalier de Wargny ; et la famille de Neve déclare n'avoir aucune connaissance de ce que la propriété dont il s'agit, aurait appartenu à un sieur l'Hoir, dont le nom n'est pas mentionné dans leurs archives. »

Observations. — Il est instant de se rappeler qu'il existe, outre la Suprême Coloma, un *Beurré Coloma*, ou simplement *Poire Coloma*, qui mûrit en octobre, puisque les noms *Coloma d'Automne* et *Coloma d'Hiver* sont synonymes des variétés Urbaniste et Bonne de Malines, autrement on s'exposera toujours à confondre entr'elles ces diverses espèces.

Poire SUPRÊME GRISE. — Synonyme de poire *Passe-Colmar*. Voir ce nom.

---

866. Poire SURPASSE-CRASSANE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, coudés, vert jaunâtre nuancé de brun, ayant les lenticelles peu larges, clair-semées, les coussinets ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* moyens, coniques, lavés de gris, plus ou moins aigus et généralement placés en éperon. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, bien acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords faiblement denticulés, à pétiole long, mince et courtement stipulé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Modérément vigoureux, il préfère le franc au cognassier, quoique pourtant il réussisse passablement sur ce dernier sujet ; la croissance de l'écusson est lente ; les pyramides sont régulières mais un peu basses.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* globuleuse ou turbinée très-arrondie, plate à la base, mamelonnée au

sommet. — *Pédoncule :* de grosseur et de longueur moyennes, arqué, souvent renflé à ses extrémités et particulièrement à l'inférieure, placé de côté dans une large cavité de profondeur variable. — *Œil :* petit ou moyen, très-ouvert, à peine enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* quelque peu rugueuse, jaune olivâtre foncé, finement et abondamment ponctuée de gris-roux, tachetée de même, légèrement lavée de brun clair autour de l'œil et du pédoncule, et quelquefois nuancée de rouge sombre sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, juteuse, fondante, contenant au centre quelques fortes granulations. — *Eau :* abondante, très-sucrée, bien parfumée, douée d'un aigrelet des plus agréables.

Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre, et se conservant jusqu'en décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Des divers renseignements que j'ai recueillis sur l'origine de cette variété, il résulte qu'elle sort des semis du professeur Van Mons. Il l'obtint de 1819 à 1822, dans sa pépinière de Louvain (Belgique), et l'inscrivit en 1823 parmi les poiriers de son Catalogue, sous le n° 310 et le nom Surpasse-Crassane, qui réellement n'a rien d'exagéré, car notre vieille Bergamote Crassane est trop souvent de deuxième qualité, dans les terres argilo-schisteuses, pour l'emporter sur ce gain moderne.

Observations. — Nous avons décrit ci-dessus (p. 505) la *Passe-Crassane*, obtenue en 1855 par M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen. C'est un excellent fruit mais qui possède un de ces noms qu'on devrait éviter d'introduire dans la culture, où ils sont la source de nombreuses erreurs. Comment, en effet, ne pas aisément croire identiques deux poiriers dont l'un se nomme Surpasse-Crassane et l'autre Passe-Crassane ?... L'intérêt même de l'arboriculteur lui commande de ne jamais adopter de semblables dénominations.

---

867. Poire SURPASSE-MEURIS.

Synonymes. — *Poirès :* 1. Meuris (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1825, p. 109). — 2. Ferdinand Demeester (Poiteau, *Notice sur la théorie Van Mons*, 1834, p. 43, n° 6; — et Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1857, t. V, p. 55). — 3. Ferdinand de Meister (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1859, t. II). — 4. Ferdinand de Munster (*Id. ibid.*).

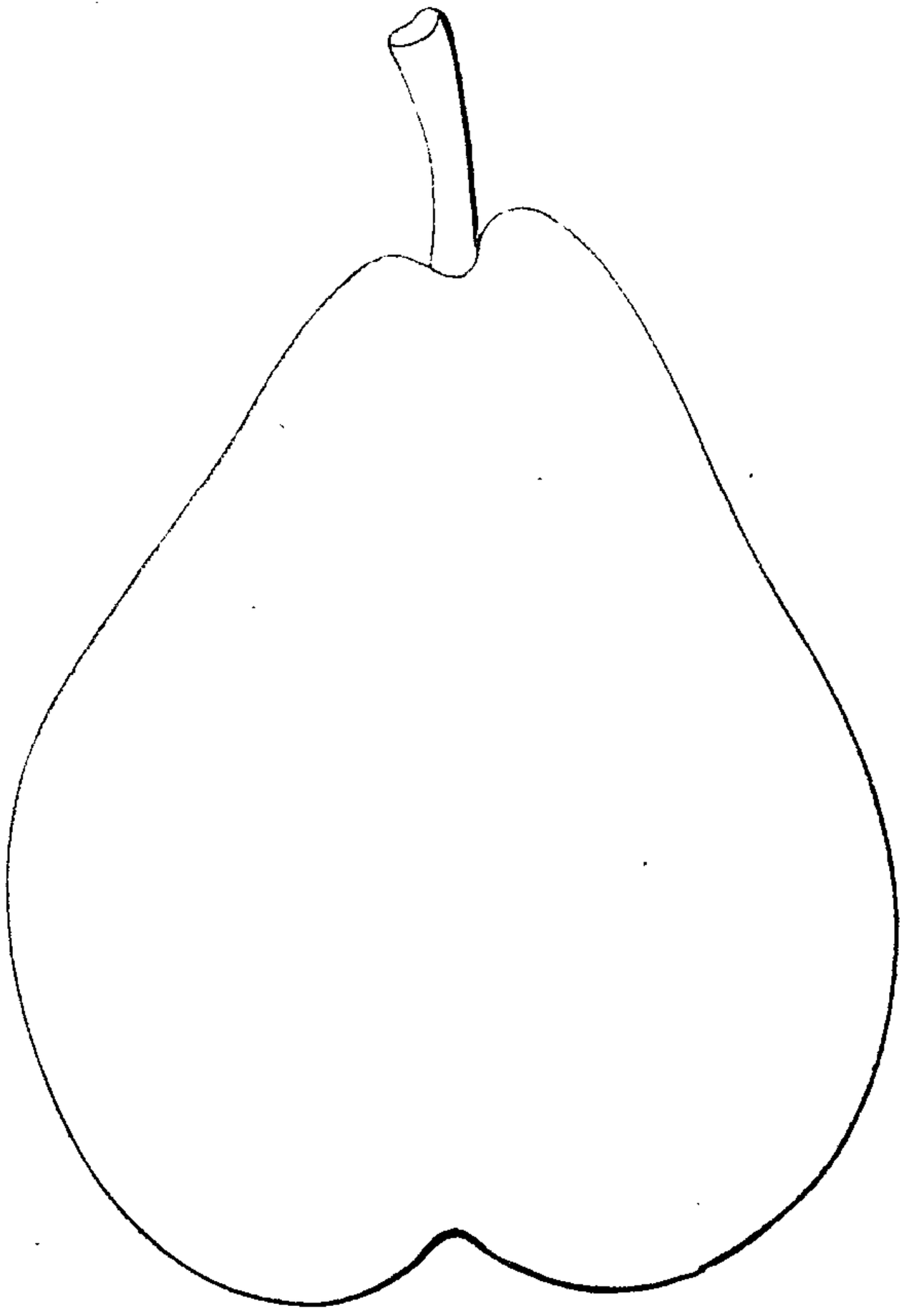
Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, peu géniculés, vert grisâtre nuancé de rouge sombre, ayant les lenticelles apparentes, clair-semées, les coussinets presque aplatis et de courts mérithalles. — *Yeux :* petits ou très-petits, coniques, aigus, collés contre l'écorce à la base du rameau, mais, à sa partie supérieure, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-elliptiques ou ovales-arrondies, acuminées, planes ou quelque peu canaliculées, à bords plus ou moins profondément dentés, à pétiole fort, de longueur moyenne et courtement stipulé.

Fertilité. -- Convenable.

Culture. — Il est de vigueur modérée, plutôt qu'ordinaire, pousse parfaitement sur franc et assez bien sur cognassier; l'écusson se développe vite; quant aux pyramides, elles sont régulières et d'une taille satisfaisante, surtout dans leur troisième année.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* turbinée-obtuse ou ovoïde-raccourcie, toujours très-ventrue vers la base et généralement assez bosselée. — *Pédoncule :* fort, de longueur moyenne, arqué, vertical, inséré à fleur de peau ou dans une cavité étroite et plissée dont l'un des bords est sensiblement mamelonné. — *Œil :* grand, large, très-ouvert et modérément enfoncé, souvent entouré de plis bien marqués. — *Peau :* rugueuse, jaune olivâtre, ponctuée de gris, amplement tachée, lavée et marbrée de fauve, surtout sur le côté exposé au soleil, où de plus elle est fréquemment colorée de rouge-brun. — *Chair :* blanc un peu jaunâtre, mi-fine et mi-fondante, aqueuse, assez granuleuse au cœur. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, aigrelette et savoureuse, quoique rarement douée d'un parfum prononcé.

Poire Surpasse-Meuris.



Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Quelquefois première, mais deuxième le plus habituellement, quand l'eau est peu parfumée.

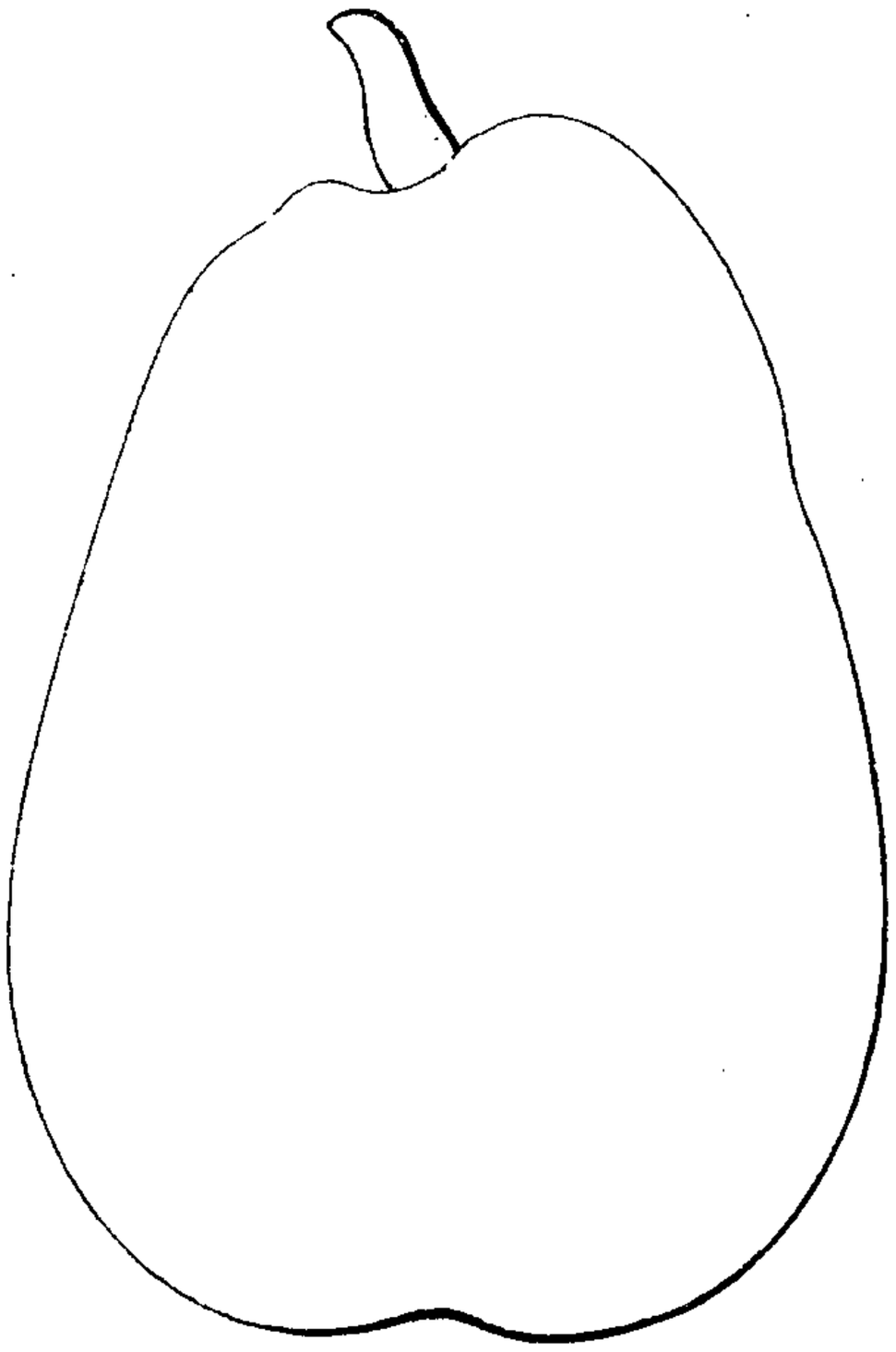
Historique. — Gain du semeur Van Mons, qui l'obtint à Bruxelles avant 1818 et la dédia au sieur Meuris, alors contre-maître de sa pépinière, cette variété fut décrite en Allemagne, dès 1825, par le docteur Diel. Il l'appelait Meuris, lui donnait Surpasse-Meuris pour synonyme, et faisait observer que c'était un gros fruit, même en plein vent; ce qui prouve qu'en 1825 sa culture datait déjà de plusieurs années. (*Vorz. Kernobstsorten*, p. 109.) Elle ne parut qu'en 1837 dans les jardins français et pendant assez longtemps s'y trouva sous un faux nom, celui du nouveau jardinier de Van Mons : *Ferdinand Demeester*, qui, dit-on, ne se contentant pas du Colmar Demeester, que Van Mons lui consacrait en 1824 (voir notre tome Ier, p. 582), avait ainsi rebaptisé le poirier Surpasse-Meuris, puis s'était empressé d'en distribuer des greffes. Ce fait est du moins attesté par le successeur de Van Mons, M. Bivort, dans ses *Annales de pomologie belge* (1857, t. V, p. 55). Quant à l'explication que pourrait réclamer le qualificatif Surpasse, joint au nom de la poire ici caractérisée, comme elle a été fournie plus haut (p. 461), à l'article *Nec-plus-Meuris*, inutile de rentrer à cet égard dans aucun détail.

Poire SURPASSE-REINE. — Synonyme de poire *Rameau*. Voir ce nom.

---

868. Poire SURPASSE-VIRGALIEU.

Synonyme. — *Poire* Surpasse-Virgouleuse (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 416).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort et jaune-orange nuancé de gris. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, gros, assez longs, flexueux, brun jaunâtre, à lenticelles larges et abondantes, à coussinets saillants. — *Yeux :* écartés du bois, de grosseur moyenne, ovoïdes, aigus, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* vert clair jaunâtre, ovales, dentées en scie ou crénelées, portées sur un pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que son développement ; tout sujet lui convient, et ses pyramides sont habituellement assez jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-cylindrique ou cylindrique-allongée, plus ou moins irrégulière et toujours bosselée, surtout à la partie supérieure. — *Pédoncule :* fort, habituellement assez court, rarement très-arqué, renflé à la base, oblique, implanté à fleur de fruit. — *Œil :* petit, ouvert, non enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* vert-pré, ponctuée, marbrée de brun clair et tachée de fauve autour du pédoncule, où elle est en outre sensiblement rugueuse. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, cassante ou mi-cassante, à peine granuleuse. — *Eau :* peu abondante, mais excessivement sucrée, acidule et d'une saveur musquée très-délicate.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai rapporté d'Amérique ce fruit en 1849 ; il y jouit à juste titre d'une grande faveur, mais personne n'y saurait encore affirmer qu'il en soit originaire. Ainsi Downing, un des pomologues les plus accrédités de cet État, dut se borner, en 1863, à répéter uniquement ce qu'en 1849 il avait dit de la provenance du poirier Surpasse-Virgalieu :

« Je n'ai pu jusqu'ici — déclara-t-il à ces deux époques — découvrir l'origine de cette précieuse variété. Ce fut M. Andrew Parmentier, pépiniériste à Brooklyn, près New-York, qui le premier la propagea sous ce nom. Au reste, rien ne nous garantit qu'elle ne soit pas simplement une poire étrangère à laquelle, faute de la reconnaître, il aura donné le présent surnom, par allusion à notre Virgalieu [le Doyenné ou Doyenné blanc], qu'elle surpasse en qualité. » (*The Fruits and fruit trees of America*, page 416 de l'édition 1849, et 550 de l'édition 1863.

Observations. — L'écrivain que nous venons de citer demande à ses lecteurs

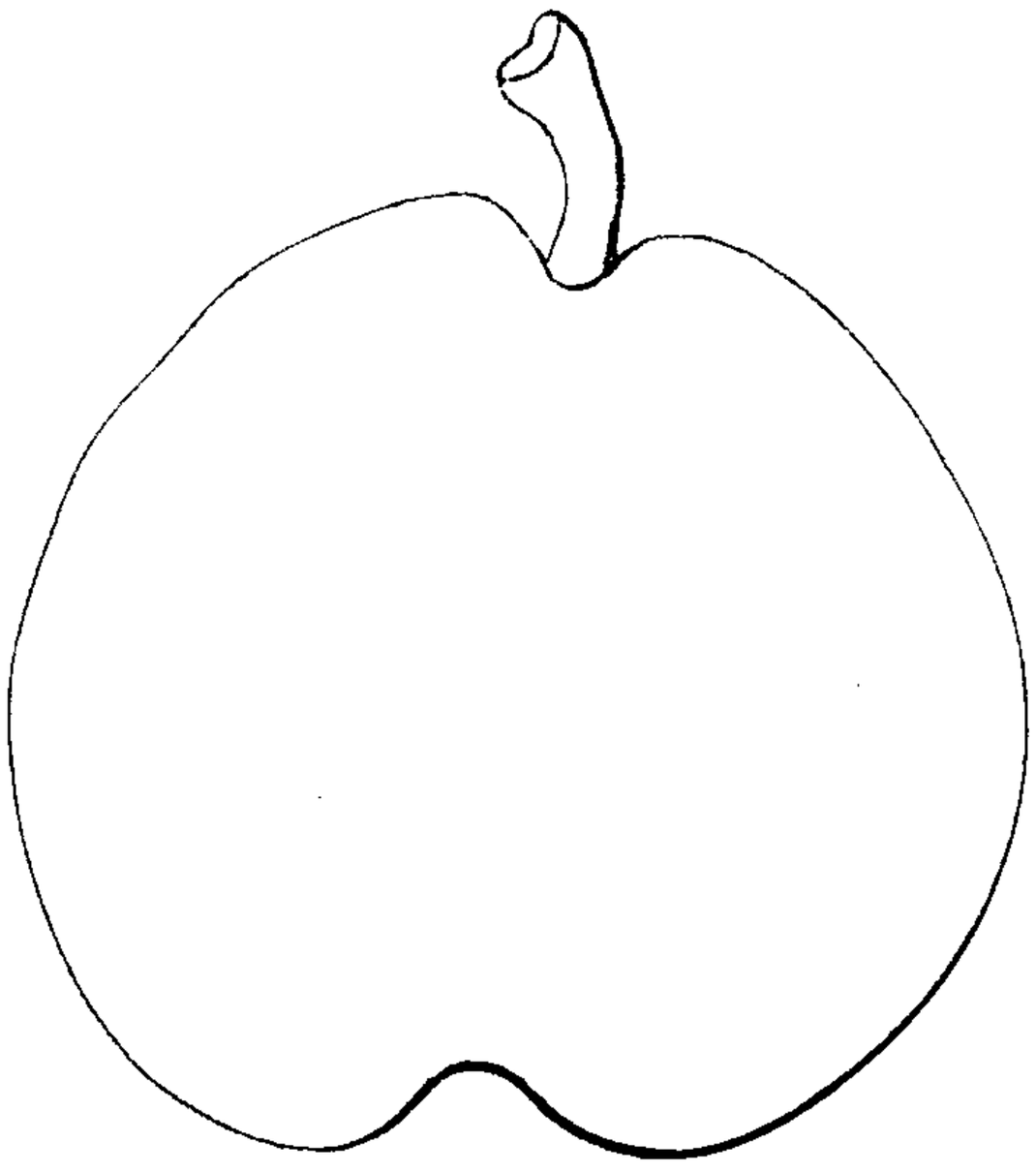
(*ibid.*, 1863, p. 550) si le *Colmar Van Mons* n'aurait pas quelque rapport avec la Surpasse-Virgalieu ? En ce qui nous concerne, nous répondons : Non, car ce Colmar, actuellement cultivé sous la nouvelle dénomination COLMAR DES INVALIDES, au lieu d'être un fruit parfait, puis de mûrir en septembre-octobre, comme la Surpasse-Virgalieu, mûrit en décembre, dépasse le mois de mars et ne peut être mangé cru (voir sa description, t. Ier, pp. 584-585).

POIRE SURPASSE-VIRGOULEUSE. — Synonyme de poire *Surpasse-Virgalieu*. Voir ce nom.

POIRE SUR-REINE. — Synonyme de poire *Rameau*. Voir ce nom.

---

869. POIRE SUZETTE DE BAVAY.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* excessivement nombreux, érigés, très-gros mais peu longs, bien géniculés et jaune verdâtre, à lenticelles des plus fines et des moins abondantes, à coussinets ressortis, à courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aigus et écartés du bois, souvent formant éperon, et ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* petites, toujours très-abondantes, ovales, légèrement canaliculées, presqu'entières sur leurs bords et munies d'un pétiole court et faible.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa vigueur est extrême, aussi le cognassier lui convient-il mieux que le franc ; il fait des pyramides d'une beauté tout exceptionnelle ; l'écusson n'a rien de particulier dans son développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et quelquefois un peu plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse ou ovoïde fortement arrondie, bosselée et généralement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, très-renflé à son point d'attache, inséré obliquement ou verticalement dans une cavité profonde, large, plissée et à bords inégaux. — *Œil :* petit, ouvert, régulier, enfoncé, entouré de légers plis. — *Peau :* rugueuse, jaune pâle, ponctuée de brun verdâtre et couverte, principalement autour de l'œil et du pédoncule, de grandes taches grises, rousses et rougeâtres. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante ou mi-fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante ou suffisante, sucrée, acidule, plus ou moins parfumée d'anis.

MATURITÉ. — Commencement de janvier et pouvant atteindre le mois d'avril.

QUALITÉ. — Première, en raison seulement de sa longue garde.

Historique. — Le major Esperen, de Malines (Belgique), fut l'obtenteur de ce fruit d'arrière-saison. Il le vit mûrir pour la première fois en 1843 et le dédia à Mme Suzette de Bavay, dont la famille possède encore aujourd'hui les pépinières bien connues de Vilvorde-lez-Bruxelles. Cette variété pénétra dès 1844 dans les jardins français.

Poire SWAN'S EGG. — Synonyme de poire *Œuf de Cygne*. Voir ce nom.

Poire SWAN'S ORANGE. — Synonyme de poire *Onondaga*. Voir ce nom.

Poire SYCLE. — Synonyme de poire *Seckel*. Voir ce nom.

Poire SYLVANGE. — Voir *Silvange*.

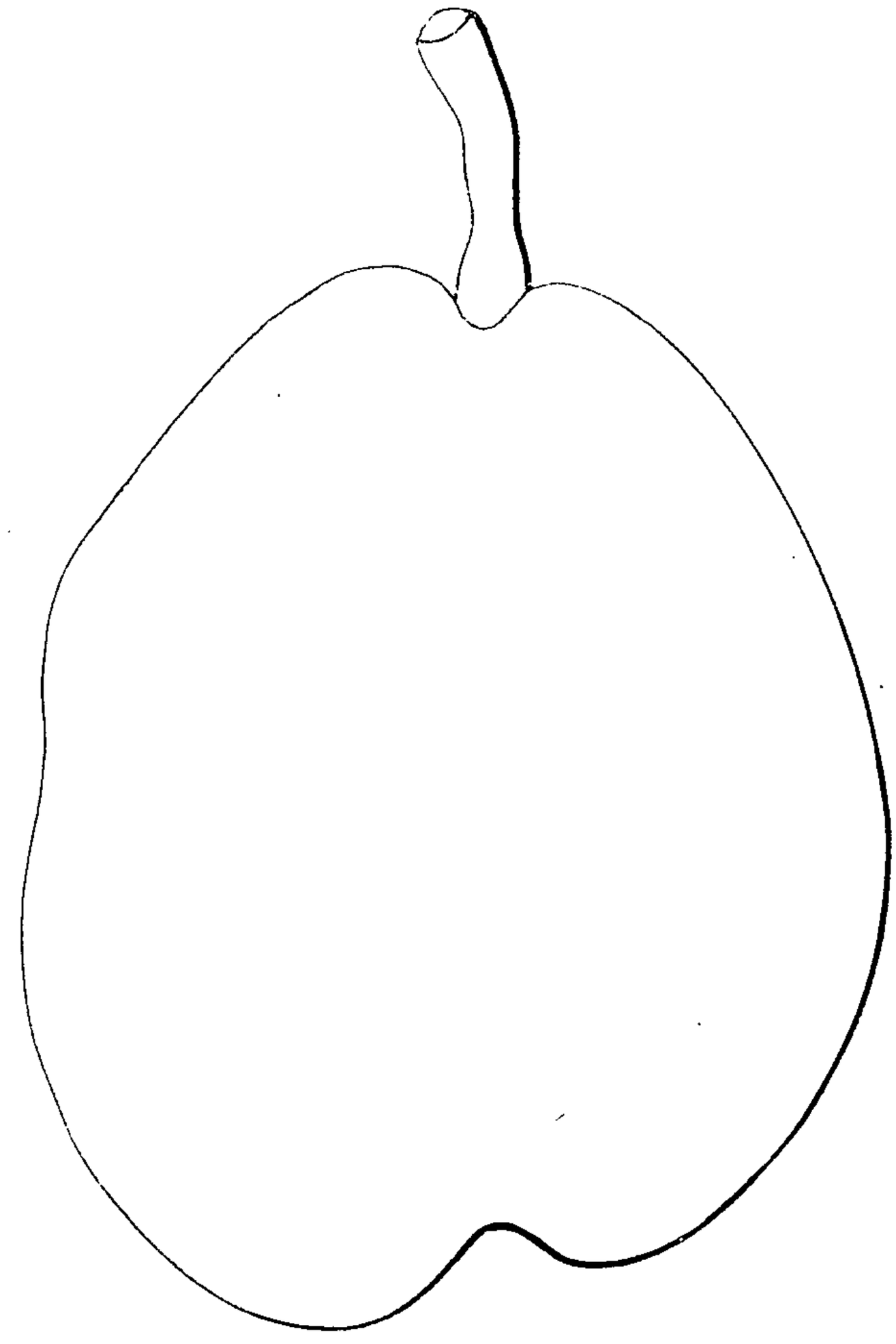
T

Poire des TABLES DES PRINCES. — Synonyme de poire *d'Épargne*. Voir ce nom.

---

870. Poire TARDIVE DE TOULOUSE.

Synonyme. — *Poire* Duchesse d'Hiver (Carrière, *Revue horticole*, Paris, année 1861, p. 21).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, gros et assez longs, bien coudés, un peu duveteux, vert jaunâtre nuancé de rouge, surtout auprès des yeux, ayant les lenticelles larges, rapprochées, et les coussinets saillants. — *Yeux :* très-écartés du bois, de moyenne grosseur, coniques, aux écailles sensiblement disjointes. — *Feuilles :* grandes, elliptiques, faiblement acuminées, à peine crénelées sur leurs bords, au pétiole assez long, très-nourri, rigide et largement stipulé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un poirier d'une vigueur parfaite sur toute espèce de sujet; l'écusson croît vite; les pyramides laissent un peu à désirer pour la régularité, mais elles sont d'une force très-satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde généralement irrégulière, toujours bien bosselée et parfois ayant un côté beaucoup moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* long, gros, arqué, charnu à la base, inséré dans une étroite cavité qu'entourent de faibles gibbosités. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, modérément enfoncé. — *Peau :* luisante, jaune clair, entièrement ponctuée

de roux, marbrée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme, cassante, non pierreuse. — *Eau :* abondante, douce, assez sucrée, peu savoureuse, légèrement musquée.

Maturité. — Commencement de mars et se conservant jusqu'en mai.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première comme fruit à compote.

Historique. — Voici dans quels termes M. Barthère aîné, pépiniériste à Toulouse et propagateur de cette poire, en fit connaître, les 4 et 18 novembre 1862, la provenance à M. de Liron d'Airoles, un de nos pomologues :

« Dans mes voyages pour mes plantations de jardins, j'ai — lui écrivait-il — l'habitude de demander de toute part si l'on sait quelque bonne variété de poirier venue de semis. En 1845, au mois de septembre, me trouvant dans les environs de Calmont (Haute-Garonne), on m'indiqua qu'il devait s'y trouver un gros poirier, variété d'hiver.... On me conduisit devant un poirier venu de semis au milieu d'une haie : il pouvait avoir de 15 à 20 ans et il était menacé d'être arraché, ainsi que la haie. On m'en donna des fruits et des rameaux, et je le multipliai chez moi, où il a fructifié en 1856.... Mes souvenirs ne me permettent plus d'indiquer d'une manière précise le lieu où cet arbre était situé.... » (*Notices pomologiques*, 1862, pp. 30 et 31.)

La Tardive de Toulouse, ou Duchesse d'Hiver, s'est répandue assez généralement depuis 1859, et l'on a même fait quelque tapage autour d'elle. Les uns ont exagéré son mérite ; les autres ont refusé de lui en reconnaître aucun. Selon moi, ce fruit ne vaut guères que pour la cuisson ; sa grosseur, sa longue garde, semblent néanmoins devoir le recommander. Cru, sa qualité varie beaucoup ; dans mes pépinières, il se montre habituellement de second ordre comme poire à couteau. Voilà tout ce que j'en puis dire de plus favorable.

---

871. Poire TARQUIN.

Synonymie. — *Poire* d'Épargne d'Hiver (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 252, n° 84).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, gros, longs, très-géniculés, vert herbacé quelque peu jaunâtre, aux lenticelles des plus larges et assez abondantes, aux coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, bien écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* généralement grandes, ovales-allongées, à bords finement dentés en scie, portées sur un pétiole épais et long.

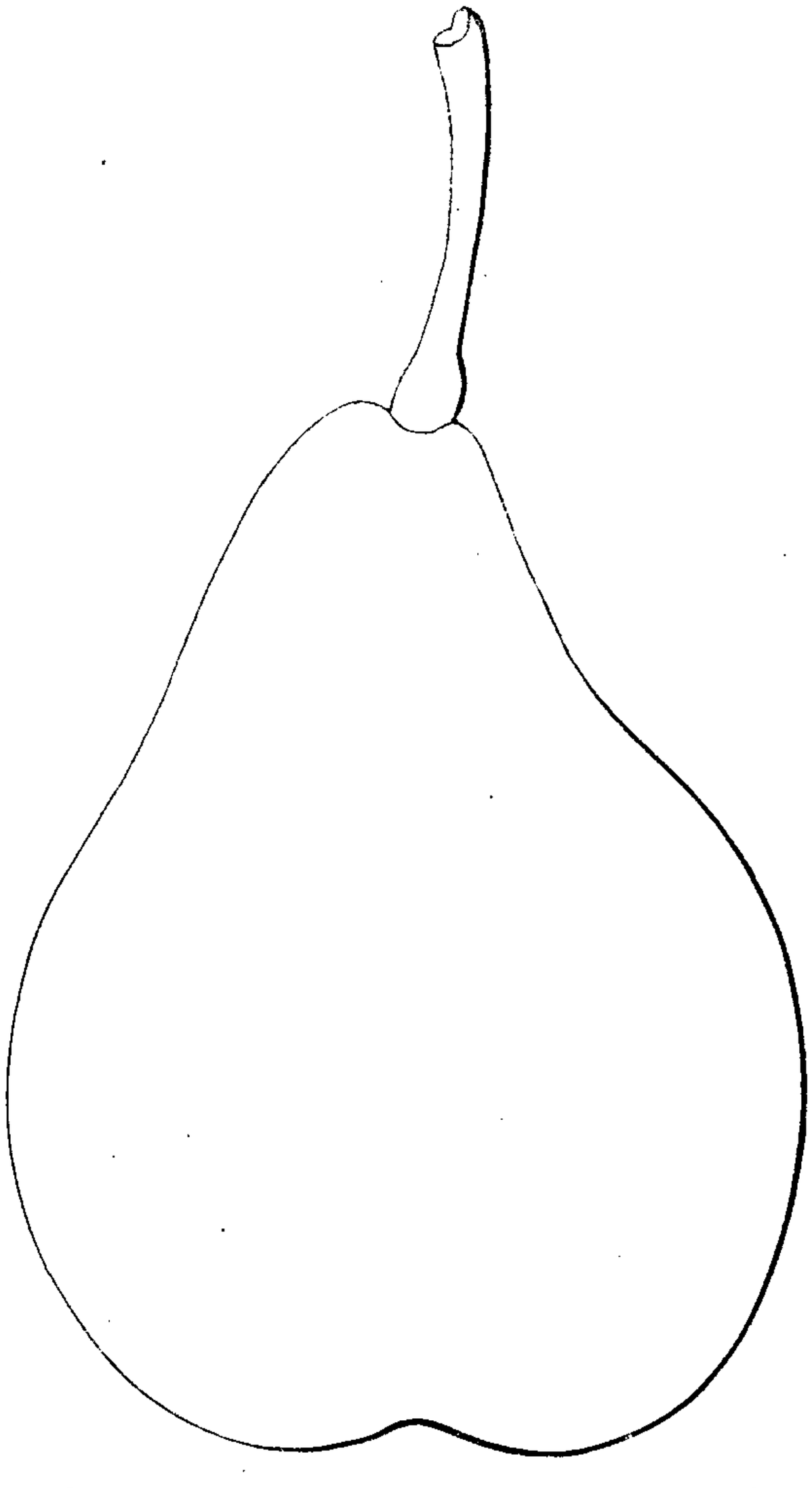
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Remarquablement vigoureux, ce poirier végète mieux encore sur le cognassier que sur le franc ; il développe vite son écusson et prend une belle forme pyramidale.

Description du fruit. — *Grosseur :* parfois volumineuse, mais le plus habituellement au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, à peine obtuse, ventrue dans sa partie inférieure, souvent un peu voûtée à l'autre extrémité et portant assez fréquemment, sur l'une de ses faces, un sillon longitudinal plus ou moins bien marqué. — *Pédoncule :* long, arqué, de moyenne force, renflé à ses deux bouts, surtout à la base, où même il est quelquefois charnu et plissé ; oblique ou vertical, c'est toujours à fleur de fruit qu'on le trouve implanté. — *Œil :* grand,

mi-clos, presque saillant, plat sur ses bords. — *Peau :* mince, unie, vert-pré nuancé de jaune pâle, entièrement semée de points roux entremêlés de quelques légères mouchetures. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, dure, croquante même, à peine granuleuse au cœur. — *Eau :* rarement abondante, peu sucrée, peu savoureuse, ayant une astringence qui parfois est trop prononcée.

Poire Tarquin.



Maturité. — Depuis mars jusqu'en mai.

Qualité. — Deuxième ou troisième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Duhamel du Monceau fut en 1768 celui qui signala chez nous cette poire Tarquin, que son nom pourrait faire croire contemporaine des Romains, si l'on ne savait qu'aucun des agronomes de ce peuple ne l'a jamais mentionnée. Elle est généralement regardée comme appartenant à la pomone française, sans toutefois qu'on ait encore pu préciser son lieu de naissance. Il y a un siècle, quand Duhamel l'étudia (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, pp. 134-135), ce devait être une très-nouvelle variété ; je le suppose surtout en voyant que cet auteur n'en connut pas l'arbre, mais seulement le fruit. Depuis lors le poirier Tarquin a fini, malgré son faible mérite, par prendre rang dans les jardins et les pépinières, dont cependant, avec raison, beaucoup de personnes commencent à l'éliminer aujourd'hui.

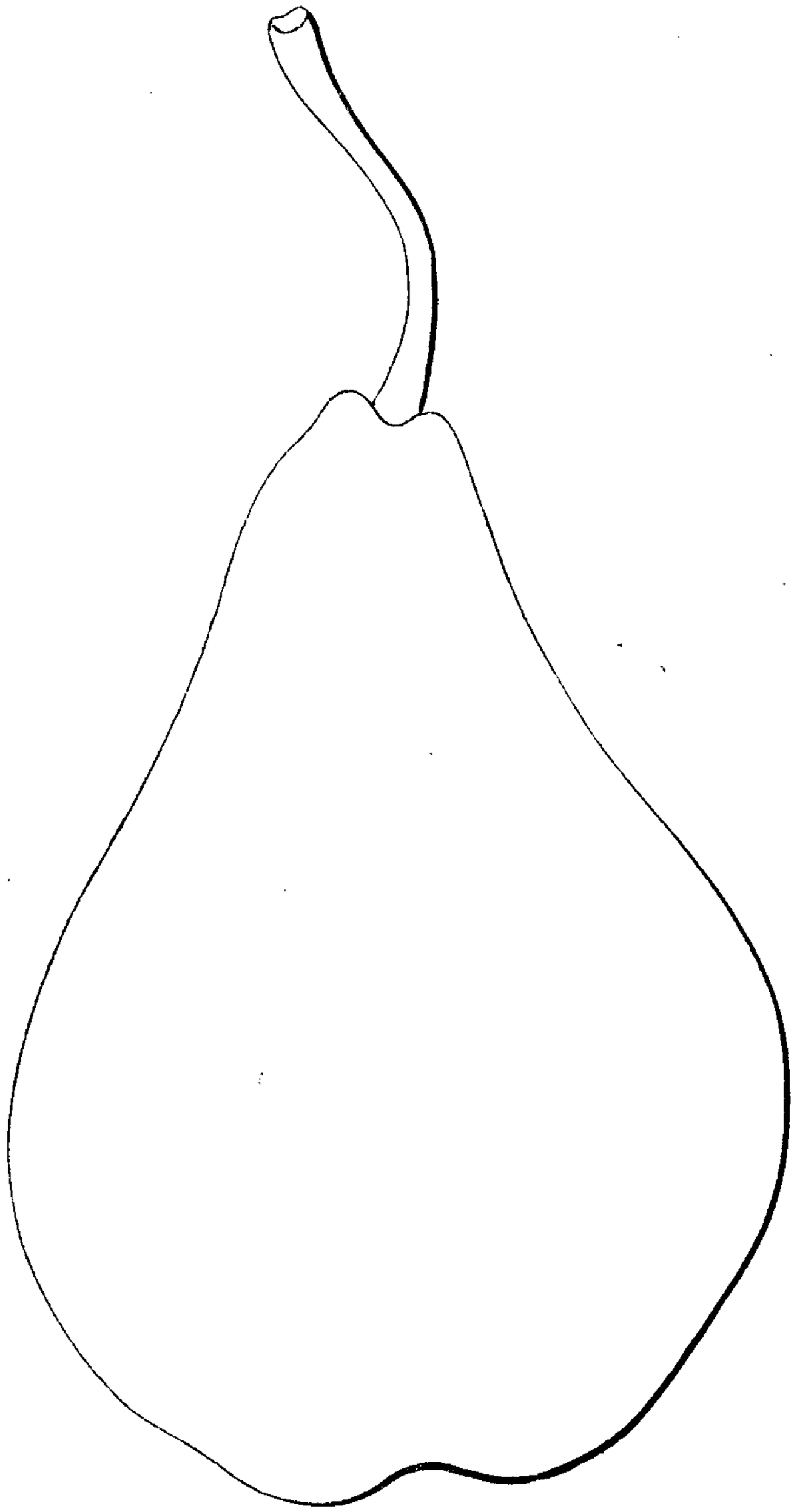
Observations. — Souvent on a pris ce Tarquin pour le *Tarquin des Pyrénées*, qui est la poire Râteau blanc, ci-dessus caractérisée (pp. 574-576). Nous le rappelons, en renvoyant au passage indiqué pour tout autre renseignement relatif à cette confusion.

Poire TARQUIN DES PYRÉNÉES. — Synonyme de poire *Râteau blanc*. Voir ce nom.

Poire de TASTE-RIBAUT. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

---

872. Poire TAVERNIER DE BOULLONGNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés à la base mais érigés au sommet, longs et des plus gros, coudés, vert clair jaunâtre, souvent tachés de noir grisâtre et faiblement lavés de rouge auprès des yeux, ayant les lenticelles larges, peu abondantes, et les coussinets bien accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, pointus, sensiblement écartés du bois, parfois même placés en éperon. — *Feuilles :* elliptiques-lancéolées, à bords finement denticulés, à pétiole fort et très-long.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Doué d'une vigueur parfaite, il se plaît autant sur le cognassier que sur le franc; le développement de l'écusson est tardif et la forme des pyramides, très-convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, à peine obtuse, plus ou moins bosselée, très-mince à la partie supérieure, mais ventrue vers la base, où elle est en outre un peu pentagone. — *Pédoncule :* long ou très-long, arqué ou contourné, bien nourri, renflé à ses extrémités, implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, placé de côté dans un large et peu profond bassin dont les bords sont presque toujours sensiblement plissés. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée de brun, semée de quelques taches grisâtres légèrement squammeuses, maculée de fauve autour du pédoncule et colorée de rouge vif, très-brillant, sur toute la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, cassante, assez pierreuse auprès des pepins. — *Eau :* jamais abondante, douceâtre, sans sucre ni parfum.

Maturité. — Commencement d'avril et se conservant aisément jusqu'en juin ou juillet.

Qualité. — Première parmi les fruits à compote.

Historique. — Cette poire, qui séduit à la fois par son volume, sa jolie forme et son beau coloris, ne saurait être mangée crue, mais elle décore parfaitement sur nos tables les corbeilles d'apparat, et fait d'exquises compotes. M. Joulain, pépiniériste angevin, fut son premier multiplicateur. M. Tavernier de Boullongne, dont elle porte le nom, la lui donna en 1835; il l'avait, l'année précédente, trouvée à l'état sauvage dans ses bois de la Bodinière, situés commune de Trelazé, près Angers. Ce poirier mérite une place dans les jardins; et pour montrer que le seul désir d'aider à la propagation d'une variété locale, ne nous dicte pas cet avis, nous allons invoquer l'opinion de M. Charles Baltet, de Troyes, arboriculteur bien connu par ses écrits. Voici comment, en 1860, il s'exprimait, dans son ouvrage intitulé les *Bonnes Poires*, sur l'espèce qui nous occupe :

« Cuite de la façon la plus simple, je trouve délicieuse — disait-il — la chair de cette poire..... Plusieurs pomiculteurs souriront en me voyant recommander un fruit banni de maintes collections, parce qu'il est peu connu ou confondu avec le Tarquin des Pyrénées [le *Râteau blanc*]. Je leur ferai observer que beaucoup plus fertile que le Léon Leclerc, le Tavernier de Boullongne, en pyramide et en haute tige, orne un jardin fruitier un mois après la récolte des autres sortes; c'est l'instant où il acquiert son volume définitif. » (Page 45.)

Observations. — Un de nos pomologues a cru pouvoir, en 1860, classer la poire Tavernier de Boullongne parmi les synonymes de l'*Angleterre d'Hiver*. Il faut alors qu'il ait eu sous les yeux un sujet mal étiqueté, car les arbres de ces deux variétés sont très-dissemblables (voir t. I, p. 138, l'Angleterre d'Hiver).

---

873. Poire des TEMPLIERS.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, gros et courts, très-duveteux, à peine géniculés, rouge-fauve ardoisé, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, cotonneux, collés contre le bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* coriaces, grandes, de forme arrondie, faiblement acuminées, un peu duveteuses, à bords unis, à pétiole épais et de longueur moyenne.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il se plaît sur toute espèce de sujet; sa vigueur, quoique bonne, n'a rien d'excessif; l'écusson croît lentement; les pyramides sont fortes mais très-irrégulières.

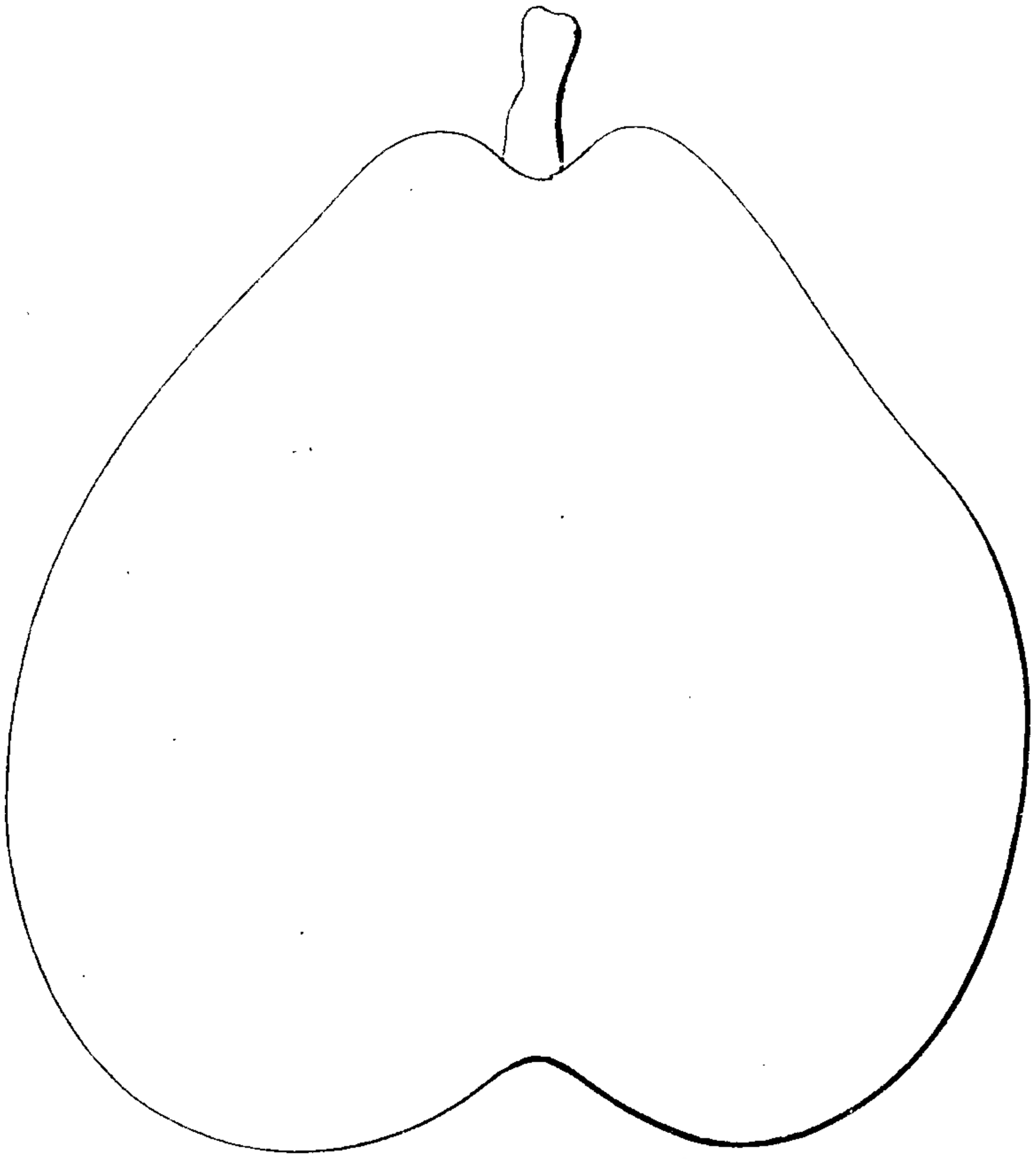
Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* turbinée raccourcie, bien régulière, fortement obtuse et des plus ventrues. — *Pédoncule :* court, arqué, renflé à ses extrémités, obliquement inséré dans une cavité large, assez profonde et à bords inégaux. — *Œil :* grand, caduc, ouvert, occupant le centre d'un vaste bassin en entonnoir, où il est toujours sensiblement enfoncé. — *Peau :* épaisse, quelque peu rugueuse, à fond jaune sale recouvert en partie de taches, de points et de mouchetures d'un gris cendré. — *Chair :* blanche, grosse, plus ou moins pâteuse, assez granuleuse autour des loges. — *Eau :* jamais abondante, à peine sucrée, désagréablement acidulée.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première, mais pour la cuisson.

Historique. — Cette poire si volumineuse se voyait dès 1838 dans le Jardin du Comice horticole d'Angers; c'est là que je l'ai prise, séduit par sa beauté et sa précocité. Je n'en trouve aucune description et la crois inconnue de la plupart des arboriculteurs... Quant à son origine, personne ici n'a pu dire d'où les greffes étaient venues. La dénomination qu'elle porte me semble en outre bien difficile à expliquer.

Poire des Templiers.



Observations. — Le Comice horticole d'Angers possédait aussi une Poire dite des TEMPLIERS BLANCS, petite, mûre en octobre et de troisième ordre, parmi les fruits à couteau. Elle est dans ma collection, mais je ne la multiplie pas, vu son manque de qualité; néanmoins il me paraît utile de la signaler, pour sa conformité de nom avec le poirier décrit en cet article.

Poire TÊTE-DE-CHAT. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poire TÉTINE. — Synonyme de poire *Cornemuse*. Voir ce nom.

Poire a TÉTINE. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Hiver*. Voir ce nom.

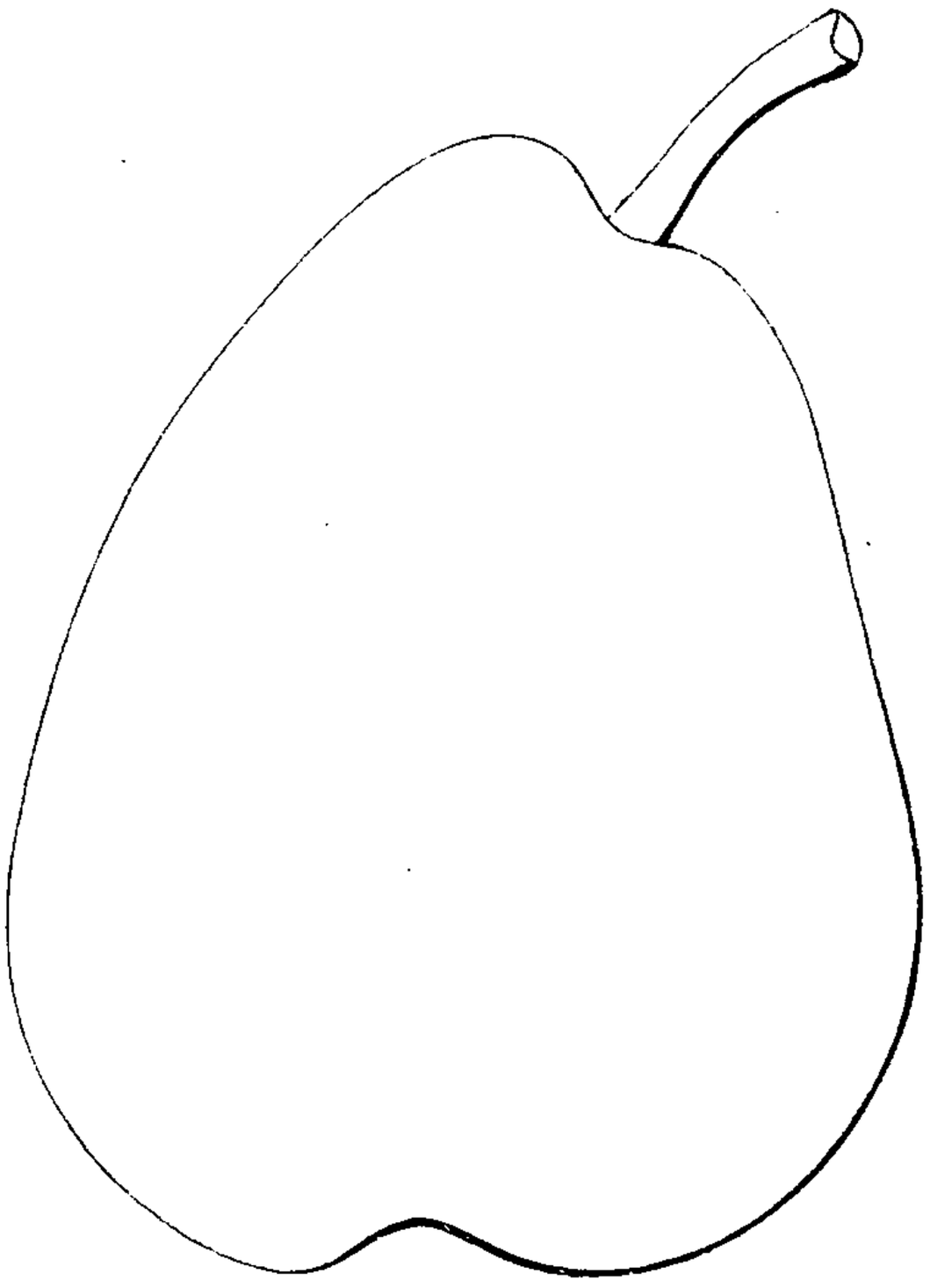
Poire TÉTON DE VÉNUS. — Synonyme de poire *de Catillac*. Voir ce nom.

Poires : THÉODORE D'ÉTÉ, — THÉODORE D'ÉTÉ VAN MONS, — Synonymes de poire *Théodore Van Mons*. Voir ce nom.

---

874. Poire THÉODORE VAN MONS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Théodore d'Été (Congrès pomologique, *Pomologie de la France,* 1863, t. I, n° 48). — 2. Théodore d'Été Van Mons (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, des plus gros et des plus longs, sensiblement coudés, fauve verdâtre, tachés parfois de rouge auprès des yeux, à lenticelles larges, apparentes, bien rapprochées, à coussinets proéminents. — *Yeux :* aux écailles mal jointes, assez petits, coniques-allongés, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* ovales-allongées ou elliptiques fort arrondies, planes ou quelque peu canaliculées, portées sur un pétiole épais et long.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Doué d'une remarquable vigueur, il végète toujours parfaitement sur le cognassier et fait dès sa deuxième année des pyramides de toute beauté ; la croissance de l'écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde assez irrégulière, bien ventrue à la base et ayant ordinairement un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, recourbé, oblique, implanté à fleur de fruit. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, faiblement enfoncé, arrondi sur ses bords. — *Peau :* fine, jaune olivâtre, ponctuée de roux, légèrement tachée de gris sur la face regardant le soleil et maculée de même auprès ou autour du pédoncule. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, juteuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, possédant un parfum délicat et prononcé.

Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Semé par le professeur Van Mons dans sa pépinière de Louvain (Belgique), en 1827, le pied-type de cette variété ne se mit à fruit qu'en 1843, quelques mois après la mort du semeur. Il porte le nom de l'un des fils de ce savant personnage.

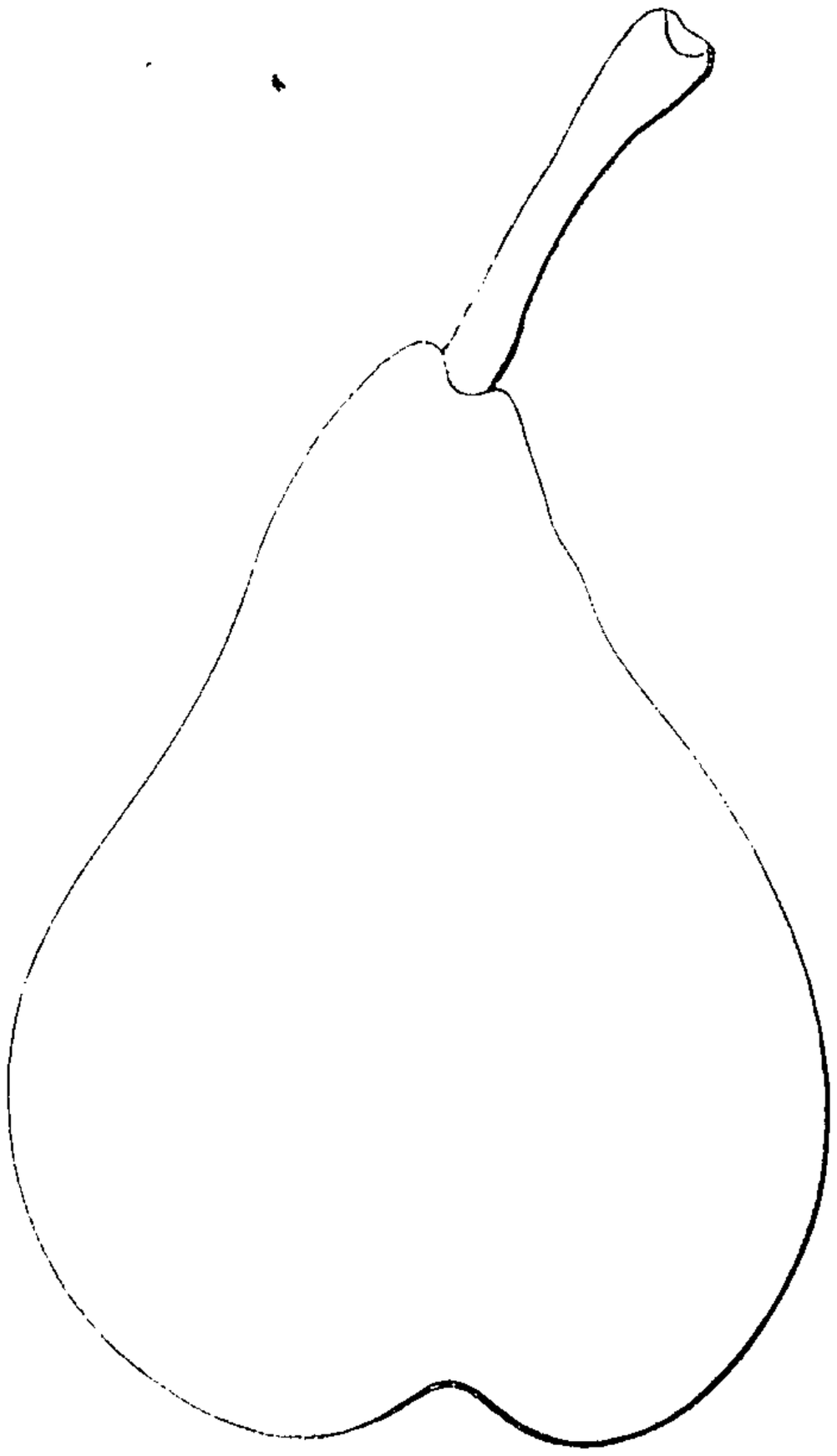
---

875. Poire THÉRÈSE APPERT.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, courts, excessivement gros, à peine coudés, vert herbacé, ayant les lenticelles larges, assez abondantes, les coussinets bien accusés

et de courts mérithalles. — *Yeux :* à écailles mal soudées, volumineux, aplatis, très-larges à la base, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* d'un beau vert foncé, grandes et coriaces, ovales, acuminées, profondément crénelées, portées sur un pétiole long, des plus épais et généralement dépourvu de stipules.

Poire Thérèse Appert.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — C'est un arbre vigoureux, dont l'écusson se développe un peu tardivement et que l'on greffe sur franc ou sur cognassier ; ses pyramides sont très-fortes mais pauvrement ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée-allongée, plus ou moins bosselée et légèrement voûtée près du sommet. — *Pédoncule :* long, bien nourri, rarement arqué, renflé au point d'attache, placé de côté à la surface du fruit, avec lequel il est même souvent continu. — *Œil :* petit, ouvert, régulier, faiblement enfoncé dans un large bassin. — *Peau :* épaisse, jaune orangé, tachetée et ponctuée de gris, lavée et striée de vermillon sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, fondante et aqueuse, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* très-abondante et très-sucrée, acidule, douée d'un arome des plus savoureux.

Maturité. — Fin d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce poirier provient d'un semis de Beurré Clairgeau fait dans mes pépinières ; il donna ses premiers fruits en 1861. Je le multiplie depuis 1863 et l'ai dédié à l'aînée de mes petites-filles.

Poire THÉRÈSE KUMPS. — D'origine belge, elle est peu connue des horticulteurs français et se répandra, maintenant, difficilement dans leurs jardins, notre Congrès pomologique l'ayant rejetée, après une étude de plusieurs années. « L'arbre « de cette variété — a-t-il dit — manque de vigueur ; et ses fruits, quelquefois petits « et rachitiques, sont aussi variables dans leur qualité. » (Session de 1867, *Procès-verbaux*, pp. 32 et 113.) L'obtenteur de la Thérèse Kumps est M. Grégoire, tanneur à Jodoigne ; il l'a gagnée en 1847.

Poires : de THIESSE, ———— } Synonymes de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

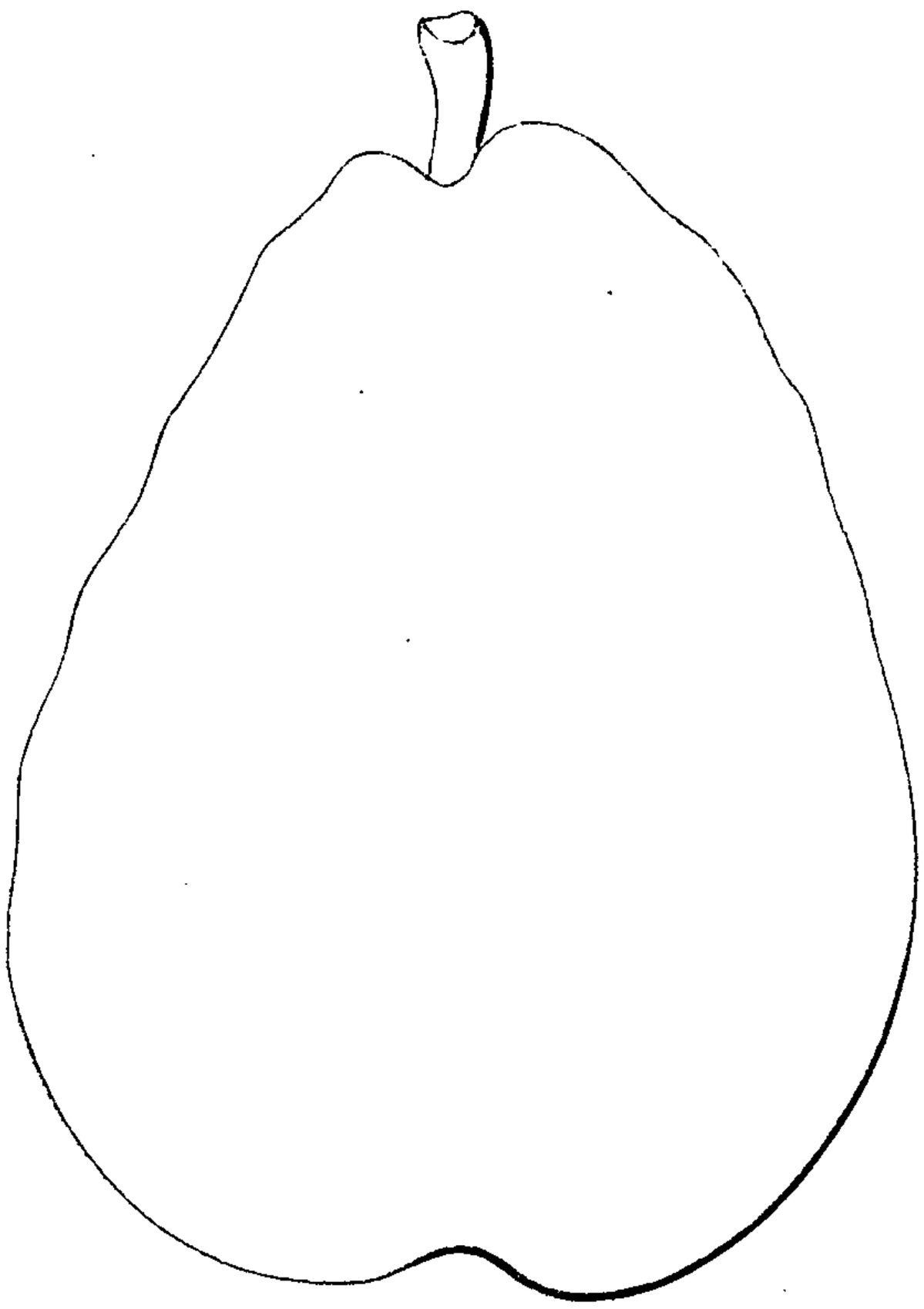
— THIESSOISE, ————

Poire THOMAS (GROS-). — Voir *Gros-Thomas*.

---

876. Poire THOMPSON.

Synonymes. — *Poires* : 1. Vlesembeek (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V). — 2. Van Mons [à Dijon] (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 156).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, longs et légèrement coudés, habituellement assez cotonneux, brun verdâtre, souvent lavés de rouge à leur partie supérieure, ayant les lenticelles larges, abondantes, et les coussinets saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, pointus, duveteux, faiblement éloignés du bois. — *Feuilles :* ovales-allongées, planes ou quelque peu canaliculées, cotonneuses, à bords à peine denticulés, à pétiole épais et assez long.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur n'a rien d'excessif; la croissance de l'écusson est ordinaire; les pyramides sont généralement convenables, quel que soit le sujet sur lequel on ait greffé ce poirier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde fortement bosselée et souvent légèrement allongée. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, renflé à son point d'attache, vertical ou oblique, inséré dans une cavité de dimensions variables mais dont les bords sont toujours fort inégaux. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé. — *Peau :* assez épaisse, jaune clair et verdâtre, finement ponctuée de gris, marbrée, tachée et réticulée de roux, largement maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, aqueuse, fondante, rarement bien granuleuse. — *Eau :* fort abondante, sucrée, douce, possédant un parfum délicieux rappelant assez bien celui de la rose.

Maturité. — Vers la mi-octobre et se prolongeant jusqu'en novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Il paraît certain, aujourd'hui, que ce poirier, dédié à l'un des arboriculteurs anglais les plus connus par ses écrits, sort des semis, ou tout au moins des pépinières dont Van Mons, en 1819, dut transporter le siége de Bruxelles à Louvain. Alors ce dernier distribua de tous côtés un grand nombre de greffes et d'égrasseaux. La Société horticulturale de Londres ne fut pas oubliée, et Thompson, directeur de son Jardin fruitier, a relaté le 7 septembre 1863, dans une lettre écrite

à M. le professeur Decaisne, du Muséum de Paris, les faits lui semblant établir le plus pertinemment l'origine de la poire qui porte son nom :

« Elle n'a pas été trouvée par moi — dit-il — c'est une des nombreuses variétés envoyées à la Société horticulturale par le docteur Van Mons, vers 1820. Elle portait simplement un numéro, qui, *faute de nom*, fut d'abord conservé..... A la fructification, ce fruit innommé me parut grandement mériter la culture, et j'en parlai au secrétaire de la Société, qui me proposa de l'appeler *Poire Thompson*. J'acceptai, en faisant remarquer, toutefois, que si plus tard je rencontrais cette même variété avec un nom original mieux approprié, le mien lui céderait la place — mais cela n'a pas encore eu lieu. » (*Jardin fruitier du Muséum*, 1863, t. V.)

J'ai tiré d'Angleterre le poirier Thompson en 1845, et crois qu'à cette date il était encore inconnu chez nous.

Observations. — Je rappelle ici ce que j'ai dit en décrivant la poire *Althorp Crassane* (t. I, pp. 103-104), qu'elle a été erronément supposée identique avec la Thompson, et j'ajoute que cette dernière acquiert parfois un volume double de celui figuré plus haut.

Poire THOUIN. — Synonyme de poire *Bonne de Malines*. Voir ce nom.

Poire du TILLOY. — Synonyme de poire *Saint-Germain du Tilloy*. Voir ce nom.

Poire TOMBE DE L'AMATEUR. — Synonyme de poire *Nouveau Poiteau*. Voir ce nom.

---

877. Poire de TONGRE.

Synonymes. — *Poires* : 1. Durandeau (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 144). — 2. Beurré Durandeau (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1865, t. VI). — 3. Durondeau (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, de moyenne grosseur et des plus longs, bien géniculés, rouge grisâtre, finement et abondamment ponctués, à coussinets presque aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, légèrement écartés du bois, mais souvent aussi sortis en courts éperons. — *Feuilles :* petites, ovales, ordinairement acuminées, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole de longueur moyenne, faible et parfois un peu carminé.

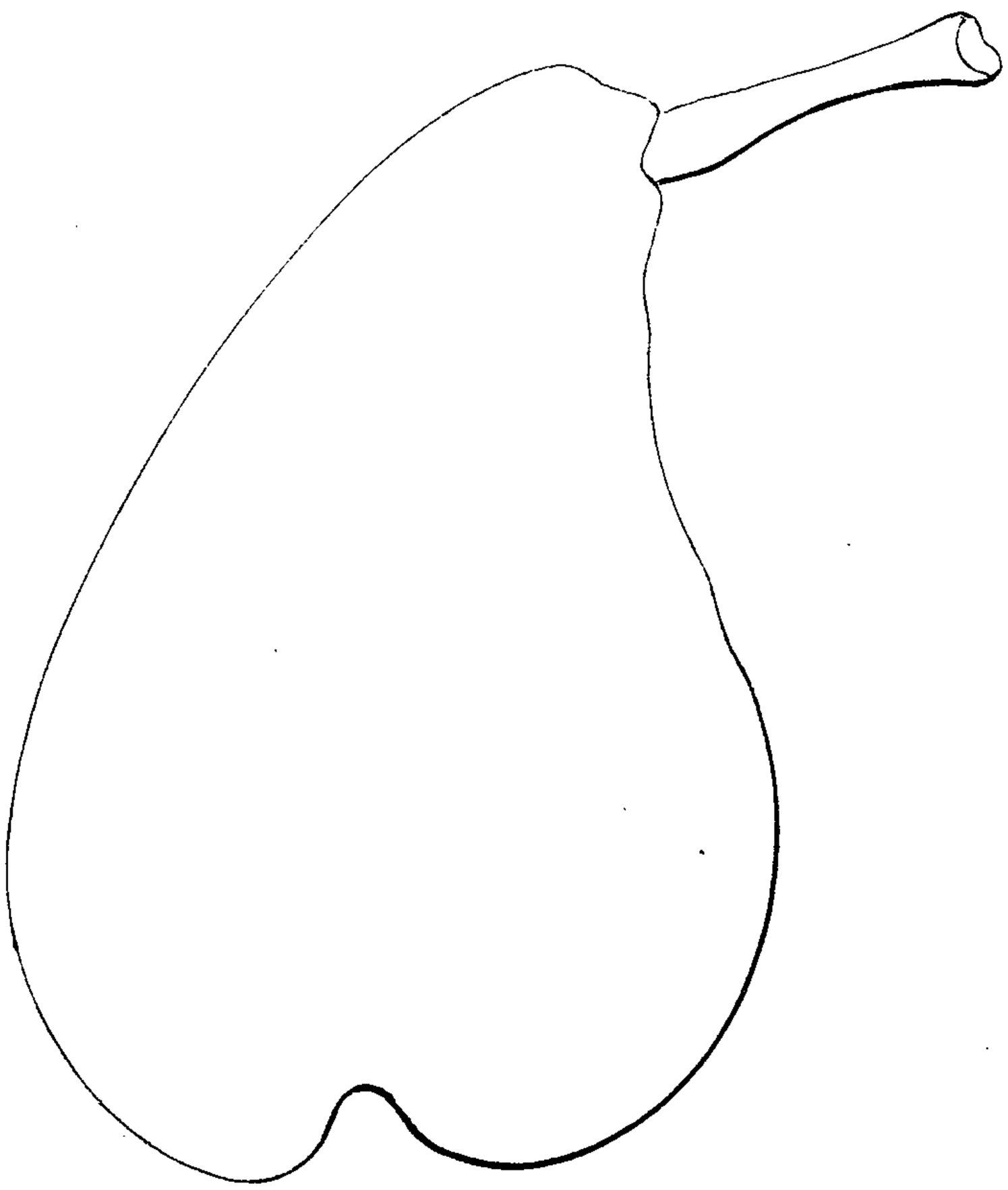
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Franc ou cognassier, tout sujet lui est bon; le développement de son écusson n'a rien de particulier; les pyramides sont hautes et jolies, même dès leur seconde année.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* conique-allongée ou turbinée faiblement obtuse, toujours bosselée, irrégulière, souvent bien voûtée dans toute sa partie supérieure, et souvent aussi moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long ou assez court, fort à son milieu, très-renflé à ses extrémités, plus ou moins arqué, oblique, parfois même presque horizontal, implanté à fleur de chair et généralement entouré de quelques plis. — *Œil :* petit, enfoncé, ouvert, placé dans un bassin à bords rarement égaux. — *Peau :* mince, roux bronzé sur la partie placée à l'ombre, brun

rougeâtre fouetté de carmin sur la face regardant le soleil, couverte de larges points et de linéaments gris, et maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanc verdâtre, très-fine et entièrement fondante, aqueuse, assez granuleuse au cœur. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, douée d'un aigrelet et d'un arome exquis.

Poire de Tongre.



Maturité. — Courant de septembre et se prolongeant jusqu'en octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est aux Belges que nous devons cette variété si recommandable ; elle est en France depuis une vingtaine d'années et remonte au plus à 1825. Son origine, d'abord mal précisée, vient d'être exactement établie par M. Pinaert, professeur à l'école d'arboriculture de Gendbruge-lez-Gand (Belgique) :

« Le poirier *Durondeau*, ou *de Tongre* — écrivait-il en 1864 — ne sort pas de la ville de ce nom, dans le Limbourg, mais bien du village de Tongre-Notre-Dame, situé près d'Ath (Hainaut)..... Il existe là, dans l'ancienne propriété de son obtenteur, feu M. Durondeau, un arbre de cette variété qui, haut de deux mètres et gros comme la jambe, passait pour être le pied-type. Je l'ai examiné avec soin et me suis convaincu qu'il avait été greffé. » (*Fruitboomkweek en Fruitkund*, 1864, p. 17.)

---

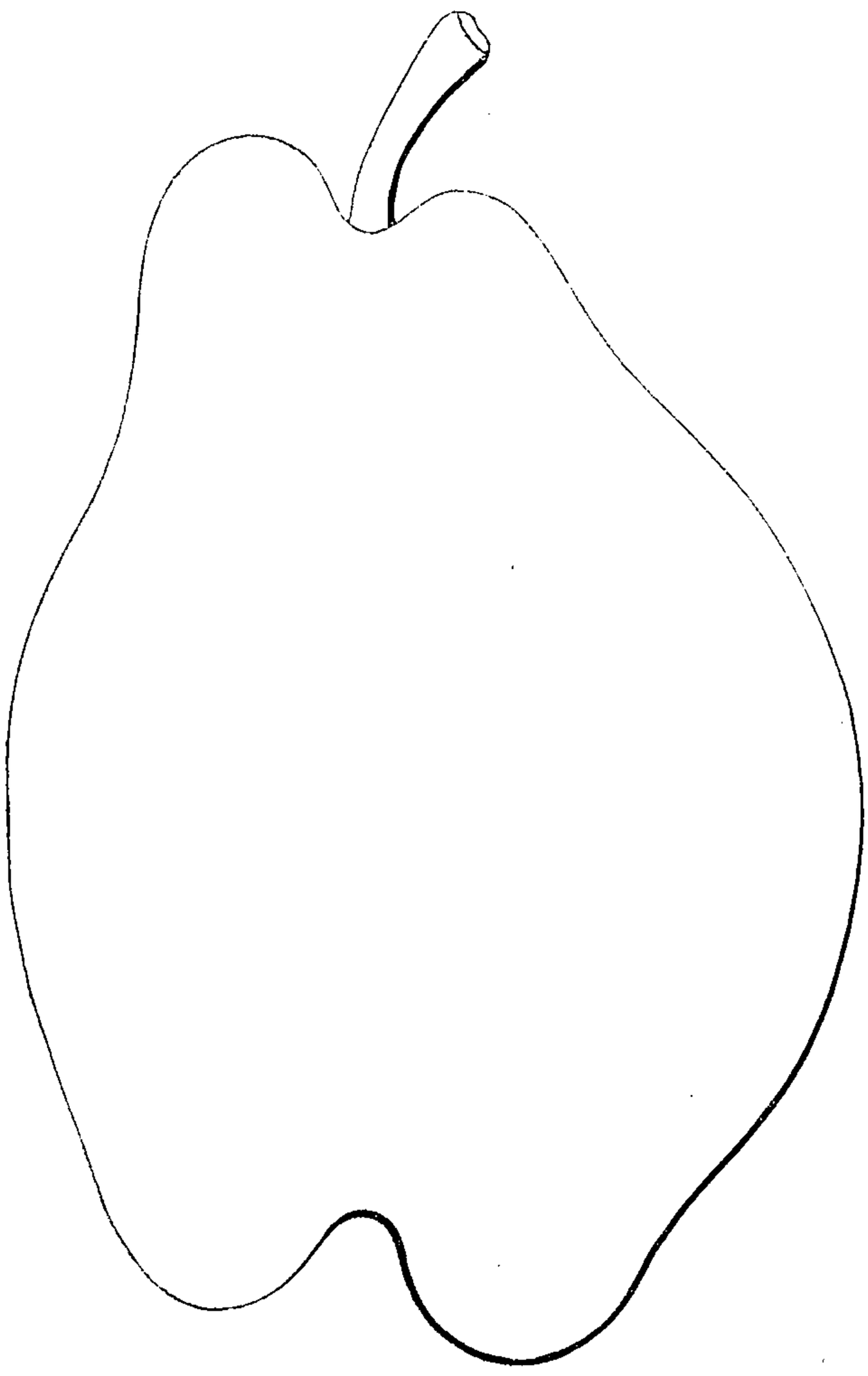
878. Poire TONNEAU.

Synonymes. — *Poires* : 1. Saint-Germain du docteur Uvedale (Philippe Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, 1724-1788, t. VI, p. 173, n° 80). — 2. Saint-Germain d'Uvedale (*Id. ibid.*). — 3. d'Union (*Id. ibid.*). — 4. Uvedale's Saint-Germain (*Id. ibid.*). — 5. Pickering (Langley, *Pomona*, 1729, tabl. 71, n° 1). — 6. Udale's Warden (*Id. ibid.*). — 7. Belle de Jersey d'Hiver (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 413, n° 156). — 8. Belle de Fouquet (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1839, p. 73). — 9. De Rochefort [dans le Loiret] (*Id. ibid.*). — 10. De Chambers (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 150, n° 377). — 11. Germain Baker (*Id. ibid.*). — 12. Lent Saint-Germain (*Id. ibid.*). — 13. Piper (*Id. ibid.*). — 14. Warden de Pickering (*Id. ibid.*). — 15. Saint-Germain d'Uvidale (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1864, t. II, n° 66).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-peu nombreux, bien étalés, longs et des plus gros, sensiblement coudés, brun-fauve foncé et

légèrement rougeâtre, ayant les lenticelles assez larges, abondantes, les coussinets presque nuls. — *Yeux :* aux écailles mal soudées, moyens ou petits, aplatis, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, épaisses, généralement elliptiques et un peu cotonneuses, canaliculées et contournées, à bords assez profondément dentés, à pétiole très-court, excessivement épais, roide et pourvu de longues stipules.

Poire Tonneau.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — La vigueur de ce poirier est ordinaire, ainsi que le développement de son écusson ; tout sujet lui convient ; il fait de fortes mais de disgracieuses pyramides, toujours maigrement ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde presque cylindrique ou ovoïde arrondie, très-irrégulière et très-bosselée, souvent assez contournée, ayant constamment un côté beaucoup plus renflé que l'autre et le sommet fortement mamelonné. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, recourbé, plus gros à ses extrémités qu'à son milieu, inséré verticalement dans un vaste bassin dont l'un des bords est très-relevé. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, occupant le centre d'une large et profonde cavité très-irrégulière et fortement plissée. — *Peau :* dure et des plus épaisses, vert brunâtre nuancé de jaune blafard, ponctuée de gris-roux et amplement vermillonnée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, sèche et grossière, cassante, coriace et marcescente, assez pierreuse autour des loges. — *Eau :* presque toujours insuffisante, peu sucrée, acidule, entachée d'une légère amertume.

Maturité. — Courant de novembre et parfois atteignant la fin de décembre.

Qualité. — Deuxième, et seulement comme fruit à cuire.

Historique. — En décrivant ci-dessus (pp. 619-621) le Saint-Germain d'Hiver, j'ai constaté qu'on se méprit lorsqu'on lui attribua différents synonymes particuliers à la nomenclature anglaise, et s'appliquant à la variété appelée *Uvedale's Saint-Germain Pear*, originaire de la Grande-Bretagne. J'avais besoin de le rappeler ici, où j'étudie notre poire Tonneau, qui n'est autre que ce Saint-Germain

Uvedale, lequel fut importé chez nous vers 1745, puis signalé pour la première fois, comme NOUVEAUTÉ, par les Chartreux de Paris, dans leur *Catalogue* de 1752 (page 43). Il est alors fort probable que le surnom Tonneau, assez justifié du reste par la forme du fruit, vient de ces derniers, qui le lui auront donné en le greffant dans leurs immenses pépinières. Cela me semble d'autant plus certain, qu'avant eux personne n'a mentionné, nous le répétons, le poirier Tonneau. Un moment la poire *Belle-Angevine* fut regardée comme pouvant être le Saint-Germain Uvedale, mais bientôt — je l'ai dit au tome Ier, page 191 — les pomologues anglais ayant donné de ce Saint-Germain toutes les descriptions désirables, il resta prouvé que ces deux fruits ne se ressemblaient nullement. Et ce fut alors qu'en consultant la Pomologie si justement estimée de George Lindley (1831, *Guide to the orchard and kitchen garden*), je vis cet éminent botaniste affirmer et démontrer (pp. 413-414) que la variété nommée chez nous poire Tonneau, était entièrement identique avec celle gagnée vers 1700 par le docteur Uvedale, d'Eltham. Puis il ajoutait, ce qui complétera cet historique : « Uvedale, un des premiers arboriculteurs « de son époque, vivait encore en 1725 ; il eut à Enfield un jardin dont a parlé « Philippe Miller dans l'édition originale de son *Gardener's and botanist's Dictionary*, « publiée en 1724. » (*Ibid.*) A ceci, je joins un dernier mot : c'est également Miller qui fit connaître en Angleterre ce poirier Saint-Germain Uvedale, auquel nous conservons son surnom Tonneau, car depuis plus d'un siècle nos jardiniers le lui ont constamment appliqué.

Observations. — Les Chartreux dans leurs *Catalogues*, puis Duhamel (1768) en son *Traité des arbres fruitiers*, ont dit que la poire Tonneau se conservait jusqu'au mois de mars; c'est une tardiveté que je ne lui ai jamais vue : elle blossit souvent à peine cueillie, et atteint difficilement, dans nos contrées, la fin de décembre. — Les Allemands possèdent une poire *Tonnelet rouge* [ROTHE CONFESSELS-BIRNE], que son nom pourrait faire supposer identique avec celle-ci, mais à tort. Elle en diffère beaucoup, et surtout par la délicatesse de sa chair.

POIRE DE TOPINAMBOUR. — Synonyme de poire *Martin-Sire*. Voir ce nom.

POIRE TOTTLEBEN. — Synonyme de poire *Général Tottleben*. Voir ce nom.

POIRE TOUGARD [DU MUSÉUM DE PARIS]. — Synonyme de *Calebasse Tougard*. Voir ce nom.

POIRE TOUGARD [DES ROUENNAIS]. — Synonyme de poire *Fondante des Bois*. Voir ce nom.

POIRE DE TOUT-TEMPS. — Synonyme de poire *de Cadillac*. Voir ce nom.

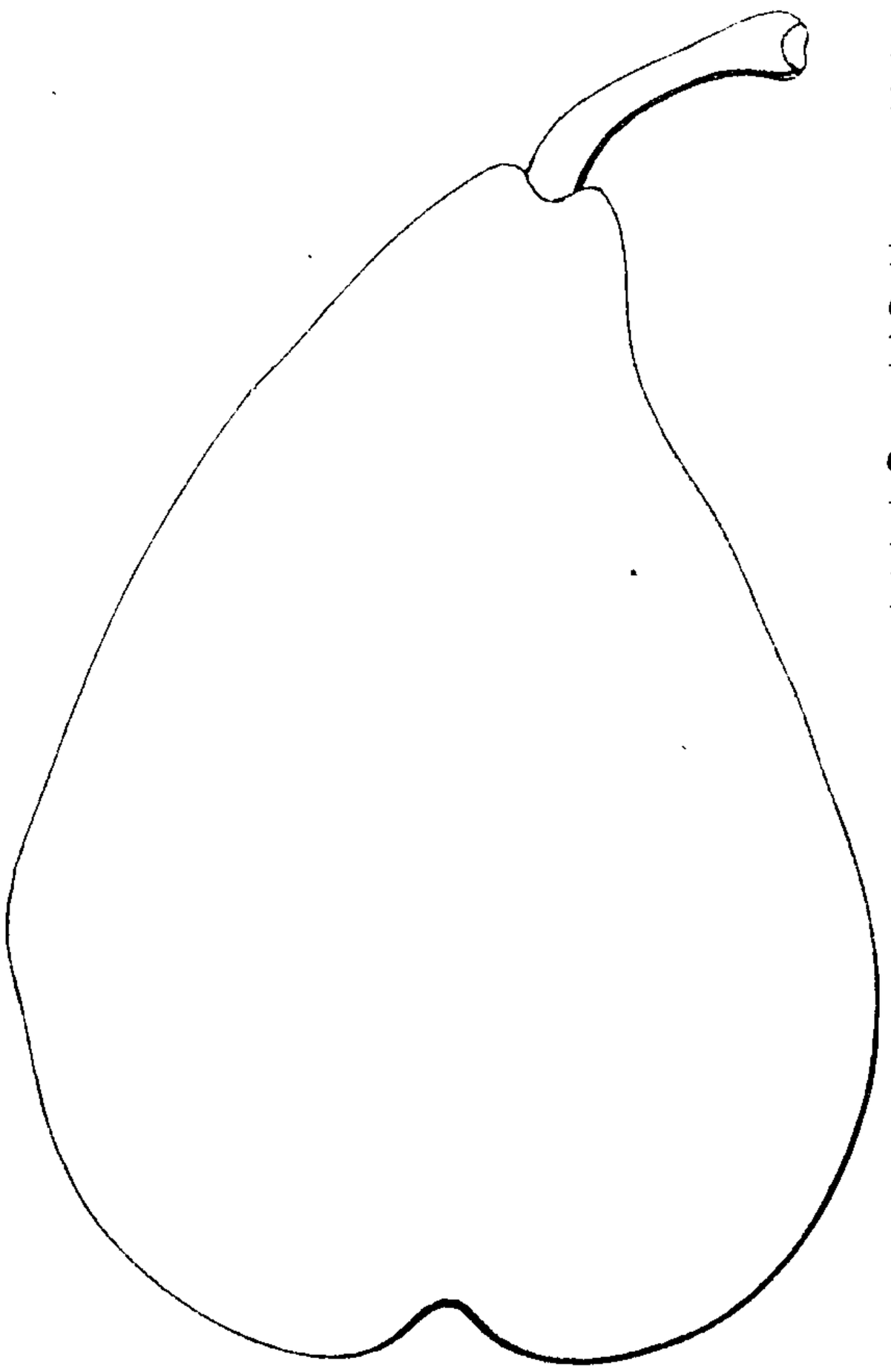
POIRE TRÈS-GROSSE DE BRUXELLES. — Synonyme de poire *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

POIRES TRÉSOR (*ou* DE). — Synonymes de poires *d'Amour*, *Belle-Angevine* et *Gilles-ô-Gilles*. Voir ces noms.

POIRE TRIOMPHE DE HASSELT. — Synonyme de poire *Van Marum*. Voir ce nom.

---

879. Poire TRIOMPHE DE JODOIGNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, bien étalés, gros et de longueur moyenne, faiblement coudés, cotonneux, vert grisâtre nuancé de rouge, finement et abondamment ponctués, aux coussinets habituellement mal développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* très-grandes, vert clair, souvent lavées de rouge, arrondies, courtement acuminées, ayant les bords irrégulièrement dentés, le pétiole gros, assez court et stipulé.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — La vigueur de cet arbre est ordinaire; il végète non moins bien sur cognassier que sur franc; l'écusson se développe très-tardivement; les pyramides sont d'une force satisfaisante mais mal ramifiées et de forme disgracieuse.

Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessus de la moyenne et quelquefois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* conique plus ou moins allongée et plus ou moins régulière, bosselée, à sommet aigu et un peu voûté, à base fortement ventrue. — *Pédoncule :* de longueur et de grosseur moyennes, légèrement renflé à ses extrémités, recourbé, obliquement implanté à la surface du fruit, avec lequel il est souvent continu. — *Œil :* assez petit, ouvert ou mi-clos, placé dans un bassin peu profond et dont les bords sont habituellement bien accidentés. — *Peau :* épaisse, jaune terne, semée de larges points roux et gercés, maculée de brun-fauve autour du pédoncule, mouchetée de même auprès de l'œil, lavée et jaspée de rouge sombre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et mi-fondante, juteuse, très-granuleuse au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, ayant un savoureux parfum, mais entachée d'une acerbité parfois trop prononcée.

Maturité. — Fin de novembre ou commencement de décembre, et pouvant atteindre le mois de janvier.

Qualité. — Variable : première, dans les sols légers; deuxième, dans les terrains humides et argileux.

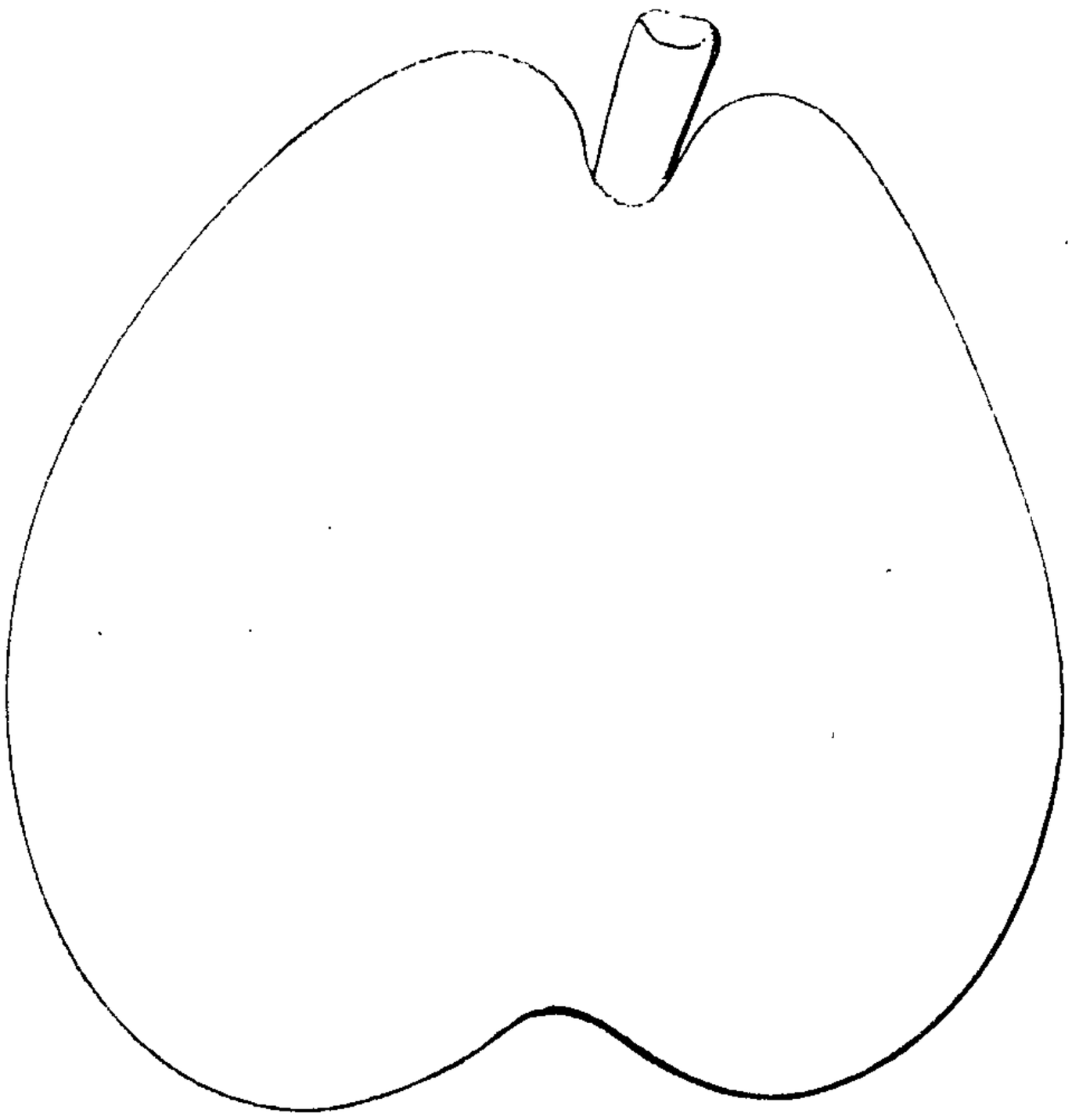
Historique. — L'obtenteur de ce poirier fort répandu fut Simon Bouvier, ancien bourgmestre de Jodoigne (Belgique) et très-connu par les nombreux fruits qu'il gagna de semis. Il vit celui-ci mûrir pour la première fois en 1843, et non pas

en 1837 ou 1844, comme on l'a erronément avancé dans quelques Pomologies. Bouvier, qui était membre du Comice horticole d'Angers, nous envoya dès 1845 des greffes de cette variété, et nous en marqua l'âge exact. La date que nous indiquons est bien la même, au reste, que celle précisée par M. Alexandre Bivort en 1847, dans son *Album de pomologie belge* (t. I, p. 26). On se trompa donc également lorsqu'on dit la poire Triomphe de Jodoigne importée dans notre pays en 1839, puisque le pied-type ne fructifia que quatre ans plus tard. Notre Comice, je crois pouvoir l'affirmer, dut être son propagateur en France; et je vois par mes *Catalogues* qu'en 1846 (p. 19) elle figurait déjà dans mes pépinières, mais au rang des plus récentes nouveautés. Les erreurs ici rectifiées viennent évidemment de ce qu'on aura confondu l'historique de la poire Délices de Jodoigne, autre gain de Simon Bouvier remontant à 1826 (voir ci-dessus, p. 15), avec celui de la présente espèce. La ressemblance des noms rend, après tout, pareille méprise assez facile.

Observations. — Peu de poires sont aussi variables, pour la grosseur et la qualité, que la Triomphe de Jodoigne. On en trouve, selon les sols, de fondantes, mi-fondantes, et même d'entièrement cassantes. Comme volume, j'en ai vu qui pesaient 600 grammes, et d'autres 200 à peine. M. le professeur Decaisne rapporte (*Jardin fruitier du Muséum*, t. IV) qu'en 1861 la Société d'Horticulture de Paris en reçut trois qui mesuraient chacune 36 centimètres de circonférence, et dont l'une, d'après M. de Liron d'Airoles (1862, *Notices pomologiques*, t. II, p. 150), atteignait le poids de 965 grammes.

---

880. Poire TRIOMPHE DE LOUVAIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, gros et courts, étalés, à peine géniculés, légèrement duveteux, rouge ardoisé, ayant les lenticelles larges, excessivement abondantes, et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, très-aplatis et entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, épaisses, cotonneuses, ovales-allongées, généralement contournées et canaliculées, portées sur un pétiole long et des plus nourris.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il n'a qu'une vigueur modérée, pousse sur toute espèce de sujet, développe tardivement son écusson et fait des pyramides qui, encore un peu faibles dans leur seconde année, se montrent convenables quand elles ont atteint l'âge de trois ans.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, à surface quelque peu bosselée et moins volumineuse, habituellement, d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et très-nourri, non arqué, obliquement inséré dans une profonde cavité en entonnoir. — *Œil :* assez ouvert, occupant le centre d'un bassin des plus évasés et dont les bords sont fort inégaux. — *Peau :* épaisse, roussâtre, semée de larges points gris clair et lavée amplement de rouge violacé sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-fondante, aqueuse, assez pierreuse autour des loges. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, habituellement peu parfumée.

Maturité. — Courant d'octobre et commencement de novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En 1836 elle fut envoyée de Belgique au Comice horticole de Maine-et-Loire, par feu Simon Bouvier, pomologue à Jodoigne, qui la tenait de Van Mons, son obtenteur. C'est à Louvain, vers 1822, que ce dernier l'a gagnée. Je la multiplie depuis 1838 et m'étonne du silence à peu près complet gardé sur elle par nos écrivains arboricoles, qui certes en ont souvent recommandé de moins savoureuses.

Poire TRIOMPHE DE LA POMOLOGIE. — Synonyme de poire *Sucré-Vert*. Voir ce nom.

Poire des TROIS-TOURS. — Synonyme de *Beurré Diel*. Voir ce nom.

Poire TROMPE-COQUIN. — Synonyme de poire *Ambrette d'Hiver*. Voir ce nom.

Poire TROMPE-FRIANT. — Synonyme de poire *Ambrette d'Été*. Voir ce nom.

Poire de TROMPE-VALET. — Synonyme de poire *Ambrette d'Hiver*. Voir ce nom.

Poires : TROUVÉE,
— TROUVÉE DE MONTAGNE,
— Synonymes de poire *Certeau d'Hiver*. Voir ce nom.

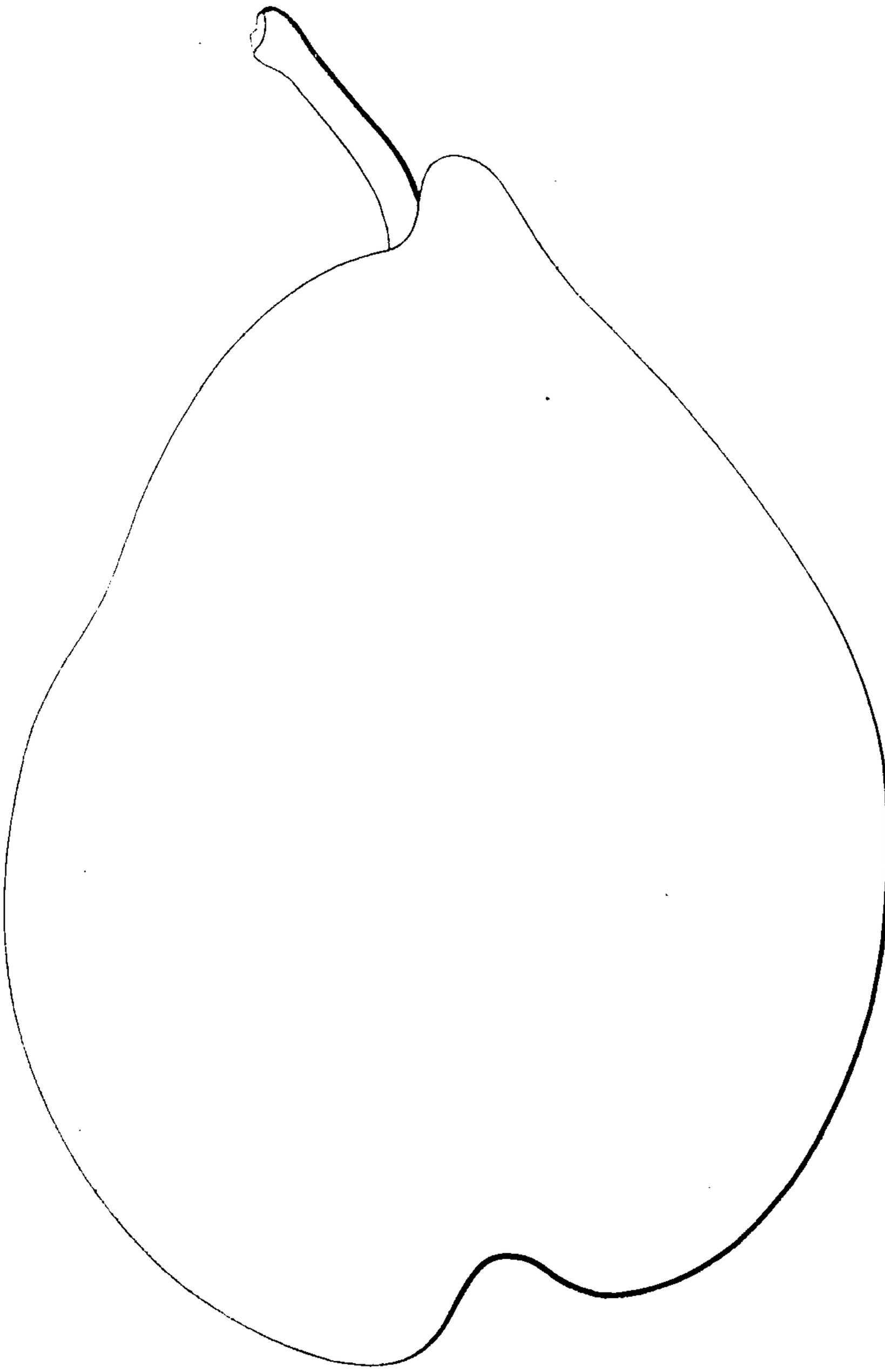
Poire TROUVÉE DE MONTIGNY. — Synonyme de *Besi de Montigny*. Voir ce nom.

Poires : de TRUITE,
— TRUITÉE,
— Synonymes de poire *Forelle*. Voir ce nom.

---

881. Poire TUERLINCKX.

Synonyme. — *Poire* Beurré Tuerlinckx (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 63).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux et généralement étalés et contournés, gros, courts, coudés et légèrement duveteux, à lenticelles des plus espacées et très-fines, à coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens, larges, aplatis et collés contre le bois, aux écailles assez mal soudées. — *Feuilles :* grandes, peu abondantes et ovales-arrondies, duveteuses, à bords profondément dentés, à pétiole court et très-nourri.

Fertilité.— Ordinaire.

Culture. — Ce poirier n'a rien d'exceptionnel, soit pour la vigueur, soit pour la végétation ; ses pyramides sont fortes mais pauvrement ramifiées.

Description du fruit. — *Grosseur :* énorme. — *Forme :* turbinée légèrement obtuse, très-ventrue, bosselée, fortement amincie et un peu recourbée au sommet, plus volumineuse, généralement, d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court

ou de longueur moyenne, gros, recourbé, assez renflé à la partie supérieure, charnu à la base, obliquement implanté à la surface du fruit et habituellement appuyé contre un mamelon plus ou moins prononcé. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, souvent très-enfoncé dans un vaste bassin dont les bords sont des plus inégaux. — *Peau :* vert clair, entièrement ponctuée de roux, striée de même dans la cavité ombilicale et maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, fine, fondante, un peu granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, acidule, savoureuse, douée d'un parfum musqué d'autant plus délicat qu'il n'est pas trop prononcé.

Maturité. — Commencement de novembre et se prolongeant jusqu'à la mi-décembre.

Qualité. — Plutôt première que deuxième, comme poire à couteau ; cuite, elle fait d'exquises compotes.

Historique. — Cette si jolie variété m'est venue de Belgique, en 1850, et longtemps je l'ai négligée, sachant qu'on la classait uniquement parmi les fruits à cuire. Mais l'ayant dégustée plusieurs années de suite, depuis 1864, j'ai reconnu qu'elle valait beaucoup mieux que sa réputation et pouvait, du moins dans mon établissement, figurer avec avantage au rang des poires à couteau. Elle porte, d'après M. Bivort, le nom de son propagateur : « M. Tuerlinckx, de Malines, qui l'a « trouvée, peu avant 1848, dans une campagne dont il avait fait l'acquisition. » (*Album de pomologie*, 1849, t. II, pp. 99-100.)

Poire TULIPÉE. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

---

882. Poire TYSON.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, grêles, courts, à peine géniculés, rouge olivâtre, ayant les lenticelles fines et rares, les coussinets aplatis et de courts mérithalles. — *Yeux :* petits, ovoïdes, pointus, non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, peu abondantes, ovales, légèrement dentées, portées sur un pétiole mince et assez long.

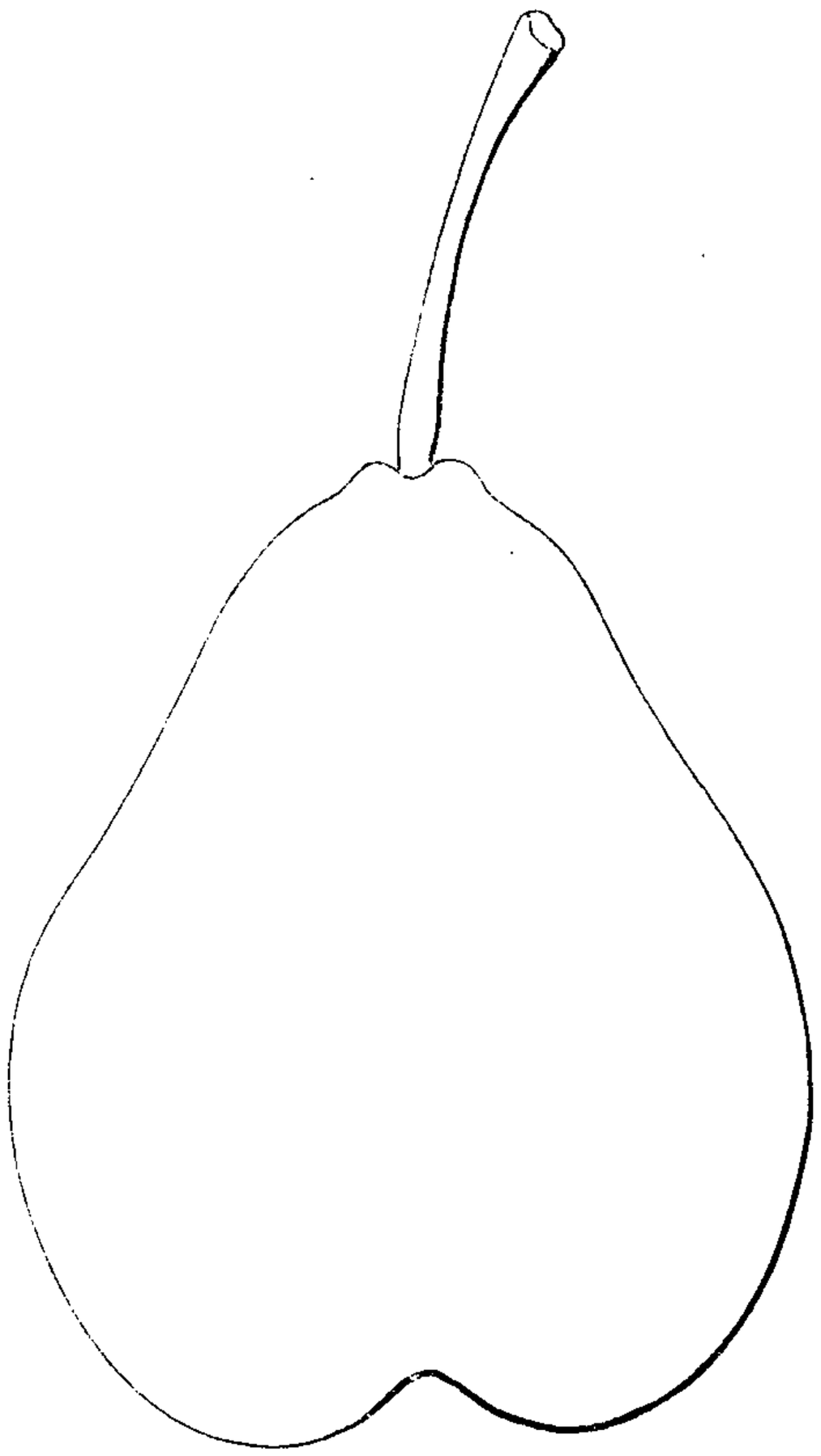
Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur est très-modérée ; le franc lui convient mieux, comme sujet, que le cognassier ; l'écusson croît tardivement ; quant aux pyramides, elles restent chétives, même dans leur troisième année, et sont des plus irrégulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, bien ventrue à la base et un peu bosselée au sommet, où parfois elle est en outre plissée et assez voûtée. — *Pédoncule :* long et grêle, flasque, renflé aux extrémités, implanté à fleur de peau et quelquefois presque continu avec le fruit. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, modérément enfoncé. — *Peau :* jaune d'ocre, ponctuée de gris verdâtre, faiblement mouchetée de même et largement vermillonnée sur le coté de l'insolation. — *Chair :* très-blanche, mi-fine, bien fondante, aqueuse, à

peine granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, douée d'une légère saveur de cannelle qui la rend fort agréable.

Poire Tyson.



Maturité. — Commencement et courant d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle est originaire des États-Unis, d'où je l'ai tirée en 1858. Le pomologue Hovey, son premier descripteur, en a fait connaître la provenance dans ses *Fruits of America* (1847). Voici la traduction du passage relatif au pied-type :

« Il poussa spontanément — dit cet auteur — dans le village de Jenkintown, près Philadelphie, au milieu d'une haie appartenant à la ferme de M. Jonathan Tyson. Cet égrasseau fut enlevé vers 1794 puis replanté dans un emplacement plus convenable. Il avait alors un pouce de diamètre. Cinq ou six ans après eut lieu sa mise à fruit. Ses produits se montrèrent si bons, qu'aussitôt on multiplia le nouveau poirier. Actuellement (1847) ce sauvageon existe encore à Jenkintown, et son tronc mesure au moins deux mètres de circonférence. » (Tome I, p. 33.)

U

Poire UDALE'S WARDEN. — Synonyme de poire *Tonneau*. Voir ce nom.

Poire D'UNION. — Synonyme de poire *Tonneau*. Voir ce nom.

Poire UNIQUE MUSQUÉE. — Synonyme de poire *Suprême Coloma*. Voir ce nom.

Poire URBANISTE. — Synonyme de poire *des Urbanistes*. Voir ce nom.

---

883. Poire des URBANISTES.

Synonymes. — *Poires :* 1. Coloma d'Automne (Diel, *Kernobstsorten*, 1816, p. 65; — Poiteau, *Notice sur la théorie Van Mons*, 1834, p. 47, n° 17; — et Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 58). — 2. Hurbanis (d'Albret, *Traité de la taille des arbres fruitiers*, 1840-1851, p. 328). — 3. Beurré Piquery (Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, n° 43). — 4. Urbaniste (*Id. ibid.*). — 5. Urbanist's Seedling (*Id. ibid.*, n° 8; — et Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1854, p. 43). — 6. Beurré Drapier (Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 69). — 7. Louis Dupont (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 59). — 8. Louise d'Orléans (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 35). — 9. Piquery (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I). — 10. Saint-Marc (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1866, pp. 324 et 333).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, longs et des plus gros, bien flexueux, vert grisâtre, souvent lavés de rouge au-dessus des yeux, ayant les lenticelles fines, clair-semées, et les coussinets sensiblement accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, généralement obtus, quelque peu duveteux, fortement écartés du bois et parfois sortis en courts éperons. — *Feuilles :* ovales-allongées, souvent même lancéolées, à bords régulièrement dentés en scie, portées sur un pétiole long, de moyenne grosseur et des plus flasques.

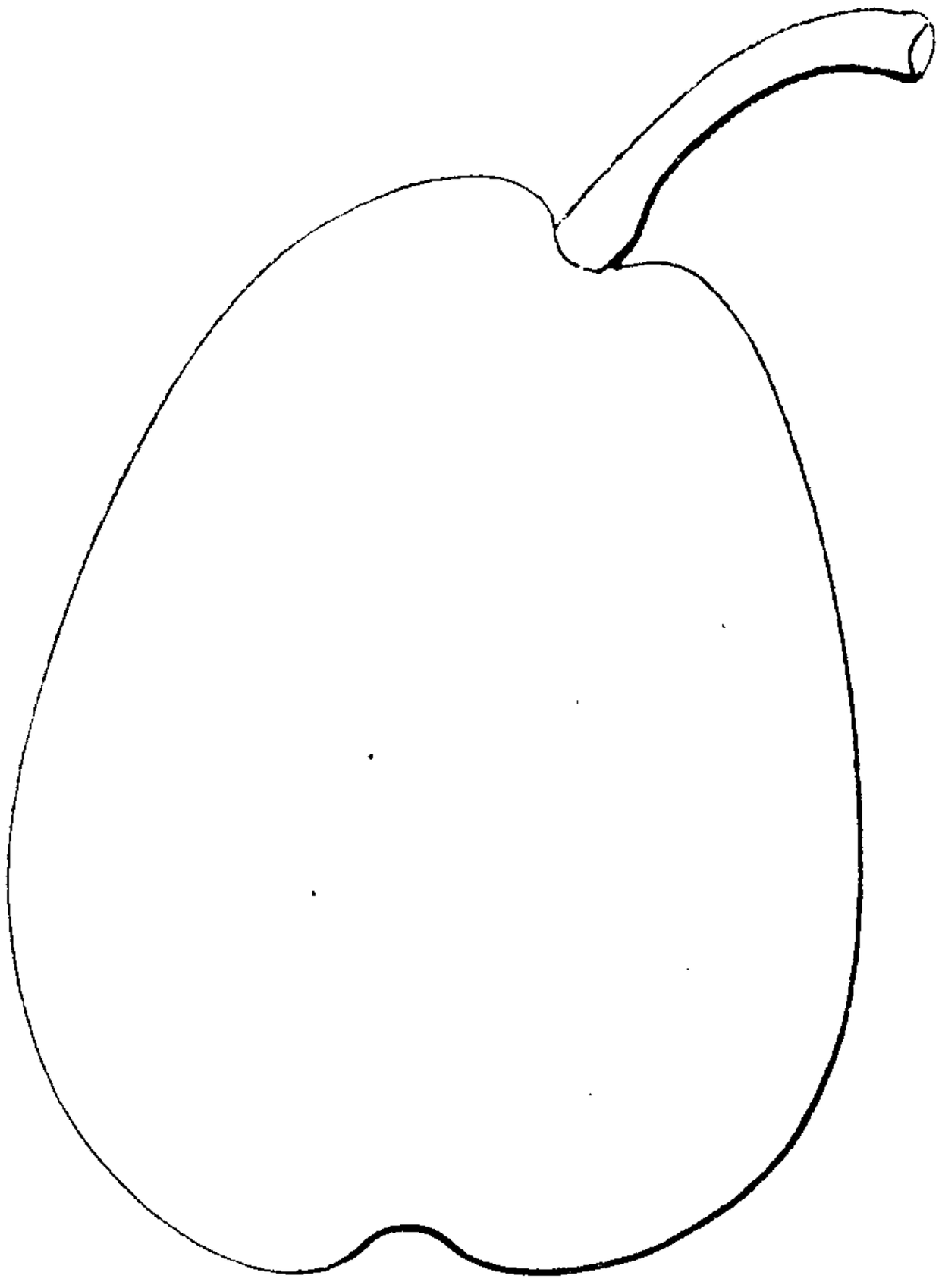
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Quoique bien vigoureux, ce poirier reste cependant assez faible jusqu'à la fin de sa deuxième année, puis se développe ensuite rapidement et prend une jolie forme pyramidale; on le greffe sur franc ou sur cognassier; la croissance de son écusson est très-lente.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière, quelquefois bien ventrue vers son milieu et quelquefois aussi plus grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur variable, mais plutôt long que court, recourbé, bien nourri, surtout à ses extrémités, obliquement implanté à fleur de fruit ou dans un faible évasement à bords inégaux. — *Œil :* moyen, très-ouvert, légèrement enfoncé, entouré de quelques petits plis.

— *Peau :* onctueuse, jaune vif nuancé de vert pâle, amplement et irrégulièrement parsemée de points et de marbrures fauves, maculée de même autour du pédoncule et très-rarement rougeâtre sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, aqueuse, des plus fines et des plus fondantes, presque exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, acidulée, ayant un parfum aussi savoureux que prononcé.

Poire des Urbanistes.



Maturité. — Fin de septembre et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est à la pomone belge qu'appartient le poirier des Urbanistes, un des plus méritants parmi les variétés d'automne. Très-connu dans son pays natal depuis quatre-vingts ans, il y a donné lieu néanmoins à de singulières erreurs, aux plus surprenants baptêmes... Ainsi successivement, de 1834 à 1850, il nous est arrivé de Belgique sous les pseudonymes suivants, tous gratifiés, bien entendu, d'un état civil complet : *Coloma d'Automne*, *Beurré Piquery*, *Urbanist's Seedling*, *Beurré Drapiez*, *Louis Dupont;* et peut-être devrions-nous ajouter *Louise d'Orléans*, car le Congrès pomologique de France et les principaux arboriculteurs allemands affirment que la variété de ce nom, répandue par les Belges, ne diffère en rien de celle ici décrite. J'ai précisé plus haut, au mot Louise d'Orléans (page 361), les motifs qui m'empêchent encore de me prononcer sur l'identité de cette poire, inutile alors de me répéter. Mais l'âge et l'origine du poirier des Urbanistes ont été mal déterminés, aussi, par ses premiers propagateurs. Van Mons lui-même présente à cet égard deux versions très-contradictoires. En 1847 M. Bivort lui fit dire :

« L'Urbaniste a été obtenue, il y a environ vingt-huit ans, par feu M. le comte de Coloma, à Malines, d'*un semis par lui fait* au jardin des religieuses Urbanistes, supprimées en 1783, et dont M. de Coloma avait fait l'acquisition. C'est du lieu où elle a été procréée que son nom d'Urbaniste lui est venu. » (*Album de pomologie,* t. I, n° 43.)

M. Bivort n'indiquant pas la source où il a puisé ce texte, je ne saurais le vérifier ni connaître à quelle date il remonte; chose essentielle, cependant, son auteur déclarant qu'à l'époque où il le publiait, vingt-huit ans déjà s'étaient écoulés depuis que Coloma avait gagné de semis la poire des Urbanistes.... Heureusement qu'à ce passage j'en vais opposer un, de Van Mons également, et tiré des *Arbres fruitiers*, son principal ouvrage :

« Dans les environs de Mons — écrivait en 1835 cet éminent professeur — une culture

abandonnée, où des francs de poirier avaient eu tout le temps de se semer et resemer eux-mêmes, avait produit, en une succession d'années, quelques fruits de première perfection..... Aux deux suppressions des ordres religieux en Belgique, des jardins laissés longtemps sans culture ont dû offrir des résultats pareils.... *Le jardin des Riches-Claires* [ou Urbanistes], de Malines, *a fourni les bons fruits dont M. le comte de Coloma a enrichi le domaine de Pomone. Le premier gagné, fut l'Urbaniste.* La beauté du sauvageon qui l'a fourni, fut d'abord remarquée par M. Stoffels, ami du comte. M. de Coloma fut en possession de ce jardin en 1786, immédiatement après la suppression de l'ordre.... Dès 1788 il y fit des semis, dont sont provenues d'autres bonnes sortes.... » (Tome I, pp. 178-179.)

Quand on a lu ces lignes, on voit que Van Mons ne parle plus là comme dans l'*Album* de M. Bivort. Il établit formellement, au contraire, que le poirier des Urbanistes ne sort pas des semis du comte Coloma, mais poussa spontanément, avant 1785, dans le verger acquis en 1786 par ce dernier, auquel, peu après, il donna ses premiers fruits. Et j'ai voulu le démontrer pièces en main, afin de ramener à une seule date, s'il se peut, les actes de naissance, rien moins que concordants, délivrés jusqu'alors à cette précieuse variété, abondamment répandue dans tous les pays. Elle existe en Allemagne depuis une soixantaine d'années; Diel l'y décrivit en 1816 (*Kernobstsorten*, p. 65); ce ne fut que beaucoup plus tard, en 1825, que nos jardiniers la possédèrent.

Observations. — Le *Beurré Coloma*, caractérisé au tome I[er] (pp. 339-340), pourrait être confondu avec la poire des Urbanistes, car ils ont eu jadis le même surnom : *Coloma d'Automne*. Pareille méprise serait toutefois de courte durée, vu la différence marquée qui les sépare, et pour la forme et pour la qualité. — Voici cinq noms donnés à tort, ces derniers temps, comme synonymes de l'Urbaniste : *Beurré Gens*, *Beurré Knox*, *Bois-Napoléon*, *Louise de Prusse* et *William Prince*; ce sont là des variétés spéciales, et que l'on peut étudier dans cet ouvrage, aussi nous dispensons-nous de toute autre explication. — *Beurré d'Argenson*, autre faux synonyme de l'Urbaniste, se rapporte uniquement au Passe-Colmar.

Poire URBANIST'S SEEDLING. — Synonyme de poire *des Urbanistes*. Voir ce nom.

Poire UVEDALE'S SAINT-GERMAIN. — Synonyme de poire *Tonneau*. Voir ce nom.

---

884. Poire UWCHLAN.

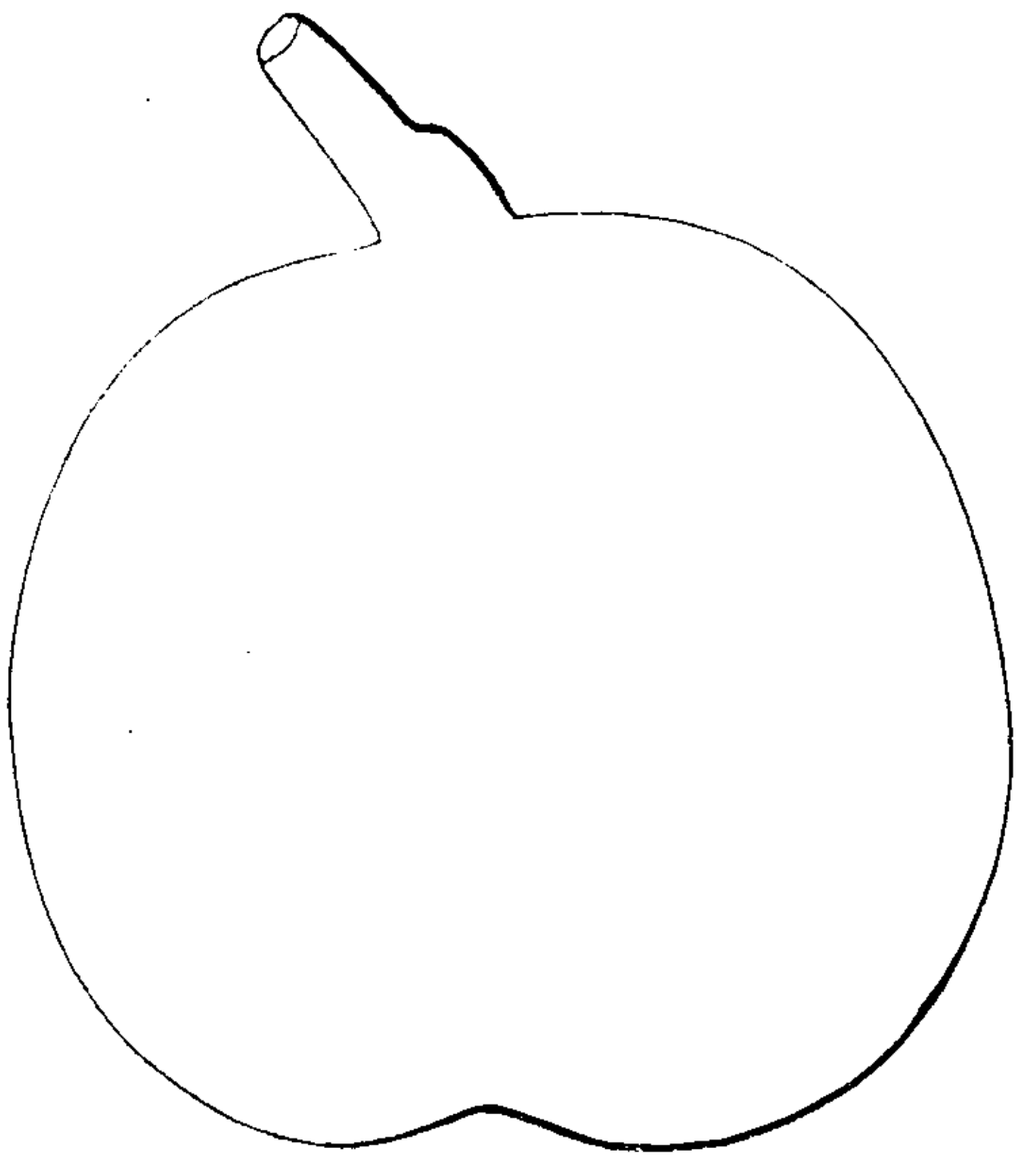
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et très-longs, flexueux, marron clair, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets aplatis. — *Yeux :* écartés du bois, moyens, coniques, ayant les écailles peu apparentes. — *Feuilles :* petites, arrondies, acuminées, plus ou moins coriaces, faiblement dentées en scie, à pétiole épais et de longueur moyenne.

Fertilité. — Grande.

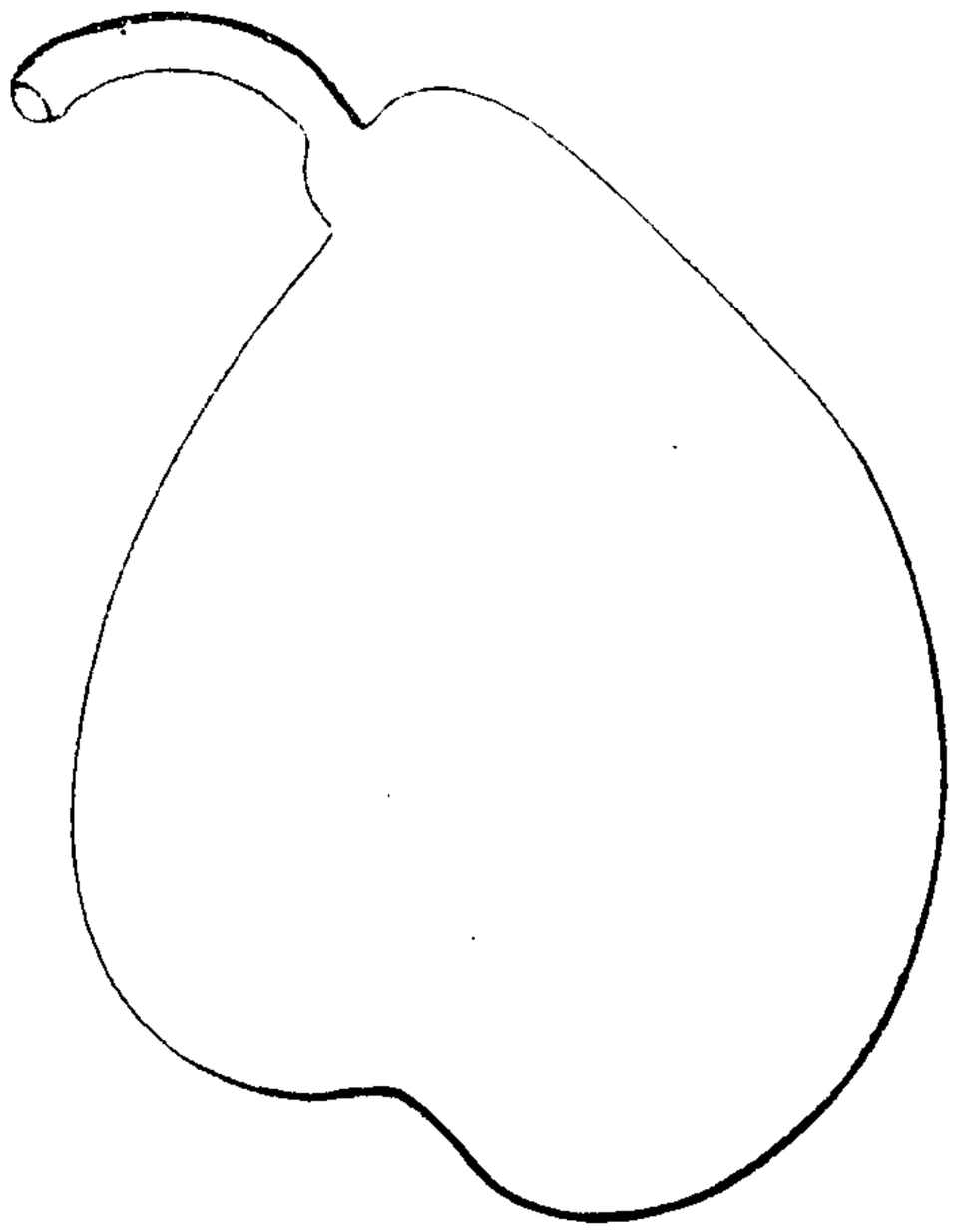
Culture. — Franc ou cognassier, tout sujet lui est propre; sa vigueur ne laisse rien à désirer, non plus que sa forme pyramidale; le développement de l'écusson n'a rien d'exceptionnel.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* inconstante, elle passe assez habituellement de la globuleuse régulière à l'ovoïde très-irrégulière et souvent aussi très-contournée, surtout à la base. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, arqué ou non arqué, de grosseur variable, mais généralement bien nourri, charnu et fortement renflé à sa partie inférieure, obliquement implanté à fleur de peau et placé parfois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à peine enfoncé. — *Peau :* rugueuse, vert-pré, presqu'entièrement lavée de roux grisâtre, ponctuée et réticulée de brun-fauve, particulièrement dans le voisinage de l'œil. — *Chair :* fine ou mi-fine, blanche, juteuse, excessivement fondante, faiblement granuleuse autour des loges. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, délicieusement parfumée et possédant un léger arrière-goût musqué d'une saveur exquise.

Poire Uwchlan. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — Commencement et courant d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété me fut envoyée des États-Unis, son pays natal, en 1860. Le pomologue américain Downing l'a décrite en 1863, à la page 554 de ses *Fruits and fruit trees ;* elle est, dit-il, toute moderne et provient du domaine de M^me^ veuve Dowlin, situé près Philadelphie, sur le territoire d'Uwchlan, localité dont on lui a donné le nom.

V

Poire VA-DEUX-ANS. — Synonyme de poire *Gros-Colmar Van Mons*. Voir ce nom.

Poires : VALENCIA, — VALENTIN, ——— } Synonymes de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

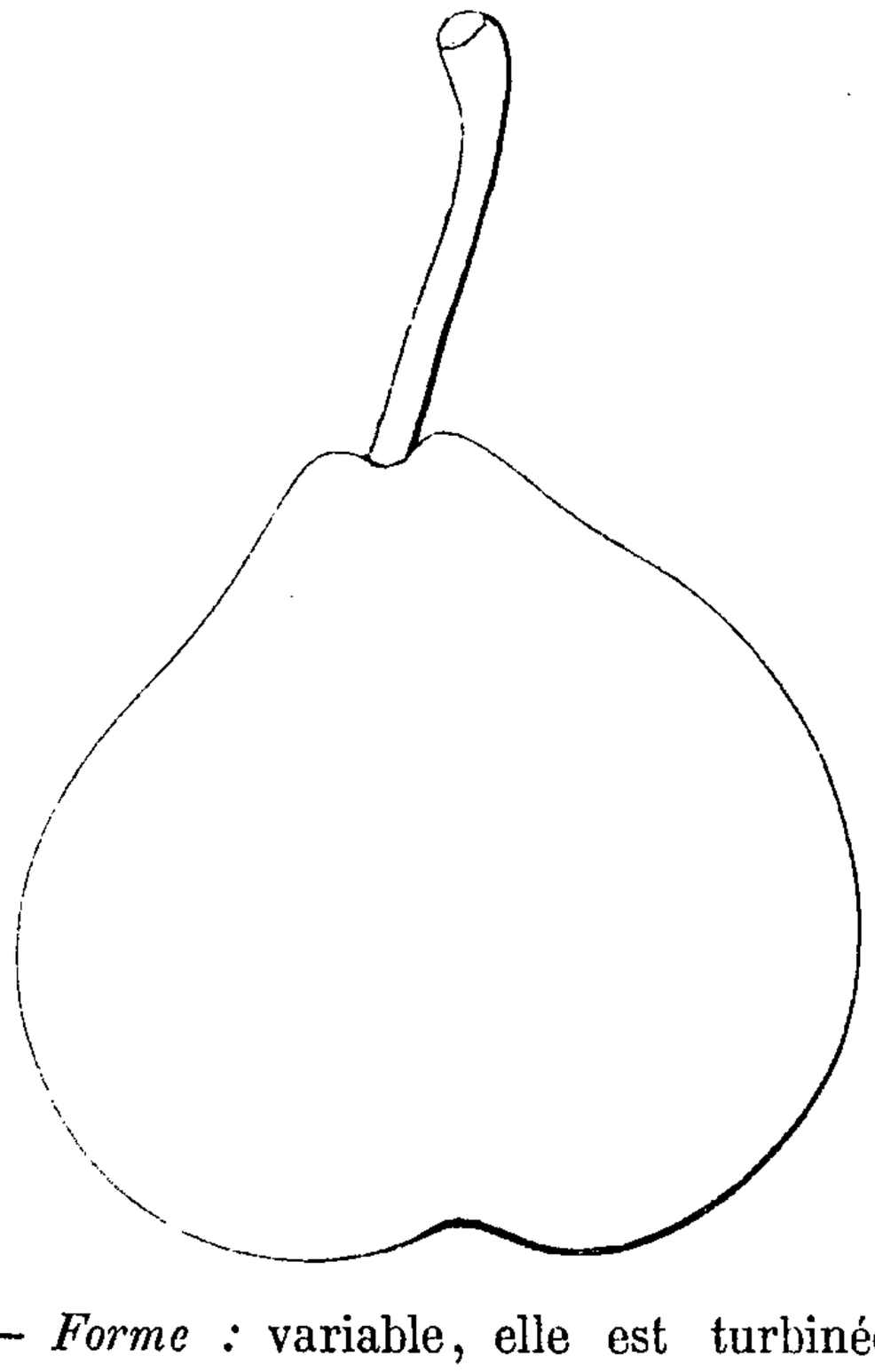
Poire VALETTE. — Synonyme de poire *de Vallée*. Voir ce nom.

---

885. Poire de VALLÉE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Liquet (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 78). — 2. Vallée musquée (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, p. 316). — 3. Liquette (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses cultures*, 1790, p. 23). — 4. Luquet (dans le département de Maine-et-Loire, depuis 1820). — 5. Vallée franche (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 153, nº 417). — 6. Valette [par erreur d'étiquetage] (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, de 1849 jusqu'à 1863).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, mais parfois, aussi, légèrement étalés et arqués, gros, assez courts, bien géniculés, marron clair, ayant les lenticelles larges, apparentes, rapprochées, les coussinets très-ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* non appliqués contre le bois, volumineux, ovoïdes et pointus, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* vert clair, elliptiques ou ovales-allongées, acuminées, à bords presque unis ou faiblement denticulés, à pétiole long et très-nourri.

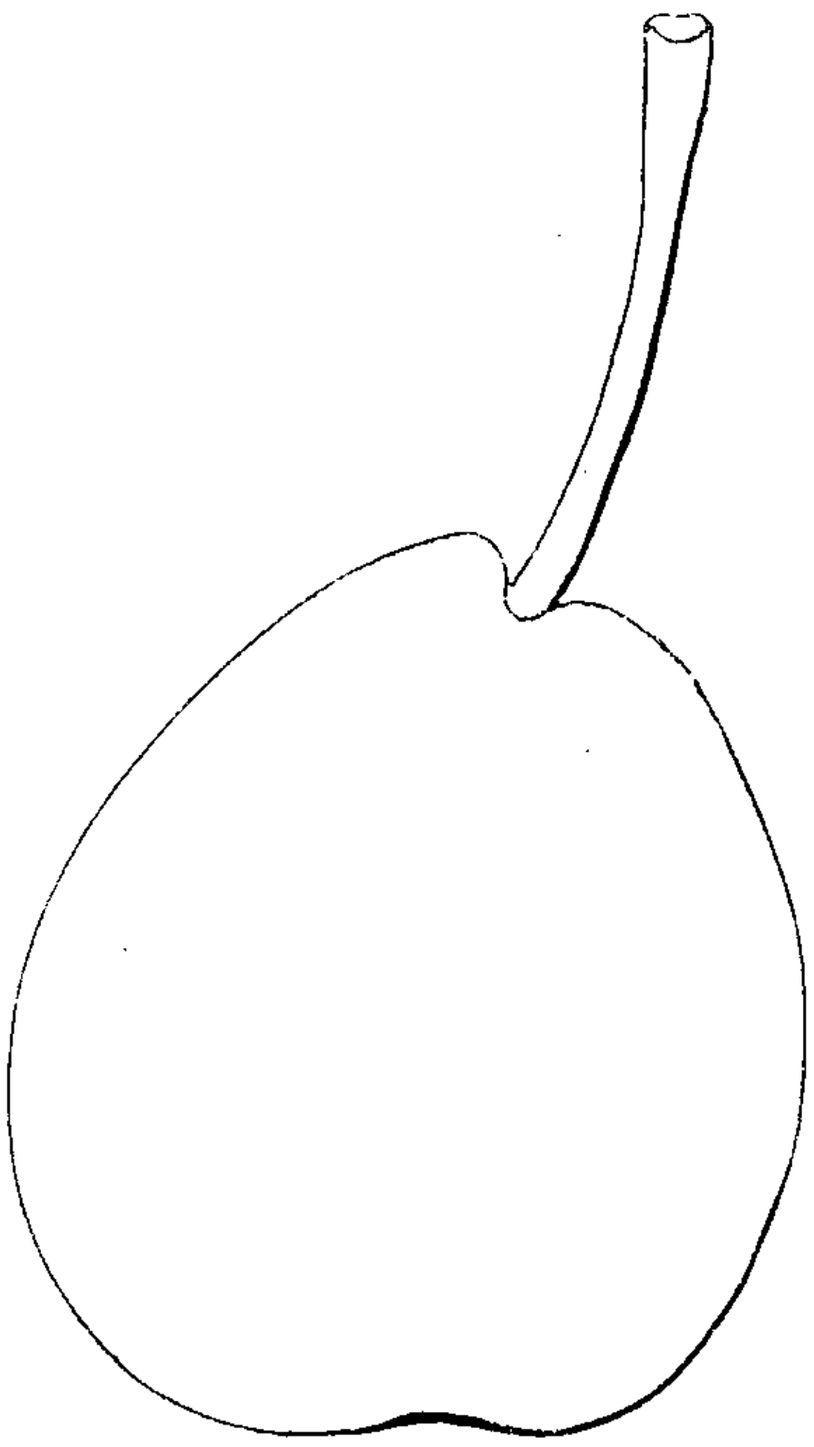
Fertilité. — Grande.

Culture. — Cet arbre possède une vigueur parfaite; on le greffe sur toute espèce de sujet; il fait de remarquables pyramides; la croissance de son écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessous de la moyenne. — *Forme :* variable, elle est turbinée-raccourcie et légèrement obtuse, ou

ovoïde assez écrasée et moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long ou très-long, un peu grêle, renflé à son point d'attache, recourbé, souvent contourné, implanté obliquement à la surface du fruit ou dans une petite cavité dont l'un des bords est mamelonné. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert ou mi-clos, presque saillant, souvent même complétement sorti. — *Peau :* jaune d'ocre, nuancée de vert pâle sur la face exposée à l'ombre, toute parsemée de larges points roussâtres et tachée de même autour du pédoncule. — *Chair :* cassante et croquante, blanche, mi-fine, juteuse, contenant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, un peu musquée, assez agréable, quoique parfois trop astringente.

Poire de Vallée. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

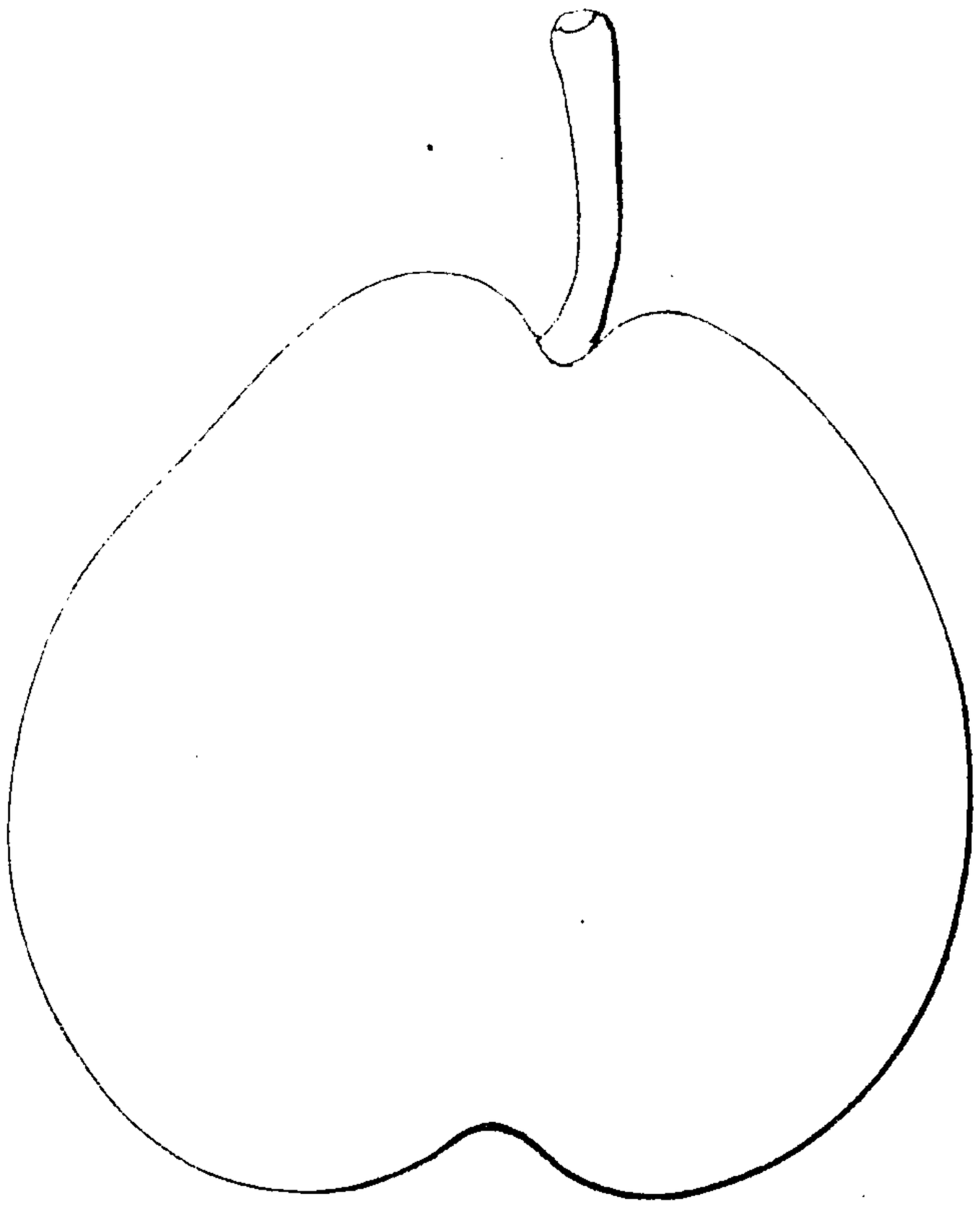
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le poirier de Vallée me paraît originaire de la Seine-Inférieure, qui compte plusieurs localités de ce nom. Toujours est-il qu'on l'y voyait avant 1390, et qu'en 1405, notamment, on le cultivait à Elbeuf et aux alentours de cette ville. Le savant archiviste de la préfecture de Rouen, M. Charles de Robillard, nous l'apprenait en 1865, aux pages 54 et 56 de son remarquable ouvrage sur l'*État des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*. De ce point de la France il gagna vite les environs de la capitale ; en 1861 M. le professeur Decaisne disait effectivement : « On en rencontre, « dans presque tous les villages des environs de Paris, des arbres séculaires d'une « grande fertilité et dont les produits alimentent nos marchés pendant plusieurs « semaines. » (*Jardin fruitier du Muséum*, t. IV.) Du reste Claude Mollet, qui sous Henri IV et Louis XIII fut intendant des jardins royaux, non-seulement cultivait déjà ce poirier, mais encore le recommandait en son *Théâtre des jardinages :* « Il « porte — écrivait-il — son fruict beau et bon et en grande quantité ; vous le « pouvez planter dans vos vergers, c'est un fort bon arbre. » (Page 36.) Il eût pu ajouter que ce fut sans doute parce qu'au moyen âge les populations normandes trouvaient ses fruits vraiment bons, qu'elles les surnommèrent poires de Liquet, des anciens termes *liqueux*, *liquée*, signifiant encore, en patois du pays : gourmand, gourmandise. Le poirier de Vallée est un des plus convenables pour le plein vent et se trouve assez communément chez nos pépiniéristes. Il décore parfaitement un jardin ou un verger, en raison surtout de l'énorme développement dont il est susceptible, greffé sur franc. Témoin celui qu'en 1808 signalait de Launay, dans l'*Almanach du bon jardinier :* « On peut, à Paris, en voir un très-considérable — « disait-il — chez M. Gabriel Thouin, architecte-paysagiste près le Jardin des « Plantes ; il y a établi un escalier rustique qui conduit à un vide-bouteille fort « grand et entouré du feuillage de cet arbre. » (Page 130.)

Poires : VALLÉE FRANCHE, _____
— VALLÉE MUSQUÉE, _____

} Synonymes de poire *de Vallée*. Voir ce nom.

886. Poire VAN ASSCHE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et courts, géniculés, fauve rougeâtre, ayant les lenticelles larges, saillantes et rapprochées, les coussinets peu développés et de courts mérithalles. — *Yeux :* moyens, ovoïdes et obtus, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées et acuminées, à bords profondément crénelés, portées sur un pétiole long et faible.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — C'est un poirier de vigueur modérée, qui se plaît non moins sur cognassier que sur franc, et fait de passables pyramides; la croissance de son écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique assez régulière et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long, un peu fort, renflé à la partie supérieure, arqué, inséré soit à fleur de fruit, soit dans un évasement rarement bien profond. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, entouré de plis et sensiblement enfoncé. — *Peau :* jaune-paille, couverte de nombreux et larges points fauves, faiblement maculée de gris à ses extrémités et vermillonnée sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* jaunâtre, grosse ou mi-fine, aqueuse, mi-cassante, granuleuse au centre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, douce, ayant une saveur anisée peu marquée, mais assez délicate.

Maturité. — Courant de septembre et dépassant difficilement ce même mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le semeur Simon Bouvier, de Jodoigne (Belgique), fut l'obtenteur de ce poirier, l'un des premiers qu'il ait gagnés. En 1838 le Comice

horticole d'Angers le greffait dans sa collection; il l'avait reçu de Bouvier même, un de ses correspondants. C'est là que je l'ai pris en 1846 pour le mettre dans le commerce en 1849 (*Catalogue*, p. 28, n° 458). D'après la note d'envoi qui accompagnait les greffons, cette variété remonte à 1828 et non pas à 1825, comme on l'a parfois avancé. Elle a été dédiée au peintre Henri Van Assche, mort en 1841 et dans sa 66e année, à Bruxelles, dont il était originaire.

Observations. — Jamais je n'ai vu cette poire atteindre le mois de novembre ou de décembre, tardiveté qu'on lui prête généralement en Belgique. M. Decaisne, du Muséum de Paris, l'a décrite en 1868 (t. VII) et constate qu'elle mûrit « fin « d'août ou dans les premiers jours de septembre; » indication concordant avec la mienne. Le principal défaut de ce fruit est de blossir promptement et sans que sa peau en laisse paraître quelque chose.

Poires : VAN DONCKELAAR,

— VAN DONCKELAËR,

— VAN DON KERLAËR,

} Synonymes de poire *Marie-Louise*. Voir ce nom.

Poire VAN DYCK'S. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne*. Voir ce nom.

---

887. Poire VAN MARUM.

Synonymes. — *Poires* : 1. Beurré Van Marum (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1825, p. 84). — 2. Grosse-Calebasse (Noisette, *le Jardin fruitier*, 1832, p. 150; — et Poiteau, *Notice sur la théorie Van Mons*, 1834, p. 55, n° 49). — 3. Frédéric Lelieur (Victor Pâquet, *Journal d'horticulture pratique et de jardinage*, 1847, p. 317). — 4. Grise-Longue (*Id. ibid.*). — 5. Calebasse de Hollande (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 374, n° 90). — 6. Calebasse monstrueuse (*Id. ibid.*). — 7. Double-Calebasse extra (*Id. ibid.*). — 8. Calebasse monstrueuse du Nord (Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t, II, p. 157). — 9. Triomphe de Hasselt (*Id. ibid.*). — 10. Calebasse Carafon (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, p. 31). — 11. Calebasse du Nord (Thuillier-Aloux, *Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans le département de la Somme*, 1855, p. 31). — 12. Calebasse monstre (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des variétés du poirier*, Table des fruits à l'étude, 1857, p. 77). — 13 Calebasse royale (*Id. ibid.*). — 14. Monstrueuse de Flandre (*Id. ibid.*). — 15. Monstrueuse du Nord (*Id. ibid.*). — 16. Calebasse impériale (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 17. Calebasse Nerckmans (*Id. ibid.*). — 18. Carafon (*Id. ibid.*). — 19. Bouteille (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 554). — 20. Grosse-Calebasse de Langelier (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, courts, de grosseur moyenne, bien coudés, jaune brunâtre, aux lenticelles apparentes mais très-espacées, aux coussinets peu développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, aigus, généralement écartés du bois. — *Feuilles :* jamais abondantes, vert jaunâtre, ovales plus ou moins allongées, ayant les bords profondément dentés en scie, le pétiole gros et court.

Fertilité. — Satisfaisante.

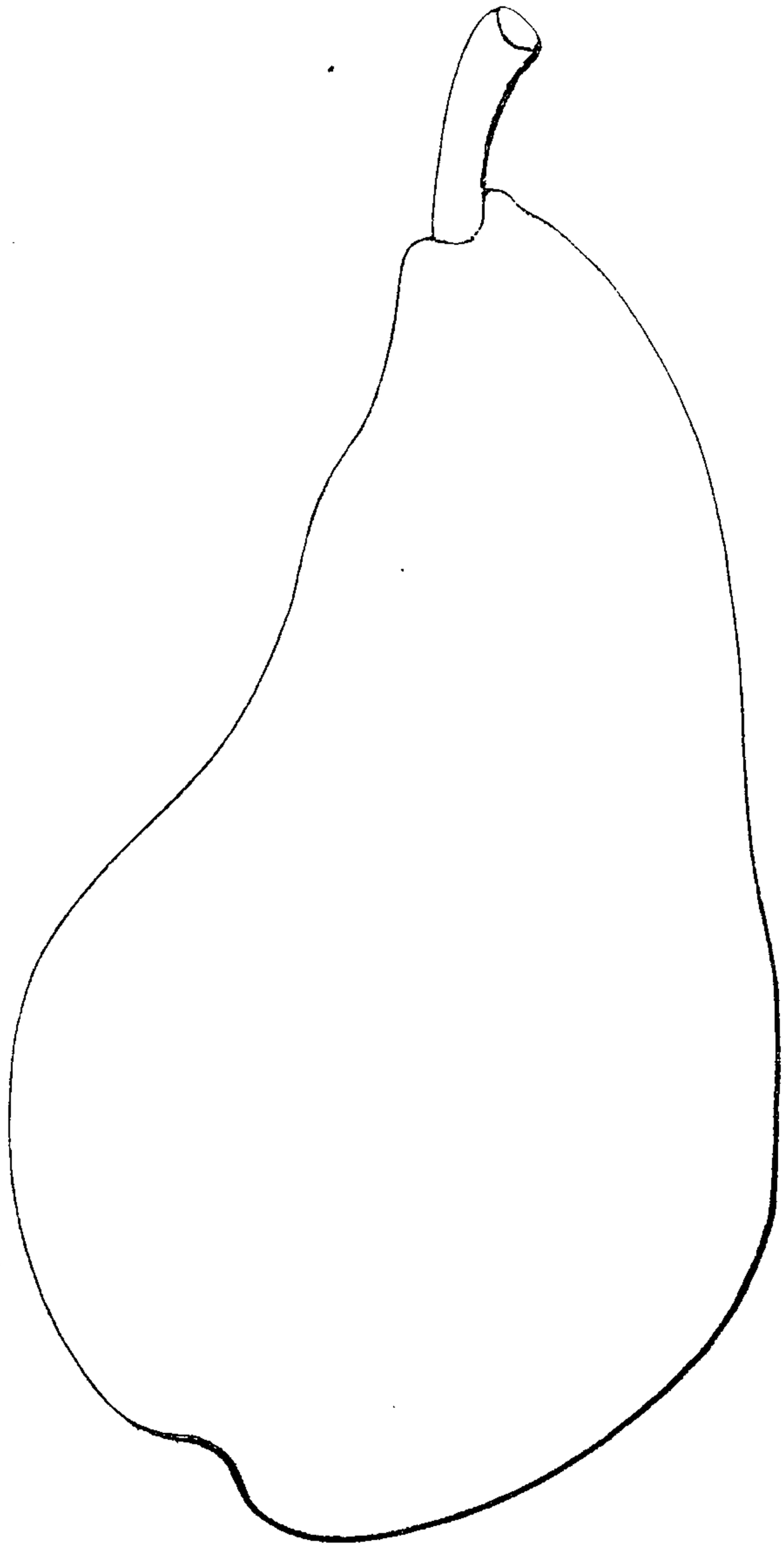
Culture. — Modérément vigoureux, il végète passablement sur cognassier, et bien sur franc; la croissance de l'écusson est tardive; les pyramides laissent à désirer quelque peu pour la régularité; elles sont aussi, généralement, trop dépourvues de feuilles.

Poire Van Marum. — *Premier Type.*

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et souvent énorme. — *Forme :* quoiqu'elle se rapproche toujours de la Calebasse, elle est assez inconstante, néanmoins, et parfois même fort irrégulière. Son type le plus habituel est la Calebasse très-allongée et bosselée, quelque peu pentagone et bien ventrue à la base, amincie et faiblement obtuse au sommet. — *Pédoncule :* court et gros, arqué, charnu, plus ou moins renflé à l'une ou à l'autre des extrémités, oblique, généralement entouré de plis et implanté à la surface du fruit, avec lequel il est quelquefois continu. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, placé dans une petite cavité dont les bords sont assez gibbeux. — *Peau :* épaisse et rugueuse, jaune terne, amplement lavée de roux clair, ponctuée, marbrée et rayée de brun-fauve, tachée de même autour du pédoncule et rougeâtre sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, fortement granuleuse au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, quelque peu musquée, entachée d'une légère acerbité, mais cependant assez savoureuse.

MATURITÉ. — Commencement ou courant d'octobre et se conservant jusqu'en novembre.

Poire Van Marum. — *Deuxième Type.*



QUALITÉ. — Variable, selon les terrains et le degré de maturité; elle est néanmoins plutôt seconde que troisième.

Historique. — Van Mons, obtenteur de cet énorme fruit, pesant souvent plus de 800 grammes, le vit mûrir pour la première fois à Louvain (Belgique), en 1820 (Hovey, *Magazine of horticulture*, 1854, p. 460); il l'inscrivit en 1823, sous le n° 1049, dans le *Catalogue général de sa pépinière*, après l'avoir dédié au célèbre chimiste hollandais Martinus Van Marum, qui, né à Groningue l'an 1750, mourut à Harlem le 20 décembre 1837. Le poirier Van Marum fut importé chez nous vers 1828, par les soins d'un pomologiste de Boulogne-sur-Mer, M. Bonnet, ami du semeur et l'un de ses plus zélés correspondants. Les vingt synonymes que j'ai pu lui attribuer, témoignent du vif intérêt inspiré par sa haute mine à certains horticulteurs. Beaucoup, en effet, ont voulu quand même l'avoir pour enfant!

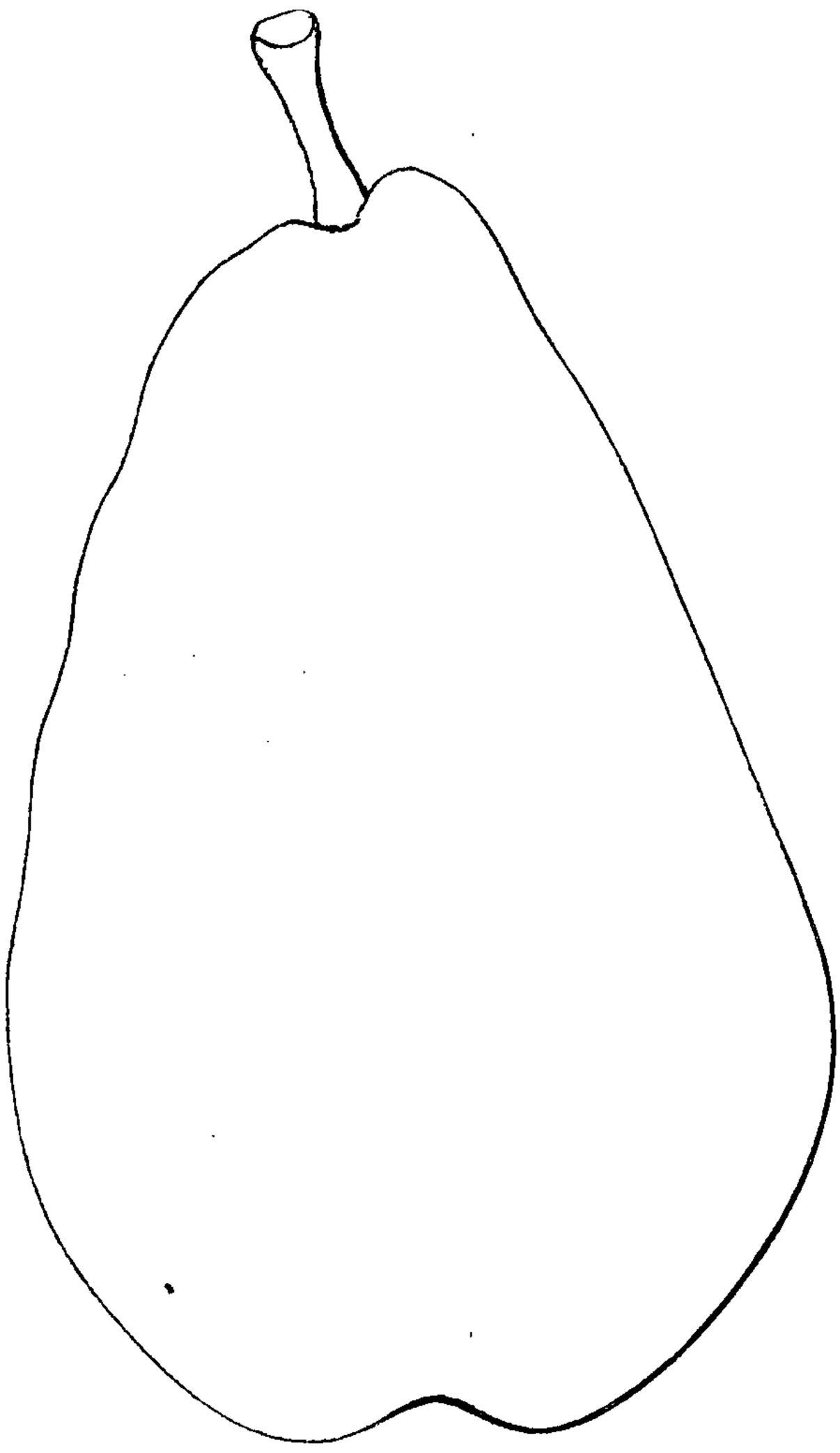
Observations. — Les terrains chauds conviennent particulièrement à cette variété, dont le mérite serait fort grand s'il était possible de la manger toujours en temps convenable. Mais rien n'est plus rare. M. Decaisne, professeur de culture au Jardin des Plantes de Paris, partage notre opinion, car il disait en 1861 : « Il est « très-difficile de bien saisir, pour la poire Van Marum, le moment de la parfaite « maturité. Mangée peu de jours avant son point de maturité, elle est sans saveur « et semblable à un fruit à cuire, tandis que passé cette époque elle blettit très- « rapidement sans changer de coloration. » (*Jardin fruitier du Muséum*, t. IV.) — J'ai quelquefois vu le nom *Belle de Jersey* figurer parmi les synonymes de la poire Van Marum. Ici, la méprise est formelle, ce nom s'applique à une espèce fort différente, propagée par feu Langelier, pépiniériste à Jersey : à la Belle de Thouars,

dont la description, avec la preuve de l'erreur que je signale, se trouve aux pages 212-215 du tome Ier de cet ouvrage.

Poire VAN MONS. — Synonyme [à Dijon] de poire *Thompson*. Voir ce nom.

---

888. Poire VAN MONS (LÉON LECLERC).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, légèrement étalés et arqués, gros, courts, bien géniculés, gris jaunâtre, ayant les lenticelles larges et très-abondantes, les coussinets sensiblement développés et de courts mérithalles. — *Yeux :* non appliqués contre le bois, volumineux, ovoïdes-coniques, aigus, aux écailles souvent disjointes. — *Feuilles :* très-nombreuses et ovales-allongées, acuminées, presque unies sur leurs bords, à pétiole épais et assez court.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — De vigueur modérée sur cognassier, ce poirier végète un peu mieux sur franc ; le développement de l'écusson est ordinaire ; les pyramides sont passables et surtout des plus touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, bosselée, régulière, généralement un peu obtuse. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout à ses extrémités, arqué, vertical, implanté à fleur de peau et souvent adossé contre un léger mamelon. — *Œil :* moyen, ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* assez épaisse, onctueuse, à fond jaune verdâtre recouvert en partie d'une couche grisâtre sur laquelle apparaissent çà et là quelques points bruns et de larges taches rousses, dont l'une macule entièrement le sommet du fruit. — *Chair :* blanche, très-fine, excessivement fondante, juteuse, presque exempte de granulations. — *Eau :* des plus abondantes, bien sucrée, vineuse, acidulée, douée d'une saveur exquise.

Maturité. — Fin d'octobre ou commencement de novembre, et atteignant quelquefois le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété, l'une des meilleures parmi les bonnes, fut, en 1828, gagnée à Laval par feu Léon Leclerc, ancien député de la Mayenne et grand amateur d'arboriculture fruitière. Lié depuis longtemps avec le professeur belge Van Mons, il lui consacra ce gain ; et « Van Mons — écrivait en 1842 Léon Leclerc « — non-seulement voulut bien agréer la dédicace de cette poire, en me déclarant « qu'il la regardait, à tous égards, comme de premier rang, mais encore, par un « raffinement de politesse, il *exigea* que le nom de l'inventeur, qui lui en faisait « hommage, fût placé à la suite du sien, pour la désigner. » (*Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, t. XXX, p. 140.) Le célèbre semeur dont ce poirier rappelle la mémoire, naquit à Bruxelles le 11 novembre 1765 et mourut à Louvain le 6 septembre 1842. Il professa avec éclat la chimie, la physique et l'agronomie. En 1807 le diplôme de docteur lui fut délivré par la Faculté de médecine de Paris ; mais alors il appartenait déjà, depuis 1796, au corps des savants français, comme membre associé de notre Institut. Sa passion pour les semis lui fit gagner un nombre considérable de bons fruits ; et il vint un moment (1815) où il compta dans sa pépinière plus de 80 mille arbres fruitiers, en partie obtenus par lui.

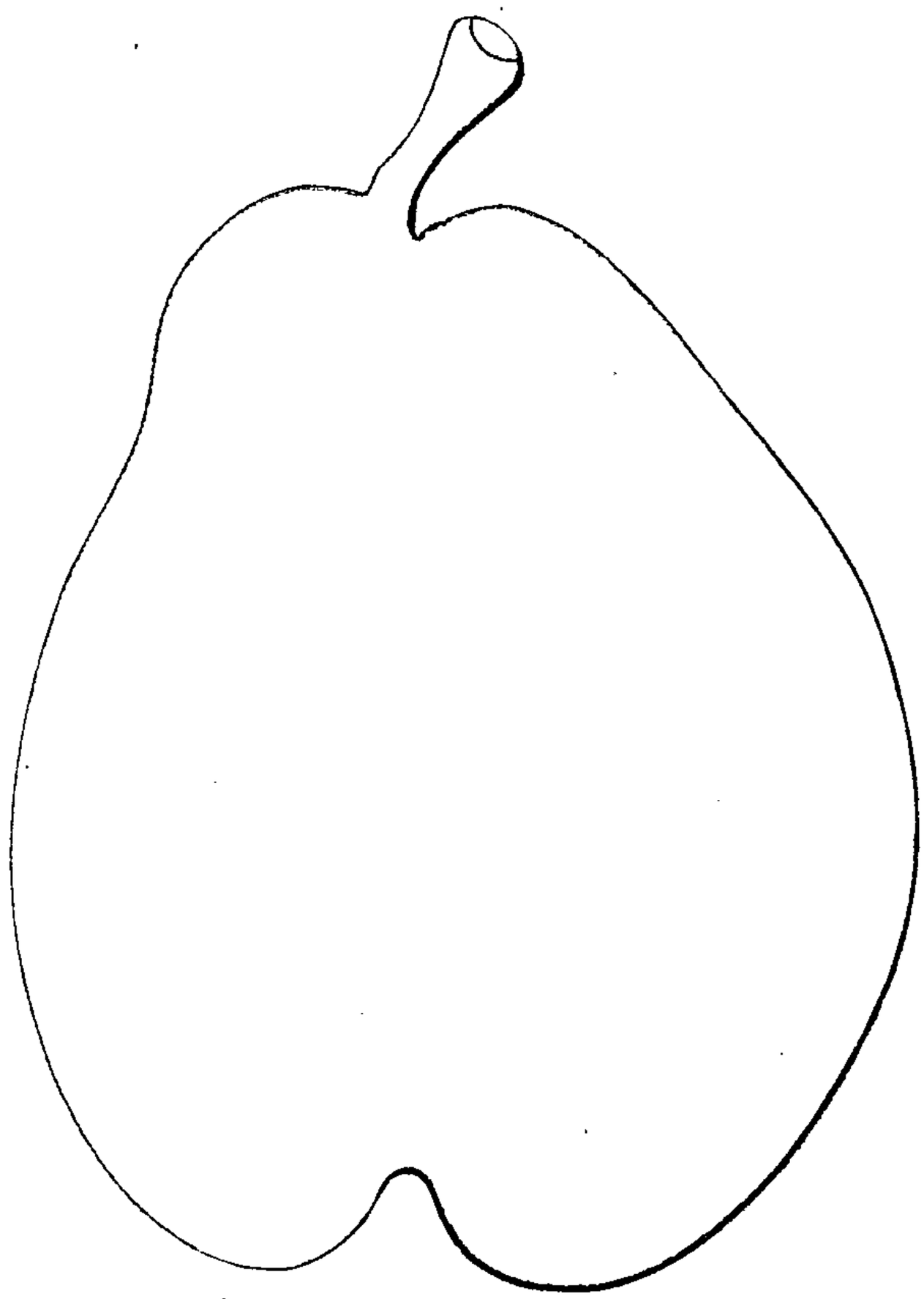
Poire VAUDOISE. — Synonyme de poire *de Lansac*. Voir ce nom.

---

889. Poire VAUQUELIN.

Synonymes. — *Poires :* 1. De la Pentecôte (Tougard, de Rouen, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 101). — 2. Saint-Germain Vauquelin (*Id. ibid.*). — 3. Connétable de Clisson (E. des Nouhes, *Lettre à M. André Leroy*, 1864).

Premier Type.



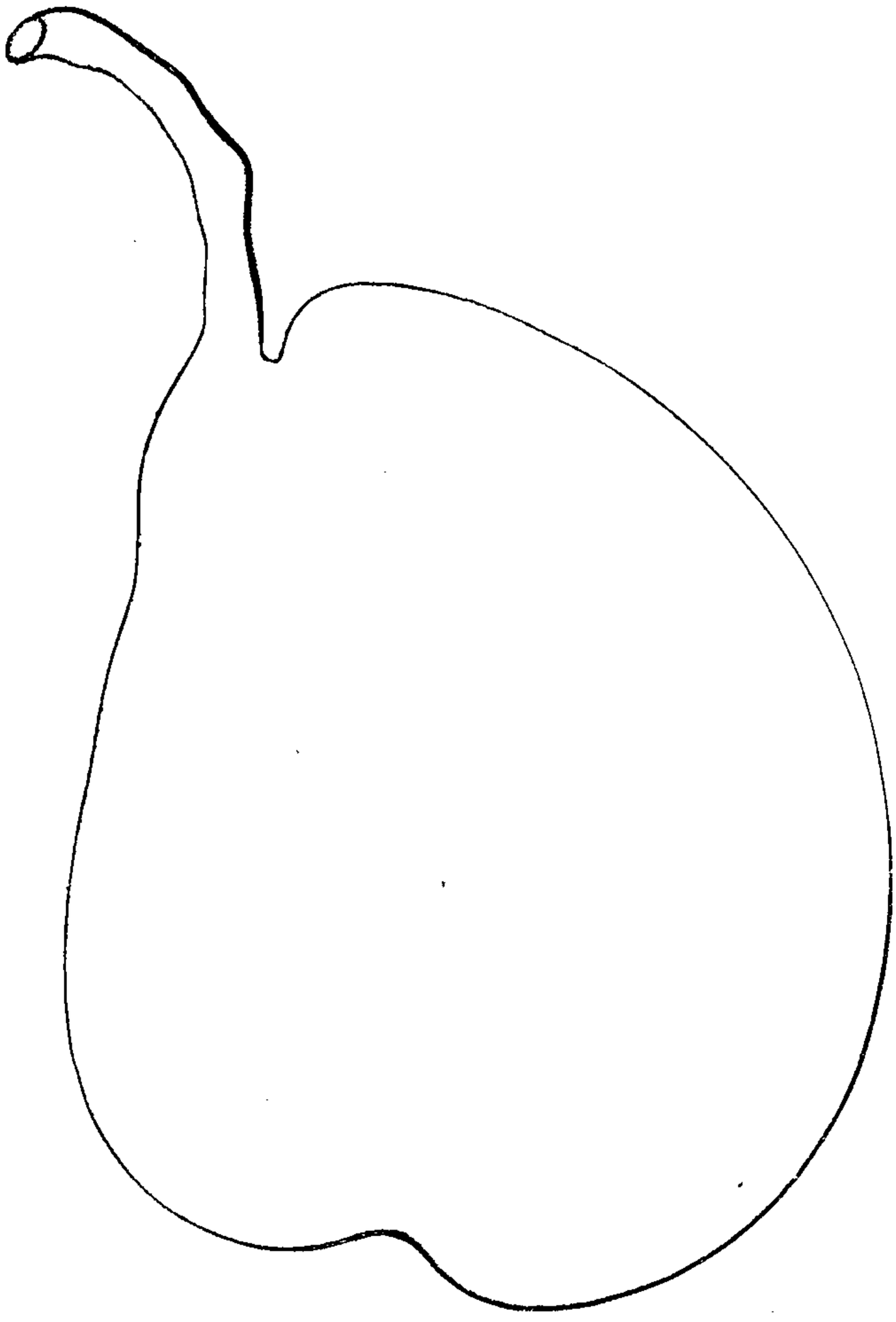
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, excessivement longs et peu flexueux, rouge grisâtre, ayant les lenticelles fines, des plus clair-semées, les coussinets bien ressortis et de longs mérithalles. — *Yeux :* habituellement assez petits, arrondis, légèrement duveteux, un peu écartés du bois. — *Feuilles :* lancéolées, souvent contournées, profondément dentées en scie, à pétiole très-long et bien nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On ne peut voir de plus jolies pyramides que celles formées par ce poirier, dont la vigueur est remarquable ; il développe vite son écusson et se plaît sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde fort irrégulière et bosselée, généralement moins ventrue d'un côté que de l'autre et parfois même presque plate sur l'une de ses faces. — *Pédoncule :* de longueur variable, mais plutôt long que court, arqué ou noueux et contourné, gros, renflé à ses extrémités et inséré dans une étroite cavité aux bords parfois fortement plissés. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, presque saillant ou bien enfoncé. — *Peau:* épaisse, légèrement rugueuse, jaune olivâtre ou vert herbacé, ponctuée, striée, marbrée de roux, tachée de même autour de l'œil et sur le côté du soleil, où parfois elle porte également quelques macules noirâtres. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine, juteuse, ferme quoique bien fondante, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, vineuse, acidulée, ayant une saveur fort agréable mais qu'atténue assez fréquemment une astringence et quelquefois même une amertume un peu prononcées.

Poire Vauquelin. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Courant de novembre et se prolongeant jusqu'en janvier.

Qualité. — Première et quelquefois deuxième, surtout dans les sols argileux et froids, où ce fruit perd la majeure partie de son parfum.

Historique. — Peu de temps après la propagation de ce poirier, appartenant à la pomone rouennaise, on le crut à Paris (1847), en raison du nom qu'il porte, dédié au célèbre chimiste Vauquelin. C'était une erreur contre laquelle protesta le Cercle horticole de Rouen, mais sans parvenir à la détruire entièrement, puisque aujourd'hui nombre de personnes la partagent encore. Le pépiniériste et pomologue Prévost, de Rouen, s'occupa beaucoup de cette variété, qui lui doit sa dénomination actuelle; voici dans quels termes il en précisait l'origine, en 1848 :

« Feu M. Vauquelin-Desmarest, ancien commerçant à Rouen, avait un goût prononcé pour l'horticulture, notamment pour la multiplication des végétaux. Je l'ai vu vers 1802,

dans son jardin de la rue Bihorel,..... s'occuper aussi du semis des arbres fruitiers; ce qu'atteste l'arbre qui fait le sujet de ma notice..... Ce poirier a été semé vers 1816 ou 1818;..... il a commencé à produire vers 1835..... M. Auzou, qui occupe présentement le jardin de feu M. Vauquelin, nous ayant mis à même d'apprécier les excellentes qualités du fruit de ce poirier, et certain que cet amateur consentirait à donner quelques greffes dudit arbre aux pépiniéristes de notre Cercle, pour qu'il fût mis dans le commerce, nous en avons fait la dédicace au producteur, et appelé ce fruit Poire Vauquelin. » (*Bulletins du Cercle pratique d'Horticulture et de Botanique du département de la Seine-Inférieure*, 1847, t. III, p. 36.)

Vauquelin ne fut pas le nom primitif de cette espèce; elle reçut dès l'abord, et de son obtenteur, celui *Poire de la Pentecôte*, mais il a été très-peu répandu. Je puise ce renseignement dans un article de M. Tougard, ancien président de la Société d'Horticulture de Rouen :

« Au moment de la récolte — écrivait-il en 1853 — M. Vauquelin ramassait tous les fruits de ses égrasseaux, puis les jetait dans un coin ou les plaçait dans des armoires, qu'on ouvrait rarement et où presque toujours ils pourissaient. Pendant plusieurs années il s'aperçut qu'au milieu de ces tas de poires une d'entre elles se conservait beaucoup mieux que les autres; il remarqua l'arbre et le nomma son *Poirier de la Pentecôte*. Il fallait être au nombre de ses grands amis, pour en obtenir des greffes; c'est pourquoi ce poirier a été très-peu propagé du vivant de son propriétaire. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 101.)

Observations. — N'ayant jamais pu conserver la poire Vauquelin au delà du mois de janvier, je m'étonne infiniment qu'avant 1840 elle ait eu droit au nom poire de la Pentecôte, qui lui fait atteindre ainsi mai ou juin. Actuellement, plusieurs pomologues lui maintiennent cette maturité si tardive. Je le sais, et n'en affirme pas moins l'avoir plutôt mangée, depuis vingt ans, parfaitement mûre du 15 novembre au 15 décembre, qu'au début de janvier, où sa décomposition était alors presque complète. — La poire *Connétable de Clisson*, qui ces derniers temps a figuré dans mon Catalogue, comme nouveauté, n'est autre que la Vauquelin, à laquelle je l'ai réunie aussitôt que cette identité m'a été prouvée. Je tenais ce poirier de M. le comte des Nouhes, semeur heureux et bien connu. Mais voici, pour dégager notre commune responsabilité dans l'émission de cette fausse espèce, les renseignements qu'il avait eu l'obligeance, en m'adressant les greffons, de me transmettre sur la provenance du pied-type :

« La poire *Connétable de Clisson* a été trouvée — m'écrivit-il le 17 octobre 1864 — dans une haie, près la petite ville de ce nom. Je l'ai nommée..... rien de plus. Elle m'a été offerte par une personne de ma connaissance, qui me l'a beaucoup vantée. Ce fruit ne m'a pas paru, cette année, à la hauteur de sa réputation. »

Poire VAVER. — Synonyme de poire *Baronne de Mello*. Voir ce nom.

Nota. — En décrivant en 1867 (t. I, p. 180) la poire Baronne de Mello, je n'ai pu classer parmi ses synonymes le poirier Vaver, il était alors trop nouveau dans mes pépinières; mais aujourd'hui, je suis à même de l'affirmer, l'arbre qu'en 1865 M. Bivort, directeur du Jardin de la Société Van Mons, me fit expédier de Geest-Saint-Rémy (Belgique), ne diffère en rien, ainsi que ses produits, de la variété Baronne de Mello.

Poire de VENDOME. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poire de VÉNUS. — Synonyme de poire *Calebasse*. Voir ce nom.

Poire de VER. — Synonyme de poire *Messire Jean*. Voir ce nom.

Poire VERDASSE. — Synonyme de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

Poire VERDETTE D'AUTOMNE. — Synonyme de poire *Sucré-Vert*. Voir ce nom.

Poire VERDETTE D'ÉTÉ. — Synonyme [en Anjou] de poire *Cassolette*. Voir ce nom.

Poire VERGE D'OR. — Synonyme de poire *Grise-Bonne*. Voir ce nom.

Poires : VERMILLON,

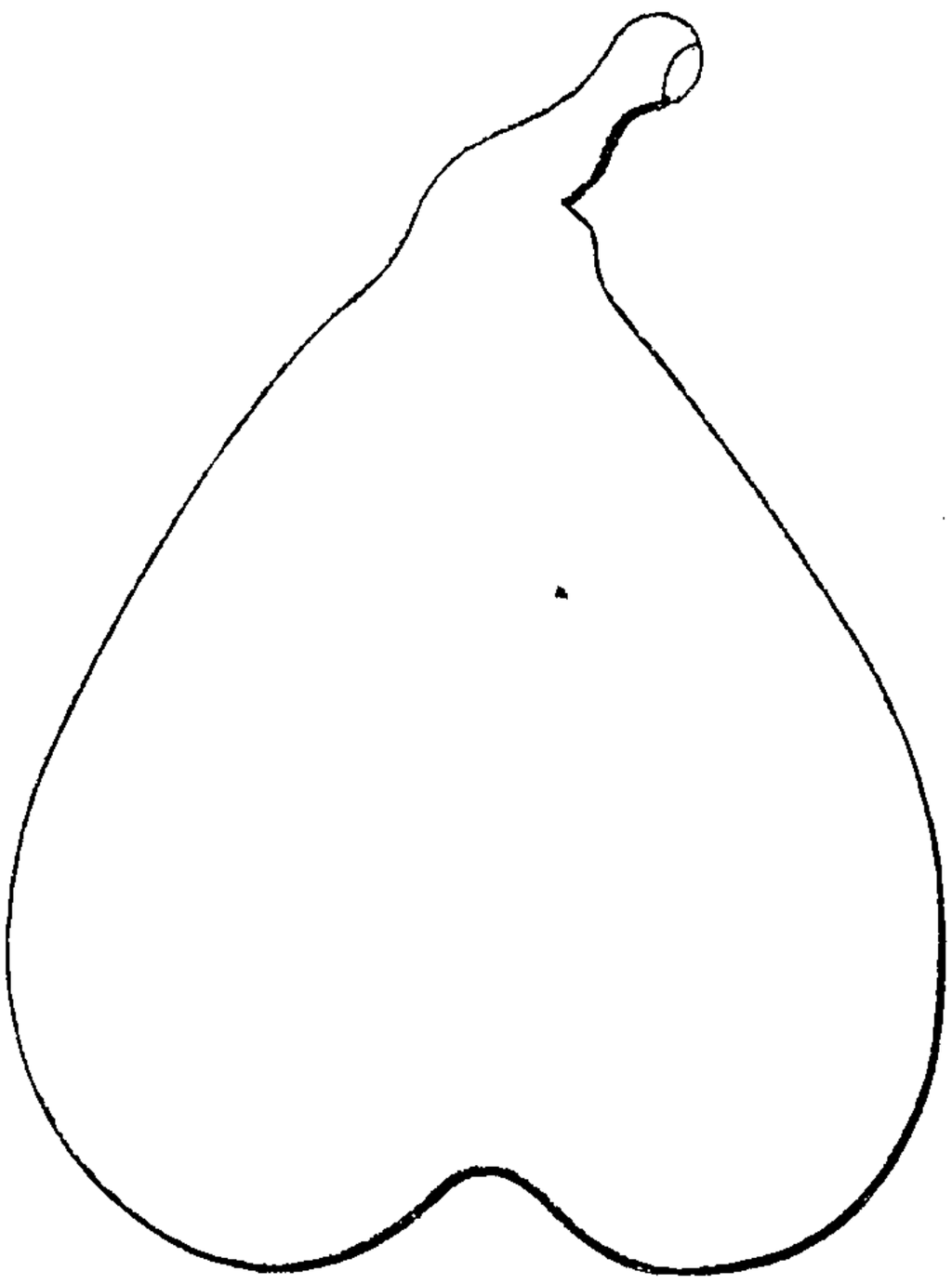
— VERMILLON D'AUTOMNE,

— VERMILLON D'AUTOMNE DES DAMES,

} Synonymes de poire *Bellissime d'Automne*. Voir ce nom.

---

890. Poire VERMILLON D'EN HAUT.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés vers la base, de grosseur et de longueur moyennes, bien coudés, légèrement duveteux, d'un beau vert clair et herbacé, à coussinets aplatis, à lenticelles assez petites et des plus espacées. — *Yeux :* moyens, ovoïdes et cotonneux, très-écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* ovales ou ovales-arrondies et quelque peu coriaces, faiblement crénelées, portées sur un pétiole long et fort.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Tout est ordinaire dans la végétation de ce poirier, qui croît non moins convenablement sur cognassier que sur franc ; ses pyramides laissent à désirer pour la hauteur, mais elles sont d'une jolie forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, habituellement très-régulière, fortement ventrue à la base et des plus minces au

sommet, où souvent elle est quelque peu bosselée. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, charnu, vertical et continu avec le fruit. — *Œil :* grand, bien fait, ouvert, placé dans un large et profond bassin dont les bords sont arrondis et assez égaux. — *Peau :* jaune olivâtre, ponctuée de gris, vermillonnée sur le côté du soleil et marbrée de brun-fauve à sa partie inférieure, où fréquemment aussi elle offre de larges taches rousses. — *Chair :* blanche, fine et juteuse, ferme, quoique fondante, à peine granuleuse auprès des loges. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, sucrée, possédant un savoureux parfum qu'atténue parfois, cependant, une astringence assez marquée.

Maturité. — Commencement et courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen, est l'obtenteur de cette variété, dont la mise à fruit eut lieu en 1858.

Poire VERMILLON D'ESPAGNE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Beurré de Montgeron.* Voir ce nom.

Poire VERMILLON D'ESPAGNE D'HIVER. — Synonyme de *Bon-Chrétien d'Espagne.* Voir ce nom.

Poire VERMILLON D'ÉTÉ. — Synonyme de poire *Jargonelle* [de Duhamel]. Voir ce nom.

Poire VERMILLON D'HIVER DES DAMES. — Synonyme de poire *Bellissime d'Hiver.* Voir ce nom.

Poire VERMILLON SUPRÊME. — Synonyme de *Bergamote d'Automne.* Voir ce nom.

---

891. Poire de VERNUSSON.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés à la base, étalés au sommet, longs et de grosseur moyenne, des plus flexueux, brun olivâtre lavé de gris, ayant les lenticelles allongées, assez larges, très-abondantes, les coussinets bien ressortis et de courts mérithalles. — *Yeux :* à écailles blanchâtres, moyens, ovoïdes, aigus, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, nombreuses, minces et luisantes, elliptiques, longuement acuminées, planes ou canaliculées, à bords presque unis ou faiblement crénelés, portées sur un pétiole excessivement long, grêle, flasque et parfois pourvu de courtes stipules.

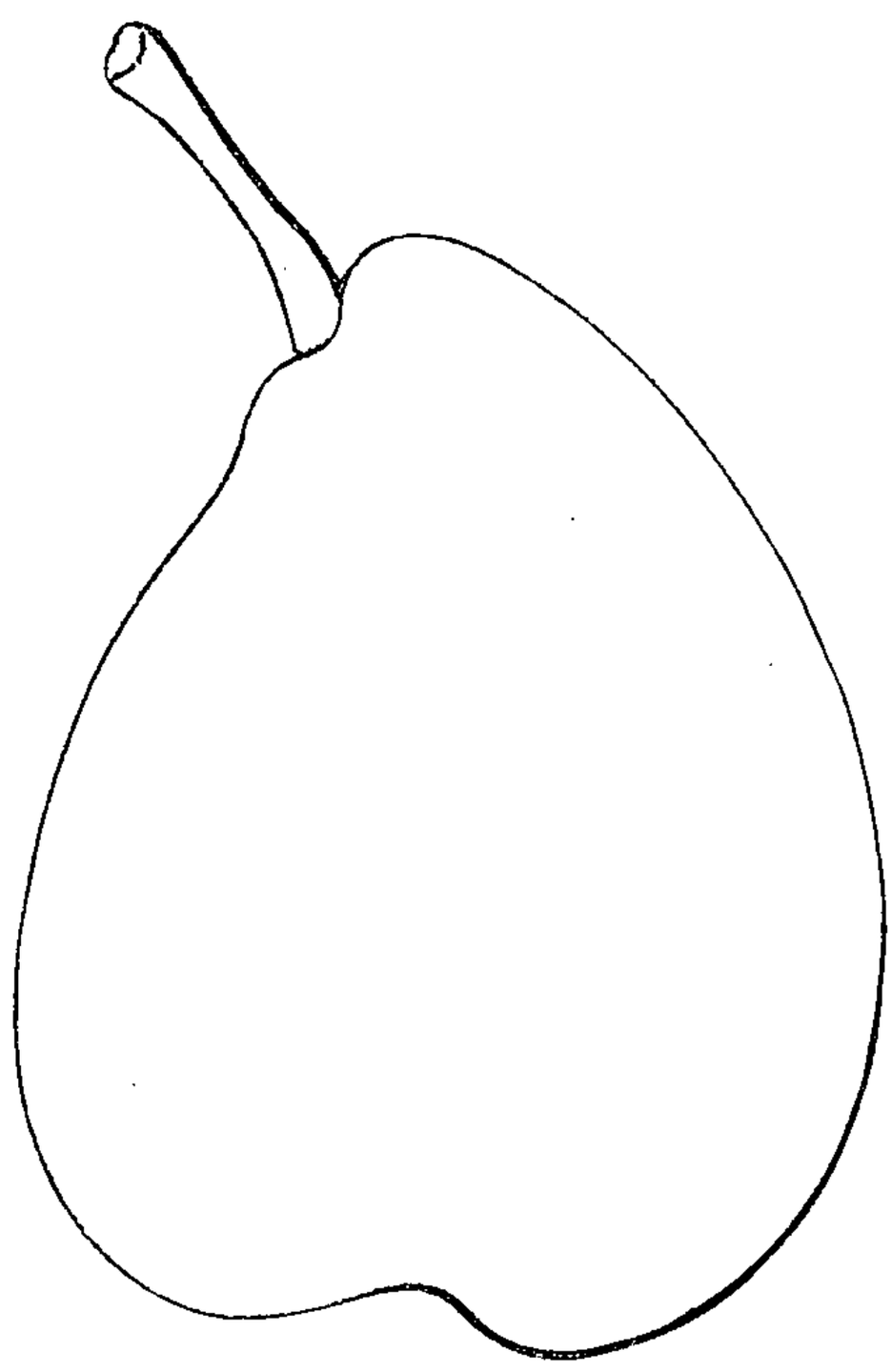
Fertilité. — Peu commune.

Culture. — Tout sujet lui est propre; sa vigueur ne laisse rien à désirer, non plus que la beauté de ses pyramides; l'écusson se développe assez vite.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, assez régulière, légèrement obtuse, parfois bien ventrue vers la base et parfois aussi moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, rarement bien arqué, mince à son milieu, plus fort à ses extrémités, obliquement ou

verticalement implanté à la surface, bordé de petites gibbosités et souvent placé en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* moyen, ouvert, arrondi, presque saillant. — *Peau :* fine, jaune pâle dans l'ombre et quelquefois faiblement nuancée de rose sur l'autre face; couverte de points, de stries et de légères taches gris-roux, puis maculée de même autour du pédoncule et de l'œil, dans le voisinage duquel elle est en outre plus ou moins marbrée de brun-fauve. — *Chair :* blanche et très-fine, fondante ou mi-fondante, aqueuse, presque exempte de pierres. — *Eau :* sucrée et excessivement abondante, aromatique, possédant une saveur aigrelette fort délicate.

Poire de Vernusson.



Maturité. — Fin de décembre et gagnant aisément le mois de février.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pomologue Merlet, en 1690, fit connaître en ces termes la poire de Vernusson :

« Elle est d'une mediocre grosseur, semblable à la Double-fleur, qui charge beaucoup, et dont la chair est douce, agreable et relevée; ce Fruit est des plus rares et des plus nouveaux en ce Païs [Paris]. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 3e édition, p. 95.)

Il devait être, effectivement, des plus rares dans la capitale et ses environs, à la fin du XVIIe siècle, car Ménage, qui nous en a conservé l'origine, écrivait ce qui suit peu de temps avant sa mort (1692) :

« Ce fruit a été ainsi appellé de la terre de Vernusson en Anjou, à une lieuë d'Angers, dans la paroisse de Sainte-Gemme-sur-Loire : dans laquelle Terre M. Lanier, Tresorier de l'Eglise d'Angers, à qui elle appartenoit, avoit un beau jardin rempli des plus curieux fruits de la Province, lequel envoya à Paris des greffes de cette Poire à M. de la Quintinye. » (*Dictionnaire étymologique de la langue française*, 2e édition, 1694.)

Ainsi des greffons de ce poirier, poussé aux portes d'Angers, furent offerts à la Quintinye, créateur et directeur du potager de Louis XIV, à Versailles, et mort en 1688; d'où vient qu'ensuite cette variété se répandit chez les Parisiens. Toutefois elle ne dut jamais y être fort commune, aucun de nos pomologues ne l'ayant mentionnée depuis Merlet. Dans l'Anjou même, voilà cent ans au moins que son nom n'est plus prononcé. Aussi l'ai-je uniquement connue par les extraits reproduits ci-dessus. Mais alors je me suis mis à sa recherche; j'ai visité l'ancien domaine de Vernusson, actuellement aux mains de Mme veuve Espivent de la Villeboisnet, et le 2 octobre 1866 j'y retrouvais le pied-mère, âgé d'environ deux siècles. C'est lui qui m'a fourni la poire figurée plus haut. Il est planté sur le bord d'une assez jolie douve, et l'on voit que ses défunts propriétaires tenaient beaucoup à sa conservation, car l'un d'eux, s'apercevant qu'il penchait fortement du côté de l'eau, fit construire au pied, pour l'en séparer et le soutenir, un mur épais de 75 centimètres, et long de 2 mètres. Sur cette même terre il en existe un sujet greffé, qui paraît avoir une cinquantaine d'années. On a pu se convaincre, par la dégustation

transcrite ci-dessus, que la poire de Vernusson est excellente et tardive; je suis donc heureux de l'avoir remise dans la culture et de la recommander non-seulement comme une bonne variété à couteau, mais encore comme un fruit des plus avantageux pour le transport et pour les halles.

Poire de VERRE. — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

Poire VERT-POMME. — Synonyme de poire *Sucrée Van Mons*. Voir ce nom.

Poire VERTE-LONGUE. — Synonyme de poire *Verte-Longue d'Automne*. Voir ce nom.

Poires : VERTE-LONGUE D'ANGERS,

— VERTE-LONGUE D'AUTOMNE [de Prévost],

} Synonymes de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

---

892. Poire VERTE-LONGUE D'AUTOMNE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Petite-Mouille-Bouche (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, pp. 10 et 13). — 2. Mouille-Bouche-d'Automne (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667-1675, p. 87). — 3. Verte-Longue (*Id. ibid.*). — 4. Épine-Longue d'Automne (*Idem*, édition de 1690, p. 93). — 5. Verte-Musquée (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 286; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, 2e partie, p. 82, n° 85). — 6. Verte du Perreux (*Iid. iibid.*). — 7. Verte-Longue ordinaire (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, Poiriers, n° 31). — 8. Mouille-Bouche (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 194, n° 73). — 9. Muscat Fleuré (*le Bon-Jardinier*, 1827, p. 311; — Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 384, n° 104; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 153, n° 420). — 10. Coule-Soif d'Automne (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 330). — 11. Bergamote verte (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1858, t. I).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, souvent très-étalés, gros et longs, bien géniculés, brun foncé quelque peu verdâtre ou grisâtre, à lenticelles larges et assez abondantes, à coussinets faiblement accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, écartés du bois. — *Feuilles :* grandes et nombreuses, ovales-arrondies, ayant les bords à peine crénelés, le pétiole court et de moyenne force.

Fertilité. — Peu commune.

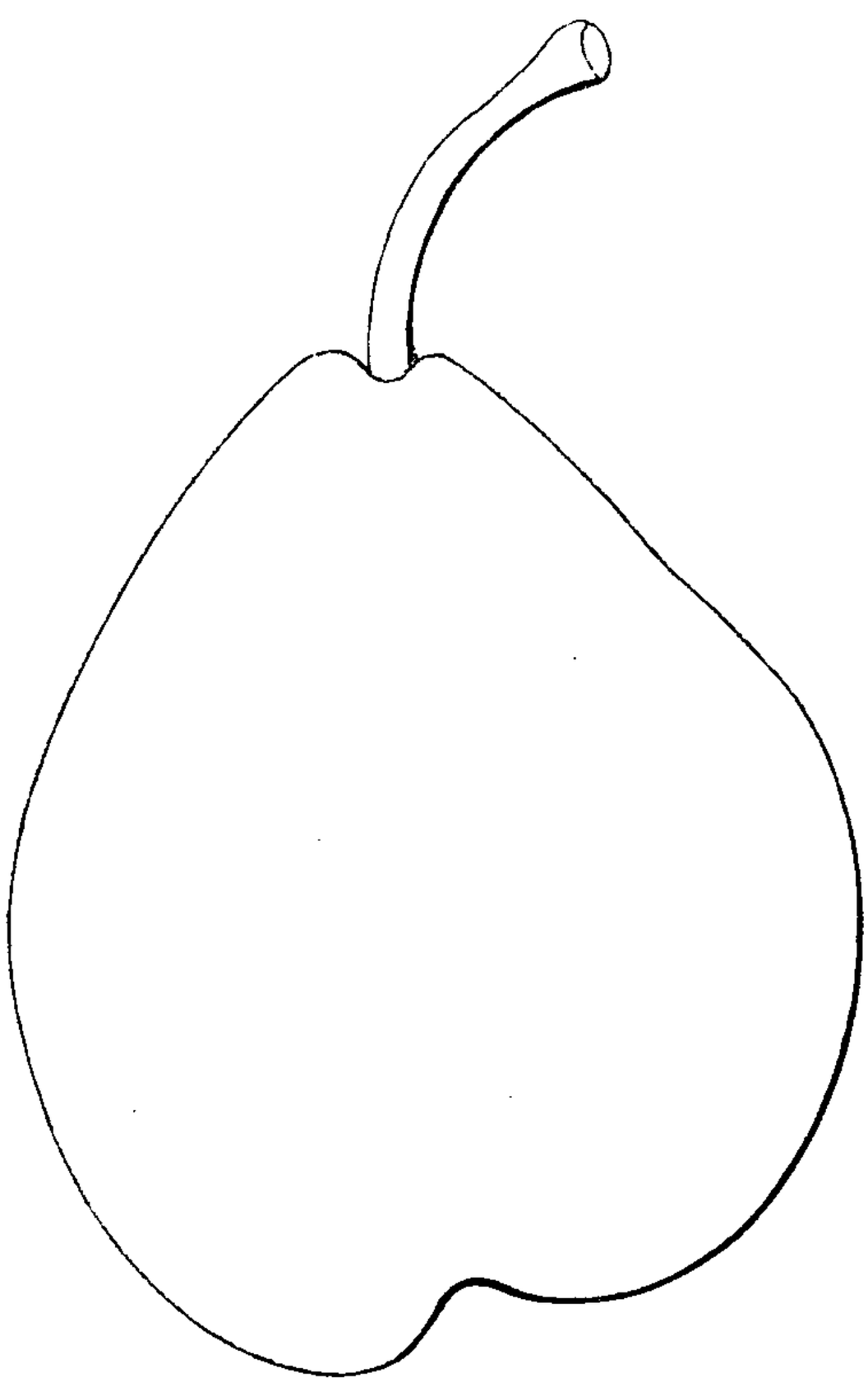
Culture. — Il est très-vigoureux et fait dès sa deuxième année de hautes pyramides bien feuillues et bien ramifiées; on le greffe avantageusement sur le cognassier, où son écusson se développe vite.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée plus ou moins allongée, faiblement obtuse, ventrue à son milieu et souvent beaucoup moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, assez mince, arqué et parfois contourné, renflé à l'attache, implanté à fleur de fruit ou dans une dépression plissée mais peu profonde. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, presque saillant. — *Peau :* à fond vert-pré nuancé de jaune pâle, semée de larges points grisâtres et très-rarement colorée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche,

fine, fondante, sucrée, douce, un peu musquée, savoureuse, mais quelquefois trop dénuée de parfum.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

Poire Verte-Longue d'Automne.



Qualité. — Première, quand son eau est bien parfumée; deuxième, dans le cas contraire, assez fréquent lorsque l'arbre se trouve en terre froide et humide.

Historique. — L'origine de cette variété échappe à nos recherches, car je saurais d'autant moins supposer, avec l'auteur allemand Henri Manger (1783, *Systematische Pomologie*, p. 175), qu'elle ait été, sous la dénomination Viridium, connue de Pline, que le célèbre naturaliste romain n'a mentionné aucune poire de ce nom... (Voir t. I, pp. 36-39, la liste descriptive des poiriers cités par Pline.) Mais, je puis l'assurer, dans notre pays on la cultive partout, depuis quatre siècles environ; et déjà la Quintinye, directeur des vergers de Louis XIV, le constatait avant 1688 :

« C'est — disait-il — une de ces poires anciennes que tout le monde connoît..... d'une abondance merveilleuse..... qui n'a nulle apparence de marc..... et doit-être considerée comme un fruit important, lors de sa parfaite maturité..... On lui reproche que si elle ne vient dans une terre sèche et douce, elle court ordinairement risque... de n'avoir qu'une eau fade et insipide... » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1739, t. I, pp. 251-252.)

Le premier de nos pomologues qui parla de cette espèce, fut le procureur du roi le Lectier. Elle faisait partie des 260 poiriers dont il publia les noms en 1628, dans le *Catalogue* de l'immense pépinière qu'il créait à Orléans vers 1598. Alors elle s'appelait uniquement Petite-Mouille-Bouche. En 1653 il en était encore ainsi, je le constate page 99 du *Jardinier français*, de Bonnefond; mais dix-sept ans après on la rencontre avec son actuel surnom : Verte-Longue, que personne, croyons-nous, ne lui avait encore donné avant le moine Claude Saint-Étienne (1670, *Instructions pour connaître les bons fruits*, p. 50).

Observations. — Le nom *Mouille-Bouche* ayant été prodigué jadis par nos jardiniers, il faut aujourd'hui s'efforcer de ne pas l'appliquer erronément. On y parviendra en se rappelant ceci : *Mouille-Bouche*, ou Légat d'Hiver, est synonyme d'Angélique de Bordeaux; *Grosse-Mouille-Bouche*, ou Coule-Soif d'Été, se rapporte à la Bergamote d'Eté; et *Petite-Mouille-Bouche*, à Longue-Verte d'Automne. — Il est bon aussi de ne pas confondre *Muscat Fleuré*, autre synonyme de la Longue-Verte, avec Muscat fleuri d'Automne, réuni depuis 1690 au Muscat royal, et encore moins avec Muscat fleuri, nom d'une variété décrite plus haut, page 441. — Je rappelle également que la *Longue-Verte*, dite *d'Angers*, n'a rien qui la rapproche

de la variété ici étudiée, et je renvoie, pour diverses explications déjà fournies à ce sujet, à l'article qui la concerne (pp. 349-351). Il en est de même pour la *Verte-Longue de la Sarthe*, caractérisée ci-après, page 732. — Une dernière remarque me reste à faire : c'est d'affirmer, avec le Congrès pomologique et MM. Mas et Charles Baltet, pomologues, que le poirier belge *Docteur Lentier* ne ressemble nullement au poirier Verte-Longue d'Automne, ainsi qu'on le prétendait à Paris, en 1858. Et comme nous l'avons déjà constaté ci-dessus (pp. 37-38), en étudiant cette variété belge, nous nous contentons de ce simple rappel.

Poire VERTE-LONGUE D'HIVER. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

Poire VERTE-LONGUE DU MANS. — Synonyme de poire *Verte-Longue de la Sarthe*. Voir ce nom.

Poire VERTE-LONGUE DE LA MAYENNE. — Synonyme de poire *Longue-Verte*. Voir ce nom.

Poire VERTE-LONGUE ORDINAIRE. — Synonyme de poire *Verte-Longue d'Automne*. Voir ce nom.

---

893. Poire VERTE-LONGUE PANACHÉE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Panachée (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1690, p. 74). — 2. Verte-Longue suisse (*Id. ibid.*). — 3. Brodée (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 277). — 4. Marbrée (*Id. ibid.*, p. 286). — 5. De Suisse (*Id. ibid.*, p. 277). — 6. Verte-Suisse (Étienne Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 315-316, n° 56). — 7. Culotte de Suisse (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 134). — 8. Bardée (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et très-arqués, longs et des plus gros, habituellement peu flexueux, jaune-orange panaché de vert foncé, ayant les lenticelles larges, excessivement abondantes et les coussinets presque nuls. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, aigus, écartés du bois, souvent même sortis en courts éperons et généralement pourvus de petits yeux stipulaires. — *Feuilles :* grandes, d'un joli vert luisant quelquefois panaché de jaune, ovales-arrondies, légèrement contournées sur elles-mêmes, à bords irrégulièrement denticulés, à pétiole court et de moyenne grosseur.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Des plus vigoureux, tout sujet lui convient, et surtout le cognassier; le développement de l'écusson est très-vif; les pyramides sont fortes, mais peu régulières.

Description du fruit. — Voir au numéro précédent la description de la Verte-Longue d'Automne, espèce dont le présent fruit diffère *seulement* par les panachures jaunes et plus ou moins rosées de la peau.

Historique. — Henri Manger, le pomologue allemand dont nous avons parlé ci-dessus, à propos de la Verte-Longue d'Automne, que Pline, disait-il, connut sous

le nom *Pirum Viridium*, quand il ne l'a, précisément, jamais mentionnée, Henri Manger crut également contemporaine des Romains, la Verte-Longue panachée. Elle serait, selon lui, la *Pirum Barbaricum* de Pline (1783, *Systematische Pomologie*, p. 173). Je cite cette opinion, parce qu'on l'a reproduite, mais ne puis comprendre qu'on l'ait émise, lorsqu'il est constant que *rien*, dans Pline, ne la justifie. Ce naturaliste, au contraire, avoue ne posséder aucun renseignement sur la poire *Barbarique*, dont il ne fait qu'enregistrer le nom. (Voir notre t. Ier, p. 39.) En raison de ses plus anciennes dénominations, cet arbre panaché me paraît sorti de la Suisse. Avant 1685 on l'appelait communément Poirier de Suisse. Henri Hessen, dans son *Gartenlust* (1690), le nomme ainsi (pp. 277 et 286), et Merlet, qui le premier l'a rencontré chez nous en 1689, montre qu'il y portait à peu près ce même nom :

« *La Verte-longue* Suisse, ou *Panachée* — dit-il en 1690 — j'en ay fait la decouverte l'année derniere à Baudeville, où ce Fruit a esté trouvé aussi excellent que rare. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 3e édition, p. 74.)

Merlet n'indique pas la situation du Baudeville où l'on cultivait déjà ce poirier, en 1689; mais comme la famille de notre vieux gentilhomme-pomologue habitait les environs de Carentan, dans la basse Normandie, on peut supposer qu'il s'agit ici du hameau jadis appelé Baudville, lequel relevait précisément de l'élection de Carentan (Manche). C'est du reste la seule localité de nos anciens Dictionnaires géographiques dont le nom soit, à une lettre près, conforme à celui cité par Merlet.

Observations. — La *Bergamote d'Automne panachée*, ou Bergamote Suisse, décrite pages 225-226 de notre premier volume, et qui se trouvait en France avant 1675, ne saurait être confondue avec la Verte-Longue panachée, dite également Verte-Longue Suisse : ces fruits n'ont de commun que le mot qui, dans leur nom, semble préciser leur origine. — En 1628 le Lectier, d'Orléans, mentionna « Des Poires Suisses à bandes rouges, vertes et jaunes, mûres en janvier et « février. » (*Catalogue des arbres de son verger et plant*, p. 20.) Cette maturité tardive défendant de les rattacher à l'une ou à l'autre des deux poires d'automne panachées dont je viens de parler, je ne puis que rapporter ce passage; plus tard, peut-être sera-t-il utilisé.

894. Poire VERTE-LONGUE DE LA SARTHE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Grosse-Verte-Longue précoce de la Sarthe (Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1856, t. I, p. 55; — et *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1859, p. 77). — 2. Verte-Longue du Mans (de quelques pépiniéristes; citée par André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 44, n° 698).

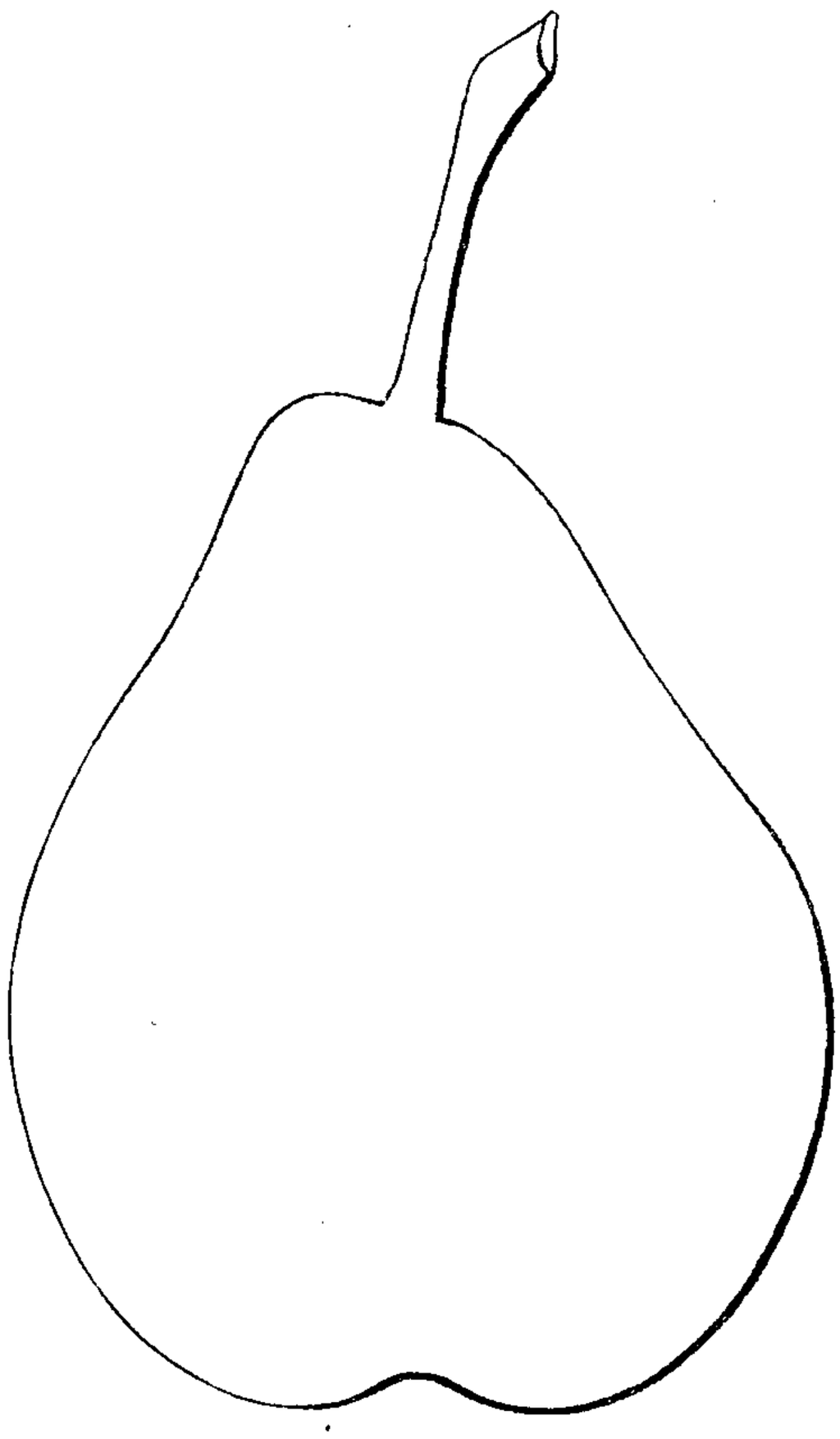
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés à la base, érigés au sommet, courts, excessivement gros, légèrement coudés et duveteux, vert foncé, ayant les lenticelles assez larges, des plus abondantes, les coussinets presque aplatis et de très-courts mérithalles. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, rapprochés du bois. — *Feuilles :* très-grandes et d'un joli vert foncé, ovales-arrondies, cotonneuses, à bords unis en partie ou quelque peu crénelés, au pétiole long et d'une grosseur exceptionnelle.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — L'excessive vigueur de ce poirier fait qu'on le greffe plus avantageusement sur cognassier que sur franc; ses pyramides sont très-fortes mais de petite taille; l'écusson se développe rapidement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, obtuse, régulière, ventrue et quelque peu bosselée. — *Pédoncule :* long, mince, à peine arqué, renflé aux extrémités, obliquement implanté à fleur de fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, presque saillant. — *Peau :* vert clair, ponctuée de roux, largement lavée de rose foncé sur le côté de l'insolation, marbrée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, et souvent couverte de taches roussâtres plus ou moins squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, juteuse, fine, fondante, pierreuse auprès des loges. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, délicate, agréablement musquée.

Poire Verte-Longue de la Sarthe.



Maturité. — Début de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Localisé depuis nombre d'années dans la Sarthe, ce poirier en est récemment sorti par les soins de M. Liron d'Airoles, pomologue auquel j'emprunte les renseignements ci-après :

« La *Grosse-Verte-Longue précoce de la Sarthe* — écrivait-il en 1856 — est fort estimée aux environs du Mans; nous en devons la connaissance à M. Alphonse de Richebourg, habitant ladite ville. Ce fruit est fort ancien dans le pays; il en existe des arbres de plus de deux mètres de tour, donnant des récoltes tellement abondantes, que rien ne peut leur être comparé. Un des voisins de M. de Richebourg en possède un sujet qui lui rapporte 60 francs de rente..... Mon honorable correspondant..... est demeuré persuadé que cette poire est à peu près inconnue hors de la province, et n'est pas décrite. » (*Notices pomologiques*, t. I, p. 55-56.)

Poire VERTE-LONGUE SUISSE. — Synonyme de poire *Verte-Longue panachée*. Voir ce nom.

Poires : VERTE-MUSQUÉE, — VERTE DU PERREUX, Synonymes de poire *Verte-Longue d'Automne*. Voir ce nom.

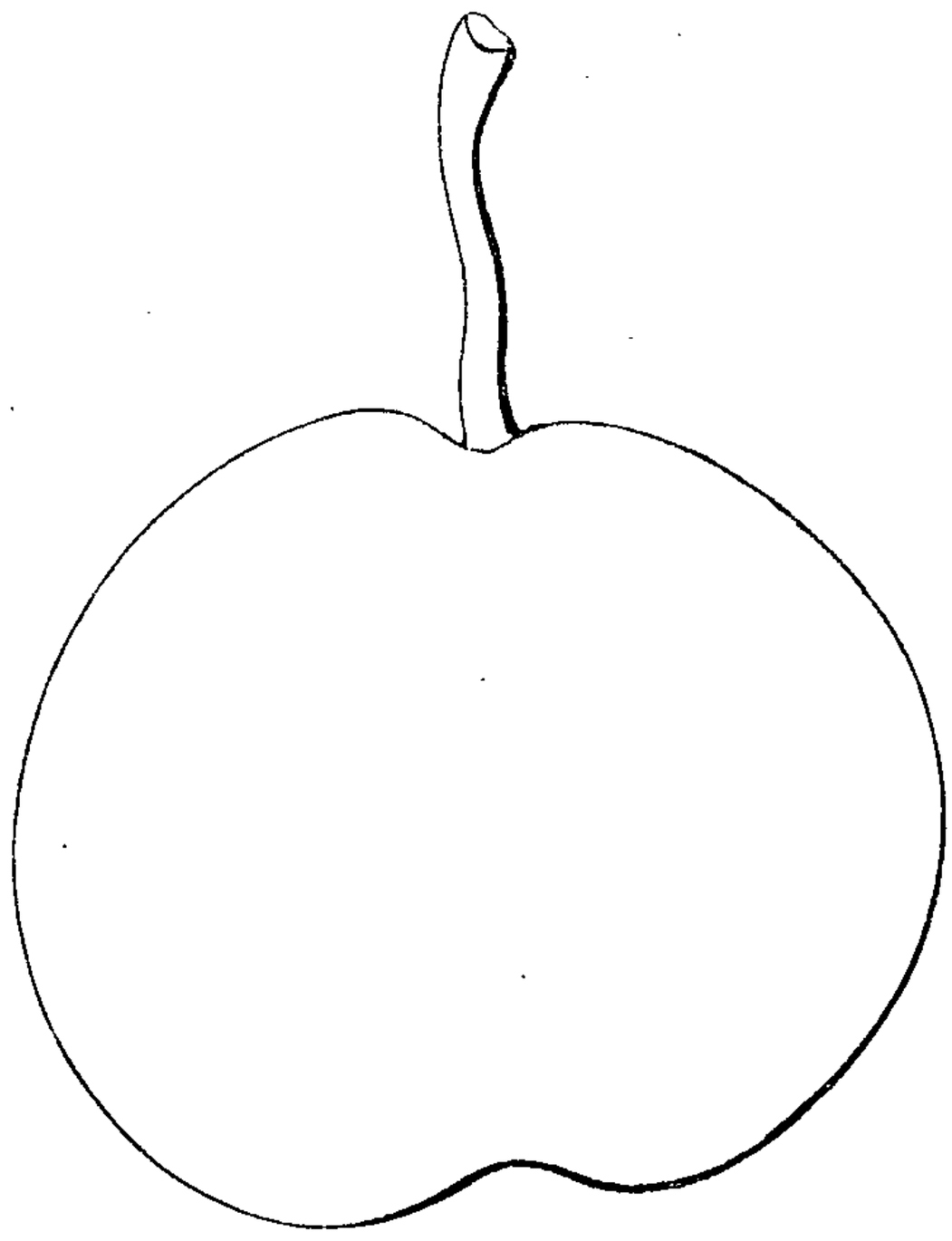
Poire VERTE-SUISSE. — Synonyme de poire *Verte-Longue panachée*. Voir ce nom.

Poire des VÉTÉRANS. — Synonyme de *Besi des Vétérans*. Voir ce nom.

Poire de la VEUVE. — Synonyme de poire *Widow*. Voir ce nom.

---

895. Poire de la VEZOUZIÈRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, très-longs et peu coudés, rouge clair et grisâtre, ayant les lenticelles larges, abondantes, les coussinets bien développés et de très-longs mérithalles. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, moyens, ovoïdes-arrondis, aux écailles quelque peu disjointes. — *Feuilles :* rarement nombreuses, ovales ou elliptiques-arrondies, faiblement denticulées ou crénelées, à pétiole long et grêle.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Vigoureux, il se plaît sur toute espèce de sujet; le développement de l'écusson est ordinaire; dès leur deuxième année les pyramides laissent peu de chose à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière, ayant généralement un côté moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* long, assez grêle, renflé à l'attache, arqué ou contourné, implanté au centre d'une faible dépression. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, rarement bien enfoncé. — *Peau :* jaune clair et verdâtre, ponctuée et jaspée de gris-roux, lavée de même autour du pédoncule et portant quelques taches d'un vert-olive souvent tavelé de brun. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, fondante, légèrement pierreuse auprès des pepins. — *Eau :* assez abondante, sucrée, vineuse, ayant un parfum agréable mais parfois peu développé.

Maturité. — Début de novembre et atteignant aisément le mois de décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — On a dit à tort, dans l'*Album de pomologie belge* (1850, t. III, p. 126), que ce poirier provenait des semis de feu Léon Leclerc, jadis député de Laval. Il en fut seulement le propagateur, ainsi qu'il résulte de la lettre suivante, écrite le 20 juin 1869 par l'ancien régisseur de ses pépinières, M. Hutin, maintenant horticulteur à Laval :

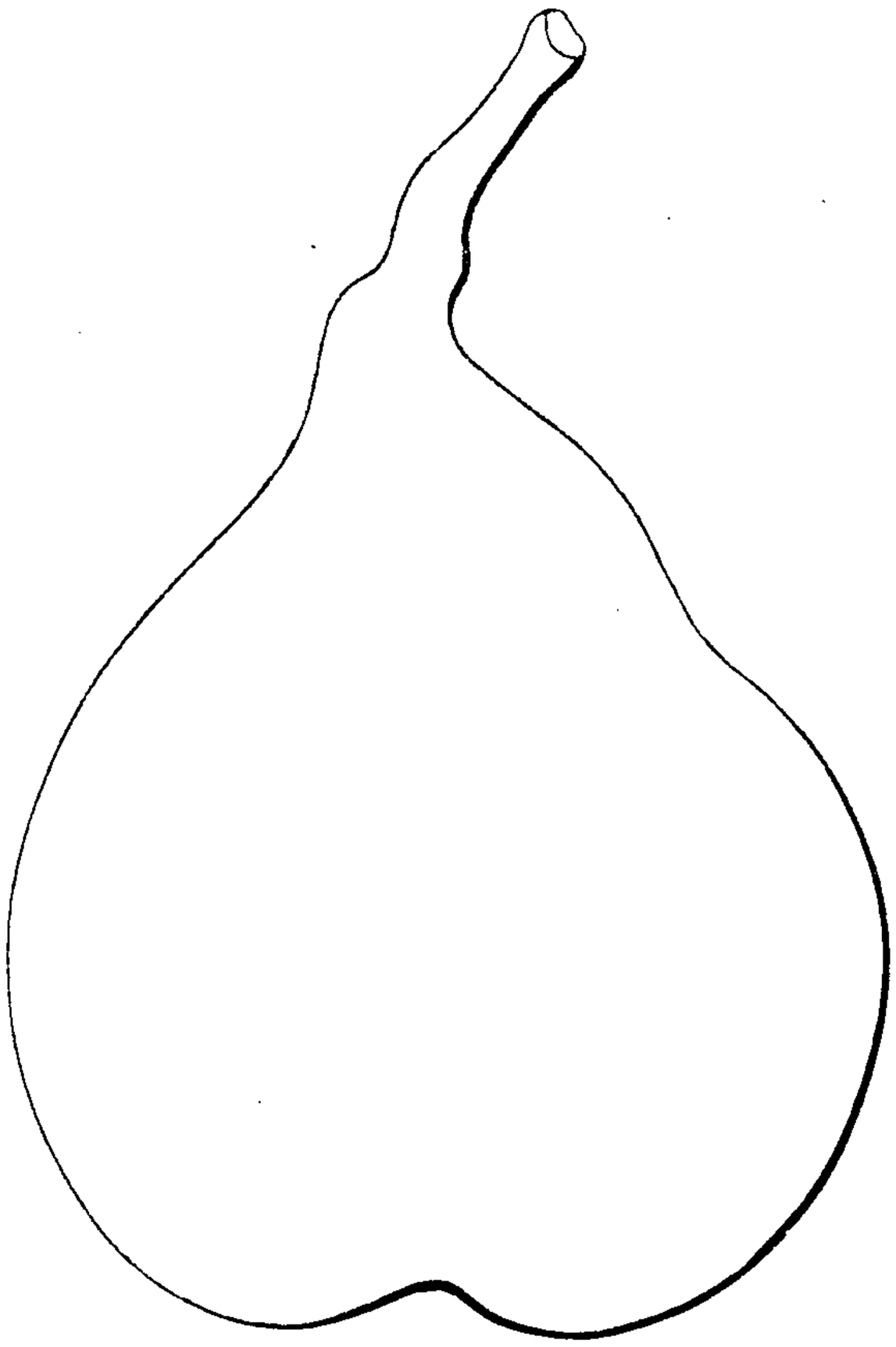
« Voici — me dit mon obligeant confrère — l'origine de la poire *Vezouzière* : Elle a été découverte par M. Léon Leclerc, dans un champ, en chassant chez une de ses amies, Mme de Bailly, propriétaire au château de la Vezouzière, commune de Bouëre (Mayenne). Vous le voyez, c'est un fruit qui ne provient pas des semis de ce pomologiste si distingué. Comment cette variété fut-elle mise dans le commerce?... La chose est simple : Ayant remarqué que l'arbre qui la produisait n'avait jamais été soumis à la greffe, M. Leclerc m'en apporta des rameaux ; je les multipliai, et bientôt il les répandit sous le nom Poirier de la Vezouzière, rappelant celui du château d'où dépendait le champ sur lequel il avait trouvé cette nouvelle espèce. » (*Lettre à M. André Leroy.*)

Poire VICAIRE DE WINKFIELD. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

---

896. Poire VICOMTE DE SPOELBERG.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Mons (Hovey, *the Fruits of America*, 1847, t. I, p. 13). — 2. De Spoelberg (Willermoz, *Observations sur le genre poirier*, 1849, 2e partie, p. 1). — 3. Beurré de Spoelberg (Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 158). — 4. Beurré de Mons (Decaisne, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1861, t. IV). — 5. Délices Van Mons (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base et érigés au sommet, généralement contournés, gros, longs et bien flexueux, gris-jaune ou gris-brun, aux lenticelles fines et clair-semées, aux coussinets des plus saillants. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes-arrondis, légèrement aigus et duveteux, non appliqués contre l'écorce, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes et d'un joli vert luisant, ovales-allongées, souvent un peu contournées sur elles-mêmes, à bords profondément dentés, à pétiole de longueur moyenne et fortement nourri.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce poirier, doué d'une extrême vigueur, fait dès sa deuxième année de remarquables pyramides, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné; son écusson se développe vite.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, très-ventrue à la base et plus ou moins bosselée près du sommet, où elle s'amincit subitement. — *Pédoncule :* long, arqué, charnu, oblique, renflé et souvent plissé à la partie inférieure, continu avec le fruit. — *Œil :* grand, très-ouvert, régulier, faiblement enfoncé. — *Peau :* assez rugueuse, jaune-citron, ponctuée de gris verdâtre, lavée de fauve autour de l'œil, parfois fortement tachée de brun olivâtre sur les deux faces, mais parfois aussi un peu carminée du côté du soleil. — *Chair :* fine et des plus blanches, fondante, juteuse, rarement bien granuleuse au cœur. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, savoureuse et possédant un parfum musqué habituellement assez marqué.

Maturité. — Courant de novembre et se prolongeant jusqu'à la fin de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous devons aux Belges cette excellente poire. Elle provient des semis du professeur Van Mons, qui la vit, à Louvain, mûrir pour la première

fois en 1827 ou 1828. Il la décrivit dès 1830 dans la *Revue des Revues* (n° de mars-avril), après l'avoir dédiée au vicomte de Spoelberg, amateur d'horticulture qui habitait Lowenjoul, près Louvain.

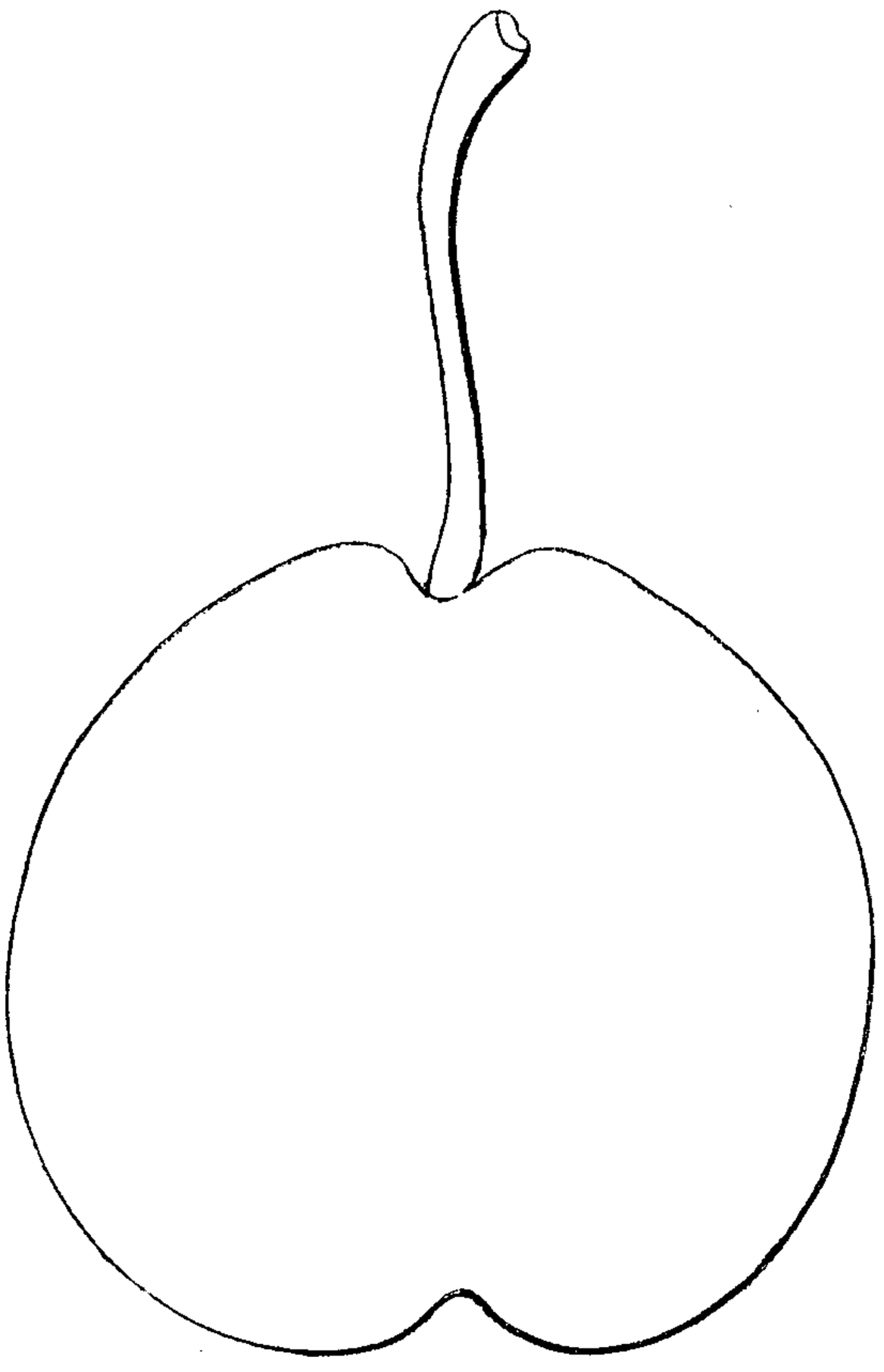
Observations. — La poire de Duvergnies, décrite ci-dessus (pp. 119-120), ayant parmi ses synonymes le nom *Délices de Mons*, il faut se garder de la croire identique avec la variété Vicomte de Spoelberg, qui nous est un jour revenue de Belgique sous le surnom *Délices de Van Mons*, et qu'on a souvent aussi appelée *Beurré* ou *Poire de Mons*. — Les poiriers Frédéric de Wurtemberg (t. II, p. 199) et Besi de Montigny (t. I, p. 279) ont été parfois supposés semblables au Vicomte de Spoelberg; le plus simple examen démontrera qu'une telle supposition n'avait rien de fondé.

---

897. Poire de VIGNE.

Synonymes. — *Poires :* 1. De Mademoiselle (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 62). — 2. De Vigne a Trochets (*Id. ibid.*, p. 87). — 3. De Damoiselle (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 91). — 4. Longue-Queue d'Anjou (*Id. ibid.*). — 5. De Vignot a Trochets (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 286). — 6. Longue-Queue d'Automne (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 237, n° 66). — 7. Des Demoiselles (Pépinières d'Angers, depuis 1835 environ).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et de longueur moyenne, un peu géniculés, brun grisâtre ou cendré, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets saillants. — *Yeux :* écartés du bois, volumineux, ovoïdes ou coniques, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales ou ovales-allongées, à bords faiblement crénelés, à pétiole long, épais et rigide.

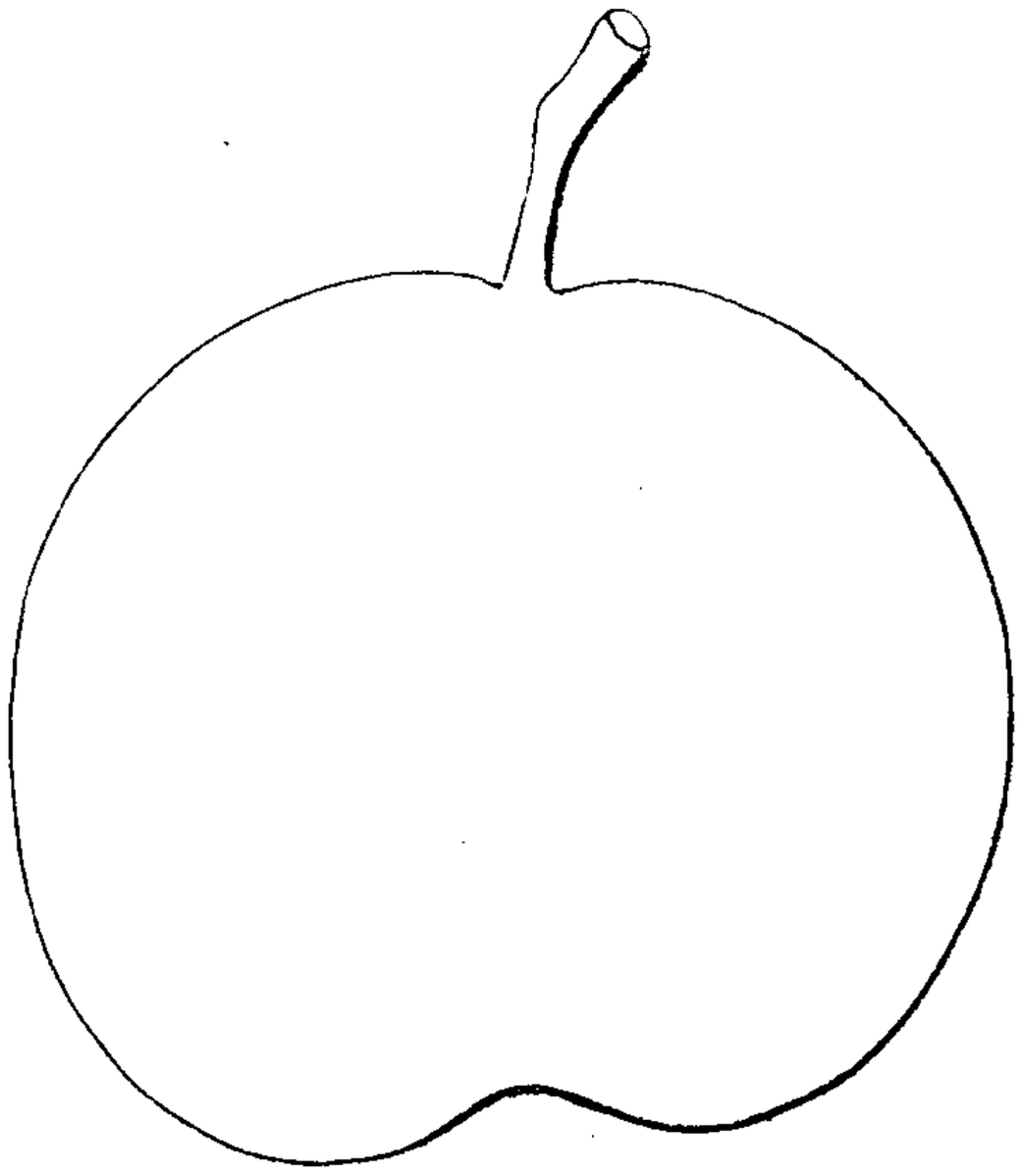
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Cet arbre, dont l'écusson se développe vite, possède une vigueur convenable et végète non moins bien sur le cognassier que sur le franc; ses pyramides sont généralement satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, ou globuleuse irrégulière et sensiblement aplatie aux deux pôles. — *Pédoncule :* souvent très-développé, mais souvent aussi assez court; toujours arqué, parfois même

contourné et noueux; grêle à son milieu, plus fort à ses extrémités; oblique ou perpendiculaire; placé à fleur de fruit ou inséré dans un vaste évasement dont les bords sont mamelonnés. — *Œil :* moyen ou petit, ouvert, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune grisâtre, rarement vermillonnée sur le côté de l'insolation, maculée de brun-fauve autour de l'œil et du pédoncule, puis semée de larges points verdâtres et rugueux que coupent çà et là quelques faibles marbrures gris foncé. — *Chair :* blanche, fine et fondante, juteuse, un peu granuleuse au cœur. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule et douée d'un léger parfum musqué-anisé très-délicat.

Poire de Vigne. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le Lectier, procureur du Roi à Orléans, inscrivait en 1628 ce poirier sur le *Catalogue* des arbres fruitiers contenus dans l'immense verger qu'il possédait depuis une trentaine d'années. Avant cet amateur, nous ne voyons personne signaler la poire de Vigne; mais après lui presque tous nos pomologues la décrivent ou la mentionnent. Merlet, en 1675, montre qu'alors elle portait déjà deux surnoms :

« La Poire de Vigne, ou *de Damoiselle,* ou la *Longue-Queuë d'Anjou* — dit-il — est ronde, grise-brune, fort bœurée, dont l'eau est excellente, et dont la queuë est extraordinairement longue : elle veut estre cueillie ferme et verte, autrement elle est pasteuse et passe trop tost. » (*L'Abrégé des bons fruits,* 2e édition, p. 91.)

Je crois cette variété originaire de l'Anjou, d'où peut-être elle aura gagné l'Orléanais. Mon opinion s'appuie sur le témoignage de Merlet, la surnommant en 1675 Longue-Queue *d'Anjou;* puis aussi sur ce fait, qu'on la cultive depuis un temps immémorial dans notre province, où il en existe sur les fermes des arbres séculaires. Quant à l'autre synonyme, Poire de Damoiselle, que lui donnait le même auteur et sous lequel on la vend encore fréquemment, aujourd'hui, dès le principe il fut dénaturé. C'était Poire *de Mademoiselle* qu'avait, en 1670, écrit Claude Saint-Étienne, le premier qui l'ait citée (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 62); mais Merlet ayant, cinq ans plus tard, imprimé Damoiselle au lieu de Mademoiselle, on le copia d'autant mieux, ensuite, que son ouvrage est beaucoup moins rare que celui de Claude Saint-Étienne. Mayer, qui dans sa *Pomona franconica* (1776) reproduisit le synonyme Demoiselle, essaya de l'expliquer :

« Comme il faut — fit-il observer — savoir cueillir et manger à propos la poire de *Vigne*, si l'on veut jouir de tous ses avantages, car elle est frêle, délicate, un rien la ternit, c'est peut-être de là que lui vient le nom de vierge, ou *Demoiselle.* » (Tome III, pp. 237-238, n° 66.)

On sent aisément tout ce qu'a d'inadmissible une telle supposition, que Mayer et d'autres, d'après lui, n'eussent pas eu besoin de faire, s'ils avaient eu sous les yeux le livre de Claude Saint-Étienne. Poire de Mademoiselle, en 1670, indique

effectivement un fruit dédié à la fille aînée du frère de Louis XIV, puisque jadis on désignait ainsi, avant son mariage, la première princesse du sang ; et par les noms *Monsieur*, *Madame*, le frère et la belle-sœur uniques ou plus âgés du roi. Aussi existe-t-il également, dans l'ancienne nomenclature des poiriers, trois poires de Monsieur, synonymes maintenant d'Orange rouge, Caillot rosat et Doyenné, outre une poire de Madame, ou Madame de France.

Poires de VIGNE A TROCHETS et de VIGNOT *id.* — Synonymes de poire *de Vigne*. Voir ce nom.

Poire VIGOUREUSE. — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

Poire VILAINE D'ANJOU. — Synonyme de poire *Caillot rosat*. Voir ce nom.

Poire de VILLANDRÉE. — Synonyme de poire *Grosse-Queue*. Voir ce nom.

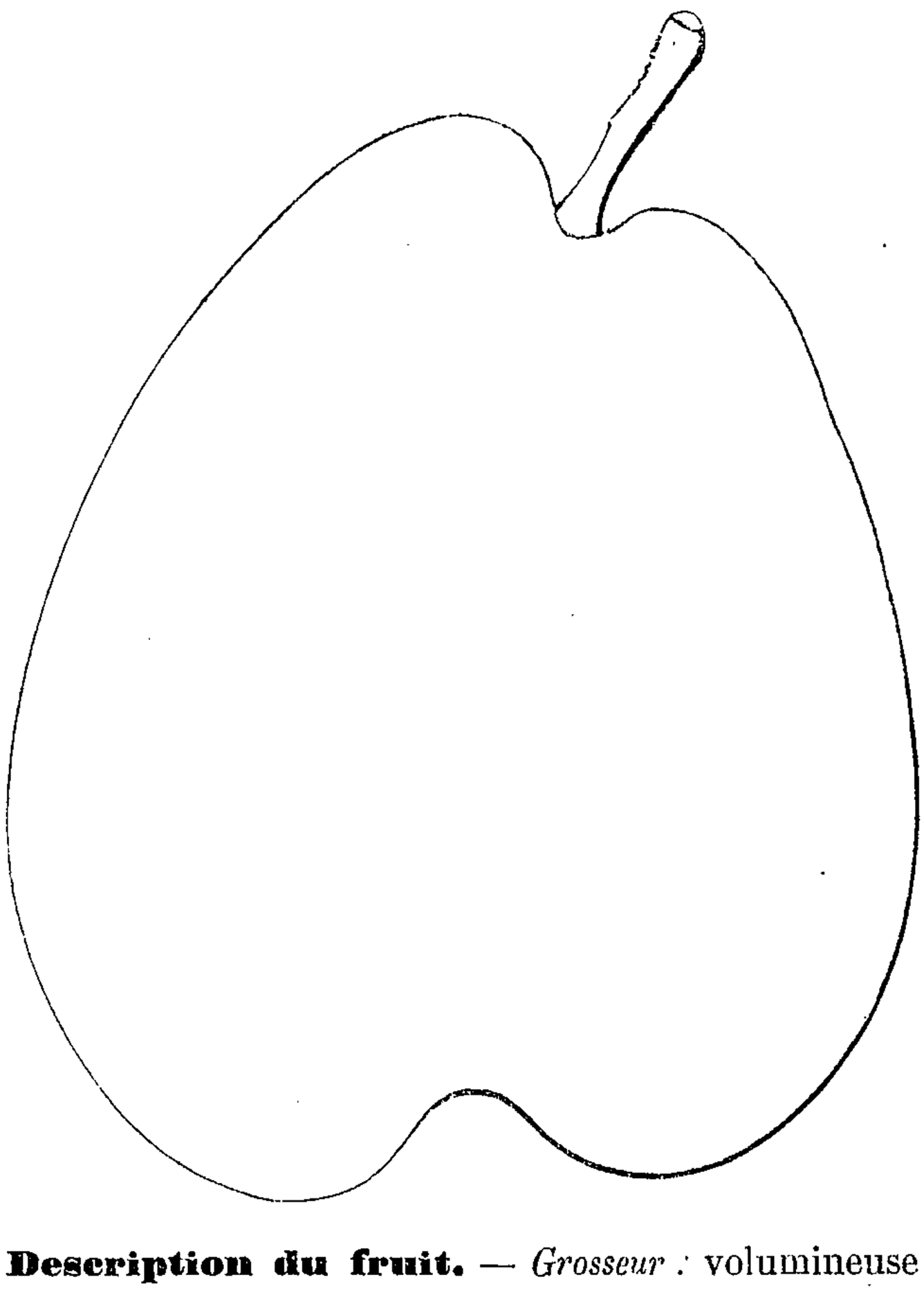
Poire de VILLANDRY. — Synonyme de *Besi de l'Échasserie*. Voir ce nom.

---

898. Poire VILLÈNE DE SAINT-FLORENT.

Synonyme. — *Poire* De Saint-Florent (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 46, n° 769 ; et 1868, p. 41, n° 710).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés et arqués, très-gros mais peu longs, coudés, brun-vert foncé lavé de gris, aux lenticelles apparentes et rapprochées, aux coussinets saillants. — *Yeux :* collés contre le bois, moyens, ovoïdes arrondis. — *Feuilles :* grandes et d'un beau vert luisant, ovales arrondies, ayant les bords bien crénelés, le pétiole court et très-nourri.

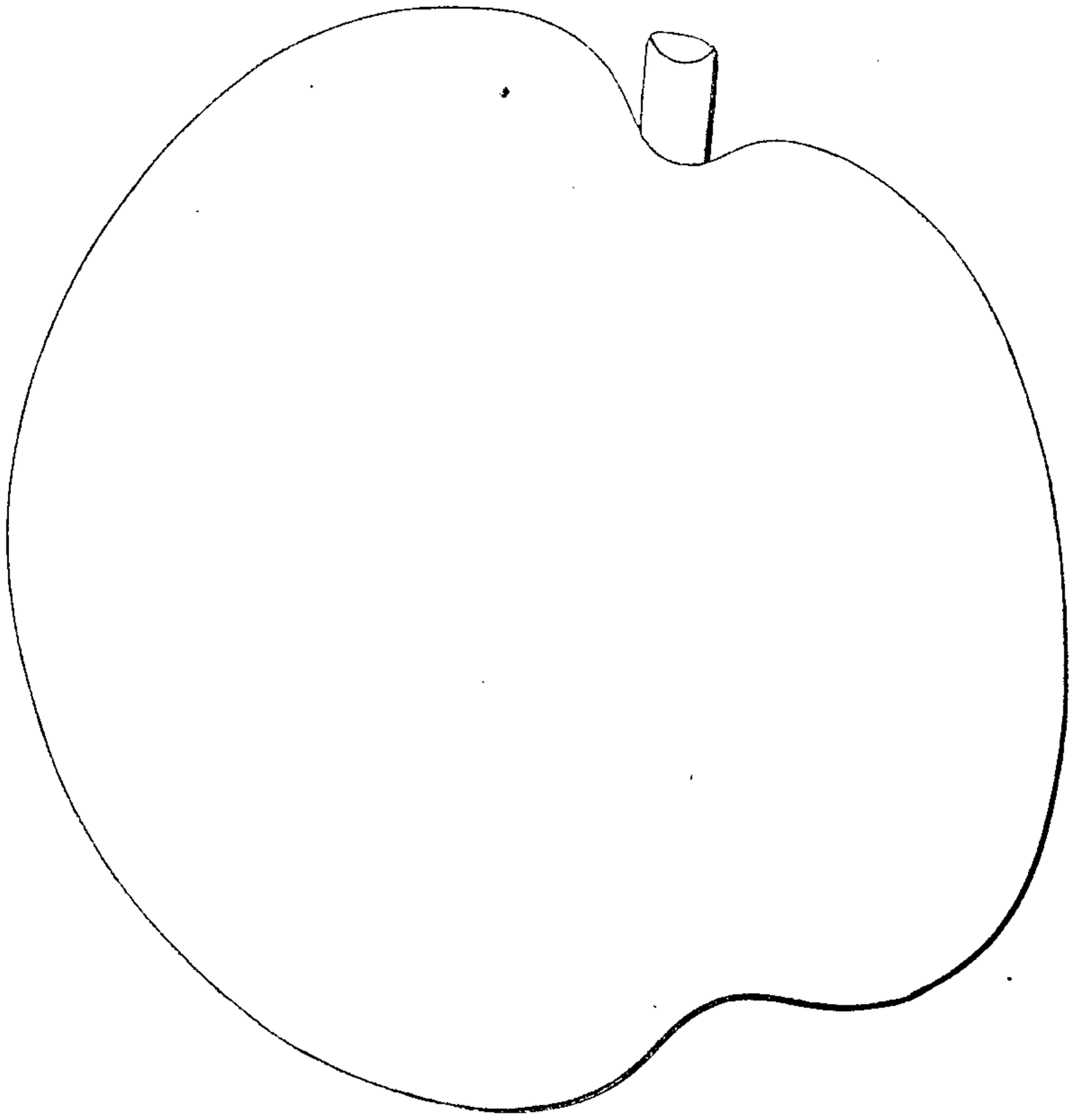
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On le greffe non moins avantageusement sur cognassier que sur franc ; il développe vite son écusson et prend en général une forme pyramidale très-convenable.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois considérable. —

Forme : variable, elle passe de l'ovoïde à la globuleuse, mais toujours elle est irrégulière et beaucoup moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, arqué, mince et renflé à la base, ou court, droit et très-fort; il est oblique-ment inséré dans une cavité large et profonde dont l'un des bords forme le plus souvent une protubérance excessivement prononcée. — *Œil :* très-grand et des plus ouverts, bien enfoncé ou presque à la surface. — *Peau :* rugueuse, vert clair, maculée de fauve autour de l'œil puis entièrement ponctuée, veinée et striée de gris-roux, ce qui lui donne une apparence granitée des plus complètes. — *Chair :* blanchâtre et grossière, ferme, cassante, marcescente et bien pierreuse. — *Eau :* suffisante, peu sucrée, astringente et sans parfum.

Poire Villène de Saint-Florent. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Commencement et courant d'octobre.

Qualité. — Première comme fruit à compote.

Historique. — Cette volumineuse poire d'automne, qui ne saurait être mangée crue, me fut envoyée, vers 1858, de Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne (Belgique), siége des pépinières de la Société Van Mons. Par inattention on me l'étiqueta seulement du nom *Saint-Florent*, sous lequel je la propageai d'abord. Plus tard, voulant connaître l'origine de ce fruit, dont je n'ai rencontré aucune description, je consultai les *Catalogues* de la Société qui me l'avait fourni. Nulle poire Saint-Florent n'y existait; mais on y mentionnait aux pages 56, 306 et 340 du tome Ier, une *Villène de Saint-Florent* que je soupçonnai devoir être ma variété. Questionné par moi, le directeur de cet établissement, M. Bivort, répondit :

« Je crois, Monsieur et cher Confrère, que la poire à vous adressée sous l'étiquette Saint-Florent, n'est autre que la *Villène de Saint-Florent ;* elle n'a jamais figuré sous le premier nom au Catalogue. J'ai reçu ladite variété de M. Léon Leclerc, de Laval, vers 1848, avec cette seule indication : « Fruit nouveau. » (*Lettre du 13 mars 1869.*)

Poursuivant ma recherche, je me suis adressé à M. Hutin, pépiniériste à Laval-

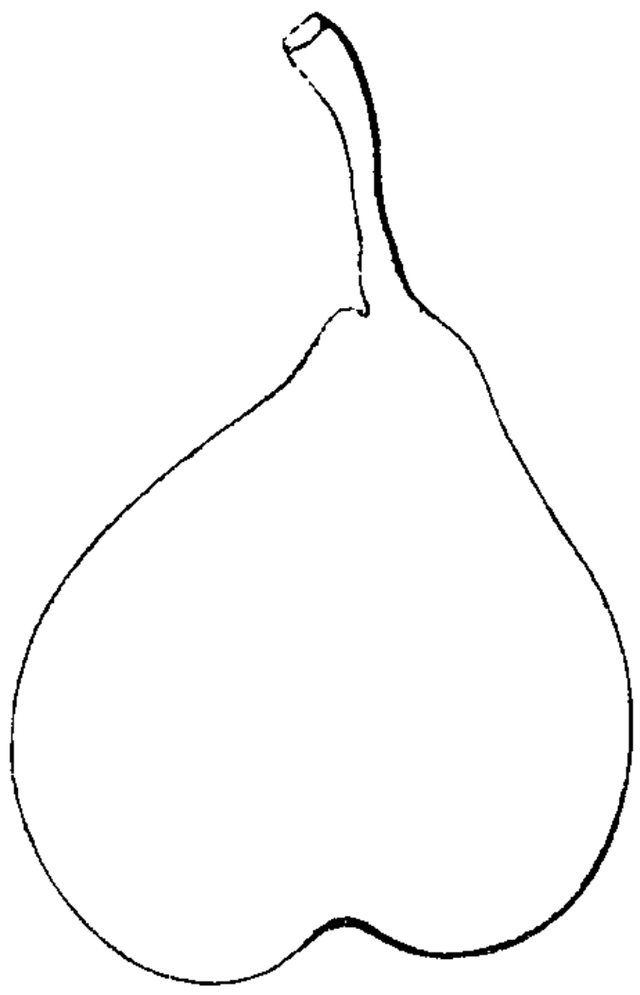
et propriétaire actuel des semis de M. Léon Leclerc, depuis longtemps décédé. Voilà les renseignements qu'il m'a transmis :

« La poire *Villène de Saint-Florent* a été envoyée en 1846 à M. Léon Leclerc, comme nouveauté, par M. Vibert, ancien horticulteur d'Angers. Je ne sais quel est son obtenteur, mais je crois qu'elle vient du village de Saint-Florent, près Saumur. Je ne puis rien dire de ce fruit, qui a disparu de nos pépinières et que je n'ai jamais pu juger. (*Lettre du 20 juin 1869.*)

Il se peut, comme le pense M. Hutin, que ce poirier sorte de Saint-Florent, près Saumur, mais on ne saurait l'affirmer. Feu Vibert, qui le possédait avant 1846, le savait sans doute. Pour moi, mes souvenirs de pépiniériste et d'Angevin ne me rappellent absolument rien sur l'origine et sur le nom de cette variété.

---

899. Poire de VIN [des Anglais].



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, gros et assez longs, bien coudés, rouge-brun, ayant les lenticelles fines, des plus clair-semées, et les coussinets ressortis. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, petits ou moyens, ovoïdes, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovalés, à bords presque unis, portées sur un pétiole long et grêle.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Ce poirier, fort vigoureux, fait de très-belles pyramides et pousse bien sur cognassier ; le développement de son écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* turbinée assez régulière, à peine obtuse, bien ventrue à la base et moins renflée, généralement, d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, menu, plus fort à ses extrémités, oblique et continu avec le fruit. — *Œil :* petit, ouvert, presque saillant. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de roux, tachée de brun et largement lavée, sur la face exposée au soleil, de rose carminé, vif et brillant. — *Chair :* blanc verdâtre, mi-fine, juteuse et fondante, contenant au centre quelques granulations. — *Eau :* abondante, excessivement sucrée, aromatique et vineuse.

Maturité. — Vers la moitié d'août.

Qualité. — Première.

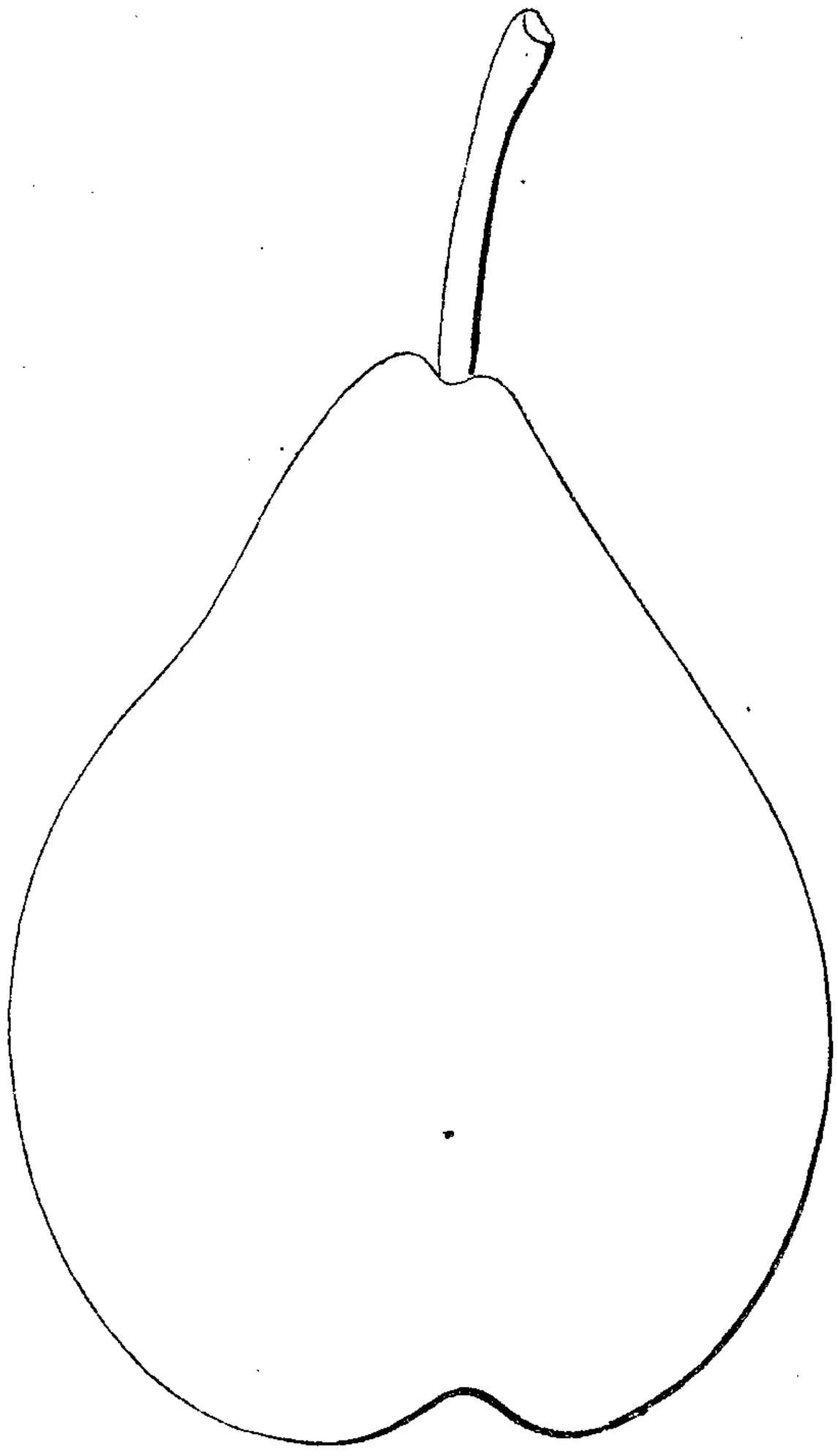
Historique. — Dès 1598 le docteur Jean Bauhin décrivait dans l'*Historia fontis et balnei Bollensis* (p. 111) deux poires de Vin mûrissant, l'une au début de l'automne, l'autre au début de l'hiver, d'où suit qu'elles n'ont rien de commun avec celle ici figurée. Mais la première est parfaitement semblable au fruit de même nom, originaire de Nassau, caractérisé en 1860 par M. Oberdieck (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. II, p. 387, n° 182) ; et la seconde à la poire à cuire dite de Saint-Gall, ou au Vin, dont s'est occupé M. Decaisne en 1860, au tome III de son *Jardin fruitier du Muséum*. Ceci expliqué, je n'ai plus qu'à regretter de ne pouvoir établir l'état civil de la délicieuse et ravissante petite poire faisant l'objet de cet article, car elle est vraiment des plus intéressantes. Je l'ai trouvée, vers 1843, dans la collection du Comice horticole d'Angers ; elle était étiquetée Poire de Vin

des Anglais. Ces derniers en sont-ils les obtenteurs ? Où, et à quelle époque l'auraient-ils gagnée ? Voilà des questions qui me trouvent complétement au dépourvu. Pour les résoudre, ni les Bulletins, ni les archives de notre ancien Comice, ni les pomologues anglais ne m'ont fourni la moindre note ; Thompson, parmi ces derniers, est le seul qui m'ait parlé d'une WINE PEAR, et précisément il ne l'a connue que de nom ! (Voir *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 154.) Elle doit être bien peu répandue, puisque je ne l'ai jamais rencontrée chez nos principaux pépiniéristes.

---

900. POIRE VINEUSE.

Synonyme. — *Poire* VINEUSE ESPEREN, *ou* D'ESPEREN (Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, édition de 1855, t. I, p. 72).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, généralement étalés, assez gros, des plus longs et des plus géniculés, légèrement duveteux, brun verdâtre quelque peu lavé de rouge auprès des yeux et ayant les lenticelles larges, excessivement abondantes, les coussinets presque nuls et de longs mérithalles. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, à écailles bombées et disjointes, bien écartés du bois ou formant éperon. — *Feuilles :* peu nombreuses, elliptiques, planes ou canaliculées, à bords profondément dentés, à pétiole long et fort.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il végète fort bien sur cognassier, où sa vigueur n'a rien d'immodéré ; le développement de l'écusson est ordinaire ; les pyramides sont superbes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* turbinée régulière, légèrement obtuse, assez mince près du sommet, bien ventrue dans toute sa partie inférieure. — *Pédoncule :* long ou assez long, gros ou de moyenne force, renflé au point d'attache, recourbé, obliquement implanté à fleur de peau et souvent adossé contre un mamelon rarement très-développé. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, placé dans un large mais peu profond bassin dont les bords sont plissés ou côtelés. — *Peau :* épaisse et rugueuse, jaune d'ocre plus ou moins verdâtre, ponctuée de brun-fauve, lavée de même à ses extrémités et

quelque peu rougeâtre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanc fortement jaunâtre, fondante, aqueuse, demi-fine, granuleuse au cœur. — *Eau :* très-abondante, des plus vineuses et bien sucrée, acidule, délicatement parfumée.

Maturité. — Du commencement jusqu'à la fin d'octobre.

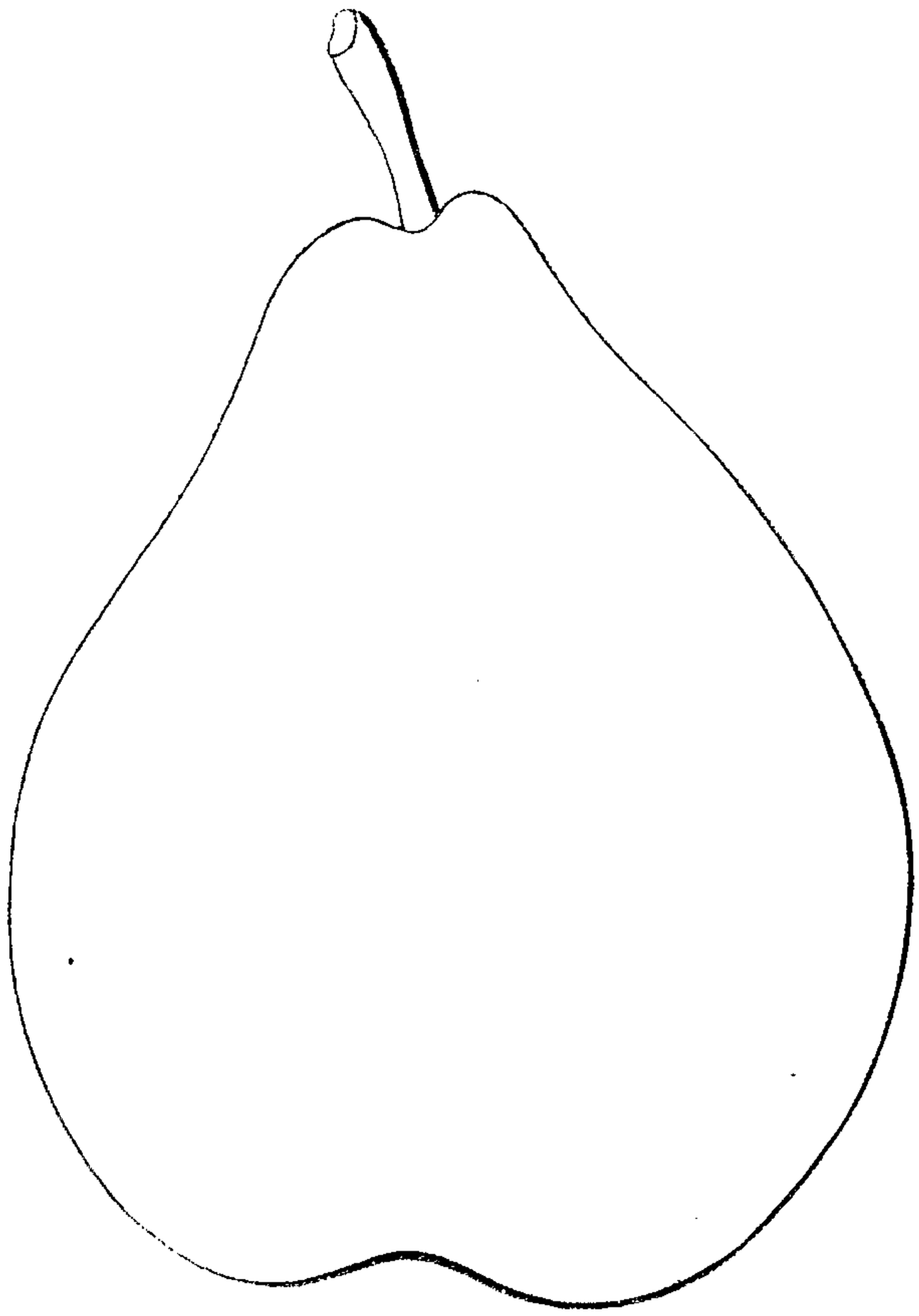
Qualité. — Première.

Historique. — La poire Vineuse sort des semis du major Esperen, décédé à Malines en 1847. Elle remonte à 1840, et quand je la reçus de Belgique, en 1848, je crois pouvoir affirmer qu'on ne la rencontrait pas encore dans les pépinières françaises. Mon *Catalogue* de 1850 l'a signalée pour la première fois (p. 5, n° 533), mais sous le nom Vineuse *d'Espagne*, ainsi défiguré par les typographes. Longtemps appelée Vineuse d'Esperen, c'est depuis quatre ou cinq ans seulement, qu'à l'exemple des principaux pomologues nos horticulteurs ont commencé à lui rendre son véritable, son unique nom : poire Vineuse.

Poire VINEUSE ESPEREN *ou* D'ESPEREN. — Synonyme de poire *Vineuse*. Voir ce nom.

---

901. Poire VINGT-CINQUIÈME ANNIVERSAIRE DE LÉOPOLD Ier.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, gros et longs, à peine géniculés, brun grisâtre et parfois légèrement nuancé de rose, à lenticelles fines et clair-semées, à coussinets bien accusés. — *Yeux :* petits, ovoïdes, obtus, collés contre le bois, aux écailles entr'ouvertes. — *Feuilles :* grandes, rarement abondantes, ovales, régulièrement dentées en scie, portées sur un pétiole épais, court et longuement stipulé.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que la croissance de son écusson ; tout sujet lui plaît et ses pyramides laissent peu de chose à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* turbinée régulière et plus ou moins obtuse, mais habituellement très-ventrue vers la base. — *Pédoncule :* court, de moyenne force, un peu

renflé au sommet, vertical et arqué, implanté au centre d'une faible dépression à bords inégaux. — *Œil :* grand, mi-clos ou bien ouvert, modérément enfoncé, presque toujours entouré de gibbosités. — *Peau :* vert tendre nuancé de jaune pâle, parsemée de petits points roussâtres, striée de brun dans le bassin ombilical, un peu vermillonnée sur la partie qui regarde le soleil et quelquefois portant, sur la face opposée, d'assez larges macules noirâtres et très-squammeuses. — *Chair :* blanche, fine, juteuse, fondante ou mi-fondante, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, possédant un savoureux arome.

Maturité. — Fin d'octobre et courant de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette poire, qui n'a contre elle que l'interminable longueur de son nom, provient de Jodoigne (Belgique), où M. Xavier Grégoire, tanneur et pomologiste, l'obtint en 1855. La dénomination qu'on lui a donnée indique que la mise à fruit du pied-type coïncida avec le début de la vingt-cinquième année du règne de feu Léopold I^er^. (Voir plus haut, p. 338, à l'article *Poire Léopold I^er^*, les détails relatifs à ce prince.)

Poire VINGT-MARS. — Synonyme de poire *Cumberland*. Voir ce nom.

Poire VIOLETTE. — Synonyme de *Bergamote du Bugy*. Voir ce nom.

Poire VIOLINE D'ANJOU. — Synonyme de poire *de Fauce*. Voir ce nom.

Poire VIRGALIEU. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

Poires : VIRGILLEUSE, — VIRGOULE, — VIRGOULÉE, — VIRGOULETTE, ——— Synonymes de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

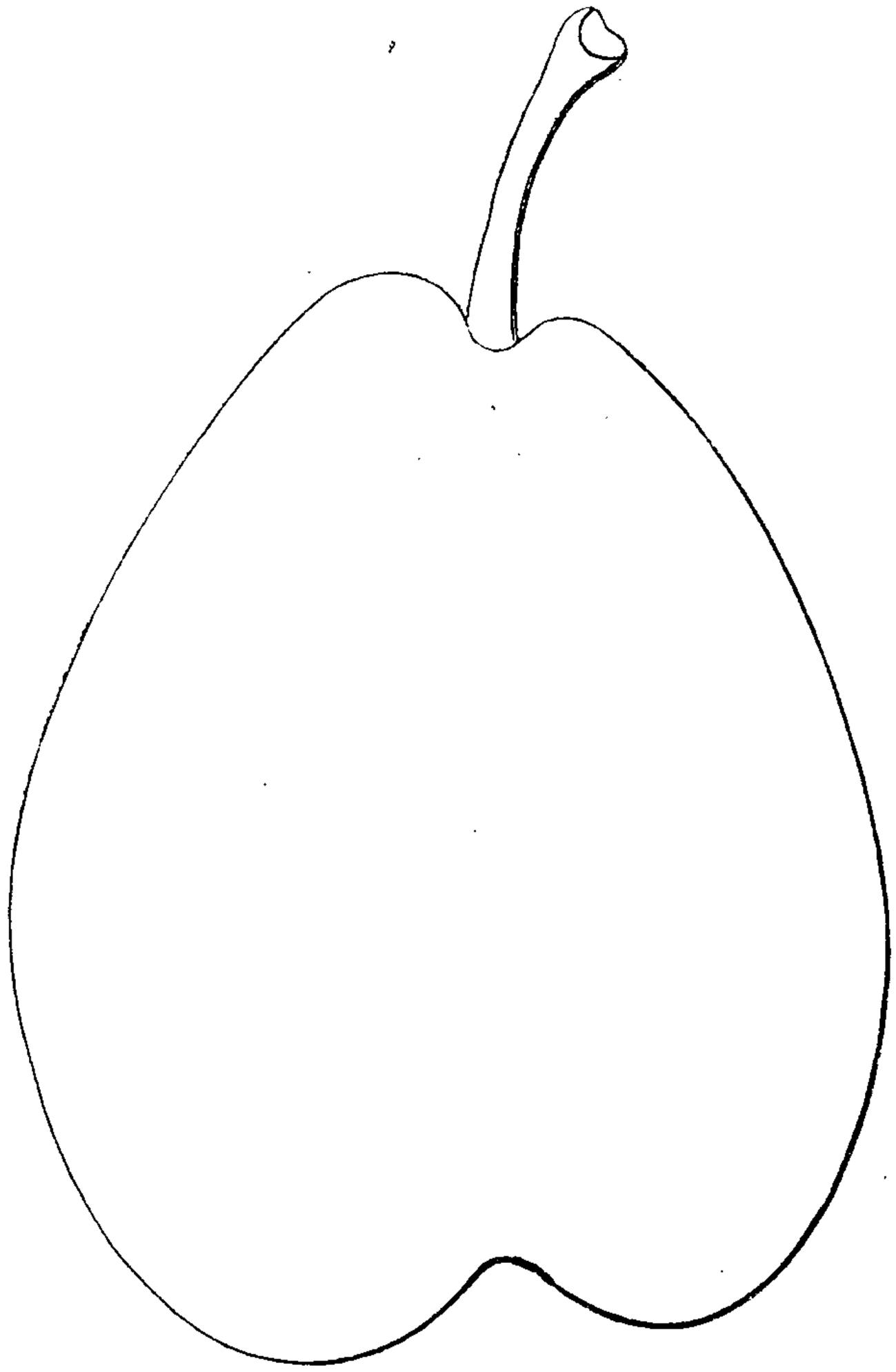
902. Poire VIRGOULEUSE.

Synonymes. — *Poires :* 1. Virgoulette (de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 101). — 2. Chambrette (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 98). — 3. Bujaleuf (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1692, t. I, p. 143). — 4. De Glace (*Id. ibid.*). — 5. Virgoulée (*Id. ibid.*). — 6. Laborie (Ménage, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, 1694, 2^e^ édition). — 7. Virgule (Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, 1724-1786, t. VI, p. 167, n° 56). — 8. Virgoule (Anonyme, *Traité des arbres fruitiers*, traduit de l'allemand par un membre de la Société économique de Berne, 1768, t. II, p. 37). — 9. Besi de Virgoulée (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 226, n° 53). — 10. Paradis d'Hiver (*Id. ibid.*). — 11. Saint-Léonard (*Id. ibid.*). — 12. De Verre (*Id. ibid.*). — 13. Chambrette ronde (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, 2^e^ partie, p. 134, n° 147). — 14. Virgilleuse (*Id. ibid.*). — 15. Vigoureuse (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. III, n° 115).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, excessivement longs et des plus gros, bien coudés, vert clair grisâtre, aux lenticelles larges et abondantes, aux coussinets presque

nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, duveteux, écartés du bois ou formant éperon et généralement ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* d'un joli vert brillant, ovales, faiblement dentées ou crénelées, portées sur un pétiole assez long et très-nourri.

Poire Virgouleuse.



Fertilité. — Convenable, mais seulement sur les sujets en espalier.

Culture. — Sa remarquable vigueur et le rapide développement de son écusson donnent à ses pyramides, dès leur deuxième année, une beauté peu commune ; cependant tout conseille, pour obtenir de ce poirier d'assez abondants produits, de ne le cultiver qu'en espalier. On le greffe spécialement sur cognassier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* régulièrement ovoïde, mamelonnée au sommet, souvent un peu contournée dans son ensemble. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, arqué, oblique, inséré à fleur de peau ou dans un léger évasement à bords inégaux. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, souvent entouré de plis, placé au centre d'un bassin très-large et de profondeur variable. — *Peau :* à fond jaune blafard nuancé de vert-pré, ponctuée, marbrée et tachetée de fauve verdâtre, particulièrement dans le voisinage de l'œil et du pédoncule, et plus ou moins rougeâtre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine ou mi-fine, fondante, aqueuse, ayant quelques pierres au-dessous des loges. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, douée d'un parfum particulier et prononcé qui la rend des plus savoureuses.

Maturité. — Fin de novembre ou commencement de décembre et atteignant facilement la mi-janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Celui de nos pomologues qui le premier signala cette poire, fut Bonnefond, en 1653, dans son *Jardinier français :* « La Virgoulette ou « Virgouleuse — dit-il — mûrissant en octobre et novembre (p. 101) ; » et voilà tout. Mais vient Merlet, en 1675, dont le laconisme est moins grand :

« La *Virgouleuse* — nous apprend-il — sort du village de Virgoulée, près Limoges, dont le

Baron de Chambray est Seigneur, ce qui la fait appeller dans le Pays, la Chambrette. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 2e édition, pp. 98-100.)

La Quintinye, contemporain de Merlet, cultiva cette variété dans le verger de Louis XIV, à Versailles, et s'étendit longuement sur elle, dans le remarquable ouvrage qu'il écrivit avant 1688. J'en extrais les lignes suivantes, d'un intérêt marqué pour nous :

« Elle devroit — dit-il — porter le simple nom de Virgoulée, plutôt que tout autre. Ce qui m'en fait juger ainsi, c'est à cause du Village de Virgoulée, voisin de la Ville de Saint-Léonard en Limousin, Village duquel nous l'avons tirée,... par la liberalité du marquis de Chambray, qui en étoit le Seigneur,... et où apparemment elle avoit passé un fort long tems sans éclat, ni plus ni moins, pour ainsi dire, qu'une perle dans sa coquille... Or, depuis ce tems-là, elle a commencé tout de bon à faire parler d'elle... Quand on la prend à propos, elle se trouve un des meilleurs fruits du monde... et sa réputation a fait, qu'en fort peu d'années elle s'est autant répandue dans tous les Jardins Fruitiers de l'Europe, qu'aucune autre Poire que nous connoissions... » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690-1692, t. I, p. 143.)

Ni Merlet ni la Quintinye, on a dû le remarquer, n'ont précisé l'époque de la propagation, dans Paris et ses environs, du poirier Virgouleuse. Ménage, qui eut soin de s'en enquérir, l'a consignée, avec plusieurs autres renseignements curieux sur cet arbre, dans la seconde édition de son *Dictionnaire étymologique*, publiée en 1694 :

« Ce fut — déclare-t-il — un nommé M. de Laborie, secrétaire du Roy, qui l'apporta à Paris, vers l'an 1630, ce qui l'a fait appeller aussi, par d'autres, *Poire de Laborie*. On la nomme également, dans le Limousin, poire de Glace. » (*Dictionnaire étymologique de la langue française*, édition de 1694, au mot VIRGOULEUSE.)

Et de ce passage il résulte que le poirier Virgouleuse était déjà connu à Paris quand la Quintinye le greffa dans les jardins fruitiers de Versailles, puisque ces derniers remontent au plus à 1675.

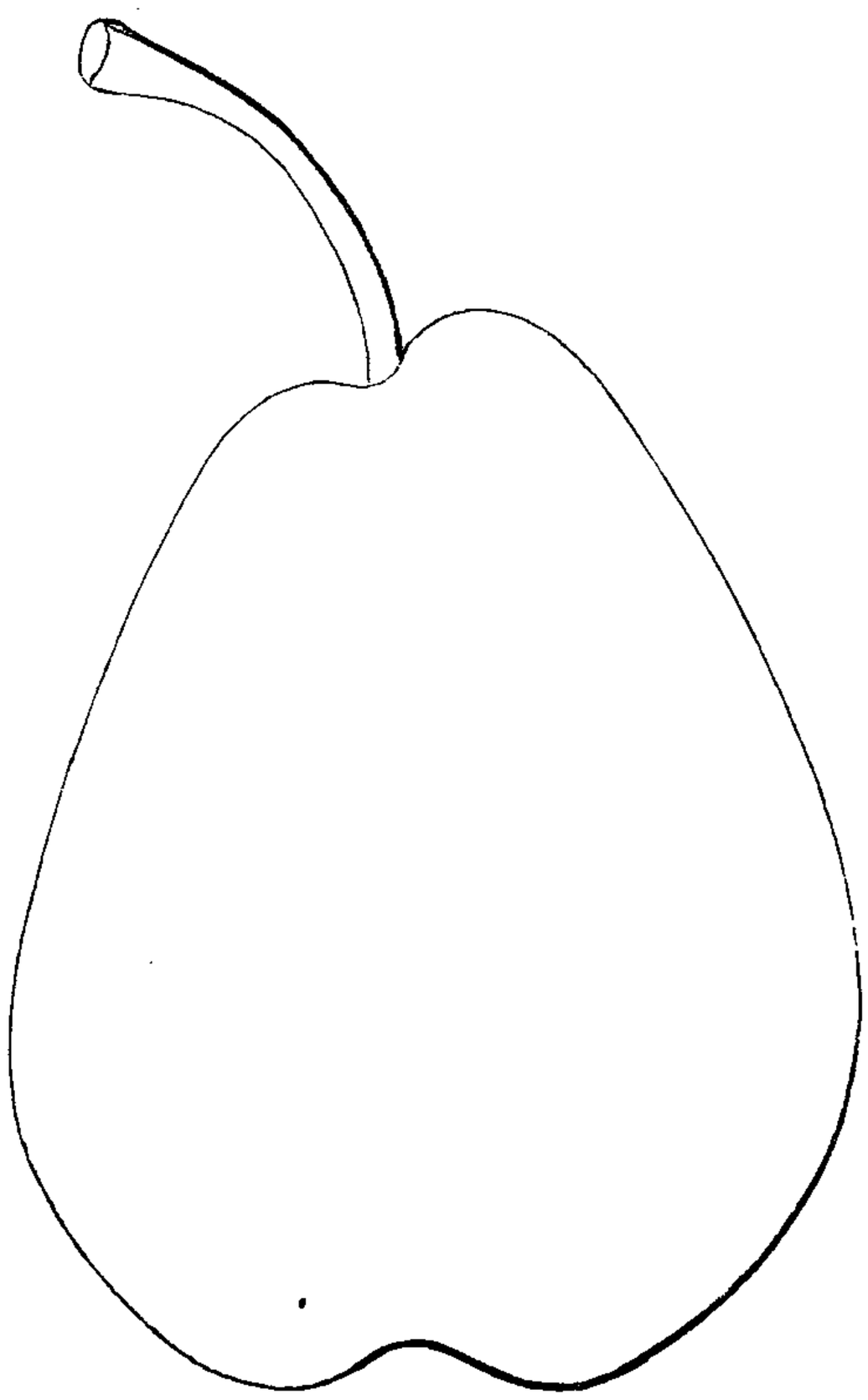
Observations. — De nos jours cette variété d'automne et d'hiver est moins estimée qu'autrefois. Cela tient, non pas à ce qu'elle a perdu de ses qualités, mais au grand nombre de poires nouvelles sorties des milliers de semis faits depuis le commencement du siècle ; poires dont plusieurs égalent en bonté la Virgouleuse, et sont, de plus, exemptes de ses défauts. On lui reproche en effet : de prendre l'odeur des objets sur lesquels on la pose ; de noircir extérieurement et intérieurement au moindre choc, à la plus faible pression ; d'avoir parfois un goût de cire ; enfin de se crevasser assez souvent sur l'arbre, d'où elle tombe ensuite à peu près pourrie. Tous ces reproches sont fondés, mais il est facile d'empêcher la Virgouleuse de les mériter, en ne la mettant au fruitier que sur du sable, de la mousse ou des tablettes inodores et très-sèches, puis en ne l'y exposant à aucun froissement. Quant au goût de cire, quant aux crevasses, pour l'en préserver il faut planter l'arbre au levant ou au couchant, et surtout, nous l'avons déjà dit, le placer en espalier.

POIRE VIRGULE. — Synonyme de poire *Virgouleuse*. Voir ce nom.

POIRE EN VIS. — Synonyme de poire *Cornemuse*. Voir ce nom.

---

903. Poire de VITRIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, un peu étalés, gros et longs, faiblement coudés, fauve grisâtre nuancé de rouge-brique, aux lenticelles apparentes et rapprochées, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, obtus et non appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, d'un beau vert, ovales ou ovales-allongées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords profondément dentés ou crénelés, le pétiole de grosseur et de longueur moyennes.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — La vigueur de ce poirier permet de le greffer avantageusement sur le cognassier ; la croissance de l'écusson est ordinaire ; les pyramides, tant pour la forme que pour la force, sont très-satisfaisantes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde assez régulière, plissée et mamelonnée au sommet, souvent bien ventrue à son milieu. — *Pédoncule :* long ou de moyenne longueur, un peu mince, renflé au point d'attache, recourbé, oblique, placé à la surface du fruit, avec lequel il est parfois continu d'un côté. — *Œil :* grand, très-ouvert, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune blafard fortement nuancé de gris-roux, ponctuée de brun-fauve, rayée de même dans le bassin ombilical, parfois aussi autour du pédoncule, et vermillonnée sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, aqueuse, mi-fine et mi-fondante, contenant au centre de nombreuses pierres. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, légèrement musquée.

Maturité. — Courant de novembre et se prolongeant jusqu'en décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Duhamel est le premier auteur qui chez nous ait décrit la poire de Vitrier ; il le fit en 1768 dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. II, p. 139), mais n'y donna aucun renseignement sur l'origine de cette variété. Elle devait être alors depuis peu dans les jardins français, et très-probablement provenir de l'Allemagne ; le passage suivant du pomologue Mayer permet du moins de le supposer :

« Cordus — dit-il — a une *Pyrum Vitreum* qu'il a rencontrée abondamment en Saxe, aux environs d'Eisleben, et qui encore aujourd'hui (1776) est fort commune dans toute l'Allemagne. C'est une bonne poire d'automne, d'une chair assez tendre, dont l'eau, quoique peu abondante, est douce, relevée et d'un goût fort agréable. La poire de Vitrier de Duhamel diffère de celle-ci par le nom : c'est *Pyrum Vitriarii*, non Vitri, par la forme, le coloris et la

chair, mais ces différences ne me paroîssent pas assez essentielles pour décider que ce ne soit pas la même poire; elles peuvent avoir été produites par le changement de terrain et de climat, ainsi que par la culture. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 303.)

Le botaniste Valère Cordus, dont Mayer parle ici, naquit dans la Hesse électorale ; il mourut en 1544 et fut connu surtout par son *Historia stirpium*. Notre poire de Vitrier serait donc antérieure à cette dernière date, ce qui lui compose un âge, fort respectable, d'au moins trois siècles et demi.

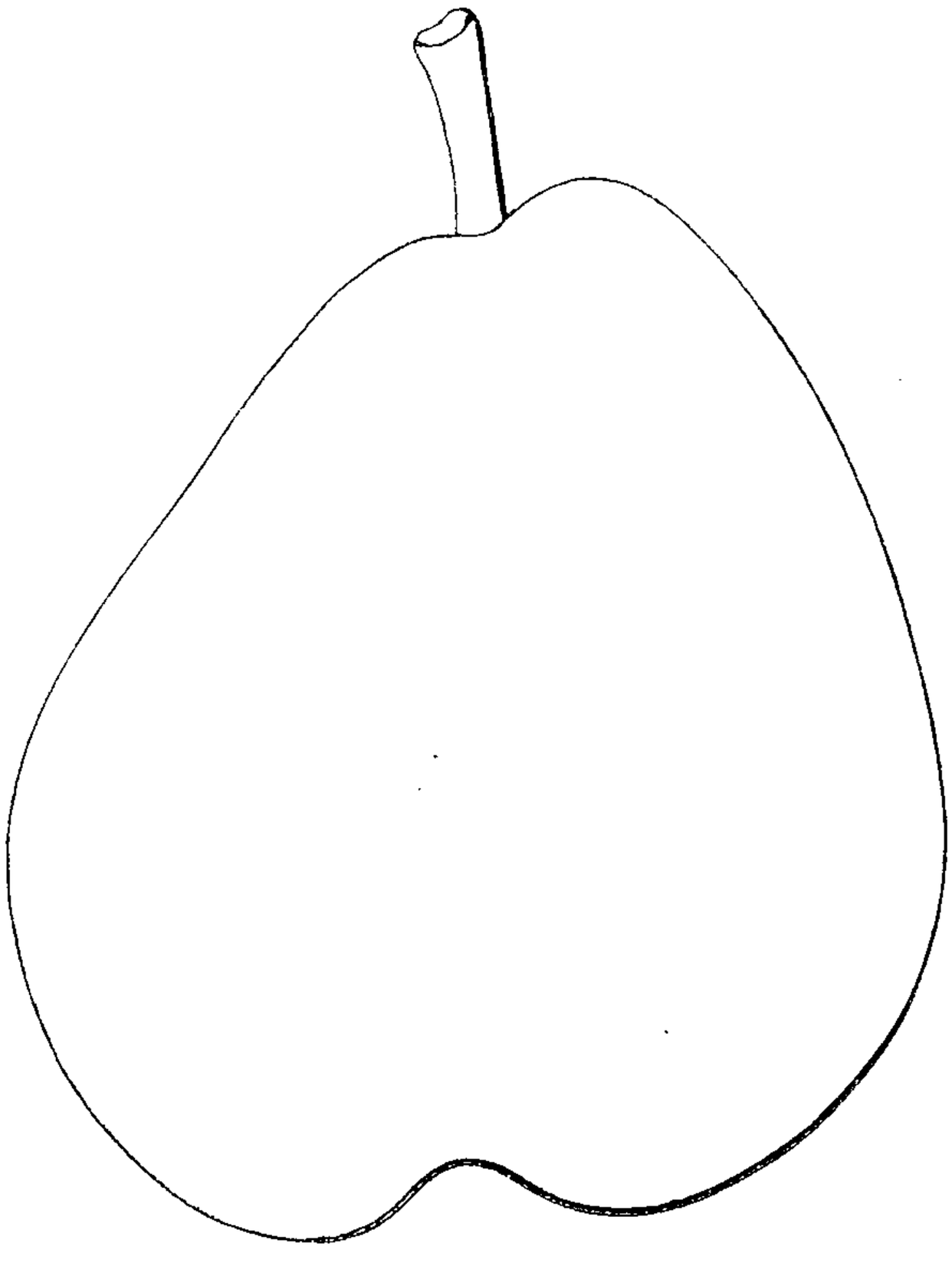
Poire VLESEMBECK. — Synonyme de poire *Thompson*. Voir ce nom.

---

904. Poire de la VOIE AUX PRÊTRES.

Synonymes. — *Poires* : 1. Cadet (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres fruitiers cultivés dans son jardin et plant*, 1628, p. 11 ; — et Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 96). — 2. Cadet de Bordeaux (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 63). — 3. Milan (*Id. ibid.*). — 4. De Cadet (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 93). — 5. Bergamote Cadette (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, année 1767, p. 38; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 172, n° 54. — 6. Milan de Bordeaux (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 216, n° 42).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-étalés et quelque peu arqués, gros, courts, à peine géniculés, gris rougeâtre, ayant les lenticelles peu larges mais abondantes, les coussinets modérément ressortis et de courts mérithales. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, volumineux, ovoïdes, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, rarement nombreuses, ovales-arrondies, acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords faiblement crénelés et parfois presque unis, à pétiole de longueur moyenne et très-nourri.

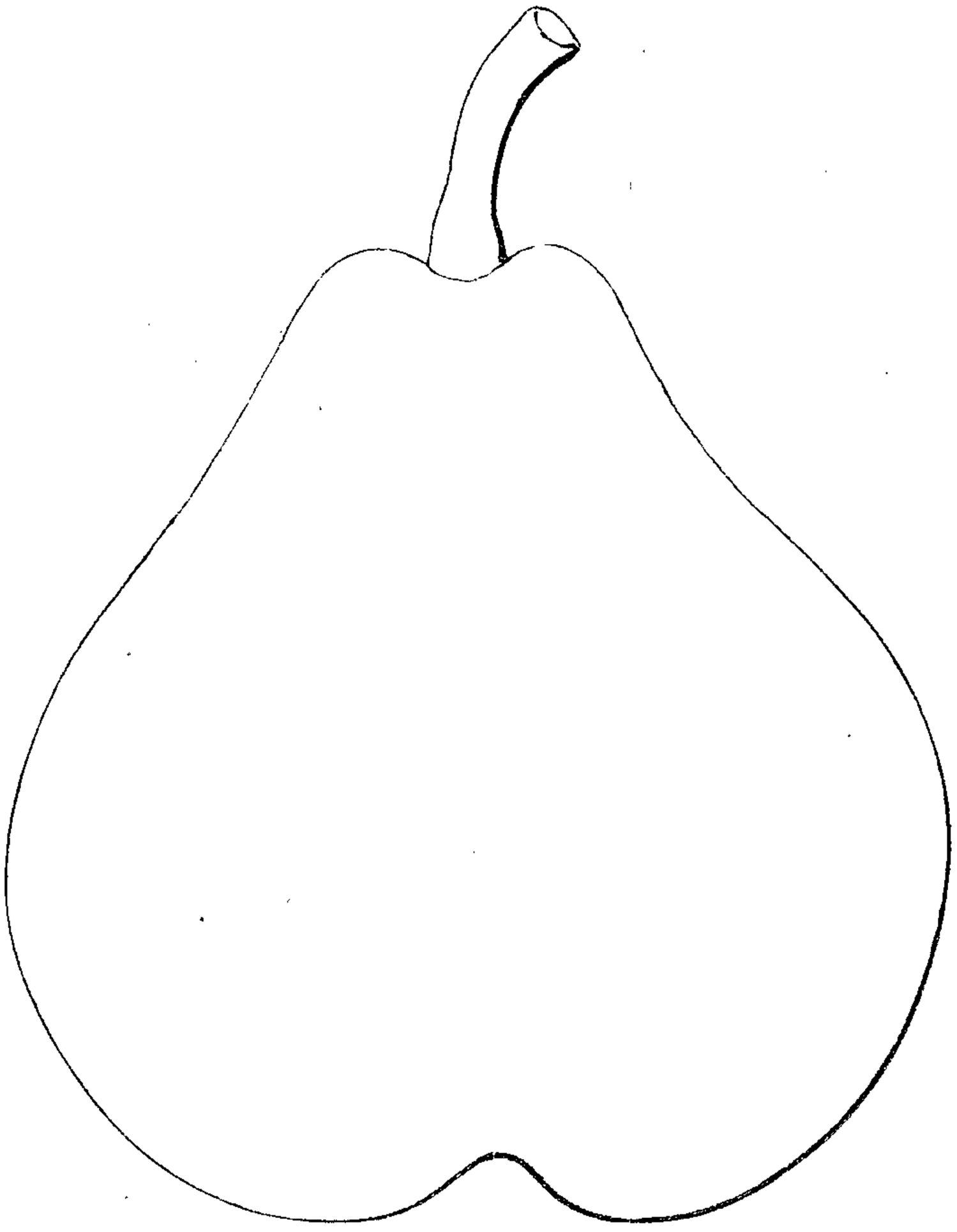
Fertilité. — Grande.

Culture. — Doué d'une vigueur parfaite, ce poirier croît non moins bien sur le cognassier que sur le franc et développe assez vite son écusson ; il fait de fortes pyramides, mais qui laissent à désirer pour la régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent beaucoup plus

volumineuse. — *Forme :* variable, elle passe fréquemment de l'ovoïde mamelonnée au sommet à l'ovoïde-arrondie, et quelquefois aussi à la turbinée assez obtuse, fortement ventrue dans toute sa partie inférieure et des plus régulières. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, fort ou très-fort, arqué, souvent renflé à la base, obliquement implanté à fleur de fruit ou dans un faible évasement à bords égaux et arrondis. — *Œil :* assez grand, très-ouvert, occupant le centre d'un large bassin rarement bien profond. — *Peau :* jaune olivâtre, ponctuée de gris et généralement lavée de vermillon brillant sur toute la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, grosse, micassante, pierreuse au cœur, devenant aisément pâteuse. — *Eau :* jamais abondante, sucrée, plus ou moins musquée, habituellement un peu acerbe.

Poire de la Voie aux Prêtres. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Courant d'octobre et pouvant atteindre exceptionnellement le mois de décembre.

Qualité. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la compote.

Historique. — Plusieurs de nos modernes pomologues ont complétement méconnu cette très-ancienne poire, puisqu'ils l'ont déclarée identique avec le *Beurré Beauchamp*, délicieux fruit belge remontant seulement au commencement de ce siècle et décrit pages 312-314 de notre premier volume. Mais Duhamel, en 1768, ayant donné une description très-exacte de la variété Voie aux Prêtres, ou Bergamote Cadette, nous allons la reproduire, afin de constater que la nôtre concorde bien avec la sienne :

« Arbre : Poirier très-vigoureux, se greffant sur franc et sur cognassier, et donnant beaucoup de fruit. *Rameaux :* gros, courts, droits, d'un gris-jaune, presque ventre de biche, semés de gros points. *Yeux :* gros, allongés, arrondis, pointus, écartés de la branche, soutenus par de gros supports. *Feuilles :* médiocrement grandes,... arrondies du côté du pédicule, se terminant en pointe par l'autre extrémité... la plupart se plient en gouttière ; les bords sont unis et sans aucune dentelure ; les pédicules sont longs d'environ 9 lignes.

« Fruit : Il est *gros*, son diamètre étant de 2 pouces 8 lignes et sa hauteur de 2 pouces

7 lignes. *Forme* : un peu turbinée. Dans les terrains qui ne sont pas très-propres pour ce poirier, le fruit n'a communément que 24 ou 25 lignes de hauteur sur 25 ou 26 lignes de diamètre et il est plutôt arrondi et de la forme des poires d'Orange, que turbiné. *Œil* : bien ouvert, placé dans un aplatissement. *Queue* : grosse, longue de 8 à 10 lignes, plantée dans un enfoncement très-peu creusé et souvent recouvert d'une petite bosse à sa naissance. *Peau* : elle se teint de rouge du côté du soleil ; l'autre côté jaunit lorsque le fruit acquiert sa maturité. *Chair* et *Eau* : bonnes, quoique inférieures à celles de la plupart des autres Bergamotes. *Maturité* : Octobre. — Cette poire, pour peu qu'elle soit passée de maturité, devient cotonneuse. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, pp. 172-173.)

Avant Duhamel différents auteurs avaient mentionné chez nous ce poirier, dont Cadet paraît être le nom primitif. Dès 1628 le Lectier, d'Orléans, l'inscrivit dans son *Catalogue*, sous ce nom, parmi les variétés mûrissant en septembre-octobre (p. 11), puis, sous la dénomination Voie aux Prêtres, parmi celles mûres seulement au cours de décembre (p. 16). De Bonnefond, en 1653, agit de même aux pages 97 et 103 de son *Jardinier français ;* aussi pourrait-on croire ces deux poires dissemblables, si Merlet, en 1675, ne les réunissait pas l'une à l'autre :

« La *Voye aux Prestres* ou la *Poire de Cadet* — dit-il — est une espece de Bergamote qui est grosse... et assez bonne estant mangée à propos, autrement elle devient pasteuse... Meurit en octobre. » (L'*Abrégé des bons fruits*, 1675, pp. 90 et 94.)

La question d'origine n'a été touchée, pour cette variété, par aucun des auteurs que je viens de citer. Dom Claude Saint-Étienne, un de leurs contemporains, sembla seul, sans qu'on puisse l'affirmer, la regarder en 1670 comme sortie du Bordelais sous son plus ancien nom, Cadet : « Le Milan, dit *Cadet* à Bourdeaux — « écrivit-il — est façon de Bergamote Bugi, bon peu devant la Toussaints. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 63-64.) Depuis lors je ne vois personne qui, directement ou indirectement, fasse allusion à la provenance de cette poire. Si pourtant, le pomologue Henri Manger pensait en 1783 (*Systematische Pomologie*, p. 171) qu'elle pourrait bien être la variété Anicienne, ainsi appelée du Romain Anicius, assurait Pline en son *Historia naturalis* (livre XV, chap. xvi), mais sans donner sur ce fruit le moindre détail descriptif ; d'où suit que l'opinion émise par Manger ne repose absolument sur rien. Quant aux noms poires de Cadet et de la Voie aux Prêtres, si le premier me paraît rappeler le souvenir des anciens Cadets aux gardes, jeunes nobles élevés militairement, je ne saurais, pour le second, trouver la moindre définition, tellement il est bizarre, incompréhensible !

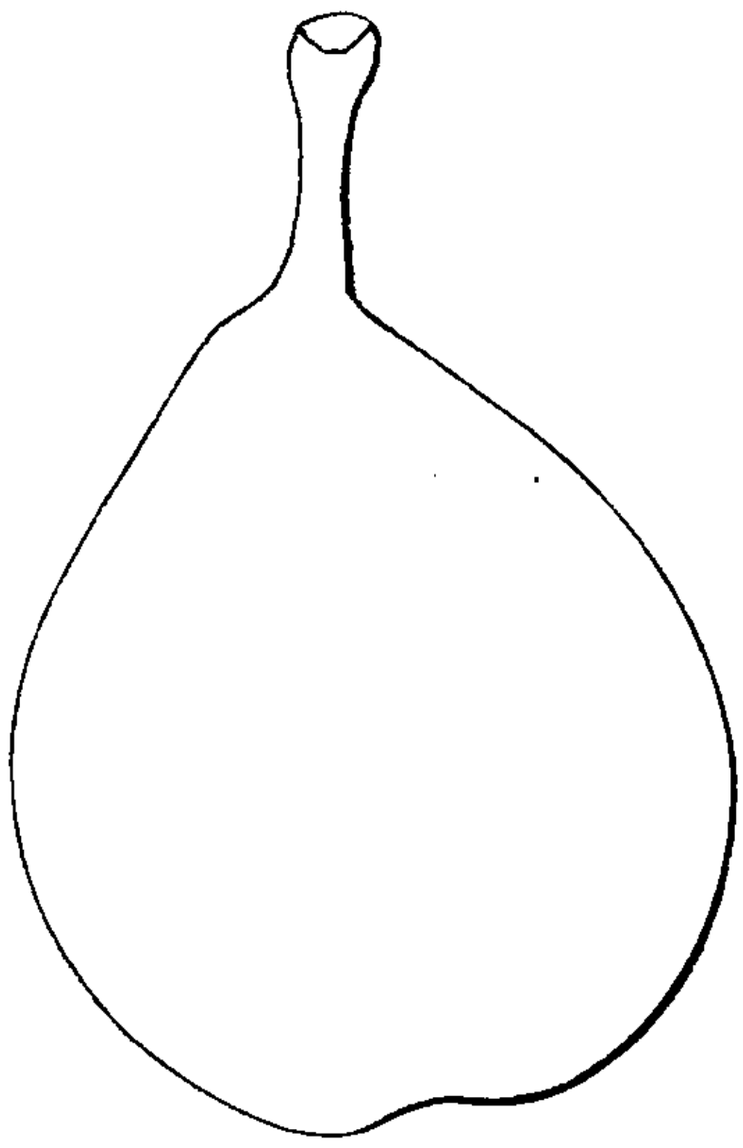
Observations. — Peu de fruits sont plus dénués de qualité que la poire de la Voie aux Prêtres. Avec raison la Quintinye (1690) la classe au rang des « mauvaises variétés. » Duhamel (1768), on l'a vu plus haut, dit qu'elle est inférieure à la plupart des Bergamotes et que tous les terrains ne lui sont pas très-propres. Aujourd'hui ceux de nos horticulteurs qui la possèdent véritablement, et non pas son faux synonyme le Beurré Beauchamp, à chair si savoureuse, si parfumée ! sont de l'avis formulé par Prévost, en 1839, dans la *Pomologie de la Seine-Inférieure :*

« Il est fâcheux — déclare-t-il — que cette poire, l'une des plus belles de la saison, ait des défauts assez notables pour qu'il y ait lieu à conseiller d'en abandonner la culture. Il est très-difficile de reconnaître quand il faut la manger pour qu'elle soit bonne, c'est-à-dire non acerbe et point encore blette, car ces deux défauts se succèdent assez promptement. Il faut donc renoncer à sa culture dans les jardins. » (1er cahier, pp. 44-45.)

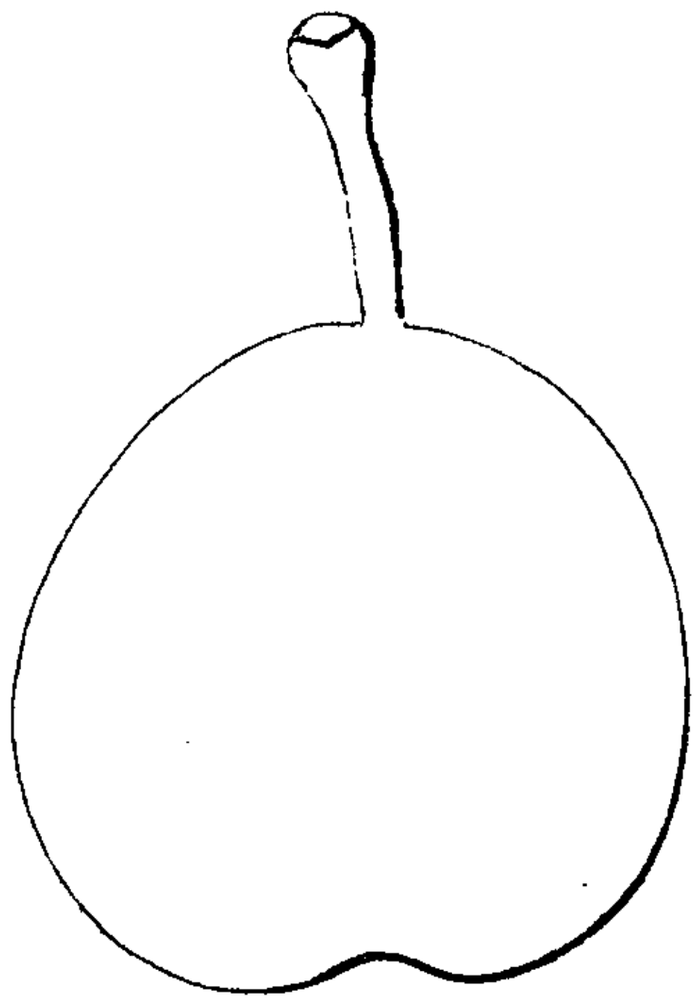
905. Poire de VOLKMARSEN.

Synonyme. — *Poire* Rousselet de Volkmarsen (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuck der Obstkunde*, 1860, t. II, p. 269, n° 123).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, gros et de longueur moyenne, très-coudés, brun clair verdâtre et des plus cendrés, aux lenticelles larges et apparentes, clair-semées, aux coussinets bien accusés. — *Yeux :* sortis presque en éperon, volumineux, ovoïdes, pointus, ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, à bords unis en partie ou faiblement crénelés, à pétiole long et bien nourri.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de l'écusson ; il pousse convenablement sur toute espèce de sujet et fait d'assez jolies pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* variable, elle est ou turbinée régulière et ventrue, ou complétement arrondie. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, rarement bien arqué, assez gros, charnu à la base, renflé au point d'attache, souvent oblique, continu avec le fruit ou implanté à fleur de peau. — *Œil :* grand ou moyen, très-ouvert, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* quelque peu rugueuse, à fond jaune clair maculé de vert, presque entièrement couverte de points roux et gris-blanc, ainsi que de larges marbrures brun-fauve. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, aqueuse, légèrement granuleuse auprès des loges. — *Eau :* abondante ou suffisante, sucrée, sans parfum bien prononcé, mais possédant une saveur aigrelette fort agréable.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est de Berlin (Prusse) qu'en 1860 j'ai rapporté ce poirier, des plus avantageux pour le verger et l'approvisionnement des halles. Dans certaines contrées de l'Allemagne on le cultive beaucoup pour cet usage, le seul qui lui convienne bien, vu le faible volume de ses produits. Le savant pomologue Oberdieck en a recherché l'origine, mais n'a pu parvenir à la préciser d'une façon positive. Voici la traduction du passage dont nous parlons :

« Quoique cette espèce — dit-il — mérite assez la culture, on la connaît peu, sauf dans le royaume de Hanovre, où elle est excessivement répandue. Diel, qui la regarde comme un

ancien fruit indigène à l'Allemagne, croit qu'elle a tiré son nom du village de Volkmarsen (Westphalie). Les Hanovriens l'appellent généralement Poire de Voltmar (*Voltmar'sche Birne*), et comme il existe chez eux plusieurs familles de ce nom, il se pourrait aussi qu'un de leurs membres le lui eût appliqué, soit à titre d'obtenteur, soit à titre de propriétaire. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1860, t. II, p. 269, n° 123.)

Poire VRAI BEURRÉ BRONZÉ. — Synonyme de *Beurré Bronzé*. Voir ce nom.

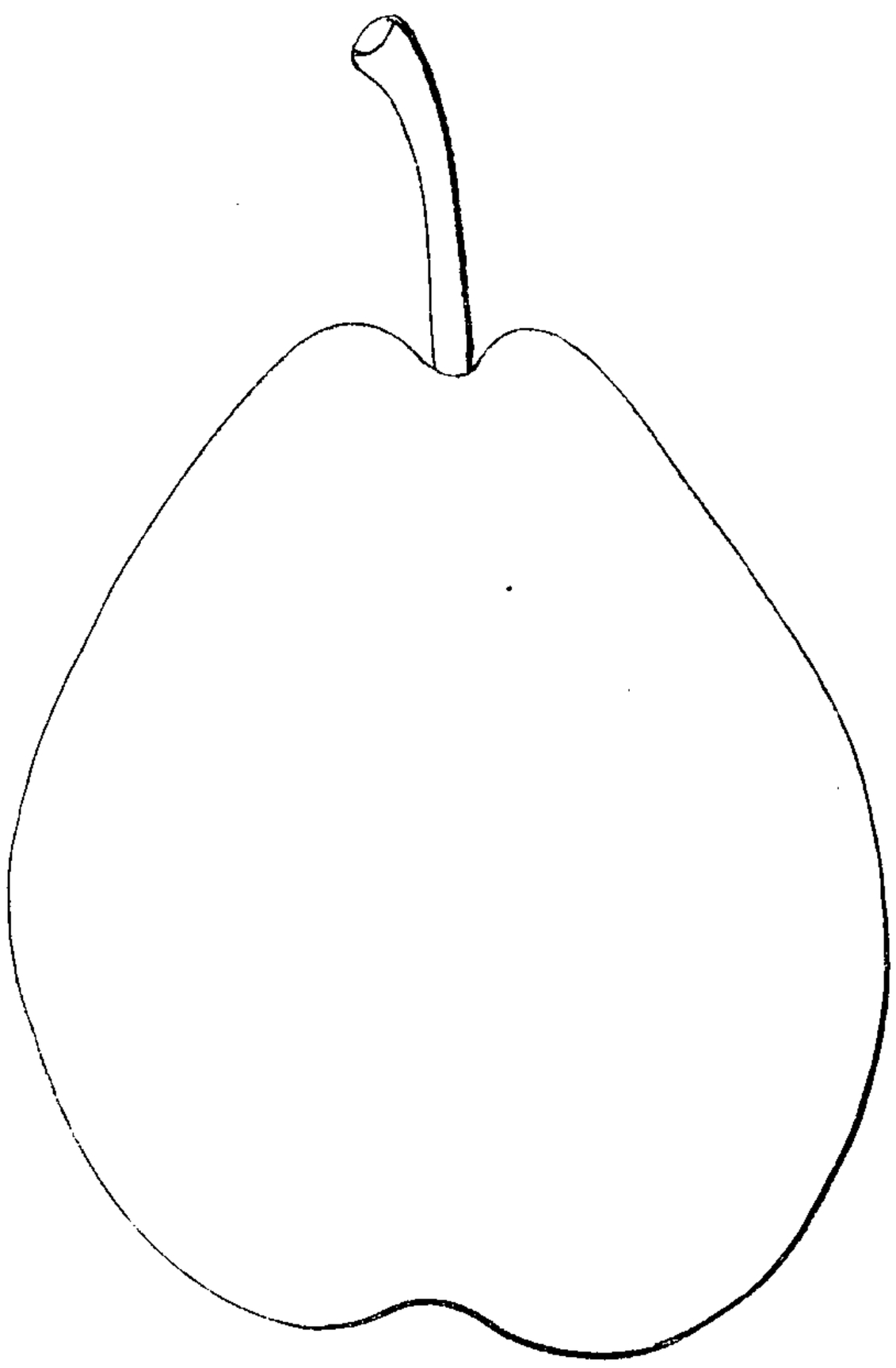
W

Poire WAHETTE. — Synonyme de *Besi de Saint-Waast*. Voir ce nom.

Poire WALKER. — Synonyme de poire d'*Amande double*. Voir ce nom.

---

906. Poire WALTER SCOTT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros, de longueur moyenne et peu coudés, d'un beau marron, à lenticelles fines et des moins abondantes, à coussinets sensiblement accusés. — *Yeux :* bien volumineux, ovoïdes, aigus, à écailles grisâtres, appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, de forme très-variable, mais plutôt ovales qu'elliptiques, ayant les bords régulièrement dentés en scie, le pétiole épais, des plus longs et pourvu de stipules fort développées.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Ce poirier, dont la vigueur est grande, se plaît beaucoup sur le cognassier et fait de jolies pyramides ; la croissance de l'écusson n'a rien d'exceptionnel.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois volumineuse. — *Forme :* assez variable, mais le plus souvent ovoïde fortement ventrue, toujours plus haute que large et généralement moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, ligneux, recourbé, implanté dans un évasement peu profond et à bords arrondis. — *Œil :* moyen, ouvert, régulier, presque saillant. — *Peau :* assez unie, jaune olivâtre, ponctuée de brun clair, lavée

de rouge sombre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, juteuse, fondante, quelque peu granuleuse autour des loges. — *Eau :* abondante, bien sucrée, agréablement acidulée, possédant un parfum savoureux et prononcé.

Maturité. — Commencement d'octobre et pouvant atteindre le mois de novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Les pomologues allemands sont les seuls qui m'aient fourni des renseignements sur cette excellente poire presque inconnue, même des Anglais, malgré son nom si populaire, chez eux surtout. Je la possède depuis 1860 et l'ai rapportée de Berlin. Oberdieck, son parrain et propagateur, l'a décrite en 1866 dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde ;* voici la traduction du passage où il parle de l'origine de ce fruit :

« Des greffes de cette remarquable espèce, digne d'une culture générale, me furent envoyées — dit-il — avec divers autres poiriers, *tous innommés*, par Van Mons en 1838. C'est moi qui l'ai dédiée à la mémoire du célèbre romancier écossais. Je la crois provenue des derniers semis de Van Mons et n'ai pu, malgré sa végétation si caractéristique, l'assimiler à aucune des variétés de ma nombreuse collection de fruits belges. Comme j'en ai largement distribué des rameaux, elle n'est plus rare chez nous; aussi l'ai-je déjà rencontrée à deux de nos expositions horticoles. » (Tome V, p. 335, n° 418.)

Ainsi la poire Walter Scott, originaire de Belgique, sort des pépinières que Van Mons, en 1819, établit à Louvain. Si son âge n'est pas complétement fixé par Oberdieck, on sait cependant qu'elle remonte au moins à 1835 ; plus tard peut-être découvrira-t-on la date précise de son obtention. Quant à l'illustre écrivain auquel elle est consacrée, il naquit à Édimbourg (Écosse) en 1771 et mourut en 1832.

Poire WARDEN DE PICKERING. — Synonyme de poire *Tonneau*. Voir ce nom.

Poire WARWICK. — Synonyme de poire *Doyenné*. Voir ce nom.

---

907. Poire WASHINGTON.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, de grosseur et de longueur moyennes, géniculés, brun clair, aux lenticelles larges et généralement abondantes, aux coussinets presque nuls. — *Yeux :* moyens et ovoïdes, grisâtres, très-écartés du bois. — *Feuilles :* arrondies, faiblement acuminées, à bords dentés ou crénelés, portées sur un pétiole long et grêle.

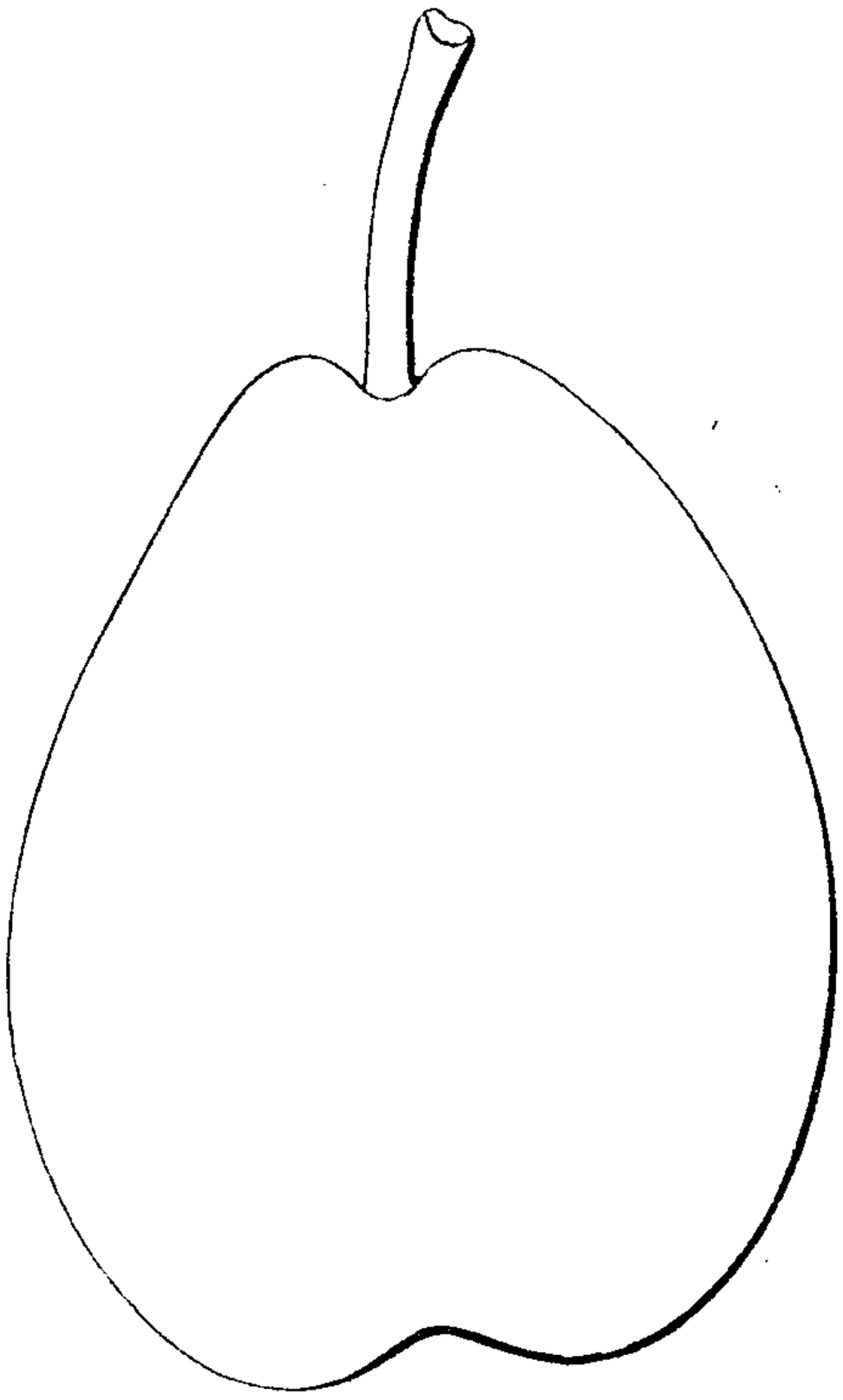
Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un poirier qui réussit beaucoup mieux sur franc que sur cognassier; sa vigueur est modérée et le développement de son écusson, ordinaire; il prend une forme pyramidale assez satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde à peu près régulière. — *Pédoncule :* long, bien nourri, arqué, inséré plus ou moins obliquement dans une large cavité de profondeur variable. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, presque saillant. — *Peau :* lisse, jaune-citron, semée de petits points fauves

et faiblement carminée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, fine, juteuse et fondante, quelque peu granuleuse autour des pepins. — *Eau :* très-abondante, douce et sucrée, sans parfum prononcé mais possédant une saveur agréable.

Poire Washington.



Maturité. — Commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Les Américains m'ont fait connaître ce poirier en 1849 et j'ai commencé à le multiplier en 1851 (*Catalogue*, p. 24, n° 464). J. Downing, l'un de ses descripteurs, lui attribue l'origine que voici :

« On l'a découvert, au commencement du siècle, dans une haie d'épines, près l'anse de Naaman (Delaware), sur la propriété du colonel Robinson. » (*Fruits and fruit trees of America*, édition de 1849, p. 422, n° 183).

Cette poire, quoique assez bonne, porte un nom qui voulait mieux encore. On pourrait donc s'étonner de ce choix, si l'on ne savait qu'à l'époque où il fut fait — vers 1802 — les horticulteurs d'Amérique commençant seulement à s'occuper d'arboriculture fruitière, il leur était alors fort difficile de trouver chez eux quelque nouvelle variété digne d'une semblable dédicace. Aujourd'hui leurs gains nombreux et méritants les sauveraient d'un tel embarras. George Washington, fondateur de la république américaine, habile général et célèbre homme d'État, naquit à Bridge-Creek (Virginie) le 22 février 1732 ; il mourut le 14 décembre 1799.

Poire WATERLOO. — Synonyme de poire *Fondante de Charneu*. Voir ce nom.

Poire WAYNE. — Synonyme de poire *Sheldon*. Voir ce nom.

Poire WESTRUM. — Synonyme de poire *Westrumb*. Voir ce nom.

---

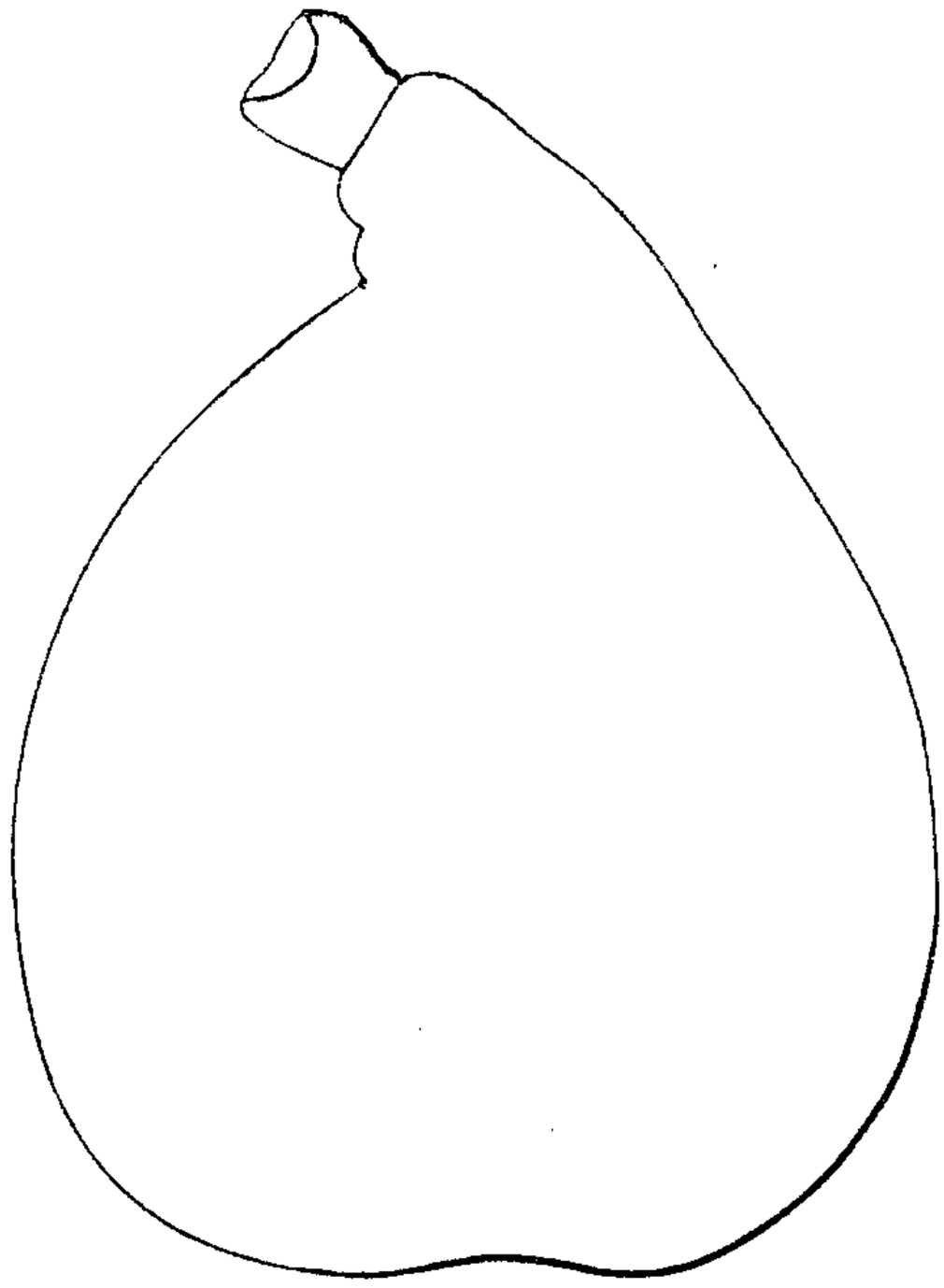
908. Poire WESTRUMB.

Synonyme. — *Poire* Westrum (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuck der Obstkunde*, 1860, t. II. p. 237).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et arqués, gros, longs, bien géniculés, d'un beau marron foncé, ayant les lenticelles fines, clair-semées, et les coussinets très-ressortis. — *Yeux :* moyens,

ovoïdes ou coniques, écartés du bois, aux écailles bombées et disjointes. — *Feuilles :* petites, rarement abondantes, ovales-lancéolées, courtement acuminées, à bords presque unis, à pétiole épais et long.

Poire Westrumb.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il n'a rien d'exceptionnel dans sa végétation, pousse aussi vigoureusement sur cognassier que sur franc et fait de remarquables pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* turbinée, très-régulière dans toute sa partie inférieure, mais très-voûtée et plissée au sommet, qui souvent même est recourbé comme celui de la poire Figue d'Alençon. — *Pédoncule :* très-court, habituellement des plus gros, quelquefois moins nourri, inséré obliquement et continu avec le fruit. — *Œil :* saillant, grand ou moyen, arrondi, des plus ouverts. — *Peau :* épaisse, rude au toucher, jaune verdâtre du côté de l'ombre, bronzée sur l'autre face et toute réticulée de gris. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine ou mi-fine, juteuse et fondante, exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, ayant un parfum des plus savoureux.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est en Prusse, à l'Exposition pomologique de Berlin, qu'en 1860 j'ai rencontré cette poire. Son mérite, sa forme peu commune m'engagèrent à l'importer chez nous, où les pépiniéristes ne la cultivaient pas. Elle n'appartient point à l'Allemagne, mais à la Belgique, et sort des semis du professeur Van Mons, qui vers 1825 l'obtint à Louvain puis la dédia au chimiste Westrumb, son ami. Diel l'a décrite en 1833 (*Verzeichniss der Obstsorten*, 2e partie, p. 88) et lui reconnaît cette même origine. Il faut que ce poirier soit bien peu commun chez les horticulteurs belges, car je ne l'ai vu annoncé dans aucun de leurs Catalogues, y compris celui de la Société Van Mons.

POIRE WICAR OF WAKEFIELD. — Synonyme de poire *de Curé*. Voir ce nom.

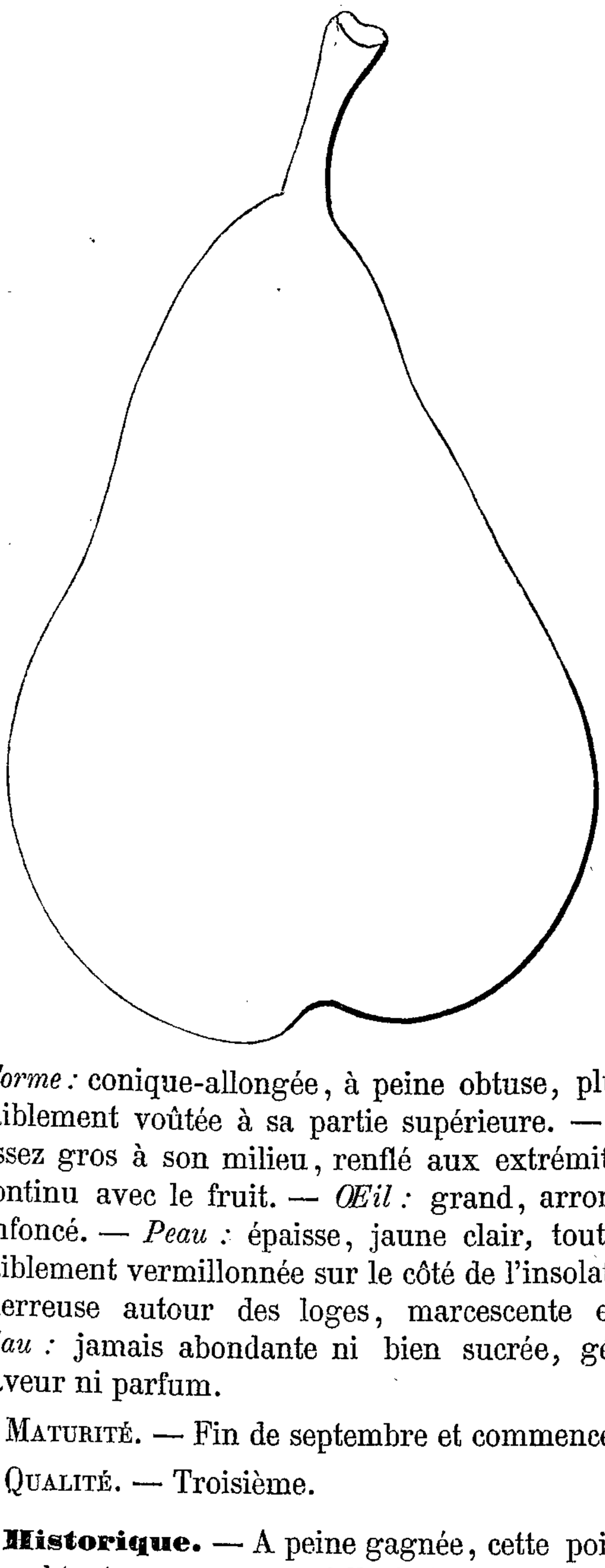
POIRE WIDOW. — Synonyme de poire *Délices de Charles*. Voir ce nom.

POIRE WILHELMINE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Beurré d'Amanlis*. Voir ce nom.

POIRE WILHELMINE D'HIVER. — Synonyme de poire *Jaminette*. Voir ce nom.

---

909. Poire WILLERMOZ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, très-longs et bien flexueux, légèrement cotonneux, vert-olive quelque peu jaunâtre, ayant les lenticelles larges et apparentes, clair-semées, les coussinets presque aplatis et de longs mérithalles. — *Yeux :* écartés du bois et parfois même formant éperon, petits, ovoïdes, aigus, aux écailles renflées et disjointes. — *Feuilles :* vert clair, un peu coriaces, ovales, planes ou contournées, irrégulièrement dentées sur leurs bords, à pétiole assez long, très-nourri et pourvu généralement de stipules des plus développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — On le greffe sur franc ou sur cognassier ; sa vigueur est satisfaisante et la croissance de son écusson, ordinaire; dès leur deuxième année ses pyramides ont une force et une forme très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, à peine obtuse, plus ou moins bosselée et quelquefois faiblement voûtée à sa partie supérieure. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros à son milieu, renflé aux extrémités, arqué, implanté obliquement et continu avec le fruit. — *Œil :* grand, arrondi, ouvert, saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* épaisse, jaune clair, toute parsemée de petits points gris et faiblement vermillonnée sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, mi-cassante, pierreuse autour des loges, marcescente et devenant aisément pâteuse. — *Eau :* jamais abondante ni bien sucrée, généralement un peu acerbe, sans saveur ni parfum.

Maturité. — Fin de septembre et commencement d'octobre.

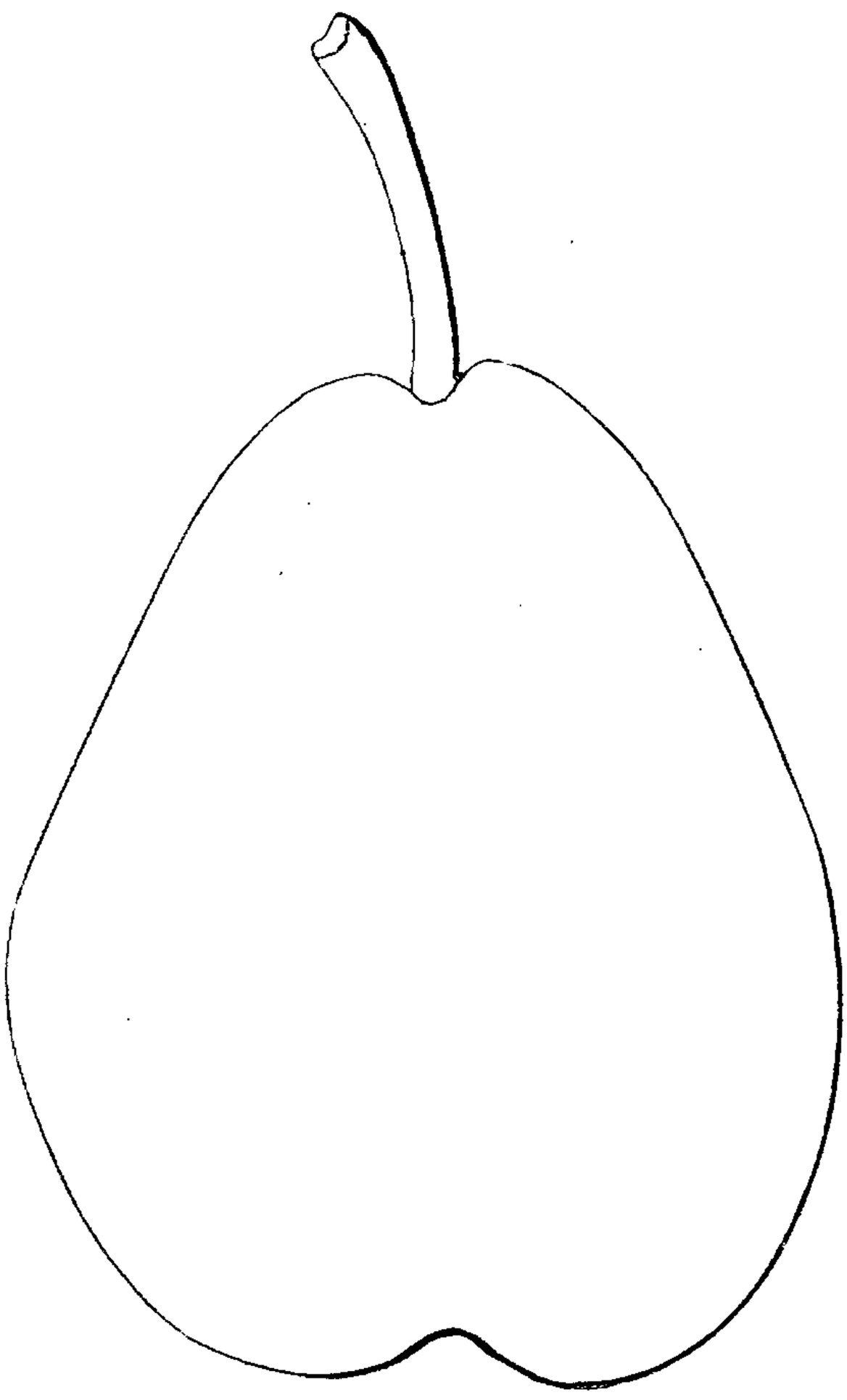
Qualité. — Troisième.

Historique. — A peine gagnée, cette poire dut perdre toute la qualité dont son obtenteur annonça qu'elle était douée; le sentiment contraire serait inadmissible, en France surtout, où pomologues et pépiniéristes sont unanimes pour la déclarer mauvaise, très-mauvaise. J'ajouterai que M. Willermoz, directeur de l'École d'Horticulture d'Écully-lez-Lyon et secrétaire général du Congrès pomologique, porte sur elle ce même jugement, malgré la dédicace qu'on lui en a faite. De

provenance belge, le poirier Willermoz donna ses premiers fruits en 1848, à Geest-Saint-Remy, près Jodoigne, chez son propriétaire et parrain, M. Bivort, qui le décrivit dès 1851 dans l'*Album de pomologie* (t. IV, p. 10).

---

910. Poire WILLIAM PRINCE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, peu longs, coudés, brun clair faiblement rosé, aux lenticelles apparentes et très-espacées, aux coussinets bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, duveteux et sensiblement rapprochés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* généralement petites et ovales, canaliculées et plus ou moins contournées, à bords crénelés, à pétiole court, épais et rigide.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Les pyramides de ce poirier sont assez jolies ; il pousse parfaitement sur toute espèce de sujet ; sa vigueur est ordinaire, ainsi que le développement de son écusson.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière et allongée, habituellement mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince à son milieu, plus fort à ses extrémités, arqué, obliquement inséré dans un évasement de profondeur variable et à bords plissés et souvent fort inégaux. — *Œil :* grand, bien ouvert, à peine enfoncé, entouré de faibles gibbosités. — *Peau :* onctueuse, vert-pré nuancé de jaune pâle, entièrement semée de points bruns et gris, et rougeâtre assez généralement sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, fondante, juteuse, granuleuse au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, rafraîchissante, faiblement parfumée.

Maturité. — Depuis la mi-septembre jusqu'à la fin de ce mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette poire, encore peu répandue dans notre pays, vient d'Amérique. Le nom qu'elle porte est celui d'un pépiniériste de Flushing, près New-York, également connu par plusieurs opuscules pomologiques. La variété

William Prince fut obtenue vers 1848; je l'ai greffée en 1853 et signalée pour la première fois dans mon *Catalogue* de 1855 (p. 39, n° 592).

Observations. — Le nom de ce poirier ayant été regardé par maintes personnes comme appartenant à un prince William quelconque, il devient urgent d'assurer que la présente variété n'a rien de commun avec la Bonne-Louise d'Avranches, dont *William IV* est l'un des synonymes. — Dans le *Jardin fruitier du Muséum*, M. Decaisne, en 1858, a dit au tome Ier, article poire Williams : « Le « William Prince est notre poirier des Urbanistes. » Mais le savant botaniste a modifié, depuis lors, cette opinion, puisqu'en 1865 il décrivait, tome VI du même ouvrage, le William Prince comme espèce, et ne lui attribuait aucun synonyme. Je note ce fait, car plusieurs pomologues et horticulteurs ont réuni, d'après le recueil ici mentionné, le William Prince à l'Urbaniste.

Poire WILLIAM IV. — Synonyme de poire *Bonne-Louise d'Avranches*. Voir ce nom.

---

911. Poire WILLIAMS.

Synonymes. — *Poires :* 1. Bon-Chrétien Williams (William Hooker, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1816, 1re série, t. II, p. 250). — 2. d'Angleterre [de Van Mons] (Van Mons, *Catalogue général* de 1823). — 3. Bartlett *ou* Bartlett de Boston (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 130, n° 105 ; — et A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 334, n° 9). — 4. Guillaume (A. J. Downing, *ibid.*). — 5. Barnet's William (Tougard, *Tableau analytique des variétés de poires*, 1852, pp. 13-14). — 6. Bon-Chrétien Barnet's (*Id. ibid.*). — 7. Bartlets William's (Liron d'Airoles, *Notices pomologiques*, 1855, t. I, p. 55). — 8. Delavault (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1855, t. III, p. 57). — 9. Charles Durieux (Dochnahl, *Obstkunde*, 1856, 2e partie, p. 181). — 10. Clara Durieux (Liron d'Airoles, *Liste synonymique historique des diverses variétés du poirier*, 1859, Table des fruits à l'étude, 1er Supplément, p. 7). — 11. Doyenné Clément (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 421).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, très-gros, de longueur moyenne, bien coudés, brun clair jaunâtre ou, quelquefois, verdâtre, ayant les lenticelles irrégulières, gris cendré, et les coussinets sensiblement accusés. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes et pointus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* ovoïdes, grandes, vert jaunâtre, profondément dentées en scie, à pétiole court, épais et rigide.

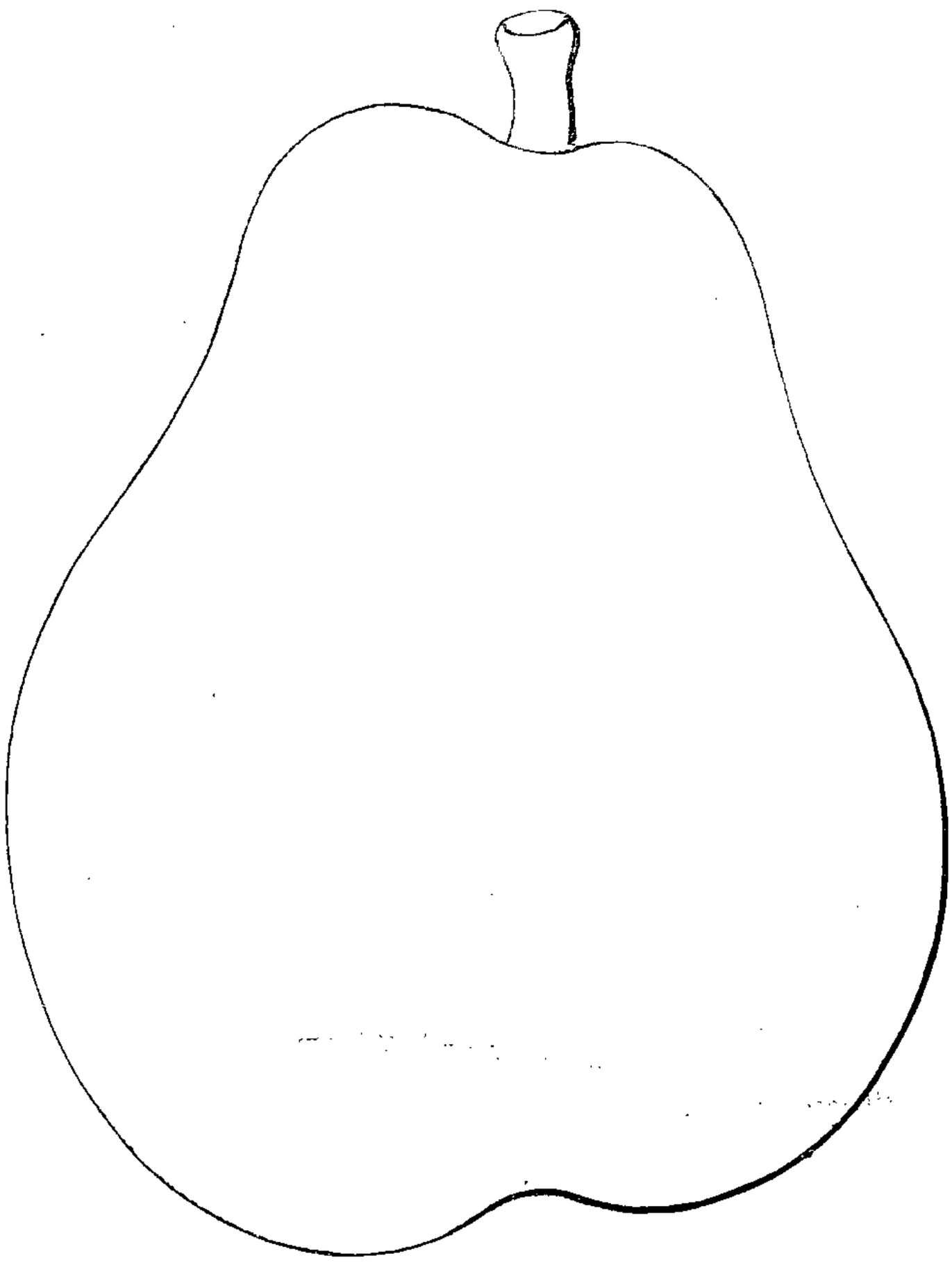
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — La vigueur de ce poirier n'a rien d'exagéré ; on le greffe sur franc ou cognassier, la croissance de l'écusson est ordinaire et les pyramides sont des plus jolies.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde ou oblongue peu régulière, souvent assez bosselée, bien ventrue à son milieu, plus ou moins pentagone à la base et presque toujours côtelée et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri, généralement renflé à ses deux extrémités, arqué, obliquement inséré dans une large cavité de profondeur variable et dont les bords sont inégaux et fortement plissés. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, modérément enfoncé, entouré de gibbosités. — *Peau :* fine, jaune-paille, semée de points grisâtres, largement tachée de fauve autour du pédoncule, quelque peu marbrée de

même dans le voisinage de l'œil ou sur le côté de l'ombre, et lavée de carmin clair sur l'autre face. — *Chair :* blanche, juteuse, très-fine et très-fondante, à peine granuleuse au centre. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, acidule et possédant une délicieuse saveur, quoique musquée.

Poire Williams.



Maturité. — Fin d'août et se prolongeant jusqu'à la mi-septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est aux Anglais que la France est redevable de ce poirier, l'un des plus précieux parmi les variétés précoces. Sa première fructification, qu'erronément plusieurs auteurs font remonter à l'année 1770, époque à laquelle le pepin dont elle est sortie n'était même pas semé, sa première fructification date du commencement de notre XIX^e^ siècle. M. William Hooker l'a formellement prouvé le 3 décembre 1816, dans les Annales de la Société d'Horticulture de Londres, où il s'exprime comme suit (nous traduisons littéralement) :

« Au mois d'août 1816, des fruits de ce poirier ont été offerts à notre Société par M. Richard Williams, de Turnham-Green [près Londres]... Le nom Bon-Chrétien Williams lui vient de M. Aiton ; il le désigne ainsi dans son *Epitome of the Hortus Kewensis*... Le pied-type — dit-on — poussa de graine, il y a une vingtaine d'années [vers 1796], dans le jardin de M. Wheeler, instituteur à Aldermaston (Berkshire), et fut laissé sur place afin d'en bien étudier les produits. Plus tard on en distribua des rameaux avec une grande profusion ; aussi existe-t-il maintenant de nombreux sujets de cette variété dans la pépinière de M. Williams et dans plusieurs autres jardins des environs de Londres. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, 1816, 1^re^ série, t. II, p. 250.)

D'Angleterre le poirier Williams passa promptement aux États-Unis ; mais cependant, nous venons de le constater, on n'a pu l'y cultiver dès 1799, ainsi que l'a supposé le pomologue américain Downing :

« Cette variété anglaise — écrivait-il en 1849 — née dans le Berkshire et que M. Enoch Bartlett, de Dorchester-lez-Boston, importa chez nous en 1799, ayant en route perdu son étiquette, reçut de nos jardiniers, dès le début, le nom poire Bartlett. Depuis on a continué de le lui appliquer ; elle le porte donc si généralement, aujourd'hui, qu'on ne pourrait l'en déposséder. » (*The Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 335, n° 9.)

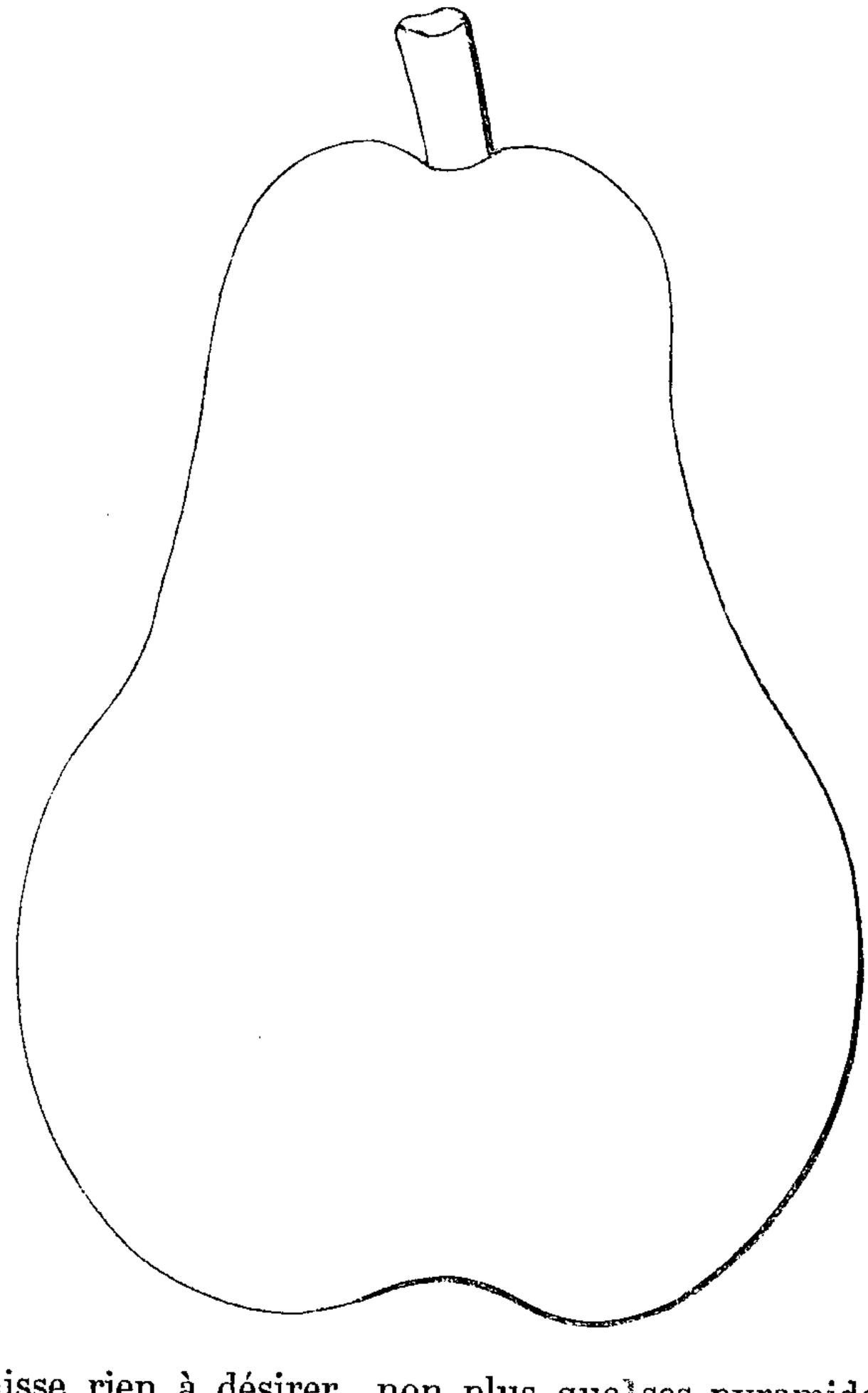
Léon Leclerc, ancien député de Laval (Mayenne), et qui fut un pomologiste

très-connu, doit être regardé comme le propagateur, en France, de ce même poirier, dont un de ses correspondants lui adressa, de Londres, des rameaux en 1828. Il s'empressa de les multiplier et d'en offrir ensuite (1831) des greffes au Muséum de Paris.

Observations. — La Williams demande à mûrir au fruitier, et pour lors veut être cueillie assez verte. Elle blossit facilement ; il faut donc la surveiller avec soin, ses qualités disparaissant aussitôt que commence sa décomposition. — J'ai reçu de Belgique, en 1858, un poirier *Clara Durieux* dans lequel on n'a pas tardé, dans mes pépinières, à reconnaître le Williams. Il est à croire qu'on l'aura peu répandu, car je l'ai vu décrit seulement par M. Liron d'Airoles (1859, *Notice pomologique*, Table des variétés à l'étude, 1er Supplément, p. 7). Mais, et pareille erreur devient inconcevable, ayant redemandé un second sujet du faux poirier, ce fut un *Beurré Dalbret* qui cette fois se révéla sous l'étiquette Clara Durieux !

912. Poire WILLIAMS D'HIVER.

Premier Type.



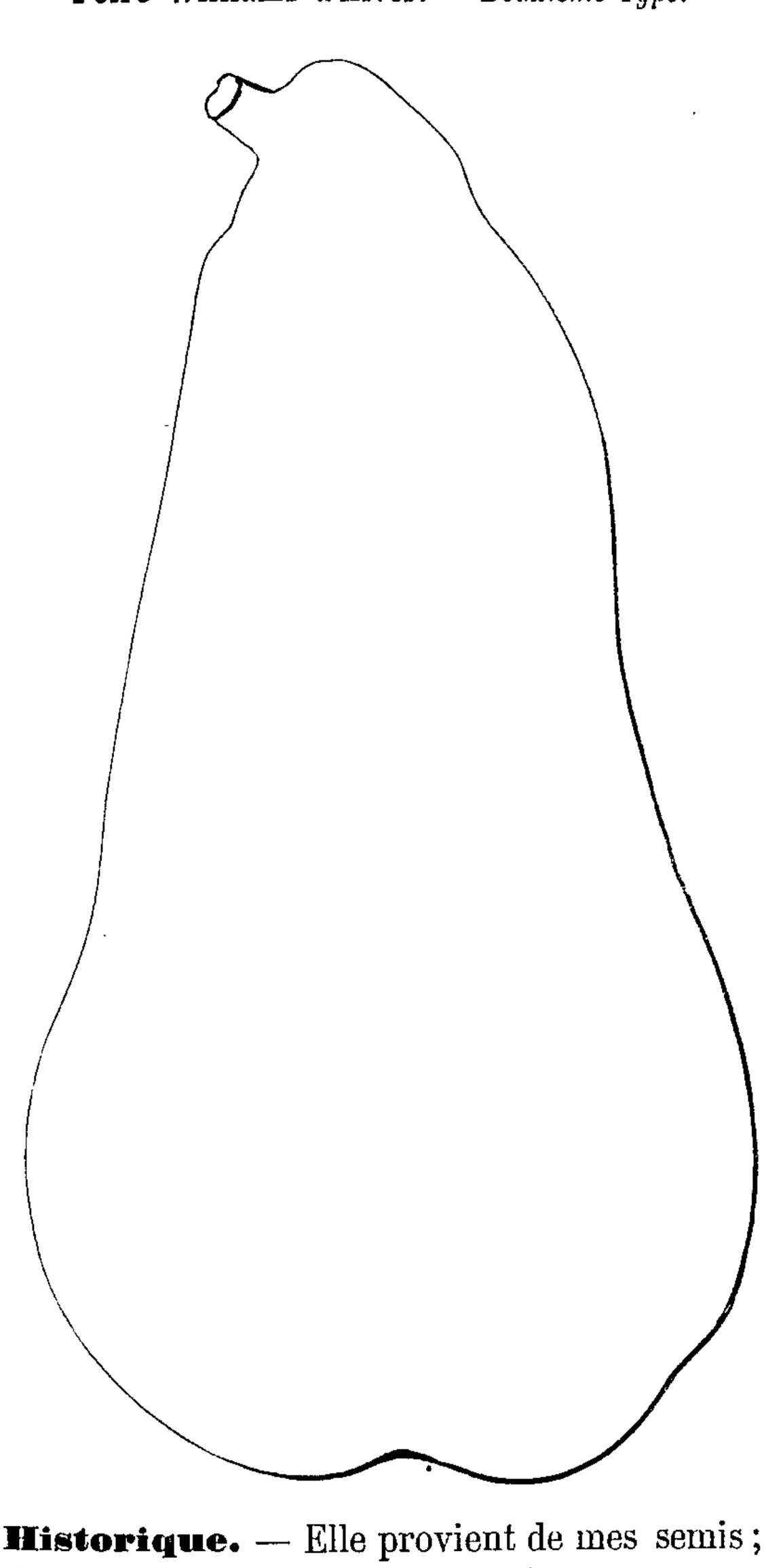
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, surtout à la base, gros et longs, bien coudés, rouge-brun quelque peu verdâtre, ayant généralement au-dessous des coussinets des taches plus ou moins squammeuses et d'un brun très-cendré ; ils ont les lenticelles petites, grises, clair-semées, les coussinets des plus saillants et les mérithalles très-courts, irréguliers. — *Yeux :* gros et coniques bien arrondis, aux écailles brunâtres, faiblement éloignés du bois au sommet du rameau, mais souvent sortis en éperon à sa base. — *Feuilles :* grandes, nombreuses, ovales-arrondies, planes ou canaliculées, acuminées, à bords profondément dentés, à pétiole court, très-gros, roide et longuement stipulé.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur ne laisse rien à désirer, non plus que ses pyramides, qui dès leur deuxième année

sont fortes et très-touffues ; il se plaît beaucoup sur cognassier ; le développement de l'écusson est ordinaire.

Poire Williams d'Hiver. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* le plus ordinairement ovoïde assez allongée, elle est bien ventrue à la base et quelque peu étranglée à son milieu ; mais parfois aussi elle se rapproche beaucoup d'une Calebasse excessivement allongée et fortement bosselée à ses extrémités. — *Pédoncule :* court et gros, plus ou moins oblique, implanté à la surface et quelquefois en dehors de l'axe du fruit. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, légèrement enfoncé. — *Peau :* jaune clair, finement ponctuée de roux, veinée de même dans le bassin ombilical, largement maculée de fauve autour du pédoncule et souvent aussi sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, très-fine, juteuse, entièrement fondante, exempte de pierres. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, sucrée, acidule, savoureusement parfumée et non musquée.

Maturité. — Vers la mi-décembre et se prolongeant jusqu'en février.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient de mes semis ; le pied-type donna ses premiers fruits en 1862, mais je n'ai mis qu'en 1868 cette variété dans le commerce.

Poire WINDSOR. — Synonyme de poire *de Madame*. Voir ce nom.

Poire WINTER. — Synonyme de *Doyenné d'Hiver*. Voir ce nom.

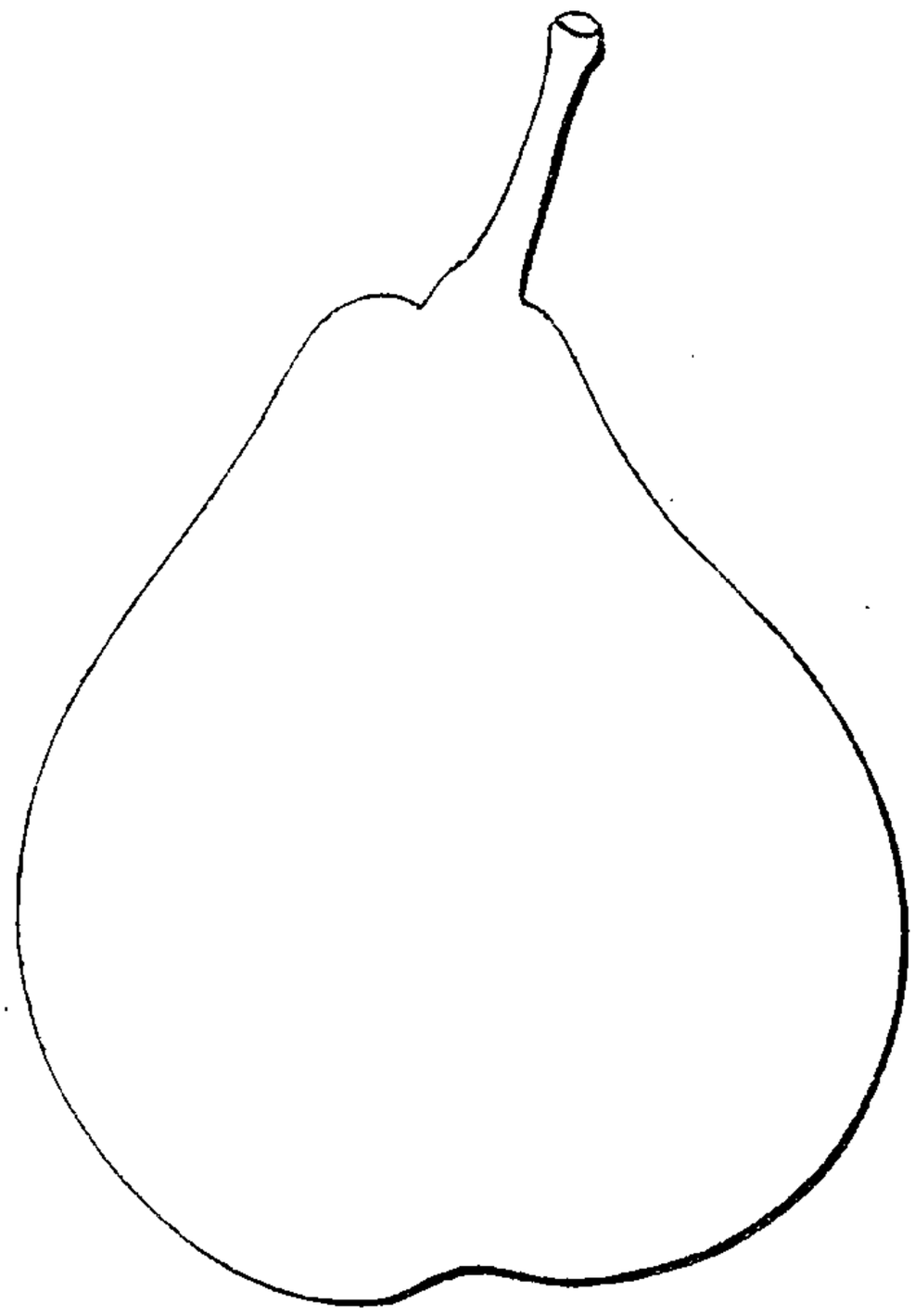
Poire WREDOW. — Synonyme de poire *Délices de Charles*. Voir ce nom.

Poire du WURTEMBERG. — Synonyme de poire *Napoléon*. Voir ce nom.

Y

913. Poire YAT.

Synonymes. — *Poires* : 1. Yut (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, 2e partie, p. 157, art. XXI, n° 3; — et George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 351, n° 40). — 2. Jutjes (Diel, *Verz. der Obstsorten*, 1833, t. II, p. 92, n° 362). — 3. Yutte (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 154, n° 441). — 4. Jut (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 169).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort et d'un gris rosé. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, très-géniculés, légèrement duveteux, d'un beau rouge, ayant les lenticelles larges et des moins abondantes, les coussinets presque nuls et de longs mérithalles. — *Yeux :* noyés dans l'écorce, petits et ovoïdes-aplatis, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* d'un joli vert, assez grandes, jamais nombreuses, coriaces, ovales acuminées, à bords faiblement dentés, portées sur un pétiole court, roide et très-gros.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un poirier vigoureux, qui pousse non moins bien sur cognassier que sur franc et fait de fortes pyramides ; la croissance de son écusson est ordinaire.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* turbinée assez irrégulière, obtuse, légèrement ventrue, souvent quelque peu contournée dans tout son ensemble. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince à sa partie supérieure, charnu et renflé à la base, rarement arqué, obliquement implanté à fleur de peau et, d'un côté seulement, presque continu avec le fruit. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, saillant, entouré de faibles gibbosités. — *Peau :* épaisse, rude au toucher, vert-pré, semée de larges points grisâtres et complètement striée et marbrée de fauve. — *Chair :* blanchâtre, fine, juteuse, fondante ou mi-fondante, contenant au centre quelques granulations et blossissant aisément. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidule, délicatement parfumée.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Originaire des Pays-Bas, cette variété remonte au plus à 1760. Sa dénomination primitive, que les Dictionnaires hollandais lui donnent encore

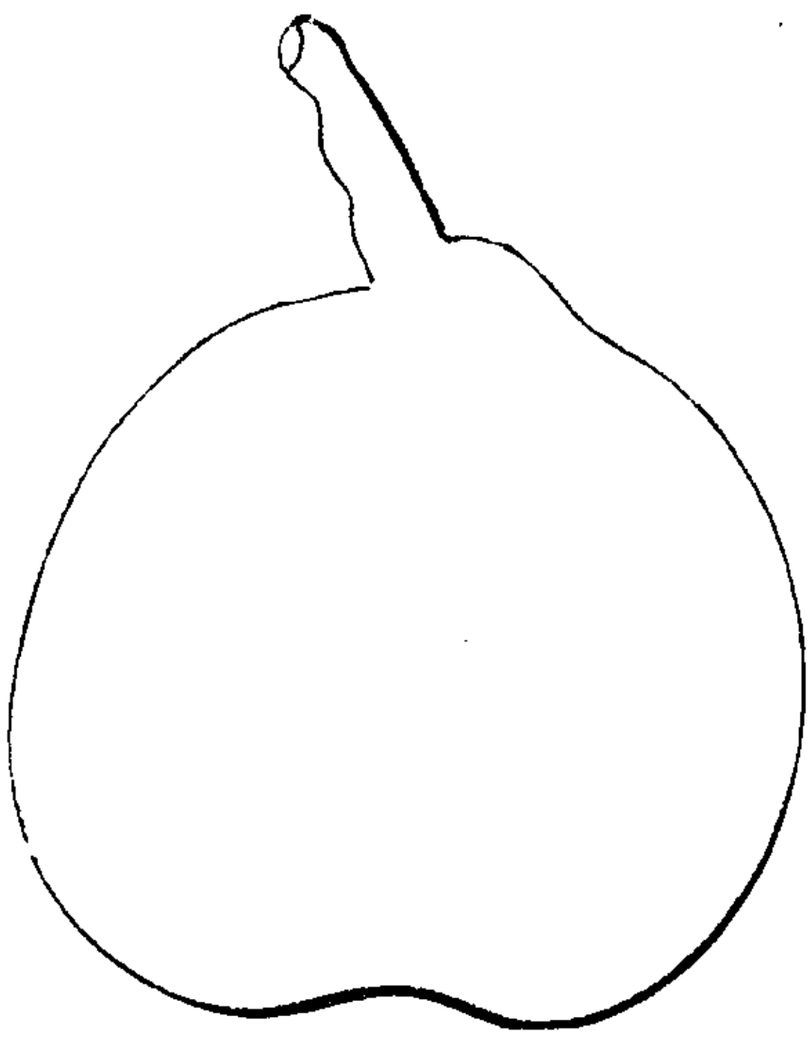
actuellement, fut poire *Jut*. En 1783 elle le portait déjà dans le recueil pomologique d'Henri Manger. Knoop, le plus accrédité des anciens pomologues néerlandais, ne la mentionne pas en 1766, aussi devient-il probable qu'alors on la connaissait peu, si même on la connaissait. Son importation, surtout chez les Anglais, où Lindley la décrivit longuement en 1831, fit que le mot Jut se trouva métamorphosé en *Yat*. Je lui conserve ce surnom parce qu'il est adopté depuis longtemps, mais il s'éloigne d'autant mieux du nom réel, que notre lettre *y* manque dans l'alphabet hollandais. Le poirier Yat m'est venu d'Angleterre en 1849 ; je ne crois pas qu'en pépinière il ait paru chez nous avant cette époque.

Poire YSAMBERT. — Synonyme de *Beurré gris*. Voir ce nom.

Poires YUT et YUTTE. — Synonymes de poire *Yat*. Voir ce nom.

Z

914. Poire ZÉPHIRIN GRÉGOIRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, régulièrement un peu étalés, de grosseur et de longueur moyennes, légèrement coudés, jaune plus ou moins verdâtre, aux lenticelles apparentes et clair-semées, aux coussinets développés. — *Yeux :* excessivement gros, coniques-allongés, très-écartés du bois, souvent sortis en courts éperons et presque toujours ayant les écailles disjointes. — *Feuilles :* ovales-arrondies, acuminées, à bords dentés ou crénelés, à pétiole long, grêle, flasque et bien stipulé.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce poirier de vigueur modérée, dont la croissance de l'écusson est un peu tardive, végète convenablement sur le cognassier, et bien sur le franc ; faibles encore dans leur deuxième année, ses pyramides deviennent ensuite d'une force satisfaisante et sont très-régulières.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou petite. — *Forme :* sphérique et bosselée, surtout au sommet. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé à la base, non arqué, souvent noueux, obliquement implanté à fleur de peau et, d'un côté, plus ou moins recouvert par une gibbosité marquée qui le rend presque continu avec le fruit. — *Œil :* petit, ouvert, à peine enfoncé. — *Peau :* vert jaunâtre, ponctuée, marbrée de roux et tachée de brun-fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, juteuse, fondante ou mi-fondante, faiblement granuleuse au cœur. — *Eau :* très-abondante, vineuse, des plus sucrées et délicatement musquée.

Maturité. — Courant et fin d'octobre.

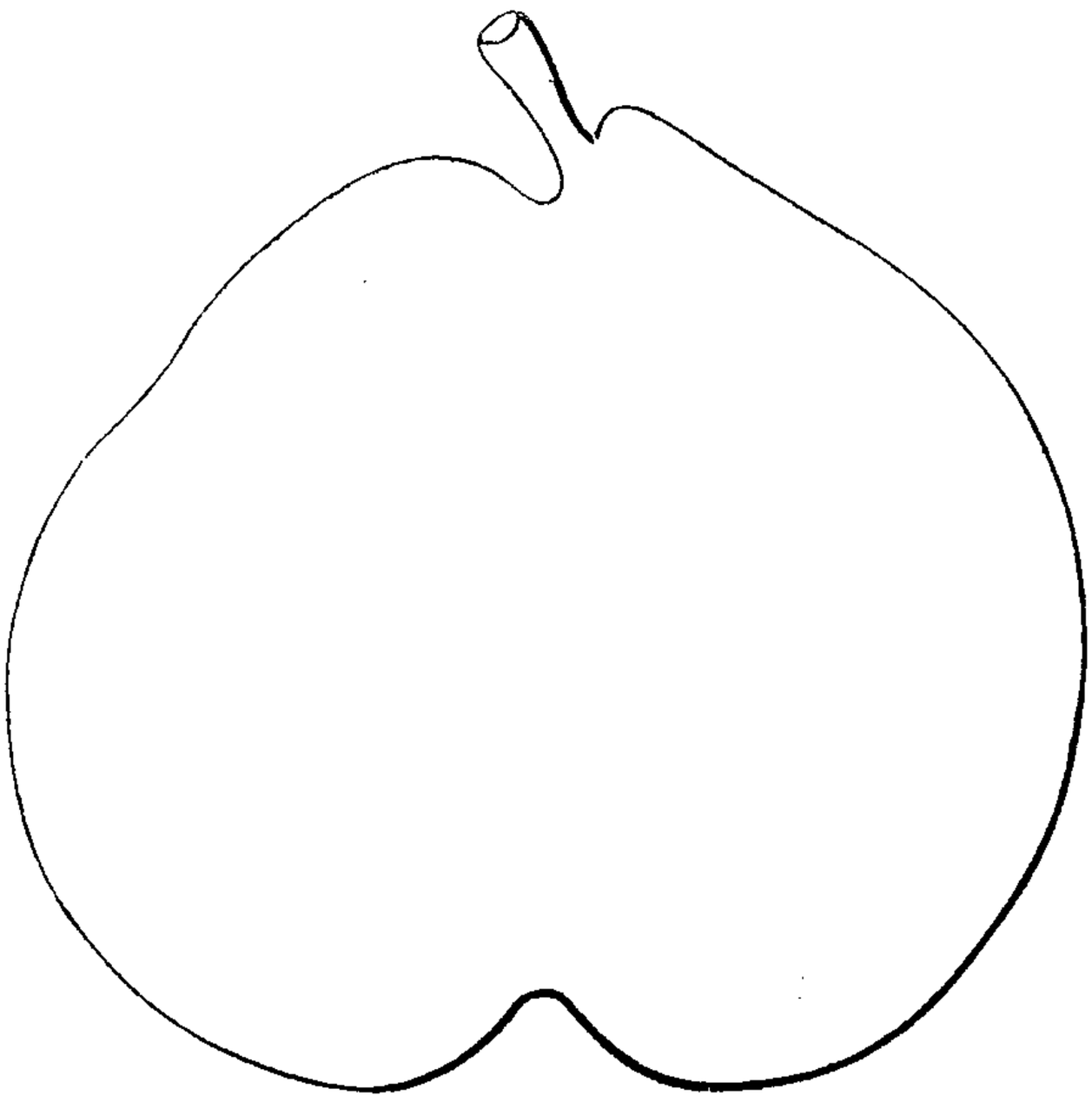
Qualité. — Première.

Historique. — Le faible volume de ce fruit n'encourage pas à le cultiver, malgré sa grande bonté, aussi est-il peu répandu en France. Il appartient à la Belgique, où M. Xavier Grégoire, de Jodoigne, le gagna de semis en 1843 et le dédia à l'un des membres de sa famille.

Observations. — Jamais je n'ai vu cette variété dépasser le mois d'octobre. M. Decaisne, qui l'a décrite dans le *Jardin fruitier du Muséum* (1865, t. VI), dit

également : « Elle commence à mûrir en septembre et se conserve jusqu'à la fin « d'octobre. » Et si je fais appel au témoignage de ce savant botaniste, c'est qu'en Belgique, et même en France, divers pomologues ont formellement classé la poire Zéphirin Grégoire parmi les espèces qui atteignent la fin de *février* ou le début de *mars*.

915. Poire ZÉPHIRIN LOUIS.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux et étalés, longs, grêles, assez flexueux, brun verdâtre, finement et abondamment ponctués de gris cendré, ayant les coussinets saillants et de longs mérithalles. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, aux écailles brunes et bombées, sensiblement écartés du bois et parfois même sortis en courts éperons. — *Feuilles :* petites, rarement abondantes, elliptiques, généralement contournées et quelque peu ondulées, acuminées, dentées en scie ou crénelées, portées sur un pétiole très-court, rigide, épais, longuement et largement stipulé.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — On le peut greffer sur cognassier, mais le franc lui convient beaucoup mieux, tellement sa vigueur laisse toujours à désirer ; l'écusson se développe tardivement ; pour les pyramides, elles sont irrégulières, assez chétives et peu touffues.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* régulièrement arrondie dans toute sa partie inférieure et plus ou moins conique et bosselée à son autre extrémité. — *Pédoncule :* court, mince, un peu renflé à l'attache, rarement bien arqué, oblique, charnu, implanté dans une étroite cavité où le comprime habituellement un mamelon de hauteur variable. — *Œil :* grand, arrondi, très-ouvert, enfoncé. — *Peau :* mince, un peu rugueuse, jaune clair, légèrement lavée de brun-rouge sur le côté de l'insolation, ponctuée, striée, tachée de gris-roux, maculée de même autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche et mi-fine, juteuse, fondante, presque exempte de pierres. — *Eau :* abondante, sucrée, parfumée, douce et savoureuse, quoique entachée souvent d'un faible arrière-goût herbacé.

Maturité. — Fin de décembre ou commencement de janvier et gagnant aisément le mois de février.

Qualité. — Première.

Historique. — Comme la précédente, cette poire provient des semis de M. Xavier Grégoire, de Jodoigne (Belgique) ; elle remonte à 1840 et porte le nom de l'un des fils de son obtenteur.

AVIS

Je possède encore, en dehors des 915 variétés décrites dans mes deux premiers volumes, une centaine de poiriers ; il m'eût donc été facile de les comprendre dans ce travail ; mais les deux tiers au moins de ces espèces sont tellement inconnues et indignes de la culture, que réellement je n'aurais, en le faisant, rendu service à personne. Pour l'autre tiers, qui se compose de nouveautés datant seulement de un à trois ans, je me fusse empressé de les caractériser s'il m'avait été possible, déjà, d'en étudier les fruits chez moi. Je ne renonce pas, toutefois, à publier la description des plus recommandables, lorsque j'aurai pu les juger. Elles seront alors l'objet d'un SUPPLÉMENT en tout semblable à ce *Dictionnaire*, afin qu'on puisse aisément l'y annexer.

SUPPLÉMENT SYNONYMIQUE

Presque tous les Synonymes composant ce SUPPLÉMENT sont portés, au corps du *Dictionnaire*, sous le nom de la variété à laquelle ils appartiennent, mais aucun d'eux ne figure à son rang alphabétique, dans la nomenclature générale.

La liste suivante comble cette lacune, qu'il n'a pas été possible d'éviter, ces derniers Synonymes étant extraits en partie de livres fort rares, et par cela même venus tardivement dans ma bibliothèque.

A

POIRES :

ANGLETERRE D'HIVER [par erreur], **Synonyme de** *Râteau blanc*, Voir ce nom.
D'ARGENSON, — *Passe-Colmar*, id.
DE L'ARTISOIRE, — *Saint-Germain* (Poire *de*), id.
AUGUSTE VAN MONS SOLDAT, — *Soldat-Laboureur*, id.
D'AZAY *ou* D'AZÉ, — *Lansac* (Poire *de*), id.

B

POIRES :

BEAUTÉ HATIVE, **Synonyme de** *Fondante de Brest*, Voir ce nom.
BELLE DE JARNAC, — *Nouvelle Fulvie*, id.
BELLE DE JERSEY D'HIVER, — *Tonneau*, id.

Poires :

BELLISSIME-JARGONELLE,	**Synonyme de** *Jargonelle*,	Voir ce nom.
BELLISSIME-SUPRÊME,	— *Jargonelle*,	id.
BERGAMOTE DE BUSSY,	— *Lansac* (Poire *de*),	id.
BERGAMOTE EARLY,	— *Naquette*,	id.
BERGAMOTE ELIZA MATTHEWS,	— *Princesse-Royale*,	id.
BERGAMOTE PRÉCOCE [de Calvel],	— *Naquette*,	id.
BERGAMOTE SEARLES,	— *Naquette*,	id.
BESI GARNIER,	— *Garnier*,	id.
BESI HAMON,	— *Hamon*,	id.
BESI PRÉCOCE,	— *Beurré précoce*,	id.
BESI DE VIRGOULÉE,	— *Virgouleuse*,	id.
BEURRÉ D'ANJOU [de Prévost],	— *Nec plus Meuris*,	id.
BEURRÉ D'ARENBERG VRAI,	— *Orpheline d'Enghien*,	id.
BEURRÉ D'AUTEIN,	— *Napoléon*,	id.
BEURRÉ D'AUTUN,	— *Napoléon*,	id.
BEURRÉ DE BLUMENBACH,	— *Soldat-Laboureur*,	id.
BEURRÉ DE BRIGNAIS,	— *Nonnes* (Poire *des*),	id.
BEURRÉ DURANDEAU,	— *Tongre* (Poire *de*),	id.
BEURRÉ GRIS D'HIVER [du Comice horticole d'Angers],	— *Milan d'Hiver*,	id.
BEURRÉ GRIS ROUGE [de Tougard],	— *Nec plus Meuris* [par erreur],	id.
BEURRÉ HARDENPONT DE PRINTEMPS,	— *Beurré de Rance*,	id.
BEURRÉ LIEGEL,	— *Suprême Coloma*,	id.
BEURRÉ DE LOUVAIN D'AUTOMNE,	— *Grosse-Queue*,	id.
BEURRÉ MARY,	— *Mary*,	id.
BEURRÉ OCKEN,	— *Oken*,	id.
BEURRÉ DES ORPHELINES,	— *Orpheline d'Enghien*,	id.
BEURRÉ PASSE-COLMAR DORÉ,	— *Passe-Colmar*,	id.
BEURRÉ DE REMME,	— *Fortunée de Printemps*,	id.
BEURRÉ DE SAINT-QUENTIN,	— *Beurré de Montgeron*,	id.
BEURRÉ DE SPAE,	— *Spae*,	id.

POIRES :

BEURRÉ DE SPOELBERG, **Synonyme de** *Vicomte de Spoelberg*, Voir ce nom.
BEURRÉ VAN MARUM, — *Van Marum*, id.
BLANCHETTE, — *Gros-Blanquet long*, id.
BLANQUET D'AUTOMNE, — *Sucré-Vert*, id.
BLANQUET MUSQUÉ, — *Gros-Blanquet long*, id.
DU BOISSON, — *Jaminette*, id.
BON-CHRÉTIEN CHARLES X, — *Napoléon*, id.
BON-CHRÉTIEN D'ORLÉANS, — *Saint-François*, id.
BON-CHRÉTIEN DE PROVENCE, — *Saint-François*, id.
BON-CHRÉTIEN DE RUSHMORE, — *Rushmore* (Poire *de*), id.
DE BONNEFOY, — *Fontarabie* (Poire *de*), id.
BOULANGÈRE, — *Grosse-Roussette de Bretagne*, id.
BOUTEILLE, — *Van Marum*, id.
BOUVERT MUSQUÉ, — *Parfum d'Hiver*, id.
BRADDICK'S FIELD STANDARD, — *Marie-Louise*, id.
BRODÉE, — *Verte-Longue panachée*, id.
BRUTE-BONNE D'HIVER DE ROME, — *Saint-Père* (Poire *de*), id.
BUGIARDA D'HIVER DES ITALIENS, — *Saint-Père* (Poire *de*), id.

C

POIRES :

CADET, **Synonyme de** *Voie aux Prêtres* (Poire *de la*), Voir ce nom.
CADET DE BORDEAUX, — *Voie aux Prêtres* (Poire *de la*), id.
CALEBASSE MARIANNE, — *Princesse Marianne*, id.
CALEVILLE DE ROYDER, — *Sanguine de France*, id.
CALEVILLE SANGUINOLE, — *Sanguine de France*, id.
CHALLEMEL, — *Estranguillon* (Poire *d'*), id.
DE CHAMBERS, — *Tonneau*, id.
CHAMBRETTE RONDE, — *Virgouleuse*, id.
CHAPMAN, — *Passe-Colmar*, id.

Poires :

CHARMORIS *ou* CHARMOTIS, **Synonyme de** *Orange musquée*, Voir ce nom.
CHATEAUBRIANT, — *Petit-Blanquet*, id.
DE CHATEAUGONTIER, — *Lansac* (Poire *de*), id.
CITRON D'ÉTÉ DE WURTZBOURG, — *Œuf* (Poire *d'*), id.
COLMAR ÉPINEUX, — *Passe-Colmar*, id.
COLMAR GRIS, — *Passe-Colmar*, id.
COLMAR PREUL, — *Passe-Colmar*, id.
COLMAR SABINE, — *Sabine*, id.
COMMUNE, — *Guenette*, id.
COMTE DE LIMOGES, — *Mas* (Poire *du*), id.
COMTESSE FREMENTI, — *Saint-François*, id.
COMTESSE DE FRENOL, — *Figue d'Alençon*, id.
CORNICARPE, — *Gros-Blanquet long*, id.
COUSINOTTE, — *Sanguine de France*, id.
CRAMOISIN *et* CRAMOISINE, — *Gros-Blanquet long*, id.

D

Poires :

DAMASIN, **Synonyme de** *Gros-Blanquet long*, Voir ce nom.
DAVERAT ROSATE, — *Royale d'Été*, id.
DÉLICES DE LAVAUYAU, — *Jules Bivort*, id.
DÉLICES DE LOWENJOUL, — *Jules Bivort*, id.
DESCHAMPS, — *Orpheline d'Enghien*, id.
DOUBLE-BLANQUET, — *Gros-Blanquet long*, id.
DOYENNÉ CLÉMENT, — *Williams*, id.
DUC D'ARENBERG, — *Orpheline d'Enghien*, id.
DUNDAS, — *Héliote Dundas*, id.
DURONDEAU, — *Tongre* (Poire *de*), id.

E

Poires :

d'EAU-ROSE RONDE,	**Synonyme de**	*Muscat Robert*,	Voir ce nom.
ELLIOTT DUNDAS,	—	*Héliote Dundas*,	id.
EMPEREUR ALEXANDRE,	—	*Onondaga*,	id.
EMPEREUR FRANÇOIS-JOSEPH,	—	*Fondante des Bois*,	id.
d'ÉPARGNE D'HIVER,	—	*Tarquin*,	id.
ÉPINE D'ÉTÉ DE BORDEAUX,	—	*Monchallard*,	id.

F

Poires :

la FARE,	**Synonyme de**	*Saint-Germain* (Poire *de*),	Voir ce nom.
FIGUE DE HOLLANDE,	—	*Saint-Ghislain* (Poire *de*),	id.
FIN-OR MUSQUÉ D'HIVER,	—	*Martin-Sire*,	id.
FONDANTE DE PARIS,	—	*Passe-Colmar*,	id.
FORME DUVAL,	—	*Beurré Duval*,	id.
FORME DE MARIE-LOUISE,	—	*Marie-Louise*,	id.
de FOURMI MUSQUÉE,	—	*Grise-Bonne*,	id.
FRUMENTELLE,	—	*Saint-François*,	id.

G

Poires :

GAMBRIER,	**Synonyme de**	*Passe-Colmar*,	Voir ce nom.
GERMAIN BAKER,	—	*Tonneau*,	id.
GRANDE-BRETAGNE MANSUETTE,	—	*Mansuette double*,	id.
de GRILLON,	—	*Saint-François*,	id.
GROS-CHASSERY,	—	*Sarrasin*,	id.
GROS-FREMONT,	—	*Saint-François*,	id.

Poires :

GROS-MARTIN-SEC,	**Synonyme de** *Jalousie*,	Voir ce nom.
GROS-MUSC ROUGE,	— *Orange rouge*,	id.
GROS-OIGNONNET ALLEMAND,	— *Naquette*,	id.
de GROS-RESTEAU,	— *Livre* (Poire *de*),	id.
GROS-SUCRÉ-VERT DE MONTLUÇON,	— *Sucrée de Montluçon*,	id.
GROSSE-CALEBASSE DE LANGELIER,	— *Van Marum*,	id.
GROSSE-JARGONELLE,	— *Jargonelle*,	id.
GROSSE-MILANAISE VERTE,	— *Napoléon*,	id.
GROSSE-ORANGE VERTE,	— *Orange musquée*,	id.
GROSSE-VERTE-LONGUE PRÉCOCE DE LA SARTHE,	— *Verte-Longue de la Sarthe*,	id.
GUILLAUME,	— *Williams*,	id.

H

Poires :

HARRISON'S LARGE FALL,	**Synonyme de** *Rushmore* (Poire *de*),	Voir ce nom.
d'HERBE,	— *Naquette*,	id.
d'HONNEUR,	— *Orange musquée*,	id.

I

Poire :

d'ITALIE,	**Synonyme de** *Sanguine d'Italie*,	Voir ce nom.

J

Poires :

JOHN,	**Synonyme de** *Messire Jean*,	Voir ce nom.
JOHN DORY,	— *Messire Jean*,	id.
JOSEPH,	— *Saint-Joseph*,	id.
JUT et JUTJES,	— *Yat*,	id.

L

POIRES :

DE LARD,	**Synonyme de**	*Petit-Oin*,	Voir ce nom.
LENT SAINT-GERMAIN,	—	*Tonneau*,	id.
LONGUE-QUEUE D'AUTOMNE,	—	*Vigne* (Poire *de*),	id.

M

POIRES :

DE MADEMOISELLE,	**Synonyme de**	*Vigne* (Poire *de*),	Voir ce nom.
MAROTTE SUCRÉE JAUNE,	—	*Passe-Colmar*,	id.
MEURIS,	—	*Surpasse-Meuris*,	id.
MILAN,	—	*Voie aux Prêtres* (Poire *de la*),	id.
DE MONS,	—	*Vicomte de Spoelberg*,	id.
MONSTRUEUSE DE FLANDRE,	—	*Van Marum*,	id.
MUSCAT FLEURÉ [non Fleuri],	—	*Verte-Longue d'Automne*,	id.
MUSETTE ROSATE D'HIVER,	—	*Pastorale*,	id.

O

POIRE :

DE OIN,	**Synonyme de**	*Petit-Oin*,	Voir ce nom.

P

POIRES :

PAPALE,	**Synonyme de**	*Saint-Père* (Poire *de*),	Voir ce nom.
DE PAPE D'ÉTÉ,	—	*Grise-Bonne*,	id.
DE LA PENTECOTE,	—	*Vauquelin*,	id.
PETIT-CERTEAU CROCHE,	—	*Saint-Augustin* (Poire *de*),	id.
PETIT-CERTEAU D'HIVER,	—	*Saint-Augustin* (Poire *de*),	id.
PETIT-MOUILLE-BOUCHE,	—	*Longue-Verte d'Automne*,	id.
PICKERING,	—	*Tonneau*,	id.
PIPER,	—	*Tonneau*,	id.
PRÉCOCE DE GLADY,	—	*Sans-Peau*,	id.

Q

Poire :

QUINNIPIAC, **Synonyme de** *Saint-Ghislain* (Poire *de*), Voir ce nom.

R

Poires :

ROUGEMONT, **Synonyme de** *Saint-Ghislain* (Poire *de*), Voir ce nom.

ROUSSELET-SATIN, — *Sucrée Van Mons*, id.

ADDITIONS ET CORRECTIONS

TOME PREMIER

ARTICLES.	PAGES.	LIGNES.	ADDITIONS ET CORRECTIONS.
Aglaë Adanson	92	5	Nièce de Michel Adanson — *Lire* : fille de...
Baronne de Mello.....	180	14	Aux deux synonymes de cette poire, *ajouter* : Vaver ; — puis voir t. II, p. 725, la note relative au faux poirier Vaver.
Idem	180	24	Yeux : entièrement adhérents — *Lire* : bien écartés du bois.
Belle-Henriette	203	31	Synonyme de poire Henriette — *Lire* : synonyme de poire Henriette Bouvier.
Belle de Jarnac.....	203	33	Elle est la même que Nouvelle-Fulvie ; voir t. II, p. 467, l'article relatif à cette dernière.
Belle de Limoges.....	205	36	Synonyme de poire du Mas — *Lire* : Belle-Épine de Limoges, synonyme de..., etc.
Bergamote Drouet.....	234	16	Synonyme de poire Râteau — *Lire* : synonyme de poire Râteau blanc.
Bergamote Eliza Matthews	235	19	Fruit identique avec la variété Princesse-Royale (de Groom) ; voir t. II, pp. 126 et 561, où la preuve en est fournie.
Besi de Caen.....	265	2	Yeux : presque appliqués contre le bois — *Ajouter* : au sommet du rameau, mais sortis en éperon à sa base.
Besi de Vindré	291	33	Pourrait bien provenir du bourg de Vendrest, près Meaux (Seine-et-Marne) — *Lire* : Provient du hameau de Vindré, commune du Val-Saint-Père, près Avranche (Manche) ; le pied-type s'est mis à fruit en 1798. = Extrait de la *Petite Pomone française*, 1801, pp. 171 et 172 ; manuscrit inédit de l'abbé le Berriays, à moi communiqué par son propriétaire actuel, M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris.
Beurré d'Arenberg..... [*ou Goulu-Morceau*]	301	1	A ses synonymes, *ajouter* : Prince Impérial Ferdinand d'Autriche, et Ferdinand d'Autriche ; — puis voir t. II, p. 554, les explications données à ce sujet.
Beurré de Montgeron...	397	42	A son synonyme, *ajouter* : Vermillon d'Espagne d'Été et Beurré de Saint-Quentin.
Idem.....	399	7	Gagnée vers 1820 — *Lire* : en 1812 ou 1813.
Beurré Précoce.....	413	1	Comme synonyme, *ajouter* : Précoce Goubault ; — puis voir t. II, p. 544, la note concernant ce dernier nom.
Beurré Robert.....	418	30	Il n'est autre, comme nous l'avions supposé, que le Doyenné du Comice ; une culture plus prolongée de ce poirier nous permet aujourd'hui d'affirmer le fait.

ARTICLES.	PAGES.	LIGNES.	ADDITIONS ET CORRECTIONS.
Bon-Chrétien de Bruxelles	455	23	Fort différente de la Bugiarda des Italiens, (laquelle n'est autre que notre Épine d'Été) — *Supprimer* les mots renfermés entre les deux parenthèses, et voir t. II, p. 139, l'Historique de la poire Épine d'Été.
Bon-Chrétien d'Hiver....	465	47	Bibliothèque Impériale. Mss. Supplément français, n° 1959, f° 103 — *Lire* : ..... n° 445, f° 129.
Bonne du Puits-Ansault.	486	27	Comme synonyme, *ajouter* : Ronde du Bosquet — et voir plus bas, à l'Errata du t. II, la note concernant ce nom.
Bourdon musqué	491	18	Synonyme de poire Orange musquée — *Ajouter* : par erreur. Voir, pour détails, t II, p. 486.
Bugiarda des Italiens....	506	12	Synonyme de poire Épine d'Été — *Ajouter* : par erreur. Voir, pour détails, t. II, p. 139, l'Historique de la poire Épine d'Été.
Poire de Cadeau.....	507	1	Elle remonte au moins à 1660, dom Claude Saint-Étienne l'ayant déjà citée en 1670, p. 34 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits.*
Charbonnière.....	549	15	Cette poire n'est pas, comme nous l'avions cru, la même que la *Collins* des Américains. Elle provient du Dauphiné, où, fort commune, on la cultive également sous les noms Malconnaître et Méconnaître, puis sous celui *Colin noir*, qui nous avait induit en erreur par sa ressemblance avec le nom de la variété Collins, d'Amérique.
Collins	570	37	Les synonymes qu'on lui attribuait doivent être *supprimés;* ils appartiennent à la poire Charbonnière, dont nous venons de parler.

TOME SECOND

Doyenné du Comice.....	60	38	Au synonyme qu'il possède déjà, *ajouter* : Beurré Robert — et voir ci-dessus, dans l'Errata, la note relative à ce faux Beurré.
Poire l'Empressée	133	29	Synonyme de Fin-Or de Septembre — *Lire* : synonyme de Fin-Or d'Orléans.
Fin-Or de Septembre. ..	161	36	Parmi ses synonymes, *supprimer* le dernier : poire l'Empressée, qui appartient au Fin-Or d'Orléans.
Longue-Vie.....	351	12	Synonyme de poire Râteau — *Lire* : synonyme de poire Râteau blanc.
Ronde du Bosquet.....	586	6	C'est la même poire que la Bonne du Puits-Ansault, gagnée par moi, et à laquelle une erreur dans le classement des notes de dégustation m'a fait ainsi donner deux noms. Ronde du Bosquet doit donc être portée comme synonyme de la variété Bonne du Puits-Ansault, décrite au t. Ier, p. 486.

FIN DU TOME SECOND ET DE L'HISTOIRE DU POIRIER.

Angers, imprimerie P. Lachèse, Belleuvre et Dolbeau.

DICTIONNAIRE

DE

POMOLOGIE

CONTENANT

l'Histoire, la Description, la Figure

DES

FRUITS ANCIENS ET DES FRUITS MODERNES

LES PLUS GÉNÉRALEMENT CONNUS ET CULTIVÉS

86

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE

PAR

ANDRÉ LEROY

PÉPINIÉRISTE

Chevalier de la Légion-d'honneur, Administrateur de la Succursale de la Banque de France,
Ancien Président du Comice horticole d'Angers,
Membre des Sociétés d'Horticulture de Paris, de Londres, des États-Unis
Et de plusieurs autres Sociétés agricoles et savantes de la France et de l'Étranger.

TOME III — POMMES

A — L

VARIÉTÉS N^os^ 1 A 258

PARIS

DANS LES PRINCIPALES LIBRAIRIES AGRICOLES ET HORTICOLES

Angers, chez l'Auteur

1873

AVANT-PROPOS

Au moment de livrer au Public la seconde partie du *Dictionnaire de Pomologie*, je tiens à m'acquitter d'une dette fort douce à payer : celle de la reconnaissance.

J'en dois beaucoup, effectivement, pour les récompenses et les témoignages encourageants qui me sont venus de tous les côtés de l'Europe, après la publication des volumes consacrés au Poirier.

Que ceux qui m'ont ainsi soutenu, dès le début, veuillent bien croire à ma vive gratitude.

Mais jaloux de mieux mériter ces preuves d'intérêt, je me suis efforcé de donner à cette Histoire du Pommier et de ses Variétés, tout le développement qu'elle comportait. Rien n'a donc été épargné pour me procurer des documents historiques sur un genre de fruit jusqu'alors à peine étudié en France, et pour en établir solidement

la synonymie. La preuve la plus convaincante que j'en puisse fournir, c'est d'avoir accordé deux volumes aux Pommes, quand mon programme n'en promettait qu'un.

Nota. — Depuis 1869 quelques Poires nouvelles ont été propagées; leur description paraîtra dans un SUPPLÉMENT spécial dont je réunis actuellement les matériaux.

C'est à l'aide aussi de ce Supplément que je rectifierai plusieurs erreurs découvertes dans mon École de Poiriers, mais trop tard pour que le *Dictionnaire* en ait été exempt.

Angers, 28 mars 1873.

DU

POMMIER

Dans cette histoire du Pommier je suivrai le plan, les divisions de mon étude sur le Poirier. J'en excepte cependant un chapitre — le quatrième — qui n'y sera pas représenté parce qu'il concerne le *fruitier*, et qu'à propos des Poires j'ai traité ce point essentiel d'une façon complète, générale. (Voir t. Ier, pp. 72 à 78.)

Ceci dit, j'entre immédiatement en matière.

I

HISTOIRE.

§ Ier. — TEMPS ANCIENS.

Origine du Pommier.

C'est dans le CANTIQUE DES CANTIQUES, attribué à Salomon, qu'on trouve, et plusieurs fois répétée, la première mention du pommier (1). Il s'ensuit donc, si le texte hébreu a été fidèlement traduit, que plus de dix siècles avant l'ère chrétienne, les Israélites le cultivaient.

Toutefois, d'après une légende pour le moins millénaire, Adam même — et fâcheusement — le connut dans le Paradis terrestre, où contre la volonté

(1) Chap. II, verset 3 ; chap. IV, verset 13; chap. V, verset 1 ; chap. VIII, verset 5.

divine, et sous les suggestions d'Ève, il en mangea un fruit. Aussi le médecin bavarois Agricola, mort à Ratisbonne en 1738, assure-t-il — vérifie qui voudra — qu'en coupant transversalement une pomme, on y aperçoit dix stigmates, emblêmes des commandements que Dieu, par suite de cette désobéissance, imposa aux hommes. Il ajoute : « On cultive encore, aujourd'hui, l'espèce à laquelle « appartenait la pomme qu'Adam goûta et dont le nom lui fut appliqué parce que « le fruit de ce pommier a conservé, très-bien marquées, les empreintes du coup « de dent qu'y donna notre premier père. » C'est dans son *Essai sur la multiplication des arbres*, paru en 1716, qu'Agricola s'exprimait de la sorte ; il y disait également « posséder le secret de faire sortir d'une feuille, ou d'une branche, de « grands arbres en moins d'une heure !!!... » Sur ces différents points, combien le docteur aura-t-il trouvé de croyants ?...

Mais propagée par tous, prêtres, laïques, écrivains, peintres, graveurs, la légende de la pomme ainsi mangée au Paradis, a tellement séduit les imaginations des peuples, que même en ce siècle les illettrés — toujours nombreux — la croient extraite de l'*Ancien Testament*.

Erreur positive, car dans le chapitre de *la Genèse* où l'on voit le serpent exciter Ève et son époux à désobéir au Seigneur, les mots pomme, pommier, n'apparaissent pas. Pour désigner l'objet convoité, les termes généraux FRUCTUS, ARBOR — le fruit, l'arbre de la science du bien et du mal — seuls y sont employés. Il est alors assez naturel de se demander comment Ursinus (1), l'érudit auteur de l'*Arboretum biblicum* (1663), a pu mettre en tête de pareil ouvrage une gravure représentant le Paradis terrestre, dont un pommier chargé de fruits occupe le premier plan et supporte une banderole où je lis : « *E* MALO *nascitur omne* MALUM » [de la pomme est né tout le mal] ; calembour emblématique complété par un serpent qui descend de l'arbre en tenant à la gueule une pomme cueillie à l'intention d'Ève. Voilà certes, reproduite fort naïvement, la fameuse légende du pommier de l'Éden et de ses fruits maudits, à laquelle, en 1705, Boileau devait aussi faire allusion. Personnifiant l'*Équivoque*, et la prenant à partie, l'immortel poëte dit effectivement dans la XII^e^ de ses Satires :

N'est-ce pas toi, voyant le monde à peine éclos,
Qui, par l'éclat trompeur d'une funeste pomme,
Et tes mots ambigus, fis croire au premier homme
Qu'il allait, en goûtant de ce morceau fatal,
Comblé de tout savoir, à Dieu se rendre égal ?

Quoiqu'il soit inutile de multiplier les preuves de la croyance universelle professée pour cette légende, je ne puis cependant résister au désir d'en fournir une dernière, et des plus piquantes. Elle est consignée par Charles Nodier dans son *Examen critique des Dictionnaires de la langue française* (1829), au mot ÈVE :

« Ève — y est-il dit — nom de la première femme, signifie bonne ou agréable, dans les langues typiques de l'Orient..... Il est homonyme d'un impératif de la langue celtique, celui du verbe *boire*. Ce rapprochement a suggéré à un savant Bas-Breton l'idée la plus ridicule qui soit jamais entrée dans la tête d'un étymologiste de profession..... Il présume qu'Adam

(1) *Ursinus* (*Jean-Henri*), superintendant des églises luthériennes de Ratisbonne (Bavière), mort en 1667.

et Ève parlaient sa langue, et que le nom d'Adam fut formé du cri qu'il poussa : A TAM! « *Quel morceau!* » en avalant la pomme — dont le peuple croit partout qu'il lui resta un morceau à la gorge — comme le nom d'Ève de la réponse qu'elle lui fit, et qui est ordinaire en pareil cas : Ev, « *Bois.* » On voit que les sciences les plus arides ont bien leur côté plaisant. » (Page 166.)

S'il peut être admis qu'au temps de Salomon le pommier existait en Judée, néanmoins il ne s'ensuit pas, comme beaucoup l'ont avancé, qu'il soit originaire de l'Asie; qu'en un mot les Européens l'aient reçu de ce pays. Le *Malus communis*, au contraire, pousse naturellement dans la majeure partie des forêts de l'Europe, desquelles le génie de l'homme, surexcité par le besoin et l'intérêt, peu à peu le tira, le cultiva, puis finit, la greffe et les semis aidant, par en obtenir des centaines de variétés.

C'est là mon sentiment et celui, surtout, des auteurs les plus estimés.

Ainsi l'abbé Rozier écrivait en 1789 :

« Je regarde le pommier comme un arbre indigène aux provinces septentrionales de la France, et plus particulièrement encore à nos montagnes de la seconde classe.... Quelques personnes avancent que le pommier fut transporté de la Médie (Asie) à Rome. Cela peut être;.... cette assertion ne détruit pas la mienne; elle prouve seulement qu'on a transporté de bonnes espèces de pommes à Rome; et c'est de la sorte que Lucullus enrichit sa patrie des cerisiers à bon fruit. » (*Cours complet d'agriculture*, t. VIII, p. 215.)

Louis Bosc, mon ancien maître, et jadis directeur du Jardin des Plantes de Paris, fut non moins affirmatif en 1809 :

« Le pommier — assurait-il — est un arbre naturel aux forêts de l'Europe... On le trouve à l'état sauvage, et en abondance, dans tous les bois naturels de la France dont le sol est profond et humide, surtout dans ceux des pays montagneux. » (*Dictionnaire raisonné d'agriculture*, t. X, pp. 314-315.)

De nos jours — 1855 — partageant sur ce point l'opinion des botanistes Koch (1), Bunge (2), Royle (3) et Thunberg (4), M. Alphonse de Candolle a dit :

« Le *Pyrus Malus* (L.), qui paraît la source de toutes les variétés acerbes et douces de nos pommes, croît dans l'Europe tempérée et la région du Caucase..... Le pommier est cultivé dans le nord de la Chine, quelquefois dans le nord de l'Inde, mais plus abondamment dans le Cachemir et les pays voisins. Thunberg n'indique pas le pommier au Japon, ce qui me fait présumer qu'il n'est pas ancien en Chine. » (*Géographie botanique raisonnée*, t. II, pp. 889-890.)

Enfin plus récemment encore — 1859 — M. Adolphe Pictet, écrivain suisse dont les travaux scientifiques sont fort appréciés, s'exprimait de la sorte :

« Le *Pyrus Malus* est spontané dans l'Europe tempérée et la région du Caucase. On le trouve partout dans l'Asie centrale, le Cachemir, le nord de l'Inde et de la Chine, et il a été

(1) *Karl Koch*, de Berlin. Depuis lors, ce savant professeur a dit dans sa *Dendrologie* (1re partie, p. 206) « qu'il regardait le *Malus silvestris* comme étant PROBABLEMENT originaire de la Sibérie « méridionale ou de la Chine septentrionale. » — (2) *Alexandre Bunge*, Russe. — (3) *Royle*, Anglais. — (4) *Charles Thunberg*, Suédois.

sûrement connu de toute ancienneté. » (*Les Origines indo-européennes, essai de paléontologie linguistique*, 1re partie, pp. 238-239.)

On conviendra qu'il serait difficile de réfuter ces assertions, émanant de botanistes justement renommés. En tout cas il est beaucoup plus sage de les soutenir, que d'attribuer au pommier, comme l'a fait Bernardin de Saint-Pierre, une origine mythologique :

« La belle Thétis — raconte le chantre de *Paul et Virginie* — la belle Thétis, que les Gaulois appellent Friga, jalouse de ce qu'à ses propres noces Vénus, qu'ils nomment Siofne, eût remporté la pomme qui était le prix de la beauté, sans qu'elle l'eût mise seulement dans la concurrence des trois déesses, résolut de s'en venger. Un jour donc que Vénus descendue sur cette partie du rivage des Gaules, y cherchait des perles pour sa parure et des coquillages appelés Manches-de-Couteau pour son fils Sifionne, un triton lui déroba sa pomme, qu'elle avait mise sur un rocher, et la porta à la déesse des mers. Aussitôt Thétis en sema les pepins dans les campagnes voisines, pour y perpétuer le souvenir de sa vengeance et de son triomphe. Voilà, disent les Gaulois celtiques, la cause du grand nombre de pommiers qui croissent dans leur pays et de la beauté singulière de leurs filles. » (Bernardin de Saint-Pierre, *Œuvres complétes;* t. VII, l'*Arcadie*, p. 93, édition de 1834.)

Si cette origine — qui ne fut évidemment qu'un jeu de plume chez son aimable auteur — ne peut être prise au sérieux, elle conduit toutefois à rappeler, pour la combattre, une version moins poétique (1) attribuant à des navigateurs normands l'importation, vers 1300, du pommier dans leur contrée; et c'est de la Biscaye (Espagne) qu'ils l'auraient rapporté.

Contre une telle version nombre de documents anthentiques font loi, qui tous sont reproduits dans l'*État de l'agriculture en Normandie au moyen âge*, œuvre d'érudition publiée en 1851 par un paléographe très-distingué, M. Léopold Delisle, membre de l'Institut :

« Nous n'irons pas avec quelques-uns de nos devanciers — dit ce savant — chercher en Afrique, ni même en Biscaye, l'origine du cidre. Nous croyons que de tout temps cette boisson fut connue des habitants d'une notable partie de la France. La loi salique [Ve siècle] parle des plants de pommiers, et dans les domaines de Charlemagne [VIIIe siècle] les brasseurs fabriquaient de la cervoise, du cidre et du poiré. Mais il est permis de supposer qu'à ces époques reculées le cidre était d'une qualité très-inférieure et d'un usage très-restreint. Cette observation doit même s'appliquer à la Normandie, où les mentions des pommiers et du cidre deviennent assez nombreuses à partir de 1100. » — [Suivent une foule d'extraits de chartes, qui le prouvent.] (Pages 471-476.)

Un autre paléographe, M. Robillard de Beaurepaire, archiviste de la Seine-Inférieure, s'est également occupé de cette importation du pommier; voici ses conclusions :

« Nous ne pouvons — écrivait-il en 1865 — laisser complétement de côté, dans ce mémoire, une question intéressante qui se présente naturellement à propos du pommier : Nos espèces ont-elles pris naissance sur notre sol? Sont-elles dues au hasard, ou faut-il y voir

(1) Voir, à ce sujet : le marquis de Chambray, *Art de cultiver les pommiers*, 1765, pp. 2 et 3; — Touquet, *Annales de statistique*, 1803, n° 7; — et d'Avannes, 1839, *Esquisses sur le château de Navarre* (Eure).

un heureux emprunt à des contrées plus favorisées sous le rapport du climat? — Il est de tradition que nous sommes redevables à la Biscaye, des pommiers, qui sont depuis longtemps une des principales richesses de notre agriculture. Cette opinion n'a rien d'invraisemblable... Cependant, en l'absence de preuves positives, nous sommes porté à penser que nos espèces ne sont pas d'importation étrangère, que nous ne les devons qu'à la fécondité naturelle de notre sol. Nos anciennes forêts ont sans doute été leur berceau... Ce fut avec des fruits sauvages que le cidre fut d'abord fabriqué... et nombre de textes autorisent à supposer que les espèces sauvages choisies dans les bois... ont suffi à peupler nos jardins et nos vergers, sans qu'il ait été nécessaire de recourir aux nations étrangères. » (*Notes concernant l'état des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, pp. 60-62.)

Tenant compte de la tradition dont parle M. de Beaurepaire, puis des relations commerciales qui, surtout vers 1500, existèrent entre les Espagnols et les marins de Dieppe, Harfleur, Honfleur et Rouen, il semble possible ici de concilier les dissidents. Ne pas admettre, devant les textes produits par M. Delisle, que de toute antiquité le pommier fut cultivé en Normandie, et dans les forêts s'y trouvait à l'état sauvage, est chose impossible; mais ne peut-on croire que de la Biscaye des matelots normands rapportèrent, au lieu du pommier, quelques variétés de pommes inconnues chez eux? — Cette solution, je l'avoue, me paraît acceptable, puisqu'envisagées ainsi les deux versions, loin de se contredire, se prêtent un mutuel appui. Du reste, parmi les espèces à cidre les plus répandues en Normandie, on rencontre encore le Barbarie, le Marin-Onfroy et la Greffe-de-Monsieur, que Louis du Bois, en son *Histoire du Pommier* (1804, pp. 63 et 87-88), affirme avoir été empruntées à la Biscaye.

La question d'origine étant épuisée en ce qui touche l'arbre, voyons maintenant quelles étymologies ont été données et de son nom et du nom de ses fruits.

Nos termes Pommier, Pomme, viennent des mots latins *Pomus*, *Pomum*, jadis noms génériques de tous les arbres fruitiers et de leurs produits, et que l'agronome romain Varron suppose dérivés, dans son *de Re rustica*, de *potus*, boisson : « Aux « temps de sécheresse — dit-il — arrosez tous les jours vos arbres fruitiers, peut- « être appelés *poma*, de POTU, parce qu'ils ont besoin d'eau. » (Livre I, chap. 32.) Scaliger (*de Causis linguæ latinæ*, 1540) adopte aussi cette étymologie, mais l'explique d'une autre façon : par la vertu qu'ont la plupart des fruits, d'étancher la soif tout en apaisant la faim.

Quant au nom latin du pommier et de la pomme, il fut tiré du grec, suivant la généralité des étymologistes, dont M. Adolphe Pictet, déjà cité dans ce chapitre, se faisait l'interprète en 1859 :

« Au latin *Malum*, Pomme, *Malus*, Pommier — écrivait-il — correspond le grec Μῆλον et Μηλέα. Je ne connais pas de nom sanscrit de la pomme. Le mot *seba*, que M. de Candolle donne pour tel, d'après Piddington, est hindoustani et emprunté au Persan *séb*..... Le turc *alma* serait-il une inversion de *mala*, et de provenance iranienne? » (*Les Origines indo-européennes, essai de paléontologie linguistique*, 1re partie, pp. 238-239.)

Les érudits seuls pourront répondre à cette interrogation de M. Pictet. Pour moi, je me borne à remettre en mémoire certaine autre étymologie de *Malum*, l'ancien nom générique des fruits. Elle est due à Jean Goropius, médecin et historien flamand mort en 1572. Il dit, en ses *Origines Antuerpianæ*, le mot grec μᾶλον et le mot

latin *malum* dérivés du cimbrique (1) *mahl*, repas, et pour le démontrer s'appuie sur ce fait constant, que les repas des premiers hommes se composèrent presque uniquement de fruits. J'ajoute que cette étymologie, qui n'a rien de trop déraisonnable, rencontra quelque créance en Allemagne, où Mayer, notamment, lui donnait place en 1776 dans sa *Pomona franconica*.

Variétés cultivées chez les Grecs.

Homère, il y a vingt-huit siècles, qualifia le pommier « d'Arbre au beau fruit, » et le cita trois fois dans l'*Odyssée* (livres VII, XI et XXIV). Du reste c'est un fait prouvé qu'en Grèce cet arbre fut connu très-longtemps avant l'ère du Christ. Les plus anciens écrivains de ce pays, l'attestent; quelques-uns — Artémidore, Plutarque, Pausanias — sans nul détail horticole ou historique; et d'autres — Théophraste, Théocrite, Dioscoride, Galien — en indiquant des noms de variétés, ou par quels caractères elles se différenciaient.

Théophraste (287 ans avant J. C., *Histoire des plantes*) mentionna six sortes de pommes :

1. Les *Agrestes*, ou Sauvages;

2. Les *Urbaines*, ou Cultivées;

3. Les *Printanières*, ou Précoces;

4. Les *Sérotines*, ou Tardives;

5. Les *Mélimèles*, ou Douces;

6. Les *Épirotiques*, rappelant la contrée dont elles provenaient : l'Épire, aujourd'hui l'Albanie méridionale.

Le poëte Théocrite (246 ans avant J. C.) n'en signala qu'une espèce :

7. Les *Dionysiennes*, tirant leur dénomination ou de Dionysius, roi de Syracuse, ou de ce qu'elles figuraient parmi les fruits annuellement offerts, lors des fêtes appelées dionysiaques, au dieu Bacchus.

Dioscoride (1er siècle de notre ère), duquel il reste un ouvrage sur la botanique et la matière médicale, parle aussi des pommiers de sa patrie, seulement il n'ajoute rien à ce qu'en avait dit Théophraste. Il faut recourir à Claude Galien, mort quatre siècles après ce dernier, pour trouver de nouveaux renseignements sur ces mêmes arbres : « Nous possédons — expose le célèbre médecin grec — des pommes « âpres, des pommes douces, des pommes acides; il en existe dont la saveur est à « la fois astringente et mielleuse;..... d'autres qui n'ont aucune sapidité; enfin

(1) *Cimbres*, peuple teutonique qui habitait le Jutland et le Danemarck méridional.

« plusieurs sont très-aqueuses, tandis qu'un certain nombre le sont peu. » (*Thérapeutique*, Aliments, livre II, et Simples, livre VII.)

Ce passage, quoiqu'exempt de toute nomenclature, n'en est pas moins précieux pour notre sujet, puisqu'il ressort de son ensemble, qu'à l'époque où Galien l'écrivit — au IIe siècle — le pommier comptait déjà d'assez nombreuses variétés chez les Grecs.

Ces peuples professèrent constamment un véritable culte pour les pommes. Si les Athéniens, lors des dionysiaques, consacraient ce fruit à Bacchus, les Béotiens le déposaient dans les temples de Cérès pendant quelques jours, en vue d'obtenir de la déesse qu'ensuite il se conservât de longs mois au logis. Solon lui-même, ce législateur dont la sagesse est devenue proverbiale, fit du pommier, six siècles avant les temps évangéliques, en Grèce un arbre vraiment national. Par un article de loi il prescrivit aux nouveaux mariés de ne manger qu'une pomme le premier soir de leur noce; voulant ainsi, croit-on, arrêter les dépenses insensées que faisaient, à cette occasion, ses compatriotes.

Aujourd'hui, dans certaines îles de l'Archipel, le pommier se trouve encore mêlé aux choses du mariage. Les jeunes filles, pour fêter saint Jean, s'y façonnent une ceinture à l'aide de pommes, de rubans et de fleurs, la portent jusqu'à la nuit, puis la renferment précieusement, afin d'observer ce qu'elle va devenir. Les pommes qui la garnissent se flétrissent-elles rapidement? mauvais, très-mauvais présage : le mari qu'on désire ne pense pas à vous. Restent-elles, au contraire, saines et brillantes? oh! c'est alors fort différent, car cet époux, les pommes l'ont prédit, se présentera dans l'année même..... Charmante coutume, superstition aimable que doivent excuser les plus rigoristes, et qui propagée chez nous y compterait bientôt des milliers de zélatrices!

Variétés cultivées chez les Romains.

NOTA. — Nous ferons suivre de courtes remarques les variétés dont l'origine ou le nom paraîtra nécessiter quelques éclaircissements.

Les pommes romaines sont mieux connues que les pommes grecques, puisqu'il m'a été possible d'en retrouver vingt-six variétés, dont je vais donner les noms en les classant chronologiquement.

Caton fut à Rome le premier agronome qui parla du pommier (*de Re rustica*, chap. VII); 178 ans avant J. C. il conseilla de planter dans les vergers, comme étant de longue garde, l'espèce ci-après, la seule qu'il ait mentionnée :

1. La *Musteum*, ou Mustée.

[On la nommait ainsi pour la douceur de ses fruits, qui rappelait celle du moût, ou vin nouveau; voilà pourquoi quelques traducteurs les surnommèrent Pommes Vineuses. Elles semblent identiques avec les Mélimèles des Grecs. C'est bien à tort que les *Mala Struthea*,

les *Cotonea Scantiana* et *Quiriniana*, dont Caton parle également au chapitre VII, ont été prises pour des pommes. Ce sont des coings; et le texte le dit si nettement, qu'on s'étonne qu'une telle erreur ait eu lieu.]

Varron, venu plus d'un siècle après Caton, n'ajouta dans son *Économie rurale* (livre I, chap. VII et LIX) que deux noms de pommes au précédent :

2. Les *Orbiculata*, ou Rondes.

[Elles sont généralement réunies à la variété dite aujourd'hui, Rosat blanc, et décrite dans notre quatrième volume, auquel nous renvoyons pour tout détail complémentaire.]

3. Les *Bifera*, ou Pommes de Deux Fois l'An, cultivées dans les environs de Consentia.

[Nous avons un poirier du nom de Deux Fois l'An (voir son article, t. II, p. 21), dont la seconde fructification, qui s'achève au commencement de l'automne, mûrit très-difficilement, mais je ne connais pas de pommier bifère. On aperçoit bien quelquefois, parmi les pommiers précoces, certains sujets dont les branches, au mois de septembre, portent de nouveaux fruits; seulement ces fruits sont peu nombreux, atrophiés, et jamais ne parviennent à maturité. Sous le ciel de l'Italie, ces mêmes pommiers seraient-ils plus favorisés? J'en doute beaucoup... La ville de Consentia, près de laquelle on rencontrait les Bifera signalés par Varron, est située dans la Calabre et présentement appelée Cosenza.]

Columelle, dont les ouvrages agricoles datent de l'an 42 de notre ère, signale huit sortes de pommes (livre V, chap. X), desquelles font partie les nos 1 et 2 ci-dessus; nous n'en avons alors que six à enregistrer :

4. La *Scandianum*, ou Scandienne.

[Pline déclare qu'elle fut propagée et baptisée par un certain Scandius, sur lequel tous les biographes sont muets. Toutefois, ne tenant aucun compte de ce renseignement, plusieurs traducteurs ont fait cette variété originaire de la petite ville de Scandiano, située dans l'ancien duché de Modène.]

5. La *Matianum*, ou Matienne.

[Rappelant la mémoire de C. Matius, économiste romain, que Columelle (livre XII, chapitre XLIV) dit avoir composé trois ouvrages intitulés : *le Cuisinier*, *le Poissonnier*, *le Confiseur de saumures*. Pour autres particularités sur la Matienne, consulter ci-après, page 237, l'article *Court-Pendu gris*.]

6. La *Pelusianum*, ou de Peluse.

[Venue de Pelusium, actuellement Belbeïs, ville de la basse Egypte.]

7. L'*Amerinum*, ou d'Améria.

[Elle provenait d'Amelia, l'ancienne Amerium, localité avoisinant Spoleto, dans les États de l'Église, et qui avait aussi donné son nom à certaine poire romaine, très-tardive, dont j'ai parlé page 38 du tome Ier de ce *Dictionnaire*.]

8. La *Syricum*, ou Rouge, ou de Syrie.

[Pline dit formellement que cette pomme fut ainsi nommée pour sa couleur rouge;

plusieurs traducteurs, ne tenant aucun compte de ce renseignement, ont néanmoins rendu *Malum Syricum* par Pomme de Syrie. Le mot *Syricus* se prête, du reste, à l'une et à l'autre de ces deux versions.]

9. La *Sextianum*, ou Sextienne, ou Gestienne par corruption.

[Dédiée au consul Lucius Sextius, auquel le poëte Horace, son ami, consacre une de ses odes, la 4e du livre Ier. Voir pour détails historiques concernant ce fruit, notre article *Court-Pendu gris*, p. 237 de ce volume.]

Pline dans son *Historia naturalis*, qui remonte à l'an 80 de l'ère chrétienne, annonce au chapitre XIV du livre XV qu'il va décrire « trente espèces de pommes; » mais comme le mot *malum* s'appliquait alors, ainsi que le mot *pomum*, à tous les fruits arrondis et charnus, parmi ces trente espèces on trouve des coings, des pêches, des citrons même, qu'on doit naturellement en retrancher. Cette élimination faite — personne encore ne l'avait établie — reste vingt-quatre pommiers, desquels il faut aussi supprimer ceux, au nombre de sept, dont les noms sont déjà passés sous nos yeux. Somme toute, Pline n'a donc vraiment signalé *le premier*, que dix-sept variétés de pommes. En voici les noms, suivis des observations ou descriptions qui dans le texte latin y sont jointes :

10. La *Manlium*, ou Manlienne, portant le nom de son obtenteur.

[Ce personnage appartenait à l'illustre famille patricienne des Manlius, qui fournit aux Romains tant de consuls, de généraux et de tribuns.]

11. Les *Appiana*, ou les Appiennes, greffées et propagées par Appius Claudius; elles ont la peau rouge, l'odeur du coing et le même volume que les pommes de Scandius (citées plus haut, sous le n° 4).

[Appius Claudius était issu de la maison des Claude, si célèbre dans l'histoire romaine; trompés par la similitude des noms Appius et Api, la plupart des pomologues ont fait d'Appius Claudius l'obtenteur de notre jolie petite pomme d'Api. Nous prouvons ci-après (aux pp. 65, 66 et 74) que leur opinion n'a pas le moindre fondement.]

12. Les *Sceptiana*, ou Sceptiennes, auxquelles Sceptius, fils d'affranchi, donna son nom, et qui sont remarquables par leur forme ronde.

[On ne sait rien sur ce Sceptius; Pline seul en a révélé l'existence dans le court passage ici traduit.]

13. Les *Petisia*, ou Petisiennes, importées à Rome du vivant de Pline — selon que cet auteur le constate — elles étaient peu volumineuses, mais excellentes.

[Aucun Petisius ne se trouve cité par les biographes qui se sont occupés des Romains. J'ai souvent pensé, Pline affirmant que cette pomme ne venait pas des jardins de Rome, qu'il fallait lire *Petilia* et non Petisia. Il existait en effet une petite ville appelée Pétilie, située dans la Calabre ou Grande Grèce, contrée d'où les Romains avaient déjà tiré la variété suivante. Voir aussi, pour détails relatifs aux Petisiennes, les pages 66 et 237 de ce IIIe volume, et la page 523 du IVe.]

14. Les *Græcula*, ou Grecques, dont la bonté faisait honneur à leur patrie.

[Le sentiment général est qu'elles sortaient du territoire de Tarente, jadis république fort importante de la portion de l'Italie alors appelée la Grande Grèce.]

15. Les *Gemella*, ou Jumelles, ne croissant jamais que géminées, qu'attachées deux à deux sur un seul pédoncule.

[On a vu quelquefois des pommes, et surtout des cerises, offrir cette singularité; mais personne encore, chez nous, n'a parlé d'un pommier dont tous les fruits possédassent ce caractère.]

16. Les *Melapia*, ou Mélapies, ainsi dites de leur ressemblance avec les poires.

[Consulter, sur ces Mélapies, notre tome IV (pp. 575-576) à l'article *Pomme-Poire.*]

17. Les *Melimela*, ou Mélimèles, du moins les pommes auxquelles mes concitoyens donnent maintenant ce nom, possèdent la saveur du miel.

[Pline laisse entendre ici que ces Mélimèles sont différentes des Mélimèles mentionnées par les agronomes qui l'ont précédé. Cette question, qui échappe à tout examen, quelques auteurs ont cependant, il y a plusieurs siècles, voulu la résoudre. Comme alors je n'ai pu la passer sous silence, je renvoie à mon historique de la *Pomme de Paradis* (t. IV, p. 523), où elle est traitée, ceux dont l'esprit s'en préoccuperait.]

18. Les *Epirotica*, ou pommes d'Épire, indiquant leur origine hellénique par le nom même qu'elles tiennent des Grecs.

[Les Romains rapportèrent cette variété de la Grèce, où sa culture s'était généralisée. Dans le précédent paragraphe, consacré aux pommiers grecs, nous avons parlé de celui-ci, qui s'y trouve classé sous le n° 6.]

19. Les *Orthomastia*, ou Orthomasties, ayant la forme d'un sein.

[Jacques Daléchamp (1586), en son *Historia plantarum generalis*, a rapporté les Orthomastia aux Taponnes; mais rien n'autorisait ce rapprochement; bien au contraire, puisque les Taponnes, on l'a reconnu plus tard (voir ci-après, p. 173), sont les mêmes que le Calleville blanc d'Hiver, si loin, avec ses côtes nombreuses et sa forme irrégulière, de ressembler au sein d'une femme.]

20. Les *Spadonia*, ou Châtrées des Belges, qui leur ont donné ce nom parce qu'elles sont dénuées de pepins.

[Voir au sujet de cette curieuse pomme et de son assimilation à l'une des variétés présentement cultivées, nos articles *Pomme-Figue d'Hiver* (t. III, p. 305) et *Passe-Pomme d'Été* (t. IV, p. 531), nous y donnons tous les renseignements désirables.]

21. Les *Melofolia*, ou Pommes Feuillues, auxquelles il sort une feuille, et parfois deux, du milieu des côtés.

[Ce passage de Pline doit jadis avoir subi quelqu'altération de la part des copistes; évidemment le grand naturaliste a dit qu'au centre de l'œil des *Melofolia*, et non pas au milieu de chacun de leurs côtés, il poussait une ou deux feuilles. Ainsi interprété le texte devient acceptable; autrement, nul horticulteur ne saurait l'admettre. Et les traducteurs et commentateurs de Pline l'ont si bien compris, qu'ils n'ont jamais essayé de rattacher la *Melofolium* à l'une quelconque des pommes modernes.]

22. Les *Pannucea*, ou Ridées, dont la peau se plisse et se fane très-vite.

[De nos jours on a supposé que ce fruit était identique avec la pomme *de Glace d'Hiver*, ou de Gelée, des Provençaux. Je dois affirmer le contraire, car cette dernière conserve sa peau très-lisse jusqu'à son point extrême de maturité (février), puis est originaire de Cobourg (Saxe) et remonte, non pas aux Romains, mais simplement au XVI^e^ siècle, ainsi que nous l'avons constaté page 325 du présent volume.]

23. Les *Pulmonea*, ou Pulmonées, très-grosses et d'une chair spongieuse.

[Jacques Daléchamp, cité plus haut (n° 19), veut que les *Pulmonea* soient les mêmes que certaines pommes appelées Folanes, au XVI^e^ siècle. Je rapporte son dire sans le commenter, n'ayant jamais pu rencontrer, sur ces Folanes, le moindre renseignement.]

24. Les *Sanguines*, ou Pommes Couleur de Sang — coloris qu'elles doivent, suivant Pline, à leur multiplication sur le mûrier — sont une sous-variété des Pulmonées.

[Divers auteurs ont cru la retrouver dans l'espèce nommée depuis longtemps *Cœur de Bœuf*, et décrite ci-après, pages 226-228, article auquel on voudra bien recourir pour connaître notre opinion quant à son origine.]

25. Les *Silvestria*, ou Pommes des Bois, petites, très-odorantes, de saveur agréable, mais tellement âpres et acides, qu'à les couper le couteau s'oxide.

[Ici encore nous avons traduit mot à mot le texte de Pline, quoiqu'assurément il soit fautif, car on ne saurait, d'après lui, déclarer que les fruits du *Malus Silvestris*, possèdent une saveur agréable malgré leur extrême acidité, allant jusqu'à corroder l'acier. La vérité, c'est que les Pommes Sauvages sont un manger exécrable et méritent bien le surnom d'Estranguillon — d'étrangleuses — qui jadis leur fut donné.]

26. Enfin les *Farina*, ou Farineuses, les moins estimées, et cependant qu'on doit se hâter de cueillir, comme les plus précoces de toutes.

[Voir tome IV, page 531, ce qu'à l'historique de la *Passe-Pomme d'Été* je dis des Pommes Farineuses, de Pline.]

Cette liste examinée, peut-être se demandera-t-on si les Romains n'ont vraiment possédé que les vingt-six variétés qui y sont inscrites?

Nous répondons par anticipation : — Ils durent en posséder un plus grand nombre; car chez eux, quand surtout commença la décadence de l'empire, on payait des sommes folles le moindre fruit; on se ruinait pour la table, le luxe, les jardins. Du reste, longtemps après Pline, au V^e^ siècle, Palladius laissait clairement entrevoir dans son recueil agricole (livre III, chap. XXV) la richesse, en pommiers, des vergers romains, mais sans l'énumérer; disant en sa simplicité : « Toutes ces espèces, je crois inutile de les mentionner. » Ce silence me semble au fond, peu regrettable, les anciens agronomes ayant toujours trop brièvement parlé des arbres fruitiers. Où donc serait l'intérêt, que Palladius nous eût transmis les noms d'une cinquantaine de pommes, sans les accompagner de descriptions suffisantes pour rechercher si ces fruits sont ou ne sont pas venus jusqu'à nous?

Variétés cultivées en Italie, au XVe siècle.

L'auteur auquel nous avons emprunté nos renseignements sur les poires que possédait l'Italie vers la fin du moyen âge, va nous en fournir également sur les pommes qu'alors on y rencontrait. C'est Agostino Gallo, qui dans *le Vinti giornate dell' agricoltura* mit sous les yeux de tous, à cette époque de renaissance universelle, un commentaire fort remarquable des préceptes les plus pratiques de ses illustres devanciers, Caton, Columelle, Palladius, etc.

La surprise est grande, ou plutôt la déception, quand on lit le chapitre qu'Agostino Gallo consacre au pommier. Douze pommes seulement s'y trouvent décrites, et de leurs noms aucun ne rappelle ceux ayant eu cours à Rome plusieurs siècles auparavant. Tous ces derniers, depuis l'envahissement des Barbares, ont disparu de la nomenclature pour n'y plus reparaître; mais cette fois, parmi les dénominations italiennes qui sont venues les remplacer, j'en vois du moins quelques-unes que nos jardiniers connaissent encore.

Suivant l'exemple des économistes romains, Gallo ne signala que les pommiers communément cultivés dans son pays. Ainsi s'explique le petit nombre de variétés qu'il enregistre. Cela est si vrai, qu'après avoir caractérisé sa douzième et dernière pomme, il dit ingénuement au lecteur : « Je pourrais t'en citer d'autres, mais je « préfère passer aux fruits d'un genre différent. »

Combien cette réserve fut préjudiciable à l'histoire du pommier !... Les descriptions de ce savant sont en effet, contrairement à celles de Pline, presque toujours assez détaillées pour qu'il soit possible aux pomologues modernes d'en tirer parti; ce dont chacun ici se rendra compte, car nous allons donner la traduction littérale de ces diverses descriptions :

1 *et* 2. La *Dolciano Nano*, ou Petite-Pomme Douce, et la *Dolciano Mezzano*, ou Pomme Douce Moyenne, mûrissent fin de mai; il n'en est pas de plus précoces.

[Sans doute notre pomme Saint-Jean, complétement douce et de grosseur variable. Voir au IVe volume l'article que nous lui consacrons.]

3. La *San-Pietro*, ou Pomme de Saint-Pierre, la seule que nous ayons jusqu'en octobre.

4. La *Rosso Grosso*, ou Grosse-Pomme Rouge, est bonne et se mange très-bien crue, quoique sa chair soit ferme; on l'utilise aussi cuite dans la casserole, avec du sucre; on ne peut la conserver longtemps.

[Cette Grosse-Pomme Rouge, peut-être la *Sanguineum* ou Couleur de Sang que Pline a mentionnée, nous paraît assez semblable au Cœur de Bœuf, variété se gardant parfois jusqu'au mois de mars, mais parfois aussi ne dépassant pas celui de janvier.]

5 *et* 6. La *Paradiso*, ou Pomme de Paradis, est excellente et gagne aisément Noël. Il en existe DEUX ESPÈCES, l'une à fruit aplati, l'autre à fruit allongé.

[Ces variétés italiennes n'ont rien qui permette de les réunir au Pommier de Paradis, si

connu comme sujet propre à former des arbres nains, et dont les fruits, mûrissant en juillet-août, sont entièrement passés lorsqu'arrive Noël. Mais chez les Hollandais, les Allemands, les Anglais, et chez nous, on rencontre plusieurs autres pommes de Paradis d'automne et d'hiver, à deux desquelles, très-probablement, se rapportent celles d'Agostino Gallo.]

7 *et* 8. Les *Rugginenti Dolci* et *Garbi*, ou Rouillées à chair douce et Rouillées à chair acide. Les douces, encore assez savoureuses à Noël, perdent ensuite toute leur bonté. La variété acide, qui est la plus estimée, acquiert au contraire, à cette époque, son point parfait de maturité, et reste ainsi pendant quelques mois.

[La seconde de ces pommes à peau bronzée, pourrait bien être l'antique Reinette grise (voir son historique, au t. IV); quant à la première, sa chair non acidulée et sa maturité moins tardive nous rappellent que *Reinette douce et grise* est un des plus anciens synonymes de la variété présentement nommée Reinette musquée (voir également son historique, au t. IV). Ce ne sont là, toutefois, que simples suppositions.]

9. Les *Calamani*, exquises et recherchées, malgré leur chair un peu ferme.

[Charles Estienne, en 1540, a prouvé que pommes Calamania, ou Calamila, ou Court-Pendu gris, formaient une seule et même variété. Comme cette question est traitée à fond dans l'historique du *Court-Pendu gris*, pages 236 et 237 ci-après, il devient inutile ici d'en parler plus longuement.]

10. Les *Puppini*, ou Pippin, de longue garde et non moins délicieuses et prisées, que les Calamani.

[Voir tome IV, au mot *Pippin* (p. 571), ce que nous disons de cette Puppino, vraisemblablement identique avec les Pippins si célèbres en Angleterre, et tellement anciens, que dès 1360 ils étaient mentionnés en Normandie.]

11. Les *Rostaioli*, ou pommes Éventail, surpassant par leur beauté, par leur eau savoureuse, toutes les autres variétés. Elles servent de rafraîchissement au milieu des fêtes; c'est pourquoi, les comparant à l'éventail, on leur en a donné le nom. Et nos jeunes gens, pendant les bals masqués du carnaval, choisissent effectivement ces pommes pour se désaltérer.

[Il devient impossible, vu le manque complet de description, de rattacher, même très-hypothétiquement, les *Rostaioli* à l'une de nos pommes d'hiver.]

12. Les *Appioli*, ou Appioles, fort estimées des anciens, et qu'actuellement (1540) on n'estime pas moins, pour leur chair succulente et fine.

[Daléchamp affirmait en 1586 (*Historia plantarum*, t. I, p. 242) que ces Apioles étaient les Petisiennes signalées par Pline comme importées de son vivant à Rome (79 ans après J. C.). Antérieurement Charles Estienne (1540, *Seminarium*, p. 53) avait avancé le contraire, puisqu'il réunissait les Petisiennes à la pomme de Paradis, dans laquelle Ruelle, en 1536 (*de Natura stirpium*), prétendait, lui, reconnaître les Mélimèles, autres pommes romaines. Toutes ces contradictions montrent bien qu'on ne saurait, en l'absence de textes descriptifs sérieux, établir avec quelque certitude la synonymie des anciens fruits par rapport aux fruits modernes.]

NOTA. — L'édition d'Agostino Gallo qui nous a servi pour dresser cette liste de pommes, est la deuxième, celle de 1575, imprimée à Venise. Il en existe une de 1540, mais nous n'avons pu la rencontrer.

Variétés cultivées en France, depuis Charlemagne jusqu'à Louis XIII.

J'ai dit, en parlant de l'origine du pommier, qu'au v[e] siècle la loi salique renfermait certaines prescriptions relatives à cet arbre, et c'est la plus ancienne mention qui chez nous en soit connue. On le retrouve ensuite, au VIII[e] siècle, cité de nouveau dans un recueil officiel, les *Capitulaires* de Charlemagne (Capitul. *de Villis*, c. 70). Il y est recommandé par le célèbre souverain aux soins des intendants du domaine impérial, dont les vergers — ainsi l'a voulu Charles — devront contenir les variétés de pommes suivantes, désignées en un latin barbare à peine traduisible :

1. Les *Gozmaringa*, ou Pommes de Gozmaringen.

[Gozmaringen est une petite ville du Wurtemberg; on la nomme actuellement *Gomaringen*. Les pommes et les poires du Wurtemberg ont toujours eu beaucoup de réputation. Il ne semblera donc pas surprenant que Charlemagne, qui fit d'Aix-la-Chapelle (Prusse) sa capitale, ait ordonné de planter dans ses domaines un pommier wurtembergeois.]

2. Les *Geroldinga*, ou Pommes de Geroldingen.

[On ne peut voir dans ce vieux nom géographique, celui de la ville maintenant appelée Goldingen, et située dans la Courlande, attendu qu'au VIII[e] siècle cette cité n'existait pas encore.]

3. Les *Crevedella*....?

[Ce terme ne se rencontre dans aucun des anciens Glossaires, et me paraît impossible à traduire. Peut-être vient-il de *crevi*, l'un des temps du verbe *crescere*, croître, devenir considérable; et, dans ce cas, *Crevedella* signifierait Grosses Pommes... Je laisse aux vrais érudits le soin d'examiner si cette étymologie est acceptable ou non.]

4. Les *Spirauca*, ou Pommes Odorantes.

5. Les *Dulcia*, ou Pommes Douces.

6. Les *Acriores omnia servatoria*, ou Pommes Acides qui toutes pouvaient se conserver longtemps.

7. *Et subito comessura Primitiva*, et les Pommes Précoces, bonnes à manger sitôt cueillies.

Voilà quelles furent, pour le pommier, les espèces cultivées au VIII[e] siècle et au IX[e] dans les jardins de nos anciens rois. Cette collection, vu l'époque, était assez nombreuse et variée. Sous ce double rapport elle l'emportait même sur les poiriers qu'on y avait également réunis; prééminence s'expliquant par le goût des populations d'alors pour la pomme, qui pendant tout le moyen âge resta beaucoup plus recherchée que la poire, à laquelle une culture bien appropriée devait néanmoins, dans la suite, mériter le titre de Reine des fruits.

Le principal verger de la France, jadis comme aujourd'hui, ayant été la Normandie, il faut interroger les archives et les vieux écrivains de cette province, si l'on veut présenter un ensemble de faits historiques se rattachant à la propagation primitive du pommier. On y voit, de l'an 1000 à l'an 1300, la haute noblesse, les évêques, les abbés favoriser de tout leur pouvoir les plantations de pommiers, tant dans les parcs et jardins, qu'aux champs et près des villages. A leurs vassaux, ces grands propriétaires du sol accordent fréquemment le droit d'arracher des forêts les plus beaux sujets de ce genre pour en former des pépinières. Très-souvent aussi, quand ils vendent d'importantes coupes de bois, une clause du contrat commande à l'acheteur d'abattre les pommiers âgés ou chétifs, mais d'épargner les vigoureux et les jeunes. Leur sollicitude s'étendit également sur les soins à donner à ces arbres; nous en avons pour preuve nombre de baux, de chartes où sont stipulées et définies les corvées arboricoles exigées par le seigneur; passages curieux à tous égards, et que je transcrirai au chapitre *Culture*.

Du reste, pendant une partie du moyen âge l'extrême cherté des pommes fit qu'elles servirent assez communément pour acquitter certaines rentes ou rémunérer certains personnages; le bourreau de Dieppe, par exemple, qui prélevait cinq fruits sur chaque somme de pommes apportée au marché. J'ai eu sous les yeux maints documents ou leur emploi comme argent monnayé est formellement établi; je les aurais reproduits, mais le nom des variétés ainsi utilisées n'y figurant pas, il devenait plus intéressant de rassembler, sur les pommiers et les pommes, une série de prix marchands se référant aux XIV^e^, XV^e^ et XVI^e^ siècles, attendu qu'en ces comptes apparaissent des noms d'espèces, puis quelques synonymes et divers renseignements ayant trait soit à l'usage de ce fruit, soit à l'époque de sa cueillette ou de sa maturité — détails toujours précieux à consigner quand ils remontent à des temps d'une telle ancienneté.

Voici ces extraits de comptes; j'indique entre parenthèses, à la suite des articles qui les composent, l'ouvrage auquel je les emprunte, la page où ils se lisent. De plus, j'y joins quelques annotations, sous forme de commentaire (1).

Prix de Pommes, du XIV^e^ siècle au XVI^e^.

ANNÉES.		PRIX.
1302.	Un millier de pommes	» *l.* 8 *s.* 6 *d.*
—	Quatre milliers (D. de S. M., 2^e^ partie, p. 6.)	1 *l.* 14 *s.* »
1323.	Pour 700 de pommes *Rouges* et un quarteron de *Blanches* et une hottée de nèfles (*Id.*, p. 11.).	» 34 *s.* 4 *d.*
	[Ces pommes Rouges étaient probablement le Cœur de Bœuf ou le Calleville rouge d'Hiver. Quant aux Blanches, on voit ci-contre, par l'article de 1327, qu'évidemment elles se rapportaient au Blandurel, ou Blanc-Dureau. Consulter, sur ce dernier nom, le présent volume aux pages 134-136.]	
1324.	Pour 1200 de pommes *Rouges* et 900 de *Blanches* (*Id.*, p. 12.). .	» 26 *s.* 6 *d.*

(1) Ces ouvrages, que je désigne dans le texte par les initiales du nom de leur auteur, sont intitulés :

1° *Essai sur les monnaies, ou Réflexions sur le rapport entre l'argent et les denrées*, par Dupré de Saint-Maur; Paris, 1746.

2° *Etudes sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie, au moyen âge*, par Léopold Delisle, membre de l'Institut; Evreux, 1851.

3° *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, par Robillard de Beaurepaire, archiviste de la Seine-Inférieure; Rouen, 1865.

ANNÉES.		PRIX.
1327.	Pour deux milliers de pommes *Rouges*, 400 de *Blandurel* et 100 poires (D. de S. M., 2e partie, p. 13.)	» *l.* 59 *s.* 8 *d.*
1329.	Pour 400 de pommes et 1500 poires (*Id.*, p. 14.)	» 45 *s.* »
1337.	Pour cinq milliers 800, tant pommes que poires (*Id.*, p. 16.) .	» 67 *s.* 4 *d.*
1344.	Un millier de pommes (*Id. ibid.*).	» 10 *s.* »
—	Pour trois milliers de pommes (*Id.*, p. 23.).	» 30 *s.* »
1350.	Un cent de pommes (*Id. ibid.*).	» 1 *s.* 11 *d.*
—	Pour cinq milliers et 300 de pommes (*Id.*, p. 24.).	» 103 *s.* »
1360.	Sept mines 1/2 de pommes, dont 5 de *Pepin* et 2 1/2 de *Cornil*, venant de Léry [Eure] et rendues à Rouen (R. de B., p. 381.).	3 *écus de Jean.*

[La mine répond au demi-setier, ou encore à six boisseaux. Pour le Pepin dont il s'agit ici, nous renvoyons à l'historique de la Pomme d'Or d'Angleterre, ou Golden Pippin, pp. 511-513 du tome IV. Quant au Cornil, variété alors fort commune en Normandie, je perds ses traces dès le commencement du XVIIe siècle.]

—	Seize costes de *Resté, Cornil, Jacob*, venant d'Aubevoie [Eure] (*Id.*, p. 381.)	16 *florins d'or.*

[La coste était une espèce de mesure normande; je n'ai pu déterminer sa valeur. Le Resté, même variété que le Resteau ou Râteau (voir t. IV, p. 607). Une pomme de Jacob existe parmi les synonymes de la Passe-Pomme d'Été, mûrissant fin juillet, mais n'a rien de commun avec celle ci-dessus, qu'on ne trouvait sur les marchés, dit M. Robillard de Beaurepaire (p. 52), que vers la Saint-Michel, fêtée le 29 septembre. Cette dernière m'est donc inconnue.]

—	Pour 13 mines de pommes, à savoir 6 de *Cornil*, 7 de *Jacob* et de *Resté*, mesure de Rouen, venant d'Aubevoie et rendues à Rouen (*Id. ibid.*)	4 *écus de Jean.*
—	Pour 14 costes de pommes, à savoir 7 de *Pepin*, 5 de *Cornil*, 2 de *Resté* et de *Jacob*, venant de Léry et rendues au port Saint-Ouen de Rouen (*Id. ibid.*).	10 *royaux d'or.*
1361.	Pour 8 mines de pommes, à savoir 4 de *Cornil* et 4 de *Pepin* (*Id. ibid.*)	4 *écus de Jean.*
1362.	Pour 22 mines de *Pepin*, à Franqueville (*Id. ibid.*).	6 *livres tournois.*
1370.	A Évreux, 100 pommes *de Cormeilles* (L. D., p. 619.). . . .	» 2 *s.* »

[Ces pommes de Cormeilles, nom d'un chef-lieu de canton du département de l'Eure, ne sont citées par aucun auteur, et nul ne pourrait dire sous quelle dénomination on les cultive aujourd'hui.]

1402.	Pommes de *Bosc*, 1 boisseau pour faire du verjus (R. de B., p. 381.).	» 6 *s.* »

[La pomme de Bosc, ou de Bosquet, ou d'Estranguillon, n'est autre que le fruit du *Malus silvestris.*]

1420.	Deux corbeilles de pommes de *Cappendu*, à Montivilliers (*Id. ibid.*)	» 7 *s.* 6 *d.*

[Cappendu. C'est le Court-Pendu gris. Voir ci-après son historique, p. 236-239. Montivilliers se trouve dans le pays de Caux, contrée de la Seine-Inférieure des plus favorables à la culture du pommier.]

1421.	En ce temps estoit tout fruit si cher, qu'on n'avoit que 4 pommes pour (D. de S. M., 2e partie, p. 46.)	» 1 *blanc.*
1423.	Le fruit en grande abondance, et très-bon; on avoit à Noël, et après, un quarteron de pommes de *Romeau* ou *Carpendu* pour (*Id. ibid.*, p. 48.).	» » 4 *d.*

[Romeau, Carpendu, synonymes du Court-Pendu gris, dont l'article se trouve plus loin, page 235.]

1427.	Pour 1 cent de pommes (*Id. ibid.*, p. 50.)	» 2 *s.* »

ANNÉES.		PRIX.
1437.	Pommes très-chères, car le quarteron de *Capendu* un peu grosses coûtoit (D. de S. M., 2e partie, p. 59.)	» *l.* 7 *blancs.*
1440.	Au mois de mai, 1 boisseau de bonnes pommes, pour (*Id. ibid.*, p. 61.)	» 2 *blancs.*
	[Il est très-fâcheux que le nom d'une variété aussi tardive, et qualifiée de bonne, ne soit pas indiqué.]	
1442.	Pour 1 quarteron de *Grosses Pommes Capendu* et de *Rouveau* (*Id. ibid.*, p. 62.)	1 *double.*
	[Le Gros-Capendu, ou Court-Pendu gris; le Rouveau, ou Cœur de Bœuf. Voir pages 226 et 235 de ce volume.]	
—	A Évreux, 13 pommes pour faire la cesne (L. D., p. 621.)	» 14 *s.* 1 *d.*
1443.	Vers la fin du mois d'août, 1 quarteron très-belles pommes de *Capendu* (D. de S. M., 2e partie, p. 63.)	» 2 *doubles.*
	[Le Court-Pendu gris commence à peine à mûrir dans les derniers jours d'octobre, et c'est le moins tardif du groupe qui porte ce nom ; il faut alors admettre que les Normands cueillaient, au moyen âge, les pommes beaucoup plus tôt qu'on ne le fait actuellement, puisqu'ils vendaient cette variété dès le mois d'août.]	
1453.	A Anneville (Seine-Inférieure), 36 mines [216 boisseaux] de pommes de *Capandu*, qui coustent tant en premier achat comme en frais (R. de B., p. 51.)	80 *l.* 8 *s. parisis.*
1454.	Le 30 avril, à Rouen, 9 queues de *Capendu* (*Id. ibid.*).	56 *écus d'or* 6 *deniers parisis.*
	[Queue. Cette mesure se disait d'une futaille contenant un muid et demi.]	
1513.	Le 15 décembre, 3 corbeilles de pommes de *Pepin* pour l'abbé de Saint-Wandrille (Seine-Inférieure) (*Id.*, p. 48.)	» 13 *s.* 6 *d.*
1543.	Au mois d'avril un demy-cent de pommes de *Raynette* (*Id.*, p. 49.)	» 5 *s.* »
1544.	Le 5 mai, à Rouen, un demy-cent de grosses pommes de *Raynette* (*Id. ibid.*)	» 7 *s.* »

Mes notes étant épuisées pour ce qui concerne les anciens prix des pommes, je vais maintenant donner un aperçu du prix que jadis coûtaient les pommiers; seulement, et je le regrette, cette liste sera beaucoup plus courte que la précédente.

Prix de Pommiers, du XIVe siècle au XVIe.

ANNÉES.		PRIX.
1398.	Pour 3 entes de Pommiers à mettre au jardin d'Andely, et pour les planter (R. de B., p. 380.)	» *l.* 8 *s.* » *d.*
1454.	Pour 10 pommiers mis au jardin du Manoir, paroisse de Déville (Seine-Inférieure) (*Id. ibid.*)	» 15 *s.* »
1480.	Pour 112 pommiers et poiriers bâtards, à Fresne-l'Archevêque (Eure), vendus LA PIÈCE (*Id. ibid.*)	» » 20 *d.*
1509.	Pour 10 douzaines de pommiers apportés de Caudebec à Valmont (Seine-Inférieure), *chaque douzaine* (*Id. ibid.*)	» 9 *s.* »

Enfin pour mieux démontrer combien les pommes furent recherchées pendant tout le moyen âge, je crois devoir produire un troisième compte. Il offre un grand

intérêt, car on y voit des propriétaires de pommiers louer fort cher et par bail *spécial*, à des tiers, la culture, la récolte de ces *seuls* arbres.

Prix de location de Pommiers, du XIVe siècle au XVIe.

ANNÉES.		PRIX.
1360.	Bail à louage, pour cinq ans, de 10 arbres, tant pommiers que poiriers, à Saint-Georges-d'Aubevoie (Seine-Inférieure), pour (R. de B., p. 67.)	4 *l. tournois.*
1361.	Bail à louage, pour six ans, de 22 arbres, tant pommiers que poiriers, au choix, en un jardin au Val-de-la-Haye (Seine-Inférieure), pour (*Id.*, p. 68.)	10 *écus de Jean.*
	Nota. — Outre ce prix, il fut donné 1 écu pour vin.	
1371.	Bail à louage, pour six ans, de 2 pommiers, l'un à Pissy (Seine-Inférieure), l'autre à Saint-Jean-du-Cardonnay (Seine-Inférieure), pour (*Id. ibid.*)	60 *s. tournois.*
1372.	Bail à louage, pour sept ans, de 13 pommiers à Boisguillaume-lès-Rouen, pour (*Id. ibid.*)	10 *l. tournois.*

A ces prix que je viens d'énumérer, un complément semblait désirable : c'était de dire quelle somme, en monnaie actuelle, chacun d'eux représentait. Malgré de patients calculs j'ai dû laisser de côté tous mes chiffres, faute d'une base certaine pour déterminer la valeur intrinsèque et la valeur relative de l'or et de l'argent au moyen âge. Mais, cette difficulté, il paraît que nombre d'auteurs l'ont également jugée insurmontable, puisque dans les ouvrages modernes le plus remplis d'anciens comptes, aucune conversion monétaire de ce genre n'est établie.

De tout ce qui précède, on a dû conclure que du IXe siècle au XVIe la propagation des pommes cultivées fut très-lente dans les jardins français, et bornée à très-peu de variétés. Il ressort également, de ces passages, que la Normandie contribua beaucoup au développement de cette culture, tant les pommiers y devinrent nécessaires après que le cidre y eut remplacé la cervoise. Alors les Normands en plantèrent partout où faire se put, même au pied des tombes, comme le prouvent les vers suivants, extraits des *Vaux-de-Vire* d'Olivier Basselin (1418), et qui ne font pas précisément l'éloge de la sobriété normande..... au temps passé :

On plante des pommiers ès bords
Des cimetières, près des morts ;
C'est pour nous remettre en mémoire
Que ceux dont là gisent les corps
Comme nous ont aimé à boire.

Les premiers ouvrages où l'on s'occupa des arbres fruitiers, quand l'imprimerie fonctionna chez nous, firent à peine mention du pommier. Ruel (1535), mais surtout Charles Estienne (1540), furent les auteurs qui commencèrent à décrire quelques-unes de ses variétés; puis Jean Bauhin (1598-1613), Olivier de Serres (1600) et le Lectier (1628), suivirent. Je publie la liste des pommes signalées par eux, et marque d'une astérisque celles encore cultivées de nos jours, soit sous leur ancien nom, soit sous un autre plus moderne.

On sent toutefois qu'une immense lacune existerait dans notre travail, si des *Capitulaires* de Charlemagne (VIIIe siècle), où sont contenu sept noms d'espèces, nous passions subitement à la nomenclature particulière au XVe siècle. Pour combler cette lacune j'extrais de documents antérieurs à 1500 le plus possible de noms de pommes, et les place en tête de la liste annoncée, comme un chaînon qui reliera désormais, quant au genre pommier, les fruits du moyen âge aux fruits de la renaissance.

Noms des variétés de Pommes le plus communément cultivées, au moyen âge.

NOTA. — Les chiffres entre parenthèses indiquent l'époque à laquelle remontent les documents où ces noms ont été recueillis.

1. *Pomme* d'Anglaiz (1404).
2. — *Bédane ou Bédangue [*à cidre*] (1363).
3. — *Blandurel ou Blanc-Duriau (1200).
4. — Blanche-Ente (1404).
5. — *Blanchet (1300) ou Doux-Blanc.
6. — *Blandilalie (1200) ou Haute-Bonté.
7. — *de Bosc et de Bosquet (1200) ou d'Estranguillon.
8. — Candelier (1404).
9. — *Capendu (1423) ou Court-Pendu gris.
10. — *de Castegnier (1370).
11. — de Cormeilles (1370).
12. — Cornil (1360).
13. — Daniel (1398).
14. — *Douche (1397) ou Doux-Blanc.
15. — d'Estorneau (1498).
16. *Pomme* *Faros [Gros-] (1350).
17. — *Faros [Petit-] (1350.
18. — Jacob [d'Automne] (1360).
19. — de Lauson (1497).
20. — de Montigny (1300).
21. — *de Paradis (1400).
22. — *de Pépin (1361).
23. — *Passe-Bon (1462) ou Passe-Pomme d'Été.
24. — *Permaine (1211).
25. — *de Resté (1360) ou de Râteau.
26. — *Richard (1000).
27. — Rissel (1495).
28. — Roger (1370).
» — de Romeau (1423) ou Court-Pendu gris.
29. — de Rouen (1362).
30. — Rouge (1323).
31. — *de Rouveau et de Rouviau (1200) ou Cœur de Bœuf.
32. — Vilaine (1360).

(Voir le *Dictionnaire* pour les noms précédés d'une astérisque, tous y comptent un article.)

A ces trente-deux variétés, si l'on joint les sept connues sous Charlemagne, et mentionnées plus haut (page 16), on trouve alors trente-neuf sortes de pommes, appartenant toutes à la période qui s'écoula du VIII^e^ siècle au XV^e^. C'est peu, pour un tel laps de temps; aussi suis-je convaincu que de nouvelles recherches permettraient de grossir ce chiffre. Cependant cette liste n'en possède pas moins une réelle importance, puisqu'elle éclaire d'un certain jour, nous le répétons, le point historique le plus obscur de la pomologie française. Un instant j'avais cru pouvoir y désigner nominativement les différents pommiers qu'en 1365 fit planter à Paris, dans l'immense jardin par lui créé sur les bords de la Seine, le roi Charles V; mais j'ai fait inutilement fouiller les Archives Nationales et celles de la Chambre des Comptes; aucun dossier n'existe sur ce célèbre enclos, qui contenait vingt arpents (10 hect. 21 ares 44 cent.) et reçut dès sa formation quatorze cent quatre-vingt-dix arbres fruitiers, dont cent quinze pommiers. (Pour détails complémentaires sur cet enclos, voir t. I^er^, p. 42.)

Examinons maintenant, à l'aide des quatre auteurs précédemment nommés, quelles furent, en fait de pommes, les conquêtes de nos jardiniers, depuis Louis XII (1498) jusqu'à Louis XIII, mort en 1643.

Charles Estienne (1540) caractérisa ONZE pommes (1), dont *cinq* seulement ne sont

(1) Le recueil pomologique de Charles Estienne est intitulé : *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent.* Imprimé à Paris, chez Robert Estienne, il eut deux éditions; la première parut en 1530; la seconde, notablement augmentée, porte le millésime 1540; c'est celle dont je me suis servi.

pas comprises sur notre liste des variétés cultivées au moyen âge; voici leurs noms, qui tous n'ont cessé d'avoir cours chez les pépiniéristes :

1. *Pomme* *de Francestu.
2. — *de Malingre.
3. — *Pomme-Poire.
4. *Pomme* *de Rambure.
5. — *de Renette [franche].

(Consulter, sur chacun de ces fruits, les t. III et IV du *Dictionnaire*.)

Jean Bauhin (1598 et 1613) en décrivit et figura SOIXANTE variétés (1), qu'il eut la fâcheuse idée de signaler sous une dénomination étrangère à son propre pays. Originaire d'Amiens, ce savant, quand il s'occupa de pomologie, habitait sur les frontières de la Suisse le comté de Montbéliard, appartenant à la maison de Wurtemberg; il crut alors devoir laisser auxdits fruits les noms allemands qu'on leur donnait presque partout, en cette contrée. Il serait donc difficile, aujourd'hui, d'indiquer avec certitude tous les noms français qui peuvent en être synonymes. Néanmoins, guidé assez souvent par la *Systematische Pomologie* d'Henri Manger (Leipsick, 1780), œuvre très-remarquable de patiente érudition, je suis parvenu à reconnaître, des soixante pommes de Bauhin, les vingt-cinq espèces ci-après, décrites dans mon *Dictionnaire* et à l'article desquelles on voudra bien recourir pour trouver les noms qu'à Montbéliard ou en Suisse elles portaient au XVI^e^ siècle. Mais il faut noter que de ces vingt-cinq espèces, les *dix-huit* accompagnées de chiffres étaient signalées pour la première fois; quant aux sept autres, on les rencontre déjà sur nos deux précédentes listes :

1. *Pomme* *Api étoilé.
» — *Blanc-Dureau.
2. — *Calleville blanc d'Hiver.
3. — *Cardinal rouge.
4. — *Chemisette blanche.
5. — *Coing d'Hiver.
» — *Court-Pendu gris.
6. — *Court-Pendu rouge.
» — *Doux-Blanc.
7. — *De Fer.
8. — *Figue d'Été.
» — *Golden pippin [ou de Pépin].
9. — *Lanterne.
» *Pomme* *de Malingre.
10. — *Pâris.
» — *Passe-Pomme d'Été.
11. — *Pigeonnet blanc d'Été.
» — *Rambour d'Été [ou Rambure].
12. — *Rosat blanc.
13. — *Rouge de Stettin.
14. — *Rougeâtre.
15. — *Striée de Prague.
16. — *Suisse panachée.
17. — *Verte à longue queue [ou Reinette verte].
18. — *Vineuse blanche.

Olivier de Serres (1600), n'imitant pas ses devanciers, ne fit aucune description des pommes dont il enregistra les noms (2), quoiqu'il eût ce fruit en haute estime :

« C'est — disait-il — l'honneur du verger, que le pommier accouplé avec le poirier; faisans, ces deux arbres-ci, le gros des fruitiers et fournissans pour toutes les saisons de l'année des fruits en abondance, n'estans repas que sur table l'on ne puisse servir des pommes et des poires. » (Page 625, édit. de 1608.)

Chez cet auteur *quarante-huit* variétés sont citées en 1608, et sans le moindre

(1) *Jean Bauhin*, mort en 1613, fut docteur en médecine et publia d'abord, sur les fruits, l'ouvrage suivant, devenu presque introuvable : *Historiæ fontis et balnei Bollensis Admirabilis liber quartus*; Montisbelgardi, apud Jacobum Foilletrum, anno 1598. Ensuite il composa une *Historia plantarum universalis*, œuvre considérable qui resta inédite jusqu'en 1650; elle renferme, ainsi que la première, de nombreuses figures — grandeur naturelle — de pommes et de poires.

(2) *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de Serres, qu'au XIX^e^ siècle on consulte encore avec profit, compte une dixaine d'éditions; la première remonte à 1600 et la quatrième, celle que je possède, à 1608.

classement, sans nul détail pouvant en faciliter l'étude; aussi m'a-t-il fallu, pour retrouver leurs traces dans la culture, sacrifier de longues heures, feuilleter de nombreux volumes. D'après mes recherches voici comment se décompose, au point de vue statistique qui nous préoccupe, ce chiffre quarante-huit : seize des pommes mentionnées par Olivier de Serres, n'étaient plus une nouveauté, puisqu'elles figurent sur nos deux premières listes; et les trente-deux autres — celles que nous numérotons — n'avaient encore paru dans aucun ouvrage français, mais n'appartenaient pas uniquement aux fruits à couteau, car il en est quatorze qui n'ont jamais eu de valeur que pour le pressoir. On verra du reste, par l'état ci-dessous, que de toutes ces pommes neuf seulement — celles où manque l'astérisque — me sont demeurées inconnues :

1. *Pomme* Appie ou la Melle.
(Probablement l'Apium ou Apion; voir ces noms p. 73 du t. III.)
2. — * Barberiot.
3. — * de Belle-Femme.
4. — * Bequet (*à cidre*).
» — * Blanc-Doux [ou Doux-Blanc].
» — * Blant-Dureau.
5. — Bocabrevé.
6. — Bourguignote.
» — * Calamine [ou Court-Pendu gris].
7. — * Caluau ou Calvau noir (l'Api noir).
8. — * Camière.
9. — * Cappe (*à cidre*).
10. — de Carmaignole.
» — * de Chastinier ou de George.
11. — * de Cire (*à cidre*).
12. — * Coqueret (*à cidre*).
» — * Couchine [ou Cœur de Bœuf].
13. — * Couet (*à cidre*).
14. — * Courdaleaume (*à cidre*).
» — * Court-Pendu.
15. — de Curtin.
16. — de Dame-Jane.
17. — * Escarlatine [ou Écarlate d'Hiver].
18. *Pomme* * Espice [ou Fenouillet gris].
» — * de Franc-Estu.
19. — * Fueillu (*à cidre*).
» — * Germaine [ou Permaine].
» — * Giraudète [ou Pomme-Poire].
» — * de Grillot [ou Passe-Pomme d'Été].
20. — * d'Héroët (*à cidre*).
21. — Longue.
22. — * Mennetot (*à cidre*).
23. — * Muscate.
» — * Oignonet [ou Pomme-Poire].
» — * de Paradis.
» — * Passe-Pomme.
24. — * Peau de Vieille (*à cidre*).
25. — Pupine.
» — * Rambure.
» — * Reinette.
26. — * Renouvet (*à cidre*).
» — * Rougelet [ou Rougeâtre].
27. — * Roze [ou Gros-Api].
28. — * de Saint-Jean.
29. — Sandouille.
30. — * Sapin (*à cidre*).
31. — * de Souci (*à cidre*).
32. — * Turbet (*à cidre*).

Nota. — Notre *Dictionnaire* fournit des renseignements descriptifs et historiques sur chacune des pommes dont le nom est, ici, précédé d'une étoile, sauf pour les quatorze qualifiées de fruits *à cidre*, l'étude des variétés comestibles étant la seule que nous ayons entreprise. Nous pouvons néanmoins affirmer que ces quatorze pommes de pressoir sont toujours fort en renom, surtout chez les Normands et les Bretons.

Pour achever d'établir quels pommiers apparurent successivement dans nos jardins, de Charlemagne à Louis XIII, il me faut transcrire partie d'un *Catalogue* publié en 1628, à Orléans, par un magistrat, collectionneur passionné d'arbres fruitiers. J'ai dit ailleurs (t. I^er^, pp. 43-44) l'extrême rareté de cet opuscule — on n'en connaît qu'un exemplaire — et dans quel but son auteur l'édita. Sans revenir sur ce sujet, je reproduis littéralement, ainsi que je l'ai fait pour les poires, les noms de pommes qui y sont contenus. Ils s'élèvent à soixante-dix-huit, et de ce

nombre, à cette époque, trente-cinq variétés comestibles n'avaient pas encore été signalées chez nous.

Un tel chiffre montre quels importants services le Lectier rendit, comme propagateur, à l'arboriculture fruitière. Mais son *Catalogue* laisse beaucoup à désirer quant à l'identité des espèces, notamment pour les pommes. Ainsi neuf de ces dernières y figurent deux et même trois fois sous différentes dénominations; ce qui s'explique par l'empressement que mettait cet amateur à réunir dans son verger le plus possible de fruits étrangers à sa contrée; puis par la dissemblance, aussi générale alors qu'actuellement, du nom des pommiers d'une province à l'autre. Dans le tableau ci-dessous je fais ressortir les fausses variétés en indiquant après chacune d'elles, entre parenthèses et en plus petits caractères, avec quelle sorte toutes font double emploi.

Extrait du Catalogue des Arbres cultivés dans le Verger et Plant de le Lectier, Procureur du Roi à Orléans, en 1628.

Pommiers dont le fruit est hastif.

» Six sortes de Pommes tendres.
» Trois sortes de tendres, acides.
1. * Framboisées.
» Neige, de Vignancour.
(Voir sur cette variété, maintenant inconnue, la page 483 du t. IV.)
2. Orgeran.
» * Royales. (Passe-Pomme d'Été.)
» * Magdelaine. (Passe-Pomme d'Été.)
» * Nostre-Dame. (Rambour d'Eté.)
» * Gros-Cousinot. (Passe-Pomme d'Été.)
3. Cousinottes rondes.
4. Cousinottes longues.
5. * Mignonnes.
» * Rambourg blanc [ou d'Été].
6. * Rambourg rouge.
» * Passe-Pommes [d'Été].
7. Grosse-Rouge de Septembre.
» * Reinette prime.
8. * Violette de Mars.
9. Lugelles.
» Carmagnolles.
» * Petit-Courpendu rouge. (Court-Pendu gris.)
» * Giradottes. (Pomme-Poire.)
» * Calville blanc.
10. * Calville rouge [d'automne et d'hiver].
11. Calville clair.
12. * Camoises blanches. (Reinette d'Espagne.)
13. * Pommes à Trochets. (Royale d'Angleterre.)
» * Espices. (Fenouillet gris.)
14. * Rozes, oblongues et lissées.
15. Chastignier [précoce].
» * Escarlatte.
16. Rouges, tendres et rondes.
17. * Pommes Noires.

Pommes de Garde.

18. * Fenouillet blanc.
» * Fenouillet roux. [C'est le Gris.]
» * Passe-Pommes d'Hyver. (Calleville rouge d'Hiver.)
19. Doüettes.
» * Petit-Apis.
» * Gros-Apis.
» * Apioles.
» * Apium.
» * Matranges. (Châtaignier tardif.)
» * de Fer.
20. Robillard.
» * Haulte-Bonté, bandées de rouge.
» * Dieu ou Vermillon. (Gros-Api.)
21. Rallées. (Supposée la Raîléo, à cidre.)
22. * Blanches, glacées.
23. * Rozes.
» * Gros-Blanc.
24. Santé.
» * Tapounelles. (Calleville blanc d'Hiver.)
25. * Double-Reinette de Mascon.
» * Courpendu dur.
» * Courpendu roux, semé de taches rousses. [C'est le Gris.]
26. * Citron.
» * de Cardinal.
» * Camuezas. [C'est la Reinette d'Espagne.]
» * Pommes-Poires.
» * de Seigneur.
27. Estrangères.

28. * Pommes Sans fleurir. (Figue d'Hiver.)
29. * Drap d'Or, de Bretagne.
30. Jayet.
31 *et* 32. Sainct-Jehan, tendres, DE DEUX SORTES.
» * Chastignier tardif, de Bourgongne.
33. Babichet.
34. * Petit-Bon.
» * Rouzeau d'Hyver.
35. * Courpendu rouge [le Gros].

NOTA. — Nous rappelons que les noms marqués d'une étoile sont ceux des pommes restées dans la culture, et sur lesquelles notre *Dictionnaire* fournit des renseignements. L'absence de l'étoile annonce précisément le contraire.

A présent si nous récapitulons, pour plus de précision, les résultats mis en lumière par l'étude statistique à laquelle ce long paragraphe est consacré, voici le résumé chiffré qu'on obtient :

Variétés cultivées sous Charlemagne (768-814)		7
— — depuis Charlemagne jusqu'à Louis XII (814-1498) . . .		32
— — depuis Louis XII jusqu'à Louis XIII inclusivement (1498-1643), quatre-vingt-dix, citées comme suit et *pour la première fois* :		
— signalées en 1540 par Charles Estienne . . .	5	
— — en 1598 et 1613 par Jean Bauhin . .	18	
— — en 1608 par Olivier de Serres . . .	32	90 ci . . 90
— — en 1628 par le Lectier	35	
De l'an 768 *à l'an* 1643, TOTAL DES VARIÉTÉS CI-DESSUS MENTIONNÉES . . .		129

C'est là un chiffre aussi curieux que *nouveau*, et qui eût été bien plus élevé sans le dédain qu'éprouvèrent, pour le pommier, les classes riches de notre pays, à partir de la fin du XVI^e^ siècle. La poire se vit alors préférée par les châtelains et les horticulteurs; d'où vint qu'en moins d'une centaine d'années ce fruit l'emporta considérablement, dans nos jardins, sur la pomme. Et le *Catalogue* de le Lectier, remontant à 1628, en renferme une preuve capitale, puisque deux cent soixante espèces de poires y sont inscrites (voir t. I^er^, pp. 44-47), quand il s'y trouve à peine soixante-dix-huit pommes !

Mais disons-le vite, la période moderne qui va suivre montrera que le pommier, s'il ne jouit plus en France de la même vogue qu'autrefois, y compte encore, cependant, de nombreuses variétés et de nombreux propagateurs.

§ II. — TEMPS MODERNES.

De la propagation du Pommier, depuis Louis XIV jusqu'à la Révolution.

Après sa merveilleuse création, sous Louis XIV, des jardins fruitiers et potagers de Versailles, Jean de la Quintinye, qui d'avocat s'était fait horticulteur, devint le favori du Grand Roi. C'est dire qu'il fut aussitôt celui de tous les courtisans. Comment s'étonner, alors, de la promptitude avec laquelle ces derniers mirent en pratique, dans leurs domaines, les innovations — du reste généralement heureuses et de science positive — dont cet homme célèbre eut l'honneur?... On adopta même jusqu'aux antipathies, parfois irraisonnables, qu'il professa pour certains fruits, notamment pour la pomme.

Les poiriers, les pêchers furent trop exclusivement ses arbres de prédilection. Il s'appliqua constamment à s'en procurer de nouvelles variétés, puis à les propager par toute la France. Car si grande était sa passion pour l'arboriculture et le jardinage, qu'il eût voulu parcourir nos provinces afin d'y réformer les procédés vicieux dont une routine séculaire usait aveuglément, et d'y substituer les siens, que le succès recommandait. Aussi, quand on le consultait sur la tenue d'un jardin, sa rude franchise faisait-elle souvent des mécontents. Jamais il ne vit de sang-froid un enclos mal distribué, mal cultivé. Les critiques, les conseils, en ce cas, lui coûtaient peu. Quelquefois il alla jusqu'aux actes. Comme ce jour où sur ses ordres on refit de fond en comble, et de vive-force, le jardin par trop primitif d'un personnage auquel il portait amitié. C'est le marquis de Mirabeau, père du fameux orateur, qui dans un Mémoire agronomique racontait cette anecdote en 1759 :

« La Quintinye — écrivait-il — le renommé directeur des jardins de Louis XIV, obtint pour un de ses enfants une abbaye dans cette partie de la Champagne qui confine au Bassigny. Il fut voir le manoir de son fils et fut reçu dans la maison d'un gentilhomme voisin qui le traita de son mieux et lui offrit ensuite ses services pour la régie du temporel de l'abbaye. La Quintinye avoit examiné le jardin de son hôte : bon terrain, belle situation; *mais* tout y étoit champêtre, mal tenu, et l'art n'avoit en rien aidé à la nature. Il part fort satisfait de la réception qu'on lui avoit faite, et peu de mois après le bon gentilhomme voit arriver un jardinier du Roi avec quatre garçons qui s'emparent de son enclos, le retournent, le replantent, puis, quand tout est fait, s'en vont et lui laissent un des garçons pour avoir soin désormais de ses fruits. Ce jardinier, appelé chez les voisins, provigna bientôt les bonnes espèces dans tout le canton, où elles se sont multipliées et perpétuées.... » (*Mémoire sur l'agriculture*, inséré dans les *Annales* de la Société agricole de Berne, 1759-1760, p. 309.)

Tel était la Quintinye en tout ce qui concernait l'horticulture. — Faisant peu de cas des pommes, on conçoit donc que sa recommandation ne les ait pas chaleureusement servies. Il n'en estimait et plantait que *sept* variétés, lit-on dans ses remarquables *Instructions* (t. I, pp. 389 et 393) : la Reinette grise, la Reinette franche, le Calleville rouge d'Automne, les Fenouillet et Court-Pendu gris, l'Api et la Violette. Au total, vingt-trois pommiers ont été mentionnés par lui, avec cette

déclaration : « Ce sont à peu près les seuls que je connais, et cependant j'en ai fait « une fort exacte recherche. » (*Ibid.*, p. 293.)

Ici, qui ne sent percer la partialité? Mais elle ressort mieux encore, et de très-plaisante façon surtout, des lignes ci-dessous, extraites du même ouvrage et s'appliquant à deux des sept pommes qu'il voulut bien admettre dans le verger royal :

« Les deux sortes de Reinette — dit notre auteur — sont distinguées par les deux noms de grise et de blanche [ou franche], qu'elles portent; à cela près, aussi bonnes les unes que les autres. On en peut faire de bonnes compotes en tout temps, et l'on commence d'en manger de cruës vers le mois de janvier. Elles ont devant ce temps-là une petite pointe d'aigreur qui déplaît à certaines gens; mais malheureusement, dès qu'elles commencent à la perdre entièrement, elles se chargent d'une odeur qui déplaît encore davantage, et qui même est renduë plus désagréable, quand l'odeur de la paille sur laquelle on les a mises meurir, s'en mêle. Enfin, à l'avantage de ces pommes de Reinette, on peut dire qu'on s'en sert fort utilement presque tout le long de l'année; et à leur désavantage aussi, l'on peut dire que leur voisinage est infiniment désagréable et incommode. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. Ier, pp. 389-390.)

Voyons — franchement — ces deux Reinettes sont-elles parfaites, monsieur de la Quintinye, ou médiocres, ou mauvaises?

Vous avez entendu la réponse, lecteur; c'est celle, si connue, d'un cauteleux paysan normand : « Ni oui, ni non. » — Le plus heureux, en ceci, fut que la Reinette grise et la Reinette franche n'eurent pas beaucoup à souffrir de cette injuste prévention : on les proclamait déjà, depuis un siècle et demi, d'excellentes pommes; on continua, on continue de les rechercher.

Brocquort (1), un des élèves de la Quintinye, se montra également plein d'aversion pour ce genre de fruit, et sous ce rapport dépassa son maître, car dès 1706 il en déclarait toutes les variétés connues, sauf neuf, *indignes de la culture*, et proscrivait nominativement nombre de pommes qui de nos jours sont réputées partout de première qualité :

« Les pommes — disait-il — dont on doit le plus se mettre en peine d'avoir une bonne provision, sont les Renettes blanche et grise, les Calville rouge et blanche, la Fenouïllet, la Courpendu, la Violette, l'Apy..... et le Golden-Peppius, que quelques-uns prétendent venir d'Angleterre..... Il y en a une quantité infinie d'autres espèces, que plusieurs personnes honorent de leur bienveillance; je ne m'y oppose point, mais pour moy je leur défends l'entrée de mon jardin..... Ainsi les Rambours, les Cousinottes, l'Orangeran, l'Étoile, le Petit-Bon, le Châtaignier, les Haute-Bonté, Druë-Permein d'Angleterre, Pomme Roze, Rouzeau, Croquet, Jérusalem, Francatu, sont *espèces trop communes pour conseiller d'en planter*; ou, si on le fait, que ce soit PAR CURIOSITÉ SEULEMENT... » (*Traité ou Abrégé très-utile touchant les jardinages*, pp. 223, 230, 231 et 232.)

Il faut réellement, on l'avouera, n'avoir jamais étudié les pommes, ou les rejeter de parti-pris, pour classer dans un Traité sur les jardins, parmi les fruits sans

(1) Le nom de Brocquort ne figurant pas sur le titre de son Traité, où le remplace la simple indication : « par M. B***, » il en est résulté que plus tard cet auteur a été fautivement appelé Bouquet, puis Brocquost. Son vrai nom, Brocquort, d'une écriture du XVIIIe siècle, se lit sur le frontispice de l'exemplaire possédé par la Bibliothèque du Jardin des Plantes de Paris, et classé sous le nº 6-65 de la série C.

valeur aucune, les Cousinotte d'Hiver, Petit-Bon, Haute-Bonté, Pigeonnet-Jérusalem, Drue-Pearmain ou Pearmain d'Été ; et même la pomme de Châtaignier, si recherchée pour les beignets et les tartes !... De telles exclusions, après tout, sont rarement funestes, répétons-le, puisqu'elles laissent aux hommes compétents le droit et le devoir de signaler l'ignorance ou l'esprit systématique des auteurs qui les ont prononcées.

Et ceci me conduit à relever une erreur incroyable que je rencontre chez un écrivain horticole de cette même époque. Il s'agit de Louis Liger, mort à Guerchy (Yonne) en 1717, et près duquel vingt-quatre pommiers seulement trouvèrent grâce. Compilateur infatigable, ce personnage s'étant approprié la *Maison rustique* qu'avait en 1565 publiée le savant Charles Estienne, la rajeunit et la compléta à l'aide d'ouvrages récents, puis de ce volumineux recueil composa plusieurs livres qu'il fit imprimer sous divers titres, quoique tous traitassent à peu près du même sujet. Or, dans l'un d'eux, intitulé *Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers*, cet horticulteur improvisé apprit en 1714, à son public, que cognassier était SYNONYME DE POIRIER !... Voici, pour qui douterait du fait, le texte même de Liger : « Il y a « une différence très-grande — explique-t-il — entre le Coignier et le Coignassier : « le Coignier est le Pommier de Coing, et le Coignassier est le Poirier. » (Page 235.) Une telle définition ne se commente pas, je le sais, mais en voyant Liger faire montre de semblables connaissances arboricoles, il est au moins permis de supposer qu'il parla des arbres fruitiers comme un aveugle des couleurs.

Enfin les poëtes eux-mêmes, venant en aide aux prosateurs qui le discréditaient, jetèrent la pierre au pommier ; témoin le père Rapin, dont le poëme fameux — *l'Hortorum* — contenait dès 1666 un distique où ce bon jésuite déplorait gravement la fade douceur des pommes. Il y eut au reste, dans les ouvrages horticoles publiés de 1650 à 1789, comme une conspiration tacite à l'égard du pommier : on s'en occupa très-superficiellement, n'enregistrant qu'un petit nombre de ses variétés, tandis que les poiriers étaient mis en avant par centaines, avec grand renfort de louanges et de descriptions. Ainsi firent les Chartreux, qui dans leur Catalogue commercial inscrivaient en 1736 *quatorze* pommiers seulement, quoique leurs immenses pépinières fussent renommées d'un bout de l'Europe à l'autre.

Ce fait me paraît décisif et suffit pour démontrer que réellement la pomme supportait le contre-coup de l'active propagande commencée en faveur de la poire. Notre XIX^e^ siècle, je le constaterai bientôt, a mieux compris les véritables intérêts de l'arboriculture fruitière. Ses pépiniéristes tiennent la balance égale entre tous les genres, entre toutes les espèces, prêtant aux uns comme aux autres, outre leurs soins, les secours d'une publicité consciencieuse, puis, leur avis donné, laissant le consommateur juger en dernier ressort. Voilà pourquoi les diverses familles de fruits ont vu le nombre de leurs enfants s'accroître considérablement depuis une soixantaine d'années, soit par les semis, soit par l'importation ; et comment elles sont devenues un des éléments sérieux de la richesse publique.

Sous Louis XIV, Louis XV et Louis XVI, nous l'avons dit à propos de l'histoire du poirier (t. I, p. 49), les livres sur l'horticulture firent irruption de tous côtés. Gentilshommes, prêtres, magistrats, médecins, jardiniers, à l'envi taillant leur plume, composèrent, en l'honneur de Vertumne et Pomone, maints traités dont la plupart sont maintenant oubliés. Dans le nombre j'en choisis dix des plus estimés, j'y joins deux Catalogues de pépiniéristes, et groupe sous forme de tableau le chiffre des variétés de pommes et de poires désignées en ces douze recueils; un coup d'œil

alors suffira pour se rendre compte de la notable différence qui subitement se produisit, de 1650 à 1789, entre la culture du pommier et celle du poirier :

Auteurs.	Titre de l'Ouvrage et date de l'Édition.	Poires.	Pommes.
De Bonnefond.....	1653. Le Jardinier français	305	88
Dom Claude St-Étienne ..	1670. Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits.	(1) 600	(1) 153
Merlet.....	1667. L'Abrégé des bons fruits (1re *édition*)	148	41
	1690. *Ibidem*. .....(3e *édition*).....	187	51
De la Quintinye.....	1690. Instructions pour les jardins fruitiers et potagers.	67	23
Angran de Rueneuve....	1712. Observations sur l'agriculture et le jardinage	45	12
Louis Liger.....	1714. Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers..	45	24
Saussay.....	1722. Traité des jardins	40	16
Les Chartreux, de Paris.	1736. Catalogue de leurs pépinières.....	75	14
Chaillou, de Vitry-s-Seine	1755. Catalogue de ses pépinières.....	112	40
Du Hamel.....	1768. Traité des arbres fruitiers.....	119	41
Les Chartreux, de Paris.	1775. Catalogue de leurs pépinières	102	43
Pierre Leroy, d'Angers .	1790. Catalogue de ses pépinières	96	43

Devant ce tableau il faut bien admettre que la Quintinye, mort en 1688, contribua puissamment à paralyser chez nous, pendant un certain temps, la culture du pommier. Nos chiffres le prouvent surabondamment, car ils accusent, tant que règne l'influence absolue des idées de ce maître, une diminution considérable dans le nombre des pommes recommandées pour la propagation ; mais vers 1760, quand s'affaiblit cette influence, ces mêmes chiffres témoignent aussitôt, par leur mouvement ascensionnel, qu'un changement d'opinion s'opère en faveur de cet arbre fruitier. Et désormais ce mouvement ascensionnel ne sera plus enrayé ; chacun, au contraire, s'efforcera d'en accélérer l'impulsion.

Pour compléter ce paragraphe il devient presque superflu d'affirmer que de Louis XIV à la Révolution, très-peu de nouvelles pommes furent introduites dans nos jardins ; on doit effectivement l'avoir compris, puisque tout, nomenclature et propagation, s'immobilisa chez ce genre de fruit, pendant cette assez longue période. Nous allons au reste, selon notre habitude, le démontrer en reproduisant deux listes de pommiers, l'une qui parut en 1775, à Paris, dans le *Catalogue* des Chartreux, et l'autre empruntée au document de même nature qu'en 1790 Pierre Leroy, mon grand-père, publiait à Angers.

Extrait du Catalogue de la Pépinière des Chartreux de Paris, pour l'année 1775.

Nota. — Dans les deux listes ci-après, les noms suivis de ce signe (*n.*) sont ceux des variétés propagées depuis Louis XIII.

1. Passe-Pomme rouge.
2. Calville d'Été.
3. Rambour franc.
4. Fenouillet gris ou Pomme d'Anis.
5. Fenouillet rouge ou Bardin, ou Courpenduë, selon M. de la Quintinye.
6. Pomme-Figue ou Sans-Pepins.
7. Passe-Pomme d'Automne ou la Pomme Générale.
8. Cousinette.
9. Petite-Reinette jaune hâtive. (*n.*)
10. Reinette rousse ou Reinette des Carmes. (*n.*)
11. Pigeonnet.

(1) Dom Claude Saint-Étienne, de l'ordre des Feuillants, fut surtout curieux de rassembler beaucoup de noms de fruits, qu'il publia sans aucun examen synonymique. On doit donc accueillir avec une grande réserve, ses listes, manquant d'exactitude à ce point, qu'assez fréquemment la même variété y figure sous trois ou quatre noms différents. Aussi parmi les 600 poires et les 153 pommes dont ce moine fait l'énumération, en est-il *au moins un quart* à retrancher, comme fausses variétés.

12. Royale d'Angleterre.
13. Postophe d'Été. (*n.*)
14. Calville blanche.
15. Calville rouge.
16. Reinette franche.
17. Reinette grise. (*n.*)
18. Reinette rouge. (*n.*)
19. Pomme d'Or ou *Gold-Pippin* des Anglais.
20. Pomme Violette.
21. Drap d'Or.
22. Petit-Api.
23. Gros-Api ou Pomme de Rose.
24. Api noir.
25. Gros-Courpendu gris.
26. Nompareille.
27. Rambourg d'Hyver.
28. Pomme-Poire.
29. Pomme de Pommier nain. (*n.*)
30. Pomme d'Astracan.
31. Pomme Blanche suisse.
32. Postophe d'Hyver. (*n.*)
33. Reinette grise de Champagne. (*n.*)
34. Gros-Faros.
35. Gros-Capendu rouge.
36. Passe-Rose plate. (*n.*)
37. Francatu.
38. Haute-Bonté.
39. Princesse noble. (*n.*)
40. Calville blanche d'Été.
41. Pomme de Malingre d'Angleterre.
42. Bondy [ou de Râteau].
43. Pomme de Jardi.

Extrait du Catalogue du sieur Pierre Leroy, jardinier-fleuriste et pépiniériste à Angers, pour l'année 1790.

1. La Cousinette.
2. Pomme tendre.
3. Le Cardinal ou Apis d'Été. (*n.*)
4. La Pomme Magdeleine.
5. Le Calville [rouge] d'Été musqué.
6. Le Rambour.
7. Le Châtaignier musqué [précoce].
8. La Passe-Pomme.
9. La Pomme de Jérusalem.
10. Le Gros-Râlet.
11. La Pomme d'Or [ou Drap d'Or].
12. La Reinette d'Angleterre. (*n.*)
13. La Grosse-Reinette tendre. (*n.*)
14. La Reinette rouge.
15. La Reinette verte.
16. La Reinette grise.
17. La Reinette franche.
18. La Reinette à côtes [ou Calville blanc d'hiver].
19. La Reinette de Canada. (*n.*)
20. Le Gros-Apis.
21. La Petite-Apis.
22. L'Apis noire.
23. Le Pepin d'Or.
24. Le Courpendu gris.
25. Le Courpendu rouge.
26. Le Francatu.
27. Le Doux d'Argent. (*n.*)
28. Calville rouge.
29. Calville blanc à côtes.
30. Le Fenouillet ou Anizier.
31. Le Fenouillet gris.
32. La Pomme-Poire.
33. La Pomme de Glace.
34. La Pomme Violette.
35. La Pomme Pigeonnet.
36. La Pomme-Figue ou Sans-Pepins.
37. Le Petit-Bon.
38. Le Gros-Bon.
39. Le Rambour vert ou Gros-Vert. (*n.*)
40. La Haute-Bonté.
41. La Martranche [ou Châtaignier tardif].
42. La Mignonne [d'Hiver]. (*n.*)
43. La Magnifique ou Impériale. (*n.*)

Si maintenant on examine attentivement ces deux listes, imprimées à quinze ans de distance et les plus complètes du XVIII^e^ siècle, on verra la preuve que nous comptions y trouver, s'en dégager aussitôt, puisque des quatre-vingt-six noms qui les composent, *dix-huit* seulement furent *inconnus* aux jardiniers du temps de Louis XIII. Depuis ce monarque jusqu'à la Révolution, l'horticulture française s'enrichit donc à peine D'UNE POMME TOUS LES HUIT ANS!!... Et je dis *à peine*, plusieurs de ces fruits supposés nouveaux pouvant parfaitement, cachés sous quelqu'autre nom, figurer dans nos précédentes listes, où, ne l'oublions pas, existent des variétés sur lesquelles j'ai déclaré ne savoir absolument rien.

Importance actuelle de la culture du Pommier. Causes auxquelles elle est due.

La Révolution porta un coup funeste à tout ce qui, chez nous, touchait à l'agriculture, à l'industrie; aussi fallut-il une vingtaine d'années pour faire renaître, non la prospérité, mais du moins le mouvement, l'émulation, là où de sanglants excès, suivis d'interminables guerres, avaient amené la ruine et provoqué l'apathie.

Favorisée par une circonstance exceptionnelle, l'arboriculture fruitière n'eut toutefois que modérément à souffrir de nos calamités sociales, et surtout fut très-prompte à reprendre la voie progressive dans laquelle, vers la fin du XVIII^e^ siècle, elle s'était résolument engagée. Cette circonstance heureuse vint de certaine autorisation qu'André Thouin, directeur du Jardin National des Plantes, obtint en octobre 1792 du citoyen Roland, ministre de l'intérieur. Les Chartreux de Paris ayant été, comme tous autres religieux, expulsés de leur couvent, Thouin, qui savait qu'on allait détruire leurs admirables pépinières, eut alors la patriotique pensée d'en sauver les principaux types. Prétextant le désir de former au Muséum une école d'arbres fruitiers où le public trouverait des éléments sérieux d'étude, il sollicita du ministre la permission de prendre dans l'enclos des Chartreux un nombre d'arbres suffisant pour réaliser son projet.

Roland, ses écrits l'attestent, portait un profond intérêt aux classes industrielles et agricoles, il donna donc volontiers — et le moment où il l'accorda vaut bien qu'on lui en sache gré — le consentement demandé, que Thouin s'empressa d'utiliser. Ainsi furent conservées au pays les variétés fruitières les plus précieuses d'un établissement alors sans rival; et ce sont elles, quand la France eut recouvré quelque tranquillité, qui servirent à fonder la Pépinière Impériale du Luxembourg (1802), source à laquelle les départements, les Sociétés horticoles, les simples particuliers, même, puisèrent si largement, dans la suite, pour peupler d'espèces nouvelles ou choisies ces jardins fruitiers qu'on organisa de tous côtés afin d'aider à la propagation des bons fruits.

André Thouin rédigea un procès-verbal très-détaillé, lorsqu'en 1792 il procéda à la transplantation des arbres par lui convoités. Ce document, d'un haut intérêt pour l'histoire de la pomologie, n'a jamais été imprimé; le fait qu'il constate est également, ou peu s'en faut, ignoré du monde horticole; je crois donc utile de publier cette pièce, maintenant en ma possession, grâce aux liens d'amitié qui m'ont toujours uni à la famille du savant botaniste sous lequel je fis, au Jardin des Plantes de Paris, mes débuts dans la carrière arboricole. Mais des diverses listes qu'elle contient, je transcris seulement, ne pouvant sortir de mon sujet, la nomenclature relative au *Pommier;* les autres, dont j'indique toutefois le nombre de variétés arrachées, seront produites plus tard, quand je m'occuperai du genre de fruit les concernant:

PROCÈS-VERBAL.

« *Pépinière des Chartreux de Paris,* 17 *octobre* 1792.

« Le mardi dix-sept octobre mil sept cent quatre-vingt-douze, l'an premier de la République Française, nous, soussigné, Jardinier en Chef du Jardin National des Plantes de Paris, nous sommes transporté en la maison des ci-devant Chartreux, rue d'Enfer, section de l'Observatoire, en vertu des ordres du citoyen Rolland, Ministre de l'Intérieur, en date du seize du

courant, à l'effet de choisir dans les Pépinières de ladite maison *deux individus de chacune des espèces et variétés d'arbres fruitiers* qui composent la collection de cette pépinière, pour former l'École d'instruction publique qui doit être établie au Jardin National de Paris.

« Nous nous sommes adressé au citoyen Pierre Favrin, gardien et directeur de ladite Pépinière, auquel nous avons donné connaissance de notre mission. Il s'est empressé de nous faire parcourir les différentes parties de la Pépinière et de nous témoigner l'envie qu'il avait de concourir de tous ses moyens à conserver à la Nation une collection aussi utile que considérable. Après nous être concertés avec le citoyen Christophe Hervy, cultivateur de ladite Pépinière, pour l'époque de la levée des arbres, nous sommes convenus d'y procéder le lundi suivant, vingt-deux du courant.

« Et le lundi vingt-deux octobre mil sept cent quatre-vingt-douze, nous nous sommes transporté à ladite Pépinière vers les neuf heures du matin, accompagné du citoyen Macé, garçon jardinier du Jardin National, et munis de plaques de plomb portant des numéros pour étiqueter les arbres au fur et à mesure qu'on les lèverait de terre, et de l'extrait du Catalogue des arbres fruitiers du Traité des bons fruits de Duhamel, afin de marquer les espèces que fournirait la Pépinière des Chartreux. Mais les arbres se trouvant encore trop en végétation, et la terre étant trop humide pour permettre la levée des arbres avec toutes leurs racines, nous avons cru devoir remettre leur arrachage à la semaine suivante.

« Enfin les vingt-neuf et trente octobre, et le trois novembre suivant, il a été procédé à l'arrachage des arbres par les citoyens Christophe Hervy père et fils, et Macé, sous l'inspection du citoyen Pierre Favrin. Il est résulté de cette levée dans toutes les parties de la Pépinière, la quantité d'espèces d'arbres fruitiers dont la liste suit.

« Liste des Arbres qui ont été levés dans le Jardin des ci-devant Chartreux, pour le Jardin National des Plantes, savoir :

N°s *Pêchers.*

1 à 34. (34 variétés.)

Amandiers.

35 à 37. (3 variétés.)

Abricotiers.

38 à 44. (7 variétés.)

Poiriers.

45 à 131. (88 variétés.)

Pommiers.

132. La Pomme d'Api.
133. Le Calleville d'Été.
134. La Passe-Pomme rouge.
135. Le Rambour franc.
136. Le Fenouillet rouge.
137. Reinette rouge.
138. La Pomme d'Or.
139. La Reinette rousse.
140. La Pomme de Drap d'Or.
141. La Passe-Pomme d'Automne.
142. La Royale d'Angleterre.
143. Reinette franche.
144. Calleville rouge.
145. La Pomme Pigeonnet.
146. Reinette grise.

N°s 147. La Pomme Violette.
148. Le Rambour d'Hiver.
149. L'Api noir.
150. La Pomme d'Astracan.
151. Reinette grise de Champagne.
152. Le Postophe d'Hiver.
153. La Pomme-Poire.
154. Le Gros-Faros.
155. Le Fenouillet gris.
156. Le Francatu.
157. La Princesse noble.
158. Le Calleville blanc d'Été.
161. La Pomme-Figue.
165. La Pomme de Jardi.
166. La Pomme Non-Pareille.
169. La Pomme de Malingre d'Angleterre.
168. Le Gros-Capendu rouge.

(En tout, 32 variétés.)

Néfliers.

159 à 160. (2 variétés.)

Azeroliers.

162 à 164. (2 variétés.)

Pruniers.

169 à 203. (35 variétés.)

« Je, soussigné, reconnais que le citoyen Pierre Favrin, directeur et gardien de la Pépinière des ci-devant Chartreux de Paris, m'a remis pour le Jardin National des Plantes de Paris, les *deux cent trois espèces* ou variétés d'arbres fruitiers portés en la liste ci-dessus, et formant

quatre cent six individus. Que ces arbres sont jeunes, bien portants, vigoureux et propres à former des quenouilles. Qu'ils ont été étiquetés avec soin, d'après la nomenclature adoptée par Duhamel dans son Traité des bons fruits; et qu'enfin l'arrachage de ces arbres a été fait avec beaucoup d'intelligence et d'attention.

« Paris, ce quatre novembre mil sept cent quatre-vingt-douze, l'an premier de la République Française.

« ANDRÉ THOUIN. »

« Remis une copie au Ministre de l'Intérieur, au citoyen Favrin et au Régisseur des Biens Nationaux.

« Plus, reçu vingt arbres fruitiers, nains, d'espèces différentes, pour la Grande École de Botanique du Jardin des Plantes.

« A Paris, ce dix décembre mil sept cent quatre-vingt-douze.

« ANDRÉ THOUIN. »

Ce fut en 1802, sous le ministère du comte Chaptal, qu'à Paris on créa la Pépinière du Luxembourg, dont eut la direction Christophe Hervy, ancien jardinier principal des Chartreux, et mentionné comme tel par André Thouin dans le Procès-Verbal ci-dessus. Voulant réveiller le goût de l'arboriculture fruitière, Chaptal ne négligea rien pour y parvenir :

« Il donna — écrivait Hervy en 1809 — la plus grande activité à l'émulation pour créer des pépinières départementales et particulières ; fit distribuer aux frais du gouvernement les instructions utiles qui avaient pour objet la formation et l'éducation des arbres. Cette heureuse impulsion a couvert notre sol de plusieurs millions d'arbres, et une infinité de propriétaires doivent à ce ministre l'inappréciable jouissance d'améliorer leurs biens par d'utiles plantations. La distribution qu'il fit faire d'un grand nombre d'arbres fruitiers de cette pépinière, a fourni l'occasion de substituer des fruits perfectionnés à des productions abâtardies. » (*Catalogue méthodique et classique de la Pépinière du Luxembourg*, p. 4.)

Ainsi patronnée, la propagation des arbres fruitiers marcha rapidement. Le genre pommier, surtout, s'accrut tout d'abord d'une quantité notable de variétés choisies. Dès 1809 le Catalogue de la Pépinière du Luxembourg offrait au public quatre-vingt-six espèces de pommes. Un peu plus tard nos Sociétés agricoles et horticoles, établissant des relations suivies avec l'étranger, augmentèrent ce nombre par des échanges. Le comte le Lieur, arboriculteur distingué, les pépiniéristes Louis Noisette, de Paris, et Alfroy, de Lieusaint (Seine-et-Marne), contribuèrent aussi, sous l'Empire et la Restauration, à cet accroissement, en rapportant des États-Unis une soixantaine de pommes, dont plusieurs fort jolies et très-volumineuses. Puis Van Mons, Belge resté si célèbre par sa science arboricole et ses innombrables gains de poiriers, ayant amené la mode des semis — il mourut en 1842 — fit qu'à leur aide on obtint, chez nous comme en Belgique, de nouveaux et méritants pommiers, parmi lesquels Van Mons et l'un de nos confrères, M. Boisbunel, de Rouen, comptent au moins, chacun, une vingtaine d'enfants.

Mais déjà tous ces faits ont démontré que la réhabilitation de la pomme était pleinement accomplie, dans notre pays, en 1840, et justifient bien l'habile professeur du Breuil, chargé du cours d'arboriculture au Conservatoire des Arts et Métiers de Paris, d'avoir écrit en 1854 les lignes suivantes :

« La culture du pommier, comme arbre à fruit de table, *présente au moins autant d'importance que celle du poirier*. C'est, comme ce dernier, l'arbre fruitier le plus répandu dans le nord et les parties tempérées de l'Europe. » (*Cours théorique et pratique d'arboriculture*, 3e édition, 1854, p. 627.)

C'est surtout à partir de 1850 que le chiffre des nouvelles pommes introduites

en France, s'accroît considérablement. Pour ma part, si je n'ai pas à m'inscrire sur la liste des obtenteurs de pommiers, je dois du moins, me préoccupant avant tout de la vérité historique, affirmer que de 1856 à 1872 j'importai d'Angleterre, d'Amérique, d'Allemagne, de Russie, plus de cent cinquante variétés de pommier et les multipliai abondamment. Du reste, on trouvera décrits dans ce *Dictionnaire* la majeure partie des fruits dont il est présentement question. En 1868 j'essayai également d'emprunter à l'Algérie quelques-unes de ses pommes. Le succès ne répondit pas à mon attente. Aucune des espèces envoyées ne me parut digne d'être propagée, soit pour le volume, soit pour la qualité. Mais ce résultat peu satisfaisant, je l'avais pressenti devant certain passage de la lettre que m'adressa mon obligeant correspondant, M. Ferdinand Lambert, horticulteur au Ruisseau, commune de Mustapha, près Alger :

« Je me suis occupé — m'écrivait-il le 24 septembre 1868 — de vous procurer les meilleures espèces de pommes connues en ce pays. Le nombre en est fort restreint, et presque toutes sont très-précoces..... Puis on ne rencontre que dans quelques ravins frais, des pommiers cultivés par les Arabes, qui sont loin encore de posséder des vergers plantés et soignés comme ceux de France, par exemple. Aussi leurs pommes, faute de soins appropriés, manquent généralement de beauté. »

Deux des éléments qui sous Napoléon III contribuèrent le plus à l'accroissement des variétés de pommier, ont été les Expositions internationales puis les échanges incessants d'ouvrages pomologiques entre les Sociétés horticoles de la France et de l'étranger. Lorsqu'on vit, chez nous, le Catalogue du Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Londres signaler un millier de pommes parfaitement étudiées, Downing arriver à en décrire jusqu'à dix-huit cent cinquante-deux dans sa Pomone américaine, et Dochnahl douze cent cinquante, en Allemagne, l'amour-propre s'éveilla parmi nos pépiniéristes, et fit qu'ils s'appliquèrent avec ardeur à journellement augmenter leur collection de pommiers.

Pour rendre plus sensible ce mouvement considérable et continu qui depuis une vingtaine d'années s'opère dans les pépinières françaises, en faveur de cet arbre fruitier, je vais faire appel à mes propres *Catalogues*. Maintes fois on a déclaré mon établissement le plus important de ceux du même genre existant en Europe ; les chiffres puisés dans ses écoles auront alors, mieux que tous autres, la valeur démonstrative ici nécessaire.

En 1845 je ne possédais même pas *cent* variétés de pommes à couteau, et mes principaux confrères, je le présume, n'étaient guère plus riches. Réunissant mes *Catalogues marchands*, je constate donc que de 1846 à 1873, mon école de pommiers présenta les augmentations ci-après :

Catalogue de	1846.	Variétés	inscrites	.....	108
—	1849.	—	—	.....	173
—	1851.	—	—	.....	227
—	1852.	—	—	.....	244
—	1855.	—	—	.....	268
—	1858.	—	—	.....	280
—	1860.	—	—	.....	314
—	1863.	—	—	.....	330
—	1865.	—	—	.....	393
—	1868.	—	—	.....	501
—	1873.	—	—	.....	571

Les 571 sortes de pommier actuellement multipliées dans mes pépinières, représentent à peine la moitié des variétés cultivées par les Américains, les Anglais ou les Allemands. Je le reconnais, sans cependant éprouver un trop grand désir d'accroître beaucoup, désormais, ma collection. Elle renferme les pommes indigènes les plus estimées de ces divers peuples; est-il, alors, très-utile d'en importer constamment de nouvelles, qui pour la qualité seraient presque toujours inférieures à celles déjà répandues dans notre pays?.....

Là où le climat et le sol favorisent peu la culture du poirier, et sont, au contraire, fort propices au développement du pommier, je comprends qu'on active sans cesse la propagation de ce dernier arbre. Mais la nécessité ne m'en paraît pas démontrée pour nous, chez lesquels prospèrent assez bien presque tous les fruits. Il est sage, d'ailleurs, de ne pas oublier que si la pomme a décidément reconquis en France une place honorable, la poire, près d'une infinité de personnes, y jouit d'une préférence formelle, absolue. Voilà pourquoi, dans ce *Dictionnaire*, j'ai décrit beaucoup moins de pommes, que de poires.

Cet aveu ne saurait toutefois, historiquement parlant, m'attirer le reproche d'avoir négligé ce genre de fruit, car des pomologues français je suis celui qui s'en est le plus occupé. On le verra par le tableau ci-dessous, précisant pour le pommier la quantité de variétés décrites et de synonymes signalés, depuis quarante ans, dans nos principales Pomologies :

Auteurs.	Titre de l'Ouvrage et date de l'Édition.	Variétés.	Synonymes.
Louis Noisette.....	1839. Le Jardin fruitier.....	89	22
Poiteau	1846. Pomologie française.....	57	23
Alexandre Bivort.....	1847. Album de pomologie.....	116	202
	1860. Annales de pomologie belge et étrangère....		
Congrès Pomologique....	1871. Pomologie de la France (1).....	56	231
A. Mas	1872. Le Verger (1)	104	155
André Leroy.....	1873. Dictionnaire de pomologie	550	1880

Ainsi, ce tableau le prouve, mon *Dictionnaire* contient cinq fois plus de descriptions de pommes, que n'en offre le plus complet, sous ce rapport, des recueils ici mentionnés. Mais c'est surtout pour les synonymes signalés — 1880 contre 231 — que le résultat obtenu devra sembler satisfaisant, puisqu'il déblaie la nomenclature d'un nombre considérable de fausses variétés. Service qu'apprécieront, je l'espère, ceux qui savent quel travail il a fallu s'imposer pour le rendre, et combien de tribulations il peut épargner à tous, jardiniers, pépiniéristes, propriétaires.

(1) Ces deux ouvrages, en cours de publication, sont presque terminés, mais j'ignore cependant si le nombre des descriptions de pommes qui s'y trouve aujourd'hui (mars 1873), sera ou non définitif.

II

CULTURE.

§ Ier. — TEMPS ANCIENS.

Les Traités agronomiques qui nous viennent des Grecs et des Romains renferment bien certains principes d'arboriculture fruitière, mais comme ils sont présentés dans un sens général, on ne peut les appliquer spécialement au pommier. Il faut en excepter, cependant, divers passages relatifs à la greffe, et fort peu pratiques, puisque le platane, le cognassier et le poirier s'y trouvent qualifiés d'excellents sujets pour la multiplication du pommier.

La pomme mûrir sur le platane!... voilà ce qu'en aucun temps on n'a vu, malgré les beaux vers de Virgile (1), malgré la prose du savant Pline (2). Quant au cognassier, quant au poirier, s'ils ne sont pas entièrement réfractaires à l'écussonnage du pommier, il est du moins positif — je l'ai expérimenté — que ce dernier arbre ne reçoit jamais de copulations aussi anormales, qu'une existence éphémère et, dès lors, improductive.

On doit penser toutefois, devant les études ainsi faites par ces anciens peuples, que chez eux l'art de greffer ne manqua pas de novateurs. Palladius (3), écrivain latin qui vécut au Ve siècle — quatre cents ans après Pline — ajoute effectivement à ces prétendus sujets du pommier, les suivants : prunier, sorbier, saule, pêcher, prunellier et peuplier, dont les noms provoquent, comme celui du platane, la raillerie la mieux justifiée.

Une chose qui la provoque également, c'est le sentiment superstitieux, l'inconcevable naïveté de ces mêmes peuples à l'égard des nombreuses recettes arboricoles réputées par eux curatives ou améliorantes. Quelques passages empruntés à l'*Economie rurale* de Palladius, vont le démontrer.

(1) *Georgica*, livre II, vers 70.
(2) *Historia naturalis*, livre XV, chap. XVII.
(3) *De Re rustica*, livre III, chap. XXV.

Veut-on savoir, par exemple, comment ils forçaient les pommes à ne quitter la branche qu'au moment convenable?... Voici leur moyen :

« Si le fruit d'un pommier est sujet à tomber avant sa maturité, il faut fendre la racine de l'arbre, puis dans la fente introduire une pierre; cette seule précaution suffit pour empêcher les pommes de se détacher. » (*De Re rustica*, livre III, chap. XXV.)

Les vers envahissaient-ils quelque pomarium?... Vite on utilisait, pour les chasser à tout jamais, certain liniment dont suit la formule, ou bien on pratiquait l'opération ci-après :

« La fiente de porc mêlée d'urine humaine, puis aussi le fiel de bœuf, font instantanément mourir les vers qui s'attachent aux pommiers..... Quand même il en existerait, autour de l'arbre, une multitude immense, soyez assuré qu'il n'en reviendra pas de nouveaux, si les ayant ratissés avec un grattoir de cuivre, vous couvrez ensuite de fiente de bœuf les places qu'ils occupaient. » (*Ibid.*)

Enfin, grâce aux lézards, leurs arbres demeuraient constamment sains :

« Prenez — recommandent-ils — du fiel de lézard vert et de cette substance enduisez la cime de vos pommiers, vous les préserverez par là de toute pourriture. » (*Ibid.*)

Je m'arrête, ces courtes citations confirmant amplement la critique que j'avais émise. Disons-le, néanmoins, si Palladius partagea l'excessive crédulité des agronomes païens, il leur fut, par contre, très-supérieur quant à la culture des arbres fruitiers. Aujourd'hui, qui pourrait lire sans étonnement, dans son Traité, les préceptes dont voici la traduction :

« Les pommiers — enseignait-il — veulent être plantés en février ou mars; puis, si le pays est chaud et sec, en octobre ou novembre. Ils aiment un sol gras et fertile, qui soit pourvu d'eau par la nature plutôt que par la main de l'homme. Cependant lorsqu'ils sont en terrain sablonneux ou argileux, les arrosements leur deviennent nécessaires. Dans les contrées montueuses, on les place au midi. Dans les régions froides, ils ne croissent convenablement que préservés des fortes gelées; enfin les lieux âpres et humides ne leur sont pas trop défavorables..... Comme le poirier, ces arbres s'accommodent de tout genre de plantation. Ni les labours ni les binages ne leur font besoin, aussi prospèrent-ils mieux dans un pré qu'en nul autre endroit. Sans exiger d'engrais ils se trouvent bien, néanmoins, du fumier de brebis employé seul ou après adjonction de cendres. Les arroser fréquemment, ne vaut rien. On les peut tailler; seulement, que ce soit pour ne leur laisser aucune branche morte, aucune mauvaise pousse. Le pommier vieillit vite et dégénère en sa vieillesse. » (*Id. ibid.*)

Tel était au v^e^ siècle, en Italie et probablement aussi dans les Gaules, le meilleur système de culture préconisé pour le pommier. C'est, à quelques exceptions près, celui régnant dans les vergers modernes. Du reste les enseignements arboricoles de Palladius ont eu chez nous, depuis trois cents ans, une véritable influence. Ils la doivent à ce fait — attestant bien la force de l'habitude — que nos premiers livres sur les arbres fruitiers furent littéralement extraits du recueil de cet agronome. Mais la copie l'emportait encore, sur l'original, par le nombre et l'absurdité des pratiques superstitieuses qu'on y recommandait. Voilà pourquoi nous renonçons à rien transcrire ici des ouvrages de Gorgole de Corne, Davy, Nicolas du Mesnil, etc., imprimés à Paris en 1540 et 1560.

Au cours du moyen âge, alors qu'il était impossible de propager rapidement, comme aujourd'hui, les diverses conquêtes de l'esprit humain, je me demande quelle put être la culture du pommier?... Les temps de barbarie profonde qui suivirent le renversement de l'empire romain ne permettent pas de supposer

qu'elle progressa ; autrement, quand vint la renaissance, eut-on remis en lumière, sans augmentation ni modification, les principes d'arboriculture enseignés à Rome mille ans auparavant?... Évidemment non. L'ignorance devint trop générale, trop complète dans la classe, précisément, qui se livrait aux travaux aratoires, pour n'en pas conclure, au contraire, que l'art de cultiver les arbres à fruits rétrograda, et de beaucoup, en ces siècles troublés, abâtardis. Mais les encyclopédistes du moyen âge étant muets à cet égard, il faut chercher ailleurs ce renseignement.

Nous le trouverons — sinon complet, du moins suffisamment élucidé — dans les deux remarquables volumes publiés par MM. Léopold Delisle (1851) et Robillard de Beaurepaire (1865) sur l'état, au moyen âge, de l'agriculture en Normandie, volumes qui déjà m'ont fourni de si précieuses indications (voir plus haut, pp. 17-21)..... Écoutons d'abord M. Delisle :

« Au moyen âge — écrit-il — verger se disait en latin *virgultum* ou *pomarium* ;..... en français, verger ou verdier..... Nous manquons à peu près complétement de renseignements sur les soins qu'on donnait aux arbres, notamment sur la taille..... Les jardiniers de cette époque ne négligèrent pas l'art de greffer ; mais, en l'exerçant, ils avaient surtout pour but d'arriver à des résultats singuliers et bizarres. Ainsi, sur un tronc de chêne ils aimaient à greffer dix ou douze espèces d'arbres différents. Ils avaient même la prétention de réaliser des prodiges dont la science moderne n'admet point la possibilité. Par exemple, un horticulteur du XIVe siècle trace les règles à suivre pour enter la vigne sur le cerisier ; pour greffer le cerisier et le prunier sur la vigne ; pour obtenir des raisins sans pepins. » (*Études sur la condition des classes agricoles en Normandie, au moyen âge*, pp. 497-498.)

A ces considérations générales, j'ajoute deux faits particuliers, provenant de la même source ; le premier montre que les vergers n'étaient plus à créer, en 1250, et témoigne des services alors rendus par le clergé à l'arboriculture fruitière :

« En 1254 — rapporte M. Delisle — Nicolas, fils de Jourdain le Balistaire, prit à ferme de l'abbé de Saint-Ouen [de Rouen] une portion d'île, sise à Léry [Eure], moyennant une rente de 4 livres 12 sous 6 deniers tournois. Il devait en cultiver une acre en jardin [76 ares 60 centiares], y planter des pommiers et des poiriers greffés, plus deux espèces de plantes, puis entretenir une bonne clôture autour de ce lieu. » (*Ibid.*, p. 497.)

Le second fait constate l'extrême abondance des pommiers dans les forêts, leur précocité vraiment exceptionnelle, puis en quelles mains passaient leurs fruits :

« Les fruits sauvages — dit ce même auteur — étaient le plus souvent abandonnés aux usagers..... seulement, l'époque où ces derniers commençaient à exercer leurs droits était déterminée par les coutumes. Il est important d'observer ces époques, car c'étaient évidemment celles de la maturité des fruits. Dans la forêt de Beaumont [Eure] la pomme se cueillait à la Sainte-Croix, en septembre ; dans celle des Andelis [Eure], dès la mi-août ; dans celle d'Evreux, c'était la veille de l'Assomption..... D'après ces exemples, on serait assez porté à croire que ce fruit mûrissait plus tôt dans la Normandie qu'il ne le fait aujourd'hui. » (*Ibid.*, pp. 378-379.)

M. Robillard de Beaurepaire va maintenant nous permettre, vu la nature des documents qu'il a produits, de préciser en partie quel genre de soins recevaient les pommiers, à cette lointaine époque :

« Au XIVe siècle — déclare-t-il — la culture du pommier avait pris en Normandie un assez grand développement, puisqu'on connaissait à Rouen, en fait de pommes recherchées, dix-huit espèces pour le moins..... On y possédait certainement des espèces tardives. Nous voyons, en 1360, un laboureur de Darnétal [Seine-Inférieure] vendre des pommes à livrer à la Mi-Carême. En 1488 une provision de pommes fut apportée de Déville [Seine-Inférieure] à l'archevêché, le mercredi des Cendres. On retient fréquemment, dans les

contrats, qu'elles seront cueillies en temps de *rayon* (1), en *cœur de saison*, à la *main sans escruchonner* (2)..... = En étudiant la chose avec attention, peut-être convient-il de reconnaître que les pommiers..... étaient l'objet de soins plus éclairés et mieux entendus qu'on n'est porté à le croire généralement. Dans le bail de leur terre de Boos [Seine-Inférieure] les religieuses de Saint-Amand de Rouen assujettissent, en 1388, leur fermier « à les « pommiers des gardins cerfouir et engresser d'an en an, à la saison; labourer, gouverner « et leur oster le mort boys, toutes fois que mestier en seroit pour l'utilité des arbres..... « desdits gardins. » — A Déville, en 1479, 1480 et 1481, « on eslecte (3), esbranche et « nectoye les pommiers. » — Les fermiers du manoir de Bures [Seine-Inférieure] promettent vers la même époque, aux religieuses de Bonne-Nouvelle, « de eslecter les pommiers « et armer les entes des gardins, maintenir la pépinière et sarcler icelle. » — En 1496 le couvent de Valmont [Seine-Inférieure] fait marché avec un nommé Jean le Grand, lequel s'engage « à tous les pommiers et entes de l'abbaye, dedans l'enclos et dehors plantés, « cherfouir et ung chascun esmonder, nestoier et rater la mousse où faire se doibt;..... et « à la saison les rechausser de terre, comme requis il est de faire, avesques y mettre la « gresse qui y convient. » (*État des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, pp. 49, 52, 53 et 59.)

Ces dernières citations en font foi, il y eut au moyen âge, surtout dans les domaines appartenant au clergé régulier, une sollicitude assez marquée pour le pommier. On ne l'abandonna pas à lui-même, la chose est certaine; mais les hommes qui voulaient obtenir des pommes rouges en greffant un pommier sur un mûrier noir, ou bien en l'entourant de rosiers, puis des pommes douces en plaçant sur les racines d'un pommier à fruits acides, du crottin de chèvre délayé dans de l'urine (4) — de tels hommes furent-ils vraiment, comme paraît le penser M. de Beaurepaire, des arboriculteurs « *plus éclairés et mieux entendus* qu'on ne l'a « cru généralement? » — Il me semble impossible de répondre oui.

En 1600, quand parut le *Théâtre d'agriculture* du fameux Olivier de Serres, nos jardiniers en étaient toujours, pour le pommier, aux pratiques précédemment définies; ce court extrait va le prouver :

« Le pommier s'entera sur lui-même — disait cet agronome — et aussi fort commodément sur le poirier, pour la conformité de leurs naturelles, dont le fruit en sortira très-bon, et y sera l'arbre plus asseuré du ver que sur son propre tige, pour n'avoir le ver tant de prise sur le poirier que sur le pommier. Le coignier le reçoit aussi volontiers, mais n'y dure pas longuement, ne pouvant, la foiblesse du tronc, supporter la pesanteur des branches, dont à la longue le coignier se trouve opprimé. En l'aubespin le pommier est de bonne durée, pourvu qu'il soit enté devant que le planter, pour fourrer l'enteure dans la terre, et, dès-là, l'arbre prendre le fondement de son tige, d'autant que l'aubespin ne s'engrossit si tost, ni tant, que le pommier. Et en petite coronne et en escusson et canon profitablement ente-t-on le pommier; en somme, tant cest arbre est de facile maniement, on l'affranchit par toutes les manières à ce requis. » (P. 625 de la 4e édition, 1608.)

Après être demeurée si longtemps stationnaire, qu'en 1600 — je l'ai montré — on la retrouvait aussi dénuée de saines notions physiologiques, qu'au Ve siècle, la culture du pommier entra soudain, vers 1650, dans une voie fort différente. Tout l'honneur en revient à l'un des premiers propagateurs de l'espalier, au curé le Gendre, mort en 1687 paroisse d'Hénouville, près Rouen, et qui fit paraître en 1652 un livre intitulé *la Manière de cultiver les arbres fruitiers*. Quoique peu volumineux et de petit format (in-18 de 150 pp.), cet ouvrage n'en porta pas moins un coup mortel aux procédés routiniers, aux croyances absurdes des siècles

(1) Par un beau soleil. — (2) Sans les meurtrir. — (3) Élaguer.
(4) Voir la *Maison rustique* de Charles Estienne et Jean Liébault, édit. de 1589, pp. 205 et 214, verso.

passés. Sûr de lui, car il n'enseigna rien sans l'avoir patiemment expérimenté, le Gendre parla d'arboriculture comme de nos jours le ferait un Decaisne. Transcrivons pour exemple les principaux passages qu'il consacre au pommier :

« Le meilleur plant — dit-il — pour greffer des pommiers propres à mettre en espallier, en palissades, ou à tenir en buisson, est celuy de pommier de Paradis, qui ne pousse que peu de bois, qui rapporte promptement, et beaucoup de fruits. On éleve cette sorte de plant, de boutures, comme celuy des coignassiers, dont je parlerai cy-apres. — Le Doulçain est une autre espece de pommier qui approche fort de celuy de Paradis (1), et qui reprend aussi de bouture; mais..... il pousse trop de bois et ne peut demeurer en buisson. — Ceux qui seront curieux d'avoir des pommiers d'une belle tige, et bien droite, doivent pour enter leurs pepinieres prendre des greffes sur de jeunes pommiers de Suraut [sauvageons] (2), qui portent de grosses pommes aigres, d'autant que ces greffes poussent, dès la premiere année, un jet droit de six à sept pieds de haut, et augmentent plus en un an que les autres en deux ; et ainsi font en quatre ans des arbres fort gros et bons à lever pour mettre en place, sur lesquels deux ans apres on peut greffer les especes de bonnes pommes que l'on desire avoir. » (*Ibid.*, pp. 7, 8 et 70 de la seconde édition, imprimée en 1653.)

Voilà bien le langage d'un praticien éclairé, d'un arboriculteur qui ne s'avisera pas, lui, de qualifier le platane, le peuplier, le saule, d'excellents porte-greffes du pommier. Lisez plutôt la remarquable page où notre auteur combat scientifiquement, et parfois de poétique façon, les partisans de ces mariages horticoles dont les conjoints sont si mal assortis :

« La curiosité — expose le judicieux curé — a porté quelques-uns à inventer des greffes extraordinaires, et à mesler des especes d'arbres entierement differentes, pour faire produire à la nature des fruits nouveaux et monstrueux. Ils estoient persuadez qu'en faisant passer une branche de vigne au travers de la tige d'un noyer percé d'une terriere, et qu'en bouchant exactement l'entrée et la sortie de ce trou, cette branche prendroit sa nourriture du noyer, et ainsi pourroit produire des grappes pleines d'huile au lieu de vin..... Ils croyoient qu'ayant enté la Calville sur des meuriers noirs, et des peschers sur des coignassiers, ils recueilleroient des pommes noires et des pesches sans noyau; mais l'experience leur a fait connoistre que la nature est tres-chaste dans ses alliances, tres-fidelle dans ses productions, et qu'elle ne peut estre débauchée ny corrompuë par aucun artifice. En effet, c'est une vaine imagination de croire que la greffe puisse quitter son espece, pour prendre celle du pied sur lequel elle est entée; parce qu'il est certain qu'elle n'en tire que sa nourriture. Et comme chacun sçait que les choses qui sont contraires en soy travaillent tousjours à se détruire, et qu'elles ne peuvent jamais s'unir parfaittement ensemble, puisque l'union ne peut estre qu'entre ce qui est de mesme nature, ainsi chacun peut juger aisément que les greffes ne sçauroient reprendre ny reüssir que sur les arbres qui sont d'une mesme espece, ou qui ont une seve conforme; et l'experience fait voir qu'elles profitent ou qu'elles languissent, selon que la seve de la tige qui les nourrit leur est plus ou moins propre. C'est pourquoy le poirier ne peut jamais reüssir sur le pommier, ny le pommier sur le poirier, ny les peschers sur les coignassiers, d'autant que leurs especes sont entierement differentes. Ce n'est pas aussi que le sauvageon et le pied des arbres qui sont greffez, ne communiquent en quelque façon leurs qualitez aux greffes qu'ils portent, mais ils ne leur font jamais changer d'espece..... » (*Ibid.*, pp. 76-80 de l'édition de 1653.)

Mais peut-être désire-t-on savoir comment le Gendre — qui né en 1612 vécut du temps d'Olivier de Serres (1539-1619) — put s'affranchir ainsi des erreurs et des

(1) Au XVI^e^ siècle, et même pendant le XVII^e^, le Paradis était assez communément surnommé *Fichet.* (Voir le *Jardinier français*, de Bonnefond, édition de 1653, p. 68.)

(2) Actuellement, en Normandie, les sauvageons de pommier sont encore appelés *Surettes.*

préjugés arboricoles de ses contemporains?..... Le savant et modeste pasteur va nous l'apprendre :

« Les hommes — dit-il malicieusement — ne sont plus dans le Paradis terrestre, où ils puissent manger des fruits admirables sans aucun travail ; il faut qu'ils labourent la terre, il faut qu'ils cultivent les arbres s'ils en veulent recueillir du fruit. La nature ne donne plus rien d'elle-mesme, il faut la caresser et la flatter pour en obtenir quelque chose ; il faut l'aimer si l'on en veut estre aimé. C'est cette seule affection qui m'a donné la connoissance que j'ay des plants. C'est elle qui m'a fait remarquer les fautes que j'y commettois dans les commencemens ; c'est elle qui m'en a fait rechercher les causes, et qui n'a point donné de repos à mon esprit, qu'il ne les ait parfaittement connuës..... Aussi n'ay-je escrit ces Memoires que pour ceux qui aiment les plants, car avec cette affection ils n'ont besoin que d'un peu de secours pour faire des merveilles. » (*Ibid.*, pp. 148-149, 1re édit., 1652.)

L'ouvrage du curé d'Hénouville ne provoqua pas, malgré son rare mérite, une réforme aussi subite, aussi radicale qu'on le pourrait croire. Seuls, quelques hommes intelligents s'en inspirèrent dès l'abord, puis aidèrent ensuite, comme praticiens ou publicistes, à vulgariser les enseignements qu'il contenait. Mais la plupart de ces hommes se montrèrent ingrats envers le Gendre, soit en essayant de s'approprier, par des emprunts déguisés, les principaux chapitres de son livre, soit en prétendant que ce n'était pas lui qui l'avait composé.

Ces faits blâmables redoublent l'intérêt qu'inspire ce personnage, très-peu connu de nos pépiniéristes. J'ai donc tenu à le leur présenter sous son vrai jour, avec les nombreux titres qu'il possède à leur reconnaissance. N'a-t-il pas, le premier de tous, recommandé le cognassier comme sujet du poirier, pratiqué une taille régulière, établi les principes de la physiologie végétale, perfectionné et propagé l'espalier ; puis, enfin, mis chacun à même d'expérimenter ses importantes découvertes ?

J'ajoute — quoiqu'on ait dû le remarquer — que son opuscule est écrit dans un style élégant, clair et châtié, qui rend plus sensible encore la valeur du fond. C'est qu'aussi le Gendre fut à bonne école littéraire, ayant eu pour intime ami Pierre Corneille, qui fréquemment venait le visiter. Notre grand poëte célébra même en 1642, dans une longue pièce de vers intitulée *le Presbytère d'Hénouville*, la remarquable beauté de cette habitation et le mérite horticole de son possesseur. Détachons seulement, de ce morceau, les stances suivantes, où la pomologie tient une large place :

J'ai vu ce lieu fameux, dont l'art et la nature
Disputent à l'envi l'excellente structure ;
J'ai vu les raretés de ce charmant séjour,
Pour qui même les rois concevroient de l'amour.
. . . . . .
Ici l'ordre est gardé de la mathématique :
Tant d'arbres en leur plant n'ont point de ligne oblique ;
Leurs pieds bien cultivés et leur bois clair et frais
Prouvent les soins du maître, et qu'il y fait des frais.
. . . . . .
Là, la pomme et la poire, et la guigne et la prune,
D'une bonté de goût en ce lieu seul commune,
Font peine à bien juger quel est de meilleure eau,
Ou bien le fruit à pierre (1) ou le fruit au couteau.

(*Œuvres de P. Corneille*, 1862, édit. Hachette, t. X, pp. 345 et 348.)

(1) Le fruit à noyau.

§ II. — TEMPS MODERNES.

De Louis XIV à la Révolution, la culture du pommier progressa très-modérément, malgré les améliorations dont le curé le Gendre l'avait dotée en 1652. Non-seulement la Quintinye, comme je l'ai dit plus haut (pp. 26-29), favorisa peu les pommiers, mais encore fallut-il un temps infini pour amener la majeure partie des horticulteurs à se servir des procédés nouveaux, quoique l'inanité des anciens fut parfaitement démontrée.

Cette répulsion si surprenante, puisqu'elle portait une sérieuse atteinte aux intérêts de ceux qui s'obstinaient à la partager, peut-être me soupçonnera-t-on d'en exagérer les fâcheux résultats. Eh bien, voici comment s'en plaignit un célèbre arboriculteur du XVIII^e^ siècle, Jean Mayer, directeur des jardins du grand-duc de Franconie (Allemagne). Parlant d'un genre de greffe alors préconisé — celle dite en pied-de-biche — il écrivait en 1776 :

« Jusqu'icy je dois avouer que je n'ai pratiqué cette greffe, que par curiosité; je ne me trouve pas la dextérité nécessaire dans la manipulation; elle emploie des onguents, des mastics qui me répugnent; puis, probablement que, sans m'en apercevoir, je tiens encore trop aux anciennes méthodes pour pouvoir aisément prendre sur moi d'en adopter une nouvelle. J'ai dans mon bon vieux père un exemple frappant de cette adhésion invincible aux premiers principes reçus, aux usages pratiqués. Il est dans sa 94^e^ année et travaille pourtant au jardin du matin au soir. Je n'ose lui parler d'aucune nouveauté, en fait de jardinage, sans risquer de le mettre en colère. S'il découvre quelques-uns de mes essais, il est certain qu'il leur nuira ou les détruira en cachette, pour me convaincre de l'impossibilité de leur réussite. Il y a quelque temps, il me surprit transportant, à l'aide d'un pinceau, des poussières séminales d'une fleur sur une autre; lui ayant alors expliqué ce que je faisois, il se mit à rire, et dit à mes ouvriers : « SI LE BON DIEU N'Y MET LA MAIN, CES CHIENS DE PHILOSOPHES INVENTERONT ENCORE UNE « NOUVELLE MANIÈRE DE PROPAGER L'ESPÈCE HUMAINE ! » (*Pomona franconica*, t. III, pp. 17-18.)

M'accordera-t-on, actuellement, de n'avoir pas trop déploré cet amour de la routine, qui chez nous tint si longtemps à l'écart les inventions, les découvertes de certains arboriculteurs? — Oui. Aussi dois-je être cru, quand j'affirme que le XVIII^e^ siècle vit à peine quelques innovations heureuses s'introduire dans la façon de cultiver les pommiers. Mentionnons brièvement les principales :

Sous la Quintinye l'usage de l'espalier devint assez commun. Cet habile praticien fut même, me semble-t-il, le premier qui tenta d'imposer cette forme au pommier. Seulement il dut trouver peu d'imitateurs, car dans ses *Instructions*, je lis ceci :

« La commodité que nous avons d'avoir des pommes, soit en petits buissons sur les pommiers de Paradis, soit en gros buissons, et en arbres de tige sur les sauvageons,..... fait que *je ne leur donne guères jamais d'entrée aux espaliers.* » (T. I, p. 389.)

Angran de Rueneuve, conseiller du roi en l'élection d'Orléans et qui publia en 1712 un recueil d'*Observations sur l'agriculture et le jardinage*, dont plusieurs témoignent de connaissances réelles, fit entr'autres les suivantes, relatives au pommier :

« Quand on achetera des pommiers, il faut choisir ceux qui ont une tige haute, parce qu'ils donnent plus promptement des pommes, que les nains. Le pommier greffé sur paradis est

toujours nain, quoyqu'il soit planté dans une terre grasse et humide. Pour connoître si un pommier est greffé sur paradis, il n'y a qu'à plier ses racines, qui se cassent comme un navet. Quand on plante cet arbre il faut que la greffe soit de deux pouces au-dessus de la superficie de la terre, parce qu'il est très-sujet à prendre racine du franc, ce qui luy fait pousser des jets du sauvageon, et presque point de la greffe. » (T. I, pp. 197-198.)

Ce même auteur indiquait également d'excellents procédés pour conduire à bonne maturité les pommes venues sur des arbres plantés en terre humide et grasse, puis pour leur faire acquérir un beau coloris. Mais ayant déjà reproduit, à propos des poires, ces conseils d'Angran de Rueneuve, je renvoie le lecteur au volume qui les renferme (t. I^er^, p. 59).

Enfin Duhamel, académicien très-connu par ses nombreux ouvrages agronomiques et scientifiques, en 1768 publia son *Traité des arbres fruitiers*, dans lequel parut une méthode de cultiver le pommier, qui pour être trop abrégée n'offrit pas moins l'ensemble des meilleurs préceptes alors enseignés. Je la transcris donc, sa lecture prouvera, d'ailleurs, que les quelques innovations ou réformes arboricoles particulières au XVIII^e^ siècle, à cette date étaient passées dans la pratique :

« Les semences — écrivait Duhamel — sont un moyen très-incertain [il eût pu dire : *complétement incertain*] de multiplier les bonnes espèces de pommiers. Elles se conservent et se perpétuent par la greffe en fente, en écusson, en couronne.

« Le pommier se greffe : 1° Sur franc, c'est-à-dire sur des sujets élevés de semences dans les pépinières, ou de drageons du pied des vieux pommiers des vergers et des forêts. Ces sujets produisent des arbres propres pour les vergers et les grands plein-vent; — 2° Sur le pommier de Doucin, qui forme des arbres de moyenne grandeur, propres pour le buisson, l'espalier et le demi-plein-vent; lorsque le terrein plaît au Doucin, ils deviennent presqu'aussi forts que sur le franc. Il se multiplie par les marcotes et les drageons; — 3° Les pommiers greffés sur le pommier nain de Paradis, forment des palissades basses ou de très-petits buissons qui s'élèvent à peine à trois pieds. Ils donnent du fruit plus promptement, plus abondant à proportion, et beaucoup plus gros, que sur franc ou sur Doucin. Cet arbrisseau se propage par les marcotes, les drageons enracinés et les boutures. Pendant les premières années après la plantation des pommiers greffés sur Doucin et sur Paradis, il sort du pied des sujets beaucoup de rejets qui peuvent servir à les multiplier, mais qui fatiguent l'arbre, si l'on n'a soin de les éclater.

« Un terrein gras, profond, un peu humide, est celui qui convient le mieux au pommier. Il s'accommode de tout autre, même d'un terrein glaiseux. Mais il réussit médiocrement dans les terres seches, et ne vit pas long-temps dans celles qui ont peu de profondeur. Le Paradis veut une terre meuble et douce; ses foibles racines ne pouvant s'étendre dans une terre compacte, il y périt en peu de temps ou ne fait qu'y languir.

« On plante peu de pommiers en espalier, à moins qu'on ne veuille couvrir des murs à l'exposition du nord. On les élève, dans les potagers, en buisson, en éventail, en contre-espalier, et ils se taillent suivant les règles générales, mais un peu plus long que la plupart des autres arbres fruitiers. Quant à ceux qui sont en plein vent, donner quelques labours au pied, — détruire les parasites, le gui et la mousse, qui les fatiguent, — retrancher le bois mort, — les décharger des brindilles et des branches languissantes, qui les rendent trop confus, étiolent les bonnes branches et nuisent à leur fécondité, — soutenir leurs branches lorsqu'elles courent risque de rompre sous le poids des fruits, — ce sont tous les soins qu'ils exigent. » (T. I, pp. 319-320.)

Duhamel mourut en 1782; de son époque à la nôtre les pommiers furent encore l'objet d'études sérieuses qui permirent d'améliorer leur culture ou de varier leur emploi. Dans l'Ile-de-France, notamment, on s'ingénia par une taille appropriée à les rendre capables d'orner, comme le poirier, des allées de jardin et même des

avenues d'habitation. Mais cette dernière mode n'eut pas un grand succès, Buc'hoz la signalait en 1800, et ne put, avec raison, s'empêcher de la critiquer :

« Les pommiers — disait-il — ne sauraient point faire de belles avenues, parce que leurs branches pendent fort bas et interrompent le passage; il y en a néanmoins beaucoup aux environs de Paris, surtout du côté de Dammartin, qu'on a plantés en forme d'avenues.» (*Traité de la culture des arbres et arbustes qu'on peut élever dans la République et qui peuvent passer l'hiver en plein air*, t. III, p. 54.)

Ce fut aussi vers la fin du XVIII^e^ siècle qu'apparurent dans les bosquets des jardins et des parcs, pour y produire le plus agréable effet, les pommiers à fleurs doubles, et qu'également on voulut voir mûrir les pommes sur des arbres formés en pyramide, en vase ou en gobelet.

Quant aux semis de pommier, je l'ai dit ci-dessus (p. 33), chez nous on s'y livre peu, ce qui n'est pas un tort. Depuis une cinquantaine d'années, cependant, quelques variétés de choix y ont été gagnées; je décris dans ce *Dictionnaire* les plus méritantes.

En dehors du Franc, du Paradis et du Doucin, porte-greffes naturels du pommier, des expériences assez récentes ont montré qu'on pouvait aussi, pour ce même rôle, utiliser les *Malus Baccata*, *Coronaria*, *Hybrida*, *Microcarpa*, *Sempervirens* et *Spectabilis*, espèces ornementales propres à former des arbres nains ou de moyenne hauteur; mais, cela s'entend, pareilles multiplications ne sauraient être que jeux d'amateurs et non travaux de pépiniéristes.

Une autre conquête toute moderne, et bien faite pour donner place aux pommes dans les plus petits jardins, me reste encore à signaler. C'est la culture, en cordon, du pommier nain sur paradis. Elle remonte environ à 1845 et doit son succès à mon éminent confrère Jean-Laurent Jamin, de Bourg-la-Reine, près Paris. Il en fut le zélé promoteur et reconnut vite les avantages qu'elle offrait : peu de terrain à sacrifier, augmentation de fertilité par une taille raisonnée, accroissement du volume des fruits, conduite facile des arbres, et possibilité de planter partout ces nains charmants, sans redouter qu'ils nuisent à leur entourage.

Telles sont, outre certains procédés nouveaux du ressort de la taille, les principales améliorations qui de 1768 à 1873 ont eu lieu dans la culture du pommier. Maintenant, arrêtons-nous; parler plus longtemps de cette dernière, serait sortir de mon sujet, empiéter sur le domaine de nos professeurs d'arboriculture. Les ouvrages si complets de MM. du Breuil (1), Forney (2), Gressent (3), peuvent, entr'autres, instruire quiconque veut cultiver des arbres fruitiers. Que les intéressés s'adressent donc à ces habiles spécialistes.

Quant à moi, je clos ce paragraphe en rappelant que poires et pommes se *récoltent* et *conservent* de même façon; d'où suit qu'ayant très-amplement traité ces deux points dans l'histoire du poirier, je n'ai plus à m'en occuper ici. (Voir tome I^er^, chapitre IV, pages 77-78.)

(1) *Cours théorique et pratique d'arboriculture;* 5^e^ édition, 2 vol. in-12; Paris, 1861.
(2) *Le Jardinier fruitier;* 2 vol. in-8°; Paris, 1862-63.
(3) *L'Arboriculture fruitière;* 4^e^ édition, 1 vol. in-12; Paris, 1869.

III

USAGES, PROPRIÉTÉS DU FRUIT ET DU BOIS.

---

§ Ier. — FRUIT.

Dans le recueil d'aphorismes médicaux qu'il composa vers 1110, sous le titre *Medicina Salernita*, Jean de Milan donnait aux amateurs de pommes, avec cette crudité d'expressions que comporte la langue latine, un charitable avis dont la traduction, même affaiblie, ne saurait paraître ici. Il regardait ce fruit comme un poison..... L'opinion des docteurs de l'Université de Salerne ne fut donc pas très-favorable aux produits du pommier.

Il est avéré, cependant, qu'au moyen âge les pommes douces jouissaient en France d'une certaine renommée, et comme fruits à couteau, et comme fruits possédant diverses propriétés médicamenteuses. J'en trouve la preuve dans *le Grant Herbier en françoys*, ouvrage des plus rares remontant à 1500 :

« Les *pommes douces* — y lit-on — sont ventueuses; celles qui sont aucunement de froide saveur, sont meileures pour menger; et doit-on donner, à ceulx qui ont fievre, crues et cuytes après leur viande; mais elles leur valent mieulx cuytes, que crues. Pour ceulx qui yssent (1) de maladie, qui ont mauvaise digestion à cause de froidure d'estomac, soient données en ceste manière : soient fendues en deux et soient ostez les pepins de dedans, et toutes les escorces où ilz sont, et soit, au meilleu (2), fait une concavité ou trou, emply de pouldre de noix muguete (3) et de cloux de girofle et de folium (4); et aucunes fois y soit mis seulement la pouldre de canelle et de gingembre, et de poivre, puis soit mise au feu rostir, et soit donné au malade, et profitera grandement. » (Feuillet lxxi, recto.)

Mais si jadis beaucoup de médecins classèrent les pommes parmi les aliments

(1) Qui sortent. — (2) Au milieu. — (3) Muscade. — (4) Polium, et non folium, comme porte fautivement le texte. Le Polium est une plante odoriférante, appelée aussi Teuthris.

dangereux, d'autres, au contraire, en recommandèrent chaleureusement l'usage. Au XVII^e^ siècle le docteur Venette, par exemple, les réhabilita de belle façon. Arboriculteur émérite il ne put, de sang-froid, supporter qu'on attaquât ainsi ce fruit, qu'il cultivait avec amour dans son jardin de la Rochelle et mettait presque au niveau de la poire. C'est pourquoi profitant, en 1683, de la publication de son *Art de tailler les arbres fruitiers*, Venette y joignit un *Traité de l'usage des fruits*, où la pomme fut vengée de ses détracteurs :

« J'avouë — déclare-t-il en cet opuscule — que les pommes ont été longtemps méprisées, et qu'en Arabie on les a même accusées de contribuer à la phthisie et au desséchement de tout le corps. On a dit aussi qu'elles causoient des foiblesses aux jointures, et que par consequent elles augmentoient la goutte et les autres fluxions; qu'elles engendroient des vers dans les boyaux, et qu'enfin elles faisoient des vertiges... Si l'on a parlé de la sorte, ç'a esté parce qu'on ne connoissoit pas bien les pommes... ou qu'on en a jugé par les mauvais succez de ceux qui en ont abusé... car les Arabes n'avoient que des pommes sauvages, acerbes et fort desagreables au goût.

« Au contraire, les pommes douces et sucrées, odoriferantes et fermes, réjouyssent le cœur et temperent l'excès de son feu; elles corrigent la bile du foye; elles détrempent le sang qui est trop épais et trop grossier; en un mot elles rafraîchissent et humectent les visceres échauffées. De plus, quoy que l'on dise, elles s'opposent au desséchement du corps et à la phthisie, et l'on ne voit que fort peu de ces sortes de maux là où le cidre est commun, car cette boisson est amie de la poitrine..... et débouche les entrailles.....

« On doit toutefois en user avec précaution, c'est-à-dire qu'on les doit manger après le repas, parce qu'elles sont pesantes et difficiles à digerer; qu'on doit les deffendre aux vieilles gens, à moins qu'ils ne se sentent échauffez, ou qu'on ne les apprête, comme les poires, avec la cassonnade, la canelle et l'eau; et qu'enfin on doit boire un peu de bon vin pur après les avoir mangées...

« Dans les maladies qui sont accompagnées d'une chaleur et d'une soif considérables, elles sont d'un grand secours, si l'on en mange un peu de cruë ou de cuite, ou qu'on en mette dans de l'eau; et je m'étonne qu'on se donne tant de peine à chercher des oranges et des citrons pour nos malades, quand on a une pomme de Courtpendu ou une Reinette d'Espagne...

« Après tout les pommes ne nous profitent pas seulement en les prenant par la bouche, elles sont encore un souverain remede pour les ardeurs du cœur et pour les chaleurs d'estomach, si on les applique par dehors : car si l'on fait un cataplasme de pommes cuites et qu'on l'applique chaudement ou sur la region du cœur ou sur la fosse de l'estomach, peut-être ne sçauroit-on trouver d'épithème plus souverain... L'experience aussi nous a montré que la chair d'une pomme cuite mise chaudement sur des yeux rouges et enflammez, estoit presque l'unique remede à ce mal. »

A la fin du XVII^e^ siècle telle était donc, sur ce fruit, l'opinion pomologique et médicale d'un docteur fort estimé; opinion que depuis ont confirmée plusieurs médecins distingués. Aujourd'hui, si Nicolas Venette vivait encore, certes sa joie serait extrême en voyant quelle fabuleuse consommation de pommes est annuellement faite chez nous; ce qui témoigne bien qu'on les y croit douées d'une véritable innocuité.

En 1862 et 1864 M. Baptiste Desportes, directeur de la partie commerciale de mes pépinières, voulut connaître l'importance des expéditions de poires et de pommes, dans une ville célèbre entre toutes par son arboriculture fruitière. Pour lors il dressa, d'après les registres mêmes de la gare d'Angers, la longue et curieuse statistique dont j'ai déjà publié quelques pages en mon histoire du

Poirier (t. Ier, pp. 66-67), et qu'ici je complète par la reproduction des passages relatifs aux pommes :

État des Pommes chargées à la gare d'Angers en 1861-1862.

MOIS :	PETITE VITESSE :	TOTAUX :
1861. Octobre.....	329,090 kil.	
— Novembre.....	513,172	
— Décembre.....	289,042	
1862. Janvier	223,928	1,755,394 kil.
— Février	130,717	
— Mars.....	217,490	
— Avril.....	51,955	

« D'après ce tableau — dit M. B. Desportes — on voit que les pommes ne prennent que la petite vitesse, le prix de vente à destination ne leur permettant pas de payer — comme les poires — les prix élevés de la grande vitesse... Leur exportation est surtout considérable en novembre; elle monte à 513,172 kilogrammes, soit, en moyenne, 17,105 kilogr. par jour; et quelques journées se sont élevées à 35,000, à 37,000, à 40,000 kilogrammes... C'est donc un total de 1,755,394 kil. de pommes qui ont été chargées à la seule gare d'Angers! Bien que nous n'ayons pas les chiffres officiels des chargements de même nature faits dans les autres gares de notre département, principalement dans celles de Chalonnes à Saumur, les gens compétents du chemin de fer ne les estiment pas à moins de 1,500,000 kil. Mais outre les pommes chargées au chemin de fer, on estime encore à près de 2,000,000 de kilogr. celles chargées en bateau dans les différents petits ports de nos rivières. Alors plus de 5,000,000 de kil. de pommes sont sortis cette année de notre département; et toutes, à peu d'exceptions près, ont pris la direction de Paris..... Elles ont été payées, en moyenne, au cultivateur, 1 fr. 25 c. le double-décalitre; ce qui donne pour les 384,615 doubles-décalitres que représentent, en moyenne également, ces 5,000,000 de kil. de pommes, une somme de 480,768 fr. 75 c.... ; assez beau revenu pour encourager encore, dans nos contrées, à se livrer à la culture du pommier. » (*Fruits et légumes angevins. Statistique*; édition de 1864, pp. 3, 5, 6 et 7.)

Les chiffres produits par M. Desportes dans sa *Statistique*, sont vraiment surprenants et le fussent devenus beaucoup plus, s'il m'eût été possible d'y joindre ceux, de même nature, que j'avais espéré pouvoir obtenir sur la Touraine, la Normandie, la Picardie et la Bretagne, régions où le pommier abonde. C'est alors qu'on aurait mieux constaté pour quelle large part la pomme entre maintenant dans la nourriture des classes pauvres, et, comme adjuvant recherché, dans celle des classes riches.

Mais comment s'étonner d'une telle consommation, quand on sait combien sont nombreuses les propriétés économiques de ce fruit?..... Cuisiniers, confiseurs, pâtissiers, distillateurs, fabricants de conserves, pharmaciens, ménagères, etc., les utilisent journellement, soit pour gelées, marmelades, charlottes, pâtés, tartes, compotes, sirops, beignets, pâtes sèches, salades; — soit pour en tirer une excellente eau-de-vie, ou du vinaigre ou quelque médicament; — ou bien pour fabriquer, en les coupant par rouelles et les desséchant au four, une espèce de cidre fort connue par son bon marché. — Enfin dès le mois de novembre, même avec celles piquées des vers, on fait certaines confitures, appelées Pommée, très-précieuses dans les ménages pauvres, en ce qu'il n'est pas besoin de les sucrer et qu'elles se conservent un an lorsqu'on les aromatise avec la canelle ou le coing.

Voilà, sommairement définis, les principaux rôles joués de notre temps, par les

pommes A COUTEAU, dans le commerce et l'alimentation. Présentement, j'aurais encore à parler des pommes A CIDRE, si mon *Dictionnaire* n'était pas uniquement consacré aux fruits de table. Mais je ne puis, même avec autant de concision que je l'ai fait pour les poiriers à cidre (t. Ier, pp. 68-70), m'occuper des pommes de pressoir, vu leurs milliers de variétés et de synonymes. Là, n'étant plus sur un terrain connu, des guides me deviendraient indispensables, et je préfère laisser autrui les consulter (1).

§ II. — BOIS.

Moins estimé que le bois du poirier, le bois du pommier est cependant bien recherché, surtout celui du *Malus silvestris*, qui l'emporte en dureté, en compacité sur celui du pommier greffé. Aussi convient-il beaucoup pour le chauffage et fait-il un charbon de première qualité. C'est lui qu'habituellement les ouvriers choisissent quand leurs outils ont besoin d'un manche ou d'une monture.

Le bois des pommiers se voile et se fendille. Il est lourd, doux, luisant, de couleur grise et d'un grain assez fin. Comme on le travaille aisément, son emploi devient chaque jour plus fréquent, plus varié. Ainsi :

Les ébénistes, les tourneurs, les menuisiers le font entrer, soit seul, soit comme auxiliaire, dans la fabrication des meubles;

Les charpentiers le mettent au-dessus de tous autres pour la bonne exécution de certaines pièces des moulins;

Les luthiers l'utilisent également;

Les graveurs, tout en lui préférant le poirier, l'ont néanmoins adopté pour la confection des planches servant à l'impression des indiennes;

Les vis de pressoir sont faites uniquement de ce bois;

Enfin son écorce a été recommandée aux teinturiers, comme offrant une nuance jaune-serin très-solide, peu coûteuse et de facile gradation.

(1) Voici, depuis le commencement du siècle, quels ont été les meilleurs ouvrages sur les pommiers A CIDRE :

1804, Louis du Bois, *du Pommier, du Poirier et du Cormier*, 2 vol. in-12.

1817, Renault, *Notice sur la nature et la culture du Pommier*, 1 vol. in-8°.

1821, Piérard, *Mémoire sur la culture des arbres à cidre dans un pays où elle n'est pas encore connue*, brochure in-8°.

1829, Odolant-Desnos, *Traité de la culture des Pommiers et Poiriers, et de la fabrication du cidre et du poiré*, 1 vol. in-8°.

1841, De Brébisson, *des Diverses espèces de pommiers à cidre cultivées en Normandie ;* travail inséré dans l'*Annuaire* des cinq départements de l'ancienne Normandie, 1 vol. in-8°, pp. 101 à 121.

1861, A. du Breuil, *Cours théorique et pratique d'arboriculture*, 2 vol. in-12 (voir le t. II, pp. 473 à 518).

1863, *Bulletin de la Société centrale d'Horticulture de la Seine-Inférieure*, t. II de la *Pomologie*, cahier n° 4, in-8°.

1864-1871, *Congrès pour l'étude des fruits à cidre*; *Procès-Verbaux*, 1 vol. in-8°.

1873, L. de Boutteville et A. Hauchecorne, *Supplément aux Procès-Verbaux du Congrès pour l'étude des fruits à cidre*, brochure in-8°.

IV

DESCRIPTION ET HISTOIRE

DES VARIÉTÉS DU POMMIER.

POMMES

NOTA. — **En lisant nos descriptions d'arbres, on devra toujours se rappeler qu'elles sont faites dans la pépinière, et sur des sujets de deux ou trois ans de greffe.**

A

Pommes AAGT, AAGT D'ANGLETERRE et de HOLLANDE. — Synonymes de pomme *Friandise*. Voir ce nom.

Pomme ABE LINCOLN. — Synonyme de pomme *d'Astracan rouge*. Voir ce nom.

Pomme d'ADAM. — Selon le texte biblique, notre premier père mangea la première pomme; placer en tête de ce chapitre une étude sur le pommier dédié à Adam, eût donc été assez piquant. Malheureusement je n'ai pu retrouver cette variété, signalée en 1670 par le moine Claude Saint-Étienne. Il la cite page 211 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, se bornant à dire qu'elle mûrissait fin décembre. Les Allemands la possédèrent beaucoup plus tôt. Michel Knab, un de leurs pomologues, l'avait ainsi caractérisée un demi-siècle auparavant (1620) : « Fruit gros, rouge, et rouge carné. » (*Hortipomolegium*, p. 106.) Depuis, notamment en 1776 et 1805, on a fait revivre ce nom d'Adam, mais en l'appliquant sans aucune justification à des variétés dont il sera parlé plus loin, et qui certes n'en avaient nul besoin, vu le nombre de leurs synonymes. Parmi les pommes à cidre il existe en Normandie, de toute antiquité, deux espèces portant cette dénomination : le Gros-Adam blanc hâtif, puis l'Adam, mûrissant tardivement. Si cette dernière n'était pas cultivée spécialement pour le pressoir, peut-être pourrait-on la supposer identique avec celle décrite par Michel Knab. Une telle conjecture, cependant, deviendrait improbable, car les horticulteurs normands n'ont jamais placé ce pommier au rang des sujets dont les produits sont dits à couteau. J'ajouterai que souvent, en pépinière, on a vendu le pommier Baccata,

espèce ornementale à petits fruits non comestibles, sous le pseudonyme Pommier d'Adam, également donné, dès le XVI^e^ siècle, à l'oranger Balotin; ce qui n'a pas été sans amener quelques méprises.

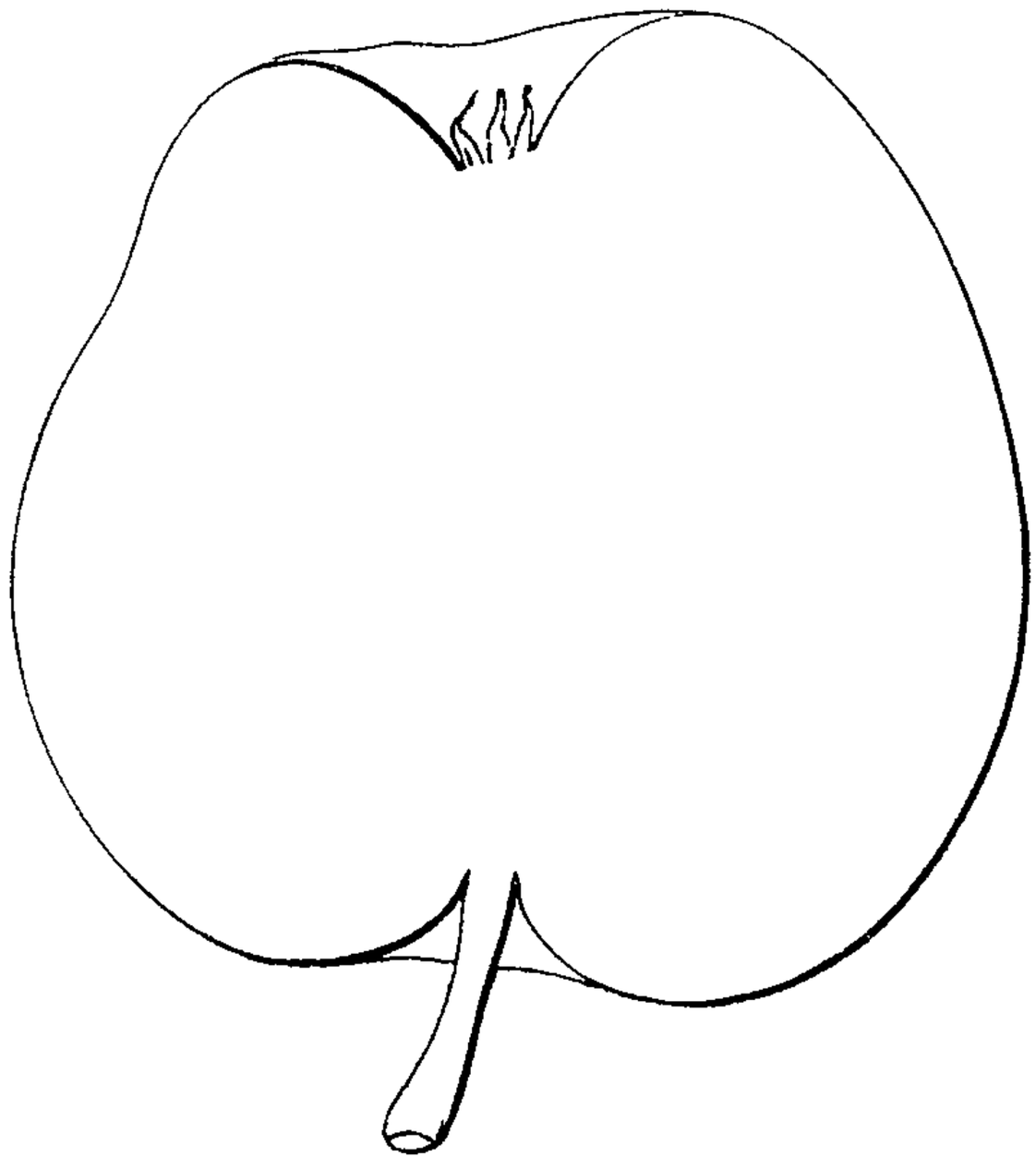
Pomme d'ADAM D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Figue*. Voir ce nom.

Pomme d'ADAM D'HIVER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

---

1. Pomme ADAMS PEARMAIN.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Norfolk Pippin (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 60, n° 115). — 2. Matchless (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 73).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, généralement bien érigés, longs, un peu grêles, sensiblement coudés, des plus duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, grandes, toujours abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* très-petits, arrondis, plats, excessivement cotonneux et complétement collés contre l'écorce. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, courtement acuminées, finement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* court, profondément cannelé, tenant, quoique grêle, la feuille parfaitement érigée. — *Stipules :* habituellement peu développées.

Fertilité. — Grande et soutenue.

Culture. — Doué d'une vigueur convenable il prospère bien en plein-vent, mais les formes buisson ou cordon lui seront toujours plus avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique-obtuse. — *Pédoncule :* généralement assez long et assez grêle, implanté dans un large évasement de profondeur variable. — *Œil :* moyen et mi-clos, à cavité prononcée, fort régulière et légèrement plissée. — *Peau :* quelque peu rugueuse, jaune verdâtre du côté de l'ombre, amplement lavée et striée de carmin terne sur la face exposée au soleil, semée de très-grands et nombreux points bruns, sur le jaune, blanc-gris sur le rouge, puis marbrée de roux grisâtre, surtout autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, fine, croquante. —

Eau : suffisante, très-sucrée, acidulée, possédant un parfum exquis rappelant celui de la violette.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette pomme anglaise, dont le gain remonte seulement aux premières années de notre siècle, provient du comté de Norfolk. Le pomologue allemand Dittrich, qui la décrivit en 1841 (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, t. III, pp. 51-52), nous apprend que l'obtenteur, sir Robert Adams, l'appela d'abord Norfolk pippin; mais plus tard ce nom disparut sous celui du personnage auquel on doit un aussi précieux pommier. J'ai reçu d'Angleterre, en 1847, l'Adams pearmain et l'ai signalé dans mon *Catalogue de 1849* (p. 32, n° 112). Jusqu'alors il était resté, croyons-nous, inconnu de nos pépiniéristes.

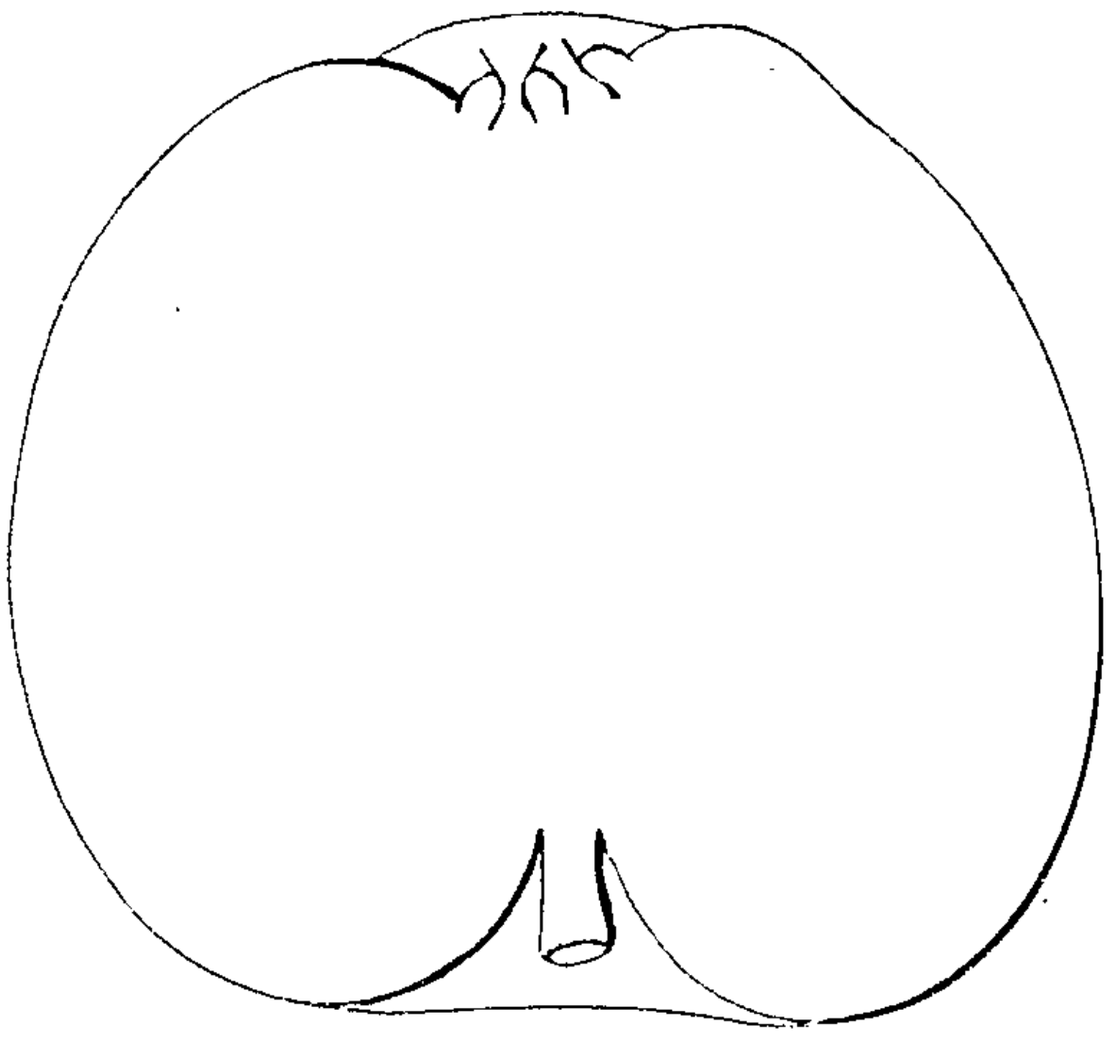
Observations. — Les fruits de cette variété sont non-seulement classés parmi les meilleurs à couteau, mais encore fort estimés pour donner au cidre de la délicatesse et de la transparence; il s'ensuit donc qu'on ne saurait trop propager l'arbre qui les produit.

Pomme ADMIRABLE BLANCHE. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

---

2. Pomme ADMIRABLE DE KEW.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Kew's Admirable (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1823, p. 83). — 2. Köstlicher von Kew (*Id. ibid.*). — 3. Gold von Kew (*Id. ibid.*, 1832, p. 68). — 4. Pippin Kew (*Id. ibid.*). — 5. Dorée de Kew (Mas, *le Verger*, 1868, t. IV, Pommes tardives, n° 43).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* érigés, courts, de moyenne grosseur, à peine géniculés, cotonneux et brun olivâtre lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies, fines et nombreuses. — *Coussinets :* à peine saillants. — *Yeux :* très-petits, sphériques, légèrement duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales ou arrondies, courtement acuminées, planes, ayant les bords régulièrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, sensiblement cannelé, roide et peu long. — *Stipules :* courtes, mais à large base.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa croissance est lente; il faut le greffer sur doucin, lui donner la forme cordon, plutôt que buisson, et surtout n'en pas faire une haute-tige, si l'on veut qu'il puisse prospérer.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* régulièrement ovoïde-arrondie, toujours un peu plus large que haute. — *Pédoncule :* peu long, bien nourri, inséré dans une profonde cavité dont les bords sont unis et très-évasés. — *Œil :* grand ou très-grand, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé, à sépales presque nulles. — *Peau :* lisse et mince, d'un jaune clair blanchâtre qui, vers la maturité, passe au jaune d'or; elle est en outre quelque peu maculée de fauve autour du pédoncule, puis uniformément semée de larges et abondants points bruns, souvent en étoile et cerclés de gris. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, tendre, habituellement veinée de jaune verdâtre auprès des loges. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est aux Allemands que je dois, depuis trois ans déjà, la possession du fruit ici décrit. On peut dire qu'ils en ont été les vrais propagateurs, et cependant il ne provient pas de leurs semis. Selon Diel, il est originaire de la Grande-Bretagne : « J'ai reçu — écrivait cet auteur en 1823 — des greffes de « l'Admirable de Kew par l'intermédiaire de mon ami Goedecke, qui me les apporta « de Londres en 1811, et peut-être cette espèce a-t-elle été gagnée près ladite « capitale, dans le célèbre jardin de Kew. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1823, p. 83.) La conjecture émise par Diel semble assez probable; je croyais pouvoir la confirmer à l'aide des pomologues anglais, mais ni Lindley (1831) ni Hogg (1866) ne mentionnent la variété ainsi répandue par Diel. Thompson seul, en 1842, l'inscrivit sous le n° 381 du Catalogue descriptif des fruits cultivés dans le jardin de la Société d'Horticulture de Londres (page 22), sans toutefois donner sur elle le moindre renseignement, ce qui prouve qu'alors il n'avait encore pu l'étudier.

Observations. — Diel et d'après lui Dittrich, son compatriote, décrivent cette pomme sous deux noms différents, *Kew's Admirable* et *Pippin Kew*, qu'ils donnent comme étant ceux de variétés distinctes. Pour moi, ces noms s'appliquent à un seul et même fruit. Cela est si positif, que les descriptions faites par lesdits pomologues allemands, de ces deux variétés, semblent copiées l'une sur l'autre.

Pomme ÆSOPUS SPITZEMBERG. — Synonyme de pomme *Æsopus Spitzenburgh*. Voir ce nom.

---

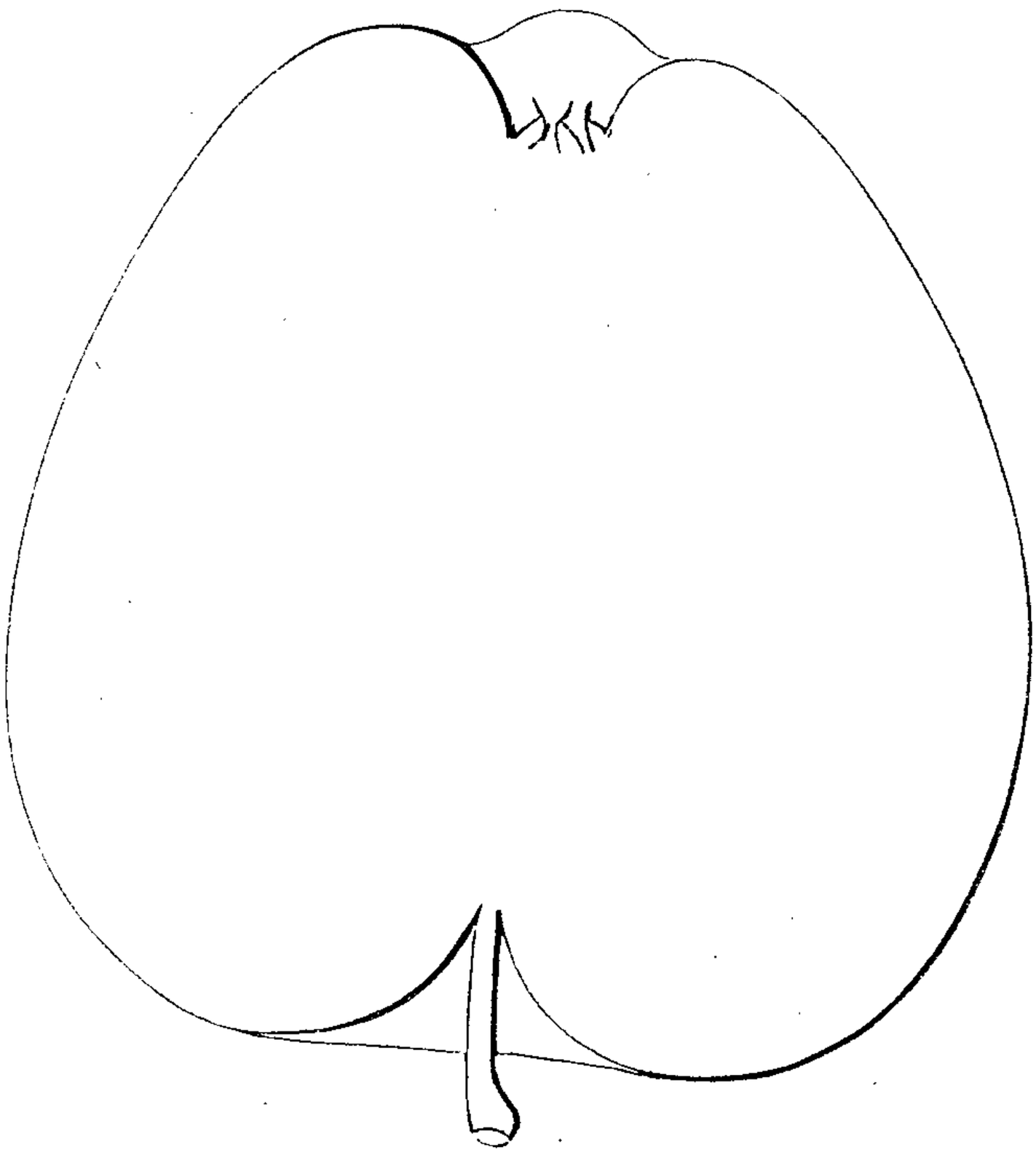
3. Pomme ÆSOPUS SPITZENBURGH.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Æsopus Spitzemberg (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 61, n° 116). — 2. True Spitzenburgh (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 138, n° 161).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, des plus gros et des plus longs, excessivement coudés, bien duveteux, d'un brun olivâtre lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* allongées, assez petites, très-abondantes. — *Coussinets :* sensiblement ressortis. — *Yeux :* de moyenne grosseur, arrondis, cotonneux, collés entièrement contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* bien nourri, assez

long, roide, rosé, à large cannelure. — *Stipules :* fortement développées et souvent denticulées.

Pomme Æsopus Spitzenburgh.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Au cours de ses deux ou trois premières années, cet arbre pousse parfaitement, mais ensuite sa vigueur diminue beaucoup trop pour qu'il soit possible d'en faire un plein-vent; le gobelet, le cordon, l'espalier, sont les formes qui lui conviennent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, légèrement pentagone et ventrue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, généralement assez grêle et toujours profondément inséré. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, faiblement cotonneux, à cavité étroite, mais creuse et très-plissée. — *Peau :* unie, jaune sale, presque entièrement marbrée de rouge-brun clair, striée et rubannée de carmin foncé, parsemée de larges points gris ou bruns et quelque peu maculée de fauve squammeux autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, peu compacte, des plus tendres. — *Eau :* rarement abondante, sucrée, dépourvue d'acidité mais assez délicatement parfumée.

MATURITÉ — Octobre-Février.

QUALITÉ. — Deuxième.

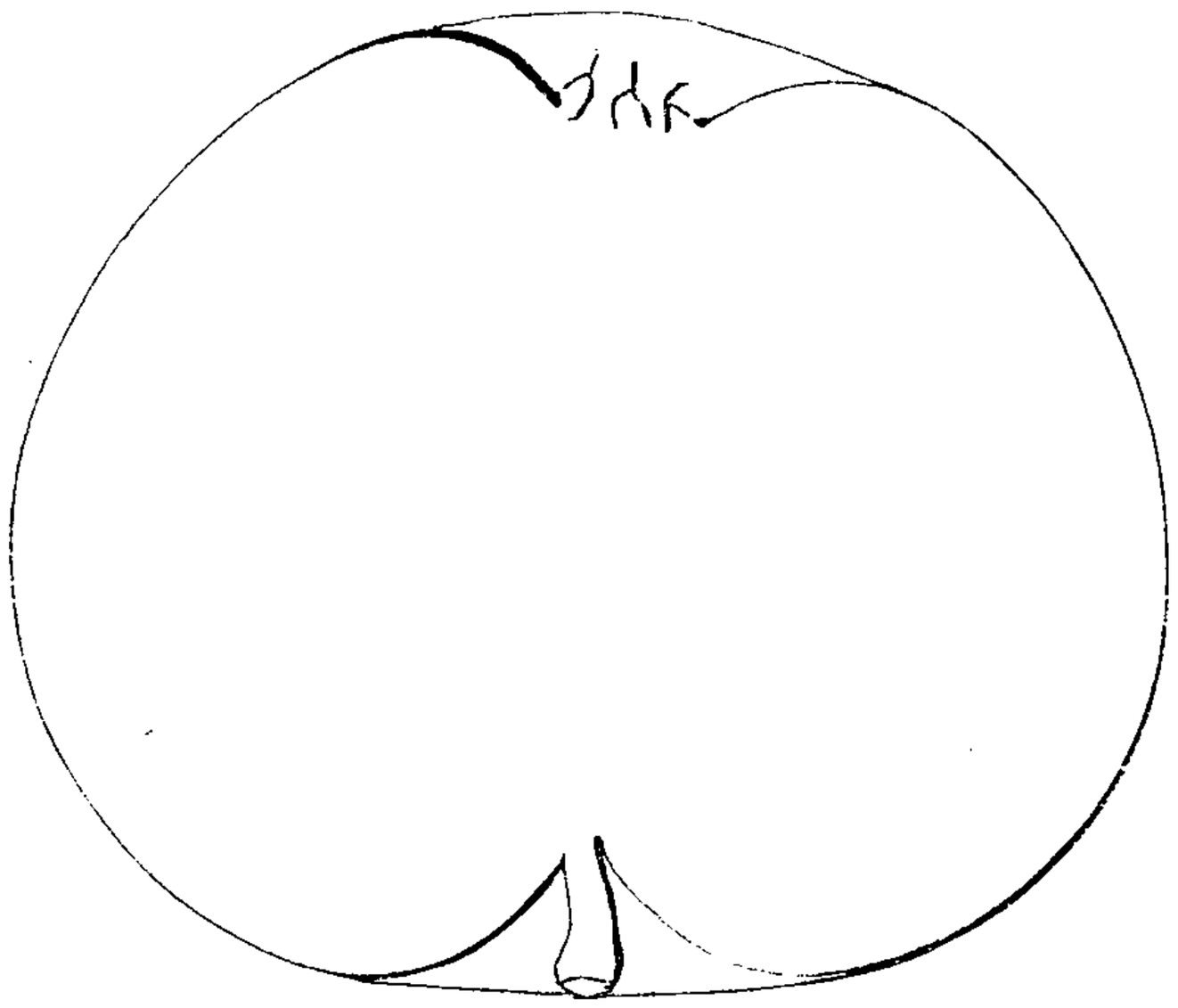
Historique. — D'Amérique, où il fut obtenu vers 1810, ce pommier passa chez les Anglais avant 1819, car le 15 novembre 1822 sir George Caswall, qui le cultivait dans son domaine de Sacombe Park, en présentait des fruits à la Société horticole de Londres (voir les *Transactions*, t. V, p. 401). De là il se répandit en France, et je constate par mon *Catalogue de 1848* qu'alors on l'y considérait encore comme une nouveauté (p. 20). Dans ses *Fruits and fruit trees of America*, A. J. Downing écrivait en 1849 : « Cette variété, native d'Æsopus, contrée excessi- « vement favorable à la culture du pommier, y possède généralement, ainsi que par « tout l'état de New-York, le renom d'une espèce des plus méritantes, et surtout « comme arbre de verger. » Nous complétons ces renseignements en disant qu'Æsopus, petite localité du district de Spitzenburgh, est située sur l'Hudson, entre la ville de ce nom et celle d'Albany. Ainsi cette pomme tire uniquement sa dénomination des lieux dont elle est sortie.

Observations. — Il ne faut pas confondre l'Æsopus Spitzenburgh avec les variétés suivantes : Spitzenberg blanc, Spitzenbourgh rouge, Kaighn's Spitzenburgh,

Spitzenburgh Flushing et Spitzenberg Newtown, ces divers pommiers n'ont en effet qu'un simple rapport de nom avec celui décrit dans le présent article. — Le baron de Biedenfeld assurait en 1852, page 87 du *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, « que l'Æsopus Spitzenburgh était une espèce trop délicate pour l'Angleterre, où « elle ne réussissait qu'au mur, en espalier ; » si dans les jardins français on la voit un peu plus rustique, il est néanmoins certain qu'elle y a perdu bon nombre des qualités qui la rendent si chère aux Américains.

---

4. Pomme AGA.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, courts, étalés, peu coudés, cotonneux, brun-clair violacé, légèrement cendrés à la base et ayant de longs mérithalles. — *Lenticelles :* abondantes, généralement allongées, mais quelques-unes arrondies. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* presque appliqués contre le bois, moyens ou petits, coniques, pointus, aplatis et duveteux, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* rarement abondantes, moyennes, ovales-arrondies, acuminées, souvent canaliculées, vert pâle, minces, rugueuses et très-finement denticulées en scie. — *Pétiole :* de longueur et de grosseur moyennes, très-roide, fortement carminé en dessous. — *Stipules :* courtes et en forme d'alêne.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il est d'une vigueur modérée et d'un bon emploi pour cordons et buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse assez régulière. — *Pédoncule :* peu fort et peu long, inséré dans un évasement assez considérable. — *Œil :* grand, fermé, ayant la cavité finement plissée, large, rarement profonde. — *Peau :* unie, mince, à fond jaune sale, amplement lavée et marbrée de rouge-brun clair, sur lequel se détachent quelques points blancs qui passent au fauve sur le côté de l'ombre. — *Chair :* blanche, serrée, ferme, marcescente et très-croquante. — *Eau :* suffisante, acidulée, assez sucrée, mais dénuée de parfum.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Le pommier Aga provient de Norwége ; je l'ai reçu, en 1869, de

l'obligeant docteur Lucas, inspecteur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg). Antérieurement (1867) on m'en avait donné des fruits. Si cette pomme, ce que j'ignore, est excellente dans son pays natal, elle sera difficilement chez nous, où sa culture en pépinière n'a pas encore lieu, une variété recherchée. Elle porte le nom de son obtenteur, M. Johannes Aga, et sort d'un semis fait en 1847 dans la propriété que ce Norwégien possède sur les bords du golfe de Hardanger.

Observations. — Je possède aussi l'*Aga pourpre*, également venu d'Allemagne avec le pommier dont il est question dans cet article, et comme lui originaire de la Norwége. Toutefois je ne puis porter aucun jugement sur le mérite de ses produits; pour le faire, j'attends sa première fructification, qui ne saurait tarder. Quant à l'arbre, voici sa description :

AGA POURPRE. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, très-longs et très- gros, flexueux, cotonneux, brun clair violacé ou olivâtre, à mérithalles courts et réguliers. — *Lenticelles :* peu abondantes, gris-blanc, larges et arrondies. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, obtus, duveteux, noyés dans l'écorce ou légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, nombreuses, ovales et fortement acuminées, rugueuses, vert jaunâtre, planes ou contournées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* très-court, gros et roide, violacé ou carminé en dessous, particulièrement à son point d'attache. — *Stipules :* peu développées.

Fertilité. — On la dit des plus convenables.

Culture. — Cet arbre pousse vite et bien, du moins dans ses deux premières années, ce qui, joint à sa remarquable ramification, fait croire qu'il formera un très-beau pommier haute-tige.

Pomme ALABAMA PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

Pomme ALANT. — Synonyme de pomme *d'Aunée*. Voir ce nom.

Pommes : ALBERTIN, — ALEXANDRE, — Synonymes de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

---

5. Pomme ALFRISTON.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Lord Gwydyr's Newtown Pippin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 4, n° 8). — 2. Oldaker's New (*Id. ibid.*). — 3. Shepherd's Seedling (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862, p. 1). — 4. Shepherd's Pippin (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 74).

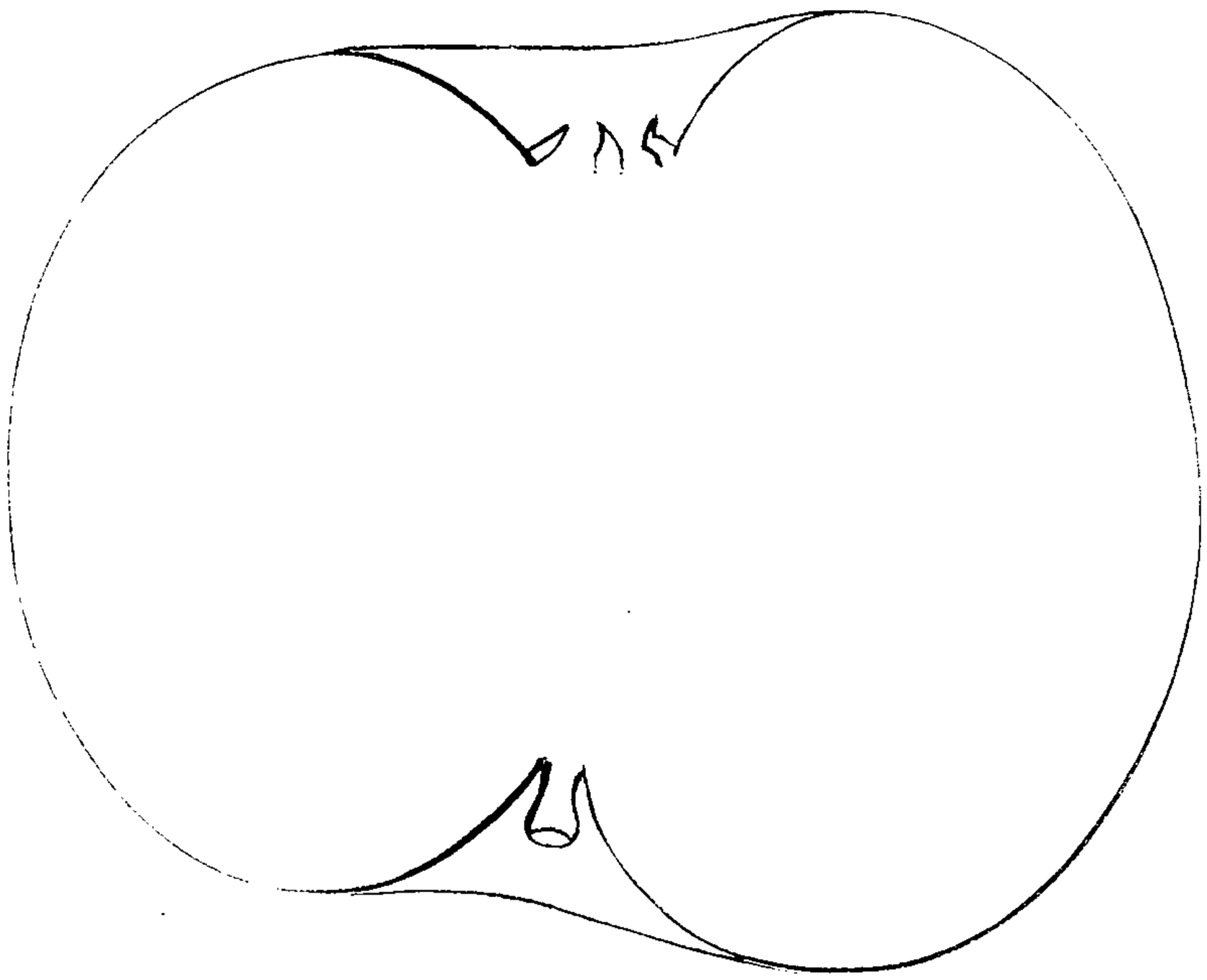
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés et très-gros, surtout au sommet de la tige, étalés et grêles à sa base, peu géniculés et des moins longs, brun verdâtre amplement lavé de rouge ardoisé que recouvre en partie un abondant duvet; leurs mérithalles sont excessivement courts. — *Lenticelles :* allongées, assez larges, très-abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, arrondis, fort cotonneux, entièrement appliqués contre le bois.

— *Feuilles :* de grandeur variable, ovales sensiblement allongées, souvent même elliptiques, vert clair en dessus, blanc verdâtre en dessous, à bords finement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* habituellement assez long, épais et fortement cannelé. — *Stipules :* bien prononcées.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Croissance rapide; beaux arbres propres à toutes formes et d'un touffu remarquable.

Pomme Alfriston.



Description du fruit. — *Grosseur :* très - volumineuse. — *Forme :* sphérique, aplatie aux pôles et généralement moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* profondément inséré dans un évasement bien prononcé, il est court et fort, surtout au point d'attache, qui se termine en bourrelet. — *Œil :* grand, mi-clos ou complétement ouvert, à cavité régulière, vaste et assez profonde. — *Peau :* unie, jaune clair nuancé de vert et de gris, passant au brun pâle sur la face exposée au soleil, où elle porte quelques petits points roses; elle est en outre maculée de fauve squammeux vers l'œil ainsi qu'autour du pédoncule, puis parsemée du côté de l'ombre de nombreux points bruns, très-fins et cerclés de gris. — *Chair :* jaunâtre et assez tendre. — *Eau :* suffisante, fortement acidulée, faiblement sucrée.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, mais première pour la marmelade ou la simple cuisson.

Historique. — L'origine de cette volumineuse et jolie pomme, que nous devons à l'Angleterre, est ainsi précisée dans les *Transactions of the horticultural Society of London :*

« Vers la fin de l'automne 1819..... M. Charles Brooker, d'Alfriston, près Lewes, soumit à la Société une fort grosse pomme provenant de son jardin; elle pesait 23 onces 3/4 (740 grammes). C'était la plus belle que lui eût encore produit l'arbre, qu'il avait reçu d'Uckfield (comté de Sussex), des pépinières de M. Cameron. Regardant cette variété comme gagnée de semis, depuis quelques années seulement, par un M. Shepherd, des environs

d'Uckfield, M. Cameron la multipliait sous le nom de l'obtenteur..... Mais la Société crut devoir substituer à ce nom, celui de Pomme Alfriston. » (Tome IV, pp. 203, 217 et 218.)

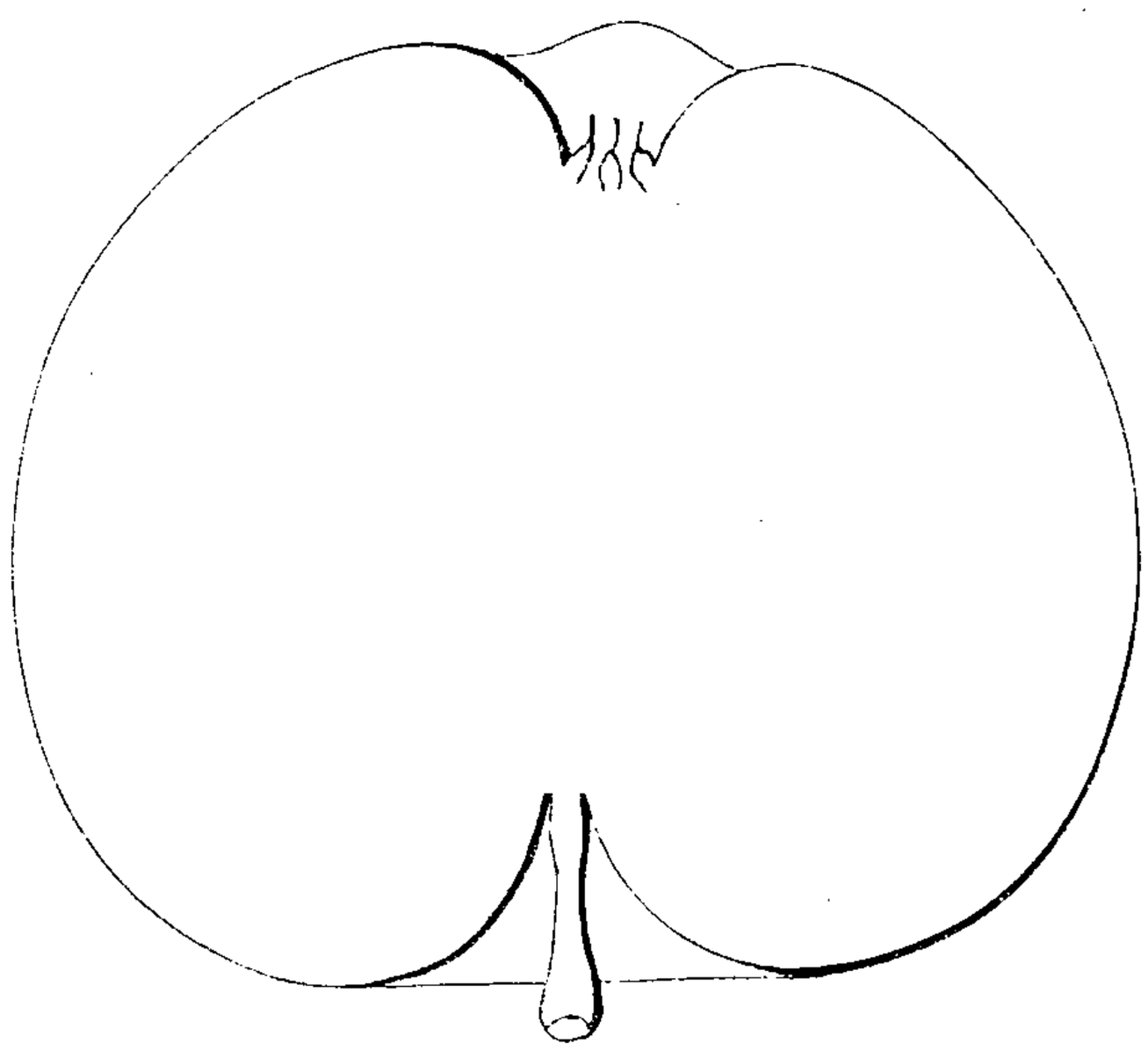
Avant 1848, époque où j'importai dans les pépinières angevines, ce pommier, il était inconnu de nos jardiniers, auxquels je le vendis jusqu'en 1854 sous le nom quelque peu défiguré d'*Alfristan*. Il n'en est pas dont les produits soient meilleurs pour la cuisson ni plus propres à l'ornement des corbeilles de dessert.

Observations. — Lorsque les Anglais commencèrent à propager cette variété, nombre de leurs horticulteurs lui trouvèrent de très-grands rapports avec la Reinette blanche d'Espagne, et plus tard avec le Newtown pippin ou Reinette du Canada. Il semble difficile qu'on ait gardé longtemps de pareils doutes, car l'Alfriston ne saurait être aisément prise, arbre et fruit, pour l'une ou l'autre de ces deux Reinettes. — C'est aussi par erreur que parfois on lui attribue les noms Reinette de Baltimore et Reinette de Newtown, écrivait assez récemment, dans le *British pomology*, le docteur Robert Hogg, bien connu chez nous par ses savantes études sur l'arboriculture fruitière.

Pomme ALLEMANDE. — Synonyme de pomme *d'Or d'Allemagne*. Voir ce nom.

---

6. Pomme des ALLEUDS.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, longs et des plus gros, légèrement étalés, assez flexueux, brun clair olivâtre et bien cendré, à mérithalles excessivement courts. — *Lenticelles :* larges, arrondies, saillantes et assez abondantes. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aplatis, faiblement cotonneux, complétement collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, très-coriaces, courtement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords dentés en scie. — *Pétiole :* court et bien nourri. — *Stipules :* de moyenne grandeur.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa vigueur est extrême, aussi forme-t-il de magnifiques pleins-vent à tête régulière et touffue. Il fait également de très-bons sujets pour la greffe des espèces à cidre et c'est lui que, de préférence à tout autre, nous élevons pour cet usage.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* arrondie, écrasée aux pôles, fortement pentagone. — *Pédoncule :* assez

long, ou court, mince, profondément implanté dans une large cavité formant entonnoir. — *OEil :* grand, mi-clos, régulier, bien enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de fauve et maculée de brun-roux autour et à l'intérieur de l'évasement pédonculaire. — *Chair :* très-blanche, mais roussâtre sous la peau, fine, croquante et cependant presque fondante. — *Eau :* abondante, sucrée, savoureuse, acidulée, entachée parfois d'un arrière-goût légèrement herbacé.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce pommier, qui provient de nos semis, porte le nom du village des Alleuds, situé près la petite ville de Brissac, et sur le territoire duquel je possède une assez vaste pépinière, succursale de mon établissement d'Angers. Le pied-type donna ses premiers fruits en 1860.

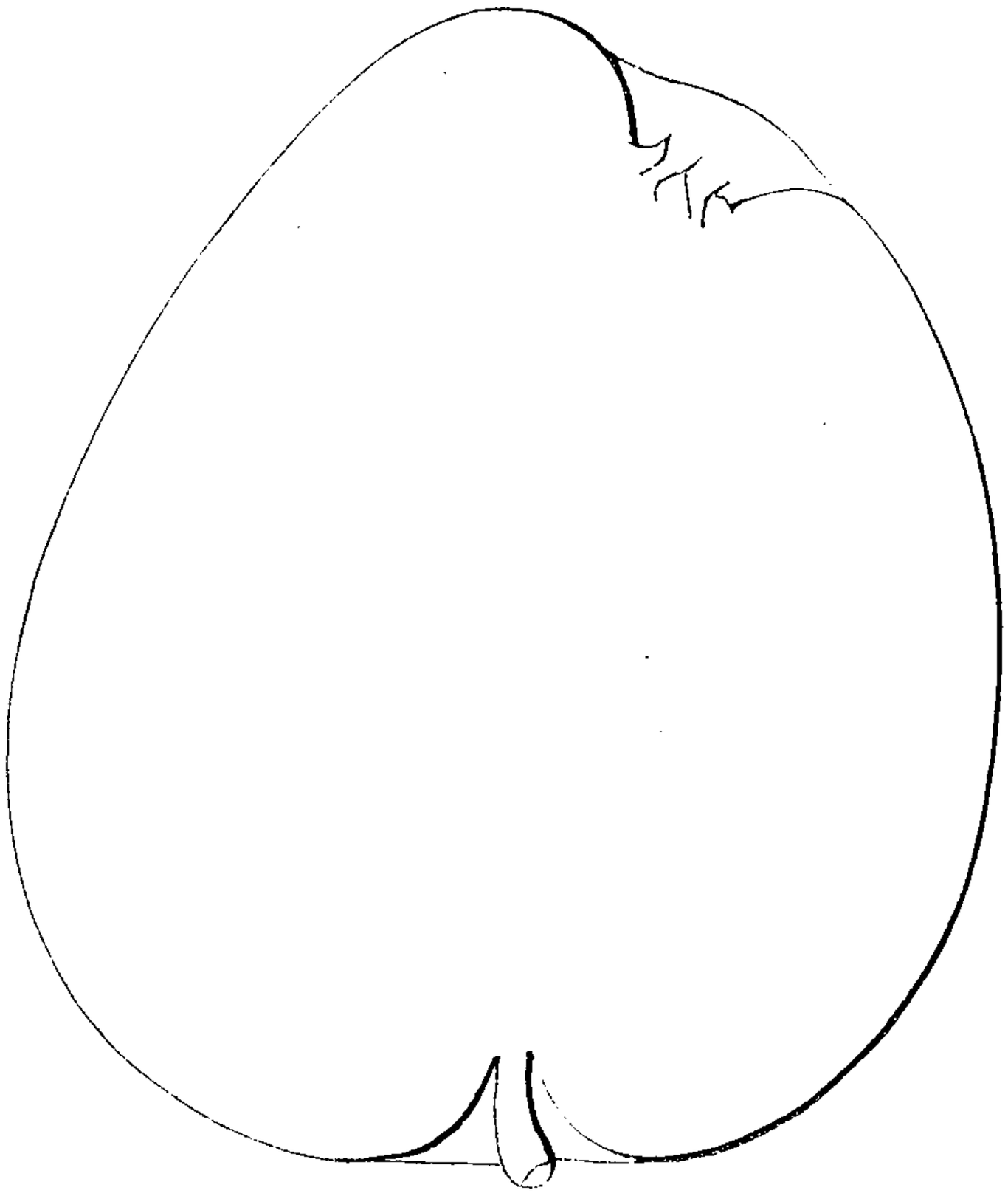
Pommes : ALLONGÉE ROUGEATRE,

— ALLONGÉE VERTE [des Allemands],

} Synonymes de pomme *Rougeâtre*. Voir ce nom.

---

7. Pomme AMÉLIE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, sensiblement coudés, peu longs, très-gros, très-cotonneux et d'un vert brunâtre lavé de brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, assez larges, clair-semées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, duveteux, entièrement collés contre le bois. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-allongées, longuement acuminées, planes ou relevées en gouttière, bien dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, épais, fortement rosé, roide et cotonneux, à cannelure très-prononcée. — *Stipules :* généralement bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est en cordon ou en gobelet qu'habituellement on élève cette

variété, mais sa vigueur et sa belle ramification permettent cependant de la destiner aussi à la haute-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, souvent bosselée et contournée dans la partie qui avoisine l'œil. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez fort, planté dans un évasement étroit et rarement bien profond. — *Œil :* ouvert, irrégulier, grand, à cavité vaste et plissée. — *Peau :* unie, vert clair, même à complète maturité, amplement marbrée, lavée et striée de brun rougeâtre terne, puis semée de gros et abondants points gris. — *Chair :* quelque peu verdâtre, fine, ferme, délicate. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Parmi les pommes à couteau, il s'en rencontre peu qui soient plus méritantes que celle-ci. Grosseur, excellence, beauté, elle a tout pour plaire. Je la crois gagnée dans les environs d'Angers, vers 1846, époque à laquelle le Comice horticole de Maine-et-Loire l'introduisit dans son jardin. Au mois de mars 1852 j'en pris des greffes pour la multiplier, puis l'annonçai comme espèce nouvelle, page 44 de mon *Catalogue de 1855 ;* mais c'est sans résultat que je me suis efforcé, tant dans les archives du Comice qu'auprès de nos jardiniers et amateurs, de lui trouver un père... Contrairement à nombre de fruits médiocres qui en ont eu par douzaine, Amélie reste sans obtenteur connu, malgré ses qualités. On m'a dit qu'elle avait été dédiée à la défunte reine des Français, femme de Louis-Philippe Ier.

Pomme AMER-DOUX. — Synonyme de pomme *Douce-Amère*. Voir ce nom.

Pommes : AMERICAN GLORIA MUNDI,

— AMERICAN MAMMOTH, } Synonymes de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

Pomme AMERICAN NEWTOWN PIPPIN. — Synonyme de pomme *Newtown Pippin*. Voir ce nom.

Pomme AMERICAN NON-PAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille de Hubbardston*. Voir ce nom.

Pomme AMERICAN PEACH. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Été*. Voir ce nom.

Pomme AMERICAN PEARMAIN. — Synonyme de *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

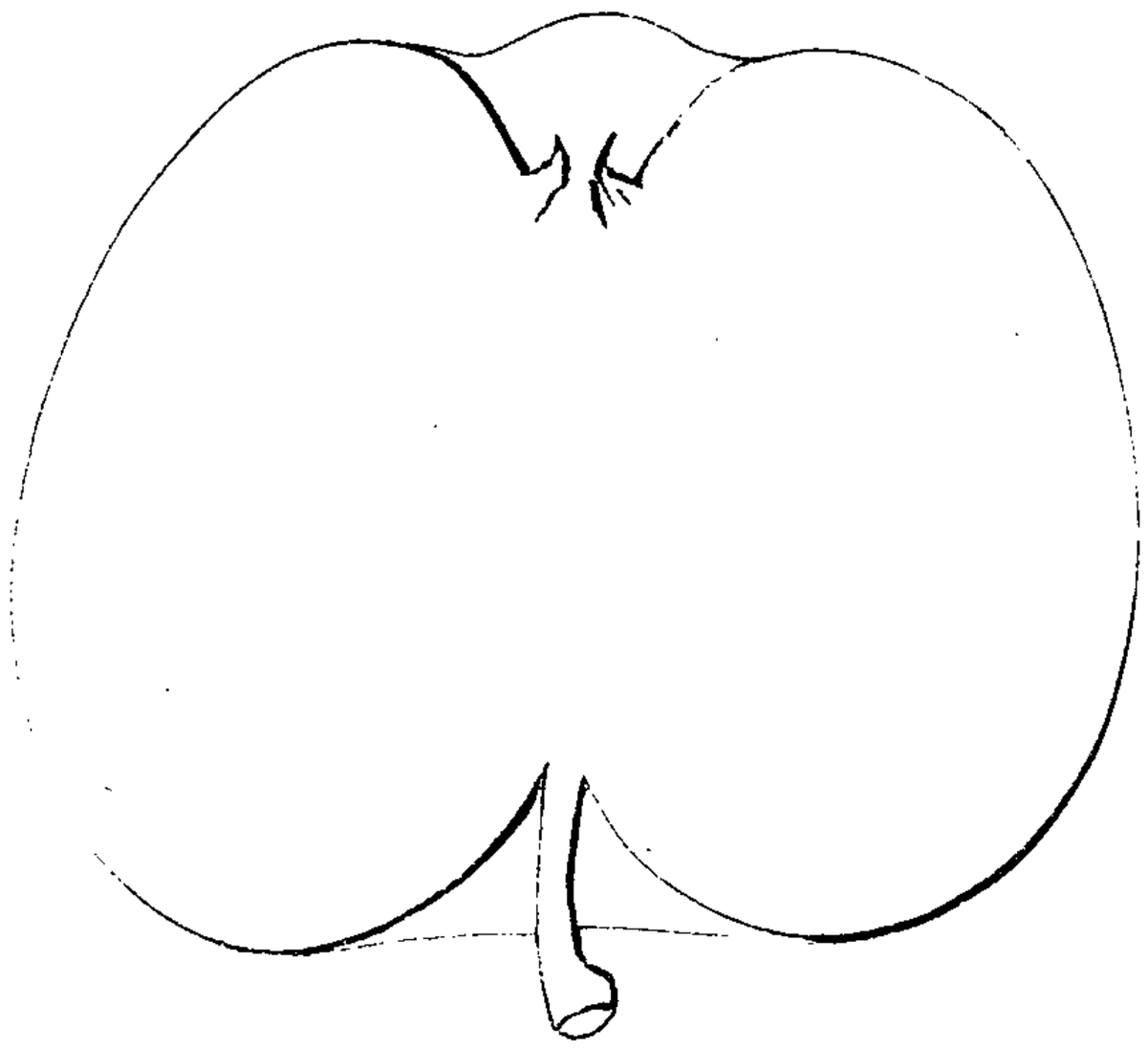
Pomme AMERICAN PLATE. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme d'AMÉRIQUE LARGE-FACE. — Synonyme de pomme *Large-Face d'Amérique*. Voir ce nom.

Pomme ANANAS. — Synonyme de pomme *Cloche*. Voir ce nom.

---

8. Pomme ANANAS.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros, de longueur moyenne, à peine géniculés, des plus duveteux et brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, larges, très-clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* ovoïdes-allongés, volumineux, faiblement écartés du bois et bien cotonneux. — *Feuilles :* petites, ovales, rarement acuminées, à dentelure uniforme et fine. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, presque toujours non cannelé. — *Stipules :* habituellement assez développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — La maigre ramification et la croissance un peu lente de ce pommier le recommandent plutôt pour les formes gobelet, cordon ou espalier, que pour la haute-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, fortement côtelée, quelque peu conique vers l'œil mais aplatie à son autre extrémité. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, renflé au point d'attache, duveteux, inséré dans un évasement des plus marqués. — *Œil :* grand, très-ouvert, enfoncé, à bords excessivement inégaux. — *Peau :* mince, lisse, jaune-citron, ponctuée de gris et de brun, lavée et largement frangée de carmin clair sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, fine et tendre. — *Eau :* abondante, acidulée et sucrée, possédant une saveur parfumée fort délicate.

Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Voilà déjà plus d'un demi-siècle que la pomme Ananas ici décrite, existe en France. Son nom lui fut donné pour le goût particulier de sa chair. Mais d'où provient-elle? De Belgique, peut-être, car en 1859 M. Alexandre Bivort affirmait dans les *Annales de pomologie belge* (t. VII, p. 79), « qu'on l'y « cultivait depuis longtemps. » Toujours est-il qu'avant 1810 nos pomologues ne la connaissaient pas, et qu'actuellement, en raison du silence qui chez nous règne à son égard, on peut bien la supposer étrangère à la pomone française, l'origine des bons fruits modernes étant généralement recherchée, puis revendiquée avec soin par les écrivains horticoles.

Observations. — Les Hollandais et les Allemands propagent une Reinette Ananas que nous caractérisons plus loin, ce qui montre qu'elle n'est point identique avec la pomme Ananas. Nous en disons autant de l'Ananas rouge, dont l'article suit, et qu'erronément on avait en Belgique, puis en Amérique, crue semblable

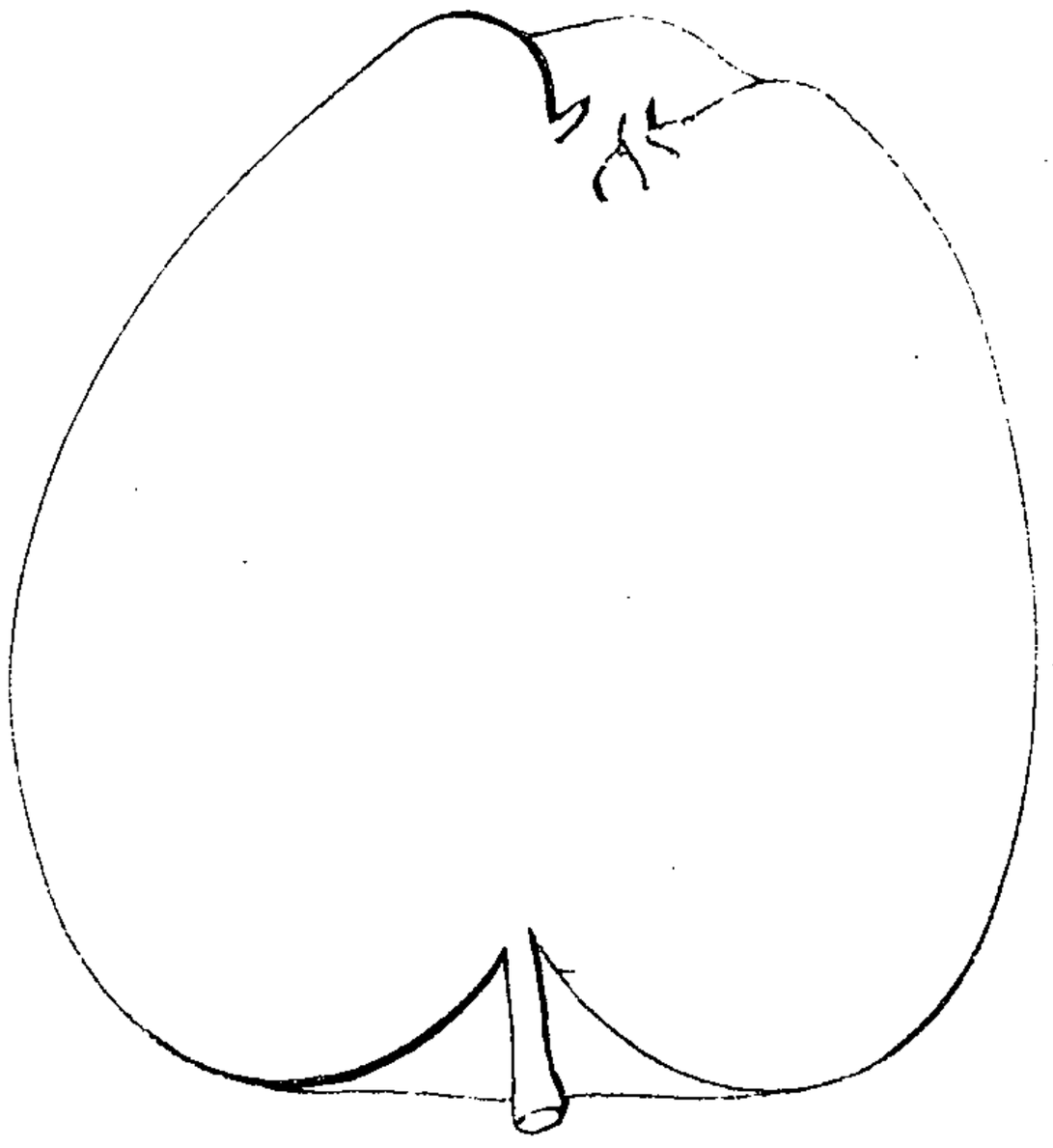
à la présente variété. — La pomme Cloche ayant aussi porté souvent le surnom Ananas, on doit éviter de la prendre pour l'une des espèces ainsi appelées. — Même recommandation pour le pommier allemand *Herzog Bernhard* [Duc Bernard], décrit dans ce volume et qui possède le synonyme Ananas d'Hiver. — Enfin l'espèce dite Calleville Ananas de Liége pourrait également donner lieu à pareille méprise; il est donc bon de se rappeler qu'elle diffère beaucoup des diverses pommes Ananas citées dans ce paragraphe. Du reste, c'est un fruit médiocre et qu'on ne rencontre pas encore chez les pépiniéristes. Il mûrit fin décembre, n'a droit qu'au verger, et surtout veut être mangé cuit.

Pomme ANANAS D'HIVER. — Synonyme de pomme *Duc Bernard*. Voir ce nom.

---

9. Pomme ANANAS ROUGE.

Synonyme. — *Pomme* Rother Ananas (Edouard Lucas, *die Kernobstsorten Württembergs*; 1854, p. 45).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement érigés, bien géniculés, de moyenne grosseur et courts, ainsi que leurs mérithalles, très-duveteux et d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* petites, allongées, fort abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, cotonneux et entièrement collés contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, des plus courts, cannelé profondément et presque toujours carminé en dessous. — *Stipules :* larges et de longueur moyenne.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Vu sa vigueur très-modérée on le greffe sur doucin plutôt que sur paradis; il fait de beaux sujets nains mais peut aussi, greffé à hauteur de tige, convenir pour plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée, un peu contournée dans sa partie supérieure, qui généralement est assez côtelée. — *Pédoncule :* de force et de longueur moyennes, implanté dans un évasement large et profond. — *Œil :* grand, mi-clos, faiblement enfoncé dans une cavité assez étroite et très-plissée. — *Peau :* mince, unie, à fond jaune brillant que

recouvre en majeure partie une légère couche du plus joli carmin, sur lequel se détachent, du côté de l'insolation, de nombreux points gris foncé. — *Chair :* blanchâtre, fine et délicate. *Eau :* assez abondante, acidulée et bien sucrée, ayant un parfum très-savoureux.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Je possède depuis 1867 seulement, ce pommier, si digne d'être propagé; M. le docteur Lucas, inspecteur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), eut alors l'obligeance de me le signaler et de m'en offrir des greffes. Il figurait en 1868 pour la première fois dans mon *Catalogue* (p. 44, n° 10). Voici l'origine que lui attribue le savant pomologue auquel j'en suis redevable, et qui l'a décrit dans plusieurs de ses ouvrages :

« M. Richter, récemment décédé jardinier de la cour, à Luisium, près Dessau, m'a dit qu'il avait trouvé cette espèce dans un ancien verger situé au bord de l'Elbe, sur la colline de Sieglitzerberg (Hochenheim), à quelques kilomètres de Dessau, et que c'est à lui qu'elle doit son nom d'Ananas rouge. » (*Kernobstsorten Württembergs*, 1854, p. 45; et *Monatshefte*, 1867, p. 167.)

Observations. — On cultive en Allemagne, paraît-il, deux pommiers Ananas rouge, celui ci-dessus, puis un autre, de nous inconnu, qu'en 1817 on y multipliait déjà et qui fut gagné dans les pépinières du jardin paysagiste de Schellhas, à Cassel. Ces pommiers, assure M. Lucas (*Kernobst. Würt.*, 1854, p. 45), n'ont de commun que le nom.

Pomme d'ANGEVINE. — Synonyme de pomme *Belle-Angevine*. Voir ce nom.

Pomme ANGLAISE. — Synonyme de *Reinette jaune sucrée*. Voir ce nom.

Pomme d'ANGLETERRE. — Synonyme de pomme *de Malingre*. Voir ce nom.

Pomme ANGULEUSE LONGUE. — Synonyme de *Calleville rose*. Voir ce nom.

Pomme d'ANIS ou d'ANNIS. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pomme d'ANIS HATIVE. — Synonyme de *Fenouillet jaune*. Voir ce nom.

Pomme ANIZIER. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pomme d'ANNABERG. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

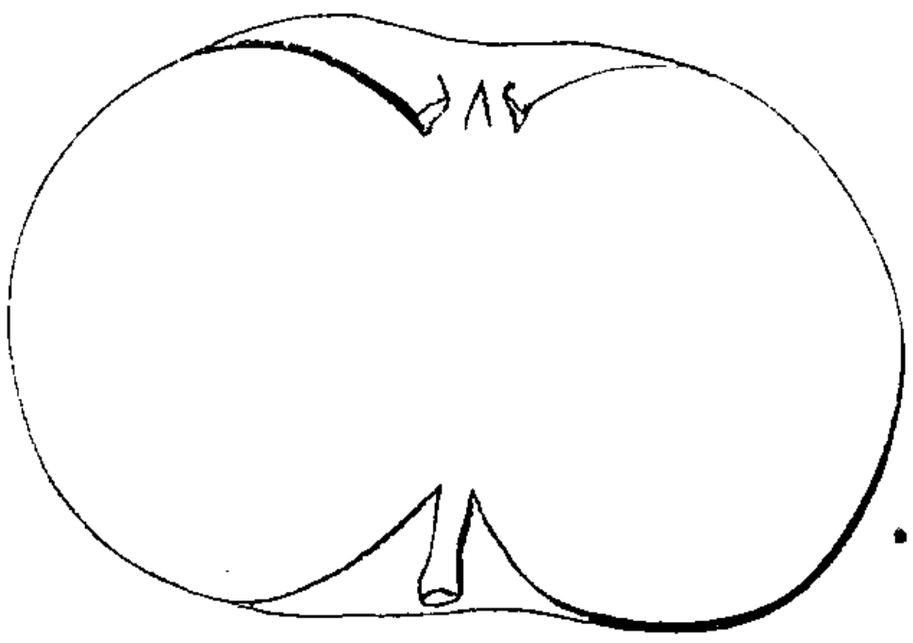
Pomme d'ANNY. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pomme d'AOÛTAGE. — Synonyme de pomme *Royale d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

10. Pomme d'API.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Petit-Apis (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 23). — 2. Apy rouge (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 210). — 3. Cardinale *ou* de Cardinal (*Id. ibid.*, pp. 207 et 210). — 4. De Long-Bois (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1690, p. 138). — 5. Api ordinaire (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 160, n° 61). — 6. Api rose (Louis Dubois, *Pratique du jardinage*, 1821, p. 141). — 7. De Lady (P. Barry, *the Fruit garden*, 1852, p. 291). — 8. Petit-Api rose (Eugène Forney, *le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 285). — 9. Api fin (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 1). — 10. Petit-Api rouge (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, faiblement duveteux au sommet, des plus longs et des plus coudés, assez grêles et d'un rouge clair violacé. — *Lenticelles :* arrondies, très-larges, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques, excessivement cotonneux, plaqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, minces, habituellement canaliculées, ayant les bords faiblement crénelés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, un peu grêle, mais roide et tenant la feuille parfaitement érigée ; il est en outre légèrement cannelé, puis rosé, surtout à la base. — *Stipules :* très-courtes.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Beau pommier, qui malgré ses rameaux grêles peut former, étant greffé au ras de terre, d'assez convenables plein-vent. Néanmoins c'est en cordon qu'on l'utilise le plus habituellement.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* sphérique, toujours très-aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, peu fort, mais souvent renflé à son point d'attache ; le large évasement dans lequel il est implanté, manque généralement de profondeur. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, rarement bien enfoncé, à longues sépales, bosselé ou sensiblement plissé sur ses bords. — *Peau :* mince, à fond jaune-paille ou blanc de cire que recouvre très-amplement, du côté de l'insolation, une couche de carmin brillant et finement ponctuée de gris clair ; parfois aussi quelques taches ou légères marbrures fauves se voient sur la partie exposée à l'ombre. — *Chair :* blanche, faiblement verdâtre sous la peau, très-fine et très-serrée, ferme ou assez tendre, quoique croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, d'un goût suave, d'une saveur rafraîchissante.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — L'ornement de nos desserts, l'Api, « Cette pomme qui veut être « mangée goulûment, sans façon, avec la peau toute entière, » — écrivait avant 1688 Jean de la Quintinye, directeur des jardins potagers de Versailles (t. I, p. 391), l'Api remonte aux dernières années du XVI^e^ siècle. Le Lectier, d'Orléans, fut en 1628 celui de nos pomologues qui le premier la mentionna : « Petit Apis et Gros Apis « sont de garde, » dit-il à la page 23 du *Catalogue des arbres cultivés dans son verger*. Olivier de Serres avait bien, en 1600, cité « *la Melle* ou *pomme Appie*, » ainsi appelée,

ajoutait-il, « de Claudius Appius, qui du Péloponnese l'apporta à Rome » (*le Théâtre d'Agriculture*, pp. 625-626); mais tout prouve qu'ici cet agronome illustre se trompa. Pline va le démontrer. Au livre XV de son *Historia naturalis*, ne lit-on pas : « Appius, de la famille Claude, est l'obtenteur des pommes Appiennes, qui « lui doivent leur nom. Elles ont la peau rouge, la grosseur des Scandiennes et « *l'odeur du Coing.* » Devant ce dernier caractère, chacun reste convaincu que l'Appienne ne saurait être l'Api, fruit fort éloigné de posséder l'odeur pénétrante du coing, puisque sa chair, puisque son eau sont complétement inodorantes, dénuées même de saveur parfumée. Olivier de Serres aura probablement désigné là l'espèce APIUM, connue aussi de le Lectier (p. 23), et maintenant appelée, par corruption, *Apion* dans le Midi de la France. Elle dégage une forte odeur de coing, se rapproche du volume, de la forme de l'Api, mais en diffère entièrement, ainsi que de l'Appienne romaine, par sa peau jaune d'or, toute parsemée de points gris-roux. Du reste, comme elle est décrite ci-après, nous renvoyons à son article, pour confrontation.

L'Api, nullement identique avec les Appiennes, ne vient donc ni de Rome ni du Péloponèse. Cela reste établi par l'autorité de Pline, par celle de Ménage, déclarant en 1650 « que les *Mala appiana* de Pline étoient DIFFÉRENTES de nos « pommes d'Apis » (*Dictionnaire étymologique*), puis aussi par celle du savant jésuite Hardouin. En 1685, dans ses remarquables commentaires sur le célèbre naturaliste romain, cet auteur s'aperçut effectivement (t. III, p. 186, note 9) que la description de la pomme Appienne ne concernait pas l'Api, et crut alors possible de le réunir à la Petisienne, autre variété cultivée par les Romains; supposition insoutenable, vu l'absence, chez les auteurs latins, de tout détail pouvant servir à comparer ces deux espèces. D'ailleurs, un siècle et demi auparavant (1540) Charles Estienne avait déjà parlé de cette Petisienne, et de façon bien différente, car, observait-il, « elle est probablement identique avec la pomme de Paradis. » (*Seminarium*, p. 53.) Ainsi, désaccord formel sur ce point entre ces deux érudits; et j'ajoute, désaccord qui toujours renaîtra parmi les pomologues, quand ils tenteront de rattacher nos variétés à celles mentionnées par les agronomes romains, chez lesquels, sauf de très-rares exceptions, on trouve uniquement le nom des fruits, au lieu de descriptions suffisantes pour les reconnaître. Maintes fois je l'ai constaté dans mes précédents volumes, en écrivant l'histoire du Poirier; on voit qu'à l'égard du Pommier cette indécision, ou, mieux, cette complète obscurité, se continue.

Une chose, cependant, m'étonne quant à l'origine de l'Api : c'est que l'erreur d'Olivier de Serres, faisant apporter du Péloponèse à Rome, par Appius, cette charmante pomme, ait pu se perpétuer jusqu'en 1867, date à laquelle le Congrès pomologique attribuait encore, selon l'auteur du *Théâtre d'agriculture*, la même provenance à ce même arbre (voir *Pomologie de la France*, t. IV, n° 1); puis, peu après, d'entendre d'autres écrivains horticoles assurer, au contraire, qu'on ignore entièrement de quel pays il est sorti. Facile était, pourtant, de produire l'état civil de ce pommier si répandu; Merlet, dans son *Abrégé des bons fruits*, l'avait à trois reprises enregistré. Dès 1667, il dit :

« La Pomme *d'Apis* est de deux sortes, le *Gros* et le *Petit* : l'une et l'autre ont beaucoup d'eau, et n'ont point d'odeur comme les autres Pommes, estant une pomme sauvage qui S'EST TROUVÉE DANS LA FOREST D'APIS, et qui se garde très-longtemps belle et bonne. » (Pages 154-155.)

Dans sa seconde édition, parue en 1675, Merlet reproduisit mot pour mot ce

renseignement (p. 148), mais en sa troisième et dernière, celle de 1690, il le compléta sous divers rapports :

« ..... L'Apis — y lit-on — est une pomme sauvage trouvée dans la forest d'Apis, EN BRETAGNE... Elle se nomme en Normandie, ainsi que le Gros-Apis, la pomme de *Long-Bois*, qui en effet s'éleve beaucoup, et charge par glanes. » (Page 138.)

Ainsi c'est d'une forêt bretonne que sortit l'Api, à l'exemple du *Besi d'Héric*, poire séculaire dont le berceau fut, aux environs de Nantes, la forêt d'Héric, détruite vers 1640. Mais si je sais où cette dernière était située, j'ignore en quel lieu s'élevait celle d'Api, disparue probablement depuis un temps beaucoup plus long. Les cartes d'Ogée sur la Bretagne, gravées en 1771, m'ont seules montré près du Rheu, bourg voisin de Rennes, un petit hameau du nom d'*Apigné*, à l'entour duquel sont figurés quelques taillis. Serait-ce là que se voyait jadis la forêt d'Api, citée par Merlet?... A d'autres le soin d'éclaircir ce point, encore obscur pour moi.

Observations. — Henri Manger, pomologue allemand qui par sa *Systematische Pomologie* contribua puissamment à débrouiller les synonymes des fruits, plaçait en 1780, parmi ceux de l'Api, les noms Pomme *de Demoiselle*, pomme *de Bonne-Compagnie*, pris de la Quintinye, spécifiait-il (p. 32, n° 31). Ce fut là contre-sens de traducteur, et facile à commettre dans un texte aussi souvent imagé que celui de la Quintinye : « L'Api — voici le passage mal interprété — est véritablement une « Pomme de Demoiselle, et de bonne compagnie;... elle fait merveilleusement bien « son personnage dans les assemblées d'hyver, où elle n'apporte aucune odeur « desagréable;... enfin elle se fait estimer partout où elle se présente... » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 391.) On voit maintenant s'il nous est possible de reproduire, à l'exemple de quelques pomologues, les deux synonymes mis en circulation par Manger. — Pomme Dieu est un surnom que parfois on accorde, fautivement aussi, à cette même variété, au détriment du Gros-Api, qui seul peut le revendiquer, car Merlet, en 1690, a formellement dit, et le premier : « Le Gros-Apis se nomme, par endroits, la *Pomme Dieu*, ou la « *Pomme Rose* (p. 138). » — On doit cueillir l'Api le plus tard possible, l'éclaircir quand il surabonde, et surtout l'effeuiller de bonne heure, c'est le moyen de lui procurer un coloris prononcé ainsi qu'une très-longue conservation. Il peut du reste, tellement il est bien attaché, braver sur l'arbre les grands vents de fin d'automne. Contrairement aux poires et pommes d'hiver, on le trouve bon à manger dès son entrée au fruitier, où souvent il demeure sain et non flétri jusqu'aux derniers jours de mai, supportant ainsi les plus fortes gelées. Pour terminer, disons que la Quintinye eut bien raison de recommander de consommer l'Api goulûment, avec sa peau tout entière. La lui enlever, c'est effectivement diminuer la bonté de ce fruit, qui lui doit son agréable saveur.

POMME API BLANC. — Voir *Gros-Api*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

11. POMME API D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. CARDINALE D'ÉTÉ (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 25). — 2. API ROUGE D'ÉTÉ (Diel, *Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 45).

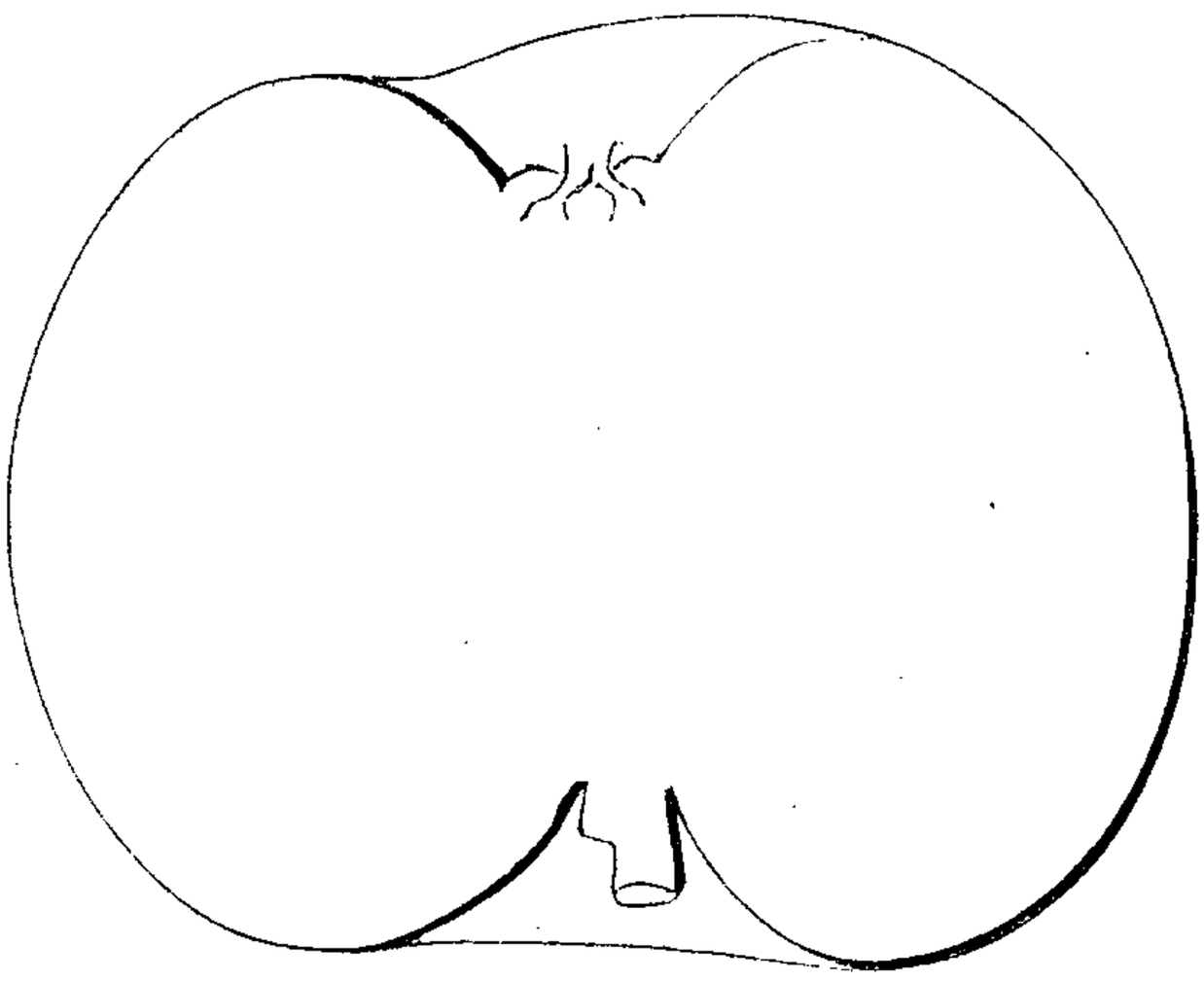
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux et peu longs, de grosseur moyenne, plus ou moins érigés, à très-courts mérithalles, duveteux, coudés légèrement et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* allongées,

petites, excessivement abondantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* ovoïdes, gros, cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou cordiformes, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, planes ou relevées en gouttière, finement denticulées sur leurs bords. — *Pétiole :* court, grêle, sensiblement cannelé. — *Stipules :* peu longues mais assez larges.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il fait de très-beaux plein-vent lorsqu'on l'a greffé à hauteur de tige, sa vigueur modérée le rendant peu propre à la greffe au ras de terre; les formes cordon et gobelet lui conviennent beaucoup.

Pomme Api d'Été.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* sphérique, fortement aplatie aux extrémités, quelque peu pentagone et généralement plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* bien enfoncé, court et gros, un peu charnu à la base, où souvent il est bosselé. — *Œil :* très-grand, mi-clos, à larges sépales, occupant le centre d'une vaste cavité assez profonde et plissée. — *Peau :* très-onctueuse, unie, mince, à fond jaune clair en partie lavé de rouge vif et brillant, sur lequel on aperçoit difficilement, çà et là, quelques points gris excessivement fins. — *Chair :* blanchâtre, assez ferme, non marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, douce, faiblement parfumée.

MATURITÉ. — Dernière quinzaine d'août et courant de septembre.

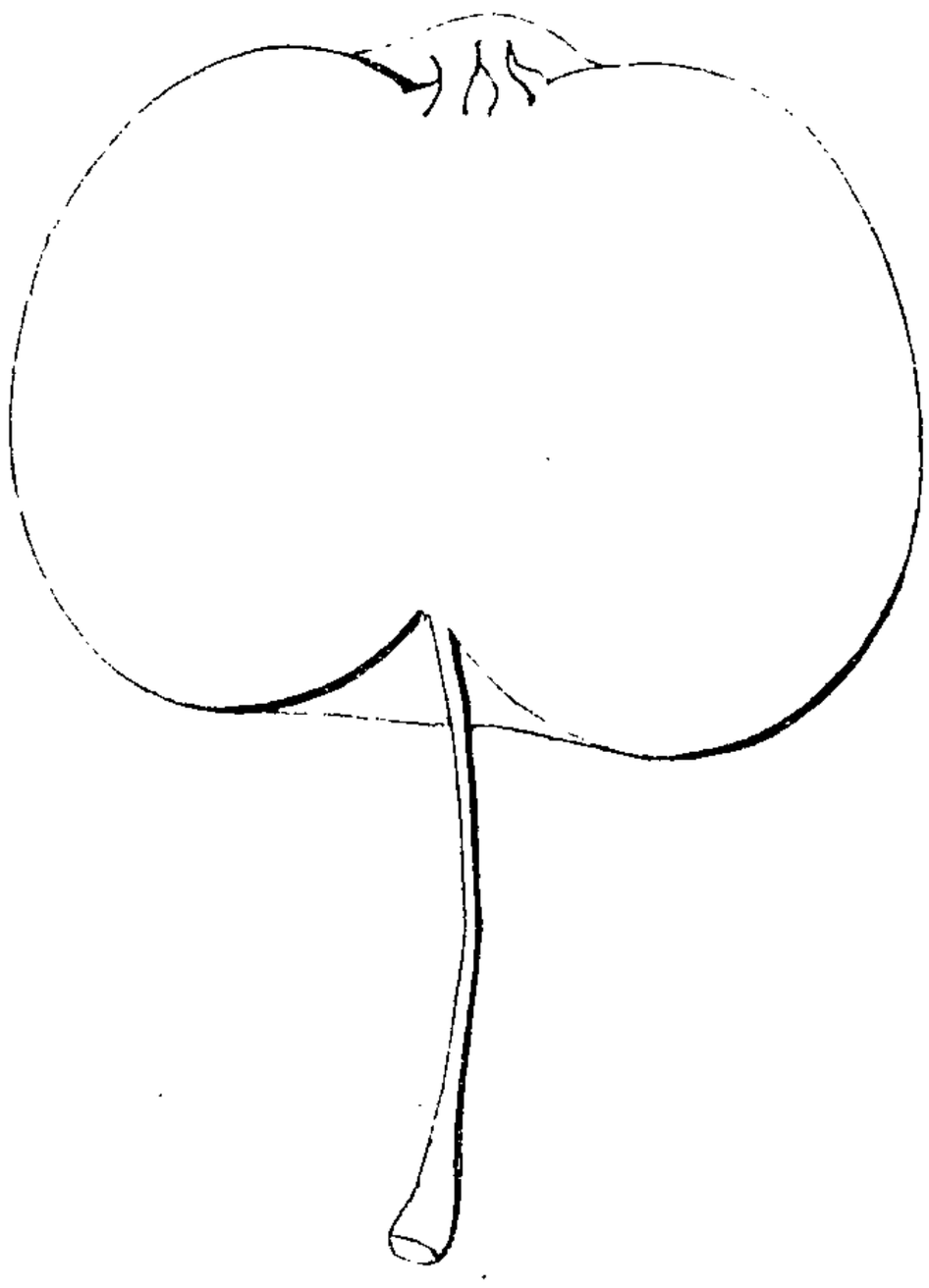
QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — M. Oberdieck, un des pomologues les plus distingués de l'Allemagne, caractérisant en 1859 l'Api d'Été dans *l'Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, s'exprima de la sorte sur son origine : « Très-peu répandu chez nous, « ce fruit doit probablement appartenir à la France, car Diel le reçut de Metz pour « la première fois. » (T. I, p. 221, n° 95.) Si maintenant on consulte le docteur Diel, toujours précis en ses historiques, on voit effectivement « que cette variété lui « fut expédiée en 1800, par M. C. R. Maréchal, pépiniériste à Metz. » (*Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 45.) Pour moi, je partage l'opinion de M. Oberdieck et crois d'autant mieux l'Api d'Été pommier français, que notre Anjou me paraît même en pouvoir être le berceau. Tout enfant, je l'y connaissais; et Pierre Leroy, mon aïeul, le possédait dans ses pépinières longtemps avant ma naissance. Sur l'unique *Catalogue* qui nous soit resté des cultures de cet ancêtre — il est de 1790 — je le trouve inscrit, page 25, sous les noms : « Pommier Cardinal, ou Apis d'Été. » Évidemment ce n'était pas l'annonce d'une espèce d'obtention récente, puisqu'elle portait déjà un synonyme. Possible est donc de supposer qu'alors les Angevins la cultivaient depuis un certain nombre d'années. J'ajoute que ce *Catalogue* de 1790 est le plus ancien des documents où jusqu'ici j'aie rencontré l'Api d'Été.

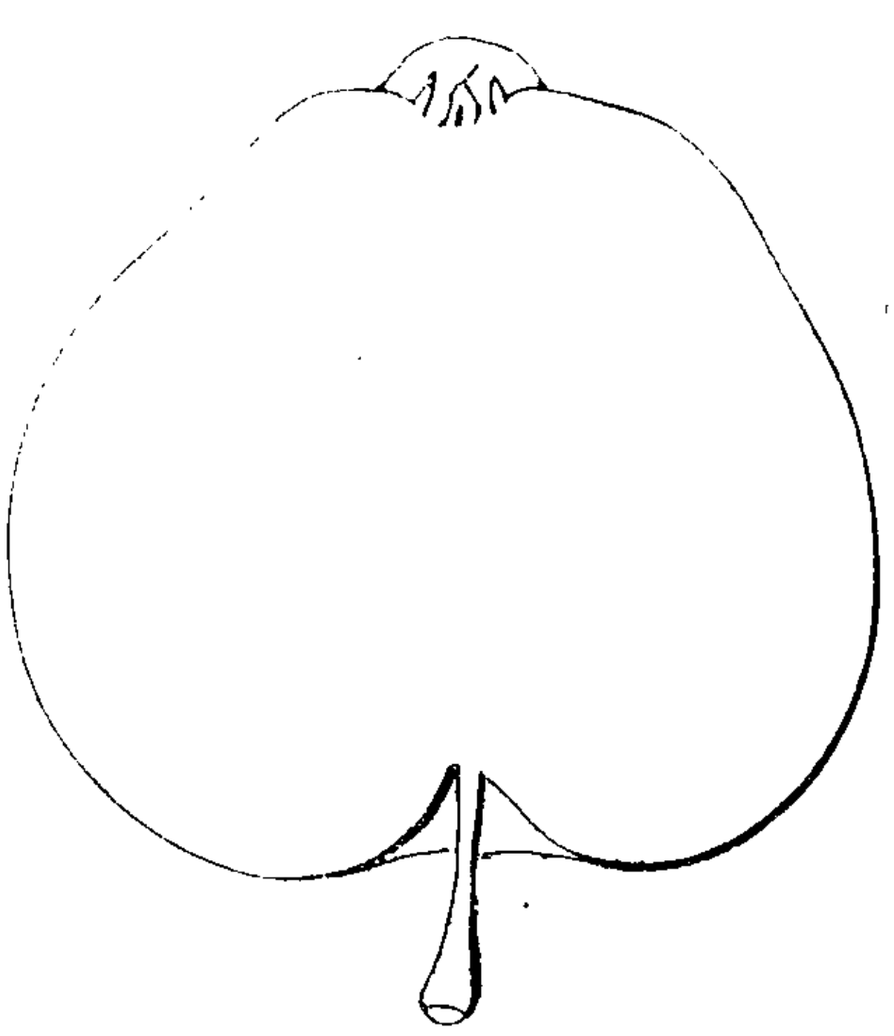
12. Pomme API ÉTOILÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Carrée d'Hiver (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. I, p. 10). — 2. Pentagone (*Id. ibid.*). — 3. D'Étoile (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 392). — 4. Étoilée (Duhamel du Monceau, *Traité sur les arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 312). — 5. D'Étoile a longue queue (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, t. I, p. 42, n° 60). — 6. Api a l'Étoile (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 45, n° 1406). — 7. En Étoile (Louis Dubois, *du Pommier, du Poirier et du Cormier*, 1804, t. I, p. 52).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, très-longs, peu forts et peu coudés, bien duveteux, d'un brun vif plus ou moins lavé de gris. — *Lenticelles :* abondantes, larges, généralement arrondies. — *Coussinets* : presque nuls. — *Yeux :* de moyenne grosseur, coniques, faiblement cotonneux, écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, rarement acuminées, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, ayant les bords régulièrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* rosé, surtout à la base, long, assez grêle, à cannelure peu marquée. — *Stipules :* des plus petites.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Ce pommier ne convient aucunement pour haute-tige, en raison de ses nombreux, longs et grêles rameaux, pouvant à peine se supporter; il lui faut le cordon ou la forme buisson, si l'on veut que sa production et son développement ne laissent rien à désirer.

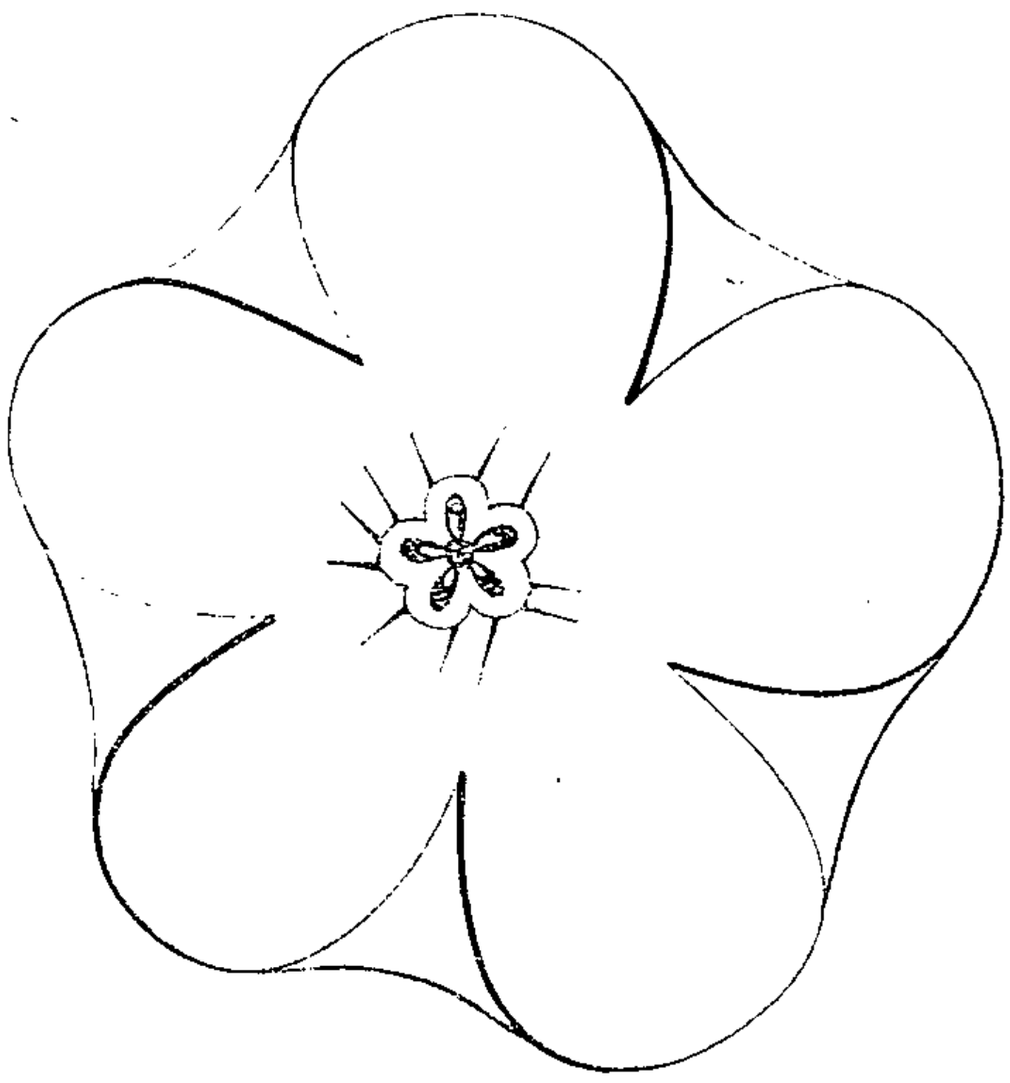
Description du fruit. — *Grosseur :* parfois moyenne, mais le plus habituellement un peu moins volumineuse. — *Forme :* régulièrement très-pentagone, et passant fréquemment de la globuleuse aplatie aux pôles, à la conique plus ou moins obtuse et bosselée au sommet. — *Pédoncule :* long ou très-long, mince, renflé à son point d'attache, inséré dans un bassin rarement bien profond. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, presque à fleur de fruit, plissé et bosselé sur ses bords. — *Peau :* fine, unie, jaune d'or ou jaune clair nuancé de vert, semée de petits points blancs, légèrement lavée de rouge-brique sur la face exposée

au soleil et souvent maculée de brun olivâtre autour du pédoncule. — *Chair :* blanc verdâtre, ferme, à grain serré, croquante, quelque peu marcescente. — *Eau* : abondante, sucrée, acidule, rafraîchissante, mais sans parfum bien appréciable.

MATURITÉ. — Février-Avril.

QUALITÉ. — Deuxième.

Api étoilé vu par-dessous.



Historique. — C'est au célèbre médecin et naturaliste français Jean Bauhin, qui longtemps fut attaché à la cour des ducs de Wurtemberg-Montbéliard, que l'on doit de connaître l'origine de ce curieux pommier et l'époque où il parut dans notre pays. Mort à Montbéliard (Doubs) en 1613, Bauhin laissa manuscrite une volumineuse *Histoire universelle des plantes*, écrite en latin, et qu'on publia en 1650, à Ambrun (Hautes-Alpes). Elle débute par une précieuse étude historique et descriptive, avec figures, sur les pommes et les poires. Là se rencontre pour la première fois l'Api étoilé, dont l'auteur mentionne ainsi la provenance, puis l'introduction chez nous :

« *Pomme Pentagone.* — J'ai reçu de l'illustrissime duchesse de Wurtemberg, notre très-clémente souveraine, ce rare et charmant fruit; elle me l'envoya avec plusieurs autres jolies plantes exotiques..... Ce fut elle également qui me fit obtenir pour son jardin de Montbéliard, que je dirige, des rameaux de cette espèce, et j'eus soin de les y faire greffer..... A Montbéliard, ces fruits sont vulgairement, en raison de leurs angles, appelés *Pommes Carrées*. Si presque toujours elles sont pentagones, parfois cependant on les voit hexagones, et même heptagones..... » (Tome I^er^, page 10.)

Bauhin n'a pas précisé l'époque à laquelle on lui envoya de Wurtemberg, ces rameaux, mais il est facile de la déterminer. En 1598 il fit paraître son *Historia fontis et balnei Bollensis*, dont une partie traite longuement des fruits cultivés par lui ou dans sa contrée; la Pomme Pentagone ne s'y trouve ni décrite ni citée. Comme il mourut, nous le répétons, en 1613, et vit fructifier les sujets sur lesquels avait été greffée, selon ses ordres, cette variété, on peut donc en conclure que ce dut être vers 1605 qu'eut lieu dans le comté de Montbéliard l'importation de l'Api étoilé. Quant à l'âge que comptait alors ce pommier, il n'était certes pas avancé, Jean Bauhin le prouve en qualifiant d'espèce *rare* sa pomme Pentagone. Les Italiens l'ont aussi multipliée dès premiers, et même abondamment; ce qui laisse croire — on l'a du reste affirmé — qu'elle devient chez eux bien meilleure que chez nous. A partir de 1720 les Chartreux de Paris contribuèrent puissamment à sa propagation; peut-être même leur doit-on de posséder encore ce ravissant fruit. En 1830 il semblait perdu, quand le pomologue Poiteau le rencontra à Meudon, dans le clos des Moulineaux, ancienne annexe de ces immenses pépinières des Chartreux qui furent, nous l'avons dit antérieurement (t. I, p. 50), détruites en 1792. Poiteau, non-seulement prit pour lui de nombreux greffons de cette variété, mais il en donna aux principaux horticulteurs de la capitale; et depuis lors l'Api étoilé reparut dans la culture.

Observations. — C'est se tromper qu'accorder à l'Api étoilé les noms Belle-Fille et Double-Api, pour synonymes; le premier est celui d'une très-ancienne espèce décrite ci-après; le second, un surnom parfaitement authentique du Gros-Api. — Mayer, en caractérisant ce fruit dans la *Pomona franconica* (t. III, p. 165, n° 66), supposait en 1801 qu'il en existait une sous-variété plus petite et à pédoncule beaucoup plus long. Non, ainsi que le démontrent les deux types figurés ci-dessus, cueillis sur le même arbre, dans mon école; et comme le constatent les spécimens coloriés publiés par Poiteau, en 1846 (*Pomologie française*, t. IV, n° 6), puis en 1866 par M. Mas (*le Verger*, t. IV, Pommes tardives, n° 25).

Pomme API A L'ÉTOILE. — Synonyme de *Api étoilé*. Voir ce nom.

Pomme API FIN. — Synonyme de pomme *d'Api*. Voir ce nom.

Pomme API (GROS-). — Voir *Gros-Api*.

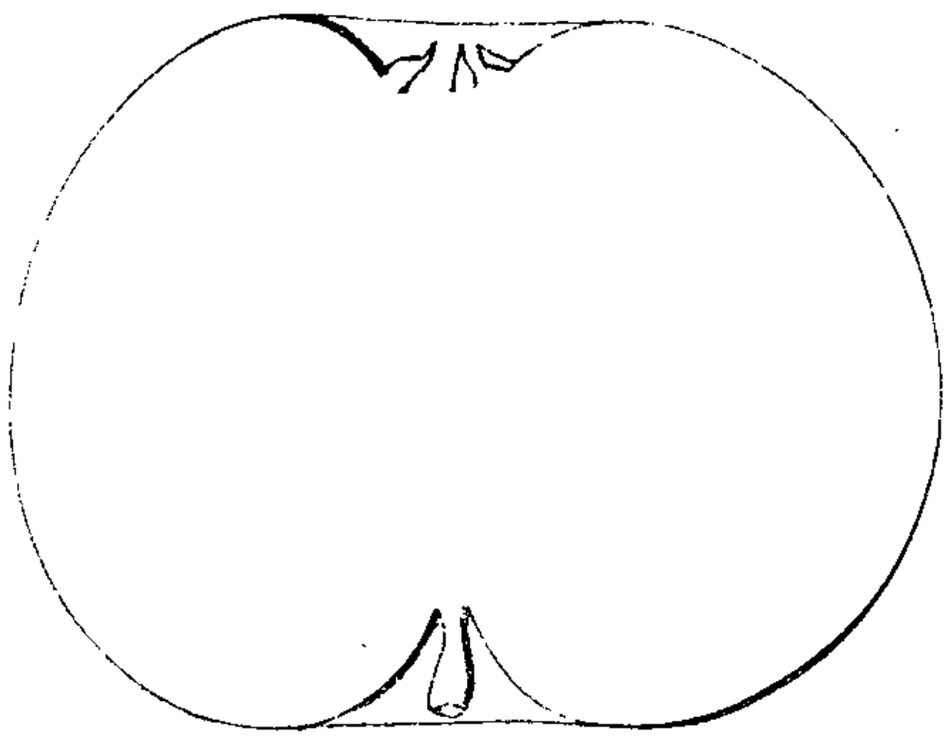
Pomme API JAUNE [du Midi de la France]. — Synonyme de pomme *Apion*. Voir ce nom

---

13. Pomme API NOIR.

Synonymes. — *Pommes* : 1. De Caluau *ou* Calvau noire (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 2. De Pommier a Fruit noir (Tollard aîné, *Traité des végétaux qui composent l'agriculture de l'empire français*, 1805, p. 244).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, longs, de grosseur moyenne, à peine géniculés, très-duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, grandes, fort abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* gros, coniques, appliqués contre l'écorce et sensiblement cotonneux. — *Feuilles :* assez petites, ovales, courtement acuminées, vert foncé en dessus, blanc grisâtre en dessous, à bords finement crénelés. — *Pétiole :* épais, court et faiblement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

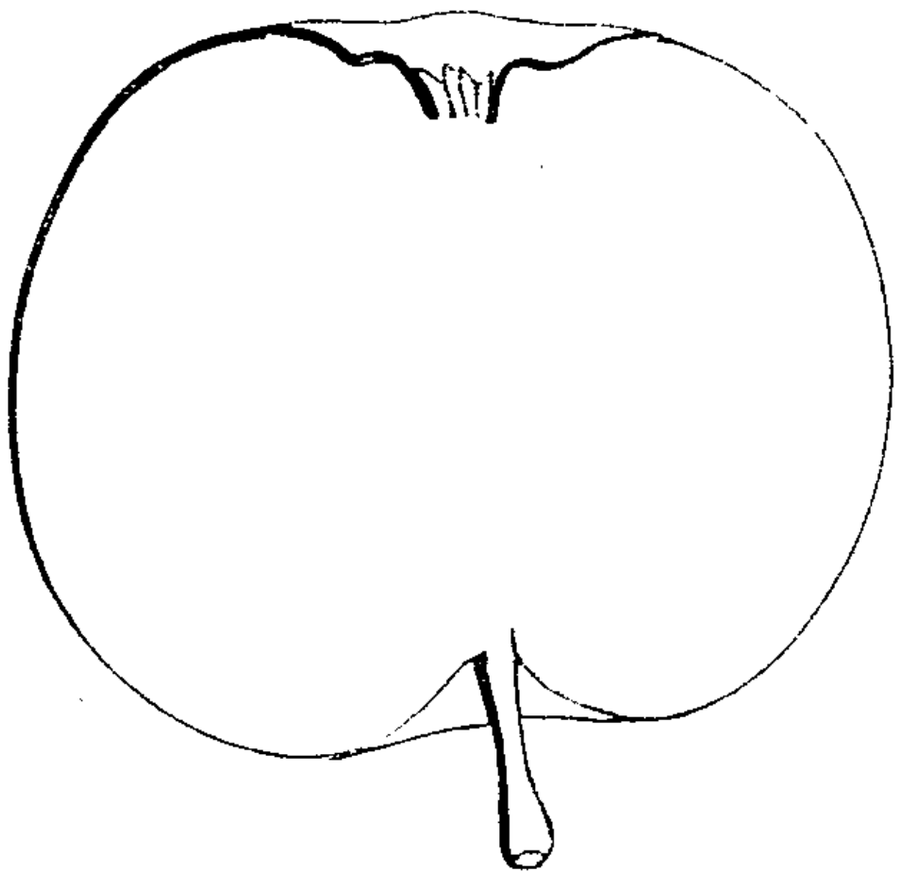
Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Malgré ses rameaux peu forts, cette espèce fait de très-convenables sujets pour plein-vent et mérite une place au verger, vu sa grande fertilité. Il est bon néanmoins de l'élever aussi en cordon ou en buisson, afin d'en obtenir de plus beaux produits, surtout sous le rapport du coloris et de leur conservation.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse, écrasée aux extrémités ou presque régulièrement arrondie, mais alors ayant souvent un

côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court ou assez long, grêle, plus fort à l'attache, duveteux, inséré dans une étroite cavité triangulaire. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé, généralement bien plissé sur ses bords. — *Peau :* mince, unie, lisse, à fond jaune mat que recouvre presqu'entièrement une couche d'un rouge terne, noirâtre et ardoisé, qui sur la partie frappée par le soleil porte de nombreux et très-petits points jaunâtres. — *Chair :* blanc quelque peu verdâtre, surtout auprès des loges, fine et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, plutôt douce qu'acidule, douée d'une agréable saveur rappelant celle de l'Api commun.

Pomme Api noir. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Dans *le Théâtre d'agriculture* Olivier de Serres cite parmi les pommes répandues chez nous en 1600, une Caluau ou Calvau noire, « noire en « l'escorce, observe-t-il, et blanche en la chair » (p. 626), fruit qui me semble bien se rapporter à la présente variété. Nous n'en dirons pas autant, par exemple, de cette autre que Claude Saint-Étienne caractérisait ainsi soixante-dix ans plus tard : « Pomme *Noire*, ou de Dame, est noire d'un costé et sous la peau, plus longue et « plus grosse que Gros Courpandu, bonne l'hyver, cruë. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 214.) Cette espèce, confondue parfois avec l'Api noir, s'en éloigne cependant infiniment, comme on le verra si l'on veut consulter, à la lettre N, l'article où nous l'étudions. Je n'ai rien trouvé sur l'origine de l'Api noir. Il est depuis fort longtemps dans l'Anjou et figure au *Catalogue* publié par mon grand-père en 1790 (p. 26). Duhamel l'a décrit en 1768, puis les Chartreux en 1775, mais ces pomologues ne se sont nullement préoccupés de sa provenance. On peut toutefois le dire avec assurance un de nos anciens pommiers, puis recommander sa culture, très-restreinte aujourd'hui, quoique la grande fertilité de l'arbre et le charmant coloris de ses produits, non dépourvus de qualité, soient de nature à dédommager convenablement ceux qui le planteront.

Pomme API ORDINAIRE. — Synonyme de pomme *d'Api*. Voir ce nom.

Pomme API PANACHÉ. — Synonyme de *Reinette panachée*. Voir ce nom.

Pomme API ROSE. — Synonyme de pomme *d'Api*. Voir ce nom.

Pomme API ROUGE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Api d'Été*. Voir ce nom.

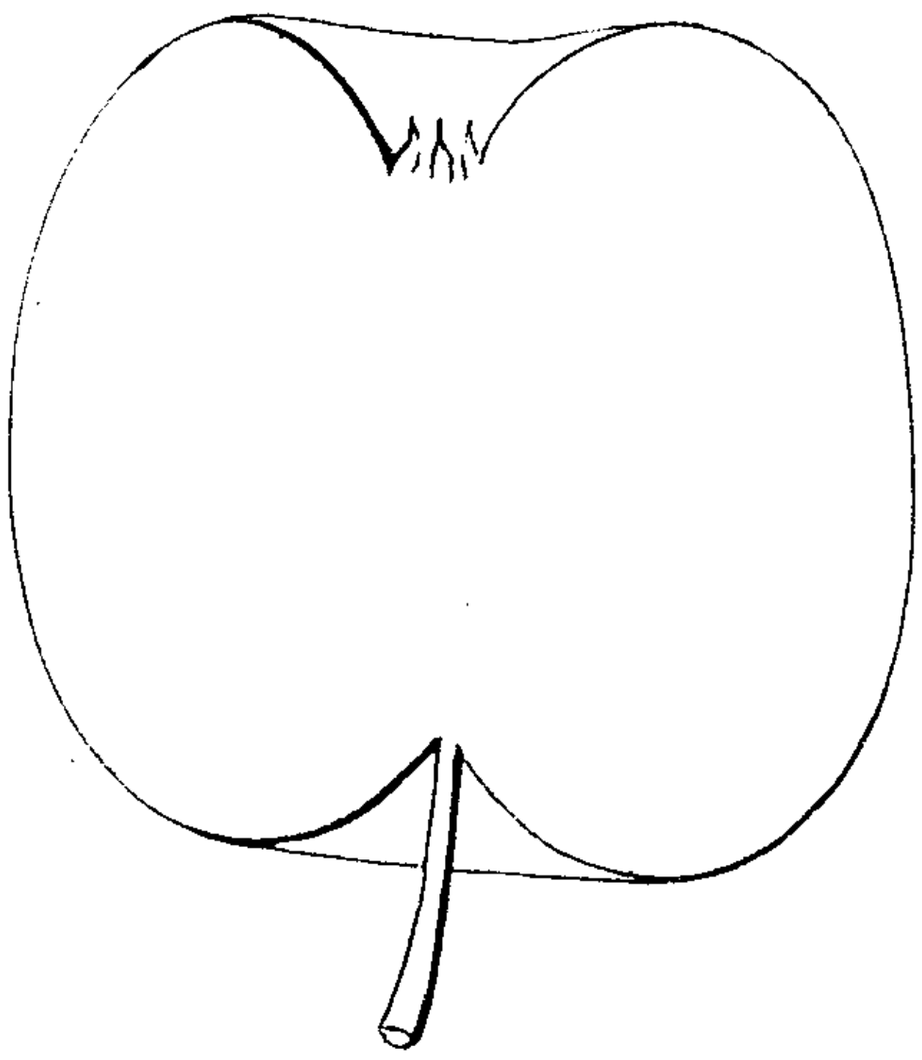
Pomme API ROUGE D'HIVER. — Synonyme de pomme *d'Api*. Voir ce nom.

Pomme APIOLE. — Synonyme de pomme *de Paradis*. Voir ce nom.

---

14. Pomme APION.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Apium (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 23). — 2. Api jaune, et — 3. Apion jaune (depuis de longues années, dans le Midi de la France).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux et assez longs, un peu grêles, érigés, duveteux, brun violacé, à courts mérithalles. — *Lenticelles :* abondantes, unies et généralement allongées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* presque appliqués au bois, moyens, coniques-allongés, pointus, de faible épaisseur, ayant les écailles brun rougeâtre. — *Feuilles :* abondantes, de grandeur moyenne, vert cendré, minces, elliptiques ou ovales-allongées, généralement acuminées, planes ou relevées en gouttière, bien dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de longueur et de force moyennes, à cannelure rarement profonde. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Dans nos départements du Midi, c'est presque toujours la haute-tige qu'on lui donne; ailleurs il serait préférable de le disposer en cordon, ses fruits y gagneraient beaucoup en volume.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* presque cylindrique, souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre et sensiblement aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* assez long, grêle, renflé à la base, inséré dans un évasement de dimensions variables et en forme d'entonnoir. — *Œil :* ouvert, moyen, à cavité large, profonde et plissée. — *Peau :* mince, unicolore et lisse, jaune brillant, semée de gros et très-abondants points roux clair, puis, assez généralement, de quelques macules verruqueuses et brunâtres. — *Chair :* jaunâtre, fine, ferme et croquante, mais nullement marcescente. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, non acidule, fortement et délicieusement imprégnée d'un parfum qui rappelle celui des confitures de coing.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Je dois, depuis quelques mois seulement, la connaissance de cette pomme exquise à M. le comte de Castillon, habitant le château de Castelnau-Picampau, près le Fousseret (Haute-Garonne). Passionné pour l'arboriculture fruitière, cet obligeant amateur, dont la riche bibliothèque pomologique accuse le savoir et le goût, s'est intéressé de façon toute spontanée à ce *Dictionnaire*. Je lui en témoigne ici ma gratitude et m'empresse d'ajouter qu'outre l'Apion il m'a signalé, puis procuré, divers autres fruits qui, très-dignes de propagation, figureront

dans mon ouvrage. — J'ai prouvé plus haut, en présentant l'historique de l'Api ordinaire, 1° que cette charmante petite pomme n'était pas, comme nombre de traducteurs et d'écrivains horticoles l'avaient cru, identique avec l'*Appienne* décrite par Pline; 2° qu'il devenait également impossible, malgré l'assez grande similitude de leur nom, de réunir cette même Appienne et l'Apion, ou Apium, cultivé dans nos départements méridionaux. Pour m'épargner une inutile répétition, on voudra donc bien recourir à cet article (page 65). De nouveau, cependant, je tiens à préciser brièvement le caractère principal qui différencie ces deux dernières variétés : c'est leur PEAU, toute et constamment jaune chez l'Apion, mais entièrement rouge, dit Pline, chez l'Appienne à odeur de coing. L'Apion semble sorti du Midi de la France, où de temps immémorial on le multiplie abondamment, car il y jouit d'une préférence marquée sur ses congénères. Voici du reste les renseignements que m'a transmis à son sujet M. le comte de Castillon :

« ..... Je vous envoie trois de ces pommes que, dans toute la région du Midi qui m'est familière, on nomme *Apion*. Cette espèce s'y trouve depuis plusieurs siècles; chaque paysan la connaît; aussi peut-on la dire un fruit national.... Parfois je l'ai entendue appeler *Apium*, dénomination qui se rencontrait déjà, en 1628 et 1652, chez nos pomologues le Lectier et Nicolas de Bonnefond... Elle porte dans quelques Catalogues le surnom Apion *jaune*. Faut-il, de là, conclure qu'il en existe une sous-variété ?... Je ne le crois pas. L'arbre est des plus fertiles; ses produits atteignent, notamment sur les marchés de l'Ariége, région où sa culture est fort commune, un prix très-élevé relativement à leur volume. Enfin il règne parmi nous (Haute-Garonne) un véritable engouement pour ce pommier. » (*Lettres des* 23 *janvier*, 17 *février et* 13 *mars* 1870.)

POMMES : APION JAUNE, — APIUM, ——— } Synonymes de pomme *Apion*. Voir ce nom.

POMME APORTA. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

POMME D'ARBRE NAIN. — Synonyme de pomme *de Paradis*. Voir ce nom.

---

15. POMME ARCHIDUC ANTOINE.

Synonyme. — *Pomme* ERZHERZOG ANTON (Schmidberger, *Beiträge zur Obstbaumzucht*, 1833, t. III, p. 99).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, peu coudés, duveteux, brun-rouge lavé de gris ardoisé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* petits, très-plats, cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* vert brillant et foncé en dessus, plus clair et duveteux en dessous, ovales, à large base, bien acuminées, canaliculées ou planes, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* épais, roide, peu long, rosé, cotonneux, faiblement cannelé. — *Stipules :* courtes et lancéolées.

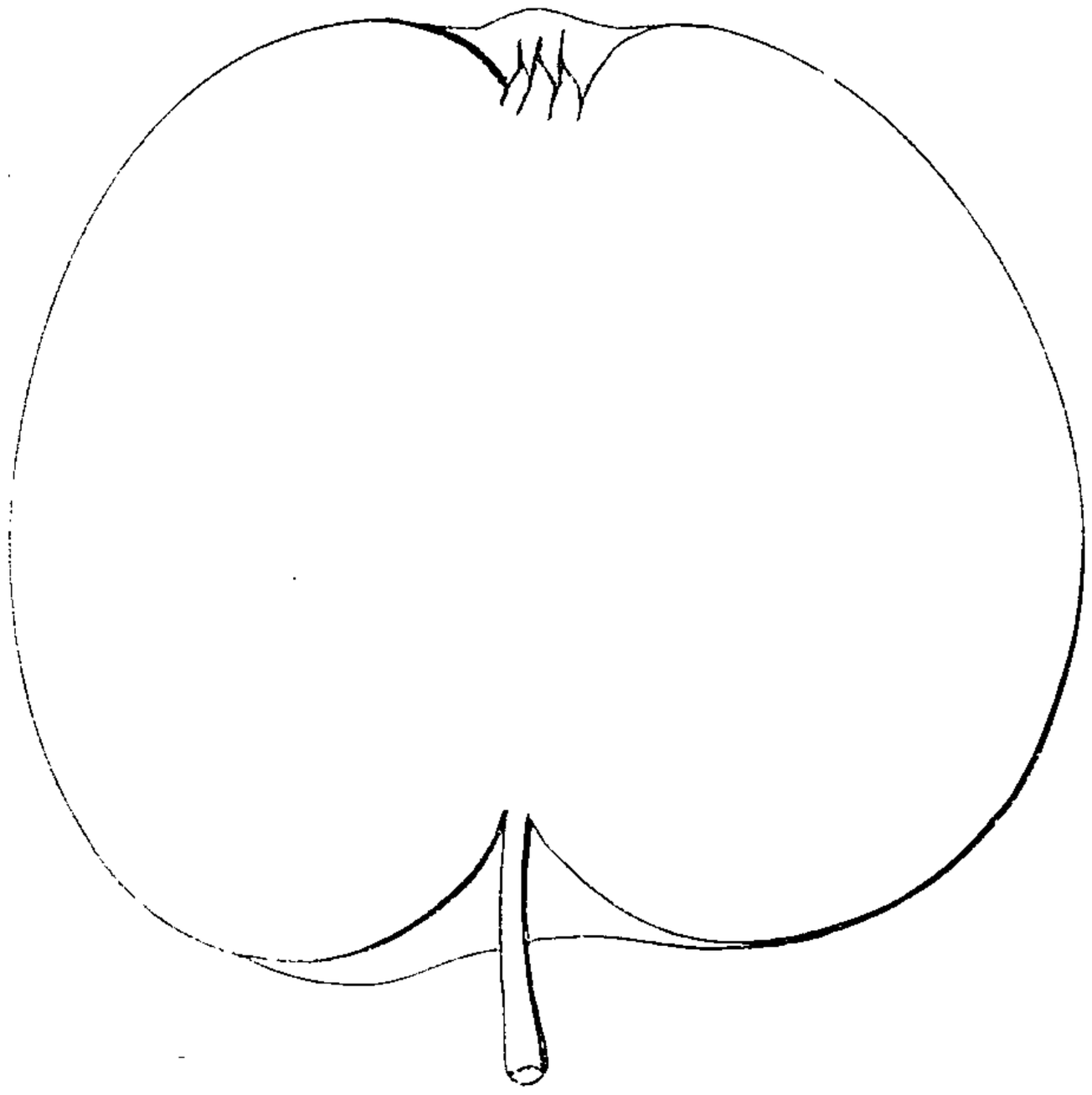
FERTILITÉ. — Très-satisfaisante.

CULTURE. — Les formes qui lui sont le plus avantageuses, c'est le gobelet ou le

buisson; il peut aussi convenir pour la haute tige, mais on doit alors le greffer sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement arrondie, et quelquefois sensiblement conique dans toute sa partie supérieure. — *Pédoncule :* assez long, grêle, implanté dans un vaste et profond évasement formant entonnoir. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, faiblement enfoncé, fortement plissé, ou même côtelé, sur ses bords. — *Peau :* lisse, peu épaisse, jaune clair grisâtre, finement ponctuée de roux, fouettée et colorée de rouge vif. — *Chair :* fine, blanchâtre, bien tendre, nullement marcescente. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidule, ayant un parfum particulier qui la rend des plus délicates.

Pomme Archiduc Antoine.



MATURITÉ. — Décembre-Février.

QUALITÉ. — Première.

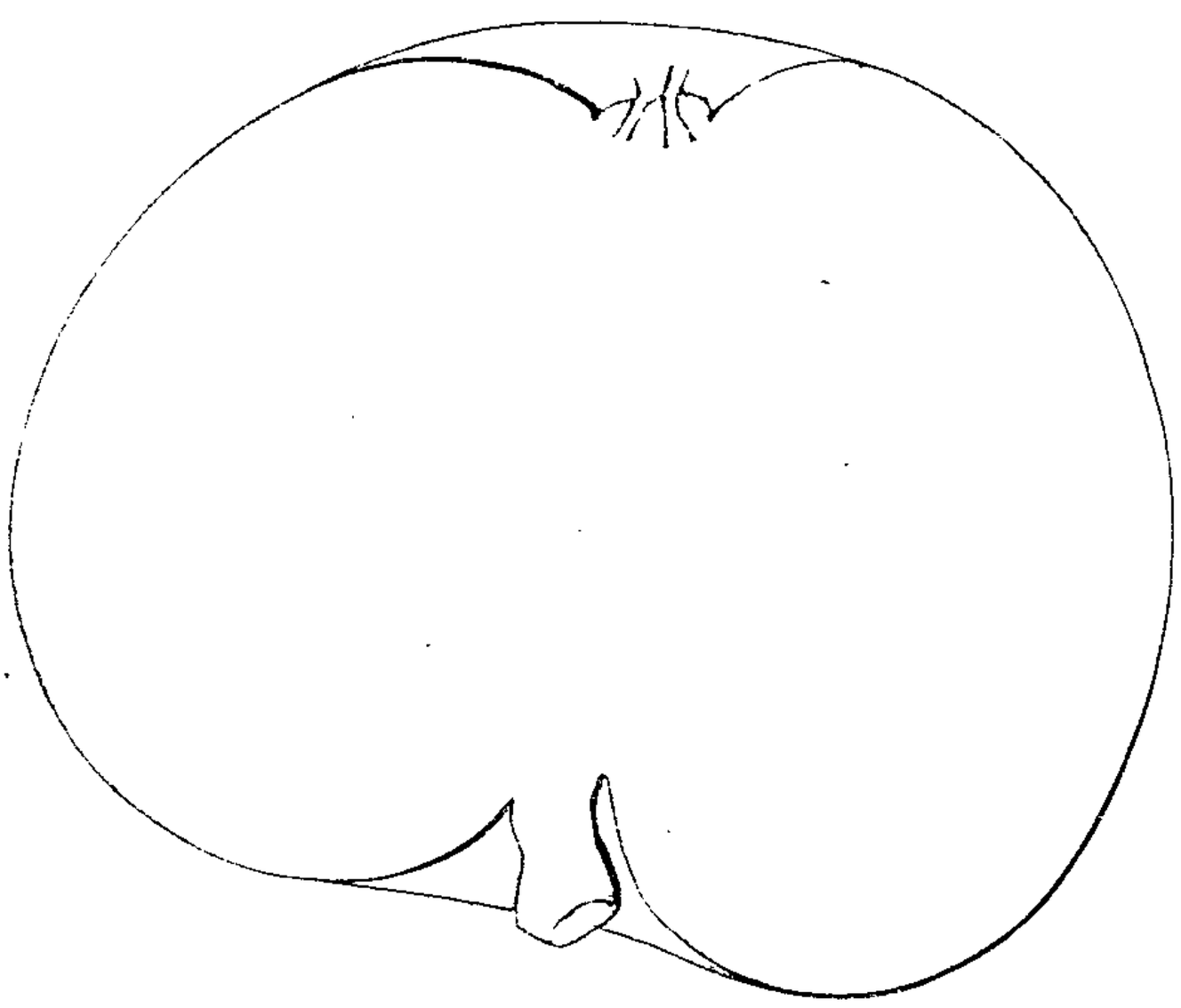
Historique. — De provenance autrichienne, cette belle et délicieuse pomme ne fait que paraître dans les pépinières françaises. Je l'ai reçue de Reutlingen (Wurtemberg), en 1868, par l'obligeante entremise du docteur Lucas, pomologue des plus connus. Le père Joseph Schmidberger, supérieur du monastère de Saint-Florian, situé près Lintz (Haute-Autriche), fournit sur ce fruit, dont il est l'obtenteur, les renseignements ci-après dans l'ouvrage qu'il publiait en 1833 :

« J'ai — dit-il — gagné cette précieuse espèce, de pepins de la Reinette d'Orléans,..... semés en 1820..... L'année suivante, en juillet, choisissant un œil du plus beau sujet poussé, je l'écussonnai sur paradis..... Le pied-type me donna ses premiers fruits pendant l'automne de 1829, et comme notre couvent fut alors honoré de la visite de S. A. l'archiduc *Antoine*, pour mémoire de ce fait je dédiai au prince mon nouveau pommier. » (*Beitrâge zur Obstbaumzucht*, t. III, p. 99.)

L'archiduc dont parle ici Joseph Schmidberger était grand-maître de l'ordre Teutonique et frère de l'empereur d'Autriche François Ier; né en 1779, il mourut le 2 avril 1835.

16. POMME ARCHIDUC JEAN.

Synonyme. — *Pomme* ERZHERZOG JOHANN (Diel, *Verz. der Obstsorten*, 1833, p. 64, n° 589.)



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement très-étalés, gros, longs, cotonneux à leur sommet, bien flexueux, brun foncé lavé de rouge violacé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, blanches et abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, plus ou moins coniques, légèrement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, sensiblement acuminées, ovales ou ovales-arrondies, planes ou canaliculées, lisses et vert clair, mais couvertes en dessous d'un épais duvet ; leurs bords sont irrégulièrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* assez long et assez gros, carminé à la base, roide et profondément cannelé. — *Stipules :* moyennes.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — La belle végétation de ce pommier permet de lui donner toute espèce de forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse. — *Pédoncule :* court, très-nourri et très-charnu, souvent inséré obliquement et toujours dans une cavité profonde et assez large. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, duveteux, modérément enfoncé dans un vaste bassin. — *Peau :* unie, jaune pâle passant au jaune d'or sur la face exposée au soleil, où elle est quelque peu striée de rouge terne puis abondamment et très-finement ponctuée de blanc. — *Chair :* blanchâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, acidule, rarement bien sucrée, presque dénuée de parfum.

MATURITÉ. — Fin septembre et dépassant difficilement les premiers jours de novembre.

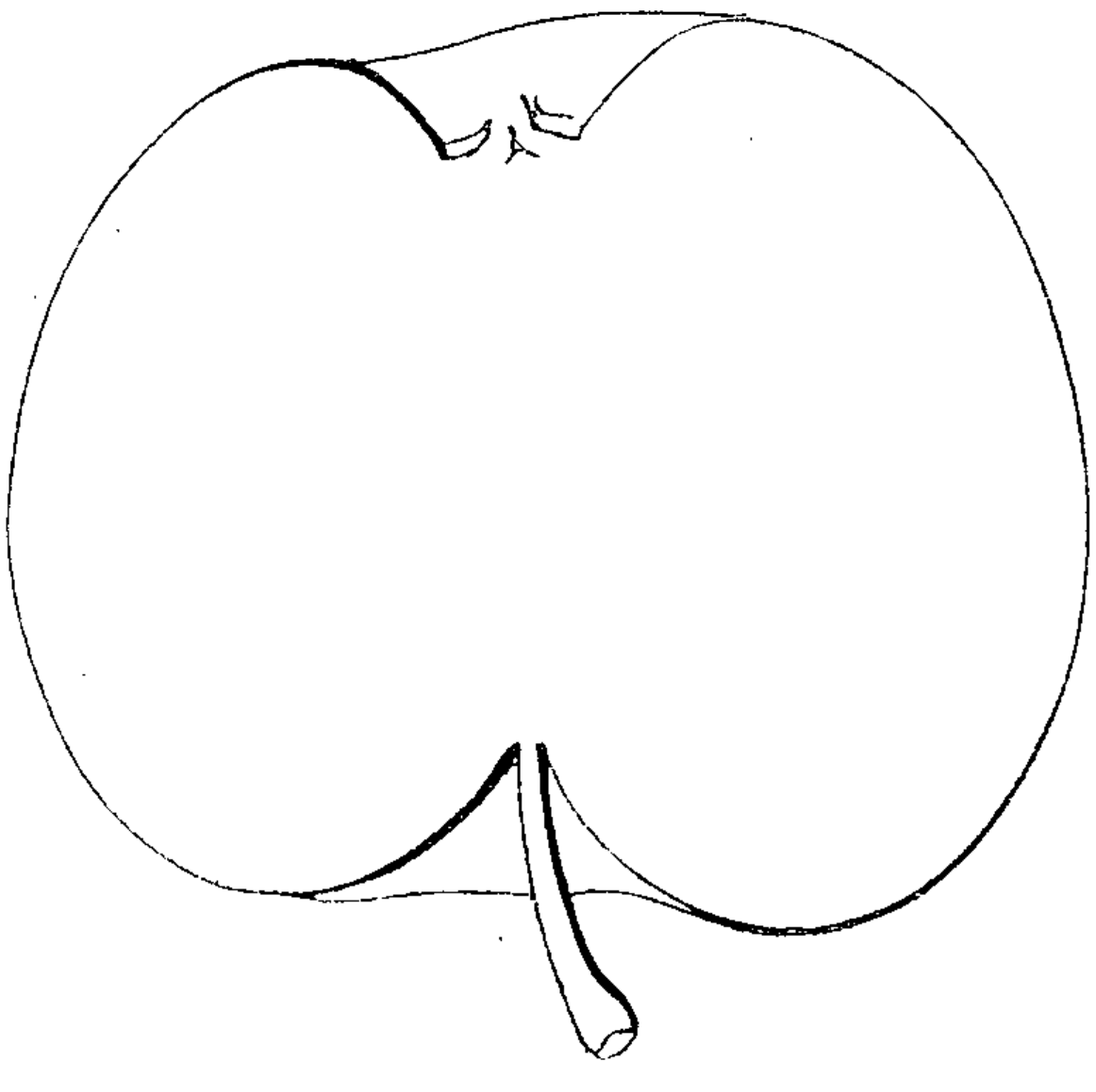
QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Les pomologues allemands la regardent comme appartenant à l'Autriche. Le docteur Diel, qui fut en 1833 son premier descripteur (*Verz. der Obstsorten*, p. 64, n° 589), la signalait alors comme une nouveauté. M. Édouard Lucas assure (1859) dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, p. 241, n° 105, que Diel en fut le parrain et que c'est de Grætz (Styrie) qu'on l'a le plus particulièrement propagée. L'archiduc Jean, dont elle porte le nom, était, ainsi que l'archiduc Antoine cité dans l'article précédent, frère de l'empereur d'Autriche François Ier. Longtemps directeur général du génie, et presque souverain en 1848, il termina ses jours en 1859, âgé de 77 ans. – Je multiplie depuis 1866 seulement, cette variété, fort rare encore chez nos pépiniéristes, et qui ne s'y montre pas aussi méritante qu'on la dit en Allemagne.

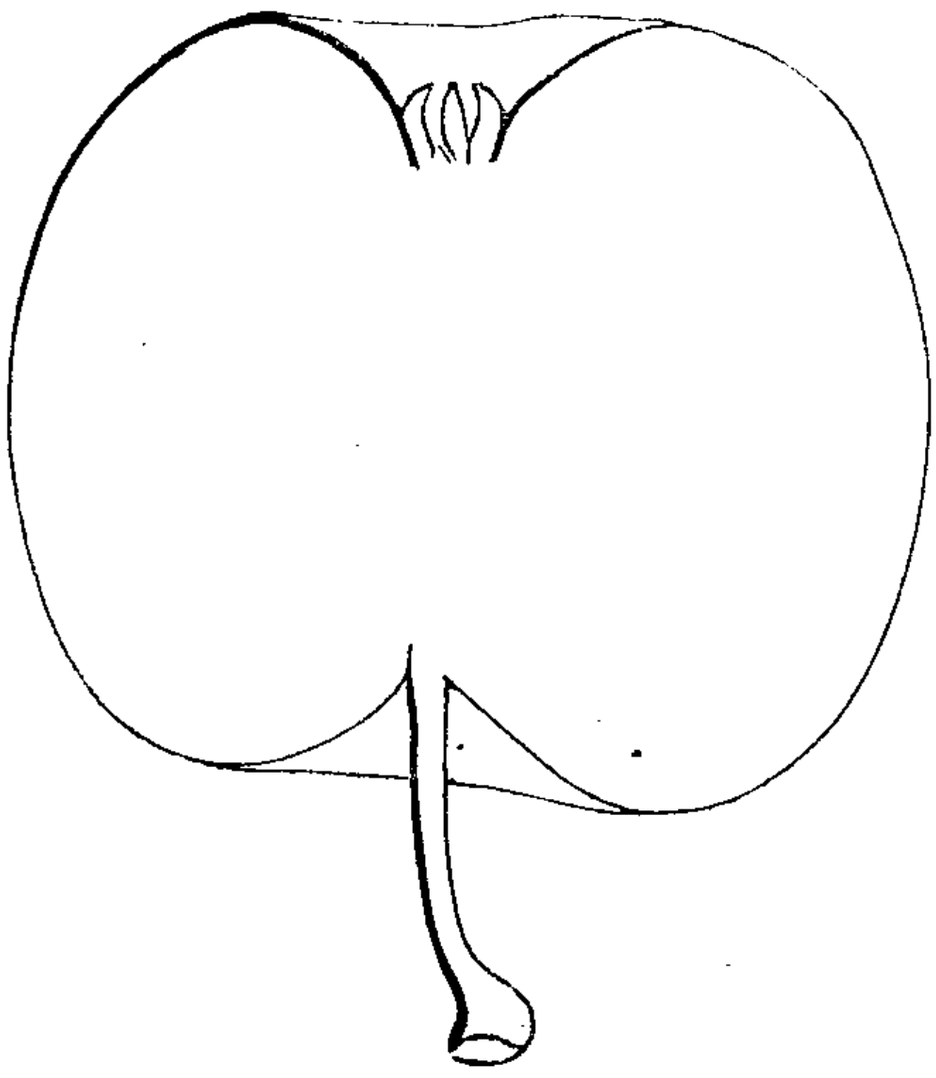
17. Pomme ARCHIDUCHESSE SOPHIE.

Synonyme. — *Pomme :* Erzherzogin Sophie (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1869, t. VIII, p. 49, nº 566).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, gros et assez longs, érigés, peu géniculés, des plus duveteux, brun olivâtre foncé, ayant de bien courts mérithalles. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, fines et rapprochées. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes ou coniques-arrondis, légèrement appliqués contre l'écorce et cotonneux. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou arrondies, acuminées, vert cendré en dessus, gris verdâtre en dessous, planes ou canaliculées, plus ou moins largement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* épais et assez long, flexible, duveteux, à cannelure bien marquée. — *Stipules :* très-développées.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Il fait de beaux sujets pour plein-vent, forme à laquelle le rendent si propre sa vigueur et sa rare fertilité. Greffé sur doucin ou paradis, il donne, soit en cordon, soit en gobelet, de plus riches récoltes encore que sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme* : sphérique fortement écrasée aux pôles et rétrécie vers l'œil, ou arrondie légèrement cylindrique, mais toujours un peu moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, ou très-long, assez gros, parfois terminé en bourrelet, implanté dans un évasement large et de profondeur variable. — *Œil :* grand, mi-clos, cotonneux, enfoncé, à bords ondulés. — *Peau :* unie, lisse, jaune clair, ponctuée de roux grisâtre, amplement lavée de rouge-cerise et fouettée, sur la partie qui regarde le soleil, de rouge lie de vin très-foncé. — *Chair :* blanchâtre, fine et croquante, quoique tendre. — *Eau :* abondante, rafraîchissante, sucrée, de saveur agréable, rarement bien parfumée et quelquefois même entachée d'un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle appartient à la pomone autrichienne et n'a pénétré chez nous qu'en 1864. Son obtenteur est ce même Joseph Schmidberger, supérieur du couvent de Saint-Florian, près Lintz (Haute-Autriche), et duquel j'ai déjà parlé ci-dessus, en décrivant la pomme Archiduc Antoine, également provenue de ses semis. M. Oberdieck, qui s'est longuement occupé du pommier Archiduchesse Sophie dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, vient confirmer ainsi nos renseignements :

« Je dois — écrivait-il en 1869 — cette variété à M. Biondek, inspecteur du jardin de Nienburg, près Vienne ; il m'assure qu'elle sort des semis faits à Saint-Florian par le célèbre pomologue Schmidberger, et ajoute qu'on la considère comme son meilleur gain. Sous ce rapport, elle me paraît un peu trop flattée. Néanmoins je la trouve bonne et digne de culture, surtout à cause de son excessive fertilité. Encore fort rare, j'en suis le premier descripteur, car je ne l'ai rencontrée chez aucun de nos auteurs horticoles. » (T. VIII, p. 49, nº 566.)

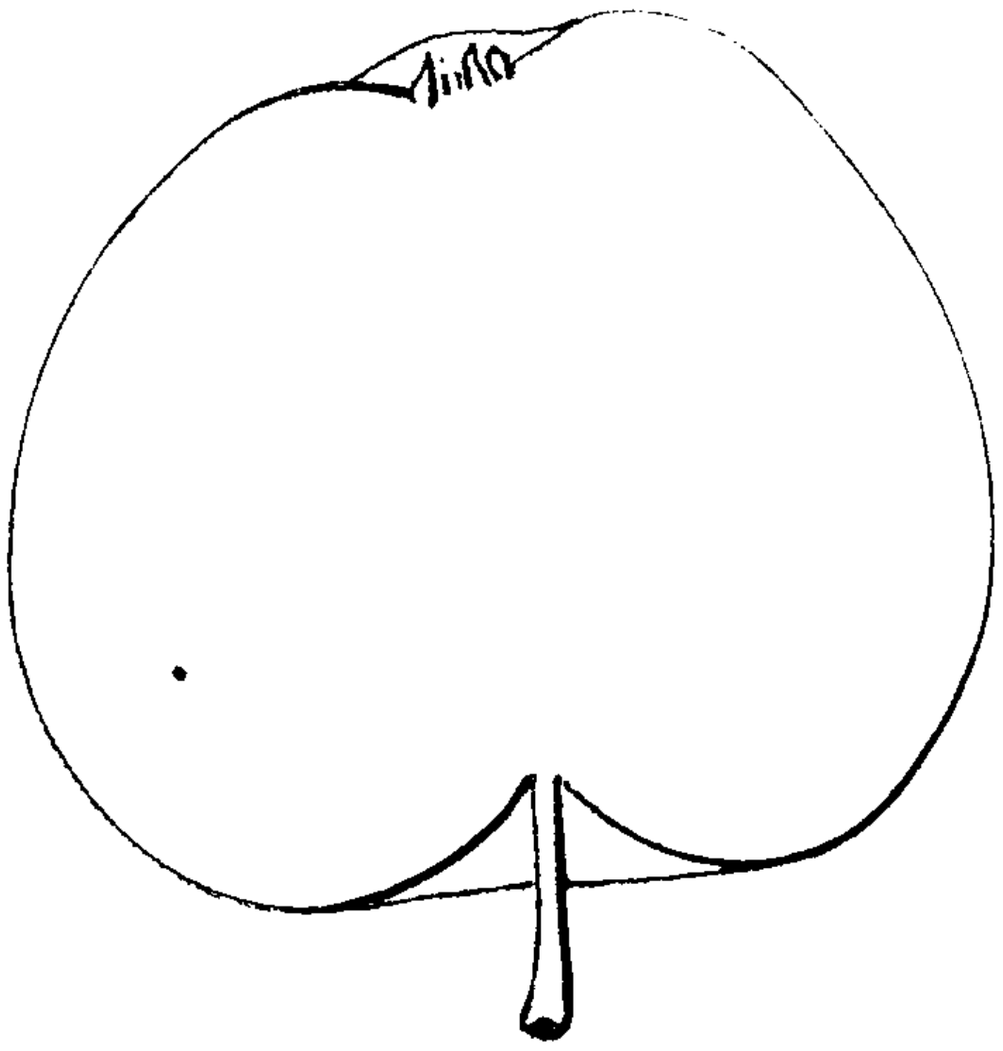
La dernière assertion de M. Oberdieck a besoin, historiquement, d'être rectifiée; il se peut, au reste, qu'elle le soit déjà, et même par ce savant si consciencieux. On ne saurait effectivement le regarder comme le premier descripteur, en 1869, de l'espèce qui nous occupe, puisque dès 1858 le professeur Langethal l'avait caractérisée dans la 14e livraison du *Deutsches Obstcabinet*. Je ne connais pas la date précise à laquelle on l'obtint, mais ce dut être après 1823, la princesse *Sophie* de Bavière, dont elle porte le nom, n'ayant épousé qu'en 1824 l'archiduc François, père de l'empereur qui gouverne actuellement l'Autriche.

Pomme ARDOISÉE. — Synonyme de pomme *de Glace* [*d'Hiver*]. Voir ce nom.

Pomme d'ARGENT. — Synonyme de pomme *de Jaune*. Voir ce nom.

---

18. Pomme AROMATIC CAROLINA.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés, gros et de longueur moyenne, bien coudés et bien duveteux, brun verdâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, abondantes et larges. — *Coussinets :* amplement développés. — *Yeux :* petits, arrondis, cotonneux, plaqués contre le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, très-allongées, parfois même presque lancéolées, longuement acuminées, planes ou contournées, à denture profonde et régulière. — *Pétiole :* de longueur et de grosseur moyennes, peu roide, faiblement cannelé. — *Stipules :* des plus petites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Dans nos contrées ce pommier est généralement élevé pour cordon

ou buisson ; toutefois il peut faire d'assez beaux plein-vent étant greffé en tête, et non au ras de terre, parce qu'alors il devient difficile d'en obtenir des sujets à tige bien droite.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique fortement élargie à la base, un peu contournée et presque toujours mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* assez long, rarement bien nourri, profondément implanté dans une cavité vaste et régulière. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, cotonneux, à peine enfoncé, entouré de plis ou de bosselettes. — *Peau :* unie, légèrement onctueuse, jaune mat et grisâtre, amplement couverte de fines marbrures rouge lie de vin, fouettée de même, faiblement ponctuée de gris, surtout vers l'œil, et souvent maculée de fauve verdâtre dans l'évasement pédonculaire. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-tendre, assez croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule et quelque peu parfumée.

Maturité. — Septembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — L'Aromatic Carolina provient des États-Unis, d'où je l'ai reçue en 1864. Downing la décrivit pour la première fois en 1863, page 114 de ses *Fruits and fruit trees of America*. Elle est, d'après lui, originaire de Pomaria, ville de la Caroline du Sud. Quant à son obtenteur, ce fut un sieur Johannes Miller, actuellement décédé, lisons-nous dans les *Proceedings of the american pomological Society*, session de 1867, page 184. J'ignore si cette variété justifie bien, dans son pays natal, le nom d'Aromatic, qu'elle porte, mais je sais que dans mes pépinières sa chair manque à peu près de parfum.

Observations. — Il existe, tant en Angleterre qu'en Amérique, plusieurs pommes *Caroline*, il importe donc de ne pas les confondre avec l'Aromatic Carolina. Voici leurs noms, qui pourront servir à éviter quelque méprise : Caroline — Caroline-Auguste — Carolina June — Carolina red June — Carolina Sweet — Carolina Watson. = De plus, connaissant huit synonymes de cette même dénomination, je les indique également, en les rattachant chacun à sa variété ; ce sont : Carolina, ou White Juneating — Carolina Baldwin, ou Caroline — Carolina Greening, ou Green Cheese — Carolina red Streak, ou Ben Davis — Carolina red Stripe, ou Red Stripe — Carolina Spice, ou Nickajack — et enfin, Carolina Striped June, ou Carolina June.

Pommes AROMATIC RUSSET. — Synonymes de *Fenouillet gris* et de pomme *Rouge aromatisée*. Voir ces noms.

Pomme d'ASSIETTE. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

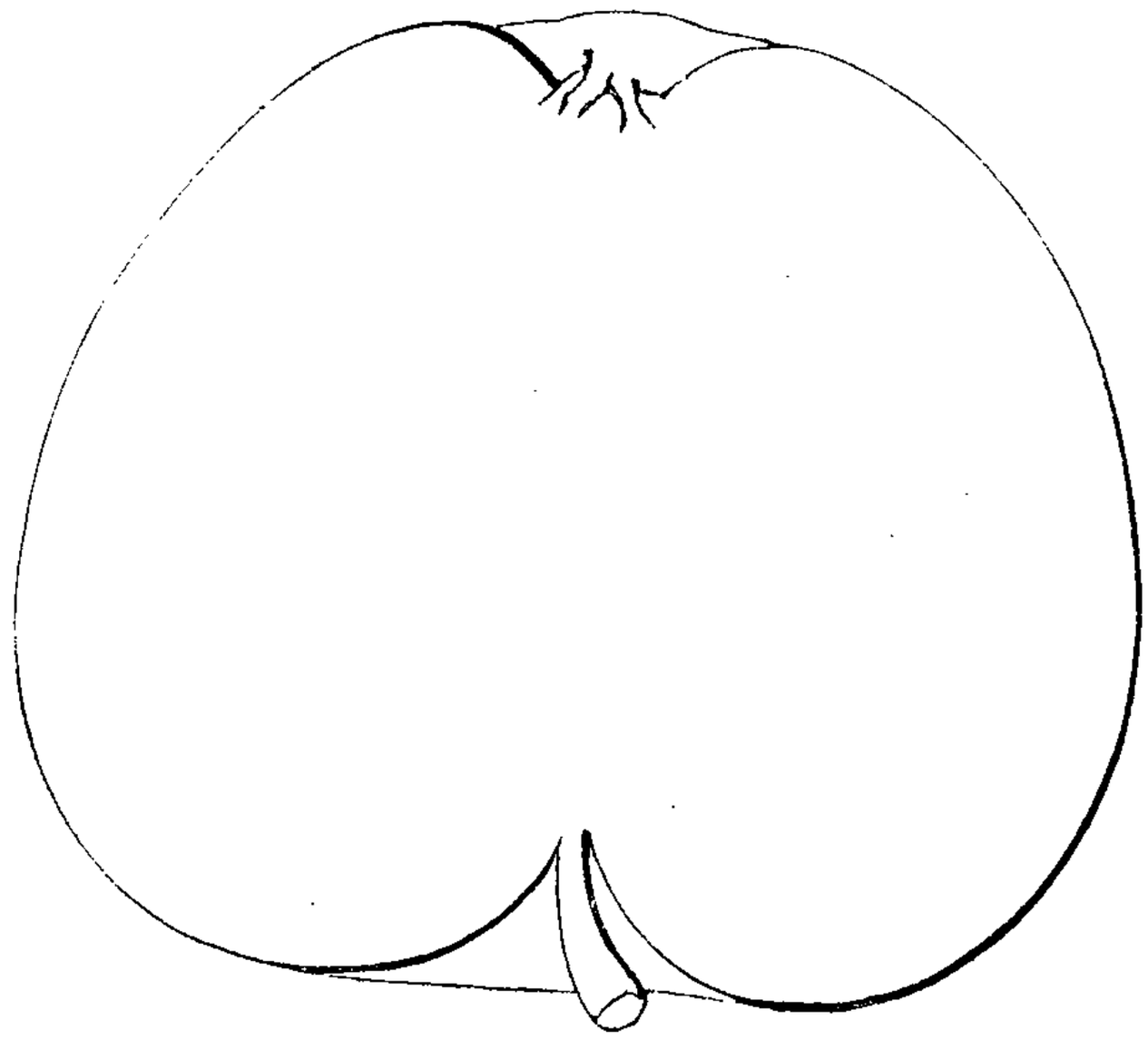
---

19. Pomme d'ASTRACAN BLANCHE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Glacée d'Été (Nicolas de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 107 ; — et Diel, *Kernobstsorten*, 1804, t. VI, p. 78). — 2. Transparente de Moscovie d'Été (Chaillou, de Vitry-sur-Seine, *Catalogue de ses pépinières, ou l'Abrégé des bons fruits*, 1755, p. 10). — 3. Astracan d'Eté (Diel, *Kernobstsorten*, 1804, t. VI, p. 77). — 4. Astracanischer Sommer (*Id. ibid.*). — 5. Blanche glacée d'Été (*Id. ibid.*, p. 78). — 6. Gelée d'Eté (*Id. ibid.*). — 7. De Moscovie d'Eté (*Id. ibid.*). — 8. Transparente d'Eté (*Id. ibid.*). — 9. Zikad (*Id. ibid.*). — 10. Glace

DE ZÉLANDE (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, n° 11, p. 7). — 11. WHITE ASTRACAN (*Id. ibid.*). — 12. DE GLACE D'ÉTÉ (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, t. I, p. 195). — 13. TAFFITAI (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 43). — 14. DE GLACE HATIVE (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 432). — 15. TRANSPARENTE D'ASTRACAN (*Id. ibid.*; — et Congrès pomologique, session de 1859, *Procès-Verbaux*, p. 10). — 16. NALIWI JABLOKY (von Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 87, n° 28). — 17. TRANSPARENTE DE ZURICH (Congrès pomologique, session de 1859, *Procès-Verbaux*, p. 10; — et A. Ferlet, *Revue horticole*, 1860, p. 245).

Pomme d'Astracan blanche.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, peu longs et de grosseur moyenne, bien coudés, duveteux, rouge-brun ardoisé, ayant les mérithalles excessivement courts. — *Lenticelles :* plus ou moins arrondies, petites, fort espacées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, coniques, très-rapprochés du bois, aux écailles cotonneuses. — *Feuilles :* grandes, assez minces, ovales-allongées, des plus acuminées, vert clair en dessus, blanc verdâtre en dessous, à bords bien crénelés. — *Pétiole :* long, épais, rosé, profondément cannelé. — *Stipules :* larges et courtes.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Si l'on veut en faire un plein-vent, il faut, vu la lenteur de sa croissance, le greffer à haute tige sur de beaux sujets; comme production, les formes cordon et gobelet lui sont favorables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, quelque peu aplatie à son extrémité inférieure, légèrement pentagone et souvent beaucoup moins large au sommet qu'à la base. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, renflé à l'attache, inséré dans une cavité assez grande et surtout profonde. — *Œil :* très-développé, mi-clos ou fermé, duveteux, faiblement enfoncé, entouré de plis et de protubérances plus ou moins sensibles. — *Peau :* des plus minces, unicolore et comme vernie, blanchâtre, d'une transparence parfois bien prononcée, faiblement ponctuée de gris argenté, maculée de roux dans le bassin pédonculaire et parfois, mais rarement, portant quelques stries rose pâle sur le côté de l'insolation. — *Chair :* excessivement blanche, très-fine, presque fondante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, possédant un arome particulier qui la rend fort savoureuse.

MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pomologue anglais George Lindley assurait en 1831 que cette variété provenait des environs d'Astracan (Russie d'Europe), où elle avait

poussé spontanément (*Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 8). C'est aussi l'opinion des Russes et des Allemands. Le même Lindley croit qu'on l'introduisit en 1816 dans la Grande-Bretagne. S'il en est ainsi, je puis affirmer que chez nous elle fut connue beaucoup plus tôt. Nicolas de Bonnefond la citait dès 1653, sous le nom *Pomme Glacée d'Été*, page 107 du *Jardinier français;* et, ce nom, le docteur Diel, un des écrivains horticoles les plus accrédités de l'Allemagne, le lui conservait encore en 1804 (voir *Kernobstsorten*, t. VI, p. 78). Toutefois ce pommier mit un temps infini à se répandre dans nos cultures; à tel point, qu'aujourd'hui le dire peu multiplié, n'est certes pas exagérer. En 1755, Chaillou, pépiniériste renommé dont l'établissement se trouvait à Vitry-sur-Seine, près Paris, le plaçait parmi ses espèces les plus rares, les plus estimées. Il l'appelait TRANSPARENTE DE MOSCOVIE, dans le *Catalogue ou Abrégé des bons fruits* qu'alors il publia (p. 10); et comme Poiteau, qui l'a décrite en 1846, la qualifie : « d'espèce toujours rare et peu « connue à Paris, » (*Pomologie française*, t. IV, n° 57) cela montre bien avec quelle lenteur marcha sa propagation. La cause en est, je le soupçonne, non pas au défaut de qualité de cette pomme, vraiment exquise, mais à l'extrême fugacité de son point complet de maturation. Sous notre climat, on le saisit très-difficilement, et pour peu qu'on l'ait manqué de deux ou trois jours, le soleil de juillet ne vous laisse plus à manger qu'un fruit pâteux, dépourvu de cette eau rafraîchissante et parfumée qui en fait le principal mérite. En Russie, l'Astracan blanche jouit d'une grande réputation, s'y conserve plus longtemps, puis y devient excessivement juteuse et transparente. Il faut avouer aussi qu'on lui compose là un sol spécial, dont le sable et le fumier d'étable forment la base; soins qu'on est loin de lui accorder en France, où les pommes sont moins recherchées que les poires.

Observations. — Parmi les nombreux surnoms appliqués à cette variété, les suivants : de Glace, Gelée, Glacée de Moscovie, Transparente, furent également attribués, notamment par Duhamel (1768) et par Mayer (1776), à certaine *Pomme de Glace* qu'en 1667 décrivit Merlet, et qui déjà était connue au temps des naturalistes Cordus, Ruel et Bauhin (XVI^e^ siècle). Devant ces mêmes synonymes, il est donc important de ne pas confondre l'Astracan blanche avec la vraie P. de Glace. On y parviendra en se rappelant que leur maturité diffère essentiellement, puisque la première disparaît dès le commencement d'août, lorsque la seconde reste au fruitier jusqu'en mars. — L'Astracan blanche n'est pas davantage identique, malgré son synonyme Transparente d'Été, avec la Pomme de Revel, ou Transparente blanche, mûrissant vers la mi-juillet. — J'ai parfois reçu cette espèce sous la dénomination *Transparente d'Astracan*, que Thompson, en 1842, enregistra en lui donnant Taffitai pour synonyme (*Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, p. 43), sans toutefois fournir aucun renseignement sur le fruit, qu'il n'avait pas encore dégusté. Mais depuis lors notre Congrès pomologique a constaté, ainsi que moi, la complète ressemblance de l'Astracan avec cette Transparente (Session de 1859, *Procès-Verbaux*, p. 10).

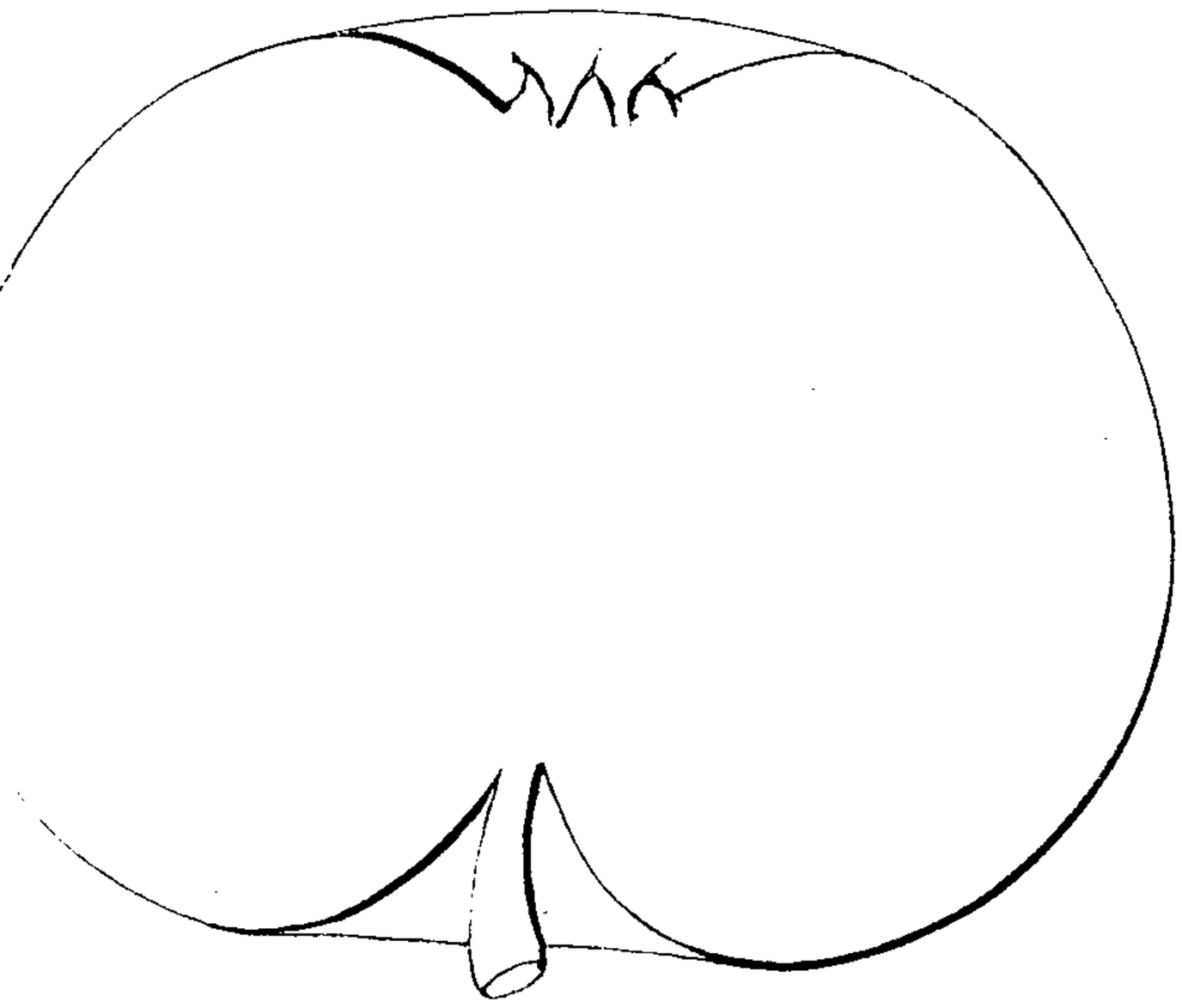
POMME D'ASTRACAN D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

POMME D'ASTRACAN D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Glace*. Voir ce nom.

---

20. Pomme d'ASTRACAN ROUGE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Red Astrachan (William Atkinson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1820, t. IV, p. 522). — 2. Abe Lincoln (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 323). — 3. Vermillon d'Été (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés, de grosseur et de longueur moyennes, très-coudés, duveteux, vert grisâtre, quelque peu nuancé de brun-rouge clair. — *Lenticelles :* petites, généralement allongées, blanc sale, bien espacées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* assez gros, coniques-obtus, duveteux, collés contre le bois. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales-allongées, faiblement acuminées, quelque peu relevées en gouttière, généralement arquées au sommet, ayant les bords fortement dentés. — *Pétiole :* peu long, épais et roide, rarement bien cannelé. — *Stipules :* courtes et étroites.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — La vigueur de ce pommier laisse trop à désirer pour le destiner à la haute-tige ; il lui faut le cordon ou l'espalier, et surtout le franc comme sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse et presque toujours bien comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, fort et arqué, renflé à la base, inséré dans une cavité large et profonde. — *Œil :* grand, mi-clos, à longues sépales, modérément enfoncé dans un vaste bassin dont les bords sont ou faiblement côtelés ou très-unis. — *Peau :* assez épaisse, à fond jaune verdâtre, amplement marbrée, lavée et surtout fouettée de carmin, couverte d'une légère efflorescence blanchâtre, maculée de brun verdâtre dans l'évasement pédonculaire et semée de nombreux points gris très-développés. — *Chair :* blanche, fine, demi-tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, possédant une saveur aigrelette fort agréable et que rehausse un parfum très-délicat.

Maturité. — Vers la mi-juillet et dépassant très-rarement la fin de ce même mois.

Qualité. — Première.

Historique. — Ainsi que l'Astracan blanche, décrite à l'article précédent, l'Astracan rouge passe généralement pour appartenir à la pomone de la province russe dont elle porte le nom. Fort connue dans l'Europe septentrionale, on la

rencontre notamment chez les Suédois, les Norwégiens, les Polonais, les Allemands et les Anglais, mais seulement depuis les premières années de notre siècle. Est-elle beaucoup plus ancienne? Cela semble improbable, car un aussi bon fruit n'eût pu manquer — ce qui n'a pas eu lieu — d'attirer l'attention de quelques-uns des pomologues du XVIII^e^ siècle. Pour moi, j'ai commencé à le multiplier en 1867 et ne l'avais, jusqu'alors, jamais vu chez nos pépiniéristes. M. Mas, le consciencieux directeur de la publication intitulée *le Verger*, devait, toutefois, déjà posséder cette pomme à Bourg (Ain), dans sa nombreuse collection d'arbres fruitiers, puisqu'en 1865 il l'a décrite et figurée (t. V, n° 2).

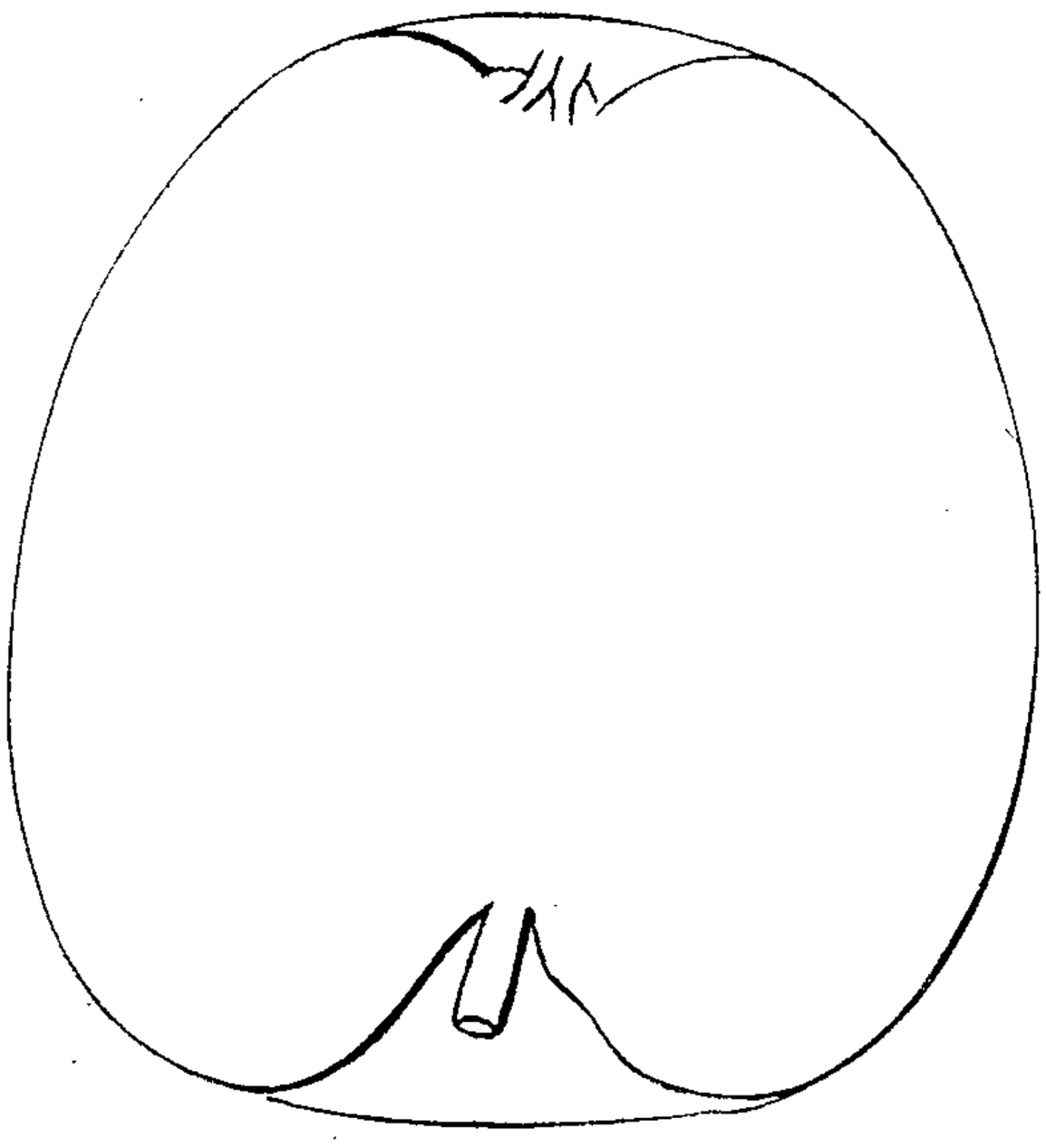
POMME ASTRACANISCHER SOMMER. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

POMME AUBERTIN. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

---

21. POMME D'AUNÉE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. FRANCHE-NOBLE (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, 1re partie, pp. 14 et 60). — 2. NOBLESSE (*Id. ibid.*). — 3. PRINCESSE NOBLE (*Id. ibid.*). — 4. ALANT (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. III, p. 39). — 5. CARRÉE D'AUTOMNE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 249, n° 109). — 6. PRINCESSE NOBLE DE KNOOP (*Id. ibid.*).



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, assez longs, gros, érigés, sensiblement coudés et cotonneux, brun clair jaunâtre. — *Lenticelles :* arrondies, abondantes, bien apparentes. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes-obtus, duveteux, entièrement appliqués sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, très-acuminées, planes ou quelque peu arquées et contournées, ayant les bords régulièrement et fortement dentés en scie. — *Pétiole :* de moyenne longueur, épais mais flasque, à cannelure des plus accusées. — *Stipules :* très-courtes.

CULTURE. — Généralement on lui donne les formes gobelet ou cordon, qui, comme production, l'avantagent beaucoup; greffé pour la haute-tige, il fait toutefois de jolis arbres à couronne régulière et très-touffue.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent un peu plus

volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, aplatie à la base et parfois assez contournée dans tout son ensemble. — *Pédoncule* : court, de force variable, duveteux, profondément inséré dans un bassin irrégulier et très-étendu. — *Œil :* petit, fermé, légèrement cotonneux, rarement bien enfoncé, entouré de quelques plis et de faibles gibbosités. — *Peau :* mince, unie, jaune-citron du côté de l'ombre, marbrée et fouettée, sur l'autre face, de carmin plus ou moins foncé, et finement ponctuée de blanc grisâtre. — *Chair :* jaunâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, fort sucrée, presque dépourvue d'acidité, mais possédant un parfum agréable et prononcé qui rappelle assez bien celui de la racine d'aunée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première, surtout pour ceux qui aiment les fruits très-aromatisés.

Historique. — L'espèce ici caractérisée remonte environ à la moitié du XVIII^e^ siècle. Herman Knoop, pomologue hollandais, fut en 1760 le premier qui l'étudia. Elle me paraît provenir de son pays. Il la nommait Princesse noble et lui connaissait déjà deux surnoms : Pomme Noblesse, et Franche-Noble. Voici la description qu'il en donna, nous l'empruntons à l'édition allemande de sa *Pomologie :*

« Fruit de moyenne grosseur et quelque peu contourné, ayant souvent la forme d'un carré oblong, mais parfois aussi diminuant de volume auprès de l'œil. Sa peau, unie, devient jaunâtre à la maturité, et l'une des faces est généralement mouchetée ou rayée de carmin. La chair, demi-tendre, possède un goût aromatique et relevé. On doit donc regarder cette pomme comme l'une des meilleures qui dans sa saison — novembre-décembre — puisse paraître sur nos tables. — L'arbre, très-fertile, donne de bon bois et atteint une assez grande hauteur. » (I^re^ partie, pp. 14 et 60.)

Quarante ans après Knoop, Diel, auteur allemand si connu par ses nombreux et savants ouvrages sur les arbres fruitiers, s'occupa de cette même variété, qu'il dit avoir reçue, antérieurement à 1798, du professeur Wittwer, de Nuremberg (Bavière), sous le nom *Alantapfel* [*Pomme d'Aunée*], dont il la laissa en possession. Puis il ajoute : « Dans l'automne de 1800, le professeur « Crede, de Marburg (Hesse-Électorale), m'adressa, étiqueté Zimmetapfel [*Pomme « Cannelle*], un fruit qui n'était autre que l'Alant venue de Nuremberg. » (*Kernobstsorten,* 1800, t. III, p. 26, note, et pp. 39 à 43.) Diel ne fit pas observer que sa pomme Alant était identique avec la Princesse noble signalée par Knoop en 1760. Ce fait lui échappa probablement. Mais de nos jours M. Oberdieck, l'un des écrivains arboricoles les plus compétents de l'Allemagne, affirme comme nous cette identité (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 249, n° 109). Il explique aussi pour quel motif on n'a pas substitué au nom d'Alant, adopté par Diel, celui de Princesse noble, beaucoup plus ancien. C'est parce qu'il était plus court, et qu'ensuite il indiquait le caractère particulier de ce fruit, possédant réellement la saveur de l'Alant, appelée chez nous, Aunée — *Inula helenium* — plante vivace à fleur radiée, dont la racine, fort aromatique, est utilisée par les médecins.

Observations. — Parmi les synonymes de cette variété, il en est deux, Princesse noble, pomme Carrée, qui ne doivent pas la faire supposer identique avec notre *Princesse noble*, propagée par les Chartreux de Paris et décrite ci-après, non plus qu'avec certaine *Reinette carrée* signalée en 1864 (Revue horticole, pp. 404, 411), et dont nous parlerons à l'article Reinette de Cuzy.

Pomme AURORA. — Synonyme de pomme *de Dix-Huit Onces*. Voir ce nom.

Pomme AURORE. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pomme AUTUMN PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

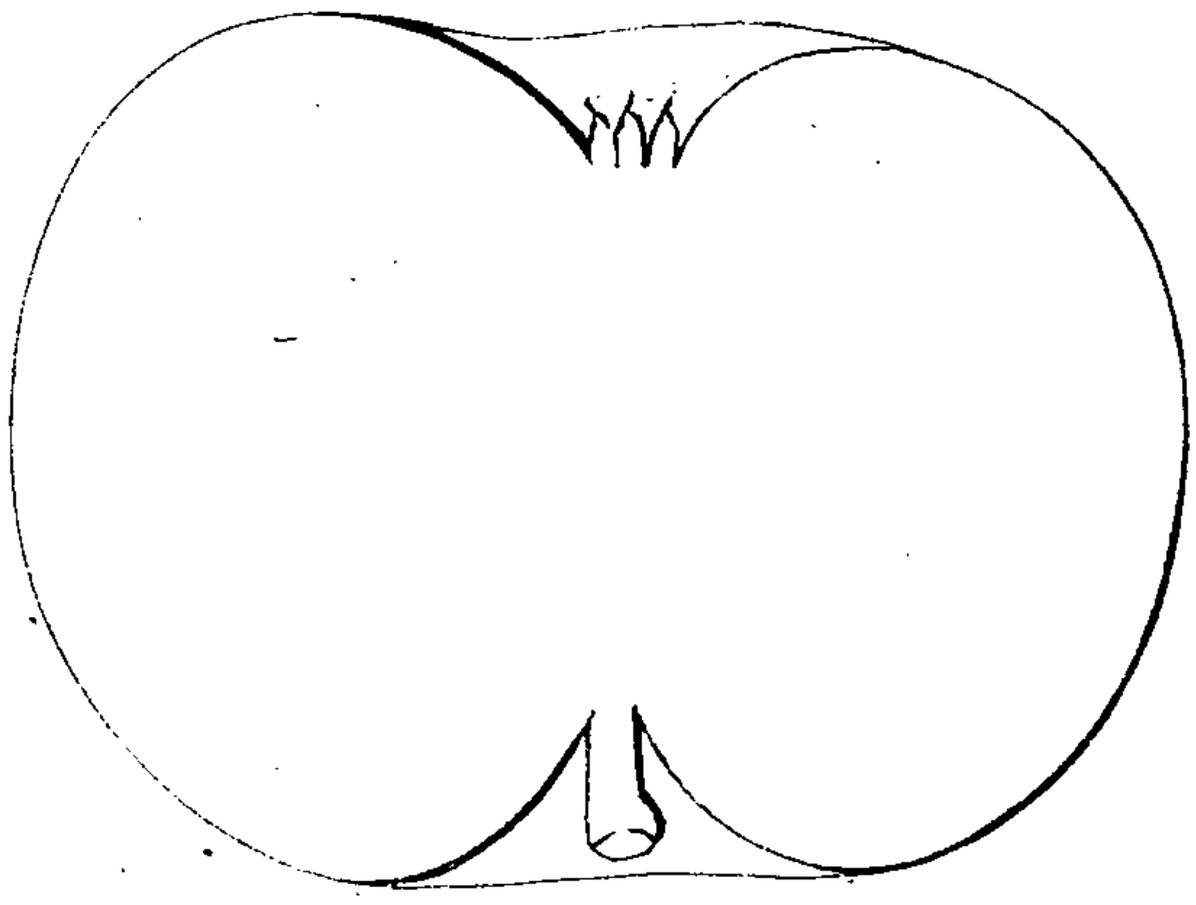
Pomme AVANT-TOUTES. — Synonyme de pomme *Postoph d'Été*. Voir ce nom.

Pomme AVERY SWEET. — Synonyme de pomme *de Ramsdell*. Voir ce nom.

Pomme AZEROLY. — Synonyme de *Fenouillet rouge*. Voir ce nom.

---

22. Pomme AZEROLY ANIZÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet de la tige, étalés à la base, de longueur et de grosseur moyennes, sensiblement coudés, duveteux et brun-fauve amplement lavé de rouge ardoisé; ils ont de très-courts mérithalles. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, bien rapprochées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, très-cotonneux, appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* assez petites, ovales ou ovales-arrondies, courtement acuminées pour la plupart, planes ou canaliculées, ayant les bords fortement crénelés ou dentés. — *Pétiole :* court, roide et bien nourri, rarement cannelé. — *Stipules :* peu développées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — La riche ramification de cet arbre permet de l'élever pour plein-vent; il prend une forme arrondie très-régulière et sa place est avant tout dans le verger.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique, sensiblement aplatie aux extrémités et souvent moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* fort, très-court, implanté dans une cavité large et

profonde, à bords unis. — *Œil :* petit, bien enfoncé, mi-clos ou fermé, entouré de plis ou de faibles côtes. — *Peau :* mince, vert tendre, amplement lavée et striée de rouge brunâtre, ponctuée de gris clair et plus ou moins tachée, surtout auprès du pédoncule, de fauve squammeux. — *Chair :* blanchâtre, tendre, mi-fine. — *Eau :* suffisante, fraîche, acidule, très-sucrée, ayant un parfum d'anis bien prononcé.

Maturité. — Courant de décembre et atteignant difficilement le mois de février.

Qualité. — Deuxième.

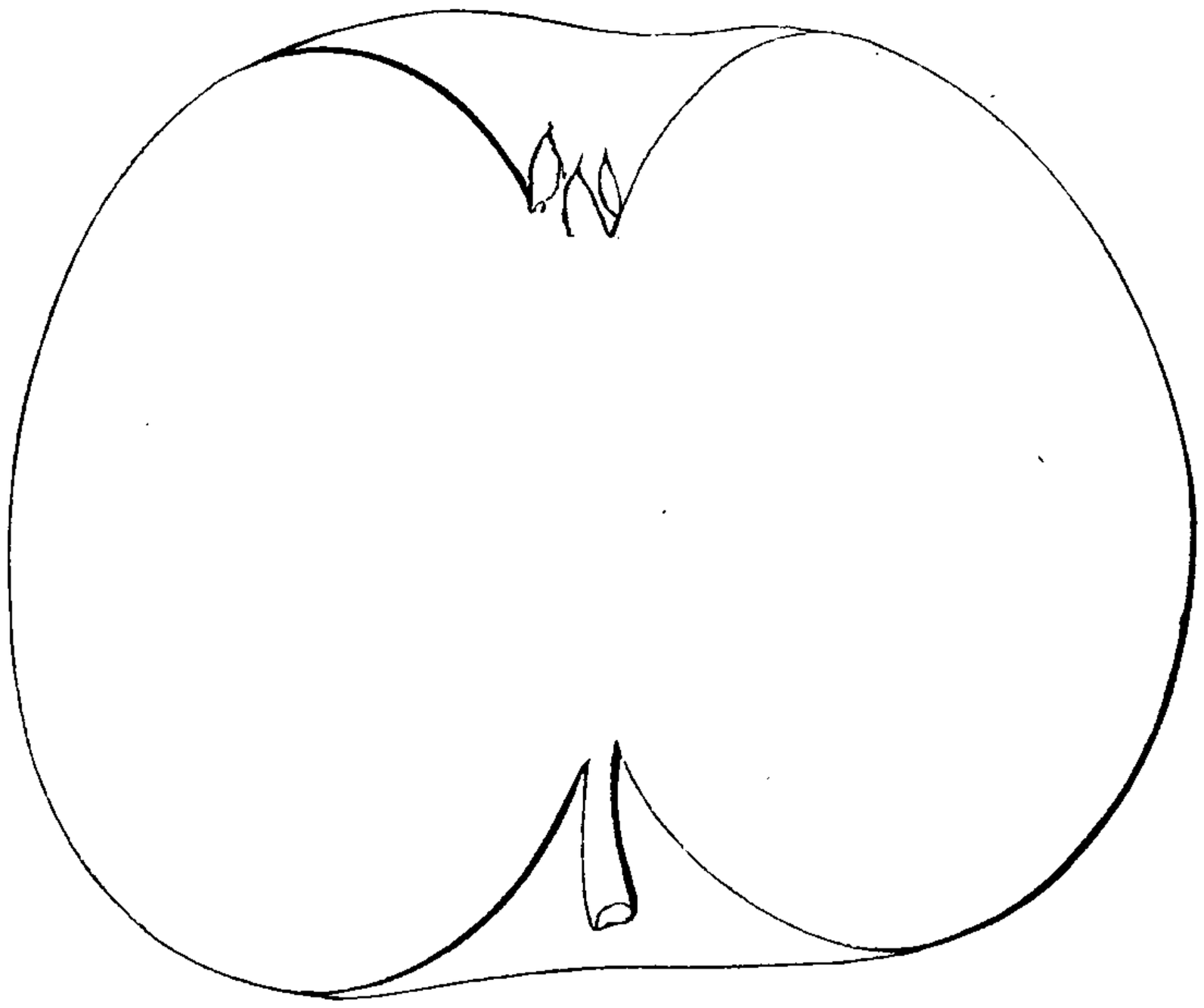
Historique. — La Gironde est regardée comme le berceau de ce fruit, cultivé seulement depuis une cinquantaine d'années. Sa propagation commence aujourd'hui à prendre un certain développement chez les pépiniéristes, grâce au Congrès pomologique, qui l'a patroné. Je n'ai pu découvrir le nom de son obtenteur.

B

23. Pomme BACHELOR.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Buckingham (Ch. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 124). — 2. Batchellor (*Id. ibid.*, p. 116). — 3. King (*Id. ibid.*). — 4. Kentucky Queen (*Id. ibid.*, 1869, p. 109). — 5. Merit (*Id. ibid.*). — 6. Nec plus ultra (*Id. ibid.*). — 7. Queen (*Id. ibid.*). — 8. Red Gloria Mundi (*Id. ibid.*). — 9. Winter Queen (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois* : faible. — *Rameaux* : assez nombreux, légèrement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, à peine géniculés, duveteux, rouge-brun ardoisé très-foncé. — *Lenticelles* : arrondies ou allongées, fines mais abondantes. — *Coussinets* : presque nuls. — *Yeux* : petits, ovoïdes, cotonneux, collés en partie contre le bois. — *Feuilles* : petites, arrondies, courtement acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole* : de longueur et grosseur moyennes, carminé, duveteux et sensiblement cannelé. — *Stipules* : courtes et étroites.

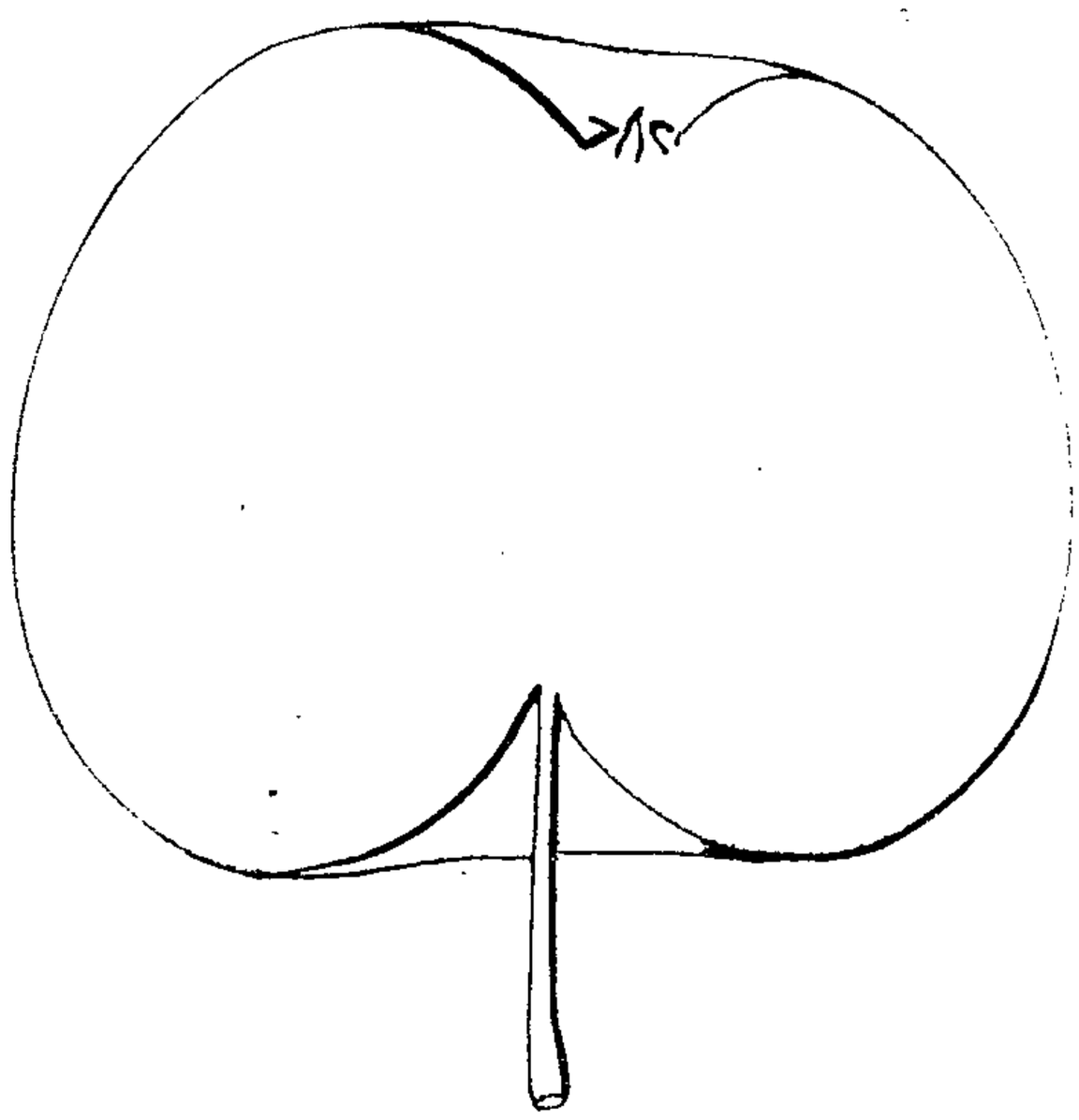
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Cette variété veut la basse-tige, car sa vigueur très-modérée la rend totalement impropre à faire de passables plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur* : assez variable, mais plutôt moyenne que considérable. — *Forme* : globuleuse, un peu plus large que haute, légèrement aplatie aux pôles et presque toujours ayant un côté moins volumineux que l'autre.

— *Pédoncule :* généralement de longueur moyenne et bien nourri, mais parfois grêle et beaucoup plus long, inséré dans un bassin très-développé. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité irrégulière et quelque peu plissée. — *Peau :* légèrement rugueuse, vert clair jaunâtre, lavée en partie de brun-rouge pâle, fouettée de rouge plus sombre, marbrée ou maculée de brun olivâtre autour du pédoncule et semée de larges points gris foncé. — *Chair :* un peu jaunâtre ou verdâtre, assez fine, très-ferme, croquante et faiblement marcescente. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidule, douée d'un parfum fort délicat.

Pomme Bachelor. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Octobre-Février.

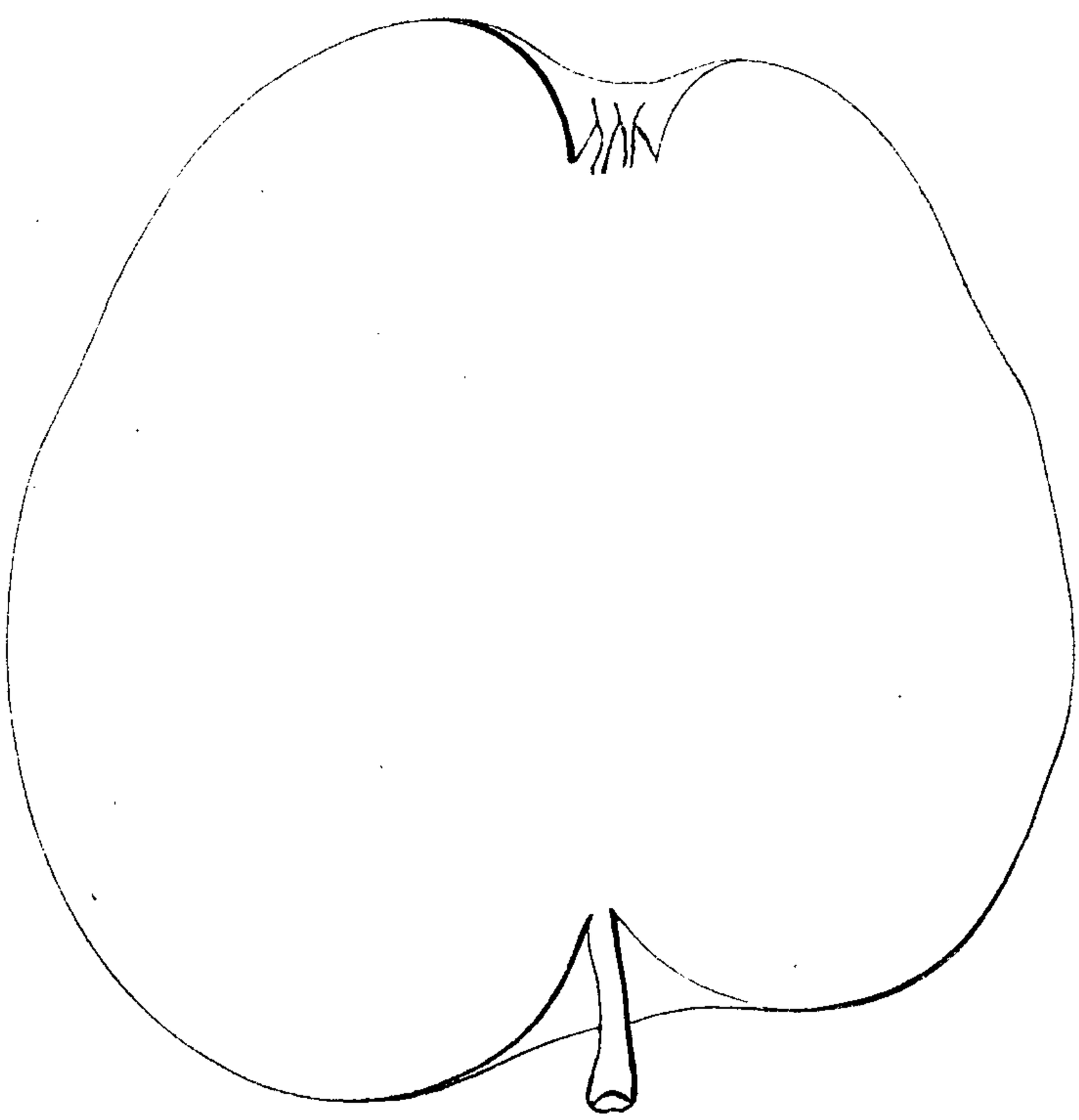
Qualité. — Première.

Historique. — D'origine américaine, la pomme Bachelor provient de la partie occidentale de la Caroline du Nord. Elle remonte environ à 1850. Charles Downing, son premier descripteur, n'en parlait pas dans l'édition 1849 de ses *Fruits and fruit trees of America ;* mais dans celle publiée en 1863 il la caractérise et déjà lui reconnaît un synonyme : la pomme King (p. 116). Six ans plus tard — 1869 — paraît une réimpression de cette Pomologie ; nous y retrouvons, page 109, la Bachelor ; seulement, du rang des variétés elle est tombée au rang des synonymes de certaine Buckingham qui n'en compte pas moins de vingt et un, tous spéciaux à l'Amérique et dont, pour ce motif, j'ai simplement reproduit les principaux. M. Downing ne s'explique pas sur cette modification ; il avoue même ignorer d'où vient la pomme Buckingham. Cependant en 1863, croyant ce fruit non identique avec la Bachelor, il le décrivait page 124 du même ouvrage et le supposait sorti du comté de Gass (Georgie). D'où l'on doit conclure qu'une assez grande incertitude règne aux États-Unis sur l'histoire et l'identité de ces deux pommes. Pour moi, qui depuis 1860 multiplie la variété Bachelor, je lui conserve ce nom, le seul qu'alors elle portait ; il a, d'ailleurs, la priorité sur le second, Buckingham, qu'actuellement on lui donne chez les Américains.

Observations. — *Bachelor's Blush* et *Bachelor's Glory* sont des pommes signalées aussi par M. Downing ; je ne les crois pas dans les pépinières françaises ; mais comme elles peuvent y être importées un jour ou l'autre, il devient urgent de noter que leur nom les ferait aisément confondre avec la Bachelor, si l'on oubliait l'existence de cette dernière. — M. Bivort, tome III des *Annales de pomologie belge et étrangère*, a décrit en 1855 (p. 60) une pomme *Winter Queen* complétement rouge-cerise, et qu'il dit originaire d'Amérique. Elle n'a rien de commun, toutefois, avec la Bachelor, quoique celle-ci ait le nom Winter Queen parmi ses synonymes.

24. Pomme BALDWIN.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Calville Butter (Van Mons, *Catalogue descriptif et abrégé de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 26, nº 142, et p. 44, nº 1292). — 2. Red Baldwin's Pippin (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 53). — 3. Butter's (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 5, nº 22). — 4. Red Baldwin (*Id. ibid.*). — 5. Woodpecker (*Id. ibid.*). — 6. Pecker (Hovey, *the Fruits of America*, 1847, t. I, p. 11). — 7. Late Baldwin (*Id. ibid.*). — 8. Steele's red Winter (*Id. ibid.*). — 9. Felch (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 85).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, rouge-brun foncé, étalés, sensiblement géniculés, très-cotonneux, très-gros et très-longs. — *Lenticelles :* des plus grandes, arrondies et rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes arrondis, excessivement duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales arrondies, généralement acuminées, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* épais, un peu court, faiblement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Sa vigueur, sa jolie forme le rendent très-propre à faire de remarquables hautes-tiges; greffé sur doucin ou paradis, il donne des sujets nains de toute beauté et dont la fertilité devient assez satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique-allongée ou conique-arrondie, irrégulière, mamelonnée et légèrement côtelée au sommet, fortement bosselée et beaucoup moins volumineuse, généralement, d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, arqué, inséré dans un évasement rarement très-développé. — *Œil :* grand, mi-clos, modérément enfoncé, à bords des plus inégaux. — *Peau :* jaune blafard dans l'ombre, jaune d'or sur la face exposée au soleil, où elle est en outre lavée et rubannée de rouge carminé; quelques marbrures fauves entourent habituellement le pédoncule et

descendent jusque dans sa cavité. — *Chair :* un peu jaunâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, douée de la plus délicate saveur.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — La Baldwin provient des États-Unis, d'où je l'ai importée en 1849, et elle y jouit à juste titre d'une grande faveur. Le pomologue Hovey, de Boston, lui consacra un long article en 1847, dans lequel nous lisons, sur son origine, les renseignements suivants :

« Aujourd'hui centenaire, cette variété sort de la ferme achetée encore inculte, vers 1740, par M. John Ball, dans le comté de Middlesex, à quatre kilomètres sud-est de Lowell. Le pied-type poussa peu après, et depuis longtemps déjà sa propagation était uniquement particulière aux localités environnantes, quand il fut rencontré par le colonel Baldwin, de Woburn. Appréciant le rare mérite de la nouvelle pomme, ce dernier la fit connaître dans une notice ; et c'est alors qu'on lui donna le nom du colonel. L'arbre-mère, en 1817 existait toujours ; il était mort en 1832. De Woburn, le pommier Baldwin s'étendit dans les contrées limitrophes ; à ce point, qu'actuellement tous les vergers de l'ouest de Cambridge, Watertown et Boston, en sont presque entièrement plantés. » (*Fruits of America*, 1847, t. I, p. 11.)

Observations. — Les Pomologies américaines renferment la description de deux pommes qu'il ne faut pas confondre, malgré leur dénomination, avec l'espèce ici caractérisée ; ce sont les variétés *Fuft's Baldwin* et *Baldwin sweet*, moins méritantes, et que nos pépiniéristes n'auraient aucun intérêt à multiplier.

Pommes : BALGONE GOLDEN PIPPIN, — BALGONE PIPPIN, } Synonymes de pomme *d'Or [d'Angleterre]*. Voir ce nom.

Pomme BALTIMORE. — Synonyme de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

Pommes : BALTIMORE PIPPIN, — BALTIMORE RED, — BALTIMORE RED STREAK, } Synonymes de pomme *Ben Davis*. Voir ce nom.

---

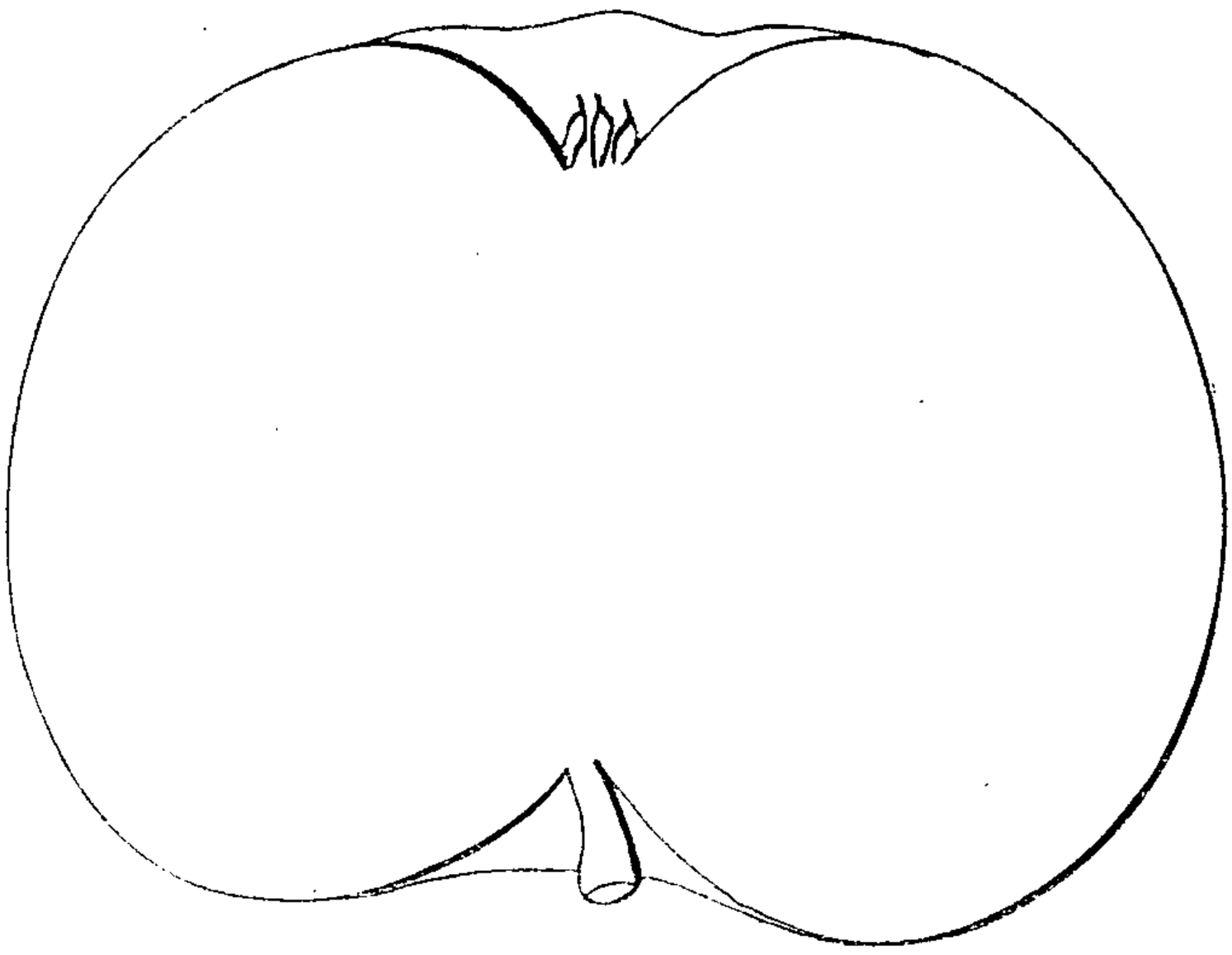
25. Pomme BARBARIE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Barberiot (Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 2. De Barbarin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 5, n° 26). — 3. Gros-Barbarie rouge (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. IV, n° 9).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement bien étalés, à peine coudés, longs et des plus gros, très-duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* larges, arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* coniques-arrondis, volumineux, sensiblement aplatis et cotonneux, collés sur le bois. — *Feuilles :* des plus grandes, ovales,

courtement acuminées, épaisses, flasques, duveteuses, uniformément dentées. — *Pétiole :* court, très-gros et très-cotonneux, à cannelure profonde. — *Stipules :* excessivement développées.

Pomme Barbarie.



Fertilité. — Moyenne.

Culture. — L'une des plus vigoureuses, cette variété convient admirablement pour la haute-tige, en raison surtout de sa rapide croissance et de la grosseur de ses rameaux. Quand on désire lui donner les formes cordon ou buisson, il la faut greffer sur paradis, afin d'en modérer la vigueur et d'en accroître la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et parfois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique très-aplatie aux pôles, à surface excessivement unie, sauf près du sommet, qui est quelque peu côtelé. — *Pédoncule :* court, gros et arqué, renflé à l'attache, implanté dans une cavité de profondeur variable. — *Œil :* grand ou moyen, souvent mi-clos, occupant le centre d'un bassin vaste et régulier : — *Peau :* épaisse, légèrement rugueuse, jaune sale, semée de gros points gris-blanc très-espacés, lavée et faiblement rayée de rose pâle sur le côté de l'insolation et tachée de fauve dans la cavité pédonculaire. — *Chair :* jaunâtre, fine, assez tendre, non marcescente. — *Eau :* abondante, aigrelette, sucrée, ayant un arrière-goût anisé fort agréable.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première, soit pour le couteau, soit pour la cuisson.

Historique. — « Voici l'un des plus forts pommiers de la Normandie, » écrivait Poiteau en 1846. « La tradition, » ajoutait-il, « veut qu'un capucin l'ait « apporté dans cette contrée vers l'an 1760; mais on ne sait plus ni le nom du « capucin, ni celui du pays où il l'avait pris. » (*Pomologie française*, t. IV, n° 8.) L'incrédulité, l'ironie même percent dans ces quelques lignes du savant botaniste; ce dont je l'excuse volontiers, car il serait vraiment fâcheux, pour l'histoire de nos fruits, que de semblables traditions fussent sérieusement présentées, et acceptées. Barbarie est un nom fort commun dans la nomenclature des pommiers normands; depuis des siècles on l'y rencontre, surtout parmi les espèces à cidre. Il a quelque peu varié dans sa composition, sous le caprice et le patois. Ainsi Barberiot, Barbari dur, Gros et Petit-Barbari, Barberiat, Barberic, nous sont donnés par notre vieil Olivier de Serres, d'abord, puis par Renault, Louis Dubois et Odolant-Desnos, auteurs modernes ayant consciencieusement étudié les pommes de la Normandie. Il est admis, aujourd'hui, que le Gros-Barbarie, bon uniquement pour le pressoir, provient de la Biscaye (Espagne), et de toute antiquité; mais ce

n'est pas celui, si délicat, dont Poiteau fut un des premiers descripteurs; on ne peut donc l'en supposer originaire. Quant au nom Barbarie, sous lequel ce pomologue le reçut, nul doute qu'il ne lui soit venu, jadis, de sa ressemblance extérieure, assez grande, avec l'antique pomme à cidre ainsi appelée. Il faut bien le penser, quand on voit Poiteau, précisément, caractériser à la suite de son Gros-Barbarie, la variété Petit-Barbarie, servant à fabriquer la boisson, et dire que ces deux pommiers ont entr'eux de nombreux rapports, sauf pour la taille, très-inférieure chez le Petit. Avant Poiteau, le savant naturaliste M. Millet, ancien président du Comice horticole d'Angers, avait signalé la pomme Barbarie. C'était en 1833 et à la page 116 des *Mémoires* de notre Société d'Agriculture. La description qu'il en donne est fort complète; il a eu soin de relater que ce fruit est très-répandu dans les environs de Jallais (Maine-et-Loire); et même il l'en croit sorti, car l'article qu'il lui consacre fait partie d'une étude statistique sur les fleurs et les fruits angevins; étude que l'auteur termine ainsi : « Nous aurions pu étendre la « liste des fruits, mais nous avons dû nous borner à ceux reconnus pour avoir pris « naissance dans le département de Maine-et-Loire. » Et cette origine ainsi indiquée par M. Millet n'a rien d'impossible, ajouterai-je, ni qui ne soit, surtout, beaucoup plus vraisemblable que la tradition monacale si plaisamment rapportée par Poiteau, vu le temps immémorial depuis lequel cette variété se rencontre en Anjou. — Je devrais, en terminant, recommander de ne pas confondre la pomme Barbarie, ici décrite, avec ses homonymes du pressoir, mais cela me paraît inutile, les derniers n'étant pas mangeables. M. Renault l'affirme du moins : « On connaît « — écrit-il — deux espèces de *Barbari*, le Gros et le Petit; on croit que l'une et « l'autre doivent leur nom à l'âpreté de leurs fruits.... leur pulpe est très-ferme..... et d'une saveur amère dégoûtante! » (*Nature et culture du Pommier*, 1817, p. 73.)

Pommes : de BARBARIN, — BARBERIOT, ——— } Synonymes de pomme *Barbarie*. Voir ce nom.

Pomme BARDIN. — Synonyme de *Fenouillet rouge*. Voir ce nom.

Pomme BARLOW. — Synonyme de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pommes : BAROVESKI, — BAROWISKI, ——— } Synonymes de *Borowicki*. Voir ce nom.

Pomme BARRÉE. — Synonyme de *Calleville barré*. Voir ce nom.

Pomme de BATAVIA. — Synonyme de *Reinette blanche de Hollande*. Voir ce nom.

Pomme BATCHELLOR. — Synonyme de pomme *Bachelor*. Voir ce nom.

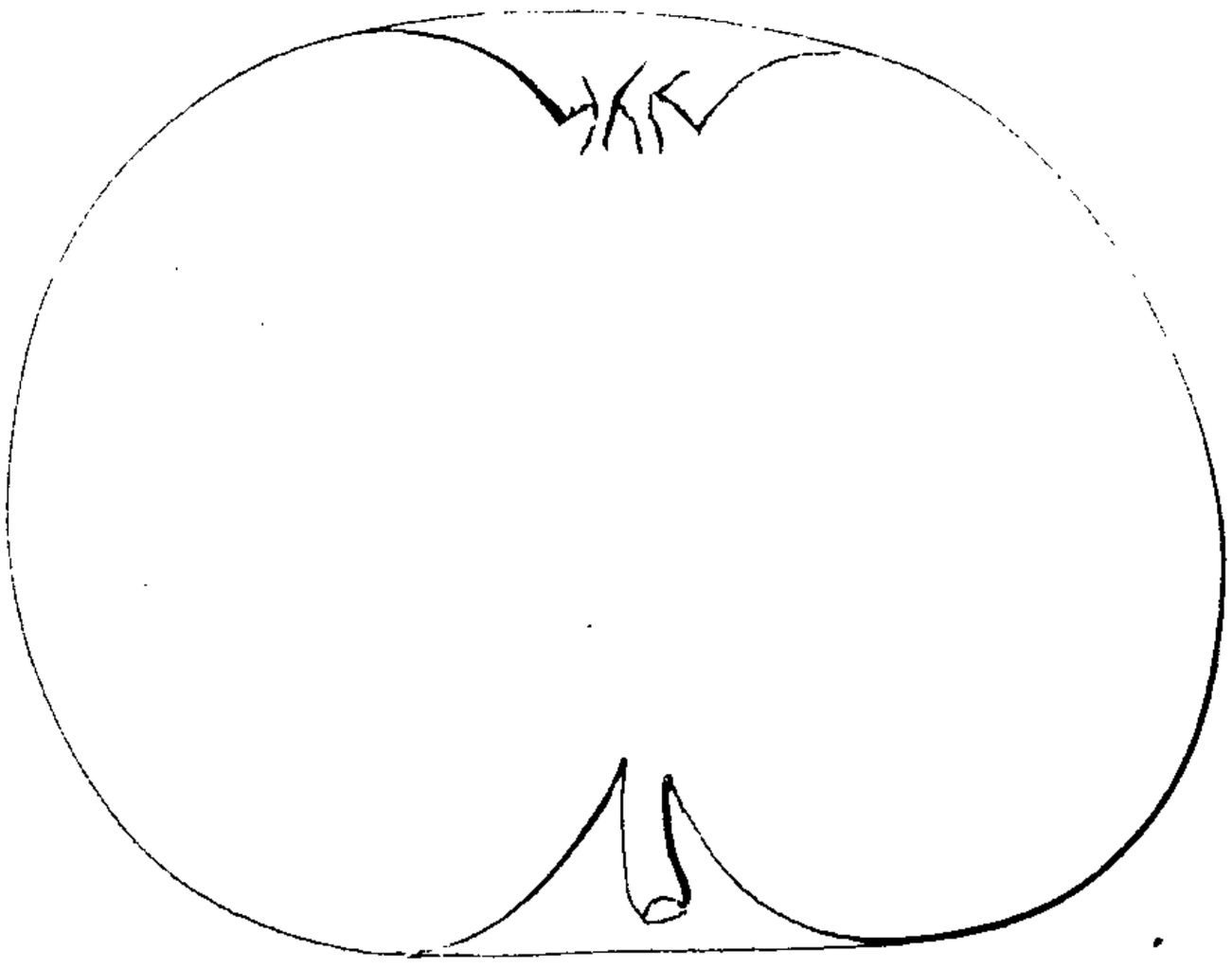
26. Pomme BATULLEN.

Synonymc. — *Pomme* De Transsylvanie (André Leroy, *Catalogue de* 1868, p. 52, n° 477).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, grêles, peu longs et peu géniculés, rarement bien cotonneux,

rouge-brun foncé, mais brillant. — *Lenticelles :* arrondies, petites, assez rapprochées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, presque plaqués contre le bois et faiblement duveteux. — *Feuilles :* très-petites et très-courtement acuminées, arrondies, complétement planes, finement dentées. — *Pétiole :* peu long, assez gros, à large cannelure. — *Stipules :* courtes et étroites.

Pomme Batullen.



Fertilité. — Convenable.

Culture. — Les rameaux courts et grêles de cette variété, conseillent de ne pas la greffer pour haute-tige, sous peine de mauvais résultat; mais en la plaçant sur doucin, plutôt que sur paradis, on en peut faire de beaux petits arbres qui se prêteront bien au cordon et au buisson.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, sensiblement plus large que haute et très-écrasée à ses extrémités. — *Pédoncule :* bien nourri, court et arqué, inséré dans un évasement prononcé. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, très-cotonneux, à cavité unie, large mais peu profonde. — *Peau :* mince, lisse, blanc verdâtre, légèrement maculée de roux squammeux autour du pédoncule, semée de petits et nombreux points fauves, et faiblement striée de rouge sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* blanche, fine, serrée, ferme, un peu marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, entièrement dépourvue d'acidité, mais d'un goût agréable.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième, mais première pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Cette espèce fut gagnée dans la Transsylvanie (Autriche), ce qui explique comment elle a pu, en 1865, m'être envoyée sous ce nom, puis en 1867 sous celui, beaucoup plus connu, de Batullen, venu probablement ou de son obtenteur ou de l'un de ses premiers propagateurs. Le docteur Lucas, pomologue allemand dont les ouvrages font autorité, l'a décrite en 1864 : « Il en avait reçu « des greffes — dit-il — par l'intermédiaire de MM. von Nagy, Belké et divers « autres arboriculteurs de Transsylvanie, avec mention qu'en cette province, sur- « tout dans la contrée de Lachsculand, il n'existe pas un seul jardin de quelque « étendue où ce pommier ne soit planté. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. IV, p. 559, n° 540.)

Pommes : BAUMANN'S REINETTE, — BAUMANN'S ROTHE WINTER REINETTE, } Synonymes de *Reinette Baumann*. Voir ce nom.

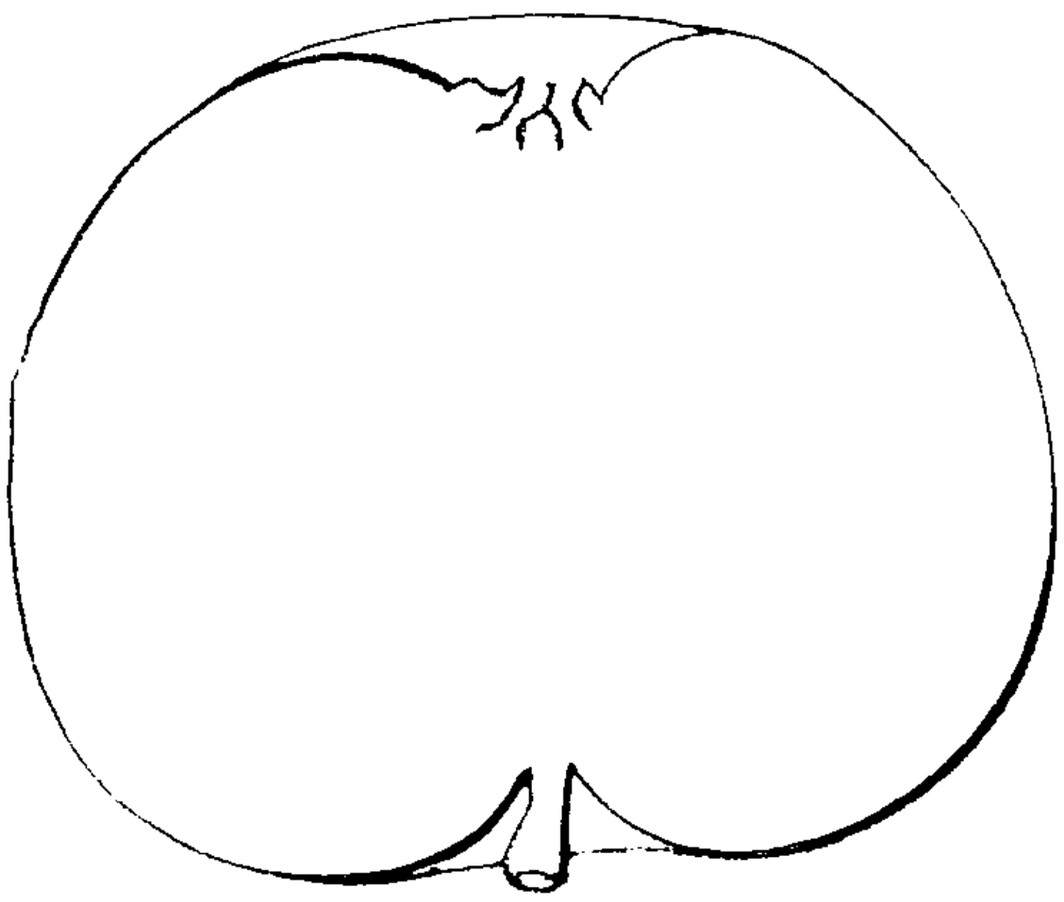
Pomme BAY. — Synonyme de pomme *Drap d'Or*. Voir ce nom.

POMME DE BAYEUX. — Synonyme de *Reinette de Bayeux*. Voir ce nom.

POMMES : BAYFORD, — BAYFORDBURY PIPPIN, } Synonymes de pomme *d'Or* [*d'Angleterre*]. Voir ce nom.

---

27. POMME BÉATRICE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, gros, assez longs, sensiblement coudés, duveteux et rouge ardoisé. — *Lenticelles :* allongées, arrondies, des plus grandes mais excessivement espacées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, très-cotonneux, souvent un peu écartés du bois. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, arrondies, courtement acuminées, épaisses et duveteuses, ayant les bords largement crénelés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, flasque, à cannelure légère. — *Stipules :* étroites et courtes.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Toutes les formes lui sont propres; greffé au ras de terre, pour plein-vent, sa tige devient très-grosse et fort droite; le paradis est le sujet qu'on doit lui choisir, quand on veut l'élever en buisson ou cordon afin de le soumettre à la taille.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, légèrement écrasée à la base. — *Pédoncule :* court et bien nourri, surtout au point d'attache, obliquement implanté dans un bassin peu développé. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité large, peu profonde et assez unie. — *Peau :* unicolore, jaune verdâtre, faiblement ponctuée de gris et maculée de brun-fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, serrée, assez ferme. — *Eau :* abondante, rarement bien sucrée, dénuée de parfum mais possédant une saveur aigrelette fort agréable.

MATURITÉ. — Décembre-Avril.

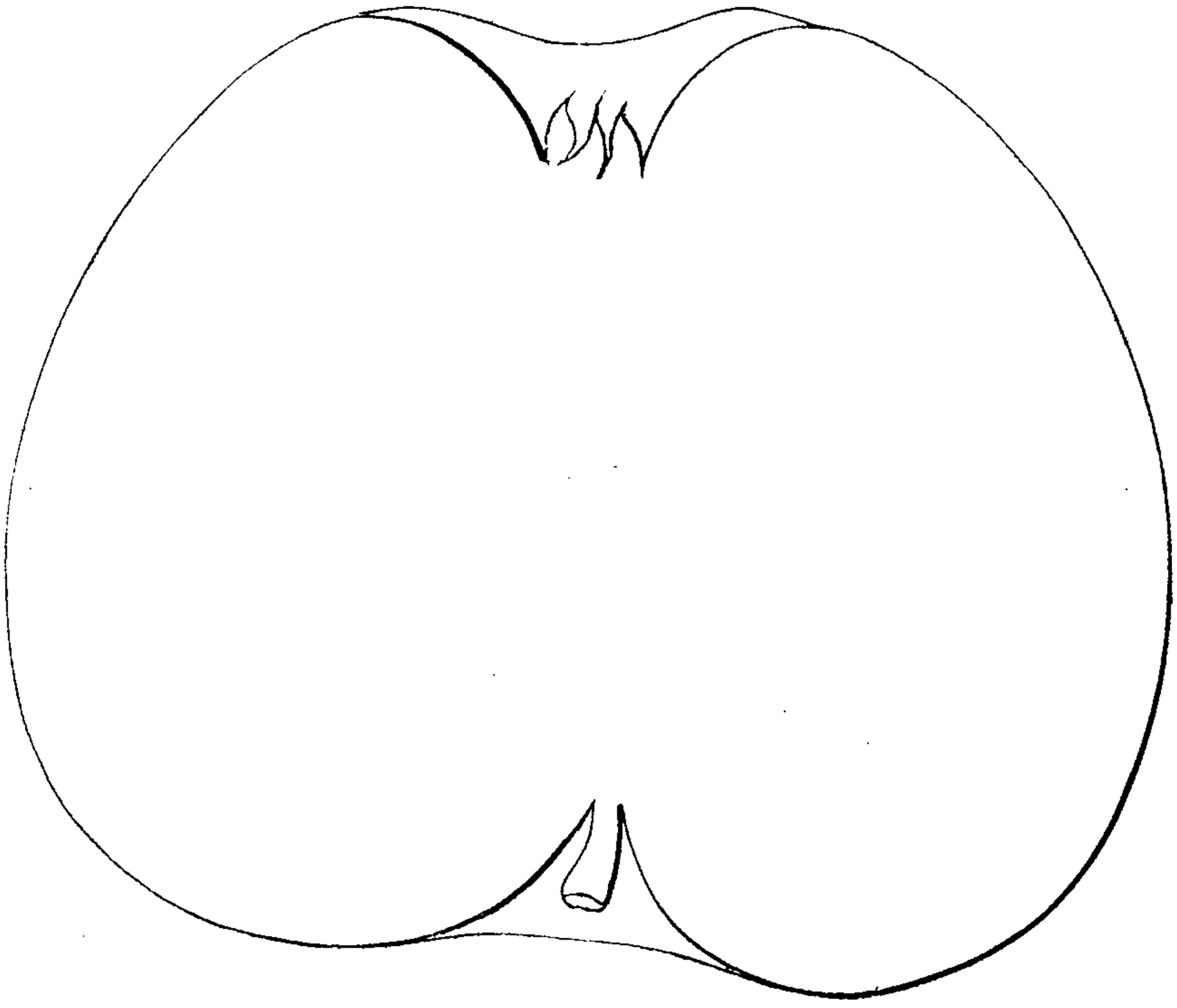
QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — M. Acher, propriétaire à Yvetot (Seine-Inférieure) et qui possède une précieuse école de pommiers, est l'obtenteur de cette variété. L'égrasseau auquel il la doit donna ses premiers fruits vers 1858. Ayant eu l'occasion, au mois d'octobre 1866, de faire étudier la collection de cet amateur, il voulut bien m'offrir des greffes de sa nouvelle espèce, que j'ai multipliée aussitôt, en raison surtout de la fertilité si remarquable dont elle est douée. Le pommier Béatrice, qu'on n'avait pas encore décrit, a pour parrain M. Acher, qui l'a dédié à sa fille unique.

---

28. Pomme BEAUFIN STRIÉ.

Synonyme. — *Pomme* Striped Beaufin (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 57, nº 108).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, assez longs et des plus gros, peu géniculés, duveteux, brun sombre nuancé de rouge et de vert et fortement lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* arrondis, petits, très-cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, courtement acuminées, très-épaisses, planes ou relevées en gouttière, crénelées faiblement sur leurs bords. — *Pétiole :* roide, épais, duveteux et des plus courts. — *Stipules :* à peine développées et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce pommier fait de très-belles hautes-tiges, tant sa vigueur est grande; greffé sur paradis il se prête parfaitement aux formes gobelet ou cordon, qui même lui sont très-avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou conique fortement obtuse, côtelée vers l'œil et entièrement aplatie à l'autre extrémité. — *Pédoncule :* court, gros et arqué, profondément inséré dans une étroite et régulière cavité. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, occupant le centre d'un vaste bassin à bords accidentés. — *Peau :* épaisse, unie, vert blafard nuancé de rouge sombre, entièrement semée de courtes stries et de larges raies

carmin foncé. — *Chair :* un peu verdâtre, croquante, assez fine et serrée. — *Eau :* abondante, sucrée, légèrement acidulée et relevée.

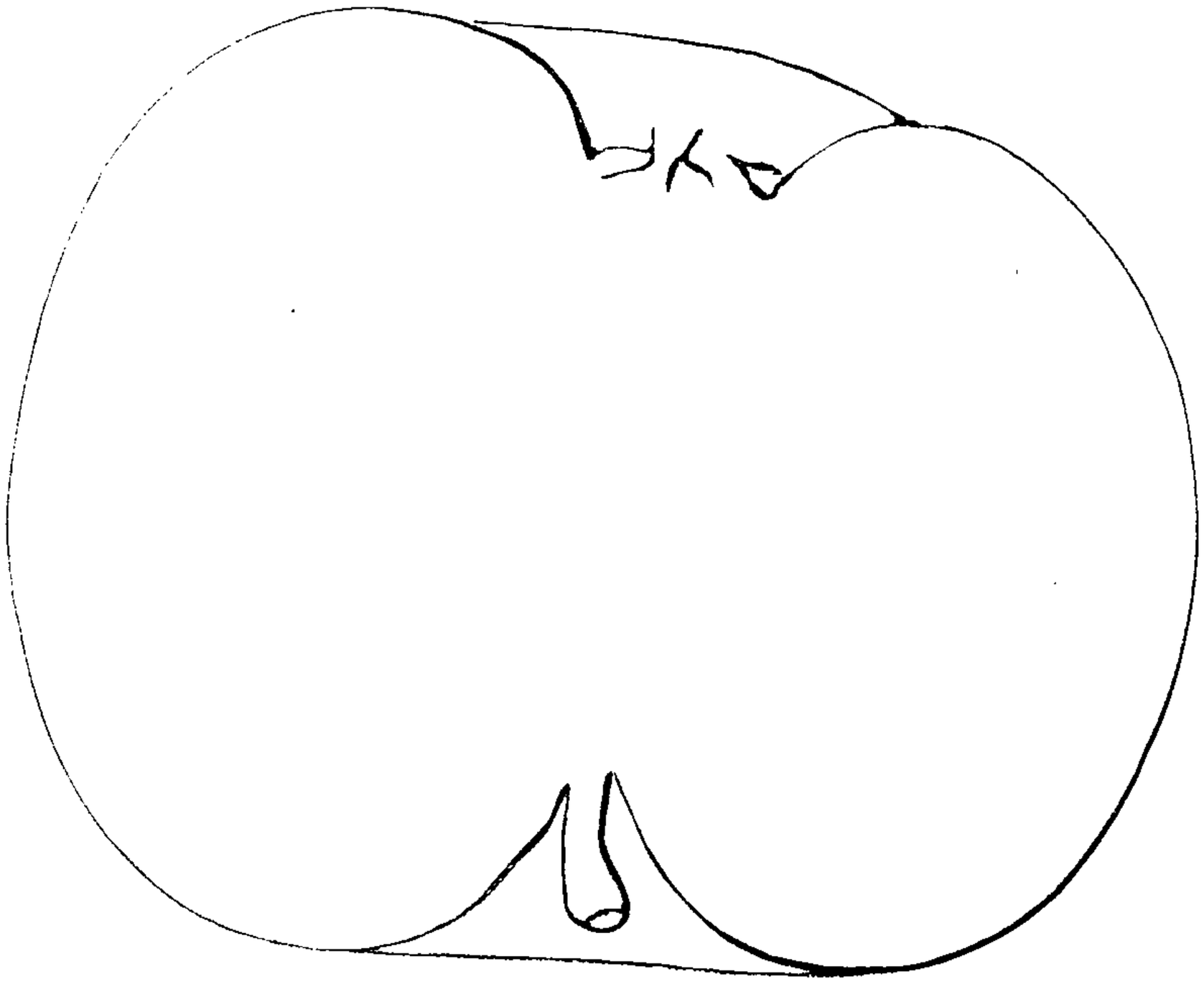
Maturité. — Octobre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — C'est au pomologue anglais Lindley qu'on doit la propagation de ce volumineux et beau fruit. En le décrivant page 57 du *Guide to the orchard and kitchen garden* , il assurait (1831) l'avoir trouvé en 1794, sur un arbre déjà vieux, à Lakenham, près Norwich, chez le baronnet William Crowe, qui possédait un riche verger. Son introduction en France remonte au plus à 1860.

---

29. Pomme de BEAUMONT-LA-RONCE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, gros, de longueur moyenne, à peine coudés, cotonneux, brun olivâtre légèrement lavé de rouge carminé. — *Lenticelles :* grandes, allongées et abondantes. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* petits, arrondis, faiblement duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, courtement acuminées, assez profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* court, épais, roide et sensiblement cannelé. — *Stipules :* petites ou moyennes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Cordon, gobelet, plein-vent, sont formes qui lui conviennent, mais surtout les deux premières.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* irrégulièrement arrondie, très-écrasée aux pôles et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, renflé au point d'attache, arqué, inséré dans une cavité large et profonde. — *Œil :* grand ou très-grand, ouvert ou mi-clos, à courtes sépales, à bassin vaste et plissé. — *Peau :* unie, jaune blanchâtre, en partie lavée et marbrée, mais légèrement, de rouge-brun clair, fouettée

de carmin foncé sur le côté de l'insolation, parsemée de gros points gris et fauves, assez rapprochés, puis maculée souvent de roux olivâtre autour du pédoncule. — *Chair :* d'un blanc éclatant, mi-fine, fondante, peu compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, très-savoureusement acidulée et parfumée.

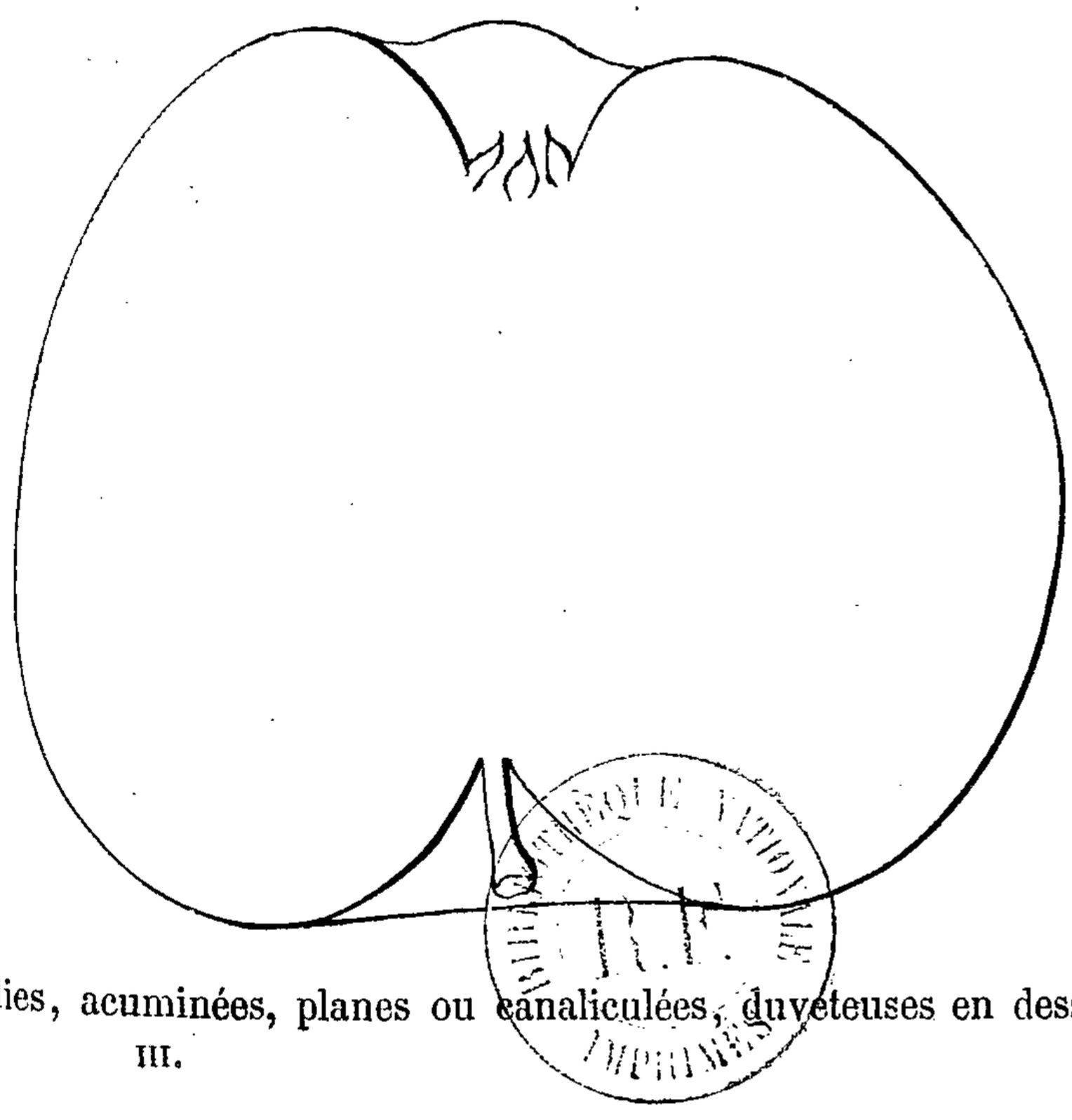
Maturité. — Depuis la mi-novembre jusqu'en janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Aussi bonne que volumineuse et d'un beau coloris, cette pomme provient de la forêt de Beaumont-la-Ronce, près Tours (Indre-et-Loire). Elle y fut rencontrée vers 1805 par les gardes du marquis de Beaumont, propriétaire de la forêt. Depuis lors, la famille de ce dernier s'est efforcée de propager cette remarquable espèce, d'abord appelée, dans la contrée, pomme *de Neige*, en raison de la blancheur et du fondant de sa chair. J'en suis redevable à mon honorable ami M. l'abbé de Beaumont, ancien vice-président du Comice horticole d'Angers et floriculteur émérite. Mon désir, en mettant aujourd'hui cette pomme dans la culture, était de la lui dédier, ainsi que je l'ai fait en 1865 pour la poire de ce nom figurant au tome Ier du présent *Dictionnaire*, mais il a préféré qu'elle rappelât par sa dénomination le lieu d'où l'arbre est sorti.

30. Pomme BEAUTÉ DE KENT.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Kentish Pippin (Langley, *Pomona*, 1729, planche 78, fig. 6). — 2. Peppin Kent (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui, de* 1798 *à* 1823, *ont formé sa collection*, p. 19, n° 449). — 3. Pepin de Kent (W. Forsyth, *Traité de la culture des arbres fruitiers*, traduit de l'anglais par Pictet-Mallet, 1805, p. 90, n° 21). — 4. Beauty of Kent (Société d'Horticulture de Londres, *Transactions*, 1818, t. III, p. 327).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, de longueur et grosseur moyennes, étalés, arqués, flexueux et légèrement cotonneux, surtout au sommet, brun clair lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* allongées, saillantes, larges et abondantes. — *Cousinets :* peu ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques-obtus, très-rapprochés du bois. — *Feuilles :* vert sombre, grandes, arrondies, acuminées, planes ou canaliculées, duveteuses en dessous, irrégulièrement

et fortement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* assez court, grêle, flasque, bien cannelé, rosé à la base. — *Stipules :* peu développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Les formes gobelet et cordon sont celles qui lui conviennent le mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique, ventrue, irrégulière, côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court, de force moyenne, inséré dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* grand, mi-clos, légèrement duveteux, à cavité très-irrégulière et très-prononcée. — *Peau :* unie, lisse, jaune brillant, amplement lavée et fouettée de carmin foncé, semée de petits points grisâtres et maculée de fauve olivâtre autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, mi-fine, tendre et peu serrée. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée et des plus savoureuses, quoiqu'à peine parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1729 Batty Langley figura fort exactement ce fruit, planche 78e de sa *Pomone britannique ;* c'est la première mention que nous en ayons pu trouver; William Forsyth, célèbre arboriculteur, le décrivit ensuite (1802), puis George Lindley (1831); mais, sur son origine, tous sont muets, ainsi que les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres. Ce dernier recueil m'apprend pourtant qu'elle fut, en 1818, soumise aux membres de cette Compagnie (t. III, p. 327). Enfin le docteur Hogg (1859), qui avoue n'en avoir pu découvrir l'âge ni la provenance, dit qu'avant 1820 on la multipliait déjà dans les pépinières de Brompton Park (*the Apple*, p. 33). Si l'on manque de renseignements positifs sur le lieu où poussa le pied-type du Beauty of Kent, chacun au moins regarde ce pommier comme appartenant à l'Angleterre, et probablement, ajouterons-nous, au comté dont il portait le nom dès 1729, alors que Langley le fit connaître. Son introduction chez nous date de 1835.

Observations. — J'ai reçu vers 1840, et longtemps propagé sans soupçonner mon erreur, une pomme exquise, dite Beauté de Kent, mais ne ressemblant en rien à celle, ainsi appelée, que je viens de décrire. Voici son signalement, bon à retenir pour éviter quelqu'autre méprise : *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique et côtelée. — *Pédoncule :* court et enfoncé. — *Œil :* petit, à cavité sans profondeur. — *Peau :* bronzée. — *Chair :* blanche, fine et croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, ayant un parfum fenouillé des plus savoureux. — *Maturité :* janvier-mars. = Il existe aussi, dans les jardins anglais, un pommier *Kentish Pippin*, cultivé depuis au moins cent cinquante ans; je le signale, afin que son nom, également porté par l'un des synonymes de l'espèce Beauté de Kent, ne soit cause ici d'aucune confusion.

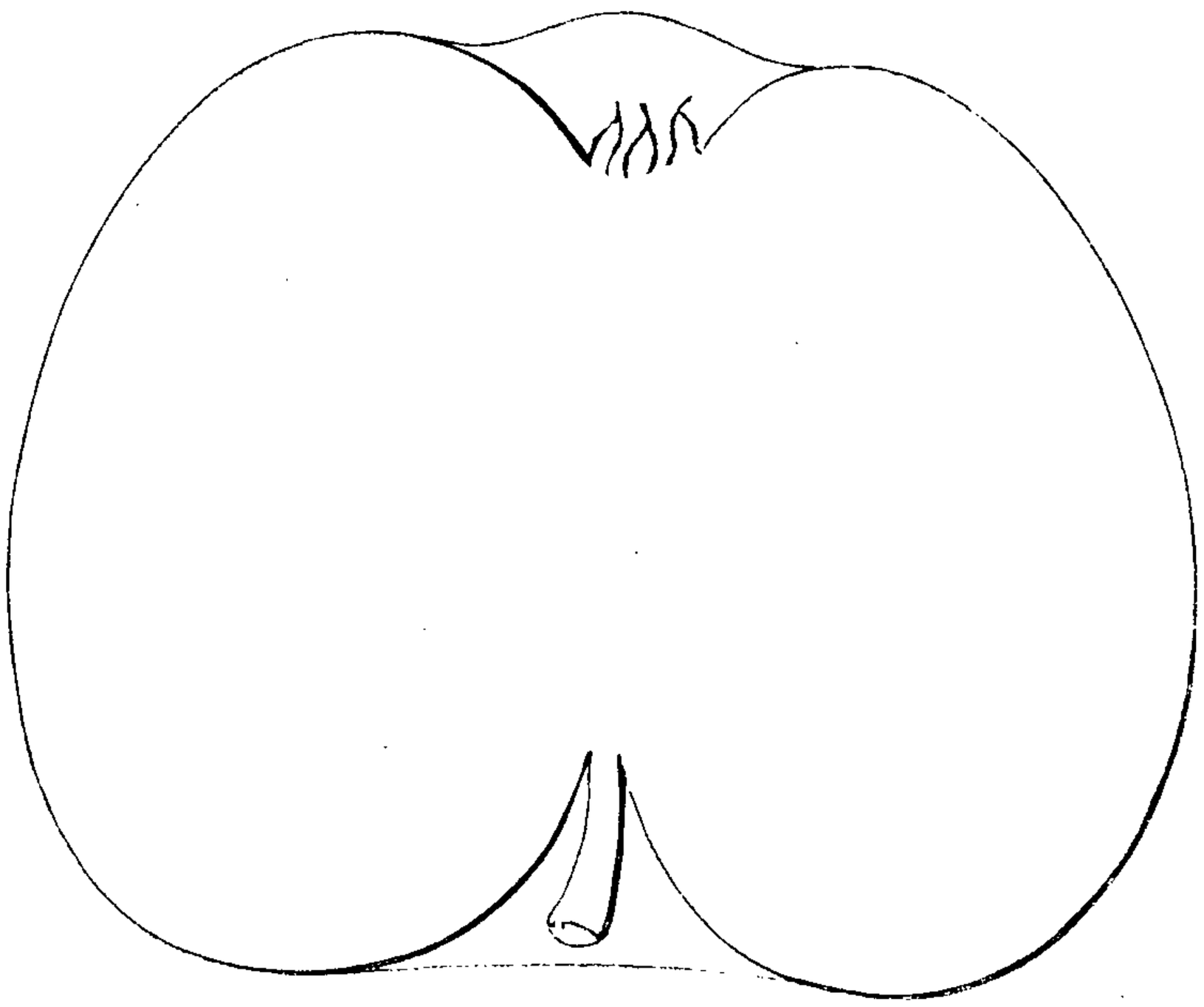
Pomme BEAUTY. — Synonyme de pomme *de Sutton*. Voir ce nom.

Pomme BEAUTY OF KENT. — Synonyme de pomme *Beauté de Kent*. Voir ce nom.

Pomme BEAUTY OF QUEEN. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

---

31. Pomme de BEAUVOYS.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, habituellement étalés, des plus gros et des plus longs, bien coudés, très-duveteux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, assez rapprochées. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, généralement acuminées, coriaces, planes, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* court, très-gros, faiblement cannelé. — *Stipules :* larges et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il fait de remarquables hautes-tiges; les formes buisson et cordon lui conviennent également; il est avantageux de le greffer sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, côtelée et mamelonnée au sommet, très-aplatie à la base et généralement un peu contournée dans son ensemble. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros et arqué, obliquement inséré dans un bassin très-profond et très-régulier. — *Œil :* grand, parfois mi-clos et parfois ouvert, rarement bien enfoncé, à cavité étendue et fortement mamelonnée sur les bords. — *Peau :* jaune-citron, lisse et brillante, semée de points gris très-espacés et peu apparents. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, tendre, non marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, acide, assez agréable.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

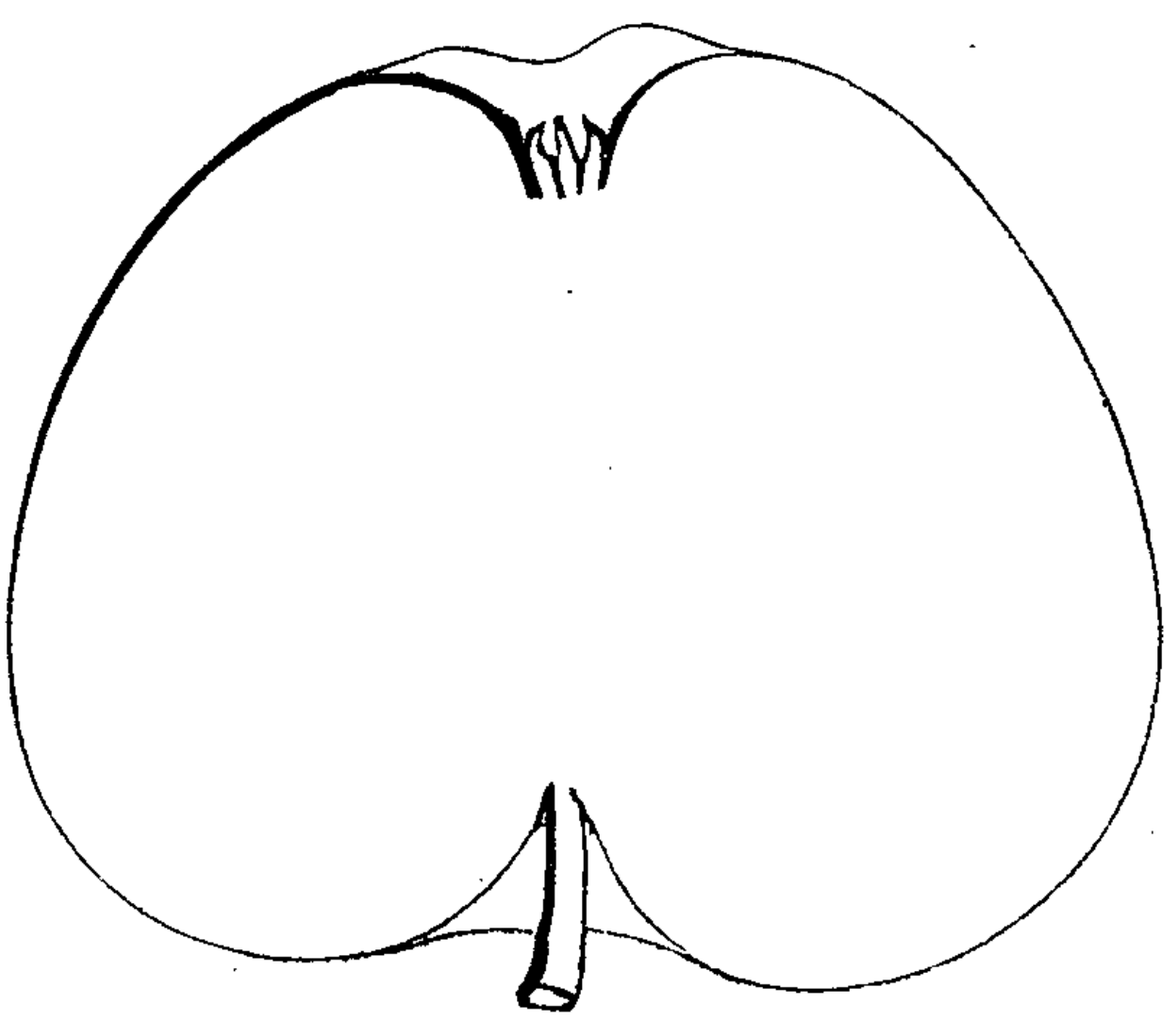
Historique. — En 1852 cette jolie pomme figurait pour la première fois dans mon *Catalogue* (p. 28, n° 51); elle provenait de la commune de Seiches, près Angers, où M. de Beauvoys, l'apiculteur si connu qui lui a donné son nom, l'avait gagnée vers 1844. Ce dernier est mort en 1863, laissant sur l'éducation des abeilles un *Traité* dont il existe plusieurs éditions.

Pomme BEC-DE-LIÈVRE. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

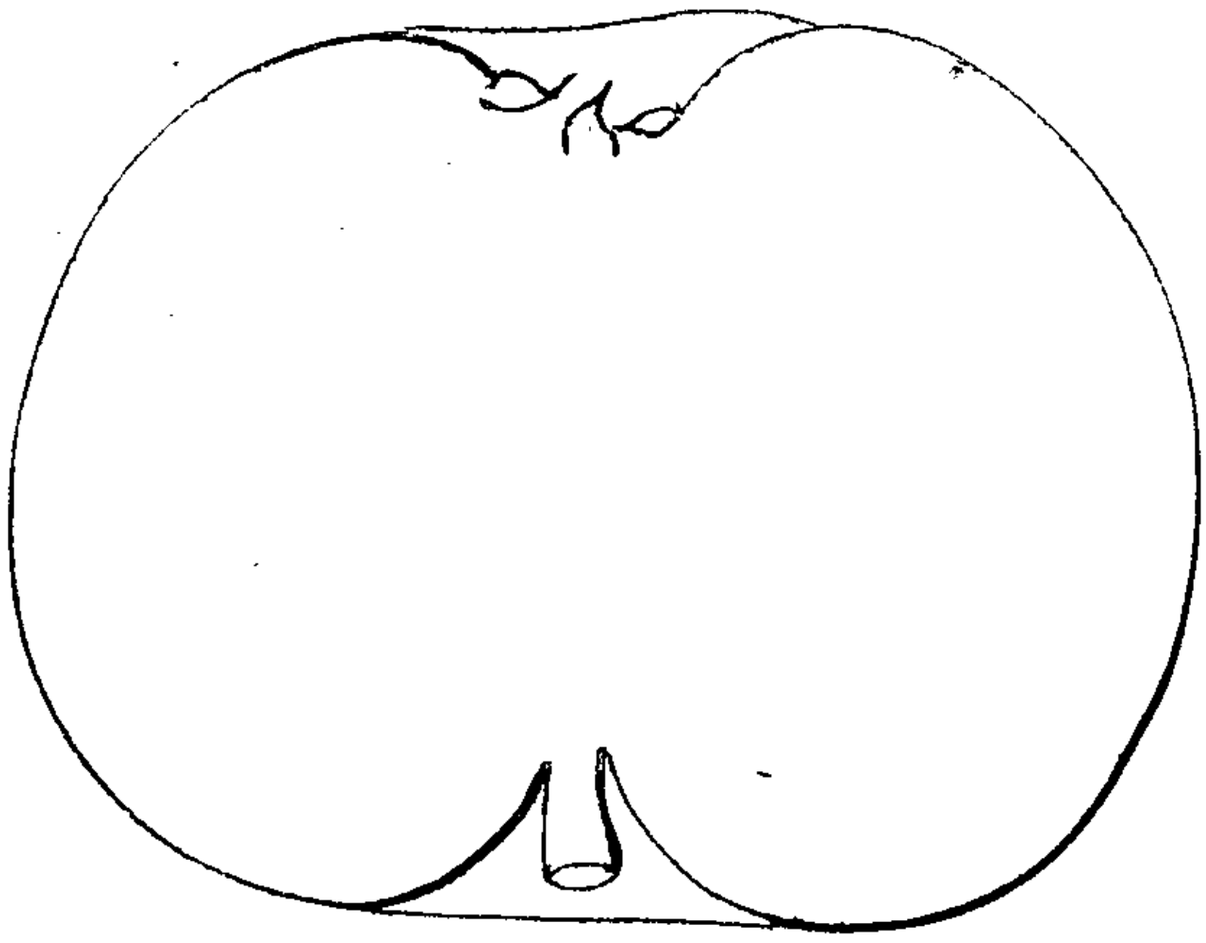
---

32. Pomme BEC-D'OIE.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, de grosseur et de longueur moyennes, étalés, à peine géniculés, légèrement duveteux et d'un brun très-cendré. — *Lenticelles :* petites, arrondies, grises et clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, cotonneux, brunâtres, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales, coriaces, très-épaisses, acuminées, à bords crénelés ou dentés. — *Pétiole :* court, épais, rougeâtre, non canelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur est trop modérée pour le destiner au plein-vent; il exige les formes gobelet ou cordon, et la greffe sur doucin ou paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* assez variable, elle est toujours côtelée près du sommet et se tient habituellement entre la conique obtuse et la globuleuse irrégulière, aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, ou court, généralement bien nourri, arqué, placé de côté dans un bassin étroit et peu profond. — *Œil :* grand, mi-clos, souvent contourné, légèrement enfoncé dans une large cavité à bords inégaux. — *Peau :* unie, jaune blanchâtre, nuancée de vert sur la partie exposée à l'ombre, amplement lavée de rouge-brique sur la face regardant le soleil, parsemée de points bruns et de gris clair, et plus ou moins maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, ferme, croquante et faiblement marcescente. — *Eau :* abondante, rarement bien sucrée, très-acide, non parfumée et parfois entachée de quelque amertume.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson.

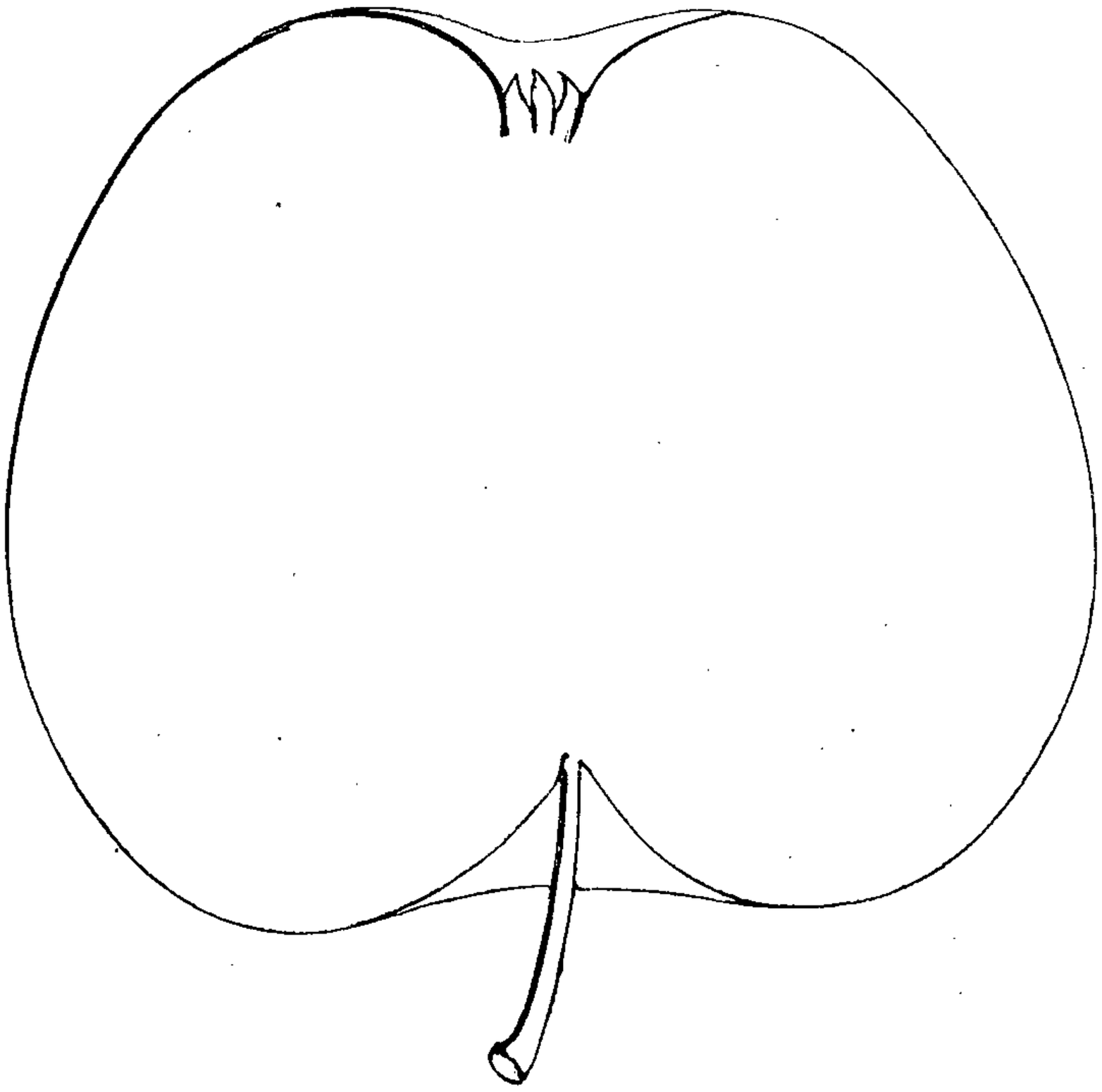
Historique. — Le nom porté par ce fruit lui vient sans doute de la teinte rouge-brique, assez semblable à celle d'un bec d'oie, que sa peau prend au soleil. En tout cas, de telles dénominations sont toujours fâcheuses, la nature ne les

justifiant jamais d'une façon constante. Dans la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* qu'en 1670 publia dom Claude Saint-Étienne, je lis pages 207-208 : « *Pomme de Bec d'Oyseau* semble à Caleville, sinon qu'elle est un peu plus grosse « et n'est pas rouge dedans; bonne aux Roys jusqu'en May. » Ce passage me paraît concerner la Bec-d'Oie, qui rappelle extérieurement, et beaucoup même, le Calleville rouge d'Hiver, ce dont chacun peut s'assurer ici, en comparant ces deux pommes. Sans rien affirmer, je me borne à produire mon opinion et à dire que je cultive cette espèce depuis au moins trente ans. En 1846 mon *Catalogue* l'annonçait déjà (p. 12), seulement il me serait impossible, aujourd'hui, d'indiquer la source d'où je l'ai tirée. Les Belges l'ont connue vers 1850, car en 1854 elle mûrissait à Geest-Saint-Remy, près Jodoigne, dans les pépinières de la Société Van Mons, ainsi qu'on le constate au tome Ier, p. 56 [*fruits à l'étude*], du recueil officiel de cet établissement. En 1867 je remarquai son nom parmi les pommes envoyées à l'exposition de la Société d'Horticulture de Paris, mais l'espèce à laquelle on l'avait appliqué, était fausse. C'est du reste un mauvais fruit, et plutôt à cuire qu'à couteau.

---

33. Pomme BEDFORDSHIRE FOUNDLING.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Cambridge Pippin (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 63, nº 120). — 2. Mignonne de Bedford (Alexandre Bivort, *Album de pomologie belge*, 1850, t. III, p. 35).



Description de l'arbre. — *Bois :* excessivement fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, souvent arqués, des plus longs, des plus gros, très-flexueux et très-cotonneux, rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, assez rapprochées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* coniques-arrondis, volumineux, couverts d'un épais duvet et plaqués contre l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur peu commune, ovoïdes, acuminées, luisantes, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, planes et à bords très-profondément dentés. — *Pétiole :* très-gros, assez

long, légèrement cannelé. — *Stipules :* extrêmement développées et souvent denticulées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Quoique très-vigoureux il ne fait pas de jolis arbres pour plein-vent, sa tige est trop peu droite; la greffe sur paradis lui convient beaucoup mieux que celle sur doucin, sujet sur lequel sa croissance exubérante le rend impropre à former des pommiers nains. On peut toujours, sans désavantage, l'utiliser comme gobelet ou cordon.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-obtuse régulière, ou conique-arrondie, mais toujours sensiblement côtelée. — *Pédoncule :* long ou assez court, généralement un peu grêle, profondément implanté dans un large évasement triangulaire. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, bien enfoncé, duveteux, entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune clair brillant, unicolore, faiblement nuancée de vert autour du pédoncule et semée d'assez gros et d'assez nombreux points brun-gris. — *Chair :* blanchâtre, fine ou mi-fine, tendre, odorante et croquante. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, aiguisée d'un acide fort agréable et possédant un parfum savoureux, mais rarement prononcé.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Le mot anglais *Foundling*, signifie : Enfant-trouvé; d'où suit qu'à lui seul le nom de la pomme Bedfordshire Foundling nous apprend qu'elle poussa spontanément dans le comté de Bedford. Mais à quelle époque?... Avant 1830, puisque George Lindley, son premier descripteur, la fit connaître en 1831, page 63 du *Guide to the orchard and kitchen garden*, sans parler, cependant, de l'âge qu'alors elle avait. Depuis, cette variété s'est promptement et généralement répandue. Les Américains, les Belges, les Allemands la cultivent; et chez nous, voilà déjà trente-quatre ans qu'on la multiplie. Elle brille souvent à nos concours pomologiques. En 1867 j'en admirai, à Paris, d'énormes spécimens exposés par les horticulteurs le Landais, de Caen, et Rouillé-Courbé, de Tours. Quant à moi, j'ai parfois récolté de ces pommes qui dépassaient de plus d'un tiers le volume du type figuré ci-dessus.

---

34. Pomme BEEFSTEAK.

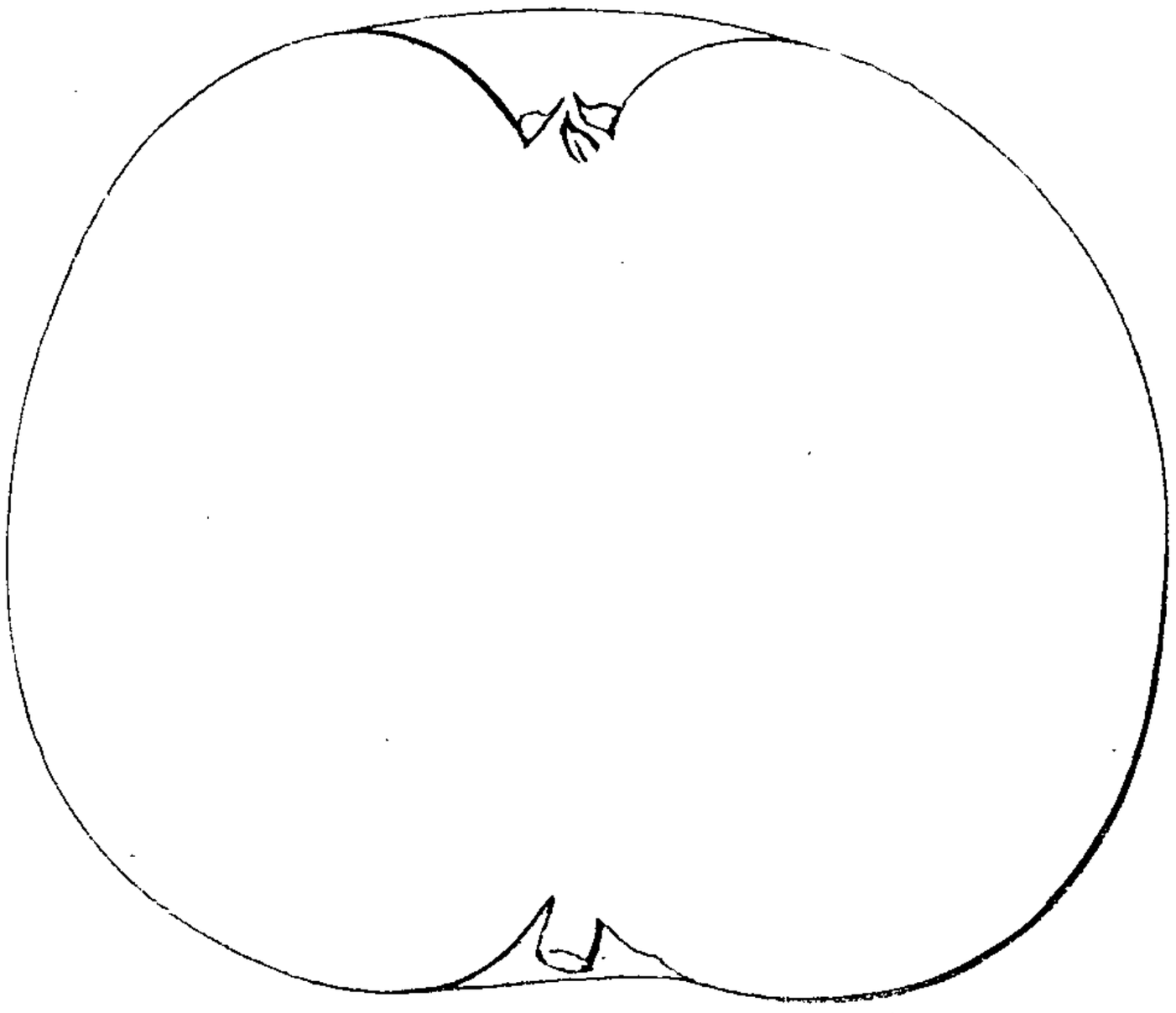
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, peu longs et de moyenne grosseur, très-coudés, légèrement cotonneux, rouge-brun amplement lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-allongés, duveteux, en partie collés contre le bois. — *Feuilles :* assez petites, uniformes, ovales, minces, quoique coriaces, courtement acuminées, régulièrement et finement dentées. — *Pétiole :* de longueur et de force moyennes, roide, carminé, à cannelure bien accusée. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il ne saurait, en raison de son manque de vigueur, faire de convenables hautes-tiges; mais en le greffant pour buisson ou cordon il prend un développement satisfaisant.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse assez régulière, quoique légèrement aplatie à la base. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, obliquement inséré dans une cavité peu prononcée. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à bassin uni, large et profond. — *Peau :* faiblement rugueuse, jaune pâle, nuancée dans l'ombre de gris et de vert, lavée, striée de rouge-brun sur le côté du soleil, et parsemée de larges points fauves entremêlés de quelques fines rayures. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, tendre, devenant aisément pâteuse. — *Eau :* peu abondante, sucrée, légèrement acide.

Pomme Beefsteak.



Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Charles Downing, en 1863, la fit connaître dans ses *Fruits and fruit trees of America* (p. 118). C'est effectivement une variété native des États-Unis et qui compte au plus une trentaine d'années. Elle provient, dit ce pomologue, de la ferme de Joël Davis, située sur le territoire d'Amesbury (Massachusetts). J'ai vainement cherché d'où lui pouvait venir le nom si *substantiel* qu'elle n'a cessé de porter depuis sa propagation. Rien, chez ce fruit, ne prête à pareille comparaison. Après tout, peut-être son obtenteur ou son promoteur s'appelait-il Beefsteak !

Observations. — On a quelquefois, même en Amérique, trouvé de grands rapports entre les variétés Beefsteak et Baldwin. Comme elles sont décrites en ce volume, il est facile de se convaincre de leur non identité. — La pomme *Garden*, également crue semblable à la Beefsteak, fut donnée pour synonyme à cette dernière par Downing, en 1863, dans l'ouvrage cité plus haut. En 1869, mieux renseigné, le même auteur (p. 90) affirme qu'on ne doit pas les réunir. Je rapporte son opinion sans l'appuyer ni l'infirmer, le pommier Garden m'étant inconnu.

Pomme de BELIN. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

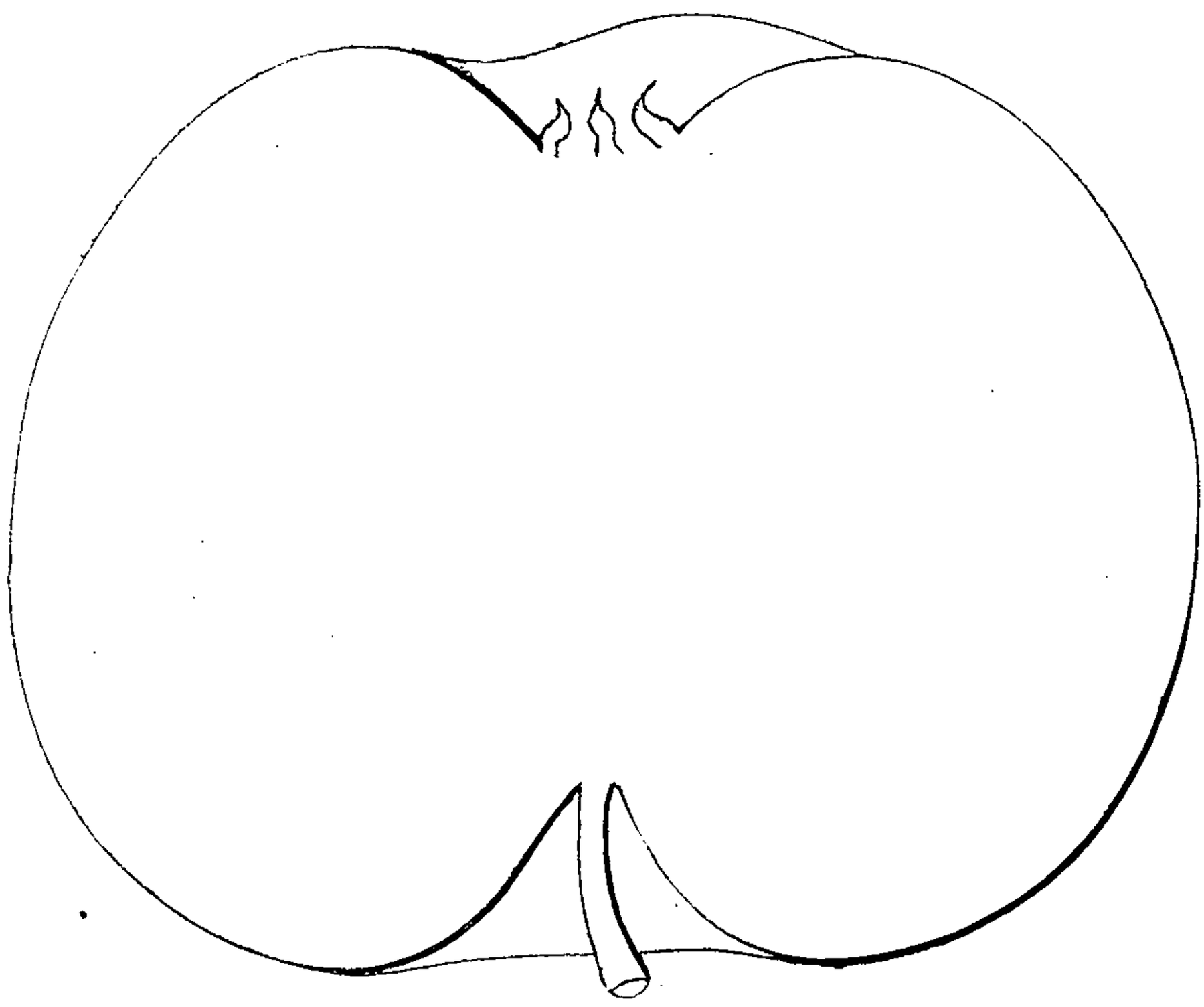
---

35. Pomme BELLE-AGATHE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, bien coudés et bien duveteux, vert olivâtre faiblement nuancé de rouge terne. — *Lenticelles :* grandes, allongées, peu abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* des plus volumineux, coniques,

sensiblement cotonneux, presque collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* assez court, très-gros, duveteux, à peine cannelé. — *Stipules :* longues, larges et fortement tomenteuses.

Pomme Belle-Agathe.



Fertilité. — Moyenne.

Culture. Il faut le greffer au ras de terre pour faire des tiges ; sa vigueur est telle, qu'il les forme droites et grosses; aussi pourrait-on le donner comme sujet à des espèces chétives destinées au plein-vent. Il ne saurait, cependant, convenir parfaitement pour buisson ou cordon, l'exhubérance de sa végétation nuit alors beaucoup trop à sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse, généralement plus large que haute et toujours plus ou moins aplatie à la base. — *Pédoncule :* assez long et assez fort, arqué, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* très-grand, ouvert ou mi-clos, à cavité large, de profondeur moyenne et dont les bords sont sensiblement irréguliers. — *Peau :* lisse, presque unicolore, d'un beau jaune légèrement verdâtre, lavée de rouge clair sur le côté frappé par le soleil et toute semée de gros points bruns souvent cerclés de gris. — *Chair :* jaunâtre, fine ou mi-fine, tendre et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, douée d'un savoureux parfum et d'une légère acidité.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété m'est venue de l'Allemagne, où généralement on la nomme *Purpurrother Agat*, mais elle n'appartient pas à ce pays. Le docteur Diel, nous apprend M. Oberdieck (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1860, t. I, p. 437), l'avait tirée de la Hollande vers le commencement de notre siècle, sous sa primitive dénomination : *Roode Tulp Kroon*, qu'elle perdit bientôt dans les cultures allemandes. Malgré son volume et sa bonté, ce joli fruit, que je propage depuis 1860, est encore assez rare chez nous.

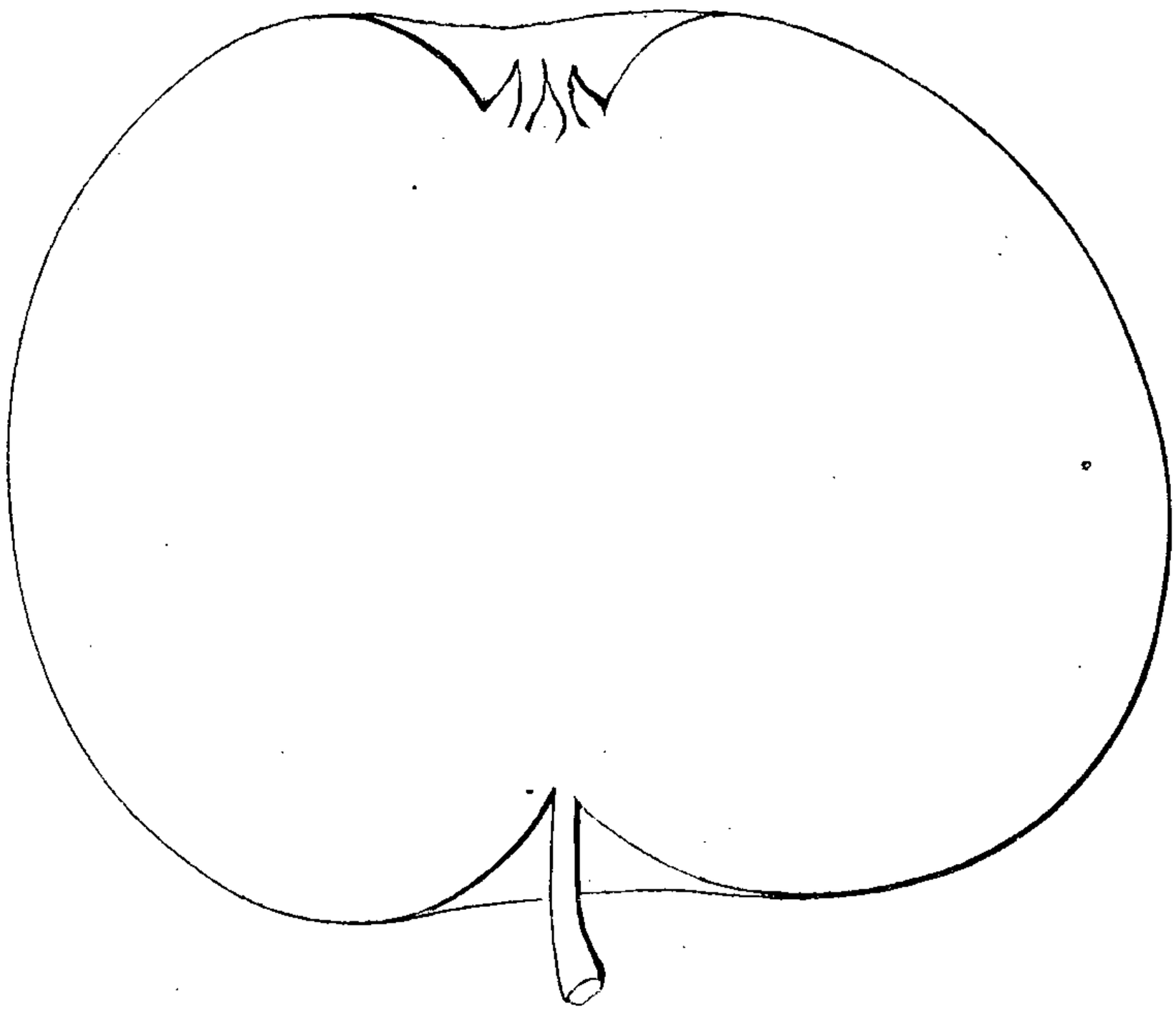
Observations. — Il existe en Belgique une pomme *Double-Agathe*, également originaire de Hollande, et qu'il ne faut pas confondre avec la Belle-Agathe.

M. Alfred Loisel l'a décrite en 1859 dans les *Annales de pomologie belge* (t. VII, p. 23); elle est, paraît-il, très-convenable pour le verger et d'une grosseur au-dessous de la moyenne.

---

36. Pomme BELLE-ANGEVINE.

Synonyme. — *Pomme* d'Angevine (Millet, *Mémoires de la Société d'Agriculture d'Angers*, 1833, t. III, p. 115).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralementétalés et arqués, très-coudés, gros et longs, légèrement cotonneux, brun olivâtre nuancé de rouge sombre. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clairsemées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, un peu duveteux, presque collés sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, arrondies, vert foncé en dessus, blanc verdâtre en dessous, longuement acuminées, planes et à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* assez long, roide, épais, faiblement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Comme arbre de plein-vent, sa tige, presque toujours géniculée, lui donne un vilain aspect; mais il fait de beaux gobelets et cordons, lors surtout qu'on l'a greffé sur paradis, sujet qui en atténue la vigueur au profit de la fructification.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, quelque peu contournée, plus large que haute et parfois légèrement pentagone. — *Pédoncule :* assez long, rarement bien nourri, implanté dans une cavité de profondeur moyenne. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, duveteux, à bassin large, profond, irrégulier. — *Peau :* unicolore, jaune clair, amplement maculée de fauve plus ou moins squammeux, autour du pédoncule, et semée çà et là de points blancs ou bruns cerclés de gris. — *Chair :* blanchâtre, croquante, peu serrée, assez tendre. — *Eau :* suffisante, souvent même abondante, rarement bien sucrée et cependant savoureuse et agréablement acidulée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — C'est une fille de l'Anjou, son nom l'indique, mais qui depuis longtemps a dépassé la jeunesse, car on la pourrait dire centenaire sans se tromper beaucoup. Les environs de Segré ont été son berceau. Pour premier descripteur elle eut notre savant concitoyen M. Millet, actuellement plus qu'octogénaire, et cependant toujours infatigable travailleur. Il s'en occupa en 1833, date à laquelle il fit paraître dans les *Mémoires* de la Société d'Agriculture d'Angers (t. III, pp. 1 à 120) un très-long et très-intéressant article sur les fleurs et les fruits nés dans le département de Maine-et-Loire. Cette variété fut signalée par lui sous le nom qu'elle portait à Segré : Pomme *d'Angevine*, mais nos jardiniers ont fini par le transformer en celui de Belle-Angevine, que la fameuse poire ainsi appelée chez nous leur a rendu très-familier.

Pomme BELLE D'AOUT. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur*. Voir ce nom.

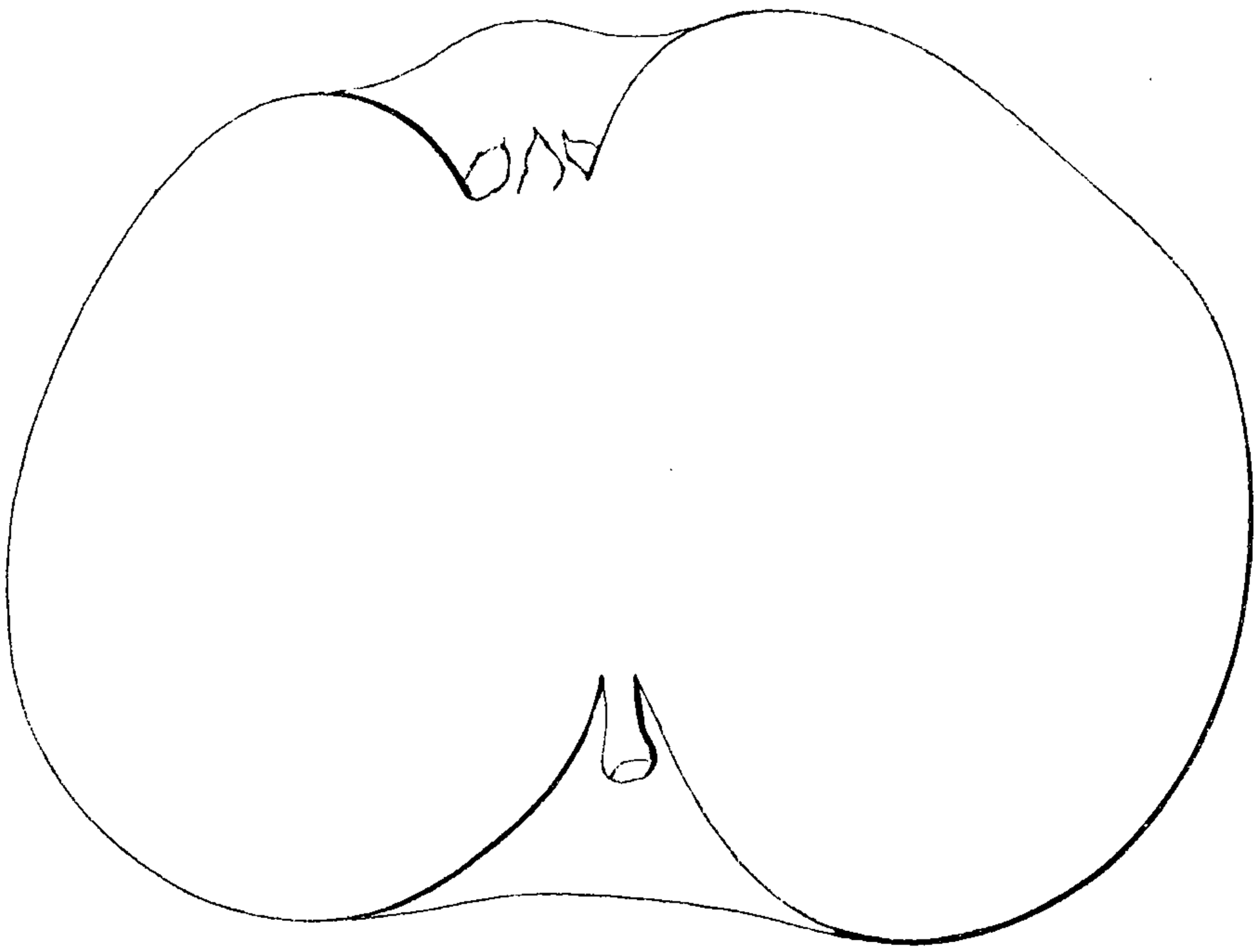
Pomme BELLE DES BOIS. — Synonyme de pomme *Belle du Bois*. Voir ce nom.

---

37. Pomme BELLE DU BOIS.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Louis XVIII (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 20; — e Alexandre Bivort, *Album de pomologie belge*, 1850, t. III, pp. 33-34). — 2. Belle des Bois (Alexandre Bivort, *ibid.*). — 3. Rhode-Island (*Id. ibid.*; — et Congrès pomologique, session de 1859, *Procès-Verbaux*, pp. 12-13). — 4. Roi d'Islande (*Id. ibid.*). — 5. Belle de Dubois (Duval, *Histoire du pommier et sa culture*, 1852, p. 53, n° 21). — 6. Reinette des Danois (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 47, note). — 7. Rhode-Islande Séedling (*Id. ibid.*).

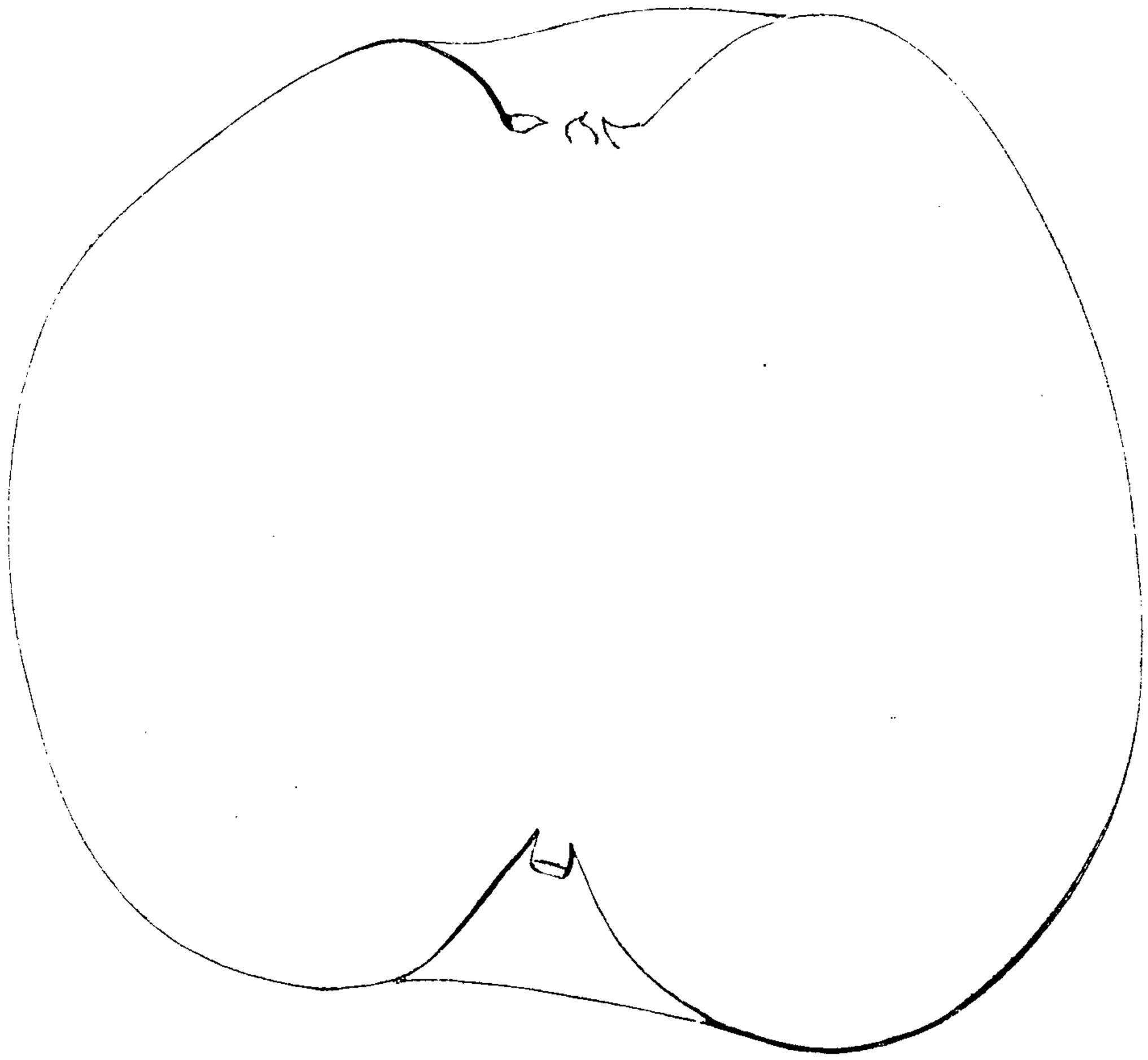
Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux et généralement érigés, longs, assez gros, légèrement coudés, bien duveteux, au sommet surtout, et d'un rouge-brun plus ou moins foncé. — *Lenticelles :* peu

abondantes, blanchâtres, arrondies, très-petites. — *Coussinets :* ressortis; leur arête, vive et saillante, descend presque d'un mérithalle à l'autre. — *Yeux :* petits, arrondis, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes ou moyennes, ovales-arrondies, vert clair en dessus, bien duveteuses et blanc verdâtre en dessous, acuminées, faiblement canaliculées, souvent contournées et régulièrement crénelées. — *Pétiole :* un peu grêle, de longueur moyenne, très-roide, carminé à la base et sensiblement cannelé. — *Stipules :* de grandeur et de largeur moyennes.

Pomme Belle du Bois. — *Deuxième Type.*



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Il se prête à toutes les formes, tant sa végétation est riche et régulière. Comme plein-vent nul arbre n'offre une tige plus droite; cependant il y a désavantage à l'y destiner, vu le volume de ses fruits, qu'alors la moindre bourrasque détache aisément. Le cordon et l'espalier, voilà ce qu'il lui faut pour que ses produits gagnent en beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, et parfois énorme. — *Forme :* presque toujours irrégulièrement globuleuse et beaucoup plus large que haute, côtelée près du sommet, qui souvent est un peu conique, mais aplatie à la base et généralement ayant un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, inséré dans une cavité des plus prononcées. — *Œil :* des plus grands, à courtes sépales, ouvert ou mi-clos, occupant le centre d'un vaste et profond bassin dont les bords sont fort inégaux. — *Peau :* unicolore, jaune clair

nuancé de vert, amplement maculée de fauve autour du pédoncule et toute parsemée de larges points blanchâtres. — *Chair :* légèrement verdâtre, surtout dans le voisinage des loges, tendre, mi-fine, croquante, non marcescente. — *Eau :* suffisante, acidulée, rarement bien sucrée, sans aucun parfum, et néanmoins de saveur agréable.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour la compote.

Historique. — Il est trois pommes qui depuis une vingtaine d'années ont constamment fait le désespoir des pépiniéristes et des jardiniers : ce sont les variétés *Belle du Bois*, *Joséphine* et *Ménagère*. De volume et de forme à peu près semblables, et par cela même fréquemment confondues, elles se sont, un beau jour, vues réunies en une seule espèce, au grand détriment de la nomenclature. Leurs nombreux synonymes, ainsi mélangés, n'ont effectivement que mieux embrouillé la question. A tel point, qu'une assemblée dont la compétence doit paraître suffisante — le Congrès pomologique — en dix ans changea trois fois d'avis sur l'identité de ces divers pommiers (voir *Procès-Verbaux du Congrès*, sessions de : 1857, p. 5 ; 1859, p. 5 ; 1860, p. 13). Actuellement — sauf l'attribution à la Belle du Bois du synonyme MONSTROUS PIPPIN, appartenant, nous le prouverons en son lieu, à la pomme Joséphine ou *American Gloria Mundi* — actuellement notre Congrès a rendu justice aux variétés ainsi méconnues. Il l'a fait en 1867, dans les termes suivants, que je reproduis littéralement :

« La confusion qui existe sur l'identité du pommier *Joséphine* et les variétés *Belle-Dubois* et *Ménagère*, NON ADMISES PAR LE CONGRÈS, ont donné lieu à divers synonymes qui s'appliquent tantôt à l'une, tantôt à l'autre de ces variétés ; nous citons les synonymes : *Gloria Mundi, Rhode-Island, Baltimore, Mammoth.*

« Comparons Joséphine et Belle-Dubois :

« Les rameaux de la JOSÉPHINE sont longs, plutôt flexueux que dressés, à épiderme brun foncé ; ses feuilles sont amples et souples, à dentelures profondes.

« Les rameaux de la BELLE-DUBOIS sont raides, droits, à entre-feuilles courts ; ses feuilles sont presque toujours érigées, gaufrées ou plissées, raides, d'un vert clair ou un peu terne.

« L'œil le moins exercé distingue à première vue l'arbre de la pomme *Joséphine* de celui de la *Belle-Dubois*. C'est cette dernière que l'on désigne généralement sous les noms de *Rhode-Island, Rhode Hisland Seedling* et *Reinette des Danois*.

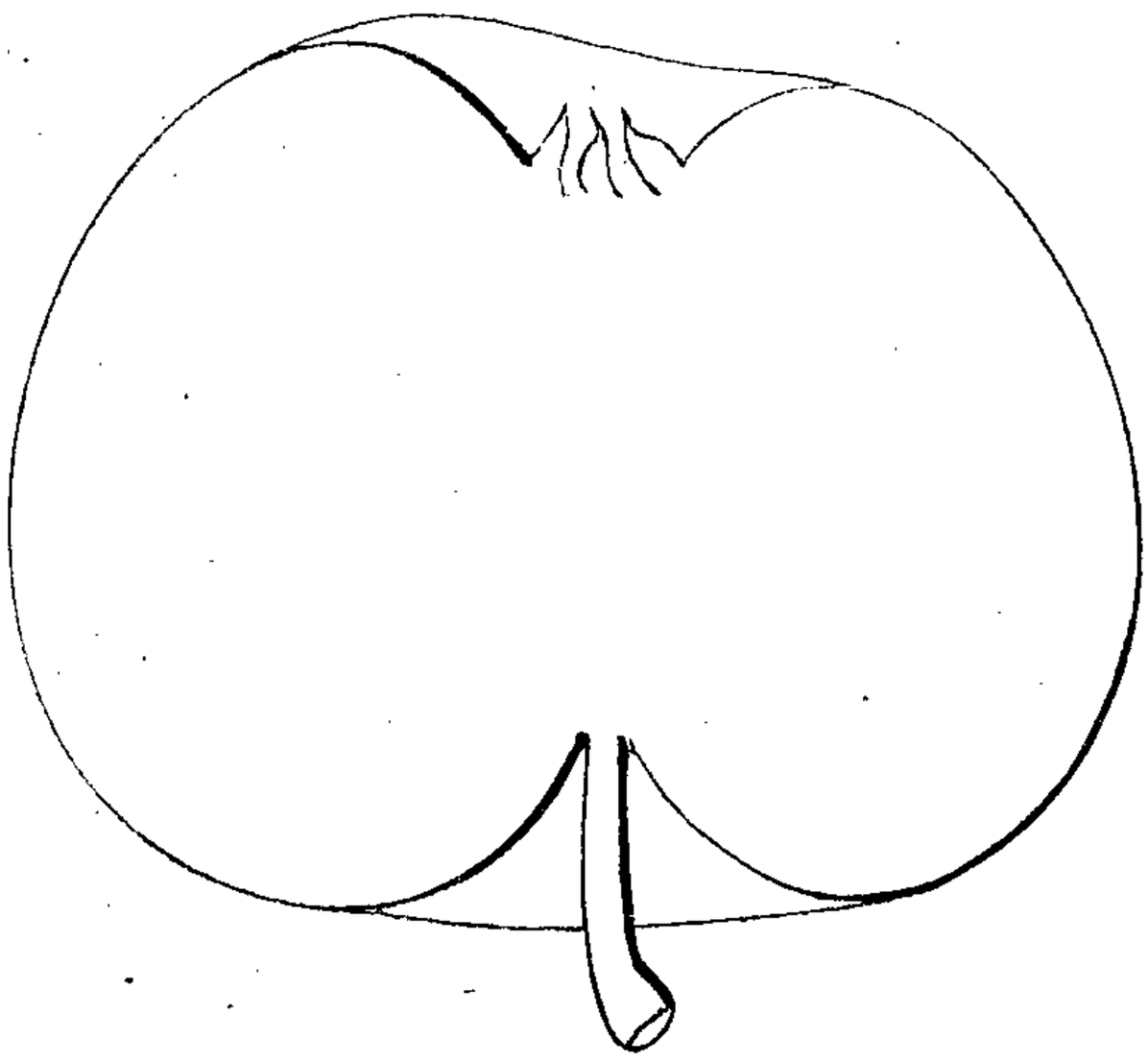
« Si nous passons à la pomme *Ménagère*, nous ne lui trouvons aucune analogie avec la pomme *Joséphine*. Le bois de la première est grêle, flexueux, à épiderme brun-noir, pointillé de nombreuses lenticelles blanches. Le fruit, qui surpasse en grosseur et en beauté celui des deux autres variétés, leur est inférieur en qualité ; il arrive plutôt à maturité. » (*Pomologie de la France*, t. IV, n° 47.)

Dans ce passage, qui témoigne d'une consciencieuse étude des trois pommiers si longtemps confondus, il importe de relever certaine erreur de fait dont la BELLE DU BOIS et la MÉNAGÈRE n'ont pu manquer, déjà, d'être victimes. Je veux parler de la *non-admission* que le Congrès affirme avoir prononcée contre ces intéressantes variétés qui furent, au contraire, formellement *admises* par lui dans sa session de 1860, ainsi qu'on le constate, pour la Ménagère, page 5 du *Procès-Verbal*, et page 13 pour la Belle du Bois. — Ce dernier fruit, dont l'origine m'échappe, était en 1841 dans toute sa nouveauté, ainsi que l'annonçait alors mon *Catalogue* (p. 3). Je l'avais tiré des pépinières de Louis Noisette, premier pomologue qui l'ait décrit et signalé (1839, *Jardin fruitier*, t. I, p. 201, n° 30). En orthographiant comme il l'a fait — Belle *du* Bois — le nom de ce pommier,

aussi appelé plus tard Belle *des* Bois, feu Noisette me conduit à penser que l'arbre-type poussa peut-être spontanément dans quelque taillis. S'il l'eût écrit différemment, j'y verrais plutôt avec Duval, qui le nommait en 1852 Belle *de Dubois*, une dédicace à son savant contemporain Louis Dubois, dont les travaux sur *le Pommier*, *le Poirier et le Cormier* seront toujours consultés avec profit, soit par les érudits, soit par les praticiens. Mais ce sont là simples conjectures et tout ce qu'à mon grand regret, je le répète, notes et souvenirs me fournissent sur cette énorme pomme.

---

38. Pomme BELLE DES BUITS.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, habituellement étalés, de grosseur et de longueur moyennes, légèrement flexueux et duveteux, rouge-brun fortement lavé de gris. — *Lenticelles :* allongées, grandes, bien espacées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-petits, ovoïdes, cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales, non acuminées pour la plupart, planes, à bords finement dentés. — *Pétiole :* court, de moyenne force, sensiblement cannelé. — *Stipules :* peu longues mais assez larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Greffé sur doucin ou paradis il se prête convenablement aux formes gobelet et cordon ; comme plein-vent, on en serait peu satisfait, vu sa vigueur trop modérée.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, sensiblement plus large que haute et presque toujours aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* long, assez grêle, profondément implanté dans une large cavité formant entonnoir. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, bien enfoncé, entouré de plis ou de gibbosités. — *Peau :* lisse, jaune clair, maculée de brun grisâtre autour du pédoncule, semée de gros et nombreux points roux, et parfois lavée de rose tendre sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, ferme, fine, légèrement croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, à peine acidulée, possédant un savoureux parfum.

Maturité. — Novembre-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Le propagateur de ce pommier, M. Bruant, pépiniériste à Poitiers, m'en offrait il y a huit ou dix ans des greffes et des fruits. J'ai contribué

le plus possible à répandre cette variété, très-digne de culture et dont l'origine m'est ainsi révélée par mon obligeant confrère :

« La Pomme *Belle des Buits* est très-commune dans les localités de notre département (la Vienne) qui avoisinent le Limousin, et surtout aux environs de Bussière. Elle est l'objet d'un grand commerce dans ces contrées, où elle porte également la dénomination de Pomme *Pierre*, non pas à cause d'un sieur Pierre qui l'aurait trouvée ou introduite, mais en raison de son excessive dureté au moment de la cueillette. Et ceci est considéré comme un grand avantage pour les cultivateurs, qui ramassent à l'aide de la pelle les fruits dans des tombereaux, les vident en tas, et les conservent ainsi pendant l'hiver, sans davantage s'en occuper. Cette pomme devient tendre à la maturité, d'une bonne qualité, et sa couleur appétissante en rend la vente facile sur les marchés. A force d'entendre vanter son mérite, je me suis décidé il y a déjà plusieurs années, à la propager. M. Guyot de la Rochère voulut bien m'en envoyer des greffes, prises dans sa propriété *des Buits*; de là son appellatif. » (*Lettre du 26 juin 1870.*)

Pomme BELLE DE CHATENAY. — Synonyme de *Reinette de Doué*. Voir ce nom.

Pomme BELLE DE CHÊNÉE. — Synonyme de pomme *de la Chesnaie*. Voir ce nom.

Pomme BELLE DE DOUÉ. — Synonyme de *Reinette de Doué*. Voir ce nom.

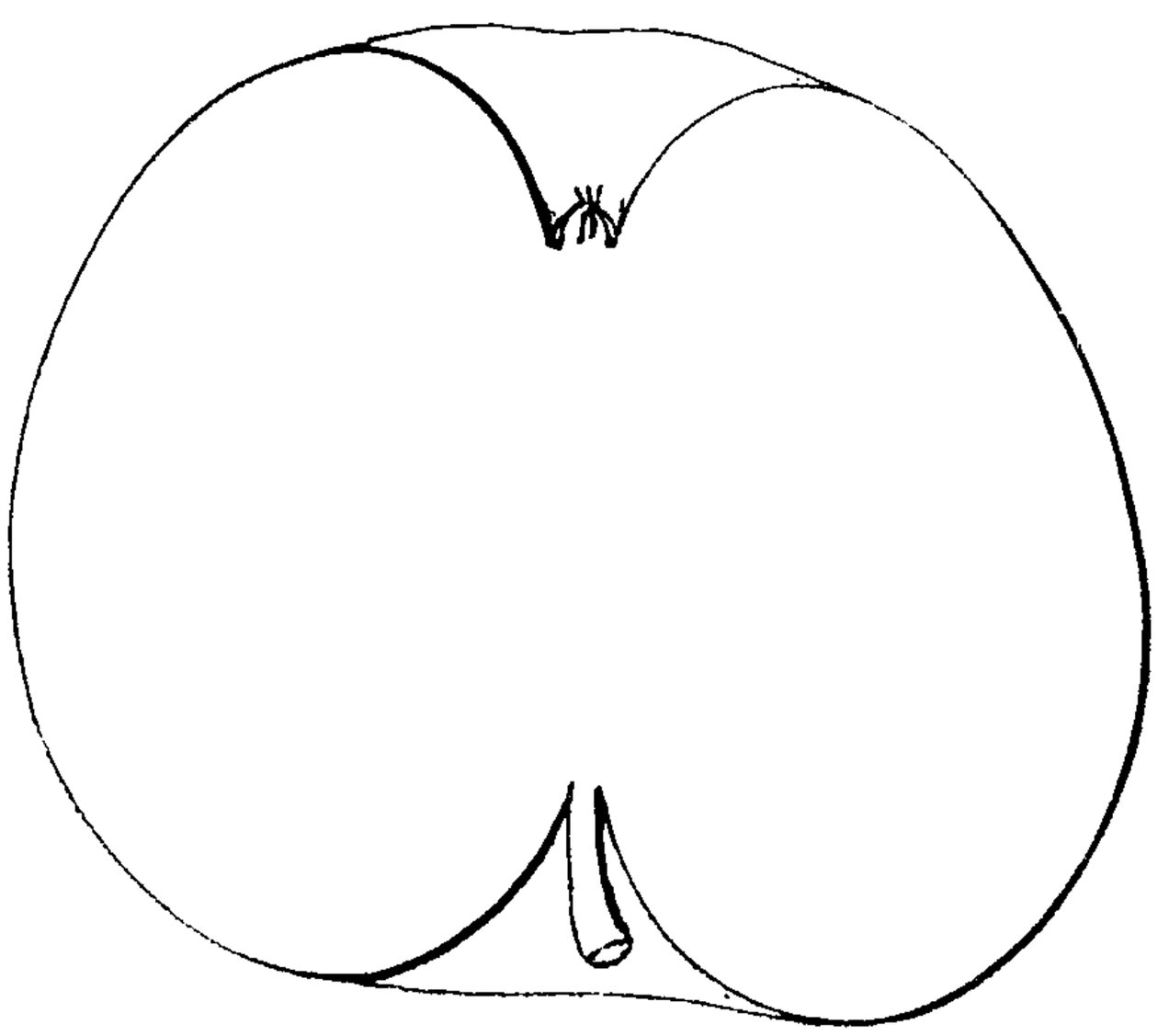
Pomme BELLE DE DUBOIS. — Synonyme de pomme *Belle du Bois*. Voir ce nom.

Pomme BELLE-FEMME. — Synonyme de pomme *Belle-Fille*. Voir ce nom.

---

39. Pomme de BELLE-FILLE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Belle-Femme (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 2. De Bonne-Fille (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 30, n° 15).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et assez longs, peu coudés, duveteux et brun-rouge. — *Lenticelles :* arrondies, petites, abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, cotonneux, en partie collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes, épaisses, ovales ou elliptiques, assez longuement acuminées, luisantes en dessus, duveteuses en dessous, légèrement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, carminé, souvent dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites et assez longues.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il est d'une végétation très-régulière et fait des tiges aussi droites que grosses ; je l'emploie même fréquemment pour greffer, comme plein-vent, des variétés peu vigoureuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, aplatie à la base, tournant au conique vers le sommet, et souvent moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez gros, surtout au point d'attache, inséré dans une cavité bien prononcée. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à bassin des plus profonds et dont les bords sont très-unis. — *Peau :* lisse, mince, luisante, jaune clair verdâtre, marbrée de fauve près l'œil et le pédoncule, quelque peu brunâtre sur la face exposée au soleil, et toute parsemée de larges points gris. — *Chair :* odorante, blanchâtre, tendre et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, douce et légèrement vineuse, ayant une saveur parfumée fort agréable.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Voilà encore un de ces vieux pommiers français dont l'origine se perd dans son ancienneté même. Ce fut lui qu'évidemment Olivier de Serres désigna, dès 1600, sous le nom de Belle-Femme, et c'est lui positivement qu'en 1667 Merlet caractérisa de la sorte :

« La pomme de *Belle-Fille* est une grosse Pomme jaune, lice, d'une eau fort sucrée, qui est une espece de gros Courpandu. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 155.)

Le moine Claude Saint-Étienne connut également cette variété, qu'il décrivit trois ans après Merlet, mais beaucoup moins bien que ce dernier :

« *De Belle-Fille* — dit-il — est longuette et grosse comme grosse Raineite jaunatre, bonne à la my-Octobre. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 211.)

On le voit par ces descriptions, notre Belle-Fille se rapporte exactement à celle de ces deux auteurs, qui malheureusement ne nous ont, non plus que leurs successeurs, transmis aucun détail sur son lieu de naissance. Je le regrette, peu de pommiers étant aussi méritants que celui-là ; et je ne suis pas seul de cet avis, comme va le démontrer le passage suivant, écrit en 1852 par M. Duval, arboriculteur fort habile, résidant aux environs de Meudon :

« ..... Assez volumineux, ces fruits, lorsqu'ils sont mûrs, ce qui arrive de novembre en janvier, prennent une légère couleur jaune et répandent une forte odeur ; ils sont très-tendres à manger et l'on peut en faire d'excellentes compotes. L'arbre est un des plus fertiles que je connaisse ; il faut que son bois soit d'une grande force, pour porter une telle quantité de fruits très-lourds et aussi gros.... Un de ces arbres, planté dans mon jardin, avait une tête énorme chargée de fruits ; le vent, ne pouvant ni l'ébranler ni faire tomber les fruits, fit tant, qu'il parvint à le fendre par moitié, du haut en bas. Je coupai et rafraîchis proprement l'endroit de la cassure, et depuis huit ans il n'a cessé de végéter et de donner des fruits, quoiqu'ayant la moitié du corps à l'air.... C'est une de ces pommes qui, mieux connues, pourraient rendre service à des cultivateurs souvent fort embarrassés pour greffer leurs sauvageons... Si l'on greffait ce pommier sur paradis, et qu'on éclaircît les fruits, nul doute qu'on n'obtînt des pommes de première grosseur. » (*Histoire du pommier et sa culture*, pp. 51-52, n° 18.)

Observations. — En 1867 j'ai reçu de Paris, sous le nom Belle-Fille, une petite pomme arrondie-écrasée, presque entièrement lavée de rouge-brun clair, fouettée de carmin vif au soleil et très-maculée de fauve autour du pédoncule. Ce

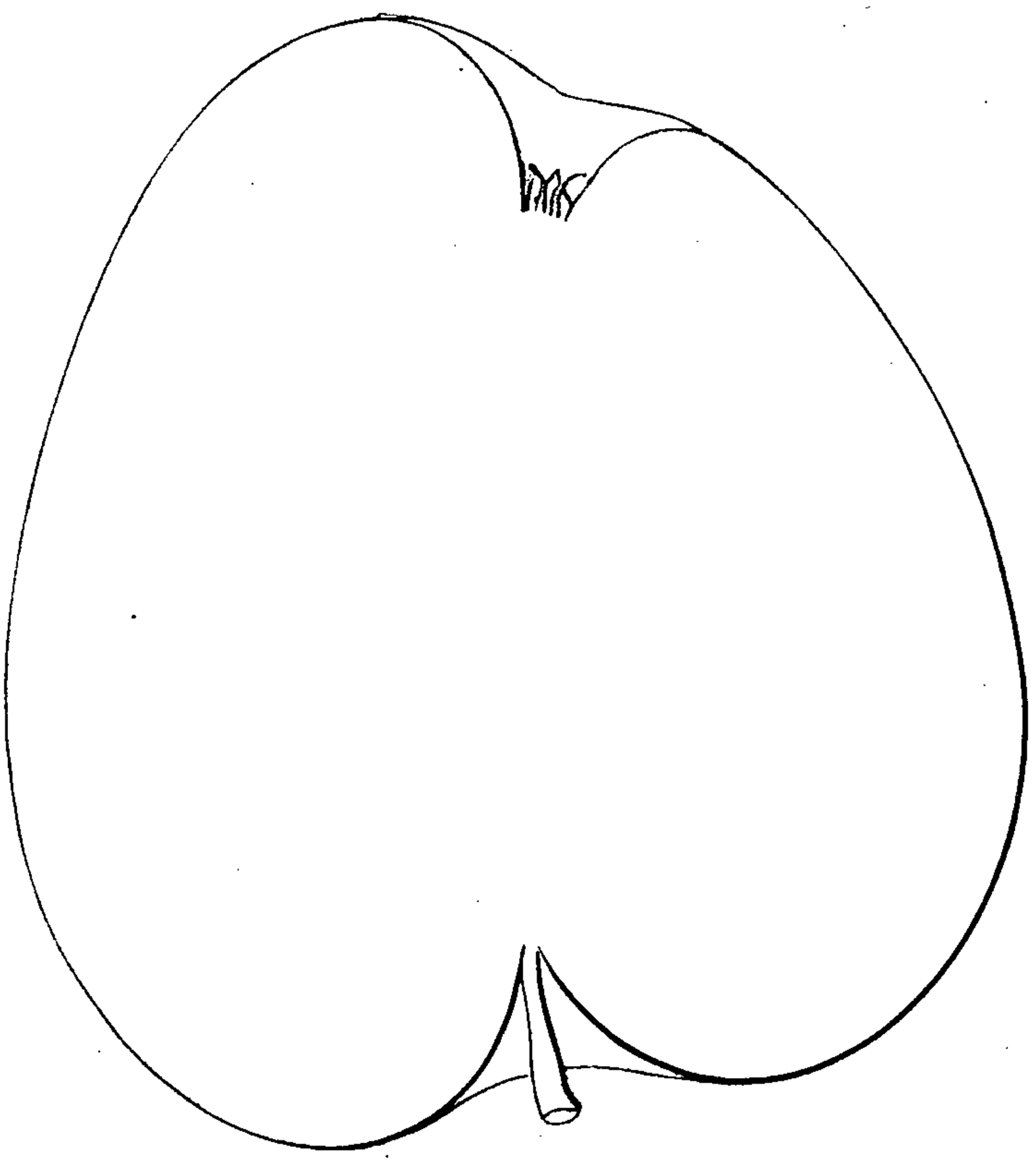
n'est donc pas là notre Belle-Fille, si conforme aux types décrits par Merlet et Saint-Étienne. Aussi je la signale, cette fausse variété, afin qu'on l'arrête au passage. — On doit également veiller à ne pas confondre, avec la Belle-Fille, la Belle-Fille normande, dont l'article vient ci-après, et de même la Reinette grise, qui compte une Belle-Fille parmi ses synonymes.

Pomme BELLE-FILLE. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

---

40. Pomme BELLE-FILLE NORMANDE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Belle-Fille du Pays de Caux (Renault, *Notice sur la nature et la culture du pommier*, 1817, pp. 30-31). — 2. Dameret [des environs d'Aumale] (*Id. ibid.*). — 3. De Damoiselle [dans l'Orne] (*Id. ibid.*). — 4. De Livre (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux et assez gros, un peu courts, étalés, très-géniculés, duveteux, brun verdâtre nuancé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies, larges et abondantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, collés en partie sur l'écorce et ayant les écailles saillantes. — *Feuilles :* très-grandes, minces, ovales, vert clair brillant en dessus, blanc verdâtre en dessous, sensiblement ondulées, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* blanc jaunâtre, nuancé de rose à la base, long, bien nourri, mais peu rigide et rarement très-cannelé. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Il croît trop lentement pour que nous conseillions de toujours le destiner à la haute-tige, en le greffant au ras de terre ; comme gobelet ou cordon

il est d'un bien meilleur rapport, quand surtout on l'a écussonné sur doucin, où il fait de jolis pommiers nains.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique allongée, ayant un côté moins volumineux que l'autre, et souvent déprimée au sommet, qui est fortement plissé. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, implanté dans une étroite mais assez profonde cavité. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à bassin variant beaucoup en ses dimensions. — *Peau :* unie, jaune brillant, lavée de rose clair sur la partie frappée par le soleil, maculée de fauve verdâtre autour du pédoncule et couverte de larges points roux. — *Chair :* assez blanche, peu compacte, tendre, non marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée.

MATURITÉ. — Novembre-Février.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Connue depuis un siècle au moins dans la Normandie, surtout au Pays de Caux (Seine-Inférieure), dont on la croit originaire, la Belle-Fille normande est à la fois fruit à couteau et fruit de pressoir. Mais si sur nos tables elle produit le plus bel effet par sa grosseur et son ravissant coloris, elle s'y voit préférer, pour leur qualité, nombre de ses congénères. Et de même au pressoir, où son rôle est très-secondaire. Renault, dans sa *Notice sur la nature et la culture du pommier*, lui consacrait les lignes suivantes en 1817 :

« Le pommier de *Livre*, qui tire son nom de la grosseur et de la pesanteur de son fruit, est la *Belle-Fille du Pays de Caux*, la *Demoiselle* de l'Orne, le *Dameret* des environs d'Aumale... Ses pommes sont allongées, d'une saveur douce et agréable.... Elles entrent pour peu de chose dans les combinaisons de cidre de bonne qualité. Cet arbre demande un terrain bas, frais, sans humidité et exposé au soleil de dix heures, autrement on le cultiverait presque inutilement. » (Pages 31 et 32.)

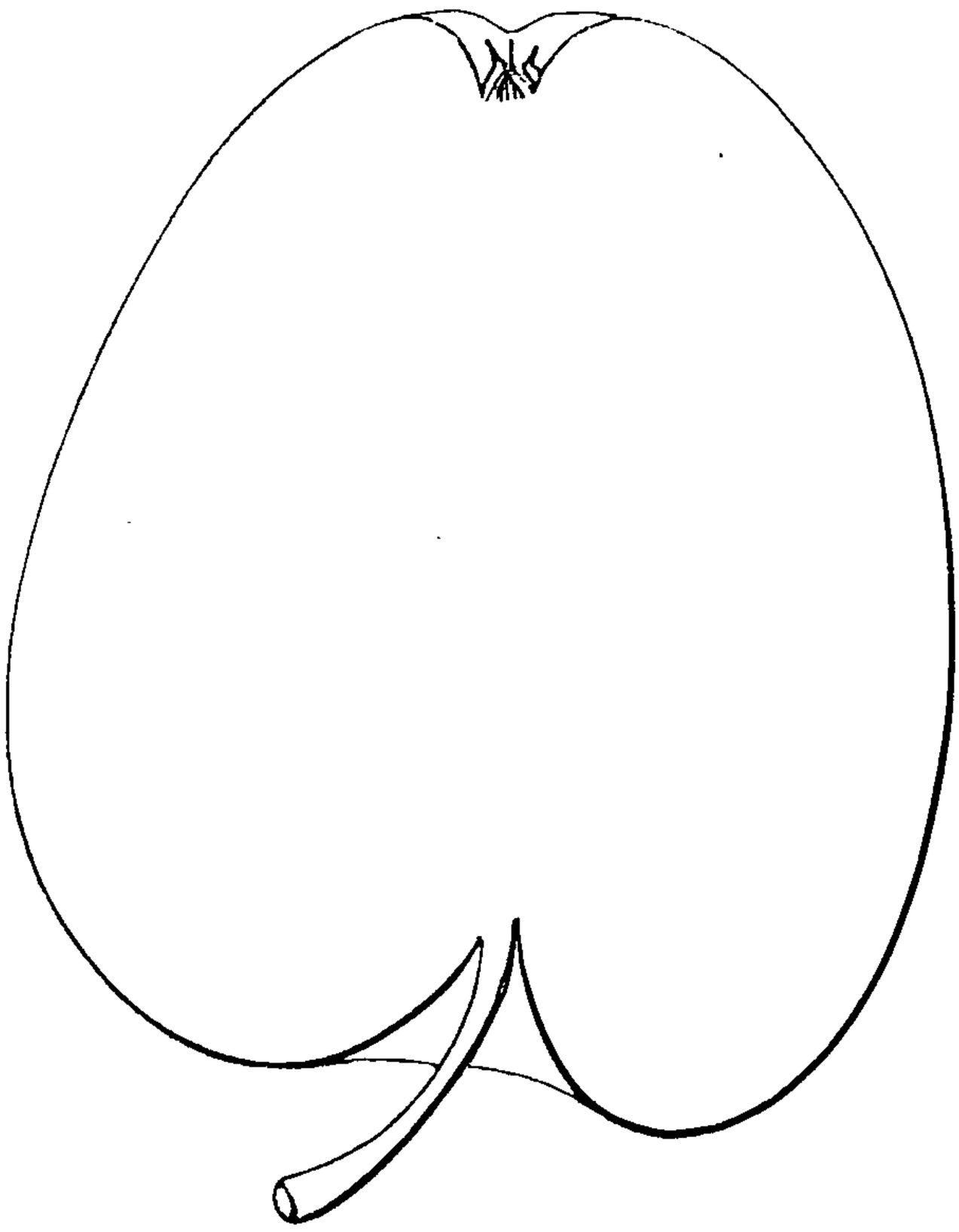
Observations. — Après avoir signalé, dans le précédent article, une fausse pomme de Belle-Fille venue des environs de Paris, j'en dois faire autant pour la Belle-Fille normande, ayant reçu ainsi étiqueté, et de la capitale également, un arbre dont les produits n'ont aucune espèce de rapport avec ceux de la variété ici décrite. Ils sont en effet sphériques, à peau verte, rugueuse, réticulée et ponctuée de brun. Mûrs en décembre, je les ai généralement trouvés de deuxième qualité. — La pomme *Linnée*, ou Linnœus Pippin, offre quelque ressemblance avec notre Belle-Fille normande, mais seulement pour l'extérieur, et encore est-elle beaucoup moins grosse. Quant au mérite des deux fruits, la Linnée, variété de premier ordre, laisse loin derrière elle les produits de l'autre pommier. — Il existe, et nous la caractériserons à son rang alphabétique, certaine espèce dite d'*Une Livre*, qu'il ne faut pas supposer la même que la Belle-Fille normande ; méprise facile à commettre en raison du synonyme pomme *de Livre*, appartenant depuis longtemps à cette dernière.

POMME BELLE-FILLE DU PAYS DE CAUX. — Synonyme de pomme *Belle-Fille normande*. Voir ce nom.

---

41. Pomme BELLE-FLEUR.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Belle-Fleur d'Été (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1820, t. IV, p. 278). — 2. Belle d'Aout (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, t. I, p. 197, n° 11). — 3. Belle-Flower (Pépinières de Tours et d'Angers, 1845-1855).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez longs, très-gros et géniculés, excessivement cotonneux et d'un rouge-brun amplement lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, arrondis, couverts de duvet, entièrement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* court, épais et roide, presque toujours dépourvu de cannelure. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Il est avantageux comme haute tige, poussant vite, droit, et devenant très-gros. Greffé sur paradis il fait de beaux cordons ainsi que d'assez jolis buissons, et gagne beaucoup en fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, habituellement assez régulière et pentagone, mais quelquefois, cependant, ovoïde arrondie, bosselée et contournée, surtout vers le sommet, qui toujours est sensiblement côtelé. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, un peu grêle, renflé à ses extrémités, inséré dans une étroite et profonde cavité. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à peine enfoncé, bosselé et plissé sur les bords. — *Peau :* lisse, mince, jaune clair et verdâtre, ponctuée de brun et de gris, lavée de rose sur le côté de l'insolation, où elle est également plus ou moins tachetée et fouettée de rouge-cerise. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, tendre, peu croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, bien parfumée.

Maturité. — Vers la mi-septembre et se prolongeant parfois jusqu'en février.

Qualité. — Première.

Historique. — Le botaniste Poiteau décrivit en 1846 la Belle-Fleur dans sa

Pomologie française et lui assigna presque deux origines, sans se prononcer ni pour l'une ni pour l'autre :

« Cette pomme — écrivit-il — inconnue à Duhamel (1768), est cultivée depuis cinquante ans dans les pépinières de MM. Noisette. On dit même que c'est M. Noisette père qui l'a trouvée dans la forêt de Sénard.... Elle se range naturellement entre les Calvilles et les Pigeonnets. L'arbre qui la porte a aussi parfaitement l'air de famille particulier à cette petite tribu.... J'ai connu dans ma jeunesse une pomme *de Boutigné* qui ressemblait beaucoup à celle-ci, si ce n'est la même ; alors elle serait ancienne et n'aurait pas été trouvée dans la forêt de Sénard, à la fin du siècle dernier, comme on l'a dit. « (Tome IV, n° 31.)

Ce rapprochement fait de mémoire, par Poiteau, manque d'exactitude. Je connais la *Boutigné*, propagée dans l'Ouest en 1830 par Léon Leclerc, député de Laval et grand amateur d'arbres fruitiers, elle diffère essentiellement de la Belle-Fleur et n'est autre que le *Calleville rose*, dont l'article vient ci-après. La version qui donne au présent pommier la forêt de Sénard (Seine-et-Oise) pour berceau à la fin du XVIII[e] siècle, acquiert donc ainsi plus de vraisemblance. Toutefois je dois constater qu'en 1670 une pomme Belle-Fleur existait déjà ; elle fut alors, mais sans aucune espèce de description ni de renseignements, citée pages 207 et 211 de la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* du moine Claude Saint-Étienne.

Observations. — Poiteau [et d'après lui d'autres l'ont répété] assure que la Belle-Fleur se conserve jusqu'en mai. Pour moi, février est son point extrême de maturité. Quant à Noisette, qui la surnommait *Belle d'Août* en 1839 (*Jardin fruitier*, t. I, p. 197), il se contente de lui assigner les mois de septembre et d'octobre, ajoutant « qu'elle dure peu. » En effet, passé novembre, cette pomme devient pâteuse, mais reste saine, cependant, encore assez longtemps. — La Red Belle-Fleur, ou *Belle-Fleur rouge* des Américains, se mange de novembre à janvier et n'est pas identique avec le fruit que nous venons d'étudier.

POMME BELLE-FLEUR D'AUTOMNE. — Synonyme de *Belle-Fleur de Brabant*. Voir ce nom.

---

42. POMME BELLE-FLEUR DE BRABANT.

Synonymes. — *Pomines :* 1. BON-POMMIER D'AUTOMNE (F. C. Bonnelle, *le Jardinier d'Artois*, 1766, p. 243 ; — et Auguste Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 47). — 2. BRABANSCHE BELLE-FLEUR (John Lindley, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1833, 2[e] série, t. I, p. 295). — 3. BRABANT BELLE-FLEUR (*Id. ibid.*). — 4. BELLE-FLEUR D'AUTOMNE (Auguste Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 47). — 5. KEULEMANS (*Id. ibid.*). — 6. STRIEPING (*Id. ibid.*). — 7. WINTER BELLE-FLEUR (*Id. ibid.*). — 8. GLOIRE DE FLANDRE (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 42, n° 41). — 9. IRON (*Id. ibid.*).

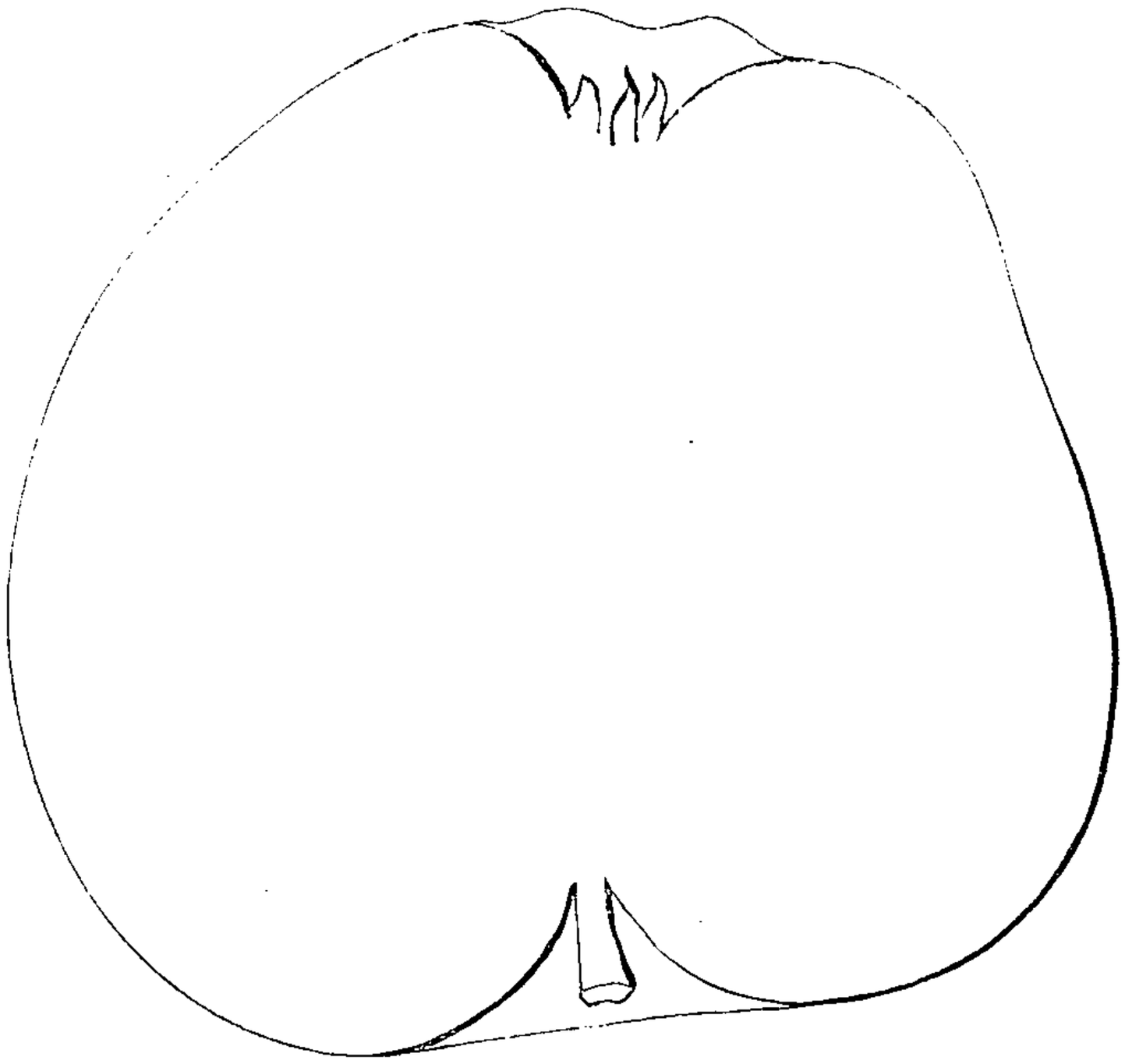
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, surtout à la base, longs et gros, géniculés, duveteux, brun rouge nuancé de vert olivâtre. — *Lenticelles :* un peu allongées, moyennes, rapprochées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, cotonneux, coniques obtus, rarement bien éloignés du bois. — *Feuilles :* abondantes, assez grandes, ovales ou ovales allongées, vert clair au-dessus, grisâtres et tomenteuses en dessous, acuminées, planes ou relevées en gouttière, régulièrement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de

longueur et de grosseur moyennes, roide et cannelé. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — La haute-tige, pour le verger, est la forme qui lui convient avant tout, quoiqu'il puisse aussi faire, sur doucin et paradis, de beaux gobelets ou de vigoureux cordons.

Pomme Belle-Fleur de Brabant.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* assez inconstante, et souvent contournée, elle passe le plus habituellement de la conique-raccourcie à l'ovoïde-arrondie, mais elle est toujours plus ventrue d'un côté que de l'autre et fortement plissée au sommet. — *Pédoncule :* gros, très-court, arqué, obliquement inséré dans une étroite et profonde cavité. — *Œil :* grand, mi-clos, rarement bien enfoncé. — *Peau :* unie, mince, à fond jaune clair, en partie lavée de rose tendre et de rouge-cerise, jaspée, rayée de pourpre, ponctuée de brun et de gris. — *Chair :* blanche, tendre, peu compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, légèrement acidule et douée d'un parfum particulier assez délicat.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — John Lindley, ancien vice-secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres, me paraît avoir été le premier descripteur de ce fruit. Il le présenta le 5 février 1833 à l'examen de ses collègues, et lut dans cette même séance un article où nous voyons que la Belle-Fleur de Brabant lui avait été envoyée, de Harlem, par le pépiniériste Schneevooghts (*Transactions* de ladite Société, 2e série, t. I, p. 295). Elle passe, en effet, pour être d'origine hollandaise; et quand on sait qu'on la cultive communément dans le Limbourg, les provinces wallonnes et la Flandre, il ne vient pas à l'esprit de le contester. Les Belges, qui l'estiment beaucoup, lui prêtent des propriétés et des mérites sur lesquels je ne puis me prononcer, mais que je dois néanmoins signaler :

« Cette pomme — dit M. Auguste Royer (1854) — est de première qualité pour les vergers; comme élément de fabrication du vinaigre elle pourvoit à un besoin essentiel dans nos provinces, où la vigne n'est pas cultivée sur une grande échelle. Elle se conserve tout l'hiver; dans cette partie de l'année, c'est un fruit qui est à la portée des classes pauvres; on la consomme,

de préférence, cuite et en compote avec une addition de vin rouge, et mieux encore de vin blanc. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. II, pp. 47-48.)

La Belle-Fleur de Brabant fut importée dans les jardins français en 1836, mais ne s'y propagea que fort lentement; aujourd'hui elle y est même encore assez rare.

Observations. — La pomme de Sarreguemines possède aussi, comme la présente, le synonyme *Bon-Pommier;* veiller alors à ne pas confondre ces deux fruits, dont l'un, la Sarreguemines, est de trois mois plus tardif que l'autre.

Pommes BELLE-FLEUR DOUBLE. — Synonymes de pommes *Belle-Fleur longue* et *Petit-Bon*. Voir ces noms.

Pomme BELLE-FLEUR D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur*. Voir ce nom.

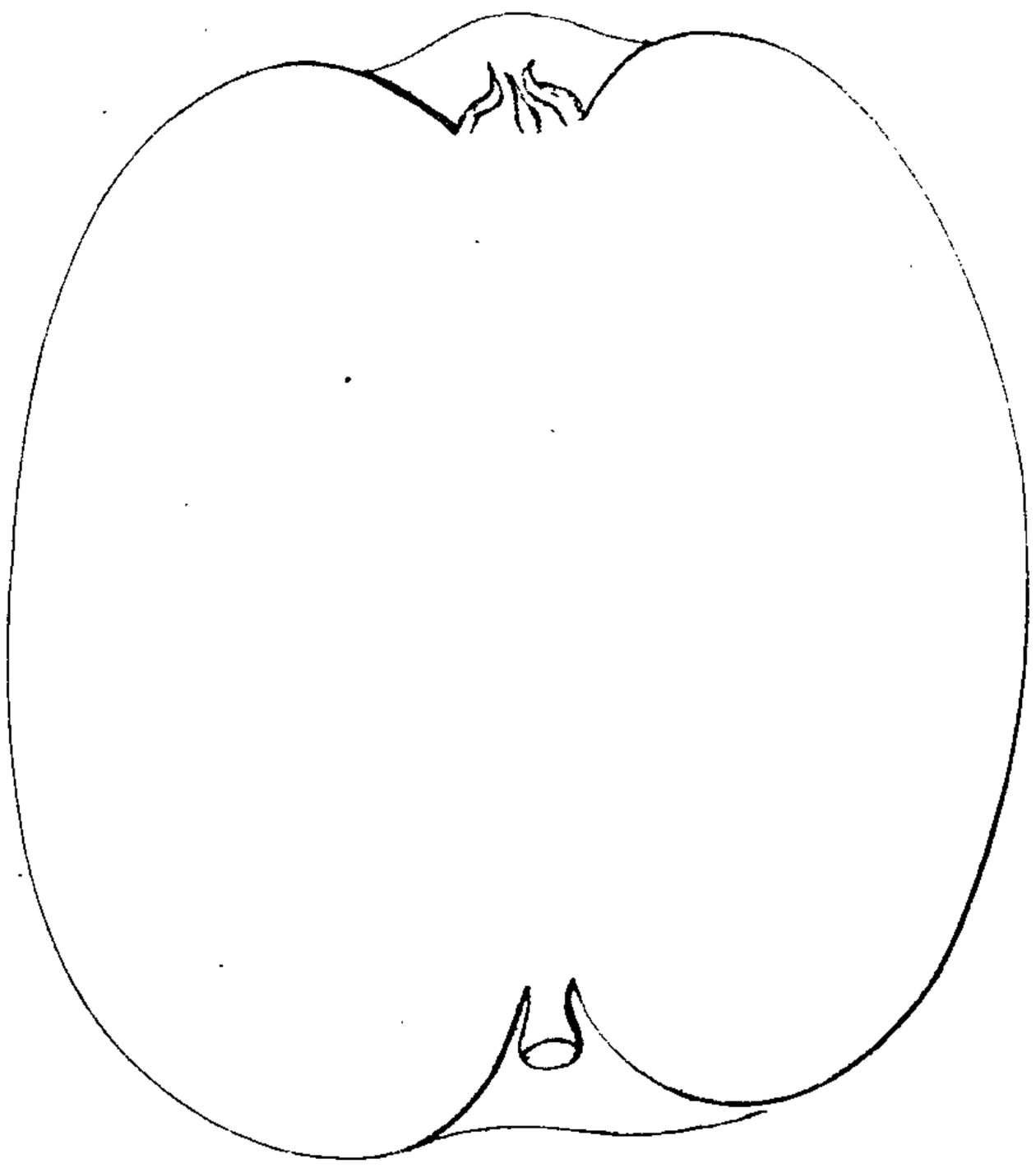
Pomme BELLE-FLEUR DE FRANCE. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur longue*. Voir ce nom.

---

43. Pomme BELLE-FLEUR LONGUE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Belle-Fleur double (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande de 1760, pp. 17 et 57; édition française de 1771, pp. 46 et 129). — 2. Langer Belle-Fleur (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. III, p. 180). — 3. Belle-Fleur rouge (F. R. Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 177). — 4. Red Belle-Fleur (*Id. ibid*). — 5. Striped Belle-Fleur (*Id. ibid.*). — 6. Belle-Fleur de France (Auguste Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 48). — 7. Double-Belle-Fleur (*Id. ibid.*). — 8. Crotte (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 11). — 9. Wigwam (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 324).

Premier Type.



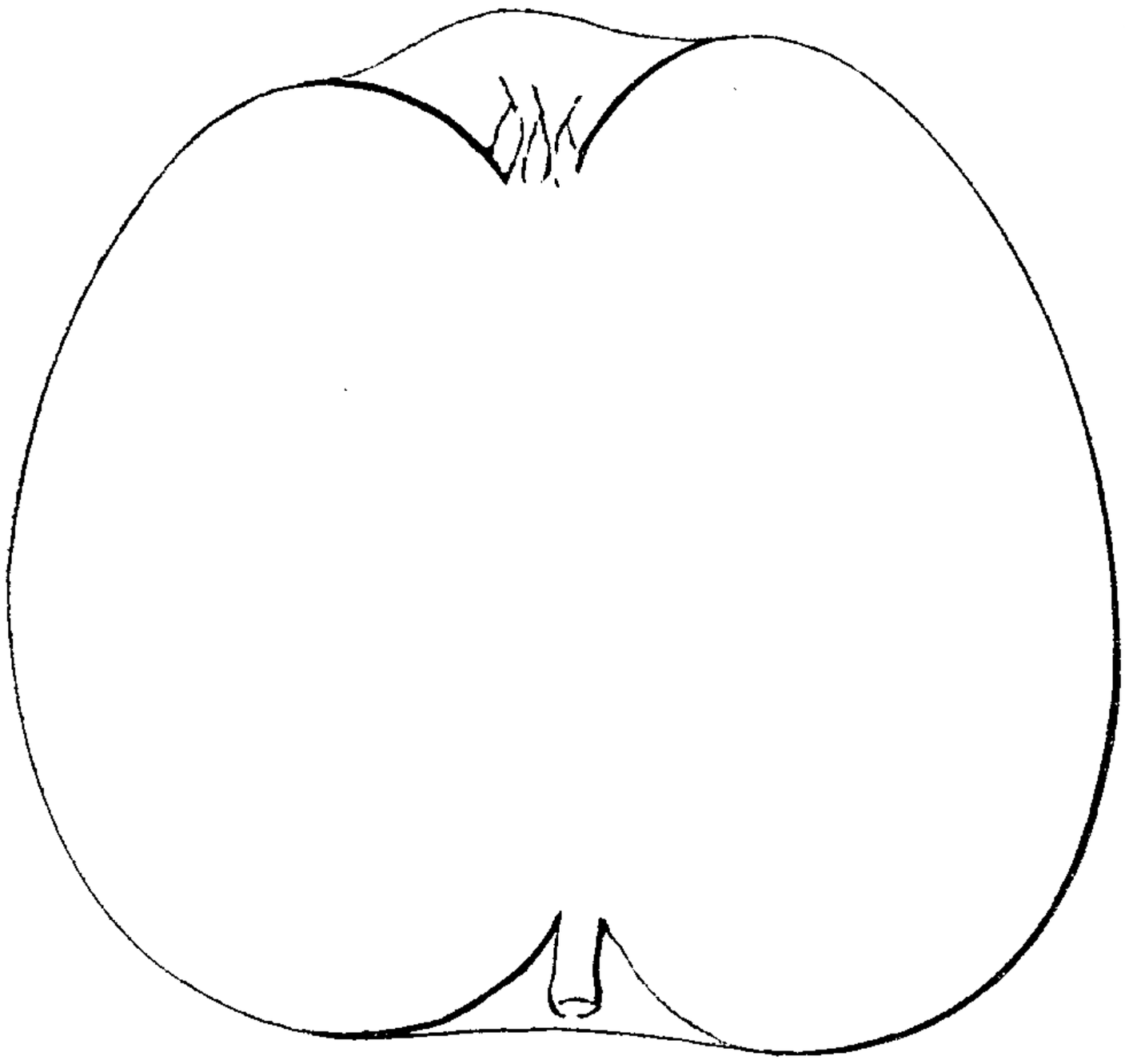
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, courts et un peu grêles, à peine coudés, duveteux, brun verdâtre nuancé de rouge. — *Lenticelles :* petites, rapprochées, plus ou moins arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, légèrement cotonneux, presque collés sur le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, courtement acuminées, lisses et vert foncé en dessus, tomenteuses et gris verdâtre en dessous, planes ou contournées, à bords finement crénelés. — *Pétiole :* court, mince et cannelé. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ce sont les formes cordon et gobelet qu'il est le plus avantageux de

lui donner; comme haute-tige, son manque de vigueur lui nuit infiniment; cependant, greffé en tête, on peut encore en tirer parti.

Pomme Belle-Fleur longue. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* assez inconstante, elle est le plus souvent cylindrique-allongée ou ovoïde-arrondie, mais toujours côtelée au sommet, aplatie à la base et généralement un peu moins ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court et très-nourri, bien enfoncé dans un bassin étroit et irrégulier. — *Œil :* grand, mi-clos, entouré de plis et de gibbosités, à cavité large et profonde. — *Peau :* lisse, jaune clair grisâtre, amplement lavée et fouettée de carmin sur la face regardant le soleil, maculée de fauve dans la cavité pédonculaire et semée de larges points bruns très-espacés. — *Chair :* légèrement verdâtre ou jaunâtre, mi-fine, assez ferme et croquante. — *Eau :* abondante, rarement bien sucrée, faiblement acidule, douée d'une certaine délicatesse.

MATURITÉ. — Novembre-Janvier.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En 1760 Herman Knoop figurait et caractérisait ce fruit dans sa *Pomologie* hollandaise (édition allemande, p. 17), et, ne lui attribuant aucune origine étrangère, paraissait ainsi le considérer comme variété néerlandaise, opinion très-vraisemblable, puisque d'une part nous avons vu, article précédent, la Belle-Fleur de Brabant réputée native de ce même pays, et qu'en outre le docteur Diel affirme avoir reçu en 1789 de M. Hagen, bijoutier de la cour, à la Haye (Hollande), des greffes de la Belle-Fleur longue (*Kernobstsorten*, 1800, t. III, p. 180). Cette pomme, qu'en 1854 un auteur belge, M. Auguste Royer, surnommait, je ne sais pourquoi, Belle-Fleur de France (*Annales de pomologie belge*, t. II, p. 48), loin d'être sortie de chez nous, n'y entra, au contraire, qu'assez tard — vers 1845 — tandis que les Anglais déjà la possédaient en 1820 (voir *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres, t. IV, p. 278). Elle jouit d'une certaine estime en Hollande et dans la Grande-Bretagne, où généralement on la mange crue, coupée par rouelles et assaisonnée avec du jus d'orange ou de citron.

Observations. — Il circule une *fausse* Belle-Fleur longue; je l'ai rencontrée pour la première fois en 1867, à l'exposition horticole de Paris, section allemande. C'est un fruit assez petit, conique-arrondi, à peau rugueuse, vert clair sur le côté de l'ombre, brun verdâtre sur l'autre face, marbré de fauve, maculé de même autour du pédoncule, et ponctué de gris. On ne saurait donc le confondre avec la

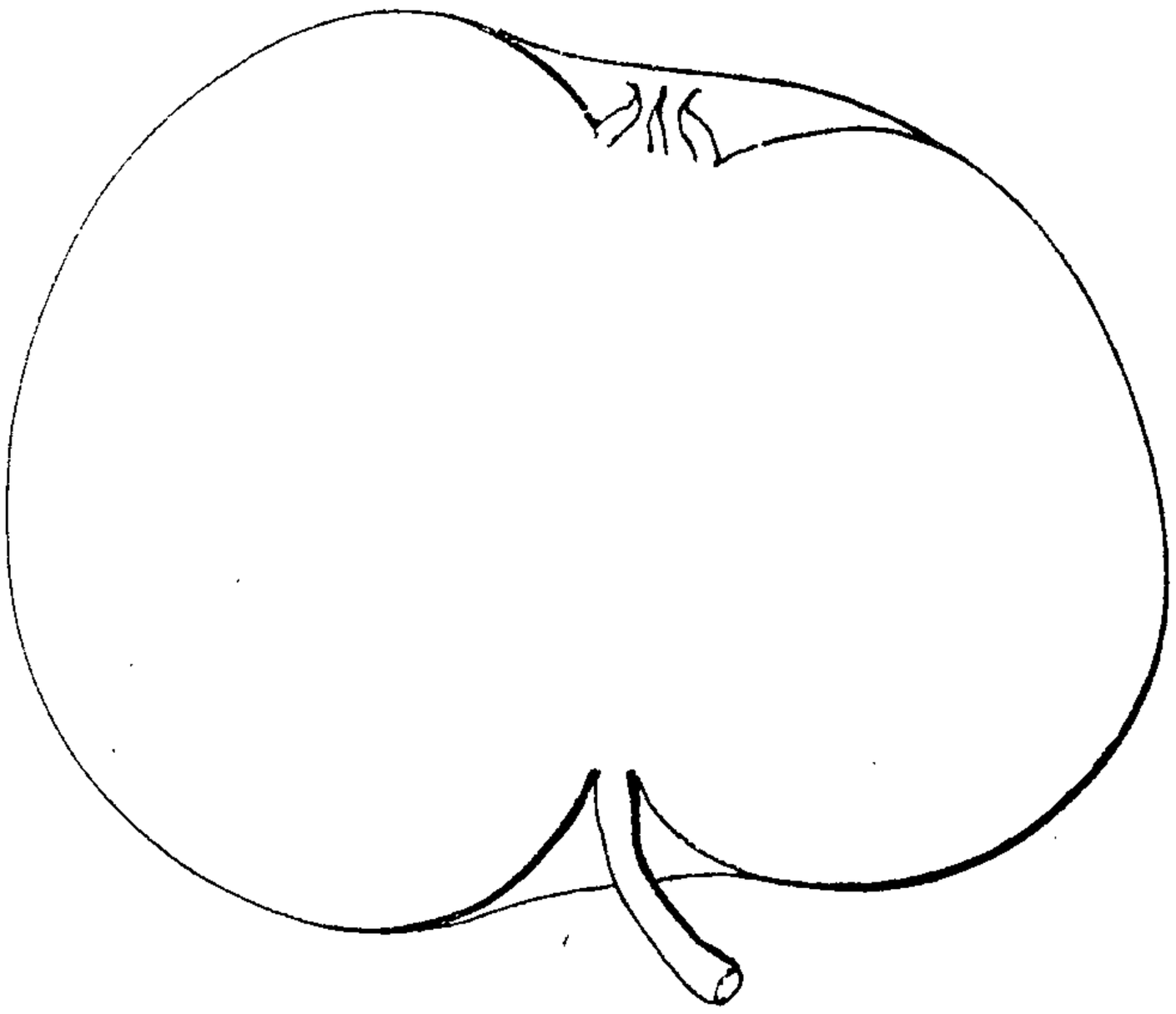
véritable Belle-Fleur longue, que du reste il surpasse, et de beaucoup, en qualité. Sa maturité commence vers la mi-octobre. — Les noms *Reinette Belle-Fleur* et *Belle-Fleur ronde* ne sont pas, quoiqu'on l'ait dit parfois, synonymes de Belle-Fleur longue, mais uniquement, affirme Knoop (*Pomologie*, 1760, p. 17), de certaine autre pomme hollandaise appelée Madame, et qui m'est inconnue. — *Belle des Bois*, pommes *Richard*, *Belle-Femme*, ne sauraient non plus prendre place parmi les synonymes dudit fruit; les deux premiers ont rang de variété; quant au dernier, il se rapporte à la Belle-Fille.

Pomme BELLE-FLEUR ROUGE. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur longue*. Voir ce nom.

Pomme BELLE-FLOWER. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur*. Voir ce nom.

---

44. Pomme de BELLE-FONTAINE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, courts et très-gros, bien flexueux et sensiblement duveteux, rouge-brun assez clair. — *Lenticelles :* petites, arrondies, peu abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, appliqués sur l'écorce et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* moyennes, cordiformes, rarement acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* de moyenne longueur, bien nourri et presque toujours dépourvu de cannelure. — *Stipules :* assez larges mais courtes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa grande vigueur le rend très-propre pour le plein-vent, d'autant mieux que sa tige et sa tête sont irréprochables. Greffé sur paradis et disposé en cordon ou gobelet il devient moins vigoureux, et surtout plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, aplatie aux pôles et souvent ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* assez long, peu fort à son milieu, renflé à ses extrémités, droit ou arqué, profondément implanté dans un bassin généralement étroit. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, duveteux, à longues sépales, à cavité large, peu profonde, irrégulière et plissée ou bosselée. — *Peau :* épaisse, jaune clair, ponctuée de gris et de marron, légèrement lavée et striée de rouge- brun sur le côté de l'insolation

et amplement maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, douce, bien sucrée, faiblement parfumée.

Maturité. — Octobre-Février.

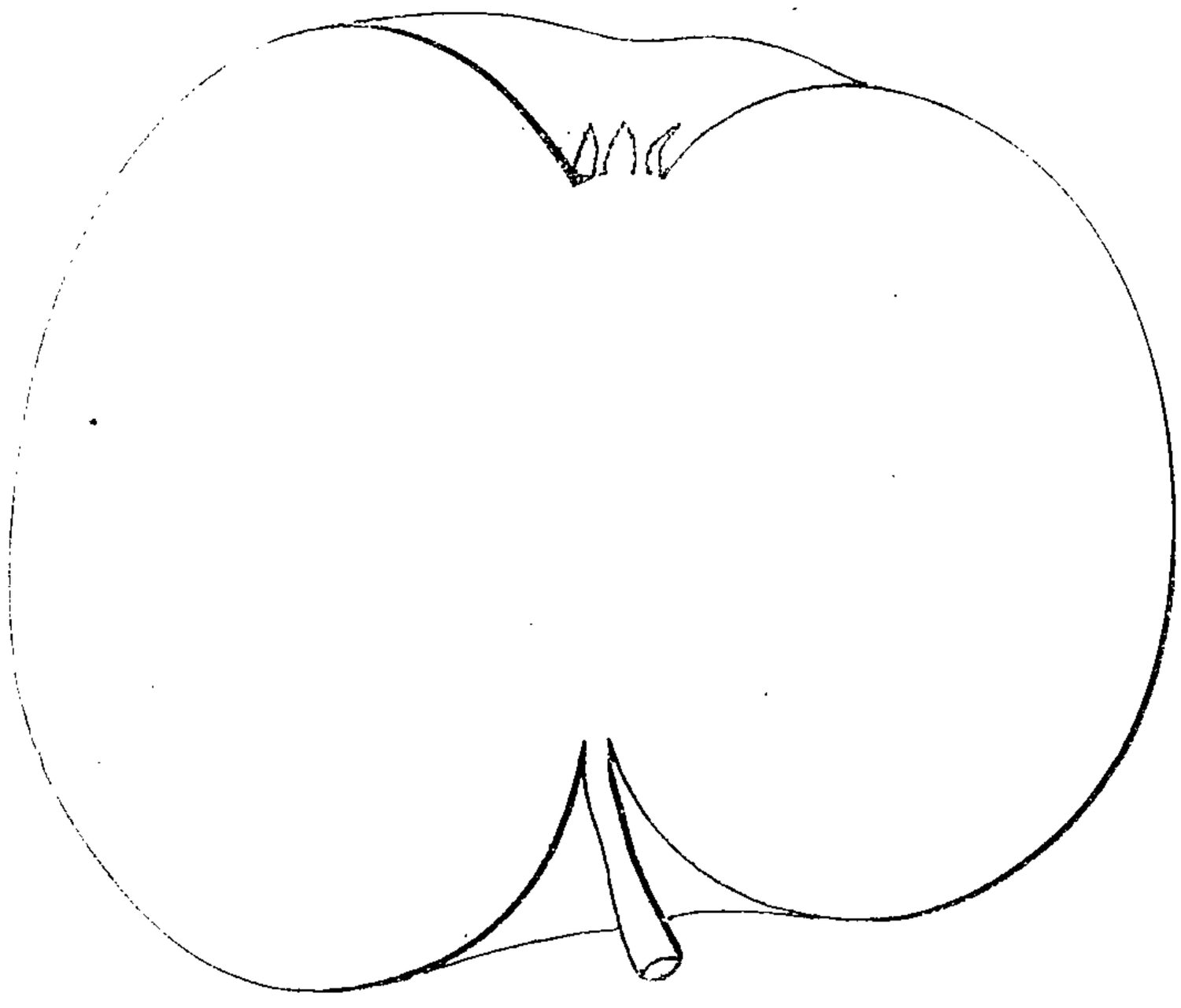
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je la propage depuis 1860; c'est une variété réputée angevine et qui porte le nom du lieu où beaucoup supposent qu'elle a spontanément poussé, chez les trappistes de Belle-Fontaine, commune de Bégrolles, près Cholet (Maine-et-Loire). On ne saurait toutefois assurer qu'il en soit ainsi, car interrogé par moi le supérieur de ce monastère m'a répondu le 23 juin 1870 : « Je ne serais pas « éloigné de le croire, notre jardinier ayant donné de tous côtés, depuis trente « ans, quantité de greffes d'espèces provenues du verger de Belle-Fontaine. » Il est donc impossible de considérer cette réponse comme affirmative.

---

45. Pomme BELLE DU HAVRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Grosse-Pomme noire d'Amérique (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 3e édition, 1805, t. III, p. 46, n° 28; — et Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. IV, nos 52 et 53). — 2. Oléose (Poiteau, *ibid.*). — 3. Rosa (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1840, p. 2.)



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, souvent arqués, renflés au sommet, très-gros et assez courts, à peine géniculés, des plus cotonneux et brun olivâtre clair. — *Lenticelles :* grandes, allongées et très-rapprochées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* moyens, arrondis, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, uniformément ovales, très-courtement accuminées, épaisses et coriaces, cucullées, vert mat foncé en dessus, tomenteuses et gris verdâtre en dessous, à bords régulièrement crénelés. — *Pétiole :* très-court et très-gros, cotonneux, habituellement dépourvu de cannelure. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante et soutenue.

Culture. — Il se prête à toutes les formes, mais il est préférable, lors surtout qu'on désire lui voir porter de volumineux fruits, de le greffer sur paradis pour en faire des gobelets ou des cordons.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et parfois plus considérable. — *Forme :* arrondie, souvent moins renflée d'un côté que de l'autre, côtelée ou fortement plissée au sommet. — *Pédoncule :* bien nourri, arqué, de longueur variable, mais plutôt moyen que court, inséré dans une cavité très-prononcée. — *Œil :* grand, mi-clos, à longues sépales, à bassin irrégulier et variant beaucoup en ses dimensions. — *Peau :* épaisse, très-onctueuse au moment de la maturité; à fond jaune clair verdâtre, tantôt partiellement, tantôt entièrement lavée de rose tendre du côté de l'ombre, de rouge-brun violacé sur l'autre face, souvent fouettée de même et semée d'assez nombreuses et larges macules presque noirâtres. — *Chair :* très-blanche, très-fine et des plus tendres. — *Eau :* suffisante, acidule et sucrée, possédant un parfum plus ou moins prononcé.

Maturité. — Septembre-Octobre, quelquefois même atteignant la fin de novembre.

Qualité. — Deuxième.

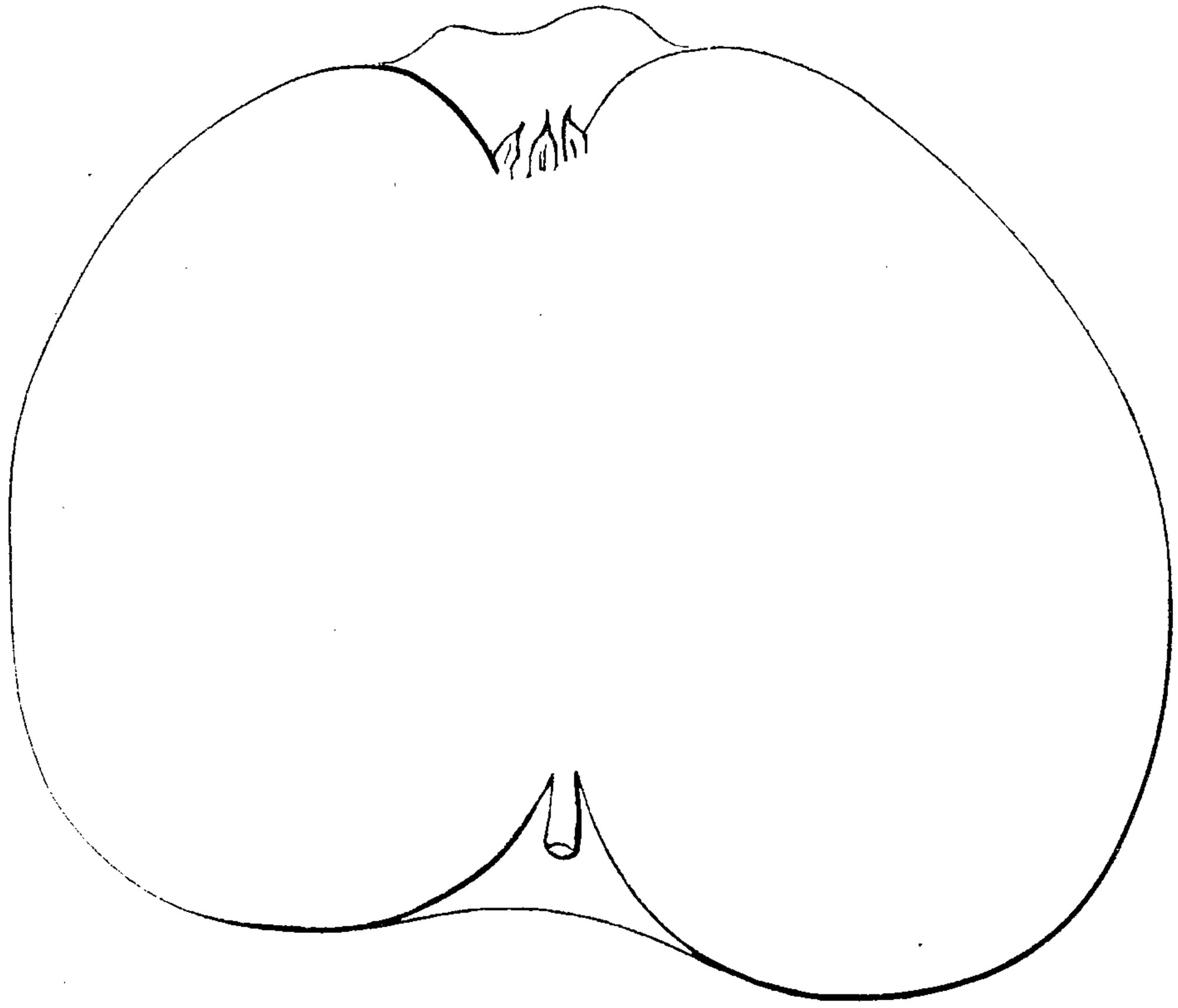
Historique. — Poiteau, dès 1830, s'appliqua à propager la Belle du Havre, qu'en 1829 on lui apportait de cette ville à Paris. La croyant inconnue, il lui donna le nom du lieu dont elle sortait, puis la caractérisa dans sa *Pomologie française* (1846, t. IV, n° 52), où elle précède l'Oléose, autre pomme qui lui doit aussi sa dénomination. Poiteau n'a jamais vu — il le déclare — de pommier Belle du Havre; de là vient qu'il s'est trompé en présentant comme distincts deux fruits entièrement identiques. Le coloris et la maturité, assez variables, de cette espèce, causèrent l'erreur du savant botaniste. Il ne l'aurait pas commise, s'il lui eût été possible, comme souvent nous l'avons fait, d'étudier comparativement les pommiers Oléose et Belle du Havre. On les trouve en effet, n'importe à quelle exposition, d'une parfaite identité, et l'on reste également convaincu de la diversité fort grande du coloris de leurs produits. De ces derniers, beaucoup ont la peau couverte d'un brillant carmin, sans macules ni vergeures; d'autres, au contraire, mi-partis jaune et rouge terne, sont amplement fouettés de brun-rouge et plus ou moins couverts de taches noirâtres. Pour Poiteau, les premiers furent la Belle du Havre et les seconds, l'Oléose, « transpirant au fruitier, nous dit-il, « une espèce d'huile très-abondante, graissant les mains lorsqu'on touche le « fruit. » Caractère, ajouterai-je, existant également chez la Belle du Havre, et particulier même à plusieurs autres pommes. L'Amérique nous a probablement fourni cette variété, si recherchée pour son volume et la nuance admirable de sa peau. Je dis probablement, n'ayant pour appuyer ma conjecture, que l'assertion de Poiteau, affirmant que son Oléose portait au Jardin des Plantes, avant 1830, le nom de *Grosse-Pomme noire d'Amérique*. Et de fait ce fut sous cette appellation qu'Étienne Calvel la décrivit le premier, peu après 1805, dans la troisième édition de son *Traité des pépinières* (t. III, p. 46, n° 28). Peut-être avait-elle été rapportée des États-Unis par quelque navigateur du Havre, port où Turpin, collaborateur de Poiteau, fit en 1829 la découverte de cette pomme, baptisée Belle du Havre par ce seul fait, ainsi qu'au début je l'ai mentionné. Néanmoins elle n'est autre, nos pépiniéristes le savent parfaitement aujourd'hui, que l'Oléose et que la pomme *Rosa*, deuxième surnom sous lequel je la reçus bien avant 1840.

Pomme BELLE-HERVY. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

---

46. Pomme BELLE DES JARDINS.

Synonyme. — *Pomme* De Jardin (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1833, p. 63).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, de grosseur et de longueur moyennes, peu flexueux, très-cotonneux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* allongées, petites, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, plaqués sur l'écorce et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, planes et profondément dentées. — *Pétiole :* assez long et assez gros, à cannelure faiblement accusée. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Greffé au ras de terre, pour plein-vent, il se montre très-vigoureux et fait des tiges d'une belle apparence. Placé sur doucin ou paradis il est susceptible de prendre les formes naine, gobelet ou cordon, qui même lui sont très-favorables comme production.

Description du fruit. — *Grosseur :* énorme. — *Forme :* conique-arrondie, aplatie à la base et fortement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, inséré dans une cavité régulière et profonde. — *Œil :* grand, à larges sépales, ouvert ou mi-clos, souvent assez contourné, occupant le centre d'un bassin considérable. — *Peau :* lisse, mince et brillante, entièrement vermillonnée sur le côté de l'ombre et carmin vif et foncé sur celui du soleil. — *Chair :*

blanche, spongieuse, peu compacte. — *Eau :* rarement suffisante, douce, faiblement sucrée.

Maturité. — Octobre-Novembre.

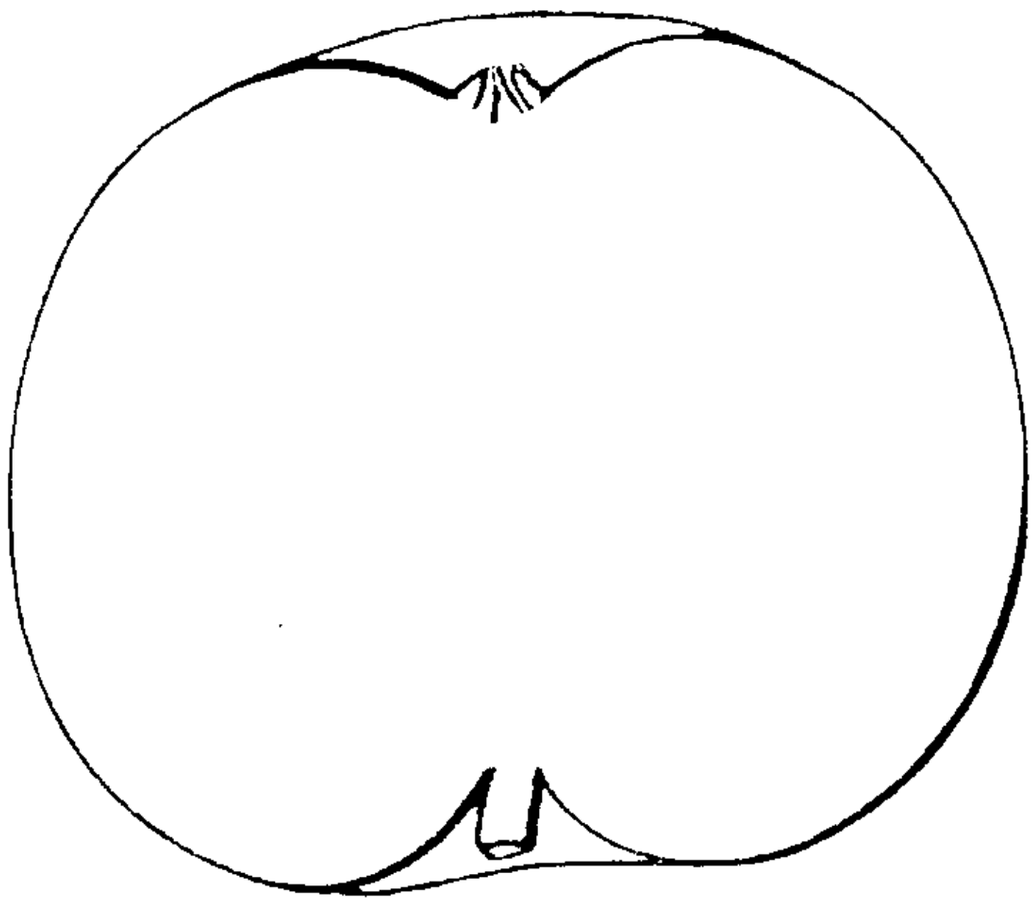
Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Elle est d'origine française, remonte au commencement de notre siècle et paraît provenir des environs de Paris, d'où le pomologue allemand Diel la reçut avant 1832, ainsi qu'il l'écrivait en 1833 (*Verzeichniss der Obstsorten*, p. 63). Je la cultive depuis 1849 et l'ai tirée de l'ancienne collection du Comice horticole d'Angers. Plus jolie que bonne, on l'a fort peu propagée; sa description même, je le crois du moins, était encore à faire chez nous, car je l'ai vainement cherchée dans les nombreux recueils de ma bibliothèque pomologique.

Pomme BELLE-JOSÉPHINE. — Synonyme de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

---

47. Pomme BELLE-MOUSSEUSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et des plus longs, peu géniculés, cotonneux et brun olivâtre. — *Lenticelles :* arrondies, grandes, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, légèrement duveteux, très-rapprochés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, planes, ayant les bords finement denticulés. — *Pétiole :* épais, de longueur moyenne, roide, à cannelure faiblement accusée. — *Stipules :* longues et assez étroites.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Sur doucin ou paradis ce pommier s'élève au mieux pour buissons et cordons; son extrême vigueur permet aussi de le greffer au ras de terre, comme plein-vent; il devient même alors, par sa tige forte et droite, sa tête arrondie et touffue, un très-bel arbre.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et quelquefois assez volumineuse. — *Forme :* sphérique, aplatie à la base et plus large que haute. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, duveteux, obliquement inséré dans un bassin rarement profond. — *Œil :* moyen, mi-clos, faiblement enfoncé. — *Peau :* lisse, à fond jaune terne et quelque peu verdâtre, en partie légèrement striée de rouge sombre et semée de larges points gris très-espacés. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, tendre et croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, douée d'une acidité et d'un parfum des plus savoureux.

Maturité. — Septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Vers 1858 des greffes de ce pommier, qu'on suppose né dans l'Anjou, furent offertes, j'ignore par qui, au Comice horticole d'Angers. Je le multipliai immédiatement mais ne le mis au commerce que beaucoup plus tard, en 1865, après avoir bien constaté le véritable mérite de ses produits. Son nom de Belle-Mousseuse n'est en rien justifié par l'arbre ou le fruit, exempts l'un et l'autre de cette cryptogame.

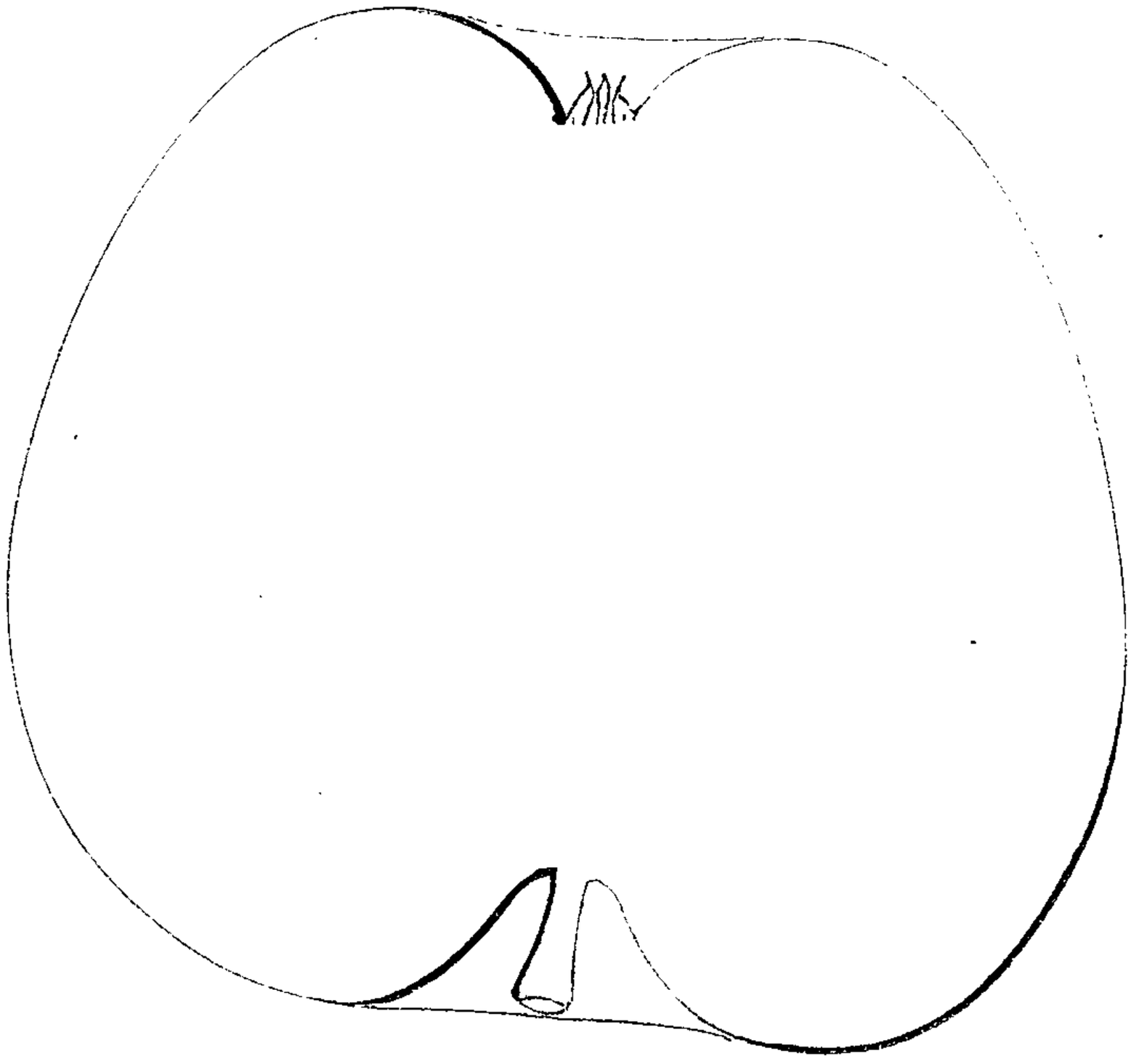
Pomme BELLE D'ORLÉANS. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

Pomme BELLE DU PLESSIS. — Synonyme de pomme *Bonne du Plessis*. Voir ce nom.

---

48. Pomme BELLE DE ROME.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Gillett's Seedling (F. R. Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 106). — 2. Rome Beauty (*Id. ibid.*). — 3. Roman Beauty (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, très-gros, assez courts, à peine coudés, des plus cotonneux, brun olivâtre sensiblement nuancé de rouge terne. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, excessivement espacées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* des plus volumineux, coniques-arrondis, duveteux, assez éloignés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, luisantes et vert foncé en dessus, blanc verdâtre en dessous, coriaces, acuminées, à bords très-profondément crénelés. — *Pétiole :* court, des plus nourris, faiblement cannelé. — *Stipules :* larges et peu longues.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Sa remarquable vigueur le recommanderait tout spécialement pour le plein-vent, s'il n'était pas très-rare de lui voir une tige à peu près droite; aussi le greffons-nous presque toujours sur doucin ou paradis, afin d'en faire de beaux cordons ou buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* conique

plus ou moins arrondie. — *Pédoncule :* un peu court ou de longueur moyenne, bien nourri, surtout au point d'attache, inséré dans une large et profonde cavité. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, faiblement enfoncé et légèrement plissé sur ses bords. — *Peau :* mince, luisante, jaune d'or du côté de l'ombre; sur l'autre face, entièrement nuancée de rouge clair, fouettée et panachée de carmin très-foncé; elle est en outre, mais modérément, ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* blanchâtre, fine, assez tendre et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, à peine acidule, de saveur agréable.

Maturité. — Septembre-Novembre.

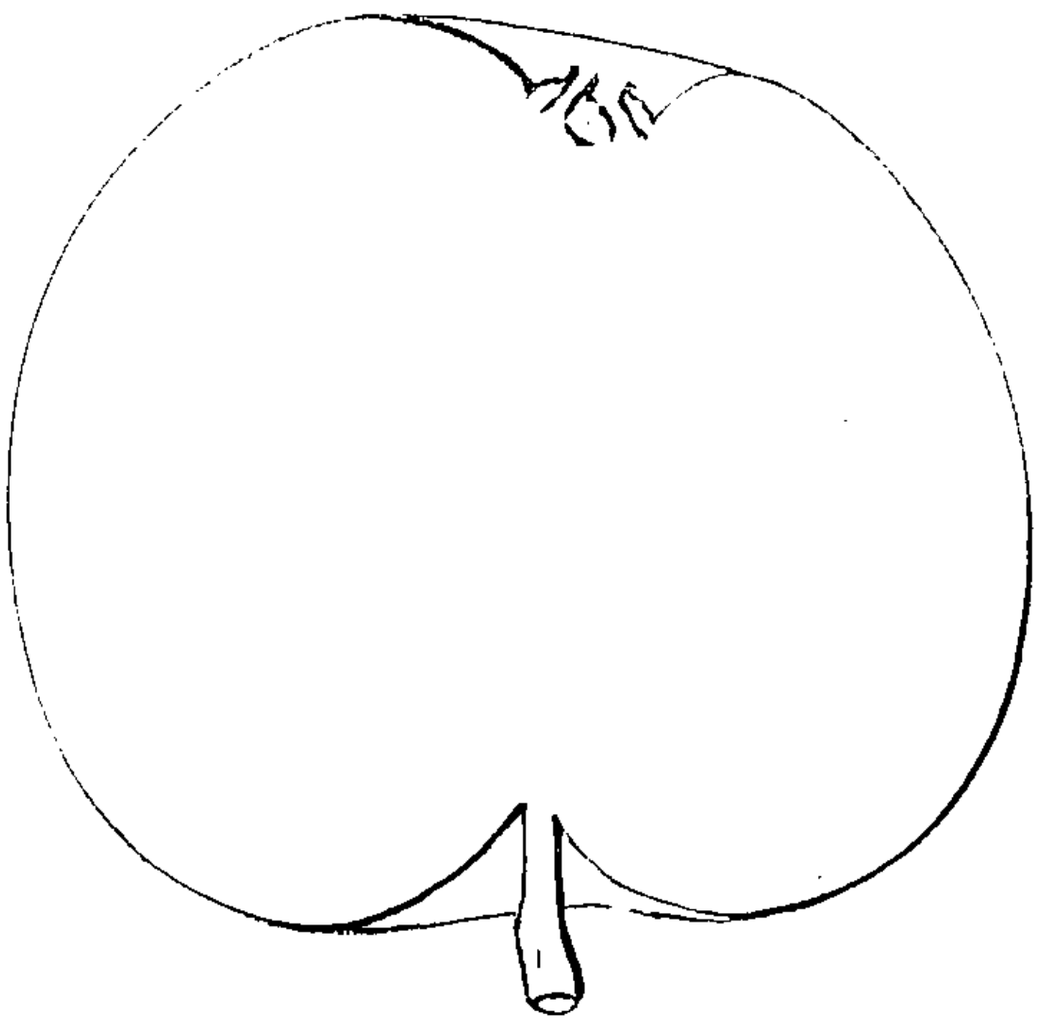
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Gagné aux États-Unis depuis une trentaine d'années, ce pommier, dit Elliott en 1854 (*Fruit book*, p. 106), provient de la partie méridionale de l'Ohio. Sans vouloir infirmer le renseignement donné par cet auteur, qui semble avoir été le premier descripteur de la Belle de Rome, je dois néanmoins faire observer que la dénomination même sous laquelle les Américains ont jusqu'alors propagé ce fruit, ne le rattache pas à l'Ohio. Je ne connais, effectivement, qu'une Rome, en Amérique, et c'est au centre de l'état de New-York, qu'elle est située. Quant à l'obtenteur, le plus ancien synonyme de cette variété — *Gillett's Seedling : Semis de Gillett* — nous apprend son nom. La Belle de Rome fut importée par moi en 1849 et parut dès 1852 sur mon *Catalogue* (p. 28, n° 17).

Observations. — Jadis nos jardiniers eurent aussi leur pomme *de Rome*, nous le voyons dans la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* publiée par dom Claude Saint-Étienne en 1670 : « Pomme de Rome ou Romagne — y lit-on — est « comme le Caleville, mais quasi ronde, et de mesme goust et couleur, et le bois et « la feuïlle, mais blanchastre dedans. Cruë, très-bonne. » (Page 217.) J'ignore ce qu'a pu devenir ce fruit, qu'aucun pomologue n'a depuis lors caractérisé ni mentionné.

---

49. Pomme BELLE DE SAUMUR.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, bien flexueux, légèrement cotonneux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, allongées ou arrondies, très-rapprochées. — *Coussinets :* peu ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, duveteux et presque collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, courtement acuminées, assez profondément dentées. — *Pétiole :* long, roide, épais, à faible cannelure. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Nous la greffons le plus habituellement sur doucin et paradis, pour gobelets et cordons, formes qui lui conviennent essentiellement. On peut

néanmoins l'élever aussi pour la haute-tige, sa croissance assez rapide le permet et n'amène que de bons résultats.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, légèrement aplatie à la base et quelque peu conique vers le sommet. — *Pédoncule :* assez court et assez fort, implanté dans un évasement rarement bien profond. — *Œil :* grand, mi-clos, entouré de légers plis et placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* mince, lisse, jaune-citron sur le côté exposé à l'ombre, largement lavée de rouge-brun clair et quelque peu striée de carmin sur l'autre face, puis abondamment ponctuée de marron. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, non acidule, délicieusement parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Il ne m'en coûte nullement d'avouer que l'origine de la Belle de Saumur m'est inconnue, quoique Angers soit si proche de la ville dont cette pomme porte le nom, tout en y étant, cependant, parfaitement étrangère aux horticulteurs. Les Belges, les premiers, m'ont révélé son existence en 1857, par le Catalogue des pépinières de la Société Van Mons (page 164); et depuis lors je l'ai retrouvée chez quelques-uns de mes confrères, notamment à Paris. Elle mérite bien, du reste, la propagation, tant sa chair est exquise. Aussi regretté-je de ne pouvoir, en conscience, l'inscrire parmi les fruits gagnés dans notre département.

Observations. — J'ai vu la *Belle de Doué* puis le *Doux d'Argent* portés sur quelques Catalogues comme synonymes de la Belle de Saumur. Ce sont deux erreurs formelles; on peut s'en convaincre en comparant, dans ce *Dictionnaire*, ces trois pommes et leurs arbres.

Pomme BELLE DE SENART. — Synonyme de *Court-Pendu dur*. Voir ce nom.

Pomme BELLE DES VENNES. — Synonyme de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

Pomme BELL'S SCARLET. — Synonyme de pomme *Écarlate d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme BELPRÉ RUSSET. — Synonyme de pomme *Boston Russet*. Voir ce nom.

---

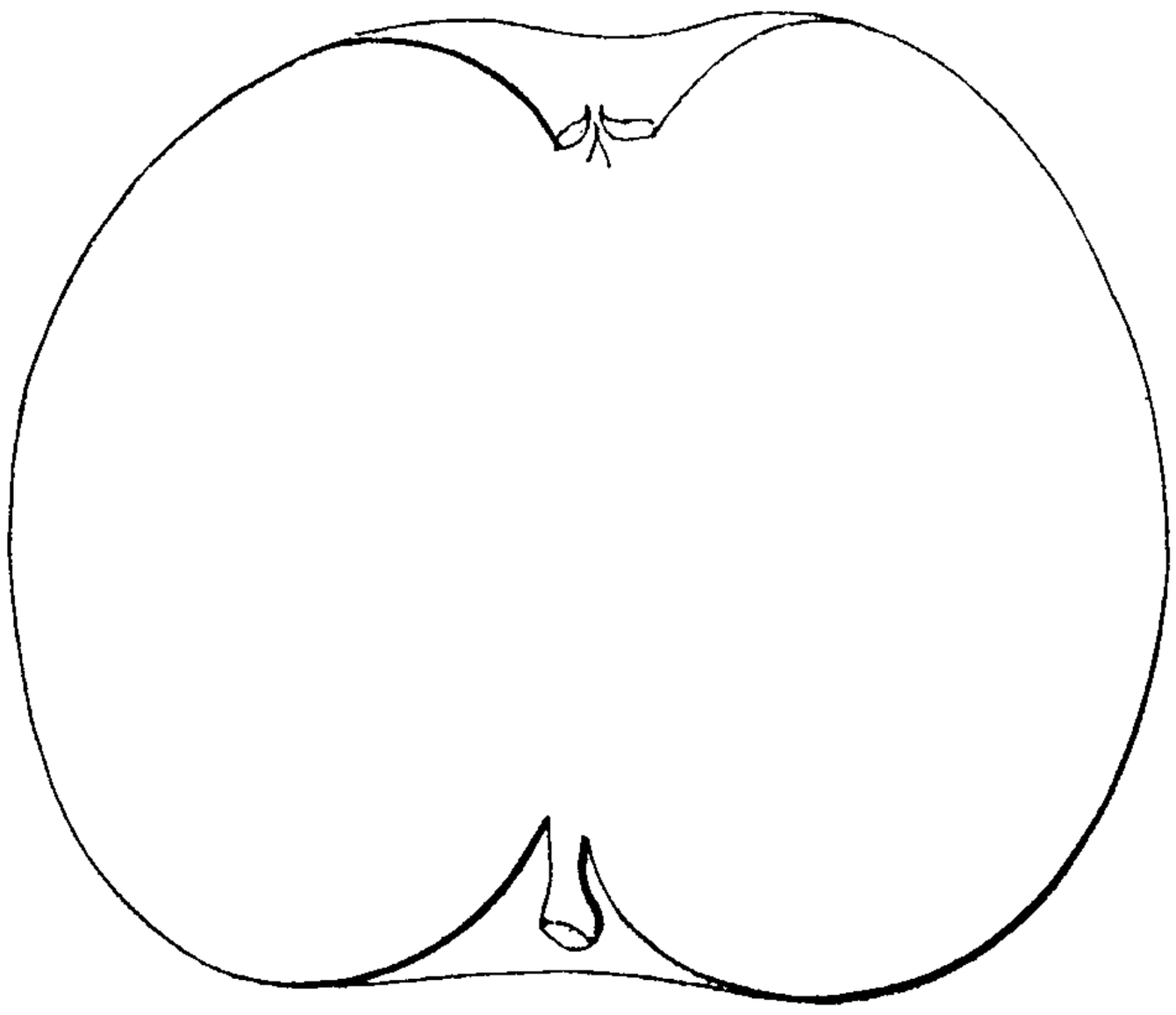
50. Pomme BEN DAVIS.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Pepin de New-York (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 22, n° 1491). — 2. New-York Pippin (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 76, n° 147; — et John Warder, *American pomology*, 1867, p. 584). — 3. Baltimore Pippin (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 93). — 4. Baltimore red (*Id. ibid.*). — 5. Baltimore red streak (*Id. ibid.*). — 6. Carolina red streak (*Id. ibid.*). — 7. Victoria Pippin (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs et gros, des plus géniculés, très-cotonneux, rouge-grenat sombre et lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* larges

et bien accusés. — *Yeux :* couverts d'un épais duvet, volumineux, ovoïdes, presque plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, vert-pré, longuement acuminées pour la plupart, largement dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, cotonneux, sensiblement carminé. — *Stipules :* très-petites, et même faisant souvent défaut.

Pomme Ben Davis.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Greffé au ras de terre pour en faire un plein-vent, ce pommier, qui croît vigoureusement, devient vite un très-bel arbre, à tige et tête irréprochables; néanmoins nous préférons le placer sur paradis et le destiner à former des gobelets ou des cordons.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* assez variable, elle passe souvent de la globuleuse un peu écrasée à l'arrondie plus ou moins conique, mais elle est généralement assez régulière. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri, renflé à la base, inséré dans un bassin rarement très-développé. — *Œil :* moyen, presque fermé, à courtes sépales et cavité large, peu profonde, unie sur ses bords. — *Peau :* épaisse, légèrement rugueuse, jaunâtre, en partie lavée et fouettée de rouge terne, maculée de brun autour du pédoncule et toute parsemée d'assez gros points grisâtres. — *Chair :* blanche, quelque peu verdâtre sous la peau, tendre et mi-fine. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, très-savoureuse quoique faiblement parfumée.

Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Américains sont les obtenteurs de cette variété, dont la culture remonte environ à la moitié du XVIII^e^ siècle. John Warder, un de leurs principaux pomologues, fournit sur elle de nombreux renseignements; voici ceux que je crois devoir traduire, il les publiait en 1867 :

« Cette superbe pomme, provenue — dit-il — du Sud de l'Amérique, jouit chez nous d'une très-grande vogue, non-seulement comme excellente espèce à couteau, mais encore, et surtout, comme arbre de verger et fruit propre au marché. Le pépiniériste Verry Aldrich l'a multipliée longtemps dans le comté de Bureau (Illinois), puis exposée sous le nom *New York Pippin*, qui d'abord la fit supposer originaire de l'Est. Toutefois en d'autres localités différents articles vinrent prouver qu'elle appartenait bien à la région du Sud. C'est à M. J. S. Downer [autre pépiniériste] que nous devons la connaissance et du surnom *Ben Davis*, qu'actuellement elle porte, et de plusieurs de ses synonymes. » (*American pomology*, Apples, p. 585.)

A ces divers détails, et pour les compléter, j'ajoute les suivants, donnés à

Londres en 1831 par le savant botaniste George Lindley, qui nous a transmis tant de précieux renseignements historiques sur les fruits :

« M. Mackie, pépiniériste à Norwich, fut celui qui appela *New York Pippin*, ce pommier, alors qu'il s'occupait, vers 1790, de le propager..... Moi, je l'ai cité pour la première fois en 1796, dans mon ouvrage intitulé *Plan d'un verger*..... » (*Guide to the Orchard and kitchen garden*, p. 76, n° 147.)

D'Angleterre la Ben Davis, ou New-York Pippin, passa presque aussitôt en Belgique, où Van Mons la posséda dès le commencement de notre siècle, ainsi qu'on le voit page 22, n° 1491, du *Catalogue descriptif* des arbres fruitiers cultivés de 1798 à 1823 par cet éminent professeur. Elle arriva beaucoup plus tard — vers 1860 seulement — dans les jardins français ; ce qui fait qu'aujourd'hui c'est encore une nouveauté pour la majeure partie de nos pépiniéristes. Je l'ai reçue d'Amérique par l'entremise de M. Mauge, horticulteur à Augusta (Georgie).

Observations. — Les trois noms *Baltimore* figurant parmi les synonymes de la Ben Davis, ne doivent en rien donner à croire que ce dernier fruit puisse être identique avec l'une ou l'autre des pommes Baltimore et Baltimore greening, car il diffère essentiellement, au contraire, de ces deux variétés américaines.

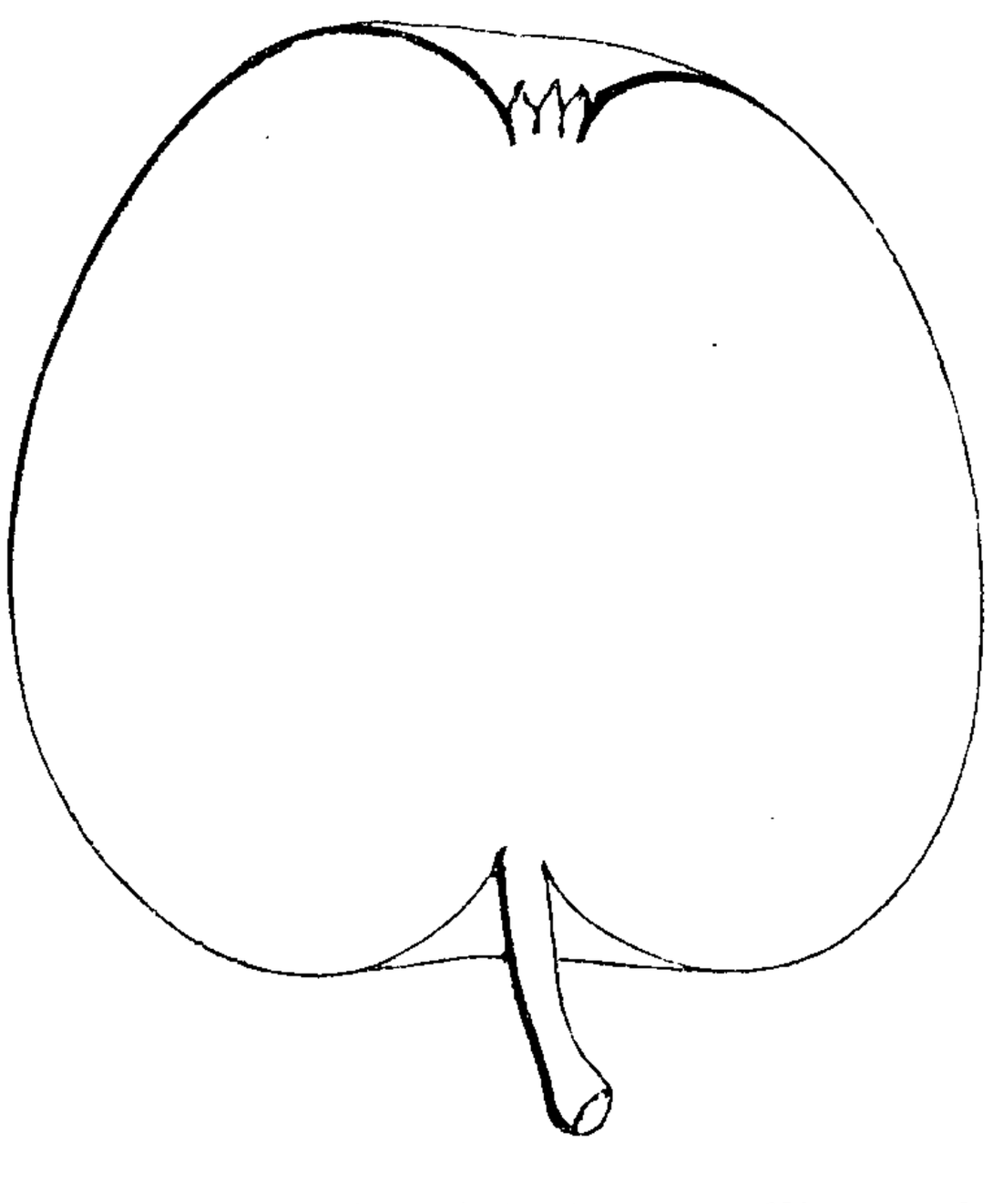
Pomme BEN HARRIS. — Synonyme de pomme *Harris*. Voir ce nom.

Pomme BERGAMOTE SUISSE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

---

51. Pomme de BERLIN.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Prussienne (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 232 ; — et Diel, *Kernobstsorten*, 1813, p. 18). — 2. Berliner (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 38, n° 626). — 3. Berliner Schafsnase (Diel, *id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés et souvent arqués, gros, peu longs, légèrement coudés, duveteux et vert olivâtre. — *Lenticelles :* allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* assez petits, arrondis, très-cotonneux, collés contre le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, épaisses, longuement acuminées, ayant les bords uniformément crénelés. — *Pétiole :* court, roide, épais, cotonneux, à cannelure profonde. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — De croissance trop lente pour faire de convenables plein-vent, ce pommier doit être greffé sur doucin ou paradis, puis disposé soit en gobelet, soit en cordon.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, pentagone et généralement assez régulière. — *Pédoncule* : long, arqué, mince à son milieu, plus fort aux extrémités, inséré dans un large mais peu profond évasement. — *Œil :* petit, mi-clos, faiblement enfoncé, plissé sur les bords. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de roux et lavée, à l'insolation, de rose tendre fouetté de carmin. — *Chair :* blanche, fine, ferme, croquante et quelque peu marcescente. *Eau :* abondante, douce, sucrée, ayant parfois un arrière-goût légèrement herbacé.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Son nom, qui la rattache aux pommes allemandes, n'est nullement trompeur ; elle appartient bien, en effet, à la Prusse, ainsi que l'affirmait en 1859 M. Schmidt, page 209 de *l'Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*. « La « pomme de Berlin, disait-il, originaire de Prusse, se rencontre abondamment « surtout dans l'Allemagne du Nord. » En 1813, Diel, autre pomologue de la même nation, constatait également qu'elle était fort commune, sous les noms Pomme de Berlin et Pomme Prussienne, à Sarrebruck (Provinces Rhénanes), d'où il l'avait tirée des pépinières de M. Köllner (*Kernobstsorten*, p. 18). Sous Louis XV on la cultivait déjà aux environs de la capitale, notamment à Vitry-sur-Seine, chez Chaillou, pépiniériste, qui l'inscrivit en 1755 sur son *Catalogue ou Abrégé des bons fruits* (page 11). Je la rencontre aussi, cette année-là, dans l'*Essai sur l'agriculture* publié à Paris par les abbés Nolin et Blavet. « La Pomme Prussienne — y « lit-on — est alongée, foüettée de rouge ; se garde long-temps. » (Page 232.) Quoique incomplète, cette description permet cependant de reconnaître notre variété.

Observations. — Il ne faut pas la confondre avec le Court-Pendu plat, ou Court-Pendu rouge, parmi les synonymes duquel plusieurs pomologues anglais et Américains rangèrent, en le défigurant, le mot Belin, qu'ils écrivirent *Berlin*, croyant sans doute rectifier une erreur. Mais il n'en existait aucune, car Merlet, dès 1667, donnait au Court-Pendu rouge le surnom *Pomme de Belin*, et le lui conservait dans les éditions suivantes de sa Pomologie (voir *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 150; 1675, p. 145; et 1690, p. 135). Du reste ce Court-Pendu, fruit des plus aplatis, n'a pas le moindre rapport avec la pomme de Berlin, si complétement allongée.

Pomme BERLINER. — Synonyme de pomme *de Berlin*. Voir ce nom.

Pomme BERLINER GLAS. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme BERLINER SCHAFSNASE. — Synonyme de pomme *de Berlin*. Voir ce nom.

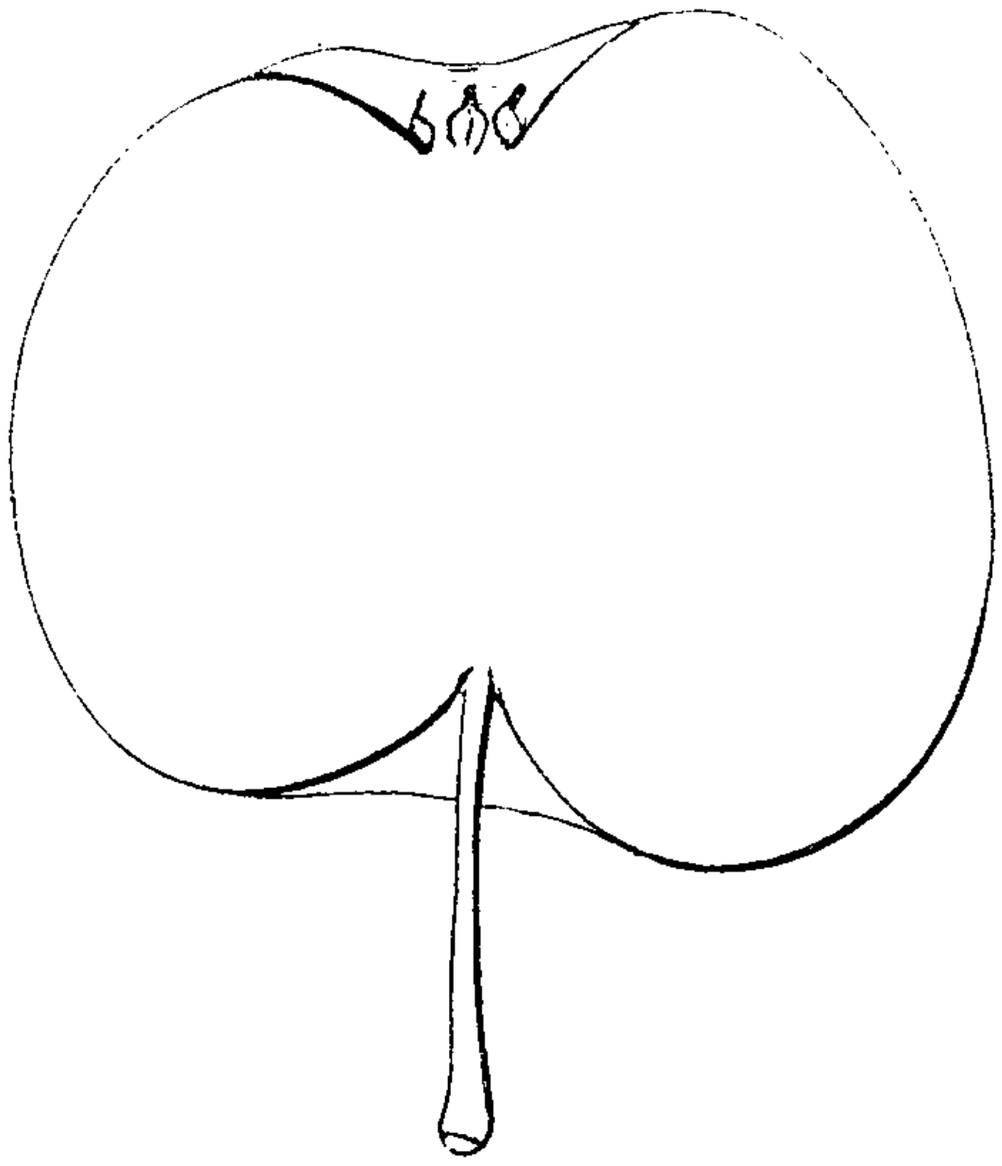
Pomme de BERNAY. — Synonyme de pomme *Bizarre de Bernay*. Voir ce nom.

Pomme BERRY. — Synonyme de pomme *Nickajack*. Voir ce nom.

---

52. Pomme BETSEY.

Synonymes. — *Pommes* : 1. A Longue-Queue (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, livre IV, p. 98; — et *Historia plantarum universalis*, du même, 1651, t. I, p. 18). — 2. Betty (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obtskunde*, 1865, t. IV, p. 503, n° 512).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, gros et longs, sensiblement coudés, bien duveteux, vert brunâtre lavé de gris et de rouge. — *Lenticelles :* grandes, plus ou moins allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques-arrondis, très-cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair et tomenteuses, même en dessus, longuement acuminées, ayant les bords des plus profondément dentés. — *Pétiole :* à peine cannelé, assez court, gros, mais sans nulle rigidité. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La haute-tige lui convient beaucoup; quant aux formes buisson et cordon, il s'y prête aussi parfaitement, greffé soit sur doucin, soit sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse et quelque peu pentagone, bosselée au sommet et presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé à la base, inséré dans une assez petite cavité. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé, à bords inégaux. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair verdâtre, généralement striée de carmin et de jaune grisâtre, puis amplement ponctuée de fauve rougeâtre, surtout près de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, quelque peu verte auprès des loges, fine, tendre, légèrement croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, savoureusement imprégnée d'un arrière-goût d'anis.

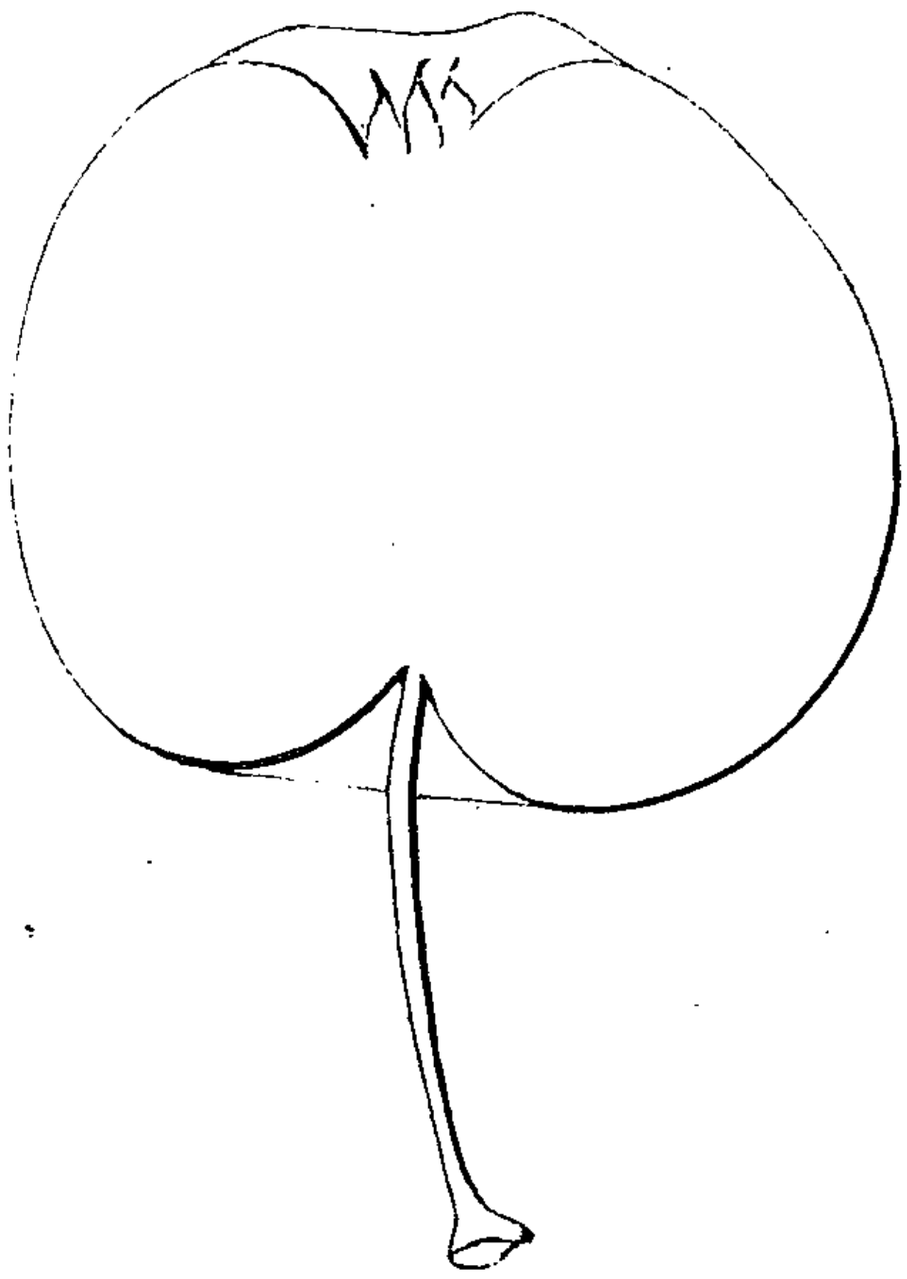
Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Thompson, ancien directeur du Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Londres, est le premier auteur qui m'ait montré la pomme Betsey; il l'a citée, notamment, en 1842 dans le *Catalogue* de ce Jardin (p. 6, n° 57). Plus tard (1859) M. Robert Hogg, autre pomologue anglais, la caractérisa fort exactement, mais sans parler en rien de son origine (*the Apple and its varieties*, p. 37, n° 31). M. Oberdieck, au quatrième volume de l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, lui consacrait en 1865 un long article (p. 503, n° 512), et se bornait à dire, quant à la provenance : « Le pommier Betsey m'est venu d'Angleterre. » Enfin en Amérique, l'an dernier (1869), M. Charles Downing, la décrivant d'après Robert Hogg, s'est contenté de la qualifier : « Variété anglaise. » Il reste donc établi qu'on ignore encore où poussa la Betsey, et qui la gratifia de ce surnom. Je

dis *surnom*, car dès 1598 le naturaliste Jean Bauhin, celui-là même auquel nous devons l'Api étoilé (voir p. 70), cultivait à Montbéliard, dans les jardins des ducs de Wurtemberg, comtes de Montbéliard, une variété qu'il appelle *Pomum Longo Pediculo*, laquelle est de tout point identique avec la Betsey moderne. Et je le prouve en reproduisant la figure, puis la description données de ce fruit par cet auteur, le premier qui nous ait transmis une Pomologie avec gravures :

Pomme à Longue-Queue.



« C'est une pomme un peu anguleuse, acidulée et d'assez bonne garde, à peau verdâtre nuancée de jaune clair, parfois striée de rouge et de jaune et comme aspergée de gouttelettes rougeâtres. Son pédicule, long d'un pouce et demi, est dans une cavité assez profonde. Elle provient de la ville de Zell, et y porte le nom de Pomme A LONGUE-QUEUE. » (*Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, livre IV, p. 98.)

Il me paraît difficile de trouver quelque dissemblance entre notre Betsey et la variété dont Bauhin parlait ainsi en 1598. Zell, d'où la Longue-Queue lui fut envoyée, appartient à la Suisse (canton de Zurich). Cette pomme devait être assez commune en ce pays, car le savant naturaliste eut soin de noter qu'à Boll, localité voisine de Fribourg, on rencontrait, sous un nom différent, un fruit offrant vraiment les mêmes caractères que la Longue-Queue. Ce qu'il constate en mettant, dans son article, ces deux corgénères en présence.

Observations. — M. Oberdieck, dont j'ai parlé ci-dessus, a dit que certaines personnes réunissaient la *Reinette de l'Hôpital* à la pomme Betsey, mais que pour lui elles formaient, par leurs arbres, des variétés distinctes. J'ajoute, et par leurs fruits, cette Reinette, comme on le verra plus loin (au mot *Petit-Hôpital*), étant extérieurement fort éloignée de ressembler à la Betsey. — Downing, en sa Pomologie américaine, décrit une *Betsy's Fancy;* quoiqu'elle ne soit pas dans mes pépinières, non plus qu'en France, je le crois, je la signale ici, son nom pouvant entraîner à la supposer la même que Betsey.

POMME BETTY. — Synonyme de pomme *Betsey*. Voir ce nom.

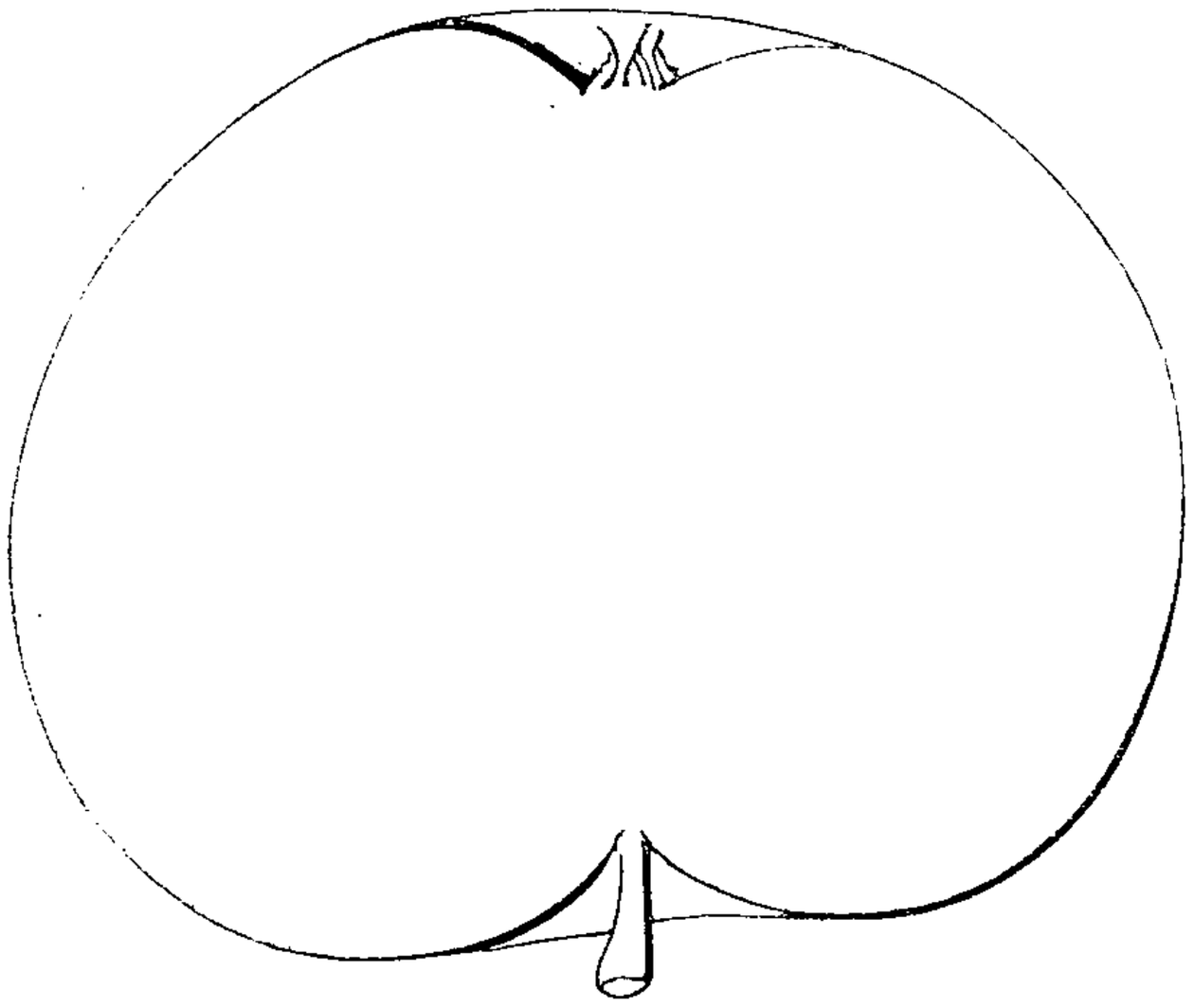
---

53. POMME BIDET.

Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* nombreux et presque érigés, très-longs, excessivement gros, peu géniculés, bien cotonneux, brun olivâtre amplement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* très-grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* moyens. — *Yeux :* ovoïdes, des plus volumineux et très-duveteux, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, tomenteuses et vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous,

acuminées pour la plupart, et très-profondément dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, extrêmement nourri, cotonneux, rarement cannelé. — *Stipules :* étroites et assez longues.

Pomme Bidet.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il est avantageux pour les pépiniéristes de l'élever en haute-tige, tellement ses rameaux sont droits et d'une grosseur peu commune. Pour le destiner au gobelet ou au cordon, il importe de le greffer sur paradis afin que sa végétation soit moins emportée et sa fertilité plus abondante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, aplatie à la base, plus large que haute et généralement ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, grêle mais renflé à son point d'attache, inséré dans un bassin peu profond. — *Œil :* grand ou moyen, souvent mi-clos, à cavité légèrement plissée et de faible dimension. — *Peau :* mince, lisse, jaune-paille, faiblement lavée de rose tendre, fouettée de carmin, ponctuée de gris et de brun, et maculée de roux dans l'évasement pédonculaire. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, assez délicate.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Cette pomme appartient à notre contrée. Elle fut, en 1835, obtenue par M. Bidet, jardinier à Saint-Florent-le-Vieil. M. Millet, ancien président du Comice horticole de Maine-et-Loire, en a été le premier descripteur; il l'exposa même, en 1838, sous le n° 472, au concours alors organisé par la Société d'Agriculture du département. Tous ces renseignements sont consignés dans les *Annales* du Comice (t. I^er^, p. 102); mais c'est à tort qu'on y fait naître à Corzé, près d'Angers, la pomme Bidet, car le 5 juillet 1870 son obtenteur m'écrivait de nouveau, ces lignes : « Oui, c'est bien moi qui gagnai de semis *à Saint-Florent*, « il y a trente-cinq ans, cette variété, que d'abord je vendis innommée et à « laquelle, peu après, on donna mon nom. »

Pomme BIG HILL. — Synonyme de pomme *Rouge de Pryor*. Voir ce nom.

---

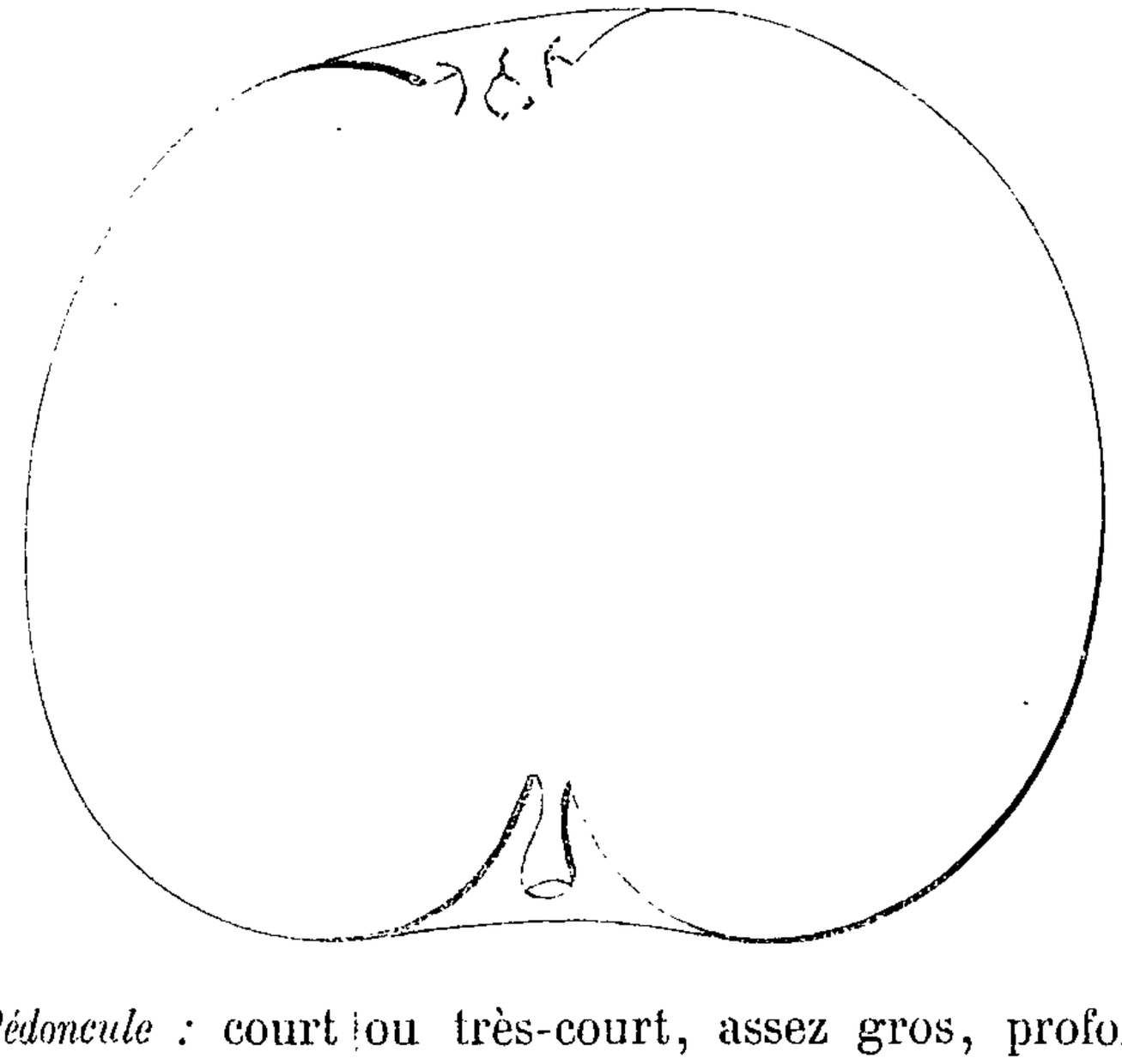
54. Pomme BIZARRE DE BERNAY.

Synonyme. — *Pomme* de Bernay (Charles Gaudichaud, *Revue horticole* de Paris, 1852, p. 225).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, longs et gros, non coudés, bien duveteux, brun clair lavé de rouge. — *Lenticelles :* petites, arrondies, très-rapprochées. — *Coussinets :* peu

développés. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, aplatis, légèrement cotonneux, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, vert clair, acuminées, planes, ayant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* très-long, grêle et carminé, à peine cannelé. — *Stipules :* longues et étroites.

Pomme Bizarre de Bernay.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Pour plein-vent, il le faut greffer en tête, sa croissance étant trop lente ; en cordon ou buisson il fait de beaux pommiers et ces formes lui sont avantageuses, au point de vue surtout de la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie, légèrement irrégulière et quelque peu aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* court ou très-court, assez gros, profondément implanté dans une étroite cavité. — *Œil :* grand, contourné, ouvert, peu enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* unicolore, jaune verdâtre, parsemée de points roux très-espacés, lavée de fauve squammeux dans le bassin pédonculaire et portant souvent de nombreuses macules d'un brun violacé. — *Chair :* blanche, mi-fine, ferme, croquante, rougeâtre et tachée sous la peau. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, bien savoureuse.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Voici dans quels termes M. Charles Gaudichaud, de l'Institut, signala ce fruit au mois de juin 1852, à la savante Compagnie dont il est membre :

« Tout le monde connaît aujourd'hui la greffe et les heureux résultats qu'elle fournit... surtout à l'horticulture... L'hybridité des plantes est aussi très-connue... Mais il existe des faits nombreux et remarquables, des faits en quelque sorte intermédiaires entre ceux de la greffe et de l'hybridité, qui, faute sans doute d'avoir été convenablement étudiés dès leur origine, se montrent encore rebelles à nos interprétations : je veux parler de ces arbres qui produisent plusieurs fleurs d'espèces distinctes ou plusieurs sortes de fruits. Les exemples connus sont assez nombreux. Celui que je viens présenter à l'Académie, avec des faits à l'appui, m'a été fourni par M. Mourière, savant professeur de mathématiques au collége de Bernay (Eure)... Il s'agit d'un pommier hétérocarpe qui se multiplie bien par greffes sur toutes les essences de sa tribu, et qui donne ordinairement, sur chacun de ses nombreux rameaux, deux espèces de pommes, une *Reinette rousse* et une sorte de *Reinette du Canada jaunâtre, lisse, ponctuée*, et parfois d'un rouge vif sur l'un de ses côtés. Ce fait, tout important qu'il est pour l'horticulture, l'est bien plus encore pour la physiologie, qu'il embarrasse un instant, mais qui ne s'arrêtera certainement pas longtemps devant les difficultés qu'il présente... Le but que je me suis proposé, en présentant à l'Académie les pommes de Bernay, est d'appeler l'attention des botanistes — et surtout des horticulteurs — sur ce

phénomène physiologique..., qu'on ne peut laisser plus longtemps à l'état de problème... » (*Revue horticole* de Paris, année 1852, pp. 224-225.)

A l'appel fait ici aux horticulteurs, répondons pour ce qui me concerne : — Je multiplie depuis 1859 le pommier Bizarre de Bernay, jamais il ne m'a donné que des fruits semblables à celui décrit plus haut. Peut-être aussi la singularité physiologique dont parle M. Gaudichaud, n'est-elle propre à cette variété que dans le sol où elle est née?

Pomme BLACK TOM. — Synonyme de *Fenouillet rouge*. Voir ce nom.

Pomme BLAKELY. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

Pommes : BLANC,

— de BLANC,

— BLANC-DOUX,

} Synonymes de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

Pomme BLANC-DURE. — Synonyme de pomme *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

---

55. Pomme BLANC-DUREAU.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Blanc-Duriau (*Dit des cris de Paris*, aux vers 50 et 51, manuscrit du XIII^e^ siècle cité par Symphorien Champier). — 2. Blanduriette (au XIII^e^ siècle, cité par Roquefort, *Glossaire de la langue romane*, t. I, p. 158). — 3. Blandurel (*Registres du Tabellionnage de Rouen*, année 1371, t. III, f° 193, cité par Robillard de Beaurepaire, *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute-Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, 1865, p 48). — 4. Blondurel (Charles Estienne et Liebault, *la Maison rustique*, 1589, p. 205 verso). — 5. Blanc-Dure (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, livre IV, pp. 62-63). — 6. Dure-Blanche (*Id. ibid.*). — 7. Fondante (*Id. ibid.*, p. 66; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 82, n° 167-VII). — 8. Pfaffen (*Iid. iibid.*). — 9. De Prêtre (*Iid. iibid.*). — 10. Schmelzling (*Iid. iibid.*). — 11. Blant-Dureau (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 12. Blandureau (dom Claude Sainte-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 207). — 13. Blanche (Pépinières d'Angers depuis 1860).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, de longueur et de grosseur moyennes, à peine géniculés, très-cotonneux, rouge-grenat foncé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, arrondis, peu duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, rondes ou ovales, vert sombre, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* gros, court, cotonneux, carminé à la base et rarement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

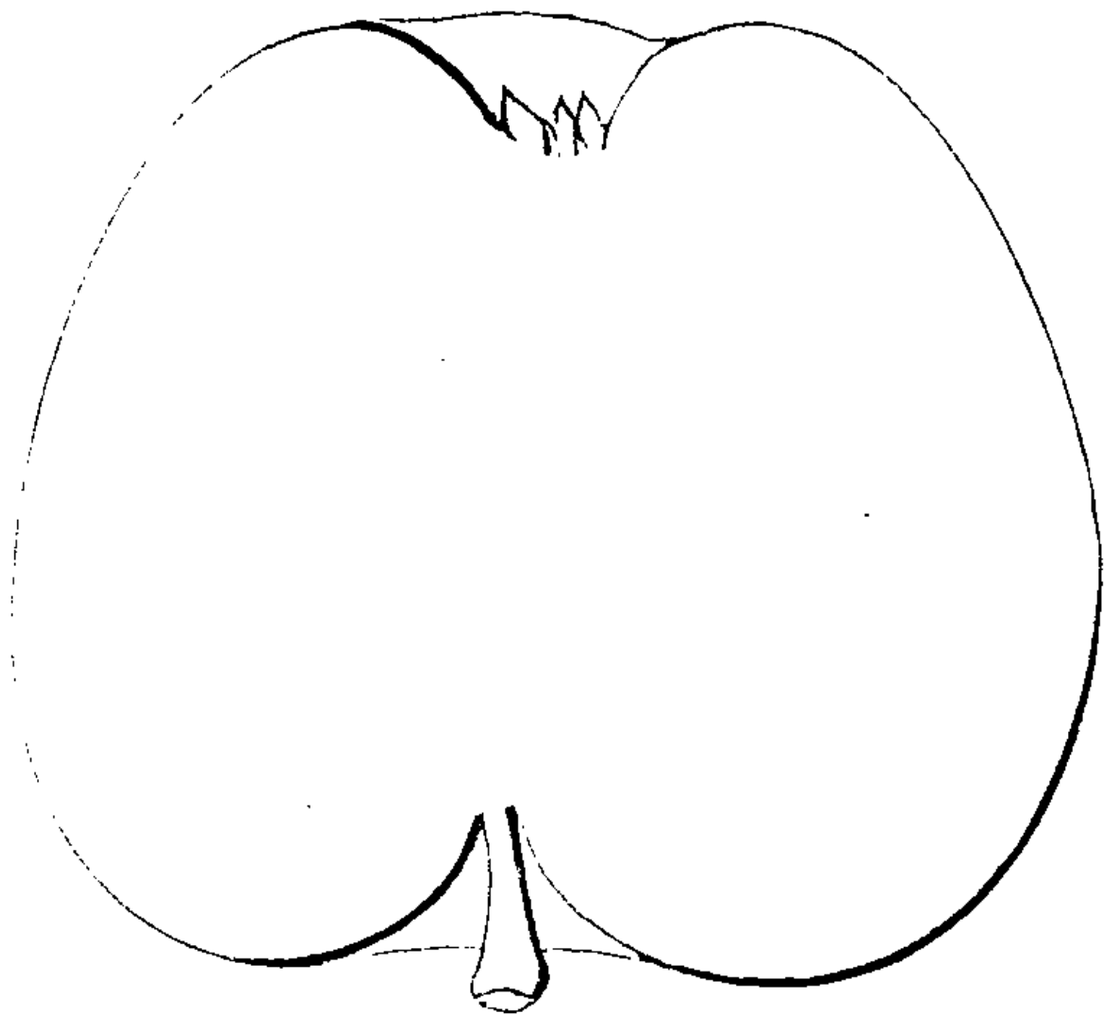
Fertilité. — Abondante.

Culture. — En le greffant sur doucin il fait de jolis arbres nains pour cordon ou gobelet; la haute-tige lui est peu favorable, à moins qu'on ne l'écussonne en tête sur des sujets très-vigoureux.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulièrement

globuleuse, ou ovoïde-arrondie écrasée à la base et presque toujours un peu ventrue vers son milieu. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle, renflé au point d'attache, duveteux, profondément inséré dans une cavité rarement bien large. — *Œil :* grand, très-ouvert, légèrement enfoncé, fortement plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune blanchâtre, nuancée de vert clair du côté de l'ombre, où elle est en outre ponctuée de fauve; faiblement lavée de rouge-brun et semée de points grisâtres sur la face exposée au soleil, ainsi qu'autour de l'œil, puis maculée de roux dans la cavité pédonculaire. — *Chair :* blanche, fine, quelque peu verte auprès des loges, très-odorante et très-ferme, quoique mi-fondante. — *Eau :* abondante, sucrée, aciduléе, ayant une saveur fort agréable.

Pomme Blanc-Dureau.



Maturité. — Février-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Les documents abondent sur ce pommier, l'un des plus âgés qui soient aujourd'hui dans la culture. M. de Robillard de Beaurepaire, archiviste du département de la Loire-Inférieure, en a publié surtout de très-curieux, en 1865, dans son ouvrage intitulé : *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge.* Ils sont extraits des Registres du Tabellionnage de Rouen, collection d'un intérêt extrême par sa haute ancienneté et les renseignements de toute sorte dont elle est remplie. Après avoir constaté que le Blandurel y est cité dès 1371 (f° 193, recto, du Registre 3e), cet écrivain érudit, ajoute :

« Le Blandurel d'Auvergne, le même sans doute que le Blandurel de Normandie, était célèbre dès le XIIIe siècle. Champier remarque qu'il est souvent mentionné dans les chansons de jeunes filles :

« Primes ai pommes de Rouviau
« Et d'Auvergne le Blanc-Duriau. »
(*Dit des cris de Paris*, vers 50 et 51.)

« ..... Du temps de ce Champier (1472-1533), le Blanc-Dureau était, avec le Capendu et le Paradis, la pomme la plus recherchée, non pas tant pour son goût que pour son odeur. Les femmes avaient l'habitude d'en mettre dans leurs huches afin de parfumer leurs robes..... » (Pages 48, 50, 51 et 52.)

Ainsi, au moyen âge, l'Auvergne et la Normandie étaient en possession déjà de cette variété. Mais il est certain que peu après on la rencontrait aussi hors de notre pays, notamment en Allemagne. Valerius Cordus, botaniste célèbre né dans la Hesse-Électorale, et qui composa vers 1530 une *Historia stirpium* imprimée beaucoup plus tard (1561), caractérise effectivement ce fruit. Il le nomme en allemand, Hartlinge Weiss Apfell; puis en latin, *Duracina Alba*, mots signifiant, dans chacune de ces langues, Pomme *Blanche Durette*. « Sa chair — dit-il — pleine « d'un suc à saveur acide, vineuse, suave, est fondante, et pourtant ferme, com- « pacte... Cette pomme répand une agréable odeur, atteint la fin de l'hiver et se « trouve généralement partout, en Allemagne. » (Chapitre *Pommier*, n° 11.) Un

autre botaniste qui fut contemporain de ce Cordus, et notre compatriote, Jean Bauhin, la décrivit et figura même, en 1598, aux pages 62 et 63 de son *Historia fontis et balnei Bollensis*. Il lui maintient les noms ici rapportés, observe qu'elle les doit à la fermeté de sa chair et qu'on la cultive chez les Suisses et à Montbéliard (Franche-Comté), où dans le jardin comtal elle est, ajoute-t-il, appelée *Blanc-Dure*. Enfin Rabelais, le curé de joyeuse mémoire, fait en son *Pantagruel* boire au fou Triboullet une « pleine bouteille clissée de vin breton, » puis manger « un quar-« teron de pommes Blandureau, » (livre III, chap. 45) et cela au pays Blaisois, avant 1533... J'arrête là cet exposé, prouvant à quel point le présent pommier, six ou sept fois centenaire, fut jadis recherché, répandu. — Est-il français, allemand ou suisse?... Quand on le voit, en 1200, chanté par nos trouvères, il semble vraiment possible de le regarder comme né en France, soit dans l'Auvergne, soit dans la Normandie, contrées où nous l'avons rencontré pour la première fois.

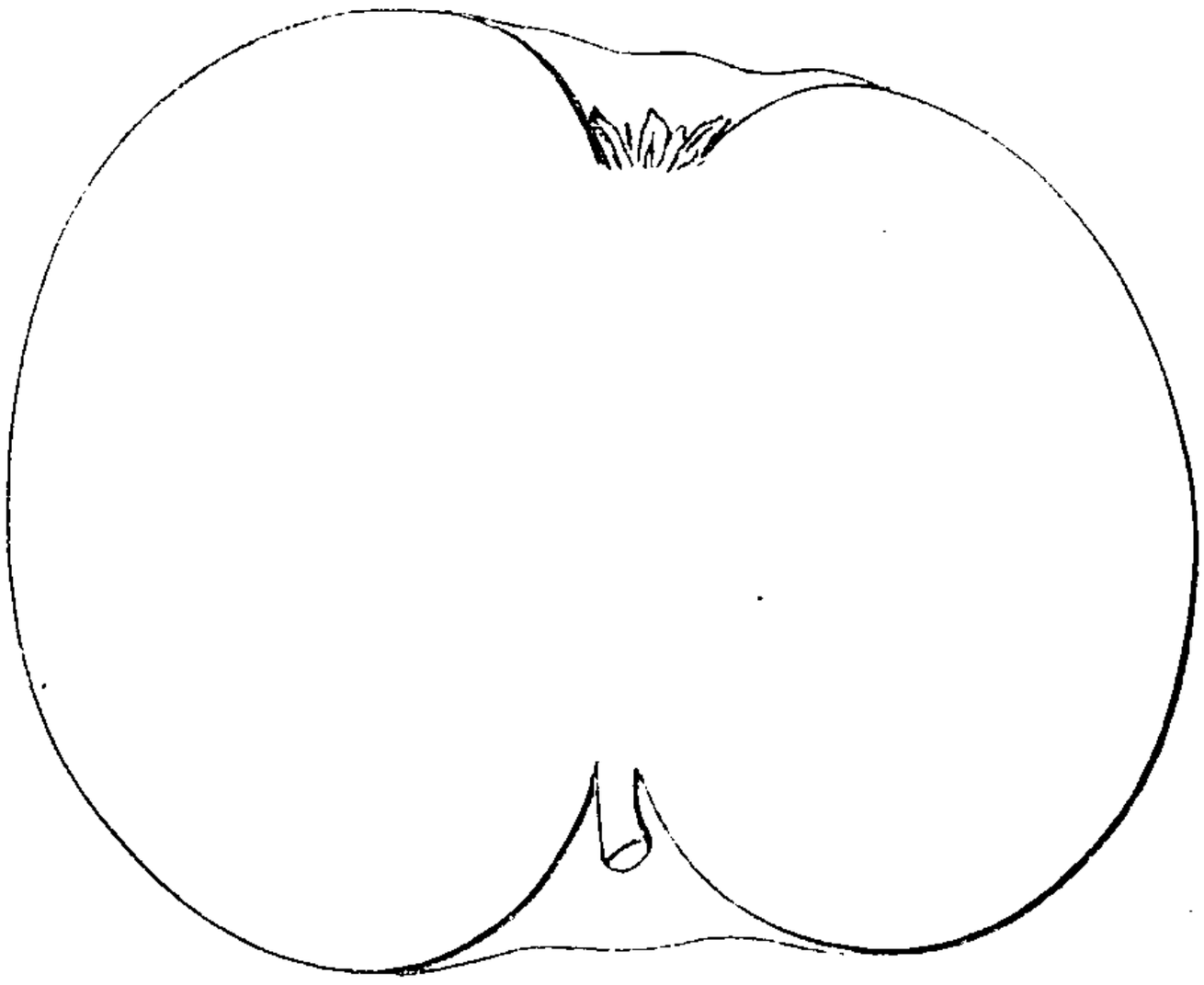
Observations. — On lit dans le *Glossaire de la langue romane* publié par Roquefort en 1808, le passage suivant : « *Blanduriau, Blanduriette*, très-blanc, « très-blanche; pommes de Caleville blanc qui venaient d'Auvergne. » (Tome Ier, p. 158.) Les textes que j'ai rapportés ci-dessus infirment entièrement cette définition; et son auteur l'eût certes rectifiée, s'il avait connu les écrits pomologiques de Cordus et de Bauhin. Ménage, qui les interrogea, s'en trouva bien, car il dit du mot Blandureau, dans son *Dictionnaire des étymologies de la langue française* : « Blandureau. Sorte de pommes nommées ainsi de leur blancheur et dureté. »

Pommes : BLANC-DUREL, — BLANC-DURIAU, ——— } Synonymes de pomme *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

---

56. Pomme BLANC D'ESPAGNE.

Synonyme. — *Pomme* Reinette tendre (Pirolle, Vilmorin et Noisette, *Bon-Jardinier*, année 1823, p. 414).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, bien coudés, légèrement cotonneux, rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, plus ou moins allongées, peu abondantes. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, très-rapprochés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales, planes, longuement acuminées, ayant les bords faiblement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, grêle, rigide, carminé, à cannelure profonde. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Remarquable et constante.

Culture. — Il croît assez rapidement pour qu'on puisse en obtenir de convenables plein-vent, toujours fort productifs; mais greffé sur doucin ou paradis, pour basse-tige, gobelet, cordon, espalier, ce pommier donne encore de plus abondants, et surtout de plus beaux produits que sous l'autre forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie, plus volumineuse d'un côté que de l'autre et sensiblement écrasée à ses extrémités, où elle est en outre fortement plissée. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, implanté profondément dans une vaste cavité. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, cotonneux, faiblement enfoncé, à bords inégaux. — *Peau :* jaune pâle, très-luisante, semée de points roux, maculée de fauve squammeux dans le bassin pédonculaire, marbrée de gris blanc sur la face exposée à l'ombre et faiblement lavée de rose tendre à l'insolation. — *Chair :* blanche, fine, ferme et croquante, dégageant une odeur de coing. — *Eau :* abondante, presque douce, fraîche, sucrée et parfumée, ayant une légère amertume qui la rend fort agréable.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Chez nous on connaît ce pommier depuis la moitié du XVII^e^ siècle environ; dom Claude Saint-Étienne fut, en 1670, celui qui l'y signala : « Pomme *de Blanc d'Espagne* — dit-il — est ronde, grosse comme Chastaignay, « toute blanche, bonne dès l'Avent jusqu'en May. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 208.) Par son nom, contre lequel aucune protestation ne s'est encore élevée, cette variété doit avoir place dans la pomone espagnole. Voilà plusieurs siècles déjà qu'on la cultive dans nos départements pyrénéens; ce fait est bien de nature à confirmer l'opinion qu'elle appartient à l'Espagne.

Observations. — Le Berriays a méconnu, ou tout au moins mal jugé, cette pomme en 1785 :

« Sa chair — a-t-il écrit — n'est point ferme et tassée, mais légère, un peu sèche et cotonneuse dans son extrême maturité; son eau est relevée d'un aigrelet fort tempéré, qui n'est pas fin. On peut la manger crue, mais elle vaut beaucoup mieux cuite.... C'est une fort belle pomme, mais de qualités médiocres, qui n'a ni la peau, ni la chair, ni l'eau des Reinettes; ainsi je lui laisse son ancien nom, Blanc d'Espagne. » (*Traité des jardins*, p. 375, n° 39.)

Évidemment — cela ressort des derniers mots de cet extrait — le Berriays dégusta une *Reinette blanche d'Espagne* appelée aussi pomme *Blanche d'Espagne*, variété de second ordre, et non pas la délicieuse pomme Blanc d'Espagne, qui ne possède aucun des défauts qu'on lui prête ici. Il était très-nécessaire d'appeler l'attention sur ce point, car quelques pomologues, voulant parler dudit Blanc, ont simplement copié — sans l'avouer, bien entendu — l'article de le Berriays, et contribué ainsi à la propagation d'une erreur rendue facile, au reste, par la ressemblance de nom, de forme et de peau qu'offrent ces deux pommes.

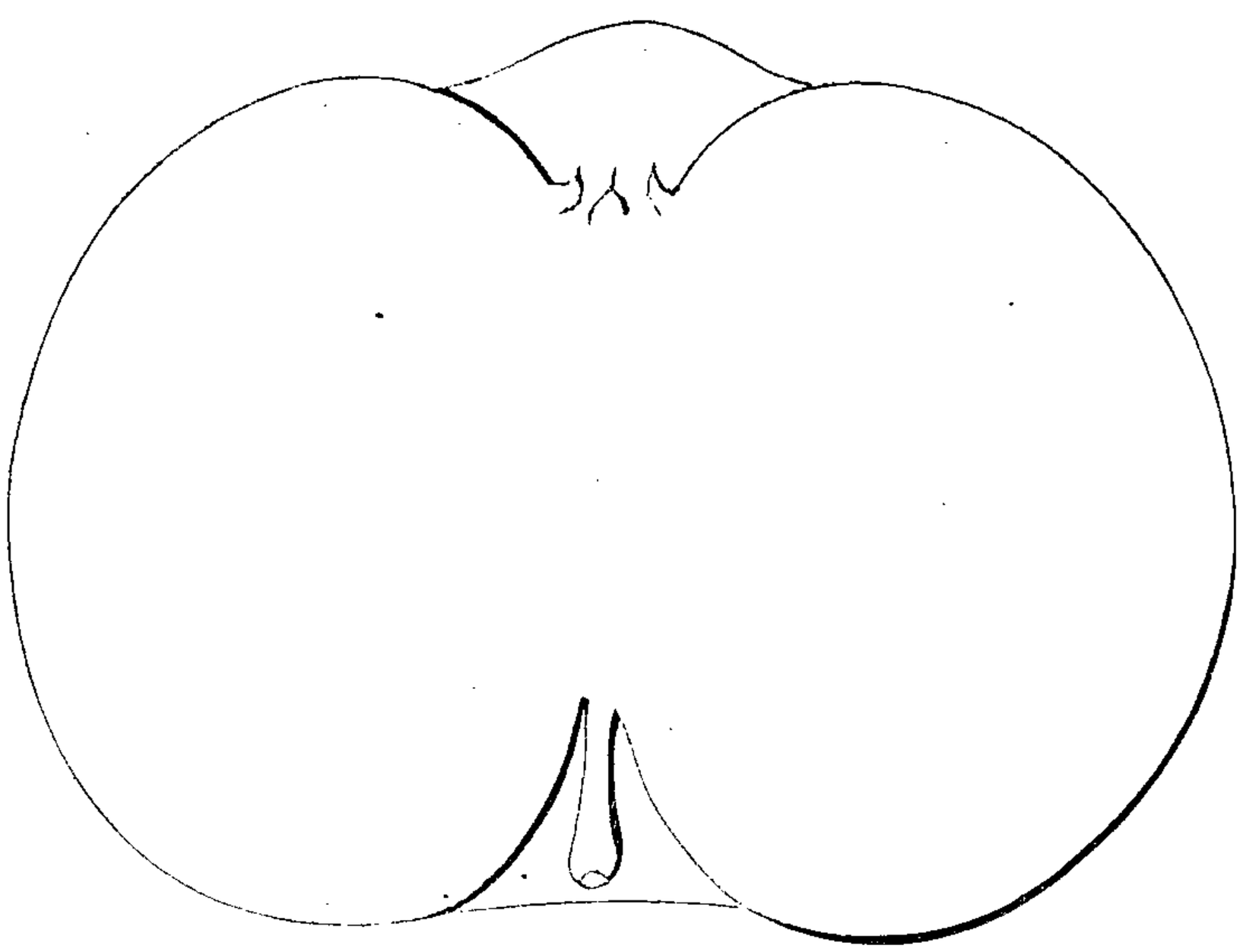
Pomme BLANCHE. — Synonyme de pomme *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

Pomme BLANCHE. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme BLANCHE D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Vineuse blanche*. Voir ce nom.

---

57. Pomme BLANCHE DE BOURNAY.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, un peu courts, légèrement géniculés, cotonneux et brun-rouge lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, arrondies, rapprochées.—*Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, très-duveteux, collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair, planes et rarement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de grosseur et de longueur moyennes, rigide et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Greffé au ras de terre il fait d'assez beaux plein-vent, mais de croissance un peu lente, aussi vaut-il mieux l'écussonner en tête; les formes cordon et gobelet lui sont très-avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, côtelée, fortement écrasée aux pôles. — *Pédoncule :* de grosseur et de longueur moyennes, inséré dans une large et profonde cavité. — *Œil :* grand, bien ouvert, plissé sur ses bords et généralement très-enfoncé. — *Peau :* mince, luisante, unicolore, blanc jaunâtre sur la face exposée à l'ombre, jaune clair à l'insolation, ponctuée de brun et de gris, et maculée de fauve dans la cavité pédonculaire. — *Chair :* blanche, fine et ferme, tendre quoique croquante, verdâtre près des loges et roussâtre sous la peau. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, agréablement acidulée, très-savoureuse.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle provient de Bournay, succursale de mes pépinières située dans la banlieue d'Angers. Je l'ai mise au commerce en 1865 (*Catalogue*, p. 48, n° 46).

Pomme BLANCHE D'ESPAGNE. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme BLANCHE GLACÉE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme BLANCHE GLACÉE D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Glace d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme BLANCHE DE LEIPZIG. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme BLANCHE SUISSE PANACHÉE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

Pomme BLANCHE DE VIEILLE-MAISON. — Synonyme de pomme *Vieille-Maison*, Voir ce nom.

Pommes : BLANCHE DES WURTEMBERGEOIS,

— BLANCHE DE ZURICH,

} Synonymes de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme BLANCHET. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

Pommes : BLANDILALIE [des Poitevins],

— BLANDILALIÉ,

} Synonymes de pomme *Haute-Bonté*. Voir ce nom.

Pommes : BLANDUREAU,

— BLANDUREL,

— BLANDURIETTE,

— BLANT-DUREAU,

} Synonymes de pommes *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

---

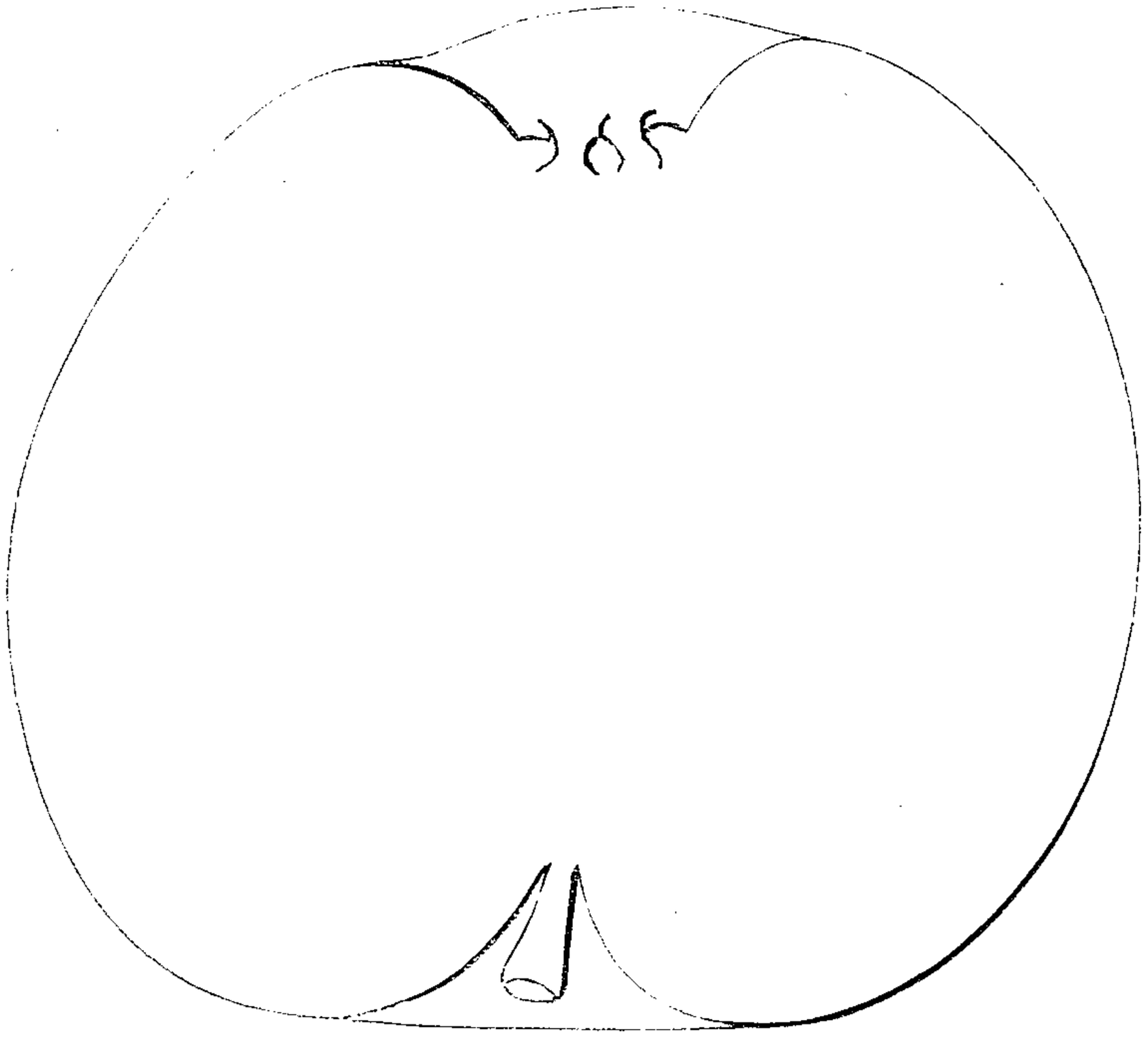
58. Pomme de BLENHEIM.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Blenheim Orange (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1819, t. III, p. 322). — 2. Blenheim Pippin (*Id. ibid.*). — 3. Woodstock Pippin (*Id. ibid.*). — 4. Nortwick Pippin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 7, n° 70). — 5. Goldreinette von Blenheim (Édouard Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 515, n° 241). — 6. Kempster's Pippin (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 38).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés au sommet, étalés et souvent arqués à la base, très-gros, assez courts, légèrement coudés, duveteux et rouge-brun lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, arrondis, plaqués

sur l'écorce et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, vert brillant et foncé en dessus, blanc verdâtre en dessous, coriaces et acuminées, ayant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* peu long et très-nourri, à peine cannelé. — *Stipules :* généralement bien développées.

Pomme de Blenheim.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — On peut, en le greffant au ras de terre, l'élever pour plein-vent, sa tige devient alors assez grosse et assez jolie ; mais il est préférable de le placer sur paradis afin d'en faire des buissons ou des cordons, il perd ainsi un excédant de vigueur qui profite à sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois considérable. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière. — *Pédoncule :* assez court, gros, quelque peu charnu, inséré obliquement dans un bassin très-développé. — *Œil :* des plus grands, bien ouvert, à courtes sépales, occupant le centre d'une vaste cavité dont les bords sont généralement égaux et unis. — *Peau :* jaune, légèrement nuancée de vert sur le côté de l'ombre, mais passant au jaune d'or sur celui frappé par le soleil, où elle est, en outre, marbrée, striée de carmin pâle et semée de larges points roux. — *Chair :* blanche, mi-fine, croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce remarquable fruit remonte au commencement de notre siècle et provient d'Old-Woodstock, localité du comté d'Oxford (Angleterre) avoisinant Blenheim, résidence des ducs de Marlborough. Il y fut gagné de semis par un boulanger, puis, dès l'abord, indifféremment répandu sous l'un et l'autre de ces noms de lieu ; mais le dernier finit par prévaloir, et c'est uniquement la dénomination pomme de Blenheim qui a cours aujourd'hui. La présentation à la Société d'Horticulture de Londres, de cette variété, eut lieu par M. John Turner, le 15 janvier 1819, ainsi qu'on le voit aux Procès-Verbaux (t. III, p. 322). Chez nous on la possède depuis 1840, selon M. Jamin, pépiniériste, dans sa *Note sur*

l'arboriculture fruitière, insérée t. XLIII, pp. 307-321 des *Annales* de la Société d'Horticulture de Paris (année 1852).

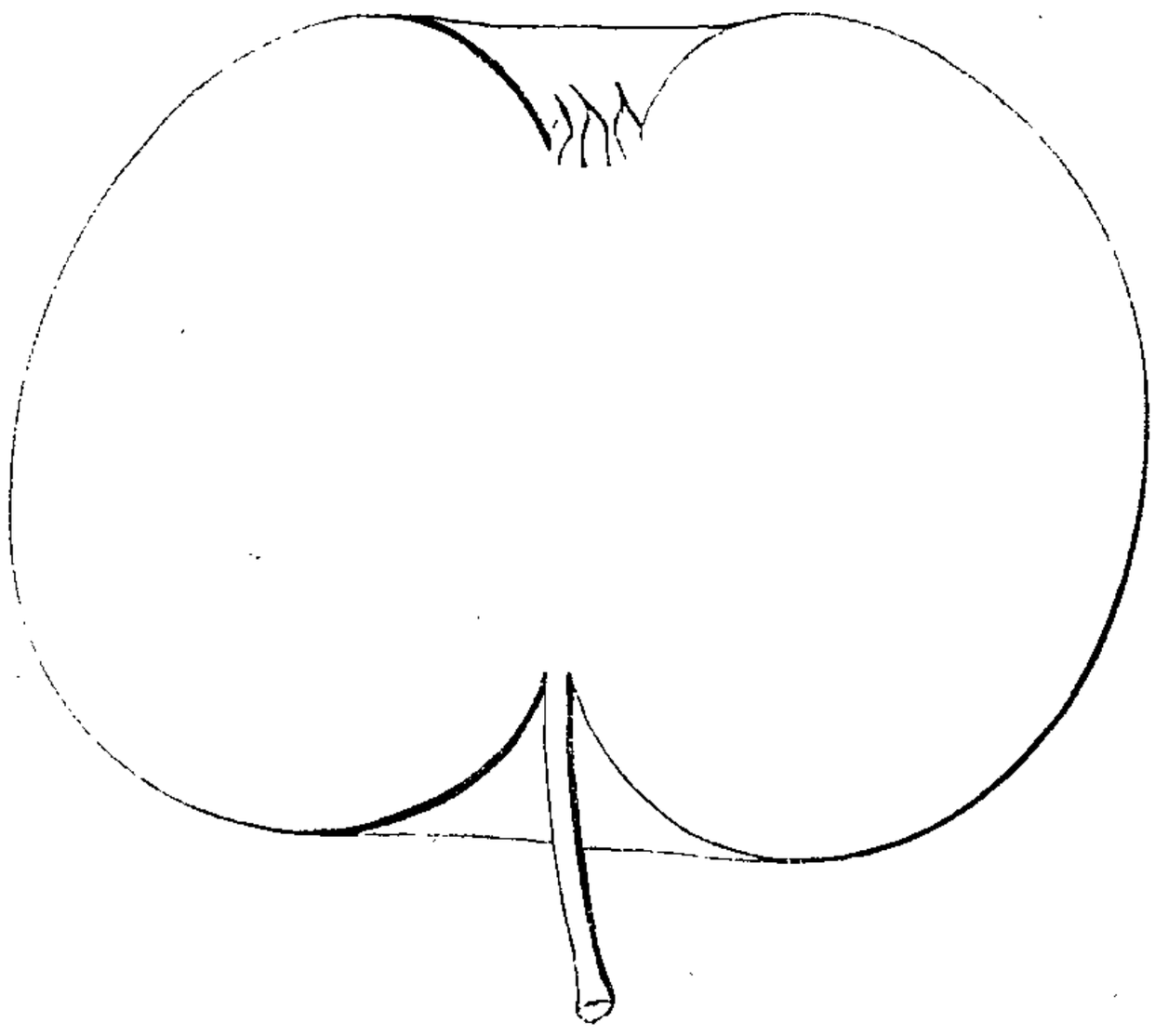
Observations. — Le Congrès pomologique français, au tome IV de ses publications, disait de cette pomme, en 1867 : « Elle commence à mûrir fin de sep- « tembre et se conserve quelquefois jusqu'en février. » Je dois affirmer que dans nos départements de l'Ouest, jamais sa maturation n'a devancé la mi-novembre; même, pour l'y manger bonne, il faut attendre les premiers jours de décembre. Et là je suis d'accord avec les pomologues anglais, belges, allemands et américains.

Pommes : BLENHEIM ORANGE, — BLENHEIM PIPPIN, } Synonyme de pomme *de Blenheim*. Voir ce nom.

---

59. Pomme BLINKBONNY.

Synonyme. — *Pomme* Blinkbonny Seedling (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 20; — et Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 100).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, gros et longs, très-géniculés, bien cotonneux, brun olivâtre. — *Lenticelles :* grandes, allongées ou arrondies, des plus abondantes. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* très-volumineux et ovoïdes-allongés, cotonneux, souvent un peu écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* de grosseur et de longueur moyennes, profondément cannelé. — *Stipules :* très-développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa remarquable vigueur le rend propre à la haute-tige pour le verger; sur paradis il se prête parfaitement à toute autre espèce de forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. *Forme :* sphérique fortement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* long, grêle, assez profondément inséré dans une étroite cavité. — *Œil :* moyen, mi-clos, rarement bien enfoncé, uni sur ses bords. — *Peau :* mince, unicolore, jaune clair passant au jaune blanchâtre sur le côté de l'ombre, ponctuée de gris et faiblement maculée de roux verdâtre dans la cavité pédonculaire. — *Chair :* blanche, fine, assez

tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, savoureuse mais dénuée de parfum.

Maturité. — Courant de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je reçus d'Amérique, en 1845, le pommier Blinkbonny et l'inscrivis dès 1846 sur mon *Catalogue*, parmi les variétés nouvelles (p. 20). Malgré l'époque déjà lointaine de son importation, il est encore fort peu répandu chez nos pépiniéristes. Tout récemment (1869) M. Charles Downing en a précisé l'origine dans ses *Fruits and fruit trees of America* (p. 100). Il a — dit-il — été gagné par M. Cleghorn, à Montreal (Canada).

Pomme BLINKBONNY SEEDLING. — Synonyme de pomme *Blinkbonny*. Voir ce nom.

Pomme BLOEM ZUUR. — Synonyme de pomme *Rabaü d'Été*. Voir ce nom.

Pomme BLONDUREL. — Synonyme de pomme *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

Pomme BLUT. — Synonyme de pomme *Sanguinole*. Voir ce nom.

Pomme BODICKHEIMER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme de BŒUF. — Voir *Cœur de Bœuf*, au paragraphe Observations.

---

60. Pomme de BOHÉMIEN.

Synonymes. — *Pommes* : 1. D'Enfer (Nicolas de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 107; — et Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 117, n° 36). — 2. De Dame (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 214). — 3. Noire (*Id. ibid.*). — 4. Borsdorf noir (Jean Mayer, *ibid.*). — 5. De Charbon (*Id. ibid.*). — 6. Brauner Mat (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 56, n° 179; — et Édouard Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 367, n° 168). — 7. Violette d'Hiver (Édouard Lucas, *Kernobstsorten Wurttembergs*, 1854, p. 141). — 8. Mate-Brune (Édouard Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 367, n° 168). — 9. De Maure (*Id. ibid.*).

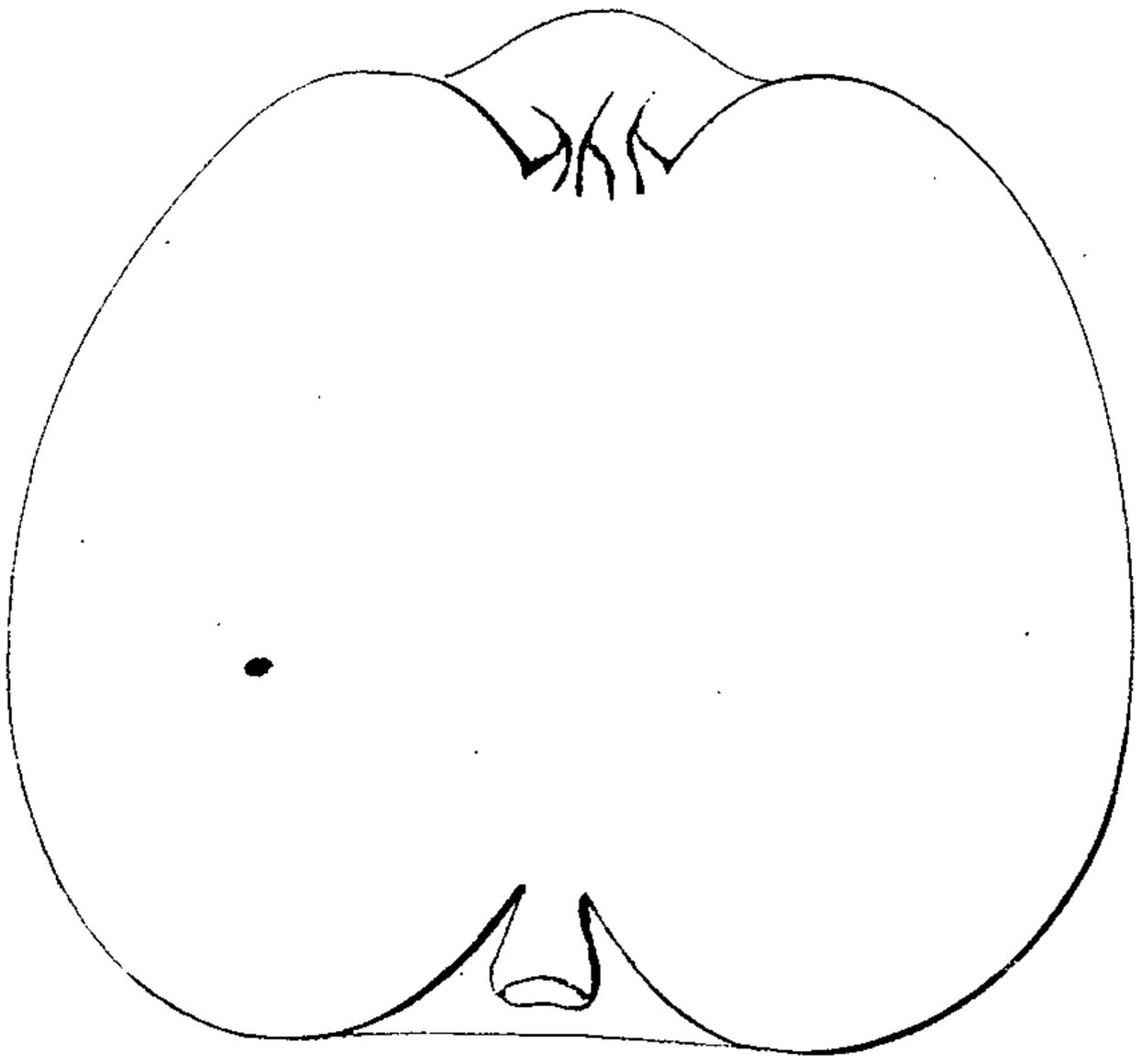
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, peu longs, très-gros et très-coudés, duveteux et brun olivâtre lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* des plus grandes, allongées, excessivement espacées. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* énormes, ovoïdes, très-cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert clair en dessus, blanc verdâtre en dessous, acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords finement crénelés. — *Pétiole :* gros, assez court, carminé, à cannelure profonde. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il se prête convenablement à toutes les formes et fait surtout de très-beaux arbres nains, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse et quelque peu pentagone. — *Pédoncule :* très-court, charnu, bien enfoncé et généralement très-gros, surtout au point d'attache. — *Œil :* grand, mi-clos, cotonneux, à longues et larges sépales, placé dans un vaste bassin dont les bords sont des plus accidentés. — *l'eau :* assez épaisse, à fond jaunâtre, entièrement lavée de brun violacé, striée de rouge lie de vin, particulièrement sur la face exposée au soleil, maculée de fauve autour du pédoncule et semée de points blanchâtres. — *Chair :* blanche, mais un peu brunâtre sous la peau, fine, compacte et demi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, douée d'un parfum qui, plus ou moins marqué, a beaucoup d'analogie avec celui de la violette.

Pomme de Bohémien.



Maturité. — Octobre-Mars.

Qualité. — Deuxième; et quelquefois première, quand la saveur parfumée de l'eau est suffisamment développée.

Historique. — J'ai rapporté de Berlin, en 1860, cette curieuse pomme, qui doit son nom à la couleur de sa peau, rappelant assez bien le teint plus que bronzé des Zingani, vulgairement appelés Bohémiens. Comme le Borsdorf, dont elle forme une sous-variété — aussi l'a-t-on surnommée Borsdorf noir — c'est en Allemagne qu'elle a pris naissance. Où?... Quand?... Si personne, jusqu'alors, ne l'a pu dire, au moins puis-je assurer, d'après les principaux pomologues de ce royaume, qu'on l'y cultive depuis plusieurs siècles, notamment dans le Wurtemberg, le grand-duché de Bade, les environs de Francfort et sur les bords du Rhin. Chez nous, où dans ces derniers temps on l'avait totalement délaissée, on la rencontrait dès 1650, mais encore peu connue. Vingt ans plus tard elle y était moins rare et pourvue déjà de différents surnoms : pomme d'*Enfer*, pomme *Noire* ou de *Dame*, tous acceptés par les Allemands comme synonymes de leur Borsdorf noir ou pommier de Bohémien. Dom Claude Saint-Étienne fut en France son premier descripteur :

« *Pomme Noire*, ou *de Dame* — écrivait-il en 1670 — est noire d'un costé et sous la peau, plus longue et plus grosse que Gros Courpandu; bonne l'hyver, cruë. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 214.)

Observations. — Maintes fois on a réuni, et cela dans tous les pays, la pomme de Bohémien, ou Borsdorf noir, ou pomme *Noire*, à la variété de ce dernier nom caractérisée par Duhamel en 1768. Aucun rapport n'existe entre ces deux fruits; on peut les comparer, puisque je les décris. Cette pomme Noire ainsi confondue

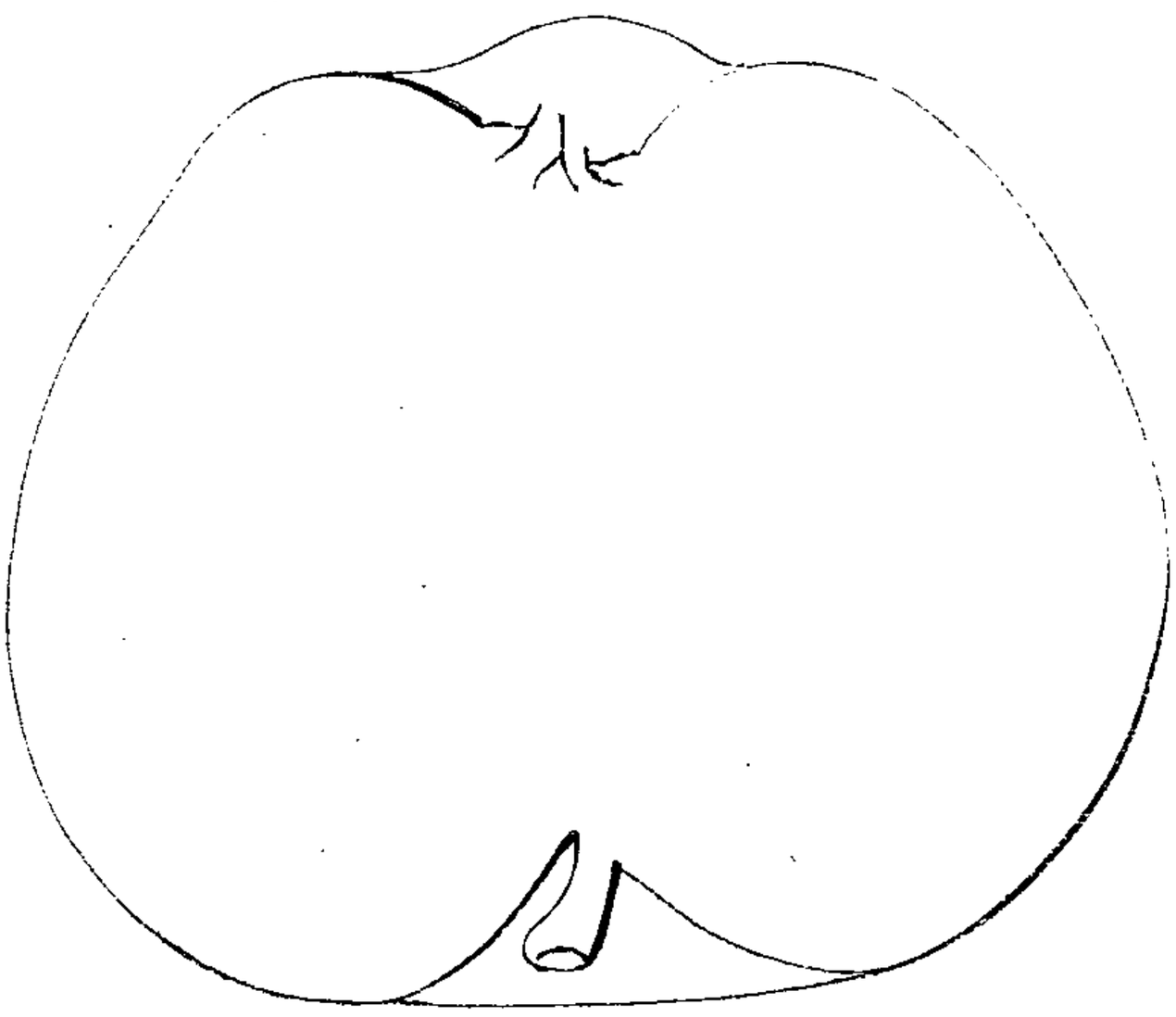
avec celle de Bohémien, ressemble beaucoup à l'Api noir et porte les surnoms, assez répandus, de *Reinette Noire* ou *d'Autriche.*

Pomme BOHMER (PASSE-). — Voir *Passe-Bohmer.*

Pomme BOHN (GROS-). Voir *Gros-Bohn.*

---

61. Pomme BOÏKEN.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, à peine coudés, excessivement cotonneux, d'un rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies, allongées, grandes mais très-espacées. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, collés en partie contre l'écorce et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, rarement acuminées, planes, à bords sensiblement crénelés. — *Pétiole :* long, très-nourri, pubescent, presque toujours dépourvu de cannelure. — *Stipules :* petites, et souvent même faisant défaut.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Récemment introduit dans mes pépinières, ce pommier n'y est encore greffé que sur doucin et paradis, sujets sur lesquels il m'a fait de beaux cordons et buissons. Sa vigueur me permet de croire qu'il réussira non moins bien comme arbre de haute-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, presque aussi côtelée que le Calleville blanc. — *Pédoncule :* court et fort, arqué, obliquement inséré dans un large et assez profond bassin. — *Œil :* des plus grands, bien ouvert, à courtes sépales et à cavité très-développée mais généralement fort irrégulière. — *Peau :* mince, lisse, jaune brillant, carminée à l'insolation, faiblement marbrée de brun clair, surtout autour du pédoncule, et semée de nombreux petits points, blancs sur le rouge, fauves sur le jaune. — *Chair :* blanche, fine, serrée, croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, douée d'un aigrelet et d'un parfum très-délicats.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce pommier appartient à la Prusse, d'où je l'ai tiré en 1866. Dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, M. Oberdieck, l'un de ses descripteurs, disait en 1859 : « C'est une espèce répandue depuis un temps immémorial dans le « duché de Brême (Hanovre); on peut donc regarder cette contrée comme ayant « été le berceau de la pomme Boïken. » (T. I, p. 212, n° 90.)

Pomme de BOIS. — Synonyme de pomme *d'Estranguillon*. Voir ce nom.

Pomme a BOIS MONSTRUEUX. — Synonyme de pomme *de Pommier nain*. Voir ce nom.

Pomme BON (PETIT-). — Voir *Petit-Bon*.

Pomme BON-POMMIER [d'Automne]. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur de Brabant*. Voir ce nom.

Pomme BON-POMMIER [d'Hiver]. — Synonyme de pomme *Petit-Bon*. Voir ce nom.

Pomme BON-POMMIER DE LIÉGE. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

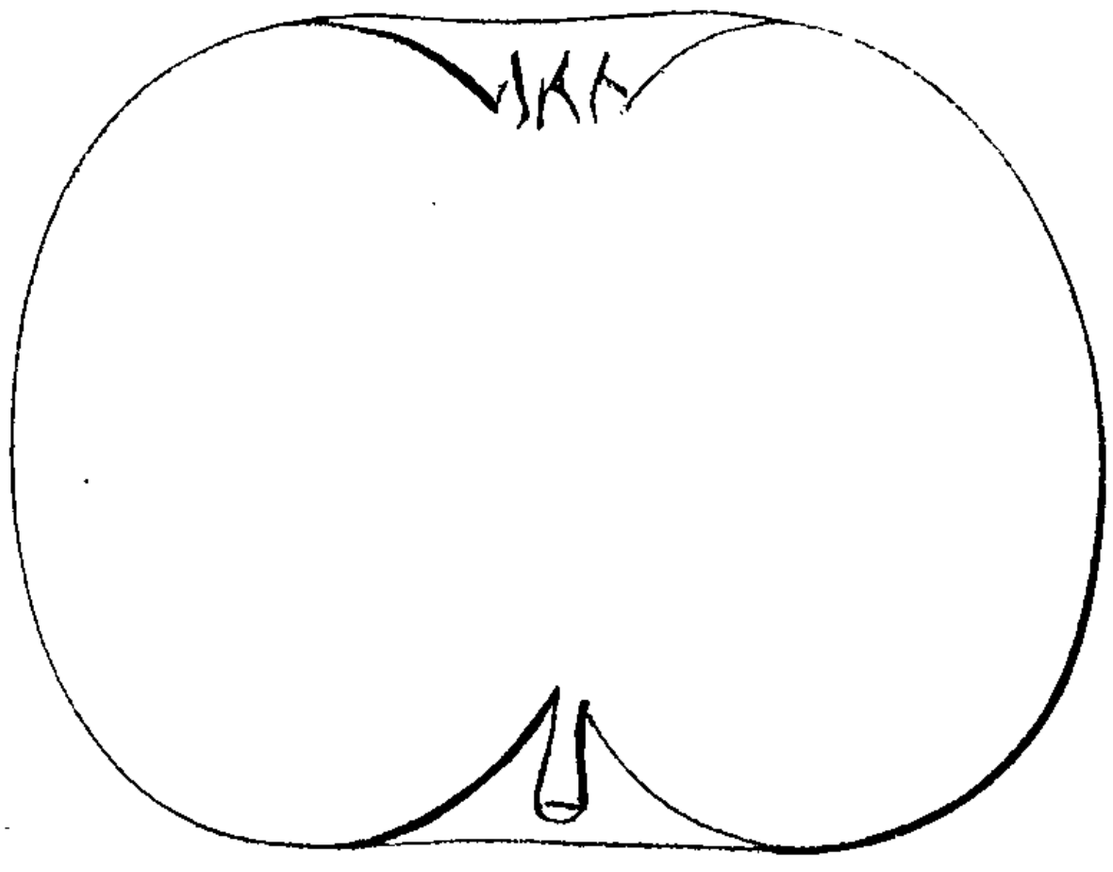
Pomme BONNE-AUTURE. — Synonyme de pomme *Bonne-Hotture*. Voir ce nom.

Pomme de BONNE-FILLE. — Synonyme de pomme *Belle-Fille*. Voir ce nom.

---

62. Pomme de BONNE-HOTTURE.

Synonyme. — *Pomme* Bonne-Auture (Simon Louis, pépiniériste à Metz, *Catalogue général descriptif*, 1867, p. 21).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, duveteux, gros, assez longs, flexueux, brun olivâtre légèrement herbacé du côté de l'ombre. — *Lenticelles :* plus ou moins arrondies, assez grandes, très-rapprochées et très-apparentes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, aplatis, fortement appliqués sur l'écorce, aux écailles longues, bien soudées et cotonneuses. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, acuminées, coriaces, épaisses, vert brillant en dessus, blanc verdâtre en dessous, à bords

irrégulièrement crénelés ou dentés. — *Pétiole :* long, gros, rosé à la base, dépourvu de cannelure. — *Stipules :* très-longues, mais étroites.

Fertilité. — Abondante et soutenue.

Culture. — Jusqu'ici nous l'avons peu utilisé comme gobelet ou cordon ; greffé en tête il fait d'assez beaux arbres, fort réguliers, bien ramifiés et des plus propres pour le verger.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, aplatie aux pôles et quelque peu plus large vers la base qu'à son autre extrémité. — *Pédoncule :* court, mince, inséré profondément dans une cavité assez étroite. — *Œil :* moyen, mi-clos, à courtes sépales, modérément enfoncé, faiblement ondulé sur ses bords. — *Peau :* épaisse, rude au toucher, à fond jaune d'or légèrement verdâtre, ponctuée, striée de roux, maculée de fauve squammeux dans la cavité pédonculaire, plus ou moins tachetée de brun et parfois réticulée et veinée de même. — *Chair :* blanchâtre, fine, odorante, mi-tendre, rarement bien croquante. — *Eau :* abondante, parfumée, douce, très-sucrée, douée d'une délicieuse saveur qui rappelle le goût des Reinettes.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. – Cette variété vraiment exquise est cependant très-peu répandue, sauf dans le département de Maine-et-Loire, où sa culture a lieu depuis un si long temps, qu'on y regarde le pommier Bonne-Hotture comme né en terre angevine. Ses produits alimentent surtout les marchés de notre ville et ceux des lieux voisins. Peut-être même doit-il à sa fréquente apparition sous les halles, le nom que je lui ai toujours connu. C'était effectivement, jadis, dans des hottes portées à dos d'homme ou de cheval, selon la distance, qu'on faisait voyager les fruits. Et certes l'excellence de celui-ci permettait bien à nos jardiniers, à nos marchands, de qualifier, en leur patois, *bonne hotture* la hotte qui en était remplie.

Pomme BONNE DE MAI. — Synonyme de pomme *Drap d'Or*. Voir ce nom.

---

63. Pomme BONNE DU PLESSIS.

Synonyme. — *Pomme* Belle du Plessis (Pépinières d'Angers, depuis 1850 environ).

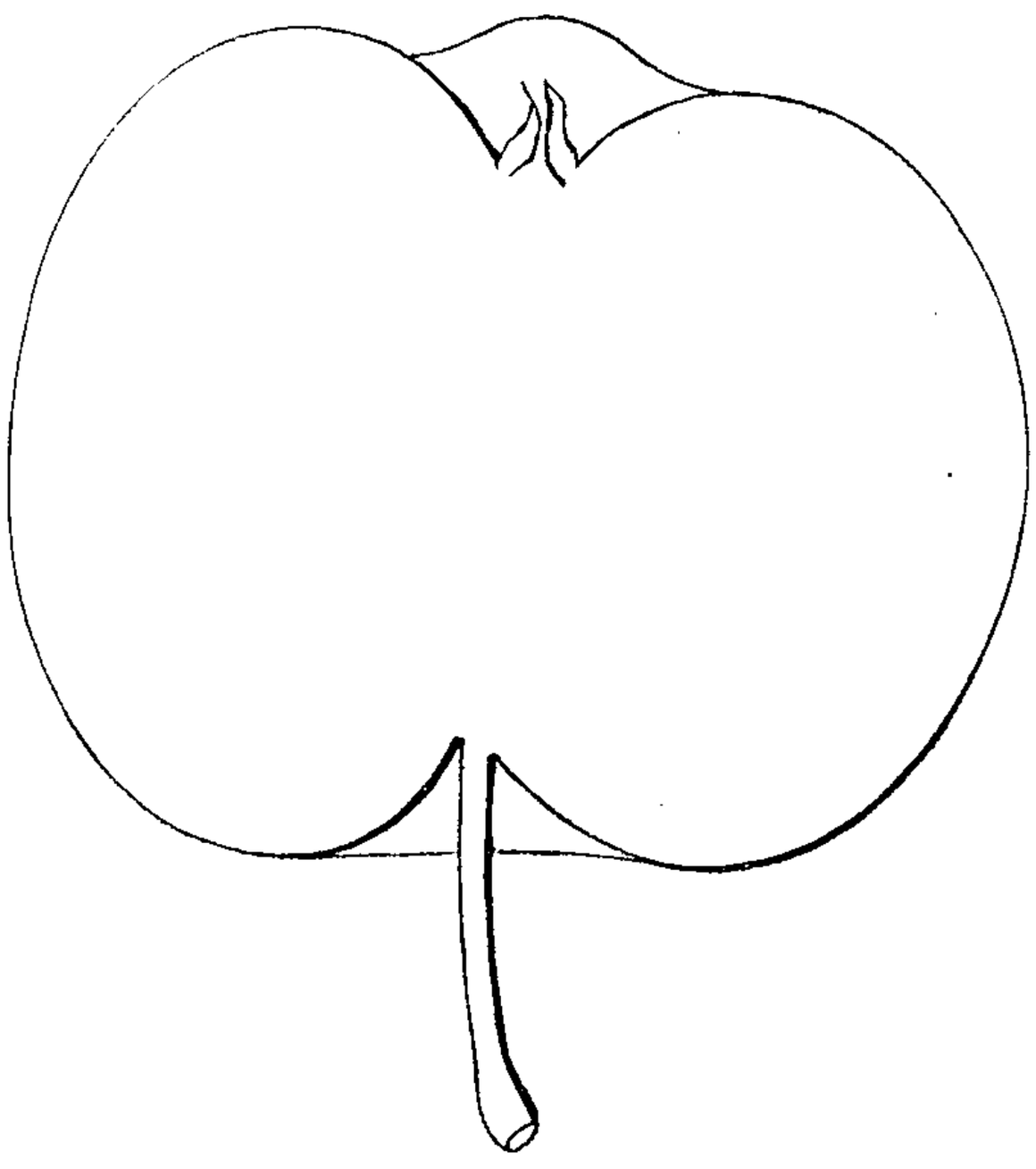
Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, de longueur et de grosseur moyennes, à peine géniculés, très-cotonneux et brun olivâtre fortement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, brunes, fines, abondantes. — *Coussinets* : larges mais aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales, longuement acuminées, sensiblement crénelées. — *Pétiole :* peu long, bien nourri et très-rigide, à cannelure presque nulle. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Je l'élève habituellement pour gobelets ou cordons, sur doucin ou sur paradis, où il fait d'assez jolis arbres. Comme plein-vent il réussit mal, vu sa vigueur trop modérée.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, assez plate à ses extrémités, souvent quelque peu pentagone et généralement ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé à l'attache, inséré dans un bassin rarement bien profond mais parfois triangulaire et bosselé. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité assez développée et fortement côtelée. — *Peau :* mince, vert-pré, plus ou moins panachée de jaune-orange à la maturité, tachée de roux autour du pédoncule et semée de nombreux points gris. — *Chair :* jaunâtre, surtout sous la peau, fine, assez ferme, un peu croquante. — *Eau :* suffisante, faiblement acidulée, sucrée, presque dénuée de parfum.

Pomme Bonne du Plessis.



Maturité. — Mars-Août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai trouvé, vers 1850, ce pommier dans la collection du Jardin de l'ancien Comice horticole d'Angers; il y occupait le n° 128; mais rien, sur le Catalogue général, n'en indiquait la provenance. Cependant on le disait alors, comme son nom l'indique, provenu du Plessis-Grammoire, localité de notre département où déjà avaient été gagnées plusieurs pommes depuis longtemps dans mon école. La Bonne du Plessis, quoique variété de second ordre, mérite néanmoins la culture par l'extrême durée de sa conservation. Ainsi, maintes fois je l'ai mangée, très-saine, du 20 au 25 août.

Pomme BONNE-THOUIN. — Synonyme de *Reinette Thoüin*. Voir ce nom.

Pomme BONNET CARRÉ. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

---

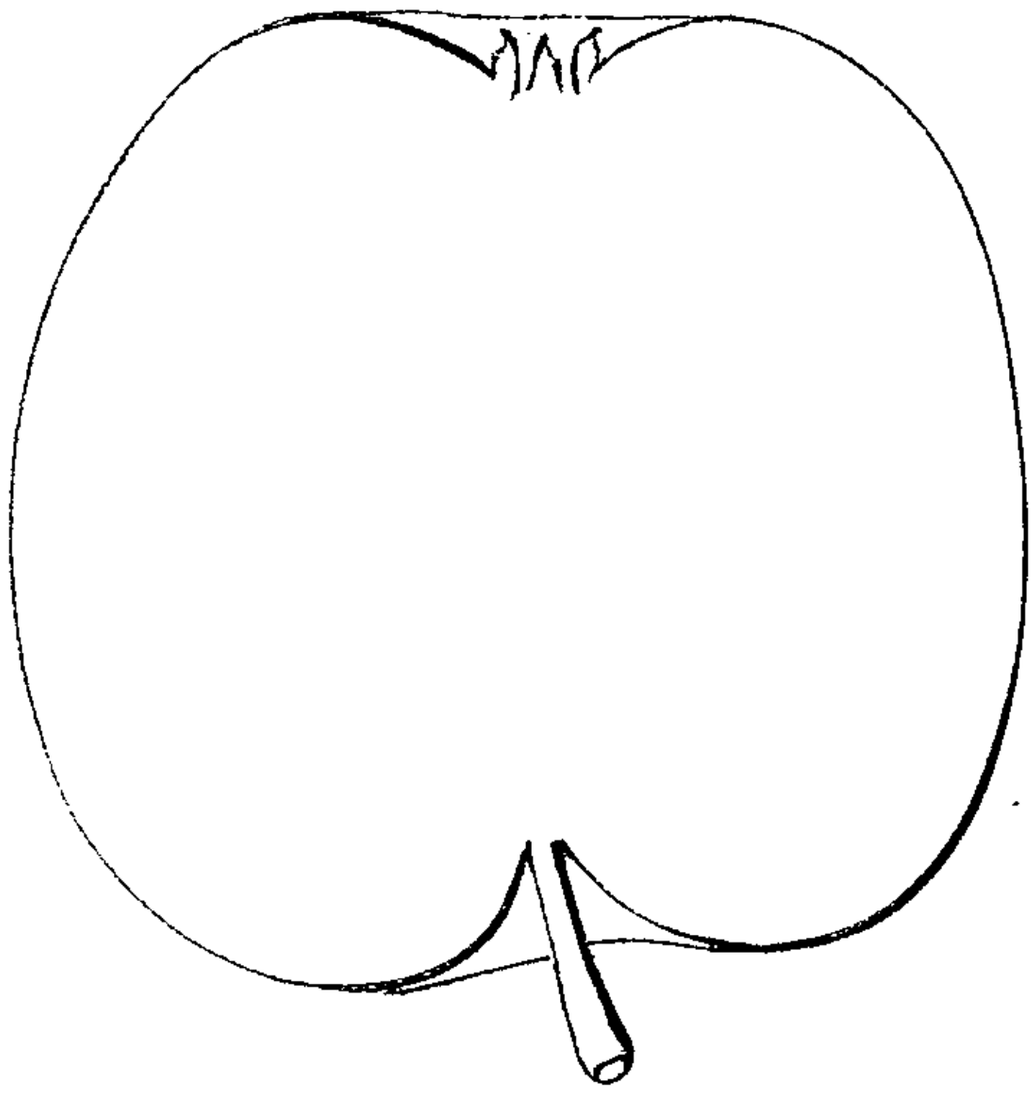
64. Pomme BONUM.

Synonyme. — *Pomme* Magnum Bonum (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 122).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux et légèrement étalés, gros, longs, peu coudés, duveteux, d'un rouge carminé très-foncé et lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, allongées, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques-raccourcis, noirâtres, faiblement cotonneux et appliqués en partie contre l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques, rarement acuminées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords sensiblement dentés.

— *Pétiole :* de grosseur et de longueur moyennes, flasque, à cannelure généralement profonde. — *Stipules :* bien développées.

Pomme Bonum.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Haute-tige, cordon, gobelet, espalier, toute forme lui convient également, ainsi que toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* assez variable, mais plutôt sensiblement cylindrique, que globuleuse, et toujours aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, un peu fort, surtout au point d'attache, inséré dans une cavité étroite et rarement bien profonde. — *Œil :* grand, mi-clos ou complétement fermé, plissé sur ses bords et légèrement enfoncé. — *Peau :* plus ou moins rugueuse, jaune verdâtre, amplement lavée de rouge-brun clair, fouettée de rouge lie de vin, maculée de fauve autour du pédoncule et parsemée de larges points grisâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine, très-compacte et tendre, quoique croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, imprégnée d'une délicieuse saveur de violette.

MATURITÉ. — Décembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est d'Amérique qu'en 1860 j'ai reçu le pommier Bonum, véritablement bien nommé, car ses produits sont parfaits. Il devait être alors dans toute sa nouveauté, puisqu'aucun pomologue ne l'avait encore décrit. Charles Downing le signala peu après, dans l'édition 1863 de ses *Fruits and fruit trees of America* (p. 122) et en fit connaître l'obtenteur : « le squire Kinney, du comté de « Davidson, dans la Caroline du Nord. »

POMME BOROVITSKY. — Synonyme de pomme *Borowicki*. Voir ce nom.

---

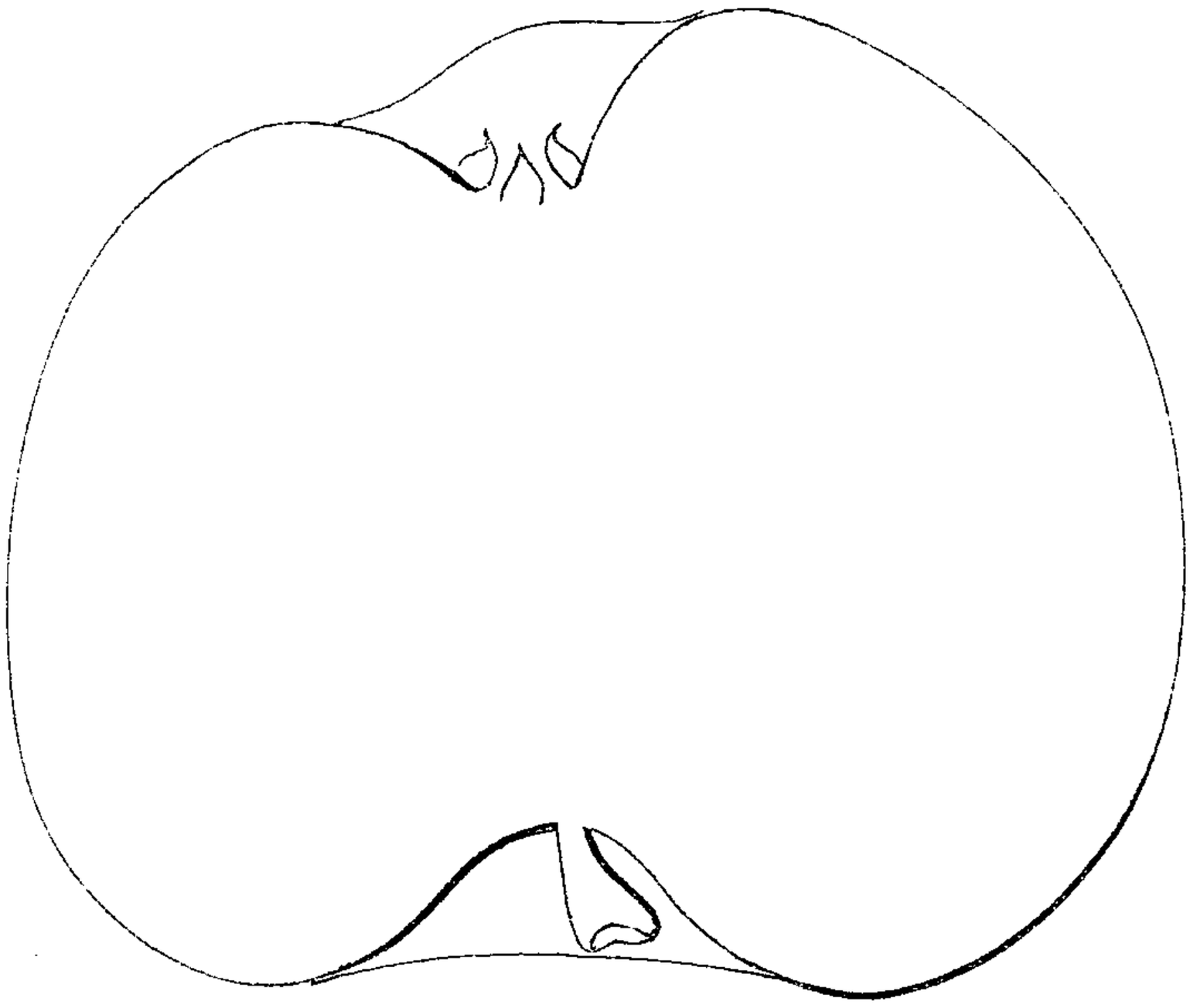
65. POMME BOROWICKI.

Synonymes. — *Pommes :* 1. CHARLAMOWSKIRCHER NALLEOID (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 59, n° 456). — 2. BOROVITSKY (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 3, n° 1). — 3. BAROWISKI (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1848, p. 20). — 4. BAROVESKI (Prévost, *Pomologie de la Seine-Inférieure*, 1848, 6e cahier, p. 183, n° 17). — 5. CHARLAMOWSKY D'AUTOMNE (Mas, *le Verger*, 1865, t. V, n° 1, note; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 41). — 6. DUCHESSE D'OLDENBOURG (*Iid. iibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, courts, de grosseur moyenne, duveteux, bien géniculés, rouge-brun clair lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies, moyennes, abondantes. — *Coussinets :*

aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, légèrement cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* court, épais et roide, carminé à la base et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Pomme Borowicki.



Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Ce pommier croît trop lentement pour qu'il puisse être avantageux de le destiner à la haute-tige ; les formes gobelet ou cordon lui conviennent infiniment mieux, greffé soit sur paradis, soit sur doucin ; sa fertilité, d'ailleurs, devient alors beaucoup plus abondante.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, pentagone, plus large à la base qu'à son autre extrémité, et généralement ayant un côté moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* court, très-nourri et renflé à l'attache, souvent arqué, obliquement inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou des plus ouverts, sensiblement enfoncé, à cavité fort développée et très-irrégulière. — *Peau :* jaune clair verdâtre, maculée de petites et nombreuses taches noirâtres, ponctuée de brun et de gris, puis légèrement striée de carmin sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, tendre, peu compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, à peine acidule et presque dénuée de parfum.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

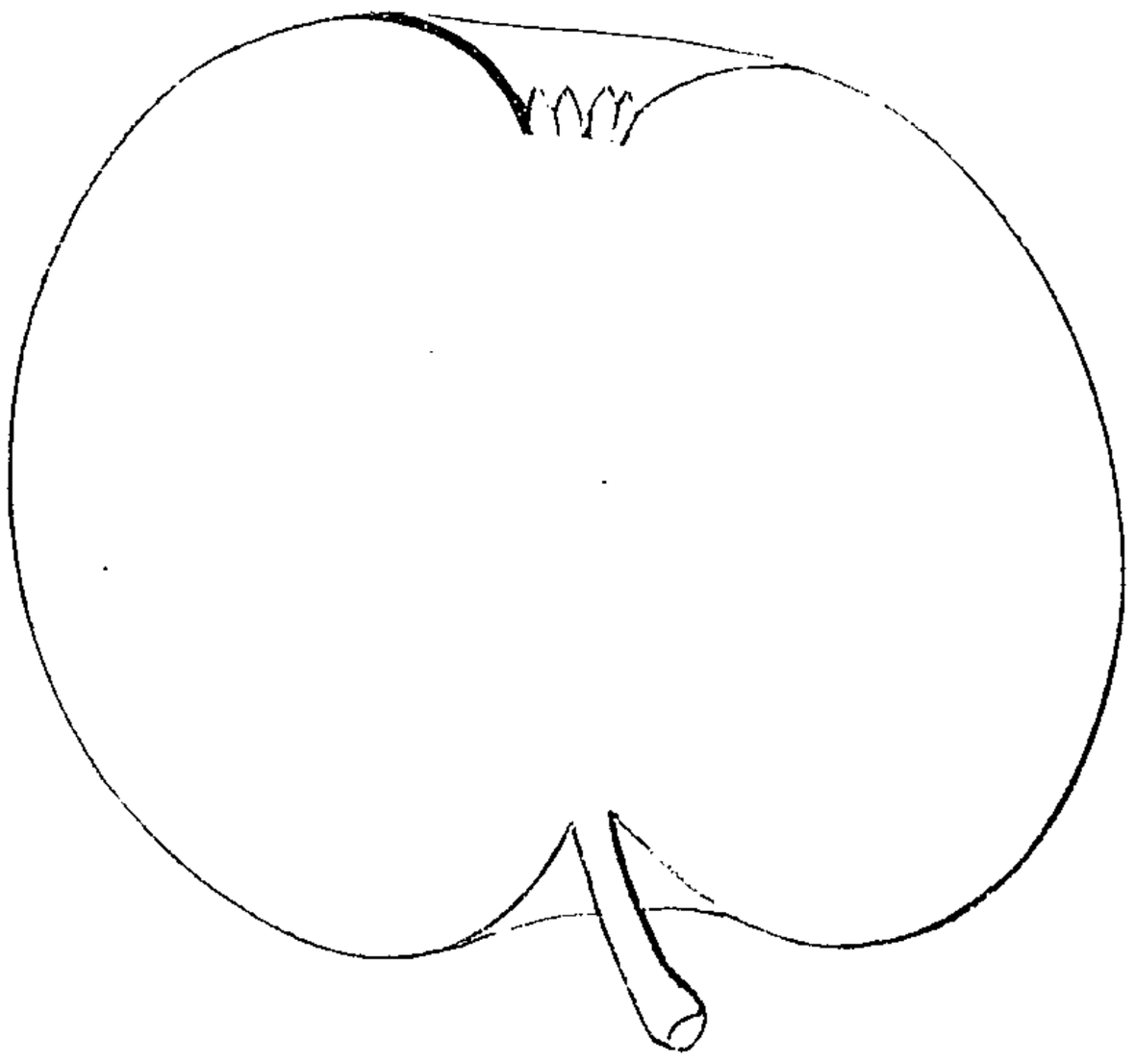
Historique. — Originaire de la Russie, ce pommier pénétra chez nous avant 1844, puisqu'en 1846 je l'inscrivais déjà, mais comme rare et tout nouveau, sur mon *Catalogue* (p. 20). Les Belges le possédèrent beaucoup plus tôt, sous l'un de ses synonymes, Charlamowski, que notre Congrès pomologique lui attribuait encore en 1867 (t. IV, n° 41). En Angleterre, Lindley a constaté que la Société d'Horticulture de Londres reçut de Saint-Pétersbourg, au cours de 1824, cette variété, sortie, dit-il, d'un jardin de la Tauride, ou Crimée (voir *Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 3). L'assertion de ce pomologue fut confirmée en 1839 par l'auteur allemand Dittrich, qui regarde aussi comme provenant de la Tauride, ou tout au moins du Caucase, province y confinant, le pommier Borowicki (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 25). Feu Prévost, de Rouen, auquel je l'avais donné, le caractérisa en 1848 dans la *Pomologie de la*

Seine-Inférieure (6e cahier, p. 183), et l'y supposa natif d'Angleterre ou d'Amérique. On sait maintenant que cette opinion est erronée.

---

66. Pomme de BORSDORF.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Porstorffer (Cordus, avant 1544, *Historia stirpium,* chap. Pommier, n° 13). — 2. Reinette Batarde (la Rivière et du Moulin, *Méthode pour bien cultiver les arbres à fruits*, 1738, p. 267). — 3. Borsdorffer (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 112, n° 16). — 4. Reinette Batarde de Leipsick (*Id. ibid.*, note de la p. 115). — 5. Borstorffer (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 16). — 6. Blanche de Leipzig (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 19, n° 481). — 7. Elder Winterborstorfer (*Id. ibid.*, p. 34, n° 379). — 8. Reinette de Misnie (*Id. ibid.*, p. 21, n° 1427; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 7, n° 73). — 9. Orgueil des Germains (Diel, *Kernobstsorten,* 1800, t. II, p. 81). — 10. De Prochain (*Id. ibid.*, p. 80). — 11. Reinette d'Allemagne (*Id. ibid.*). — 12. Bursdorff (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen-garden,* 1831, p. 39, n° 73). — 13. Queen's (*Id. ibid.*). — 14. Garret Pippin (Thompson, *Catalogue* cité ci-dessus, p. 7, n° 73). — 15. Le Grand-Bohemian Borsdörffer (*Id. ibid.*). — 16. King (*Id. ibid.*). — 17. King George (*Id. ibid.*). — 18. Reinette Borsdörffer (*Id. ibid.*). — 19. Winter Borsdörffer (*Id. ibid.*). — 20. Edelborsdorfer (Édouard Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, p. 303, n° 136). — 21. Borstorff hative (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère,* 1860, t. VIII, p. 71). — 22. Borstoff a longue queue (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* érigés ou légèrement étalés, surtout vers la base, gros, longs, bien géniculés, duveteux, brun clair verdâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* petits, arrondis, faiblement cotonneux, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, arrondies, d'un vert brillant et foncé, planes, courtement acuminées, très-finement dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* court, épais, à cannelure profonde. — *Stipules :* courtes mais assez larges.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — La vigueur de ce pommier le rend propre à toutes les formes, plein-vent, cordon, espalier, buisson, etc.; mais il a le défaut bien reconnu d'être très-lent à donner ses premiers produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* variable; tantôt conique légèrement allongée, tantôt sphérique fortement aplatie aux pôles, mais le plus souvent globuleuse irrégulière. — *Pédoncule :* court ou assez long, grêle ou bien nourri, inséré dans un bassin peu considérable. — *Œil :* faiblement enfoncé, grand, très-ouvert, à courtes sépales. — *Peau :* mince, jaune d'or ou jaune orangé, maculée de fauve autour du pédoncule, semée de quelques gros

points roux, parfois vermillonnée et tachetée de brun sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, compacte, assez tendre. — *Eau* : suffisante, sucrée, vineuse, possédant une saveur acidule et un parfum particulier qui la rendent fort délicate.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est la pomme préférée des Allemands, chez lesquels elle a, du reste, pris naissance avant le XVI^e^ siècle. Deux localités se disputent l'honneur d'avoir vu pousser l'arbre qui l'a produite : Borsdorf-sur-Misnie, puis Borstorf-lez-Leipsick. Manger, dans sa *Systematische Pomologie*, semblait en 1780 donner gain de cause à ce dernier lieu :

« J'affirme — écrivait-il — que sur la route de Dresde, à un mille et demi de Leipsick, j'ai vu en 1739, aux environs d'un village, nombre de pommiers de cette espèce chargés de beaux et bons fruits, et qu'ayant questionné les paysans sur l'origine qu'ils leur attribuaient, on me répondit : « Depuis des siècles la culture s'en fait dans la contrée. » (Page 16.)

Voici maintenant l'assertion contraire, exprimée en 1791 par un contemporain de l'auteur que je viens de citer, par Mayer, dont la *Pomona franconica* jouit en Allemagne, et chez nous, d'une si grande autorité :

« ..... La *Pomme de Borsdorf* — lit-on dans cet ouvrage — est bien décidément d'origine allemande; les Postophes français ne lui ressemblent en rien. Elle tire son nom du village de Borsdorf, en Saxe, où vraisemblablement elle est née. Weber croyait ce nom venu de *Borst*, *Brust*, poitrine, en ce sens que jadis on prescrivait aux pulmoniques l'usage des Borsdorfs cuits. » (T. III, p. 113.)

C'est Mayer qui me paraît ici dans le vrai, puisque, remontant aux sources les plus anciennes de la pomologie, je trouve au tome I^er^ de l'*Historia stirpium* écrite par Valerius Cordus, mort à Rome en 1544, le passage suivant sur la pomme de Borsdorf :

« Les *Borsdorf*, qui ressemblent beaucoup aux *Duracina alba* (le Blanc-Dureau) pour la forme, la couleur et le volume....., se cultivent dans La Misnie (Saxe), et leur saveur délicate les y fait choisir de préférence à toute autre variété..... » (Chap. Pommier, n° 13.)

Ce fut seulement vers 1730 que cet excellent fruit pénétra en France. La Rivière et du Moulin ont été les premiers à l'y signaler dans la *Méthode pour cultiver les arbres fruitiers* qu'ils publièrent en 1738. Ils le décrivirent exactement (p. 267) sous l'un de ses synonymes, Reinette Batarde, mais en lui donnant à tort une sous-variété blanche. Le coloris de sa peau, généralement assez variable selon le sol ou selon l'exposition de l'arbre, causa leur méprise. De très-fausses idées furent, au reste, émises à l'égard de notre pays, sur cette variété, par les pomologues allemands. Ainsi Mayer lui-même, malgré tout son mérite, crut pouvoir dire dans l'œuvre dont je viens d'extraire un passage :

« On prétend que le Borsdorf soutient si bien son indigénat germanique, qu'il ne veut absolument pas réussir en d'autres royaumes..... Henne pense que les régions un peu plus chaudes que la nôtre lui sont contraires, et que le dépit de voir tous leurs soins infructueux à son endroit, *a porté les Français à le nommer* Reinette Batarde [!!]. » (Mayer, *ibid.*, p. 113.)

J'avoue qu'en France les écrivains horticoles — et je n'en suis nullement étonné — ne m'ont jamais rien montré qui pût confirmer la plaisante étymologie ainsi créée pour le nom *Reinette Bâtarde*, par Mayer et Henne son compatriote. Cette

dénomination, d'ailleurs, s'explique naturellement par les caractères généraux du Borsdorf, dont beaucoup rappellent ceux de nos anciennes Reinettes, sans possibilité, toutefois, de confondre avec elles ce fruit allemand, ni de le classer dans leur groupe.

Observations. — En décrivant l'arbre de la pomme de Borsdorf, j'ai fait ressortir son plus grand défaut : sa lenteur à se mettre à fruit; puis son principal mérite : une remarquable fertilité. Pour prouver qu'à ce double point de vue il est le même en sa terre natale, que chez nous, je vais encore donner la parole à Mayer :

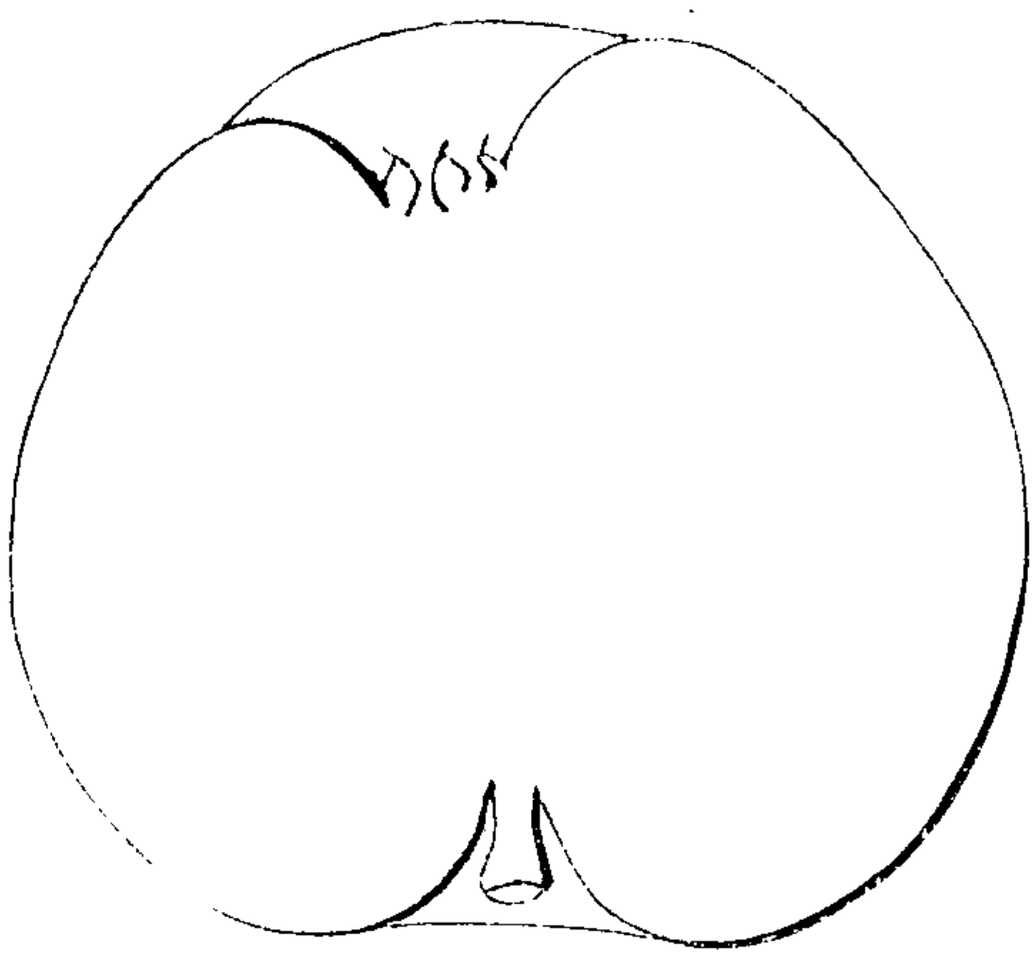
« L'arbre — affirme-t-il — n'achève entièrement sa croissance et n'entre en plein rapport que vers sa quarantième année, aussi dure-t-il deux siècles et au-delà..... Ce n'est que la dixième année après qu'il a été greffé et transplanté, qu'il commence à porter du fruit; et s'il en donne beaucoup alors, on peut être assuré qu'il restera ensuite deux ou trois ans à se reposer. Dans sa vingtième année il paraît se décider à un rapport plus régulier; mais vers son huitième lustre [quarante ans], lorsqu'il est entièrement formé, sa fécondité devient prodigieuse; dans un terrain convenable un seul arbre isolé, ou situé dans une plantation grandement espacée, donne souvent de douze à quinze boisseaux de pommes. » (Mayer, *ibid.*, p. 114.)

Enfin la Borsdorf non mélangée fait un cidre exquis, ajoute ce même auteur (p. 117, note 21), auquel un cultivateur en fit boire qui avait, disait-on, sept ans, et que néanmoins chacun préférait au vin... Assertion que, bien entendu, je ne veux pas confirmer.

Pomme BORSDORF NOIR. — Synonyme de pomme *de Bohémien*. Voir ce nom.

---

67. Pomme BORSDORF RHÉNANE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs, bien nourris, à peine coudés, faiblement duveteux, vert olivâtre foncé. — *Lenticelles :* peu apparentes, allongées, brun clair, très-petites et très-rares. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, arrondis et cotonneux, appliqués sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, courtement acuminées, planes, régulièrement et finement dentées ou crénelées. — *Pétiole:* de longueur et de grosseur moyennes, sensiblement cannelé, rosé en dessous et surtout au point d'attache. — *Stipules :* petites et souvent absentes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Récemment introduit dans mes pépinières, il n'y est encore greffé que sur doucin ou paradis, pour basses-tiges; les arbres qu'il a faits sont beaux et réguliers; je crois qu'il ne saurait manquer non plus de former, écussonné en tête, de convenables plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, aplatie à la base et souvent moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et gros, profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, très-enfoncé dans une vaste cavité dont les bords sont irréguliers mais unis. — *Peau :* mince, lisse, jaune brillant dans l'ombre, amplement vermillonnée sur la face exposée au soleil, puis semée de larges points blancs sur le rouge et bruns sur le jaune. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Je dois ce bon fruit à l'obligeance amicale du docteur Lucas, inspecteur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg). Il est dans mon école depuis 1867 et mon *Catalogue* l'annonça l'année suivante (p. 45, n° 66). C'est une variété rare et nouvelle, même en Allemagne, où, comme l'indique son nom, elle a pris naissance dans les Provinces Rhénanes.

Pommes : BORSDÖRFFER, ——— } Synonymes de pommes *de Borsdorf*. Voir ce nom.

— BORSTOFF A LONGUE QUEUE, ———

— BORSTORFF HATIVE, ———

— BORSTÖRFFER, ———

Pommes : de BOSC, ——— } Synonymes de pomme *d'Estranguillon*. Voir ce nom.

— de BOSQUET,

---

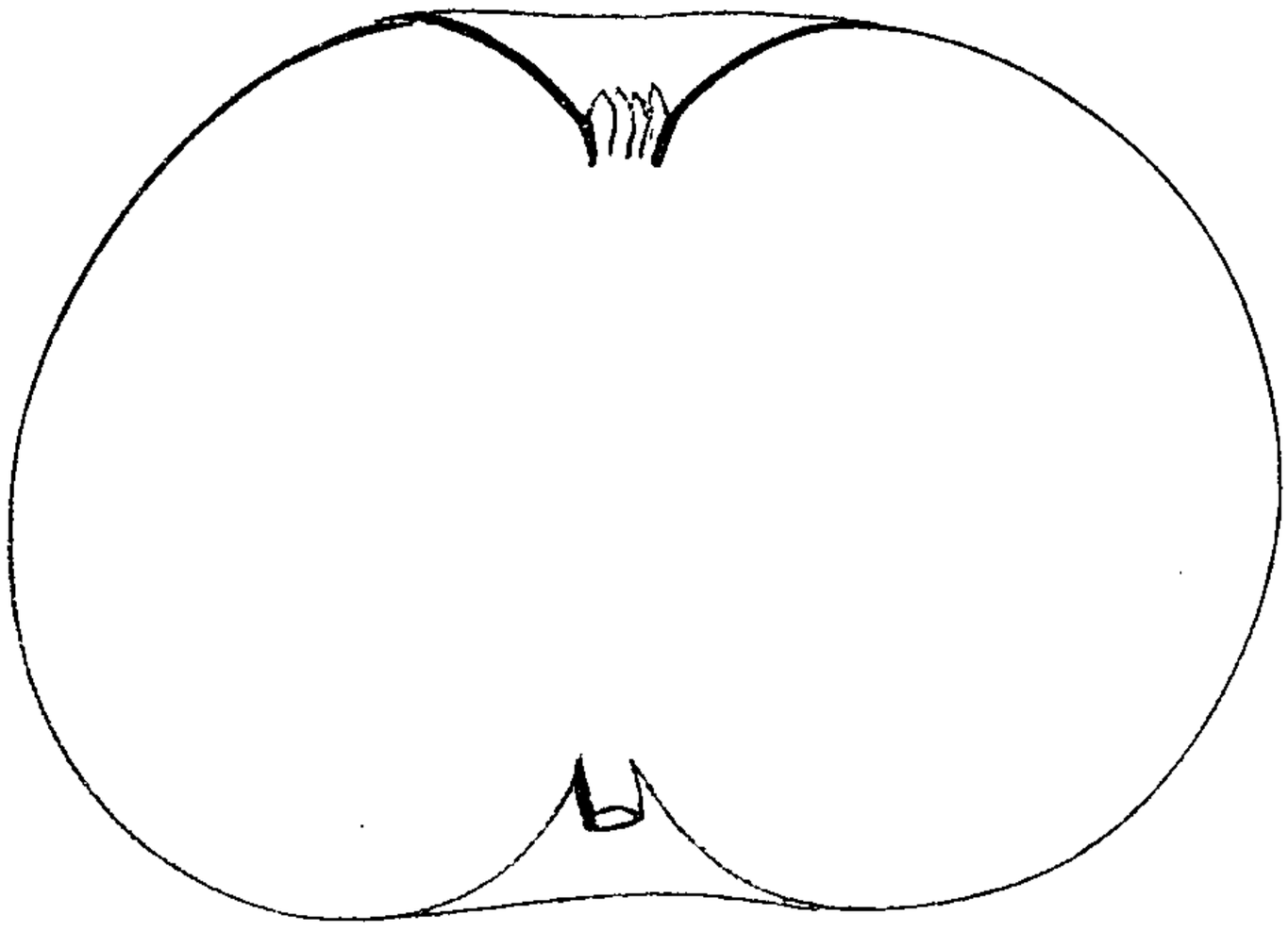
68. Pomme BOSTON RUSSET.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Roxbury Russet (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 39, n° 736). — 2. Shippen's Russet (*Id. ibid.*). — 3. Roxbury Russeting (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 133, n° 150). — 4. Belpré Russet (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 106). — 5. Marietta Russet (*Id. ibid.*). — 6. Putnam Russet (*Id. ibid.*) — 7. Sylvan Russet (*Id. ibid.*). — 8. Russet (Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1855, t. III, p. 49). — 9. Putman's Russet (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, p. 42, n° 39). — 10. Reinette rousse de Boston (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1869, t. VI, n° 53).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés et souvent arqués, gros, assez courts, sensiblement coudés, des plus duveteux et d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, arrondies ou légèrement allongées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes, appliqués en partie contre le bois et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert brillant et foncé en dessus, gris

verdâtre en dessous, courtement acuminées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* court, épais, à peine cannelé. — *Stipules :* petites.

Pomme Boston Russet.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Toutes les formes lui conviennent, mais c'est en cordon qu'il profite le mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* arrondie, aplatie aux pôles et beaucoup plus large que haute. — *Pédoncule :* gros, court ou très-court, implanté profondément dans un bassin assez étroit. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé, uni sur les bords. — *Peau :* un peu rugueuse, jaune verdâtre, ponctuée, striée, marbrée de roux et presque entièrement lavée de brun olivâtre. — *Chair :* blanche, fine, rougeâtre sous la peau, tendre et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, ayant un délicat parfum.

MATURITÉ. — Février-Mai.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est un ancien fruit américain, originaire, d'après Downing, du Massachusetts (voir édition de 1849, p. 133, n° 150), province dans laquelle on le rencontre abondamment sur tous les marchés. Elliott, en 1854, complétait ainsi l'état civil du Boston Russet : « Le Massachusetts ou le Connecticut — disait-il — « ont vu naître cette pomme, que le pépiniériste Israël Putnam introduisit en 1796 « ou 1797 dans la vallée de l'Ohio, d'où plus tard elle passa dans les états sud-ouest « de l'Amérique. » (*Fruit book*, pp. 106-107.)

---

69 POMME BOUGH.

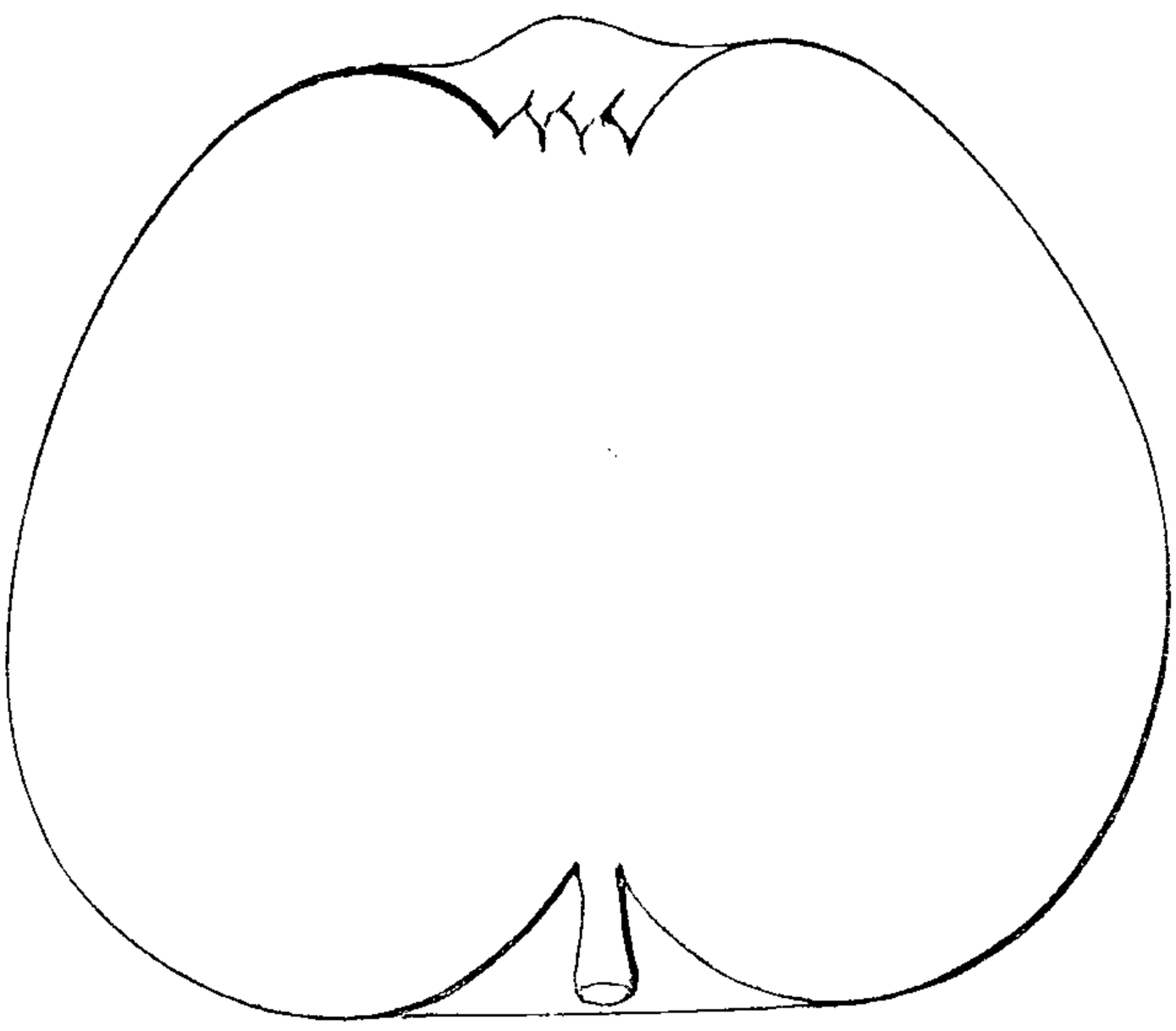
Synonymes. — *Pommes :* 1. EARLY BOUGH (Michaël Floy, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1825, t. VI, p. 415). — 2. LARGE YELLOW BOUGH (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 74, n° 11). — 3. SWEET BOUGH (*Id. ibid.*). — 4. SWEET HARVEST (*Id. ibid.*). — 5. WASHINGTON (Elliott, *Fruit book*, p. 106).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, longs et gros, peu géniculés, très-duveteux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* plus ou moins allongées, petites, excessivement clair-semées. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* petits et arrondis, cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert clair, longuement acuminées, ayant les bords amplement crénelés. — *Pétiole :* court et épais, à cannelure presque insensible. — *Stipules :* longues et des plus larges.

FERTILITÉ. — Abondante.

Culture. — Il fait de très-beaux plein-vent et se greffe sur toute espèce de sujet, soit comme cordon, buisson ou espalier.

Pomme Bough.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-raccourcie. — *Pédoncule :* court, fort et cotonneux, légèrement charnu, profondément inséré dans un bassin assez étroit. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à courtes sépales, occupant tout le centre d'une cavité plissée et généralement bien développée. — *Peau :* unie, jaune verdâtre, faiblement lavée de rouge violacé à l'insolation, fortement ponctuée de blanc sale et nuancée de gris-roux autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, veinée de vert, fine, tendre et quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, parfumée, non acidule.

Maturité. — Fin juillet.

Qualité. — Deuxième, mais première pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Je lis dans les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres, que le 25 mai 1825 M. Michaël Floy, pépiniériste à New-York, fit hommage à cette Compagnie de la pomme Bough, alors appelée *Early Bough* ; et même il l'accompagna d'une description reproduite au tome VI, page 415, desdits Procès-Verbaux. Originaire d'Amérique, ce pommier remonte aux premières années de notre siècle. Elliott, en son *Fruit book* (p. 109), apprend que ce fut Coxe qui le fit connaître (1817). Il le nommait, avec raison, *Bough* [à gros bois], mot auquel on ajouta plus tard l'adjectif *sweet* [douce], dénotant le principal caractère des produits de cet arbre, qui sont effectivement dénués de toute saveur acide. Aujourd'hui on lui donne généralement la seule dénomination de Bough. Il est encore fort rare en France, mais beaucoup moins en Allemagne, où les pommes douces sont très-estimées.

---

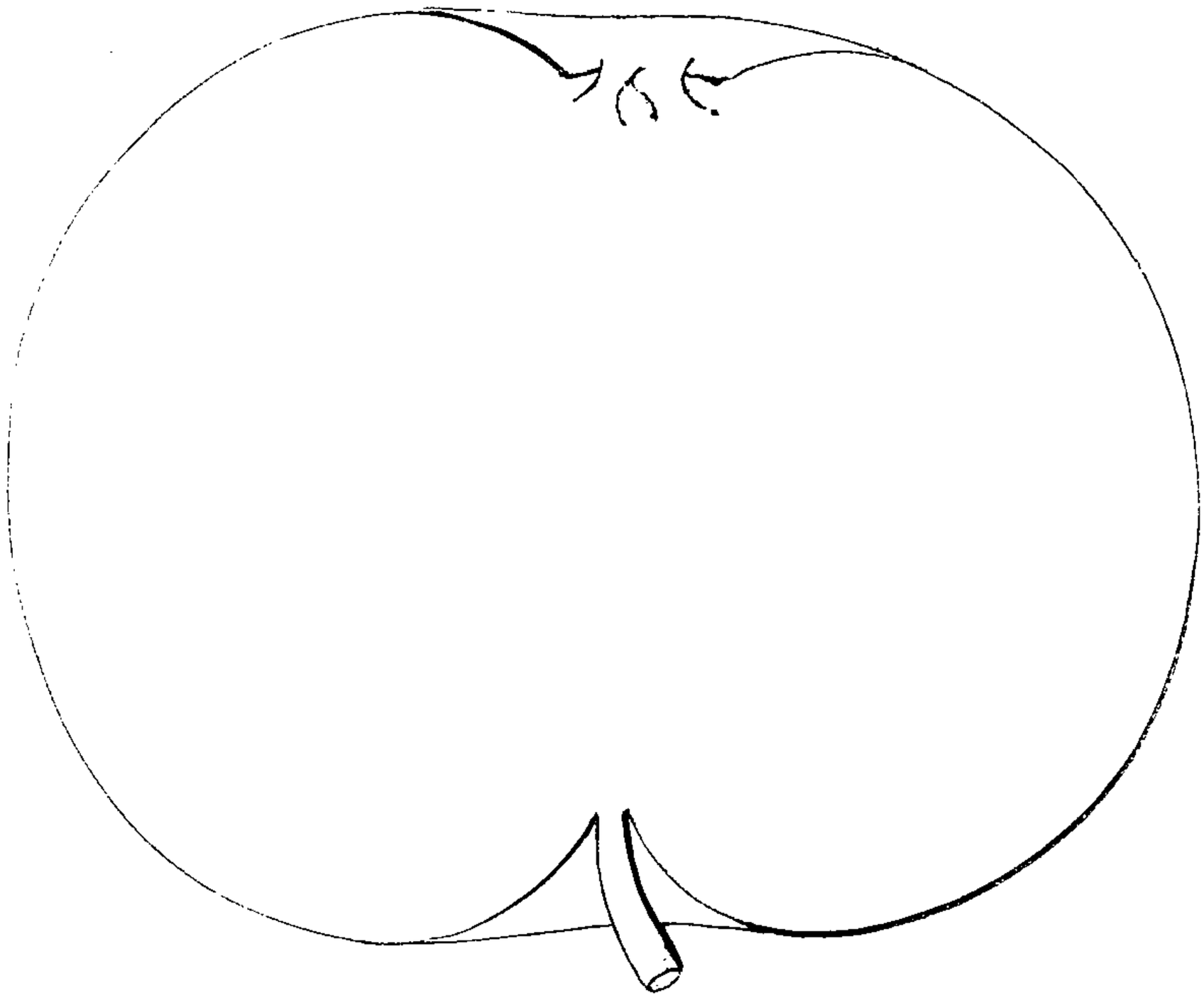
70. Pomme BOULE.

Synonyme. — *Pomme* Kugel (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p 553, n° 260).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, très-gros, de longueur moyenne, coudés, sensiblement cotonneux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, grandes, rapprochées. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, peu duveteux, légèrement écartés

du bois — *Feuilles :* grandes, ovales ou arrondies, courtement acuminées, régulièrement et assez profondément dentées. — *Pétiole :* long, gros, carminé, à cannelure bien accusée. — *Stipules :* longues mais étroites.

Pomme Boule.



FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Cordon, espalier, buisson et haute-tige sont formes que permet de lui donner sa très-grande vigueur; les deux premières doivent être préférées en raison du remarquable volume qu'atteignent généralement les produits de ce pommier.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse assez régulière, quelque peu côtelée vers l'œil et sensiblement plus large que haute. — *Pédoncule :* fort et long, souvent arqué, implanté profondément dans un bassin bien développé. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, grand, rarement très-enfoncé, à courtes sépales et à cavité vaste, irrégulière. — *Peau :* lisse, unicolore, jaune clair nuancé de vert, légèrement maculée de brun foncé autour du pédoncule et ponctuée de fauve. — *Chair :* jaunâtre, tendre et mi-fine. — *Eau* : abondante, assez sucrée, sensiblement acidulée, entièrement dénuée de parfum.

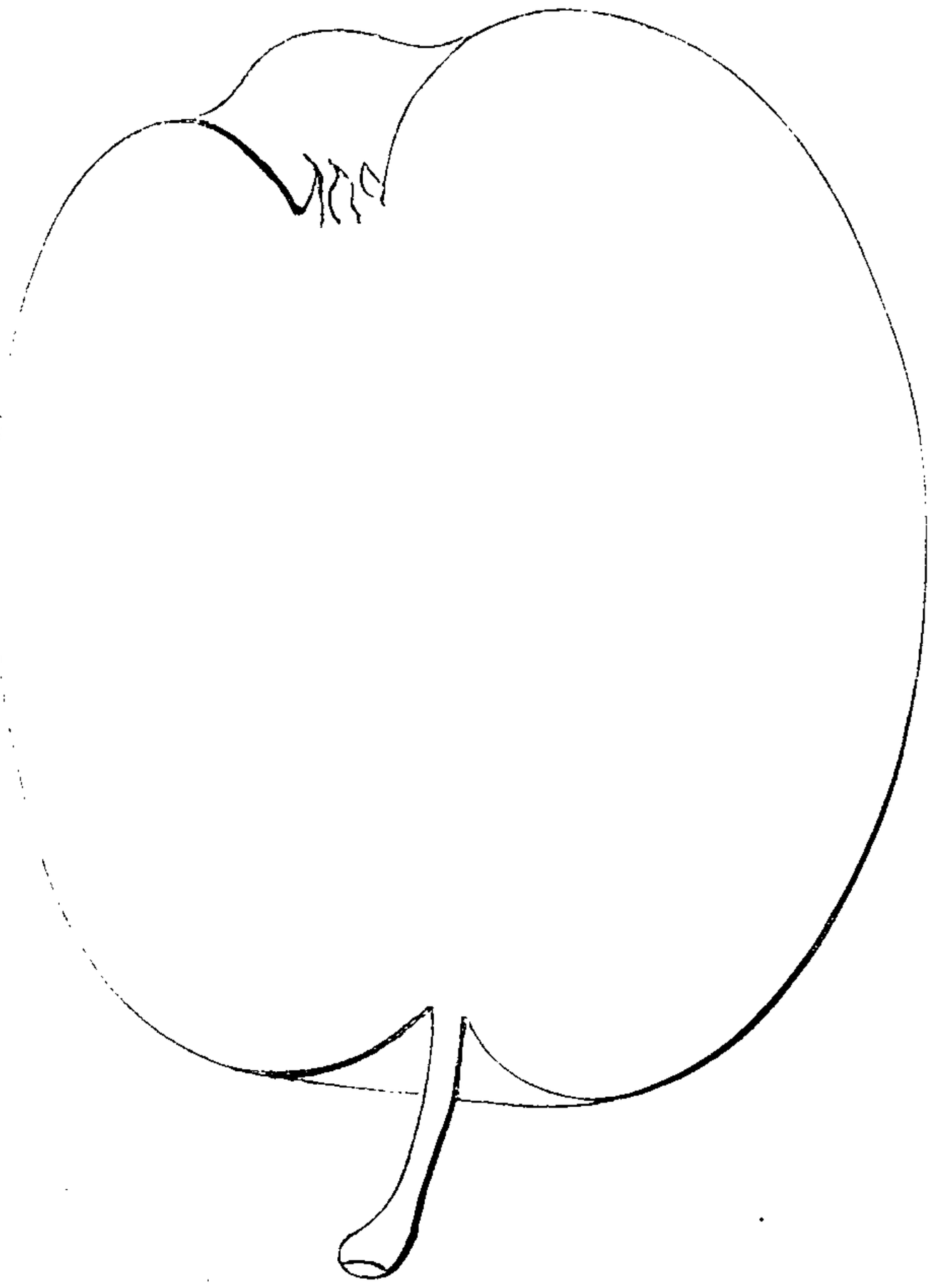
MATURITÉ. — Octobre-Janvier.

QUALITÉ. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Ce volumineux fruit m'est venu d'Allemagne en 1866, où généralement on le nomme Kugel, terme répondant à notre mot *boule*. Il appartient à la pomone allemande et semble sorti du Wurtemberg, d'après le passage suivant, que j'emprunte au docteur Lucas, pomologue habitant cet ancien duché :

« Le pommier Kugel — dit-il — se rencontre dans toutes les contrées du Wurtemberg; il y est propagé par des marchands ambulants qui me paraissent tirer leurs arbres des pépinières avoisinant Esslingen, région où les vignerons donnent quelquefois à cette variété, mais bien fautivement, le nom de Reinette. Je ne saurais, quant à son lieu de naissance, l'indiquer avec certitude. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 553, n° 260.)

71. Pomme BOUTEILLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, très-géniculés et très-cotonneux, rouge-grenat foncé. — *Lenticelles :* arrondies, allongées, petites et abondantes. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, duveteux et légèrement appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* moyennes ou petites, planes, assez courtement acuminées, bien dentées ou crénelées. — *Pétiole :* peu long, gros, cotonneux, très-carminé, à faible cannelure. — *Stipules* : moyennes.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Il prospère sur toute espèce de sujet et sous quelque forme que ce soit.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, sensiblement pentagone et souvent plus renflée près de l'œil qu'à son autre extrémité. — *Pédoncule :* long, mince à son milieu, plus fort aux deux bouts, inséré dans un évasement peu prononcé. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, très-grand, à longues sépales, à cavité large, profonde, irrégulière. — *Peau :* blanc jaunâtre sur le côté de l'ombre, jaune brunâtre sur l'autre face, striée et jaspée de rose à l'insolation, ponctuée de brun et de gris. — *Chair :* blanche, fine et très-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, légèrement parfumée, fort délicate.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Le docteur Diel fit, en 1801, connaître cette curieuse variété allemande, qui pour lors était inédite. Il lui laissa le nom, bien justifié par la forme du fruit, de *Bouteillenapfel* [pomme Bouteille], sous lequel il l'avait reçue; puis, en la décrivant, consigna sur elle les détails ci-après :

« Aucun pomologue — dit-il — n'a encore caractérisé ce pommier. Il m'est venu du Jardin fruitier de Marburg, par l'intermédiaire d'amis, l'horticulteur Wiederstein et le professeur Credé. Dans ma jeunesse, cette belle et vaste pépinière de Marburg (Hesse-Électorale) était regardée, par tout le pays, comme unique pour l'excellence des fruits qu'on y cultivait. » (*Kernobstsorten*, t. IV, p. 37.)

La pomme Bouteille figurait en 1867 à l'exposition horticole de Paris (29 septembre), envoyée par MM. Croux, pépiniéristes à Sceaux. Elle est en France

depuis un assez long temps, car le *Catalogue* de l'ancien Jardin fruitier d'Angers la mentionnait dès 1852 sous le n° 263.

Pomme de BOUTIGNÉ. — Synonyme de *Calleville rose*. Voir ce nom.

Pommes : BRABANSCHE BELLE-FLEUR, ——— — BRABANT BELLE-FLEUR, } Synonymes de pomme *Belle-Fleur de Brabant*. Voir ce nom.

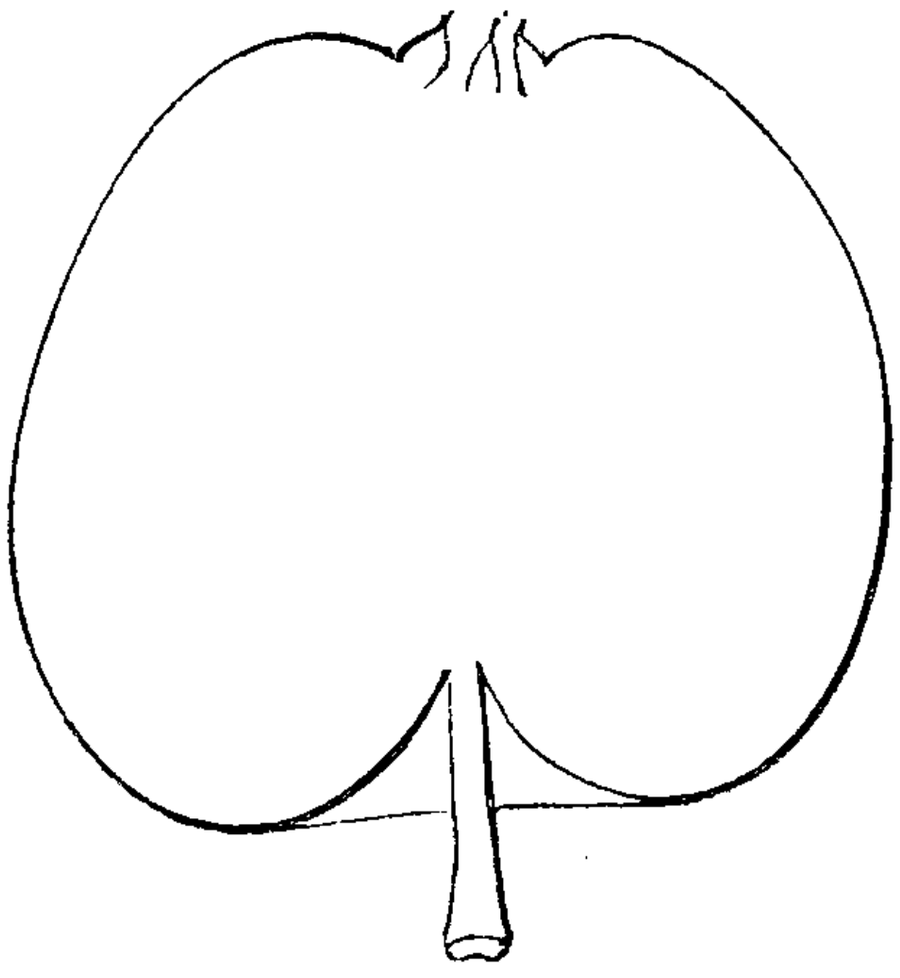
Pomme BRADFORD'S BEST. — Synonyme de pomme *Kentucky red streak*. Voir ce nom.

Pomme BRAUNER MAT. — Synonyme de pomme *de Bohémien*. Voir ce nom.

---

72. Pomme BREEDON PIPPIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Breedou's Pepping (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten,* 1833, t. II, p. 41, n° 556). — 2. Pippin Breedou's (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 303, n° 255). — 3. Pepping von Breedon (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, t. II, p. 92).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, arqués, courts, de moyenne grosseur, légèrement coudés, brun olivâtre nuancé de gris-jaune et ayant les mérithalles des plus courts. — *Lenticelles :* allongées, très-blanches, fines, saillantes, clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, volumineux, coniques ou ovoïdes-pointus, aux écailles roses et bordées de noir. — *Feuilles :* abondantes, grandes, ovales, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées, très-profondément dentées, et surdentées. — *Pétiole :* épais et court, carminé en dessous et généralement peu cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Greffé sur doucin ou paradis il fait de beaux cordons et gobelets; on peut aussi en obtenir de vigoureux plein-vent en le greffant au ras de terre et sur franc.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie. — *Pédoncule :* gros et long, droit ou arqué, profondément implanté dans une assez vaste cavité. — *Œil :* grand, mi-clos, entouré de plis et placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* jaune d'or du côté de l'ombre, jaune brunâtre finement striée de rose sur l'autre face, légèrement marbrée de roux clair et semée de petits mais peu nombreux points fauves. — *Chair :* très-fine,

blanchâtre, assez tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Assez répandue en Allemagne, mais presque inconnue en France [je la possède depuis 1868], cette pomme est originaire d'Angleterre, où sa culture date du commencement de notre siècle, ainsi qu'il ressort des renseignements ci-après, extraits des procès-verbaux de la Société d'Horticulture de Londres :

« Le pied-type — dit M. Joseph Sabine — est sorti d'un semis de pepins provenus de marc de cidre, semis fait vers 1800 par le révérend John Symonds Breedon, à Bere-Court, près Pangbourn, dans le Berkshire... L'arbre fructifia très-abondamment dès 1813... Le 3 novembre 1818 M. William Kent présenta plusieurs spécimens de la pomme Breedon aux membres de la Société d'Horticulture de Londres... » (*Transactions*, 1820, t. III, pp. 268-269.)

Pomme BREEDOU'S PEPPING. — Synonyme de pomme *Breedon Pippin*. Voir ce nom.

Pomme BREILLING. — Synonyme de pomme *Cardinal rouge*. Voir ce nom.

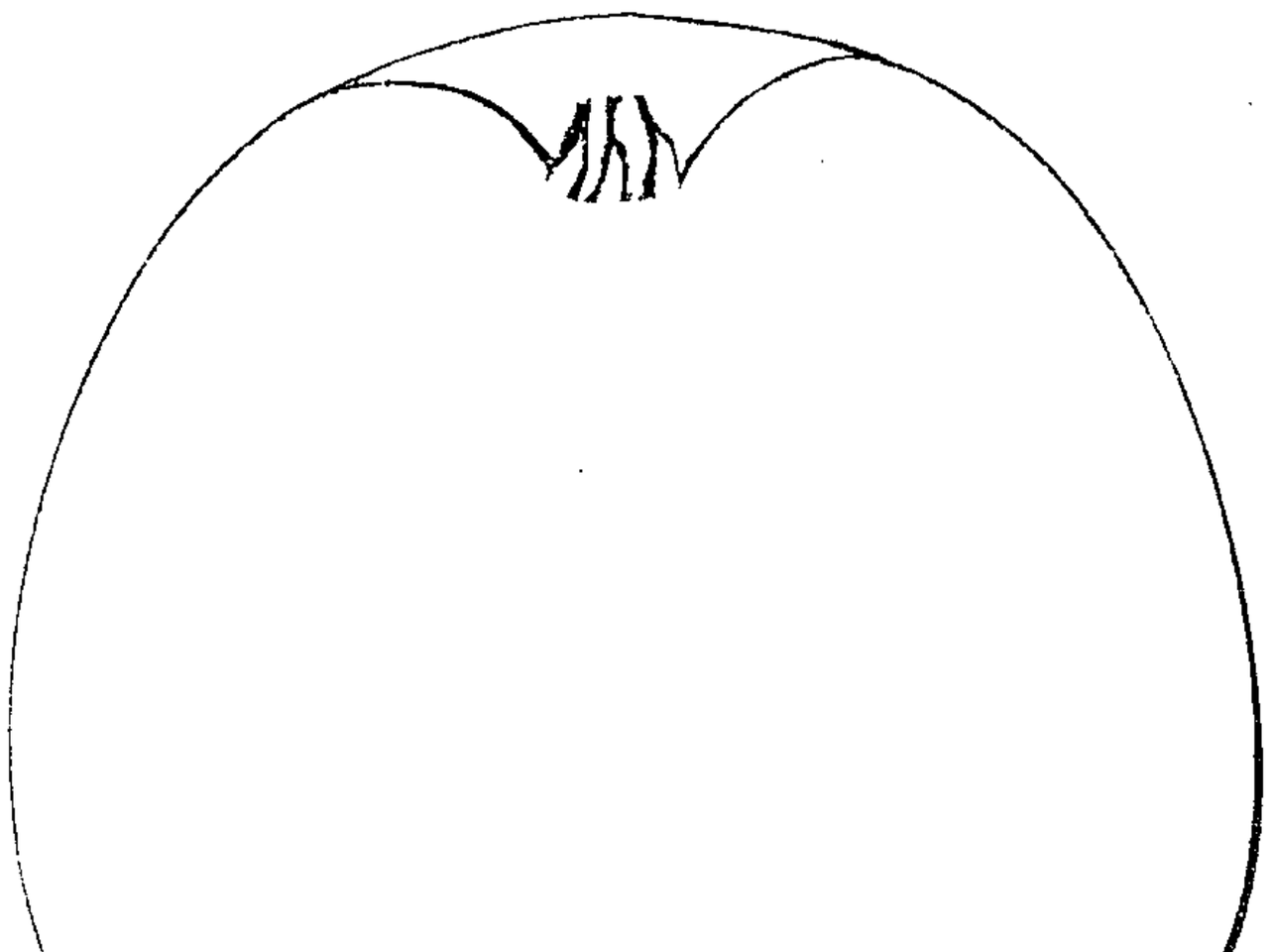
Pommes de BRETAGNE. — Voir *Reinette d'Angleterre* et *Reinette du Canada*, au paragraphe Observations.

Pomme de BRETAGNE ROUGE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme de BRETON. — Synonyme de pomme *d'Argent*. Voir ce nom.

---

73. Pomme BRETONNEAU.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, gros et courts, étalés, sensiblement géniculés, très-duveteux, rouge-brun foncé et lavé de gris. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, grandes, excessivement rapprochées. — *Coussinets :* bien saillants. — *Yeux :* gros et ovoïdes-allongés, légèrement écartés du bois et des plus cotonneux. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, épaisses, acuminées, ayant les bords dentés ou crénelés. — *Pétiole :* peu long, épais et cannelé. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur le rend d'autant plus propre pour le plein-vent, que ses gros rameaux font des tiges très-droites. Greffé sur paradis, on en obtient de beaux cordons ou buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie assez régulière, mais parfois aussi complétement conique et légèrement étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* long, un peu grêle, renflé au point d'attache, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité faiblement plissée et très-développée. — *Peau :* jaune terne, nuancée de vert sur le côté de l'ombre, passant au brun jaunâtre sur l'autre face, maculée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de marron. — *Chair :* blanchâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, ayant une saveur acidule et parfumée des plus délicates.

Maturité. — Janvier-Avril.

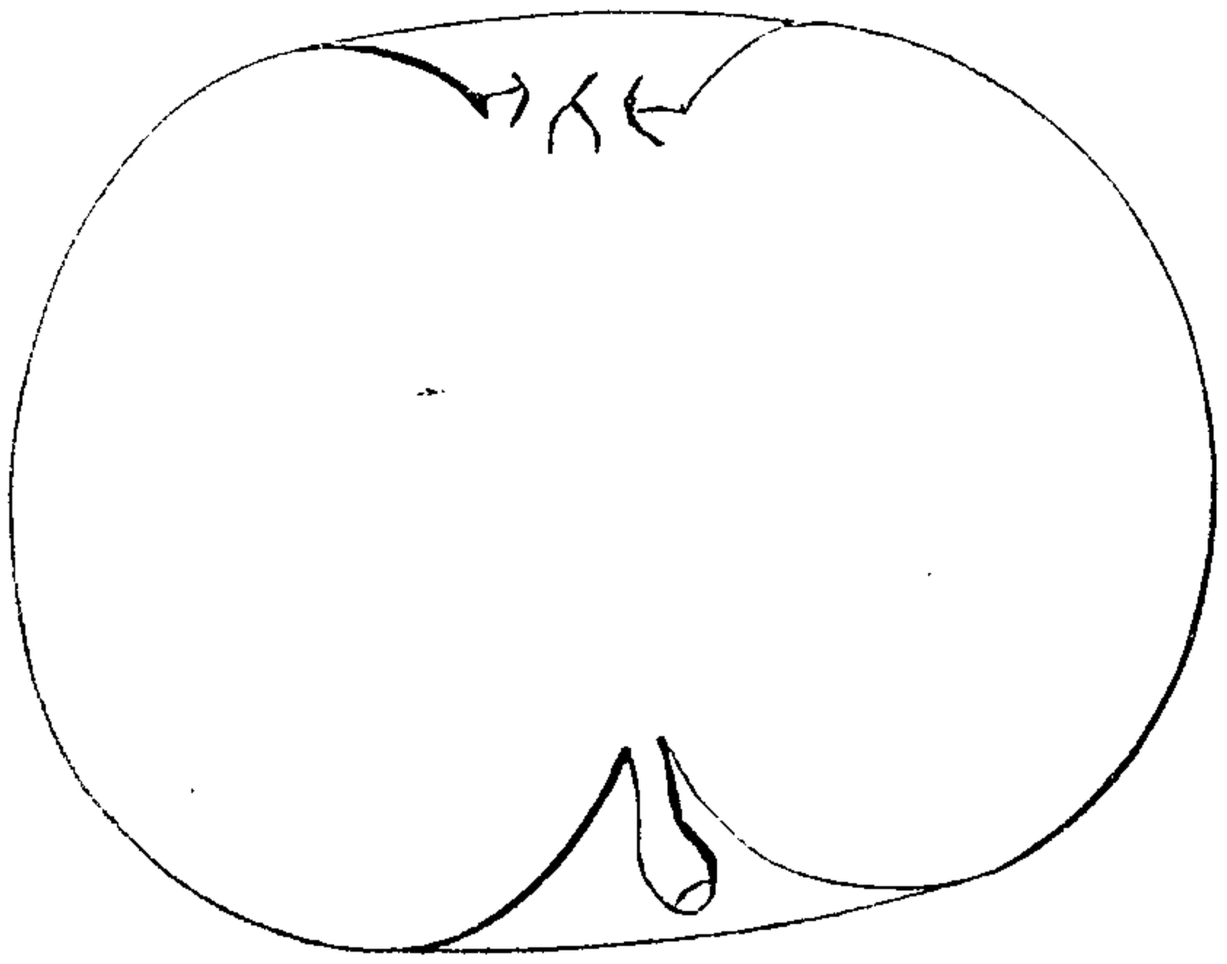
Qualité. — Première.

Historique. — Le célèbre médecin tourangeau dont ce fruit rappelle le nom, est mort en 1862. Il s'occupait beaucoup de pomologie; quelques mois avant son décès il m'envoya, innommés, des fruits et des greffes d'un nouveau pommier provenu, je crois, du jardin qu'il possédait à Tours, sur les coteaux de la Loire. L'état de sa santé m'empêcha de connaître l'origine exacte de cette variété. Néanmoins je la multipliai immédiatement, vu ses remarquables qualités, et plus tard la dédiai au savant docteur, en souvenir de l'amitié qui nous avait toujours unis. Pierre Bretonneau était né dans la capitale de la Touraine, en 1771.

---

74. Pomme BRONN.

Synonyme. — *Pomme* Reutlinger Bronn (Edouard Lucas, *Kernobstsorten Württembergs*, 1854, p. 135).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts et gros, sensiblement coudés, très-duveteux, rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* plus ou moins allongées, grandes, excessivement rapprochées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, faiblement écartés du bois et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-arrondies, épaisses, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, dentées ou crénelées. — *Pétiole :* peu long, bien nourri, à cannelure profonde. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Doué d'une bonne vigueur il fait de jolis arbres pour la haute-tige et se comporte non moins bien, greffé sur paradis, soit en buisson ou cordon.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, très-écrasée aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, arqué, gros, surtout au point d'attache, profondément inséré dans un vaste bassin qui souvent est irrégulier. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, cotonneux, à cavité unie, large mais rarement bien profonde. — *Peau :* unicolore, blanc jaunâtre, légèrement nuancée de vert, amplement maculée de brun foncé autour du pédoncule, puis ponctuée de gris clair et de roux. — *Chair :* blanche, mi-fine, fort croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Allemands la regardent comme appartenant au Wurtemberg, où M. Lucas, un de ses modernes descripteurs (1854), assure qu'on la cultive abondamment, surtout pour le pressoir, dans les contrées de Pfullingen et de Reutlingen (*Kernobstsorten Württembergs*, p. 135). C'est de ce dernier lieu que je l'ai tirée, en 1867.

Observations. — Pour trouver chez ce fruit toute la saveur qui le rend si recommandable, on doit l'attendre jusqu'au mois de février, autrement il paraît médiocre. — Outre la pomme Bronn ici caractérisée il en existe une autre dans la vallée de la Rems (Wurtemberg), mais distinguée de la première par le déterminatif *Kleiner :* petite. Quoique ne possédant pas encore cette Petite Pomme Bronn, je la signale afin d'éviter qu'elle soit, en France, confondue plus tard avec sa congénère.

Pomme BUCKINGHAM. — Synonyme de pomme *Bachelor*. Voir ce nom.

---

75. Pomme BUFF.

Synonyme. — *Pomme* Granny Buff (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 125).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, des plus gros, des plus longs, sensiblement coudés, bien duveteux, brun-rouge ardoisé. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, grandes, clair-semées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* assez petits, plats et arrondis, très-cotonneux, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :*

très-grandes, ovales-arrondies, vert clair, planes, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de grosseur et de longueur moyennes, fortement cannelé et carminé. — *Stipules :* excessivement développées.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Le paradis est le sujet que réclame la vigueur peu commune de ce pommier, qui du reste végète admirablement, n'importe sous quelle forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, assez aplatie aux pôles et ayant un côté quelque peu moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court, charnu, très-gros, surtout au point d'attache, obliquement inséré dans un bassin large et profond. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité unie, vaste et régulière. — *Peau :* légèrement rugueuse, verte, nuancée de jaune, maculée de fauve autour du pédoncule, striée de même vers l'œil et très-abondamment ponctuée de brun. — *Chair :* mi-fine, mi-tendre et d'un blanc fortement verdâtre, surtout auprès des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, possédant un savoureux parfum.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Buff, dont le pomologue américain Downing ne connaissait pas encore l'origine quand il la décrivit en 1863 (p. 125), provient, dit-il dans son édition de 1869 (p. 111), du comté d'Haywood (États-Unis). Elle est d'assez récente introduction chez nous, mais déjà les Belges la possédaient en 1858, car elle figure à cette date sur le Catalogue des pépinières de la Société Van Mons (t. I^er^, p. 204).

---

76. Pomme BUNCOMBE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Red Winter Pearmain (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 182). — 2. Red Lady Finger (*Id. ibid.*). — 3. Bunkum (*Idem*, édition de 1869, p. 329). — 4. Jackson's red (*Id. ibid.*). — 5. Meig's (*Id. ibid.*). — 6. Powers (*Id. ibid.*). — 7. Robertson's Pearmain (*Id. ibid.*). — 8. Southern Fall Pippin (*Id. ibid.*). — 9. Tinson's red (*Id. ibid.*).

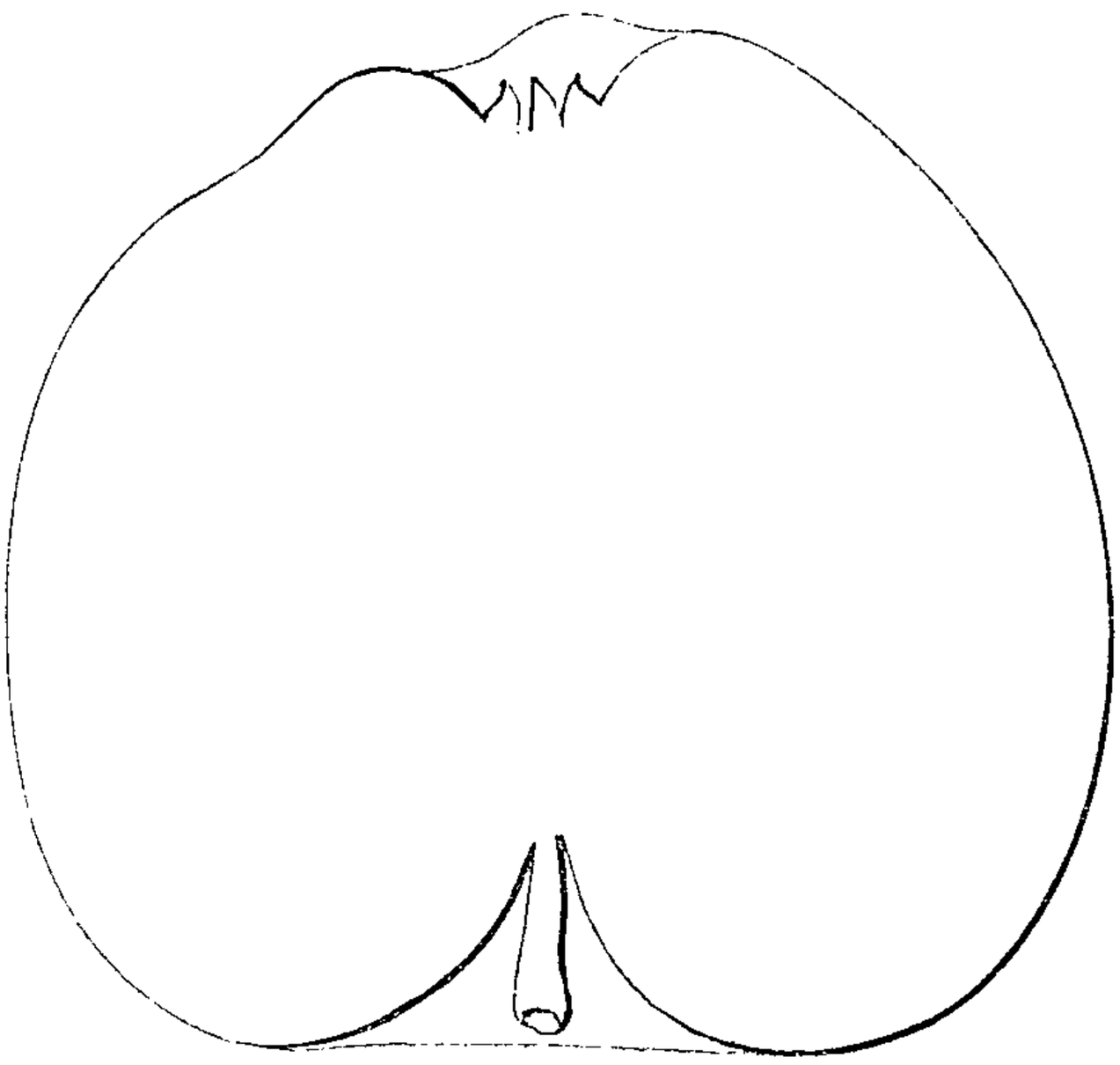
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement presque érigés, peu longs, excessivement gros, bien coudés, des plus duveteux et d'un rouge brillant assez foncé. — *Lenticelles :* grandes, allongées, clair-semées. — *Coussinets :* saillants et à large base. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, légèrement cotonneux, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, minces, ovales-arrondies, vert clair, très-longuement acuminées, à bords fortement crénelés. — *Pétiole :* long, épais, rigide, carminé, à cannelure bien accusée. — *Stipules :* longues, larges et souvent dentées sur leurs bords.

Fertilité. — Ordinaire.

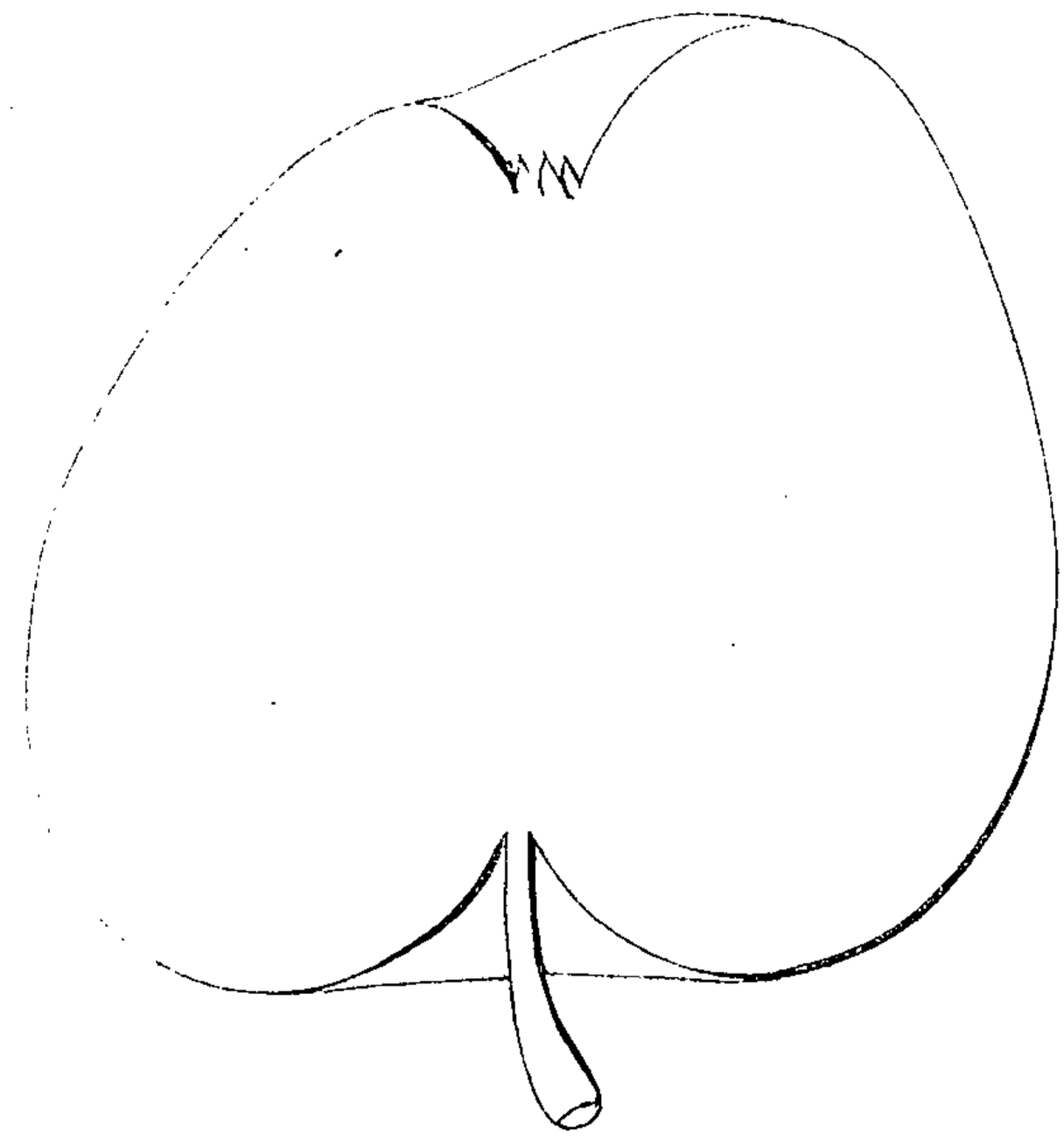
Culture. — Par la grosseur et le nombre de ses rameaux ce pommier convient beaucoup pour le plein-vent ; il en est peu qui fassent des tiges aussi droites, aussi vigoureuses. Greffé sur doucin ou paradis il acquiert également une forme parfaite, soit comme gobelet, soit comme cordon.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* variable, elle est conique-arrondie, régulière et pentagone, ou conique-allongée et très-irrégulière. — *Pédoncule :* long ou moyen, bien nourri, souvent renflé à la base, arqué, profondément implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, mal développé, à courtes sépales, rarement très-enfoncé, toujours fortement bosselé sur les bords. — *Peau :* unie, jaune clair, presque entièrement lavée et striée de rouge lie de vin, parsemée de larges points gris et maculée de brun-fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, fortement sucrée, acidule, ayant un parfum peu prononcé mais des plus agréables.

Pomme Buncombe. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — Novembre-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle est regardée comme appartenant aux États-Unis, où Charles Downing la décrivit en 1863 pour la première fois (p. 182), sous le nom *Red Winter Pearmain*. Il lui attribuait les synonymes Red lady Finger et Buncombe, mais ne parlait pas de son lieu d'origine. Six ans plus tard (1869) le même pomologue, dans une nouvelle édition de ses *Fruits and fruit trees of America* (p. 329), déclare ignorer encore la provenance de cette variété, dont les surnoms, toutefois, se sont considérablement accrus. Je vois en effet qu'au lieu de ses deux synonymes de 1863, elle en compte neuf, actuellement, parmi lesquels certains noms d'homme —Pommes : Jackson, Meig, Robertson, Tinson — viennent prouver qu'au moins les pères adoptifs ne lui ont pas manqué !... Pour moi, c'est avec l'étiquette Buncombe qu'en 1864 on me l'expédia d'Amérique, et comme je la lui ai maintenue depuis lors, ne pas l'en dépouiller me paraît sage.

Observations. — *Batchellor* et *Red Vandevere* sont deux faux synonymes de la

pomme Buncombe. Le premier s'applique à la Bachelor, variété décrite plus haut (p. 87), et le second au pommier Smokehouse, que nous étudierons quand viendra son rang alphabétique.

Pomme BUNKUM. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

Pomme BUNTER PRAGER. — Synonyme de pomme *Striée de Prague*. Voir ce nom.

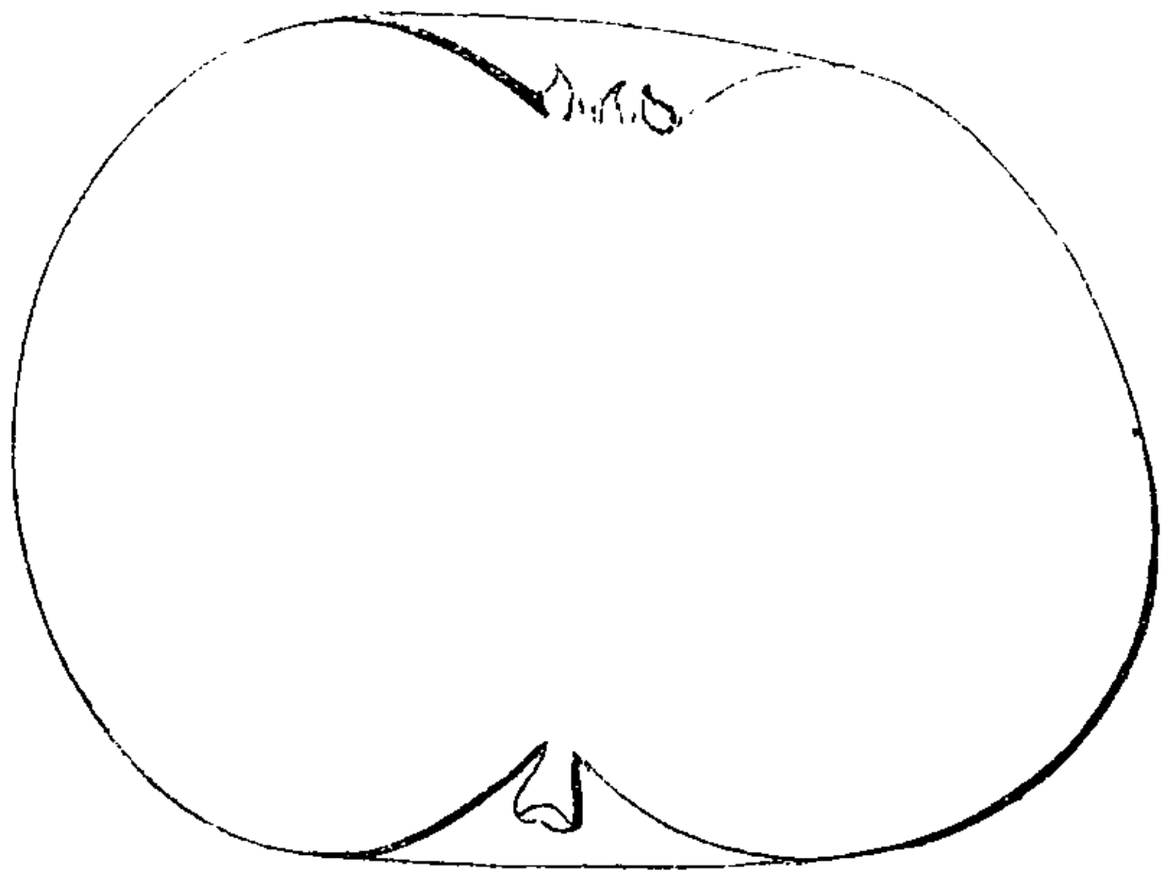
Pomme BURLINGTON GREENING. — Synonyme de pomme *Verte de Rhode-Islande*. Voir ce nom.

Pomme BURSDORFF. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme BUTTER'S. — Synonyme de pomme *Baldwin*. Voir ce nom.

---

77. Pomme des BUVEURS.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, gros, de longueur moyenne, très-géniculés et très-duveteux, d'un brun olivâtre légèrement lavé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies, clair-semées, petites ou moyennes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, sensiblement cotonneux, appliqués contre l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales, planes, courtement acuminées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur et de grosseur moyennes, tomenteux et largement cannelé. — *Stipules :* peu développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Greffé sur doucin ou paradis il prospère très-bien et fait de beaux buissons ou cordons; on peut aussi l'élever pour la haute-tige, sa vigueur le permet aisément.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie, très-écrasée aux pôles. — *Pédoncule :* court, assez fort, surtout au point d'attache, inséré dans un bassin large mais rarement bien profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, uni sur ses bords, faiblement enfoncé, à sépales des plus courtes. — *Peau :* rude au toucher, jaune terne du côté de l'ombre, jaune brunâtre sur l'autre face, maculée de roux dans tout le voisinage de l'œil et parsemée de larges points fauves. — *Chair :* jaunâtre, croquante et

mi-ferme. — *Eau :* suffisante, fraîche, très-sucrée, possédant une délicieuse saveur d'anis.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est dans la collection de l'ancien Jardin fruitier d'Angers, où elle portait le n° 107, qu'en 1848 j'ai pris cette variété; mon *Catalogue* l'annonçait l'année suivante (p. 30, n° 36), et depuis lors on n'a cessé, chez nous, de la multiplier. Il ne m'a pas été possible d'obtenir le moindre renseignement sur son origine.

C

Pomme CADEAU DU GÉNÉRAL. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme de CAEN. — Synonyme de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

Pommes CAILLOT ROSAT. — Synonymes de *Calleville rouge d'Hiver* et de pomme *Cœur-de-Bœuf*. Voir ces noms.

Pommes : CALAMANIA [des Vénitiens],

— CALAMILA [des États-Romains],

— CALAMINE,

} Synonymes de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

Pomme CALEVILLE. — Voir *Calleville*.

CALLEVILLE. — Sur ce nom générique appliqué à tout un groupe de pommiers à fruits côtelés et plus ou moins allongés, il me semble opportun d'entrer dans quelques détails étymologiques, avant de commencer la description des variétés qui le portent aujourd'hui... A quelle époque apparut-il pour la première fois?... En 1628, cité par le procureur du Roi le Lectier. C'est à la page 23 du *Catalogue* des arbres de son verger d'Orléans, qu'il l'inscrivit, et déjà cet amateur possédait trois différents Calleville : le *Blanc*, le *Rouge*, toujours très-cultivés, puis le *Clair*, qui pourrait bien être notre Rose actuel. L'existence au commencement du XVII^e^ siècle, de ces trois pommes, permet nécessairement d'assigner à leur commune appellation une date un peu plus ancienne : celle de 1590 ou 1595, par exemple. Toujours est-il qu'en 1600 Olivier de Serres ne fit mention d'aucun Calleville dans les listes de fruits du *Théâtre d'agriculture;* non plus que ses émules et devanciers, Ruel (1536), Cordus (1544-1561), Daléchamp (1586), Bauhin (1598).

L'étymologie du mot Calleville fut, dès 1650, recherchée par l'érudit Ménage, mais sans le moindre succès :

« L'origine de ce mot — avoue-t-il — ne m'est pas connue. Comme plusieurs poires, le Besie de Héry, la Virgouleuse, la Saint-Lezin..., ont pris leur dénomination du lieu d'où elles nous sont venues, il peut être aussi que les pommes de Calville ayent été ainsi appellées de quelque lieu appellé *Calville*. Et à ce propos il est à remarquer que dans le voisinage de Lyon, du côté de la Bresse, il y a un lieu appellé *Calville*. Les Anciens ont fait mention d'une sorte de noix qu'ils appelloient *noix chauve*,... puis d'une *vigne chauve*... N'auroit-on point aussi appellé les pommes de Calville *poma Calvilla*, par rapport à *mala Cotonea*, qui sont les coins, lesquels sont cotonneux ; et par rapport aux pêches, qui sont velues, dont quelques-unes pour cela s'appellent veloutées? J'ajoute à ces considérations, que nous avons une sorte de pêche que nous appellons *lices*, et que les pommes de *Calville* étant extrêmement licées, ne représentent pas mal une tête chauve. Il me reste à remarquer que dans le Languedoc on dit *pommes de Calvire*, au lieu de *pommes de Calville*. » (DICTIONNAIRE ÉTYMOLOGIQUE DE LA LANGUE FRANÇAISE.)

On sent aisément que les dernières suppositions émises ici, sont invraisemblables, que la *calvitie* ne fut pour rien dans la dénomination du Calleville. Néanmoins un tel article dut faire prévaloir, pour ce nom, l'orthographe des termes latins *calvus*, *calvitas*, *calvitium*, etc. Le Lectier (1628) avait écrit, CALVILLE; Bonnefond (1653), CALVIL. Merlet (1667, 1675, 1690), toujours très-précis, écrivit CALLEVILLE, et Claude Saint-Etienne (1670) l'imita. Mais ensuite les Chartreux (1722), Duhamel (1768), le Berriays (1785) et autres pomologues, ayant reproduit ce mot d'après Ménage, on lui conserva presque partout cette forme, jusqu'au moment où Louis du Bois, si connu par ses études sur l'agriculture et les arbres fruitiers, crut devoir orthographier Calleville comme au temps de Merlet. Et ce fut en 1845, dans sa traduction de l'agronome romain Columelle, faisant partie de la célèbre collection des classiques latins éditée par Panckoucke, à Paris. Les motifs qu'il invoqua pour légitimer cette modification, me semblent concluants :

« Voici — dit-il — les variétés de pommes désignées par Columelle : elles sont au nombre de huit..... 7° Les *Syriennes*, appelées Syriques par Pline. Il paraît que la Syrie surtout avait fourni aux Romains plusieurs arbres fruitiers très-remarquables, tels que..... les pommiers dont il est ici question..... Quant au nom de Syriennes il signifie aussi, rouges. Le père Hardouin, qui hasarda tant de conjectures, prétend que ce sont nos pommes *de Calleville*, qu'il écrit mal à propos *Calville*, ainsi que font ceux qui parlent de ce bon et excellent fruit, que Bernardin de Saint-Pierre a cru importé jadis en Normandie par les Danois. La Calleville, tant la *Rouge* que la *Blanche*, tire sa dénomination DE LA COMMUNE DE CALLEVILLE, dans le département de l'Eure, comme la Rambure (et non Rambour ni Rambu) provient de Rambure, commune de la Seine-Inférieure. » (*L'Économie rurale de Columelle*, t. II, p. 461, Notes du livre V.)

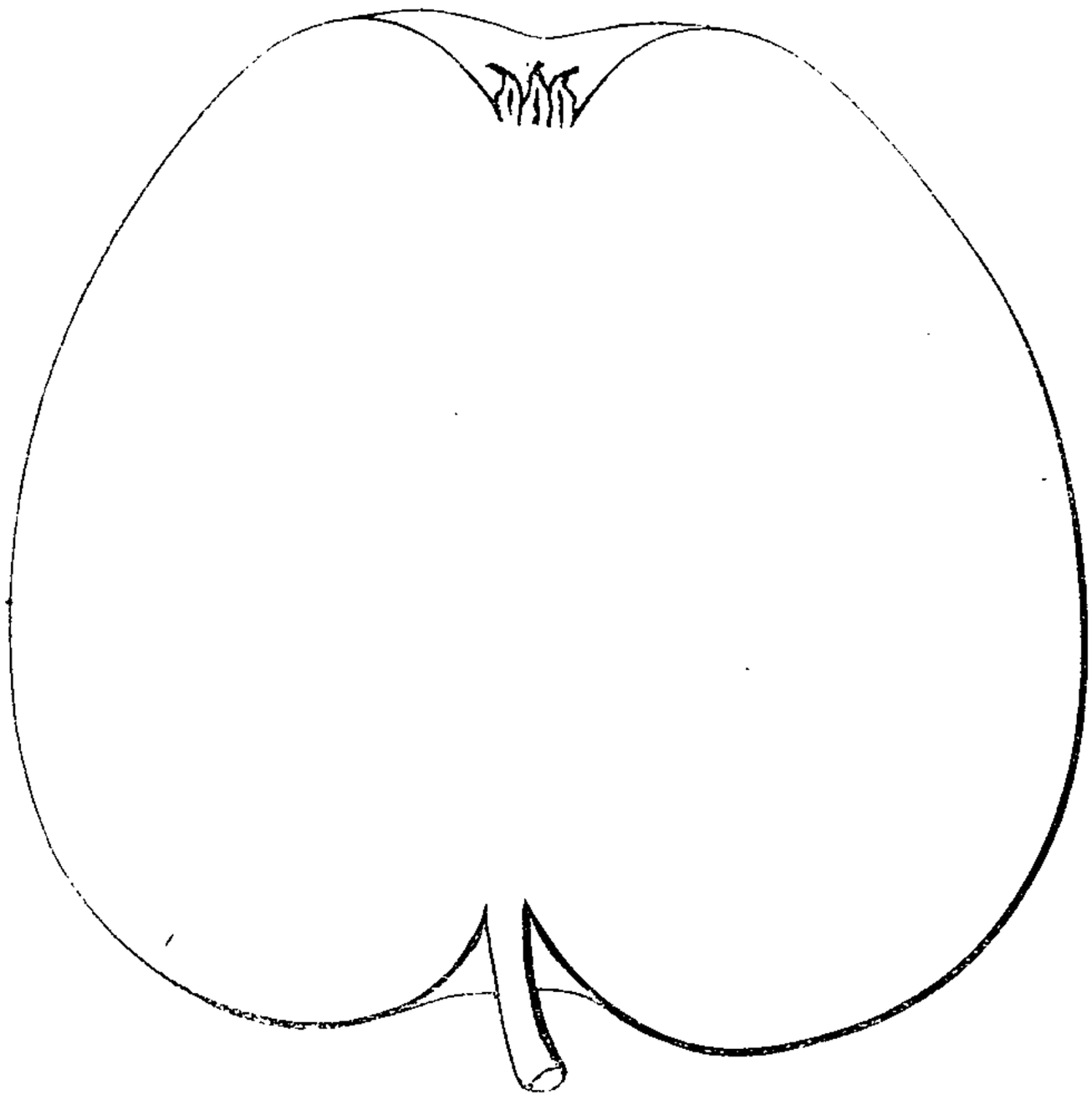
Les vingt-cinq ans écoulés depuis la publication de ces lignes, ont déjà permis à nombre d'écrivains horticoles et de pépiniéristes — je suis un de ceux-là — de rendre au mot Calleville sa véritable orthographe. Véritable, car les deux plus anciennes pommes de ce nom passent effectivement pour appartenir à la Normandie. Mais le bourg de Calleville les a-t-il vu naître, ou les a-t-on simplement appelées ainsi, parce qu'au XVI^e^ siècle elles étaient, là, moins rares qu'en tout autre lieu? Cette double question sera traitée plus loin, aux articles *Calleville blanc* et *Calleville rouge d'Hiver*.

POMME DE CALLEVILLE. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

POMME CALLEVILLE ANANAS DE LIÉGE. — Voir *Ananas*, au paragraphe OBSERVATIONS.

78. POMME CALLEVILLE D'ANGLETERRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. JULY FLOWER (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 41, n° 964; — et Christopher Hawkins, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1813, t. II, p. 74). — 2. CORNISH JULY FLOWER (John Turner, *Transactions*, etc., 1819, t. III, p. 323). — 3. CORNISH GILLIFLOWER (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 67, n° 130). — 4. REGELANS (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 16, n° 267). — 5. JULIE FLOMER (Duval, *Histoire du pommier et sa culture*, 1852, p. 55, n° 30). — 6. CORNWALLISER NELKEN (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 201, n° 85).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, surtout à la partie inférieure de la tige, grêles, longs, flexueux et duveteux, brun olivâtre ou violacé, généralement un peu cendrés à la base, ayant les mérithalles inégaux et très-courts. — *Lenticelles :* petites, arrondies, grises, rapprochées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, coniques-obtus, aplatis, cotonneux, entièrement adhérents. — *Feuilles :* moyennes ou petites, d'un beau vert en dessus mais d'un gris verdâtre en dessous, minces et assez molles, ovales-allongées ou elliptiques, longuement acuminées, parfois lancéolées, souvent contournées et relevées en gouttière, à bords légèrement dentés. — *Pétiole :* très-long, grêle, peu rigide, carminé à l'attache et sensiblement cannelé. — *Stipules :* petites.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — La haute-tige ne lui convient guère ; les formes gobelet ou cordon, mais surtout cette dernière, lui sont beaucoup plus avantageuses, particulièrement au point de vue de la production.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique assez allongée, quelque peu bosselée et souvent contournée près du sommet. — *Pédoncule :* fort, de longueur moyenne, arqué, inséré profondément dans une vaste cavité. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, entouré de plis ou de côtes et placé presque à fleur de chair. — *Peau :* mince, unie, luisante, d'un vert clair jaunissant faiblement à la maturité, finement ponctuée de brun, largement marbrée, et

surtout striée, de rouge terne. — *Chair :* verdâtre, fine et tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée et possédant un parfum particulier.

MATURITÉ. — Novembre-Février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les Anglais sont les propagateurs de cette variété, qui remonte à la fin du siècle dernier. L'origine en est précisée dans les *Transactions of the horticultural Society of London*, page 74 du tome II. Ce fut, y lisons-nous sous la date du 13 mars 1813 et la signature Christophe Hawkins, un gentleman du comté de Cornwall qui l'obtint, vers 1795, dans un verger situé près de Truro.

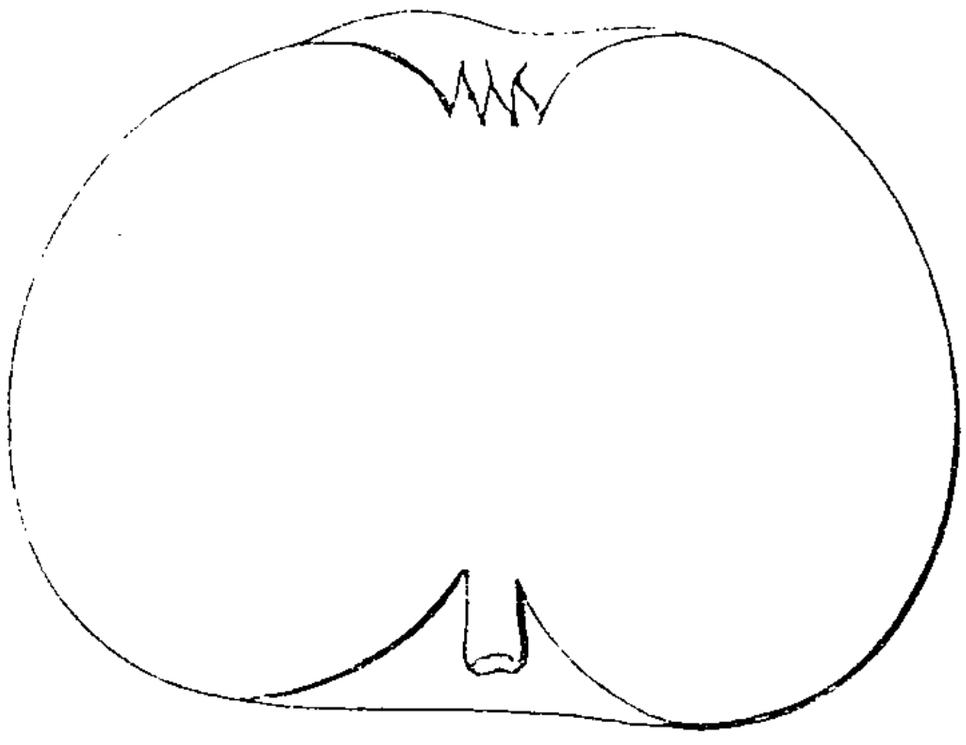
Observations. — Ne pas confondre cette pomme avec la Winter Quoining, qui d'après Robert Hogg (1859, *the Apple*, p. 209, n° 393) porte le synonyme Calleville d'Angleterre, non plus qu'avec la Summer Gilliflower, mûrissant au début de septembre.

POMME CALLEVILLE D'ANJOU. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

---

79. POMME CALLEVILLE ARCHIDUC FRANÇOIS.

Synonyme. — *Pomme* ERZHERZOG FRANZ (Joseph Schmidberger, *Beiträge zur Obstbaumzucht*, 1836, t. IV, p. 145).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et arqués, gros, courts, peu géniculés, très-duveteux, à mérithalles des plus courts, d'un brun clair verdâtre et lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, arrondies ou allongées, clair-semées, bien saillantes. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes-aplatis, légèrement cotonneux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* abondantes, assez grandes, vert terne en dessus, vert jaunâtre en dessous, coriaces, ovales-allongées, longuement acuminées, relevées en gouttière, largement mais peu profondément crénelées ou dentées. — *Pétiole :* à peine cannelé, court, assez gros, flasque, très-carminé, surtout en dessous. — *Stipules :* étroites et très-courtes.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Greffé sur doucin ou paradis pour buissons ou cordons il réussit parfaitement et fait des arbres irréprochables; sa riche végétation permet aussi de le destiner au plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique très-écrasée aux pôles. — *Pédoncule :* court, bien nourri, profondément inséré dans un bassin assez développé. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité large, très-plissée mais peu profonde. — *Peau :* unie, jaune clair dans l'ombre, passant au rouge orangé sur le côté du soleil, semée de nombreux et gros

points blancs ou bruns, et maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine et délicate. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Décembre-Février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La variété ici caractérisée faisait, en septembre 1867, partie des pommes allemandes exposées au grand concours horticole de Paris. Ayant, quelques mois plus tard, apprécié ses qualités, j'ai prié le savant pomologue Oberdieck, superintendant à Jeinsen, près Hanovre, de m'en adresser des greffes, et je la multiplie depuis 1870. Son obtenteur fut, en 1823, le père Joseph Schmidberger, supérieur du monastère de Saint-Florian-lez-Lintz (Haute-Autriche). Il l'a décrite en 1836, et de l'article qu'il lui consacre nous traduisons ces quelques lignes :

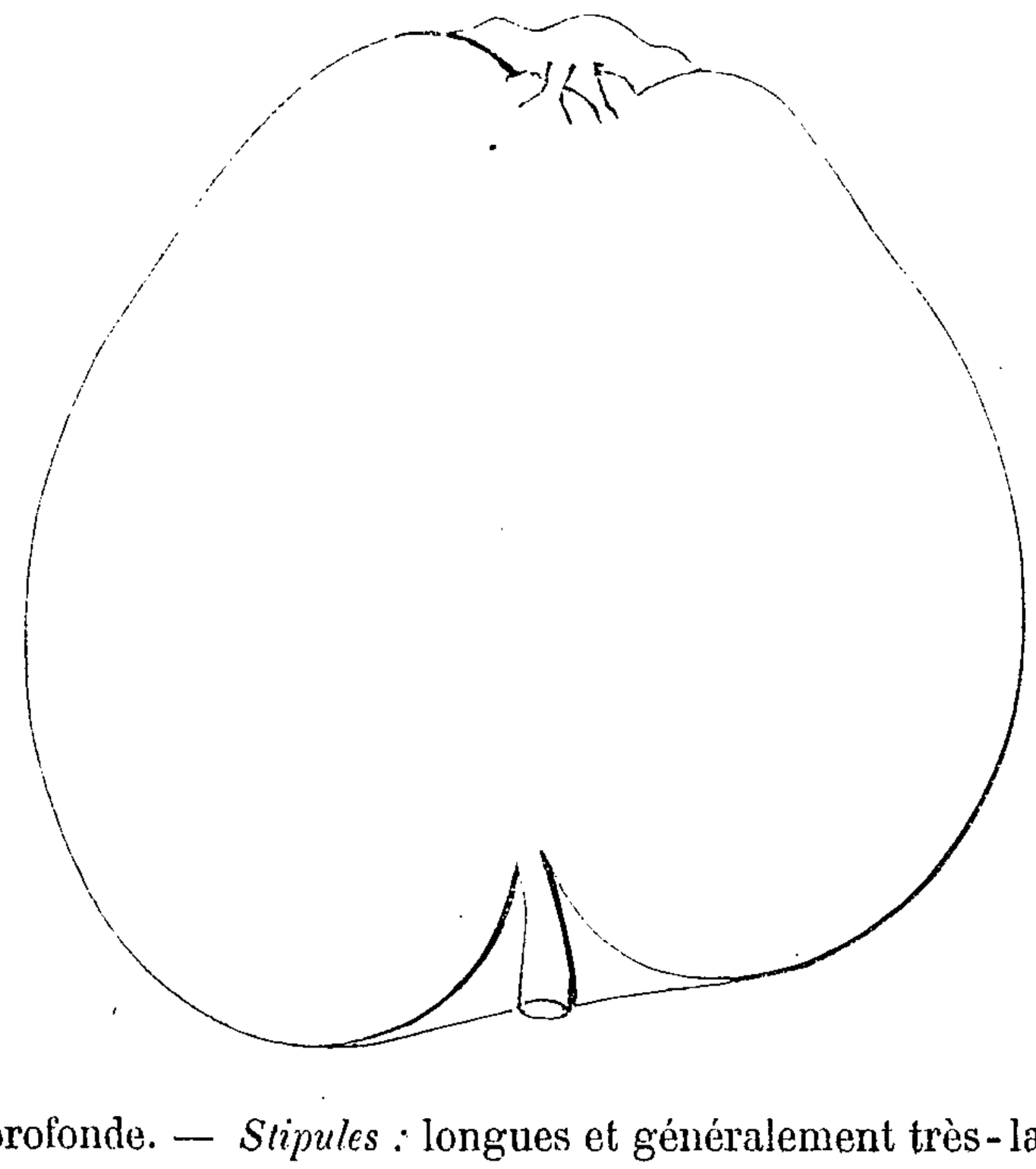
« Elle provient — dit-il — d'un semis de pepins de Calleville blanc d'Hiver, fait par moi dans les jardins du couvent.... Je l'ai dédiée en 1824 à l'archiduc François, comme souvenir et remerciement de la visite qu'alors il nous rendit. » (*Beiträge zur Obstbaumzucht*, t. IV, p. 143.)

Cet archiduc François, né le 7 décembre 1802, est le père de l'empereur actuel d'Autriche.

---

80. POMME CALLEVILLE AROMATIQUE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. CALVILLE FLAMENSE DE ZINK (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. III, p. 18). — 2. CALVILLE JAUNE RAYÉ D'AUTOMNE (*Il. ibid.*) — 3. GEWÜRZ-CALVILLE (*Id. ibid.*, 1802, t. V, page 3).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, assez longs, très-duveteux, bien coudés, brun olivâtre nuancé de rouge. — *Lenticelles :* petites, abondantes, plus ou moins allongées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, cotonneux, appliqués en partie contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, d'un vert assez clair, planes pour la plupart et courtement acuminées, ayant les bords largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, long, flasque, à cannelure profonde. — *Stipules :* longues et généralement très-larges.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

Culture. — Tout sujet lui convient, et toute forme également, tant sa vigueur est satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, ventrue, irrégulière et fortement côtelée. — *Pédoncule :* gros, de longueur moyenne, arqué, renflé au point d'attache et profondément implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, cotonneux, rarement bien enfoncé, excessivement bosselé et plissé sur ses bords. — *Peau :* lisse, jaune terne, presque entièrement rubanée de carmin vif, parsemée de larges points bruns et maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre au centre, rosée sous la peau, mi-fine et mi-tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, possédant un savoureux parfum.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — D'origine allemande, ce pommier que je dois à l'obligeance du docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), est dans mes pépinières depuis 1867. Il remonte à la fin du XVIII^e^ siècle. Plusieurs fois décrit dans son pays, on l'y estime infiniment, et avec raison. M. Lucas, l'un des derniers écrivains qui l'ait étudié, en parlait ainsi en 1859 :

« C'est une variété bien connue et assez cultivée. Diel, qui la reçut [avant 1800] de diverses localités — d'Oberlahnstein, de Marbourg, de Trêves — l'a caractérisée sous deux noms différents; en 1800, sous celui de *Calville jaune rayé d'Automne* (Kernobstsorten, t. III, p. 18); en 1802, sous celui de *Calville aromatique* (Ibid., t. V, p. 3); et dans chacun de ces articles il s'est demandé si le *Calville Flamense de Zink* n'était pas identique avec l'une et l'autre desdites pommes. Depuis lors M. Oberdieck, changeant le doute de Diel en certitude, a prouvé sans réplique que les trois noms ci-dessus étaient réellement synonymes. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 199, n° 84.)

Pomme CALLEVILLE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Automne*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE D'AUTOMNE RAYÉ. — Synonyme de pomme *Framboise*. Voir ce nom.

---

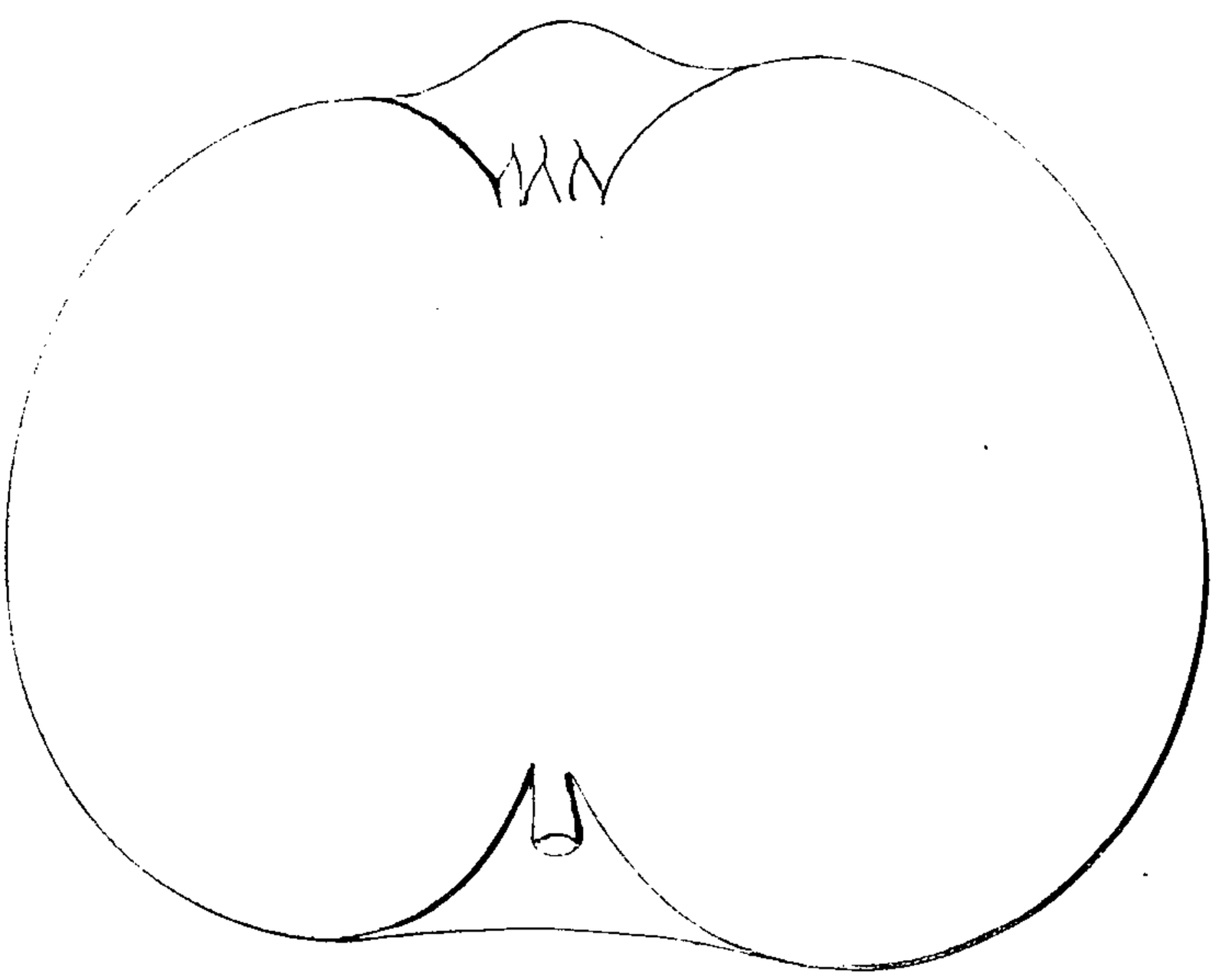
81. Pomme CALLEVILLE BARRÉ.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Caleville rayé (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 208). — 2. Calville rayé d'Hiver (Diltrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 7). — 3. Barrée (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 88).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux et généralement étalés, très-gros, assez longs, sensiblement géniculés, duveteux et d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* de grandeur moyenne, arrondies, abondantes. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* volumineux, arrondis, très-cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, arrondies ou ovales-arrondies, rarement acuminées, ayant les bords très-profondément dentés. —

Pétiole : peu long, épais, souvent rosé à la base, presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* petites ou moyennes.

Pomme Calleville Barré.



Fertilité. — Médiocre.

Culture. — La greffe sur paradis et la forme cordon ou gobelet lui sont très - profitables ; pour en faire un plein-vent passable il faut, en raison de ses rameaux étalés et si géniculés, le greffer en tête et non point au ras de terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse excessivement aplatie aux extrémités et fortement pentagone. — *Pédoncule :* court, peu nourri, implanté dans un bassin vaste et régulier. — *Œil :* moyen, très-ouvert, à cavité large, profonde et entourée de côtes des plus prononcées. — *Peau :* lisse et unicolore, d'un beau jaune clair, semée de points noirâtres et lavée de brun-roux autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* plus ou moins sucrée, abondante et généralement un peu astringente.

Maturité. — Janvier-Juin.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Dom Claude Saint-Étienne, moine feuillant et l'un de nos plus anciens pomologues, décrivit dès 1670 cette pomme en ces termes : « *Caleville rayé* « est comme l'autre [le Blanc d'Hiver], mais blanc dessus, et rayé de rouge. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits,* p. 208.) Ce pommier n'est donc pas, comme l'avaient supposé les Belges, un gain moderne provenu de l'Anjou. Il devait en 1670 avoir rang parmi les nouveautés, car Claude Saint-Etienne fut le premier qui le mentionna. Aujourd'hui on le rencontre assez fréquemment chez nous, et même à l'étranger, quoique la qualité de ses produits laisse souvent à désirer.

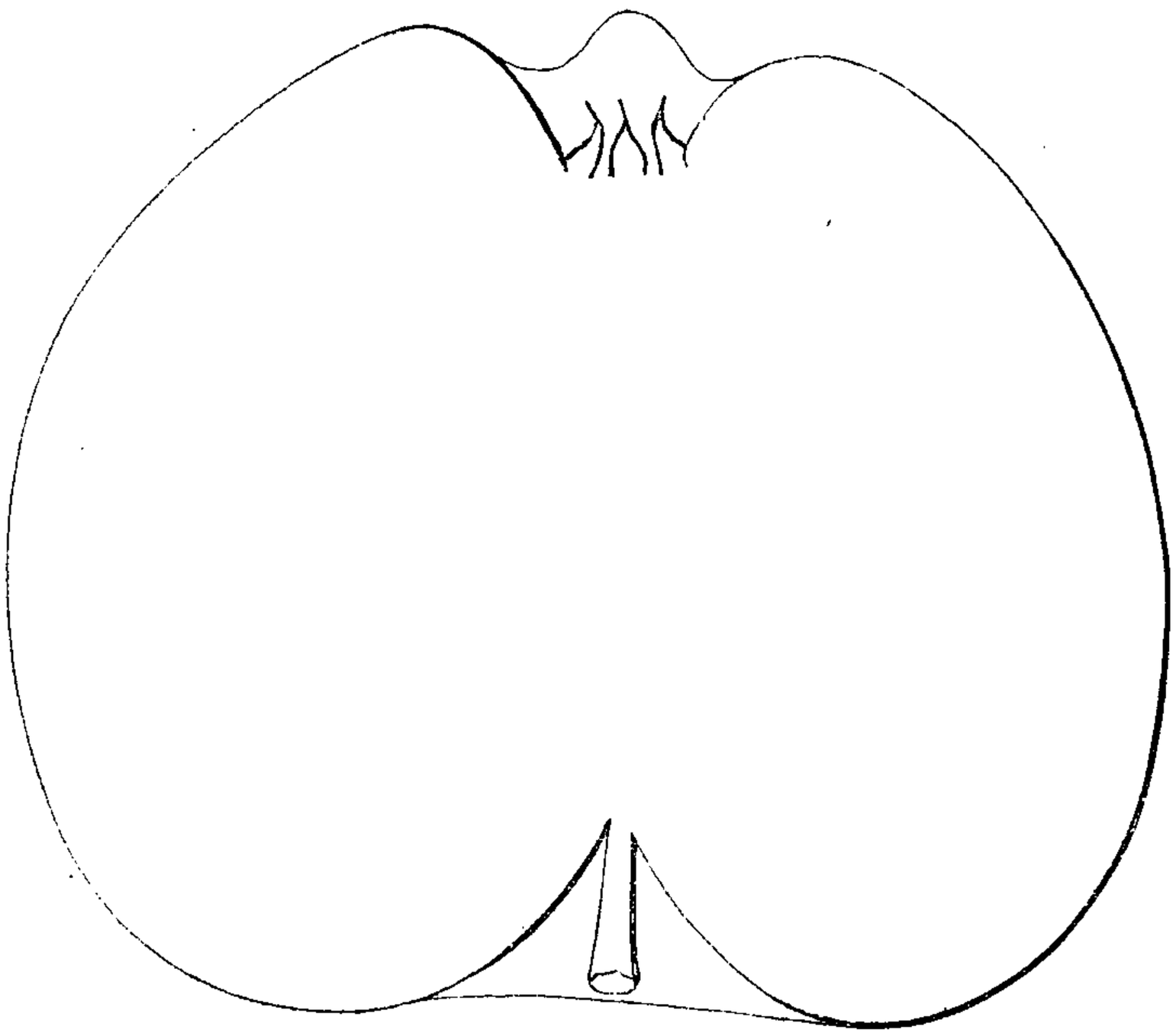
Observations. — Knoop, dans sa Pomologie hollandaise, a caractérisé et figuré, en 1760, un Calleville rayé, mais qui, mûrissant dès septembre, ne saurait être le nôtre, mûr seulement en janvier ou février, et se gardant jusqu'en juin.

Pommes : CALLEVILLE BLANC, — CALLEVILLE BLANC A COTES, } Synonymes de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

82. POMME CALLEVILLE BLANC D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. BLANCHE DE ZURICH (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, p. 86; — et, avant 1613, *Historia plantarum universalis*, édition de 1650, t. I, p. 15). — 2. GROSSE-POMME DE ZURICH (*Id. iibid.*). — 3. ADMIRABLE-BLANCHE (Idem, *Historia plantarum universalis*, t. I, p. 12). — 4. BLANCHE DES WURTEMBERGEOIS (*Id. ibid.*, p. 15). — 5. A FRIRE (*Id. ibid.*). — 6. GROSSE-POMME BLANCHE DU WURTEMBERG (*Id. ibid.*, p. 12). — 7. WEISS ZÜRICH (*Id. ibid.*, p. 15). — 8. CALVILLE BLANC (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plan*, 1628, p. 23). — 9. TAPOUNELLE (*Id. ibid.*, p. 24) — 10. DE CALVILLE (Ménage, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, 1650). — 11. CALVIRE [dans le Languedoc] (*Id. ibid.*). — 12. CALEVILLE DE GASCOGNE (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 209). — 13. CALEVILLE TARDIF (*Id. ibid.*). — 14. DE COING (*Id. ibid.*; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 68, n° CXXXIII-5°). — 15. TAPONNELLE (dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*, p. 217). — 16. CALLEVILLE BLANC A CÔTES (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1690, p. 134). — 17. CALVILLE BLANCHE D'AUTOMNE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 76, n° 8). — 18. CALVILLE BLANCHE MELONNE A CÔTES (*Id. ibid.*, p. 76). — 19. CALVINE (*Id. ibid.*, p. 64). — 20. FRAISE D'HIVER (*Id. ibid.*, p. 76). — 21. FRAMBOISE D'HIVER (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1783, t. II, p. 68, n° CXXXIII - 5°). — 22. MELONNE (*Id. ibid.*). — 23. TAPONNE (*Id. ibid.*). — 24. REINETTE A CÔTES (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 21, n° 1258; — et Pirolle, *l'Horticulteur français ou le Jardinier amateur*, 1824, p. 366). — 25. BONNET-CARRÉ (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 140). — 26. GLACE (*Id. ibid.*). — 27. GROS-RAMBOUR A CÔTES (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 8, n° 110). — 28. REINETTE CÔTELÉE [en Normandie] (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1844, p. 288). — 29. NIGER (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 179). — 30. COTOGNA (de Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 33, n° 1).

Pomme Calleville blanc d'Hiver. — *Premier Type.*

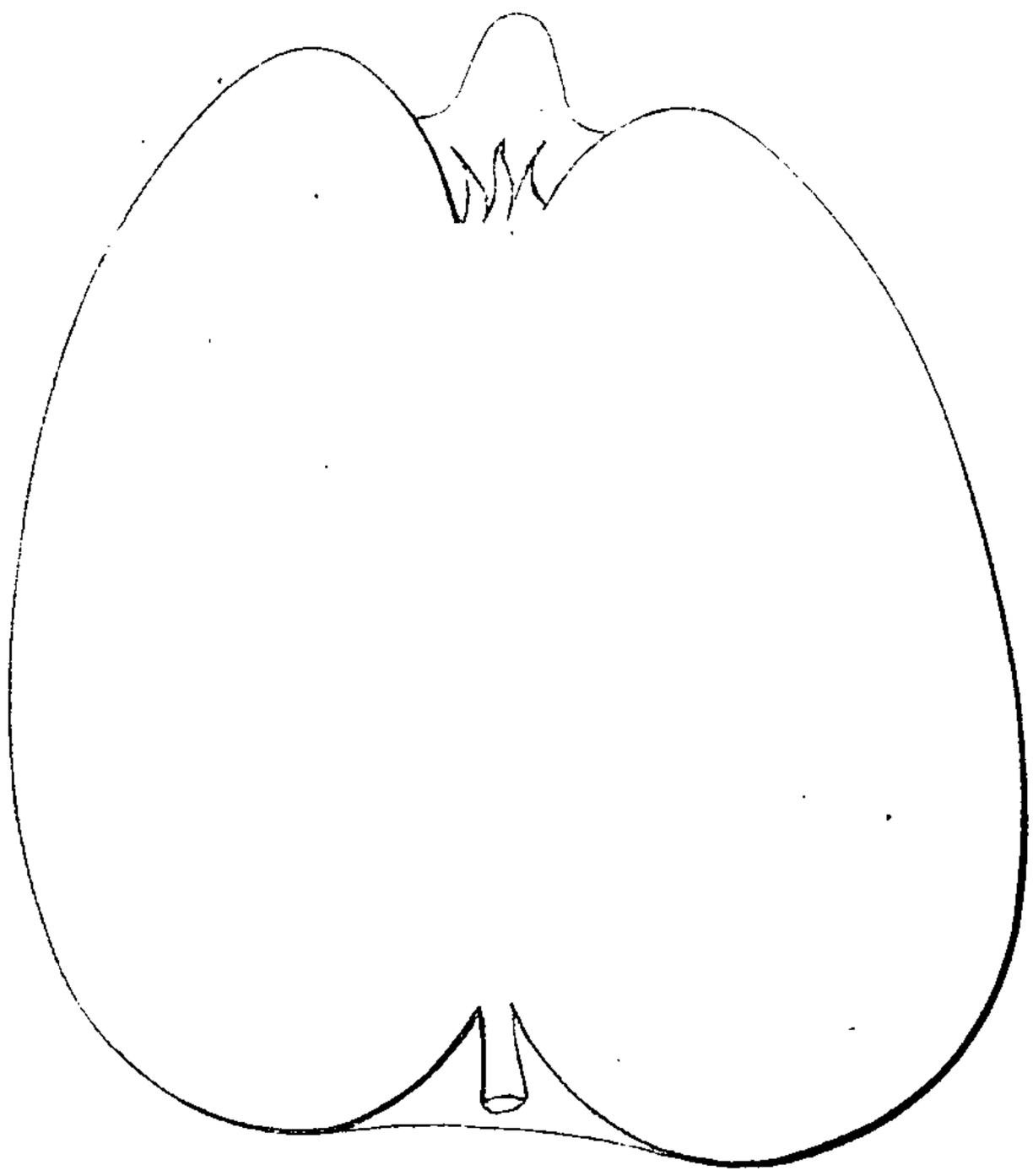


Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, géniculés, légèrement duveteux, brun-gris lavé de rouge. — *Lenticelles :* larges, clair-semées, plus ou moins arrondies. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* petits, ovoïdes-aplatis, très-cotonneux et collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, coriaces, ovales-allongées, vert-pré en dessus, vert grisâtre en dessous, acuminées, ayant les bords profondément crénelés. — *Pétiole :* long, épais, rougeâtre en dessus, à cannelure bien accusée. — *Stipules :* courtes et larges.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — La grande fertilité de ce pommier commande de lui donner pour sujet le paradis ou le doucin, et les formes pyramide, espalier, buisson ou cordon. Si néanmoins on désire l'élever pour plein-vent, il faut le greffer en tête; mais alors on voit presque toujours ses rameaux devenir chancreux et amener ainsi progressivement la perte de l'arbre.

Pomme Calleville blanc d'Hiver. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* très-inconstante; tantôt conique-ventrue ou irrégulièrement arrondie, tantôt conique-allongée et plus ou moins contournée; toujours sensiblement côtelée; parfois même une ou plusieurs des côtes sont tellement prononcées, que le fruit devient alors triangulaire ou quadrangulaire. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, un peu grêle, généralement bien enfoncé dans un bassin de dimensions variables. — *Œil :* grand, miclos ou fermé, à cavité très-irrégulière, large, souvent profonde et constamment plissée. — *Peau :* assez onctueuse, mince, brillante, jaune-paille, amplement ponctuée de gris-blanc et maculée de roux, habituellement très-squammeux, dans le bassin pédonculaire; quelquefois recouverte, surtout à la base, d'une légère couche d'un blanc laiteux; puis, parfois aussi, nuancée ou quelque peu striée de rose tendre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* jaunâtre, fine et ferme. — *Eau :* abondante, délicieusement sucrée, possédant un aigrelet et un parfum des plus délicats.

MATURITÉ. — Décembre-Mai.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Quatre assertions contraires ont été publiées sur l'origine du Calleville blanc d'Hiver; nous allons les examiner, avant d'émettre notre opinion personnelle; et avec d'autant plus de soin, que cette variété jouit parmi les pommes de la même renommée que possède, parmi les poires, le fameux Bon-Chrétien.

1° Comme pour les plus anciens fruits, on a dit d'abord : Les Romains — Pline entre autres — ont connu cette pomme, et ce dernier l'a même appelée CALVATUM... A ceci, répondre est facile : Pline n'a jamais parlé d'un pommier CALVATUS. Nous renvoyons, pour preuve, les dissidents au chapitre historique placé en tête de ce volume; ils y trouveront, sous le titre *Variétés cultivées chez les Romains*, la nomenclature authentique et complète des pommiers mentionnés dans l'*Historia naturalis* du célèbre savant.

2° Le médecin Jacques Daléchamp, qui fit paraître en 1586, écrite en latin, une volumineuse *Histoire des plantes*, assura que les pommes TAPONNES, alors très-répandues, étaient identiques avec les ORTHOMASTIA, dont Pline nous a transmis le nom. Or, ces Taponnes ayant été réunies, par divers pomologues estimés, à notre Calleville blanc, il faut donc démontrer que les Orthomastia ne leur peuvent être assimilées, autrement la variété dont nous nous occupons, par cette synonymie remonterait encore jusqu'à Pline. — Depuis Daléchamp, que sont devenues les Taponnes? Au XVII^e^ siècle elles disparaissaient déjà, ce semble, car le Lectier (1628) et Claude Saint-Étienne (1670) furent seuls à les citer. Après eux, j'en perds la trace sur notre sol, soit qu'on les y ait débaptisées ou complétement abandonnées. Pour retrouver, mais seulement de nom, cette espèce, il faut consulter les Allemands Mayer et Manger, qui de 1776 à 1780 l'ont inscrite dans leurs Pomologies au rang des synonymes. Ils sont, du reste, en désaccord assez marqué, puisque Manger après avoir (p. 68) partagé l'opinion de Mayer (t. III, p. 76), qui réunit la Taponne au Calleville blanc, déclare plus loin (p. 24) cette même pomme identique avec la *Ganse* [P. d'Oie] ou *Maidenzizchen* [Petit-Téton de Demoiselle]. Ce dernier surnom m'eût peut-être rallié au sentiment de Daléchamp, voyant dans la Taponne les Orthomastia romaines, si Pline (livre XV, ch. xv), leur descripteur, nous avait offert, comme point possible de comparaison, autre chose que ces trois mots : « *Mammarum effigie Orthomastia :* » les Orthomasties, ressemblant à un sein. S'abstenir ici de tout rapprochement d'espèce, est donc indispensable. Quant à cet autre problème résolu par les mêmes pomologues allemands : « Taponne est « synonyme de Calleville blanc d'Hiver, » j'en accepte la solution sans la pouvoir contrôler, mais en constatant que le nom de ce Calleville, apparu pour la première fois en 1628 (voir pp. 166-167 l'article où je l'établis), est moins ancien que le nom Taponne. Ce dernier, très-connu, nous l'avons dit, à l'époque de Daléchamp (1510-1587), devint dans le siècle suivant la Tapounelle, ou Taponnelle, de le Lectier et de Claude Saint-Étienne, qui citèrent cette pomme concurremment avec le Calleville blanc d'Hiver. Toutefois il n'en faut pas conclure que ces deux fruits sont dissemblables, car nos anciens pomologues — les preuves en fourmillent — enregistraient les noms sans examen préalable de l'identité des variétés.

3° En 1862 M. Eugène Forney, professeur d'arboriculture à Paris, pensant avoir trouvé l'origine du Calleville blanc, l'annonça ainsi dans *le Jardinier fruitier* qu'alors il publiait :

« Nous avons longtemps cherché l'origine de cette pomme ; c'est Boyceau de la Barauderie, directeur du jardin des Tuileries, sous Henri IV, qui l'a fait connaître le premier, dans son *Traité des jardins*..... Il ne dit pas dans quel jardin il l'a trouvée, mais il est probable que c'est dans son jardin des Tuileries, qui était alors un vaste verger. » (T. I^er^, p. 283.)

Après lecture du passage où Boyceau de la Barauderie parle de l'obtention d'un nouveau pommier, il m'a fallu rejeter l'opinion exprimée ci-dessus. Rien, effectivement, ne me paraît, en ce passage, concerner le Calleville blanc plutôt que toute autre variété. L'auteur, y traitant des semis, appelle uniquement l'attention sur un fait de physiologie végétale qu'il croit absolu, et à l'appui duquel il cite certain semis de Calleville *rouge* ayant produit un égrasseau qui donna des pommes *blanches*, puis un semis de Pavie *jaune* d'où vinrent d'abord des fruits à peau et à chair *blanches*. Mais voici, comme pièce justificative, le texte de la Barauderie :

« ..... Si vous semez les pepins ou noyaux du fruict d'un arbre qui auroit esté enté sur un sauvageon, le fruict qui proviendra de telle semence, tiendra du sauvageon en partie, et

en partie du franc..... C'est ainsi que j'ay veu un pepin de pomme de Calville, laquelle est rouge dedans et dehors, produire un arbre qui a porté fruict devant qu'estre enté ny transplanté. Son fruict estoit de la forme de la Calville, long, fait à douves, et froncé par la teste, mais blanc dedans et dehors, ayant seulement peu de tacheteures rouges sur sa peau luisante. Son goust, son odeur, et la nature de sa chair tenoit en partie de la Calville, et en partie de la Renette, qui est pomme blanche; estant, ce mélange, provenu de la pomme de Calville entée sur un pommier de Renette, le pepin de laquelle retenoit des qualitez des deux. J'ay encore veu un noyau de Pavie, qui est jaune, le noyau rouge, produire un arbre qui porta, sans estre enté, en sa troisiesme et quatriesme année son fruict blanc dedans et dehors. » (*Traité du jardinage*, 1638, pp. 39-40.)

Maintenant, pour ceux qui dans ces lignes persisteraient à voir l'acte de naissance du Calleville blanc d'Hiver, nous ajouterons un argument décisif : Boyceau de la Barauderie mourut en 1635 ou 1636, et ce Calleville existait en 1600, à Orléans, chez le Lectier, ainsi qu'en fait foi, page 23, le *Catalogue* arboricole de cet amateur, imprimé le 20 décembre 1628. Mais, d'ailleurs, bientôt je vais constater qu'en Franche-Comté, en Suisse et dans le Wurtemberg on cultivait ce même pommier dès le milieu du XVI^e^ siècle, alors que la Barauderie n'était pas encore au monde.

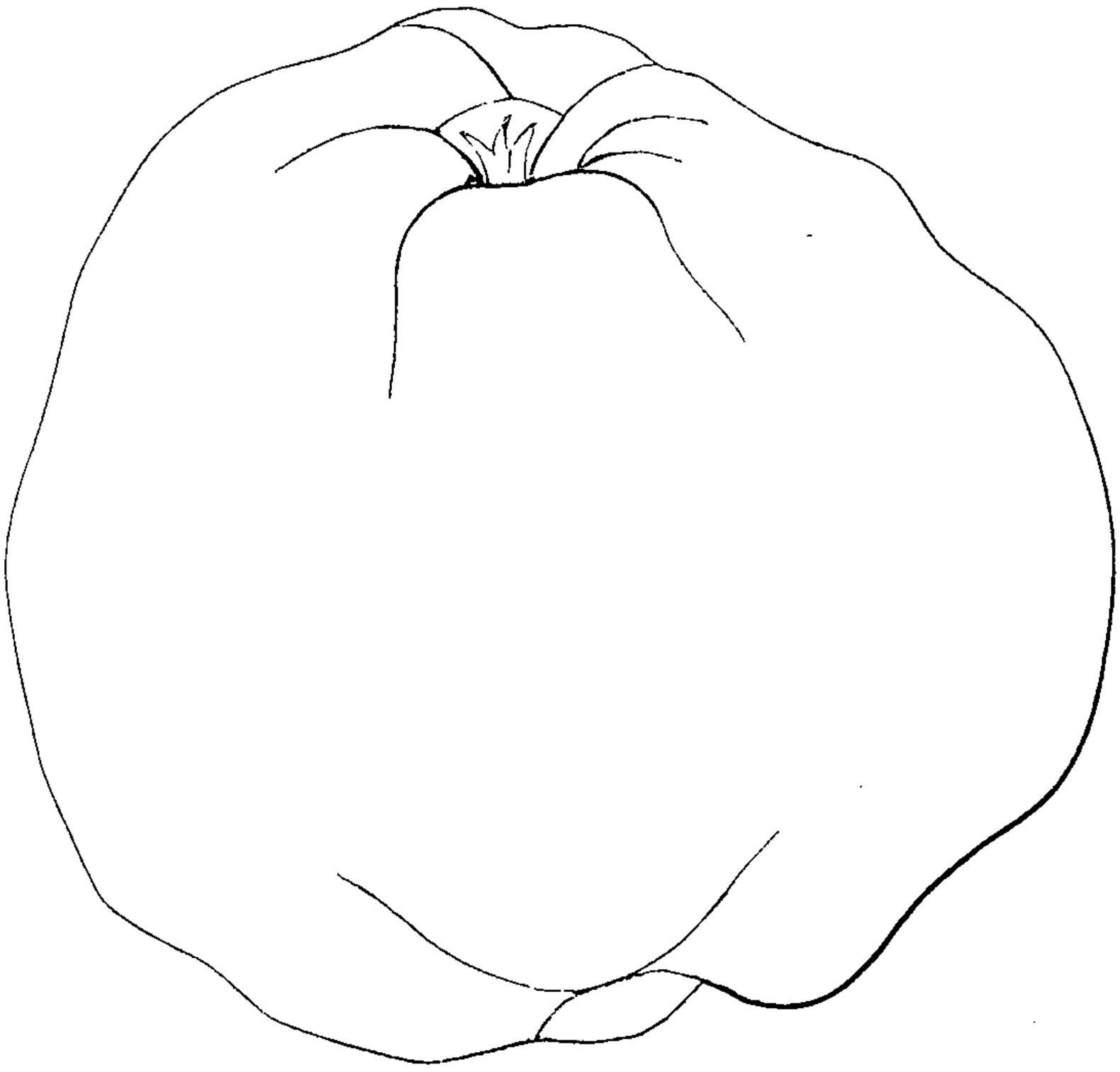
4° Une dernière assertion — celle de Louis du Bois — reste présentement à discuter. Très-versé dans l'école des arbres fruitiers de la Normandie, contrée qu'il habitait, ce savant écrivain affirma en 1845 (je l'ai déjà dit page 167) que « la Calleville, tant la *Rouge* que la *Blanche*, tirait sa dénomination DE LA COMMUNE « DE CALLEVILLE, dans le département de l'Eure. » Ce fut parmi les notes de sa traduction des œuvres de l'agronome romain Columelle, que Louis du Bois plaça cette assertion (t. II, p. 461). Elle est, en Normandie surtout, regardée comme certaine, vu le temps immémorial depuis lequel ces deux variétés y sont répandues, notamment dans l'Eure et le Calvados. Mais si je l'adopte en ce qui touche l'origine du nom générique de ces pommiers, je ne saurais admettre que la commune de Calleville ait pu les voir naître. Personne avant 1628, avant le Lectier, n'a signalé, je le répète encore, les Calleville blanc, rouge et clair. Olivier de Serres (1600) ne les connaissait pas, non plus que Daléchamp (1586); il est donc évident que l'apparition, dans la nomenclature, de ce mot Calleville, eut lieu à la fin du XVI^e^ siècle, au plus tôt. Et pour lors le Calleville *blanc* existait depuis longtemps, sous une autre appellation, chez les Suisses, les Allemands et les Francs-Comtois; comme aussi le Calleville *rouge* était également cultivé, même sur notre sol; ce qu'en son article j'aurai soin de bien établir.

C'est le naturaliste Jean Bauhin, auteur de la première Pomologie avec figures, qui va nous fournir la preuve que le Calleville blanc d'Hiver ne doit, au bourg de Calleville, rien que sa dénomination. Il l'a décrit deux fois : en 1598 dans l'*Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis* (p. 86), puis vers 1600 dans une *Historia plantarum universalis*, publiée seulement en 1650, trente-sept ans après la mort de Bauhin. Ce dernier ouvrage étant plus complet, plus surabondant en détails, que l'autre, nous lui empruntons, outre un calque fort exact des types représentés, toute la partie historique et descriptive concernant notre sujet :

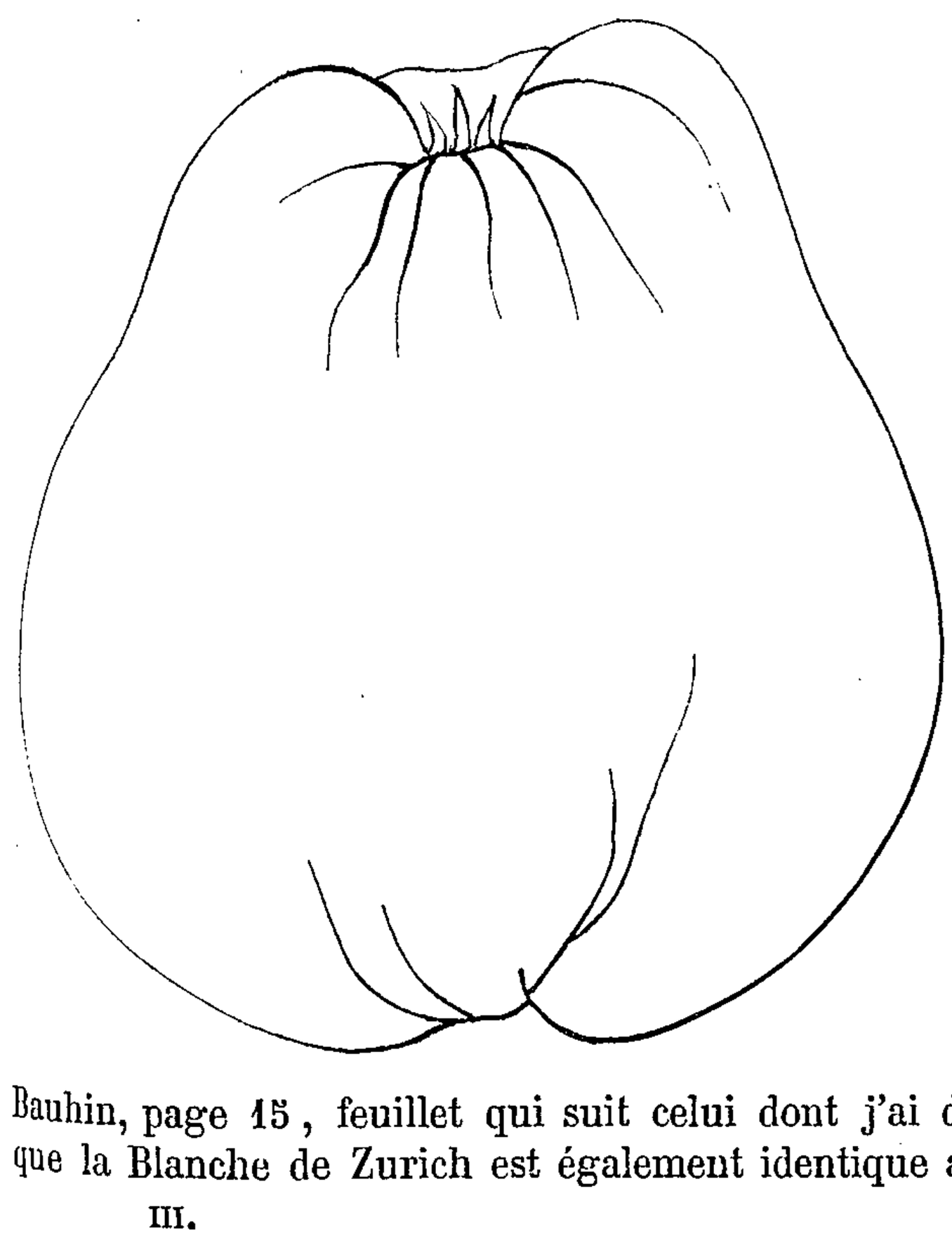
« La pomme *Admirable-Blanche*, ou *Grosse-Pomme-Blanche*, provient — dit ce naturaliste — des environs de la fontaine Admirable, au duché de Wurtemberg. Sa forme est inconstante; aussi en ai-je figuré deux types, pour en bien montrer la variabilité. C'est un fruit irrégulier, arrondi ou turbiné, de couleur blanchâtre, à côtes très-prononcées, à chair acidulée. Il se conserve

fort longtemps et n'offre aucune différence avec la variété suivante, appelée BACK APFEL, ou *Pomme à frire*, parce que, fricassée dans la poêle, elle fait un délicieux manger. On la cultive à Zell, d'où j'en ai reçu deux volumineux spécimens à peau d'un blanc jaunâtre couvert de quelques taches lactées; leur hauteur excédait six doigts; l'épaisseur allait presque jusqu'à sept, et cependant, assure-t-on, il en existe encore de beaucoup plus grosses... Une pomme de cette sorte a facilement atteint chez moi, saine et bonne, le milieu de mai. Je l'avais cueillie à Montbéliard, » [dans le jardin grand-ducal, à la tête duquel Bauhin fut placé par le prince de Wurtemberg-Montbéliard, dont il était le médecin.] (Tome Ier, pp. 12 et 13.)

Pomme Admirable-Blanche. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



La démonstration, il me semble, ne saurait être plus convaincante. Voilà bien notre Calleville blanc d'Hiver, et Bauhin le caractérisait ainsi, ne l'oublions pas, avant 1598 pour la première fois. On ne peut, néanmoins, du texte ci-dessus dégager l'origine précise de cette pomme, car à la même époque elle y apparaît, sous différents noms, dans le Wurtemberg, d'abord, puis à Montbéliard (Doubs), ainsi qu'à Zell, ville suisse du canton de Zurich. Et là je dois ajouter : Bauhin, page 15, feuillet qui suit celui dont j'ai donné la traduction, constate que la Blanche de Zurich est également identique avec l'Admirable-Blanche des

Wurtembergeois. Tout ceci exposé, les conclusions suivantes seraient donc difficilement combattues :

1° Le Calleville blanc paraît avoir été, chez nous, cultivé primitivement en Normandie, et surtout aux environs d'Évreux, à Calleville, d'où vers 1600 il prit ainsi son nom.

2° Répandue bien avant 1598, sous diverses dénominations locales, dans le duché de Wurtemberg, puis à Montbéliard, qui pour lors relevait de ce duché, et enfin à Zell, près Zurich (Suisse), cette variété a probablement eu pour berceau l'un ou l'autre de ces territoires, tous s'entre-bornant. Le Wurtemberg pourrait même, à certains égards, la réclamer comme sienne, Bauhin affirmant que l'Admirable-Blanche provient de ce pays, renommé de tout temps par le grand nombre et l'excellence de ses pommes.

3° Quant à l'importation en France, de ce fruit exquis, chacun comprend que du comté de Montbéliard, qui se trouvait partiellement enclavé dans la Franche-Comté, la Grosse-Pomme-Blanche des Wurtembergeois put aisément gagner la Normandie.

Observations. — Noisette, en 1839, prétendit dans son *Jardin fruitier* (p. 184) que le Calleville blanc d'Hiver avait eu pour surnom, Blandureau d'Auvergne. J'ignore à quelle source il puisa ce synonyme, dont nul pomologue ne fait mention. Le Blandureau [je l'ai décrit plus haut, page 134] est bien l'un des plus anciens pommiers [on le connaissait dès 1300], mais il n'a rien qui permette de l'assimiler au Calleville blanc; et personne n'a parlé d'un autre Blandureau, dit d'Auvergne. — La pomme de Pâris n'est pas davantage identique avec cette variété, on peut s'en assurer à la lettre *P*, où nous la décrivons. — Le nom Fraise figurant parmi les synonymes du Calleville blanc, il est utile de se rappeler qu'il ne s'agit nullement, ici, de la pomme *Fraise d'Hiver*, des Anglais (Winter Strawberry Apple), qui du reste se rencontre très-rarement chez nos pépiniéristes. — Il existe chez les Allemands un *Calleville blanc d'Hiver d'Italie*, de nous inconnu, mais leurs pomologues le déclarent différent du nôtre; ce que nous nous empressons de signaler, car une erreur deviendrait là chose bien facile. — En Allemagne également le vrai Calleville blanc porte, dans quelques provinces, le surnom pomme *de Coing;* nous le disons, afin qu'il n'en soit fait aucune confusion avec l'espèce de ce dernier nom caractérisée ci-après, p. 228. — Enfin je termine ce long article en recommandant aux gourmets la compote de Calleville blanc, la plus exquise que l'on puisse manger; aussi dès 1655 la Varenne en faisait-il grand cas dans son *Cuisinier français* (p. 350).

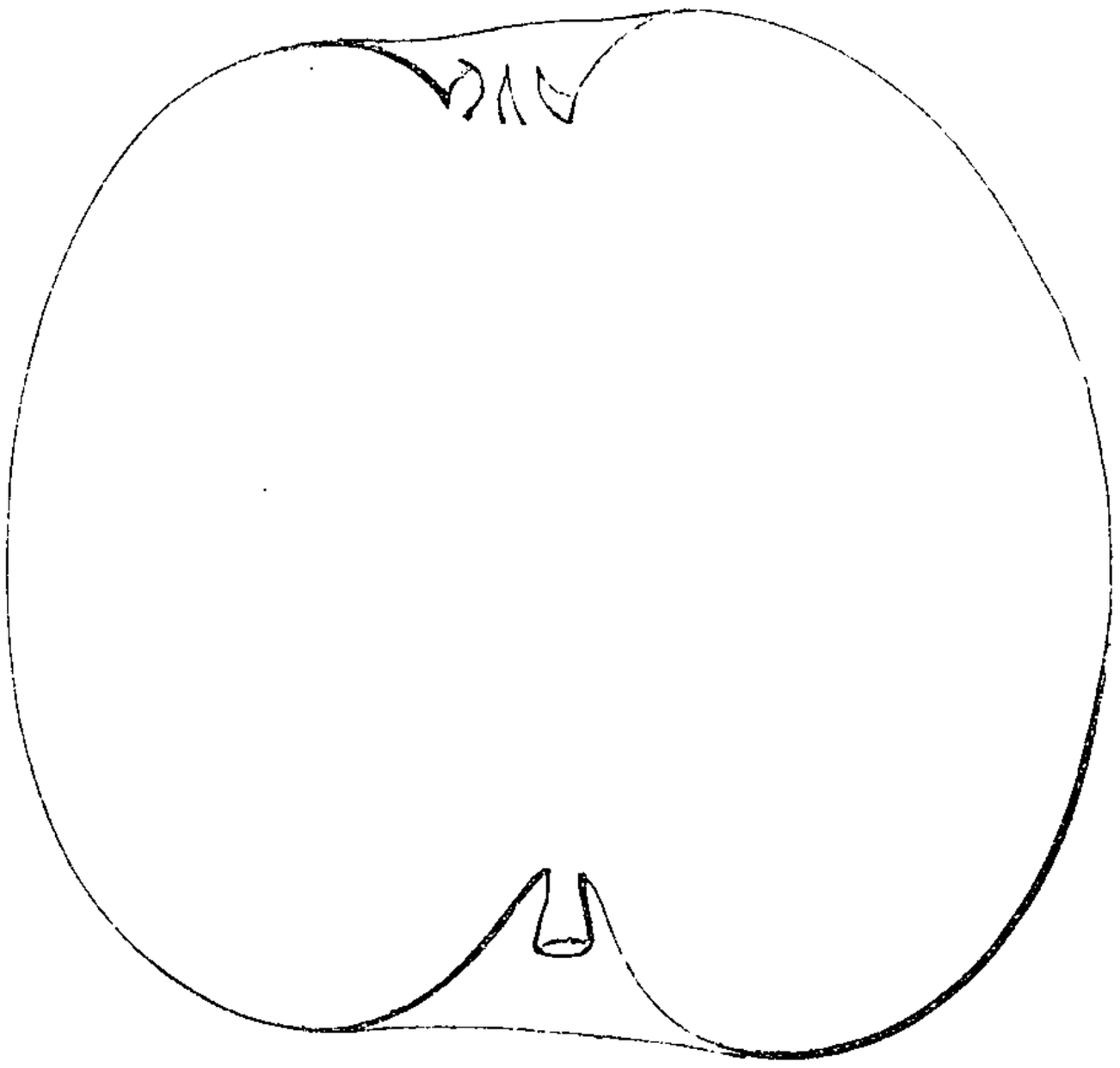
Pomme CALLEVILLE BLANCHE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE BLANCHE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE BLANCHE MELONNE A COTES. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

---

83. Pomme CALLEVILLE BLOND.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, assez gros, peu longs, légèrement coudés et cotonneux, brun clair du côté du soleil et gris-roux du côté de l'ombre. — *Lenticelles :* petites, allongées, rapprochées et très-apparentes. — *Coussinets :* très-larges et bien ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, aplatis, collés sur l'écorce, aux écailles mal soudées et des plus duveteuses. — *Feuilles :* grandes, abondantes, minces, vert clair jaunâtre en dessus et blanc verdâtre en dessous, ovales-arrondies ou ovales-allongées, courtement acuminées, irrégulièrement crénelées ou dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, long, carminé à la base et profondément cannelé. — *Stipules :* courtes, assez étroites et dentées pour la plupart.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Toute forme lui convient, et surtout la haute-tige, tant sa ramification est riche et sa vigueur parfaite.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique légèrement allongée et souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, profondément inséré dans un bassin assez étroit. — *Œil :* grand, très-ouvert, modérément enfoncé, à courtes sépales et à cavité assez large. — *Peau :* mince, lisse, unicolore, d'un beau jaune clair sur lequel se détachent, mais peu nombreux, des points gris ou blanchâtres. — *Chair :* blanche, fine, mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, sans saveur ni parfum bien prononcés.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce pommier, de toute récente obtention, provient d'un semis fait en 1845 par M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen. Il a donné ses premiers fruits très-tardivement, en 1865.

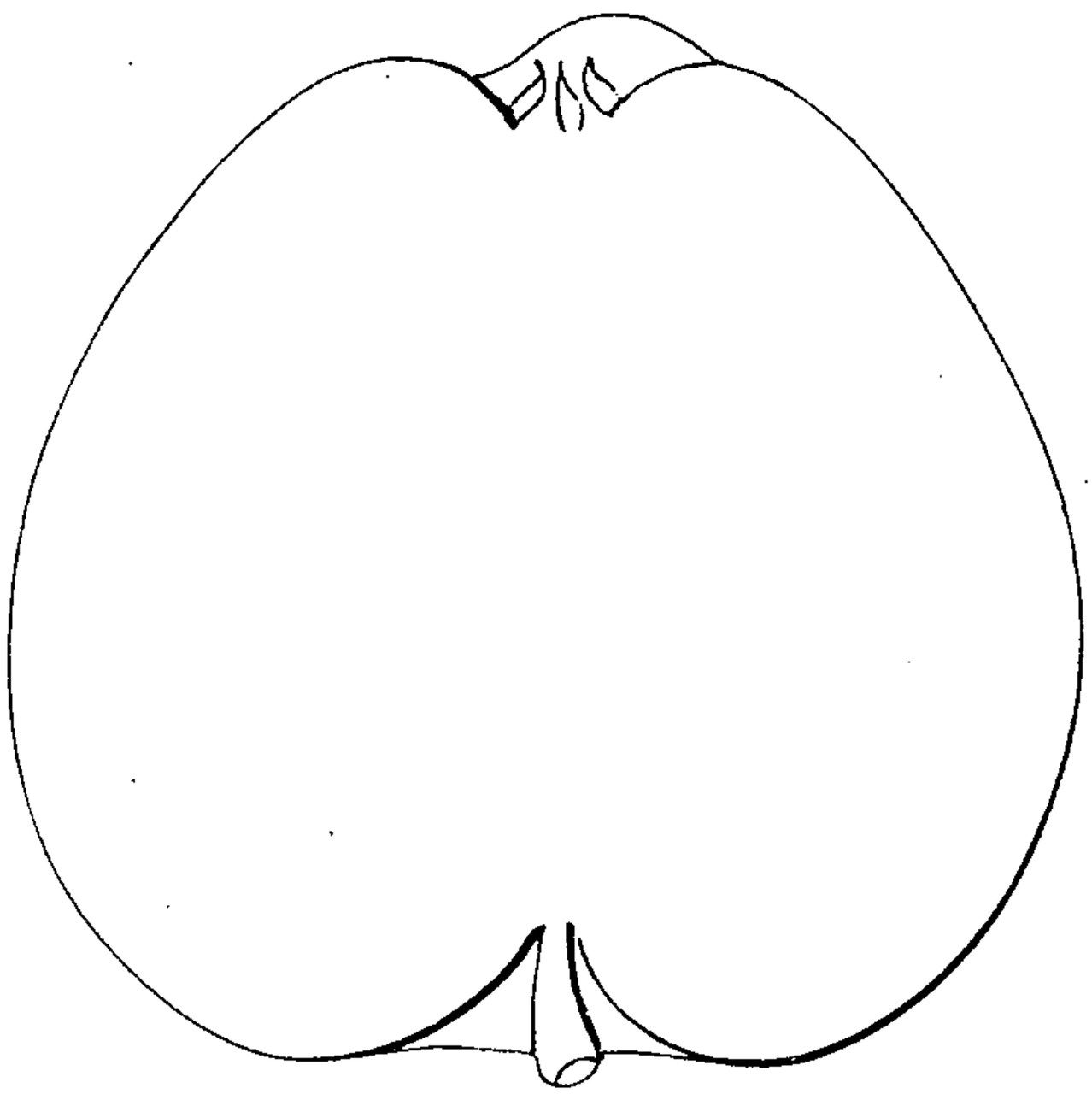
---

84. Pomme CALLEVILLE BOISBUNEL.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux et habituellement érigés, de grosseur et longueur moyennes, légèrement coudés, assez duveteux, rouge-brun clair et verdâtre. — *Lenticelles :* grandes, arrondies

et rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, écartés du bois, souvent même formant éperon, ayant les écailles brunes, lisses et faiblement cotonneuses. — *Feuilles :* moyennes, minces, ovales-allongées, luisantes et vert clair en dessus, d'un gris verdâtre en dessous, très-longuement acuminées, à bords ondulés et fortement dentés. — *Pétiole :* long, assez gros mais flasque et peu cannelé. — *Stipules :* étroites et des plus longues.

Pomme Calleville Boisbunel.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur modérée demande qu'on le greffe sur paradis ou doucin et le rend particulièrement propre aux formes cordon et gobelet ; on peut toutefois le destiner à la haute tige, mais il faut alors le greffer en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique, régulière, pentagone au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, renflé à l'attache, arqué, implanté assez profondément dans une cavité en entonnoir. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, placé presque à fleur de fruit et plissé sur ses bords. — *Peau :* assez lisse, jaune clair, plus ou moins nuancée de rouge-brun sur le côté de l'insolation, maculée de fauve autour du pédoncule et toute parsemée de larges points bruns et noirâtres. — *Chair :* jaunâtre, fine et ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, fortement acidulée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Comme la précédente, cette variété est un gain de M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen. Le pied-type, âgé maintenant de vingt-quatre ou vingt-cinq ans, se mit à fruit en 1859 ; on le multiplie depuis 1862.

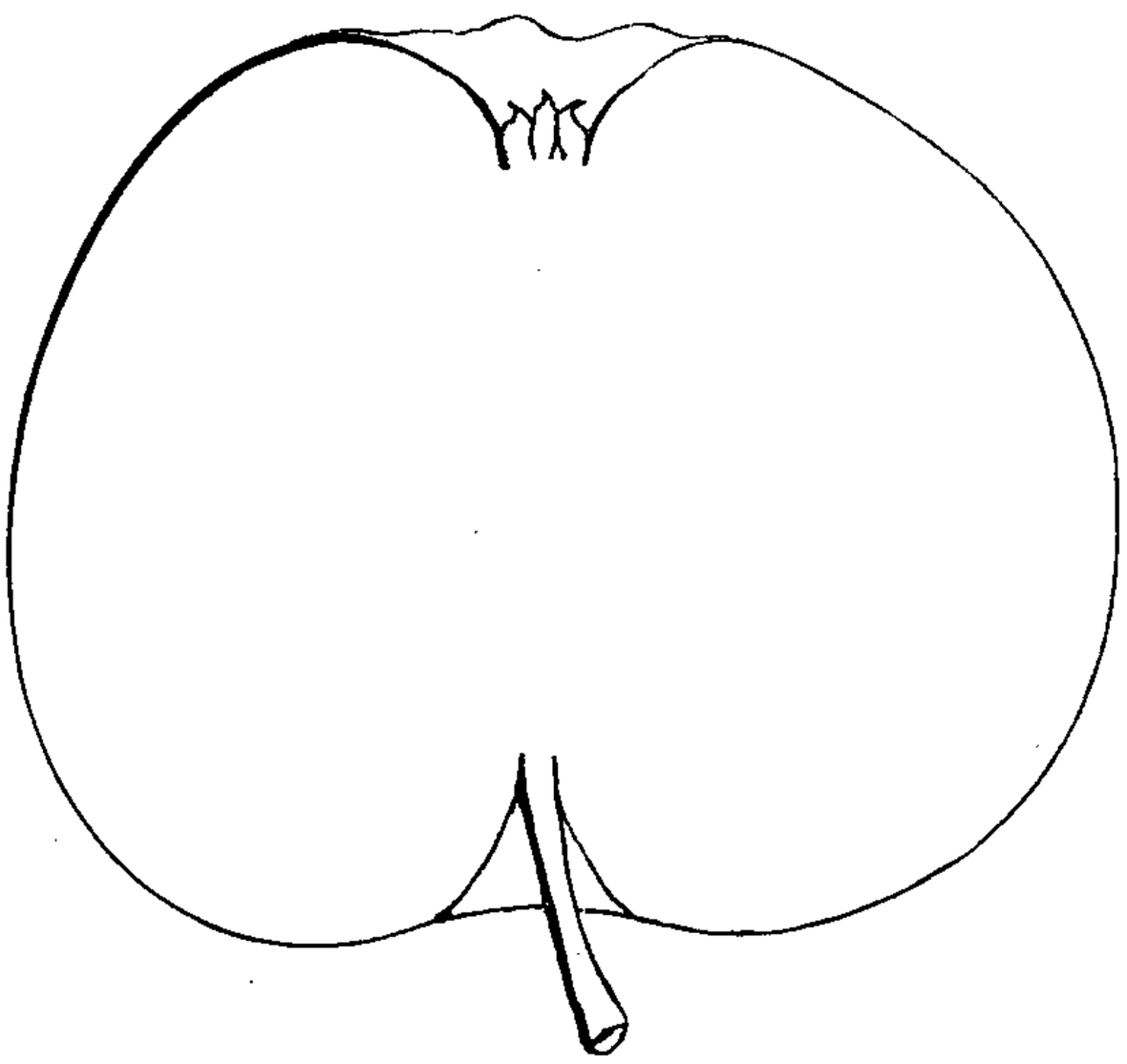
Pomme CALLEVILLE BUTTER. — Synonyme de pomme *Baldwin*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE CŒUR DE BŒUF. — Synonyme de pomme *Cœur de Bœuf*. Voir ce nom.

---

85. Pomme CALLEVILLE DE DANTZICK.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Roode Kant (Herman Knoop, *Pomologie*, 1760, édition allemande, t. I, pp. 9 et 58). — 2. Dantziger Kant (*Id. ibid.*; — et Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 24, n° 72).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, ordinairement étalés, gros et de longueur moyenne, bien coudés, très-duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites mais abondantes. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* assez petits, arrondis, très-cotonneux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, uniformément ovales-arrondies, légèrement cucullées, très-courtement acuminées et fortement crénelées. — *Pétiole :* court, épais, des plus cotonneux, carminé et faiblement cannelé. — *Stipules :* larges et assez longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ne l'ayant destiné, jusqu'ici, qu'à former de beaux pommiers nains greffés sur paradis ou sur doucin, j'ignore s'il peut faire de convenables plein-vent, mais le suppose, eu égard à sa vigueur satisfaisante ainsi qu'à ses nombreux rameaux.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, côtelée, régulière, habituellement quelque peu aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* long, grêle, profondément inséré dans une étroite cavité. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité plissée et très-développée. — *Peau :* fine, légèrement onctueuse, jaune verdâtre, amplement lavée et mouchetée de rouge vif, maculée de fauve dans la cavité pédonculaire et semée de quelques points gris-jaune. — *Chair :* blanchâtre, veinée de vert, odorante et très-tendre. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée, savoureusement parfumée.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — J'importai de Prusse en 1862, cet excellent fruit, très-cultivé par toute l'Allemagne. M. de Flotow, qui l'a décrit dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (1859, t. I^er^, p. 81, n° 25), le dit également fort répandu chez les Hollandais. Je l'y vois, en effet, caractérisé et figuré dès 1760 par Herman Knoop en sa *Pomologie* (t. I^er^, p. 9). Comme l'indique son nom, ce Calleville doit provenir, dans la Poméranie, de l'ancienne province polonaise de Dantzick. Avant Knoop aucun auteur ne me l'a montré.

POMME CALLEVILLE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

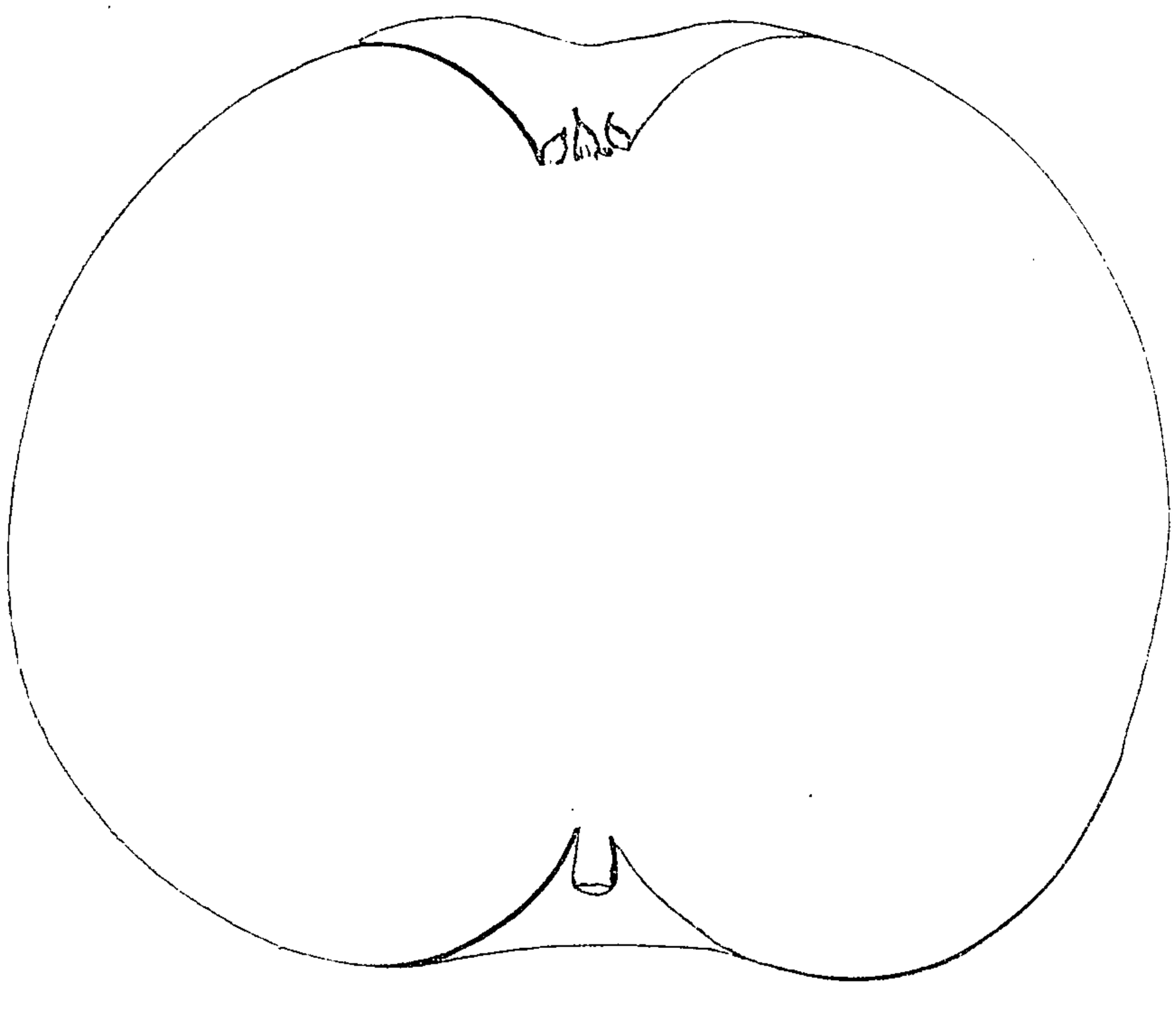
POMME CALLEVILLE D'ÉTÉ (FAUX). — Voir *Faux Calleville d'Été*.

POMME CALLEVILLE D'ÉTÉ DE NORMANDIE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

POMME CALLEVILLE ÉTOILÉ. — Synonyme de *Reinette rouge étoilée*. Voir ce nom.

---

86. POMME CALLEVILLE DES FEMMES.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs et des plus gros, sensiblement géniculés, bien duveteux et d'un rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* arrondies, assez grandes, clair-semées. — *Coussinets :* fortement accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques-arrondis, complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales, épaisses, vert foncé en dessus, blanc grisâtre en dessous, acuminées, planes et à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* court, très-gros, à peine cannelé. — *Stipules :* moyennes.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il peut être greffé au ras de terre, comme plein-vent, car sa tige pousse droite, grosse, et sa tête touffue s'arrondit parfaitement ; mais le volume de

ses fruits, facilement détachés par le vent, conseille plutôt de l'élever pour le gobelet ou le cordon, en le greffant sur paradis. Il est trop vigoureux pour lui donner le doucin, ce sujet nuirait à la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* arrondie plus ou moins côtelée et se rétrécissant quelque peu vers le sommet. — *Pédoncule :* court ou moyen, droit ou arqué, fort et parfois renflé à son point d'attache, inséré dans un bassin assez étroit, mais profond. — *Œil :* grand ou moyen, souvent mal formé, ouvert ou mi-clos, bien enfoncé, cotonneux, à cavité vaste, gibbeuse et plissée. — *Peau :* épaisse, jaune-paille, passant au jaune un peu plus foncé sur la partie exposée au soleil, où parfois aussi elle est faiblement nuancée de rouge-brun, maculée de fauve autour du pédoncule et abondamment couverte de petits points blancs, ou de bruns cerclés de gris clair. — *Chair :* blanchâtre, fine ou mi-fine, ferme, croquante, montrant de nombreuses fibres verdâtres. — *Eau :* abondante, assez sucrée, acidule, agréable quoique dénuée de parfum.

Maturité. — Janvier-Juin.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai pris en 1850 des greffes de ce pommier, à si volumineux fruits, au Jardin du Comice horticole d'Angers, où l'on n'en possédait qu'un sujet, qui mourut peu après. Mon *Catalogue anglais* de 1852 signala pour la première fois (p. 2, n° 41) cette variété, dont l'origine m'est inconnue. Un célèbre pomologue allemand, M. le surintendant Oberdieck, m'a cru l'obtenteur du Calleville des Femmes, qu'il a décrit en 1869 dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. VIII, p. 23, n° 553). Non, j'en suis seulement le propagateur. Je dois ajouter que chez nous, n'ayant vu cette pomme mentionnée nulle part, avant l'époque où je la rencontrai au Comice angevin, il ne serait pas impossible qu'alors elle appartînt aux semis de notre ancien Jardin fruitier, dont les archives sont fort incomplètes.

Pomme CALLEVILLE FLAMENSE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE FLAMENSE DE ZINK. — Synonyme de *Calleville aromatique*. Voir ce nom.

---

87. Pomme CALLEVILLE GARIBALDI.

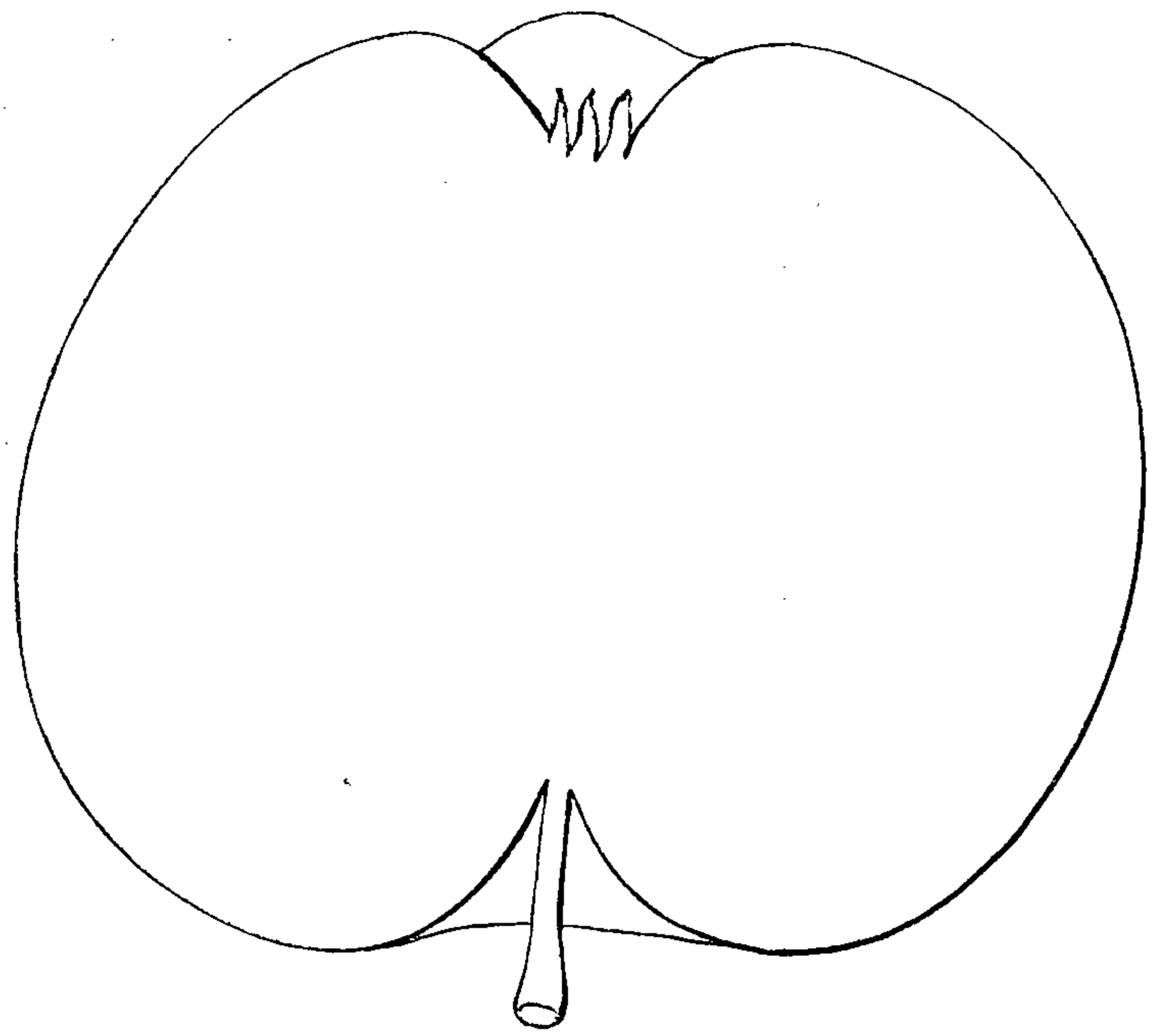
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux et généralement presque érigés, longs, des plus gros, peu génículés, très-cotonneux et d'un vert herbacé légèrement lavé de rouge-brun. — *Lenticelles :* arrondies, grandes, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, arrondis et aplatis, excessivement duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* très-grandes, elliptiques fort allongées, épaisses mais assez molles, vert clair, rarement acuminées, un peu cotonneuses, à bords uniformément crénelés. — *Pétiole :* long, bien nourri, tomenteux, faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Greffé au ras de terre, comme plein-vent, il donne de jolis arbres

à tige très-droite; en le plaçant sur paradis son excessive vigueur se trouve modérée, sa fertilité devient plus grande, et pour lors il fait d'irréprochables cordons ou buissons.

Pomme Calleville Garibaldi.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, fortement côtelée, aplatie à la base et quelque peu même au sommet. — *Pédoncule :* long, fort, surtout au point d'attache, inséré dans un bassin assez étroit mais très-profond. — *Œil :* grand, à longues sépales, ouvert ou mi-clos, sensiblement enfoncé dans une cavité rarement très-large. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair dans l'ombre, jaune orangé à l'insolation, ponctuée de gris, quelque peu mouchetée de brun et faiblement lavée de fauve dans le bassin ombilical. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine et croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, légèrement parfumée et possédant un aigrelet fort agréable.

Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est un gain belge obtenu, en 1860, d'un semis fait en 1842 par M. Fontaine de Ghelin, propriétaire à Mons (Hainaut). Le général italien auquel on l'a dédié, est si connu, qu'il devient inutile de donner sur lui la moindre note biographique.

Pomme CALLEVILLE DE GASCOGNE. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE GRAFENSTEINER. — Synonyme de pomme *de Gravenstein*. Voir ce nom.

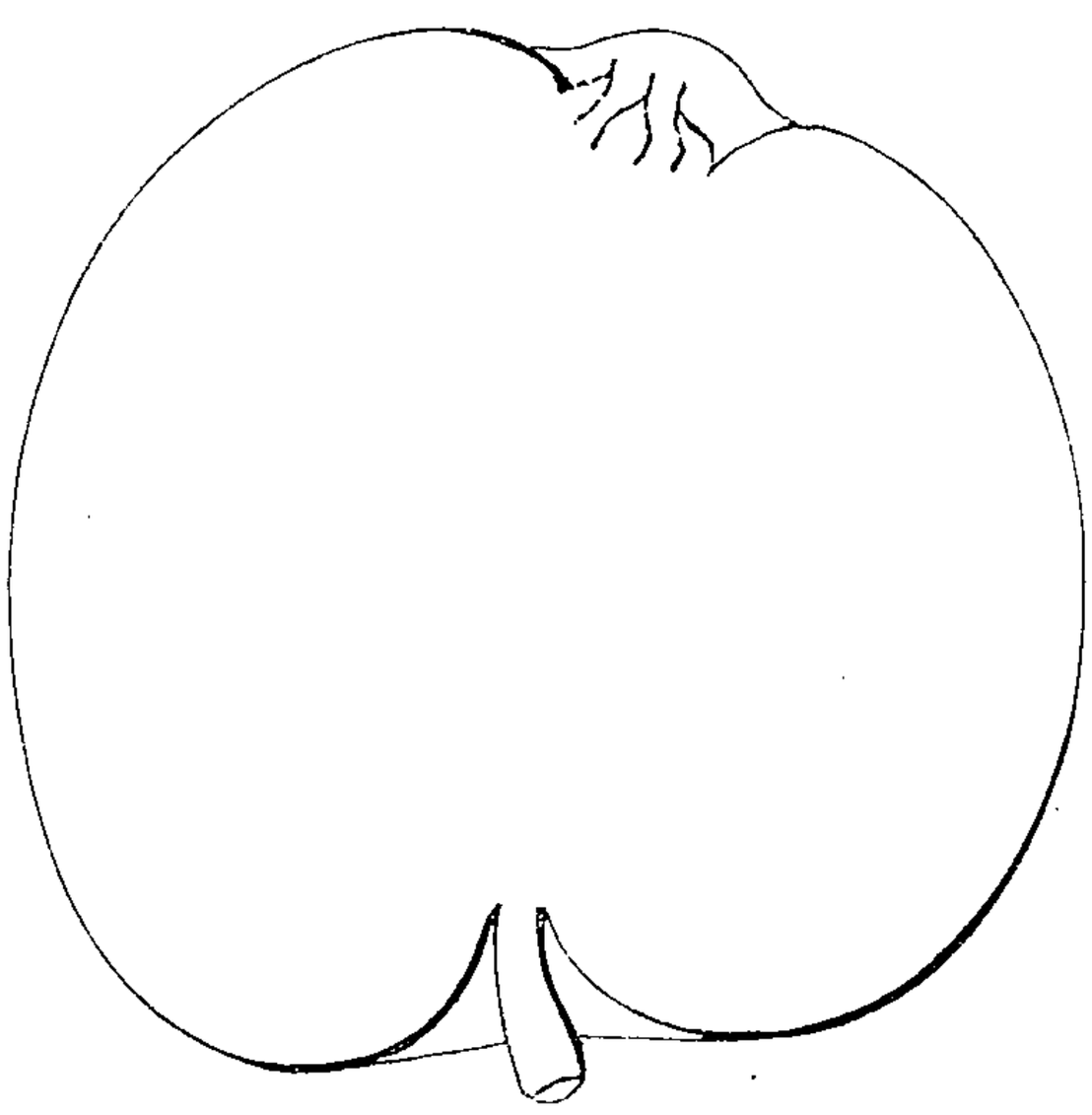
---

88. Pomme CALLEVILLE DE GRUGÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux et légèrement étalés, gros, longs, sensiblement coudés et cotonneux, d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, arrondies ou allongées. —

Coussinets : larges et ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes très-allongés, duveteux, collés en partie contre le bois. — *Feuilles :* petites, arrondies, planes ou faiblement canaliculées, très-courtement acuminées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, assez grêle, roide, bien carminé et quelque peu cannelé. — *Stipules :* longues et habituellement étroites.

Pomme Calleville de Grugé.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Le plein-vent lui convient, mais il est préférable, après l'avoir greffé sur paradis pour modérer sa végétation, d'en faire des buissons ou des cordons.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, irrégulière, sensiblement pentagone et généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, surtout à la base, obliquement inséré dans un bassin peu développé. — *Œil :* grand, mi-clos, duveteux, à longues et larges sépales, presque saillant et entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de roux, tachée de fauve autour du pédoncule et semée de quelques macules noirâtres. — *Chair :* blanche, fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureuse, faiblement acidulée.

MATURITÉ. — Février-Mai.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Elle a été propagée par le Comice horticole d'Angers, dans le Jardin duquel l'arbre portait le n° 226. Le pied-type, qui poussa spontanément, fut trouvé vers 1849 sur le territoire de la commune de Grugé-l'Hôpital, près Segré (Maine-et-Loire), et depuis lors le nom de cette localité lui est constamment demeuré.

POMME CALLEVILLE HATIVE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

POMME CALLEVILLE JAUNE RAYÉ D'AUTOMNE. — Synonyme de *Calleville aromatique*. Voir ce nom.

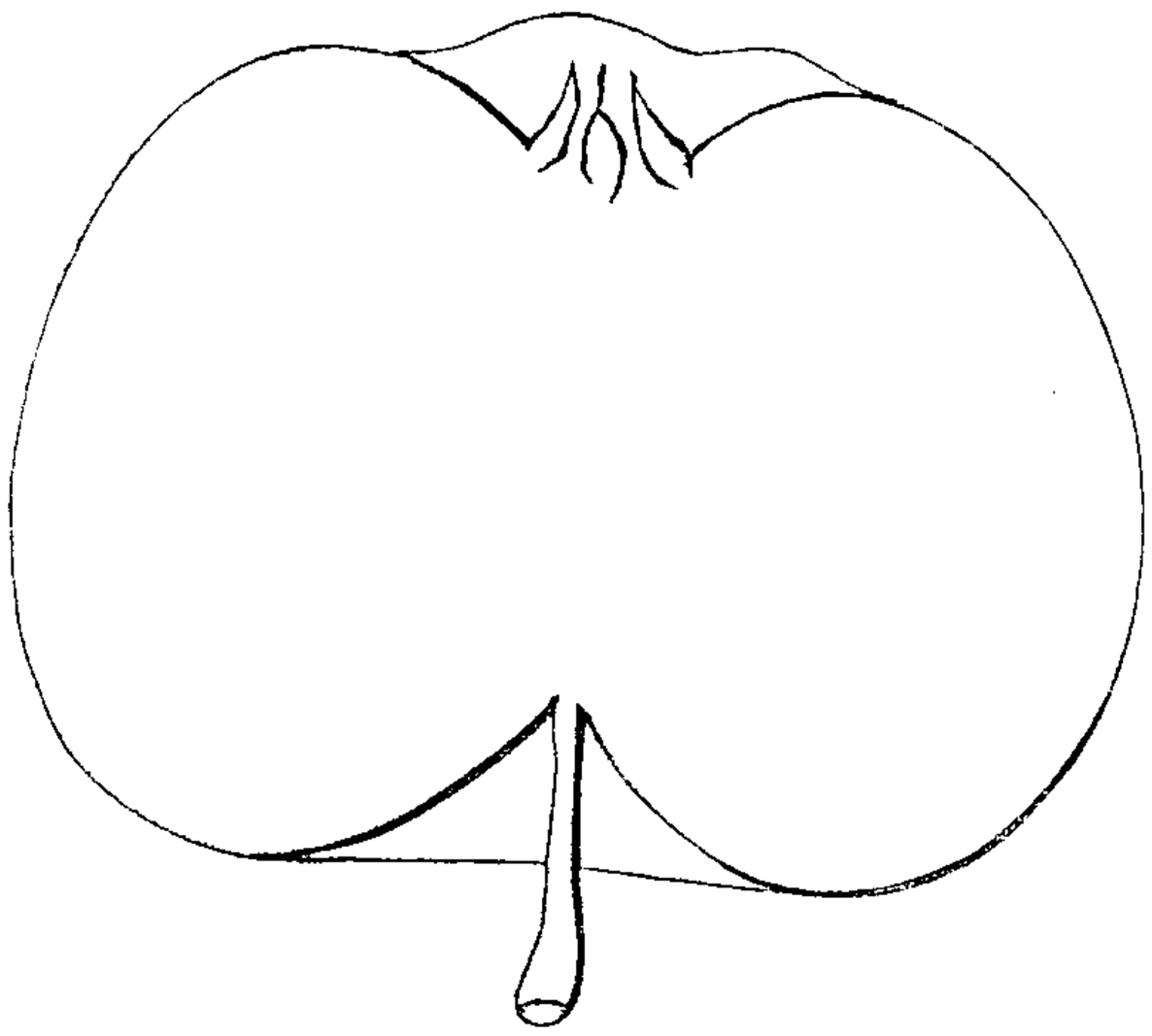
POMME CALLEVILLE DE LINDAU. — Synonyme de pomme *Roi-Très-Noble*. Voir ce nom.

POMME CALLEVILLE LONGUE D'HIVER. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

POMME CALLEVILLE MALINGRE. — Synonyme de pomme *de Malingre*. Voir ce nom.

---

89. Pomme CALLEVILLE DE MAUSSION.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, coudés, de grosseur et longueur moyennes, légèrement cotonneux, brun olivâtre quelque peu lavé de rouge. — *Lenticelles :* plus ou moins arrondies, grandes et clair-semées. — *Coussinets :* très-accusés. — *Yeux :* des plus volumineux, ovoïdes-allongés, faiblement duveteux, non-complétement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales ou cordiformes, longuement acuminées, à bords fortement crénelés. — *Pétiole :* gros, assez long, sensiblement cannelé. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur doucin ou paradis il fait de convenables gobelets et cordons; le plein-vent ne lui est pas non plus désavantageux, mais on doit alors le greffer en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, fortement écrasée aux pôles, légèrement côtelée et se rétrécissant quelque peu vers l'œil. — *Pédoncule* : long, assez grêle mais renflé à son point d'attache, planté dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* grand, cotonneux, à longues sépales, modérément enfoncé dans une large cavité plissée et à bords très-inégaux. — *Peau :* mince, vert clair blanchâtre, finement ponctuée de gris, maculée de roux foncé autour du pédoncule et parfois recouverte d'une légère couche brunâtre très-transparente. — *Chair :* verdâtre ou jaunâtre, très-tendre, un peu grasse. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, agréable, quoiqu'entachée d'un arrière-goût plus ou moins herbacé.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

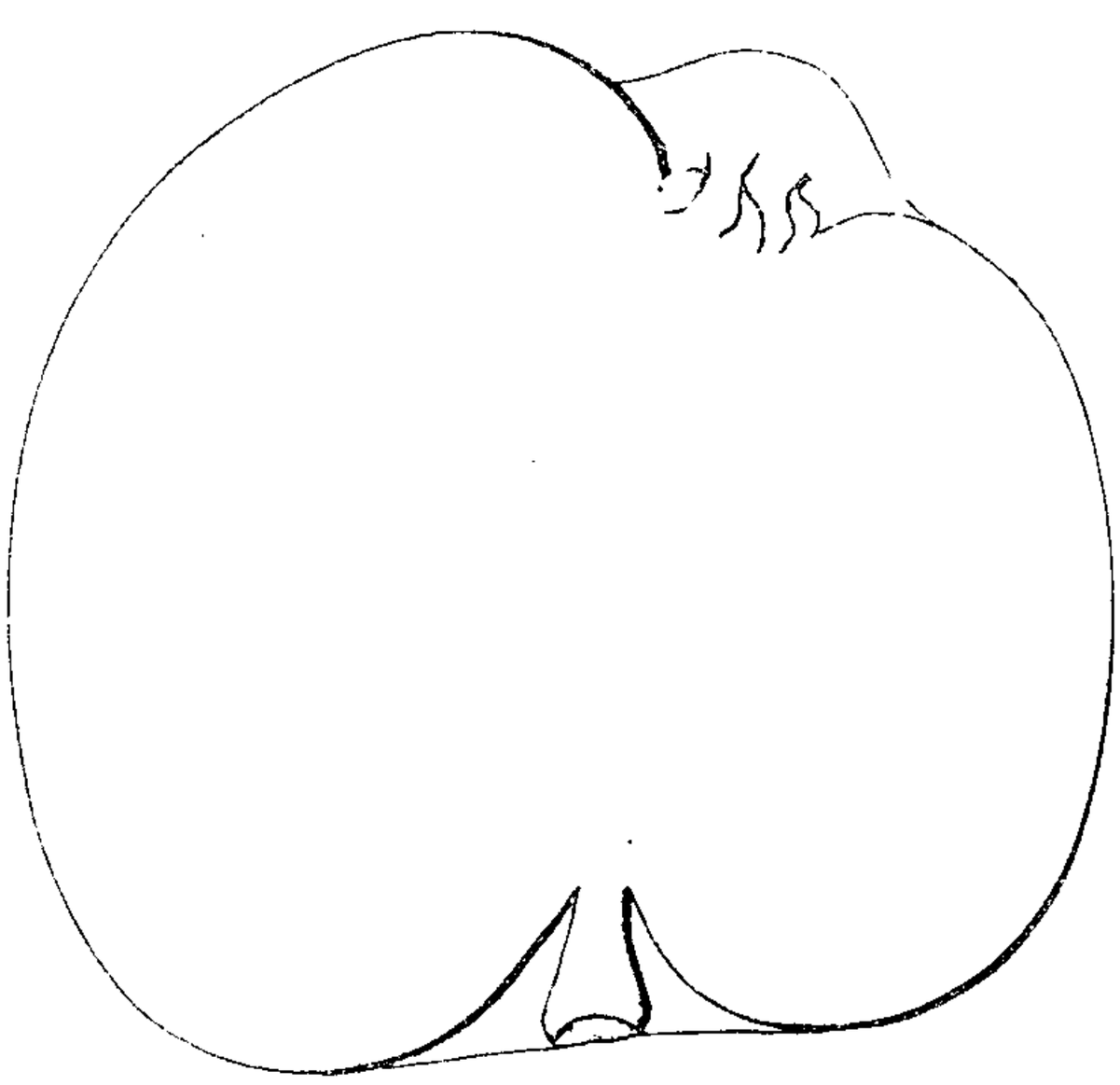
Historique. — Le Calleville de Maussion m'est venu des pépinières de MM. Galopin, de Liége (Belgique), en 1864; il était alors dans toute sa nouveauté. Interrogés par moi sur sa provenance, mes obligeants confrères m'ont répondu le 16 septembre 1870, qu'ils l'avaient tiré des établissements Jamin, de Paris, et Simon-Louis, de Metz. Nous avons donc là, probablement, une variété française; mais je ne puis pousser plus loin mes recherches, les villes de Metz et de Paris étant actuellement investies par les armées allemandes.

Pomme CALLEVILLE MUSQUÉ. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

---

90. POMME CALLEVILLE DE NEIGE.

Synonyme. — *Pomme* SCHNÉE CALVILLE (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1829, t. Ier, p. 3, nº 335).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, courts et assez grêles, à peine géniculés, cotonneux et d'un rouge brun foncé. — *Lenticelles :* petites, plus ou moins arrondies, peu espacées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, coniques-arrondis, duveteux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales et courtement acuminées, ayant les bords largement dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux, à cannelure profonde. — *Stipules :* larges mais un peu courtes.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Son manque de vigueur défend presque d'en faire un plein-vent; le greffer sur doucin, pour cordon ou buisson, est de beaucoup préférable.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, fortement côtelée, aplatie à la base et souvent moins ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* gros et court, très-charnu, profondément implanté dans un assez large bassin. — *Œil :* grand, bien enfoncé, mi-clos ou complétement fermé, à cavité vaste et très-tourmentée. — *Peau :* lisse, jaune d'or sur la partie exposée au soleil, jaune pâle sur l'autre face, semée de points gris très-peu apparents, généralement nuancée de roux, mais faiblement, dans le bassin ombilical. — *Chair :* très-blanche, fine, tendre et mi-croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est en 1867 que j'ai tiré du Wurtemberg ce pommier si digne d'être répandu pour la bonté de ses produits. Les Allemands en ignorent la provenance, et de leurs pomologues Diel est le seul qui l'ait décrit (1829, *Verzeichniss der Obstsorten*, t. Ier, p. 3, nº 335). Van Mons le possédait avant ce dernier, car il figure sous le nº 403 à la page 19 du *Catalogue des arbres fruitiers* qui de 1798 à 1823 formèrent la collection de cet éminent arboriculteur belge. Peut-être même Diel l'avait-il reçu de Van Mons, son correspondant et son ami? Le nom de cette variété nous fait recommander de ne la pas confondre avec notre antique pomme *de Neige*, beaucoup plus précoce, puisqu'elle mûrit vers la fin de l'été.

POMME CALLEVILLE NORMANDE. — Synonyme de pomme *de Malingre*. Voir ce nom.

POMME CALLEVILLE PLATE ROUGE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

POMME CALLEVILLE PRÉCOCE. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

POMMES : CALLEVILLE RAYÉ,
— CALLEVILLE RAYÉ D'HIVER, } Synonymes de *Calleville barré*. Voir ce nom.

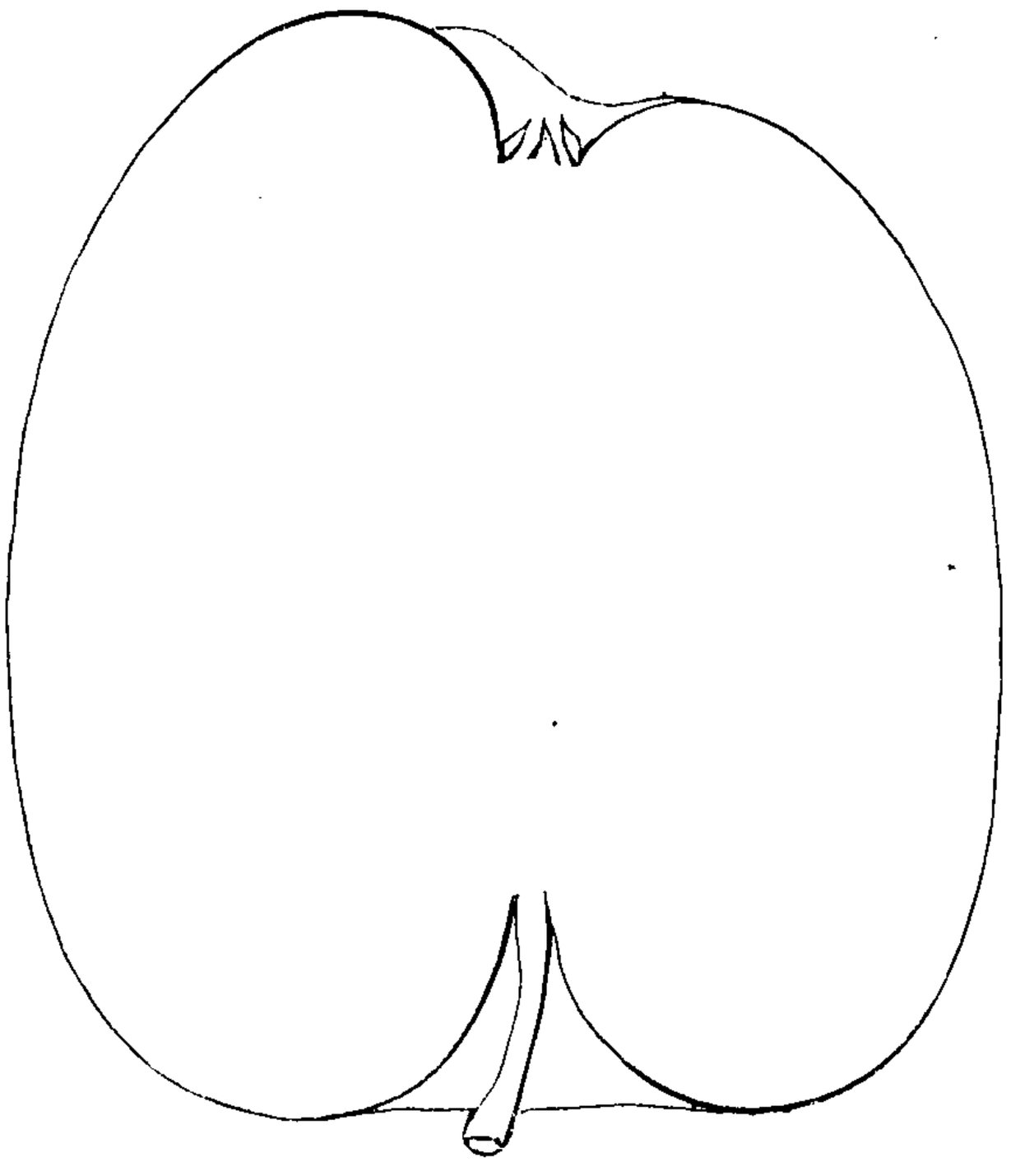
POMME CALLEVILLE DE LA ROCHELLE. — Synonyme de *Reinette de la Rochelle*. Voir ce nom.

POMME CALLEVILLE DU ROI. — Synonyme de pomme *Citron d'Hiver*. Voir ce nom.

---

91. POMME CALLEVILLE ROSE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. ANGULEUSE LONGUE (Valerius Cordus, avant 1544, *Historia stirpium*, édition de 1561, t. I, chap. Pommier, n° 21). — 2. CALVILLE DE ROSE (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1829, t. I, p. 6, n° 349). — 3. LOTHRINGER BUNTER STREIFLING (*Id. ibid.*). — 4. DE BOUTIGNÉ (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. I, p. 64).



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, brun olivâtre, très-géniculés et très-duveteux, surtout au sommet. — *Lenticelles* : petites, allongées et assez clair-semées. — *Coussinets* : des plus saillants. — *Yeux* : moyens, coniques, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles* : grandes, ovoïdes-allongées, vert clair en dessus, grises et cotonneuses en dessous, sensiblement contournées sur elles-mêmes et profondément dentées. — *Pétiole* : de grosseur et longueur moyennes, rigide et bien cannelé. — *Stipules* : très-développées.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — En le greffant au ras de terre on en obtient de remarquables

plein-vent, à tige droite et très-grosse, à tête régulière et touffue; c'est du reste la forme qui lui convient le mieux. Cependant, greffé sur doucin et paradis, il fait également de beaux arbres pour buisson ou cordon.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée ou cylindrique, pentagone, irrégulière et généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long ou assez court, grêle à son milieu, renflé à ses extrémités, profondément implanté dans un vaste bassin où parfois le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité large, peu profonde et fortement plissée. — *Peau :* mince, lisse, jaune d'or, toute ponctuée de roux et de brun foncé, amplement lavée et fouettée de rose tendre, et portant quelques petites macules noirâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine, tendre et assez croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Lorsqu'en 1628 le nom Calleville apparut en France pour la première fois, ce fut le Lectier, nous l'avons déjà dit (voir pp. 166, 175 et 176), qui le signala dans le *Catalogue* de son verger d'Orléans (p. 23). — Il en possédait alors trois variétés : le Blanc, décrit plus haut (p. 173), le Rouge, dont je parlerai ci-après (p. 193), et le Clair, que je crois être le Rose ici caractérisé : rose et rouge clair sont en effet deux nuances assez voisines. Comme le Calleville blanc, le Calleville rose nous vint de l'étranger, vers 1600; et je le trouve, sous le nom de *Pomme Anguleūse longue*, décrit en ces termes par Valerius Cordus, célèbre botaniste hessois mort en 1544 :

« La variété Eckapfel, ou autrement *Angulosa longa* — dit-il — doit à sa forme allongée et côtelée, le nom qu'elle porte..... C'est une pomme dont la hauteur atteint trois pouces et l'épaisseur, deux; parfois, cependant, il s'en rencontre de plus volumineuses. Sa peau jaune d'or, à vergetures carminées, est abondamment ponctuée. Sa chair, tendre et remplie de suc, possède une saveur exquise, où le doux se mêle à l'acidulé. Ce fruit mûrit au commencement de l'automne et va jusqu'en hiver. Il provient de la Hesse; on le cultive aussi dans la Misnie. » (*Historia stirpium*, édition posthume de 1561, t. I, chap. Pommier, n° 21.)

C'est donc à la Hesse, province allemande confinant à la Misnie, que nous sommes redevables du Calleville rose; et la version de Cordus ne saurait être erronée, puisque ce savant naturaliste parle ainsi d'un pommier appartenant à son pays natal. Au reste, il est positif que plus tard les Allemands rebaptisèrent leur Anguleuse longue, car le pomologue Diel nous la montre en 1829, dans le *Verzeichniss der Obstsorten* (t. I, p. 6, n° 349), sous deux autres noms : *Calleville de rose*, puis *Lothringer bunter Streifling*, dernière dénomination donnant à penser que les Lorrains ont également cultivé ce pommier, qui remonte au moins à la fin du XV^e^ siècle. Dans notre Anjou, assez longtemps il a porté le surnom Pomme de Boutigné.

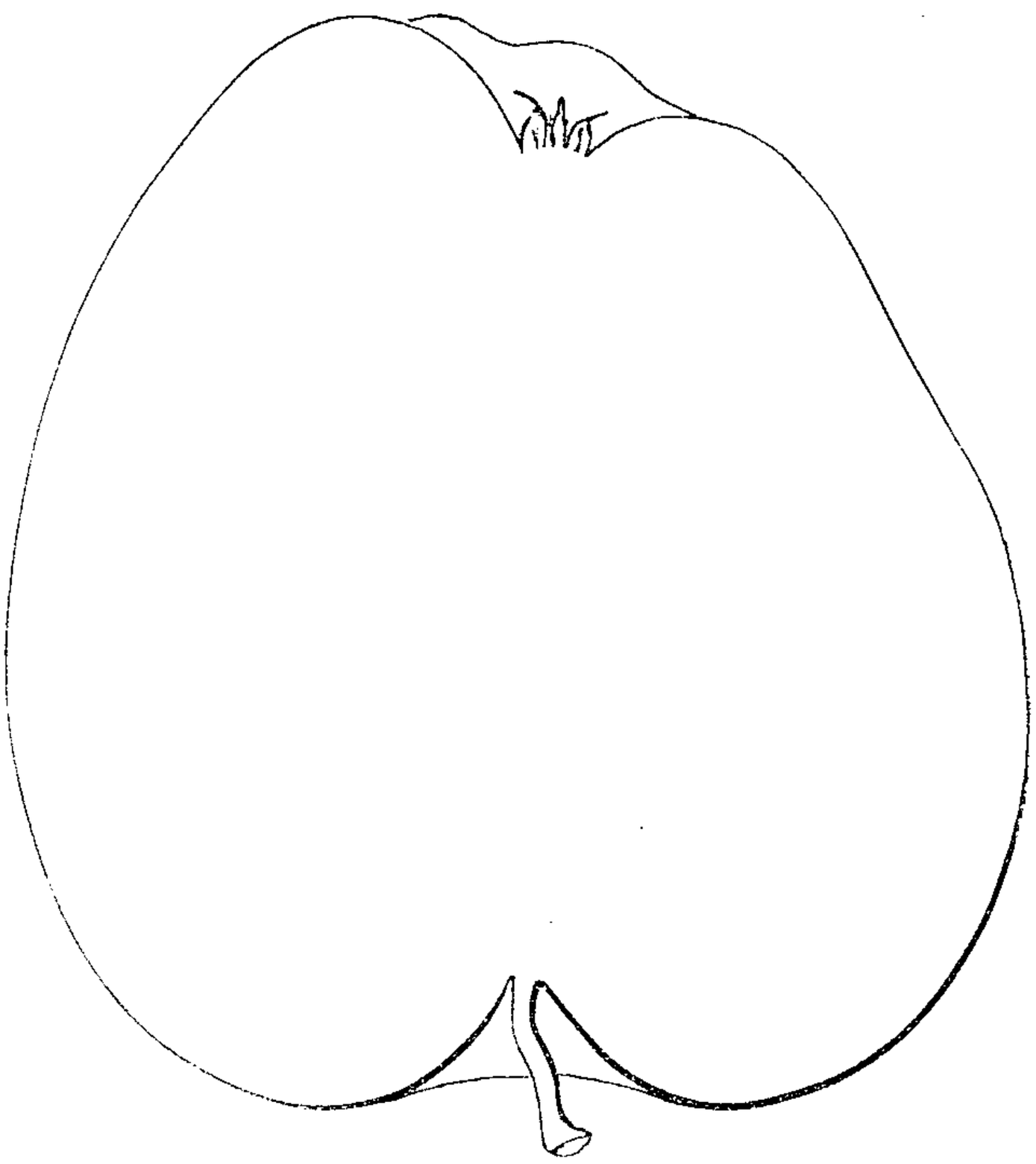
Pomme CALLEVILLE DE ROSE. — Synonyme de *Calleville rose*. Voir ce nom.

Pommes : CALLEVILLE ROUGE, } Synonymes de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

— CALLEVILLE ROUGE D'ANJOU D'HIVER, }

92. Pomme CALLEVILLE ROUGE D'AUTOMNE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Calleville d'Automne (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 208; — et von Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 41, n° 5). — 2. Framboise d'Automne (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, t. I, p. 66, n° CXXXII-2°). — 3. Kant (*Id. ibid.*). — 4. Présent d'Automne (*Id. ibid.*). — 5. Présent de Gelder (*Id. ibid.*). — 6. Violette (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 140). — 7. Grelot (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 431). — 8. Sonnette (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, rouge brunâtre, légèrement flexueux et très-duveteux, surtout au sommet. — *Lenticelles :* arrondies, moyennes, clair-semées. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques-arrondis, collés contre l'écorce. — *Feuilles :* moyennes et arrondies, vert foncé en dessus, gris blanchâtre en dessous, planes, longuement acuminées, régulièrement et faiblement dentées. — *Pétiole :* des plus longs, bien nourri, à cannelure prononcée. — *Stipules :* petites, pour la plupart.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — En le greffant ras terre, pour plein-vent, il fait de jolies tiges et sa forte ramification lui donne une assez belle apparence; mais nous préférons généralement le destiner à la basse-tige, sur paradis ou sur doucin, car sous cette forme il ne laisse rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, plus ou moins ventrue à la base, légèrement pentagone et plissée au sommet, où souvent elle est fortement déprimée d'un côté. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle, parfois contourné, inséré dans un bassin plus large que profond. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, modérément enfoncé ou presque saillant, à cavité irrégulière et côtelée sur les bords. — *Peau :* à fond jaune clair, très-amplement lavée de rose, striée et jaspée de rouge vif, puis ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* blanche, tendre, un peu spongieuse, assez odorante, rosée sous la peau et quelquefois, mais exceptionnellement, auprès des loges, dont

les pepins sont très-souvent avortés. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, à parfum légèrement framboisé.

MATURITÉ. — Octobre-Décembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En 1670 cette pomme, regardée comme originaire de l'Auvergne, était d'une telle rareté, que le moine Claude Saint-Étienne se trouvait encore le seul qui l'eût signalée [page 208 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*]. Un siècle plus tard (1784) nous la cultivions assez abondamment, et M. de la Bretonnerie, pomologue estimé, lui consacrait un curieux article, dont nous allons citer les principaux passages :

« Le *Calville rouge d'Automne* — écrivit-il — est une grosse pomme à côtes, plus longue que ronde, d'un beau rouge cramoisi foncé. Une bonne pomme de Calville rouge doit avoir la chair légère, beaucoup teinte de rouge incarnat, et sentir la violette. Il a passé pour constant, jusqu'à présent, que ce fruit n'est rouge en dedans que sur les vieux arbres plantés dans des terres fortes et fraîches.... Les plus belles et les meilleures de ces pommes, sont en Auvergne, où elles sont des plus communes..... » (*L'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, pp. 471-472.)

Observations. — Très-souvent le Calleville rouge d'Automne est confondu avec le Calleville rouge d'Hiver, surtout à cause de la teinte rosée dont se nuance parfois la chair de ces deux fruits. Il existe cependant une très-grande différence entr'eux, tant pour la forme que pour l'époque de maturation et la qualité; on s'en convaincra en les comparant ici. — Nous disons d'avance qu'il n'y a rien, non plus, de commun entre ce Calleville et le pommier *Roi-Très-Noble*, d'origine allemande, quoique le dernier ait Calleville rouge d'Automne parmi ses synonymes. Et il en est ainsi pour la pomme *de Violette*, variété bien connue, mais dont la dénomination appartient également à la synonymie dudit Calleville. — Couverchel, en son *Traité des fruits* (1852), applique à cette même pomme les surnoms *Grelot* et *Sonnette*, et les justifie de la sorte :

« Ses pepins, lorsqu'ils n'avortent pas, ce qui est rare, sont aigus et renfermés dans de grandes loges, caractère qui distingue tous les Calvilles; il arrive même souvent que les pepins se détachent et sonnent par l'agitation; ce qui prouve, contre l'opinion de certains physiologistes, qu'ils sont, relativement au péricarpe, dans un isolement complet..... » (Page 431.)

Couverchel est dans le vrai, quant à l'avortement très-fréquent des pepins du Calleville rouge d'Automne; mais je suis loin, comme lui, d'avoir remarqué que ces pepins, détachés entièrement du péricarpe, sonnassent lorsqu'on agitait la pomme. Au contraire, j'ai constamment vu les pepins de ce Calleville fortement maintenus, et par suite immobiles dans leurs loges.

POMME CALLEVILLE ROUGE D'AUTOMNE [DES ALLEMANDS]. — Synonyme de pomme *Roi-Très-Noble*. Voir ce nom.

POMMES : CALLEVILLE ROUGE D'AUTOMNE ET D'HIVER,

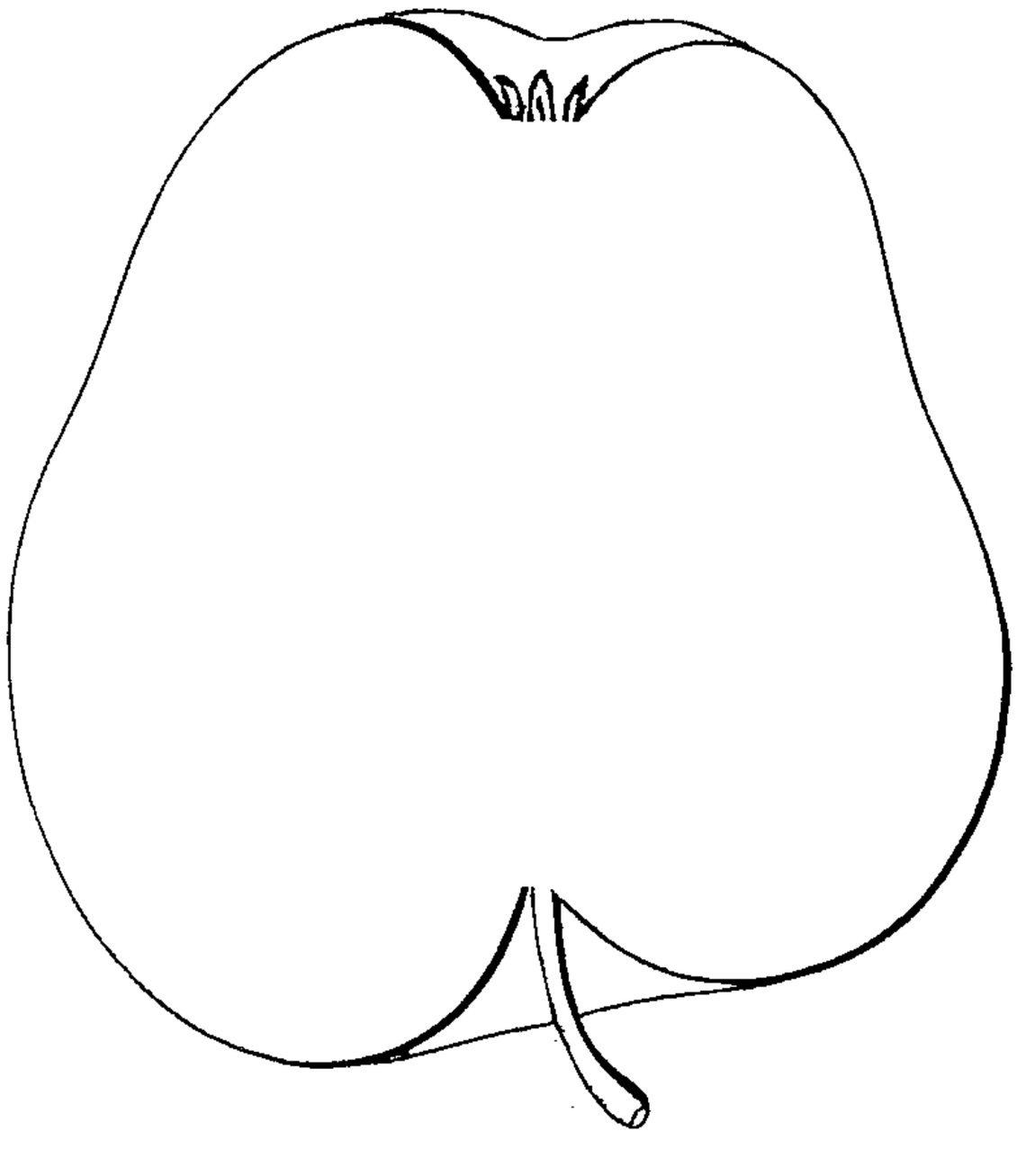
— CALLEVILLE ROUGE COURONNÉE,

— CALLEVILLE ROUGE EN DEDANS ET EN DEHORS,

} Synonymes de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

93. Pomme CALLEVILLE ROUGE D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Syrique (de Pline, au Ier siècle de notre ère, d'après Tournefort, *Institutiones rei herbariæ*, 1700, t. I, p. 635; — et d'après Fée, *Traduction de Pline*, édition Panckoucke, 1831, t. IX, p. 470). — 2. Serique (Daléchamp, *Historia generalis plantarum*, 1586, t. I, p. 242; — Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, édition posthume de 1650, t. I, pp. 3 et 4; — et Fée, *id. ibid.*). — 3. Suzine (*Iid. iibid.*). — 4. De Suze (Jean Bauhin, *ibid.*). — 5. Framboisée (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 22; — et Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 107). — 6. De Framboise d'Été (Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 211). — 7. Passe-Pomme musquée (*Id. ibid.*, p. 214). — 8. Petit-Calleville d'Été (*Id. ibid.*, p. 208; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, t, I, p. 64, n° cxxxii). — 9. Calville d'Été de Normandie (Henri Manger, *ibid.*). — 10. Calville hative (*Id. ibid.*). — 11. Calville plate rouge d'Été (*Id. ibid.*). — 12. Calville royale d'Été (*Id. ibid.*). — 13. Grosse-Passe-Pomme (Louis du Bois, *du Pommier, du Poirier et du Cormier*, 1804, t. I, p. 30, n° 4).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, grêles et légèrement étalés, de longueur moyenne, faiblement géniculés et duveteux, brun rougeâtre lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, coniques-ventrus, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, coriaces, d'un vert sombre, planes ou canaliculées, courtement acuminées, ayant les bords régulièrement et finement dentés. — *Pétiole :* long, épais et roide, carminé à la base et sensiblement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Malgré sa vigueur modérée on peut l'élever pour la haute tige, mais nous le greffons de préférence sur paradis, afin d'en faire des cordons ou des buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* conique-obtuse, légèrement étranglée près du sommet, sensiblement côtelée, presque toujours plus grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, grêle, profondément implanté dans un large bassin. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, rarement bien enfoncé, à vaste cavité fortement plissée. — *Peau :* jaune-paille, amplement lavée de rouge-cramoisi fouetté de carmin foncé, ponctuée de blanc et de gris, quelque peu tachée de roux verdâtre dans le bassin pédonculaire, puis recouverte d'une légère efflorescence violâtre. — *Chair :*

blanche, rosée près des loges et sous la peau, fine, très-odorante et des plus tendres. — *Eau :* abondante, sucrée, très-savoureusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Juillet-Août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Différents traducteurs de Pline et plusieurs naturalistes, entre autres Daléchamp (1586), Tournefort (1700), Fée (1831), ont affirmé dans des ouvrages mentionnés au sommaire synonymique placé en tête de cet article, que les Romains avaient connu, sous le nom *Pomme Syrique*, le Calleville rouge d'Été. Je rapporte leur assertion, mais ne puis partager leur sentiment, Pline ne disant rien qui soit de nature à permettre l'assimilation de ces deux fruits. Voici son texte : « *Coloris, Syrica ;* » qu'on doit traduire : « les Syriques, ainsi appelées de leur couleur. » Le mot *syricum* désignait effectivement, à Rome, une certaine nuance se rapprochant de l'ocre rouge. Toujours est-il que là nous sommes en présence d'une très-ancienne variété également réunie par Daléchamp, d'après la description du naturaliste Curtius (1560), au pommier nommé jadis *de Suse*, chez les Italiens, qui le croyaient originaire de la ville de ce nom, située sur les confins du Piémont. (Voir Curtius, *Hortorum libri trigenta*, 1560, chap. Pommier, n° 28.) En France, on la cultiva d'abord, vers 1600, sous les noms Framboisée ou Framboise d'Été, qui lui vinrent de l'odeur dont elle est fortement imprégnée. Ce fut en 1670 qu'apparut son présent surnom, et nous le rencontrons alors, en voie de formation, dans la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, où l'auteur, dom Claude Saint-Étienne, décrit cette pomme fort exactement : « Le *Petit « Calleville d'Esté* — dit-il — est rondelet, gros environ comme une balle, d'un « rouge violet, et fort fleuri dessus; sent bien la Calleville, et très-bon. » (Page 208.) Enfin, avant 1722 la dénomination Calleville rouge d'Été se trouvait complétement adoptée chez nous, ainsi qu'il résulte du *Traité des jardins* publié à cette date par le jardinier-chef de la princesse de Condé, Saussay, qui le mentionne page 141, parmi dix-neuf variétés de pommier, les seules dont il recommandât la multiplication.

POMMES : CALLEVILLE ROUGE D'ÉTÉ [DES ANGLAIS], — CALLEVILLE ROUGE HATIF, } Synonymes de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce ce nom.

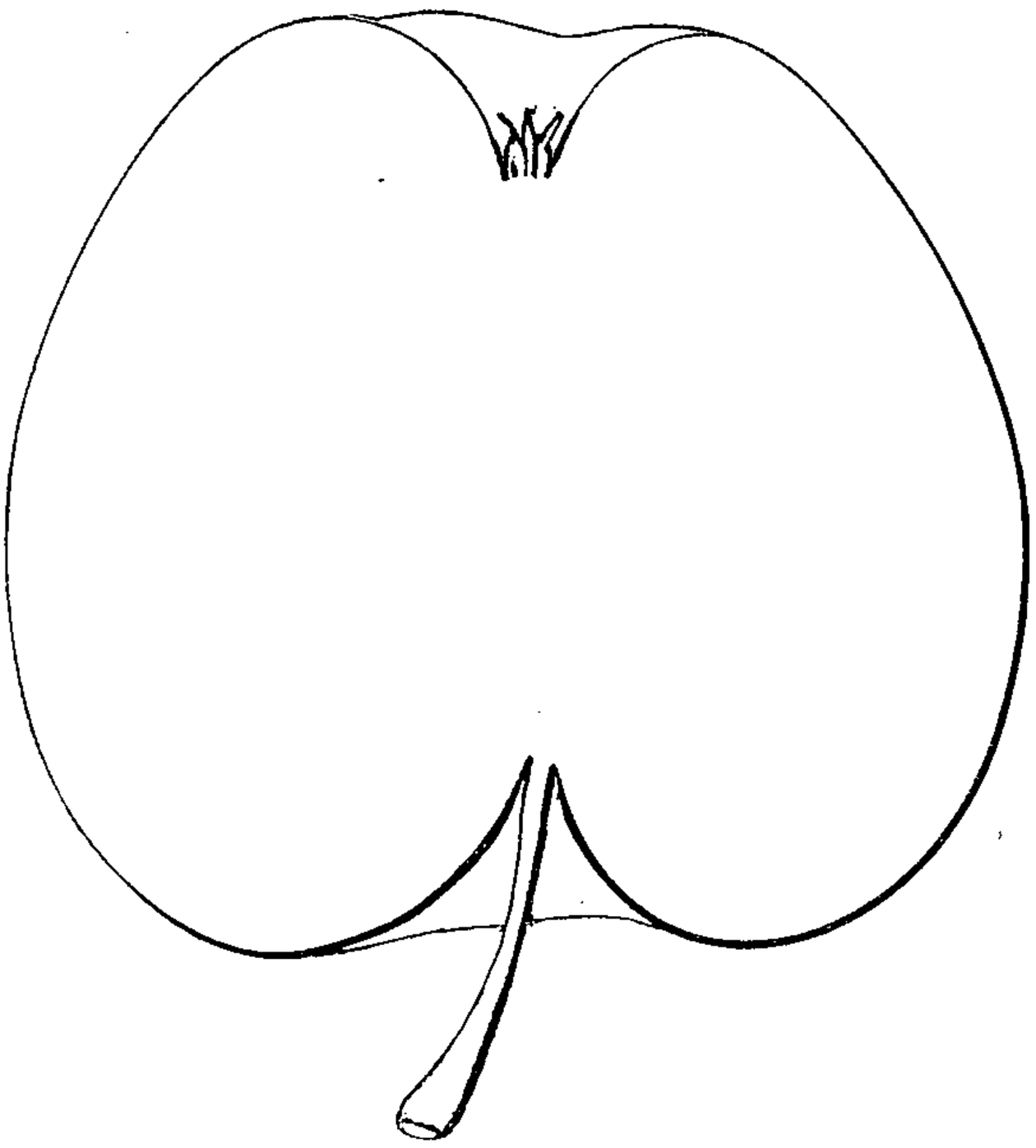
---

94. POMME CALLEVILLE ROUGE D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. CALVILLE ROUGE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 23; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 148). — 2. PASSE-POMME D'HIVER (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652, pp. 50 et 51). — 3. DE BRETAGNE ROUGE (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 108; — et Merlet, *ibid.*, édition de 1690, p. 132). — 4. PASSE-POMME D'AUTOMNE (Merlet, *ibid.*, édition de 1667, p. 145). — 5. PASSE-POMME TARDIVE (*Id. ibid.*). — 6. CALEVILLE MUSQUÉ (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 208-209; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, t. I, p. 66, n° CXXXII-4°). — 7. CALEVILLE SANGUINOLE (*Iid. iibid.*). — 8. LA GÉNÉRALE (dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*, p. 212; — et les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 50). — 9. PASSE-POMME ROUGE DEDANS (dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*, p. 214). — 10. CALVILLE ROUGE D'AUTOMNE ET D'HIVER (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 390). — 11. D'OUTRE-PASSE (Merlet, *ibid.*, édition de 1690,

p. 132; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 278). — 12. PASSE-POMME CÔTELÉE (Henri Hessen, *Gartenlust*, 1690, p. 289; — et Manger, *ibid.*, p. 54, n° CVI-1°). — 13. CALVILLE ROUGE EN DEDANS ET EN DEHORS (Herman Knoop, *Pomologie*, 1760, édition allemande, pp. 27 et 57). — 14. GÉNÉRAL (Duhamel, *ibid.*, p. 278). — 15. CALVILLE FLAMENSE (Manger, *ibid.*, p. 66, n° CXXXII-4°). — 16. CALVILLE LONGUE D'HIVER (*Id. ibid.*). — 17. CALVILLE ROUGE NORMAND (*Id. ibid.*; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 2). — 18. CALVILLE ROUGE DE NORMANDIE (Manger, *ibid.*). — 19. CALVILLE ROYALE D'HIVER (*Id. ibid.*). — 20. PASSE-POMME GÉNÉRALE (Manger, *ibid.*, p. 54, n° CVI-1°). — 21. PASSE-POMME SOYETTE (*Id. ibid.*). — 22. SANGUINOLE (*Id. ibid.*, p. 66, n° CXXXII-4°). — 23. CALLEVILLE ROUGE DE PAQUES (Diel, *Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, p. 14). — 24. ROODE PAASCH (*Id. ibid.*). — 25. ROTHER OSTER-CALVILL (*Id. ibid.*). — 26. CALVILLE ROUGE D'ANJOU D'HIVER (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 9, n° 116). — 27. CALVILLE ROUGE COURONNÉE (*Id. ibid.*, p. 9, n° 118). — 28. CALVILLE D'ANJOU (Pépinières angevines, depuis 1843; — et André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1849, p. 30, n° 23). — 29. RAMBOUR TURC (Comice Horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1852, n° 219). — 30. CALVILLE VRAIE DES ALLEMANDS (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 11). — 31. CAILLOT ROSAT (*Id. ibid.*).

Pomme Calleville rouge d'Hiver. — *Premier Type.*



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, gros et longs, très-géniculés, faiblement cotonneux et d'un rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* petites, allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, coniques, duveteux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, minces, vert clair en dessus, d'un blanc grisâtre et duveteux en dessous, ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, légèrement repliées sur elles-mêmes et bien dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, long, à cannelure peu profonde. — *Stipules :* étroites et longues.

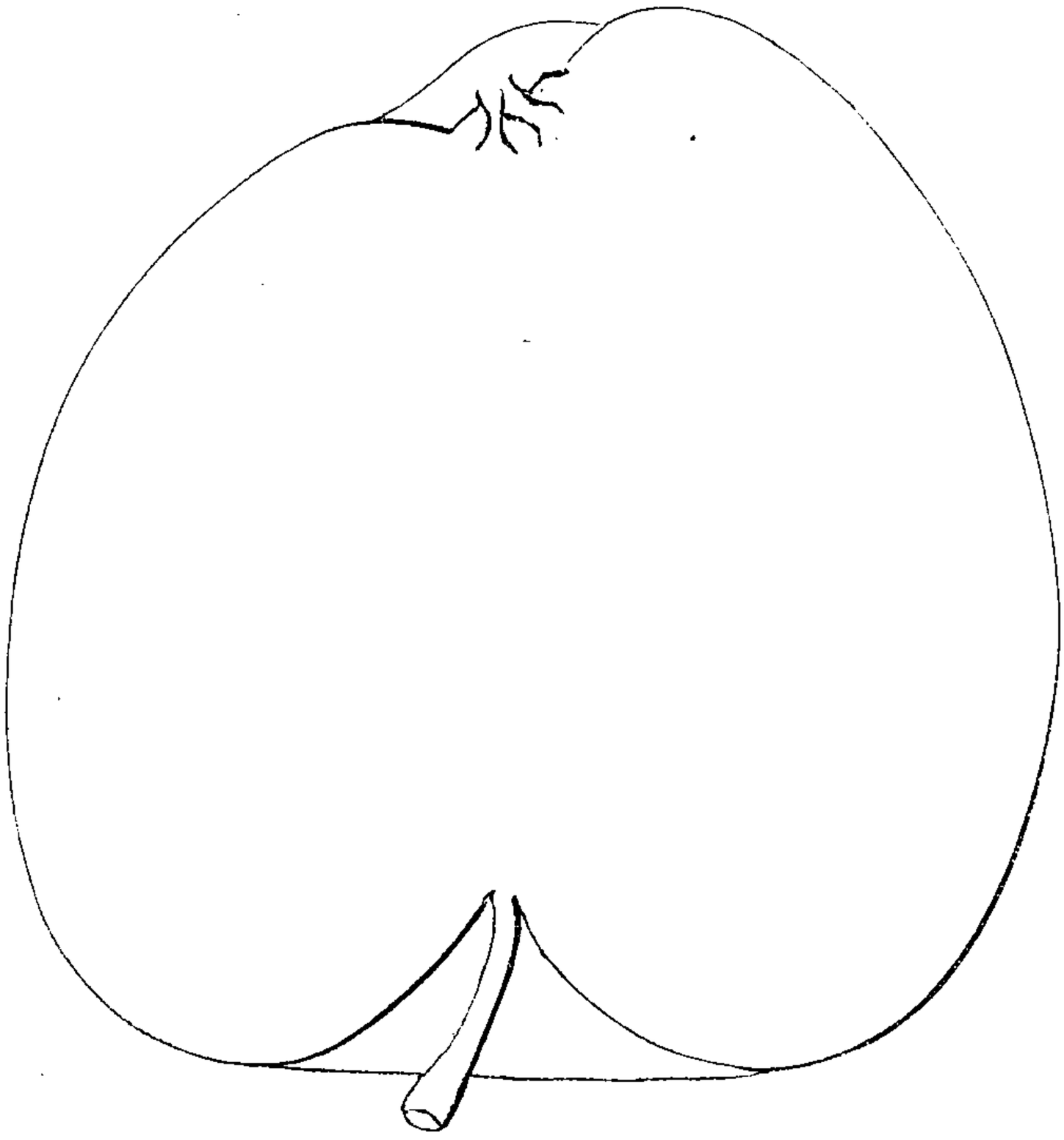
FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Greffé ras de terre sa tige pousse très-droite mais reste grêle; il est donc mieux, pour plein-vent, de le greffer en tête, sa végétation devenant alors plus satisfaisante. En le plaçant sur doucin ou paradis il fait de jolis gobelets ou cordons, toujours d'un très-grand rapport.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et plus volumineuse. — *Forme :* assez inconstante, elle passe le plus habituellement de l'ovoïde-arrondie à la conique-allongée, mais toujours elle est pentagone et moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé au point d'attache, très-profondément implanté dans un bassin irrégulier et de largeur variable. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues sépales, à cavité vaste ou moyenne, dans laquelle il est quelquefois obliquement placé. — *Peau :* à fond

jaune verdâtre, presque entièrement recouverte de rouge clair sur la face exposée à l'ombre, et de carmin foncé à l'insolation, toute ponctuée de gris-blanc et souvent maculée de roux squammeux dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* très-blanche, rosée sous la peau et parfois même jusqu'au centre, fine, croquante et tendre. — *Eau :* suffisante, vineuse, sucrée, acidule, douée d'un parfum savoureux mais peu prononcé généralement.

Pomme Calleville rouge d'Hiver. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Novembre ou décembre, se prolongeant jusqu'en avril et souvent même beaucoup plus tard.

QUALITÉ. — Deuxième ; quelquefois première, quand la chair est bien parfumée.

Historique. — La dénomination sous laquelle on cultive aujourd'hui ce Calleville, commençait à prendre rang vers 1600, et pour lors était synonyme des noms locaux, et beaucoup plus anciens : *Passe-Pomme d'Automne* ou *d'Hiver*, pommes *de Bretagne rouge*, *d'Outre-Passe*, *de Général*, *Sanguinole*, etc., appellations que l'étude de la synonymie fait aisément retrouver chez nos vieux pomologues, depuis le Lectier (1628) jusqu'à Duhamel (1768). Le nombre si grand des premiers noms du Calleville rouge d'Hiver, fut cause que souvent on confondit cette variété avec d'autres s'en éloignant beaucoup ; notamment avec le Cœur de Bœuf et certaine Passe-Pomme. Tout récemment notre Congrès pomologique formulait dans les termes ci-après, cette même remarque :

« Variété ancienne, mal observée et mal étudiée. Les auteurs qui l'ont décrite plus ou moins sommairement, n'ont pas pris garde qu'elle change de forme, d'aspect, de couleur et de goût, selon l'âge de l'arbre, la nature du sol et celle de l'exposition, et l'ont surbaptisée. » (*Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 2.)

Cependant dès 1670 Claude Saint-Étienne en donna la description suivante, qui eût rendu de telles erreurs moins fréquentes, si l'on s'était alors astreint à vérifier l'identité des fruits, avant de les mentionner :

« CALEVILLE, dit *Sanguinole* parce qu'il est rouge dessus et dedans — écrivait cet auteur — est longuet et gros quasi une fois plus que celuy d'Esté, et par costes relevées, d'un rouge brun dessus ; excellent. Il y en a qui se garde plus d'un an. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 208.)

J'ai démontré précédemment (pp. 166-167 et 174 à 178) que le nom du Calleville vient d'un bourg ainsi appelé, situé près d'Évreux (Eure), et dans lequel le

Calleville blanc et le rouge ont été, lors de leur importation en Normandie, primitivement cultivés. Il n'y a donc plus à s'occuper de ce point. Mais je dois faire ressortir que Bonnefond signalait en 1652 (*Jardinier français*, p. 108), parmi les variétés de garde, une pomme *de Bretagne rouge* qu'en 1690 Merlet caractérisa de la sorte :

« La Pomme *d'Outre-Passe* est une Passe-Pomme d'Automne d'une médiocre grosseur, *qui vient de Bretagne*, où elle est fort estimée; sa peau est d'un *rouge vermeil;* elle est rouge dedans jusqu'au cœur, et est la plus légère des pommes. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 3e édition, p. 132.)

S'il faut le dire, cette pomme de Bretagne rouge dont Bonnefond parlait en 1652, et qu'évidemment les Bretons cultivaient déjà depuis nombre d'années, donne à penser que le Calleville rouge d'Hiver, auquel on l'assimile, pourrait bien être originaire de la Bretagne.

Observations. — La maturité du Calleville rouge d'Hiver est très-capricieuse; parfois elle commence fin novembre, mais souvent aussi n'a lieu qu'aux derniers jours de décembre, ou même en janvier. Quant à sa durée, il n'est pas rare de la voir se prolonger jusqu'au printemps, et plus tard encore. Pour preuve, j'affirme que le 12 août 1864 je dégustais très-bon, quoiqu'un peu blossi, un de ces Calleville. — Le sol et l'exposition influent notablement sur le parfum et la qualité de cette pomme. Dans l'Anjou, elle est plutôt de second ordre, que de premier, et généralement peu parfumée. Nos pépiniéristes du Midi l'estiment beaucoup, au contraire, et lui accordent un arome prononcé, rappelant celui de la framboise et de la violette. En Hollande, Herman Knoop déclarait en 1771 (*Pomologie*, p. 24) que ses compatriotes la recherchaient infiniment et lui trouvaient le goût du vin du Rhin. Ces appréciations si diverses en disent plus à elles seules, pour montrer combien varie la qualité de ce fruit, que toutes les théories des arboriculteurs-physiologistes; aussi n'en transcrivons-nous aucune.

Pommes : CALLEVILLE ROUGE NORMAND,

— CALLEVILLE ROUGE DE NORMANDIE,

— CALLEVILLE ROUGE DE PAQUES,

} Synonymes de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

---

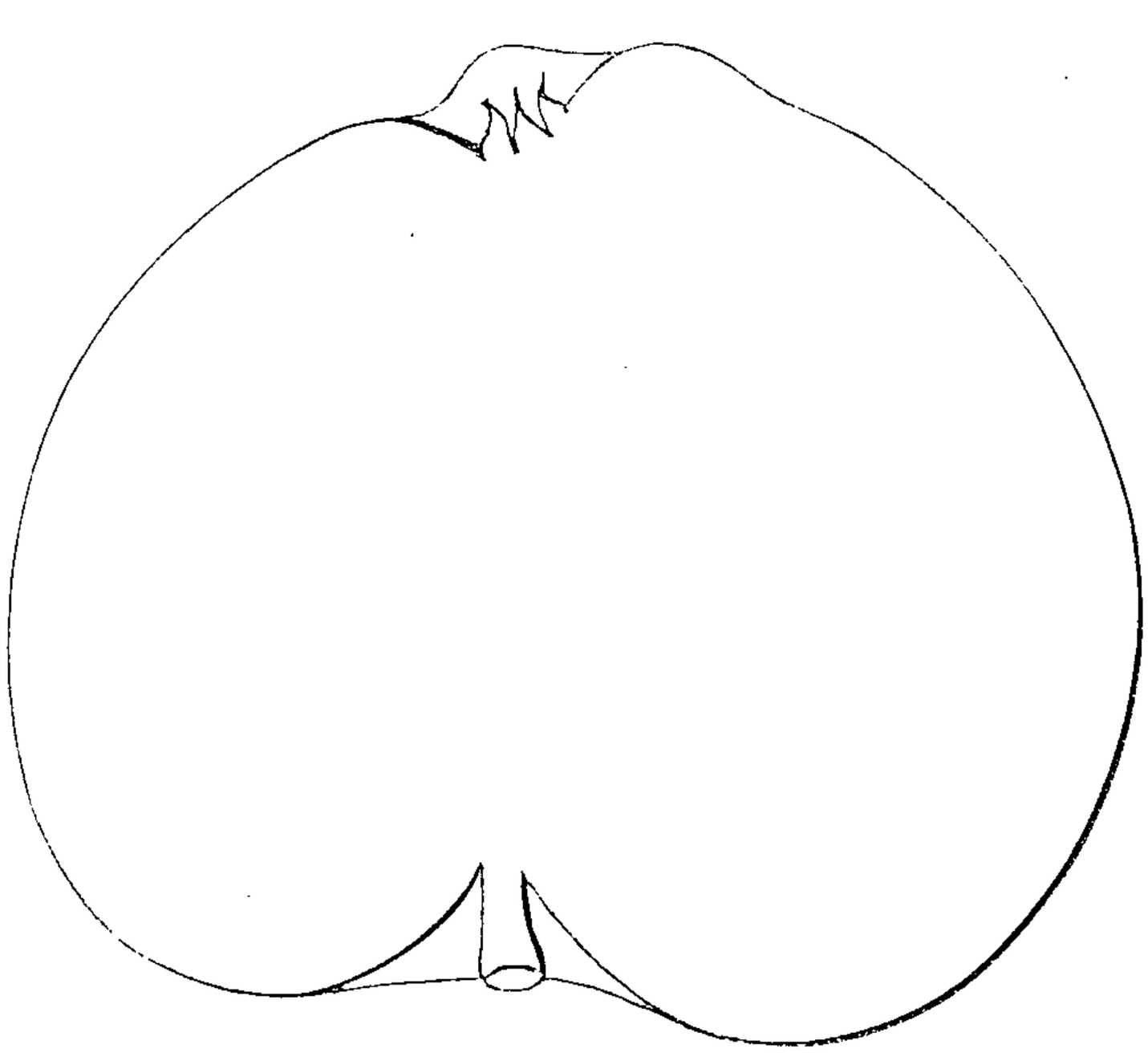
95. Pomme CALLEVILLE ROYAL D'AUTOMNE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et souvent arqués, de grosseur et longueur moyennes, très-géniculés et très-cotonneux, brun foncé lavé de rouge sombre. — *Lenticelles :* le plus habituellement allongées, petites, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, coniques-arrondis, très-duveteux, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, minces, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, elliptiques, légèrement ondulées, ayant les bords faiblement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, long, profondément cannelé. — *Stipules :* longues et très-larges.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — On peut indistinctement le destiner à la haute ou à la basse-tige, car il se prête à toutes les formes et fait toujours de beaux et réguliers pommiers.

Pomme Calleville royal d'Automne.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie, fortement ventrue à la base et côtelée à son autre extrémité. — *Pédoncule :* court, épais et charnu, implanté dans un bassin assez large et peu profond. — *Œil :* moyen, mi-clos, irrégulier, presque à fleur de fruit. — *Peau :* unie, vert nuancé de jaune pâle, amplement rayée de rouge terne, parsemée de larges points bruns ou gris, et tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* fine, compacte, jaunâtre ou verdâtre, surtout auprès du cœur, qui est remarquablement petit. — *Eau :* abondante, bien sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce Calleville est d'origine anglaise et connu depuis 1729, date à laquelle Langley le figura dans la *Pomone de la Grande-Bretagne* (planche LXXV, n° 6). Son importation chez nous eut lieu vers 1835, et Louis Noisette, en 1839, me paraît être le premier qui l'y ait décrit (*Jardin fruitier*, p. 202).

Pomme CALLEVILLE ROYAL D'ÉTÉ. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE ROYAL D'HIVER. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

---

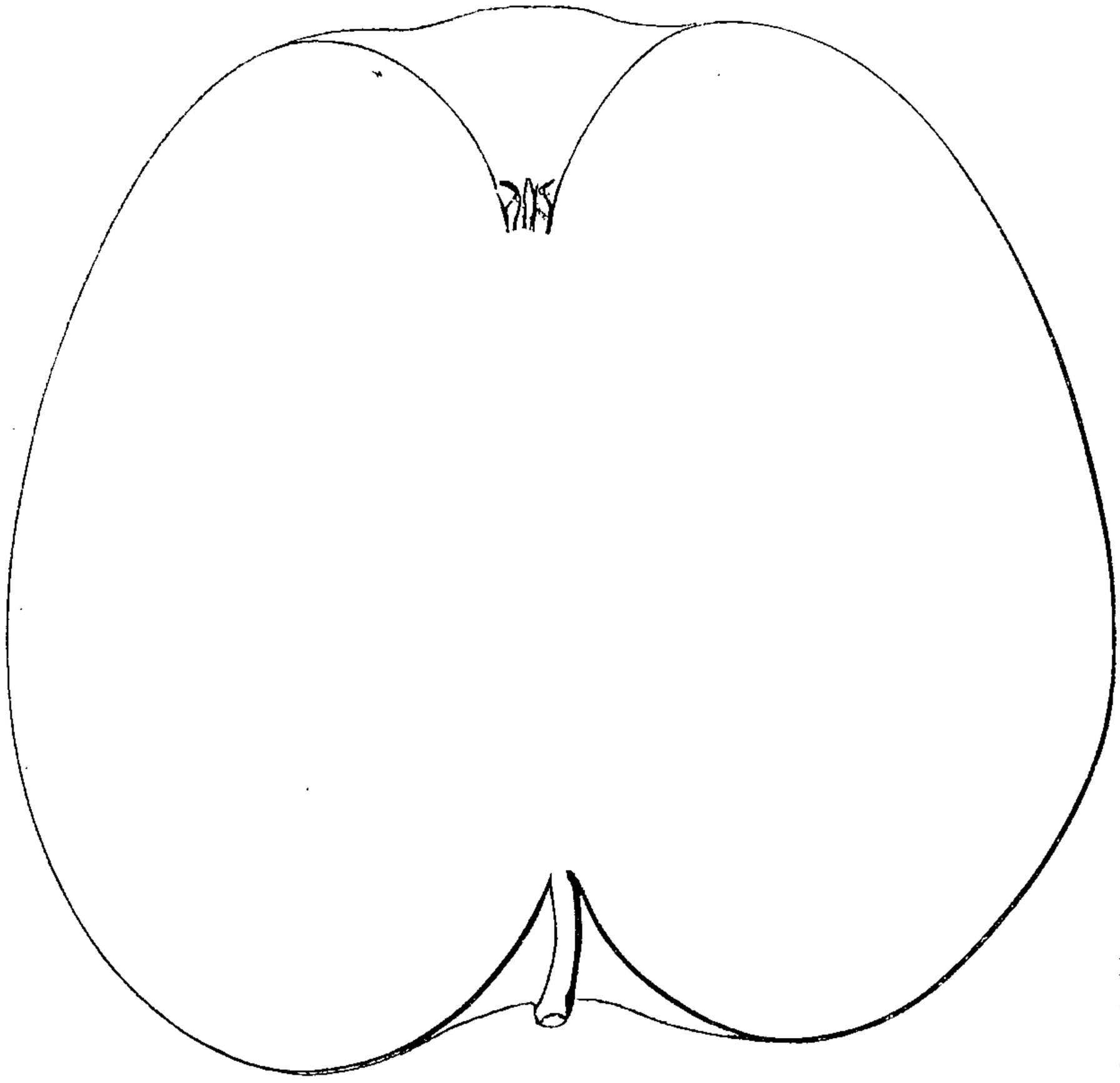
96. Pomme CALLEVILLE DE SAINT-SAUVEUR.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Saint-Sauveur (F. Hérincq, *Revue horticole*, 1848, p. 429). — 2. Reinette Saint-Sauveur (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 9).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, généralement un peu étalés, gros, assez longs, très-coudés, duveteux et brun clair. — *Lenticelles :* très-petites, allongées et clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites

ou moyennes, ovoïdes, vert clair en dessus, grises et cotonneuses en dessous, courtement acuminées, à bords dentés ou crénelés et légèrement ondulés. — *Pétiole :* de longueur et de grosseur moyennes, à cannelure bien prononcée. — *Stipules :* des plus développées.

Pomme Calleville de Saint-Sauveur.



FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — En lui donnant pour sujet le paradis ou le doucin, on augmente sa production, surtout sous les formes cordon et buisson ; greffé au ras de terre il peut aussi faire de convenables plein-vent, à tige droite, à tête régulière et touffue.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* assez variable, elle est toujours pentagone et le plus ordinairement conique-allongée ou cylindro-conique. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou très-court, bien nourri, souvent renflé à la base, et arqué. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues et larges sépales, à cavité irrégulière, plissée, parfois excessivement profonde. — *Peau :* épaisse, lisse, vert clair jaunâtre, faiblement colorée de rouge-brun tendre sur le côté de l'insolation, maculée de fauve dans le bassin pédonculaire et semée de larges points brunâtres cerclés de vert. — *Chair :* blanche, un peu verdâtre ou jaunâtre auprès des loges, mi-fine et très-tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule et vineuse, mais rarement douée d'un parfum prononcé.

MATURITÉ. — Octobre-Décembre.

QUALITÉ. — Deuxième ou première, suivant que la saveur parfumée du fruit s'est plus ou moins bien développée.

Historique. — La provenance de cette pomme si remarquablement belle fut établie en 1863, par M. de Liron d'Airoles, dans le *Journal* de la Société d'Horticulture de Paris :

« Elle a — disait alors ce pomologue — été mise dans le commerce vers 1836 ou 1837 par M. Jamin (Jean-Laurent), pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, auquel des greffes avaient été données. Voici ce que nous apprend sur cette variété une note de M. Despréaux de

Saint-Sauveur, membre de la Société : « Un pommier planté dans le jardin de mon père, « sur sa propriété de Saint-Sauveur, commune de Breteuil (Oise), étant venu à s'affranchir « par la mort de la greffe qu'il portait, produisit des fruits qui parurent nouveaux. Tel fut « l'avis de M. Jamin, qui leur donna le nom de *Calville de Saint-Sauveur* en souvenir du lieu « où ils avaient été trouvés. » (Tome IX, n° de mars, pp. 153-154.)

Pomme CALLEVILLE SANGUINOLE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE TARDIF. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme CALLEVILLE VRAIE DES ALLEMANDS. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme DE CALUAU ou CALVAU. — Synonyme de pomme *Api noir*. Voir ce nom.

Pomme CALVILLE. — Voir *Calleville*.

Pommes : CALVINE,
— CALVIRE [dans le Languedoc], } Synonymes de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme CAMBOUR DES LORRAINS. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

Pomme CAMBRIDGE PIPPIN. — Synonyme de pomme *Bedfordshire foundling*. Voir ce nom.

Pomme CAMIÈRE. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pommes : CAMOISAS DU ROI D'ESPAGNE,
— CAMOISE BLANCHE,
— CAMOISÉE BLANCHE,
— CAMUEZAS,
— CAMUZAR, } Synonymes de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

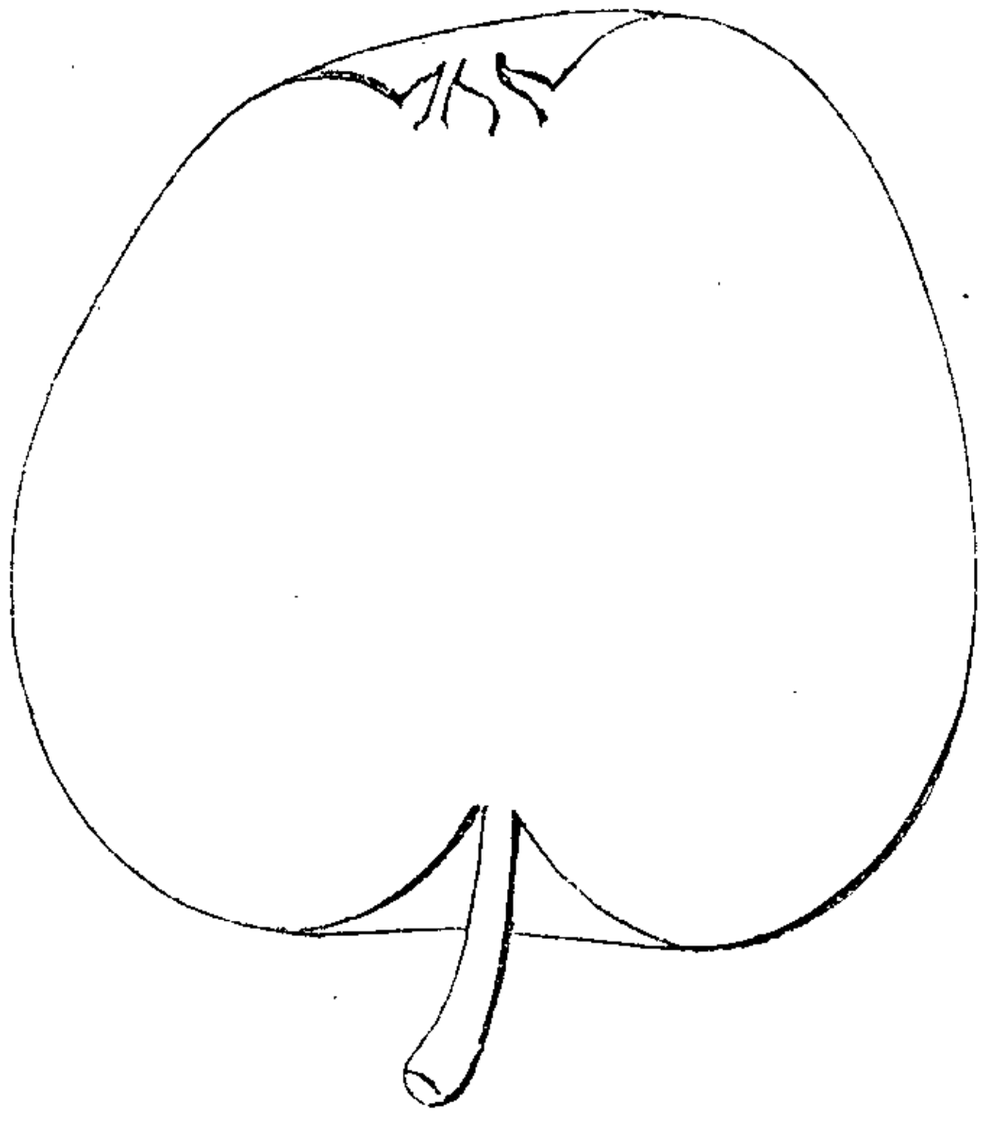
Pomme du CANADA. — Synonyme de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

Pomme CANADA GRIS. — Synonyme de *Reinette grise du Canada*. Voir ce nom.

---

97. Pomme de CANNELLE.

Synonyme. — *Pomme* Zimmet (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, t. II, pl. xi, n° 84).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, faiblement étalés, longs, assez gros, bien coudés, légèrement cotonneux, brun rougeâtre clair. — *Lenticelles :* plus ou moins arrondies, grandes et abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, collés en partie contre le bois. — *Feuilles :* petites, ovales, planes, courtement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* de grosseur et de longueur moyennes, profondément cannelé, roide et tenant la feuille bien érigée. — *Stipules :* de dimension variable, mais souvent larges et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Jusqu'ici je l'ai constamment destiné à former des pommiers nains; j'ignore donc comment il se comporte en plein-vent; la vigueur dont il est doué doit toutefois permettre de l'employer ainsi sans désavantage.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique légèrement ventrue et souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, assez fort, surtout au point d'attache, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* presque à fleur de fruit, grand, mi-clos, légèrement duveteux, à longues et larges sépales. — *Peau :* jaune terne, semée çà et là de quelques petits points gris peu visibles, puis très-amplement marbrée et striée de rouge lie de vin. — *Chair :* blanchâtre, fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, à peine acidulée, possédant une saveur aromatique qui rappelle assez bien le goût de la cannelle.

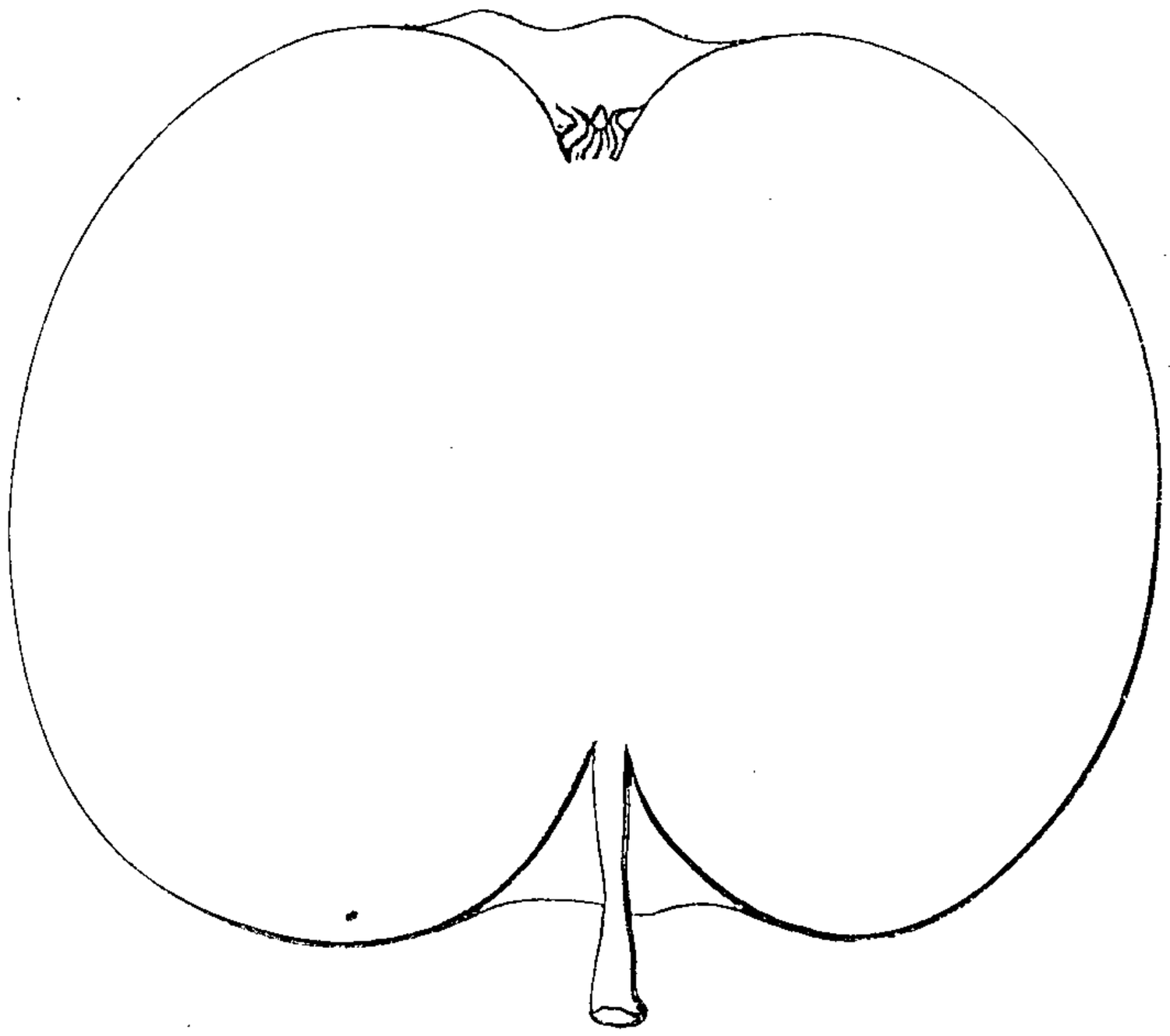
Maturité. — Courant de septembre et gagnant aisément le mois de décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1760 la pomme de Cannelle fut signalée par le Hollandais Herman Knoop dans l'édition allemande de sa *Pomologie* (t. II, pl. xi, n° 84). C'est le premier auteur qui nous l'ait montrée. Il ne dit pas s'il la regarde comme un fruit appartenant à son pays. Elle est très-connue chez les Allemands, desquels je l'ai reçue en 1867. M. Oberdieck, un de leurs principaux pomologues, la décrivait en 1869 (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 231, n° 100) et pensait qu'elle était originaire de France. Cette opinion me paraît hasardée, nos anciens écrivains horticoles n'ayant jamais parlé d'une pomme de ce nom. Pour moi, je la croirais plutôt née chez les Hollandais, où Knoop, avant 1760, s'en occupait déjà.

98. Pomme de CANTERBURY.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Reinette de Cantorbery (F. Hérincq, *Revue horticole,* de Paris, 1848, t. II, p. 26). — 2. De Cantorbury (J. L. Jamin, *Note sur l'arboriculture fruitière,* insérée dans les *Annales* de la Société d'Horticulture de Paris, 1852, p. 316). — 3. De Cantorbery (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère,* 1853, t. I, p. 109). — 4. Reinette de Canterbury (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1862, t. IV, p. 129, n° 327). — 5. Melon (Congrès pomologique, *Pomologie de la France,* 1867, t. IV, n° 33).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, très-gros, de longueur moyenne, peu géniculés, bien cotonneux et d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* plus ou moins arrondies, petites et clair-semées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* gros et coniques-obtus, duveteux, appliqués sur le bois. — *Feuilles :* épaisses et coriaces, moyennes, ovales, acuminées, ayant les bords sensiblement crénelés. — *Pétiole :* bien nourri, assez court, faiblement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Quoiqu'il puisse faire de passables plein-vent, même en le greffant au ras de terre, il est préférable, pour en obtenir d'irréprochables, de le greffer en tête; placé sur paradis il prospère admirablement, sous quelque forme que ce soit.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, fortement aplatie aux pôles, généralement bien pentagone dans toute sa partie supérieure. — *Pédoncule :* long, grêle à son milieu, renflé à ses extrémités, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, à longues sépales, régulier et modérément enfoncé dans une large cavité. — *Peau :* jaune, mince, brillante et lisse, à reflet légèrement verdâtre et portant quelques points gris peu visibles et très-espacés. — *Chair :* blanche, tendre, mi-fine, assez croquante. — *Eau :* abondante et sucrée, mais douceâtre et presque dénuée de parfum.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Jamin (Jean-Laurent), pépiniériste à Paris et depuis longtemps dévoué aux études pomologiques, semble nous avoir conservé, en

partie du moins, l'état-civil de cette variété. Elle est de provenance anglaise et son importation chez nous date de 1838, disait-il dans un travail intitulé *Note sur l'arboriculture fruitière*, qu'il fit paraître en 1852 au tome XLIII des *Annales* de la Société d'Horticulture de Paris (pp. 307 à 321). Voulant compléter ces renseignements, j'ai feuilleté les Pomologies anglaises, mais sans y rencontrer même le nom de la pomme de Canterbury. Je ne saurais donc, devant ce silence absolu, affirmer que cette dernière ville, sise au comté de Kent, ait vu naître le volumineux fruit ici décrit. Son mérite n'a rien, je le sais, qui puisse sérieusement engager nos voisins d'outre-Manche à le réclamer, car il prend rang, et assez bas, parmi les pommes de second ordre. Cependant je n'en suis pas moins étonné que les Anglais, si réellement tel est leur droit, se soient abstenus jusqu'alors de l'inscrire comme un de leurs gains. J'ajoute que longtemps il a porté la dénomination générique de *Reinette*, et bien à tort, sa chair et son eau ne possédant aucune des qualités qui distinguent les produits du nombreux groupe de pommiers ainsi appelé.

Pommes : de CANTORBERY, ———— } Synonymes de pomme de *Canterbury*. Voir ce nom.

— de CANTORBURY, }

Pommes : de CAPENDU, ———— } Synonymes de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

— CAPENDU-REINETTE, }

Pomme a CARACTÈRES. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

Pomme de CARACTÈRES. — Synonyme de *Fenouillet jaune*. Voir ce nom.

Pomme CARAWAY RUSSET. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pomme de CARDINAL. — Synonyme de pomme *d'Api*. Voir ce nom.

---

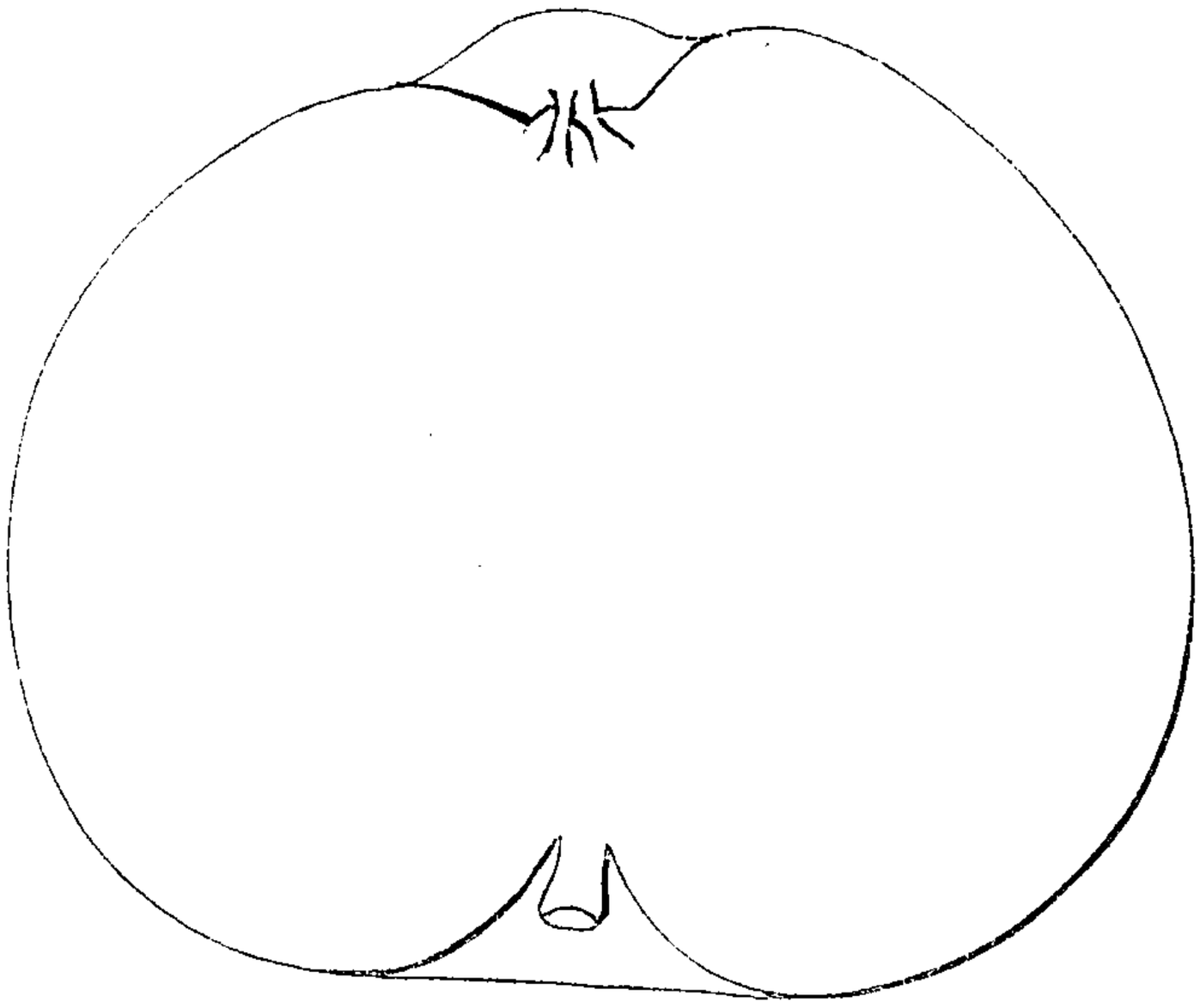
99. Pomme CARDINAL ROUGE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Rother Back (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, p. 79; — et Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 111, nº 40). — 2. Rouge a Frire (Bauhin, avant 1613, *Historia plantarum universalis*, édition de 1650, t. I, p. 13). — 3. Rother Cardinal (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. III, p. 94). — 4. Breitling (Lucas, *ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, longs, gros, bien coudés, cotonneux, d'un rouge-brun légèrement lavé de gris. — *Lenticelles :* plus ou moins allongées, grandes et rapprochées. — *Coussinets :* larges mais peu saillants. — *Yeux :* moyens, coniques, faiblement duveteux et entièrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, très-allongées, longuement acuminées, planes ou ondulées, à bords correctement

crénelés. — *Pétiole :* très-gros, de longueur moyenne, à cannelure profonde. — *Stipules :* moyennes.

Pomme Cardinal rouge.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Je n'en ai fait encore que des pommiers nains de diverses formes, et tous ont très-bien réussi. Il devrait également, en raison de sa grande vigueur, parfaitement convenir pour le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique très-raccourcie, ventrue et sensiblement plus large que haute. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri, assez profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, modérément enfoncé, à cavité large, très-irrégulière et habituellement côtelée. — *Peau :* unie, à fond jaunâtre, presque entièrement lavée et striée de rouge foncé, légèrement maculée de fauve autour du pédoncule et régulièrement semée de points blancs beaucoup plus apparents sur le côté de l'insolation que sur l'autre face. — *Chair :* un peu jaunâtre, mi-fine et mi-tendre. — *Eau* : suffisante, sucrée, acidule et vineuse, mais faiblement parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le pommier Cardinal rouge est depuis longtemps très-répandu sous ce nom et sous celui de *Rother Back*, dans le Wurtemberg, disait en 1859 le pomologue Lucas au tome Ier de l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (p. 111, n° 40). Je puis ajouter que déjà même on l'y rencontrait, ainsi que dans les contrées avoisinantes, au siècle du naturaliste Jean Bauhin, médecin avant 1594 du duc de Wurtemberg-Montbéliard. Les lignes suivantes, traduites de l'*Historia plantarum universalis* de ce savant renommé, vont le prouver :

« Rother Backapfel, c'est-à-dire la Pomme Rouge a Frire [*quasi Rubrum Frixorium dicas*], est un fruit bigarré, rouge et strié pour la plus grande partie, puis blanc jaunâtre en quelques endroits. Légèrement anguleux, il a le pédoncule court, l'œil enfoncé, la chair acidule, d'un goût agréable et vineux. Frit, il devient si délicat qu'on le sert ainsi, avec empressement, sur les tables les plus somptueuses, surtout à Bâle (Suisse), où cette variété jouit d'une très-grande vogue, et même où elle a reçu, je crois pouvoir l'affirmer, son nom de Rother Back. A Montbéliard (Franche-Comté) j'ai récolté de ces pommes qui se sont conservées jusqu'en décembre. On me dit qu'à Boll (Suisse) plusieurs ont atteint la Quadragésime. » (Tome Ier, p. 13.)

Bauhin, qui mourut en 1613, ne vit pas la publication de son *Histoire des plantes*, imprimée seulement en 1650. En 1598 il avait fait paraître une assez

volumineuse Pomologie, contenue dans l'*Historia fontis et balnei Bollensis*, et déjà s'y était occupé (p. 79), mais d'une façon beaucoup moins détaillée que ci-dessus, du pommier *Rother Back*, ou Cardinal rouge. On peut donc, en toute certitude, dire de ce pommier que les Wurtembergeois, les Suisses et les Franc-Comtois le cultivaient au XVI^e^ siècle. Le connurent-ils plus tôt? Est-il né chez l'un d'eux?... Je n'en sais absolument rien. Toutefois il me semble probable que de Montbéliard (Doubs), où Bauhin nous l'a montré en 1598, il dut se répandre assez vite dans le centre de la France, car en 1628 le Lectier signalait à Orléans, page 24 du *Catalogue de son verger*, parmi les fruits de garde une pomme de Cardinal qui m'a bien l'air d'être notre Cardinal rouge. En terminant je crois utile, pour éviter quelque confusion, de rappeler que les Wurtembergeois donnèrent à deux variétés fort différentes le surnom de *Pomme à Frire :* à celle-ci, puis au Calleville blanc d'Hiver, comme nous l'avons, du reste, rapporté un peu plus haut, page 177.

Pomme CARDINALE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Api d'Été*. Voir ce nom.

Pomme CARDINALE D'HIVER. — Synonyme de pomme *d'Api*. Voir ce nom.

Pomme CARMELITER-REINETTE. — Synonyme de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

Pomme CARMIN DE JUIN [*ou* Vermillon d'Été]. — Synonyme de pomme *d'Astracan rouge*. Voir ce nom.

Nota. — C'est par oubli que ce synonyme, signalé dans mes *Catalogues* dès 1852 (p. 31, n° 210), et dont j'ai maintes fois vérifié l'authenticité, n'a pas été inscrit dans le sommaire synonymique de la pomme *d'Astracan rouge* (p. 82). On voudra bien l'y porter ou du moins en tenir compte.

Pomme CAROLINA GREENING. — Synonyme de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

Pomme CAROLINA RED STREAK. — Synonyme de pomme *Ben Davis*. Voir ce nom.

Pommes : CAROLINA SPICE, — CAROLINE, — Synonymes de pomme *Nick-ajack*. Voir ce nom.

---

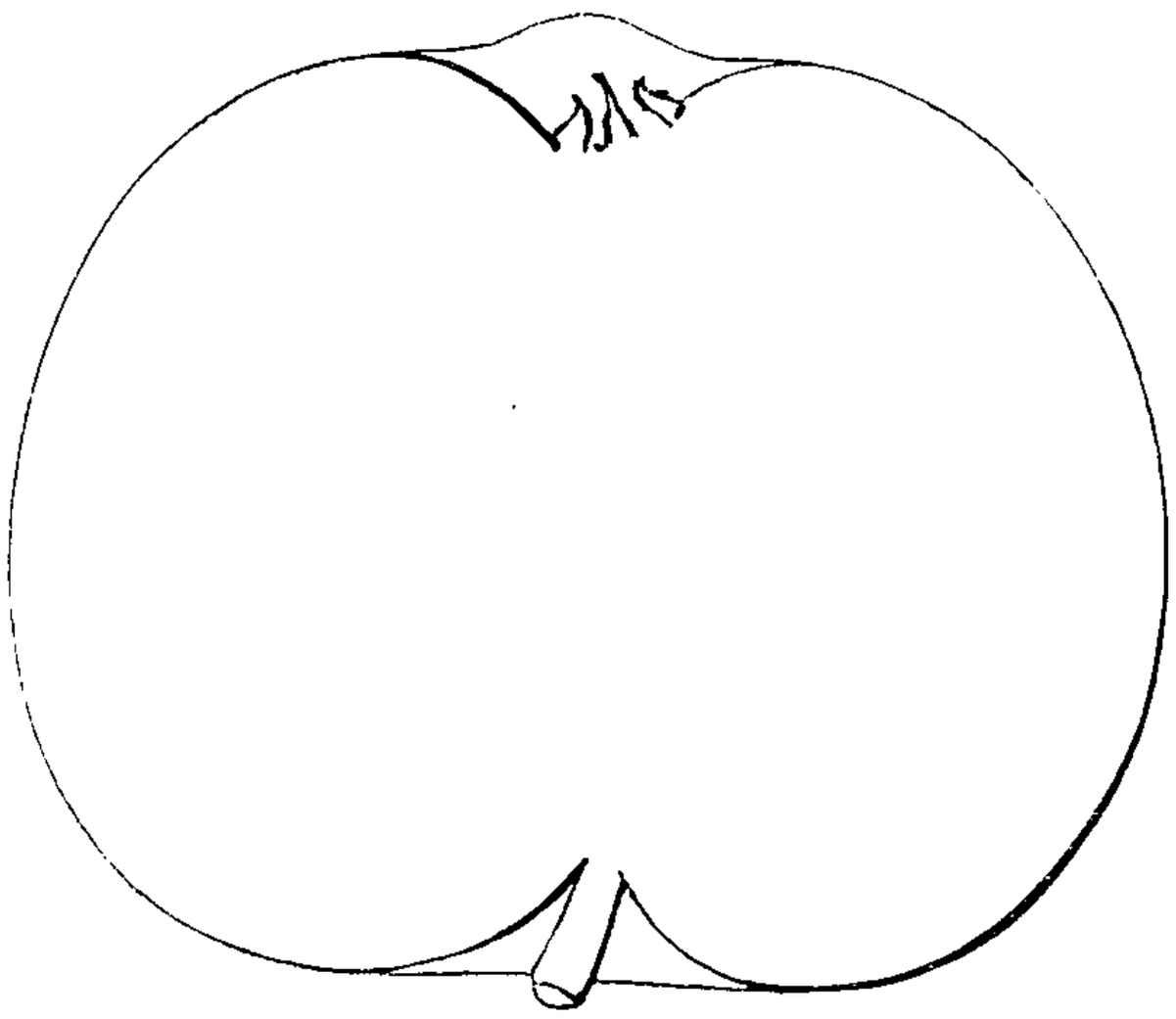
100. Pomme CAROLINE-AUGUSTE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et peu longs, à peine géniculés, très-duveteux, vert herbacé. — *Lenticelles :* grandes, allongées, des plus abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, complétement collés sur l'écorce et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* assez grandes, d'un vert peu foncé, ovales ou elliptiques, acuminées, ondulées et profondément dentées. — *Pétiole :* gros, long, flasque, laissant retomber la feuille et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* larges et très-longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il fait de convenables sujets pour le plein-vent et prospère non moins bien sur doucin que sur paradis, soit comme cordon, soit comme gobelet.

Pomme Caroline-Auguste.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, aplatie à ses extrémités, régulière et assez fortement côtelée, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, obliquement inséré dans un bassin assez étroit. — *Œil :* moyen ou petit, généralement clos, modérément enfoncé, à cavité dont les bords sont très-accidentés. — *Peau :* épaisse, lisse, légèrement brillante, jaune clair, faiblement ponctuée de gris-roux, plus ou moins tachée de fauve dans le bassin pédonculaire, nuancée de rouge sombre et fouettée de rose vif sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* blanche, mi-fine, un peu rosée, assez tendre quoique bien croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, délicatement parfumée.

Maturité. — Août-Septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété allemande, que j'ai reçue de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg) il y a quelques années seulement, est à peine connue de nos pépiniéristes. M. de Flotow l'ayant décrite en 1859 dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. I, p. 91, n° 30), cita le père Joseph Schmidberger, supérieur du monastère de Saint-Florian-lez-Linz (Haute-Autriche), comme son obtenteur. Pomologue distingué, ce religieux la vit mûrir en 1818 pour la première fois, sur le pied-type, provenu d'un semis, fait en 1802, de pepins de la pomme Rose striée [*Gestreifter Rosen-Apfel*]. Le nom qu'elle porte est celui d'une princesse de Bavière qui, née en 1792, devint impératrice d'Autriche au mois de novembre 1816.

Observations. — Ne pas confondre ce fruit avec la pomme *Caroline d'Angleterre*, beaucoup plus ancienne, mais qu'on rencontre cependant très-rarement dans les jardins français (elle va d'octobre en décembre).

Pomme de CARPENDU. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

---

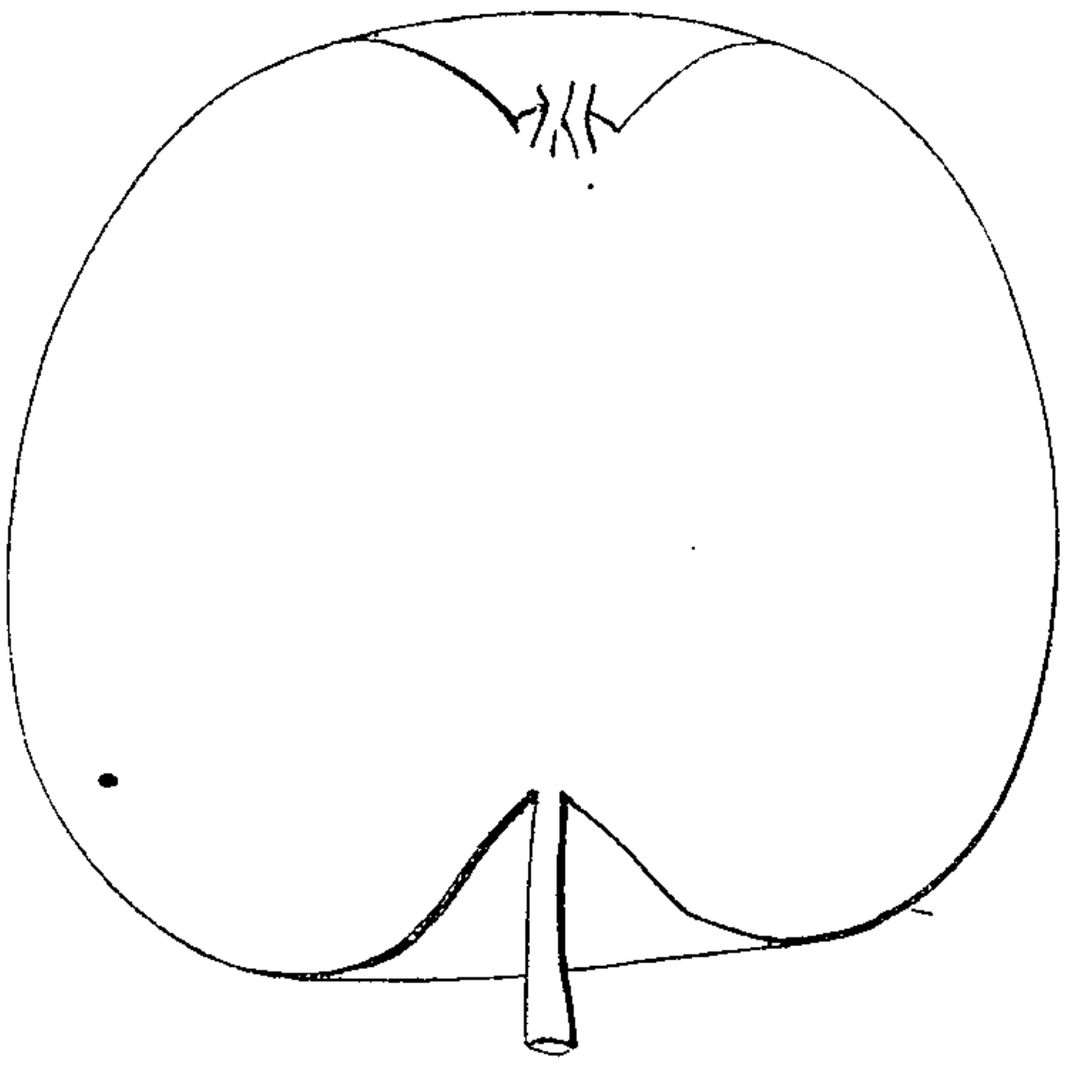
101. Pomme CARPENTIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Petite-Reinette grise (Sickler, *Teutsches Obstgärtner*, 1798, t. IX, p. 413). — 2. Reinette Carpentin (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 174).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs, assez gros, à peine géniculés, duveteux, brun-rouge ardoisé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, rapprochées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :*

petits, ovoïdes-arrondis, aplatis, fortement collés sur le bois et quelque peu cotonneux. — *Feuilles :* petites, ovales ou arrondies, courtement acuminées, planes mais souvent cucullées en sens inverse, ayant les bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, cotonneux, faiblement cannelé. — *Stipules :* des plus petites ou nulles.

Pomme Carpentin.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Je destine généralement ce pommier aux diverses formes naines, lui convenant beaucoup mieux que le plein-vent, pour lequel on peut néanmoins l'élever, mais alors greffé en tête.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme :* variant de l'ovoïde-arrondie à la globuleuse bien écrasée aux pôles. — *Pédoncule :* long ou très-long, grêle, renflé à la base, très-profondément inséré dans un vaste bassin dont l'intérieur est souvent sensiblement gibbeux. — *Œil :* moyen ou petit, fermé, à cavité unie, large, assez profonde. — *Peau :* rugueuse, à fond jaune d'or, presque entièrement lavée et striée de rouge plus ou moins vif, semée de quelques points blanchâtres, puis marbrée et réticulée de brun, surtout auprès du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, tendre, fine ou mi-fine. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pommier Carpentin fait partie des variétés de ce genre qu'en 1867 j'importai d'Allemagne, où depuis plus d'un siècle il est abondamment cultivé. En 1799 le docteur Diel en parla dans les termes suivants : « Excepté « Sickler — dit-il — qui l'an dernier [1798] a caractérisé cette variété, aucun « pomologue n'en avait encore parlé. Elle est très-commune sur les bords du « Rhin ; chacun l'y recherche comme une des meilleures que l'on puisse utiliser « pour la fabrication du cidre. » (*Kernobstsorten*, t. I, pp. 174-177.)

Observations. — Les Américains ont une pomme *Carpenter* dont le nom pourrait peut-être amener quelque méprise avec la Carpentin des Allemands. On évitera de les confondre en se rappelant que la variété américaine, de trois mois plus tardive que l'autre, en diffère aussi par sa peau huileuse et largement nuancée de jaune.

Pomme CARRÉE D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *d'Aunée*. Voir ce nom.

Pomme CARRÉE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Api étoilé*. Voir ce nom.

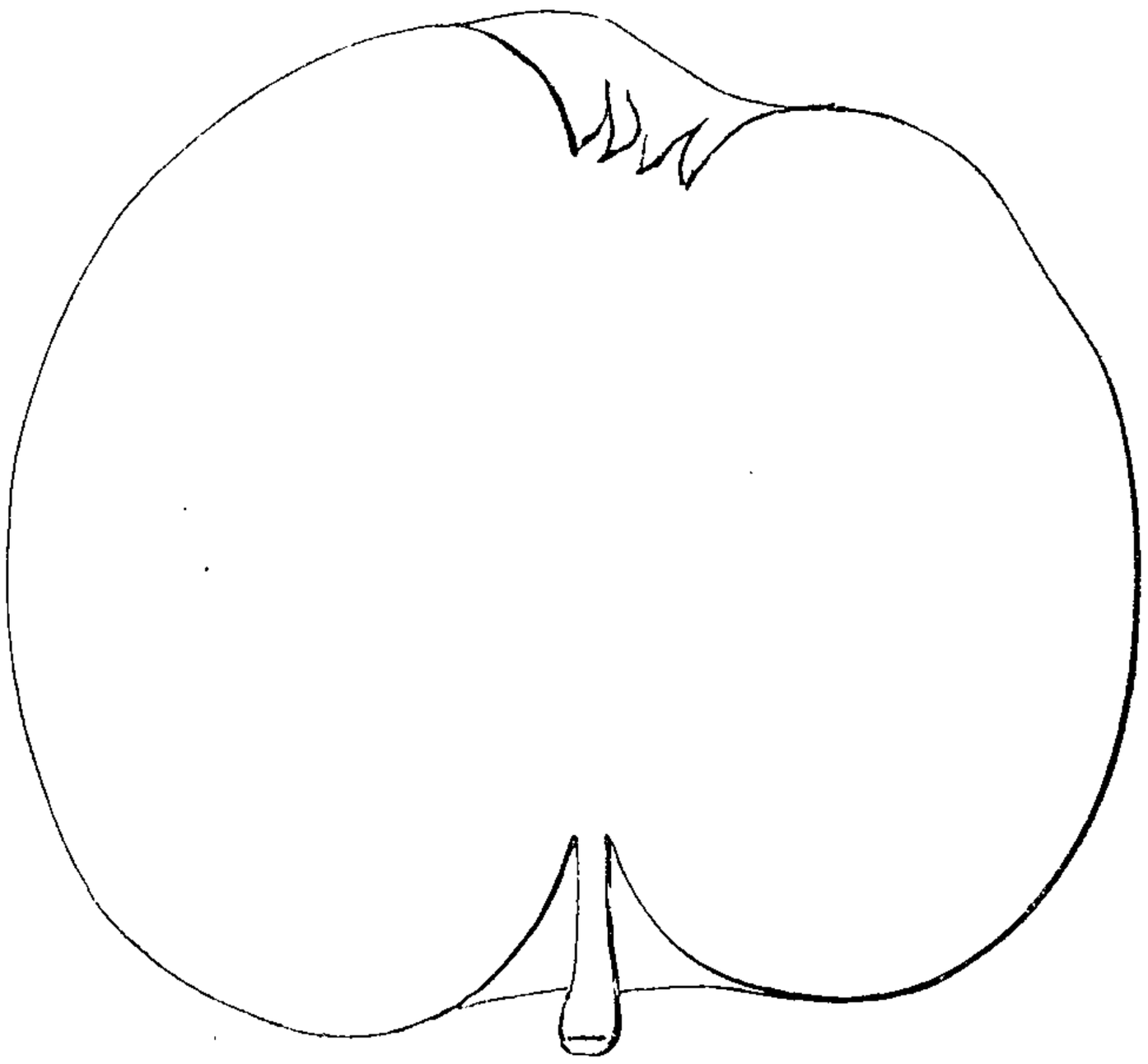
Pomme CARSE OF GOWRIE. — Synonyme de pomme *Tour de Glammis*. Voir ce nom.

Pomme CARTER OF ALA. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

---

102. Pomme CARTER'S BLUE.

Synonyme. — *Pomme* Lady Fitzpatrick (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 120).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros, longs, sensiblement coudés, bien duveteux et d'un rouge-brun des plus ardoisés. — *Lenticelles :* petites, abondantes, plus ou moins arrondies. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, cotonneux, légèrement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, longuement acuminées, profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, assez grêle, flasque, cannelé. — *Stipules :* de moyenne grandeur.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Sa grande vigueur le rend très-propre à la haute-tige ; greffé sur doucin ou paradis il prend d'une façon convenable telle forme naine qu'on veut lui donner.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, habituellement un peu aplatie à la base et mamelonnée au sommet. — *Pédoncule :* long et gros, surtout au point d'attache, profondément inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière et rarement bien prononcée. — *Peau :* lisse, mince, jaune verdâtre, maculée de fauve olivâtre autour du pédoncule, semée de larges points gris, amplement marbrée et fouettée, à l'insolation, de carmin terne, et recouverte d'une épaisse efflorescence bleuâtre. — *Chair :* blanchâtre, quelque peu nuancée de jaune et de vert, mi-fine et légèrement croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée et parfumée.

Maturité. — Octobre-Novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le pommier Carter's Blue appartient aux États-Unis, d'où je

l'ai tiré en 1857, comme une nouveauté. Charles Downing, dans ses *Fruits and fruit trees of America*, édition de 1869, dit (p. 120) que cette variété est originaire du mont Meigs, près Montgomery (Alabama). Son nom, pomme *Bleue de Carter*, lui vient de l'efflorescence azurée dont elle est si fortement recouverte.

Observations. — Il existe encore en Amérique deux autres pommes Carter : la *Carter's Winter*, identique avec la Mangum, décrite ci-après ; puis la *Carter* ou *Royal Pippin*, de nous inconnue. Je les signale pour éviter, s'il est possible, toute confusion entre ces trois fruits de même nom.

Pomme CARTER'S WINTER. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

Pomme de CAS-PENDU. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

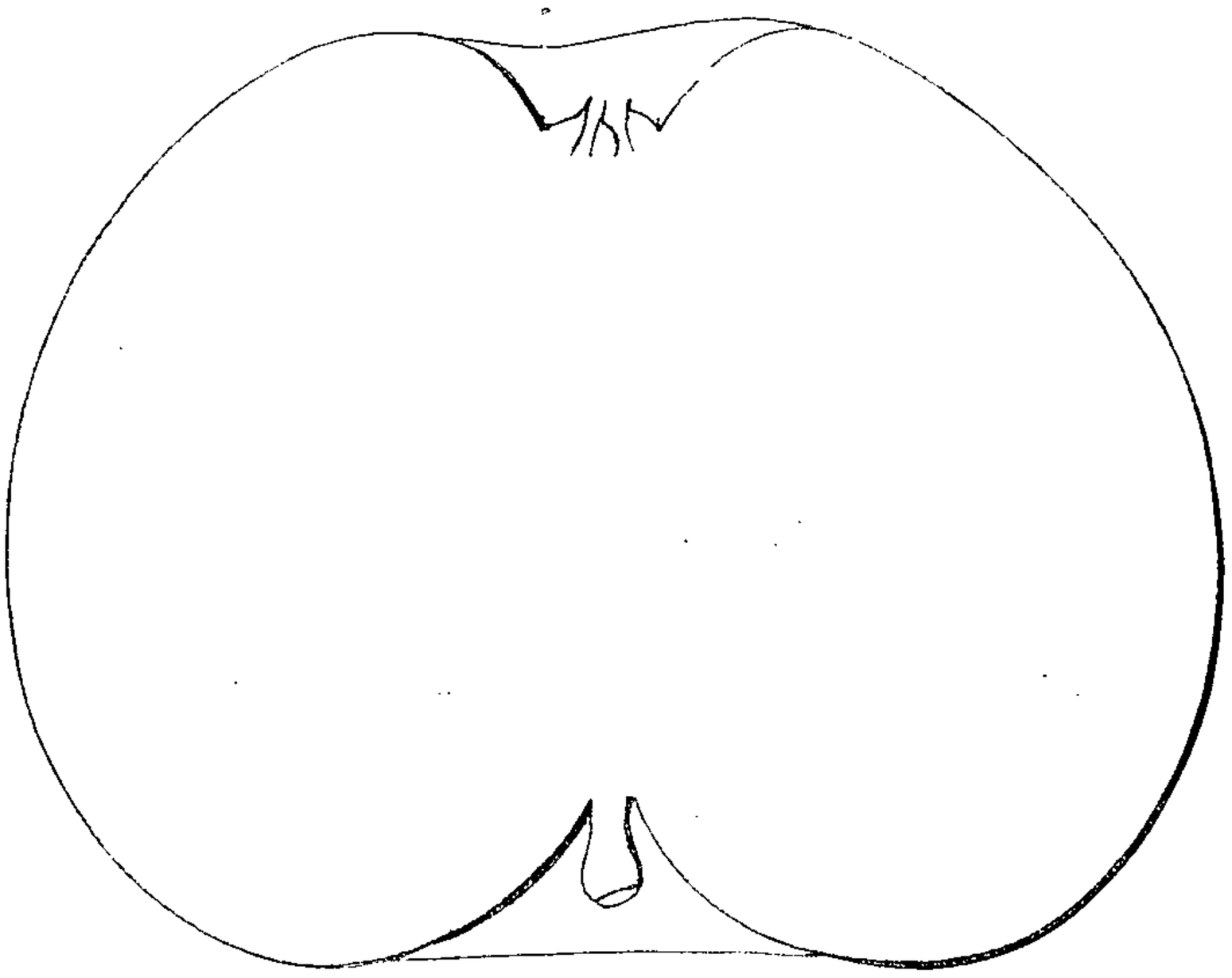
Pomme CASSEL REINETTE. — Synonyme de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

Pomme de CASTEGNIER. — Synonyme de pomme *de Châtaignier*. Voir ce nom.

Pomme de CASTELET. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

---

103. Pomme CATAWBA.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, grêles, assez longs, à peine coudés, brun jaunâtre fortement violacé autour des coussinets. — *Lenticelles :* arrondies, rapprochées, de grandeur variable. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* des plus petits, ovoïdes, duveteux, légèrement adhérents au bois. — *Feuilles :* abondantes, très-petites, minces, vert jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, ovales-allongées ou elliptiques, longuement acuminées, ayant les bords irrégulièrement dentés. — *Pétiole :* court et grêle, à cannelure assez profonde et nuancée de violet. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Les formes buisson et cordon sont celles qui conviennent le mieux

à ce pommier, dont la vigueur est très-modérée. On peut cependant l'élever aussi pour le plein-vent, mais il faut alors le greffer en tête, et non à ras de terre, autrement ses tiges seraient des plus chétives.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* arrondie, assez aplatie à la base et sensiblement rétrécie près du sommet. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, légèrement charnu, implanté dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité de dimension moyenne et dont les bords sont presque unis. — *Peau :* mince, jaune clair et verdâtre, amplement ponctuée de gris-roux, portant généralement quelques larges taches brunâtres et squammeuses. — *Chair :* blanche au centre, verdâtre sous la peau, fine et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, douée d'un parfum délicieux et prononcé.

Maturité. — Février-Avril.

Qualité. — Première.

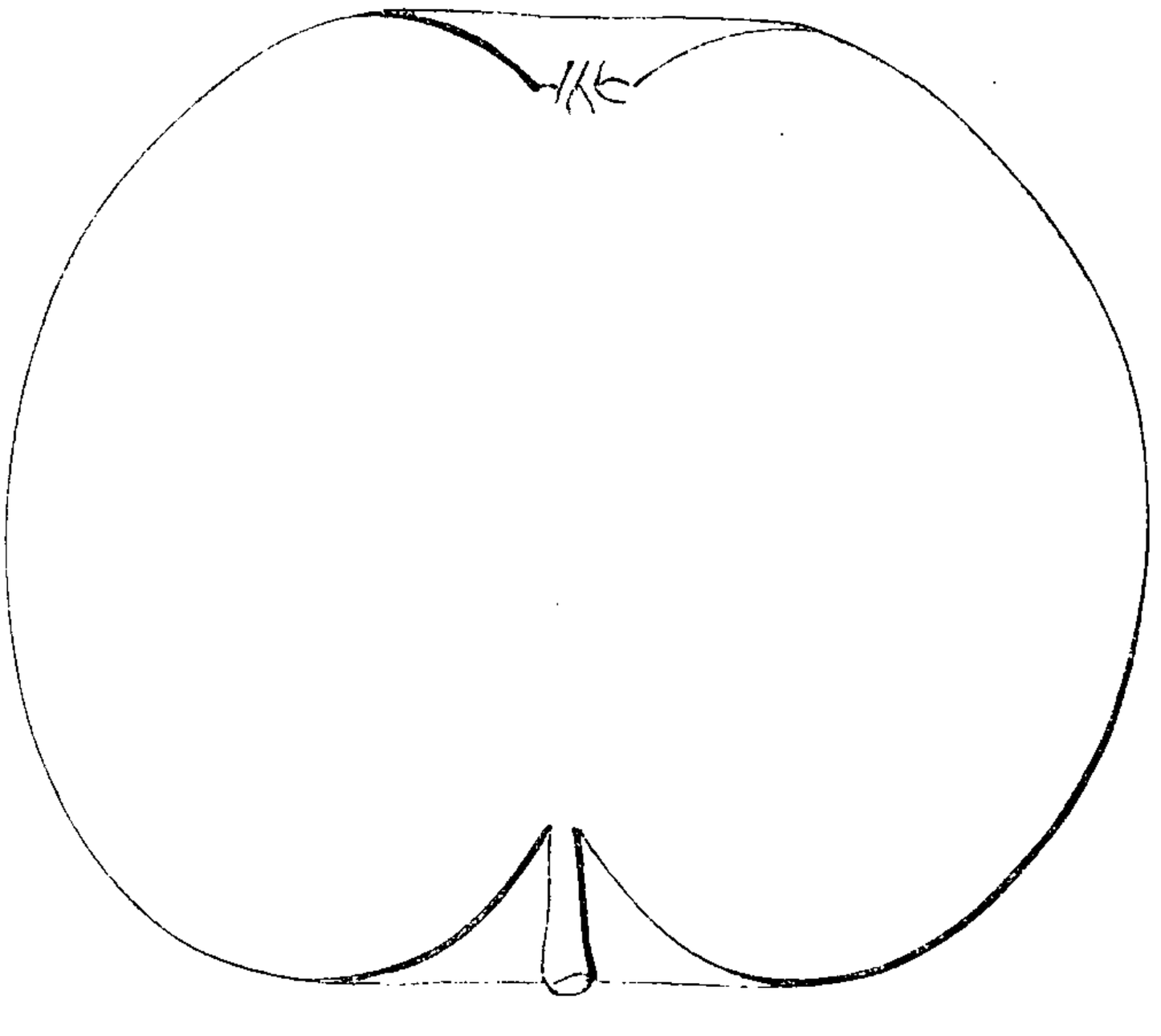
Historique. — En 1857 ce pommier, dont les produits sont d'une grande bonté, me fut, avec plusieurs autres variétés, expédié d'Amérique par M. Berckmans, horticulteur à Augusta (Georgie). Depuis lors je n'ai rien pu découvrir sur son âge, son lieu de naissance, son obtenteur. Non-seulement les pomologues ne l'ont pas décrit, mais il ne figure même dans aucun des Catalogues des principaux pépiniéristes américains.

Pommes : CATSHEAD, — CATSHEAD GREENING, } Synonyme de pomme *Tête de Chat*. Voir ce nom.

Pomme CAYUGA RED STREAK. — Synonyme de pomme de *Dix-Huit Onces*. Voir ce nom.

---

104. Pomme CHAILLEUX.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, des plus gros, peu géniculés, légèrement duveteux, d'un brun olivâtre sensiblement lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* abondantes, allongées, grandes ou moyennes. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques-raccourcis et faiblement cotonneux, entièrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, longuement acuminées, à bords modérément dentés ou

crénelés. — *Pétiole :* long, bien nourri, rigide et non cannelé. — *Stipules :* longues, mais étroites.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — C'est un des pommiers les plus avantageux pour le verger ; il fait d'admirables plein-vent et se prête en outre à toutes les formes naines qu'on désire lui donner.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout au point d'attache, inséré très-profondément dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie, assez large et généralement peu profonde. — *Peau :* jaune d'or, fouettée et réticulée de carmin terne sur le côté de l'insolation, marbrée de roux squammeux près l'œil et le pédoncule, puis fortement ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* fine, tendre, d'un blanc quelque peu jaunâtre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, ayant un parfum savoureux aiguisé d'une agréable acidité.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Je dois depuis trois ans la possession de ce fruit, aussi beau que bon, à l'honorable directeur de l'École d'Agriculture de Grand-Jouan (Loire-Inférieure), M. Jules Rieffel. C'est une variété qu'il faut, à tous égards, s'empresser de cultiver. Je n'en connais aucune description et m'étonne de l'oubli où elle est restée si longtemps. Recherchée sur les marchés de Nantes, on l'y vend très-avantageusement. Son berceau me paraît être Nozay ou ses environs, dans l'arrondissement de Châteaubriant. En m'adressant des greffes de ce pommier, M. Rieffel me disait effectivement : « J'ignore l'origine du nom Chailleux, mais « dans tout le canton de Nozay il existe, ainsi appelés, de vieux arbres grands « comme des chênes ; et cela dans les jardins et les champs. On ne les soumet « à aucune taille ; en certaines années ils sont couverts d'une prodigieuse quantité « de fruits. » La Société d'Horticulture de Paris et le Congrès pomologique, auxquels cette pomme fut soumise en 1869, l'ont, comme nous, particulièrement recommandée. (Voir *Procès-Verbaux* du Congrès, 14e session ; et *Journal* de ladite Société de Paris, 2e série, t. III, p. 690.)

Pomme Champlain. — Synonyme de pomme *Summer Pippin*. Voir ce nom.

Pomme Chance. — Synonyme de *Reinette jaune sucrée*. Voir ce nom.

Pomme Chapeau. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pommes : Character,

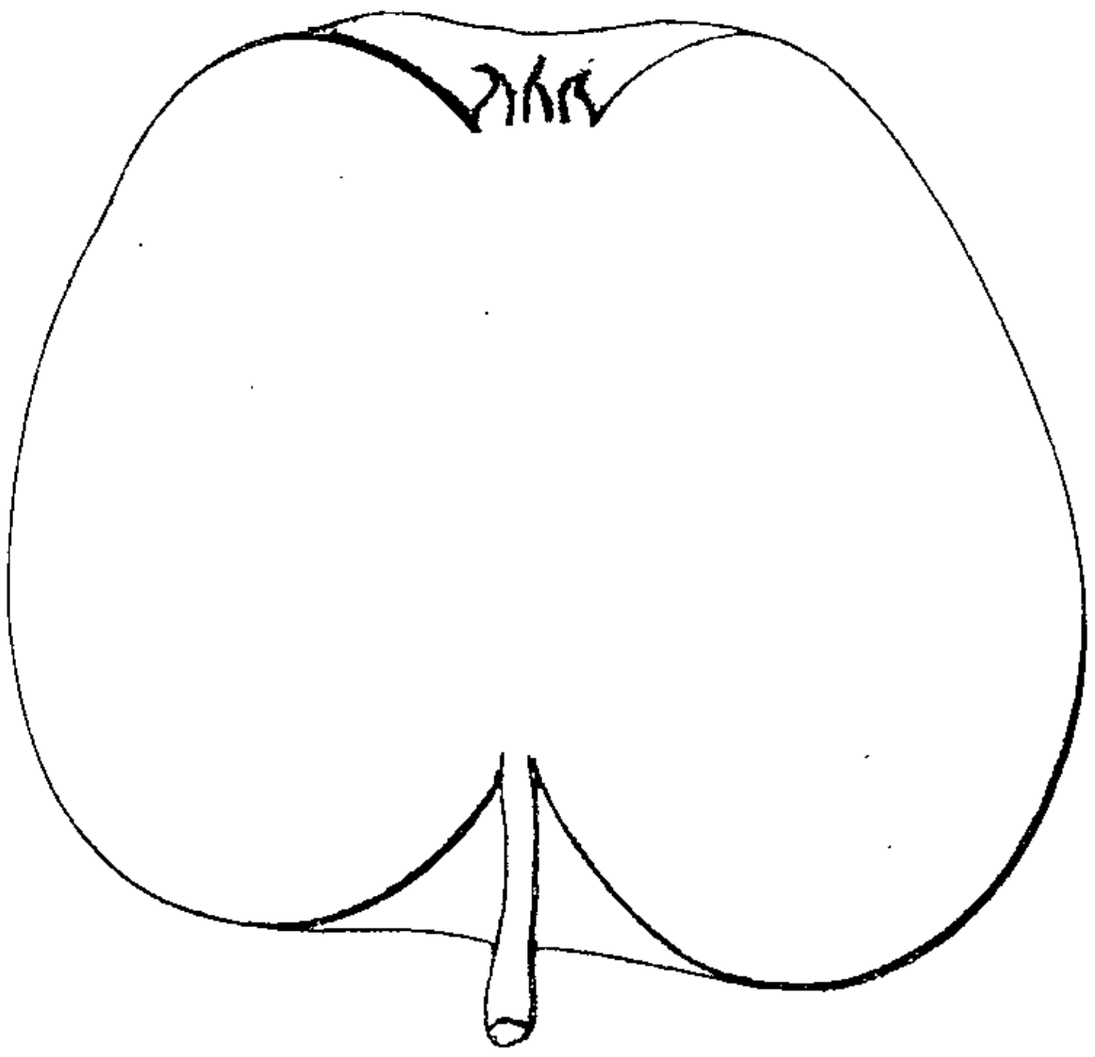
— Character of Drap d'Or,

— Character Reinette,

} Synonymes de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

Pomme de Charbon. — Synonyme de pomme *de Bohémien*. Voir ce nom.

105. Pomme CHARLAMOWSKI D'HIVER.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs et gros, à peine géniculés, très-cotonneux, brun olivâtre lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* allongées, grandes, des plus abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, non entièrement collés sur le bois et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales, courtement acuminées, à bords faiblement crispés et profondément dentés. — *Pétiole :* fort et assez long, duveteux, à peine cannelé. — *Stipules :* longues et peu larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Les formes buisson et cordon lui conviennent avant tout, en raison de sa vigueur modérée; elles le rendent aussi plus productif. Comme plein-vent il ne réussit bien que greffé à tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie, aplatie à ses extrémités et souvent plus volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé à la base, profondément implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, bien ouvert, modérément enfoncé, à cavité unie ou légèrement bosselée sur les bords. — *Peau :* jaune d'or, lavée d'un beau rouge orangé sur la partie exposée au soleil, amplement maculée de brun clair olivâtre autour du pédoncule et parsemée de gros et très-nombreux points gris-roux, formant étoile. — *Chair :* blanchâtre ou jaunâtre, fine, compacte, assez ferme. — *Eau :* suffisante ou abondante, acidulée, très-sucrée, douée du parfum le plus exquis.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Acher, propriétaire à Yvetot (Seine-Inférieure) et grand amateur d'arboriculture fruitière, m'a fait connaître cette pomme en 1866. La dénomination qu'elle porte figure au nombre des synonymes de la variété russe Borowicki, décrite plus haut (p. 148), mais il est impossible de confondre ces deux fruits, vu leur dissemblance très-marquée. M. Acher n'a pu dire d'où provenait la Charlamowski d'Hiver. Quelques pomologues allemands caractérisent un pommier ainsi appelé, dont les produits mûrissent au mois d'août. Alors ce n'est pas le nôtre. Seulement la similitude du nom porte à penser que l'Allemagne pourrait bien avoir certains droits de paternité sur cette pomme tardive, qui prend rang parmi nos espèces les plus savoureuses.

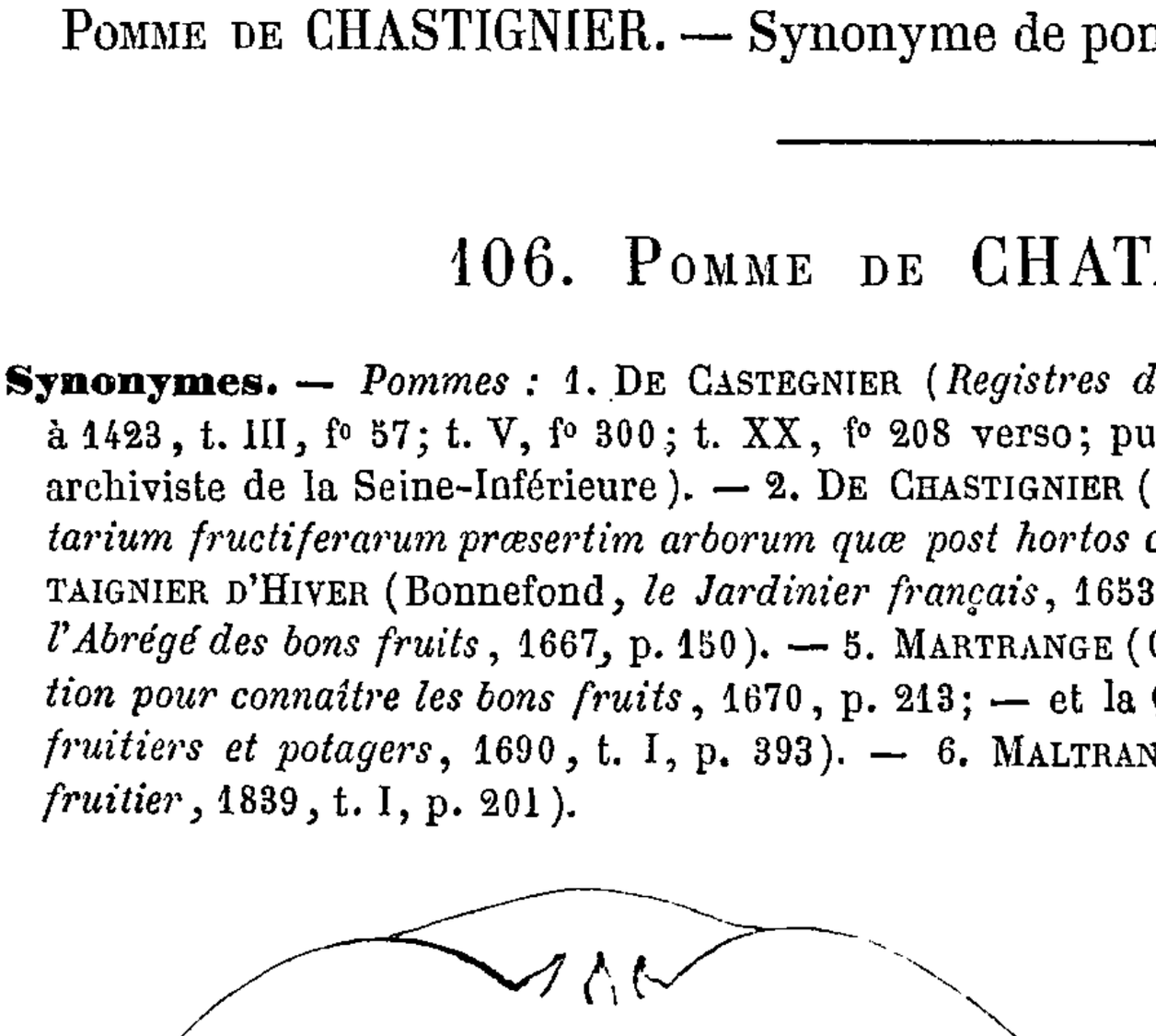
Pommes : CHARLAMOWSKIRCHER NALLEOID, — CHARLAMOWSKY D'AUTOMNE, } Synonymes de pomme *Borowicki*. Voir ce nom.

Pomme CHARMANT BLANC. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

Pomme de CHASTIGNIER. — Synonyme de pomme *de Châtaignier*. Voir ce nom.

106. Pomme de CHATAIGNIER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Castegnier (*Registres du tabellionnage de Rouen*, années 1370 à 1423, t. III, f° 57; t. V, f° 300; t. XX, f° 208 verso; publiés par M. Robillard de Beaurepaire, archiviste de la Seine-Inférieure). — 2. De Chastignier (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 55). — 3. Chastaignier d'Hiver (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 108). — 4. De Chatinier (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 150). — 5. Martrange (Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 213; — et la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 393). — 6. Maltranche rouge (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, t. I, p. 201).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et de longueur moyenne, très-géniculés, duveteux, marron clair lavé de gris, ayant les mérithalles des plus courts. — *Lenticelles :* petites, allongées, clair-semées et d'une couleur roussâtre qui les rend peu visibles. — *Coussinets :* des plus saillants et formant trois arêtes dont le prolongement est très-marqué. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, gros, ovoïdes-arrondis, sensiblement cotonneux, aux écailles bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, petites et coriaces, arrondies, courtement acuminées, vert blanchâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* court, grêle, roide, plus ou moins rosé et faiblement cannelé. — *Stipules :* presque toujours étroites et de grandeur inégale.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa place est surtout au verger, en haute tige; mais comme il ne pousse pas très-vigoureusement, on doit l'y greffer en tête sur de forts sujets. Pour les formes naines, lui donner le doucin plutôt que le paradis, afin d'activer sa végétation.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, aplatie à la base et sensiblement plus large que haute; mais parfois, aussi, ovoïde-arrondie. — *Pédoncule :* court, peu fort, renflé à son point d'attache, inséré profondément

dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie ou quelque peu bosselée sur les bords, et rarement bien prononcée. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaune verdâtre, presque entièrement lavée de rouge pâle qui, du côté de l'insolation, passe au rouge mat foncé, sur lequel se détachent de larges raies carminées ; elle est en outre maculée de fauve dans la cavité pédonculaire et ponctuée de gris-roux. — *Chair :* blanche, faiblement nuancée de jaune auprès des loges, fine, cassante et croquante. — *Eau :* peu abondante, assez sucrée, sans parfum, entachée d'une âcreté plus ou moins prononcée.

Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Deuxième pour le couteau ; première pour les beignets, tartes, compotes, etc.

Historique. — La pomme de Châtaignier ayant été mentionnée par tous les anciens pomologues, il semble qu'alors elle devrait avoir un état-civil très-régulier. Le contraire seul existe, et même peu de fruits ont une histoire aussi embrouillée. Sur son nom, sur la contrée d'où elle est sortie, plusieurs versions se sont produites , dont l'invraisemblance laisse généralement beaucoup à critiquer. Voyons d'abord celles relatives au lieu de naissance : En 1628 le Lectier parla dans le *Catalogue* de son verger d'Orléans, « d'un pommier Chastignier « tardif, de Bourgongne (p. 25). » En 1776 le pomologue allemand Mayer, décrivant cette variété, la dit « originaire d'Anjou » (*Pomona franconica*, t. III, p. 158), sans doute d'après ce passage, écrit avant 1690 par la Quintinye : « Les pommes « de Châtaigner sont appelées Martrange, en Anjou. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 393.) Ces différents écrivains n'avaient pas fouillé, comme on l'a fait depuis, nos dépôts d'archives pour y trouver des renseignements sur l'état de l'agriculture au moyen âge, autrement ils eussent acquis la certitude que dès 1300 la pomme de Châtaignier abondait en Normandie. Ceci, constaté récemment (1865) par M. Robillard de Beaurepaire, archiviste de la Seine-Inférieure, résulte du dépouillement des *Registres de l'ancien tabellionnage de Rouen*, lesquels citent souvent, de 1370 à 1423, ce même pommier. Ainsi l'on sait par eux qu'en cette province lesdites pommes étaient mises en vente « au pardon Saint-« Romain » [le 28 février], puis cultivées surtout dans les localités suivantes, appartenant à la Seine-Inférieure : Boisguillaume, Neuville-Chant-d'Oisel, Quevillon et Saint-Pierre-de-Manneville. Il est donc évident que la Haute-Normandie, où le pommier de Châtaignier existait au moins en 1200, possède tous les droits voulus pour le croire né chez elle; et qu'on n'en saurait dire autant de la Bourgogne ni de l'Anjou, qui nous le montrent seulement à partir du XVII^e^ siècle ou du XVI^e^. — Examinons maintenant la question d'étymologie. Mayer (1776), cité plus haut, laisse entendre que la peau , « presque couleur de châtaigne, » de ce fruit, a pu lui valoir son nom. Ici, rien d'exact, on l'a vu par notre description. Mais combien l'est moins encore cette assertion émise en 1808 par de Launay, dans *le Bon-Jardinier* (p. 140), et reproduite en 1821 par Louis Noisette, en son *Jardin fruitier* (p. 130) : « Le pommier de Châtaignier, ainsi nommé à cause de la ressem-« blance qu'on a cru lui trouver par son port avec le châtaignier (!!). » Facile était, pourtant, de retrouver la véritable origine de ce nom, puisque Ruel (1536), Charles Estienne (1540), B. Curtius (1560), Daléchamp (1586) et J. Bauhin (1613), l'avaient successivement et logiquement donnée dans leurs écrits sur les plantes, les arbres, etc. Les Pommes de Châtaignier — disaient-ils — oblongues, de moyenne grosseur, d'une âpreté marquée, ont la chair ferme comme celle de la châtaigne, d'où vient qu'on les a nommées ainsi : [« Mala Castiniana gustu

« austeriore, oblonga, mediocri magnitudine, dura, ut castaneæ cartilagine, unde « nomen sumpserunt. »] (B. Curtius, *Hortorum libri trigenta, in quibus continetur Arborum Historia*, chap. Pommier, n° 21.)

Observations. — Au XVII^e^ siècle nos jardiniers cultivaient deux pommiers de Châtaignier, l'un très-tardif, que je viens de caractériser, et l'autre assez précoce et qui portait les noms de *Rayé* ou *Musqué*. Merlet signala de la sorte ce dernier, en 1667 : « Le CHATINIER MUSQUÉ est blanc et rayé, mais très-petite pomme, qui « charge bien, dure très-longtemps, et d'un suc fort sucré et relevé ; et est des plus « rares et excellentes pommes. » (*L'Abrégé des bons fruits*, pp. 150-151.) J'ignore si cette variété se cache aujourd'hui sous quelqu'autre dénomination ; je l'ai cherchée sans résultat dans mon département, où Pierre Leroy, mon grand-père, la possédait encore en 1790, à Angers (voir son *Catalogue*, p. 26). Je serais heureux que ces quelques mots pussent aider à la retrouver. — On confond souvent ensemble les pommes *Impériale ancienne* et de Châtaignier, ainsi que leurs synonymes ; la similitude de leur peau, et même de leur forme, rend du reste assez facile une telle méprise ; cependant elles sont loin de se ressembler pour la bonté, la première étant de beaucoup supérieure à la seconde ; comme aussi leurs arbres n'ont pas le moindre rapport et se distinguent sans nulle hésitation. — Un pomologue allemand, Henri Manger, a rangé en 1780 le nom *Violette* parmi les synonymes de cette variété ; je l'ai rejeté, rien ne le justifiant et personne, depuis lors, ne l'ayant reproduit.

POMME DE CHATAIGNIER D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Châtaignier*. Voir ce nom.

POMME DE CHATAIGNIER MUSQUÉ. — Voir pomme *de Châtaignier*, au paragraphe OBSERVATIONS.

POMMES DE CHATENON *et* CHATENOU. — Synonymes de pomme *Lanterne*. Voir ce nom.

POMME DE CHATINIER. — Synonyme de pomme *de Châtaignier*. Voir ce nom.

POMME CHATRÉE. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

---

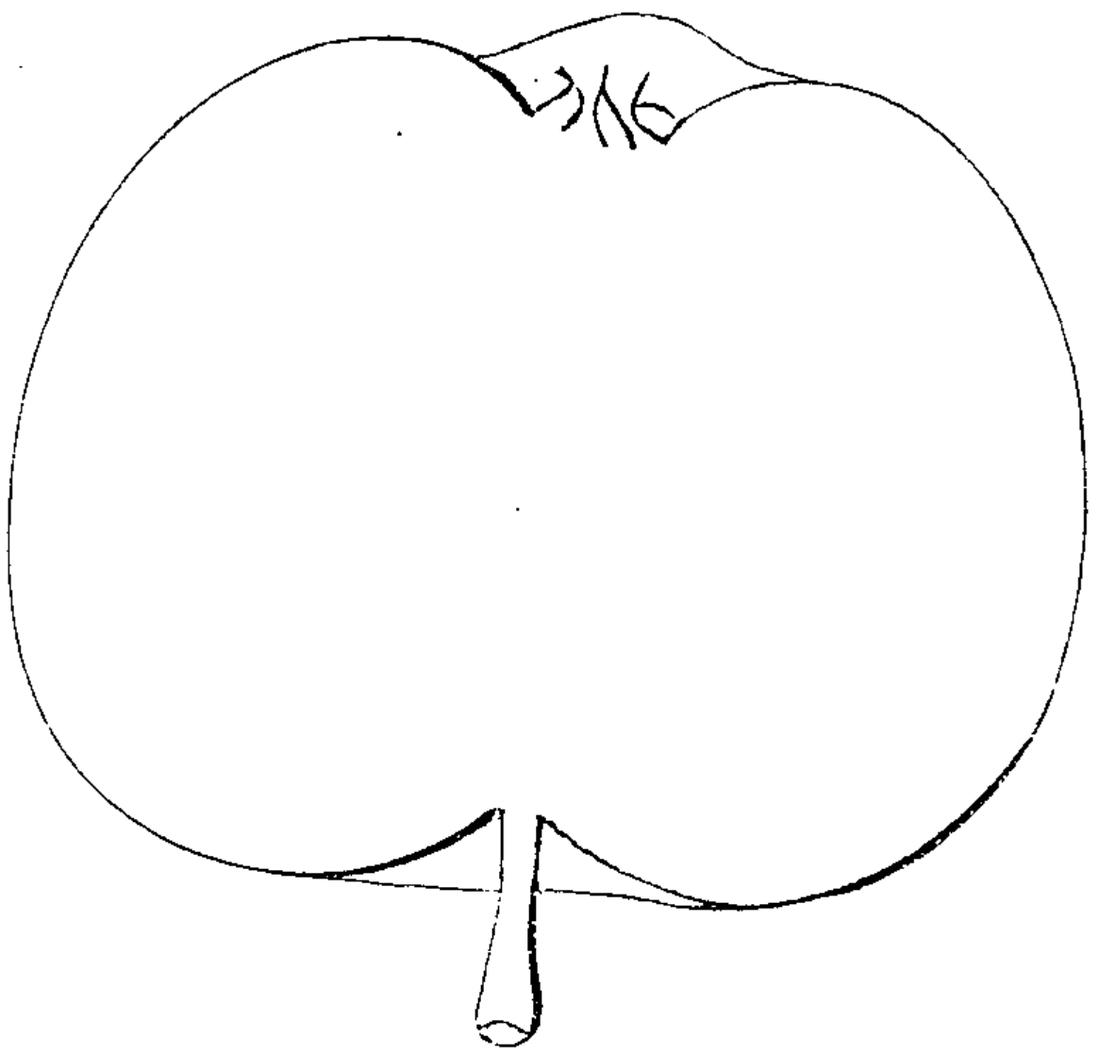
107. POMME DE CHAZÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, courts et grêles, sensiblement coudés, assez cotonneux, d'un beau brun légèrement lavé de rouge. — *Lenticelles :* petites, abondantes et plus ou moins allongées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, très-duveteux, un peu écartés du bois. — *Feuilles :* très-petites, ovales-allongées, généralement non acuminées, planes ou canaliculées, à bords finement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, peu fort mais rigide, presque toujours dépourvu de cannelure. — *Stipules :* des plus petites et souvent faisant défaut.

FERTILITÉ. — Remarquable.

Culture. — Les formes naines, sur doucin ou paradis, sont celles qui lui conviennent le mieux ; si on le destine au plein-vent, il faut alors le greffer à tige pour avoir des sujets passables.

Pomme de Chazé.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie, aplatie à la base et légèrement anguleuse. — *Pédoncule :* assez long, menu, implanté dans un faible évasement. — *Œil :* petit, contourné, mi-clos, peu enfoncé, à cavité côtelée. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée, marbrée de fauve et lavée de rose tendre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, tendre et croquante. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, acidule et savoureusement parfumée.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme de Chazé, regardée comme originaire de l'une des deux communes de ce nom situées dans le département de Maine-et-Loire, faisait partie dès 1848, sous le n° 244, de la collection du Comice horticole d'Angers. Ces renseignements sont les seuls qu'il m'ait été possible de rencontrer sur cet excellent fruit.

Pomme CHEESE. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

Pommes : CHEMISE DE SOIE,

— CHEMISE DE SOIE BLANCHE,

} Synonymes de pomme *Chemisette blanche*. Voir ce nom.

---

108. Pomme CHEMISETTE BLANCHE.

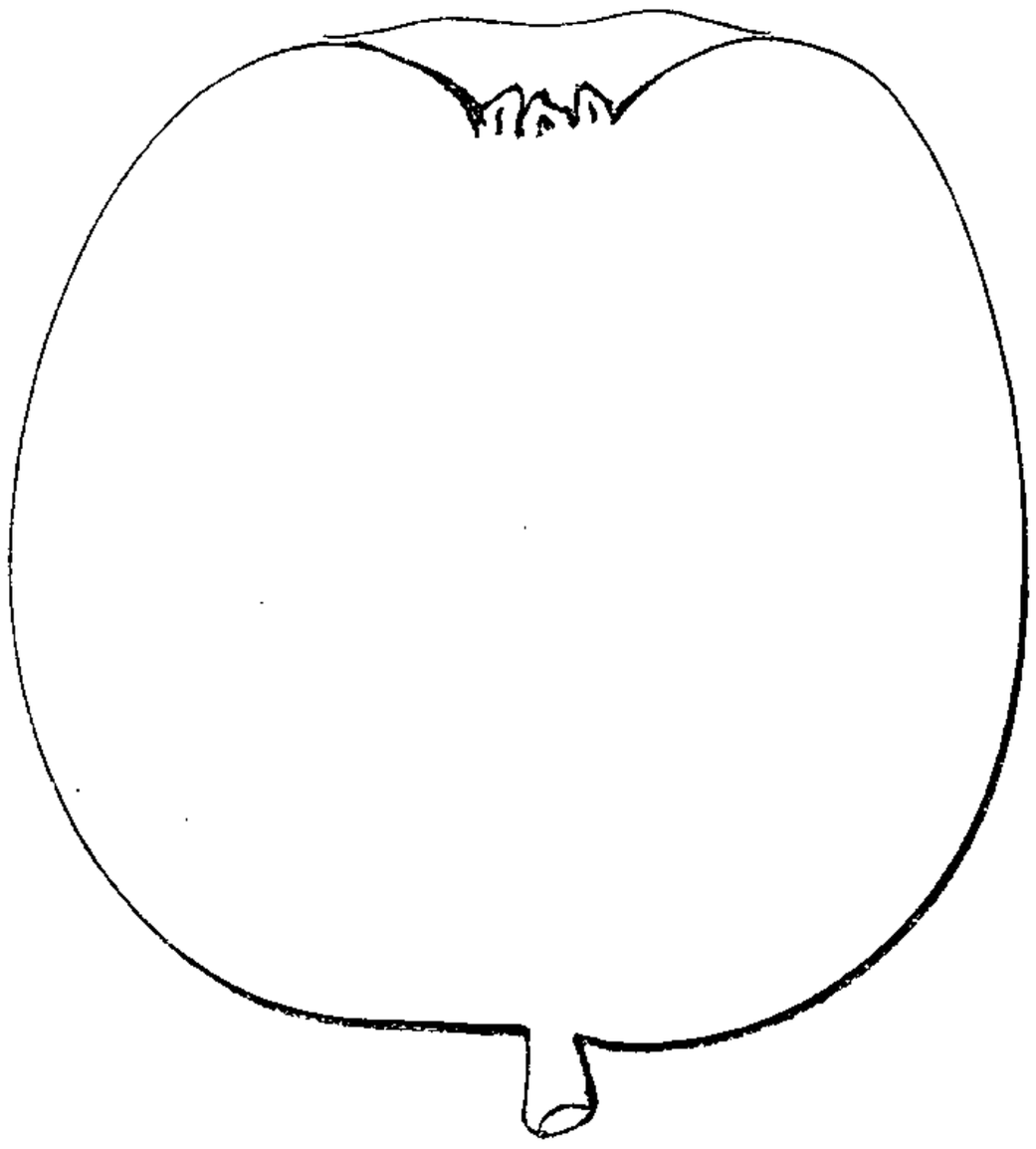
Synonymes. — *Pommes :* 1. De Demoiselle (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, p. 61 ; — et du même, avant 1613, *Historia plantarum universalis*, édition de 1650, t. I, p. 10). — 2. Chemisette de Soie (Herman Knoop, *Pomologie*, 1760, édition allemande, p. 7, tabl. III ; et 1771, édition française, p. 21). — 3. Zijden Hemdje (*Id. iibid.*). — 4. Chemise de Soie (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 164, n° 64). — 5. De Dames (*Id. ibid.*). — 6. Rose soyeuse (*Id. ibid.*). — 7. De Soie (*Id. ibid.*). — 8. Soyette (*Id. ibid.*). — 9. Chemise de Soie blanche (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 10).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, sensiblement coudés, gros et peu longs, très-duveteux, vert olivâtre. — *Lenticelles :* grandes ou moyennes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, cotonneux, souvent un peu écartés du

Descrip
à la base, érigé
duveteux, brun cla

bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair, assez longuement acuminées, planes ou légèrement cucullées, ayant les bords fortement dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, flasque et faiblement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Pomme Chemisette blanche.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Nous le destinons uniquement aux formes gobelet ou cordon, et le greffons sur paradis ou doucin ; sa riche végétation peut néanmoins permettre de l'employer comme plein-vent ; il fait même, ainsi, de beaux sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* cylindrique, côtelée au sommet, légèrement arrondie à la base et parfois moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et gros, charnu, inséré à fleur de peau ou dans un bassin peu prononcé. — *Œil :* grand, clos, cotonneux, à larges et courtes sépales, à cavité irrégulière et assez vaste. — *Peau :* mince, brillante, jaune clair, plus ou moins nuancée de rose tendre sur la face exposée au soleil, maculée de fauve autour du pédoncule, ponctuée de gris-blanc et quelquefois faiblement tachetée de roux. — *Chair :* blanche, veinée de vert auprès des loges, fine, croquante et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, acidule et sucrée, ayant un arome particulier très-agréable.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Bauhin, qui l'appelait *Pomum Virgineum*, la décrivit très-exactement, dès 1598, en son *Historia fontis et balnei Bollensis* (p. 61), comme une des variétés étudiées par lui dans le Wurtemberg et la Suisse. Plus tard Herman Knoop (1760) et Mayer (1776), le premier en Hollande, le second en Franconie (Allemagne), la caractérisèrent à leur tour, la surnommant Chemisette de Soie, pomme de Dames, etc., mais aucun d'eux ne formula d'opinion sur son origine. De ces contrées elle a fini par gagner nos jardins, où je crois avoir été le premier à la propager, l'ayant fait venir du Wurtemberg en 1866.

Pomme CHEMISETTE DE SOIE. — Synonyme de pomme *Chemisette blanche.* Voir ce nom.

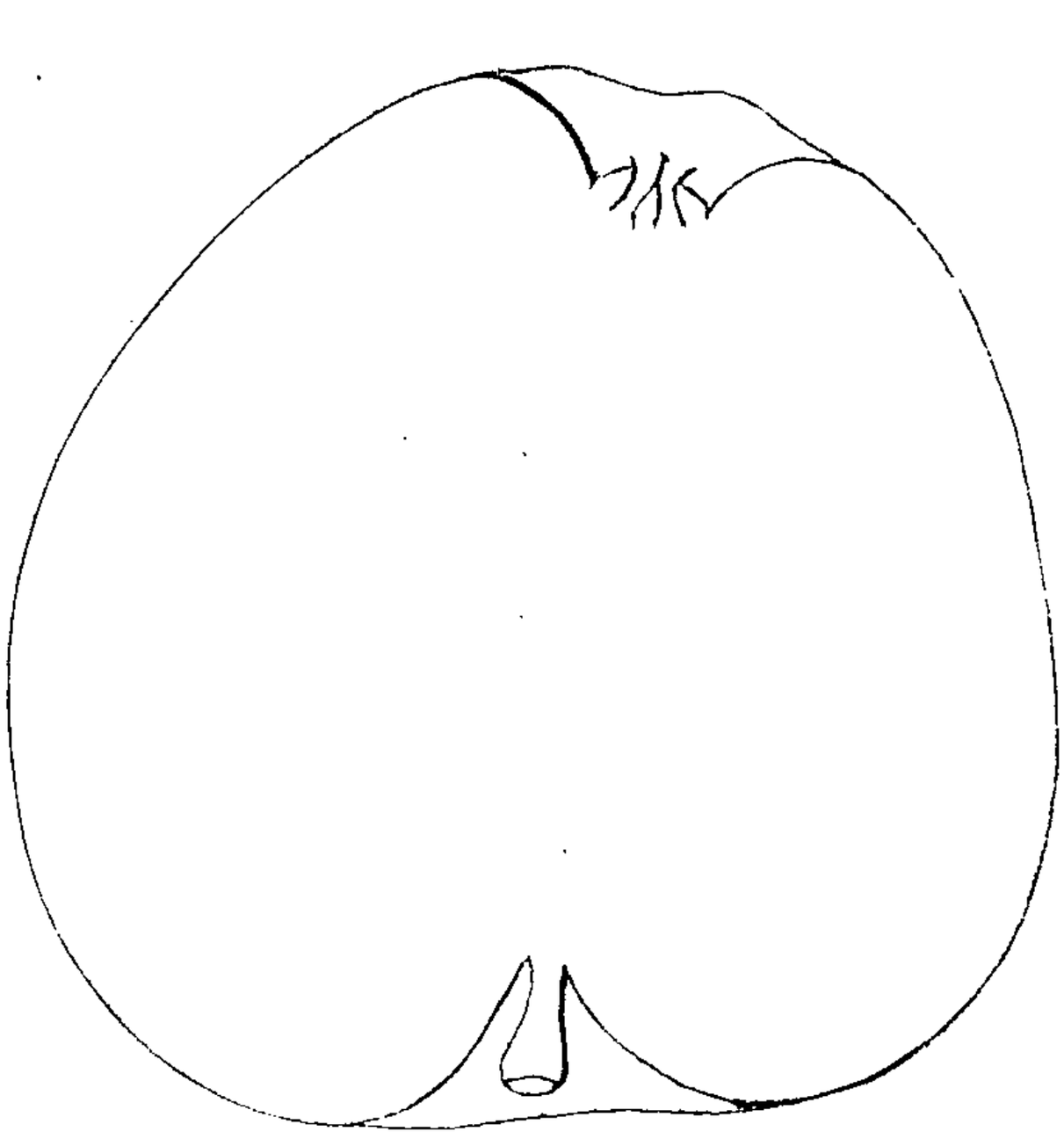
---

109. Pomme CHESTATÉE.

l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés sommet, longs, grêles, sensiblement coudés, légèrement é de gris et ayant les mérithalles courts. — *Lenticelles :*

très-petites, allongées, excessivement abondantes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* petits, coniques-obtus, plaqués sur l'écorce, aux écailles mal soudées et des plus duveteuses. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites, coriaces, ovales, vert jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement acuminées, ondulées, à bords régulièrement dentés et surdentés. — *Pétiole :* court, assez gros, flexible, légèrement carminé à la base et profondément cannelé. — *Stipules :* variables, mais le plus habituellement courtes, larges et presque toujours dentées.

Pomme Chestatée.



Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Greffé sur doucin il donne d'assez vigoureux sujets pour les formes cordon, buisson, pyramide, espalier; comme plein-vent, ses rameaux trop grêles n'en font pas un bel arbre.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique irrégulière, assez ventrue vers la base et fortement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* mince à la partie supérieure, renflé à l'autre extrémité, généralement un peu court, inséré dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, irrégulier, enfoncé, à cavité assez considérable. — *Peau* : jaune clair, semée de points gris et bruns et maculée de roux autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine et fondante. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est un pommier américain, que je cultive depuis cinq ans seulement. Charles Downing, son premier descripteur, le disait en 1869 provenu de l'Amérique du Sud, mais sans pouvoir indiquer de quelle localité (*Fruits and fruit trees of America*, p. 125).

---

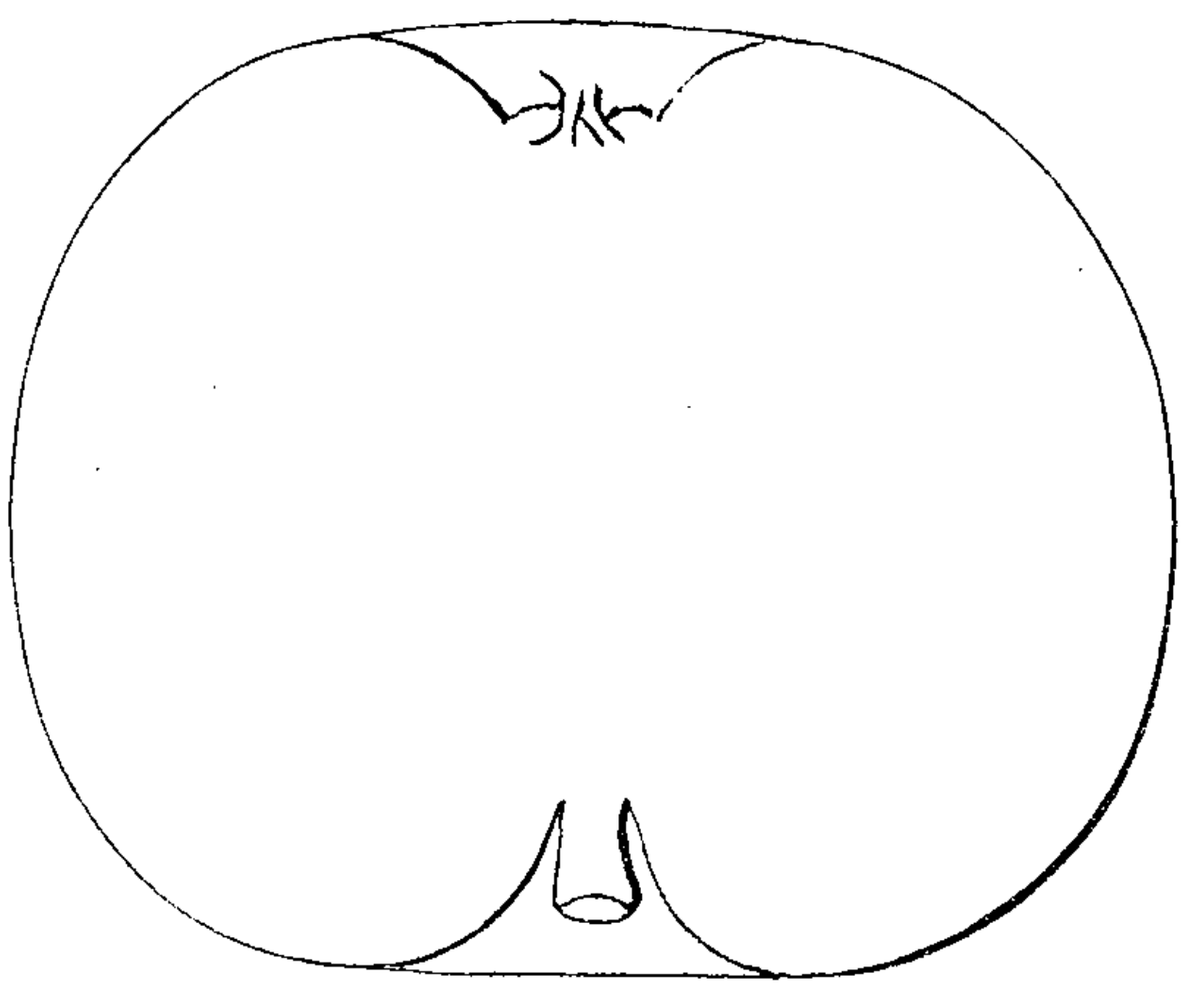
110. Pomme de CHESTER.

Synonyme. — *Pomme* Chester Pearmain (Sickler, *Teutsches Obstgärtner*, 1801, t. XV, p. 175).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, peu longs, légèrement coudés, duveteux, brun olivâtre sensiblement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, de grandeur variable, assez abondantes. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* moyens, arrondis, très-cotonneux, un peu écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales et des plus

longuement acuminées, planes ou ondulées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole* . grêle, très-long et très-flasque, tomenteux, à cannelure prononcée. — *Stipules :* étroites mais assez longues.

Pomme de Chester.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Les formes buisson et cordon, sur doucin ou paradis, sont celles qui lui sont le plus avantageuses, même sous le rapport de la production ; son manque de vigueur veut qu'on le greffe en tête, si l'on désire l'utiliser comme plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, fortement écrasée aux extrémités. — *Pédoncule :* court, très-gros, charnu, planté dans un bassin assez profond mais peu large. — *Œil :* grand ou moyen, fermé, à cavité régulière et rarement bien prononcée. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune ou jaune verdâtre, nuancée de rouge-brun terne sur le côté de l'insolation et semée de gros et nombreux points fauves. — *Chair :* jaunâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* abondante, très-sucrée, faiblement acidulée et presque dénuée de parfum.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — D'origine anglaise, elle provient des environs de Chester et remonte aux dernières années du XVIII^e^ siècle. En 1801 les Allemands la connaissaient déjà, car à cette date le pomologue Sickler lui consacrait un assez long article dans sa volumineuse Pomologie, publiée à Weimar (t. XV, p. 175). Cette variété n'est dans les cultures françaises que depuis cinq ou six ans.

Observations. — Dans le *Catalogue descriptif* de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 formaient la collection du célèbre semeur belge Van Mons, je remarque page 36, n° 470, une *Englische Chester Reinette* que je suppose identique avec la Chester ici décrite. — Il existe aussi parmi les pommiers américains deux variétés dont le nom pourrait prêter à quelque confusion avec ce même fruit : je veux parler des pommes *Chester red streak* et *Chester Spitzenbergh ;* toutefois l'erreur ne serait pas de longue durée, car elles diffèrent entièrement de la Chester des Anglais.

Pomme CHESTER PEARMAIN. — Synonyme de pomme *de Chester*. Voir ce nom.

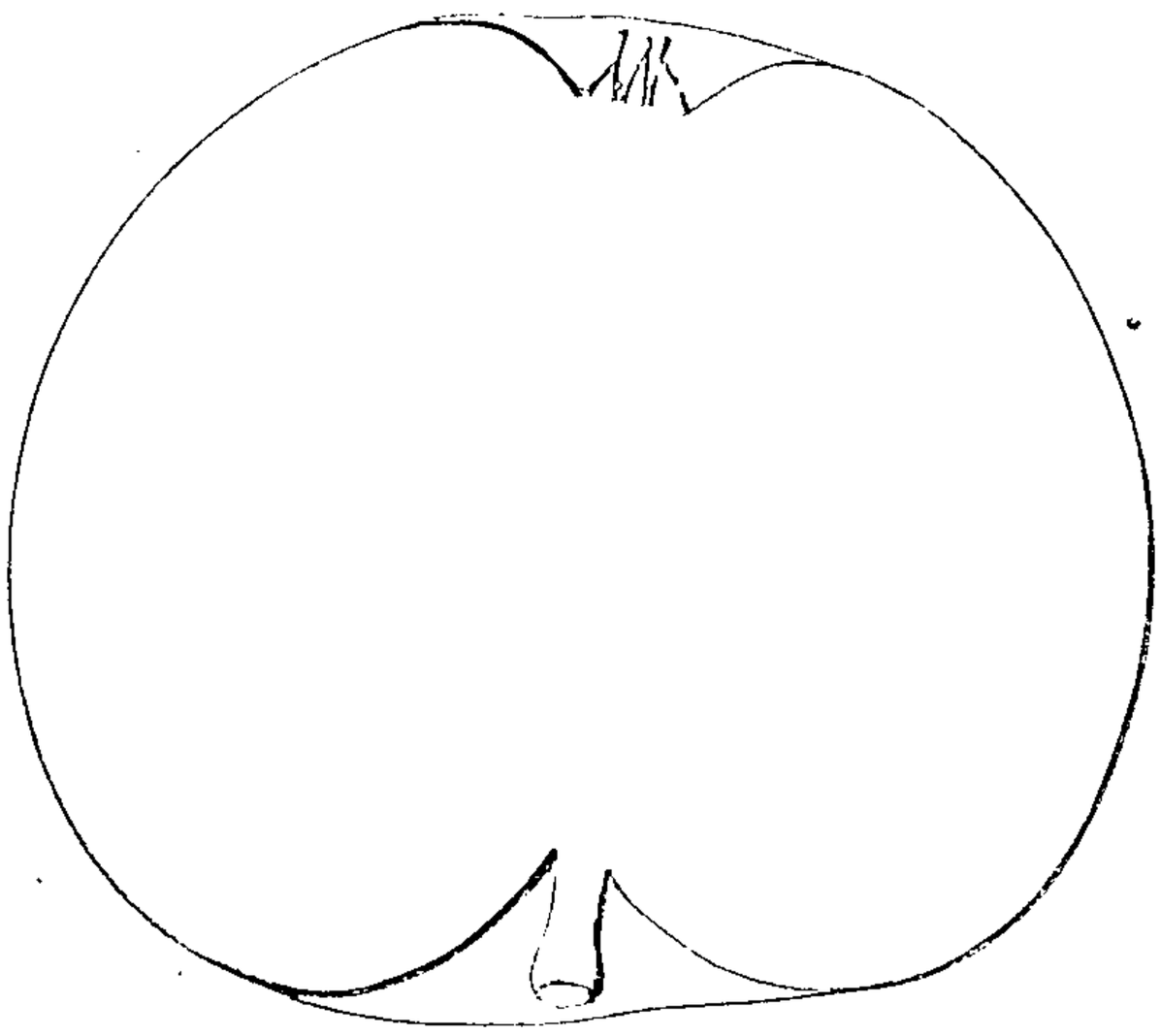
Pomme de CINQ QUARTERONS. — Synonyme de pomme *de Livre*. Voir ce nom.

Pomme CITRON. — Synonyme de *Reinette jaune sucrée*. Voir ce nom.

Pomme CITRON DES CARMES. — Synonyme de *Reinette jaune hâtive*. Voir ce nom.

---

111. Pomme CITRON D'ÉTÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, très-gros, assez longs, des plus coudés, cotonneux, vert olivâtre nuancé de jaune. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* très-développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, excessivement duveteux, collés entièrement sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, arrondies, vert clair, assez épaisses, courtement acuminées, planes, à bords très-profondément crénelés. — *Pétiole :* gros, peu long, légèrement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — L'extrême vigueur de ce pommier le rend propre à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* très-constante, globuleuse, généralement un peu moins large au sommet qu'à la base. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé au point d'attache, implanté dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* moyen, fermé, uni sur ses bords, faiblement enfoncé. — *Peau :* jaune-citron, légèrement nuancée de vert, ponctuée de rouge à l'insolation et finement marbrée de gris auprès du pédoncule, dont le bassin est tapissé de fauve. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-tendre et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, ayant une saveur acidulée très-marquée mais des plus agréables.

Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété provient d'Italie; elle fut, de 1838 à 1840, importée chez nous, de Modène, par M. Gaëtan Moreali, alors professeur de langue italienne au lycée de Rouen. Prévost, l'auteur si justement estimé de la *Pomologie de la Seine-Inférieure*, m'en procura des greffes, et dès 1846 mon Catalogue la signalait (p. 12). Le nom qu'on lui a donné vient autant de la couleur de sa peau que de l'acidité particulière de son eau.

Observations. — Les anciens pomologues, notamment Bauhin (1598-1650), Knoop (1760-1771) et Mayer (1776-1801), ont décrit et figuré une pomme *Citron fugace* ou *Citron d'Été*, mais qui n'est pas celle ici caractérisée. C'est un fruit allongé, très-côtelé, étranglé près du sommet, jaune et parfois nuancé de rouge, mûrissant d'août en septembre et de fort médiocre qualité. J'ignore ce qu'il a pu

devenir; en tout cas on voit qu'il serait impossible de le confondre avec la variété de même nom dont nous sommes redevables aux Italiens.

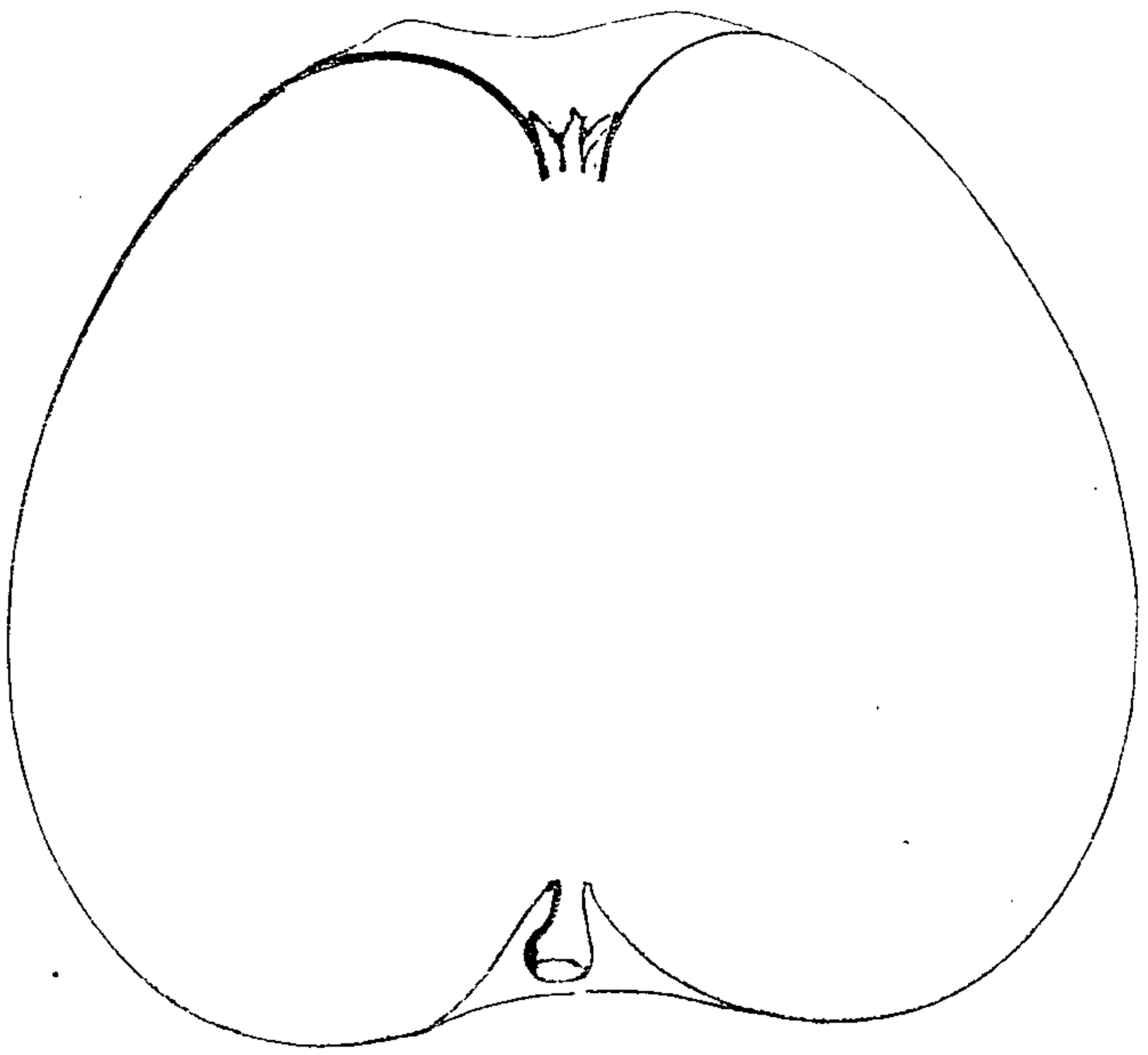
Pomme CITRON FUGACE. — Voir *Citron d'Été*, au paragraphe Observations.

---

112. Pomme CITRON D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Calleville du Roi (Pépinières d'Angers, de 1852 à 1865). — 2. Reinette du Roi (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 191, n° 80). — 3. Reinette Citron (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 126).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros et longs, à peine géniculés, très-duveteux, brun olivâtre quelque peu nuancé de rouge. — *Lenticelles :* allongées, abondantes et larges. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, non acuminées, à bords très-faiblement dentés. — *Pétiole :* gros, de moyenne longueur, à cannelure assez profonde. — *Stipules :* courtes et larges.

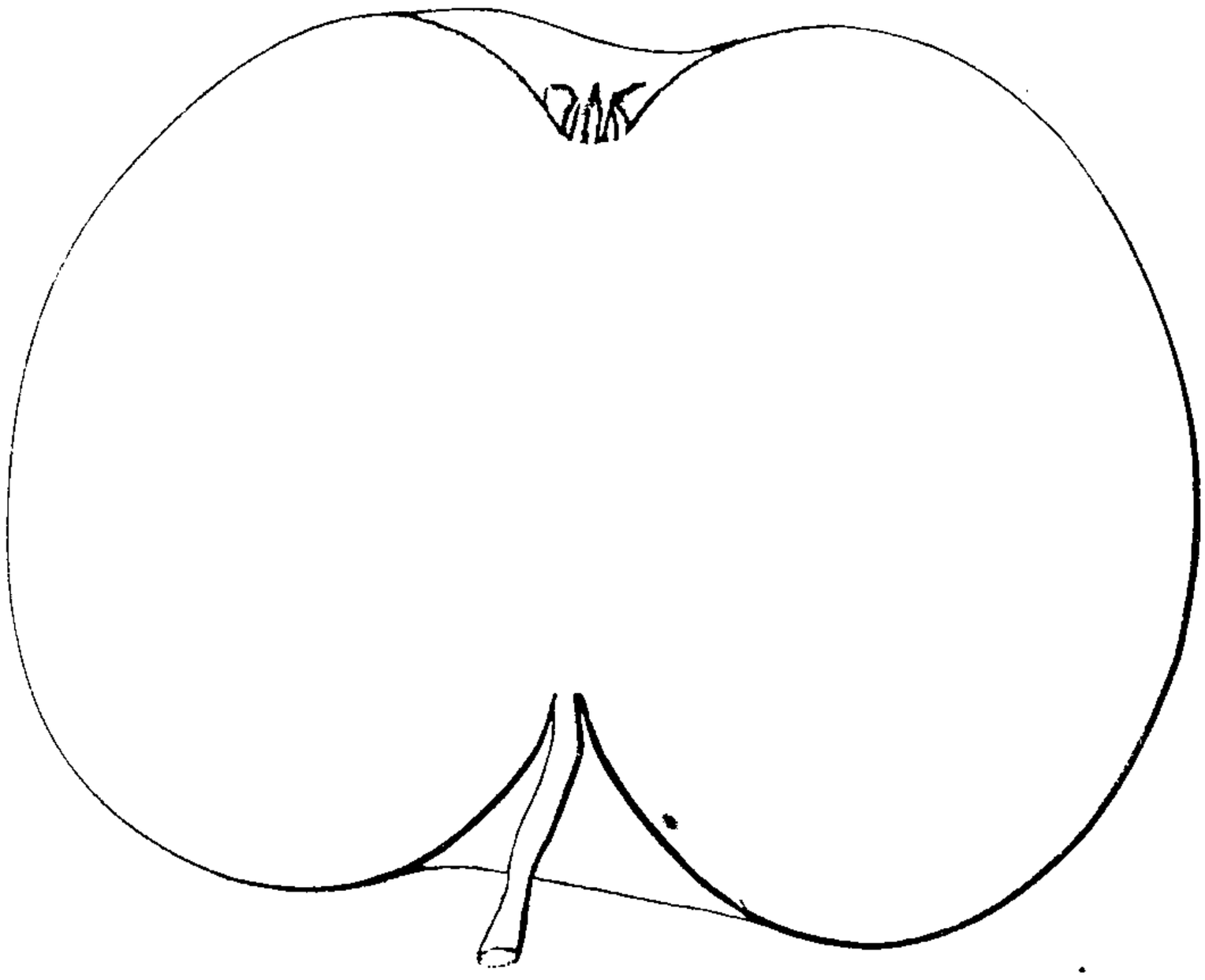
Fertilité. — Moyenne.

Culture. — La forme plein-vent lui est des plus avantageuses, sa tige grossit vite et pousse très-droite; greffé sur doucin ou paradis il fait également de jolis arbres nains.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique assez allongée ou globuleuse plus ou moins écrasée aux pôles, mais toujours sensiblement côtelée dans toute sa partie supérieure. — *Pédoncule :* court et formant bourrelet à la base, ou assez long et de moyenne force, profondément implanté dans un bassin dont la dimension varie beaucoup. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, bien enfoncé, à cavité irrégulière et généralement prononcée. — *Peau :* mince, lisse, d'un beau jaune-citron passant au jaune-brun sur le côté de l'insolation, où parfois elle est faiblement nuancée de rouge terne; elle porte en outre de nombreux petits points grisâtres, rarement très-apparents, puis une large tache

fauve et frangée sort du bassin pédonculaire. — *Chair :* jaunâtre, fine ou mi-fine, assez ferme et croquante. — *Eau :* abondante, aigrelette quoique bien sucrée, possédant un parfum marqué des plus délicats.

Pomme Citron d'Hiver. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Quelques pomologues modernes ont pensé que ce fruit appartenait à l'Allemagne. Je ne saurais adopter leur opinion, en le voyant dès 1628 cultivé à Orléans dans le verger du procureur du roi le Lectier, qui, page 24 de son *Catalogue*, le cite parmi les variétés de garde. Puis en 1670 Claude Saint-Étienne le décrivait dans la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* (p. 210). Tandis qu'à l'étranger il apparaît seulement en 1760, page 19 de la *Pomologie* du Hollandais Herman Knoop, et peu après (1776) chez l'Allemand Jean Mayer (*Pomona franconica*, t. III, p. 97). Comme la variété Citron d'Été, caractérisée dans l'article précédent, cette pomme a tiré son nom de la saveur de sa chair et de la couleur de sa peau, ainsi que Mayer le montre en ce passage : « Sa peau — dit-il — est d'un beau jaune-citron..... La chair..... « contient une eau qui paraît avoir quelque chose de l'aigrelet, de l'âpreté, et même « de l'odeur du citron, surtout lorsqu'on la mange vers Noël, au commencement « de sa maturité..... »

Observations. — Ce pommier n'a de commun que le synonyme Reinette du Roi, avec la *Reinette rouge*, dont nous parlons plus loin.

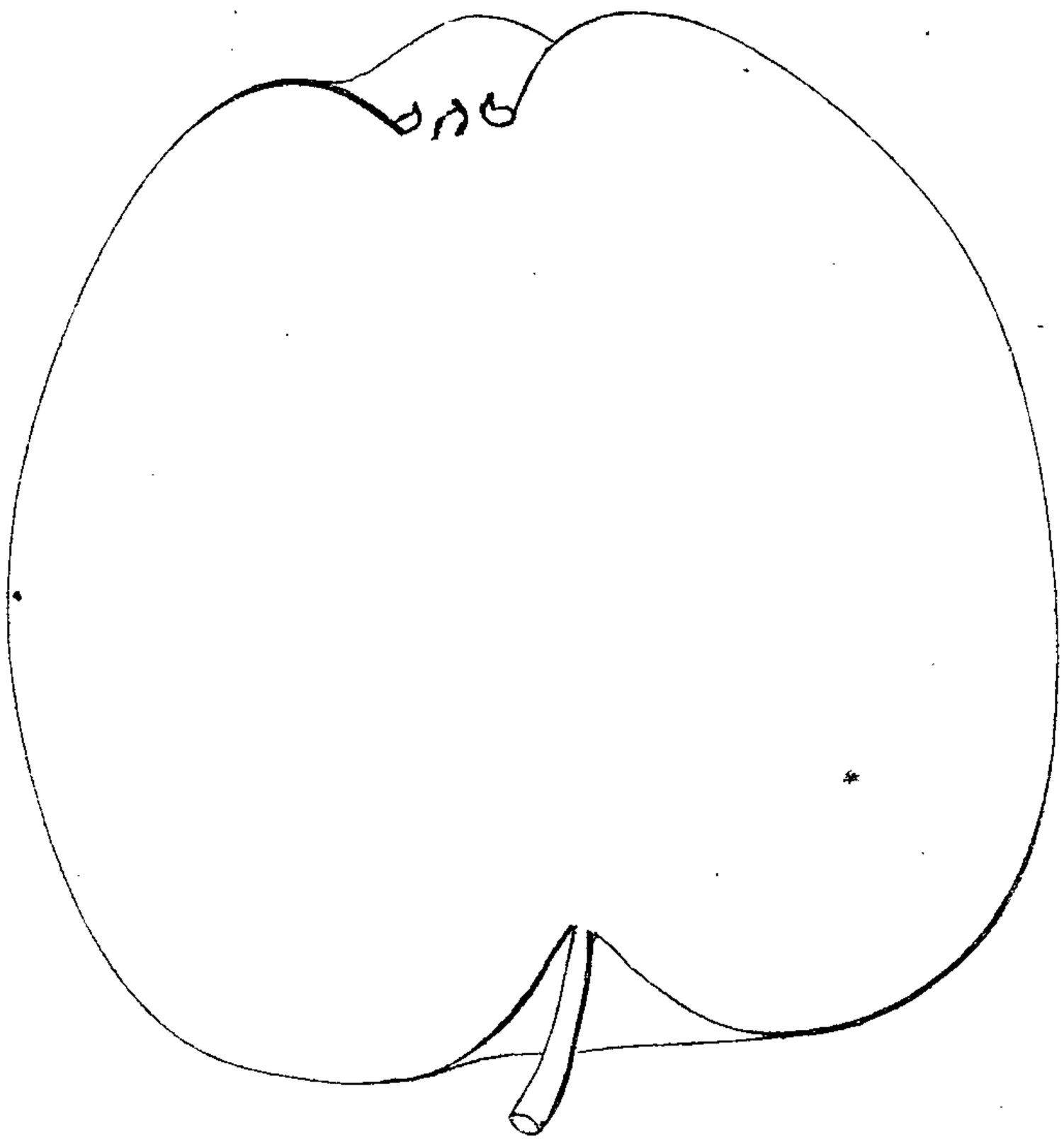
---

113. Pomme CLARKE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, où ils sont en outre légèrement duveteux, étalés à la base, gros et longs, peu coudés, olivâtres, lavés de marron clair du côté de l'ombre, à mérithalles assez courts et bien réguliers. — *Lenticelles :* habituellement allongées et petites, saillantes, très-rapprochées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* entièrement appliqués contre l'écorce, petits, coniques-pointus, aplatis, aux écailles disjointes et quelque peu noirâtres. — *Feuilles :* abondantes, de moyenne grandeur, ovales-arrondies, vert terne en dessus, vert grisâtre en dessous, planes, courtement acuminées, finement mais profondément dentées. — *Pétiole :* gros, assez

long, roide, lavé de carmin foncé à la base et sensiblement cannelé. — *Stipules* : larges, longues, et, pour la plupart, dentées ou crénelées.

Pomme Clarke.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Buisson, cordon, espalier, pyramide, sous chacune de ces formes il fait des pommiers de toute beauté. Comme plein-vent sa tige pousse assez droite, mais grossit peu ; pour remédier à cet inconvénient il faut le greffer en tête, sur des sauvageons de grande vigueur.

Description du fruit. — *Grosseur* : volumineuse. — *Forme* : conique-allongée, irrégulière et fortement pentagone. — *Pédoncule* : long, de moyenne force et profondément implanté dans un bassin assez étroit. — *Œil* : grand, très-ouvert, à courtes sépales, bien enfoncé, à cavité des plus accidentées sur les bords. — *Peau* : jaune terne, semée de nombreux points fauves cerclés de gris, marbrée, lavée et légèrement fouettée, surtout du côté exposé au soleil, de rouge-brun plus ou moins clair. — *Chair* : jaunâtre, nuancée de vert, fine et mi-tendre. — *Eau* : abondante, acidulée, fort agréable, mais parfois faiblement sucrée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième, et quelquefois première quand la saveur sucrée de la chair s'est parfaitement développée.

Historique. — C'est un pommier que j'ai reçu des États-Unis en 1864 ; sa propagation commençait alors. Charles Downing l'a décrit en 1869 dans ses *Fruits and fruit trees of America* (p. 127), où je lis qu'il fut gagné par J. N. Clarke, de Naples, dans l'état de New-York. Il porte donc le nom de son obtenteur.

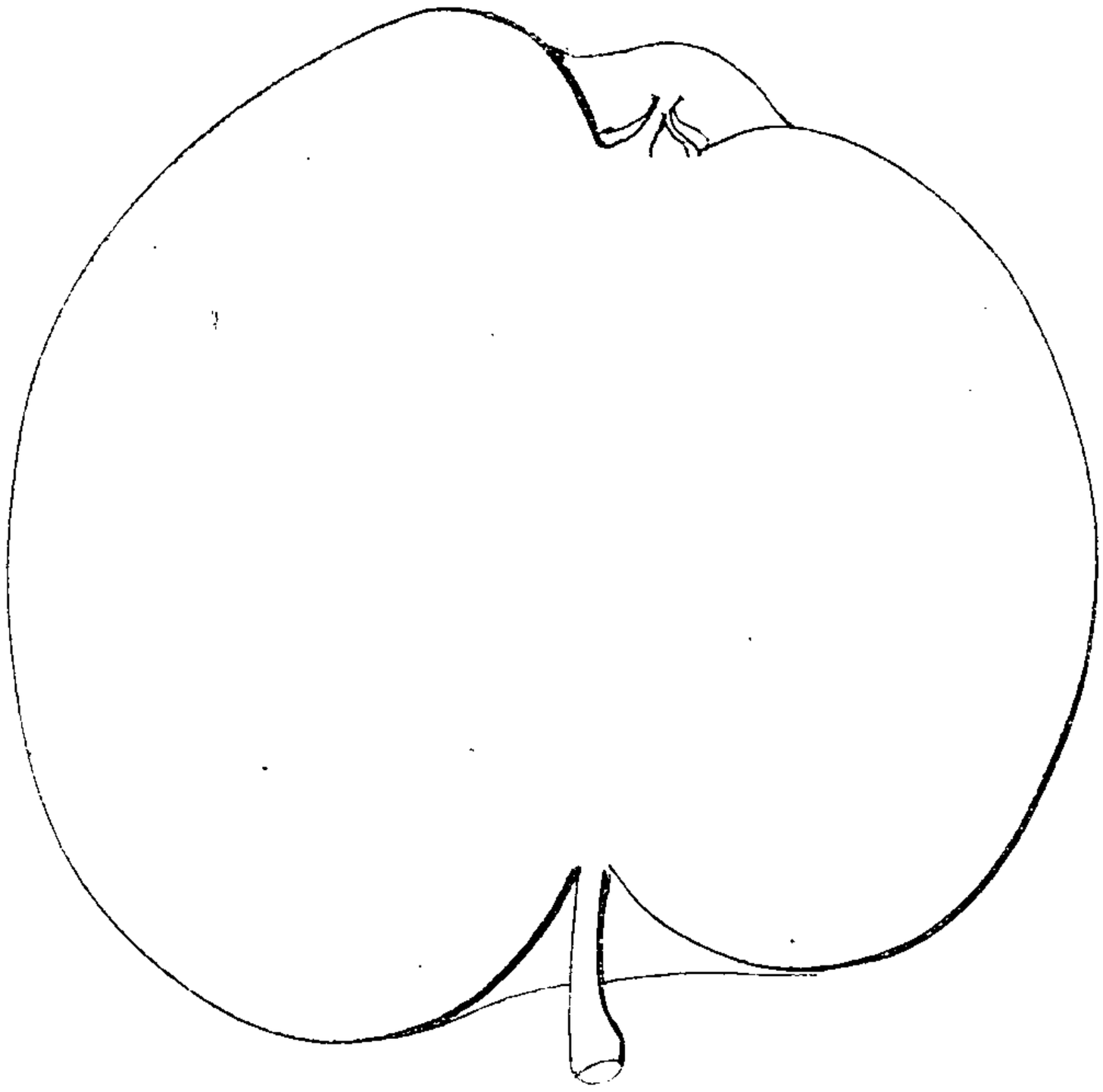
Observations. — Ne pas confondre cette variété avec deux autres, de même dénomination, également caractérisées par Charles Downing : *Clarke's Delaware* et *Clarke pearmain*, ou Gloucester Pearmain. Elles ne sont pas encore, que je sache, dans les pépinières françaises, mais il se peut qu'on les y introduise un jour ou l'autre.

Pomme CLAUDINE DE PROVENCE. — Synonyme de pomme *Cœur de Bœuf*. Voir ce nom.

---

114. Pomme CLOCHE.

Synonyme. — *Pomme* Ananas (Pépinières d'Angers, vers 1847).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, grêles et de longueur moyenne, coudés, duveteux au sommet, brun clair quelque peu lavé de rouge auprès des yeux. — *Lenticelles :* petites, allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* noyés dans l'écorce, gros ou moyens, ovoïdes, aux écailles jaunes et légèrement cotonneuses. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-allongées, acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* long, grêle, rigide, rarement cannelé. — *Stipules :* peu longues et très-larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sur paradis ou sur doucin il fait de beaux gobelets et cordons; les formes naines lui sont, du reste, plus avantageuses que le plein-vent, auquel il ne se prête convenablement que greffé en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique, côtelée au sommet, ventrue, beaucoup moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, bien nourri, arqué, inséré dans un bassin large et profond. — *Œil :* grand, fermé, à longues sépales, à cavité de moyenne dimension. — *Peau :* lisse, mince, jaune clair grisâtre, nuancée de vert, maculée de fauve autour du pédoncule, ponctuée de brun et portant quelques traces de rose pâle sur la face exposée au soleil. — *Chair :* tendre et fine, blanchâtre ou jaunâtre, surtout auprès des loges, qui sont fort grandes et dans lesquelles, à la maturité, les pepins remuent aisément. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, faiblement acidulée, assez savoureuse.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

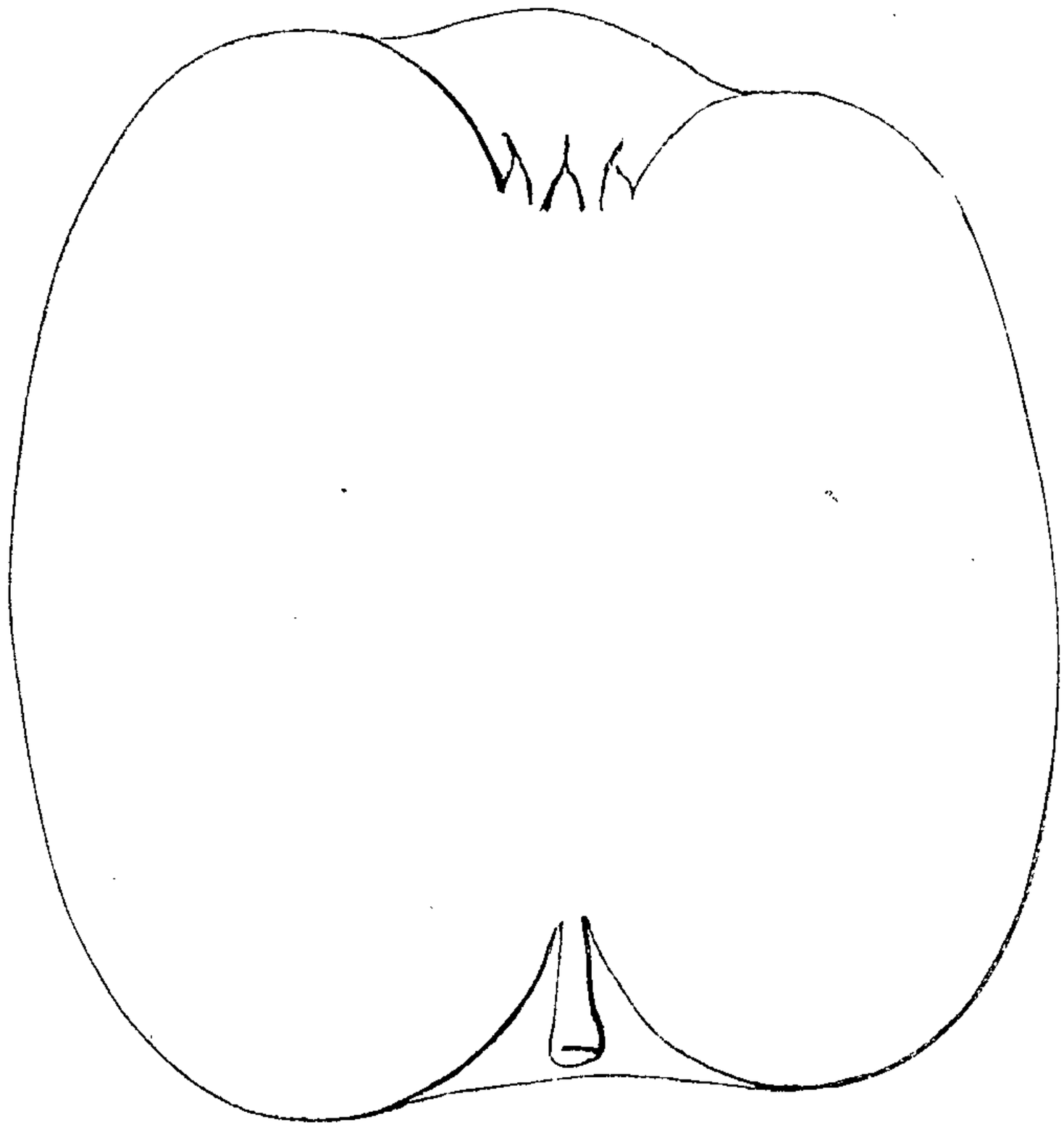
Historique. — Le Comice horticole d'Angers possédait ce pommier avant 1847, et c'est de sa collection qu'à cette date j'en ai tiré des greffes. Je le propage depuis 1849. Alors on l'appelait aussi pommier *Ananas*, et très-improprement, ses produits n'ayant rien de l'exquise saveur particulière aux ananas. Le nom Cloche leur convient mieux, et même est justifié par le bruit que les pepins font

dans les loges lorsqu'on agite, bien mûr, un de ces fruits. Plusieurs variétés de pommes Cloche, Sonnette, Grelot, etc., ont été, depuis le XVII^e^ siècle, signalées par nos pomologues, mais sans description suffisante, généralement, pour les reconnaître aujourd'hui. Je ne sais donc si la mienne est identique avec l'une d'entre elles. Je le suppose, cependant, car sa forme rappelle exactement celle du Calleville, et Mayer, dans sa *Pomona franconica*, écrivait en 1776 : « Toutes les « pommes sonnantes appartiennent à la famille des Callevilles. » (T. III, p. 84.) En tout cas cette Cloche d'Hiver s'éloigne complétement de la mieux caractérisée, de la plus répandue de ces anciennes variétés. Je veux parler de la pomme Lanterne, ou Loquette, ou Cloche d'Automne, etc., d'une forme cylindro-conique très-allongée. Et ceci constaté je renvoie pour plus amples détails à son article, classé ci-après, lettre *L*.

Pomme de CLOCHE. — Synonyme de pomme *Lanterne*. Voir ce nom.

---

115. Pomme CLOUD.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, bien géniculés, très-cotonneux, brun olivâtre foncé lavé de gris et de rouge. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, grandes, abondantes. — *Coussinets:* larges et ressortis. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, peu duveteux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées et longuement acuminées, à bords ondulés et très-profondément dentés. — *Pétiole :* long, assez grêle et carminé, à cannelure toujours des plus prononcées. — *Stipules :* excessivement développées.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Sa riche végétation le rend propre à toute espèce de forme et de greffe.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* cylindrique quelque peu pentagone. — *Pédoncule :* fort, de longueur moyenne, implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* très-grand et très-ouvert, à cavité des plus prononcées

— *Peau :* unicolore, d'un jaune brillant et assez clair, toute parsemée de larges points bruns. — *Chair :* blanche, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, sucrée, ayant une saveur acidulée très-délicate.

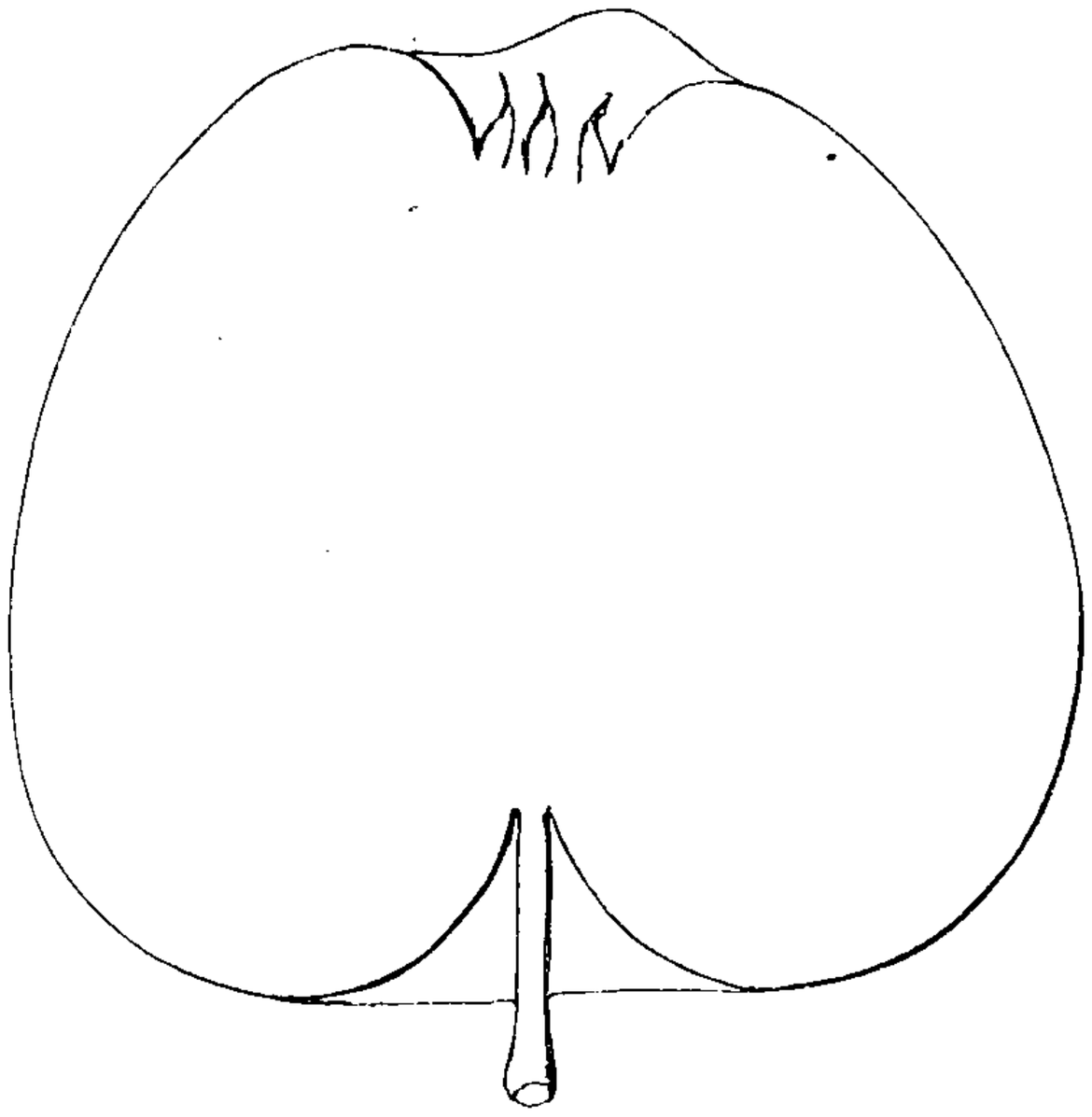
Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Peu commune en France, la pomme Cloud m'est venue d'Augusta, des pépinières de M. Berckmans, dans l'état de Georgie (Amérique). Je la cultive depuis 1862. D'après le pomologue Warder (1867, p. 715), elle est originaire de l'Amérique du Sud. Ce fruit remonte au plus à 1840.

---

116. Pomme CLUDIUS D'AUTOMNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, longs et grêles, fortement coudés, très-duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes et plus ou moins allongées. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, collés contre l'écorce et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* petites, arrondies, assez courtement acuminées, ayant les bords profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, à peine cannelé. — *Stipules :* étroites et souvent nulles.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Nous le destinons uniquement aux formes naines, son manque de vigueur et sa pauvre ramification le rendant peu propre à la haute-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie, bien ventrue vers la base et côtelée au sommet. — *Pédoncule :* long, grêle, planté dans un bassin de dimension variable, mais généralement assez profond. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, duveteux, à cavité plissée, irrégulière et souvent très-développée. — *Peau :* lisse, unicolore, d'un jaune clair légèrement nuancé de vert, lavée de brun dans le bassin pédonculaire et semée de petits points blancs parfois cerclés de rouge sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanche, fine et tendre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, faiblement acidulée, douée d'un parfum des plus savoureux.

Maturité. — Septembre-Décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle est originaire du Hanovre, où l'obtint au commencement de ce siècle le superintendant Cludius, d'Hildesheim, personnage bien connu des pomologues allemands par le gain de différents fruits exquis. (Voir Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 537, n° 539; et 1863, t. V, p. 69, n° 285.) Je multiplie cette variété depuis 1860.

Observations. — Il existe en Allemagne deux autres pommes sorties également des semis de ce même Cludius, et portant aussi son nom, la *Cludius Sommer-Quitten* et la *Cludius Borsdorfer*. On doit donc veiller à ne les pas confondre avec celle ici décrite, que les Hanovriens nomment *Cludius Herbst*, c'est-à-dire Cludius d'Automne. — Une variété allemande qui pourrait encore amener quelque méprise avec cette dernière, c'est la *Claudius*, mûrissant beaucoup plus tard, en novembre; mais je crois qu'aucun de ces trois pommiers n'est cultivé par nos pépiniéristes.

Pomme COBBETT'S FALL PIPPIN. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme COE'S GOLDEN DROP. — Synonyme de pomme *Goutte d'Or de Coe*. Voir ce nom.

Pomme CŒUR-BŒUF. — Synonyme de pomme *Cœur de Bœuf*. Voir ce nom.

---

117. Pomme CŒUR DE BŒUF.

Synonymes. — *Pommes* : 1. De Rouviau (*Dit des cris de Paris*, aux vers 50 et 51, manuscrit du XIII^e^ siècle cité par Symphorien Champier avant 1533; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 89, n° 17). — 2. De *ou* Du Rouveau (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 55). — 3. Grosse-Pomme Rouge (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. I, p. 3; — et Daléchamp, *Histoire générale des plantes*, édition de 1653, t. I, p. 242). — 4. Sanguine (Bauhin, *ibid.*). — 5. Couchine (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 6. De Caillot rosat (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 210; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 66, n° CXXXII-5°). — 7. Cœur-Bœuf (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 281). — 8. Sanguinole (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 89). — 9. Calville Cœur de Bœuf (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. IV, n° 24). — 10. Couchine rouge (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 435). — 11. Paradis rouge (*Id. ibid.*). — 12. Couchine de Provence (Comice horticole d'Angers avant 1850, *Catalogue*, n° 270). — 13. Claudine de Provence (Pépinières d'Angers, depuis 1852).

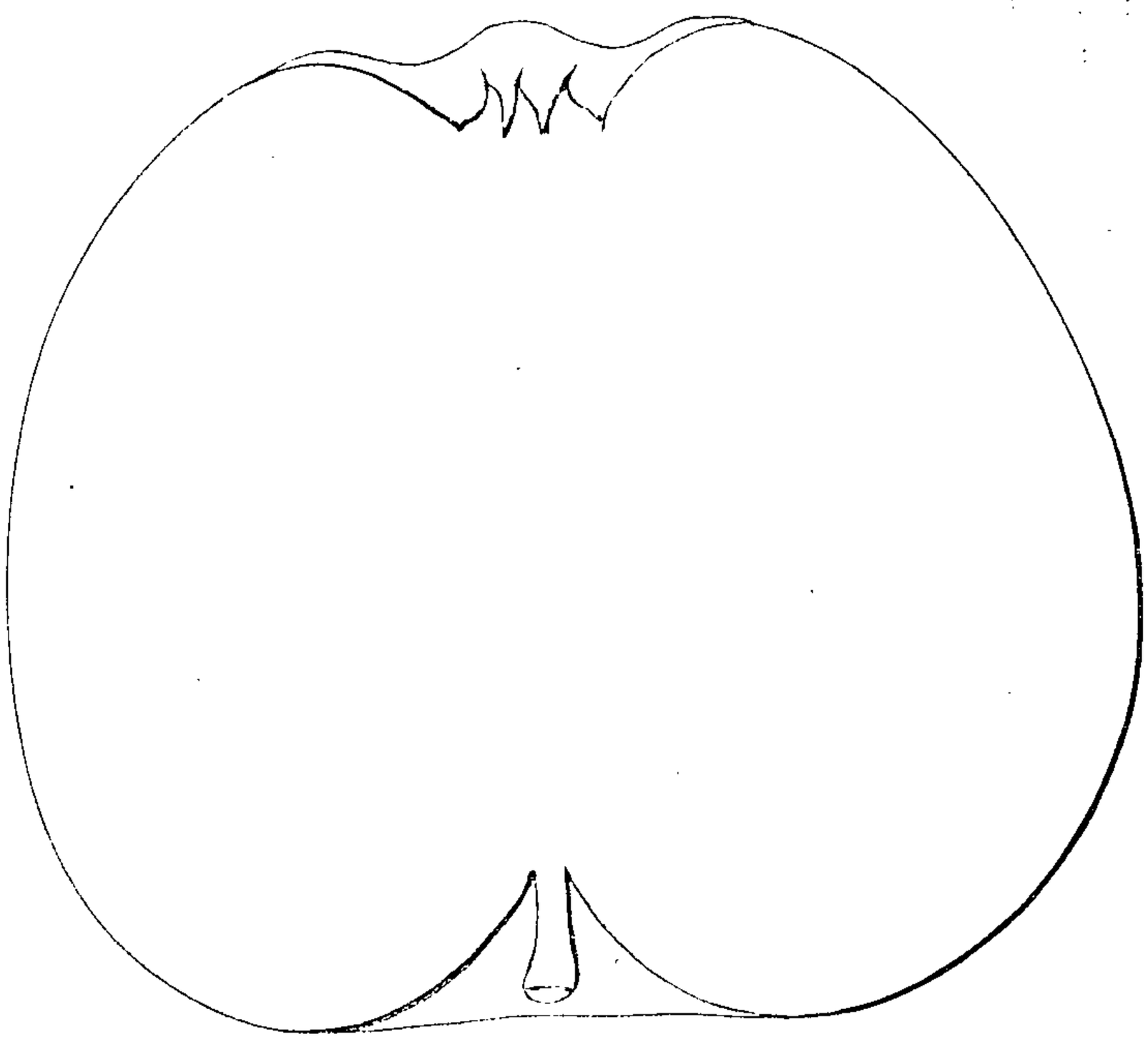
Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : très-peu nombreux, généralement étalés, gros, assez longs, à peine coudés, des plus duveteux et d'un rouge foncé amplement lavé de gris. — *Lenticelles* : arrondies, grandes, clair-semées. — *Coussinets* : saillants. — *Yeux* : volumineux, ovoïdes-arrondis, presque entièrement collés contre l'écorce et assez duveteux. — *Feuilles* : très-grandes, ovales, luisantes et vert clair en dessus, d'un gris verdâtre en dessous, rarement acuminées, à bords légèrement crénelés ou dentés. — *Pétiole* : gros, court, presque dépourvu de cannelure. — *Stipules* : petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce pommier, par sa remarquable croissance, est un des plus

avantageux à faire comme tige; il pousse droit et rapidement. Greffé sur paradis, on en obtient de beaux gobelets ou cordons, toujours d'une grande fertilité.

Pomme Cœur de Bœuf.



Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* variable, passant le plus habituellement de la conique-arrondie à l'ovoïde-arrondie, mais toujours assez sensiblement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou très-court, bien nourri, surtout à la base, et profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* mi-clos ou fermé, très-grand, à cavité prononcée et parfois irrégulière. — *Peau :* lisse, un peu épaisse, vert clair jaunâtre ou grisâtre, finement ponctuée de gris, presque entièrement lavée de rouge lie de vin fortement violacé, fouettée de carmin foncé sur le côté de l'insolation, où elle est en outre recouverte d'une épaisse efflorescence tirant sur le bleu ardoisé. — *Chair :* verdâtre, spongieuse et assez fernie. — *Eau :* suffisante, sucrée, légèrement acidulée, presque dénuée de parfum et fréquemment entachée d'un arrière-goût plus ou moins herbacé.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Il est constant d'après Mayer (1776), le plus érudit des pomologues allemands, que les noms primitifs de la pomme actuellement appelée Cœur de Bœuf, furent Sanguine ou Sanguinole, et Rouveau (*Pomona franconica*, t. III, p. 89). Pline, au premier siècle de notre ère, ayant parlé dans son *Historia naturalis* d'un pommier à fruits couleur de sang, certains commentateurs — Fée entr'autres — l'ont réuni à la variété qui nous occupe. Le texte du savant Romain semble cette fois leur donner raison, malgré sa brièveté; en voici la traduction : « Parmi les pommes Pulmonées, d'un gros volume et à chair spongieuse, on « distingue les *Sanguines*, qui doivent à la greffe sur mûrier, leur couleur de « sang. » (Livre XV, chap. xv.) Les principaux caractères du Cœur de Bœuf — la chair peu serrée, la peau rouge foncé — sont bien indiqués par Pline; nous le reconnaissons, et nous bornons seulement à relever l'opinion émise ici au sujet des effets de la greffe du pommier sur le mûrier; fausse croyance ayant régné de si longs siècles, qu'en 1690 les jardiniers français eux-mêmes la partageaient

encore. Mais une chose beaucoup mieux démontrée que la culture du Rouveau, ou Cœur de Bœuf, chez les Romains, c'est sa présence chez nous avant 1200. Elle se trouve authentiquement établie dans une pièce assez peu connue, reproduite en 1865 par M. Robillard de Beaurepaire, archiviste de la Seine-Inférieure, page 50 de son livre intitulé : *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute Normandie aux derniers temps du moyen âge*. C'est à propos de la pomme Blanc-Dureau, que cette pièce est citée, et dans les termes suivants :

« Le Blandurel d'Auvergne, le même sans doute que le Blandurel de Normandie, était célèbre dès le XIII^e^ siècle. Champier [1472-1533] remarque qu'il est souvent mentionné dans les chansons de jeunes filles :

« Primes ai pommes de ROUVIAU
« Et d'Auvergne le Blanc-Duriau. »
(*Dit des cris de Paris*, vers 50 et 51.)

Rouveau, qui dans la langue romane signifiait rouge, était donc un terme parfaitement synonyme de Sanguine, premier nom du Cœur de Bœuf. Quant à ce dernier, il date seulement du XVIII^e^ siècle, et personne avant Duhamel (1768), je le crois du moins, ne l'avait inscrit dans une Pomologie. Il vient évidemment de la couleur, puis du facies du fruit, qui, posé sur l'œil, peut à la rigueur passer pour cordiforme. Toutefois, sous ce rapport, la forme inconstante de cette pomme rend souvent inexacte une telle dénomination.

Observations. — Différents pomologues se sont mépris, en assimilant au Cœur de Bœuf le Calleville rouge normand ; c'est au Calleville rouge d'Hiver que celui-ci se rapporte. Déjà Duhamel, dans le *Traité des arbres fruitiers* (1768, t. I, p. 281), le laissait entendre ; Manger, en 1780, l'affirma page 66 de sa *Systematische Pomologie* ; et depuis on a formellement reconnu qu'il en était ainsi, notamment notre Congrès pomologique (1867, t. IV, n° 2). Du reste, le Calleville rouge d'Hiver, lui-même, a souvent été confondu avec le Cœur de Bœuf.

POMME CŒUR DE PIGEON. — Synonyme de *Pigeonnet-Jérusalem*. Voir ce nom.

POMME CŒUR DE PIGEON BLANC. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

POMME DE COIGNE. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

POMME DE COING. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

---

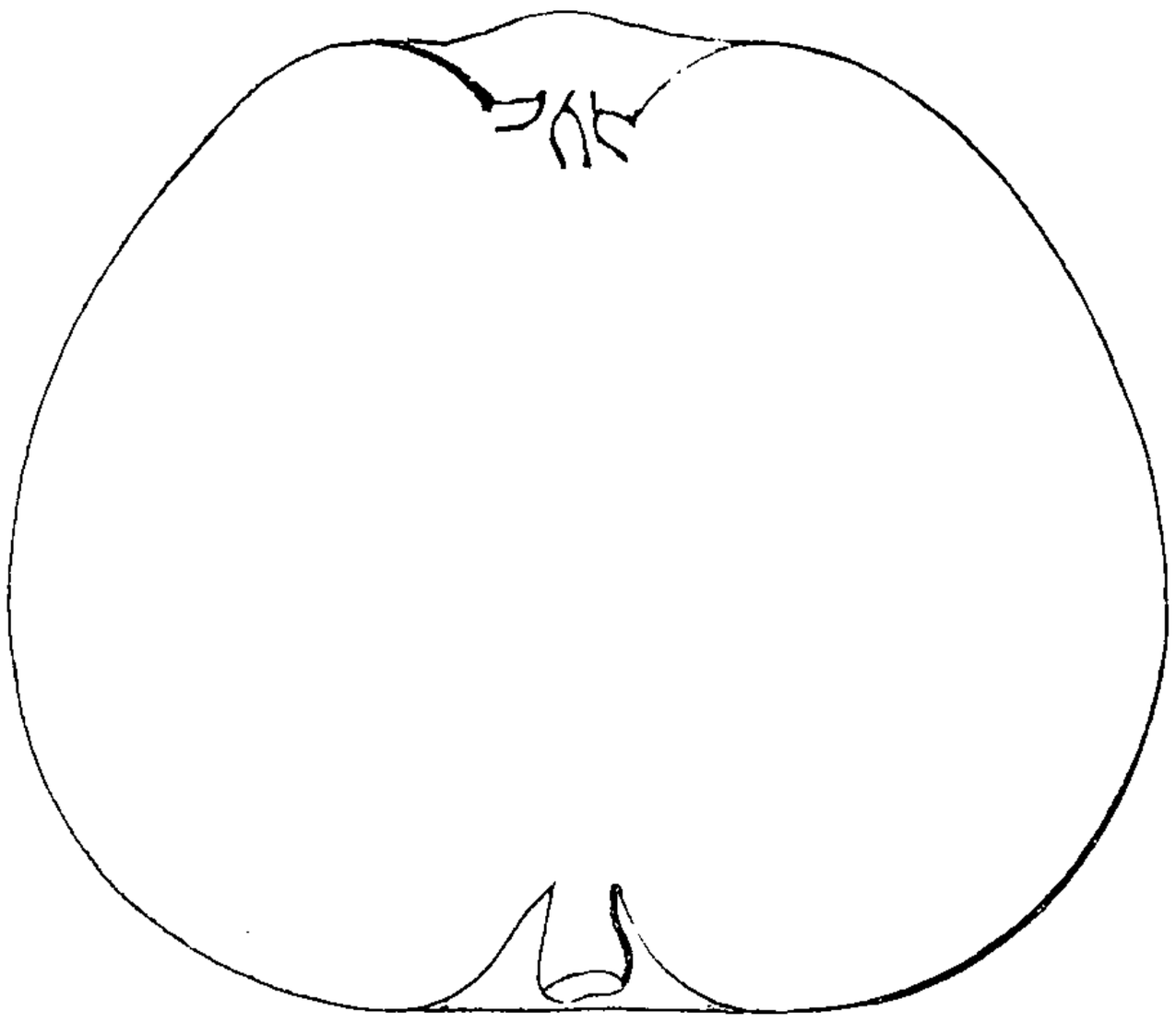
118. POMME COING D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes* : 1. D'ASSIETTE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 81, n° 11). — 2. DE CASTELET (*Id. ibid.*). — 3. DE LIVRE (*Id. ibid.*). — 4. DE ROMARIN (*Id. ibid.*). — 5. SONNANTE (*Id. ibid.*). — 6. VINEUSE (*Id. ibid.*). — 7. ENGLISCHER WINTER QUITTEN (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1823, t. II, p. 21). — 8. QUINCE (*Id. ibid.*). — 9. DE COIGNE (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 127). — 10. REINETTE-COING FRANÇAISE (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 71, n° 20). — 11. WINTER QUITTEN (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez courts, de moyenne grosseur, sensiblement coudés, duveteux, brun clair

olivâtre souvent lavé de rouge. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, excessivement clair-semées. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes, légèrement cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales, acuminées, planes, bien dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de longueur et de force moyennes, tomenteux et faiblement cannelé. — *Stipules :* courtes.

Pomme Coing d'Hiver.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Nous l'avons constamment destiné aux formes naines, car il laisse trop à désirer comme pleinvent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie, très-large à la base et plus ou moins côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court, gros, charnu, inséré dans un bassin étroit et généralement peu profond. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité régulière et de moyenne dimension. — *Peau :* unicolore ou presque unicolore, jaune-citron, très-faiblement nuancée, parfois, de rouge sombre sur le côté du soleil, maculée de brun squammeux dans le bassin pédonculaire et ponctuée de gris-blanc et de marron. — *Chair :* blanchâtre, ferme et mi-fine. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, possédant un léger parfum qui rappelle assez bien celui du coing.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le pomologue allemand Mayer a longuement décrit en 1776 cette variété, page 81 du troisième volume de la *Pomona franconica,* mais c'est fautivement qu'il l'assimile à la Vineuse blanche de Bliensbach (Suisse), caractérisée par Bauhin, antérieurement à 1613, dans son *Historia plantarum universalis* (t. I, p. 11). Comment, en effet, croire identiques deux fruits dont le premier se mange de janvier à mars, tandis que l'autre — celui de Bauhin — mûrit en septembre et disparaît vers la mi-octobre?... Par son nom et ses plus anciens synonymes, la pomme Coing d'Hiver me semble indigène à la France, où dès 1670, un siècle avant Mayer, dom Claude Saint-Étienne la signalait ainsi : « Pomme « de Coing est longuette, grosse comme Grosse Rainette, toute jaune. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 209.)

Observations. — Mayer affirme que cette variété atteint d'énormes proportions. « Elle a souvent, dit-il, plus de 4 pouces de diamètre et pèse jusqu'à 12 ou « 13 onces. » (*Ibid.*) Dans l'Anjou, jamais je ne lui ai vu prendre un tel développement, ni mériter le surnom Pomme de Livre, que jadis on lui donna. Le volume considérable dont Mayer parle, lui venait sans doute du genre de culture

adopté par cet habile jardinier, pour ses pommiers, qu'il plaçait généralement en espalier. — Vers 1826 Louis Noisette, le pépiniériste si connu, propagea une pomme Coing fort curieuse, mais probablement déjà perdue, car j'ai vainement essayé de me la procurer. Elle ressemblait, assurait-il en 1839 dans son *Jardin fruitier* (p. 204), au Coing de Portugal. On le voit, ce n'est pas la variété séculaire ici caractérisée. J'en retrouve une description complète dans la *Revue horticole*, de Paris, année 1835 (p. 68), et crois opportun de la reproduire, pour le cas où quelque confrontation deviendrait possible :

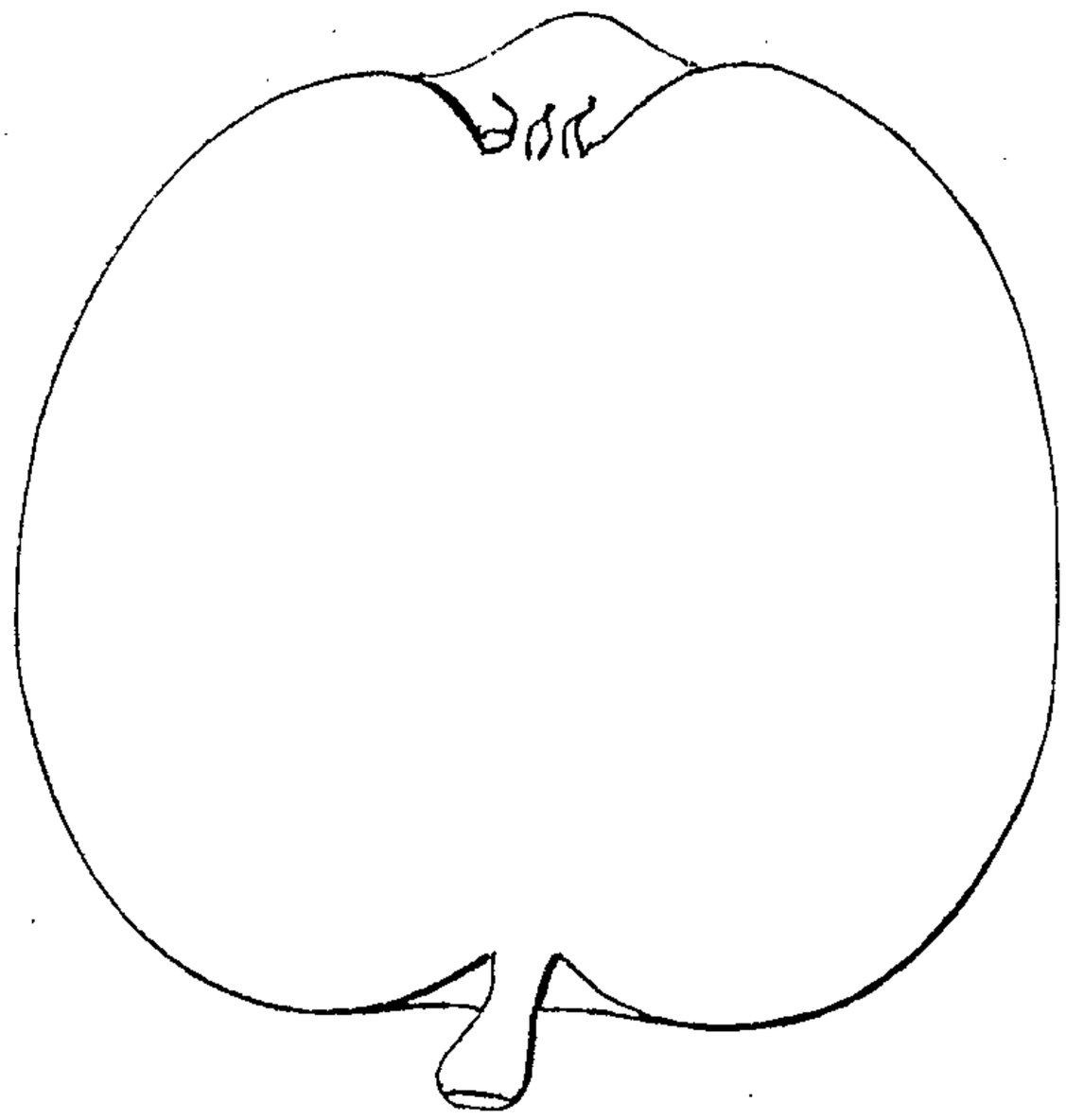
« Elle est d'une forme si allongée, qu'on a de la peine à la reconnaître pour une pomme. Sa chair est blanche, fondante, sucrée, relevée d'un acide agréable. La peau reste jaune dans l'ombre et se lave d'un beau rouge du côté du soleil. Elle provient, dit-on, de la Reinette d'Angleterre et en a conservé les bonnes qualités. On l'a figurée dans les *Annales de Flore et de Pomone*, numéro de décembre 1834. »

Pomme COLEMAN. — Synonyme de pomme *de Dix-Huit Onces*. Voir ce nom.

---

119. Pomme COMTE ORLOFF.

Synonymes : Transparente rouge, Transparente verte, Vineuse rouge (Pépinières d'Angers).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez longs, bien géniculés, cotonneux, rouge-brun clair. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, très-espacées. — *Coussinets :* assez saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, très-duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, vert luisant et foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, planes et finement crénelées. — *Pétiole :* gros, assez long, carminé et sensiblement cannelé. — *Stipules :* très-petites et souvent nulles.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Comme tige, en pépinière, cette variété se ramifie bien mais fait des sujets de grosseur excessivement inégale, presque toujours forts à la base et grêles au sommet ; il faut donc la greffer en tête pour en obtenir de convenables pleinvent. Les formes gobelet et cordon lui sont, sur paradis ou doucin, très-profitables, particulièrement sous le rapport de la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* cylindro-globuleuse ou irrégulièrement arrondie, parfois se rétrécissant beaucoup auprès de l'œil, où généralement elle offre de fortes gibbosités. — *Pédoncule :* court, très-nourri, arqué, obliquement implanté dans un bassin peu développé. — *Œil :* grand, à longues sépales, mi-clos ou fermé, à cavité de dimension variable mais dont les

bords sont toujours plus ou moins accidentés. — *Peau :* lisse et mince, vert clair et ponctuée de blanc du côté de l'ombre; sur l'autre face, blanc-verdâtre et très-légèrement striée et ponctuée de rose tendre; elle est en outre quelque peu maculée de fauve dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanche, tendre, mi-fine, assez transparente en plusieurs endroits, surtout vers le centre. — *Eau :* abondante, sucrée, faiblement parfumée, possédant une saveur acide des plus rafraîchissantes.

Maturité. — Vers la mi-juillet et dépassant bien rarement la fin de ce mois.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Elle appartient à la Russie d'Europe, comme ses congénères l'Astracan blanc et l'Astracan rouge, dont elle possède l'extrême précocité. Je la cultive depuis 1850, mais ne la crois pas très-répandue chez nous, ni même à l'étranger, n'ayant pu trouver un pomologue qui l'ait décrite. Le personnage auquel on l'a dédiée, le comte Orloff (Alexis), né en 1787, fut un des généraux et des diplomates les plus marquants de l'empire russe, sous le règne de Nicolas Ier.

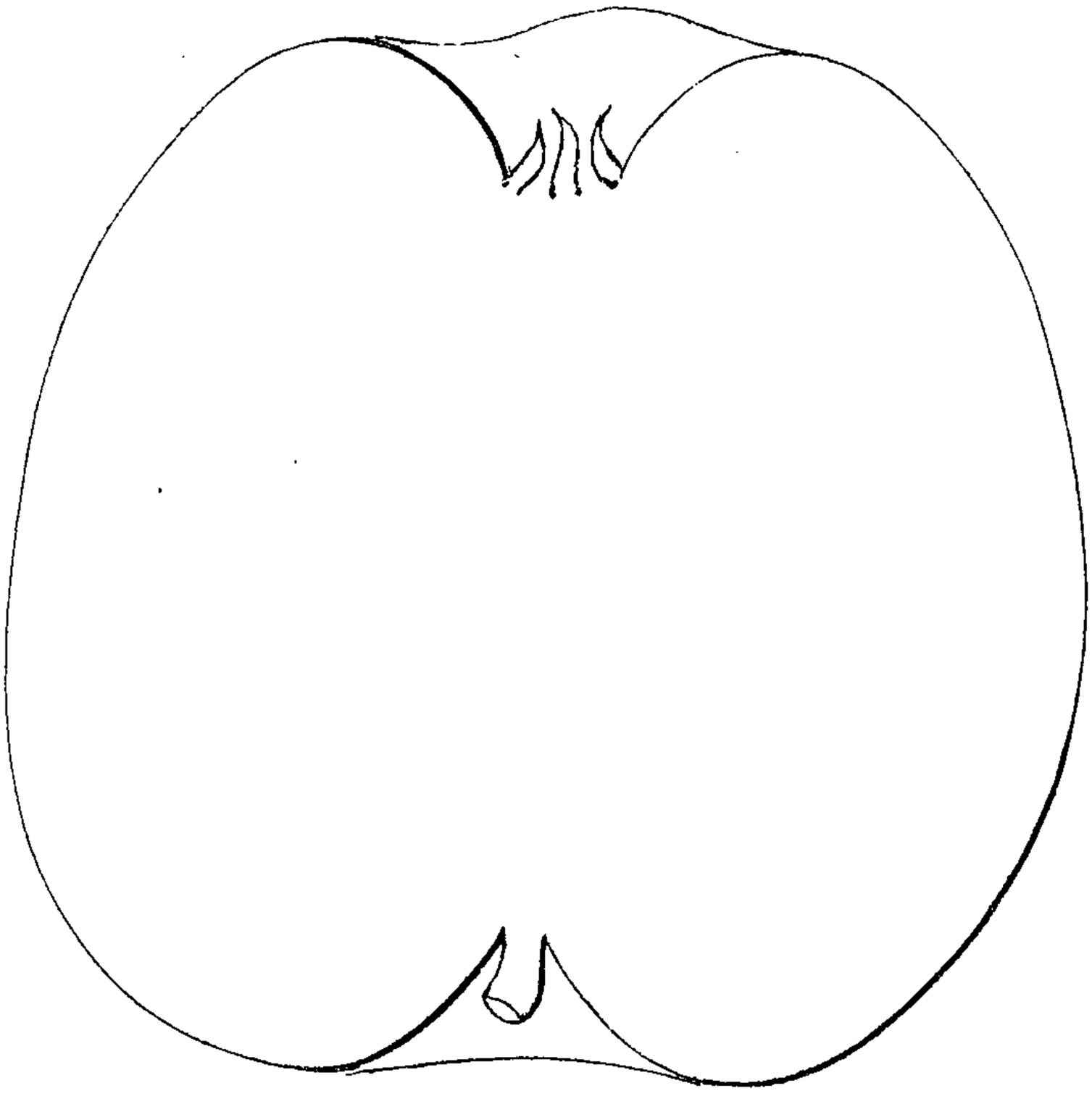
Pomme COMTE WORONZOFF. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

Pomme CONCOMBRE. — Synonyme de pomme *Glace d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme CONCOMBRE ANCIEN. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

---

120. Pomme de CONDOM.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, bien coudés, très-gros, longs, des plus duveteux et brun-rouge amplement lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, assez rapprochées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, fortement cotonneux, plaqués sur le bois. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-arrondies, vert foncé en dessus, blanc grisâtre en dessous,

acuminées pour la plupart et profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de longueur moyenne, excessivement nourri, à peine cannelé. — *Stipules :* longues et très-larges.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Par sa remarquable vigueur ce pommier, greffé en tête, fait de convenables plein-vent; on peut même le donner comme sujet aux variétés d'une faible végétation. Placé sur paradis il se prête parfaitement à toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde ou cylindro-ovoïde un peu allongée et fortement pentagone. — *Pédoncule :* très-court, gros, arqué, planté dans une large et profonde cavité en entonnoir. — *Œil :* grand, mi-clos, à sépales souvent très-longues, à cavité bordée de plis et des plus prononcées. — *Peau :* jaune, nuancée de vert, fouettée presqu'entièrement de rouge terne, parsemée de gros points brunâtres et maculée de fauve squammeux dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* légèrement jaunâtre près des loges, verdâtre sous la peau, fine, croquante et mi-tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, bien parfumée et relevée par une acidité des plus rafraîchissantes.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle est dans mes pépinières depuis 1849 et fut, cette même année, inscrite à la page 30 de mon *Catalogue* sous le nom très-défiguré de Coudonne, ainsi fautivement écrit dans la collection du Comice horticole d'Angers, d'où je l'avais tirée. Je ne connais aucune description de cette remarquable pomme, que sa véritable dénomination semble rattacher à la ville de Condom, du département du Gers.

Pomme COPMANTHORPE CRAB. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

Pomme CORAIL. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

Pommes : CORIANDRA ROSE,

— CORIANDRE ROSE,

} Synonymes de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pommes : CORNISH GILLIFLOWER,

— CORNISH JULY FLOWER,

— CORNWALLISER NELKEN,

} Synonymes de *Calleville d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme CORPS-PENDANT. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme COS ORANGE. — Synonyme de pomme *Orange de Cox*. Voir ce nom.

Pomme COTOGNA. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pommes : COUCHINE,

— COUCHINE DE PROVENCE,

— COUCHINE ROUGE,

} Synonymes de pomme *Cœur de Bœuf*. Voir ce nom.

Pomme COULEUR DE CHAIR. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

Pomme de COURT-PENDU. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

Pomme COURT-PENDU BARDIN. — Synonyme de *Fenouillet rouge*. Voir ce nom.

Pommes COURT-PENDU BLANC. — Synonymes de *Fenouillet jaune* et de *Reinette d'Orléans*. Voir ces noms.

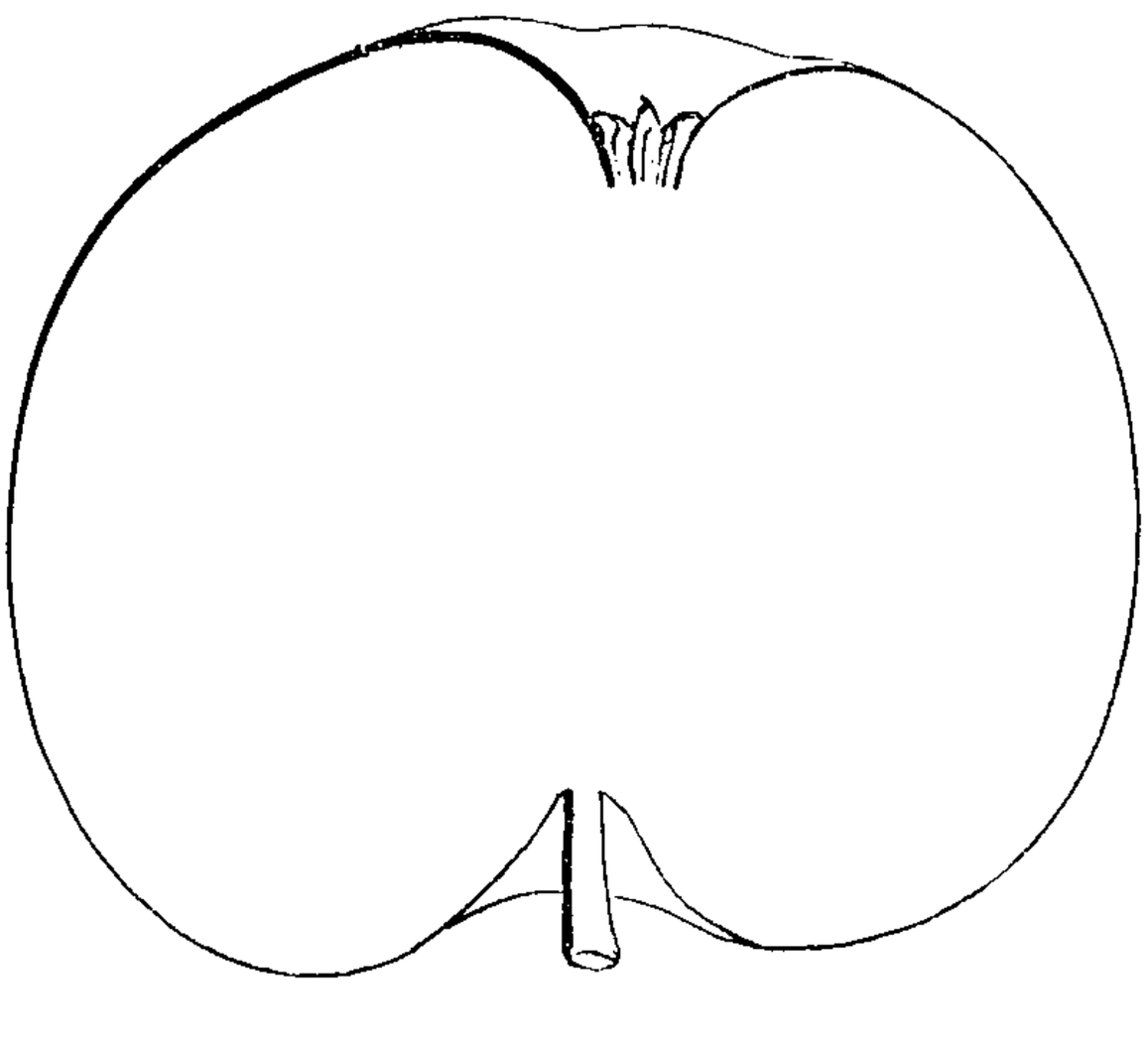
Pommes COURT-PENDU DORÉ. — Synonymes de *Court-Pendu gris* et de pomme *Princesse noble*. Voir ces noms.

Pomme COURT-PENDU DOUCE. — Synonyme de *Court-Pendu doux*. Voir ce nom.

---

121. Pomme COURT-PENDU DOUX.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Court-Pendu douce (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 28, n° XI-1°). — 2. Court-Pendu de France (dans l'Aisne; — et André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 46, n° 113).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, courts, de moyenne grosseur, légèrement coudés, très-duveteux, brun clair, ayant les mérithalles des plus courts. — *Lenticelles :* petites, allongées, abondantes, saillantes et bien apparentes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, obtus, aplatis, cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, épaisses et coriaces, courtement acuminées, régulièrement et peu profondément crénelées.

— *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, très-carminé en dessous et fortement cannelé. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — En pyramide, gobelet ou cordon, il fait des arbres irréprochables; on peut également le destiner à la haute-tige, mais il faut alors le greffer en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* arrondie, écrasée aux pôles et généralement moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez mince, profondément implanté dans un bassin assez irrégulier et de dimension variable. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, duveteux, à cavité large et fortement bosselée ou plissée sur les bords. — *Peau :* fine, un peu grasse, vert herbacé légèrement jaunâtre, ponctuée de gris, très-faiblement lavée de rouge sale, sur la partie exposée au soleil, et souvent striée de brun rougeâtre autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, croquante, assez marcescente et très-verdâtre sous la peau. — *Eau :* abondante, sucrée, très-douce, sans parfum mais néanmoins agréable.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette variété m'a été donnée en 1863, sous le nom Court-Pendu de France, par M. Matton-Gaillard, de Vervins (Aisne). J'ignore si réellement elle est originaire de notre pays, mais je sais qu'elle offre une entière ressemblance avec le Court-Pendu doux, figuré et décrit dans les termes ci-après, en 1766, par Herman Knoop, pomologue hollandais :

« Cette pomme — dit-il — est de moyenne grosseur; sa forme est ronde et assez plate. L'œil ainsi que la queue, qui est très-courte, sont tant soit peu enfoncés. Sa peau est unie; sa couleur, lorsque la pomme est mûre, d'un jaune verdâtre et nuancée sur l'un des côtés d'un rouge-brun, et quelquefois aussi rayée d'un rouge-brun pâle. La chair en est un peu ferme, d'un goût doux, savoureux et très-agréable. C'est pourquoi ce fruit doit être rangé parmi les bonnes sortes de pommes douces. » (*Pomologie*, p. 46.)

Knoop fut le premier descripteur de ce pommier, dont les produits reçurent le nom de Court-Pendu pour l'analogie de leur forme avec celle du type de la tribu ainsi appelée, l'antique Court-Pendu gris. Quant au déterminatif *doux*, il le mérite parfaitement et permet de ne pas le confondre avec ses congénères, le Court-Pendu rouge, à chair acidulée, et le Court-Pendu gris, si fortement anisé.

Pommes : COURT-PENDU DUR,

—

— COURT-PENDU EXTRA,

} Synonymes de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

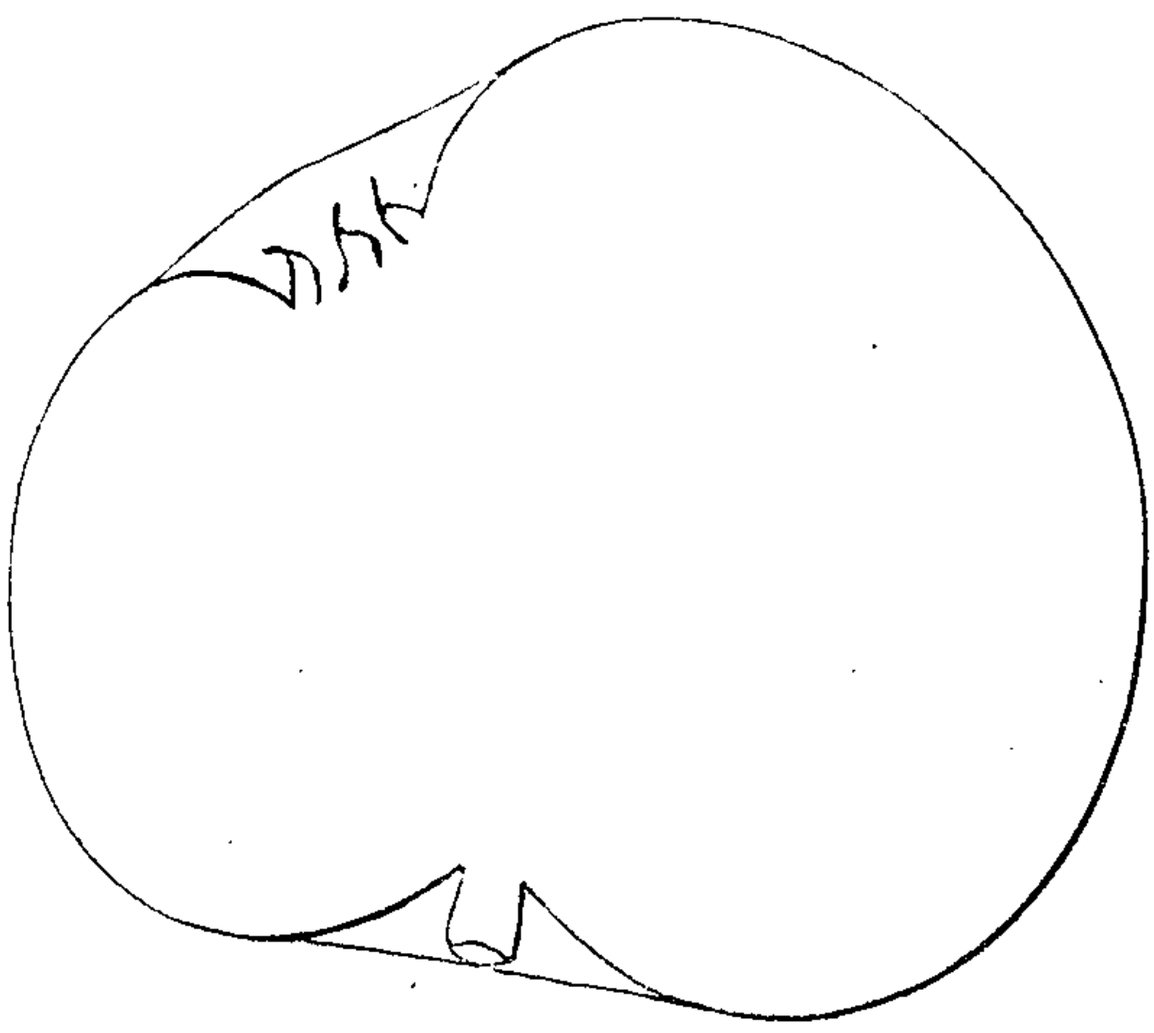
Pomme COURT-PENDU DE FRANCE. — Synonyme de *Court-Pendu doux*. Voir ce nom.

---

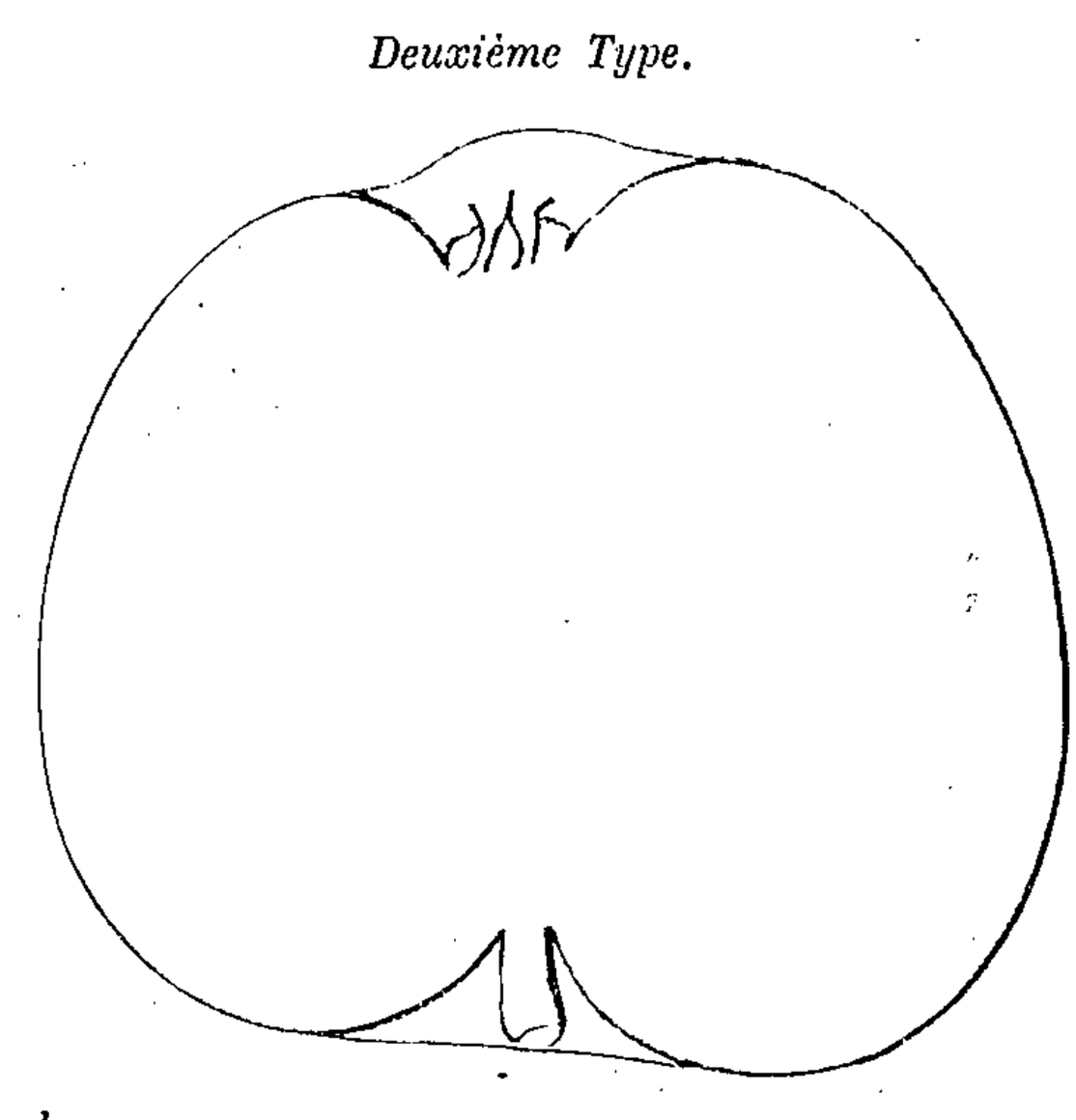
122. Pomme COURT-PENDU GRIS.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Capendu (*Registres du Tabellionnage de Rouen*, année 1423, t. XX, f° 71, publiés par M. Robillard de Beaurepaire, dans ses *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute-Normandie au moyen âge*, 1865, pp. 48 et 51). — 2. De Carpendu (*Id. ibid.*, p. 51, texte et note 2e). — 3. De Romeau (*Id. ibid.*). — 4. De Quapendu (Chartrier de Thouars, pièce originale de 1498, communiquée par M. Paul Marchegay, de l'École des Chartes). — 5. Calamania [des Vénitiens] (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 53; — et Agostino Gallo, *le Vinti giornate dell' agricoltura*, 1575, p. 108). — 6. Calamila [à Rome et à Bologne] (Charles Estienne, *ibid.*). — 7. De Courpendu (*Id. ibid.*). — 8. Calamine (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 9. Gros-Courtpendu (Jean Bauhin, avant 1613, *Historia plantarum universalis*, édition posthume de 1650, t. I, p. 21; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 26, n° IX). — 10. Petit-Courtpendu (*Iid. iibid.*). — 11. Courpendu roux (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24). — 12. De Cas-Pendu (Gilles Ménage, *Observations sur la langue française*, 1675, p. 382; — et Charles Nodier, *Examen critique des Dictionnaires de la langue française*, 1829, p. 93). — 13. Reinette Courtpendu (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, pp. 23 et 57; — et Henri Manger, *ibidem*). — 14. Capendu Reinette (Louis du Bois, *du Pommier, du Poirier et du Cormier*, 1804, t. I, p. 52). — 15. Court-Pendu doré (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 25, n° 3).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, assez courts, à peine géniculés, très-cotonneux, d'un brun foncé quelque peu lavé de rouge. — *Lenticelles :* plus ou moins arrondies, petites, excessivement rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, faiblement duveteux, incomplétement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, coriaces, acuminées, ayant les bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, rigide, carminé, à cannelure presque nulle. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il est propre, par sa vigueur et sa belle ramification, à la haute-tige ainsi qu'à toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez variable, mais plutôt au-dessous de la moyenne, que moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse ou conique-arrondie, ayant presque toujours un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, droit ou arqué, planté dans un bassin large et

peu profond. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, duveteux, à cavité irrégulière, assez vaste et légèrement accidentée sur les bords. — *Peau :* rugueuse, jaune roussâtre, tachetée de gris-brun fortement squammeux, surtout vers l'œil et le pédoncule, puis semée de larges mais peu nombreux points gris clair, rarement bien apparents. — *Chair :* jaunâtre, ferme, odorante, très-fine et très-croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidulée, douée d'un délicieux parfum de cannelle faiblement anisé.

MATURITÉ. — Novembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Il s'agit ici de l'antique *Capendu*, le plus ancien, le véritable type des divers pommiers de Court-Pendu. Sa réputation était déjà fort grande avant 1400, et presque universelle ; aussi le trouve-t-on soigneusement décrit chez les pomologues ou botanistes du XVI^e^ siècle. Je m'en félicite, car Duhamel ayant erronément caractérisé en 1768 (t. I, p. 345), sous le nom Capendu, une pomme « à queue assez longue, à peau rouge noirâtre et rouge pourpre, » il me faut maintenant, cette erreur s'étant généralement propagée, invoquer le témoignage de nos premiers maîtres pour prouver que le Capendu n'avait pas la peau rouge, mais entièrement jaune roussâtre ou grisâtre ; d'où vient que plus tard, afin de le distinguer de ses congénères, on le surnomma Court-Pendu *roux*, puis Court-Pendu *gris*.

Avant tous autres, Ruel, en 1536, le signalait dans son ouvrage intitulé *de Natura stirpium ;* voici, traduit littéralement, l'article qu'il lui consacra :

« Les pommes qu'en France on place au premier rang, sont celles vulgairement appelées *Capendu* [CAPENDUA]. Leur saveur est tellement exquise, qu'elles se vendent au poids de l'or et s'expédient jusqu'au delà des mers. Il n'en existe pas, je crois, dont le transport soit aussi fréquent, et elles le supportent sans rien perdre de leur extrême bonté. Ces fruits, de moyenne grosseur et *jaunâtres à la maturité,* dégagent une odeur suave qui, quoique peu prononcée, plaît néanmoins infiniment. Ils ont la chair ferme et peuvent se conserver un an, souvent même deux, comme je l'ai constaté. » (Chapitre Pommier, n° 1.)

En 1540, quatre ans après Ruel, Charles Estienne fit paraître le *Seminarium*, étude sur les arbres fruitiers, et s'empressa d'y mentionner cette variété ; il est le premier qui lui ait appliqué le nom Court-Pendu :

« De toutes les pommes que nous possédons — écrivait-il — les plus méritantes sont, sans contredit, celles communément nommées CAPENDUTA, *de Courpendu,* peut-être à cause de leur pédoncule, si court qu'elles semblent adhérer à l'arbre et sortir des rameaux privées de tout appendice. Les Italiens les appellent *Calamila* pour leur préexcellence, particulièrement aux environs de Rome et de Bologne ; puis, à Venise, *Calamania,* mais fautivement. Elles possèdent une saveur très-agréable, un parfum des plus suaves et se conservent longtemps en parfaite qualité. Leur grosseur est moyenne et leur *peau, jaunâtre,* quand elles sont entièrement mûres. » (*Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent,* p. 53.)

Enfin Bauhin, dont l'*Historia plantarum universalis* est antérieure à 1613, fournit dans cet ouvrage des renseignements sur un *Gros* et un *Petit* Court-Pendu « à peau rugueuse et safranée, » qui ne sont bien, comme Henri Manger (1780) l'affirmait avant moi, qu'une seule et même pomme, le volume et la forme du Court-Pendu gris variant sensiblement. Je reproduis tout l'article de Bauhin, car il complète essentiellement, par certains détails, l'histoire de cet intéressant fruit :

« *Pomme* COURT-PENDU [*Curtipendulum*]. — Cette sorte est la plus renommée de toute l'Europe ; elle tire son nom de l'exiguïté du pédoncule qui l'attache à l'arbre. Plus haut il

en existe déjà, extraite de Ruel et sous le nom *Capendu*, une description, mais seulement de la Petite variété. A Montbéliard nous possédons effectivement deux Court-Pendu, le Gros et le Petit.

« Le *Gros*, large de trois pouces, haut de deux, sessile et moins comprimé que le Petit, a toute la *peau légèrement safranée, rugueuse et abondamment tachetée*. Il sent fort bon. Sa chair jaunâtre, dont la saveur particulière le rend très-recommandable, n'a pas toutefois une aussi grande fermeté que celle du Petit-Court-Pendu. On le conserve facilement d'un automne à l'autre en le cueillant et plaçant au fruitier de bonne heure. Je sais même que, surveillé avec soin, il se garde deux ans; durée n'ayant, à Bâle, rien d'extraordinaire.

« Le *Petit-Court-Pendu* est cette pomme que B. Curtius (1560) appelait Capendu, et qui chez les Français jouit d'une si grande estime. D'aucuns veulent qu'elle soit la Matienne des Romains, comme, d'après Athénée, le rapporte Daléchamp; et d'autres, la Sestienne. Dans les jardins de Montbéliard on la cultive précieusement, surtout dans celui du prince, puis à Bâle et Montpellier, ainsi qu'en Italie. » (Tome Ier, p. 21.)

Toutes ces curieuses citations l'ont démontré, notre séculaire Court-Pendu gris n'est pas le fruit rouge-pourpre décrit et figuré sous le nom Capendu, par Duhamel. Mais Bauhin en donne une preuve encore plus formelle que celles ici rapportées, lorsque, parlant d'une pomme jaune et rouge à courte queue, il dit à la suite de l'alinéa qu'on vient de lire : « Elle n'est pas le Capendu, car cette « espèce, que j'ai bien étudiée, n'a jamais la peau nuancée de rouge. »

L'origine du Court-Pendu gris devient difficile à préciser, puisqu'avant 1500 nous voyons ce pommier déjà cultivé chez les Français, les Italiens et les Suisses. Que les Romains l'aient possédé, personne ne peut l'affirmer, leurs agronomes n'ayant fait aucune description des variétés Matienne, Petisienne et Sestienne, auxquelles on a tenté, mais rarement, de le rattacher. Quant à moi, je le crois né sur notre sol, et peut-être même en Normandie, où dès 1400, grâce aux récentes recherches de l'archiviste de la Seine-Inférieure, M. Robillard de Beaurepaire, je le rencontre pour la première fois dans plusieurs localités : en 1423, aux Andelys, à Anneville-sur-Seine, à Rouen; puis en 1428 à l'abbaye de Montivilliers, où la supérieure en achète deux corbeilles pour 7 sous 6 deniers. A ces dates si reculées, Rouen apparaît du reste comme le grand entrepôt du Capendu; témoin ce passage, que j'emprunte également à M. Robillard de Beaurepaire :

« Au XIVe siècle, en 1300 — dit ce paléographe — le Capendu n'était pas connu aux environs de Rouen; ou, s'il l'était, il n'y jouissait que d'une faible considération. Nous n'en avons pas, en effet, trouvé une seule mention dans les textes de cette époque. Au siècle suivant, au contraire, il est non-seulement connu, mais renommé. On en expédie chaque année, de Rouen à Paris, des provisions considérables. » (*Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute-Normandie au moyen âge*, 1865, pp. 48, 51, 55, 57 et 381.)

Et pour appuyer son texte, cet archiviste relate quelques acquisitions alors faites, de ces fruits :

« 1° En 1423, à Noël et après, un quarteron de pommes de Romeau ou de Carpendu, 4 deniers. — 2° Le 11 mars 1453, à Anneville, 36 mines (1) de pommes de Capendu, qui coustent, tant en premier achat comme en frais, 80 livres 8 sous parisis. — 3° Le 30 avril 1454, à Rouen, 9 queues (2) de Capendu achetées 56 écus d'or 6 deniers parisis. » (*Ibidem*, p. 51, note 2e.)

A ces documents si précieux pour l'histoire de la pomologie, j'en puis ajouter

(1) La *mine* répond au demi-setier, ou encore à six boisseaux.
(2) La *queue* s'entendait d'une futaille contenant un muid et demi.

un, complétement inédit, que je dois, avec plusieurs autres déjà utilisés dans cet ouvrage, à mon érudit ami Paul Marchegay, de l'École des Chartes. Il est de 1498 et concerne le Poitou ; je le reproduis d'après l'original :

« Je Symon Girauldeau, marchent, demorent en la parroisse de Sossay [Vienne], confesse avoir recepu de Michellet de la Vau, recepveur de Monseigneur de Thuré [près Châtellerault, Vienne], la somme de cinquante et cinq solz, a cause d'une somme (1) de pommes *de Quapendu* et d'Estorneau, que j'é vendues audit recepveur, dont je quipte ledit recepveur et tous aultres par ses presentes, signées du seing manuel du notaire dessoubz escript, le xx^e^ jour de fevrier, l'an mil CCCC IIIJ^xx^XVIIJ.

« J. BERGIER, à la requeste dudit Girauldeau. »

(Chartrier de Thouars. Original en papier.)

Par tout ce qui précède on a vu que la dénomination primitive de cette variété, fut bien *Capendu*, ou *Carpendu*, vieux terme dont le sens — dit Ménage dans ses *Observations sur la langue française* (1675, p. 382) — ne différait nullement de la signification du mot Court-Pendu, qu'on lui a substitué. Il faut donc rejeter l'étrange étymologie que certains pomologues modernes ont donnée du nom Court-Pendu : « La pomme de Court-Pendu, ou Corps-Pendant — prétendent-« ils — tire son nom de ce qu'elle pend toujours en bas. » Mais le nom de Ménage me rappelle que ce savant proposa en 1694, pour ces mêmes mots, une origine tout aussi inacceptable : « Au diocèse de Carcassonne — rapporte-t-il — existait un « château nommé *Canis suspensus* [du Chien pendu] dans les Chroniques du moine « de Valsernay; il pourroit ètre que les pommes de *Capendu* auroient pris de là « leur dénomination. » (*Dictionnaire étymologique de la langue française*.) Le désir de tout expliquer mit ici Ménage en défaut. Qui donc admettra que *Cas*, synonyme de *Court*, soit venu de CANIS, chien?...

Pour en finir avec le fruit que nos pères eurent en si haute estime, il me reste à montrer, afin de mieux justifier cet engouement, qu'outre sa réelle bonté, cuit et cru, ils lui attribuaient encore de grandes vertus médicinales. Ainsi Charles Estienne et Jean Liébault écrivirent ce qui suit en 1589 :

« Et tant est recommandable l'odeur du *Court-Pendu*, que pour faire parfums odorans en temps de pestilence, nous ne trouvons rien meilleur que l'escorce d'icelle pomme mise sur les charbons. Cette pomme a encores en soy une propriété plus signalée, car estant vuidée de ses pepins, et au lieu d'iceux remplie de fin encens, puis rejointe et bien serrée, et cuitte sous les cendres chaudes sans estre bruslée, apporte un dernier remede à ceux qui ont la plurésie, leur estant donnée à manger. » (*L'Agriculture et Maison rustique*, livre III, pp. 214 et 215.)

Puis en 1683 le docteur Venette, de la Rochelle, la vantait en ces termes :

« Dans les maladies qui sont accompagnées d'une chaleur et d'une soif considérables, elle est d'un grand secours si l'on en mange un peu de cruë, ou de cuite, ou que l'on en mette dans de l'eau ; et je m'étonne de ce qu'en France l'on se donne tant de peine à chercher des Oranges et des Citrons pour nos malades, quand on a de ces pommes. » (*L'Art de tailler les arbres fruitiers*, 2^e^ partie, pp. 56-57.)

Observations. — Quelques pomologues du XVIII^e^ siècle, Mayer entr'autres (t. III, p. 150), ont fautivement réuni le Court-Pendu gris au *Fenouillet gris*, décrit plus loin, et même au *Fenouillet rouge*, par suite de l'erreur de Duhamel qui, nous l'avons dit, caractérisa (t. I, p. 315) sous la dénomination Capendu, le Court-Pendu *rouge*, au lieu du *gris*. Il est donc essentiel, en consultant ces auteurs, de ne

(1) La *somme* équivaut au fardeau que peut porter un cheval.

pas retomber dans la double méprise que nous signalons. — En Normandie on cultive assez généralement sous les noms Courte-Queue, Cul-Noué, Capendu, Court-Pendu, un pommier qui n'a rien de commun avec notre Court-Pendu gris, car ses produits sont uniquement propres à la fabrication du cidre.

Pomme COURT-PENDU JAUNE. — Synonyme de *Fenouillet jaune*. Voir ce nom.

Pommes : COURT-PENDU PLAT,
—
— COURT-PENDU PLAT ROUGEATRE,
} Synonymes de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme COURT-PENDU DE LA QUINTINYE. — Synonyme de *Fenouillet rouge*. Voir ce nom.

Pommes : COURT-PENDU REINETTE,
—
— COURT-PENDU ROSE,
} Synonymes de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

---

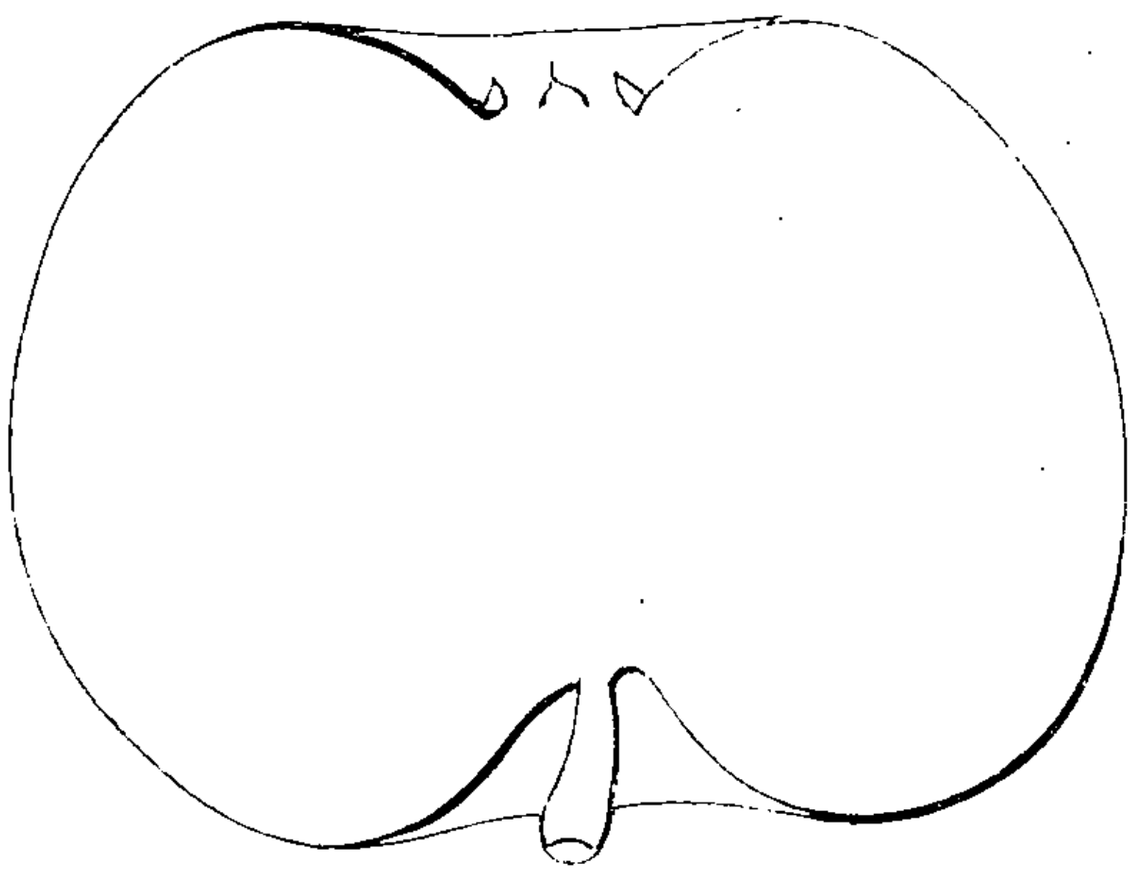
123. Pomme COURT-PENDU ROUGE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Courte-Queue (Jean Bauhin, avant 1613, *Historia plantarum universalis*, édition posthume de 1651, t. I, p. 21). — 2. Court-Pendu dur (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24). — 3. De Belin (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 150; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, pp. 6 et 11, n° 185). — 4. Courpendu rouge musqué (*Id. iibid.*). — 5. Courpandu vermeil (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 209). — 6. Courpendu Reinette (Louis Liger, *Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers*, 1714, p. 455; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 26, n° ix). — 7. Courpendu musqué (Saussay, *Traité des jardins*, 1722, p. 20; — et Thompson, *ibidem*). — 8. Court-Pendu sanguin (la Rivière et du Moulin, *Méthode pour bien cultiver les arbres à fruit*, 1738, p. 268). — 9. Reinette Court-Pendu rouge (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, pp. 24 et 58). — 10. Gros-Capendu rouge (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 55). — 11. Reinette de Capendu (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 142). — 12. Court-Pendu rouge royal (Diel, *Kernobstsorten*, 1804, t. VI, p. 146; — et Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 167, n° 68). — 13. Corps-Pendant (William Forsyth, *Traité de la culture des arbres fruitiers*, traduction de Pictet-Mallet, 1805, p. 87, n° 2). — 14. Court-Pendu plat (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 43, n° 80). — 15. De Garnon (*Id. ibid.*). — 16. Coriandra rose (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 11, n° 185). — 17. Court-Pendu extra (*Id. ibid.*). — 18. Court-Pendu plat rougeatre (*Id. ibid.*). — 19. Court-Pendu rose (*Id. ibid.*). — 20. Princesse noble zoete (*Id. ibid.*). — 21. Russian (*Id. ibid.*). — 22. Wollaton Pippin (*Id. ibid.*). — 23. Belle de Senart (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 333). — 24. Reinette de Hongrie (*Id. ibid.*). — 25. De Spitzemberg (*Id. ibid.*). — 26. Reinette des Belges (Pépinières angevines, en 1852). — 27. Reinette de la Russie tempérée (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1852, p. 9, n° 51). — 28. Veuve Leroy (pépiniéristes de la Manche, en 1853; — et André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, années 1855 à 1865). — 29. Wize (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 167, n° 68). — 30. Reinette de Portugal (Société horticole de Paris, *Dégustations du Comité pomologique*, 15 janvier 1863). — 31. Coriandre rose (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 134).

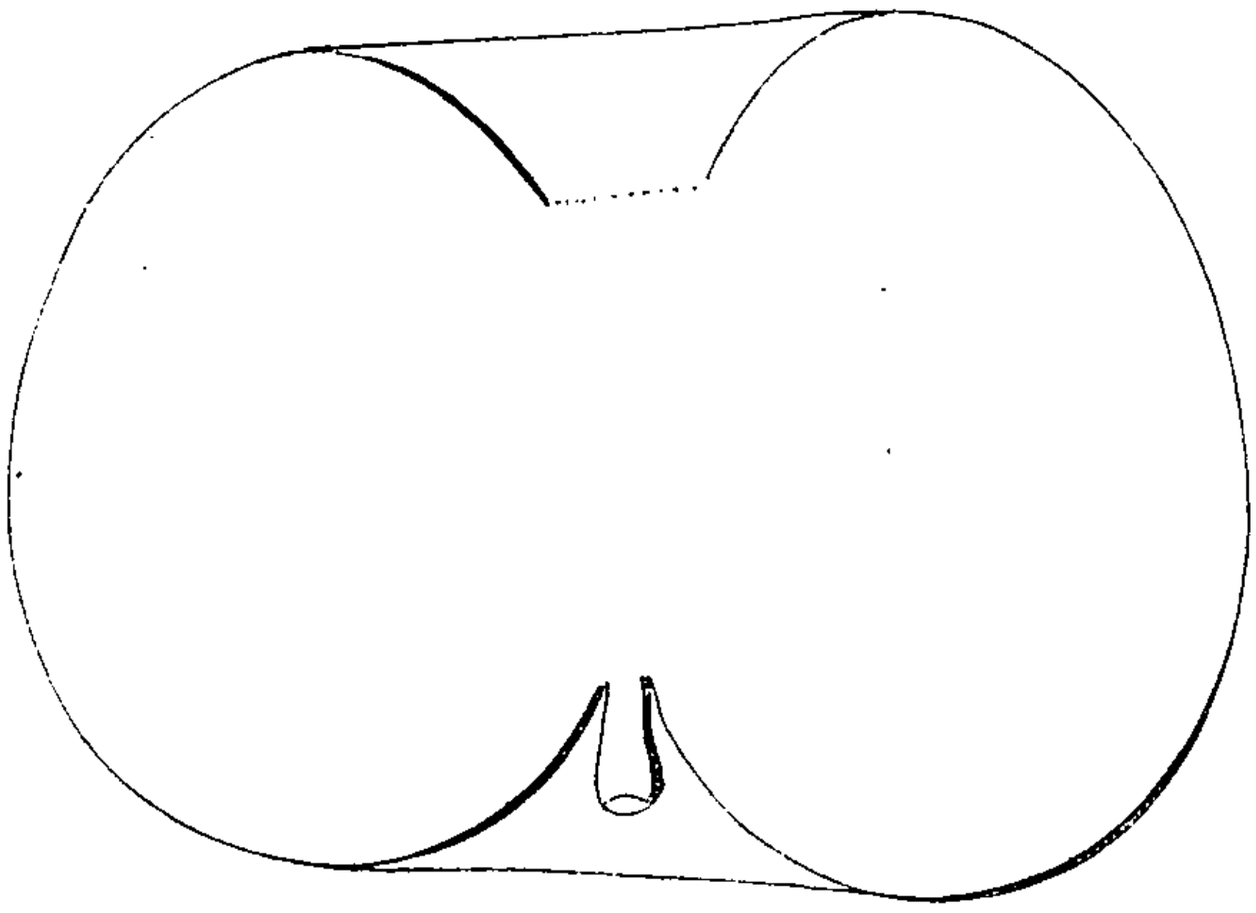
Description de l'arbre. — *Bois* : de force moyenne. — *Rameaux* : très-nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, courts, assez gros, peu coudés,

excessivement duveteux, d'un brun verdâtre et ayant les mérithalles très-courts. — *Lenticelles :* petites, arrondies, très-espacées. — *Coussinets :* larges et des plus saillants. — *Yeux :* arrondis, gros, plaqués sur l'écorce et sensiblement cotonneux. — *Feuilles :* petites, arrondies, vert foncé en dessus, duveteuses et blanc grisâtre en dessous, longuement acuminées, fortement contournées sur elles-mêmes et profondément dentées. — *Pétiole :* gros, peu long, à peine cannelé. — *Stipules :* étroites et de moyenne longueur.

Pomme Court-Pendu rouge. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Greffée au ras de terre, pour plein-vent, cette variété donne, malgré sa croissance peu rapide, d'assez belles tiges; il est mieux, cependant, de la greffer en tête, car on obtient alors des arbres très-réguliers. Les formes naines lui conviennent également, mais en la plaçant sur doucin et non sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* variable, mais le plus habituellement, moyenne. — *Forme :* globuleuse, généralement très-écrasée aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou court, assez fort, implanté dans un profond bassin formant entonnoir. — *Œil :* grand, bien ouvert, à sépales très-courtes et souvent même faisant défaut, à cavité des plus développées et dont les bords ne sont nullement accidentés. — *Peau :* légèrement rugueuse, à fond jaune verdâtre ou jaune clair du côté de l'ombre, amplement lavée, marbrée et striée, à l'insolation, de rouge plus ou moins brunâtre; elle est en outre régulièrement et fortement ponctuée de blanc grisâtre et de roux, puis très-maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, un peu verdâtre auprès des loges, ferme, fine et croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, acidule, douée d'un arrière-goût anisé-musqué parfumant délicieusement la bouche.

MATURITÉ. — Novembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est là le fruit qu'en 1768 Duhamel (t. I, p. 315), ainsi que je l'ai démontré ci-dessus (pages 236-237), décrivit erronément sous l'antique nom *Capendu*, ou Court-Pendu gris. Les trente et un synonymes qu'il m'a été possible de lui retrouver, témoignent à la fois de son mérite et de la généralité de sa culture, mais prouvent également qu'il est de beaucoup le cadet de cette dernière variété. Bauhin, peu avant 1613, fut effectivement son premier descripteur,

l'appela *Courte-Queue* [CURTIPEDANEUM] et fournit des renseignements très-précis sur ce pommier :

« Par leur forme, leur goût — disait-il — ses pommes offrent certains rapports avec celles du Court-Pendu [*gris*]; cependant elles sont plus grosses, plus jolies; car si quelques-unes ont la peau entièrement jaune d'or, les autres sont parées d'un coloris rouge que je n'ai jamais observé chez le Court-Pendu [*gris*]. L'ombilic est grand, profond, et le pétiole trop court pour que les doigts le puissent saisir. Leur maturité va jusqu'en mars ou avril. Leur chair jaunâtre, ferme, possède une agréable saveur acidule et vineuse. Elles sortent d'Epamanduodurum, dans le comté de Montbéliard, très-ancienne cité des ruines de laquelle on a maintenant formé un village. » (*Historia plantarum universalis*, t. I, p. 21.)

D'Epamanduodurum, aujourd'hui Mandeure, le Court-Pendu rouge ou Courte-Queue dut se répandre rapidement dans diverses autres parties de la France, puisque de 1628 à 1775 nos pomologues l'ont fréquemment caractérisé, et prôné; surtout Claude Mollet, dont l'édition de 1678 contient ces lignes :

« Le pommier de *Courpendu rouge* est la meilleure espèce de tous les Courpendus : il rapporte une grande quantité de fruit qui a le goust plus relevé, et la chair plus ferme. Si vous le faites greffer sur le pommier de Châtaignier, il sera encore plus excellent, croistra et profitera parfaitement. » (*Théâtre des jardinages*, p. 52.)

Les Anglais, les Allemands et les Belges l'ont aussi en haute estime. Chez ces derniers, où il est excessivement commun, on l'a même surnommé *Reinette des Belges*, comme dès 1852 le constatait mon *Catalogue* (p. 28, n° 50).

Observations. — En 1853 certain pommier *Veuve Leroy*, dont le nom m'avait été signalé, me fut envoyé de Montsurvent (Manche) par M. Germain, pépiniériste. C'était le Court-Pendu rouge. Je le multipliai et propageai, comme variété, jusqu'en 1866, époque où je pus enfin découvrir l'erreur et rejeter parmi les synonymes, cette fausse variété. — Les noms *Reinette d'Espagne*, pomme *Rosat*, ont été quelquefois, mais bien à tort, je l'ai vérifié, donnés pour synonymes au Court-Pendu rouge. Ce sentiment est aussi celui de la Société d'Horticulture de Paris, ainsi qu'il m'a été permis de le reconnaître en consultant les archives de son Comité pomologique (*Dégustations*, séance du 19 mai 1864).

POMME COURT-PENDU ROUGE (GROS-). — Voir *Gros-Court-Pendu rouge*.

POMMES : COURT-PENDU ROUGE MUSQUÉ,

— COURT-PENDU ROUGE ROYAL,

} Synonymes de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

POMME COURT-PENDU ROUX. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

POMME COURT-PENDU SANGUIN. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

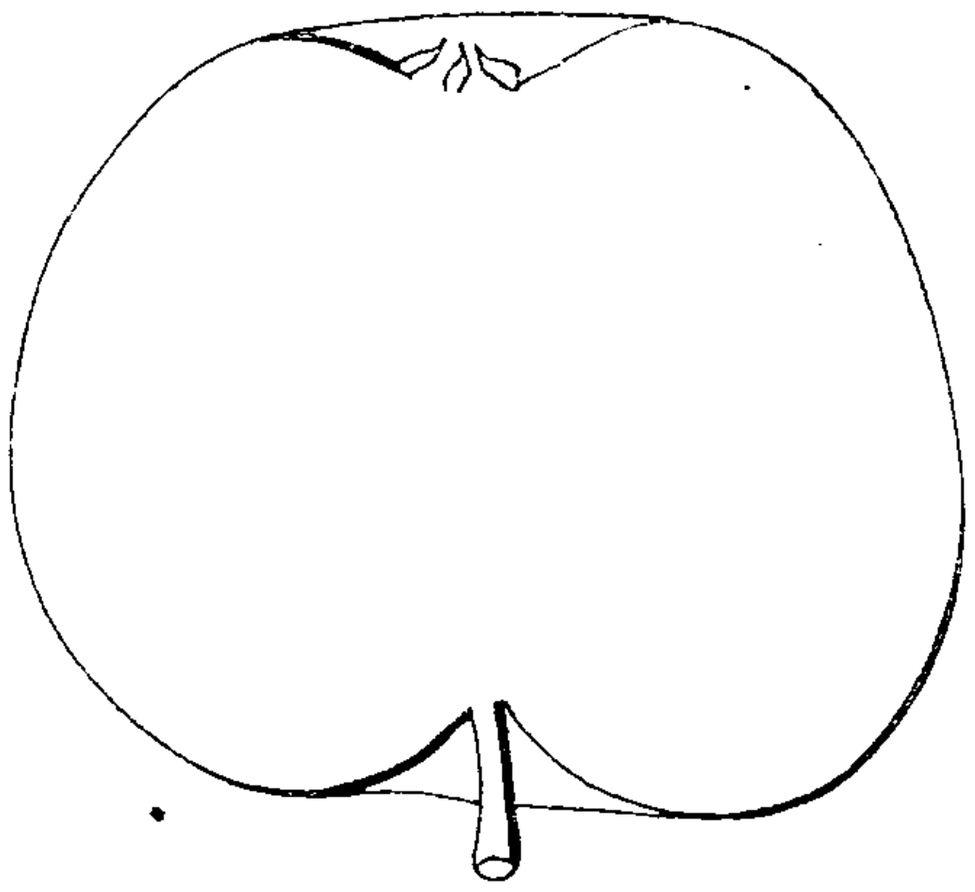
POMME COURT-PENDU DE TOURNAY. — Synonyme de *Reinette d'Orléans*. Voir ce nom.

POMME COURT-PENDU VERMEIL. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

---

124. Pomme COURT DE WICK.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Court of Wick Pippin (Joseph Sabine, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1819, t. III, p. 269). — 2. Court of Wick (George Steuart Mackenzie, *ibid.*, 1827, t. VII, p. 335). — 3. Fry's Pippin (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 42, n° 79). — 4. Golden drop (*Id. ibid.*). — 5. Knigthwich Pippin (*Id. ibid.*). — 6. Phillips's Reinette (*Id. ibid.*). — 7. Wood's Huntingdon (*Id. ibid.*). — 8. Wood's Transparent (*Id. ibid.*). — 9. Yellow (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 12, n° 187). — 10. Transparent Pippin (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 132). — 11. Barlow (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 128). — 12. Rival golden Pippin (*Id. ibid.*). — 13. Kingswick Pippin (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 63, n° 84). — 14. Wick's Pippin (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, longs, coudés et cotonneux, d'un rouge-brun lavé de gris, particulièrement à la base. — *Lenticelles :* très-rapprochées, allongées, et, même, presque linéaires. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* volumineux, aplatis, noyés dans l'écorce, ayant les écailles des plus duveteuses. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, vert clair dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* bien nourri, court et faiblement cannelé. — *Stipules :* de longueur et largeur moyennes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il peut faire d'assez jolis plein-vent, même greffé ras terre, tant sa croissance est vigoureuse. Comme espalier, buisson, cordon ou pyramide, il ne laisse rien à désirer, surtout s'il a pour sujet, préférablement au franc, le paradis ou le doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* parfois presque cylindrique, mais généralement plus arrondie d'un côté que de l'autre et légèrement aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* assez court, grêle à la base, renflé au point d'attache, inséré dans un évasement de profondeur moyenne. — *Œil :* uni sur ses bords, grand, très-ouvert, à courtes sépales, régulièrement placé dans une vaste mais peu profonde cavité. — *Peau :* assez rugueuse, jaune d'or, faiblement striée de carmin sur la partie exposée au soleil, semée de larges points grisâtres formant étoile, plus ou moins tachée de fauve autour du pédoncule et presque toujours couverte de quelques macules noirâtres. — *Chair :* jaunâtre, nuancée de vert auprès des loges, compacte, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, acidulée et très-sucrée, à parfum des plus savoureux.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Le 5 janvier 1819 Joseph Sabine, secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres, citait en séance, ce fruit, à propos des rapports

extérieurs assez marqués qu'il offre réellement avec le *Breedon Pippin*, variété ci-dessus caractérisée (p. 158). C'est, je crois, la première mention qui en ait été faite (*Transactions*, t. III, p. 269). Plus tard, le 20 mars 1827 et dans ces mêmes *Transactions* (t. VII, p. 335), on voit sir George Steuart Mackenzie le présenter au bureau, puis le décrire, mais, non plus que son prédécesseur, sans en révéler l'origine. Lindley fut moins concis. Il nous apprend en 1831 que cette charmante et délicieuse pomme provient d'un semis de Golden Pippin fait dans le comté de Somerset, à Court de Wick, lieu dont le nom devint immédiatement celui de ce nouveau pommier, qui remonte au commencement de notre siècle (voir *Guide to the orchard and kitchen garden*, pp. 42-43, n° 79). Son introduction chez nous date seulement d'une vingtaine d'années. Les Belges le cultivèrent beaucoup plus tôt; cela ressort du *Catalogue général* des pépinières du semeur Van Mons, s'arrêtant à 1823, et dans lequel il figure, page 41, sous le n° 957.

Observations. — La pomme Court de Wick possédant le synonyme Golden drop, il faut éviter de la confondre avec la *Coe's Golden drop* [Goutte d'or de Coe], petit fruit allongé mûrissant à la même époque qu'elle, et dont nous donnons également la description.

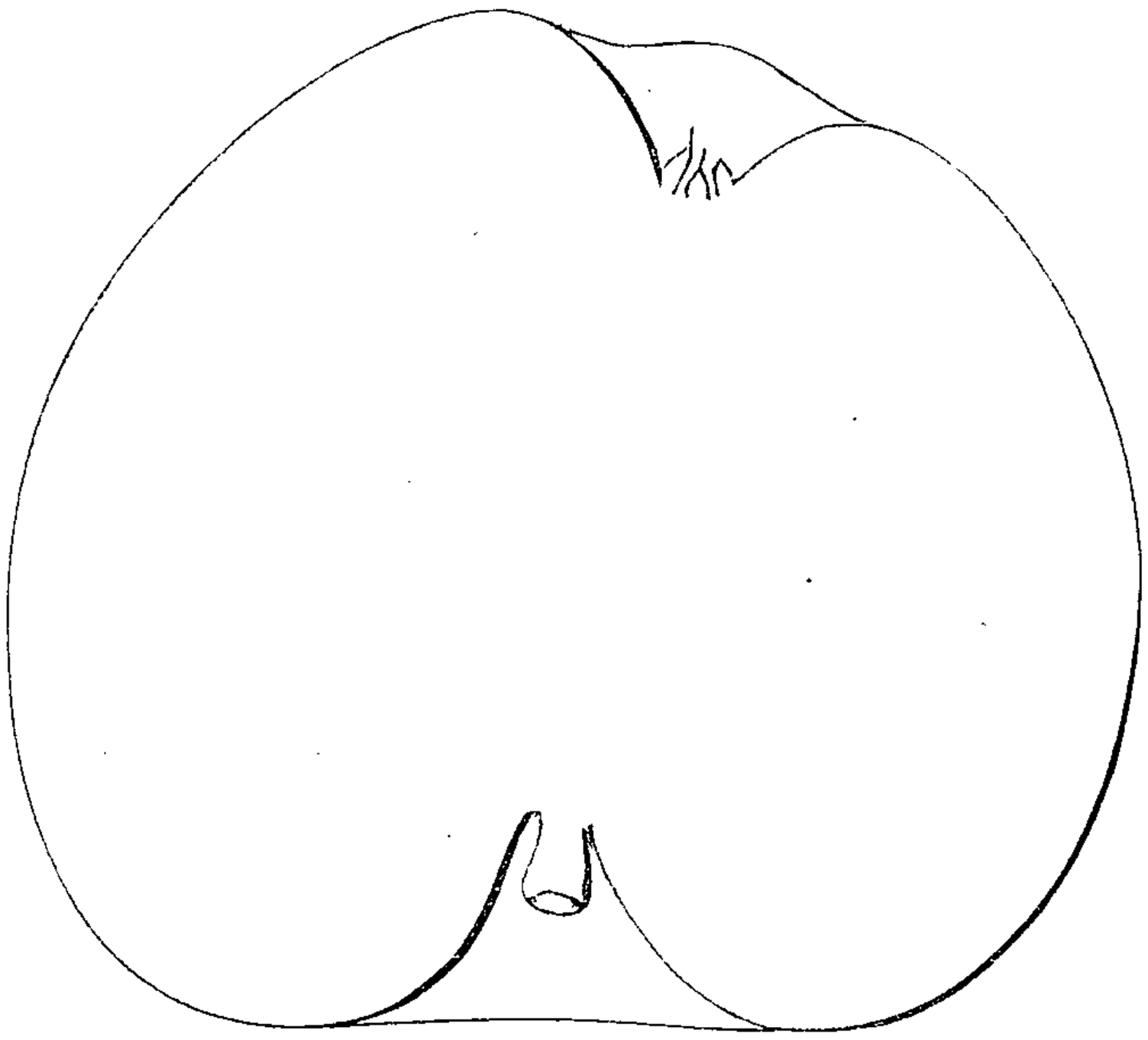
Pommes : COURT OF WICK, } Synonymes de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

— COURT OF WICK PIPPIN, }

Pomme COURTE-QUEUE. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

---

125. Pomme COURTIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* vigoureux. — *Rameaux :* assez nombreux, longs, gros, cotonneux, presque érigés et légèrement flexueux, d'un brun olivâtre faiblement lavé de rouge. — *Lenticelles :* de grandeur moyenne, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, très-duveteux et fortement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, ayant les bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* cotonneux, court et gros, largement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Greffé au ras de terre, il fait de fortes et jolies tiges. Les formes buisson, cordon, espalier, lui conviennent, mais en lui donnant pour sujet le paradis, qui contient sa végétation et le rend plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique plus ou moins arrondie, souvent fortement anguleuse, très-large et très-aplatie à la base, et généralement ayant un côté plus développé que l'autre. — *Pédoncule :* excessivement court, bien nourri, implanté dans un bassin considérable. — *Œil :* moyen, irrégulier, resserré dans une étroite cavité assez profonde et qu'entourent des gibbosités très-prononcées. — *Peau :* jaune clair, toute couverte de points bruns et de points gris, puis amplement maculée de roux squammeux autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, croquante, très-ferme. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée, plaisant surtout par son parfum et son acidité.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Nous avons là, dans ce volumineux et bon fruit, un gain provenu vers 1860 des semis de M. Courtin, propriétaire à Saint-Lambert-du-Lattay (Maine-et-Loire). Chargé le 3 décembre 1863 de déguster cette variété, je lui donnai le nom de son obtenteur et la propageai sans retard. Comme singularité homonymique, j'ajoute qu'une pomme Curtin fut citée dès 1608 par Olivier de Serres en son *Théâtre d'agriculture* (p. 626); mais nul danger qu'on la puisse confondre avec la mienne, n'existe pour les pomologues, car cet auteur est le seul qui jusqu'ici m'ait parlé du pommier Curtin.

Pommes : COUSINET D'ÉTÉ, — COUSINOTTE, — COUSINOTTE D'ÉTÉ, } Synonymes de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

Pomme COUSINOTTE D'HIVER (PETITE-). — Synonyme de pomme *Cousinotte rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

126. Pomme COUSINOTTE ROUGE D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Purpurrother Winter Cousinot (Herman Knoop, *Pomologie*, 1766, édition allemande, p. 16, pl. VII; — et Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 71, n° 1). — 2. Petite-Cousinotte d'Hiver (Jean Mayer, *ibidem*). — 3. Pretiosa (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 243, n° 383). — 4. Rother Taffet (*Id. ibid.*). — 5. Cousinotte rouge-pourpre (Mas, *le Verger*, Pommes tardives, 1870, t. IV, p. 133, n° 65). — 6. Taffetas rouge (*Id. ibid.*).

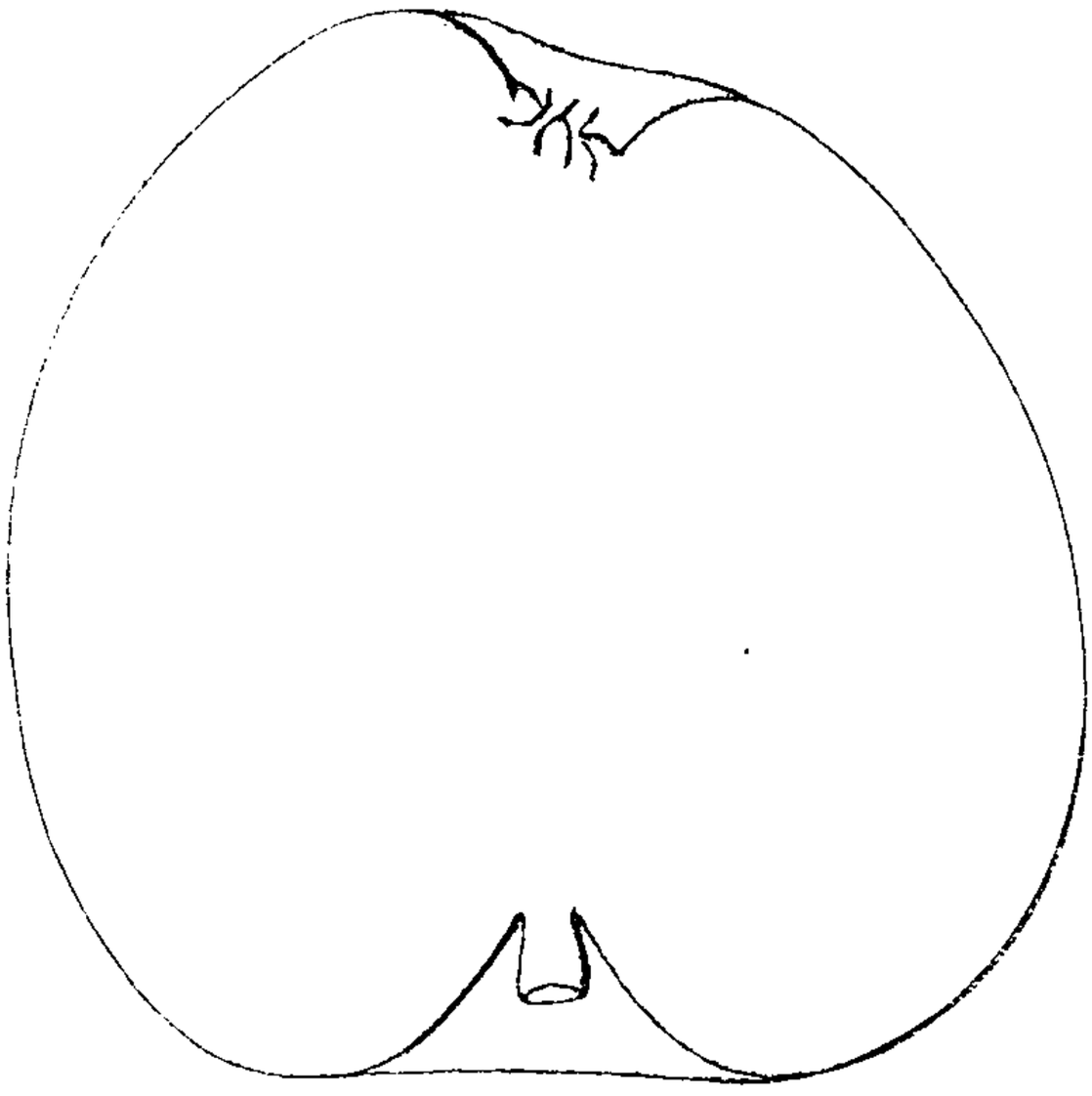
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros, longs et coudés, duveteux, d'un brun olivâtre ou cendré, à mérithalles longs et réguliers. — *Lenticelles :* petites, arrondies, très-rares. — *Coussinets :* ressortis, à arête décurrente bien prolongée. — *Yeux :* moyens, coniques, cotonneux, gris, entièrement adhérents. — *Feuilles :* grandes, peu abondantes, lisses, vert pâle, ovales ou arrondies, longuement acuminées, rarement

contournées, à bords irrégulièrement et fortement dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, menu, roide, violacé, à faible cannelure. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — Sa bonne végétation permet, s'il est greffé en tête, d'en faire de convenables plein-vent. L'ayant destiné aux formes naines, il m'a donné des cordons et buissons irréprochables.

Pomme Cousinotte rouge d'Hiver.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* conique légèrement ventrue, ayant fréquemment un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* gros, très-court, assez charnu, inséré dans une cavité prononcée. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, cotonneux, à bassin plissé, étroit et peu profond. — *Peau :* plus ou moins rugueuse, à fond jaune verdâtre, toute lavée et rubannée de rouge-pourpre, amplement marbrée de fauve, surtout autour du pédoncule, et parsemée de très-larges points grisâtres faits généralement en étoile. — *Chair :* verdâtre ou jaunâtre, quoiqu'un peu rosée, fine, ferme, fort croquante. — *Eau :* suffisante, acidule, sucrée, richement parfumée, exquise.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première, cuite ou crue.

Historique. — Nous sommes redevables à l'Allemagne, depuis cinq ou six ans seulement, de cette variété hors ligne, que l'arboriculteur hollandais Herman Knoop fit connaître en 1766 (*Pomologie*, p. 16, pl. vii) comme une des plus estimées de son pays, dont je la crois originaire. Diverses pommes Cousinette, ou Cousinotte, sont bien citées, décrites même par nos anciens écrivains horticoles, mais toutes appartiennent aux fruits précoces, et portent maintenant le nom *Passe-Pomme d'Été* (voir cet article). Donc, impossible de les supposer identiques avec la Cousinotte rouge d'Hiver, rarement mûre avant décembre, et très-bonne encore en février. J'insiste sur ce point, vu l'erreur commise à cet égard par Mayer, en 1801, dans la *Pomona franconica* (t. III, p. 70). Du reste les Allemands, peu après la propagation de ce pommier, contribuèrent à embrouiller son histoire par les différents surnoms sous lesquels ils le cultivèrent. A tel point qu'en 1828 le docteur Diel, un de leurs pomologues les plus exercés, avouait (*Vorz. Kernobstsorten*, t. V, p. 30) l'avoir reçu de Landsberg-sur-Warthe (Brandebourg, Prusse), étiqueté *Reinette rouge*. Mais n'ayant pas tardé à reconnaître là un véritable Cousinot rouge, il le multiplia sous cette dénomination, qui, nous l'avons dit d'après Knoop, lui appartenait déjà depuis 1766. L'étymologie de ce nom, ainsi appliqué en France, dès

le XVI^e^ siècle, à tout un groupe de pommiers, me semble assez logiquement présentée par Mayer :

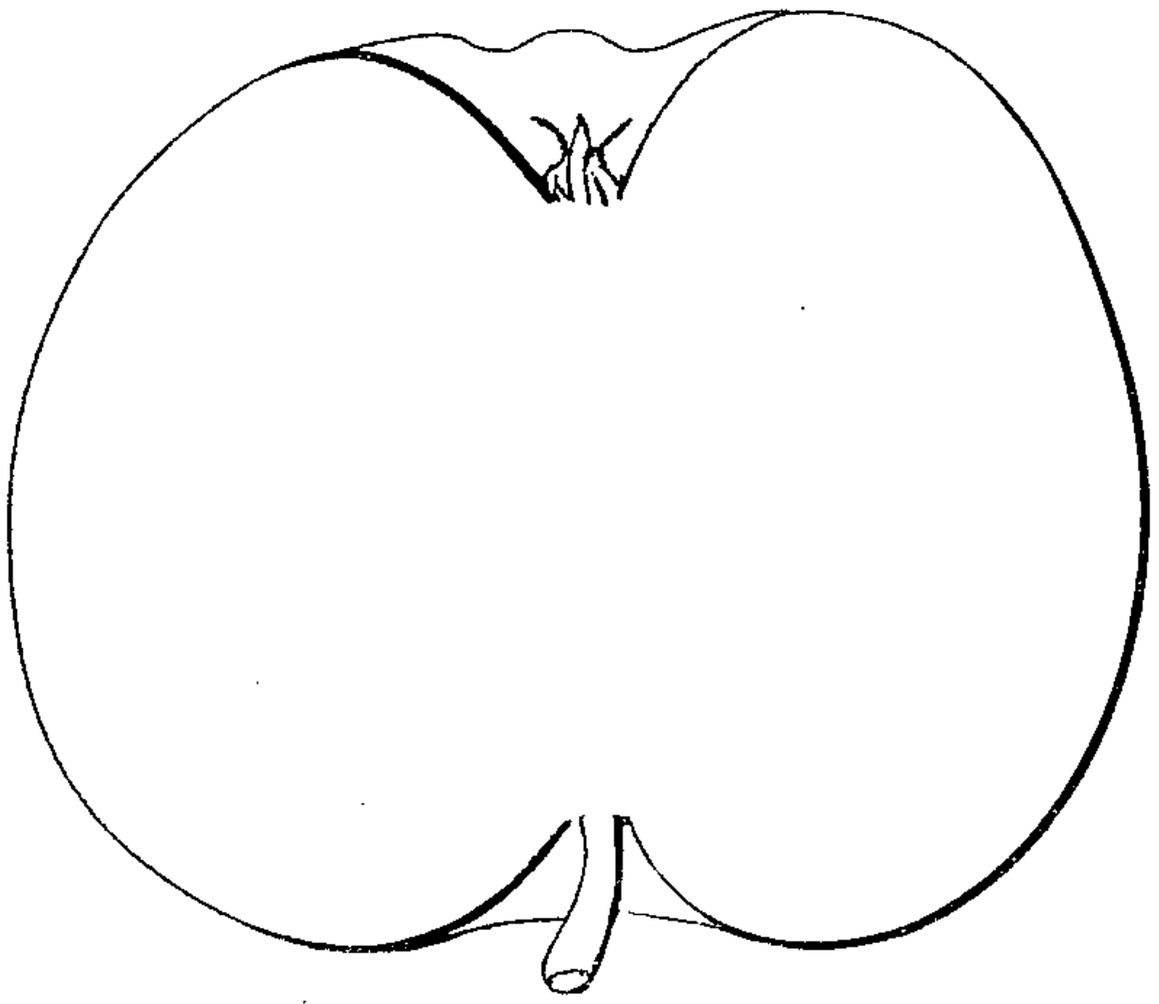
« *Cousinottes.* — Quelques-uns [assure-t-il] traduisent *Polsterapfel*, comme s'il y avait pomme Coussin. Manger les croit proches parentes, *cousines*, des Passe-Pommes. Dans les anciens Catalogues on trouve Cuisinottes, et c'est peut-être là leur vrai nom, la plupart d'entre elles étant plus propres pour la cuisine, que pour la table. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 70.)

Pomme COUSINOTTE ROUGE-POURPRE. — Synonyme de pomme *Cousinotte rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

---

127. Pomme de COUTRAS.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Coutras de Montagne, — 2. Coutras des Pyrénées (pépiniéristes de la Haute-Garonne et des départements pyrénéens).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés, longs, de grosseur moyenne, sensiblement coudés, à mérithalles courts, cotonneux au sommet, vert olivâtre nuancé de fauve auprès des yeux. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, petites, abondantes. — *Coussinets :* renflés, à arête décurrente souvent prolongée. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-allongés, duveteux, fortement adhérents, ayant les écailles noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales, acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, faiblement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* court, gros et roide, légèrement rosé, à cannelure peu profonde. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa végétation assez rapide permet de l'élever pour plein-vent. Il est bon, pour avoir de gros arbres, de le greffer en tête plutôt qu'au ras de terre. Sur doucin et paradis, soit en cordon, buisson ou espalier, il croît fort bien aussi.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique plus ou moins aplatie aux pôles, côtelée au sommet et légèrement pentagone. — *Pédoncule :* assez court, de force moyenne, souvent arqué, inséré dans un bassin peu profond et régulier. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, à longues sépales, occupant le centre d'une cavité prononcée et dont les bords sont généralement gibbeux. — *Peau :* jaune-paille, très-brillante, faiblement lavée de rose sur le côté du soleil, parsemée de points blanchâtres peu apparents; souvent aussi ayant quelques petites macules noirâtres et squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, des plus fines,

tendre et croquante. — *Eau :* suffisante, douce, bien sucrée, possédant un léger goût de fenouillet qui la rend très-savoureuse.

Maturité. — Janvier-Juillet.

Qualité. — Première.

Historique. — Je dois la possession de cette pomme, et de plusieurs qui manquaient également à ma collection, à M. le comte de Castillon, habitant le château de Castelnau-Picampau, près le Fousseret (Haute-Garonne). Il me les envoya au mois d'avril 1870, et, pomologue zélé, me transmit en même temps les renseignements de nature à m'en permettre la propagation et la description. Voici ceux ayant trait à la variété qui nous occupe :

« La pomme *de Coutras* (Gironde) — m'écrivait-il — cultivée de temps immémorial dans les Pyrénées et le bassin sous-pyrénéen, y est l'objet d'un commerce excessivement étendu. Sa très-longue conservation — elle va parfois d'une récolte à l'autre — fait qu'avec la Reinette de Brives c'est la dernière pomme qui paraisse sur le marché de Toulouse, notamment. Variété des plus convenables pour le verger, elle supporte parfaitement le transport et jouit d'une extrême fertilité. » (*Lettre du 2 avril 1870.*)

Pommes : COUTRAS DE MONTAGNE,

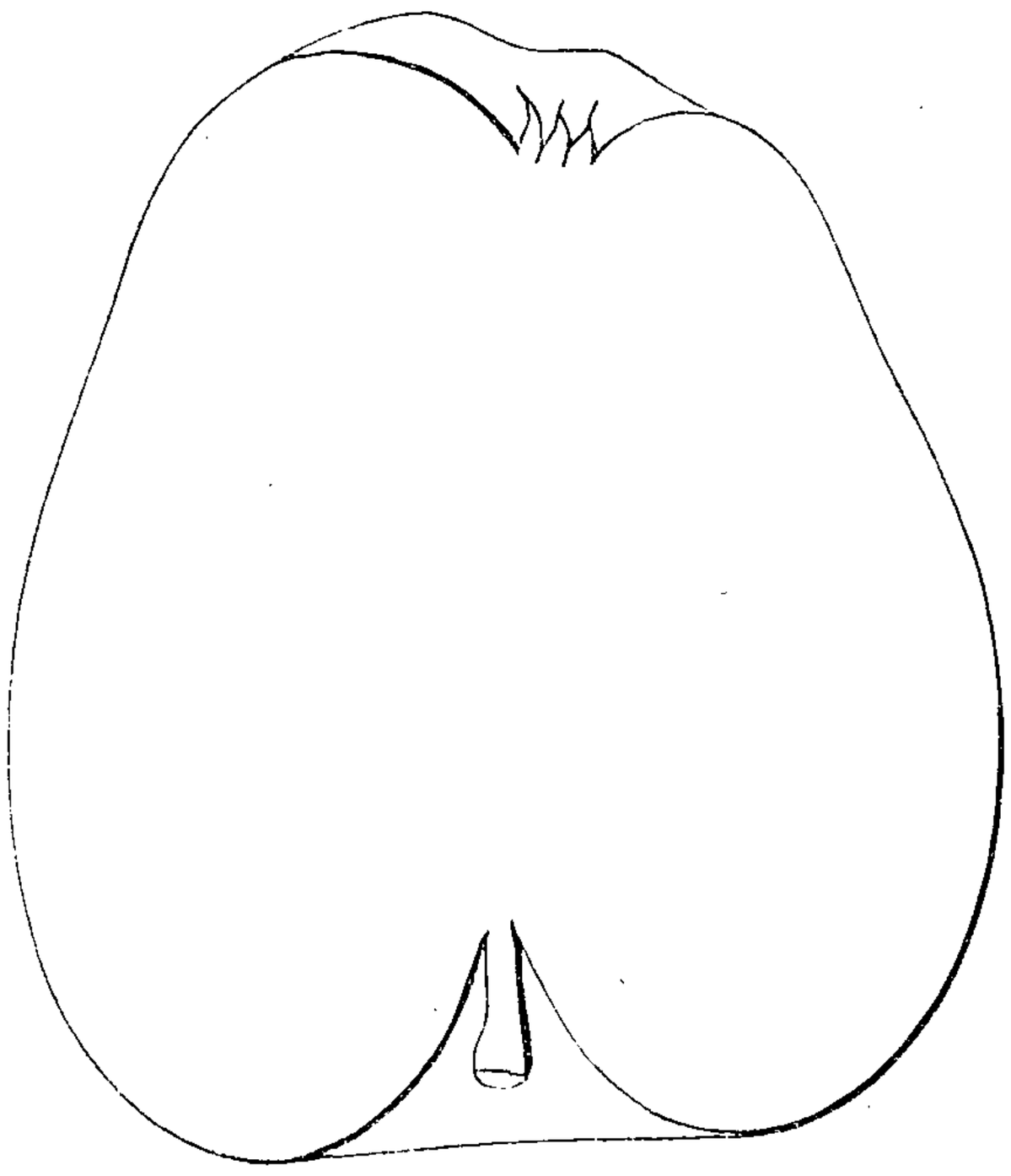
— COUTRAS DES PYRÉNÉES,

} Synonymes de pomme *de Coutras*. Voir ce nom.

---

128. Pomme COUTURÉE.

Synonyme. — *Pomme* Nath (en Suisse).



Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* assez nombreux et assez courts, minces, géniculés, légèrement duveteux, brun noirâtre et violacé, à mérithalles courts mais réguliers. — *Lenticelles :* petites, arrondies, grises, très-espacées. — *Coussinets :* bien accusés, ayant l'arête médiaire saillante et prolongée. — *Yeux :* petits, ovoïdes, cotonneux, entièrement collés sur l'écorce, aux écailles grises et disjointes. — *Feuilles :* grandes, peu abondantes, épaisses et rugueuses, ovales-arrondies, vert pâle, acuminées, faiblement ondulées, souvent contournées, à bords relevés et irrégulièrement dentés. — *Pétiole :* court, très-rigide, assez gros, amplement lavé de carmin, surtout à la base. — *Stipules :* peu développées.

Fertilité. — Inconnue.

Culture. — Je puis seulement assurer, vu sa très-récente introduction dans mes pépinières, qu'il me paraît fort convenable pour le cordon et l'espalier. Nous l'avons greffé sur doucin et paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, moins développée d'un côté que de l'autre, légèrement côtelée et bosselée près du sommet. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, implanté dans un bassin considérable. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, à cavité large mais peu profonde et très-irrégulière. — *Peau :* mince, unie, d'un beau jaune pâle, souvent carminée à l'insolation, semée de petits points gris peu apparents et maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, tendre, assez fine. — *Eau :* suffisante, sucrée, un peu acidulée, faiblement mais agréablement parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est une variété suisse, que nous avons là; j'en suis redevable à l'obligeance d'un écrivain horticole bien connu, M. J. Gut, propriétaire à Langenthal (canton de Berne). Il me la fit parvenir, greffes et fruit, en décembre 1868. Le nom qu'elle porte, Nathapfel, pomme *Couturée* en notre langue, me semble étrange, n'ayant rien vu dans les caractères extérieurs de cette variété qui le puisse justifier. Inconnue de nos pomologues, il ne m'a pas été possible, non plus, de la rencontrer décrite à l'étranger. Je dois dire, cependant, que cette Nathapfel m'a paru se rapprocher beaucoup d'une *Usterapfel*, caractérisée et figurée par le docteur Ed. Lucas, dans le recueil intitulé : *Illustrirte Monatshefte für Obst-und Weinbau*, année 1866, p. 193. Dans l'impossibilité de comparer chez moi ces deux pommiers, je soumets mon doute aux savants rédacteurs de l'ouvrage ci-dessus, certain qu'ils sauront bien l'éclaircir.

Pommes : COX'S ORANGE, ——— } Synonymes de pomme *Orange de Cox*. Voir ce nom.

— COX'S ORANGE PIPPIN, }

---

129. Pomme COX'S POMONA.

Synonyme. — *Pomme* Dean's Codlin (Jamin et Durand, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers, etc.*, 1869, p. 133).

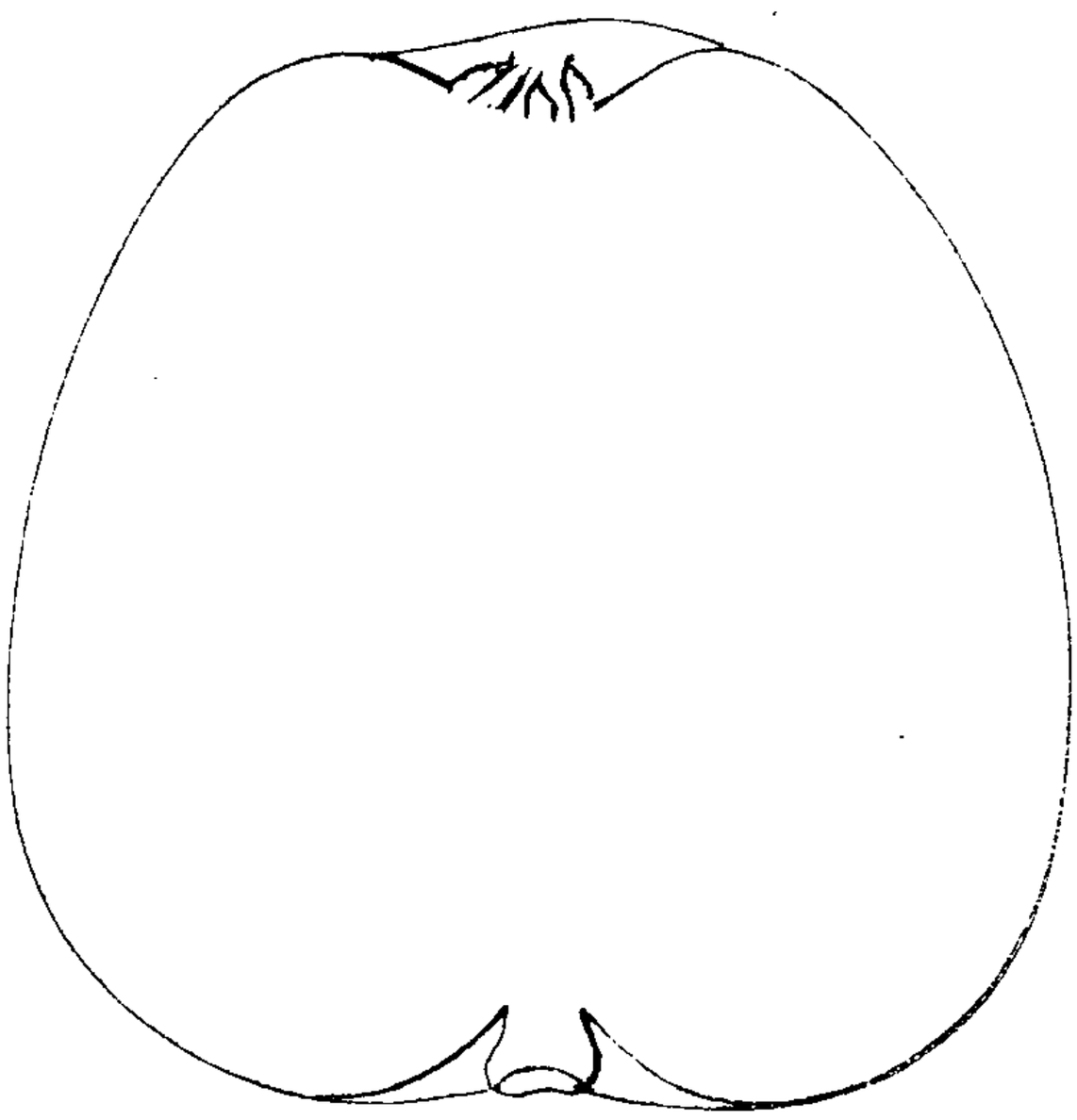
Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, courts, un peu grêles, à peine coudés, duveteux, brun clair verdâtre. — *Lenticelles :* allongées, grandes, très-abondantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-allongés, légèrement cotonneux, quelque peu écartés du bois. — *Feuilles :* très-petites, ovales-arrondies, acuminées, finement dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* court, grêle, cotonneux, à cannelure profonde.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On doit le destiner aux formes naines, plutôt qu'à la haute-tige,

tant sa croissance est lente; cependant, greffé en tête il peut encore faire de passables plein-vent.

Pomme Cox's Pomona.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* cylindro-conique ou globuleuse-allongée. — *Pédoncule* : très-court, très-gros et très-charnu, implanté dans un faible évasement. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité peu prononcée et bordée de légers plis. — *Peau :* mince, unie, jaune clair verdâtre passant au jaune brillant sur le côté du soleil, ponctuée de brun et portant çà et là de petites taches noirâtres. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, très-tendre. — *Eau :* abondante, acidulée, faiblement sucrée, ayant un goût légèrement herbacé.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième, mais surtout pour la cuisson.

Historique. — M. Von Bose, pomologue allemand, caractérisait en 1867 ce fruit dans le *Monathshefte für Obst-und Weinbau* (p. 67), et le disait « obtenu de « semis, assez récemment, à Colnbrooklawn, près Colnbrook, entre Windsor et « Londres, par M. H. Cox. » C'est donc bien une variété anglaise; ainsi, du reste, que Charles Downing le reconnaissait également, deux ans plus tard, page 135 de ses *Fruits and fruit trees of America*.

Observations. — MM. Jamin et Durand, pépiniéristes à Bourg-la-Reine, près Paris, m'offrirent en 1865 un pommier *Dean's Codlin* sur lequel je cherchai vainement des renseignements dans les Pomologies américaines, qui pourtant mentionnent déjà un Dean's Crab et un Dean's Sweeting. Aujourd'hui, plus éclairé, j'ai reconnu non-seulement chez moi, mais encore au Jardin des Plantes de Caen, la complète identité de ce Dean's Codlin avec le Cox's Pomona.

Pomme CREDE'S BLUTROTHER WINTERTÄUBLING. — Synonyme de *Pigeonnet Credé*. Voir ce nom.

Pomme CREDE'S QUITTENREINETTE. — Synonyme de *Reinette Coing de Credé*. Voir ce nom.

Pomme CREDE'S TAUBEN. — Synonyme de *Pigeonnet Credé*. Voir ce nom.

Pomme CRILLAUT. — Synonyme de pomme *Lanterne*. Voir ce nom.

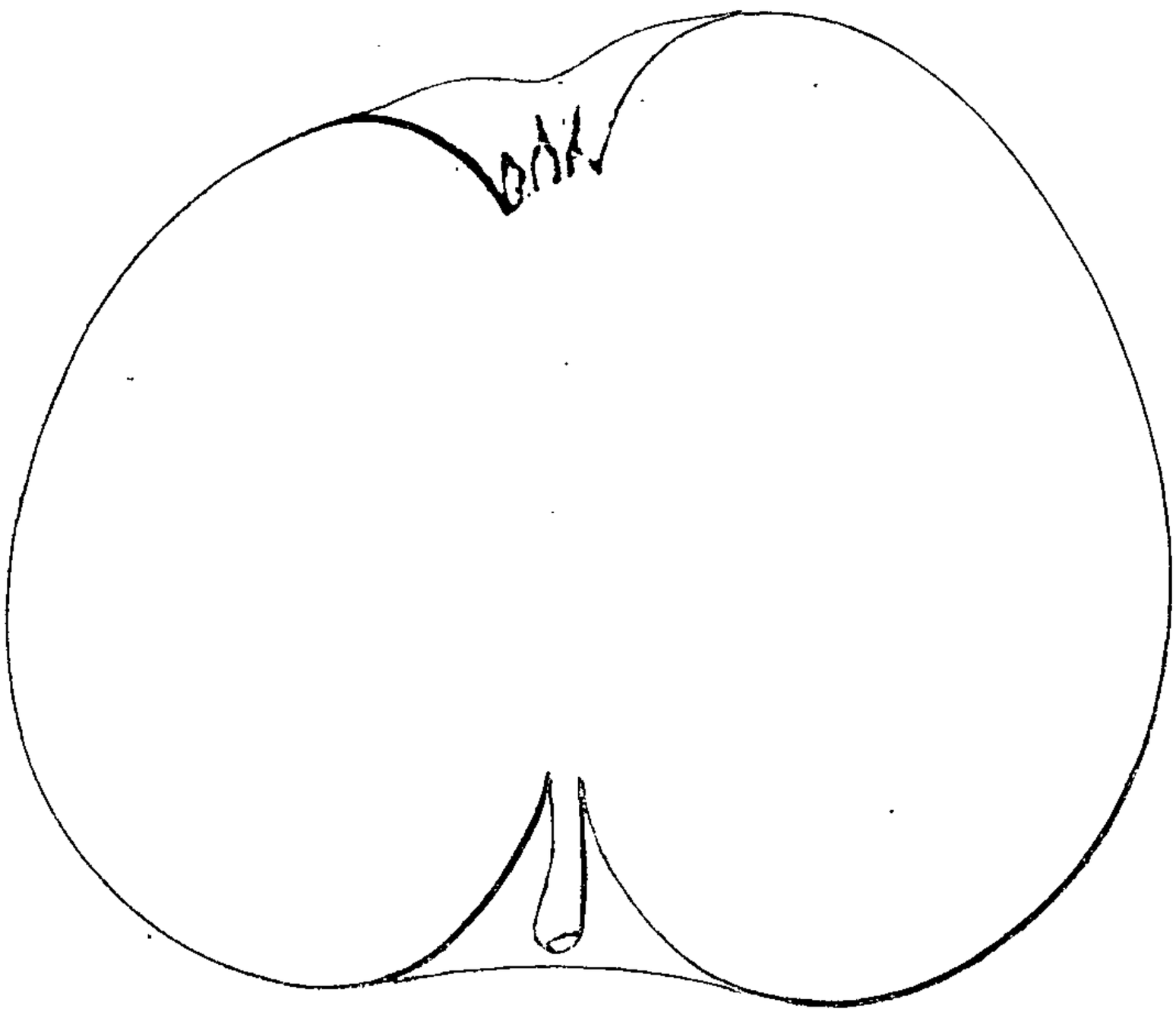
Pomme CROTTE. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur longue*. Voir ce nom.

Pomme de CUIR. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

Pommes : CUISINOT TULPÉ, — CUISINOTTE D'ÉTÉ, } Synonymes de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

---

130. Pomme CULLASAGA.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-vigoureux. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés et parfois arqués, gros, peu coudés, fortement cotonneux et d'un rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, plus ou moins arrondies. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* très-développés et très-duveteux, arrondis, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-allongées, longuement acuminées, à bords des plus profondément dentés. — *Pétiole :* assez court, très-fort, carminé à la base, faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il fait de remarquables plein-vent et des tiges très-droites. Toutes les formes naines lui conviennent également.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* conique-raccourcie ou globuleuse irrégulière, côtelée, souvent bosselée et presque toujours moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* grêle, court ou de longueur moyenne, planté dans un bassin bien prononcé. — *Œil :* très-grand et très-ouvert, entouré de petits plis, placé généralement un peu de travers dans une vaste cavité à bords très-gibbeux. — *Peau :* unie, lisse, huileuse, vert clair, presque entièrement lavée et fouettée de rouge-brun, tachée de fauve autour du pédoncule et couverte de larges points grisâtres. — *Chair :* jaunâtre ou verdâtre,

assez poreuse mais très-ferme. — *Eau :* abondante, sucrée, douce, faiblement parfumée, ayant un arrière-goût herbacé.

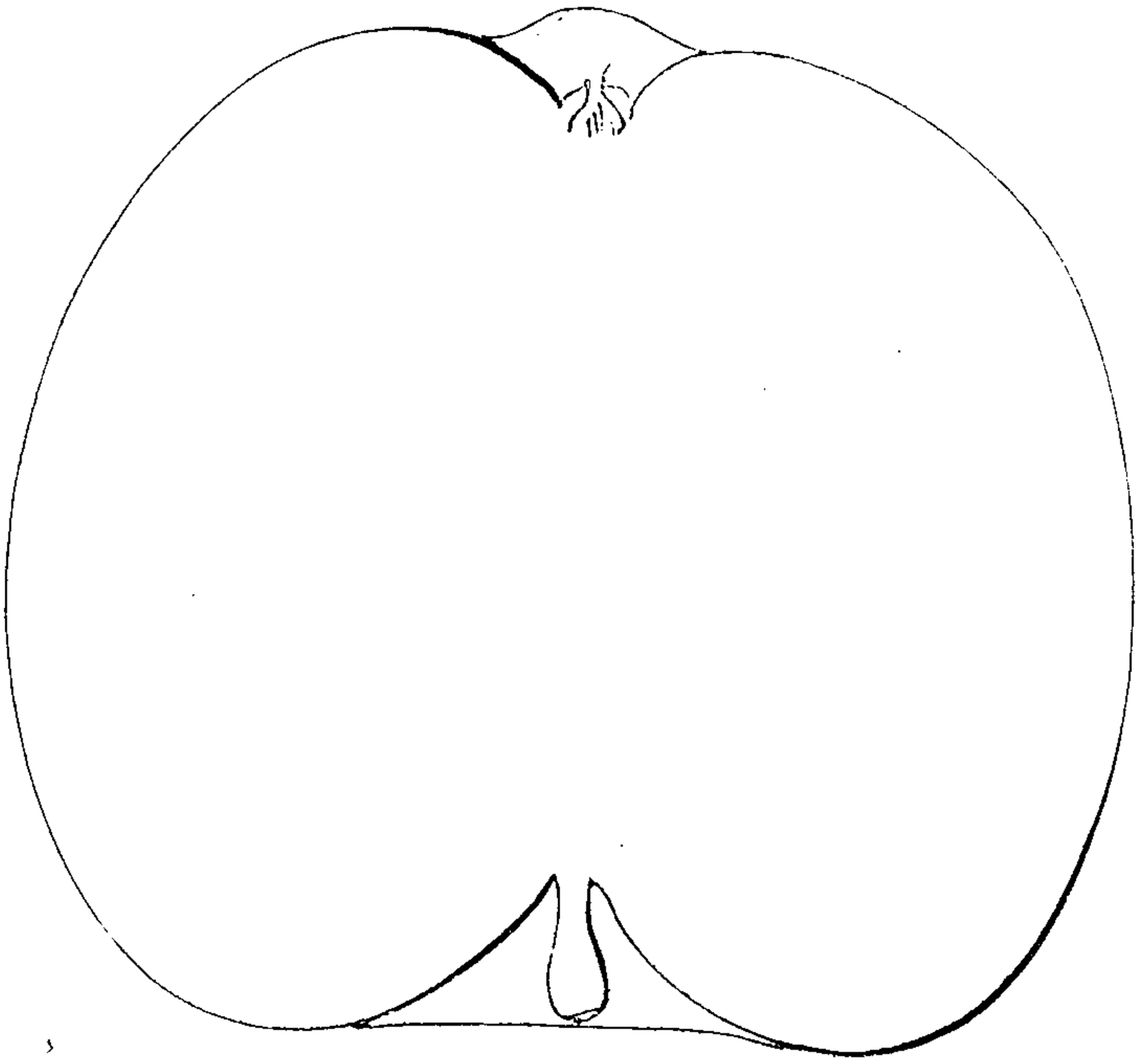
Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Très-peu connu de nos pépiniéristes, ce pommier provient des États-Unis, où d'après Charles Downing (*Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 126) il fut obtenu par Miss Ann Bryson, du comté de Macon (Caroline du Nord). Cet auteur, le seul qui pour lors (1863) eût décrit cette variété, ne dit pas à quelle époque on l'a gagnée. L'édition 1849 de Downing n'en parlait pas encore; les Catalogues américains commencèrent à la mentionner en 1858; celui de Berckmans, notamment (p. 6).

---

131. Pomme CULLAWHÉE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de grosseur et longueur moyennes, légèrement flexueux, très-cotonneux et brun clair. — *Lenticelles :* petites, allongées, peu apparentes et des plus espacées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques et sensiblement duveteux, entièrement adhérents. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, vert clair en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées, planes ou ondulées, ayant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* gros, court et roide, à cannelure presque nulle. — *Stipules :* assez bien développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Lui donner le paradis pour les formes cordon, buisson ou espalier, afin d'en contenir la végétation et de le rendre plus productif. Comme plein-vent, c'est un bel arbre, mais qui fait de petites tiges s'il n'est greffé en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* sphérique, plus large au sommet qu'à la base, sensiblement pentagone, quoiqu'à côtes peu prononcées. — *Pédoncule :* court et fort, surtout au point d'attache, obliquement

inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, régulier, à cavité peu profonde et faiblement plissée. — *Peau :* mince, vert clair, marbrée de gris, particulièrement auprès du pédoncule, légèrement nuancée de rose à l'insolation et parsemée de points bruns variant de forme et de grosseur. — *Chair :* très-blanche, tendre, compacte. — *Eau :* abondante, sucrée, assez acidulée, ayant un parfum particulier qui rappelle celui de la rose.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Cullawhée, d'origine américaine comme la précédente, est depuis six ans dans mes pépinières. Charles Downing ne l'a décrite qu'en 1869 (*Fruits and fruit trees of America*, p. 139) et nous apprend que l'arbre qui produit ce remarquable fruit, poussa spontanément dans une petite forêt des États du Sud. On la cultive depuis une quinzaine d'années environ. Downing la fait mûrir en décembre et disparaître en mars. Chez moi, elle est beaucoup plus précoce. En 1867 on l'y mangeait le 22 septembre; en 1868, le 9 août, et parfaitement bonne; quant à sa durée, la mi-novembre m'a paru son point extrême de conservation.

Pomme CULOTTE SUISSE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

Pomme de CURÉ. — Synonyme de pomme *Gros-Hôpital*. Voir ce nom.

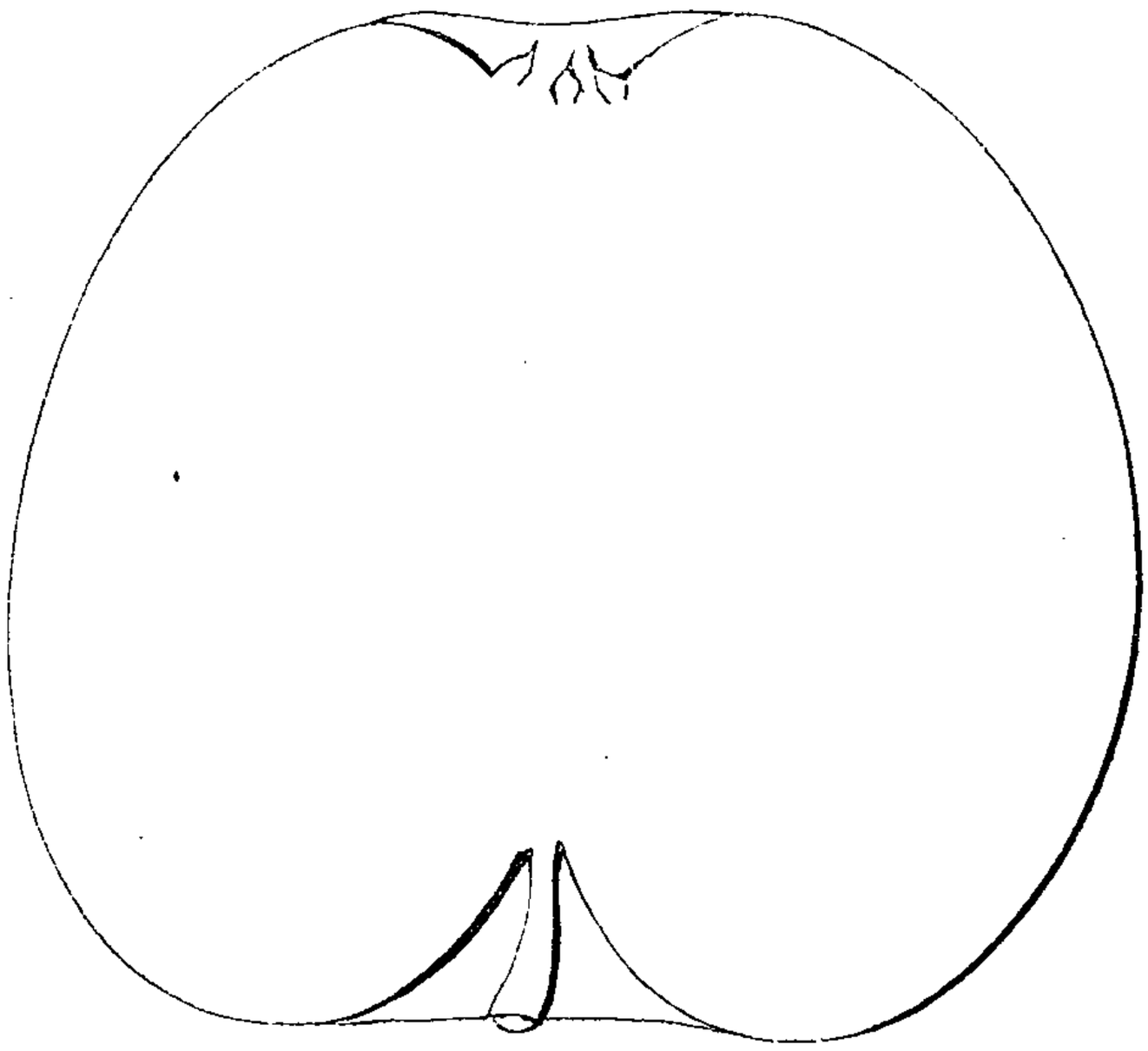
D

Pomme DACOTON NONPAREIL. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

---

132. Pomme DAHLONEGA.

Synonyme. — *Pomme* Dahlongea (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 141).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés et arqués à la base, très-gros, assez longs, sensiblement coudés, bien cotonneux et d'un vert-brun nuancé de rouge terne. — *Lenticelles :* moyennes, arrondies, fort abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* très-volumineux, coniques, faiblement adhérents et des plus cotonneux. — *Feuilles :* grandes, ovales, longuement acuminées, souvent canaliculées, à bords fortement dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, assez gros, tenant la feuille érigée, duveteux, rosé, peu cannelé. — *Stipules :* longues et étroites.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Il fait des tiges très-droites et sa tête devient d'une grande régularité. Pour les formes naines, il est urgent de le greffer sur paradis, sujet qui en diminuera la vigueur et le rendra plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* plus ou moins conique et ventrue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou long, mince à sa partie supérieure, renflé au point d'attache, profondément inséré dans un bassin formant entonnoir. — *Œil :* de grandeur variable, mi-clos, à cavité peu prononcée, irrégulière, gibbeuse et plissée. — *Peau :* assez unie, vert herbacé ou vert jaunâtre,

fortement ponctuée de gris et de blanc, surtout vers l'œil, tachée de fauve dans le bassin pédonculaire et légèrement brunie à l'insolation, où elle est en outre striée, fouettée, et parfois faiblement marbrée, de rouge lie de vin. — *Chair :* un peu verdâtre, fine, ferme, croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée, ayant un goût particulier assez savoureux.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai reçu d'Amérique, en 1861, le pommier Dahlonega, qui pour lors y était des plus nouveaux. Charles Downing l'a décrit en 1869; il l'appelle, un peu fautivement, *Dahlongea*, le dit originaire des États du Sud, mais ignore de quelle localité, ainsi que le nom de l'obtenteur (voir *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 140).

Pomme DAHLONGEA. — Synonyme de pomme *Dahlonega*. Voir ce nom.

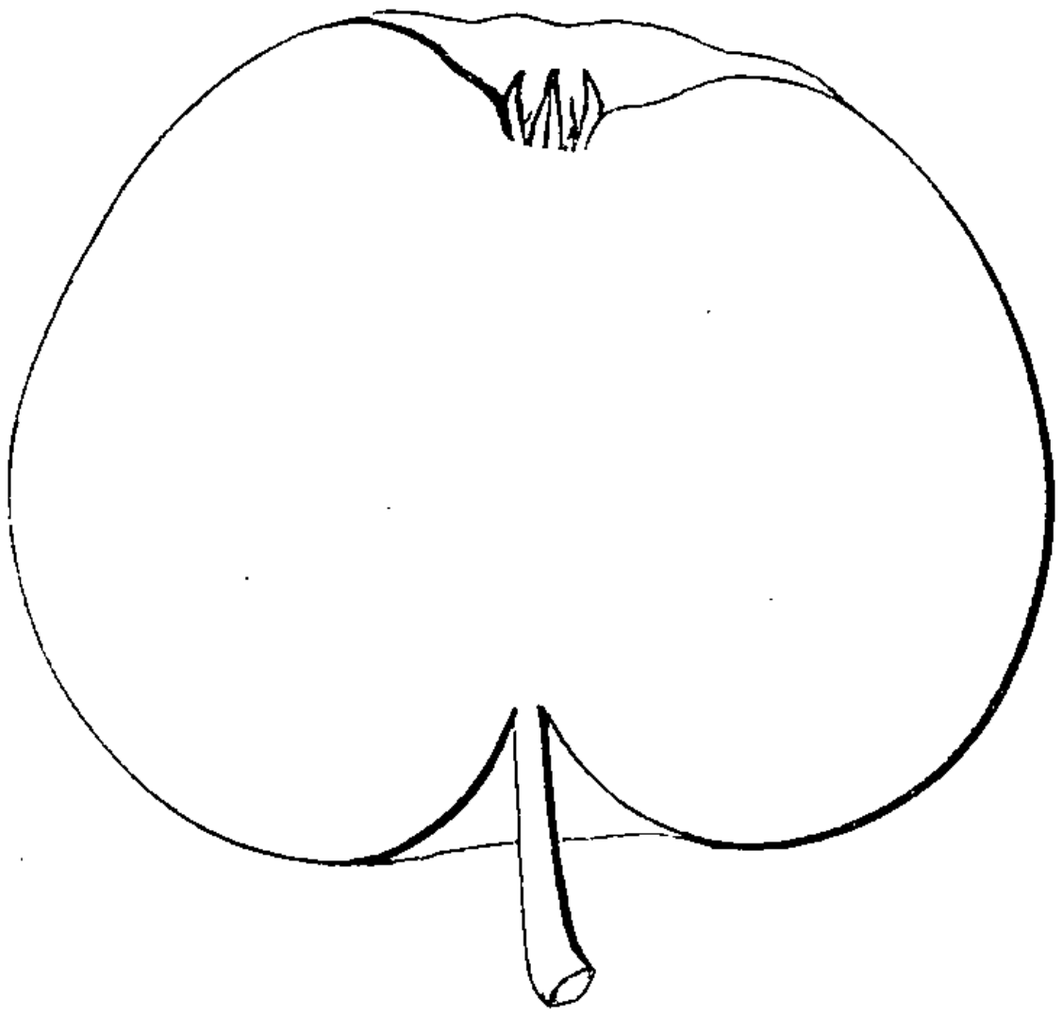
Pomme DAINTY. — Synonyme de pomme *Hoary Morning*. Voir ce nom.

Pommes de DAME. — Synonymes de pommes *de Bohémien* et *Chemisette de Soie*. Voir ces noms.

---

133. Pomme DAME-JEANNETTE.

Synonyme. — *Pomme* Reinette de Jeannette (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1833, t. II, p. 46, n° 564; — et Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 140).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés, grêles et courts, très-géniculés, cotonneux, vert clair légèrement nuancé de fauve. — *Lenticelles :* de grandeur moyenne, très-espacées, allongées ou arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, peu duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites, abondantes, ovales ou ovales-arrondies, courtement acuminées, planes ou arquées, ayant les bords fortement dentés. — *Pétiole :* long, assez mince, rigide, bien cannelé. — *Stipules :* généralement peu développées.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — Variété de choix pour le verger, ce pommier prospère admirablement en haute tige, greffé sur franc; toute autre forme lui convient aussi, en lui donnant comme sujet le paradis ou le doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie, régulière, plus ou moins ventrue à son milieu. — *Pédoncule :* assez long, mince, généralement renflé à l'attache, implanté dans un bassin de profondeur variable. — *Œil :* grand, bien ouvert, à longues sépales, faiblement enfoncé dans une large cavité bordée de côtes peu développées. — *Peau :* unicolore, jaune-citron, légèrement brunâtre à l'insolation, ponctuée de roux clair, maculée de même autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre, fine, assez tendre, peu croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

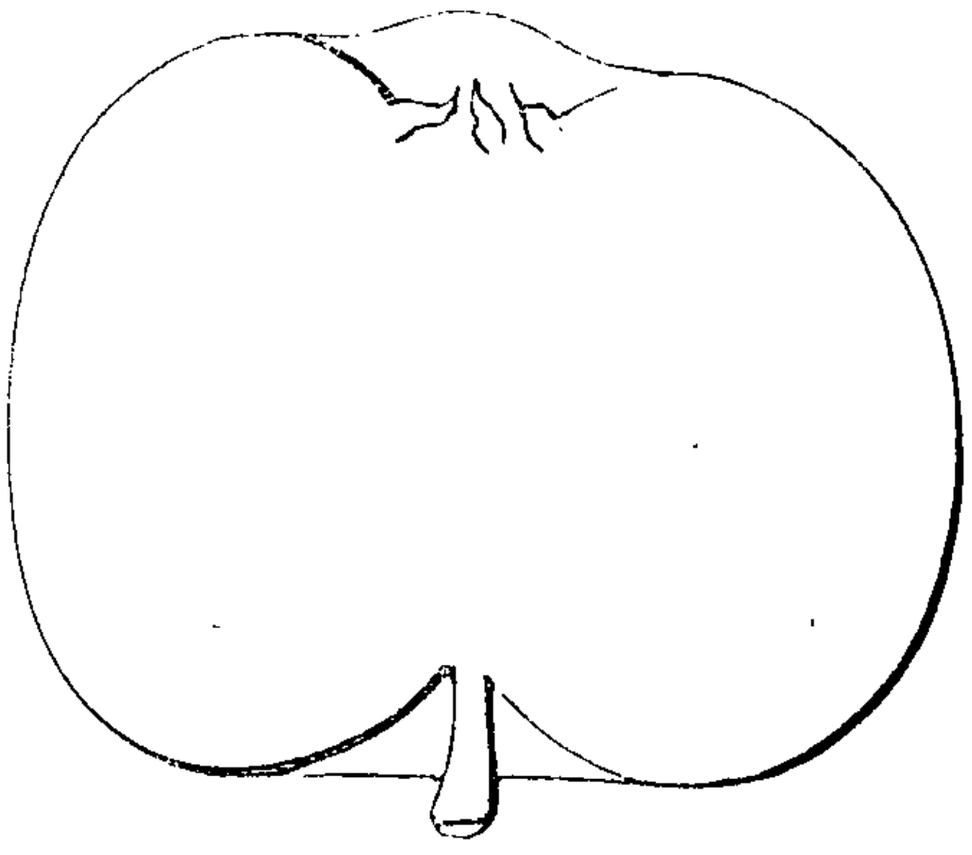
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette pomme n'appartient pas à notre pays, ainsi que le supposait assez récemment un arboriculteur fort distingué; elle nous vient de Belgique, où le semeur Van Mons l'obtint à Bruxelles avant 1819, date à laquelle il dut quitter cette ville, pour Louvain. Il le constate en termes très-concis, mais formels, dans son *Catalogue descriptif*, remontant à 1798 et publié en 1823 : « *Dame-« Jeannette*, pomme; gagnée par nous, » y lit-on page 30, sous le n° 106. — Olivier de Serres, en 1608, citait une pomme « Dame-Jane ». Une variété de ce nom existe, paraît-il, parmi les plus anciens pommiers à cidre. Je ne la connais pas. Il se peut qu'elle soit celle dont parle cet auteur. Si la chose est supposable, rien ne permet toutefois de réunir, uniquement pour une certaine ressemblance de nom, la Dame-Jane de 1608 à la Dame-Jeannette de notre époque, en présence, surtout, du renseignement fourni par Van Mons.

Pomme DAMERET. — Synonyme de pomme *Belle-Fille normande*. Voir ce nom.

---

134. Pomme des DAMES.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, grêles, assez longs, sensiblement coudés, très-duveteux et d'un brun olivâtre. — *Lenticelles :* grandes, allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, pointus, très-allongés et très-cotonneux, non-complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, arrondies, rarement acuminées, relevées en gouttière, ayant les bords irrégulièrement dentés. — *Pétiole :* court, très-gros, duveteux, presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* assez longues mais étroites.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il croît lentement, aussi le greffons-nous constamment sur doucin, pour formes naines, celles qui lui sont le plus profitables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois

plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, fortement aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* court, mince, renflé au point d'attache, planté dans un évasement peu profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, irrégulier, assez enfoncé, entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de gris, maculée de fauve dans le bassin pédonculaire et largement nuancée de même sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, tendre, un peu croquante. — *Eau :* suffisante, acidule, délicieusement sucrée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Il y a bientôt un demi-siècle que je connais le pommier des Dames, sans pouvoir assurer, cependant, que l'Anjou soit son berceau. Dès l'organisation de l'ancien Comice horticole d'Angers (1833) on le voyait occuper le n° 242 du Catalogue des arbres du Jardin fruitier de cette Société, mais aucune note ne m'est apparue sur lui, tant dans les archives de notre Comice, que chez les pomologues les plus en renom.

Observations. — J'ai longtemps possédé, venant également du Comice horticole (n° 125 du Catalogue), un autre pommier dont le nom paraîtrait synonyme de celui de la variété que je viens de décrire, si je n'affirmais pas qu'il n'en est rien. Je veux parler de la pomme dite *des Femmes*, fruit de second ordre, conique-allongé, un peu côtelé, à peau rouge-cerise; tous caractères l'éloignant, on le voit, de la pomme des Dames. Je signale ici cette non-identité, faute de pouvoir, plus loin, consacrer un article au pommier des Femmes, récemment mort dans mon école, et que je n'ai pu retrouver, la précieuse collection du Jardin fruitier d'Angers ayant malheureusement été détruite ces dernières années.

Pomme de DAMOISELLE [dans l'Orne]. — Synonyme de pomme *Belle-Fille normande.* Voir ce nom.

Pomme DANIEL'S ROTHE WINTERREINETTE. — Synonyme de *Reinette Daniel.* Voir ce nom.

Pomme DANTZIGER KANT. — Synonyme de *Calleville de Dantzick.* Voir ce nom.

---

135. Pomme DEAL.

Synonyme. — *Pomme* Deal's Red (John Warder, *American pomology*, Apples, 1867, p. 716).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux* : nombreux, généralement étalés, assez courts, peu forts, excessivement géniculés, bien cotonneux et brun verdâtre clair. — *Lenticelles :* arrondies, très-petites, très-espacées. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, duveteux, non entièrement appliqués sur le bois. — *Feuilles :* très-petites, ovales, planes, longuement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* long, grêle, sensiblement cannelé. — *Stipules :* étroites, assez longues.

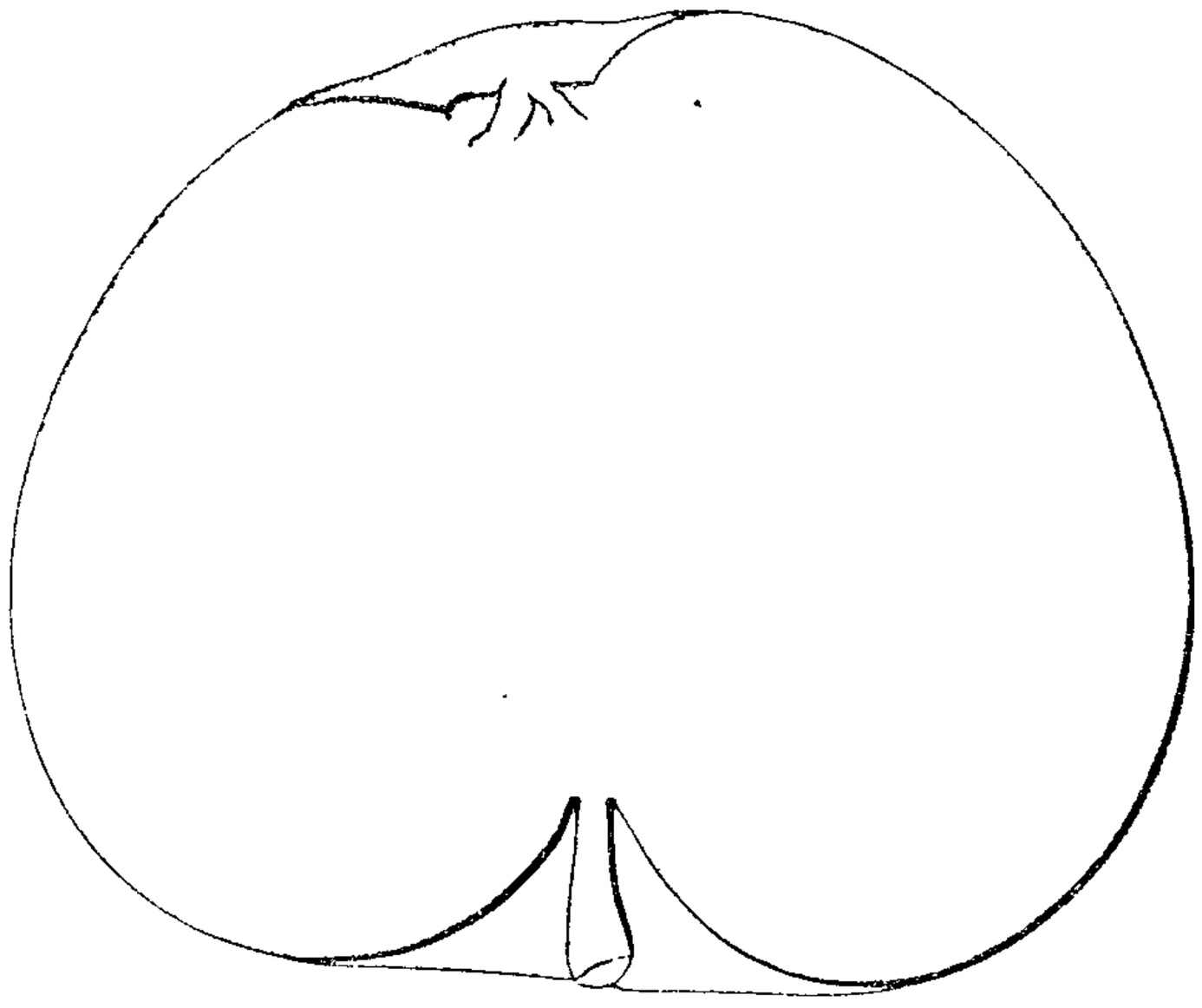
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur très-modérée le rend surtout propre aux formes cordon,

buisson, espalier, les seules auxquelles nous l'ayons encore soumis, après l'avoir greffé sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* assez irrégulière, mais le plus habituellement conique-arrondie. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout au point d'attache, arqué et obliquement inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, complétement ouvert, à courtes sépales, à cavité unie, large, peu profonde. — *Peau :* à fond jaune verdâtre, en grande partie lavée et marbrée de rouge-brun clair, fouettée de carmin terne, fortement maculée de fauve autour du pédoncule, et semée de larges et nombreux points gris.

Pomme Deal.



— *Chair :* blanc verdâtre, fine, peu ferme. — *Eau :* suffisante, savoureusement acidulée et sucrée, mais dénuée de parfum.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le pommier Deal me fut envoyé de New-York en 1865. Jusqu'ici je ne l'ai vu décrit dans aucun recueil français ou étranger. Seul, le docteur John Warder l'a catalogué en 1867, page 716 de son *American Pomology*. Il le dit originaire de la province d'Indiana (États du Sud), en classe les produits parmi les pommes d'hiver à peau rouge, puis se demande s'ils sont, ou non, de bonne qualité; ce qui montre bien que cette variété lui était encore inconnue.

Pomme DEAL'S RED. — Synonyme de pomme *Deal*. Voir ce nom.

Pomme DEAN'S CODLIN. — Synonyme de pomme *Cox's Pomona*. Voir ce nom.

---

136. Pomme DEAN'S CRAB.

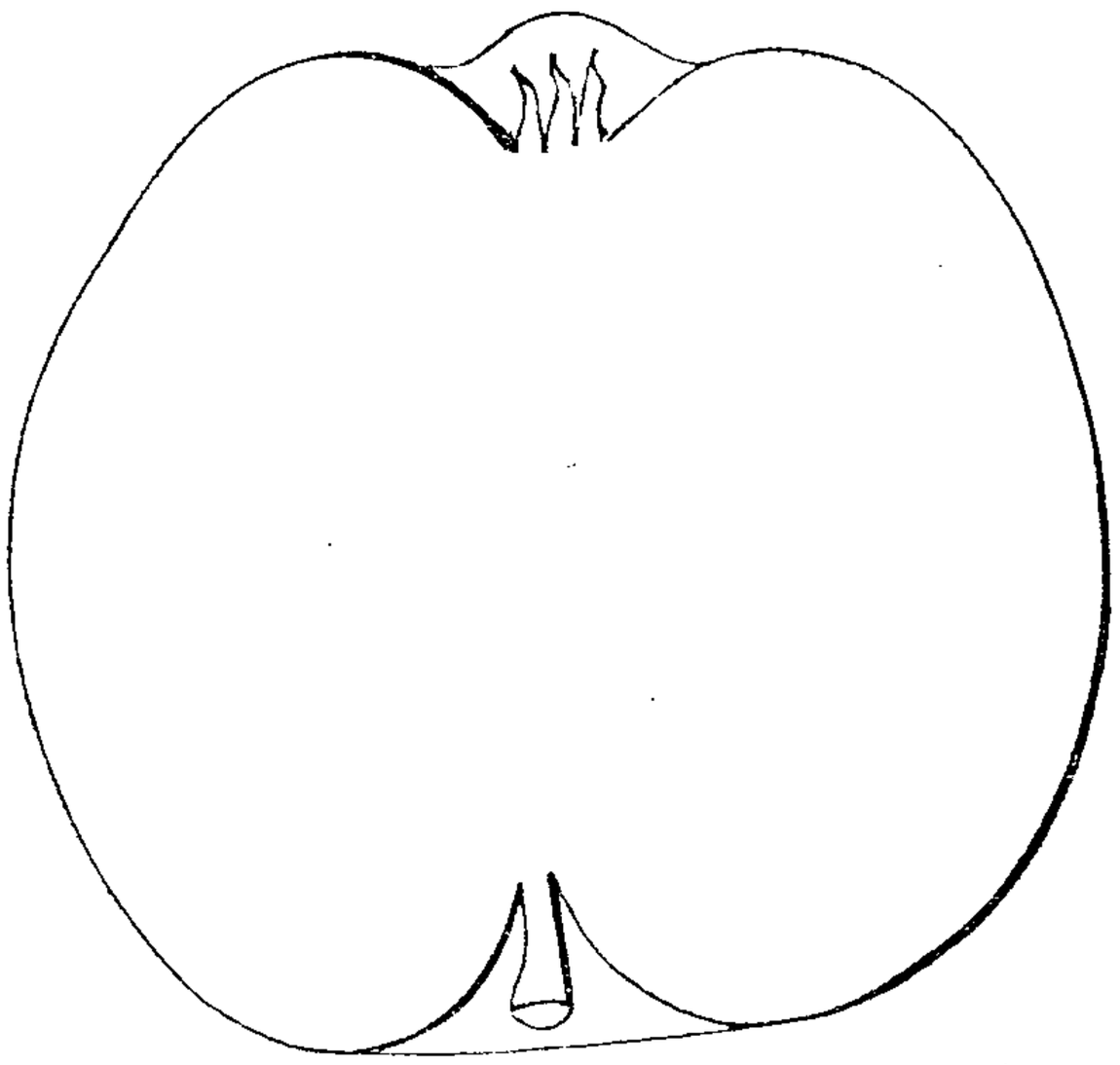
Description de l'arbre: — *Bois :* assez vigoureux. — *Rameaux :* nombreux, habituellement très-étalés, de longueur et grosseur moyennes, bien géniculés, sensiblement duveteux et brun verdâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, brunes, abondantes. — *Coussinets :* larges mais peu ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, brunâtres, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* très-

lisses, moyennes, ovales ou arrondies, vert-brun, rarement acuminées, faiblement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* long, de force moyenne, peu rigide, à peine cannelé. — *Stipules :* courtes et des plus étroites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il prospère convenablement sous toute forme et sur tout sujet.

Pomme Dean's Crab.



Description du fruit. — *Grosseur :* souvent au-dessus de la moyenne. — *Forme :* cylindro-conique ou conique-allongée, fortement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, assez faible, planté dans un large bassin formant entonnoir. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité peu profonde mais entourée de gibbosités très-prononcées. — *Peau :* unie, jaune d'or, légèrement striée de rose tendre sur la face exposée au soleil, tachée de roux squammeux dans le bassin pédonculaire et fortement ponctuée de brun. — *Chair :* blanchâtre, tendre et fine, quoique peu compacte. — *Eau :* suffisante, bien acidulée, assez sucrée, sans parfum appréciable.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Deuxième.

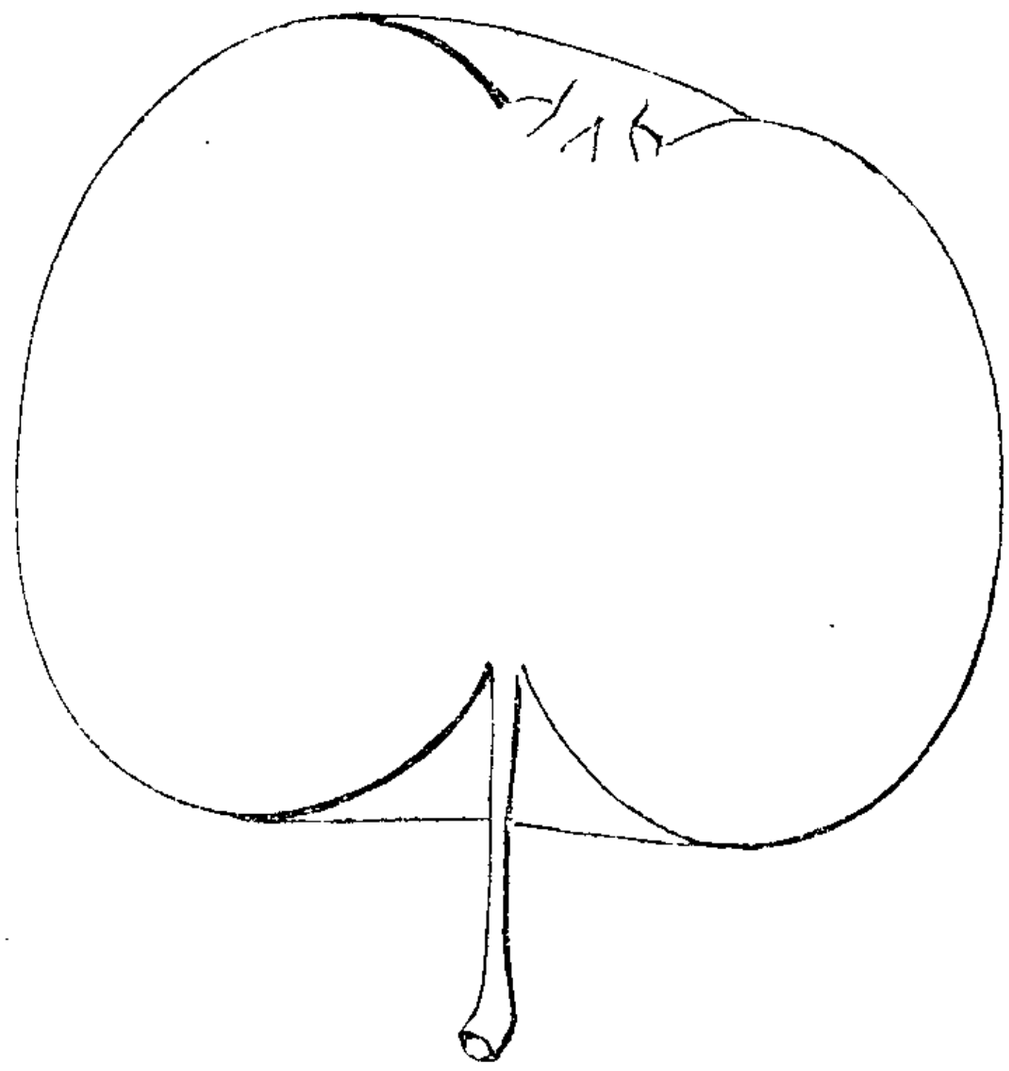
Historique. — Ce fut M. Berckmans, pépiniériste à Augusta (Amérique), qui m'envoya cette variété en 1862. Son Catalogue de 1858 l'avait déjà signalée (p. 7) comme nouveauté et comme fruit excellent; dernier point qui dans notre sol a manqué d'exactitude. Les principaux recueils horticoles des États-Unis ne mentionnent pas la Dean's Crab, ou pomme Sauvage de Dean, mais l'*American Pomology* de John Warder parle (1867, p. 716) d'une Dean's Sweeting [pomme Douce de Dean], originaire, assure-t-il, de l'état d'Indiana; ce qui me fait croire que le pommier Dean's Crab, vu son nom, doit appartenir aussi à cette même contrée. Quoi qu'il en soit, il est urgent de ne pas confondre ces deux variétés, dont les dénominations indiquent si formellement la dissemblance.

Pomme DEBRICHY. — Synonyme de pomme *Joseph de Brichy*. Voir ce nom.

Pomme DEFAYS-DUMONCEAU. — Synonyme de pomme *Président Defays-Dumonceau*. Voir ce nom.

---

137. Pomme DÉFIANCE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, gros, assez courts, sensiblement géniculés, cotonneux, brun olivâtre foncé. — *Lenticelles :* moyennes, arrondies, très-abondantes. — *Coussinets :* larges et des plus saillants. — *Yeux :* petits, ou moyens, ovoïdes, duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, longuement acuminées, profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* peu long, épais, largement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La forme naine, pour cordon, la seule sous laquelle nous le cultivons, lui est très-favorable, tant sur doucin que paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique ou globuleuse, et presque toujours beaucoup moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, menu, plus fort à son point d'attache, profondément inséré dans un vaste bassin triangulaire. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou fermé, à courtes sépales, à cavité large et peu profonde. — *Peau :* épaisse, unie, vert herbacé ou jaune clair olivâtre, maculée de roux autour du pédoncule, abondamment et fortement ponctuée de gris, puis lavée, sur la partie exposée au soleil, de rouge-brun clair largement strié de rouge terne. — *Chair :* un peu verdâtre ou jaunâtre, fine, compacte, plus ou moins marcescente et très-ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, à peine acidulée et presque dénuée de parfum.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième et souvent troisième, quand la marcescence de la chair est très-prononcée.

Historique. — Les Américains sont les propagateurs de cette pomme, dont l'introduction chez nous remonte au plus à 1860. Charles Downing, qui l'a décrite en 1869 (*Fruits of America*, p. 143), annonce qu'elle est sortie d'un semis de pepins de la Pryor's Red [Rouge de Pryor], fait par M.r H. N. Gillett, habitant de l'Ohio. Downing accorde à l'eau de cette variété un savoureux arome particulier. Pour moi, comme en témoigne la dégustation ci-dessus, j'ai toujours trouvé marcescente, douceâtre, insipide, la pomme Défiance. Aussi croyais-je sincèrement qu'en lui donnant un tel nom, l'obtenteur n'avait eu qu'un but : avertir le public que la bonté de ce fruit ne répondait pas à ses charmants dehors...

Pomme de DEMOISELLE. — Synonyme de pomme *Chemisette blanche*. Voir ce nom.

Pomme de DEUX ANS. — Synonyme de pomme *de Fer*. Voir ce nom.

Pommes DIELS GROSSE ENGLISCHE REINETTE, — DIETZER GOLDREINETTE, } Synonymes de *Reinette de Dietz*. Voir ce nom.

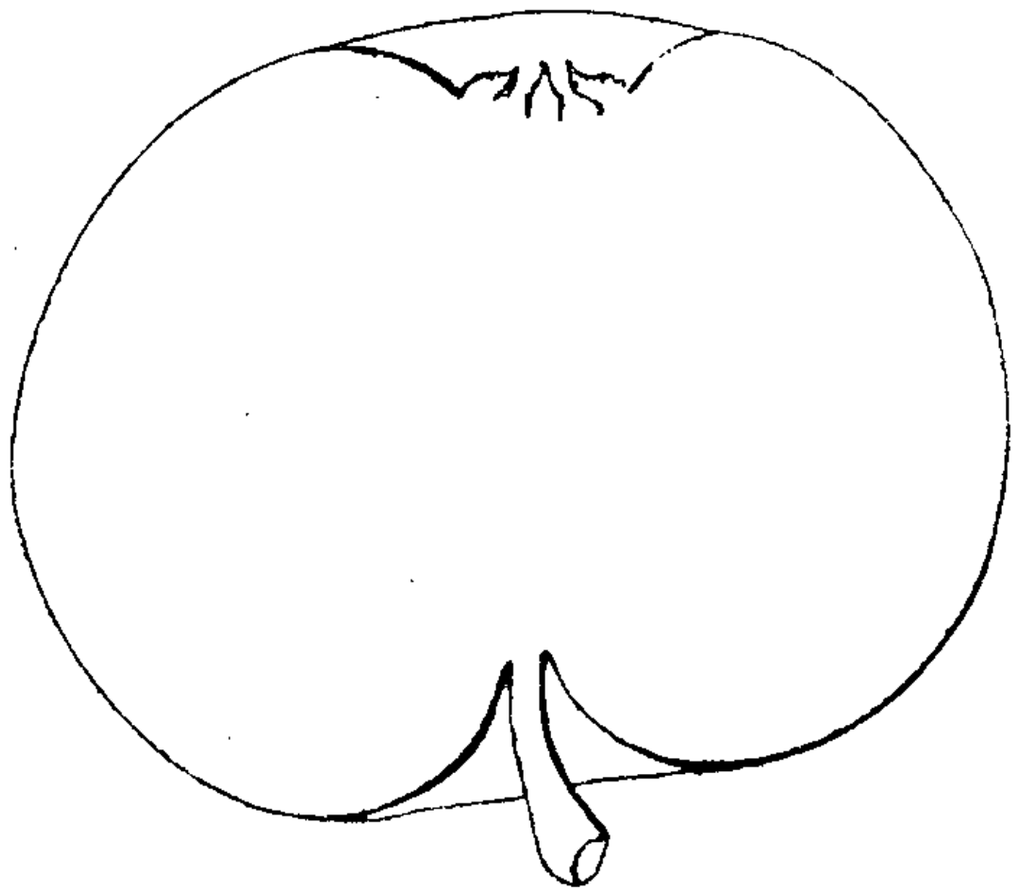
Pomme DIETZER MANDELREINETTE. — Synonyme de *Reinette Amande*. Voir ce nom.

Pommes : DIETZER ROTHE MANDELREINETTE, — DIETZER WINTERGOLDREINETTE, } Synonymes de *Reinette de Dietz*. Voir ce nom.

Pomme DIEU. — Synonyme de pomme *Gros-Api*. Voir ce nom.

---

138. Pomme DISHAROON.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-vigoureux. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement étalés, gros, longs, fortement flexueux et cotonneux, brun olivâtre foncé lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* larges et bien ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, sensiblement duveteux, presqu'entièrement adhérents au bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, rarement acuminées, généralement planes, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* de moyenne longueur, très-nourri, cotonneux, largement carminé, presque toujours dépourvu de cannelure. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Comme haute-tige ce pommier ne laisse rien à désirer. Il fait aussi, soit en cordon, buisson ou espalier, des arbres de belle apparence, mais on doit alors le greffer sur paradis, plutôt que sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, sensiblement plus large que haute. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, arqué, généralement inséré de côté dans un bassin assez peu développé. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité régulière, vaste et unie. — *Peau :* unicolore, vert clair jaunâtre, lavée de brun-gris olivâtre dans tout le voisinage du pédoncule et fortement et abondamment ponctuée de

marron. — *Chair :* verdâtre, fine, tendre. — *Eau :* rarement suffisante, acidulée, assez sucrée, mais sans parfum.

Maturité. — Janvier-Avril.

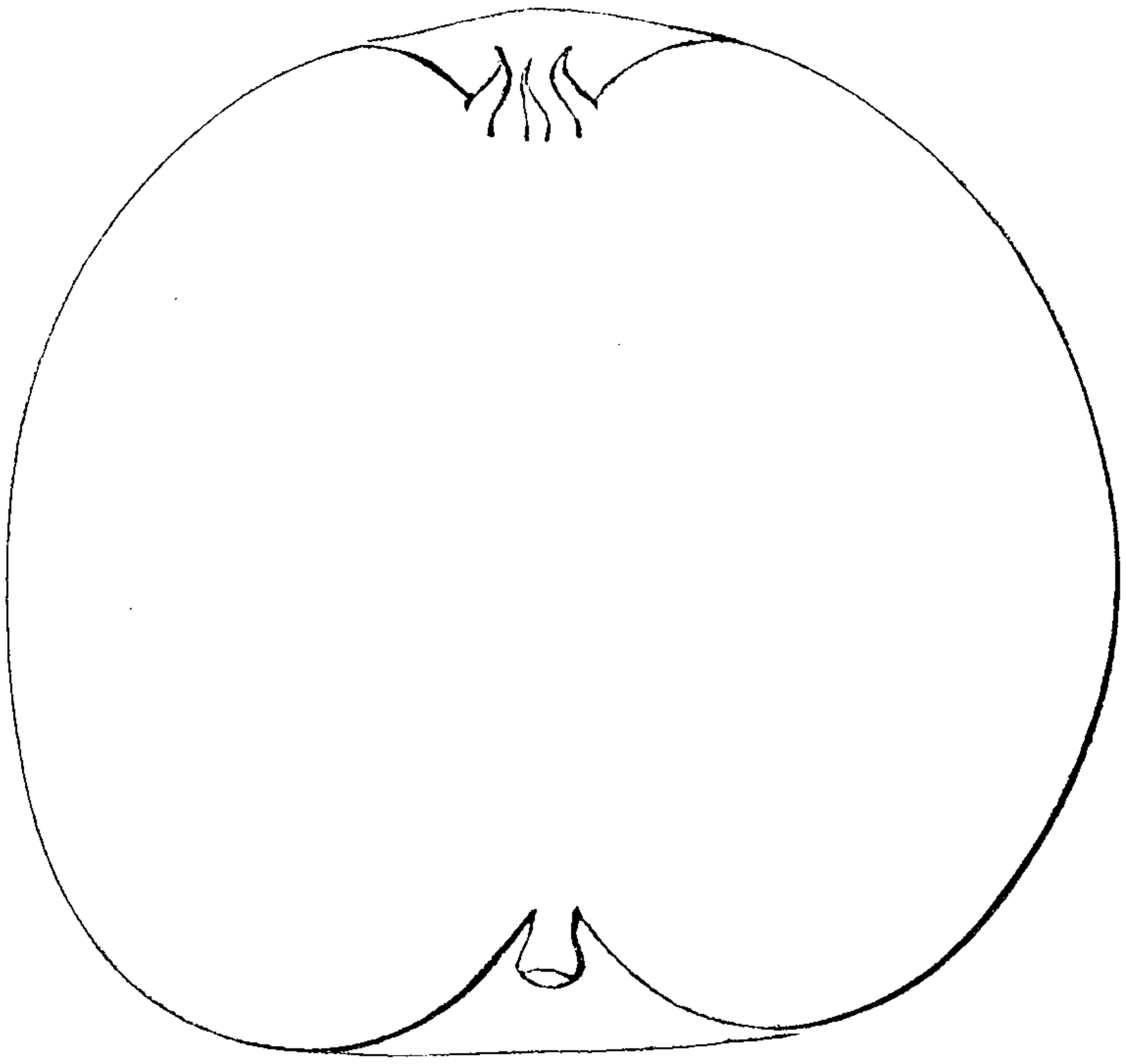
Qualité. — Troisième; et quelquefois deuxième, lorsque son eau n'est pas insuffisante.

Historique. — La Disharoon est encore une de ces pommes qui, réputées bonnes dans leur pays natal, l'Amérique, semblent avoir perdu, chez moi du moins, presque toute espèce de mérite en passant à l'étranger. Selon Downing, son descripteur le plus connu (*Fruits of America*, 1863, p. 135), cette variété provient du comté d'Habersham, en Georgie. Les pépiniéristes français la cultivent peu, et seulement depuis une dixaine d'années.

---

139. Pomme de DIX-HUIT ONCES.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Eighteen Ounce (A. J. Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 140, nº 165). — 2. Twenty Ounce (*Id. ibid.*). — 3. Cayuga red streak (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 126). — 4. Aurora (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1858, t. VI, p. 19). — 5. Coleman (*Id. ibid.*). — 6. Lima (*Id. ibid.*). — 7. Morgan's Favourite (*Id. ibid.*). — 8. De Vin du Connecticut (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 388).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, peu longs, très-cotonneux, à peine génículés, brun olivâtre assez clair. — *Lenticelles :* petites, plus ou moins arrondies, très-espacées. — *Coussinets :* larges mais faiblement accusés. — *Yeux :* très-petits, arrondis et plats, bien duveteux, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, vert clair et brillant, rarement acuminées, légèrement contournées, à bords faiblement crénelés. — *Pétiole :* long, assez gros, flasque, presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* petites ou nulles.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On peut lui donner toute espèce de forme et de sujet, sa vigueur le

permet sans inconvénient. Seulement, le volume considérable qu'atteignent ses fruits, semble recommander de le disposer en cordon ou de le placer en espalier.

Description du fruit. — *Grosseur* : énorme. — *Forme :* conique-arrondie ou régulièrement globuleuse. — *Pédoncule :* court, bien nourri, obliquement inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité légèrement plissée et peu développée. — *Peau :* unie, onctueuse, à fond vert herbacé, nuancée de jaune, striée et mouchetée de carmin terne sur le côté exposé au soleil, tachée de fauve grisâtre autour du pédoncule et irrégulièrement semée d'assez gros et assez nombreux points roux. — *Chair :* blanchâtre ou jaunâtre, fine et ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, légèrement acidulée, possédant un savoureux parfum.

Maturité. — Septembre-Décembre.

Qualité. — Première comme fruit à couteau et comme fruit à compote.

Historique. — Cette pomme, vraiment admirable, est la plus volumineuse, la meilleure, selon moi, de celles que nous tenons des Américains, qui la nomment généralement *Twenty* ou *Eighteen Ounce* [de Vingt ou de Dix-Huit Onces]. Leurs pomologues ne sont pas complétement d'accord sur sa provenance. A. J. Downing, en 1849, la disait bien connue dans le comté de Cayuga (état de New-York) et pensait qu'elle en était originaire. Elliott, en 1854, assurait simplement qu'on l'avait obtenue dans la partie ouest de l'état de New-York. Enfin Charles Downing, tout récemment (1869), déclarait que, quoique très-cultivée dans la région du Cayuga, il la regardait comme un ancien fruit du Connecticut, état limitant celui de New-York. Ainsi, sauf cette indécision sur son lieu natal, il reste acquis que la pomme de Dix-Huit Onces appartient à l'Amérique. Importée en France depuis huit ou dix ans, elle y parut d'abord sous le surnom *Morgan's Favorite,* abandonné ensuite, sur l'exemple des Belges, pour sa dénomination actuelle, traduction, je l'ai dit, de l'un de ses noms américains les plus anciennement répandus.

Observations. — Il existe une variété de pommier appelée *Twenty Ounce Pippin* [Pépin de Vingt Onces], peu connue de nos jardiniers, et dont les produits, mauvais crus, sont à peine bons pour la cuisson. On doit donc s'attacher à ne pas les confondre avec ceux du Twenty ou Eighteen Ounce ici décrit, car une telle méprise serait sans la moindre compensation.

Pomme de DIX-HUIT POUCES. — Synonyme de *Rambour de Flandre.* Voir ce nom.

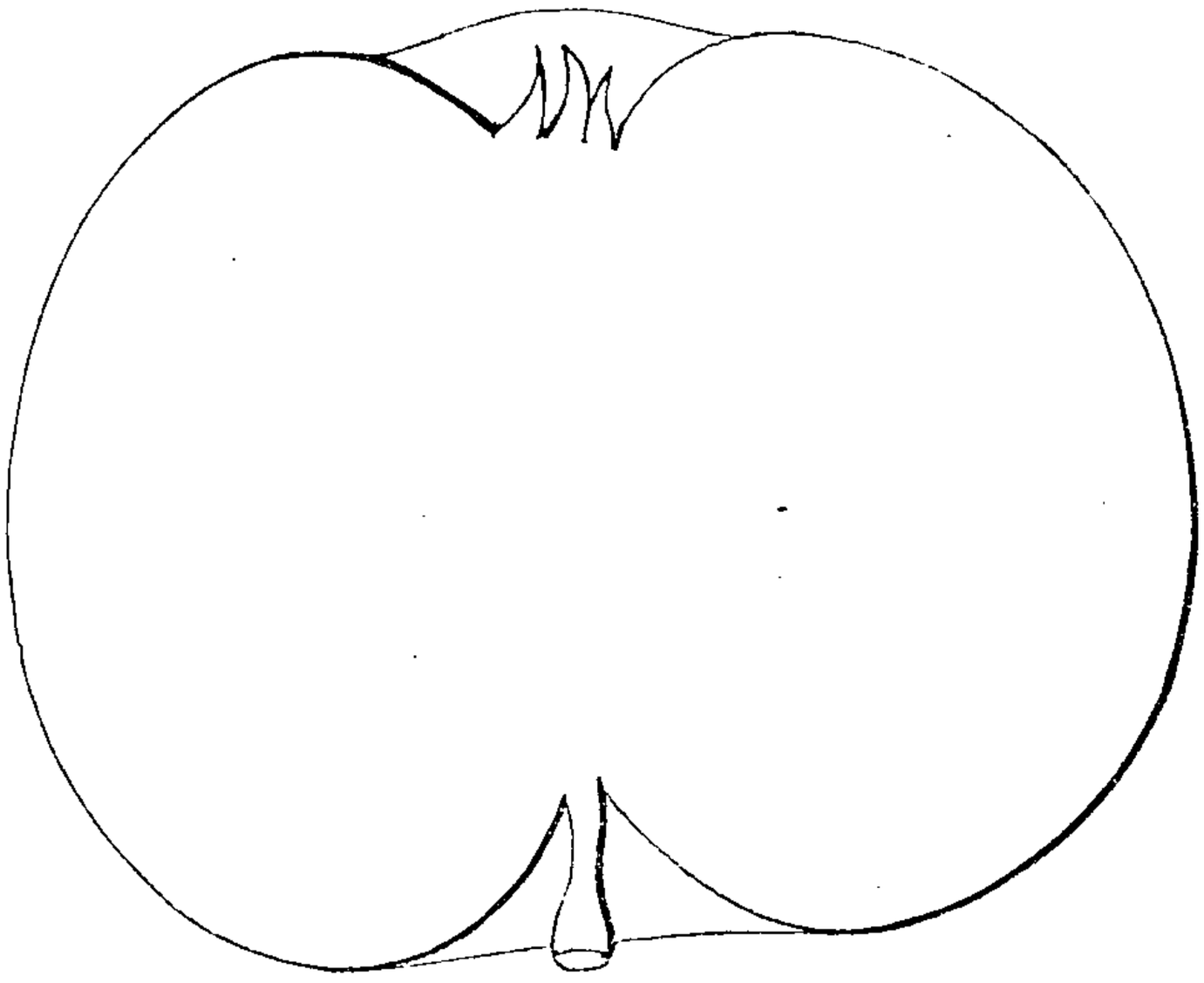
Pomme DODONNE. — Synonyme de *Reinette de Lunéville.* Voir ce nom.

Pomme DŒSJE. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc.* Voir ce nom.

---

140. Pomme DOMINISKA.

Synonyme. — *Pomme* De Moldavie (Comice horticole d'Angers, *Annales*, 1853, p. 196; — et *Catalogue de la Société Van Mons*, 1860, t. I, p. 270).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, des plus courts, bien coudés, duveteux, rouge-brun légèrement lavé de gris, ayant de très-courts mérithalles. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, sensiblement cotonneux, collés sur l'écorce à la partie supérieure du rameau, mais sortis en éperon à la base. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, acuminées, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, à bords bien dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, carminé, fortement cannelé. — *Stipules :* assez grandes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Greffé ras terre il arrive à donner de beaux pommiers haute-tige; toutefois sa croissance est trop lente pour encourager les pépiniéristes à le traiter ainsi; la greffe en tête est de beaucoup préférable. En cordon, buisson ou espalier, ses arbres, sur toute espèce de sujet, sont gros mais de médiocre taille.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* sphérique, généralement assez aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, duveteux, implanté dans un vaste évasement triangulaire. — *Œil :* grand, mi-clos, peu enfoncé, plissé ou bosselé sur ses bords. — *Peau :* unicolore, jaune clair, très-finement ponctuée de roux, surtout au sommet, largement maculée de fauve à la base, semée de quelques taches brun clair et parfois aussi de pustules noirâtres. — *Chair :* blanche, fine, ferme et croquante. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, d'une saveur aigrelette fort agréable.

Maturité. — Mars-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pomologue allemand Dittrich fit connaître en 1839 la provenance de cette variété :

« Assez généralement cultivée par les Allemands — écrivait-il alors — elle est originaire de Jassy. Le voyageur Hacquet l'a signalée en rendant compte, il y a quelque temps déjà, de son exploration des monts Carpathes, en Dacie et Sarmatie. C'est donc probablement lui qui l'aura apportée, puis propagée. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 264, n° 202.)

Ainsi la pomme Dominiska, que dans l'Anjou nous possédons depuis vingt ans

au moins, sous ce nom et sous celui de pomme de Moldavie, sort de la ville de Jassy ou Iassy, capitale du petit état moldave, situé entre la partie méridionale de l'Autriche et de la Russie d'Europe. Les Allemands, toujours très-précis dans leurs travaux pomologiques, ont commis cependant à l'égard de ce fruit une erreur que l'on doit signaler : voulant germaniser son nom, ils le traduisirent par *Götterapfer* et *Hernapfel*, signifiant pomme de Seigneur. Mais Dominiska ne peut être pris pour l'adjectif latin *dominica;* la terminaison en *ski* et en *ska* vient parfaitement démontrer, ici, que cette pomme moldave porte le nom d'une famille d'origine slave, comme il s'en rencontre tant sur les confins de l'Allemagne.

Pomme DONAUERS REINETTE. — Synonyme de *Reinette Donaüers*. Voir ce nom.

Pomme DONCKLAER. — Synonyme de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

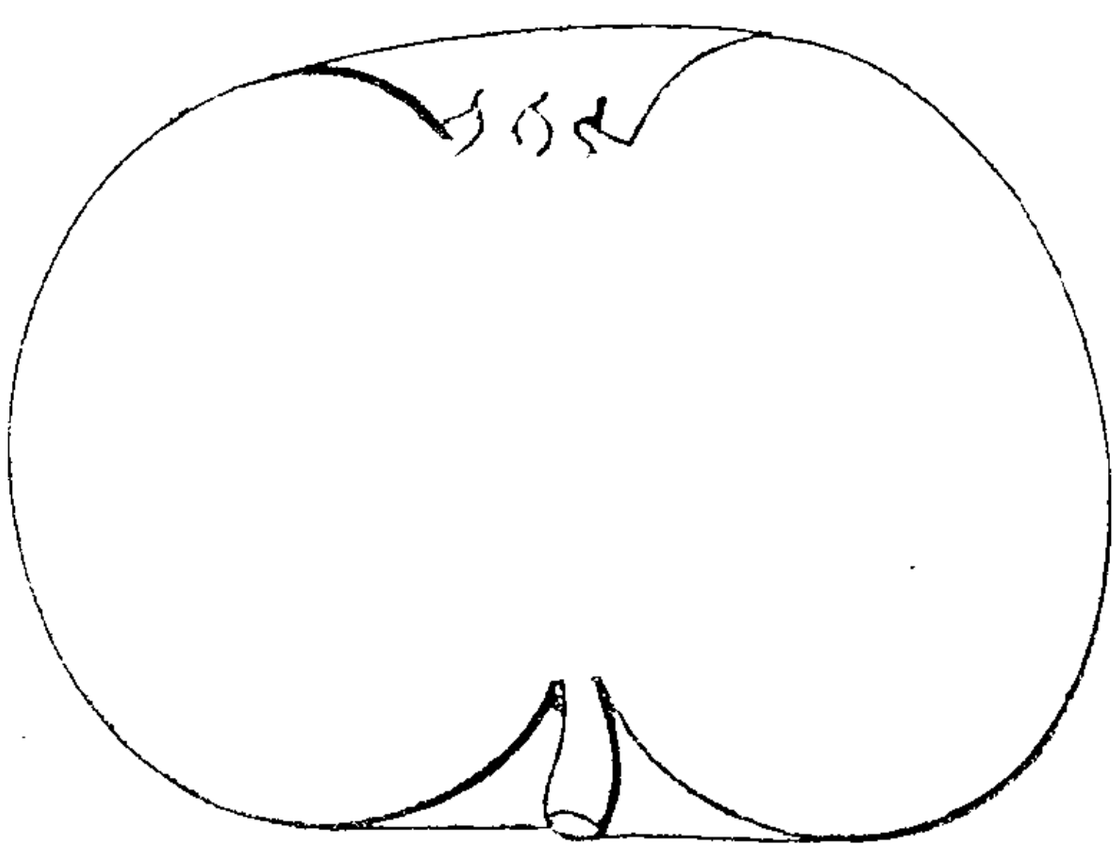
Pomme DOPPELTER GOLDPIPPING. — Synonyme de *Reinette de Breda*. Voir ce nom.

Pomme DORÉE DE KEW. — Synonyme de pomme *Admirable de Kew*. Voir ce nom.

Pomme DOUBLE-AGATHE. — Voir pomme *Belle-Agathe*, au paragraphe Observations.

---

141. Pomme DOUBLE-AMPHORETTE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, plus ou moins érigés, gros et peu longs, faiblement géniculés, sensiblement cotonneux, brun olivâtre, ayant de très-courts mérithalles. — *Lenticelles :* petites, arrondies pour la plupart et très-espacées. — *Coussinets :* larges, ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, légèrement écartés du bois, à écailles excessivement duveteuses. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou elliptiques, épaisses, acuminées, planes ou canaliculées, à bords fortement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* court, des plus gros, duveteux et non cannelé. — *Stipules :* longues et étroites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Les formes buisson ou cordon lui sont très-favorables ; il fait aussi, greffé sur franc, d'assez jolis arbres haute-tige à tête régulière et bien fournie.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, fortement aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, arqué, planté dans un bassin rarement très-prononcé. — *Œil :* grand, mi-clos ou complétement ouvert, à cavité unie, très-large et assez profonde. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune d'or intense, carminée à l'insolation, amplement marbrée de roux squammeux vers l'œil et le pédoncule, puis abondamment semée de points bruns en étoile. — *Chair :* jaunâtre, fine, ferme et compacte. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, douée d'un aigrelet très-rafraîchissant et d'une délicieuse saveur anisée.

Maturité. — Décembre-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Je cultive la Double-Amphorette depuis 1864 et l'ai tirée de Belgique, des pépinières royales de Vilvorde-lez-Bruxelles, alors exploitées par la veuve et le fils de M. Laurent de Bavay, qui, mort en 1855, fut un arboriculteur, un pomologue distingué. Cette pomme est-elle belge ou française? On n'a pu me renseigner à son égard, et je ne la vois décrite ou citée dans aucun des nombreux recueils composant ma bibliothèque. Son nom même reste inexplicable pour moi, car ce fruit de forme aplatie ne rappelle en rien ces vases allongés, à deux anses, que les Romains nommaient amphores. Peut-être, aussi, y aura-t-il eu erreur dans l'envoi qu'on m'a fait de cette variété.

Pomme DOUBLE-API. — Synonyme de pomme *Gros-Api*. Voir ce nom.

Pomme DOUBLE-BELLE-FLEUR. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur longue*. Voir ce nom.

Pomme DOUBLE-PEPIN D'OR. — Synonyme de *Reinette de Breda*. Voir ce nom.

Pomme DOUBLE-REINETTE DE CASSEL. — Synonyme de pomme *Grosse-Reinette de Cassel*. Voir ce nom.

Pomme DOUBLE-REINETTE DE MACON. — Synonyme de *Reinette de Mâcon*. Voir ce nom.

Pomme DOUCE. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

Pomme DOUCE SONNANTE. — Synonyme de pomme *Lanterne*. Voir ce nom.

Pommes : DOUCETTE,
— DOUCHE [Douce],
———— } Synonymes de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

Pomme DOUSE. — Synonyme de pomme *Hawley*. Voir ce nom.

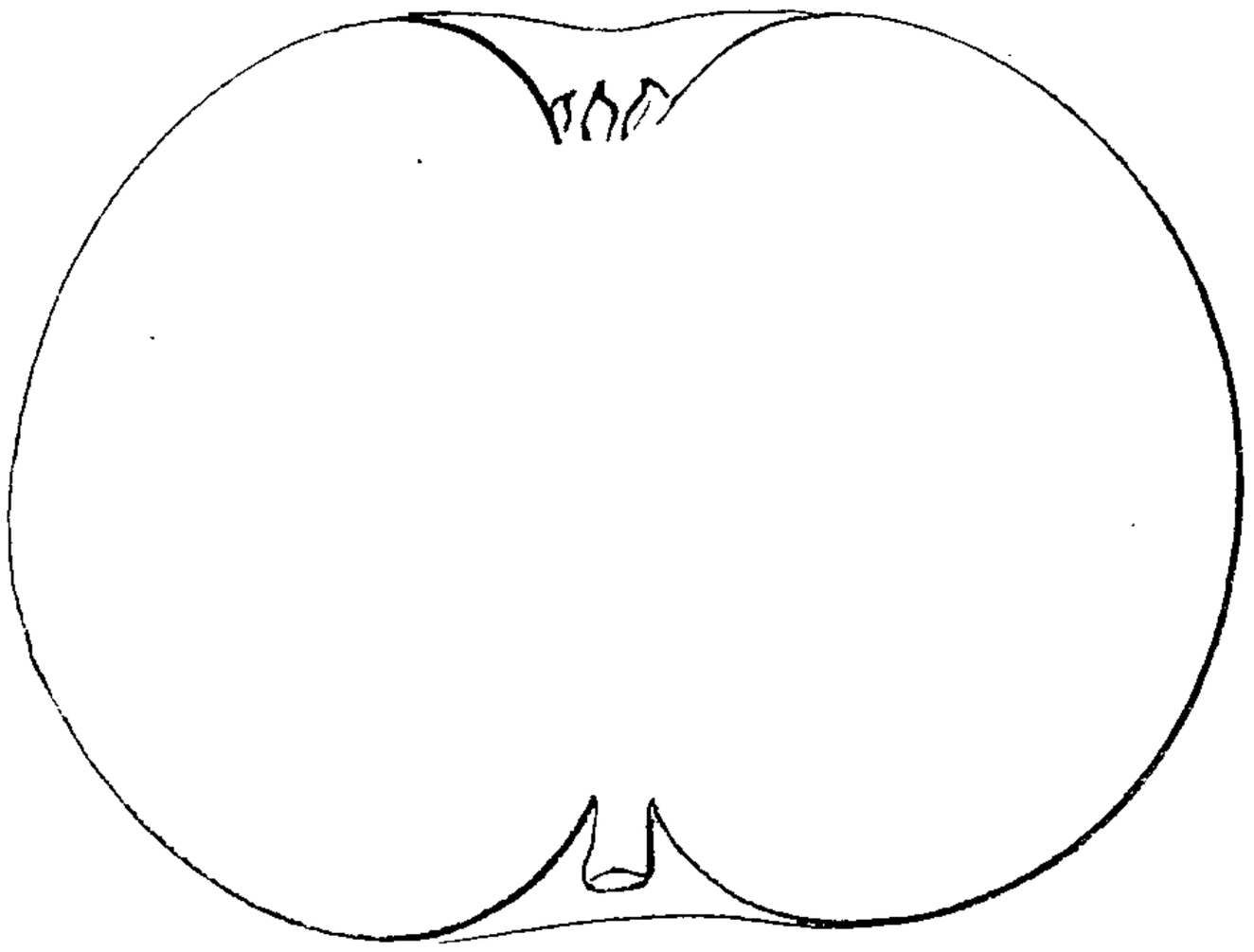
Pomme DOUX. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

Pomme DOUX D'ANGERS. — Synonyme de pomme *Doux d'Argent*. Voir ce nom.

---

142. Pomme DOUX D'ARGENT.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Doux d'Angers (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, p. 208). — 2. Doux commun (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 12). — 3. Ostogate (*Id. ibid.*; — et C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1857, t. V, p. 23). — 4. De Général d'Hiver (Comice horticole d'Angers, *Annales*, 1853, t. IV, p. 198). — 5. D'Ève (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 148).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés et arqués à la base, gros, de longueur moyenne, à courts mérithalles, peu duveteux, rouge-brun clair et verdâtre. — *Lenticelles :* petites, très-espacées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, aplatis, cotonneux, bien plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* abondantes, petites, ovales-allongées, vert blanchâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, à bords des plus largement crénelés. — *Pétiole :* court, épais, ponctué de rose. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — Il est très-avantageux d'élever sur doucin ou paradis, ce pommier, car il y prospère admirablement sous toute espèce de forme naine. Greffé au ras de terre, pour plein-vent, il croît également bien ; sa tige pousse forte, droite, et peu d'arbres l'emportent sur lui, quant à la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* sphérique, comprimée aux extrémités. — *Pédoncule :* très-court et très-gros, inséré dans un large mais peu profond bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, à cavité régulière, unie, assez développée. — *Peau :* très-mince, très-résistante, d'un beau jaune clair, parsemée de points bruns, souvent striée ou mouchetée de roux dans les cavités ombilicale et pédonculaire ; et parfois aussi, mais très-légèrement, nuancée de rose tendre à l'insolation. — *Chair :* d'un blanc éclatant, fine, presque fondante. — *Eau :* abondante, douce, ayant une délicieuse saveur sucrée que rend plus agréable encore certain arrière-goût faiblement acidule, vineux et parfumé.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Première.

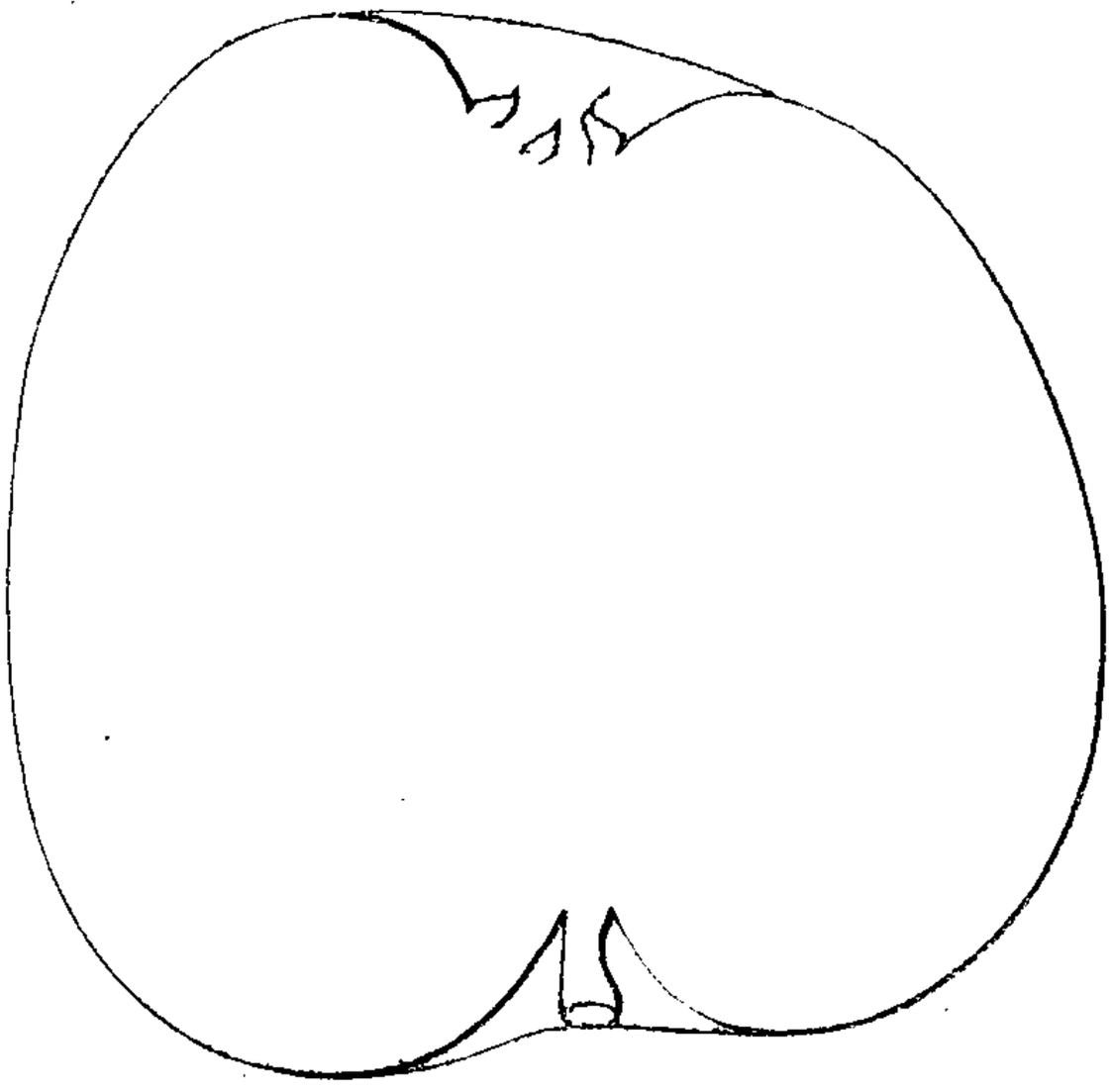
Historique. — Depuis un temps immémorial le Doux d'Argent se rencontre dans l'Anjou ; avant 1790 il figurait déjà dans le *Catalogue des pépinières de Pierre Leroy*, mon grand-père, alors situées sur la lisière du faubourg Saint-Michel d'Angers. Je le crois originaire des campagnes environnant cette ville, et non-seulement c'était l'opinion de Louis Noisette, qui dès 1839 (*Jardin fruitier*, p. 208) l'appelait *Doux* D'ANGERS, mais celle encore de M. Millet, fondateur du Comice horticole de Maine-et-Loire. Ce savant naturaliste, actuellement octogénaire, le comprenait effectivement, en 1835, dans la *Description des fleurs et des fruits nés sur le sol angevin*, et disait :

« C'est un très-bon fruit à couteau, cultivé aux environs d'Angers, de Segré, etc., et qu'on emploie aussi avec avantage dans la confection du *pommé*, sorte de préparation très-usitée dans les fermes de l'arrondissement de Segré.... Le *Bon-Jardinier*, ainsi que M. Noisette, le nomment Doux d'Angers. » (*Mémoires de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts d'Angers*, t. III, p. 113.)

---

143. POMME DOUX-BLANC.

Synonymes. — *Pommes :* 1. DOUCHE (Robillard de Beaurepaire, *Registres de l'ancien tabellionnage de Rouen*, aux archives de la Seine-Inférieure, 1397, t. VII, f^os^ 7 et 9). — 2. DOULCE (Ruel, *de Natura stirpium*, 1536, n° 5). — 3. PRÉCIEUSE (Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, p. 64 ; et le même, *Historia plantarum universalis*, édition posthume de 1650, t. I, p. 20). — 4. SÜS et SÜSSLING (*Id. iibid.*). — 5. BLANC-DOUX (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626 ; — et Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 453). — 6. GROS-BLANC (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24 ; — et Odolant-Desnos, *Traité de la culture des pommiers et poiriers*, 1829, p. 107). — 7. DE BLANC (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 207). — 8. DOUCETTE (*Id. ibid.*, p. 210 ; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1^re^ partie, p. 56, n° CIX). — 9. DOUX (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 304). — 10. DOUX A TROCHET (*Id. ibid.*). — 11. GROS-DOUX (*Id. ibid.*). — 12. PETIT-DOUX (*Id. ibid.*). — 13. GRAND-DOUX (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 94). — 14. DŒSJE (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1^re^ partie, p. 56, n° CIX). — 15. BLANCHET (Odolant-Desnos, *Traité de la culture des pommiers et poiriers*, 1829, p. 107). — 16. DOUX DE LA LANDE (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, des plus longs et des plus gros, bien flexueux, peu duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, allongées ou arrondies. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, excessivement cotonneux, collés sur le bois. — *Feuilles :* généralement grandes, ovales ou elliptiques, longuement acuminées, ayant les bords irrégulièrement dentés, crénelés ou surdentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri, sensiblement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

FERTILITÉ. — Extrême.

Culture. — Parmi les arbres de plein-vent, c'est une des variétés les plus avantageuses par la richesse de sa végétation, et surtout pour les pépiniéristes, sa tige poussant toujours droite, forte, régulière. Il n'est pas rare d'en trouver des pieds de trois ans d'écusson dont le tronc mesure déjà, à un mètre au-dessus du sol, douze centimètres de circonférence. Nous ne la destinons jamais aux formes naines. On l'utilise aussi comme sujet pour greffer à tige des pommiers peu vigoureux.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez variable, mais plutôt moyenne que petite. — *Forme :* conique plus ou moins régulière, généralement un peu ventrue à la base et quelquefois faiblement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court, de moyenne force, droit ou arqué, implanté dans un bassin étroit formant entonnoir. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité large, assez profonde et légèrement bosselée et plissée. — *Peau :* lisse, unicolore, jaune blanchâtre, maculée de brun clair autour du pédoncule, parsemée de points fauves rarement bien apparents; quelquefois aussi, mais très-exceptionnellement, portant sur le côté du soleil de légères stries d'un rouge terne et presque transparent. — *Chair :* très-blanche, ferme et mi-fine. — *Eau :* suffisante, douce, agréablement sucrée, et savoureuse quoiqu'ayant un faible arrière-goût d'amande amère.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — « Cette pomme, commune en Normandie, est trop rare « ailleurs, » disait, il y a déjà plus d'un siècle, Duhamel en la décrivant (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 304). Sa culture est effectivement générale, dans ce pays du cidre par excellence, mais le pressoir l'y réclame plutôt que la table, tant les qualités de son eau ajoutent au mérite de cette forte et nourrissante boisson. On l'y connaît sous différents noms ; Doux, Douce, Blanchet, Blanc-Doux sont les plus anciens. L'archiviste actuel de la Seine-Inférieure, M. Robillard de Beaurepaire (*État des campagnes de la haute Normandie à la fin du moyen âge*, pp. 48, 55, 57), nous la montre dès 1397 cultivée sur divers points de ce département, à Montigny, puis à Blosseville et à Bonsecours. Peut-être appartient-elle au sol normand, qui spontanément a vu naître un si grand nombre de pommiers à cidre? Ruel fut en 1536 son premier descripteur (*de Natura stirpium*, n° 5) et la caractérisa assez bien, mais le nom qu'il lui donne, *Dulcium* [Douce], et la saveur mielleuse qu'il reconnaît à son eau, le font se demander si ce fruit ne serait pas la pomme *Melimela* [de Miel] des Romains. Comme aucun point de comparaison n'existe pour trancher une telle question, Ruel n'a pu la résoudre; seulement il nous fournit ainsi la preuve qu'au xvi^e^ siècle on ignorait non moins qu'aujourd'hui l'origine de cette variété. La pomme Doux-Blanc tire sa dénomination de la douceur de son eau, puis de la couleur blanchâtre de sa peau. Ce serait une erreur de croire, avec Duhamel, qu'elle est rare ailleurs qu'en Normandie, car on la rencontre dans tous les départements où le cidre remplace la bierre ou le vin.

Observations. — Nos anciens pomologues crurent à l'existence d'une sous-variété de Doux-Blanc; de là les noms Gros-Doux, Petit-Doux, Gros-Blanc, etc., qui longtemps eurent cours dans la nomenclature. Le professeur Louis Bosc, du Jardin des Plantes de Paris, fut un des premiers à signaler cette méprise : « Le « *Doux* ou *Doux à trochets* — écrivit-il en 1809 — est une pomme tantôt grosse, « tantôt petite, selon les arbres; ce qui avait fait croire qu'elle offrait deux « variétés. » (*Nouveau cours d'agriculture*, t. X, p. 323.) — Le surnom Doux à

trochet exige aussi, ajouterai-je, une rectification : la fertilité du pommier Doux-Blanc est si grande, que ses fruits sont excessivement rapprochés sur chaque branche, à tel point qu'on les dirait attachés par masse à un seul pédoncule. Il n'en est rien, cependant; ce qui détruit complétement la signification que comportait le synonyme Doux à trochet. — Une dernière remarque est nécessaire : Henri Manger, auteur allemand, a réuni dans sa *Systematische Pomologie* (1780, 1re partie, p. 56, n° 109), au Doux-Blanc ici décrit, la pomme Douce publiée en 1771 par le Hollandais Knoop. Très-évidemment ce fut à tort, puisque Knoop donne à sa pomme Douce les caractères suivants, n'appartenant aucunement à la nôtre :

« Petite, ronde et tant soit peu plate, sa couleur est tout à fait d'un gris tirant sur le brun, comme celle de la *Reinette grise*, et souvent aussi d'un petit vermeil. La peau en est dure et épaisse; la chair, d'une douceur fort agréable. C'est pourquoi c'est une bonne sorte de pommes douces pour la cuisine. » (*Fructologie*, 2e partie, p. 27.)

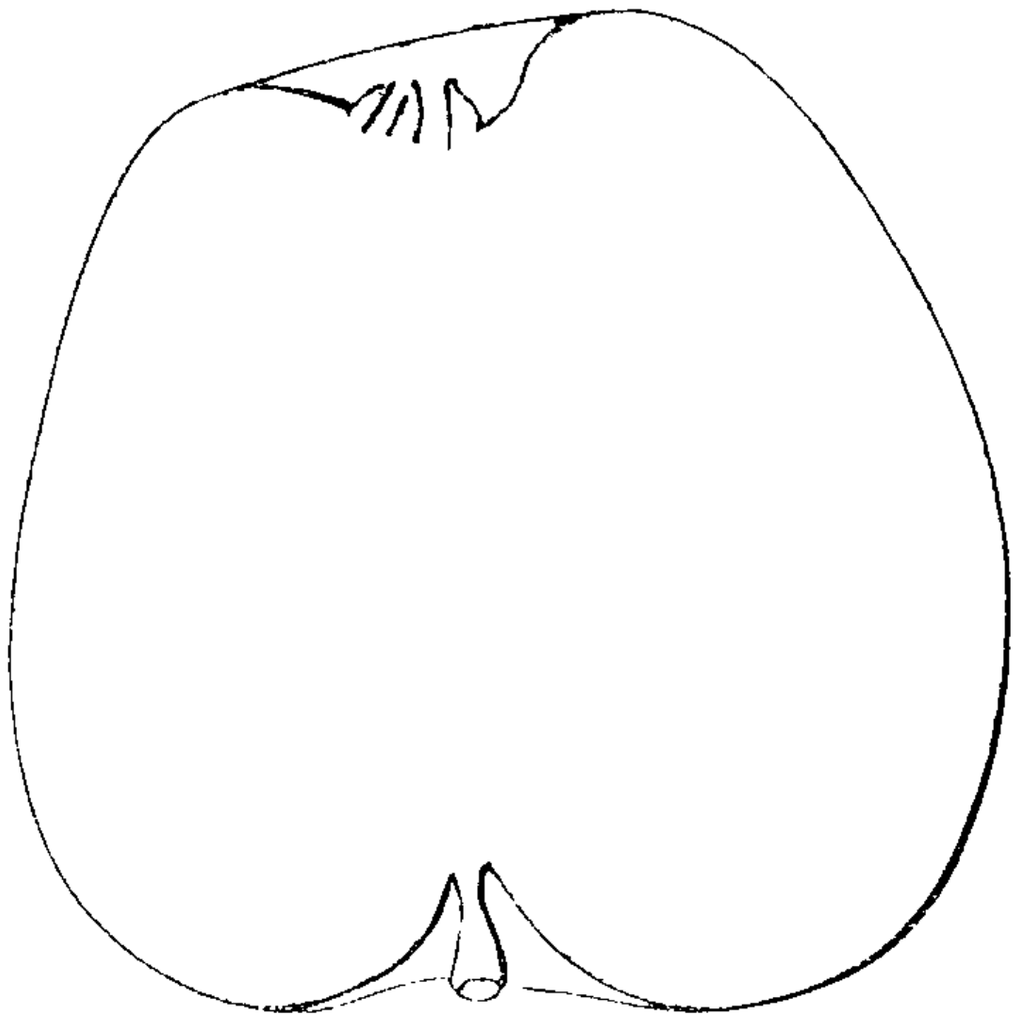
Pomme DOUX COMMUN. — Synonyme de pomme *Doux d'Argent*. Voir ce nom.

Pommes : DOUX DE LA LANDE,
— DOUX A TROCHET,
} Synonymes de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

---

144. Pomme de DOWNTON.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Downton Pippin (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 37, n° 533). — 2. Elton Pippin (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 28). — 3. Knight's Pippin (*Id. ibid.*). — 4. Elton golden Pippin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 13, n° 217). — 5. Knight's golden Pippin (*Id. ibid.*). — 6. Saint-Mary's Pippin (*Id. ibid.*). — 7. Downton golden Pippin (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 82). — 8. Downton Nonpareille (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 332).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, de grosseur et longueur moyennes, peu géniculés, cotonneux, rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* arrondies, grandes et blanchâtres, bien clair-semées. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* petits, ovoïdes, plats, duveteux, fortement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou elliptiques, courtement acuminées, planes ou arquées et ondulées, finement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* court, grêle, rigide et généralement très-cannelé. — *Stipules :* étroites, assez longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il se prête convenablement à toutes les formes qu'on veut lui donner, mais fait surtout de beaux plein-vent et de remarquables buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* cylindro-conique. — *Pédoncule :* gros, très-court, renflé à son point d'attache, inséré dans un évasement peu prononcé. — *Œil :* grand, souvent mi-clos, placé presque à fleur de fruit et bordé de légers plis. — *Peau* : unicolore, faiblement rugueuse, jaune-citron plus foncé à l'insolation que sur l'autre face, quelque peu réticulée de brun et abondamment ponctuée de gris-roux. — *Chair :* jaunâtre, fine, compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Le 11 mars 1811 Thomas-André Knight, alors président de la Société d'Horticulture de Londres, présentait en séance, à ses collègues, cette délicieuse pomme dont il est l'obtenteur, et rappelait qu'antérieurement il leur en avait donné une première description. Ce fruit remonte donc au plus à 1808. Knight ajoutait l'avoir obtenue à Wormsley-Grange, dans le comté d'Hereford, d'un semis de la variété Orange Pippin fécondée par le pollen du Golden Pippin (voir *Transactions of the horticultural Society of London*, t. I, pp. 226 et 228). Quant à la dénomination de ce pommier, elle s'explique aisément. Downton était la résidence habituelle de Knight; c'est donc là surtout que le célèbre arboriculteur aura multiplié, puis propagé, son nouveau gain, auquel le nom en sera ainsi demeuré dès le début, malgré que le pied-type n'en soit pas originaire. Les Anglais, et à juste titre, font un très-grand cas de la pomme de Downton, soit pour la table, le pressoir ou la cuisine. Les Allemands et les Belges la connaissaient bien avant nous, mais depuis une dixaine d'années elle commence à se généraliser chez nos pépiniéristes.

Observations. — Le semeur belge Van Mons gagna, vers 1800, une pomme qu'il nomma *Pepin Knight;* elle figure, sous le n° 490, à la page 36 de son *Catalogue descriptif*, commencé en 1798 et publié en 1823. J'ignore ce qu'elle est devenue, mais la signale afin qu'à l'occasion on ne la confonde pas avec le pommier de Downton, appelé aussi *Knight's Pippin*, qui fut également cultivé par Van Mons et enregistré dans ce même *Catalogue* (p. 37, n° 533).

Pomme DOWNTON BRISSET. — Synonyme de pomme *Downton Russet*. Voir ce nom.

Pommes : DOWNTON GOLDEN PIPPIN,

— DOWNTON NONPAREILLE,

— DOWNTON PIPPIN,

} Synonymes de pomme *de Downton*. Voir ce nom.

---

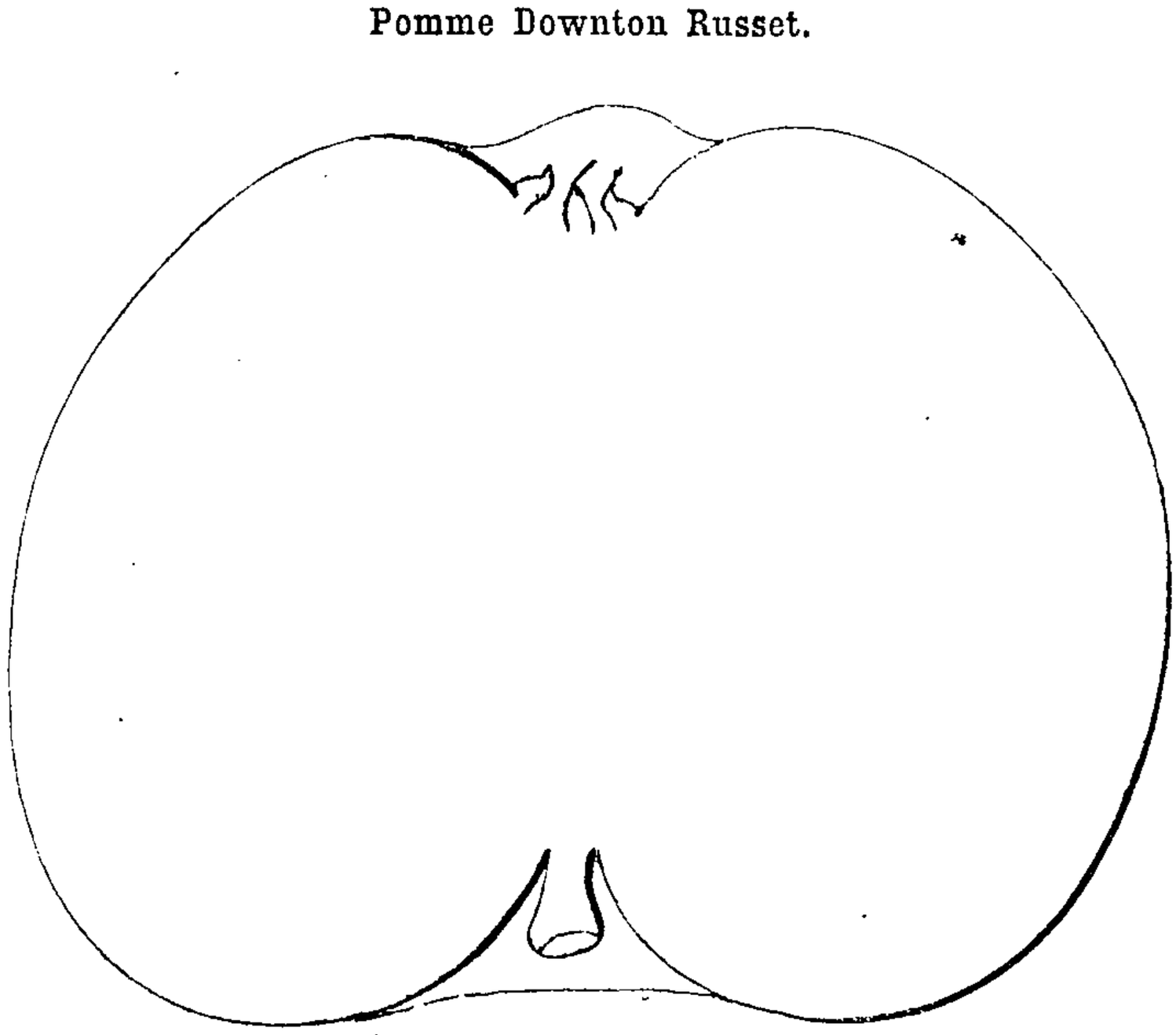
145. Pomme DOWNTON RUSSET.

Synonyme. — *Pomme* Downton Brisset (André Leroy, *Catalogue descriptif*, édition anglaise, 1851, p. 5, n° 141).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez courts, légèrement flexueux et duveteux, brun olivâtre

quelque peu lavé de rouge. — *Lenticelles :* plus ou moins arrondies, grandes et abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, très-cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, épaisses, vert foncé rougeâtre et luisant en dessus, gris verdâtre en dessous, bien acuminées et ayant les bords régulièrement et modérément dentés. — *Pétiole :* gros, court, duveteux, à peine cannelé. — *Stipules :* moyennes ou peu développées.

Pomme Downton Russet.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur modérée exige, quand on veut le destiner au plein-vent, qu'il soit greffé en tête ; alors il fait des arbres assez convenables. Généralement nous le multiplions, sur doucin ou paradis, pour buissons, cordons ou espaliers, formes qui lui sont toujours très-avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie, très-large et fortement ventrue, ayant le sommet plus ou moins côtelé. — *Pédoncule :* court, très-nourri, implanté dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand, bien ouvert ou mi-clos, à cavité fortement irrégulière, bosselée et très-développée. — *Peau :* épaisse, rugueuse, fond jaune d'or, amplement lavée de rouge-brun foncé sur le côté du soleil, fortement marbrée et réticulée de gris-brun, puis semée de quelques points roux très-prononcés. — *Chair :* légèrement verdâtre ou jaunâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, agréablement sucrée et acidulée.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Par suite d'une mauvaise lecture d'étiquette, lorsqu'en 1849 ce pommier me fut envoyé d'Angleterre, je le multipliai sous le nom Downton Brisset, au lieu de *Russet*, que lui vaut si justement le large coloris rouge-brun de ses fruits. Je l'ai signalé pour la première fois en 1851, dans l'édition anglaise de mon *Catalogue descriptif* (p. 5, n° 141), mais depuis lors il ne m'a pas été possible de trouver sur lui le moindre renseignement.

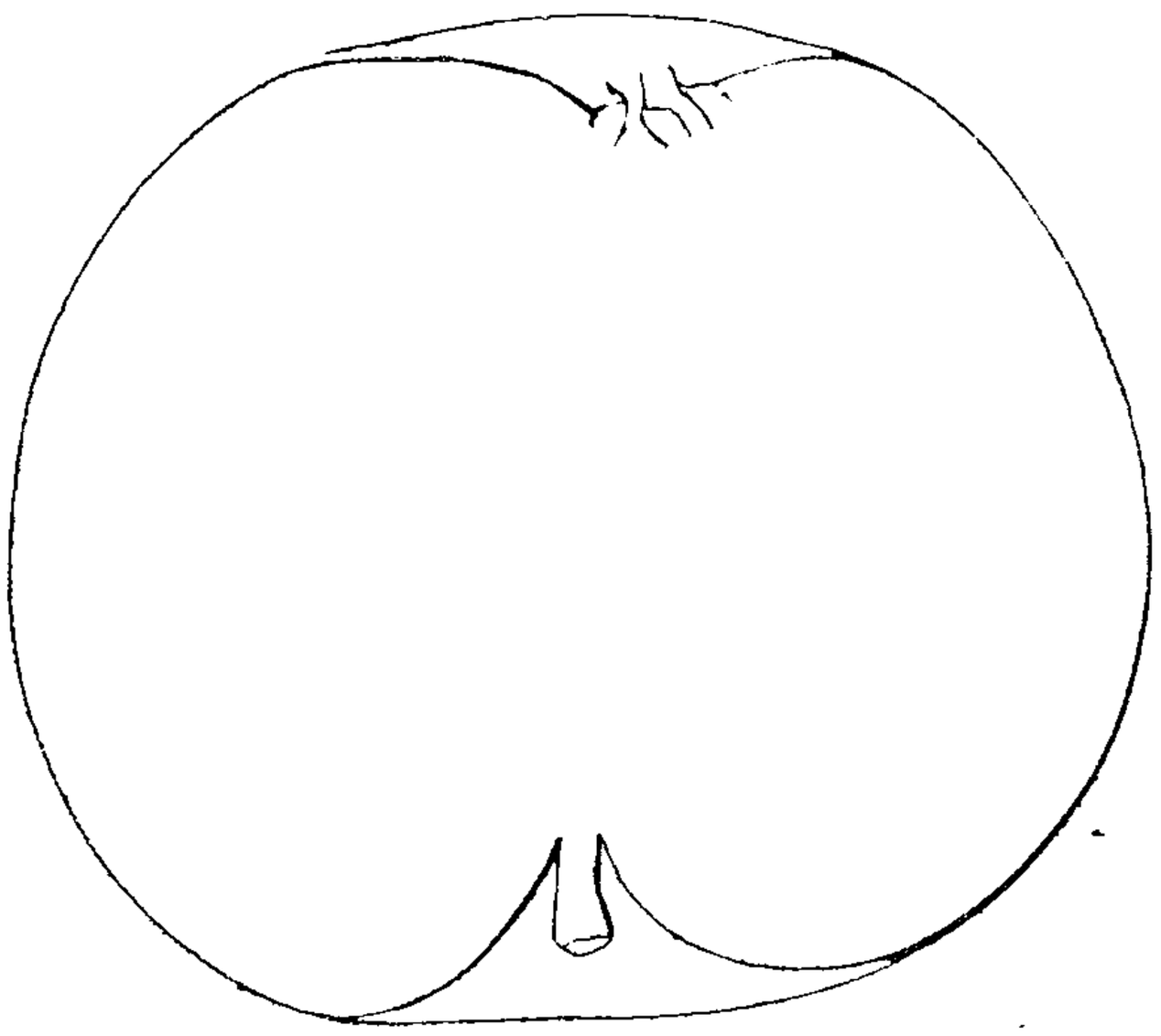
Pomme DOWNY. — Synonyme de pomme *Hoary Morning*. Voir ce nom.

Pomme DOW'S. — Synonyme de pomme *Hawley*. Voir ce nom.

---

146. Pomme DRAP D'OR.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Drap d'Or de Bretagne (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24; — et de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 109). — 2. D'Or (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 214). — 3. Vrai Drap d'Or (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 290). — 4. Bay (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 13, n° 219). — 5. Bonne de Mai (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, sensiblement étalés, des plus longs et des plus gros, peu géniculés, excessivement duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, assez grandes, clair-semées. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, très-cotonneux, bien plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, longuement acuminées, souvent presque lancéolées, à bords fortement dentés. — *Pétiole :* long, assez gros, carminé, à cannelure prononcée. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La haute-tige convient avant tout à ce pommier. Comme pleinvent il rapporte beaucoup et fait de jolis arbres. Sous forme naine sa végétation est tellement rapide, même sur paradis, qu'alors on l'amène difficilement à donner quelques produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière. — *Pédoncule :* court, assez fort, planté dans un bassin considérable. — *Œil :* moyen, irrégulier, mi-clos ou fermé, à cavité plissée, bosselée, large mais peu profonde. — *Peau :* unie, jaune pâle du côté de l'ombre, jaune plus foncé et brillant sur l'autre face, légèrement marbrée de brun clair, ponctuée de roux et portant quelques petites taches noirâtres. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, ferme, assez croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Presque tous les pomologues ont regardé, depuis plus d'un siècle, cet excellent fruit comme appartenant à la France. Ils ont eu raison, et si le rarissime *Catalogue* de l'immense verger créé à Orléans, vers 1598, par le procureur du roi le Lectier, leur eût été connu, ils auraient pu nous indiquer d'une façon précise la provenance du pommier Drap d'Or. Cet amateur d'arboriculture

fruitière signale effectivement cette variété (page 24), la classe parmi les pommes tardives, et la dit originaire de Bretagne. Ce fut en 1628 que parut le *Catalogue* dont il s'agit; comme antérieurement à cette date nous n'avons rencontré aucune mention de la pomme Drap d'Or, il est donc assez probable qu'elle remonte à la fin du XVI^e^ siècle ou au commencement du XVII^e^. On l'a toujours fort estimée chez nous, à ce point qu'en 1792, alors qu'André Thoüin, directeur du Jardin des Plantes de Paris, reçut du ministre Roland l'ordre de choisir dans les pépinières des Chartreux, qu'on allait détruire, les arbres fruitiers nécessaires pour former une École publique, eut grand soin de ne pas oublier d'y choisir deux sujets de cette variété. Je puise ce dernier renseignement dans un duplicata du procès-verbal qui fut alors dressé par André Thoüin, pièce inédite que j'aurai souvent encore à citer, et dont m'a fait hommage la famille de ce savant botaniste.

Observations. — Duhamel, dans son *Traité des arbres fruitiers*, fit en 1768 la remarque suivante, au sujet de la variété appelée Drap d'Or :

« On trouve en Normandie — dit-il — une pomme qui lui ressemble beaucoup; elle a un peu d'aigrelet et se conserve plus longtemps; le terrain seul pourroit faire ces différences : on la nomme *Pomme de Julien* ou de *Saint-Julien*. » (T. I^er^, p. 292.)

Le fruit que Duhamel supposait ainsi identique, ou presque identique, avec la pomme Drap d'Or, ne saurait lui être réuni, mais bien à la *Reinette marbrée*, comme je l'ai constaté d'après Manger (1780) et Thompson (1842). Du reste, cette Reinette pourra bien, de son côté, prêter aussi à quelque confusion avec le Drap d'Or, car les Hollandais lui ont souvent appliqué ce dernier nom. — Ce fut à tort, également, que Poiteau (*Pomologie française*, t. IV, n° 38) assimila en 1846 la *Reinette blanche hâtive* qu'il décrivit, au Drap d'Or de Duhamel, ou mieux au nôtre. On restera convaincu de son erreur, quand nous aurons dit que cette Reinette blanche, de l'aveu même de ce pomologue, mûrit à la mi-août, plus de trois mois avant la pomme Drap d'Or.

POMME DRAP D'OR [DES HOLLANDAIS]. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

POMME DRAP D'OR DE BRETAGNE. — Synonyme de pomme *Drap d'Or*. Voir ce nom.

POMME DRUE PERMEIN D'ANGLETERRE. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

POMMES : DRUE PERMEIN,

— DRUË SUMMER PEARMAIN,

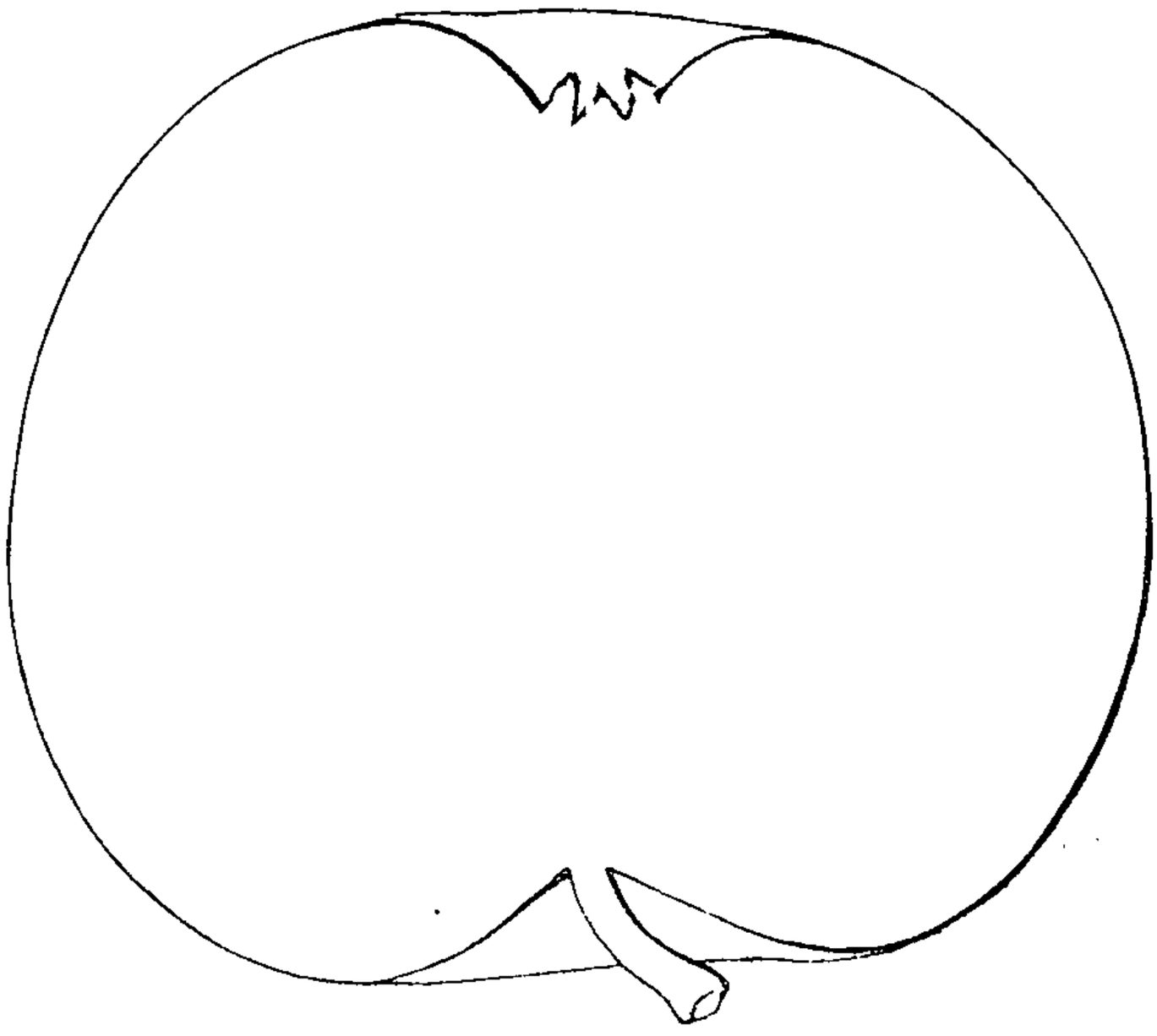
} Synonymes de pomme *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

POMME DUC D'ARSEL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

---

147. Pomme DUC BERNARD.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Herzog Bernhard (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 131, n° 44). — 2. Ananas d'Hiver (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 9, n° 267).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement très-étalés, de moyenne grosseur mais des plus longs, bien géniculés, assez cotonneux, rouge-brun ardoisé, à très-longs mérithalles. — *Lenticelles :* abondantes, petites, plus ou moins arrondies. — *Coussinets :* saillants et larges. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, duveteux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, arrondies, longuement acuminées, planes, bien dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* peu long, très-gros, largement canaliculé. — *Stipules :* petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Les formes naines sont les seules auxquelles nous l'ayons encore soumis; toutefois la vigueur satisfaisante qu'il montre sur paradis, est un indice qu'il devrait faire de beaux plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, obliquement implanté dans un large bassin de profondeur variable. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité légèrement plissée et rarement très-développée. — *Peau :* unie, à fond jaune terne verdâtre, abondamment et fortement ponctuée de gris, puis presque complétement lavée et marbrée de rouge lie de vin. — *Chair :* excessivement blanche, peu croquante, mi-fine et tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, faiblement parfumée, presque dénuée d'acidité.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette pomme, que j'ai reçue de Prusse en 1867, où elle est très-estimée, n'a mérité chez moi que le deuxième rang. Les pomologues allemands la réclament comme un gain national, mais sont en désaccord sur son nom primitif, ainsi que sur l'époque et le lieu de sa naissance. Dittrich, le premier qui nous la montre, disait en 1839 :

« Elle fut trouvée dans le jardin du bourguemestre Johannes, à Meiningen, capitale du duché de Saxe-Meiningen, et sa bonté porta les amis de la pomologie à la dédier au duc régnant. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 131, n° 44.)

Voici maintenant une autre version, empruntée au docteur Jahn; elle est de 1862 et détruit en partie, nous le répétons, celle de Dittrich :

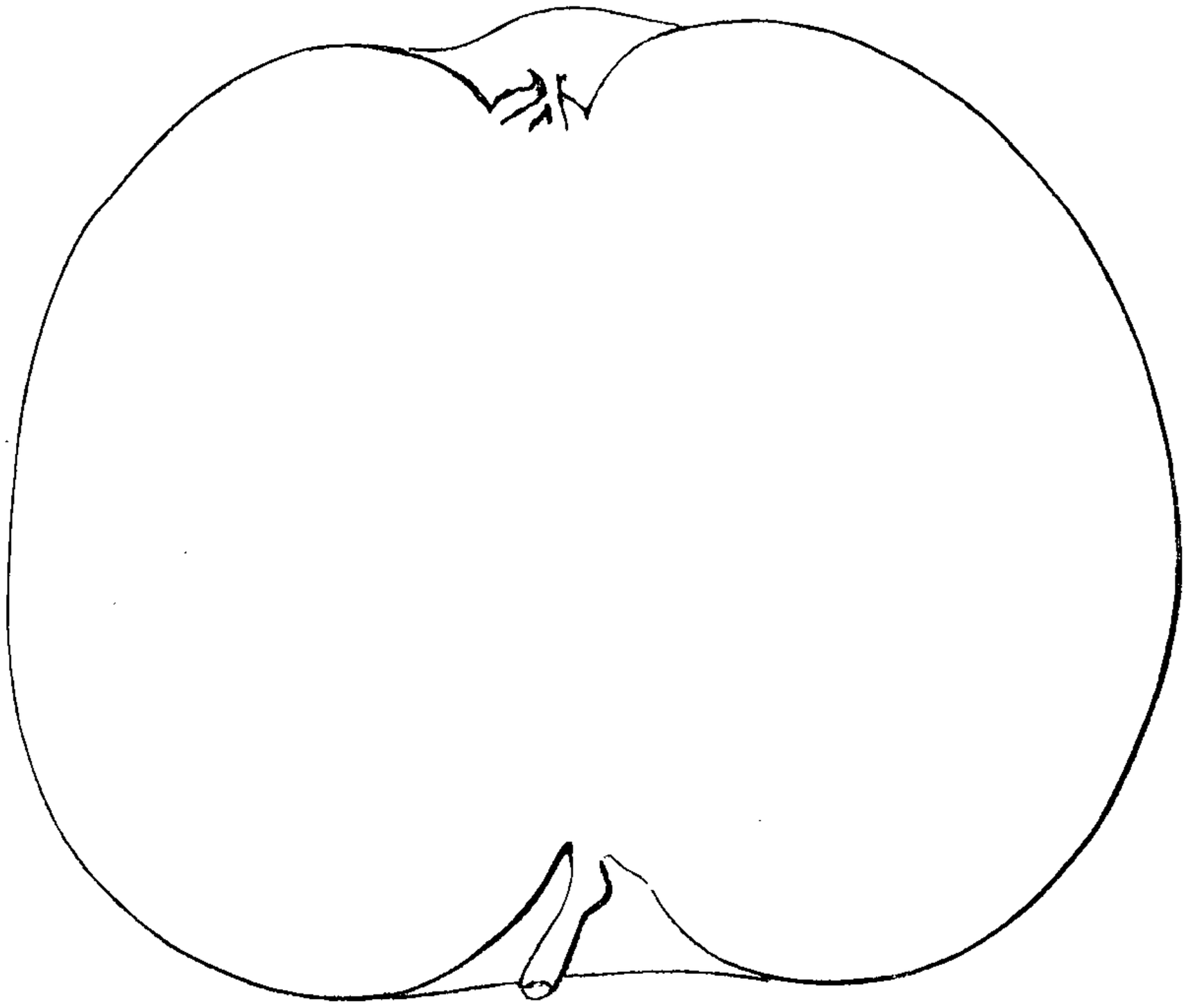
« La pomme Duc Bernard — écrit Jahn — est connue depuis un bien long temps déjà dans les environs de la ville de Meiningen, et cultivée sous le nom WINTER ANANAS [Ananas d'Hiver]. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. IV, p. 9, n° 267.)

J'ignore lequel des deux auteurs est dans le vrai, sur ce point historico-pomologique, mais je sais qu'au moins ils s'entendent pour maintenir audit fruit son nom princier. J'ajoute, alors, que le duc Bernard dont il s'agit ici, naquit en 1800 et fut dès sa troisième année appelé à monter sur le trône ducal.

POMME DUC DE WELLINGTON. — Synonyme de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

---

148. POMME DUCHATEL.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, peu longs, assez gros, à peine géniculés, très-cotonneux et d'un rouge-brun plus ou moins foncé. — *Lenticelles :* arrondies, petites ou moyennes, bien clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, arrondis, duveteux, fortement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, longuement acuminées, vert luisant en dessus, blanc grisâtre en dessous et profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* peu long, gros, faiblement cannelé. — *Stipules :* généralement assez courtes.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Ce pommier s'élève très-bien pour plein-vent, comme il fait aussi, greffé sur doucin ou paradis, de beaux cordons, gobelets ou pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse assez régulière et sensiblement pentagone. — *Pédoncule :* de moyenne longueur, bien nourri, souvent coudé près son point d'insertion et généralement oblique

dans son large et profond bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, duveteux, à cavité plus ou moins développée mais toujours plissée et bordée de fortes gibbosités. — *Peau :* épaisse, vert herbacé du côté de l'ombre, jaune-citron sur l'autre face, faiblement maculée de fauve autour du pédoncule, ponctuée de brun et de gris et portant quelques petites taches noirâtres. — *Chair :* blanchâtre, tendre et peu serrée. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, très-légèrement acidulée, sans parfum appréciable.

Maturité. — Octobre-Décembre.

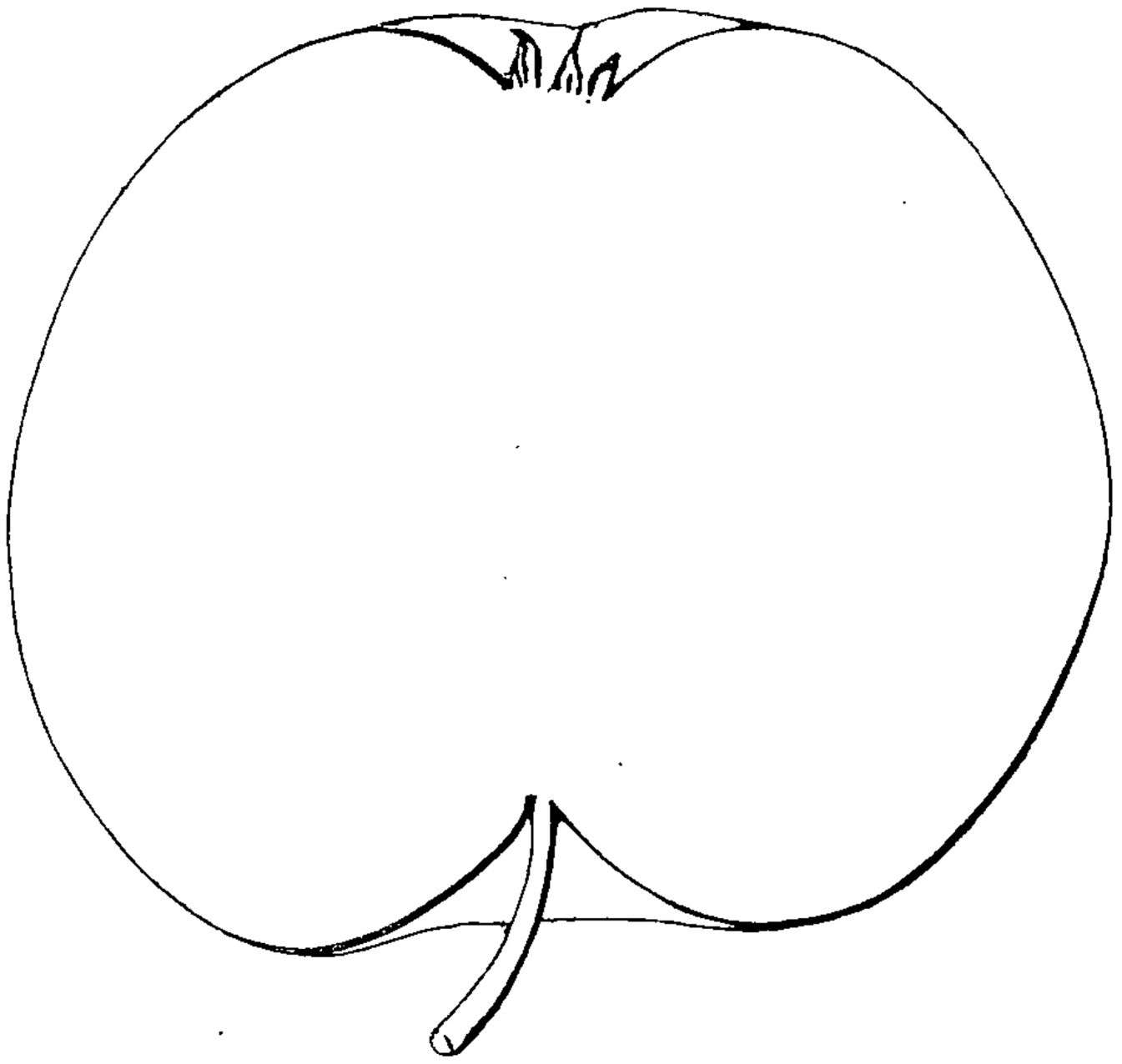
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Il est regrettable que ce beau fruit soit, pour moi du moins, complétement dépourvu d'état civil. En 1851 je le signalais comme variété nouvelle dans l'édition anglaise de mon *Catalogue* (p. 5, n° 196), mais sous la dénomination *Reinette Duchâtel*, dont j'ai dû, plus tard, supprimer le premier terme, cette pomme n'ayant rien qui rappelle la saveur et la chair d'une Reinette. Lors de la réception de ce pommier on a malheureusement oublié, dans mes pépinières, de prendre note du nom de l'expéditeur, d'où suit que je ne saurais indiquer avec certitude de quel endroit on me l'envoya. Cependant il me semble que ce fut des environs de Paris. Quant à la personne dont il porte le nom, rien n'empêche de penser que ce puisse être le comte Duchâtel, si longtemps ministre sous le règne de Louis-Philippe Ier.

Observations. — L'arbre de cette variété se rapproche assez du pommier Locy, mais leurs produits sont trop dissemblables pour les réunir, puisque la pomme Locy, par exemple, mûrit près de trois mois après la Duchâtel.

---

149. Pomme DUCHESSE DE BRABANT.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés et duveteux au sommet, gros, assez longs, bien flexueux, vert-brun plus ou moins olivâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, larges et abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* petits, coniques, cotonneux, plaqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, vert clair en dessus, vert légèrement grisâtre en dessous, courtement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, épais, ponctué de rouge en dessous et faiblement cannelé. — *Stipules :* très-développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Greffé ras terre, pour plein vent, il prospère convenablement, mais mieux encore, peut-être, sous les formes gobelet, pyramide ou cordon.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse ou conique assez ventrue, habituellement moins renflée d'un côté que de l'autre et presque toujours légèrement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* long ou un peu court, assez mince mais plus fort au point d'attache, implanté dans un bassin de dimensions variables. — *Œil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, placé presque à fleur de fruit et entouré de plis bien prononcés. — *Peau :* unie, lisse, finement ponctuée de brun et de gris, d'un beau jaune sur la partie exposée à l'ombre, brun jaunâtre sur l'autre face, où elle est en outre amplement mouchetée, lavée et striée de carmin; parfois on lui trouve aussi quelques faibles macules noirâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine et tendre. — *Eau :* suffisante, délicieusement acidulée et sucrée, possédant un délicat parfum.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fruit appartient à la pomone belge et fut, en 1858, décrit par son obtenteur M. Gailly, jardinier du palais de Laeken, près Bruxelles. Voici dans quels termes il en précisa l'origine :

« Cette pomme — dit-il — dédiée à S. A. R. et I. Mme la duchesse de Brabant, a été trouvée à Ittre, arrondissement de Nivelles, au milieu d'un semis de sujets destinés à être greffés en haut-vent, comme cela se pratique pour la plantation de nos vergers ; elle dut à l'apparition précoce de son fruit d'être exemptée du sort commun. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1858, t. VI, p. 63.)

Observations. — Par son nom, cette variété pourrait être aisément confondue avec la *Reinette Duchesse de Brabant*, que gagnait en 1855 M. Loisel, propriétaire à Fauquemont (Limbourg néerlandais). On évitera une telle méprise en se rappelant que ce dernier fruit, à peau complétement jaune-paille, est plus précoce que la pomme Duchesse de Brabant et ne prend jamais, comme elle, l'ample et beau coloris carminé mentionné plus haut dans notre description. — La *Reine des Reinettes*, ou Vermillon rayé, se rapproche beaucoup, par exemple, de la Duchesse de Brabant, mais uniquement par les caractères extérieurs du fruit ; pour le reste, ce sont deux espèces bien différentes. On le verra en comparant ici les articles qui les concernent.

Pomme DUCHESSE D'OLDENBOURG. — Synonyme de pomme *Borowicki*. Voir ce nom.

Pomme DUITSCH MIGNONNE. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

Pommes : DUMELOW'S CRAB,

— DUMELOW'S PIPPIN,

— DUMELOW'S SEEDLING,

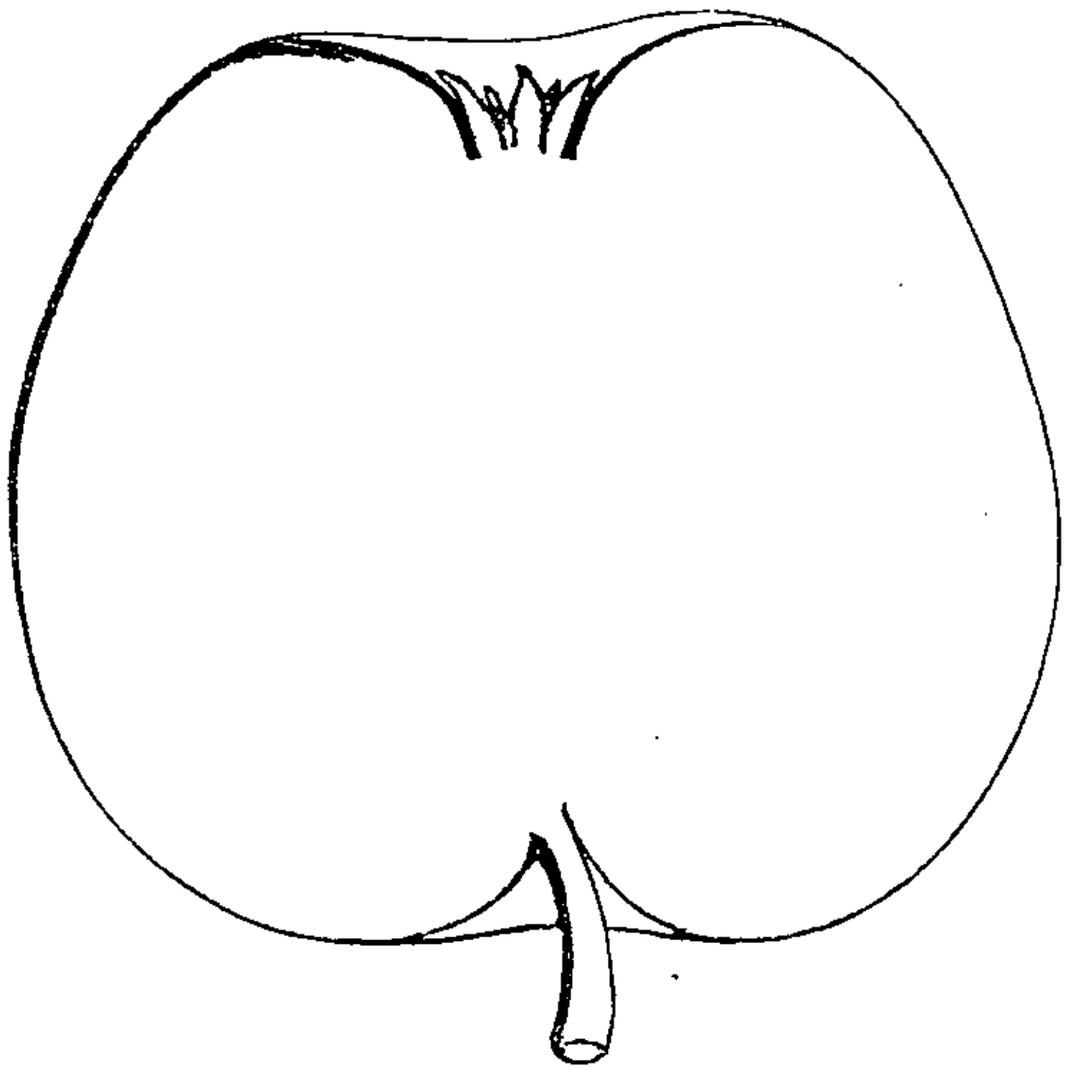
— DUNCLAERS SEEDLING,

} Synonymes de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

Pomme DUNDEE. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

150. Pomme DUQUESNE.

Synonyme. — *Pomme* Pepin Duquesne (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 36, nº 495).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement érigés, longs, de moyenne grosseur, un peu coudés, légèrement cotonneux, rouge-brun lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, plus ou moins allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* larges et bien accusés. — *Yeux :* petits, arrondis, à peine duveteux, entièrement adhérents. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, courtement acuminées, ayant les bords uniformément dentés. — *Pétiole :* long, grêle, rigide, marbré de carmin et sensiblement cannelé. — *Stipules :* longues et assez larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa croissance sur doucin et paradis étant parfaite, il peut être élevé pour plein-vent ; cependant il donnerait des arbres plus réguliers, plus vigoureux, si on le greffait en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* passant de la conique-ventrue à la globuleuse-allongée. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, souvent arqué, inséré dans un bassin très-peu prononcé. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* unie, jaune brillant, largement lavée de rose fouetté de carmin foncé sur le côté du soleil, fortement ponctuée de brun, striée de même autour de l'œil et tachée de fauve dans la cavité pédonculaire. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, serrée mais assez tendre. — *Eau :* abondante ou suffisante, sucrée, faiblement acidulée, ayant un arome exquis.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Duquesne, qui m'est venue de Belgique en 1862, a beaucoup intrigué, sous le rapport de son origine, les pomologues allemands, et notamment M. Oberdieck, dans le recueil duquel je lis ce passage :

« J'ai reçu — disait-il en 1859 — le délicieux *Pepin Duquesne*, de M. Urbaneck, pasteur à Majthény, qui le tenait, lui, de la Société d'Horticulture de Londres. Dans le *Catalogue* de cette Société il existe une pomme Duquesnay, la même que celle-ci, probablement ; mais je ne sais si c'est à l'abbé Duquesne, de Belgique, ou à tout autre personnage de ce nom, qu'on l'a dédiée. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 347, nº 158.)

La supposition de M. Oberdieck reste ici sans fondement, en ce qui touche la provenance de cette variété, qui ne fut pas gagnée chez les Anglais, mais bien chez les Belges. Van Mons en est l'obtenteur ; il l'affirme en 1823, dans son *Catalogue*

descriptif, où figure page 36, et sous le n° 495, le nom du Pepin Duquesne, suivi de la note « obtenu par nous. » Je peux également lever l'incertitude des Allemands sur l'ecclésiastique dont ce fruit rappelle le nom. C'était un pomologue d'Enghien (Belgique), correspondant et ami de Van Mons, auquel, en 1808, il avait dédié l'énorme poire Gros-Colmar Van Mons, cultivée maintenant sous le surnom Colmar des Invalides (voir notre tome II, *Poires*, p. 585).

Pomme DURABLE TROIS ANS. — Synonyme de pomme *Eiser rouge*. Voir ce nom.

Pomme DURE. — Synonyme de pomme *de Fer*.

Pomme DURE-BLANCHE. — Synonyme de pomme *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

Pomme DUTCH MIGNONNE. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

E

Pomme EARLY BOUGH. — Synonyme de pomme *Bough*. Voir ce nom.

Pomme EARLY NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Nonpareille nouvelle*. Voir ce nom.

Pomme EARLY RED MARGARET. — Synonyme de pomme *Marguerite*. Voir ce nom.

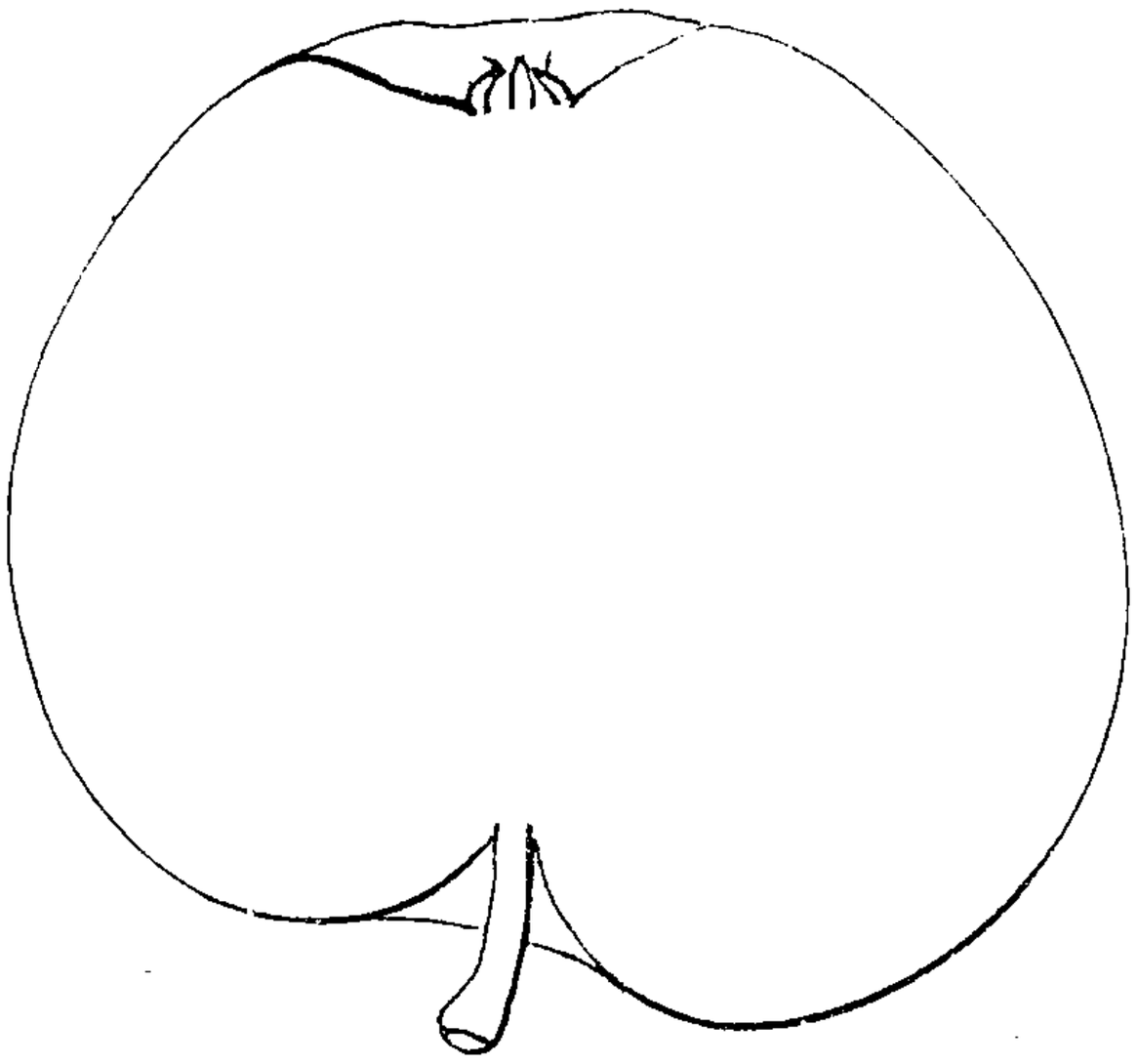
Pomme EARLY STRAWBERRY. — Synonyme de pomme *Fraise*. Voir ce nom.

Pomme ÉCARLATE. — Synonyme de pomme *Écarlate d'Hiver*. Voir ce nom.

---

151. Pomme ÉCARLATE D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Scarlet Peärmain (Diel, *Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 111; — et Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 33, nº 62). — 2. Scharlachrothe Parmane (Diel, *ibid.*). — 3. Oxford's Peach (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 157).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et souvent arqués, de grosseur et longueur moyennes, bien coudés, légèrement duveteux, brun olivâtre sensiblement lavé de rouge terne, surtout au sommet. — *Lenticelles :* grandes, allongées, assez nombreuses. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, très-duveteux, complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou elliptiques, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, rarement acuminées, ayant les bords assez profondément dentés

ou crénelés. — *Pétiole :* long, gros, généralement rosé, surtout à la base, et fortement cannelé. — *Stipules :* très-petites ou faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa croissance assez lente permet difficilement de le destiner au plein-vent, même en le greffant en tête sur un sujet très-vigoureux; mais, sur doucin, il fait des pyramides, cordons et buissons de force moyenne.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique, ayant généralement un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, inséré dans un bassin étroit et assez profond. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à vaste cavité bordée de plis rarement bien prononcés. — *Peau :* unie, ponctuée de gris, à fond jaunâtre, presque entièrement nuancée de rouge sombre sur la partie exposée à l'ombre et de rouge-cramoisi brillant sur l'autre face. — *Chair :* blanchâtre, fine et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, agréable.

Maturité. — Août-Septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — L'Écarlate d'Été, d'origine anglaise, remonte à la fin du XVIII^e^ siècle. Si l'on s'appuie sur le surnom *Apple Oxford's Peach*, Pomme-Pêche d'Oxford, qui lui fut ensuite donné, il sera permis de la croire sortie de cette dernière ville ou des localités l'avoisinant. Dès 1809 le docteur Diel la signalait aux Allemands dans le *Kernobstsorten*, remarquable recueil consacré à l'étude des fruits à pepin. Elle ne passa chez nous que beaucoup plus tard et n'y jouit d'aucune vogue; souvent même on l'y confondit avec sa congénère, notre antique *Écarlate d'Hiver;* méprise dans laquelle sont tombés presque tous les pomologues étrangers.

---

152. Pomme ÉCARLATE D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Escarlatine (Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 2. Écarlate (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 23). — 3. Bell's Scarlet (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 33, n° 62).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, un peu courts, bien coudés, excessivement duveteux, brun olivâtre légèrement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* moyennes ou petites, jaunâtres, plus ou moins arrondies, très-abondantes. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes, fortement cotonneux et presque écartés du bois. — *Feuilles :* assez petites, ovales-allongées, acuminées, à bords sensiblement dentés. — *Pétiole :* long, de moyenne force, très-duveteux, rarement cannelé. — *Stipules :* petites.

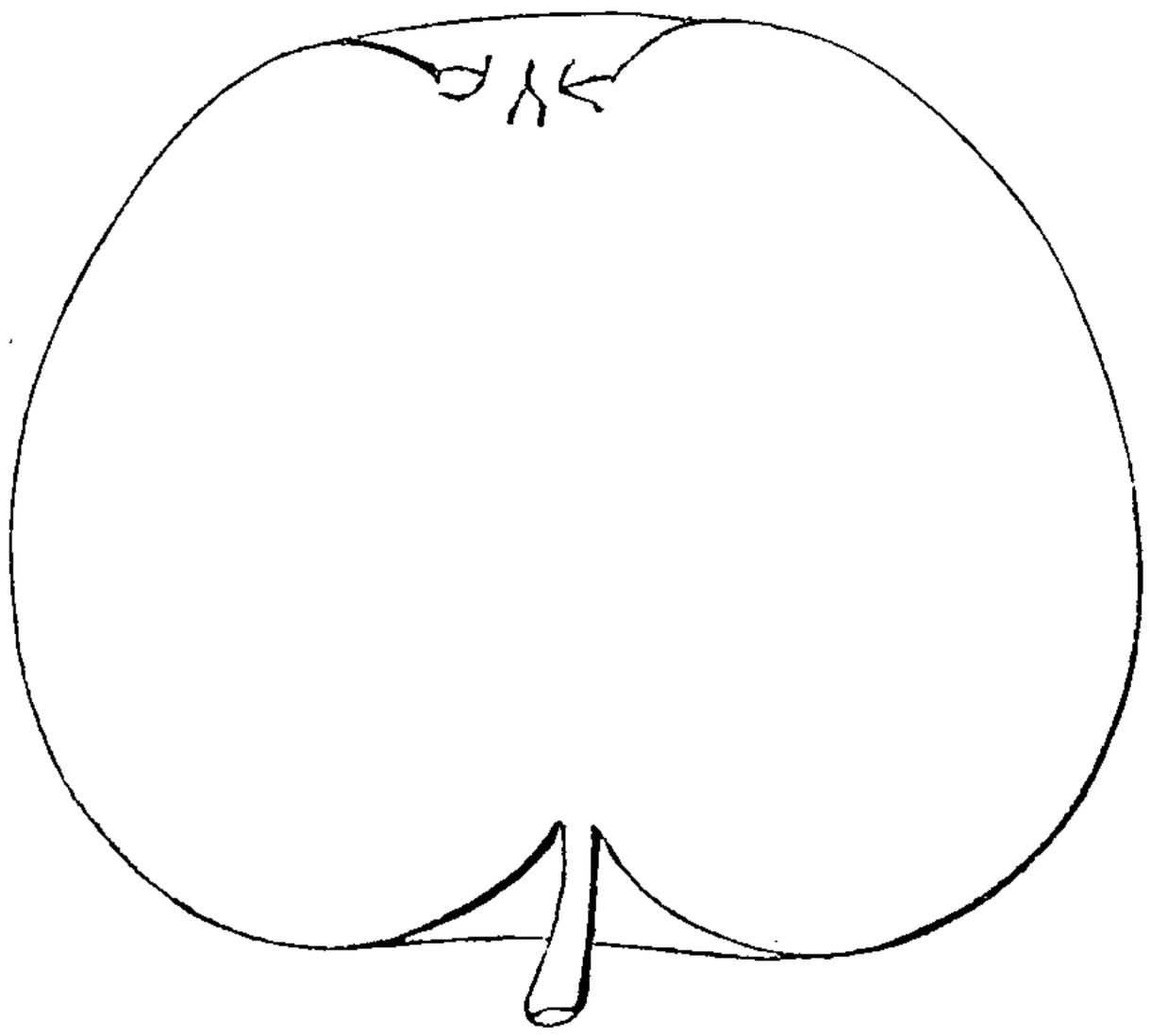
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sous formes naines, et greffé sur paradis, il fait de beaux arbres. En le greffant en tête, pour haute-tige, on en obtient aussi des pommiers non moins productifs que réguliers.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, généralement bien régulière. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes,

arqué, implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité unie, large, mais peu profonde. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaune d'or, en grande partie lavée de rouge-brun clair et striée de carmin foncé, surtout à l'insolation, puis finement ponctuée de brun et de blanc. — *Chair :* blanchâtre au centre, sensiblement rosée sous la peau, fine et assez ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée, ayant un parfum délicat, mais qui souvent n'est pas suffisamment prononcé.

Pomme Écarlate d'Hiver.



Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième, et quelquefois première, quand le parfum de ce fruit a pu prendre tout son développement.

Historique. — Le moine dom Claude Saint-Étienne, de l'ordre des Feuillants, fut celui qui le premier mentionna cette pomme sous la dénomination qu'on lui donne encore aujourd'hui. Il le fit en 1670, page 211 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, mais sans joindre, comme à nombre des espèces qu'il enregistre, le moindre détail historique ou descriptif aux mots « *Écarlate « d'Hyver.* » On peut assurer, cependant, qu'alors ce pommier existait en France depuis un long temps déjà. Ainsi Olivier de Serres (1608) cite une pomme Escarlatine, et le Lectier (1628), page 23 du *Catalogue* de son verger d'Orléans, une Écarlate, qu'il classe, pour la maturité, avec les variétés Calleville blanc et Châtaignier; d'où suit qu'elle est bien notre Écarlate d'Hiver.

Observations. — Les Anglais ont une pomme *Ecarlate de Kirke*, à maturité très-tardive; je la signale, mais comme on l'utilise uniquement pour la cuisson, il me semble assez difficile de la confondre avec celle ici décrite. — En raison de l'erreur où sont tombés quelques pomologues étrangers, au sujet des variétés Écarlate d'Hiver, Écarlate d'Été, fréquemment le surnom *Bell's Scarlet* [Écarlate de Bell] a été réuni, par eux, à cette dernière. Je l'ai rendu à la première, qui seule peut y avoir droit, puisque la Bell's Scarlet se garde, affirme-t-on, jusqu'en hiver, contrairement à l'Ecarlate d'Été, que le mois de septembre voit toujours disparaître.

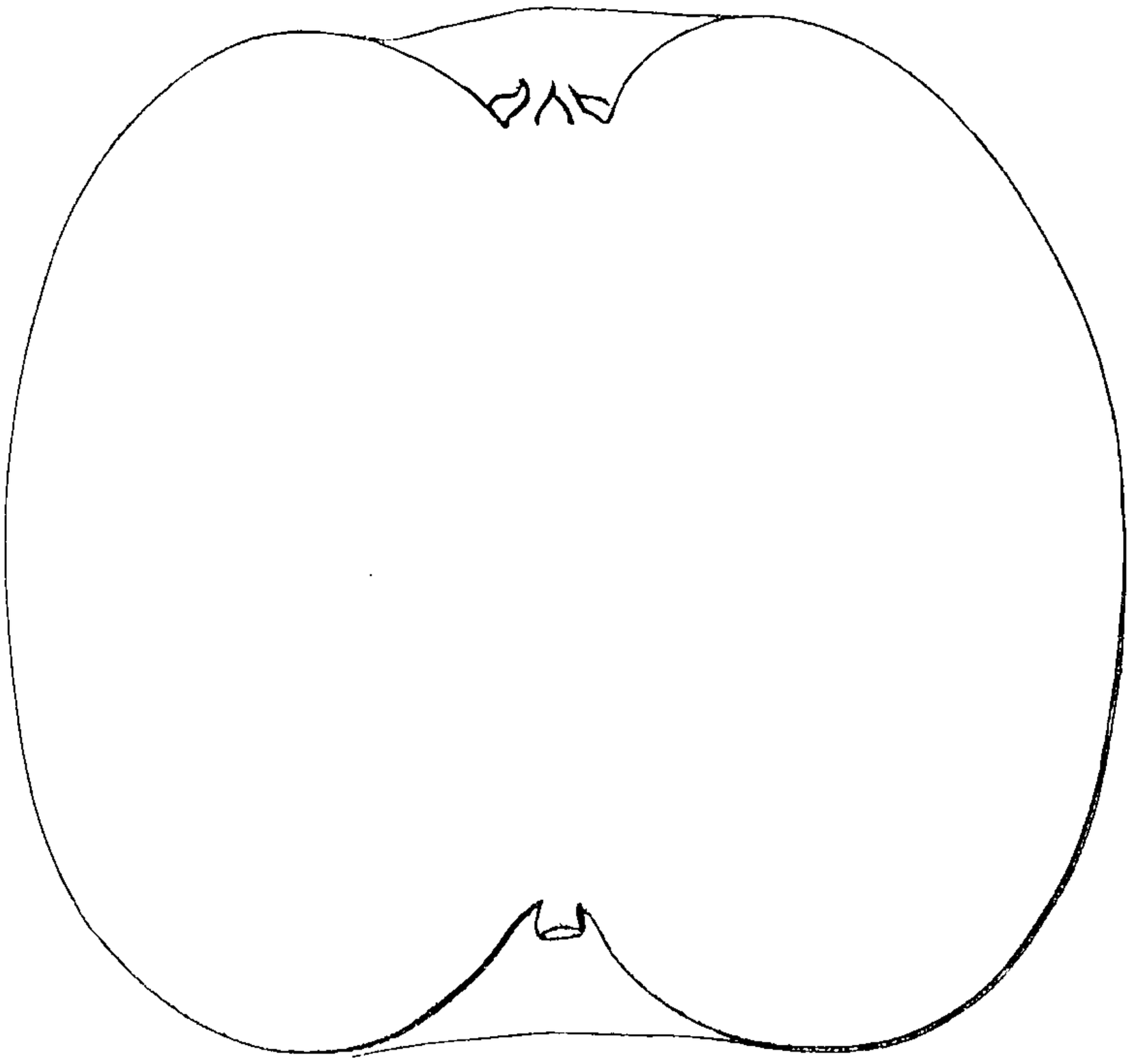
Pomme ÉCARLATE SANS PAREILLE. — Synonyme de pomme *Non-Pareille écarlate*. Voir ce nom.

Pomme ECHTER WINTERSTREIFLING. — Synonyme de pomme *Rayée d'Hiver*. Voir ce nom.

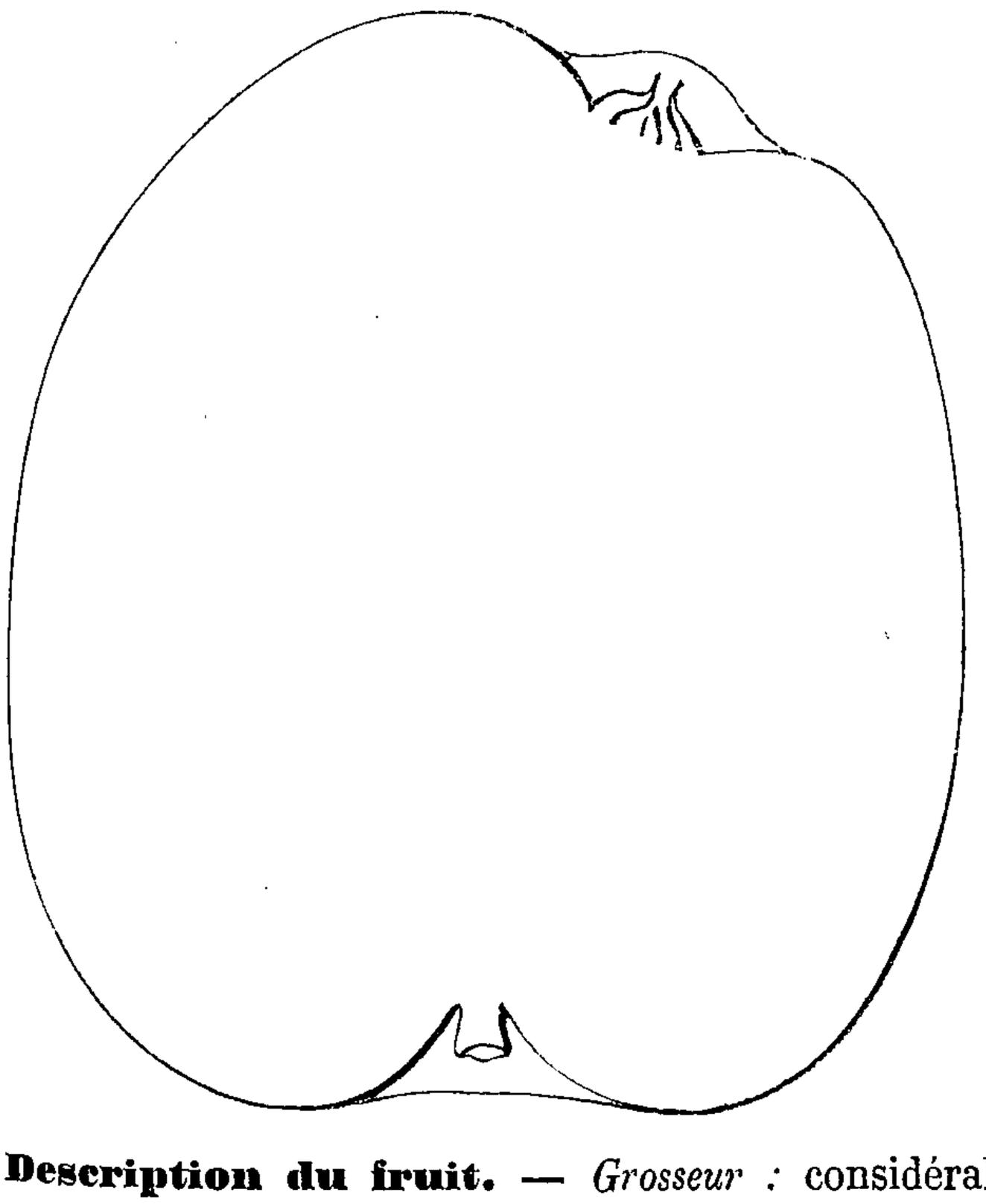
---

153. Pomme d'ÉCLAT.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement un peu étalés, des plus longs et des plus gros, légèrement géniculés, sensiblement cotonneux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, excessivement duveteux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, arrondies, acuminées, généralement planes, à bords profondément dentés. — *Péliole :* assez long, très-gros, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* duveteuses et bien développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa remarquable vigueur lui permet de faire, même greffé au ras de terre, de très-beaux plein-vent. Le placer sur paradis pour en obtenir des cordons, espaliers ou buissons, est avantageux, ce sujet en modérant beaucoup la végétation et le rendant encore plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et souvent énorme. —

Forme : cylindrique-arrondie ou allongée, et presque toujours plus ou moins pentagone. — *Pédoncule :* très-court, assez fort, implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* très-grand, mi-clos ou fermé, côtelé ou plissé sur ses bords, à cavité irrégulière et généralement assez large et profonde. — *Peau :* épaisse, unie, jaune-citron, faiblement lavée, à l'insolation, de rouge orangé, nuancée de vert à la base, de fauve dans la cavité pédonculaire, et abondamment ponctuée de roux clair. — *Chair :* blanc jaunâtre, veinée de vert auprès des loges, mi-fine, tendre et très-croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Première, tant pour le couteau que pour marmelade ou compote.

Historique. — Cette variété, l'une des plus remarquables qui soient dans la culture, fait partie de ma collection depuis 1865. Je la dois à M. Toutin-Godefroy, pépiniériste à Saint-Aubin, près le Havre. Très-commune dans tout le pays de Caux, elle passe pour en être originaire. M. Boisbunel, de Rouen, mon confrère et obligeant correspondant, consulté par moi à ce sujet, me répondit le 22 septembre 1866, que « de temps immémorial on possède et multiplie la pomme d'Éclat « sur les bords de la Seine, du côté du Havre, et chez les agriculteurs de la plaine « appelée pays de Caux. » La Seine-Inférieure semble donc, décidément, en droit de réclamer pour sa pomone, ce fruit énorme, demeuré jusqu'ici localisé dans la haute Normandie, et que nos pomologues n'avaient pas encore caractérisé. Le nom qu'il porte — assez bizarre, mais justifié — lui fut évidemment donné pour l'ensemble des qualités qui le distinguent.

Pomme EDEL BÖHMER — Synonyme de pomme *Passe-Bôhmer*. Voir ce nom.

Pomme EDELBORSDORFER. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme EDELKÖNIG. — Synonyme de pomme *Roi Très-Noble*. Voir ce nom.

Pomme EDELREINETTE. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

Pomme EDELROTHER. — Synonyme de pomme *Noble rouge*. Voir ce nom.

Pomme EDLER ROSENSTREIFLING. — Synonyme de *Passe-Rose striée*. Voir ce nom.

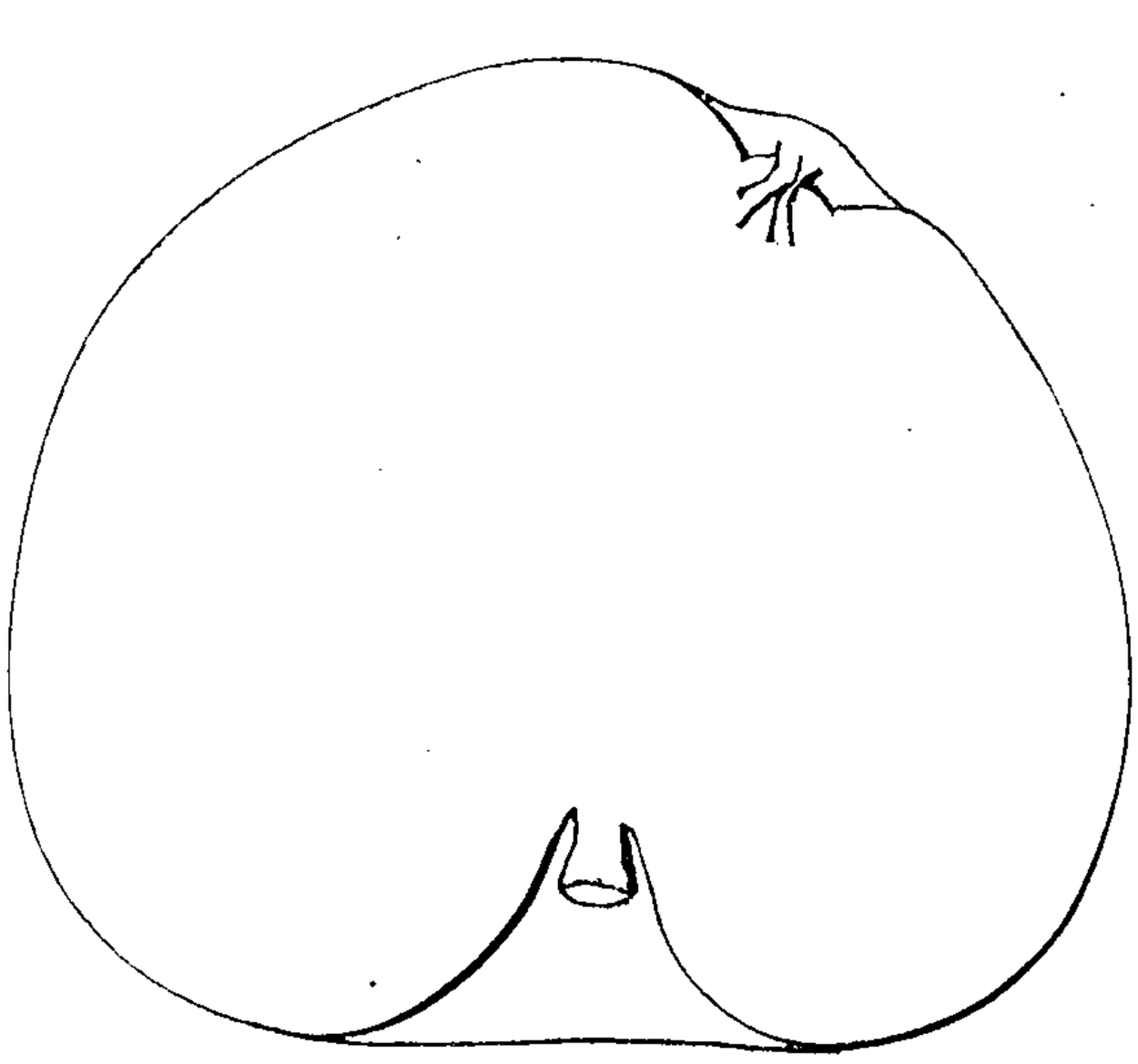
Pomme EDLER WINTERBORSTORFER. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme EIGHTEEN OUNCE. — Synonyme de pomme *de Dix-Huit Onces*. Voir ce nom.

---

154. Pomme EISER ROUGE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Durable trois ans (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, t. V, p. 175). — 2. Rouge rayée (*Id. ibid.*). — 3. Rother Eiser (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1865, t. IV, p. 353, n° 438).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, gros, longs, à peine coudés, très-cotonneux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* assez petites, arrondies, peu abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, sensiblement duveteux, complétement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, planes, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* court, très-gros, tomenteux, amplement carminé en dessous et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* longues et assez larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce pommier doit être surtout élevé pour plein-vent, forme sous laquelle il prend un très-beau développement. Si l'on préfère l'utiliser comme pyramide, cordon ou buisson, il prospèrera également bien, mais alors le paradis est le sujet qui lui conviendra le mieux, particulièrement au point de vue d'accroître sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-ventrue et généralement un peu écrasée, souvent irrégulière et contournée au sommet. — *Pédoncule :* fort, très-court, planté dans un bassin des plus développés. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, presque à fleur de fruit mais entouré de plis et de gibbosités. — *Peau :* à fond invisible, lavée complétement de rouge-brun clair, partout abondamment fouettée de carmin foncé, très-maculée de roux squammeux autour du pédoncule et régulièrement semée de larges et d'assez nombreux points gris. — *Chair :* blanche ou légèrement jaunâtre, fine ou mi-fine, bien croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

Maturité. — Commencement de février et se prolongeant plus d'une année.

Qualité. — Première.

Historique. — L'Eiser rouge est une des plus jolies pommes que l'on puisse voir, et sa bonté ne le cède en rien à sa beauté, ce qui a bien son importance. Je l'ai fait venir d'Allemagne, dont elle est originaire, au mois de mars 1868. Diel, un de ses premiers descripteurs, en parla longuement, en 1802, dans l'ouvrage intitulé *Kernobstsorten* (t. V, p. 175). Cette variété remonte à la fin du dernier siècle. Le pomologue Christ fut un de ceux qui contribuèrent le plus à sa propagation. C'était le professeur Credé, de Marbourg (Autriche), qui lui en avait envoyé

des greffes. M. Oberdieck, étudiant assez récemment (1865) ce fruit, le disait très-répandu dans les environs de Gothe (Saxe) et affirmait qu'il pouvait, sur les tablettes d'un fruitier bien organisé, se conserver plusieurs années. Le possédant depuis trois ans seulement, il ne m'a pas encore été possible de m'assurer d'un fait aussi exceptionnel. Je dois toutefois certifier qu'une de ces pommes, rapportée par moi de l'exposition internationale de Paris, fin septembre 1867, n'avait rien perdu de ses qualités en juillet 1868, date à laquelle je la dégustai.

Pomme ÉLISABETH. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pommes : ELTON GOLDEN PIPPIN,

— ELTON PIPPIN,

} Synonymes de pomme *de Downton*. Voir ce nom.

Pommes : EMPEREUR ALEXANDRE Ier,

— EMPEREUR ALEXANDRE DE RUSSIE,

— EMPEREUR DE RUSSIE,

} Synonymes de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

Pomme d'ENFER. — Synonyme de pomme *de Bohémien*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISCHE ROTHE LIMONENREINETTE. — Synonyme de *Reinette Limon*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISCHE SPITALSREINETTE. — Synonyme de pomme *Syke-House*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISCHE WINTER GOLDPARMÄNE. — Synonyme de pomme *Pearmain dorée*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISCHER GEWÜRZ. — Synonyme de pomme *Spicé*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISCHER GOLDPEPPING. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISCHER KÖNIGS. — Synonyme de pomme *Royale d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISCHER WINTER QUITTEN. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISH GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISH NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISH PIPPIN. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISH SWEET. — Synonyme de pomme *de Ramsdell*. Voir ce nom.

Pomme ENGLISH WINTER PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme D'ÉPICE D'HIVER. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pomme D'ÉPIRE. — Synonyme de pomme *Rosat blanc*. Voir ce nom.

Pomme ÉPISCOPALE. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme ERZHERZOG ANTON. — Synonyme de pomme *Archiduc Antoine*. Voir ce nom.

Pomme ERZHERZOG FRANZ. — Synonyme de *Calleville Archiduc François*. Voir ce nom.

Pomme ERZHERZOG JOHANN. — Synonyme de pomme *Archiduc Jean*. Voir ce nom.

Pomme ERZHERZOGIN SOPHIE. — Synonyme de pomme *Archiduchesse Sophie*. Voir ce nom.

Pomme ESCARLATINE. — Synonyme de pomme *Écarlate d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme ESOPUS SPITZENBURGH. — Voir *Æsopus Spitzenburgh*.

Pomme D'ESPAGNE. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme D'ESTRANGUILLON. — C'est la pomme *Sauvage*, si commune dans les bois et forêts de nos départements montagneux, et de laquelle sont sorties toutes les variétés de pommier actuellement cultivées au jardin et au verger. Elle est trop connue, trop immangeable, pour obtenir ici autre chose qu'une simple mention. Jadis on fut moins concis à son égard ; Charles Estienne, par exemple, qui lui consacra dès 1540 un article dans son *Seminarium*. Mais il ne la flattait pas, la nommant pomme D'Estranguillon et la disant tellement acerbe et acide, qu'à la couper tout couteau perdait son tranchant. Plus tard (1565), en sa *Maison rustique*, il indiqua cependant les ressources qu'on en pouvait tirer :

« Les Estranguillons, appellées ainsi — écrivait-il — à raison qu'elles sont fort revesches au manger, servans de pasture aux pourceaux. De telles pommes l'on fera du verjus si on

les pressure en pressoir de cidre..... L'on en fait aussi vinaigre en ceste sorte : Faut mettre par monceaux, ces pommes, et les laisser despeçées par l'espace de trois jours, puis les jetter dans un tonneau avec suffisante quantité d'eau de pluye ou de fontaine; après, estoupper le vaisseau et le laisser là l'espace de trente jours, sans y toucher. Au bout duquel temps en tirerez le vinaigre, et y remettrez autant d'eau qu'on aura tiré de vinaigre. L'on fait aussi avec telles pommes une sorte de boisson que les Picards appellent *piquette*, dont ils se servent au lieu de vin. » (Livre III, p. 214, verso.)

Estranguillon n'est pas le plus ancien nom de ce fruit. Au moyen âge on lui donna celui de pomme *de Bosc*, du mot BOSCUM [bois], appartenant à la basse latinité. Elle fut aussi connue, en ces temps reculés, sous les surnoms pomme *de Bosquet* et *de Bois*.

POMMES : D'ÉTOILE,

— EN ÉTOILE,

— D'ÉTOILE A LONGUE QUEUE,

— ÉTOILÉE,

Synonymes de pomme *Api étoilé*. Voir ce nom.

POMME ÉTOILÉE. — Synonyme de *Reinette rouge étoilée*. Voir ce nom.

POMME D'ÉTOURNEAU. — Au XV^e^ siècle on cultivait dans le Poitou certain pommier *d'Estorneau* dont les produits semblaient aussi prisés que ceux du fameux Court-Pendu gris. Cela résulte d'un document inédit, de 1498, que j'ai publié plus haut (p. 238) et auquel je renvoie, pour éviter toute redite. Il eût été très-désirable de retrouver sous son nom moderne, cette antique variété. Je l'ai tenté, mais inutilement, faute surtout d'une description quelconque du fruit cherché.

POMMES D'ÈVE. — Synonymes de pommes *Doux d'Argent*, *Marguerite* et *Mirabelle*. Voir ces noms.

POMME EZOPUS SPITZENBURGH. — Voir *Æsopus Spitzenburgh*.

F

Pomme FACHINGER GLAS. — Synonyme de pomme *Glace de Fachingen*. Voir ce nom.

Pomme FAIL-ME-NEVER. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

Pomme FALL PIPPIN. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme FAMEUSE. — Synonyme de pomme *de Neige*. Voir ce nom.

Pomme FARRAR'S SUMMER. — Synonyme de pomme *Robinson superbe*. Voir ce nom.

Pomme FAUX-CALLEVILLE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *de Madeleine*. Voir ce nom.

Pomme FAUX-DRAP D'OR. — Synonyme de *Fenouillet jaune*. Voir ce nom.

Pomme FAUX-NELGUIN [de Mayer]. — Synonyme de pomme *Petit-Bon*. Voir ce nom.

---

155. Pomme de FEARN.

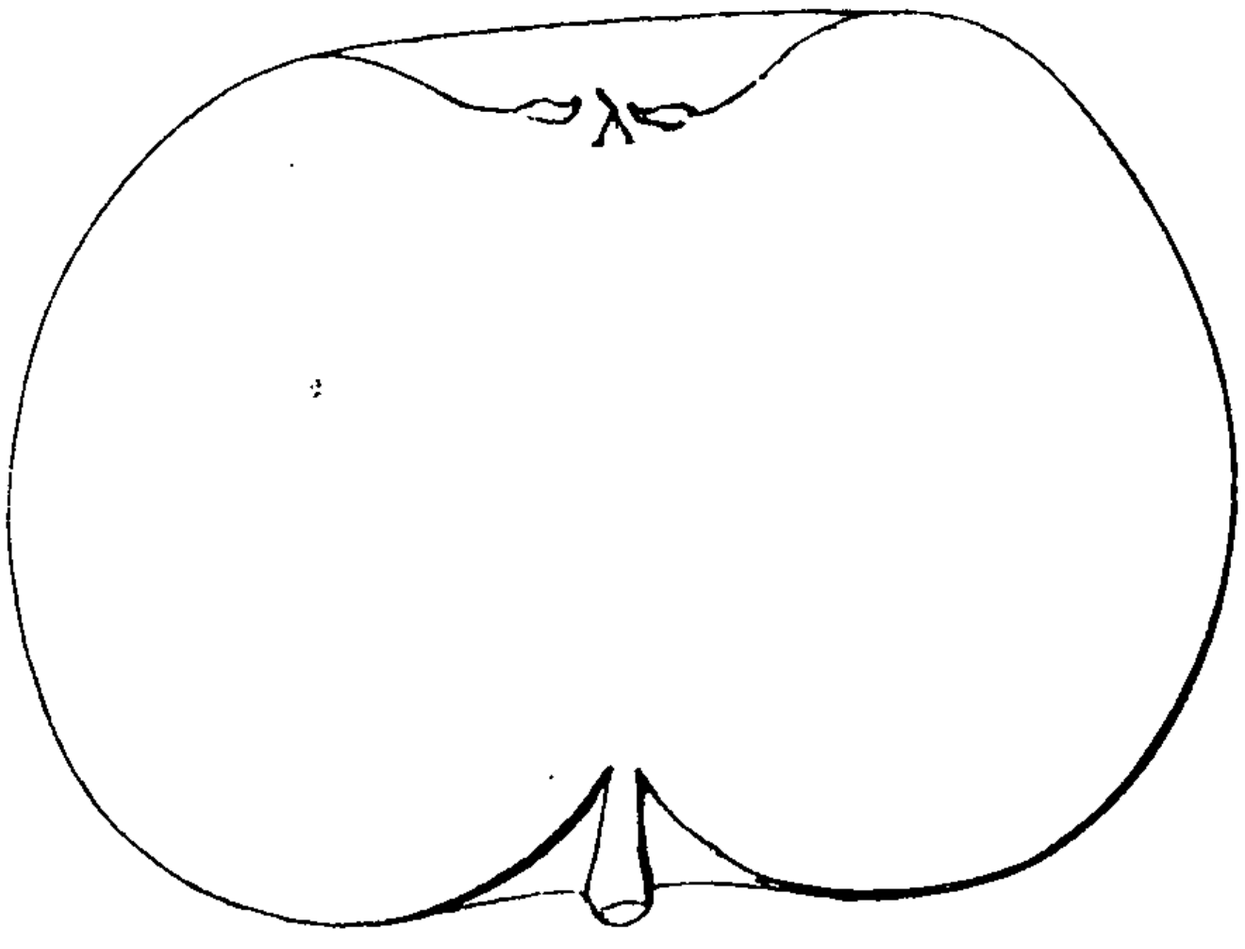
Synonymes. — *Pommes :* 1. Pepin de Fearn (William Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1802, n° 42). — 2. Fearn's Pippin (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 82, n° 119). — 3. Ferris Pippin (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 174). — 4. Florence Pippin (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros, longs, bien géniculés, très-cotonneux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, plus ou moins allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* fortement accusés. — *Yeux :* petits, arrondis et aplatis, excessivement duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées et rarement acuminées, assez régulièrement dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, gros, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Pour en obtenir de beaux plein-vent il faut le greffer en tête, car greffé ras terre il n'a jamais une bien grosse tige. Sur doucin ou paradis il prend au mieux telle forme naine qu'on veut lui donner.

Pomme de Fearn.



Description du fruit, — *Grosseur :* moyenne et quelquefois un peu plus volumineuse. — *Forme :* sphérique très-fortement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri, renflé à l'attache, souvent charnu, planté dans un bassin modérément développé. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie, très-large et assez profonde. — *Peau :* jaune clair ou jaune d'or, presque entièrement lavée, et surtout fouettée, de rose tendre sensiblement plus foncé à l'insolation, maculée de fauve verdâtre autour du pédoncule, puis abondamment et fortement ponctuée de gris squammeux. — *Chair :* blanc jaunâtre, serrée, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, délicieusement sucrée, acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première pour le couteau et pour marmelade ou compote.

Historique. — En mars 1864 le pommier de Fearn me fut envoyé de Londres, des environs duquel il est originaire. Mal lu sur l'étiquette, son nom, chez moi, se trouva métamorphosé en *Gearn*. Et comme l'année suivante je publiai cinq éditions de mon *Catalogue général* [allemande, italienne, anglaise, espagnole, française], il s'ensuivit qu'à leur aide ce nom fit, ainsi défiguré, positivement le tour de l'Amérique et de l'Europe. C'est là, je l'avoue, une des erreurs qui se produisent le plus fréquemment dans les pépinières, et qu'on n'y peut guère éviter, quoique souffrant beaucoup des méprises qu'elles occasionnent. La pomme de Fearn compte près d'un siècle d'existence. Le 3 février 1807 M. Arthur Biggs rappelait à la Société d'Horticulture de Londres, qu'à l'exposition du 2 décembre 1806 elle faisait partie, comme variété nouvelle, d'un lot de fruits provenant du verger d'un M. Swainson (voir *Transactions*, t. I, p. 67). William Forsyth, en 1802, l'avait déjà sommairement décrite dans son ouvrage sur les arbres fruitiers (n° 42); mais, avant lui, je ne l'ai vue mentionnée nulle part.

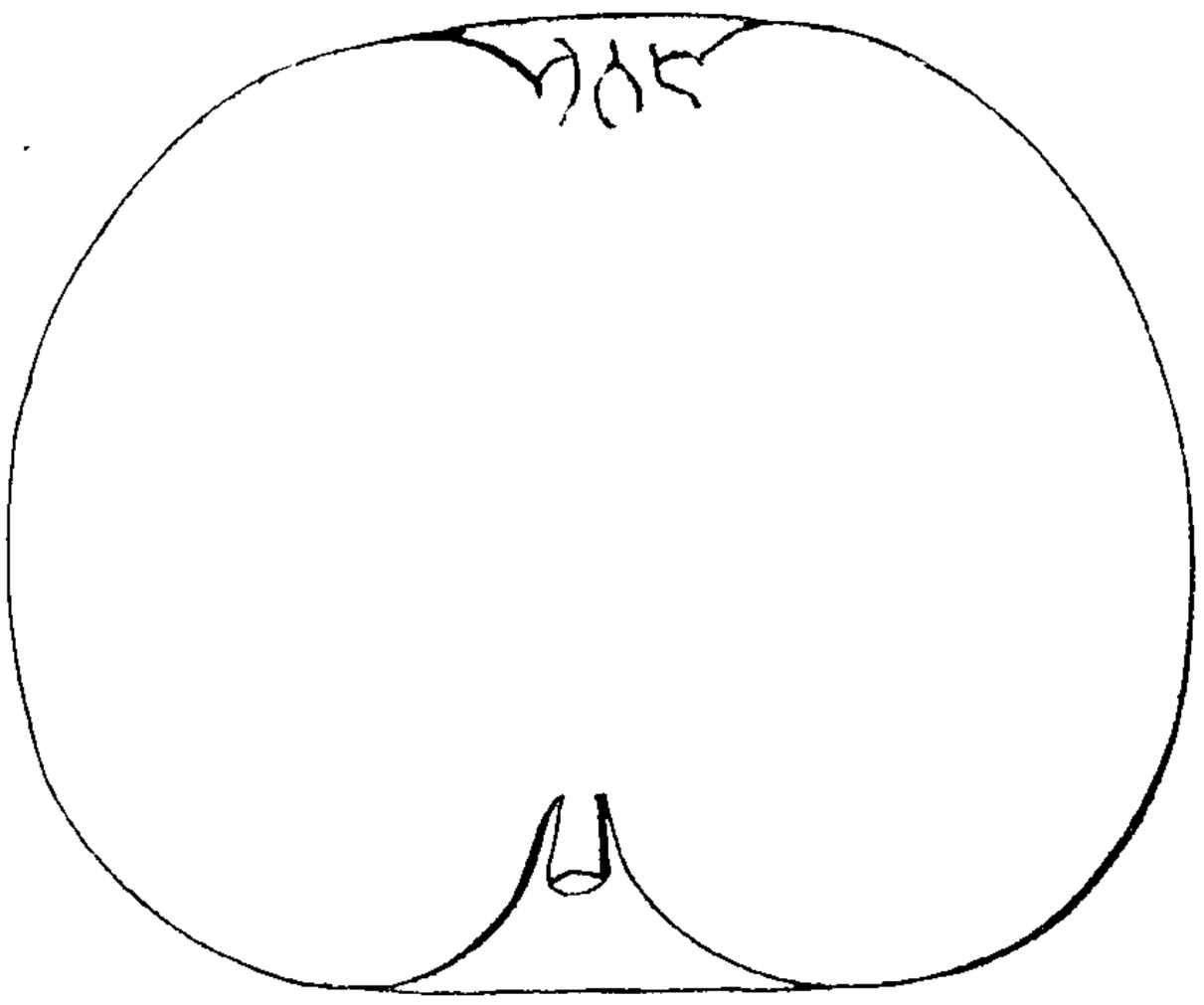
Pomme FEARN'S PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Fearn*. Voir ce nom.

Pomme FEDERAL PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Fédérale*. Voir ce nom.

---

156. Pomme FÉDÉRALE.

Synonymes. — 1. Federal Pearmain (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1833, p. 58). — 2. Staatenpärmäne (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, gros, assez longs, très-géniculés et très-duveteux, rouge-brun ardoisé légèrement nuancé de vert. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, plus ou moins arrondies. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, sensiblement cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, arrondies pour la plupart, acuminées, planes, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, carminé, à cannelure profonde. — *Stipules :* très-longues, assez larges, souvent dentées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur paradis, ce pommier prend un beau développement; aussi fait-il, greffé sur franc pour plein-vent, des arbres irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, quelque peu comprimée aux extrémités et parfois moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, inséré dans un bassin des plus développés. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité peu profonde et finement plissée. — *Peau :* légèrement rugueuse, vert herbacé, presque entièrement nuancée de brun rougeâtre, fouettée de carmin, tachée de roux dans les cavités ombilicale et pédonculaire, puis semée de points roux clair. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Février-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Fédérale, nous dit le pomologue américain Downing (1869, p. 174), appartient à l'Angleterre, et c'est une variété assez ancienne. En effet, je la trouve mentionnée par Thompson dans le *Catalogue de la Société horticole de Londres*, édition de 1842, seulement aucun auteur anglais n'en signale l'origine précise. Pour moi, je dois la possession de cet excellent fruit au docteur Koch, de Berlin; il me l'offrit en 1867. Alors on ne connaissait pas encore, chez nous, l'arbre qui le produit, mais les Allemands, qui le croyaient américain, le cultivaient déjà en 1833, époque à laquelle Diel le décrivit, page 58 du *Verzeichniss der Obstsorten*.

Pomme FELCH. — Synonyme de pomme *Baldwin*. Voir ce nom.

POMME DES FEMMES. — Voir pomme *des Dames*, au paragraphe OBSERVATIONS.

POMMES : FENOUILLET, ——— } Synonymes de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

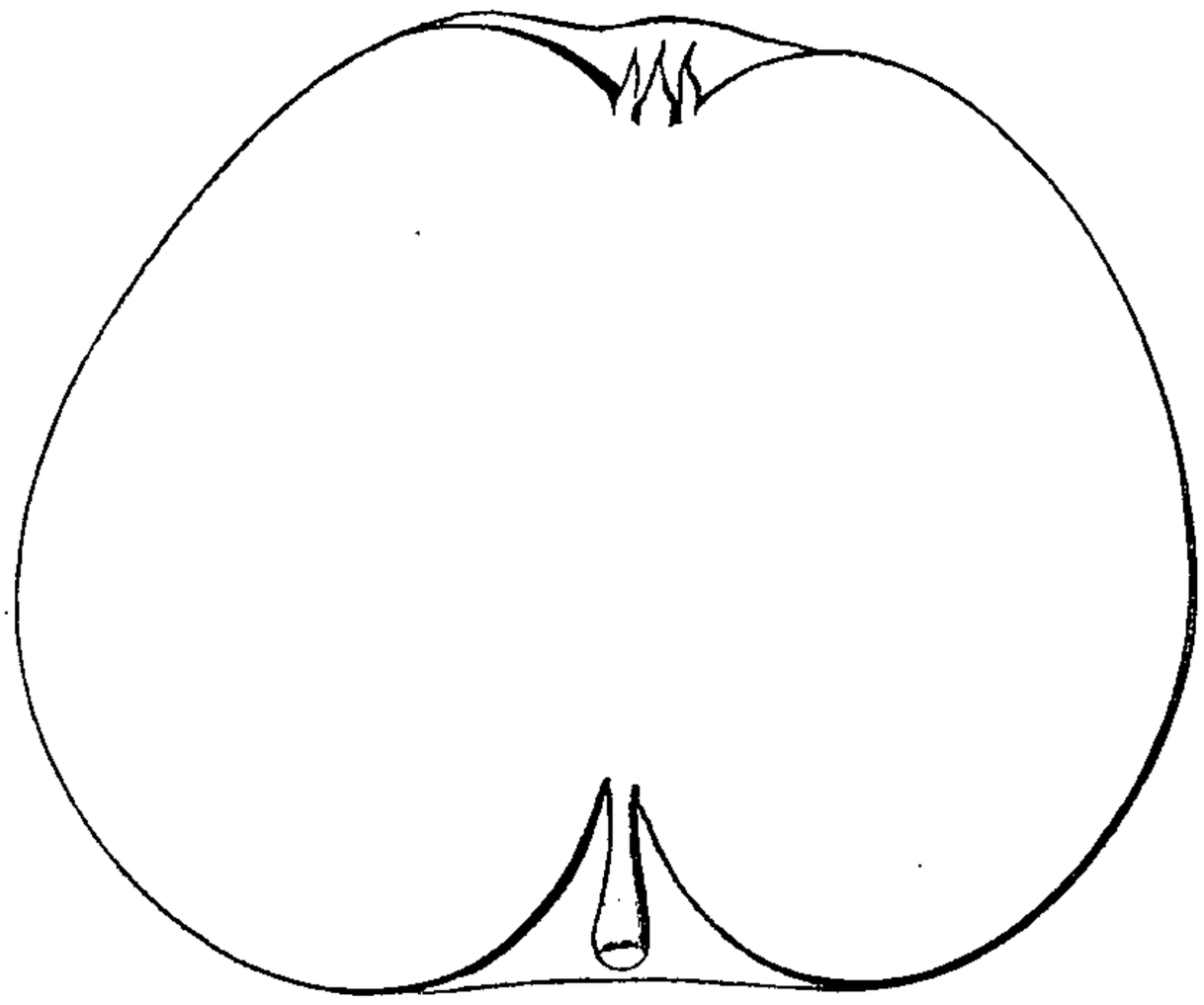
— FENOUILLET ANISÉ, }

POMME FENOUILLET BLANC. — Synonyme de *Fenouillet jaune*. Voir ce nom.

POMME FENOUILLET BOSSOREILLE. — Synonyme de pomme *de la Rouairie*. Voir ce nom.

---

157. POMME FENOUILLET DE LA CHINE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés au sommet, légèrement étalés à la base, longs, grêles, des plus géniculés, peu duveteux, rouge-brun vif. — *Lenticelles :* grandes, allongées, excessivement abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées pour la plupart, souvent canaliculées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, menu, à cannelure prononcée. — *Stipules :* petites ou moyennes.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Très-vigoureuse en pépinière, cette variété y fait des tiges bien droites, à large tête, mais son bois reste souvent grêle, parce qu'elle s'élance trop vite. Le paradis est le sujet qu'il faut lui donner lorsqu'on veut la destiner aux formes cordon, buisson ou pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, généralement bien régulière. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, implanté dans un bassin étroit et assez profond. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé, uni sur ses bords ou très-légèrement plissé. — *Peau :* unicolore, rugueuse, roux grisâtre, marquée de quelques lignes ou veinules argentées, et de petits points jaunâtres très-peu apparents. — *Chair :* blanchâtre, fine, dure et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, douce, ayant un parfum fenouillé assez agréable.

MATURITÉ. — Décembre-Avril.

QUALITÉ. — Deuxième.

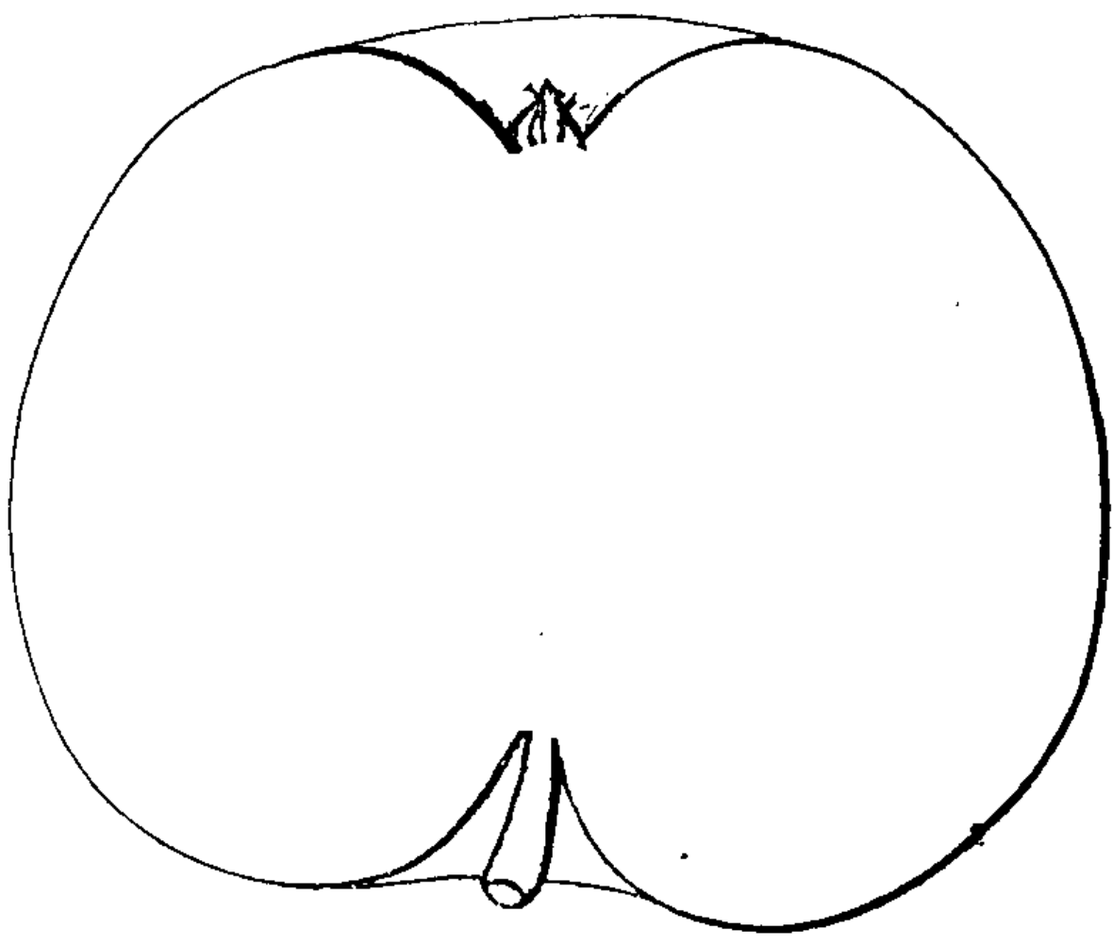
Historique. — Peu après 1833, alors que le Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers commençait à se garnir de variétés venues de la France et de l'étranger, j'y remarquai, pour son nom surtout, le pommier Fenouillet de la Chine, et m'occupai de le propager. Doit-on prendre au sérieux sa dénomination? Est-il vraiment sorti du Céleste-Empire? Pour ma part, j'en doute fort; les végétaux importés de si loin ont ordinairement un historien : le voyageur qui les a découverts, lequel a généralement soin de consigner le fait, soit dans un ouvrage particulier, soit dans un recueil périodique. Or, aucun des principaux pomologues ne cite même cette pomme, comme aussi nos Revues spéciales sont muettes sur elle. J'en conclus donc qu'à l'exemple du Fenouillet gris, du Fenouillet jaune, du Fenouillet long et du Fenouillet de Ribou, tous spontanément poussés dans l'Anjou, le Fenouillet de la Chine peut parfaitement être né en terre angevine, ou tout au moins française, et n'avoir ainsi de chinois, que le nom.

Pommes : FENOUILLET DORÉ, — FENOUILLET DRAP D'OR, } Synonymes de *Fenouillet jaune*. Voir ce nom.

---

158. Pomme FENOUILLET GRIS.

Synonymes. — *Pommes* : 1. d'Épice d'Hiver (Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture*, 1608, p. 626; — et Manger, *Systematische Pomologie*, p. 46, n° LXXVII). — 2. Fenouillet roux (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 23; — et de Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 109). — 3. Fenouillet (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652, p. 54; — et la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 390). — 4. D'Anis ou d'Annis (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 152). — 5. D'Anny (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 207). — 6. Du Rondduraut (*Id. ibid.*). — 7. Gorge de Pigeon (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, pp. 20 et 58). — 8. Anizier (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 26). — 9. Gros-Fenouillet (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. III, p. 37, n° 17). — 10. Petit-Fenouillet (*Id. ibid.*). — 11. Aromatic Russet (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 89, n° 169). — 12. Caraway Russet (*Id. ibid.*, p. 88). — 13. Spice (*Id. ibid.*). — 14. Fenouillet anisé (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1833-1852, n° 253). — 15. Gros-Fenouillet d'Or (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 15, n° 246). — 16. Fenouillet gris anisé (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 4).



Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, géniculés, bien cotonneux, brun clair cendré. — *Lenticelles* : allongées, de grandeur variable, clair-semées. — *Coussinets* : larges, saillants, ayant l'arête décurrente très-prolongée. — *Yeux* : moyens ou petits, ovoïdes-obtus, légèrement duveteux, fortement collés sur l'écorce. — *Feuilles* : moyennes ou petites, ovales-allongées ou lancéolées, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, très-longuement

acuminées, à bords relevés et régulièrement dentés et surdentés. — *Pétiole :* court, gros et roide, carminé à la base, peu cannelé, tenant la feuille bien érigée. — *Stipules :* excessivement petites.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Le plein-vent lui convient assez, mais greffé en tête, et non ras terre, autrement sa tige reste des plus faibles. Sous formes naines, sur doucin ou paradis, il est beaucoup plus fertile qu'en plein-vent et fait des arbres d'une grande régularité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière et légèrement bosselée. — *Pédoncule :* court et peu fort, mais généralement renflé à son point d'attache, planté dans un bassin de dimension variable. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie et modérément développée. — *Peau :* rugueuse, à fond jaune sombre, entièrement lavée et réticulée de gris roussâtre, et fortement ponctuée de gris cendré. — *Chair :* blanche, jaunissant vite à l'air, assez tendre, inodore, croquante et des plus fines. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, sans aucune acidité, mais douée d'un parfum anisé-musqué aussi délicat que bien prononcé.

MATURITÉ. — Décembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En décrivant cet ancien fruit, presque tous les pomologues étrangers l'ont regardé comme appartenant à la France. Leur supposition était fondée. Il sort de l'Anjou, ainsi, du reste, que la majeure partie des autres Fenouillets. Celui-ci remonte au plus à la fin du XVI^e^ siècle. On l'appela d'abord pomme d'Épice, puis Fenouillet roux, par opposition au Fenouillet blanc, ou jaune, son contemporain. Le Lectier, dans le *Catalogue de son verger* d'Orléans, cite en 1628 ces deux pommiers (p. 23); c'est la première mention que nous ayons rencontrée du nom Fenouillet. On voit aussi, par là, qu'à cette époque le Fenouillet gris n'était déjà plus uniquement cultivé dans l'Anjou. Merlet fut, en 1667, l'auteur qui le fit connaître sous ce qualificatif *gris* (p. 152), dont il est encore en possession. Cette variété dut, vers le même temps, paraître aux environs de la Capitale, puisqu'en 1694 Ménage écrivait ces mots : « Le Fenouillet gris, « sorte de pomme venue d'Anjou à Paris, est ainsi appelée du goût de son eau. » (*Dictionnaire étymologique*, t. I^er^.)

Observations. — Sous la différence des sols et de la culture, les produits d'un arbre fruitier varient fréquemment dans leur volume. Ce fut à cette cause que l'on dut anciennement la croyance erronée qu'il existait deux Fenouillets gris : un Gros et un Petit. Calvel, dès 1805, s'éleva contre cette opinion dans son *Traité sur les pépinières* (t. III, p. 38). De nos jours, elle n'est plus acceptée. C'est donc un motif de plus pour affirmer ici qu'un *Gros-Fenouillet gris* a réellement droit au rang de variété; mais il n'a rien, par exemple, qui permette de le rattacher au Fenouillet gris ou pomme d'Anis, son eau, très-douce, n'étant nullement anisée ou musquée. Sa forme, sa peau, sa chair lui ont seuls valu le nom qu'il porte; on le verra en consultant l'article que nous lui consacrons, lettre G. — La *Pomologie française* publiée par Poiteau en 1846, renferme, décrite et figurée sous le nom *Fenouillet gris*, une pomme qui certes n'est pas ce fruit, si bien caractérisé, pourtant, par Duhamel (1768), Noisette (1839) et notre Congrès pomologique (1867). Je signale ce fait, car, méconnu, il pourrait occasionner

de sérieuses méprises. — Le synonyme *Gorge de Pigeon*, datant de 1760 et provenant du recueil publié par le Hollandais Knoop, ayant été reproduit généralement, chez nous, parmi ceux du Fenouillet gris, j'ai dû l'accepter. Cependant il me paraît plus qu'inexact, car jamais le ton gris roussâtre de la peau de cette pomme, n'a montré ces reflets bleuâtres, argentés et ardoisés, que l'on appelle nuance gorge-pigeon. — Quelques pomologues du XVIII[e] siècle ont réuni le *Court-Pendu gris* au Fenouillet gris. Cette erreur, actuellement, ne doit plus être partagée; il est bien difficile, en effet, de confondre longtemps deux pommes dont l'une, le Court-Pendu, possède une saveur franchement acidulée, tandis que l'autre est complétement douce. — Duhamel fit remarquer en 1768 (t. I, p. 286) qu'on trouvait en Normandie un Gros et un Petit-Rêtel fort semblables au Fenouillet gris, pour la grosseur et la couleur. Cet auteur eut alors sous les yeux un fruit mal nommé, ou qui depuis a reçu quelque surnom, car la pomme *Rethel*, très-commune dans la Seine-Inférieure, est odorante et jaune, et ne se rapproche aucunement du Fenouillet gris.

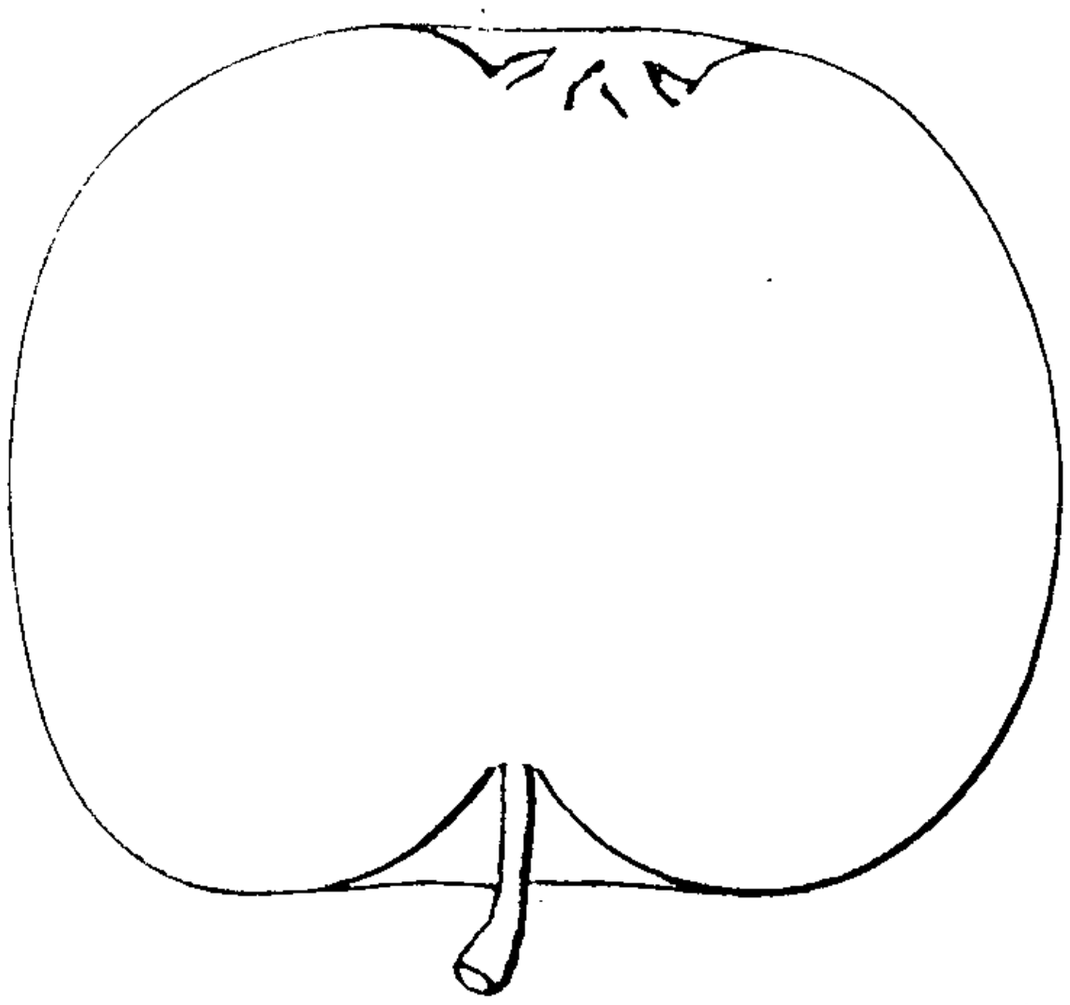
POMME FENOUILLET GRIS ANISÉ. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

POMME FENOUILLET GRIS (GROS-). — Voir *Gros-Fenouillet gris*.

---

159. POMME FENOUILLET JAUNE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. FENOUILLET BLANC (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 23; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 152). — 2. COURT-PENDU BLANC (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 209; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 46, n° LXXIX). — 3. FENOUILLET DRAP D'OR (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 290). — 4. COURT-PENDU JAUNE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 155). — 5. FAUX DRAP D'OR (*Id. ibid.*). — 6. DE CARACTÈRES (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 140). — 7. D'ANIS HATIVE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. VI, p. 54). — 8. FENOUILLET DORÉ (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois* : de moyenne force. — *Rameaux* : assez nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, à peine géniculés, rarement bien duveteux, rouge-brun nuancé de gris. — *Lenticelles* : petites, fines, arrondies et clair-semées, peu apparentes. — *Coussinets* : modérément ressortis. — *Yeux* : moyens ou petits, ovoïdes-obtus, très-plats, noyés dans l'écorce. — *Feuilles* : moyennes, épaisses, vert clair en dessus, cotonneuses et vert grisâtre en dessous, ovales-allongées ou lancéolées, courtement acuminées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords fortement dentés et surdentés. — *Pétiole* : gros, assez long, rouge foncé, presque dépourvu de cannelure. — *Stipules* : peu développées.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa croissance étant assez lente, il faut le greffer à hauteur de tige si on le destine au plein-vent, car en le faisant ras terre son tronc serait trop faible pour supporter sa tête. Sur paradis, c'est un bel arbre pour toute forme naine et plus fertile que sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement arrondie, souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre, et comprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* assez court et assez gros, surtout au point d'attache, implanté dans un bassin étroit et peu profond. — *Œil :* grand, mal formé, ouvert, à courtes sépales, ayant la cavité rarement bien prononcée et bordée de quelques gibbosités. — *Peau :* épaisse, rude au toucher et généralement verruqueuse, jaune grisâtre ou blanchâtre, en partie recouverte d'une couche roussâtre très-transparente, sous laquelle apparaissent de nombreux réseaux et linéaments dorés, entremêlés de larges points gris foncé. — *Chair :* fine, assez tendre, croquante, odorante et très-blanche, mais prenant vite à l'air une teinte roux verdâtre. — *Eau :* suffisante, douce, excessivement sucrée, ayant un parfum de fenouil des plus agréables.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je l'ai dit ci-dessus, en établissant l'origine du Fenouillet gris, le Fenouillet jaune fut contemporain de ce dernier, et comme lui signalé pour la première fois en 1628 par le Lectier, d'Orléans. Au début de sa culture, on lui donna presque simultanément les déterminatifs *blanc* et *jaune*, tous les deux assez mérités, car la peau de ce fruit prend généralement ces teintes pâles, et ne devient sensiblement lavée de roux qu'à une exposition très-chaude, très-éclairée. Cette variété, affirmait en 1835 le naturaliste Millet, provient des environs d'Angers (*Description des fleurs et des fruits nés dans le département de Maine-et-Loire*, p. 117). Il existe effectivement, dans nombre de fermes peu distantes de cette ville, de ces pommiers qui sont plus que séculaires ; aussi le Fenouillet jaune abonde-t-il habituellement sur notre marché.

Observations. — Le synonyme *Reinette douce et grise* n'appartient pas, comme l'a supposé le Congrès pomologique (t. VI, n° 54), au Fenouillet jaune, mais bien, depuis 1771, à la Reinette musquée. — On a souvent dit que le Fenouillet jaune dépassait difficilement le mois de janvier. C'est une erreur ; seulement il arrive parfois, selon les fruitiers, qu'il se fane quand vient cette époque. Mais pour obvier à cet inconvénient il suffit d'enfouir ces pommes dans de la mousse bien sèche et très-douce ; on est certain alors, plusieurs semaines après, de les retrouver aussi fraîches qu'à leur sortie de l'arbre.

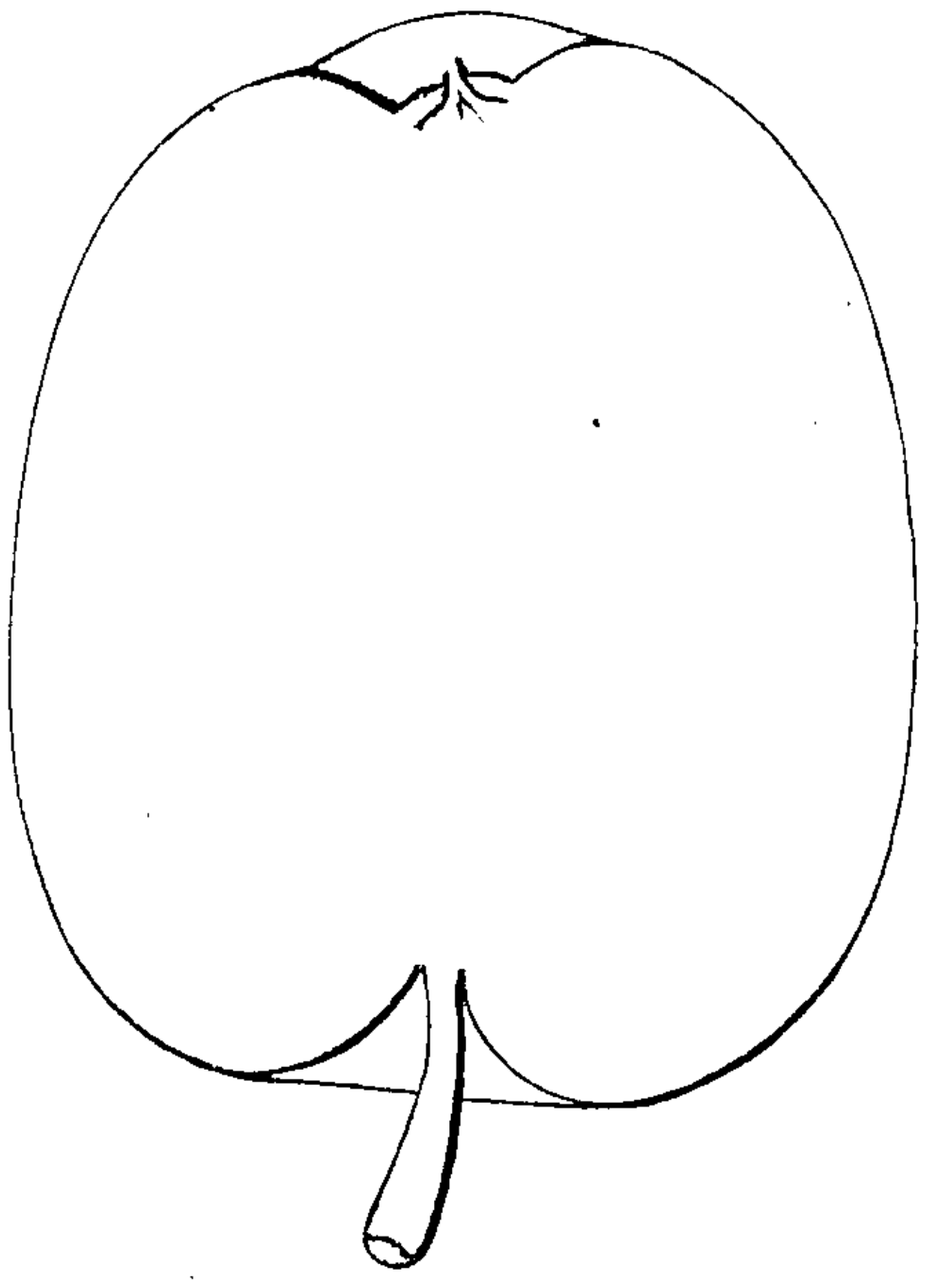
---

160. POMME FENOUILLET LONG.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux ;* assez nombreux, étalés, quelquefois arqués, des plus gros et des plus longs, très-flexueux, duveteux et brun verdâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, abondantes. — *Coussinets :* excessivement larges et saillants. — *Yeux :* gros, coniques, sensiblement cotonneux, appliqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales ou

elliptiques, courtement accuminées, à bords profondément crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, fortement cannelé et tenant la feuille bien érigée. — *Stipules :* assez longues mais très-étroites.

Pomme Fenouillet long.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le plein-vent lui est favorable; même écussonné ras terre il fait des troncs gros, droits, et de régulières têtes. Les formes naines, sur paradis, lui sont également avantageuses, surtout comme surcroît de production.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme :* presque cylindrique ou ovoïde-allongée. — *Pédoncule :* long et bien nourri, renflé au point d'attache, inséré dans un bassin peu considérable. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* légèrement rugueuse, à fond jaunâtre entièrement lavé de brun mat et faiblement ponctué de gris-blanc. — *Chair :* blanchâtre, serrée, tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, à peine acidulée, mais possédant un délicieux parfum musqué-anisé rappelant celui de certaines poires.

MATURITÉ. — Novembre-Février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — J'ai rencontré ce nouveau Fenouillet en 1865, dans un champ faisant partie d'une succursale de mes pépinières établie à Saulgé-l'Hôpital, près Brissac (arrondissement d'Angers). Le pied-type, évidemment semé par le hasard, existe encore et paraît âgé d'une centaine d'années. La forme si particulière de ce fruit, jointe aux qualités de son eau, de sa chair, ainsi qu'à la couleur de sa peau, m'ont engagé à le nommer Fenouillet long.

POMME FENOUILLET DE RIBOU. — Synonyme de pomme *de la Rouairie*. Voir ce nom.

---

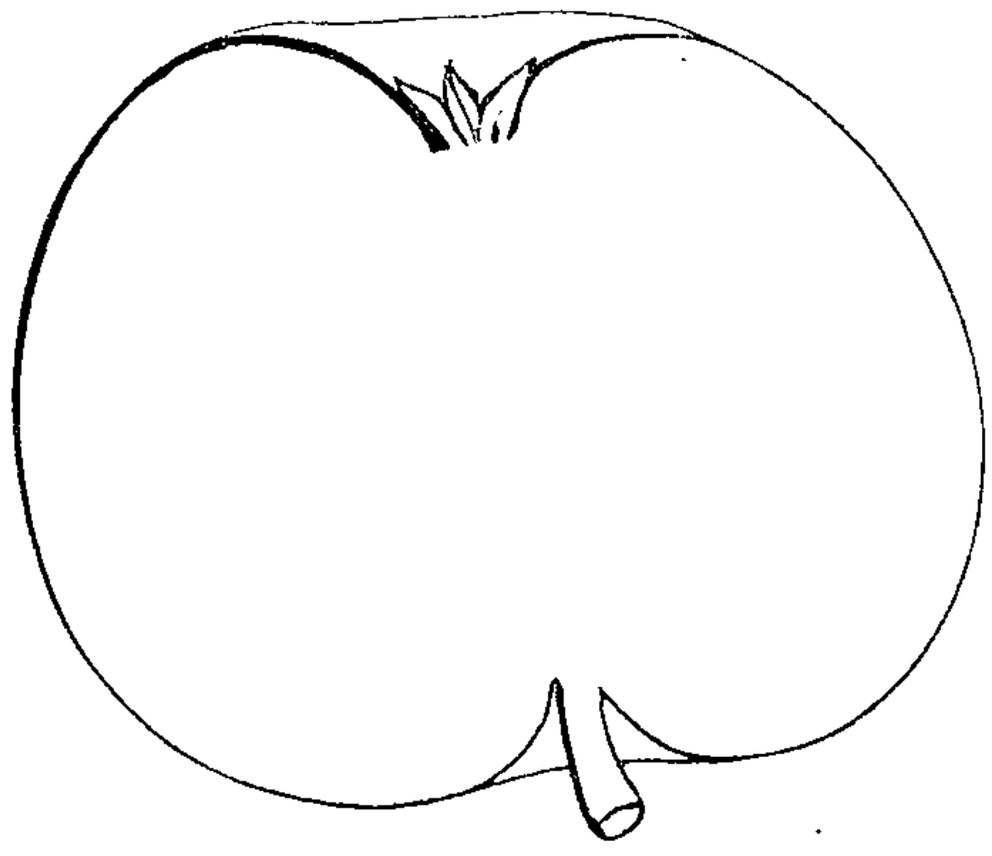
161. POMME FENOUILLET ROUGE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. BARDIN (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 151). — 2. FENOUILLET ROUGE MUSQUÉ (*Id. ibid.*). — 3. COURT-PENDU DE LA QUINTINYE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 391; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 289). — 4. AZEROLY (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 140). — 5. COURT-PENDU BARDIN (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. II, p. 26). — 6. BLACK TOM (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 170).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement érigés, très-gros, peu longs, sensiblement géniculés, des plus cotonneux et vert olivâtre foncé. — *Lenticelles :* grandes, plus ou moins arrondies, abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* excessivement gros, ovoïdes

fortement obtus, très-duveteux, appliqués en partie sur le bois. — *Feuilles :* grandes, arrondies, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* assez court, très-gros, bien cannelé. — *Stipules :* larges et longues.

Pomme Fenouillet rouge.



Fertilité. — Modérée.

Culture. — Il fait de belles et surtout très-régulières tiges, quoiqu'il se développe plutôt en grosseur qu'en hauteur. Sous formes naines, ses arbres sont superbes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique plus ou moins comprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* court, assez gros, planté dans un bassin rarement bien prononcé. — *Œil :* grand, duveteux, ouvert ou mi-clos, à cavité unie, large et de profondeur variable. — *Peau :* rugueuse, rouge-brun foncé sur la face exposée au soleil, gris roussâtre sur l'autre, finement et abondamment ponctuée de gris cendré. — *Chair :* non odorante, blanc verdâtre, serrée, ferme, croquante, rouge sous la peau. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, douce, ayant une saveur anisée des plus agréables.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Bardin semble avoir été le nom primitif de ce pommier, comme il ressort du passage ci-dessous, écrit en 1667 par Merlet, dans l'ouvrage duquel se rencontre la première description connue, de cette variété :

« La pomme *Bardin* — dit-il — est plate, n'est grosse ny petite, est d'un gris à fonds rouge; dont l'eau est fort relevée et musquée; se mange bonne tout l'hyver; ne sent point, non plus que la pomme d'Apis. On l'appelle aussi le *Fenoüillé rouge musqué*, qui est une des plus excellentes pommes. » (*L'Abrégé des bons fruits*, pp. 151-152.)

Le créateur des vergers de Louis XIV, la Quintinye, confondit ce fruit, le prit pour un Court-Pendu, le caractérisa sous ce nom, et se plaignit alors qu'on lui eût affecté, dans la culture, la dénomination pomme Bardin (voir *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 391). Cette erreur fut aisément reconnue par la suite et donna nécessairement naissance à deux synonymes : Court-Pendu de la Quintinye et Court-Pendu Bardin. Il est assez supposable que le Fenouillet rouge appartient à la pomone française; comme aussi Bardin, son plus ancien nom, peut bien être celui de l'obtenteur ou du propagateur. Toutefois je n'ai rien rencontré qui soit de nature à changer cette supposition en réalité.

Observations. — Il ne faut pas confondre ce Fenouillet rouge avec le Court-Pendu rouge, ou pomme Veuve Leroy, décrite ci-dessus, page 239, et qui compte le surnom Fenouillet rouge parmi ses synonymes.

Pomme FENOUILLET ROUGE MUSQUÉ. — Synonyme de *Fenouillet rouge*. Voir ce nom.

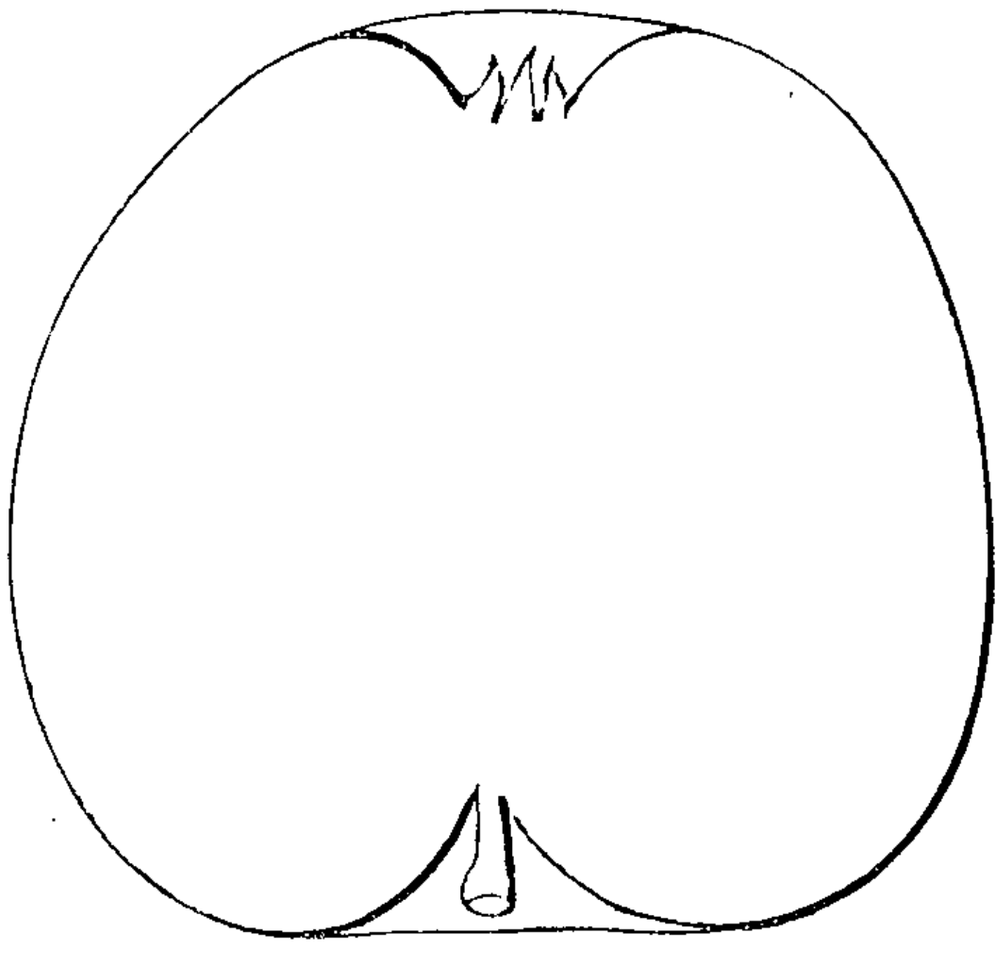
Pomme FENOUILLET ROUX. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pomme FENOUILLET TENDRE DE RIBOURG. — Synonyme de pomme *de la Rouairie*. Voir ce nom.

---

162. Pomme de FER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Deux Ans (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, p. 100). — 2. Dure (*Id. ibid.*, p. 89). — 3. Matthias (*Id. ibid.*). — 4. A Peau dure (*Id. ibid.*, p. 100). — 5. Testacée (*Id. ibid.*). — 6. Ferrault (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 211).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, grêles et peu longs, géniculés, légèrement duveteux, marron clair du côté du soleil, olivâtres du côté de l'ombre. — *Lenticelles :* petites, allongées ou arrondies, clair-semées, peu apparentes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-obtus, faiblement cotonneux, presque entièrement collés sur l'écorce, ayant les écailles noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* petites, minces, ovales-allongées, vert blanchâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, longuement acuminées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* long, menu, roide, carminé en dessous, à peine cannelé, tenant la feuille bien érigée. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sur doucin ou paradis il fait de beaux buissons, cordons ou espaliers. Pour plein-vent il doit être greffé en tête, et non ras terre, car sa végétation serait alors trop faible pour l'élever à tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-ventrue ayant généralement un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, implanté dans un bassin de faible dimension. — *Œil :* mi-clos, moyen ou petit, uni sur ses bords et presque à fleur de fruit. — *Peau :* épaisse, lisse, très-dure, jaune verdâtre, panachée de brun-rouge sur la face exposée au soleil, plus ou moins striée et fortement ponctuée de marron clair. — *Chair :* verdâtre, ferme, serrée. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, légèrement parfumée.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Jean Bauhin, le médecin-naturaliste dont nous avons maintes fois déjà cité les deux principaux ouvrages, décrivit et figura dès 1598 la pomme de Fer. Elle était alors, nous dit-il, cultivée sous différents noms, tant à Bliensbach, Zell et Wall, localités suisses, qu'à Montbéliard, en Franche-Comté (*Histor. fontis et balnei Bollensis*, pp. 89, 100; et *Histor. plantarum*, pp. 15-17). Tout porte donc à croire qu'elle provient de l'Helvétie. De Montbéliard elle passa assez rapidement

dans le centre de la France, puisqu'en 1628 le Lectier nous apprend, page 23 de son *Catalogue pomologique*, qu'il la possédait à Orléans. Elle est du reste, depuis longtemps, très-répandue dans nos départements de l'Ouest, ainsi qu'en Belgique. D'après M. Renault le nom de ce pommier découle, comme aussi plusieurs de ses synonymes, de l'une des causes suivantes :

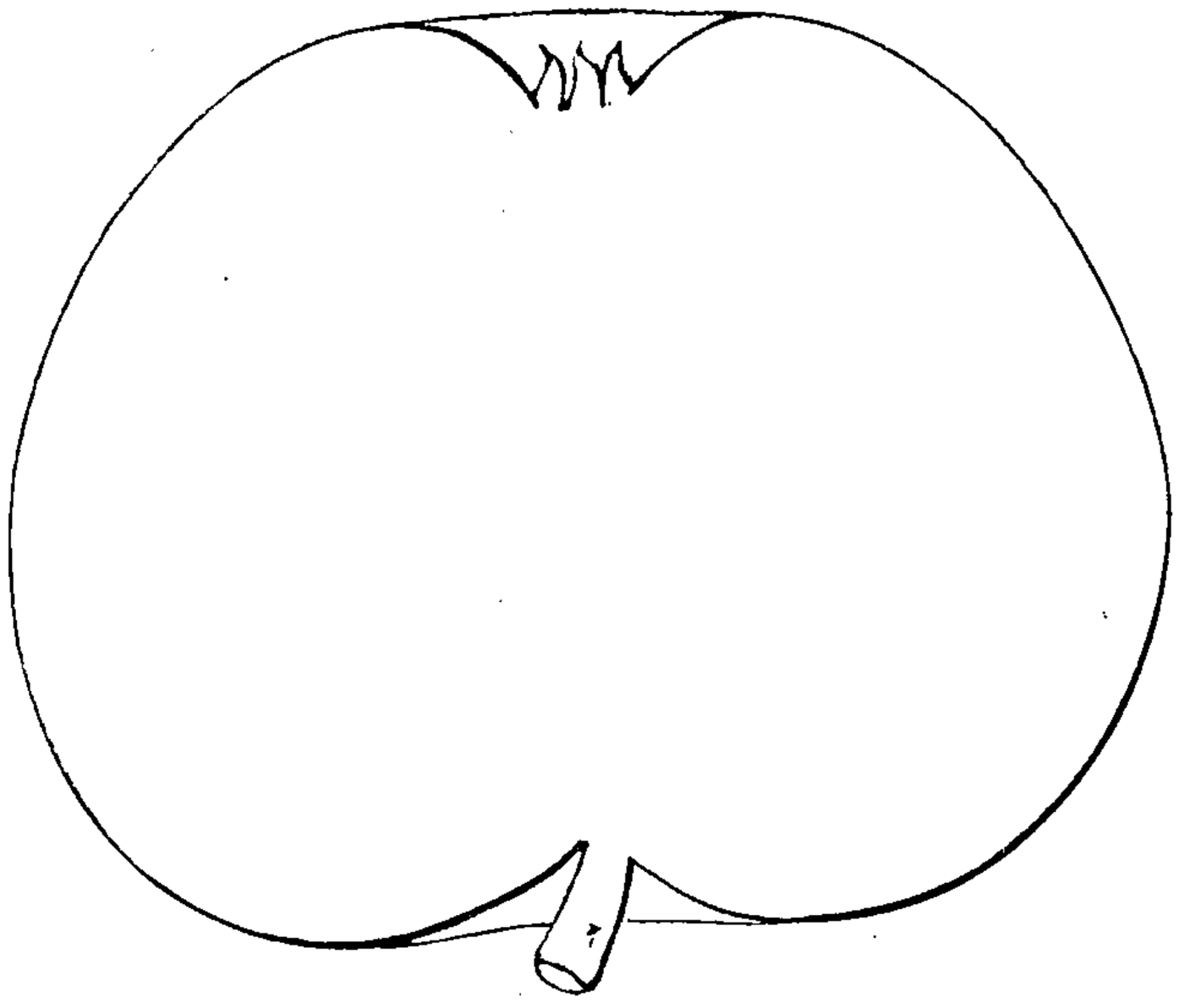
« Ou parce que ses fleurs résistent aux intempéries du printemps, ou parce que son fruit est très-ferme, ou enfin parce que cet arbre est le dernier de tous les pommiers pour conserver ses feuilles vertes jusqu'aux gelées de l'hyver. » (*Notice sur la nature et la culture du pommier*, 1817, p. 49.)

Observations. — Il existe parmi les variétés destinées au pressoir, une pomme de Fer qui, fort commune, ne doit pas être confondue avec celle ici décrite. Elle s'en distingue par sa peau gris-roux et par la douceur de son eau, complétement dépourvue d'acide.

Pomme de FER. — Synonyme de pomme *de Jaune*. Voir ce nom.

---

163. Pomme FERDINAND.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement étalés, gros, de longueur moyenne, légèrement coudés et duveteux, brun olivâtre amplement lavé de rouge. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, abondantes. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, noirâtres, en partie collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, uniformément ovales-arrondies, courtement acuminées, planes, à bords finement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, assez long, profondément cannelé. — *Stipules :* longues et très-larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La forme naine, sur paradis, est celle que nous lui donnons généralement. Malgré sa croissance assez lente il peut faire, greffé en tête, de convenables tiges.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie ou irrégulièrement globuleuse. — *Pédoncule :* court et gros, implanté dans un bassin large mais rarement bien profond. — *Œil :* très-grand et complétement ouvert, à courtes sépales, à cavité vaste et légèrement plissée. —

Peau : jaune terne, passant au jaune brunâtre, avec quelques traces de rose tendre, sur le côté exposé au soleil, largement maculée de gris olivâtre autour du pédoncule et parsemée de points roux clair, saillants et en étoile. — *Chair* : un peu jaunâtre, ferme et serrée. — *Eau* : suffisante, fortement sucrée, acidule, bien parfumée.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pommier Ferdinand m'est venu d'Amérique en 1866; il en est originaire. Deux versions y existent, sur sa contrée natale. Warder (1867) le dit sorti de la Virginie (*Pomologie*, p. 533); Downing (1869) assure qu'il fut gagné de semis à Pomaria, dans la Caroline du Sud (*Fruits of America*, p. 175). Lequel de ces auteurs a raison? Je l'ignore absolument, cette variété étant encore trop nouvelle pour qu'on lui ait consacré de nombreux articles.

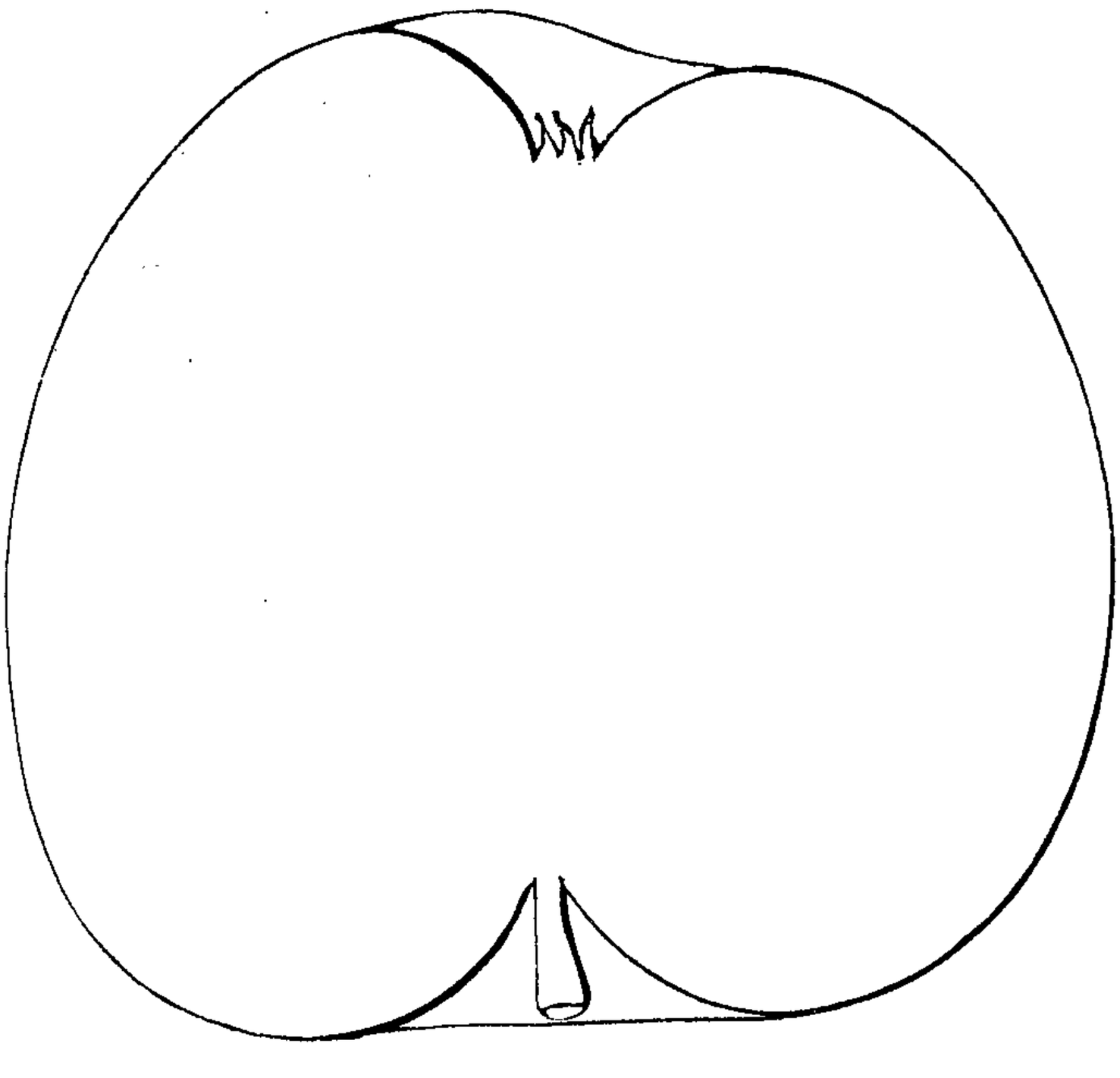
Pomme FERRAULT. — Synonyme de pomme *de Fer*. Voir ce nom.

Pomme FERRIS PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Fearn*. Voir ce nom.

Pomme FEUERRÖTHLICHE REINETTE. — Synonyme de pomme *Reine des Reinettes*. Voir ce nom.

---

164. Pomme a FEUILLES D'AUCUBA.



Description de l'arbre. — *Bois* : de moyenne force. — *Rameaux* : nombreux, habituellement presque érigés, longs et assez grêles, géniculés, très-cotonneux, brun verdâtre. — *Lenticelles* : petites, arrondies, des plus abondantes. — *Coussinets* : peu saillants. — *Yeux* : moyens et ovoïdes, très-duveteux, entièrement plaqués sur le bois. — *Feuilles* : de grandeur variable, minces et ovales, gris verdâtre en dessous, vert mat assez clair et généralement taché ou ponctué de blanc en dessus, acuminées, à bords légèrement dentés. — *Pétiole* : de moyenne longueur, menu, profondément cannelé, tenant la feuille bien érigée. — *Stipules* : peu longues, mais larges.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Greffé ras terre il fait de jolies tiges et prend une forme bien régulière. Comme arbre nain, sur doucin ou paradis, on en obtient aussi de beaux pommiers d'une rare fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie ou globuleuse presque régulière. — *Pédoncule :* habituellement assez court, fort, planté dans un bassin considérable. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, à cavité généralement très-large, assez profonde et sensiblement plissée. — *Peau :* unie, onctueuse, à fond jaune d'or, amplement marbrée et striée de rose plus ou moins vif, souvent tachée et réticulée de roux squammeux auprès du pédoncule, et ponctuée de gris. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, ferme et très-croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée et vineuse, ayant un arome particulier qui n'est pas très-délicat.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Deuxième.

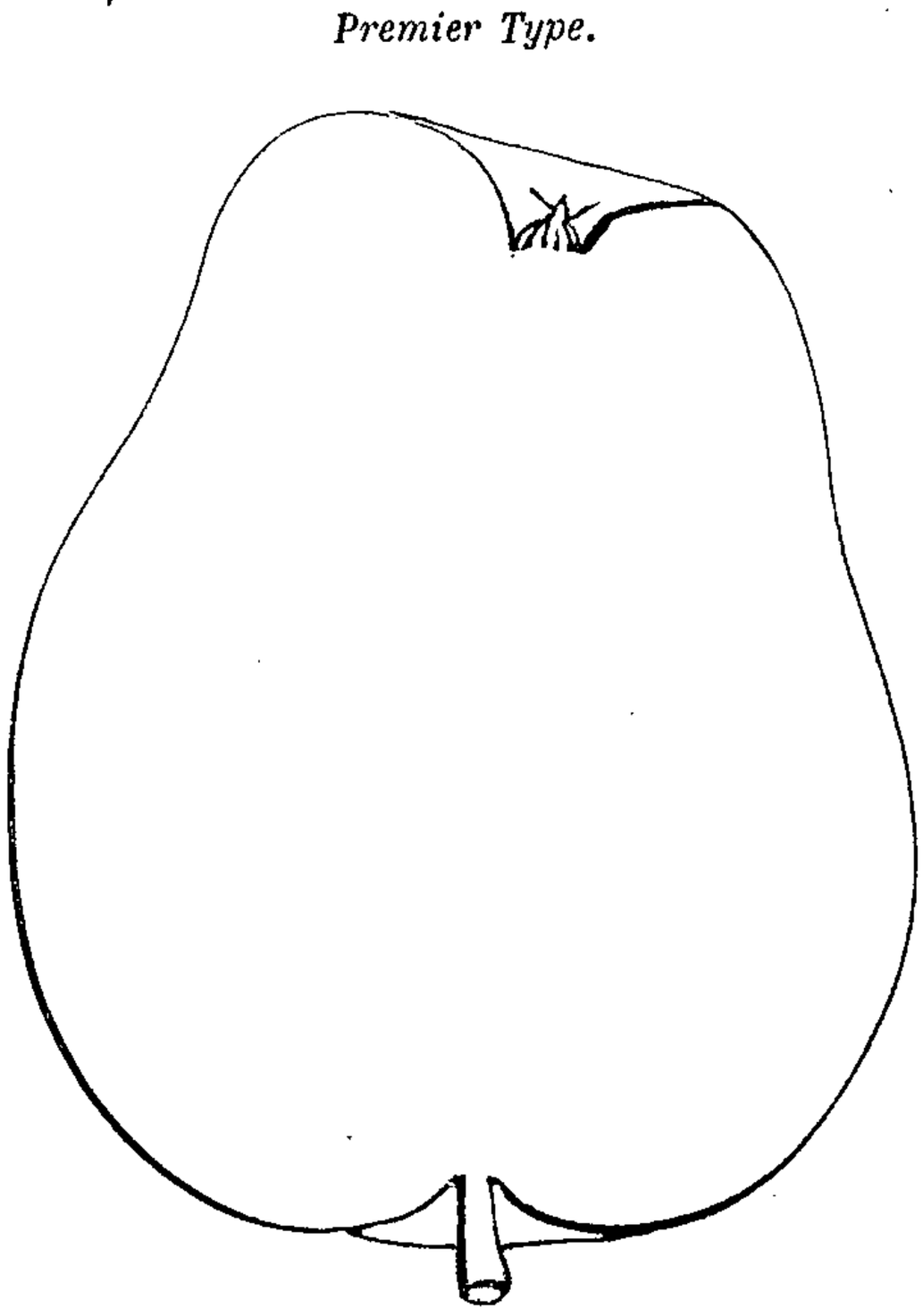
Historique. — L'origine de cette variété est encore inconnue. Louis Noisette, en 1839, fut celui qui le premier la décrivit dans le *Jardin fruitier* (p. 216); on la cultivait donc, alors, aux environs de Paris, d'où je l'ai tirée. Depuis Noisette nos pomologues se sont à peine occupés de ce pommier, plus curieux, du reste, par les taches ou panachures des feuilles — particularité d'où lui vint son nom — que recommandable pour la bonté de ses produits.

---

165. Pomme FIGUE D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Grand-Talon. (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1598-1651, t. I, p. 21). — 2. Tétin (*Id. ibid.*). — 3. Sans-Queue (Pépinières d'Angers depuis 1846).

Premier Type.

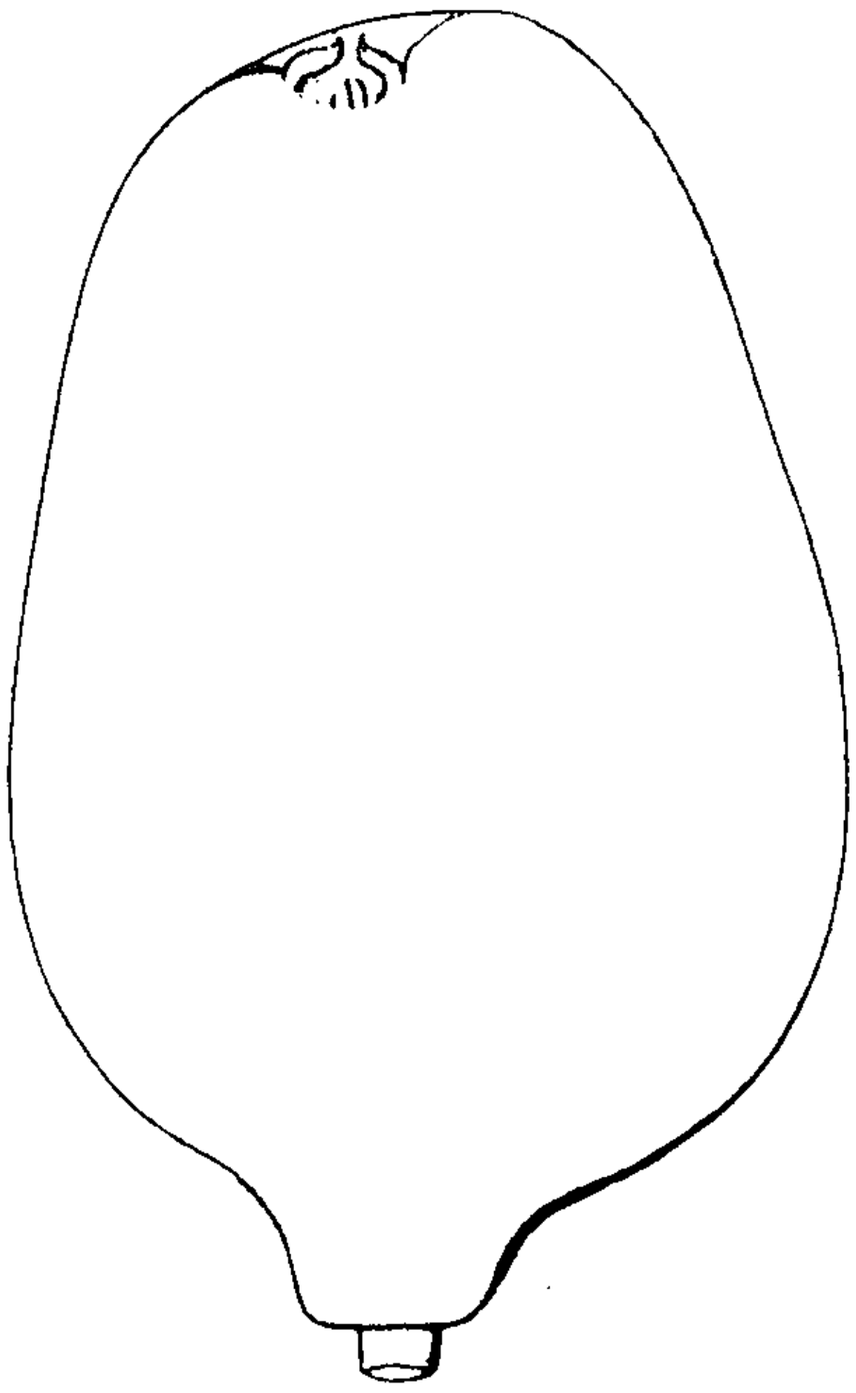


Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux et assez érigés, de grosseur et longueur moyennes, bien coudés, cotonneux, vert herbacé. — *Lenticelles :* grandes, allongées, peu abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, coniques-obtus, très-duveteux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, vert clair en dessus, blanc verdâtre en dessous, molles, courtement acuminées, ayant les bords très-finement dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux et généralement dépourvu de cannelure. — *Stipules :* longues et assez larges.

Fertilité. — Peu commune.

Culture. — Sa croissance trop lente le recommande avant tout pour les formes buisson, cordon ou pyramide, sous lesquelles il fait, sur doucin, de jolis

petits arbres bien réguliers. Si l'on voulait, cependant, l'élever pour la haute-tige, on devrait le greffer en tête et sur des sujets très-vigoureux.



Pomme Figue d'Été. — *Deuxième Type.*

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* inconstante; elle est habituellement conique-allongée, très-obtuse, puis étranglée près du sommet; ou cylindro-conique, légèrement étranglée vers l'œil, mais quelque peu ventrue à la base, qui subitement s'amincit beaucoup, et de façon tout exceptionnelle, à un centimètre environ du pédoncule; anomalie donnant assez bien, à cette partie du fruit, l'apparence d'un mamelon. — *Pédoncule :* très-court et souvent presque nul, gros ou de moyenne force, inséré à fleur de chair ou dans un évasement peu sensible. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, irrégulier, à cavité unie et des moins prononcées. — *Peau :* assez mince, vert clair, ponctuée de gris, amplement lavée, fouettée et souvent panachée de carmin et de rouge-pourpre, surtout sur la partie exposée au soleil. — *Chair :* jaunâtre ou verdâtre, fine, assez tendre, légèrement pâteuse et odorante. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée et parfumée.

Maturité. — Septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette curieuse variété, fort peu connue, ne doit pas être confondue avec son homonyme, la pomme *Figue d'Hiver*, ou *Sans-Pepins*, dont l'article suit. Je l'ai trouvée en 1838 dans la collection du Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers, où elle occupait le n° 123, et l'ai depuis lors constamment propagée. La forme étrange que souvent elle prend, et l'exiguïté de son pédoncule, qui souvent aussi fait qu'on la croit collée sur la branche, lui ont valu, bien évidemment, sa dénomination de pomme Figue. Je la lui ai conservée, quoiqu'on l'appelât également chez nous, pomme *Sans-Queue*, jugeant ce dernier nom moins mérité que l'autre. C'est une très-ancienne variété, dont le docteur Jean Bauhin fut, vers 1598, le premier descripteur, et qui, d'après lui, paraît native de Montbéliard, dans le Doubs. Voici du reste la traduction de l'alinéa où cet auteur s'en occupe :

« *Pomme* Tétin *ou à* Grand-Talon. — Ce charmant fruit affecte à sa base la forme d'un tétin;..... il semble sortir du bois et manquer de pédoncule, tellement il est attaché court. Sa peau, jaunâtre sur l'une des faces, porte sur l'autre nombre de stries et bigarrures rouges. Presque ovoïde, on dirait d'un sein. Il possède une saveur acidule et vineuse, mûrit en septembre, atteint difficilement le mois de décembre, et provient d'un jardin de la ville de Montbéliard. » (*Historia plantarum universalis*, 1598-1651, t. I, p. 21.)

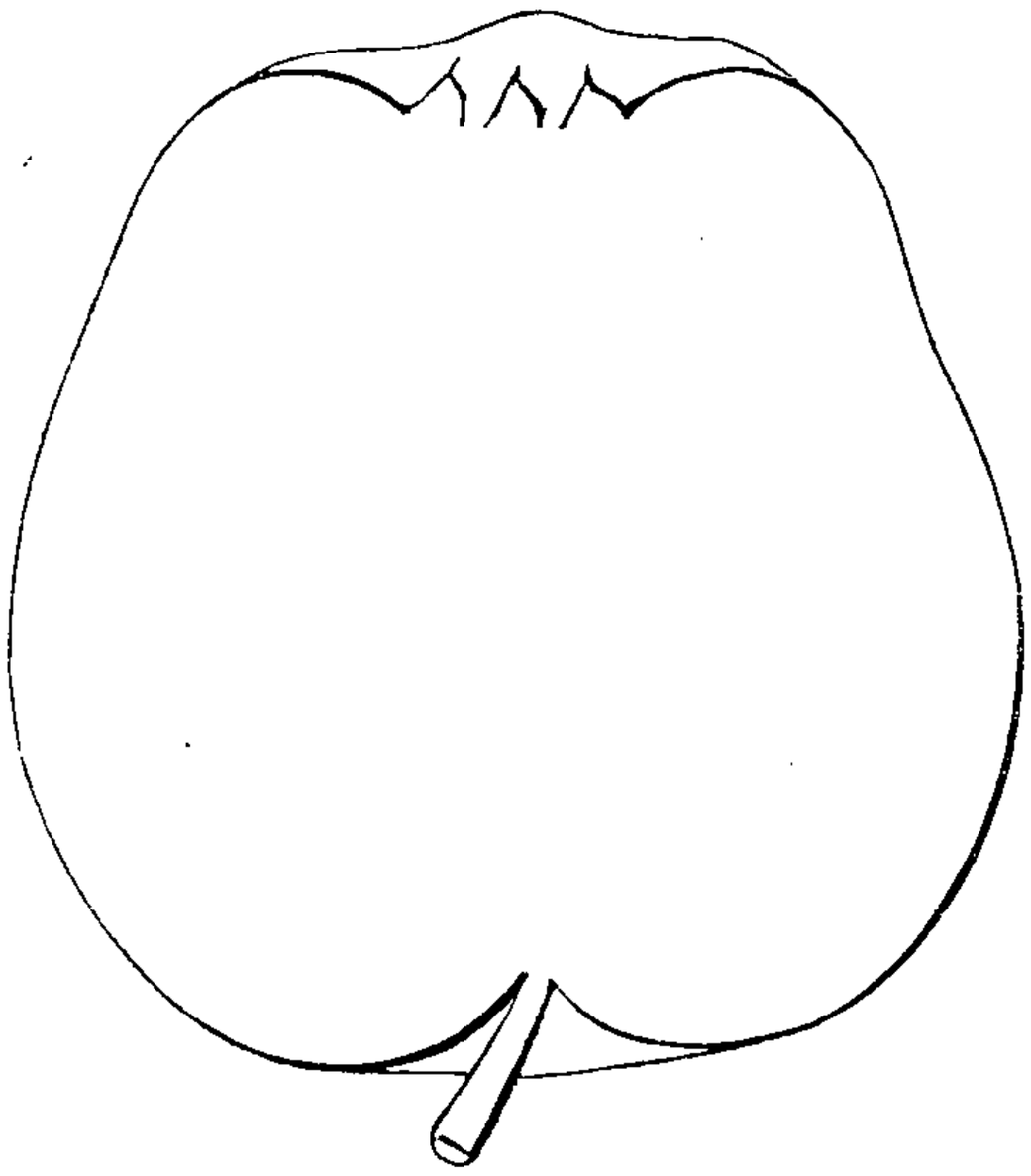
Le pommier Figue d'Été me fut vendu, vers 1848, étiqueté pommier de Quatre-Goûts. Je signale le fait, pour aider à rectifier cette erreur assez générale, puisqu'on la rencontre même dans les publications du Congrès pomologique (voir t. IV, n° 22, année 1867). La pomme de Quatre-Goûts n'est autre, effectivement,

que la pomme de Violette, caractérisée plus loin, lettre V, et qui mûrit seulement au commencement de l'hiver.

---

166. Pomme FIGUE D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Sans-Fleurir (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24 ; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 148). — 2. A Trochets (Henri Hessen, *Gartenlüst*, 1690, p. 290 ; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 82). — 3. Sans-Pepins (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, année 1736, chapitre Pommier, n° 14). — 4. D'Adam (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. III, p. 64, n° 61).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne et bien flexueux, plus ou moins géniculés, sensiblement duveteux, olivâtres, à très-courts mérithalles. — *Lenticelles :* petites, abondantes, allongées ou arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, obtus, très-allongés, couverts de duvet et complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, épaisses, coriaces, ovales-allongées, courtement acuminées, vert luisant en dessus, blanc verdâtre en dessous, largement et régulièrement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* très-long, fort et tomenteux, carminé en dessous, à cannelure prononcée. — *Stipules :* peu longues et très-étroites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa végétation permet de le destiner au plein-vent, mais en le greffant à hauteur de tige pour qu'il ait une jolie tête. Écussonné sur paradis il fait de convenables buissons et cordons, et gagne en fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-obtuse plus ou moins allongée, légèrement étranglée vers l'œil et sensiblement côtelée, surtout au sommet. — *Pédoncule :* grêle, assez long, mais quelquefois très-court, arqué, implanté dans un bassin de faible dimension. — *Œil :* grand, très-ouvert, cotonneux, à courtes sépales, placé dans une vaste dépression, et laissant voir une cavité des plus profondes où gisent les pétales desséchés et les styles du pistil. — *Peau :* jaune blafard, ponctuée de gris roussâtre, tachée autour du pédoncule de fauve légèrement squammeux, et lavée de rose tendre qui parfois passe au rouge carminé sur la face exposée au soleil. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, fine, ferme, serrée et quelquefois nuancée de vert auprès des loges, qui toujours sont complétement dépourvues de pepins. — *Eau :* suffisante, peu sucrée, bien acidulée, ayant un faible parfum dont la saveur est assez agréable.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau; première pour la cuisson.

Historique. — Presque tous les anciens pomologues se sont trompés sur cette variété, même la Quintinye (1690) et les Chartreux (1736); ils avaient la conviction, l'ayant superficiellement étudiée, qu'elle ne fleurissait pas; d'où le surnom pommier SANS-FLEURIR, que dès 1628 on lui trouve page 24 du *Catalogue du verger* de le Lectier, d'Orléans. Une telle erreur physiologique ne pourrait plus, aujourd'hui, s'accréditer chez nos horticulteurs; mais jadis, où la superstition le disputait généralement à la science, on acceptait à peu près sans contrôle les faits prétendus anormaux. Ce fut en 1768 l'académicien Duhamel qui le premier, par une excellente description des fleurs du pommier Figue, ébranla fortement la fausse conviction régnant à leur égard. Néanmoins, longtemps encore elle eut des partisans; à ce point, qu'en 1846 le botaniste Poiteau dut s'exprimer ainsi, dans sa remarquable *Pomologie :*

«..... On entend — dit-il — raconter des histoires plus ou moins amusantes, sur ce pommier, par des personnes qui, ne connaissant pas l'essence d'une fleur, croyent qu'il en est dépourvu parce qu'il manque de pétales, et s'évertuent pour expliquer comment un arbre qui ne produit pas de fleurs, peut produire des pommes. Mais ces personnes se trompent; cet arbre produit des fleurs munies de pétales; si elles ne les voyent pas, c'est qu'ils restent petits et verts comme les folioles du calice, avec lesquelles ils alternent, comme font tous les pétales. Il y a pourtant une chose remarquable, dans cette fleur, et une structure, dans son ovaire, qui ne se rencontrent sur aucun pommier : d'abord la fleur est unisexe; elle manque absolument d'étamines; ses styles sont triplés; c'est-à-dire qu'ils sont au nombre de quinze, au lieu d'être au nombre de cinq, selon l'ordre naturel; ensuite les loges, dans l'ovaire, sont disposées sur deux rangs, au lieu de l'être sur un seul. Voilà des anomalies qui doivent exciter l'attention des botanistes, plus que des pétales qui ont diminué leur dimension, augmenté leur consistance et changé de couleur. » (*Pomologie française*, t. IV, n° 46.)

Si le surnom Sans-Fleurir fut immérité par le pommier Figue, on n'en peut dire autant de cet autre, *Sans-Pepins*, qu'en 1690 il portait déjà. Les produits de cette variété sont effectivement, et de façon constante, dépourvus de pepins; tout au plus voit-on dans leurs loges de très-petits points noirs, embryons avortés par suite du manque d'étamines. Quant au nom séculaire sous lequel on la cultive encore de nos jours, il découle uniquement de l'erreur physiologique dont nous avons parlé au début, comme le démontre ce passage de Merlet, écrit en 1667 : « La pomme Sans-Fleurir est nommée pomme Figue, sortant de son bois ainsi que « la Figue. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 148.) L'origine de ce fruit n'est pas aussi facile à préciser. « Quelques personnes, disait Etienne Calvel en 1805, le nomment « *Pomme d'Adam*, parce qu'on prétend que réellement ses premières greffes sorti- « rent du Paradis terrestre. » (*Traité sur les pépinières*, t. III, p. 65); puis cet auteur ajoute aussitôt : « J'aime mieux le croire, que l'avoir vu. » Je suis un peu comme lui. Seulement, sachant que Pline, en son *Historia naturalis*, parlait au premier siècle de notre ère d'une pomme appelée chez les Belges, SPADONIUM [*Châtrée*], parce qu'elle n'avait pas de pepins, je me demande si ce n'est point là celle qui nous occupe? Cette supposition, en tout cas, paraîtra beaucoup plus acceptable que l'autre.

Observations. — Divers auteurs, Mayer particulièrement (*Pomona franconica*, t. III, p. 68), ont cru la pomme *Sans-Fleurs* décrite et figurée dès 1598 par Jean Bauhin (*Hist. nat.*, t. I, p. 21), identique avec la pomme Figue d'Hiver. Il n'en est rien, puisque Bauhin la dit des plus petites, toute jaune, et mûrissant fin juillet. — Nous le répétons donc en terminant : la pomme Figue d'Hiver a été très-peu, très-mal connue de la majeure partie de ses descripteurs, même des plus savants,

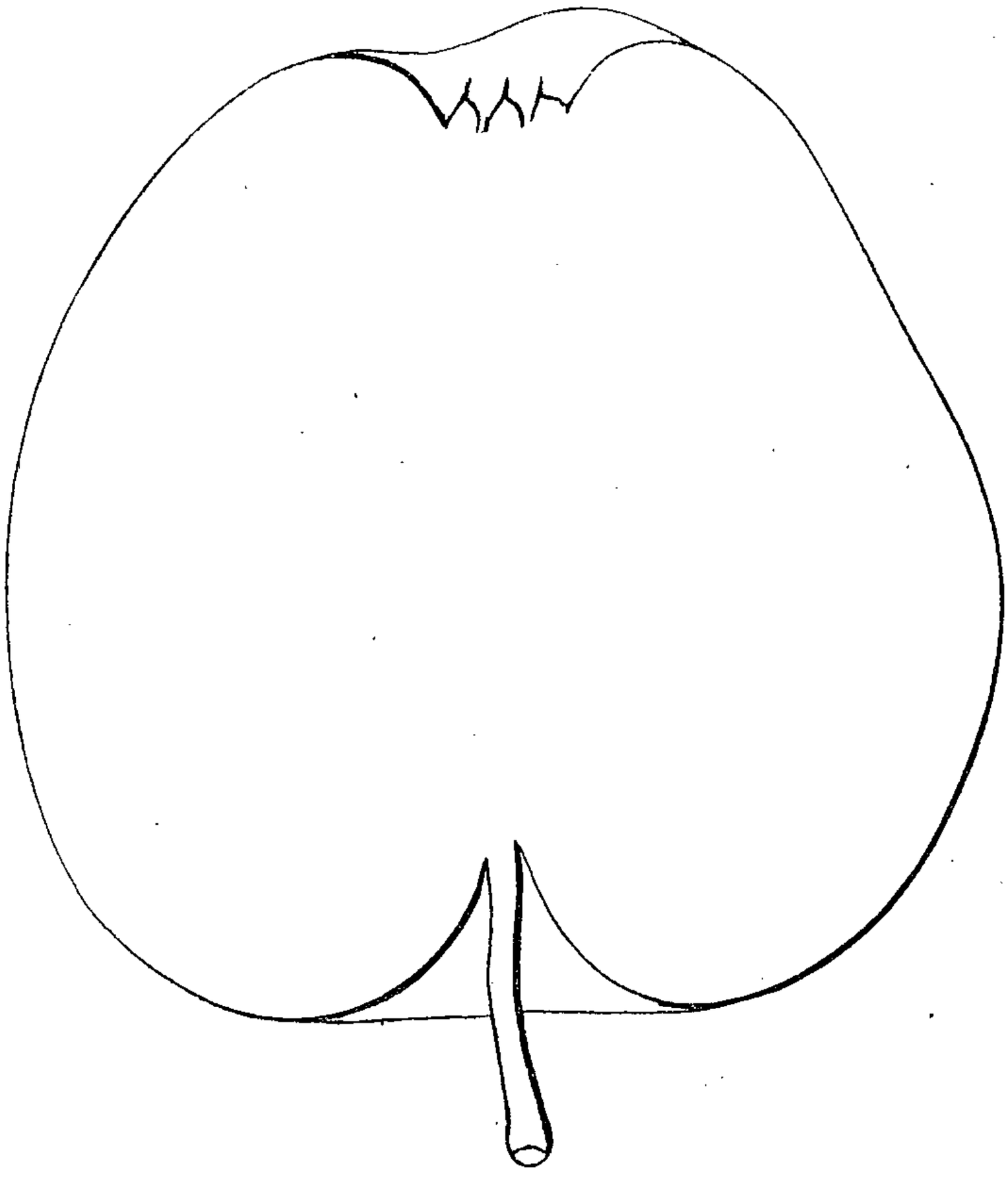
car en 1809 le *Dictionnaire universel d'agriculture* publié par l'Institut, la déclarait formellement « une monstruosité qui n'intéressait que la curiosité » (t. X, p. 326). Mais cet arrêt, fort heureusement, n'aura pas été sans appel.

Pomme FIN D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

Pomme FIVE-CROWN PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Londres*. Voir ce nom.

---

167. Pomme FLAMMÈCHE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, un peu courts, à peine coudés, très-cotonneux, brun-rouge amplement lavé de gris. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, sensiblement duveteux, presque entièrement adhérents à l'écorce. — *Feuilles :* moyennes ou petites, ovales ou arrondies, longuement acuminées, planes, ayant les bords fortement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, de moyenne grosseur, à cannelure des moins prononcées. — *Stipules :* étroites mais assez longues.

Fertilité. — Satisfaisante et même abondante.

Culture. — Il fait de beaux arbres sous toute forme et sur n'importe quel sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique obtuse et ventrue, assez côtelée et souvent ayant une face plus renflée que l'autre. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, généralement contourné, planté dans un vaste et très-profond bassin. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, grand, à cavité irrégulière mais rarement bien développée. — *Peau :* vert herbacé, en partie lavée de

rouge lie de vin, largement striée de même, puis semée de points blanchâtres, volumineux dans le voisinage du pédoncule et beaucoup plus fins auprès de l'œil. — *Chair :* blanche, nuancée de vert, demi-transparente en quelques endroits, et toujours très-tendre. — *Eau :* suffisante, parfumée et bien sucrée, mais complétement dénuée d'acidité.

Maturité. — Commencement d'août.

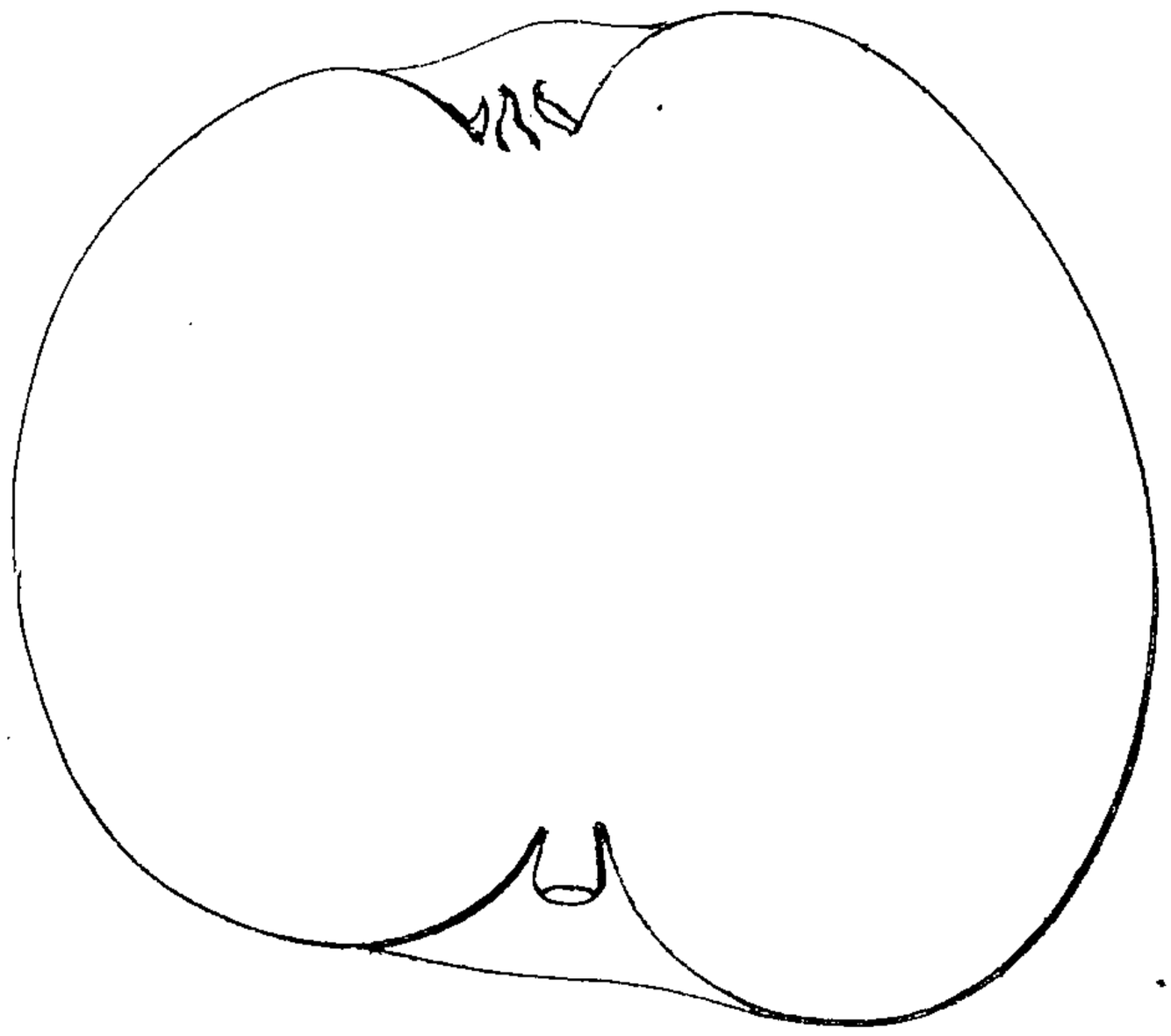
Qualité. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — J'ai trouvé cette superbe et volumineuse pomme précoce, dans la collection du Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers, en 1856 ; elle y était classée sous le n° 210. J'ignore absolument sa provenance ; je sais seulement que le Comice la possédait depuis 1840 et qu'aucun ouvrage pomologique n'en fait mention. Le nom Flammèche, qu'on lui a donné en raison sans doute de sa peau si fortement fouettée et striée, est fautif : c'est pomme Flammée qu'il eût fallu l'appeler.

Pomme FLANDRISCHER RAMBOUR. — Synonyme de *Rambour de Flandre*. Voir ce nom.

---

168. Pomme FLAVA.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés pour la plupart, gros et longs, très-géniculés et très-duveteux, brun foncé lavé de rouge et de gris. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, couverts de duvet et légèrement appliqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales, vert clair, acuminées, planes, à bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, profondément cannelé et souvent carminé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est sous formes naines, qui lui sont très-avantageuses, et greffé sur paradis, que nous le multiplions ; mais il doit aussi faire de convenables sujets pour plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, habituellement beaucoup plus volumineuse d'un côté que de l'autre et parfois fortement comprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* gros, très-court, inséré dans

un vaste et profond bassin. — *Œil :* moyen, fermé, à cavité peu prononcée, entourée de gibbosités ou de plis bien accusés. — *Peau :* à fond jaune clair, amplement mais très-finement marbrée et fouettée de carmin, ponctuée de blanc auprès de l'œil, fortement maculée de roux squammeux autour du pédoncule et souvent portant çà et là quelques petites taches noirâtres. — *Chair :* un peu jaunâtre, ferme, croquante, légèrement marcescente. — *Eau :* suffisante, douce, rarement bien parfumée.

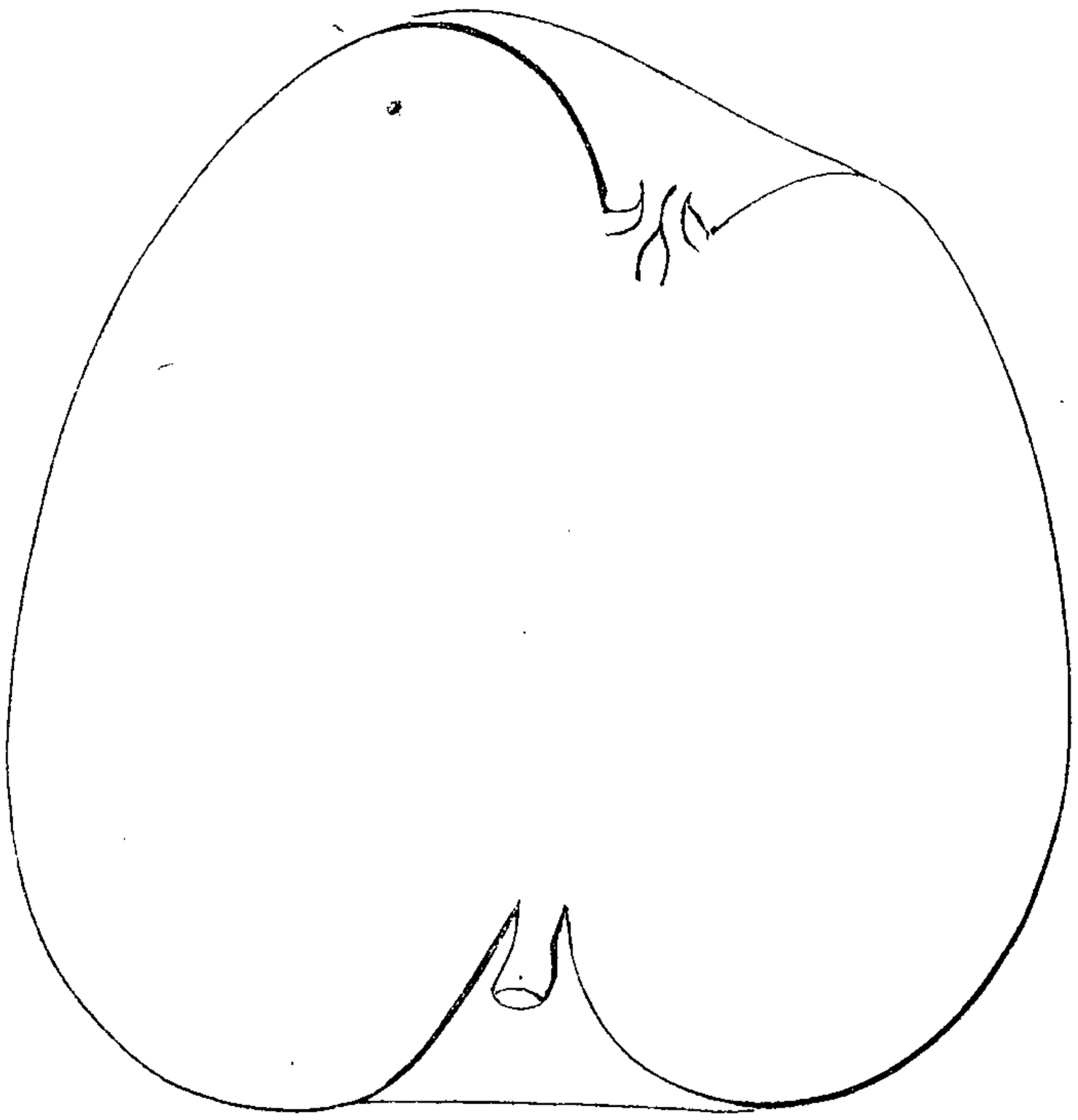
Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La pomme Flava, qui tire évidemment son nom de la couleur jaune clair que prend sa peau sur la partie opposée à l'insolation, me fut envoyée de Bruxelles en 1848 et figura l'année suivante, comme variété nouvelle, dans mon *Catalogue* (p. 32, n° 131). Je ne l'ai vue décrite nulle part, mais seulement inscrite sur la liste des variétés de pommier attribuées aux semis de Van Mons et cultivées dans les pépinières de l'ancienne Société Van Mons, à Geest-Saint-Rémy, près Jodoigne (*Catalogue* dudit établissement, 1857, t. I, p. 165). Elle appartient donc à la Belgique et remonte au plus à 1823, son nom ne figurant pas au *Catalogue descriptif* qu'à cette date le célèbre arboriculteur belge publia, et dans lequel il eut soin d'indiquer les fruits gagnés par lui.

169. Pomme FLEINER DU ROI.

Synonyme. — *Pomme* Königs-Fleiner (Ed. Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 184, n° 75).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, courts et grêles, très-géniculés, légèrement duveteux, brun verdâtre plus ou moins lavé de rouge. — *Lenticelles :* abondantes, allongées ou arrondies, petites ou moyennes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, arrondis, cotonneux, plaqués sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair, longuement acuminées, lisses et planes, à bords régulièrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* grêle, peu long, fortement cannelé, tenant la feuille bien érigée. — *Stipules :* assez grandes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Ce pommier, qui chez moi se montre chétif, ne m'a donné jusqu'ici que des cordons, buissons et pyramides d'un mauvais aspect.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* passant généralement de la cylindro-conique à la cylindrique-arrondie, mais toujours irrégulière, plissée ou bosselée au sommet, et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et gros, obliquement inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, très-ouvert ou mi-clos, cotonneux, à cavité des plus irrégulières et des plus développées. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair verdâtre, légèrement lavée de rose tendre à l'insolation, maculée de brun olivâtre autour du pédoncule et ponctuée de fauve et de blanc. — *Chair :* très-blanche, mi-fine, tendre et peu serrée. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, acidulée, agréable quoique dénuée de parfum.

Maturité. — Octobre-Novembre.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la compote.

Historique. — Je suis redevable de ce beau fruit à mon savant ami le docteur Karl Koch, professeur de botanique à l'Université de Berlin. Il est dans mes pépinières depuis 1868, et déjà commence à en sortir. Le docteur Édouard Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), l'a caractérisé en 1859 et parle ainsi de son origine :

« Il provient, sans nul doute, du Wurtemberg; c'est à Hegnach, près Waiblinge, qu'il est le plus généralement cultivé. On l'a décrit pour la première fois en 1848, dans le *Hohenh. Wochenblat.* » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 181.)

Pomme FLEUR EN CLOCHE. — Synonyme de pomme *Lanterne*. Voir ce nom.

Pomme a FLEUR DOUBLE. — Synonyme de pomme *Rose* [*de France*]. Voir ce nom.

Pomme FLORENCE PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Fearn*. Voir ce nom.

Pomme FLORIANER ROSEN. — Synonyme de pomme *Rose de Saint-Florian*. Voir ce nom.

Pomme FONDANTE. — Synonyme de pomme *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

Pomme FORELLEN REINETTE. — Synonyme de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

Pomme FORMOSA PIPPIN. — Synonyme de pomme *Ribston Pippin*. Voir ce nom.

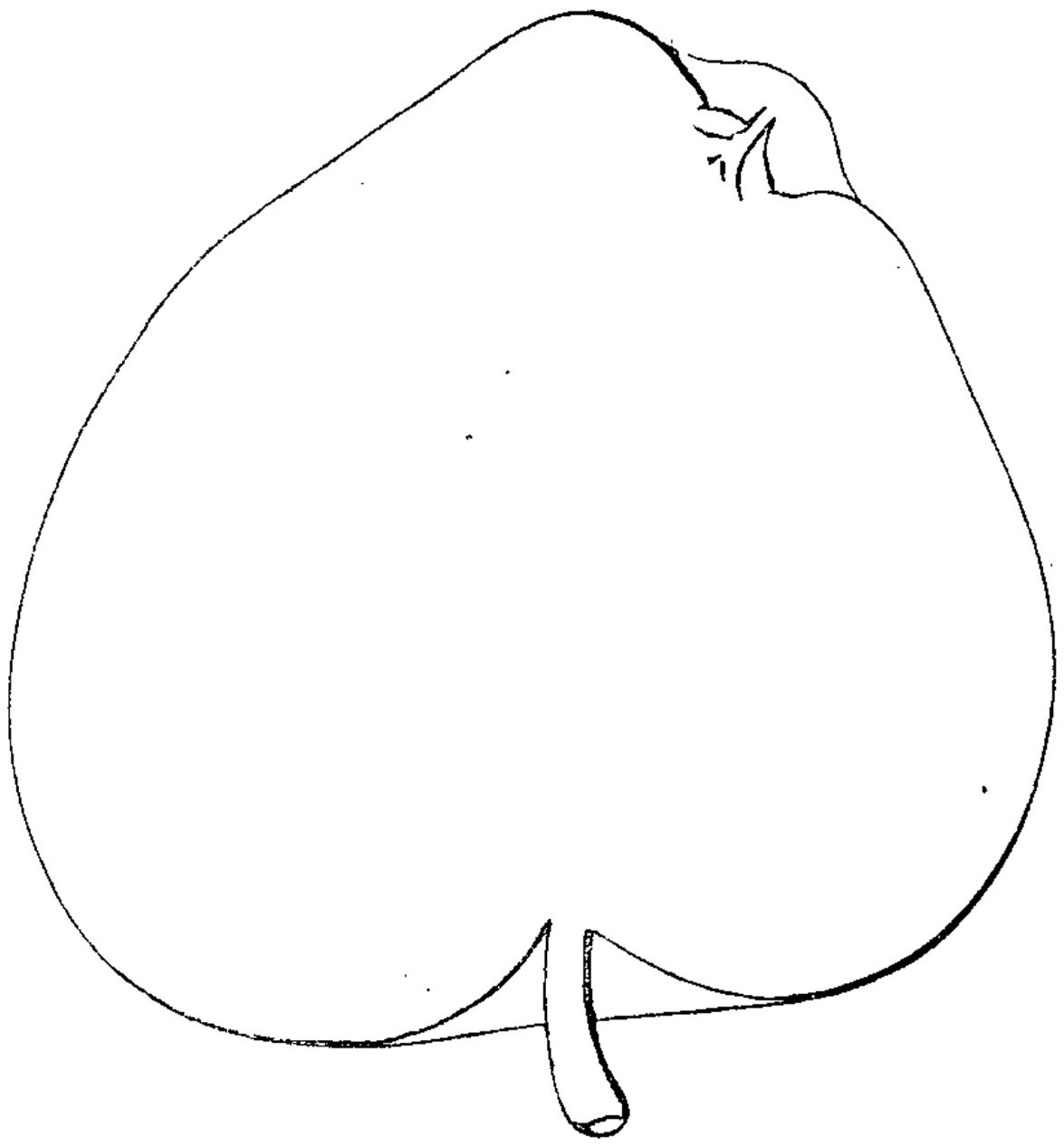
Pomme FOWLER. — Synonyme de pomme *Popular bluff*. Voir ce nom.

---

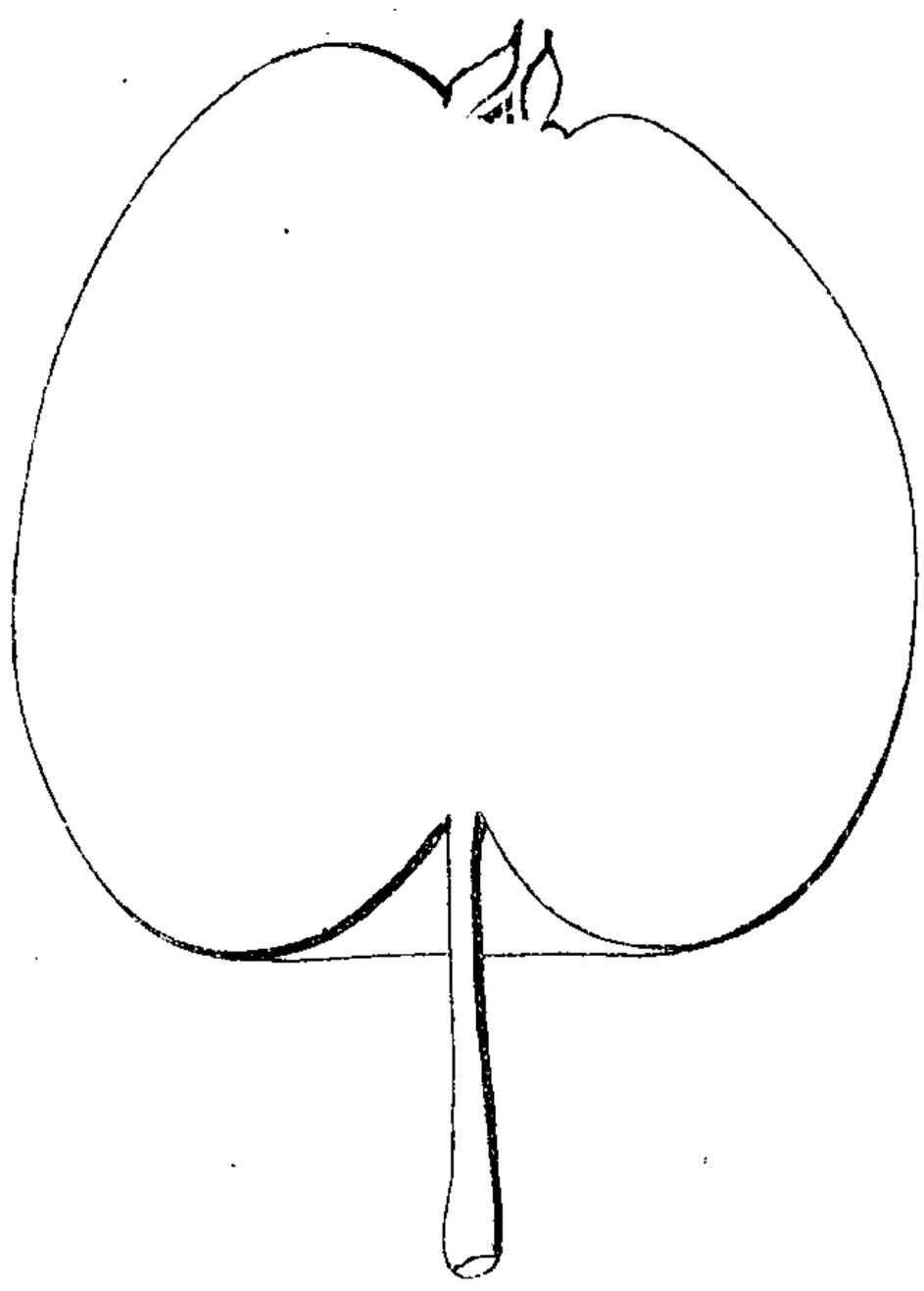
170. Pomme FRAISE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Louis XVIII (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 333). — 2. De la Madeleine rouge (Pépinières d'Angers, depuis 1850). — 3. Early Strawberry (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 157). — 4. Red Juneating (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois* : faible. — *Rameaux* : peu nombreux, généralement étalés, de grosseur et longueur moyennes, légèrement coudés, cotonneux, vert olivâtre foncé plus ou moins lavé de rouge sombre, à très-courts mérithalles. — *Lenticelles* : clair-semées, arrondies, assez grandes. — *Coussinets* : presque nuls. — *Feuilles* : petites, ovales-allongées, vert clair en dessus, blanc verdâtre en dessous, souvent acuminées, à bords régulièrement crénelés. — *Pétiole* : peu long, bien nourri, à peine cannelé. — *Stipules* : courtes et larges.

Fertilité. — Très-abondante.

Culture. — On peut le destiner au plein-vent, pour le verger, malgré sa croissance assez lente, en ayant soin de le greffer en tête. Comme buisson, cordon, espalier, sur doucin ou paradis, il est des plus productifs.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme* : irrégulièrement conique, plus ou moins obtuse et pentagone. — *Pédoncule* : assez long ou très-long, fort ou un peu grêle, mais renflé à l'attache, implanté dans un bassin habituellement bien développé. — *Œil* : grand ou très-grand, à sépales excessivement larges, rapprochées ou écartées, placé à fleur de chair au milieu de fortes gibbosités ou dans une étroite cavité côtelée sur les bords. — *Peau* : à fond vert clair grisâtre ou jaunâtre, amplement lavée de rouge-brun clair, fouettée de carmin brillant, ponctuée de roux et généralement recouverte, surtout vers l'œil, d'une légère efflorescence glauque. — *Chair* : blanche, faiblement rosée sous la peau, odorante, fine et tendre, souvent un peu transparente au centre. — *Eau* : abondante, sucrée, acidulée et possédant un parfum réellement exquis.

MATURITÉ. — Vers la mi-juillet; mais pouvant, bien soignée au fruitier, se conserver jusqu'en septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette variété, d'après Charles Downing dans ses *Fruits and fruit trees of America* (édition 1869, p. 157), est originaire des environs de New-York. Il la nomme EARLY STRAWBERRY [Fraise précoce], dit qu'elle paraît de juillet à septembre sur les marchés de cette ville et ne ressemble nullement à l'Early red Margaret [notre pomme Marguerite]; laquelle, ajoute-t-il, a le pédoncule court et la chair inodorante. La pomme Fraise fut introduite en France vers 1820; elle doit son nom à sa forme la plus commune, ainsi qu'à la saveur de son eau.

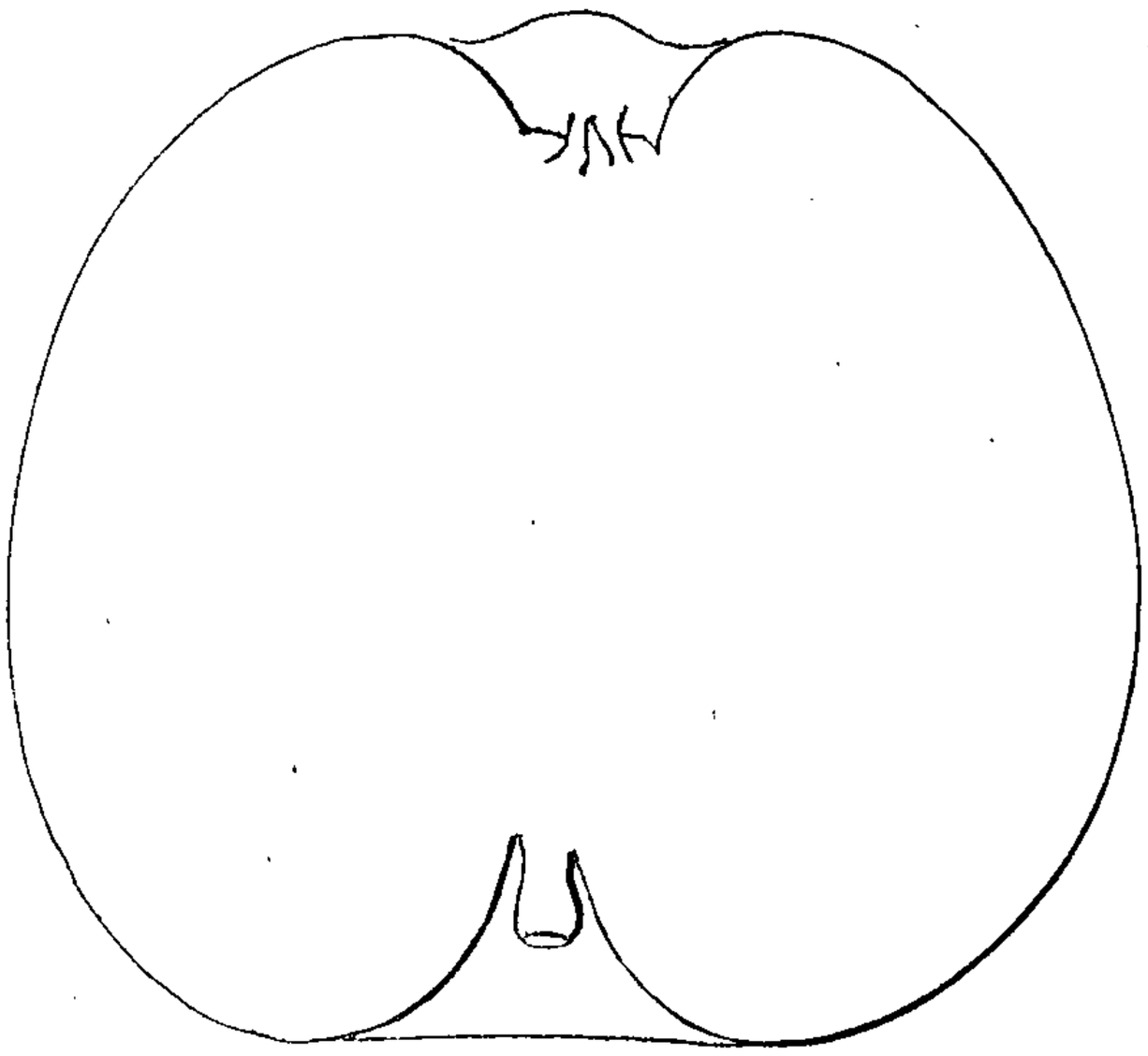
Observations. — Il existe en Angleterre une pomme Fraise d'Hiver, généralement inconnue chez nous; elle est de moyenne grosseur et de qualité médiocre, surtout comme fruit à couteau. Sa maturité tardive ne saurait, du reste, la faire confondre avec celle que je viens de décrire. — Les Allemands ont aussi leur pommier Fraise, originaire du Schleswig, mais également très-distinct de celui, si précoce, des Américains. — Enfin la Belle du Bois, caractérisée plus haut (p. 106), a reçu comme cette pomme Fraise le surnom *Louis XVIII;* seulement son énorme volume et sa longue conservation [décembre-mars] suffiront toujours pour la préserver des méprises que peut facilement entraîner un synonyme commun à deux variétés.

POMME FRAISE D'HIVER. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

---

171. POMME FRAMBOISE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. CALVILLE D'AUTOMNE RAYÉ (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, p. 16). — 2. FRAMBOOS (*Id. ibid.*). — 3. FRAMBOISE D'OBERLAND (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1804, t. XXII, p. 101). — 4. OBERLANDER HIMBEER (Lucas, *Kernobstsorten Württembergs*, 1854, p. 24).



Description de l'arbre. — *Bois* : très-fort. — *Rameaux* : peu nombreux, étalés, gros et très-longs, bien géniculés, assez cotonneux, brun-rouge ardoisé légèrement nuancé de vert. — *Lenticelles* : des plus clair-semées, grandes et arrondies. — *Coussinets* : saillants. — *Yeux* : moyens, ovoïdes très-allongés, couverts de duvet, faiblement écartés du bois. — *Feuilles* : grandes, ovales ou arrondies, vert peu foncé en dessus, blanc verdâtre en dessous, assez planes et accuminées, ayant les bords profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole* : long, gros, flasque, à cannelure prononcée. — *Stipules* : larges et assez longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa remarquable végétation le rend très-propre à faire d'irréprochables plein-vent. Les formes naines lui conviennent aussi parfaitement; mais il faut alors le greffer sur paradis, afin qu'il soit moins vigoureux, plus facile à conduire, et plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie ou conique-allongée, mais toujours pentagone. — *Pédoncule :* court et bien nourri, inséré dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité peu développée, ayant les bords sensiblement côtelés. — *Peau :* unie, à fond jaune blanchâtre ou verdâtre, presque entièrement lavée de carmin clair, mouchetée, et surtout striée, de rouge-pourpre, finement ponctuée de gris-blanc et montrant quelque petites taches brunes. — *Chair :* très-blanche, fine et tendre. — *Eau :* suffisante, fort sucrée, à peine acidulée, douée d'une saveur parfumée qui rappelle assez bien celle de la framboise.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première, particulièrement pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — La Hollande semble avoir donné naissance au pommier Framboise, qu'en 1771 un pomologue de ce pays, Herman Knoop, signala le premier, et dans les termes suivants :

« *Framboos Appel* — dit-il — ou Calville d'Automne rayée, est fort grande et une sorte de Calvilles. Ces pommes, quoique d'un même arbre, sont d'une forme très-différente les unes des autres; quelques-unes sont oblongues, d'autres rondes, mais ordinairement toutes sont un peu angulaires. La peau est unie; d'un côté sa couleur est d'un jaune verdâtre, et de l'autre, ainsi qu'à l'entour, d'un rouge clair ou pâle, et habituellement rayée, à travers cette dernière couleur, d'un petit rouge foncé. La chair en est fort moëlleuse, d'un goût *aromatique* très-agréable et semblable à celui des *Framboises*, dont cette pomme emprunte son nom.... Mûrit octobre..... L'arbre donne de bon bois et est fertile... » (*Pomologie*, p. 16, pl. II, fig. 1.)

Les Allemands contribuèrent beaucoup à la propagation de cette pomme, dont Sickler, en 1804, fut probablement, chez eux, le premier descripteur. Il dit dans son *Teutscher Obstgärtner* (t. XXII, p. 101) l'avoir reçue de M. Neidhard, pasteur à Adelmansfelden (Wurtemberg). Mais un renseignement plus précis nous est fourni, sur la culture de ce fruit en Allemagne, par M. le docteur Lucas :

« La pomme Framboise, écrit-il (1854), provient surtout des jardins de la haute Souabe, notamment de ceux situés aux environs de Biberach et de Tettnang. » (*Kernobstsorten Württembergs*, p. 24.)

Quant à moi, c'est du Wurtemberg que j'ai tiré cette variété, et je la multiplie depuis 1868.

Observations. — La pomme Framboise n'a rien de commun avec le Calleville blanc d'Hiver, quoique parfois on ait ainsi surnommé ce dernier. Elle ne saurait être, non plus, réunie aux Calleville rouge d'Automne et Calleville rouge d'Été, qui comptent également parmi leurs synonymes les dénominations Framboise et Framboisée, venues du parfum qu'exhale la chair de ces variétés. — On fait avec notre pomme Framboise des gelées d'une saveur exquise, mais il ne faut pas attendre pour cela qu'elle soit très-mûre.

Pomme FRAMBOISE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Automne*. Voir ce nom.

Pomme FRAMBOISE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

Pomme FRAMBOISE D'HIVER. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme FRAMBOISE D'OBERLAND. — Synonyme de pomme *Framboise*. Voir ce nom.

Pomme FRAMBOISÉE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

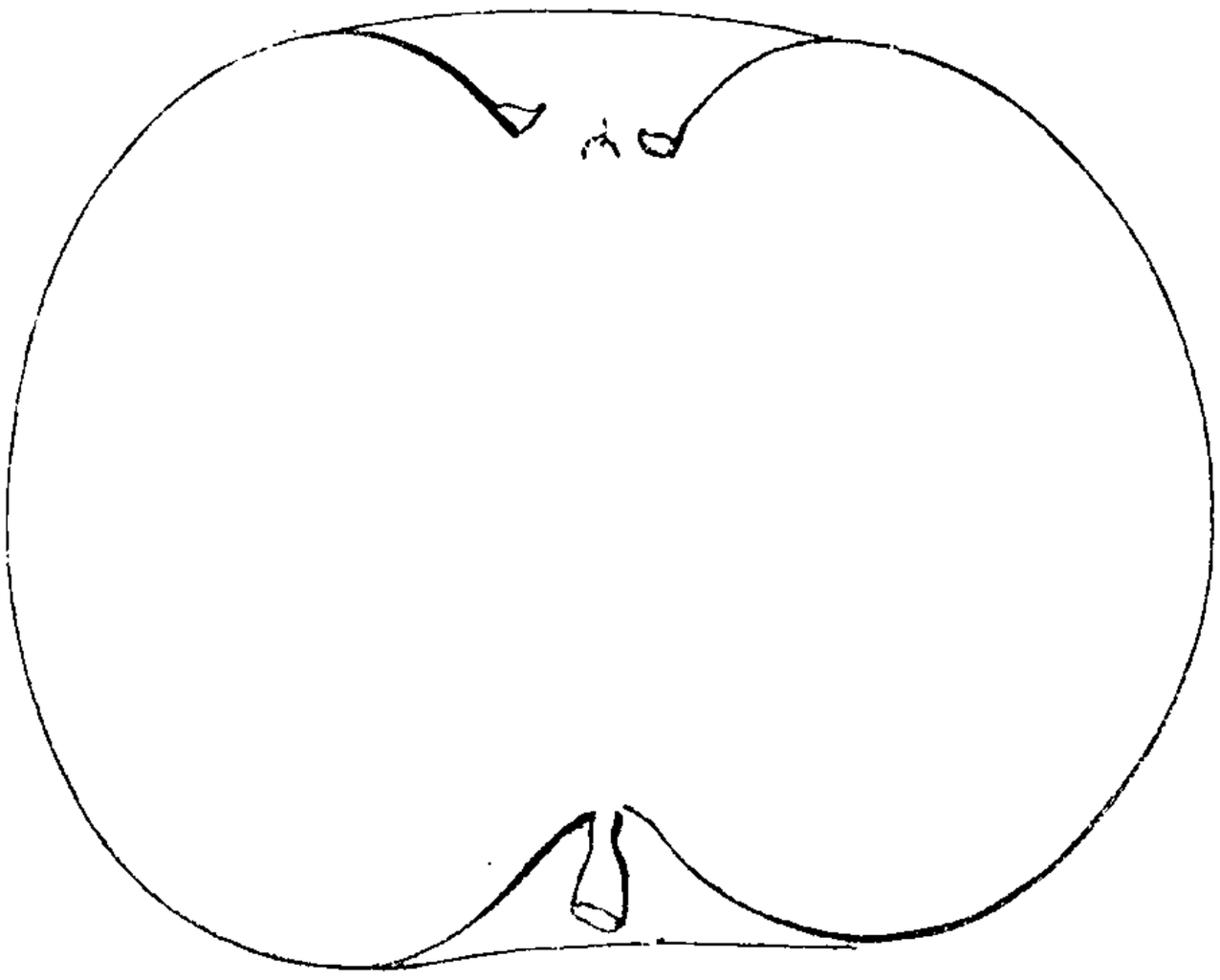
Pomme FRAMBOOS [des Hollandais]. — Synonyme de pomme *Framboise*. Voir ce nom.

Pommes : FRANC-ESTEU,
— FRANC-ESTU, } Synonymes de pomme *Franc-catu*. Voir ce nom.

Pomme FRANC-PEPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

172. Pomme FRANC-ROSEAU.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros et des plus longs, excessivement coudés, bien cotonneux, rouge-brun amplement lavé de gris. — *Lenticelles :* très-abondantes, grandes et allongées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, couverts de duvet, presque entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, courtement acuminées pour la plupart, légèrement cotonneuses en dessus et sensiblement en dessous, ayant les bords très-profondément dentés. — *Pétiole :* peu long, très-gros, tomenteux, habituellement dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il est des plus vigoureux et fait, écussonné ras terre, des plein-vent

de toute beauté, poussant très-droit et devenant très-gros. Pour les formes espalier, cordon, buisson, le greffer sur paradis, afin de le soumettre plus aisément à la taille et d'augmenter sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, généralement comprimée aux extrémités, mais quelquefois, aussi, conique-arrondie. — *Pédoncule :* court, assez mince, bien renflé à son point d'attache, planté dans un bassin assez considérable. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à courtes sépales, à cavité régulière, unie, large et profonde. — *Peau :* jaune clair verdâtre, unie, très-amplement lavée et souvent striée d'un rouge plus ou moins foncé, maculée de brun grisâtre et squammeux autour du pédoncule, puis fortement ponctuée de roux. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée, ayant un goût particulier qui rappelle la saveur de la pomme Impériale ou Frangée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Franc-Roseau, dont je ne puis m'expliquer le nom, faisait partie, depuis longtemps déjà, de l'école du Jardin fruitier d'Angers, quand la beauté de son arbre m'en fit prendre des greffes pour le propager. C'était au mois de mars 1850; il y portait le n° 74, mais aucun renseignement de provenance n'existait en regard de son nom, sur le Catalogue dressé par le Comice horticole. Je n'ai vu cette variété décrite dans aucune pomologie; les nombreuses questions que j'ai posées pour essayer d'en connaître l'origine, sont demeurées sans résultat. Quoi qu'il en soit, c'est un pommier qui mérite à tous égards place au jardin et au verger.

---

173. Pomme FRANCATU.

Synonymes. — 1. Francestu (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 55). — 2. Franc-Estu (*Idem*, et Liébaud, *Maison rustique*, 1589, p. 232). — 3. Franc-Esteu (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652-1672, p. 54). — 4. De Franquetu (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 149). — 5. Franquestu (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 211). — 6. Francatu commun (Chaillou, de Vitry-sur-Seine, *Catalogue de ses pépinières*, 1755, p. 10).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, longs et de grosseur moyenne, géniculés, cotonneux, brun jaunâtre et violacé, à mérithalles longs et inégaux. — *Lenticelles :* très-abondantes, grises, moyennes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* ressortis, ayant l'arête médiane bien prolongée. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, aplatis, plaqués sur l'écorce, aux écailles duveteuses et mal soudées. — *Feuilles :* grandes, rugueuses, vert tendre, ovales-arrondies, acuminées, planes ou canaliculées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* très-court, bien nourri, rigide, carminé à la base et plus ou moins cannelé. — *Stipules :* bien développées.

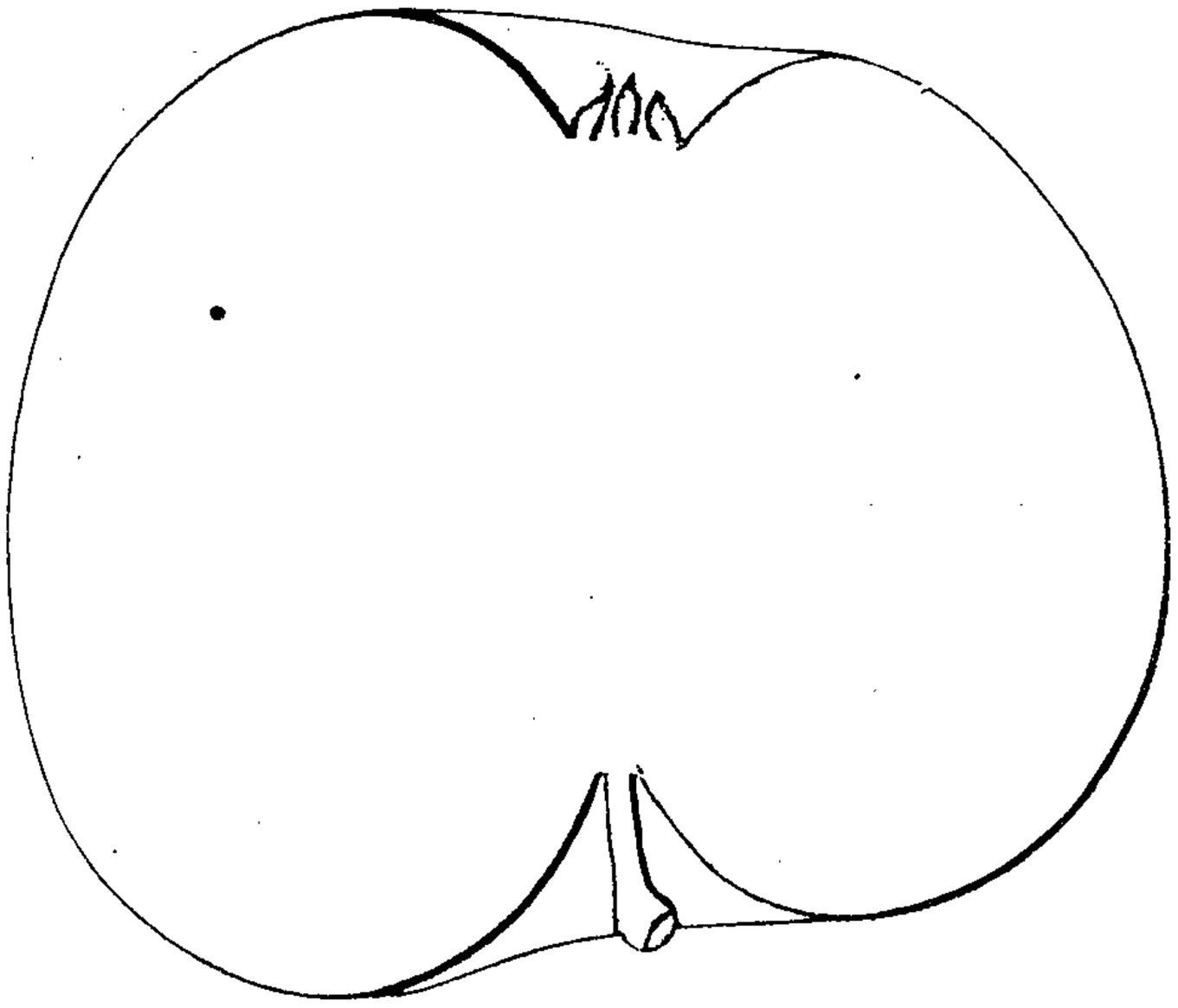
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur ainsi que sa fertilité le rendent très-propre à la haute-tige, pour le verger; comme arbre nain il prend parfaitement toutes les formes qu'on veut lui donner, soit sur paradis, soit sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, ayant

généralement un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, inséré dans un bassin de dimensions assez variables. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité plissée, large, mais rarement bien profonde. — *Peau :* épaisse, unicolore, vert herbacé jaunissant à peine à parfaite maturité, légèrement maculée de fauve autour du pédoncule, fortement et abondamment ponctuée de roux. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, un peu ferme. — *Eau :* abondante, plus ou moins sucrée, acide, et cependant de saveur agréable.

Pomme Francatu.



Maturité. — Décembre-Mai.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Ruel, page 190 de son recueil *de Natura stirpium*, fut en 1536 celui de nos anciens botanistes qui le premier caractérisa ce fruit. Il le nommait « *pomum Franceturum*, » appellation que Charles Estienne, quatre ans plus tard (1540, *Seminarium*, p. 55), traduisit par pomme *Francestu*, écrit ensuite Franc-Estu, en 1589, dans sa *Maison rustique* (p. 232). Mais le siècle suivant ce nom eut à subir, dans sa désinence, de bien autres transformations. Claude Mollet l'orthographia Franc-Esteu (1652); Merlet, Franquetu (1667); Claude Saint-Etienne, Franquestu (1670); et enfin Liger, *Franc-Catu* (1714), dernière dénomination qui, légèrement modifiée, produisit le terme Francatu, resté depuis dans la nomenclature pomologique. Cet antique Franc-Estu compte alors, pour le moins, quatre cents ans, et me paraît originaire des environs de Melun, région où sa culture en grand date d'un temps immémorial. Aussi m'écrivait-on du château de Champs-sur-Marne, le 12 novembre 1869 : « Il s'en trouve ici des arbres si vieux, si vieux, « qu'ils n'ont que peu de feuilles, et plus de sève. » L'étymologie du mot composé Franc-Estu, indique à n'en pouvoir douter que ce pommier poussa spontanément, franc de pied; *estut* signifiait effectivement, au moyen âge : être, subsister, exister. On le lui appliqua donc, comme à la même époque, à peu près, on avait appliqué à certaines poires également semées par le hasard, le mot *besi*, voulant dire sauvage, sauvageon. Mais ce qui le prouve mieux encore, c'est que vers 1700, quand parut la pomme *Gros-Francatu romain*, on ajouta au nom de l'antique Francatu, le déterminatif *commun*, pour le distinguer de la nouvelle variété (voir *Catalogue ou Abrégé des bons fruits* de Chaillou, pépiniériste à Vitry-sur-Seine, année 1755, p. 10). Dans l'Anjou, le Francatu était autrefois assez répandu; mon aïeul Pierre Leroy le possédait. Il est inscrit page 26 de son *Catalogue* de 1790. J'ignore comment et pourquoi ce pommier finit par sortir de notre contrée; seulement je sais qu'à peine m'était-il connu de nom, lorsqu'en 1867 je lus ce qui suit dans le *Journal de la Société d'Horticulture de Paris :*

« M. Butté, jardinier au château de Champs (Seine-et-Marne), envoie des échantillons de

pommes Francatu. Le présentateur fait observer qu'il n'est question de ce fruit dans aucun des ouvrages d'arboriculture qui jouissent avec raison d'une grande réputation, pas plus que dans le *Catalogue de M. André Leroy*. Cependant, ajoute-t-il, c'est un bon fruit, et l'arbre qui le donne est productif, vigoureux, de premier mérite pour les vergers. (p. 48.) »

Ainsi mis en demeure, je m'exécutai sans retard, mais trouvai juste de réclamer des greffes de Francatu au jardinier même qui s'étonnait de ne pas rencontrer cette espèce dans mes pépinières. Il m'en envoya, et depuis 1868 on recommence à l'y multiplier, comme au temps de mon grand-père.

Pomme FRANCATU COMMUN. — Synonyme de pomme *Francatu*. Voir ce nom.

Pommes : FRANCATU ROUGE ET BLANC,
— FRANCATU ROUGE ET JAUNATRE,
} Synonymes de pomme *Gros-Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme FRANCESTU. — Synonyme de pomme *Francatu*. Voir ce nom.

Pomme FRANCHE-NOBLE. — Synonyme de pomme *d'Aunée*. Voir ce nom.

Pomme FRANGÉE. — Synonyme de pomme *Impériale ancienne*. Voir ce nom.

Pomme FRANQUATU ROUGE ET BLANC. — Synonyme de pomme *Gros-Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pommes : FRANQUESTU,
— DE FRANQUETU,
} Synonymes de pomme *Francatu*. Voir ce non.

Pomme FRANZÖSISCHER PRINZESSIN. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

---

174. Pomme FRÉMY.

Synonyme. — *Pomme* Gelineau (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 47, nº 168).

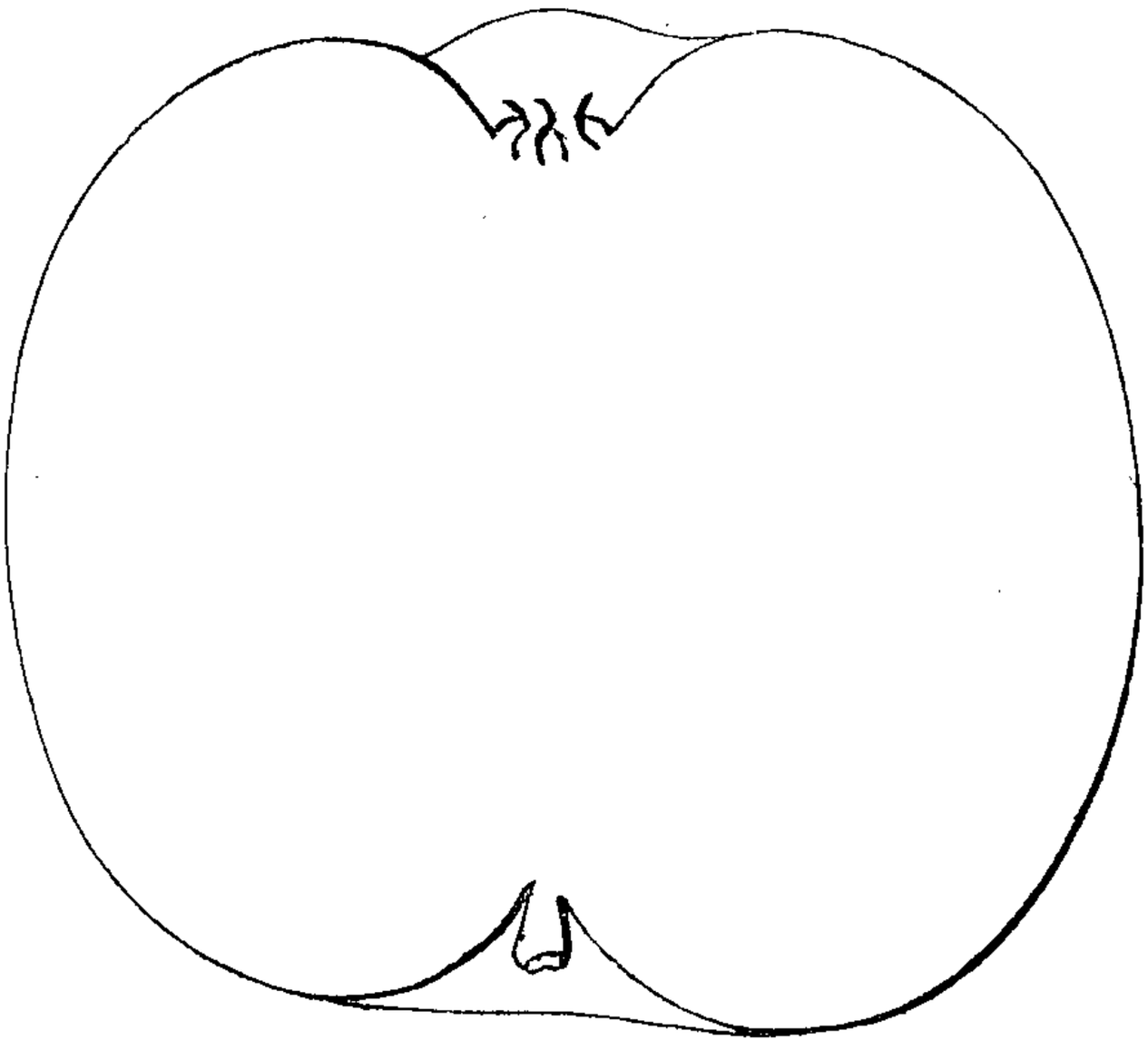
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, à peine géniculés, bien duveteux, marron clair. — *Lenticelles :* petites, allongées, très-peu abondantes, presque invisibles. — *Coussinets :* ressortis, ayant l'arête médiane prononcée et prolongée. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-obtus, cotonneux, collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, minces, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, blanc jaunâtre en dessous, courtement acuminées, finement mais irrégulièrement dentées et surdentées. — *Pétiole :* gros, court et sensiblement cannelé. — *Stipules :* courtes et larges.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Toute forme et tout sujet lui sont favorables, vu sa belle végétation. Pour le plein-vent, la greffe en tête lui convient mieux que celle ras terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variant de la globuleuse légèrement aplatie aux extrémités, à la cylindrique plus ou moins côtelée. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri, planté dans un large bassin rarement très-profond. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à sépales souvent longues et effilées, à cavité plissée et généralement assez vaste. — *Peau :* unicolore, jaune-serin, lavée de fauve autour du pédoncule et semée de nombreux et assez gros points bruns. — *Chair :* jaunâtre, fine et ferme. — *Eau :* abondante, bien sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

Pomme Frémy.



Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce beau fruit me fut offert en 1866 par M. Gelineau, horticulteur à Angers, sous le nom duquel on l'inscrivit fautivement dans mon *Catalogue* de 1868. Aujourd'hui, je connais l'obtenteur de cette nouvelle variété ; c'est un M. Frémy, fermier commune de Cherré (Maine-et-Loire), où le pommier qu'il a gagné existe déjà, ainsi qu'aux environs, depuis une trentaine d'années.

---

175. Pomme FRIANDISE.

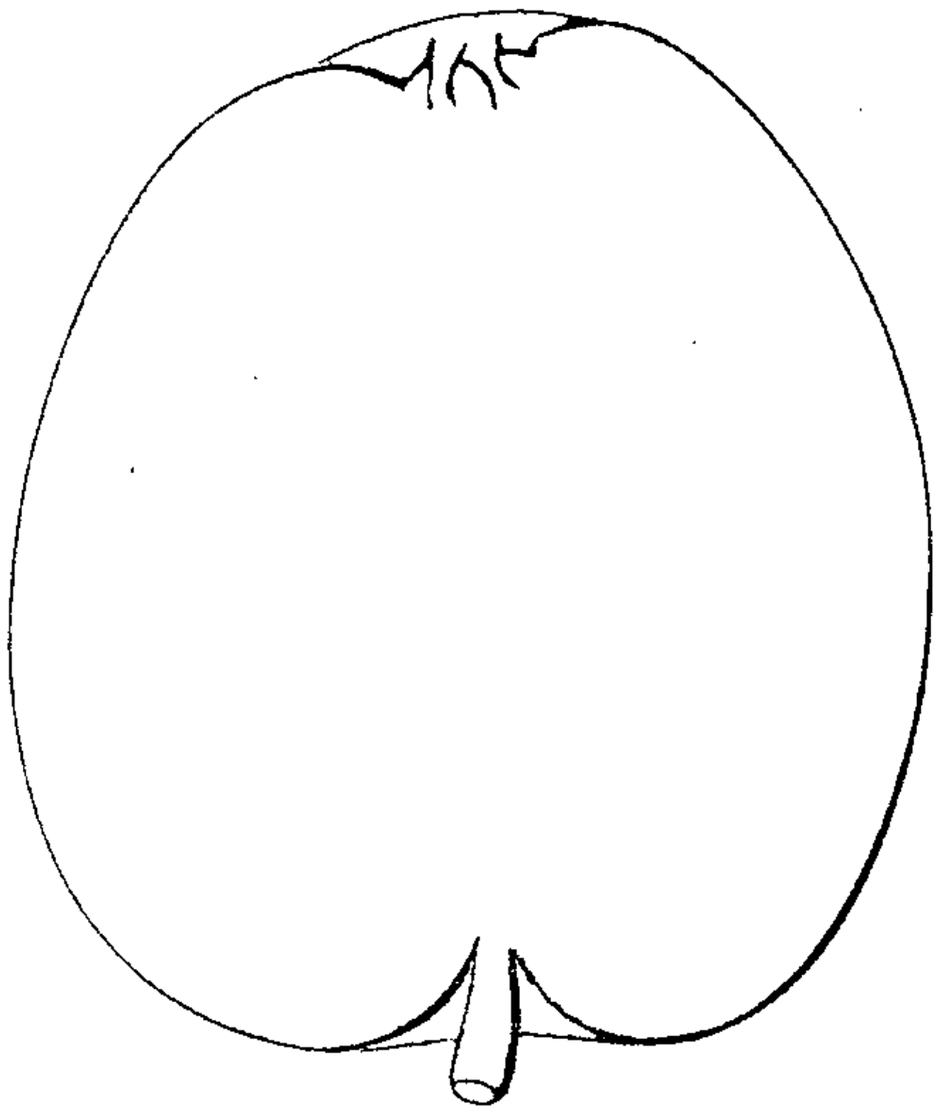
Synonymes. — *Pommes :* 1. Aagt (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, p. 16, et table des matières, au mot *Kronapfel*). — 2. Aagt d'Angleterre (*Id. ibid.*). — 3. Aagt de Hollande (*Id. ibid.*). — 4. Fyne Kroon (*Id. ibid.*). — 5. Kroon (*Id. ibid.*). — 6. Lekkerbeetje (*Id. ibid.*). — 7. Leckerbeetjen (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 56, n° 151). — Leckerbissen (Diel, *Kernobstsorten*, 1823, t. II, p. 105).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés, peu longs, assez gros, légèrement coudés, bien duveteux et brun-rouge. — *Lenticelles :* arrondies, des plus petites et des plus clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, très-cotonneux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, très-longuement acuminées et largement dentées. — *Pétiole :* court, assez gros, flasque, à peine cannelé. — *Stipules :* longues et larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Quoique de vigueur modérée, ce pommier réussit convenablement sous toute espèce de forme; on peut aussi lui donner n'importe quel sujet.

Pomme Friandise.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, ayant habituellement un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* de moyenne longueur, assez gros, obliquement inséré dans un bassin étroit. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, placé presque à fleur de chair. — *Peau :* quelque peu rude au toucher, à fond rouge clair, striée de carmin foncé, tachée de roux squammeux autour du pédoncule et parsemée de petits points gris clair et rugueux. — *Chair :* blanche, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée et parfumée, très-savoureuse.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est le professeur Karl Koch, de Berlin, qui m'a mis à même, en 1867, de multiplier la pomme Friandise, ainsi nommée pour son excellence, que semble augmenter encore son ravissant coloris. Elle n'appartient pas, néanmoins, à l'Allemagne, mais bien à la Hollande, comme le constatait assez récemment M. le superintendant Oberdieck, de Jeinsen, près Hanovre :

« Ce fruit, facilement reconnaissable par la singularité de sa forme — disait-il en 1862 — est d'origine hollandaise; son nom primitif : Lekkerbeetje, l'indique du reste suffisamment. Diel le reçut sous cette dénomination, de Harlem, avant 1820. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, p. 159, n° 342.)

Pour compléter ce renseignement, j'ajouterai que le Hollandais Herman Knoop fut en 1760 le premier descripteur de cette variété, mais qu'il n'en précisa ni l'âge, ni le lieu de naissance, dans sa *Pomologie*.

Pomme a FRIRE. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pommes : FROMM'S REINETTE,

— FROOM'S GOLDREINETTE,

} Synonymes de *Reinette Froom*. Voir ce nom.

Pomme FRY'S PIPPIN. — Synonyme de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pomme FULLER. — Synonyme de pomme *Popular Bluff*. Voir ce nom.

Pomme FYNE KROON. — Synonyme de pomme *Friandise*. Voir ce nom.

Pomme GAESDONKER GOLDREINETTE. — Synonyme de *Reinette de Gaesdonk*. Voir ce nom.

Pomme GALE-PEPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme GARDEN. — Synonyme [par erreur] de pomme *Beefsteak*. Voir ce nom, au paragraphe Observations.

Pomme de GARNON. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

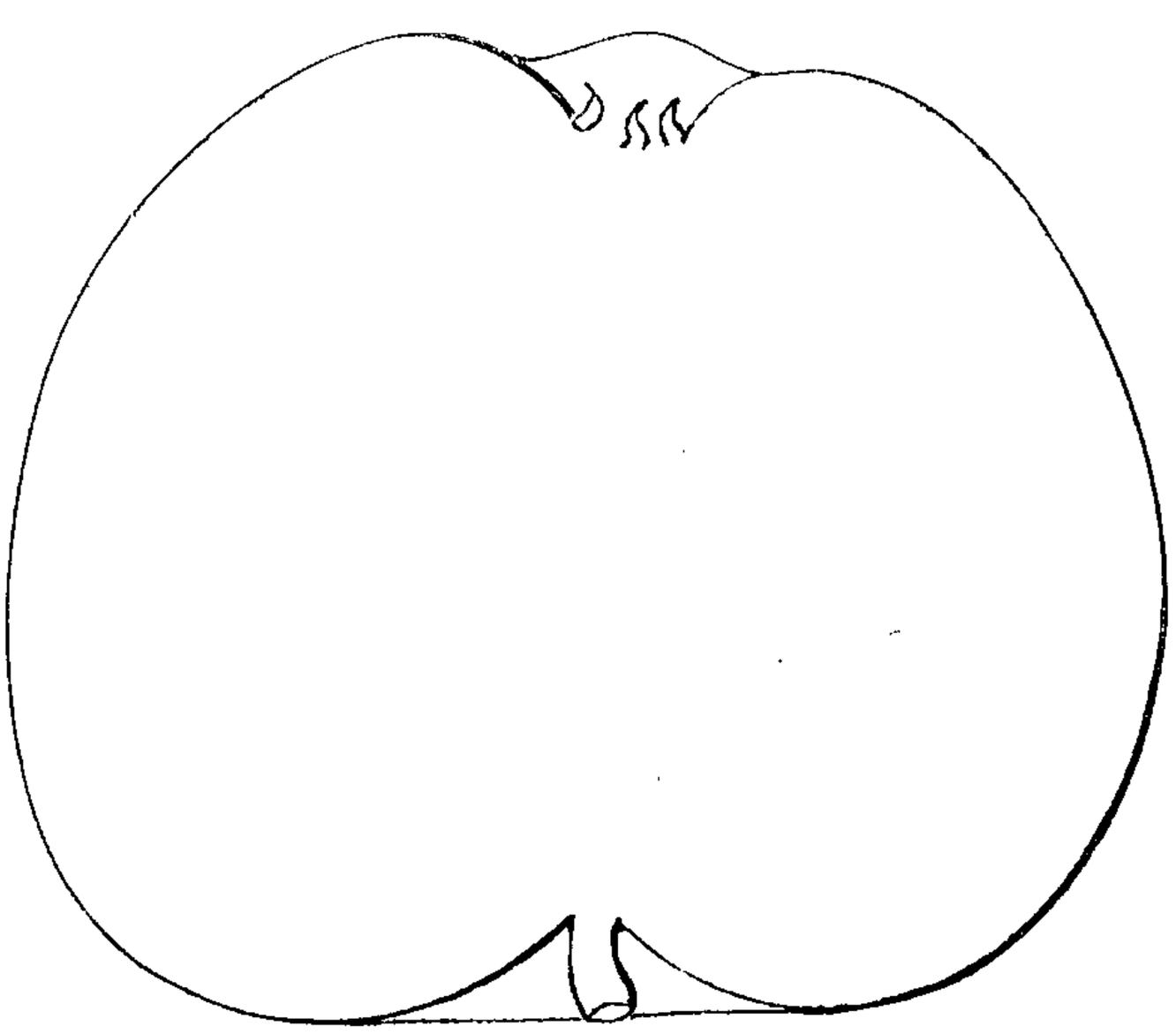
Pomme GARRET PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme GAUMONT. — Synonyme de *Reinette de Gomont*. Voir ce nom.

---

176. Pomme de GEAI.

Premier Type.

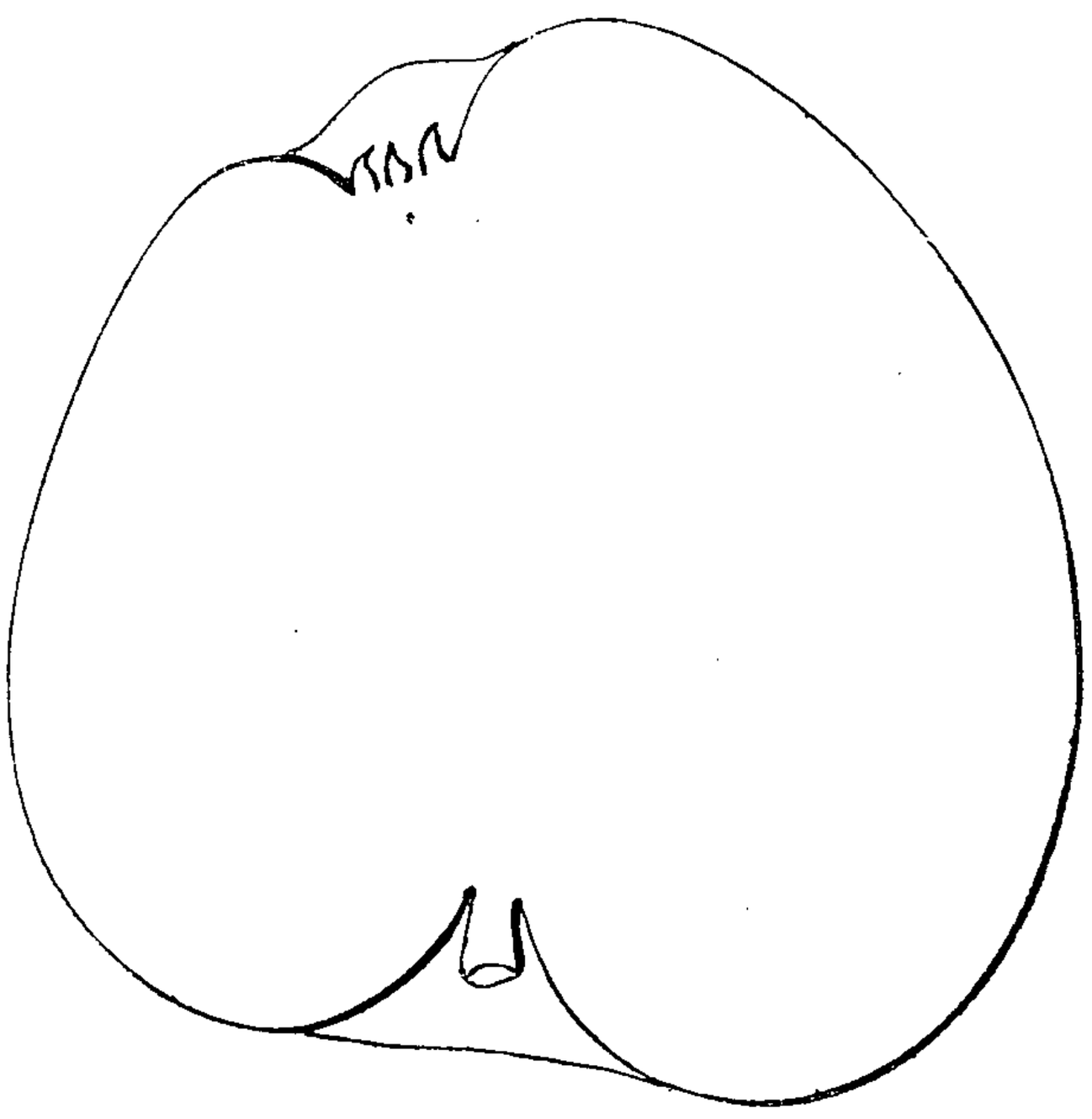


Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, gros et courts, légèrement coudés, bien cotonneux, brun olivâtre. — *Lenticelles :* moyennes, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, peu duveteux, en partie collés sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne et ovales-arrondies, épaisses, courtement acuminées, très-cotonneuses, même en dessus, et crénelées profondément sur leurs bords. — *Pétiole :* court et gros, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* très-développées.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Écussonné ras terre, pour plein-vent, ce pommier pousse vite et bien; sa tige, toujours très-droite, acquiert une notable grosseur. Quand on le destine aux formes naines, c'est le paradis qui lui convient le mieux, comme sujet.

Pomme de Geai. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* assez inconstante, elle est le plus habituellement conique-arrondie fort régulière ou conique contournée et beaucoup moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, souvent arqué, inséré dans un bassin dont les dimensions varient infiniment. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à larges sépales, à cavité peu profonde, bosselée et plissée. — *Peau :* jaunâtre, amplement marbrée et rubanée de carmin foncé, maculée de roux squammeux autour du pédoncule, faiblement ponctuée de brun clair, et parfois montrant quelques petites taches noirâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, ayant une saveur acidulée des plus agréables.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété, dont je ne connais aucune description, m'a été donnée en 1866 par M. Acher, propriétaire à Yvetot (Seine-Inférieure) et grand amateur d'arboriculture fruitière. Il la croit originaire du pays de Caux, où son excessive fertilité et sa grosseur assez volumineuse, particulièrement sur paradis, l'ont rendue commune.

Pomme GEARN'S PIPPIN. — Voir pomme *de Fearn*, au paragraphe Observations.

Pomme GEELE FRANSCHE RENET. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

Pomme GEELE GULDERLING. — Synonyme de pomme *Haute-Bonté*. Voir ce nom.

Pomme GEELE RENET. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

Pomme GEFLECKTER GOLD. — Synonyme de pomme *d'Or maculée*. Voir ce nom.

Pomme GELBE ZUCKERREINETTE. — Synonyme de *Reinette jaune sucrée*. Voir ce nom.

Pomme GELBER BELLE-FLEUR. — Synonyme de pomme *Linnæus Pippin*. Voir ce nom.

Pomme GELBER ENGLISCHER GULDERLING. — Synonyme de pomme *Gulderling doré*. Voir ce nom.

Pomme GELBER PEPPING VON INGESTRIE. — Synonyme de pomme *d'Ingestrie jaune*. Voir ce nom.

Pomme GELBER RICHARD. — Synonyme de pomme *Richard jaune*. Voir ce nom.

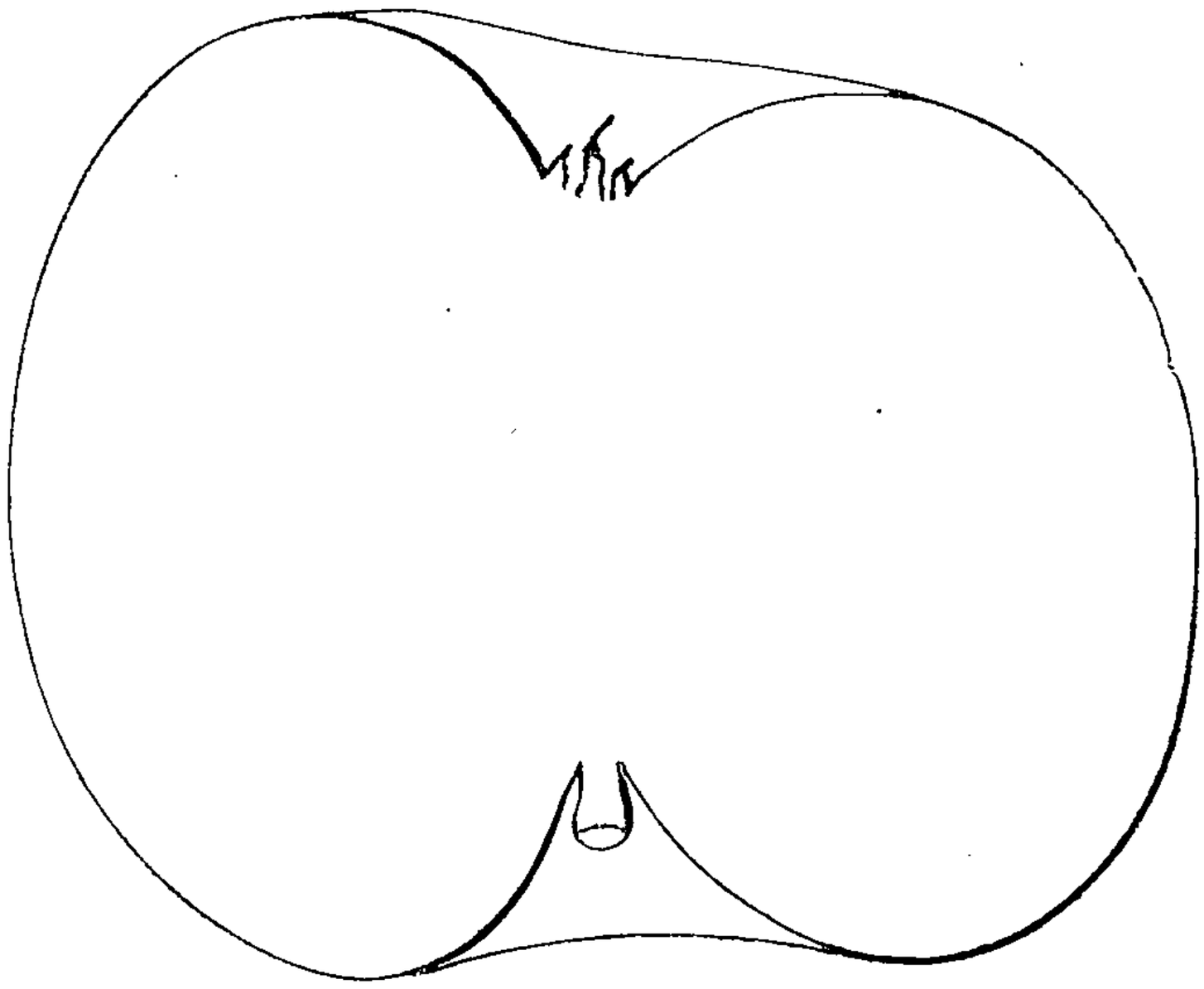
Pomme GELÉE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme de GELÉE D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Glace*. Voir ce nom.

Pomme GELINEAU. — Synonyme de pomme *Frémy*. Voir ce nom.

---

177. Pomme GÉNÉRAL.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, presque toujours érigés, très-gros, assez courts, légèrement coudés, des plus duveteux et d'un beau rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* très-grandes, peu abondantes et arrondies ou allongées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* coniques-arrondis, gros, couverts de duvet et collés sur l'écorce. — *Feuilles :* petites et cordiformes, épaisses, rarement acuminées, ayant les bords largement et très-profondément dentés. — *Pétiole :* court et gros, souvent dépourvu de cannelure. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il fait de remarquables plein-vent quand on le greffe au ras de terre. Placé sur paradis, sa végétation se modère, ses fruits gagnent en volume et il prend aisément toute espèce de forme basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique, sensiblement aplatie aux pôles et toujours ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court, fort, inséré dans un vaste et profond bassin triangulaire. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité des plus prononcées et sillonnée de quelques petits plis. — *Peau :* mince, lisse, jaune-citron, lavée et comme mouchetée de vermillon sur la face exposée au soleil, amplement maculée de fauve autour du pédoncule, ponctuée de gris au sommet et de brun à la base. — *Chair :* blanche, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, savoureusement acidulée et sucrée, sans parfum bien prononcé.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le nom de cette pomme, dont je ne puis comprendre la signification, remonte au plus à 1660. Dans sa *Nouvelle Instruction pour connaître les bons fruits*, le moine Claude Saint-Etienne le cite en 1670 (page 212), mais l'applique à une variété toute différente de la nôtre :

« *La Generale* — dit-il — est jaune et rouge, fort legere, et si tendre qu'en la maniant on la gaste aisément : bonne vers la fin d'aoust. »

Duhamel, en 1768, mentionna également cette Générale, et lui attribua divers synonymes :

« La Passe-Pomme d'Automne, pomme d'Outrepasse, ou *Générale* — écrivait-il — est de grosseur moyenne et fort ressemblante à la vraie Calville d'Été; sa peau est d'un beau rouge, et sa chair est presque toute teinte de rouge clair et vif. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 278.)

Cette ancienne variété, qui n'est autre que le Calleville rouge, n'a donc de commun, que le nom, avec celle ici décrite; et j'en dis autant d'une seconde, de même appellation, faisant partie des synonymes du Doux d'Argent. Mais quant à préciser l'origine de mon pommier Général, cela m'est impossible. J'en ai pris des greffes, vers 1838, dans le Jardin du Comice horticole d'Angers; là se bornent mes renseignements sur son état civil.

Pommes GÉNÉRAL, de GÉNÉRAL *et* la GÉNÉRALE. — Synonymes de *Calleville rouge d'Hiver* et de pomme *Doux d'Argent*. Voir ces noms.

Pomme GERMAINE. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme GESTREIFTER ROSEN. — Synonyme de pomme *Rose de Saint-Florian*. Voir ce nom.

Pomme GESTRICHTE HERBST-REINETTE. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

Pomme GEWÜRZ-CALVILLE. — Synonyme de *Calleville aromatique*. Voir ce nom.

Pomme GILLETT'S SEEDLING. — Synonyme de pomme *Belle de Rome*. Voir ce nom.

POMMES : GIRADOTTE, — GIRANDETTE, — GIRAUDETTE, } Synonymes de *Pomme-Poire [d'Hiver]*. Voir ce nom.

POMME GIRODÈLE. — Synonyme de *Reinette verte*. Voir ce nom.

POMME GIROFLE. — Synonyme de pomme *Petit-Bon*. Voir ce nom.

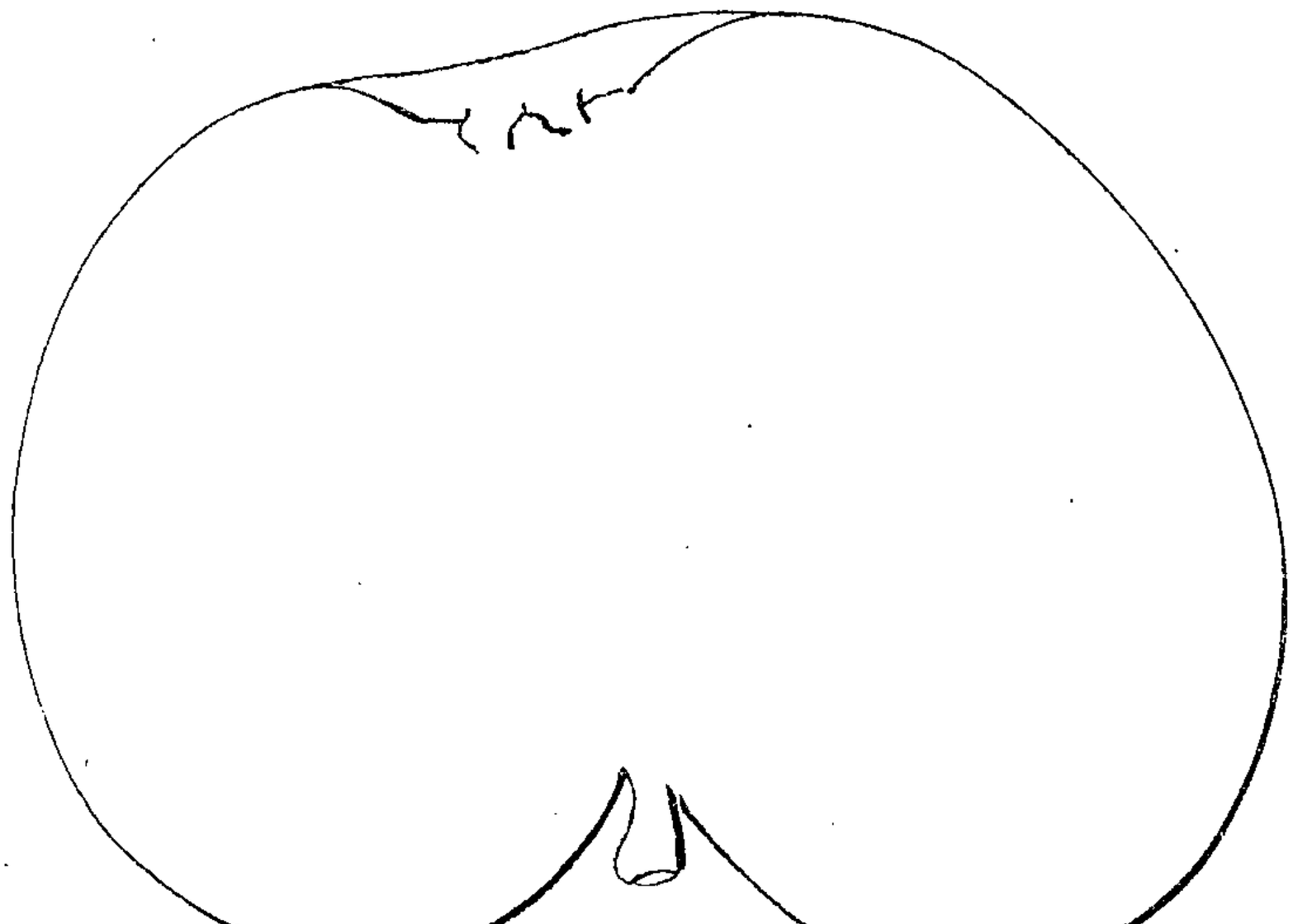
POMME GLACE. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

POMMES : DE GLACE BLANCHE, — DE GLACE BLANCHE TRANSPARENTE, } Synonymes de pomme *de Glace [d'Hiver]*. Voir ce nom.

POMME DE GLACE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

178. POMME GLACE DE FACHINGEN.

Synonyme. — *Pomme* FACHINGER GLAS (Diel, *Kernobstsorten*, 1823, t. II, p. 140).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles, assez courts, à peine coudés, duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, fort cotonneux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou arrondies, acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, laissant un peu retomber la feuille, carminé, tomenteux et habituellement sans cannelure. — *Stipules :* très-petites, et souvent même faisant défaut.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

Culture. — Comme plein-vent il lui faut la greffe en tête, mais il n'en fait pas moins des arbres de mauvaise venue; le mieux est de l'écussonner sur doucine pour cordons et buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, sensiblement plus large que haute, comprimée aux extrémités et presque toujours moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et fort, généralement arqué, implanté dans un bassin bien développé. — *Œil :* très-grand, mi-clos ou fermé, à cavité plissée, bosselée, large mais peu profonde. — *Peau :* unie, jaune verdâtre, en partie légèrement fouettée et marbrée de rouge terne, maculée de fauve autour du pédoncule, puis ponctuée de brun sur le jaune et de blanc sur le rouge. — *Chair :* verdâtre ou jaunâtre, mi-fine, ferme, croquante et comme glacée. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, agréablement acidulée et faiblement parfumée.

Maturité. — Février-Juin.

Qualité. — Première, en raison surtout de son volume et de sa longue conservation.

Historique. — Cette variété allemande, que je propage depuis 1868, diffère entièrement de notre antique pomme Glace d'Hiver, et l'emporte sur elle en bonté comme en tardivité. Le pomologue Diel la trouva, vers 1820, dans un ancien jardin près de Dietz, à Fachingen (duché de Nassau), village célèbre par ses sources minérales. Il la décrivit en 1823 (*Kernobstsorten*, t. II, p. 140), assurant que c'était un fruit inconnu et, remarque fort exacte, qu'on pouvait le conserver toute une année.

Pomme de GLACE HATIVE. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

---

179. Pomme de GLACE [d'hiver].

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Verre (Cordus, *Historia stirpium*, 1561, chap. Pommier, n° 20). — 2. Blanche glacée (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 62, n° cxxiii). — 3. De Gelée (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652-1678, p. 54; — et dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 211). — 4. Transparente d'Hiver (Claude Mollet, *ibidem*; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 317). — 5. Ardoisée (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 147). — 6. De Glace blanche (*Id. ibid.*). — 7. Glacée d'Hiver (Henri Hessen, *Gartenlüst*, 1690, p. 289; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 62, n° cxxiii). — 8. D'Astracan d'Hiver (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 231; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 166, n. 67). — 9. De Moscovie d'Hiver (Mayer, *ibidem*). — 10. Transparente de Moscovie d'Hiver (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 62, n° cxxiii). — 11. Concombre [*par erreur*] (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. III, pp. 42-43, n° 24). — 12. De Glace transparente (*Id. ibid.*, p. 44).

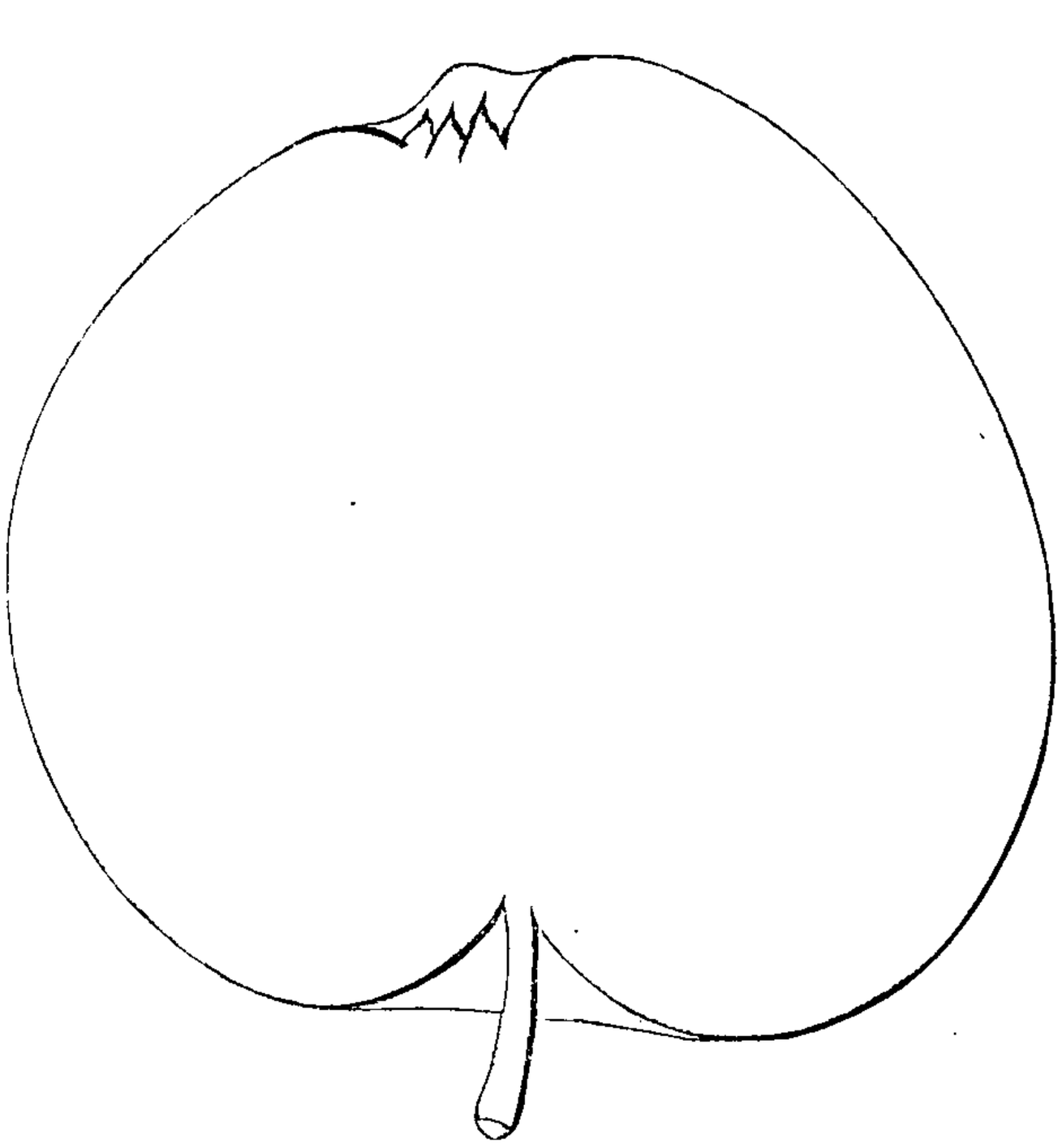
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, presque érigés, très-longs, assez gros, à peine géniculés, duveteux, rouge-brun lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, arrondies, abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, coniques-obtus, des plus cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* généralement petites, ovales-allongées, longuement acuminées, lisses et vert peu foncé en dessus, d'un gris verdâtre en dessous, minces, assez molles, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords légèrement

et uniformément dentés. — *Pétiole :* grêle, très-long, bien cannelé. — *Stipules :* petites, pour la plupart.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Les formes naines, sur doucin ou paradis, sont celles qui lui conviennent le mieux; comme plein-vent, même greffé en tête, il pousse mal et sa tête laisse toujours à désirer pour la ramification et la régularité.

Pomme de Glace [d'Hiver].



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* conique généralement très-ventrue et fortement pentagone. — *Pédoncule* : assez long, mince, planté dans un bassin étroit, quelque peu triangulaire et rarement bien profond. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, presque à fleur de chair et plissé tout autour. — *Peau :* verdâtre, en grande partie lavée et fouettée de rouge lie de vin, finement et abondamment ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* blanc jaunâtre, croquante, assez ferme et transparente, surtout vers l'œil. — *Eau :* suffisante, sucrée, légèrement vineuse, assez délicatement parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce fruit singulier, très-commun aux environs de Marseille, fut en 1561 fort exactement décrit pour la première fois, sous les noms pomme *de Glace* ou *de Verre*, justifiés par la couleur et la transparence de sa chair. Le botaniste Cordus, né dans la Hesse-Electorale, est l'auteur qui le signalait ainsi (*Historia stirpium*, t. I, p. 187, n° 20). Il eut soin d'en indiquer la provenance : « Ces pommes, dit-il, sont originaires de Cobourg, en Franconie [Nascuntur « Coburgi in Franconia]. » De Cobourg, près Weimar (Saxe), elles pénétrèrent assez vite en France, car dès 1628 le Lectier les cultivait à Orléans, et Claude Mollet, jardinier de Louis XIII, en parlait comme suit, quelques années plus tard :

« Le pommier *de Gelée* est un des plus excellens : il porte le nom de Gelée, parce que lors que l'on mange son fruit, il semble que l'on mange de la glace, et la pomme transparente, sa chair estant ferme, et le goust fort relevé; il se conserve longtemps « (*Théâtre des jardinages*, édition de 1678, p. 54.)

Parmi les synonymes de cette variété, il en est quelques-uns, pomme d'Astracan, pomme de Moscovie, par exemple, qui pourraient, sans le texte formel de Cordus,

la rattacher à la Russie, et non pas à l'Allemagne. Disons donc qu'ils lui vinrent uniquement de certains points de ressemblance extérieure, et même intérieure, avec l'Astracan blanche, caractérisée ci-dessus (pp. 79-81), mûrissant fin juillet et appartenant bien à la pomone russe.

Observations. — Plusieurs pomologues ont cru à l'existence d'une sous-variété, à peau presque blanchâtre, de la pomme de Glace, généralement lavée de rouge lie de vin. Pour moi, je suis convaincu que cette nuance jaune blafard ne constitue pas une sous-variété, mais provient de l'exposition de l'arbre ou du fruit, ainsi que je l'ai souvent remarqué, notamment pour la plus colorée des pommes, le Cœur de Bœuf, dont j'ai cueilli, sur le même pied, des fruits à peau complétement rouge et des fruits à peau entièrement verdâtre. — En 1805 Calvel s'est longuement occupé, dans son *Traité des pépinières* (t. III, p. 42), d'une pomme de Glace, ou Rouge des Chartreux, alors toute nouvelle. Cette espèce n'est nullement identique avec celle que nous venons d'étudier. Il citait aussi une pomme Concombre, qu'ensuite on supposa semblable à notre pomme de Glace, mais à tort, puisque Calvel la dit grosse comme un œuf ordinaire, et deux fois plus longue. — J'ajoute que la chair de la pomme de Glace est toujours, dans sa partie transparente, beaucoup plus ferme et moins savoureuse qu'elle ne l'est dans la partie demeurée à l'état naturel.

Pomme GLACE ROUGE. — Synonyme de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

Pomme de GLACE TRANSPARENTE. — Synonyme de pomme *de Glace d'Hiver*. Voir ce nom.

Pommes : GLACE DE ZÉLANDE,

— GLACÉE D'ÉTÉ,

} Synonymes de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme GLACÉE D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Glace d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme GLAMMIS CASTLE. — Synonyme de pomme *Tour de Glammis*. Voir ce nom.

Pomme GLANZ-REINETTE. — Synonyme de *Reinette brillante*. Voir ce nom.

Pomme GLAZENWOOD GLORIA MUNDI. — Synonyme de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

Pomme GLOIRE DE FLANDRE. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur de Brabant*. Voir ce nom.

Pomme GLORIA MUNDI. — Synonyme de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

Pomme GLORY OF YORK. — Synonyme de pomme *Ribston Pippin*. Voir ce nom.

Pomme GOL-PEPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

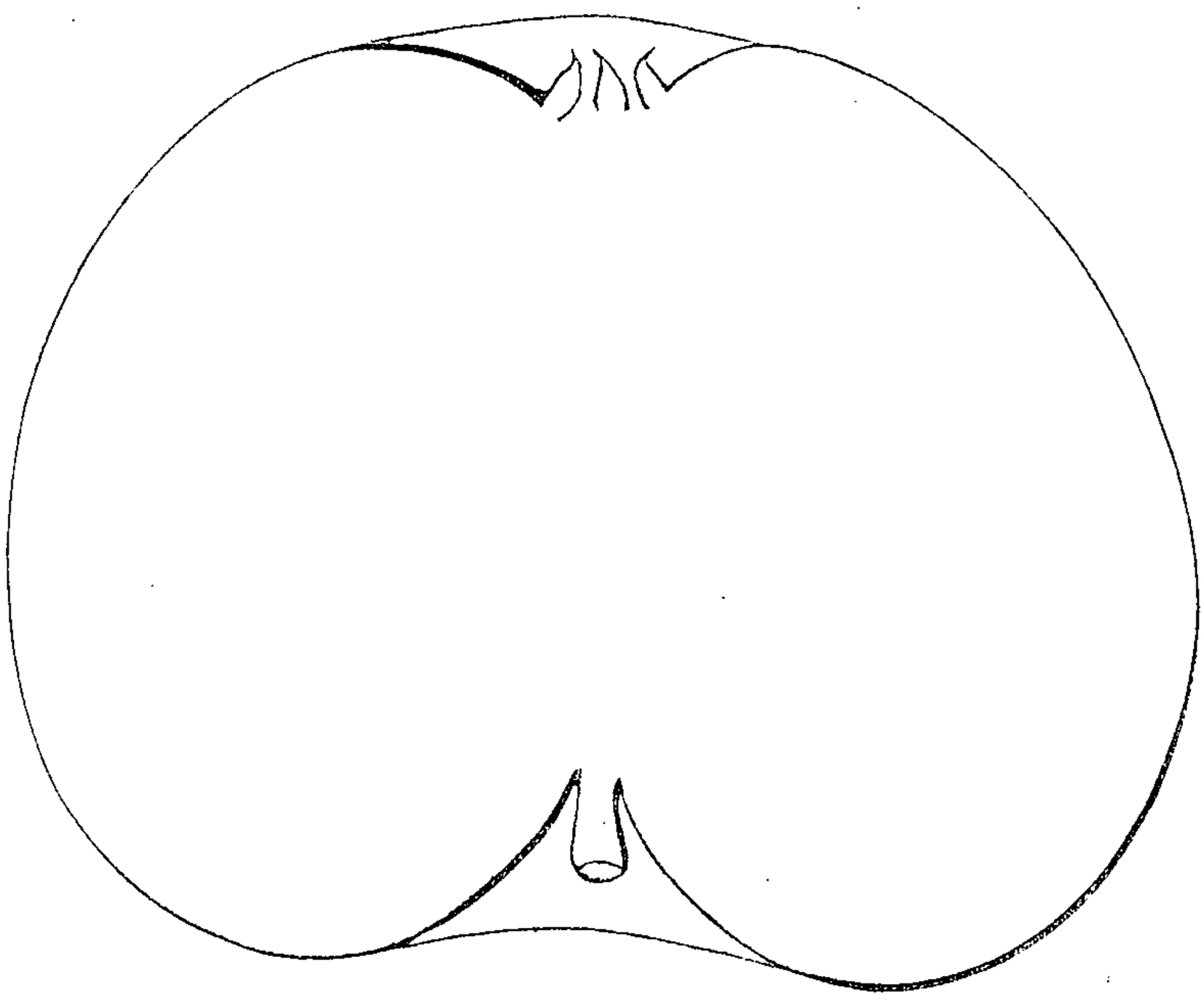
Pomme GOLD VON KEW. — Synonyme de pomme *Admirable de Kew*. Voir ce nom.

Pomme GOLDEN DROP. — Synonyme de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pomme GOLDEN DROP COË'S. — Synonyme de pomme *Goutte d'Or de Coë*. Voir ce nom.

---

180. Pomme GOLDEN NOBLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, plus ou moins érigés, peu longs, très-gros, bien coudés, duveteux, roux verdâtre foncé lavé de rouge ardoisé, ayant de très-courts mérithales. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, peu abondantes. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, aplatis, excessivement cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, vert clair, planes, rarement acuminées, à bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, très-long, tomenteux, faiblement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Quoique ses rameaux soient un peu courts, on n'en doit pas moins le greffer ras terre pour l'élever à tige, son tronc poussant droit et devenant suffisamment gros. Sur paradis, sa végétation reste aussi très-convenable et permet de lui donner toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse, aplatie à la base et sensiblement plus large que haute. — *Pédoncule :* court et gros, souvent arqué, implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité

légèrement plissée, large, peu profonde. — *Peau :* unicolore, jaune d'or brillant, amplement maculée de fauve autour du pédoncule, finement ponctuée de blanc vers l'œil et de brun à l'autre extrémité. — *Chair :* jaunâtre, fine, presque entièrement fondante, quoique assez ferme. — *Eau :* abondante, bien sucrée, possédant une saveur acidule et parfumée des plus délicates.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1820, vers la fin de l'automne, ce fruit si remarquable figura dans une exposition organisée à Londres par la Société d'Horticulture de cette ville. Il y fut très-apprécié, et parmi les détails que renferme sur lui le procès-verbal du concours, nous lisons les suivants, relatifs à son origine :

« M. Patrick Flanagan, jardinier de sir Thomas Hare, à Stowe-Hall (Norfolk), nous a envoyé pour l'exposition, des pommes d'une variété nouvelle, par lui nommée *Golden noble.* Il en a pris les greffons sur un vieil arbre poussé dans un jardin situé près Downham (Norfolk), et qui réellement est le pied-mère, car il ne porte aucune trace de greffe. » (*Transactions*, année 1820, t. IV, p. 524.)

Les Allemands ont cultivé ce pommier avant nous. C'est par l'entremise du professeur Koch, de Berlin, que je l'ai connu et possédé. Je le propage seulement depuis 1869.

Pomme GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pommes : GOLDEN REINETTE,

— GOLDEN REINETTE DE KIRKE, } Synonymes de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pomme GOLDEN SWEET. — Synonyme de pomme *Northern Sweet*. Voir ce nom.

Pomme GOLDEN VINING. — Synonyme de pomme *Hubbard's Pearmain*. Voir ce nom.

Pomme GOLDEN WINTER PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Pearmain dorée*. Voir ce nom.

Pomme GOLDGULDERLING. — Synonyme de pomme *Gulderling doré*. Voir ce nom.

---

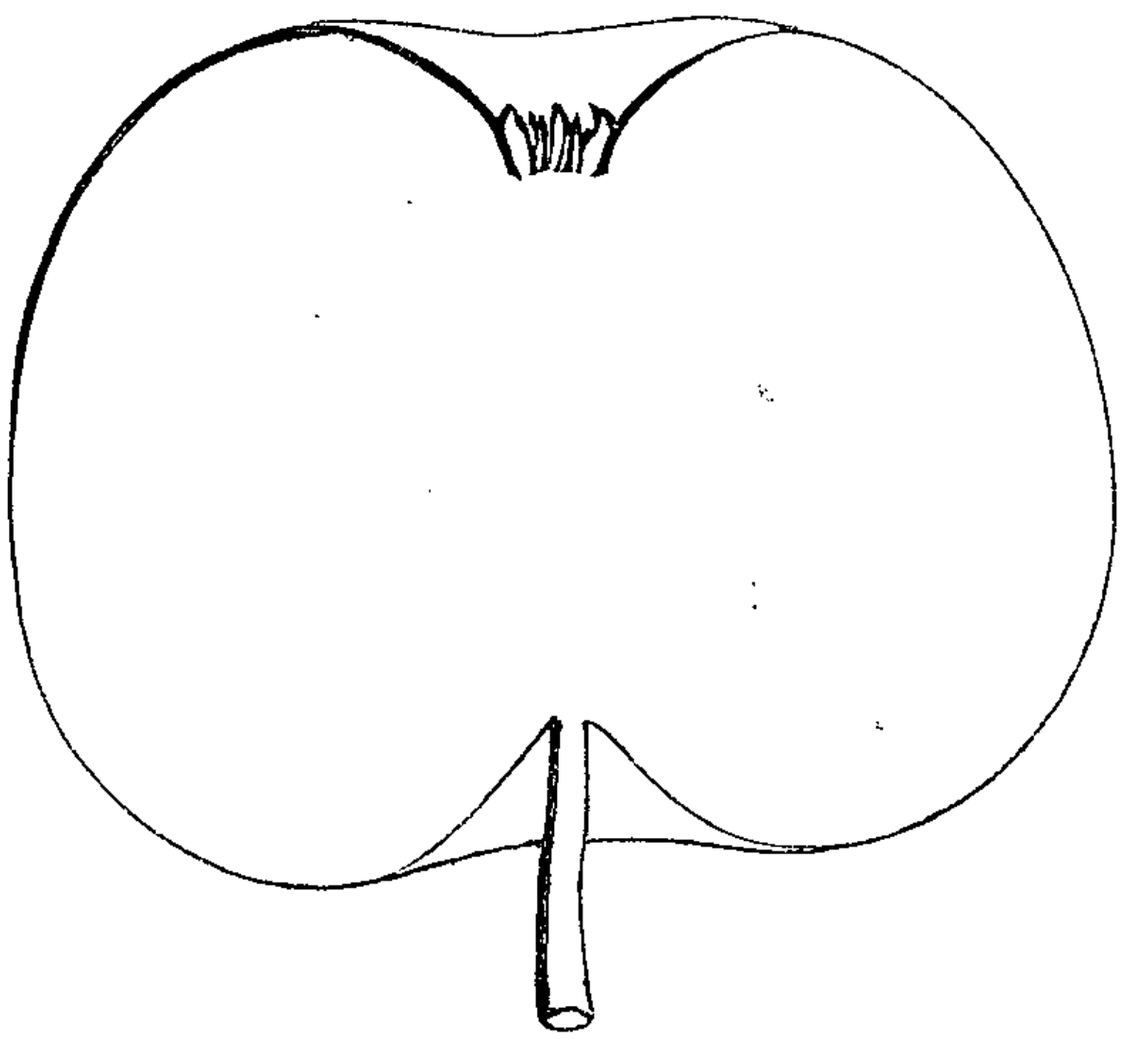
181. Pomme GOLDMOHR.

Synonyme. — *Pomme* Hollandische Goldreinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1801, t. IV, p. 134).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux* : peu nombreux, arqués et étalés, de longueur et grosseur moyennes, coudés, duveteux, surtout au sommet, brun-fauve verdâtre nuancé de gris. — *Lenticelles :* allongées, grandes et clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits, coniques-pointus, écartés du bois, aux écailles cotonneuses et mal soudées. — *Feuilles :* petites et peu nombreuses, ovales-allongées à la base du rameau, ovales-arrondies

au sommet, vert terne en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement acuminées, irrégulièrement et finement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* grêle, court et rigide, ponctué de rose vif, à cannelure étroite et profonde. — *Stipules :* presque nulles.

Pomme Goldmohr.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa végétation est médiocre, aussi est-il convenable de le destiner à la basse-tige sur doucin, il y fera de petits mais d'assez jolis arbres. Comme pleinvent il n'offrirait jamais, même greffé en tête, de pommiers d'un grand avenir ou d'un bel aspect.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, légèrement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, assez fort, planté dans un bassin prononcé. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité vaste et unie. — *Peau :* à fond jaune verdâtre, en majeure partie lavée de brun rugueux et souvent squammeux, puis couverte de très-larges et saillants points roux formant étoile. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine et mi-tendre. — *Eau :* peu abondante, sucrée, acidulée, faiblement parfumée.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Il y a deux ans que je possède ce pommier, dont je dois les greffes à M. Oberdieck, superintendant à Jeinsen, près Hanovre, et l'un des plus savants pomologues de l'Allemagne. Diel le signalait en 1801 dans son *Kernobstsorten* (t. IV, p. 134) et lui donnait pour synonyme le nom Hollandische Goldreinette, qui porte à croire que cette variété serait plutôt hollandaise qu'allemande, surtout devant le passage suivant, du même auteur : « J'ai reçu « — écrivait Diel — ce fruit de mon ami l'inspecteur Huffel, de Gladenbach, puis « aussi de la ville de *la Haye*. »

Pomme GOLDREINETTE [des Allemands]. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

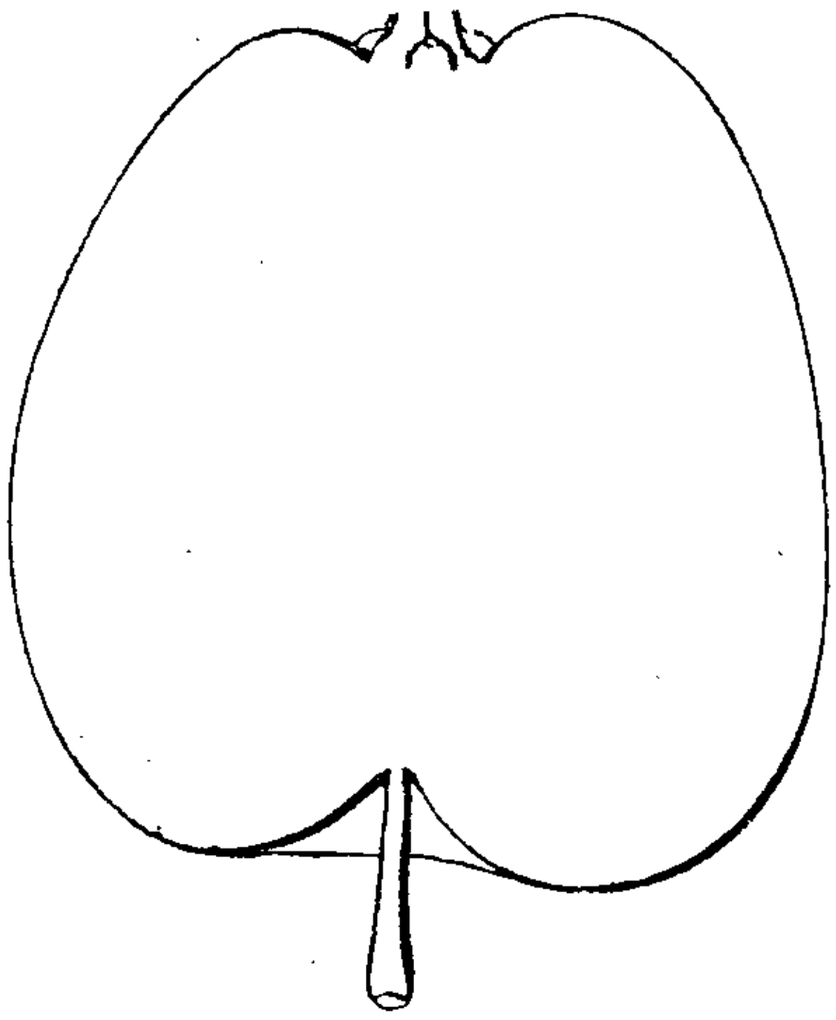
Pomme GOLDREINETTE VON BLENHEIM. — Synonyme de pomme *de Blenheim*. Voir ce nom.

Pomme GORGE DE PIGEON. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pommes : GOUD, — GOULD-PIPPIN, — GOULE-PEPIN, ——— } Synonymes de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

182. Pomme GOUTTE D'OR DE COË.

Synonyme. — *Pomme* Coë's Golden Drop (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1852, p. 17, nº 274).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, de grosseur et longueur moyennes, à peine géniculés, sensiblement duveteux, brun olivâtre clair. — *Lenticelles :* petites, allongées ou arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis, cotonneux, plaqués sur le bois. — *Feuilles :* très-petites, ovales, longuement acuminées, planes ou contournées, à bords fortement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux, souvent dépourvu de cannelure. — *Stipules :* longues et étroites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Pour qu'il fasse de passables plein-vent, on le greffe en tête; les formes buisson et cordon lui conviennent, mais particulièrement sur paradis; si on le destine à la pyramide ou à l'espalier, c'est le doucin qu'il faut lui donner comme sujet, afin d'obtenir un plus grand développement de végétation.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-obtuse, plus ou moins allongée ou ventrue. — *Pédoncule :* assez long, grêle, renflé au point d'attache, implanté dans un bassin peu prononcé. — *Œil :* grand ou moyen, bien ouvert, placé à fleur de chair et plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune clair, nuancée de vert dans l'ombre, jaune brunâtre sur l'autre face, où parfois même elle est légèrement lavée de rose, amplement maculée de fauve autour du pédoncule et semée de gros et nombreux points gris, en étoile. — *Chair :* verdâtre ou jaunâtre, ferme, compacte et croquante. — *Eau :* abondante ou suffisante, très-sucrée, acidule, possédant un délicieux parfum de rose et d'anis.

Maturité. — Décembre-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est une pomme d'origine anglaise; seulement son lieu de naissance a soulevé jusqu'ici quelques contestations, et même n'a pas encore été déterminé. Le docteur Robert Hogg donnait sur elle en 1859, dans sa Pomologie, les renseignements suivants :

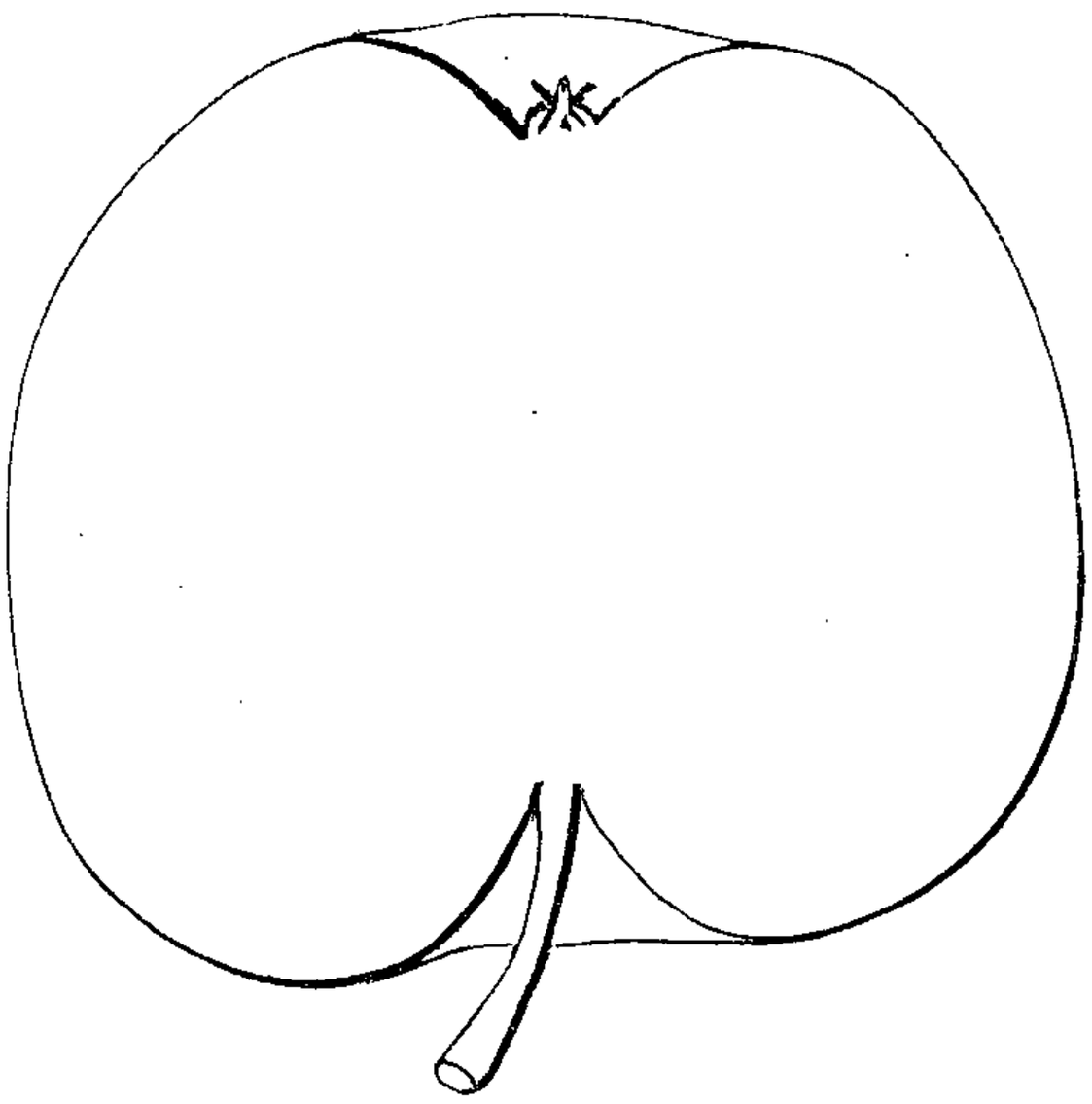
« Cette variété fut signalée pour la première fois par Gervase Coë, de Bury-Saint-Edmonds, localité où poussa le prunier *Golden drop*. On dit généralement que la pomme Goutte d'Or de Coë est très-ancienne et répandue depuis nombre d'années dans quelques vergers d'Essex, mais que néanmoins M. Coë l'a propagée comme sortie de ses propres semis. » (*The Apple and its varieties*, pp. 58-59.)

Pomme GOWRIE. — Synonyme de pomme *Tour de Glammis*. Voir ce nom.

Pomme GRAAWE FOS-RENET. — Synonyme de *Reinette d'Osnabruck*. Voir ce nom.

---

183. Pomme GRAF STERBERG.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés pour la plupart, des plus longs et des plus gros, sensiblement coudés et duveteux, d'un rouge-brun excessivement foncé. — *Lenticelles :* grandes, allongées ou arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* saillants et très-larges. — *Yeux :* petits, arrondis et aplatis, cotonneux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, très-gros, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Toute espèce de forme et de sujet lui conviennent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse ou conique-arrondie, généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long ou de longueur moyenne, arqué, souvent mince à son milieu et plus fort à ses extrémités, inséré dans un vaste bassin. — *OEil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité irrégulière, large, assez profonde et entourée de faibles gibbosités. — *Peau :* jaune d'or, finement ponctuée de roux, tachée de fauve autour du pédoncule et lavée de rouge-brun sur la face exposée au soleil, où parfois aussi elle porte quelques macules noirâtres. — *Chair :* blanche, fine et tendre, peu croquante. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, ayant une légère saveur musquée fort délicate.

Maturité. — Décembre-Juin.

Qualité. — Première.

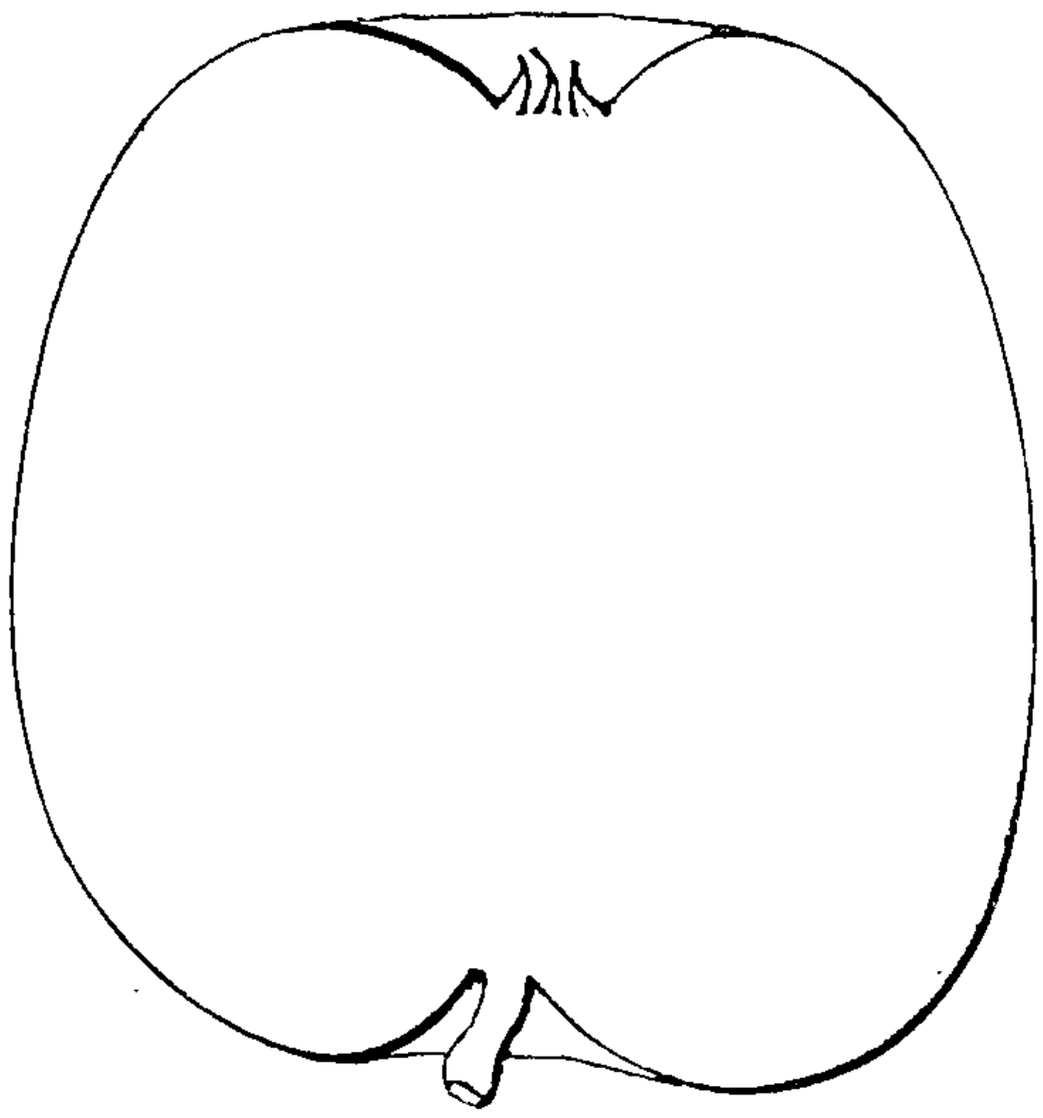
Historique. — J'ai pris des greffes de ce pommier dans l'ancien Jardin fruitier du Comice horticole d'Angers, et le multiplie depuis 1846. Il était à cette époque de toute récente introduction chez nous, et passait pour appartenir à l'Allemagne. M. Hérincq, botaniste attaché au Muséum d'histoire naturelle de Paris, le signala en 1848, page 429 de la *Revue horticole*, comme étant aussi cultivé aux environs de la Capitale, chez M. Croux, pour lors pépiniériste à Villejuif. Dire maintenant que le Graf Sterberg, ou Comte Sterberg, en notre langue, est réellement un gain

des Allemands, je ne le puis; j'ai toutefois un doute sérieux à cet égard, aucune des principales Pomologies allemandes n'ayant décrit, ni même mentionné, ce délicieux fruit.

Pomme GRÄFENSTEINER. — Synonyme de pomme *de Gravenstein.* Voir ce nom.

---

184. Pomme GRAIN D'OR.



Description de l'arbre. — *Bois:* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, assez longs, de grosseur moyenne, bien flexueux et cotonneux, brun verdâtre clair. — *Lenticelles :* petites, allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou elliptiques, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées, ayant les bords dentés ou crénelés. — *Pétiole :* profondément cannelé, long, bien nourri, nuancé de rose à la base. — *Stipules :* petites pour la plupart.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Ce pommier, par sa remarquable fertilité, convient surtout pour le plein-vent et le verger; on doit alors le greffer en tête, afin d'obtenir des arbres à forte tige, car écussonné ras terre il reste toujours, quant au tronc, grêle et peu droit. Sur paradis il se prête parfaitement aux formes cordon ou buisson; et sur doucin, à la pyramide ou à l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* cylindrique, habituellement assez allongée. — *Pédoncule :* court et gros, arqué, souvent charnu, obliquement implanté dans un bassin peu développé. — *Œil :* moyen, mi-clos, à sépales étroites et assez longues, à cavité large mais rarement très-profonde. — *Peau :* jaune d'or, fortement carminée sur le côté de l'insolation, marbrée, sur l'autre face, de brun-gris squammeux, et parsemée d'énormes points roux formant étoile. — *Chair :* jaunâtre, croquante, mi-tendre, se flétrissant aisément. — *Eau :* suffisante, sucrée, bien acidulée, des plus savoureuses.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Le célèbre docteur Bretonneau, mort en 1862, se livrait avec passion, dans le curieux jardin qu'il avait créé à Tours, à la culture des fruits. Ce fut lui qui me donna, vers 1848, des greffes du pommier Grain d'Or, dont il était, paraît-il, l'obtenteur et le parrain. C'est une de nos meilleures variétés.

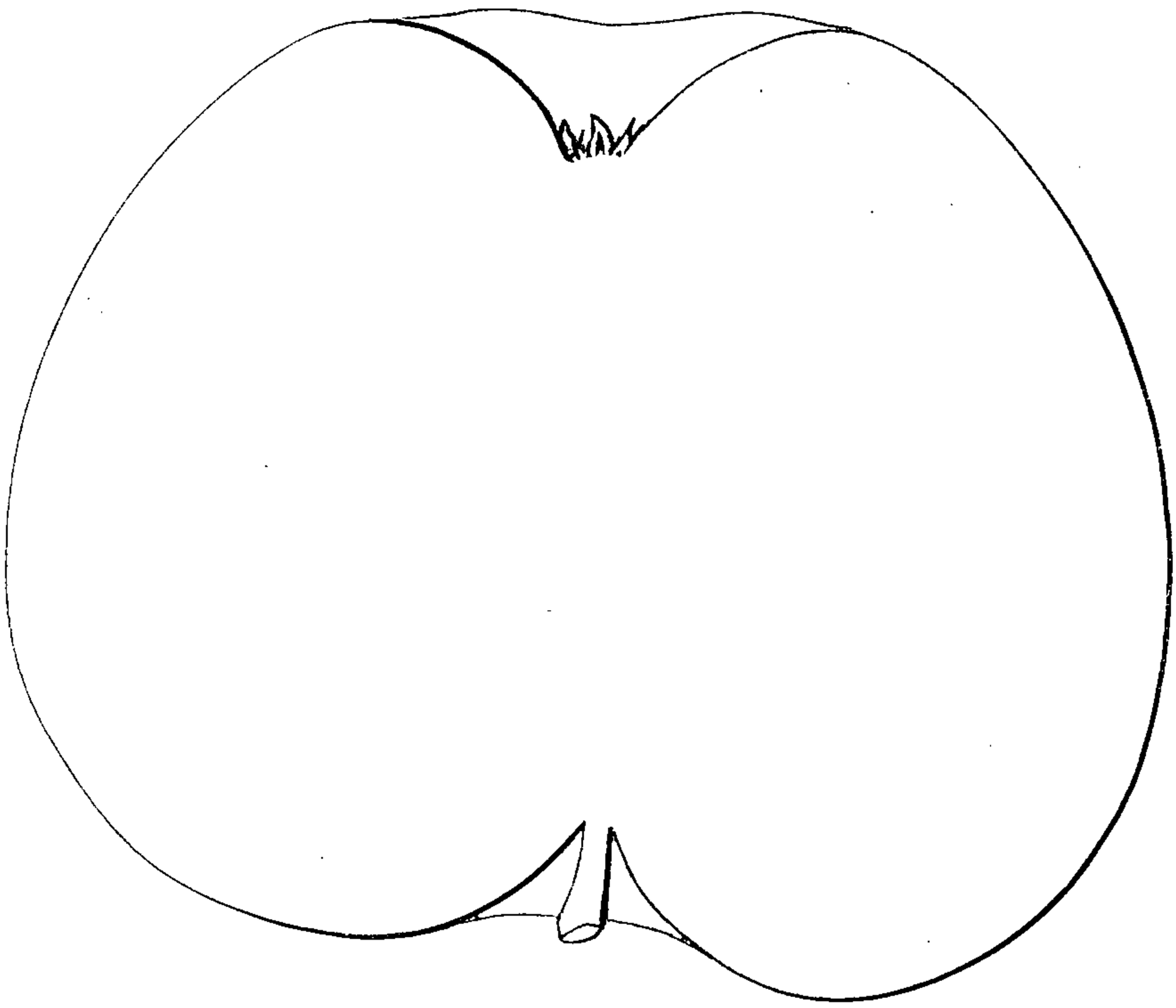
Observations. — Dans les pépinières des environs de Paris, j'ai maintes fois

constaté, surtout en 1867, que la pomme Grain d'Or portait le pseudonyme *Drap d'Or*. Le fait est d'autant plus regrettable, que l'ancien fruit ayant réellement droit à ce dernier nom, n'a pas le moindre rapport avec la pomme, toute moderne, qu'on a ainsi débaptisée.

---

185. Pomme GRAND-ALEXANDRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Aporta (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 56, n° 165). — 2. Alexandre (*Id. ibid.*). — 3. Comte Woronzoff (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1819, t. III, p. 328). — 4. Empereur Alexandre Ier (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 14, n° 22). — 5. Empereur de Russie (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 4, n° 7). — 6. Fin d'Automne (*Revue horticole*, 3e série, 1847, t. I, p. 19). — 7. Gros-Alexandre (A. Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 9). — 8. Corail (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 35). — 9. Empereur Alexandre de Russie (*Id. ibid.*). — 10. Phönix (*Id. ibid.*). — 11. Pomona Britannica (*Id. ibid.*). — 12. Beauty of Queen (Galopin, de Liége, *Catalogue d'arbres fruitiers*, 1866, p. 28). — 13. Belle d'Orléans (*Id. ibid.*). — 14. Président Napoléon (*Id. ibid.*). — 15. Albertin (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 32). — 16. Aubertin (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement un peu étalés, longs et de grosseur moyenne, assez géniculés, bien cotonneux et d'un brun verdâtre nuancé de rouge. — *Lenticelles :* petites, arrondies, et clair-semées. — *Coussinets :* très-ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* très-grandes, minces, ovales, vert clair jaunâtre en dessus, légèrement cotonneuses et blanc verdâtre en dessous,

acuminées, planes et à bords largement crénelés. — *Pétiole :* long, bien nourri, sensiblement cannelé. — *Stipules :* courtes et larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Cette variété est très-avantageuse pour les pépiniéristes, car sa tige pousse droite et grosse; toutefois, comme production, le plein-vent ne lui convient pas, le moindre ouragan détachant aussitôt de l'arbre, avant leur maturité, ses énormes fruits. Les formes naines lui sont, au contraire, des plus favorables, lors surtout qu'on la greffe sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique-arrondie, légèrement pentagone et plus ou moins allongée. — *Pédoncule :* gros et court, planté dans un bassin de dimensions assez variables. — *Œil :* très-grand, mi-clos, à cavité large, profonde et presque unie. — *Peau :* à fond vert clair jaunâtre, maculée de brun autour du pédoncule, fortement ponctuée de gris, puis en partie marbrée, lavée et rubanée d'un beau carmin faiblement voilé par une efflorescence glauque. — *Chair :* un peu verdâtre, croquante, assez tendre. — *Eau :* abondante, acidulée et très-sucrée, douée d'un arome particulier des plus savoureux et bien prononcé.

Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Originaire de Moscou vers la fin du XVIII^e^ siècle, cette variété s'y trouvait cultivée, ainsi que dans les provinces russes limitrophes, sous le nom d'*Aporta*, lorsqu'en janvier 1817 M. Lee, pépiniériste à Hammersmith, faubourg de Londres, en prit des greffes à Riga (Livonie) pour propager en Angleterre cet admirable fruit, qu'il surnomma *Alexandre I^er^*, en l'honneur du souverain dans l'empire duquel il l'avait rencontré. Bientôt les Belges et les Allemands possédèrent à leur tour, ce pommier, venu beaucoup plus tard chez nous, en 1838 environ, et qui même y resta longtemps localisé dans les départements du Nord. Né en 1777, l'empereur auquel les Anglais le dédièrent fut couronné en 1801 et mourut en 1825. Il est fâcheux que du surnom Gros-Alexandre, souvent donné à cette énorme pomme, on ait fait ensuite Grand-Alexandre, maintenant généralement accepté, car qui ne connaîtrait les autres synonymes de ladite variété, la croirait dédiée au fameux Alexandre le Grand des Lacédémoniens, bien plutôt qu'à cet Alexandre de toutes les Russies.

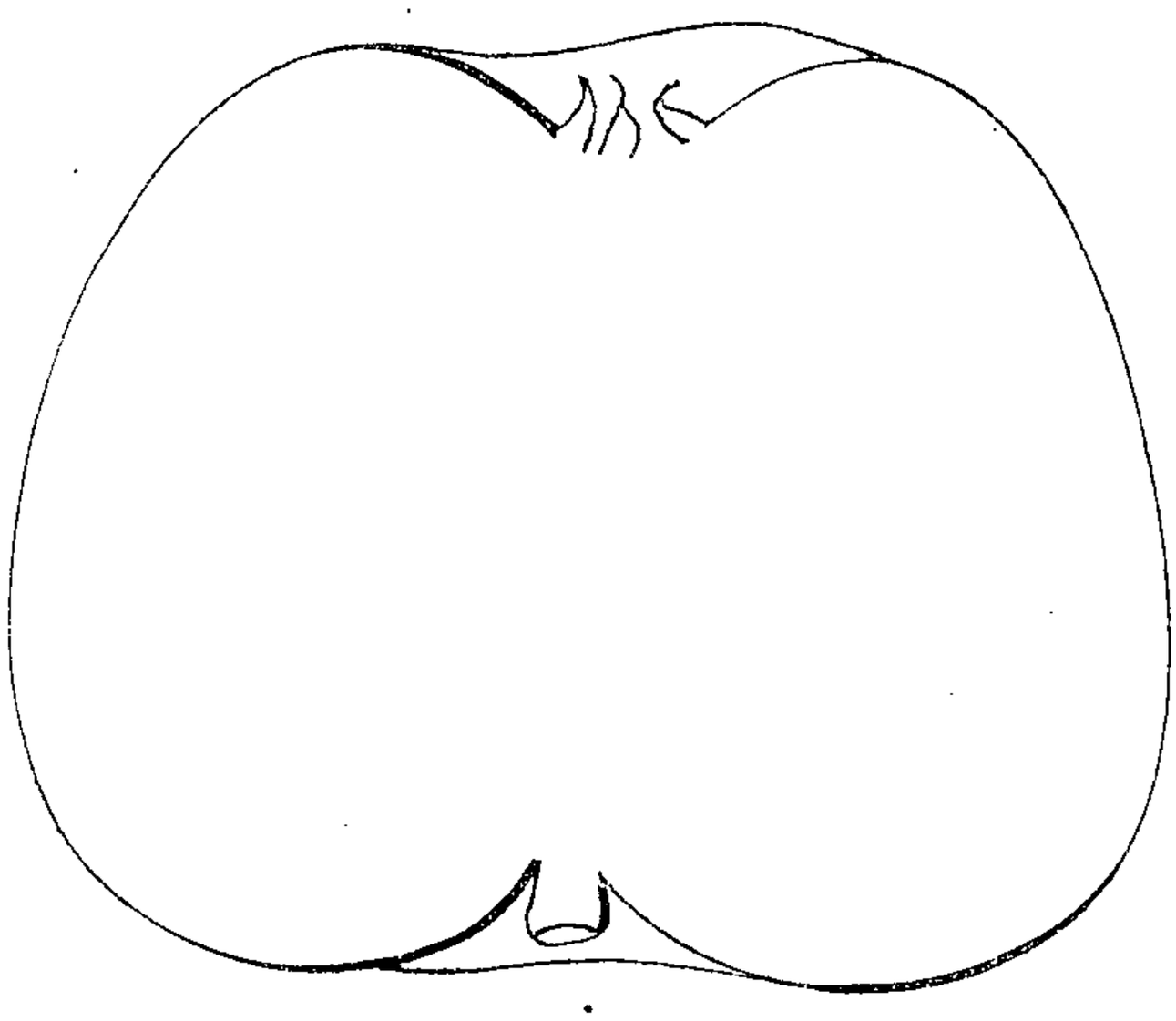
Observations. — La grosseur qu'atteint ce fruit est quelquefois si considérable qu'en 1846 j'en ai vu d'exposés, à Lille, qui mesuraient 37 centimètres de circonférence. — Quoiqu'il soit assez difficile de le confondre avec toute autre variété, cependant il a figuré sous de faux noms dans divers concours, notamment à Paris en 1867, où chacun a pu le remarquer étiqueté *Pauline de Vigny*, puis *Verdin de Hollande*. Parfois aussi il a été vendu pour le *Grand-Richard*, dont l'article vient ci-après. Enfin on lui a, mais assez rarement, attribué le synonyme *Victoria*, appartenant à la pomme Ben-Davis, décrite plus haut (page 126).

Pomme GRAND-BOHEMIAN BORSDÖRFFER. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme GRAND-DOUX. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

---

186. Pomme GRAND-DUC CONSTANTIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* bien nombreux, assez étalés, gros, longs, très-géniculés et cotonneux, brun-rouge foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, sensiblement allongées. — *Coussinets :* des plus accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, duveteux, plaqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales et acuminées pour la plupart, à bords largement crénelés. — *Pétiole :* gros, assez long et très-profondément cannelé. —*Stipules :* petites et larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — On peut l'écussonner ras terre pour l'élever à tige, sa végétation étant très-active, mais sa tige ne conserve pas convenablement sa grosseur; ainsi elle aura, sur des sujets de quatre ans de greffe, 12 centimètres de circonférence à la base, contre 3 ou 4 au sommet. Les formes buisson et cordon, sur paradis, sont très-favorables à ce pommier. Pour la pyramide et l'espalier, c'est le doucin qu'il exige.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, plus ou moins comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* court et très-nourri, inséré dans un large et profond bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou complétement ouvert, à longues sépales et à vaste cavité légèrement plissée. — *Peau :* mince, jaune verdâtre, colorée de rouge-brun à l'insolation et faiblement ponctuée de gris dans le voisinage de l'œil. — *Chair :* blanc verdâtre, fine et assez ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée, sans parfum bien prononcé.

Maturité. — Août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai reçu de Crimée, en 1850, ce pommier dédié au second fils du défunt empereur Nicolas, le grand-duc Constantin, né en 1827 et grand-amiral de Russie. Cette variété n'est pas très-connue, tant chez nous qu'à l'étranger, car je ne l'ai trouvée décrite dans aucune de mes nombreuses Pomologies.

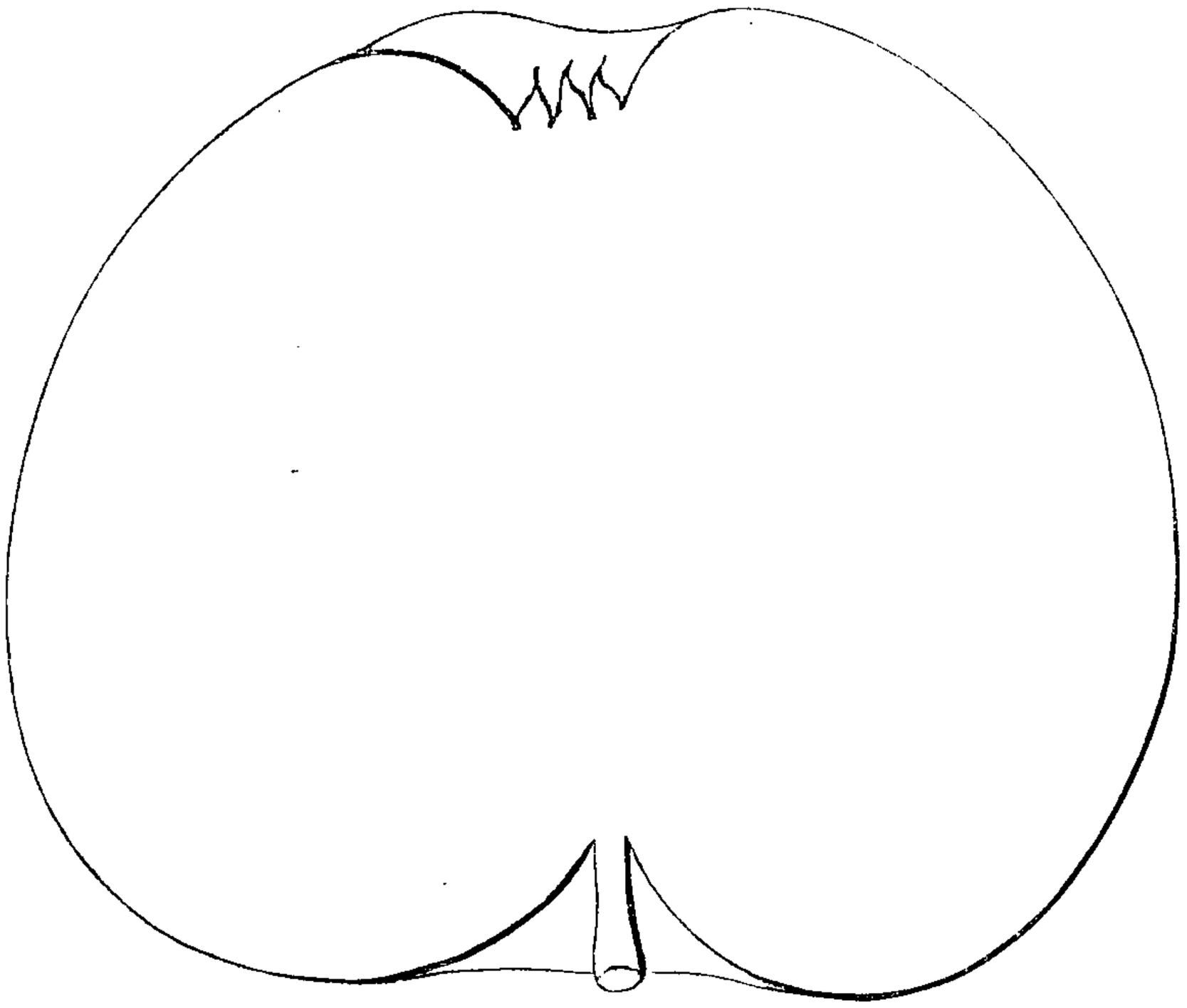
---

187. Pomme GRAND-RICHARD.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et peu longs, bien coudés, très-cotonneux, brun olivâtre. — *Lenticelles :* grandes ou moyennes, allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* des plus aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, épaisses, vert clair et faiblement

cotonneuses, même en dessus, très-longuement accuminées, à bords finement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* très-long, bien nourri, laissant retomber la feuille et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* peu développées.

Pomme Grand-Richard.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — L'excessive fertilité de ce pommier, ralentit sa croissance ; pour en faire un arbre de plein-vent il faut donc l'écussonner en tête, et sur une variété bien vigoureuse. Des formes naines, le cordon et le gobelet sont celles qui lui conviennent avant tout ; on le greffe alors sur doucin, où il prend un assez beau développement et donne de très-volumineux produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique-arrondie, aplatie à la base, pentagone et gibbeuse au sommet. — *Pédoncule :* un peu arqué, fort et de moyenne longueur, implanté dans un bassin habituellement large et profond. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à vaste cavité assez unie dans l'intérieur mais accidentée sur les bords. — *Peau :* jaune clair, tachetée de vert du côté de l'ombre, amplement lavée et marbrée, sur l'autre face, de rose fouetté de carmin foncé, maculée de roux autour du pédoncule, puis ponctuée de gris sur le rose et de brun sur le jaune. — *Chair :* blanche, tendre et peu croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement mais assez fortement acidulée, ayant un délicieux parfum qui rappelle celui de la rose.

MATURITÉ. — Septembre-Novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce pommier, dont les produits rivalisent avec ceux du Grand-Alexandre, tant pour le volume que pour l'excellence et la beauté, m'est venu d'Allemagne il y a douze ou quinze ans. On l'y cultive assez communément, surtout dans le duché de Holstein, qui passe pour l'avoir vu naître. Les pomologues allemands l'ont souvent décrit, notamment Hirschfeld (1788), Christ (1817) et Dittrich (1841). Cette variété compte alors, pour le moins, un siècle d'existence.

Observations. — Il est important, entraîné par la similitude du nom, de ne pas confondre les pommes *Richard jaune* et *Richard*, avec celle ici décrite, qui

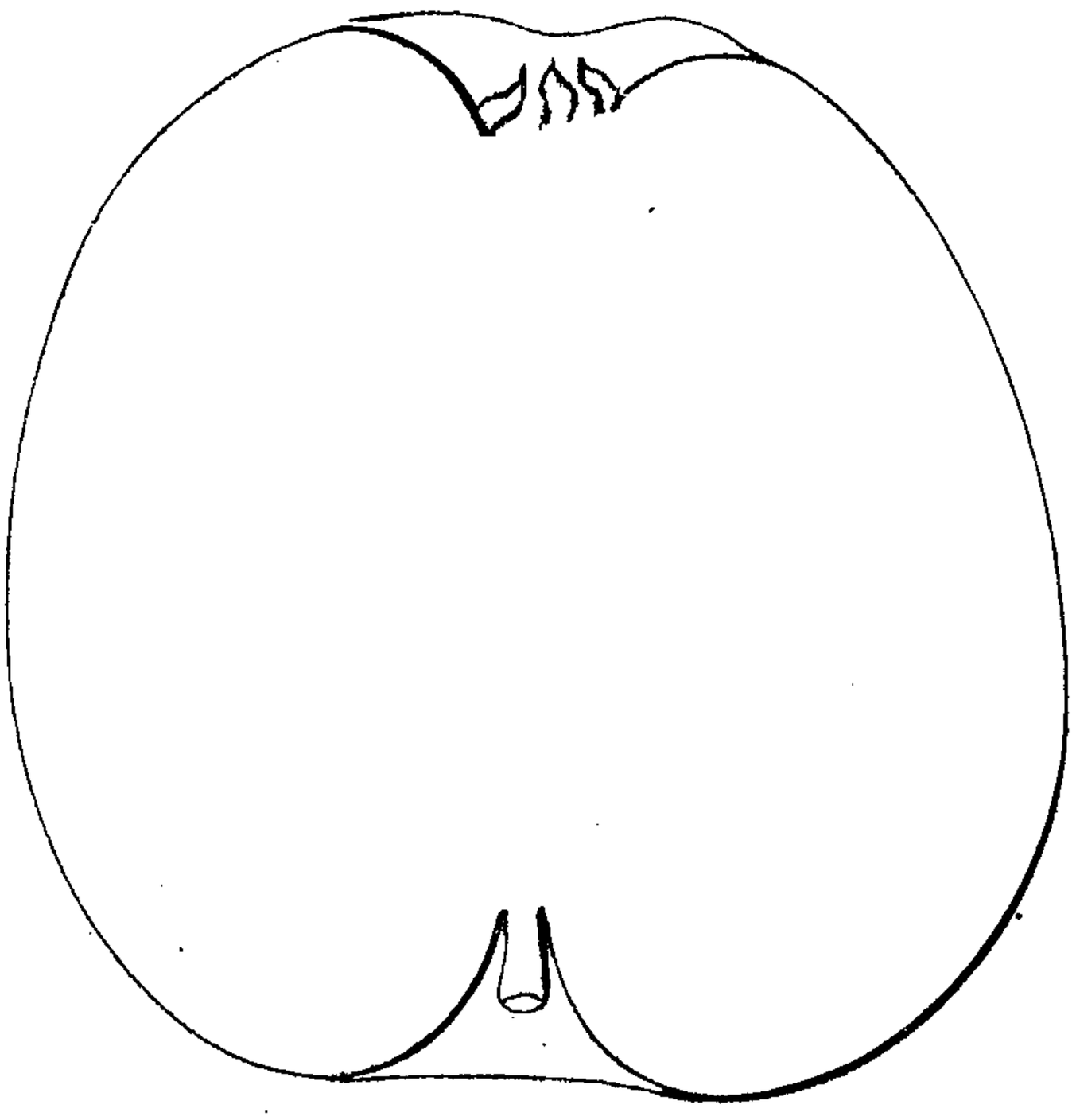
diffère totalement de ces dernières, ainsi qu'on le verra plus loin, lettre *R*, aux articles qui les concernent.

Pomme GRAND-SULTAN. — Synonyme de pomme *Transparente jaune*. Voir ce nom.

Pomme GRAND-TALON. — Synonyme de pomme *Figue d'Été*. Voir ce nom.

---

188. Pomme GRANDE-POMME D'ÉTÉ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement bien étalés, gros et longs, sensiblement coudés, très-duveteux, rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets* : larges et bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, cotonneux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales ou elliptiques, longuement acuminées, ayant les bords profondément dentés et légèrement ondulés. — *Pétiole :* court et très-gros, carminé, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* longues et larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Toutes les formes naines lui sont avantageuses, sur doucin comme sur paradis. Le plein-vent lui convient également; à ce point, que même greffé ras terre il fait des tiges grosses et droites.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* cylindrique ou conique, mais toujours sensiblement allongée et plus ou moins pentagone. — *Pédoncule :* court ou très-court, mince ou assez nourri, planté dans un bassin habituellement étroit et profond. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité fortement plissée, et rarement très-vaste. — *Peau :* légèrement onctueuse, vert jaunâtre, fouettée et marbrée de rose clair sur le côté exposé au soleil, puis semée de nombreux points gris. — *Chair :* blanche, fine et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, un peu acidulée, possédant une saveur exquise.

Maturité. — Août-Octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — La Grande-Pomme d'Été m'est venue du Wurtemberg en 1865, mais je ne possède aucune note sur son âge ni sur la localité où elle a poussé. Je ne l'ai trouvée, non plus, décrite chez les principaux pomologues de ce pays. Il ne s'ensuit pas moins qu'elle constitue pour sa bonté, sa précocité et son assez longue conservation, une variété précieuse dont la propagation ne saurait trop être recommandée.

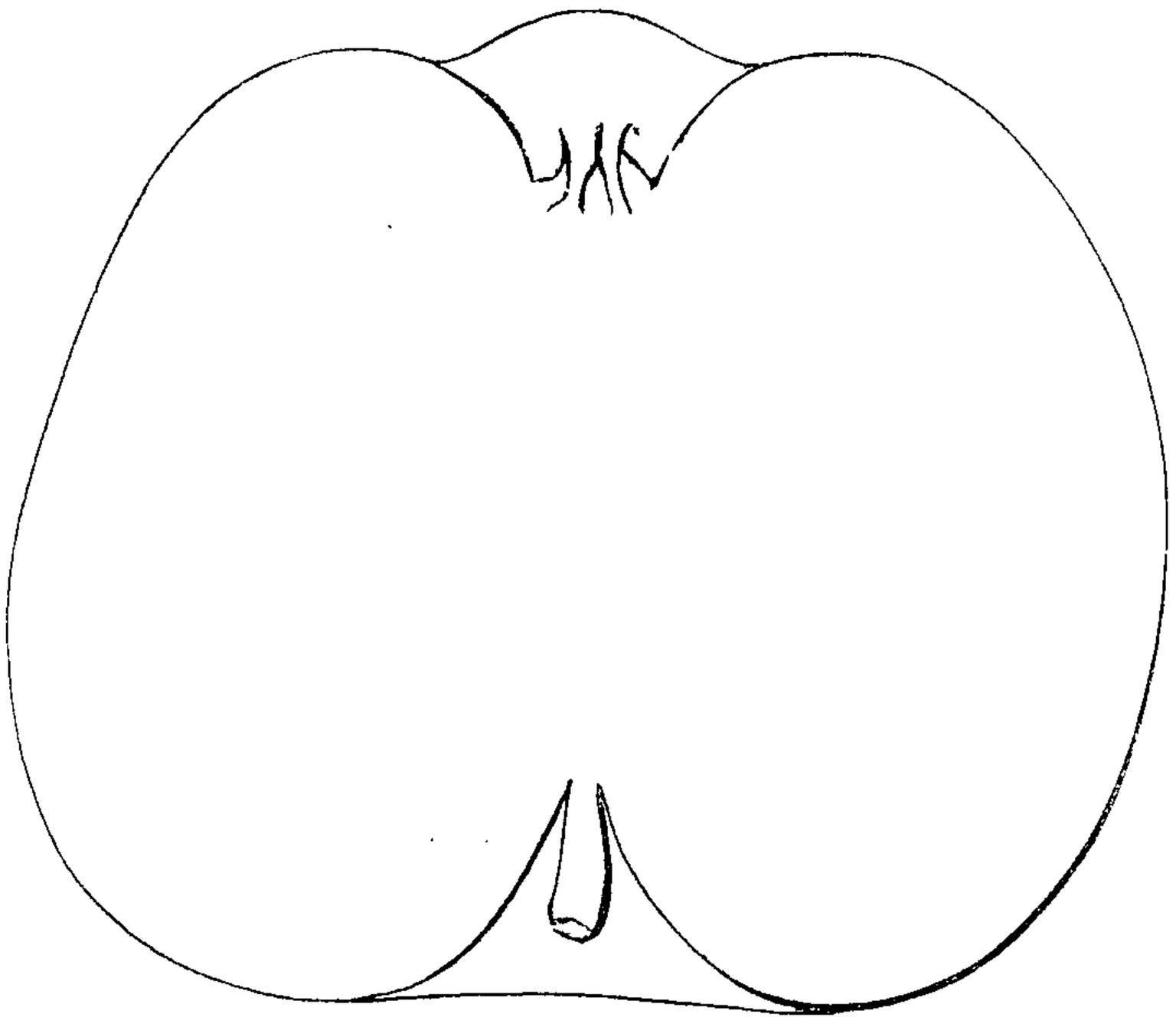
Pomme GRANNY BUFF. — Synonyme de pomme *Buff*. Voir ce nom.

Pomme GRAVE SLIGE. — Synonyme de pomme *de Gravenstein*. Voir ce nom.

---

189. Pomme de GRAVENSTEIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Gräfensteiner (Diel, *Kernobstsorten*, 1806, t. VIII, p. 8). — 2. Grave Slige (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 18, n° 297). — 3. Sabine [des Flamands] (*Id. ibid.*). — 4. Calville Grafensteiner (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 109). — 5. Ohio Nonpareil (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 83). — 6. Gravensteiner (Éd. Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 47, n° 8).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-étalés et bien arqués, gros, longs, peu géniculés, sensiblement cotonneux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, allongées et des plus clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes-allongés, couverts de duvet, presqu'entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou elliptiques, assez coriaces, vert luisant et foncé en dessus, blanchâtre en dessous, rarement acuminées, ayant les bords uniformément crénelés. — *Pétiole :* gros et long, bien carminé, surtout à la base, et généralement sans cannelure. — *Stipules :* très-longues et de moyenne largeur.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il pousse vigoureusement, mais grossit avec lenteur; on doit, pour le plein-vent, l'écussonner en tête; pour les buissons ou cordons, le placer sur paradis; et sur doucin quand il est destiné à la pyramide ou à l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-ventrue, irrégulière et sensiblement pentagone. — *Pédoncule :* gros, de longueur moyenne, inséré dans un bassin considérable. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, cotonneux, à sépales larges et longues, à vaste cavité des plus profondes et des plus bossuées sur les bords. — *Peau :* unie, à fond jaune clair, amplement, mais légèrement striée et marbrée de carmin, tachée autour du pédoncule et très-finement ponctuée de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine, tendre. — *Eau :* abondante et fort sucrée, agréablement acidulée, douée d'un parfum réellement exquis.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette pomme jouit à juste titre d'une grande renommée, et date de 1760 environ. Deux versions existent sur son origine; l'une, émise par les Anglais et les Français, la fait naître au château même de Graefenstein (Schleswig-Holstein), appartenant aux ducs d'Augustenbourg; l'autre, venue des Allemands, veut au contraire que ce fruit ait été importé d'Italie à Schleswig, puis cultivé dès l'abord dans le parc de Graefenstein, d'où il aurait tiré son présent nom. J'avoue partager l'opinion des Allemands, trop intéressés à revendiquer l'obtention de ce fameux pommier, pour le céder avec tant de facilité aux Italiens, si réellement ils étaient certains qu'ils ne leur en sont pas redevables. D'ailleurs, mon sentiment s'appuie sur l'extrait suivant du pomologue Hirschfeld, qui fut en 1788 le *premier descripteur du Gravenstein* et put contrôler le fait de son introduction, alors toute récente dans le Schleswig-Holstein :

« Cette pomme de la famille des Calvilles provient d'Italie — affirme-t-il. — Primitivement cultivée à Schleswig, puis au château de Graefenstein, elle doit son nom à cette dernière résidence. » (*Handbuch der Fruchtbaumzucht*, 1788, t. I, p. 193.)

Et Christ et Diel, autres écrivains allemands contemporains de Hirschfeld, donnèrent ces mêmes renseignements peu après. Aujourd'hui la Gravenstein est très-répandue sous ce nom dans l'Allemagne septentrionale, ainsi qu'en Suède et en Norvége. Mais dans l'Allemagne méridionale elle porte les dénominations pomme *de Princesse* et pomme *de Comte*. Enfin les Suisses la nomment *Strœmling*, tous surnoms inconnus chez nous, ce qui m'a permis de ne pas les porter inutilement sur la liste déjà trop nombreuse des synonymes du genre pommier. La culture de cette variété dans les jardins français, eut lieu très-tard et se fit très-lentement; on l'y commençait à peine en 1838, par l'entremise des pépiniéristes anglais, qui la pratiquaient déjà en 1819. Cela ressort des *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres, où tome IV, p. 216, on trouve à cette date une description de ce fruit, avec mention qu'il fut importé de Hollande en Angleterre.

Observations. — Beaucoup de faux Gravenstein se sont glissés chez nos arboriculteurs; pour ma part, j'ai plusieurs fois acheté ce pommier sans jamais obtenir la véritable variété. Je n'ai pu me la procurer qu'en Allemagne.

---

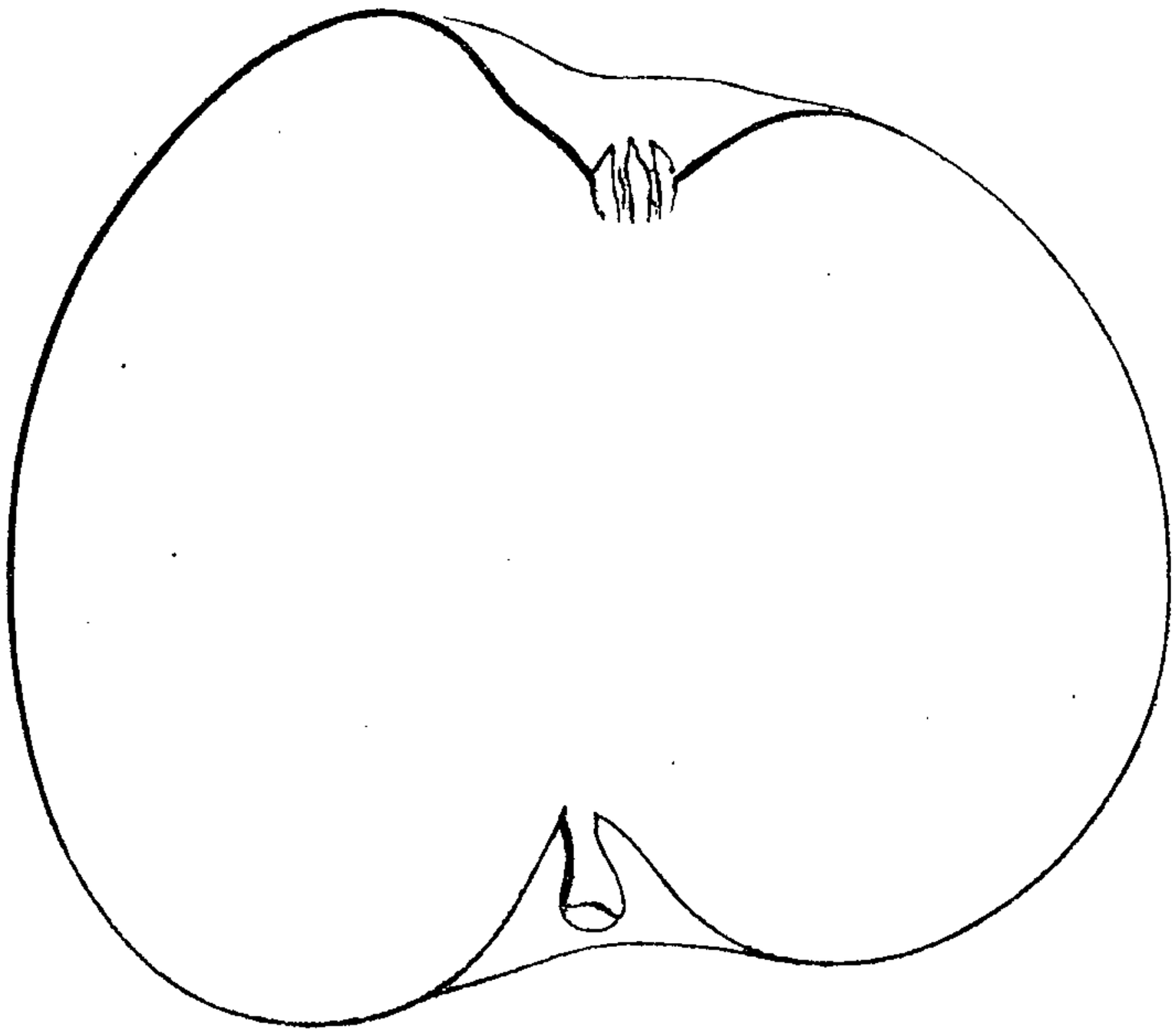
190. Pomme GRAVENSTEIN ROUGE.

Synonyme. — *Pomme* Rother Gravensteiner (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, n° 82, p. 195).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et des plus longs, géniculés, duveteux, brun verdâtre lavé de rouge. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, ovoïdes-allongés, très-cotonneux, légèrement adhérents au bois.

— *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, vert luisant en dessus, blanc verdâtre en dessous, planes et acuminées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* fort et long, non cannelé, lavé de carmin en dessous. — *Stipules :* bien développées.

Pomme Gravenstein rouge.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Greffé ras terre, pour pleinvent, il fait des tiges droites et grosses, ce qui le rend précieux aux pépiniéristes. Les formes cordon et buisson ne peuvent lui être données que sur paradis, afin de modérer sa végétation et d'accroître sa fertilité. Mais on l'écussonnera sur doucin, s'il est destiné à la pyramide ou à l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse ou conique très-ventrue, sensiblement pentagone, bossuée, et presque toujours ayant un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, surtout au point d'attache, et planté dans un assez vaste bassin. — *Œil :* des plus grands, mi-clos ou fermé, cotonneux, à longues et larges sépales, à cavité considérable et fortement gibbeuse sur ses bords. — *Peau :* onctueuse, jaune clair et blafard, en partie marbrée, lavée et fouettée de carmin foncé, tachée de brun-roux verdâtre autour du pédoncule et faiblement ponctuée de gris. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, compacte quoique bien tendre, se tachant beaucoup sous la peau et possédant une odeur de coing assez marquée. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, savoureuse mais presque dénuée de parfum.

MATURITÉ. — Septembre-Décembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Voici d'après M. Oberdieck, pomologue allemand, l'origine de ce pommier, que je propage depuis 1862, et qui est encore très-rare en France :

« Cette nouvelle et intéressante variété de l'ancien Gravenstein appartient à l'Allemagne — disait cet auteur en 1859 — et sort des environs de Lübeck. Elle a pris naissance dans le jardin d'un amateur de fruits, qui ayant observé sur un pied de Gravenstein ordinaire une branche chargée de pommes beaucoup plus rouges qu'elles ne le sont généralement, a pris des greffons sur cette branche, les a utilisés, et s'est bientôt convaincu que la pomme qu'il avait ainsi remarquée, se reproduisait d'écusson en gardant tous ses caractères. » (*Illustrirtes Hăndbuch der Obstkunde*, t. Ier, p. 192, n° 82.)

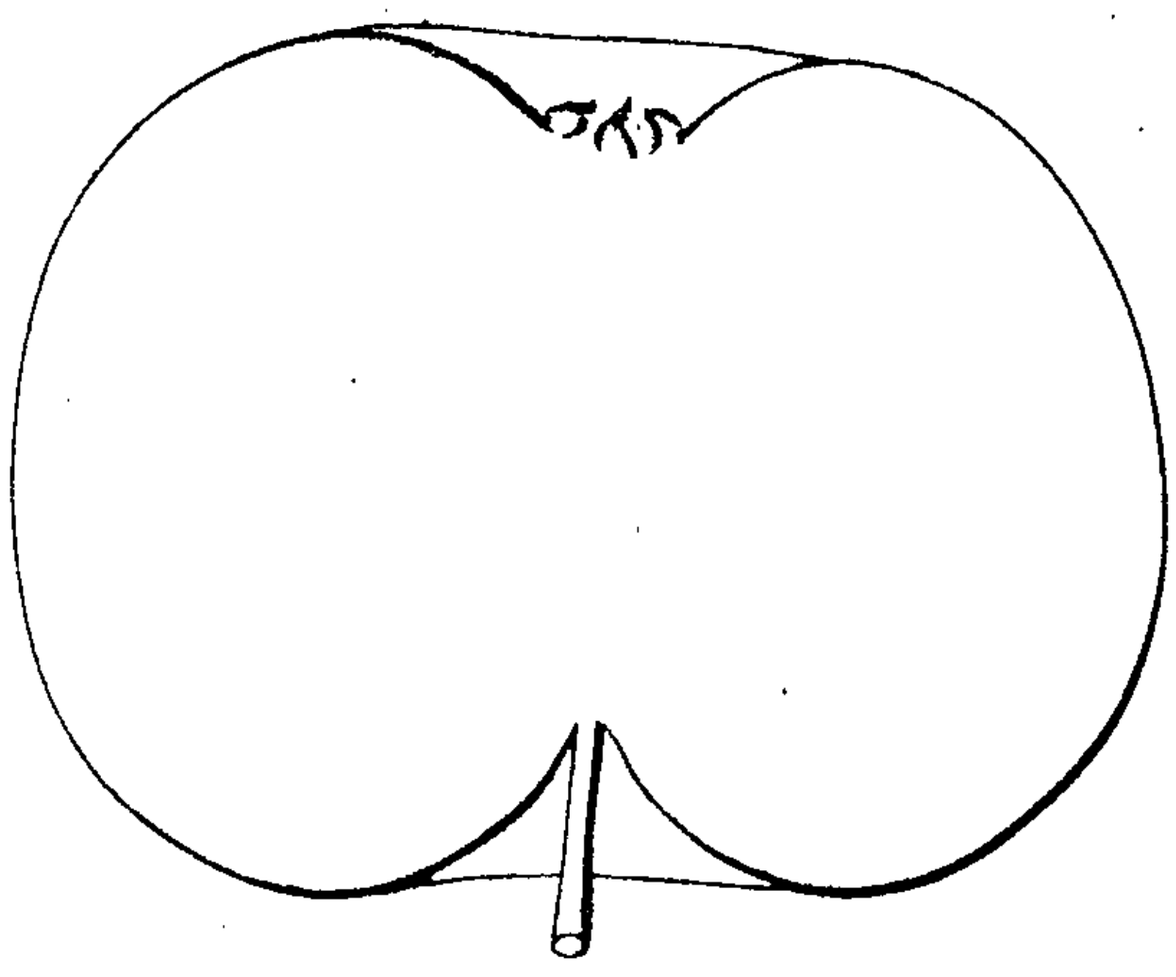
POMME GRAVENSTEINER. — Synonyme de pomme *de Gravenstein*. Voir ce nom.

POMME GREAT PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

---

191. POMME GREEN CHEESE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. TURNER'S GREEN (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1863, p. 148). — 2. WINTER CHEESE (*Id. ibid.*). — 3. CAROLINA GREENING (*Idem*, édition de 1869, p. 201). — 4. GREEN CRANK (*Id. ibid.*). — 5. GREEN SKIN (*Id. ibid.*). — 6. GREENING (*Id. ibid.*). — 7. SOUTHERN GOLDEN PIPPIN (*Id. ibid.*). — 8. SOUTHERN GREENING (*Id. ibid.*). — 9. TURNER'S CHEESE (*Id. ibid.*). — 10. WINTER GREENING (*Id. ibid.*). — 11. YELLOW CRANK (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, longs et assez gros, à peine flexueux, légèrement duveteux, brun olivâtre foncé amplement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, clair-semées, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* larges et assez ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, faiblement écartés du bois et peu cotonneux. — *Feuilles :* moyennes et arrondies, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* court, assez gros, tomenteux, bien cannelé. — *Stipules :* des plus développées.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — En l'écussonnant ras terre ce pommier devient, pour plein-vent, d'une forme parfaite; sur doucin ou paradis il fait aussi des arbres nains de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, sensiblement aplatie aux pôles et généralement assez régulière. — *Pédoncule :* grêle et de longueur moyenne, souvent renflé à son point d'attache, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, à cavité large, peu profonde et plissée. — *Peau :* unicolore, épaisse, vert-pré, parsemée de gros points bruns et tachetée de fauve, surtout auprès et autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, ferme, mi-fine et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée et légèrement parfumée.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Très-estimée des Américains, cette pomme dont l'introduction chez nous date de 1860 environ, ne saurait y être, malgré toute sa réputation, classée parmi les variétés de choix. Charles Downing, qui l'a caractérisée dans

ses *Fruits of America*, en a fait connaître les nombreux surnoms sans pouvoir, toutefois, indiquer formellement la provenance du pied-mère :

« C'est — a-t-il dit — un ancien pommier, des plus répandus dans le Kentucky et autres États du Sud-Ouest; il fut abondamment propagé de drageon; on ignore encore le lieu de son obtention. » (Édition de 1869, p. 201.)

Pomme GREEN CRANK. — Synonyme de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

Pomme GREEN NEWTOWN PIPPIN. — Synonyme de pomme *Newtown Pippin*. Voir ce nom.

Pomme GREEN SKIN. — Synonyme de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

Pomme GREEN WINTER PIPPIN. — Synonyme de pomme *Newtown Pippin*. Voir ce nom.

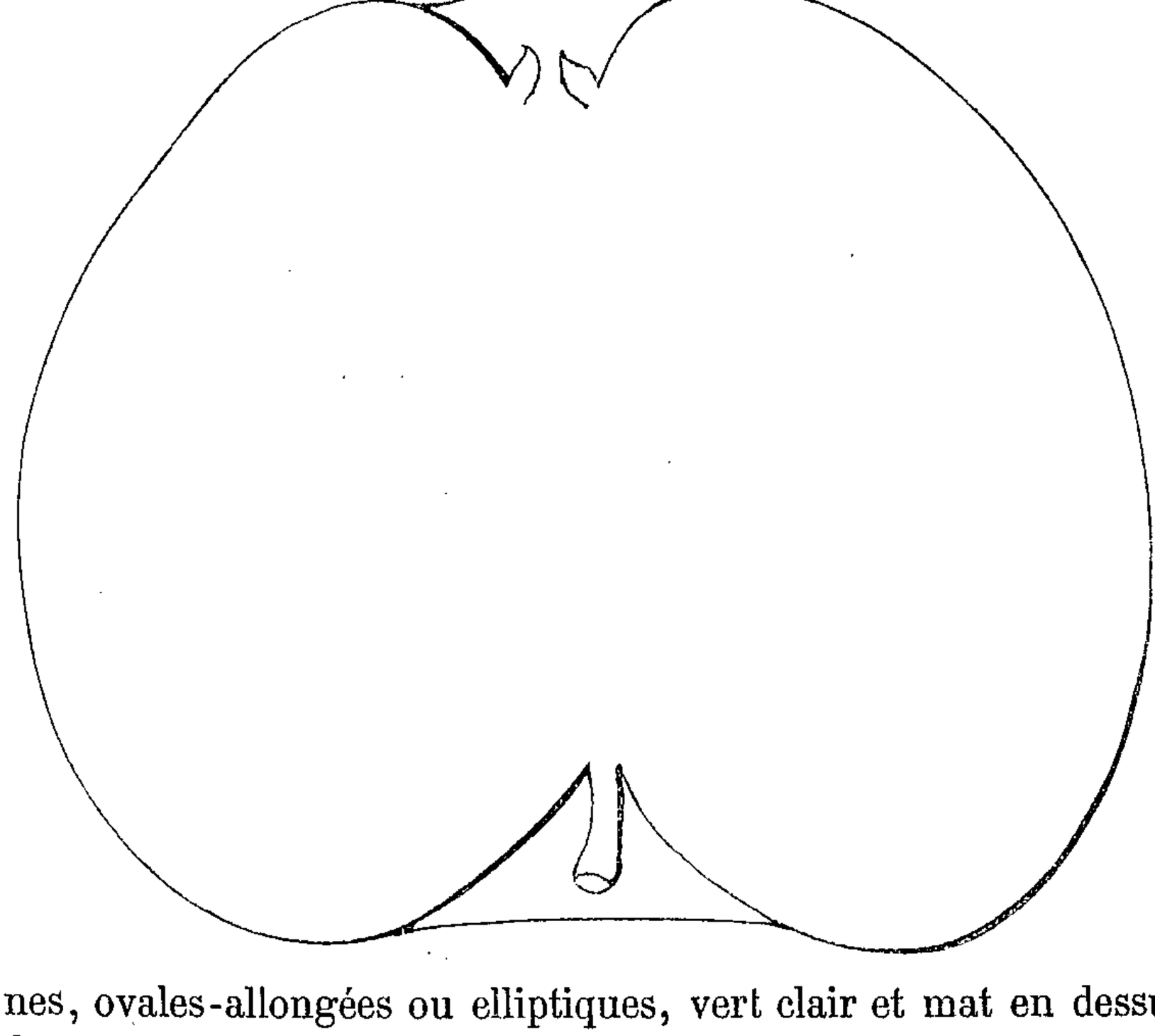
Pomme GREENING. — Synonyme de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

Pomme GRELOT. — Synonyme de *Calleville rouge d'Automne*. Voir ce nom.

Pomme GRENAT. — Synonyme de pomme *Roi Très-Noble*. Voir ce nom.

---

192. Pomme de GRIGNON.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux:* nombreux, légèrement étalés, gros et longs, bien coudés, très-cotonneux, brun verdâtre quelque peu nuancé de rouge. — *Lenticelles:* grandes, allongées pour la plupart, et assez abondantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* très-gros, arrondis et faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées ou elliptiques, vert clair et mat en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées, ayant les bords des plus profondément dentés.

— *Pétiole :* de longueur moyenne, gros et cannelé. — *Stipules :* sensiblement développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Toute espèce de forme lui convient, comme aussi toute espèce de sujet. Écussonné ras terre, pour plein-vent, il fait surtout des tiges dont la grosseur est d'une régularité peu commune.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique-ventrue, sensiblement pentagone vers l'œil. — *Pédoncule :* court ou très-court, de moyenne force, renflé à l'attache, souvent arqué, implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité irrégulière, mais habituellement assez profonde et fortement plissée. — *Peau :* mince, lisse, jaune d'or, amplement fouettée de carmin sur le côté de l'insolation, maculée de fauve verdâtre autour du pédoncule et abondamment ponctuée de brun. — *Chair :* blanchâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Feu le docteur Bretonneau, de Tours, m'apporta des greffes de cette remarquable varieté, en 1858. Il l'avait rencontrée en visitant la ferme-école de Grignon, près Versailles, et m'assura qu'elle passait pour en être originaire, ainsi, du reste, que l'indique son nom. Mon *Catalogue* de 1860 la mentionna pour la première fois (p. 43, n° 128); depuis lors, je l'ai constamment multipliée, mais ne l'ai vue décrite dans aucune Pomologie.

Pommes : de GRILLOT, — GRILLOTTE, ——— } Synonymes de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

Pomme GRISE DE CANADA. — Synonyme de *Reinette grise du Canada*. Voir ce nom.

Pomme GRISE (GROSSE-). — Voir *Grosse-Grise*.

Pomme GROOTE PRINCEN. — Synonyme de pomme *Présent royal d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme GROS-ALEXANDRE. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

---

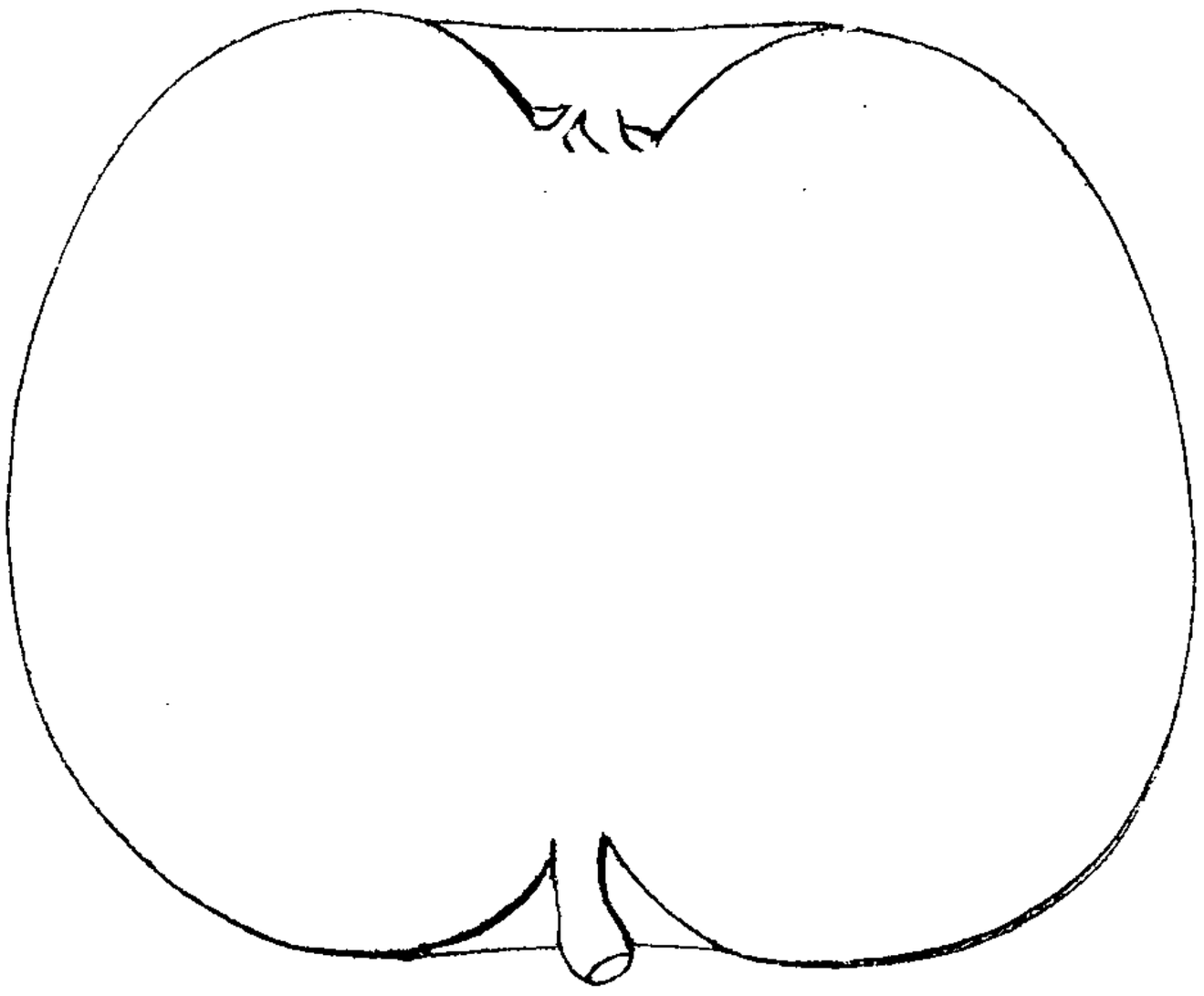
193. Pomme GROS-API.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Dieu (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24 ; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 154). — 2. Vermillon (le Lectier, *ibid.*). — 3. Grosse-Pomme de Long-Bois (Merlet, *ibid.*, édition de 1690, p. 138). — 4. Rose (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 393). — 5. De Rose (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, n° 13 ; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 312). — 6. Double-Api (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 32). — 7. Rubin (*Id. ibid.*). — 8. Gros-Api rouge (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, p. 204, n° 40).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés, de longueur moyenne, un peu grêles, légèrement géniculés, cotonneux et

rouge-brun nuancé de vert clair. — *Lenticelles :* moyennes, arrondies ou allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, obtus ou aigus, généralement bien duveteux, très-aplatis et très-adhérents au bois. — *Feuilles :* petites, étroites, ovales-allongées ou elliptiques, planes ou canaliculées, souvent même arquées, courtement acuminées, ayant les bords largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* court, de moyenne force, rigide et plus ou moins cannelé. — *Stipules :* peu développées.

Pomme Gros-Api.



Fertilité. — Grande.

Culture. — Greffé en tête, pour plein-vent, ce pommier devient un arbre assez convenable pour le verger. Les formes naines, sur doucin, lui sont toutes très-profitables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, fortement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri et souvent arqué, renflé à son point d'attache, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité assez vaste et plus ou moins plissée. — *Peau :* mince, lisse, jaune-paille, presque entièrement lavée de rouge orangé foncé, tachée de roux verdâtre dans le bassin pédonculaire et parsemée de points jaunâtres cerclés de vermillon. — *Chair :* blanche, fine, compacte, tendre et odorante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, très-légèrement acidulée et parfumée.

Maturité. — Février-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ainsi que je l'ai précédemment établi (voir pp. 65-67), en décrivant l'Api ou Petit-Api, le Gros-Api ou pomme Rose provient, comme ce dernier, de l'ancienne forêt d'Api, en Bretagne. Il fut cité pour la première fois par le Lectier, d'Orléans, dans le *Catalogue de son verger et plant* (p. 23), publié le 20 décembre 1628. Cette variété n'est pas aussi répandue que sa congénère, dont les ravissants petits fruits sont connus dans tous les pays. Elle mérite cependant bien la culture, en raison surtout de sa fertilité, de la beauté de ses produits et de leur longue conservation, qui permet, jusqu'à la fin de l'hiver, de les transporter au loin sans nul inconvénient. Sous Louis XIV elle était fort estimée dans les environs de Lyon, mais beaucoup moins à Versailles et à Paris, ainsi qu'il ressort du passage ci-après, écrit en 1688 par la Quintinye, directeur du verger royal :

« La pomme *Rose* ressemble extrêmement par tout son exterieur à la pomme d'Apis, mais à mon goût elle ne la vaut pas, quoy que puissent dire les curieux du Rhône, qui la veulent autant élever au-dessus des autres, qu'ils élevent la poire Chat au-dessus des autres poires. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 393.)

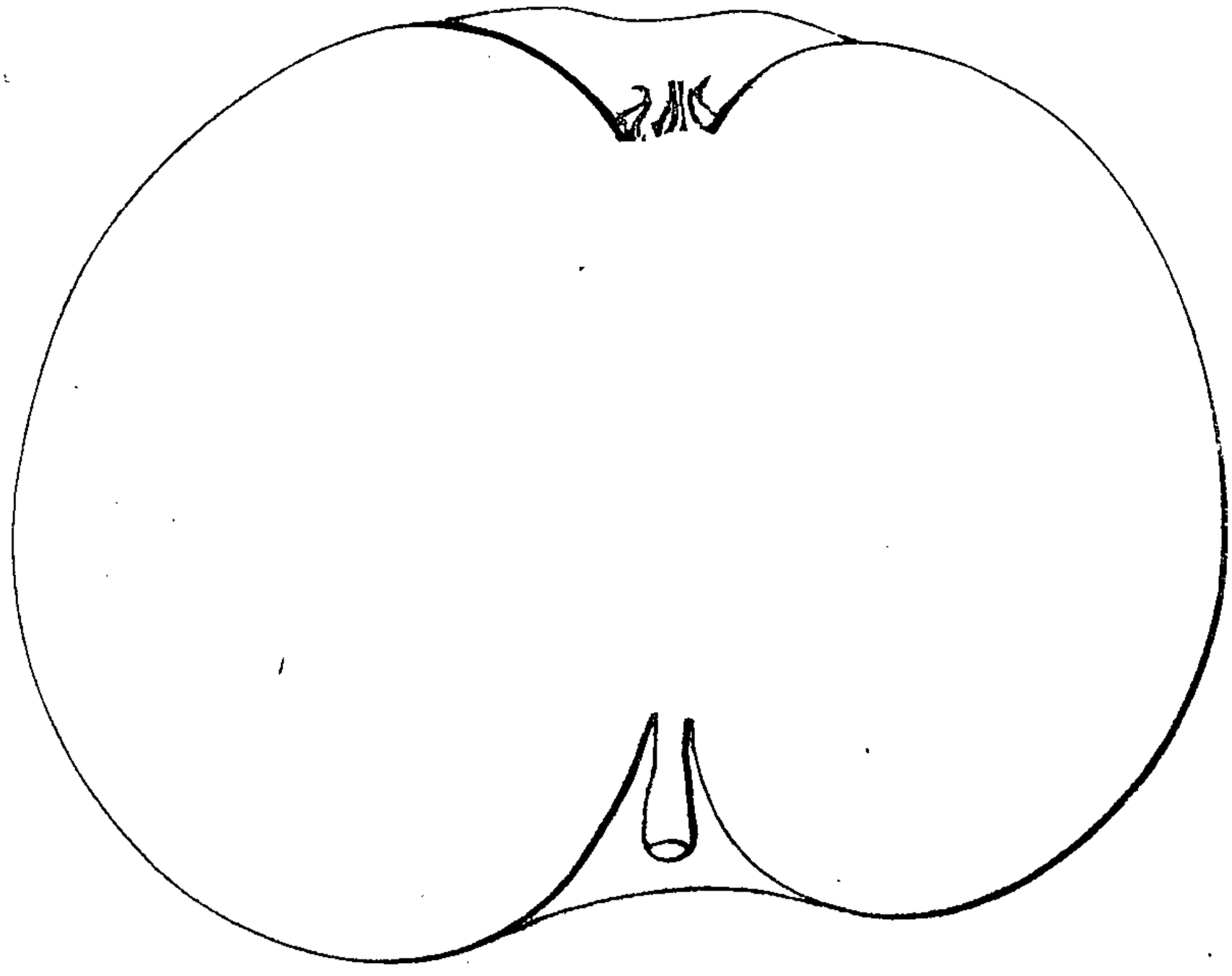
Observations. — L'*Api blanc*, dont Louis Noisette disait en 1839 : « Il ne

« diffère du Gros-Api qu'en ce qu'il reste blanc et que sa chair est moins ferme, » (*Jardin fruitier*, p. 204) me paraît, au contraire, n'en différer aucunement. On se tromperait singulièrement, en effet, si l'on croyait l'Api blanc dépourvu de coloris. Dès 1670 dom Claude Saint-Étienne, le caractérisant en sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, eut soin d'ajouter après les mots « tout blanc, » le correctif « et un peu ROUGEATRE. » Pour moi, les fruits que j'ai vus ainsi étiquetés, m'ont toujours paru semblables au Gros-Api; et j'affirme que sur ce dernier pommier souvent on en trouvera dont la peau, presque entièrement jaune blafard, leur mériterait parfaitement le surnom d'Api blanc.

POMME GROS-API ROUGE. — Synonyme de pomme *Gros-Api*. Voir ce nom.

---

194. POMME GROS-BARBARIE BLANC.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, et habituellement étalés, gros, assez courts, légèrement coudés, très-cotonneux et brun-rouge foncé lavé faiblement de gris. — *Lenticelles :* plus ou moins arrondies, de grandeur moyenne, clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, cotonneux, appliqués en partie sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, courtement acuminées, assez profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* gros, court, tomenteux, sensiblement cannelé. — *Stipules :* courtes et larges.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Écussonné ras terre ce pommier fait très-vite, malgré ses courts rameaux, de belles et grosses tiges; greffé en tête il devient, pour plein-vent, un arbre grand et régulier. Sous toute forme naine, sur doucin ou paradis, sa végétation et sa fertilité ne laissent non plus rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* sphérique assez comprimée aux pôles, faiblement pentagone vers l'œil et souvent ayant un

côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout au point d'attache, planté dans un étroit et profond bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, irrégulier, à vaste cavité généralement entourée de gibbosités. — *Peau :* unie, jaune clair et luisant, tachée de fauve autour du pédoncule et faiblement ponctuée de brun. — *Chair :* blanchâtre, tendre et fine. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, de saveur agréable.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je ne connais aucune description de ce volumineux et assez bon fruit, multiplié dans mes pépinières depuis 1850. Il m'est venu du Jardin de l'ancien Comice horticole d'Angers; c'est le seul renseignement qu'il me soit possible de fournir sur lui. Il doit évidemment son nom à sa grande ressemblance de forme avec la pomme angevine appelée Barbarie ou Gros-Barbarie rouge, et qui, décrite ci-dessus (p. 90), lui est de beaucoup supérieure en qualité. J'ajoute qu'il diffère entièrement du Gros et Petit-Barbari, espèces très-cultivées en Normandie, mais uniquement pour le pressoir.

Pomme GROS-BARBARIE ROUGE. — Synonyme de pomme *Barbarie*. Voir ce nom.

Pomme GROS-BLANC. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

---

195. Pomme GROS-BOHN.

Synonyme. — *Pomme* Grosser Rheinischer Bohn (Diel, *Teutscher Obstgärtner*, 1797, t. VII, p. 229).

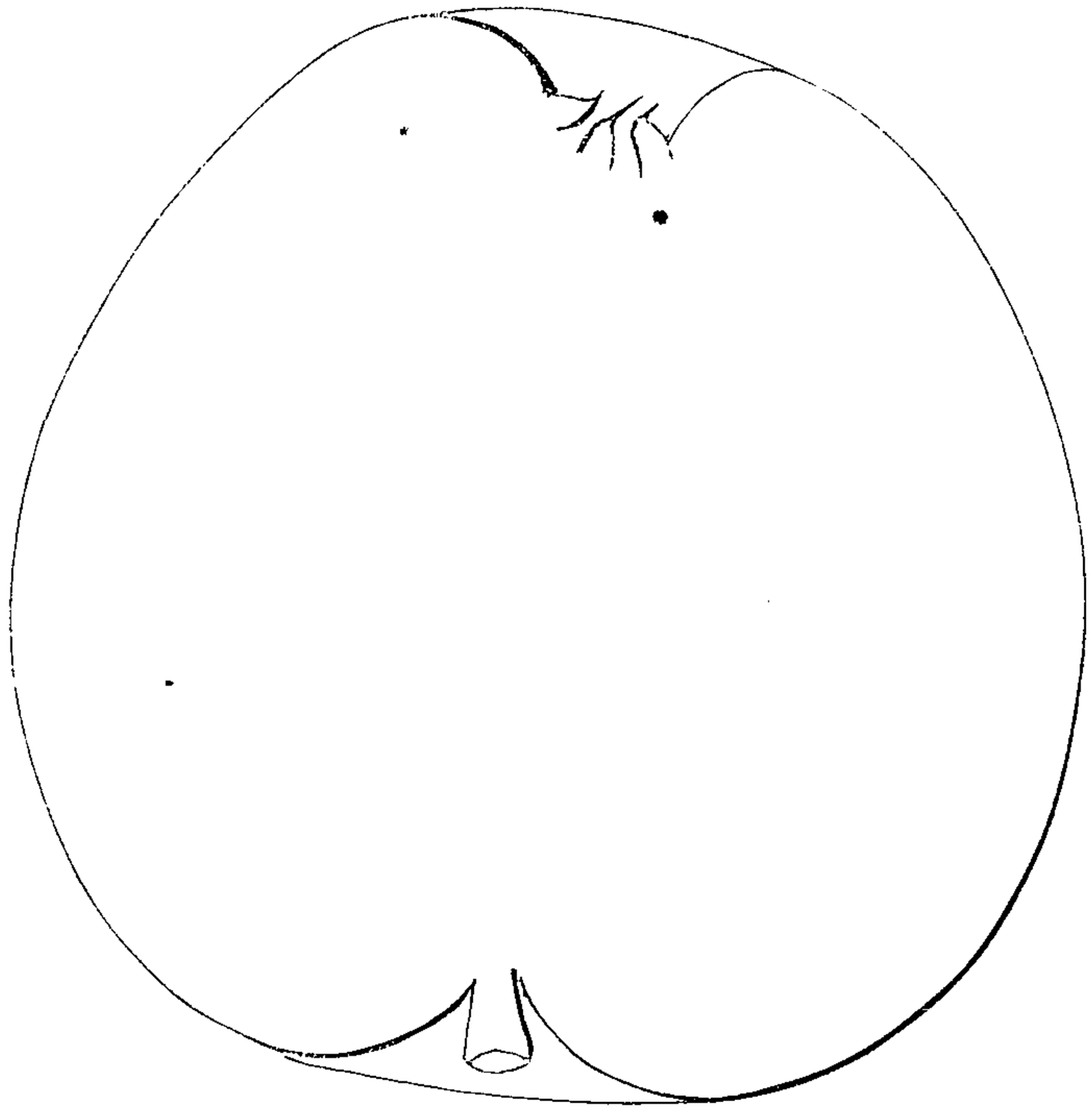
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, de longueur moyenne, bien géniculés, très-duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, plus ou moins arrondies. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, légèrement adhérents au bois et un peu cotonneux. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou arrondies, très-courtement acuminées, planes ou cucullées, ayant les bords faiblement dentés. — *Pétiole :* court, très-gros, tomenteux, généralement sans cannelure. — *Stipules :* petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sur doucin et paradis, les seuls sujets qu'on lui ait encore donnés dans mes pépinières, il a fait des basses-tiges très-convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde plus ou moins allongée, mais habituellement assez régulière. — *Pédoncule :* très-court et très-gros, inséré dans un bassin rarement bien développé. — *Œil :* très-grand, mi-clos, fort cotonneux, à cavité unie et de dimensions moyennes. — *Peau :* jaune clair, quelque peu nuancée de gris et de vert, légèrement marbrée et striée de rose sur le côté de l'insolation, puis semée de larges et assez nombreux points gris.

— *Chair :* blanchâtre, croquante, ferme et demi-fine. — *Eau :* suffisante, peu sucrée, agréablement acidulée et parfumée.



Pomme Gros-Bohn.

MATURITÉ. — Janvier-Mai.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Cette belle et volumineuse pomme, que j'ai fait venir du Wurtemberg en 1868, paraît appartenir à l'Allemagne et dater de la dernière moitié du XVIII^e^ siècle. Voici ce qu'en 1797 le docteur Diel, qui la fit connaître, a dit quant à sa provenance :

« La *Grosser Rheinischer Bohn* n'est encore décrite dans aucune des Pomologies qui me sont connues; je la suppose originaire des bords du Rhin, d'où, précisément, sortent les greffes qu'on m'en a offert. » (*Teutscher Obstgärtner*, 1797, t. VII, p. 229.)

POMME GROS-BONDY. — Synonyme de pomme *de Râteau*. Voir ce nom.

POMME GROS-CAPENDU ROUGE. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

POMME GROS-CŒUR DE PIGEON. — Synonyme de *Pigeonnet Jérusalem*. Voir ce nom.

POMME GROS-COURT-PENDU. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

---

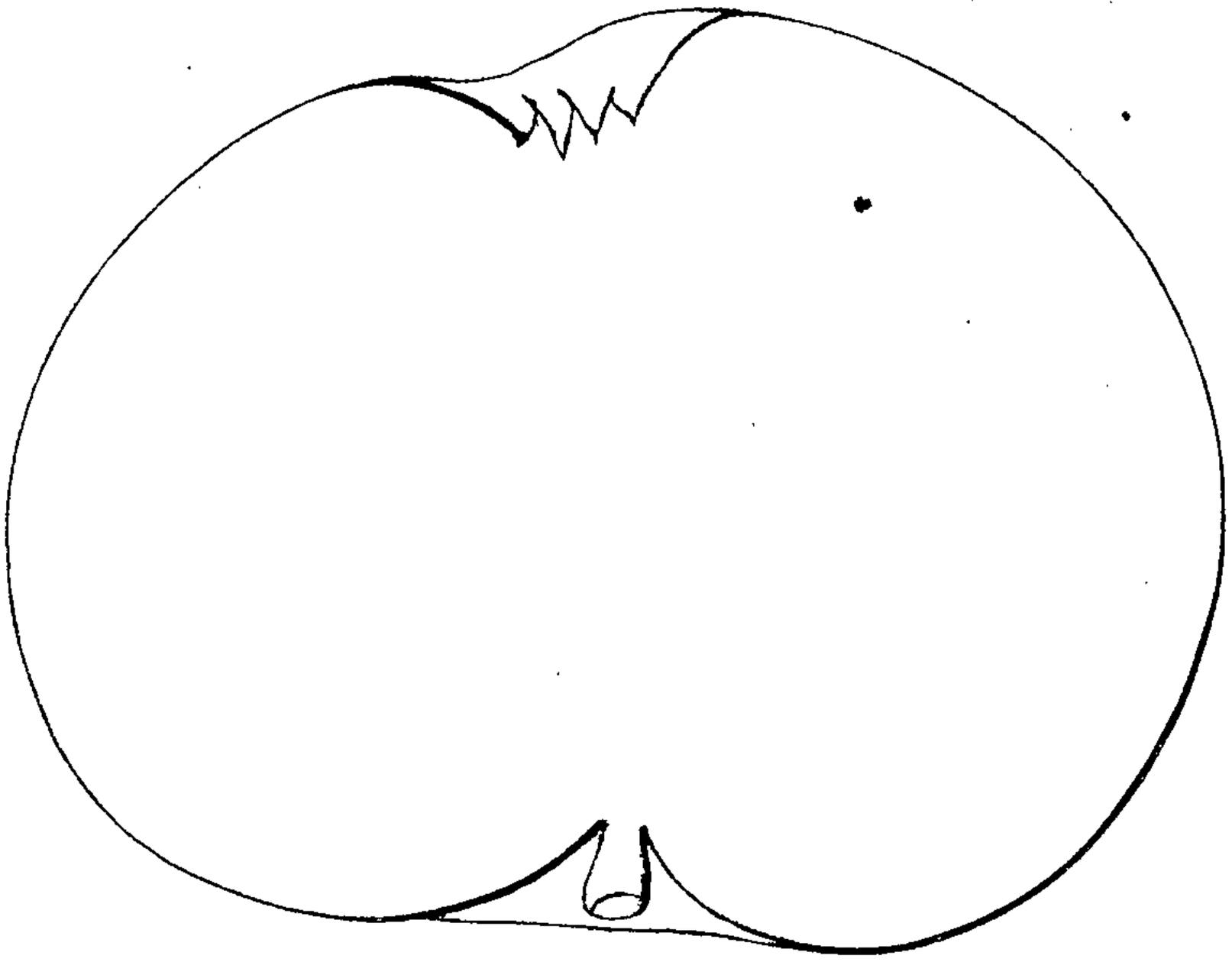
196. POMME GROS-COURT-PENDU ROUGE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. FRANQUATU ROUGE ET BLANC (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 209). — 2. FRANCATU ROUGE ET BLANC (Henri Hessen, *Gartenlüst*, 1690, p. 288). — 3. FRANCATU ROUGE ET JAUNATRE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 393). — 4. GROS-FRANQUETU ROMAIN (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1690, p. 135).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, peu longs, de grosseur moyenne, bien coudés, cotonneux, à courts mérithalles, vert herbacé du côté de l'ombre, vert olivâtre sur l'autre face. — *Lenticelles :* plus

ou moins arrondies, petites et clair-semées. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques-allongés, légèrement collés sur le bois, ayant les écailles disjointes et rosées. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées et régulièrement dentées ou créneléessur leurs bords. — *Pétiole :* long, grêle, flexible et peu cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Pomme Gros-Court-Pendu rouge.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Pour espalier, cordon et buisson, il fait, vu sa belle ramification, des arbres irréprochables, soit sur doucin, soit sur paradis. Mais il faut, afin d'en obtenir de convenables plein-vent, le greffer en tête, autrement sa tige reste toujours trop grêle.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique très-aplatie aux extrémités, surtout à la base, et généralement bien moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court et très-fort, obliquement implanté dans un large mais peu profond bassin. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, grand, irrégulier, à longues sépales, à cavité unie et assez variable dans ses dimensions. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaune clair et blafard, largement lavée de rouge foncé à l'insolation et ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* blanche, fine, croquante, assez tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, ayant une saveur acidule et parfumée fort délicate.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'origine de ce pommier échappe à mes recherches. Bauhin, dans son *Historia plantarum universalis* (t. I, p. 21), a bien parlé, avant 1613, d'un Gros-Court-Pendu, mais comme il le dit « à peau légèrement safranée, rugueuse « et abondamment tachetée, » on voit qu'il ne s'agit pas de notre Gros-Court-Pendu *rouge*. Ce fut le Court-Pendu gris, que Bauhin caractérisa ainsi, car il croyait, comme beaucoup d'autres, à l'existence d'un Gros et d'un Petit-Court-Pendu gris (voir plus haut, pp. 236-239). Dom Claude Saint-Étienne est de nos pomologues celui qui nous offre la première description du Gros-Court-Pendu rouge :

« *Gros Courpandu*, ou Franquatu — écrivait-il en 1670 — est rond, gros comme la belle

Rainette, ROUGE et blanc; bon l'Avent. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 209.)

Puis vint Merlet, qui dans son édition de 1690 mit en circulation un nouveau surnom de ce Gros-Courpendu :

« Il y a le *Gros Franquetu Romain* — dit-il — qui est plus plat, plus gros, sans tache au dedans, et beaucoup meilleur que la pomme de Franquetu [le Francatu actuel]. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1690, p. 135.)

Le Gros-Court-Pendu rouge, confondu souvent avec le Court-Pendu rouge et le Francatu, est devenu très-rare. Les Chartreux de Paris l'avaient en grande estime. André Thoüin, directeur du Jardin des Plantes, le savait; aussi eut-il soin en 1792, lorsqu'après la fermeture de leur couvent le ministre Roland lui ordonna de créer, au moyen des célèbres pépinières de ces religieux, une école d'arboriculture fruitière, d'y transplanter deux sujets de cette variété. J'en trouve la preuve dans le Procès-Verbal et le Catalogue — pièces encore inédites — qui pour lors furent dressés par André Thoüin, et dont j'essaie, à l'occasion, de tirer parti pour l'histoire de la pomologie.

POMME GROS-COUSINOT HATIF. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

POMME GROS-DOUX. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

POMME GROS-FENOUILLET. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

---

197. POMME GROS-FENOUILLET GRIS.

Synonyme. — *Pomme* REINETTE DOUCE (F. J. Baumann, de Bollwiller, *Catalogue descriptif des arbres fruitiers les plus recherchés et les plus estimés qui peuvent se cultiver dans la haute Alsace*, 1788, p. 120).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et assez longs, bien coudés, très-cotonneux, rouge-brun clair. — *Lenticelles :* petites, allongées, abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, arrondis, faiblement adhérents au bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* assez petites, ovales, acuminées, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, canaliculées, à bords régulièrement dentés et souvent ondulés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, roide, lavé de rouge, surtout à la base, et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* peu développées.

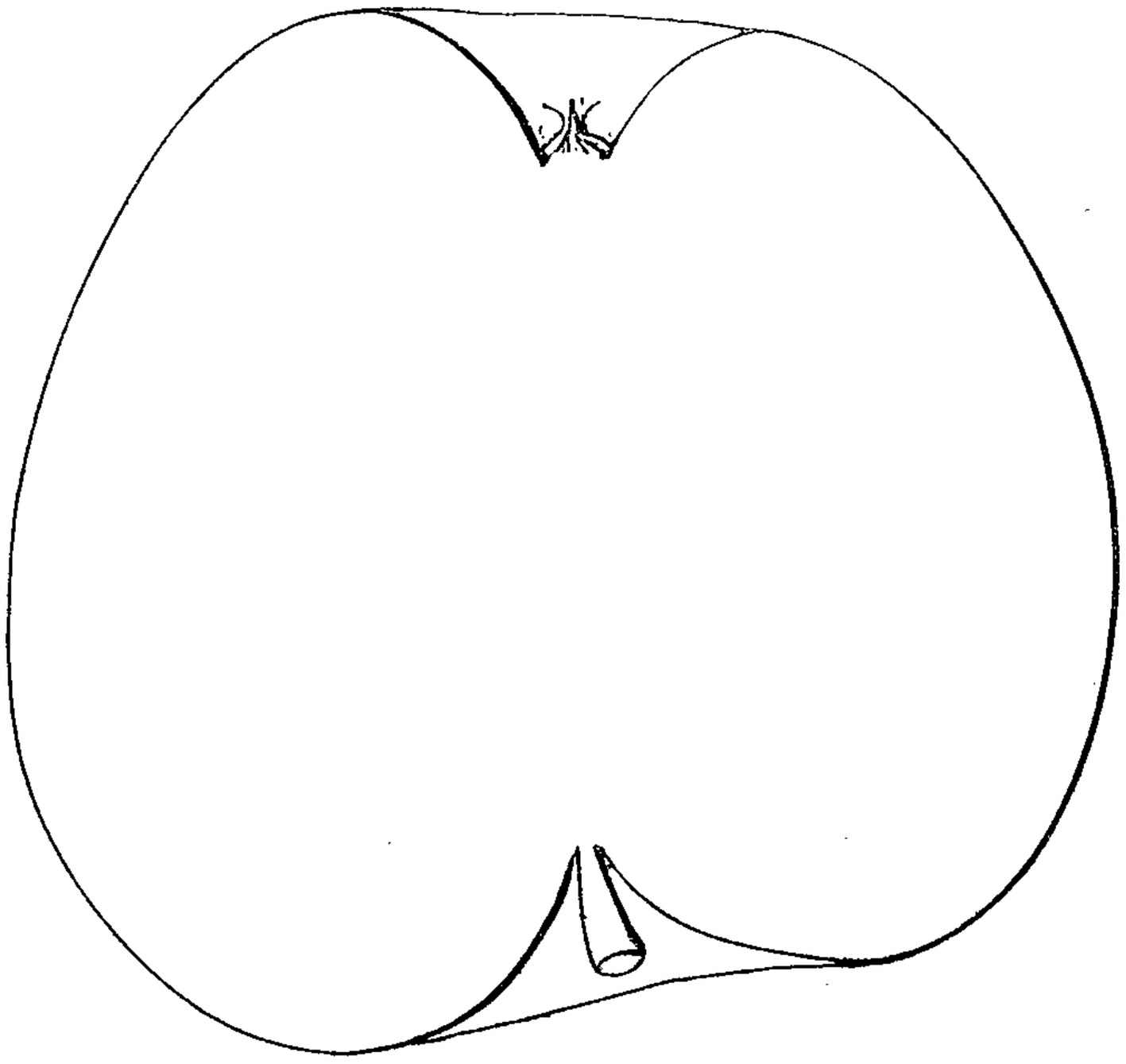
FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Sa croissance assez rapide permet de l'écussonner ras terre pour en obtenir de remarquables plein-vent. Le paradis est le sujet qu'on doit lui donner quand il est destiné à la basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie ou globuleuse irrégulière, mais presque toujours beaucoup moins volumineuse d'un côté que de l'autre et fortement aplatie aux extrémités,

surtout à la base. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, assez gros, principalement au point d'attache, implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie et généralement assez profonde. — *Peau :* rugueuse, épaisse, jaune grisâtre sur la face placée à l'ombre, passant au brun-rougeâtre à l'insolation, plus ou moins marbrée de gris-roux, ponctuée de brun clair puis toute granitée et réticulée de fauve squammeux. — *Chair :* blanc verdâtre, fine et compacte, quoique tendre. — *Eau :* suffisante, délicieusement sucrée, complétement inacidulée et sans parfum appréciable.

Pomme Gros-Fenouillet gris.



MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première, mais pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — En 1667 Merlet signalait cette variété française, dont personne n'avait encore parlé. Décrivant le Fenouillet gris, il disait : « Il y en a de GROS et « de Petit. » (Voir *l'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, page 152.) Duhamel, en 1768, la mentionna également (*Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 288) ; et, plus précis, la déclara d'un goût moins relevé que le Fenouillet gris ordinaire. Pour être entièrement dans le vrai, il aurait dû affirmer qu'elle ne possédait ni parfum d'anis ou de fenouil, ni saveur acidulée. Le pépiniériste F. J. Baumann, de Bollwiller (haute Alsace), l'appréciait mieux en 1788, quand il la surnommait « REINETTE DOUCE » et la qualifiait, vu son manque d'acide et son eau très-sucrée, de « fruit pour les femmes. » (*Catalogue descriptif des arbres fruitiers les plus recherchés*, p. 120.) Je n'ai pu découvrir le lieu d'où elle est sortie.

POMME GROS-FENOUILLET D'OR. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

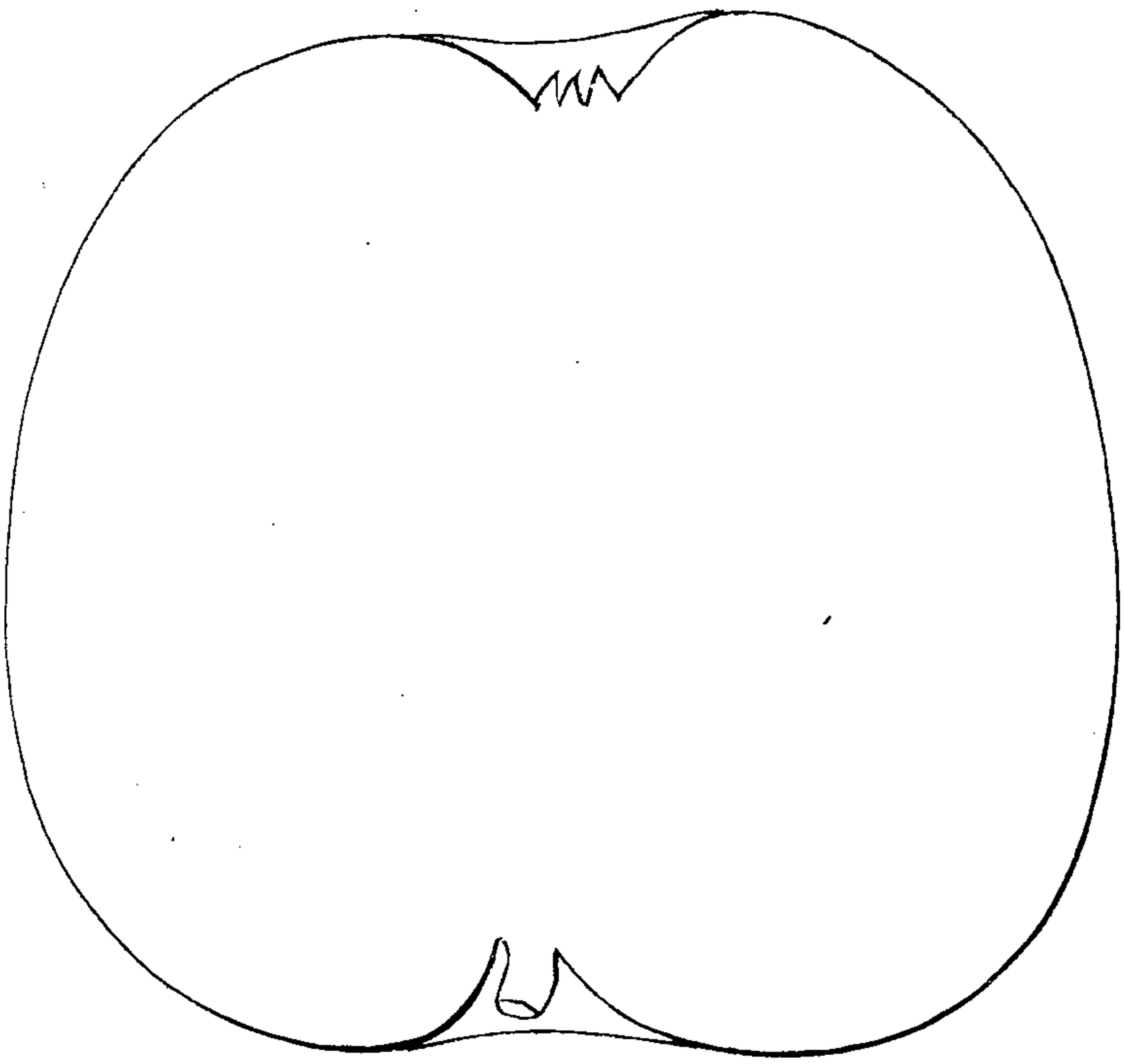
POMME GROS-FRANQUETU ROMAIN. — Synonyme de pomme *Gros-Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

---

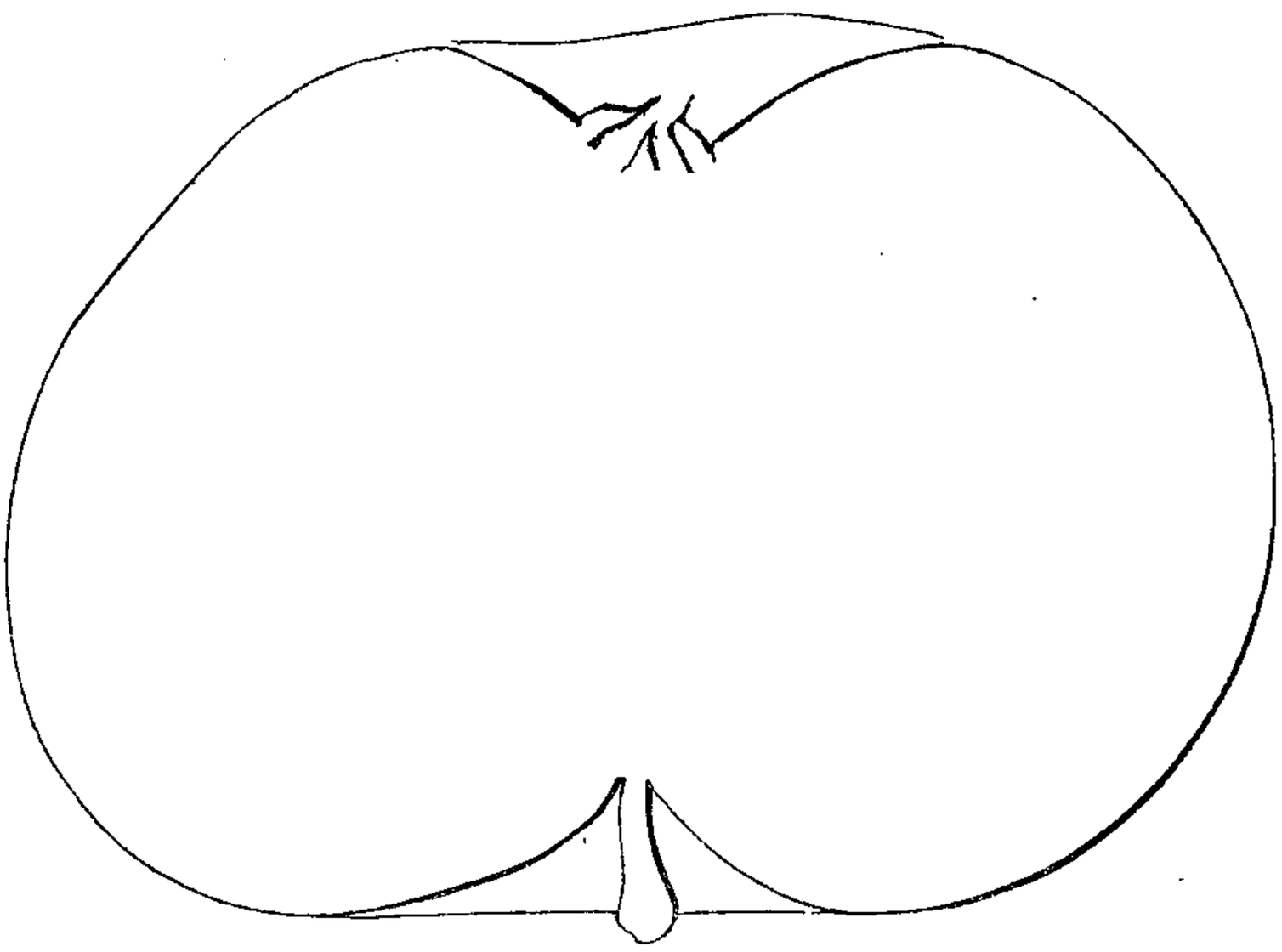
198. POMME GROS-HÔPITAL.

Synonymes. — *Pommes* : 1. DE CURÉ (Société d'Horticulture de Rouen, *Bulletin*, année 1864, p. 70). — 2. REINETTE D'HÔPITAL (Pépinières des environs de Rouen).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : peu nombreux, généralement étalés, gros et peu longs, bien géniculés et légèrement cotonneux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles* : grandes, clair-semées, arrondies ou allongées. — *Coussinets* : ressortis. — *Yeux* : volumineux, ovoïdes-allongés, très-duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles* : assez grandes, ovales, longuement acuminées, régulièrement et fortement dentées. — *Pétiole* : gros, de longueur moyenne, carminé, presque toujours sans cannelure. — *Stipules* : étroites et longues.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Quand on le destine au plein-vent il est plus avantageux, pour avoir des arbres vigoureux et à jolie tête, de le greffer à hauteur de tige, que ras terre. Les formes cordon, buisson, espalier, lui sont favorables, mais sur paradis plutôt que sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* inconstante, mais toujours plus ou moins pentagone, elle passe assez habituellement de la globuleuse un peu cylindrique à la globuleuse irrégulière et fortement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, souvent arqué, planté dans un bassin à dimensions des plus variables. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, cotonneux, à cavité irrégulière, généralement assez vaste, mais rarement très-profonde. — *Peau :* jaune d'or ou jaune clair verdâtre, amplement marbrée et fouettée de carmin foncé, tachée de fauve autour du pédoncule, et çà et là de brun squammeux, puis ponctuée de gris. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, croquante, peu compacte, quoiqu'assez ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée et acidulée, sans parfum, et cependant savoureuse.

Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette volumineuse pomme, regardée comme originaire de la Seine-Inférieure, contrée en dehors de laquelle sa culture est peu commune, me fut offerte dans l'automne de 1866 par M. Toutin-Godefroy, pépiniériste à Saint-Aubin, près le Havre. Il me l'envoya avec le Petit-Hôpital, décrit plus loin, lettre *P*. Il y a déjà longtemps que la variété Gros-Hôpital existe en ce département, car elle y est connue de la généralité des jardiniers et amateurs. Le passage suivant, extrait du *Bulletin* de la Société d'Horticulture de Rouen, va le démontrer :

« Séance du 5 avril 1864. — Mme Agut, d'Envermeu (arrondissement de Dieppe), présente des pommes *de Curé* (nom local). Plusieurs membres les reconnaissent pour la pomme *d'Hôpital*, très-gros fruit, d'un beau coloris, se gardant très-bien. » (Page 70.)

Observations. — J'ai reçu d'Yvetot (Seine-Inférieure), en 1867, des fruits et des greffes d'un pommier dit Reinette d'Hôpital, mais qui n'était autre que le Gros-Hôpital. Je rapporte ce fait afin, surtout, de ne pas laisser à cette dernière variété, dont la propagation commence, un synonyme à peu près inconnu, et par cela même très-dangereux pour l'acheteur.

199. Pomme GROS-LOCARD.

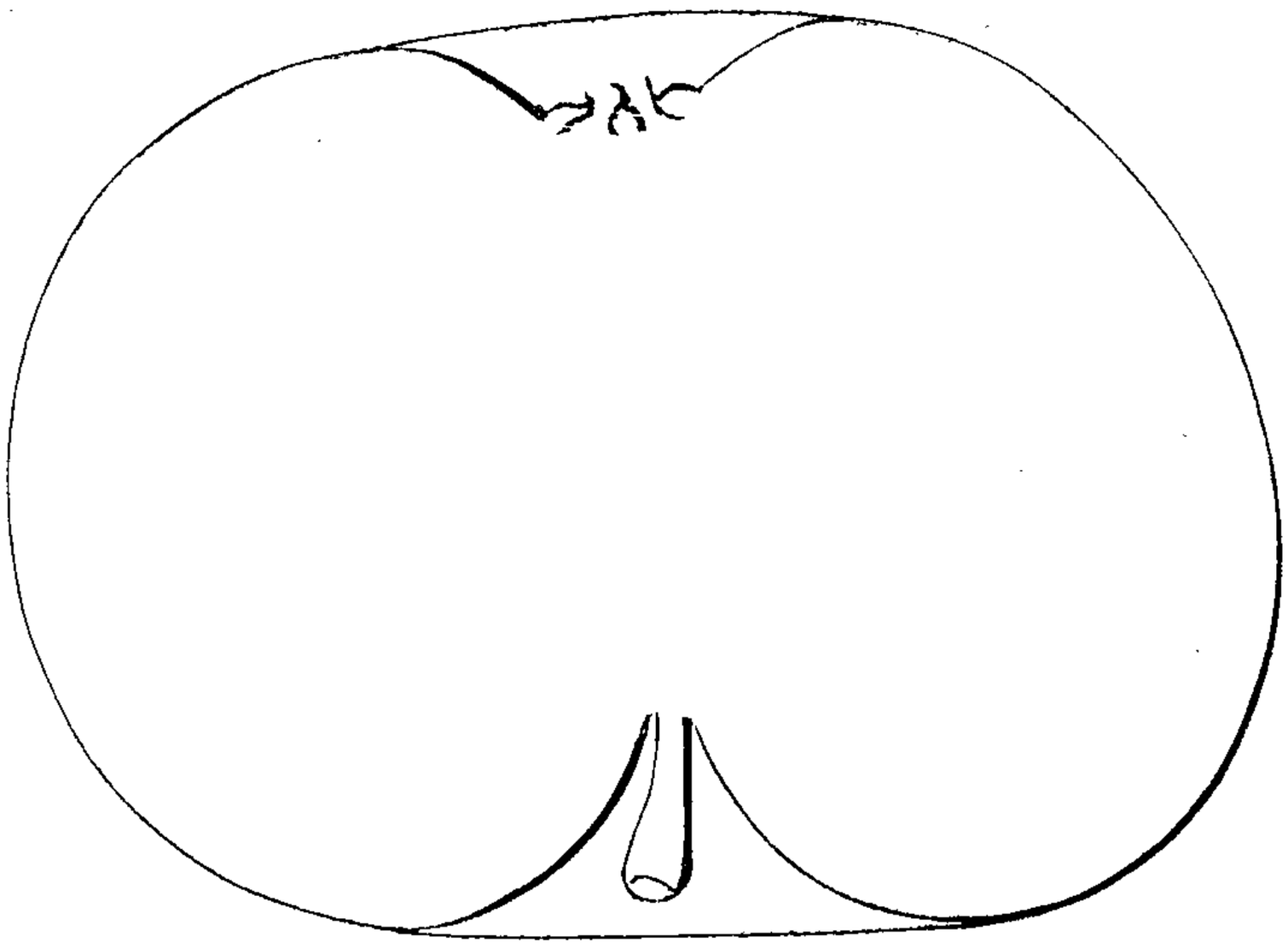
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement érigés, longs, des plus gros, sensiblement coudés, bien duveteux, d'un rouge-brun olivâtre et très-cendré, à mérithalles longs et réguliers. — *Lenticelles :* larges, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, très-aplatis, cotonneux, noyés dans l'écorce, ayant les écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* grandes, peu abondantes, épaisses et rugueuses, vert pâle, ovales-arrondies, canaliculées et longuement acuminées, à bords régulièrement dentés en scie. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, très-rigide et très-violacé, surtout vers la base. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

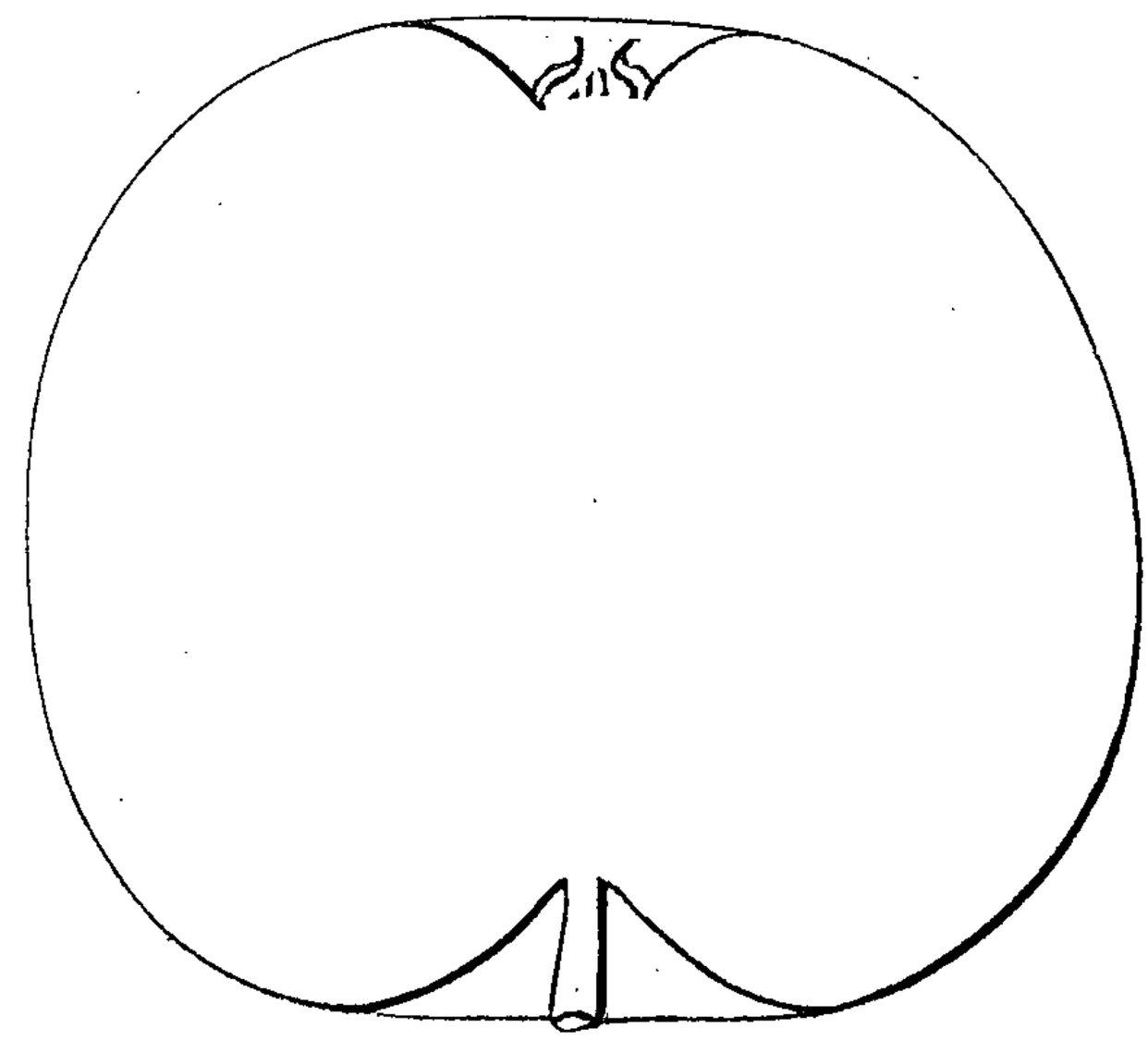
Culture. — Sa grande vigueur permet de l'utiliser avantageusement sous toutes les formes; cependant il est préférable, pour la basse-tige, de le greffer sur paradis plutôt que sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, mais parfois seulement au-dessus de la moyenne. — *Forme :* assez variable, elle est le plus habituellement sphérique fortement comprimée aux pôles ou globuleuse très-régulière. — *Pédoncule :* court et de moyenne grosseur, souvent renflé au point d'attache, inséré dans un vaste bassin de profondeur variable. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à courtes sépales, et à cavité peu prononcée. — *Peau :* très-luisante, unicolore, jaune pâle à l'ombre, jaune foncé à l'insolation, maculée de brun autour du pédoncule et abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, mi-fine et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée et savoureusement acidulée, mais presque dénuée de parfum.

Pomme Gros-Locard. — *Premier Type.*



Deuxième Type.

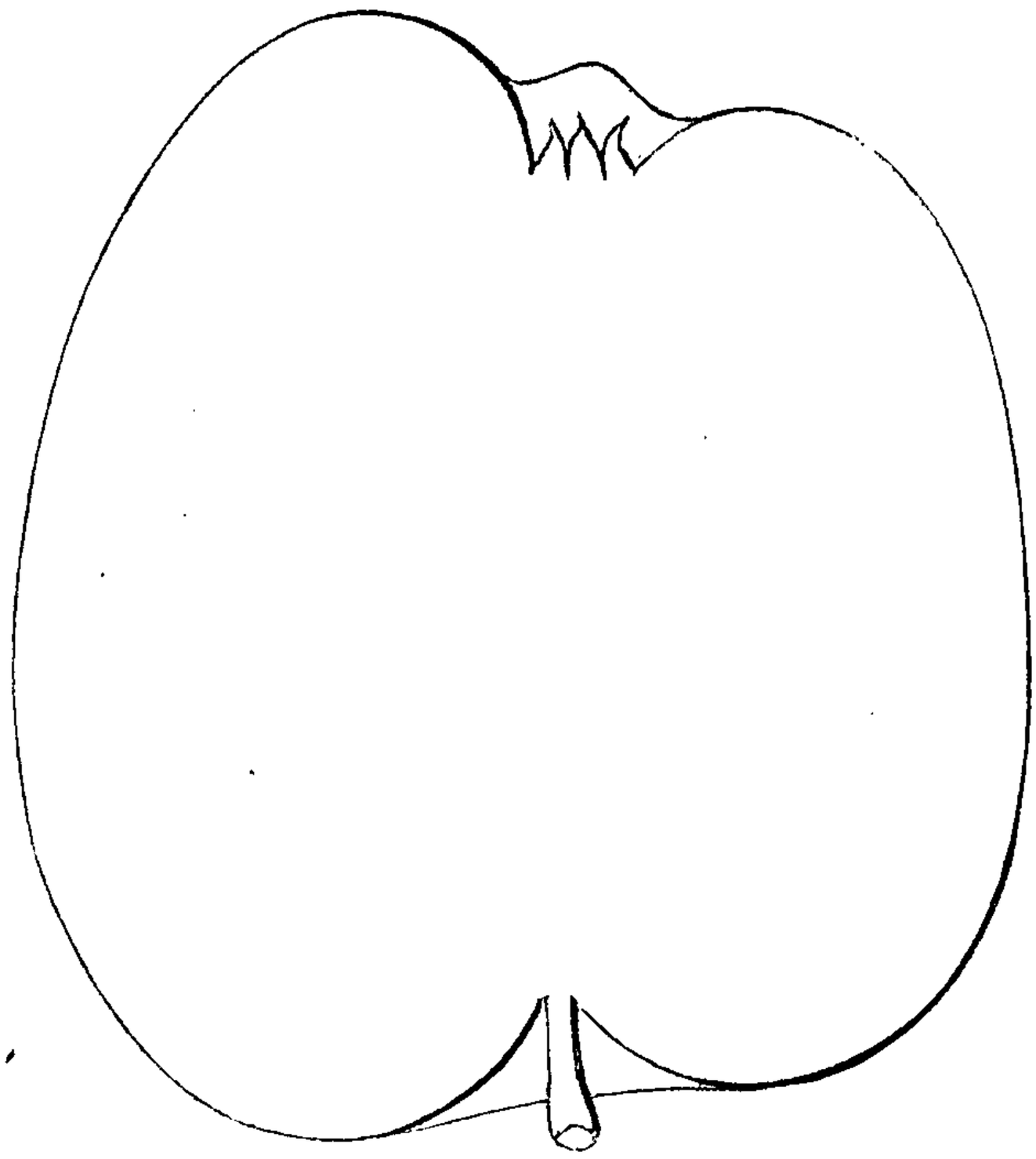


Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Très-cultivée dans les environs de la ville de Sablé (Sarthe) depuis une quarantaine d'années, cette pomme y est regardée comme un fruit tout local. Je commençais à la propager en 1849. Pour le verger, peu de variétés lui sont supérieures. Du reste, on la recherche beaucoup pour l'alimentation de nos halles et marchés, sur lesquels elle atteint toujours des prix fort rémunérateurs. Longtemps un faux Gros-Locard a couru les pépinières angevines, mais je l'en crois maintenant complétement expulsé.

200. Pomme GROS-MUSEAU DE LIÈVRE D'ALOS.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, surtout à la partie inférieure de l'arbre, étalés et légèrement pendants, courts, grêles, flexueux et duveteux, marron foncé quelque peu lavé de brun-rouge. — *Lenticelles :* assez larges, oblongues, grises, disséminées en groupes. — *Coussinets :* fortement accusés. — *Yeux :* petits, coniques, aplatis, collés sur l'écorce, cotonneux. — *Feuilles :* assez grandes, très-lisses et d'un beau vert brunâtre en dessus, cotonneuses et d'un vert grisâtre en dessous, épaisses et coriaces, ovales-allongées, courtement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* court, de moyenne force et plus ou moins cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Greffé en tête il peut faire de passables plein-vent; mais les formes naines, sur doucin, lui conviennent mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* allongée, irrégulièrement cylindrique et plus ou moins pentagone, aplatie à la base et toujours fortement déprimée, d'un côté, auprès de l'œil, mamelonnée de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez grêle, profondément inséré dans un étroit bassin habituellement triangulaire. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé, duveteux, bosselé et plissé sur ses bords. — *Peau :* épaisse, dure, lisse et brillante, à fond jaune verdâtre, entièrement lavée, à l'ombre, de carmin pâle et de carmin foncé à l'insolation; ponctuée de jaune, partout fouettée de rouge sombre et portant dans la cavité pédonculaire une large tache frangée, squammeuse et roux verdâtre. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine et tendre, quoique très-croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidule, peu parfumée et cependant savoureuse.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Le Museau de Lièvre ordinaire, ou Pigeonnet commun, est connu depuis longtemps dans nos contrées de l'Ouest. Il n'en était pas ainsi du Gros-Museau de Lièvre d'Alos. J'en dois la possession à M. le comte de Castillon,

de l'obligeance duquel j'ai déjà maintes fois parlé dans cet ouvrage consacré à la pomologie, science dont l'étude lui est particulièrement agréable. J'extrais de la lettre qui m'annonçait l'envoi de fruits et greffes de ce pommier, le passage ci-après, contenant les renseignements voulus en pareil cas :

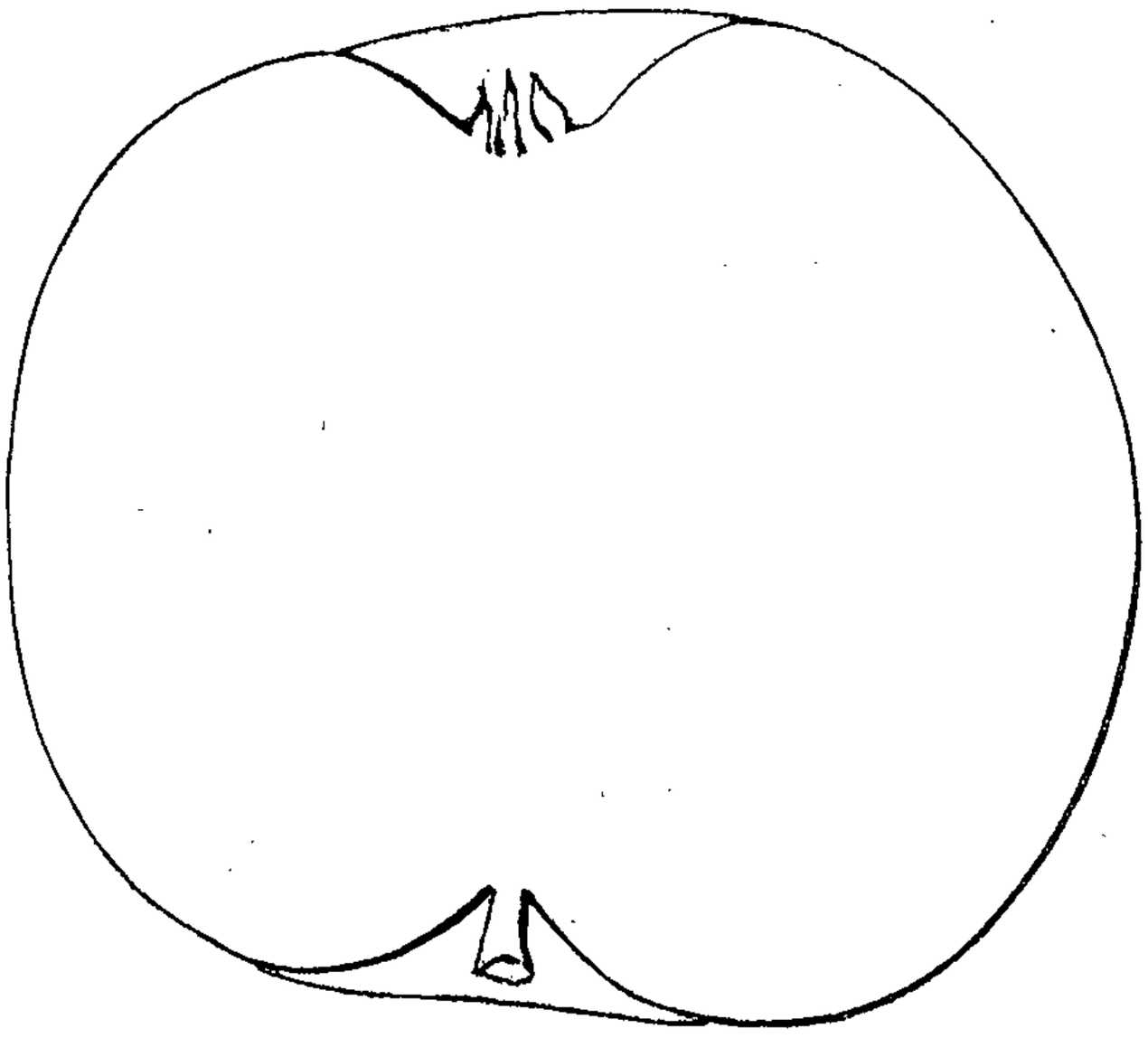
« *Château de Castelnau-Picampau* (*Haute-Garonne*), *le* 23 *avril* 1870.

« ..... Les deux grosses pommes rouges (venues sur haute-tige) qui portent le nº 4, ont été montrées par moi à des pépiniéristes de Toulouse, mais elles leur étaient inconnues. Évidemment c'est là une variété de l'espèce Museau de Lièvre, et qu'on pourrait appeler *Gros-Museau de Lièvre d'Alos*, nom du village de l'Ariége où j'en ai fait la découverte dans la propriété de ma mère. Il n'en existe que deux arbres dans cette localité. Le vrai mérite de ces fruits, c'est leur supériorité pour la cuisson : ils sont précieux sous ce rapport, surtout si l'on a soin, avant de les présenter au feu, d'en piquer la peau avec une épingle, car toute leur pulpe s'extravase alors en une mousse légère qui compose un mets réellement délicieux..... »

---

201. Pomme GROS-PAPA.

Synonyme. — *Pomme* Papa (Duval, *Histoire du pommier, et sa culture*, 1852, p. 53, nº 22).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros et longs, légèrement coudés, très-duveteux, vert herbacé lavé de rouge. — *Lenticelles :* abondantes, grandes et arrondies. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, bien cotonneux, presque entièrement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, rarement acuminées, planes ou relevées en gouttière, ayant les bords uniformément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, peu long, généralement non cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il fait des plein-vent de force moyenne mais de belle apparence. Pour basse-tige on peut indistinctement lui donner le paradis ou le doucin, car sa végétation n'ayant rien d'immodéré, ses arbres sont alors toujours fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, toujours un peu moins renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court, de moyenne force, planté dans un bassin de faible dimension. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité assez profonde, large et finement plissée. — *Peau :* mince, lisse, jaune sale et clair à l'ombre, brun

jaunâtre plus ou moins lavé de rouge sombre à l'insolation, amplement maculée de fauve autour du pédoncule et semée de nombreux points bruns cerclés de gris pour la plupart. — *Chair :* légèrement verdâtre, mi-fine et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, à peine acidulée, sans parfum appréciable.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour marmelade et compote.

Historique. — Le pépiniériste Louis Noisette, signalant cette pomme en 1839 dans son *Jardin fruitier* (t. I, p. 201), la dit originaire d'Amérique et introduite chez nous par le comte Lelieur, vers 1803. Il faut alors qu'elle porte actuellement un autre nom aux États-Unis, car c'est vainement que je l'ai cherchée dans les Pomologies américaines. Du reste la dénomination Gros-Papa lui convient peu, cette variété produisant rarement, même en cordon ou espalier, de très-volumineux fruits. Ainsi le type représenté ci-dessus est un des plus gros que j'aie récoltés. M. Duval, dans son *Histoire du pommier* publiée en 1852, a consigné sur ce dernier quelques observations utiles à reproduire :

« Quoique ce fruit — a-t-il dit — soit déjà un peu ancien, il ne paraît nullement avoir pris faveur, car il est peu multiplié par les pépiniéristes, qui n'en greffent pas dans la crainte, apparemment, de ne point les vendre. Ce pommier porte avec lui un caractère particulier : quand on lève un œil pour le greffer, toute la partie qui avoisine et qui entoure le rudiment de l'œil, est de couleur rouge, ce qui ne se rencontre dans aucun arbre fruitier que je connaisse. » (Pages 53-54, n° 22.)

Observations. — La pomme *Montalivet*, très-grosse et qui se conserve jusqu'en mai, a pour unique synonyme le nom Gros-Papa. Il est donc urgent de ne pas la confondre avec la variété que nous venons d'étudier. — Il existe aussi un pommier *Gros-Père* ou *Grand-Père*, mais qui ne saurait faire naître de sérieuse méprise entre lui et ce dernier, car il appartient exclusivement aux variétés propres à la fabrication du cidre.

Pomme GROS-PAPA. — Synonyme de pomme *Montalivet*. Voir ce nom.

Pomme GROS-PIGEON. — Synonyme de pomme *Gros-Pigeonnet*. Voir ce nom.

---

202. Pomme GROS-PIGEONNET.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Gros-Pigeon (Saussay, *Traité des jardins*, 1722, p. 142). — 2. Pigeonnet normand (Pépinières angevines, vers 1850).

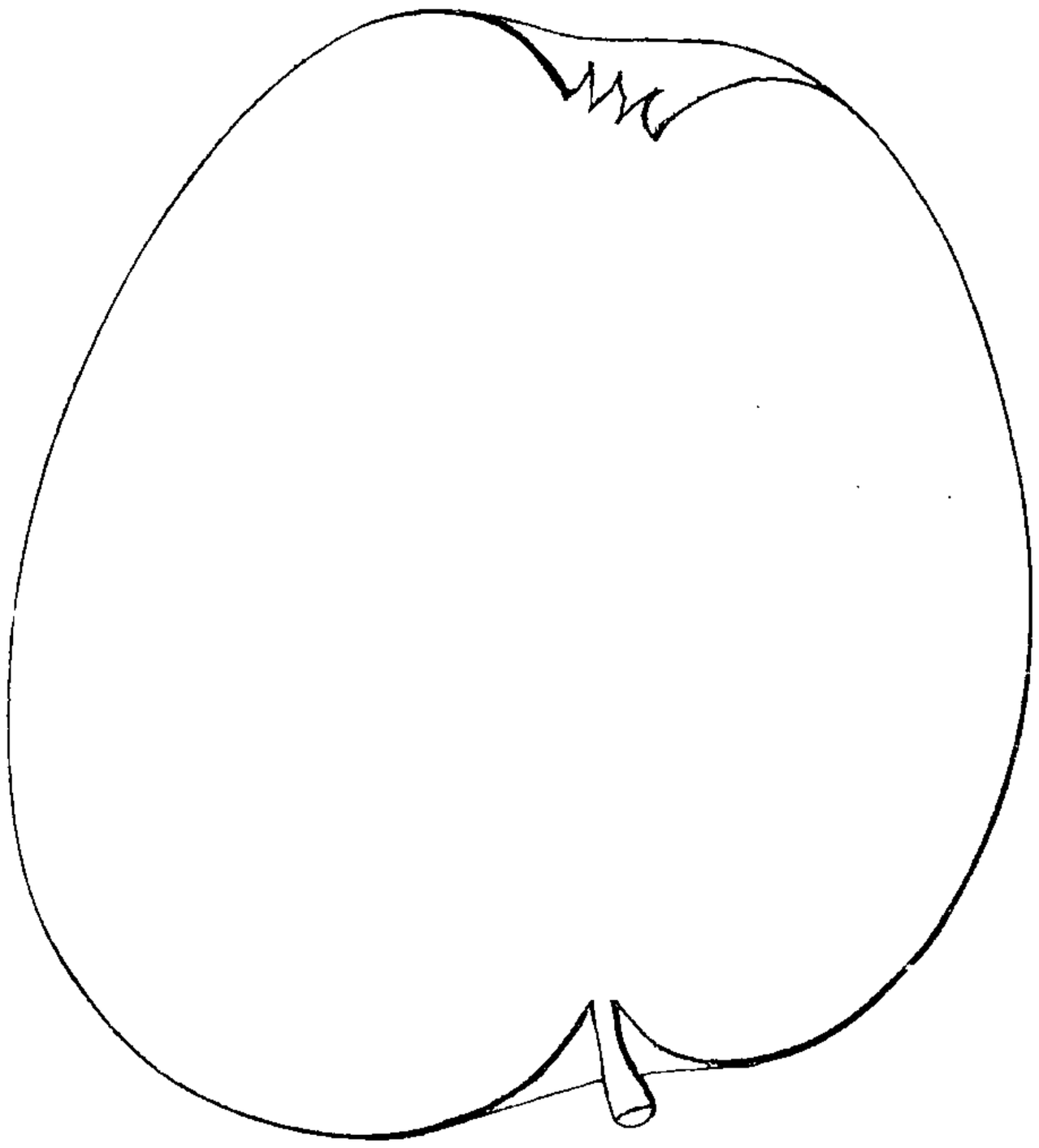
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, surtout au sommet, gros, assez longs, très-géniculés, très-duveteux et d'un rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes et allongées pour la plupart. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* gros, coniques-arrondis, sensiblement cotonneux et complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies, vert mat et foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, ayant les bords fortement crénelés. — *Pétiole :* long, de grosseur moyenne, à cannelure presque nulle. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Modérée.

CULTURE. — Toute espèce de forme et de sujet lui sont bons; il fait des arbres aussi réguliers que forts.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique assez allongée, légèrement pentagone et souvent ayant un côté beaucoup moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, peu fort, arqué, inséré dans un bassin étroit et rarement bien profond. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité plissée et de faible dimension. — *Peau :* unie, jaune blanchâtre à l'ombre, amplement mais irrégulièrement lavée, à l'insolation, de rouge clair bleuâtre et de rouge violacé, maculée de vert autour du pédoncule et ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, peu compacte, ferme et parfois un peu marcescente. — *Eau :* suffisante, bien acidulée, plus ou moins sucrée et cependant d'une saveur toujours fort agréable.

Pomme Gros-Pigeonnet.



MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — La Normandie est la contrée où les Pigeonnets sont le plus répandus, les meilleurs, et celle également où ils semblent avoir pris naissance. De temps immémorial on les y cultive, et j'ai vu de ces arbres, surtout aux environs de Caen, puis dans la vallée d'Auge et le pays de Caux, qui certes comptaient au moins un siècle et demi. Le Gros-Pigeonnet, lui, le cède de beaucoup, pour l'âge, au Pigeonnet rouge, ou commun, et au blanc. La première mention qu'on en trouve est à la page 20 du *Traité des jardins* publié en 1722 par Saussay, alors directeur des magnifiques parcs et vergers que possédait à l'antique château d'Anet (Eure) la princesse de Condé. Le nom générique de ce groupe de pommiers vient de la couleur particulière à la peau de leurs produits, qui presque toujours, par les tons différents du rouge bleuâtre et violacé dont se recouvre à l'insolation, son fond jaune, rappelle assez bien les reflets changeants du cou des pigeons. Mais pour plus amples détails historiques sur ces pommes, je renvoie le lecteur aux nombreux articles consacrés plus loin, lettre *P*, à la série de l'espèce Pigeonnet.

Observations. — Louis Noisette, en 1839, décrivit dans son *Jardin fruitier* (t. I, p. 199) le Gros-Pigeonnet et lui donna pour synonyme, *Pigeonnet de Rouen*. Ce fut une erreur, qui depuis s'accrédita si bien, qu'actuellement encore nous

la voyons propagée par plusieurs pomologues et pépiniéristes. On devrait pourtant ne pas confondre aisément ces deux fruits, puisque le Pigeonnet de Rouen est délicieux, fouetté de carmin, et mûrit dès le mois d'octobre, quand au contraire le Gros-Pigeonnet se mange seulement en janvier, est de médiocre qualité, et n'a jamais la peau vergetée.

Pomme GROS-PIGEONNET DE ROUEN. — Synonyme de *Pigeonnet de Rouen*. Voir ce nom.

Pomme GROS-PIGEONNET ROUGE. — Synonyme de *Pigeonnet-Jérusalem*. Voir ce nom.

Pomme GROS-RAMBOUR A CÔTES. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

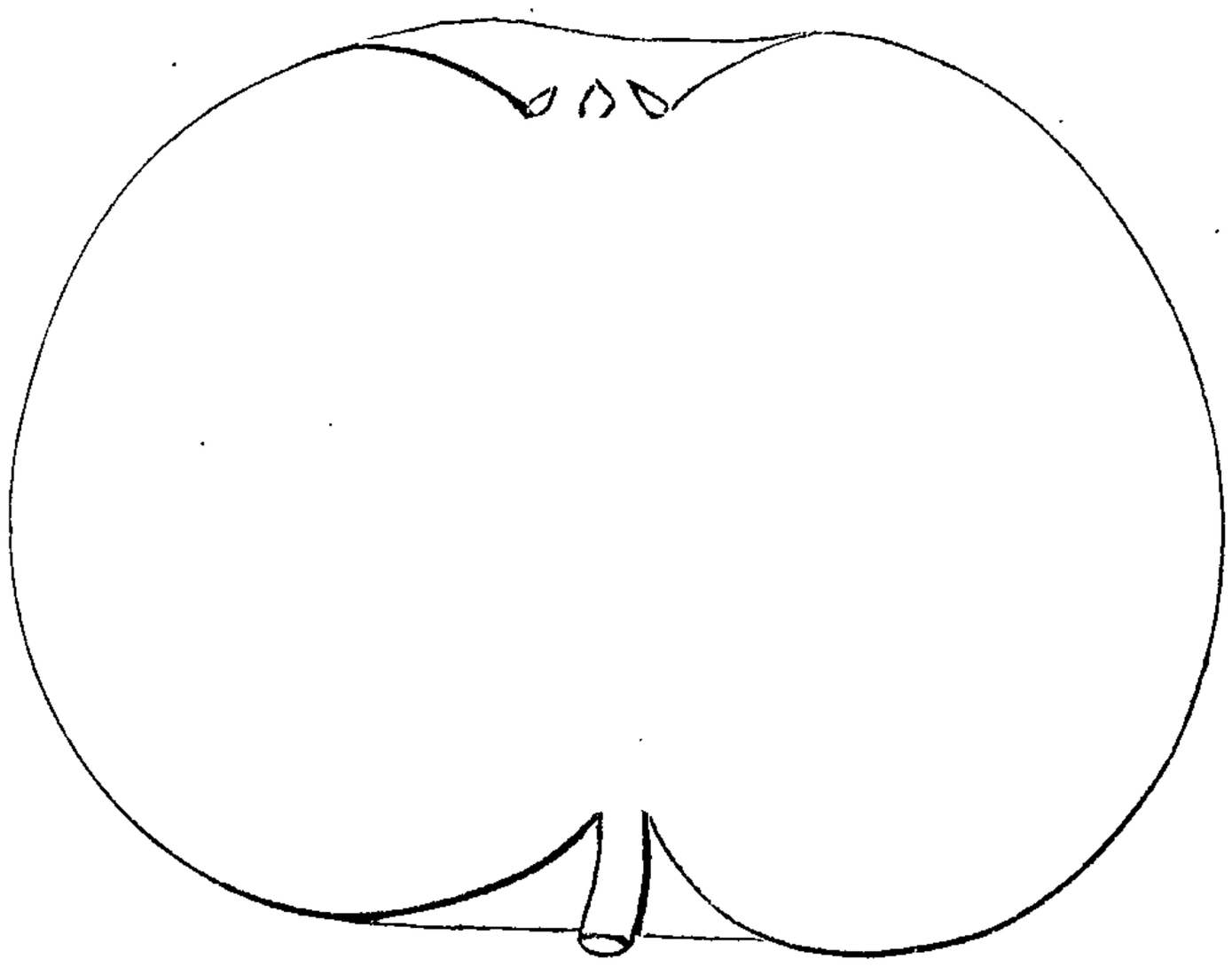
Pomme GROS-RAMBOUR D'ÉTÉ. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

Pomme GROS-RAMBOUR D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Livre*. Voir ce nom.

---

203. Pomme GROS-VERT.

Synonyme. — *Pomme* Rambour vert (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 26).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, longs et très-gros, légèrement coudés, bien cotonneux, rouge-brun foncé et lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies, abondantes, mais des plus petites. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, couverts de duvet, entièrement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou arrondies, vert terne en dessus et blanc verdâtre en dessous, longuement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* peu long, gros, rosé, surtout à la base, et généralement sans cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — C'est un des pommiers les plus avantageux pour le plein-vent, en raison de sa jolie forme, de sa vigueur et surtout de son excessive fertilité. Il est

rare, également, que ses fruits se détachent avant leur maturité. Les pépiniéristes doivent le greffer ras terre pour l'élever à tige. Le paradis est le sujet qu'il faut lui donner, afin d'appauvrir sa végétation, quand on en veut former des cordons ou des buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique, sensiblement comprimée aux pôles et presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, fort et cotonneux, souvent arqué, implanté dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à courtes sépales et à cavité irrégulière, unie, large mais peu profonde. — *Peau :* vert clair à l'ombre, jaunâtre et parfois mouchetée de rose à l'insolation, ponctuée de blanc sale et de brun, lavée de fauve dans le bassin pédonculaire et tachetée de noir grisâtre, surtout vers l'œil. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, mi-tendre et légèrement croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, savoureuse, quoique sans parfum.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le Gros-Vert est un fruit angevin, très-abondant sur nos marchés. Il remonte environ à la seconde moitié du XVIII^e^ siècle et s'appelait alors *Rambour vert*, ou Gros-Vert, double dénomination sous laquelle mon aïeul Pierre Leroy le propageait encore en 1790, comme on le voit page 26 du *Catalogue* qu'il publia cette même année. J'ignore le lieu de sa naissance et les motifs pour lesquels on substitua, par la suite, le surnom Gros-Vert au nom primitif Rambour, plus convenable que l'autre, cependant, cette pomme possédant bien la forme et les principaux caractères des variétés classées sous ce terme générique.

Observations. — J'ai vu parfois la *Reinette de Wormsley* confondue avec le Gros-Vert, si tardif et si dénué de parfum. Comme forme et couleur ces deux pommes ont certains rapports, je l'avoue ; mais il n'en est pas de même pour leur maturation et leur qualité, cette Reinette appartenant aux variétés précoces et de premier ordre.

Pomme GROSSE-BLANCHE DU WURTEMBERG. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme GROSSE-CASSELER REINETTE. — Synonyme de pomme *Grosse-Reinette de Cassel*. Voir ce nom.

---

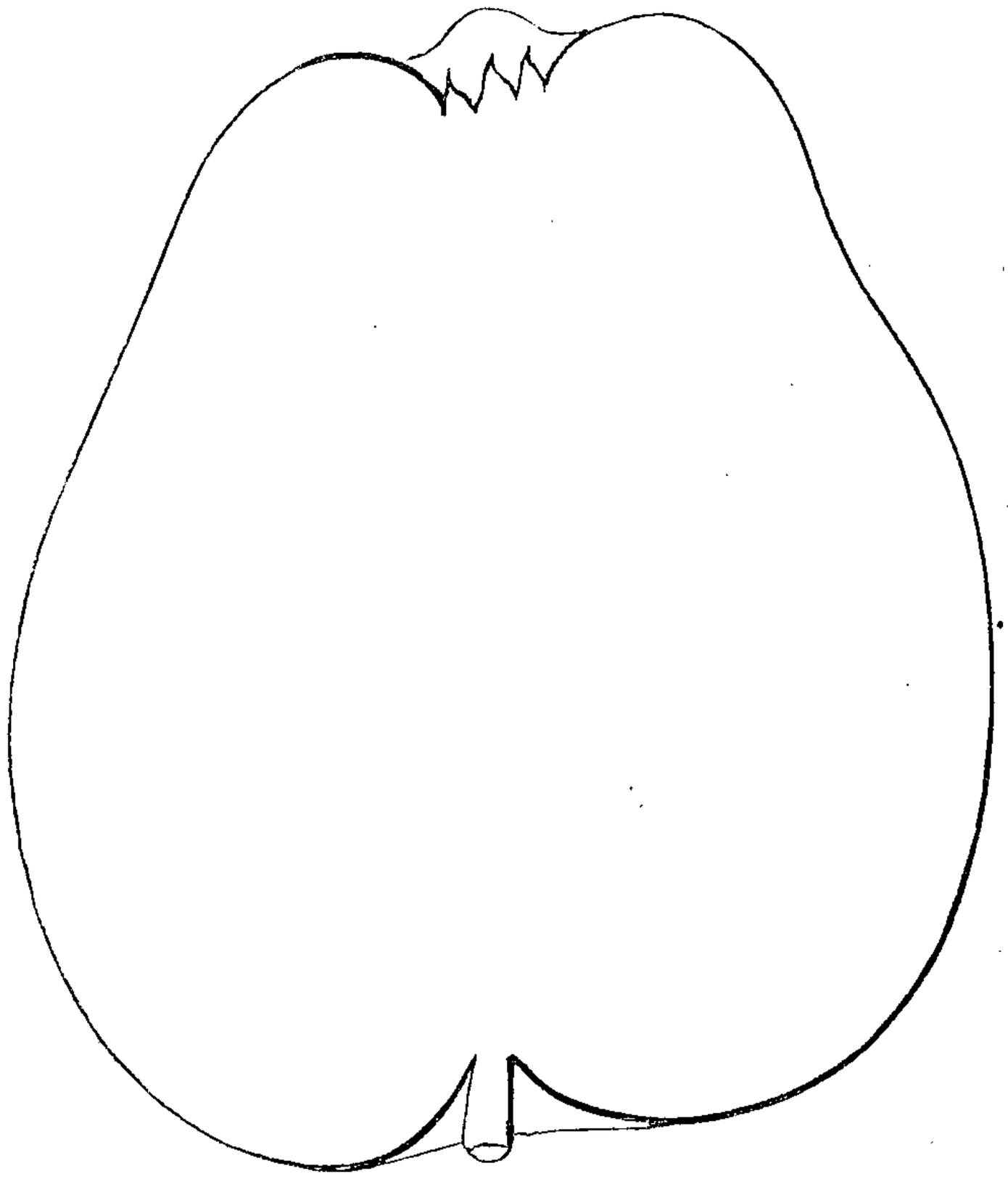
204. Pomme GROSSE-LUISANTE.

Synonyme. — *Pomme* Montaigne (Congrès pomologique, 4^e^ session, 1859, *Procès-Verbaux*, p. 9).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, gros et longs, sensiblement coudés et cotonneux, d'un rouge-brun très-foncé. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* larges mais peu ressortis. — *Yeux* : moyens, coniques-arrondis, très-duveteux et légèrement adhérents à l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies,

coriaces, vert luisant et des plus foncés, acuminées, planes ou quelque peu cucullées, ayant les bords assez largement crénelés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, tomenteux, fortement carminé, à cannelure profonde. — *Stipules :* assez petites.

Pomme Grosse-Luisante.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — En écussonnant ce pommier ras terre, sa tige pousse droite, grosse, et sa tête devient fort régulière. Il prospère également très-bien sous la forme naine, qui même, comme fertilité, lui convient mieux que le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, étranglée près du sommet, pentagone et généralement un peu moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, fort, inséré dans un bassin rarement bien vaste. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité peu prononcée et très-gibbeuse sur ses bords. — *Peau :* mince, lisse, unicolore, jaune blafard mais très-luisant, semée de quelques petits points d'un blanc laiteux, et plus ou moins tachée de gris-roux dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanchâtre, grosse, spongieuse, mi-tendre, assez marcescente. — *Eau :* peu abondante et peu sucrée, faiblement acidulée, manquant entièrement de parfum.

Maturité. — Novembre-Février.

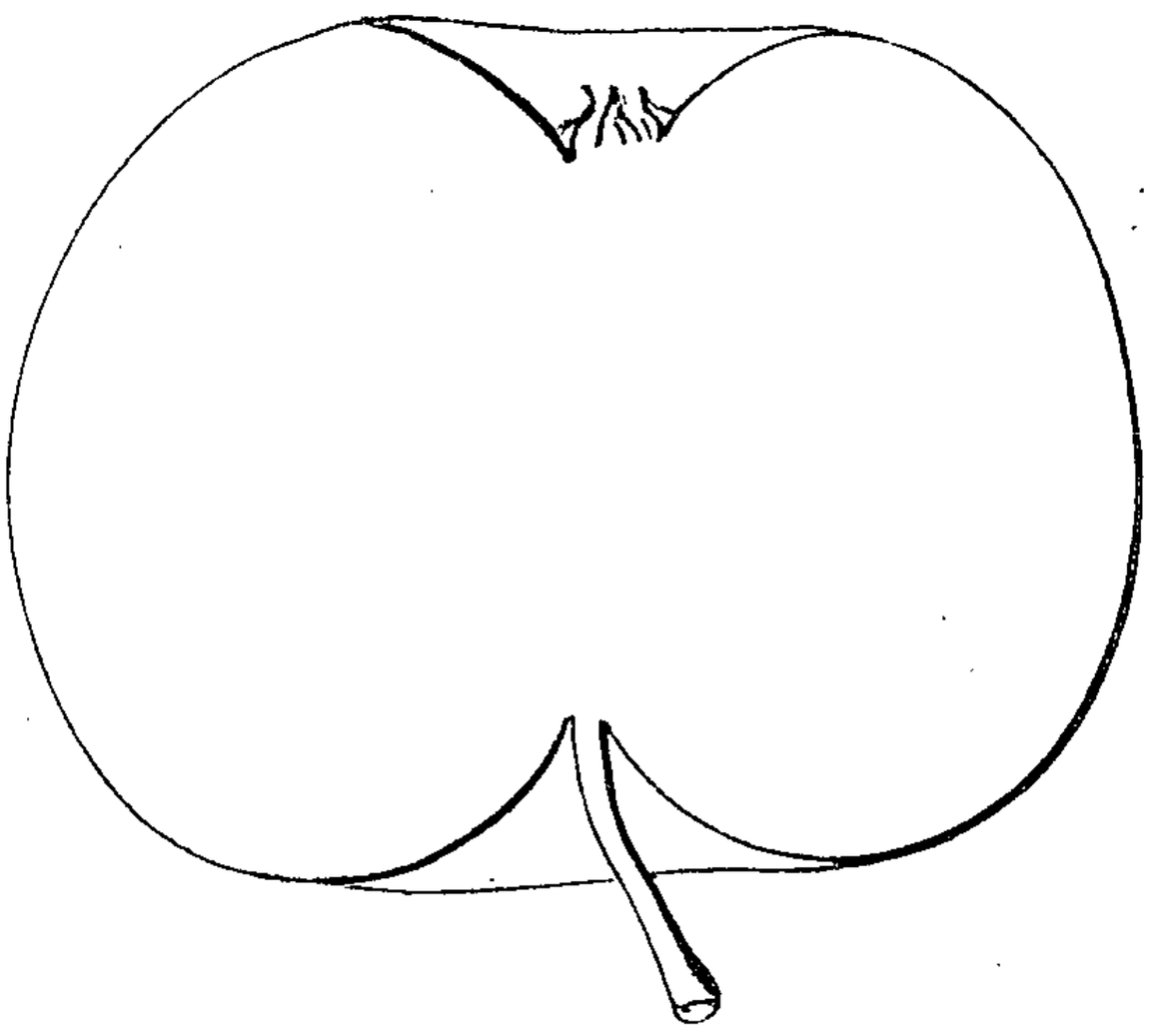
Qualité. — Deuxième, et uniquement pour la cuisson.

Historique. — La Grosse-Luisante figure avantageusement, par sa jolie forme et par sa peau semblant vernie, dans une corbeille au milieu d'un dessert, mais c'est à peu près là son seul mérite. Aussi la trouve-t-on plutôt chez les collectionneurs qu'au verger ou chez le pépiniériste. Notre Congrès pomologique l'a cependant patronée à Bordeaux, dans sa session de 1859 (*Procès-Verbaux*, p. 9), tout en la déclarant fruit d'ornement et de médiocre qualité. Jusqu'alors cette variété n'avait en rien attiré l'attention. C'est du département de la Gironde, où elle était localisée, qu'on l'a répandue dans quelques établissements horticoles, et qu'ainsi son nom a fini par sortir un peu de l'obscurité.

Pomme GROSSE-MADELEINE. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

---

205. Pomme GROSSE-MERVEILLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, de grosseur et longueur moyennes, à peine coudés, excessivement duveteux, vert olivâtre nuancé de fauve auprès des yeux, ayant de très-courts mérithalles. — *Lenticelles :* des plus petites, grises, allongées, peu apparentes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros ou moyens, obtus, plaqués sur l'écorce, aux écailles duveteuses et mal soudées. — *Feuilles :* abondantes, petites, épaisses, ovales, d'un vert-blanc et jaunâtre en dessus, d'un blanc jaunâtre en dessous, longuement acuminées, planes ou canaliculées, à bords plus souvent crénelés que dentés. — *Pétiole :* court et de grosseur moyenne, assez flasque et très-peu cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — La vigueur de ce pommier permet de l'élever pour plein-vent, mais il est alors préférable, afin d'avoir de grands arbres, de le greffer en tête plutôt que ras terre. Il est irréprochable sous toute forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, très-comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* long, grêle, souvent contourné, implanté dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité plus ou moins développée. — *Peau :* mince, lisse, brillante, jaune-cire, en partie lavée de rouge-cerise et panachée de jaune verdâtre, ponctuée de gris cendré, puis tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, mi-tendre et très-croquante. — *Eau :* abondante, très-sucrée, sans acidité, douée d'une saveur particulière fort agréable.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce ravissant fruit est dans mes pépinières depuis 1870 seulement. J'en dois la connaissance et la possession à M. le comte de Castillon, dont j'ai parlé plus haut (p. 354), en décrivant le pommier Gros-Museau de Lièvre d'Alos, que je tiens également de lui. On croit cette variété originaire des environs de Toulouse, où tous les pépiniéristes la cultivent, et même où il s'en trouve des arbres séculaires. Son nom de Merveille me semble bien justifié par l'admirable coloris de sa peau, joint à la délicate saveur de sa chair.

POMME GROSSE-NOIRE D'AMÉRIQUE. — Synonyme de pomme *Belle du Havre*. Voir ce nom.

POMME GROSSE-PASSE-POMME. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

POMME GROSSE-POMME PARIS. — Synonyme de pomme *Pâris*. Voir ce nom.

POMME GROSSE-POMME-POIRE D'AMÉRIQUE. — Synonyme [*par erreur*] de pomme *Violette*. — Voir ce mot, au paragraphe OBSERVATIONS.

POMME GROSSE-POMME DE ZURICH. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

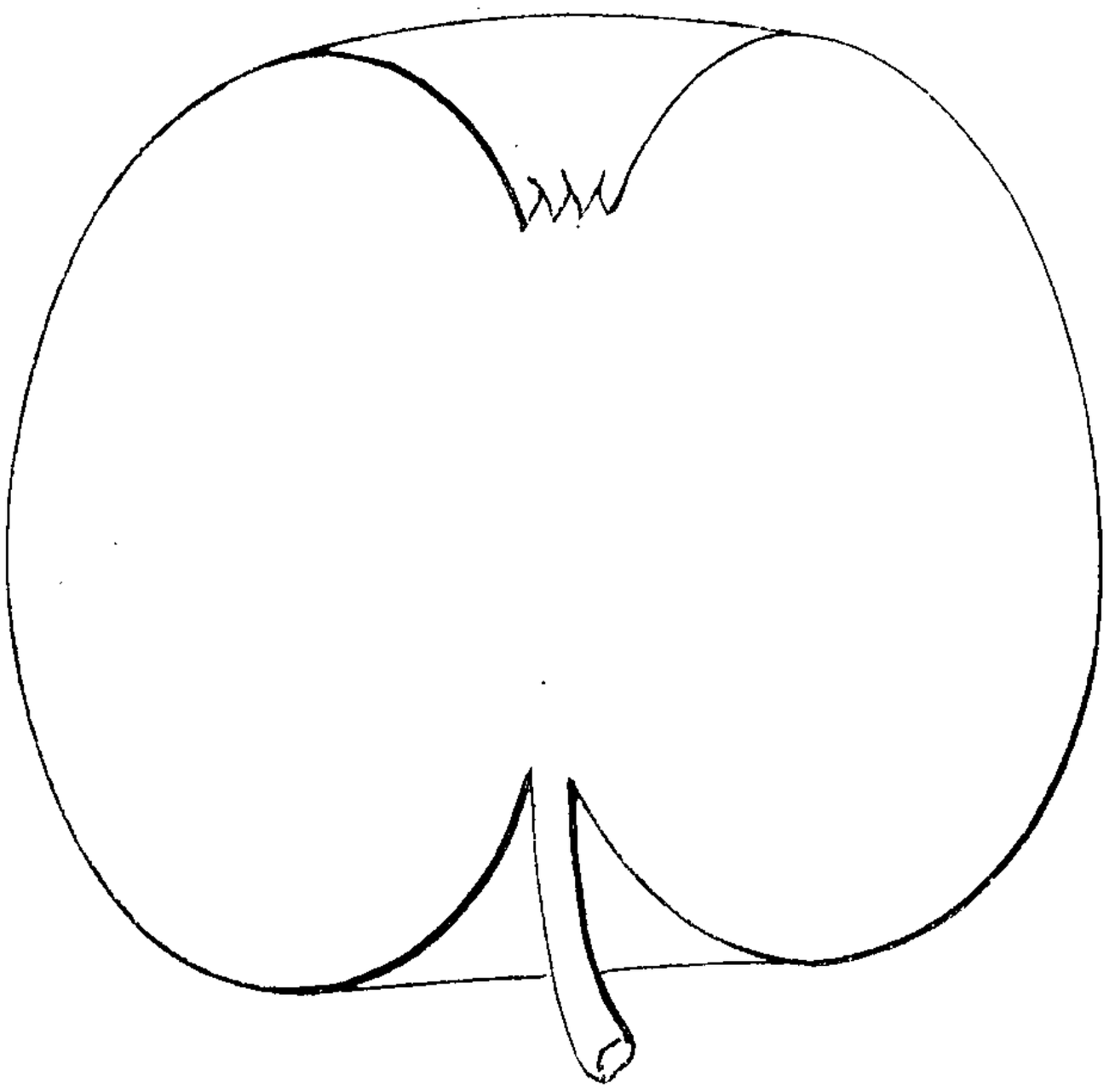
POMME GROSSE-REINETTE D'ANGLETERRE. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

POMME GROSSE-REINETTE DU CANADA. — Synonyme de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

---

206. POMME GROSSE-REINETTE DE CASSEL.

Synonymes. — *Pommes :* 1. DOUBLE-REINETTE DE CASSEL (Diel, *Kernobstsorten*, 1801, t. IV, p. 140). — 2. GROSSE-CASSELER REINETTE (*Id. ibid.*). — 3. REINETTE DORÉE DE HOLLANDE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 429, n° 425). — 4. REINETTE PARMAINE ROUGE (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 2e partie, p. 107). — 5. REINETTE PIQUÉE (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et de longueur moyenne, peu coudés, très-cotonneux et rouge-brun nuancé de vert. — *Lenticelles :* grandes, plus ou moins arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* à peu près nuls. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, faiblement duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, assez épaisses, souvent non acuminées, planes et finement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux, non cannelé. — *Stipules :* larges et très-longues.

FERTILITÉ. — Abondante.

Culture. — Écussonné ras terre il fait de superbes plein-vent; sa grande vigueur exige, quand on le destine à la basse-tige, qu'il soit greffé sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse assez régulière. — *Pédoncule :* gros, long, arqué, planté dans un bassin généralement large et profond. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité vaste et unie. — *Peau :* assez lisse, jaune d'or passant au jaune orangé sur la face exposée au soleil, régulièrement ponctuée de roux, quelque peu lavée de brun clair autour du pédoncule et parfois faiblement striée de rose à l'insolation. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre ou verdâtre, serrée, ferme, très-croquante et légèrement marcescente. — *Eau :* suffisante, acidulée, sucrée, ayant un certain parfum, mais habituellement entachée d'un arrière-goût plus ou moins herbacé.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce fruit appartient à la pomone hollandaise ; il est assez commun, depuis une quinzaine d'années surtout, dans les environs de Metz. On le supposait sorti de la petite ville de Cassel, chef-lieu de canton du département du Nord. Le pomologue allemand Diel nous apprend le contraire. Décrivant en 1801 cette variété, il dit :

« Je dois ce joli fruit, sans doute encore très-rare, à M. Hagen, de la Haye. Il provient des vergers du maire de cette localité, vergers mentionnés dans le recueil de Knoop [en 1766]. Le nom qu'il porte est dû probablement à ce fait, qu'un souverain de l'électorat de Hesse-Cassel qui s'occupait beaucoup de plantations, fit cultiver ce pommier dans son parc à Cassel, sa capitale. »

Observations. — C'est fautivement qu'on a parfois donné à cette variété le synonyme *Reinette caractère*, s'appliquant à la Reinette marbrée, et celui *Pearmain royal*, appartenant à la pomme *d'Hereford*. Souvent aussi, et toujours par méprise, elle s'est vue réunie à la *Dutch Mignonne*, notre vieille Reinette de Caux ; erreur toutefois fort excusable, puisque ce dernier fruit fut assez longtemps vendu sous le pseudonyme Reinette de Cassel.

Pomme GROSSE-REINETTE DE DOUÉ. — Synonyme de *Reinette de Doué*. Voir ce nom.

Pomme GROSSE-REINETTE ROUGE TIQUETÉE. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

Pomme GROSSE-REINETTE TENDRE. — Synonyme de *Reinette tendre*. Voir ce nom.

Pomme GROSSE-ROUGE. — Synonyme de pomme *Cœur de Bœuf*. Voir ce nom.

Pomme GROSSE-SCHAFNASE. — Synonyme de pomme *Tête de Chat*. Voir ce nom.

Pomme GROSSER FLANDRISCHER RAMBOUR. — Synonyme de *Rambour de Flandre*. Voir ce nom.

Pomme GROSSER RHEINISCHER BOHN. — Synonyme de pomme *Gros-Bohn*. Voir ce nom.

Pomme de GRUE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

Pommes GRÜNE REINETTE. — Synonymes de pomme *Non-Pareille ancienne* et de *Reinette verte*. Voir ces noms.

Pomme GRÜNER FÜRSTEN. — Synonyme de pomme *de Prince verte*. Voir ce nom.

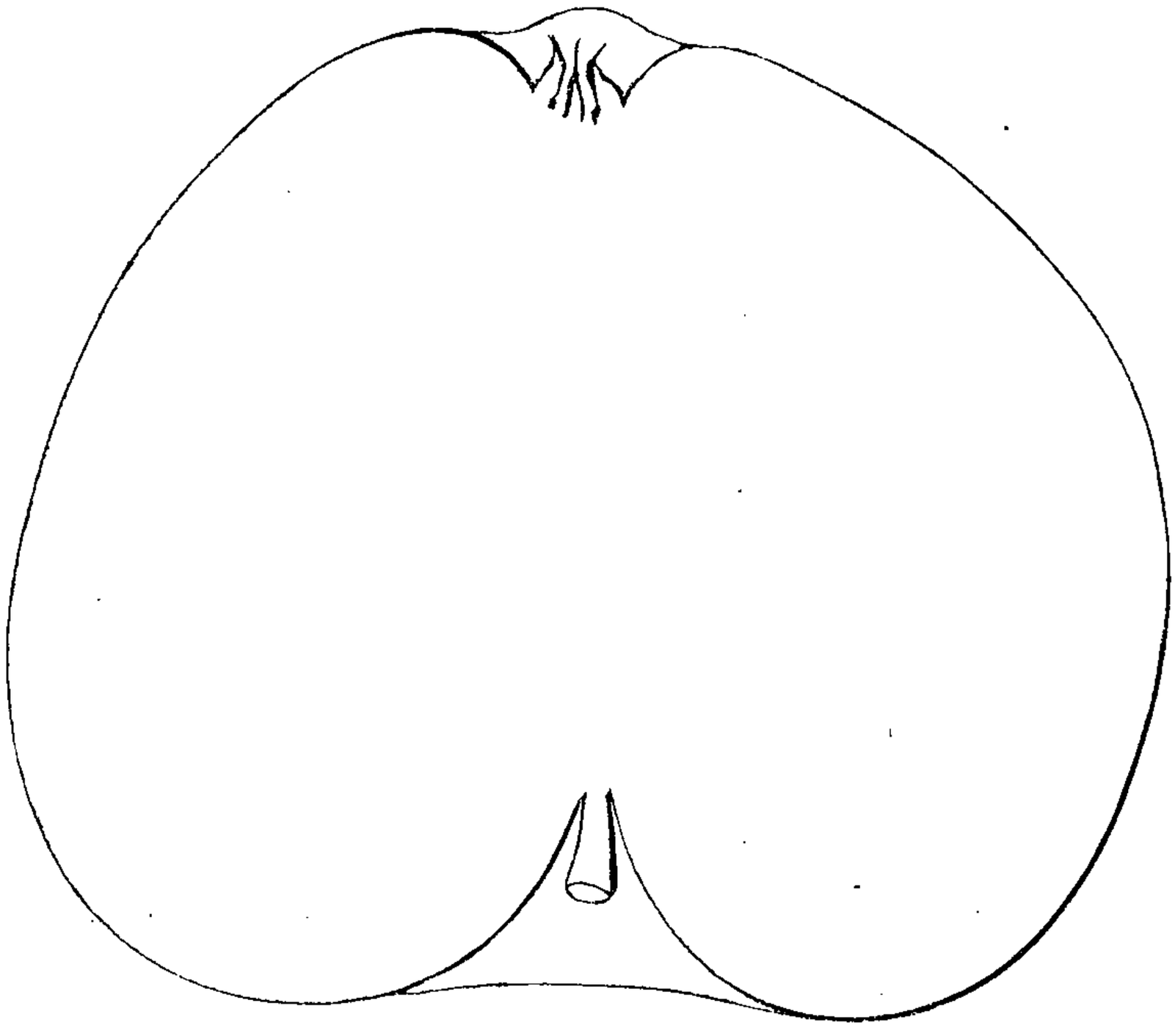
Pomme GRÜNER KAISER. — Synonyme de Pomme *Impériale verte*. Voir ce nom.

Pomme GULDEN PEPPING. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

207. Pomme GULDERLING DORÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Gelber englischer Gulderling (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. III, p. 54). — 2. Goldgulderling (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* érigés, assez nombreux et assez longs, gros, peu coudés, très-duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* abondantes, petites ou moyennes, allongées pour la plupart. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, légèrement plaqués sur le bois et des plus cotonneux. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-arrondies, longuement acuminées, planes, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* court, gros, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est uniquement pour formes naines, sur doucin ou paradis, que jusqu'ici nous l'avons multiplié ; il doit toutefois, en raison de sa vigueur, faire de convenables plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* irrégulièrement conique, pentagone et fortement ventrue. — *Pédoncule :* court, assez gros, planté dans un bassin des plus profonds. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues sépales, à cavité petite et plissée. — *Peau :* mince, lisse, unicolore, jaune verdâtre à l'ombre, jaune-citron sur le côté du soleil, régulièrement semée de gros et nombreux points gris souvent cerclés de vert. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée, mais sans parfum.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ayant admiré les volumineux fruits de ce pommier à l'exposition horticole internationale de Paris, en 1867, j'ai fait venir du Wurtemberg des greffons de Gulderling doré. Cette variété presque localisée chez les Allemands, ne serait cependant pas, d'après eux, née sur leur territoire. M. de Flotow, pomologue très-connu, la suppose étrangère également à la Grande-Bretagne, quoique vers 1795 le nom qu'on lui donnait semblât indiquer qu'elle en provenait. Voici la traduction du passage où cet auteur en a parlé :

« Cette pomme — dit-il — fut décrite pour la première fois par Diel, en 1800, dans son *Kernobstsorten* (t. III, p. 54), sous la dénomination Gulderling jaune d'Angleterre. Nous la croyons néanmoins, malgré cette désignation d'origine, complétement inconnue des Anglais. »

Je partage l'opinion de M. de Flotow, quant à regarder le Gulderling doré comme ne provenant ni d'Angleterre ni d'Allemagne; mais je pense, contrairement à son assertion, que les Anglais l'ont connu. Thompson, en 1842, indiquait effectivement que la Société d'Horticulture de Londres le possédait (voir *Catalogue de son Jardin*, p. 17); seulement il le classa parmi les variétés à étudier et sur lesquelles il réclamait, de ses correspondants, des renseignements de toute nature. Pour moi, le trouvant chez les Allemands dès la fin du dernier siècle, je le suppose sorti de la Hollande, où tout un groupe de pommiers porte depuis fort longtemps le nom générique, Gulderling. Ainsi le Hollandais Knoop, dans sa *Pomologie*, décrivait déjà dix variétés de Gulderling en 1766; et depuis leur nombre a dû s'accroître encore. Si toutes étaient cultivées en France, je pourrais facilement éclaircir mon doute, mais à peine nos pépiniéristes sont-ils certains d'en propager trois.

Pomme GULDERLING GEELE. — Voir *Geele Gulderling*.

---

208. Pomme GULDERLING RAYÉ D'ESPAGNE.

Synonyme. — *Pomme* Spanischer gestreifter Gulderling (Diel, *Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, p. 46).

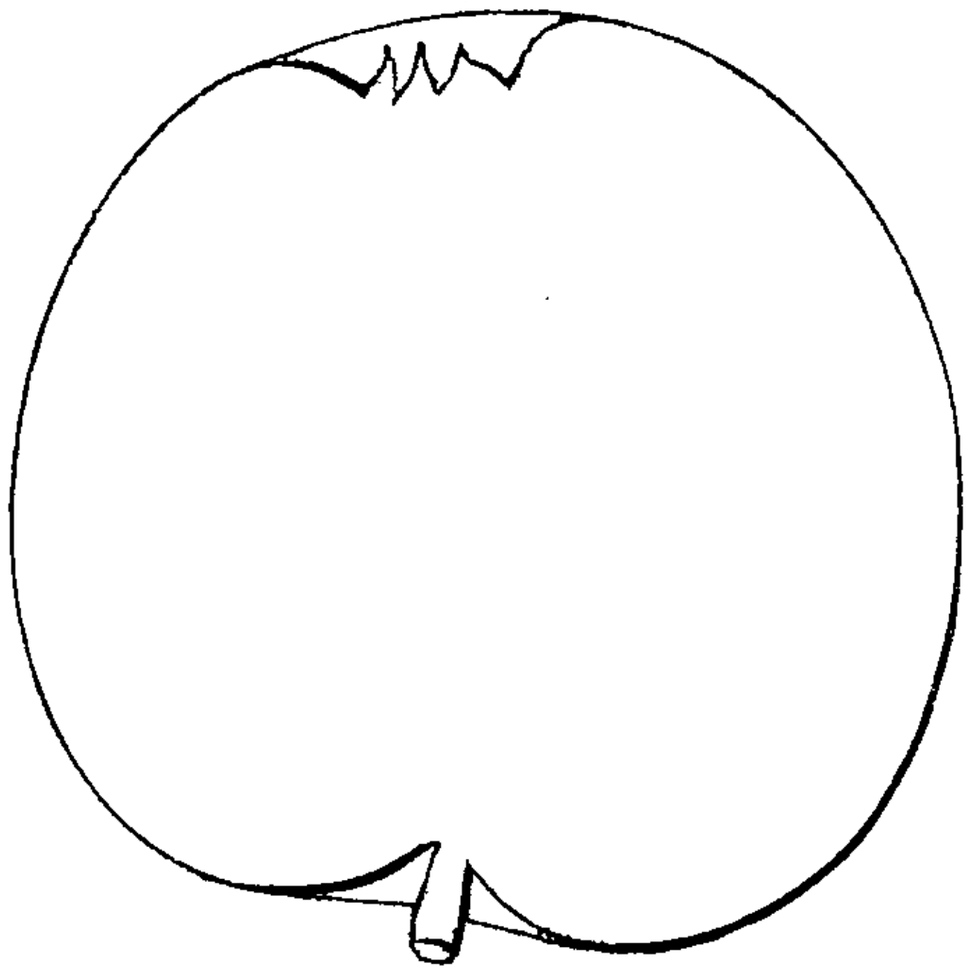
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés, peu longs, de moyenne grosseur, légèrement coudés et cotonneux, d'un brun noirâtre fortement nuancé de gris cendré. — *Lenticelles :* petites, allongées et clair-semées. — *Coussinets :* bien ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* petits, ovoïdes ou coniques, noirâtres, duveteux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, abondantes, coriaces, ovales-allongées, très-cotonneuses, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, ayant les

bords régulièrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, rigide, amplement lavé de carmin, à cannelure large mais peu profonde. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — On peut l'écussonner en tête, pour plein-vent, car il est d'un grand rapport au verger ; les formes basse-tige, sur doucin ou paradis, lui sont des plus favorables.

Pomme Gulderling rayé d'Espagne.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, de moyenne force, inséré dans un bassin très-peu développé. — *Œil :* presque à fleur de fruit, grand, mi-clos, entouré de faibles gibbosités. — *Peau :* mince, lisse, jaune d'or, légèrement striée de carmin foncé, tachetée de brun noirâtre et abondamment ponctuée de gris clair. — *Chair :* jaunâtre, fine et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce Gulderling rayé d'Espagne, bien connu des Allemands, était déjà cultivé chez eux à la fin du XVIII^e^ siècle et n'en est guère sorti depuis. Les Hollandais en possèdent un du même nom, mais de médiocre qualité puis à forme allongée et côtelée. Il diffère donc entièrement de celui-ci, comme l'avait du reste, en 1819, affirmé Diel dans son *Kernobstsorten :*

« J'ai reçu cette variété — écrivait-il — de mon ami Stein, en 1802. La dénomination *Gulderling* se rencontre uniquement chez les pomologues hollandais. Knoop, l'un d'eux, a bien décrit un Gulderling d'Espagne, seulement ce n'est pas le mien ; aussi ai-je ajouté le mot *rayé*, au nom de ce dernier, qu'autrement on eût confondu avec la variété de Knoop. » (T. XXI, p. 46.)

Pour compléter ces renseignements de Diel, il aurait fallu feuilleter quelques Pomologies espagnoles; or, je les crois très-rares — peut-être même n'en existe-t-il pas — mes efforts pour en posséder n'ayant eu aucun résultat. Je multiplie depuis trois ans le Gulderling rayé d'Espagne et le dois à l'obligeance de M. le superintendant Oberdieck, de Jeinsen, près Hanovre.

Pomme GULLY. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

Pomme GUOLDEN PEPPIUS. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

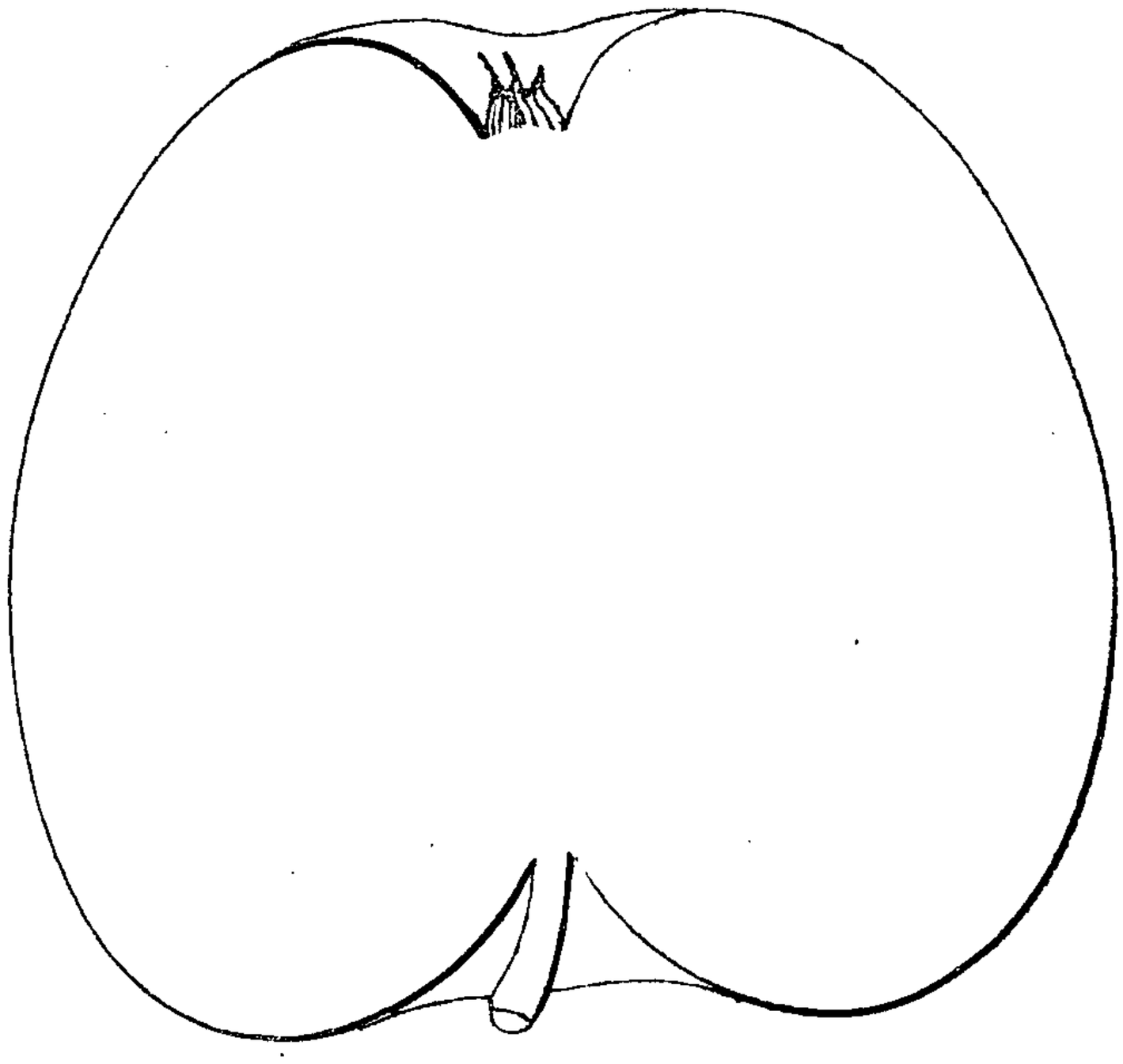
H

Pomme HAFFNERS GOLDREINETTE. — Synonyme de *Reinette Weidner*. Voir ce nom.

Pomme HALBWEISSER ROSMARIN. —Synonyme de pomme *Romarin blanc rosé*. Voir ce nom.

---

209. Pomme du HALDER.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et des plus longs, légèrement coudés, bien duveteux, jaune olivâtre. — *Lenticelles :* petites, abondantes, allongées ou arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, aplatis, peu cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, elliptiques, minces, vert jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, canaliculées et contournées, à bords dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, grêle, flexible et non cannelé. — *Stipules :* très-développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il pousse droit et gros ; aussi, écussonné ras terre, est-il avantageux pour faire des tiges. Comme plein-vent on ne peut trouver de plus bel arbre. Sur paradis il se prête également bien à toute espèce de forme naine et sa grande fertilité s'y accroît encore.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, arqué, planté dans

un vaste bassin formant entonnoir. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues sépales, à cavité plissée, large et profonde. — *Peau :* fine, lisse, unicolore, jaune-serin, légèrement verdâtre aux extrémités du fruit et toute parsemée de petits points bruns cerclés de vert foncé. — *Chair :* blanchâtre, fine, tendre et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

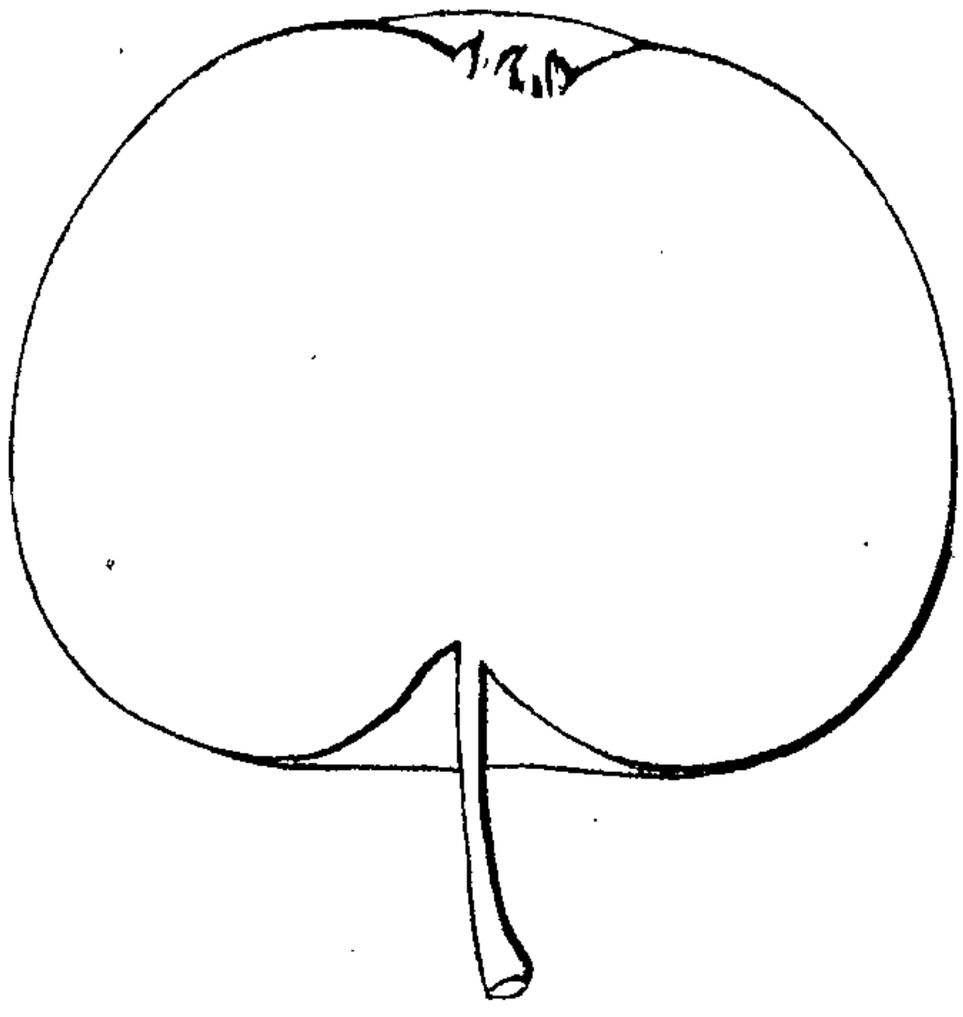
Historique. — Originaire de la Hollande, et tout moderne, le pommier du Halder nous est venu des Belges, qui ont beaucoup fait pour sa propagation. M. Alexandre Bivort, un de leurs pomologues, lui consacra en 1853 un article dont voici les principaux passages :

« Cette nouvelle variété provient des semis de M. Loisel, de Fauquemont, dans le Limbourg hollandais..... Elle porte le nom de la propriété où elle est née. Le premier produit date de 1843 ou de 1844. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. VI, p. 49.)

---

210. Pomme HALL.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Hall's Seedling (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 81). — 2. Jenny Seedling (*Id. ibid.*). — 3. Hall's red (*Id. ibid.*, édition de 1869, p. 207).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros et très-longs, à peine géniculés, duveteux, brun olivâtre légèrement nuancé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* très-rapprochées, grandes et plus ou moins arrondies. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, en partie collés sur le bois, à écailles peu cotonneuses et d'un brun violacé. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, rarement acuminées, ayant les bords largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, très-long, assez flasque, généralement sans cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — On peut, en raison de sa grande vigueur, le destiner au plein-vent; écussonné ras terre il fait des tiges grosses, droites, et sa tête est aussi touffue que régulière. Les formes naines lui sont moins avantageuses, même greffé sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conico-sphérique plus ou moins aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* long, grêle, inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos, à cavité unie, parfois large, mais généralement peu profonde. — *Peau :* mince, lisse, jaune d'or ou jaune-brun clair, lavée et légèrement striée de vermillon ou de brun rouge,

maculée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de gris. — *Chair :* jaunâtre, fine, tendre et serrée. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, faiblement acidulée, douée d'un parfum peu prononcé mais fort agréable.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

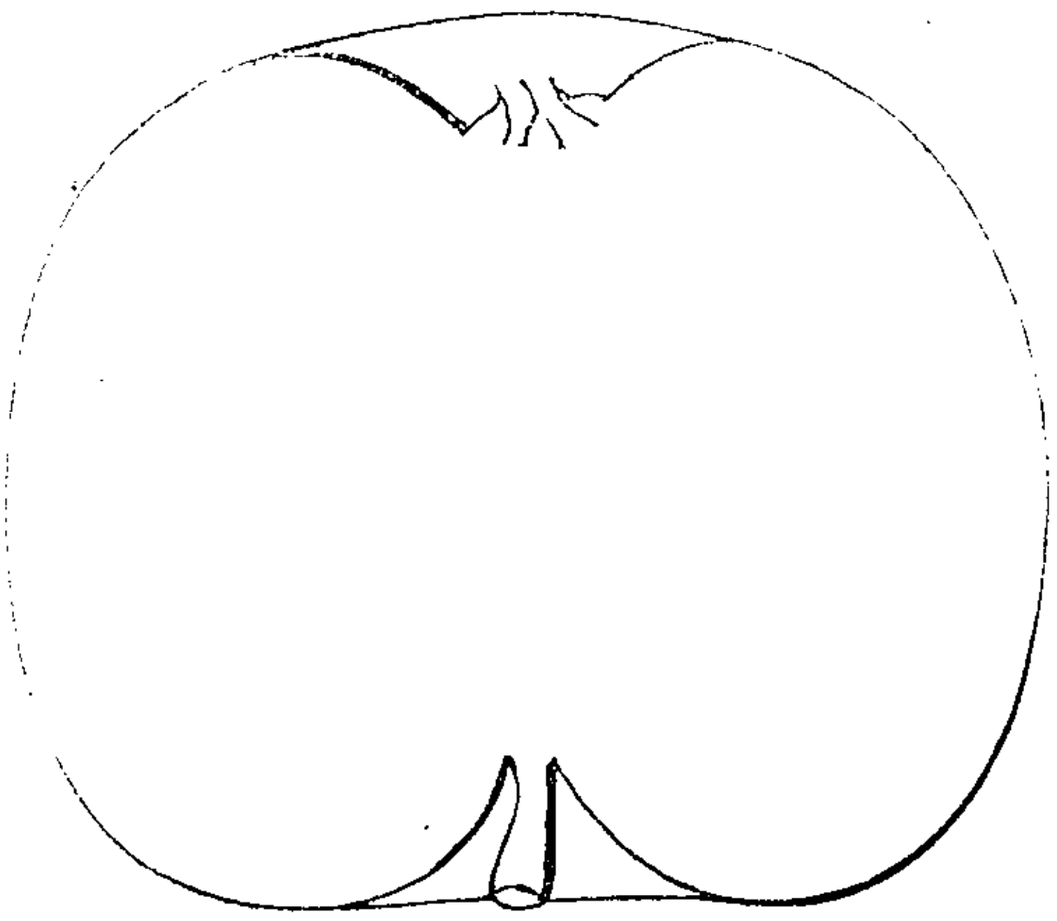
Historique. — Charles Downing, dans ses *Fruits and fruit trees of America*, nous apprend en 1863 (p. 81) que cette pomme, qui porte le nom de son obtenteur, provient du domaine de M. Hall, habitant le comté de Franklin, dans la Caroline du Nord. Elle compte déjà une trentaine d'années et commençait à se répandre chez nous vers 1864.

Observations. — Nous connaissons, mais ne les possédons pas, deux pommes de ce même nom, la *Hall Door*, variété anglaise, tardive, peu méritante, puis la *Hall's Sweet*, d'Amérique, fruit bon et précoce. Je les signale ici, pour éviter qu'on les suppose identiques avec notre pomme Hall.

Pommes : HALL'S RED, — HALL'S SEEDLING, } Synonymes de pomme *Hall*. Voir ce nom.

---

211. Pomme HAMILTON.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et des plus longs, bien géniculés, très-cotonneux, d'un brun olivâtre lavé faiblement de rouge ardoisé. — *Lenticelles* : grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, sensiblement duveteux et légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, assez longuement acuminées, planes et à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, tomenteux, un peu cannelé. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il réussit parfaitement sous forme naine, mais en le greffant sur paradis ; comme plein-vent, peu de pommiers l'emportent en beauté sur lui.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* régulièrement globuleuse. — *Pédoncule :* court, assez fort, souvent arqué, planté dans un bassin de moyenne dimension. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, à cavité plus ou moins plissée, large et assez profonde. — *Peau :* unie, jaune d'or, amplement fouettée et marbrée de carmin, tachée de roux autour du pédoncule, puis abondamment

ponctuée de gris-blanc et de brun. — *Chair :* jaunâtre, veinée de vert, tendre et peu serrée. — *Eau :* suffisante, sucrée, bien acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce pommier me fut envoyé d'Amérique en 1862. Il y est très-estimé, surtout dans les États du Sud. Charles Downing, un de ses premiers descripteurs, ne connaissait pas encore, en 1869, le lieu d'où le pied-mère était sorti. Je le crois dédié au fameux Hamilton (James, né en 1814), théologien écossais de la secte des presbytériens et dont les ouvrages sont des plus populaires chez les Américains.

Observations. — Downing, en signalant la pomme Hamilton, demande si la *Wonder* ne serait pas identique avec elle. N'ayant jamais vu ce dernier fruit, je me borne à reproduire l'interrogation du pomologue américain pour en faciliter l'éclaircissement. — La Société d'Horticulture de Londres possédait en 1842 un pommier *Pippin Hamilton*, mentionné cette même année par Thompson, dans le *Catalogue* du Jardin de ladite Société. Quel est-il? Serait-ce celui des Américains?... Je l'ignore, Thompson n'ayant fait que l'indiquer sous le n° 315, sans donner de l'arbre ou de ses produits la moindre description. Je ne l'ai, du reste, trouvé cité par aucun autre pomologue anglais.

Pomme HAMMON'S PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Hubbard's Pearmain.* Voir ce nom.

Pomme HAMPSHIRE GREENING. — Synonyme de pomme *Verte de Rhode-Island.* Voir ce nom.

Pomme HAMPSHIRE YELLOW. — Synonyme de pomme *Pearmain dorée.* Voir ce nom.

Pommes : HARBERT'S REINETTARTIGER RAMBOUR, — HARBERT'S REINETTE, } Synonymes de *Reinette Harbert.* Voir ce nom.

Pomme de HARDI. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin.* Voir ce nom.

Pomme HARDWICK. — Synonyme de pomme *Swaar.* Voir ce nom.

---

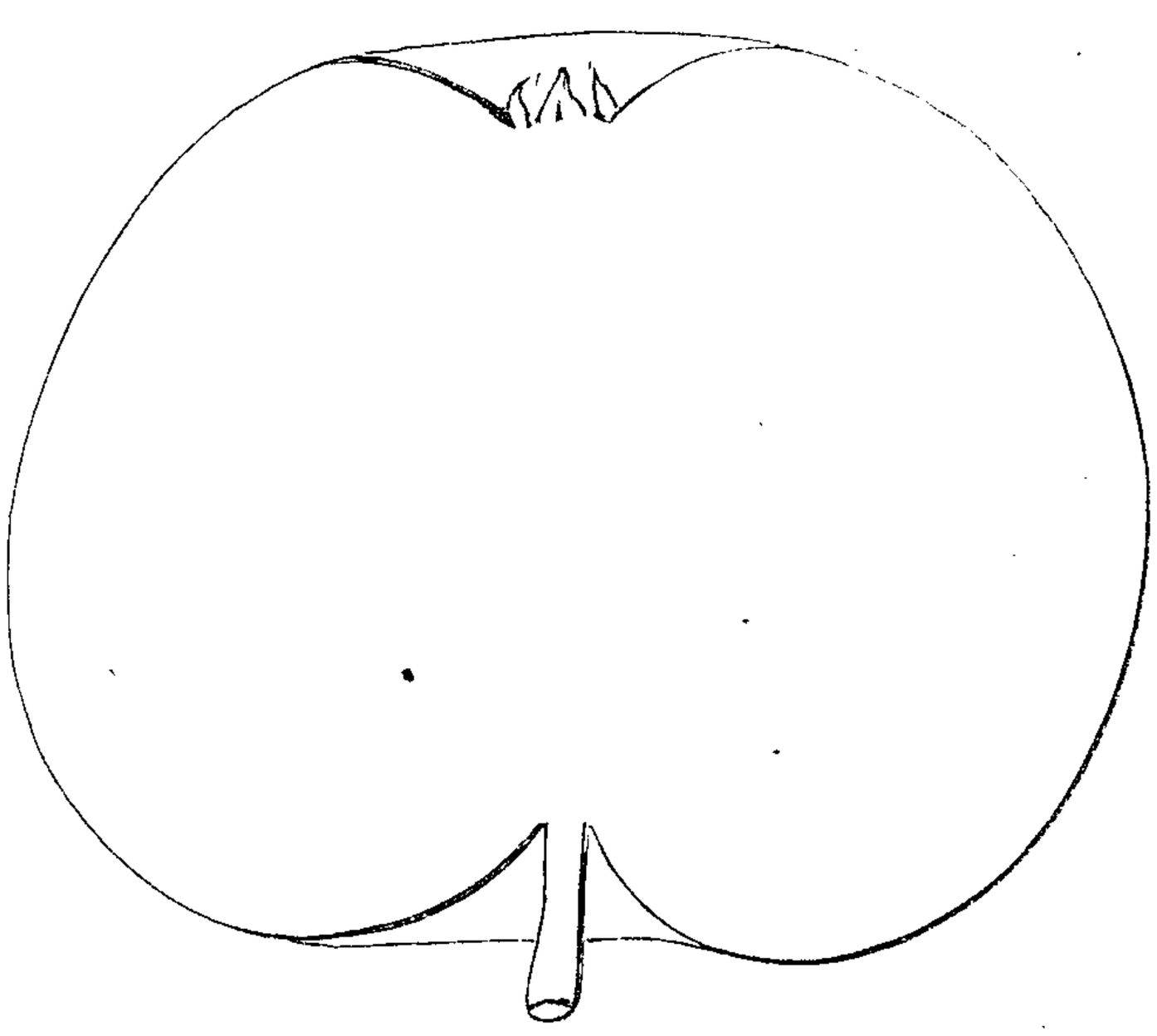
212. Pomme HARRIS.

Synonyme. — *Pomme* Ben Harris (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 210).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros, assez longs, peu géniculés, bien duveteux, brun clair du côté du soleil et vert olivâtre du côté de l'ombre. —

Lenticelles : petites, allongées et rapprochées. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* très-petits, cotonneux, aplatis, entièrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, abondantes, coriaces, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, ovales-allongées à la base du rameau, ovales-arrondies au sommet, acuminées et planes, ayant les bords profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* gros, court et roide, rougeâtre en dessous, à cannelure prononcée. — *Stipules :* courtes et larges.

Pomme Harris.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Quand on l'écussonne sur doucin ou paradis, pour cordons, espaliers et buissons, il fait de très-beaux arbres. En le greffant ras terre on en obtient aussi d'assez convenables plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse ou conique-arrondie et comprimée aux extrémités. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, plus ou moins arqué, implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, à cavité unie, large et peu profonde. — *Peau :* à fond vert herbacé, en grande partie lavée de rouge terne, fouettée de carmin foncé, maculée de fauve squammeux autour du pédoncule, et semée de larges et abondants points gris très-apparents, particulièrement sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, tendre, peu serrée et sujette à devenir pâteuse à complète maturité. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, acidulée et faiblement parfumée.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour marmelade et compote.

Historique. — Gagnée vers 1850, aux États-Unis, chez M. Marston Harris, du comté de Rockingham (Caroline du Nord), elle porte ainsi le nom de son obtenteur et demeura assez longtemps localisée, mais très-répandue, dans sa contrée natale. (Voir Charles Downing, *Fruits of America*, éditions de 1863 et 1869.) Cette pomme, que je propage depuis 1862, est encore presque inconnue de nos jardiniers.

Observations. — Le pomologue américain Warder a parlé en 1867, dans son ouvrage sur le Pommier, de la variété Harris, lui assignant l'*hiver* pour époque de maturité. Comme il l'avait classée parmi les fruits qu'il connaissait seulement de nom, cette erreur est fort excusable. Nous la relevons, cependant, car peut-être croirait-on à l'existence de deux pommes Harris, l'une tardive, l'autre précoce. — Disons aussi que les variétés *Harnish*, *Harrison* et *Harry Sweet*, appartenant

également à l'Amérique, n'ont de commun, avec celle ici décrite, qu'une homonymie plus ou moins complète.

Pomme HAUS MÜTTERCHEN. — Synonyme de pomme *de Livre*. Voir ce nom.

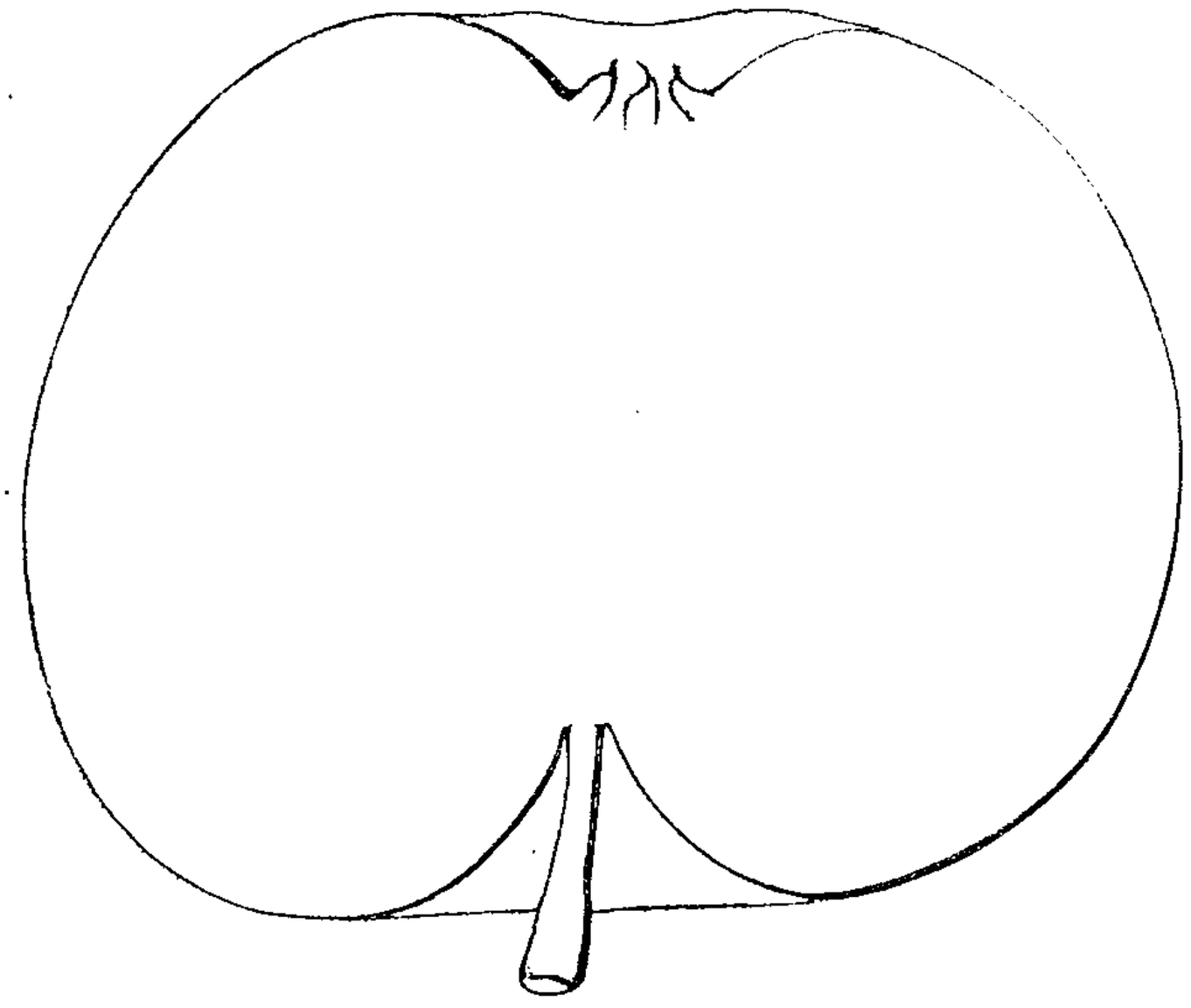
Pomme HAUTE-BONNE. — Synonyme de pomme *Haute-Bonté*. Voir ce nom.

---

213. Pomme HAUTE-BONTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Blandilalié (au XIIIe siècle, Roquefort, *Glossaire de la langue romane*, 1808, t. I, p. 158). — 2. Blandilalie (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 393). — 3. Haute-Bonne (Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, 1724 t. IV, p. 530). — 4. Geele Gulderling (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, p. 40; — et Henri, Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, t. I, p. 70, n° CXXXVI, et p. 74, n° CL). — 5. De Saintonge (Comice horticole d'Angers, 1838, *Catalogue de son Jardin fruitier*, n° 228). — 6. Reinette grise haute-bonté (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 23). — 7. Reinette grise de Saintonge (*Id. ibid.*). — 8. Reinette de Saintonge (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros, de longueur moyenne, bien géniculés et légèrement cotonneux, rouge-brun ardoisé, à courts mérithalles. — *Lenticelles :* petites, arrondies et abondantes. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* volumineux ou moyens, coniques, très-duveteux, presque entièrement plaqués sur l'écorce, mais parfois, cependant, formant plus ou moins éperon à la base du rameau. — *Feuilles:* petites, ovales, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, ayant les bords faiblement crénelés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, rosé et cannelé, roide, tenant la feuille bien érigée. — *Stipules :* peu développées.

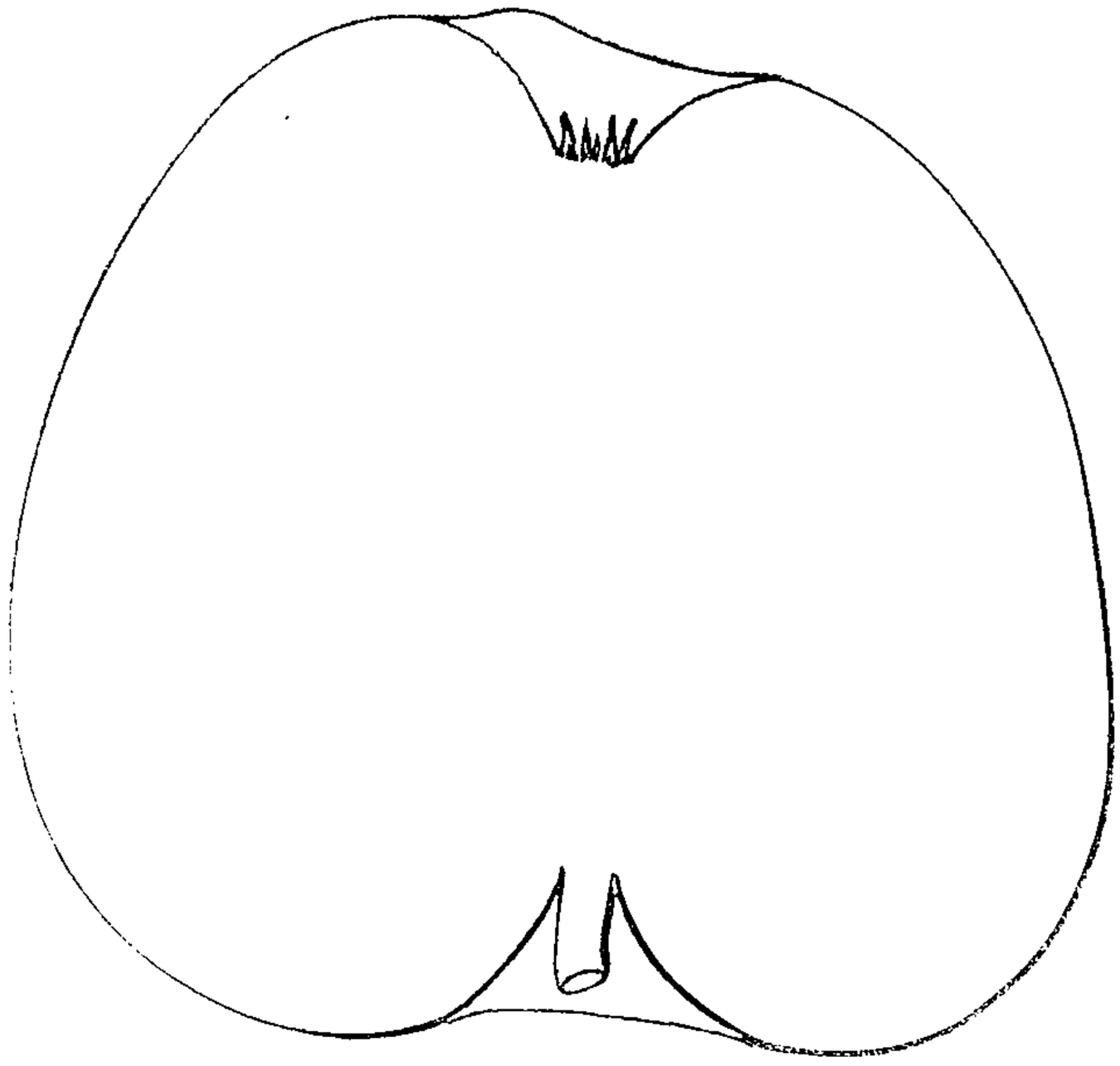
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Comme sa croissance est un peu lente il faut, pour le destiner au plein-vent, qu'il soit greffé en tête. Sur paradis ou doucin on en obtient de jolis arbres nains.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variable, elle est toujours légèrement pentagone et le plus habituellement globuleuse comprimée aux pôles, ou conique plus ou moins régulière. — *Pédoncule :* long

ou assez court, gros, souvent renflé à l'attache, planté dans un bassin bien développé. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité plutôt large qu'étroite, peu profonde et à bords inégaux. — *Peau :* entièrement bronzée ou vert blanchâtre, nuancée de jaune et de gris, ponctuée de brun, puis tachée de roux olivâtre autour du pédoncule et quelquefois, mais rarement, un peu teintée ou panachée de rouge sombre à l'insolation. — *Chair :* jaunâtre, fine, croquante, assez ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, à peine acidule, ayant un délicieux et léger parfum d'anis.

Pomme Haute-Bonté. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Voilà, parmi les pommes françaises, une de ces antiques variétés dont la trace se retrouve sûrement à travers les siècles, tant nos pères l'eurent en prédilection. Celle-ci, du moins, mérita réellement leur préférence, puisqu'aujourd'hui, malgré l'accroissement considérable des nouveautés du genre pommier, elle est toujours digne de sa dénomination primitive, Blandilalie, qui, appartenant au roman, signifie *douce et agréable.* A l'époque où florissait ce vieux langage — du x^e^ au xiv^e^ siècle — cette variété dut être assez commune. Je la vois, en effet, ainsi mentionnée par Roquefort (1808), dans son *Glossaire de la langue romane* : « Blandilalie, espèce de pomme que nous appelons Haute-Bonté. » (T. I^er^, p. 158.) En 1680 on la connaissait parfaitement encore sous ce nom séculaire; le fameux Jean de la Quintinye le lui donnait concurremment avec celui qu'elle porte maintenant, et qui pour lors commençait à l'emporter sur l'autre :

« Les *Haute-Bonté* — écrivait-il avant 1688 — sont blanches, cornuës et longuettes, et durent longtemps; on les nomme en Poictou, *Blandilalie*; elles ont la chair assez douce avec si peu que rien d'aigrelet. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 393.)

L'estime particulière en laquelle, chez nous, on tenait ce fruit, le fit désirer à l'étranger. C'est ainsi qu'en 1636 il fut importé en Amérique; cela ressort du curieux passage ci-dessous, émanant de Jaume-Saint-Hilaire, et que j'emprunte au recueil scientifique du baron de Férussac, année 1829 :

« Pendant son Exposition de 1828 la Société d'Horticulture de Londres a recu des pommes dont l'espèce, introduite depuis peu d'années en Angleterre, vient de l'État de Connecticut, *où elle avait été envoyée en* 1636. On a reconnu que cette espèce, actuellement perdue en Angleterre, et *cultivée encore aujourd'hui en France sous le nom de Haute-Bonté* [elle est à l'École du Jardin du Roi], n'offre pas de différence sensible avec les fruits de notre dernière récolte, malgré une culture de deux cents ans dans les États-Unis. » (*Bulletin des sciences agricoles et économiques*, t. XII, p. 62.)

Les Hollandais la possédèrent aussi dès le xvii^e^ siècle; en 1766 Herman Knoop,

un de leurs pomologues, la décrivit même sous le surnom *Geele Gulderling* (p. 40), lui faisant honneur, car le groupe des Gulderling comporte les espèces les plus renommées du pays. Enfin un peu plus tard les Allemands, à leur tour, cultivèrent ce pommier, comme il ressort de la *Systematische Pomologie* d'Henri Manger (1780, t. I, pp. 70 et 74). — En France la pomme Haute-Bonté a pénétré partout. Vers 1590 le procureur du roi le Lectier l'avait dans son verger d'Orléans (*Catalogue*, p. 24), mais je ne suppose pas qu'elle provienne de l'Orléanais. Je croirais plutôt, quand la Quintinye nous la montre, avant 1688, encore *uniquement* appelée Blandilalie chez les Poitevins, que le Poitou peut être son berceau, puisque cette contrée fut celle où ce fruit conserva le plus longtemps son nom le plus ancien. J'ajoute que fort commune, depuis une centaine d'années, dans la Saintonge, elle a fini par y recevoir le nom de cette province, sous lequel on l'en a même expédiée, et notamment à moi, en 1840. (Voir, sur ce dernier synonyme, la publication du Congrès pomologique intitulée *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 23.)

Observations. — Les Anglais cultivèrent longtemps ce fruit sous le pseudonyme *Non-Pareille*. Il ne saurait, je le crois, en être encore ainsi, car dès l'année 1724 Miller, un de leurs botanistes les plus estimés, s'en plaignit :

« La *Non-Pareille* — écrivit-il — est un fruit assez connu en Angleterre, quoiqu'on vende sous ce nom, sur nos marchés, une autre pomme que les Français appellent HAUTE-BONNE, laquelle est plus grosse, plus belle, plus jaune que cette Non-Pareille, et moins plate et moins acide. » (*The Gardener's and botanist's Dictionary*, t. IV, p. 530.)

Le pomologue allemand Mayer s'est trompé lorsqu'il a fait en 1801, dans sa *Pomona franconica*, le pommier BLANDURELLUS de Jean Bauhin synonyme du pommier Haute-Bonté. Ce Blandurel est notre antique Blanc-Dureau, nous l'avons constaté ci-dessus (pp. 134-136). — Le rédacteur du *Bon-Jardinier* pour l'année 1808, commit également une erreur, lorsqu'il réunit (p. 141) la Haute-Bonté à la Reinette grise. Jamais fruits et leur arbre ne furent plus dissemblables que ceux de ces variétés. Actuellement, du reste, on confond toujours assez facilement la Haute-Bonté avec quelqu'autre de ses congénères. Le Congrès pomologique l'avouait en 1867 et l'expliquait de la sorte, en maintenant toutefois à cette pomme le nom *Reinette de Saintonge*, au détriment de celui sous lequel elle est si généralement connue, depuis bientôt trois cents ans :

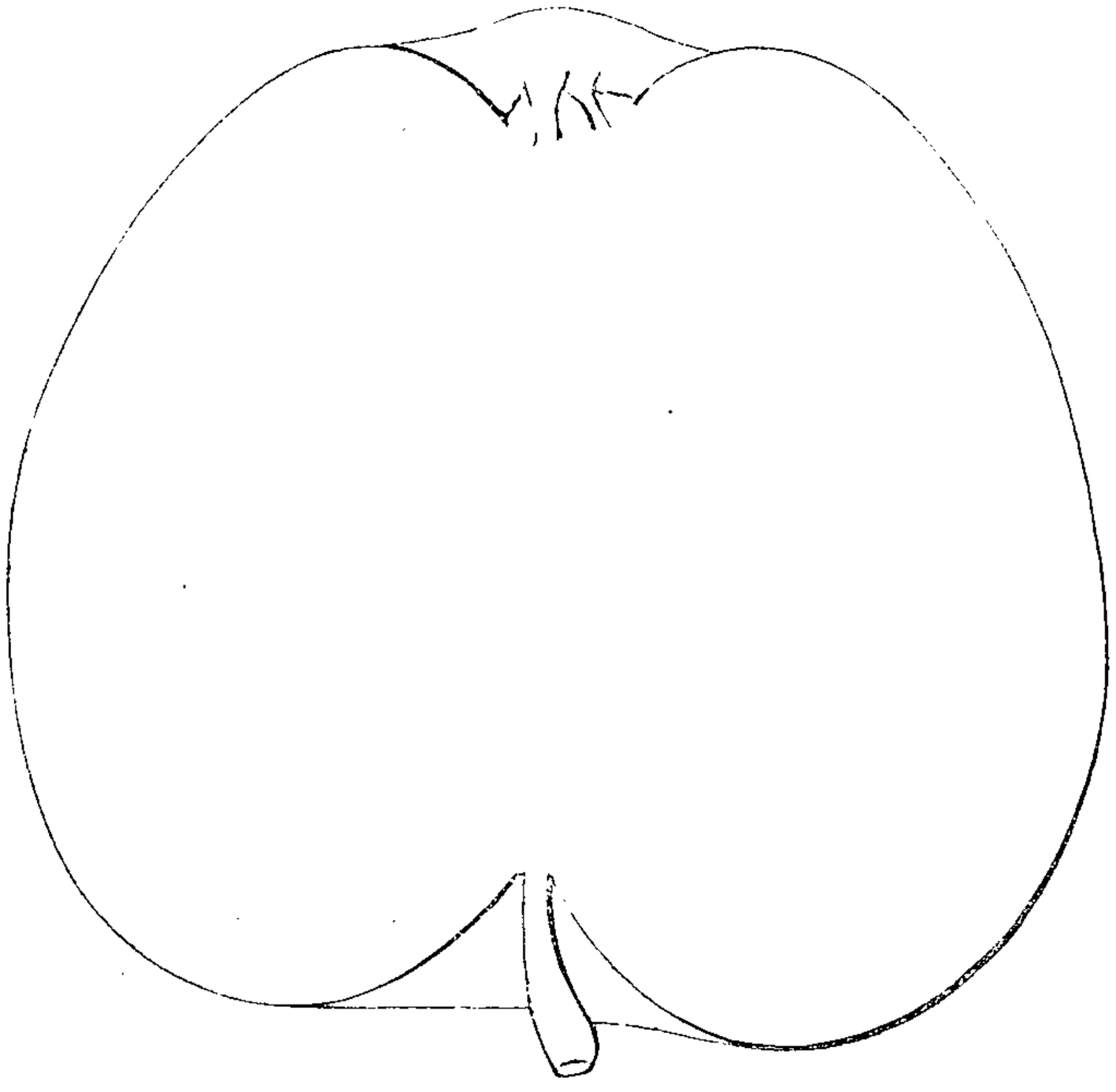
« Les teintes diverses de la peau, comme la différence dans la forme de ce fruit — disait-il — ont donné lieu de croire que l'on comprenait sous un même nom plusieurs variétés; mais le même arbre peut porter des fruits qui présentent toutes ces variations. » (*Pomologie de la France*, t. IV, n° 23.)

C'est là précisément ce qu'à diverses reprises je me suis, dans ce *Dictionnaire*, appliqué à démontrer pour nombre de poires et de pommes aussi variables dans leur forme et leur coloration, que la Haute-Bonté. Je suis donc satisfait qu'à cet égard mon opinion soit aujourd'hui celle des arboriculteurs et des pomologues de notre Congrès.

POMME HAWBERRY PIPPIN. — Synonyme de pomme *Hollandbury*. Voir ce nom.

214. Pomme HAWLEY.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Douse (Elliot, *Fruit book*, 1854, p. 137).— 2. Dow's (*Id. ibid.*).— 3. Howley (en Belgique, *Catalogue des pépinières de la Société Van Mons*, 1856, t. I, p. 116).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, de grosseur et longueur moyennes, bien coudés, des plus duveteux et d'un brun-rouge très-foncé. — *Lenticelles :* petites, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, sensiblement cotonneux, collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, un peu duveteuses, ovales-arrondies, acuminées et ayant les bords profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, assez long, tomenteux, largement cannelé. — *Stipules :* fort développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Greffé en tête, pour plein-vent, il devient un très-bel arbre et réussit également bien, sur doucin ou paradis, sous toute espèce de forme basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-ventrue, légèrement pentagone au sommet. — *Pédoncule :* de longueur et grosseur moyennes, renflé au point d'attache, arqué, planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, cotonneux, à larges sépales, à cavité irrégulière, assez grande et bossuée sur les bords. — *Peau :* jaune verdâtre sur le côté de l'ombre, brun-roux doré à l'insolation, tachetée de fauve olivâtre et toute semée de larges points bruns cerclés de gris. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, résistante, se tachant aisément sous la peau. — *Eau :* abondante, bien sucrée, légèrement acidulée, des plus savoureuses.

Maturité. — Fin d'août et gagnant facilement le mois d'octobre.

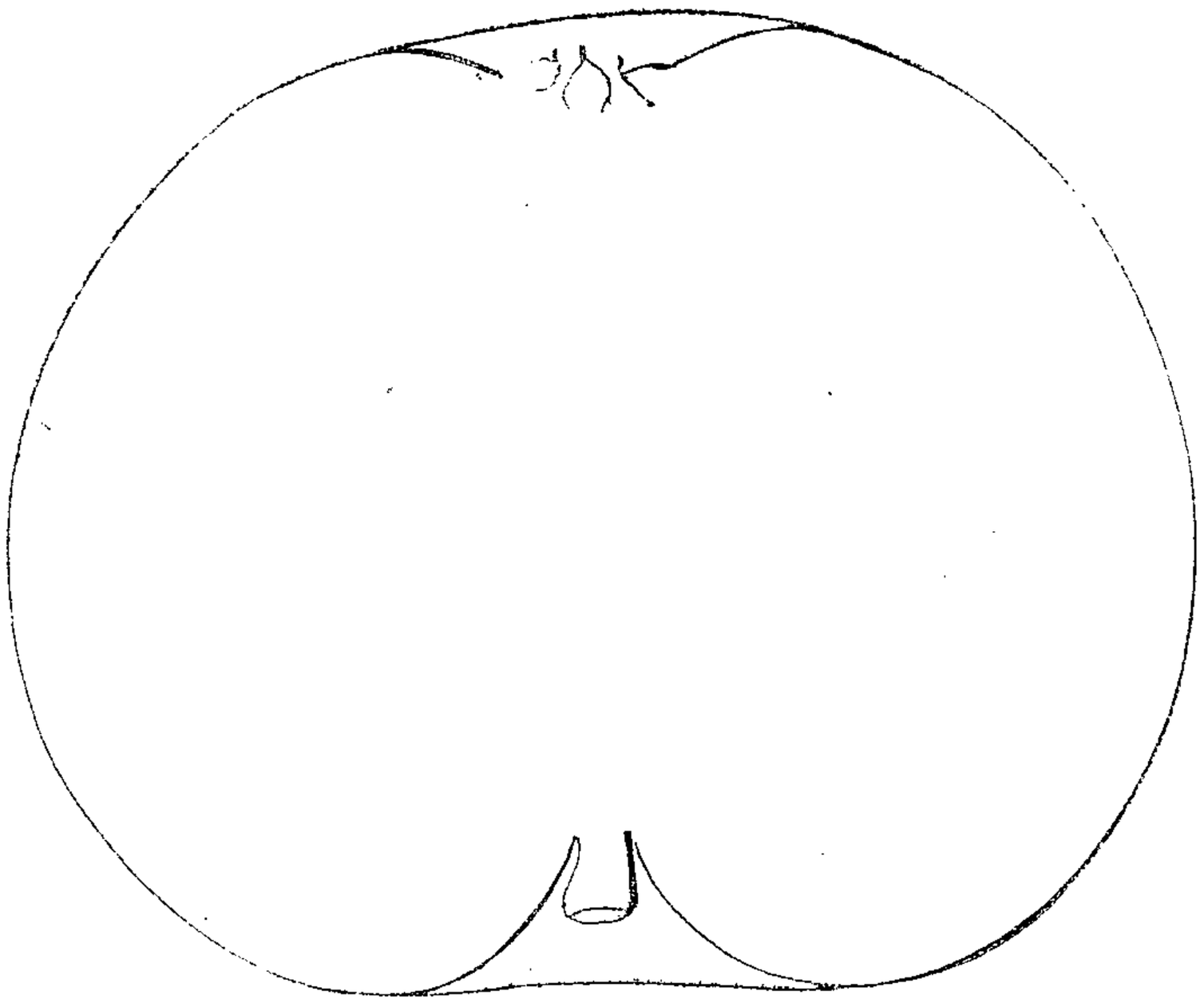
Qualité. — Première.

Historique. — Ce pommier, que j'ai reçu des États-Unis en 1854, est originaire du comté de Columbia. M. Hovey, qui l'a décrit dans ses *Fruits of America*, en établit avec soin la provenance :

« Il y a déjà plus d'un siècle — écrivait-il en 1856 — qu'un cultivateur nommé Matthieu Hawley, quittant la localité de Milford (Connecticut) pour celle de New-Canaan (Columbie),

apporta dans sa nouvelle résidence, selon l'usage de tout colon à cette époque, bon nombre de pépins de pommes. Les ayant semés ils lui formèrent par la suite un verger de sauvageons, de l'un desquels est sortie cette variété. La ferme de Matthieu passa d'abord à son fils Daniel, puis en 1846 à Thomas Hawley, issu de ce dernier. Quant au pied-mère, voilà une vingtaine d'années qu'il n'existe plus. La pomme Hawley, très-commune aux environs de New-Canaan, est aussi propagée par les principaux pépiniéristes d'Onondaga et de Cayuga. » (T. II, p. 39.)

215. Pomme de HAWTHORNDEN.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-gros et de longueur moyenne, érigés, des plus coudés, bien duveteux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-grandes et rapprochées. — *Coussinets :* excessivement larges et saillants. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes, couverts de duvet, en partie collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou arrondies, vert brillant et foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, planes ou quelque peu cucullées, ayant les bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* gros, très-long, tomenteux, carminé, à cannelure des plus marquées. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il se prête à toute espèce de forme et croît convenablement sur n'importe quel sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* régulièrement globuleuse mais un peu aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* de longueur variable, gros ou très-gros, plus ou moins charnu, planté dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues et larges sépales un peu cotonneuses, à cavité petite et fortement plissée. — *Peau :* mince, lisse, blanchâtre, presque unicolore, faiblement nuancée de jaune à l'insolation, où parfois elle porte quelques traces de stries carminées, puis abondamment et finement ponctuée de blanc. — *Chair :* blanche, fine, très-tendre. — *Eau :* abondante, rarement bien sucrée, sans parfum prononcé quoique savoureusement acidulée.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième.

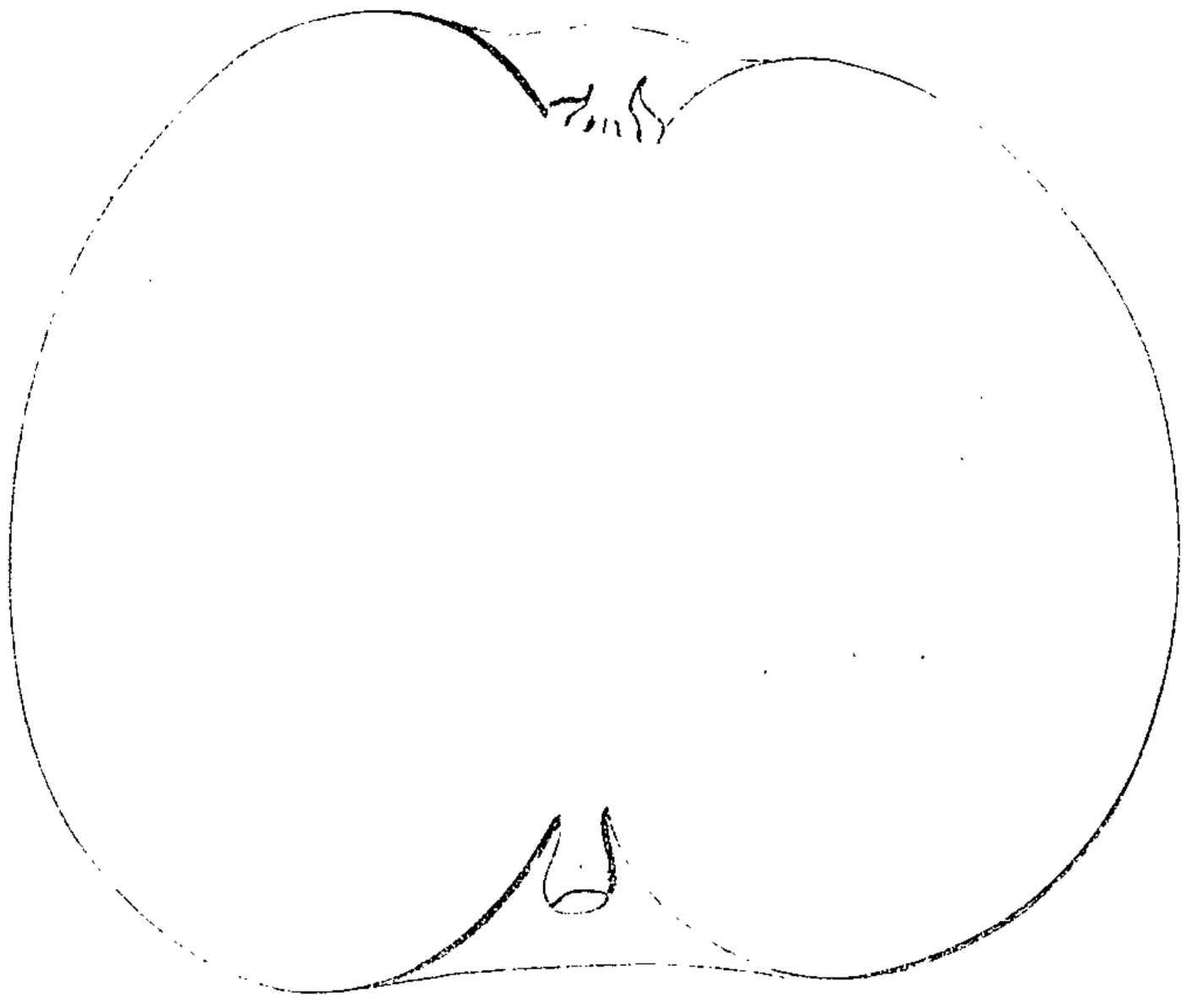
Historique. — Les pomologues anglais Lindley (1831) et Robert Hogg (1859) ont parfaitement caractérisé ce fruit, appartenant à l'Écosse. Il porte le nom de son lieu de naissance, Hawthornden, village situé près d'Édimbourg. Le *Catalogue* des arboriculteurs Leslie et Anderson, de cette dernière ville, le mentionnait déjà en 1780. Ce ne fut, toutefois, qu'en 1790 qu'on le cultiva à Londres ou aux environs, notamment dans les pépinières de Brompton-Park. On le nomme indistinctement, chez les horticulteurs de la Grande-Bretagne, Hawthornden blanc ou Hawthornden rouge. En France, cette pomme a peu pénétré dans les jardins. Il en existe, paraît-il, une sous-variété assez récente, la New Hawthornden. Jusqu'ici je n'ai pu la rencontrer.

Pomme HAWTHORNDEN D'HIVER. — Synonyme de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

Pomme HEER. — Synonyme de pomme *Présent royal d'Hiver*. Voir ce nom.

---

216. Pomme HENDERSON.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et courts, à peine coudés, très-cotonneux, d'un brun verdâtre amplement lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* grandes, clair-semées et arrondies. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes-allongés, duveteux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, vert foncé en dessus, blanc verdâtre en dessous, parfois acuminées, planes et uniformément crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, assez long, à peine cannelé. — *Stipules :* longues et larges.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Il fait, écussonné en tête, d'assez jolis plein-vent. Les formes gobelet, cordon, espalier, sur doucin ou paradis, lui sont très-avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, légèrement comprimée aux pôles et sensiblement pentagone. — *Pédoncule :* court et gros, inséré dans un vaste

bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, ou fermé, à cavité très-plissée, large et assez profonde. — *Peau :* jaune clair verdâtre, faiblement marbrée de gris, surtout vers le pédoncule, amplement mouchetée et fouettée de carmin, çà et là tachetée de brun noirâtre, puis semée de nombreux points gris cerclés de blanc. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, mi-tendre, croquante et quelque peu marcescente. — *Eau :* abondante, douce, parfumée et sucrée, ayant un arrière-goût plus ou moins herbacé.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

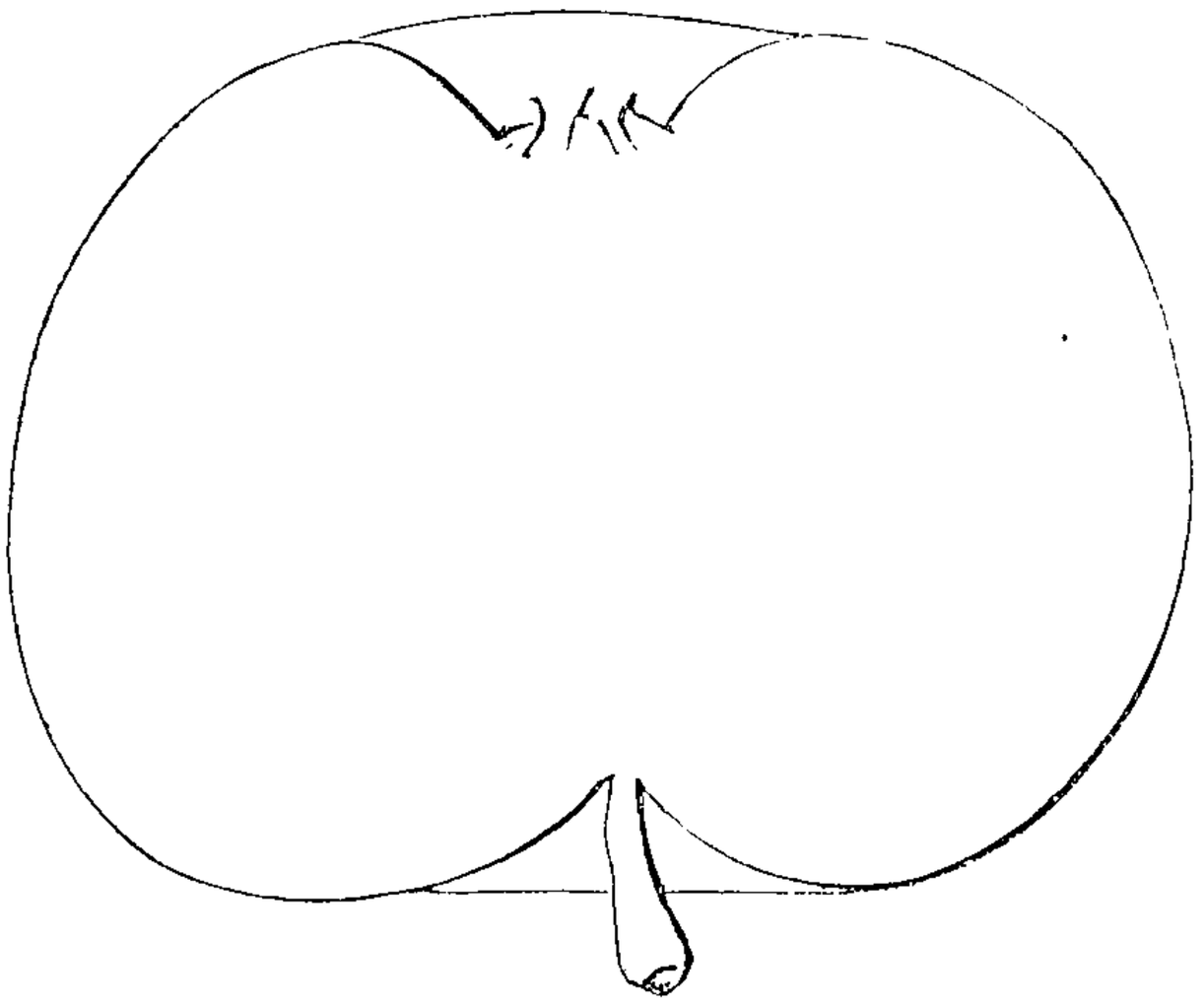
Historique. — Le pommier Henderson, que je multiplie depuis 1860, mais dont je n'ai pu retrouver la note de provenance, me fut, je crois, envoyé des États-Unis. Je ne l'ai vu mentionné ni dans les Pomologies ni dans les Catalogues arboricoles appartenant à ce pays; et le même silence règne à son égard chez les Anglais. Ses produits ne sont pas, du reste, fort méritants, sauf pour les amateurs de pommes douces.

Pomme HERBSTBREITLING. — Synonyme de *Rambour d'Été.* Voir ce nom.

---

217. Pomme de HEREFORD.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Royal Pearmain d'Hiver (John Rea, *Flora, or a complete florilege,* 1665, n° 16). — 2. Merveille Pearmain (Herman Knoop, *Pomologie,* 1771, p. 71). — 3. Pearmain double (*Id. ibid.*). — 4. Pearmain royal (*Id. ibid.*). — 5. Pearmain royal de longue durée (*Id. ibid.*). — 6. Royale d'Angleterre a trochets (Etienne Calvel, *Traité complet sur les pépinières,* 1805, t. III, p. 50, n° 37). — 7. Herefordshire Pearmain (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden,* 1831, p. 81, n° 156).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et souvent arqués, très-gros, peu longs, légèrement coudés, bien duveteux et rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* moyennes ou petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, arrondis, très-cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, vert mat et foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, régulièrement et assez sensiblement dentées. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, rosé, surtout à la base, et profondément cannelé. — *Stipules :* généralement courtes et peu larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il fait, écussonné ras terre, de très-beaux plein-vent à tige droite et grosse, à tête régulière et fournie. Pour forme naine, le paradis est le sujet qu'il

faut lui donner, et non le doucin, sous peine d'activer par trop sa végétation et de diminuer considérablement sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique, fortement comprimée aux pôles. — *Pédoncule ;* de longueur moyenne, assez gros, surtout au point d'attache, arqué, planté dans un bassin large et peu profond. — *Œil :* très-grand, complétement ouvert, à cavité unie et généralement assez vaste. — *Peau :* rugueuse, jaune d'or, amplement lavée de rouge sombre sur le côté exposé au soleil, tachée et marbrée de brun-roux, puis abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* jaunâtre, fine et tendre. — *Eau :* suffisante, délicieusement acidulée et sucrée, ayant une saveur anisée des plus agréables.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette pomme exquise porte le nom du comté d'Hereford (Angleterre), où Lindley affirmait en 1831, dans son recueil pomologique, qu'elle était très-connue depuis de longues années, et dont on la regarde généralement comme originaire. Nos pépiniéristes commencèrent à la multiplier vers 1830, mais dès 1803 elle était au Jardin des plantes de Paris, sous le surnom Royale d'Angleterre a Trochets. (Voir Calvel, *Traité des pépinières*, 1805, p. 50; et Thompson, *Catalogue du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres*, 1842, p. 30, n° 544.)

Observations. — C'est à tort que parfois on a donné pour synonyme, à ce fruit, les noms *Old Pearmain* et *Reinette Limon ;* le premier appartient au Pearmain d'Hiver; le second est celui d'une variété parfaitement authentique et très-distincte, arbre et produits, du pommier d'Hereford.

Pomme HEREFORDSHIRE GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme HEREFORDSHIRE PEARMAIN. — Synonyme de pomme *d'Hereford*. Voir ce nom.

Pomme HERZOG BERNHARD. — Synonyme de pomme *Duc Bernard*. Voir ce nom.

Pomme HICK'S FANCY. — Synonyme de pomme *Non-Pareille nouvelle*. Voir ce nom.

---

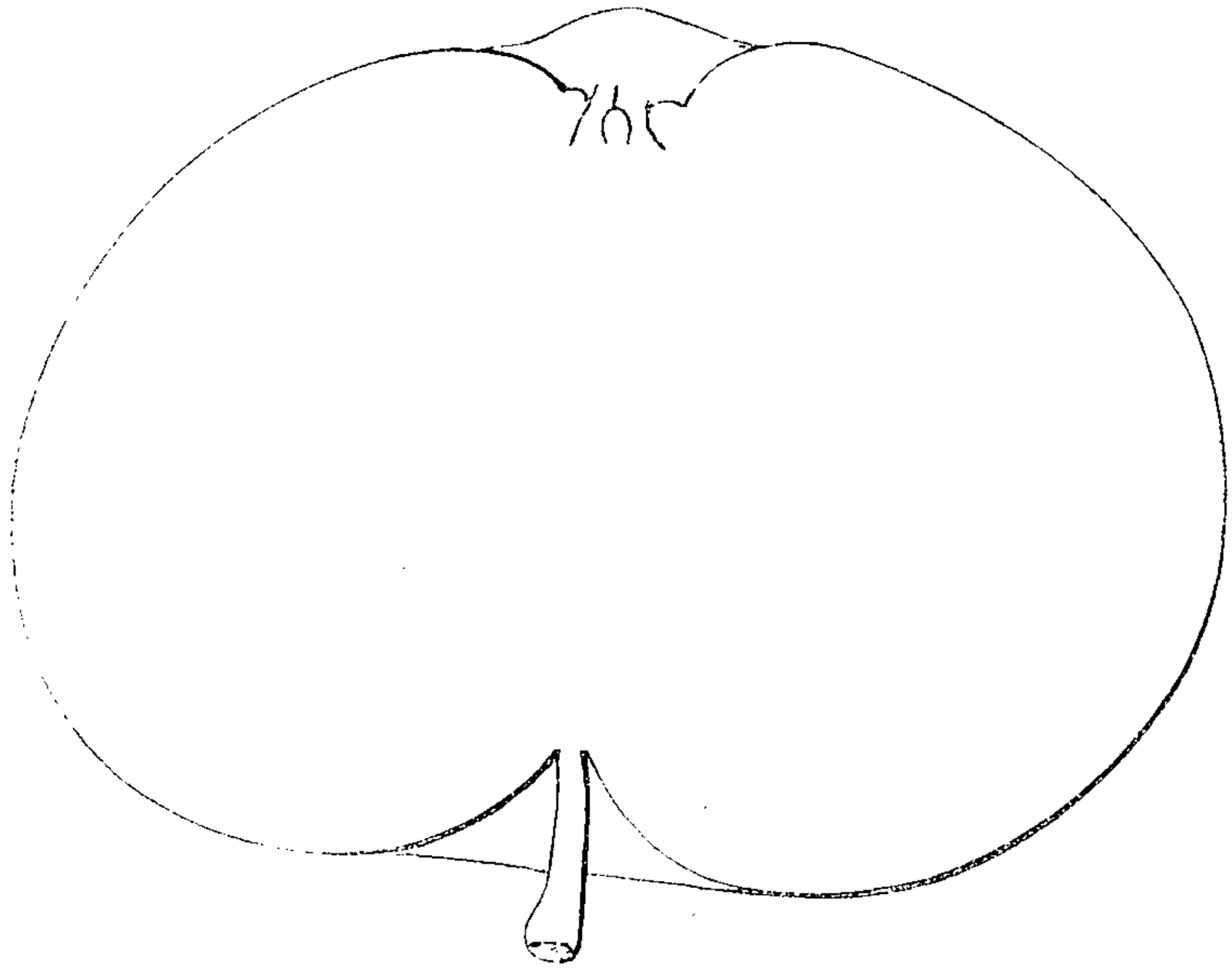
218. Pomme HOARY MORNING.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Dainty (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 18). — 2. Downy (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 20). — 3. Sam Rawlings (*Id. ibid.*). — 4. Morgenduft (Edouard Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 97, n° 33).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés, de grosseur et longueur moyennes, légèrement coudés, peu duveteux, rouge ardoisé, à mérithalles courts et réguliers. — *Lenticelles :* arrondies

ou allongées, blanches et des plus abondantes. — *Coussinets :* aplatis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* petits, ovoïdes-obtus, cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur variable, ovales, très-allongées, souvent même lancéolées, vert-jaunâtre en dessus, blanc-verdâtre en dessous, très-longuement acuminées, à bords finement et profondément dentés. — *Pétiole :* grêle, roide, très-long, bien carminé, à cannelure à peine marquée. — *Stipules :* moyennes.

Pomme Hoary Morning.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il prospère très-convenablement sous toutes les formes et sur toute espèce de sujet.

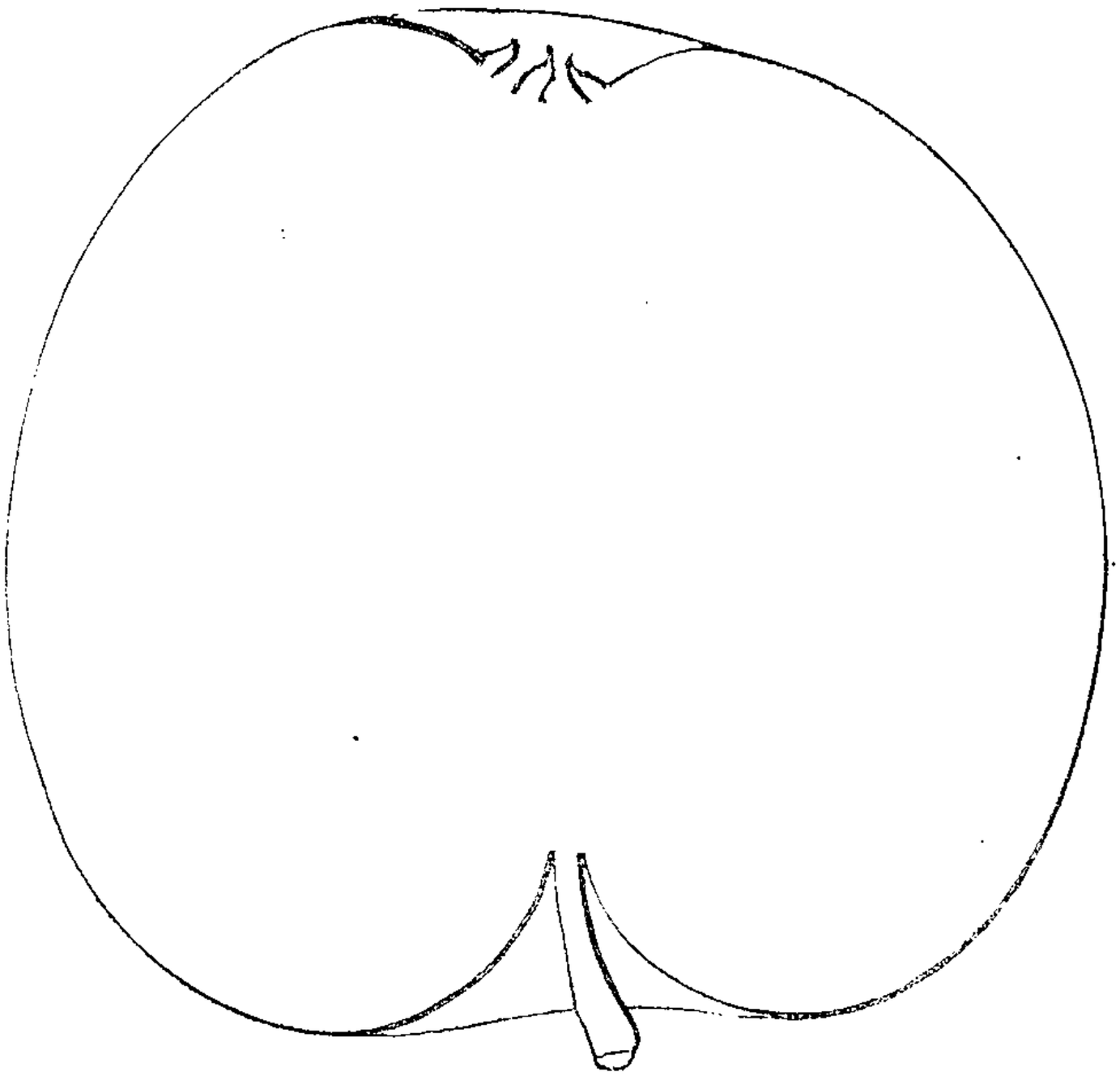
Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, excessivement aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, surtout à la base, plus ou moins arqué, inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité peu développée, plissée et souvent bosselée. — *Peau :* unie, à fond jaunâtre, en partie lavée et marbrée de rose pâle, fouettée de carmin foncé à l'insolation, maculée de roux squammeux autour du pédoncule, ponctuée de gris blanc et généralement recouverte d'une efflorescence vert bleuâtre. — *Chair :* blanchâtre au centre, rosée sous la peau, fine et assez ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pomologue anglais Lindley disait en 1831 (p. 18) que ce fruit passait chez lui pour appartenir au comté de Somerset, d'où M. Charles Worthington en avait, quelques années avant cette date, et comme première propagation, envoyé des spécimens à la Société d'Horticulture de Londres. Je ne connais pas, pour la saison d'hiver, d'aussi jolie pomme, ni qui figure avec autant d'éclat dans la décoration d'un dessert. Elle y peut même jouer un rôle actif, car sa chair et son eau ont une saveur exquise. Je l'ai reçue de Reutlingen (Wurtemberg) et la multiplie depuis quatre ans seulement. En France, on la rencontrerait très-difficilement encore dans la culture. Plus favorisés, les Américains, les Allemands, les Suédois et les Norvégiens la possèdent de longue date déjà, et l'estiment infiniment. Le nom qu'on lui a donné, *Hoary Morning*, signifie gelée blanche, givre du matin, et fait allusion à la fine efflorescence dont son ravissant coloris est presque toujours légèrement voilé.

219. Pomme HOCKETT'S SWEET.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et quelquefois arqués, gros, très-longs, sensiblement coudés, un peu duveteux et d'un brun verdâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, grandes, rapprochées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, très-cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées ou elliptiques, rarement acuminées et fortement dentées. — *Pétiole :* long, assez grêle, des plus tomenteux et largement cannelé. — *Stipules :* peu développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il fait, même écussonné ras terre, de remarquables plein-vent à tête régulière et touffue; comme il se prête convenablement aussi, greffé sur paradis, à toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, arqué, planté dans un large et profond bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, entouré de faibles gibbosités et légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair verdâtre, en partie fouettée de rose pâle, maculée de fauve autour du pédoncule et abondamment ponctuée de brun. — *Chair :* blanc jaunâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée, possédant un parfum savoureux et prononcé.

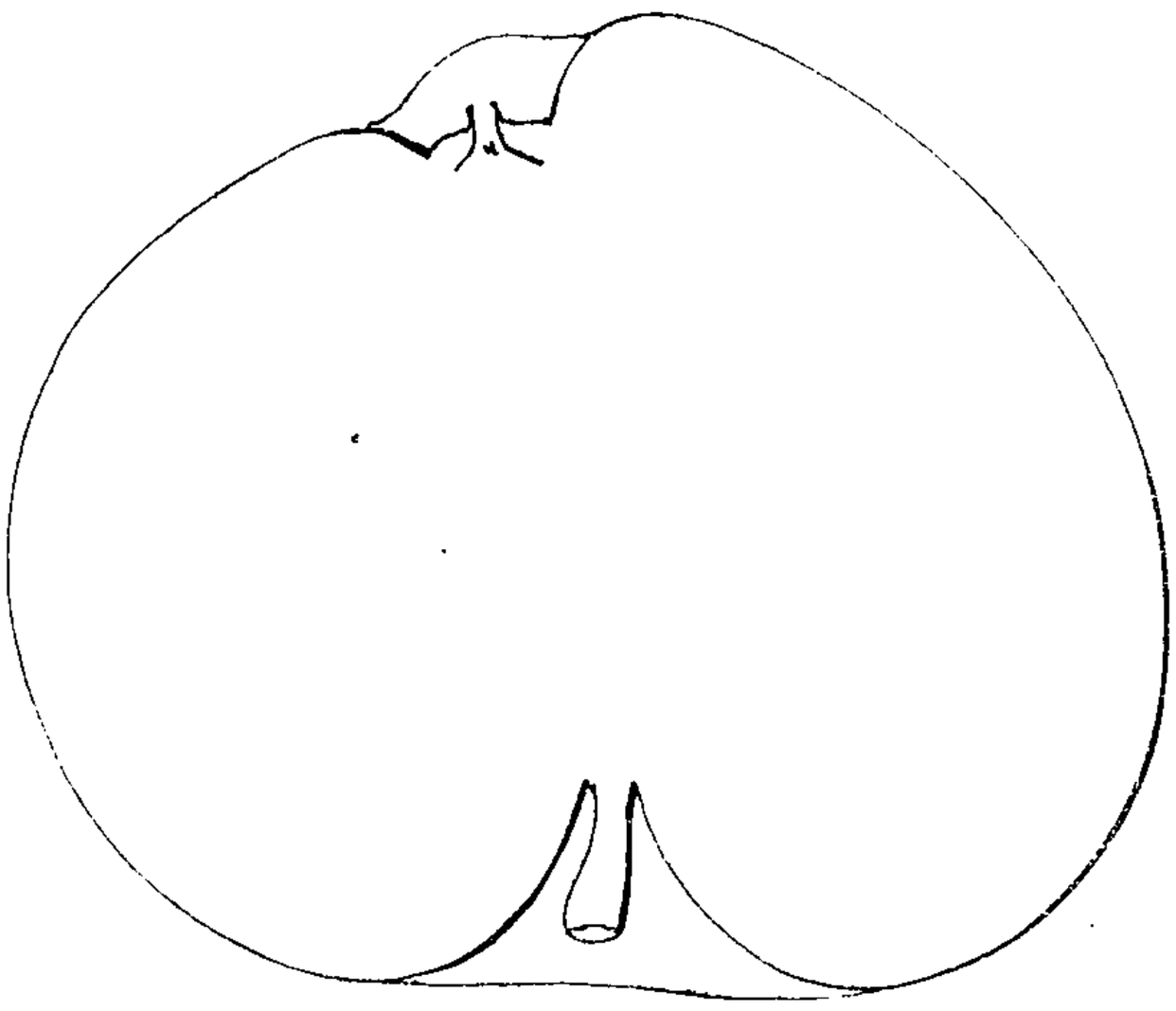
Maturité. — Février-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Assez récemment introduite dans mes pépinières (1864), cette pomme fut gagnée chez les Américains, vers 1858, par M. Hockett, habitant la Caroline du Nord. Signalée d'abord dans *l'American pomology* de John Warder (1867, p. 721), elle fut deux ans plus tard (1869) décrite par Charles Downing (p. 218). En France on la connaît à peine, mais son mérite y devra rendre prompte et facile sa propagation. Elle n'a de commun qu'une certaine ressemblance de nom avec la Hobbs' Sweet, autre variété américaine que je crois entièrement étrangère à nos jardiniers.

220. Pomme HOLAART DOUX.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Süsser Holaart (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, p. 6). — 2. Zoete Holaart (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, de longueur moyenne, peu géniculés, très-cotonneux, rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, duveteux, plaqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, légèrement duveteuses et vert clair en dessus, très-duveteuses et d'un blanc verdâtre en dessous, épaisses, rarement acuminées, à bords sensiblement dentés. — *Pétiole :* très-gros, peu long, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* longues, étroites et cotonneuses.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Sa grande vigueur le recommande tout spécialement pour le plein-vent, forme sous laquelle il devient remarquablement beau. Si néanmoins on le destine à la basse-tige, il faut alors le greffer sur paradis pour modérer sa croissance, favoriser sa ramification et sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie, ventrue et plus ou moins pentagone. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, inséré dans un bassin large et profond. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, cotonneux, à cavité peu développée mais fortement plissée. — *Peau :* jaune pâle du côté de l'ombre, jaune brunâtre sur l'autre face, amplement tachée de fauve autour du pédoncule, finement ponctuée de gris et parfois, mais rarement, nuancée de rose pâle à l'insolation. — *Chair :* blanche, demi-fine et assez tendre. — *Eau :* peu abondante, très-sucrée, sans acide ni parfum.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — La pomme Holaart doux est originaire de Hollande, et Knoop en fut, vers 1756, le premier descripteur (voir édition allemande de 1760, page 6). Ce pomologue la disait « l'une des meilleures parmi les variétés tardives, « surtout pour sa douceur exquise et relevée. » Les Hollandais aimant beaucoup les pommes douces, je comprends qu'ils recherchent celle-ci. En France, où généralement elles sont peu prisées, à peine lui accorderait-on les honneurs du marché. Je crois aussi qu'elle a dû perdre, dans notre sol, quelques-unes de ses qualités natives,

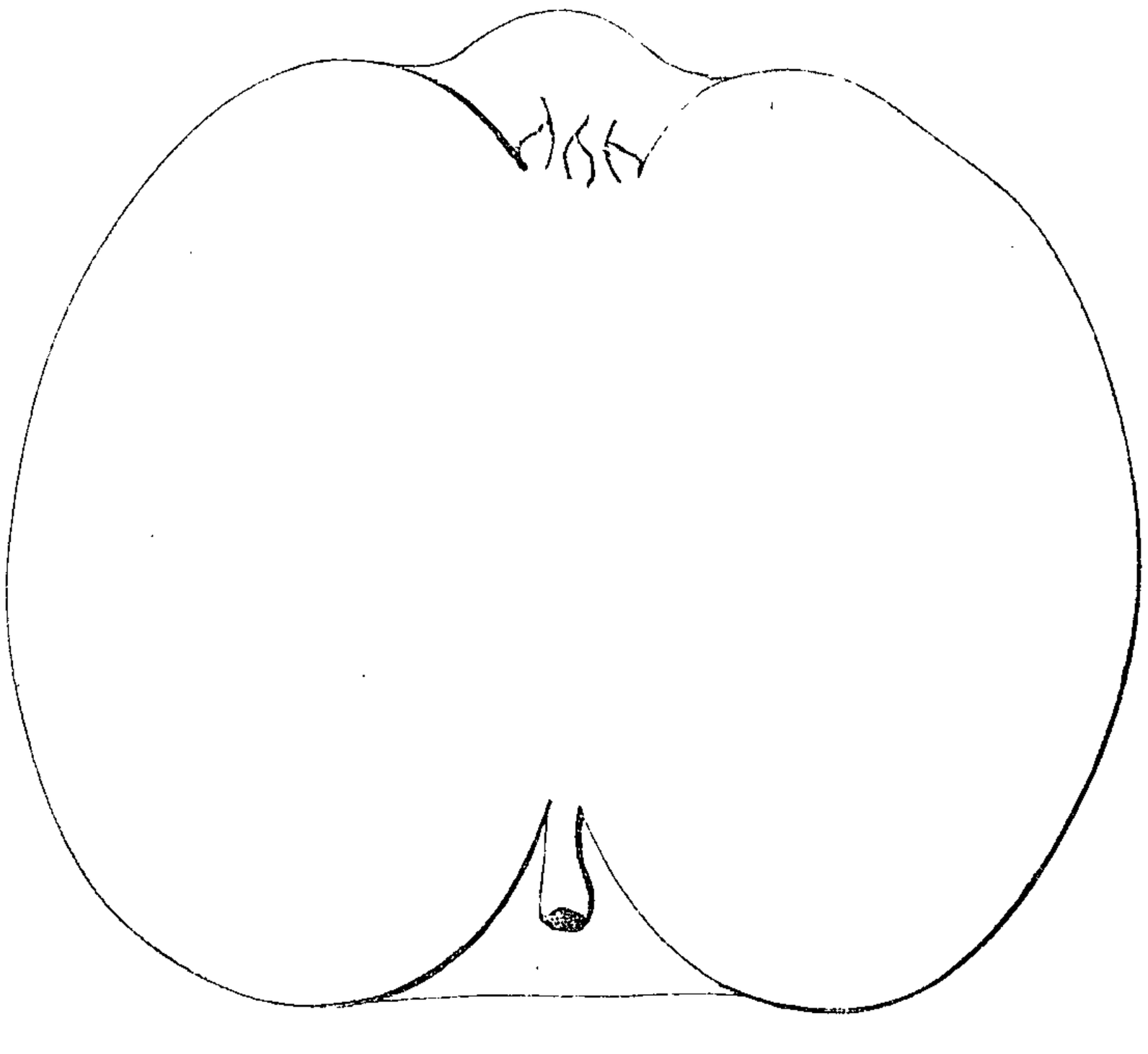
car son eau, que Knoop assure être relevée, manque entièrement, chez moi du moins, de toute saveur aromatique. Les Allemands cultivent ce pommier depuis près d'un siècle ; il est même assez commun dans leurs jardins.

Pomme HOLLANDAISE. — Synonyme de *Reinette blanche de Hollande*. Voir ce nom.

---

221. Pomme HOLLANDBURY.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Hollingbury (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1819, t. III, pp. 310 et 328). — 2. Kirke's Scarlet admirable (*Id. ibid.*). — 3. Kirke's schöner Rambour (Diel, *Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 52). — 4. Beau-Rouge (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 20, n° 338). — 5. Bonne-Rouge (*Id. ibid.*). — 6. Hawberry Pippin (*Id. ibid.*). — 7. Horsley Pippin (*Id. ibid.*). — 8. Howberry Pippin (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : peu nombreux, érigés, gros et longs, très-coudés, duveteux, brun clair jaunâtre et lavé de rouge, à courts mérithalles. — *Lenticelles* : allongées, abondantes et des plus grandes. — *Coussinets* : saillants. — *Yeux* : plaqués sur le bois, moyens ou petits, ovoïdes-aplatis, peu cotonneux, aux écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles* : nombreuses, ovales-arrondies, glabres, vert herbacé en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement acuminées, ayant les bords finement et assez profondément dentés. — *Pétiole* : de longueur et grosseur moyennes, carminé en dessous, à cannelure variable mais le plus souvent bien accusée. — *Stipules* : courtes et assez larges, pour la plupart.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur doucin ou paradis il fait de beaux buissons, espaliers et cordons ; écussonné en tête, et non ras terre, il devient aussi très-convenable comme plein vent.

Description du fruit. — *Grosseur* : considérable. — *Forme* : cylindrique-arrondie, plus ou moins régulière et fortement pentagone. — *Pédoncule* : court et

gros, inséré dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, à sépales longues et duveteuses, à cavité très-irrégulière et très-développée. — *Peau :* assez mince, lisse, à fond jaune clair, presque entièrement lavée de rouge-brun, striée et rubanée, surtout à l'insolation, d'un beau rose vif, maculée de roux autour du pédoncule, et constellée de larges points blanchâtres ou de points bruns cerclés de gris clair. — *Chair :* très-blanche, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première, tant pour le couteau que pour la cuisson.

Historique. — M. John Turner, jadis vice-secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres, signala cette pomme le 2 mars 1819, dans le compte-rendu d'une exposition de fruits faite l'année précédente. Ce travail fut inséré dans les *Transactions*, ou Bulletins de ladite Société (t. III, pp. 310-329) ; nous y trouvons quelques renseignements sur l'origine de cette variété. Alors elle avait déjà deux noms : *Hollingbury*, celui d'une localité dans la contrée de laquelle sa culture était très-commune, puis *Kirke's Scarlet admirable*, qu'on lui donnait surtout aux environs de Londres, et sous lequel M. Joseph Sabine, pomologue habitant cette capitale, l'envoya vers 1825 en Allemagne, au docteur Diel (voir *Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 52). Ce fut assez longtemps après que parut dans la nomenclature le surnom Hollandbury, qu'actuellement elle porte chez nous, et même en Angleterre, où Thompson le lui appliquait dès 1842, page 20 du *Catalogue descriptif* du Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Londres. J'ignore pour quels motifs il l'en gratifia, au détriment du premier, dont ce célèbre arboriculteur connaissait cependant l'à-propos et l'authenticité. Mon pommier Hollandbury provient de Jeinsen (Hanovre). Je le dois à l'obligeance de M. le superintendant Oberdieck, un des plus savants pomologues de l'Allemagne, et le multiplie depuis trois ans seulement. Avant, il m'était complétement inconnu.

Pomme HOLLÄNDISCHE GOLDREINETTE. — Synonyme de pomme *Goldmohr*. Voir ce nom.

Pomme HOLLÄNDISCHER ROTHER WINTER-CALVILL. — Synonyme de *Pigeonnet Credé*. Voir ce nom.

Pomme HOLLINGBURY. — Synonyme de pomme *Hollandbury*. Voir ce nom.

---

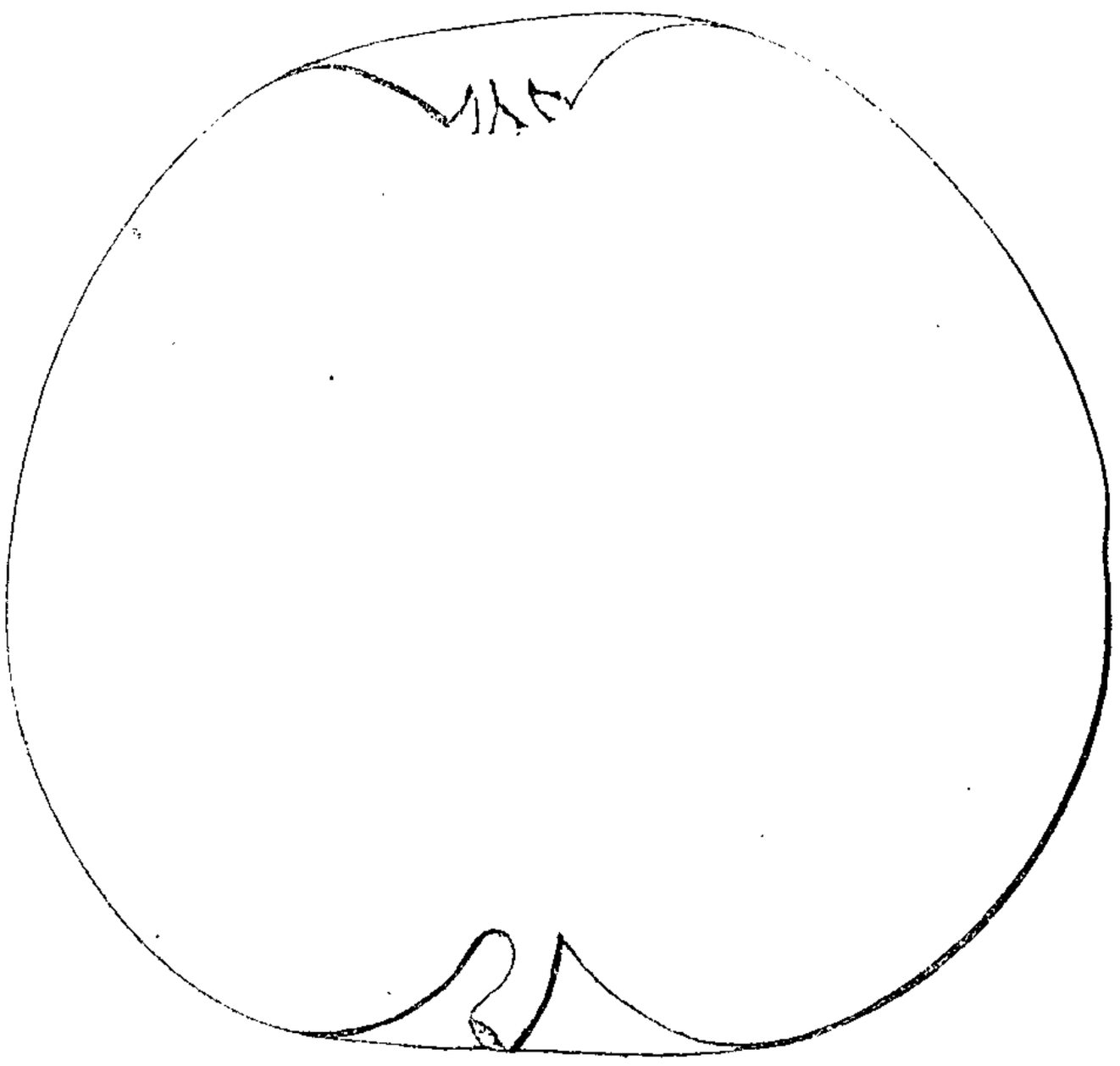
222. Pomme HOMONY.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement érigés, gros, peu longs, à peine géniculés, très-cotonneux, rouge-brun clair. — *Lenticelles :* des plus espacées, grandes ou moyennes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, très-duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, longuement acuminées, ayant les bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* long, un peu grêle quoique rigide, tomenteux et faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et très-longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Comme plein-vent il fait de jolies têtes et réussit convenablement; sous formes naines, greffé sur paradis ou doucin, ses arbres sont irréprochables.

Pomme Homony.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou conico-sphérique, mais toujours assez régulière. — *Pédoncule :* bien nourri, court ou de longueur moyenne, arqué, implanté dans un bassin généralement peu développé. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à courtes sépales, à cavité large et rarement profonde, unie ou plissée. — *Peau :* assez mince, lisse, à fond jaune pâle verdâtre, presque entièrement lavée et fouettée de rouge terne et violacé, puis abondamment semée de points grisâtres. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine et tendre, devenant aisément pâteuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, très-faiblement acidulée, possédant un parfum délicat qui rappelle assez bien celui de la rose.

Maturité. — Commencement de juillet.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Homony, que je propage depuis 1866, provient des États-Unis, où elle est fort estimée, surtout dans le Kentucky. Charles Downing, le seul pomologue de ce pays qui l'ait encore décrite, du moins nous le croyons, disait en 1863 : « Son lieu de naissance m'est inconnu; je pense « qu'elle porte un nom local et l'ai vue mentionnée dans les notes manuscrites de « M. J. S. Downer, d'Elkton, district de Kentucky. » (*Fruits of America*, p. 153.) Cette variété nous semble appelée, par son mérite et son extrême précocité, à prendre racine dans les jardins français, mais seulement après que nos principaux pépiniéristes auront pu l'apprécier; ce qu'actuellement bien peu d'entre eux ont été à même de faire, vu sa grande rareté.

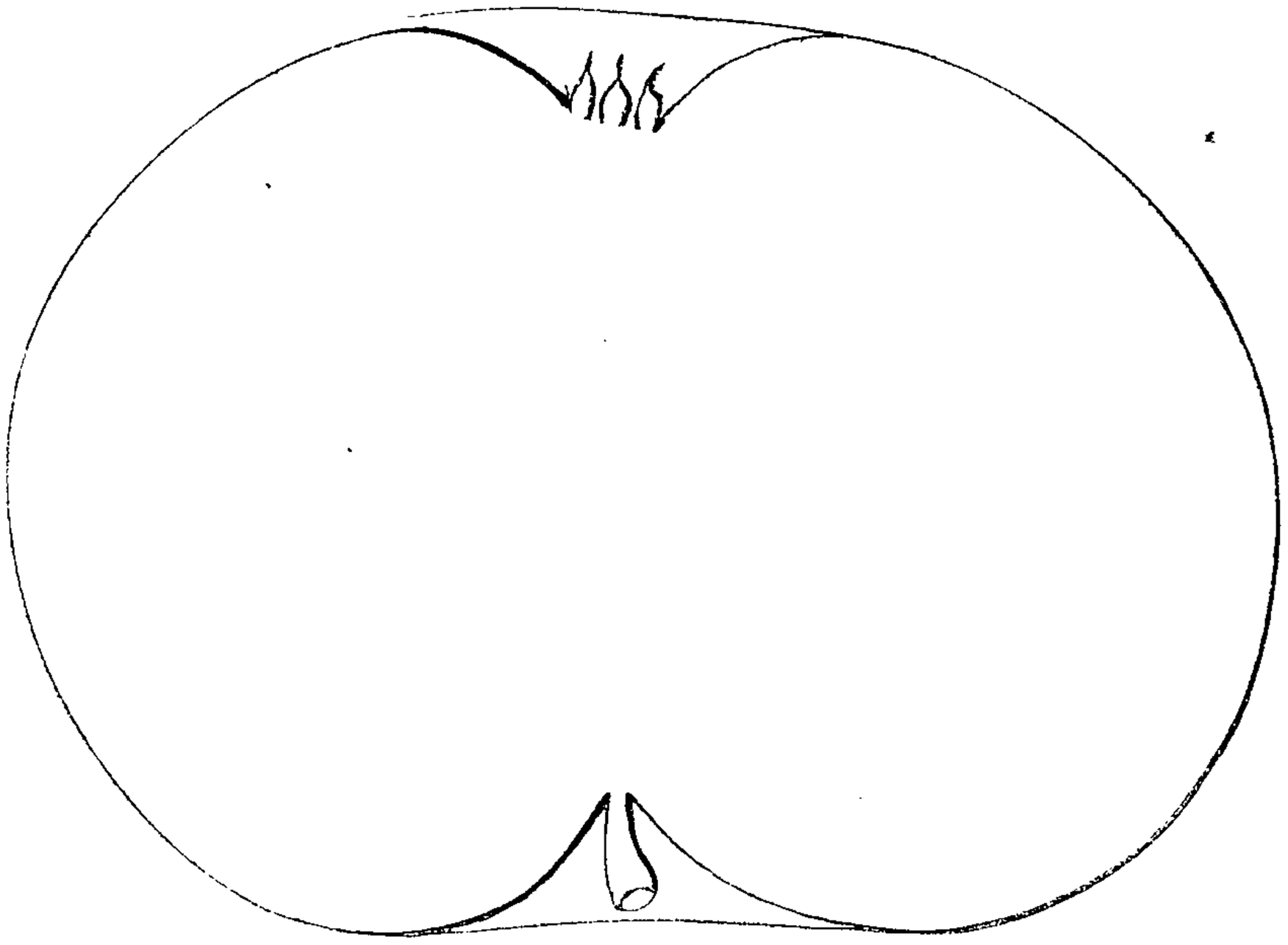
Pommes : HONIGREINETTE, ——— } Synonymes de *Reinette mielleuse*. Voir ce nom.

— HONIGZOETE, ———

---

223. Pomme HOOVER.

Synonyme. — *Pomme* Wattaugah (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 221).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, des plus gros, de longueur moyenne, sensiblement coudés, bien duveteux et d'un brun olivâtre amplement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques, légèrement aplatis, cotonneux et entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, longuement acuminées, planes ou ondulées, à bords très-profondément dentés. — *Pétiole :* gros, assez long, flasque, carminé, à cannelure peu marquée. — *Stipules :* très-développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — C'est un pommier de choix pour le plein-vent. Il se prête également bien aux formes cordon, buisson, espalier, mais greffé sur paradis et non sur doucin, dernier sujet qui, pour la basse-tige, n'en modérerait pas suffisamment l'extrême vigueur.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* sphérique très-comprimée aux pôles et généralement bien régulière. — *Pédoncule :* court, peu fort, droit ou arqué, inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* petit ou moyen, fermé, à cavité de dimension moyenne et plus ou moins plissée. — *Peau :* mince, assez unie, à fond jaune-paille, presque entièrement lavée de rouge clair, fouettée d'amarante, maculée de roux squammeux dans le bassin pédonculaire et abondamment ponctuée de gris, surtout vers l'œil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, très-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée, ayant un léger parfum de rose.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première.

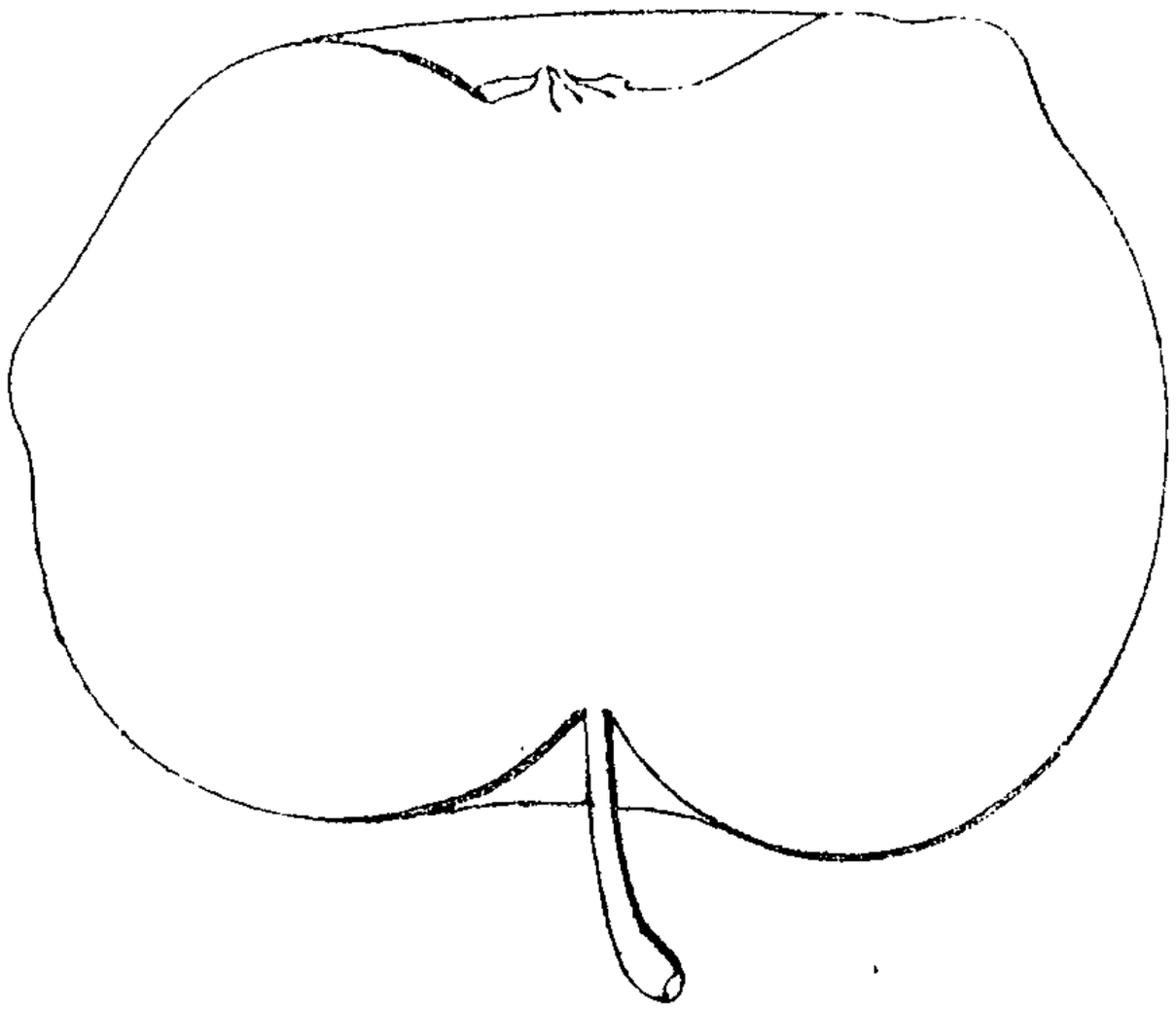
Historique. — Récemment introduite dans mes pépinières (1865), cette énorme et délicieuse pomme, dont le coloris est charmant, provient des États-Unis, où sa culture remonte à 1850 environ. Charles Downing, dans ses *Fruits of America*, la signalait en 1863 (p. 154), et spécifiait qu'elle portait le nom de son obtenteur, M. Hoover, d'Edisto, localité de la Caroline du Sud.

Pomme HÔPITAL (GROS-). — Voir au nom *Gros-Hôpital.*

---

224. Pomme HORN.

Synonyme. — *Pomme* Leech's red Winter (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 223).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés et souvent arqués, gros, longs, sensiblement géniculés, bien duveteux, rouge-brun ardoisé légèrement nuancé de vert. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* larges et bombés — *Yeux :* gros et coniques-obtus, très-cotonneux et entièrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales-allongées ou elliptiques, vert foncé en dessus, vert grisâtre en dessous, longuement acuminées, à bords des plus profondément dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, carminé à la base et faiblement cannelé. — *Stipules :* très-grandes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa forme irrégulière, tourmentée, lui donne un aspect très-disgracieux, soit en haute, soit en basse-tige. C'est comme arbre nain, écussonné sur paradis, qu'il croît le plus convenablement. Qui voudrait l'élever pour plein-vent, devrait le greffer en tête, et non ras terre, autrement il deviendrait tellement tortu, qu'on aurait peine à l'utiliser.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* globuleuse, irrégulière, généralement très-aplatie aux extrémités et à surface plus ou moins gibbeuse. — *Pédoncule :* assez long, grêle, arqué, renflé à la base, implanté dans un bassin peu prononcé. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou fermé, à courtes sépales, à cavité très-large, rarement bien profonde et légèrement plissée. — *Peau :* unie, d'un jaune brillant, amplement lavée, marbrée et fouettée de rouge-brun terne, tachée de fauve autour du pédoncule, puis

abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, croquante, assez ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, faiblement parfumée, savoureuse.

Maturité. — Décembre-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette pomme tire son nom des excroissances charnues dont sa surface est couverte çà et là; *horn*, mot anglais, signifie effectivement, corne. Je l'ai reçue des États-Unis en 1862; elle fut inscrite l'année suivante dans mon *Catalogue* (p. 45, n° 151), sans note de dégustation et sous la dénomination *Horn's early*, ou Précoce de Horn, qui certes était des plus fautives, puisque ce fruit reste bon jusqu'au printemps. Le pomologue américain Downing l'a décrit en 1869, il n'en connaît pas encore le lieu d'obtention.

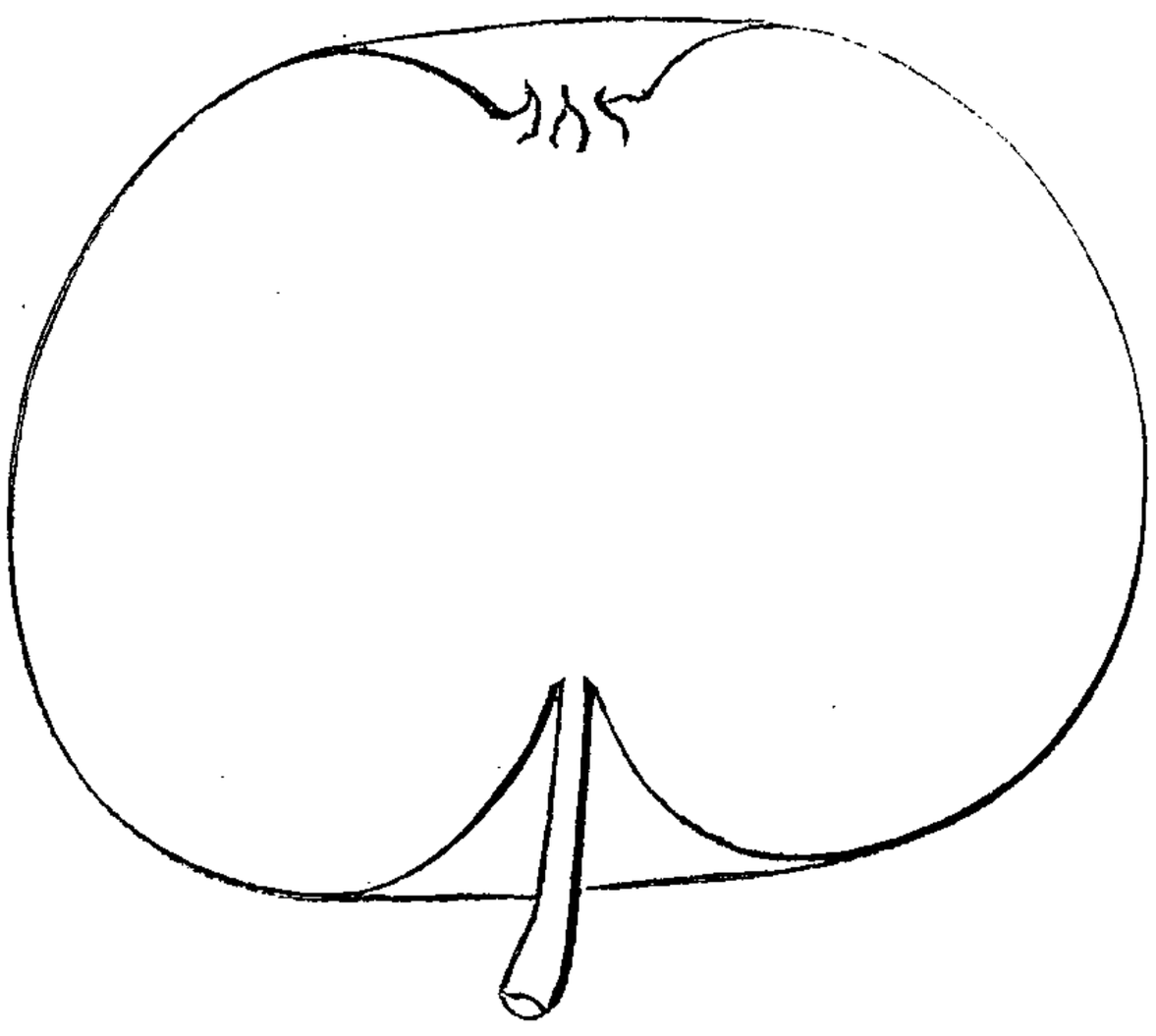
Observations. — Par son extrême fertilité, par la longue conservation de ses produits, le pommier Horn me paraît fort avantageux pour le verger et l'approvisionnement des halles. Ses fruits poussent presque toujours par trochets de quatre ou de six, et sont surtout très-solidement attachés.

Pomme HORSLEY PIPPIN. — Synonyme de pomme *Hollandbury*. Voir ce nom.

---

225. Pomme HOTZE D'AUTOMNE.

Synonyme. — *Pomme* Hotzens Herbst (Société Van Mons, *Catalogue de ses pépinières*. année 1857, t. I, p. 152).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, courts et grêles, à peine coudés, rarement bien cotonneux, d'un brun verdâtre lavé de gris ou de rouge. — *Lenticelles :* petites, plus ou moins arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, peu duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, lisses, vert-pré, planes, acuminées, yant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, grêle, roide, faiblement cannelé. — *Stipules :* courtes et très-étroites.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sa vigueur très-modérée conseille avant tout de le destiner à la basse-tige; en le greffant sur doucin il prospérera parfaitement.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, généralement aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* long, grêle, plus fort à

attache, planté dans un vaste et profond bassin · — *Œil :* grand, ouvert o mi-clos, légèrement enfoncé, plissé sur ses bords. — *Peau :* très-mince, lisse, jaune clair, ponctuée de brun et de gris, maculée de fauve squammeux autour du pédoncule, et parfois quelque peu rosée sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanche, fine ou mi-fine, odorante et très-tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, faiblement acidulée, à parfum fort délicat.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Chez moi depuis 1859, ce pommier me fut envoyé de Geest-Saint-Remi (Belgique) par M. Alexandre Bivort, directeur des pépinières de la Société Van Mons. Cet établissement le tenait — voir pages 151 et 152 du t. Ier de son Catalogue — de M. Oberdieck, pomologue habitant Jeinsen (Hanovre). Les Belges nommaient alors cette variété *Hotzens herbst* ; mais très-probablement par mauvaise lecture de l'étiquetage d'expédition, car les noms des pommiers que leur adressa M. Oberdieck, sont généralement défigurés dans le *Catalogue* ici mentionné. Ainsi nous y lisons : Deitzer pour Dietzer, Punctister Knœx pour Punktirter Knack, Sestreisser pour Gestreifter, etc., etc. Quant au Hotzens herbst, les principaux recueils pomologiques allemands ne le citent même pas. C'est peut-être une des espèces appelées *Holz* ou de Bois, fort communes de l'autre côté de Rhin ? Ne pouvant m'éclairer entièrement à son sujet, je laisse à mes confrères d'Allemagne le soin, s'il y a lieu, de rendre à ce fruit son véritable nom.

Pomme HOTZENS HERBST. — Synonyme de pomme *Hotze d'Automne*. Voir ce nom.

Pomme HOWBERRY PIPPIN. — Synonyme de pomme *Hollandbury*. Voir ce nom.

Pomme HOWLEY. — Synonyme de pomme *Hawley*. Voir ce nom.

Pomme HOYAÏSCHER GOLDPEPPING. — Synonyme de pomme *d'Or d'Allemagne*. Voir ce nom.

Pomme HUBBARD. — Synonyme de pomme *Nickajack*. Voir ce nom.

---

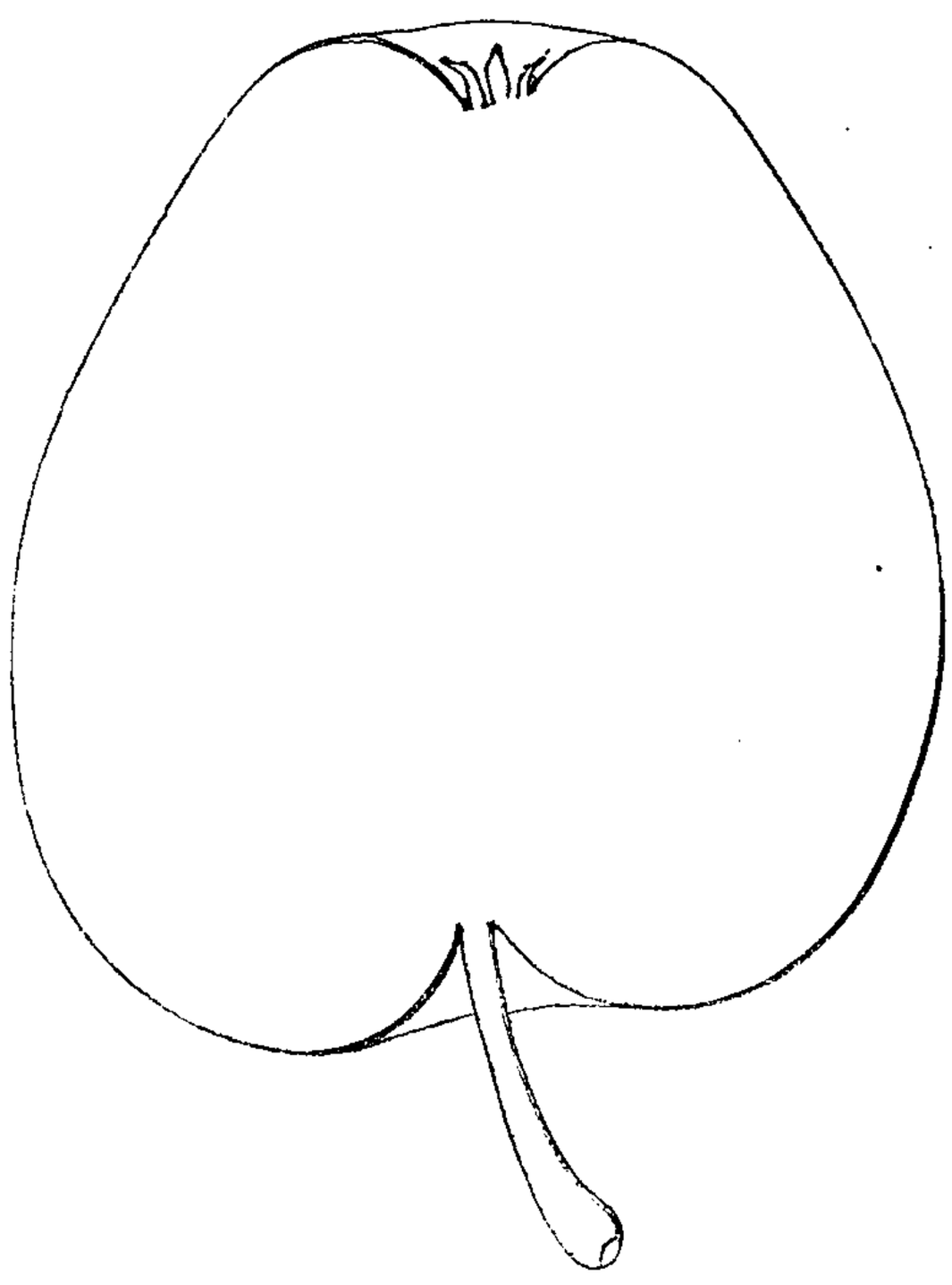
226. Pomme HUBBARD'S PEARMAIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Golden Vining (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 73, n° 142). — 2. Hammon's Pearmain (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 113). — 3. Hubbard's russet Pearmain (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 224).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et parfois arqués, gros, longs, un peu coudés, très-cotonneux et d'un brun olivâtre. — *Lenticelles :* clair-semées, petites et généralement allongées. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, appliqués sur le

bois et des plus duveteux. — *Feuilles :* excessivement grandes à la base du rameau, moyennes à son autre extrémité, arrondies, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, planes, acuminées, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* court, très-gros, rosé à la base et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* peu développées, souvent même faisant défaut.

Pomme Hubbard's Pearmain.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On peut, l'ayant greffé ras terre, l'utiliser avec succès, en pépinière, pour faire des tiges, car son tronc pousse droit, gros, et sa tête devient régulière et touffue. Le paradis est l'unique sujet qui lui convienne quand il doit former des arbres nains.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée ou cylindro-ovoïde, mais toujours aplatie au sommet et plus ou moins pentagone. — *Pédoncule :* long, assez grêle, renflé au point d'attache, inséré dans un bassin de faible dimension. — *Œil :* grand, bien ouvert, presque à fleur de fruit, plissé ou bossué sur ses bords. — *Peau :* mince, unicolore, jaune clair, tachée de roux autour du pédoncule, striée de fauve et ponctuée de brun et de gris. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, croquante et assez tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, bien parfumée.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le 13 novembre 1819 George Lindley, pomologue anglais des plus estimés, adressait à la Société d'Horticulture de Londres, dont il était membre correspondant, une longue notice sur les principales variétés de pommier spécialement cultivées dans le comté de Norfolk. Le Hubbard's Pearmain y fut cité avec éloges, mais sans grands détails historiques. Plus tard (1831), en publiant son remarquable ouvrage sur les fruits, Lindley répara cet oubli :

« Cette variété — dit-il — qui appartient réellement au Norfolk, est très-commune sur le marché de Norwich. On la rencontre aussi dans quelques autres localités, propagation qu'elle doit évidemment à sa grande bonté. C'est dans le Devonshire qu'on l'a, je crois, surnommée Golden Vining. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, pp. 72-73, n° 142.)

La Hubbard's Pearmain remonte au moins aux dernières années du XVIII^e^ siècle, car dès 1801 je la trouve citée, dans le *Teutsche Obstgärtner* de Sickler (t. XV, p. 176), parmi les fruits anglais récemment introduits en Allemagne. Son importation chez nous date environ de 1845. Pour moi, je l'inscrivais en 1849, comme variété nouvelle, dans mon *Catalogue* (p. 32, n° 137), mais sous le nom quelque peu défiguré de Hublard Pearmain.

Observations. — Ne pas confondre cette pomme avec la Nickajack des Américains, laquelle compte Hubbard au nombre de ses synonymes. — Il existe encore aux États-Unis quatre autres pommiers dont les noms peuvent amener quelque méprise de cette nature. Je les signale, dans l'intérêt de tous. Ce sont les variétés Hubbard, Hubbard's Sugar, Hubbardston Nonsuch et Hubbardton Pippin, parfaitement décrites aux pages 224 et 225 des *Fruits of America* de Charles Downing, édition de 1869.

Pomme HUBBARD'S RUSSET PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Hubbard's Pearmain*. Voir ce nom.

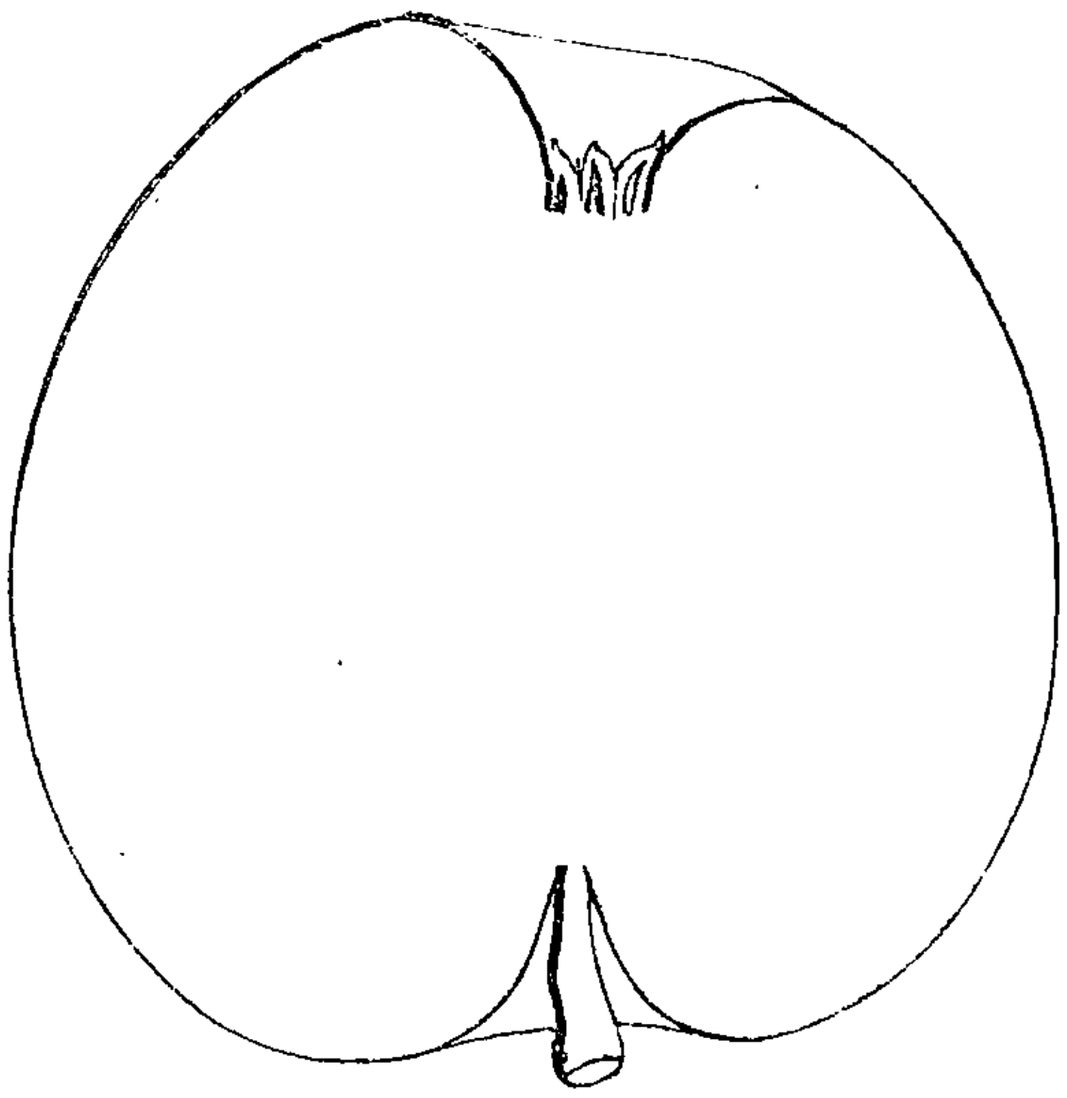
Pommes : de HUBBARDSTON, — HUBBARDSTON NONSUCH, } Synonymes de pomme *Non-Pareille de Hubbardston*. Voir ce nom.

---

227. Pomme HUGHES.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Hughes' Golden Pippin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 18, n° 284). — 2. Hughes' new golden Pippin (*Id. ibib.*).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, de grosseur et longueur moyennes, très-géniculés, cotonneux, brun verdâtre lavé de rouge et de gris. — *Lenticelles :* petites, très-abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, très-duveteux et plaqués sur le bois. — *Feuilles :* assez petites, ovales-arrondies, épaisses, un peu cotonneuses, longuement acuminées, profondément dentées sur les bords. — *Pétiole :* de moyenne longueur, gros, faiblement cannelé. — *Stipules :* des plus développées.

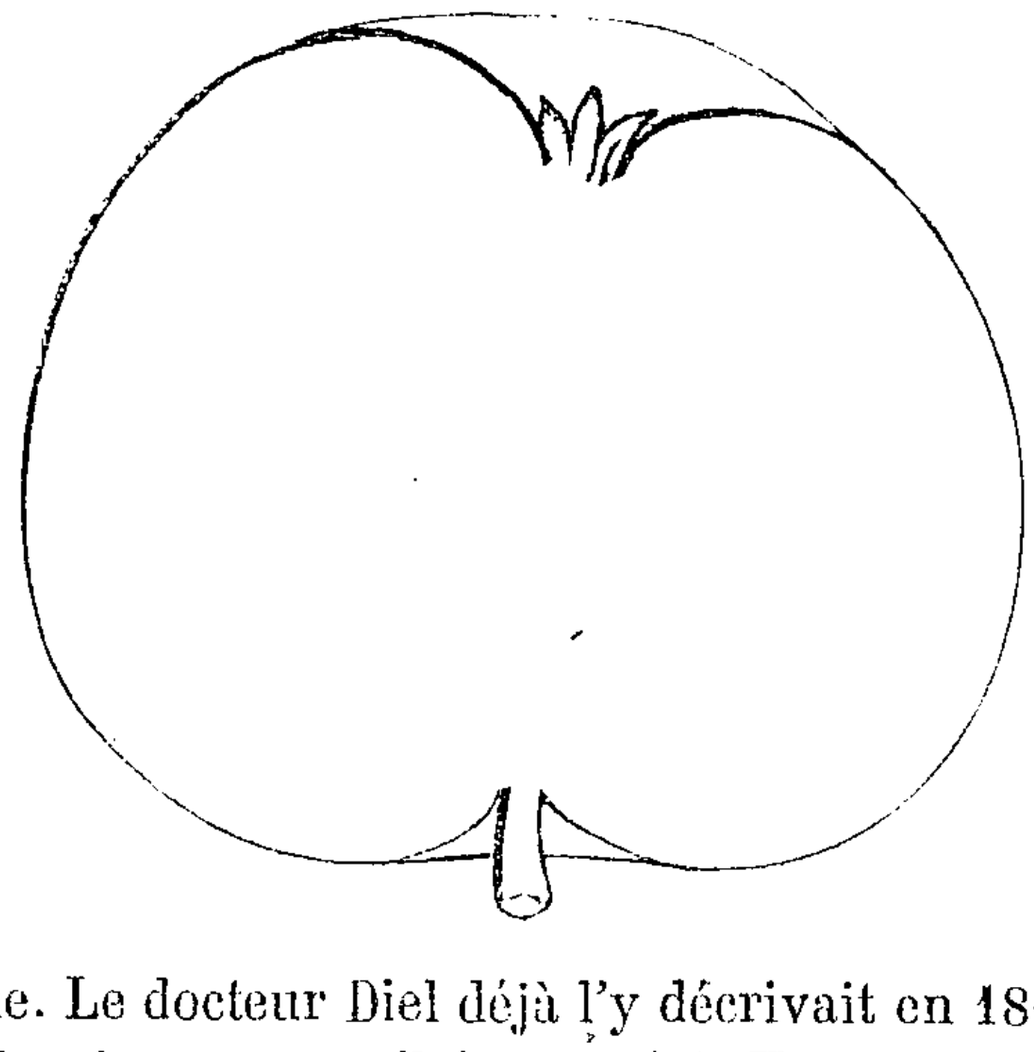
Fertilité. — Grande.

Culture. — Il réussit sur toute espèce de sujet et se prête non moins bien à la haute tige, qu'aux formes naines.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou sphérique plus ou moins comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, assez fort, généralement renflé à la base, arqué, inséré dans un étroit bassin formant entonnoir. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité légèrement plissée, large et assez profonde. — *Peau :* mince, unicolore, jaune d'or du côté de l'ombre, jaune orangé sur l'autre face, maculée de

fauve autour du pédoncule, ponctuée de brun, souvent striée de roux et tachetée de marron foncé. — *Chair :* blanche, verdissant aisément, fine, tendre et quelque peu croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, fortement mais agréablement acidulée et possédant un savoureux parfum.

Pomme Hughes. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — D'origine anglaise, cette variété fut signalée en 1802 par Forsyth, dans son *Treatise on the culture and management of fruit trees*, et peu après, des environs de Londres où elle était surtout multipliée chez les frères Kirke, pépiniéristes à Brompton, se propagea jusqu'en Allemagne. Le docteur Diel déjà l'y décrivait en 1810, page 97, tome X, du *Kernobstsorten*, volumineux recueil imprimé à Francfort-sur-le-Mein. M. de Flotow, pomologue allemand, disait en 1859 qu'on la croyait sortie d'un semis du Golden Pippin (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 289, n° 129). Elle passe aussi pour rappeler le nom de son obtenteur. Les jardiniers français la connaissent à peine, mais notre Congrès pomologique l'ayant recommandée en 1869, après l'avoir étudiée plusieurs années, sa propagation chez nous finira par s'accomplir. Je la possède depuis 1860.

Observations. — Les Américains cultivent un pommier de ce même nom, à produits volumineux et qui, d'un jaune verdâtre lavé de rouge, mûrissent en mars et se conservent jusqu'en mai. Il provient du comté de Berks (Panama). Si quelque jour on l'importait dans notre pays, il serait donc facile de ne pas l'y confondre avec le Hughes des Anglais, car les fruits de ces deux variétés sont des plus dissemblables.

Pommes : HUGHES' GOLDEN PIPPIN,

— HUGHES' NEW GOLDEN PIPPIN,

} Synonymes de pomme *Hughes*. Voir ce nom.

Pomme HUNT'S NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

Pomme HURLBUT SWEET. — Synonyme de pomme *de Ramsdell*. Voir ce nom.

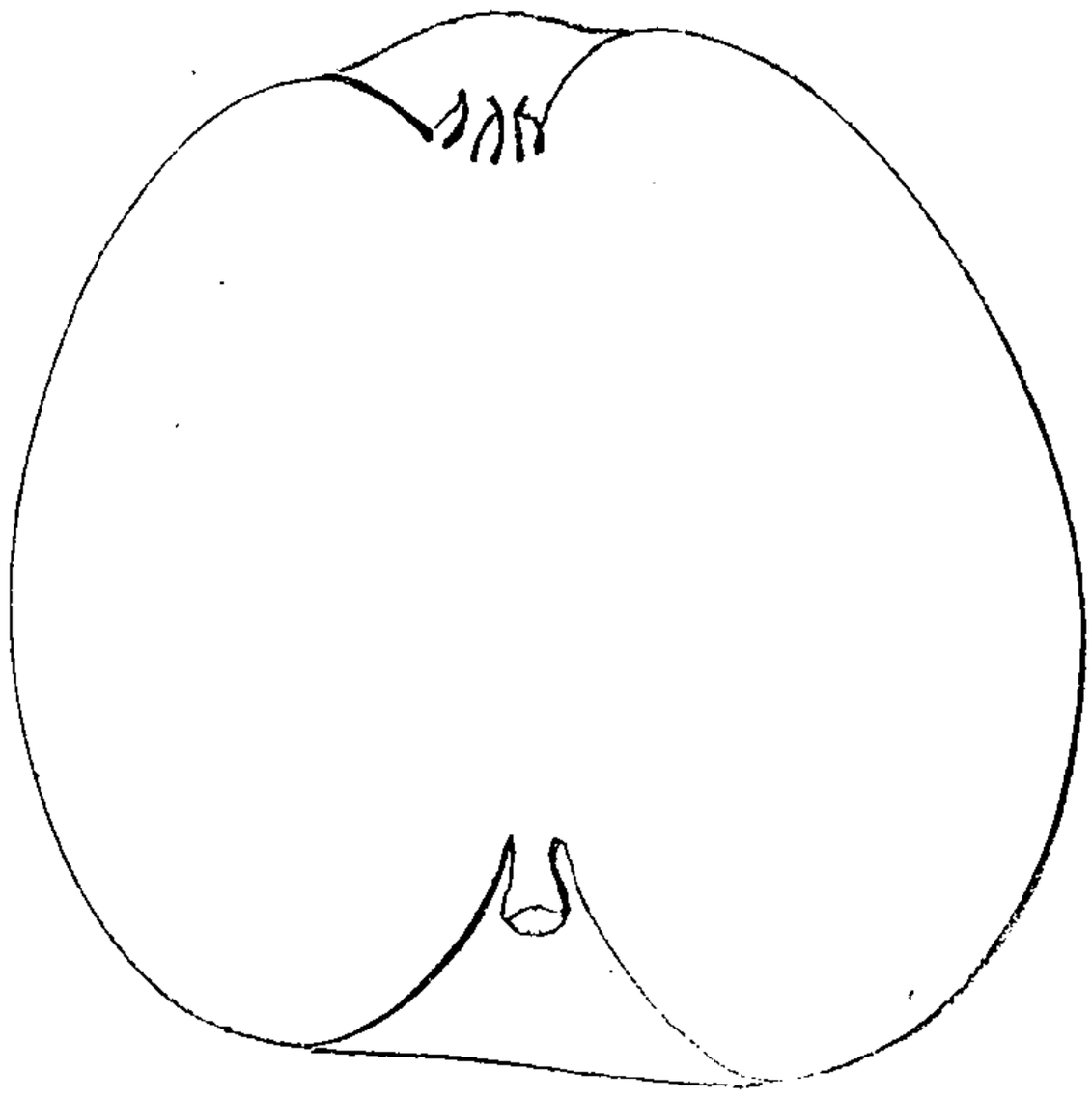
Pomme HUTTLINS. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

I

Pomme IGNONETTE. — Synonyme de pomme *Mignonne d'Hiver*. Voir ce nom.

---

228. Pomme d'ILE.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, longs, grêles, sensiblement flexueux, peu duveteux, d'un beau rouge-grenat foncé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, très-rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, plus ou moins arrondies, planes, courtement acuminées, finement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de longueur moyenne, assez grêle, très-duveteux, légèrement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il est trop dépourvu de vigueur pour faire de convenables pleinvent; les formes naines, sur doucin, lui sont uniquement applicables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins allongée et légèrement pentagone. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, inséré dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, bosselé sur ses bords et sensiblement enfoncé. — *Peau :* jaune clair, parsemée, sur le côté de l'ombre, de points fauves et de gris-blancs, striée de rouge auprès de l'œil, largement lavée, à l'insolation, de rose vif ponctué de jaune, puis maculée ou marbrée de brun et de roux dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanche, fine, ferme et croquante. — *Eau :* très-abondante et très-sucrée,

faiblement acidulée et douée d'un parfum exquis rappelant celui des meilleurs Pigeonnets.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Première.

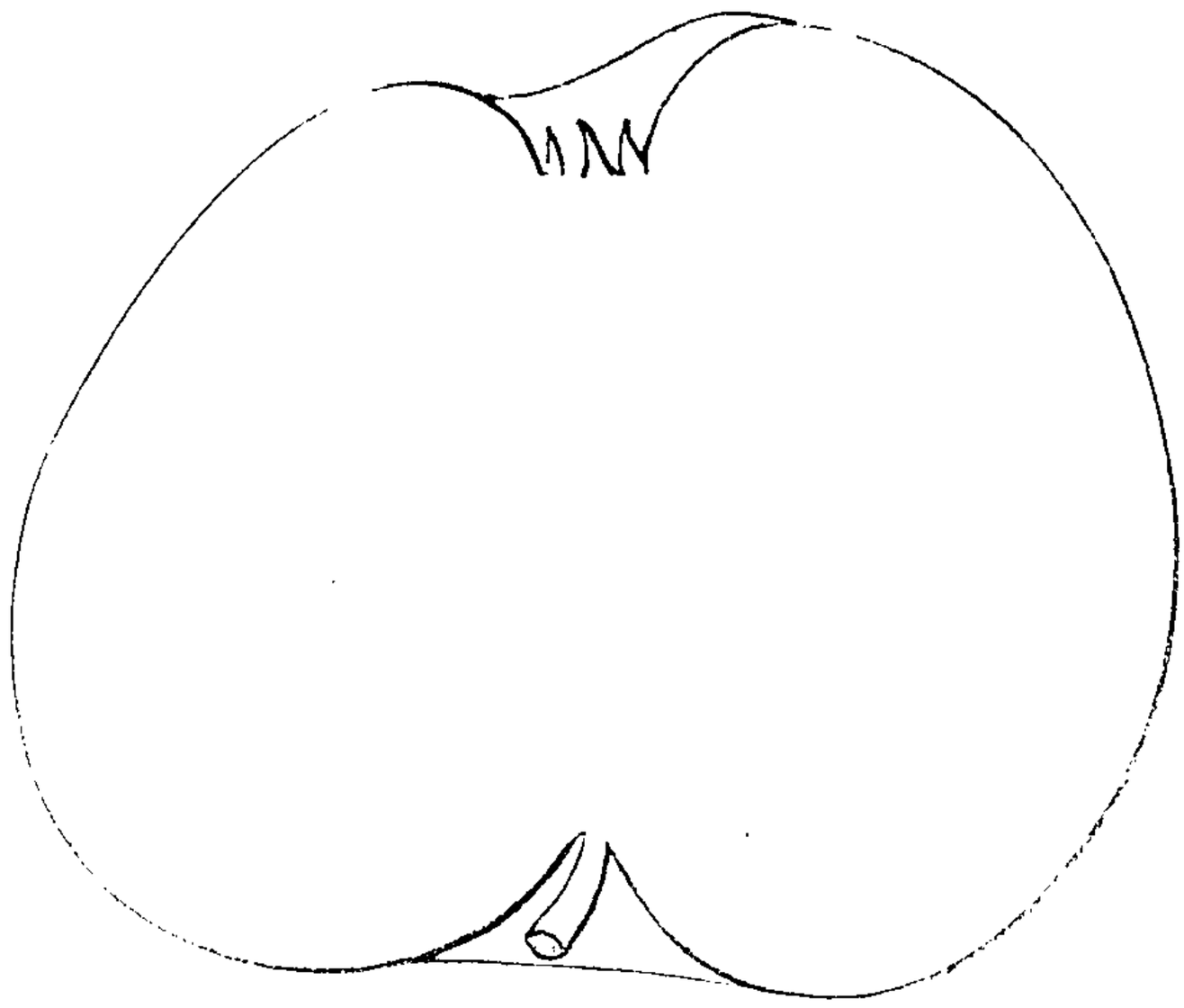
Historique. — La pomme d'Ile, si délicieuse et si jolie, me fut offerte en 1863 par M. le comte J. de Commarque, habitant le château de Bourlie, commune de Belvès (Dordogne). Très-estimée et très-répandue dans cette partie de la France, on l'y regarde comme sortie, depuis longues années déjà, de l'une des diverses localités dont elle porte le nom.

Pomme IMPÉRATRICE JOSÉPHINE. — Synonyme de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

---

229. Pomme IMPÉRIALE ANCIENNE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Frangée (dans la Sarthe, depuis 1785 environ ; — et Comice horticole d'Angers, *Cahiers de dégustations*, année 1844, f° 1). — 2. Magnifique (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 26 ; — et Comice horticole d'Angers, *ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés pour la plupart, de grosseur et longueur moyennes, très-géniculés, des plus cotonneux et d'un rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* abondantes, assez grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques-arrondis, plaqués sur l'écorce et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, longuement acuminées, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, souvent relevées en gouttière et dentées assez profondément sur leurs bords. — *Pétiole :* sensiblement cannelé, de grosseur et longueur moyennes, rigide, rosé, surtout à la base. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Extrême.

Culture. — La grande fertilité de ce pommier ne nuit en rien à sa végétation. Comme plein-vent, greffé ras terre, il croît parfaitement, son tronc pousse droit, grossit vite, sa tête devient bien arrondie, très-régulière. Pour la basse-tige, tout sujet lui convient et les arbres qu'il fait sous cette forme sont aussi vigoureux que beaux.

Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessus de la moyenne. *Forme :* conique-ventrue légèrement allongée, ou conique-arrondie comprimée

aux pôles, mais toujours plus volumineuse d'un côté que de l'autre et faiblement pentagone près du sommet. — *Pédoncule :* court, arqué, assez fort, implanté dans un bassin habituellement bien développé. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière et profonde. — *Peau :* unie, jaunâtre, ponctuée de gris, presque complétement marbrée et fouettée de carmin. — *Chair :* très-blanche, mi-fine et tendre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, ayant un parfum peu prononcé mais des plus savoureux.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Dom Claude Saint-Étienne, dans sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, décrivit cette pomme en 1670 (p. 212). C'est la première mention que j'en aie rencontrée. Il la qualifiait de très-bonne, et certes avec justice; je crois même que ce fut son mérite qui lui valut le nom d'Impériale sous lequel, aujourd'hui, elle est encore généralement cultivée. Son surnom de Frangée, venu des nombreuses vergetures qui recouvrent sa peau, apparut seulement vers la fin du XVIII^e^ siècle et dans le Maine, où il semble avoir été longtemps localisé; il se répandit ensuite aux environs de Paris; maintenant il y est presque aussi connu que chez les Manceaux. L'Impériale me semble un fruit français; jusqu'ici les pomologues étrangers n'ont élevé aucune réclamation de paternité, à son égard. Je n'ai pu toutefois découvrir le moindre renseignement sur son origine.

Observations. — Pour ne pas confondre cette variété avec son homonyme, ci-dessous décrite et toute moderne, il m'a paru indispensable d'ajouter à son nom le déterminatif, *ancienne*. — C'est par erreur qu'assez fréquemment on lui a donné pour synonymes les noms *Maltranche* et *Martrange*, s'appliquant à la pomme de Châtaignier. Cette fausse attribution fut évidemment due à la grande ressemblance extérieure de ces deux fruits; mais leur qualité servira toujours à les distinguer. Le premier est en effet, nous le répétons, des plus méritants, alors que l'autre convient avant tout pour la cuisson.

---

230. Pomme IMPÉRIALE NOUVELLE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux* : assez nombreux, très-étalés, gros, un peu courts, sensiblement géniculés, légèrement duveteux, d'un rouge-brun clair lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, très-abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, collés sur l'écorce et fortement cotonneux. — *Feuilles :* de grandeur variable, ovales-allongées, vert terne en dessus, blanc grisâtre en dessous, longuement acuminées, ayant les bords profondément crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, rigide, à cannelure peu marquée. — *Stipules :* petites.

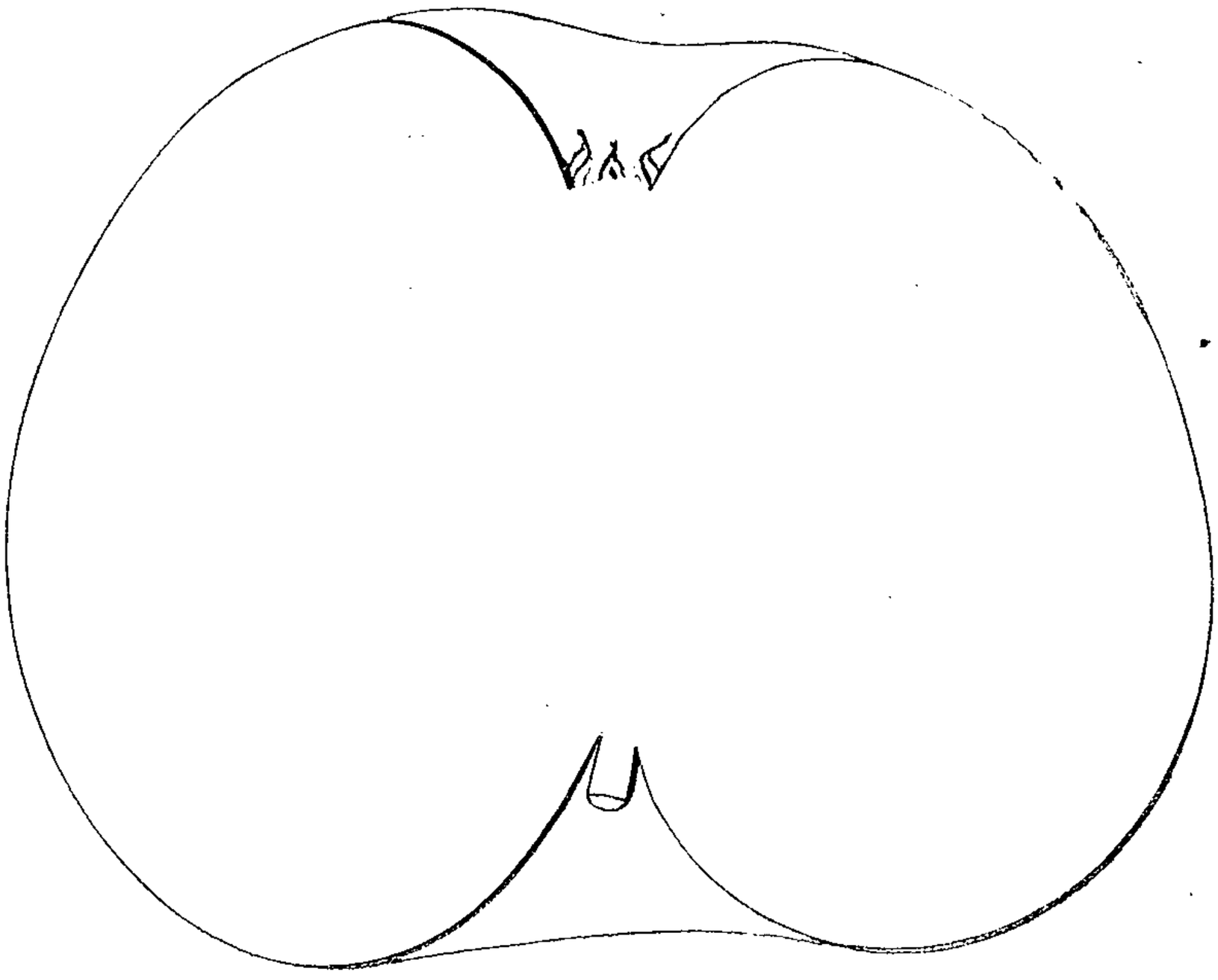
Fertilité. — Grande.

Culture. — Pour en faire de passables plein-vent il faut le greffer en tête, vu la lenteur de sa végétation. Mais les formes naines sont celles auxquelles il se prête le mieux; quand on l'y destine, on doit lui donner le doucin comme sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, légèrement aplatie aux extrémités, ayant habituellement un côté moins développé

que l'autre. — *Pédoncule* : court, gros, arqué, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, bien enfoncé, bordé de plis et de gibbosités. — *Peau :* assez mince, un peu rugueuse, vert clair jaunâtre, largement carminée sur la face exposée au soleil, marbrée de fauve près de l'œil et du pédoncule, puis ponctuée de jaune et de brun. — *Chair :* blanchâtre, ferme, fine, peu croquante, très-sujette à se tacher. — *Eau :* abondante, sucrée, bien acidulée, faiblement parfumée, assez délicate.

Pomme Impériale nouvelle.



Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Dès 1842 l'ancien Comice horticole d'Angers possédait cette variété dans son Jardin fruitier, où elle était classée sous le n° 60. Elle provenait, paraît-il, des semis faits par le Comice. Le *Cahier de dégustations* montre (f° 88) que le 22 janvier 1845 elle était encore innommée. Ce fut à la suite de l'étude qu'on en fit alors, qu'eut évidemment lieu son baptême, car le *Catalogue* du Jardin, peu après donnait au pommier n° 60 le nom d'Impériale nouvelle. Pour moi, je ne l'ai cultivé que beaucoup plus tard, en 1851. Je n'en connais aucune description.

---

231. Pomme IMPÉRIALE VERTE.

Synonyme. — *Pomme* Grüner Kaiser (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 101).

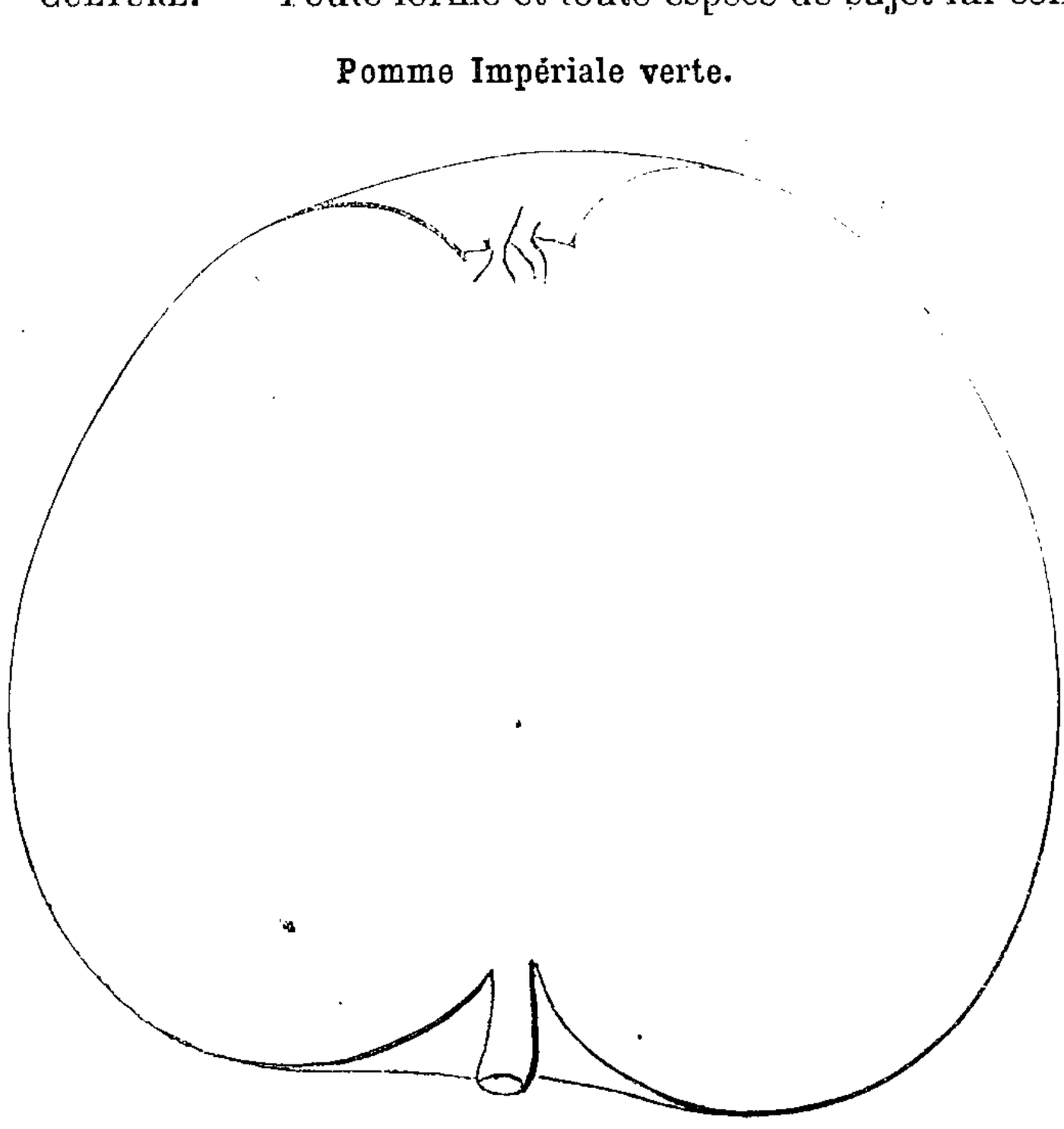
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros et longs, peu géniculés, duveteux, brun cendré, à mérithalles inégaux et longs. — *Lenticelles :* moyennes, clair-semées, arrondies. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, aplatis, renflés au sommet, grisâtres, cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, peu abondantes et épaisses, assez lisses, ovales ou ovales-arrondies, vert jaunâtre, acuminées, souvent recourbées et contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* très-

gros, très-court et très-rigide, lavé de rouge violacé vers la base et légèrement cannelé. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Toute forme et toute espèce de sujet lui conviennent.

Pomme Impériale verte.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie, généralement assez ventrue dans toute sa partie inférieure et toujours ayant un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* court, très-nourri, arqué, inséré dans un bassin de dimensions moyennes. — *Œil :* miclos, grand, à cavité unie, large, profonde. — *Peau :* unicolore, vert clair, faiblement nuancée de jaune et semée de gros et nombreux points d'un brun grisâtre. — *Chair :* verdâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* fort abondante, acide, sucrée, quelque peu parfumée, assez délicate.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Les Allemands, auxquels je dois ce fruit, le disent excellent. Chez moi il s'est montré seulement de deuxième ordre, depuis quatre ans que je le possède. Diel, dans son *Kernobstsorten* (t. I, p. 101), le fit connaître en 1799, sans mentionner le lieu d'obtention, mais en affirmant qu'alors aucun pomologue n'avait encore décrit *die Grüner Kaiserapfel* : la pomme Impériale verte.

Pomme INDIAN WINTER. — Synonyme de pomme *Moultries*. Voir ce nom.

---

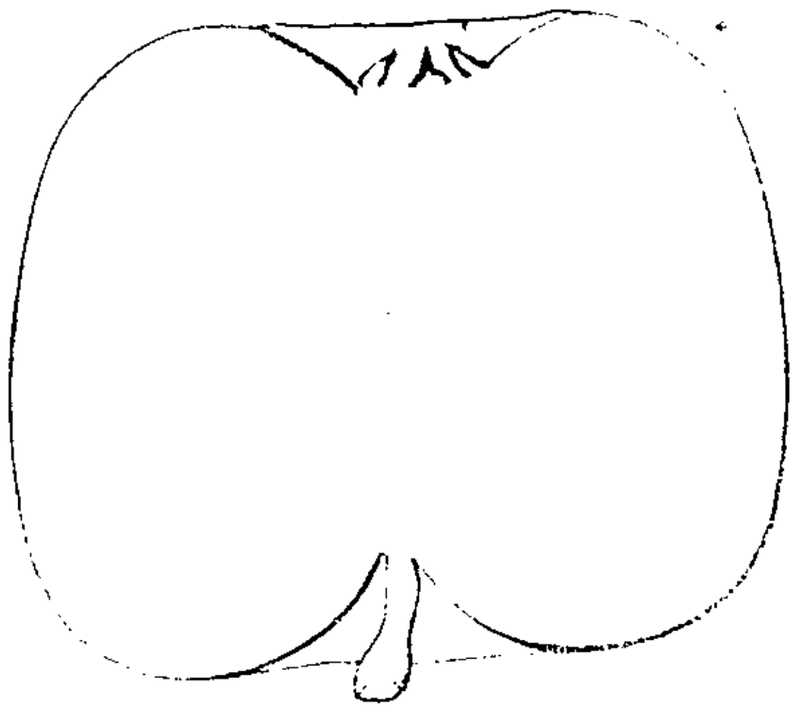
232. Pomme d'INGESTRIE JAUNE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Yellow Ingestrie (T. A. Knight, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1811, t. I, pp. 226-228). — 2. Gelber Pepping von Ingestrie (Diel, *Kernobstsorten*, 1825, t. III, p. 43). — 3. Yellow Ingestrie Pippin (*Id. ibid.*).

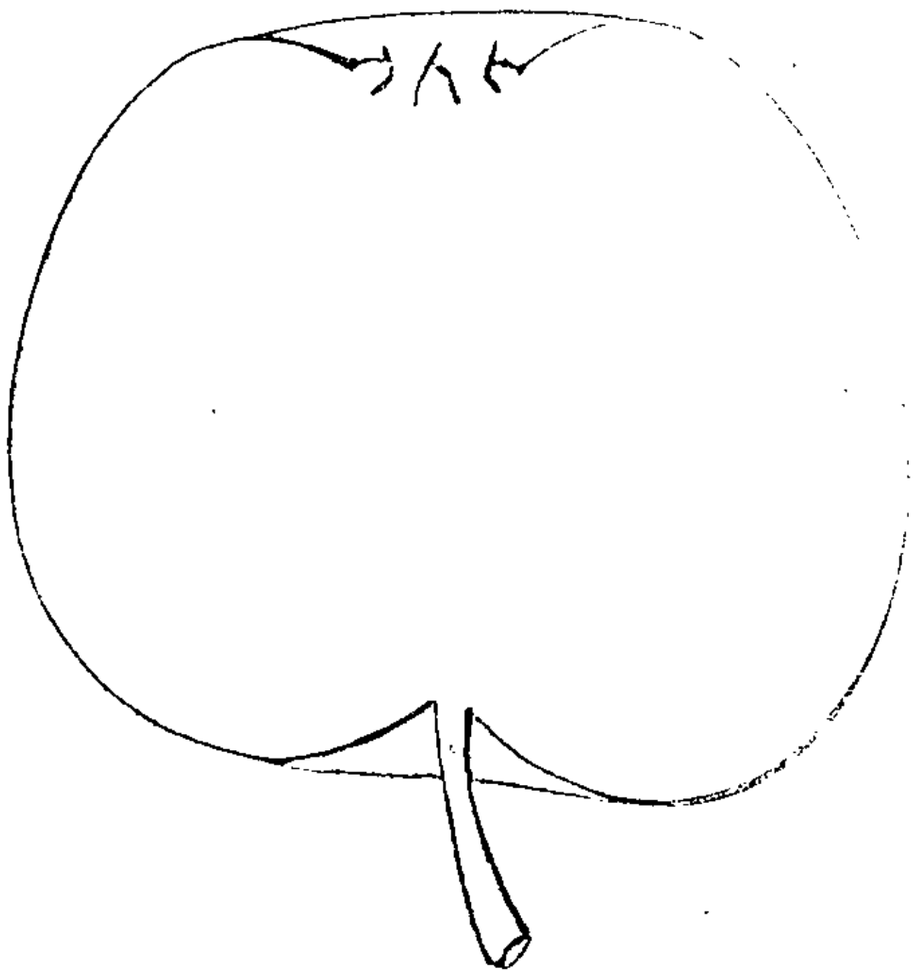
Description de l'arbre. — *Bois* ; assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, arqués et érigés, de longueur moyenne, grêles, à peine géniculés, légèrement

cotonneux, vert herbacé à la base et vert nuancé de gris, au sommet. — *Lenticelles* : arrondies ou allongées, petites, rapprochées. — *Coussinets* : faiblement développés. — *Yeux* : des plus petits, coniques, duveteux, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles* : peu nombreuses, petites, arrondies, vert blanchâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées, planes, ayant les bords largement crénelés ou dentés. — *Pétiole* : court, très-nourri, roide, à cannelure presque nulle. — *Stipules* : étroites et longues.

Pomme d'Ingestrie jaune. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Écussonné sur paradis ou doucin, pour basse-tige, il croît assez vite et fait de beaux arbres. On peut également le destiner à la haute-tige, mais en le greffant en tête, autrement il laisserait trop à désirer, surtout pour la grosseur du tronc.

Description du fruit. — *Grosseur* : petite ou au-dessous de la moyenne. — *Forme* : cylindrique ou globuleuse, aplatie aux pôles et généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule* : court ou assez long, arqué, de moyenne force, inséré dans un bassin peu développé. — *Œil* : grand, très-ouvert, à courtes sépales, placé dans une large mais faible dépression et parfois entièrement à fleur de fruit. — *Peau* : mince et lisse, unicolore, jaune d'or, semée de quelques petits points roux. — *Chair* : jaunâtre, fine et tendre. — *Eau* : suffisante, sucrée, légèrement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Octobre-Décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La pomme d'Ingestrie jaune appartient à l'Angleterre et sa propagation remonte aux premières années de notre siècle. Son obtenteur, dit Lindley dans sa Pomologie (1831, pp. 22 et 26), fut le célèbre botaniste Thomas-André Knight, longtemps président de la Société d'Horticulture de Londres. Elle et l'Ingestrie rouge sont sorties de deux pépins pris dans la même cellule d'une pomme Orange pippin dont l'arbre avait été fécondé par le pollen d'un Golden Pippin. Le 5 mars 1811 Knight lut à la Société qu'il présidait un rapport sur diverses variétés fruitières, parmi lesquelles figurait celle qui nous occupe. Il en établit l'origine, puis ajouta que l'arbre-type se trouvait à Wormsley-Grange (Herefordshire) — il y existait encore en 1859 — et tirait son nom du domaine d'Ingestrie (Staffordshire), appartenant au comte Talbot. Ce qui semble indiquer que le pommier ayant donné naissance à cette variété avait été semé à Ingestrie, mais transplanté plus tard à Wormsley-Grange. Je dois cet excellent fruit à la

louable obligeance de M. Oberdieck, superintendant à Jeinsen (Hanovre); il est dans mes pépinières depuis trois ans seulement. Les Allemands, plus favorisés, le possédaient déjà en 1825, date à laquelle le docteur Diel, qui l'avait reçu du professeur belge Van Mons, le décrivit en son *Kernobstsorten* (t. III, p. 43).

Pomme IOLA. — Synonyme de pomme *Yaoola*. Voir ce nom.

Pomme IRON. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur de Brabant*. Voir ce nom.

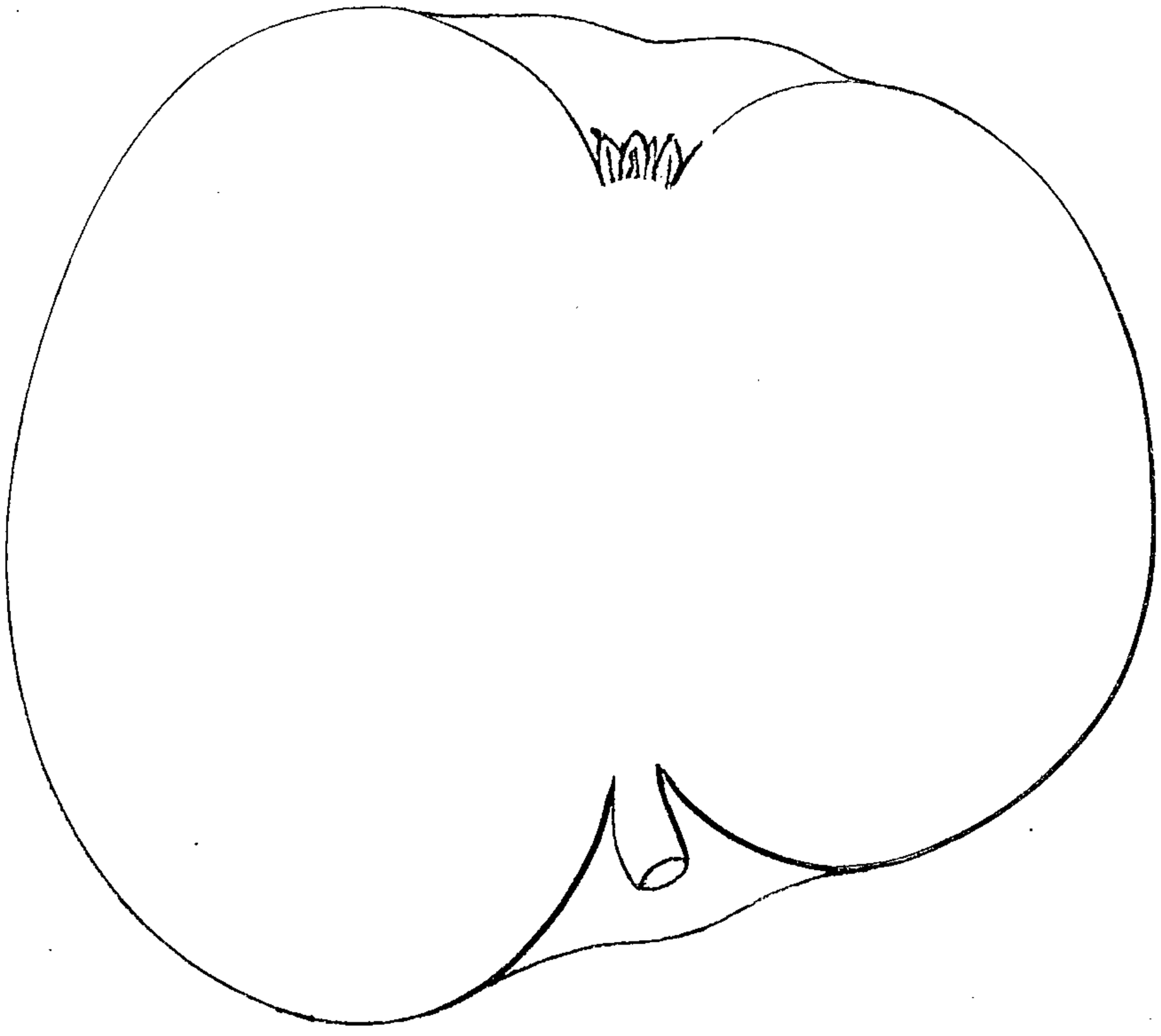
J

Pomme JACKSON'S RED. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

Pomme de JACOB. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

---

233. Pomme JACQUES LEBEL.



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* peu nombreux assez étalés, longs et très-gros, légèrement coudés, excessivement duveteux et rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* très-grandes, allongées, abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques-raccourcis, bien cotonneux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, vert terne en dessus,

gris verdâtre en dessous, acuminées, planes et à bords profondément dentés. — *Pétiole :* peu long, extrêmement gros, rosé à la base et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* des plus développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — C'est un pommier précieux pour les pépiniéristes, par sa riche végétation. Écussonné ras terre il fait rapidement des tiges très-droites, très-grosses; souvent on le voit, dès sa troisième année, former un tronc de douze ou, treize mètres de circonférence, à un mètre de hauteur. Pour gobelets ou cordons le paradis est le sujet qui lui convient essentiellement.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* sphérique aplatie aux pôles, assez irrégulière et souvent bien moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, arqué, fort et charnu, profondément planté dans un vaste bassin dont les bords sont généralement bossués. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité très-développée et légèrement gibbeuse en son pourtour. — *Peau :* fine, lisse, brillante, jaune clair, carminée à l'insolation, ponctuée de gris et se couvrant parfois de petites taches noirâtres. — *Chair :* blanche, tendre, assez compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, très-agréable quoique peu parfumée.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1849, lorsque dans mon *Catalogue* j'annonçai (p. 32, n° 138) ce beau fruit comme une variété nouvelle, le pied-type, que j'avais vu à Amiens dans les pépinières de son obtenteur, M. Jacques Lebel, était âgé d'une vingtaine d'années environ. Depuis lors ce pommier a pénétré partout chez nous; je l'ai même expédié en Allemagne, en Belgique, en Amérique, en Angleterre; il mérite du reste, sous tous les rapports, qu'on s'intéresse à sa propagation.

Pomme de JANNET. — Synonyme de pomme *de la Saint-Jean*. Voir ce nom.

Pommes JANUREA. — Synonymes de *Reinette d'Angleterre* et de *Reinette du Canada*. Voir ces noms au paragraphe Observations.

Pomme de JARDI. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme de JARDIN. — Synonyme de pomme *Belle des Jardins*. Voir ce nom.

---

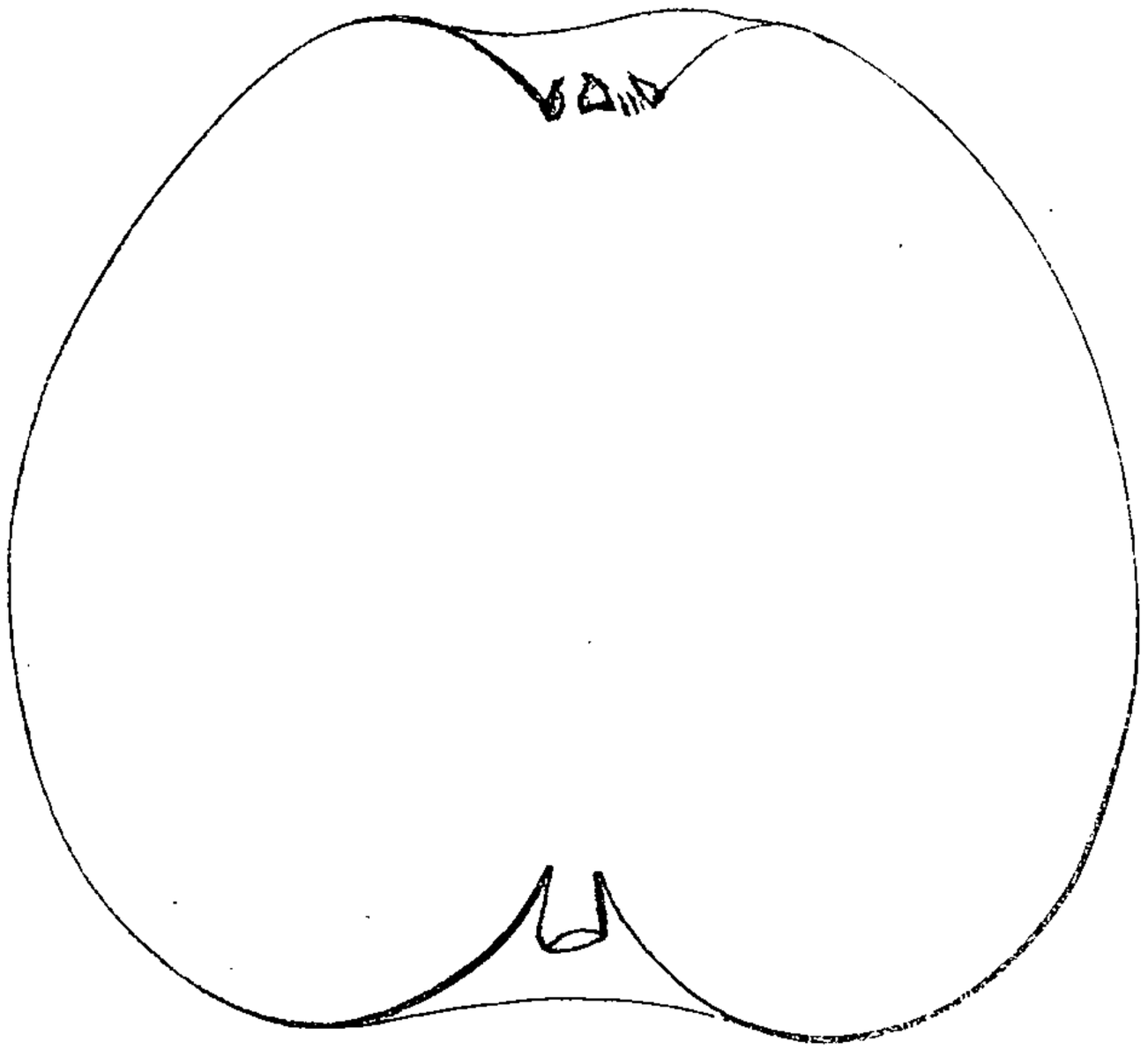
234. Pomme de JAUNE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. D'Argent (Liron d'Airoles, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1860, t. VIII, pp. 45-46). — 2. Breton (Société d'Horticulture de Paris, *Cahiers de dégustations*, année 1861). — 3. De Fer (*Id. ibid.*). — 4. De Jaune de la Sarthe (Pépinières belges de la Société Van Mons, *Catalogue général*, 1863, t. I, p. 386).

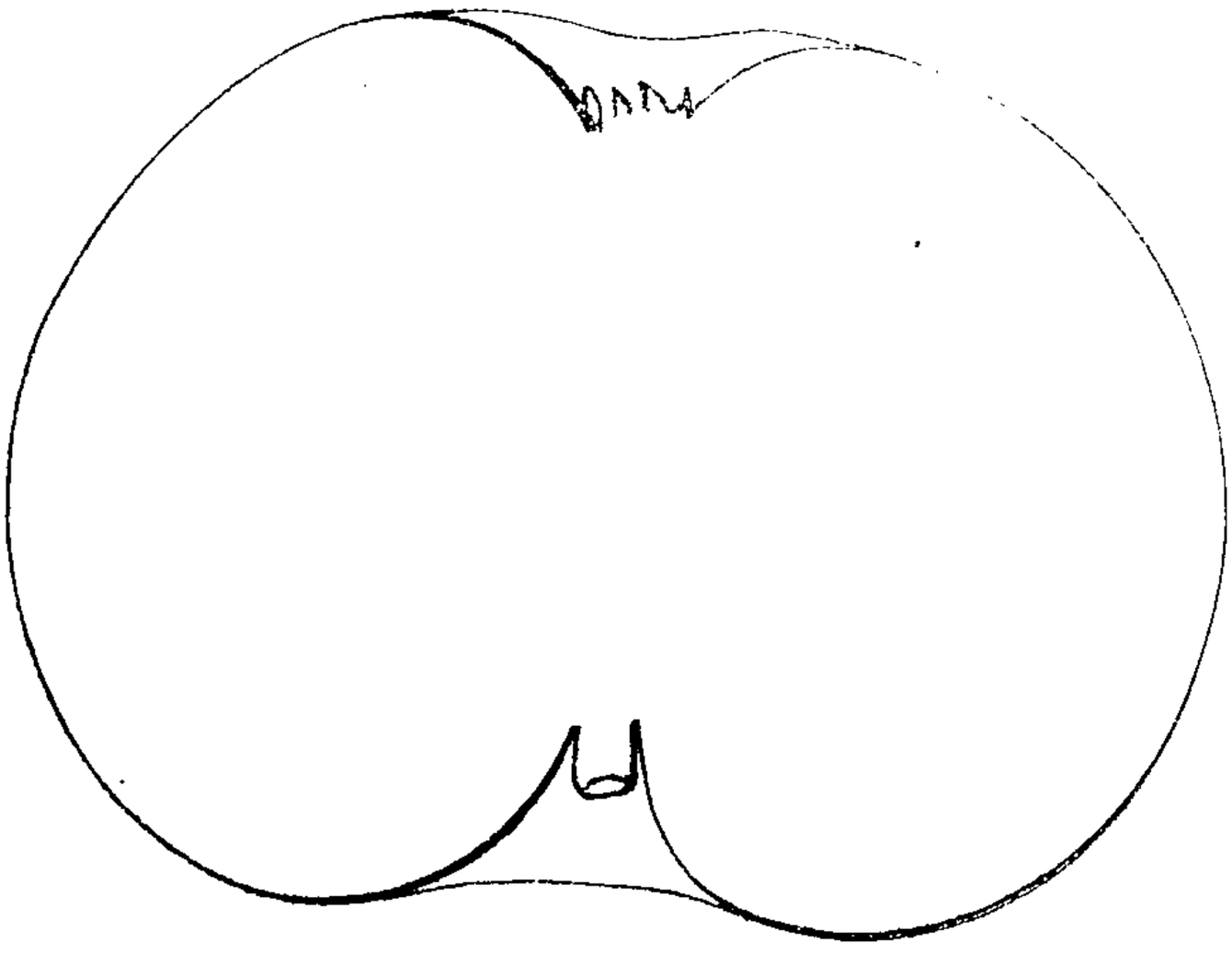
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros, assez longs, à peine coudés, duveteux et vert herbacé. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies, petites ou moyennes. — *Coussinets :* aplatis et se prolongeant

en arête. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-obtus, bombés à leur milieu, légèrement cotonneux, fortement collés sur le bois. — *Feuilles :* abondantes, assez grandes, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, longuement acuminées, irrégulièrement mais peu profondément dentées et surdentées. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, rarement cannelé. — *Stipules :* étroites et des plus longues.

Pomme de Jaune. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Fertilité. — Grande.

Culture. — Le plein-vent est la forme qui lui convient le mieux ; en le greffant à hauteur de tige il donne d'abondants produits et sa tête devient très-jolie, très-régulière. Écussonné ras terre, son tronc reste toujours trop faible. Quand on désire l'élever pour arbres nains, il pousse indifféremment bien sur doucin ou paradis.

Description du fruit. — *Grosseur* : assez volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou globuleuse sensiblement comprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* très-court et très-fort, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, bien ouvert, à courtes sépales, modérément enfoncé dans une large cavité peu profonde, irrégulière et souvent légèrement côtelée. — *Peau :* fine et lisse, jaune clair passant au jaune foncé sur la partie frappée par le soleil, maculée de brun-roux dans le bassin pédonculaire et abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, à peine acidule, assez parfumée, très-savoureuse.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

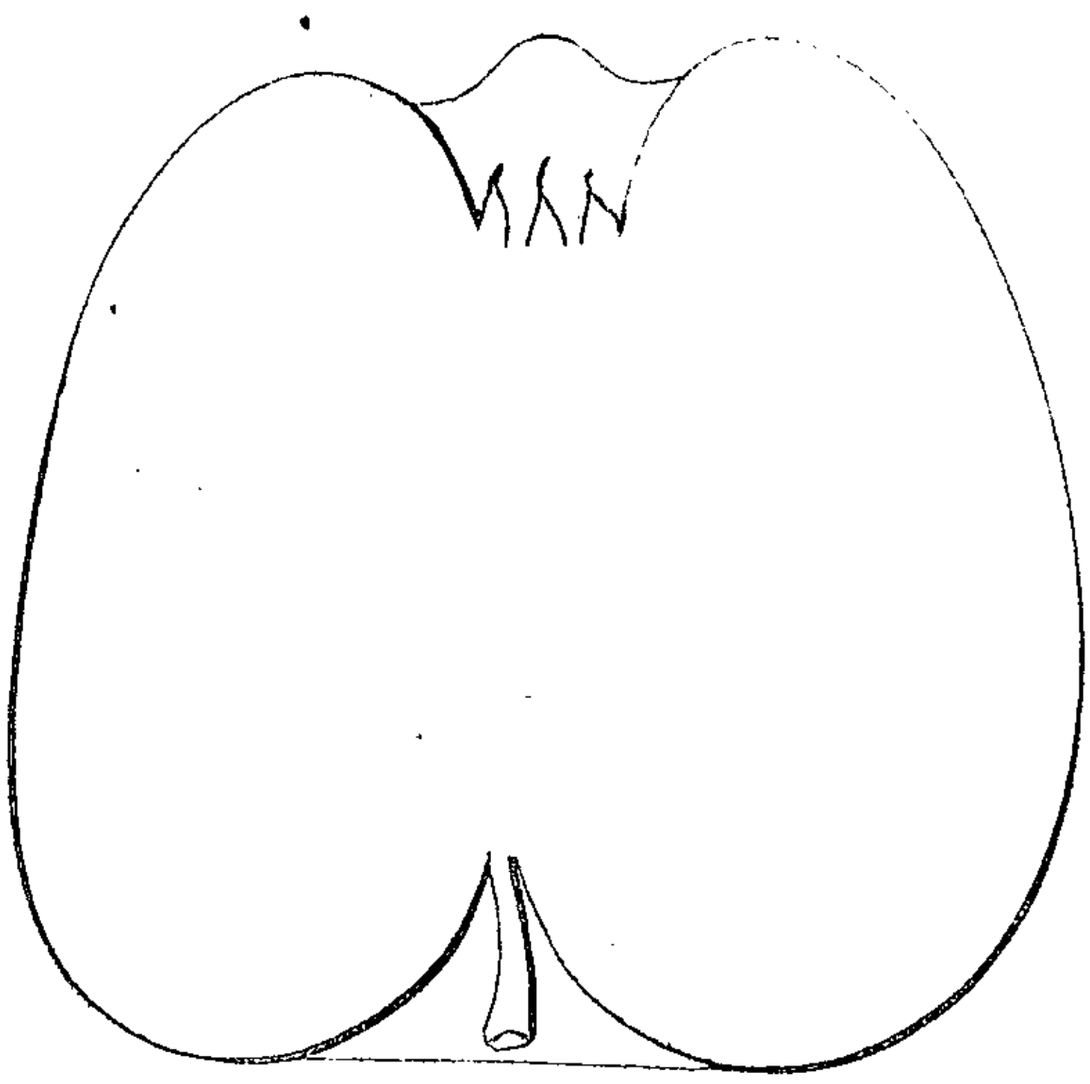
Historique. — Dans le canton de Montfort (Sarthe), notamment aux environs

de la commune du Breil, on rencontre des pommiers de Jaune dont beaucoup accusent au moins deux siècles d'existence. Aussi regarde-t-on cette variété comme originaire de ce lieu, où longtemps elle demeura confinée. Une version assez récente lui donnait l'Irlande pour patrie, et vers 1805 le général anglais Hawles pour importateur au château de la Rochefuret, près Tours. Mais il reste avéré que ce général l'avait rencontrée dans le département de la Sarthe, que souvent il visitait, et non pas chez les Irlandais. En ayant apprécié le mérite, il la fit greffer à Rochefuret, sa résidence, d'où bientôt elle se répandit en maints endroits de la Touraine. Aujourd'hui la pomme de Jaune est connue de presque tous nos pépiniéristes, surtout depuis 1867, date à laquelle le Congrès pomologique l'admettait, avec recommandation, parmi les fruits de verger.

---

235. Pomme JAUNE D'ANGLETERRE.

Synonymie. — *Pomme* Yellow english crab (Warder, *American pomology, Apples*, 1867, p. 737).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs, de grosseur moyenne, très-coudés, duveteux, d'un gris-brun quelque peu verdâtre. — *Lenticelles :* petites ou moyennes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, longuement acuminées, vert clair, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, à peine cannelé. — *Stipules :* étroites et très-longues.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il réussit parfaitement comme plein-vent, lorsqu'il a été greffé en tête; écussonné sur paradis, pour arbres nains, il fait de jolis gobelets, espaliers et cordons.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique ou cylindrique, assez irrégulière, fortement pentagone et généralement ayant un côté moins ventru que l'autre. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, peu fort, légèrement arqué, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand, large, ouvert ou mi-clos, très-enfoncé, à cavité sensiblement gibbeuse sur les bords. — *Peau :* épaisse, un peu rugueuse, vert-pré, nuancée de rouge-brun sur la face exposée au soleil, maculée de fauve autour du pédoncule et fortement ponctuée de gris. — *Chair :* blanc verdâtre, surtout sous la peau, ferme et mi-fine. — *Eau :*

suffisante, plus ou moins sucrée, agréablement acidulée, mais sans parfum appréciable.

Maturité. — Février-Juillet.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La pomme Jaune d'Angleterre ne me vient pas de ce pays, mais des États-Unis, d'où me l'expédiait il y a quelques années — étiquetée *Yellow english crab* — M. Berckmans, pépiniériste à Augusta (Georgie). Elle doit encore y être assez rare, puisque les pomologues américains les plus connus l'ont passée sous silence, sauf M. John Warder, qui la cite simplement en 1867, page 737 de son recueil intitulé *Apples*, et la dit obtenue par les Anglais. J'ignore si ce renseignement est exact, ne rencontrant la Yellow english crab chez aucun des écrivains horticoles de la Grande-Bretagne. Cette variété jouit d'un privilége peu commun : celui d'atteindre aisément, au fruitier, les mois de juin et de juillet.

Pomme de JAUNE DE LA SARTHE. — Synonyme de pomme *de Jaune*. Voir ce nom.

Pomme JENNETTE. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

Pomme JENNY SEEDLING. — Synonyme de pomme *Hall*. Voir ce nom.

Pomme JERSEY GREENING. — Synonyme de pomme *Verte de Rhode-Island*. Voir ce nom.

Pomme JÉRUSALEM. — Synonyme de *Pigeonnet Jérusalem*. Voir ce nom.

Pomme JOANNINE. — Synonyme de pomme *de la Saint-Jean*. Voir ce nom.

---

236. Pomme JOË PRÉCOCE.

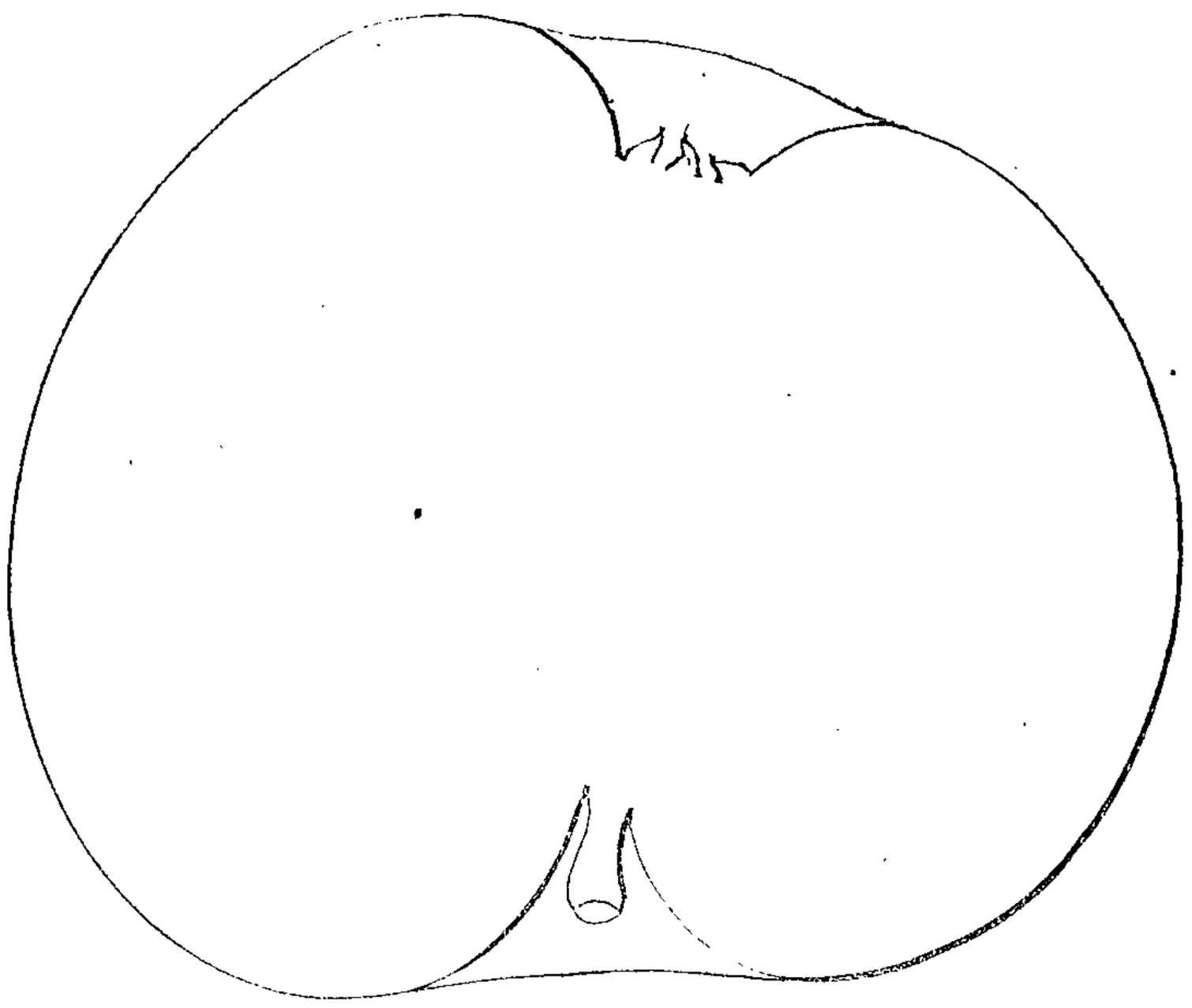
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés et légèrement arqués, longs, peu gros, à peine géniculés, rarement bien cotonneux, brun clair cendré, à mérithalles irréguliers. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-petites et des plus clair-semées. — *Coussinets :* larges, faiblement accusés mais se prolongeant en arête. — *Yeux :* petits, collés sur le bois, ovoïdes-aplatis, à écailles disjointes et bordées de noir. — *Feuilles :* abondantes, petites, elliptiques, vert clair en dessus, quelque peu duveteuses et vert blanchâtre en dessous, minces, ondulées et canaliculées, ayant les bords régulièrement et modérément dentés. — *Pétiole :* long, grêle, très-rigide, carminé à la base et sensiblement cannelé. — *Stipules :* peu développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

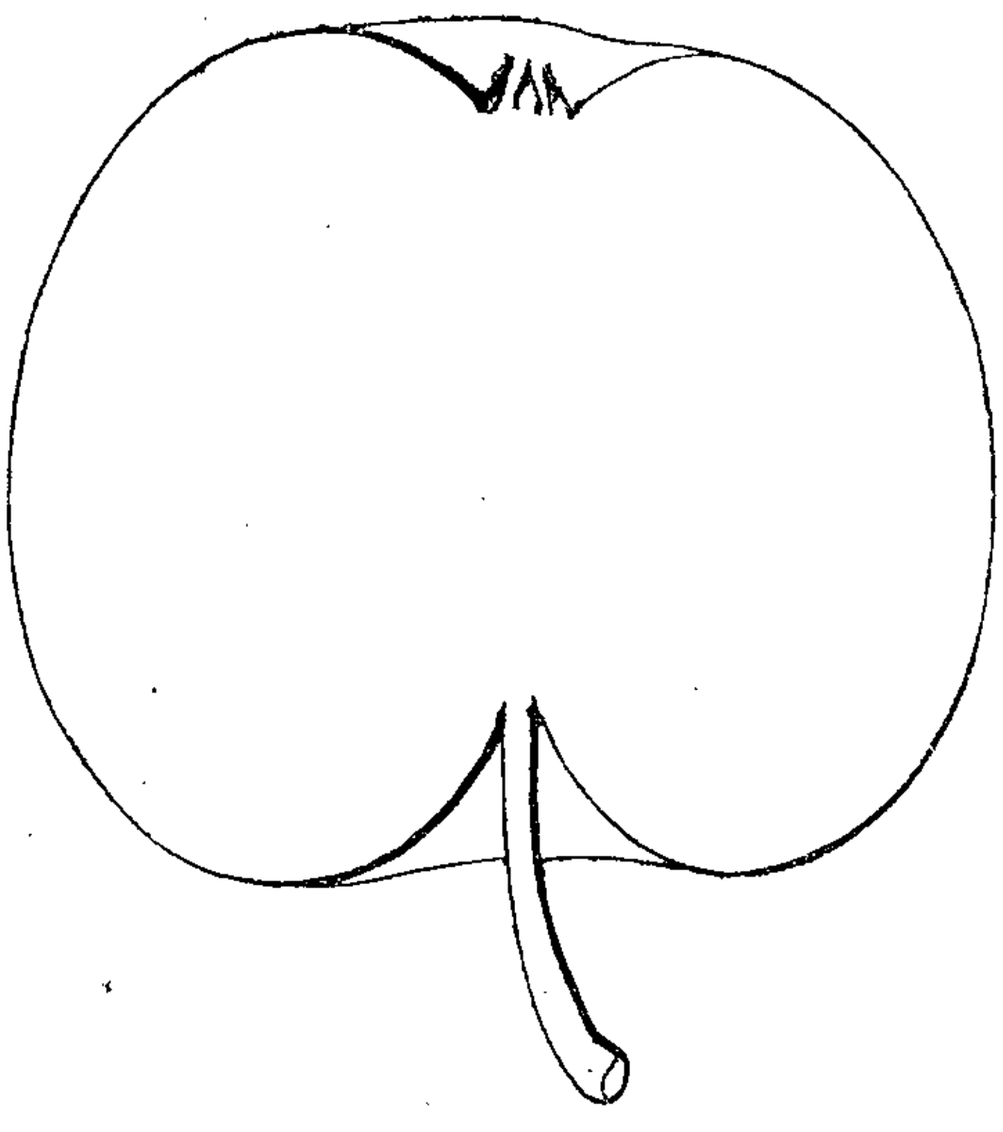
Culture. — Greffé en tête, pour haute-tige, il se développe très-convenablement et sa couronne est des plus régulières. Il fait aussi de jolis arbres nains, tant sur paradis que sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* passant de la globuleuse très-irrégulière et très-déprimée d'un côté, à la globuleuse régulière mais légèrement allongée. — *Pédoncule :* très-variable, il est le plus habituellement de grosseur et longueur moyennes, arqué et profondément implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, bien enfoncé dans une cavité large et des plus unies. — *Peau :* lisse, à fond vert jaunâtre, presque entièrement lavée et fouettée de carmin foncé, puis couverte de nombreux points blanchâtres cerclés de gris verdâtre. — *Chair :* blanche, veinée de jaune olivâtre, tendre et très-fine. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, légèrement acidulée, à parfum fort délicat.

Pomme Joë précoce. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — Fin juillet ; se prolongeant jusqu'en septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Américains sont les obtenteurs de l'*Early Joë*, ou Joë précoce, qui date environ d'une vingtaine d'années. Charles Downing, son premier descripteur, la fit connaître en 1863 (*Fruits of America*, p. 76) et la dit gagnée dans le verger de M. Chapin, du comté d'Ontario. Son introduction chez moi date de 1862, par l'intermédiaire de M. Berckmans, pépiniériste aux États-Unis.

Observations. — Il existe également en Amérique une pomme *Joël*, dont le nom pourrait causer quelque méprise avec celui de la Joë précoce. Je la signale ici, mais pour l'avenir, car elle n'a pas encore pénétré chez nos horticulteurs. Même remarque pour la *Joë Berry*, ou Newtown Spitzenburgh.

Pomme JOHN MAY. — Synonyme de pomme *Non-Pareille de Hubbardston*. Voir ce nom.

Pomme JOHNSON. — Synonyme de pomme *Rouge rayée*. Voir ce nom.

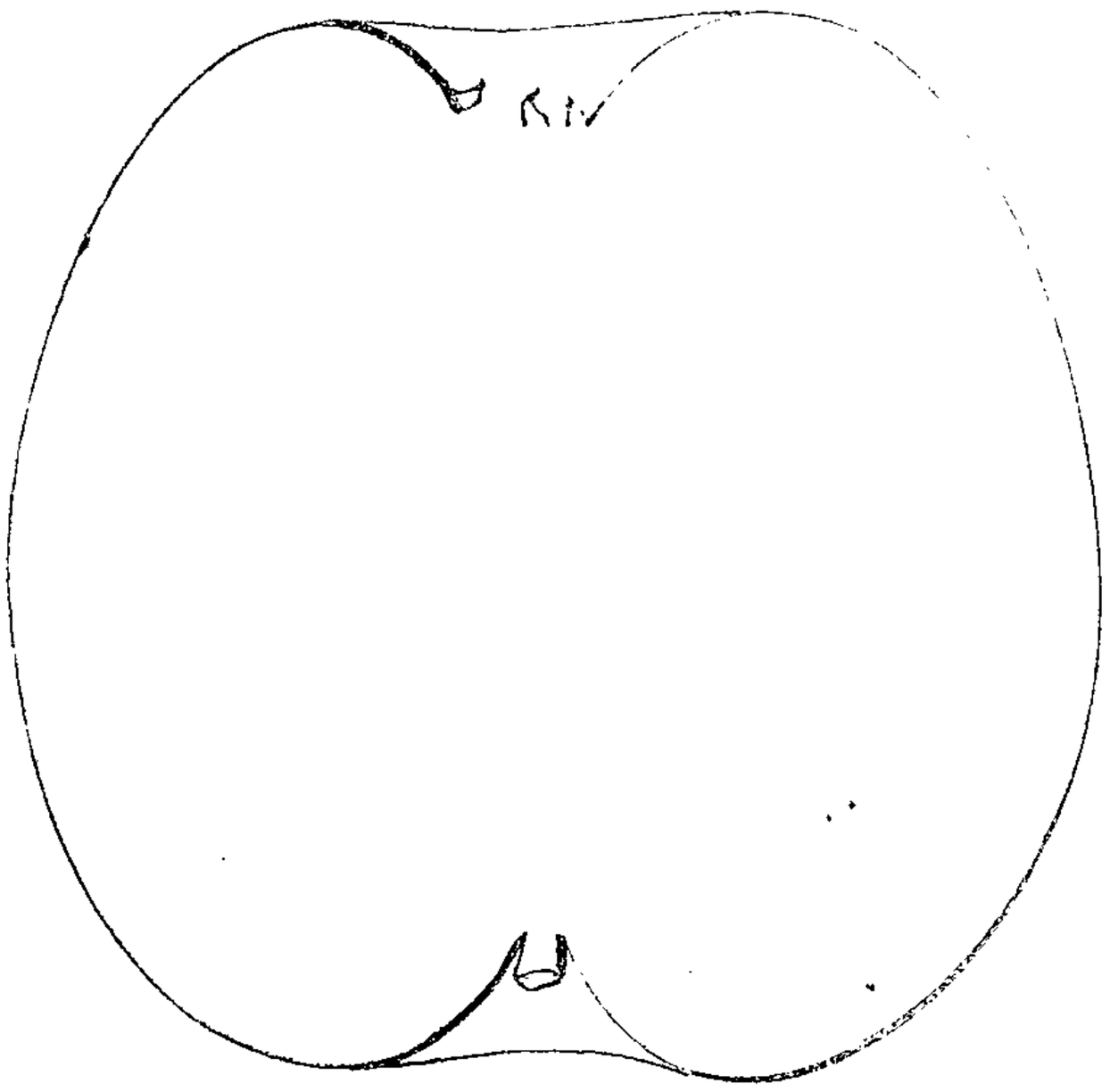
Pomme JOHNSTON'S FAVORITE. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

Pomme JONES' SOUTHAMPTON PIPPIN. — Synonyme de pomme *Pearmain dorée*. Voir ce nom.

---

237. Pomme JOSEPH DE BRICHY.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Debrichy (Pépinières d'Angers, depuis 1864). — 2. Joseph d'Étrichy (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 50, n° 188).



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : nombreux, légèrement étalés, gros, peu longs, bien coudés, très-cotonneux, rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles* : grandes, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets* : presque nuls. — *Yeux* : moyens, coniques-arrondis, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles* : moyennes, ovales, rarement acuminées, profondément dentées ou crénelées sur les bords. — *Pétiole* : gros, assez long, faiblement cannelé. — *Stipules* : larges et longues.

Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — Il pousse très-bien sur franc, doucin ou paradis, et se prête à toute espèce de forme.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme* : cylindrique ou conique, mais habituellement fort régulière. — *Pédoncule* : très-court, peu nourri, inséré dans un bassin de faible dimension. — *Œil* : grand ou moyen, modérément enfoncé dans une large cavité. — *Peau* : jaune clair, mate et grisâtre, striée finement de rose tendre sur la face exposée au soleil, amplement maculée, autour du pédoncule, de fauve verdâtre et squammeux, puis fortement ponctuée de brun. — *Chair* : blanchâtre, ferme et fine. — *Eau* : suffisante, acidulée, bien sucrée et bien parfumée, possédant une saveur exquise.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Cet excellent fruit fut gagné vers 1855, chez les Belges, par

---

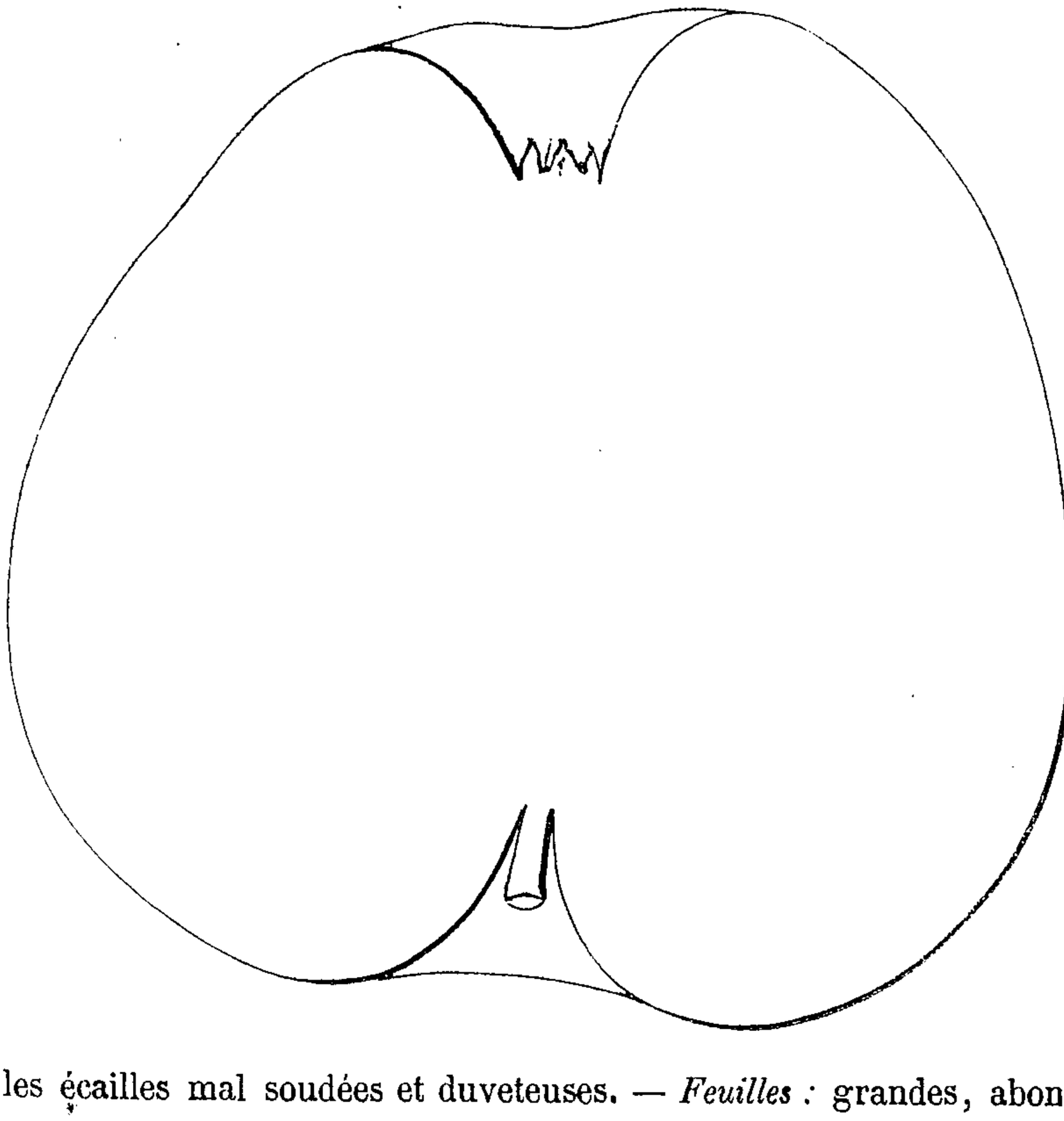
M. Loisel, propriétaire à Fauquemont (Limbourg néerlandais), qui le dédia à l'un de ses amis. Je le dois à feu Laurent de Bavay; il me l'envoya, en 1860, de ses pépinières de Vilvorde-lez-Bruxelles, comme une variété de toute récente obtention. En l'inscrivant plus tard (1865) dans mon *Catalogue*, j'en défigurai quelque peu le nom, ayant lu Joseph d'Étrichy, sur l'étiquette, au lieu de Joseph de Brichy. Je rectifie aujourd'hui cette erreur involontaire, qui malheureusement a couru l'Allemagne, l'Italie, l'Angleterre, l'Espagne et la France, car elle eut lieu, précisément, dans les divers Catalogues en langues étrangères que je publiai cette année-là.

Pomme JOSEPH D'ÉTRICHY. — Synonyme de pomme *Joseph de Brichy*. Voir ce nom.

---

238. Pomme JOSÉPHINE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Baltimore (Société d'Horticulture de Londres, *Transactions*, 1817, t. III, pp. 119-120). — 2. Monstrous Pippin (William Coxe, *View of the cultivation of fruit trees*, 1817, p. 117). — 3. Mammoth (Hugh Ronalds, *Pyrus malus Brentfordiensis*, 1831, p. 13). — 4. Melon (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, t. I, p. 200, n° 24). — 5. Impératrice Joséphine (Utinet, *Annales de Flore et de Pomone*, 1840-1841, pp. 84-85). — 6. American Gloria Mundi (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 17, n° 271). — 7. American Mammoth (*Id. ibid.*). — 8. Glazenwood Gloria Mundi (*Id. ibid.*). — 9. New-York Gloria Mundi (*Id. ibid.*). — 10. Belle-Joséphine (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 5). — 11. Gloria Mundi (Duval, *Histoire du pommier et sa culture*, 1852, p. 55, n° 28). — 12. Monstrueuse Pippin (Congrès pomologique, *Procès-Verbaux*, années 1859-1860, p. 5).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* étalés, nombreux et assez longs, de grosseur moyenne, peu géniculés, cotonneux, d'un brun olivâtre, à courts mérithalles. — *Lenticelles :* petites, arrondies, très-rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-obtus et quelque peu écartés du rameau, ayant les écailles mal soudées et duveteuses. — *Feuilles :* grandes, abondantes, ovales-

allongées, vert clair en dessus, légèrement cotonneuses et vert grisâtre en dessous, courtement acuminées, canaliculées, plus ou moins ondulées, à bords fortement dentés et surdentés. — *Pétiole :* court, très-gros, rosé en dessous et faiblement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Sa riche végétation le rendrait très-propre à la haute-tige si la grosseur de ses fruits, que le moindre vent détache avant leur maturité, ne commandait de le destiner de préférence aux formes naines, qui toutes lui sont avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* assez variable, elle est le plus généralement conique-arrondie ou sphérico-cylindrique, mais toujours légèrement pentagone, surtout vers le sommet. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros, souvent arqué, profondément implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, à cavité large, très-creuse et toujours un peu bossuée sur les bords. — *Peau :* assez épaisse, lisse, jaune clair verdâtre sur le côté de l'ombre, jaune légèrement brunâtre à l'insolation, où parfois on distingue quelques mouchetures vermillonnées, tachée de fauve olivâtre autour du pédoncule et finement ponctuée de brun et de gris. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, sans parfum, mais non dépourvue d'une certaine saveur.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour compotes et gelées.

Historique. — En caractérisant plus haut (pp. 106-109) la pomme *Belle du Bois*, si souvent confondue avec la Joséphine, nous sommes entré dans certains développements arboricoles et historiques auxquels on voudra bien recourir en cas de besoin, ne pouvant, sans nous répéter, les reproduire ici. Voilà déjà soixante-dix ans que l'énorme fruit dont on vient de lire la description, est connu dans notre pays, auquel, cependant, il n'appartient pas. Le pépiniériste Louis Noisette, de Paris, fut son propagateur, l'ayant reçu du comte le Lieur, qui l'avait importé d'Amérique. Pour parrains il eut les botanistes Turpin et Poiteau. Ces faits sont attestés par leurs auteurs mêmes. Ainsi Noisette a dit :

« M. le comte le Lieur, vers 1803, apporta d'Amérique une douzaine de sortes de pommiers, dont quelques-uns ont produit de très-gros fruits. Celui-ci — la variété *Joséphine* — a d'abord été appelé pomme Melon à cause de sa grosseur, mais bientôt les horticulteurs se sont accordés à le consacrer à perpétuer le nom de l'impératrice Joséphine..... qui par son exemple et ses encouragements a fait parvenir l'horticulture à l'état le plus florissant. » (*Le Jardin fruitier*, 1839, t. I, p. 200, n° 24.)

Poiteau, lui, compléta en ces termes le récit de son ami Noisette :

« ..... C'est de l'Amérique septentrionale que M. le comte le Lieur, administrateur des parcs et jardins de la Couronne, a tiré cette douzaine de variétés, nouvelles pour nous, quoiqu'évidemment sorties de pommiers européens transportés là lors de la découverte de ce Nouveau Monde. Parmi ces variétés trois se sont fait remarquer par la grosseur de leur fruit; M. Turpin et moi avons nommé l'une, *Joséphine* (nom de l'impératrice); la seconde, Montalivet (nom du ministre de l'intérieur sous l'empire); et la troisième, le Lieur. » (*Pomologie française*, 1846, t. IV, n° 49.)

Peut-on assurer, maintenant, que le pommier Joséphine soit réellement natif des États-Unis?... Non, car les Américains, loin de le réclamer, déclaraient au

contraire en 1869, par l'organe de Charles Downing, leur principal pomologue, que son origine leur était INCONNUE. (*Fruits of America*, p. 191.) Les Anglais, qui le possèdent depuis 1817, me semblent être dans la vérité, quand, d'après une version allemande, ils le croient plutôt originaire du Hanovre. Le docteur Hogg, en son ouvrage intitulé *the Apple and its varieties*, a présenté de la sorte, en 1859, cette opinion :

« Le pommier *Joséphine*, ou *Gloria Mundi*, passe pour une variété américaine, mais on n'en saurait fixer sûrement le lieu de naissance, diverses localités réclamant l'honneur de l'avoir vu porter ses premiers fruits. Le sentiment le plus général attribue toutefois le gain de cette pomme à un M. Smith, qui l'aurait obtenue dans son jardin, aux environs de Baltimore, d'où George Hudson, capitaine du navire le Belvédère, la transporta à l'étranger, au cours de 1817. Dans l'année 1804 le comte le Lieur l'avait déjà importée en France. Il est douteux, néanmoins, que ce pommier soit poussé chez les Américains, car en 1805 l'*Allgemeines Teutsches Gärtenmagazin*, publication allemande, lui donnait formellement pour obtenteur M. Maszman, horticulteur à Hanovre. Si cette assertion est exacte, l'introduction de ladite variété en Amérique, serait alors très-probablement due à quelque émigrant hanovrien. » (Page 91, n° 139.)

A ces détails j'ajoute, d'après les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres (1817, t. III, p. 129), que ce fut en Angleterre, à Liverpool, que le capitaine du Belvédère, appelé dans ledit recueil George Hobson, et non Hudson comme ci-dessus, introduisit ce fruit, d'où il le fit parvenir dans la capitale au botaniste Joseph Banks, qui le soumit à ses collègues de la Société d'Horticulture. Maintenant, tout en tenant grand compte des renseignements fournis par le docteur Hogg, je regrette que ce pomologue n'ait pas indiqué l'ouvrage où il a vu M. Smith, de Baltimore, signalé comme l'obtenteur de notre pommier Joséphine ou Gloria Mundi. J'ai vainement, pour le rencontrer, feuilleté les Pomologies américaines. Dans celle de Downing, la plus répandue, la plus complète, on lit bien, page 110 de l'édition de 1849 : « Une chose assez curieuse, c'est que diverses « localités — Red Hook sur l'Hudson, Long-Island et Baltimore — prétendent à la « fois avoir vu naître cette variété; » mais là s'arrête le récit de Downing, où règne seulement la raillerie. Aussi dans les éditions suivantes de ce même livre l'auteur eut-il soin d'enlever cet alinéa et de le remplacer, nous le répétons, par ces seuls mots : « *origin unknown :* » origine inconnue. Enfin je dois encore constater qu'à leur tour les pomologues allemands, et je possède les plus estimés, ont imité la réserve de l'américain Downing, en ne revendiquant nullement pour leur patrie le gain de cette fameuse pomme. — A qui donc l'accorder?... Est-ce au Hanovre? Est-ce à l'Amérique?... Si je ne puis résoudre la question, j'ai du moins consciencieusement exposé les dires, les prétentions des dissidents. Cela me suffit, cela même permettra peut-être, quelque jour, d'éclaircir plus aisément ce point obscur et controversé. Quant à l'impératrice Joséphine, à laquelle, chez nous, on dédia cette variété, chacun sait qu'elle naquit en 1763 à la Martinique et mourut à la Malmaison, en 1814.

Observations. — Ce pommier a longtemps porté le surnom Baltimore, il est alors urgent de ne pas le confondre avec le véritable *Baltimore* américain, à produits de grosseur moyenne et de toute première qualité. — Même recommandation pour certains de ses synonymes : Mammoth, American Mammoth et Monstrous Pippin, n'ayant rien de commun avec la pomme *Monmouth Pippin* des États-Unis, non plus qu'avec la *Monstows Pepping* des Allemands. — Ceci me rappelle qu'en France souvent on a donné au pommier Belle du Bois, mais bien

fautivement, Monstrous Pippin pour synonyme. Aujourd'hui, pareille erreur ne saurait se renouveler, les pomologues anglais et les américains nous ayant entièrement renseignés à cet égard.

Pomme JOURNALASKIA. — Synonyme de pomme *Junaluskee*. Voir ce nom.

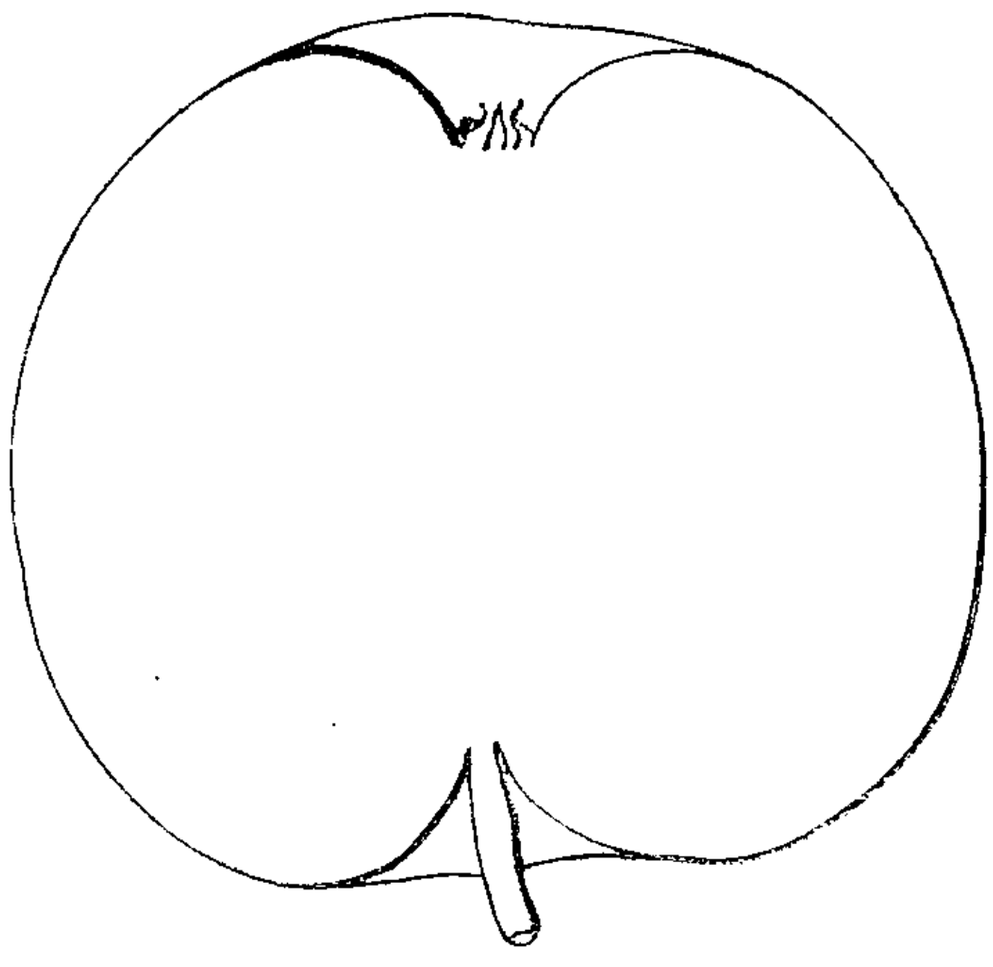
Pomme de JUDÉE. — Synonyme de *Pigeonnet-Jérusalem*. Voir ce nom.

---

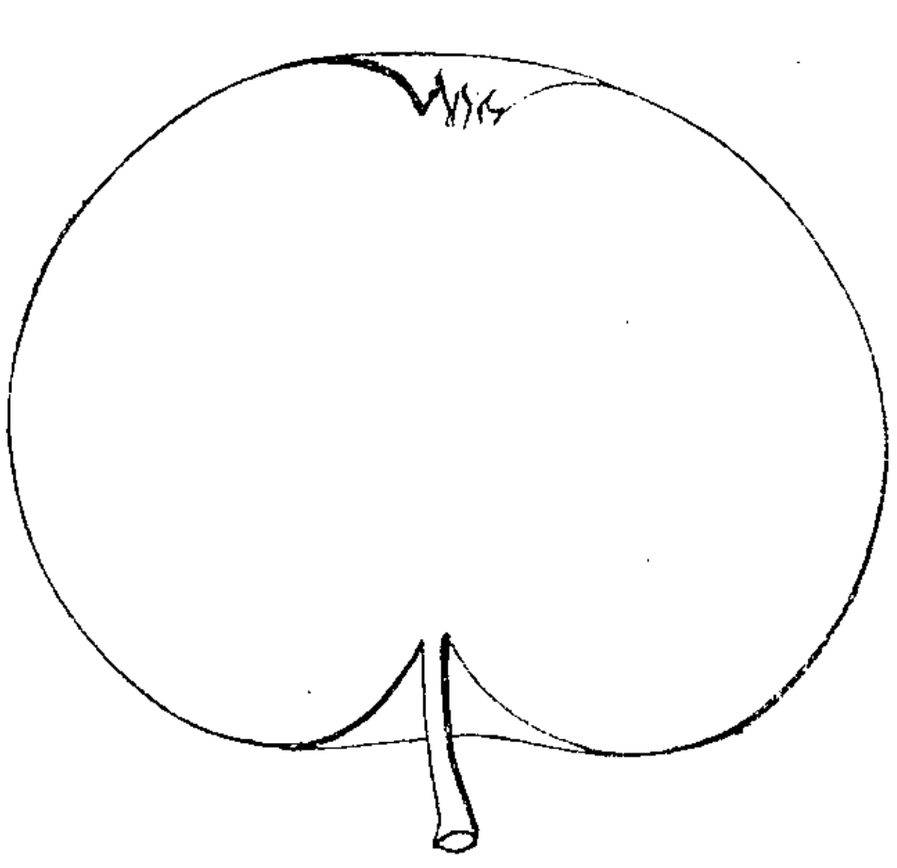
239. Pomme JULIAN.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Juling (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 158). — 2. Julien (*Id. ibid.*, 1869, p. 234).

Pomme Julian. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, assez gros, bien géniculés, peu duveteux, brun clair verdâtre. — *Lenticelles :* petites ou moyennes, arrondies, abondantes. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, plus ou moins aplatis, très-cotonneux et entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales ou arrondies, vert clair, longuement acuminées, planes, ayant les bords profondément dentés et souvent légèrement ondulés. — *Pétiole :* long, un peu grêle, flasque, à cannelure très-accusée. — *Stipules :* des plus développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Toute forme et tout sujet lui conviennent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins ovoïde, ou sphérique aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle ou assez nourri, modérément enfoncé dans un étroit bassin. — *Œil :* petit, ouvert, à cavité unie, large, peu profonde. — *Peau :* lisse, jaune pâle et terne, amplement lavée de rouge-brun très-clair, striée de rouge lie de vin et finement ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* jaunâtre, fine et tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, faiblement acidulée, à parfum assez savoureux.

Maturité. — Août-Octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — J'ai reçu des États-Unis, en 1864, ce pommier qui en est originaire. Charles Downing, le signalant pour la première fois dès 1863, le disait sorti de l'Amérique du Sud mais ignorait de quelle localité (voir *Fruits and fruit trees of America*, p. 158).

Pomme JULIE FLOMER. — Synonyme de *Calleville d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pommes JULIEN. — Synonymes de pommes *Julian* et de *Reinette marbrée*. Voir ces noms.

Pomme JULING. — Synonyme de pomme *Julian*. Voir ce nom.

Pomme JULY FLOWER. — Synonyme de *Calleville d'Angleterre*. Voir ce nom.

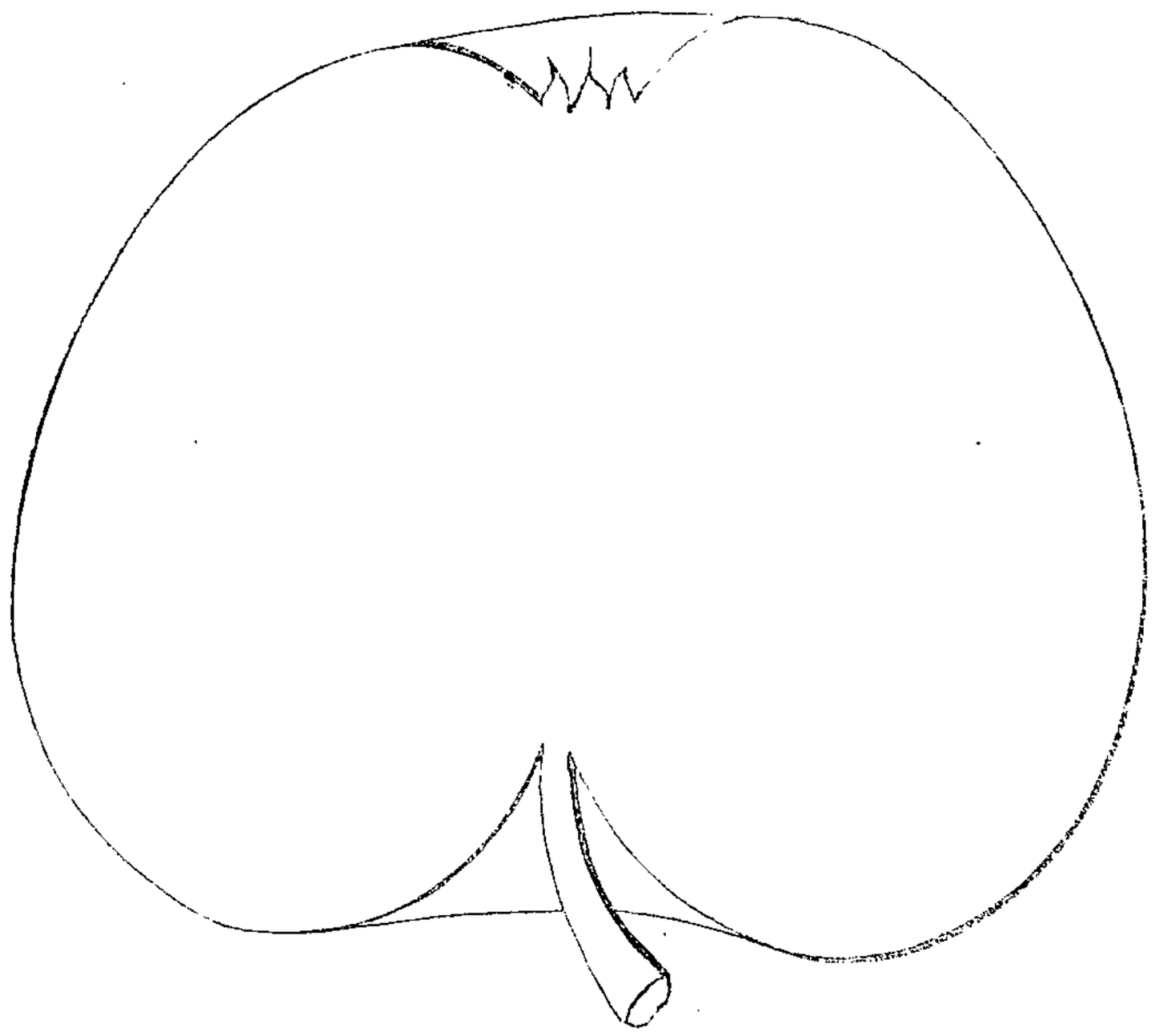
Pomme JUNALISKA. — Synonyme de pomme *Junaluskee*. Voir ce nom.

---

240. Pomme JUNALUSKEE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Junaliska (John Warder, *American pomology, Apples*, 1867, p. 411). — 2. Journalaskia (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 235).

Premier Type.

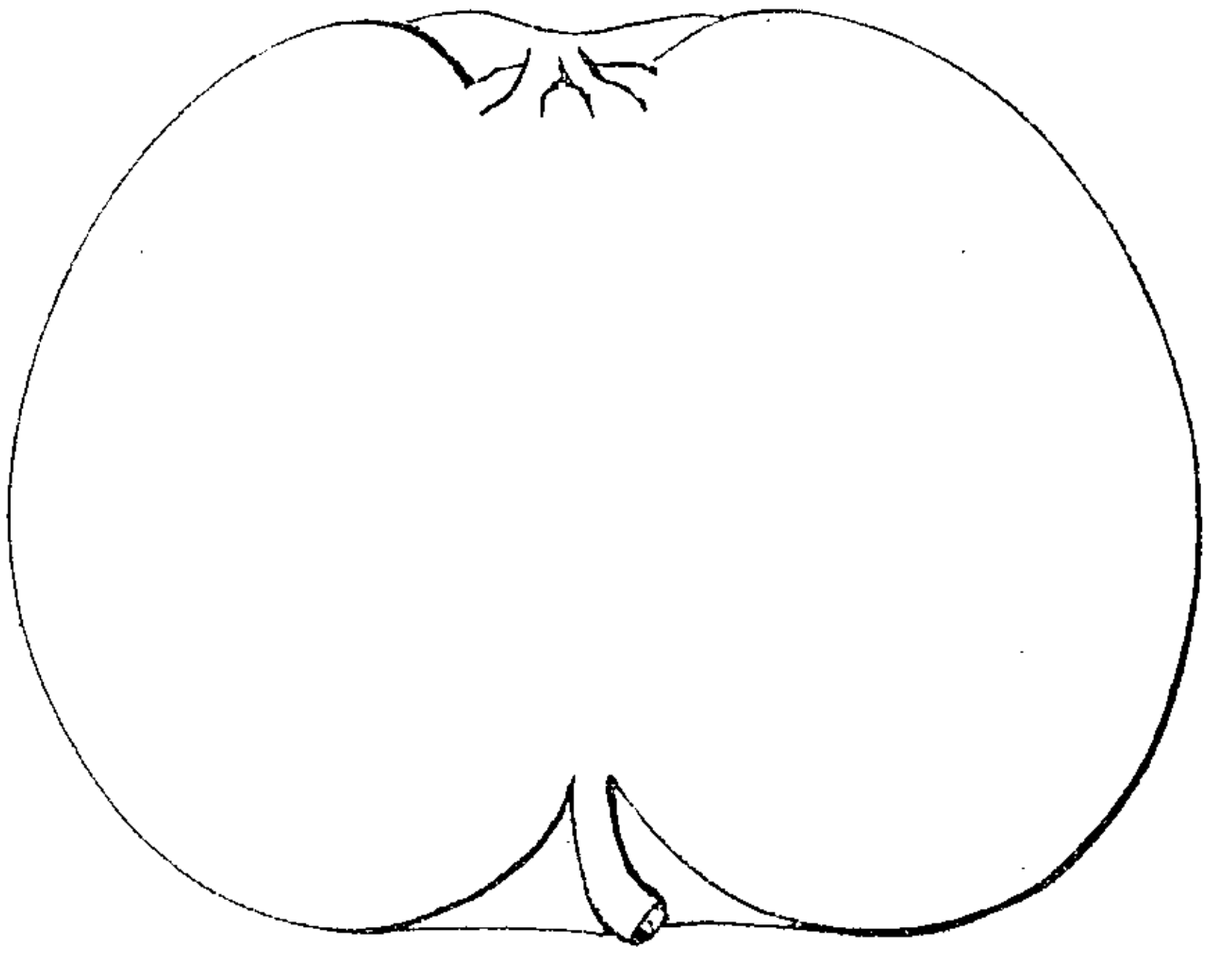


Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, des plus longs et des plus gros, sensiblement coudés et duveteux, d'un brun olivâtre fortement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, très-abondantes. — *Coussinets :* larges et peu ressortis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, très-duveteux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* très-grandes, ovales fort allongées, rarement acuminées, à bords largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, très-gros, flasque, tomenteux, généralement sans cannelure. — *Stipules :* très-longues et très-larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Son gros bois et ses nombreux rameaux commandent de le greffer ras terre pour l'élever à tige et le destiner au plein-vent, d'autant mieux qu'il est, sous cette forme, d'une vigueur peu commune. Le paradis est l'unique sujet qu'on doive lui donner quand on désire l'avoir en arbre nain.

Pomme Junaluskee. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou moyenne. — *Forme :* conique ou globuleuse plus ou moins aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* court ou assez long, arqué, bien nourri, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, faiblement enfoncé dans une assez large cavité dont les bords sont un peu ondulés. — *Peau :* épaisse, rugueuse et cependant légèrement onctueuse, jaune d'or, nuancée de roux dans le bassin pédonculaire et très-abondamment ponctuée de brun foncé. — *Chair :* jaune verdâtre, fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, peu acidulée, ayant la saveur particulière aux Reinettes.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Junaluskee appartient aux États-Unis, d'où je l'ai reçue en 1865 ; elle a été obtenue dans le canton de Cherokee (Caroline du Nord) ; sa propagation date environ d'une dixaine d'années.

K

Pomme KAARJES. — Synonyme de pomme *Oignon de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme KAMMER. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme KANT. — Synonyme de *Calleville rouge d'Automne*. Voir ce nom.

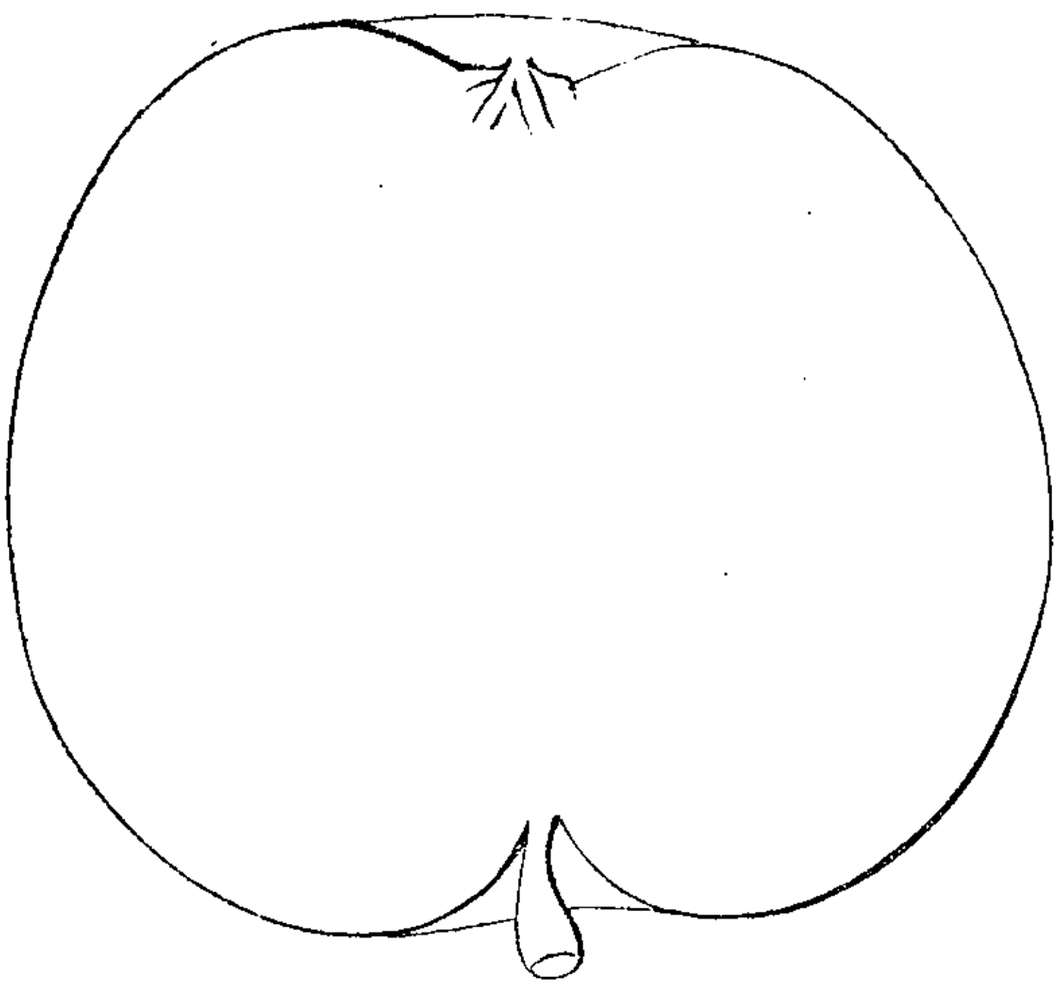
Pomme KANTJES. — Synonyme de pomme *Oignon de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme KAROLKOWSKI. — Synonyme de pomme *Pierre le Grand*. Voir ce nom.

---

241. Pomme KEMPÉ.

Synonyme. — *Pomme* Kempe's Pauliner (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1826, t. IV, p. 131).



Fertilité. — Abondante.

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, assez longs, à peine coudés, duveteux, brun olivâtre foncé. — *Lenticelles :* moyennes ou petites, clair-semées, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, très-duveteux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, acuminées, assez profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, de grosseur moyenne, tomenteux, sensiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Culture. — Le plein-vent lui convient essentiellement; sous formes naines, greffé sur paradis, il prospère non moins bien et voit surtout ses produits gagner en volume.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse et habituellement plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, arqué,

renflé au point d'attache, assez grêle à son autre extrémité, inséré dans un bassin peu développé. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à courtes sépales, à cavité unie et des moins profondes. — *Peau :* mince, lisse, jaune sale, lavée de vermillon clair sur la face exposée au soleil, tachée de roux squammeux autour du pédoncule, puis ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* jaunâtre, fine et ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Février- Juillet.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est en Prusse, à Stargard (Poméranie), que poussa cette variété, qui porte le nom de son obtenteur ou tout au moins de son promoteur. Le pomologue allemand Diel l'a décrite en 1826 et donné sur elle les renseignements suivants :

« Selon la tradition, un des ancêtres de M. Kempé ayant à traiter Frédéric le Grand lors d'une revue qu'au mois de juin ce roi passait à Dantzick, le voulut régaler de cette pomme et en fit venir, par mer, de sa propriété de Stargard. Un second exemple de la longue conservation des fruits de ce pommier a eu lieu également chez le conseiller Burchard, duquel, en 1817, j'ai reçu des greffes de cette variété. » (*Vorz. Kernobstsorten,* t. IV, p. 131.)

Le prince dont il est question ici mourut en 1786, âgé de soixante-quatorze ans; la pomme Kempé compte alors, si même elle ne le dépasse, un siècle d'existence. J'ai constaté, la possédant déjà depuis 1867, que réellement elle se garde très-iong-temps saine au fruitier; ainsi l'année dernière (1871) je la mangeais, excellente encore, à la fin du mois de juin.

Pomme KEMPE'S PAULINER. — Synonyme de pomme *Kempé.* Voir ce nom.

Pomme KEMPSTER'S PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Blenheim.* Voir ce nom.

Pomme KENTISH PIPPIN. — Synonyme de pomme *Beauté de Kent.* Voir ce nom.

Pomme KENTUCKY QUEEN. — Synonyme de pomme *Bachelor.* Voir ce nom.

Pomme KENTUCKY RED STREAK. — Synonyme de pomme *Kentucky rouge striée.* Voir ce nom.

---

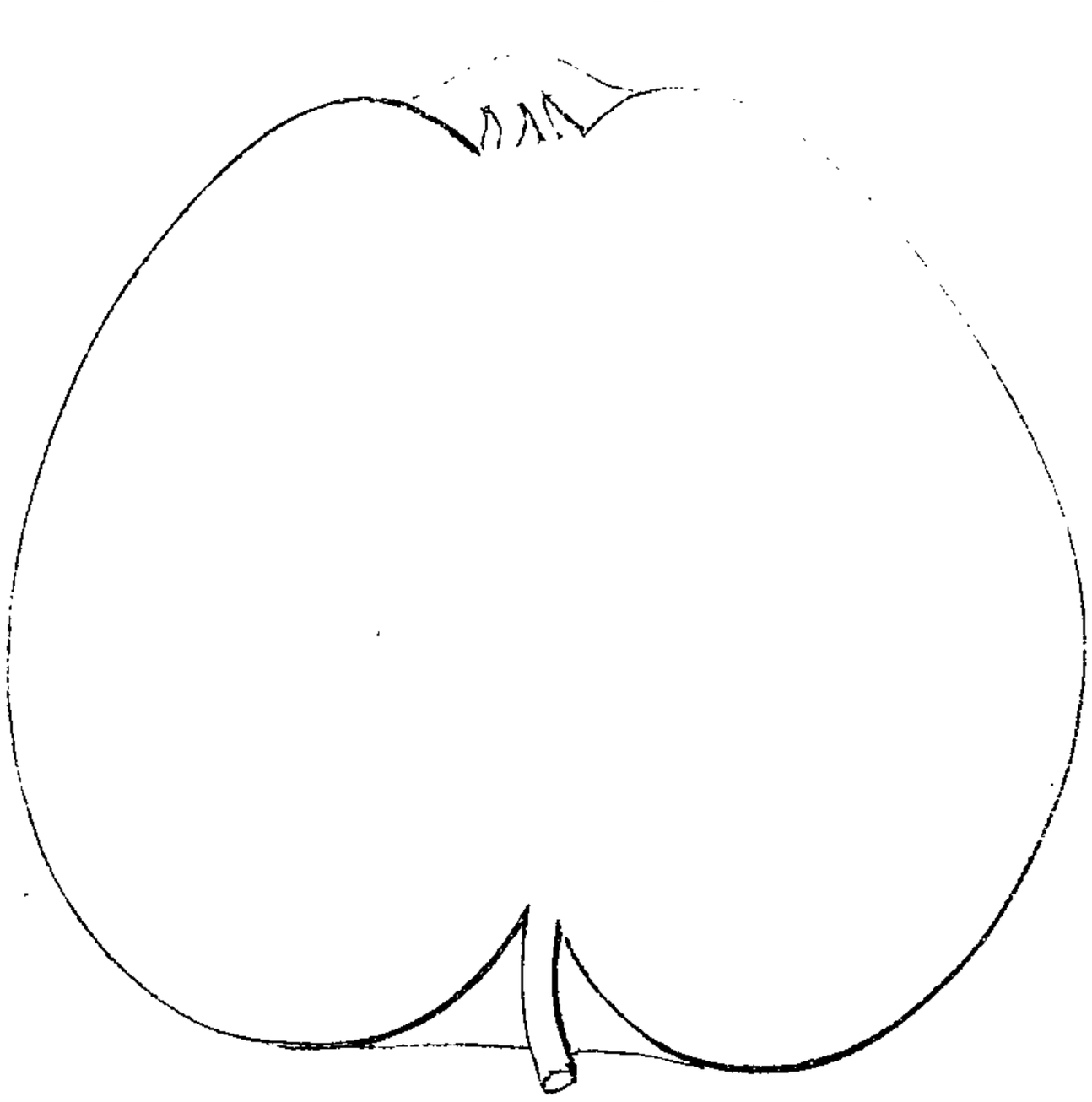
242. Pomme KENTUCKY ROUGE STRIÉE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Kentucky streak (John Warder, *American pomology, Apples*, 1867, p. 723). — 2. Bradford's Best (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édition de 1869, p. 238). — 3. Kentucky red streak (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, longs, des plus gros, sensiblement géniculés, bien duveteux, rouge-grenat foncé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* très-larges mais aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, cotonneux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert clair, longuement acuminées,

ayant les bords profondément crénelés ou dentés. — *Pétiole :* long, gros et flasque, à cannelure prononcée. — *Stipules :* très-développées.

Pomme Kentucky rouge striée.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sa remarquable vigueur et sa belle ramification le recommandent surtout pour le plein-vent; il est peu de pommiers qui sous cette forme aient une plus jolie tête. Greffé sur paradis il réussit convenablement en buisson, cordon ou espalier; sur doucin sa végétation, trop activée, nuirait essentiellement à la régularité de ses arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique ou globuleuse légèrement ovoïde et ventrue. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, arqué, souvent renflé au point d'attache, assez profondément inséré dans un bassin de largeur variable. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, de faible dimension et bossuée sur les bords. — *Peau :* unie, vert clair brunâtre, presque entièrement lavée, marbrée et striée de rouge sombre, puis fortement ponctuée de gris. — *Chair :* verdâtre, fine, ferme, serrée et quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, légèrement parfumée.

MATURITÉ. — Janvier-Avril.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Les pomologues américains n'ont pu déterminer encore le lieu où poussa le pied-type de cette variété, provenue de leur pays. John Warder, dans son ouvrage sur *le Pommier*, la dit (p. 723) sortie de l'État d'Arkansas; Charles Downing, en ses *Fruits of America*, la suppose (p. 238) originaire du Tennessee, qui confine à l'Arkansas; enfin son nom démontre qu'aux yeux de certains horticulteurs le Kentucky, assez éloigné de ces deux autres contrées, passe également pour sa province natale. Cette pomme m'a été envoyée en 1864, et comme étant alors d'assez récente obtention.

Observations. — Downing, que je viens de citer, demande si les pommiers *Winter red streak* et *Selma* sont identiques avec le Kentucky red streak, ainsi qu'il le pense. Ne les possédant pas il m'est impossible de répondre à sa question. — Je dois prévenir nos jardiniers qu'outre la Kentucky rouge striée les quatre variétés suivantes, portant ce même nom, existent encore aux États-Unis : Kentucky, Kentucky Cream, Kentucky King, et Kentucky Sweet; en l'oubliant on s'exposerait un jour ou l'autre à commettre quelqu'erreur, d'autant mieux que ces diverses pommes ont une époque de maturité à peu près commune : novembre ou décembre.

Pomme KENTUCKY STREAK. — Synonyme de pomme *Kentucky rouge striée.* Voir ce nom.

Pomme KERLIVIO. — Synonyme de pomme *Teint-Frais.* Voir ce nom.

Pomme KEULEMANS. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur de Brabant.* Voir ce nom.

Pomme KEW'S ADMIRABLE. — Synonyme de pomme *Admirable de Kiew.* Voir ce nom.

Pomme KICK'S GOLDEN RENNET. — Synonyme de pomme *Princesse noble.* Voir ce nom.

Pommes KING. — Synonymes de pommes *Bachelor* et de *Borsdorf.* Voir ces noms.

Pomme KING GEORGE. — Synonyme de pomme *de Borsdorf.* Voir ce nom.

Pomme KING OF THE PIPPINS. — Synonyme de pomme *Pearmain dorée.* Voir ce nom.

Pomme KINGSWICK PIPPIN. — Synonyme de pomme *Court de Wick.* Voir ce nom.

Pomme KIORABKAWSKI. — Synonyme de pomme *Pierre le Grand.* Voir ce nom.

Pomme KIRCH. — Synonyme de *Reinette Eisen.* Voir ce nom.

Pomme KIRKE'S LEMON PIPPIN. — Synonyme de *Reinette Limon.* Voir ce nom.

Pommes : KIRKE'S SCARLET ADMIRABLE,

— KIRKE'S SCHÖNER RAMBOUR,

} Synonymes de pomme *Hollandbury.* Voir ce nom.

---

243. Pomme KITTAGESKEE.

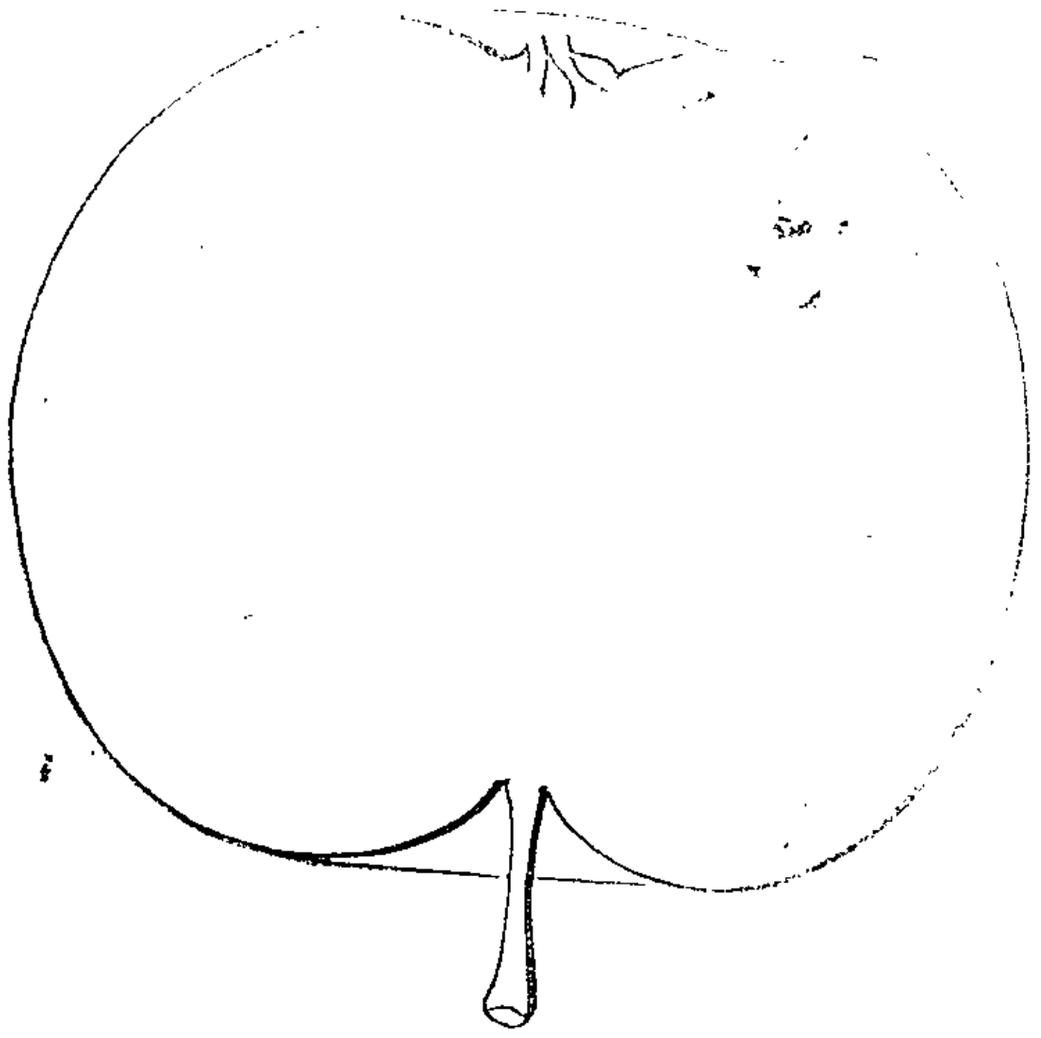
Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, de grosseur et longueur moyennes, à peine géniculés, duveteux, brun clair verdâtre et nuancé de rouge. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes ou petites, ovales-allongées, longuement acuminées, à bords largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, court, sensiblement cannelé. — *Stipules :* peu développées, souvent même faisant défaut.

Fertilité. — Grande.

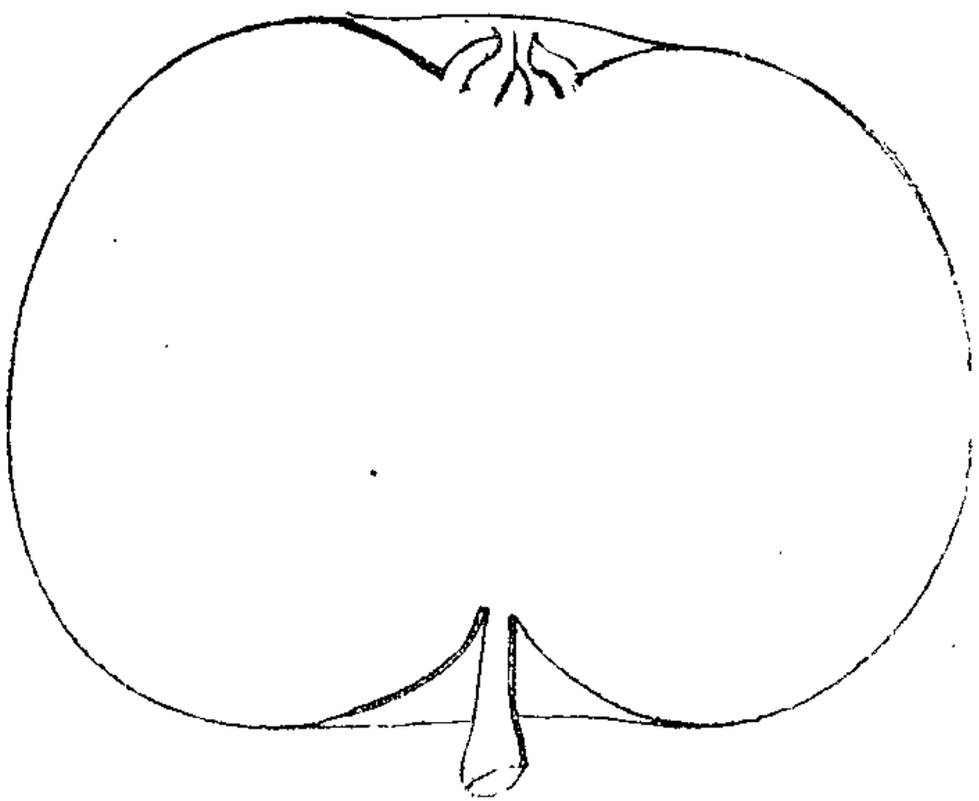
Culture. — Il croît convenablement sous toute forme et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse irrégulière ou sphérique fortement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* assez long, souvent mince à son milieu, mais beaucoup plus fort à ses extrémités, surtout à la base, planté dans un vaste et peu profond bassin. — *Œil :* grand ou moyen, fermé, plissé sur ses bords, faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair du côté de l'ombre, jaune d'or et parfois aussi très-légèrement nuancée de rouge-brun, sur l'autre face, ponctuée de gris et amplement maculée de roux squammeux dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* jaunâtre, fine, serrée, odorante et assez tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, à peine acidulée, délicieusement et fortement parfumée.

Pomme Kittageskee. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — La Kittageskee provient des États-Unis, mais on ignore encore quel fut son obtenteur et le lieu où elle a mûri pour la première fois. M. Berckmans, pépiniériste à Augusta (Georgie), m'expédia cette variété en 1860 ; depuis lors je l'ai constamment multipliée, ses produits étant très-savoureux et de longue garde.

Observations. — En 1865 j'inscrivais dans mon *Catalogue* (p. 50, n° 192) une pomme Kissarzeski qui m'avait été offerte comme étant d'origine russe. Actuellement j'affirme qu'elle ne diffère en rien, non plus que son arbre, de la variété Kittageskee des Américains. Une mauvaise lecture de ce dernier nom peut même, je le suppose, avoir donné naissance à ce prétendu pommier Kissarzeski ; toujours est-il qu'aucun pomologue ne le connaît.

Pomme KLEINER CASSELER REINETTE. — Synonyme de *Reinette des Carmes.* Voir ce nom.

Pomme KLEINER FAVORIT. — Synonyme de pomme *Mignonne d'Automne.* Voir ce nom.

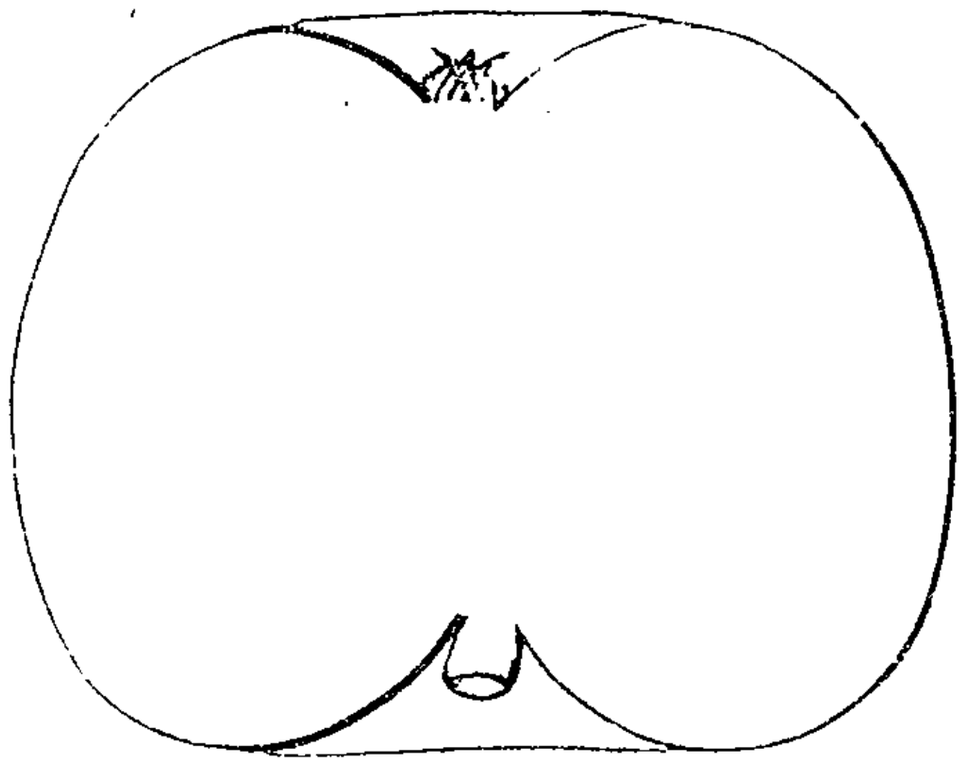
Pomme KLEINER FLEINER. — Synonyme de pomme *Petit Fleiner.* Voir ce nom.

---

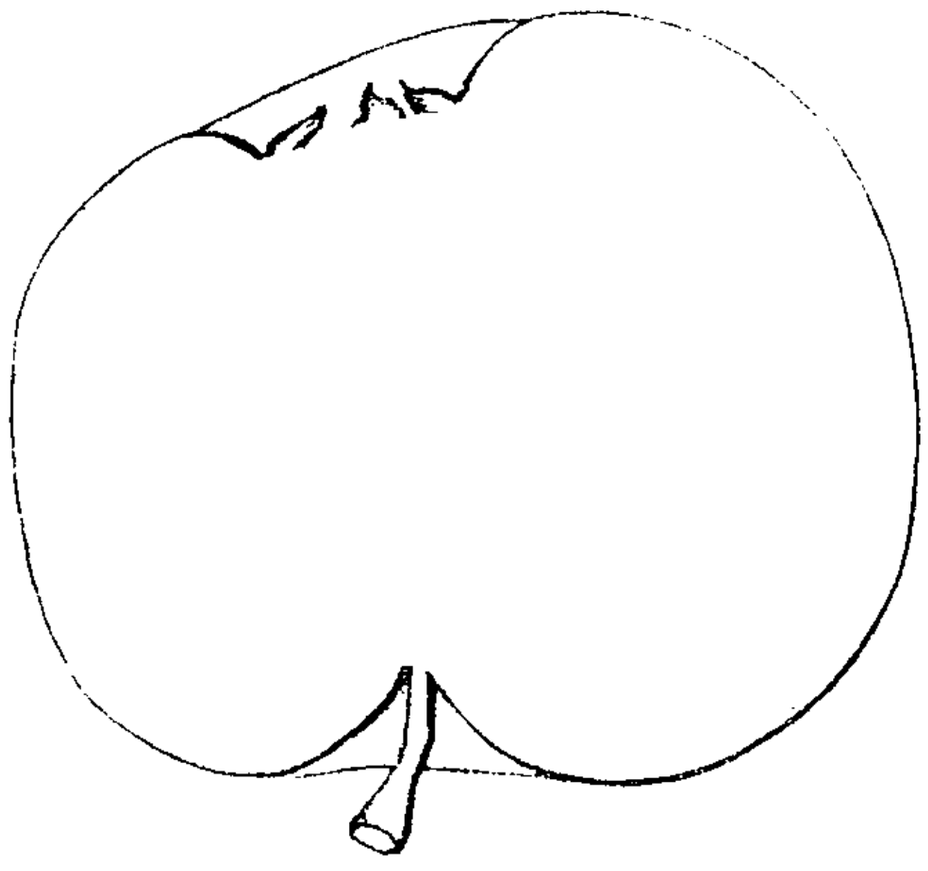
244. Pomme KNACK PONCTUÉE.

Synonyme. — *Pomme* Punktirter Knackpepping (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 85).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, longs, un peu grêles, faiblement géniculés, légèrement cotonneux, d'un brun rougeâtre au sommet, d'un vert olivâtre à la base, où leurs mérithalles sont assez longs, tandis qu'ils sont des plus courts à l'autre extrémité. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies, peu apparentes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques-arrondis, duveteux, noirâtres, noyés dans l'écorce et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, d'un blanc verdâtre en dessus, cotonneuses et d'un jaune blanchâtre en dessous, longuement acuminées, profondément dentées sur leurs bords, où même quelques-unes sont surdentées. — *Pétiole :* gros, long, flasque, très-tomenteux, légèrement rosé en dessous, à son point d'attache, et faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites mais des plus longues.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Sur doucin ou paradis il fait de beaux cordons, espaliers ou buissons; en le greffant ras terre on peut aussi l'élever pour plein-vent; cependant il est mieux, dans ce dernier cas, de l'écussonner à hauteur de tige afin d'avoir de forts arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse fortement cylindrique, comprimée aux pôles et souvent beaucoup moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri ou un peu grêle, droit ou arqué, assez profondément implanté dans un bassin plus ou moins vaste. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité quelque peu plissée, large et rarement profonde. — *Peau :* faiblement rugueuse, jaune d'or, nuancée de rouge clair brunâtre à l'insolation, semée de gros et nombreux points gris formant étoile. — *Chair :* jaunâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce pommier, que j'ai reçu de Hanovre en 1870, mais dont j'avais pu goûter antérieurement les fruits, appartient aux Allemands, qui le possèdent déjà depuis au moins quatre-vingts ans. Diel, le décrivant en 1828,

semble le regarder comme originaire du comté de Schauembourg, confinant au Hanovre et à la Prusse :

« Feu Schulz — disait-il — jardinier de la Cour, en avait planté à Schauembourg toute une allée. Par leur forme, leur couleur et volume, les fruits de cette variété ressemblent beaucoup à ceux du Golden Pippin anglais; ils sont toutefois bien plus ponctués, aussi peut-on, par là, les reconnaître sans même les déguster. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 85.)

Le Schauembourg ainsi mentionné par Diel est un château princier situé sur les bords du Weser, près Menden; au commencement du siècle il appartenait encore à la famille de ce nom, qui gouvernait le comté. Quant au jardinier Schulz, je le soupçonne d'avoir été l'obtenteur du pommier Knack ponctué, en le voyant en planter une allée entière.

Pomme KNIGHT CODLIN. — Synonyme de *Reinette Wormsley*. Voir ce nom.

Pommes : KNIGHT'S GOLDEN PIPPIN,
— KNIGHT'S PIPPIN, } Synonymes de pomme *de Downton*. Voir ce nom.

Pomme KNIGHTWICK PIPPIN. — Synonyme de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pomme KÖNIGIN LOUISEN. — Synonyme de pomme *Reine-Louise*. Voir ce nom.

Pomme KÖNIGIN SOPHIENS. — Synonyme de pomme *Reine-Sophie*. Voir ce nom.

Pomme KÖNIGS FLEINER. — Synonyme de pomme *Fleiner du Roi*. Voir ce nom.

Pomme KÖNIGS PIPPELIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme KÖNIGS WILHEM. — Synonyme de pomme *Roi-Guillaume*. Voir ce nom.

Pomme KÖSTLICHER VON KEW. — Synonyme de pomme *Admirable de Kew*. Voir ce nom.

Pomme KRONEN REINETTE. — Synonyme de pomme *Reine des Reinettes*. Voir ce nom.

Pomme KROON. — Synonyme de pomme *Friandise*. Voir ce nom.

Pomme KROON RENET. — Synonyme de pomme *Reine des Reinettes*. Voir ce nom.

Pommes : KRÖTENRABAU,
— KRÖTENREINETTE, } Synonymes de *Reinette Crapaud*. Voir ce nom.

Pomme KUGEL. — Synonyme de pomme *Boule*. Voir ce nom.

L

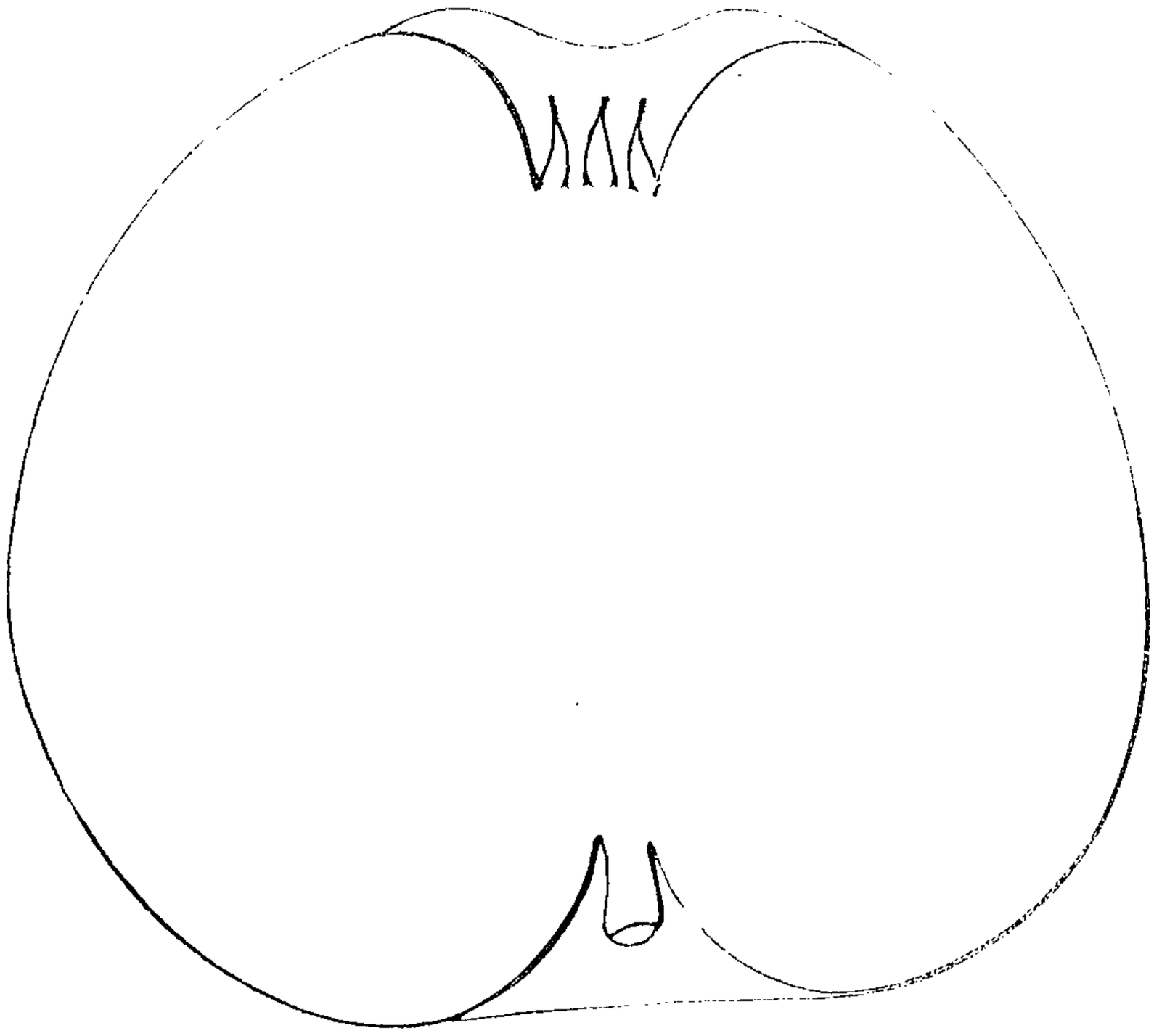
Pomme de LAAK. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

Pomme de LADY. — Synonyme de pomme *d'Api*. Voir ce nom.

Pomme LADY FITZPATRICK. — Synonyme de pomme *Carter's Blue*. Voir ce nom.

---

245. Pomme LAMBERTWIG.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement un peu étalés, longs, très-gros, à peine géniculés, des plus duveteux, brun verdâtre légèrement lavé de rouge. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, plats, très-cotonneux, entièrement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, non duveteuses, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, planes, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* très-long, assez gros, flasque, rarement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Greffé ras terre il fait des plein-vent superbes et de grand avenir, à tige droite et grosse. Pour l'élever sous formes naines il est indispensable, vu son extrême vigueur, de l'écussonner sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* sphérique ou

conique-arrondie, mais toujours pentagone et sensiblement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* court, très-fort, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* des plus grands, bien ouvert, à larges et très-longues sépales, à cavité prononcée, étroite et gibbeuse. — *Peau :* presque unicolore, jaune clair, nuancée de vert, faiblement lavée de brun rougeâtre à l'insolation, maculée de gris-roux autour du pédoncule et ponctuée, surtout vers l'œil, de blanc et de fauve. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, assez ferme. — *Eau :* peu abondante, plus ou moins sucrée, agréablement acidulée.

Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est à M. Berckmans, pépiniériste habitant Augusta (Amérique, Georgie), que je suis redevable de cet énorme et beau fruit. Il m'adressait en 1860 l'arbre qui le produit, assez commun dans la Georgie, mais dont je n'ai trouvé aucune mention chez les principaux pomologues américains. Je me suis assuré que la variété Lambertwig n'avait rien de commun avec la *Reinette Saint-Lambert*, décrite par les Allemands (*Monatshefte*, 1865, p. 225), non plus qu'avec la pomme *Lamperts-Streifling*, appartenant également à ces derniers. (Diel, *Kernobstsorten*, 1804, t. VI, p. 165.)

Pomme LANGER BELLEFLEUR. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur longue*. Voir ce nom.

Pommes : LANGTON'S NONE SUCH, — LANGTON'S SONDER-GLEICHEN, } Synonymes de pomme *Non-Pareille de Langton*. Voir ce nom.

---

246. Pomme LANTERNE.

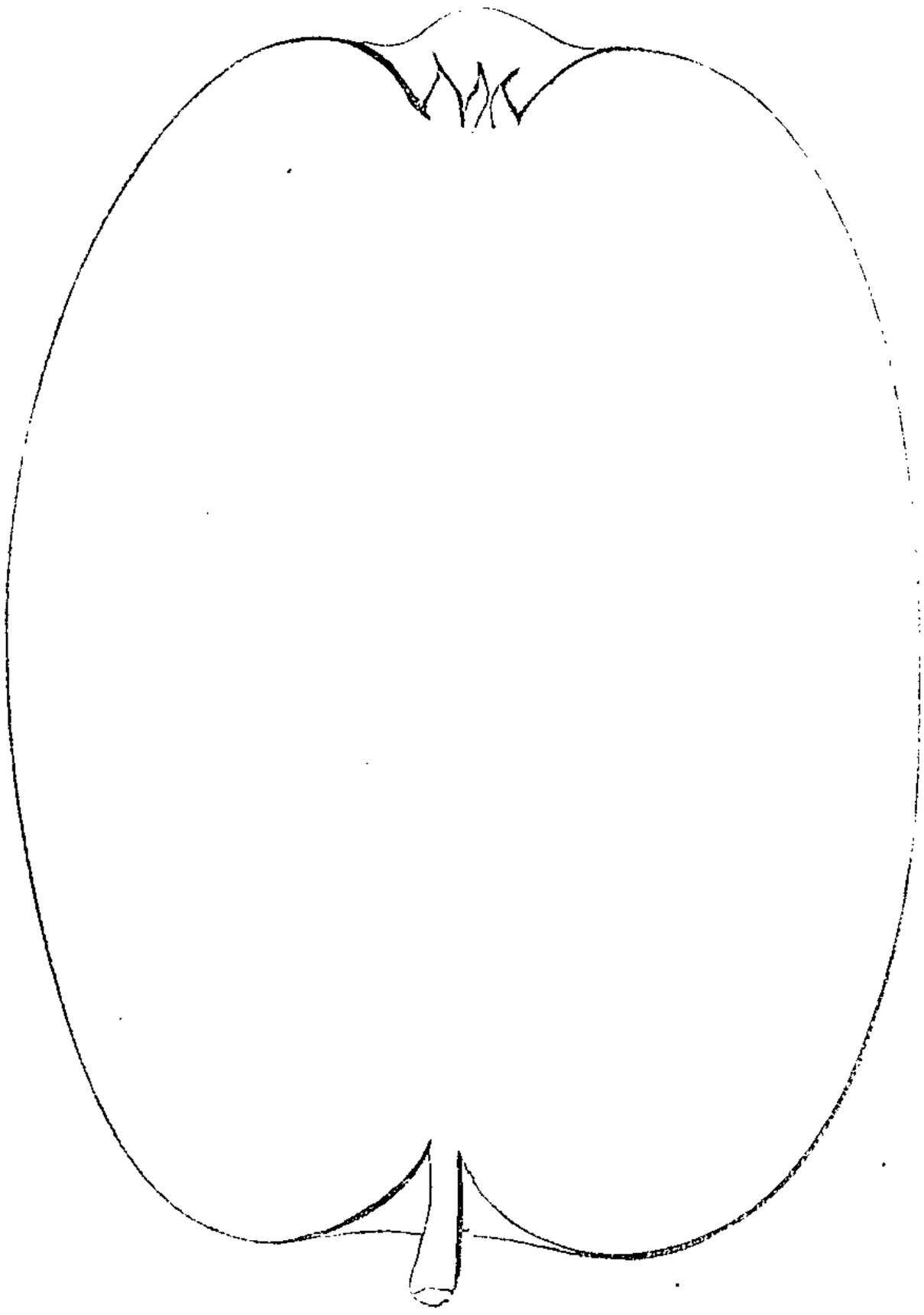
Synonymes. — *Pommes :* 1. Douce sonnante (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, p. 68). — 2. Sonore (*Id. ibid.*). — 3. Chatenon (Idem, *Historia plantarum universalis*, 1613-1651, t. I, p. 21). — 4. Chatenou (*Id. ibid.*). — 5. Crillaut (*Id. ibid.*; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 84, n° 190). — 6. Loquette (*Iid. iibid.*). — 7. De Loquet (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 212). — 8. De Cloche (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 84). — 9. Sonnante d'Automne (*Id. ibid.*). — 10. Fleur en Cloche (Pépinières d'Angers avant 1846; — et le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, p. 101). — 11. Grelot (Lachaume, *Revue horticole* de Paris, 1866, pp. 31-32). — 12. De Sinope (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et arqués, gros, de longu r moyenne, peu duveteux, à mérithalles courts, d'un rouge plus ou moins ardo . — *Lenticelles :* allongées, petites et clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeu :* gros, ovoïdes-obtus, renflés au sommet, cotonneux, faiblement écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, épaisses, coriaces, vert-pré en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement acuminées, finement et irrégulièrement dentées ou surdentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, très-long, amplement carminé, à cannelure profonde. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa riche végétation permet de l'élever sous toute espèce de forme et sur toute espèce de sujet; cependant pour en obtenir de beaux et très-volumineux produits, il doit être greffé sur paradis et disposé en cordon ou espalier.

Pomme Lanterne. — *Premier Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* habituellement au-dessus de la moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* assez inconstante, elle est tantôt ovoïde-allongée, tantôt conique-obtuse et ventrue, mais le plus généralement cylindrique-allongée et toujours plus ou moins pentagone. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, grêle ou assez nourri, légèrement arqué, souvent étranglé à son milieu et renflé au point d'attache, implanté dans un bassin rarement bien développé. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à courtes et larges sépales, à cavité assez étroite, de profondeur variable et sensiblement plissée ou bossuée sur les bords. — *Peau :* onctueuse, mince, jaune verdâtre clair, amplement lavée et mouchetée de rose, striée de rouge foncé, surtout à l'insolation, largement maculée de roux squammeux dans le bassin pédonculaire, puis finement ponctuée de blanc et de gris. — *Chair :* fine ou très-fine, odorante, tendre quoique croquante, blanche, nuancée de vert sous la peau, ainsi qu'auprès des loges, lesquelles, excessivement grandes, renferment de petits et peu nombreux pepins qui, non attachés, résonnent très-distinctement quand on agite le fruit. Parfois, néanmoins, ces pepins sont entièrement avortés. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, sans parfum et presque sans acide, mais possédant une saveur vineuse et douce-amère qui, n'ayant rien de trop prononcé, est assez agréable.

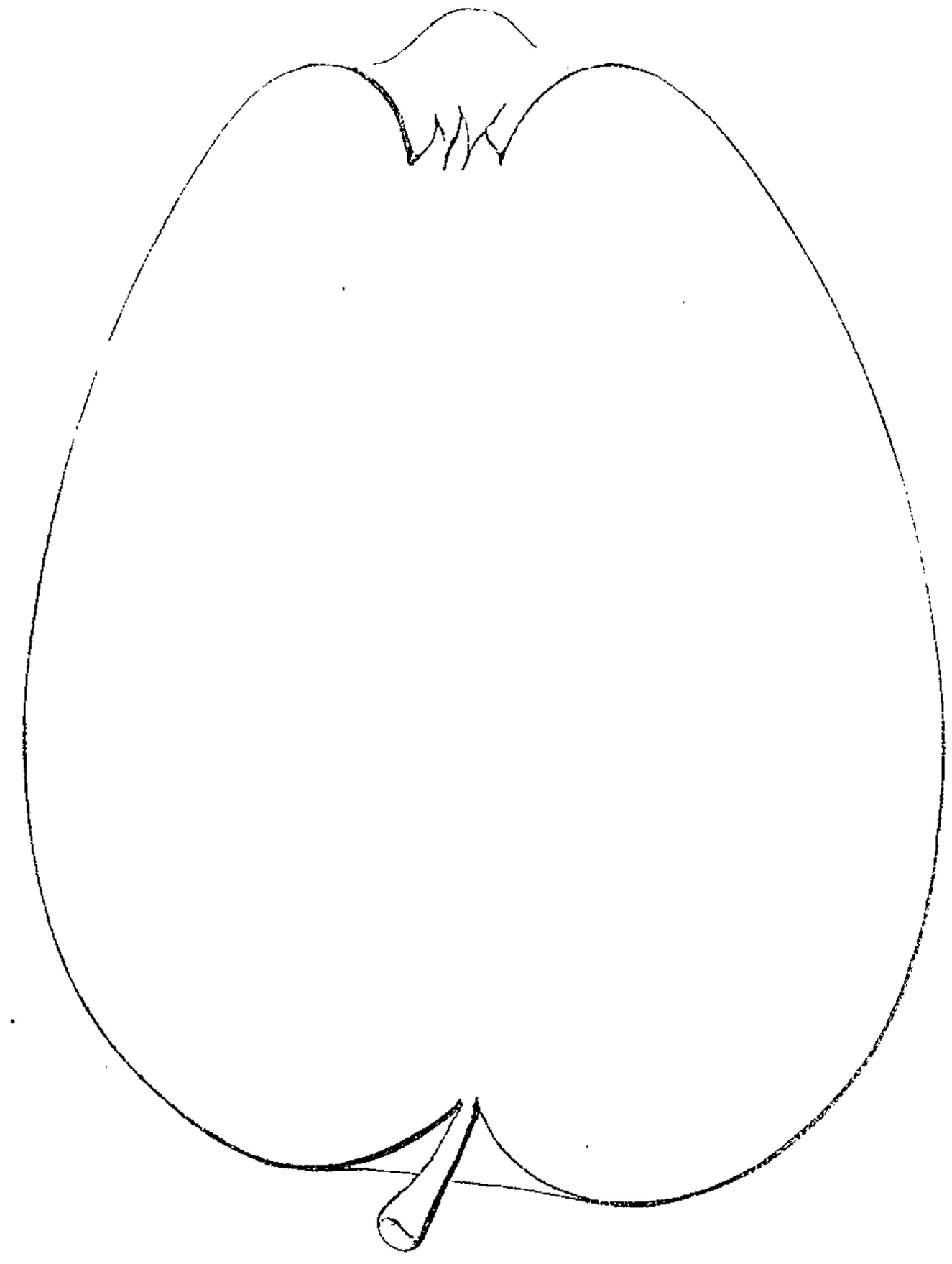
Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Deuxième pour le couteau; première pour la cuisson.

Historique. — En décrivant plus haut (pp. 223-224) la pomme Cloche, j'ai constaté que depuis le XVII^e^ siècle les pomologues avaient mentionné diverses autres variétés de pommier à produits également pourvus de pepins détachés, s'agitant avec bruit comme font ceux de cette dernière, quand, bien mûre, on la secoue. Le fruit ici caractérisé appartient évidemment à ce groupe de pommiers, et doit même en être le plus intéressant par sa forme, son volume, son ancienneté, son coloris. Après l'avoir longtemps désiré, j'ai fini par le rencontrer à Caen, où je l'ai obtenu de l'obligeance de M. Croisy dit Richard, l'un des principaux horticulteurs-graniers de la contrée. Je trouve dès 1598, puis vers 1613, ce fruit exactement

signalé dans les ouvrages du docteur Jean Bauhin, d'Amiens (*Historia fontis et balnei Bollensis*, p. 68 — et *Historia plantarum universalis*, t. I, p. 21). Alors il portait déjà plusieurs noms, dit ce naturaliste : « Crillaut, à Montbé- « liard et chez les Bour- « guignons ; Loquette, « dans la Lorraine ; puis « encore à Montbéliard, « Pomme de Chatenou. » Bauhin ajoutait : « Je « l'ai cueilli, en cette der- « nière ville, dans le « verger du prince. » Or ce prince, dont notre compatriote fut le médecin, c'était le duc de Wurtemberg, qui pour lors possédait le comté de Montbéliard. Est-ce du Wurtemberg qu'on importa chez nous cette variété ? Je l'ignore, mais je puis affirmer qu'elle appartient positivement à l'Allemagne. Michel Knab, en son *Hortipomologium* publié à Nuremberg en 1621, se contenta d'inscrire la Kling Apfel, ou pomme Sonnante, parmi les fruits d'origine germanique; Henri Manger (1780, *Systematische Pomologie*, p. 80), qui mentionne sept variétés de pommes Cloche, l'imita ; Jean Mayer (1776-1801), moins concis dans sa *Pomona franconica*, en produisit un fort beau dessin colorié et l'accompagna du texte suivant :

Pomme Lanterne. — *Deuxième Type.*



« Toutes les pommes Cloches appartiennent à la famille des Calvilles. Il y en a plusieurs, dont nous ne donnons que la *Schlotter*, ou Sonnante, l'espèce allemande la plus recherchée et que nous avons figurée avec tant d'exactitude, que notre dessin nous permet de ne pas la décrire extérieurement. Sa chair est blanche, odorante; son eau douce, relevée par une saveur vineuse très-agréable. Elle mûrit à la Toussaint.... Ses loges sont si grandes, qu'elles contiendraient aisément deux fois plus de pepins qu'on n'y en trouve. » (T. III, pp. 84-85, planche X, figure n° 14.)

Pour ceux de mes lecteurs qui n'auraient pas la *Pomona franconica*, ouvrage rare et coûteux, je dois nécessairement suppléer, en ce qui touche les caractères extérieurs de cette pomme Sonnante, au silence gardé sur ce point par Mayer, en raison même de la fidélité du dessin colorié qu'il donnait. Voici donc, d'après ce dessin, la description complémentaire destinée à prouver l'identité de notre pomme Lanterne avec la Kling ou Schlotter des Allemands :

« *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme* : cylindrique-allongée, fortement côtelée,

surtout au sommet. — *Pédoncule* : de longueur moyenne, assez grêle à son milieu, renflé à ses extrémités, arqué, légèrement enfoncé dans un bassin de faible dimension. — *Œil* : moyen, ouvert, occupant le centre d'une vaste dépression dont les bords sont très-gibbeux. — *Peau* : à fond jaune clair et blafard, amplement lavée de carmin pâle que rehaussent de nombreuses vergetures rouge sang, ponctuée de gris et portant autour du pédoncule une tache rousse, frangée. »

Croyant maintenant la démonstration parfaitement établie, il ne nous reste plus qu'à expliquer pourquoi ce fruit allemand fut gratifié chez nous du surnom *Lanterne*, puis à dire qui le lui appliqua. Il le dut, vers la fin du XVII^e^ siècle, à quelque arboriculteur de la province de Normandie, où cette variété est abondamment cultivée depuis au moins deux cents ans. Quant au motif qui le lui valut, Couverchel me semble dans le vrai, lorsqu'en son *Traité des fruits* il s'exprime ainsi :

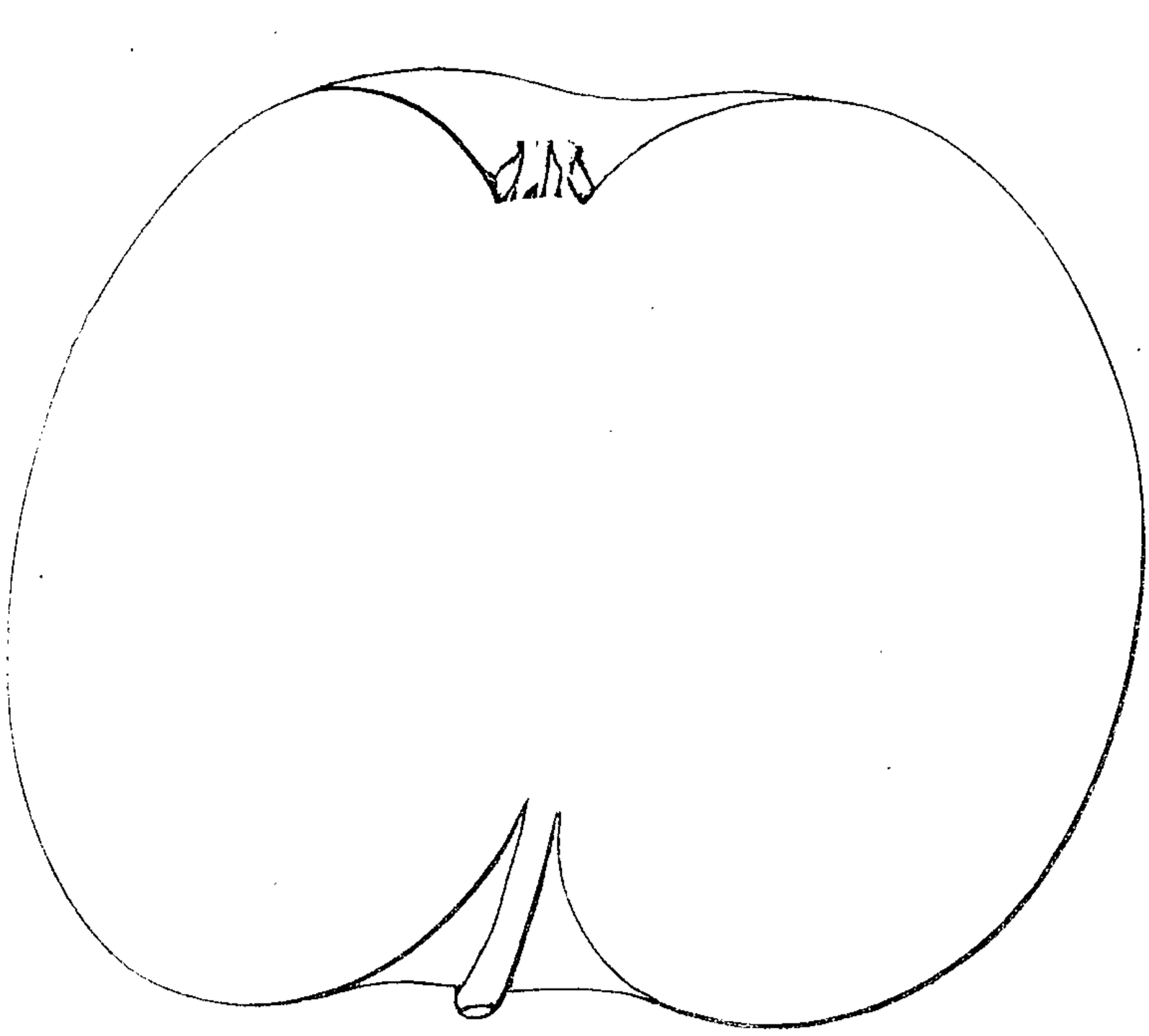
« *Pomme Lanterne.* — Nous ne reviendrons pas — écrivait-il en 1852 — sur ce que nous avons dit des étranges dénominations qu'ont reçues certaines espèces de fruits; vouloir les modifier serait augmenter la confusion que présentent les synonymies; nous nous garderons d'y contribuer, elle n'est déjà que trop grande; nous nous bornerons à chercher l'étymologie, que nous croyons due à la similitude qu'offre cette variété avec l'espèce de lanterne plissée ou à côtes que l'on fait communément en papier..... La pomme Lanterne, très-rare aux environs de Paris, est beaucoup plus commune en Normandie. » (Page 431.)

J'ajoute que les lanternes en papier dont parle Couverchel, sont surtout d'un très-ancien usage en Normandie, particulièrement dans le Calvados, la veille de Noël, où le soir, avant la messe de minuit, on voit des troupes d'enfants parcourir les rues, portant de semblables lanternes, appelées aussi falots, au bout d'un bâton, et chantant un couplet tout de circonstance.

Observations. — Louis du Bois, l'un des traducteurs de l'agronome romain Columelle, a pensé « que la pomme Lanterne pourrait bien être la Spadonium, ou « Sans-Pepins, citée par Pline. » (*Classiques latins*, *Collection Panckoucke*, 1845, t. II, p. 462.) Une telle supposition n'a rien de fondé, nous le prouverons en décrivant la Passe-Pomme d'Été. D'ailleurs, je l'ai déjà dit au début de cet article, la pomme Lanterne n'est que *très-exceptionnellement* dépourvue de pepins; ce qu'il faut bien admettre, puisque Cloche, Sonnante, Loquette, ses premiers noms, le démontrent jusqu'à l'évidence. — Sous la dénomination Sonnette il existe dans l'Orne, le Calvados et l'Eure, une pomme tardive à peau unicolore, brillante, jaune-citron, à chair flasque, blanc verdâtre, ayant l'eau succulente et douce; on ne saurait donc confondre ce fruit avec la variété Lanterne. Le seul rapport qu'il ait avec elle consiste dans le bruit que font, quand on l'agite, ses très-petits pepins, jouant librement au milieu des vastes loges qui les contiennent. Quoique comestible cette pomme Sonnette est presque uniquement utilisée pour la fabrication du cidre. — En 1866, sous la signature de M. Lachaume, arboriculteur à Vitry (Seine), la *Revue Horticole* a publié avec dessin colorié (pp. 31-32) un article sur une pomme Grelot qui n'est autre que la pomme Lanterne; aussi le premier type que nous donnons de cette dernière semble-t-il calqué sur celui produit par M. Lachaume, tellement il s'y rapporte. Notre honorable confrère a cru cependant à l'existence de deux variétés, puisqu'il recommande de ne pas confondre sa pomme Grelot avec la pomme Lanterne, laquelle, objecte-t-il, « n'a pas de pepins et doit son « nom au grand développement des loges, embrassant souvent le tiers du fruit. » Je le répète, ici l'erreur est formelle: on a pris *l'exception* pour la règle. M. Lachaume assure qu'en Crimée on cultive cette variété sous le nom pomme de Sinope, et qu'à Constantinople elle est très-estimée pour faire des compotes.

247. Pomme LARGE-FACE D'AMÉRIQUE.

Synonyme. — *Pomme* Amérique Large-Face (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 450).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés et parfois arqués, gros, longs, sensiblement coudés, des plus duveteux et rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* arrondies et assez grandes, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, arrondis, très-cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* des plus grandes, ovales ou elliptiques, vert mat et foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, ayant les bords légèrement ondulés et très-profondément dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, à cannelure prononcée. — *Stipules :* excessivement développées.

Fertilité. — Moyenne.

Culture. — Comme plein-vent il fait des arbres d'un grand avenir, mais à tête habituellement irrégulière, contournée. Les formes naines lui conviennent beaucoup; on doit toutefois, quand on l'y destine, avoir soin pour l'espalier, le buisson ou le cordon, de le greffer sur paradis, et sur doucin pour la pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* sphérique, irrégulière, oblique en son ensemble et comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* assez long, gros, arqué, très-profondément planté dans un bassin étroit formant entonnoir. — *Œil :* grand, régulier, ouvert ou mi-clos, à vaste cavité dont les bords sont faiblement ondulés. — *Peau :* unicolore, assez épaisse, lisse, d'un vert jaunâtre clair qui devient légèrement roussâtre sur la face frappée par le soleil, faiblement ponctuée de gris et souvent tachetée çà et là de brun plus ou moins foncé. — *Chair :* blanche, peu fine, tendre et molle. — *Eau :* abondante, sucrée, à peine acidulée et sans parfum.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième, crue; première, cuite.

Historique. — La variété Large-Face fit partie des douze pommiers nouveaux, la plupart à très-gros fruit, rapportés d'Amérique en 1803 par le comte

le Lieur, alors administrateur des parcs et jardins de la Couronne. Louis Noisette me paraît avoir été, en 1839, son premier descripteur (*Jardin fruitier*, p. 201, nº 26), comme il en fut aussi le principal propagateur. Elle est assez généralement cultivée chez nous, mais peu répandue encore dans les autres États européens. Les pomologues américains, Charles Downing particulièrement (édition de 1869), signalant treize pommes auxquelles le mot *Large* a été donné comme nom ou surnom déterminatif, j'espérais pouvoir retrouver dans l'une d'elles notre Large-Face. Mon examen, très-minutieux, n'a eu qu'un résultat : il m'a prouvé que si cette variété était ainsi appelée en 1803, aux États-Unis, quand on l'y choisit pour l'importer en France, elle y existe maintenant sous une dénomination sans doute fort différente, car les Pomologies les plus complètes et les principaux Catalogues arboricoles de ce pays n'en font aucune mention.

Pomme LARGE FALL PIPPIN. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme LARGE GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *Summer Pippin*. Voir ce nom.

Pomme LARGE NEWTOWN PIPPIN. — Synonyme de Pomme *Newtown Pippin*. Voir ce nom.

Pomme LARGE NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille nouvelle*. Voir ce nom.

Pomme LARGE YELLOW BOUGH. — Synonyme de pomme *Bough*. Voir ce nom.

Pomme LATE BALDWIN. — Synonyme de pomme *Baldwin*. Voir ce nom.

Pomme LATE CARSE OF GOWRIE. — Synonyme de pomme *Tour de Glammis*. Voir ce nom.

Pomme LEATHER-COAT. — Synonyme de *Reinette grise du Canada*. Voir ce nom.

---

248. Pomme LEAVER.

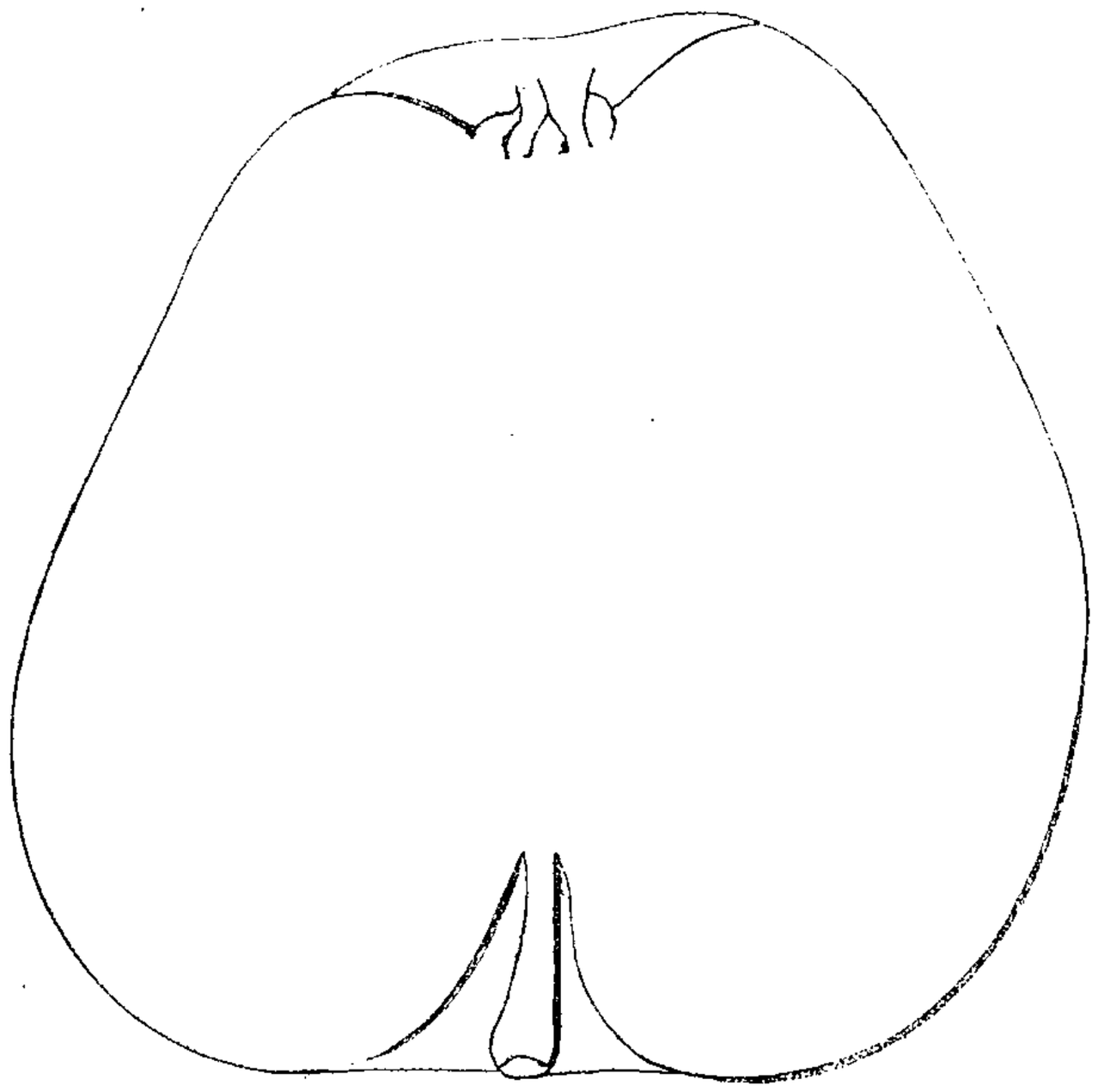
Synonyme. — *Pomme* Lever (William Summer, *American pomological Society, Proceedings*, 1867, p. 184).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés, gros, peu longs, bien géniculés, cotonneux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, arrondis, aplatis, duveteux, fortement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, courtement acuminées, ayant les bords profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, assez grêle, amplement carminé, à cannelure peu marquée. — *Stipules :* étroites et longues.

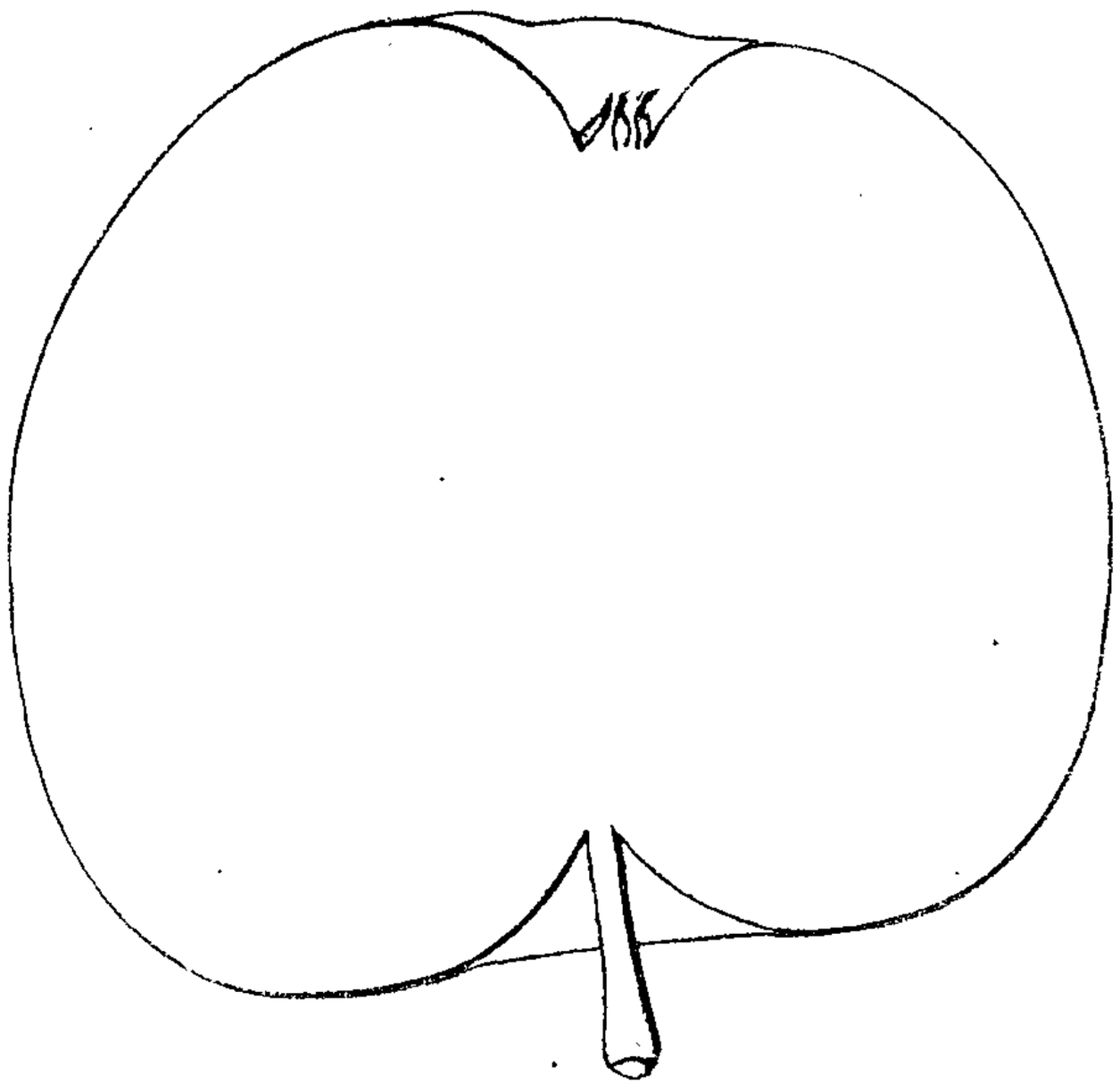
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa grande fertilité le recommande pour le plein-vent, quoique sa végétation un peu trop modérée semble lui interdire cette forme; alors on le greffe à hauteur de tige, afin de favoriser le développement de sa tête. Comme arbre nain il prospère très-bien, tant sur doucin que sur paradis.

Pomme Leaver. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne ou un peu moins volumineuse. — *Forme :* conique-allongée ou conique-raccourcie, généralement plus grosse d'un côté que de l'autre et légèrement pentagone près du sommet. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, souvent très-renflé à l'attache, planté dans un bassin ordinairement étroit et très-profond. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à longues sépales, à cavité large, rarement très-profonde et fortement plissée. — *Peau :* parfois un peu rugueuse, assez épaisse, jaune verdâtre clair, très-légèrement nuancée de rose à l'insolation, tachée de roux près de l'œil et du pédoncule, et fortement ponctuée de brun. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, très-ferme, très-résistante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, agréablement acidulée et faiblement parfumée.

Maturité. — Février-Juillet.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La pomme Leaver, qui convenablement placée au fruitier y atteint aisément le mois de juillet de l'année suivante, provient des États-Unis, d'où je l'ai reçue en 1866. M. William Summer, pépiniériste à Pomaria, dans la Caroline du Sud,

l'a fait connaître en 1867 au Congrès pomologique américain (*Procès-Verbaux*, p. 184) comme une variété gagnée aux environs de Pomaria et d'assez récente propagation.

Pommes : LECKERBEETJEN, ———— } Synonymes de pomme *Friandise*. Voir ce nom.

— LECKERBISSEN, }

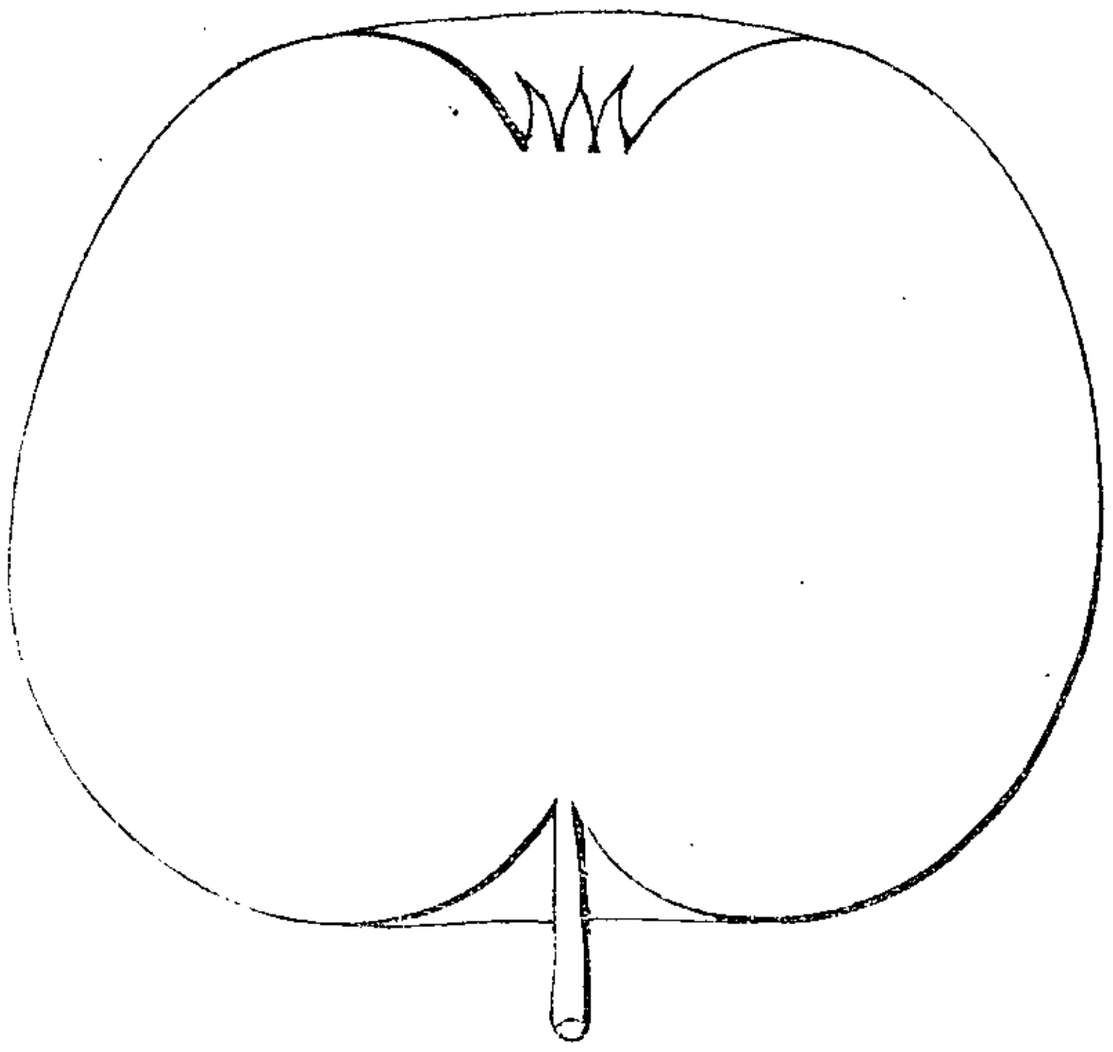
Pomme LEDER. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

Pomme LEECH'S RED WINTER. — Synonyme de pomme *Horn*. Voir ce nom.

---

249. Pomme LEGEAS.

Description de l'arbre.



— *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros, assez courts, à peine géniculés, très-cotonneux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, des plus duveteux, fortement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, courtement acuminées, largement dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, court, tomenteux, à faible cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — En le greffant à haûteur de tige, pour plein-vent, il fait d'assez jolis arbres et réussit également bien, sous forme naine, sur doucin ou paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conico-sphérique, aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* long, mince, droit ou arqué, inséré dans un bassin de dimensions moyennes. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité triangulaire et assez profonde. — *Peau :* verdâtre, ponctuée de roux, marbrée de même au sommet, maculée et veinée de fauve autour du pédoncule puis légèrement nuancée de rouge-brun sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, molle, tendre, un peu roussâtre sous la peau. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, très-savoureuse, ayant un arrière-goût fenouillé.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pommier Legeas porte un nom qui m'est connu pour

appartenir à la nombreuse famille des jardiniers angevins. L'excellence de ses fruits m'engagea à le multiplier en 1860, date à laquelle j'en pris des greffes au Jardin du Comice horticole d'Angers, où il était classé, depuis une quinzaine d'années déjà, sous le n° 106. Le lieu précis de son obtention échappe à mes recherches.

Pomme LEHM. — Synonyme de pomme *Serinka*. Voir ce nom.

Pomme LEKKERBEETJE. — Synonyme de pomme *Friandise*. Voir ce nom.

Pomme LELIEUR. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

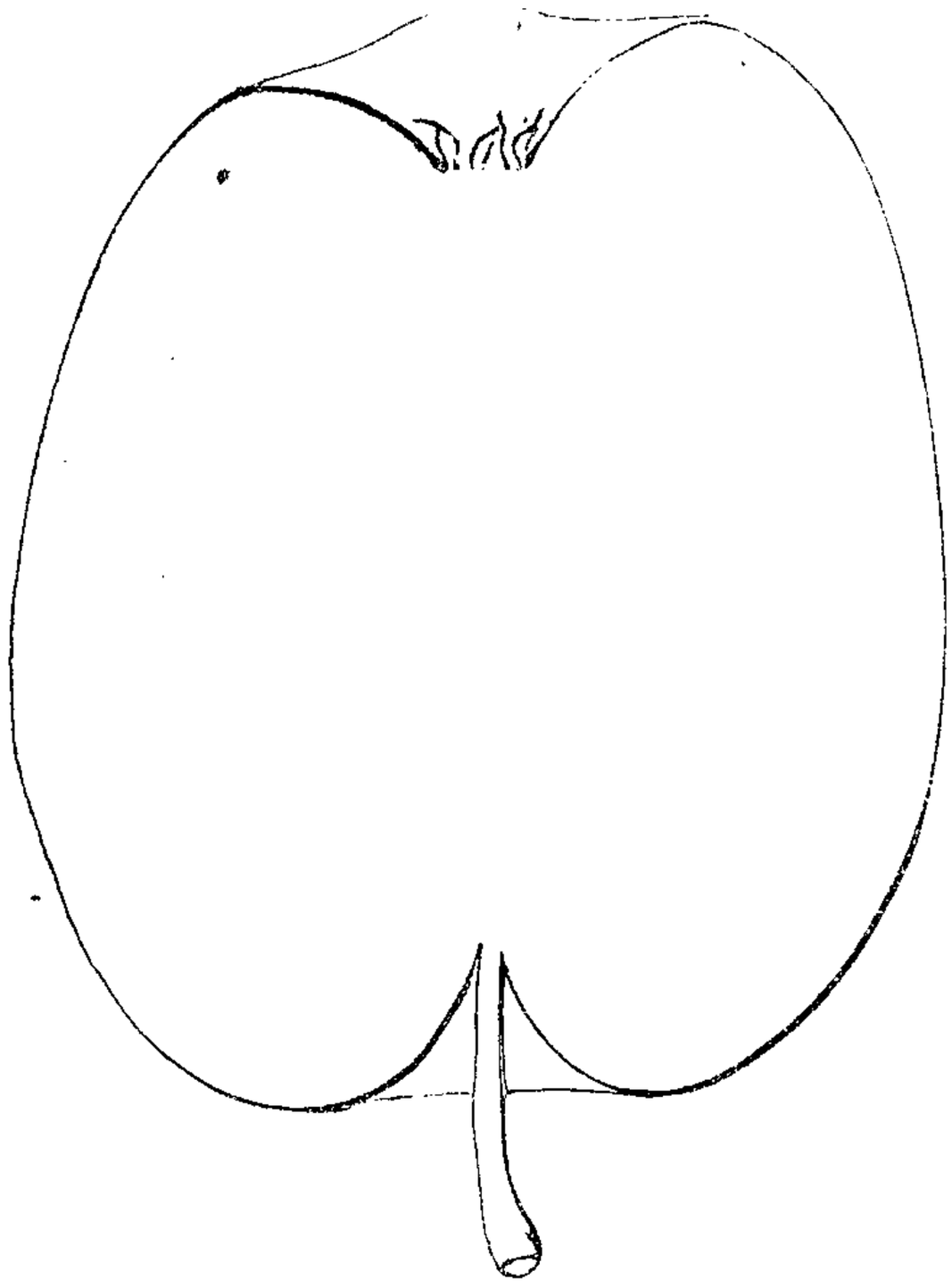
Pomme LEMON PIPPIN. — Synonyme de *Reinette Limon*. Voir ce nom.

---

250. Pomme de LESTRE.

Synonyme. — *Pomme* de Saint-Germain (Calvel, *Traité sur les pépinières*, 1805, t. III, p. 61, n° 55; — et Piérard, *Mémoire sur la culture des arbres à cidre*, 1821, p. 26).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement érigés, sensiblement flexueux, grêles et assez longs, cotonneux, rouge-brun ardoisé, à mérithalles réguliers et très-courts. — *Lenticelles :* grandes, allongées, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-volumineux, couverts de duvet, coniques-arrondis, collés en partie sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, vert terne en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées, à bords profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et généralement assez longues.

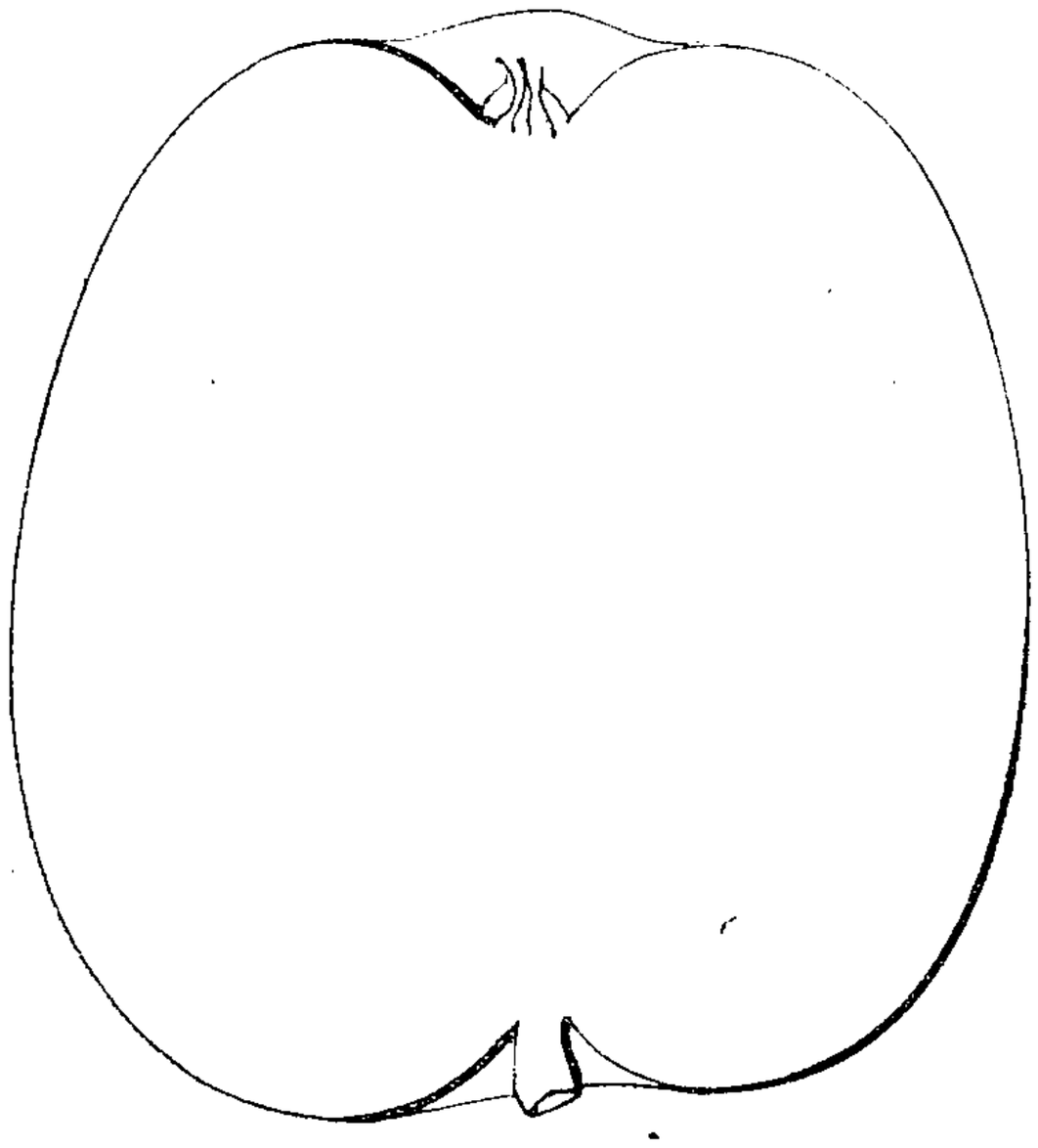
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Greffé ras terre il fait des tiges droites et de grosseur régulière, mais qui poussent très-lentement; il est donc plus avantageux de le greffer en tête, ses plein-vent croissent alors très-vite sans que leur beauté en soit diminuée. Il se prête convenablement à toutes les formes naines, pour peu qu'on ait soin de l'écussonner sur paradis, et non sur doucin, sujet qui le rendrait presque infertile.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme ;*

cylindrique plus ou moins allongée, fortement pentagone et généralement un peu contournée. — *Pédoncule :* de longueur très-variable, gros ou assez grêle, planté dans un bassin étroit et souvent profond. — *Œil :* grand, très-ouvert, à cavité plissée, très-vaste ou de moyenne dimension. — *Peau :* jaune clair verdâtre, ponctuée de roux, maculée de fauve autour du pédoncule et parfois, sur le côté bien exposé au soleil, lavée de rose tendre et fouettée de carmin foncé. — *Chair :* blanche, fine, ferme, croquante, habituellement tachée sous la peau. — *Eau :* abondante, acidulée, sucrée, savoureuse, ayant presque toujours un arrière-goût herbacé.

Pomme de Lestre. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Décembre-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Jean-Baptiste Cabanis, né à Yssandon près Brives-la-Gaillarde (Corrèze), et non pas à Issoudun (Indre), comme l'écrivait en 1810 Musset-Pathay dans sa *Bibliographie agronomique* (p. 294), fut le promoteur de la pomme de Lestre. D'abord avocat, il délaissa le barreau pour l'agriculture, introduisit dans sa contrée de nouveaux procédés agricoles, puis nombre de végétaux, perfectionna l'art de greffer les arbres fruitiers et laissa à sa mort, arrivée en 1786, un *Essai sur les principes de la greffe* qui de nos jours est encore fort estimé. Jaume Saint-Hilaire (1830) et Couverchel (1839), décrivant ce même fruit dans leurs *Pomologies*, disent qu'il provient du Limousin et que Cabanis l'a signalé le premier, mais ils ne parlent ni de l'époque, ni du lieu d'obtention, lacune que je n'ai pu combler. Lestre est-il, ici, nom de personne ou de localité? Je l'ignore également. Le *Dictionnaire des Postes*, si complet, ne mentionne qu'une commune de cette dénomination, située dans la Manche, département trop éloigné du Limousin pour supposer qu'il ait été le berceau du pommier de Lestre. Piérard, pépiniériste-amateur qui habitait Verdun, affirmait en 1821 (*Mémoire sur les arbres à cidre*, p. 26), que ce pommier, appelé aussi De Saint-Germain, était cultivé communément dans le canton de Lapleau (Corrèze). Nous sommes bien là en plein Limousin et très-rapprochés, peut-être, du Saint-Germain dont cette variété a tiré son nom ou surnom. Toutefois notre indécision, loin de cesser, va s'accroître, puisqu'il existe jusqu'à trois Saint-Germain dans certains départements confinant à la Corrèze! Il est donc sage de s'en tenir à cet exposé, sans risquer même une hypothèse. J'ajouterai cependant qu'au haras de Pompadour, également situé dans la Corrèze, on trouve, ainsi qu'aux environs, de nombreux sujets de cette variété.

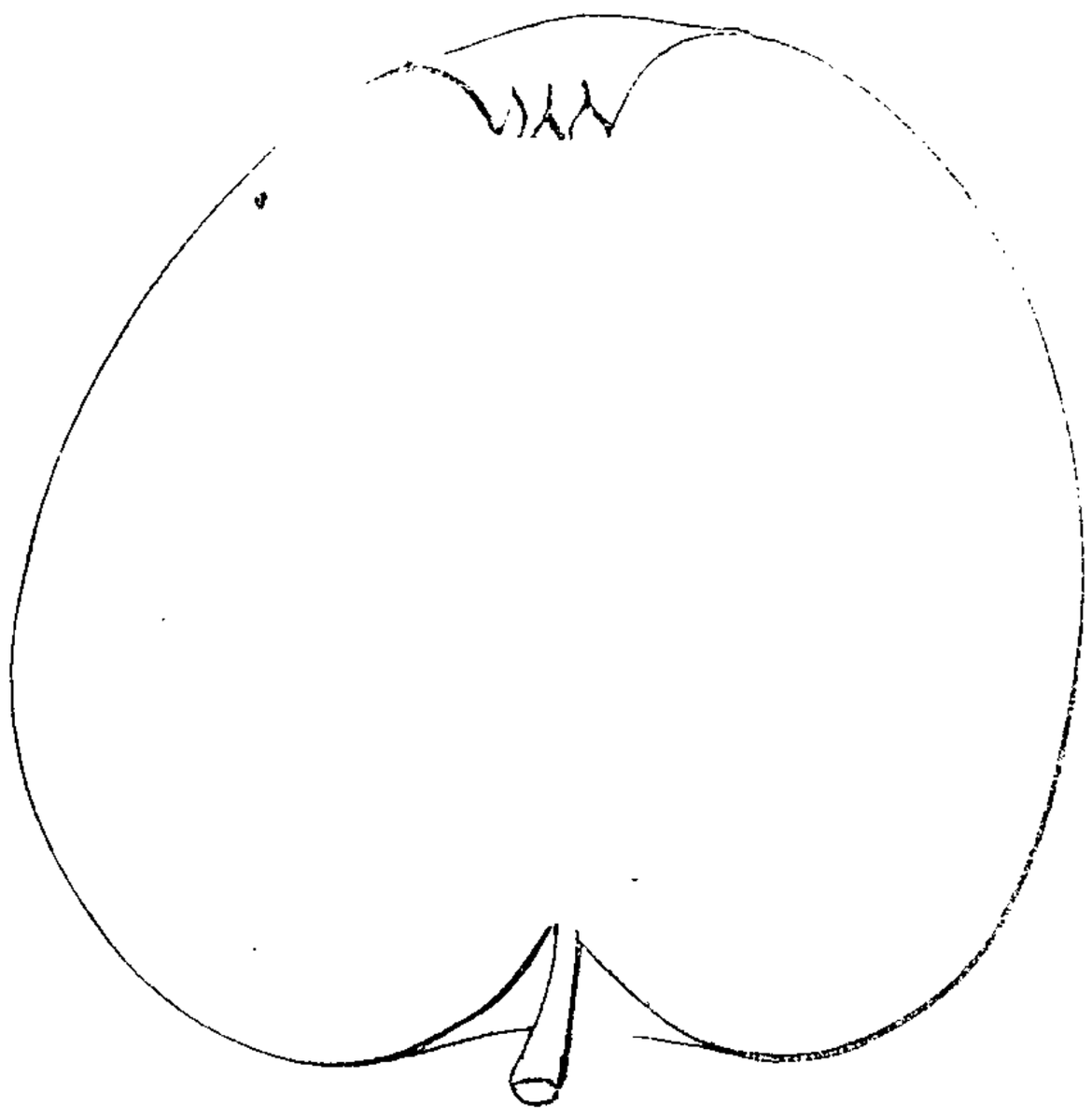
Observations. — Les Allemands connaissent ce fruit; dès 1841 Dittrich le signalait chez eux en son *Systematisches Handbuch der Obstkunde* (t. III, p. 94). Plus tard — 1854 — le docteur Jahn le décrivit et figura dans le *Deutsches Obstcabinet* (n° 5), mais en le nommant Pomme de *Lettre* et le déclarant, bien à tort, distinct de la variété qui vient de nous occuper. Cette erreur fort excusable, que même j'ai

presque partagée, découle de la variabilité, souvent très-grande, des caractères extérieurs de la pomme de Lestre, notamment de ceux qui se rapportent à sa peau, tantôt unicolore, tantôt largement lavée et fouettée de carmin. Pour moi, ayant en 1866 reçu de M. Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, un fruit étiqueté pomme de Lettre et entièrement jaune pâle, comme celui de Jahn, je priai mon obligeant confrère de m'expédier un pommier de ce nom. Confronté avec celui que depuis longtemps je multipliais sous l'unique dénomination de Lestre, il n'en différait aucunement. L'épreuve fut du reste, en 1869, plus complète encore, puisque l'arbre de M. Jamin me donna des fruits fortement colorés et d'autres qui l'étaient à peine.

Pomme LEVER. — Synonyme de pomme *Leaver*. Voir ce nom.

---

251. Pomme LEXINGTON.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, légèrement coudés, très-cotonneux, brun verdâtre lavé de rouge. — *Lenticelles :* grandes, allongées, peu abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, courtement acuminées, planes pour la plupart et largement dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux, fortement carminé des deux côtés et à peine cannelé. — *Stipules :* longues et habituellement assez larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Comme arbre nain il réussit assez bien sous toute forme, écussonné sur paradis ; mais le plein-vent lui convient mieux, particulièrement pour la fertilité, lorsqu'on a soin, surtout, de le greffer en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique légèrement allongée ou conique fortement raccourcie, ordinairement plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* peu long, de moyenne force, parfois faiblement charnu, arqué, renflé au point d'attache, inséré dans un bassin assez vaste mais rarement bien profond. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, à cavité plissée et de moyenne dimension. — *Peau :* mince, lisse, presque unicolore, d'un vert pâle quelque peu brunâtre au soleil, tachée de roux dans le bassin pédonculaire, semée de points bruns cerclés de gris et généralement couverte d'une

efflorescence blanchâtre. — *Chair :* fine, ferme, un peu jaunâtre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, sans parfum appréciable.

Maturité. — Janvier-Juin.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce pommier m'est venu de la Georgie (États-Unis), en 1865. John Warder, le seul pomologue américain qui l'ait encore mentionné, le signala en 1867 (p. 724) sans fournir aucun renseignement sur son âge et son origine.

Pomme LIMA. — Synonyme de pomme *de Dix-Huit Onces*. Voir ce nom.

Pommes : LIMON DE GALLES, — LIMONEN REINETTE, } Synonymes de *Reinette Limon*. Voir ce nom.

Pomme LINCKER. — Synonyme de pomme *de Malingre*. Voir ce nom.

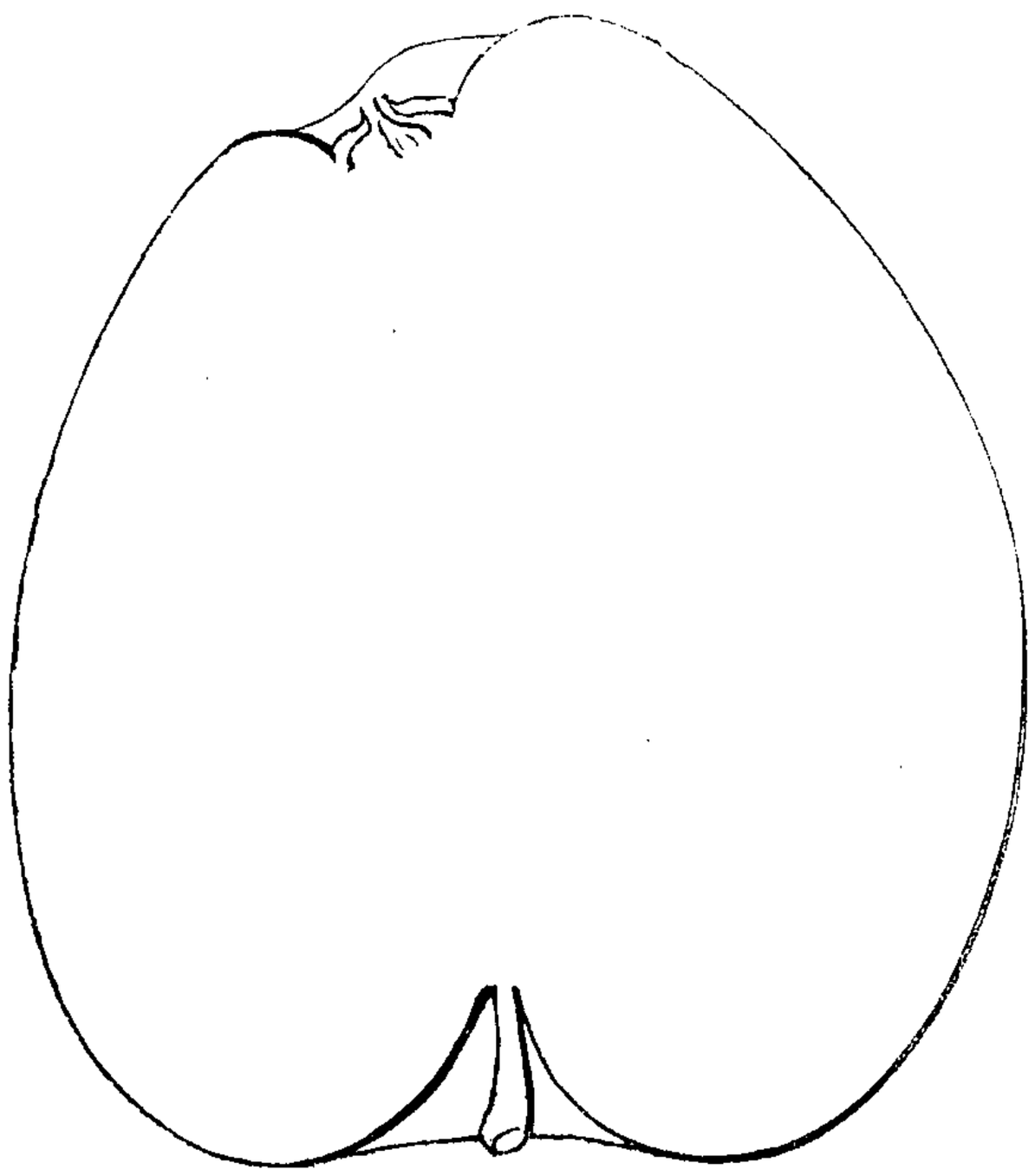
Pomme LINCOLN'S PIPPIN. — Synonyme [par erreur] de pomme *Linnæus Pippin*. Voir ce nom, au paragraphe Observations.

Pomme LINDEN. — Synonyme de *Reinette Donaüer*. Voir ce nom.

---

252. Pomme LINNŒUS PIPPIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Westfield Seek-no-Further (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 96). — 2. Belle-Flavoise (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 197, nº 360). — 3. Gelber Belle-Fleur (*Id. ibid.*). — 4. Metzger Calvill (*Id. ibid.*). — 5. Connecticut Seek-no-Further (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 110). — 6. Seek-no-Further (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et arqués, courts et grêles, sensiblement coudés, plus ou moins duveteux, d'un gris cendré nuancé de vert olivâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, larges, abondantes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* très-petits, ovoïdes-aplatis, légèrement cotonneux, entièrement adhérents à l'écorce. *Feuilles :* ovales-allongées ou lancéolées, coriaces, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées, largement et profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, flasque, tomenteux, non carminé, à cannelure presque nulle. — *Stipules :* courtes, assez larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Écussonné sur doucin ou paradis il fait de convenables cordons ou buissons; les formes naines sont du reste celles sous lesquelles il prospère le mieux; la haute-tige peut cependant lui être appliquée, mais en le greffant en tête et non ras terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, pentagone, bossuée et presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez court, de moyenne force, renflé à l'attache, arqué, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand ou très-grand, miclos, à cavité peu prononcée, irrégulière et fortement plissée. — *Peau :* mince et lisse, d'un beau jaune brillant, faiblement lavée, sur la partie exposée au soleil, de rose tendre quelque peu brunâtre, et parsemée de points gris roux dont la plupart sont cerclés de carmin foncé. — *Chair :* jaunâtre, fine et tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée, rappelant la saveur de nos meilleures Reinettes.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1867 le Congrès pomologique français, décrivant ce fruit dans sa *Pomologie* (t. IV, n° 29), disait : « Le Linéous Pippin n'a aucun synonyme « et nous provient d'Amérique. » A cette même date, ne le possédant pas encore, je le reçus de mon obligeant confrère M. Jamin, de Bourg-la-Reine, près Paris, et sous le nom que lui donnait le Congrès; nom qu'il portait aussi à Bourg-Argental (Loire), chez M. Adrien Sénéclauze, pépiniériste, qui dès 1863 l'avait signalé dans son *Catalogue général* (p. 14). A mon tour je multipliai donc ce pommier, si digne d'être abondamment propagé; et, tenant grand compte des précédents ci-dessus, je lui conservai nécessairement la dénomination Linnœus Pippin, puisque notre Congrès le déclarait dépourvu de tout surnom. Malheureusement, quand plus tard il me fallut, pour ce *Dictionnaire*, rechercher la véritable origine de cette variété, j'acquis la certitude que le nom Linnœus Pippin était inconnu des pomologues américains, et qu'en outre, loin de manquer de synonymes, ledit pommier en possédait *six* parfaitement authentiques. De ces derniers, trois appartiennent à l'Allemagne, et trois à l'Amérique. Voici comment j'ai pu constater ces faits :

Le 30 mars 1870 M. Oberdieck, superintendant à Jeinsen (Hanovre), et l'un des premiers pomologues de son pays, m'adressait trente-huit poiriers et trente-et-un pommiers, presque tous étrangers à nos cultures. Son envoi fut précédé d'une lettre renfermant de précieuses notes sur chacune de ces variétés. Or, me parlant du pommier numéroté 27 dans la caisse, M. Oberdieck écrivait : « Ce *Metzger* est « identique avec Gelber Belle-Fleur et se rencontre actuellement en France sous le « pseudonyme Linneous Pippin. » Effectivement, comparaison faite du Metzger et de mon Linnœus Pippin, je les reconnus semblables. Interrogeant alors, sur le Metzger, les principales Pomologies allemandes, j'en trouvai l'historique suivant :

« *Pomme* Metzger Calvill, *ou* Belle-Flavoise, *ou* Gelber Belle-Fleur. — ..... D'après un de nos directeurs de jardin, M. Metzger, qui en envoya des greffes à Meiningen (Saxe), cette variété serait venue d'Angleterre, sous la dénomination Seek-no-further, par l'intermédiaire des frères Baumann, qui en 1834 l'adressèrent à M. Metzger, ainsi qu'au château de Salem (duché de Bade), où le margrave Wilhem, l'ayant plantée, l'appela pommier Metzger, du nom de son promoteur allemand. » (Le docteur Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 197, n° 360.)

De ces quelques lignes, cinq renseignements importants surgissent pour aider à

dresser l'état civil du Linnœus Pippin : on y voit son nom primitif, *Seek-no-Further;* — trois synonymes, dont l'origine du plus répandu, Metzger ; — la date de l'importation de cette pomme en Allemagne; — la preuve qu'en 1834 elle était déjà introduite chez nous, puisque les frères Baumann, pépiniéristes alors fort renommés, habitaient Bollwiller, bourg situé près Colmar (Haut-Rhin) ; — enfin, à la rigueur, j'aurais pu conclure de ce même passage, que l'Angleterre fut le berceau de la Seek-no-Further, ou Linnœus Pippin, si, toujours circonspect, je ne m'étais d'abord assuré du contraire. En effet les Anglais ne la réclament pas comme leur gain; bien plus, je crois qu'ils la connaissent à peine, Lindley, Thompson et Hogg, leurs pomologues par excellence, n'en faisant aucune mention. Les deux derniers classent toutefois au rang des synonymes le nom Seek-no-Further, mais en le réunissant soit aux surnoms de la pomme anglaise *Yorkshire Greening*, fruit à compote, soit à ceux de la pomme américaine *Rambo*, aplatie comme un Fenouillet gris; d'où suit que l'une et l'autre diffèrent essentiellement de la Linnœus, si délicieuse et conique allongée. Cependant, mis sur la voie par l'indication qu'en Amérique le nom Seek-no-Further existait dans la nomenclature fruitière, je compulsai le volumineux ouvrage de Charles Downing, édition de 1869 (*the Fruits and fruit trees of America*), et tombai là en plein sujet ! Quatre pommes y sont décrites (pp. 202, 319, 390, 399) sous cette dénomination, ou comme la possédant pour synonyme; 1° la Green Seek-no-Further, gagnée à Flushing; 2° la Rambo, ou Seek-no-Further, originaire des bords du fleuve Delaware; 3° la Vanderspiegel, appelée aussi Seek-no-Further dans certaines régions, et provenant de Bennington; 4° puis la *Westfield Seek-no-Further*, ou Seek-no-Further, ou *Connecticut Seek-no-Further*, qui de tout point est identique avec le Metzger Calvill des Allemands, notre Linnœus Pippin, ainsi que me l'a formellement démontré l'examen comparatif de chacun de ces quatre fruits. Comme l'indiquent ces deux principaux noms, cette dernière pomme eut pour lieu natal la cité de Westfield, relevant du Connecticut, district où elle est, écrit Downing, « ancienne, des plus estimées, et déclarée « même la meilleure de toutes les variétés. » Ce fut donc sa rare bonté qui la fit appeler Seek-no-Further, assemblage de mots signifiant : Ne cherchez pas plus loin, Arrêtez-vous à moi. — Profitant de l'avis, je m'arrête, et d'autant mieux que cet historique est déjà long; mais il m'a semblé fort utile de ne pas l'abréger, le lecteur devant y trouver une preuve matérielle des nombreuses difficultés que nous avons à surmonter pour ce travail, et dès lors nous pardonner moins difficilement les erreurs qu'il y relèvera..... J'allais oublier de rappeler que Linnée, l'illustre naturaliste suédois auquel le pommier ici caractérisé fut illicitement dédié — j'ignore où et par quel arboriculteur — naquit en 1707, devint médecin de son souverain, puis professeur de botanique à l'université d'Upsal, et mourut en 1778. Ne connaissant aucun autre fruit qui lui soit consacré, je n'en suis que plus porté à laisser à cette pomme le nom célèbre dont elle est parée chez nous.

Observations. — J'ai vu dans quelques Catalogues de pépiniéristes les noms *Reinette d'Anthézieux* et *Reinette Menoux* donnés comme synonymes de Linnœus Pippin. Il n'en est rien, très-certainement; mais par exemple ces deux Reinettes ne font bien qu'une seule et même variété. Celle dite d'Anthézieux (Isère), la plus répandue, est assez bonne, grosse, côtelée à la base et au sommet, conique-raccourcie, à peau jaune foncé nuancé de brun; sa maturité a lieu de décembre à mars. — Le Linnœus Pippin possède certains rapports extérieurs avec les pommes Calleville blanc d'Hiver et Belle-Fille Normande; on peut s'en convaincre par l'examen des types publiés plus haut (pp. 174 et 112), mais les arbres de ces

variétés sont loin d'offrir une telle analogie. — Le nom *Lincoln's Pippin* n'est pas synonyme, comme on l'a supposé à Paris en 1871, de *Linnœus Pippin*, mais uniquement de la variété américaine Winthrop Greening, ainsi que l'établissait en 1869 Charles Downing dans sa Pomologie (p. 415).

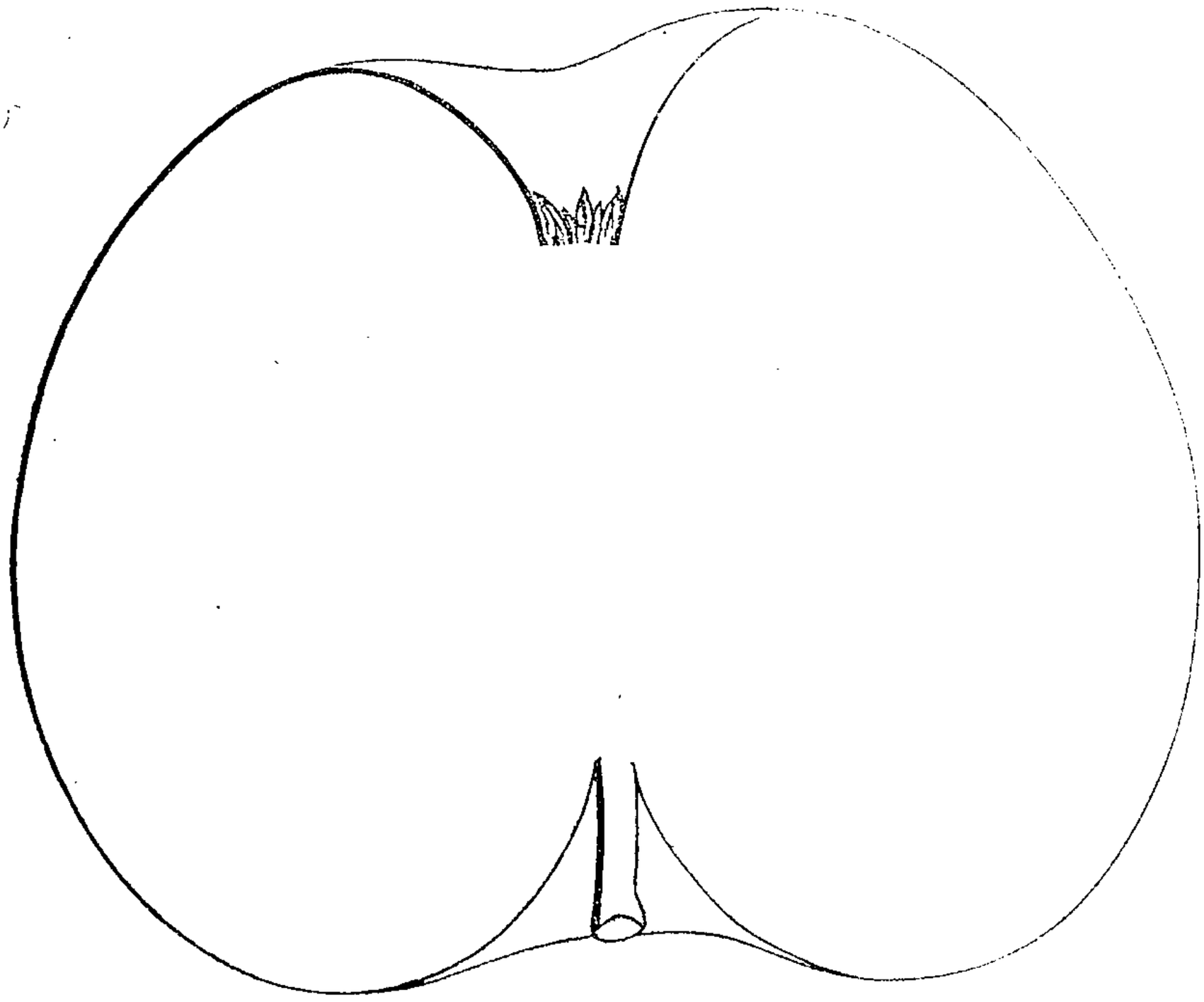
Pomme LITTLE PEPPING. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

253. Pomme de LIVRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Cinq-Cartrons [?] (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 210). — 2. Pfund (Herman Knoop, *Pomologie*, 1766, édition allemande, t. II, p. 18, pl. X, n° 79). — 3. Teller (*Id. ibid.*). — 4. Gros-Rambour d'Hiver (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. III, p. 100). — 5. Haus Mütterchen (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1820, t. IV, pp. 274 et 278). — 6. Mère de Ménage (*Id. ibid.*). — 7. Ménagère (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 25, n° 436). — 8. Dame de Ménage (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 2e partie, p. 149). — 9. Femme de Ménage (*Id. ibid.*).

Premier Type.



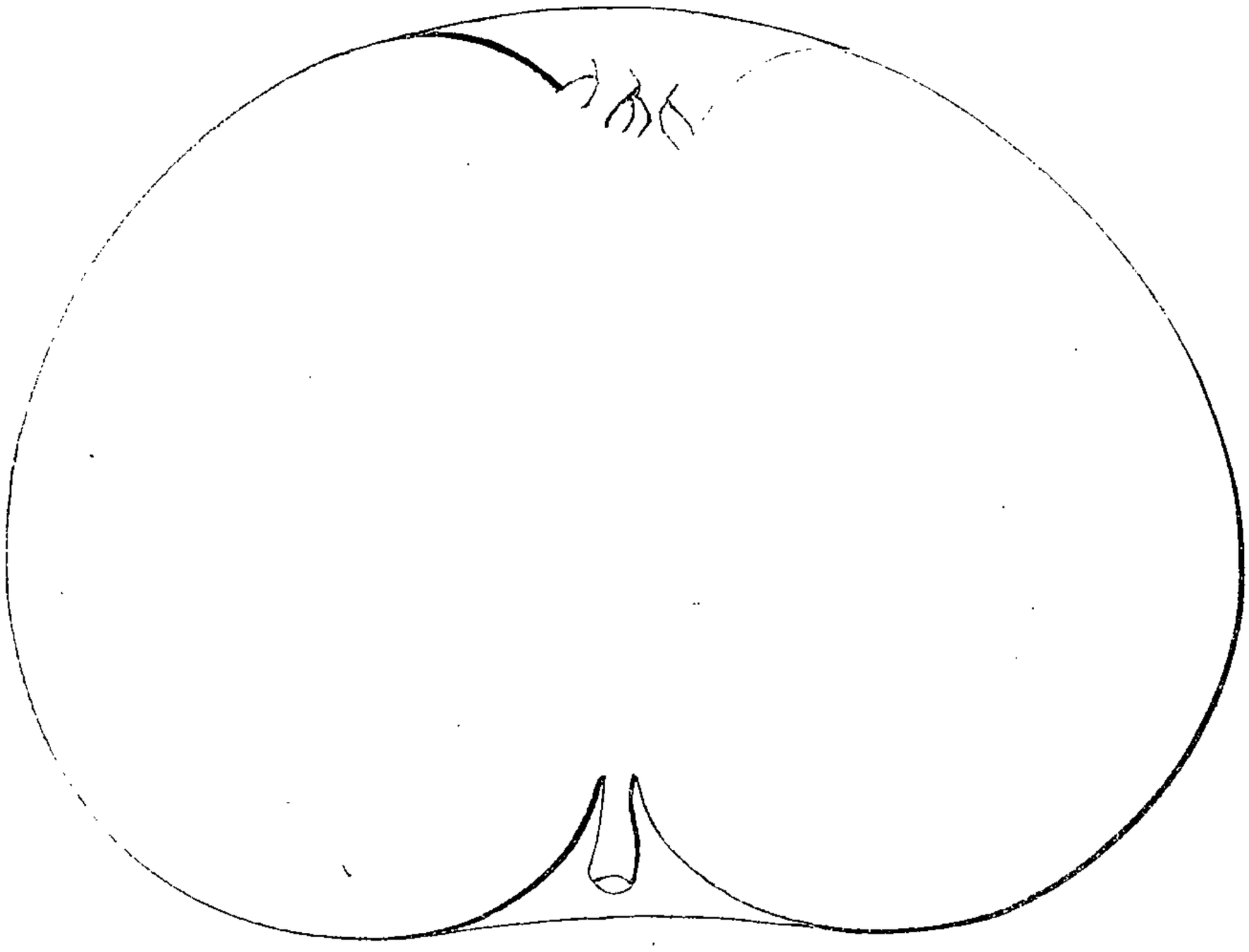
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et quelquefois arqués, longs, minces, sensiblement coudés, légèrement cotonneux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles:* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, arrondis, duveteux, collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales très-allongées, vert terne en dessus, vert clair en dessous, ayant les bords assez profondément crénelés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, à cannelure prononcée. — *Stipules :* courtes et larges.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — La haute-tige lui convient peu, il s'y montre chétif et sous le

moindre vent y perd, avant leur maturité, une partie de ses énormes fruits. Les formes naines, sur doucin ou paradis, lui sont plus favorables, tant pour la fertilité que pour l'accroissement du volume de ses produits, dont la grosseur exceptionnelle fait surtout le principal mérite.

Pomme de Livre. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* énorme. — *Forme :* sphérique ou conique plus ou moins régulière, souvent très-comprimée aux pôles et parfois légèrement côtelée près de l'œil. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros, droit ou arqué, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* très-grand, généralement peu ouvert, cotonneux, à cavité irrégulière, unie ou faiblement plissée, toujours très-large et quelquefois très-profonde. — *Peau :* jaune pâle quelque peu verdâtre, maculée de roux squammeux autour du pédoncule, parfois faiblement lavée de rouge-brique à l'insolation, puis abondamment semée de points gris et de points bruns, dont beaucoup sont cerclés de carmin. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, ferme, très-croquante. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, agréablement et légèrement acidulée, complétement dénuée de parfum.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Dans la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* publiée en 1670 par le moine Claude Saint-Étienne, je vois mentionnée, page 210, une pomme De Cinq-Cartrons. Est-ce notre pomme de Livre?... On peut le supposer, en raison surtout du volume considérable dont son nom la montre douée, mais on ne saurait l'affirmer, cet auteur n'en donnant aucune description. Dès 1780 les Allemands ont revendiqué l'obtention du pommier de Livre (voir Manger, *Systematische Pomologie*, t. I, pp. 40-42, n° lvii). Ils le classent parmi leurs anciennes variétés et le nomment Pfund [Livre] ou Teller [Paume de la main, Assiette],

dénominations faisant toutes allusion à la grosseur considérable de ses produits, qu'ils qualifient de particulièrement propres à la cuisson. Le docteur Diel, qui l'a caractérisé en 1800, le disait alors très-répandu dans le Wetterau (Hesse et Nassau) et le Hanovre. Les Hollandais furent évidemment des premiers à l'importer chez eux, car leur pomologue Herman Knoop le décrivit et figura en 1766 dans son remarquable recueil (t. II, p. 18 de la traduction allemande). Pour les pépiniéristes français le nom pommier de Livre est très-récent; il compte à peine une dizaine d'années; celui de l'espèce dite *Ménagère* remonte beaucoup plus haut; je le citais déjà en 1840 parmi les nouveautés (*Catalogue*, p. 3). De 1865 à 1869 ces deux derniers noms ont été regardés à mon grand regret, dans mon établissement, comme appartenant à deux fruits distincts; erreur formelle, actuellement à signaler. Ce que je fais après avoir reçu de diverses provenances des pommiers de Livre qui tous, arbre et fruit, se sont montrés entièrement identiques avec la variété Ménagère. Du reste, et la chose a son côté plaisant, non-seulement cette erreur règne en Allemagne, terre natale du pommier de Livre, mais encore c'est de là précisément qu'elle a fini par gagner la France, passant d'abord par la Flandre et l'Angleterre. J'en trouve la preuve dans les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres, sous la signature de M. John Turner (t. IV, pp. 274 et 278). Présentant un rapport le 17 octobre 1820, sur des fruits offerts à cette Société, l'année précédente, par M. Louis Stoffels, de Mechlin (Flandre), M. Turner décrit effectivement, comme faisant partie dudit envoi, la pomme Haus Mütterchen, ou *Mère de Ménage*, ou *Ménagère*, qui, dit-il, abonde en Allemagne, notamment aux environs de Munster (Westphalie). Mais de telles méprises seront longtemps, il faut l'avouer, faciles à commettre, pour les pommes surtout, qu'on commence seulement à étudier, et qui d'un canton à l'autre, dans le même pays, portent souvent des noms très-dissemblables.

Observations. — Il existe en Normandie une excellente variété appelée parfois, comme celle-ci, pomme de Livre, et plus généralement *Belle-Fille normande* ou Belle-Fille du pays de Caux. Je l'ai décrite page 112 de ce volume; on peut alors s'assurer qu'elle n'a rien de commun, le surnom Livre excepté, avec le présent fruit. — Les Allemands nommant aussi leur pomme de Livre, Gros-Rambour d'Hiver, on devra se le rappeler, afin d'éviter toute confusion entre ce dernier nom et celui de notre délicieux *Rambour d'Hiver*, dont l'article viendra à son rang alphabétique. — Le synonyme Belle-Joséphine, appartenant à la variété *Joséphine*, caractérisée ci-contre (p. 407), a parfois été donné, mais bien indument, à la pomme Ménagère, identique, nous l'avons constaté, avec la pomme de Livre. Là encore quelque malentendu pourrait donc se produire, si l'on ne tenait compte du fait que nous signalons.

Pommes de LIVRE. — Synonymes de pommes *Belle-Fille normande* et *de Coing d'Hiver*. Voir ces noms.

Pomme LOCARD (GROS-). — Voir *Gros-Locard*.

---

254. Pomme LOCY.

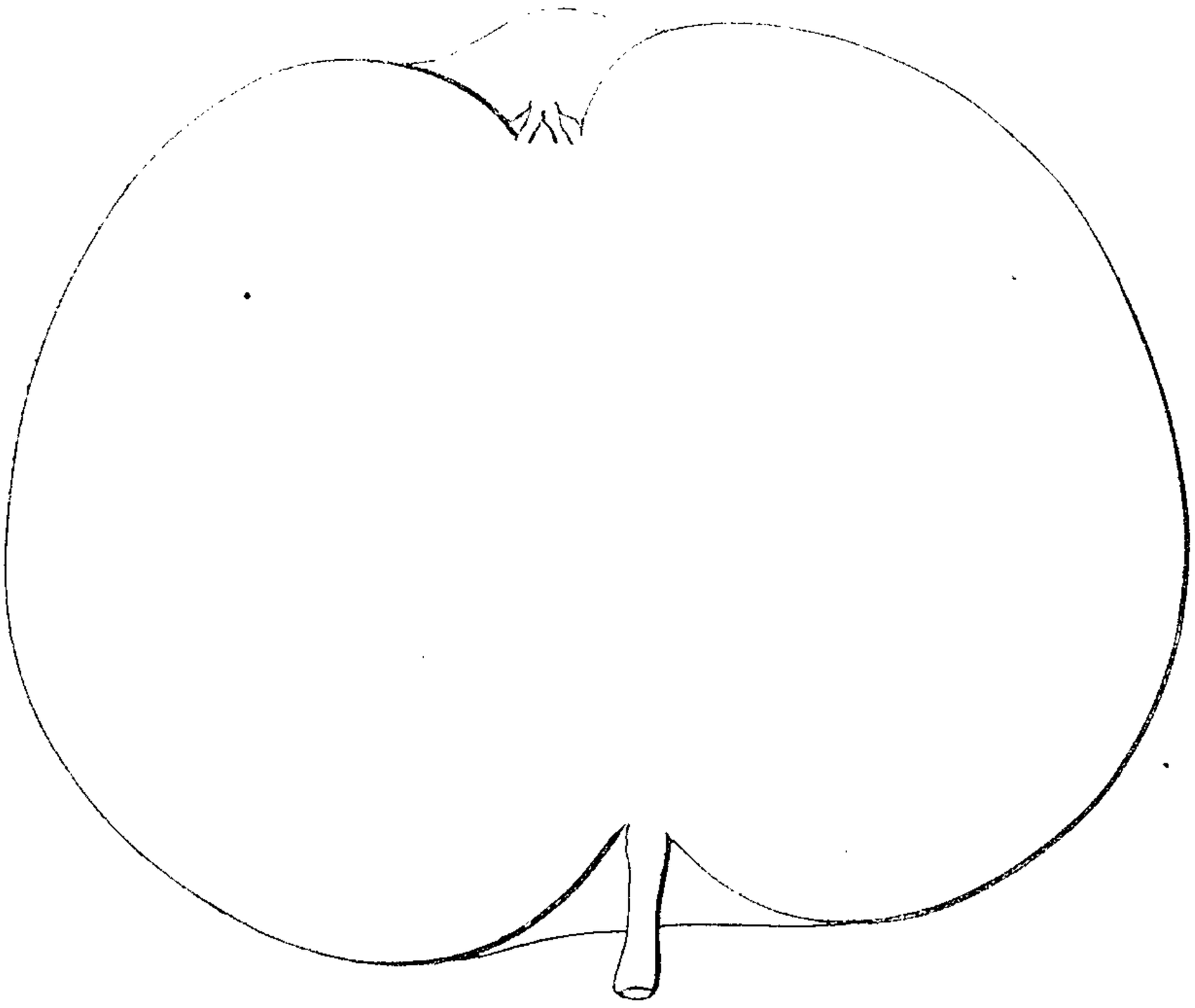
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, bien géniculés, cotonneux, rouge ardoisé, à courts mérithalles. — *Lenticelles :* petites, arrondies ou allongées, très-abondantes. — *Coussinets :*

ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes-obtus, duveteux, faiblement écartés du bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, épaisses, coriaces, ovales-arrondies, vert blanchâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées, planes ou ondulées, à bords irrégulièrement et largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, de logueur moyenne, carminé en dessous, à cannelure très-profonde. — *Stipules :* larges et longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Greffé ras terre, pour plein-vent, il devient très-beau de tige et de tête; sous forme naine, avec le paradis comme sujet, on en obtient également de jolis arbres dont les produits gagnent beaucoup en volume et en nombre.

Pomme Locy.



Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse sensiblement aplatie aux pôles et légèrement pentagone. — *Pédoncule :* fort et de longueur moyenne, plus ou moins arqué, planté dans un large et assez profond bassin. — *Œil :* enfoncé, moyen, mi-clos, à cavité étroite et plissée. — *Peau :* mince, lisse, habituellement unicolore, jaune clair, finement et abondamment ponctuée de gris et de brun; quelquefois, mais très-exceptionnellement, portant sur la partie exposée au soleil de légères traces de stries ou de mouchetures d'un rose tendre. — *Chair :* blanche, fine, peu ferme, veinée de vert auprès des loges. — *Eau :* suffisante, sucrée, fortement mais agréablement acidulée.

Maturité. — Décembre-Mars.

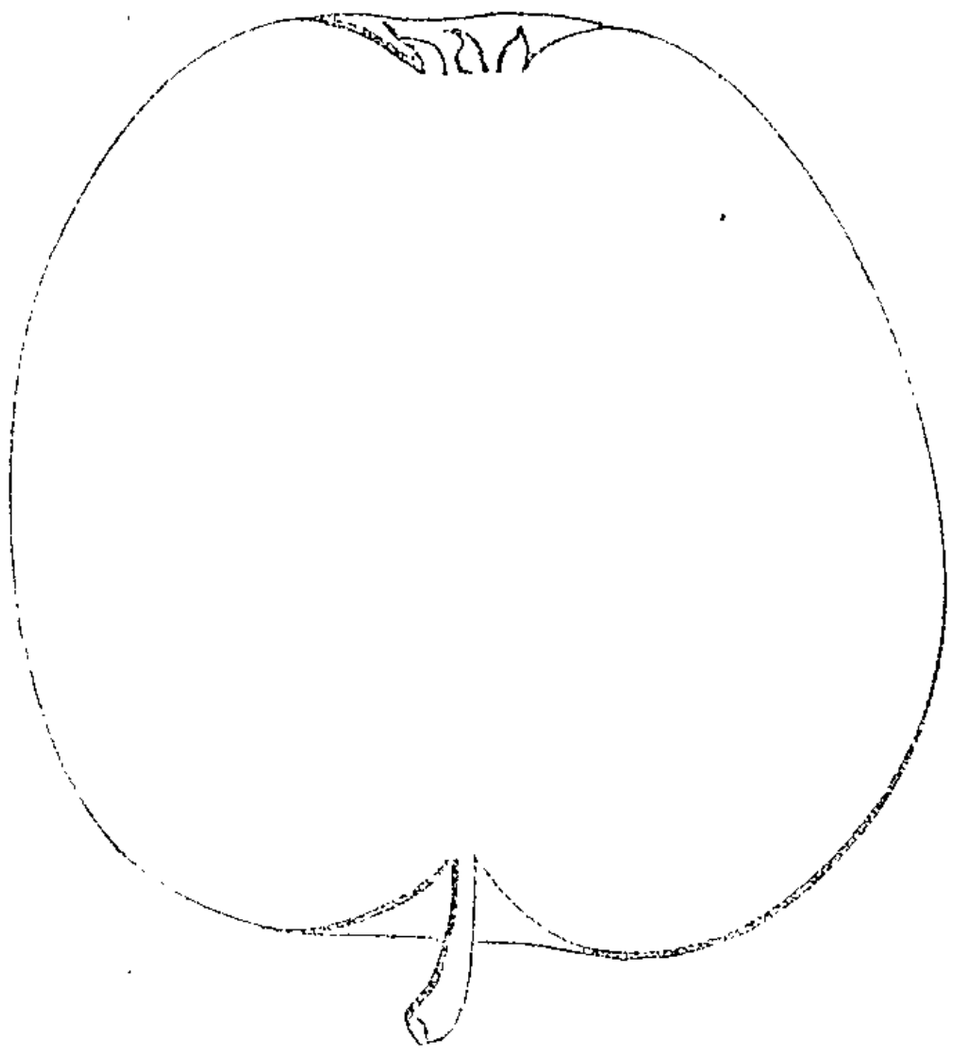
Qualité. — Deuxième.

Historique. — La pomme Locy me fut, en 1858, envoyée de Georgie (États-Unis) par M. Berckmans, pépiniériste belge établi dans ce pays. Charles Downing

l'a décrite en 1863 (*Fruits of America*, p. 164), mais il n'en connaît pas l'obtenteur, non plus que John Warder, autre pomologue américain qui l'a mentionnée en 1867. Elle offre, ainsi que son arbre, certains points de ressemblance avec la variété Duchâtel (voir page 275), et cependant ne saurait aucunement lui être réunie, comme le moindre examen le démontre aussitôt.

255. Pomme LOISEL.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Pepin Loisel (de Bavay, *Catalogue de ses pépinières de Vilvorde-lez-Bruxelles*, 1860, p. 32). — 2. Loisels Goldtäubchen (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1869, t. VI, p. 93, n° 588). — 3. Pigeonnet doré (*Id. ibid.*). — 4. Pigeonnet doré de Loisel (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* bien nombreux, érigés, longs, très-gros, sensiblement géniculés, légèrement cotonneux, brun olivâtre quelque peu lavé de rouge. — *Lenticelles :* grandes, fort abondantes et plus ou moins allongées. — *Coussinets :* modérément saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, duveteux et plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, rarement acuminées, à bords régulièrement crénelés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, à cannelure assez profonde. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa très-rapide croissance permet d'en faire de superbes plein-vent, même en le greffant au ras de terre. C'est uniquement sur paradis qu'il faut l'écussonner, pour modérer sa vigueur et le rendre encore plus productif, quand on veut lui appliquer quelque forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique plus ou moins obtuse et plus ou moins allongée, légèrement pentagone vers le sommet, et souvent un peu contournée dans son ensemble. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle mais renflé au point d'attache, implanté dans un étroit et assez profond bassin. — *Œil :* presque à fleur de fruit, grand, mi-clos, parfois complétement ouvert, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune d'or, tachée de fauve autour du pédoncule puis généralement constellée de larges points roux en étoile, qui, excessivement nombreux vers l'œil, y forment une véritable couche concentrique. — *Chair :* jaunâtre, fine, croquante, assez ferme. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette et possédant une saveur parfumée très-délicate.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Belges sont les propagateurs de cette excellente variété, gagnée vers 1855 par M. Loisel, propriétaire et semeur bien connu, habitant

Fauquemont, dans le Limbourg hollandais. Elle a déjà plusieurs surnoms. M. de Bavay, pépiniériste à Vilvorde-lez-Bruxelles, la produisit dès 1860, comme nouveauté, sous le nom Pepin Loisel (voir son *Catalogue*, dite année, p. 32). Dans le Hanovre, en 1869, le pomologue Oberdieck, la décrivant, l'appela *Loisels Goldtäubchen* [Pigeonnet doré de Loisel], puis encore Pigeonnet doré (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. VI, p. 93, n° 588). Quant à moi, je la reçus en 1862, de Belgique, étiquetée Pepin d'Or de Loisel. — M. Oberdieck a prétendu qu'elle ne saurait appartenir au groupe des Pigeonnets, mais plutôt à celui des Pepins dorés. S'il a raison sur le premier point, je ne sais trop que penser de son opinion, sur le second, le terme générique *Pippin*, venu des Anglais, étant si peu définissable, qu'à mon avis son maintien dans la nomenclature fruitière ne doit servir qu'à l'embrouiller davantage. Ce qui m'a conduit à multiplier désormais le Pepin Loisel sous l'unique dénomination Pomme Loisel, faite pour n'éveiller aucune discussion de classement, terrain sur lequel on rencontre autant de systèmes que de contradicteurs.

Pomme LOISELS GOLDTÄUBCHEN. — Synonyme de pomme *Loisel*. Voir ce nom.

Pomme LONDON GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme LONDON PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Londres*. Voir ce nom.

---

256. Pomme de LONDRES.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Five-Crown Pippin (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1819, t. III, pp. 310 et 323). — 2. London Pippin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 23, n° 410). — 3. New-London Pippin (*Id. ibid.*). — 4. Royal Somerset (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : peu fort. — *Rameaux* : érigés, assez courts, de moyenne grosseur, à peine géniculés, des plus cotonneux, brun olivâtre lavé de rouge, ayant de très-courts mérithalles. — *Lenticelles* : moyennes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets* : presque nuls. — *Yeux* : petits, arrondis et légèrement duveteux, plaqués en partie sur l'écorce. — *Feuilles* : très-petites, ovales, rarement acuminées, finement dentées sur leurs bords. — *Pétiole* : de grosseur et longueur moyennes, tomenteux, à cannelure peu prononcée. — *Stipules* : très-petites.

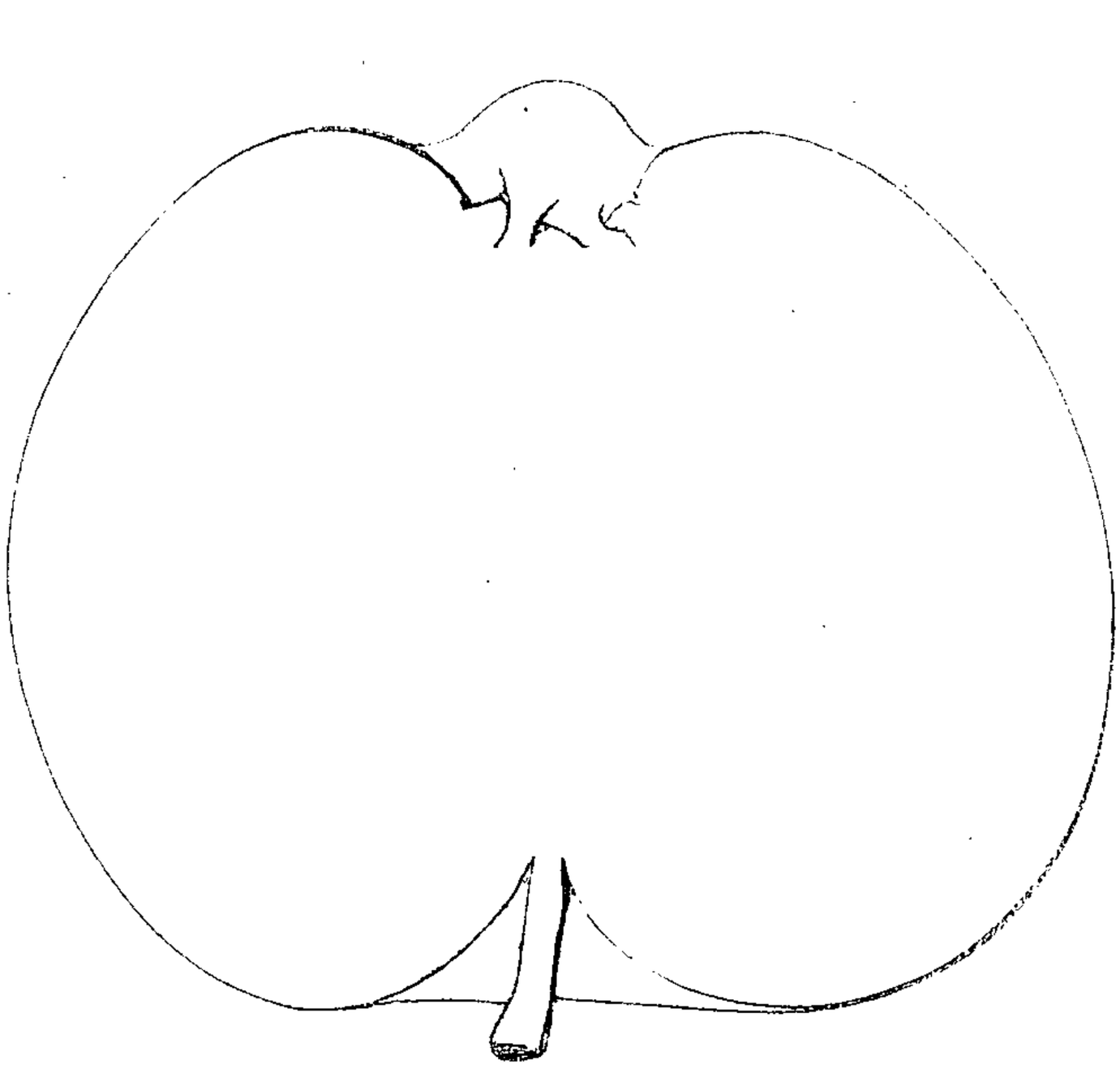
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La forme naine, sur doucin, lui est surtout très-avantageuse, elle active sa végétation et le rend plus productif, plus régulier. On peut aussi le destiner au plein-vent, mais en le greffant en tête et lui choisissant un sujet très-vigoureux, autrement il resterait par trop chétif.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme* : globuleuse, fortement côtelée et presque toujours comprimée aux pôles. — *Pédoncule* : de longueur moyenne, bien nourri, légèrement arqué, planté dans un vaste et profond bassin. — *Œil* : très-grand et très-ouvert, à larges sépales, à cavité

irrégulière et de dimension variable. — *Peau :* unie, jaune brillant, lavée de vermillon sur la face exposée au soleil, plus ou moins tachée de roux autour du pédoncule et abondamment ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* jaunâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* abondante, très-sucrée, délicieusement acidulée et parfumée, exquise.

Pomme de Londres.



Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Aussi bonne que le Calleville blanc, et parfois même l'emportant sur lui, la pomme ici décrite provient du comté de Norfolk, lisons-nous sous la signature George Lindley dans les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres. Cet auteur ajoute qu'à l'époque où il écrit — 7 mars 1820 — elle est déjà commune, notamment sur les marchés du Norwich, qui tout l'hiver en sont abondamment pourvus. (T. IV, pp. 65 et 67.) Il la nomme *London Pippin*, dénomination faite pour donner le change sur l'origine du pied-type, et qu'évidemment elle a reçue pour rendre hommage aux qualités précieuses dont sa chair est douée. La pomme de Londres, malgré tous ses mérites, n'a pas encore pris place dans les jardins français; nos principaux pépiniéristes la connaissent à peine; elle est chez moi depuis six ans seulement et ne parut dans mon *Catalogue* qu'en 1868 (p. 48, n° 242).

Pomme de LONG-BOIS (Grosse). — Synonyme de pomme *Gros-Api*. Voir ce nom.

Pomme de LONG-BOIS (Petite). — Synonyme de pomme *d'Api*. Voir ce nom.

Pomme à LONGUE-QUEUE. — Synonyme de pomme *Betsey*. Voir ce nom.

Pomme de LOQUET,
— LOQUETTE, } Synonymes de pomme *Lanterne*. Voir ce nom.

Pomme LORD GWYDRY'S NEWTOWN PIPPIN. — Synonyme de pomme *Alfriston*. Voir ce nom.

Pomme de LORRAINE. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

Pomme LOTHRINGER BUNTER STREIFLING. — Synonyme de *Calleville rose*. Voir ce nom.

Pomme LOTHRINGER RAMBOUR D'ÉTÉ. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

Pomme LOTHRINGER RAMBOUR D'HIVER. — Synonyme de *Rambour d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme de LOUIS *ou* LOUYS. — Synonyme de pomme *Luiken*. Voir ce nom.

Pommes LOUIS XVIII. — Synonymes de pomme *Belle des Bois* et de pomme *Fraise*. Voir ces noms.

Pomme de LOUP. — Synonyme de pomme *Patte de Loup*. Voir ce nom.

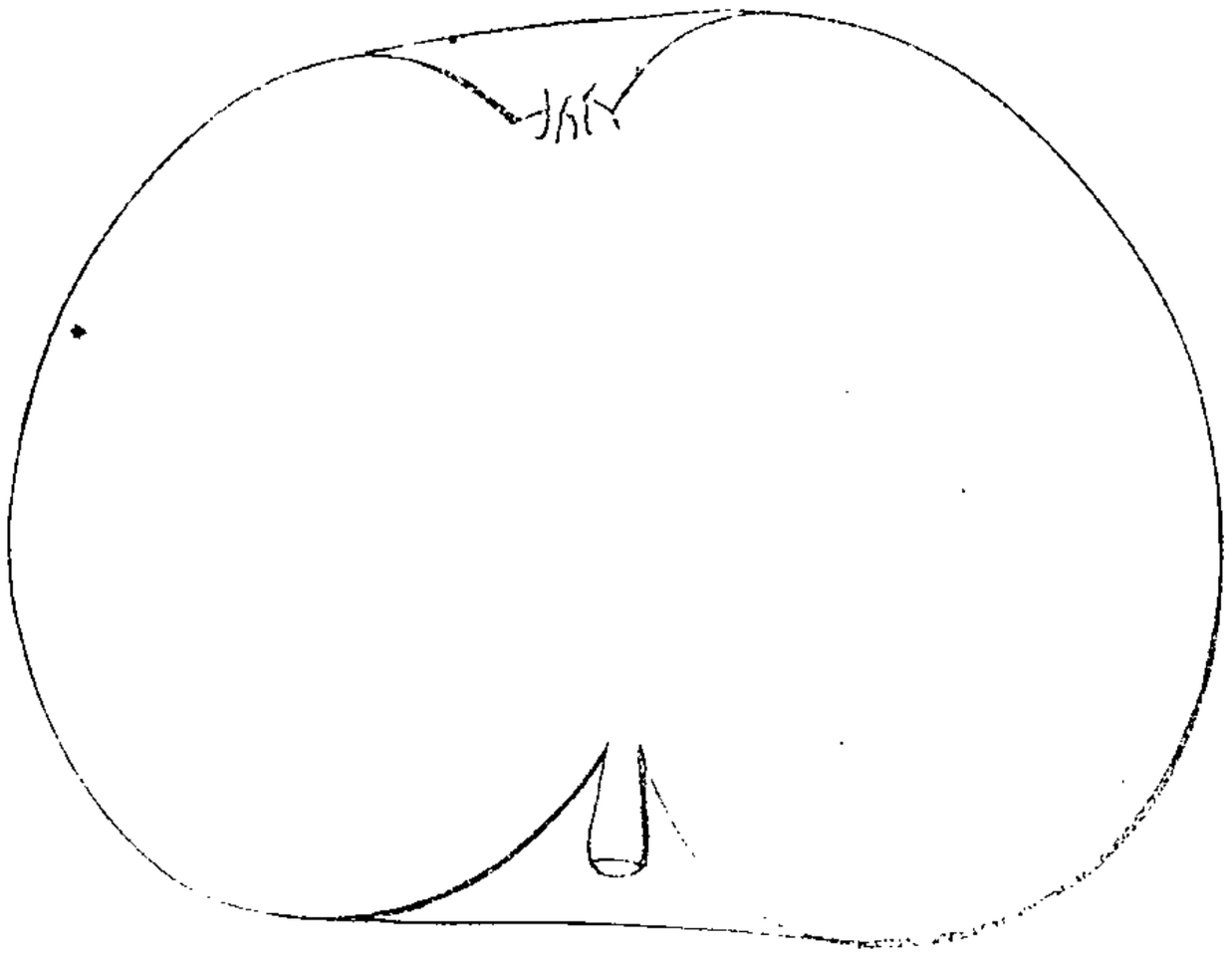
Pomme LOVEDEN'S PIPPIN. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

Pomme LUDWIG. — Synonyme de pomme *Luiken*. Voir ce nom.

---

257. Pomme LUIKEN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Louis *ou* Louys (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 213; — et Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, n° 71). — 2. Ludwig (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qu de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 53, n° 2729). — 3. Luyké (Diltrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 448). — 4. Luyken (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, des plus gros, à peine géniculés, légèrement cotonneux, brun verdâtre amplement lavé de roux. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clairsemées. — *Coussinets :* larges mais peu saillants. — *Yeux :* petits, arrondis, duveteux, collés sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, planes, acuminées, ayant les bords profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, assez long, carminé, roide, à cannelure prononcée. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa rapide croissance et sa belle ramification permettent de le greffer ras terre pour l'élever à tige; alors son tronc devient gros et sa tête prend un grand, un régulier développement. Le paradis est le sujet qui lui convient, quand on désire l'utiliser comme arbre nain, car il en appauvrit la végétation au profit de la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, habituellement comprimée aux pôles et parfois ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, droit ou arqué, inséré dans un bassin souvent prononcé, mais souvent aussi de faible dimension. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie ou légèrement bossuée, parfois irrégulière et généralement peu profonde. — *Peau :* unie, à fond blanc jaunâtre, presque entièrement mouchetée et lavée de rose, plus ou moins fouettée de carmin, maculée de brun squammeux autour du pédoncule et ponctuée de gris. — *Chair :* très-blanche, fine ou mi-fine, ferme, croquante, un peu marcescente. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, acidulée, douée d'un parfum de rose rarement très-développé.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième, et quelquefois première quand ce fruit est sensiblement parfumé.

Historique. — Au XVII^e^ siècle il existait chez nous une pomme Louys, qui fut en 1670 mentionnée, sans nulle description, par le moine Claude Saint-Étienne, page 213 de sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*. Cet auteur étant le seul qui l'ait citée, j'ignore ce qu'elle est devenue et ne saurais la rattacher avec certitude à la présente variété, que j'ai reçue du Hanovre en 1866. Je dois cependant le dire, les Allemands, qui la cultivent sous ce même nom de Louis [*Ludwig*], puis sous le surnom *Luiken*, ne paraissent pas la regarder comme originaire de leur pays, et ne sont guère mieux renseignés sur les autres points de son histoire. C'est ainsi qu'en 1869 M. Édouard Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), écrivait :

« Le pommier *Luiken*, généralement connu et fort répandu dans le Wurtemberg, est appelé Louis [*Ludwig*] chez les plus anciens pomologues. On pense qu'au temps des guerres avec la France, ce nom de Louis fut remplacé par la dénomination *Luiken*, provenant, selon quelques personnes, d'une famille Luik, de la ville d'Essling, où elle s'occupait de viticulture et de jardinage. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 173, n° 71.)

---

258. Pomme du LUXEMBOURG.

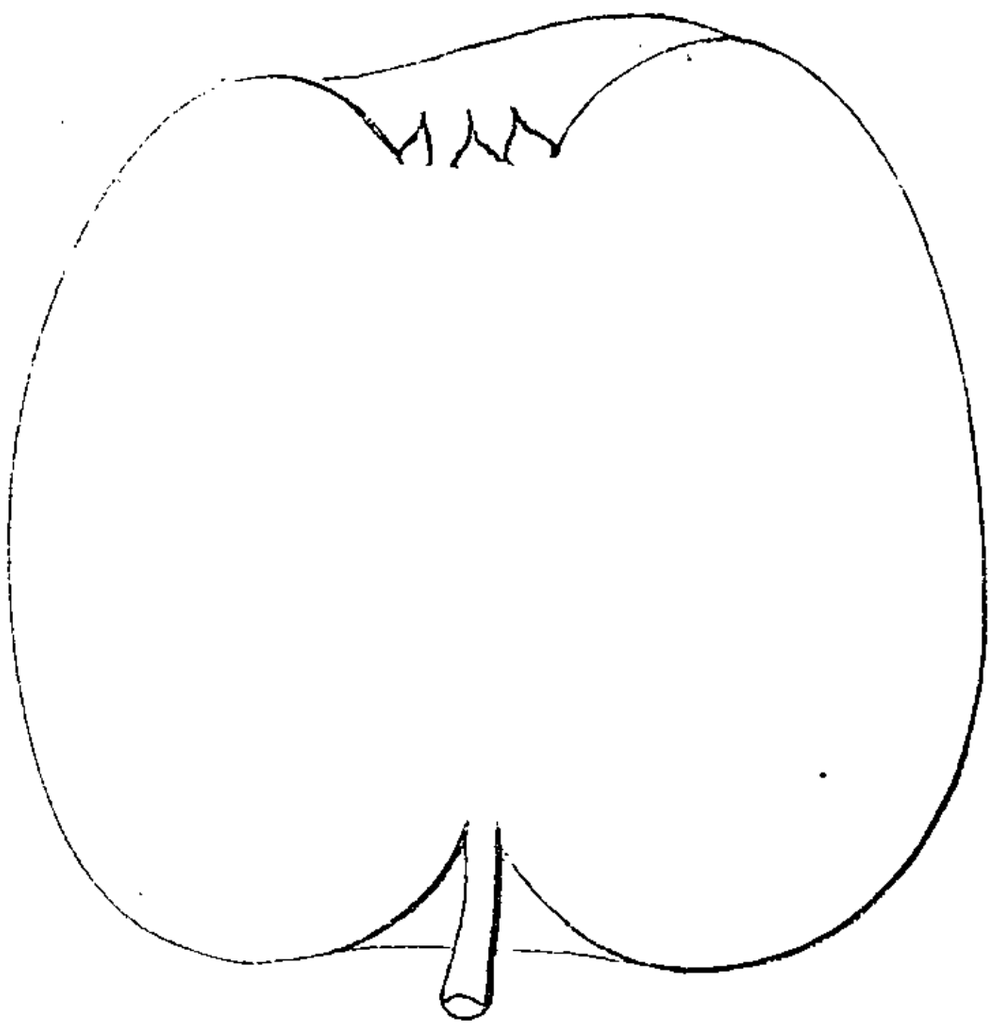
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, légèrement coudés, bien duveteux, brun olivâtre sensiblement lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* grandes, plus ou moins allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, arrondis très-cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, courtement acuminées pour la plupart, planes, ayant les bords uniformément crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux, à cannelure peu marquée. — *Stipules :* étroites, mais assez longues.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Ce pommier laissant beaucoup à désirer sous le rapport de la vigueur, il faut, quand on le destine au plein-vent, le greffer à hauteur de tige pour qu'il possède une tête convenable. Écussonné sur doucin ou paradis, il fait des arbres nains réguliers et d'un bel aspect.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* cylindrique irrégulière ou conique-arrondie ayant presque toujours un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, droit ou arqué, assez profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* grand, bien ouvert ou mi-clos, modérément enfoncé dans une vaste cavité à bords inégaux. — *Peau :* légèrement rugueuse, vert-pré sur le côté de l'ombre, vert-brun à l'insolation, en grande partie marbrée de roux grisâtre, tachée de même autour de l'œil et du pédoncule, puis abondamment ponctuée de fauve. — *Chair :* verdâtre, fine, très-tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Pomme du Luxembourg.



Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété me fut offerte en 1842 par M. Hardy, alors directeur, à Paris, du Jardin du Luxembourg ; elle provenait de la pépinière d'arbres fruitiers que posséda longtemps ce grand et bel enclos, maintenant si changé. Je ne saurais dire à quelle époque commença la propagation de la pomme du Luxembourg ; moi je la multiplie depuis 1846. En 1809 elle ne figurait pas encore sur le *Catalogue méthodique et classique* de l'École impériale d'arboriculture établie au Luxembourg, où pour lors on comptait déjà quatre-vingt-six espèces de pommes à couteau.

Observations. — Dans mon établissement on propagea d'abord ce pommier sous le nom *Calleville du Luxembourg*, mais ses produits ne rappelant ni par leur forme ni par la nature de leur chair, l'espèce Calleville, j'ai dû plus tard leur enlever ce déterminatif, qui les classait dans un groupe auquel ils n'appartenaient pas.

Pommes : LUYKÉ, } Synonymes de pomme *Luiken*.
— LUYKEN, } Voir ce nom.

Fin du Troisième Volume.

DICTIONNAIRE

DE

POMOLOGIE

CONTENANT

l'Histoire, la Description, la Figure

DES

FRUITS ANCIENS ET DES FRUITS MODERNES

LES PLUS GÉNÉRALEMENT CONNUS ET CULTIVÉS

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

PAR

ANDRÉ LEROY

PÉPINIÉRISTE

Chevalier de la Légion d'honneur, Administrateur de la Succursale de la Banque de France,
Ancien Président du Comice horticole d'Angers,
Membre des Sociétés d'Horticulture de Paris, de Vienne, de Londres, des États-Unis
Et de plusieurs autres Sociétés agricoles et savantes de la France et de l'Étranger.

TOME IV — POMMES

M — Z

VARIÉTÉS N^os^ 259 A 527

SUIVI

D'UN SUPPLÉMENT SYNONYMIQUE ET D'UN ERRATA

PARIS

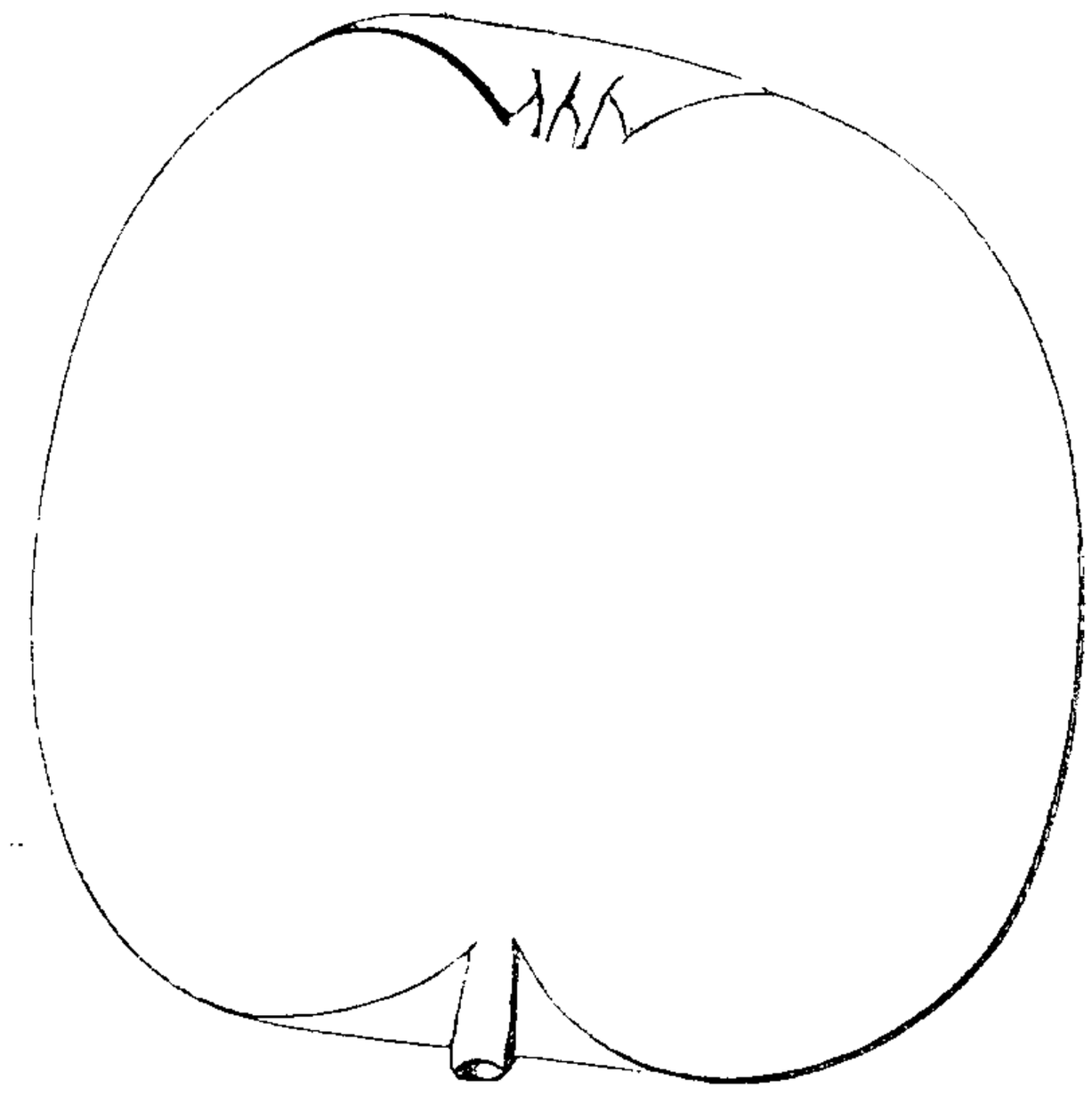
DANS LES PRINCIPALES LIBRAIRIES AGRICOLES ET HORTICOLES

Angers, chez l'Auteur

1873

M

259. Pomme MAC BRIDE'S WAXEN.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés, longs, gros, bien coudés, des plus cotonneux, brun clair verdâtre. — *Lenticelles :* grandes, allongées ou arrondies, abondantes. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, sensiblement duveteux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, rondes, très-courtement acuminées, à denture ou crénelure large et irrégulière. — *Pétiole :* court, très-gros, fortement cannelé. — *Stipules :* longues et de largeur peu commune.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Pour le plein-vent il se greffe à hauteur de tige afin que sa tête, toujours irrégulière, le soit un peu moins. La forme naine lui convient mieux; quand on l'y destine le paradis est le sujet sur lequel il faut l'écussonner; sa vigueur se trouvant alors tempérée, il devient à la fois plus productif et plus facile à conduire.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* variant entre la conico-cylindrique et la globuleuse irrégulière et contournée. — *Pédoncule :* fort et généralement un peu court, droit ou arqué, inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité unie, large mais rarement bien profonde. — *Peau :* lisse, jaune-cire ou jaune-beurre, plus ou moins lavée de rouge-brun clair, légèrement striée, à l'insolation, de carmin vif, tachée de gris verdâtre dans le bassin pédonculaire, puis ponctuée de blanc et de brun. — *Chair :* blanche, brunissant très-vite à l'air, fine, ferme, un peu marcescente. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, parfumée et savoureuse, quoiqu'entièrement dépourvue d'acidité.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième, mais première pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — La Mac Bride's Waxen apple, ou pomme Cire de Mac Bride,

me fut envoyée des Etats-Unis en 1862. John Warder est le seul pomologue américain qui l'ait encore mentionnée, et seulement de nom, dans l'Index du volume sur le Pommier qu'il fit paraître en 1867. Je la crois complétement identique avec la variété Belmont ou Waxen, caractérisée et figurée par Charles Downing (1869) dans ses *Fruits of America*. Ma description semble effectivement copiée sur celle de cet auteur. Cependant je ne saurais, n'ayant pu comparer l'arbre, duquel il parle à peine, réunir formellement ces deux pommes. Les Américains, à l'aide de mon article, pourront aisément résoudre la question. En attendant, voici l'origine attribuée par Downing à la Waxen ou Belmont, qui compte au moins une quarantaine d'années :

« Cette variété provient des environs de Strasburgh, au comté de Lancastre (Pensylvanie). Poussée à la porte même du jardin d'une dame Beam, elle fut d'abord, pour ce fait, appelée *Apple Gate* [Pomme Porte], puis aussi *Mamma Beam* [Maman Beam]. Enfin, bientôt propagée dans l'Ohio et le comté de Belmont, elle devint en ce dernier, si populaire, qu'on lui en donna le nom, qui depuis lui est généralement resté.... » (Page 92.)

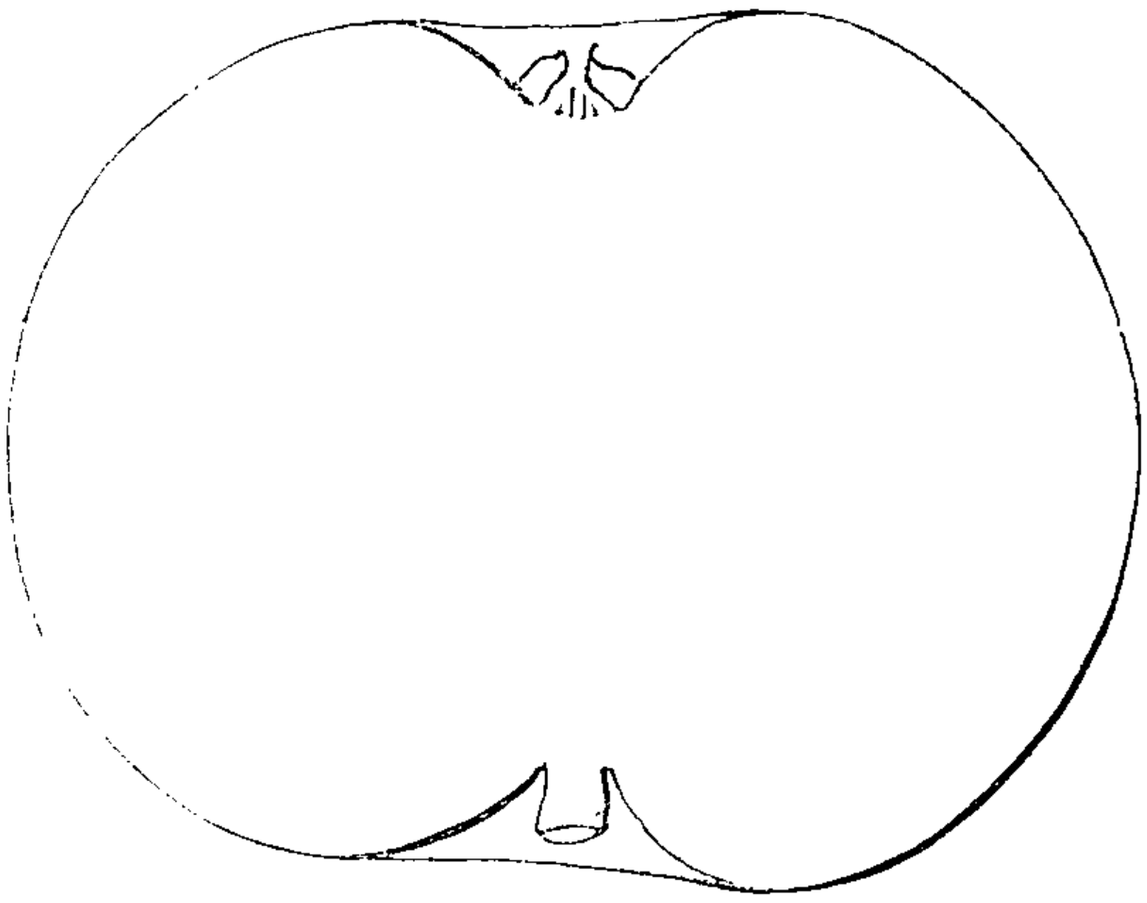
Downing constate qu'en plusieurs localités la Belmont, dont la peau, dit-il, est à fond « *waxen-yellow* » [jaune-cire], porte le surnom Waxen. Ce caractère extérieur, je dois le faire observer, n'apparaît toutefois, bien marqué, que sur les fruits placés à l'ombre; mais il est d'une telle vérité, qu'on trouve alors cette dénomination parfaitement justifiée.

Pomme MADAME. — Synonyme de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

Pomme MADELEINE *ou* FAUX CALLEVILLE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

---

260. Pomme MADELEINE BLANCHE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement un peu étalés, de grosseur et longueur moyennes, légèrement coudés, très-duveteux, brun clair nuancé de rouge terne et de gris. — *Lenticelles :* plus ou moins allongées, assez grandes et clair-semées. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, couverts de duvet et complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, acuminées pour la plupart, planes et à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* très-court, gros, tomenteux, largement cannelé et lavé de rouge violacé. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa croissance est trop lente pour qu'il fasse même de passables

plein-vent; les formes naines, sur doucin, sont donc celles qu'on doit uniquement lui donner.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique fortement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* court ou très-court, généralement arqué, gros ou assez gros, planté dans un bassin rarement bien développé. — *Œil :* grand, mi-clos, à larges et courtes sépales, à cavité unie, étendue, mais peu profonde. — *Peau :* vert clair grisâtre sur le côté de l'ombre et vert brunâtre à l'insolation, où elle est en outre faiblement marbrée de rose terne, maculée de roux autour du pédoncule et ponctuée de blanc et de carmin. — *Chair :* verdâtre, tendre et fine. — *Eau :* suffisante, peu sucrée, acidulée et même légèrement astringente.

Maturité. — Depuis la mi-juillet jusqu'à la fin de ce mois.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Le nom Madeleine blanche a souvent été donné à la *Passe-Pomme d'Été*, fruit conique-allongé et côtelé que nous décrivons plus loin (p. 530). La pomme ici caractérisée n'a donc aucun rapport avec cette dernière variété, si répandue, si commune, particulièrement en Normandie. De tout temps on a possédé dans les pépinières de ma famille le pommier Madeleine blanche qui maintenant nous occupe. Il doit sa dénomination à l'époque de maturité de ses produits, mangeables dès le 15 juillet, et parfaitement mûrs le 22, jour où l'on fête sainte Madeleine. Faut-il le regarder comme appartenant à l'Anjou?... Rien ne permet de l'affirmer; seulement il y est localisé depuis de longues années. Je ne l'ai vu mentionné dans aucun ouvrage un peu connu. Du reste le mérite de ce pommier est trop faible, sa grande précocité exceptée, pour que jamais il soit abondamment propagé.

Pomme MADELEINE BLANCHE. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

Pomme MADELEINE ROUGE. — Synonyme de pomme *Fraise*. Voir ce nom.

---

261. Pomme MAGENTA.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-vigoureux. — *Rameaux :* peu nombreux, presque érigés, gros, très-longs, des plus flexueux et duveteux, brun verdâtre amplement lavé de rouge sombre. — *Lenticelles :* petites, arrondies ou allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* assez gros, coniques-arrondis, cotonneux, en partie plaqués sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, longuement acuminées, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous et ayant les bords légèrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, rosé, surtout à la base, et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* de grandeur et largeur moyennes.

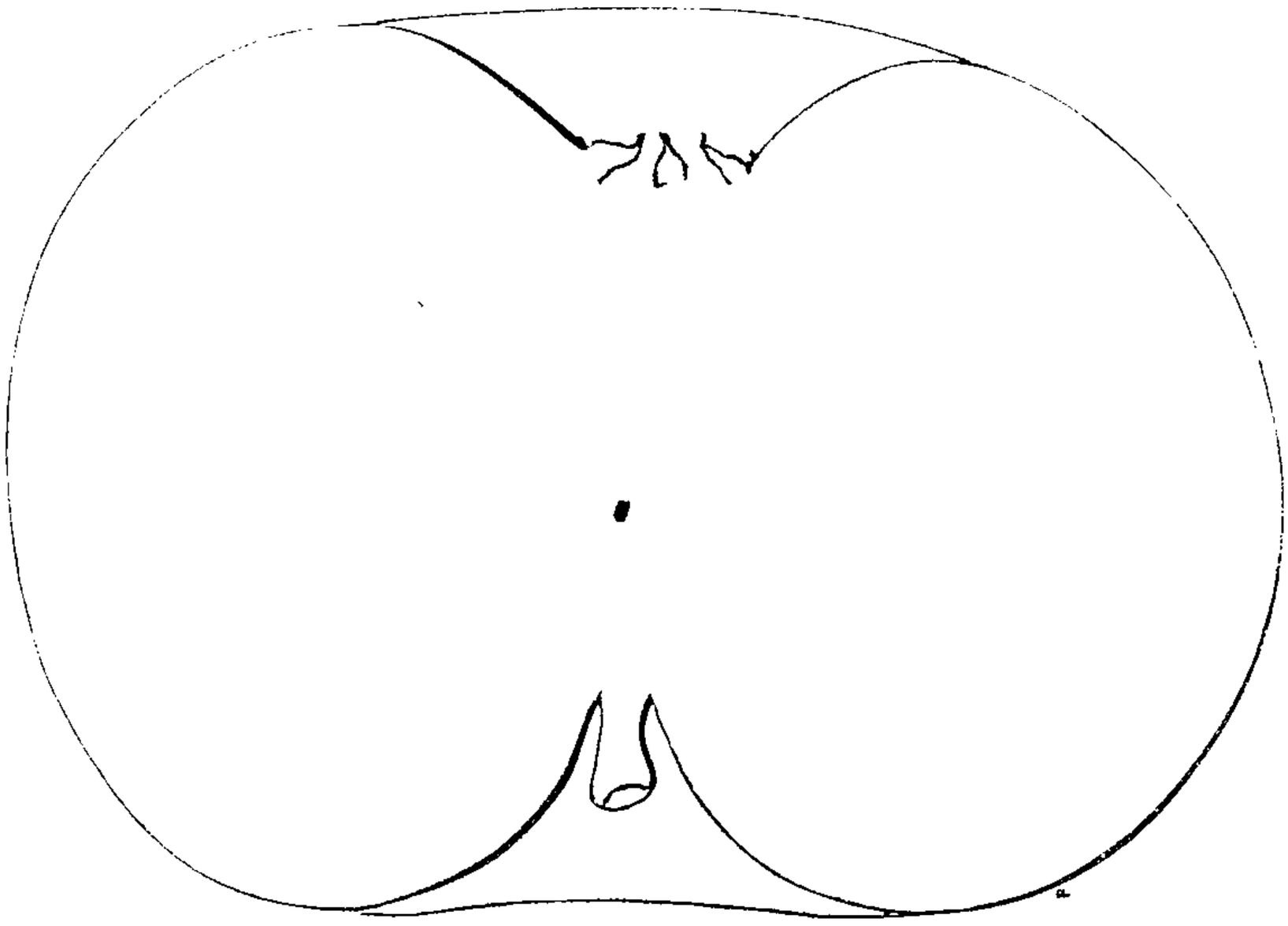
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Greffé au ras de terre il devient un très-bel arbre pour plein-vent,

à tige droite et de notable grosseur. En l'écussonnant sur paradis, sujet qui le rend moins vigoureux et plus fertile encore, il fait de jolis cordons et buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, sensiblement aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* court, gros ou de moyenne force, droit ou arqué, profondément inséré dans un très-vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos et généralement très-enfoncé dans une cavité unie et bien développée. — *Peau :* jaune clair légèrement grisâtre, faiblement lavée de rouge-brun pâle sur la face exposée au soleil, tachée de fauve squammeux autour du pédoncule et abondamment ponctuée de roux. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, ferme, croquante et quelque peu marcescente. — *Eau :* abondante, sucrée, agréablement acidulée, assez savoureuse.

Pomme Magenta.



Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Le 8 décembre 1861, en séance du Comice horticole d'Angers, dont j'étais alors président, je dégustai une jolie pomme, provenue d'un semis sans numéro fait dans notre Jardin fruitier (voir *Annales* de ce Comice, 1861, p. 274, et *Album de dégustations*, f° 13). Cette pomme, la première que le pied-mère eût encore donnée, m'ayant paru mériter la culture, je pris des greffons de ce dernier et la fis multiplier. Mais comme il lui fallait un nom pour être cataloguée, M. Henri Desportes, directeur des cultures de mon établissement, la nomma Pomme Magenta, en souvenir de la mémorable victoire remportée sur les Autrichiens, le 4 juin 1859, par l'armée française

---

Pomme MAGNIFIQUE. — Synonyme de pomme *Impériale ancienne*. Voir ce nom.

Pomme MAGNUM BONUM. — Synonyme de pomme *Bonum*. Voir ce nom.

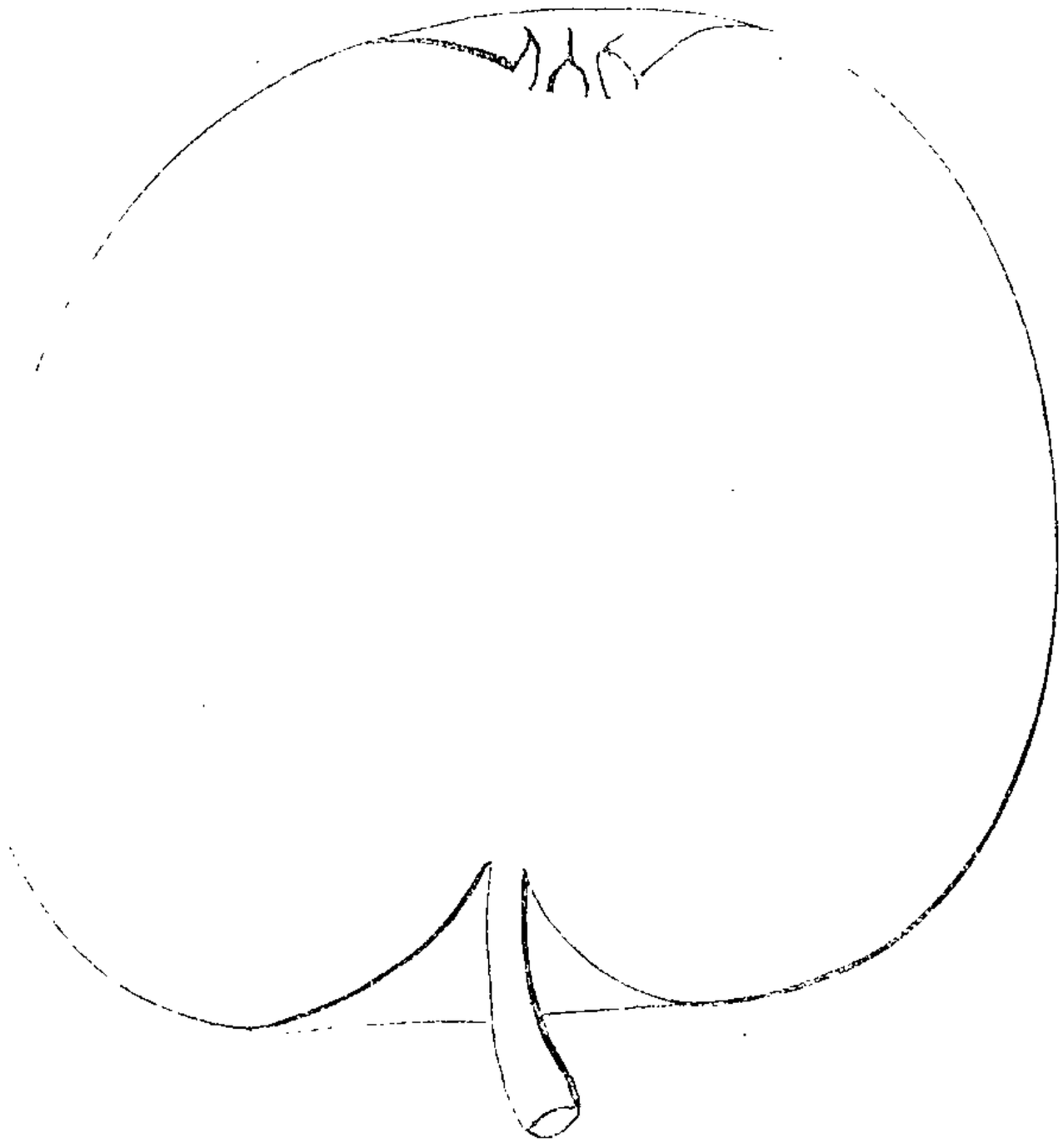
Pomme MALACRIA. — Synonyme de pomme *de Malingre*. Voir ce nom.

Pomme MALAPEAR. — Synonyme de pomme *Malapia*. Voir ce nom.

---

262. Pomme MALAPIA.

Synonyme. — *Pomme* Malapear (Pépinières belges de la Société Van Mons, *Catalogue général*, 1854, t. I, p. 57).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés à la base, gros, assez longs, peu géniculés, sensiblement cotonneux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* très-grosses, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, bien duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, à bords légèrement dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, rigide et faiblement cannelé. — *Stipules :* courtes pour la plupart, mais assez larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa grande vigueur et sa belle ramification en font un des pommiers les plus propres à la greffe ras terre, pour haute-tige; ainsi traité, il pousse admirablement; son tronc devient très-gros et sa tête très-touffue, très-régulière. Sous formes naines il fait également de jolis arbres, quand on lui a donné le paradis pour sujet, car sur doucin sa végétation serait beaucoup trop active.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conico-sphérique, généralement contournée dans son ensemble et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, bien nourri, surtout à son point d'attache, arqué, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* très-grand, très-ouvert, à cavité unie et peu développée. — *Peau :* jaune pâle, semée de quelques points roux, tachée de fauve dans le bassin pédonculaire et lavée de rouge plus ou moins foncé sur la face exposée au soleil. — *Chair :* excessivement blanche, fine et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, légèrement parfumée, très-savoureuse.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Pline, au livre XV de son *Historia naturalis*, mentionnait il y a dix-huit siècles des pommes Melapia, tirant leur nom, disait-il, « de leur « rapport avec les poires. » Était-ce rapport de forme ou de saveur? L'extrême concision du texte ne permet aucune réponse. Si notre Malapia ne possède ni facies

ni goût de poire, son nom rappelle tout au moins d'une notable façon celui de la variété citée par Pline. Je le constate sans pouvoir toutefois, même hypothétiquement, parler de l'âge et du pays de cette Malapia, que je possède depuis mon plus jeune âge. Henri Hessen, pomologue allemand, l'a comprise en 1690 dans une liste de « pommes françaises » publiée sans nul détail page 289 de son *Gartenlüst*. En 1780 Manger, autre écrivain allemand, nous montre aussi ce nom Malapia, seulement il le regarde comme synonyme d'Api blanc (*Systematische Pomologie*, p. 32). L'Api blanc, ou mieux le Gros-Api caractérisé plus haut, page 343, diffère complétement, arbre et fruit, de la Malapia, le renseignement de Manger ne saurait donc être utilisé. Quant à la qualification de pomme « *française* » donnée par Hessen audit fruit, on ne peut non plus s'en prévaloir en faveur de notre pomone indigène, cet auteur — je l'ai vérifié — ayant dressé la nomenclature qu'il a publiée en langue française, à l'aide des recueils spéciaux imprimés chez nous, de son temps. La *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, du moine Claude Saint-Étienne et datant de 1670, fut la principale source où il puisa. Et précisément ce moine est le seul de nos anciens pomologues qui non-seulement ait décrit, mais même cité, la Malapia. « Elle est — dit-il — longuette, grosse comme la « Caleville, et rouge d'un rouge brun; blanche dedans, bonne dès l'Avent jusqu'au « Caresme; aussi bonne ou meilleure que Rainette. » (Pages 213-214.) Voilà bien le fruit que nous venons d'étudier. Je m'étonne cependant, vu sa grande bonté, de ne pas le retrouver dans les Pomologies qui suivirent celle de Saint-Étienne. Il y est sans doute sous un pseudonyme qu'un chercheur moins pressé que moi finira probablement par découvrir. En attendant, je vais signaler certain synonyme tout moderne — *Malapear* — dont les Belges l'ont favorisé. Des greffons de pommier m'arrivaient ainsi étiquetés, en 1855, des pépinières de la Société Van Mons, et plus tard me reproduisaient mon Malapia. Je crois au reste que le Comice horticole d'Angers, qui souvent offrit nombre d'arbres fruitiers à nos voisins, a pu leur envoyer celui-là, et qu'ils auront lu, sur l'étiquette, Malapear au lieu du nom Malapia, très-peu répandu et de nature à sembler défiguré. Les Anglais cultivent aussi cette variété; elle figurait en 1842 sur le *Catalogue* du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres (p. 24, n° 422), rédigé par Thompson, mais comme aucune note de dégustation n'y suit son nom, cela nous indique qu'elle appartenait à la série de leurs fruits nouveaux.

Pomme MALER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

---

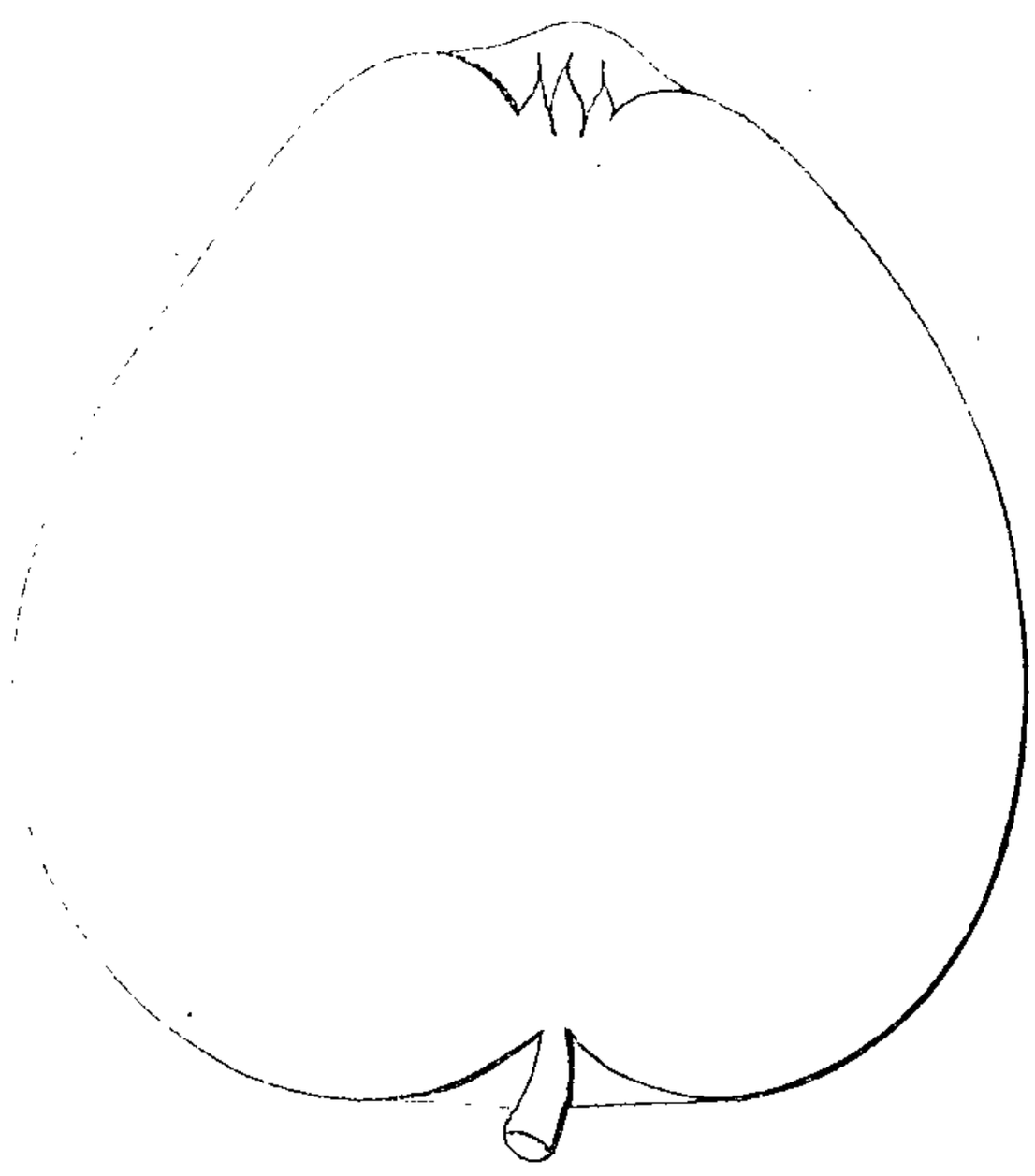
263. Pomme de MALINGRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Malacria (Ruel, *de Natura stirpium*, 1536, n° 9). — 2. Lincker (J. Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis*, 1598, p. 73; — et *Historia plantarum universalis*, avant 1613, t. I, p. 12). — 3. D'Angleterre (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 154). — 4. Malingre d'Angleterre (*Idem*, édition de 1690, p. 137). — 5. Calville Malingre (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1844, p. 284). — 6. Calleville normande [*par erreur*] (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 9, n° 115).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, légèrement étalés à la base, de grosseur et longueur moyennes, peu coudés et peu duveteux, brun clair cendré. — *Lenticelles :* grandes, allongées,

très clair-semées. — *Coussinets :* larges, saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* gros ou moyens, bombés, obtus, ovoïdes, à peine cotonneux, entièrement collés sur l'écorce, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, acuminées, à bords dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros et de longueur moyenne, profondément cannelé. — *Stipules :* longues et larges.

Pomme de Malingre.



Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Il fait de beaux arbres sous toute forme et sur toute espèce de sujet; néanmoins on doit, pour le plein-vent, le greffer en tête plutôt que ras terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, fortement côtelée, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* court, assez gros, arqué, planté dans un bassin peu développé. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité de dimensions moyennes mais à bords très-accidentés. — *Peau :* jaune blafard, nuancée de vert, abondamment ponctuée de blanc grisâtre et parfois, à bonne exposition, rougeâtre çà et là sur la partie frappée par les rayons solaires. — *Chair :* jaunâtre, très-ferme, légèrement marcescente. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, à saveur âpre et très-vineuse.

Maturité. — Décembre-Juin.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Jean Ruel, médecin de François Ier, est le plus ancien auteur qui ait décrit la pomme de Malingre. Il le fit en ces termes, dans son *de Natura stirpium*, imprimé à Paris en 1536 :

« Notre pomme aigre communément appelée *Malacria*, de son âcre saveur, est de forme assez allongée, a la chair dure, acerbe, mais d'un aigrelet agréable. Elle se conserve souvent une année. Parfois on la prescrit aux malades pour réveiller chez eux l'appétit, s'il devient languissant. » (Chapitre Pommier, n° 9.)

Charles Estienne, reproduisant en 1540 (*Seminarium et plantarium*, etc., p. 55) ce passage de Ruel, ajouta que le nom Malacria répondait, en langue vulgaire, à celui Pomme de Malingre. C'est en effet la seule, la véritable traduction qu'on en puisse présenter, puisqu'il est formé des deux mots *malum ægrum*, signifiant pomme de malade, et que malingre, en bas langage, est synonyme de ce dernier. Depuis lors Malingre resta la dénomination usuelle de cette variété. Il était nécessaire de bien préciser cette étymologie, Poiteau, en 1846, ayant cru pouvoir, sans remonter aux sources ici indiquées, émettre l'opinion suivante, que depuis on a souvent invoquée :

« Je pense, dit-il, qu'on a donné à cette pomme le nom de *Malingre*, parce que dès le

mois de septembre il en tombe beaucoup, de l'arbre, qui n'atteignent pas le degré de maturité convenable. » (*Pomologie française*, t. IV, n° 23.)

Merlet, venu un siècle après Charles Estienne, comprit la pomme de Malingre en son *Abrégé des bons fruits;* dans la première édition, parue en 1667, il lui attribua un surnom de nature à faire supposer qu'elle serait une variété anglaise :

« La pomme *d'Angleterre* ou de Malingre — écrivit-il — est grosse, très-longue, d'un suc fort aigre, se garde longtemps, est bonne cuite pour les malades. » (Page 154.)

Merlet ne dit pas d'où il a tiré ce nouveau nom donné au pommier Malingre; mais je n'en suis pas moins convaincu que l'Angleterre n'a rien à réclamer là. Aussi nul de ses pomologues ne revendique cette variété, qui leur est à peine connue, et seulement des modernes. Dès 1536 et 1540, je le répète, Ruel et Charles Estienne la décrivirent à Paris, puis Bauhin en 1598 et 1613, et tous la considérèrent comme un fruit français. Bauhin (*Historia plantarum*, t. I, p. 12) indiqua même qu'il l'avait rencontrée à Montbéliard (Doubs) ainsi qu'à Wall, canton de Bâle, et à Boll, canton de Fribourg, en Suisse. Si donc elle n'était pas originaire de la France, la Suisse serait plutôt sa patrie, que l'Angleterre. Les Chartreux la multipliaient dans leurs pépinières de Paris, et, d'accord avec les anciens auteurs que nous avons cités, la qualifiaient « d'aigre et de très-bonne, étant cuite, pour « les malades. » (*Catalogue de 1775.*) Comme au temps de Bauhin on la cultive encore, actuellement, sur les confins de notre pays et de la Suisse. Pour m'en procurer des greffes, c'est de ce côté que j'ai dû m'adresser, à Chambéry, d'où l'un de mes confrères et correspondants, M. Charles Burdin, me l'a envoyée en 1868. On devrait aussi la trouver en Normandie, peut-être parmi les pommiers à cidre, car je lis dans la *Maison rustique* de Charles Estienne, édition de 1589 : « qu'entre les cidres aigrets, les plus sains sont ceux qui sont faits de pommes « de Malingre. » (Livre III, f^et^ 234, verso.)

Observations. — Étienne Calvel, en son *Traité sur les pépinières*, a décrit en 1803, dans les termes ci-après et sous le nom Malingre, une pomme qui n'est en rien celle ainsi appelée depuis 1536 :

« La pomme *de Malingre d'Angleterre* — dit-il — est très-grosse, allongée et à côtes, comme le Calville blanc. Sa peau est fine, un peu tiquetée, et se colore d'un beau rouge au soleil. La chair en est fine, d'une eau agréablement acidule. Elle se conserve une partie de l'hiver. » (Tome III, p. 42, n° 23.)

Victor Paquet, dans son *Traité de la conservation des fruits*, a mentionné en 1844 (p. 284) une pomme Malingre ou Calleville malingre qui est bien la nôtre; mais Poiteau en 1846, et le directeur des *Annales de pomologie belge* en 1853, à leur tour décrivirent et figurèrent un *Calville Malingre* qui ne s'y rapporte aucunement. Il possède, selon eux, une saveur légèrement acidulée, suave, une chair fine et blanche, mollissant promptement; sa peau, presque entièrement rouge-cerise, est fouettée d'un carmin très-foncé. Pareils détails sont donc suffisants pour montrer qu'il diffère entièrement de notre Malingre, et qu'on doit se garder d'en réunir les noms aux synonymes de cet antique pommier. Du reste, les Belges reconnaissent eux-mêmes que leur Calleville Malingre ressemble beaucoup, extérieurement, au Calleville rouge d'Été, et pourrait bien être identique avec la *Dantziger Kant* des Allemands, ou Calleville de Dantzick ci-dessus caractérisé par nous (p. 181). Je ne partage pas leur opinion, car le Calleville de Dantzick, généralement sphérique et non vergeté, me paraît s'éloigner fortement de ce « Calville Malingre, » qu'eux et Poiteau représentent conique-allongé, et fouetté.

— Enfin le *Calleville normand*, de Merlet, est également un faux synonyme de la pomme de Malingre, quoi qu'en ait dit le *Catalogue* de Thompson (1842, p. 9, n° 115), puisque Merlet (1690, p. 135) dépeint ainsi ce Calleville : « tout rouge « dedans et d'un rouge-brun dessus. »

Pomme MALINGRE D'ANGLETERRE. — Synonyme de pomme *de Malingre*. Voir ce nom.

Pomme MALTRANCHE ROUGE. — Synonyme de pomme *de Châtaignier*. Voir ce nom

---

Pomme de MALVOISIE. — Synonyme de pomme *Petit-Bon*. Voir ce nom.

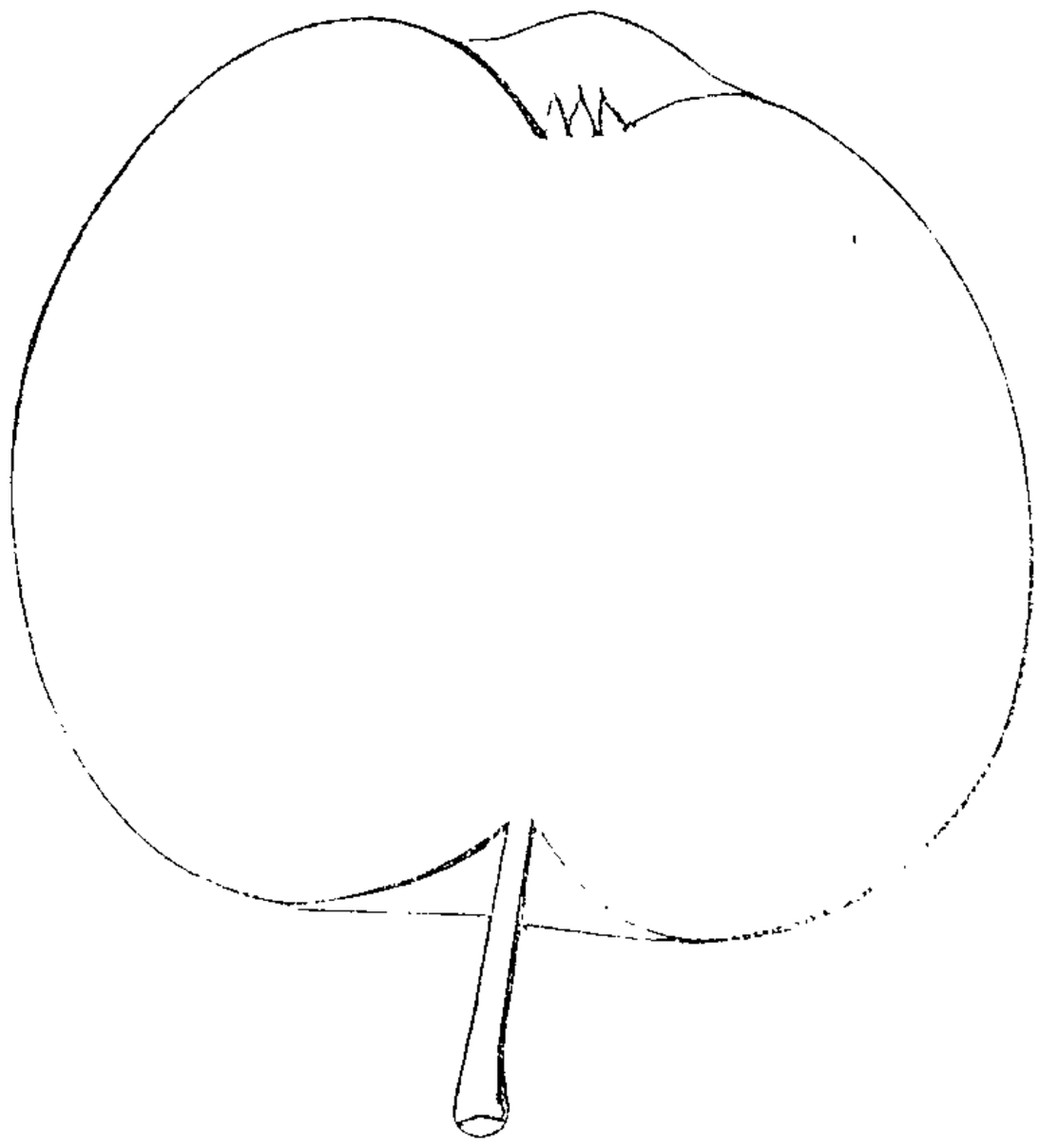
Pomme MAMMOTH. — Synonyme de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

Pomme MANDELREINETTE. — Synonyme de *Reinette Amande*. Voir ce nom.

---

264. Pomme MANGUM.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Maxfield (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, édition de 1863, p. 87). — 2. Seago (*Id. ibid.*). — 3. Alabama Pearmain (*Idem*, édition de 1869 p. 265). — 4. Blakely (*Id. ibid.*). — 5. Carter of Ala (*Id. ibid.*). — 6. Carter's Winter (*Id. ibid.*). — 7. Cheese (*Id. ibid.*). — 8. Gully (*Id. ibid.*). — 9. Johnston's Favorite (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés, quelquefois arqués, peu longs, assez gros, sensiblement coudés, duveteux, d'un vert brunâtre légèrement lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies, grandes, très clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, faiblement collés sur le bois et rarement bien cotonneux. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, acuminées, souvent contournées sur elles-mêmes, ayant les bords finement dentés. — *Pétiole :* peu long, assez gros, à peine cannelé. — *Stipules :* de moyenne grandeur.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Pour le plein-vent il se greffe en tête, autrement sa tige laisse beaucoup à désirer; la forme naine est celle qui lui convient le mieux; alors on l'écussonne sur doucin et il fait, soit en cordon, pyramide, gobelet ou espalier, de très-beaux arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conico-sphérique ou globuleuse irrégulière, toujours assez fortement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé au point d'attache, inséré dans un assez vaste bassin de forme souvent triangulaire. — *Œil :* petit, mi-clos, faiblement enfoncé; à cavité irrégulière et très-gibbeuse sur les bords. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de roux, maculée de fauve verdâtre autour du pédoncule et lavée, à l'insolation, de rose pâle fouetté de carmin. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme, croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, savoureuse, mais ayant parfois un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette pomme qui porte en Amérique, son pays natal, une douzaine de noms dont nous avons cité les principaux, est peu commune en France. Elle me fut envoyée du district de Georgie en 1860. Charles Downing l'a décrite pour la première fois en 1863, puis en 1869; tout en la déclarant originaire des États du Sud, il n'a pu désigner celui auquel elle appartient. Dans son recueil sur le *Pommier*, John Warder la disait en 1867 (p. 725) provenue de l'Alabama. Ces deux pomologues la classent parmi les très-bons fruits. Chez moi, je ne saurais lui donner que le second rang.

Pomme MANKS CODLIN. — Voir *Mirabelle*, au paragraphe Observations.

Pomme du MARÉCHAL. — Synonyme de pomme *de Neige*. Voir ce nom.

Pomme MARGARET. — Synonyme de pomme *Marguerite*. Voir ce nom.

Pomme MARGIL *ou* MARGILLE. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

---

265. Pomme MARGUERITE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Margaret (Langley, *Pomona, or the fruit-garden illustrated*, 1729, pl. 74, fig. 1re). — 2. Early red Margaret (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 8, n° 13). — 3. D'Ève (*Id. ibid.*). — 4. Rother Jacob's (*Id. ibid.*). — 5. Striped Juneating (*Id. ibid.*). — 6. Striped Quarrenden (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 24, n° 425). — 7. Reinette Quarrendon (Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 147). — 8. Maudlin (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1857, t. V, p. 71).

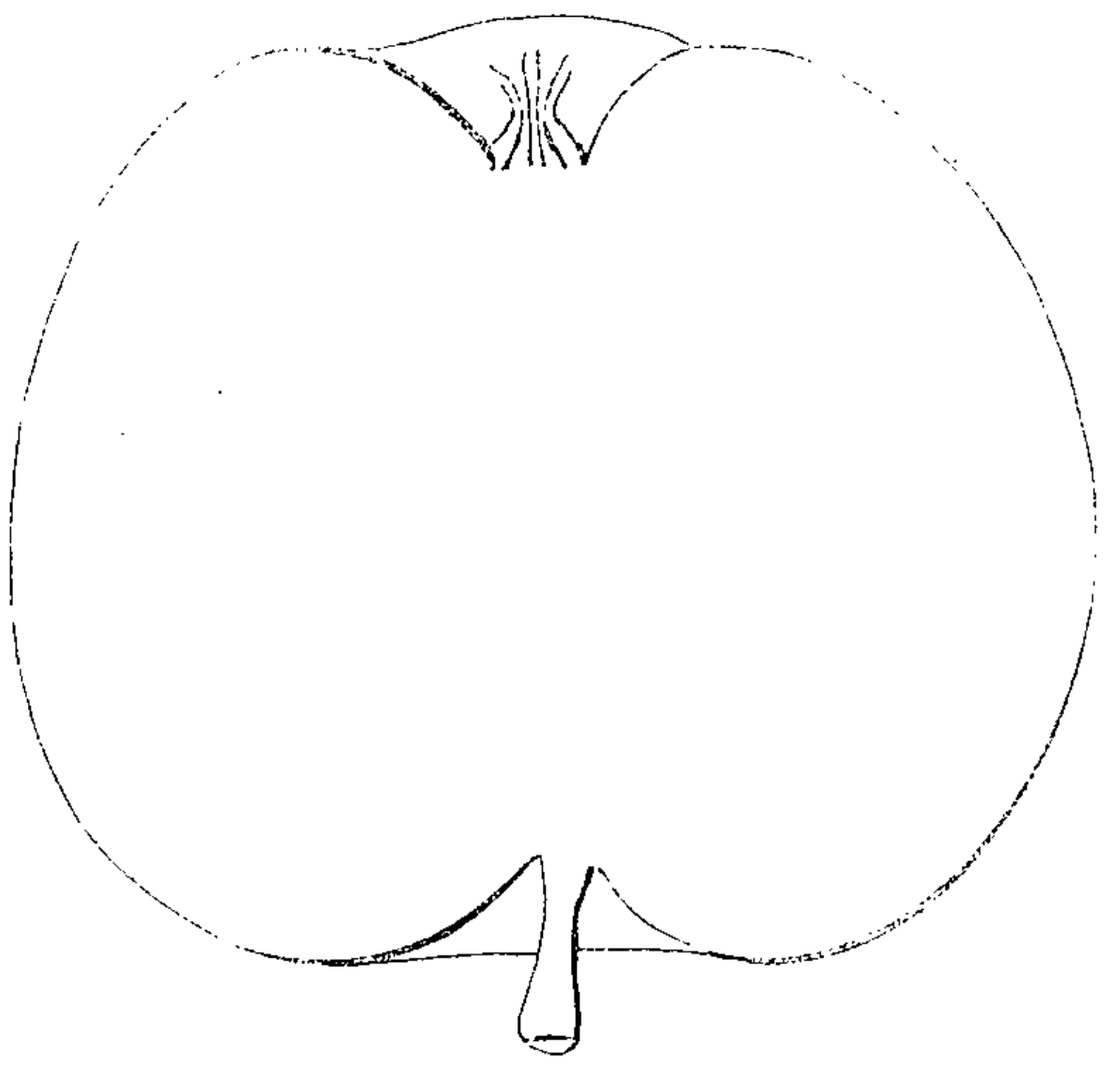
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, gros et longs, sensiblement géniculés, cotonneux, brun clair verdâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, légèrement duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales et acuminées, canaliculées pour la plupart, ayant les bords assez fortement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, bien nourri, rosé, surtout à la base, et largement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La grande vigueur de ce pommier le recommande spécialement

pour le plein-vent; cette forme, sous laquelle il fait de très-beaux arbres, lui est aussi plus avantageuse que les autres, pour la fertilité. Si cependant on veut le destiner à la basse-tige, il faut uniquement le greffer sur paradis, et encore la force de sa végétation l'y rendra bien peu productif.

Pomme Marguerite.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse irrégulière, faiblement côtelée au sommet et généralement plus bombée sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* assez court, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, planté dans un bassin rarement bien développé. — *OEil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues sépales, à cavité étroite, de profondeur variable mais toujours fortement plissée. — *Peau :* peu épaisse, onctueuse, jaune sale, presque entièrement lavée, marbrée et fouettée de carmin à l'insolation, et ponctuée de gris cendré. — *Chair :* jaunâtre, demi-fine, inodorante, assez ferme, devenant aisément pâteuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, plus ou moins parfumée.

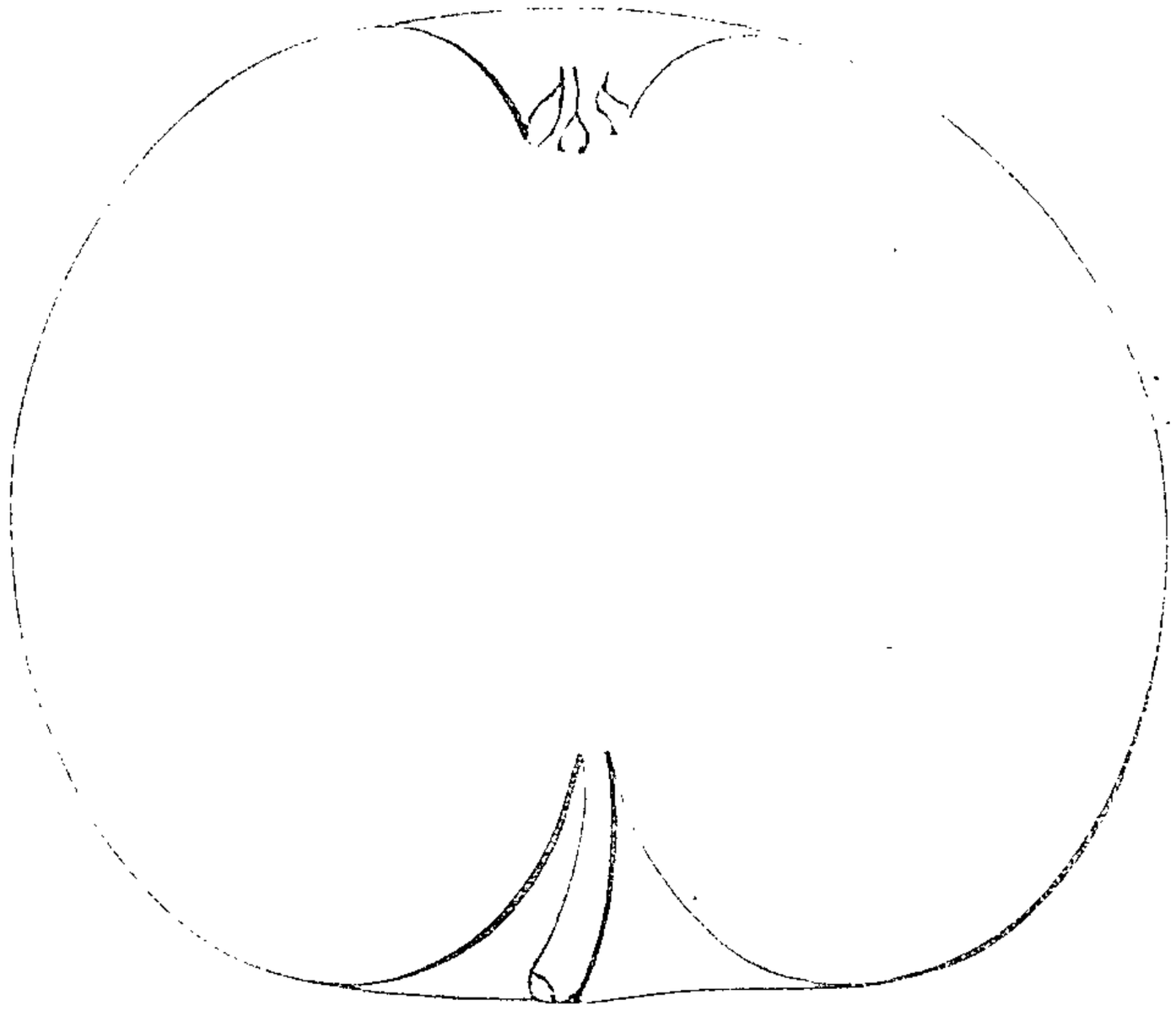
Maturité. — Depuis la mi-juillet jusqu'à la fin d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La présente variété, très-répandue en Europe ainsi qu'en Amérique, et souvent confondue avec le pommier *Fraise*, décrit plus haut (p. 310), est d'origine anglaise et remonte au commencement du XVIII^e^ siècle. Le pomologue Langley la fit connaître le premier, en 1729, dans le recueil intitulé *Pomona, or the fruit-garden illustrated* (pl. 74). Deux pommes de ce nom existent en Angleterre : l'Early red Margaret [Marguerite rouge précoce], qui nous occupe, puis une autre, plus ancienne, plus hâtive, seulement appelée Margaret, et que Miller decrivit dès 1724 dans son *Dictionnaire des jardiniers*, imprimé à Londres. Cette dernière m'est inconnue. La maturité de la pomme Marguerite coïncidant généralement avec l'époque — 20 juillet — où l'Eglise fête la sainte ainsi nommée, il est assez probable que ce fut là ce qui lui valut sa dénomination. Chez moi, elle mûrit plutôt après cette date, qu'avant; je suis donc surpris d'avoir lu dans quelques Pomologies qu'on pouvait la manger dès la fin de juin.

Observations. — *Red Juneating* n'est aucunement synonyme de Marguerite, mais d'*Early Strawberry*, notre pomme Fraise d'Été, native des environs de New-York. Je l'ai vérifié maintes fois, et me trouve, en cela, parfaitement d'accord avec le pomologue américain Downing. (Voir cet auteur, édition de 1869, p. 157.) — C'est également par erreur qu'on l'a, dans quelques ouvrages allemands, réunie à la pomme de Madeleine, qui lui ressemble si peu.

266. Pomme MARIÉ MOYER.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux* : nombreux, légèrement étalés, gros et de longueur moyenne, peu coudés, très-cotonneux, d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, grandes et abondantes. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* assez petits, arrondis, duveteux, fortement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, uniformément ovales, longuement acuminées, épaisses, à bords régulièrement et profondément dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, flasque, à cannelure rarement bien accusée. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il est très-avantageux comme plein-vent, tant pour sa fertilité que pour sa beauté; ainsi, même greffé ras terre, cet arbre devient remarquable par sa riche ramification, par son tronc gros et des plus droits. Quand on désire le placer en espalier ou le diriger en cordons ou en gobelet, le paradis est le sujet qu'il exige, autrement l'excès de sa végétation le rend presque improductif.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse légèrement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* assez long et assez gros, surtout à son point d'attache, arqué, très-profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, entouré de plis et de petites bosses, à cavité de dimensions variables. — *Peau :* fine, lisse, vert clair, nuancée de gris sur le côté de l'ombre et de brun rougeâtre à l'insolation, ponctuée de blanc sale et légèrement tachée de fauve dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanche, très-tendre et très-fine. — *Eau :* abondante, bien sucrée, peu acidulée, ayant un parfum savoureux et prononcé.

Maturité. — Fin d'août et courant de septembre.

Qualité. — Première.

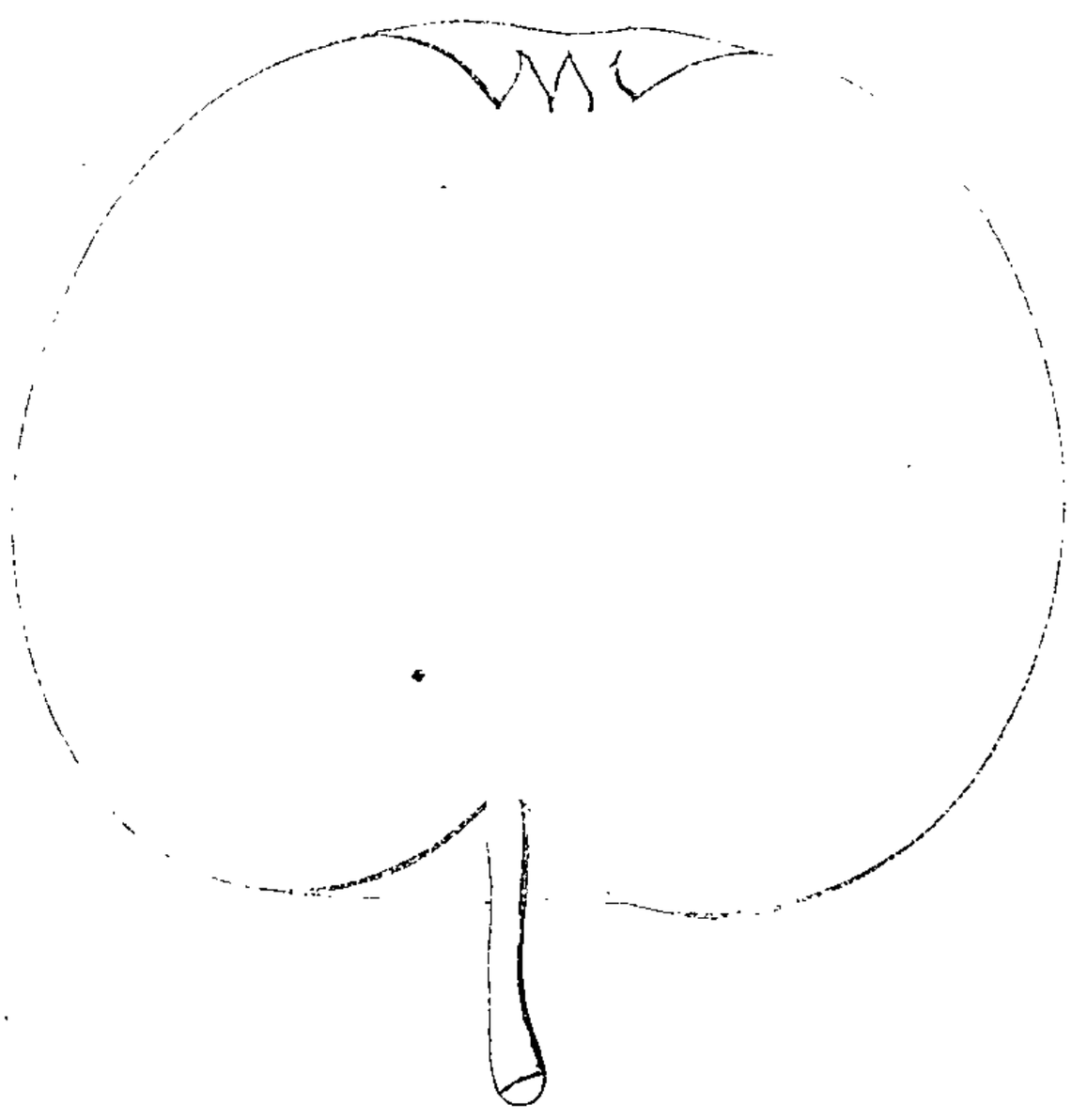
Historique. — Ce pommier me fut envoyé d'Amérique en 1864; il est très-rare chez nous et mérite qu'on l'y propage. Je le suppose d'assez récente obtention, car les pomologues américains, sauf Warder (1867), n'en font aucune mention; ce dernier même le nomme seulement (table, p. 725) et le dit originaire des États du Sud.

Pomme MARIETTA RUSSET. — Synonyme de pomme *Boston Russet*. Voir ce nom.

---

267. Pomme MARIGOLD.

Synonyme. — *Pomme* Marigold Creed's (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 65).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, de grosseur et longueur moyennes, à peine géniculés, légèrement cotonneux et d'un brun olivâtre. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* très-accusés. — *Yeux :* moyens, duveteux, ovoïdes, collés fortement sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, acuminées pour la plupart, à bords faiblement crénelés. — *Pétiole :* gros, assez long, carminé, surtout à la base, et rarement bien cannelé. — *Stipules :* petites ou très-petites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il croît trop lentement pour faire, même étant greffé ras terre, de convenables plein-vent. Les formes naines sont celles qui lui profitent le mieux, n'importe sur quel sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, légèrement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* long, grêle à son milieu, plus fort à ses extrémités, planté dans un bassin modérément développé. — *Œil :* grand, mi-clos, à larges sépales, à cavité peu profonde et plissée. — *Peau :* assez épaisse, jaune fortement orangé, nuancée de gris près du pédoncule, légèrement rougeâtre et veinulée à l'insolation, généralement striée de fauve dans le bassin pédonculaire et semée de quelques petits points bruns. — *Chair :* jaunâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, acidule, parfumée, très-savoureuse.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pommier Marigold, nous dit Robert Hogg (1859), son premier descripteur, « provient d'un semis de la variété Non-Pareille écarlate « [*Scarlet Nonpareil*] fait par M. Creed, horticulteur à Norton-Court, près « Faversham, comté de Kent (*the Apple*, p. 66). » Cette excellente pomme me fut donnée en 1851 par le docteur Bretonneau, de Tours, et depuis je l'ai constamment multipliée. Elle devait être alors de récente obtention, puisque ni les Recueils pomologiques ni les Catalogues arboricoles anglais ne l'avaient encore mentionnée. Le nom qu'elle a reçu — Marigold signifie, souci — lui vient de la couleur de sa peau, qui est d'un jaune très-vif.

Observations. — Les Anglais et les Américains cultivent un pommier Orange Pippin, ou Marygold Pippin, qu'il ne faudrait pas confondre avec celui décrit ici. Il est fort ancien, possède d'assez nombreux synonymes, et ses produits, assure-t-on, quoique bons pour la table sont surtout recherchés pour le pressoir.

Pomme MARIGOLD CREED'S. — Synonyme de pomme *Marigold*. Voir ce nom.

Pomme de MAROQUIN. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

Pomme MARTRANGE. — Synonyme de pomme *de Châtaignier*. Voir ce nom.

Pomme MARYGOLD PIPPIN. — Voir *Marigold*, au paragraphe Observations.

Pomme MAT. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme MATCHLESS. — Synonyme de pomme *Adams Pearmain*. Voir ce nom.

Pomme MATE-BRUNE. — Synonyme de pomme *de Bohémien*. Voir ce nom.

Pomme MATRANGE. — Synonyme de pomme *de Châtaignier*. Voir ce nom.

Pomme MATTHIAS. — Synonyme de pomme *de Fer*. Voir ce nom.

Pomme MAUDLIN. — Synonyme de pomme *Marguerite*. Voir ce nom.

Pomme de MAURE. — Synonyme de pomme *de Bohémien*. Voir ce nom.

---

268. Pomme MAVERACK.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Maverack Sweet (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 170). — 2. Maverick Sweet (Ellwanger et Barry, pépiniéristes à Rochester (États-Unis), *Descriptive Catalogue of fruits*, 1866, p. 17).

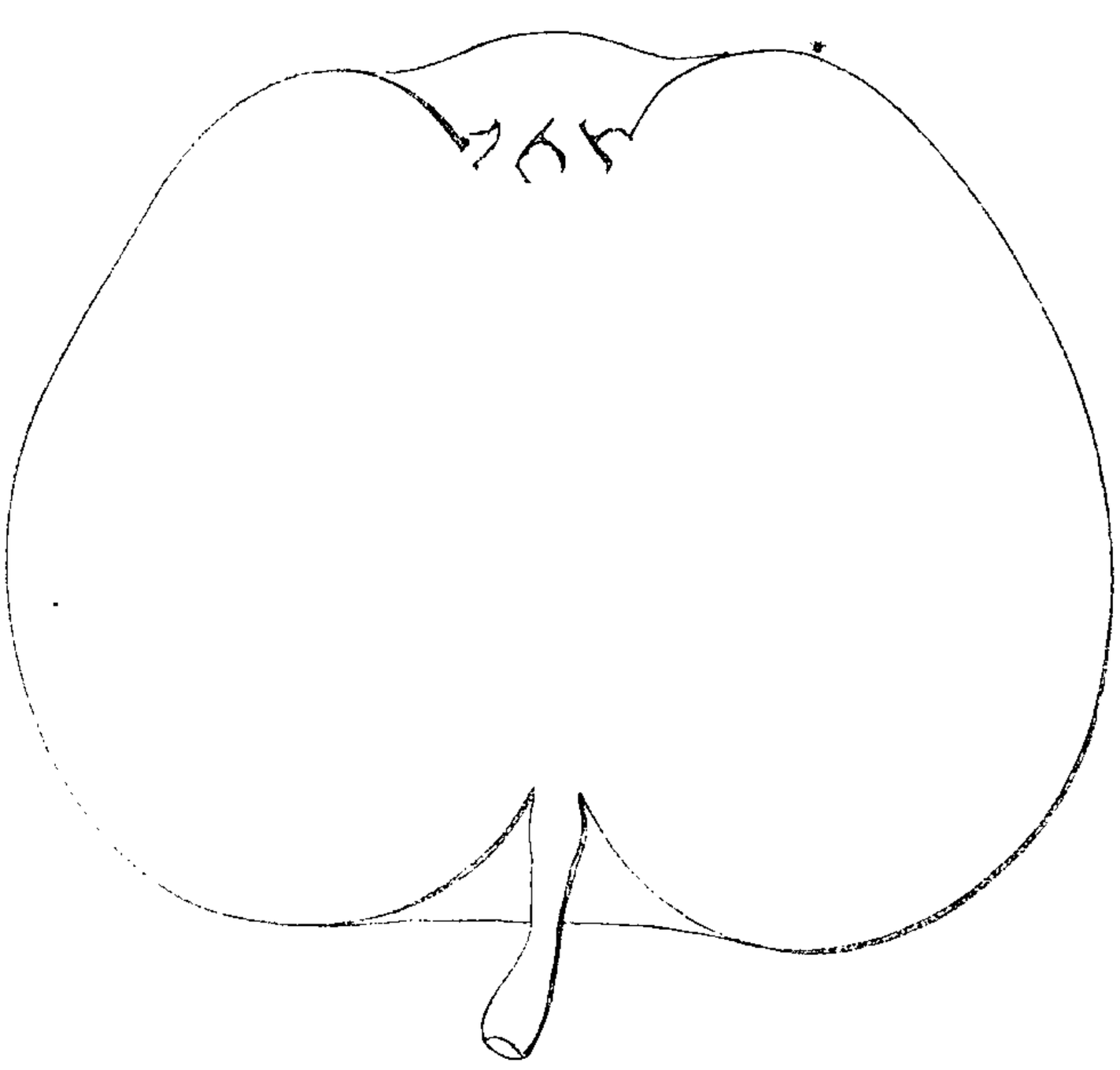
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros et de longueur moyenne, bien coudés, très-cotonneux, brun-rouge foncé et lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, plaqués sur l'écorce et couverts de duvet. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales plus ou moins allongées, sensiblement acuminées, ayant les bords régulièrement et très-profondément dentés. — *Pétiole :* gros, peu long, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La grande vigueur de ce pommier fait que, même greffé ras terre,

il devient rapidement un très-beau plein-vent à tronc gros et droit. Écussonné sur paradis, pour basse-tige, il prospère convenablement sous toute espèce de forme.

Pomme Maverack.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique fortement ventrue et plus ou moins pentagone. — *Pédoncule :* assez long, mince à son milieu, souvent très-renflé à ses extrémités, arqué, planté dans un bassin large et profond. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité prononcée et dont les bords sont ondulés ou bossués. — *Peau :* vert clair jaunâtre, presque entièrement lavée et fouettée de rouge terne, tachée de fauve squammeux autour du pédoncule et semée de très-gros points bruns, rugueux pour la plupart et généralement formant étoile. — *Chair :* blanchâtre ou quelque peu verdâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce pommier, récemment introduit dans mes pépinières, provient des États-Unis. Il a paru pour la première fois dans mon *Catalogue de 1868* (p. 48, n° 253). C'est un gain tout moderne du docteur Samuel Maverack, de Pendleton, dans la Caroline du Sud, lisons-nous page 185 des Procès-Verbaux de l'*American pomological Society*, session de 1867.

Pommes MAVERACK'S *et* MAVERICK SWEET. — Synonymes de pomme *Maverack*. Voir ce nom.

Pomme MAXFIELD. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

---

269. Pomme MAY.

Synonymes. — *Pommes :* 1. May of Myers (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 270). — 2. Pillkin (*Id. ibid.*). — 3. Plymouth Greening (*Id. ibid.*). — 4. Rhenish May (*Id. ibid.*). — 5. Winter May (*Id. ibid.*).

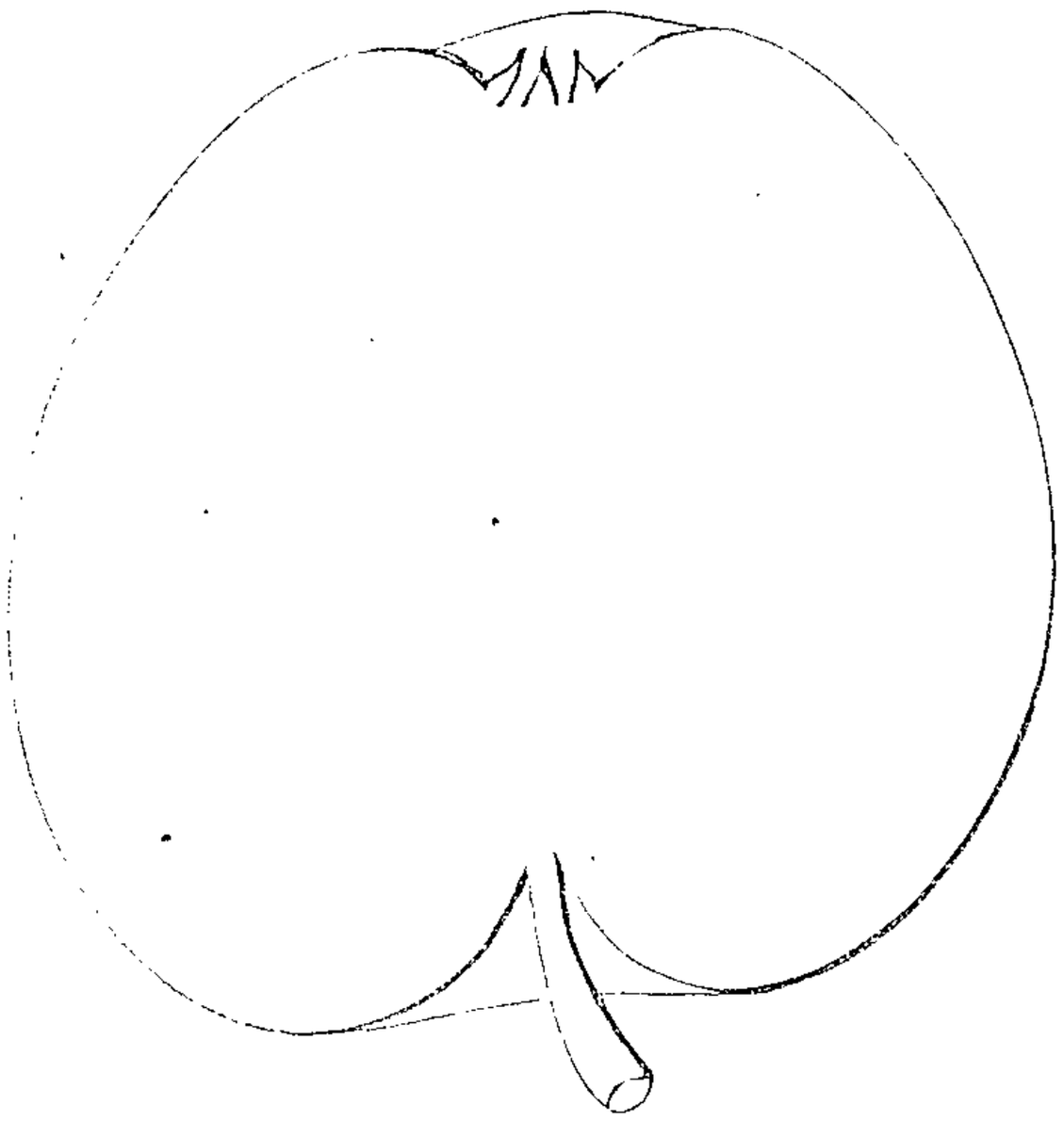
Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs, assez gros, peu géniculés, très-cotonneux, brun clair jaunâtre. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :*

larges mais aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, bien duveteux et collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou arrondies, minces, sensiblement acuminées, planes et à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* de moyenne longueur, grêle, tomenteux, profondément cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

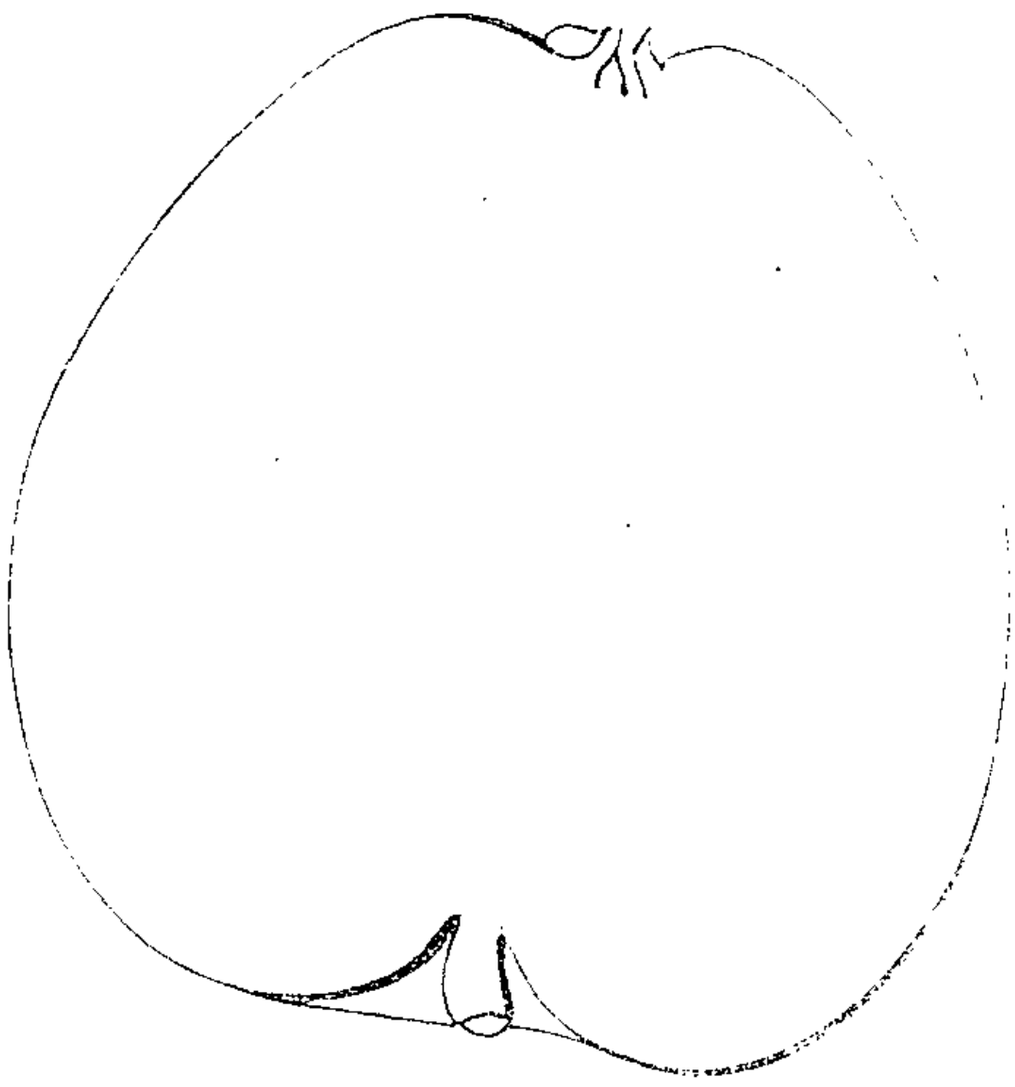
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Tout sujet, toute espèce de forme lui conviennent.

Pomme May. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* conique assez régulière. — *Pédoncule :* court et fort, ou grêle et un peu long, planté dans un bassin généralement de faibles dimensions. — *Œil :* moyen, fermé, entouré de légères gibbosités et placé à fleur de fruit ou dans une petite cavité. — *Peau :* fine, lisse, jaune clair nuancé de vert, quelque peu striée de rose violacé sur la partie exposée au soleil, semée de points bruns cerclés de blanc sur le côté de l'ombre, et de points noirâtres cerclés de carmin foncé, sur l'autre face. — *Chair :* blanchâtre ou verdâtre, mi-fine, tendre et assez marcescente. — *Eau :* suffisante, acidulée, peu sucrée, ayant un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — L'unique mérite de cette pomme gît dans sa longue conservation ; on la garde aisément au fruitier jusqu'à la fin de mai. — Voilà de longues années déjà que les Américains, ses obtenteurs, la cultivent abondamment, surtout dans les États de l'Ouest. D'après John Warder (*Apples*, 1867, p. 725), elle est originaire de la Virginie. Pour moi, je la possède depuis 1862.

Observations. — Ne pas confondre cette variété avec les deux autres pommes américaines, May Seek-no-Farther et White Paradise, ou May d'Automne, qui ne lui ressemblent aucunement.

Pomme MAY D'AUTOMNE. — Voir *May*, au paragraphe Observations.

Pomme MAY OF MYERS. — Synonyme de pomme *May*. Voir ce nom.

Pomme MAY SEEK-NO-FARTHER. — Voir *May*, au paragraphe Observations.

Pomme MEIG'S. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

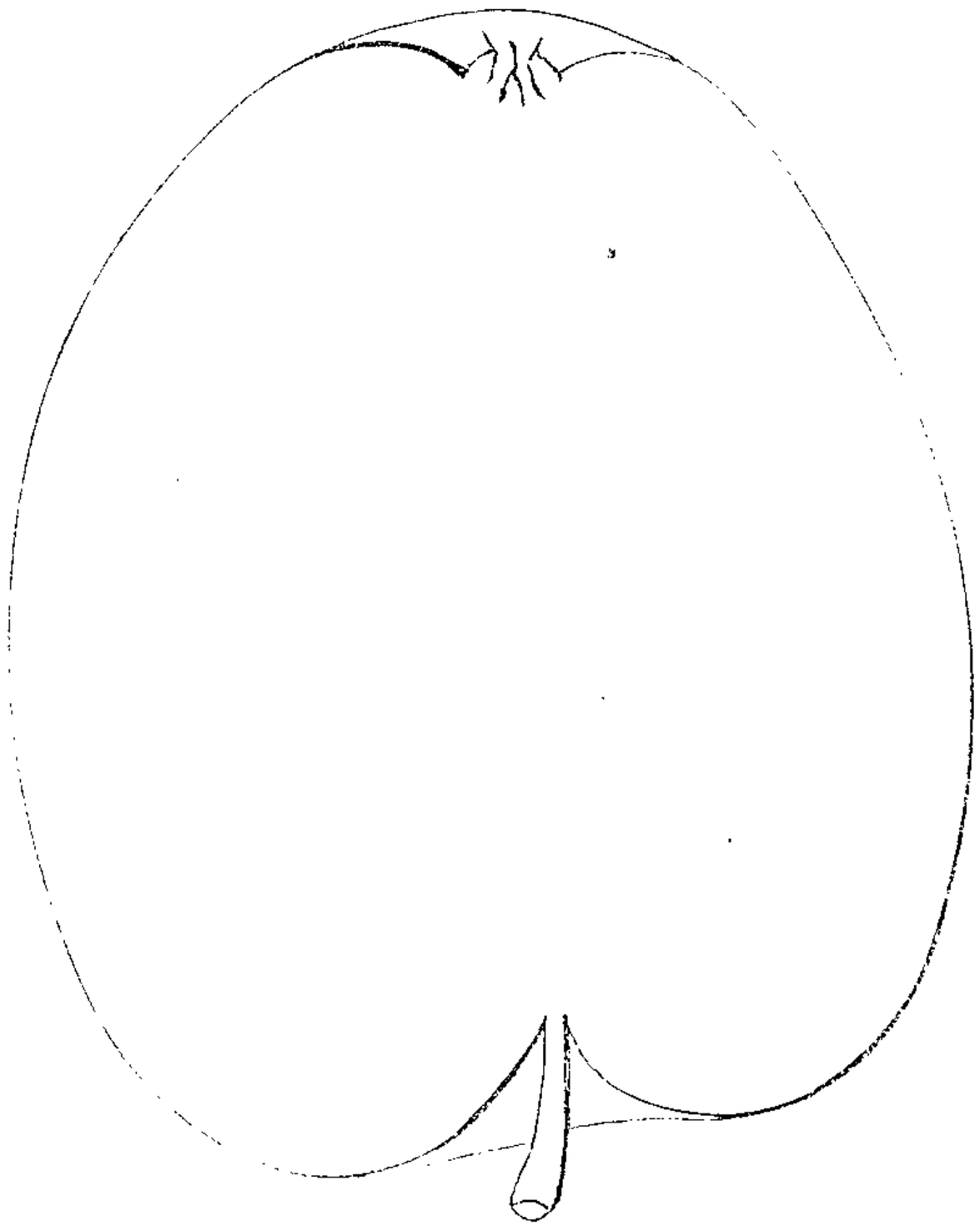
Pomme MELAPPIE PIRIFORME. — Synonyme de *Pomme-Poire*. Voir ce nom.

Pomme MELLE. — Voir *Api*, au paragraphe Historique.

---

270. Pomme MELON.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Melonen (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. 1, p. 57, n° 13). — 2. De Prince (*Id. ibid.*). — 3. Prinzen (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* érigés, assez nombreux et des plus gros, peu géniculés, cotonneux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, très clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, ovoïdes, duveteux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles* : moyennes, ovales, épaisses, planes, vert brillant et foncé en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées et à bords largement crénelés. — *Pétiole :* peu long, très-gros et très-cotonneux, carminé, presque toujours dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites mais assez longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — La grande vigueur de ce pommier le rend particulièrement propre au plein-vent, soit greffé ras terre, soit greffé en tête; ce dernier mode est néanmoins préférable, quand on désire avoir de très-beaux arbres. Toutes les formes naines lui sont également profitables, quelque sujet qu'on lui donne.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* passant de la conique-allongée et légèrement ventrue, à la cylindrique irrégulière et parfois assez contournée. — *Pédoncule :* peu fort et de longueur moyenne, planté dans un bassin généralement large et profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos

ou fermé, à faible cavité légèrement plissée. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair verdâtre, amplement marbrée et rubannée de carmin terne, et ponctuée de blanc grisâtre. — *Chair :* d'un jaune rosé comme celle du melon, fine, compacte, quoique très-tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette pomme Melon, que je tiens des Wurtembergeois, est dans mes pépinières depuis 1866. Elle porte différents noms en Allemagne, dont on la croit originaire, et où sa culture est déjà ancienne. Je n'ai cité que les principaux, pomme de Prince ou pomme Melon, qui ont particulièrement cours dans le Hambourg, le Wurtemberg et le Holstein. On la connaît également en Angleterre, en Norwége et en Belgique, mais ce sont les Allemands, nous le répétons, qui semblent en avoir été les vrais propagateurs.

Observations. — Diverses pommes ayant eu pour synonyme ou dénomination le terme *Melon*, il devient urgent de ne pas les confondre ; j'indique ci-après celles dont la culture est la plus générale, et qui toutes se trouvent décrites dans ce Dictionnaire. — Comme le nom *Prinzen*, ou de *Prince*, est commun aussi à diverses variétés de pommier, nous faisons, à son égard, la même recommandation que pour celui de Melon, dont il se trouve, ici, le synonyme, et renvoyons pour tout renseignement de nomenclature à la lettre *P*, aux mots *Prince* et *Prinzen*.

Pommes MELON. — Synonymes des pommes *de Canterbury* et *Joséphine*. Voir ces noms.

Pomme MELON DE NORTON. — Synonyme de pomme *Norton*. Voir ce nom.

Pomme MELONEN. — Synonyme de pomme *Melon*. Voir ce nom.

Pomme MELONNE. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme MÈRE DE MÉNAGE. — Synonyme de pomme *de Livre*. Voir ce nom.

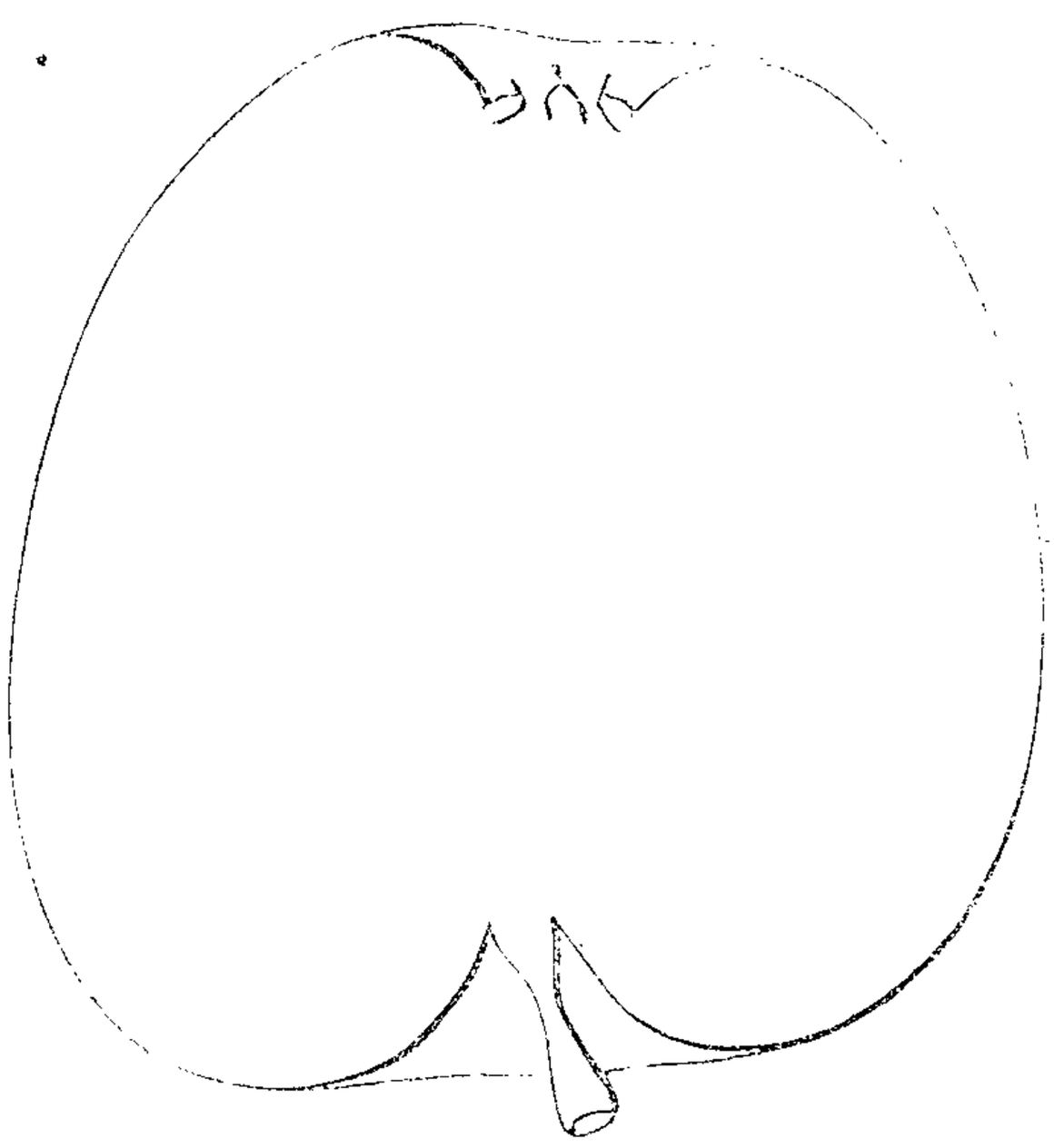
Pomme MÈRE DES POMMES. — Synonyme de *Rambour de Flandre*. Voir ce nom.

Pomme MERIT. — Synonyme de pomme *Bachelor*. Voir ce nom.

Pomme MERVEILLE PEARMAIN. — Synonyme de pomme *d'Hereford*. Voir ce nom.

---

271. Pomme MERVEILLE DE PORTLAND.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et peu longs, à peine coudés, très-cotonneux, brun olivâtre foncé et lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, des plus duveteux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales, rarement acuminées, planes ou quelque peu cucullées, à bords légèrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, assez gros, tomenteux, modérément cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il prospère parfaitement sous formes naines, mais uniquement quand on l'a écussonné sur doucin; le paradis paralyse en effet beaucoup trop sa végétation. En le greffant à hauteur de tige on peut aussi l'utiliser pour le plein-vent.

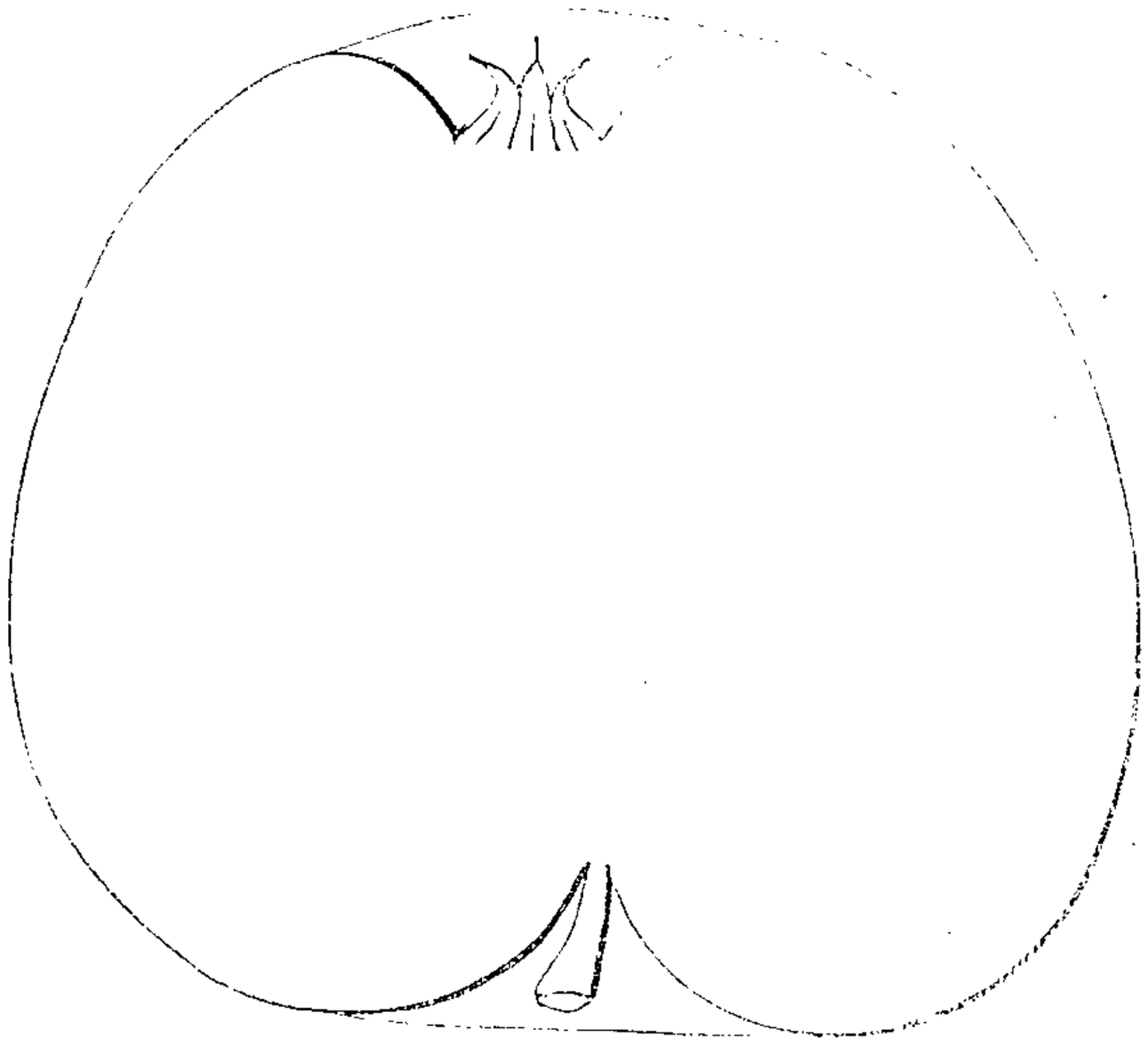
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique plus ou moins régulière et allongée. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince à son milieu, renflé à ses extrémités, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* très-grand, bien ouvert, cotonneux, modérément enfoncé, entouré de gibbosités. — *Peau :* jaune pâle, semée de très-petits points fauves, lavée de brun-rouge à l'insolation et maculée de roux verdâtre autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, assez tendre mais très-marcescente. — *Eau :* abondante, acidulée, peu sucrée et sans parfum.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Troisième pour le couteau, deuxième pour la cuisson.

Historique. — La Merveille de Portland, comme son nom l'indique, appartient à la pomone britannique; jamais fruit ne fut plus mal nommé, puisqu'il vaut à peine la culture. Les Anglais le consacrent uniquement aux usages culinaires. Je suis étonné de sa grande propagation. L'Allemagne, la Hollande, la Belgique et la France le possèdent, et cependant je ne lui trouve aucun synonyme! avantage évidemment dû à son manque de qualité. Il est d'un âge déjà fort respectable, car je le vois cité comme variété nouvelle dans l'année 1762 du recueil hollandais intitulé *Almanak der Hoveniers* [Almanach des Jardiniers].

272. Pomme MESTAYER.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement érigés, gros et longs, très-coudés et très-cotonneux, vert brunâtre nuancé de rouge sombre. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* assez saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques, des plus duveteux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, courtement acuminées, très-profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne et faiblement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il fait de très-beaux plein-vent et prospère non moins bien sous les formes basses-tiges, surtout quand on l'a greffé sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, généralement assez régulière. — *Pédoncule :* court, assez fort et duveteux, arqué, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* très-grand, mi-clos ou fermé, plissé sur ses bords, à longues sépales et à cavité prononcée. — *Peau :* épaisse, lisse, légèrement onctueuse, ponctuée de marron foncé, d'un beau vert-pré sur le côté de l'ombre, brun clair verdâtre sur l'autre face, où elle est en outre faiblement striée de rose pâle. — *Chair :* blanche ou quelque peu jaunâtre, fine, tendre et croquante. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, assez savoureuse quoiqu'ayant un arrière-goût légèrement herbacé.

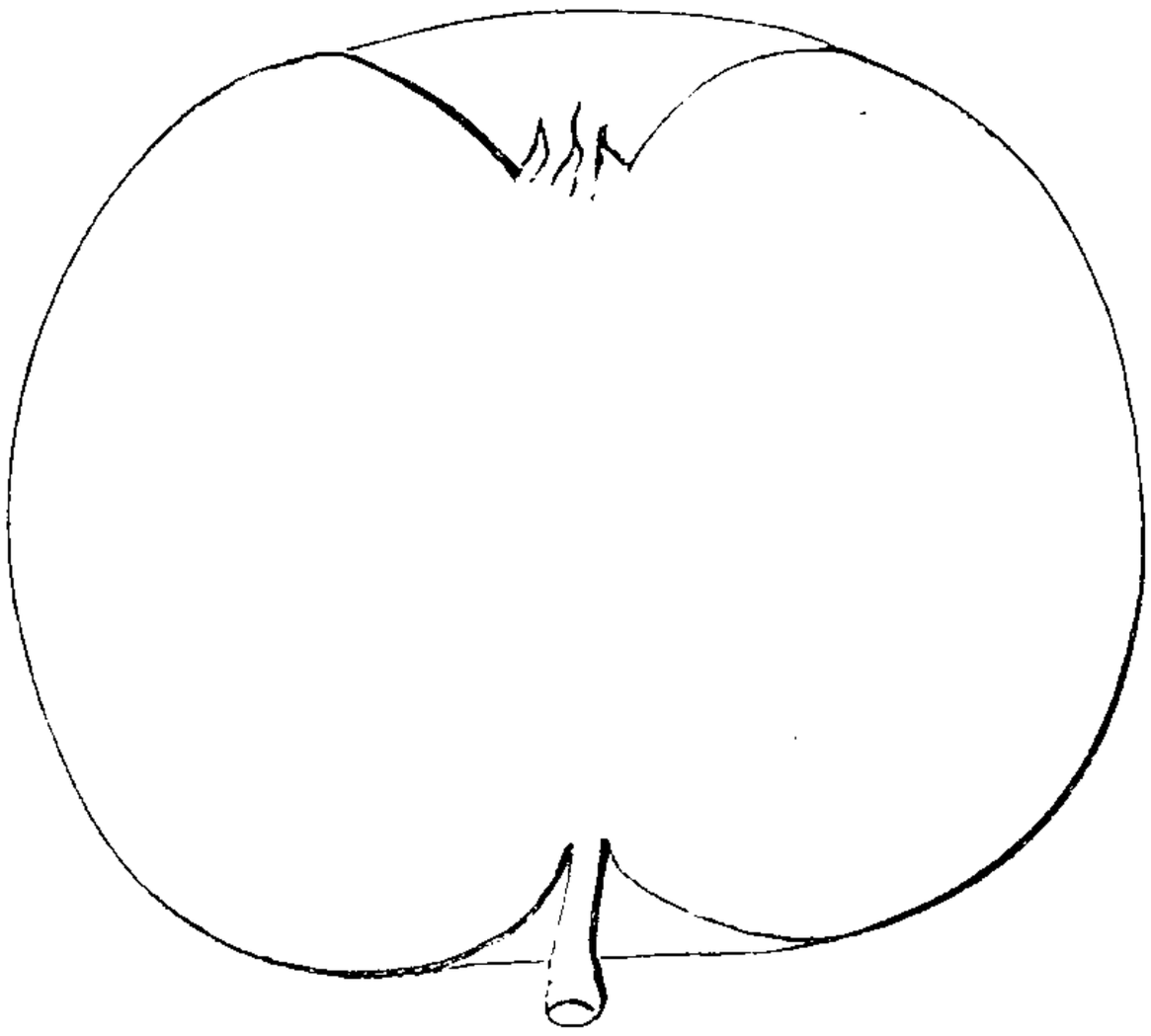
Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Des greffons de ce pommier, localisé depuis longtemps déjà dans les environs de Chemillé (Maine-et-Loire), me furent donnés en 1843 par M. Mestayer, propriétaire habitant cette petite ville. Depuis lors, après l'avoir dédié — il était innommé — à son propagateur, je l'ai constamment multiplié, sa grande fertilité et la longue conservation de ses produits le rendant très-propre à l'alimentation de nos marchés.

Pomme METZGER CALVILL. — Synonyme de pomme *Linnæus Pippin*. Voir ce nom.

273. Pomme de MEUNIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, longs et des plus gros, très-géniculés et très-cotonneux, brun verdâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, couverts de duvet et complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, épaisses, ovales-allongées, rarement acuminées, un peu canaliculées, ondulées sur leurs bords, qui sont irrégulièrement et très-largement crénelés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, flasque, tomenteux, à cannelure prononcée. — *Stipules :* duveteuses et très-développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le plein-vent est la forme qui lui convient le mieux ; toutefois on peut aussi, en le greffant sur paradis, l'élever pour la basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique ou cylindro-globuleuse, mais toujours sensiblement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, droit ou arqué, souvent renflé à son point d'attache, implanté dans un large et peu profond bassin. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité unie et très-vaste. — *Peau :* mince, lisse, vert clair nuancé de jaune sur le côté de l'ombre, vert brunâtre à l'insolation, tachée de fauve autour du pédoncule et abondamment ponctuée de marron foncé. — *Chair :* blanc verdâtre, mi-fine et mi-tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, faiblement acidulée, sans parfum bien prononcé.

Maturité. — Février-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Dans sa *Description des fleurs et des fruits nés dans le département de Maine-et-Loire*, M. Millet disait en 1835 (p. 116) que cette variété provenait de l'arrondissement de Beaupreau. Elle y est effectivement, et cela depuis un très-long temps, communément cultivée, surtout sur le territoire des communes de Montrevaux et de Chaudron. J'ignore quel motif put lui valoir le nom Pomme de Meunier, le seul qu'actuellement elle porte encore chez nous.

Pomme de MIGNON. — Synonyme de pomme *Mignonne d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme MIGNONNE. — Synonyme de pomme *Mignonne d'Automne*. Voir ce nom.

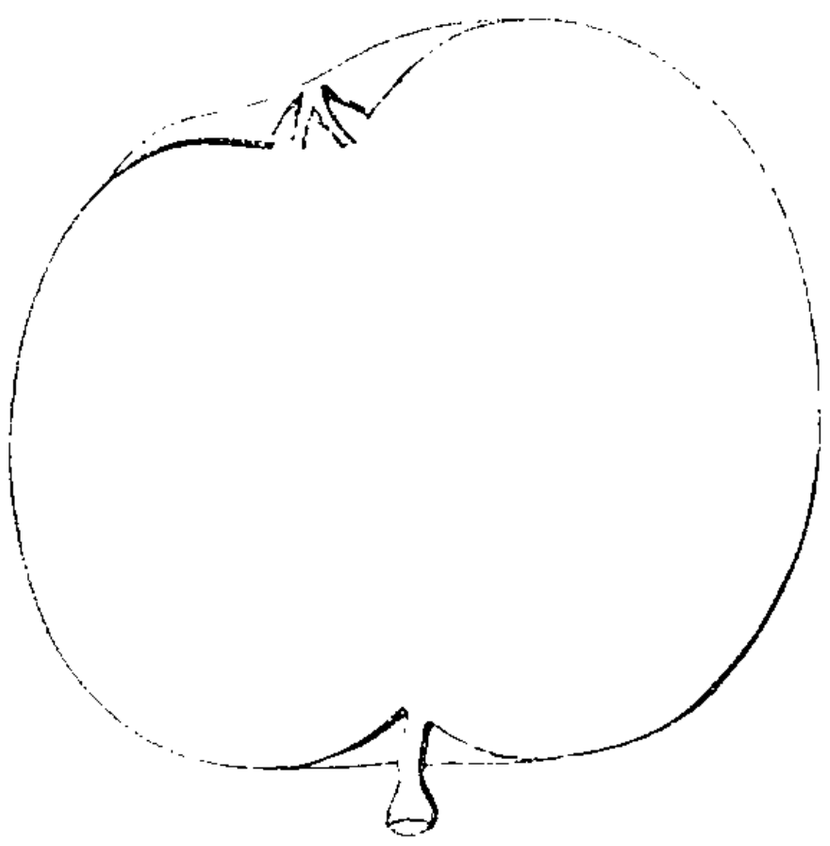
---

274. Pomme MIGNONNE D'AUTOMNE.

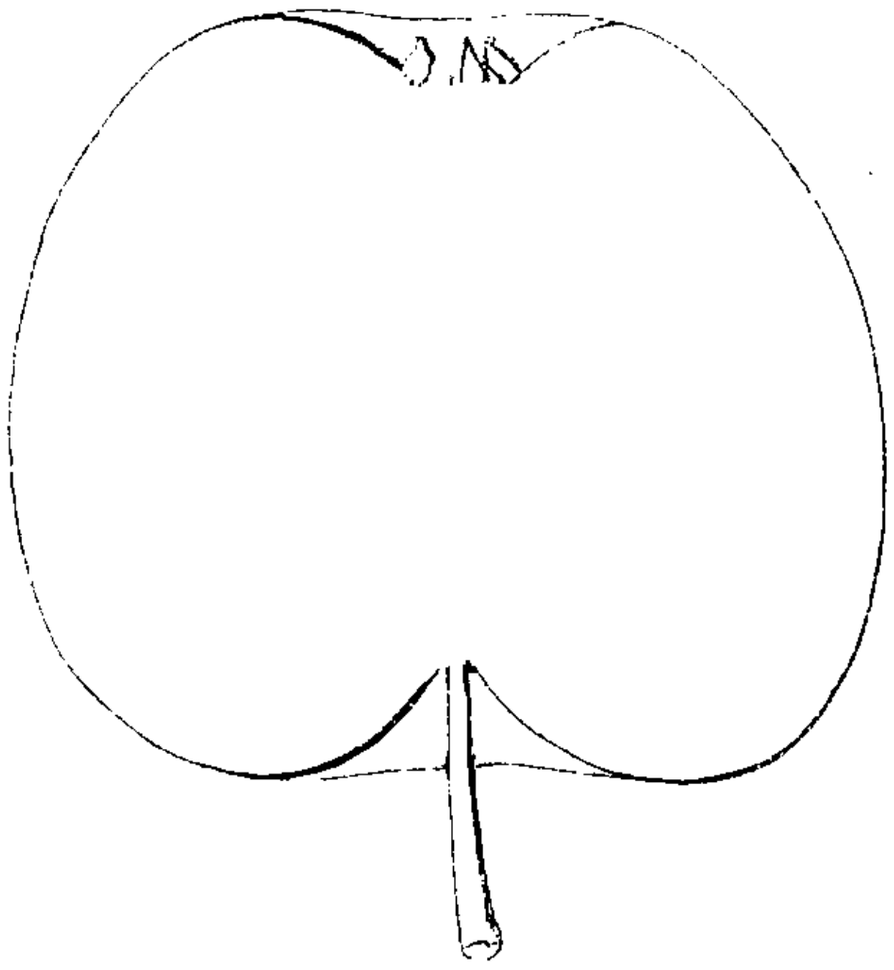
Synonymes. — *Pommes* : 1. Mignonne (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 22). — 2. Kleiner Favorit (Diel, *Kernobtsorten*, 1801, t. IV, p. 172). — 3. Petite-Favorite (*Id. ibid.*).

Pomme Mignonne d'Automne.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois* : très-faible. — *Rameaux* : peu nombreux, étalés, grêles, assez longs, coudés, légèrement cotonneux au sommet, à longs mérithalles et rouge-brun clair. — *Lenticelles* : clair-semées, très-petites, allongées. — *Coussinets* : saillants. — *Yeux* : moyens, obtus, rarement bien duveteux, en partie collés sur le bois. — *Feuilles* : très-petites, ovales-arrondies, un peu coriaces, ayant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole* : long, des plus grêles, rouge en dessous et non cannelé. — *Stipules* : à peine développées et souvent même faisant entièrement défaut.

Fertilité. — Grande.

Culture. — C'est un pommier trop dépourvu de vigueur pour le destiner au plein-vent; les formes naines lui conviennent uniquement; en le greffant sur doucin il fera de petits mais d'assez beaux gobelets, espaliers ou cordons.

Description du fruit. — *Grosseur* : petite. — *Forme* : irrégulièrement globuleuse ou cylindrique-arrondie. — *Pédoncule* : de longueur variable, grêle, inséré dans un bassin généralement de faibles dimensions. — *Œil* : petit ou moyen, miclos ou fermé, à cavité unie, large et peu profonde. — *Peau* : jaune clair sur le côté de l'ombre, jaune-brun à l'insolation, légèrement marbrée et réticulée de roux foncé, surtout près de l'œil et du pédoncule, puis semée de gros et nombreux points brunâtres. — *Chair* : blanc jaunâtre, fine et compacte, quoique assez tendre. — *Eau* : suffisante, très-sucrée, faiblement acidulée et possédant une saveur parfumée vraiment exquise.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Au commencement du xvii^e^ siècle le nom de cette variété avait déjà rang, chez nous, dans la nomenclature pomologique. Le Lectier, d'Orléans, l'inscrivait en 1628 sur le *Catalogue* (p. 22) des nombreux arbres fruitiers dont il était possesseur; et plus tard, en 1653 et 1670, nous le retrouvons

page 107 du *Jardinier français* de Bonnefond, et page 213 de la *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, du moine Claude Saint-Étienne. Jamais pomme ne fut mieux baptisée, car elle est à la fois exquise, charmante de forme et de couleur. Cependant, et j'attribue cette indifférence à son faible volume, on l'a beaucoup moins propagée que sa congénère, la Mignonne d'Hiver, dont l'article va suivre. Les Allemands nous en sont redevables, et l'estiment infiniment. Elle est dans leurs jardins depuis près d'un siècle, comme le démontrent les lignes suivantes, empruntées au docteur Diel, qui faisant du nom Mignonne un synonyme, le remplaça par les mots *Kleiner Favorit* [Petite-Favorite], rendant assez bien le sens figuré de notre terme Mignonne.

« Cette *Kleiner Favorit* — écrivait Diel en 1801 — que je ne vois décrite par aucun de nos pomologues, m'est venue de la résidence palatine de Selters (près Mayence), grâce à l'obligeance de M. Süsmaier, jardinier de la Cour. » (*Kernobstsorten*, t. IV, p. 172-176.)

Observations. — Dans l'arrondissement d'Yvetot (Seine-Inférieure) j'ai rencontré en 1866, étiquetés *Favout Kleiner*, plusieurs pommiers qui, arbres et fruits, n'étaient autres que le Kleiner Favorit des Allemands, ou Mignonne d'Automne. Je signale le fait afin qu'on soit à même, dans cette contrée privilégiée des pommes, de rendre à celle-ci son véritable nom.

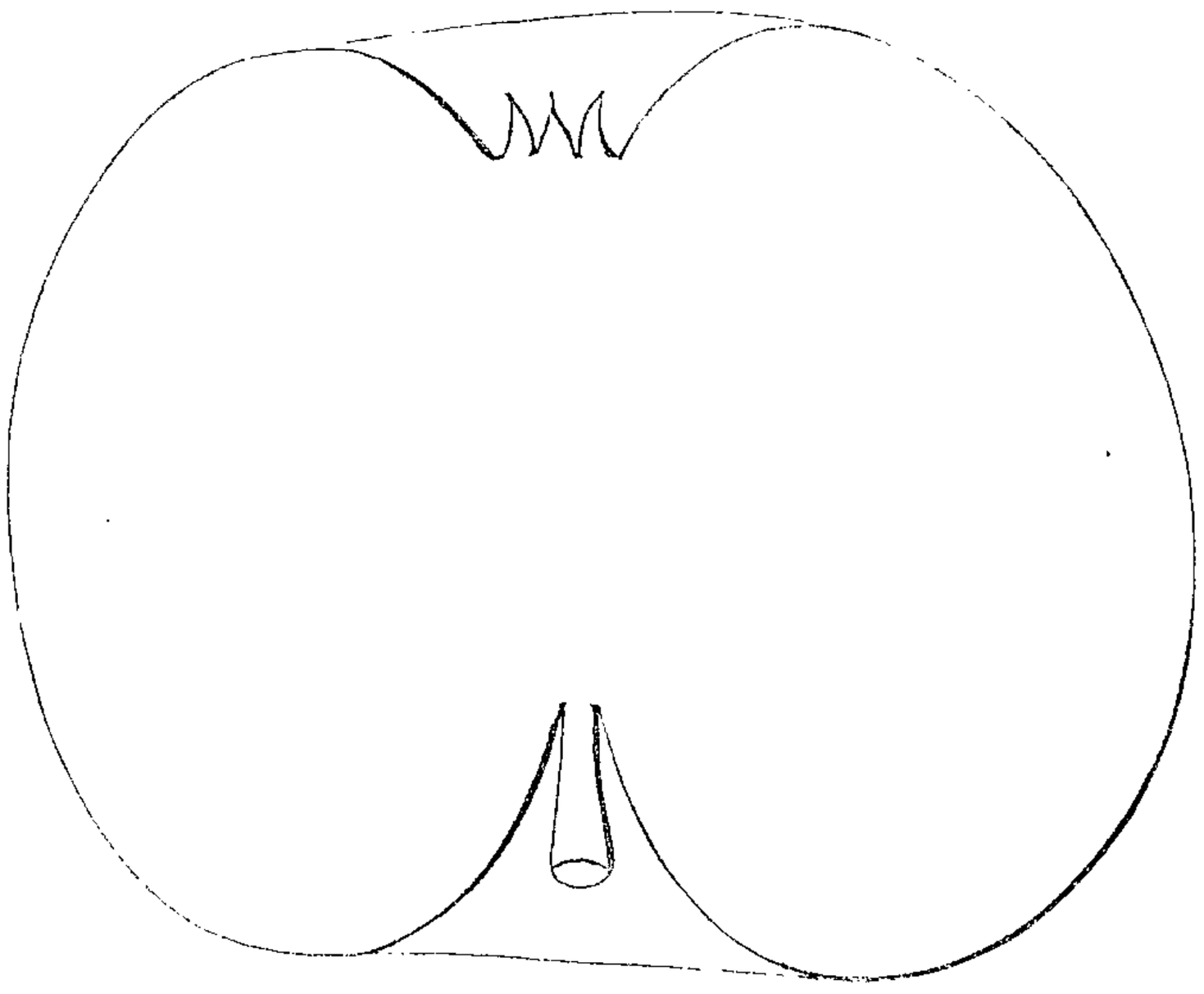
Pomme MIGNONNE DE BEDFORD. — Synonyme de pomme *Bedfordshire Foundling*. Voir ce nom.

---

275. Pomme MIGNONNE D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Ignonnette (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1852, p. 7, n° 56). — 2. Mignonnette (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 51, n° 210).

Premier Type.



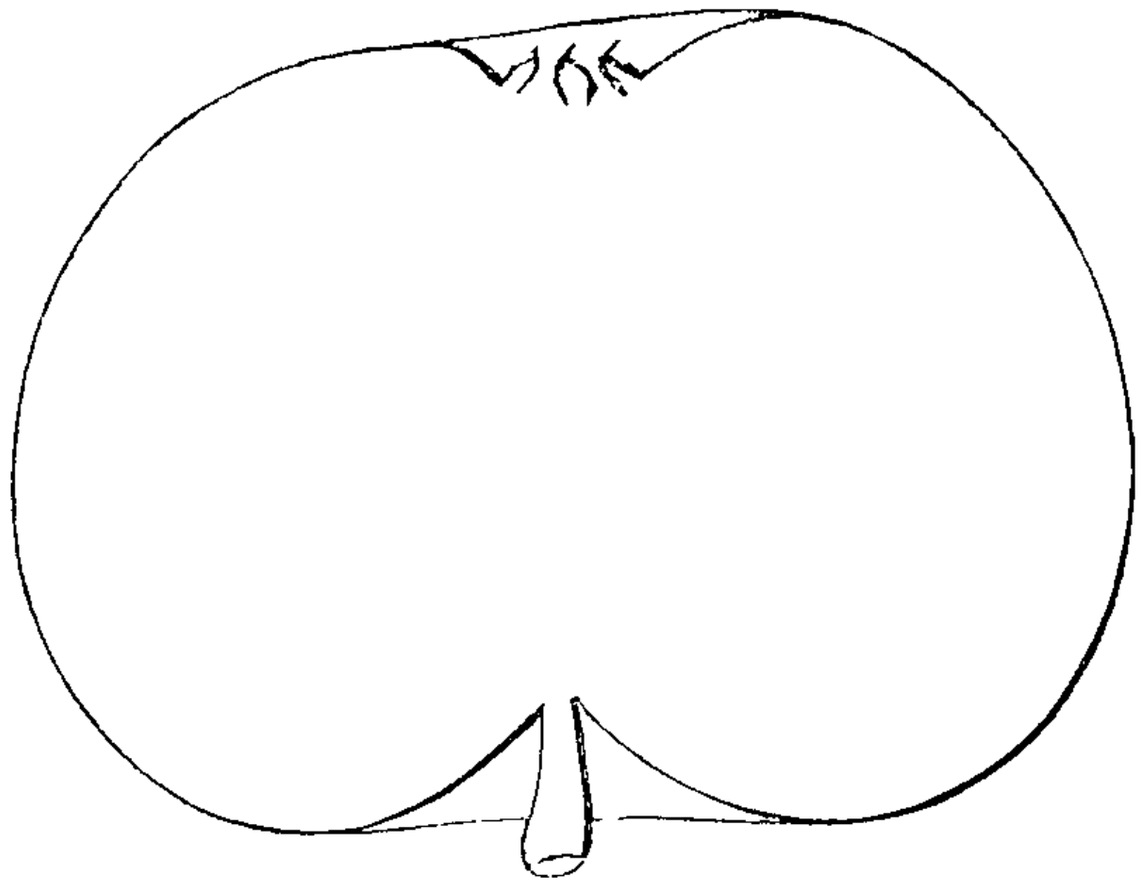
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, généralement étalés à la base, gros et longs, sensiblement géniculés, très-cotonneux, et d'un rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies. — *Coussinets :* très-peu développés. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, bien

rarement acuminées, ayant les bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* gros, assez court, à peine cannelé. — *Stipules :* des plus petites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — La vigueur et la grande fertilité de ce pommier le désignent tout naturellement pour le plein-vent, d'autant mieux que sa tige est très-droite, grosse, et sa tête touffue, régulière. Sous forme buisson, cordon, espalier, pyramide, il fait également, écussonné sur paradis, des arbres irréprochables.

Pomme Mignonne d'Hiver. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou volumineuse. — *Forme :* sphérique, plus ou moins comprimée aux pôles et habituellement ayant un côté plus gros que l'autre. — *Pédoncule :* peu long, droit ou arqué, bien nourri, surtout au point d'attache, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, à larges et souvent longues sépales, à cavité irrégulière, unie, mais ordinairement assez considérable. — *Peau :* épaisse, luisante, à fond vert clair jaunâtre, lavée et panachée de rouge sur la face exposée au soleil, nuancée de fauve autour du pédoncule et semée de quelques points grisâtres cerclés de carmin. — *Chair :* jaune verdâtre, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, à peine acidulée, de saveur délicate et aromatique.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Assez généralement cultivée dans le département de Maine-et-Loire, on l'y regarde depuis longtemps comme une variété angevine. Pierre Leroy, mon grand-père, la multipliait déjà en 1790 (voir son *Catalogue*, p. 26). M. Millet, qui l'a décrite en 1835, page 115 de son étude sur les fruits originaires de l'Anjou, n'a pu dire de quelle localité elle est provenue; et mes recherches à cet égard n'ont pas eu meilleur succès. Notre ancien Comice horticole ayant par inadvertance étiqueté ce pommier, Ignonnette, pour Mignonnette ou Mignonne, il en résulta plus tard l'inconvénient, chez moi, que les pseudonymes Ignonnette et Mignonnette figurèrent induement, mais passagèrement, comme variétés nouvelles dans mon *Catalogue* (1868, pp. 48-49, nos 212 et 259). Sans ce *Dictionnaire* et les examens comparatifs qu'il a nécessités, peut-être n'aurais-je jamais reconnu cette double erreur, que j'explique et signale pour montrer combien un pépiniériste, quelle que soit sa bonne foi, est exposé à commettre de telles méprises.

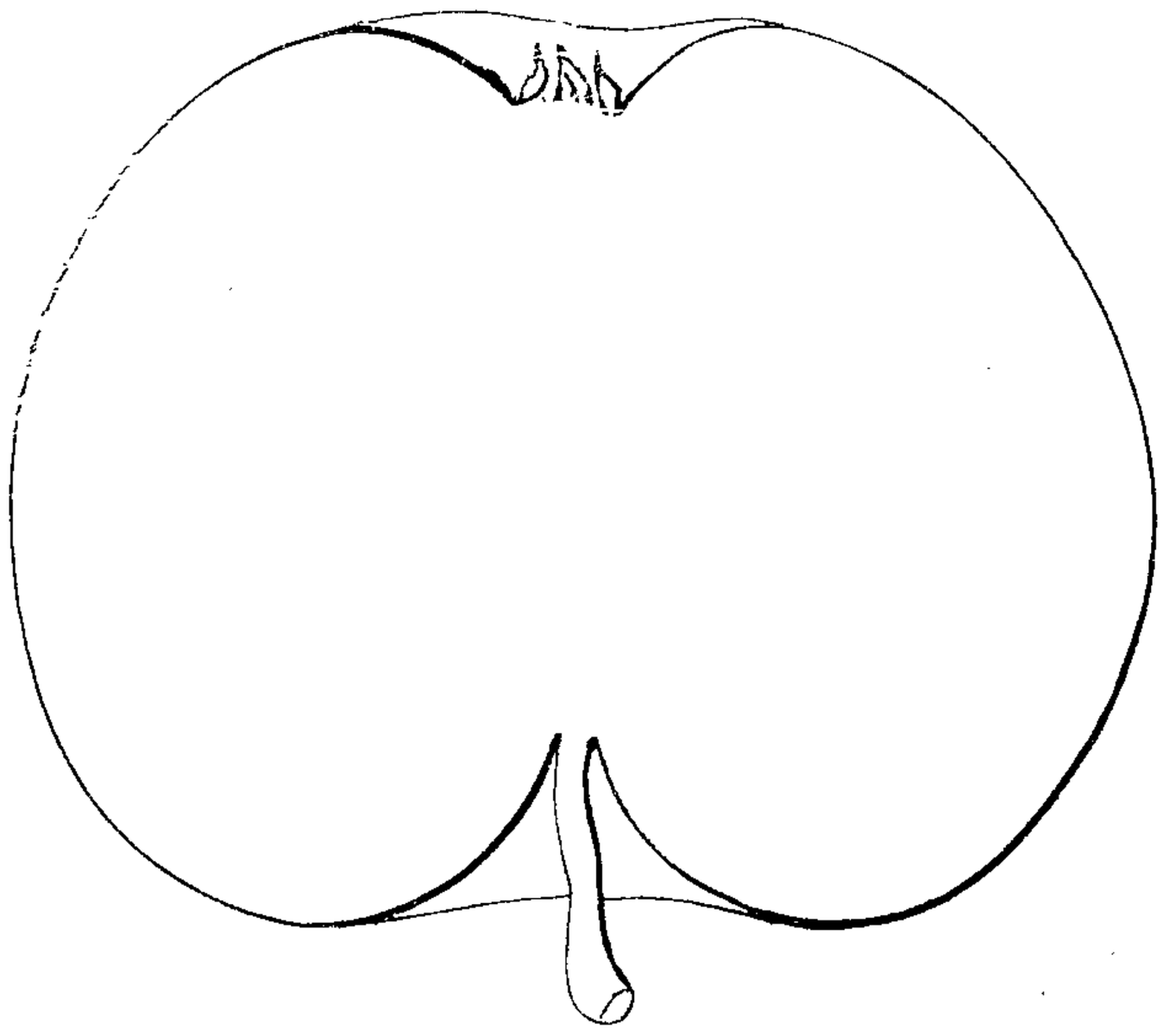
Observations. — Il me semble difficile de confondre entr'elles les pommes Mignonne d'Automne et Mignonne d'Hiver, puisque la première atteint rarement la fin de janvier, tandis que l'autre mûrit seulement en février, et se conserve jusqu'en mai. Néanmoins, vu leur conformité de nom, je crois sage de les recommander quand même à l'attention des jardiniers.

Pomme MIGNONNETTE. — Synonyme de pomme *Mignonne d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme MILLCREEK VANDEVERE. — Synonyme de pomme *Smokehouse*. Voir ce nom.

---

276. Pomme MILLER.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros et des plus longs, très-coudés et très-cotonneux, brun verdâtre amplement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles:* abondantes, petites et arrondies. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, légèrement duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, vert clair, courtement acuminées, planes, à bords finement dentés. — *Pétiole* : gros, assez long, tomenteux, sensiblement rayé. — *Stipules :* de longueur et largeur moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Greffé ras terre il pousse vite et fait de très-beaux sujets pour plein-vent. En l'écussonnant sur paradis il se prêtera convenablement à toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière et généralement aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* long ou assez court, bien nourri, droit, arqué ou contourné, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité gibbeuse, plissée, large et peu profonde. — *Peau :* unie, jaune-citron, lavée à l'insolation de brun-rougeâtre fouetté de rouge violacé, ponctuée de fauve et çà et là réticulée de marron grisâtre. — *Chair :* blanc verdâtre, surtout auprès des loges, fine, compacte. — *Eau :* suffisante, acidulée, sucrée, savoureuse, non parfumée.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Dans mes pépinières depuis 1860, ce pommier me fut envoyé des États-Unis. Charles Downing, qui le décrivit en 1863 puis en 1869 (*Fruits of America*), nous apprend que M. James O. Miller, de Montgomery, dans le comté d'Orange, en a été l'obtenteur. Il ne dit pas à quelle époque, mais je sais qu'au moment où je le reçus, on le regardait comme une variété récemment gagnée.

Observations. — Les Américains possèdent un second pommier Miller dont les produits, mûrissant au commencement de septembre, atteignent difficilement la fin d'octobre; ils le déclarent peu vigoureux, très-fertile et originaire du comté de Berks (Panama). Je le signale ici pour éviter, au cas où son importation aurait lieu chez nous, qu'on le confonde avec celui que nous venons de caractériser; ce qui deviendrait facile, les deux pommes Miller ayant d'assez grands rapports extérieurs; je le vois, pour cette dernière, par la description qu'en a donnée Charles Downing (1869, p. 275).

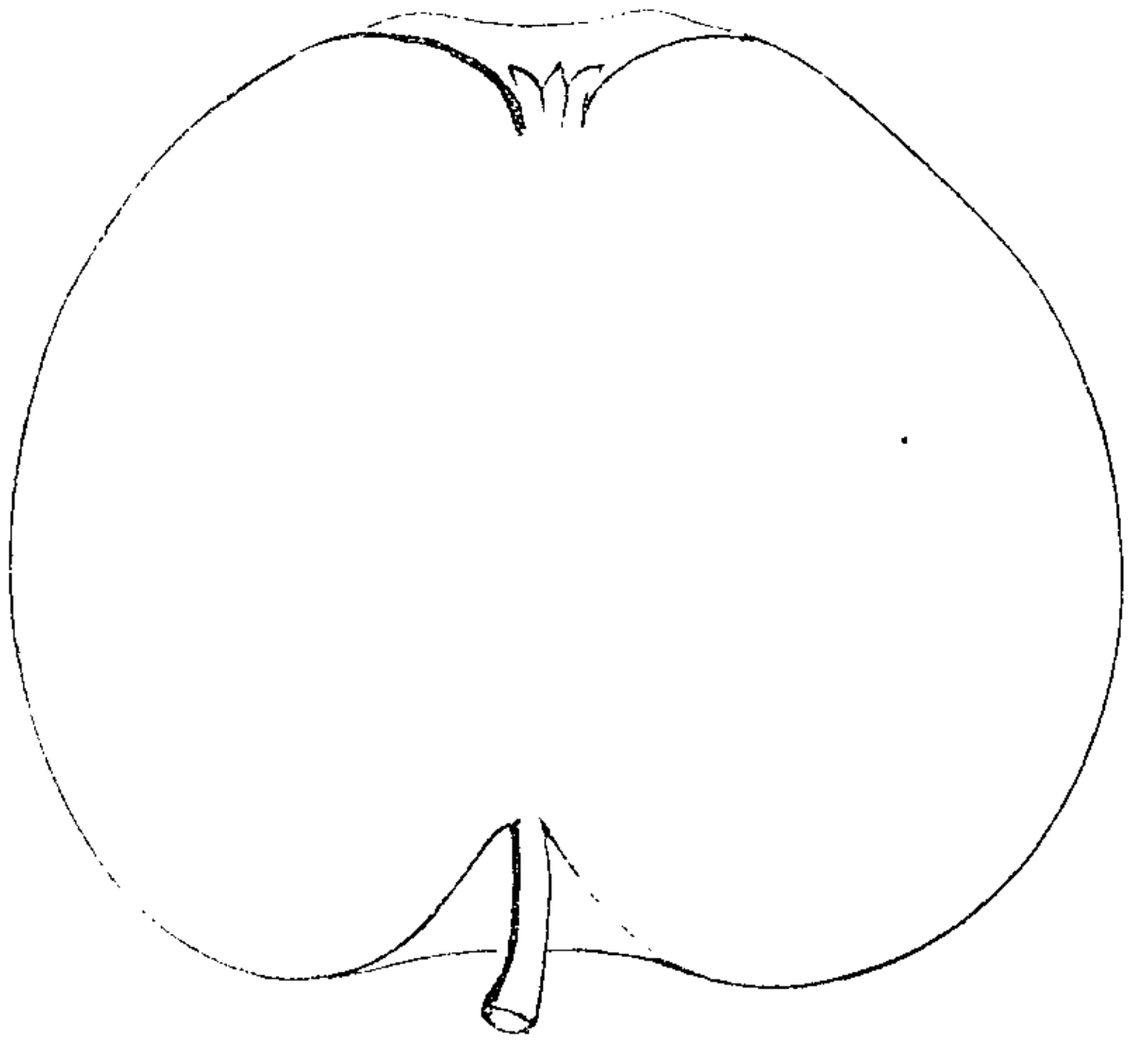
Pomme MILTON GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

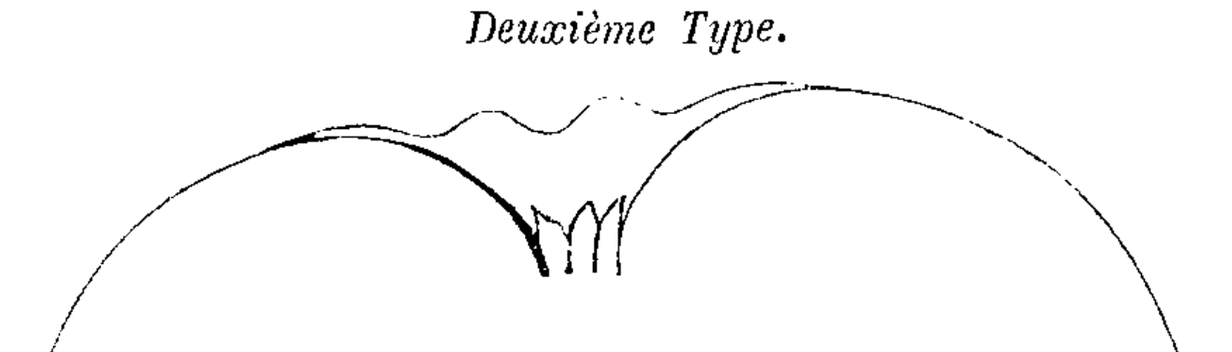
277. Pomme MIRABELLE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Rosée (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. IV, n° 16).
2. D'Ève (de quelques pépiniéristes).

Pomme Mirabelle. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, grêles, de longueur moyenne, très-sensiblement géniculés, des plus cotonneux et d'un rouge ardoisé très-foncé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes ou moyennes, très-nombreuses. — *Coussinets :* bien saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, duveteux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, minces et coriaces, longuement acuminées, ayant les bords irrégulièrement dentés. — *Pétiole :* long, grêle, roide, carminé, à cannelure profonde. — *Stipules :* longues et larges.

Fertilité. — Très-abondante.

Culture. — Sa vigueur plus que modérée conseille de le destiner à la basse-tige et de lui donner le doucin pour sujet. Ainsi traité, il fait d'assez jolis petits arbres pour cordon, pyramide, buisson et espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* toujours sensiblement côtelée, mais passant généralement de la conique irrégulière et raccourcie, à la globuleuse

fortement aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* assez court et assez mince, droit ou arqué, implanté dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité de dimensions moyennes, fortement inégale et plissée sur ses bords. — *Peau :* assez mince, à fond jaunâtre, ponctuée de gris, presque entièrement lavée de rose carminé, fouettée de rouge-cerise, surtout à l'insolation, et généralement recouverte d'une épaisse efflorescence violacée. — *Chair :* blanche, plus ou moins veinée de rose, odorante, fine et tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

Maturité. — Depuis la fin d'août jusqu'au commencement d'octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Connu de toute antiquité chez les bas Normands, surtout à Caen, Vire, Falaise, Lisieux, etc., ce délicieux et très-joli fruit paraît être là dans sa terre natale. Poiteau qui l'y remarqua, et s'en éprit, le décrivit et figura en 1846 (*Pomologie française, t. IV, n°* 16), le nommant scientifiquement *Malum Roris* [Pomme de Rosée], dénomination sous laquelle il est, du reste, généralement vendu dans le Calvados, et qui sans doute lui fut donnée à cause de l'humide efflorescence dont sa peau se recouvre. Dès 1653 je vois cité par Bonnefond (*Jardinier français*, p. 107) un Pommier « Rozée, » dit à maturité hâtive ; mais comme aucune description n'en suit le nom, il est impossible de se prononcer sur son identité avec celui de Poiteau. Introduite depuis un assez long temps dans l'Anjou, la pomme de Rosée ne s'y cultive plus sous cette appellation, remplacée par le surnom Mirabelle, que je lui conserve. L'ancien Comice horticole d'Angers ne la nommait pas autrement et la possédait dans son Jardin, où elle portait le n° 162 ; c'est là que je l'ai prise vers 1840. J'ignore par qui elle fut débaptisée. Si la couche poussiéreuse et bleuâtre dont son éclatant coloris est voilé, rappelle à l'œil celle de même nature particulière à la majeure partie des prunes, rien de caractéristique ne rapproche toutefois, extérieurement, cette pomme Mirabelle de la prune jaune d'ambre ainsi nommée. Je ne saurais donc, non plus, fournir aucun éclaircissement sur l'origine de ce surnom.

Observations. — J'ai vu parfois dans les expositions ce fruit étiqueté pomme *d'Ève*, et même le docteur Bretonneau m'adressa de Tours, sous ce pseudonyme, il y a vingt ans au moins, des greffons d'un pommier qui n'était autre que notre Mirabelle. Ceci nous conduit alors à recommander de ne pas confondre la Mirabelle ou pomme de Rosée, avec les variétés Doux d'Argent, Manks Codlin et Marguerite, dont le nom d'Ève est un des principaux synonymes.

Pomme de MOLDAVIE. — Synonyme de pomme *Dominiska*. Voir ce nom.

---

278. Pomme MOLLY.

Synonyme. — *Pomme* Reinette Molly (Von Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 521, n° 244).

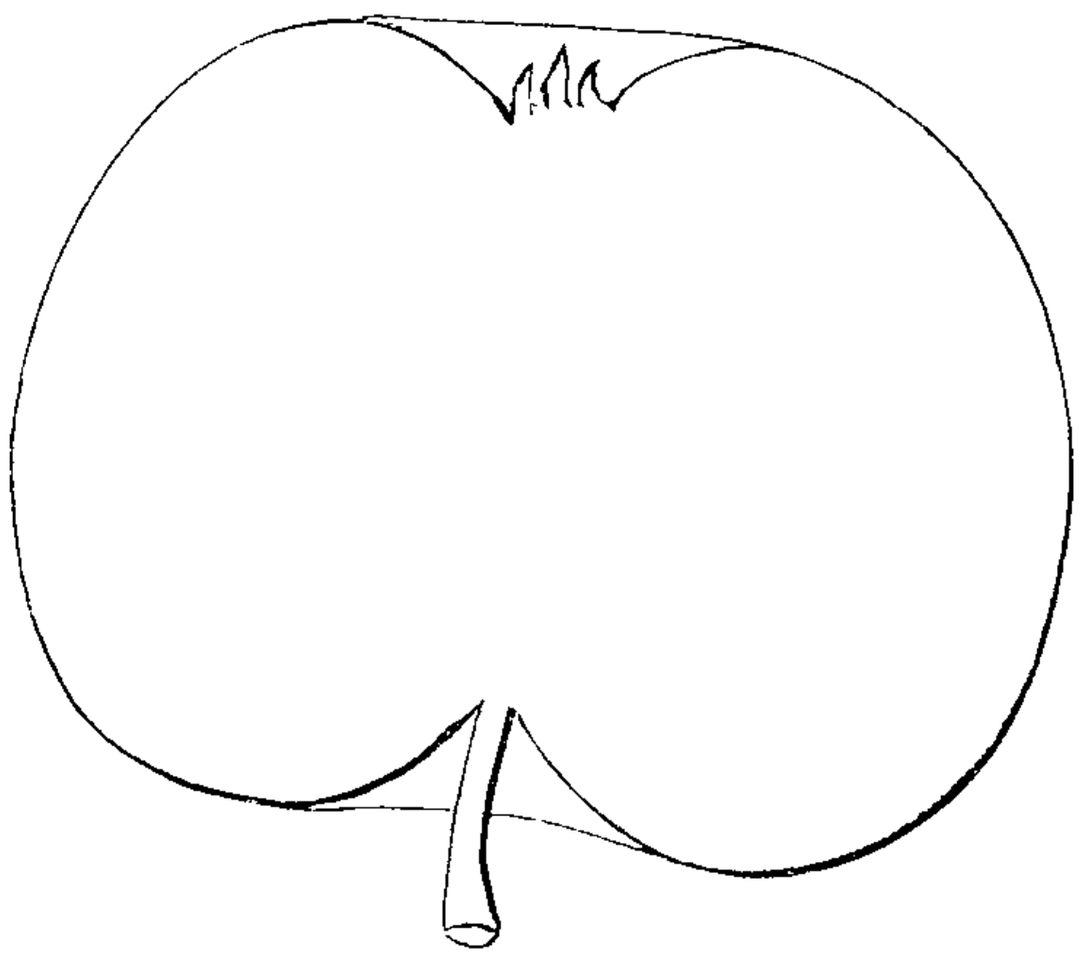
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, très-longs, gros, sensiblement coudés, peu duveteux et d'un brun olivâtre amplement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, arrondis, légèrement

cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles* : petites ou moyennes, ovales, courtement acuminées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole* : gros, assez court, carminé, à cannelure peu marquée. — *Stipules* : étroites et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il réussit admirablement en plein-vent, même greffé ras terre; pour formes naines on devra l'écussonner sur paradis, plutôt que sur doucin.

Pomme Molly.



Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessous de la moyenne. — *Forme* : globuleuse, plus ou moins comprimée aux pôles. — *Pédoncule* : de longueur moyenne ou assez court, peu fort mais généralement renflé au point d'attache, inséré dans un bassin de faibles dimensions. — *Œil* : grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité unie et rarement profonde. — *Peau* : mince, unicolore, jaune-citron, finement ponctuée de brun. — *Chair* : blanche, ferme et croquante. — *Eau* : abondante, très-sucrée, à peine acidule, assez savoureuse.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce pommier, qui me fut envoyé d'Augusta (Amérique, État de Georgia) en 1862, sans note d'origine, par M. Berckmans, pépiniériste, n'est pas mentionné chez les principaux pomologues américains. Cependant il doit être déjà d'un certain âge, puisque les Allemands le cultivent depuis une quinzaine d'années. M. de Flotow l'a caractérisé en 1859 dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. I, p. 521). « Il le nomme Reinette de Molly et l'avait « reçu, dit-il, du Jardin de la Société d'Horticulture de Vienne (Autriche), mais « n'en connaissait aucune description. » Cette Reinette est bien notre pomme Molly, sauf certaine nuance carminée dont M. de Flotow la montre teinte du côté du soleil, et qui dans mes pépinières a fait défaut, sans que cela, chacun le sait, tire nullement à conséquence.

Observations. — Les Américains ont également une pomme *Fallawater*, gagnée dans l'État de Pensylvanie et qu'ils nomment aussi, *Molly Whopper*. C'est un fruit très-gros, conico-sphérique, à peau jaune verdâtre lavée de rouge sombre et très-fortement ponctuée de gris. Sa chair, d'un blanc verdâtre, ferme, juteuse, possède une agréable saveur acidulée. Mûre en novembre, cette variété se conserve jusqu'en février. On voit donc que la Molly Whopper ne saurait être assimilée à notre pomme Molly.

---

279. Pomme MONCEL.

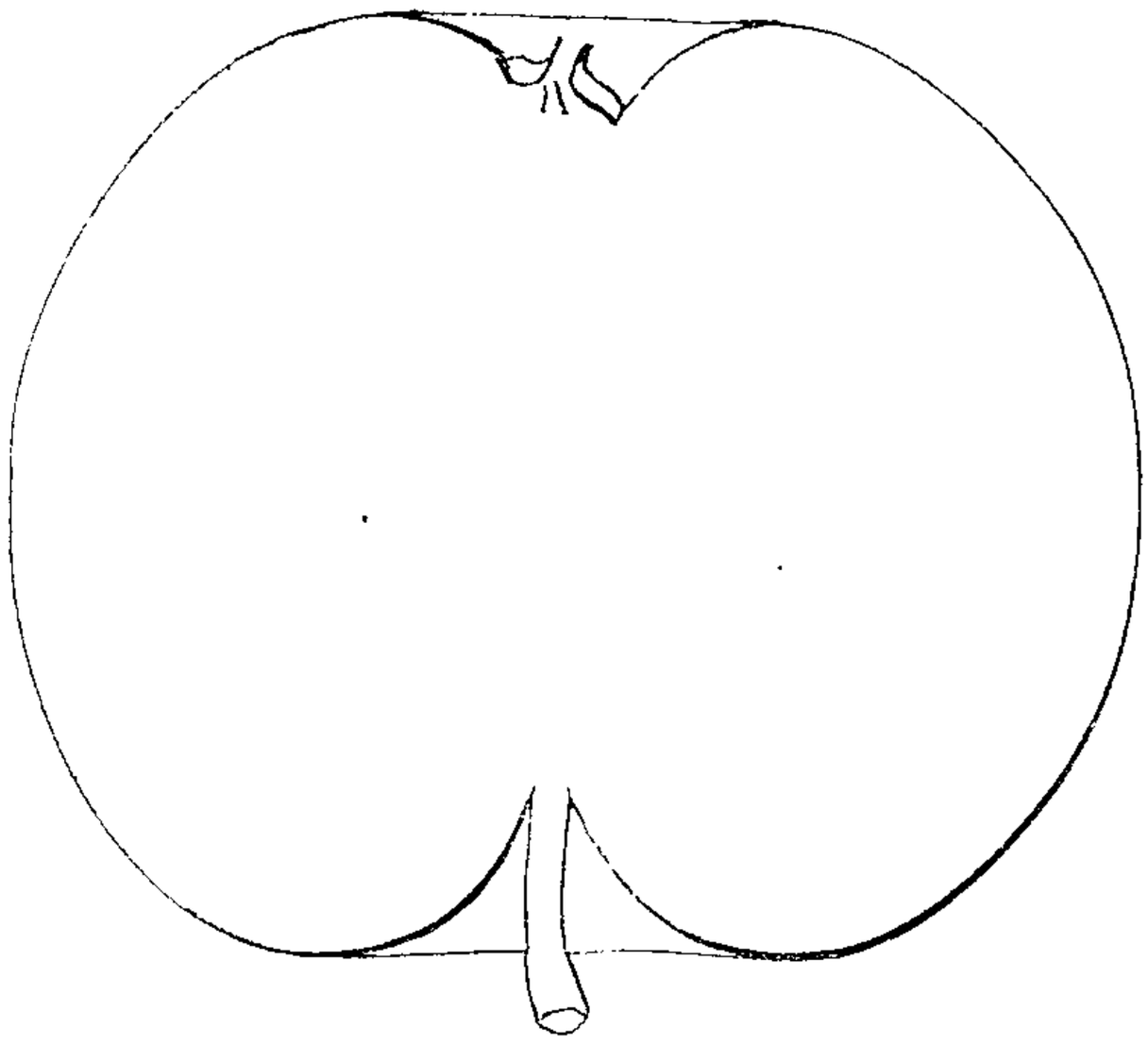
Description de l'arbre. — *Bois* : faible. — *Rameaux* : peu nombreux, légèrement étalés, courts et grêles, bien géniculés, cotonneux, brun-rouge très-terne. — *Lenticelles* : petites, arrondies ou allongées, très-abondantes. — *Coussinets* :

saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, duveteux, incomplétement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, minces, coriaces, longuement acuminées, ayant les bords finement crénelés. — *Pétiole :* grêle, très-long, profondément cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Trop chétif pour faire même de passables plein-vent, ce pommier ne prospère convenablement que sous formes naines et greffé sur doucin.

Pomme Moncel.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique légèrement aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou assez court, peu fort, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, rarement bien développée et presque toujours gibbeuse et plissée sur ses bords. — *Peau :* à fond jaune d'or, très-amplement marbrée et lavée de rouge-brun clair, fouettée de carmin à l'insolation, maculée de fauve olivâtre autour du pédoncule, faiblement ponctuée de gris, et çà et là tachetée de brun noirâtre. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, assez ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, agréablement parfumée, presque entièrement douce.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je signalai pour la première fois ce pommier dans mon *Catalogue anglais de 1851* (p. 5, n° 165), mais je n'ai pu, depuis, retrouver trace de sa provenance. Son nom, d'abord écrit *Moncelle*, m'a conduit à rechercher s'il n'était pas légèrement altéré. Peut-être existait-il dans la Sarthe, d'où souvent j'ai reçu de nouveaux fruits, quelque pomme appelée *Mancelle*?... On n'en connaît aucune; et pas une de mes nombreuses Pomologies ne fait non plus la moindre mention de cette variété, appartenant plutôt aux pommes douces qu'aux pommes acides.

---

280. Pomme de MONTDESPIC.

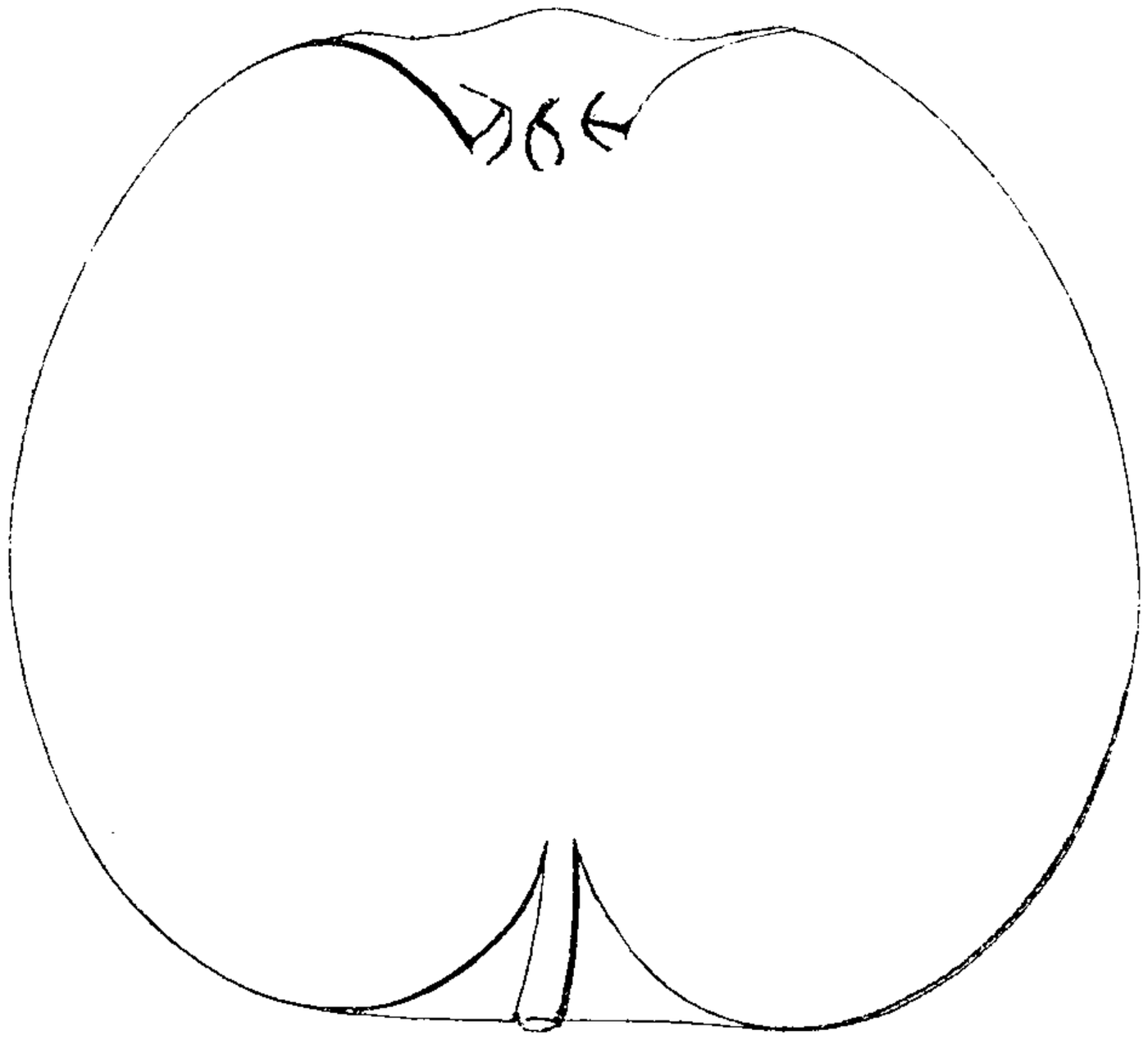
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux et légèrement étalés, gros, assez longs, à peine coudés, rarement bien duveteux, brun olivâtre lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et très-rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, faiblement cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert clair en dessus, gris blanchâtre en dessous, non acuminées pour la plupart, à bords sensiblement

dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne et généralement dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Assez grande.

Culture. — Il pousse vite et bien sous toute forme et sur toute espèce de sujet.

Pomme de Montdespic.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse ou presque cylindrique, assez régulière et toujours fortement pentagone. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, arqué, profondément implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, régulier, très-ouvert, à cavité gibbeuse et prononcée. — *Peau :* vert jaunâtre, faiblement lavée de rose pâle sur la face exposée au soleil, ponctuée de gris et de brun, maculée de fauve dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanchâtre, fine, compacte, ferme et croquante. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidulée, possédant une saveur particulière des plus agréables.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété, que je multiplie depuis 1862, me fut offerte par Mme la vicomtesse de Damas, habitant le château de Montdespic, près Gardegan (Gironde), et qui a bien voulu me transmettre sur l'origine de ce fruit excellent les renseignements ci-après :

« Montdespic, le 10 avril 1872.

« Monsieur,

« Je réponds à la lettre que vous m'avez écrite au sujet de la pomme qui porte le nom de *Montdespic*.

« L'arbre fut trouvé par hasard dans une ancienne propriété. Il paraît qu'autrefois on le cultivait beaucoup; depuis il a été abandonné pour des espèces nouvelles, bien moins méritantes. Je l'ai rencontré vers 1859 dans la commune de Gardegan (canton de Castillon, Gironde), à deux kilomètres de chez moi. Ce pommier se met difficilement à fruit, mais la bonté de ses produits est grande dans notre contrée, où l'on jouit d'un climat assez chaud; ils peuvent y marcher de pair avec la Reinette et la Calleville, qui certes ne leur sont pas supérieures. »

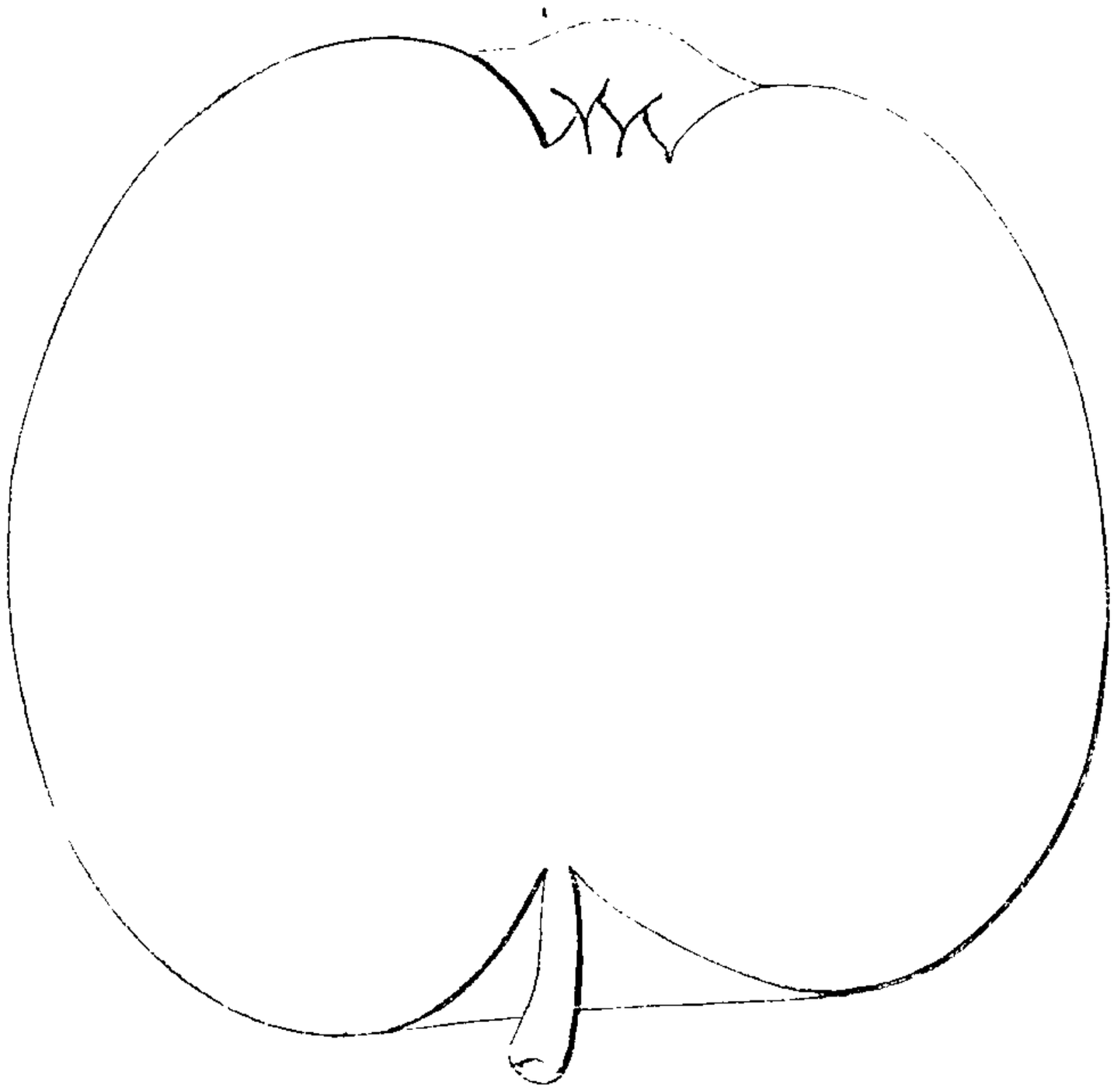
Pomme MONSTROUS PIPPIN. — Synonyme de pomme *Joséphine*.

Pomme MONSTRUEUSE. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme MONSTRUEUSE D'AMÉRIQUE. — Synonyme de pomme *Non-Pareille de Hubbardston*. Voir ce nom.

---

281. Pomme MONSTRUEUSE DE BERGERAC.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, longs et des plus gros, sensiblement coudés, très-cotonneux, brun-olivâtre lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-grandes et très-abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* gros, coniques-arrondis, duveteux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, régulièrement et profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, assez long, faiblement cannelé. — *Stipules :* excessivement développées.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Il est si vigoureux, que pour plein-vent on peut le greffer ras terre avec certitude d'en obtenir promptement de superbes pommiers à tête régulière, à tronc des plus droits et des plus forts. Quand on le destine à la basse-tige, le paradis est l'unique sujet qui lui convienne; et encore ne saurait-il en contenir suffisamment la végétation; aussi ses arbres nains ont une vilaine apparence.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse irrégulière ou conique-arrondie, côtelée au sommet, aplatie à la base et généralement ayant une face moins développée que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout à son point d'attache, arqué, inséré dans un large et profond bassin. — *Œil :* très-grand, régulier, ouvert, à cavité bossuée et de moyennes dimensions. — *Peau :* jaune verdâtre, finement ponctuée de brun, tachée de fauve squammeux autour du pédoncule et lavée, à l'insolation, de rose tendre fouetté de carmin vif. — *Chair :* blanc verdâtre, à grain serré, presque fondante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidule, possédant une saveur aromatique des plus délicates.

Maturité. — De la mi-septembre à la mi-octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Je propage cette très-belle pomme depuis 1860 (*Catalogue*, p. 44, n° 164) et la dois à feu Laurent de Bavay, ancien directeur des pépinières royales de Vilvorde-lez-Bruxelles. Elle n'est citée dans aucun recueil horticole de notre pays. Les Allemands (Biedenfeld, 1854) et les Belges (Laurent de Bavay, 1860,

Galopin fils, 1866), sont les seuls encore qui l'aient sommairement décrite. Son nom, Monstrueuse de Bergerac, semblant la rattacher à la Dordogne, pour savoir s'il en était ainsi, j'ai écrit au principal arboriculteur de Bergerac, M. Gagnaire fils aîné, qui déjà m'a fourni de très-utiles renseignements, et j'en ai reçu la réponse suivante :

« Bergerac, le 22 mars 1872.

« Cher Monsieur André Leroy,

« La pomme *Monstrueuse de Bergerac* n'est pas cultivée ici. Pour mon compte, je ne la connais que pour l'avoir vue portée sur votre *Catalogue* et sur ceux de quelques pépiniéristes belges. Mais si réellement elle existe, je suis heureux de vous fournir les renseignements suivants, peut-être vous seront-ils de quelque utilité ;

« Feu M. Buisson possédait autrefois à Bergerac un riche et prospère établissement horticole, tombé avec son fondateur. Il était en grandes relations avec les Belges, recevait d'eux nombre de nouveautés, et par contre leur offrait aussi ce qu'il avait de remarquable. Or, voici ma croyance : — Cet arboriculteur aura envoyé en Belgique, sous ce nom *Monstrueuse de Bergerac*, une pomme locale que la mort sera venue l'empêcher ensuite de mieux faire connaître. Ou bien encore cette dénomination est une gracieuseté belge à l'égard de M. Buisson. L'un de ces deux faits doit être vrai. Mais lequel?... Je l'ignore et suis cependant convaincu que l'origine, que l'histoire de cette pomme est là ; ce qui ne saurait vous paraître invraisemblable. »

Je partage, en effet, la croyance de M. Gagnaire, d'autant mieux que M. Buisson, avec lequel j'ai longtemps correspondu, s'occupa constamment de la propagation des bons fruits.

Pomme MONSTRUEUSE DU CANADA. — Synonyme de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

Pomme MONSTRUEUSE PIPPIN. — Synonyme de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

Pomme MONTAIGNE — Synonyme de pomme *Grosse-Luisante*. Voir ce nom.

---

282. Pomme MONTALIVET.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Gros-Papa (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, t. I, p. 209). — 2. Montalivet d'Hiver (*Id. ibid.*).

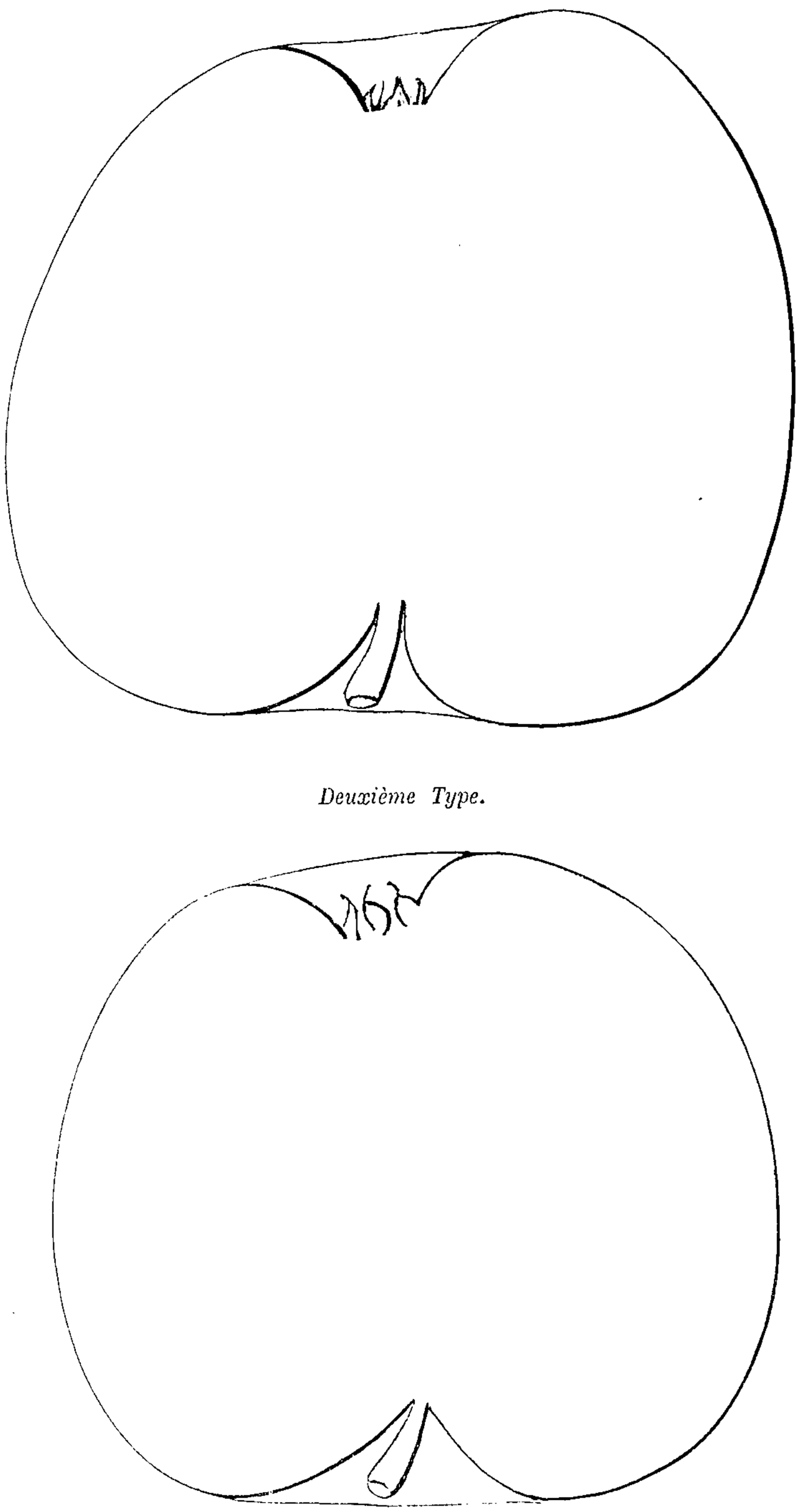
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et souvent arqués, longs, des plus gros, peu géniculés, sensiblement duveteux et d'un beau rouge foncé. — *Lenticelles :* moyennes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, très-cotonneux et fortement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, arrondies, vert clair et brillant en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées, ayant les bords assez fortement dentés. — *Pétiole :* court, très-gros, carminé à la base et rarement cannelé. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — S'il fait sur toute espèce de sujet, et sous n'importe quelle forme,

des arbres d'un bel aspect et d'un grand avenir, il est toutefois préférable, quand on veut l'élever pour cordons ou buissons, de le greffer sur paradis, afin de le rendre plus fertile et surtout moins difficile à diriger.

Pomme Montalivet. — *Premier Type.*



Deuxième Type.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et parfois énorme. — *Forme :* conique ou globuleuse, mais toujours assez irrégulière et plus volumineuse ou ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez court, très-nourri, arqué, obliquement inséré dans un bassin profond et de largeur variable. — *OEil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie ou faiblement côtelée, irrégulière, large et rarement bien profonde. — *Peau :* fine, lisse, légèrement onctueuse, jaune verdâtre, très-amplement lavée de rouge-sombre fouetté de carmin violacé, maculée de fauve autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de brun et de gris. — *Chair :* blanc verdâtre, à grain serré, ferme et quelque peu marcescente. — *Eau :* abondante, acidulée, plus ou moins sucrée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le comte le Lieur, administrateur, sous le premier Empire, des jardins de la Couronne, fut chez nous le promoteur de cette énorme et jolie pomme. Il l'avait rapportée d'Amérique en 1804, ainsi que plusieurs autres variétés, notamment la Joséphine, décrite ci-dessus (pp. 407-410). Le pépiniériste Louis Noisette, de Paris, propagea rapidement le pommier Montalivet, mais il n'en a pas été, comme souvent on l'a dit, le parrain. Les botanistes Turpin et Poiteau ont, au contraire, formellement revendiqué pour eux cet honneur :

« ... Parmi les pommes apportées de l'Amérique Septentrionale par M. le comte le Lieur — écrivit Poiteau en 1846 — trois se sont fait remarquer par la grosseur de leur fruit; M. Turpin et moi avons nommé l'une, Joséphine; la seconde, *Montalivet*; la troisième, le Lieur. » (*Pomologie française*, t. IV, n° 49.)

Très-évidemment l'assertion de Poiteau, quant à la provenance américaine de la pomme Montalivet, est de toute exactitude, car ce botaniste eut de fréquents rapports avec le comte le Lieur, et contribua beaucoup à répandre dans nos jardins les fruits importés par ce dernier..... Sans vouloir infirmer ce fait, regardé comme positif par maints auteurs qui le purent contrôler, nous dirons toutefois qu'il peut prêter à la discussion. Je vois effectivement Charles Downing, le pomologue le plus accrédité des États-Unis, caractériser sommairement, dans ses *Fruits of America*, édition de 1869 (p. 278), la pomme Montalivet, et la déclarer « *of French origin* : originaire de France !... » Et j'ajoute qu'en tête dudit recueil (pp. xxii-xxiii) Downing annonce cependant avoir consulté les ouvrages de Noisette et de Poiteau, où précisément on établit que nous devons cette pomme aux Américains... Explique qui pourra ces contradictions; pour moi j'y renonce, ainsi qu'à retrouver le nom porté par ce pommier aux États-Unis, lorsqu'en 1804 le comte le Lieur l'y jugea digne d'être cultivé chez nous. Quant au personnage auquel Turpin et Poiteau le dédièrent plus tard — le comte de Montalivet — il naquit en 1766, fut de 1809 à 1814 ministre de l'intérieur, et mourut en 1823.

Observations. — Louis Noisette décrivit en 1839, outre la Montalivet d'Hiver, une pomme *Montalivet d'Été* « comprimée, d'un vert pâle ou jaunâtre, à chair tendre, « douce, assez bonne, » la déclarant également née en Amérique et rapportée de ce pays par le comte le Lieur. Je n'ai jamais connu cette variété. — Les Anglais, d'après Noisette (p. 209), ont cultivé la Montalivet d'Hiver sous le pseudonyme *Gros-Papa;* il est essentiel, alors, de ne pas la confondre avec le fruit ayant véritablement droit à ce dernier nom. Chose facile, car ces deux pommes sont bien loin de se ressembler; on s'en convaincra en recourant ci-dessus (pp. 355-356) à notre article *Gros-Papa*.

Pomme MONTALIVET D'ÉTÉ. — Voir *Montalivet*, au paragraphe Observations.

Pomme MONTALIVET D'HIVER. — Synonyme de pomme *Montalivet*. Voir ce nom.

Pomme MONTRÉAL. — Synonyme de pomme *Saint-Laurent*. Voir ce nom.

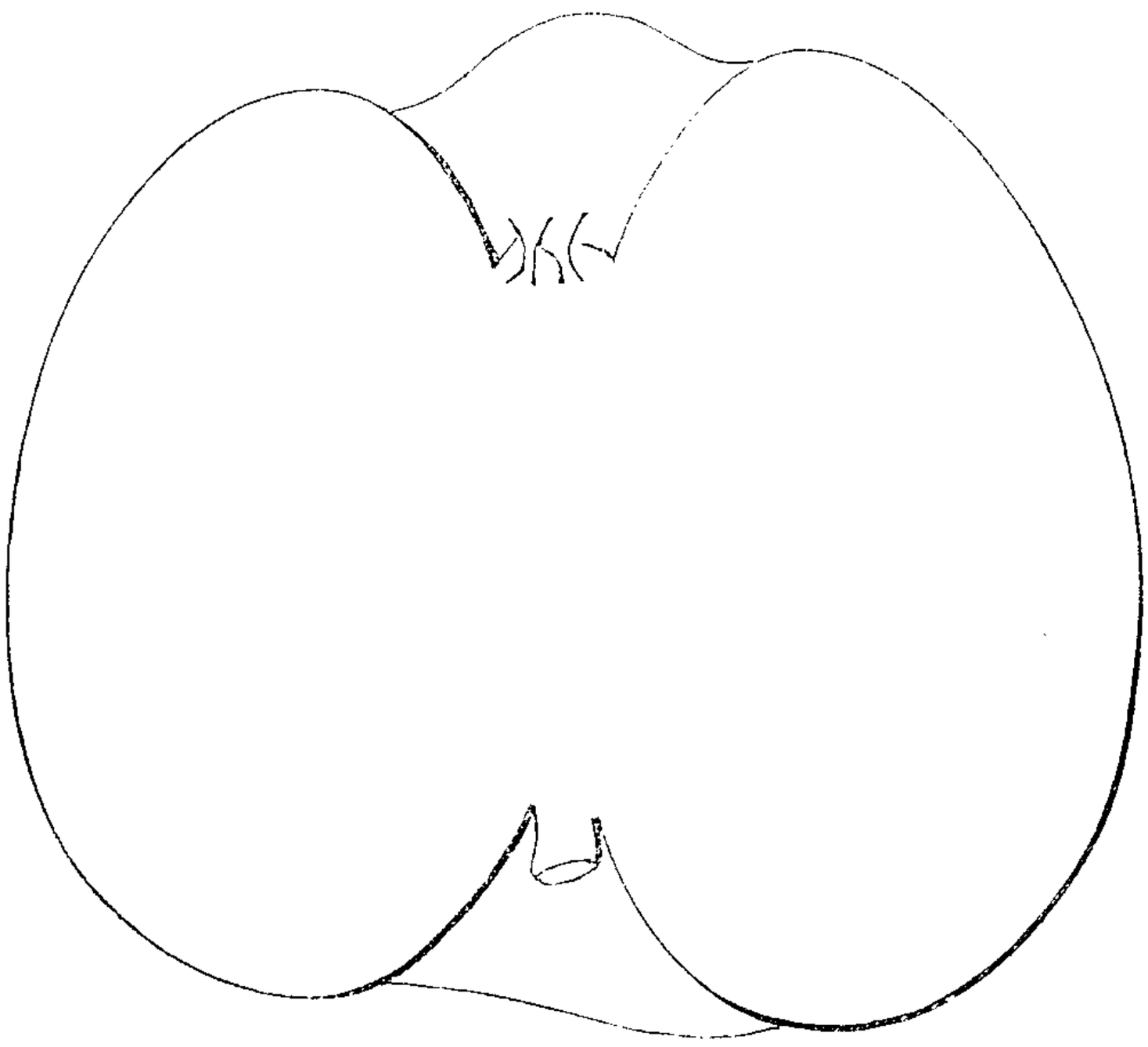
Pomme MORGAN'S FAVOURITE. — Synonyme de pomme de *Dix-Huit Onces*. Voir ce nom.

Pomme MORGENDUFT. — Synonyme de pomme *Hoary Morning*. Voir ce nom.

POMME DE MOSCOVIE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

POMME DE MOSCOVIE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Glace d'Hiver*. Voir ce nom.

283. POMME MOSS'S INCOMPARABLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et légèrement arqués, gros, assez courts, bien géniculés, très-cotonneux, rouge-brun ardoisé, ayant de très-courts mérithalles. — *Lenticelles :* grandes, allongées, des plus abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, faiblement écartés du bois et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair et luisant en dessus, gris blanchâtre en dessous, rarement acuminées, à bords sensiblement dentés. — *Pétiole :* gros, peu long, très-tomenteux et généralement non cannelé. — *Stipules :* courtes et larges.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Pour faire de ce pommier un convenable plein-vent, on doit le greffer en tête, autrement son tronc ne grossit pas et sa tête, alors mal soutenue, rend la tige torse et courbée. Sous formes naines il prospère admirablement, surtout quand on l'écussonne sur paradis, sujet qui toujours en augmente la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse — *Forme :* irrégulièrement arrondie ou conique, très-pentagone et beaucoup plus grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court et très-fort, obliquement et profondément inséré dans un vaste bassin à bords généralement gibbeux. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert, à cavité des plus prononcées et des plus côtelées. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaune grisâtre, amplement lavée, mouchetée et striée de carmin, maculée de roux autour du pédoncule, ponctuée de gris et recouverte habituellement d'une légère efflorescence bleuâtre. — *Chair :* un peu jaune, plus ou moins nuancée de vert, surtout auprès des loges, fine et assez ferme. — *Eau :* abondante, bien sucrée,

possédant une délicieuse saveur aromatique et aigrelette qui rappelle le goût de la pomme d'Astracan rouge.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est aux Belges que je dois cette pomme exquise ; ils la possèdent depuis 1850 environ, mais n'en sont pas les obtenteurs, comme il résulte du passage suivant, que j'emprunte à M. Alexandre Bivort, un de leurs pomologues :

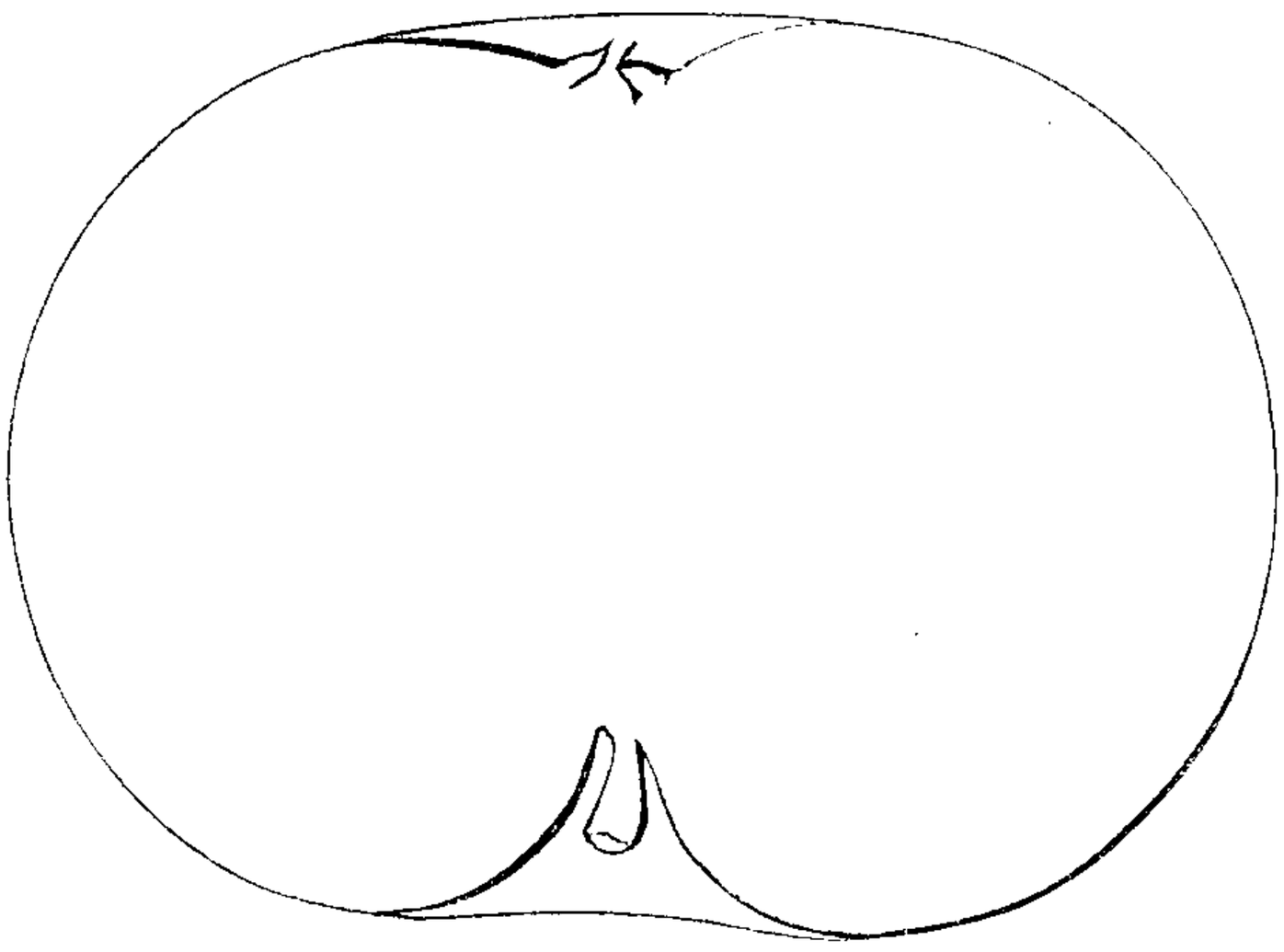
« Nous ne trouvons l'historique de la *Moss's incomparable*, variété anglaise, ni dans Lindley, ni dans Downing. Robert Hogg (*British Pomology*, 1851), citant le Catalogue de M. Rivers, pépiniériste à Sawbridgeworth [près Londres], dit simplement que cette pomme est grosse, de première qualité comme fruit à couteau et pour compote. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1859, t. VII, p. 39.)

Depuis la publication des lignes ci-dessus, treize années se sont écoulées sans néanmoins qu'aucun renseignement nouveau se soit produit sur l'origine précise du pommier Moss's incomparable; ce qui m'étonne, vu son rare mérite. Downing seul, aux États-Unis, l'a décrit en 1869 (p. 280) ; il en attribue le gain aux Anglais, probablement d'après M. Bivort, dont il cite l'article. On peut croire fort exact le dire de ces deux auteurs ; cependant je dois noter ici que les Catalogues de M. Rivers depuis au moins douze ans ne signalent plus cette variété, élimination permettant de conclure qu'indubitablement ce pépiniériste, s'il fut l'un des premiers à propager ce beau fruit, n'en est pas l'obtenteur.

---

284. Pomme MOULTRIES.

Synonyme. — *Pomme* Indian Winter (John Warder, *American pomology : Apples*, 1867, p. 722).



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement bien étalés, très-gros et très-longs, géniculés, cotonneux et d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, très-abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, arrondis, sensiblement duveteux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, planes et rarement acuminées, ayant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* gros, peu long, tomenteux, carminé à la base et fortement cannelé. — *Stipules :* de grandeur moyenne.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Son extrême vigueur le rend très-avantageux pour le plein-vent,

et permet de le greffer ras terre. La basse-tige peut aussi lui convenir, mais il faut alors l'écussonner sur paradis et non sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, sensiblement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* court, arqué, bien nourri, surtout à son point d'attache, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, très-ouvert, entouré de légers plis et placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* mince, lisse, vert olivâtre et terne, amplement mais faiblement striée et mouchetée de rouge violacé, maculée de fauve autour du pédoncule et fortement ponctuée de gris. — *Chair :* blanc verdâtre ou jaunâtre, ferme et fine. — *Eau :* abondante, très-sucrée, aigrelette, aromatique.

Maturité. — Février-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Berckmans, pépiniériste à Augusta (Amérique, État de Georgia), me fit en 1864 parvenir ce pommier sous la double dénomination Moultries ou Indian Winter. J'adoptai la première, de préférence à la seconde qui me parut de nature à faire naître quelques méprises, les noms Indian et Indiana appartenant déjà à cinq ou six autres pommes américaines. La variété Moultries, assez récemment obtenue et peu cultivée, provient, d'après Warder (*Apples*, p. 722), des États du Sud. Je n'en connais encore aucune description; ce dernier auteur l'a simplement mentionnée en 1867.

Pomme MULTHAUPTS CARMIN-REINETTE. — Synonyme de *Reinette Multhaüpt*. Voir ce nom.

Pommes : MUNCHE'S PIPPIN,

— MUSCADET,

— MUSCATE,

— MUSCATELLER REINETTE,

Synonymes de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

Pomme MUSEAU DE LIÈVRE D'ALOS (GROS-). — Voir *Gros-Museau de Lièvre d'Alos*.

Pomme MUSEAU DE LIÈVRE BLANC. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme MUSEAU DE LIÈVRE ROUGE. — Synonyme de *Pigeonnet commun*. Voir ce nom.

Pomme MUSQUÉE. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

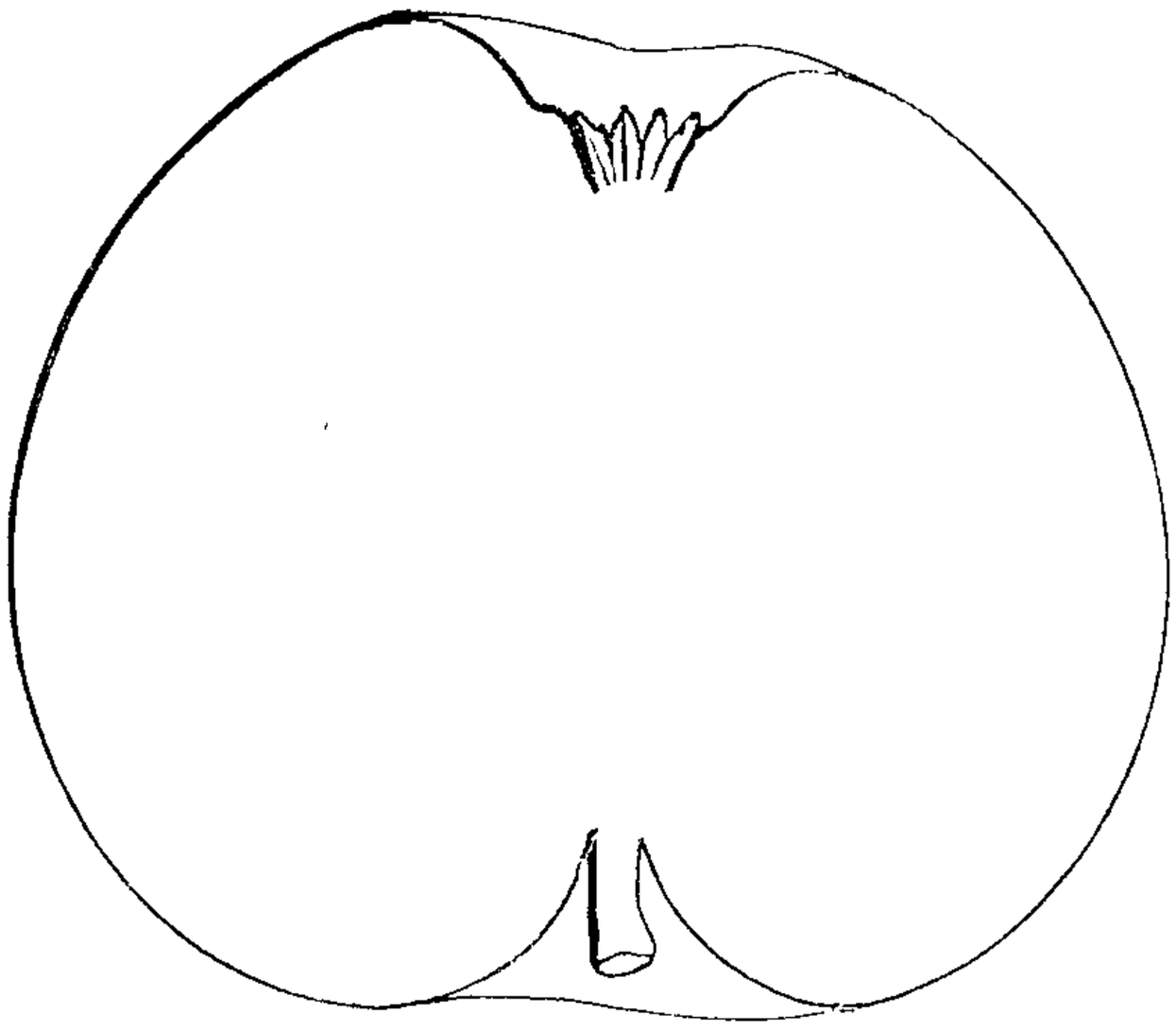
N

Pomme NALIVI. — Synonyme de pomme *Nalivia*. Voir ce nom.

---

285. Pomme NALIVIA.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Nalivi (Diel, *Kernobstsorten*, 1826, t. IV, p. 12). — 2. Possarts Moskauer Nalivia (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois* : peu fort. — *Rameaux* : assez nombreux, érigés, longs, de moyenne grosseur, légèrement coudés, plus ou moins duveteux et d'un violet noirâtre. — *Lenticelles* : grandes, arrondies, clair-semées, très-apparentes. — *Coussinets* : aplatis. — *Yeux* : petits ou moyens, ovoïdes-allongés, en partie collés sur le bois, ayant les écailles noires et disjointes. — *Feuilles* : grandeur moyenne, ovales, vert blanchâtre en dessus, gris-fauve en dessous, courtement acuminées, planes ou ondulées, à bords souvent relevés et irrégulièrement dentés. — *Pétiole* : court, assez grêle, carminé en dessous, à cannelure peu profonde. — *Stipules* : courtes et très-larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Écussonné sur paradis ou doucin, il croît très-bien sous toute espèce de forme naine. Il fait aussi d'assez convenables plein-vent, mais uniquement quand on a eu soin de le greffer en tête.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme* : conique-arrondie, sensiblement pentagone et souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule* : court, bien nourri, droit ou arqué, profondément inséré dans un bassin plus ou moins étroit et rarement régulier. — *Œil* : grand, très-ouvert ou mi-clos, à cavité plissée et généralement assez vaste. — *Peau* : unicolore, jaune pâle, amplement maculée de brun clair autour du pédoncule et semée de très-petits mais

nombreux points roux ou blanchâtres. — *Chair :* blanche, fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, délicieusement parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Ayant eu à Paris l'occasion d'apprécier la bonté de ce fruit, lors de l'exposition internationale de 1867, à laquelle le docteur Karl Koch, de Berlin, l'avait envoyé, j'ai voulu le propager chez nous. Il appartient à la Russie, où il est cultivé depuis un siècle environ. Les Allemands déjà le possédaient en 1826. Diel, dans son *Kernobstsorten*, affirmait à cette date (t. IV, p. 12) que M. Possart, juge de paix à Züllichau (Silésie), l'avait antérieurement reçu de Moscou. Je l'ai signalé pour la première fois dans mon *Catalogue de 1872.*

Pomme NALIWI JABLOKY. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche.* Voir ce nom.

Pomme NATH. — Synonyme de pomme *Couturée.* Voir ce nom.

Pomme NEC-PLUS-ULTRA. — Synonyme de pomme *Bachelor.* Voir ce nom.

Pomme de NEIGE. — Le Lectier, procureur du roi à Orléans, la cultivait avant 1628 (*Catalogue de son verger*, p. 22) et l'appelait aussi, Pomme Hative de Vignancourt, mais il n'en a fait aucune description. Merlet, dans *l'Abrégé des bons fruits* (p. 146), a comblé cette lacune en 1677 : « La Pomme de Neige ou *Verte-*« *Reyne*, a-t-il dit, est grosse, fort tendre, légère et hâtive; blanche dehors et « dedans. » J'avoue n'avoir pu rencontrer jusqu'ici, sur notre sol, ce pommier de Neige. Au lieu de cette variété, on m'a constamment envoyé le Calleville de Neige, mûrissant de janvier à mars, et caractérisé plus haut, page 187. J'ai toutefois propagé pendant quelques années une pomme de Neige, toute locale et provenue, vers 1805, de la forêt de Beaumont-la-Ronce, près Tours (Indre-et-Loire); seulement, comme on la mange de novembre en janvier, et que sa peau est amplement carminée et fouettée, il ne peut venir à l'esprit de personne de la rattacher à l'espèce « blanche et hâtive » qu'en 1628 on trouvait à Orléans. Du reste, ce pommier tourangeau porte aujourd'hui, selon le désir de son promoteur, le nom de la forêt où il a poussé (voir sa description, pp. 96-97). — Les Allemands, les Belges, les Américains et les Anglais possèdent, eux aussi, une pomme de Neige que leurs principaux pomologues ont souvent caractérisée. Elle est ancienne, de moyenne grosseur, globuleuse, jaune et rouge, tendre et parfumée, mûrit de septembre en octobre et compte les surnoms suivants : *P. Fameuse, P. du Maréchal, P. Neige-Framboise de Gielen, P. Sanguineus* et *P. Snow Chimney.* (Consulter : Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 164; — Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 22; — Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 171; — et Morren, *Belgique horticole*, 1870, t. XX, p. 261.)

Pomme NEIGE-FRAMBOISE DE GIELEN. — Synonyme de pomme *de Neige*. Voir ce nom.

Pomme de NEIGE D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Beaumont-la-Ronce*. Voir ce nom.

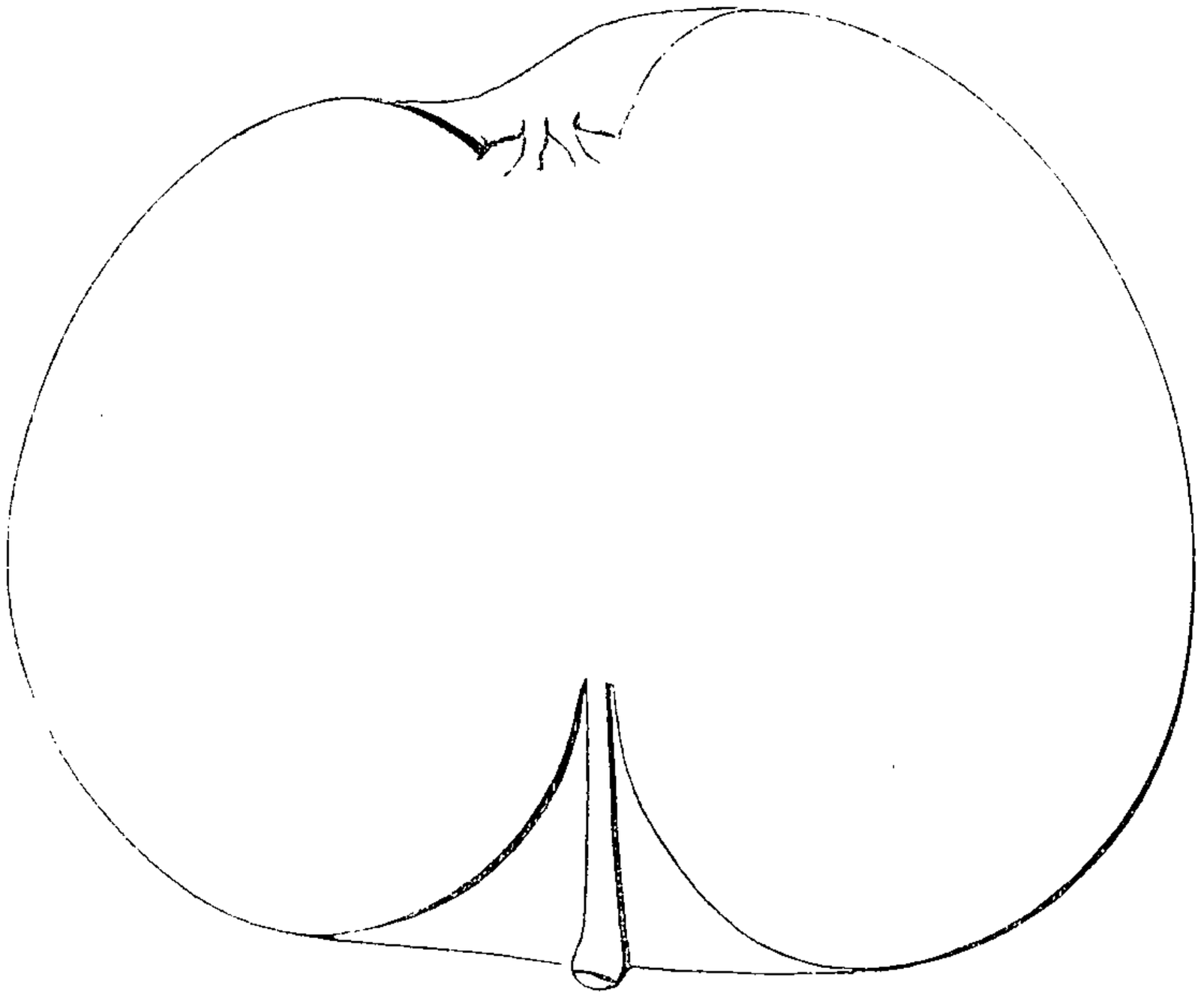
Pomme NELGUIN. — Synonyme de *Reinette de Breda*. Voir ce nom.

Pomme NELGUIN DE MAYER (FAUX-). — Synonyme de pomme *Petit-Bon*. Voir ce nom.

---

286. Pomme NEQUASSA.

Synonyme. — *Pomme* Nequassa Sweet (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 284).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés, peu longs, assez gros, sensiblement géniculés, très-cotonneux, brun olivâtre légèrement lavé de rouge. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, assez grandes, clair-semées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, duveteux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou arrondies, longuement acuminées, ayant les bords faiblement ondulés et très-profondément dentés. — *Pétiole :* peu long, très-gros, amplement carminé, tomenteux et non cannelé. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — En le greffant à hauteur de tige il peut faire de convenables pleins-vent; mais les formes naines lui sont généralement plus profitables, soit sur doucin, soit sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, aplatie aux pôles et toujours moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, bien nourri, surtout à son point d'attache, très-profondément

inséré dans un bassin habituellement des plus vastes. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité irrégulière, fortement bossuée mais de dimension moyenne. — *Peau :* mince, unie, onctueuse, à fond jaunâtre, en partie lavée de brun clair, mouchetée et fouettée de carmin terne, largement tachée de fauve verdâtre autour du pédoncule et plus ou moins ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, tendre et assez fine. — *Eau :* peu abondante, complétement douce, légèrement parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Variété américaine et d'assez récente obtention, la Nequassa, nous dit Charles Downing, l'un de ses premiers descripteurs (1863, *Fruits of America*, p. 175), provient de Franklin, ville du comté de Macon, dans la Caroline du Nord. Elle est chez moi depuis 1860, mais ne figure sur mon *Catalogue* que depuis 1872, et pour lors est à peine connue de nos pépiniéristes.

Pomme NEQUASSA SWEET. — Synonyme de pomme *Nequassa*. Voir ce nom.

Pomme NEVER ENGLISCHER NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille nouvelle*. Voir ce nom.

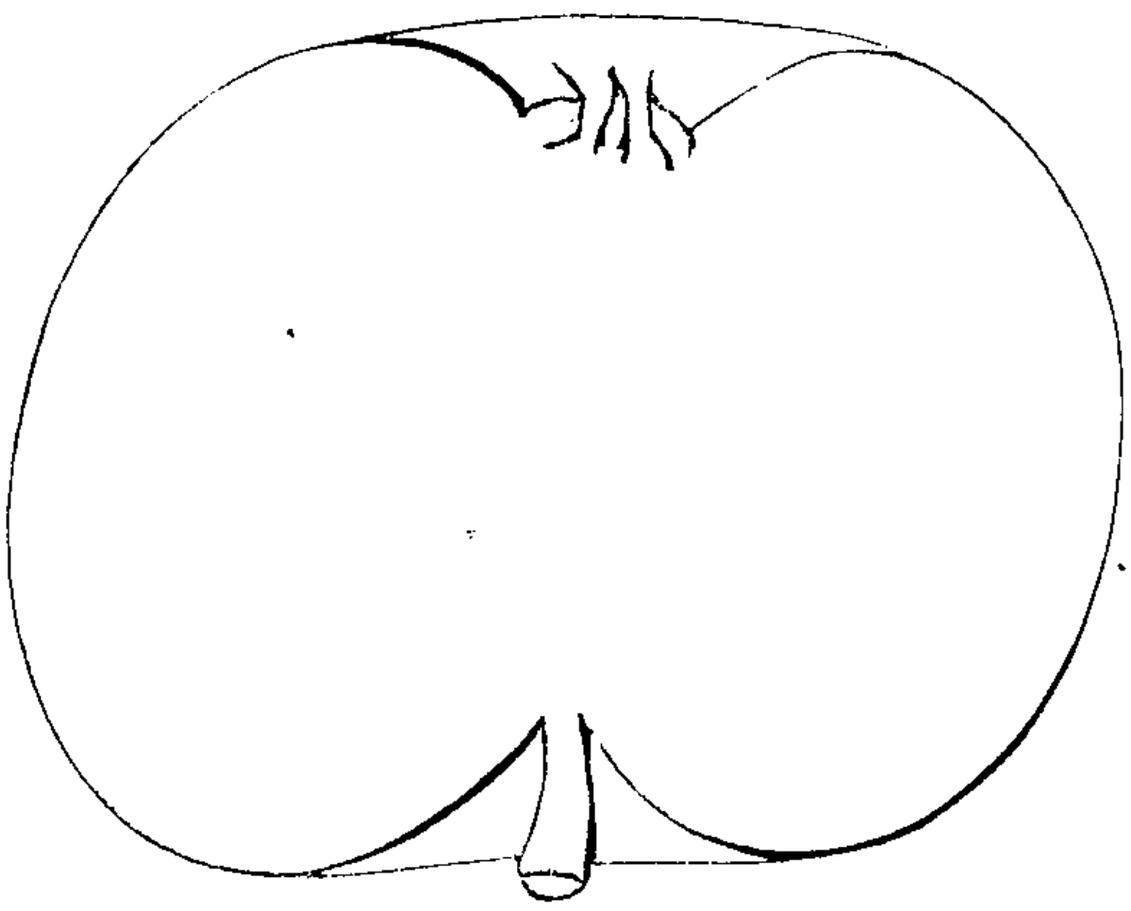
Pomme NEVERFAIL. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

Pomme NEW-LONDON PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Londres*. Voir ce nom.

Pomme NEW-NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-pareille nouvelle*. Voir ce nom.

---

287. Pomme NEW-ROCK PIPPIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement étalés, gros, longs, bien coudés, très-cotonneux et d'un brun olivâtre assez clair. — *Lenticelles :* allongées, abondantes, de grandeur variable. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, légèrement appliqués sur l'écorce et des plus duveteux. — *Feuilles :* assez grandes, arrondies, très-courtement acuminées, planes et à bords régulièrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, court, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* longues et très-larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La forme plein-vent lui convient beaucoup, en raison de la riche ramification dont il est doué. Pour en tirer parti comme basse-tige on doit le greffer sur paradis, autrement sa fructification deviendrait à peu près nulle.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique, sensiblement comprimée aux pôles et généralement un peu contournée dans son ensemble. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, assez fort, renflé à la base, droit ou arqué, profondément inséré dans un large bassin où parfois le comprime une gibbosité de grosseur variable. — *Œil :* très-grand, rarement bien enfoncé, ouvert ou mi-clos, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune clair verdâtre, lavée de brun rougeâtre à l'insolation, maculée de gris olivâtre autour du pédoncule et fortement ponctuée de brun. — *Chair :* un peu verdâtre, fine, mi-tendre et croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidule, ayant une délicieuse saveur anisée.

Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — L'Angleterre compte ce pommier parmi les plus méritants qu'aient obtenus ses arboriculteurs. Son gain remonte au commencement de notre siècle, comme il ressort du passage ci-dessous, extrait des *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres :

« M. William Pleasance a fait parvenir à la Société, pour l'exposition du 20 novembre 1821, plusieurs pommes étiquetées *New-Rock Pippin*, par lui gagnées de semis dans sa pépinière de Barnwell, près Cambridge. Elles sont une espèce de Non-Pareille, mais de forme moins régulière et à l'œil plus enfoncé. » (Tome IV, p. 269.)

La variété *New-Rock Pippin* est encore assez rare en France; je la possède depuis 1860, mais ne l'ai mise au commerce qu'en 1865. On ne saurait trop en recommander la culture.

Pomme NEW-SCARLET NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille écarlate*. Voir ce nom.

---

288. Pomme NEWTOWN PIPPIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De New-York (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, t. V, p. 152). — 2. Reinette de New-York (*Id. ibid.*). — 3. Pepin Nouvelle-Ville (William Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, traduction française de Pictet-Mallet, 1805, p. 94, n° 41). — 4. American Newtown Pippin (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 54, n° 103). — 5. Green Newtown-Pippin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 26, n° 458). — 6. Large Newtown Pippin (*Id. ibid.*). — 7. Petersburgh Pippin (*Id. ibid.*). — 8. Pepin-Vert de Newton (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 32, n° 148). — 9. Green Winter Pippin (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1859, t. VII, p. 65).

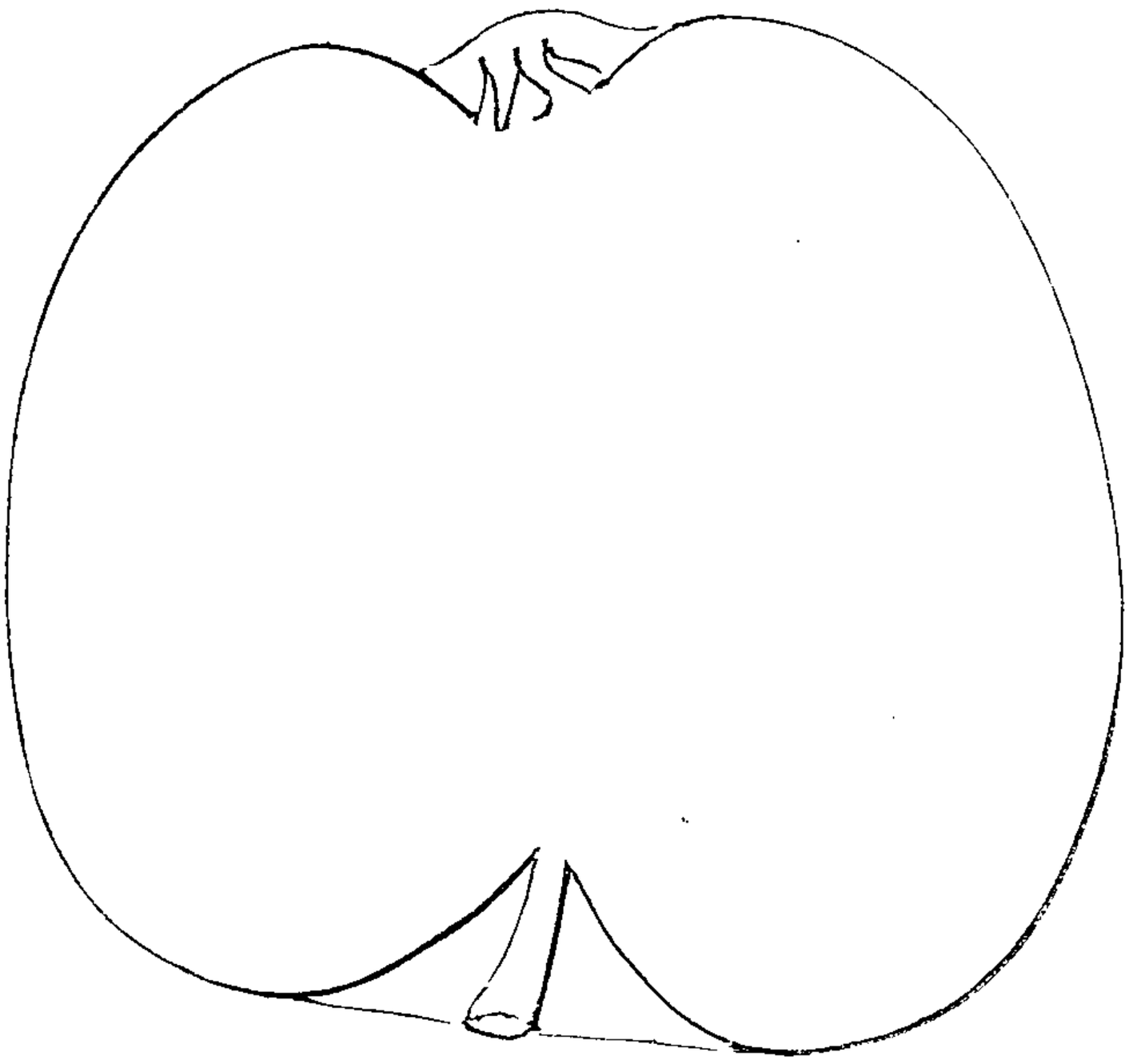
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, très-gros, assez longs, bien géniculés, cotonneux, d'un brun verdâtre quelque peu lavé de rouge. — *Lenticelles :* allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-petits, arrondis, duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou elliptiques, vert mat et foncé en dessus,

gris verdâtre en dessous, à bords profondément dentés. — *Pétiole* : long, bien nourri, rarement cannelé. — *Stipules* : moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Greffé ras terre il fait en pépinière des tiges assez grosses et bien régulières ; toutefois il est plus avantageux, pour obtenir de beaux plein-vent, de le greffer en tête. Sous formes buisson, cordon, espalier, ce pommier ne laisse rien à désirer et prospère sur toute espèce de sujet.

Pomme Newtown Pippin.



Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme* : globuleuse ou conique-arrondie, pentagone au sommet, presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule* : court, assez gros, arqué, obliquement implanté dans un bassin généralement large et profond. — *Œil* : grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité irrégulière, bossuée, rarement profonde. — *Peau* : mince et lisse, vert clair jaunâtre sur le côté de l'ombre, jaune plus intense à l'insolation, amplement tachée de fauve olivâtre autour du pédoncule et finement ponctuée de gris et de blanc laiteux. — *Chair* : verdâtre, fine et ferme. — *Eau* : abondante, acidulée, très-sucrée, ayant une saveur parfumée des plus agréables.

Maturité. — Janvier-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Américains sont les obtenteurs de cette pomme, qui jouit chez eux d'une très-grande réputation, et la mérite à tous égards. A. J. Downing l'a décrite et figurée dans les premières éditions de sa Pomologie :

« Elle est — disait-il en 1849 — des plus abondamment cultivée, pour l'exportation, dans les États de New-York et de New-Jersey. L'arbre-type eut pour berceau Newtown, localité de Long-Island (dans la baie de New-York).... Des milliers de tonneaux sont annuellement, sur les bords de l'Hudson, remplis des meilleures et des plus jolies de ces pommes, puis expédiés au loin..... A Londres, au marché de Covent-Garden, notamment, elles atteignent des prix très-élevés.... » (*The Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 118.)

Downing n'a pas fait connaître l'époque à laquelle remonte ce pommier. Il compte pour le moins une centaine d'années, ainsi que cela résulte du passage suivant, écrit en 1869 par le pomologue anglais Robert Hogg, et qui complète parfaitement notre historique :

« Le *Newtown Pippin* fut introduit d'Amérique en Angleterre vers le milieu du XVIII^e^ siècle. Je

le trouve planté dans les pépinières de Brompton-Park, près Londres, dès 1768; il y était appelé Newtown Pippin de New-York. Forsyth a fait observer (1802) qu'on avait dit cette variété originaire du Devonshire; mais cela n'est pas, car il en subsisterait évidemment quelques traces dans ce comté. » (*The Apple and its varieties*, p. 143, n° 241.)

Moins favorisés que les pépiniéristes anglais, les pépiniéristes français possèdent le Newtown Pippin depuis trente ans à peine, car je commençais à le multiplier en 1845, et je crois avoir été un des premiers qui l'ait greffé. Toutefois un dédommagement nous était réservé : il mûrit mal chez nos voisins d'outre-Manche, tandis qu'en France il acquiert les mêmes qualités qu'en Amérique.

Observations. — Downing (édit. 1869, pp. 201-202) demande si les pommes *Brooke's Pippin* et *Hunt's green Newtown Pippin* ne devraient pas être réunies au fruit ici caractérisé. Je l'ignore, et les éléments voulus pour éclaircir ce point, me font entièrement défaut. Cet auteur recommande aussi de ne pas confondre, avec ce même fruit, le *Yellow Newtown Pippin* [Pepin jaune de Newtown]. Il a raison; arbres, produits, époque de maturité, rien de cela n'est semblable chez ces deux variétés. — Nous faisons pareille recommandation pour la *Verte de Rhode-Island* et la *Reinette d'Angleterre* ou *du Canada*, qui souvent ont été appelées Newtown Pippin.

Pomme NEWTOWN PIPPIN. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme de NEW-YORK. — Synonyme de pomme *Newtown Pippin*. Voir ce nom.

Pomme NEW-YORK GLORIA MUNDI. — Synonyme de pomme *Joséphine*. Voir ce nom.

Pomme NEW-YORK PIPPIN. — Synonyme de pomme *Ben Davis*. Voir ce nom.

Pomme NEZ-DE-MOUTON. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

---

289. Pomme NICKAJACK.

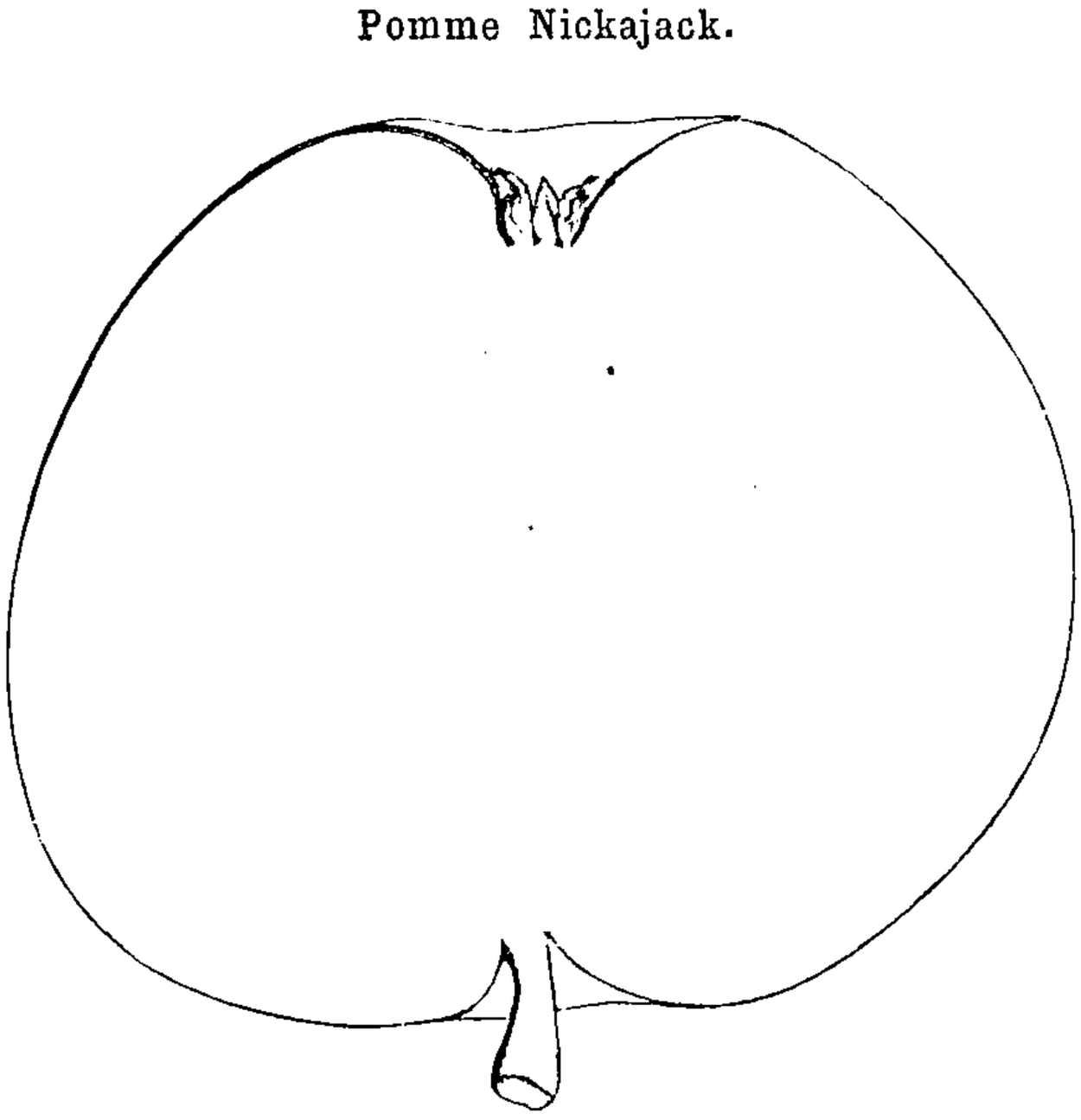
Synonymes. — *Pommes :* 1. Berry (Berckmans, pépiniériste américain, *Catalogue descriptif*, 1860, p. 5). — 2. Wall (*Id. ibid.*). — 3. Carolina Spice (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 286). — 4. Caroline (*Id. ibid.*). — 5. Hubbard (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros, très-longs, sensiblement coudés, assez cotonneux, brun olivâtre lavé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies, grandes ou moyennes, très-abondantes. — *Coussinets* : larges et bien accusés. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes, fortement duveteux et collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, longuement acuminées, à bords profondément et régulièrement dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, rarement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — Sa croissance est si prompte, qu'on peut le greffer au ras de terre, pour plein-vent, et généralement sa tige devient alors, grosse, droite, et sa tête bien fournie. Écussonné sur paradis il fait de très-beaux arbres nains; le doucin nuirait beaucoup à sa fertilité, en augmentant encore l'exubérance de sa végétation.

Pomme Nickajack.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* conique-arrondie, souvent assez irrégulière et généralement ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* peu long, arqué, bien nourri, surtout à la base, inséré dans un étroit bassin dont la profondeur est assez variable. — *Œil :* grand ou moyen, miclos ou fermé, à cavité légèrement plissée et rarement très-développée. — *Peau :* à fond jaune verdâtre, lavée et mouchetée de rouge pâle, fouettée de carmin, abondamment ponctuée de gris et de jaune, le tout voilé d'une efflorescence bleuâtre presque transparente. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, douce et faiblement parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Comme la précédente, cette pomme est encore un gain obtenu en Amérique. Downing nous fournit sur elle de nombreux renseignements, dont voici les principaux :

« Très-cultivée — dit-il — dans les États du Sud-Ouest et du Sud, elle y possède un grand nombre de synonymes [il en énumère 36], qu'on explique et justifie par le privilége qu'a cette variété de se reproduire presque identiquement de semis... Le colonel Summerour, du comté de Lincoln (Caroline du Nord), passe pour en avoir été l'obtenteur; il l'aurait propagée sous la dénomination Winter Rose, qui bientôt fut remplacée par *Nickajack Creek*, nom du lieu dont elle provenait. » (*The Fruits and fruit trees of America*, 1869, pp. 286-287.)

La Nickajack, ancienne déjà chez les Américains, est d'assez récente introduction chez nous. Je l'ai reçue d'Augusta (Georgie) en 1860, et puis la dire très-rare encore dans nos jardins et pépinières. On ne saurait, du reste, recommander beaucoup de l'y propager.

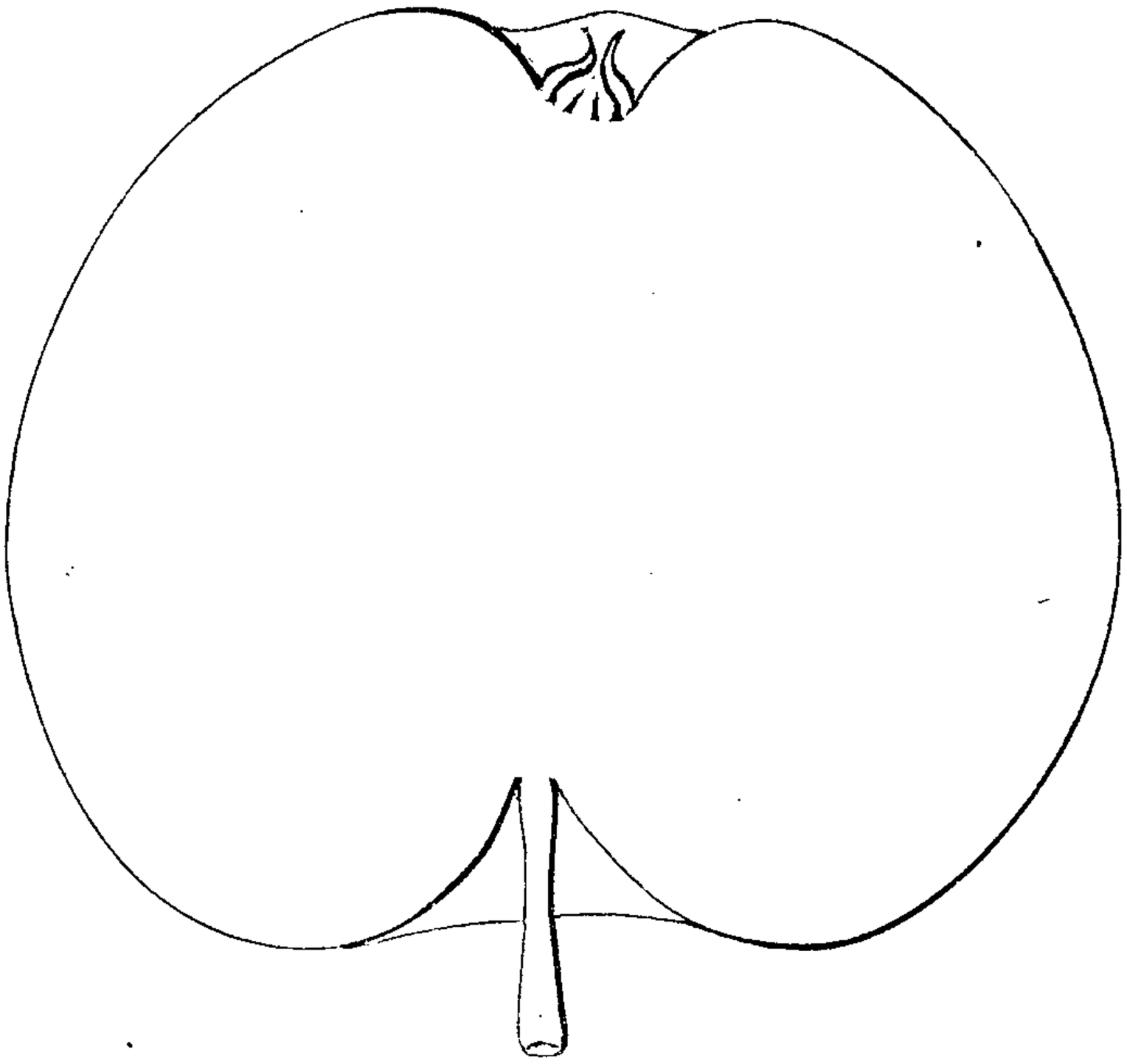
---

290. Pomme NICOLAYER.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, parfois arqués, gros et de longueur moyenne, très-géniculés et très-cotonneux, d'un brun rougeâtre lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, clair-semées, allongées

ou arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, bien duveteux, en partie collés sur le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, épaisses, légèrement cotonneuses, courtement acuminées, ayant les bords largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* peu long, très-gros, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* petites.

Pomme Nicolayer.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il croît parfaitement sous toutes les formes, comme aussi tous les sujets lui conviennent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie ou globuleuse assez régulière, toujours légèrement pentagone près du sommet. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, droit ou arqué, bien nourri, surtout à la base, inséré dans un bassin de dimensions très-variables. — *Œil :* grand, miclos ou fermé, à longues sépales et à cavité étroite, gibbeuse, sans grande profondeur. — *Peau :* épaisse, jaune verdâtre un peu glauque, particulièrement auprès de l'œil, ponctuée de gris-blanc et de roux, puis lavée de rouge-brun clair sur le côté du soleil, où elle est en outre striée et fouettée de carmin. — *Chair :* blanchâtre, demi-transparente, fine, tendre et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, parfumée, très-délicate.

Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pommier Nicolayer m'est venu du Comice horticole d'Angers, en 1851. On le disait originaire de la Crimée (Russie). Le nom qu'il porte et certains caractères de ses produits justifient, du reste, assez bien cette assertion. S'il en était ainsi, on devrait alors l'appeler *Nicolaïef*, et non Nicolayer. Il n'est pas encore très-répandu chez nos pépiniéristes.

Observations. — Il existe dans la Sarthe depuis plus d'un siècle, notamment sur le territoire des communes de Sablé, la Flèche, Château-du-Loir, Noyen, Parcé, le Bailleul, une pomme nommée Nicolayer, comme celle ci-dessus, dont néanmoins elle diffère complétement, surtout par sa maturité très-tardive. Cette homonymie assez singulière m'a paru devoir être signalée pour prémunir contre toute méprise entre ces deux fruits. La Nicolayer des Sarthois est assez petite, de médiocre qualité, jaune-cire du côté de l'ombre et jaune orangé à l'insolation. On l'utilise beaucoup pour la fabrication du cidre. Sa maturité va de

décembre en mars. Il est donc facile de ne pas confondre cette pomme avec la Nicolayer présumée de Russie, qui atteint rarement le mois d'octobre.

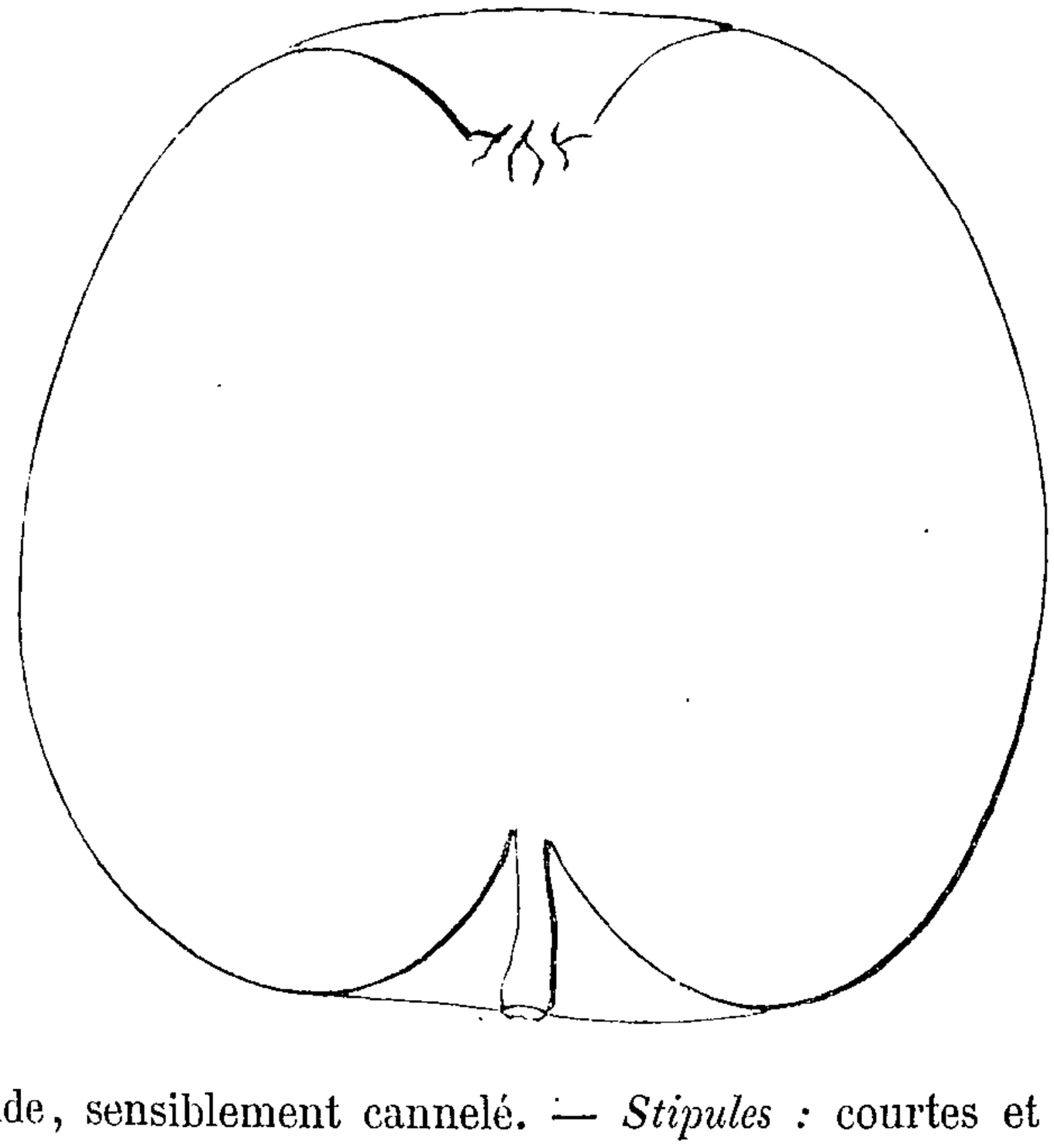
Pomme NIENBURGER SÜSSE HERBSTREINETTE. — Synonyme de *Reinette douce de Nienburgh*. Voir ce nom.

Pomme NIGER. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

---

291. Pomme NOBLE ROUGE.

Synonyme. — *Pomme* Edelrother (Édouard Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 103, n° 36).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, des plus gros, bien coudés, peu duveteux, rouge orangé lavé de carmin très-foncé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-grandes et très-abondantes. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, cotonneux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, courtement acuminées et très-profondément dentées. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, rigide, sensiblement cannelé. — *Stipules :* courtes et assez larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Très-propre pour le plein-vent, en raison de sa remarquable vigueur, on peut sans inconvénient le greffer ras terre, sa tige poussera droite, grosse, et sa tête deviendra de toute beauté. Il faut l'écussonner sur paradis quand on le destine aux formes naines, le doucin ne saurait lui convenir.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, ayant ordinairement un côté un peu moins gros que l'autre. — *Pédoncule :* assez fort, de longueur moyenne, arqué, planté dans un bassin large et profond. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, à cavité régulière, vaste et unie. — *Peau :* mince, lisse, jaune brillant, amplement lavée de rouge-brique sur la face exposée au soleil et fortement ponctuée de gris et de brun. — *Chair :*

jaunâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, à peu près dépourvue d'acide et délicieusement parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première, surtout pour les amateurs de pommes douces.

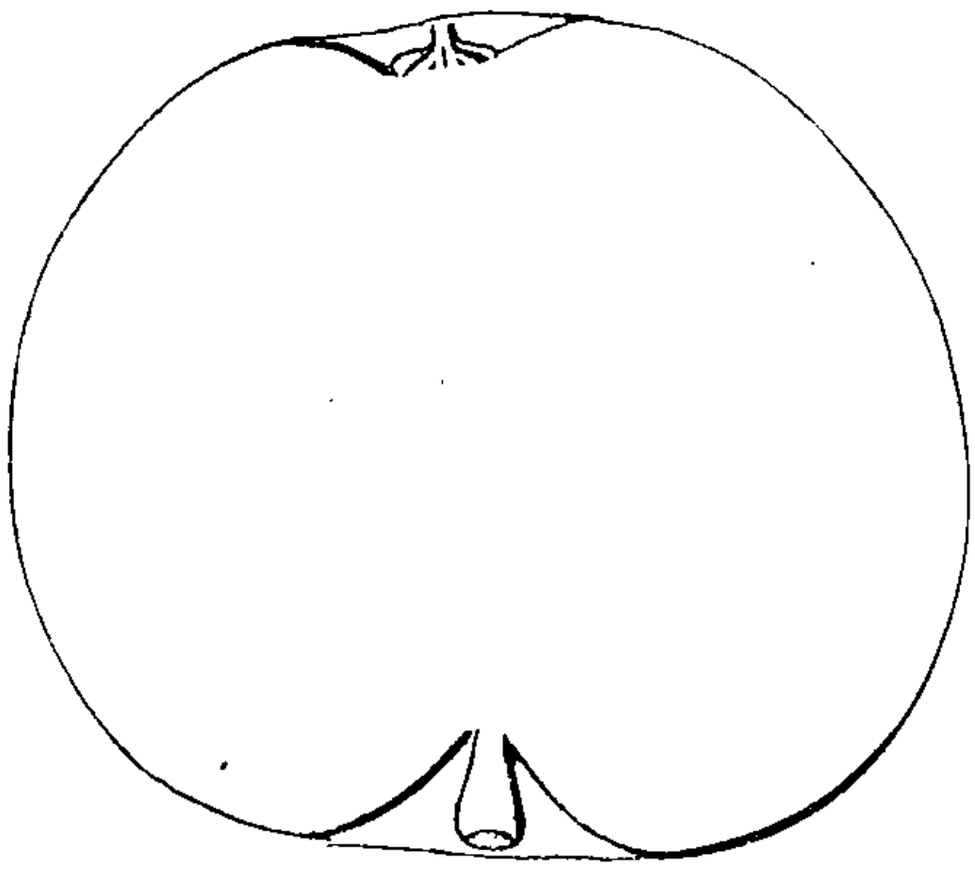
Historique. — Je dois ce beau fruit à M. le docteur Édouard Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg); il est dans mes pépinières depuis 1868 et déjà j'ai pu, chez nous, le propager de divers côtés. En Allemagne sa culture commence seulement à se généraliser. M. Lucas le constatait en 1859 : » L'*Edelrother* ou Noble rouge, disait-il, pomme des plus répandues dans le Tyrol « méridional, s'y trouve presque localisée; d'où suit qu'ailleurs on la connaît « encore fort peu. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 103, n° 36.)

Pomme NOBLESSE. — Synonyme de pomme *d'Aunée*. Voir ce nom.

---

292. Pomme NOIRE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Reinette noire (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 51, n° 2195). — 2. Reinette d'Autriche (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1851, édition anglaise, p. 5, n° 187).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, très-longs, grêles, sensiblement coudés, duveteux, d'un rouge-brun clair et lavé de gris. — *Lenticelles :* brunâtres, arrondies ou allongées, petites, clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, très-cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* assez petites, vert clair, ovales-allongées ou lancéolées, rarement acuminées, ayant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, tomenteux, généralement non cannelé. — *Stipules :* assez grandes.

Fertilité. — Très-abondante.

Culture. — Son bois et ses rameaux si grêles ne permettent pas, quand on le destine au plein-vent, de le greffer ras terre; il faut le greffer en tête, sous peine de n'obtenir que de très-mauvais résultats. La forme plein-vent est du reste celle qui lui convient le mieux. Comme arbre nain il laisse généralement à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur* : petite. — *Forme :* globuleuse, légèrement aplatie à la base et souvent ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court, gros et charnu, planté dans un bassin assez large mais peu profond. — *Œil :* petit, fermé, placé presque à fleur de fruit et entouré de faibles gibbosités. — *Peau :* épaisse, lisse et brillante, d'un noir fortement ardoisé et violacé, ponctuée de brun et portant généralement quelques macules rousses

et squammeuses. — *Chair :* verdâtre, fine, très-ferme et très-croquante. — *Eau :* insuffisante, à peine sucrée, aigrelette, peu savoureuse.

Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Dans le *Catalogue de son verger* d'Orléans, le procureur du roi le Lectier mentionna en 1628 (p. 23) une Pomme Noire parmi les variétés précoces. Il est donc assez probable qu'il s'agissait là du fruit ici décrit, et non pas de l'Api noir, qui s'en rapproche pour la forme, la couleur et la dénomination, mais que sa maturité très-tardive ne peut faire confondre avec ce dernier. La pomme Noire n'a qu'un mérite : son singulier coloris, lui permettant de figurer brillamment, quoique sans profit pour les convives, dans les corbeilles de dessert. Duhamel l'a décrite en 1768 (t. I, p. 311); il la déclare « presque insipide, » et je suis de son avis. Seulement je me sépare de lui, quand il dit : « Ce petit fruit se « garde longtemps. » Jamais, au contraire, je n'ai pu le conserver jusqu'en novembre, et l'ai généralement vu mûrir dès le commencement de septembre. Cet auteur ajoute : « La pomme Noire me paraît être une variété de l'Api noir. » Je le crois aussi, et repousse l'opinion d'Étienne Calvel, qui dans son *Traité sur les pépinières* (1805, t. III, p. 47) veut qu'elle soit une sous-variété de la Grosse Pomme Noire d'Amérique, connue chez nous depuis une soixantaine d'années environ, et maintenant appelée Belle du Havre. En recourant à mes articles sur l'Api noir (p. 71) et la Belle du Havre (p. 120) on verra du reste si à cet égard je suis ou non dans le vrai.

Observations. — Les Belges m'ont fourni en 1849, étiqueté Reinette d'Autriche, un arbre de tout point identique, ainsi que ses produits, avec la présente variété, qui parfois aussi, notamment à l'Exposition universelle de Paris en 1867, a reçu le nom Reinette de Chine, appartenant à un fruit de première qualité.

Pomme NOIRE (D'HIVER). — Synonyme de pomme *de Bohémien*. Voir ce nom.

Pomme NOIRE LUISANTE (GROSSE-). — Voir *Grosse-Noire luisante*.

Pomme NONESUCH. — Synonyme de pomme *Non-Pareille de Langton*. Voir ce nom.

Pomme NON-PAREILLE. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

---

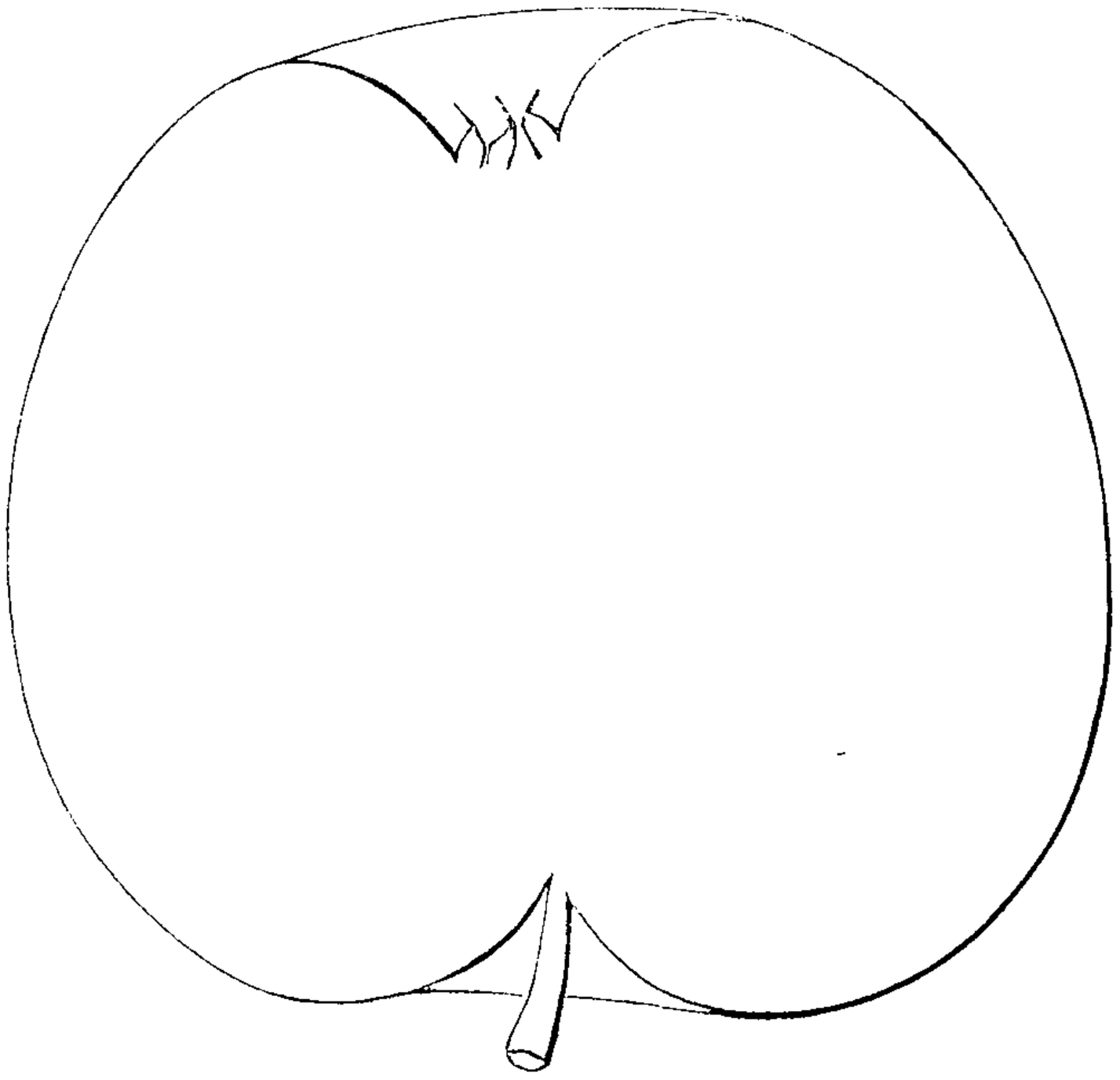
293. Pomme NON-PAREILLE ANCIENNE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Nonpareille (Chaillou, *Catalogue ou l'Abrégé des bons fruits de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 11 ; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 313). — 2. Reinette Nompareille (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, pp. 51 et 132). — 3. Reinette sans Pareille (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 147). — 4. Old Nonpareil (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 91, n° 175). — 5. Duc d'Arsel (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 27, n° 476). — 6. English Nonpareil (*Id. ibid.*). — 7. Hunt's Nonpareil (*Id. ibid.*). — 8. Loveden's Pippin (*Id. ibid.*). — 9. Nonpareille d'Angleterre (*Id. ibid.*). — 10. Sans-Pareille (Comice horticole d'Angers, *Cahiers de dégustations*, année 1844, f^os^ 26-27). — 11. Grune Reinette (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 53). — 12. Original Nonpareil (*Id. ibid*).

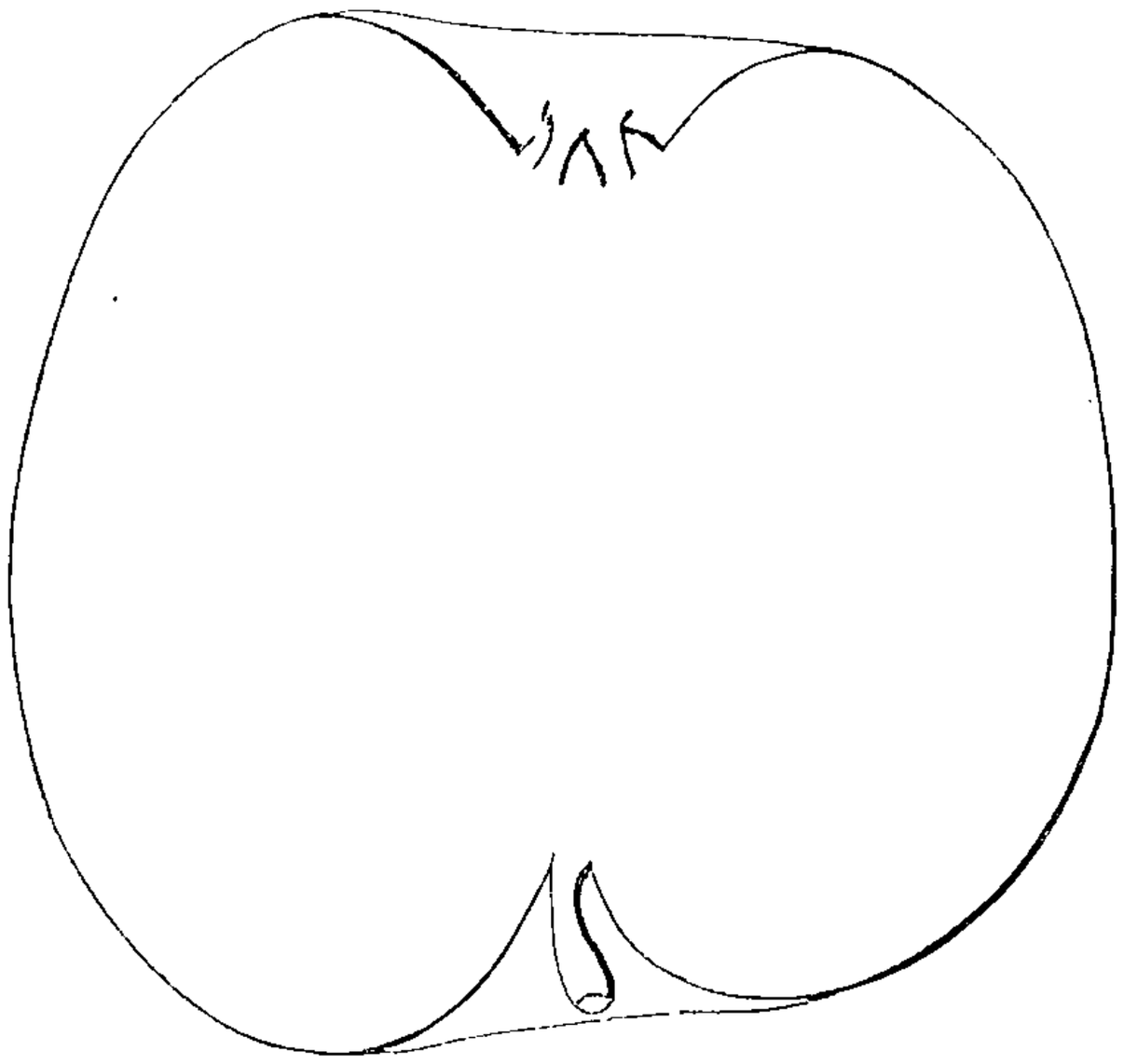
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, assez longs, légèrement coudés, très-duveteux, d'un fauve olivâtre lavé de

gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, presque entièrement collés sur le bois et des plus cotonneux. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-arrondies, courtement acuminées, duveteuses sur les deux faces, assez profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, long, très-tomenteux, légèrement cannelé. — *Stipules :* des plus développées.

Pomme Non-Pareille ancienne. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il fait de beaux plein-vent, car sa tête n'est jamais trop garnie de petites brindilles. En l'écussonnant sur paradis on pourra lui donner n'importe quelle forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou moyenne. — *Forme :* arrondie fortement cylindrique, assez aplatie aux pôles et souvent moins grosse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, peu nourri, arqué, inséré dans un bassin de dimensions moyennes. — *OEil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, à cavité unie, large et profonde. — *Peau :* tachée de fauve autour du pédoncule, et ponctuée de gris, elle est d'abord d'un vert blafard, mais passe ensuite au jaune clair verdâtre et prend, bien exposée au soleil, une nuance brun-rouge sur laquelle se détachent, généralement, quelques vergetures carminées. — *Chair :* blanc jaunâtre, tendre, mi-fine. — *Eau :* abondante, rarement bien sucrée, acidulée, presque dénuée de parfum, ayant parfois un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Avant 1754 le pommier Non-Pareil était multiplié chez nous

aux environs de la Capitale; je le constate dans un opuscule presque introuvable, daté de 1755 et intitulé : « Catalogue ou l'Abrégé des bons fruits, augmenté de « plusieurs expériences sur le fait des Arbres, et de quantité de nouveaux et « excellents Fruits les plus rares et les plus estimés, qui se cultivent dans les « pépinières de *Chaillou*, marchand d'Arbres à Vitry-sur-Seine, près Paris. » Cette variété, qui jusqu'alors n'avait encore été mentionnée par aucun auteur français, se trouvait pourtant, on le verra plus bas, depuis de longues années déjà sur notre sol. En 1768 — treize ans après la publication du *Catalogue* Chaillou — Duhamel lui consacra un article très-détaillé dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. I, p. 313). Elle fut ensuite assez souvent décrite, notamment par les Chartreux de Paris (*Catalogue de* 1775), sans que personne se soit toutefois préoccupé chez nous de sa provenance. Le pomologue américain Downing l'a récemment qualifiée « d'ancienne pomme anglaise » (1869, p. 288), mais il n'appuie sur rien son assertion, erronée du reste, comme les Anglais eux-mêmes vont le démontrer. Ainsi Robert Hogg, en 1859, disait : « Il est généralement reconnu que ce fruit « appartient à la France. » (*The Apple*, p. 154.) Et bien antérieurement — dès l'an 1724 — Stephen Switzer, autre écrivain de la Grande-Bretagne, l'avait établi d'une façon positive :

« La pomme *Non-Pareille* — déclarait-il — n'est pas étrangère à l'Angleterre, quoiqu'elle soit, cependant, crue d'origine française. Il existe même aux environs d'Ashtons, dans l'Oxfordshire, des arbres de cette variété qui comptent une centaine d'années. Selon la tradition ce sont les premiers que nous en ayons eus; ils furent apportés de France et plantés par un jésuite, sous le règne de Marie Stuart ou sous celui d'Élisabeth; d'où suit que nos jardiniers les possèdent depuis au moins deux siècles. » (*The Practical fruit-gardener*, édit. de 1724, chap. Pommier.)

Il résulte donc de ce texte, qu'en 1724 la Non-Pareille était parfaitement connue des Anglais, qu'ils l'avaient tirée de France sous Élisabeth, reine de 1558 à 1603, et pour lors qu'elle doit prendre rang parmi nos très-anciennes variétés.

Observations. — Le sol de l'Angleterre paraît beaucoup plus favorable à la culture de ce fruit, que celui de la France, puisque la Non-Pareille, dans l'Anjou du moins, se montre rarement de première qualité, tandis que les Anglais lui trouvent une chair aromatique et des plus savoureuses. — Il est important de ne pas supposer, avec certains auteurs, que cette pomme soit ordinairement dépourvue de coloris. Dans la Grande-Bretagne, où le soleil fait souvent défaut, il peut en être ainsi; mais chez nous, quoi qu'on en ait dit, l'en trouver dénuée à bonne exposition serait un cas exceptionnel. Et de même chez les Américains, dont le pomologue le plus accrédité, Charles Downing (1869, p. 288), d'accord avec nous, lui reconnaît une peau « *yellowish green* » [vert jaunâtre] « *and red in the sun* » [et rouge à l'insolation]. — Assez fréquemment on a confondu cette variété avec la *Reinette verte*, d'où vient que parfois ce dernier nom lui a été donné pour synonyme, mais bien à tort, ces deux pommes étant très-différentes. — Louis Noisette a décrit en 1839 (*Jardin fruitier*, p. 198) une Non-Pareille mûrissant, dit-il, de septembre en octobre. Ce n'est pas, évidemment, la nôtre, la vraie, qui commence seulement à mûrir en décembre et se conserve jusqu'en mars.

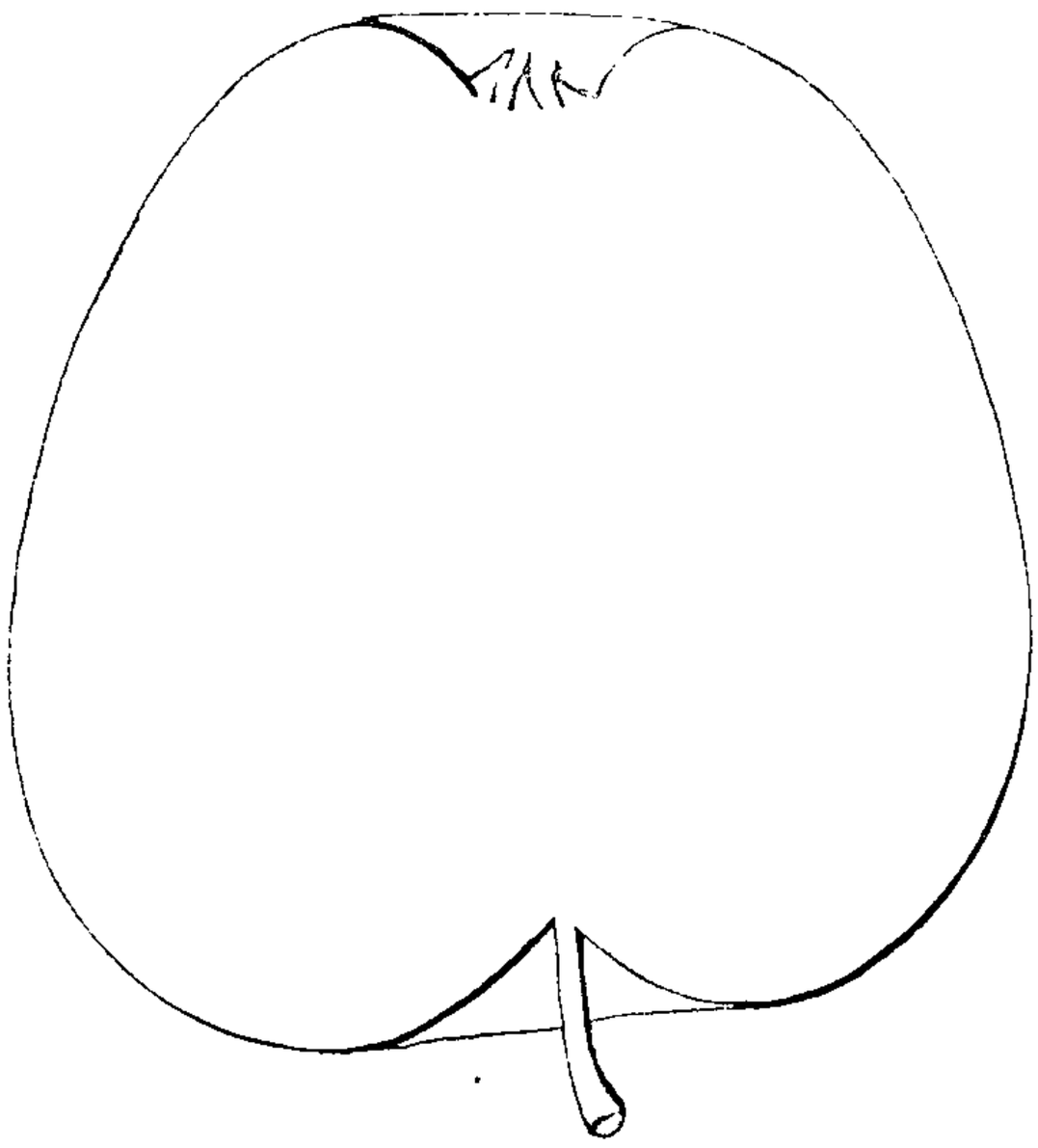
Pomme NON-PAREILLE D'ANGLETERRE. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

---

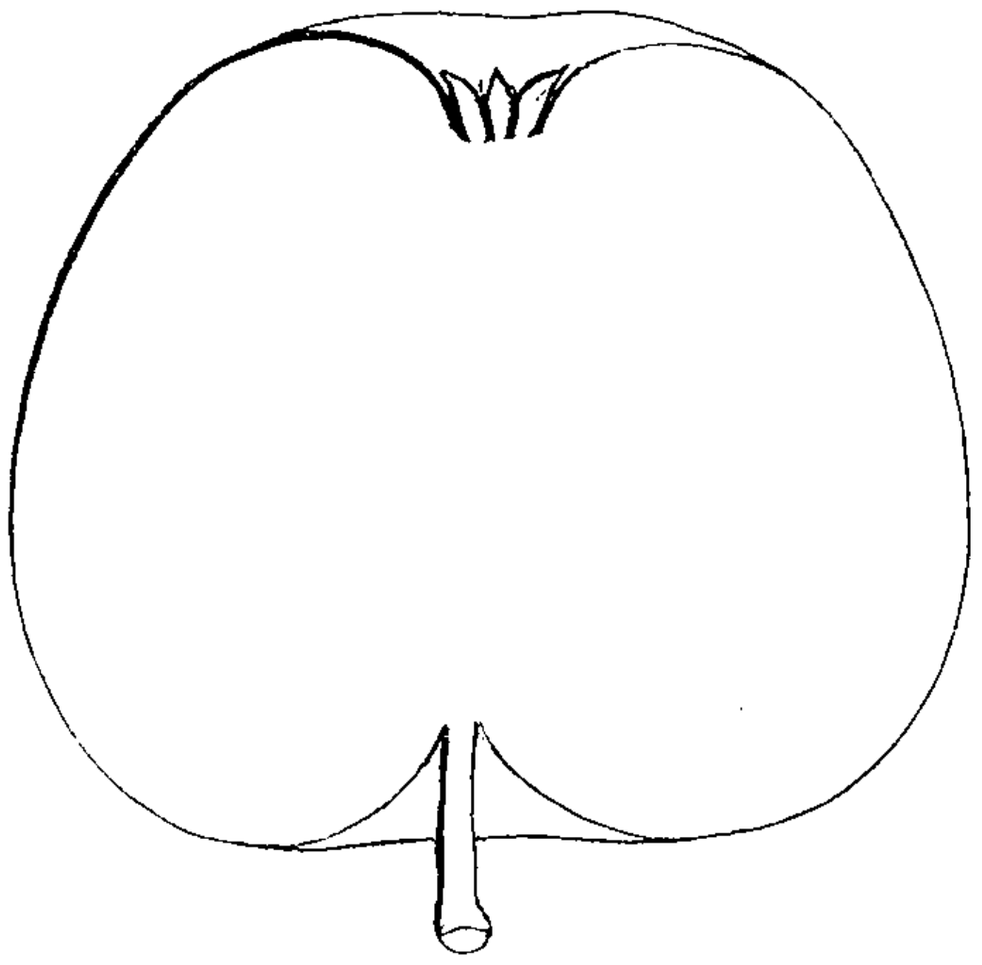
294. Pomme NON-PAREILLE ÉCARLATE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Scarlet Nonpareil (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 41, n° 959; — et George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 98, n° 187). — 2. Écarlate sans pareille (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 30, n° 41).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, longs, grêles, à peine coudés, très-duveteux, rouge-brun légèrement lavé de gris. — *Lenticelles :* petites ou moyennes, allongées ou arrondies, blanches et des plus clair-semées. — *Coussinets :* larges, ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, aplatis, sensiblement cotonneux et complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, assez épaisses, d'un beau vert, longuement acuminées, planes ou canaliculées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, de moyenne force, carminé à la base, à cannelure plus ou moins accusée. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Très-abondante.

Culture. — Il doit être, pour pleinvent, greffé à hauteur de tige, sa croissance trop lente ne permettant pas de le greffer au ras de terre. La forme naine, soit en cordon, soit en espalier, lui convient parfaitement; quand on l'y destine il faut l'écussonner sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* conique assez allongée ou conique sensiblement raccourcie. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle, un peu renflé au point d'attache et inséré dans un bassin assez large mais rarement bien profond. — *Œil :* grand, très-ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé dans une cavité large ou très-large et légèrement plissée. — *Peau :* lisse, à fond jaune-citron, en grande partie lavée, marbrée et striée de rouge-brique, maculée de brun olivâtre dans le bassin pédonculaire et semée de gros et nombreux points blanchâtres. — *Chair :* blanche, fine et mi-tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

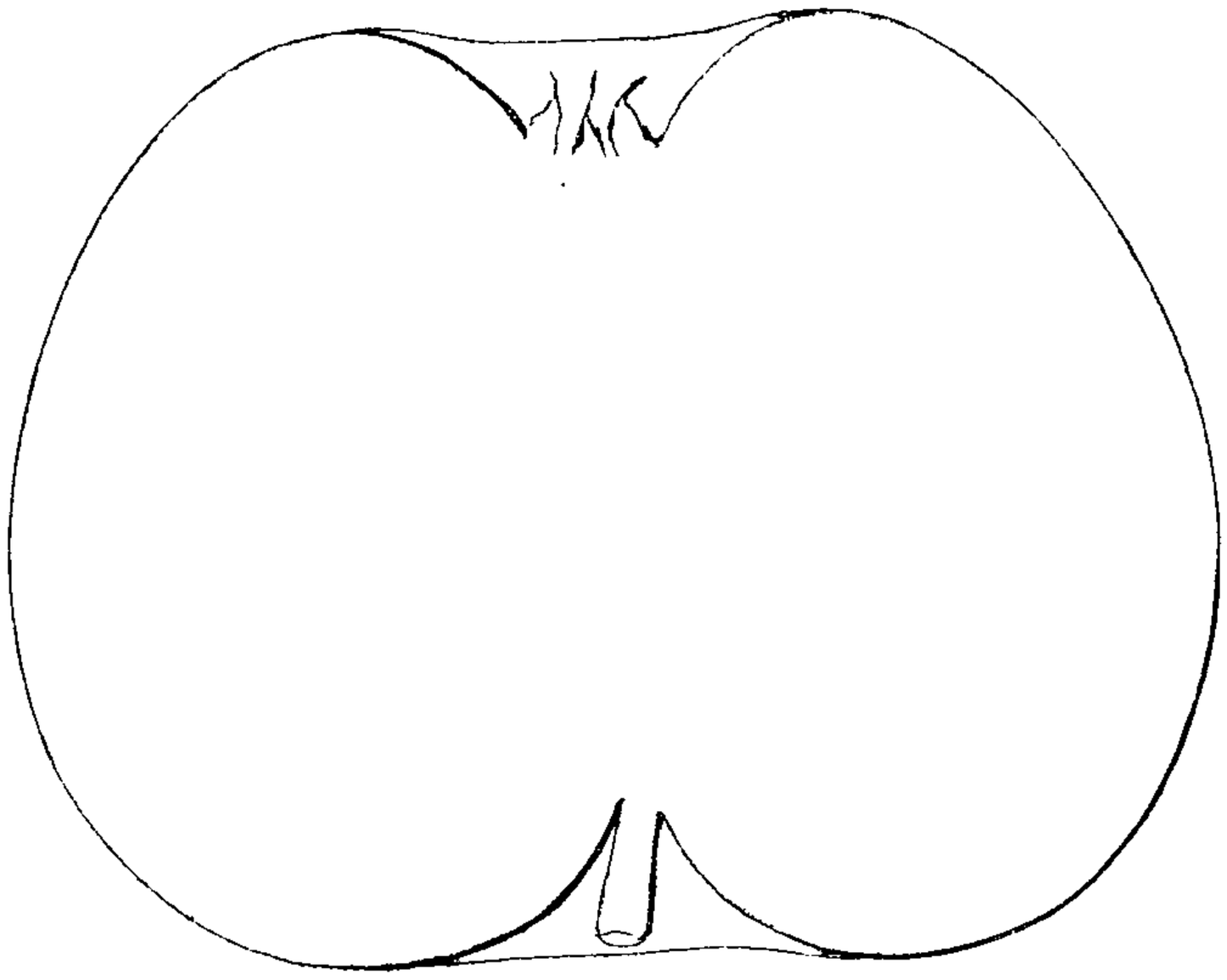
Historique. — Ce fruit est dans mes pépinières depuis 1846, date approximative de son importation chez nous. Il appartient aux Anglais, qui en établissent ainsi l'origine :

« Le pommier *Scarlet Nonpareil* — dit Lindley — provient d'un semis de pepins de l'ancienne pomme Non-Pareille. Il poussa vers 1773 dans le jardin d'une hôtellerie d'Esher, localité du comté de Surrey. Mme Grimwood fit l'acquisition du pied-type et M. Kirke greffa de cette nouveauté plusieurs sujets, qui chaque année furent admirés dans ses pépinières [de Brompton, près Londres], pour leurs beaux fruits, et contribuèrent beaucoup à la grande et prompte propagation de ce gain. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 98, nº 187.)

---

295. Pomme NON-PAREILLE DE HUBBARDSTON.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Hubbardston Nonsuch (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 113, nº 107). — 2. American Nonpareille (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 451). — 3. Monstrueuse d'Amérique (*Id. ibid.*). — 4. De Hubbardston (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 224). — 5. John May (*Id. ibid*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, très-coudés, légèrement cotonneux, vert brunâtre. — *Lenticelles :* abondantes, assez grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, des plus duveteux, faiblement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, acuminées, canaliculées et quelque peu contournées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* gros, très-long, flasque, à cannelure des plus accusées. — *Stipules :* très-développées et faiblement dentées pour la plupart.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Greffé ras terre, pour plein-vent, il pousse parfaitement bien ; les formes buisson, cordon, espalier lui conviennent aussi, mais en l'écussonnant sur paradis, sujet sur lequel sa vigueur restera encore assez grande et qui le rendra plus fertile qu'il ne le serait sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, sensiblement comprimée aux pôles et quelque peu pentagone près du sommet. — *Pédoncule :* court, assez fort, droit ou arqué, inséré dans un bassin étroit et de profondeur moyenne. — *Œil :* grand, légèrement duveteux, ouvert, à cavité généralement très-large, assez profonde et plissée. — *Peau :* à fond jaune-beurre, presque entièrement lavée et fouettée de rouge plus ou

moins foncé, amplement maculée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de brun. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, douceâtre, faiblement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Les Américains sont les obtenteurs de ce très-beau fruit, qui chez eux, d'après leurs pomologues, est de qualité supérieure, avantage dont il ne jouit pas en France, du moins dans ma contrée. A. J. Downing l'a décrit plusieurs fois, notamment en 1849, et le dit originaire de Hubbardston, ville du Massachusetts (*Fruits of America*, p. 113). Ce fut M. Alfroy, pépiniériste à Lieusaint (Seine-et-Marne), qui l'importa d'Amérique en 1830, avec soixante autres espèces de pommiers, et l'offrit vers 1835 à la Société d'Horticulture de Paris. Ce fait m'est attesté par M. Alfroy-Duguet, fils et successeur de cet horticulteur bien connu.

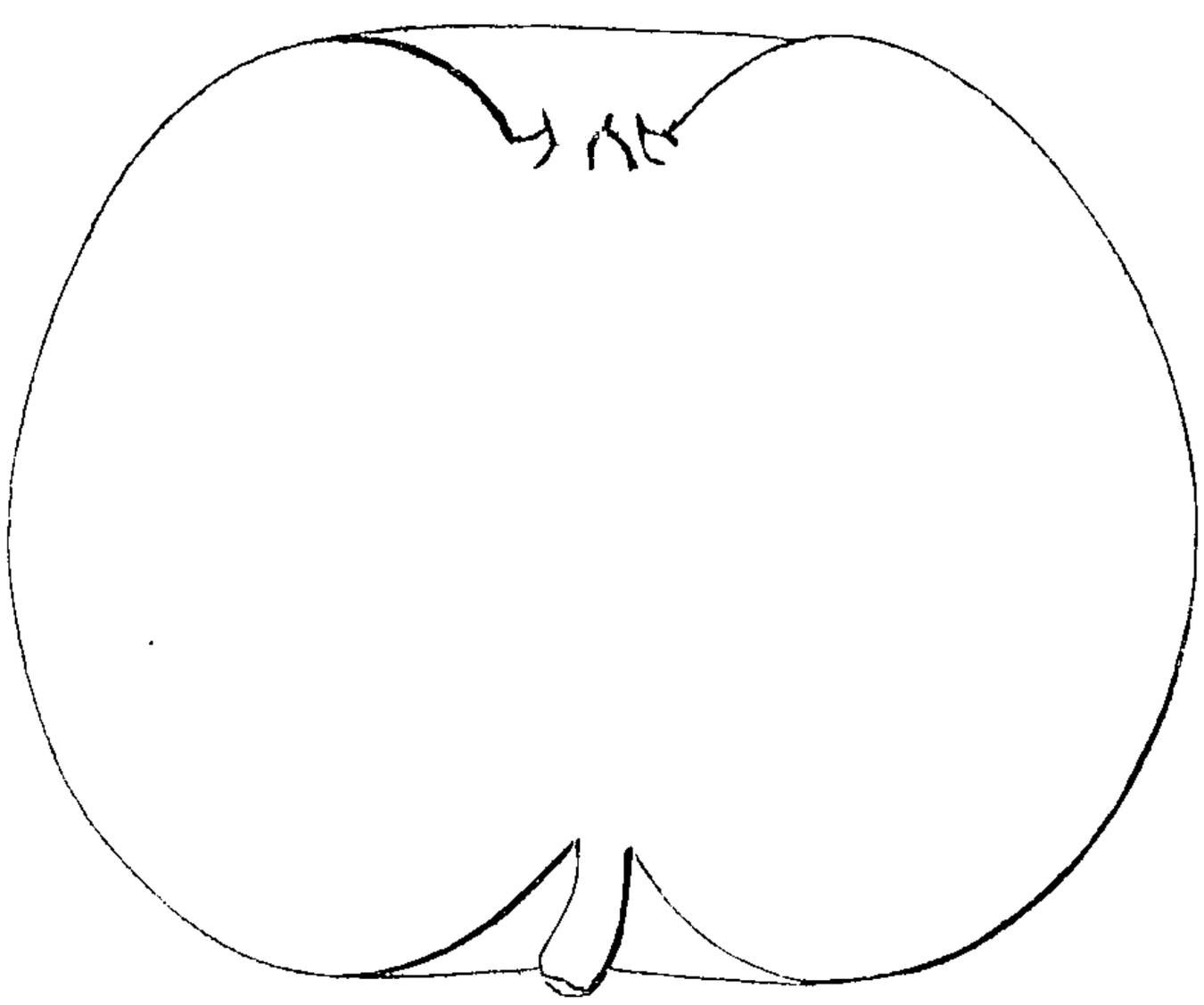
Observations. — On a dit parfois le *Hubbardston Pippin*, autre variété américaine, identique avec la Non-Pareille Hubbardston. La similitude presque complète de leur nom a sans doute fait naître cette erreur, car c'en est une, ainsi que le démontre Downing dans son édition de 1869, où l'on trouve ces deux fruits décrits sur la même page (225).

Pomme NON-PAREILLE DE LACY. — Synonyme de pomme *Non-Pareille nouvelle*. Voir ce nom.

---

296. Pomme NON-PAREILLE DE LANGTON.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Nonesuch (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1802, p. 121 ; — et Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 20, n° 32). — 2. Langton's Souder-Gleichen (Diel, *Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 106). — 3. Langton's none Such (*Id. ibid.*). — 4. Nonsuch (Lindley, *ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de longueur et grosseur moyennes, géniculés, bien cotonneux, roux verdâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, de forme variable, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, très-duveteux, légèrement collés contre le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, vert clair en dessus, longuement acuminées, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* court, bien nourri, flasque, sensiblement cannelé. — *Stipules :* larges et de longueur moyenne.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur plus que modérée le rend propre, avant tout, aux formes naines; on l'écussonne alors sur doucin et non sur paradis. Si toutefois on désirait en avoir des arbres haute-tige il faudrait le greffer uniquement au ras de terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse assez régulière, toujours légèrement aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* court, gros, arqué, planté dans un bassin rarement bien développé. — *Œil :* grand, mi-clos, duveteux, à courtes sépales, à cavité large, profonde, unie ou faiblement plissée. — *Peau :* lisse, mate, à fond jaune blanchâtre, couverte en partie de marbrures et vergetures rouge violacé, puis ponctuée de gris-brun. — *Chair :* blanche, fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante ou abondante, sucrée, acidulée et parfumée.

Maturité. — Depuis la fin de septembre jusqu'en novembre.

Qualité. — Première pour le couteau ainsi que pour les usages culinaires.

Historique. — L'Angleterre a vu naître ce pommier, qui même y est cultivé depuis longtemps; mais son état civil reste encore à établir, ou peu s'en faut. Lindley (1831, p. 20) et Hogg (1859, p. 145), dans leurs Pomologies, ont dit effectivement, parlant de cette variété : « L'*Historia plantarum* de Ray, publiée en « 1668, mentionne une pomme Non-Pareille, seulement on ne saurait la présenter « comme identique avec celle-ci, mûrissant de septembre en octobre, puisque Ray « classe la sienne parmi les espèces d'hiver ou de longue garde. » Les Allemands estiment beaucoup la Non-Pareille de Langton; et Diel, qui dès 1809 la décrivit en son *Kernobstsorten*, fait remarquer (p. 106) « que cette vieille variété anglaise « semble presque aussi commune en Allemagne qu'en sa terre natale. » Pour moi, c'est aux Wurtembergeois que je la dois. M. le docteur Lucas me l'envoya de l'Institut pomologique de Reutlingen, en 1867; elle m'était, avant, complétement inconnue.

---

297. Pomme NON-PAREILLE NOUVELLE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Hick's Fancy (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 40, n° 948; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 27, n° 467). — 2. New Nonpareil (Van Mons, *ibid.*, p. 41, n° 961; — et Diel, *Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, p. 115). — 3. Large Nonpareil (Diel, *ibid.*). — 4. Never Englischer Nonpareil (*Id. ibid.*). — 5. Early Nonpareil (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 88, n° 168). — 6. Stagg's Nonpareil (*Id. ibid.*). — 7. Summer Nonpareil (*Id. ibid.*). — 8. Non-Pareille nouvelle d'Angleterre (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 136, n° 330). — 9. Non-Pareille de Lacy (Charles Downing, *Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 155).

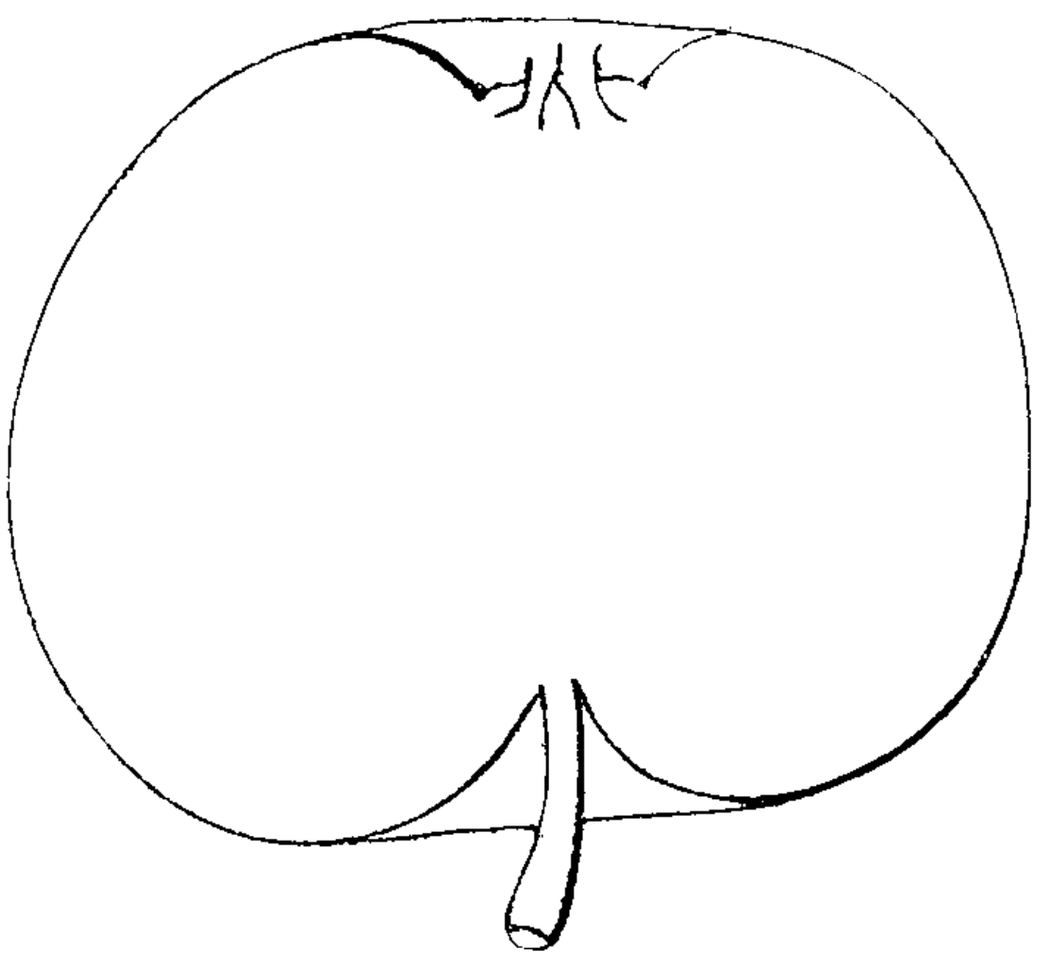
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, assez longs, grêles, très-géniculés, cotonneux et d'un brun-rouge nuancé de vert. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, moyennes ou petites, clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, faiblement appliqués sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, longuement acuminées, assez profondément dentées. — *Pétiole :* long, grêle, largement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il est bien chétif pour faire, même greffé ras terre, de passables

plein-vent. Les formes cordon, gobelet, espalier, pyramide, lui sont beaucoup plus avantageuses, lors surtout qu'on lui donne le doucin pour sujet.

Pomme Non-Pareille nouvelle.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, peu régulière et généralement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, arqué, inséré dans un bassin assez étroit et assez profond. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité unie et de faible dimension. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune blanchâtre nuancé de vert sur le côté de l'ombre, jaune brunâtre marbré, réticulé de fauve et strié de rouge sombre sur l'autre face, puis semée de gros et nombreux points gris, étoilés. — *Chair :* blanchâtre, fine, compacte, ferme, un peu marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée et faiblement parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — George Lindley fut le premier descripteur de ce fruit; il le signala d'abord dans son *Plan of an orchard*, en 1796, puis en 1831 dans sa Pomologie, à laquelle j'emprunte les renseignements suivants :

« Le pommier *Early* ou *Stagg's Nonpareil* provient d'un semis de pepins de l'ancienne Non-Pareille, fait vers 1780 par un nommé Stagg, arboriculteur à Caister, près Great-Yarmouth, dans le comté de Norfolk. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 88, n° 168.)

Lindley contribua beaucoup, par ses nombreux rapports avec les amateurs de fruits, à la grande propagation à l'étranger, de cette pomme, très-bonne en Angleterre mais moins méritante chez nous. Les Belges la possédèrent des premiers, on le voit par le *Catalogue descriptif* du célèbre Van Mons (1798-1823, pp. 40 et 41). Les Allemands aussi la cultivèrent de bonne heure, puisqu'en 1819 Diel la caractérisait avec soin (*Kernobstsorten*, t. XXI, p. 115) et disait l'avoir reçue, sous le nom New-Nonpareil, de M. Sennholz, jardinier-paysagiste à Wilhemshöhe (Prusse). Je ne crois pas qu'elle fût encore multipliée par nos pépiniéristes, lorsqu'en 1867 je la fis venir de Reutlingen (Wurtemberg).

Observations. — Les Américains ont gagné dans l'Illinois une pomme *Early Nonpareil* décrite en 1869 par Downing (p. 155), et qu'il ne faut pas confondre avec celle de Lindley, maintenant généralement appelée Non-Pareille nouvelle. Ces deux fruits sont en effet très-distincts; celui des Américains, surtout, est plus gros et plus précoce que celui des Anglais.

Pomme NON-PAREILLE NOUVELLE D'ANGLETERRE. — Synonyme de pomme *Non-Pareille nouvelle*. Voir ce nom.

Pomme NONSUCH. — Synonyme de pomme *Non-Pareille de Langton*. Voir ce nom.

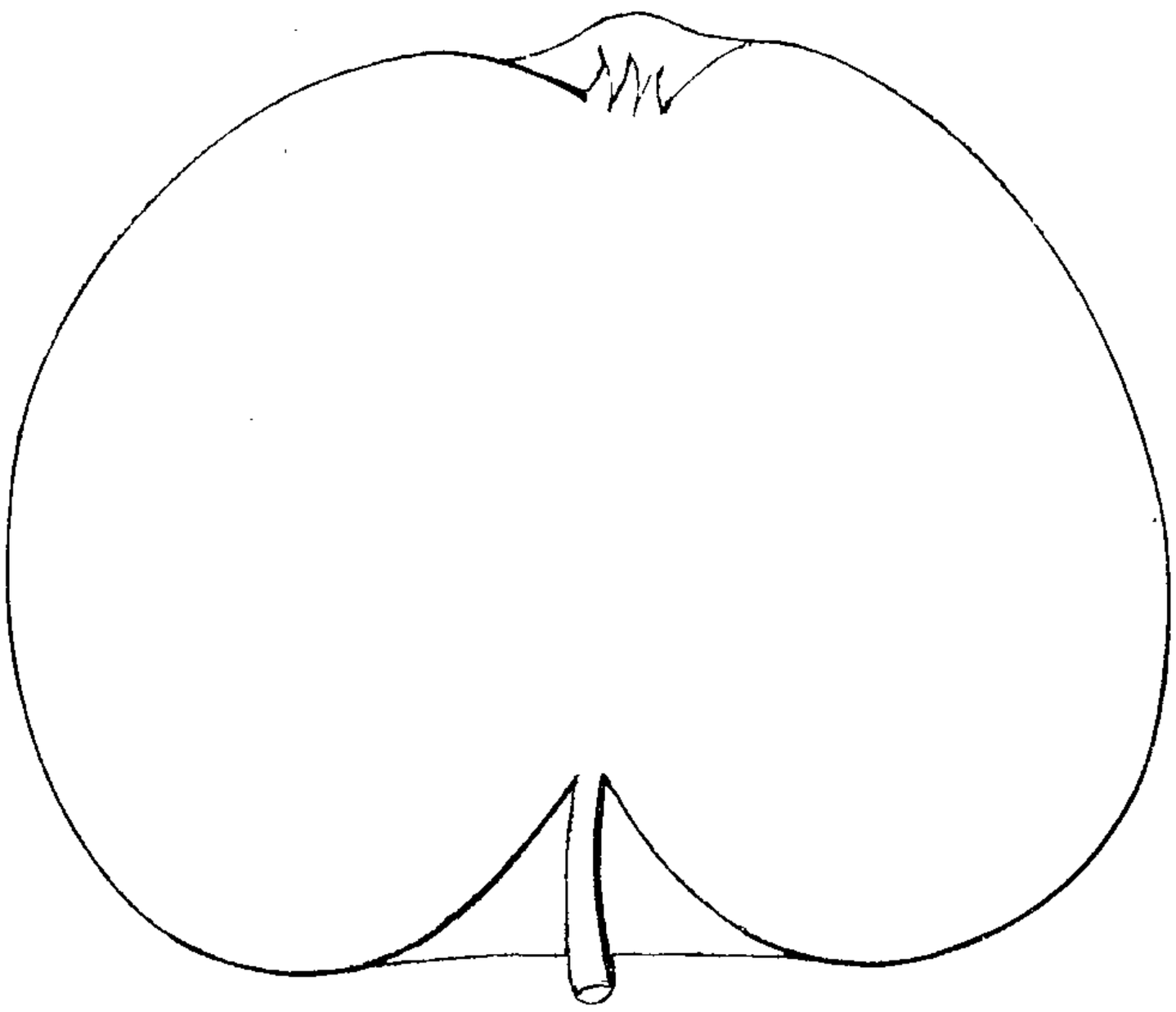
Pomme NORFOLK PIPPIN. — Synonyme de pomme *Adams Pearmain*. Voir ce nom.

Pomme NORMANTON WONDER. — Synonyme de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

Pomme NORTHERN GOLDEN SPY. — Synonyme de pomme *Northern Sweet*. Voir ce nom.

---

298. Pomme NORTHERN SPY.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux et érigés, gros et de longueur moyenne, peu géniculés, roides, à mérithalles courts et inégaux, très-duveteux et d'un brun clair olivâtre nuancé de rouge terne. — *Lenticelles :* petites, clair-semées, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* aplatis, mais ayant l'arête médiane vive et prolongée. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, obtus, cotonneux, plaqués sur l'écorce, aux écailles légèrement disjointes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, épaisses, acuminées, à bords largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros et court, faiblement carminé et cannelé. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Abondante.

• Culture. — Il doit, pour le plein-vent, être greffé ras terre, autrement on n'en obtient que des arbres d'un vilain aspect. Sa belle ramification permet de lui donner toute espèce de forme naine et sur n'importe quel sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique assez raccourcie, moins volumineuse d'un côté que de l'autre et légèrement pentagone auprès du sommet. — *Pédoncule :* de longueur et grosseur moyennes, droit ou recourbé, très-profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité étroite, plissée et peu profonde. — *Peau :* mince, lisse et brillante, à fond jaune pâle verdâtre, presque entièrement

lavée de rouge carminé, fouettée ou mouchetée de vermillon foncé, parfois tachée de fauve olivâtre dans le bassin pédonculaire, faiblement ponctuée de gris et de jaune obscur, puis recouverte, à l'insolation, d'une fine efflorescence bleuâtre. — *Chair :* blanchâtre, à grains serrés, tendre et croquante. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, possédant un parfum particulier des plus délicats.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

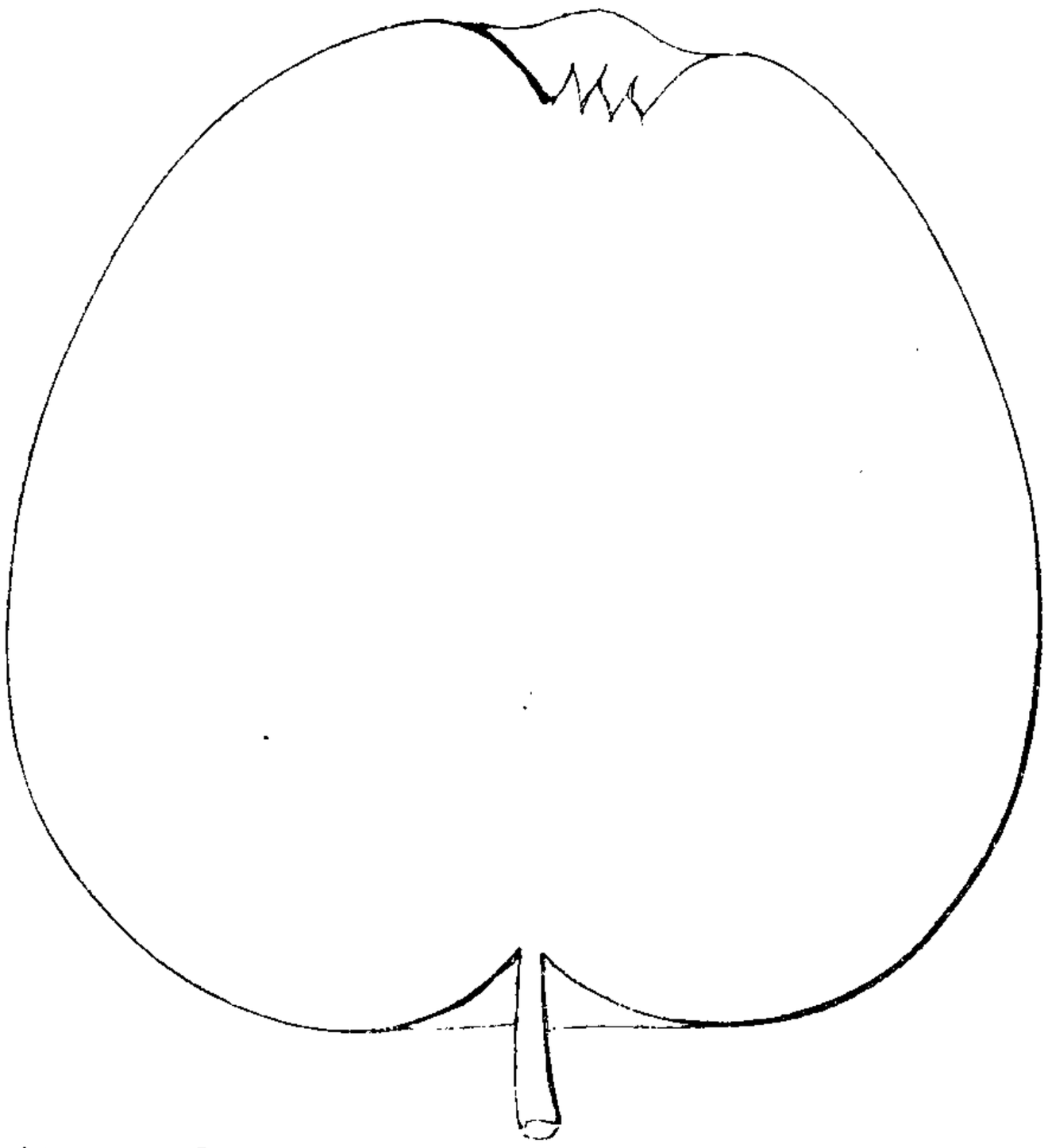
Historique. — Ce très-beau et très-bon fruit me fut envoyé des États-Unis, dont il est originaire, en 1858. Le pomologue Hovey l'a décrit et figuré (1847) dans ses *Fruits of America*, ouvrage remarquable par l'abondance des renseignements et le fini des planches coloriées. L'état civil de la Northern Spy s'y trouve établi avec le plus grand soin, et dans les termes ci-après :

« Ce pommier fut obtenu vers 1795 à East-Bloomfield, ville de l'État de New-York, de pepins apportés du Connecticut. Il poussa sur la lisière du verger d'Heman Chapin, et des rameaux en furent pris par Rowell Humpfrey, qui le premier vit mûrir cette nouvelle variété, le pied-type étant mort avant d'avoir pu se mettre à fruit. Longtemps la Northern Spy demeura confinée dans son lieu natal ; mais en 1840, ayant enfin attiré l'attention des cultivateurs, elle vit sa culture se propager au loin. » (Tome I^er^, p. 19.)

---

299. Pomme NORTHERN SWEET.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Golden Sweet (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 177). — 2. Northern golden Sweet (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, peu coudés et peu duveteux, vert olivâtre nuancé de brun auprès des yeux. — *Lenticelles :* petites, allongées et clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* petits, très-cotonneux, noyés dans l'écorce, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, vert brillant en dessus, gris verdâtre en dessous, épaisses, acuminées, ayant les bords régulièrement crénelés. — *Pétiole :* long, assez gros, rigide, rougeâtre en dessus et non cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — En le greffant à hauteur de tige il fait de beaux et réguliers plein-

vent. Pour buissons, pyramides, cordons, espaliers, on l'écussonne sur doucin, sujet qui lui donnera plus de vigueur que le paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique légèrement allongée, assez régulière, côtelée au sommet. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, inséré dans un bassin peu prononcé. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité étroite, très-bossuée, assez profonde. — *Peau :* épaisse, onctueuse, jaune d'or, faiblement lavée de rose tendre à l'insolation, ponctuée de gris et plus ou moins tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine et mi-tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, douce, de saveur agréable.

Maturité. — Septembre-Octobre.

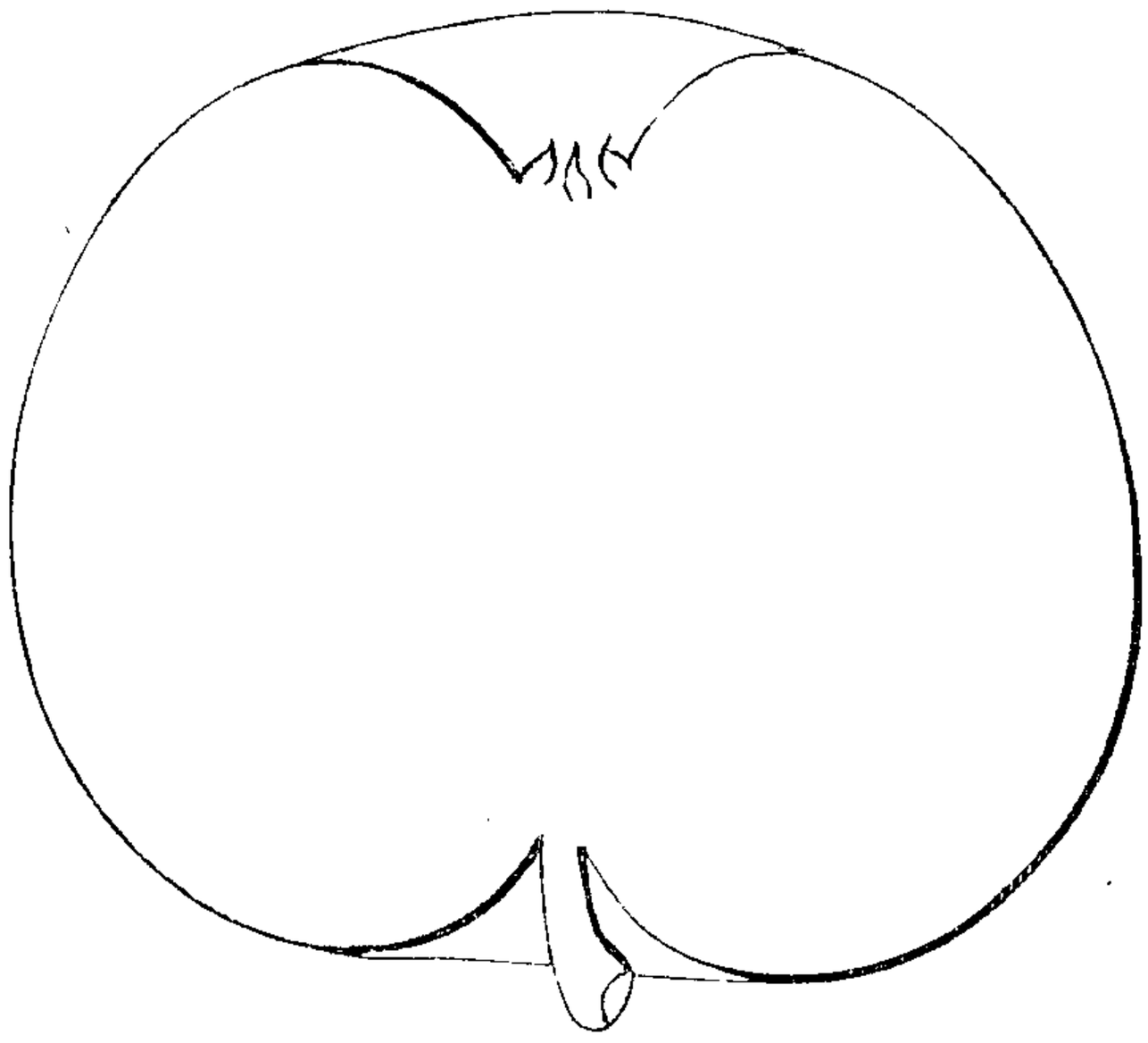
Qualité. — Deuxième, mais première pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — La Northern Sweet, ou pomme Douce du Nord, appartient aux États-Unis. Downing la décrivit en 1863 (p. 177), sans pouvoir indiquer encore le lieu d'où elle était sortie. Il combla cette lacune dans son édition de 1869, où je lis ceci : « Feu Nathan Lockwood vit naître ce fruit sur sa ferme de Saint-« George, au comté de Chittenden, État de Vermont » (page 290). Pour moi, je cultive cette variété depuis 1858; elle m'avait été envoyée avec la précédente, la Northern Spy.

---

300. Pomme NORTON.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Watermelon (Elliot, *Fruit book*, 1854, p. 89). — 2. Melon de Norton (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 87).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, longs, assez gros, peu géniculés, très-duveteux, vert olivâtre foncé. — *Lenticelles :* grandes, allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, des plus cotonneux, faiblement appliqués contre le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, courtement acuminées, très-profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* assez long, peu fort, flasque, à large cannelure. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Pour le plein-vent il se greffe à hauteur de tige, et non ras terre, autrement son tronc serait trop faible pour supporter sa tête. Les formes naines lui sont très-profitables sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, légèrement aplatie à la base et généralement ayant un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout à son point d'attache, souvent arqué, planté dans un bassin assez vaste. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie, large et profonde. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaunâtre, presque complétement lavée de brun-rouge et fouettée de carmin foncé, tachée de marron autour du pédoncule et semée de gros et nombreux points grisâtres. — *Chair :* jaunâtre, fine, compacte, assez ferme. — *Eau :* abondante, faiblement acidulée, très-sucrée, vineuse, bien parfumée, participant de la saveur des cantaloups.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Les pomologues américains sont unanimes pour déclarer que ce fruit excellent, et déjà assez ancien, fut gagné dans la ville d'East-Bloomfield, appartenant à l'État de New-York. Elle porte chez moi le nom de son obtenteur, Norton, mais en Amérique elle est communément appelée pomme Melon, ou Norton's Melon, dénomination justifiée par la saveur et la couleur de sa chair. J'ai préféré le premier de ces noms, au second, pour éviter dans notre nomenclature toute confusion entre cette variété et la pomme Melon des Allemands, décrite plus haut, page 461.

Pomme NORTON'S MELON. — Synonyme de pomme *Norton*. Voir ce nom.

Pomme NORTWICK PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Blenheim*. Voir ce nom.

Pomme de NOTRE-DAME. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

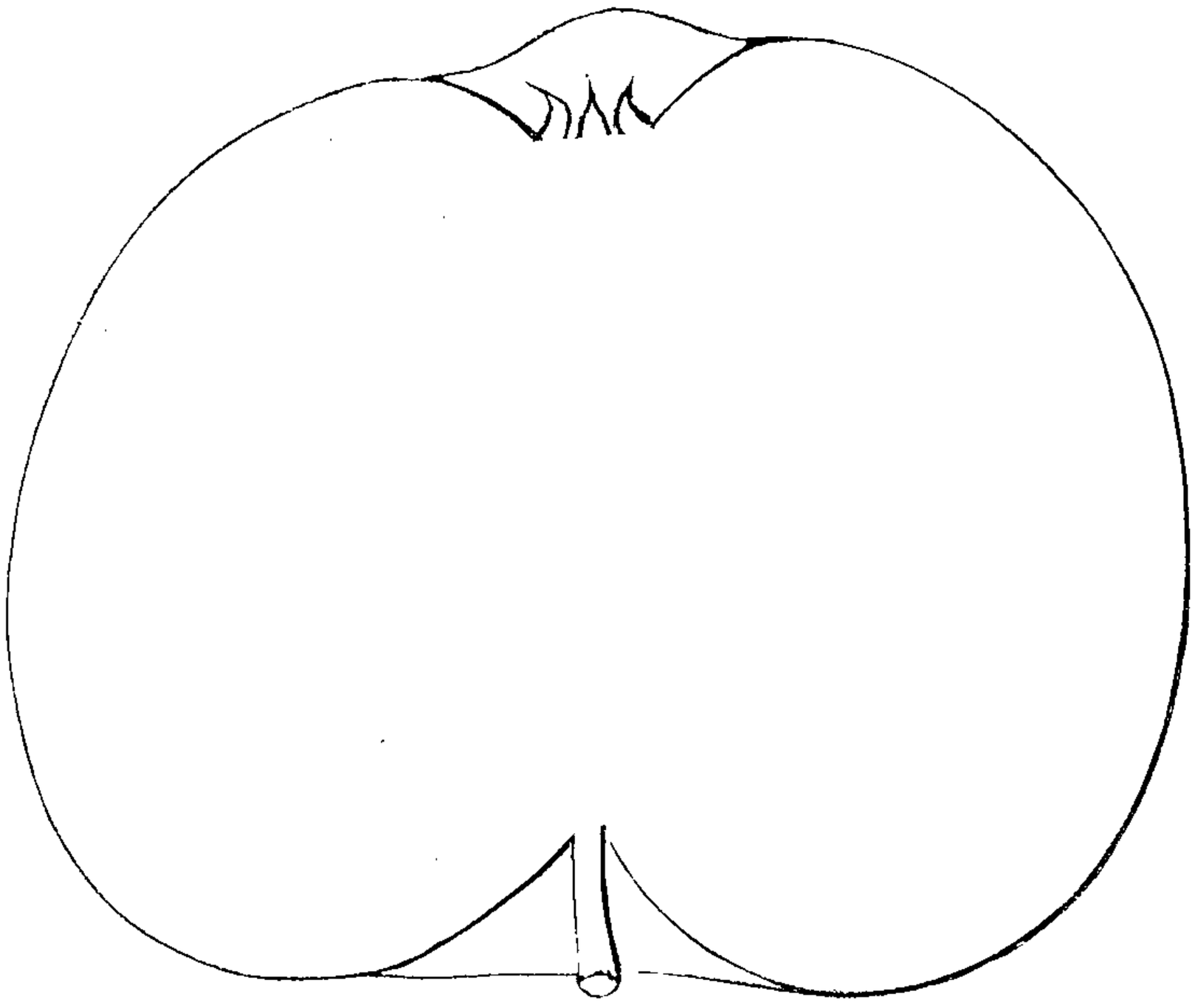
Pomme OBERLÄNDER HIMBEER. — Synonyme de pomme *Framboise d'Oberland*. Voir ce nom.

---

301. Pomme OCONÉE.

Synonyme. — *Pomme* Oconée greening (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 177).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, très-gros, excessivement longs, sensiblement coudés, duveteux et d'un brun olivâtre quelque peu lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* assez grandes, allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes-pointus, cotonneux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair, planes pour la plupart et longuement acuminées, ayant les bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, bien nourri, roide, à large cannelure. — *Stipules :* longues et étroites.

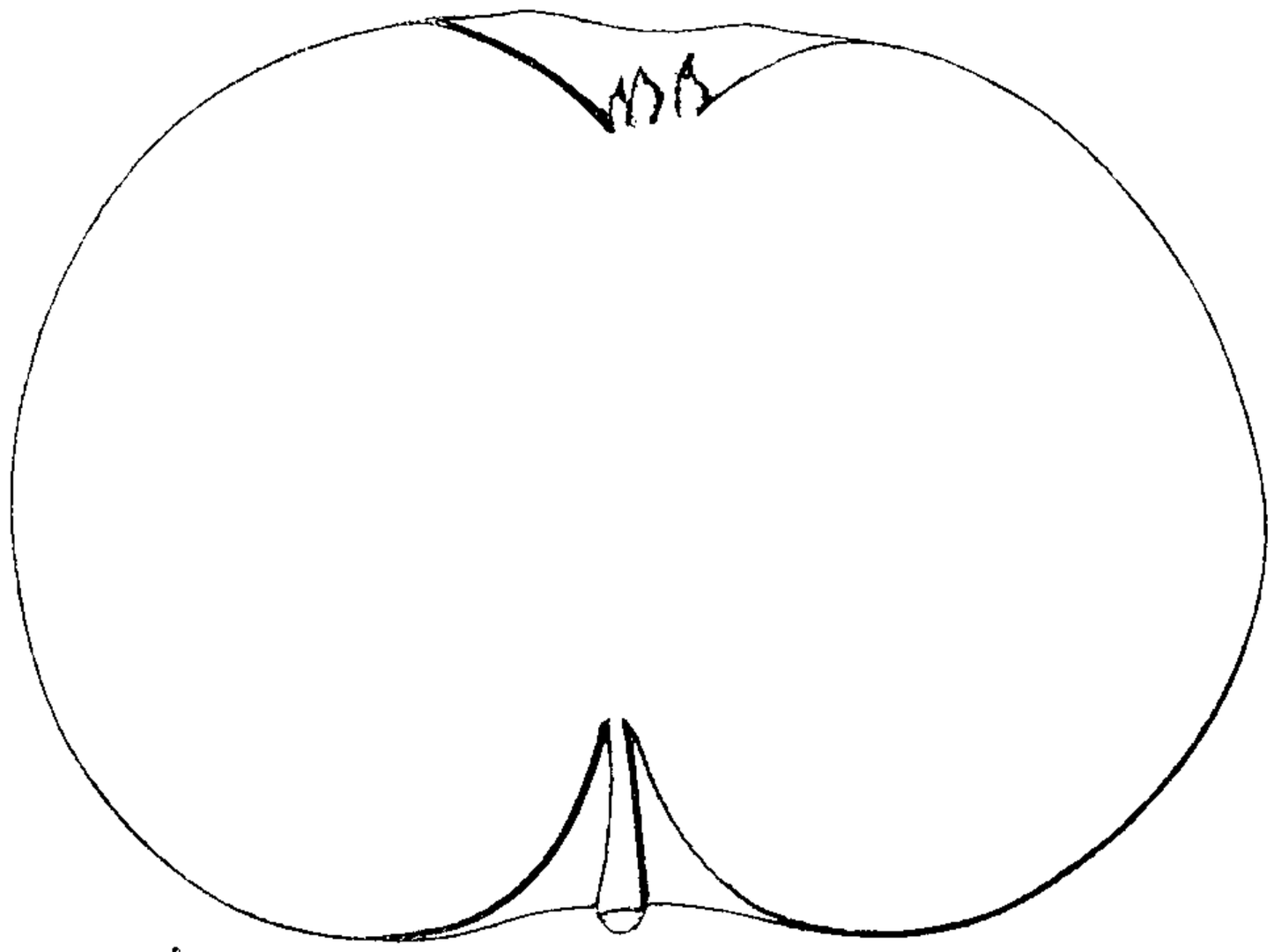
Fertilité. — Médiocre.

Culture. — De toutes les formes, le plein-vent est celle qui lui convient le mieux; il y fait, en raison de sa remarquable vigueur, des arbres d'une grande

beauté. On peut également l'utiliser, comme basse-tige, pour buissons, espaliers et cordons, mais en le greffant uniquement sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse aplatie à la base, ou sphérique fortement comprimée aux pôles et généralement bossuée ou côtelée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu fort, renflé à son point d'attache, droit ou recourbé, profondément planté dans un vaste bassin qui parfois, cependant, se resserre et forme entonnoir. — *Œil :* grand, bien ouvert, souvent irrégulier et contourné, modérément enfoncé, habituellement bordé de gibbosités plus ou moins accusées. — *Peau :* jaune clair brillant, tachée de roux dans la cavité pédonculaire, ponctuée de brun et, sur le côté du soleil, nuancée d'un beau rose tendre. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* très-abondante, sucrée, rafraîchissante, douée d'une saveur parfumée rappelant assez bien celle du Pigeonnet.

Pomme Oconée. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fut dans mon *Catalogue de 1868* (p. 49, n° 286) que pour la première fois je mis en vente ce pommier, qui cependant figurait dans mon école depuis 1860, date à laquelle on me l'avait envoyé d'Amérique, dont il est originaire. Charles Downing le décrivit en 1863 (p. 177) et le dit provenu des environs d'Athens, sur les bords de la rivière d'Oconée, dans l'État de Georgia. Alors il était encore peu répandu en dehors de sa contrée natale.

Pomme OCONÉE GREENING. — Synonyme de pomme *Oconée*. Voir ce nom.

Pomme OHIO NONPAREIL. — Synonyme de pomme *de Gravenstein*. Voir ce nom.

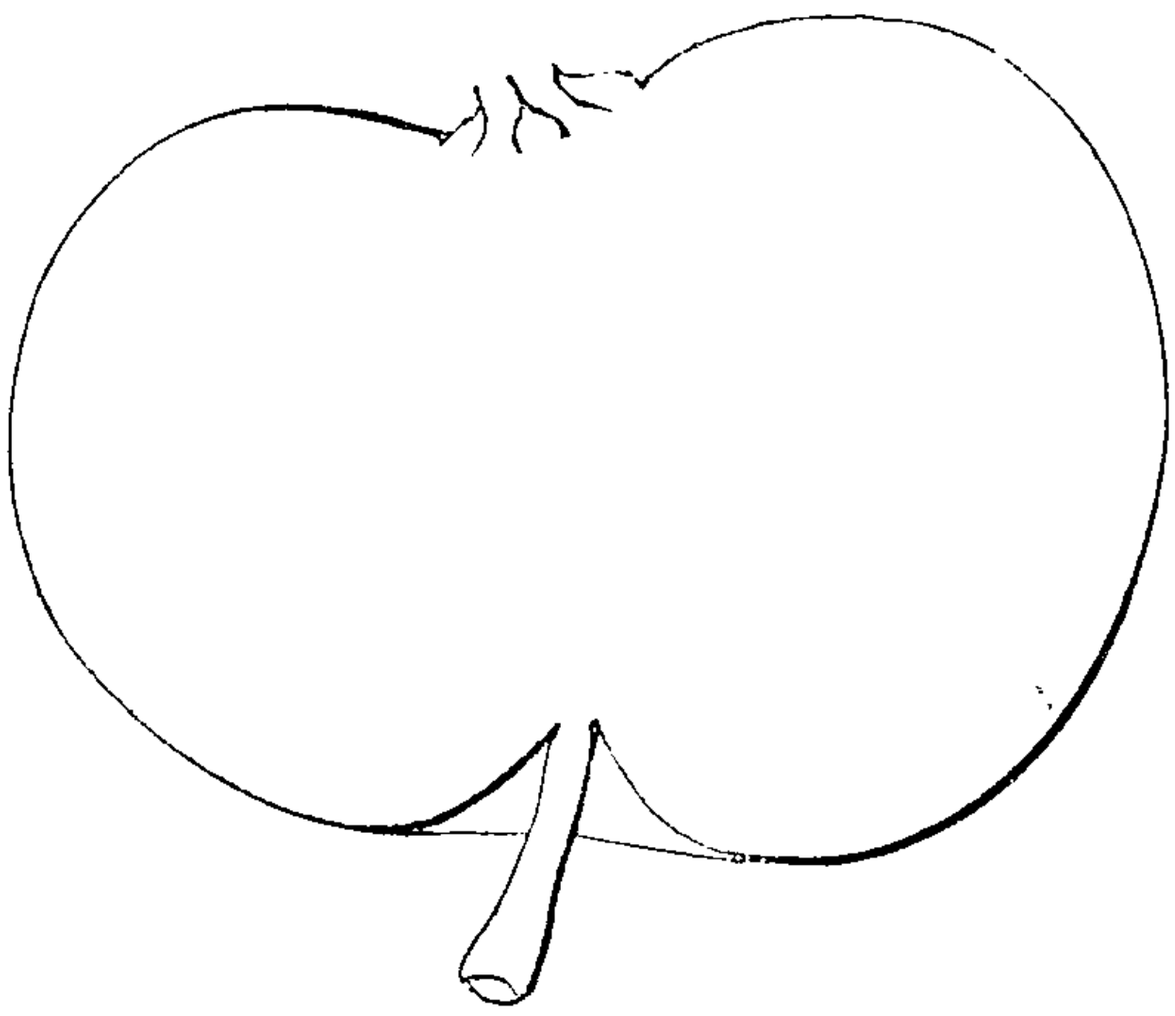
Pomme d'OIGNON. — Synonyme de pomme *d'Oignon de Borsdorf*. Voir ce nom.

---

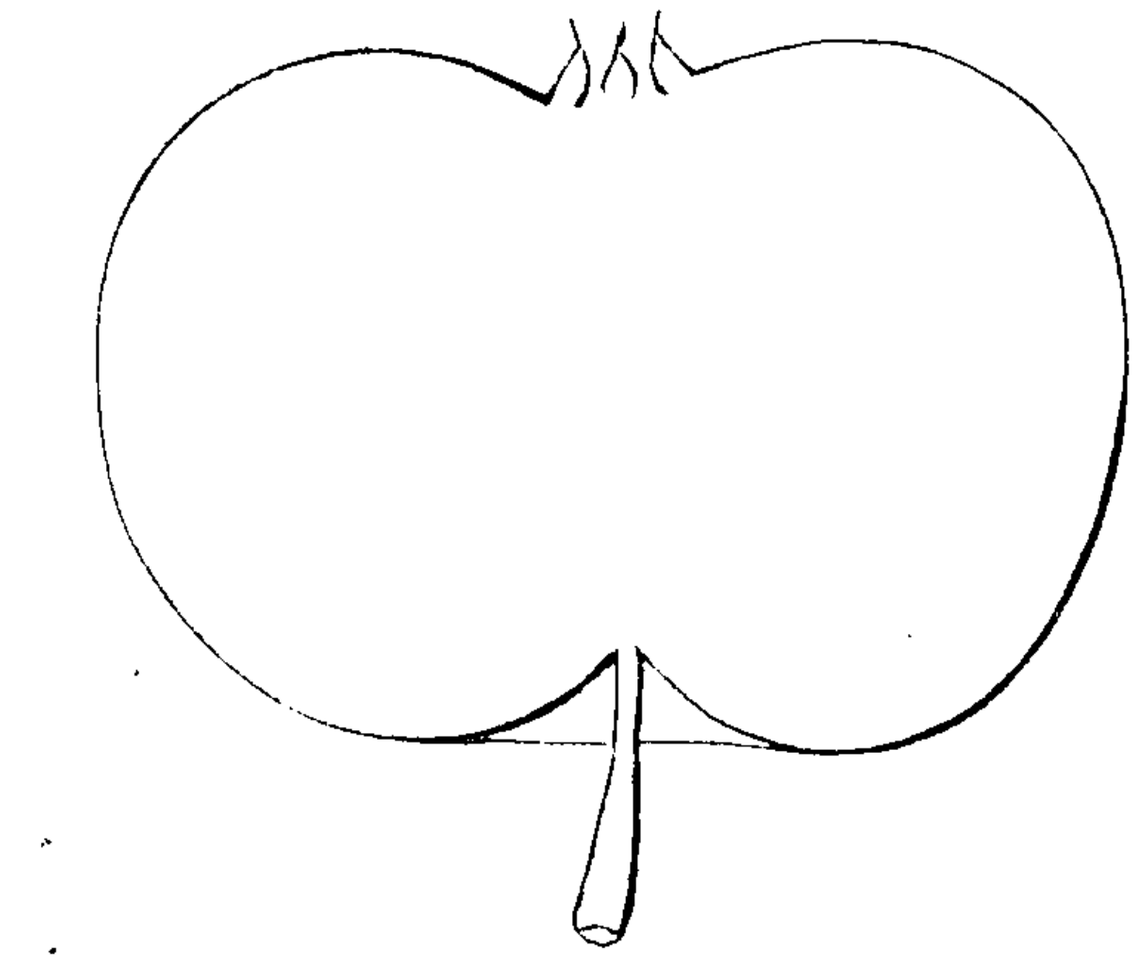
302. Pomme OIGNON DE BORSDORF.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Reinette plate (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 109 ; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, t. I, p. 16). — 2. Kannetjes (de Lacour, *les Agréments de la campagne*, traduit du hollandais, 1752, t. II, p. 47). — 3. D'Oignon (*Id. ibid.*). — 4. Kaasjes (Herman Knoop, *Pomologie*, 1760, pp. 43 et 131). — 5. Kantjes (*Id. ibid.*). — 6. Zieppel (*Id. ibid.*). — 7. Zwiebel (Hirschfeld, *Handbuch der Fruchtbaumzucht*, 1778, p. 193, n° 57). — 8. Zwiebelborstorfer (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, t. V, p. 132). — 9. Reinette oignoniforme (Von Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 305, n° 137). — 10. Reinette rurale (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, sensiblement étalés, très-gros et très-longs, non géniculés, légèrement cotonneux, brun ardoisé. — *Lenticelles :* très-abondantes, arrondies et assez grandes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* très-volumineux, coniques-arrondis, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et duveteuses. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, vert brillant en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, à bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* très-long et très-gros, tomenteux et quelque peu cannelé. — *Stipules :* des plus développées.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Greffé ras terre, pour plein-vent, ce pommier devient d'une remarquable beauté ; on l'écussonne sur paradis quand on veut le destiner à la basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, très-comprimée aux extrémités, ayant un côté plus développé que l'autre et généralement beaucoup moins large auprès du pédoncule que vers l'œil. — *Pédoncule :* long, de grosseur variable, recourbé, modérément enfoncé dans un étroit bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, placé à fleur de fruit et entouré de petits plis. — *Peau :* rugueuse, vert clair du côté de l'ombre, plus ou moins lavée de rouge-brique à l'insolation, amplement maculée de gris noirâtre et squammeux autour du pédoncule et semée de quelques larges points

roux. — *Chair :* blanche, mais un peu verdâtre auprès des loges, fine, ferme et très-compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, bien parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce très-ancien fruit est de forme si singulière, qu'il a presque toujours reçu un nom caractéristique dans les pays où sa culture a pénétré. En France, avant 1653, on l'appelait *Reinette plate;* les Hollandais le nommèrent (1760) *Kaasjes*, Pomme Fromage; et les Allemands (1778), *Zwiebel*, Pomme Oignon, dénomination qui nous semble la mieux appliquée, aussi l'adoptons-nous sans hésiter. Cette variété n'a dû faire qu'apparaître dans nos jardins, vers le milieu du XVII^e^ siècle, car Bonnefond (1653) est le seul auteur qui pour lors l'ait mentionnée, et depuis lui je ne l'ai retrouvée sous aucun de ses différents noms chez nos autres pomologues. Il a fallu le grand concours horticole international de 1867 pour me permettre de l'étudier, puis de la posséder. Le docteur Charles Koch, de Berlin, l'ayant exposée à Paris, m'en offrit d'abord plusieurs fruits et plus tard m'en procura des greffons. Le nom que porte actuellement ce pommier, Oignon de Borsdorf, donne à croire qu'il provient de cette localité, située dans la Saxe, sur la Misnie, et qui déjà, nous l'avons démontré ci-dessus (p. 151), a vu naître la pomme *Borsdorfer*, si prisée en Allemagne qu'on l'y a surnommée « l'Orgueil des Germains. » Je ne puis toutefois produire aucun texte formel à l'appui d'une telle croyance; le doute, sur ce point, règne au contraire dans les ouvrages allemands. Le baron de Flotow l'a déclaré comme suit, en 1859 : « L'Oignon de Borsdorf — a-t-il dit — est une pomme d'origine hollandaise ou « germanique, bien connue par toute l'Allemagne, sans néanmoins que sa culture « en grand y règne en quelque contrée. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 305, n° 137.) — J'ajoute que dans un ouvrage hollandais intitulé *les Agréments de la campagne*, traduit en français en 1752, j'ai trouvé (t. II, p. 47) une description fort exacte de ce fruit. Il y est appelé par l'auteur, Kannetjes-Appel, et pomme d'Oignon par le traducteur.

Pomme OIGNONET. — Synonyme de pomme *Poire.* Voir ce nom.

Pomme OLDAKER'S NEW. — Synonyme de pomme *Alfriston.* Voir ce nom.

Pomme OLD GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre.* Voir ce nom.

Pomme OLD NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne.* Voir ce nom.

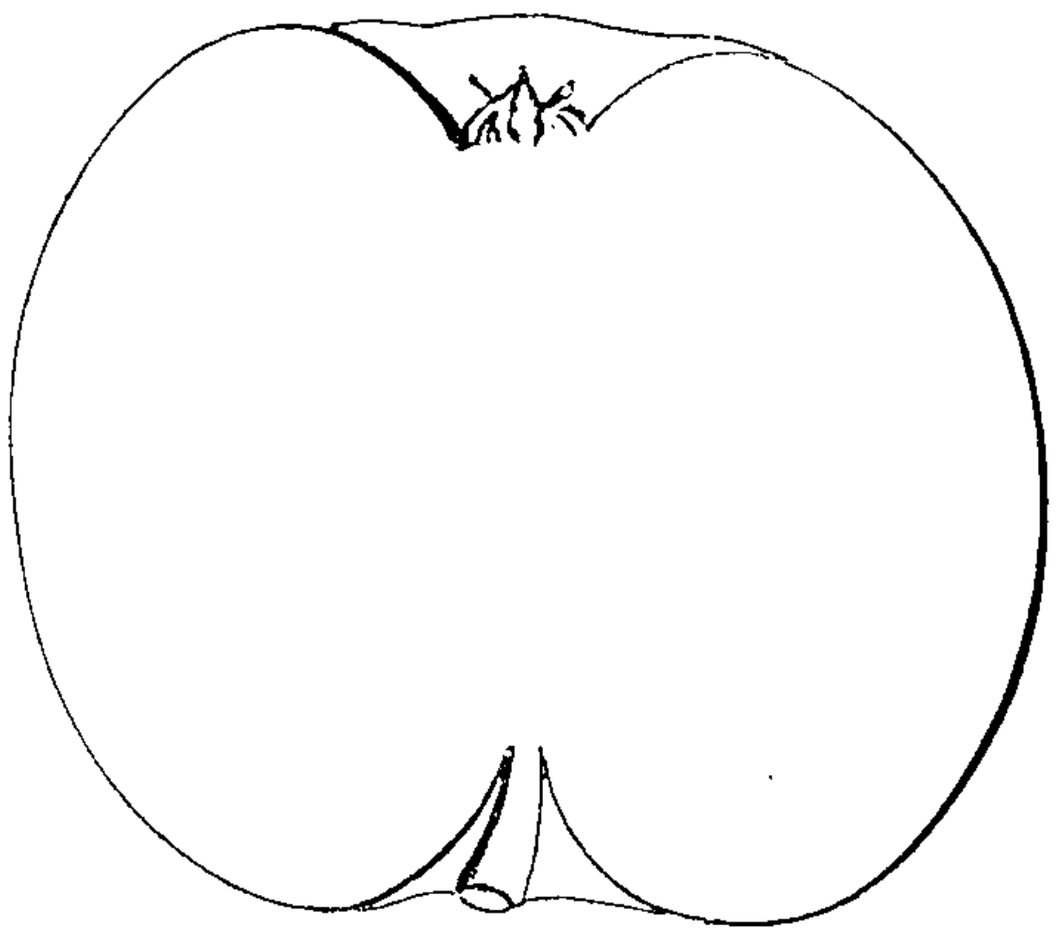
Pomme OLD PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver* Voir ce nom.

Pomme OLÉOSE — Synonyme de pomme *Belle du Havre.* Voir ce nom.

---

303. Pomme d'OR D'ALLEMAGNE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Pepin allemand de Herrenhausen (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1833, t. II, p. 43). — 2. Pepping allemand (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 133, n° 51). — 3. Pepin d'Or d'Allemagne (*Id. ibid.*). — 4. Hoyaïscher Goldpepping (*Id. ibid.*). — 5. Allemande (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 74).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de grosseur et longueur moyennes, bien géniculés, ayant de très-courts mérithalles, légèrement cotonneux et d'un vert herbacé lavé de gris. — *Lenticelles :* abondantes, grandes ou moyennes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales, courtement acuminées, à bords uniformément dentés. — *Pétiole :* gros, assez long, à peine cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Assez grande.

Culture. — Pour haute-tige il faut le greffer en tête, afin qu'il soit plus vigoureux; la basse-tige, sur doucin, lui est très-avantageuse comme production et beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse légèrement aplatie aux pôles et souvent fort irrégulière. — *Pédoncule :* court, assez gros, surtout à son point d'attache, arqué, profondément inséré dans un étroit bassin où parfois le comprime une gibbosité prononcée. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité large, plus ou moins profonde et généralement ondulée ou bossuée sur ses bords. — *Peau :* jaune d'or brillant sur le côté de l'ombre, jaune fortement orangé sur la partie exposée au soleil, tachée de brun clair verdâtre autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de gris-roux. — *Chair :* jaunâtre, fine, ferme, odorante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidulée, possédant une saveur fenouillée des plus délicates.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai rapporté de Berlin, en 1860, ce délicieux fruit que l'on croit, d'après Diel (1833, *Verz. der Obstsorten*, t. II, p. 43), originaire du Hanovre. Toutefois cette opinion n'est pas généralement admise, comme le passage suivant, emprunté à M. Oberdieck, pomologue hanovrien des plus connus, va l'établir :

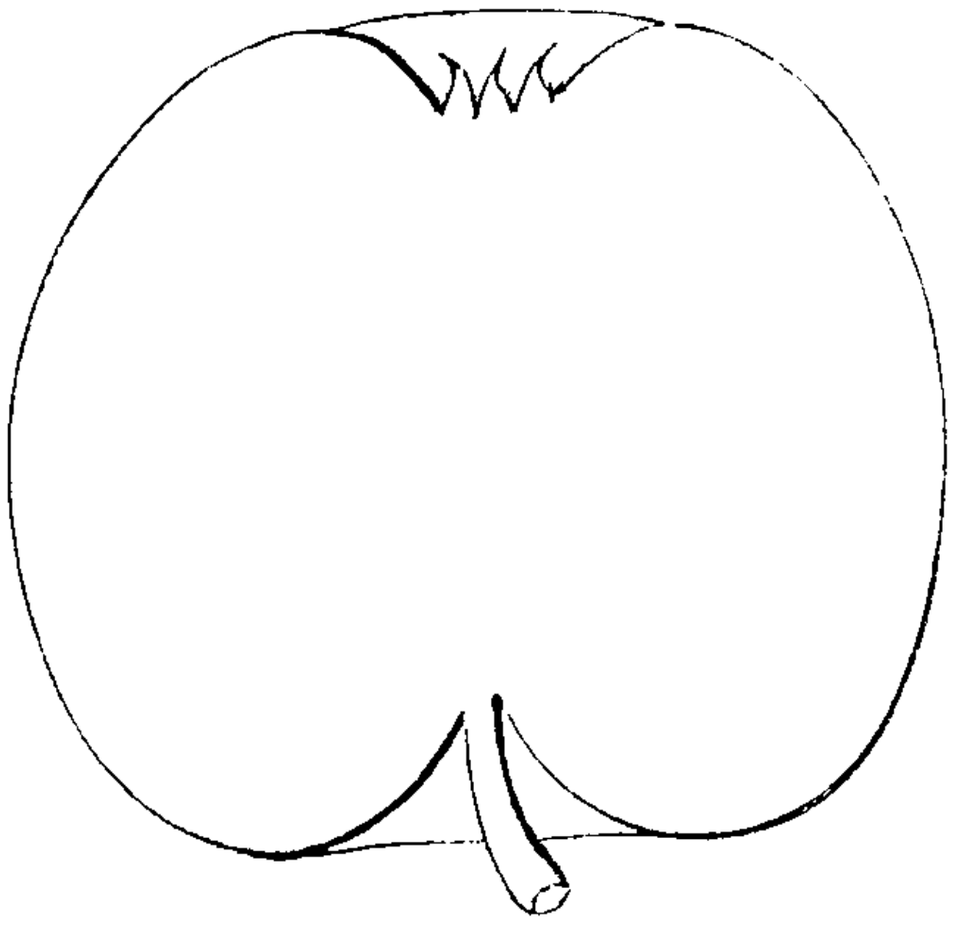
« Cette pomme exquise et si recherchée dans le Hanovre — écrivait-il en 1859 — est très-peu cultivée dans les autres contrées de l'Allemagne. Le docteur Diel l'a propagée sous le nom *Herrenhauser deutscher Pepping*; mais néanmoins elle est, depuis longtemps,

répandue et appelée *Pepping allemand*, en cette même ville d'Herrenhausen (Hanovre). Malgré ce dernier nom il me paraît difficile, pourtant, de la regarder comme appartenant à l'Allemagne. Elle est d'autant plus estimable, que son arbre prospère dans tous les terrains. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 133.)

---

304. Pomme d'OR D'ANGLETERRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Guolden Peppius (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 392). — 2. Goule-Pepin (Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage*, 1712, t. I, p. 248). — 3. Pepin d'Or d'Angleterre (Miller, *the Gardener's and Botanist's Dictionary*, 1724-1785, t. IV, p. 531 ; — et Knoop, *Pomologie*, édition française, 1771, p. 54). — 4. Russet golden Pippin (Langley, *Pomona*, 1729, pl. 78, fig. 5e ; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 17, n° 281). — 5. Gould-Pippin (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, Pommiers, n° 10). — 6. Pepin doré d'Angleterre (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 229). — 7. Reinette d'Angleterre (Liger, *la Nouvelle maison rustique*, 1755, t. II, p. 200 ; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 292). — 8. Goud (Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, pp. 21 et 60). — 9. Petite-Reinette d'Angleterre (Duhamel, *ibid.*). — 10. Gulden Pepping (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 18, n° IV). — 11. Little Pepping (*Id. ibid.*). — 12. Pepin d'Angleterre (*Id. ibid.*). — 13. Peppin Non-Pareil (*Id. ibid.*). — 14. Gale-Pepin (Calvel, *Traité sur les pépinières*, 1805, t. III, p. 36, n° 15). — 15. Golden Pippin (Louis Bosc, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. X, p. 320). — 16. Reinette Pomme d'Or (*Id. ibid.*, p. 323). — 17. American Plate (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 17, n° 281). — 18. Balgone golden Pippin (*Id. ibid.*) — 19. Balgone Pippin (*Id. ibid*). — 20. Bayfordbury Pippin (*Id. ibid.*). — 21. English golden Pippin (*Id. ibid.*). — 22. Herefordshire golden Pippin (*Id. ibid.*). — 23. Küning's Pippelin (*Id. ibid.*). — 24. London golden Pippin (*Id. ibid.*). — 25. Milton golden Pippin (*Id. ibid.*). — 26. Old Golden Pippin (*Id. ibid.*). — 27. Warter's golden Pippin (*Id. ibid.*). — 28. Gol-Pepin (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 333). — 29. Reinette d'Or (*Id. ibid.*). — 30. Rousse-Jaune tardive (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 442). — 31. Reinete Pepin doré (Duval, *Histoire du pommier et sa culture*, 1852, p. 48, n° 10). — 32. Englischer Goldpepping (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 2e partie, p. 105). — 33. Petit-Pepin d'Or (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1855, t. III, p. 21). — 34. Reinette d'Angleterre ancienne (Société Van Mons, *Catalogue général de ses pépinières*, 1858, t. I, p. 202). — 35. Bayford (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 95, n° 148).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, de grosseur moyenne, à peine géniculés, bien cotonneux, brun-rouge légèrement verdâtre. — *Lenticelles :* grandes, allongées, clair-semées, très-apparentes. — *Coussinets :* larges et assez saillants. — *Yeux :* gros ou moyens, aplatis, coniques-allongés, partiellement collés sur le bois et faiblement duveteux. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, abondantes, ovales-arrondies, courtement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, gros, carminé à la base et sensiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Pour le plein vent il demande la greffe en tête, sa croissance n'étant pas très-active; toutes les formes naines lui sont profitables, surtout quand on l'écussonne sur doucin plutôt que sur paradis, dernier sujet dont il s'accommode peu.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* passant de la sphérique irrégulière à la globuleuse fortement cylindrique. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez mince, souvent arqué, profondément inséré dans un bassin étroit formant entonnoir. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité unie ou finement plissée, large et rarement profonde. — *Peau :* rugueuse, jaune grisâtre sur le côté de l'ombre, jaune d'or brunâtre sur l'autre face, rayée et plus ou moins réticulée de roux clair, maculée de fauve autour du pédoncule, ponctuée de marron et de rouge, et parfois, à l'insolation, quelque peu nuancée ou mouchetée de rose pâle. — *Chair :* blanchâtre ou jaunâtre, très-fine, compacte et mi-tendre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, vineuse, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — John Evelyn, botaniste anglais mort en 1706 et connu par plusieurs ouvrages fort estimés, fut en 1672 celui qui le premier parla du Golden Pippin, ou Pomme d'Or. Ses compatriotes Ray (1688), Switzer (1724) et Miller (1768), écrivains également très-versés dans l'arboriculture fruitière, mentionnèrent aussi cette variété; mais aucun d'eux n'en signala l'origine. De nos jours (1859) le docteur Hogg, président du Comité pomologique de la Société d'Horticulture de Londres, a consacré un long article au Golden Pippin, en son livre intitulé *the Apple and its varieties*. Je croyais trouver là quelques renseignements positifs sur l'âge et le lieu natal de cette pomme, sans rivale en Angleterre. Je m'étais trompé, M. Hogg n'a pas été plus heureux que ses devanciers; il l'avoue sans hésiter, puis rapporte une supposition émise à cet égard :

« Quand et où — dit-il — la *Golden Pippin* a-t-elle été primitivement découverte?..... Actuellement on l'ignore encore, quoique tous les pomologues s'accordent pour la reconnaître comme un fruit d'origine anglaise. Il en est même qui supposent qu'elle fut obtenue à Parham-Park, près Arundel, dans le comté de Sussex. » (Page 96.)

Ce texte n'ayant rien de probant, rien d'affirmatif, laisse en conséquence la question d'origine entièrement indécise. Je le sais; mais lorsqu'un pomologue aussi compétent que le docteur Hogg n'a pu la résoudre, l'essayer de nouveau me paraît inutile. Pour compléter autant que possible cet historique, ajoutons cependant que la variété Golden Pippin ne semble pas — sous ce nom du moins ou sous l'un des trente-cinq synonymes dont plus haut j'ai dressé la liste — avoir été cultivée chez nous avant les dernières années de la Quintinye, mort en 1688. Le célèbre créateur du verger de Louis XIV à Versailles fut effectivement, parmi nos anciens arboriculteurs, celui qui la fit connaître au public, et sans nulle recommandation, même; d'où j'infère qu'elle était encore une nouveauté pour lui :

« Les Anglais — écrivit-il — font grande estime d'une pomme qu'ils nomment *Guolden Peppius*, qui a tout-à-fait l'air d'une Pomme de Paradis, ou de quelqu'autre Pomme sauvage; elle est fort jaune et ronde, elle a peu d'eau, qui est assez relevée et sans mauvaise odeur. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, édit. originale, t. Ier, p. 392.)

Le fonds marécageux du potager de Versailles convenait peu à ce pommier, qui

veut surtout un sol argilo-calcaire; la Quintinye fut donc mal placé pour bien apprécier le mérite de cette variété. Aussi le jugement qu'il en avait porté ne tarda pas à être infirmé par Angran de Rueneuve, « conseiller du Roy en l'Élection « d'Orléans. » Passionné pour l'horticulture ce magistrat rétablit ainsi, en 1712, la réputation du fruit méconnu :

« La *Pomme d'Or* — déclara-t-il — nous est venuë d'Angleterre; on l'y appelle *Goule-Pepin*. J'estime qu'elle doit être la Reyne des Pommes et que la Reynette ne doit marcher qu'après elle, car elle est d'un plus fin relief que toutes les autres Pommes. » (*Observations sur l'agriculture et le jardinage*, 1712, t. Ier, p. 248.)

Peut-être existe-t-il ici quelque exagération dans la louange; pour moi, la Reinette franche égale au moins en qualité la Pomme d'Or des Anglais, et de plus la surpasse toujours en grosseur, avantage dont il est bon de tenir compte. Mais, cette réserve faite, je reconnais qu'on ne saurait trop propager en France ce fruit exquis, précieux également pour la fabrication du cidre, auquel il donne une extrême délicatesse. Sous ce rapport on en tire depuis longtemps, en Angleterre, un très-grand parti, puisque John Évelyn, le botaniste du XVIIe siècle dont nous parlions au début, a constaté que lord Clarendon, dans son domaine de Swallowfield (comté de Berks), cultivait déjà à cette époque, uniquement pour le pressoir, mille pommiers de Golden Pippin. Et ce fait m'amène à rappeler, en terminant, que dès 1360 les Rouennais possédaient une pomme Pepin ou Franc-Pepin tellement renommée, qu'elle se vendait fort cher, même pour les monastères; aussi un hôtelier de la rue Saint-Jean de Rouen, afin sans doute d'allécher les buveurs, l'avait-il en 1500 représentée sur son enseigne, avec ces mots : *A la Pomme de Pepin*. — Si quelque description de ce Pepin était parvenue jusqu'à nous, qui peut assurer qu'on ne reconnaîtrait pas en lui le Pepin doré supposé d'origine anglaise? Les deux noms, en tout cas, sont parfaitement semblables. Mais l'archiviste de la Seine-Inférieure auquel nous empruntons ces détails, M. Robillard de Beaurepaire, n'a rencontré aucun document qui permette un tel examen. (Voir, de cet archiviste, l'*État des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, 1865, aux pp. 47-58 et 381.)

Observations. — Les Belges, en 1855, ont dit dans leurs *Annales de pomologie* (t. III, p. 22) qu'il existait un Gros-Pepin d'Or, moins bon, paraît-il, que le Petit. Les Allemands, Sickler entre autres (*Teutscher Obstgärtner*, t. III, VI et XIV), le décrivirent même dès 1795, mais je n'ai pu me le procurer. Je le signale, cependant, afin que cette Grosse-Pomme d'Or ne puisse être, chez nous, regardée comme identique avec la variété ici caractérisée. — Les Anglais ayant donné pour nom générique, aux Reinettes, le terme *Pippin*, il en est découlé partout de nombreuses méprises. Ainsi, par exemple, notre antique Reinette dorée ou Reinette jaune tardive, a longtemps été vendue dans mes pépinières, vu son homonymie avec le Golden Pippin ou Pepin doré, au lieu et place de ce dernier fruit. C'est pourquoi le nom Pomme d'Or d'Angleterre remplace depuis 1868, dans mon *Catalogue*, le nom Golden Pippin, qu'également, dans ce *Dictionnaire*, j'ai fait passer du rang des variétés au rang des synonymes, pour qu'il n'occasionnât plus de semblables erreurs. — On cultive en Belgique, province du Hainaut, une pomme appelée *Pepin d'Or de Pâture*, dont M. Edouard Morren a publié cette description :

« Gros fruit, forme ovoïde; jaune coloré de rouge. Chair fine, sucrée, acidulée. Très-bon pour la table et déclaré très-fertile. Dégusté en février. » (*Belgique horticole*, 1858, t. VIII, p. 220.)

Je crois ce nouveau Pepin d'Or inconnu en France, mais il ne doit pas moins

être signalé, son nom pouvant aisément, un jour ou l'autre, causer à nos jardiniers quelque embarras, quelque indécision. — Les Hollandais, avant 1750, possédaient, eux aussi, leur Golden Pippin ; voici, d'après un écrivain horticole de leur nation, quel était ce fruit :

« Les Pommes *d'Or simple d'Hiver*, dont les meilleures sont d'un jaune foncé et tacheté de gris, peuvent à peine être admises au nombre des pommes de table, quoique, quand on les fait étuver et qu'on les met en compote et en pâte, elles aient un goût fort agréable. Leurs arbres produisent beaucoup, ce qui les empêche de devenir très-grands. Elles sont connues depuis les temps les plus reculés. » (De Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, pp. 45-46.)

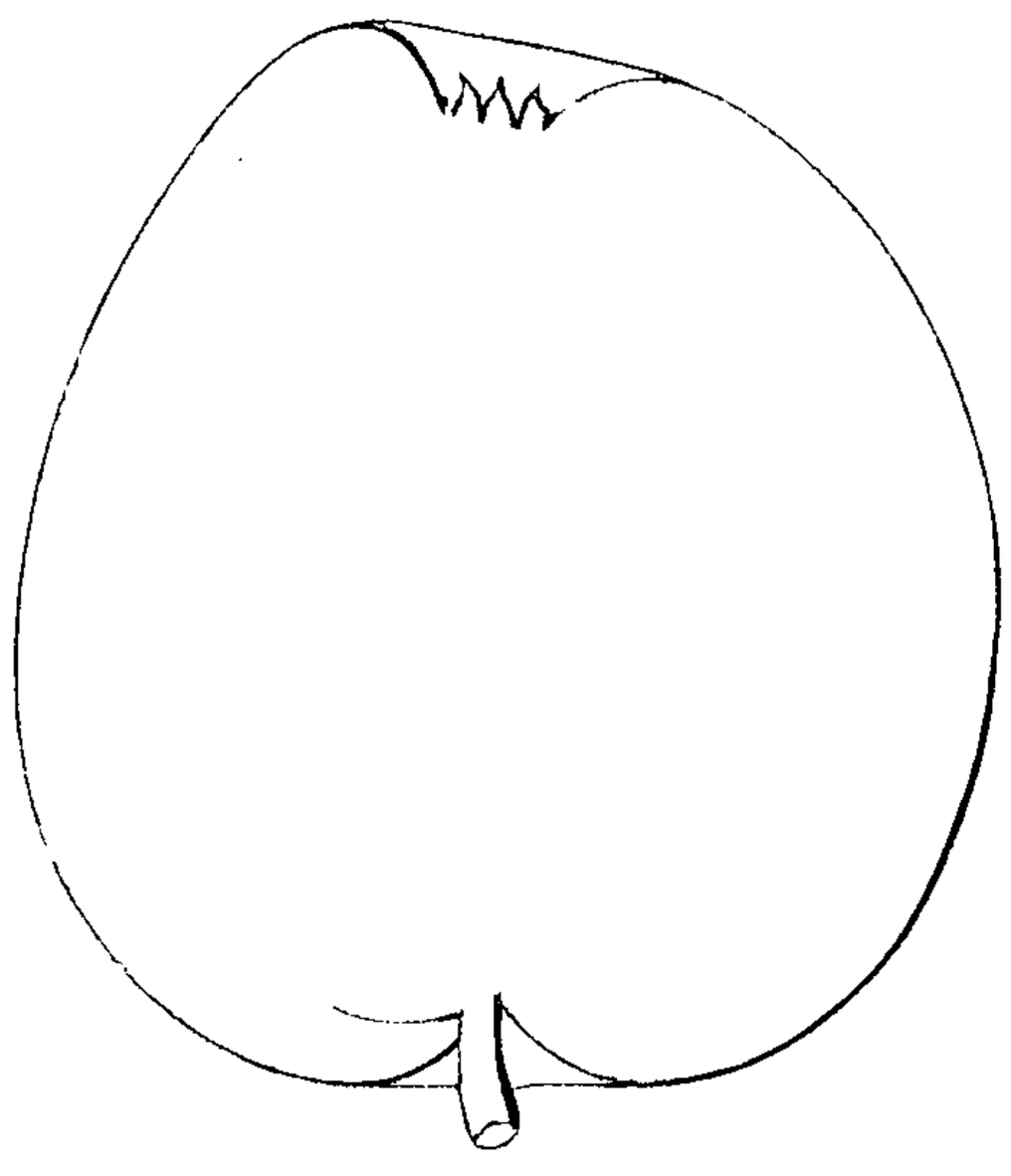
S'il me paraît impossible de reconnaître la variété caractérisée dans ce passage, du moins puis-je assurer — et voilà l'essentiel — qu'elle n'est pas la pomme d'Or d'Angleterre, puisque, de l'aveu même de son descripteur, on l'utilise presque uniquement pour les usages culinaires, faute de pouvoir la manger crue.

Pomme d'OR [de France]. — Synonyme de pomme *Drap d'Or*. Voir ce nom.

---

305. Pomme d'OR DE LANGÉ.

Synonyme. — *Pomme* Pepin d'Or de Langé (Société Van Mons, *Catalogue général de ses pépinières*, 1858, t. I, p. 215).



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Greffé ras terre, pour plein-vent, ce pommier devient fort et régulier. La basse-tige, néanmoins, lui convient beaucoup, particulièrement quand on l'écussonne sur paradis.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, très-gros, peu longs, bien coudés, sensiblement duveteux et d'un brun olivâtre amplement lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* grandes, plus ou moins arrondies, très-abondantes. — *Coussinets :* assez saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, très-cotonneux, collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-arrondies ou cordiformes, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, non acuminées pour la plupart et profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* très-gros, très-court et presque sans cannelure. — *Stipules :* bien développées.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde ou conique-allongée, assez ventrue à la base et généralement, au sommet,

déprimée d'un côté. — *Pédoncule :* court, peu fort, arqué, obliquement inséré au fond d'une étroite cavité triangulaire dans laquelle le comprime souvent une gibbosité prononcée. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de gris et de fauve, très-légèrement lavée, à l'insolation, de rouge-brun clair, et maculée de roux olivâtre auprès du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-tendre et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, assez savoureuse, quoique habituellement entachée d'un arrière-goût plus ou moins herbacé.

Maturité. — Février-Avril.

Qualité. — Deuxième.

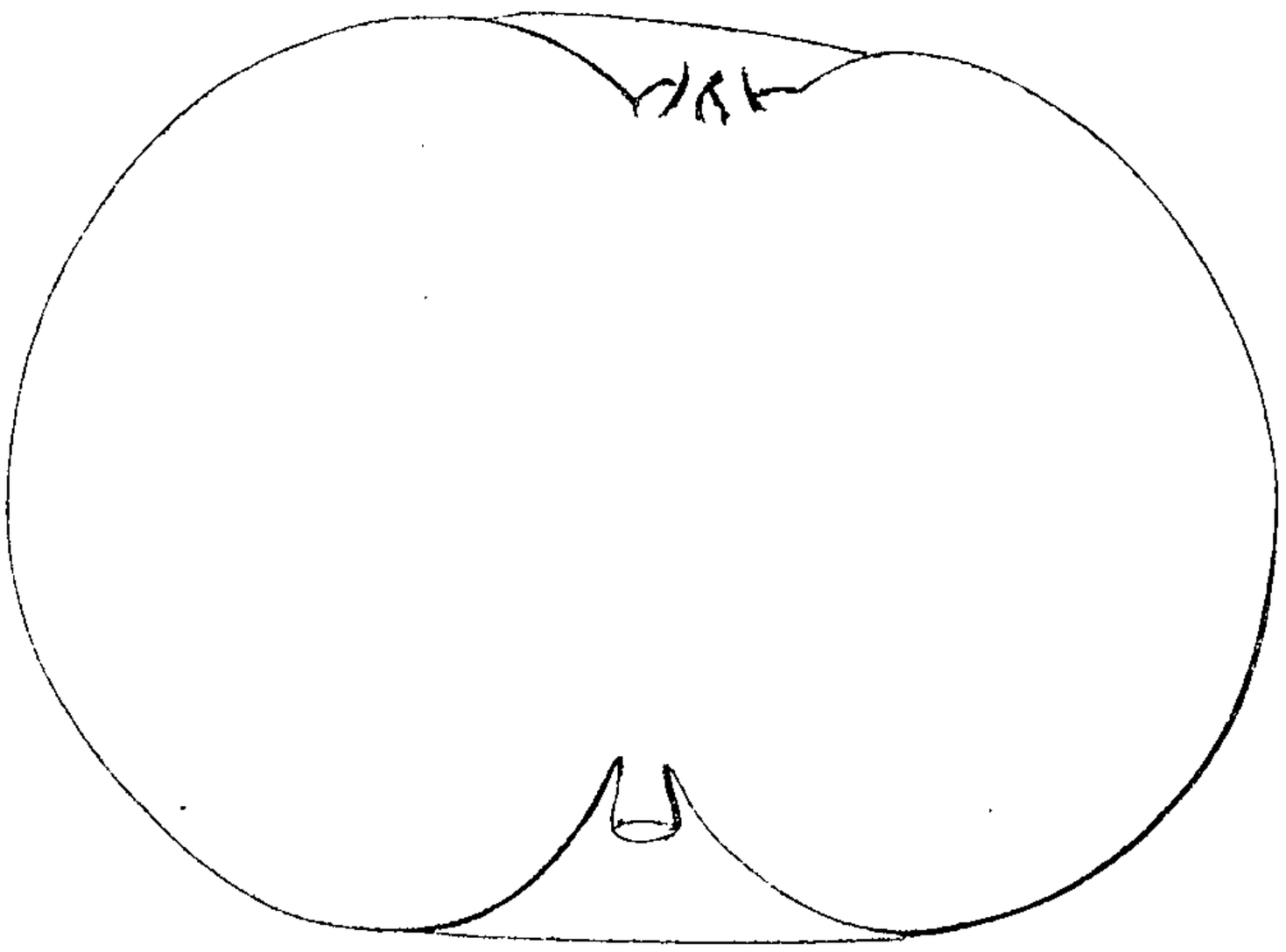
Historique. — J'ai rapporté de Berlin, en 1860, cette jolie pomme, délicieuse dans son terrain natal, mais un peu moins bonne chez moi. Les Belges la cultivaient déjà en 1858, à Geest-Saint-Remy-lez-Jodoigne, siége des pépinières de la Société Van Mons, dissoute en 1870. M. le superintendant Oberdieck, de Jeinsen (Hanovre), parrain et propagateur de ce fruit, l'ayant décrit en 1869, en établit ainsi l'origine :

« Cette excellente variété — dit-il — fut obtenue d'un semis du Pepin d'Or d'Angleterre, il y a quelques années, par M. Langé, professeur puis conseiller d'instruction publique à Altenbourg (duché de Saxe-Gotha). C'est de ce personnage qu'en 1855 j'ai reçu des greffes dudit pommier, alors innommé, et je le lui ai dédié, par reconnaissance des services qu'il a rendus à la pomologie. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. VIII, p. 85, n° 584.)

---

306. Pomme d'OR MACULÉE.

Synonyme. — *Pomme* Gefleckter Gold (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1821, t. I, p. 87).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, assez longs, bien géniculés, un peu cotonneux et d'un brun olivâtre faiblement nuancé de carmin, surtout auprès des yeux. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et rapprochées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis, très-aplatis, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales régulières ou ovales-allongées, rarement acuminées,

planes pour la plupart et profondément dentées. — *Pétiole :* de moyenne longueur, très-gros, peu cannelé. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur très-modérée le rend beaucoup plus propre à la basse-tige, sur paradis ou doucin, qu'au plein-vent; si cependant on désirait lui donner cette dernière forme, il faudrait le greffer en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, fortement aplatie aux pôles et toujours un peu moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, très-profondément inséré dans un bassin vaste et régulier. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à courtes sépales, à cavité unie, large et peu profonde. — *Peau :* mate, unicolore, jaune d'or, très-amplement maculée de brun squammeux auprès et autour du pédoncule, plus ou moins rougeâtre à l'insolation, puis semée de larges et nombreux points roux, qui souvent sont étoilés. — *Chair :* blanche, fine, mi-tendre. — *Eau :* suffisante, délicieusement aromatisée et sucrée, mais complétement dépourvue d'acidité.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — M. le docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), m'envoya en 1868 cette variété, que l'année précédente j'avais vue exposée au grand concours international de Paris. Elle est assez ancienne déjà, et provient, du moins on le suppose, de la Hollande, ainsi que l'écrivait en 1821 le pomologue allemand Diel :

« Je dois — disait-il alors — cette espèce à mes honorables amis M. de Lindern et M. le docteur Jürgens, de Jevern (duché d'Oldenbourg). Ils me l'envoyèrent étiquetée *Double Drap d'Or*. Je n'ai trouvé ce beau fruit cité par aucun pomologue. Il est probablement d'origine hollandaise, vu son qualificatif *Dubbelde* [Double], si commun en Hollande dans la nomenclature des variétés du pommier. Toutefois, comme ce Double Drap d'Or ne se rapprochait nullement de la pomme française appelée Drap d'Or, je l'ai nommée *Gefleckter Goldapfel* [Pomme d'Or maculée], en raison de sa jolie couleur dorée et des taches rouges dont il est marqué à l'insolation. » (*Vorz. Kernobstsorten*, t. I, p. 87.)

Pomme d'OR SIMPLE D'HIVER. — Voir pomme *d'Or d'Angleterre*, au paragraphe Observations.

---

307. Pomme ORANGE D'ALLEMAGNE.

Synonyme. — *Pomme* Pomäranzen (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 239).

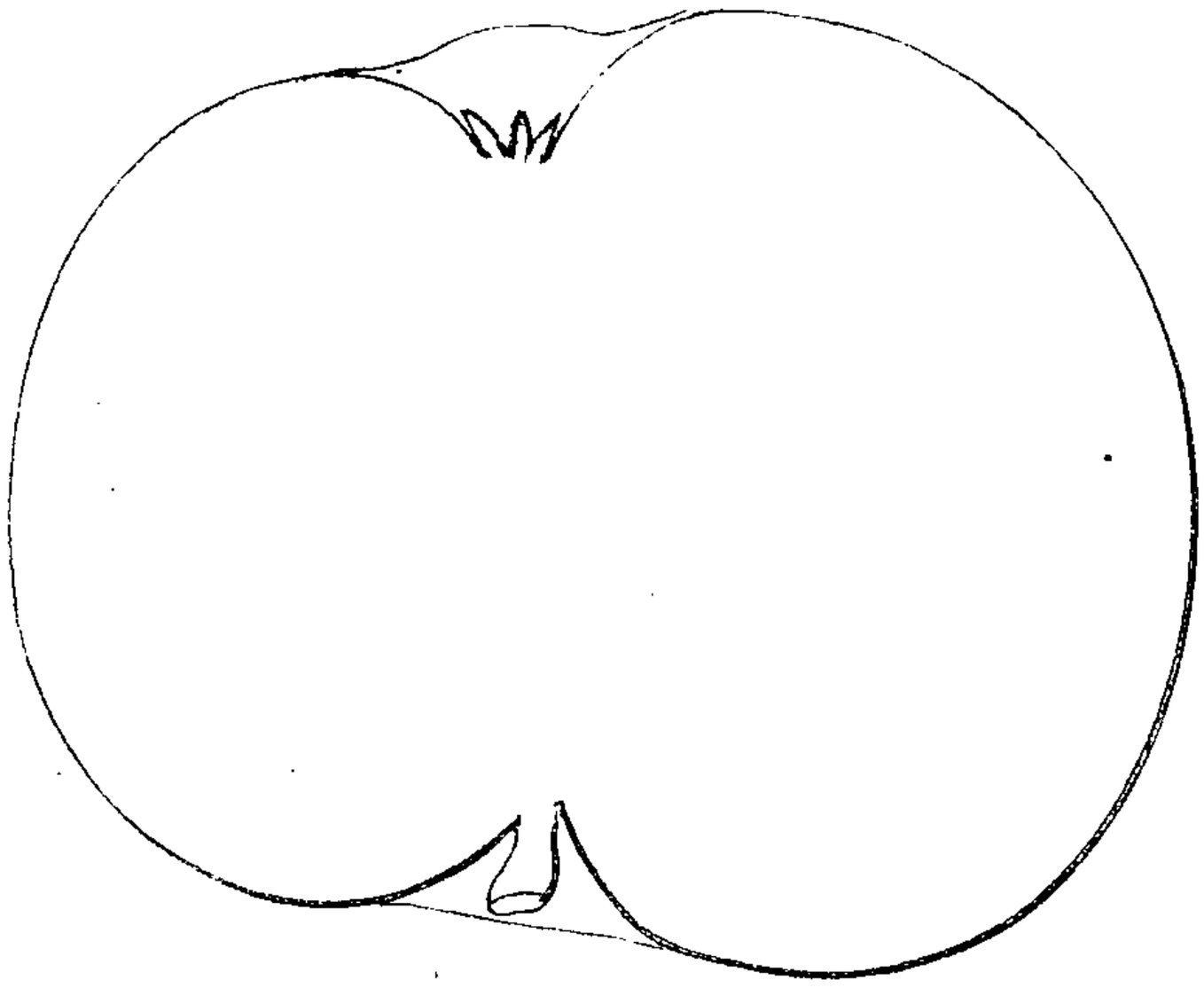
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, coudés, duveteux, à longs mérithalles et d'un brun-gris nuancé de rouge. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* très-petits, ovoïdes, cotonneux, collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert brillant en dessus, blanchâtres et légèrement duveteuses en dessous, ayant les bords profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* assez long, grêle et cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa croissance assez prompte le rend propre à toutes les formes et permet également de le greffer sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* globuleuse, sensiblement aplatie aux extrémités, pentagone au sommet et généralement ayant un côté beaucoup plus gros que l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, inséré dans un bassin étroit et assez profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, bien enfoncé dans une cavité très-irrégulière. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune clair sur le côté de l'ombre, jaune brunâtre sur l'autre face, où elle est en outre faiblement striée de rouge orangé, maculée de brun squammeux près de l'œil et du pédoncule, puis abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* abondante, acidule, savoureusement sucrée et parfumée, rappelant le goût des meilleures Reinettes.

Pomme Orange d'Allemagne.



Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Très-répandue en Hollande et en Allemagne, cette pomme exquise appartient à ce dernier pays, où elle est connue depuis un temps immémorial, ainsi que l'affirmait en 1799 le pomologue Diel : « La *Pomâranzen* « *Apfel*, ou Pomme Orange — disait-il — est positivement native d'Allemagne, « et voilà de nombreux siècles que nos ancêtres l'y savourent. » (*Kernobstsorten*, t. I, p. 239.) Elle fut exposée au concours international de Paris, en 1867, par le professeur Koch, de Berlin; et l'année suivante, en ayant apprécié le mérite, je me la procurai à l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), grâce à l'obligeance du directeur de cet établissement, M. le docteur Lucas, qui le 8 mai 1872 m'écrivait, parlant de ce fruit : « On le cultive en Suisse, surtout aux environs « de Zurich, sous le nom de *Breitaar;* dans le Thurgau, sous celui de *Breitacher;* « enfin les Wurtembergois l'ont aussi surnommé *Sternborsdorfer*. »

308. Pomme ORANGE D'ANJOU.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros, assez longs, à peine géniculés, d'un beau jaune-orangé. — *Lenticelles :* clair-semées, petites et très-allongées. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* très-gros, coniques-pointus, légèrement duveteux, écartés du bois. — *Feuilles* . petites, ovales pour la plupart, courtement acuminées, coriaces,

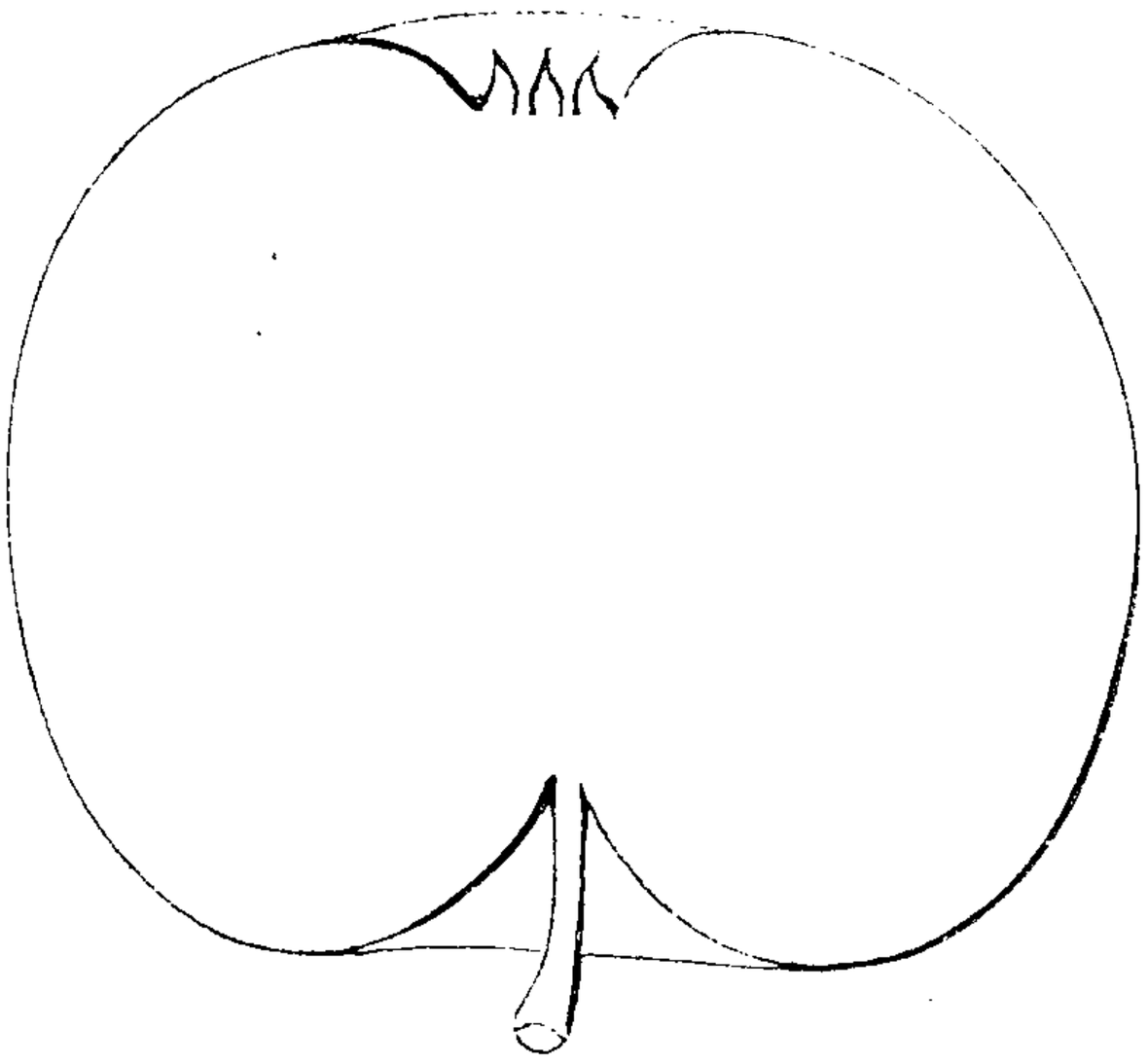
finement dentées. — *Pétiole :* court, grêle, à cannelure profonde. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — Pour le destiner au plein-vent on devra, vu sa croissance un peu trop lente, le greffer à hauteur de tige afin qu'il ait une jolie tête. Écussonné sur doucin ou paradis, pour formes naines, il fait des arbres de toute beauté, surtout comme cordon.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* régulièrement arrondie, mais parfois, cependant, plus ou moins comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* long, peu fort, recourbé, profondément implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, très-ouvert, à cavité unie et rarement bien développée. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune verdâtre sur le côté de l'ombre, jaune-orange à l'insolation, réticulée, veinée ou tachetée de brun, surtout auprès et autour de l'œil, puis çà et là ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* quelque peu jaunâtre, fine, mi-tendre. — *Eau ;* suffisante ou abondante, sucrée, acidule, de saveur assez agréable.

Pomme Orange d'Anjou.



Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Son nom indique qu'elle appartient à la pomone angevine. M. Millet, en sa *Description des fleurs et des fruits nés dans le département de Maine-et-Loire*, publiée au cours de 1835, en a été le premier descripteur (p. 117). Il la dit — assertion exacte — très-commune dans les environs d'Angers. Elle est connue depuis longtemps déjà et paraît fréquemment sur les marchés de notre contrée.

---

309. Pomme ORANGE DE COX.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Cos Orange (Société Van Mons, *Catalogue général de ses pépinières*, 1858, t. I. p. 244). — 2. Cox's Orange Pippin (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1859, t. VII, p. 11). — 3. Reinette Orange de Cox (*Id. ibid.*). — 4. Cox's Orange (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obtskunde*, 1869, t. VIII, p. 165, n° 624).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, peu longs, très-géniculés et très cotonneux, brun olivâtre fortement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* abondantes, petites ou moyennes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, bien duveteux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, rarement

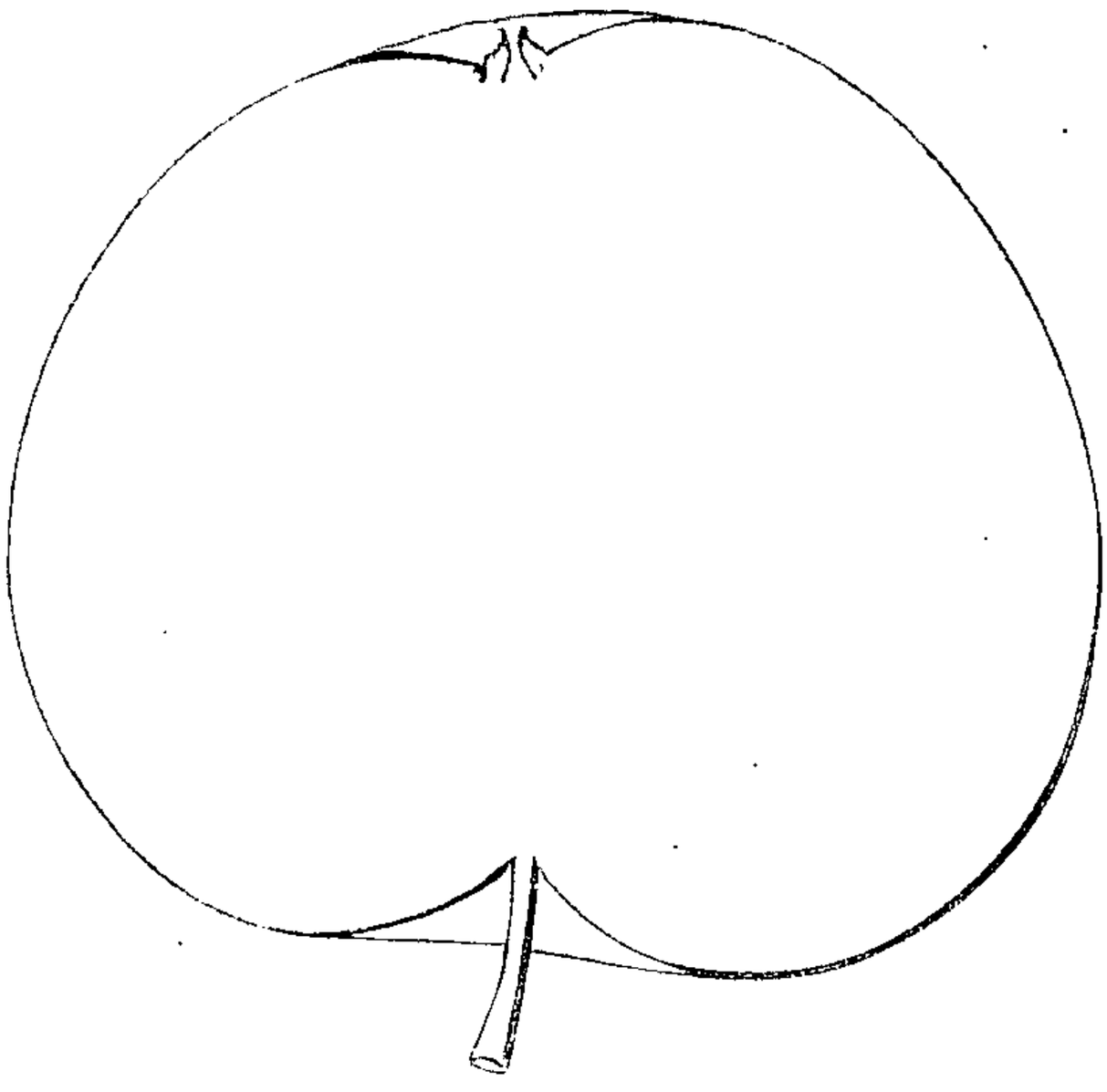
acuminées, planes, à bords faiblement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* grêle, très-long, tomenteux, largement cannelé. — *Stipules :* assez longues mais étroites.

Fertilité. — Grande.

Culture. — On ne saurait, en raison de sa végétation si chétive, l'utiliser pour le plein-vent sans être assuré de n'en obtenir que de mauvais arbres; il faut donc le destiner aux formes buisson, cordon, espalier, en le greffant sur doucin ou paradis.

Description du fruit. — *Grosseur: :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, ayant presque toujours un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* assez long ou un peu court, mince, flexible, planté dans un bassin de dimensions très-variables. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, placé généralement presque à fleur de fruit. — *Peau :* assez fine, lisse, d'un beau jaune brillant, amplement lavée et faiblement fouettée, à l'insolation, de carmin foncé, tachée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de brun et de blanc grisâtre. — *Chair :* blanche, tendre, fine ou mi-fine. — *Eau :* abondante ou suffisante, bien sucrée, légèrement acidulée, possédant un arome des plus savoureux.

Pomme Orange de Cox.



Maturité.—Novembre-Février.

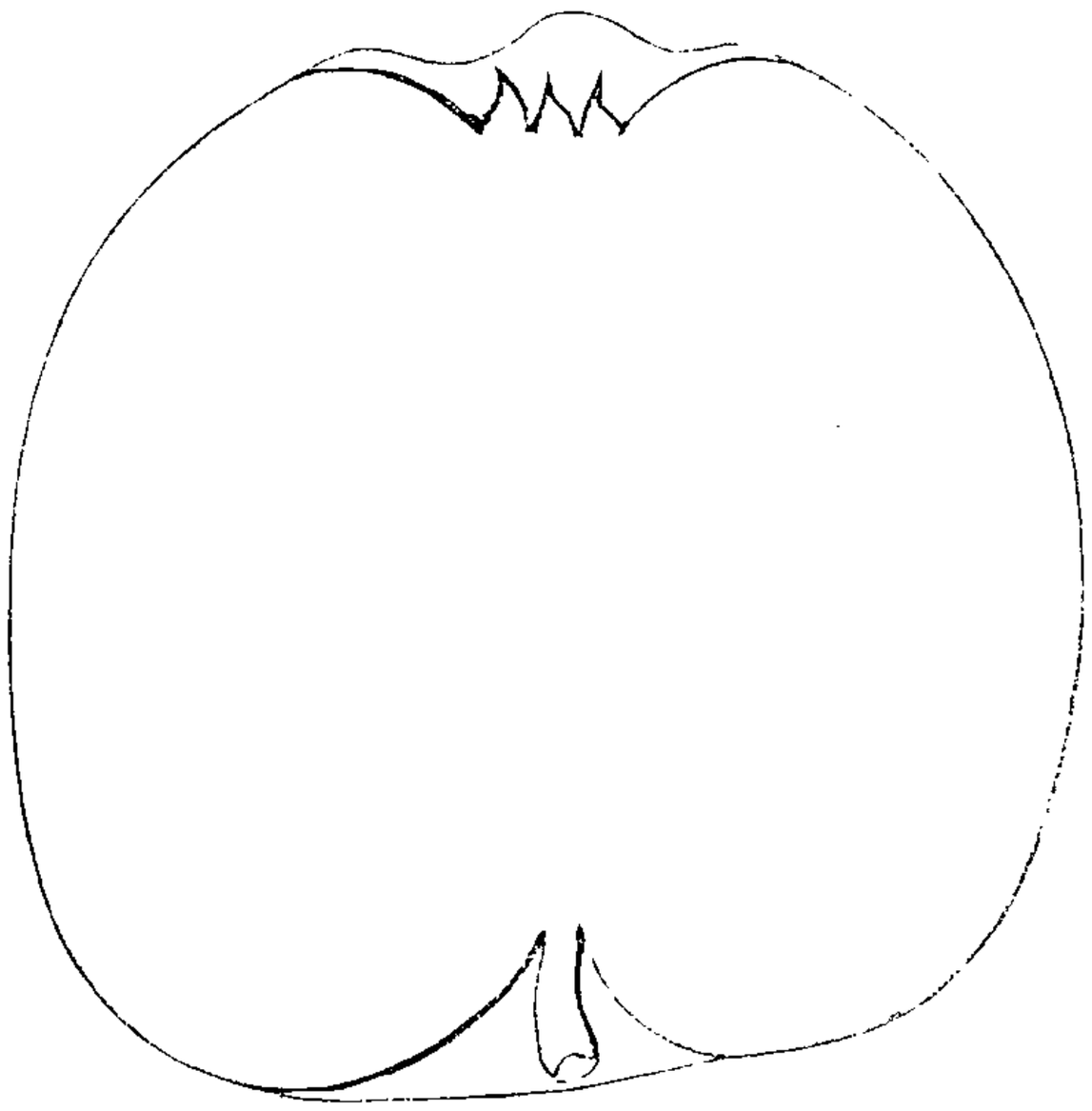
Qualité. — Première.

Historique. — Les Anglais sont les obtenteurs de ce fruit aussi beau que bon. Quoiqu'il compte déjà près d'un demi-siècle, il n'est cependant pas encore bien répandu, même en Angleterre. Il fut, en 1830, gagné de semis par M. H. Cox, dont il porte le nom, à Colnbrook-Lawn, près Colnbrook, localité située sur la route de Londres à Windsor. Le semis fait se composait de graines du Ribston Pippin, et par un heureux hasard deux variétés de premier mérite en sortirent : celle-ci puis la Cox's Pomona, décrite plus haut (p. 248). Pendant de longues années l'Orange de Cox resta confinée dans la région où elle avait pris naissance; il fallut, pour l'en tirer, l'éclat et la publicité des expositions, concours où chacun peut constamment appeler sur les produits de son industrie, le jugement d'hommes spéciaux. Plusieurs fois exposée à Londres, elle y reçut de la Société d'Horticulture plusieurs médailles, notamment en 1854 et 1858; et ce fut à partir de ces dates que sa véritable propagation commença. Les pépiniéristes français la multiplient depuis 1860 environ. (Voir sur ce fruit, outre les ouvrages signalés dans notre sommaire synonymique, le recueil anglais intitulé *the Florist fruitist and garden miscellany*, année 1858; la *Belgique horticole* de M. Édouard Morren, t. IX, puis le *Niederlandischer Obstgarten*, liv. XVIII, n° 64.)

310. Pomme ORANGE DE PÉRIGORD.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, courts et de grosseur moyenne, géniculés, cotonneux, gris verdâtre, à courts mérithalles. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-petites et abondantes. — *Coussinets :* faiblement ressortis mais se prolongeant souvent en arête. — *Yeux :* petits, coniques-pointus, noirâtres près du sommet, complétement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* petites ou très-petites, ovales ou ovales-allongées, coriaces, épaisses, courtement acuminées, planes ou ondulées, à bords peu profondément crénelés. — *Pétiole :* court et bien nourri, rougeâtre en dessous et largement cannelé. — *Stipules :* des plus petites.

Pomme Orange de Périgord.



Fertilité. — Très-grande, mais seulement quand l'arbre est déjà un peu fort.

Culture. — Ce pommier, pour plein-vent, doit être greffé en tête. La basse-tige lui est très-avantageuse, surtout quand on l'a écussonné sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* cylindrique-arrondie, pentagone, aplatie aux extrémités, bossuée et généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, arqué, profondément inséré dans un vaste bassin dont la forme est très-irrégulière. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, faiblement enfoncé, à larges sépales, entouré de plis bien accusés. — *Peau :* rugueuse, très-mince, unicolore, roux clair passant au roux plus foncé à l'insolation, finement ponctuée de gris jaunâtre et habituellement un peu squammeuse dans la cavité ombilicale. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, ayant une délicieuse saveur acidulée et parfumée qui tient un peu du goût de l'Orange.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Très-commun et très-anciennement cultivé dans les environs de Périgueux (Dordogne), ce pommier, par le nom qu'il a reçu, paraît originaire du Périgord. Toujours est-il qu'en dehors de cette région on le rencontre bien rarement. J'en dois la connaissance et la possession à mon obligeant confrère M. L. Richard, de Périgueux, qui m'en offrit des greffes et des fruits au mois de mars 1869.

Pomme ORANGE PIPPIN. — Voir pomme *Marigold*, au paragraphe Observations.

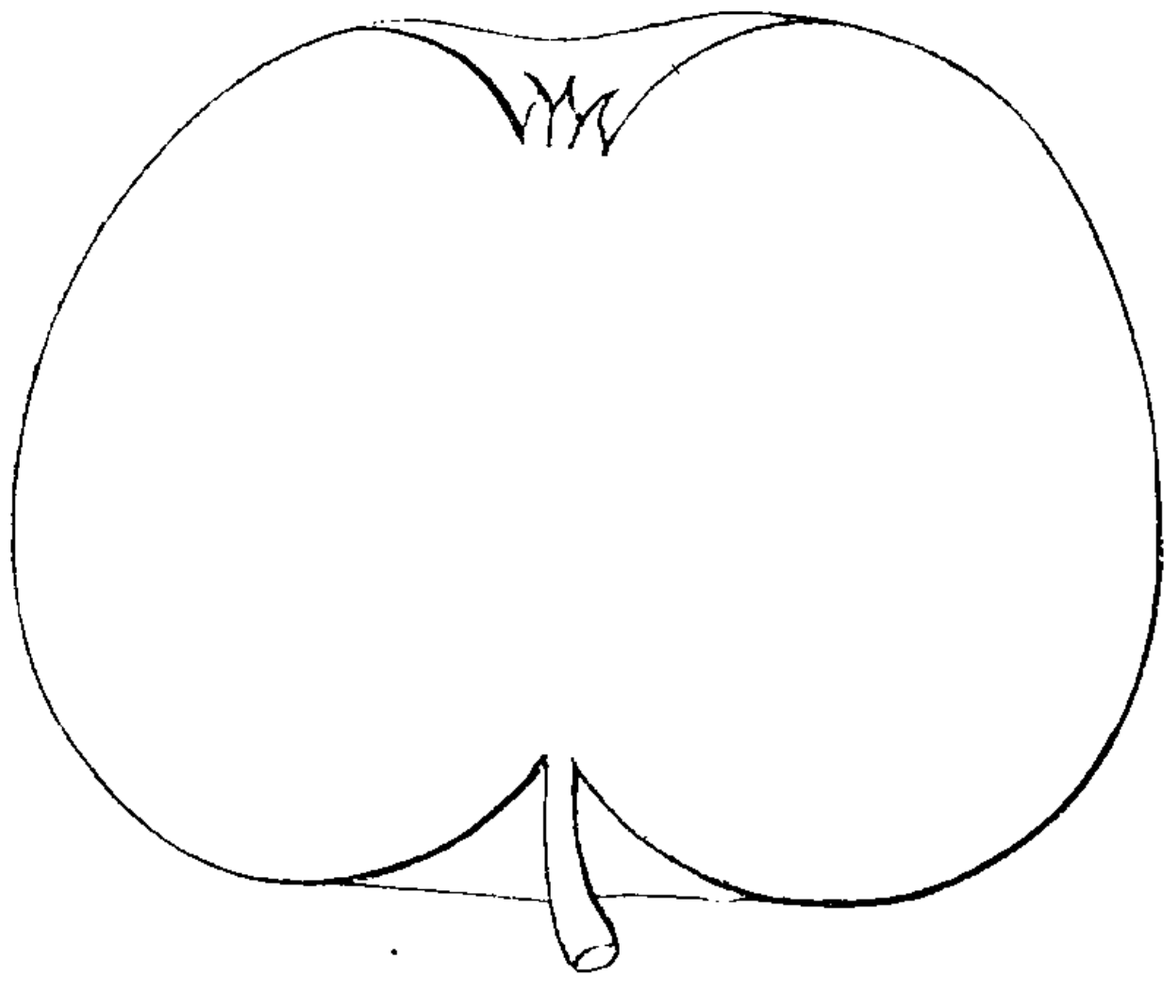
Pomme ORBICULAIRE. — Synonyme de pomme *Rosat blanc*. Voir ce nom.

Pomme ORGUEIL DES GERMAINS. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme ORIGINAL NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

---

311. Pomme ORNEMENT DE TABLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, courts, de grosseur moyenne, bien coudés, légèrement duveteux, brun olivâtre nuancé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites, abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques, faiblement cotonneux, en partie collés sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, ayant les bords finement et régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, gros, rosé à la base et généralement peu cannelé. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — La faiblesse de sa végétation n'engage pas beaucoup à le destiner au plein-vent; il est préférable de le consacrer aux formes naines, en lui donnant le doucin ou le paradis pour sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, aplatie aux pôles mais assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu fort, inséré dans un large et profond bassin formant entonnoir. — *Œil :* grand, mi-clos, modérément enfoncé, bordé d'assez fortes élévations. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de gris blanc, amplement lavée de rose vif sur le côté frappé par le soleil et toute maculée de fauve auprès et autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, ferme, croquante et légèrement marcescente. — *Eau :* peu abondante, acidule, sucrée, sans parfum, et cependant assez agréable.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La pomme Ornement de Table a pour principal mérite sa jolie peau bicolore jaune et rose, qui probablement lui valut le nom prétentieux sous lequel elle est uniquement cultivée. Je l'ai tirée d'Angleterre en 1846 et publiée pour la première fois en 1849, comme variété nouvelle, dans mon *Catalogue* (p. 32,

n° 144). Aucune des nombreuses Pomologies que je possède n'en contient la description. Le seul renseignement qui m'apparaît sur elle, relativement à son origine, est la mention qu'en fit Thompson, en 1842, dans le *Catalogue descriptif* des arbres fruitiers du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres. Elle s'y trouve classée sous le n° 509 (p. 29), mais sans note de dégustation, ce qui prouve qu'elle était alors d'obtention ou d'importation récente chez les Anglais. Les Belges, qui l'ont également propagée, ont commencé à la multiplier en 1854, ainsi qu'il appert du *Catalogue général* des pépinières de la Société Van Mons (t. I, p. 57).

Pomme OSNABRUCKER REINETTE. — Synonyme de *Reinette d'Osnabrück*. Voir ce nom.

Pomme OSTOGATE. — Synonyme de pomme *Doux d'Argent*. Voir ce nom.

Pomme d'OUTRE-PASSE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme OXFORD PEACH. — Synonyme de pomme *Écarlate d'Été*. Voir ce nom.

P

Pomme PANACHÉE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

Pomme PANTHER. — Synonyme de pomme *Santouchée*. Voir ce nom.

Pommes : PAPA, — PAPA (GROS-), ——— Synonymes de pomme *Gros-Papa*. Voir ce nom.

Pomme PAPA D'HIVER (GROS-). — Synonyme de pomme *Montalivet*. Voir ce nom.

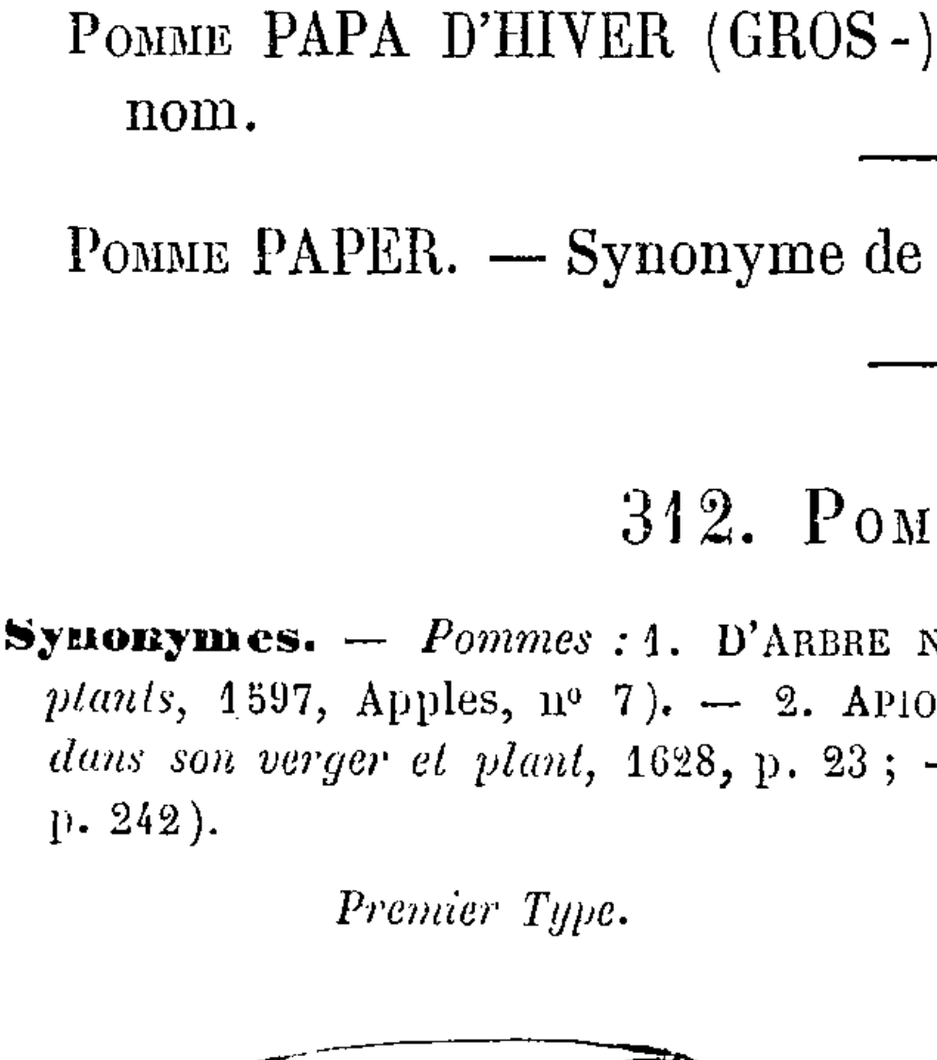
Pomme PAPER. — Synonyme de pomme *Summer Pippin*. Voir ce nom.

---

312. Pomme de PARADIS.

Synonymes. — *Pommes :* 1. D'Arbre nain (John Gerard, *the Herbal, or general History of plants*, 1597, Apples, n° 7). — 2. Apiole (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 23 ; — et Daléchamp, *Histoire générale des plantes*, 1653, t. I, p. 242).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, grêles, de longueur moyenne, légèrement coudés, à courts mérithalles et d'un rouge ardoisé lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies, petites, abondantes. — *Coussinets ;* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-allongés, faiblement appliqués sur l'écorce, ayant les écailles rougeâtres, cotonneuses et disjointes. — *Feuilles :* petites, nombreuses, vert jaunâtre en-dessus, vert grisâtre en-dessous, ovales-allongées ou elliptiques, à peine acuminées et régulièrement crénelées. — *Pétiole ;* gros, court, sensiblement carminé, à cannelure très-profonde. — *Stipules ;* petites et souvent faisant défaut.

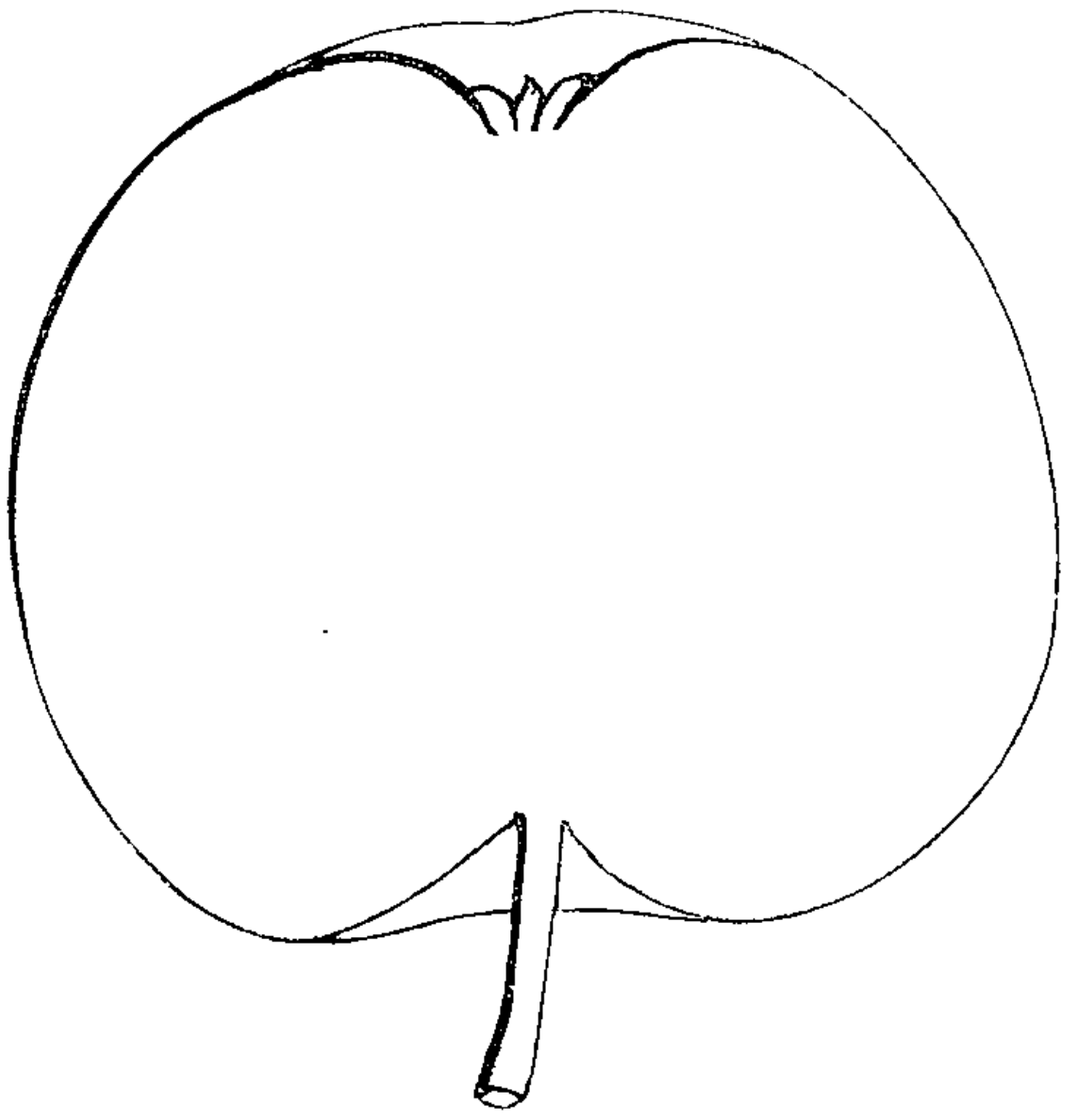
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce pommier est surtout utilisé comme sujet pour la greffe des

autres variétés qu'on désire posséder en arbre nain, sous formes buisson, espalier, gobelet, pyramide et cordon.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* arrondie, un peu comprimée aux pôles et plus ou moins plissée autour de l'œil. — *Pédoncule :* long, assez grêle, inséré dans un bassin de dimensions variables. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité large, peu profonde, unie ou plissée sur les bords. — *Peau :* mince, jaune clair, ponctuée de roux à l'insolation, où souvent aussi elle est finement nuancée de rose. — *Chair :* blanchâtre, tendre, à grain serré. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée, de saveur mielleuse.

Pomme de Paradis. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Fin juillet et commencement d'août.

Qualité. — Troisième.

Historique. — Au premier siècle de notre ère Pline mentionna dans son *Historia naturalis* (livre XV) certaine pomme Petisienne « récemment introduite « à Rome, disait-il, petite, mais de saveur très-agréable. » Charles Estienne, d'après ce seul passage, crut en 1540 (*Seminarium*, p. 53) que la variété chez nous appelée de Paradis devait être identique, ou presque identique, avec cette Petisienne. Quelques années auparavant (1536) Ruel, publiant le *de Natura stirpium*, avait manifesté une opinion différente sur ce même fruit, dans lequel il crut retrouver, ou les Mélimelles ou les Mustées, également citées par Pline, qui se borna, pour les premières, à constater que leur chair « possédait un goût de « miel, » et pour les autres, « qu'elles mûrissaient de bonne heure. » S'il me fallait prononcer entre ces deux opinions, j'accepterais celle de Ruel en ce qui touche les Mélimelles, car réellement nos pommes de Paradis ont une saveur mielleuse. Mais, sans étudier plus longtemps un point impossible à résoudre, je passe à des allégations moins problématiques. L'archiviste actuel de la Seine-Inférieure, M. Robillard de Beaurepaire, dont l'ouvrage intitulé *État des campagnes de la Haute Normandie au moyen âge*, renferme de précieux renseignements sur nos anciens fruits, nous dit (p. 51) « qu'en cette contrée, au temps de Champier « (1472), la pomme de Paradis était, avec le Blanc-Dureau et le Capendu [ou « Court-Pendu gris], la pomme la plus recherchée. » Elle se trouvait du reste, à ces époques reculées, également dans le Midi de la France, puisque Jean Bauhin, qui écrivit avant 1613, affirme en avoir reçu de Lyon et de Montpellier. Comme il constate aussi qu'en Suisse on la cultivait à Bâle et à Genève (*Hist. natur. plantar.*, t. I, pp. 18-19). — Ce fut, croyons-nous, vers la moitié du XVII^e^ siècle que commença l'usage de greffer, pour espèces naines, d'autres pommiers sur le Paradis. En 1688 déjà la Quintinye (t. I, p. 389) faisait ressortir « la commodité « d'avoir, sur cette variété, de petits buissons. » Mayer, en 1776, paraît confirmer notre croyance, lorsqu'il dit, d'après le professeur Gléditsch :

« Depuis *plus d'un siècle* qu'on observe soigneusement le Pommier de Paradis, il ne s'en

est pas encore trouvé de converti en grand pommier..... Il conserve inaltérablement son caractère d'arbuste. De quelque manière qu'on le propage, et quelque soin qu'on se donne pour l'en faire changer, jamais peut-être il n'atteindra une certaine hauteur; ses branches seront toujours faibles, fluettes, se soutenant à peine. » (*Pomona franconica*, t. III, p. 57.)

Le passage suivant de Miller, botaniste anglais fort estimé, me semble également corroborer mon opinion :

« Le *Pommier de Paradis* — écrivait-il en 1724 — était il y a quelques années fort recherché comme sujet propre à greffer d'autres espèces..... mais ces sortes de greffes ne sont plus aujourd'hui qu'un objet de curiosité..... En France on estimait beaucoup ces arbres; souvent on les y mettait en pot afin de pouvoir, chargés de fruits, les servir ainsi sur les tables. » (*The Gardener's and Botanist's Dictionary.*)

Dans notre pays, à ces mêmes époques, cette variété contribua fréquemment aussi à l'ornementation des grands jardins :

« On en faisait — rapportait l'abbé Nolin en 1755 — des palissades de deux à trois pieds de haut, singulières par la quantité de leurs petits fruits, qui prennent de la couleur quand ils sont placés au midi. » (*Essai sur l'agriculture*, p. 233.)

Si maintenant on me demandait pourquoi les fruits de ce prototype des pommiers nains furent appelés pommes *de Paradis*, je citerais, mais sous toutes réserves, bien entendu, l'assertion émise en 1552 par le naturaliste Tragus, de Strasbourg :

« Les poëtes latins — disait-il en son *Historia stirpium* — nous apprennent que la pomme dans laquelle Ève et Adam mordirent avec tant de convoitise, appartenait précisément à cette variété, d'où vient qu'ensuite on lui donna le nom du lieu alors habité par eux, le Paradis terrestre. »

Observations. — Les Hollandais cultivent deux pommes de *Paradis rouge*, la Double et la Simple; elles n'ont aucun rapport avec celle ici caractérisée, leur maturité s'accomplissant en février. L'Anjou possède aussi la sienne, provenue des environs de Cholet. Ne l'ayant pas décrite, je la signale, crainte qu'elle ne donne lieu à quelque méprise. C'est un fruit très-tardif; on le conserve aisément jusqu'au mois d'avril.

Pomme de PARADIS D'HIVER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pommes de PARADIS ROUGE. — Synonymes de pommes *Cœur de Bœuf* et *Roi Très-Noble*. Voir ces noms.

Pomme PAREMENS. — Synonyme de *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme PARFUM CALVILLE. — Synonyme de pomme *Parfumée*. Voir ce nom.

---

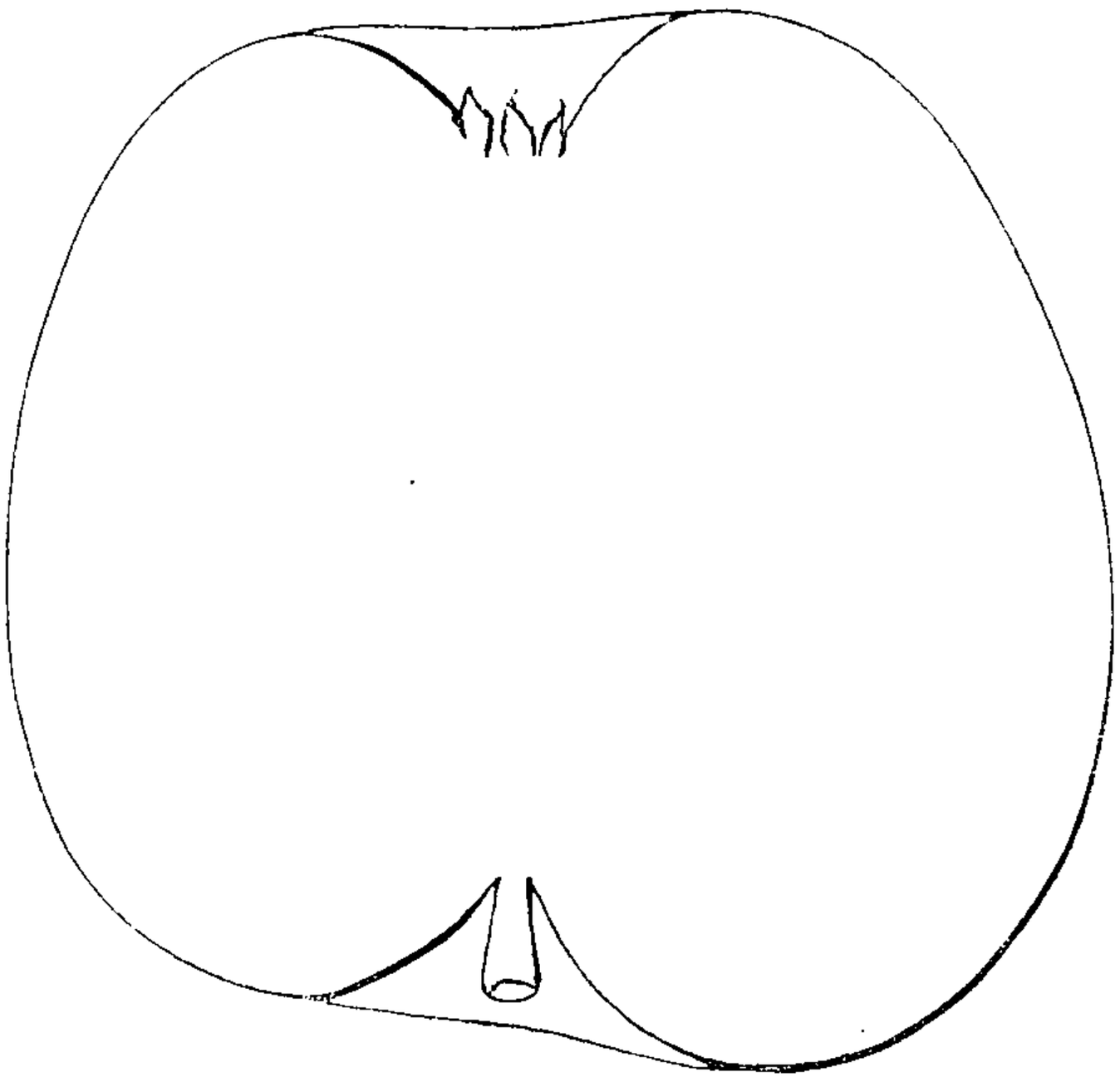
313. Pomme PARFUMÉE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Parfum Calville (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1832, t. VI, p. 60). — 2. Parfumirte Reinette (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux et étalés, gros, de longueur moyenne, à peine géniculés, légèrement cotonneux,

rouge-grenat très-foncé et quelque peu lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, très-abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, ovoïdes-allongés, faiblement écartés du bois et des plus duveteux. — *Feuilles :* petites, ovales, rarement acuminées, assez profondément crénelées et souvent contournées sur elles-mêmes. — *Pétiole :* court, bien nourri, lavé de rouge violacé, surtout à la base, et largement cannelé. — *Stipules :* très-petites.

Pomme Parfumée.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il prospère convenablement sous n'importe quelle forme et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* toujours beaucoup moins développée d'un côté que de l'autre, elle est irrégulièrement cylindrique ou globuleuse sensiblement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* court et gros, obliquement et profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, à larges sépales, ouvert ou mi-clos, à cavité prononcée, irrégulière et souvent ondulée ou plissée sur les bords. — *Peau :* unie, vert clair blanchâtre sur la face exposée à l'ombre, vert jaunâtre à l'insolation, où fréquemment aussi elle porte quelques traces de rouge terne et vineux, maculée de fauve squammeux autour du pédoncule et ponctuée de brun. — *Chair :* blanc jaunâtre ou verdâtre, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, plus ou moins sucrée, acidule, aromatique mais généralement entachée d'un arrière-goût amer assez marqué.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième pour la table, première pour la cuisson.

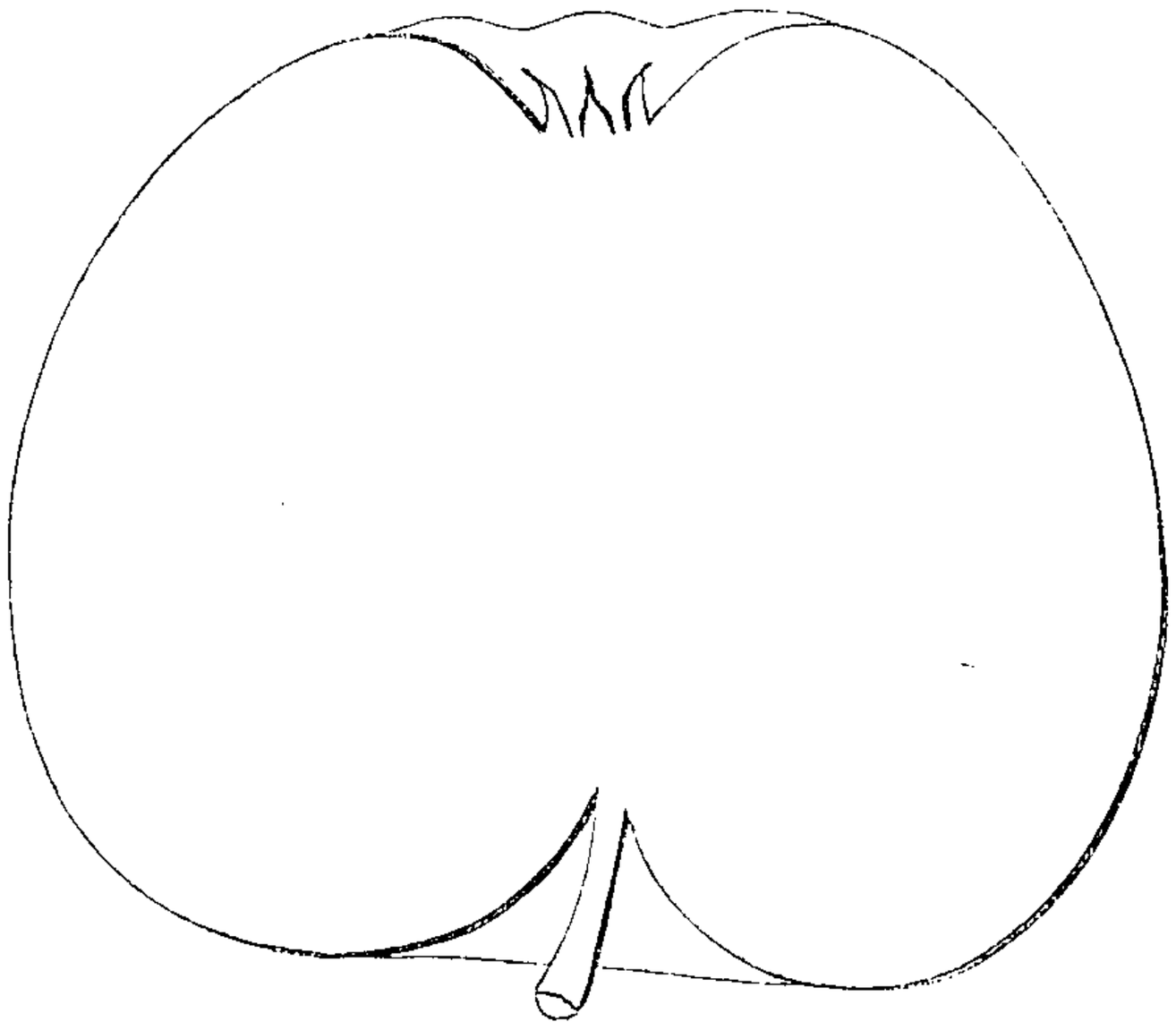
Historique. — La pomme parfumée me fut envoyée de Berlin en 1860 ; je la propage depuis 1865. Les Prussiens n'en sont pas les obtenteurs ; le semeur belge Van Mons paraît l'avoir gagnée avant 1818, époque à laquelle il l'offrit à son correspondant allemand, le docteur Diel, qui la décrivit en 1832 (*Vorz. Kernobstsorten*, t. VI, p. 60). Du fait qu'on ne la rencontre pas dans le *Catalogue descriptif* de Van Mons, publié en 1823, il ne saurait toutefois être conclu qu'elle appartienne à tout autre semeur, puisque ce dernier, comme l'indique le titre dudit *Catalogue*, ne signala au public qu'une partie, et non la totalité de ses arbres fruitiers.

Pomme PARFUMIRTE REINETTE. — Synonyme de pomme *Parfumée*. Voir ce nom.

---

314. Pomme PÂRIS.

Synonyme. — Grosse-Pomme-Pâris (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis* 1598, p. 82).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez longs et assez grêles, bien géniculés, duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* clair-semées, petites ou moyennes, allongées ou arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes-allongés, cotonneux et très-rapprochés du bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, rondes, acuminées, vert mat foncé, planes, irrégulièrement et très-profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* court, assez gros, fortement cannelé. — *Stipules :* petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Peu vigoureux, la basse-tige sur doucin ou paradis lui convient mieux que le plein-vent; si néanmoins on l'y destinait, il faudrait uniquement le greffer en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie, plus ou moins régulière et ventrue, légèrement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu fort et profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, grand, à cavité unie et assez développée. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair verdâtre, striée et finement nuancée de rose tendre à l'insolation, légèrement marbrée ou tachée de fauve autour du pédoncule et finement ponctuée de blanc et de roux. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-tendre, un peu verdâtre auprès des loges, qui sont grandes et arrondies. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, faiblement acidulée, vineuse et parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième, mais première pour ceux qui aiment les pommes à peu près douces.

Historique. — Le berger Pâris, de galante mémoire, fut choisi par Jupiter, disent les mythologues, pour offrir à celle des trois déesses Junon, Minerve et Vénus qu'il jugerait le mieux la mériter, une pomme d'or portant ces mots : « A la « plus belle. » On sait que Vénus l'obtint. Quelqu'aimable arboriculteur, comme souvenir d'un tel jugement, aura dédié à Pâris un pommier nouveau, et c'est ainsi que le nom du berger fabuleux sera devenu celui du fruit séculaire ici

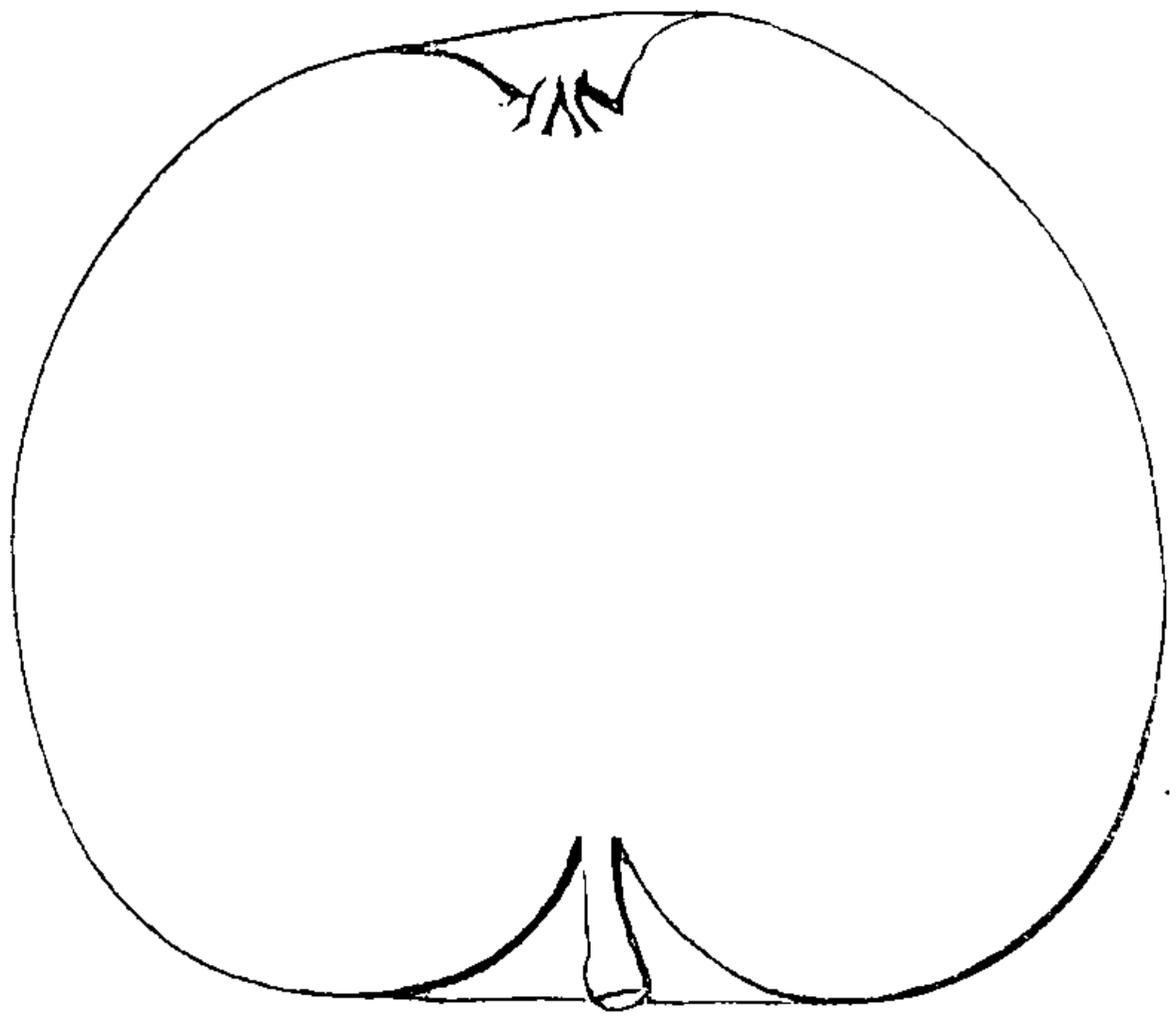
caractérisé. Séculaire, car Jean Bauhin, naturaliste français, le décrivit et figura dès l'an 1598 (*Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, p. 82). Il le nommait Grosse-Pomme de Pâris, l'avait reçu de Kirchen (Wurtemberg), mais ne le croyait pas originaire de cette localité. Effectivement, ce pommier appartient à la Transylvanie, maintenant province autrichienne ; un pomologue allemand, M. Belke, nous l'apprend en ces termes :

« Cette très-jolie variété — dit-il (1866) — provient de la Transylvanie, où sa culture est fort commune, surtout dans les districts les plus chauds. Au XVII^e^ siècle, cela résulte de documents authentiques, déjà son nom s'y trouvait répandu..... Il existe plusieurs sous-variétés de ce pommier : Pàris de Moros, Pàris vert, Pàris jaune, qui toutes se ressemblant pour l'arbre, le goût et la qualité du fruit, diffèrent seulement par la couleur de la peau » (*Illustrirte Monatshefte für Obst-und Weinbau*, année 1866, p. 257.)

---

315. Pomme PARKER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Parker's grauer Pepping (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 36, n° 496). — 2. Parker's Pippin (Diel, *Kernobstsorten*, 1809, p. 149). — 3. Pepin gris de Parker (*Id. ibid.*; — et Congrès pomologique, session de 1869, *Procès-Verbal*, p. 49).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, assez longs, bien coudés, fortement cotonneux, d'un brun olivâtre très-foncé, lavé de gris et quelquefois de rouge. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, duveteux et faiblement collés contre le bois. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-allongées, sensiblement acuminées, à bords très-profondément dentés. — *Pétiole :* très-long, gros, peu rigide, fortement cannelé. — *Stipules :* larges et des plus longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le plein-vent lui convient assez ; greffé ras terre sous cette forme il fait de jolis arbres, mais la basse-tige sur paradis le rend beaucoup plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie, bien ventrue à son milieu, moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et grosseur moyennes, arqué, obliquement inséré dans un bassin profond et assez large. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité petite et finement plissée. — *Peau :* légèrement rugueuse, à fond jaune verdâtre presque entièrement lavé d'un roux grisâtre sur lequel ressortent çà et là quelques petits points

bruns. — *Chair :* verdâtre, fine et ferme. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce très-bon fruit est encore peu connu de nos pépiniéristes. Le Congrès pomologique, dans sa session de 1869, en recommanda la culture. Alors je le multipliais déjà, l'ayant en 1867 reçu de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), que dirige le savant docteur Lucas. Le pommier Parker se trouve depuis plus d'un demi-siècle chez les Allemands, qui le croient d'origine anglaise, comme il ressort du passage suivant, écrit par Diel en 1809 :

« Un arbre-nain de cette espèce me fut — disait-il — expédié des pépinières de MM. Gordon, Dermer et Thompson, de Mile-End (Angleterre)..... Ce *Pippin Parker* n'étant cité que dans quelques Catalogues anglais, je le regarde comme un fruit moderne, surtout ne le voyant décrit ni par Miller, ni par Hanbury, ni par Abercrombie. » (*Kernobstsorten*, t. X, p. 149.)

Pour compléter ces renseignements du docteur Diel, j'ajouterai que la pomme dont il parle ainsi me paraît rappeler le nom d'un amateur d'arbres fruitiers, le capitaine William Parker, de Camberwell-Terrace (comté de Surrey), auquel M. Anthony Carlisle, secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres, avait précédemment (1802) dédié un noyer. (Voir *Transactions* de ladite Société, 1re série, t. II, pp. 3-6.)

Pommes : PARKER'S GRAUER PEPPING, — Synonymes de pomme *Parker*. Voir ce nom.

— PARKER'S PIPPING,

Pommes : PARMAIN D'ANGLETERRE, — Synonymes de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

— PARMAIN PEPPING,

---

316. Pomme PASSE-BÖHMER.

Synonyme. — *Pomme* Edel Böhmer (du Wurtemberg).

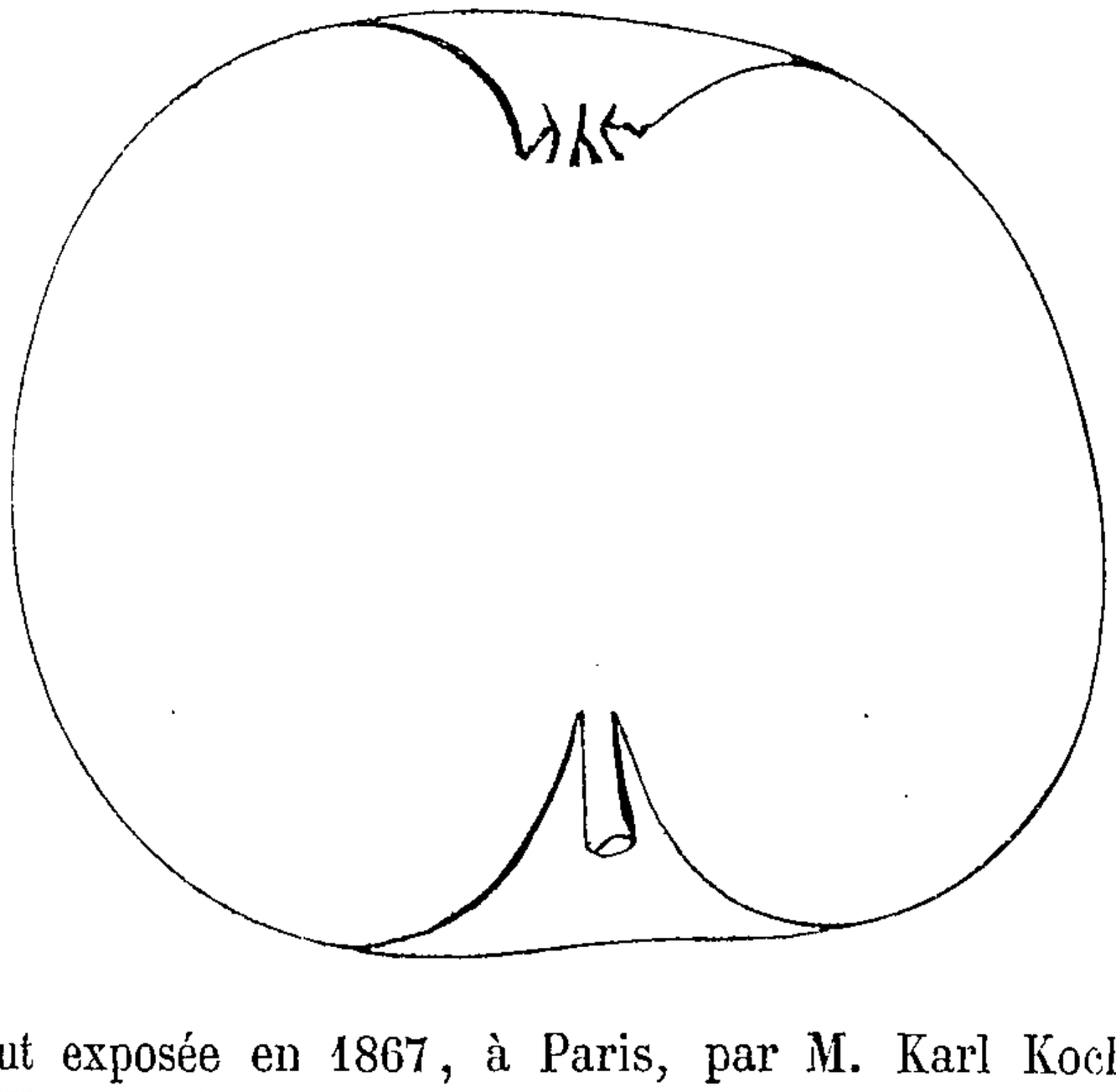
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, peu longs, bien coudés, très-duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, petites, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, cotonneux, faiblement appliqués sur le bois. — *Feuilles* : moyennes, ovales très-allongées ou presque lancéolées, rarement acuminées, ayant les bords assez profondément crénelés. — *Pétiole :* des plus gros, de longueur moyenne, carminé, tomenteux, à cannelure prononcée. — *Stipules :* assez larges, mais courtes.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Le greffer en tête, pour plein-vent, et sur paradis ou doucin pour les formes naines, qui lui sont plus favorables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, souvent un peu contournée dans son ensemble. — *Pédoncule :* court, assez fort, droit ou arqué, très-profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité légèrement plissée, large et profonde. — *Peau :* fine et lisse, à fond jaune blanchâtre, amplement lavée de rouge-amaranthe, tachée de fauve brunâtre autour du pédoncule et très-faiblement ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, peu compacte, bien tendre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, savoureusement parfumée, acidule et vineuse.

Pomme Passe-Bôhmer.



Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — L'Edel Bôhmer, ou Passe-Bôhmer, fut exposée en 1867, à Paris, par M. Karl Koch, professeur de botanique à l'Université de Berlin. La beauté, mais surtout la grande bonté de ce fruit, m'engagèrent à le multiplier; ce que je fais depuis 1868. Il est d'origine allemande et d'assez récente obtention. Je ne l'ai vu décrit, ni même cité, dans aucune des principales Pomologies allemandes. Les greffons qu'on m'en adressa provenaient des pépinières de Reutlingen (Wurtemberg).

Pommes : PASSEBON,
— PASSE-CALLEVILLE,
— PASSE-POMME,

} Synonymes de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

Pomme PASSE-POMME D'AUTOMNE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme PASSE-POMME DU CANADA. — Synonyme de *Reinette grise du Canada*. Voir ce nom.

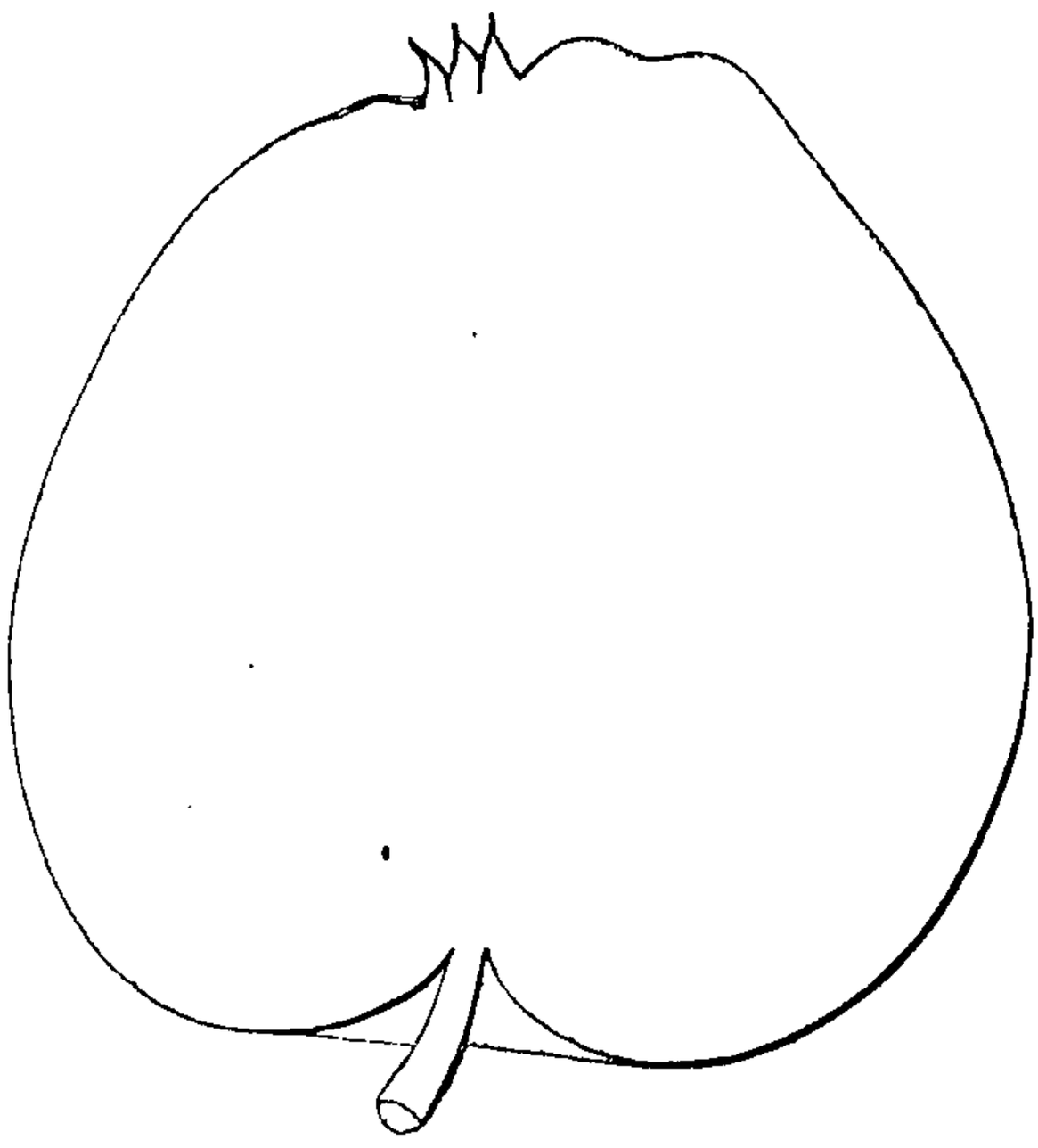
Pomme PASSE-POMME CÔTELÉE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

---

317. Pomme PASSE-POMME D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Spadone des Belges (Pline, l'an 80 après J.-C., *Historia naturalis*, lib. XV, cap. XV ; — et Daléchamp, *Histoire générale des plantes*, 1586-1653, t. I, p. 242). — 2. Passebon (*Registres de l'ancien tabellionnage de Rouen*, année 1462, analysés par M. Robillard de Beaurepaire en 1865, dans *l'État des campagnes de la Haute Normandie au moyen âge*, p. 49). — 3. Passe-Pomme (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 54). — 4. Chatrée (Daléchamp, *ibid.*). — 5. De Grillot (Daléchamp, *ibid.*). — 6. Gros-Cousinot hatif (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 22 ; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 70). — 7. Royale hative (le Lectier, *ibid.* ; — et Mayer, *ibid.*, p. 74). — 8. Caleville d'Été (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652-1678, p. 55 ; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 275). — 9. Calvil rouge hatif (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 106). — 10. Passe-Pomme rouge (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 145 ; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 54, n° cvi). — 11. Cousinet d'Été (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 210 ; — et Manger, *ibid.*, p. 56, n° cvii). — 12. Faux-Calleville d'Été (Duhamel, *ibid.*, p. 277). — 13. Calville blanche d'Été (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 100 ; — et Mayer, *ibid.*, p. 74). — 14. Cousinotte d'Été (Mayer, *ibid.*, p. 70). — 15. Cuisinotte d'Été (*Id. ibid.*). — 16. De Jacob (*Id. ibid.*, p. 75). — 17. Royale d'Été (*Id. ibid.*, p. 74). — 18. Couleur de Chair (Manger, *ibid.*, p. 56, n° cvii). — 19. Cuisinot tulpé (*Id. ibid.*). — 20. Grillotte (*Id. ibid.*, p. 54, n° cvi). — 21. Passe-Calville (*Id. ibid.*, p. 56, n° cvii). — 22. Quisinot (*Id. ibid.*). — 23. De Saint-Jacques (Mayer, *ibid.*). — 24. De Saint-James (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1794, t. I, p. 186). — 25. Grosse-Madeleine (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 139). — 26. Calville rouge d'Été des Anglais (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 9, n° 14). — 27. Calville précoce (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1833, p. 8). — 28. Madeleine (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, p. 195). — 29. Madeleine blanche (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 2e partie, p. 13).

Passe-Pomme d'Été. — *Premier Type.*



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs, de moyenne grosseur, à peine coudés, très-duveteux et d'un brun grisâtre. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, petites, clair-semées. — *Coussinets :* larges mais peu saillants. — *Yeux :* petits ou très-petits, obtus, entièrement collés sur le bois, ayant les écailles grisâtres et bien soudées. — *Feuilles :* assez abondantes, grandes ou moyennes, ovales ou ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, largement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* gros, long, carminé, à cannelure étroite. — *Stipules :* courtes et larges.

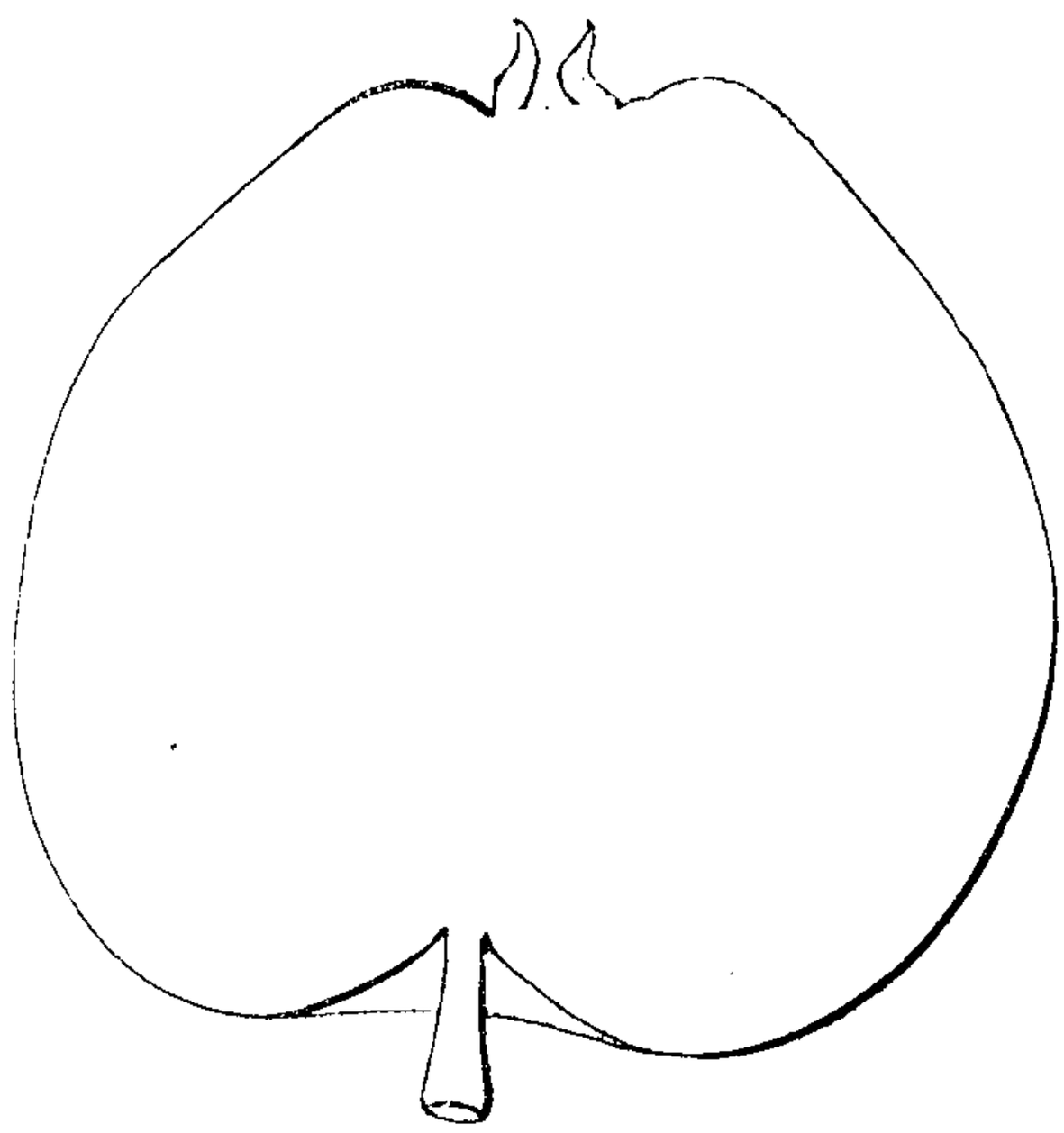
Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Lorsqu'on le greffe à hauteur de tige, pour plein-vent, il fait des arbres assez convenables ; toute forme naine peut lui être appliquée, en l'écussonnant sur doucin plutôt que sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée

ou conique-raccourcie et ventrue, côtelée au sommet, ayant généralement une face plus développée que l'autre. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, planté dans un bassin large et peu profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, parfois mal formé, à fleur de fruit, entouré de plis et de gibbosités. — *Peau :* coriace, à fond jaune blafard ou blanc jaunâtre, ponctuée de gris et de brun, plus ou moins lavée de rouge lie de vin à l'insolation, où elle est en outre fouettée de carmin vif et recouverte assez habituellement d'une légère efflorescence glauque. — *Chair :* blanche au centre, quelque peu verdâtre à la surface, fine et tendre, devenant aisément pâteuse sous la peau, quand elle est encore très-saine auprès des loges, dont parfois presque tous les pepins sont avortés. — *Eau :* suffisante, acidule, assez sucrée et plus ou moins parfumée.

Passe-Pomme d'Été. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Fin juillet et commencement d'août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Quand une pomme se présente, comme celle-ci, gratifiée de dix-neuf siècles d'existence, il faut lui pardonner les nombreux déguisements sous lesquels, à diverses époques, elle s'est montrée pour se rajeunir ; et pourtant l'y reconnaître devient souvent bien difficile.

Anciennement la précocité de ce fruit le fit beaucoup rechercher. De nos jours les pommes hâtives importées de Crimée (Russie) ont notablement diminué sa multiplication. Pline, dont l'*Histoire naturelle* date de la seconde moitié du premier siècle de l'ère chrétienne, ayant cité (livre XV) parmi les pommes connues des Romains, « la Spadone des Belges, sans pepins, disait-il, ce qui lui semblait une castration, » plusieurs naturalistes, Daléchamp entr'autres en 1586 (t. I, p. 242), crurent pouvoir la déclarer synonyme de l'espèce alors appelée Passe-Pomme. Depuis eux ce sentiment s'est généralisé, grâce aux compilateurs, si rarement disposés à l'examen, à la discussion. Quant à moi, tout en le reproduisant, je le combats, car on ne saurait qualifier la Passe-Pomme d'Été de fruit sans pepins, comme on l'a fait pour la pomme Figue d'Hiver, par exemple, qui jamais n'en contient (voir plus haut, p. 304, sa description). Ce n'est qu'*exceptionnellement*, ainsi qu'il arrive pour la pomme Lanterne, décrite page 421, que la présente variété s'en trouve à peu près dépourvue. Si donc je voulais rattacher la pomme Figue d'Hiver et la Passe-Pomme d'Été à quelqu'une de leurs congénères romaines, je dirais la première semblable à la Spadone ou Chatrée, et la seconde identique avec certaines pommes « *farineuses* » également signalées par Pline, et par lui réputées « *les plus précoces de toutes.* » De la sorte, je serais d'accord avec la logique, sinon avec la vérité, puisque les caractères principaux et constants de ces quatre fruits sont parfaitement les mêmes. En Normandie, où les jardiniers se contentent de cultiver leurs pommiers sans songer à ceux que mentionna Pline, on regarde la Passe-Pomme comme

originaire du lieu. Et de fait elle paraît bien là dans son sol natal, y étant plus parfumée, moins pâteuse qu'ailleurs. Du reste, des actes très-anciens rendent assez plausible cette opinion. Ainsi M. Robillard de Beaurepaire, archiviste de la Seine-Inférieure, a publié en 1865 un volume intitulé *État des campagnes de la Haute Normandie au moyen âge*, duquel il résulte (pp. 49 et 57) qu'avant 1462 les Normands appelaient ce fruit Passe-Bon, et Passe-Pomme en 1544. Mais ce dernier nom, qui fait allusion à l'extrême fugacité de ce fruit, remonte plus haut que 1544, Ruel en 1536 l'ayant inscrit déjà dans le *de Natura stirpium* (chap. Pommier, n° 3).

Observations. — Parmi les nombreux synonymes de ce pommier, quelques pomologues considèrent encore les suivants comme des variétés : Calleville précoce ou d'Été, Calleville blanc, Passe-Pomme rouge, Passe-Pomme blanche, Cousinotte. Cette erreur, car c'en est une, prend sa source dans certaine inconstance de forme et de coloris qu'affecte assez fréquemment la Passe-Pomme d'Été, dont la chair elle-même offre parfois, selon la nature du sol et l'exposition de l'arbre, des différences marquées. Duhamel prémunissait cependant, dès 1768, les horticulteurs contre de telles méprises, lorsque caractérisant le prétendu *Calleville d'Été*, il disait :

« Sa peau est dure, d'un beau *rouge foncé* du côté du soleil, plus clair du côté de l'ombre; les endroits couverts par les feuilles sont d'un *blanc de cire*. Sa chair est blanche, quelquefois elle a une légère teinte de rouge du côté où elle a été frappée du soleil. Elle devient bientôt cotonneuse. L'eau est peu abondante et peu relevée lorsque la pomme a acquis sa parfaite maturité..... Mais le fruit que je viens de décrire *me paraît n'être qu'une Passe-Pomme*, et mérite peu le nom de Calville, dont il n'a presqu'aucune qualité. La *véritable* Pomme de Calville [rouge] d'Été, est plus grosse, d'une forme presque cylindrique, très-rouge en dehors et en dedans ; son eau est abondante et relevée d'un aigrelet assez vif.... » (*Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 276-277.)

Si Duhamel me semble avoir parlé là sans aucune ambiguïté, l'arboriculteur allemand Mayer ne fut pas moins précis non plus, lorsqu'en 1801 il affirma que « la Cuisinotte ou Cousinotte d'Été ne différait nullement de la vraie Passe-Pomme » (*Pomona franconica*, t. III, p. 70). — Il est toutefois deux synonymes très-anciens, Épice et Capendu, que je n'ai pas cru devoir accepter pour cette variété, qui certes n'a jamais pu les mériter.

Pommes : PASSE-POMME GÉNÉRALE,

— PASSE-POMME D'HIVER,

} Synonymes de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme PASSE-POMME MUSQUÉE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

Pomme PASSE-POMME ROUGE. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

Pommes : PASSE-POMME ROUGE DEDANS,

— PASSE-POMME SOYETTE,

— PASSE-POMME TARDIVE,

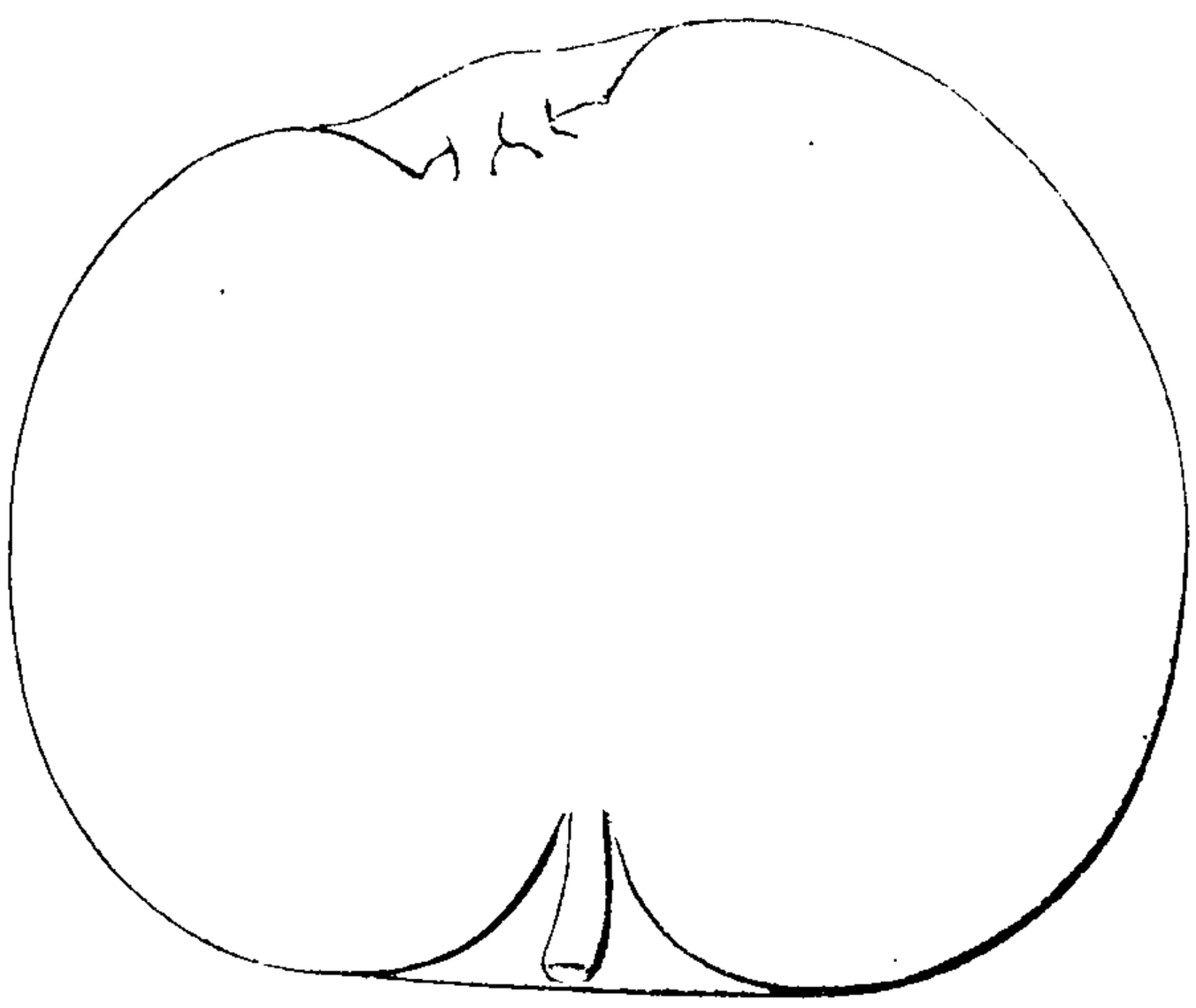
} Synonymes de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme PASSE-ROSE. — Synonyme de pomme *Rosette marbrée*. Voir ce nom.

---

318. Pomme PASSE-ROSE STRIÉE.

Synonyme. — *Pomme* Edler Rosenstreifling (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 197, n° 108).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, peu longs, très-gros, à peine géniculés, duveteux, brun olivâtre souvent lavé de carmin brillant et foncé. — *Lenticelles :* grandes, allongées, clair-semées. — *Coussinets :* larges, aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, légèrement cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées ou elliptiques, rarement acuminées, planes, régulièrement dentées. — *Pétiole :* de moyenne longueur, bien nourri, carminé, à cannelure peu prononcée. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le greffer en tête, pour plein-vent, et sur paradis pour la basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse aplatie aux pôles et souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez court et assez gros, planté dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* grand, bien ouvert, plissé sur ses bords, à cavité large, irrégulière, généralement de profondeur moyenne. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaunâtre, amplement lavée, marbrée et striée de carmin, ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* blanchâtre, fine, mi-tendre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

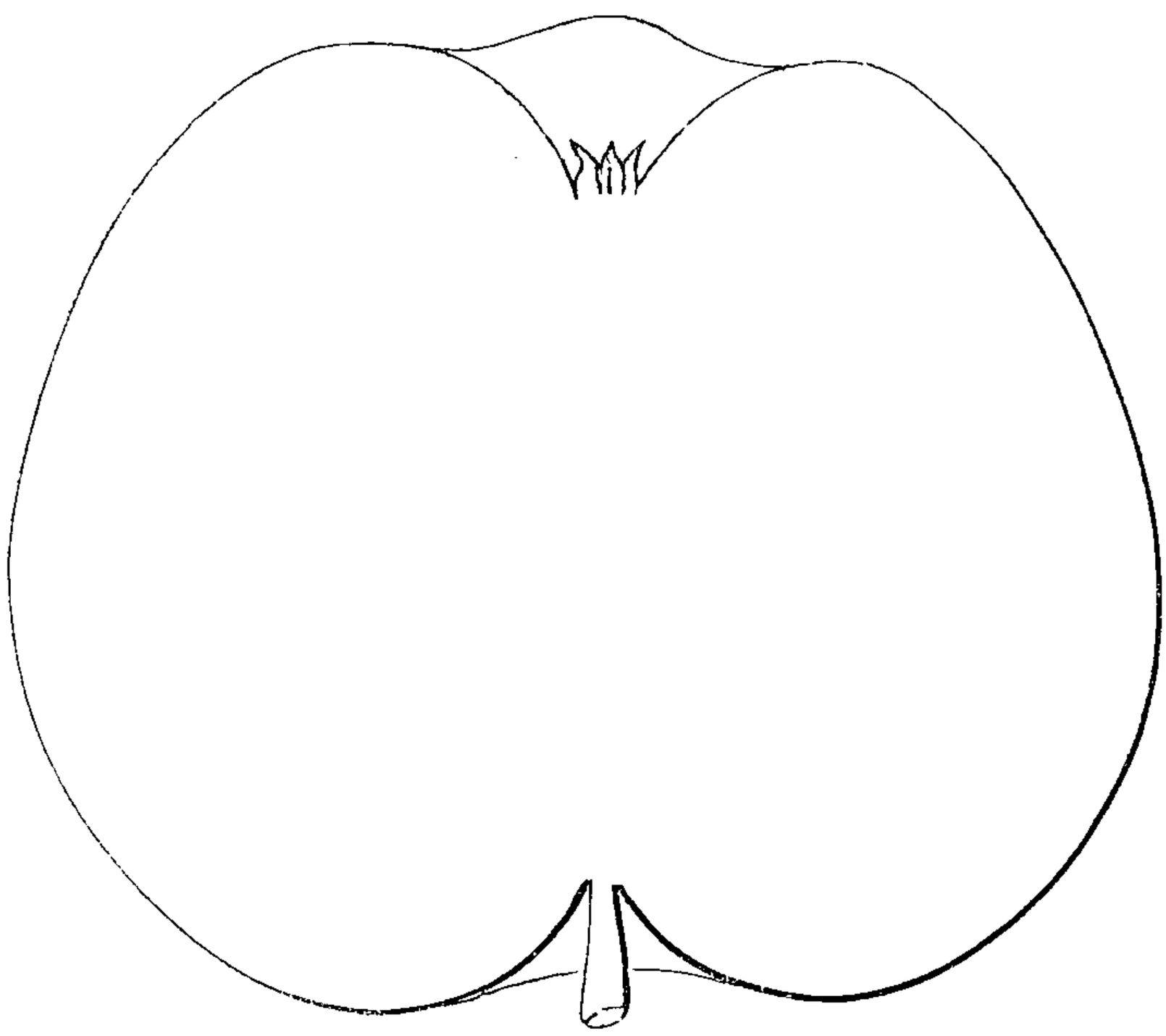
Qualité. — Première.

Historique. — Exposée à Paris en 1867 par le professeur Koch, de Berlin, la pomme Edler Rosenstreifling, ou Passe-Rose striée, est d'origine allemande. Ce fut le pomologue Dittrich qui la fit connaître en 1839 (t. I, p. 197). Je dois cette recommandable variété à l'obligeance du directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), M. le docteur Lucas, et la multiplie depuis 1868.

---

319. Pomme de PASTEUR.

Synonyme. — *Pomme* Pastour (Comice horticole d'Angers, *Catalogue du Jardin fruitier*, année 1852, Pommiers, n° 216).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux et étalés, gros, assez longs, bien coudés, ayant de courts mérithalles, très-cotonneux, rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* petites ou moyennes, arrondies et fort abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, arrondis, des plus duveteux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales, coriaces, d'un vert brillant et foncé en dessus, d'un blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées, planes pour la plupart et régulièrement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* court et gros, amplement carminé, à faible cannelure. — *Stipules :* assez développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Les formes buisson, espalier, cordon et pyramide, sur paradis ou doucin, lui sont plus favorables que la haute-tige, à laquelle il peut cependant être soumis, mais en le greffant en tête et non ras terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* très-volumineuse et parfois énorme. — *Forme :* conique-raccourcie et ventrue, aplatie à la base, pentagone au sommet. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, surtout au point d'attache, profondément inséré dans un bassin de largeur variable. — *Œil :* grand ou très-grand, généralement mi-clos, à cavité irrégulière, vaste, fortement bossuée sur les bords. — *Peau :* jaune-beurre du côté de l'ombre, marbrée et fouettée de carmin sur l'autre face, puis abondamment semée de points bruns cerclés de blanc. — *Chair :* blanche, peu fine, tendre et croquante. — *Eau :* abondante, plus ou moins sucrée, agréablement acidulée, mais sans parfum.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour les usages culinaires.

Historique. — L'ancien Comice horticole de Maine-et-Loire reçut de l'un de ses correspondants étrangers, ce pommier vers 1847, et c'est dans le jardin de cette Société, où il portait l'étiquette *Pastour* et le n°. 216, qu'en 1851 je m'en procurai

des greffes. Les pomologues allemands sont les seuls qui l'aient encore décrit ; il est du reste originaire de leur pays. Diel le signala en 1800 (*Kernobstsorten*, t. II, pp. 216-219), puis récemment (1865) M. Oberdieck en parlait en ces termes :

« Ce fut — assure-t-il — du bourg de Balduistein-sur-Lahn qu'on envoya cette variété au docteur Diel. Quoiqu'obtenue de semis en Allemagne, elle n'y a pas été, jusqu'à présent, beaucoup cultivée, malgré son assez grande bonté. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. IV, p. 381, n° 452.)

Pomme PASTOUR. — Synonyme de pomme *de Pasteur*. Voir ce nom.

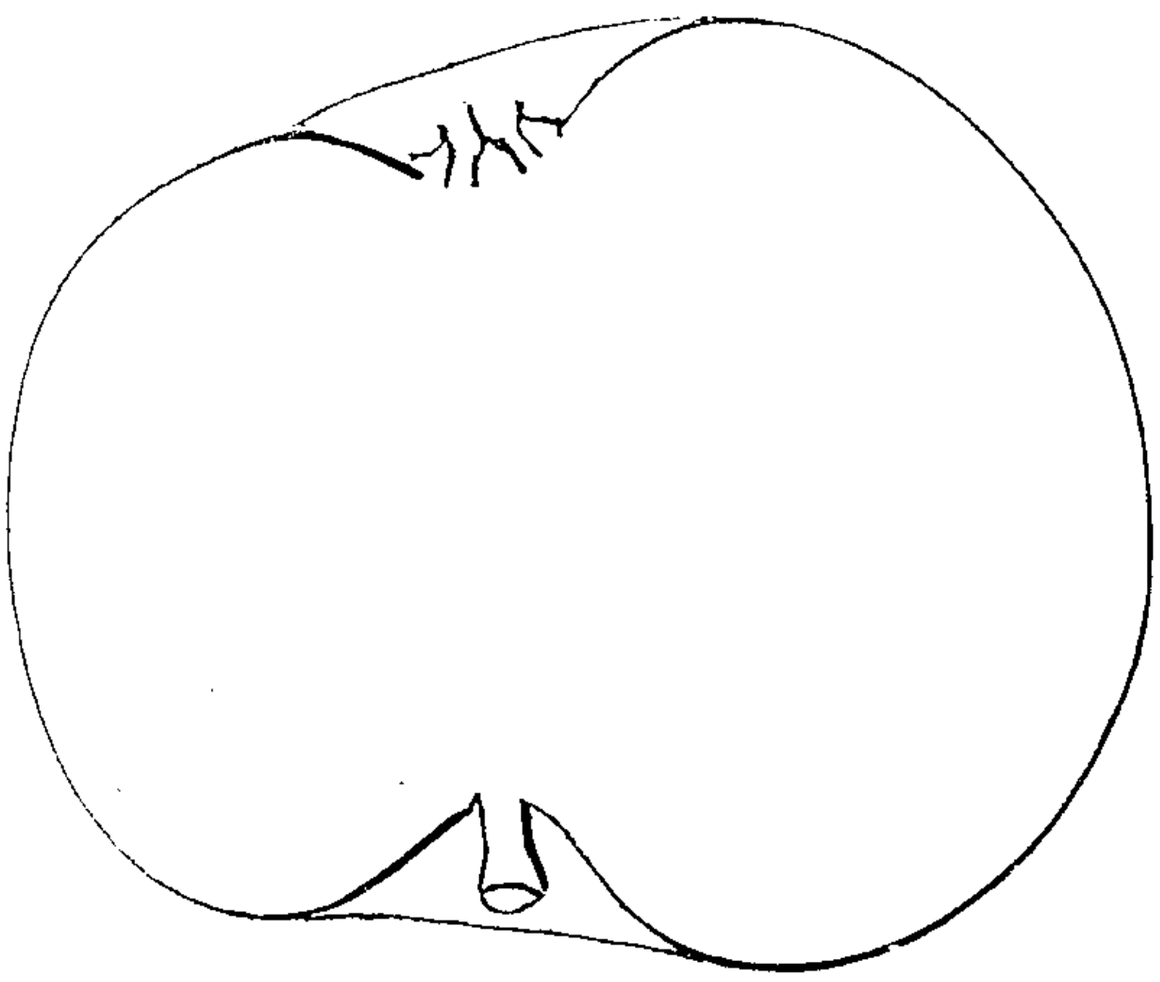
Pomme PATERNOSTER. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

---

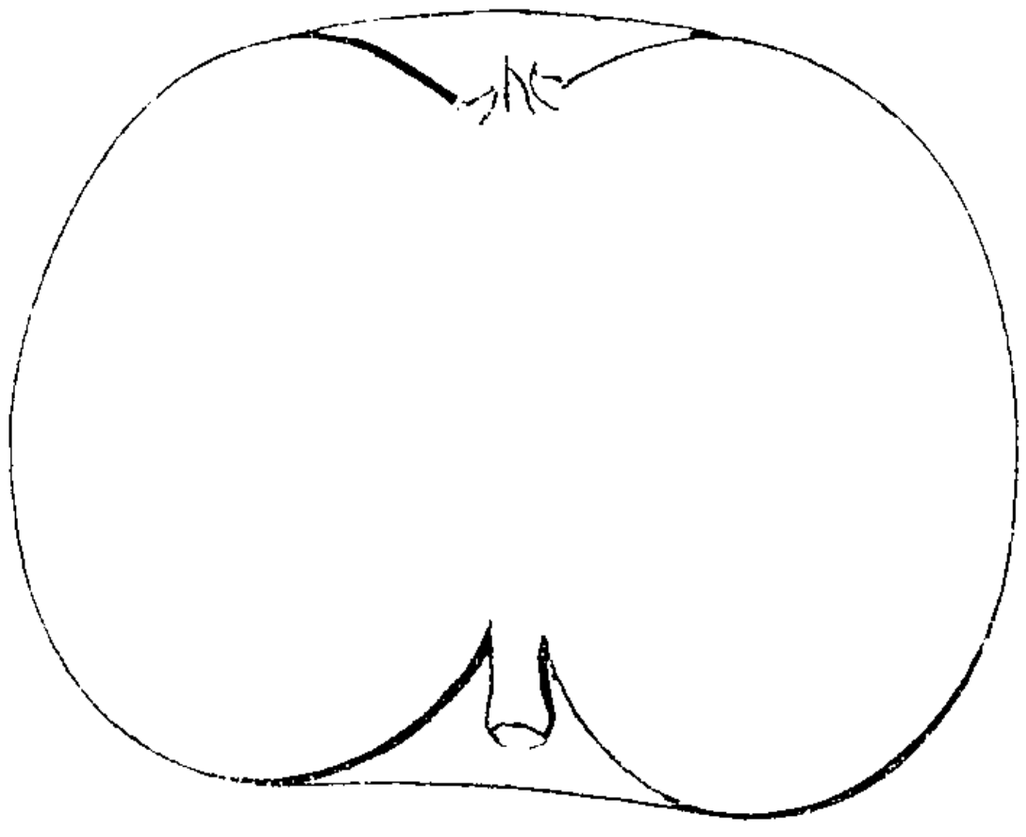
320. Pomme PATTE DE LOUP.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Loup [?] (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 212). — 2. Pocre de Loup (Millet, *Description des fleurs et des fruits nés dans le département de Maine-et-Loire*, 1835, p. 116).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et courts, sensiblement coudés, des plus cotonneux, brun foncé, ayant de très-courts mérithalles. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes ou moyennes, abondantes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* gros, coniques-arrondis, très-cotonneux, partiellement collés sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert terne en dessus, blanc grisâtre en dessous, rarement acuminées, profondément crénelées. — *Pétiole :* de moyenne longueur, gros, non cannelé. — *Stipules :* courtes, mais généralement assez larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sous toute forme et sur toute espèce de sujet il fait des arbres irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* sphérique, sensiblement comprimée aux pôles et souvent ayant un côté plus développé que l'autre. — *Pédoncule :* court et gros, planté dans un vaste

et profond bassin. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité unie et prononcée. — *Peau :* rugueuse, brun-fauve, nuancée de vert, légèrement squammeuse et fortement ponctuée de gris. — *Chair :* quelque peu jaunâtre ou verdâtre, fine, compacte, ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

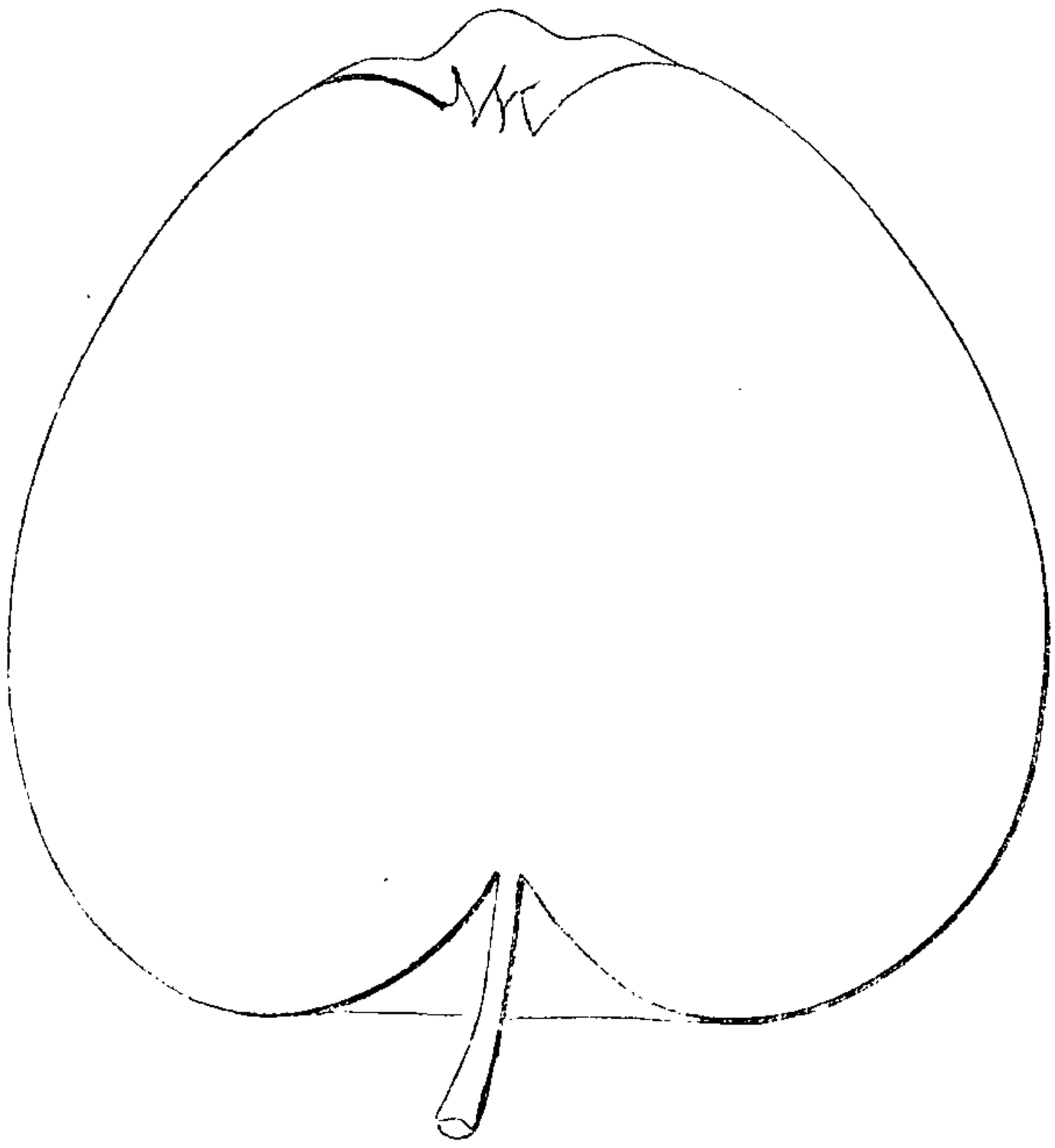
Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Dans l'arrondissement de Beaupreau (Maine-et-Loire), dont on le croit originaire, le pommier Patte-de-Loup est très-commun, très-ancien. Depuis une trentaine d'années sa culture commence à se généraliser. M. Millet, en 1835, le mentionna page 116 de sa *Description des fleurs et des fruits nés dans le département de Maine-et-Loire;* il lui trouvait, et c'est aussi mon opinion, « quelques « rapports avec le Fenouillet gris. » Je ne saurais préciser l'âge de cette variété. Ce fut elle, peut-être, qu'en 1670 le moine Claude Saint-Étienne appelait déjà pomme *de Loup*, sans la caractériser? (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 213). Quoi qu'il en soit, je n'ai rencontré le nom pomme de Loup, que chez cet auteur et son copiste allemand, Henri Hessen, qui en 1690 publia *le Jardin d'agrément*, ou *Gartenlüst*. De nos jours le Congrès pomologique français a décrit et recommandé ce fruit (1867, t. IV, n° 39) pour « sa bonne qualité, sa longue « conservation, son transport facile, la solidité de son attache à l'arbre, et la grande « fertilité de ce dernier. »

---

321. Pomme PAULINE DE VIGNY.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, très-gros, peu longs, à peine coudés, assez cotonneux, vert herbacé légèrement lavé de brun. — *Lenticelles :* grandes, très-abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes, rarement bien duveteux, complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, très-courtement acuminées, ayant les bords assez largement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, gros, à cannelure prononcée. — *Stipules :* étroites et très-longues.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Son gros bois, sa rapide croissance permettent de le greffer ras

terre pour en obtenir de remarquables plein-vent à tête des plus régulières, des plus touffues. Les formes cordon et buisson, sur paradis, lui sont également très-avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme* : conique-allongée, fortement côtelée et généralement assez régulière. — *Pédoncule :* long, grêle, renflé au point d'attache, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité de dimensions moyennes et très-gibbeuse sur les bords. — *Peau* : jaune clair, çà et là tachée de brun-roux, puis abondamment et finement ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, ferme, fine et croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, légèrement acidulée, possédant un parfum exquis.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fut dans mon *Catalogue de 1849* (p. 32, n° 145) que je signalai ce pommier pour la première fois. D'où l'avais-je tiré ? Mes notes ne m'ont fourni aucun renseignement à cet égard, comme aussi presque tous les pomologues sont muets sur lui. Le baron de Biedenfeld le citait en 1854, page 232 du *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, et disait le connaître d'après la *Belgique horticole*, revue publiée à Liége par M. Edouard Morren. Ayant inutilement compulsé ce recueil, j'interrogeai son rédacteur, qui le 16 février 1870 me répondit : « N'avoir jamais « entendu parler de la pomme *Pauline de Vigny*. » L'indication donnée par l'auteur allemand est donc entièrement erronée. Toutefois cette variété doit maintenant se rencontrer, si ce n'est en Belgique, du moins sur les confins de ce royaume, car les frères Simon Louis, pépiniéristes à Metz, la propageaient déjà en 1862 (*Catalogue*, p. 20). Enfin en 1870 M. Willermoz, dans des Conférences horticoles faites à Lyon, recommanda ce fruit comme un des plus méritants de la saison d'automne. Je le crois d'origine française et dédié peut-être à l'un des membres de la famille du comte Alfred de Vigny, le poëte, l'académicien si connu par ses nombreux ouvrages.

PEARMAIN. — A l'exemple des termes Calleville, Pigeonnet, Reinette, le mot *Pearmain* fut appliqué à diverses variétés de pommes chez lesquelles on trouva pour la forme, la peau, la chair, certains caractères, certaines qualités qui réellement constituaient un groupe particulier. Ce mot appartient à la langue anglaise, comme aussi le type des Pearmains est originaire de la Grande-Bretagne. Jusqu'ici, quand on a voulu traduire cette expression, on l'a rendue par Poire-Pomme, qui n'en est assurément pas l'équivalent. Seul le pomologue allemand Henri Manger en donna en 1780 une toute autre version. Parlant du *Drue Pearmain*, ou Pearmain d'Hiver, il pensa que son nom signifiait « fruit valant vraiment une poire » (voir page 73 du *Systematische Pomologie*). Manger avait raison, mais sa traduction n'est pas assez concise, assez littérale, et me paraît aussi notablement affaiblir le sens du mot composé Pearmain. Pour moi, sachant que le qualificatif *main* répond chez les Anglais à nos termes prédominant, prééminent, supérieur, je trouve plus logique de traduire Apple Pearmain, par Pomme Passe-Poire. D'ailleurs le Pearmain d'Hiver, nous le prouverons plus loin, était déjà cultivé en Normandie au commencement du XIII^e^ siècle. On pouvait donc bien, au moyen âge, l'appeler Passe-Poire, puisque sa bonté, son volume, le plaçaient véritablement au-dessus de la majeure partie des poires alors connues. Thompson, dans le *Catalogue* du Jardin

de la Société d'Horticulture de Londres, mentionnait en 1842 (pp. 30-31) cinquante variétés de Pearmain, que les pépiniéristes français sont très-loin de posséder; aussi me bornerai-je à décrire celles généralement répandues chez eux, laissant les autres à l'écart.

Pomme PEARMAIN D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

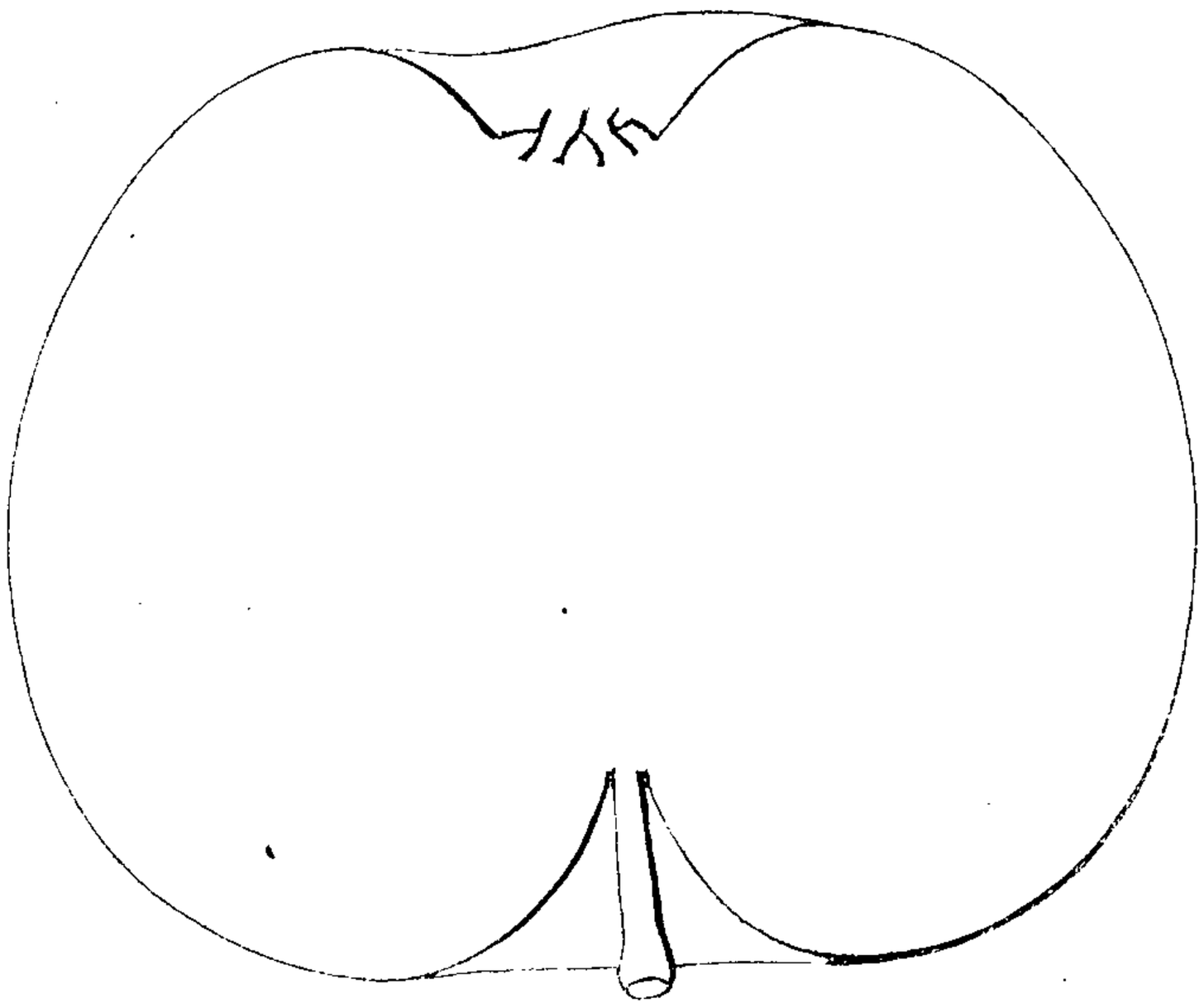
Pomme PEARMAIN BARCELONA. — Synonyme de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

---

322. Pomme PEARMAIN DORÉE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Golden Winter Pearmain (Diel, *Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 174). — 2. King of the Pippins (*Id. ibid.*). — 3. Pearmain dorée d'Hiver (*Id. ibid.*). — 4. Hampshire Yellow (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 31, n° 57). — 5. Englische Winter Goldparmäne (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 437, n° 434). — 6. Jones's Southampton Pippin (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1858, t. VI, p. 11). — 7. Vermillon rayé (Pépinières d'Angers, 1852). — 8. Winter gold Pearmain (Charles Baltet, *Revue horticole*, 1863, pp. 271, 287 et suiv.; 1864, pp. 323, 343; et 1865, p. 106).

Premier Type.



Description de l'arbre.—*Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, assez longs, des plus gros, coudés, à très-courts mérithalles, bien duveteux et d'un vert-brun foncé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* très-accusés.— *Yeux :* moyens, coniques-arrondis et fortement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales ou ovales-allongées, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, souvent acuminées, ayant les bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* court, très-gros, sensiblement carminé à la base et presque toujours largement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

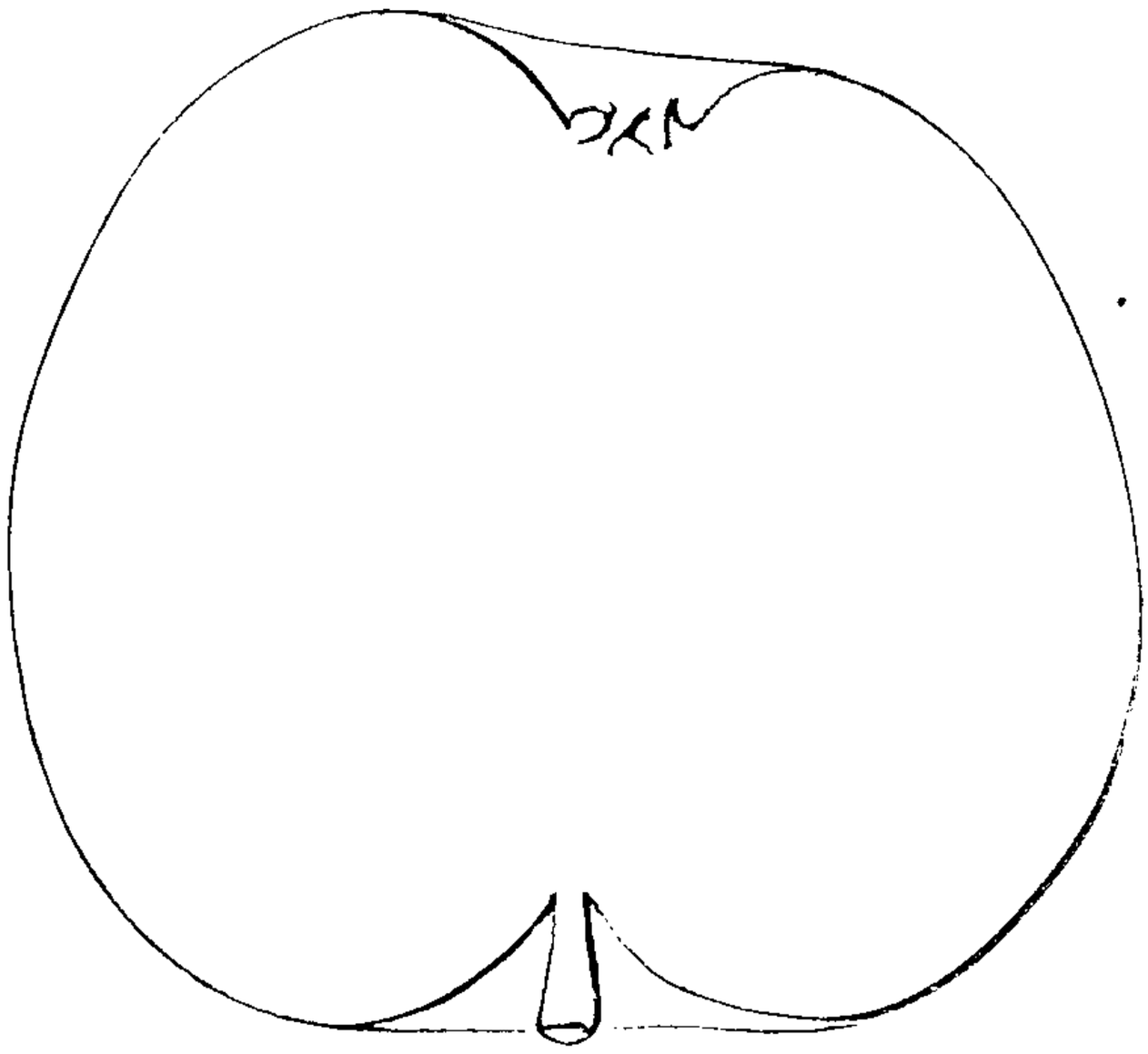
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Quand il a été greffé ras terre, ce pommier pousse rapidement, sa tige devient énorme, très-droite, et sa tête prend un grand développement, avantages qui le rendent précieux pour les pépiniéristes. Sous formes naines il fait

également des arbres de toute beauté, mais on doit, pour qu'il en soit ainsi, l'écussonner sur paradis et non sur doucin, car ce dernier sujet accroît encore son extrême vigueur et le rend presque improductif.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse assez régulière ou conique sensiblement arrondie. — *Pédoncule :* assez long ou court, grêle ou fort, planté dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* grand, très-ouvert ou mi-clos, à cavité bien développée, unie ou finement plissée. — *Peau :* mince, jaune intense et brillant, amplement tachée de roux olivâtre autour du pédoncule, ponctuée de gris et de fauve, puis nuancée de rouge-brun clair à l'insolation, où elle est en outre fouettée de carmin vif. — *Chair :* un peu jaunâtre, fine, compacte, assez tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, vineuse, délicieusement acidulée et parfumée.

Pomme Pearmain dorée. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Novembre-Février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — George Lindley, pomologue anglais très-estimé, fut l'un des premiers descripteurs du fruit exquis dont il s'agit ici, et prit soin en 1831 de rappeler que M. Kirke, pour lors pépiniériste à Brompton, près Londres, déjà l'avait fait connaître par un article inséré dans le *Pomological Magazine*, recueil datant de 1827. Lindley n'indique pas si M. Kirke en est l'obtenteur, mais la façon dont il s'exprime laisse à cet égard l'esprit fort indécis. Le croire serait cependant une erreur, car depuis 1830 les écrivains horticoles de l'Angleterre eussent constaté de nouveau cette obtention, ce qui n'a pas eu lieu. Ils ont simplement déclaré d'origine anglaise la pomme GOLDEN WINTER PEARMAIN, ou Pearmain dorée d'Hiver. Du reste cette variété existait avant la publication du *Pomological Magazine* (1827), puisqu'en 1800 le docteur Diel l'importait en Allemagne :

« M. Loddiges — nous dit le docteur — m'envoya de Londres, l'an 1800, la pomme *Golden Winter Pearmain* « comme la meilleure de toutes. » Il m'a été fort agréable, en 1807, de la reconnaître dans le *King of the Pippins* que m'offrit alors, en m'en vantant beaucoup les qualités, mon ami Uellner. Cet excellent Pearmain doit être cultivé depuis peu en Angleterre, les ouvrages de Miller, Mawe, Hanbury et Abercrombie ne décrivant aucune variété à laquelle on le puisse réunir. » (*Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 174.)

Du passage qu'on vient de lire ressortent deux faits principaux : le Pearmain doré remonte au moins à 1795, et Golden Winter Pearmain fut son nom primitif. Toutefois, en le lui enlevant pour y substituer celui, maintenant fort répandu, de *King of the Pippins*, les Anglais furent mal inspirés, car ce synonyme partout donna naissance à nombre d'erreurs, et de plus souleva chez nous d'acrimonieuses,

de longues polémiques (voir *Revue horticole* de Paris, années 1863, 1864, 1865). Dès son apparition, au lieu de le traduire littéralement par Roi des Pippins, on l'appela dans notre langue, changeant KING en QUEEN, *Reine des Reinettes*. Or, comme il existe une pomme *Queen of the Pippins*, ou Reine des Reinettes, et qu'elle est même assez répandue, ces deux variétés devinrent aussitôt l'objet de continuelles méprises. Aujourd'hui l'accord s'étant fait sur ce point, de plus amples explications me semblent inutiles.

Observations. — On cultive en Angleterre un second pommier *King of the Pippins* dont la dénomination amènerait inévitablement, s'il pénétrait en France, de nouveaux ennuis pour nos jardiniers; aussi le signalons-nous dès ce jour. Ses produits, qui affectent la forme du Pigeonnet commun, mûrissent à la fin du mois d'août; il serait donc facile de ne pas les confondre avec ceux de la présente variété, d'une maturation beaucoup plus tardive (novembre-février).

POMME PEARMAIN DORÉE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Pearmain dorée*. Voir ce nom.

POMME PEARMAIN DOUBLE. — Synonyme de pomme *d'Hereford*. Voir ce nom.

---

323. POMME PEARMAIN D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. PLATOMELUM (Tabernæmontanus, *Kräuterbuch*, 1588, p. 2004, n° 15; — et John Gerard, *the Herbal or general history of plants*, 1597, Apple-Tree, n° 5). — 2. SUMMER PEARMAIN (*Id. iibid.*). — 3. DRUÈ-PERMEIN (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, pp. 389, 392; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 72, n° CXLII). — 4. PEPPIN-PARMAIN D'ÉTÉ (Knoop, *Pomologie*, 1760, édition allemande, pp. 4, 59). — 5. POMME-POIRE D'ÉTÉ (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 100). — 6. PEARMAIN D'AUTOMNE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 111). — 7. DRUE SUMMER PEARMAIN (Diel, *Kernobstsorten*, 1804, t. VI, p. 129). — 8. ROYAL PEARMAIN D'ÉTÉ (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 34, n° 64). — 9. AMERICAN PEARMAIN (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 30, n° 531). — 10. AUTUMN PEARMAIN (*Id. ibid.*). — 11. STRIÉE D'ÉTÉ (Congrès pomologique, session de 1869, *Procès-Verbal*, p. 49).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, assez longs, peu géniculés et peu duveteux, rouge-brun clair et brillant. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, très-cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales, vert clair, très-courtement acuminées, planes, assez profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* long, bien nourri, carminé à la base et fortement cannelé. — *Stipules :* petites.

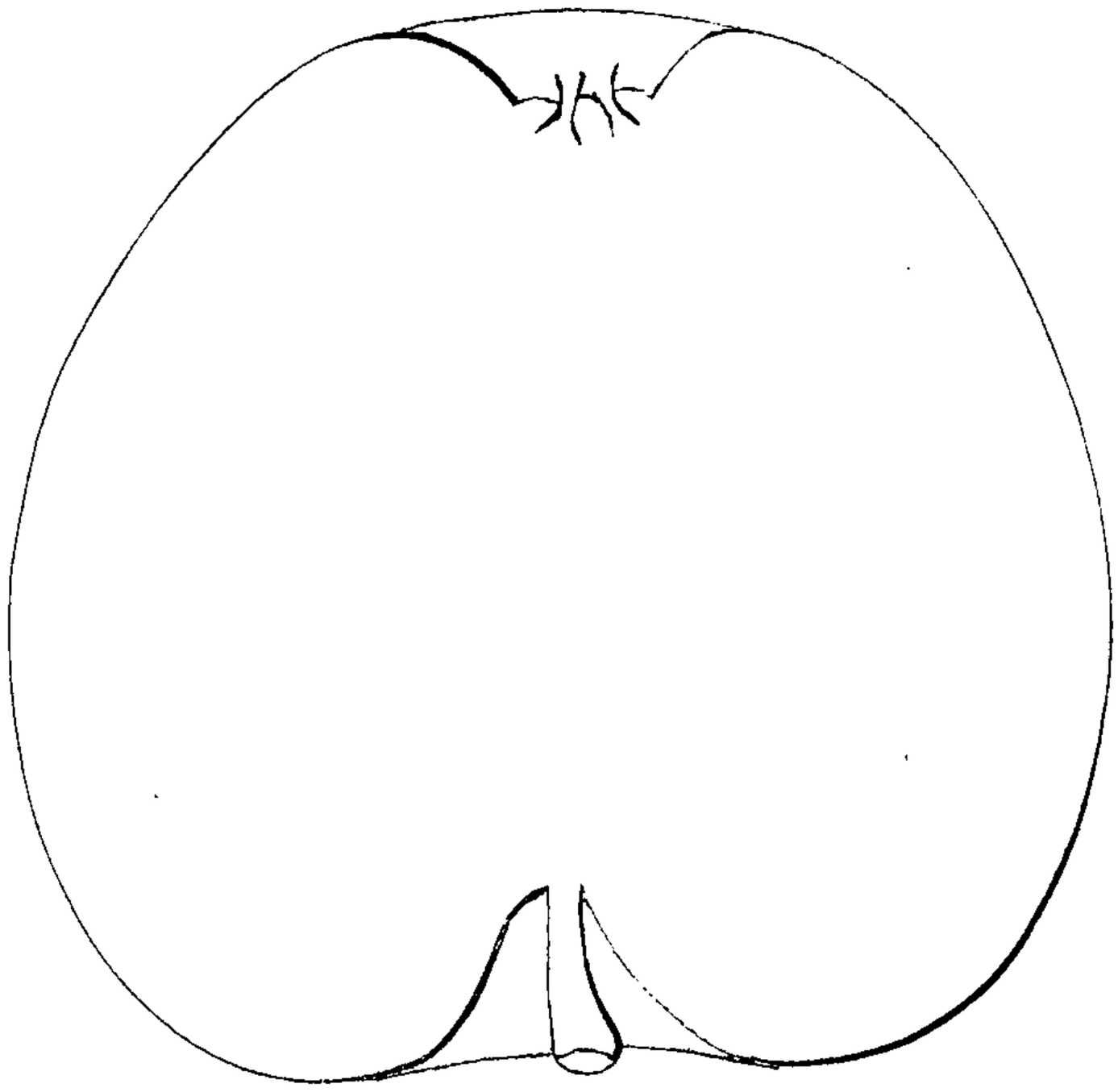
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sa croissance assez rapide permet de le greffer ras terre pour le destiner au plein-vent; il se prête aussi très-convenablement à toutes les formes naines, soit sur doucin, soit sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* conique

plus ou moins ventrue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou très-court, arqué, gros, surtout à la base, inséré dans une cavité étroite, irrégulière et profonde. — *Œil :* ouvert, très-grand, à longues sépales, à cavité peu large mais assez profonde. — *Peau :* unie, à fond jaune blafard, marbrée de rouge-brun clair, striée de carmin violacé, puis couverte de nombreux points roux. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, tendre, peu croquante. — *Eau :* abondante et bien sucrée, agréablement acidulée, possédant un parfum qui rappelle celui de la rose.

Pomme Pearmain d'Été.



Maturité. — Septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le docteur Robert Hogg, un des principaux membres de la Société d'Horticulture de Londres, parlait ainsi, en 1859, du Pearmain d'Été :

« Dans beaucoup de pépinières — disait-il — on cultive cette pomme sous le pseudonyme *Royal Pearmain*. C'est un des plus anciens fruits de la pomone anglaise; en 1629 déjà Parkinson l'avait mentionné. » (*The Apple and its varieties*, p. 192.)

Cette variété est bien plus âgée que ne l'a cru M. Hogg ; non-seulement je la vois citée par John Gérard en 1597, sous le n° 5 du chapitre pommier de son *Herbal or general history of plants*, mais aussi en 1588 par Tabernæmontanus, botaniste allemand (*Kräuterbuch*, p. 2004, n° 15). Son importation chez nous remonte au moins à deux siècles.

Pomme PEARMAIN GENEVA. — Synonyme de pomme *Summer Pippin*. Voir ce nom.

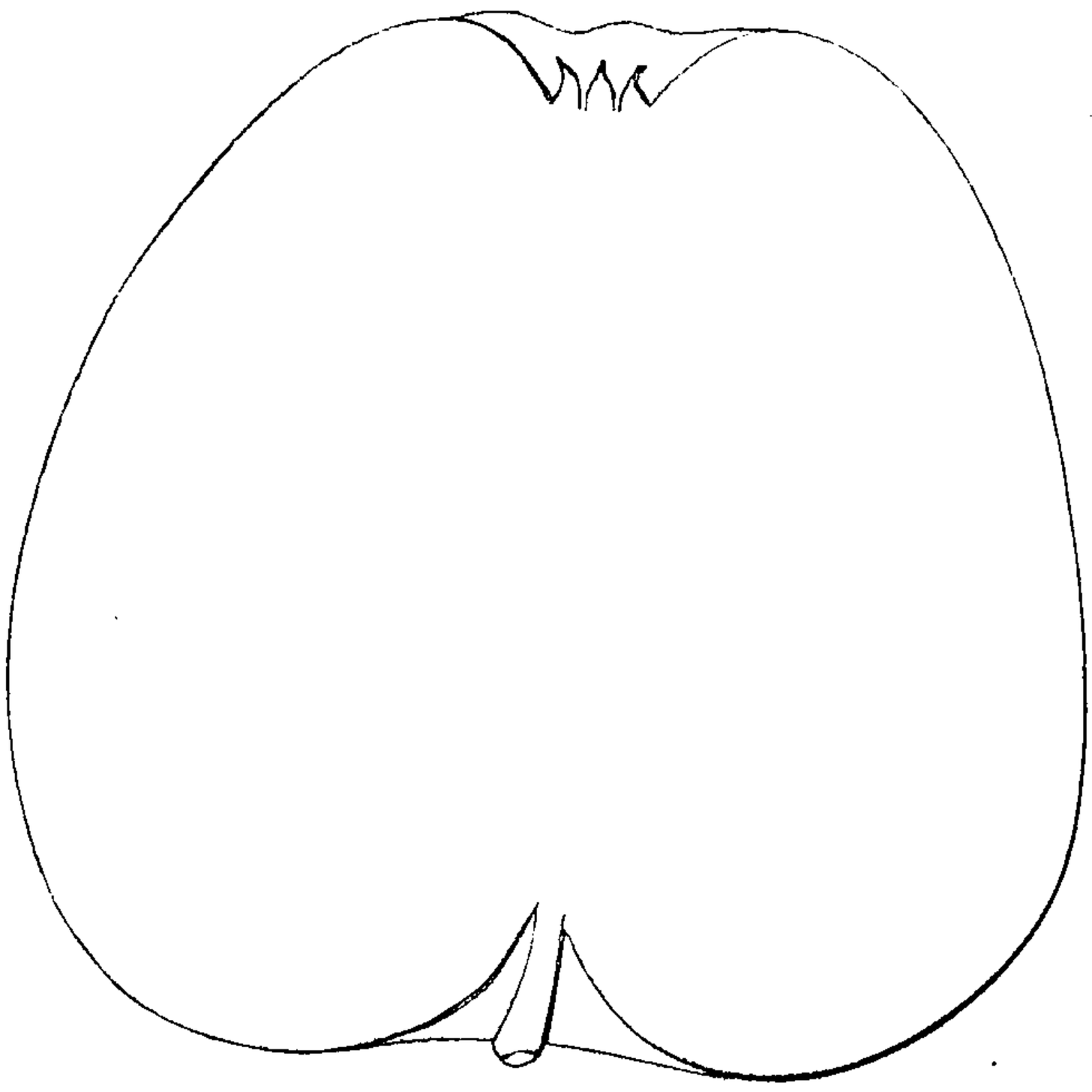
---

324. Pomme PEARMAIN D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Permaine (Léopold Delisle, *document de 1211*, cité en 1851 dans ses *Études sur les conditions de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au moyen âge*, p. 500 ; — et Robillard de Beaurepaire, *Registres de l'ancien tabellionnage de Rouen*, XII^e^ et XIII^e^ siècles, analysés en 1865 dans son *État des campagnes de la Haute Normandie au moyen âge*, p. 47, 48, 57). — 2. Permein (Robillard de Beaurepaire, *ibid.*). — 3. Platarchium (Tabernæmontanus, *Kräuterbuch*, 1588, p. 1004, n° 14 ; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 108). — 4. Germaine (Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). —

5. WINTER PEARMAIN (Jean Ray, *Historia plantarum*, 1688, t. II, p. 1448). — 6. PARMAIN D'ANGLETERRE (Herman Knoop, *Pomologie*, 1760, édition allemande, pp. 26 et 59). — 7. PARMAIN-PEPPING (*Id. ibid.*). — 8. PEPPIN-PARMAIN D'ANGLETERRE (*Id. ibid.*). — 9. PEPPIN-PARMAIN D'HIVER (*Id. ibid.*). — 10. PAREMENS (*Idem*, 1771, édition française, pp. 64 et 131). — 11. PEREMENES (*Id. ibid.*). — 12. DRUE PERMEIN D'ANGLETERRE (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 72, nº CXLIII). — 13. OLD PEARMAIN (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 84, nº 161). — 14. ENGLISH WINTER PEARMAIN (Mas, *le Verger*, 1865, t. IV, p. 19, nº 8). — 15. GREAT PEARMAIN (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 413).

Pomme Pearmain d'Hiver.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, faiblement géniculés, duveteux, ardoisés, ayant de courts et d'inégaux mérithalles. — *Lenticelles :* de grandeur moyenne, arrondies pour la plupart, peu abondantes mais bien apparentes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-petits et très-plats, ovoïdes, cotonneux, noyés dans l'écorce, ayant les écailles violacées. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, nombreuses, lisses, épaisses, ovales, d'un beau vert, acuminées, planes ou contournées, parfois légèrement canaliculées, à bords crénelés ou dentés. — *Pétiole :* court, gros et très-rigide, amplement lavé de carmin, surtout vers son point d'attache. — *Stipules :* étroites et courtes.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — La haute et la basse-tige lui conviennent; il pousse parfaitement sur toute espèce de sujet, et pour plein-vent peut fort bien être greffé ras terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* généralement assez volumineuse. — *Forme :* conique plus ou moins allongée, souvent un peu côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court ou très-court, de force moyenne, droit ou arqué, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* ouvert ou mi-clos, grand, à larges et courtes sépales, à cavité développée mais peu profonde. — *Peau :* lisse, des plus minces, jaune intense légèrement nuancé de vert, lavée, à l'insolation, d'un brun-rouge clair fortement strié de carmin vif, tachée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de roux et de gris-blanc. — *Chair :* quelque peu jaunâtre, tendre et très-fine. — *Eau :* abondante, délicatement acidulée et sucrée, ayant un arome exquis.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pomologue anglais Robert Hogg, parlant en 1859 de cette

variété, supposée native de la Grande-Bretagne, disait : « Elle est le type de nos « Pearmains et passe pour la plus ancienne de toutes les pommes appartenant « à l'Angleterre; aussi l'a-t-on mentionnée comme existant déjà, dès 1200, dans « le comté de Norfolk. » (*The Apple*, p. 209.) Nous dirons, à notre tour, que le Pearmain d'Hiver pouvait bien se rencontrer au XIII^e^ siècle chez les Anglais, puisqu'*avant* 1211 on le rencontrait *sous ce même nom* dans la Normandie, notamment aux environs de Rouen. Fait qui me laisse un sérieux doute sur la réelle provenance de cet excellent fruit, que notre pays se trouve maintenant parfaitement en droit de disputer à la pomone indigène des Iles-Britanniques. C'est M. Léopold Delisle, membre de l'Institut et l'un de nos plus savants paléographes, qui nous permet de tenir ce langage. On lit effectivement, dans l'ouvrage qu'en 1851 il publia sur l'agriculture normande au moyen âge, l'analyse suivante d'un titre authentique conservé aux Archives de la Seine-Inférieure, carton des maires :

« En 1211 Silvestre du Marché donna aux lépreux du Mont-aux-Malades un terrain sis dans la rue Ganterie, à Rouen, et dont le possesseur devait payer annuellement un cens de vingt-cinq *Permaines* et d'un galon de vin. » (*Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au moyen âge*, 1851, p. 500.)

A ce texte j'en puis ajouter un second tout aussi concluant et dont l'autorité est non moins grande, puisque je l'emprunte à l'archiviste actuel de la Seine-Inférieure, M. Robillard de Beaurepaire :

« La pomme *Permaine* — écrivait cet érudit en 1865 — se rencontre dans les jardins de Rouen dès les premières années du XIII^e^ siècle et nos jardiniers la connaissent encore sous son ancien nom..... » — « Nous croyons — dit-il ensuite — que c'est à la *Permene* qu'il est fait allusion dans un contrat de la fin du XII^e^ siècle, par lequel le chapitre de la cathédrale de Rouen fieffe à Hugues Caval, prêtre, un ténement de maisons en la rue Saint-Romain, moyennant une rente annuelle d'un millier « *pomorum marchaante.* » — « Enfin dans l'État du domaine du Roi en Normandie, au XIII^e^ siècle, on voit un Lucas Valentine payer XX sous et II cents de *Permeins*, et ailleurs VIII cents *Permeins*, en la meson Silvestre Fessart. » (*Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, 1865, pp. 47, 48, 57.)

En présence de ces divers documents on ne saurait donc nier que le Pearmain ici décrit n'ait été cultivé chez les Rouennais bien *avant* 1200; autrement il n'eût jamais pu, dès 1211, y être assez répandu pour qu'on le vît, dans les contrats de cette date, choisi comme article de redevance féodale ou de simple faisance. J'insiste d'autant plus sur ce point, que les pomologues anglais se sont contenté d'avancer, sans en fournir la preuve, qu'en 1200 cette pomme existait dans le comté de Norfolk. Guillaume le Bâtard, duc de Normandie, s'empara de l'Angleterre en 1066 et s'y fixa avec ses compagnons d'armes. Qui voudrait assurer que l'un des chefs normands ne fut pas, plus tard, l'importateur, sur le sol conquis, du pommier devenu depuis lors si commun par toute la Grande-Bretagne?

Observations. — Les Américains et les Anglais cultivent un *Pearmain rouge d'Hiver* que nous signalons pour qu'il ne soit pas confondu avec la présente variété, de laquelle il diffère notablement. — La pomme *d'Hereford*, ou Pearmain royal d'Hiver, ayant aussi parfois été appelée Pearmain d'Hiver, nous renvoyons à sa description (pp. 378-379) ceux qui voudront se convaincre de la non-identité de ces deux fruits. — Dans sa *Pomona franconica* (1776, t. III, p. 108) l'arboriculteur allemand Jean Mayer a commis, en parlant du Pearmain d'Hiver, une erreur qu'on doit signaler : il a donné, à cette pomme, *Platomelum* pour synonyme et

Platarchium au Pearmain d'Été. Or, c'est le contraire qu'il aurait dû faire ; cela ressort du *Krâuterbuch* ou Traité de botanique de Tabernæmontanus, publié en 1588 et qui contient la première mention connue de ces deux surnoms.

Pomme PEARMAIN ROUGE D'HIVER. — Voir *Pearmain d'Hiver*, au paragraphe Observations.

Pommes : PEARMAIN ROYAL,

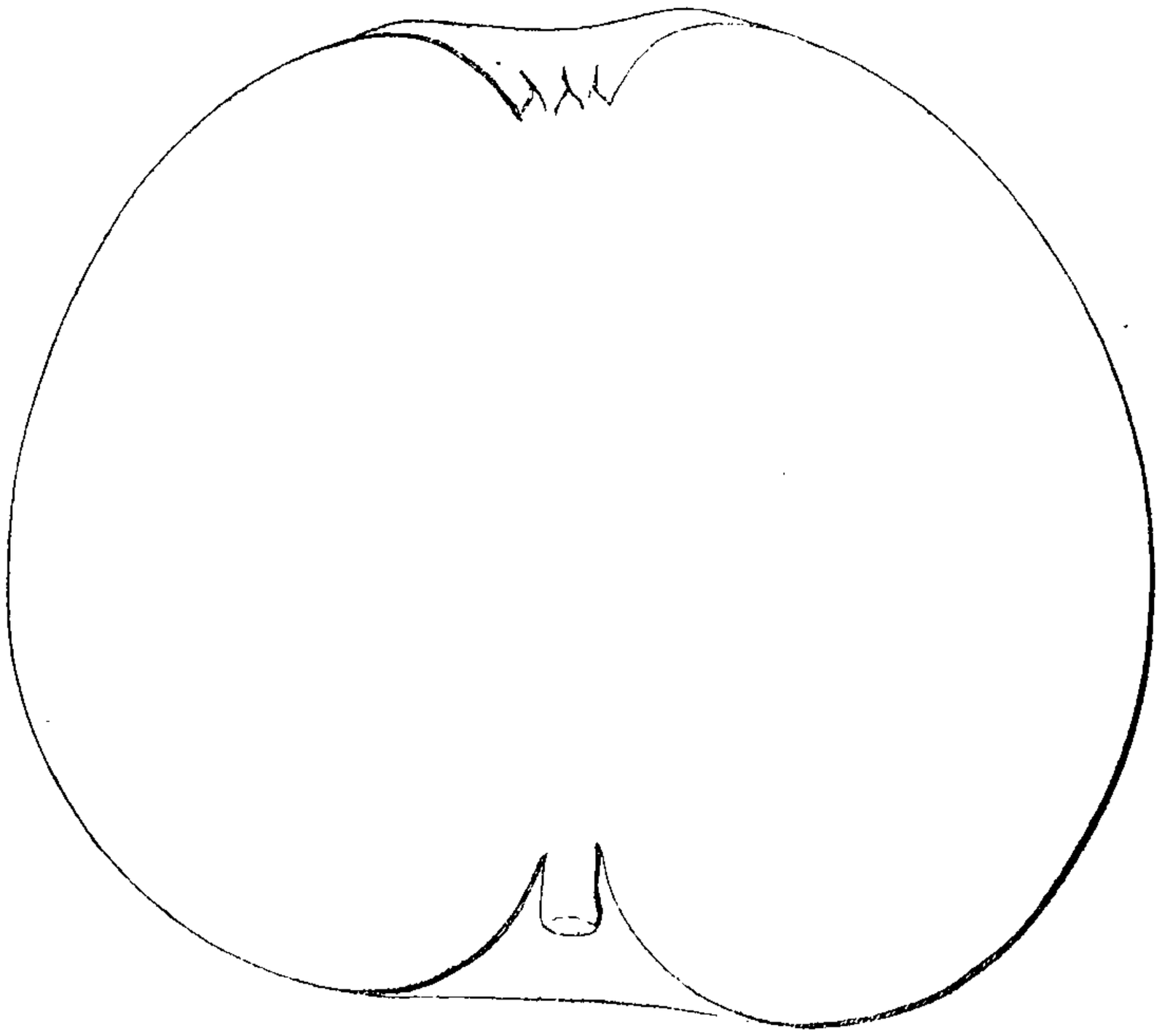
— PEARMAIN ROYAL DE LONGUE DURÉE, } Synonymes de pomme *de Hereford*. Voir ce nom.

Pomme de PEAU. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

Pomme a PEAU DURE. — Synonyme de pomme *de Fer*. Voir ce nom.

---

325. Pomme PÊCHE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et courts, bien géniculés, d'un brun très-sombre quelque peu nuancé de rouge et de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, assez grandes et clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, fortement plaqués sur le bois et des plus duveteux. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou cordiformes, acuminées pour la plupart et largement crénelées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, tomenteux, à cannelure peu prononcée. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il est des plus productifs en plein-vent et par cela même n'y fait

jamais de très-beaux arbres, cette grande fertilité affaiblissant beaucoup sa végétation. On l'écussonne sur doucin, quand on le destine aux formes naines.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique fortement arrondie et assez régulière. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité assez large, peu profonde, très-plissée. — *Peau :* unicolore, jaune clair mat et légèrement grisâtre, maculée de roux squammeux autour du pédoncule et abondamment ponctuée de fauve. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, croquante, un peu ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, faiblement acidulée, possédant un parfum très-délicat.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

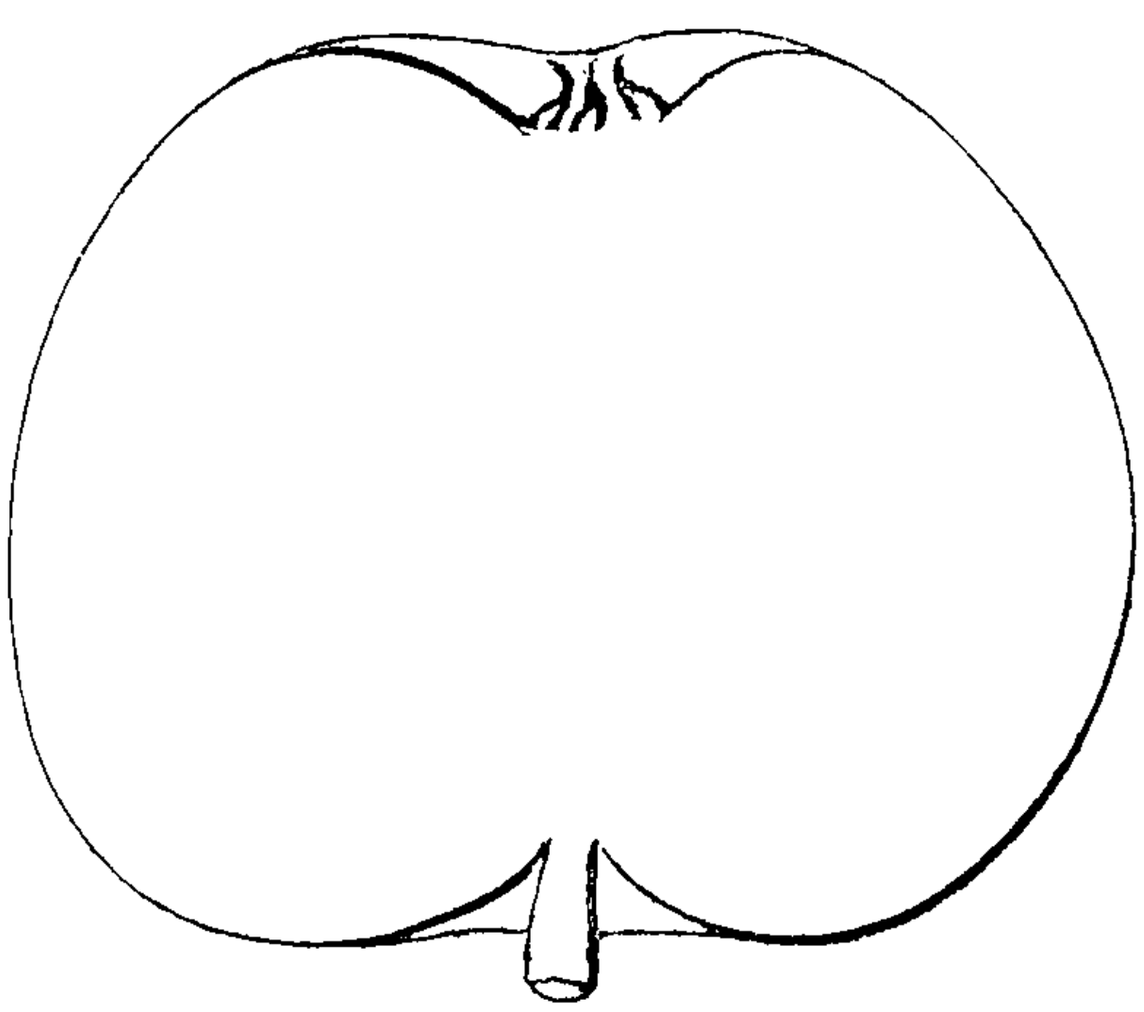
Historique. — Quelle est l'origine de cette Pomme-Pêche? pourquoi l'a-t-on nommée ainsi?... Je l'ignore absolument, malgré toutes mes recherches pour établir l'identité de ce bon et volumineux fruit, qui dès 1842 faisait partie, sous le n° 251, de la collection du Jardin du Comice horticole d'Angers, d'où je l'ai tiré. Les Anglais cultivent un pommier de ce nom: les Américains ont également le leur; mais dans ces deux variétés rien ne rappelle la nôtre. Du reste, je la crois porteuse d'une fausse dénomination, car chez elle tout diffère essentiellement et de la pêche et du pêcher.

Pomme PECKER. — Synonyme de pomme *Baldwin*. Voir ce nom.

---

326. Pomme PENNINGTON.

Synonyme. — *Pomme* Pennington's Seedling (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 220).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, gros, de longueur moyenne, très-géniculés, bien cotonneux, brun verdâtre légèrement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques, duveteux, un peu aplatis, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* moyennes ou petites, arrondies pour la plupart, longuement acuminées, assez profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* gros, peu long, carminé, à cannelure rarement bien apparente. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — En greffant, pour plein-vent, ce pommier ras terre il fait de beaux

arbres à tronc gros et droit; il pousse également bien sur paradis et s'y prête à toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, sensiblement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* assez court, ligneux, bien nourri, surtout à la base, inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues sépales, à cavité plissée, large mais peu profonde. — *Peau :* vert clair jaunâtre sur le côté de l'ombre, jaune brunâtre veiné de rouge sur l'autre face, fortement ponctuée et tachetée de gris. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, assez ferme. — *Eau :* abondante, acidule, sucrée et plus ou moins aromatique.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le pomologue George Lindley, qui fut le premier descripteur de cette pomme, disait en 1831 dans son *Guide to the orchard and kitchen garden* (p. 93, n° 178) : « C'est une variété nouvelle; le fruit employé pour la caractériser « a été cueilli en 1830 dans le jardin que la Société d'Horticulture de Londres « possède à Chiswick. » Le nom *Pennington's Seedling* [Semis de Pennington], sous lequel Lindley la fit connaître, semble indiquer celui de son obtenteur; toutefois je n'ai rien trouvé qui me permette de l'affirmer. Elle est cultivée chez nous depuis une dizaine d'années.

Pomme PENNINGTON'S SEEDLING. — Synonyme de pomme *Pennington*. Voir ce nom.

Pomme PENNSYLVANIA CIDER. — Synonyme de pomme *Popular Bluff*. Voir ce nom.

Pomme de PENNSYLVANIE ROUGE. — Voir pomme *Popular Bluff*, au paragraphe Observations.

Pomme PENTAGONE. — Synonyme de pomme *Api étoilé*. Voir ce nom.

Pomme de PEPIN. — Voir pomme *d'Or d'Angleterre*, au paragraphe Historique.

Pomme PEPIN ALLEMAND DE HERRENHAUSEN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Allemagne*. Voir ce nom.

Pommes : PEPIN D'ANGLETERRE,
— PEPIN DORÉ D'ANGLETERRE,
— Synonymes de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN DUQUESNE. — Synonyme de pomme *Duquesne*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN DE FEARN. — Synonyme de pomme *de Fearn*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN GRIS DE PARKER. — Synonyme de pomme *de Parker*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN DE KENT. — Synonyme de pomme *Beauté de Kent*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN LIMON DE GALLES. — Synonyme de *Reinette Limon*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN LOISEL. — Synonyme de pomme *Loisel*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN DE NEW-YORK. — Synonyme de pomme *Ben Davis*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN NOUVELLE-VILLE. — Synonyme de pomme *Newtown Pippin*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN D'OR D'ALLEMAGNE. — Synonyme de pomme *d'Or d'Allemagne*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN D'OR D'ANGLETERRE. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN D'OR DE LANGÉ. — Synonyme de pomme *d'Or de Langé*. Voir ce nom.

Pomme PEPIN RIBSTON. — Synonyme de pomme *Ribston Pippin*. Voir ce nom.

Pommes PEPIN VERT DE NEWTON. — Synonymes des pommes *Newtown Pippin* et *Verte de Rhode-Island*. Voir ces noms.

Pomme PEPPIN KENT. — Synonyme de pomme *Beauté de Kent*. Voir ce nom.

Pomme PEPPIN NON-PAREIL. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme PEPPIN-PARMAIN D'ANGLETERRE. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme PEPPIN-PARMAIN D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

Pomme PEPPIN-PARMAIN D'HIVER. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

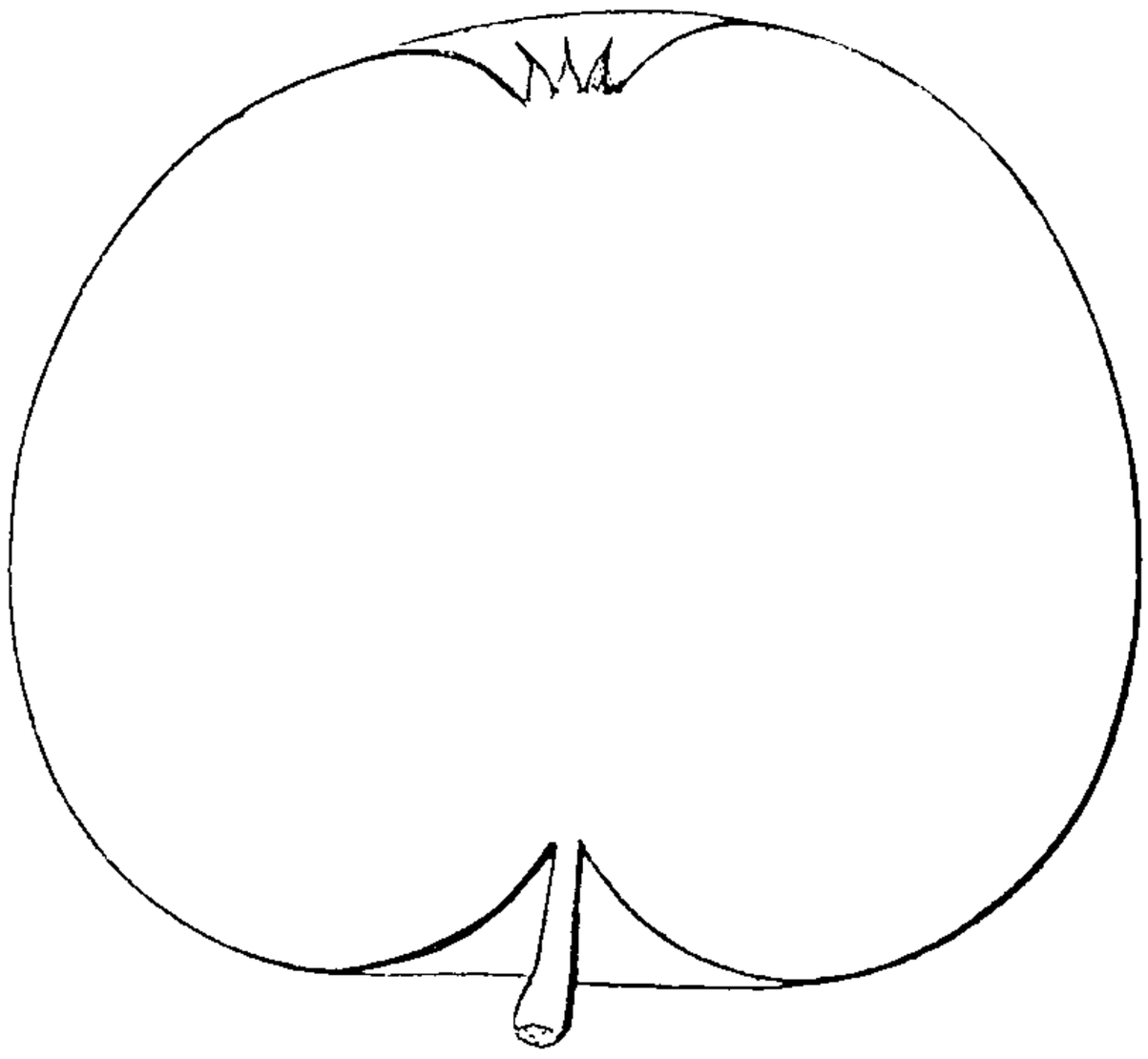
Pomme PEPPING ALLEMAND. — Synonyme de pomme *d'Or d'Allemagne*. Voir ce nom.

Pomme PEPPING VON BREEDON. — Synonyme de pomme *Breedon Pippin*. Voir ce nom.

Pomme PEREMENES. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

---

327. Pomme PERKINS.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, courts et grêles, à peine géniculés, rarement bien cotonneux, d'un vert olivâtre nuancé de gris cendré; les mérithalles sont très-égaux et très-courts. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, abondantes mais peu visibles. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-petits, ovoïdes-arrondis, entièrement collés sur l'écorce, ayant les écailles fortement soudées et assez duveteuses. — *Feuilles :* petites, nombreuses, ovales-arrondies, longuement acuminées, vert jaunâtre en dessus, blanchâtres en dessous, à bords finement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* court, grêle, rosé en dessous et sensiblement cannelé. — *Stipules :* des plus petites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Pour les formes cordon, buisson, espalier, on l'écussonne sur doucin, afin d'obtenir des arbres moins chétifs qu'ils ne le seraient sur paradis. La faiblesse de sa végétation permet difficilement de le destiner à la haute-tige; si toutefois on l'y destine, il faut le greffer en tête et sur des sujets très-vigoureux.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse assez régulière ou conique sensiblement arrondie. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, droit ou arqué, planté dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité finement plissée et peu développée. — *Peau :* assez épaisse, vert herbacé, amplement lavée de rouge-brun foncé sur la face exposée au soleil et très-abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* verdâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, plus ou moins sucrée, agréablement acidulée.

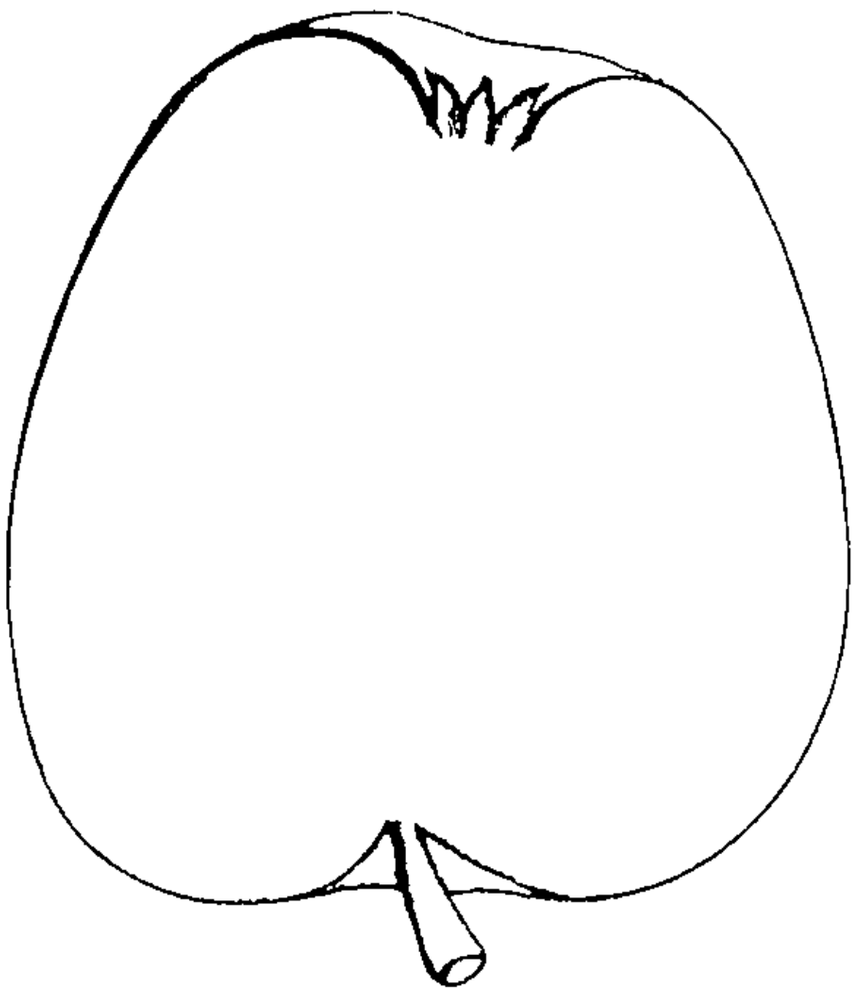
Maturité. — Août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La pomme Perkins, d'origine américaine, est surtout cultivée dans l'État de Georgie, d'où M. Berckmans, pépiniériste à Augusta, me l'expédiait en 1858. Warder, le seul pomologue de ce pays qui l'ait encore citée (1867, p. 728), dit bien qu'elle provient des États du Sud, mais il ne l'a pas dégustée, cela se voit, car il la classe parmi les fruits d'hiver.

Pommes : PERMAINE, — PERMEIN, — — — } Synonymes de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

328. Pomme PERPÉTUELLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu longs, assez gros, légèrement coudés, très-duveteux et d'un brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes ou moyennes, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, très-écailleux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées ou presque lancéolées, acuminées et largement crénelées. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux, souvent non cannelé. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il croît convenablement sous toutes les formes et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* conique-allongée et plus ou moins régulière, quelque peu côtelée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, mince, renflé au point d'attache, planté dans un bassin étroit et assez profond. — *Œil :* grand, faiblement enfoncé, bien ouvert, plissé sur ses bords. — *Peau :* jaune pâle, ponctuée de gris-blanc, tachée de fauve autour du pédoncule, légèrement veinée de rose pâle à l'insolation et généralement lavée de rouge-brun brillant dans le voisinage de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, assez sucrée, agréablement acidulée.

Maturité. — Février-Juin.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Voilà de longues années déjà que ce fruit est connu des pépiniéristes angevins. L'ancien Comice horticole de Maine-et-Loire le possédait dans son Jardin (n° 72). Je n'ai rien rencontré qui m'ait éclairé sur l'origine de cette pomme Perpétuelle, dont la longue conservation fait le principal mérite.

Pomme de PERROQUET. — Synonyme de pomme *Suisse panachée.* Voir ce nom.

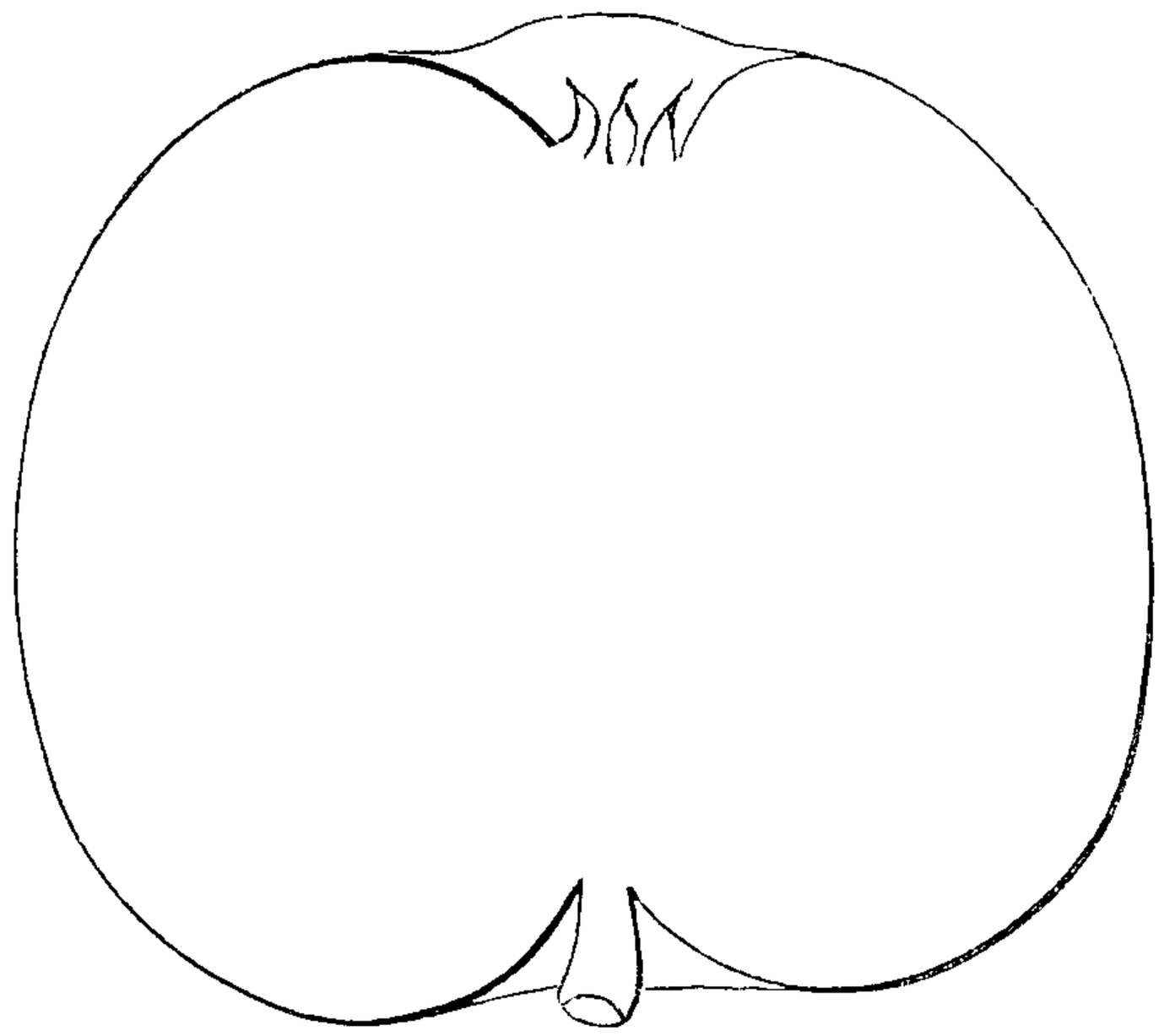
Pomme PETERSBURG PIPPIN. — Synonyme de pomme *Newtown Pippin.* Voir ce nom.

Pommes : PETIT-API, ——— ; — PETIT-API ROSE, ——— ; — PETIT-API ROUGE, ——— } Synonymes de pomme *d'Api.* Voir ce nom.

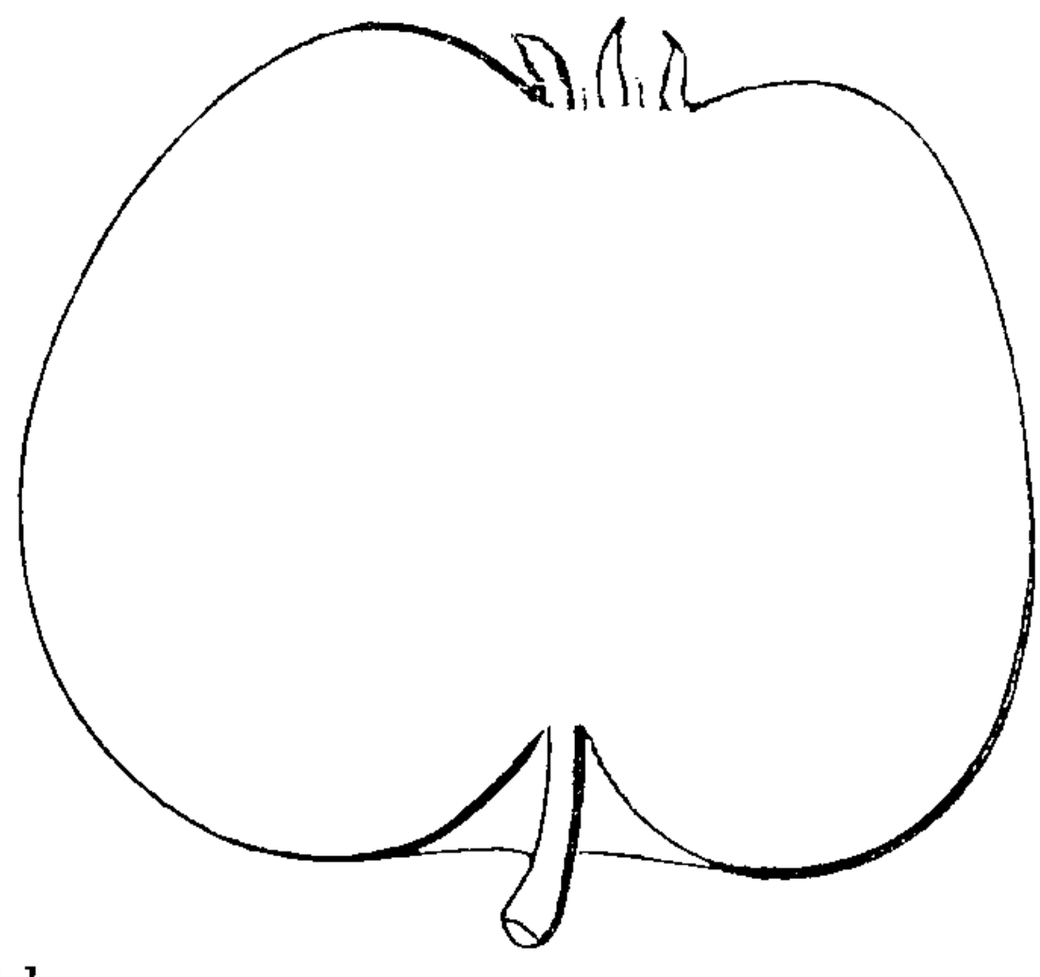
329. Pomme PETIT-BON.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Faux-Nelguin (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 118). — 2. Girofle (*Id. ibid.*). — 3. De Malvoisie (*Id. ibid.*). — 4. De Sarreguemines (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 32, n° 127 ; — et L.-G. Galopin et Fils, pépiniéristes à Liége, *Catalogue de* 1866, p. 26). — 5. Belle-Fleur Double (L.-G. Galopin et Fils, *ibid.*). — 6. Bon-Pommier d'Hiver (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu longs, assez grêles, légèrement coudés, rarement bien duveteux, brun clair nuancé de vert. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits, coniques-arrondis, entièrement plaqués sur le bois, peu cotonneux, à écailles bien saillantes. — *Feuilles :* moyennes, arrondies, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, assez fort, légèrement cannelé. — *Stipules :* très-petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Sa végétation assez lente commande, pour le plein-vent, de le greffer en tête et non ras terre. La basse-tige lui convient beaucoup, soit sur paradis, soit sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* globuleuse irrégulière ou conique-arrondie, généralement un peu côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court et fort, mais souvent, aussi, de grosseur et longueur moyennes, droit ou arqué, inséré dans un bassin de faibles dimensions. — *Œil :* grand, complétement ouvert, à cavité irrégulière, peu vaste et gibbeuse sur les bords. — *Peau :* jaune grisâtre, passant au rouge-brun strié de carmin sur le côté du soleil, toute parsemée de petits points blanchâtres et habituellement tachée de fauve dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* légèrement jaunâtre, fine, compacte et mi-tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, savoureusement acidulée et parfumé.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pommier Petit-Bon, regardé comme une variété française, remonte au moins à la fin du XVI^e^ siècle, car le Lectier annonçait en 1628 qu'il le cultivait dans son verger d'Orléans (*Catalogue*, p. 25). Merlet le décrivit très-brièvement en 1667 (*l'Abrégé des bons fruits*, p. 151); mais trois ans plus tard (1670) Claude Saint-Étienne le caractérisa fort bien :

« *Petit-Bon* — dit-il — est longuet, peu plus gros que Fenouïllet, un peu rouge, et le reste comme la Rainette grise; marquetée de petites pointes blanches; bonne à Noel. Cruë, très-bonne. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 208.)

Pendant plus de deux cents ans cette pomme, chez nous, fut uniquement appelée Petit-Bon; les surnoms ne lui vinrent que par l'importation. C'est ainsi qu'en Allemagne, dans la Franconie, Mayer assurait la tenir des Hollandais sous le pseudonyme Nelguin :

« J'ai reçu de Hollande — écrivait-il en 1776 — sous le nom *Nelguin*, un arbre qui m'a donné de très-bonnes pommes, dans lesquelles j'ai reconnu celles qu'en Bohême on appelle *Malvoisie* et qui me paraissent bien être le PETIT-BON de la Quintinye. Cette variété porte également en Allemagne la dénomination de Pomme *Girofle*..... C'est un excellent fruit, approchant beaucoup du Borsdorf pour le goût, que même il me semble avoir encore plus fin. Son aspect est agréable et sa durée va jusqu'en février ou mars. » (*Pomona franconica*, t. III, p. 118.)

Très-commun dans la Moselle, particulièrement aux environs de *Sarreguemines*, notre ancien Petit-Bon a fini par recevoir le nom de cette ville, et depuis 1840 l'a porté concurremment avec ceux de *Bon-Pommier* et de *Belle-Fleur Double*, qui paraissent lui venir des Belges, comme on le voit par les Catalogues de divers pépiniéristes de la Flandre orientale. En appelant ce fruit Petit-Bon, nos pères furent bien inspirés, car il est délicieux et plutôt petit que moyen. Aujourd'hui, cependant, grâce à la basse-tige, aux cordons, aux espaliers, son volume a gagné, témoin notre premier type. Mais jadis, avant la Quintinye, alors que les pommiers étaient tous cultivés sous forme plein-vent, cette variété devait bien rarement dépasser en grosseur notre deuxième type, récolté sur un arbre haute-tige.

POMME PETIT-CALLEVILLE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

POMME PETIT-COURT-PENDU. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

POMME PETIT-DOUX. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

POMME PETIT-FENOUILLET. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

---

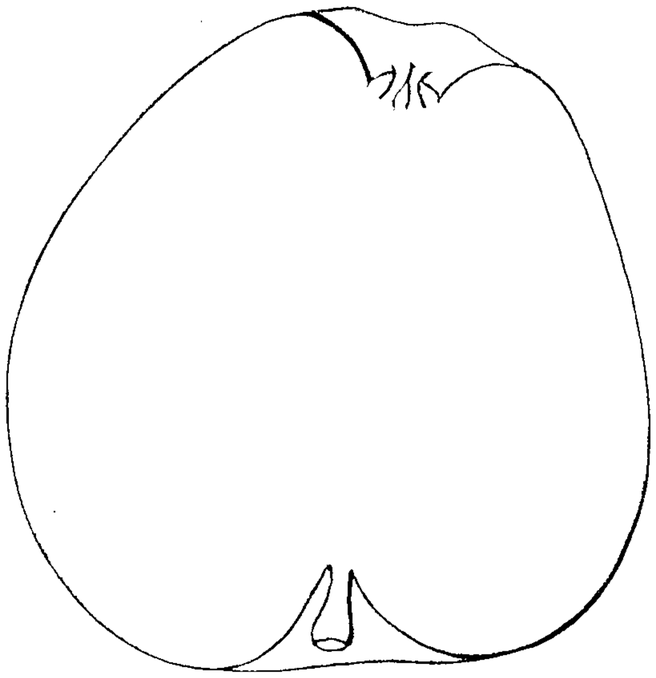
330. POMME PETIT-FLEINER.

Synonyme. — *Pomme* KLEINER FLEINER (Édouard Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 179, n° 74).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, de grosseur et longueur moyennes, bien coudés, très-cotonneux, brun-rouge foncé et faiblement lavé de gris. — *Lenticelles :* petites,

arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux* : petits, arrondis, duveteux, fortement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, longuement acuminées, planes ou canaliculées, à bords faiblement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros et court, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* habituellement larges et assez longues.

Pomme Petit-Fleiner.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Comme basse-tige, toute forme et tout sujet lui conviennent, mais pour plein-vent il réclame la greffe en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme:* conique-allongée, généralement contournée dans son ensemble et plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, surtout à son point d'attache, profondément inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand, enfoncé, mi-clos ou fermé, à cavité côtelée ou plissée, large et irrégulière. — *Peau :* presque unicolore, jaune pâle, parfois très-légèrement rosée à l'insolation, maculée de marron squammeux autour du pédoncule et portant quelques petits points blancs ou bruns. — *Chair :* blanche, fine et ferme. — *Eau :* abondante, bien sucrée, aromatique, fort agréablement acidulée.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette pomme, l'une des meilleures du Wurtemberg (Allemagne), d'où je l'ai reçue en 1867, passe pour en être originaire et porter le nom de son lieu de naissance, selon que l'écrivait assez récemment M. le docteur Lucas, l'un de ses descripteurs : « Communément cultivée — disait-il en 1859 — dans le « royaume de Wurtemberg, elle doit provenir du village de Flein, près Heilbronn. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 179, n° 74.)

---

331. POMME PETIT-HÔPITAL.

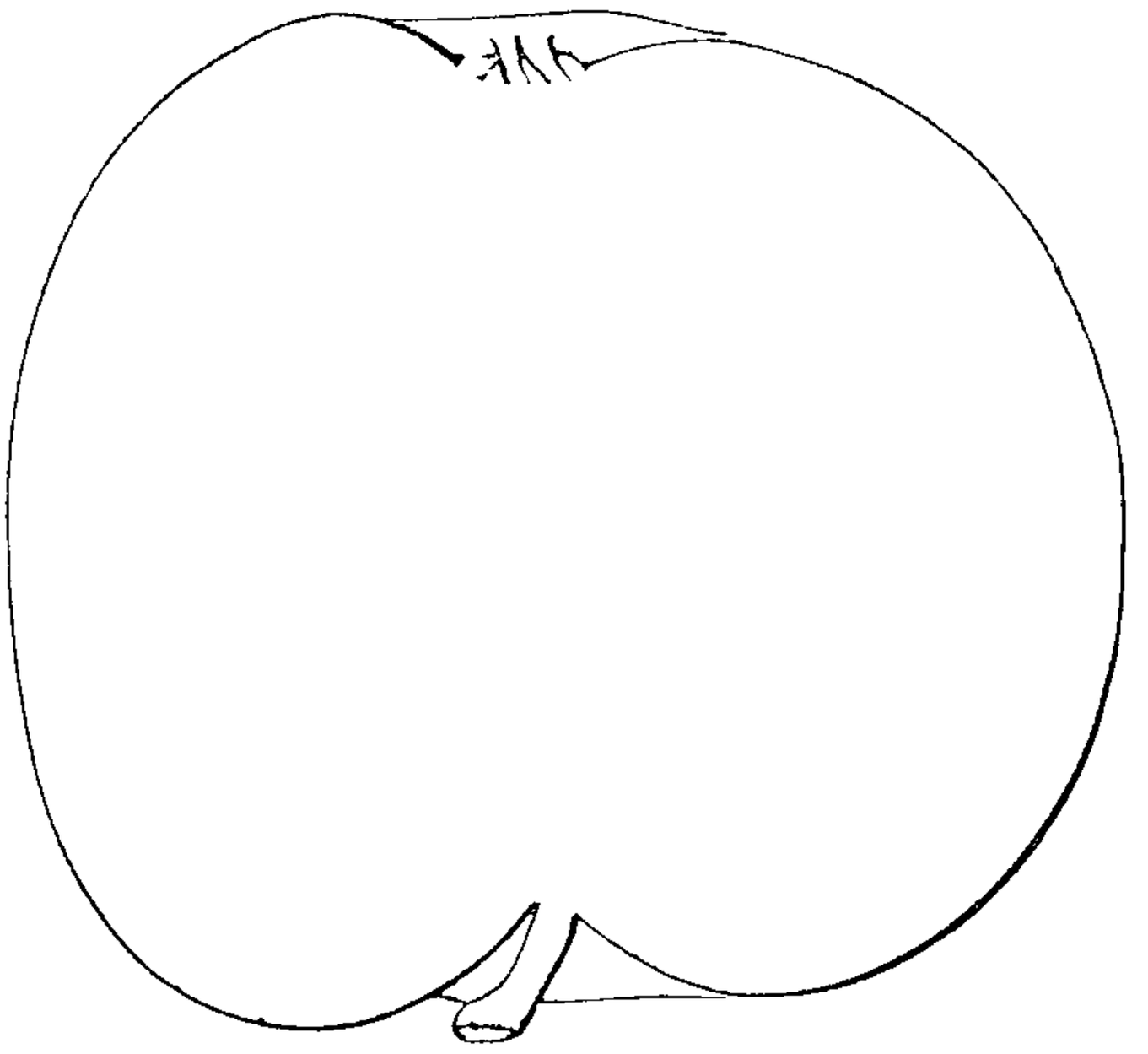
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement assez érigés, de grosseur et longueur moyennes, à peine géniculés, duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, blanches et rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* incomplétement collés sur le bois, moyens, ovoïdes, très-cotonneux. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, coriaces et profondément dentées. — *Pétiole :*

court, très-gros, amplement carminé, rarement bien cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il fait d'assez beaux plein-vent et prospère non moins bien sous les formes naines, particulièrement quand on l'écussonne sur paradis.

Pomme Petit-Hôpital.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, généralement moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, arqué, obliquement planté dans un bassin peu prononcé. — *Œil :* moyen, mi-clos, à faible cavité des plus irrégulières. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaunâtre, presque entièrement lavée, fouettée et marbrée de rouge foncé, légèrement tachée de fauve olivâtre autour du pédoncule et portant quelques points roussâtres très-peu apparents. — *Chair :* jaunâtre, serrée, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, agréablement acidulée, mais sans parfum.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour les usages culinaires.

Historique. — Comme la variété Gros-Hôpital décrite plus haut (pp. 351-352), le Petit-Hôpital provient de la Seine-Inférieure, où sa très-longue durée le fait rechercher. On l'y cultive depuis un assez grand nombre d'années, surtout dans l'arrondissement du Havre. J'en suis redevable à l'obligeance de M. Toutin-Godefroy, pépiniériste à Saint-Aubin, localité située près ladite ville; il me l'offrit en 1866.

Observations. — *Reinette d'Hôpital*, nous le rappelons, n'est nullement synonyme de pomme Betsey (voir p. 130), non plus que de Petit-Hôpital; mais il l'est de Gros-Hôpital, ainsi que l'établit notre article sur ce dernier fruit.

Pomme PETIT-PEPIN D'OR. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

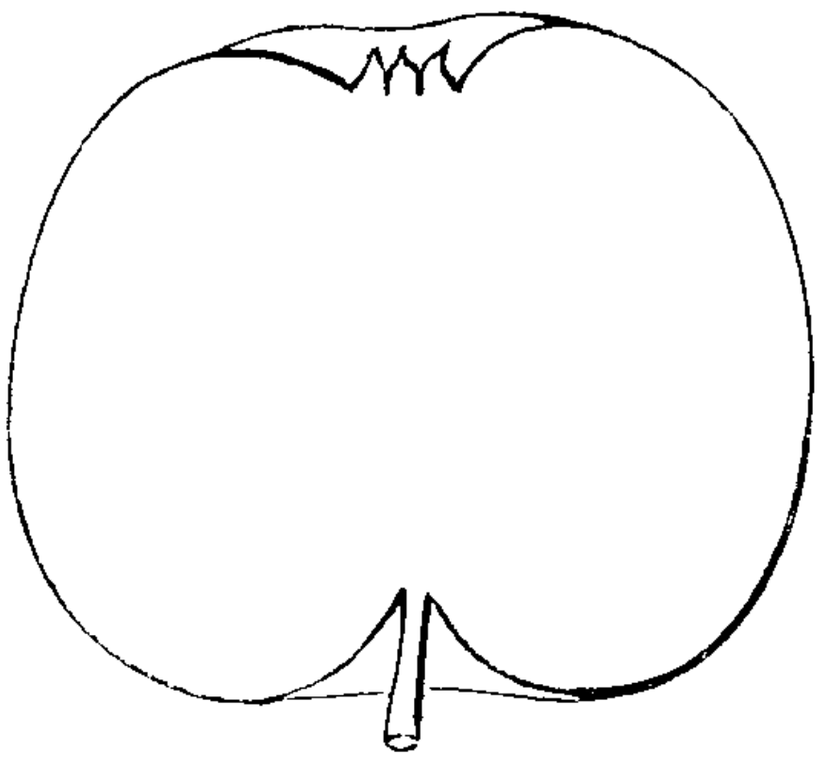
Pomme PETIT-PIGEONNET. — Synonyme de *Pigeonnet commun*. Voir ce nom.

Pomme PETITE-COUSINOTTE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Cousinotte rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme PETITE-FAVORITE. — Synonyme de pomme *Mignonne d'Automne*. Voir ce nom.

---

332. Pomme PETITE-MERVEILLE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, de longueur moyenne, géniculés, à très-courts mérithalles, bien duveteux et d'un brun clair nuancé de vert. — *Lenticelles :* fines, allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-allongés, noyés dans l'écorce, aux écailles disjointes et bordées de noir. — *Feuilles :* nombreuses, petites, épaisses et coriaces, ovales-arrondies, vert terne en dessus, où souvent aussi elles sont tachées de jaune-paille, blanchâtres et duveteuses en dessous, acuminées, planes, régulièrement et largement crénelées. — *Pétiole :* gros, court et roide, à cannelure des plus faibles. — *Stipules :* très-petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Très-abondante.

Culture. — Quoique sa vigueur permette, pour plein-vent, de le greffer ras terre, il est cependant préférable de le greffer en tête, afin d'avoir des arbres d'un plus grand avenir. Comme basse-tige on peut indistinctement l'écussonner sur doucin ou paradis, et l'utiliser sous n'importe quelle forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* très-petite. — *Forme :* sphérique, sensiblement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* assez court, grêle, planté dans un bassin étroit, profond et régulier. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, légèrement enfoncé dans une large dépression à bords unis ou faiblement ondulés. — *Peau :* mince, lisse, brillante, à fond jaune-cire, presque entièrement lavée de rouge-cerise, sur lequel ressortent de très-petits points grisâtres, puis çà et là quelques mouchetures d'un vert clair jaunâtre; souvent aussi du bassin pédonculaire s'échappe une tache rousse et squammeuse, dont les bords sont plus ou moins frangés. — *Chair :* blanche, très-fine, assez tendre et croquante. — *Eau :* abondante, douce, fraîche, bien sucrée, de saveur fort agréable.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette délicieuse et si jolie petite pomme, qui me paraît l'emporter sur l'Api, provient des environs de Toulouse, où comme la Grosse-Merveille, sa congénère, elle est cultivée depuis un temps immémorial. J'en suis redevable à M. le comte de Castillon, pomologue habitant le château de Castelnau-Picampau (Haute-Garonne), et doué du plus louable zèle pour la propagation des bons fruits. Il me l'envoya en 1870; son introduction si récente dans mes pépinières ne m'a donc pas encore permis de la multiplier autant qu'elle le mérite.

Pomme PETITE-REINETTE D'ANGLETERRE. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme PETITE-REINETTE FOURNIÈRE. — Synonyme de *Reinette Fournière.* Voir ce nom.

Pomme PETITE-REINETTE GRISE. — Synonyme de pomme *Carpentin.* Voir ce nom.

Pomme PETITE-REINETTE JAUNE HATIVE. — Synonyme de *Reinette jaune hâtive.* Voir ce nom.

Pomme PFAFFEN. — Synonyme de pomme *Blanc-Dureau.* Voir ce nom.

Pomme PFUND. — Synonyme de pomme *de Livre.* Voir ce nom.

Pomme PHILADELPHIA PIPPIN. — Synonyme de *Reinette d'Espagne.* Voir ce nom.

Pomme PHILLIPS'S REINETTE. — Synonyme de pomme *Court de Wick.* Voir ce nom.

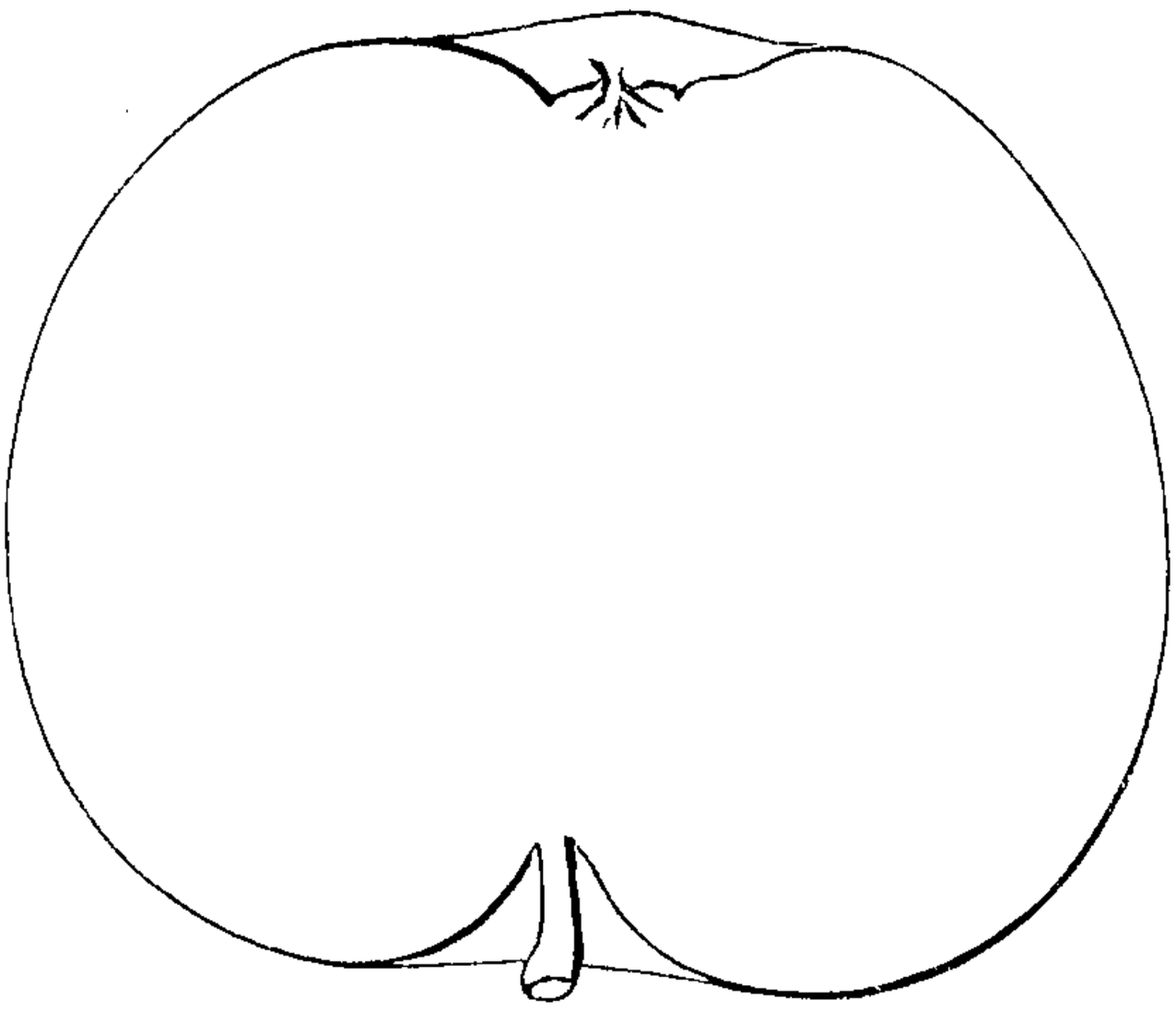
Pomme PHÖNIX. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre.* Voir ce nom.

---

333. Pomme PIERRE LE GRAND.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Kiorabkawski (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 42, n° 127). — 2. Kiarolkowski (Henri Desportes, *Annales du Comice horticole d'Angers*, 1860, p. 45).

Description de l'arbre.



— *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, très-gros, assez longs, bien géniculés et bien duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* larges et très-ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, faiblement appliqués contre le bois et des plus cotonneux. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou presque lancéolées, vert foncé, rarement acuminées, planes ou canaliculées, à bords profondément dentés. — *Pétiole* : gros, assez long, rigide, carminé, à peu près dépourvu de cannelure. — *Stipules :* longues et larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Pour en obtenir de beaux plein-vent il faut le greffer à hauteur de

tige, autrement son tronc devenant très-gros à la base et très-faible près de la tête, supporte mal celle-ci. Les formes naines, sur doucin ou paradis, sont des plus favorables à ce pommier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse ou conique-arrondie. — *Pédoncule :* assez court et assez grêle, planté dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, peu profonde et légèrement bossuée sur les bords. — *Peau :* jaune clair plus ou moins verdâtre, très-amplement fouettée, mais non lavée, de carmin brillant, tachetée de roux près du pédoncule, puis finement et abondamment ponctuée de gris-blanc, surtout dans le voisinage de l'œil. — *Chair :* blanche, fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, faiblement acidule, mais douée d'un arome exquis.

Maturité. — Fin juillet et commencement d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Wagner, horticulteur russe habitant Riga, m'envoyait en 1853, étiquetés *Kiarolkowski*, des greffons d'un pommier particulier à la Crimée. Après les avoir utilisés, je propageai pendant plusieurs années cette variété, à fruits si délicieux et si beaux. Mais vint un jour où je dus la rayer de mon *Catalogue*, car j'avais acquis la certitude qu'elle n'était autre que la pomme Pierre le Grand, de même provenance, et qui cependant, bien involontairement, cela s'entend, y figurait aussi. J'en aurais toutefois éliminé cette dernière pour y maintenir l'autre, si le nom du plus célèbre empereur qu'ait encore eu la Russie ne m'avait semblé devoir l'emporter sur le nom Karolkowski, difficile à prononcer, et qu'en outre nos jardiniers ne reproduisaient jamais exactement. Pierre le Grand naquit en 1672 et mourut en 1725.

PIGEON et PIGEONNET. — Sous chacune ou sous l'une et l'autre de ces dénominations, que j'affirme être entièrement synonymes, on rencontre depuis longtemps dans la culture divers pommiers que toujours on a confondus, vu leur ressemblance assez marquée, la communauté de forme de leurs produits et l'homonymie à peu près complète de leur nom. Afin que ces méprises n'aient plus lieu, nous supprimons *Pigeon*, le moins répandu des deux noms, et conservons *Pigeonnet*, ayant même sens étymologique : fruit couleur gorge de pigeon. De la sorte un seul groupe de Pigeonnets subsistera, dont les différents sujets se distingueront à l'aide du déterminatif ajouté au nom générique. Ainsi nous aurons :

Pigeonnet Anglais,
— Blanc d'Été,
— Blanc d'Hiver,
— Commun, ou Rouge,
— Credé,
Pigeonnet (le Gros-), ou Gros-Pigeonnet,
— Jérusalem,
— Lucas,
— Oberdieck,
— de Rouen,

variétés dont les descriptions et les nombreux synonymes vont immédiatement suivre, sauf pour le Gros-Pigeonnet, caractérisé plus haut, page 356.

Pomme PIGEON. — Synonyme de *Pigeonnet Jérusalem*. Voir ce nom.

Pomme PIGEON BLANC. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme PIGEON D'HIVER. — Synonyme de *Pigeonnet Jérusalem*. Voir ce nom.

Pomme PIGEON RAYÉ. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

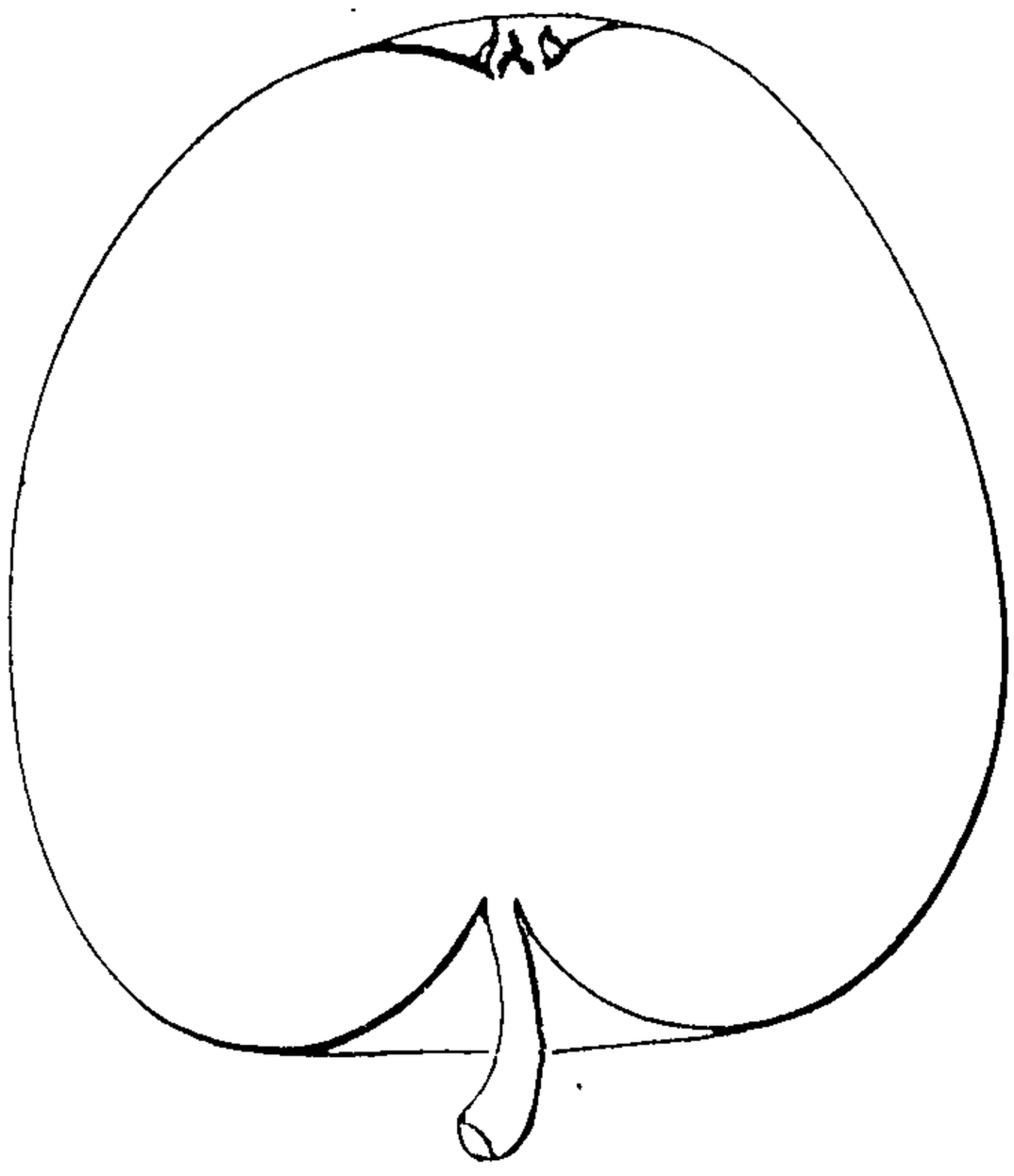
Pomme PIGEON ROUGE. — Synonyme de *Pigeonnet commun*. Voir ce nom.

Pomme PIGEONNET. — Synonyme de *Pigeonnet commun*. Voir ce nom.

---

334. Pomme PIGEONNET ANGLAIS.

Synonyme. — *Pomme* Neuer Englischer Pigeon (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1864, t. IV, p. 251, n° 387).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, peu longs et peu gros, bien coudés, duveteux et d'un brun-rouge lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, arrondies, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, arrondis, fortement plaqués sur l'écorce et légèrement cotonneux. — *Feuilles :* petites, arrondies, minces, vert foncé, très-courtement acuminées, planes, assez profondément dentées. — *Pétiole :* peu long, peu gros, très-rigide, à cannelure des plus accusées. — *Stipules :* grandes ou moyennes et souvent dentées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Malgré ses rameaux un peu grêles il fait de passables plein-vent quand on le greffe à hauteur de tige. Les formes cordon, gobelet, espalier lui sont très-profitables comme végétation et fertilité, surtout s'il a été écussonné sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique plus ou moins ventrue et allongée. — *Pédoncule :* assez long et assez grêle, renflé au point d'attache, planté dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à cavité unie et très-peu développée. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaunâtre, presque entièrement lavée d'un rouge violacé et plus ou moins foncé,

suivant l'exposition, légèrement maculée de roux squammeux autour du pédoncule et ponctuée de gris clair. — *Chair :* blanchâtre, ferme, fort croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, peu acidulée, peu parfumée.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En 1860 je rapportai ce fruit de Berlin, mais ne le mis dans le commerce qu'en 1868 (*Catalogue*, p. 49, n° 313). Il est à peine connu chez nous. Les Allemands l'ont en assez grande estime. M. Oberdieck, un de leurs pomologues, en parlait ainsi au cours de 1864 :

« L'origine de cette variété est encore incertaine;... elle fut importée dans notre pays par M. Schiébler, horticulteur à Cellé. Il l'avait rencontrée, sous le nom de *Pigeon*, à Londres chez M. Lockart, pépiniériste, qui lui en offrit des greffes. Lorsque son pommier lui eut donné des fruits, M Schiébler l'appela *Neuer Englischer Pigeon* [Pigeon nouveau d'Angleterre]. Comme cette pomme a déjà été remarquée dans nos expositions, notamment en 1860, à Berlin, j'ai cru devoir, sans plus amples informations, la décrire; elle est effectivement très-jolie et peut fort bien prendre rang parmi les fruits à couteau. (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. IV, p. 251, n° 387.)

En présence de l'indécision qui régnait dans l'article de M. Oberdieck, au sujet de l'identité de ce Pigeonnet anglais, j'eus soin de m'assurer s'il se rapportait ou non à quelqu'une des neuf autres variétés de Pigeonnet que je possédais. Cet examen m'ayant prouvé qu'aucune d'elles ne lui ressemblait, ce fut alors qu'à mon tour je le multipliai, et qu'actuellement je le signale dans ce *Dictionnaire*.

Pomme PIGEONNET BLANC. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Été*. Voir ce nom.

---

335. Pomme PIGEONNET BLANC D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Weisser Sommer-Tauben (Diel, *Kernobstsorten*, 1806, t. VIII, p. 33). — 2. American Peach (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 31, n° 583). — 3. Pigeonnet blanc (*Id. ibid.*).

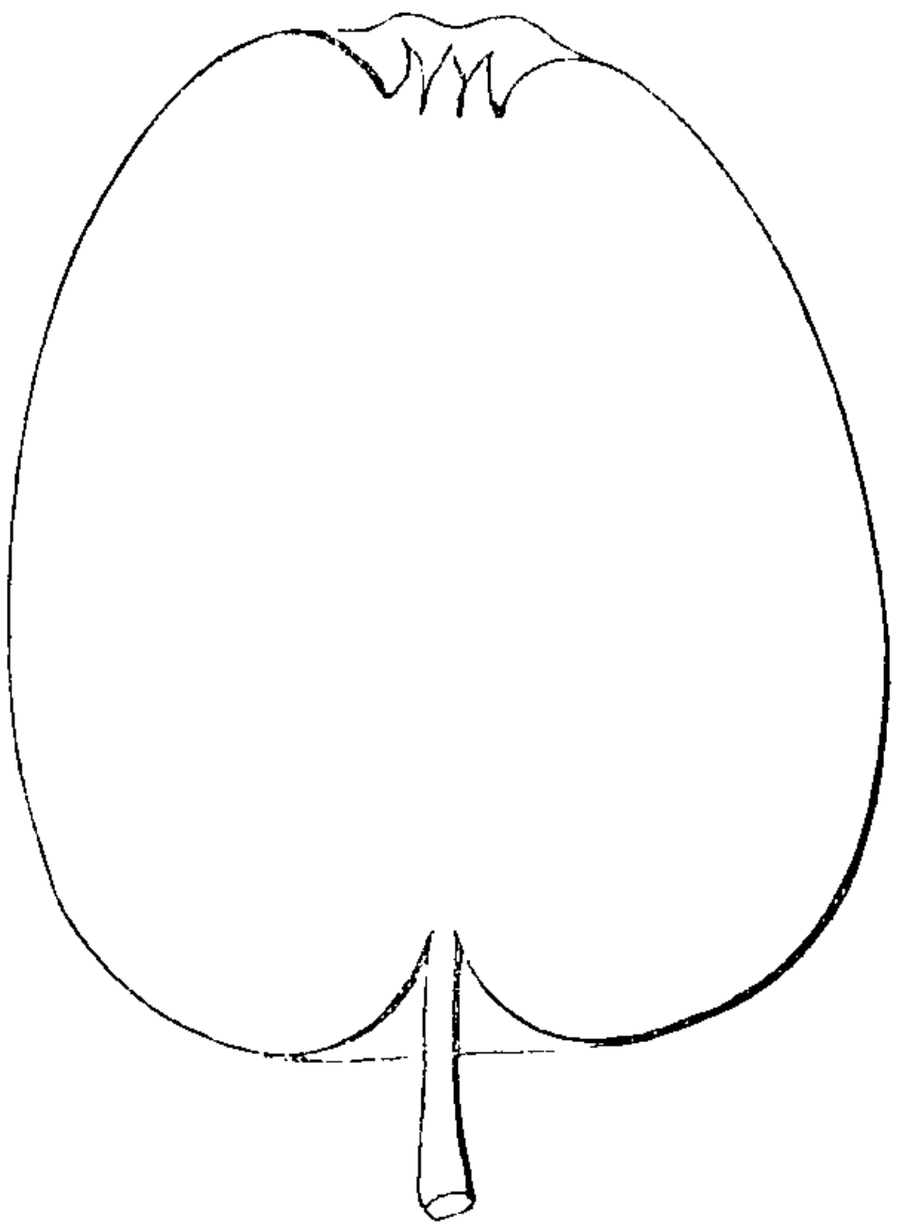
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros, très-longs, légèrement flexueux, bien duveteux et d'un brun verdâtre. — *Lenticelles :* de moyenne grandeur, brunes, clair-semées. — *Coussinets :* assez saillants. — *Yeux :* petits, aplatis, très-cotonneux, adhérents. — *Feuilles :* moyennes ou petites, d'un beau vert en dessus, blanchâtres et duveteuses en dessous, ovales-allongées ou elliptiques, planes et profondément dentées. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, roide et plus ou moins cannelé. — *Stipules :* petites, linéaires, souvent faisant défaut.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Il fait des plein-vent à tête très-régulière, très-touffue, et végète fort bien sous cette forme. La basse-tige lui convient également, et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, légèrement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* assez long, grêle et profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité bossuée et peu développée. — *Peau :* mince, lisse, jaune blanchâtre et brillant, quelque peu verdâtre vers le pédoncule, ponctuée de gris clair et plus ou moins nuancée, à bonne exposition solaire, de rose tendre à reflets pourpres et violacés. — *Chair :* blanche, fine, croquante, odorante et assez ferme. — *Eau.* suffisante, acidulée, rarement bien sucrée, de saveur agréable.

Pomme Pigeonnet blanc d'Été.



MATURITÉ. — Fin d'août.

QUALITÉ. — Deuxième pour le couteau, première pour les usages culinaires.

Historique. — Je crois le Pigeonnet blanc d'Été d'origine allemande, en ce sens que le docteur Diel, son premier descripteur, annonçait en 1806, dans son *Kernobstsorten* (t. VIII, p. 33), l'avoir reçu de M. Schulz, jardinier-chef de la cour, à Schauenbourg (Hesse électorale); lequel, ajoutait-il, tirait ses arbres fruitiers de la pépinière-école fondée à Weimar (Saxe-Weimar). M. Oberdieck, pomologue hanovrien, semble aussi partager cette opinion, puisqu'en 1859, décrivant ce même pommier, il dit :

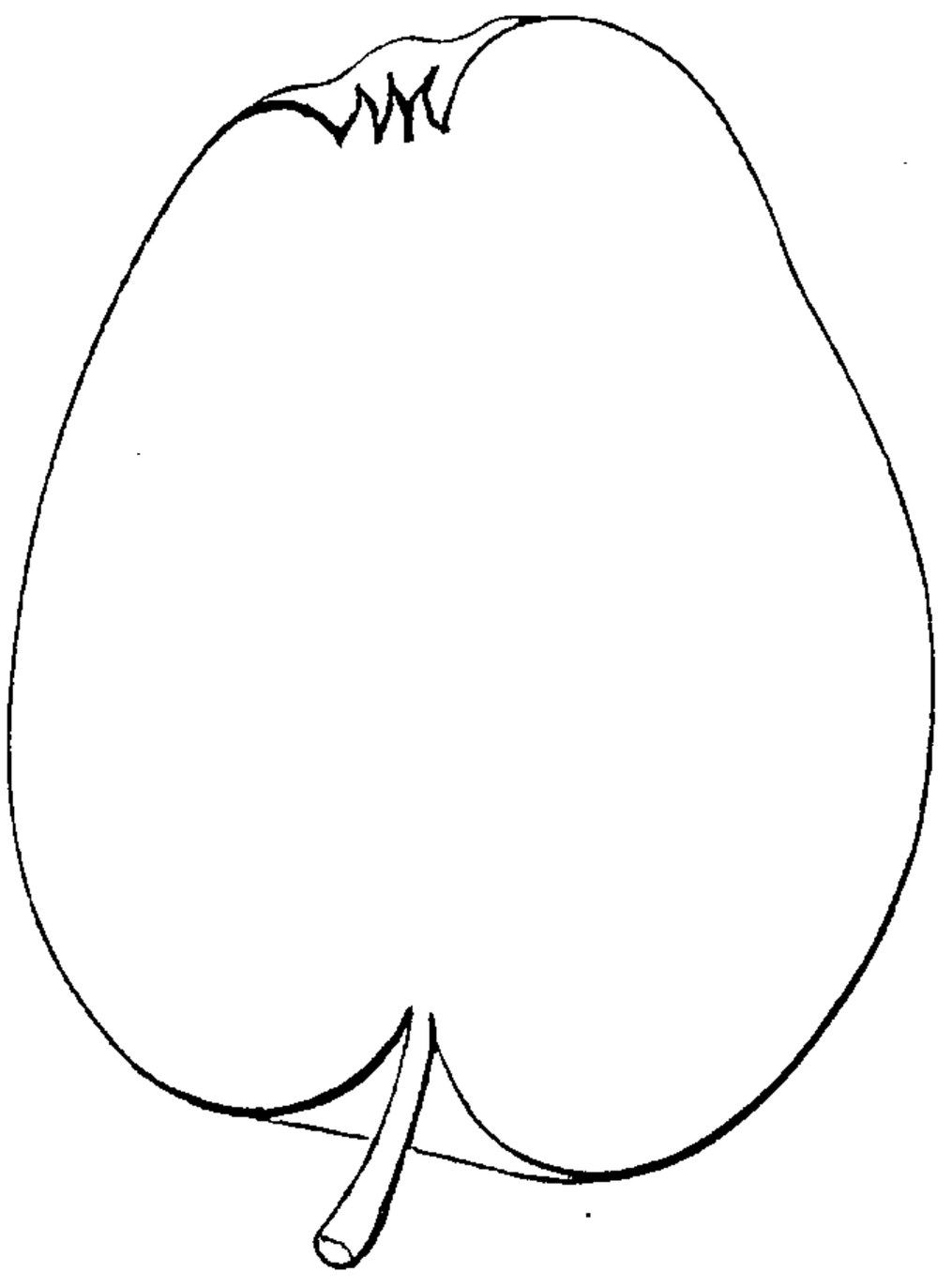
« Très-peu répandu, il resta longtemps inconnu des pomologues. A Sulingen (Hanovre) j'en ai trouvé un sujet fort et très-productif, puis un autre provenant de ce dernier, et non moins beau que lui, à Nienburg (Hanovre), dans une bergerie; or, comme je ne possédais plus cette variété, qu'antérieurement Diel m'avait donnée, je profitai de mon passage à Nienburg pour me la procurer de nouveau, car elle mérite bien la culture....., surtout par sa grande fertilité. Ses produits doivent être cueillis un peu verts, quand on les destine à la cuisson; autrement il faut les laisser mûrir sur l'arbre. Diel recommande particulièrement de les manger cuits à l'étuvée sans être pelés. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, pp. 445-446, n° 206.)

C'est à M. Oberdieck que je suis redevable du Pigeonnet blanc d'Été, assez nouvellement greffé dans mes pépinières. Jusqu'alors il ne m'était apparu, en France, dans aucun recueil, non plus que dans les expositions. Les Anglais l'ont possédé bien avant nous, car dès 1842 Thompson le signala dans le *Catalogue* du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres (p. 31, n° 583). Seulement il ne l'avait pas encore étudié, puisqu'il lui donnait pour synonymes : Gros-Pigeonnet de Rouen, Museau de Lièvre et Cœur-de-Pigeon, surnoms appartenant, le premier au Pigeonnet de Rouen, le second au Pigeonnet blanc d'Hiver, le troisième au Pigeonnet Jérusalem.

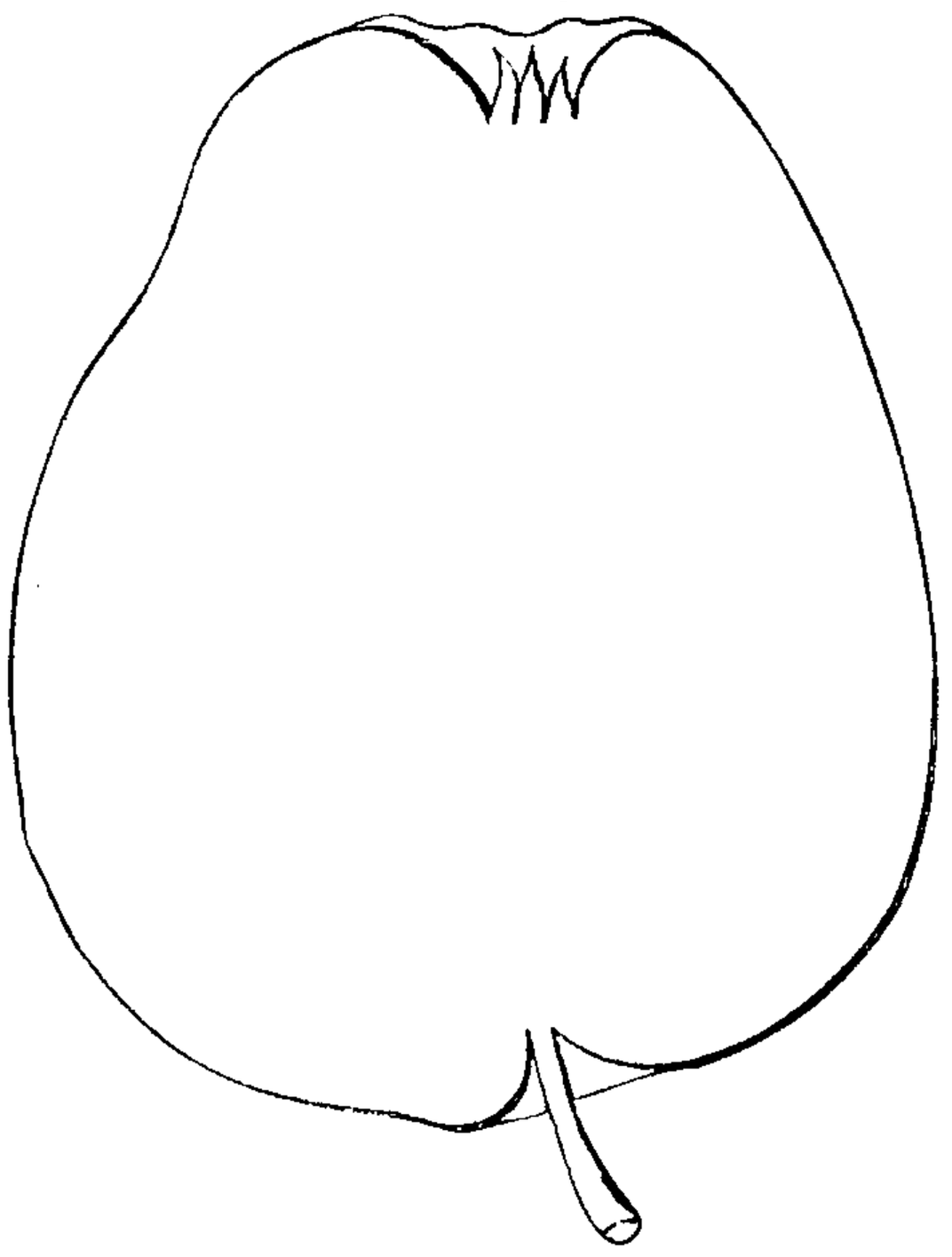
336. Pomme PIGEONNET BLANC D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Kammer ou Ramwer (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 74; — et, du même, *Historia plantarum universalis*, édit. de 1651, t. I, p. 12). — 2. Chapeau (*Id. iibid.*). — 3. Huttlins (*Id. iibid.*). — 4. Pointue (*Id. iibid.*). — 5. Vert-Poireau (*Id. iibid.*). — 6. Camière [?] (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 7. Pigeon blanc (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 151). — 8. Nez-de-Mouton (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 107). — 9. Museau de Lièvre blanc (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1844, p. 287). — 10. Dacoton Nonpareil (Comice horticole d'Angers, 1847, *Catalogue de son Jardin fruitier*, n° 116). — 11. Cœur de Pigeon blanc (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 12).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, longs, assez gros, bien coudés, très-duveteux, d'un brun verdâtre, parfois lavé de rouge. — *Lenticelles :* allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* assez ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques-arrondis, très-cotonneux et fortement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, ovales très-allongées, longuement acuminées, canaliculées pour la plupart et à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* court, fort, rarement cannelé. — *Stipules :* des plus petites.

Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — Étant greffé ras terre il se développe vigoureusement, son tronc pousse droit et sa tête devient très-régulière. La forme plein-vent est du reste celle qu'on lui donne le plus habituellement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, irrégulière, généralement étranglée, d'un côté, près du sommet, et presque toujours plus ou moins contournée dans son ensemble. — *Pédoncule :* assez long, grêle, planté dans un étroit bassin de profondeur variable, où parfois le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* de grandeur moyenne, mi-clos ou fermé, à cavité peu développée et bordée de nombreux plis. — *Peau :* lisse, unicolore, jaune pâle légèrement nuancé de vert, abondamment ponctuée de

blanc et de brun clair, puis maculées de fauve squammeux autour du pédoncule. — *Chair :* fine, ferme, croquante, d'un blanc plus ou moins jaunâtre, surtout auprès des loges, qui sont excessivement développées et dont l'endocarpe est très-dur. — *Eau :* assez abondante, bien sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le Pigeonnet blanc d'Hiver fut décrit chez nous, sous ce nom, en 1667 par Merlet : « La pomme de *Pigeon*, dit-il, est une pomme longuette, fort « lisse, dont la chair est fort blanche, et l'eau très-bonne : il y en a de BLANCHE et « de ROUGE. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 151.) Antérieurement à Merlet, le naturaliste Jean Bauhin, auteur de la première pomologie, avec figures, qui soit encore connue, avait aussi caractérisé cette excellente variété, mais en lui donnant seulement les dénominations diverses que pour lors — 1598 — elle portait en Suisse et à Montbéliard (Franche-Comté), localité longtemps habitée par ce savant. Il la décrivit et représenta d'abord dans un ouvrage, aujourd'hui très-rare, sur les eaux, les minéraux, les animaux et les végétaux du canton de Fribourg (Suisse), puis ensuite dans son *Histoire universelle des plantes*. Voici, des deux articles qu'il lui consacra, les passages dont la traduction me paraît utile :

« La pomme *Huttlins*, ainsi nommée en Suisse, notamment à Boll et à Wall, pour sa forme turbinée, en façon de Bonnet, de Chapeau, est également appelée *Lauchs*, ou de Poireau, sans doute à cause de sa couleur. Ce fruit, haut d'environ cinq doigts et plus large à la base qu'au sommet, où il s'amincit beaucoup, a le pédoncule assez court et peu fort, la peau d'un blanc jaunâtre et verdâtre, mais qui parfois, près du pédoncule, se nuance de roux olivâtre. A Bâle, à Stuttgardt, à Montbéliard, ce même fruit porte en outre les dénominations *Spitzapfel* [Pomme Pointue], *Ramwer* ou *Kammerapfel* [Pomme à Grandes Loges]..... J'en ai mangé en février dont la chair était encore assez ferme, vineuse et acidule. » (*Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 74; — *Historia plantarum universalis*, 1651, t. I, p. 12.)

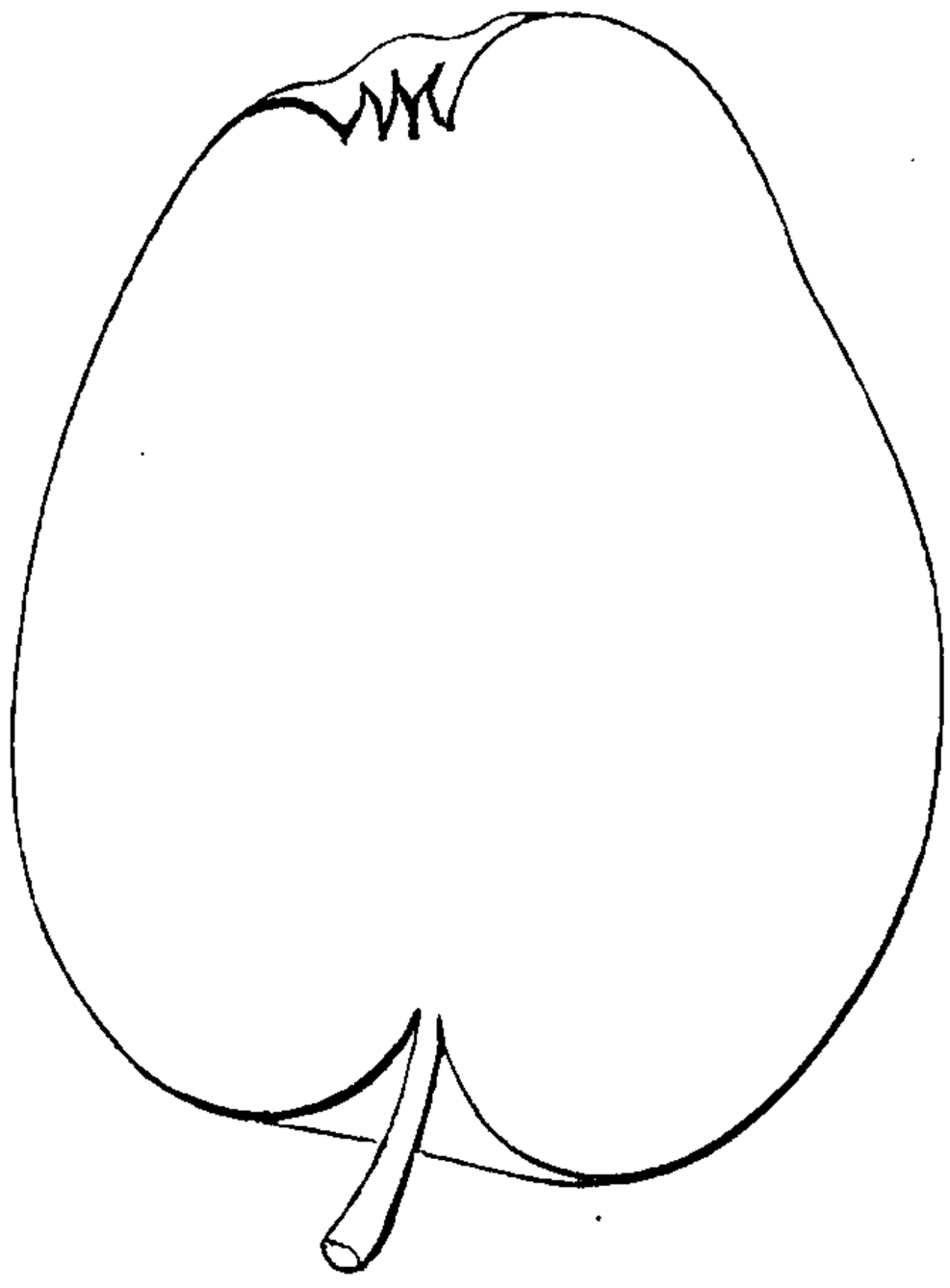
Ce fut donc après 1598 que le nom Pigeon ou Pigeonnet blanc commença à paraître dans notre arboriculture fruitière. Le Lectier, d'Orléans, ne le connaissait pas en 1628, on le voit par son *Catalogue*, qui n'en fait aucune mention, non plus que de ses synonymes. Merlet le signala en 1667, comme il est dit ci-dessus. Bonnefond, page 109 du *Jardinier français*, inscrivit bien, quelques années auparavant (1653), un Pigeonnet parmi les pommes tardives alors cultivées, mais ce devait être le Commun, le Rouge, type de l'espèce et qui par là même, anciennement surtout, a presque toujours eu Pigeonnet pour *unique* dénomination. Si j'ai pu montrer que le Pigeonnet blanc d'Hiver se trouvait déjà chez les Suisses et les Francs-Comtois en 1598, je ne saurais cependant conclure, de ce fait, qu'il appartienne soit à la Suisse, soit à la France. Pour moi, son origine reste un mystère. Le sachant cultivé depuis fort longtemps en Normandie, où comme la Passe-Pomme il se rencontre dans presque tous les jardins, je pensais que cette province pouvait l'avoir vu naître. Rien n'a confirmé mon sentiment, quoique j'aie compulsé avec soin les précieux ouvrages de MM. Léopold Delisle et Robillard de Beaurepaire sur l'agriculture normande au moyen âge.

Observations. — Regarder le *Museau de Lièvre* comme un fruit distinct du Pigeonnet blanc d'Hiver, est une erreur positive. Maintes fois j'ai constaté l'identité parfaite de ces deux fruits et de leur arbre. Il en a été ainsi pour le pommier *Dacoton Nonpareil*, jadis propagé par le Comice horticole de Maine-et-Loire. Mais

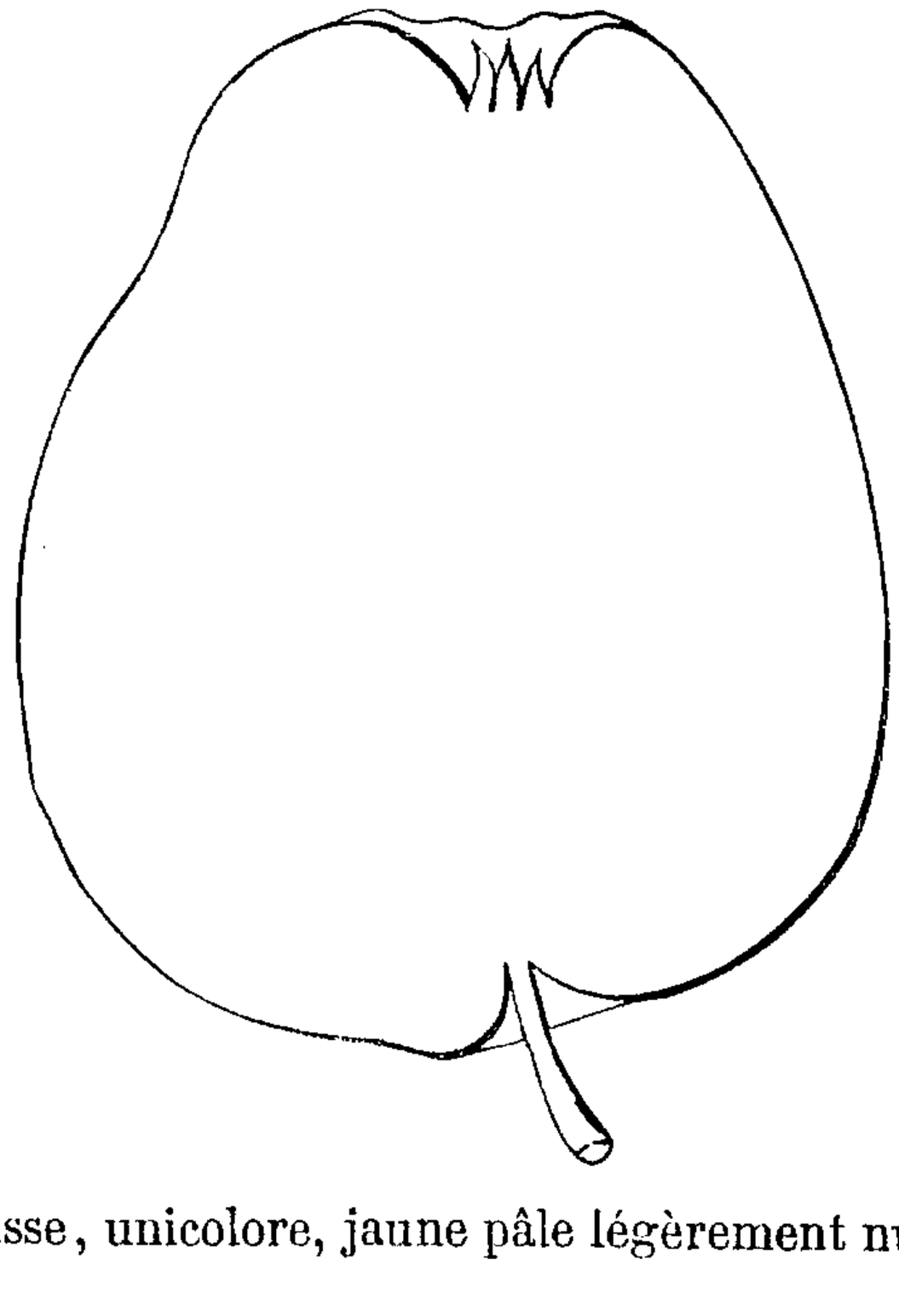
336. Pomme PIGEONNET BLANC D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Kammer ou Ramwer (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 74; — et, du même, *Historia plantarum universalis*, édit. de 1651, t. I, p. 12). — 2. Chapeau (*Id. iibid.*). — 3. Huttlins (*Id. iibid.*). — 4. Pointue (*Id. iibid.*). — 5. Vert-Poireau (*Id. iibid.*). — 6. Camière [?] (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 7. Pigeon blanc (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 151). — 8. Nez-de-Mouton (Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 107). — 9. Museau de Lièvre blanc (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1844, p. 287). — 10. Dacoton Nonpareil (Comice horticole d'Angers, 1847, *Catalogue de son Jardin fruitier*, n° 116). — 11. Cœur de Pigeon blanc (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 12).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, longs, assez gros, bien coudés, très-duveteux, d'un brun verdâtre, parfois lavé de rouge. — *Lenticelles :* allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* assez ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques-arrondis, très-cotonneux et fortement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, ovales très-allongées, longuement acuminées, canaliculées pour la plupart et à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* court, fort, rarement cannelé. — *Stipules :* des plus petites.

Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — Étant greffé ras terre il se développe vigoureusement, son tronc pousse droit et sa tête devient très-régulière. La forme plein-vent est du reste celle qu'on lui donne le plus habituellement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, irrégulière, généralement étranglée, d'un côté, près du sommet, et presque toujours plus ou moins contournée dans son ensemble. — *Pédoncule :* assez long, grêle, planté dans un étroit bassin de profondeur variable, où parfois le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* de grandeur moyenne, mi-clos ou fermé, à cavité peu développée et bordée de nombreux plis. — *Peau :* lisse, unicolore, jaune pâle légèrement nuancé de vert, abondamment ponctuée de

blanc et de brun clair, puis maculées de fauve squammeux autour du pédoncule. — *Chair :* fine, ferme, croquante, d'un blanc plus ou moins jaunâtre, surtout auprès des loges, qui sont excessivement développées et dont l'endocarpe est très-dur. — *Eau :* assez abondante, bien sucrée, acidule, savoureusement parfumée.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le Pigeonnet blanc d'Hiver fut décrit chez nous, sous ce nom, en 1667 par Merlet : « La pomme de *Pigeon*, dit-il, est une pomme longuette, fort « lisse, dont la chair est fort blanche, et l'eau très-bonne : il y en a de BLANCHE et « de ROUGE. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 151.) Antérieurement à Merlet, le naturaliste Jean Bauhin, auteur de la première pomologie, avec figures, qui soit encore connue, avait aussi caractérisé cette excellente variété, mais en lui donnant seulement les dénominations diverses que pour lors — 1598 — elle portait en Suisse et à Montbéliard (Franche-Comté), localité longtemps habitée par ce savant. Il la décrivit et représenta d'abord dans un ouvrage, aujourd'hui très-rare, sur les eaux, les minéraux, les animaux et les végétaux du canton de Fribourg (Suisse), puis ensuite dans son *Histoire universelle des plantes.* Voici, des deux articles qu'il lui consacra, les passages dont la traduction me paraît utile :

« La pomme *Huttlins*, ainsi nommée en Suisse, notamment à Boll et à Wall, pour sa forme turbinée, en façon de Bonnet, de Chapeau, est également appelée *Lauchs*, ou de Poireau, sans doute à cause de sa couleur. Ce fruit, haut d'environ cinq doigts et plus large à la base qu'au sommet, où il s'amincit beaucoup, a le pédoncule assez court et peu fort, la peau d'un blanc jaunâtre et verdâtre, mais qui parfois, près du pédoncule, se nuance de roux olivâtre. A Bâle, à Stuttgardt, à Montbéliard, ce même fruit porte en outre les dénominations *Spitzapfel* [Pomme Pointue], *Ramwer* ou *Kammerapfel* [Pomme à Grandes Loges]..... J'en ai mangé en février dont la chair était encore assez ferme, vineuse et acidule. » (*Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 74; — *Historia plantarum universalis*, 1651, t. I, p. 12.)

Ce fut donc après 1598 que le nom Pigeon ou Pigeonnet blanc commença à paraître dans notre arboriculture fruitière. Le Lectier, d'Orléans, ne le connaissait pas en 1628, on le voit par son *Catalogue*, qui n'en fait aucune mention, non plus que de ses synonymes. Merlet le signala en 1667, comme il est dit ci-dessus. Bonnefond, page 109 du *Jardinier français*, inscrivit bien, quelques années auparavant (1653), un Pigeonnet parmi les pommes tardives alors cultivées, mais ce devait être le Commun, le Rouge, type de l'espèce et qui par là même, anciennement surtout, a presque toujours eu Pigeonnet pour *unique* dénomination. Si j'ai pu montrer que le Pigeonnet blanc d'Hiver se trouvait déjà chez les Suisses et les Francs-Comtois en 1598, je ne saurais cependant conclure, de ce fait, qu'il appartienne soit à la Suisse, soit à la France. Pour moi, son origine reste un mystère. Le sachant cultivé depuis fort longtemps en Normandie, où comme la Passe-Pomme il se rencontre dans presque tous les jardins, je pensais que cette province pouvait l'avoir vu naître. Rien n'a confirmé mon sentiment, quoique j'aie compulsé avec soin les précieux ouvrages de MM. Léopold Delisle et Robillard de Beaurepaire sur l'agriculture normande au moyen âge.

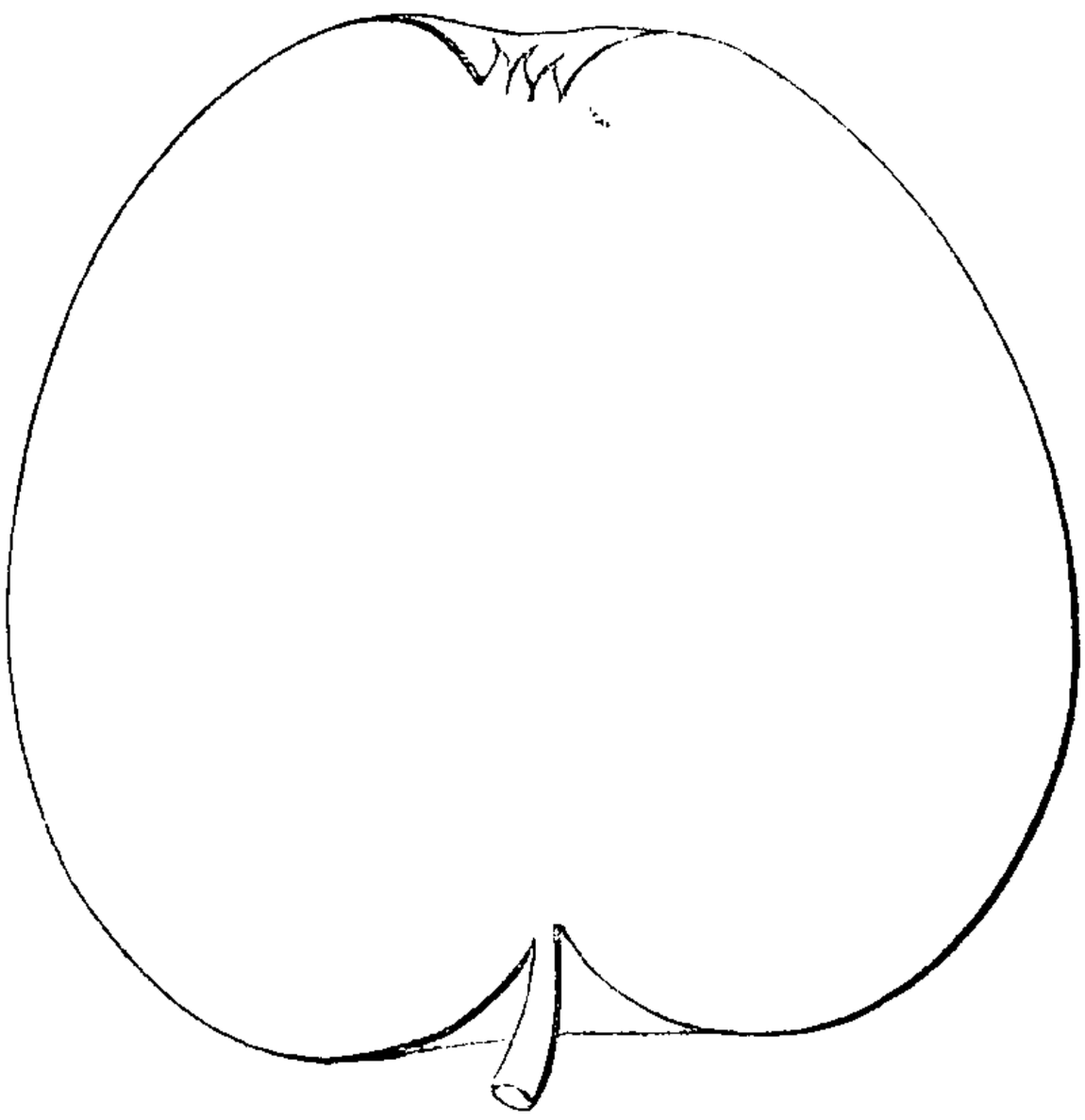
Observations. — Regarder le *Museau de Lièvre* comme un fruit distinct du Pigeonnet blanc d'Hiver, est une erreur positive. Maintes fois j'ai constaté l'identité parfaite de ces deux fruits et de leur arbre. Il en a été ainsi pour le pommier *Dacoton Nonpareil*, jadis propagé par le Comice horticole de Maine-et-Loire. Mais

un nom qu'on ne saurait, sans méprise, déclarer de nouveau synonyme de Pigeonnet blanc d'Hiver, c'est *Pigeon rayé*, car la variété que nous venons de décrire n'offre aucune trace de vergeture sur sa peau, constamment unicolore.

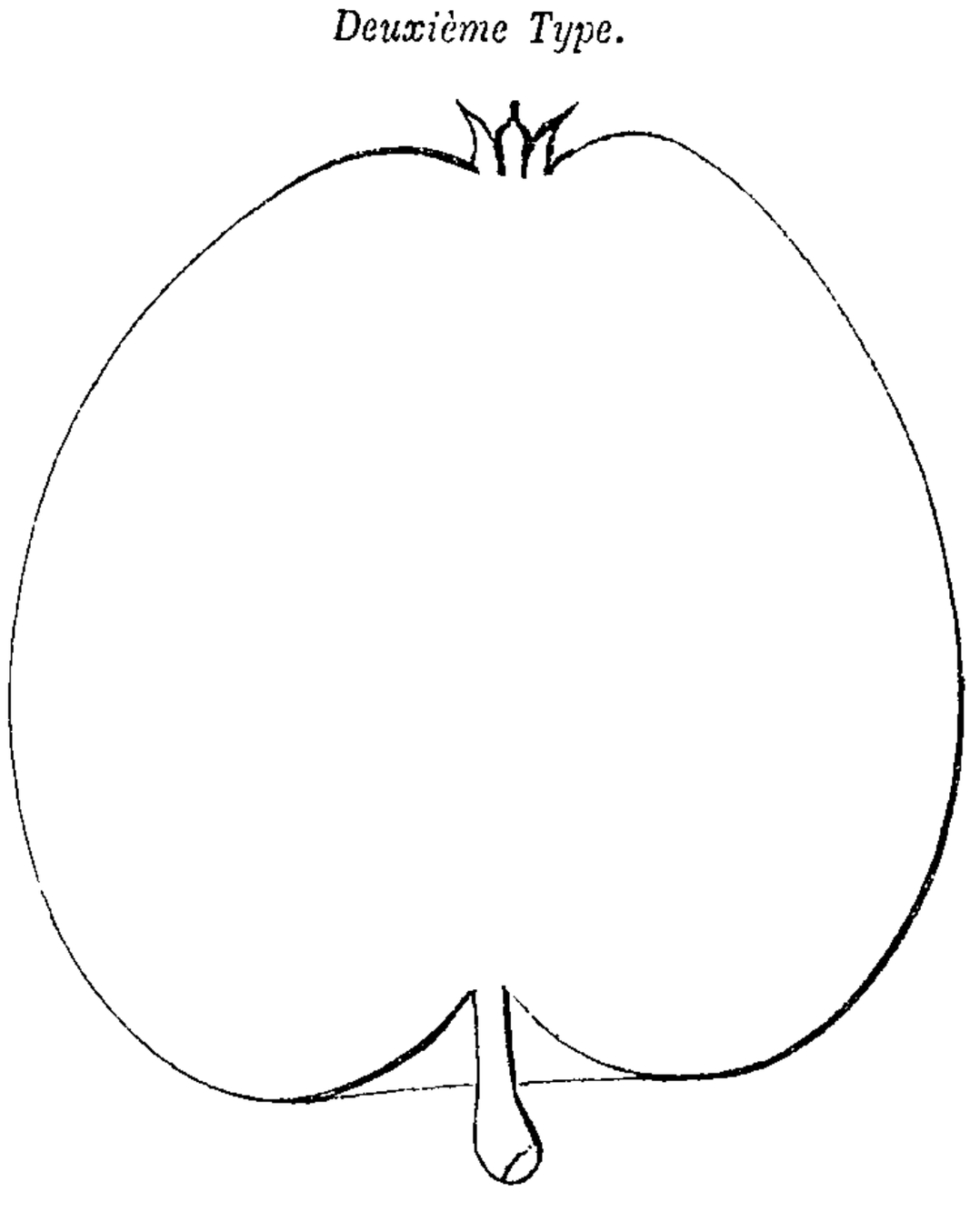
337. Pomme PIGEONNET COMMUN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. PIGEONNET (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 109; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 305). — 2. PIGEON ROUGE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 151). — 3. PETIT-PIGEONNET (Saussay, *Traité des jardins*, 1722, p. 20). — 4. MUSEAU DE LIÈVRE ROUGE (de Launay, *Almanach du Bon-Jardinier*, 1808, p. 141; — et Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1844, p. 287). — 5. PIGEONNET ROSE (Louis du Bois, *Pratique du jardinage*, 1821, p. 141).

Pomme Pigeonnet Commun, — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés, peu longs, gros, renflés au sommet, très-géniculés, légèrement cotonneux et d'un brun verdâtre assez clair. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes ou moyennes, excessivement espacées. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes-allongés, faiblement collés sur le bois et des plus duveteux. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, sensiblement acuminées, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, planes ou contournées sur elles-mêmes, ayant les bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, flasque, un peu court, tomenteux, rarement bien cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Greffé ras terre il croît passablement, malgré sa vigueur assez modérée; cependant, pour lui voir former des plein-vent d'une grande régularité, on doit plutôt le greffer en tête. Comme arbre nain, sur doucin ou sur paradis, il fait des espaliers, des quenouilles, des gobelets ou des cordons de toute beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :*

conique plus ou moins allongée et ventrue. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu fort, mais habituellement renflé à son point d'attache, inséré dans un bassin assez vaste et assez profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, faiblement plissé sur ses bords et placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaune clair que recouvre à peu près complétement une couche rose tendre fouettée de carmin foncé, nuancée de violet sombre puis abondamment ponctuée de gris et tachetée de brun noirâtre. — *Chair :* très-blanche, fine, assez ferme, odorante et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, parfumant délicieusement la bouche.

MATURITÉ. — Novembre-Janvier.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — J'ai dit ci-dessus, à l'article Pigeonnet blanc d'Hiver, que le Pigeonnet Commun, ou Rouge, qui du temps de Duhamel (1768) était encore uniquement appelé Pigeonnet (voir son *Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 305), fut pour la première fois désigné de la sorte en 1651 ou 1653 par Bonnefond, page 109 du *Jardinier français*. Les Normands le regardent généralement comme une variété particulière à leur province. Je sais qu'il est cultivé chez eux depuis des centaines d'années; aussi suis-je surpris de ne le trouver mentionné, non plus que le Pigeonnet blanc d'Hiver, ni par M. Léopold Delisle (1851) ni par M. Robillard de Beaurepaire (1865), dont les ouvrages sur l'état agricole de la Normandie, du XII^e^ siècle au XVI^e^, sont remplis de précieux renseignements sur nos anciens fruits. Ce silence ne saurait toutefois, jusqu'à preuve contraire, infirmer la tradition. Je le reconnais et m'empresse de le publier, afin que les nombreux partisans des Pigeonnets ne m'accusent pas de manquer de patriotisme envers l'aîné de la famille.

Observations. — La pomme *Museau de Lièvre rouge* a longtemps été vendue comme variété spéciale, quoiqu'elle n'ait rien qui la différencie du Pigeonnet commun. Il fallut, de 1808 à 1844, l'autorité de pomologues bien connus, pour combattre cette erreur, présentement encore assez accréditée. On comprend qu'il ne s'agit pas ici du Gros-Museau de Lièvre d'Alos, décrit plus haut, page 354, car celui-là, malgré sa peau fouettée et carminée, ne saurait être réuni au Pigeonnet commun. — Le Pigeon ou *Pigeonnet Jérusalem* figure dans quelques Pomologies modernes parmi les synonymes du Pigeonnet Rouge ou Commun. Pour démontrer aux incrédules l'impossibilité d'une telle synonymie, nous les renvoyons à notre page 565, où se trouve la description du Pigeonnet Jérusalem, ils pourront aisément s'y convaincre de la dissemblance, même très-grande, de ces deux pommes.

---

338. POMME PIGEONNET CREDÉ.

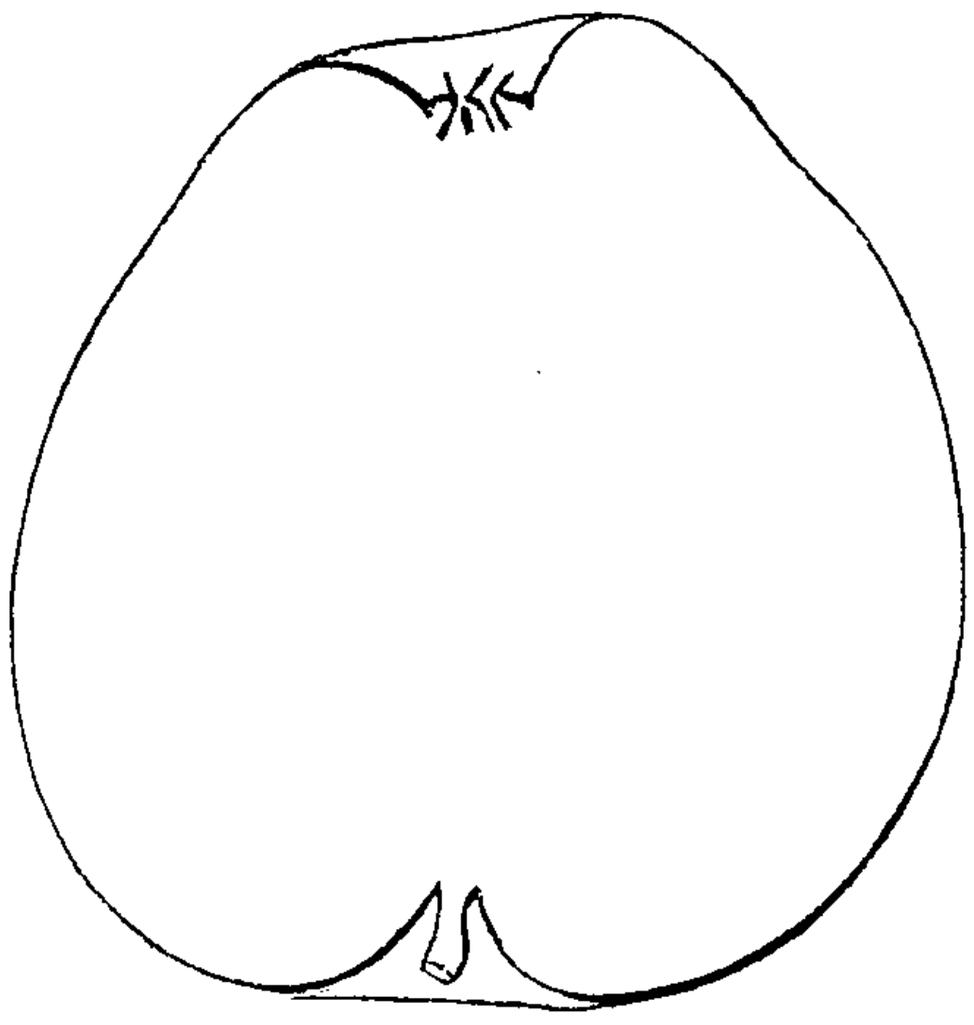
Synonymes. — *Pommes :* 1. CREDE'S BLUTROTHER WINTERTÄUBLING (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1832, t. VI, p. 30). — 2. CREDE'S TAUBEN (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 105, n° 37). — 3. HOLLÄNDISCHER ROTHER WINTER-CALVILL (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, surtout à la base, peu longs, assez gros, presque droits, très-cotonneux et d'un rouge-brun lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes mais des plus espacées. — *Coussinets :* ressortis.

Yeux : moyens, ovoïdes, faiblement collés contre le bois et bien duveteux. — *Feuilles :* petites, ovales, vert glauque et mat en dessus, blanc verdâtre en dessous, longuement acuminées, à bords largement crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux et généralement non cannelé. — *Stipules :* petites.

Pomme Pigeonnet Credé. — *Premier Type.*

Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Pour le plein-vent on le greffe en tête et non ras terre, vu la lenteur de sa végétation. Les formes naines lui sont très-avantageuses, sur doucin ou paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* cylindro-conique ou conique ventrue à la base et légèrement étranglée près du sommet. — *Pédoncule :* court et grêle, profondément planté dans un bassin habituellement assez vaste. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité plissée, large, rarement bien profonde. — *Peau :* unie, d'un jaune pâle nuancé de vert, amplement maculée de rouge-brun violacé à l'insolation, tachée de roux autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de gris et de blanc laiteux. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme, croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, possédant un arome des plus savoureux.

MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est à l'exposition internationale qui en 1867 eut lieu à Paris, que je remarquai cette charmante et délicieuse pomme ; elle figurait parmi les variétés apportées de Berlin (Prusse) par M. le docteur Karl Koch. Je la demandai aussitôt à M. Édouard Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), et l'année suivante (1868) je la signalai dans mon *Catalogue* (p. 49, n° 316). Diel, en 1832, fut le premier descripteur de ce Pigeonnet ; il nous l'apprend ainsi :

« Aucun pomologue — affirme-t-il — n'a caractérisé cette variété, dont je reçus des greffes, en 1804, du défunt professeur Credé [de Marburg, dans la Hesse électorale]. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1832, t. VI, p. 30.)

Diel, tout en appliquant à cette variété le nom du professeur Credé, savant avec lequel il était en continuelles relations pomologiques, ne s'expliqua pas quant à

l'origine du fruit ainsi baptisé. Mais M. Lucas, dont je viens de parler, l'ayant décrit en 1859, crut pouvoir émettre sur ce point l'opinion suivante, et signaler en même temps une erreur commise par Diel :

« Le *Pigeonnet Credé* — dit-il — est probablement originaire de Hollande, pays auquel on en doit la propagation. Aujourd'hui nous le rencontrons fréquemment dans nos collections d'arbres fruitiers. Le docteur Diel, en 1832, le caractérisa sous deux différents noms — *Crede's blutrother Wintertaubling*, puis *Holländischer rother Wintercalville* — et ce, dans le même volume. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 105, n° 37.)

M. Lucas, en ce qui touche la méprise ici relevée, est parfaitement dans le vrai; j'ai sous les yeux le volume où Diel s'occupa du Pigeonnet Credé (*Vorz. Kernobstsorten*, t. VI), et j'y vois effectivement qu'à la page 7 l'article *Hollandischer rother Wintercalville* [Calleville rouge d'Hiver, de Hollande] caractérise une pomme de tout point semblable au fruit décrit plus loin, page 30, sous le nom *Crede's blutrother Wintertaubling* [Pigeonnet rouge-sang d'Hiver, de Credé]. Diel était un pomologue très-pratique, très-consciencieux, dont les nombreuses publications firent et font toujours autorité. De telles erreurs sont cependant assez communes dans ses ouvrages, ce qui témoigne de l'extrême difficulté qu'offre l'étude comparative des arbres fruitiers, et commande l'indulgence aux esprits trop enclins à la critique.

Pommes : PIGEONNET DORÉ, — PIGEONNET DORÉ DE LOISEL, } Synonymes de pomme *Loisel*. Voir ce nom.

Pomme PIGEONNET (GROS-). — Voir *Gros-Pigeonnet*.

---

339. Pomme PIGEONNET JÉRUSALEM.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Judée [?] (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 109). — 2. Pigeon (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 215; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 306). — 3. Jérusalem (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 392). — 4. Cœur de Pigeon (frère Bonnelle, *le Jardinier d'Artois*, 1766, p. 244; — et Duhamel, *ibid.*). — 5. Gros-Cœur de Pigeon (Louis du Bois, *du Pommier, du Poirier et du Cormier*, 1804, t. I, p. 52). — 6. Gros-Pigeonnet rouge (Louis Bosc, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique*, 1809, t. X, p. 323). — 7. Pigeon d'Hiver (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 14).

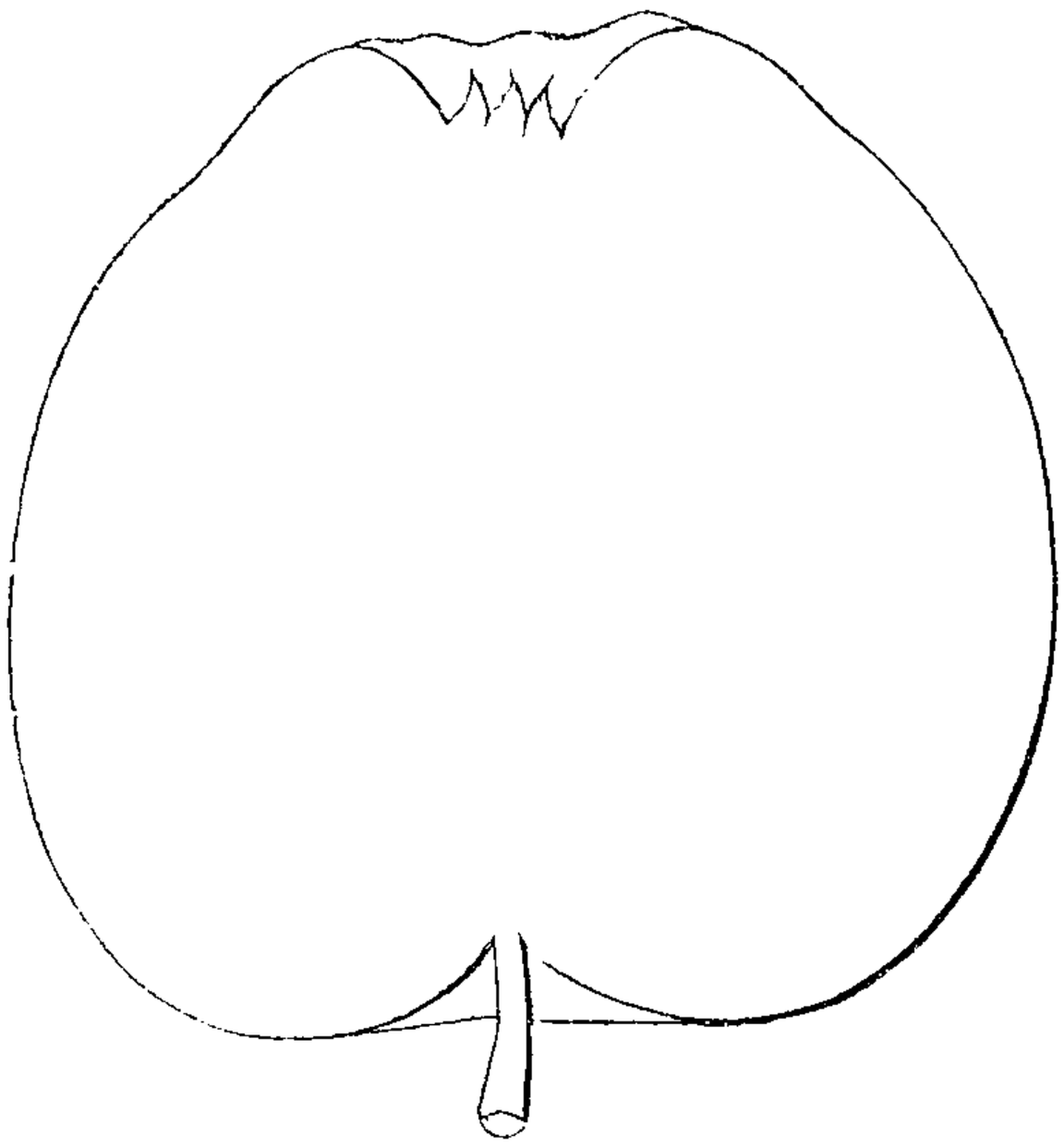
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, courts, de moyenne grosseur, bien coudés, légèrement cotonneux et d'un brun olivâtre. — *Lenticelles :* assez grandes, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-gros, coniques-allongés, obtus, sensiblement duveteux, incomplétement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-allongées, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, contournées sur elles-mêmes pour la plupart, et faiblement crénelées. — *Pétiole :* grêle, assez long, à peine cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Très-abondante.

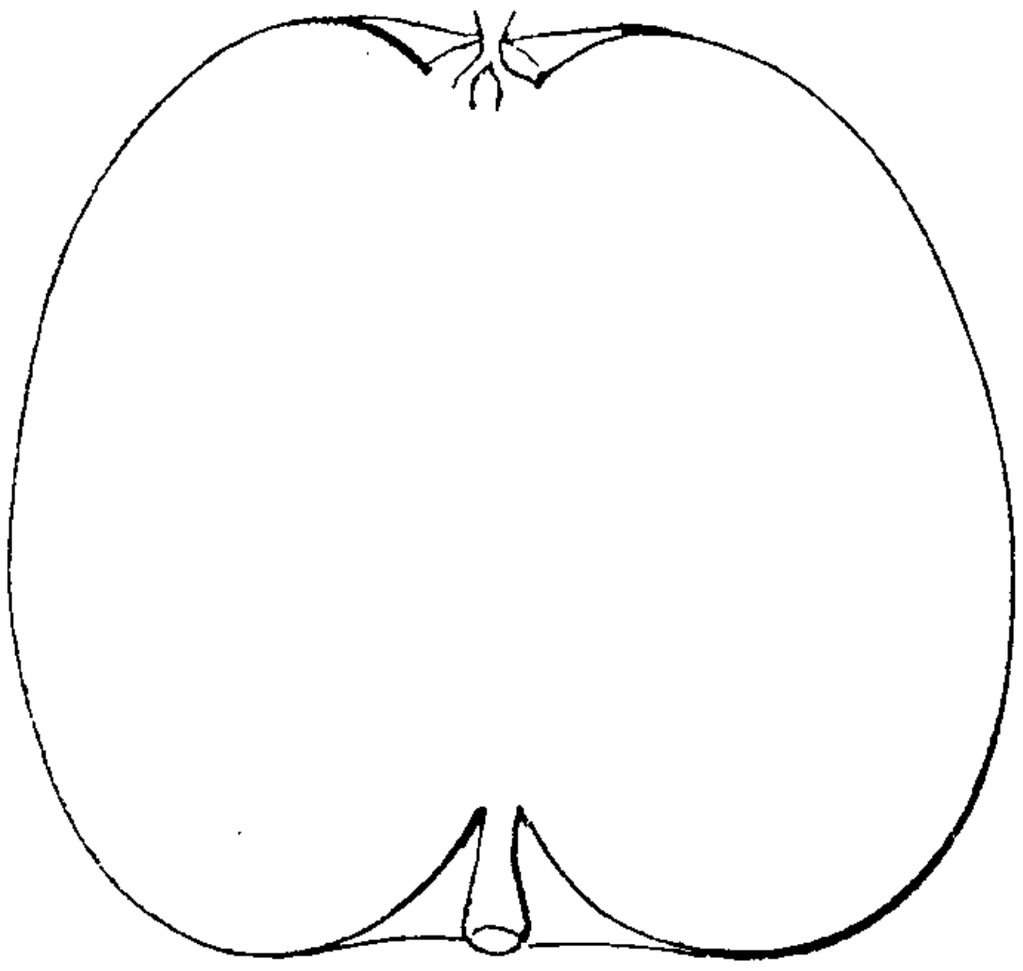
Culture. — Sa bonne ramification ainsi que son assez grande vigueur

permettent de l'écussonner ras terre, pour plein-vent. Il fait sous cette forme des têtes généralement pyramidales et d'un bel aspect. Quand on le destine à la basse-tige, le paradis est le sujet qu'il faut lui donner, afin surtout de n'en pas diminuer la fertilité.

Pomme Pigeonnet Jérusalem. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* conique assez régulière, ou cylindro-conique plus renflée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et bien nourri, ou de longueur moyenne et alors assez grêle, planté dans un bassin étroit et de profondeur variable. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité bossuée et peu développée. — *Peau :* unie, lisse, à fond blanc jaunâtre, presque entièrement lavée de rose bleuâtre, rubanée de carmin foncé et ponctuée de blanc. — *Chair :* très-blanche, fine, serrée, assez ferme et comme nacrée, surtout autour des loges, qui le plus habituellement ne sont qu'au nombre de quatre et disposées en croix de Jérusalem. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, ayant un arome exquis.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Il en est pour ce Pigeonnet Jérusalem comme pour le Pigeonnet Blanc d'Hiver et le Commun ou Rouge : on le suppose, sans preuve aucune, originaire de la Normandie. La Quintinye, qui le décrivit en 1690, le nommait Pomme Jérusalem; c'est la première mention que j'en aie rencontrée. L'an 1653 Nicolas de Bonnefond, page 109 du *Jardinier français*, citait il est vrai une Pomme de Judée, mais sans nul détail; rigoureusement, cependant, cette pomme de Judée, depuis lors disparue de la nomenclature, peut passer pour un synonyme de la variété Jérusalem. J'en ai jugé ainsi, ayant au moins, à défaut de la pomologie, la géographie de mon côté. Le directeur des jardins de Louis XIV estimait peu les pommes; toutes ses prédilections furent pour les poires, dont souvent il a parlé en poëte, plutôt qu'en arboriculteur; il n'est donc pas surprenant que ce Pigeonnet, malgré son goût si fin, si parfumé, ait paru à la Quintinye de médiocre qualité :

« Les *Jerusalem* — a-t-il dit — sont presque rouges partout, ont la chair ferme, et de peu de goût, quoyqu'assez sucrée, et n'ayant rien de la mauvaise odeur qui suit la plupart

des Pommes. Elles se gardent longtemps. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 392.)

Le frère Bonnelle, religieux de l'ordre des Mathurins, et très-adonné à l'étude des fruits, fut plus juste pour cette variété, ainsi décrite par lui dans le *Jardinier d'Artois*, qu'il publia en 1766 :

« Le *Cœur de Pigeon* — dit-il — pomme de moyenne grosseur, plus longue que ronde, formée en cœur, prend aisément le rouge, est beaucoup estimée; bonne jusqu'en février et mars. » (Page 244.)

Enfin Duhamel, en 1768, lui rendit également pleine justice et consigna dans son article certains détails utiles à reproduire ici :

« Pomme *Pigeon* ou *Cœur de Pigeon* ou *Jérusalem*..... Sa peau — écrivait cet auteur — est fine, unie, luisante, dure, de couleur un peu changeante, lavée d'une couleur de rose légère, tiquetée de quelques points jaunes. En la regardant d'un certain sens, on aperçoit comme un petit nuage bleuâtre, qui, joint au changement de sa couleur, a pu lui faire donner le nom de *Pigeon*. Sa chair est fine, délicate, grenue, légère, ferme, très-blanche, quelquefois très-légèrement teinte de rouge sous la peau. Son eau a une acidité agréable, qu'elle perd presque entièrement lorsque le fruit est très-mûr. Elle n'a pour l'ordinaire que quatre loges séminales qui forment une croix à quatre branches égales, d'où elle a vraisemblablement reçu le nom de *Jérusalem*..... C'est une très-jolie pomme à la vue et au goût. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 307.)

Ce fruit est très-répandu; les Allemands le possèdent depuis un siècle au moins, ainsi que les Anglais, qui dès 1729 l'ont figuré de très-exacte façon, et le nommaient uniquement pomme Jérusalem (voir *Pomona* de Batty Langley, planche 76, figure 3e).

Observations. — On a dit assez récemment, que le Pigeonnet Jérusalem fut signalé par le Lectier, d'Orléans, dans son *Catalogue*, imprimé en 1628. C'est une erreur, et bien facile à constater, puisqu'en tête de ce volume je reproduis littéralement, au chapitre de l'histoire du Pommier (§ I, temps anciens), la liste des pommes citées par le Lectier. — Nous rappelons que le Pigeonnet Rouge, ou Commun, décrit ci-dessus, page 562), ne peut prendre rang parmi les synonymes du Pigeonnet Jérusalem. Louis Liger, en 1714, commit le premier cette méprise dans son *Cultivateur parfait des jardins fruitiers* (p. 456); depuis, elle a reparu chez quelques pomologues et même, en 1867, s'est glissée dans les publications de notre Congrès pomologique (t. IV, n° 14).

---

340. Pomme PIGEONNET LUCAS.

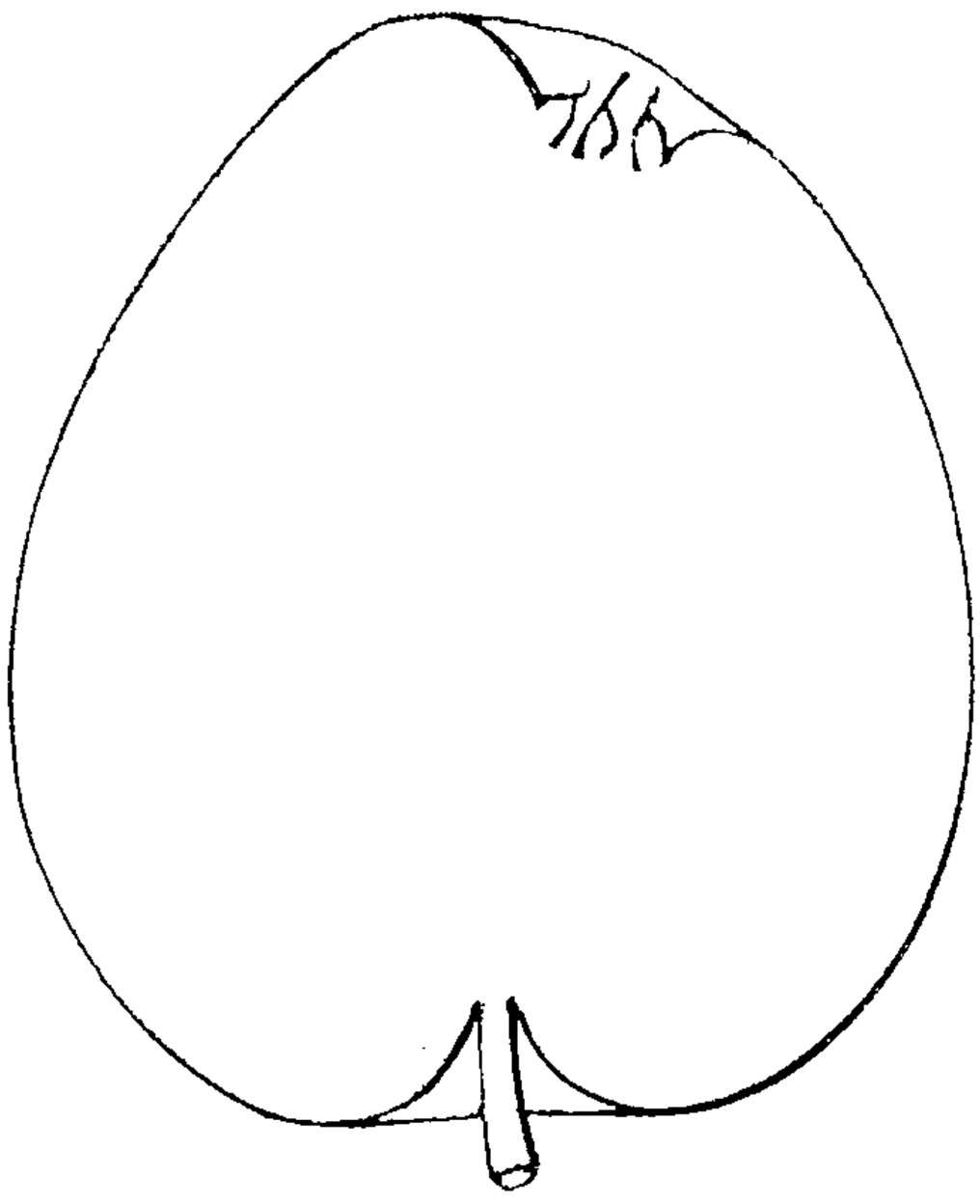
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, de longueur et grosseur moyennes, légèrement coudés, peu duveteux et d'un vert clair jaunâtre. — *Lenticelles :* abondantes, arrondies ou allongées, grandes ou moyennes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-allongés, faiblement écartés du bois et peu cotonneux. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies, minces, vert clair, longuement acuminées, planes ou ondulées, à bords bien dentés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, flasque, à peine cannelé. — *Stipules :* étroites mais très-longues.

Fertilité. — Abondante.

CULTURE. — Pour plein-vent il se greffe à hauteur de tige et fait alors d'assez jolis arbres. Toute forme naine lui convient, soit sur doucin, soit sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, généralement déprimée, d'un côté, au sommet. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, inséré profondément dans un étroit bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité légèrement plissée et peu développée. — *Peau :* assez épaisse, lisse, unicolore, blanc jaunâtre, abondamment et finement ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée, ayant bien le savoureux arome des Pigeonnets.

Pomme Pigeonnet Lucas.



MATURITÉ. — Octobre-Décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce Pigeonnet, qui est d'origine allemande, m'a été donné par M. le professeur Koch, de Berlin; il l'avait exposé à Paris en 1867, et je le greffai l'année suivante. Ne l'ayant trouvé décrit dans aucun ouvrage, et le croyant dédié au docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), j'ai demandé sur lui quelques renseignements à ce savant arboriculteur, qui m'a communiqué ceux qu'on va lire :

« Le *Pigeonnet Lucas* — m'a-t-il écrit le 18 juillet 1872 — a été obtenu d'un pepin semé par M. Zobel, instituteur à Forchtenberg (Wurtemberg), où il s'occupe beaucoup de la culture des arbres fruitiers; c'est lui qui me l'a dédié. L'arbre est habituellement très-fertile. »

POMME PIGEONNET NORMAND. — Synonyme de *Gros-Pigeonnet*. Voir ce nom.

---

341. POMME PIGEONNET OBERDIECK.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, gros, un peu courts, à peine géniculés, légèrement cotonneux, d'un brun olivâtre nuancé de rouge clair. — *Lenticelles :* grandes et abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* petits, arrondis, un peu duveteux, complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* des plus grandes, ovales-allongées ou elliptiques, vert clair, acuminées, planes ou faiblement ondulées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, sensiblement cannelé. — *Stipules :* très-longues et assez larges.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — La forme plein-vent lui convient beaucoup, mais il est essentiel,

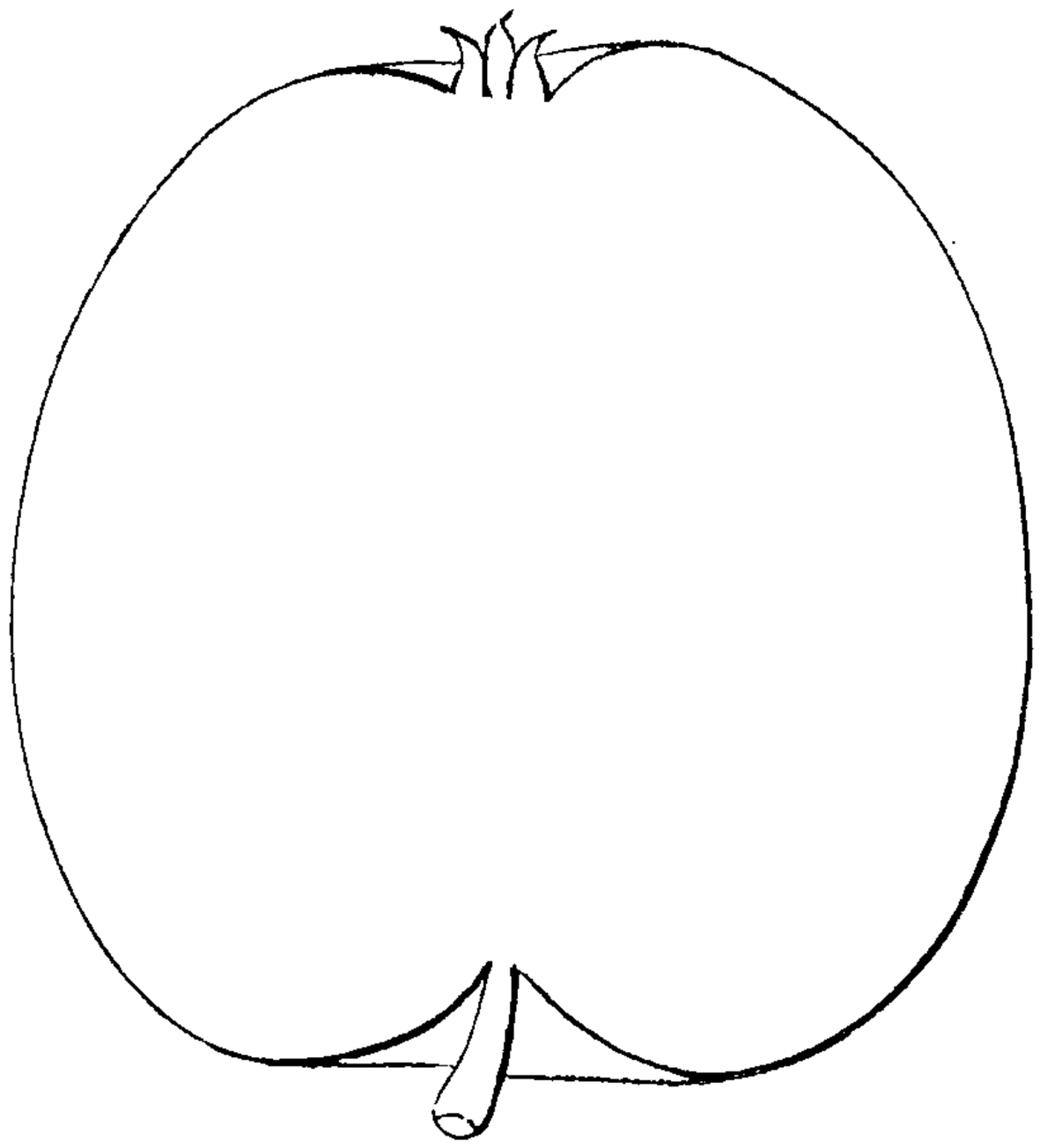
quand on l'y destine, de le greffer en tête, et non ras terre, son tronc poussant trop lentement pour faire une belle tige. Comme arbre nain on l'écussonne sur paradis afin de le rendre plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde ou conique. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, généralement renflé au point d'attache et profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, fermé, placé presque à fleur de fruit et bordé de plis ou de faibles gibbosités. — *Peau :* unie, blanc jaunâtre du côté de l'ombre, jaune-brun clair sur l'autre face, maculée de roux foncé autour du pédoncule, ponctuée de blanc et de marron, puis quelquefois, à l'insolation, très-légèrement lavée de rose tendre. — *Chair :* très-blanche, fine, serrée, croquante. — *Eau :* suffisante, délicieusement parfumée, bien sucrée et agréablemnt acidulée.

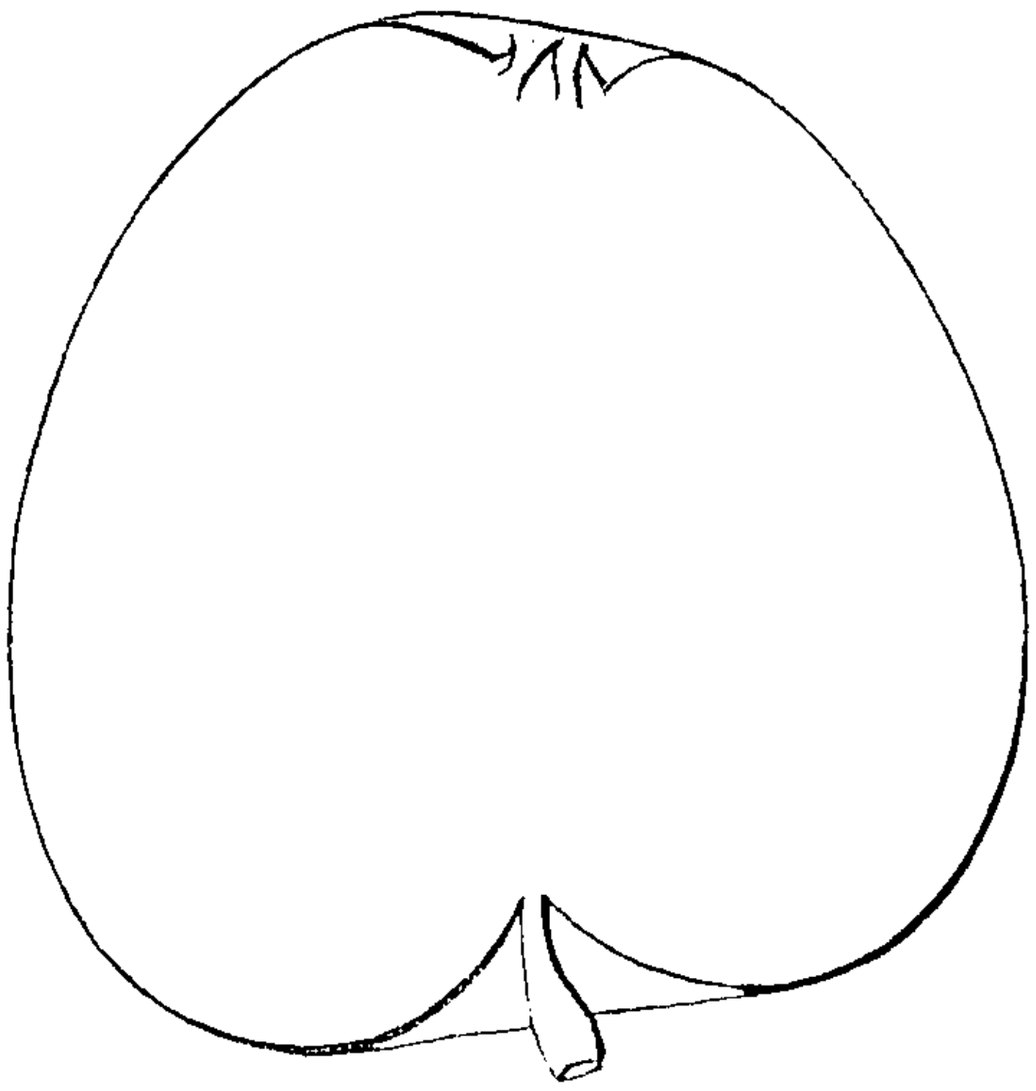
MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Pomme Pigeonnet Oberdieck. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Historique. — Les Allemands sont les propagateurs de cette nouvelle variété de Pigeonnet, que je leur dois et qui figure depuis 1868 seulement dans mon *Catalogue*. Le nom qu'elle porte est celui du superintendant de Jeinsen, près Hanovre, écrivain connu de tout le monde horticole pour ses remarquables et nombreuses publications sur les arbres fruitiers. Déjà nous l'avons cité dans ce *Dictionnaire*, et c'est encore lui qui va nous fournir les renseignements qui nous font besoin ici :

« J'ai trouvé — écrivait-il en 1859 — cette variété dans le domaine d'Arenstorf, à Oyle, près Nienburg (Hanovre); elle est excellente crue et non moins bonne cuite. Son arbre ressemble peu, par sa végétation, à ceux des autres Pigeonnets. J'ignore son lieu d'origine. Ce fut M. le docteur Liégel qui par bienveillance lui donna mon nom, sous lequel, depuis lors, j'en ai maintes fois expédié des greffons. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 443, n° 205.)

Neuf ans plus tard, revenant sur ce fruit dans un autre recueil que celui auquel

je viens d'emprunter les lignes ci-dessus, M. Oberdieck en défendit l'identité, qu'on paraissait suspecter :

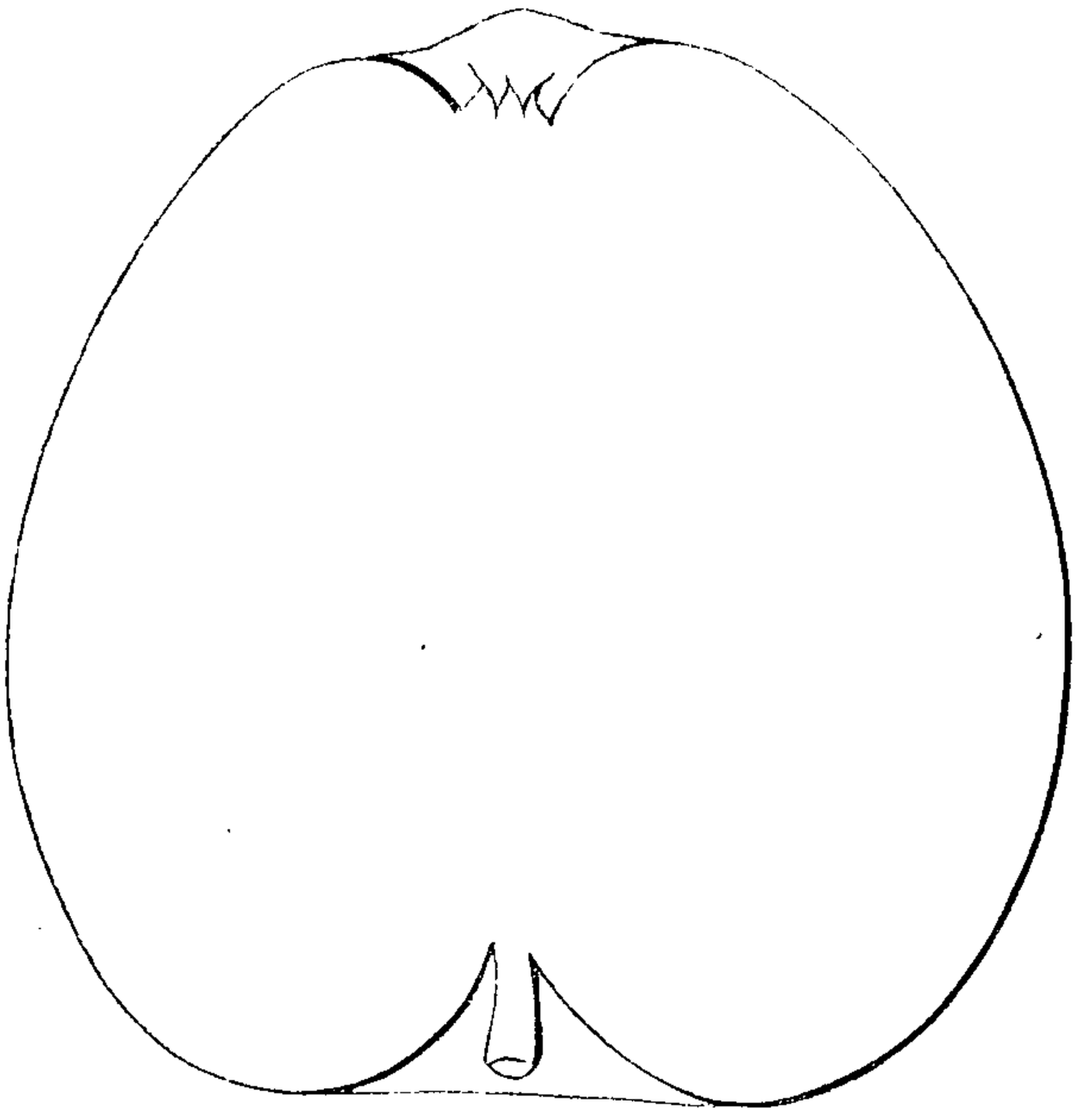
« M. le conseiller Schoenemann — dit-il en 1868 — suppose le Pigeonnet Oberdieck le même que la pomme *Langer grüner Gulderling*, décrite par Diel. Pour moi, malgré leur grande ressemblance extérieure, je trouve, quant au goût, ces deux pommes très-différentes. » (*Zusätze und Bericht*, p. 120.)

Pomme PIGEONNET ROSE. — Synonyme de *Pigeonnet commun*. Voir ce nom.

---

342. Pomme PIGEONNET DE ROUEN.

Synonymc. — *Pomme* Gros-Pigeonnet de Rouen (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, t. I, p. 199, nº 20).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, assez longs, de grosseur moyenne, bien coudés, des plus cotonneux et d'un brun nuancé de rouge. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* très-gros, coniques-arrondis, incomplétement appliqués sur le bois et bien duveteux. — *Feuilles :* petites pour la plupart, ovales-allongées, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, quelque peu canaliculées, à bords régulièrement crénelés. — *Pétiole :* long, grêle, rigide, amplement carminé, presque toujours dépourvu de cannelure. — *Stipules :* très-petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — Greffés en tête, ses arbres, par leur belle forme pyramidale, font des plein-vent très-remarquables. La basse-tige, sur doucin ou paradis, lui est également fort avantageuse.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique assez régulière et plus ou moins ventrue. — *Pédoncule :* court et gros, planté dans un bassin assez étroit, mais profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité bossuée, peu large et peu profonde. — *Peau :* unie et assez mince, à fond jaune verdâtre clair, presque entièrement lavée et fouettée de carmin brunâtre, tachée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de roux olivâtre. — *Chair :* très-blanche, fine, mi-tendre et quelque peu transparente. —

Eau : abondante, bien sucrée, agréablement acidulée et possédant un arome exquis.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Bien connu dans la Seine-Inférieure, dont il semble originaire par le nom sous lequel on l'y cultive, le Pigeonnet de Rouen est un fruit déjà plus que centenaire. Je le trouve, dès 1755, caractérisé en ces termes par les abbés Nolin et Blavet, qui pour lors dirigeaient à Paris les pépinières du cloître Saint-Marcel, puis de la Santé, près le Petit-Gentilly :

« Le *Pigeonnet de Rouen.* — écrivaient-ils — est de moyenne grosseur ; sa chair est transparente; sa peau, d'un rouge brun du côté du soleil; son goût, agréa ble. Ce bon fruit de garde a beaucoup d'eau, dont l'acide est fort joli. » (*Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, pp. 229-230.)

Poiteau décrivit en 1846 ce Pigeonnet, mais il me paraît impossible que ce soit la véritable variété qu'il ait étudiée :

« Cette belle pomme, assure-t-il, se conserve jusqu'en mars; il est à regretter que son eau — peu abondante, pas assez relevée — manque des qualités qui constituent un bon fruit. » (*Pomologie française*, t. IV, n° 28.)

Rien, ici, n'est exact, et je ne suis pas le seul à l'avoir constaté; les Belges l'ont fait avant moi, en 1858 :

« Poiteau — a dit M. Alexandre Bivort — regrette que la qualité de la pomme *Pigeonnet de Rouen* ne soit pas à la hauteur de sa beauté; peut-être l'a-t-il dégustée trop tardivement, ou demande-t-elle un sol privilégié pour acquérir ses bonnes qualités; l'exemplaire que nous avons dégusté, était excellent et provenait du jardin de M. Hennau, professeur à l'université de Liége. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. VI, p. 8.)

Observations. — C'est par erreur que certains pomologues ont cru le Pigeonnet de Rouen identique avec le Pigeonnet commun, caractérisé plus haut, page 562; et que d'autres ont voulu le réunir au Pigeonnet Jérusalem, dont l'article se trouve également ci-dessus, page 565; le plus court examen montrera surabondamment, à qui douterait de notre affirmation, les différences très-tranchées existant entre ces trois variétés.

Pomme de PIGNON. — Synonyme de pomme *Royale d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme PILLKIN. — Synonyme de pomme *May*. Voir ce nom.

PIPPIN. — Ce terme, qui chez les Anglais est pour le moins aussi commun, dans la nomenclature fruitière, que l'est chez nous le mot Reinette, sert à désigner un groupe considérable de variétés de pommier ayant pour prototype le *Golden Pippin*, notre pomme d'Or d'Angleterre (voir son article, pp. 510-513). Les arboriculteurs, disons-le bien haut, en ont étrangement abusé, ainsi qu'au reste ils ont fait de tous les noms génériques. On ne sera donc pas étonné d'apprendre qu'il existe au moins deux cents Pippins anglais, dont cent vingt-quatre sont décrits dans *the Apple and its varieties*, recueil publié en 1859 par le docteur

Hogg. La véritable origine de ce mot six fois séculaire, me paraît venir de Pepin : graine, semence. En 1360 déjà l'on récoltait une pomme de Pepin ou Franc-Pepin aux environs de Rouen (Archives de la Seine-Inférieure, *Registres de l'ancien tabellionnage*, t. I, f^os^ 4, 7, 11, 110; t. III, f^os^ 57, 199; t. IV, f° 69). Elle était très-estimée, et la même sans doute que celle qu'Agostino Gallo, agronome italien, appelait *Puppino* en 1575 et qualifiait de fruit précieux, tant pour sa bonté que pour sa longue conservation (*le Vinti giornate dell' agricoltura*, p. 108). Les Pippins se répandirent assez promptement à l'étranger, et y furent fort bien appréciés, surtout par les Allemands, comme le prouve ce passage de Jean Mayer, directeur en 1760 des jardins du duc de Franconie, à Wurzbourg :

« Les *Pepins* ou *Pippins anglais*. — La nature, dit cet auteur, semble avoir favorisé l'Angleterre de ce genre de pommes, comme elle nous a gratifiés des Borsdorfs, la France des Reinettes et l'Espagne des Camuesars. Miller (botaniste anglais) croit que les bons Pippins dégénèrent hors de leur pays natal; il se trompe, on en mange à Paris d'aussi bons qu'à Londres; seulement il faut à cet arbre une terre particulièrement bonne, propre et convenable, aucun pommier n'est aussi difficile que lui là-dessus. Ce même Miller lui reproche deux défauts : 1° d'être très-lent à rapporter, 2° de s'arrêter court vers sa vingt-cinquième année, de rétrograder, languir, se couvrir de mousse et de chancres, et de périr bientôt après; accidents qu'il attribue aux sujets francs sur lesquels on le greffe, dans la seule vue d'avoir des fruits plus gros. Il veut donc qu'on les greffe toujours sur sauvageons pris dans les forêts, ou provenant de semences de pommes des bois; faisant observer que les fruits qu'alors ils donnent, ne deviennent ni aussi gros, ni aussi beaux, mais gagnent beaucoup du côté du goût, de la saveur et de la fermeté de la chair. » (*Pomona franconica*, 1776, t. III, pp. 120-121.)

Nombre de personnes croient chez nous que le mot anglais *Pippin* est l'équivalent du mot français *Reinette*. Pour se convaincre du contraire, il suffit d'ouvrir les Pomologies de Thompson (1842) et de Hogg (1859), on y verra ces deux noms désigner deux catégories de pommes de nature fort différente. De plus, on y constatera que ces auteurs, lorsqu'ils ont voulu traduire le nom de quelques-unes de nos Reinettes, loin de rendre par *Pippin* le terme générique, l'ont reproduit littéralement, bornant leur traduction à celle des mots déterminatifs de la variété. Ainsi, de Reinette précoce française ils ont fait *Early french Reinette*, et de Reinette dorée, *Golden Reinette*. Maintenant, si l'on interroge les pomologues anglais du XVIII^e^ siècle, Raius (1704) et Langley (1729), par exemple, on saura qu'ils se bornèrent pour introduire dans leur langue le substantif Reinette, à légèrement en modifier l'orthographe : ils l'écrivirent *Renet* et *Rennet*. — Nous avons insisté sur le manque formel de synonymie des termes Pippin et Reinette, attendu que l'usage de les employer l'un pour l'autre semble se généraliser en France, et que non combattu il augmentera le désordre déjà très-grand qui règne dans la nomenclature du genre Pommier.

Pommes PIPPIN. — Voir aussi, sur ce groupe de variétés, les noms *Pepin*, *Peppin* et *Pepping*.

Pomme PIPPIN BREEDOU'S. — Synonyme de pomme *Breedon Pippin*. Voir ce nom.

Pomme PIPPIN KEW. — Synonyme de pomme *Admirable de Kew*. Voir ce nom.

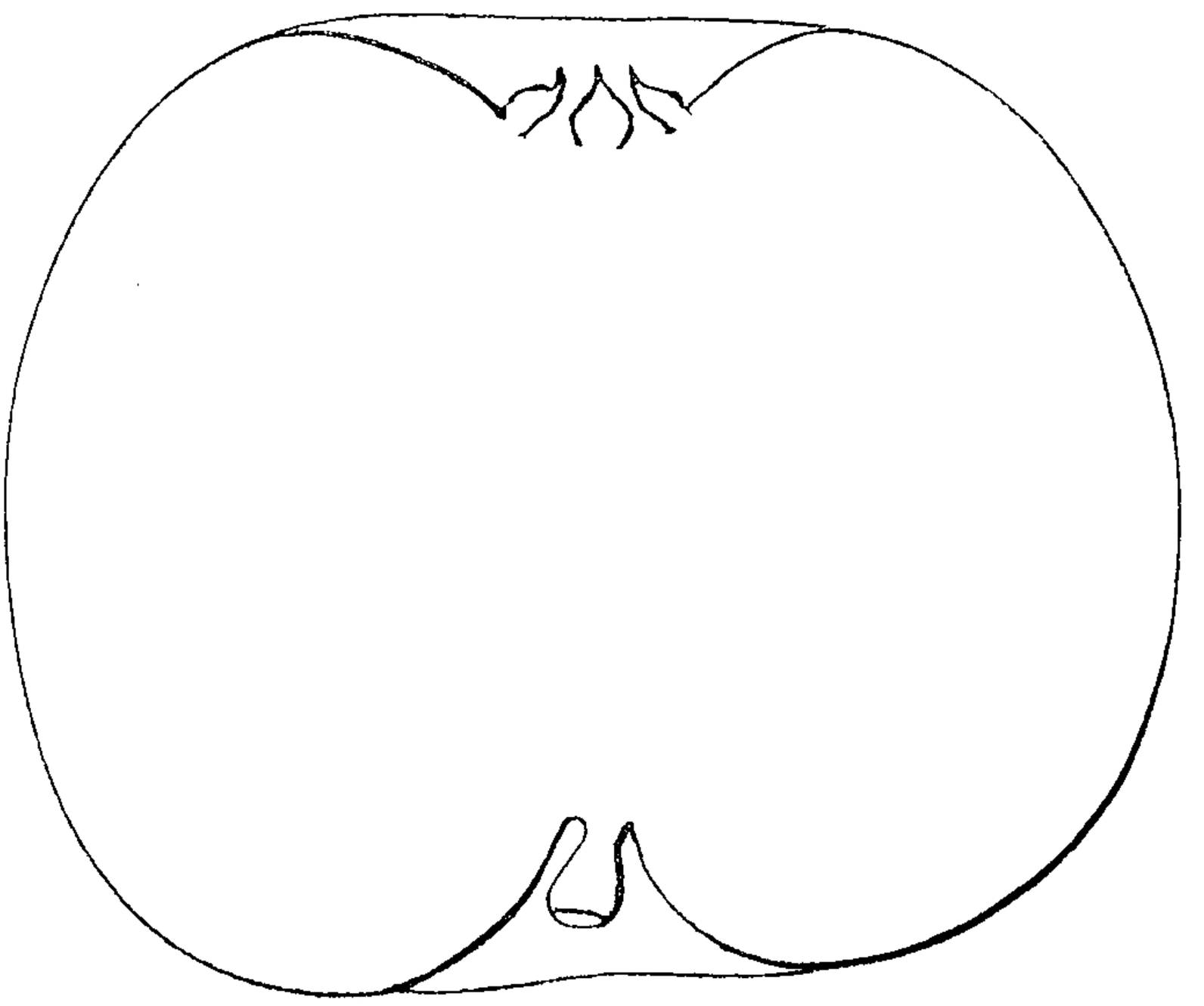
Pomme PISTOCHE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Postophe d'Été*. Voir ce nom.

Pomme PISTOCHE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Postophe d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme PITZER HILL. — Synonyme de pomme *Rouge de Pryor*. Voir ce nom.

Pomme PLATARCHIUM. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

343. Pomme PLATE A GROSSE QUEUE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement assez érigés, gros, longs, à peine coudés, duveteux, d'un rouge-brun très-foncé et lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, clair-semées. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, obtus, peu cotonneux, imparfaitement appliqués sur le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales sensiblement elliptiques, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, coriaces, longuement acuminées et très-profondément dentées. — *Pétiole :* court et gros, bien carminé, très-rigide, sans cannelure. — *Stipules :* des plus développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La grande vigueur et la belle ramification de ce pommier le rendent très-propre pour le plein-vent; greffé ras terre il prend un beau développement, sa tige pousse droite, acquiert une bonne grosseur, et sa tête touffue est des mieux arrondies. Pour formes naines on l'écussonne sur paradis plutôt que sur doucin, afin que sa végétation soit moins active et sa fertilité plus abondante.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse sensiblement comprimée aux pôles et souvent moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, gros ou très-gros, charnu, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* des plus grands, bien ouvert, à sépales larges et cotonneuses, à cavité considérable, unie ou plissée. — *Peau :* mince, lisse, vert clair jaunâtre, parfois très-légèrement lavée de rouge-brun ardoisé sur la partie

frappée par le soleil, maculée de fauve grisâtre autour du pédoncule et abondamment semée de petits points bruns cerclés de blanc. — *Chair :* verdâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* abondante, peu sucrée, fortement acidulée.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — C'est à Berlin, en 1860, que j'ai trouvé cette pomme; elle figurait comme nouveauté à l'exposition horticole qu'on y avait organisée, et me séduisit par son volume, sa jolie forme et sa bonté. L'importation, sous ce dernier rapport, ne lui a pas été favorable, car, depuis que je le cultive, jamais ce fruit n'a mérité que le deuxième rang. Sa description ne se rencontre dans aucune des Pomologies allemandes qui sont en ma possession.

Pomme PLATOMELUM. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

Pomme PLEISSNER SOMMERRAMBOUR. — Synonyme de *Rambour de Pleissen*. Voir ce nom.

Pomme PLYMOUTH GREENING. — Synonyme de pomme *May*. Voir ce nom.

Pomme POCRE DE LOUP. — Synonyme de pomme *Patte de Loup*. Voir ce nom.

Pomme POINTUE. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme POIRE BLANCHE. — Synonyme de *Pomme-Poire* [*d'Hiver*]. Voir ce nom.

Pomme POIRE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

Pomme POIRE GRISE. — Synonyme de *Pomme-Poire* [*d'Hiver*]. Voir ce nom.

Pomme POIRE D'HEREFORDSHIRE. — Voir *Pomme-Poire* [*d'Hiver*], au paragraphe Historique.

---

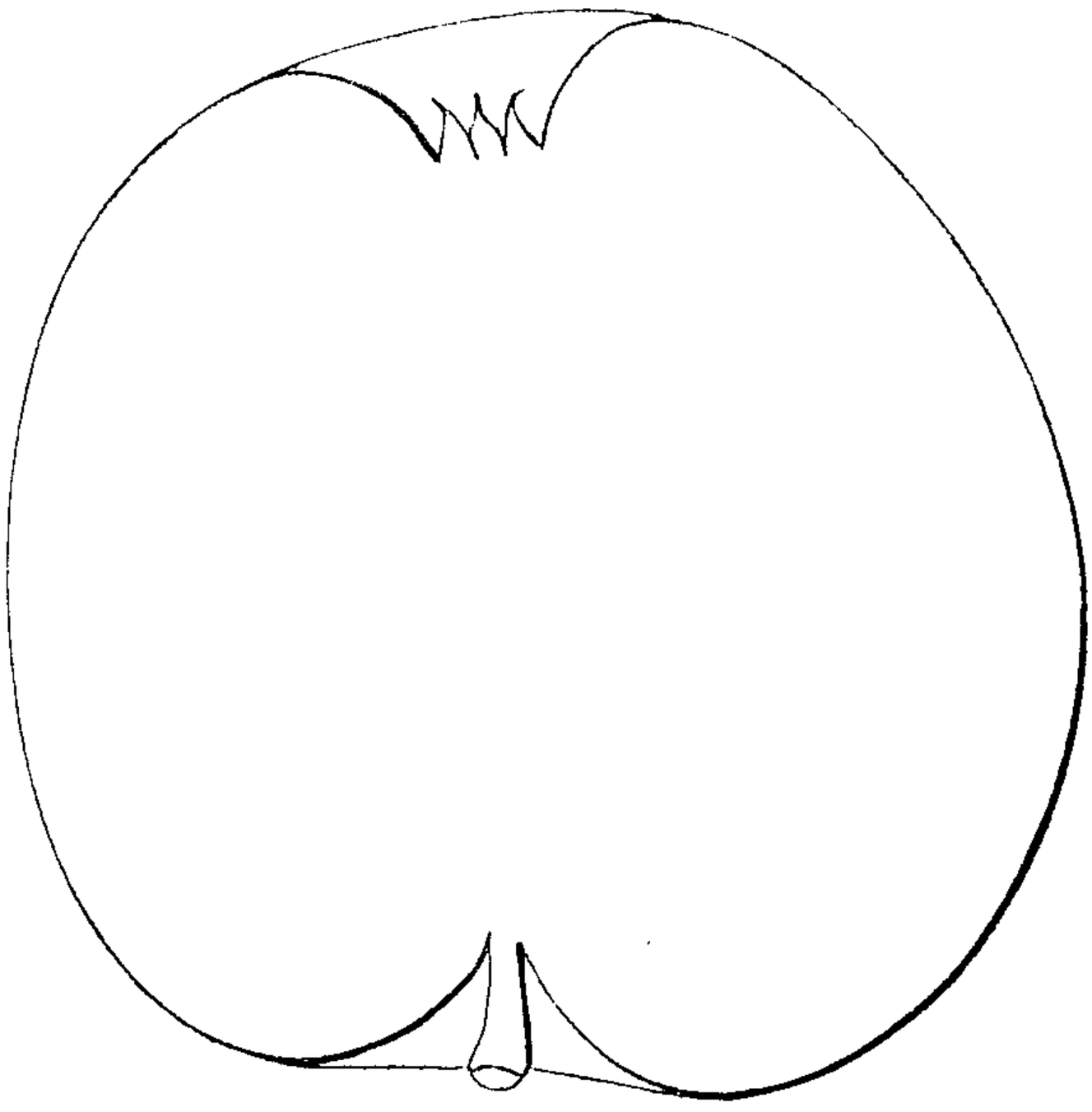
344. Pomme POIRE [d'Hiver].

Synonymes. — *Pommes :* 1. Mélapie (Pline, l'an 89 après J.-C., *Historia naturalis*, lib. XV, cap. XV; — et Daléchamp, *Histoire générale des plantes*, 1586-1653, t. I, p. 242). — 2. Girodeta (Benedict. Curtius, *Hortorum libri trigenta*, 1560, chap. Pommier, n° 29). — 3. Giraudette (Daléchamp, *ibid.*). — 4. Oignonet (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 5. Giradotte (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 23). — 6. Pomme-Poire blanche (Herman Knoop, *Pomologie*, édition française, 1771, pp. 17-18). — 7. Pomme-Poire grise (*Id. ibid.*) — 8. Girandette (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 42, n° LXIII). — 9. Pomme-Poire tardive (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, de longueur moyenne, assez grêles, à peine géniculés, cotonneux et d'un brun olivâtre. — *Lenticelles :* très-petites, allongées et des plus clair-semées. —

Coussinets : presque nuls. — *Yeux :* de moyenne grosseur, ovoïdes, duveteux, collés sur l'écorce. — *Feuilles :* assez petites, ovales, courtement acuminées, planes, ayant les bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* long, menu, tomenteux et rarement bien cannelé. — *Stipules :* très-développées.

Pomme-Poire.



Fertilité. — Des plus abondantes.

Culture. — Il ne peut être utilisé pour la forme plein-vent, que greffé en tête sur des sujets très-vigoureux; mais il prospère parfaitement comme arbre nain, lorsqu'on l'écussonne sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière, légèrement pentagone et ventrue. — *Pédoncule :* court, assez fort, surtout au point d'attache, implanté dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, bien enfoncé dans une cavité irrégulière et assez large. — *Peau :* rugueuse, d'un brun jaunâtre comme celle du Beurré Bosc, marbrée puis abondamment ponctuée de gris foncé, et parfois faiblement nuancée de rouge sombre à l'insolation. — *Chair :* verdâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, presque dépourvue d'acidité, ayant un parfum agréable.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième, mais première pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Jacques Daléchamp, médecin fort connu par une *Histoire générale des plantes* dont la première édition remonte à 1586, a vu dans la Pomme-Poire que nous venons de décrire, la variété appelée *Mélapie* par Pline, le naturaliste romain :

« Les pommes *Melapiennes* — écrivit Daléchamp — tiennent leur nom pour la ressemblance, car il ne faut pas dire qu'elles ayent pris leur nom d'aucune famille ou maisons, comme il y a aux communs exemplaires, mais de ce qu'elles ressemblent aux Poires. On les appelle communement *Giraudettes* ou *Pommes-Poires.* » (T. I, p. 242.)

Pline (liv. XV, chap. xv) affirme effectivement que les pommes Mélapies doivent à leur ressemblance avec les poires, la dénomination qu'elles ont reçue des Romains : « *Cetera e causis traxere nomen :..... cognationis*, Melapia, » dit-il sans plus ample explication. Or, qui peut assurer que le mot *cognationis* doive uniquement s'entendre de la forme du fruit, plutôt que de sa couleur ou de sa chair?... Daléchamp n'a pas tranché la question. Quant à moi il me semble impossible que les Mélapies aient été ainsi appelées, de leur forme; et la pomme ici représentée en fournit la preuve, car elle n'est rien moins que piriforme! Mais leur peau, nous le croirions volontiers, put leur valoir un tel nom. Celle de notre antique

Pomme-Poire offre en effet tous les caractères si tranchés de ces poires à peau bronzée, dont le Beurré Bosc, particulièrement, est un des types les mieux caractérisés. Mayer, un des arboriculteurs les plus compétents de l'Allemagne, me paraît avoir eu sur ce point une opinion conforme à la mienne :

« J'ai fait venir — disait-il en 1776 — le *Pommier-Poire* de plusieurs pépinières françaises, hollandaises, allemandes, et jamais je ne crois avoir obtenu la véritable espèce, puisque jamais ces arbres ne m'ont donné des fruits piriformes, mais toujours des fruits ronds, aplatis par haut et par bas, absolument semblables aux différentes variétés de Reinette grise, excepté qu'ils leur étaient fort inférieurs en bonté..... Quant à des pommes qui s'amincissent en pointe vers la queue, comme les poires, j'avoue n'en avoir jamais vu. » (*Pomona franconica*, t. III, pp. 133-134.)

La Pomme-Poire est cultivée en France, sous ce nom, depuis bien des siècles; Charles Estienne, qui l'a décrite en 1540, page 54 de son *Seminarium*, constate que déjà c'était là sa commune dénomination. Enfin Benedict. Curtius nous apprend au mot GIRODETA du chapitre Pommier de l'ouvrage intitulé *Hortorum*, et publié à Lyon l'an 1560, que cette variété jouissait alors d'une grande estime chez les Allobroges, c'est-à-dire en Savoie et dans le Dauphiné. A dater de cette époque elle se répandit de tous côtés et fut mentionnée ou décrite par la majorité des pomologues du XVII^e^ siècle et du XVIII^e^; puis ensuite le silence se fit, chez nous, autour d'elle; bientôt même on l'y méconnut entièrement, comme le montre le passage suivant, écrit en 1805 par Etienne Calvel :

« *Pomme-Poire.* — Cette variété est au Jardin du Muséum d'histoire naturelle;.... le fruit est d'une médiocre grosseur, allongé, presque pointu vers le bas, ce qui rappelle l'idée d'un piriforme. Sa peau assez peu épaisse, jaune, légèrement tiquetée, est un peu rouge au soleil. La chair en est grossière, mais d'une eau assez parfumée. Cette pomme mûrit vers le 15 novembre et se conserve assez longtemps. » (*Traité complet sur les pépinières*, t. III, pp. 40-41.)

Ce n'est certes pas là notre Pomme-Poire, l'antique fruit dont Curtius, cité plus haut, disait en 1560 : « De forme arrondie, il a la peau roussâtre; » et Merlet, en 1667 : « La *Pomme-Poire* est une espèce de Reinette grise, qui a la chair assez « bonne et se garde bien » (*l'Abrégé des bons fruits*, p. 153), description que Duhamel, en 1768 (t. I, p. 304), appliquait à cette même variété. — Quelle est donc la prétendue Pomme-Poire de Calvel?... La *Pomme-Poire d'Herefordshire*, qu'en 1802 le pomologue anglais William Forsyth décrivait de la sorte :

« Elle est jaune, d'un beau coloris à l'insolation, et fouettée de rouge, également, sur l'autre face; sa chair, très-juteuse, est bonne à l'étuvée. La maturité de ce fruit arrive en novembre ou décembre. » (*A Treatise on the culture and management of fruit trees*, p. 90, n° 20.)

Et cette Pomme-Poire d'Herefordshire, dont le nom, depuis Forsyth, semble complétement oublié, n'est autre que le très-petit fruit conico-ovoïde sur lequel un pomologue allemand, Diel, va parfaitement nous renseigner :

« Je dois — disait cet auteur en 1801 — à mon ami le professeur Credé, de Marburg (Hesse électorale), ce fruit nouveau,.... qui est petit, bon, jaune verdâtre clair, carminé et rouge sur le côté du soleil, et mûrit de décembre à la fin de l'hiver..... Il me l'a envoyé étiqueté *Pomme-Poire véritable* [WAHRER BIRNAPFEL], mais moi je l'ai surnommée *Pomme forme de poire* [BIRNFÖRMIGEN APFEL], afin d'éviter toute confusion entre lui et la Pomme-Poire déjà connue..... » (*Kernobstsorten*, t. IV, pp. 187-192.)

Ainsi, voilà qui ne prête nullement à l'équivoque : Diel reconnaît que sa Pomme forme de Poire — identique, on l'a vu, avec celle décrite par Calvel et

Forsyth — diffère entièrement de l'ancienne Pomme-Poire. C'était ce qu'il fallait établir, autrement la moderne Pomme-Poire anglo-allemande eût fini par être prise, dans nos jardins, pour la séculaire variété de ce nom, laquelle l'emporte beaucoup, sur l'autre, en grosseur, et l'égale au moins en qualité. J'ajoute même, malgré l'autorité de Diel, que la Pomme forme de Poire, par lui rebaptisée, est tout aussi peu piriforme que la nôtre.

Observations. — Les Américains ont une Pomme-Poire à peu près inconnue, la Stettson's Pear-Apple; je l'ai reçue en 1858 et la caractérise plus loin, à son rang alphabétique. C'est un très-bon fruit d'été, globuleux, comprimé aux pôles, ne possédant vraiment rien qui réponde au nom sous lequel on me l'a présenté. Pour diminuer le nombre des *prétendues* Pommes-Poires, j'ai donc cru convenable, lors surtout que celle-ci est encore étrangère aux pomologues, de l'appeler simplement pomme Stettson.

Pomme POIRE STETTSON. — Synonyme de pomme *Stettson*. Voir ce nom, puis aussi l'article *Pomme-Poire* [*d'Hiver*], au paragraphe Observations.

Pomme POIRE TARDIVE. — Synonyme de *Pomme-Poire* [*d'Hiver*]. Voir ce nom.

Pomme POLINIA PARMÄNE. — Synonyme de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

Pomme POMARANZEN. — Synonyme de pomme *Orange d'Allemagne*. Voir ce nom.

Pomme de POMMIER A FRUIT NOIR. — Synonyme de pomme *Api noir*. Voir ce nom.

---

345. Pomme de POMMIER NAIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Pommier nain de Reinette (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 296). — 2. Reinette naine (*Id. ibid.*). — 3. De Pommier nain de Reinette blanche (Mayer, *Pomona franconica*, t. III, p. 69, note n° 11). — 4. A Bois monstrueux (Comice horticole d'Angers ; — et André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 40, n° 1).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, très-courts, excessivement gros, renflés à leur extrémité, à peine géniculés, des plus cotonneux, d'un vert brunâtre faiblement lavé de rouge, et ayant de très-courts mérithalles. — *Lenticelles :* arrondies, assez petites, mais abondantes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* petits, arrondis, plats, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, vert terne en dessus, vert clair en dessous, épaisses, coriaces, acuminées pour la plupart et irrégulièrement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* très-court et très-gros, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

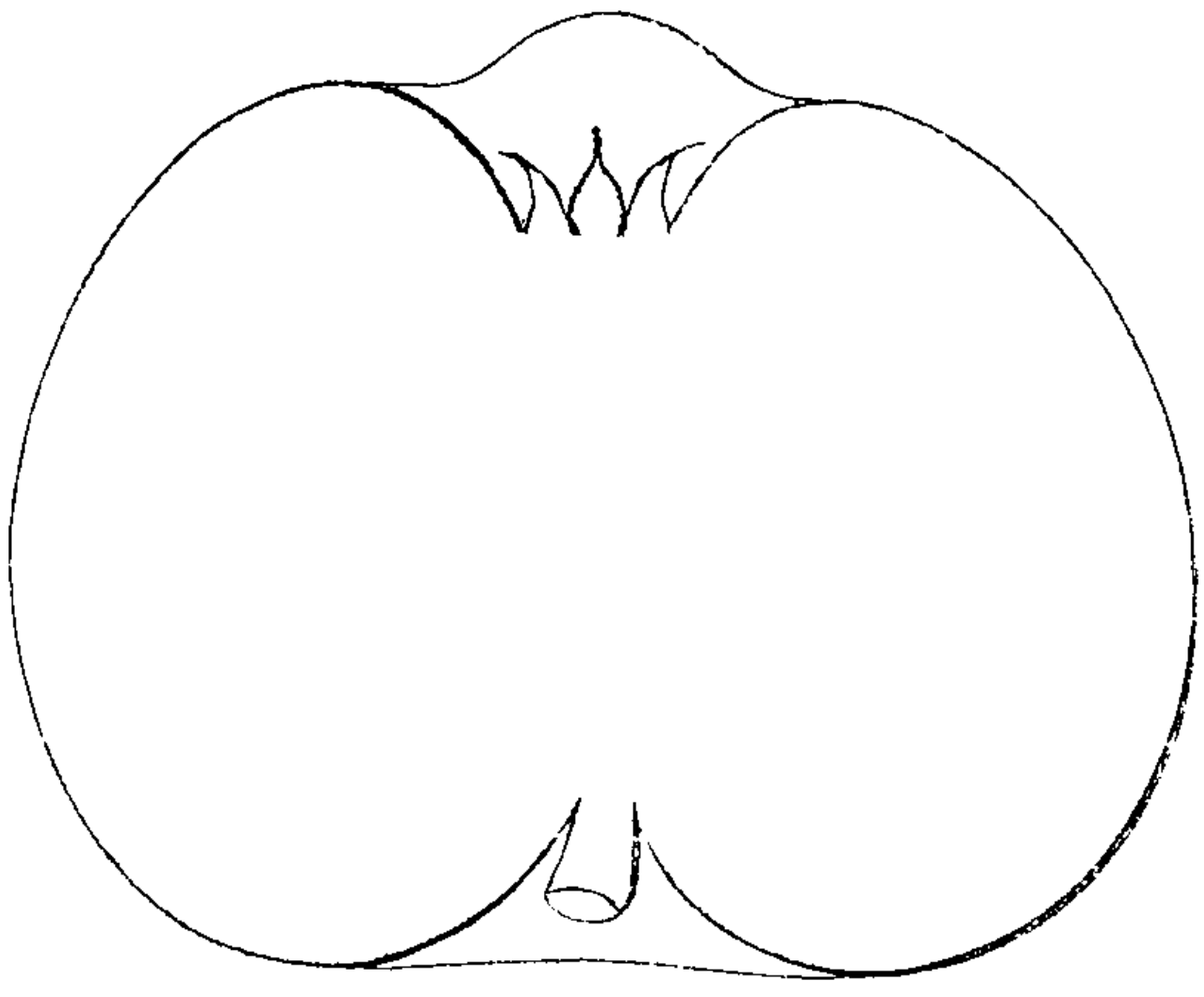
Fertilité. — Médiocre.

Culture. — C'est uniquement pour les formes naines qu'il convient de l'élever, en l'écussonnant sur paradis. Qui voudrait, même en le greffant à hauteur de

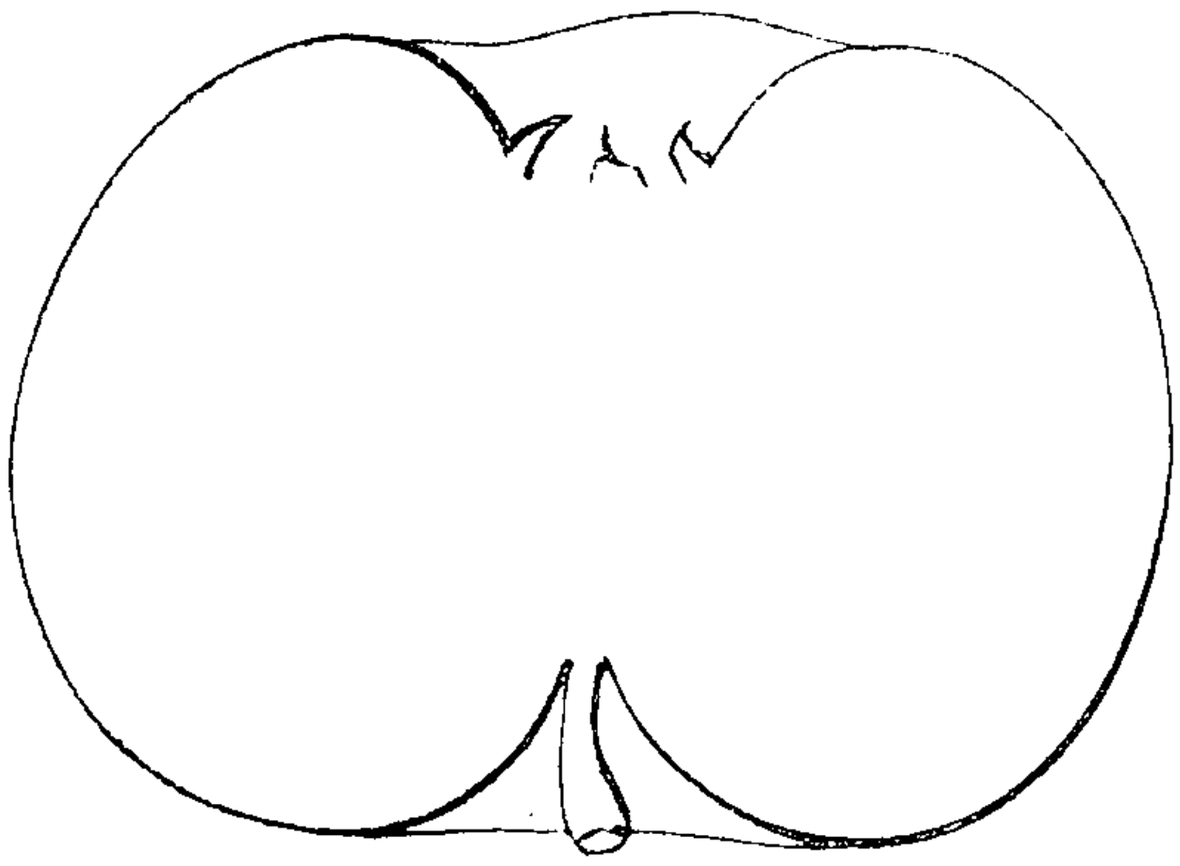
tige, le destiner au plein-vent, n'aurait que des arbres à tête imparfaite et sans le moindre avenir.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie ou globuleuse sensiblement comprimée à ses deux extrémités; mais toujours fortement côtelée. — *Pédoncule :* court et très-nourri, ou de grosseur et longueur moyennes, arqué, inséré dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* très-grand, bien ouvert ou mi-clos, à cavité des plus prononcées et fortement bossuée sur les bords. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune nuancé de vert, quelque peu lavée de gris à l'insolation, amplement maculée de roux autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée et réticulée de brun clair. — *Chair :* jaunâtre, fine et ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée, rappelant beaucoup la saveur du Calleville blanc d'Hiver.

Pomme de Pommier nain. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Je ne trouve avant Duhamel (1768) aucune trace de cette variété si curieuse, mais comme elle apparaît alors dans plusieurs ouvrages, et semble fort connue, on doit supposer qu'elle était déjà cultivée dans notre pays depuis un certain temps. J'ignore si elle en est originaire. Duhamel l'a très-exactement décrite et n'a rien exagéré en parlant de l'extrême petitesse de son arbre, qui généralement, après cinq ou six ans de greffe, atteint au plus une hauteur de quarante centimètres :

« Le Pommier *Nain de Reinette* — a-t-il dit — lors même qu'il est greffé sur sauvageon ou sur doucin, demeure plus nain que les autres pommiers greffés sur paradis; et lorsqu'il est greffé sur ce dernier, il égale à peine un pied de girollée. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 296.)

Les Allemands ne l'ont mentionné qu'en 1776, mais aux particularités qu'ils en rapportent, on voit qu'à cette date pour eux non plus il n'était pas une nouveauté :

« Il y a — écrivait Mayer — un *Pommier Nain* qui me paraît vrai Paradis, quoique son fruit soit décidément Reinette blanche. Comment ce métis, si c'en est un, a-t-il été produit?..... On met volontiers de ces arbrisseaux dans des pots d'un pied de diamètre sur autant de profondeur, et il y a des gens qui les placent ainsi sur les fenêtres ou les balcons. J'en ai vu figurer, chargés de fruits, sur de grandes tables, dans de beaux vases,

en opposition avec des pêchers nains, et cette décoration valait bien des arcades ou des pagodes. Les pots doivent être encaissés, recouverts de tan, et la terre s'en renouveler au moins tous les trois ans. Ils en peuvent durer ainsi huit ou dix, mais dès qu'ils commencent à s'affaiblir il faut les dépoter et les planter en pleine terre. » (*Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 69, note 11.)

Pommes : de POMMIER NAIN DE REINETTE, } Synonymes de pommes *de Pommier nain*. Voir ce nom.

— de POMMIER NAIN DE REINETTE BLANCHE, } Synonymes de pommes *de Pommier nain*. Voir ce nom.

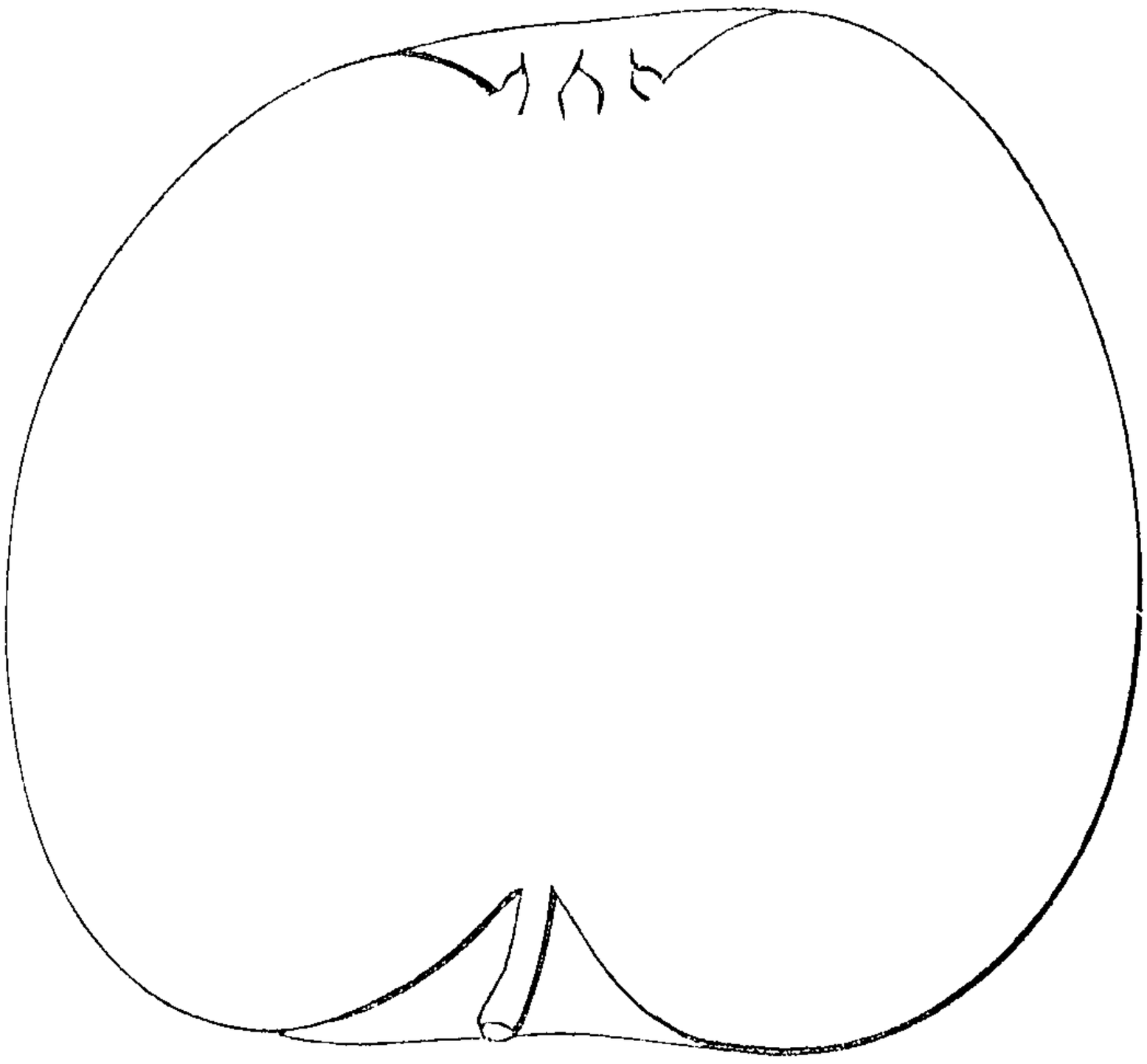
Pomme POMONA BRITANNICA. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

Pomme POMPHELIA'S ROTHE REINETTE. — Synonyme de *Reinette de Pomphelia*. Voir ce nom.

---

346. Pomme POPULAR BLUFF.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Smith's Cider (Elliot, *Fruit book*, 1854, p. 157). — 2. Smith (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 354). — 3. Fowler (*Id. ibid.*). — 4. Fuller (*Id. ibid.*). — 5. Pennsylvania Cider (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, très-longs, assez gros, bien géniculés, légèrement duveteux, brun-rouge clair et sensiblement lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* larges mais presque aplatis. — *Yeux :* à peu près glabres, moyens, ovoïdes-arrondis, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, excessivement allongées, vert brillant et foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* assez gros, des plus longs, à peine cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le plein-vent lui est très-profitable, et d'autant mieux que ses

fruits tiennent si fortement à l'arbre, que rarement ils s'en détachent avant leur complète maturité. Pour basse-tige on le greffe sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique plus ou moins allongée et souvent très-ventrue d'un côté seulement. — *Pédoncule :* assez court, de moyenne force, arqué, planté dans un bassin irrégulier, large et profond, où parfois le comprime une gibbosité prononcée. — *Œil :* très-grand, très-ouvert, à cavité peu développée, unie ou bossuée sur les bords. — *Peau :* vert clair grisâtre, amplement lavée de rouge-brun terne mais peu intense, fouettée de carmin vif, légèrement tachée de fauve autour du pédoncule, puis ponctuée de blanc sur le rouge et de brun sur le vert. — *Chair :* blanche quelque peu nuancée de vert, fine, croquante, assez ferme. — *Eau :* abondante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Je dois cette variété à M. Berckmans, pépiniériste à Augusta (États-Unis); il me la fit parvenir en 1857, étiquetée *Popular bluff*, c'est-à-dire Grosse Pomme populaire, nom qui lui convient parfaitement, car elle est volumineuse et on la rencontre en nombre sur les marchés d'Amérique, où sa vente est des plus avantageuses. Charles Downing la décrivit en 1863 (p. 189) sous l'unique dénomination de Smith's Cider; mais en 1869, date de la dernière édition du recueil de ce pomologue, il constatait (p. 354) qu'elle possédait déjà cinq surnoms, dont Popular Bluff, le nôtre, fait partie. Downing indique également l'origine de ce beau fruit : il provient du comté de Bucks, dans l'État de Pennsylvanie.

Observations. — Cette pomme est excessivement lourde; celle que nous avons utilisée pour reproduire le type figuré ci-dessus, pesait 208 grammes; et sa peau, singularité très-exceptionnelle, laissait apercevoir la chair, qui semblait glacée. — Le semeur belge Van Mons a mentionné en 1823, dans le *Catalogue descriptif de ses arbres fruitiers*, une pomme de Pennsylvanie rouge (p. 19, n° 464). Je ne puis assurer que ce soit la Popular Bluff, mais comme son nom rappelle celui de l'un des synonymes de ce dernier fruit, je crois bon de signaler le fait.

Pomme PORSTORFFER. — Synonyme de pomme de *Borsdorf*. Voir ce nom.

---

347. Pomme PORTER.

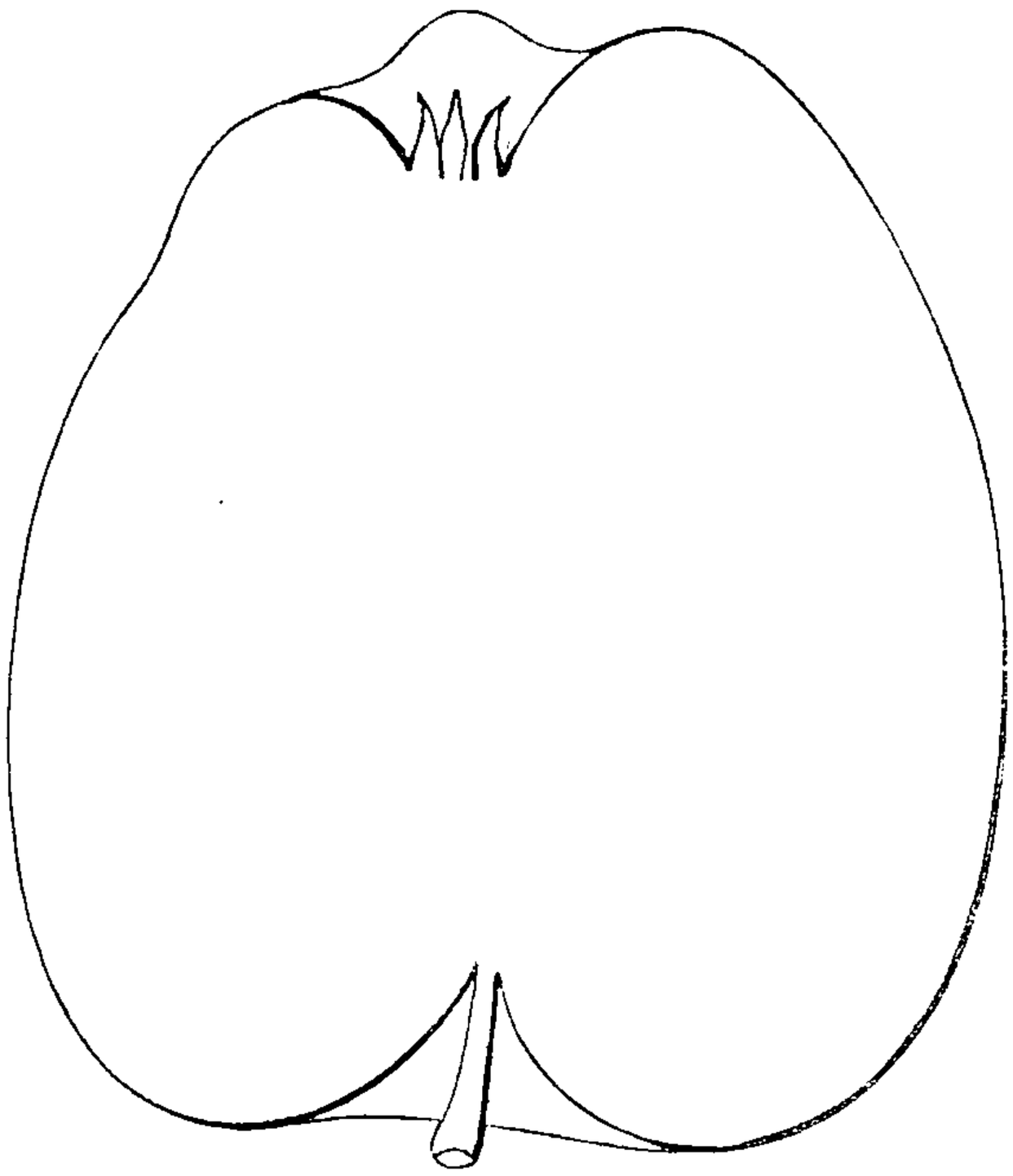
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, grêles, assez longs, géniculés, rouge ardoisé semé de taches fauves, duveteux et à mérithalles inégaux. — *Lenticelles :* petites, allongées et clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* des plus petits, ovoïdes-arrondis, cotonneux et légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* très-petites, ovales-arrondies, vert clair en dessus, vert faiblement blanchâtre en dessous, longuement acuminées, profondément dentées et surdentées. — *Pétiole :* long, menu, roide et quelque peu carminé, à cannelure étroite mais profonde. — *Stipules :* de largeur et longueur moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa végétation est trop chétive et ses rameaux trop grêles pour qu'il soit utilisé comme plein-vent; il lui faut la basse-tige sur paradis ou doucin, ses arbres ont alors une assez jolie forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* conique-allongée, côtelée au sommet, auprès duquel l'une de ses faces est souvent légèrement étranglée. — *Pédoncule :* assez long, peu fort, renflé à son point d'attache, planté dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, à sépales longues et cotonneuses, à cavité rarement bien développée. — *Peau :* unicolore, d'un jaune très-clair, faiblement maculée de roux olivâtre autour du pédoncule, finement et abondamment ponctuée de fauve. — *Chair :* blanche, fine et tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidulée et parfumée, possédant une saveur vraiment exquise.

Pomme Porter.



Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété figurait à l'exposition internationale qui eut lieu à Paris en 1867; elle faisait partie des nombreuses pommes apportées par M. le docteur Karl Koch, de Berlin. Sa jolie forme, sa rare bonté m'ayant engagé à la multiplier, j'en demandai des greffes à M. le superintendant Oberdieck, de Jeinsen (Hanovre), et les reçus le 31 mars 1870. Elle n'est pas encore inscrite sur mon *Catalogue*. Je n'en connais aucune description. Le baron de Biedenfeld, seul, l'a citée en 1854 dans son recueil intitulé *Handbuch aller bekannten Obstsorten* (2e partie, page 74), mais uniquement, dit-il, d'après le *Catalogue général* des pépinières de feu Laurent de Bavay, de Vilvorde-lez-Bruxelles. J'ignore toutefois si ce fruit appartient à la Belgique, personne n'a pu me renseigner sur son origine.

Pomme PORTUGAL. — Voir *Reinette d'Angleterre* et *Reinette du Canada*, au paragraphe Observations.

Pomme POSSARTS MOSKAUER NALIVIA. — Synonyme de pomme *Nalivia*. Voir ce nom.

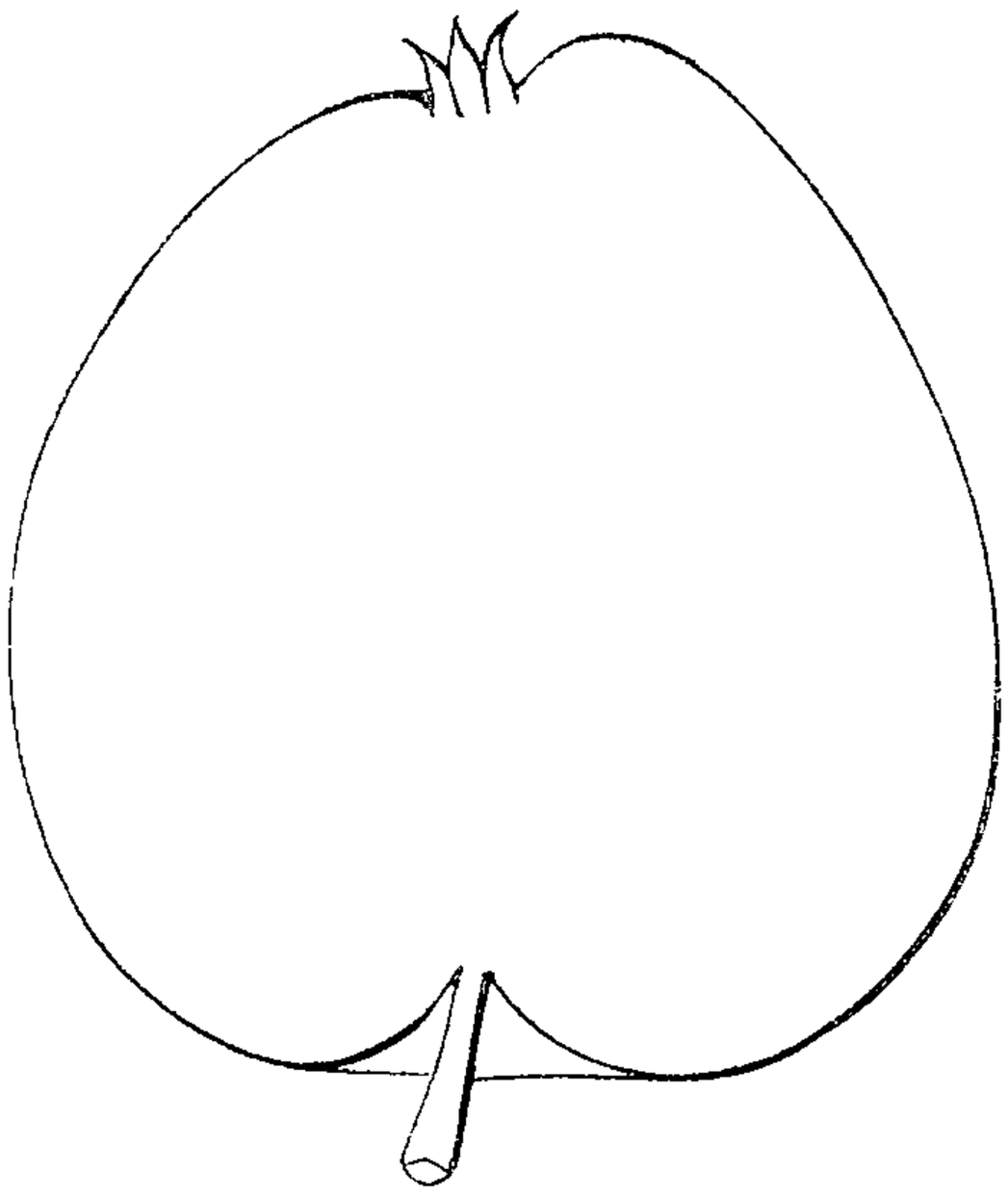
Pomme POSTOCHE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Postophe d'Été*. Voir ce nom.

Pomme POSTOCHE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Postophe d'Hiver*. Voir ce nom.

---

348. Pomme POSTOPHE D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Palestine (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, pp. 1 et 2; édition française, 1771, pp. 11 et 12). — 2. Witte Kruid (*Id. ibid.*). — 3. Pistoche d'Été (Louis du Bois, *du Pommier, du Poirier et du Cormier*, 1804, t. I, p. 31, n° 9). — 4. Postoche d'Été (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. III, p. 29, n° 5). — 5. Avant-Toutes (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 203, n° 86). — 6. Sommer Gewürz (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs, assez gros, bien coudés, jaune verdâtre légèrement violacé, duveteux, à mérithalles irréguliers et courts. — *Lenticelles :* petites, arrondies, grisâtres, assez rapprochées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, cotonneux, entièrement adhérents, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, nombreuses, ovales-arrondies, vert tendre, rugueuses, peu épaisses, longuement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords irrégulièrement dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, menu, très-roide, légèrement carminé à la base, et plus ou moins cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il fait de beaux plein-vent, même lorsqu'on l'a greffé ras terre; les formes naines, sur paradis, lui sont aussi très-favorables.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique régulière ou cylindro-conique, quelque peu côtelée au sommet. — *Pédoncule* : long, grêle, renflé à son point d'attache, implanté dans un bassin étroit et assez profond. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, placé souvent à fleur de fruit et bossué sur les bords. — *Peau :* mince, lisse, jaune blafard, lavée, à l'insolation, de rose légèrement carminé, plus ou moins tachée de roux dans le bassin pédonculaire et finement ponctuée de brun verdâtre et de gris-blanc. — *Chair :* blanche, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, possédant un parfum très-savoureux.

Maturité. — Août-Septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — La Postophe d'Été est multipliée chez nous depuis au moins un siècle et demi. Dès 1755 les abbés Nolin et Blavet la mentionnèrent dans leur *Essai sur l'agriculture moderne* (p. 231), mais la connurent mal, puisqu'ils lui prêtaient « un goût très-médiocre. » Peu après (1768), Duhamel réhabilita cette variété, en déclarant (t. I, p. 263) « que son eau ressemblait beaucoup à celle de « la Calville. » Elle était assez commune, alors, dans les environs de Paris, et

surtout à Vitry-sur-Seine, chez le pépiniériste Chaillou, dont le *Catalogue de 1755* l'annonçait « greffée sur franc, doucin et paradis (p. 10). » Ce fruit est-il d'origine française? Rien ne l'indique; tout, même, le fait croire sorti de la Hollande, et peut-être des environs de Gueldre, comme le Postophe d'Hiver. Quoi qu'il en soit, Knoop nous le montre en 1760 — sous la dénomination *Witte Kruid-Appel* [Pomme Kruid blanche], particulière à nombre de pommes hollandaises — exactement décrit et figuré, ajoutant qu'il le trouve identique avec la *Pomme de Palestine*. Et c'est aussi là l'opinion récemment manifestée par M. le superintendant Oberdieck, l'une des autorités de l'Allemagne en pareille matière :

« La provenance de la pomme *Sommer Gewürz* ou *Postophe d'Été* — disait-il en 1859 — est inconnue, mais on pense qu'elle fut importée de la Hollande chez les Allemands. L'Allemagne, la France, l'Angleterre et même la Russie, cultivent cette variété sous différents noms, grande propagation qui en prouve bien l'excellence. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 203, n° 86.)

Voici du reste, pour mieux démontrer que la *Witte Kruid-Appel* des Hollandais est entièrement semblable à notre Postophe, la double description que Knoop en a donnée :

« Cette pomme est assez grosse, unie, de forme oblongue et anguleuse. Sa couleur est blanchâtre et parfois un peu vermeille sur l'un des côtés. La chair, moëlleuse, pleine de jus, est d'un goût agréable, légèrement âcre, peu relevé..... C'est un fruit hâtif et dont l'arbre est très fertile..... Mais voyez encore à *Pomme de Palestine*..... Cette dernière est assez grosse, de forme oblongue, très-ressemblante à la *Witte Kruid*, si ce n'est pas une même sorte, ce que je serais disposé à croire, avec cette différence que la Pomme de Palestine a atteint un plus grand degré de perfection pour avoir été plantée dans quelque bon terrain. Sa peau est unie; sa couleur, quand la pomme est mûre, est jaunâtre, et souvent l'un de ses côtés d'un beau vermeil clair. La chair en est moëlleuse et d'une saveur très-agréable. C'est pourquoi c'est une des meilleures de sa saison, août-septembre. L'arbre en est très-fertile et donne de bon bois. » (*Pomologie*, édition de 1760, pp. 1 et 2; édition de 1771, pp. 11 et 12.)

Le doute, maintenant, n'est plus possible : Witte Kruid-Appel, Pomme de Palestine, Sommer-Gewürzapfel, et Postophe, sont bien une seule et même variété. Nous le reconnaissons avec Knoop, avec Oberdieck, puis avec le professeur Diel, qui l'an 1800, dans le tome III du *Kernobstsorten* (p. 23), réunissait formellement la Sommer-Gewürzapfel à la pomme hollandaise Witte Kruid. Reste présentement à expliquer d'où put venir à cette dernière, lors de son importation en France, l'étrange surnom Postophe, n'appartenant à aucun idiome, à aucune langue, et que vainement on chercherait dans les Dictionnaires géographiques. Nous pensons que ce surnom n'est autre que le nom, défiguré, de quelqu'une des localités dans lesquelles, chez nous, ce fruit fut primitivement cultivé. Le nom, par exemple, de *Postroff*, lieu situé près Sarrebourg (Meurthe) et tout voisin des Flandres, pays confinant à la Hollande. Une chose m'autorise encore à le supposer, le *Catalogue* Chaillou de 1755, cité plus haut, où le nom de cette pomme, alors signalé pour la première fois, est écrit *Postoff*; ce qui, moins un *r*, rappelle exactement la forme orthographique du Postroff de la Meurthe. Et pour qui sait combien les dénominations, en toute espèce de nomenclature, sont fréquemment altérées, notre supposition ne paraîtra nullement inadmissible. Mais voici qui va presque me donner raison: un écrivain allemand, le docteur Diel, a relevé en ces termes une opinion controuvée qui longtemps eut cours chez nos horticulteurs, à l'égard du nom de cette pomme :

« Plusieurs pomologues — a-t-il dit — tombent dans une erreur impardonnable lorsqu'ils

supposent que le nom français *Postophe* vient, par corruption, du terme allemand *Borsdorf*. Il n'en est absolument rien. » (*Kernobstsorten*, 1805, t. VII, pp. 14-20.)

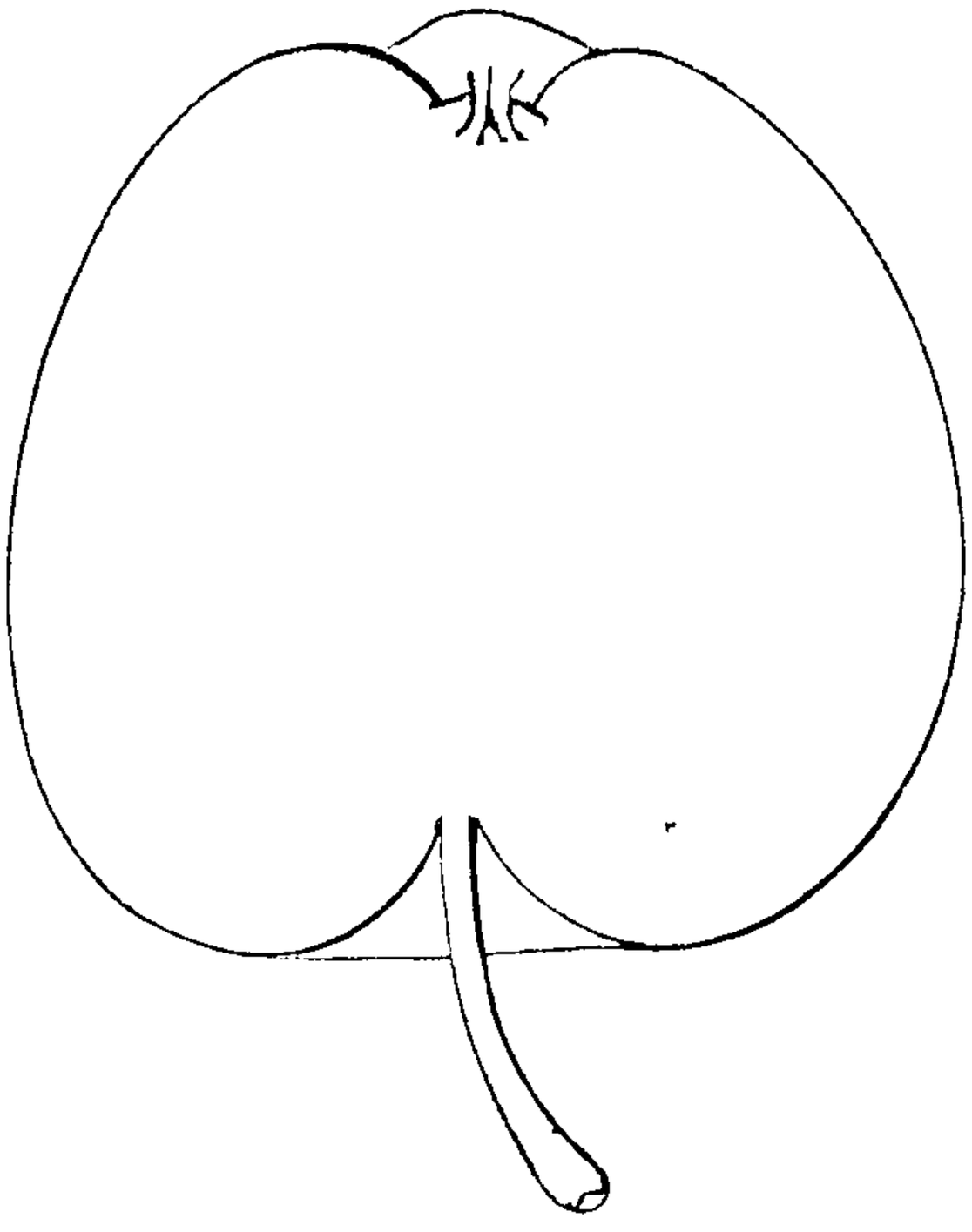
Cette erreur signalée par Diel pourrait bien, en France, trouver encore quelque crédit, car l'*Almanach du Bon-Jardinier*, généralement si répandu, la partageait toujours en 1823 : « Postophe d'Hiver — y lit-on (p. 412) — corrompu de « Borstorff ou Postdoff, Allemagne, d'où cette variété est venue. »

(Voir aussi l'article historique de la *Postophe d'Hiver*, qui suit.)

---

349. Pomme POSTOPHE D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Roode Kruis (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande de 1760, pp. 10 et 60; édition française de 1771, pp. 28 et 132). — 2. Kruis rouge de Gueldre (*Idem*, édition française, p. 28). — 3. Pistoche d'Hiver (Louis du Bois, *du Pommier, du Poirier et du Cormier*, 1804, t. I, p. 31, n° 10). — 4. Winterpostoph (Diel, *Kernobstsorten*, 1805, t. VII, pp. 14-20). — 5. Postoche d'Hiver (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. III, p. 63, n° 59).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, de longueur moyenne, peu forts, à peine coudés, duveteux, rouge-brun très-foncé et lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* des plus petits, arrondis, très-cotonneux, complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales très-allongées ou presque lancéolées, rarement acuminées, légèrement duveteuses, même en dessus, et régulièrement dentées. — *Pétiole :* long, gros, carminé, sensiblement tomenteux et souvent sans cannelure. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Très-abondante.

Culture. — Pour qu'on utilise avec profit ce pommier comme plein-vent, sa vigueur laisse trop à désirer; les formes naines, sur doucin, lui conviennent beaucoup mieux; il fait alors des arbres beaux et réguliers.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-ventrue, bien pentagone, surtout vers le sommet. — *Pédoncule :* long ou très-long, assez fort, inséré dans un bassin profond mais peu large. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité très-irrégulière et de faible dimension. — *Peau :* brillante, lisse, à fond vert jaunâtre, presque toujours entièrement recouverte d'une couche de rouge-brun clair striée de carmin vif et abondamment et finement ponctuée de gris. — *Chair :* verdâtre au centre, un peu rosée sous la peau, fine et assez ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, à peine acidulée, ayant une saveur qui se rapproche de celle du Calleville rouge d'Hiver.

Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Deuxième pour le couteau; première pour les usages culinaires et les amateurs de pommes douces.

Historique. — La Postophe d'Hiver fit son apparition chez nous en même temps que la Postophe d'Été, décrite à l'article précédent, et fut signalée par les auteurs mêmes qui signalèrent cette dernière : par Nolin et Blavet, par le *Catalogue* du pépiniériste Chaillou, en 1755, puis par Duhamel, en 1768. Mais pour ne pas nous répéter, nous renvoyons à l'historique de la Postophe d'Été, où ces faits sont surabondamment établis. — Comme son homonyme et congénère, la Postophe d'Hiver provient aussi de la Hollande, et probablement des environs de Gueldre, ville dont elle a porté le nom. Knoop nous l'y montre dès 1760 au rang des anciennes variétés, dans le groupe des Kruides, auquel la variété hâtive appartient également. Voici le passage que lui consacra ce pomologue :

« *Pomme Kruis rouge de Gueldre.* — ..... Elle ressemble beaucoup à la Roode-Kroon, seulement sa peau est un peu moins rayée de rouge-incarnat et sa forme, souvent aussi, est plus allongée. La saveur faiblement relevée de ce fruit, fait qu'on l'a particulièrement destiné pour la cuisine..... Il mûrit en février et mars..... L'arbre donne du bois fin, mais ne devient pas grand, à cause qu'il est extrêmement fertile. » (*Pomologie*, édition française, pp. 27 et 28.)

Observations. — Les fruits de cette variété se rapprochent beaucoup, extérieurement, de ceux du Calleville rouge d'Hiver, aussi confond-on très-fréquemment ces deux pommes, dont la seconde est meilleure et plus volumineuse que la première. Cependant il existe dans les caractères de leur chair des différences assez sensibles; les arbres, surtout, de ces variétés sont loin de se ressembler. On peut s'en convaincre par l'examen comparatif du Calleville rouge d'Hiver, décrit ci-dessus, pages 193 et suivantes. — En 1864, dans la *Revue horticole* (p. 323), M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, a supposé les pommes *Belle-Fleur*, de l'Aube, *Auberive*, de la Haute-Marne, *Richarde*, de la Côte-d'Or, *Monsieur* ou *Crôte*, du Dauphiné, identiques avec la Postophe d'Hiver. Nous rapportons ce doute sans l'appuyer ni le contester, les pommes ici mentionnées nous étant inconnues.

Pomme POWERS. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

Pommes PRAGER. — Synonymes de *Reinette grise* et de pomme *Syke-House*. Voir ces noms.

Pomme PRÉCIEUSE. — Synonyme de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

Pommes : PRÉSENT D'AUTOMNE,
— PRÉSENT DE GELDER,
} Synonymes de *Calleville rouge d'Automne*. Voir ce nom.

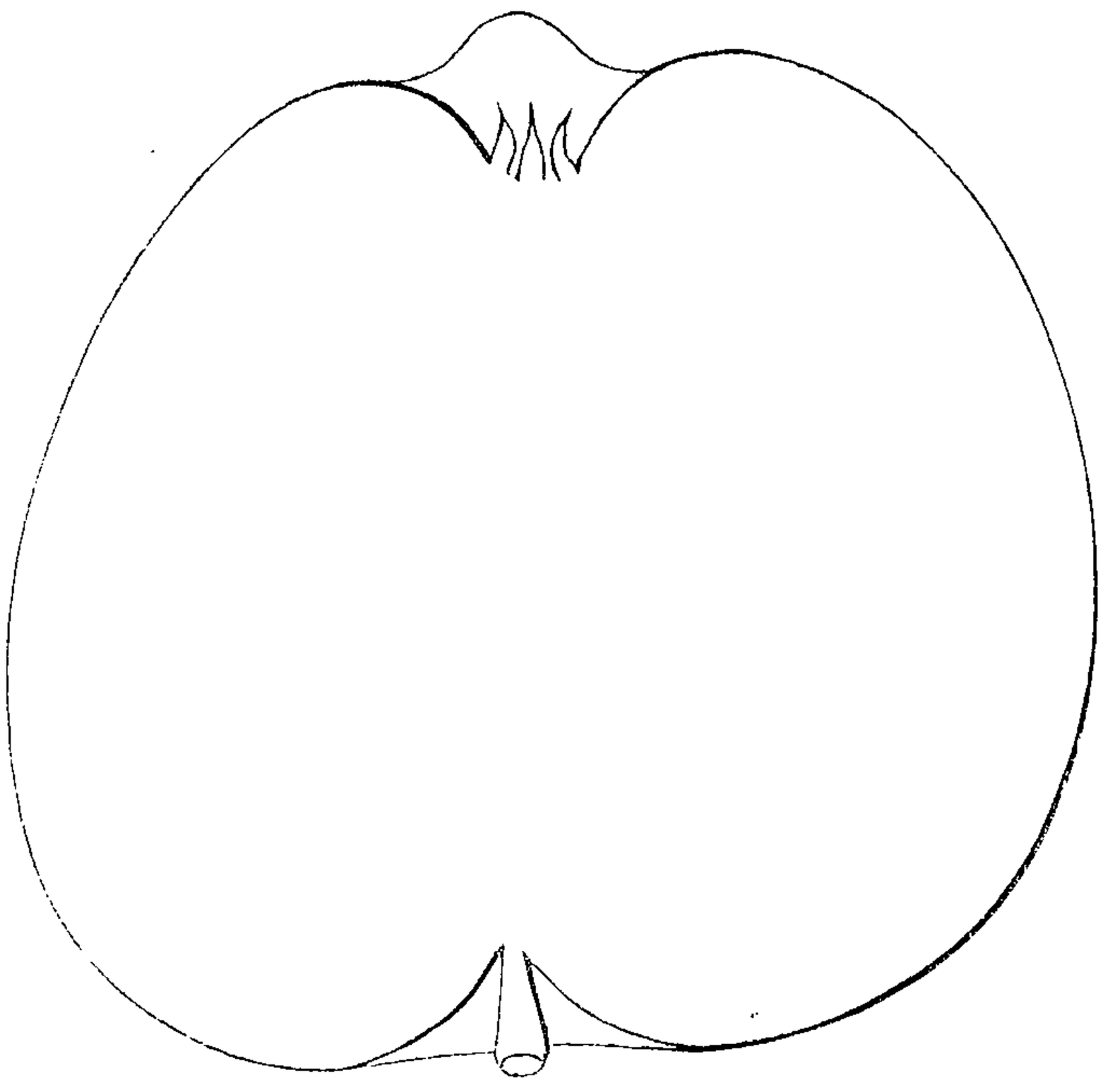
Pomme PRÉSENT DU GÉNÉRAL. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme PRÉSENT D'HIVER. — Synonyme de pomme *Présent royal d'Hiver*. Voir ce nom.

---

350. Pomme PRÉSENT ROYAL D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Groote Princen (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande de 1760, pp. 12 et 58; édition française de 1771, pp. 31 et 130). — 2. Heer (*Id. iibid.*). — 3. Présent d'Hiver (*Id. iibid.*). — 4. Weissbrod (Dochnahl, *Obstkunde*, 1855, t. I, p. 79, n° 295).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, très-longs, légèrement coudés, duveteux, brun olivâtre. — *Lenticelles :* arrondies, larges, clair-semées. — *Coussinets :* très-aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, ovoïdes-arrondis, cotonneux, écartés du bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, d'un beau vert brillant en dessus, jaunâtres et duveteuses en dessous, courtement acuminées et régulièrement dentées — *Pétiole :* court et gros, à peine cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Il prospère parfaitement sous toute forme et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois énorme. — *Forme :* conique irrégulière, ventrue et fortement côtelée. — *Pédoncule :* court, assez gros, surtout au point d'attache, implanté dans un bassin de dimension moyenne. — *Œil :* grand, mi-clos, irrégulier, profondément enfoncé dans une cavité étroite et plissée. — *Peau :* jaune verdâtre, lavée, à l'insolation, de rose clair fouetté de carmin, amplement tachée de roux olivâtre autour du pédoncule et ponctuée de gris. — *Chair :* blanchâtre, mi-tendre et croquante, ayant une odeur de coing bien prononcée. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, de saveur agréable.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je possédais depuis longtemps un pommier Weissbrod dont la note de provenance était perdue, mais que je croyais bien avoir reçu d'Allemagne. Ma mémoire ne me trompait pas, le pomologue Dochnahl m'en a fourni la preuve dans son *Obstkunde*, publié en 1855. On lit effectivement, page 79 du tome Ier de ce recueil : « La pomme Weissbrod cultivée chez les Allemands « n'est autre que le *Présent royal d'Hiver*, ou la *Heer Appel* de Knoop, et elle « appartient probablement à la Hollande. » Mis ainsi sur la voie, je consultai Knoop ; sa description de la variété Heer s'appliqua de tout point à ma pomme Weissbrod, comme on en va juger :

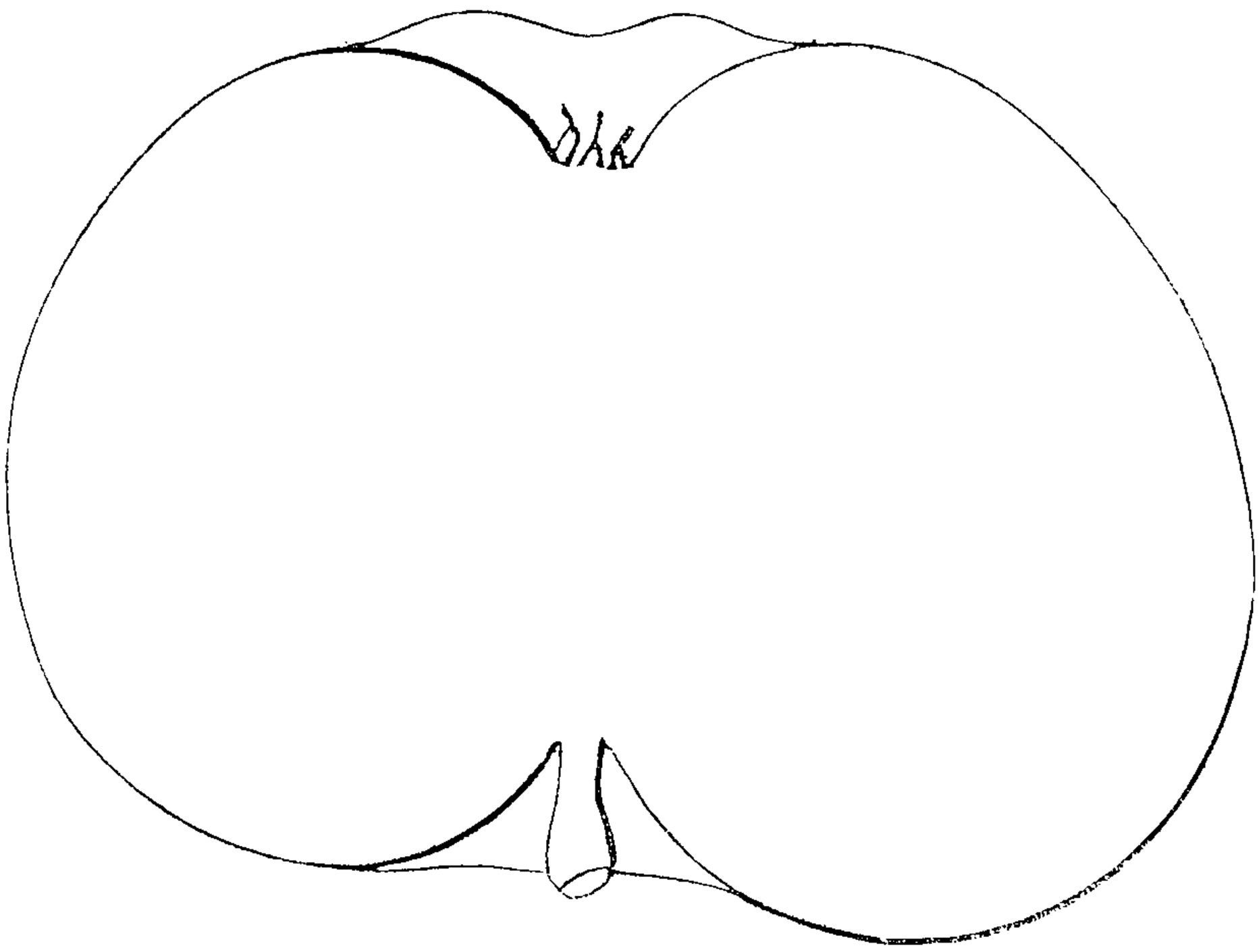
« *Heer Appel*, ou *Présent royal d'Hiver*, etc. — C'est — dit-il — une pomme de la plus grande sorte ; sa forme est rondelette, diminuant un peu vers l'œil, qui est fort enfoncé ; et ordinairement, vers le sommet, plus haute d'un côté que de l'autre ; au reste un peu anguleuse. Sa peau est unie ; sa couleur, lorsque le fruit est mûr, est d'un jaune pâle ; quelquefois elle est nuancée sur l'une des faces, ou marquée, de larges raies d'un vermeil clair. Sa chair est assez moëlleuse et d'une saveur agréable, mais non pas si relevée qu'elle puisse mériter le nom d'*Heer Appel*, qui signifie Pomme de Seigneur (que sans doute on lui a donné à cause de sa grosseur et de sa belle apparence). Pour moi, je ne la range que dans la seconde classe. L'arbre donne de bon bois, devient grand et n'est que passablement fertile. » (*Pomologie*, édition de 1760, pp. 12 et 58 ; édition de 1771, pp. 31 et 130.)

Sur les cinq dénominations que Knoop applique à cette variété, comme il s'en trouve une qui appartient à notre langue — Présent royal d'Hiver — c'est elle, naturellement, que je choisis pour remplacer Weissbrod, le nom sous lequel on m'avait jadis envoyé ce volumineux fruit.

---

351. Pomme PRÉSIDENT DE FAYS-DUMONCEAU.

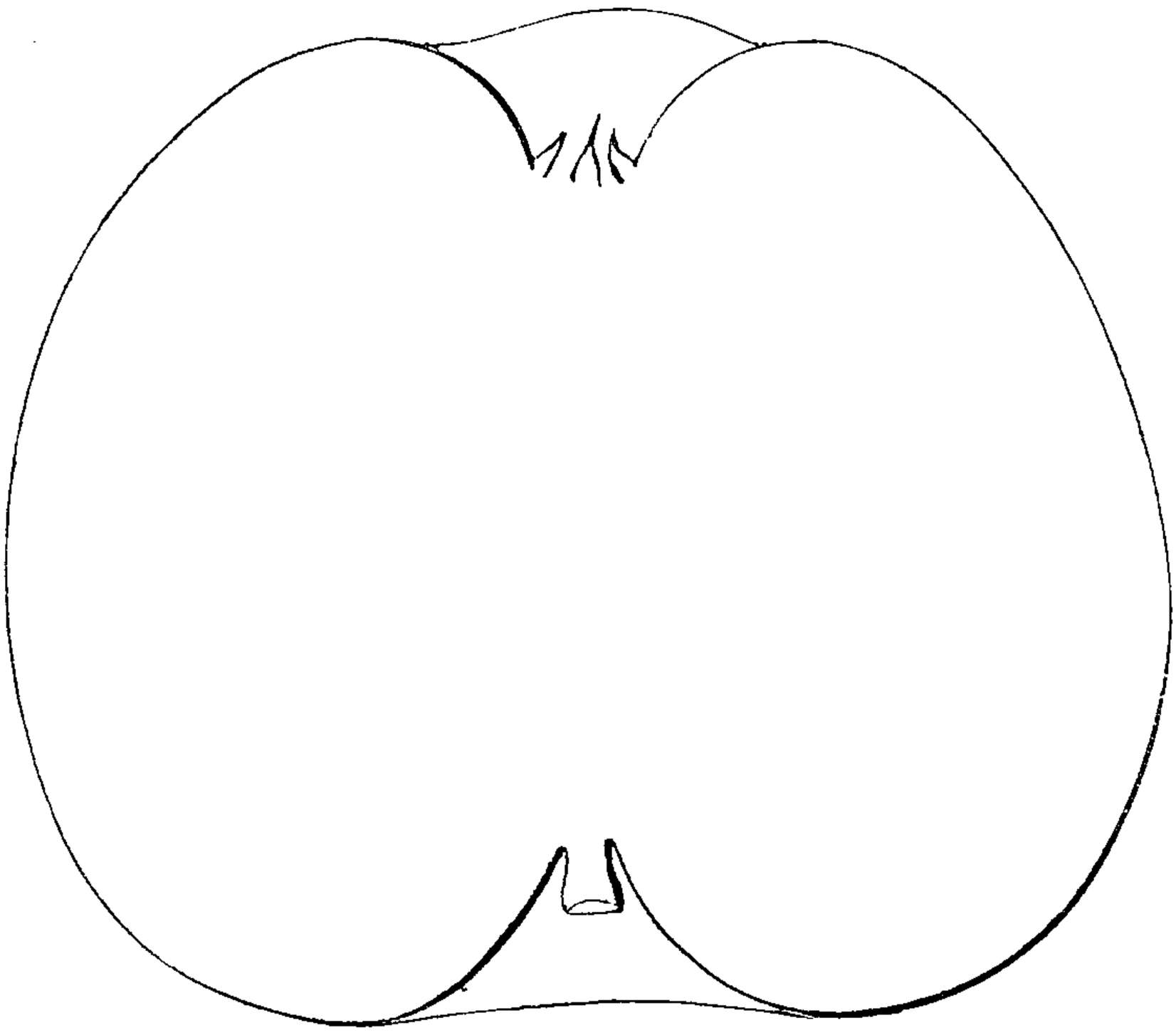
Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement très-étalés, assez gros et assez courts, bien géniculés, duveteux et d'un vert-brun amplement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :*

petites ou moyennes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, très-cotonneux, complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales-arrondies, courtement acuminées, ayant les bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* un peu court, bien nourri, largement canaliculé. — *Stipules :* très-longues et très-larges.

Pomme Président de Fays-Dumonceau. — *Deuxième Type.*



Fertilité. — Modérée.

Culture. — Il peut faire des arbres passables pour la haute-tige, mais on ne saurait l'y destiner sans inconvénient, le moindre vent détachant des plus aisément ses fruits énormes. Les formes naines, sur doucin ou paradis, sont les seules qui lui conviennent.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse irrégulière et fortement comprimée aux pôles, ou conique-arrondie, mais toujours plus ou moins côtelée. — *Pédoncule :* gros, court ou très-court, renflé au point d'attache, inséré dans un bassin profond et assez large. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, très-enfoncé, à vaste cavité plissée. — *Peau :* unie, lisse, jaune d'or, lavée, mouchetée et fouettée de rouge-cerise à l'insolation, tachée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de gris. — *Chair :* d'un blanc légèrement jaunâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — L'état civil de ce très-beau fruit, gain moderne obtenu par un horticulteur de la province de Liége (Belgique), figurait en 1858 dans les *Annales de pomologie belge*, sous la signature Auguste Royer :

« La pomme *Président de Fays-Dumonceau* — y lit-on — fut présentée pour la première fois, en 1850, à l'exposition de la Société royale d'Agriculture de Liége, et le jury lui décerna le premier prix à l'unanimité. Elle fut ensuite dédiée par l'obtenteur, M. Lorio, à l'honorable vice-président de la Société agricole de l'Est de la Belgique. » (Tome VI, p. 31.)

Observations. — Dans l'ouvrage que je viens de citer, il est dit que la pomme Président de Fays-Dumonceau mûrit de novembre en *février*. Jamais,

depuis douze ans que je la multiplie, je ne l'ai vue dépasser le mois de novembre; et parfois même sa chair devenait pâteuse dès la mi-octobre.

Pomme PRÉSIDENT NAPOLÉON. — Synonyme de pomme *Grand-Alexandre*. Voir ce nom.

Pomme PRETIOSA. — Synonyme de pomme *Cousinotte rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

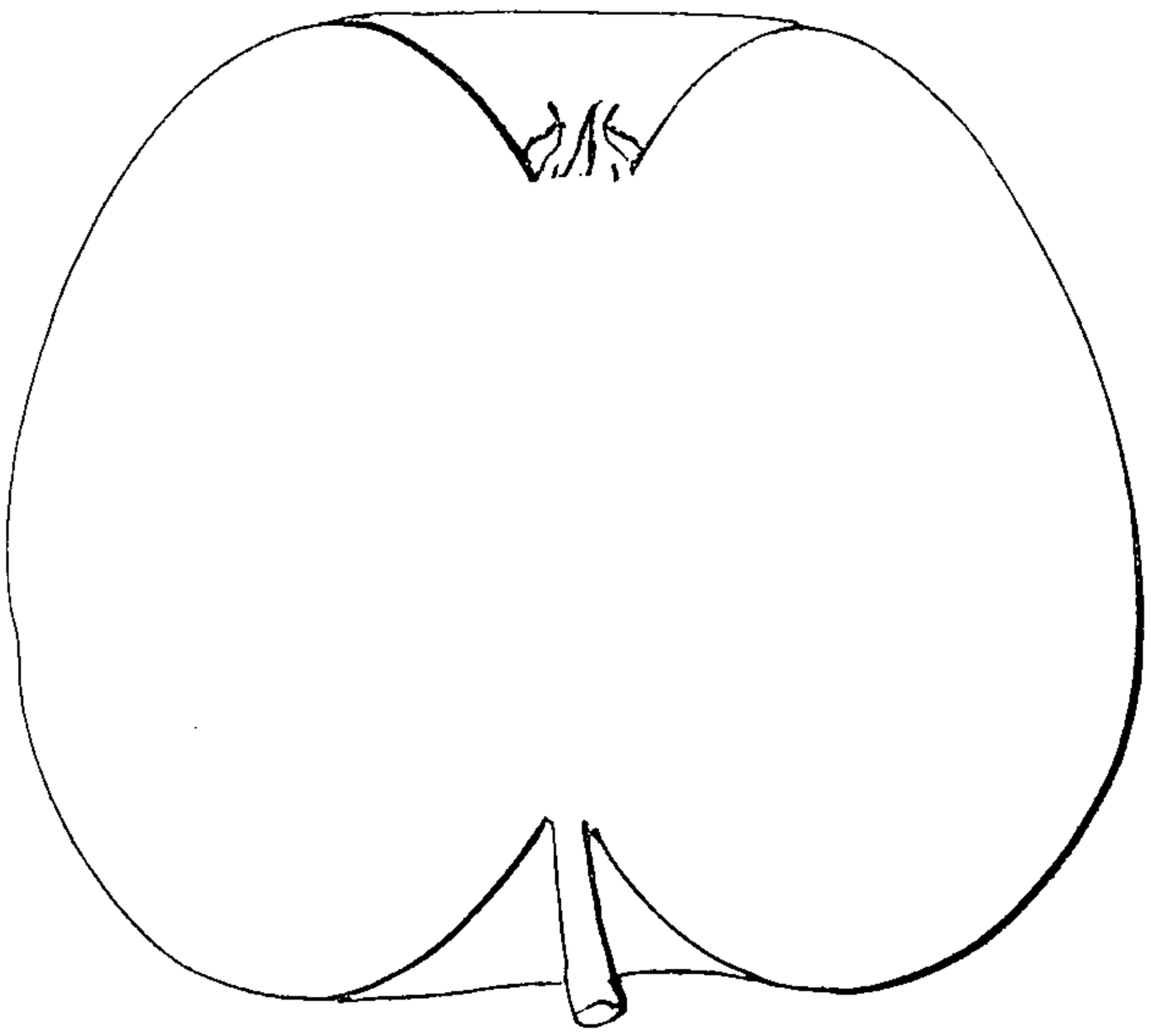
Pomme de PRÊTRE. — Synonyme de pomme *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

Pomme de PRINCE. — Synonyme de pomme *de Prince verte*. Voir ce nom; voir aussi pomme *Melon*, au paragraphe Observations.

---

352. Pomme de PRINCE VERTE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Grüner Fürsten (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 232). — 2. De Prince (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, longs et gros, très-coudés, peu duveteux, brun ardoisé presque entièrement grisâtre, surtout au sommet; leurs mérithalles sont des plus courts. — *Lenticelles* : grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* assez ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, très-cotonneux, légèrement écartés du bois, ayant les écailles noires et mal soudées. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, minces, courtement acuminées et dentées ou crénelées. — *Pétiole :* long, assez gros, finement rosé en dessus, à cannelure large et peu profonde. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa grande vigueur permet de le greffer ras terre, pour plein-vent, mais cependant le greffer en tête est encore plus avantageux. Toutes les formes naines lui conviennent, écussonné sur paradis plutôt que sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri,

arqué, planté dans un bassin profond et assez étroit. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité vaste et légèrement plissée. — *Peau :* unie, abondamment ponctuée de gris, vert clair blanchâtre du côté de l'ombre, vert jaunâtre sur l'autre face, où elle est en outre lavée de rouge orangé. — *Chair :* jaunâtre, fine, mi-tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, acidulée, parfumant la bouche.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

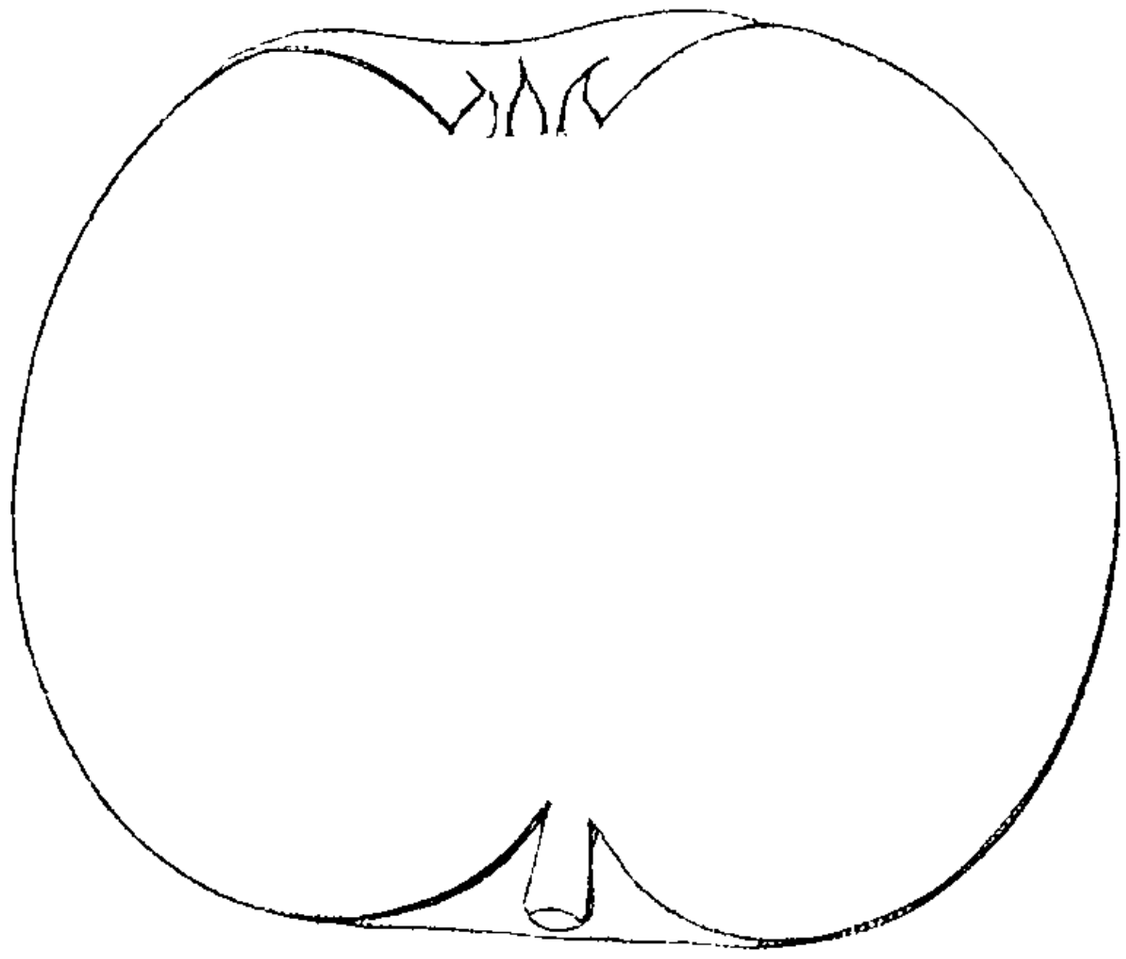
Historique. — D'origine allemande, et plus que centenaire, cette variété fut en 1867 apportée à l'exposition internationale de Paris par M. le professeur Koch, de Berlin. Le 31 mars 1870 j'en ai reçu des greffes de M. Oberdieck, superintendant à Jeinsen (Hanovre), et je la multiplie depuis cette époque. Dans son *Kernobstsorten* le docteur Diel assurait en 1799 (t. I, p. 232) qu'anciennement ce fruit était nommé Pomme blanche de Stettin, mais qu'on le lui avait adressé, étiqueté Pomme de Prince, du jardin ducal de Coblentz avant 1788.

Pomme PRINCESSE. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

---

353. Pomme PRINCESSE AUGUSTE.

Synonyme. — *Pomme* Prinzessin Auguste (Diel, *Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 63).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés et arqués, courts, grêles, géniculés, d'un beau rouge ardoisé nuancé, du côté du soleil, de blanc grisâtre et très-transparent. — *Lenticelles :* des plus petites, allongées, fort abondantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* petits, ovoïdes-aplatis, carminés à la base, un peu duveteux au sommet et complétement collés sur l'écorce. — *Feuilles:* petites, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, blanc jaunâtre en dessous, longuement acuminées, planes ou ondulées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, grêle, rigide, carminé, à cannelure profonde. — *Stipules :* très-petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa végétation est trop lente pour que jamais il puisse faire, même greffé en tête, de convenables plein-vent; les formes naines, sur doucin, lui sont au contraire très-profitables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, légèrement pentagone, aplatie aux pôles et plus volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, planté dans un bassin peu développé. — *Œil :* grand, mi-clos ou complétement ouvert, à cavité assez

unie, large et rarement profonde. — *Peau :* unicolore, jaune pâle, tachée de brun clair autour du pédoncule et abondamment ponctuée de blanc et de roux. — *Chair :* blanche, mi-fine, tendre. — *Eau* : suffisante, sucrée, agréablement acidulée, presque dépourvue de parfum.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

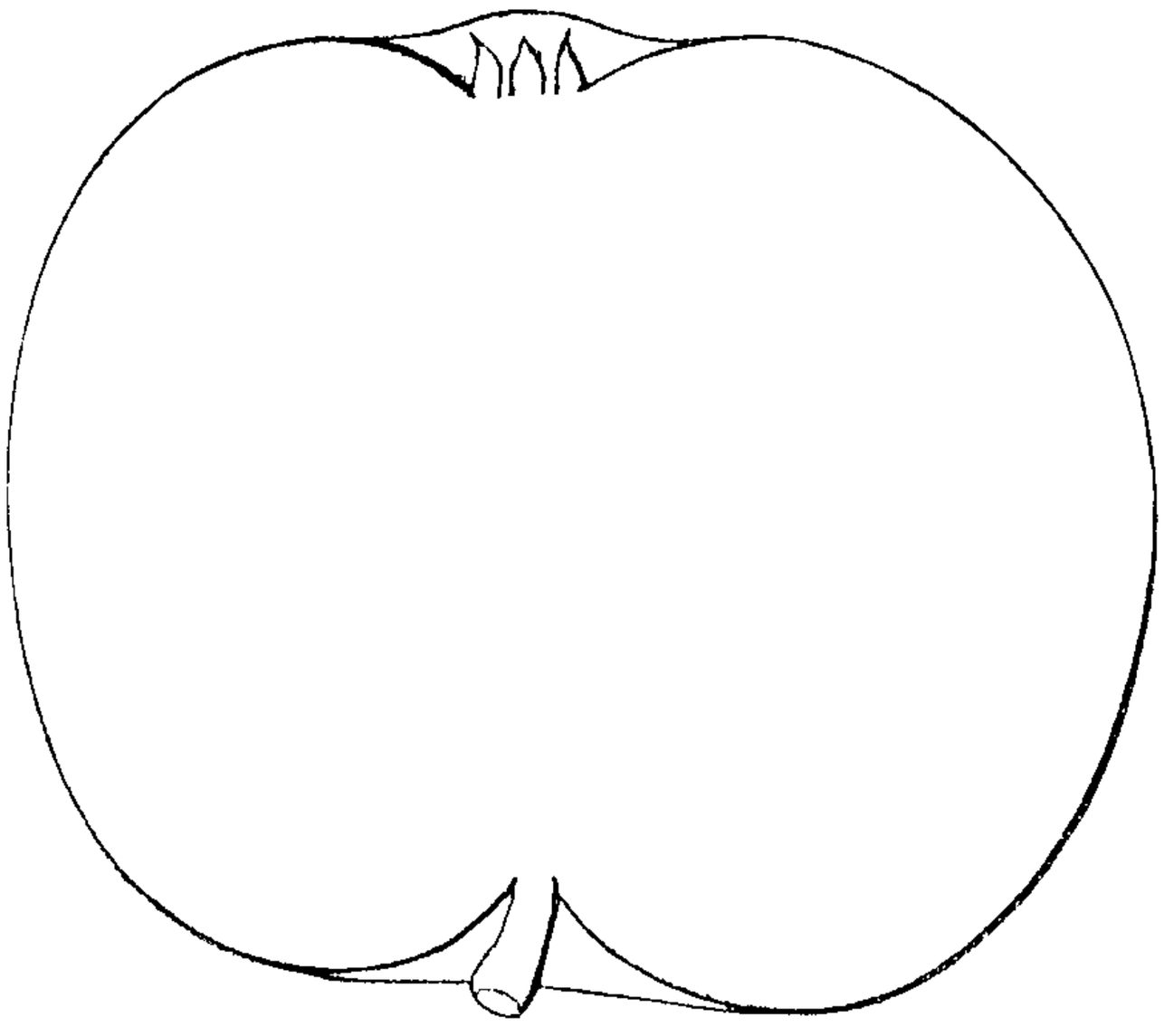
Historique. — Ce fruit faisait, en 1867, partie de la collection si remarquable de pommes allemandes pour lors exposées à Paris par le professeur Koch, de Berlin. M. Oberdieck, superintendant à Jeinsen (Hanovre), m'en ayant offert des greffes au mois de mars 1870, je l'ai multiplié dans mes pépinières. Diel l'a décrit en son *Kernobstsorten*, et voici l'origine qu'il lui attribue :

« Cette variété — écrit-il — gagnée avant 1828 par M. Geiger, inspecteur du jardin de la cour, à Darmstadt, fut dédiée par son obtenteur à l'une des princesses de la maison grand-ducale. » (Tome V, p. 63.)

---

354. Pomme PRINCESSE NOBLE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Franzosischer edle Prinzessin (Diel, *Kernobstsorten*, 1801, t. IV, p. 162). — 2. Princesse noble des Chartreux (*Id. ibid.*). — 3. Bon-Pommier de Liége (*Id. ibid.*, 1804, t. VI, p. 155; — et Oberdieck, *Zusätze*, 1869, p. 13). — 4. Reinette Princesse noble (Louis Bosc, *Nouveau cours complet d'agriculture*, 1809, t. X, p. 232). — 5. Kick's golden Rennet (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 41, n° 967). — 6. Aurore (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 50, n° 93). — 7. English Pippin (*Id. ibid.*). — 8. Wyker Pippin (*Id. ibid.*). — 9. Yellow German Reinette (*Id. ibid.*). — 10. Golden Reinette (*Id. ibid.*). — 11. Court-Pendu doré (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 35, n° 661). — 12. Dundee (*Id. ibid.*). — 13. Elisabeth (*Id. ibid.*). — 14. Golden Reinette de Kirke (*Id. ibid.*). — 15. Princesse noble de France (*Id. ibid.*). — 16. Princesse noble Zuure (*Id. ibid.*). — 17. Reinette d'Aix (*Id. ibid.*). — 18. Reinette Gielen (*Id. ibid.*). — 19. Reinette golden (*Id. ibid.*). — 20. Wygers (*Id. ibid.*). — 21. Princesse (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. IV, n° 43).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, de longueur moyenne, bien coudés et bien duveteux, vert clair jaunâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, assez abondantes et de grandeur variable. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, cotonneux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert-clair en dessus, blanc verdâtre en dessous, acuminées, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* peu long, gros, tomenteux, largement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Toute forme et tout sujet lui conviennent, mais la basse-tige particulièrement, vu qu'elle augmente sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, quelque peu aplatie aux pôles, sensiblement pentagone et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et fort, droit ou arqué, inséré dans un large mais peu profond bassin. — *Œil :* grand, très-ouvert ou mi-clos, à cavité légèrement plissée et généralement de faible dimension. — *Peau :* unie, mince, jaune-paille, amplement lavée, à l'insolation, de carmin clair et terne, fouettée de rouge-cerise et ponctuée de gris. — *Chair :* blanc verdâtre ou jaunâtre, fine et compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, légèrement acidulée et parfumée, rappelant assez bien la saveur des Reinettes.

Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Deuxième, et quelquefois première, quand son eau n'est pas trop dépourvue d'acidité.

Historique. — Les pomologues allemands de la fin du XVIII^e^ siècle s'accordent généralement pour qualifier de fruit français, la pomme Princesse noble. Chez nous, c'est dans le *Catalogue* de la célèbre pépinière des Chartreux de Paris, pour l'année 1775, que nous en rencontrons la première mention et description :

« La *Princesse-Noble* — y lit-on — est une pomme de la figure de la Reinette, un peu plus plate, qui a l'œil enfoncé, qui prend beaucoup de rouge; elle est excellente. » (Page 55.)

Cette variété s'étant rapidement propagée en Allemagne, y fut appelée Princesse noble *des Chartreux*, afin de la distinguer d'une homonyme provenant de Hollande et regardée avec raison comme très-différente de celle propagée par les Chartreux. Ce fruit hollandais, nous l'avons caractérisé ci-dessus, page 83, sous l'une de ses dénominations les plus connues : Pomme *d'Aunée*, qu'il doit à l'arome particulier de sa chair. On peut donc vérifier si réellement le pommier Princesse noble des Hollandais n'offre, ainsi que ses produits, aucun rapport avec le pommier Princesse noble des pépiniéristes français. Poiteau, dans sa *Pomologie*, ayant décrit ce dernier en 1846, fit une assez plaisante remarque sur le nom qu'on lui a donné :

« Duhamel (1768) — dit-il — ne l'a pas connu; mais en 1809 on l'a enregistré dans le *Catalogue* de la Pépinière du Luxembourg sous le nom de Princesse noble..... comme si toutes les princesses n'étaient pas nobles! » (Tome IV, n° 43.)

Logique au point de vue nobiliaire, cette boutade va néanmoins contre la vérité des faits, et peut induire en erreur les pomologues qui n'ont pas l'habitude, ou la possibilité, de remonter aux sources historiques pour contrôler toute assertion douteuse. Ainsi Poiteau impute au rédacteur du *Catalogue* de la Pépinière du Luxembourg, année 1809, le pléonasme contenu dans le nom Princesse noble, quand il eût dû l'imputer aux Chartreux. Ce sont eux en effet, nous l'avons démontré, qui en 1775 signalèrent ce nom au monde horticole. Mais Poiteau, sans la chercher aussi loin que 1775, pouvait trouver très-près de lui la preuve que le rédacteur du Catalogue paru en 1809 n'était pas le parrain de la Princesse noble, car Étienne Calvel, en 1805, l'avait longuement décrite sous cette même appellation (voir son *Traité sur les pépinières*, t. III, p. 41, n° 22).

Observations. — Notre Congrès pomologique a confondu ce fruit avec la Reinette dorée, de Duhamel, qu'il caractérise en lui donnant pour synonymes

Princesse noble et les principaux surnoms de cette dernière variété. La Reinette dorée ayant ci-après (lettre *R*) son article, il devient alors facile de s'assurer, en cas de doute, qu'une telle synonymie ne lui est nullement applicable.

Pomme PRINCESSE NOBLE. — Synonyme de pomme *d'Aunée*. Voir ce nom.

Pommes : PRINCESSE NOBLE DES CHARTREUX, — PRINCESSE NOBLE DE FRANCE, } Synonymes de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pomme PRINCESSE NOBLE DE KNOOP. — Synonyme de pomme *d'Aunée*. Voir ce nom.

Pomme PRINCESSE NOBLE ZOETE. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme PRINCESSE NOBLE ZUURE. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pomme PRINZEN. — Synonyme de pomme *Melon*. Voir ce nom.

Pomme PRINZESSIN AUGUSTE. — Synonyme de pomme *Princesse Auguste*. Voir ce nom.

Pomme de PROCHAIN. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme PRUSSIENNE. — Synonyme de pomme *de Berlin*. Voir ce nom.

Pomme PRYOR'S RED. — Synonyme de pomme *Rouge de Pryor*. Voir ce nom.

Pomme PUNKTIRTER KNACKPEPPING. — Synonyme de pomme *Knack ponctuée*. Voir ce nom.

Pomme PURPURROTHER WINTER COUSINOT. — Synonyme de pomme *Cousinotte rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pommes : PUTMAN'S RUSSET, — PUTNAM RUSSET, } Synonymes de pomme *Boston russet*. Voir ce nom.

Q

Pomme de QUAPENDU. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

Pomme de QUATRE-GOUTS. — Synonyme de pomme *de Violette*. Voir ce nom.

Pomme QUEEN. — Synonyme de pomme *Bachelor*. Voir ce nom.

Pomme QUEEN OF THE PIPPIN. — Synonyme de pomme *Reine des Reinettes*. Voir ce nom.

Pomme QUEEN'S. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

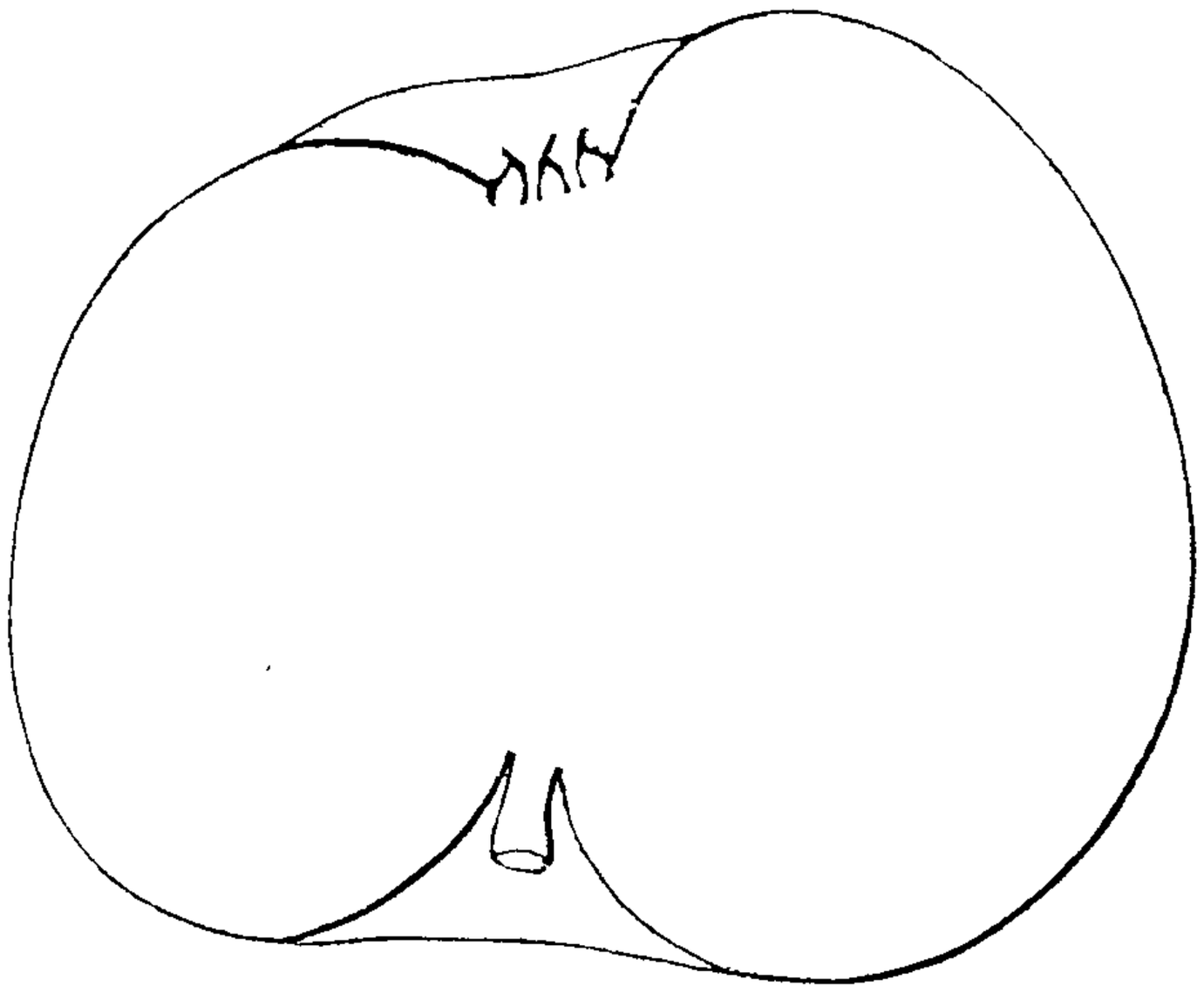
Pomme QUINCE. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme QUISINOT. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

355. Pomme RABAÜ D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Bloem-Zuur (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, pp. 11 et 57; édition française, 1771, pp. 29 et 132). — 2. Rabauw blanche (*Id. iibid.*). — 3. Weisser Sommerrabau (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. II, p. 101).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, de longueur moyenne, grêles, à peine géniculés, très-duveteux et brun verdâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-petites et des plus clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-volumineux, ovoïdes-allongés, écartés du bois, fortement cotonneux. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, planes, courtement acuminées, à bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* gros, court, flasque, rarement cannelé. — *Stipules :* petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Les formes naines lui sont plus avantageuses que le plein-vent, vu la lenteur et la faiblesse de sa végétation.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* globuleuse irrégulière et comprimée aux extrémités, ou conique-raccourcie mais presque toujours un peu pentagone auprès du sommet. — *Pédoncule :* court et bien nourri, obliquement planté dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, duveteux, à cavité de dimensions variables et généralement bossuée ou plissée sur les bords. — *Peau :* unie, blanc jaunâtre ou verdâtre, amplement fouettée et mouchetée de rose carminé, tachée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de brun. — *Chair :* blanche, fine,

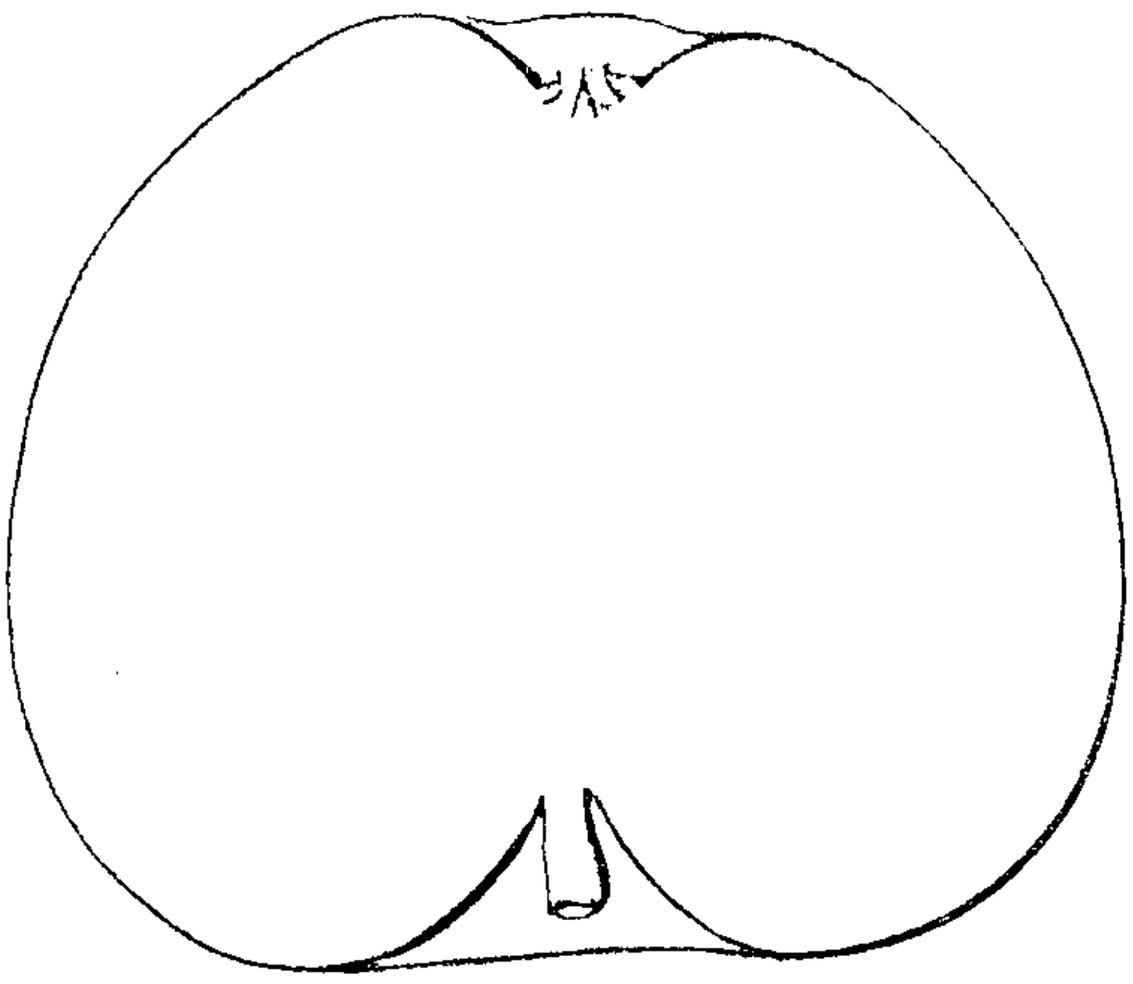
ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Knoop, pomologue hollandais, signala cette variété en 1760, sous le nom *Rabauw*, répondant aux termes Capendu, Court-Pendu. Le pédoncule de la Rabaü est effectivement très-court, mais ce caractère seul la rapproche de nos Court-Pendu, desquels elle diffère notablement. Les Allemands, qui la cultivent et l'ont décrite, la disent originaire de Hollande (voir Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, 1859, p. 233). Je l'ai reçue des pépinières de Reutlingen (Wurtemberg), en 1868. L'année précédente elle avait, à l'Exposition de Paris, figuré parmi les nombreux fruits envoyés de Berlin par M. le professeur Koch.

Pomme Rabaü d'Été. — *Deuxième Type.*



Pomme RABAUW BLANCHE. — Synonyme de pomme *Rabaü d'Été*. Voir ce nom.

Pommes : RADAUER PARMÄNE,
— RADAUER REINETTE,
} Synonymes de *Reinette Multhaüpt*. Voir ce nom.

Pomme RAMBOUILLET. — Synonyme de *Reinette jaune hâtive*. Voir ce nom.

RAMBOUR. — Si depuis au moins deux siècles et demi les jardiniers ne s'étaient constamment servi, pour désigner certaines espèces de pommes, du mot Rambour, nous l'eussions remplacé par *Rambures*, seul nom que les plus anciens pomologues assignent au type de ce groupe du genre pommier. Mais aujourd'hui, consacré par un très-long usage, Rambour est tellement connu dans la nomenclature, qu'essayer de l'en bannir serait vraiment impossible. Qu'il y reste donc : possession vaut titre. Montrons toutefois, le sujet l'exige, à quel point Rambures avait droit de le remplacer. Jean Ruel, et non Jean de la Ruelle, comme d'aucuns l'ont erronément appelé, fut le premier descripteur du Rambour. Il le caractérisa en 1535, dans son *de Natura stirpium* (p. 251), le nommant Ramburum et le disant ainsi communément dénommé dans la ville d'Amiens; fait que Charles Estienne

confirmait cinq ans plus tard (1540), page 54 du *Seminarium*, traité d'arboriculture fruitière devenu des plus rares. Enfin Olivier de Serres, en 1608, inscrivit la pomme « de RAMBURE » sur les listes de fruits qu'il dressa pour son *Théâtre d'agriculture* (page 626), et depuis lors Rambure disparut du vocabulaire horticole, où tout aussitôt prit place — venu d'une vicieuse prononciation de ce mot — le synonyme RAMBOUR. Maintenant, reste à donner l'origine du nom Rambure ou Rambour. Nous l'emprunterons à Gui Barôzai, auteur des *Noëls bourguignons*, poésies satiriques fort estimées, écrites en patois et suivies d'un Glossaire qui contient le renseignement ci-après :

« RAMBOR : *Rambour*, sorte de pomme ainsi nommée *de Rambures*, dans le territoire d'Amiens, où ces pommes ont commencé à être connues..... *Rambor*, en prenant poétiquement l'espèce pour le genre, est ici dit pour pomme. » (Page 234, édition de 1738.)

Reproduite au XVIII^e^ siècle dans le *Dictionnaire étymologique* de Ménage puis dans le *Dictionnaire de Trévoux*, cette origine est encore, de nos jours, rapportée par M. Littré, dans son remarquable et si volumineux *Dictionnaire de la langue française*. On ne saurait donc, en présence surtout de l'assertion émise en 1535 et 1540 par Ruel et Charles Estienne, admettre l'opinion suivante du pomologue allemand Mayer :

« Les Rambours — écrivait-il en 1801 — sont les *Pulmentaria* des anciens; et RAMBOR est un mot gaulois qui signifie pomme; on le trouve ainsi employé dans les Noëls et les Virelays des troubadours..... Il est incontestable que les Rambours sont d'origine française; peut-être sont-ce les premières pommes adoucies par la culture, dans ce royaume, où elles auront conservé le nom générique de l'espèce *Rambor*..... » (*Pomona franconica*, t. III, pp. 90-91.)

Qui ne sent, en lisant ce passage, que de la part de Mayer il y a eu méprise formelle, et complète en ses conséquences, sur le dialecte auquel appartient le terme *Rambor*. Nos langues gauloise, romane ou celtique n'ont certes rien à réclamer là. Rambor, on l'a constaté, est uniquement le mot Rambure ou Rambour traduit en patois par le poëte des *Noëls bourguignons*. Mais ce sont précisément les *Noëls* eux-mêmes qui ont mis en défaut le pomologue allemand. Le citant d'après l'article du *Dictionnaire étymologique* de Ménage, où nul éclaircissement n'est fourni sur ce poëme, Mayer a cru que c'était œuvre datant du moyen âge, époque où florissaient noëls et virelais de troubadours, comme il l'écrit. Autrement ce pomologue eût justifié son dire, en indiquant le titre des ouvrages, ou, mieux, en reproduisant les vers dans lesquels il avait vu *rambor* servir à désigner le genre de fruit nommé pomme. L'erreur de Mayer me paraît du reste fort excusable, car actuellement nombre de personnes ignorent encore, même chez nous, que les *Noëls bourguignons* publiés en 1701 sont une imitation des anciens Noëls. Quant à Barôzai, le poëte qui les a signés, il n'a jamais existé; ce personnage imaginaire cache le véritable auteur, Bernard de la Monnoye, natif de Dijon. Tout, ici, se rencontre donc pour tromper, pour égarer l'écrivain qui n'a pas sous les yeux le livre du prétendu Barôzai, où le moyen, par la bibliographie, d'en vérifier l'authenticité.

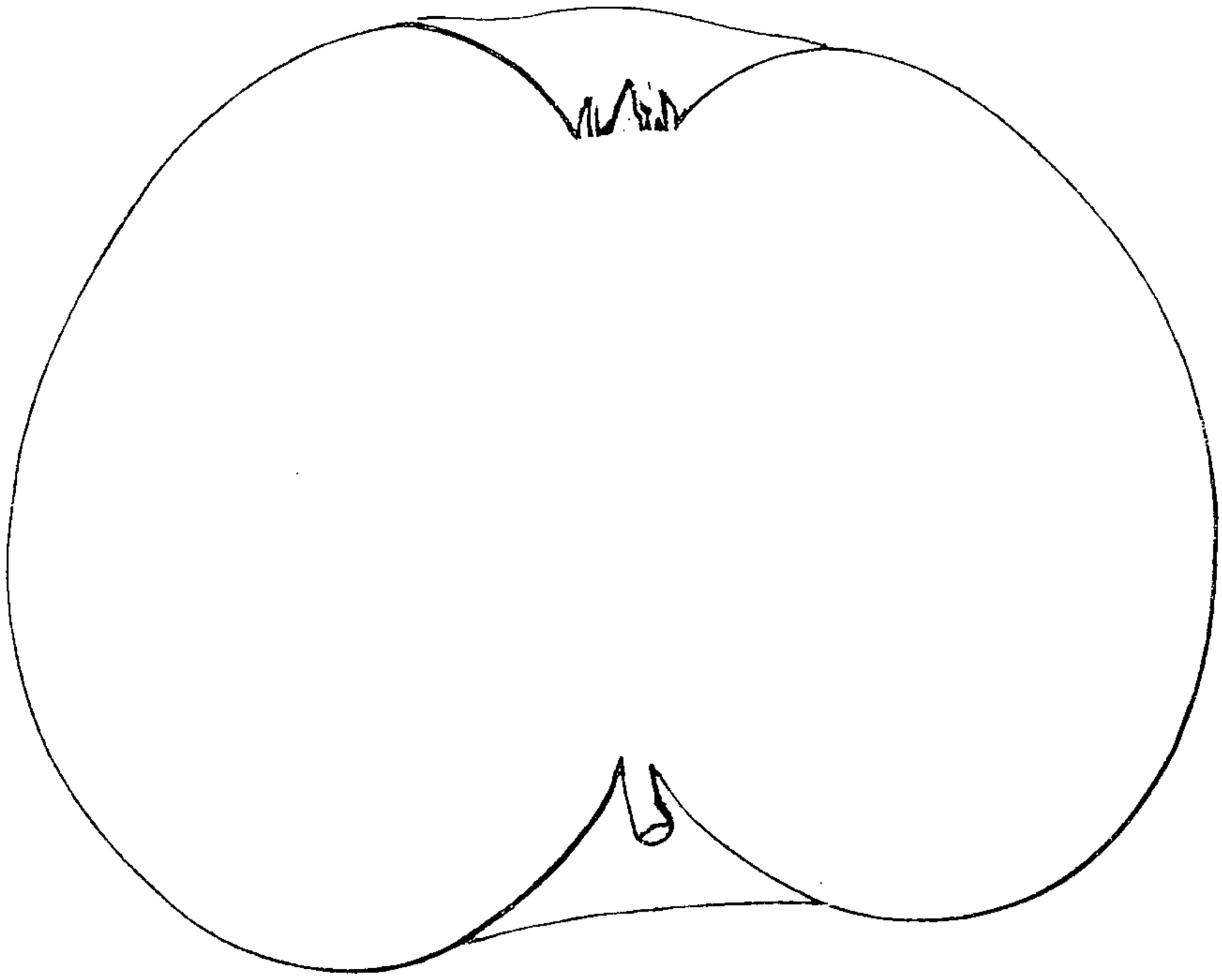
POMMES : RAMBOUR,	———	Synonymes de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.
— RAMBOUR AIGRE,	———	
— RAMBOUR BLANC,	———	

POMME RAMBOUR DOUX. — Synonyme de *Rambour d'Hiver*. Voir ce nom.

---

356. POMME RAMBOUR D'ÉTÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. DE RAMBURE (Ruel, *de Natura stirpium*, 1535, p. 251; — Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 54; — Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 2. CAMBOUR DES LORRAINS (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1613-1651, t. I, p. 21). — 3. RAMBOUR BLANC (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son jardin et plant*, 1628, p. 22). — 4. DE RAMBOURG (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652-1678, p. 53). — 5. DE LORRAINE (Jonston, *Historia naturalis de arboribus*, 1662, p. 4). — 6. DE NOTRE-DAME (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 147). — 7. RAMBOUR RAYÉ (*Id. ibid.*). — 8. RAMBOURG AIGRE (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 215; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 38, nº XLVII). — 9. RAMBOUR (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 392). — 10. REMBOURE D'ÉTÉ (Saussay, *Traité des jardins*, 1722, p. 20). — 11. RAMBOUR FRANC (Louis Liger *Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers*, 1714, p. 457). — 12. CHARMANT BLANC (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 38, nº XLVII; — et Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 93). — 13. LOTHRINGER RAMBOUR D'ÉTÉ (Diel, *ibid.*). — 14. GROS-RAMBOUR D'ÉTÉ (de Launay, *Almanach du Bon-Jardinier*, 1808, p. 141). — 15. RAMBU (Louis du Bois, *Economie rurale de Columelle*, édition Panckoucke, 1845, t. II, p. 461). — 16. HERBSTBREITLING (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 85, nº 305).



Description de l'arbre. — *Bois :* des plus forts. — *Rameaux :* peu nombreux, très-gros, assez longs, sensiblement étalés, à peine coudés, d'un rouge-brun passant au rouge plus intense vers le sommet, où ils sont bien cotonneux. — *Lenticelles :* arrondies, très-petites, excessivement clair-semées. — *Coussinets :* peu prononcés. — *Yeux :* petits, arrondis, très-aplatis, complétement collés sur le bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* petites, ovales, vert mat et foncé en dessus, grisâtres et cotonneuses en dessous, légèrement acuminées,

planes pour la plupart et profondément dentées. — *Pétiole* : assez court, très-gros, faiblement cannelé. — *Stipules* : petites.

FERTILITÉ. — Très-abondante.

CULTURE. — Ce pommier convient beaucoup pour le verger; ses rameaux peu nombreux font que, malgré sa grande vigueur, il n'a jamais la tête trop garnie et n'exige alors aucun émondage. Greffé ras terre il croît très-vite et sa tige devient d'une belle grosseur, mais n'est pas généralement bien droite. Sous formes naines on n'en obtient de jolis arbres qu'en l'écussonnant sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur* : très-volumineuse. — *Forme* : conique-raccourcie et souvent ayant un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule* : court ou très-court, bien nourri, arqué, obliquement planté dans un vaste et profond bassin. — *Œil* : grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité plus ou moins prononcée, mais toujours bordée de plis ou de gibbosités. — *Peau* : unie, jaune blanchâtre nuancé de vert du côté de l'ombre, lavée de rouge-brun clair strié de carmin sur l'autre face, tachée de fauve autour du pédoncule et ponctuée de gris blanc. — *Chair* : jaunâtre, demi-fine, assez tendre et quelque peu marcescente. — *Eau* : abondante, peu sucrée, vineuse, sans parfum, fortement mais agréablement acidulée.

MATURITÉ. — Fin d'août et se prolongeant parfois jusqu'en octobre.

QUALITÉ. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Nous avons constaté ci-dessus (voir pp. 596 et 597), en recherchant l'origine du mot Rambour, que le botaniste Ruel fut en 1535 celui qui le premier décrivit une pomme de ce nom : le *Rambure d'Été*, ainsi appelé, dit-il, dans la ville d'Amiens. Et tout aussitôt, complétant le renseignement, j'ai montré qu'elle tirait sa dénomination de Rambure, localité située à seize kilomètres d'Abbeville (Somme). Vers 1610 un vice de prononciation modifia légèrement le nom de la pomme de Rambure : on le prononça, on l'écrivit Rambour, et l'usage — un usage tri-séculaire — a formellement consacré ce barbarisme. Le Rambour d'Été, s'il fallait en croire Mayer (1776, *Pomona franconica*, t. III, p. 90), serait identique avec les pommes PATERNIANA, ou MANNS [de Père, ou d'Homme], caractérisées par Cordus, naturaliste hessois mort en 1544. Examen fait de cette description dans l'*Historia stirpium* de Cordus, je m'élève contre une telle identité. Quelques rapports de forme, et surtout de couleur, existent bien entre ces deux fruits, mais là s'arrête leur ressemblance, puisque les Paterniana sont dites « peu juteuses, « faiblement acidulées, à saveur aromatique très-prononcée, à maturité commen- « çant en octobre et se prolongeant jusqu'en hiver; » caractères différant radicalement de ceux du Rambour d'Été. Saboureux de la Bonneterie, connu par sa traduction des agronomes romains, remontant à 1771, crut voir dans ce Rambour les *Orbiculata*, ou pommes Rondes, mentionnées par Varron (t. II, p. 143); supposition dénuée de fondement et qu'un autre écrivain français, Daléchamp, infirma d'avance, lorsqu'en 1586 il réunit les Orbiculata à la variété pour lors nommée pomme de Rose ou Rosat. Le Rambour, d'ailleurs, loin d'être arrondi, affecte généralement une forme conique-raccourcie, à base très-large, très-plate; ce qui ne permet certes pas de le rattacher aux pommes Orbiculaires.

Observations. — En 1845 Louis du Bois, agronome distingué, traduisit et annota dans la volumineuse collection des classiques latins éditée par Panckoucke, le *de Re rustica* de Columelle. Aux notes du livre V, où il est question des pommes,

ce traducteur relève, à propos du Calleville, une erreur échappée au père Hardouin (1685), l'un de ses devanciers, puis il ajoute, sous forme de preuve :

« La pomme Calleville, tant la rouge que la blanche, tire sa dénomination de la commune de Calleville, dans le département de l'Eure, comme la RAMBURE (et non Rambour ni Rambu) provient de RAMBURE, *commune de la Seine-Inférieure.* » (Tome II, p. 461, note 7.)

A son tour, Louis du Bois est ici en défaut; Rambure, placé sur les limites de la Picardie et de la Normandie, n'a jamais appartenu à cette dernière province. Les Normands ne sauraient donc inscrire le Rambour d'Été dans leur pomone indigène. Ce village, quoique faisant partie du canton de Gamaches (Somme), est desservi par le bureau de poste de Blangy-sur-Bresle, situé dans la Seine-Inférieure; voilà sans doute ce qui aura causé la méprise géographique de Louis du Bois. Et nous devions d'autant mieux la rectifier, qu'ayant cité plus haut, au mot *Calleville*, le passage qui la renferme, on eût pu, logiquement, dire qu'à notre page 167 nous déclarions le Rambour originaire de la Normandie, puis le prétendions, en ce présent article, sorti de la Picardie. — Le Rambour ne figure plus, de nos jours, sur les listes des pommes à cidre. Anciennement il n'en était pas ainsi, surtout au XVI^e^ siècle, comme nous l'apprend Charles Estienne dans la *Maison rustique*, édition de 1589, où il est dit : « Entre les cidres aigrets, les plus « sains sont ceux qui sont faits de pommes de Rambure. » (Page 234, verso.) La Quintinye (1690) parlant de cette variété, qu'il estimait beaucoup pour les usages culinaires, fait observer qu'elle « demande surtout des arbres de haut vent, les « petits pommiers de paradis étant trop faibles pour en porter la pesanteur. » (Tome I, p. 392.) C'est le contraire, aujourd'hui, qui sur ce point devient la vérité, car le Rambour greffé sur paradis et cultivé sous forme cordon ou espalier, donne d'énormes fruits solidement attachés, et moins sujets, même, à tomber avant maturité, que ceux, toujours plus petits, dont les plein-vent sont chargés.

---

357. POMME RAMBOUR DE FLANDRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. DE DIX-HUIT POUCES (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten,* 1833, t. II, p. 27, n° 539). — 2. GROSSER FLANDRISCHER RAMBOUR (*Id. ibid.*). — 3. MÈRE DES POMMES (A. Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère,* 1854, t. II, p. 49). — 4. RAMBOUR ROSE (*Id. ibid.*). — 5. RAMBOUR ROUGE DE NAMUR (*Id. ibid.*). — 6. FLANDRISCHER RAMBOUR (Von Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1859, t. I, p. 453, n° 210).

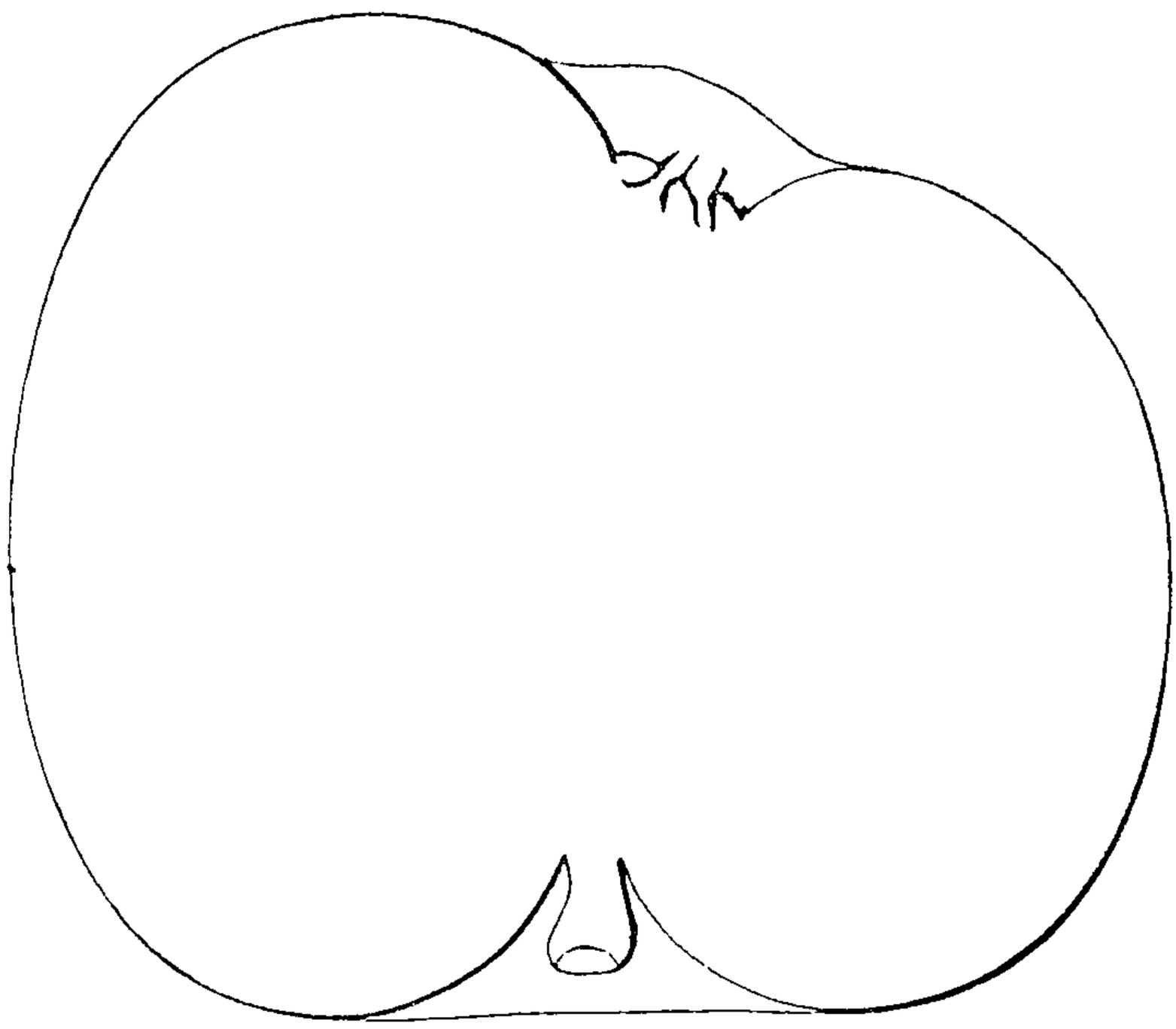
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, courts, assez gros, bien coudés, très-cotonneux, brun olivâtre foncé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-petites, très-abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, des plus duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, coriaces, planes, courtement acuminées, à bords profondément crénelés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, largement cannelé. — *Stipules :* longues mais étroites.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — La forme plein-vent lui est, comme production et beauté, très-avantageuse; quand on le destine à la basse-tige il faut le greffer sur paradis et ne pas le tailler beaucoup, sous peine d'en amoindrir considérablement la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse très-irrégulière, sensiblement pentagone, aplatie aux extrémités et souvent ayant un côté beaucoup moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* court, très-gros, charnu, arqué, inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, rarement bien ouvert, à cavité peu régulière, profonde et bordée de fortes gibbosités. — *Peau :* unie, à fond jaune clair, presque entièrement lavée et fouettée de carmin, puis très-abondamment ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* blanche au centre, quelque peu rosée sous la peau, mi-fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée, ayant un léger parfum de rose.

Pomme Rambour de Flandre.



MATURITÉ. — Octobre-Novembre.

QUALITÉ. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — La Belgique est regardée comme le pays natal de ce très-beau fruit, qui fréquemment y devient d'une grosseur si considérable, que les jardiniers, dans le Brabant surtout, l'ont surnommé *la Mère des Pommes*. Les Allemands le possèdent depuis une quarantaine d'années; leur pomologue Diel en donna dès 1833 la premiere description (*Verzeichniss der Obstsorten*, t. II, p. 27), l'appelant Gros-Rambour de Flandre, ou Pomme de Dix-Huit Pouces. Chez les Belges M. Auguste Royer en parlait ainsi vingt ans plus tard :

« La *Mère des Pommes*, ou *Rambour rouge*, ou *Rambour rose*, ressemble beaucoup à la variété cultivée dans la province d'Anvers sous le nom de *Koolappel*, qui pourrait bien n'être qu'un synonyme..... Ce gros Rambour, de qualité inférieure comparé aux bonnes pommes de jardin, est recommandable comme fruit de verger, et de première qualité pour la cuisson. Malgré son volume il tient bien à l'arbre, mûrit fin d'octobre et se conserve peu. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 49.)

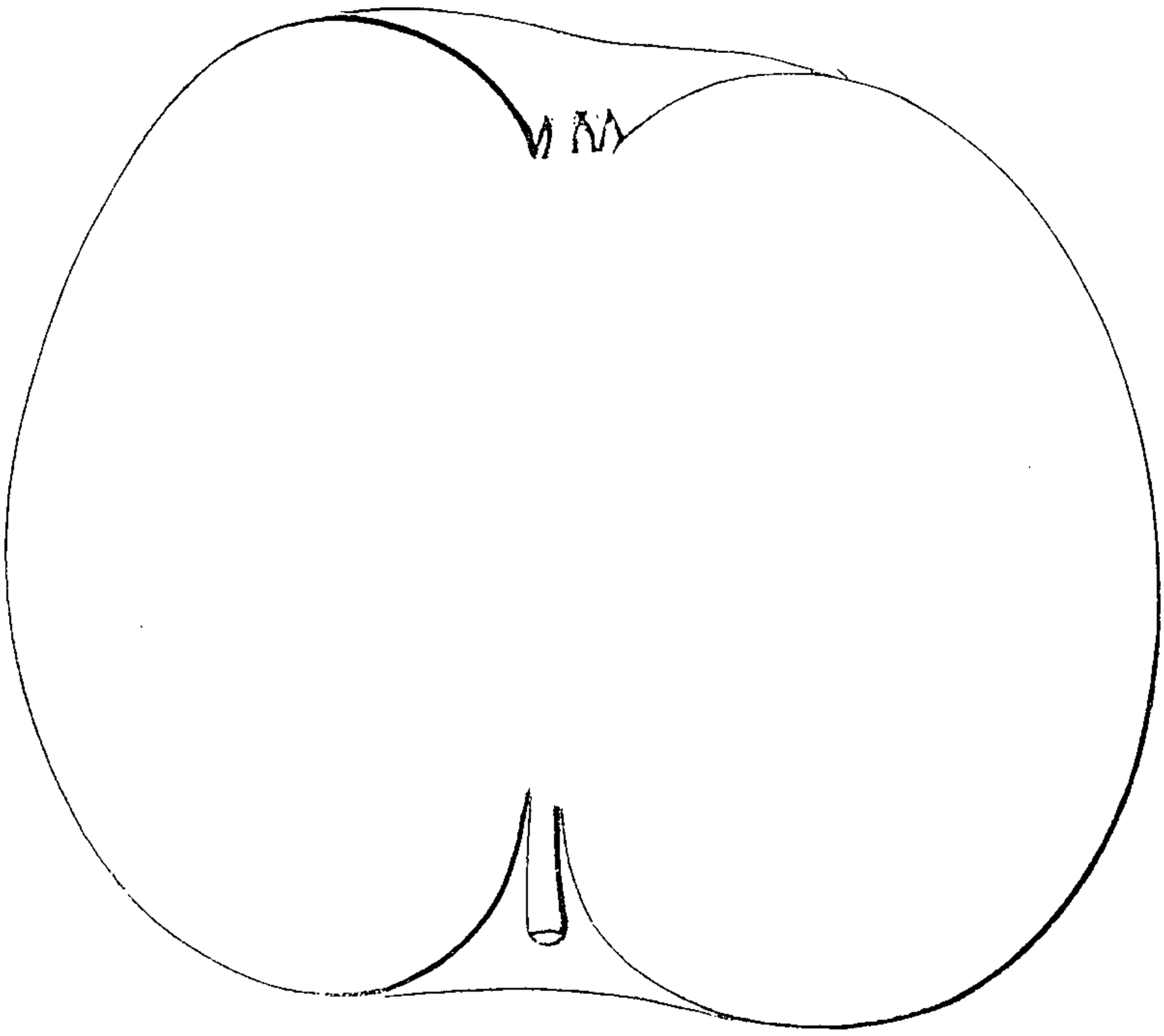
L'importation, en France, du Rambour de Flandre est de date assez récente; pour moi, il y a cinq ans seulement que je multiplie cette variété, l'ayant reçue du Wurtemberg en 1867, par l'entremise obligeante de M. le docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen.

Pomme RAMBOUR FRANC. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

---

358. Pomme RAMBOUR D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Rambourg rouge (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 22; — Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 147; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 38, n° XLVIII). — 2. Rambour doux (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 215). — 3. Lothringer Rambourg (de quelques anciens auteurs, mais par erreur).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, très-gros, des plus longs, sensiblement coudés, légèrement duveteux et brun olivâtre quelque peu lavé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies, assez petites, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, arrondis, collés en partie ou totalement sur l'écorce, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles:* grandes, elliptiques ou ovales-allongées, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, à bords assez profondément crénelés. — *Pétiole :* très-gros, court, rosé à la base et généralement bien cannelé. — *Stipules :* petites ou moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa grande vigueur le rend très-avantageux pour le pépiniériste, car en le greffant ras terre il fait, au bout de trois ans, des arbres comparables à ceux du pommier *Doux-Blanc*, dont les tiges ont, à un mètre de hauteur, douze centimètres de circonférence, et dont les têtes sont réellement prodigieuses. Pour les formes naines on devra toujours l'écussonner sur paradis, afin d'en appauvrir la végétation et de le rendre ainsi plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière et généralement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* un peu court, assez gros, droit ou arqué, très-profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert ou mi-clos, à cavité très-développée et légèrement plissée ou bossuée sur les bords. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaune blafard, presque complétement lavée de rouge clair et terne, fouettée de carmin foncé, ponctuée de gris-blanc et maculée de roux squammeux autour de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-tendre. — *Eau :* abondante, assez sucrée, acidulée, rarement bien parfumée.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Je regarde ce Rambour comme une variété particulière à la France; et c'était aussi l'opinion de l'auteur allemand Henri Manger (1780, *Systematische Pomologie*, p. 38, n° XLVIII). Le Lectier, d'Orléans, fut en 1628 le premier qui le signala. On voit page 22 du *Catalogue de son verger*, qu'alors il le cultivait et possédait aussi le *Blanc*, notre Rambour d'Été. Mais cette pomme me paraît remonter au moins à la moitié du XVI^e^ siècle, car du temps de le Lectier elle était déjà trop connue pour être de récente propagation. Ainsi Bonnefond l'a mentionnée en 1651, Merlet en 1667, dom Claude Saint-Étienne en 1670, etc.; ces deux derniers l'ont même assez bien décrite, quoique très-brièvement :

« Le *Rambour rouge* — a dit Merlet — est la plus grosse des pommes et se garde longtemps; est meilleure cuite que crüe. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 147.)

« Le *Rambour doux* — écrit le moine Saint-Étienne — est rond, gros comme un pain d'un sol, est blanc et rougeâtre, se peut garder sous la paille. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 215.)

Observations. — Quelques auteurs donnent au Rambour d'Hiver le synonyme *Lothringer Rambour*, ou Rambour des Lorrains, c'est une erreur, on peut voir dans notre historique du Rambour d'Été qu'il appartient uniquement à ce dernier fruit.

Pomme RAMBOUR JAUNE. — Quelle est-elle?... Pour moi je ne l'ai jamais cultivée, ni rencontrée. Seulement en 1858 une revue bien connue, la *Belgique horticole*, que rédige M. Édouard Morren, l'ayant décrite, il me semble utile de reproduire cette description, qui émane d'un pomologue fort compétent, M. Auguste Royer, récemment décédé :

« Gros fruit comprimé, forme Rambourg, côtelé; jaune-citron; chair sucrée, acidulée. Bon; usages culinaires. Goûté en décembre. Venu de la province de Liége (Belgique), district de Verviers. » (Tome VIII, pp. 221-222.)

---

359. Pomme RAMBOUR DE PLEISSEN.

Synonyme. — *Pomme* Pleissner Sommerrambour (Diel, *Kernobstsorten*, 1805, t. VII, p. 109).

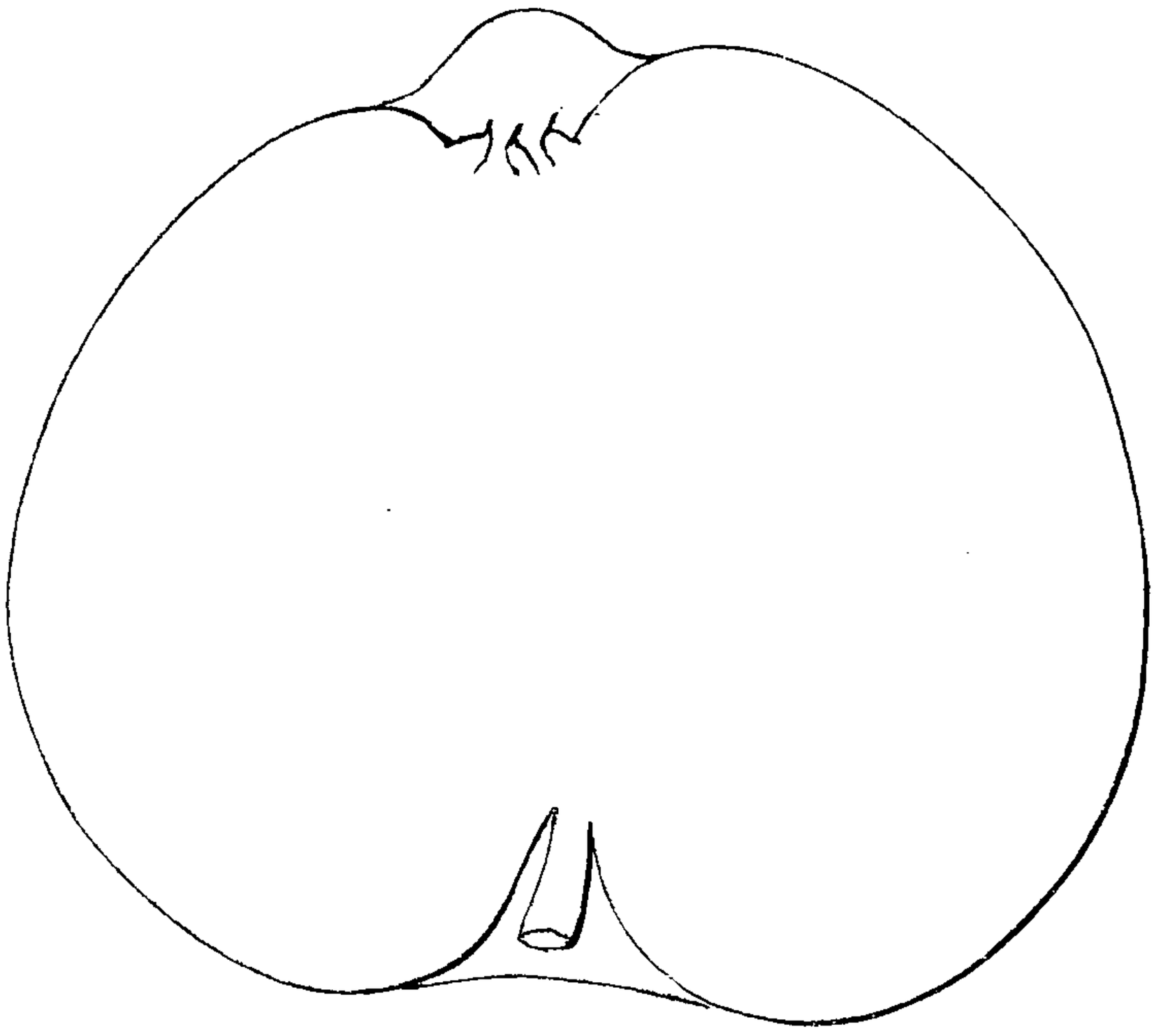
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, à peine géniculés, gros, assez longs, duveteux et d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, des plus clair-semées. — *Coussinets :* aplatis et souvent nuls. — *Yeux :* petits ou moyens,

arrondis, très-cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou arrondies, acuminées, planes pour la plupart et assez profondément crénelées. — *Pétiole :* gros, peu long, carminé, très-tomenteux et généralement sans cannelure. — *Stipules :* petites et parfois faisant défaut.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa croissance étant assez rapide, on peut utiliser ce pommier pour le plein-vent; il fait, même en le greffant ras terre, des arbres à tronc gros et droit, à tête régulière et touffue. Les formes naines lui conviennent aussi, mais il faut alors l'écussonner sur paradis, autrement sa fertilité diminue beaucoup.

Pommé Rambour de Pleissen.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie, fortement côtelée et toujours ayant une face beaucoup moins développée que l'autre. — *Pédoncule :* peu long, très-nourri, arqué, obliquement planté dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand, complétement ouvert, très-cotonneux, à cavité fort irrégulière et assez développée. — *Peau :* unie, à fond jaune terne, légèrement marbrée et striée, pour la plus grande partie, de carmin, et faiblement ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* blanche, mi-fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée, presque sans parfum.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette variété est en ma possession depuis 1868; je l'avais remarquée, l'année précédente, à l'exposition internationale de Paris, où elle figurait dans la section des pommes allemandes. Je la dois à l'obligeance du directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), M. le docteur Lucas. Diel, qui la fit connaître en 1805 (*Kernobstsorten*, t. VII, p. 109), nous apprend que ce fruit était alors entièrement inconnu des pomologues; on le lui avait envoyé de la Misnie (Saxe); aussi le croit-il d'origine saxonne.

Pomme RAMBOUR RAYÉ. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

POMME RAMBOUR ROSE. — Synonyme de *Rambour de Flandre*. Voir ce nom.

POMME RAMBOUR ROUGE. — Synonyme de *Rambour d'Hiver*. Voir ce nom.

POMME RAMBOUR ROUGE DE NAMUR. — Synonyme de *Rambour de Flandre*. Voir ce nom.

POMME RAMBOUR TURC. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

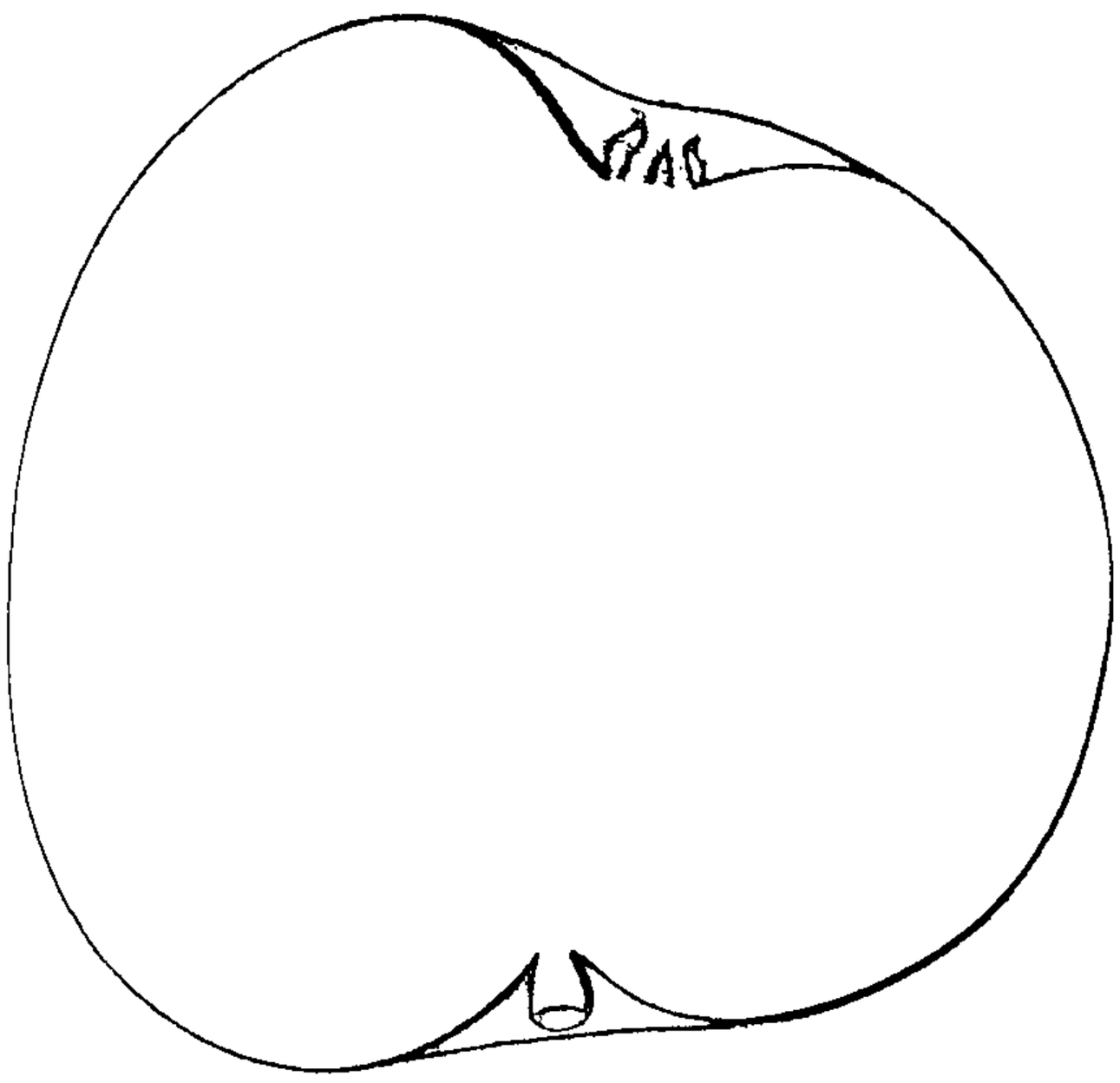
POMME RAMBOUR VERT. — Synonyme de pomme *Gros-Vert*. Voir ce nom.

POMMES : DE RAMBOURG,
— RAMBU,
— DE RAMBURES,
— — — Synonymes de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

---

360. POMME RAMSDELL.

Synonymes. — *Pommes :* 1. RAMSDELL'S SWEETING (A. J. DOWNING, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 137). — 2. REINDELL'S LARGE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, édition anglaise, 1856, p. 17, n° 269). — 3. AVERY SWEET (Charles DOWNING, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 163). — 4. ENGLISH SWEET (*Id. ibid.*). — 5. HURLBUT (*Id. ibid.*). — 6. RANDALL'S RED WINTER (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, très-longs, grêles, à peine géniculés, bien duveteux, rouge-brun clair. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes ou moyennes, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes, très-cotonneux, entièrement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, rarement acuminées, assez lisses, ayant les bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* long, gros, rigide, tomenteux, généralement non cannelé. — *Stipules :* longues et très-étroites.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Pour le plein-vent il demande à être greffé en tête afin d'en obtenir des arbres d'assez belle venue, qui cependant sont toujours plus ou moins

irréguliers, vu leurs rameaux trop longs et trop grêles. La basse-tige lui convient mieux, mais sur paradis et non sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique, très-ventrue à la base, faiblement pentagone et généralement beaucoup moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, assez fort ou un peu grêle, obliquement planté dans un bassin de dimensions variables. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, assez vaste et dont les bords sont fortement ondés. — *Peau :* légèrement rugueuse, à fond gris verdâtre, presque entièrement lavée, marbrée et fouettée de rouge sombre, tachée de fauve squammeux autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* jaune verdâtre, ferme, fine et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, à peine acidulée, douée d'un arome assez savoureux.

Maturité. — Septembre-Octobre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — John Downing, l'un des premiers descripteurs de ce fruit, appartenant à l'Amérique, disait en 1849 qu'il le croyait sorti du Connecticut et qu'il portait le nom de son propagateur, le révérend H. S. Ramsdell, de Thompson, localité située dans ce dernier État (*Fruits and fruit trees of America*, 1849, pp. 137-138). En 1863 Charles Downing, rééditant la Pomologie de son frère John, alors décédé, maintint à cette pomme le même nom, les mêmes synonymes, la même provenance. Mais en 1869 il n'agit plus ainsi : page 163 de son volumineux recueil, la Ramsdell est de nouveau caractérisée, seulement elle a pour dénomination principale, *English Sweet*, l'un de ses anciens surnoms; Ramsdell, lui, se trouve relégué parmi les synonymes; quant à l'origine précédemment attribuée audit fruit, plus un mot n'en existe. Ignorant le motif de ces diverses modifications, je me borne à les signaler.

Observations. — Une mauvaise lecture d'étiquette, lors de l'envoi qu'on me fit d'Amérique, en 1854, de la pomme Ramsdell, lui a longtemps valu, dans mes Catalogues, le nom défiguré de *Reindell's*; c'est pourquoi je me suis vu dans l'obligation de placer ici ce surnom au rang des synonymes.

Pomme RAMSDELL'S SWEETING. — Synonyme de pomme *Ramsdell*. Voir ce nom.

Pomme RAMWER. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme RANDALL'S RED WINTER. — Synonyme de pomme *Ramsdell*. Voir ce nom.

---

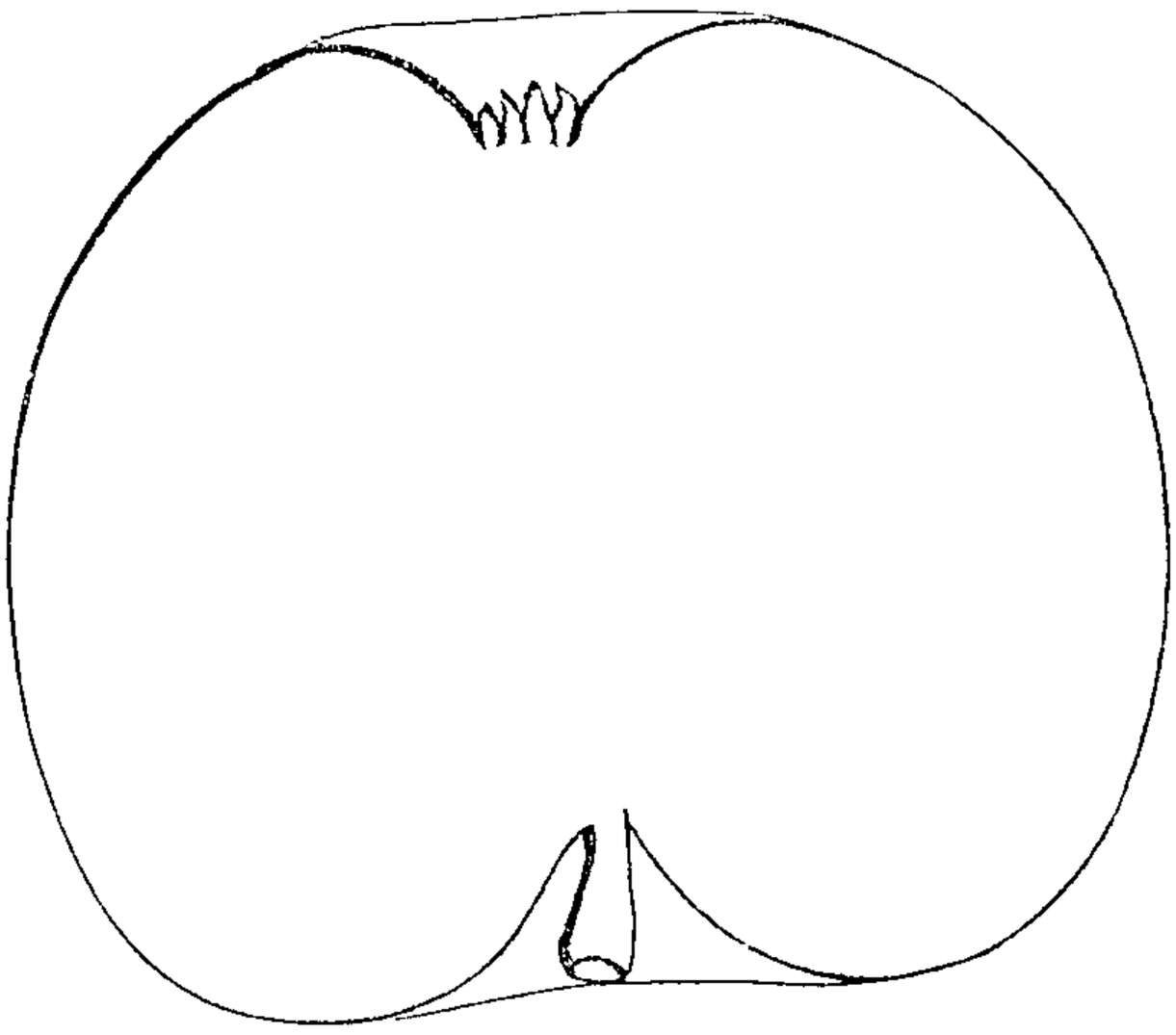
361. Pomme RATEAU.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Resté (Archives de la Seine-Inférieure, *Registres de l'ancien tabellionnage de Rouen*, année 1360, analysés par M. Robillard de Beaurepaire dans son livre publié en 1865 sur *l'Etat des campagnes de la Haute Normandie au moyen âge*, pp. 49, 52, 55-57 et 381). — 2. De Rateau (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 54). — 3. De Resteau (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652-1678, p. 54).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, de longueur moyenne, assez grêles, légèrement coudés, étalés, rarement bien duveteux,

à courts mérithalles et d'un rouge-brun très-ardoisé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits ou très-petits, ovoïdes, obtus, faiblement cotonneux, entièrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, épaisses, ovoïdes-arrondies, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées, à denture régulière et peu prononcée. — *Pétiole :* de longueur moyenne, grêle, carminé à la base, à peine cannelé. — *Stipules :* des plus courtes.

Pomme Râteau.



Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Il fait de superbes plein-vent, mais uniquement lorsqu'on l'a greffé en tête; pour la basse-tige, on l'écussonne sur paradis ou doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, aplatie à la base et légèrement rétrécie au sommet. — *Pédoncule :* court, très-renflé à son point d'attache, obliquement inséré dans un bassin étroit et profond. — *Peau :* assez épaisse, à fond jaune clair verdâtre, rayée de rose pâle sur le côté de l'ombre, lavée et striée de carmin à l'insolation, tachetée de fauve dans le voisinage de l'œil et du pédoncule, puis abondamment ponctuée de brun-roux. — *Chair :* blanche, mi-fine, ferme, croquante. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, acidulée, peu parfumée.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le pommier Râteau doit-il sa dénomination aux larges raies longitudinales dont ses fruits sont entièrement couverts, et qui rappellent assez bien les traces que, sur le sol, laissent après elles les dents d'un râteau?... Je l'ignore. Charles Estienne a décrit en 1540 cette variété dans son *Seminarium* (p. 54), à la suite du Court-Pendu gris; il la nomme *Ratellianum* en latin, et De Rateau en français. Cette description, la première que nous en connaissions, ne fut reproduite ni par les écrivains horticoles de la fin du XVI^e^ siècle, ni par ceux du commencement du XVII^e^, qui même ne font aucune mention de ce fruit, dont on ne retrouve le nom qu'en 1652, dans le *Théâtre des jardinages* de Claude Mollet. « Le Pommier De Resteau, y lit-on (p. 54), n'est nullement délicat, il rapporte « quantité de fruit, mais qui n'est pas excellent. » Puis le silence a lieu de nouveau, pour la pomme Râteau, jusqu'en 1780, date à laquelle l'auteur allemand Henri Manger la déclare identique, page 52 de sa *Systematische Pomologie*, avec certaine variété hollandaise appelée Rabaü grise. Ce qui, disons-le vite, est une erreur évidente, nous l'avons vérifié, la Rabaü grise ayant la peau rugueuse, gris roussâtre en partie, et ne portant que très-exceptionnellement, à l'insolation, quelques légères stries carminées. De nos jours la pomme Râteau est peu cultivée, sauf dans les environs d'Angers, où fréquemment on la rencontre sur les marchés. Je pense qu'on peut voir en elle l'antique pomme de *Restel* ou de *Resté*, si

souvent mentionnée, au moyen âge, dans les actes des tabellions de la Haute Normandie, et qui même se vendait alors assez cher, eu égard à sa qualité, fort ordinaire. (Consulter à ce sujet *l'État des campagnes de la Haute Normandie au moyen âge*, ouvrage publié en 1865 par M. Robillard de Beaurepaire, archiviste de la Seine-Inférieure.)

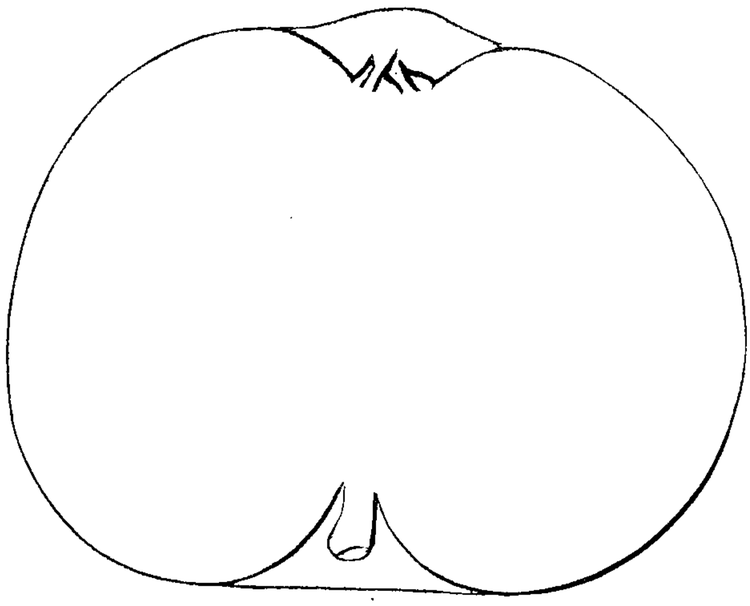
Pomme de RATEAU. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme RAULE'S JANET. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

---

362. Pomme RAYÉE D'HIVER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Winter-Striepeling (Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, édition française, p. 34). — 2. Echter Winterstreifling (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 191).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés ou légèrement étalés, peu longs, de grosseur moyenne, bien géniculés, très-cotonneux et brun clair. — *Lenticelles :* très-petites, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, peu duveteux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales, courtement, mais rarement acuminées, ayant les bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, carminé, presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites et assez longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Les formes buisson, cordon, espalier, avec le doucin et le paradis pour sujet, conviennent particulièrement à ce pommier, qu'on ne saurait, même greffé en tête, destiner au plein-vent, vu la lenteur de sa croissance.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* globuleuse sensiblement comprimée aux pôles et plus ou moins côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court, très-nourri, arqué, obliquement planté dans un large et profond bassin. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité prononcée et bordée de plis bien accusés. — *Peau :* à fond jaune pâle, très-amplement striée et marbrée de carmin brillant, abondamment ponctuée de gris ou de roux et tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine,

compacte, assez ferme. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, à peine acidulée, agréablement parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Les pomologues allemands de la fin du XVIII^e^ siècle ont généralement parlé de cette variété, plus jolie que bonne. Le docteur Lucas, qui de nos jours (1859) l'a caractérisée dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. I, n° 72), dit : « Elle appartient incontestablement à l'Allemagne et se trouve dans « presque tous les vergers des bords de Lahn et du Rhin, ainsi que dans la région « sud-ouest de ce royaume. » Cette pomme m'est venue du Wurtemberg en 1867. On l'estime beaucoup chez les Allemands, et cependant on ne peut la classer parmi les fruits de premier choix, comme je l'avais d'abord fait dans mon *Catalogue de 1868*, avant de l'avoir étudiée et vu mûrir chez moi. Du reste les Hollandais, qui la possèdent depuis une centaine d'années, l'ont aussi rejetée au deuxième rang, témoin ce passage du pomologue Herman Knoop, écrit en 1771 :

« *Pomme Rayée d'Hiver*, ou *Winter-Striepeling* en hollandais. — Elle est passablement grande, ronde et tant soit peu plate; sa peau est unie; sa couleur, à maturité, est jaunâtre et marquée presque tout à l'entour de rayes fines d'un beau rouge; ce qui rend ce fruit très-agréable à la vuë; la chair en est moëlleuse mais pas d'un goût fort relevé; c'est pourquoi cette pomme n'a rang que dans la classe des sortes communes. » (*Pomologie*, édition française, p. 34.)

Pomme RAYÉE DE ROUGE. — Synonyme de pomme *Royale d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme RAYÉE DE VERT ET DE JAUNE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

Pomme RED ASTRACHAN. — Synonyme de pomme *d'Astracan rouge*. Voir ce nom.

Pommes : RED BALDWIN,

— RED BALDWIN'S PIPPIN, } Synonymes de pomme *Baldwin*. Voir ce nom.

Pomme RED BELLE-FLEUR. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur longue*. Voir ce nom.

Pomme RED CALVILLE. — Synonyme [*en Angleterre et par erreur*] de pomme *de Violette*. Voir ce nom, au paragraphe Observations.

Pomme RED GLORIA MUNDI. — Synonyme de pomme *Bachelor*. Voir ce nom.

Pomme RED JUNEATING. — Synonyme de pomme *Fraise*. Voir ce nom.

Pomme RED LADY FINGER. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

Pomme RED LEMON PEPPING. — Synonyme de *Reinette Limon*. Voir ce nom.

Pomme RED ROMARIN. — Synonyme de pomme *Romarin rouge*. Voir ce nom.

Pomme RED STREAK. — Synonyme de pomme *Rouge rayée*. Voir ce nom.

Pomme RED VANDEVERE. — Synonyme de pomme *Smokehouse*. Voir ce nom.

Pomme RED WINTER PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

Pomme REGELANS. — Synonyme de *Calleville d'Angleterre*. Voir ce nom.

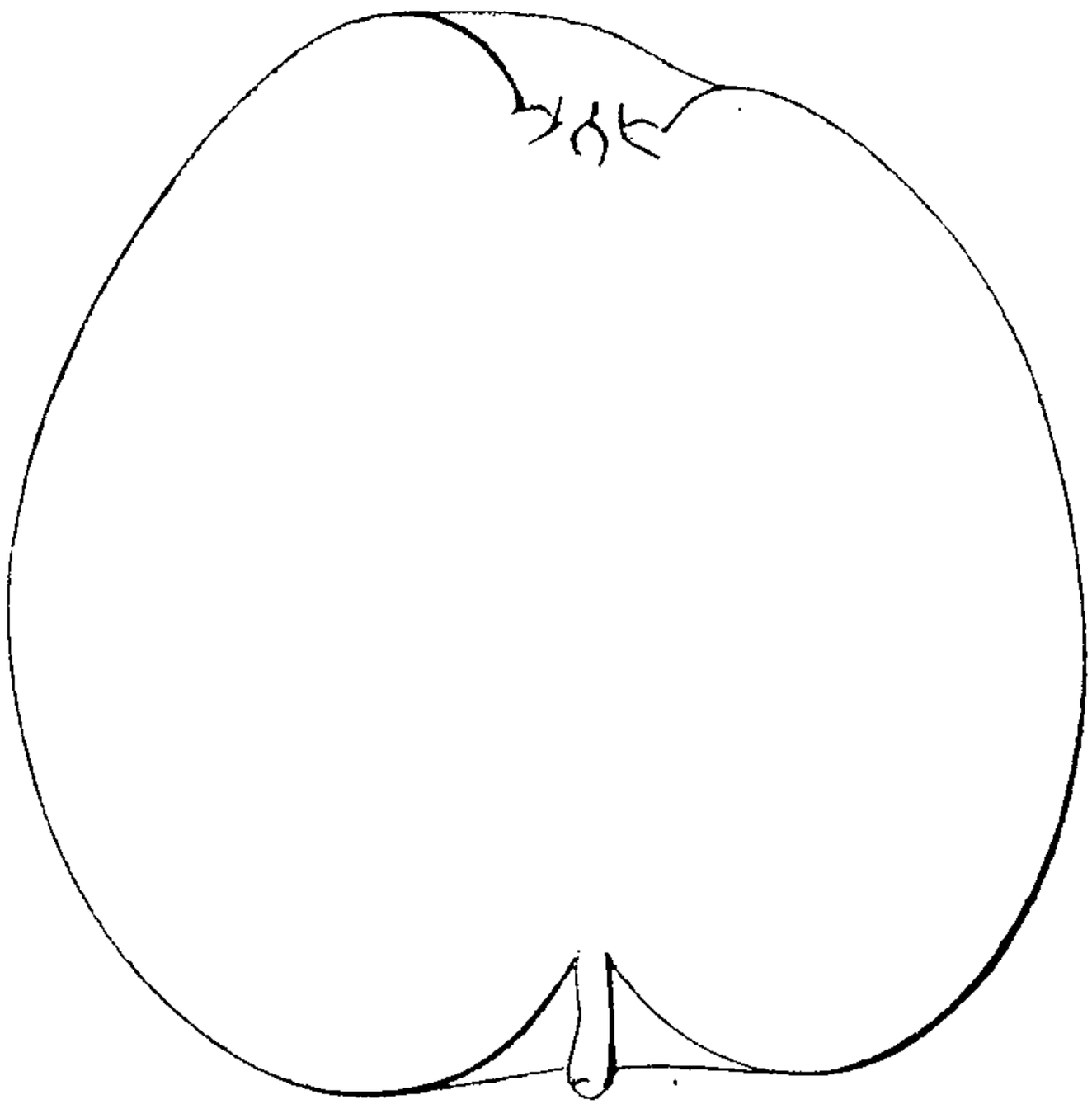
Pomme REINDELL'S LARGE. — Synonyme de pomme *Ramsdell*. Voir ce nom.

Pomme de la REINE. — Synonyme de pomme *Reine des Reinettes*. Voir ce nom.

---

363. Pomme REINE LOUISE.

Synonyme. — *Pomme* Königin Louisen (Diel, *Kernobstsorten*, 1806, t. VIII, p. 229).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros, longs, un peu géniculés, légèrement cotonneux, d'un brun clair plus ou moins nuancé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, moyennes ou petites, assez abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, un peu collés sur le bois et très-duveteux. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées, acuminées, planes pour la plupart, ayant les bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* peu long, bien nourri, rarement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa rapide croissance et ses nombreux rameaux le rendent très-propre au plein-vent, pour lequel on le greffe ras terre. Le paradis est le sujet qu'il faut lui donner quand on le destine à la basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-ventrue, généralement plus volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, peu fort, arqué, implanté dans un bassin habituellement assez développé. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, cotonneux, à cavité irrégulière, plissée, étroite et profonde. — *Peau :* lisse, unicolore, blanchâtre sur la face exposée à l'ombre, légèrement nuancée de jaune à l'insolation, tachée de roux autour du pédoncule et fortement ponctuée de blanc grisâtre. — *Chair :* blanche, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, peu parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je l'ai reçue de Reutlingen (Wurtemberg) en 1868. Elle remonte aux dernières années du XVIII^e^ siècle; et du passage suivant, écrit par Diel en 1806, il semble résulter qu'on l'a gagnée dans le Hanovre :

« Le Catalogue des arbres fruitiers de Herrnhausen — dit ce pomologue — la mentionnait en 1803. Aucune description n'en existe encore (1806). C'est de cette pépinière d'Herrnhausen, près Hanovre, que provient le sujet qui m'en a été donné. Il était étiqueté Königin [pommier *de Reine*], mais comme une telle dénomination est mal sonnante dans notre langue, je l'ai surnommé Königin Louisens [pommier *Reine Louise*]. » (*Kernobstsorten*, 1806, t. VIII, p. 229.)

La souveraine à laquelle Diel dédiait ainsi ce pommier était fille de Charles, duc de Mecklembourg-Strélitz; elle devint reine de Prusse en 1793.

---

364. Pomme REINE DES REINETTES.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Kronen Reinette (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 36, n° 474). — 2. Kroon Renet (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, t. V, p. 147). — 3. De la Reine (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1805, p. 94, n° 43). — 4. Reinette rousse (Diel, *Kernobstsorten*, 1807, t. IX, p. 112; — et Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 327, n° 148). — 5. Königin der Renetten (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 2^e^ partie, p. 233). — 6. Queen of the Pippin (Pépinières belges de la Société Van Mons, *Catalogue général*, 1857, t. I, p. 167). — 7. Reinette de la Couronne (Congrès pomologique, 3^e^ session, 1858, *Procès-Verbaux*, p. 5). — 8. Röthliche Reinette (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 327, n° 148). — 9. Feuerröthliche Reinette (*Id. ibid.*).

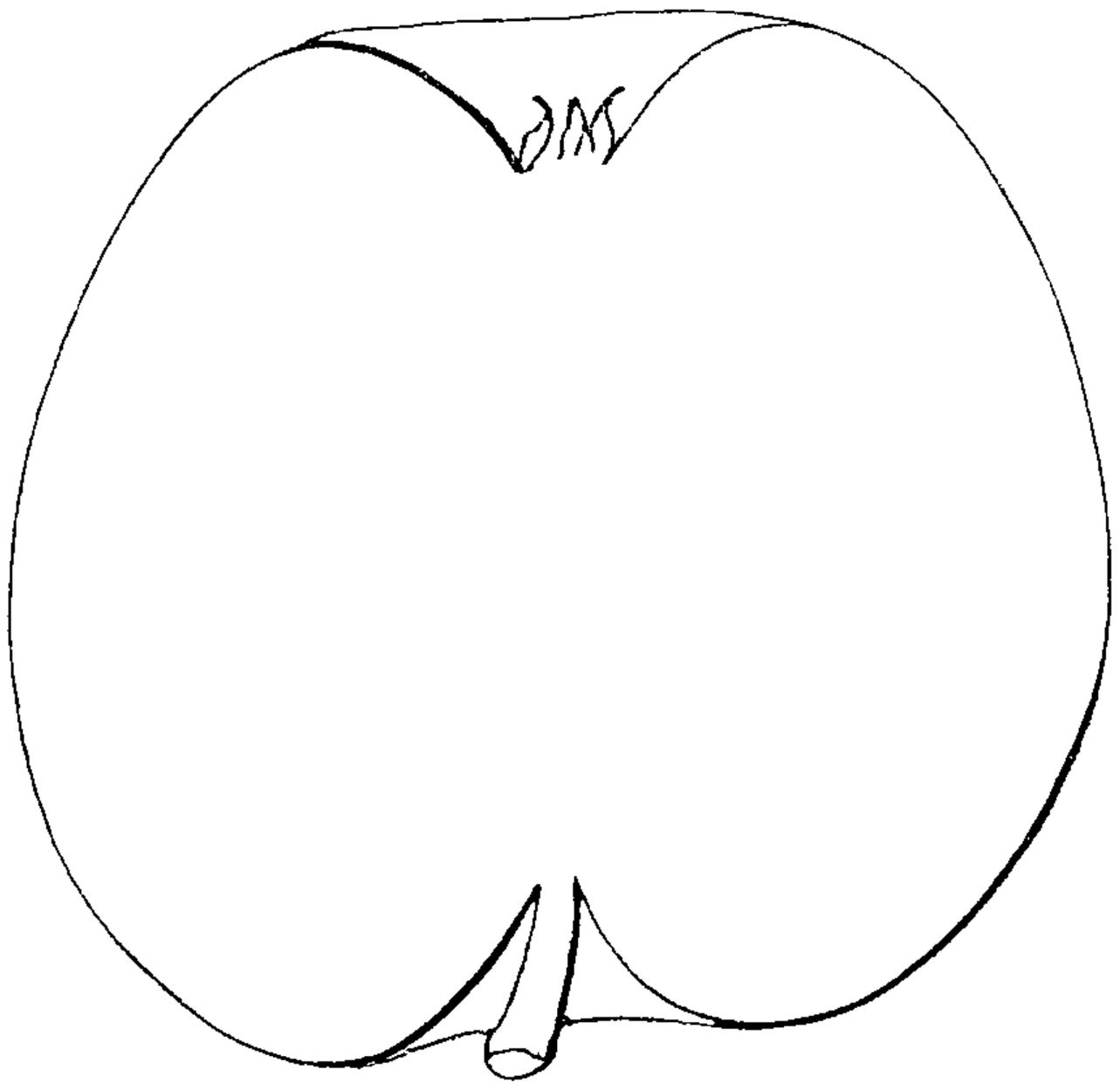
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* généralement peu nombreux, légèrement étalés, des plus gros et des plus longs, très-géniculés et très-cotonneux, roux verdâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* allongées, très-grandes, abondantes. — *Coussinets :* très-ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, obtus, plaqués sur l'écorce et couverts de duvet. — *Feuilles :* excessivement grandes, ovales, quelque peu duveteuses et vert brunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* court, très-nourri, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* des plus longues et des plus larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Pour plein-vent, greffé ras terre, ce pommier convient admirablement et fait des arbres à tige aussi droite qu'on le peut désirer. Sous formes naines il prospère assez bien mais demande à être écussonné sur paradis, sujet qui le rend plus productif en amoindrissant l'excès de sa végétation.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* cylindro-conique, légèrement déprimée d'un côté à chacune de ses extrémités. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, fort, surtout à la base, arqué, obliquement inséré dans un étroit et profond bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, à très-vaste cavité dont les bords sont généralement unis. — *Peau :* assez épaisse, légèrement rugueuse, abondamment ponctuée de gris, à fond jaune mat, recouverte en partie, du côté de l'ombre, d'une fine couche de fauve, puis lavée ou mouchetée de rouge clair à l'insolation, où elle est en outre faiblement fouettée de carmin et réticulée de roux olivâtre. — *Chair :* blanchâtre, moëlleuse, à grain serré. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Pomme Reine des Reinettes.



MATURITÉ.—Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En décrivant (p. 539) le Pearmain doré, ou Golden Winter Pearmain, également appelé *King of the Pippins*, nous avons constaté que ce dernier surnom, fort répandu, fit naître nombre d'erreurs et de polémiques. On le confondit avec le synonyme *Queen of the Pippins*, appartenant à la pomme *Reine des Reinettes*, et pendant plusieurs années ces deux variétés furent généralement, chez nous et à l'étranger, vendues l'une pour l'autre. Leurs fruits, il est vrai, par certains rapports extérieurs peuvent expliquer une telle méprise; mais je n'en saurais dire autant des arbres, assurément très-dissemblables. Notre Reine des Reinettes — dont le nom primitif paraît avoir été *Kroon Renet*, appartenant à la langue batave et signifiant Reinette de la Couronne — compte une centaine d'années d'existence. La Hollande, où depuis longtemps on cultive plusieurs variétés de pommes *Kroons*, est regardée par le pomologue allemand Diel comme le pays originaire de celle-ci, qu'il décrivit en 1802. Il l'avait reçue de la Haye sous l'étiquette Kroon Renet (voir *Kernobstsorten*, t. V, p. 147).

Observations. — Quelques auteurs allemands ayant attribué le synonyme *Reinette rousse* à la Reine des Reinettes, nous le lui maintenons, mais en recommandant de ne faire aucune confusion entre ce dernier fruit et la Reinette rousse de Duhamel (1768), habituellement appelée, maintenant, Reinette des Carmes.

---

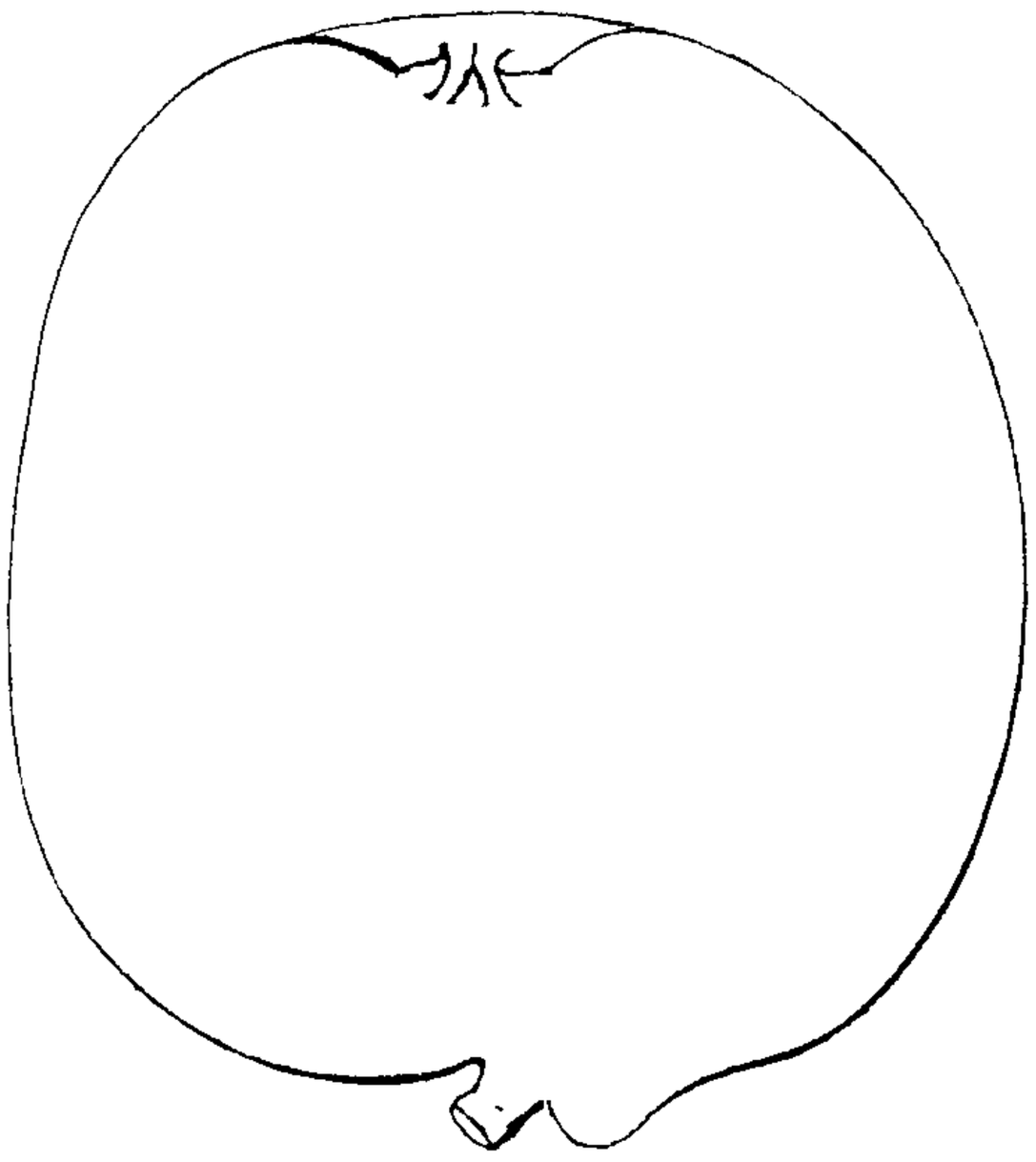
365. POMME REINE SOPHIE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. KÖNIGIN SOPHIENS (Diel, *Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 75). — 2. WINTER QUEEN (*Id. ibid*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, légèrement coudés, de longueur moyenne, à courts mérithalles,

bien duveteux et d'un brun olivâtre très-foncé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes ou moyennes, clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, cotonneux, appliqués en partie contre le bois, ayant les écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou arrondies, vert clair en dessus, vert grisâtre en dessous, assez longuement acuminées, régulièrement et finement dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, mince, rouge vif à la base et très-faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Pomme Reine Sophie.



Fertilité. — Des plus abondantes.

Culture. — Ce pommier fait de beaux plein-vent et devient très-avantageux sous cette forme par l'abondance remarquable de ses produits. Toutefois, écussonné sur paradis ou doucin, pour gobelet ou cordon, il pousse également fort bien et sa fertilité s'accroît encore.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde ou presque cylindrique. — *Pédoncule :* gros, très-court, obliquement inséré dans une faible dépression où souvent le comprime une forte gibbosité. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité peu développée et légèrement plissée. — *Peau :* unicolore, jaune-citron, abondamment et finement ponctuée de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine, assez tendre, mais seulement à parfaite maturité. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, agréablement parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Anglais pourraient bien être les obtenteurs de cette pomme si tardive, et qui date des dernières années du XVIII^e^ siècle. Son propagateur, le pépiniériste Loddiges, de Londres, la nommait alors *Winter Queen* [Reine d'Hiver], et l'expédia en 1800, ainsi étiquetée, au docteur Diel, pomologue allemand dont nous citons souvent les nombreux et remarquables ouvrages. Ce fut au docteur qu'elle dut son deuxième nom. Mécontent de la banalité du premier, il le remplaça par celui même de la femme du roi d'Angleterre George III, la reine Sophie, fille de Charles-Louis-Frédéric, duc de Mecklembourg-Strélitz. (Voir, de cet auteur, le *Kernobstsorten*, t. X, pp. 75 et 174.) Aujourd'hui ce fruit ne se rencontre plus chez les horticulteurs de la Grande-Bretagne, mais en Allemagne il est assez commun, notamment dans le Wurtemberg, d'où je l'ai reçu en 1868.

Observations. — Le pommier Bachelor des Américains, décrit ci-dessus page 87, compte *Winter Queen* parmi ses très-nombreux synonymes ; c'est le seul rapport, toutefois, qu'il ait avec la variété Reine Sophie, laquelle n'offre aussi qu'une

ressemblance de dénomination avec le pommier Archiduchesse Sophie, caractérisé page 77.

REINETTE. — Ce nom de fruit a tellement été prodigué, que je pourrais, sans recourir aux Pomologies étrangères, dresser une liste d'au moins cent cinquante pommes ainsi appelées. Mais il me deviendrait aussi facile d'en signaler beaucoup qui sont indignes de le porter, car Reinette est synonyme d'*excellent*, et nombre d'horticulteurs l'ont fâcheusement oublié, en utilisant cette dénomination. Pour moi, je me borne à décrire quatre-vingt-quatre variétés de Reinette, choisies parmi les meilleures et parmi les plus connues chez nous ou dans les autres pays. Le mot Reinette appartient à la nomenclature arboricole depuis quatre siècles environ. Charles Estienne fut en 1540 le premier de nos écrivains horticoles qui le mentionna; voici dans quels termes, nous traduisons littéralement :

« Presqu'au même temps que les pommes de Râteau, mûrissent celles appelées *Renetia*, ou De Renette en langue vulgaire, mais elles n'ont pas la chair aussi ferme, et sont d'un goût encore plus agréable. » (*Seminarium et plantarium fructiferarum*, etc., 1540, p. 54.)

C'est évidemment de la Reinette franche, ou Blanche, regardée par les principaux pomologues comme la mère des Reinettes, qu'il s'agit ici. Olivier de Serres, en 1608, et le Lectier, d'Orléans, en 1628, ne connurent également qu'une pomme de ce nom. Pour trouver trace de sa progéniture il faut ouvrir *le Jardinier français*, de Bonnefond, datant de 1652, puis *l'Abrégé des bons fruits*, de Merlet, paru seize ans plus tard (1667); et l'on constate qu'alors il en existait déjà trois variétés. Duhamel, un siècle après (1768), décrivit douze Reinettes, progression qui certes n'eut rien d'exagéré. Comment, répétons-le, en dire autant, aujourd'hui, du chiffre auquel s'élèvent les pommiers classés dans ce groupe? — Deux savants étymologistes, Ménage et Borel, ont recherché l'origine du mot Reinette, mais ne sont pas d'accord sur cette question, que dès 1650 Ménage crut pouvoir résumer ainsi :

« Reinette — écrivit-il — est le nom d'une sorte de pomme; quelques-uns le dérivent de *reginetta*, diminutif de *regina*, comme qui dirait la Reine des Pommes. D'autres, et avec plus de vraisemblance, le dérivent de *ranetta*, diminutif de *rana*, à cause que les pommes de Reinette sont marquetées de petites taches, comme sont les grenouilles. On a dit reine pour dire une grenouille, de rana. » (*Dictionnaire des origines de la langue française*, au mot Reinette.)

Voici maintenant l'opinion que Borel exprimait en 1751 :

« *Rainet*, grenouille, de *rana*; d'où vient pomme Renette pour estre marquetée comme le ventre des grenouilles, selon Ménage : ou de *poma renana*. Mais j'estime que c'est pour estre la Reine des Pommes. » (*Dictionnaire des termes du vieux langage*, p. 183.)

Borel, je le crois, est ici dans le vrai plutôt que Ménage. La Reinette franche, type de l'espèce Reinette, ne peut effectivement, par sa peau jaune pâle sur le côté de l'ombre, et rosée à l'insolation, offrir quelque analogie avec la peau d'une grenouille. L'enveloppe rugueuse des Reinettes grises ne permettrait même pas une telle comparaison, puisqu'elle est marbrée de fauve, et non de vert. Il semble donc logique de conclure, comme Borel, que la Reinette franche, doyenne, par le mérite et l'âge, de cette nombreuse famille malique, ne dut son nom qu'à sa grande bonté.

POMME DE REINETTE. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

POMME REINETTE D'AIX. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

POMMES : REINETTE D'AIZEMA,
— REINETTE D'AIZERNA, } Synonymes de *Reinette de Breda*. Voir ce nom.

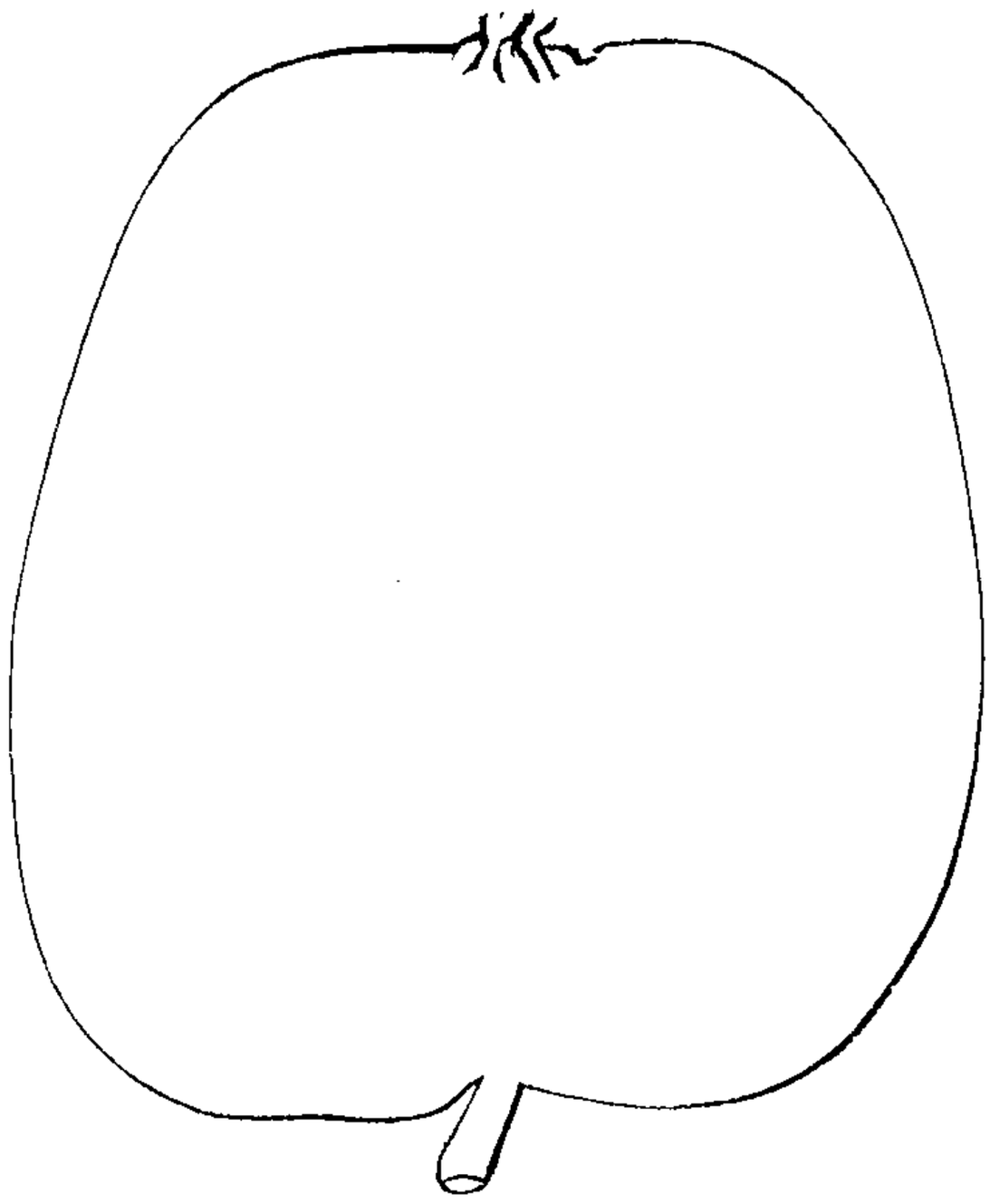
POMME REINETTE D'ALLEBEAU. — Synonyme de *Reinette Dolbeau*. Voir ce nom.

POMMES REINETTE D'ALLEMAGNE. — Synonymes de pommes *de Borsdorf* et de *Reinette grise de Portugal*. Voir ces noms.

POMME REINETTE ALLEMANDE. — Synonyme de *Reinette blanche de Hollande*. Voir ce nom.

---

366. POMME REINETTE ANANAS.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, peu longs, de grosseur moyenne, érigés, légèrement coudés, duveteux, à mérithalles très-courts, d'un vert foncé lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites, assez abondantes. — *Coussinets :* à peu près nuls. — *Yeux :* petits, arrondis, bien cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* des plus petites, ovoïdes-arrondies, rarement acuminées, planes et profondément dentées. — *Pétiole :* court, peu fort, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* petites.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Pour plein-vent il demande la greffe à hauteur de tige ; les formes naines, sur doucin ou paradis, lui sont avantageuses comme production et beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée, quelque peu ventrue vers la base. — *Pédoncule :* court, assez gros, droit ou arqué, obliquement planté au centre d'une faible dépression dont les bords sont souvent ondulés. — *Œil :* moyen, fermé, placé à fleur de fruit et entouré de légers plis. — *Peau :* mince, lisse, unicolore, jaune d'or, nuancée de brun verdâtre autour du

pédoncule et ponctuée de marron et de gris. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le docteur Diel paraît avoir été le premier descripteur de ce fruit, dont la qualité justifie le nom. Ce fut en 1826 qu'il le mentionna :

« Je dois — écrivit-il — cette variété à l'obligeance de M. Frédéric Commans, de Deutz (Prusse) qui, comme son frère, dont j'ai déjà parlé, étudie avec soin les arbres fruitiers. Ce pommier lui est venu, étiqueté *Reinette Ananas*, d'un ami résidant auprès de Zülpig (Prusse), petite ville où se trouve un couvent en relations avec le Brabant. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1826, t. IV, p. 55, note.)

De ce passage on ne peut tirer de conjectures sérieuses sur la nationalité du pommier Reinette Ananas; aussi serai-je fort irrésolu pour conclure, si M. Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), n'avait en 1859 caractérisé cette Reinette et presque tranché la question qui m'embarrassait :

« Cette pomme — dit-il — se rencontre généralement en Allemagne dans toutes les collections, et partout porte le même nom. Il est probable qu'elle est originaire de la Hollande. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 131, n° 50.)

Les pépiniéristes français étaient, paraît-il, moins favorisés que leurs confrères d'Allemagne, en ce qui touche la culture de la Reinette Ananas, car non-seulement avant 1868 je ne possédais pas ce pommier, mais ne l'avais même jamais vu cité dans les Catalogues de nos principaux arboriculteurs. Ses produits m'ayant frappé à la dernière Exposition universelle de Paris (1867), où ils faisaient partie des collections allemandes, je me suis immédiatement procuré cette excellente variété par l'entremise amicale de M. Lucas, le savant pomologue dont je viens à l'instant de reproduire une opinion.

Observations. — Ne pas confondre la Reinette Ananas avec la pomme Ananas, décrite plus haut (page 62) et qu'on mange dès les derniers jours de l'été.

---

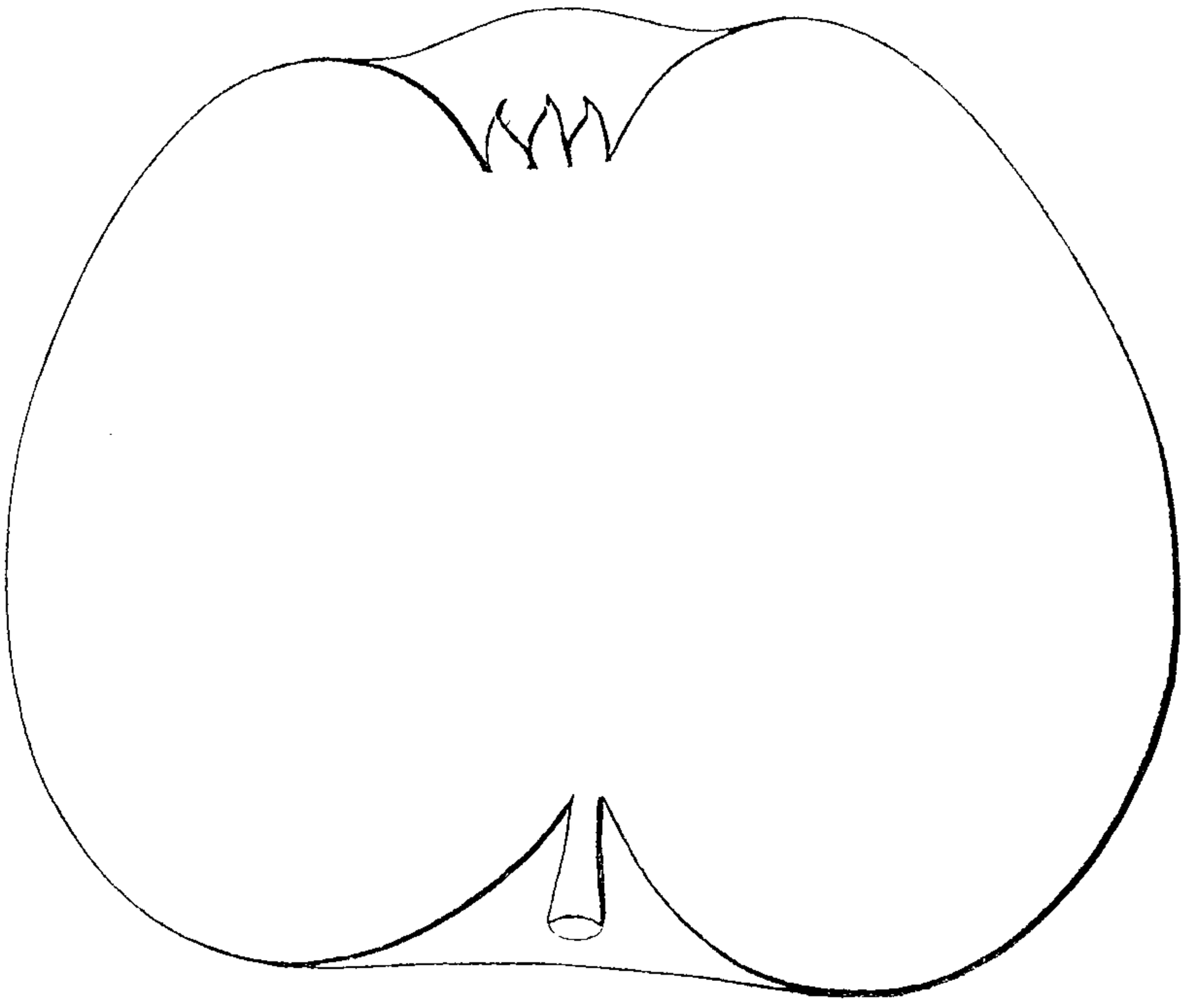
367. POMME REINETTE D'ANGLETERRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. MONSTRUEUSE (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 213; — et Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 84, n° CLXXII). — 2. REINETTE MONSTRUEUSE (Langley, *Pomona britannica*, planche 78, fig. 3; — et Henri Manger, *ibid.*). — 3. GROSSE REINETTE D'ANGLETERRE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 299; — et Jean Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 137). — 4. NEWTOWN PIPPIN (William Hooker, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1817, t. II, p, 299). — 5. LE LIEUR (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. IV, n° 48). — 6. CADEAU DU GÉNÉRAL (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 332; — et Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1860, t. VIII, p. 63). — 7. PRÉSENT DU GÉNÉRAL (Comice horticole de Maine-et-Loire, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1852, n° 100). — 8. DE VAUGOYAU (*Id. ibid.*). — 9. DOBBELEN PARADYS (Auguste Royer, *la Belgique horticole*, 1858, t. VIII, p. 214). — 10. GROENE RENETTEN (*Id. ibid.*). — 11. REINETTE DU VIGAN (Liron d'Airolles, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1860, t. VIII, p. 49); — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 27). — 12. REINETTE FINE (Congrès pomologique, *ibid.*). — 13. REINETTE FINE DU VIGAN (*Id. ibid.*). — 14. REINETTE CHAUVIN (de quelques pépiniéristes).

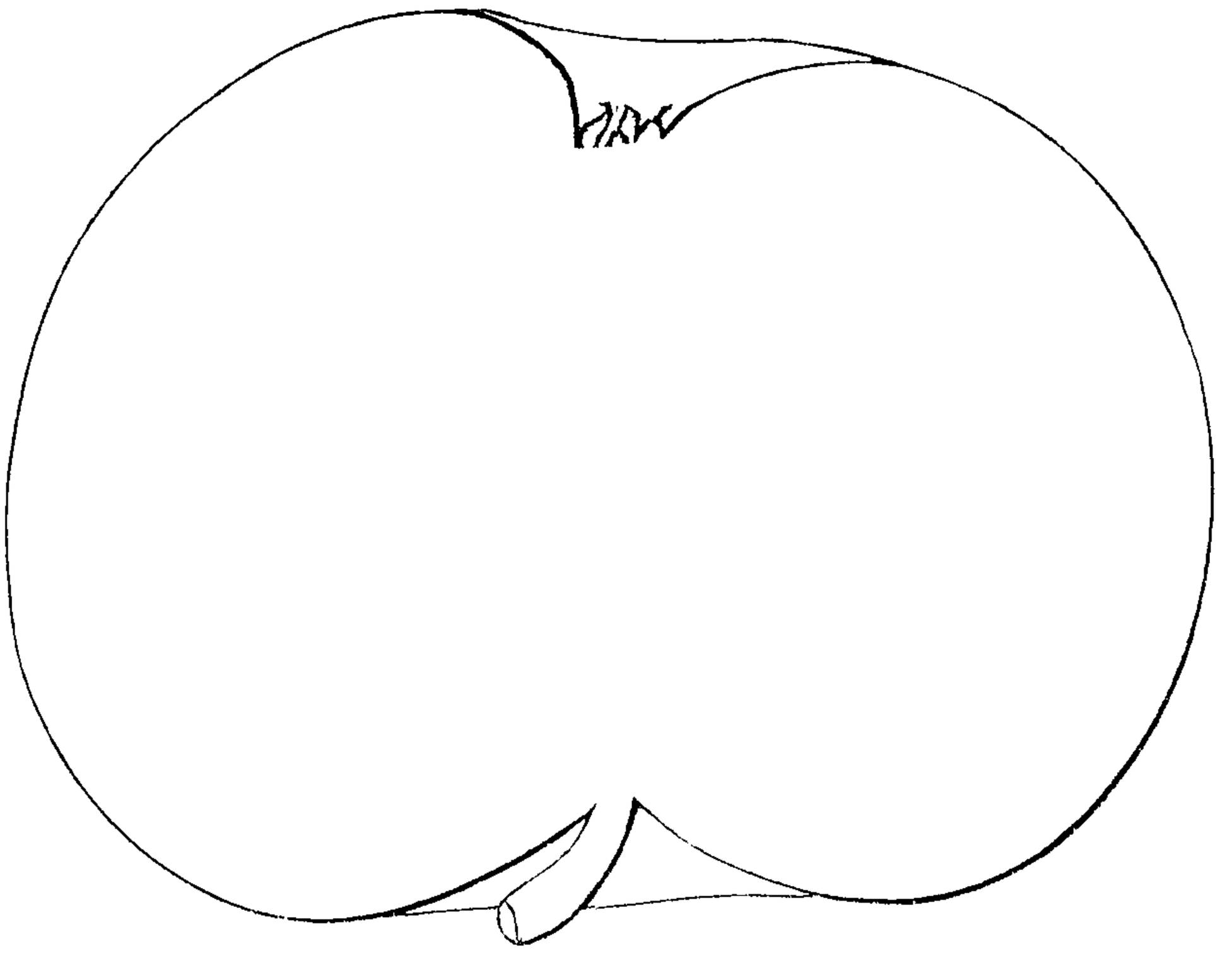
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros, des plus longs, de couleur olivâtre à leur extrémité inférieure, marron clair, ou parfois foncé, à l'autre bout, où ils sont

en outre lavés de gris cendré; un duvet grisâtre, fin et très-épais, les recouvre en partie. — *Lenticelles :* grandes ou moyennes, arrondies ou allongées, blanches, assez abondantes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* gros, aplatis à la base et

Pomme Reinette d'Angleterre. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



bombés au sommet, obtus, cotonneux, bien plaqués sur l'écorce, ayant les écailles légèrement rosées et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, ovoïdes-arrondies, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, épaisses et

coriaces, acuminées, ondulées, ayant la denture des bords largement et profondément accusée, mais plus souvent obtuse qu'aiguë. — *Pétiole :* gros, assez long, roide, quoique tenant la feuille horizontale, faiblement cannelé, lavé de carmin en dessous, surtout à son point d'attache, et quelquefois aussi beaucoup plus haut. — *Stipules :* de grandeur inégale et cependant, pour la plupart, étroites et longues.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Greffé ras terre ce pommier fait des tiges droites, assez grosses et d'une grande vigueur; écussonné sur paradis plutôt que sur doucin il se prête admirablement à toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique plus ou moins allongée et pentagone, ou globuleuse fortement comprimée aux pôles, mais ayant toujours un côté beaucoup moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros ou très-gros, droit ou arqué, généralement inséré dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* grand, souvent irrégulier, ouvert ou mi-clos, à cavité très-développée et bordée de plis ou de légères ondulations. — *Peau :* assez rugueuse, jaune-clair sur la face placée à l'ombre, jaune brunâtre lavé de rose à l'insolation, amplement veinée, marbrée, réticulée et tachetée de fauve olivâtre, maculée de roux squammeux dans le bassin pédonculaire, puis semée de points bruns étoilés. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, douée d'une agréable acidité et du parfum le plus délicat.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Constamment confondue avec la Reinette du Canada, même par les Anglais, la Reinette d'Angleterre ne peut cependant lui être réunie. Ces deux pommes ont extérieurement, je le reconnais, de très-grands rapports, mais on n'en saurait dire autant des arbres qui les produisent; témoin la description, donnée plus loin, de notre pommier Reinette du Canada. Cette méprise n'a pas été, du reste, commise d'une façon absolue : dès 1805 Étienne Calvel eût dû nous en préserver, lui qui, si compétent, caractérisait alors dans son *Traité sur les pépinières*, en regard les uns des autres, et ces fruits et leur arbre (t. III, pp. 52-53). La Reinette d'Angleterre, dont le nom indique probablement l'origine, fut d'abord appelée pomme Monstrueuse, Reinette monstrueuse. Sous cette dernière dénomination, Batty Langley l'a figurée très-exactement, en 1729, dans la *Pomona britannica* (planche 78, n° 3). Antérieurement (1670) le moine Claude Saint-Étienne l'avait, chez nous, décrite en ces termes :

« La Pomme *Monstrueuse*, ronde et grosse comme Rambour, blanchâtre, devient jaune après les Roys, et pour lors est bonne cruë; c'est une très-bonne pomme. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 213.)

Peu après, quelques-uns de nos jardiniers la cultivaient sous son présent nom, car Merlet, qui dans la première édition de sa Pomologie, datant de 1667, ne citait pas cette variété, la signalait en 1675 et la nommait Reinette d'Angleterre :

« La *Reinette d'Angleterre* — écrivait-il — est une très-belle et grosse pomme blanche, lisse, plus longue que ronde, fort légère, qui est sucrée, de bon goût, et se garde longtemps. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 143.)

Il existe une sous-variété de cette pomme; elle est connue sous différentes dénominations : *Reinette d'Angleterre hâtive*, pomme *d'Aoûtage*, pomme *Royale*

d'Angleterre, etc.; nous lui consacrerons sous ce dernier nom, quand viendra son rang alphabétique, un article spécial; inutile alors d'en parler ici plus longuement.

Observations. — Pendant nombre d'années j'ai multiplié dans mes pépinières les pommiers *le Lieur*, *Reinette Chauvin*, *Reinette du Vigan*, *Vaugoyau* ou *Présent* ou *Cadeau du général*, vendus partout comme variétés distinctes; mais de minutieuses confrontations m'ont récemment démontré qu'ils sont identiques avec la Reinette d'Angleterre. Je range donc parmi les synonymes de cette dernière, toutes ces fausses variétés, en regrettant de n'avoir pu découvrir plus tôt une erreur aussi fâcheuse. — La Reinette de Diel, dont la description se trouve ci-après, étant généralement appelée *Reinette d'Angleterre de Diel*, pourrait donner lieu à quelque méprise avec le fruit qui nous occupe, d'autant mieux qu'elle lui ressemble assez et mûrit à la mème époque; je la signale en conséquence à l'attention des horticulteurs. — Les noms pommes *de Bretagne*, *Janurea*, *de Portugal*, *Reinette Wahre*, *Saint-Helena russet*, sont synonymes ou de Reinette d'Angleterre ou de Reinette du Canada. Si je ne puis préciser à laquelle de ces deux variétés ils se rapportent, c'est que les pomologues qui, fautivement, réunirent lesdites Reinettes, ont négligé d'indiquer pour chacun des nombreux synonymes qu'ils leur attribuèrent, la source où l'on pouvait en contrôler l'authenticité.

Pommes : REINETTE D'ANGLETERRE, } Synonymes de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

— REINETTE D'ANGLETERRE ANCIENNE, } Synonymes de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE D'ANGLETERRE [de la Côte-d'Or]. — Synonyme de *Reinette de Cuzy*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE D'ANGLETERRE DE DIEL. — Synonyme de *Reinette de Diel*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE D'ANGLETERRE HATIVE. — Synonyme de *Royale d'Angleterre*. Voir ce nom

---

368. Pomme REINETTE ANISÉE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, presque érigés, longs, assez gros, bien coudés, très-duveteux, brun olivâtre foncé et légèrement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-petits, arrondis, plats, peu cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, assez longuement acuminées, planes pour la plupart et largement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, très-tomenteux, non cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

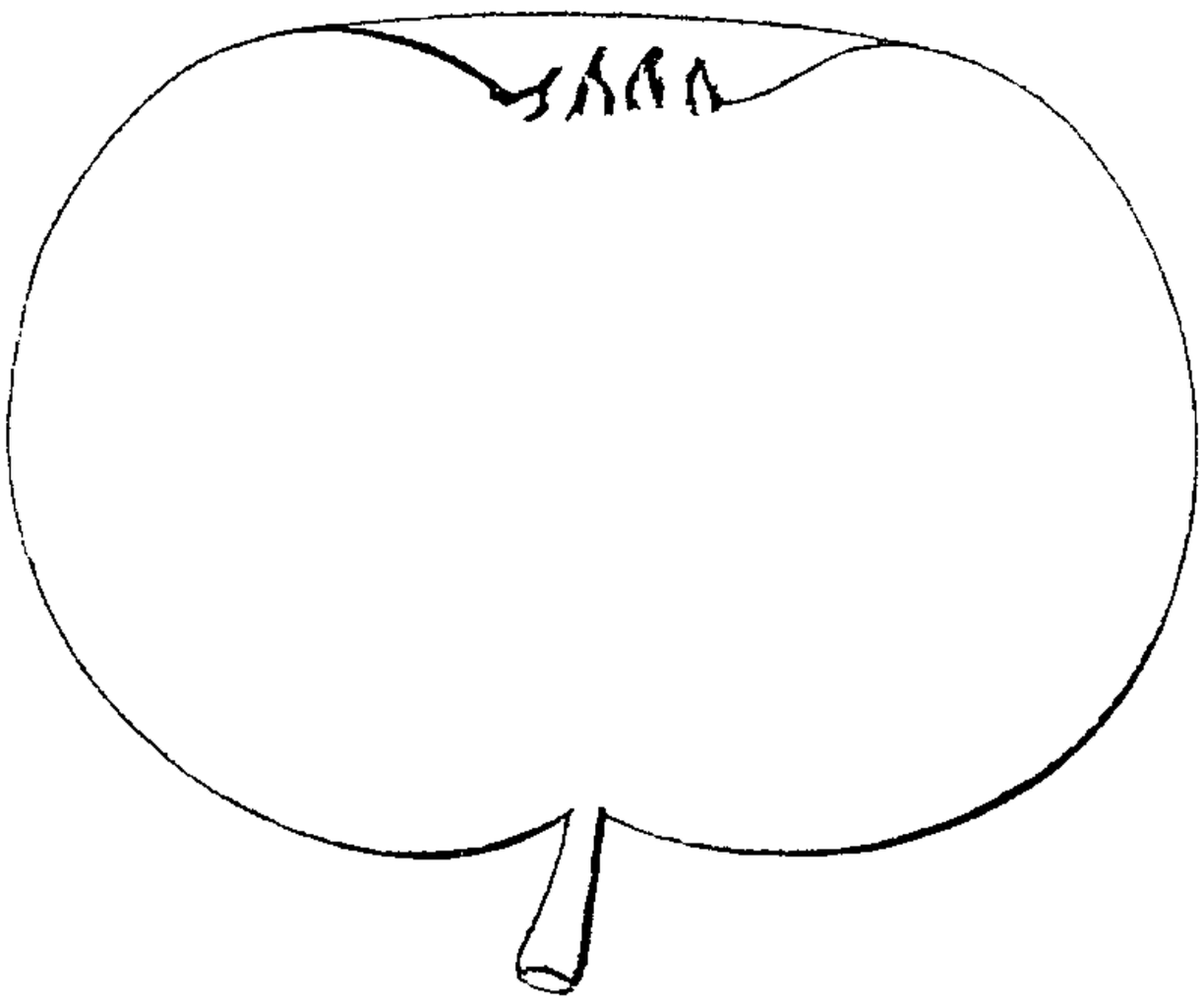
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Comme plein-vent il fait des têtes érigées, régulières et d'un bel

aspect ; on le greffe à hauteur de tige plutôt que ras terre. Quant aux formes naines, sur doucin ou paradis, elles lui sont profitables, particulièrement sous le rapport de la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse très-comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* assez long, peu fort, mais renflé à son point d'attache, planté dans une faible dépression à bords légèrement ondulés. — *Œil :* des plus grands, complétement ouvert, à larges et courtes sépales, occupant le centre d'une cavité peu profonde quoique très-étendue. — *Peau* : fine et forte, d'un beau jaune d'or, nuancée de gris verdâtre près de l'œil et du pédoncule, semée de larges points roux en étoile et souvent un peu verruqueuse. — *Chair :* légèrement jaunâtre, fine et tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée, ayant une saveur anisée assez agréable.

Pomme Reinette anisée.



Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En 1860 j'ai reçu d'Allemagne, avec plusieurs autres variétés de pommier, cette Reinette anisée, que je ne vois décrite ni mentionnée dans aucune de mes nombreuses Pomologies. Je ne sais donc absolument rien sur elle, si ce n'est qu'on n'a pu, chez moi, depuis douze ans, la rattacher à quelqu'une des pommes anisées ou fenouillées qui y sont cultivées.

369. Pomme REINETTE D'ANJOU.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, longs, gros, légèrement coudés, très-duveteux, rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques, obtus, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, arrondies, vert terne en dessus, blanc brunâtre en dessous, planes, acuminées, régulièrement et profondément dentées. — *Pétiole :* peu long, très-gros, faiblement cannelé. — *Stipules :* des plus développées.

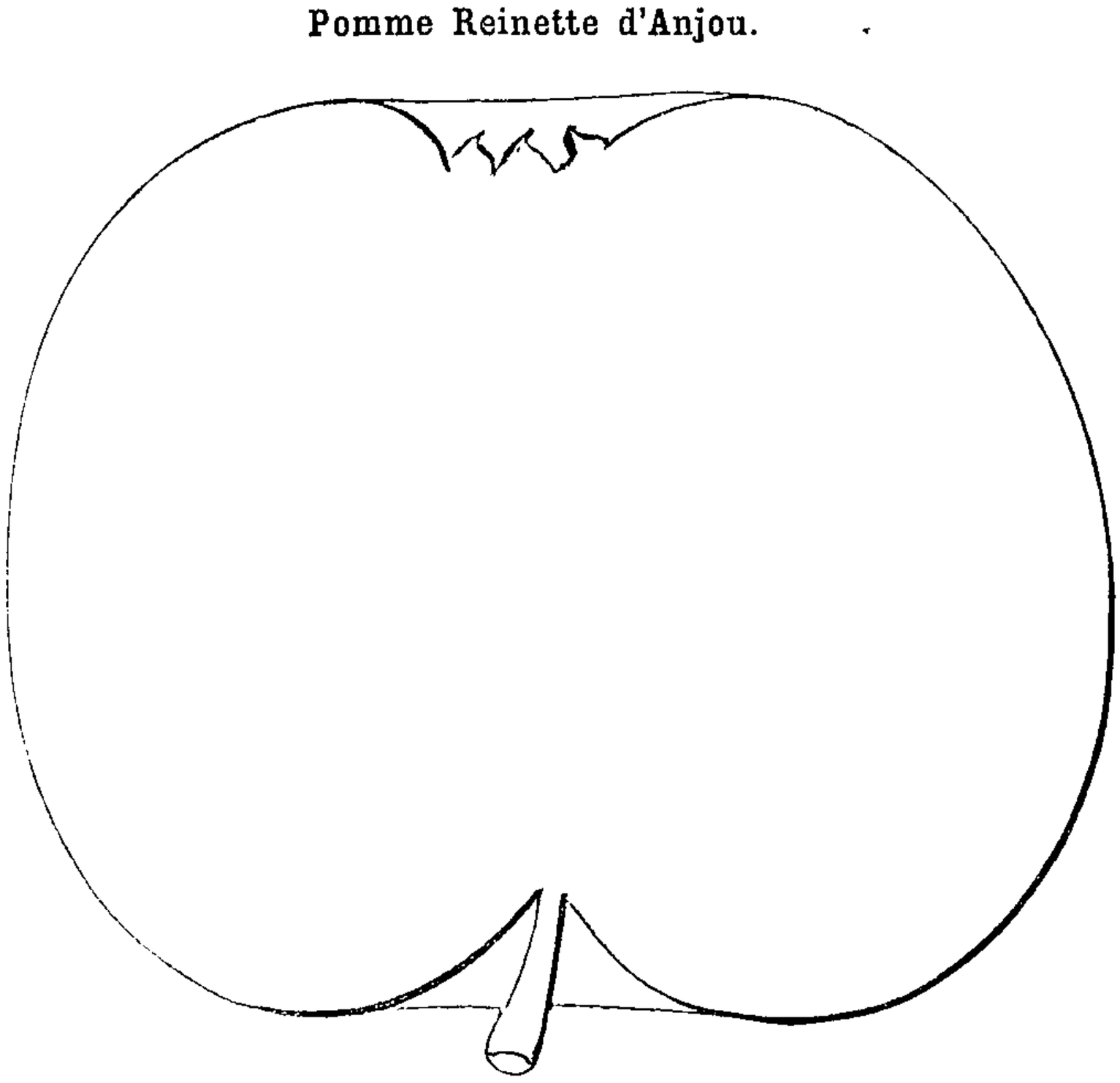
Fertilité. — Médiocre.

Culture. — On le greffe en tête pour le plein-vent, et non ras terre, parce qu'il grossit lentement. Les formes buisson, cordon, espalier lui conviennent beaucoup, surtout quand il est écussonné sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme* : conique plus ou moins allongée et toujours assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur et

grosseur moyennes, inséré dans une cavité assez étroite et assez profonde. — *Œil :* très-grand, régulier, des plus ouverts, à cavité large et peu profonde. — *Peau :* assez lisse, vert clair, amplement lavée et fouettée de rouge-brun peu foncé, maculée de roux squammeux autour du pédoncule et parsemée de très-larges points fauves. — *Chair :* jaunâtre, fine, mi-tendre, fortement verdâtre auprès des loges. — *Eau:* abondante, sucrée, très-agréablement acidulée et possédant une saveur parfumée des plus exquises.

Pomme Reinette d'Anjou.



Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — J'éprouve un véritable regret de ne pouvoir, malgré le nom qu'il porte, inscrire ce délicieux fruit sur la liste des variétés natives de l'Anjou. J'ai tout fouillé pour y parvenir, sans trouver le moindre indice qui pût autoriser une telle inscription. Le plus étonnant, c'est de rencontrer dès 1817 la Reinette d'Anjou citée comme pomme d'élite par un auteur allemand, quand on sait surtout que 1848 fut la date de son introduction dans les pépinières angevines. Chez moi, mon *Catalogue de 1849* l'annonçait pour la première fois, à l'article Pommiers nouveaux (p. 32, n° 154). Elle m'était venue de Ledeberg-lez-Gand [Belgique], où feu le pépiniériste Papeleu, qui sans doute l'avait reçue d'Allemagne, la cultivait alors depuis trois ou quatre ans. J'espérais que Christ, le pomologue allemand ici mentionné, m'aurait donné quelques renseignements sur ce fruit. Point, il dit uniquement, après avoir décrit le Borsdorf vert : « Je signale encore parmi les variétés remarquables, la Reinette « d'Anjou, ou Reinette rouge d'Anjou. » (*Handbuch über die Obstbaumzucht*, 1817, pp. 425 et 855.)

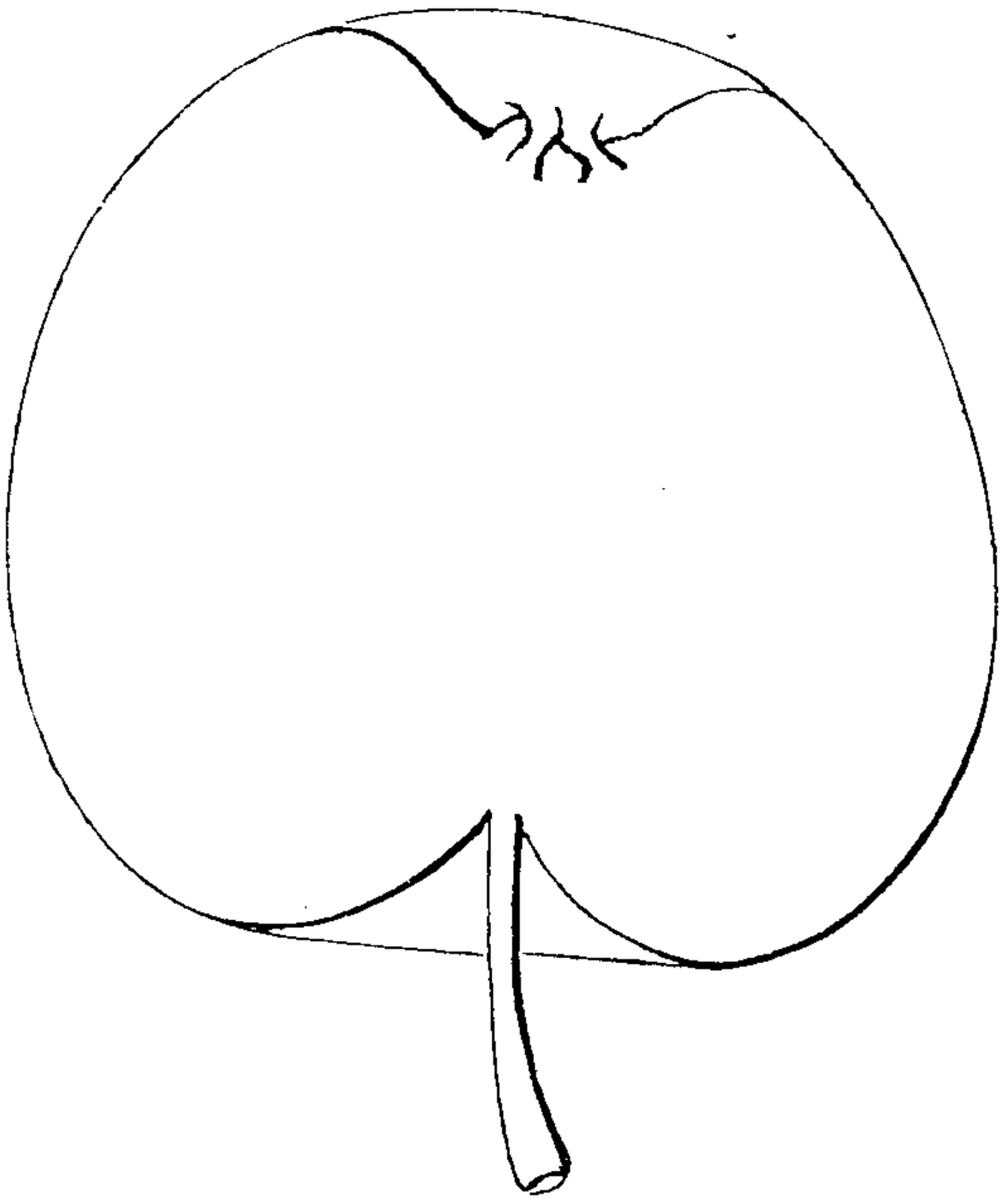
Pomme REINETTE D'ANTHÉZIEUX. — Voir pomme *Linnœus Pippin*, au paragraphe Observations.

Pomme REINETTE D'AUTRICHE. — Synonyme de pomme *Noire*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE BABOU. — Synonyme de *Reinette d'Anthézieux*. Voir pomme *Linnœus Pippin*, au paragraphe Observations.

---

370. Pomme REINETTE BASINER.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, grêles, de longueur moyenne, bien flexueux, à courts mérithalles, duveteux au sommet et d'un brun jaunâtre violacé. — *Lenticelles :* petites, arrondies et des plus clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes, plats, cotonneux, entièrement adhérents au bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, peu nombreuses, coriaces et rugueuses, vert tendre, acuminées, canaliculées et régulièrement dentées. — *Pétiole :* long et grêle, très-rigide, violacé en dessous et rarement bien cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il est trop chétif pour jamais faire de convenables plein-vent; les formes naines, sur doucin, lui sont plus avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, ayant ordinairement un côté moins renflé que l'autre. — *Pédoncule :* très-long, assez fort, surtout à la base, planté dans un bassin vaste et profond, — *Œil :* des plus grands, irrégulier, ouvert, à cavité unie et très-développée. — *Peau :* légèrement rugueuse, unicolore, vert clair, même à parfaite maturité du fruit, mais passant au brun olivâtre sur la face exposée au soleil, quelque peu marbrée de fauve vers l'œil et le pédoncule, puis abondamment et fortement ponctuée de gris foncé. — *Chair :* verdâtre et jaunâtre, fine, compacte et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

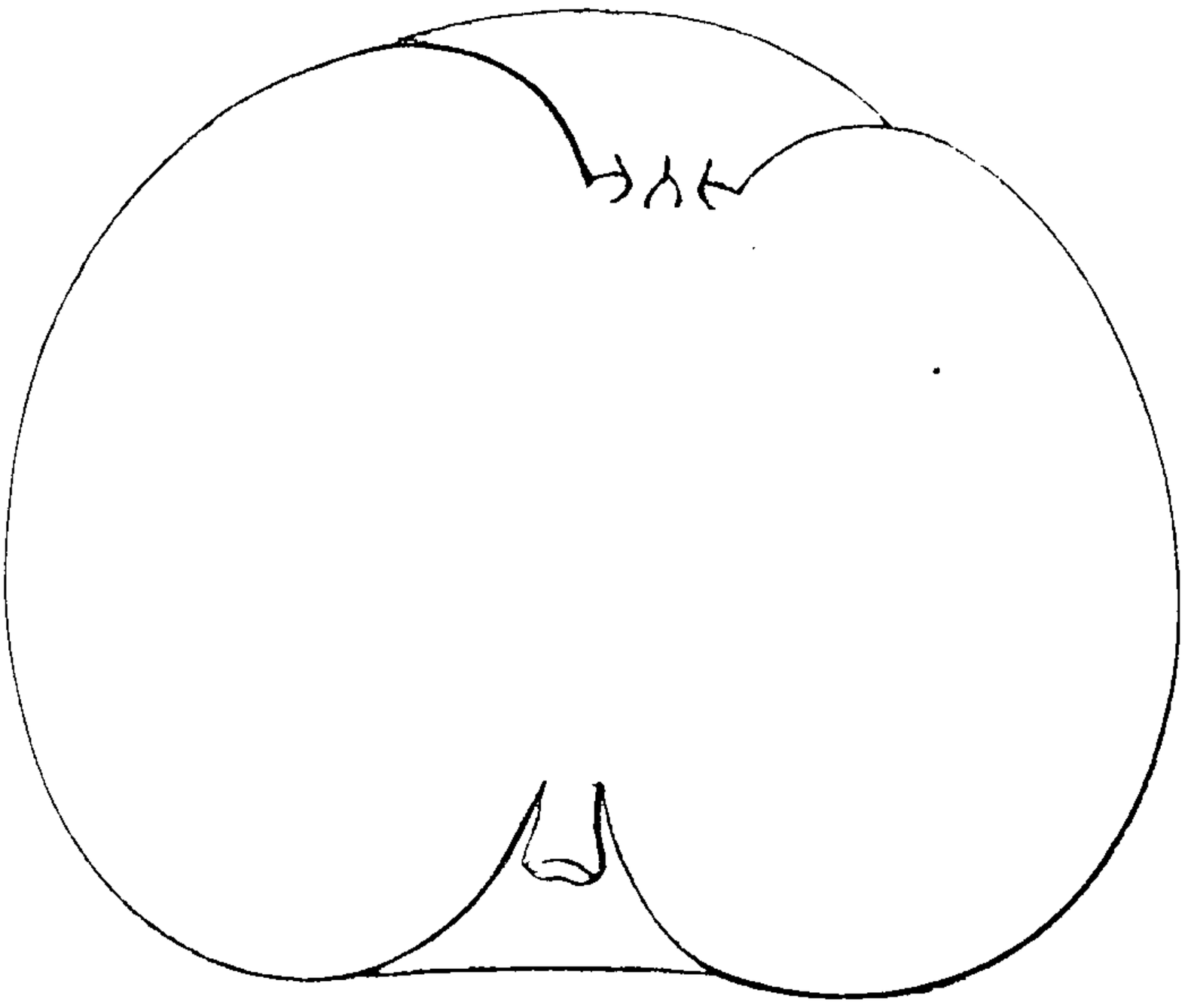
Qualité. — Première.

Historique. — La Reinette Basiner, d'origine allemande, est multipliée dans mes pépinières depuis cinq ans seulement. Je l'ai, sur ma demande, reçue de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), mais son âge et sa provenance primitive me restent encore à découvrir, les Pomologues les plus connus de l'Allemagne ne l'ayant même pas citée.

Pommes : REINETTE BATARDE, — REINETTE BATARDE DE LEIPSICK, } Synonymes de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

371. Pomme REINETTE BAUMANN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Baumann's rothe Winterreinette (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1821, t. I, p. 100). — 2. Baumann's Reinette (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 485, n° 226).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de grosseur et longueur moyennes, très-géniculés, légèrement cotonneux, rouge-brun clair lavé de gris. — *Lenticelles :* allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* assez ressortis.— *Yeux :* gros, ovoïdes, duveteux, appliqués en partie sur l'écorce. — *Feuilles :* petites ou de grandeur moyenne, ovales ou cordiformes, rarement acuminées, ayant les bords faiblement crénelés. — *Pétiole :* peu long, assez fort, à peine cannelé. — *Stipules :* petites ou moyennes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La croissance de ce pommier n'étant pas rapide il serait difficile, en le greffant ras terre, d'en obtenir des arbres à grosse tige; mieux vaut donc, pour plein-vent, le greffer en tête. Écussonné sur doucin ou paradis il prospère admirablement sous toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-raccourcie et très-ventrue. — *Pédoncule :* très-gros et très-court, profondément planté dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand, bien ouvert ou mi-clos, à courtes sépales, irrégulièrement placé dans une cavité unie, large et profonde. — *Peau :* à fond jaunâtre, presque entièrement lavée et rubanée de carmin foncé, maculée de brun clair squammeux autour du pédoncule et semée de larges points roux cerclés de gris. — *Chair :* jaunâtre, demi-fine, assez ferme. — *Eau :* peu abondante, sucrée, acidulée, légèrement parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette Reinette date du commencement de notre siècle; elle a été gagnée par Van Mons, dans ses pépinières de la Fidélité, à Bruxelles, ainsi que lui-même le déclare page 31, n° 134, de son *Catalogue général*. En 1821, déjà répandue chez les Allemands, le docteur Diel l'y caractérisa et rapporta certains détails que nous devons reproduire :

« Ce fruit — dit-il — figuré pour la première fois en 1811 dans le *Gartenmagasin*, mais

sans aucune description, fut dédié par Van Mons, comme variété nouvellement obtenue de semis, aux frères Baumann, célèbres pépiniéristes français habitant Bollwiller, département du Haut-Rhin. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1821, t. Ier, p. 100.)

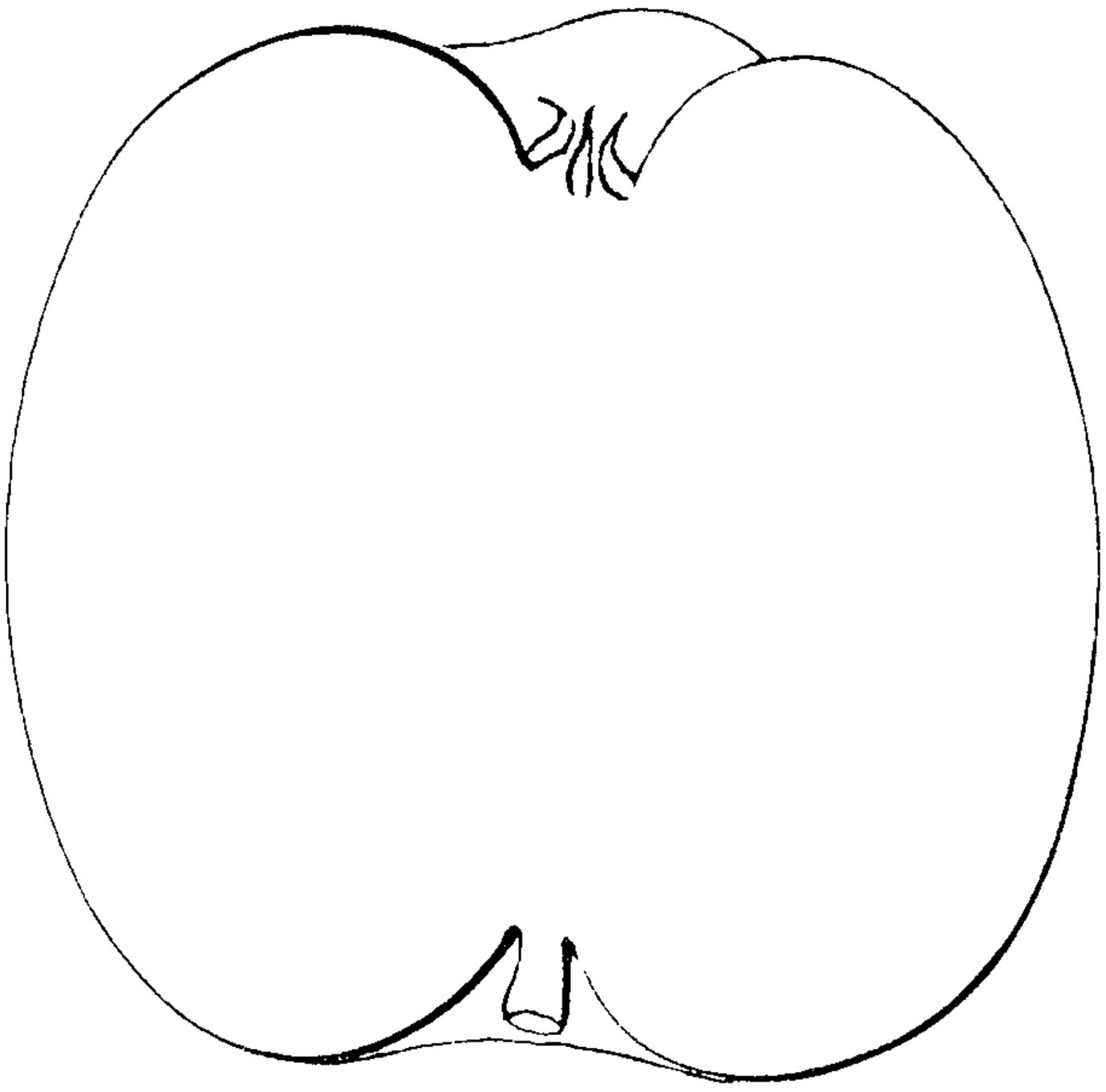
Observations. — Le Congrès pomologique, en décrivant (1867, t. IV, n° 7) la Reinette d'Anthézieux, a dit : « La Reinette Baumann lui ressemble beaucoup. » Cependant jamais pommes ne furent plus dissemblables, puisque la première est côtelée aux extrémités et généralement unicolore, tandis que la seconde, non pentagone, laisse à peine apercevoir, sous le carmin rubané qui la recouvre, le fond jaunâtre de sa peau. Du reste, le Congrès peu après (1868, t. V, n° 49) caractérisa la Reinette Baumann, et prouva par là qu'elle ne lui paraissait plus identique avec la Reinette d'Anthézieux. — Le même Congrès et le Comité pomologique de la Société d'Horticulture de Paris pensent également qu'une certaine *Reinette de Bollwiller* pourrait bien être la Reinette Baumann, débaptisée. Je n'en sais rien, ne possédant pas la variété ainsi suspectée; mais Bollwiller ayant été la résidence des pépiniéristes auxquels on dédia la Reinette Baumann, il ne serait nullement impossible que ce fruit, surtout après la mort des frères Baumann, eût reçu le nom de la localité qu'ils habitaient.

---

372. Pomme REINETTE DE BAYEUX.

Synonyme. — *Pomme* De Bayeux (William Hooker, *Transactions of the Horticultural Society of London*, 1817, t. II, p. 300).

Premier Type.



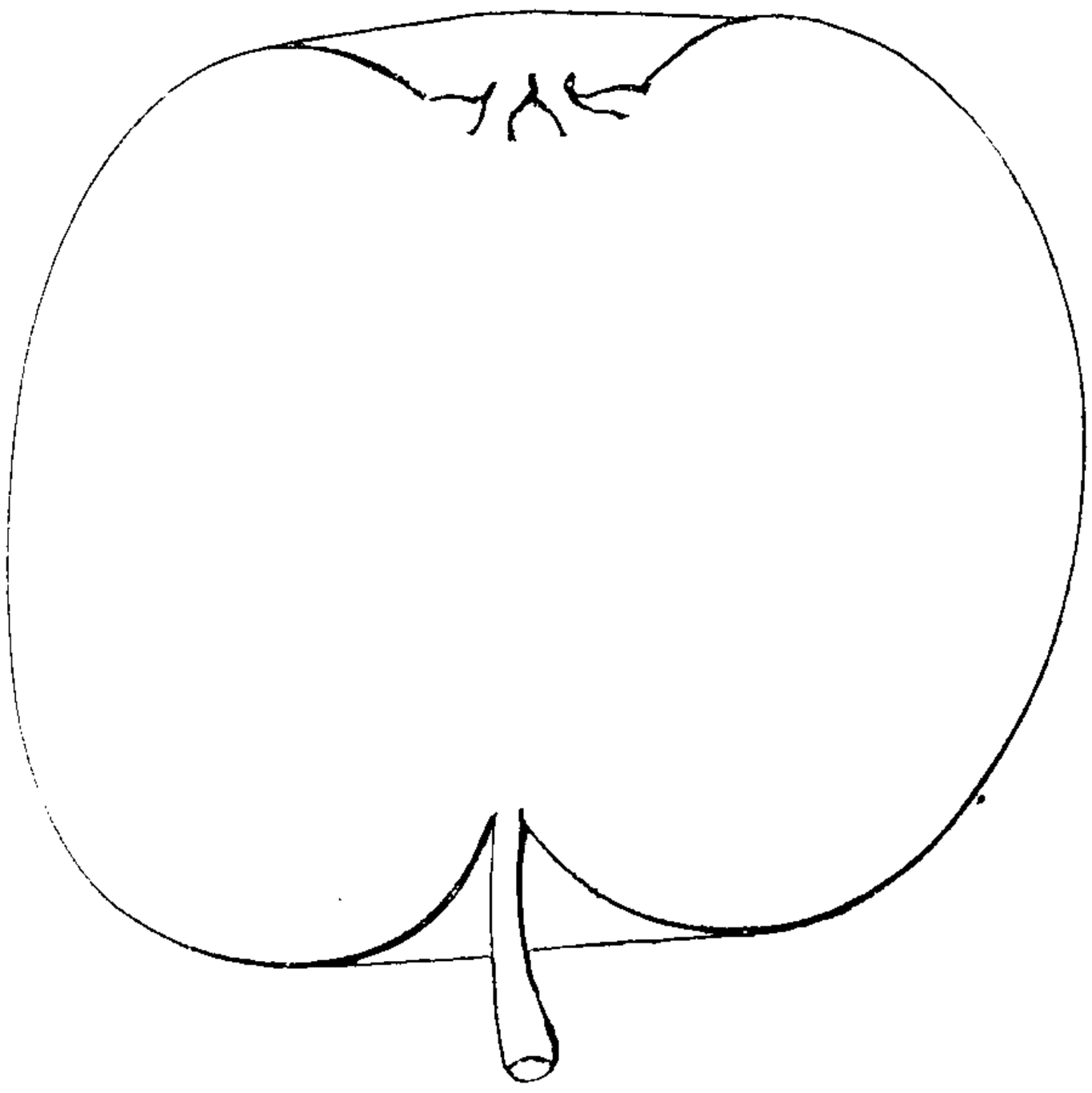
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, souvent arqués, gros, assez longs, peu géniculés, duveteux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, rapprochées. — *Coussinets :* larges, ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, très-cotonneux et légèrement collés contre le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, assez longuement acuminées, faiblement et uniformément dentées. — *Pétiole :* court, bien nourri, tomenteux, à cannelure peu profonde. — *Stipules :* étroites et longues pour la plupart.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Le plein-vent lui est favorable comme forme mais non comme production; sous ce dernier rapport il vaut mieux le destiner à la basse-tige, pour cordon, buisson, pyramide, espalier, en le greffant uniquement sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* cylindrique et pentagone, ou globuleuse plus ou moins régulière et quelque peu côtelée au sommet. — *Pédoncule :* court et gros, ou de longueur et force moyennes, droit ou arqué, planté dans un bassin généralement bien développé. — *Œil :* grand, mi-clos ou complétement ouvert, à longues et souvent larges sépales, à cavité irrégulière, profonde, bossuée ou légèrement ondulée sur les bords. — *Peau :* lisse, un peu onctueuse, jaune-beurre, amplement marbrée et fouettée de rouge-brique, tachée de fauve verdâtre autour du pédoncule, puis ponctuée de gris-blanc et de brun. — *Chair :* jaunâtre ou verdâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, acidulée, à saveur parfumée très-agréable.

Pomme Reinette de Bayeux. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Novembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le nom de la Reinette de Bayeux (Calvados) en fait une pomme essentiellement normande. Elle me fut offerte en 1846 par feu Prevost, l'arboriculteur, le pomologue rouennais si connu. Mais déjà c'était un fruit assez répandu, même chez les Anglais, où M. William Hooker le décrivait le 11 janvier 1817 à la Société d'Horticulture de Londres (*Transactions*, t. II, pp. 298 et 300) qui récemment l'avait reçue de la Société d'Horticulture de Rouen. Je l'ai propagée en Belgique vers 1849, ainsi que l'a constaté M. Alexandre Bivort dans le tome VII des *Annales de pomologie belge et étrangère* (p. 87).

POMME REINETTE DES BELGES. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

---

373. POMME REINETTE DE BIHOREL.

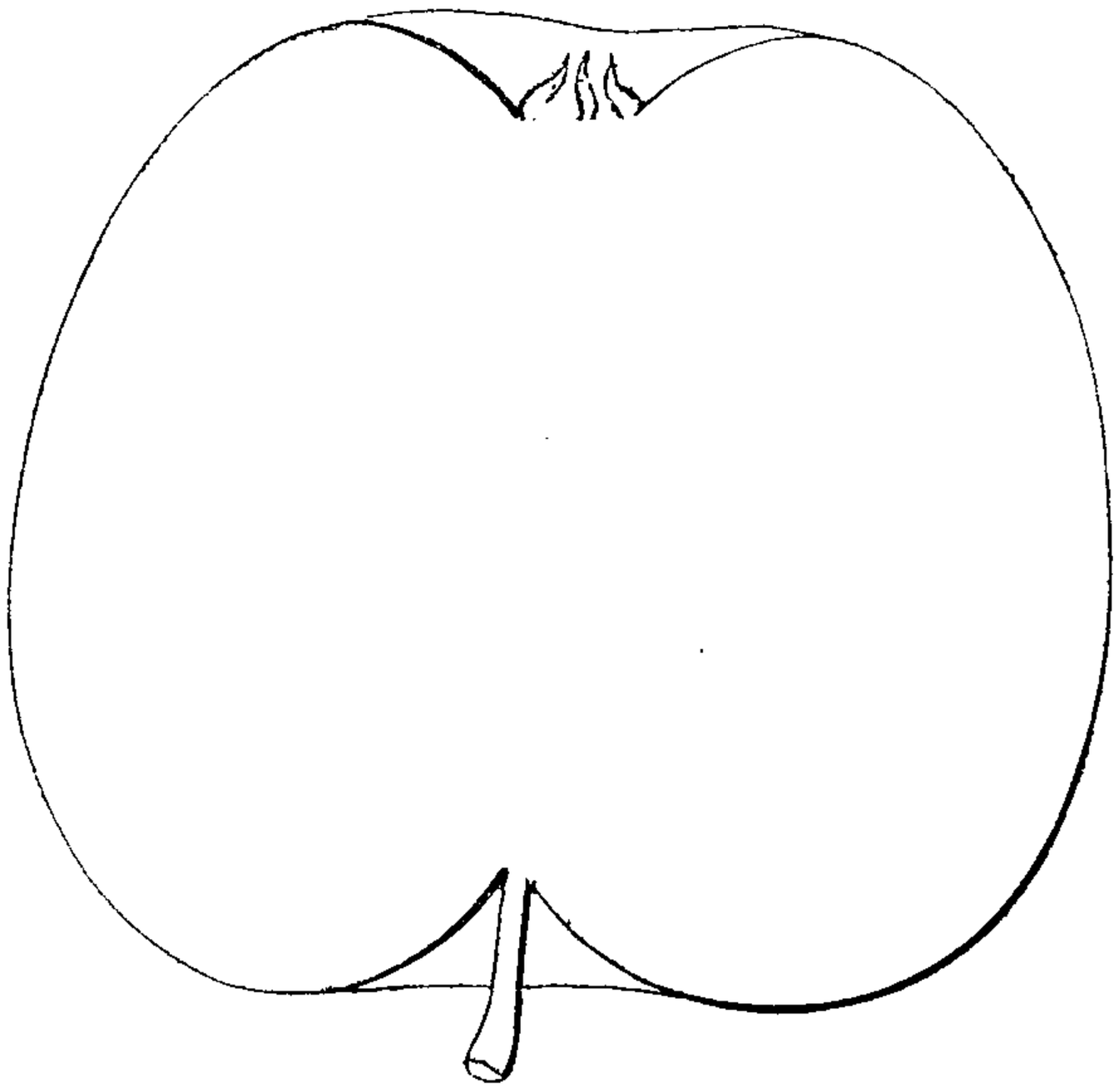
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, à peine géniculés, courts, grêles, cotonneux, surtout au sommet, d'un beau jaune-orange très-luisant. — *Lenticelles :* allongées, excessivement abondantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* petits, coniques, duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, coriaces, ovales, vert cendré en dessus, gris verdâtre en dessous, à bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* court, gros, violâtre en dessous et sensiblement cannelé. — *Stipules :* courtes et larges.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

Culture. — Il est trop chétif pour faire, même greffé en tête, de passables plein-vent; la basse-tige sur doucin favorise davantage sa végétation et accroît aussi sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conico-cylindrique toujours plus ou moins côtelée vers le sommet. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, assez fort mais renflé à la base, profondément inséré dans un bassin étroit. — *Œil :* grand, bien ouvert, souvent entouré de petites bosses, à cavité peu profonde, large, plissée. — *Peau :* jaunâtre, presque entièrement marbrée et fouettée de carmin, tachetée çà et là de brun squammeux et très-faiblement ponctuée de roux. — *Chair :* jaunâtre, demi-tendre et quelque peu croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, sans parfum bien prononcé.

Pomme Reinette de Bihorel.



Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Gain de M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen, la Reinette de Bihorel a mûri en 1859 pour la première fois. Le pied-type, provenu de semis, est âgé d'environ vingt-cinq ans. Il porte le nom de la rue dans laquelle est situé l'établissement de son obtenteur.

Pommes REINETTE BLANCHE. — Synonymes de *Reinette d'Espagne* et de *Reinette franche*. Voir ces noms.

Pomme REINETTE BLANCHE DU CANADA. — Synonyme de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

---

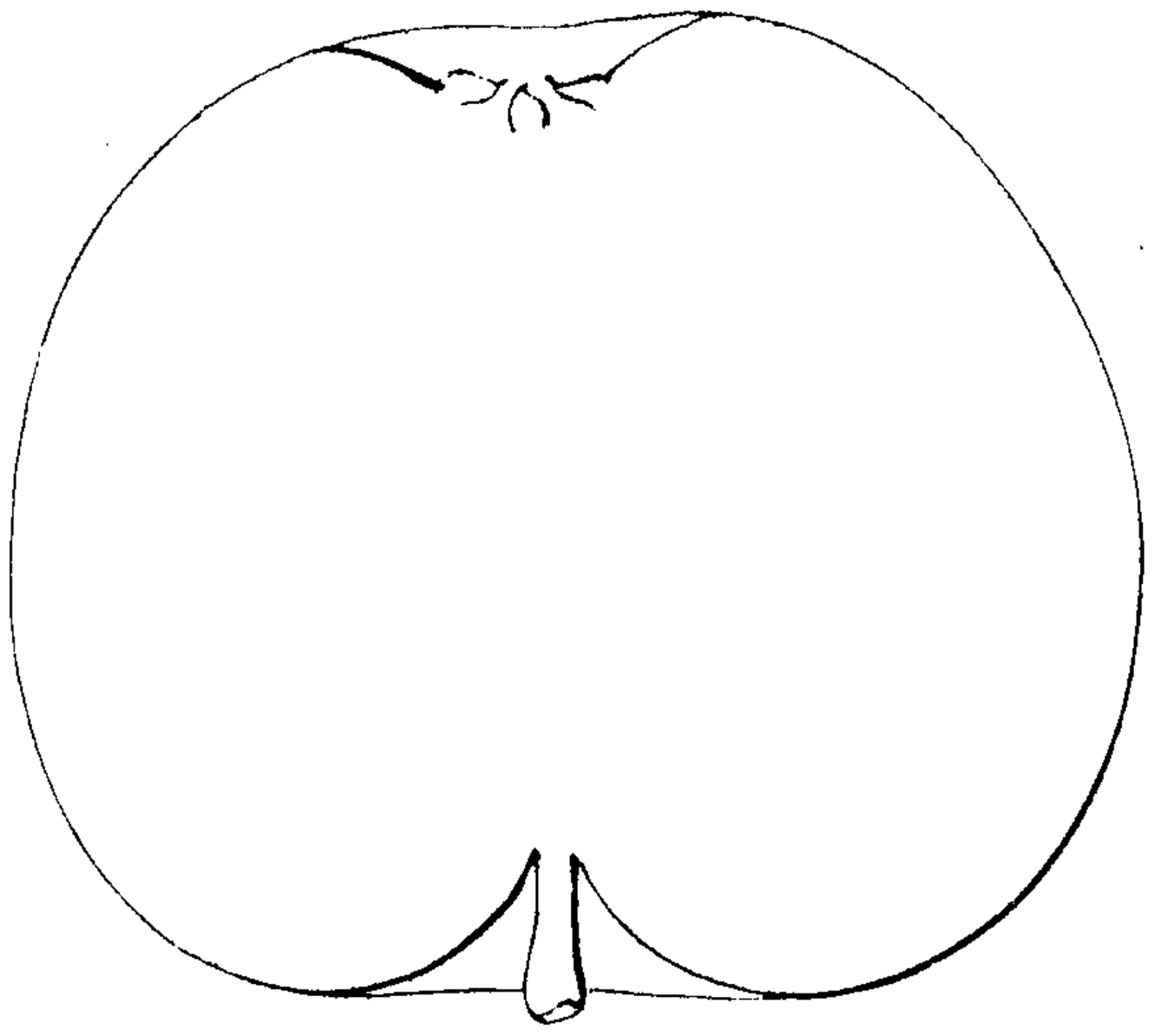
374. Pomme REINETTE BLANCHE DE CHAMPAGNE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Loskrieger (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 85). — 2. Reinette plate de Champagne (*Id. ibid.*, 1800, t. III, p. 122). — 3. Reinette de Versailles (Idem, *Vorz. Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 93). — 4. Reinette de Frisland (Pépinières de la Société Van Mons, *Catalogue général*, 1854, t. I, p. 49). — 5. Reinette de France (Auguste Royer, *Belgique horticole*, 1858, t. VIII, pp. 213-214). — 6. Reinette de Friesland (*Id. ibid.*). — 7. Champagner Reinette (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t, I, p. 125, nº 47). — 8. Weisse Versailler Reinette (Exposition de Paris, 1867, *Fruits allemands* présentés par le docteur Koch, de Berlin). — 9. Reinette de Champagne (Mas, *le Verger*, 1868, t. IV, p. 109, nº 53). — 10. Soskrieger (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 122). — 11. Champaigne Reinette (*Id. ibid.*).

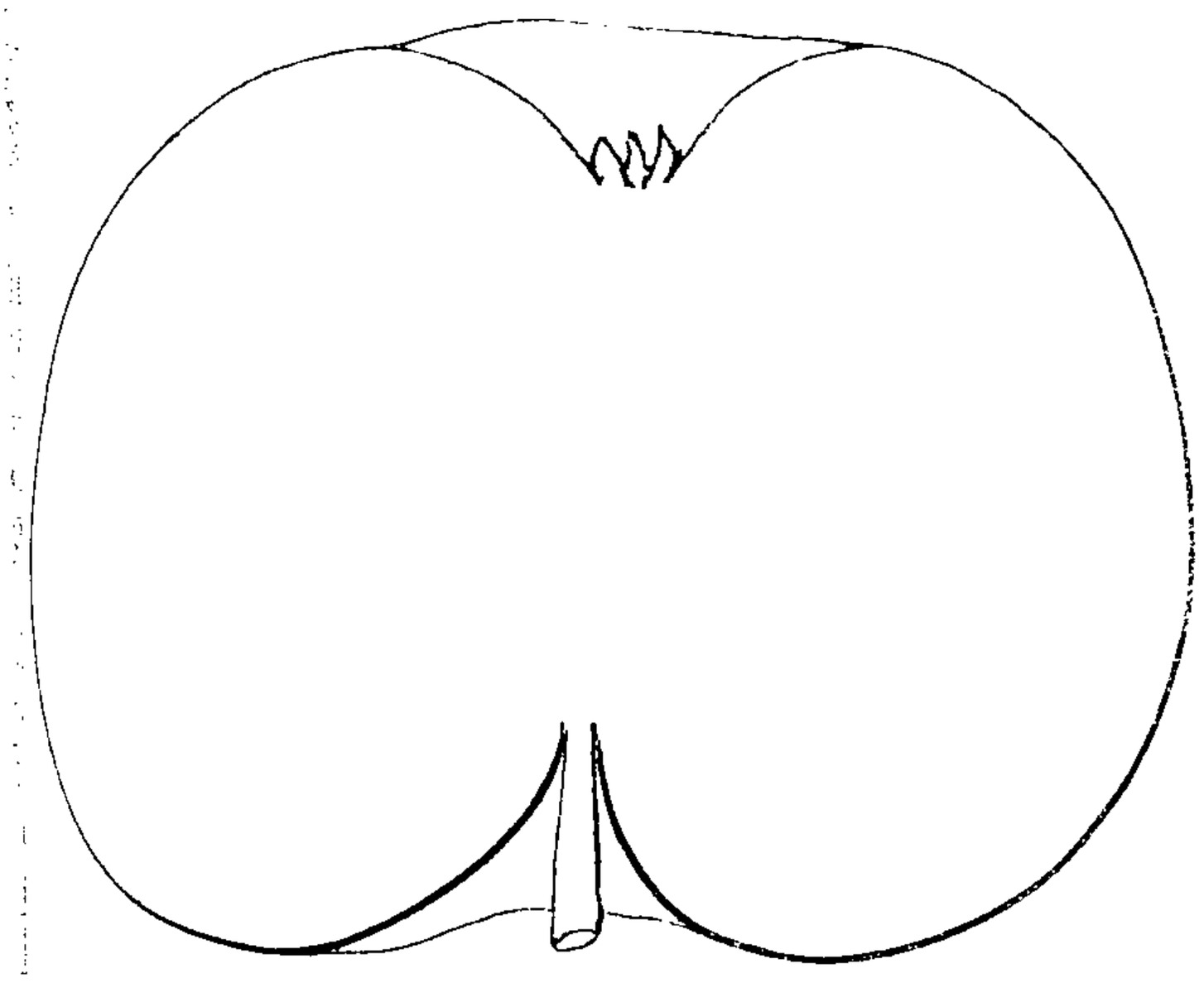
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux et peu coudés, érigés, de grosseur et longueur moyennes, légèrement renflés au

sommet, cotonneux, brun clair à l'insolation et brun olivâtre sur l'autre face. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites, assez clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux* : gros ou moyens, plats, allongés, noyés dans l'écorce, ayant les écailles mal soudées et généralement bordées de noir. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, coriaces, vert foncé en dessus, blanc jaunâtre en dessous, courtement acuminées, irrégulièrement dentées et surdentées. — *Pétiole :* court, bien nourri, nuancé de rose, surtout à la base, et largement mais peu profondément cannelé. — *Stipules :* très-développées.

Pomme Reinette blanche de Champagne. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Comme plein-vent sa végétation serait trop lente pour le greffer ras terre, mieux vaut le greffer en tête. Les formes buisson, cordon, pyramide, espalier, sur doucin, lui sont des plus favorables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique fortement globuleuse, ou sphérique sensiblement aplatie aux pôles et presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre; parfois elle est aussi quelque peu pentagone. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros, particulièrement à son point d'attache, planté dans un bassin large et profond. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à courtes sépales, à cavité généralement vaste et plissée. — *Peau :* mince, lisse, jaune pâle sur la face exposée à l'ombre, jaune plus intense sur la partie frappée par le soleil, où souvent elle est faiblement nuancée de rouge-brun; amplement tachée de roux olivâtre autour du pédoncule, puis peu abondamment ponctuée de gris-blanc et de marron. — *Chair :* blanche ou légèrement jaunâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les Allemands connaissent beaucoup mieux cette Reinette, malgré son origine champenoise, que nos pomologues et nos jardiniers. Cela tient à son extrême rareté chez nous, où quelques collectionneurs seulement la possèdent. Elle compte environ un siècle d'existence. Diel, au cours de 1799, la décrivit le premier (*Kernobstsorten*, t. I, p. 85), mais il en ignorait alors la véritable dénomination, puisqu'il l'appela *Loskriegerapfel ;* c'est-à-dire, Pomme fortement attachée. L'année suivante, dans le même ouvrage (t. III, p. 122), de nouveau cet auteur s'occupa de ce fruit, que le capitaine Brion, de Verdun (Meuse), venait de lui envoyer sous son nom primitif : Reinette plate de Champagne. Enfin vingt-huit ans plus tard (1828) il caractérisait certaine Reinette de Versailles qui n'était autre que notre Reinette de Champagne. Quoique la parfaite identité de ces deux pommes lui eût échappé, Diel se montra très-circonspect, cependant, quant à l'origine de la Reinette de Versailles :

« Je suis redevable — lit-on dans son recueil — de cette variété à Pierre-Joseph Commans, jardinier-paysagiste à Cologne, qui la tient, sans renseignements de provenance, d'un commerçant habitant Malines (Brabant). Ne possédant aucun Catalogue moderne, celui, par exemple, de M. Noisette, de Paris, je ne puis savoir si la Reinette de Versailles y est mentionnée. Je sais positivement, toutefois, qu'on ne la trouve pas sur le plus récent Catalogue des frères Baumann [de Bollwiller, Haut-Rhin]. Serait-ce donc un fruit nouvellement obtenu de semis? » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 93.)

Le surnom Reinette de Versailles donné à la Reinette de Champagne, s'est maintenu quand même en diverses contrées de l'Allemagne. Je l'ai particulièrement constaté à Paris, à la dernière Exposition (1867), où figurait, au nombre des fruits présentés par le docteur Koch, de Berlin, une variété étiquetée *Weisse Versailler Reinette* [Reinette blanche de Versailles], qui, greffée ensuite dans mes pépinières, s'est trouvée de tout point semblable à cette Reinette de Champagne, au nom de laquelle j'ai cru devoir ajouter le qualificatif *blanche*, pour la distinguer de la Reinette grise de Champagne ; et d'autant mieux que celle-ci possède également les synonymes Reinette de Versailles, Reinette versaillaise.

POMME REINETTE BLANCHE D'ESPAGNE. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

---

375. POMME REINETTE BLANCHE DE HOLLANDE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. REINETTE ALLEMANDE (Christ, *Handbuch über die Obstbaumzucht*, 1811, p. 422, n° 103 ; — et Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1832, t. II, pp. 65-66, n° 591). — 2. NIEDERLANDISCHE WEISSE REINETTE (Diel, *ibid.*). — 3. REINETTE DE HOLLANDE (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1844, p. 284). — 4. DE BATAVIA (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 443). — 5. HOLLANDAISE (*Id. ibid.*).

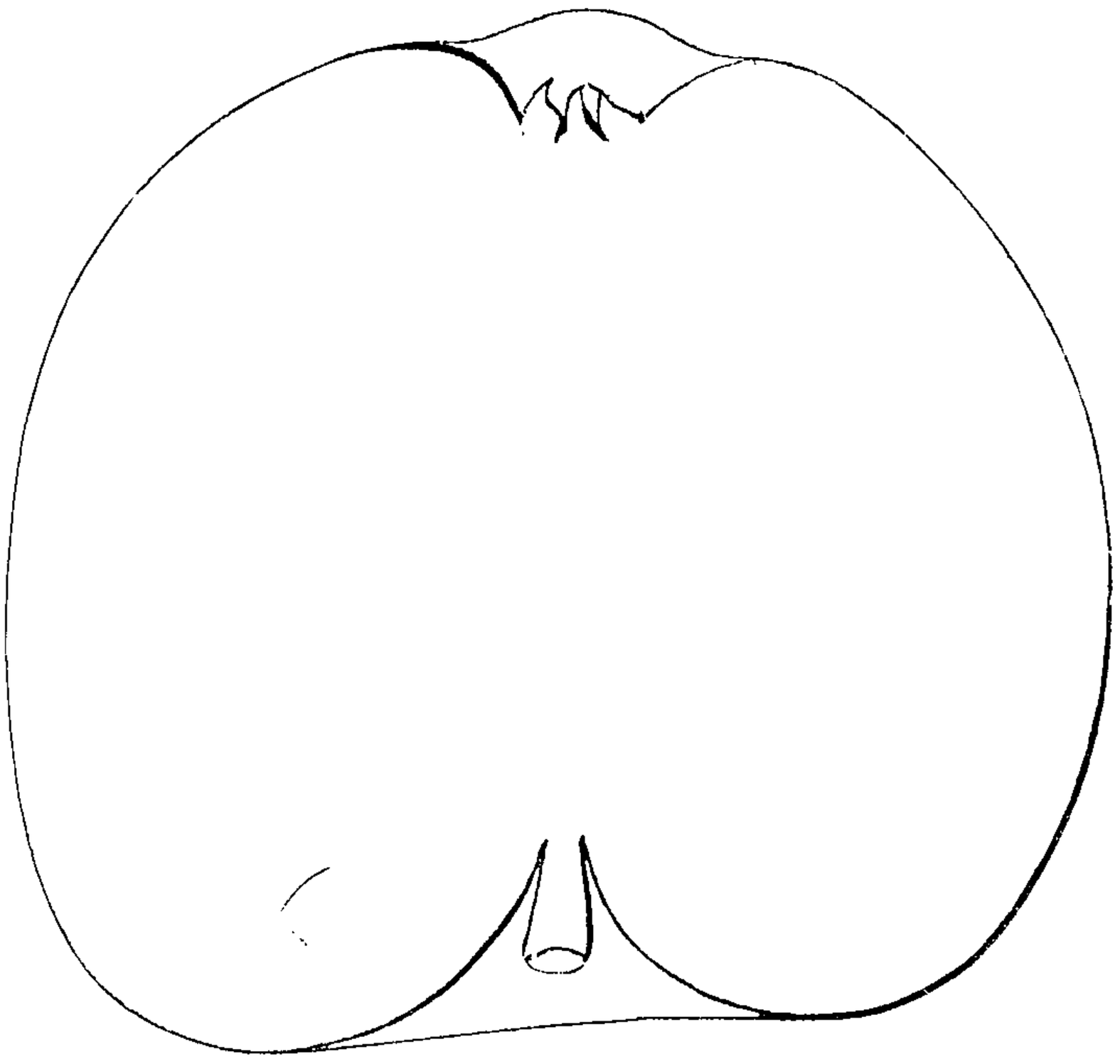
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et souvent arqués, gros, longs, sensiblement coudés, très-duveteux, rouge brun foncé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* gros, coniques, obtus, collés en partie sur le bois, légèrement cotonneux, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes,

ovales ou elliptiques, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, coriaces, parfois acuminées, ayant les bords largement crénelés. — *Pétiole* : de longueur moyenne, bien nourri, habituellement rougeâtre à la base. — *Stipules :* très-petites et souvent faisant défaut.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — La greffe ras terre, pour plein-vent, lui convient assez; cependant si sa tige devient grosse, généralement elle n'est pas très-droite; comme aussi sa tête, quoique forte, n'a pas ordinairement un aspect agréable. Il prospère bien, sur doucin ou paradis, sous toute espèce de forme naine.

Pomme Reinette blanche de Hollande.



Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique-raccourcie, assez régulière, pentagone près du sommet. — *Pédoncule :* court, très-fort, profondément planté dans un vaste bassin. — *OEil :* grand, mi-clos, à cavité irrégulière et de dimensions moyennes. — *Peau :* mince, unicolore, vert clair blanchâtre, principalement sur le côté placé à l'ombre, semée de gros et de petits points bruns. — *Chair :* quelque peu verdâtre, surtout sous la peau, fine et très-tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, légèrement parfumée et savoureusement acidulée.

MATURITÉ. — Décembre-Février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — D'après le pomologue Diel, qui la décrivit en 1832 (*Verzeichniss der Obstsorten*, t. II, p. 65), la Reinette blanche de Hollande serait originaire de la Flandre. Antérieurement (1817) elle avait été signalée par Christ (*Obstbaumzucht*, p. 422), mais porteuse alors du pseudonyme Reinette allemande. Dans la nomenclature on devra soigneusement lui maintenir le qualificatif BLANCHE, afin de ne pas la confondre avec la Reinette CARMINÉE de Hollande, dont je parlerai plus loin et qu'assez récemment les Belges (1850), puis notre Congrès pomologique (1867), ont caractérisée sous l'insuffisante dénomination Reinette de Hollande. Il est probable que cette Reinette blanche n'existait pas encore à l'époque où le Hollandais Knoop publia sa *Pomologie* (1758), dans laquelle je l'ai vainement cherchée.

Observations. — Le Borsdorf, ou Reinette d'Allemagne, peut prêter à quelque méprise avec la Reinette blanche de Hollande, en raison de l'un de ses synonymes : Reinette allemande ; mais ce sont fruits si dissemblables, qu'une telle erreur serait facilement reconnue. (Voir p. 150 notre description du Borsdorf.)

Pomme REINETTE BLONDE. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE BOLLWILLER. — Voir *Reinette Baumann*, au paragraphe Observations.

Pomme REINETTE DE BORSDORF. — Synonyme de *Reinette brillante*. Voir ce nom.

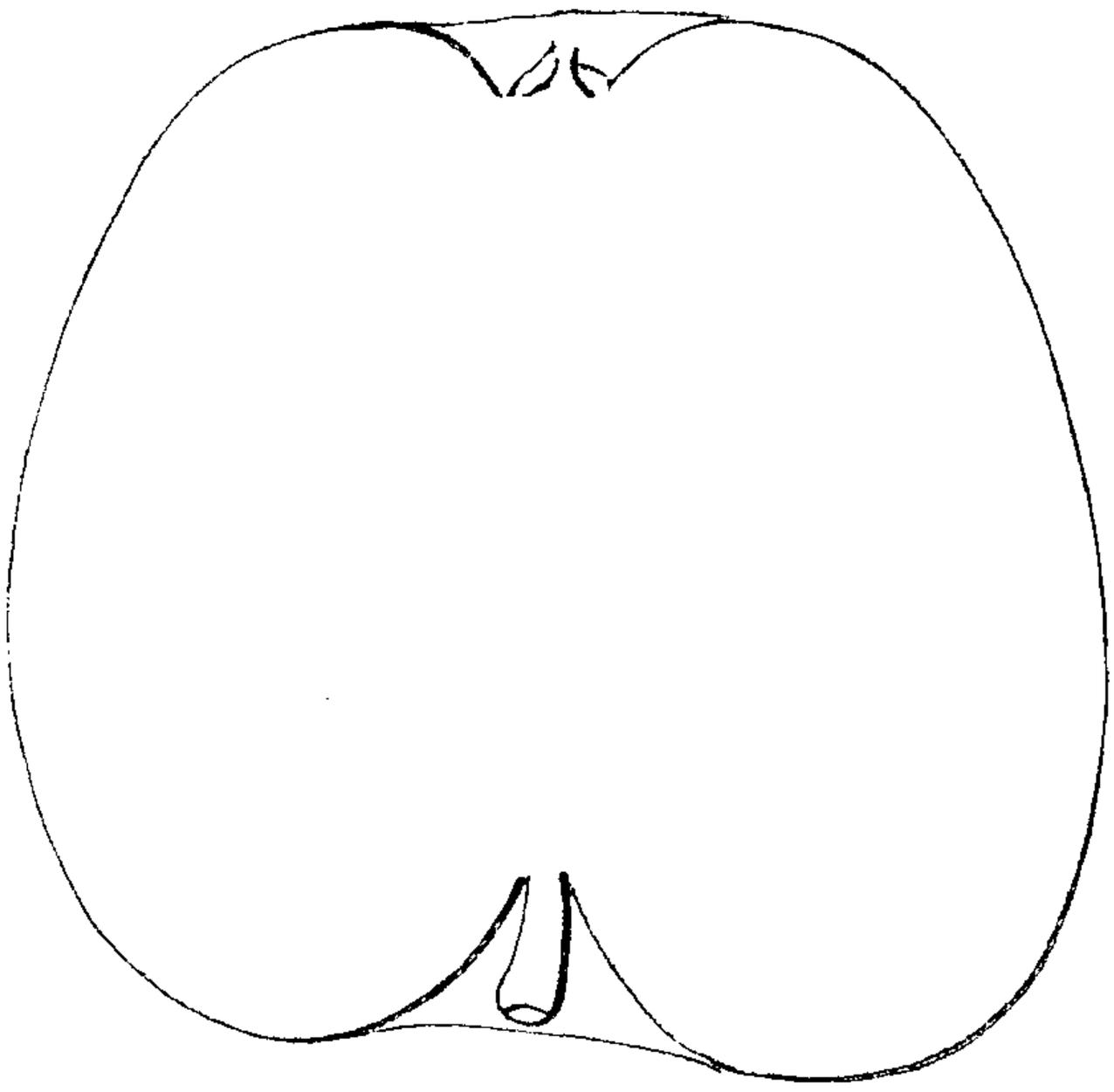
Pomme REINETTE BORSDÖRFFER. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

---

376. Pomme REINETTE DE BREDA.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Nelguin (Herman Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, 1re partie, p. 22 ; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London*, 1842, p. 34, n° 630). — 2. Reinette d'Aizema (Herman Knoop, *ibid.*, p. 20 ; et pp. 51-52 de l'édition française de 1771 ; — Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 21, n° 1457). — 3. Reinette Nelguin (Christ, *Handbuch über die Obstbaumzucht*, 1817, p. 486, n° 59). — 4. Reinette d'Aizerna (Thompson, *ibid.*). — 5. Doppelter Goldpepping (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 273, n° 121). — 6. Double-Pepin d'Or (*Id. ibid.*).

Premier Type.

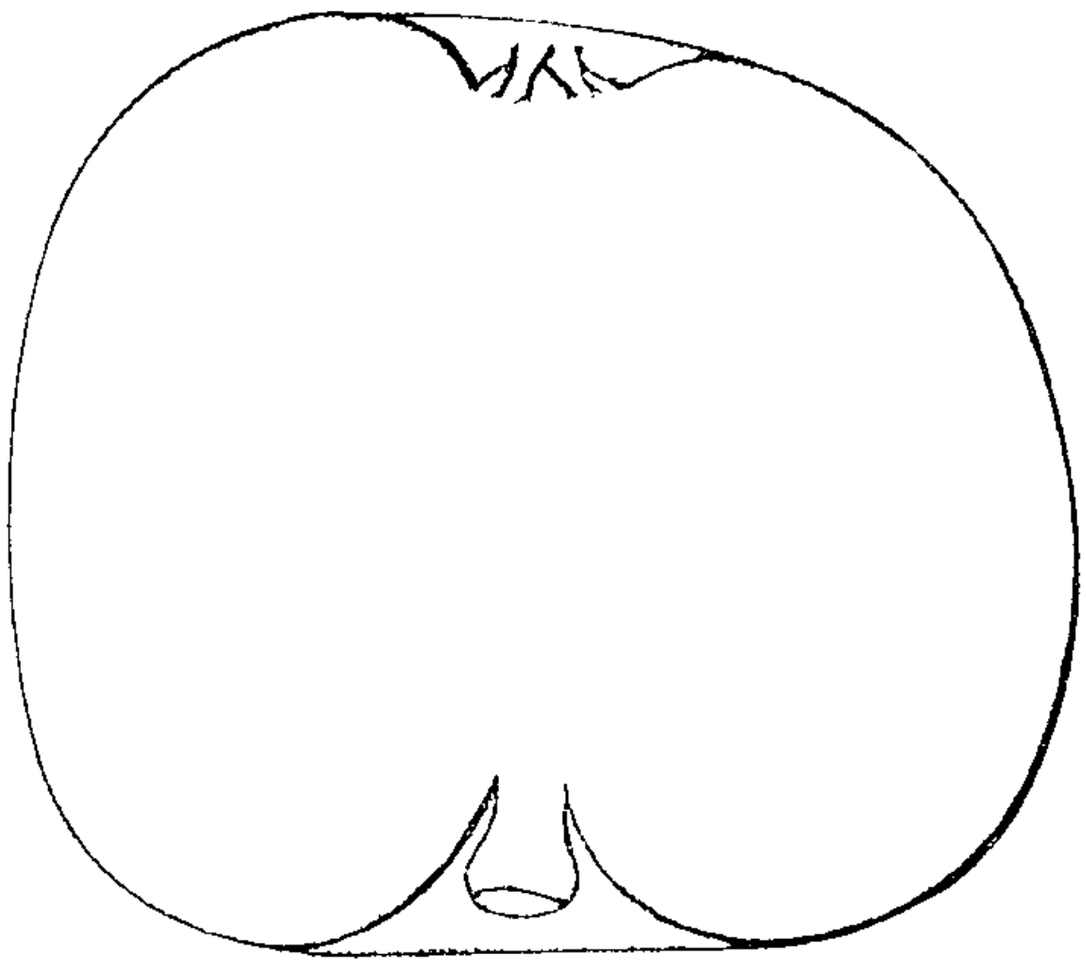


Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, de longueur moyenne, grêles, bien géniculés, très-cotonneux, rouge terne lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites ou moyennes, des plus abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, très-duveteux, collés entièrement sur le bois, ayant les écailles disjointes et légèrement noirâtres. — *Feuilles :* moyennes, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, épaisses et coriaces, canaliculées, courtement acuminées, à bords très-largement dentés. — *Pétiole :* court, des plus gros mais flasque, quelque peu rougeâtre et rarement bien cannelé. — *Stipules :* courtes et larges.

Fertilité. — Abondante.

CULTURE. — La faiblesse de sa végétation ne lui permet pas de faire de beaux plein-vent; il est donc préférable de le destiner à la basse-tige, sur doucin, pour buissons, cordons, pyramides, espaliers, formes sous lesquelles il croît assez bien.

Pomme Reinette de Breda. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conico-cylindrique ou globuleuse comprimée aux pôles, mais toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, fort ou très-fort, droit ou arqué, profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, à courtes sépales, généralement irrégulier, placé dans une faible cavité dont les bords sont plus ou moins inégaux. — *Peau :* jaune clair, presqu'unicolore, légèrement mouchetée et tachetée de brun, parfois quelque peu nuancée, mais rarement, de rose pâle à l'insolation, puis régulièrement et très-abondamment ponctuée de brun grisâtre. — *Chair :* assez jaunâtre, mi-tendre et des plus fines. — *Eau :* suffisante, sucrée, aigrelette, délicieusement parfumée.

MATURITÉ. — Décembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pomologue allemand Diel, cela résulte de son propre aveu, fut vers 1795 le parrain très-peu autorisé du fruit que nous venons d'étudier :

« J'ai donné à cette variété — disait-il en 1798 — le nom *Reinette de Breda* (Hollande), en souvenir du lieu d'où elle nous a été envoyée pour le jardin d'un de nos princes. Toutefois je me demande si je ne dois pas la regarder comme identique avec la pomme NELGUIN, d'Herman Knoop? » (*Teutscher Obstgärtner*, p. 214, n° 42.)

Diel ne s'étant pas immédiatement prononcé sur le doute qu'il manifestait, le pommier Reinette de Breda fit son chemin dans le monde horticole; et si bien, qu'une vingtaine d'années plus tard, quand cet auteur le déclara réellement semblable au Nelguin, il devint impossible de rendre ce dernier nom à la pomme faussement dite de Breda. Knoop avait décrit la Nelguin en 1758; aucune indication d'origine ne se rencontre dans l'article où il en parla, mais les auteurs allemands la regardent comme un fruit hollandais; sauf peut-être Manger, qui dans sa *Systematische Pomologie* (p. 18) la supposait en 1780 de provenance anglaise; supposition si gratuite, que les pomologues de la Grande-Bretagne ne l'ont jamais invoquée. Knoop signala en même temps que la pomme Nelguin, une Reinette d'Aizema dont l'identité ne lui parut pas bien établie. Ses soupçons étaient fondés, car la majorité des écrivains arboricoles réunissent aujourd'hui cette Reinette à la Reinette de Breda, l'ancienne Nelguin. Voici du reste les descriptions qu'en donna Knoop, leur lecture démontrera l'identité parfaite de ces deux fruits avec la variété ici caractérisée :

« *Reinette d'Aizema.* — C'est une pomme de moyenne grandeur; sa forme est ronde, un peu plus menue vers l'œil. Étant mûre (janvier-février), elle est de couleur jaune et

ordinairement plus ou moins marquée de taches brunes. La chair en est moëlleuse, d'une saveur assez agréable, de façon qu'elle peut être rangée dans la classe des meilleures sortes de pommes de table..... Je l'ai reçue sous le nom *Reinette d'Aizema;* selon toutes les apparences ce n'est point son nom originaire, véritable, que jusqu'ici je n'ai pas encore pu découvrir. » (*Pomologie,* 1771, édition française, pp. 51-52, planche IX, fig. 5.)

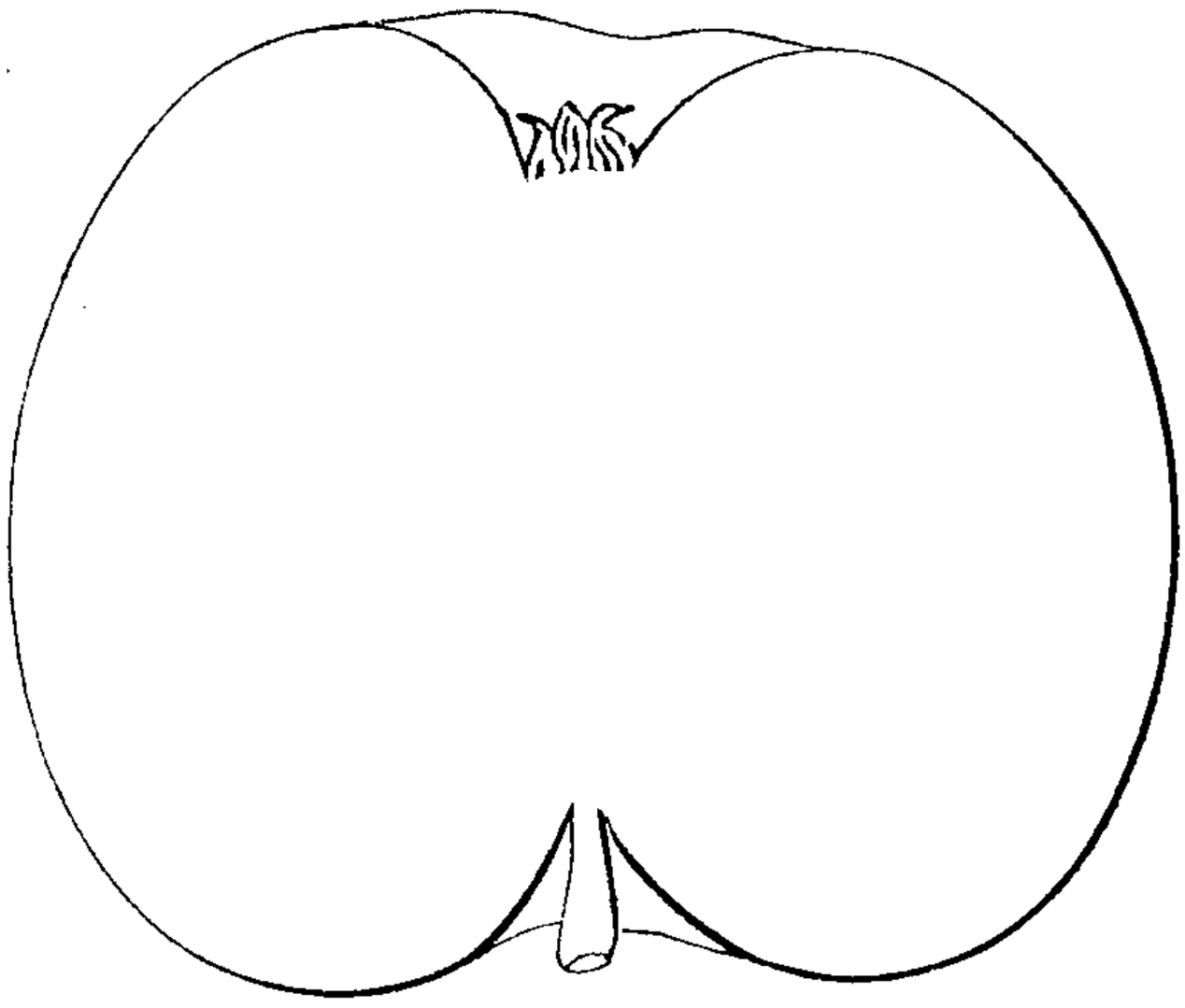
« *Pomme Nelguin.* — Elle a des rapports de forme avec la Reinette blanche, et devient assez grande et rondelette; sa peau est unie, égale et jaunâtre, quand le fruit est mûr (février-mars), et par-ci par-là elle est tachetée et mouchetée de brun. La chair en est ferme, de couleur jaunâtre, d'un goût agréable et relevé; aussi peut-on ranger cette pomme dans la première classe. » (*Ibid.*, p. 58, planche X, fig. 4.)

Observations. — Notre antique pommier *Petit-Bon* ayant été quelquefois, mais très-erronément, répandu sous le nom Nelguin, on devra se le rappeler afin de ne commettre à cet égard aucune confusion. Nous l'avions déjà dit page 551, en le décrivant; nous le répétons ici, rien ne ressemblant moins à cette variété, que la Nelguin ou Reinette de Breda.

---

377. Pomme REINETTE DE BRETAGNE.

Synonyme. — *Pomme* Reinette vermeille de Bretagne (Dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits,* 1670, p. 215).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, longs, assez gros, coudés, très-duveteux et d'un vert clair brunâtre. — *Lenticelles :* petites, abondantes. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, cotonneux, collés sur le bois. — *Feuilles:* grandes, arrondies, vert terne en dessus, blanc grisâtre en dessous, souvent acuminées, à bords largement dentés. — *Pétiole :* gros, long, non cannelé. — *Stipules :* longues mais étroites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On le greffe en tête, pour plein-vent, quoique sa végétation soit grande, autrement ce pommier ne ferait pas de beaux arbres; car si son bois est long il ne grossit pas assez, greffé ras terre, et son tronc, surtout, reste trop faible. Comme basse-tige, en l'écussonnant sur paradis il croît parfaitement et gagne beaucoup en fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, ayant un côté un peu moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, très-profondément planté dans un étroit

bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité prononcée et dont les bords sont généralement ondulés. — *Peau :* rugueuse, jaune terne et verdâtre, largement maculée de fauve autour du pédoncule, abondamment tachetée de roux, ponctuée et réticulée de même, puis colorée, à bonne exposition solaire, de rouge foncé plus ou moins fouetté de carmin. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, odorante et ferme. — *Eau :* abondante, bien sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. -- Novembre-Février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette vieille variété française eut en 1670 le moine Claude Saint-Étienne pour premier descripteur :

« *Rainette vermeille,* dite *de Bretagne* — écrivit-il — est longuette, grosse comme Caleville, plus rougeâtre que blanchâtre, et se garde bien tout l'hyver. Cruë, très-bonne. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 215.)

Duhamel (1768) lui donna place dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. I, p. 298), mais se trompa sur la durée de conservation de cette excellente pomme, puisqu'il prétendit « que rarement elle atteignait la fin de décembre. » Depuis lors, la majeure partie de nos pomologues ayant constamment reproduit ou analysé l'article de Duhamel, on a dû croire la Reinette de Bretagne un fruit d'automne, tandis qu'elle se garde parfaitement jusqu'en février et quelquefois, dans un fruitier bien organisé, gagne le mois de mars. Ce n'est pas une variété fort répandue chez nous, non plus qu'à l'étranger, où pourtant on l'apprécie beaucoup; témoin le passage suivant, de M. le baron de Flotow :

« Cette exquise et belle pomme — disait-il en 1859 — probablement d'origine française et connue depuis longtemps, n'est guère cultivée, malgré toutes ses qualités; à peine, même, la voit-on mentionnée dans les Catalogues des pépiniéristes allemands. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 309, n° 139.)

Observations. — Ce fut à tort que Mayer, en sa *Pomona franconica* (t. III, p. 140), attribua en 1776 à la Reinette de Bretagne les synonymes Reinette des Carmes et Reinette truitée, lesquels s'appliquent à la Reinette rousse, de Duhamel, ainsi que l'ont affirmé les pomologues modernes les plus autorisés de l'Allemagne et de notre pays.

---

378. POMME REINETTE BRILLANTE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. REINETTE DE BORSDORF (Diel, *Kernobstsorten*, 1801, t. IV, p. 97; — et le baron de Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 301, n° 135). — 2. GLANZREINETTE (Diel, *ibid.*, 1813, t. XI, p. 78).

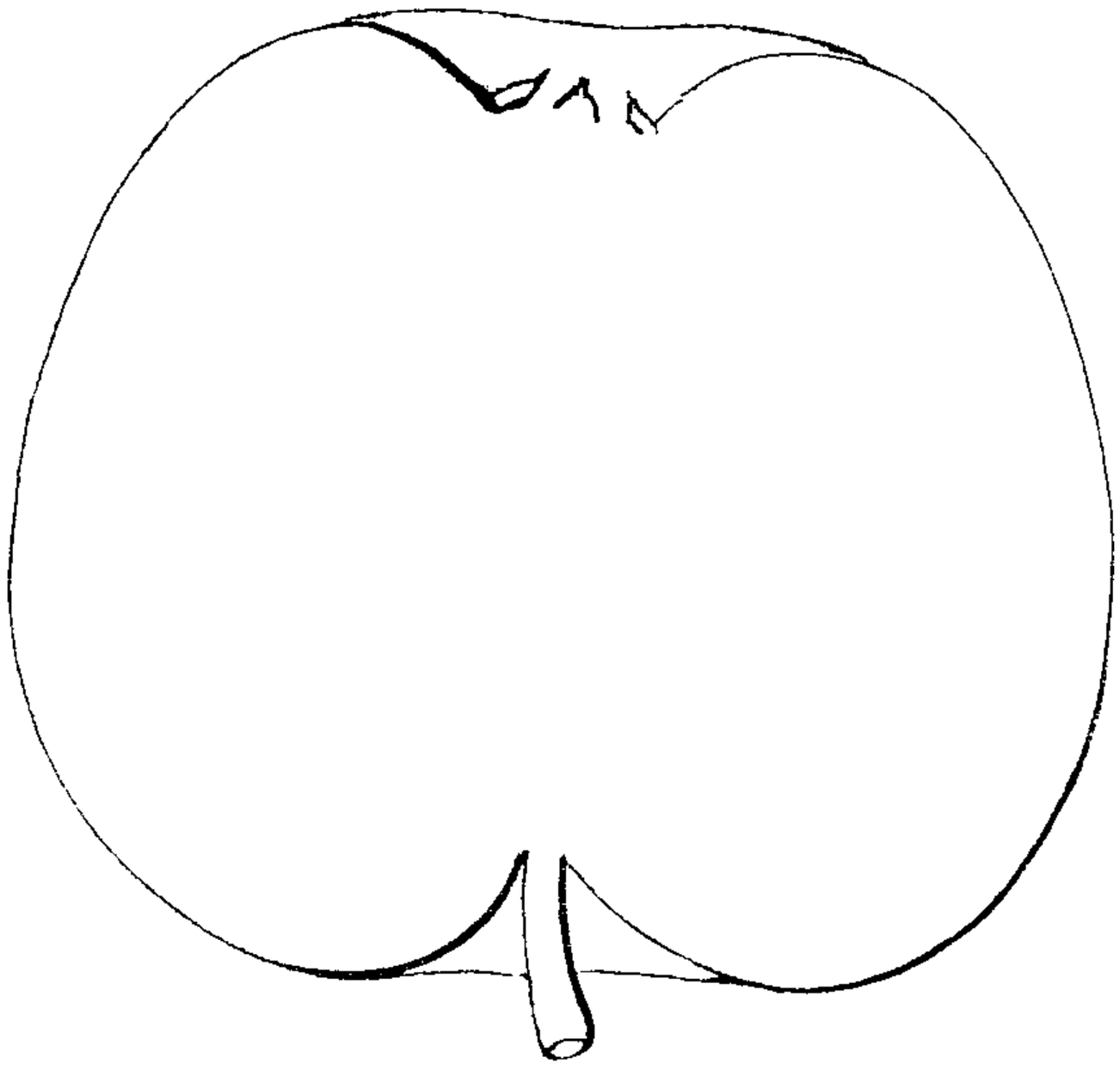
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs, de grosseur moyenne, peu coudés, très-cotonneux et brun-rouge lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées et longuement acuminées, profondément dentées. — *Pétiole :* gros, assez long, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* petites ou faisant défaut.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

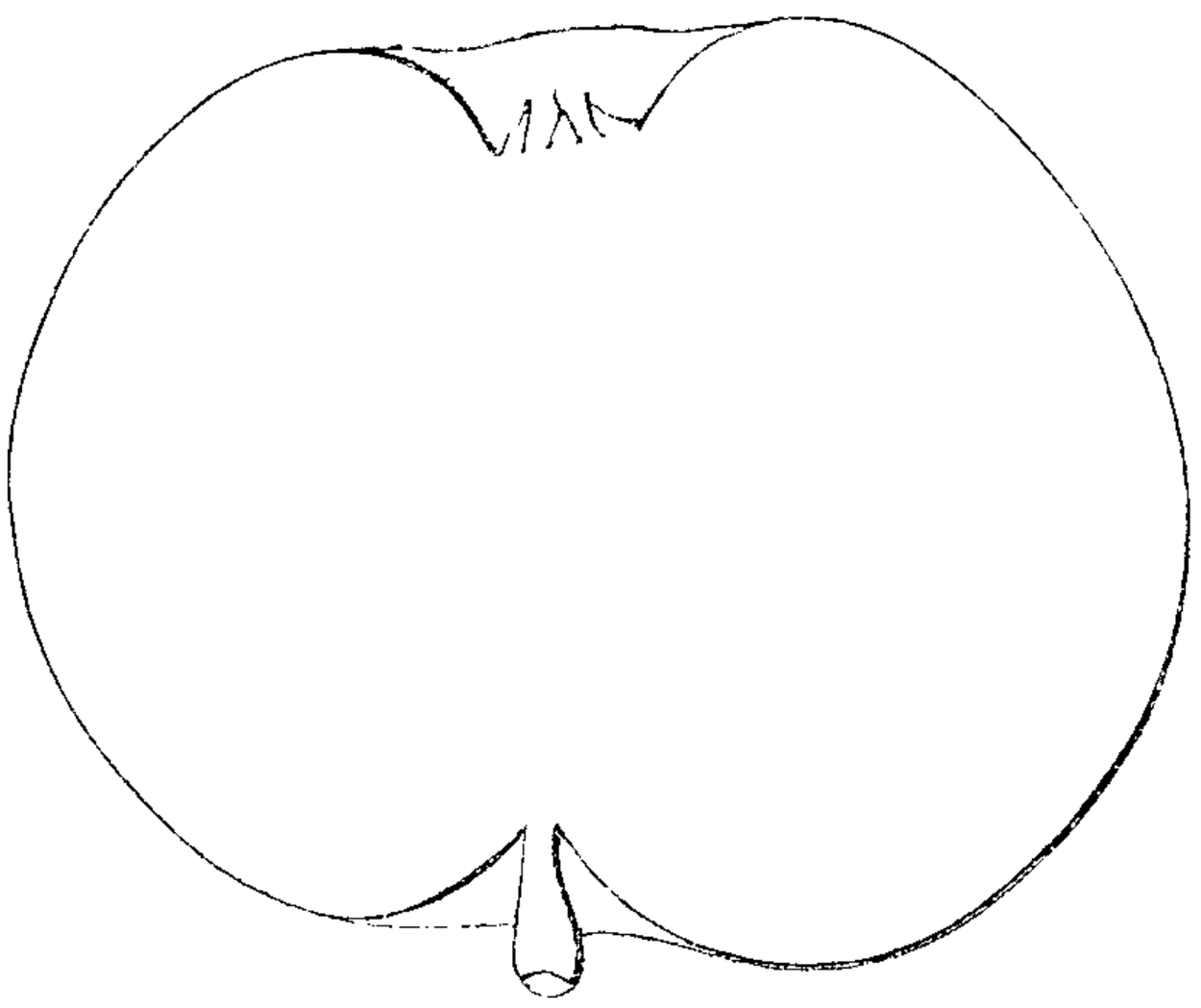
CULTURE. — On peut le greffer ras terre, pour plein-vent, forme sous laquelle il prospère très-convenablement. La basse-tige lui est également favorable, surtout quand il a été écussonné sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse quelque peu conique ou globuleuse fortement comprimée aux pôles et moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros, surtout au point d'attache, droit ou arqué, planté dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert ou mi-clos, à cavité sensiblement plissée, étendue, mais de profondeur variable. — *Peau :* unie, luisante, jaune pâle, très-légèrement marbrée et mouchetée de rose clair sur la face exposée au soleil, largement tachée de roux squammeux autour du pédoncule et ponctuée de brun. — *Chair :* blanche, fine, compacte, assez ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée et quelque peu parfumée.

Pomme Reinette brillante. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Deuxième.

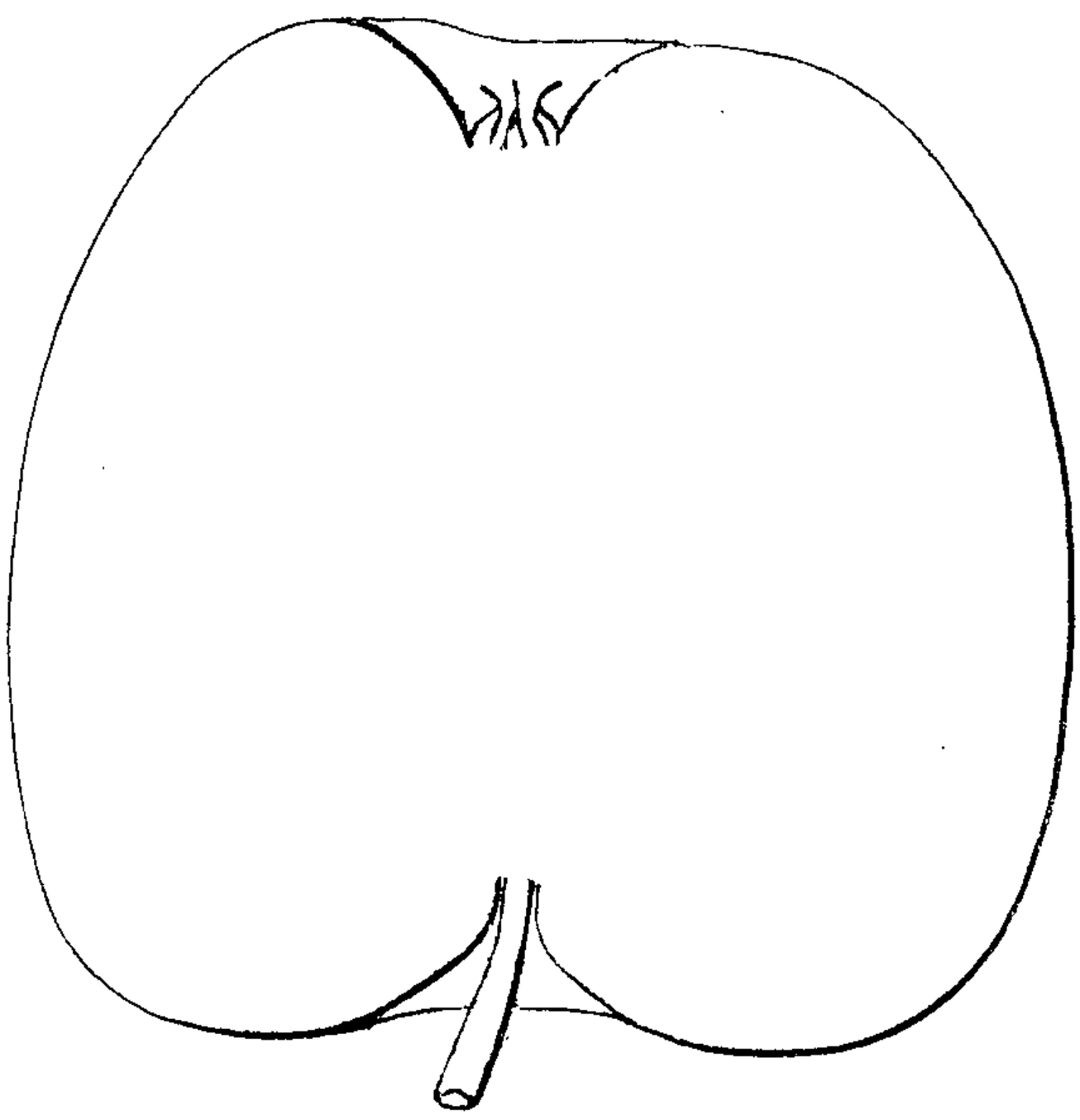
Historique. — La Reinette brillante m'est venue de Reutlingen (Wurtemberg) en 1868. C'est un fruit allemand, assez ancien déjà, et dont le baron de Flotow a dit en 1859 :

« Le docteur Diel l'a d'abord décrit dans le tome IV du *Kernobstsorten* (p. 97), année 1801, sous le nom Reinette de Borsdorf, puis ensuite, même recueil, année 1813 (tome XI, p. 78), sous cette autre dénomination, qu'on doit lui conserver : REINETTE BRILLANTE [*Glanzreinette*]. C'est une chose à noter, que dans le duché de Nassau on rencontre isolément de vieux arbres de cette variété, qui eut Diel pour propagateur et que maintenant cultivent, pour son mérite, les jardiniers et les pépiniéristes de l'Allemagne. »

Observations. — La Reinette brillante n'a de commun, avec la pomme de Borsdorf, que le synonyme Reinette de Borsdorf; il est essentiel de ne pas l'oublier.

379. POMME REINETTE DE BRIVES.

Synonyme. — *Pomme* REINETTE A CUL NOIR (dans la Corrèze et la Haute-Garonne).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, grêles, à peine géniculés, cotonneux, brun clair lavé de gris. — *Lenticelles :* allongées, très-petites et clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, ovoïdes-allongés, collés sur le bois, aux écailles disjointes, duveteuses et légèrement noirâtres. — *Feuilles :* petites, peu nombreuses, ovales, d'un vert pâle en dessus, blanc verdâtre en dessous, longuement acuminées, rugueuses, épaisses, faiblement cotonneuses, à bords dentés et surdentés. — *Pétiole :* long et bien nourri, flasque, jaspé de carmin en dessous, faiblement cannelé. — *Stipules :* de largeur moyenne, très-longues.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Quand on le destine au plein-vent il se greffe en tête, et non ras terre, son bois étant trop faible pour donner de grosses tiges. Les formes cordon, buisson, espalier lui sont profitables, mais demandent qu'il soit écussonné sur doucin plutôt que sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* cylindrique plus ou moins allongée, mamelonnée au sommet, aplatie à la base et généralement assez irrégulière. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, duveteux, arqué, implanté dans un bassin étroit et profond, où d'habitude le compriment deux protubérances assez fortes. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, enfoncé dans une cavité rarement très-large et toujours plissée. — *Peau :* unicolore, jaune d'or ou jaune-paille, semée de nombreux et petits points fauves, puis des plus amplement maculée de brun-roux très-foncé au-dedans et autour du bassin pédonculaire. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, fine, tendre, assez croquante et légèrement marcescente. — *Eau :* fort abondante, sucrée, acidule, ayant une saveur parfumée vraiment exquise.

MATURITÉ. — Janvier-Mai.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce délicieux fruit commence à être assez connu dans la majeure partie de nos départements du Midi. Son nom, Reinette de Brives, paraît

le rattacher particulièrement à la Corrèze; mais je ne sais s'il a la priorité sur le surnom, un peu trop réaliste, de *Reinette à Cul noir* que porte également cette pomme, et qui lui vient de l'ample tache brunâtre dont toute sa base est enveloppée. M. le comte de Castillon, duquel j'ai déjà parlé plusieurs fois, m'offrit au mois d'avril 1870, ce pommier, et me transmit sur sa provenance les renseignements suivants :

« Château de Castelnau-Picampeau (Haute-Garonne), 23 avril 1870.

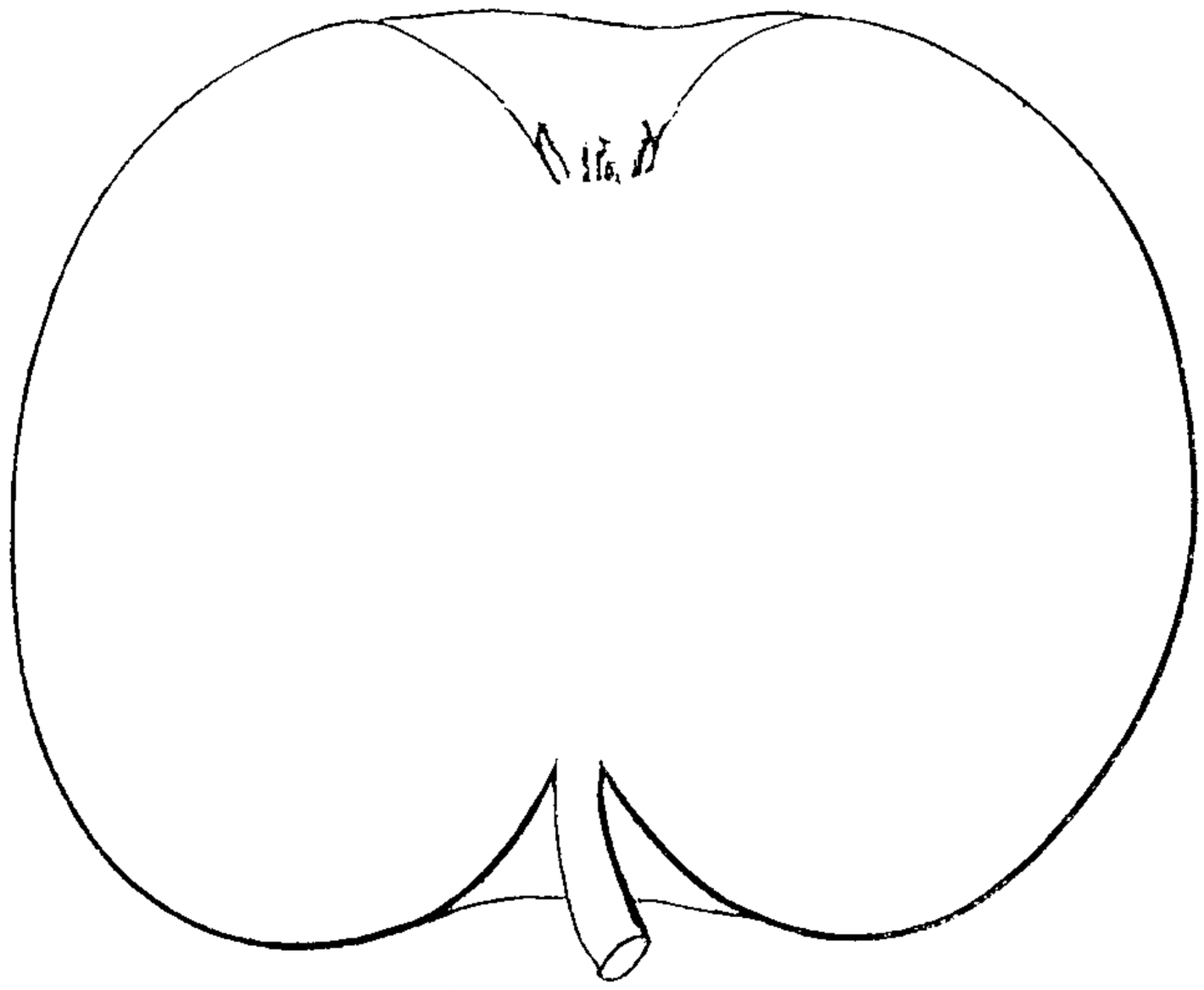
« Cher Monsieur, voici ce que j'ai pu savoir du passé de la *Reinette de Brives* :

« Elle a été trouvée vers 1818, sur le marché de Montauban (Tarn), par M. Bonamy, pépiniériste, père des consciencieux horticulteurs de ce nom qui habitent Toulouse. Ces derniers l'ont multipliée, puis propagée, dans nos pays, où sa culture s'étend de jour en jour. La longue conservation de cette variété, est telle, qu'une année ils en ont acheté le 15 juin chez un marchand, à Montauban, des fruits parfaitement bons et sains. »

POMME REINETTE BRODÉE. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

---

380. POMME REINETTE BURCHARDT.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et grêles, flexueux, cotonneux et d'un rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, petites, abondantes. — *Coussinets :* très-ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-allongés, des plus duveteux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* petites, ovales, profondément dentées. — *Pétiole :* grêle, assez court, roide, carminé en dessous, à cannelure bien prononcée. — *Stipules :* courtes et très-larges.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — La végétation de ce pommier est trop lente et ses rameaux sont trop grêles pour qu'il puisse faire, même en le greffant à hauteur de tige, de passables plein-vent; on doit donc le destiner aux formes naines et l'écussonner sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, irrégulière, généralement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, gros et souvent charnu, arqué, obliquement et profondément planté dans un bassin étroit. — *Œil :* grand, bien

ouvert, à très-courtes sépales, placé dans une cavité large, profonde, et dont les bords sont légèrement ondulés. — *Peau :* quelque peu rugueuse, jaune clair sur le côté de l'ombre, jaune d'or sur l'autre face, presque entièrement réticulée de brun-roux, maculée de fauve squammeux autour du pédoncule, ponctuée de gris et parfois faiblement rosée à l'insolation. — *Chair :* blanche, très-fine, assez ferme et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, aigrelette, parfumée, fort délicate.

MATURITÉ. — Octobre-Janvier.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette Reinette est dans mes pépinières depuis 1860; je l'ai rapportée de Berlin; les Allemands, et avec raison, la recherchent beaucoup. M. Oberdieck, son premier descripteur, en établit comme suit l'origine :

« Ce pommier si précieux par sa riche et précoce fructification — disait cet auteur en 1859 — fut obtenu de semis à Nikita (Russie), par M. Von Hartwiss, directeur des jardins impériaux. Il le dédia au célèbre pomologue Burchardt, son ami, domicilié à Landsberg-sur-Warthe (Prusse, Brandebourg). » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 459, n° 213.)

POMME REINETTE DE CAEN. — Synonyme de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

---

381. POMME REINETTE DU CANADA.

Synonymes. — *Pommes :* 1. REINETTE MONSTRUEUSE DU CANADA (Andrieux, *Catalogue raisonné des meilleures sortes d'arbres fruitiers*, 1771, p. 56). — 2. REINETTE DE CANADA BLANCHE (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de* 1798 *à* 1823 *ont formé sa collection*, p. 33, n° 291; — et Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 40, n° 76). — 3. GROSSE REINETTE DU CANADA (Lindley, *ibid.*). — 4. REINETTE DE CAEN (*Id. ibid.*). — 5. REINETTE DE CANADA A COTES (*Id. ibid.*). — 6. DU CANADA (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London*, 1842, p. 34, n° 640). — 7. DE CAEN (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 115).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux* : assez nombreux, étalés, très-gros, de longueur moyenne, couverts d'un duvet épais et frisé, bien coudés, brun clair ou, à bonne exposition solaire, brun foncé lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes ou moyennes, blanches, saillantes, très-abondantes. — *Coussinets :* ressortis et des plus larges. — *Yeux :* volumineux, obtus, allongés, plaqués sur l'écorce, cotonneux, aux écailles grisâtres et mal soudées. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-allongées, mais quelquefois presqu'arrondies, vert brillant en dessus, gris verdâtre en dessous, épaisses, longuement acuminées, planes, à denture aiguë et profonde. — *Pétiole :* court, très-gros, arqué, flasque, peu cannelé, amplement nuancé de carmin. — *Stipules :* des plus développées.

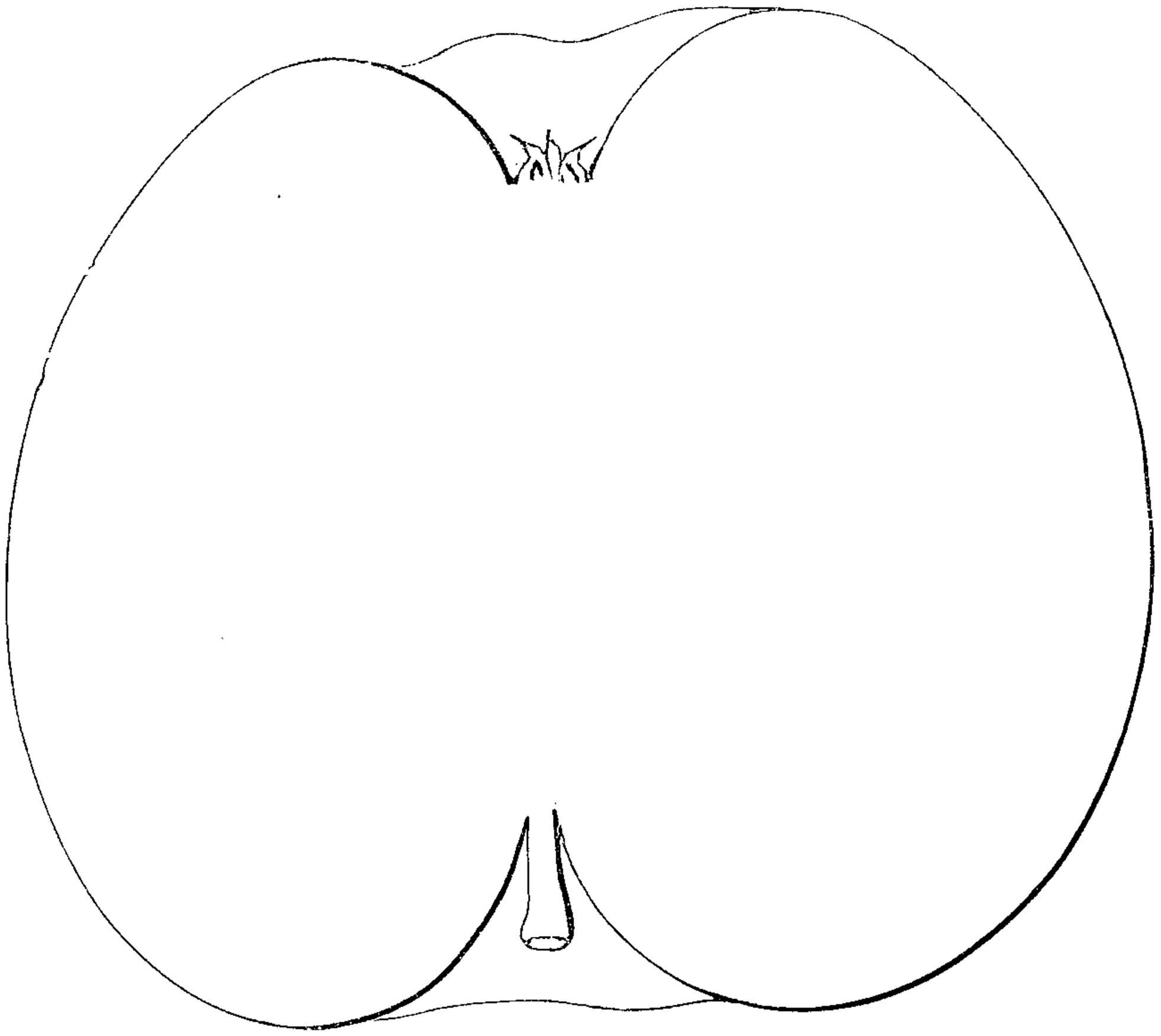
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Le plein-vent lui convient assez, il fait même, sous cette forme, des arbres d'un grand avenir, à condition, cependant, qu'on l'aura greffé en tête, et non ras terre. Écussonné sur paradis, pour basse-tige, on en obtient de beaux cordons ou buissons dont les produits sont aussi nombreux que volumineux.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et parfois énorme. —

Forme : passant de la globuleuse légèrement allongée et cylindrique, à la conique-raccourcie; mais elle a généralement un côté plus volumineux que l'autre et presque toujours est fortement plissée au sommet. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, droit ou arqué, profondément inséré dans un vaste bassin à bords inégaux. — *Œil :* très-grand, régulier, ouvert ou mi-clos, à cavité très-développée et constamment bossuée sur les bords. — *Peau :* épaisse, un peu rude au toucher, jaune d'or, tachée et marbrée de fauve et de brun clair, abondamment semée de larges points gris très-rugueux, puis lavée, à bonne exposition solaire, de rouge

Pomme Reinette du Canada. — *Premier Type.*



lie de vin. — *Chair :* jaunâtre, fine, mi-tendre et légèrement croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, fortement acidulée, possédant toute la délicate saveur particulière aux Reinettes.

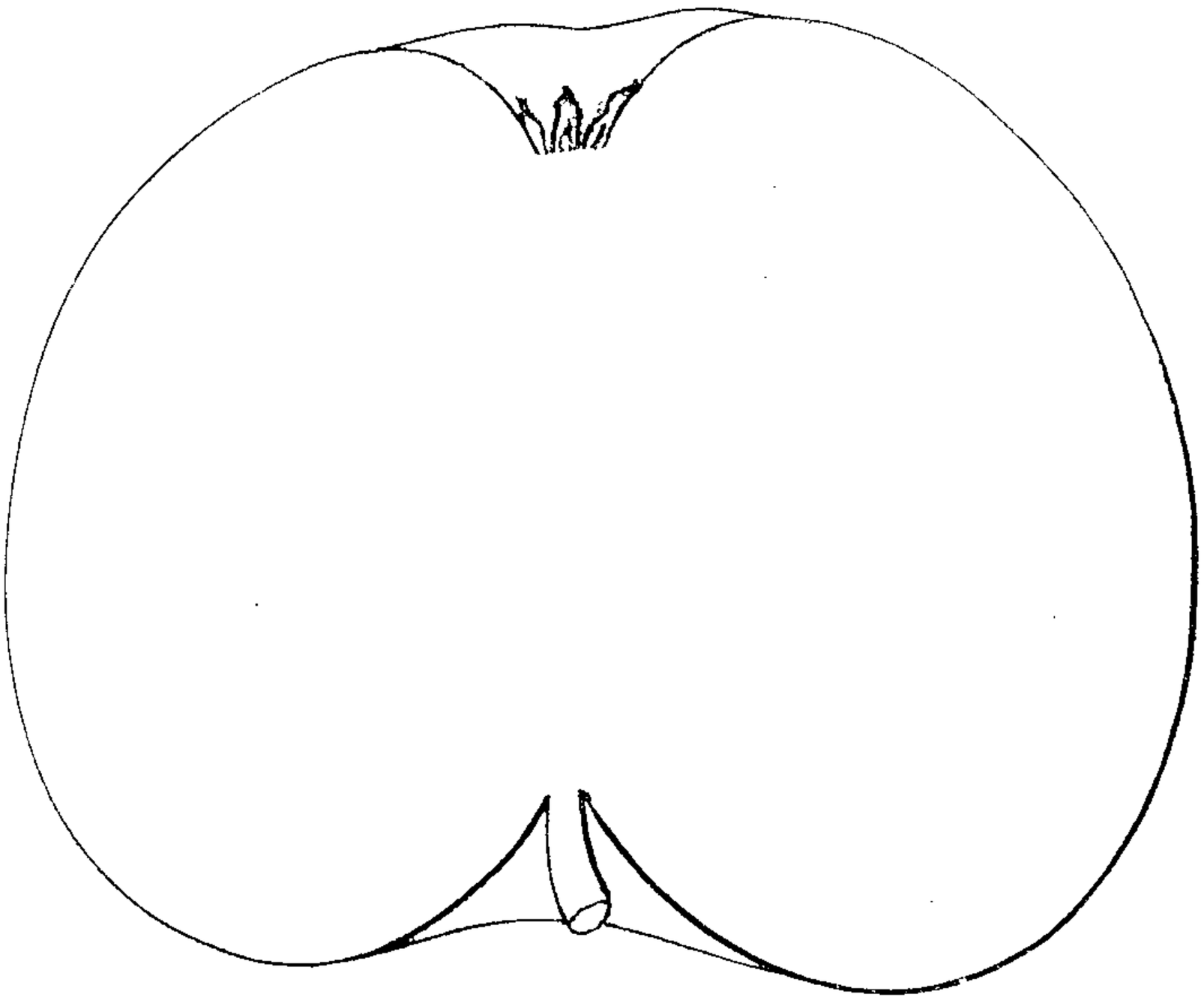
MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je l'ai dit en décrivant la Reinette d'Angleterre (p. 618), presque tous les pomologues modernes l'ont confondue avec la Reinette du Canada ici caractérisée. Ces deux pommes ont réellement entr'elles de grands rapports, mais leurs arbres — maintenant on peut s'en assurer — sont loin de se ressembler. Et c'est un fait qu'eussent reconnu nombre d'écrivains horticoles s'ils n'avaient parlé que des fruits dont ils possédaient les arbres. Etienne Calvel, en 1805, eut le mérite, dans son *Traité sur les pépinières* (t. III, pp. 52-53), de ne commettre à cet égard aucune méprise. Après avoir, sous le n° 39, étudié le pommier Grosse-Reinette d'Angleterre, il dépeignit, sous le n° 40, le pommier

Reinette du Canada, démontrant ainsi leur non-identité. En 1809 Louis Bosc, alors professeur de culture au Jardin des Plantes de Paris, dont il devint ensuite le directeur, confirma de toute son autorité scientifique l'opinion de Calvel. Il vit, comme ce dernier, deux variétés distinctes dans la Grosse-Reinette d'Angleterre et dans la Reinette du Canada, et le déclara pages 320-321 du *Dictionnaire universel d'agriculture* (t. X), à l'article Pommier, qu'on l'avait chargé de rédiger. Chez les Anglais, où cette erreur est aussi fort commune, une voix officielle la signalait en 1842, celle de Thompson, directeur du Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Londres. Dans le *Catalogue descriptif* des arbres de ce Jardin, il caractérisa d'abord, sous le n° 640 (p. 34), la Reinette du Canada, la qualifiant de « variété « très-fertile, malgré la grosseur de ses fruits, excellents même pour les desserts; « et probablement, ajoute-t-il, les meilleurs parmi les pommes de ce volume, « sans que bien peu de celles qui sont plus petites, l'emportent en qualité sur cette « Reinette. » Puis ensuite, sous le n° 670 (p. 36), ce même auteur s'occupa de la Grosse-Reinette d'Angleterre, « presque aussi volumineuse, fit-il observer, que la « Reinette du Canada, mais d'un moindre mérite. » Enfin plus récemment, en France, un arboriculteur fort expert, M. Duval, habitant près Meudon et qui publiait en 1852 un très-intéressant opuscule sur la culture du Pommier, eut soin également de bien établir l'identité de la Reinette du Canada (n° 13, p. 49). Les avertissements ne nous ont donc pas manqué, depuis une soixantaine d'années, pour sortir de l'erreur qui règne si généralement à l'égard de ces deux énormes pommes. — L'origine de la Reinette du Canada reste encore un problême. Louis Bosc, si sérieux dans ses allégations, s'inscrivit en 1809 contre la provenance que le nom de ce fruit semblait indiquer :

Pomme Reinette du Canada. — *Deuxième Type.*



« Cette pomme — dit-il — nous est revenue de l'Amérique septentrionale, où le pommier a été porté par les premiers Européens qui sont allés s'y établir. » (*Dictionnaire universel d'agriculture*, t. X, pp. 321-322.)

La même opinion fut émise par le botaniste Poiteau vers 1828, puis en 1830 reproduite et acceptée par le pépiniériste Sageret, dans sa *Pomologie physiologique*, où se lit le passage suivant :

« L'excellente pomme que nous cultivons depuis longtemps sous le nom *Reinette du*

Canada, ne vient pas du Canada; on lui en a donné le nom, dans le temps, ou par ignorance ou par spéculation. » (Page 236.)

Les Américains, sur ce sujet, sont eux-mêmes du sentiment de Bosc, Poiteau et Sageret; Charles Downing, leur pomologue le plus connu, va le prouver, tout en partageant l'erreur de ceux qui réunissent la Reinette d'Angleterre à la Reinette du Canada :

« Il est aisé de voir — écrivait-il en 1869 — par le grand nombre de synonymes sous lesquels on la cultive, que la *Reinette du Canada* est en Europe très-répandue et fort estimée. Je doute beaucoup, malgré sa dénomination, qu'elle soit d'origine canadienne..... Quelques auteurs pensent que cette variété fut importée de Normandie (France) sur notre continent, d'où plus tard on la rapporta, sous ce nouveau nom, dans son pays natal. » (*The Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 115.)

De ces diverses opinions, deux faits principaux se dégagent donc, quant à la provenance de la Reinette du Canada : elle n'appartiendrait pas à cette région de l'Amérique, elle y aurait été propagée par des Européens; et d'aucuns, même, disent par des Français sortis de la Normandie, contrée si privilégiée pour la culture du pommier. Tout ceci, je le reconnais, ne manque nullement de vraisemblance, mais ne repose sur rien de constant, d'irréfragable; c'est une tradition, pas autre chose. Le fâcheux sera toujours d'ignorer quel était le nom de ce remarquable fruit quand on l'importa chez les Canadiens. Je vois bien parmi ses synonymes figurer une *Reinette* DE CAEN, seulement il me paraît difficile d'admettre que ce soit là le nom primitif de la Reinette du Canada. L'auteur anglais Lindley, qui signalait ce synonyme en 1831 dans sa Pomologie (p. 40, n° 76), ne le fait remonter qu'à 1826, date à laquelle la Société d'Horticulture de Londres publia le Catalogue de son Jardin fruitier. Or, dans cet opuscule on constatait que sous le n° 867 le Jardin social renfermait un pommier Reinette de Caen identique avec celui qu'on y appelait Reinette du Canada. Voilà tout; et pour tirer parti de ce surnom géographique normand, il faudrait au moins — ce que je n'ai pu — le trouver cité avant l'époque où la Reinette du Canada parut dans la nomenclature. Elle y parut, je le crois, pour la première fois en 1771, sous le patronage d'un célèbre botaniste et fleuriste parisien, Andrieux, dont les Vilmorin sont actuellement les successeurs. Je lis en effet ce qui suit, dans un Catalogue spécial alors répandu par ce savant :

« Le sieur Andrieux espère offrir dans peu, aux curieux, des greffes et même des sujets greffés de la *Monstrueuse Reinette de Canada*, excellente à manger, et qui pèse entre une livre et cinq quarterons. » (*Catalogue raisonné des meilleures sortes d'arbres fruitiers*, 1771, p. 56.)

Observations. — Les formes naines, nous le répétons, sont très-avantageuses à ce pommier, dont les fruits, quand on l'y soumet, acquièrent souvent un volume prodigieux et dédommagent amplement de leurs dépenses et de leurs soins ceux qui les ont cultivés. C'est ainsi qu'en 1852 M. Duval, déjà cité dans cet article, rapportait les faits suivants :

« Il existait — disait-il — au château de la Garenne, à Villemonble (Seine), un pommier *Reinette de Canada* en espalier au couchant, qui avait plus de vingt mètres de longueur sur une hauteur de trois mètres. C'était un arbre curieux lorsqu'il était en fruit..... » — Puis cet arboriculteur ajoute : « J'ai fourni et dressé des pommiers nains chez un propriétaire demeurant à Meudon, près Paris [M. Delamarre], qui vend actuellement ses pommes de *Reinette du Canada* UN FRANC LA PIÈCE, et les personnes qui les achètent ne

croient pas payer trop cher des fruits qui portent quarante centimètres de tour. » (*Histoire du pommier et sa culture*, 1852, pp. 17-18.)

Cette Reinette demande à être récoltée avec les plus grandes précautions, le moindre coup noircissant aussitôt sa chair et en amenant la décomposition. Pour la conserver très-longtemps il faut la cueillir un peu verte, dès la fin de septembre, et de suite la porter au fruitier. — Les noms pommes *de Bretagne*, *Janurea*, *de Portugal*, *Reinette Wahre*, *Saint-Helena russet*, sont synonymes ou de Reinette du Canada ou de Reinette d'Angleterre, ainsi que je l'ai déclaré en décrivant ce dernier fruit. Si je ne puis préciser à laquelle de ces deux variétés ils se rapportent, c'est que, je le répète, les pomologues qui, fautivement, réunirent lesdites Reinettes, négligèrent d'indiquer pour chacun des nombreux synonymes qu'ils leur attribuaient, la source où l'on pouvait en contrôler l'authenticité.

Pommes : REINETTE DE CANADA BLANCHE,

— REINETTE DE CANADA A CÔTES,

} Synonymes de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

Pommes : REINETTE DE CANADA GRISE ET PLATE,

— REINETTE DE CANADA PLATE,

} Synonymes de pomme *Royal Russet*. Voir ce nom.

Pommes : REINETTE DE CANTERBURY,

— REINETTE DE CANTORBERY,

} Synonymes de pomme *de Canterbury*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE CAPENDU. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE CARACTÈRE. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

---

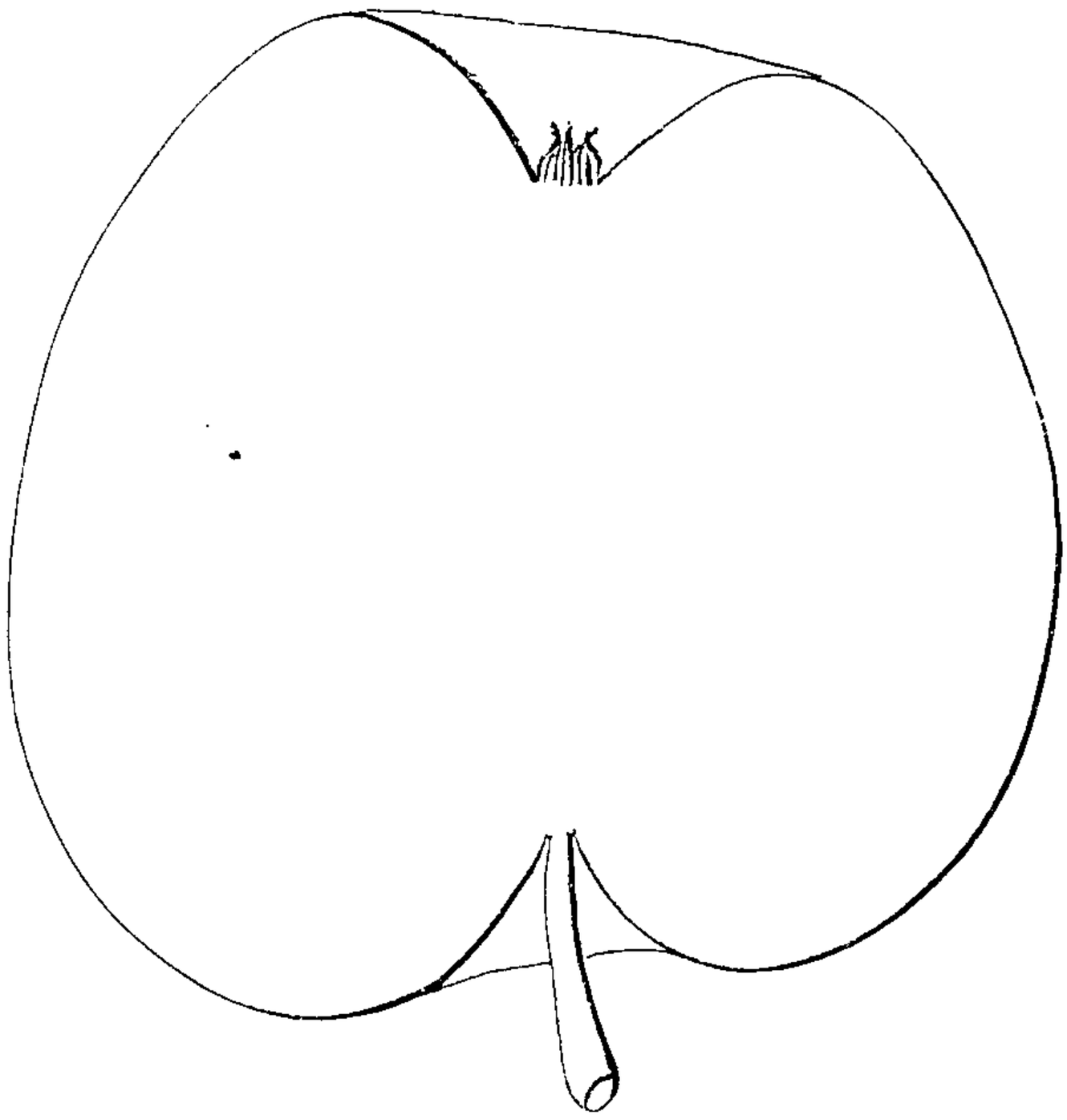
382. Pomme REINETTE DES CARMES.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Reinette rousse (Merlet, *l'Abréyé des bons fruits*, 1667, p. 147; — et les Chartreux de Paris, *Catalogue de 1775*). — 2. Carmeliter-Reinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 141). — 3. Reinette Truite (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 24, n° 45). — 4. Glace rouge (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 62, n° 118). — 5. Kleiner casseler Reinette (*Id. ibid.*). — 6. Pearmain Barcelona (*Id. ibid.*). — 7. Reinette rouge (*Id. ibid.*). — 8. Forellen Reinette (Diel, *Verzeichniss der Obstsorten*, 1833, p. 18). — 9. Speckled golden Reinette (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 30, n° 532). — 10. Polinia Parmane (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 161, n° 65). — 11. Reinette truitée (*Id. ibid.*). — 12. Speackled Parmane (*Id. ibid.*). — 13. Cassel Reinette (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 87).

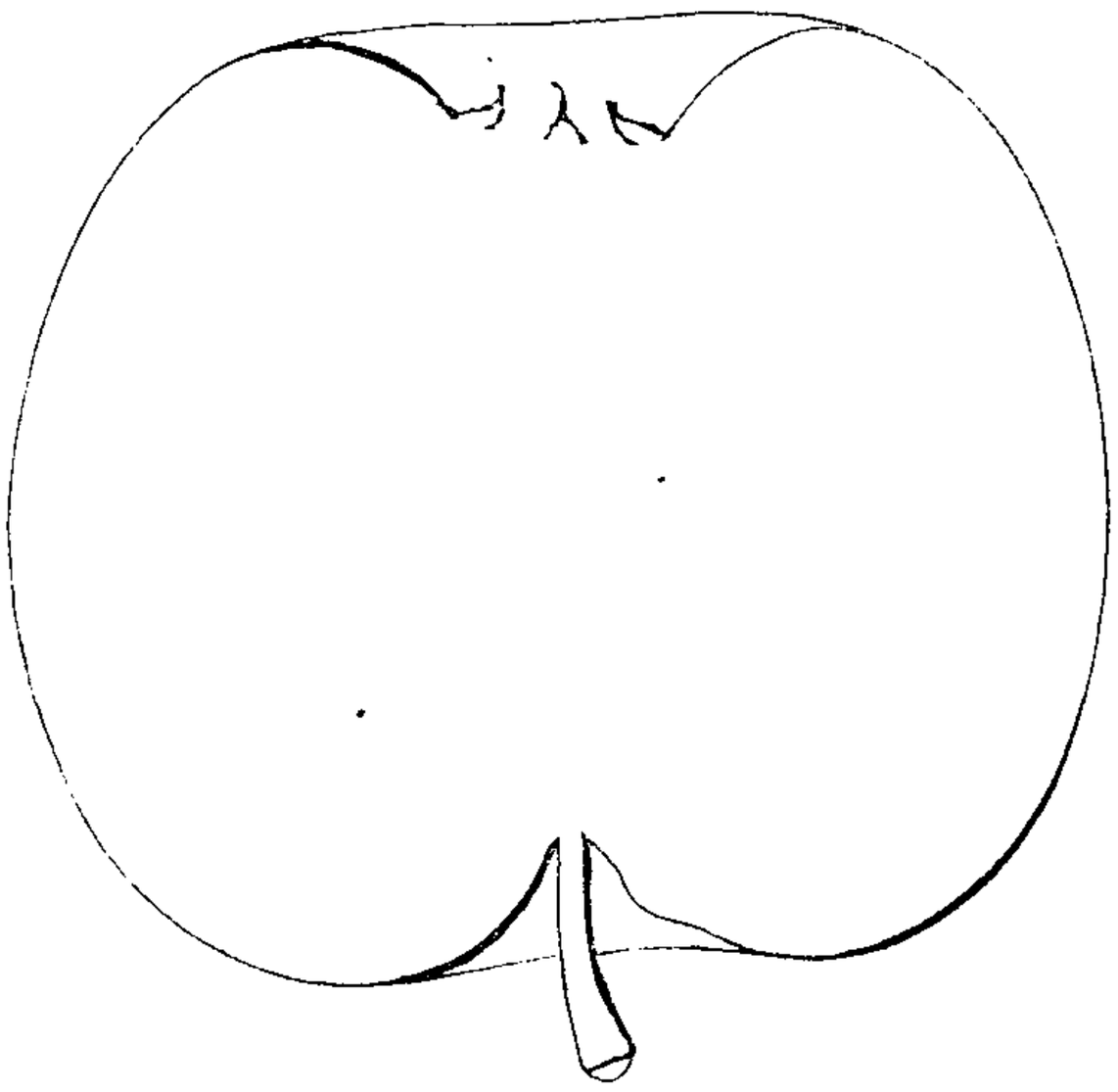
Description de l'arbre. — *Bois* : peu fort. — *Rameaux* : assez nombreux, érigés, longs et grêles, sensiblement coudés, duveteux et rouge-brun foncé amplement lavé de gris. — *Lenticelles* : clair-semées, de grandeur moyenne,

allongées ou arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits ou moyens, arrondis, faiblement cotonneux, collés en partie sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales ou arrondies, courtement acuminées, planes et profondément dentées. — *Pétiole :* long, menu, rigide, à cannelure bien accusée. — *Stipules :* étroites et longues.

Pomme Reinette des Carmes. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Écussonné à hauteur de tige il fait, malgré sa croissance assez lente, de convenables plein-vent à tête fort régulière ; cependant la basse-tige lui est plus profitable comme production et beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* cylindro-conique ou globuleuse aplatie aux extrémités, mais habituellement plus développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* assez long, de force variable, arqué, profondément inséré dans un bassin étroit et souvent irrégulier. — *Œil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, cotonneux, placé dans une cavité unie ou légèrement plissée, large et généralement bien profonde. — *Peau :* un peu rugueuse, à fond jaune sale, ponctuée, marbrée et réticulée de roux sur la face exposée à l'ombre, maculée de fauve squammeux autour du pédoncule, puis légèrement lavée et fouettée de rouge-brun à l'insolation, où elle est en outre parsemée de points grisâtres. — *Chair :* blanchâtre, fine ou mi-fine, assez tendre et plus ou moins croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Novembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Merlet, en 1667, signalait ainsi cette pomme fort répandue : « La *Reinette rousse* — disait-il — est plus grosse et plus ferme que la Reinette blanche

[ou franche], a son eau relevée, et dure longtemps. » (*L'Abrégé des bons fruits*, pp. 147-148 de la 1re édition.)

Ce fut vers 1770 qu'elle reçut le surnom Reinette des Carmes, que depuis on lui a toujours conservé. Les Chartreux de Paris le mentionnaient déjà en 1775, dans le *Catalogue* de leurs pépinières. Il vint des marbrures roussâtres dont la peau de ce fruit est amplement couverte, et qui rappellent assez bien la couleur du vêtement des Carmes. L'opinion générale la fait originaire de notre pays. Très-commune en Allemagne, Diel, toutefois, l'y décrivit dès 1799 et l'en supposa native; mais le docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), s'est formellement élevé contre cette supposition :

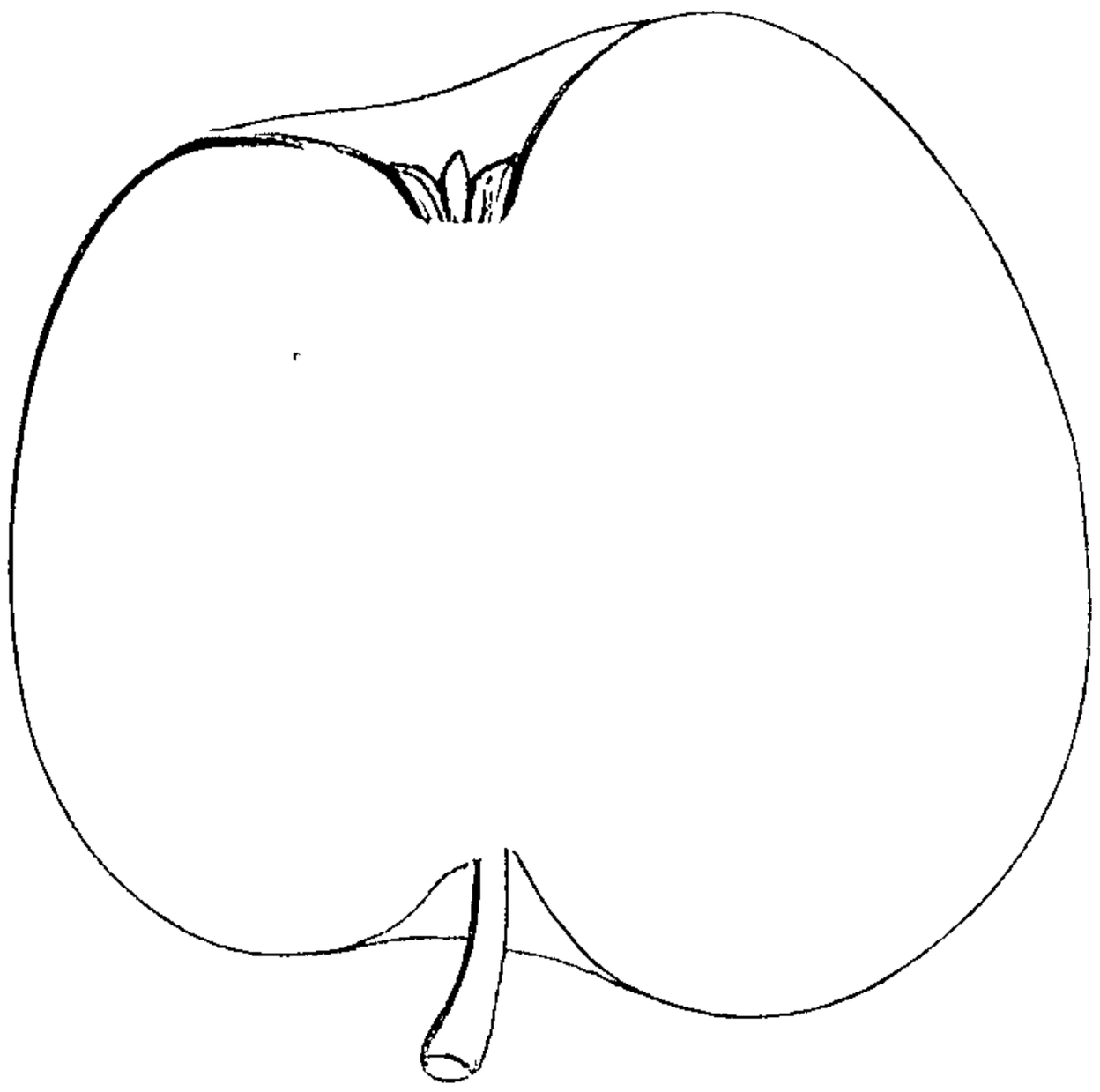
« La *Reinette des Carmes* — a-t-il déclaré en 1859 — fort estimée et cultivée chez nous, se rencontre néanmoins tout aussi généralement chez les Français. Il me semble donc que Diel eut tort d'avancer, sans nulle preuve à l'appui de son dire, que cette pomme était d'origine allemande. Je la crois, au contraire, d'autant mieux provenue de France, que je peux affirmer qu'on l'y multiplie de temps immémorial. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. Ier, p. 161, n° 65.)

Observations. — En 1808 on donnait à la Reinette dorée, dans le *Bon-Jardinier* (p. 140), le synonyme Reinette rousse, que l'autorité dont jouit ce recueil séculaire, conseille de reproduire. Les Allemands, de leur côté, appellent Reinette rousse, notre Reine des Reinettes; il est prudent, alors, de ne pas oublier ces faits, si l'on veut éviter toute confusion entre trois variétés bien différentes. — Je constate avoir reçu, depuis une quinzaine d'années, certains pommiers Reinette truitée et Pearmain Barcelona, dans lesquels j'ai reconnu, tant pour l'arbre que pour le fruit, l'antique Reinette rousse, ou des Carmes.

---

383. Pomme REINETTE CARMINÉE DE HOLLANDE.

Synonyme. — *Pomme* Reinette de Hollande (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 139; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 44).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, assez longs, peu géniculés, cotonneux, d'un rouge-brun violacé et lavé de gris. — *Lenticelles :* abondantes, arrondies ou allongées, grandes et saillantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques, pointus, duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, sensiblement acuminées, épaisses, vert clair et brillant en dessus, cotonneuses et vert grisâtre en dessous, à bords fortement dentés. — *Pétiole :* bien nourri, de longueur moyenne,

tomenteux, généralement peu cannelé. — *Stipules :* modérément développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Ce pommier fait de très-beaux plein-vent et croît assez bien aussi sous toute espèce de forme naine, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, sensiblement comprimée aux pôles et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, renflé à la base, arqué, planté dans un bassin de faibles dimensions. — *Œil :* grand, mi-clos ou très-ouvert, à cavité légèrement plissée, large et assez profonde. — *Peau :* un peu rude au toucher, à fond jaune d'or, en partie lavée et fouettée de carmin, semée de gros et nombreux points bruns formant étoile sur le côté du soleil, puis tachée de fauve squammeux dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* jaunâtre, ferme et fine. — *Eau :* abondante, sucrée, douée d'un parfum et d'une acidité des plus agréables.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Le nom de ce fruit semble le rattacher à la Hollande. Je l'ai reçu des Belges vers 1858. Il n'est pas encore bien connu chez nous. En 1842 déjà la Société d'Horticulture de Londres le citait dans le *Catalogue de son Jardin* (p. 36), mais n'en donnait aucune description. Selon toute apparence cette variété compte au plus une trentaine d'années.

Observations. — Pour éviter qu'on puisse confondre la Reinette carminée de Hollande avec la Reinette blanche de Hollande, décrite ci-dessus (p. 628), il faut avoir soin de maintenir constamment dans leur nom l'adjectif servant à les différencier; c'est en effet le seul moyen de ne jamais les prendre l'une pour l'autre.

Pomme REINETTE CARPENTIN. — Synonyme de pomme *Carpentin*. Voir ce nom.

Pommes : REINETTE CARRÉE,

— REINETTE CARRÉE DE MONTBART,

} Synonymes de *Reinette de Cuzy*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE CASSEL (GROSSE-). — Voir *Grosse-Reinette de Cassel*.

---

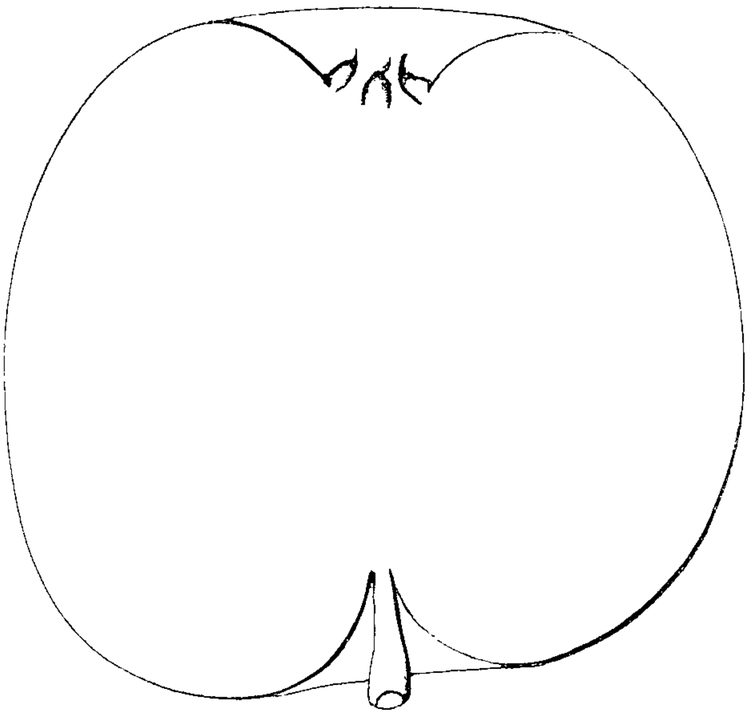
384. Pomme REINETTE DE CAUX.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Grosse-Reinette rouge tiquetée (Poiteau et Turpin, *Traité des arbres fruitiers de Duhamel, augmenté d'un grand nombre de nouvelles espèces*, 1807, t. III; — et William Hooker, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1817, t. II, p. 300). — 2. Dutch Mignonne (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 44, n° 82, et p. 352). — 3. De Laak (*Id. ibid.*). — 4. Paternoster (*Id. ibid.*; — et le baron de Férussac, *Bulletin des sciences agricoles et économiques*, 1829, t. XIII, p. 331). — 5. Copmanthorpe Crab (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 14, n° 225). — 6. Stettin Pippin (*Id. ibid.*). — 7. Vermillon d'Andalousie (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1851, p. 5, n° 218). — 8. Duitsch Mignonne (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 83). — 9. Reinette Impératrice (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1863, p. 46, n° 256).

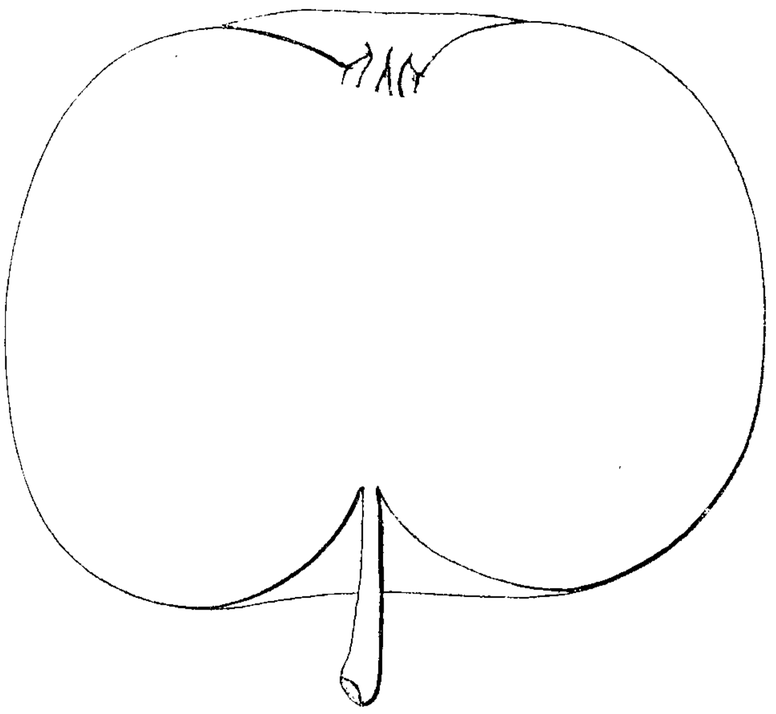
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, gros, longs, très-géniculés, cotonneux et brun rouge foncé.

— *Lenticelles :* grandes, arrondies, excessivement abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, appliqués sur le bois et des plus duveteux. — *Feuilles :* moyennes, arrondies, vert clair en dessus, blanc verdâtre en dessous, généralement acuminées, planes, ayant les bords finement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, très-gros, sensiblement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Pomme Reinette de Caux. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Cette variété est avantageuse sous tous les rapports, soit comme beauté d'arbre, soit comme fertilité. En pépinière ses hautes tiges, quoique droites, laissent cependant à désirer pour la grosseur, aussi conseillons-nous de la greffer en tête. Les formes cordon, pyramide, buisson, espalier, lui conviennent également, surtout quand on l'écussonne sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois considérable. — *Forme :* inconstante, mais le plus habituellement arrondie quelque peu cylindrique et côtelée, ou bien encore globuleuse comprimée fortement aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou long, assez nourri, généralement renflé au point d'attache, droit ou arqué, profondément inséré dans un bassin de largeur très-variable. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, à longues et larges sépales, à vaste cavité dont les bords sont unis ou faiblement ondulés. — *Peau :* lisse, à fond jaune d'or, lavée, fouettée et panachée, à l'insolation, de carmin plus ou moins foncé, tachée de fauve olivâtre autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de gris clair et de brun. — *Chair :* jaunâtre, fine, ferme et assez

croquante. — *Eau :* abondante, très-sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Octobre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — D'après plusieurs de nos pomologues j'ai cru d'abord la Reinette de Caux (Seine-Inférieure) variété française (voir t. III, p. 363), mais aujourd'hui je suis tenu de reconnaître, convaincu par des textes formels, qu'elle n'a positivement aucun droit à son présent nom, étant née chez les Hollandais voilà plus d'un siècle. *Dutch Mignonne* — Mignonne de Hollande — telle a été, sinon sa dénomination primitive, du moins la plus ancienne que nous lui trouvions, et sous laquelle je l'ai reçue de divers côtés, puis, comme nombre de mes confrères, multipliée et vendue sans soupçonner son identité avec la Reinette de Caux. Actuellement nos principaux pépiniéristes, avertis par les recueils pomologiques, savent tous que l'une de ces deux appellations est synonyme de l'autre. Ce fut un Anglais qui vers 1771 importa de Hollande à Norwich, ce pommier si recherché ; le botaniste George Lindley l'affirmait en ces termes, le 4 janvier 1820, devant la Société d'Horticulture de Londres, dont il était alors membre correspondant :

« La *Dutch Mignonne* — disait-il — est originaire de Hollande, d'où la rapporta dans le village de Catton, près Norwich, une personne récemment décédée ; mais le nom hollandais de ce fruit a fini par se perdre, en Angleterre. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, 1820, t. IV, pp. 70-71.)

Onze ans plus tard — 1831 — Lindley, rappelant ce fait dans sa remarquable Pomologie, y ajoutait de nouveaux détails :

« Le poirier Yat — écrivait-il — nous vient de la Hollande ; feu Thomas Harvey l'en importa, avec le pommier *Dutch Mignonne*, il y a une soixantaine d'années au moins, et les planta dans son jardin de Catton, près Norwich. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 352.)

Le nom Reinette de Caux, qui vraisemblablement a pris naissance chez nous, y fit son apparition en 1821, dans le *Jardin fruitier* de Louis Noisette (t. I, p. 85), où ne l'accompagne aucune description de la variété qu'il signale. Cependant, à cette date, nos horticulteurs le connaissaient déjà depuis un certain temps, et ce sont encore les Anglais qui m'ont mis à même de le constater. On lit en effet, sous la signature William Hooker, le passage suivant dans le procès-verbal de la séance du 4 février 1817 de la Société d'Horticulture de Londres :

« *Reinette de Caux.* — La Grosse-Reinette rouge tiquetée, de Poiteau et Turpin, est appelée par beaucoup de jardiniers, REINETTE DE CAUX. Quoique la figure qu'en donnent ces deux auteurs représente un fruit beaucoup plus volumineux qu'aucun de nos propres spécimens de ladite Reinette, c'est cependant bien la même variété, je suis porté à le croire. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, t. II, p. 300.)

Cette Grosse-Reinette rouge tiquetée, qui certes ne diffère en rien de la Reinette de Caux, fut décrite et figurée par Turpin et Poiteau dans l'ouvrage intitulé *Traité des arbres fruitiers de Duhamel, augmenté d'un grand nombre de nouvelles espèces* — magnifique publication in-folio, dont le premier volume parut en 1807, et le sixième, et dernier, seulement en 1835.

Observations. — La Grosse-Reinette de Cassel, la Reinette de Caux et la Reinette dorée, de Duhamel, très-souvent ont été prises l'une pour l'autre. Si l'on veut bien, dans ce *Dictionnaire*, comparer leur description, il sera facile de voir,

tant pour l'arbre que pour le fruit, par quels caractères elles sont différenciées. — Il existe, paraît-il, une *Reinette grise de Caux* déclarée indigne de la culture par le Congrès pomologique, en sa session de 1869 (*Procès-Verbal*, p. 52). Ne connaissant pas cette variété, je rapporte ce fait pour montrer qu'évidemment elle n'a rien de commun avec sa congénère hollandaise, l'ancienne Dutch Mignonne. — En 1831 George Lindley, dont il a été question dans cet article, a cru devoir rattacher à la Dutch Mignonne ou Reinette de Caux, la Reinette dorée de Mayer, qui est aussi celle de Duhamel. Il s'est trompé, on peut le vérifier plus loin, à l'article consacré à ce dernier fruit. — En 1848 puis en 1860 on m'adressa deux pommes accompagnées de greffons, la première sous le nom Vermillon d'Andalousie, la seconde étiquetée Reinette Impératrice. Je les propageai aussitôt, vu leur grande beauté; mais, plus tard, ayant reconnu qu'elles n'étaient autres que la Reinette de Caux, j'ai cessé de les inscrire sur mes Catalogues.

Pomme REINETTE DE CHAMPAGNE. — Synonyme de *Reinette blanche de Champagne*. Voir ce nom.

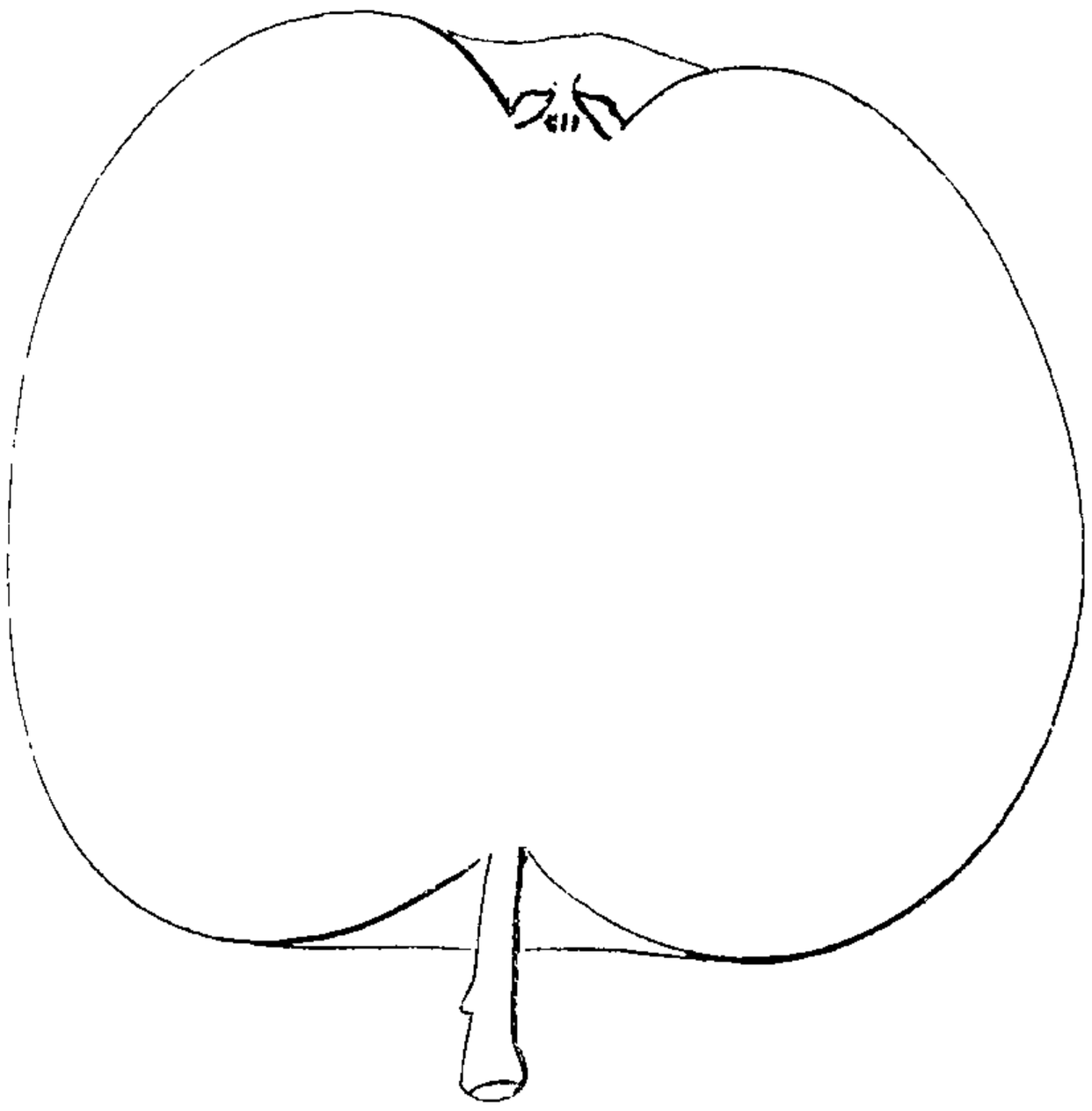
Pomme REINETTE CHAUVIN. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

385. Pomme REINETTE DE LA CHINE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Zitzenreinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, p. 146). — 2. Reinette Tétin (*Id. ibid.*, p. 147).

Pomme Reinette de la Chine. — *Premier Type.*



Fertilité. — Ordinaire.

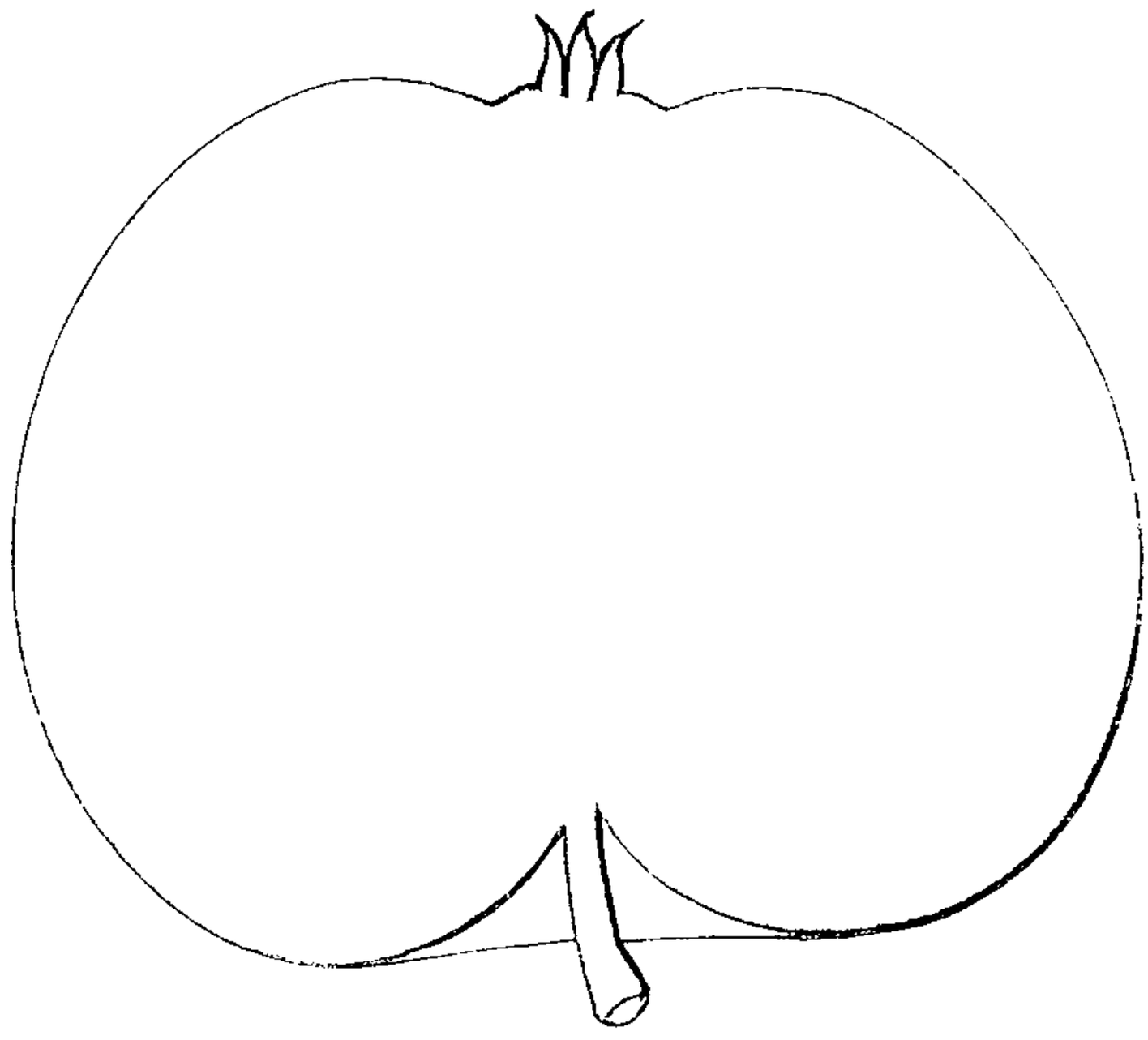
Culture. — Pour plein-vent il lui faut la greffe ras terre, et sous cette forme il est d'une remarquable beauté. Quand on le destine à la basse-tige on doit l'écussonner sur paradis plutôt que sur doucin.

Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : peu nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros, très-longs, sensiblement géniculés, duveteux et rouge-brun foncé. — *Lenticelles* : assez abondantes et très-grandes. — *Coussinets* : peu saillants. — *Yeux* : moyens, coniques, larges à la base, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles* : grandes, arrondies, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole* : long, très-gros, largement cannelé. — *Stipules* : des plus développées.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme* :

sphérique ou conique-arrondie, comprimée à la base et souvent moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, droit ou arqué, planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, légèrement enfoncé, parfois même, mais très-exceptionnellement, placé à fleur de fruit; ondulé ou bossué sur les bords. — *Peau :* jaune brillant, abondamment ponctuée de brun et quelquefois tachetée çà et là de roux verdâtre. — *Chair :* fine, jaunâtre, ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, de saveur agréable.

Pomme Reinette de la Chine. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Novembre-Février.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En 1849 j'inscrivais cette Reinette parmi mes pommiers d'espèces nouvelles (*Catalogue*, p. 32, n° 157). Je la devais au Comice horticole d'Angers, qui dès 1844 la possédait (voir ses *Annales*, t. III, pp. 175-176). Qui la lui avait envoyée? Je n'en sais rien. Les Allemands, peut-être, car ils la cultivent depuis près d'un siècle et sont, je crois, les seuls qui l'aient encore décrite. Le docteur Diel (1819) s'en occupa longuement dans sa volumineuse Pomologie, d'où je transcris les lignes ci-après, plutôt pour la singularité des comparaisons qu'on y fait, que pour les renseignements utiles qu'elles peuvent offrir :

« Je suis redevable — rapporte Diel — de mon pommier *Reinette de la Chine* à M. Märter, professeur à Hernals, près Vienne (Autriche). Cette variété, ainsi appelée dans le Catalogue de la pépinière d'Hernals (p. 213), a déjà fructifié plusieurs fois chez moi; mais personne ici n'ose voir en elle une pomme d'origine chinoise. Son nom lui viendrait-il point de la forme de son étrange calice, rappelant l'unique tresse de cheveux que les Chinois portent au sommet de la tête?..... Le caractère le plus particulier dudit calice consiste effectivement en ce qu'avec ses longues sépales fermées ou mi-closes, et presque toujours entourées de cinq petites bosses, il se trouve complétement placé à fleur de fruit, comme celui de la majeure partie des poires..... Voilà pourquoi j'ai cru devoir surnommer *Zitzenreinette* [Reinette Tétin] la Reinette de la Chine..... » (*Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, pp. 146-152.)

Cette Reinette n'étant pas très-connue en France, j'en ai donné deux types; le premier la reproduit sous sa forme constante, habituelle; le second se rapproche un peu, pour l'œil, du fruit mentionné par Diel, mais on le rencontre bien rarement.

Observations. — La Reinette de la Chine est souvent confondue avec le Fenouillet de la Chine, car le nom de ces deux pommes porte volontiers à les supposer identiques. Cependant elles sont loin de se ressembler; on peut le constater page 292 de notre troisième volume, où la dernière de ces variétés se trouve décrite.

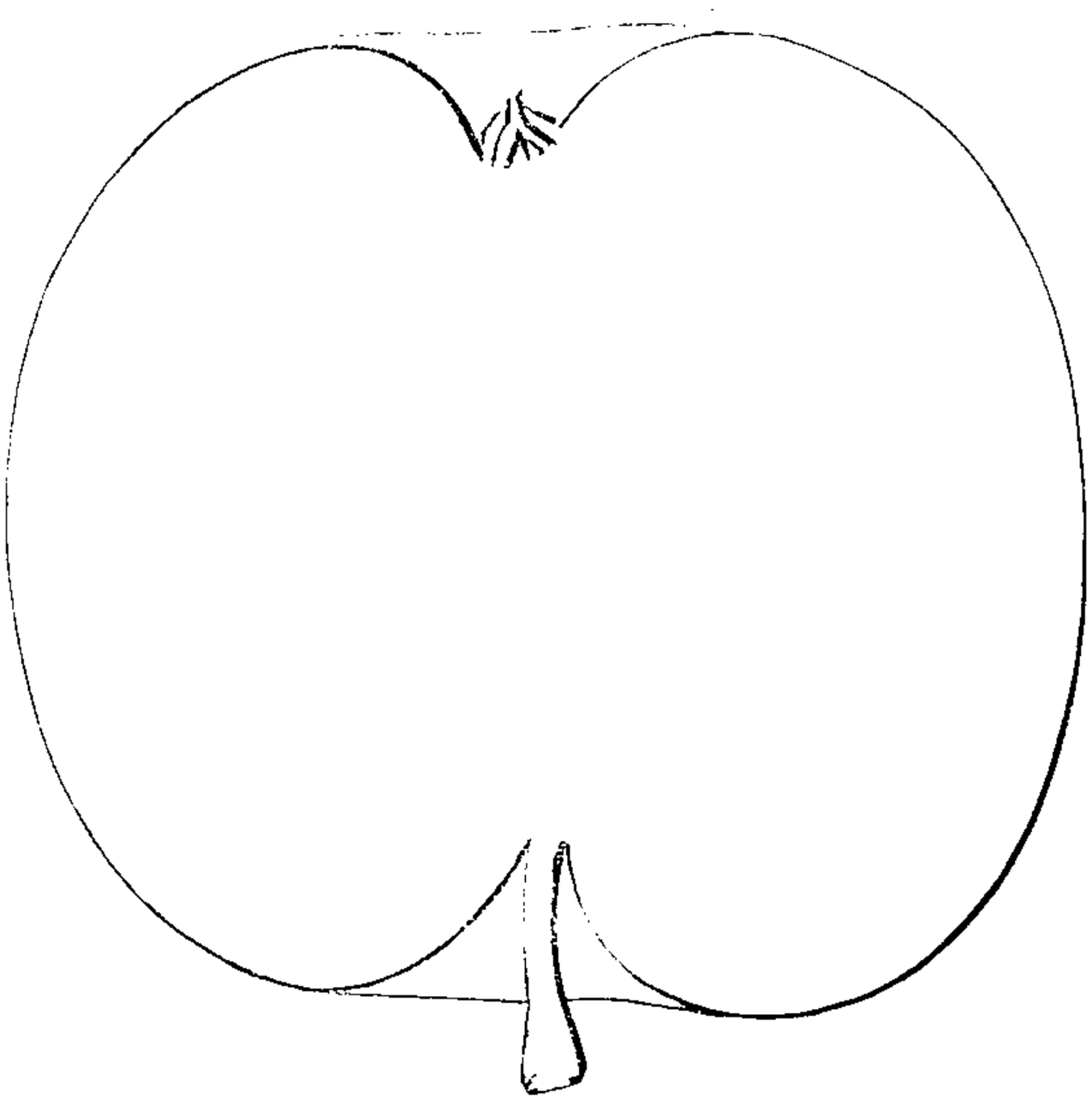
POMME REINETTE CITRON. — Synonyme de pomme *Citron d'Hiver*. Voir ce nom.

POMMES : REINETTE DE CLAREVAL, ⎫
— REINETTE VON CLAREVAL, ⎬ Synonymes de *Reinette franche*. Voir ce nom.
⎭

---

386. POMME REINETTE COING DE CREDÉ.

Synonyme. — *Pomme* CREDE'S QUITTENREINETTE (Diel, *Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, p. 105).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, grêles et de longueur moyenne, légèrement flexueux et marron clair lavé de gris cendré; les mérithalles de leurs deux extrémités sont très-courts, mais ceux du milieu, très-longs. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites, clair-semées, peu apparentes. — *Coussinets :* bien accusés et surtout ayant l'arête des plus prononcées. — *Yeux :* très-petits, coniques, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, coriaces et épaisses, vert blanchâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, courtement acuminées, à bords régulièrement crénelés. — *Pétiole :* long, gros, roide, rosé au point d'attache et faiblement cannelé. — *Stipules :* larges et longues.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Le greffer sur paradis ou doucin, pour buissons et cordons, formes qui lui sont plus avantageuses que le plein-vent; cependant on peut aussi l'y destiner sur franc, en ayant soin de l'écussonner en tête, et non ras terre, autrement la faiblesse des rameaux nuirait au développement de la tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse assez irrégulière. — *Pédoncule :* long, fort, renflé à la base, arqué, profondément inséré dans un bassin de largeur variable. — *Œil :* grand ou moyen, fermé, duveteux, à vaste cavité plus ou moins plissée. — *Peau :* lisse, unicolore, jaune clair, légèrement maculée de brun foncé autour du pédoncule et semée de quelques points fauves ou noirâtres. — *Chair :* jaunâtre, fine et assez tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, faiblement parfumée, dépourvue de toute acidité.

MATURITÉ. — Octobre-Décembre.

QUALITÉ. — Deuxième pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Regardée par les Allemands comme une variété née sur leur sol, cette Reinette, que j'ai reçue de Jeinsen (Hanovre) au mois de mars 1870, doit être cultivée depuis un assez long temps déjà, puisqu'en 1819 le pomologue Diel, un de ses parrains, en parlait ainsi :

« C'est — écrivait-il — le professeur Credé [de Marburg, dans la Hesse électorale] qui m'a donné ce fruit. Il le dit appelé, chez lui, Reinette Amande. Quant à moi, la saveur de sa chair, la couleur de sa peau me font le nommer *Reinette Coing*; et j'ajoute *de Credé*, pour qu'il ne soit pas confondu avec la pomme Coing, des Français. » (*Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, p. 105.)

Observations. — On vient de lire que le fruit ici décrit n'a aucun rapport avec la pomme Coing d'Hiver (voir sa description, t. III, pp. 228-230). J'en dois dire autant d'une *Reinette Amande* originaire d'Allemagne et récemment importée par moi. Je n'ai pu la caractériser, dans ce *Dictionnaire*, à son rang alphabétique, mais il en sera parlé à la fin du présent volume; car la Reinette Coing, de Credé, ayant eu pour dénomination primitive, Reinette Amande, quelque méprise est facile à l'égard de ces deux pommes, surtout en France.

Pomme REINETTE COING FRANÇAISE. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE COMMUNE. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

Pommes : REINETTE CÔTELÉE,
— REINETTE A CÔTES, } Synonymes de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE A CÔTES (de l'Allier). — Synonyme de *Reinette de Cuzy*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE COULEUVRÉE. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE LA COURONNE. — Synonyme de pomme *Reine des Reinettes*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE COURTPENDU. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE COURTPENDU ROUGE. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

---

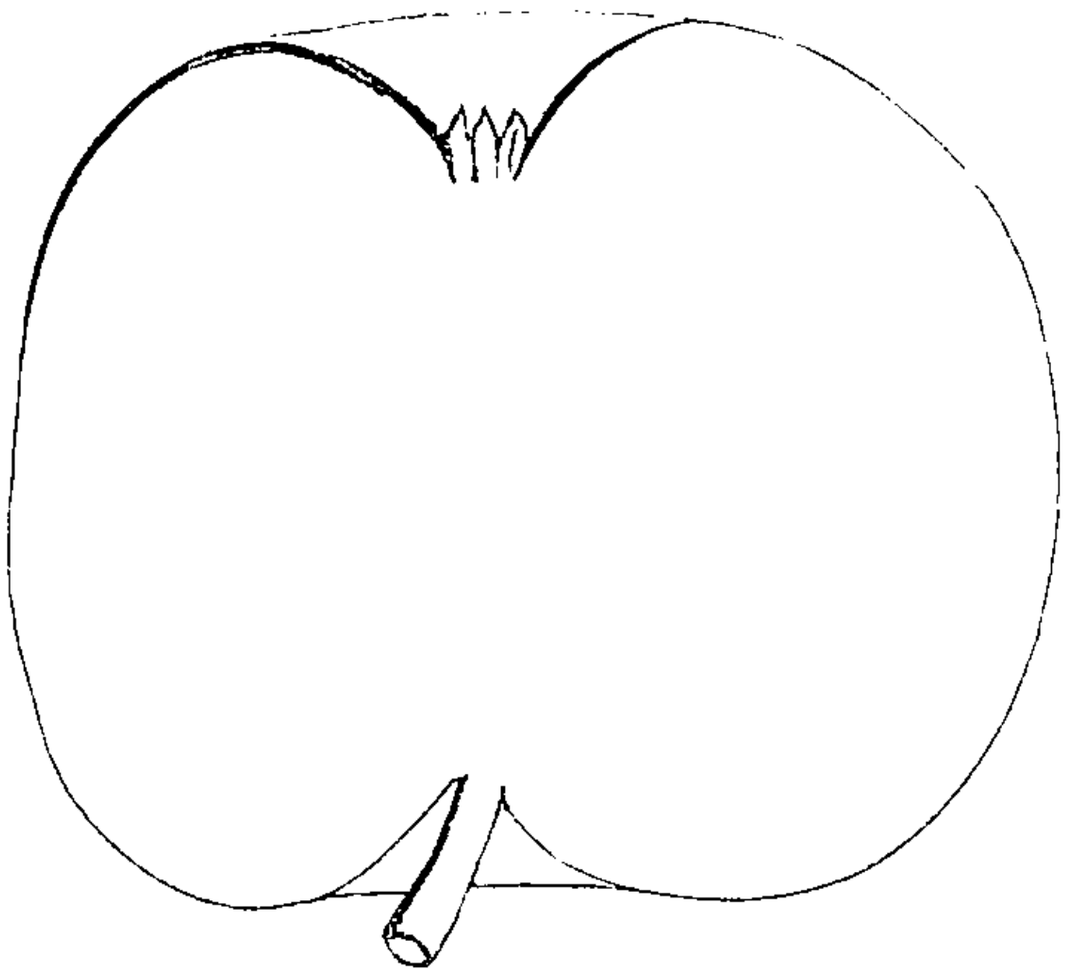
387. Pomme REINETTE CRAPAUD.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Krötenrabau (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1821, t. Ier, p. 119). — 2. Krötenreinette (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros, courts, peu géniculés ou très-droits, marron clair à la base, violâtres au sommet, à mérithalles irréguliers et des moins longs. — *Lenticelles :* petites,

allongées, jamais bien apparentes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-allongés, légèrement écartés du bois, aux écailles disjointes et bordées de noir. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, vert jaunâtre en dessus, jaune verdâtre en dessous, courtement acuminées, un peu ondulées, à bords largement crénelés. — *Pétiole :* gros, très-court, noirâtre au point d'attache, à cannelure généralement assez profonde. — *Stipules :* courtes mais des plus larges.

Pomme Reinette Crapaud.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sa belle végétation et ses gros rameaux le recommandent pour le plein-vent greffé ras terre. Quand on le destine à former des pyramides, le doucin est le sujet qui lui convient; et le paradis, lorsqu'on en veut faire des buissons, des espaliers ou des cordons.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* bien nourri, peu long, arqué, obliquement planté dans un étroit bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie et généralement assez vaste. — *Peau :* rugueuse, vert blanchâtre, amplement marbrée et tachée de roux squammeux, puis semée de larges et nombreux points gris peu apparents. — *Chair :* verdâtre, fine, tendre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est une pomme allemande que je dois à l'obligeance du superintendant de Jeinsen (Hanovre), M. Oberdieck. Je l'ai multipliée pour la première fois en 1870, et ne la connaissais alors que pour l'avoir examinée, puis appréciée, à l'Exposition de Paris (1867). Les Allemands l'estiment beaucoup, et avec raison. Elle se trouve dans leurs jardins depuis au moins quatre-vingts ans, car le professeur Diel déclarait en 1821 « tenir cette variété du chanoine « Weyr, de Cologne, qui la lui offrit dès l'année 1803. » Et il ajoute : « Son nom « vient de la ressemblance existant entre la peau de ce fruit et celle du crapaud. » (Voir *Vorz. Kernobstsorten*, t. I^er^, p. 119.)

POMME REINETTE A CUL NOIR. — Synonyme de *Reinette de Brives*. Voir ce nom.

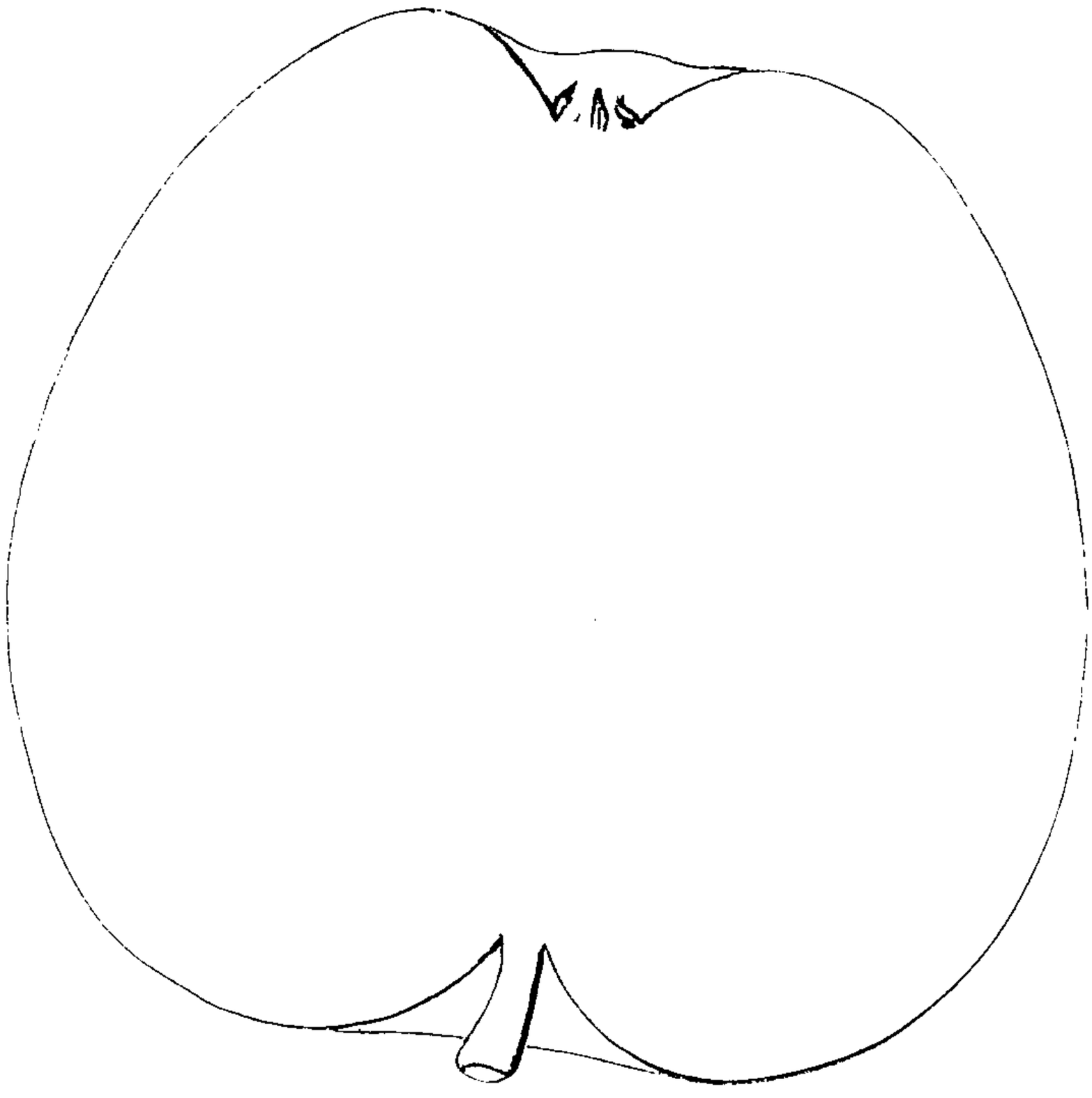
POMME REINETTE CUSSET. — Voir *Reinette de Cuzy*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

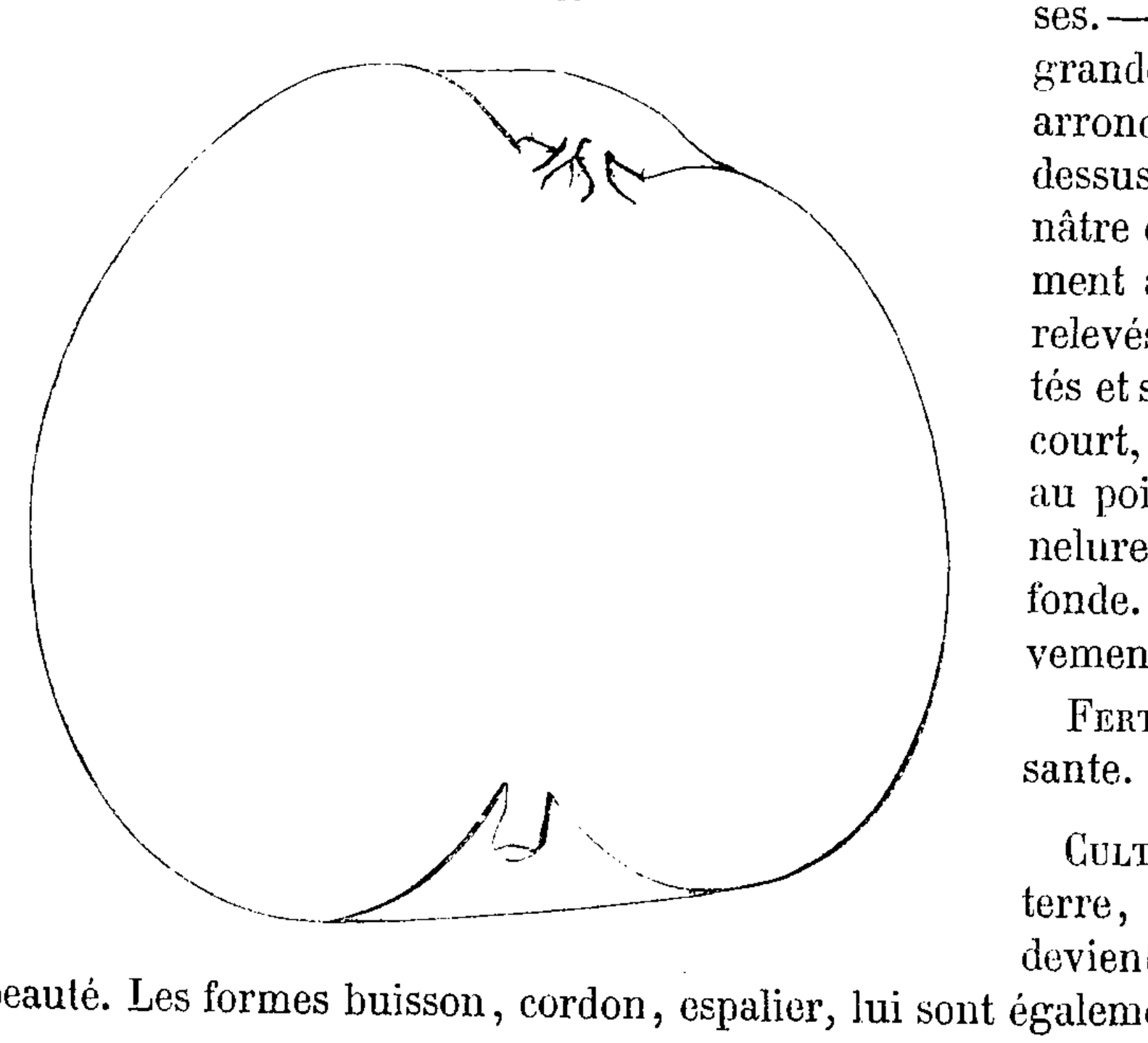
388. Pomme REINETTE DE CUZY.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Reinette d'Angleterre [de la Côte-d'Or] (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 20). — 2. Reinette carrée (*Id. ibid.*). — 3. Reinette carrée de Montbart [des environs d'Auxonne] (*Id. ibid.*). — 4. Reinette a Cotes [de l'Allier] (*Id. ibid.*).

Pomme Reinette de Cuzy. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, légèrement coudés et cotonneux, d'un beau vert olivâtre amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* arrondies, grandes et clair-semées. — *Coussinets :* peu prononcés. — *Yeux :* assez gros, très-larges, obtus, écrasés et complétement plaqués sur le bois, à écailles disjointes et plus ou moins duveteuses. — *Feuilles :* abondantes, grandes, épaisses, ovales-arrondies, vert clair en dessus, d'un blanc jaunâtre en dessous, longuement acuminées, à bords relevés puis largement dentés et surdentés. — *Pétiole :* court, très-gros, rougeâtre au point d'attache, à cannelure large mais peu profonde. — *Stipules :* excessivement développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Greffé ras terre, pour plein-vent, il devient un arbre de toute beauté. Les formes buisson, cordon, espalier, lui sont également assez profitables,

mais il faut alors l'écussonner sur paradis, afin d'amoindrir sa végétation et d'augmenter sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et quelquefois moins considérable. — *Forme :* conique assez allongée ou conique-arrondie, sensiblement pentagone, aplatie à la base et presque toujours plus volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, bien nourri, souvent arqué, obliquement implanté dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité prononcée, un peu irrégulière et bossuée sur les bords. — *Peau :* assez lisse, brillante, jaune intense, lavée de rouge-brique à l'insolation, tachée de fauve dans le bassin pédonculaire, ponctuée de gris et parfois faiblement striée de brun roussâtre. — *Chair :* jaunâtre, fine, compacte, tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, très-savoureusement acidulée puis parfumée.

MATURITÉ. — Janvier-Mai.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Reinette de Cuzy, plusieurs fois séculaire et l'une des meilleures pommes connues, porte le nom de la commune d'où dépend son lieu natal. Très-longtemps localisée dans ce canton, faisant aujourd'hui partie du département de Saône-et-Loire, elle y resta, malgré tout son mérite, ignorée des anciens pomologues, qui cependant (le Lectier, 1628) mentionnèrent une Reinette *de Mascon* — je la décris plus loin — bien inférieure à celle de Cuzy, quoiqu'appartenant à la même province. Mais si l'amour-propre de la Reinette de Cuzy put souffrir de cette longue indifférence, actuellement sa blessure doit être cicatrisée, car le monde horticole a vu ces dernières années (1863-1865) de chaleureux débats s'engager à propos de ce fruit. Deux Sociétés d'Horticulture — l'Autunoise et la Dijonnoise — ayant réclamé, chacune pour son département, le droit, l'honneur de l'inscrire parmi leurs variétés indigènes, de là surgit un véritable procès avec enquêtes, mémoires, dits et contredits; ce qui contribua plus à la propagation de cette exquise Reinette, que n'eussent fait les descriptions de tous les pomologues modernes. Ainsi chez moi, dont les pépinières renferment maintenant de nombreux sujets de ce pommier, son nom même était inconnu voilà sept ans; et sans le débat qu'il a suscité, je l'aurais, probablement, toujours ignoré. Quant au tribunal qui jugea la cause, ce fut le Congrès pomologique, en 1867. Je trouve le texte de son arrêt dans le tome IV de ses publications, à l'article n° 20, relatif audit fruit :

« La *Reinette de Cuzy* — y lit-on — est une variété très-ancienne, notoirement connue dans l'Autunois comme ayant pris naissance au hameau des Chapuis, commune de Cuzy, arrondissement d'Autun (Saône-et-Loire). Elle a pour synonymes : Reinette à Côtes, Reinette d'Angleterre, Reinette Carrée, Reinette Carrée de Montbard. »

Mais il ne saurait être sans intérêt de faire connaître les titres qu'invoqua, pour demeurer propriétaire de sa Reinette, la commune de Cuzy. Je vais donc les produire sommairement analysés, tels, enfin, qu'en 1867 me les soumit un avocat d'Autun, M. Dolivot, auquel cette pomme doit en partie sa présente célébrité :

« MONSIEUR ANDRÉ LEROY,

« L'étude consciencieuse à laquelle vous vous êtes livré sur l'origine des fruits dont vous publiez la monographie, m'encourage à soumettre à votre appréciation une question qui divise la Société Autunoise d'Horticulture et celle de la Côte-d'Or.

« L'arrondissement d'Autun a eu, de tout temps, la prétention d'avoir donné naissance

à un fruit qui jouit dans les départements de Saône-et-Loire, la Nièvre et l'Allier, d'une réputation bien méritée et qui s'étend journellement. C'est la pomme *Reinette de Cuzy*, dont la commune qui lui a donné son nom a de mémoire d'homme été considérée comme le berceau.

« La Société Dijonnoise conteste à la fois l'origine de cette excellente variété et la dénomination qu'elle a toujours portée dans nos contrées..... Elle s'appuie sur ce que la Reinette de Cuzy est la même variété que les pommes nommées : à Dijon, *Reinette d'Angleterre*; à Beaune, *Reinette à Côtes*; à Montbard, *Reinette Carrée*; à Rouen, *Reinette de Bourgogne*, et elle demande que cette dernière appellation soit substituée au nom Reinette de Cuzy.

« Dans une récente séance du Conseil d'Administration de notre Société, un membre a formellement affirmé *avoir vu* il y a quelques années, entre les mains du docteur Carion, savant botaniste autunois aujourd'hui décédé, un *vieil* ouvrage dans lequel la Reinette de Cuzy était *nominativement signalée* comme recherchée jadis pour l'approvisionnement de la table *des ducs de Bourgogne*..... assertion que deux autres personnes ont confirmée..... Malheureusement, aucun de ces Messieurs n'a pu se rappeler le titre de cet ouvrage..... Vous, Monsieur, qui possédez tant d'anciennes Pomologies, tant de livres spéciaux sur l'arboriculture fruitière, ne pourriez-vous nous aider à trancher victorieusement l'incident soulevé par la Société Dijonnoise, laquelle, du reste, n'apporte aucune preuve à l'appui de sa dénégation ?....

« Agréez, etc.

« Dolivot, avocat à Autun,

« Ancien vice-président de la Société Autunoise d'Horticulture.

« Le 26 octobre 1867. »

Je l'ai dit au commencement de cet article, il ne m'a pas été possible de rencontrer chez nos anciens pomologues, la Reinette de Cuzy; et telle fut ma réponse à M. Dolivot. J'ajoute ici, au point de vue purement historique, que dans le vieil ouvrage où l'on « affirme » avoir vu ce fruit « nominativement signalé comme « ayant paru sur la table des ducs de Bourgogne, » on a dû lire Pomme de Cuzy et non pas, Reinette. Et voici pourquoi : le *dernier* duc de Bourgogne, Charles le Téméraire, mourut en 1477; or, nous prouvons ci-dessus (p. 614), au mot Reinette, que ce terme spécifique n'est guère antérieur à 1540. Il me semble donc fort improbable qu'en Bourgogne on ait pu le connaître près d'un siècle avant cette date.

Observations. — Ne pas confondre la Reinette de Cuzy avec la Reinette Cusset, variété de second ordre, portant le nom de son obtenteur et récemment gagnée à Poleymieux (Rhône).

Pomme REINETTE DE DAMASON. — Synonyme de *Reinette de Mâcon*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DES DAMES. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

---

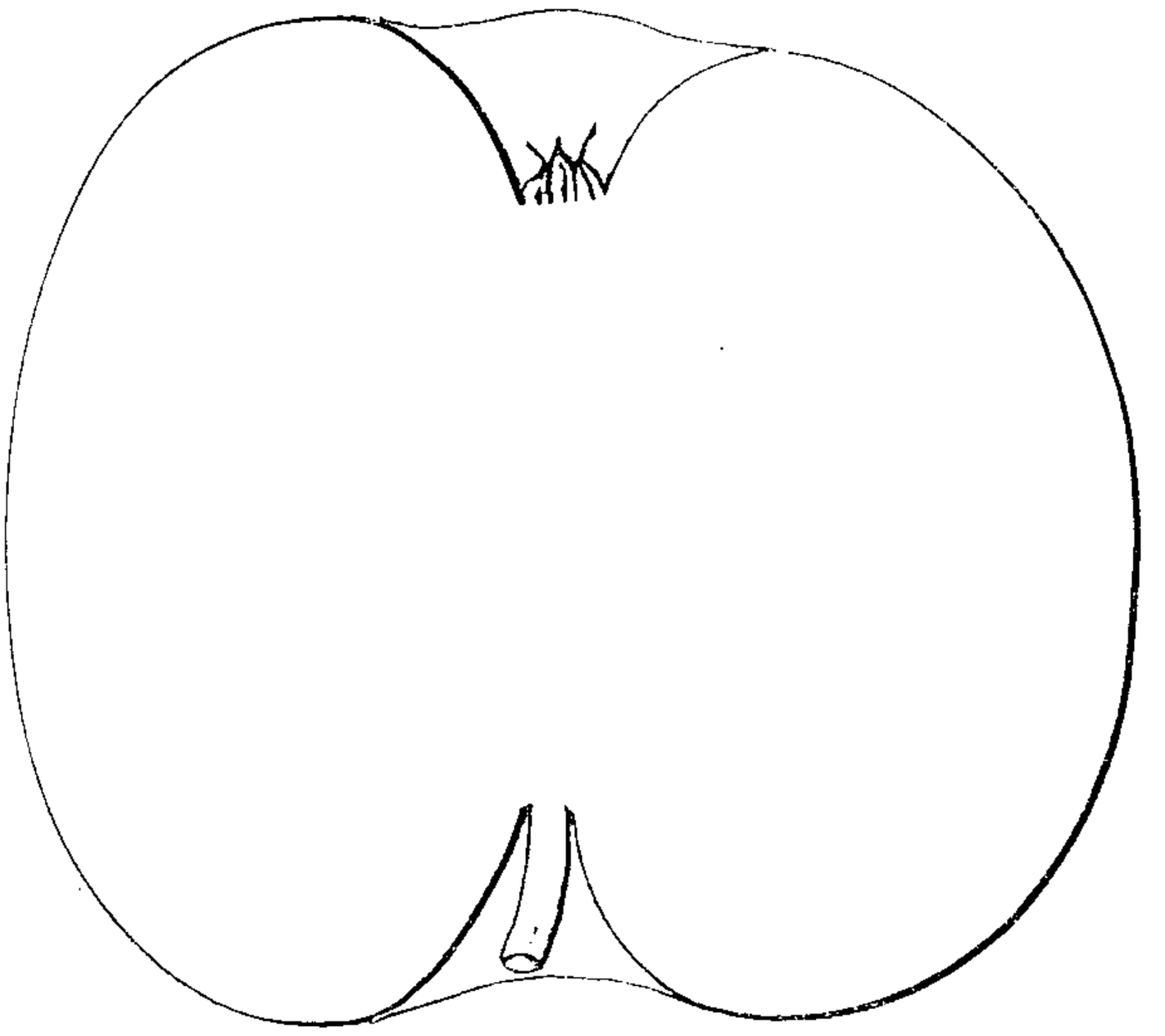
389. Pomme REINETTE DANIEL.

Synonyme. — *Pomme* Daniel's rothe Winterreinette (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1832, t. VI, pp. 88-91).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, gros, longs, très-géniculés, duveteux, brun olivâtre amplement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, très-abondantes.

— *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, cotonneux, collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, courtement acuminées, régulièrement et assez profondément dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* long et très-nourri, à peine cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Pomme Reinette Daniel.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il pousse avec une remarquable vigueur, se greffe ras terre pour le plein-vent, forme sous laquelle il devient de toute beauté. La basse-tige lui est également favorable, mais on l'écussonne alors sur paradis, car le doucin n'en tempérerait pas assez la végétation.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse légèrement cylindrique et pentagone, aplatie aux extrémités, puis souvent moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, gros ou très-gros, arqué, parfois charnu, planté obliquement et profondément dans un bassin de dimensions variables. — *Œil :* grand, ouvert ou mi-clos, à cavité ondulée sur les bords et bien développée. — *Peau :* quelque peu rugueuse, jaune d'or et semée de larges points roux sur la face exposée à l'ombre, jaune-brun clair à l'insolation, où elle est en outre finement ponctuée et mouchetée de carmin; généralement aussi les abords de l'œil et du pédoncule sont réticulés de brun-fauve. — *Chair :* blanchâtre ou jaunâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée et parfumée, possédant bien la saveur des Reinettes.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — C'est un pommier d'origine allemande; je le propage depuis 1860. Diel, un des premiers auteurs qui l'aient décrit, le déclarait en 1832 récemment obtenu de semis par M. Daniel, de Cologne sur le Rhin. Il porte donc le nom de son obtenteur (voir *Vorz. Kernobstsorten*, t. VI, p. 88).

Observations. — La pomme Daniel, des Américains, caractérisée en 1869 par Downing (p. 141), n'a pas le moindre rapport avec celle des Allemands, puisqu'elle mûrit au mois d'août.

Pomme REINETTE DES DANOIS. — Synonyme de pomme *Belle du Bois*. Voir ce nom.

POMME REINETTE DE DARNETAL. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

POMME REINETTE DEGEER. — Voir *Reinette de Geer*.

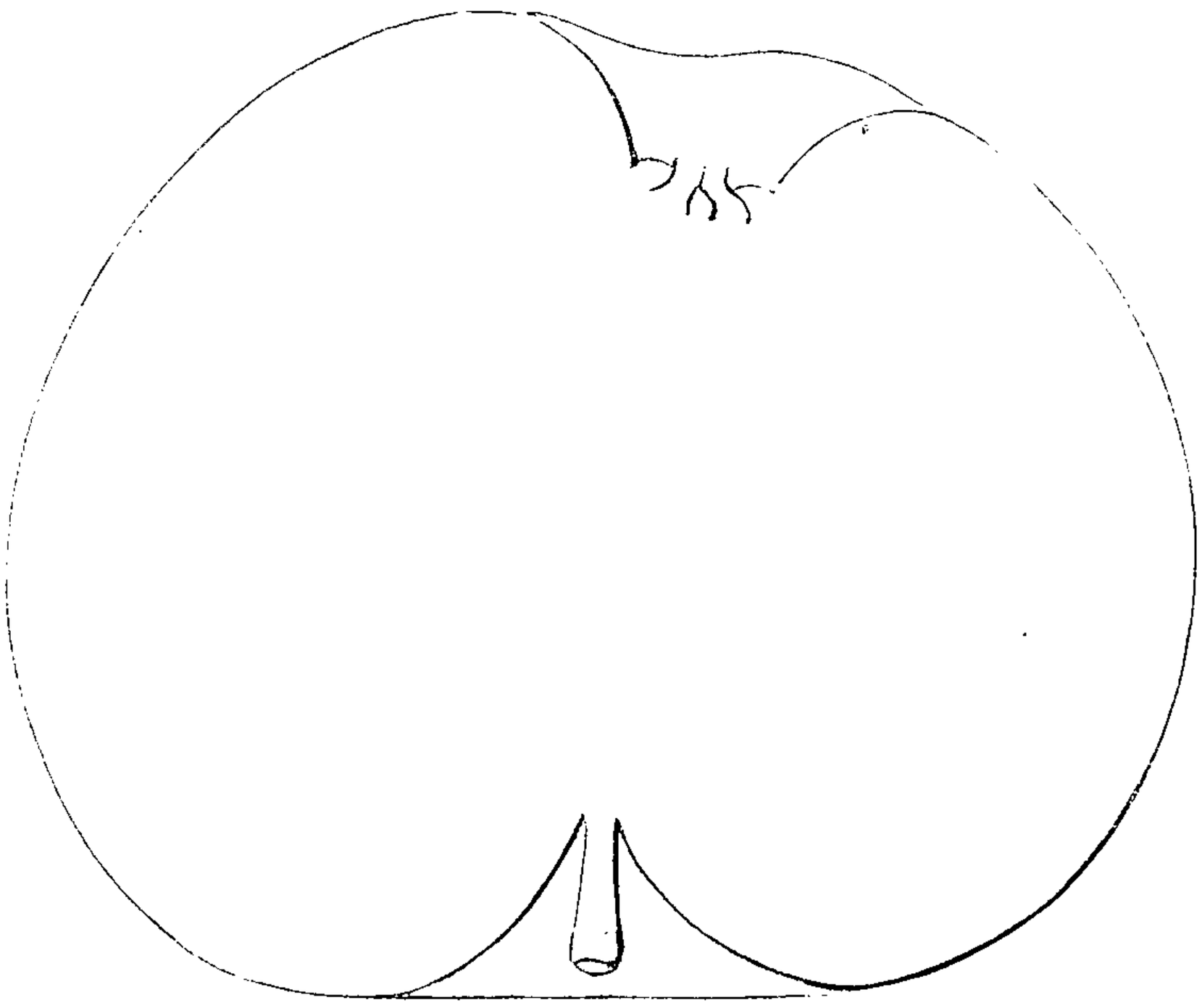
POMME REINETTE DIEL. — Voir *Reinette de Diel*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

390. POMME REINETTE DE DIEL.

Synonymes. — *Pommes* : 1. REINETTE D'ANGLETERRE DE DIEL (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 106). — 2. DIELS GROSSE ENGLISCHE REINETTE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 289, n° 406).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : assez nombreux, généralement étalés, courts et très-gros, peu coudés, bien cotonneux, rouge-brun clair. — *Lenticelles* : petites, clair-semées, arrondies ou allongées. — *Coussinets* : larges et assez saillants. — *Yeux* : moyens ou petits, ovoïdes-arrondis, des plus duveteux, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles* : de grandeur moyenne, ovales ou arrondies, acuminées, cucullées et souvent contournées sur elles-mêmes, à bords irrégulièrement et profondément crénelés. — *Pétiole* : long, assez gros, un peu flasque, carminé, à cannelure bien accusée. — *Stipules* : longues et étroites.

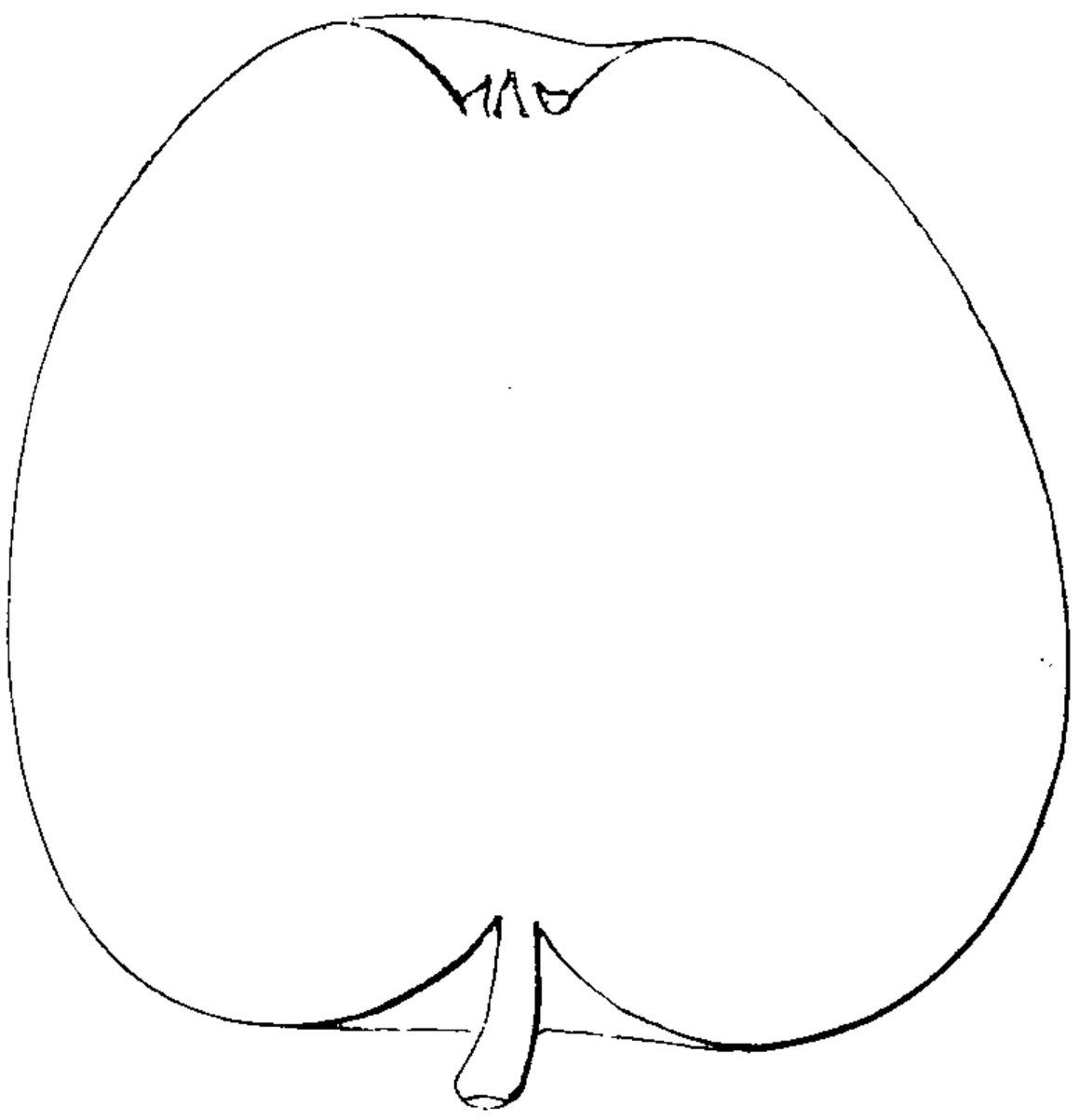
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il réussit convenablement sous toutes les formes et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur* : souvent volumineuse et quelquefois moyenne. — *Forme* : passant de la conique sensiblement arrondie à la conique légèrement allongée. — *Pédoncule* : assez court et assez gros, droit ou arqué, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil* : grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité généralement très-développée et dont les bords sont ondulés

ou mamelonnés. — *Peau :* mince, unicolore, jaune clair verdâtre, maculée de brun olivâtre et squammeux autour du pédoncule, puis semée de larges et nombreux points roux, pour la plupart formant étoile. — *Chair :* jaune, assez fine et assez tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, fort acidulée mais très-agréablement parfumée.

Pomme Reinette de Diel. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce beau fruit faisait partie, en 1867, de la collection de pommes allemandes envoyée à l'Exposition de Paris, où j'ai pu le déguster. Sa bonté, son volume m'ont engagé à l'introduire dans mes cultures; il y figure depuis 1868. En Allemagne les pomologues ne savent à quel pays l'attribuer. Diel (*Kernobstsorten*, t. Ier, p. 106), le premier qui l'y caractérisa — ce fut en 1799 — le nomma *Grosse englische Reinette* [Grosse-Reinette d'Angleterre] et le crut identique avec la variété ainsi appelée, chez nous, par Duhamel (1768, *Traité des arbres fruitiers*, t. Ier, p. 299). C'était une erreur, que plus tard (1819) cet auteur rectifia (t. XXI, p. 81). On ignore donc l'âge et la provenance de la Grosse-Reinette d'Angleterre de Diel, que j'appelle uniquement *Reinette de Diel* pour éviter toute méprise entre elle et la vraie Reinette d'Angleterre, décrite plus haut, page 616.

Observations. — Les Belges ont une *Reinette Diel*, dédiée vers 1801, par son obtenteur Van Mons, au pomologue allemand ici mentionné. Elle mûrit en décembre, est petite, sphérique comprimée aux pôles, jaune d'or, et très-bonne, dit-on. Je la signale, afin que les caractères si tranchés qui la distinguent de son homonyme, permettent, étant connus, de ne pas confondre ces deux pommes. Du reste, la Reinette Diel de Van Mons a été figurée et caractérisée dans les *Annales de pomologie belge* (1859, t. VII, p. 69), puis par Downing en ses *Fruits of America* (1869, p. 145).

---

391. Pomme REINETTE DE DIETZ.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Dietzer Wintergoldreinette (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1832, t. VI, p. 100). — 2. Reinette dorée de Dietz (Pépinières belges, *Catalogue général de la Société Van Mons*, 1858, t. I, p. 215). — 3. Dietzer Goldreinette (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 509, nº 238). — 4. Dietzer Rothe Mandelreinette (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 145).

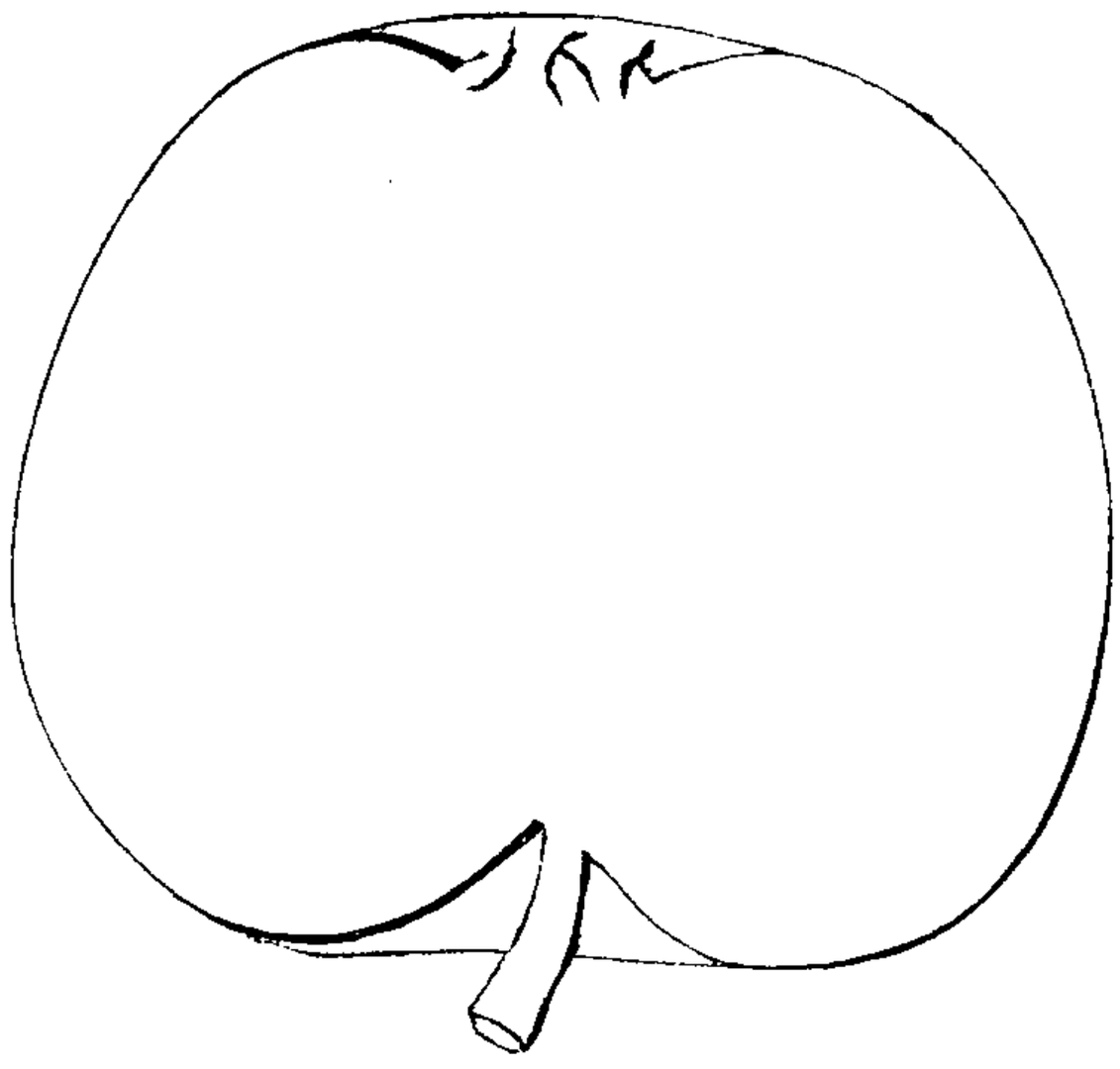
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, très-longs et très-géniculés, duveteux, brun-rouge clair lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées et des plus

abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux ou moyens, ovoïdes, un peu cotonneux et partiellement appliqués sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, courtement acuminées, planes pour la plupart et dentées assez profondément. — *Pétiole :* long, gros, carminé, à peine cannelé. — *Stipules :* larges et très-longues.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Sa remarquable vigueur exige, quand on le destine au plein-vent, la greffe ras terre; il devient un fort bel arbre à tête bien arrondie et très-développée. Pour la basse-tige le paradis est l'unique sujet qui lui convienne.

Pomme Reinette de Dietz.



MATURITÉ. — Janvier-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse ou cylindrique-arrondie. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, gros, surtout au point d'attache, arqué, obliquement planté dans un bassin généralement assez vaste. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, plissé sur ses bords et placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* jaune d'or, ponctuée de roux, striée de même auprès de l'œil, puis, à l'insolation, lavée de rose pâle finement fouetté de carmin. — *Chair :* blanche, assez ferme, compacte et dégageant une forte odeur de coing. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, à parfum très-délicat.

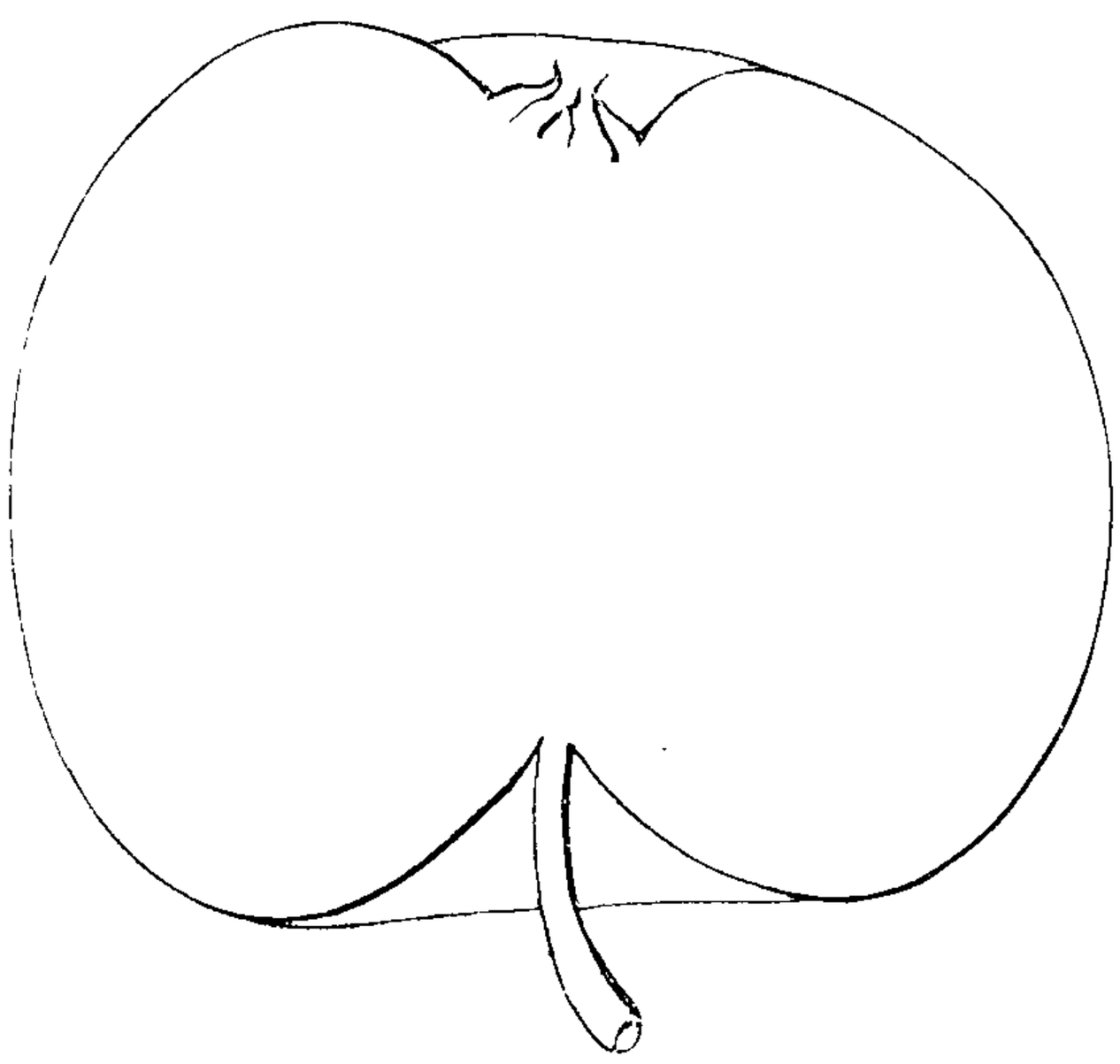
Historique. — Les Allemands ont gagné de semis, vers le commencement du siècle, cette variété, dont les fruits sont exquis. Elle porte le nom de la ville où fut obtenu le pied-type. Diel, en 1832, en établissait ainsi l'origine :

« Un bourgeois de Dietz, nommé Biber, sema des pepins de pomme de Borsdorf, avec l'espoir de les voir reproduire cette même espèce; mais bientôt la végétation de ses égrasseaux lui prouva qu'ils ne ressemblaient aucunement au pommier sur lequel il comptait. Toutefois, dans le nombre il en distingua deux pour leur belle apparence et les vendit comme arbres greffés. Or, l'un de ces égrasseaux donna la *Reinette de Dietz*, et l'autre la Reinette Biber. » (*Vorz. Kernobstsorten*, t. VI, p. 100.)

La Reinette de Dietz est déjà très-répandue; les Américains, les Anglais et les Belges la cultivent; quant à nos pépiniéristes, ils l'ont également, et depuis au moins dix ans, dans leurs collections. Dietz, petite ville du duché de Nassau, possède des pépinières qui jouissent d'une certaine renommée.

392. POMME REINETTE DOLBEAU.

Synonyme. — *Pomme* REINETTE D'ALLEBEAU (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1852, p. 7, n° 89).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, très-courts, de grosseur moyenne, faiblement coudés, des plus duveteux et d'un brun olivâtre nuancé de rouge; leurs mérithalles sont excessivement courts. — *Lenticelles :* petites, arrondies, abondantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* très-petits, arrondis, cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert foncé en dessus, duveteuses et blanc verdâtre en dessous, rarement acuminées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* court et gros, à cannelure peu prononcée. — *Stipules :* habituellement très-petites.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — La grande et constante fertilité de ce pommier le rend très-avantageux pour le plein-vent; mais il faut le greffer en tête, et non ras terre, autrement il devient à peu près impossible de l'élever à tige. Quant aux formes naines, toutes lui sont propres et le doucin est alors le sujet qui lui convient le mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* globuleuse, aplatie à la base, souvent mamelonnée au sommet, et généralement ayant un côté plus développé que l'autre. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, arqué, implanté profondément dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, duveteux, plissé sur les bords, à cavité irrégulière et de dimensions variables. — *Peau :* unie, jaune clair, ponctuée de brun et de gris, tachée de fauve dans le bassin pédonculaire, puis mouchetée et fouettée de rose tendre sur la face exposée au soleil. — *Chair :* jaunâtre ou blanchâtre, compacte, fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, à peine acidulée et plus ou moins parfumée; quelquefois entachée d'un arrière-goût herbacé.

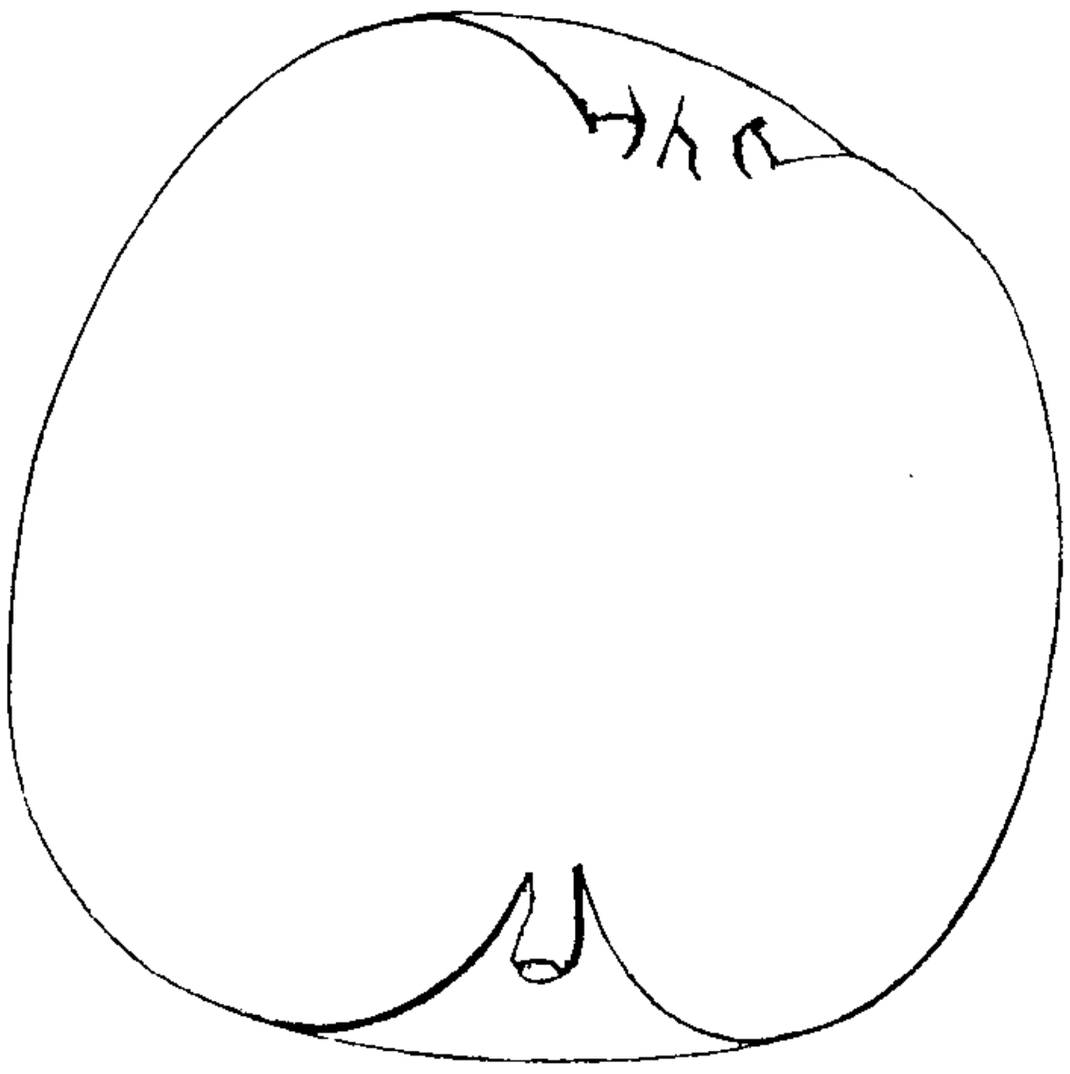
MATURITÉ. — Décembre-Février.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La Reinette Dolbeau me paraît sortie des environs d'Angers, où le Comice horticole de cette ville déjà la propageait en 1840. C'est à lui que j'en suis redevable. Elle portait dans son Jardin le n° 89, et d'abord y figura sous deux noms : d'Allebeau et Dolbeau. Ce dernier a fini par être communément adopté. Je n'ai pu me procurer aucun renseignement sur l'état civil de cette variété.

393. Pomme REINETTE DONAÜER.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Linden (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 149, n° 59). — 2. Donauers Reinette (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, surtout à la base, longs, de grosseur moyenne, très-cotonneux, brun rougeâtre nuancé de vert. — *Lenticelles :* petites, arrondies, rapprochées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* ovoïdes-arrondis, moyens, faiblement écartés du bois et un peu duveteux. — *Feuilles :* assez petites, elliptiques ou ovales-allongées, longuement acuminées, ayant les bords finement dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, peu fort, rarement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il réussit parfaitement comme plein-vent, même greffé ras terre; la greffe à hauteur de tige lui vaut mieux, cependant, sa tête y gagne une plus grande vigueur. Le paradis est le sujet qu'on lui donne lorsqu'on le destine aux formes naines.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* arrondie plus ou moins cylindrique et sensiblement déprimée, d'un côté, à ses deux extrémités. — *Pédoncule :* court, bien nourri, arqué, planté dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert, à cavité assez unie, très-large et de profondeur variable. — *Peau :* mince, lisse, à fond d'un jaune clair blafard, abondamment ponctuée de gris-blanc et de fauve, puis amplement marbrée et striée de rouge lie de vin sur la partie que frappent les rayons solaires. — *Chair :* jaunâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* peu abondante, sucrée, acidulée, légèrement parfumée.

Maturité. — Décembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

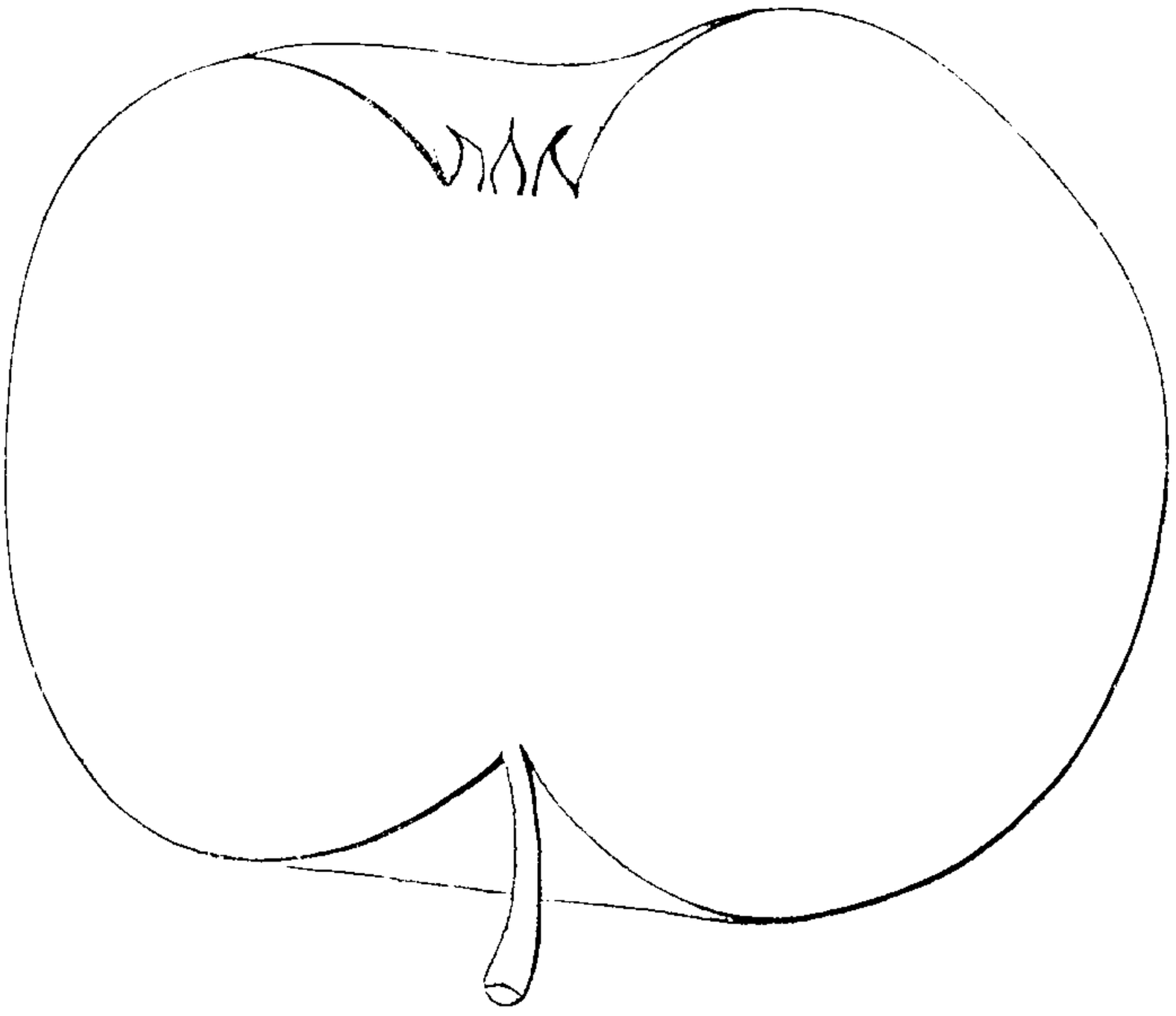
Historique. — J'importai de Reutlingen (Wurtemberg) ce pommier en 1868. Le sol angevin ne semble pas devoir lui être aussi favorable que le sol de l'Allemagne, pays où la Reinette Donaüer a place parmi les variétés de choix. Le docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen, a fait connaître en ces termes la provenance de cette pomme :

« L'arbre-mère, qu'on croit sorti d'un pepin de Reinette des Carmes, est planté dans le jardin de M^me^ la doyenne Diez, à Cobourg, où l'a trouvé M. Donaüer. On rencontre fréquemment, dans les vergers des environs de cette ville, la Reinette Donaüer..... Elle fut décrite en 1851, pour la première fois, par Liégel..... Le surnom de *Linden* [légère], qu'elle a reçu chez les Cobourgeois, lui vient de sa chair fine et délicate. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 149, n° 59.)

394. Pomme REINETTE DORÉE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Renet-Gout (Herman Knoop, *Pomologia*, édit. allemande, 1760, 1re partie, p. 60). — 2. Reinette Tulipe (*Id. ibid.*). — 3. Reinette d'Or (Bonnelle, *le Jardinier d'Artois*, 1766, p. 244 ; — et Glady, *Revue horticole*, 1867, pp. 34 et 233). — 4. Reinette jaune tardive (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 293). — 5. Geele Renet (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 144, n° 52). — 6. Reinette couleuvrée (*Id. ibid.*). — 7. Reinette des Dames (*Id. ibid.*). — 8. Reinette de Lorraine (*Id. ibid.*). — 9. Reinette de Sicile (*Id. ibid.*). — 10. Reinette tulipée (*Id. ibid.*). — 11. Reinette vermeille (*Id. ibid.*) — 12. Reinette jaune (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 26, n° VIII). — 13. Reinette sicilienne (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 21, n° 1437). — 14. Reinette rousse [*par erreur*] (de Launay, *Almanach du Bon-Jardinier*, 1808, p. 140 ; — et C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 69). — 15. Reinette Grain d'Or (Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 117). — 16. Reinette grise dorée (C. A. Hennau, *ibid.*). — 17. Geele fransche Renet (Von Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 331, n° 150).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* souvent très-étalés, assez nombreux, gros et peu longs, légèrement coudés, bien cotonneux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* généralement arrondies, des plus petites, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, arrondis, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou arrondies, vert mat en dessus, gris verdâtre en dessous, coriaces, rarement acuminées, ayant les bords largement dentés. — *Pétiole :* court et gros, à cannelure faiblement accusée. — *Stipules :* très-petites.

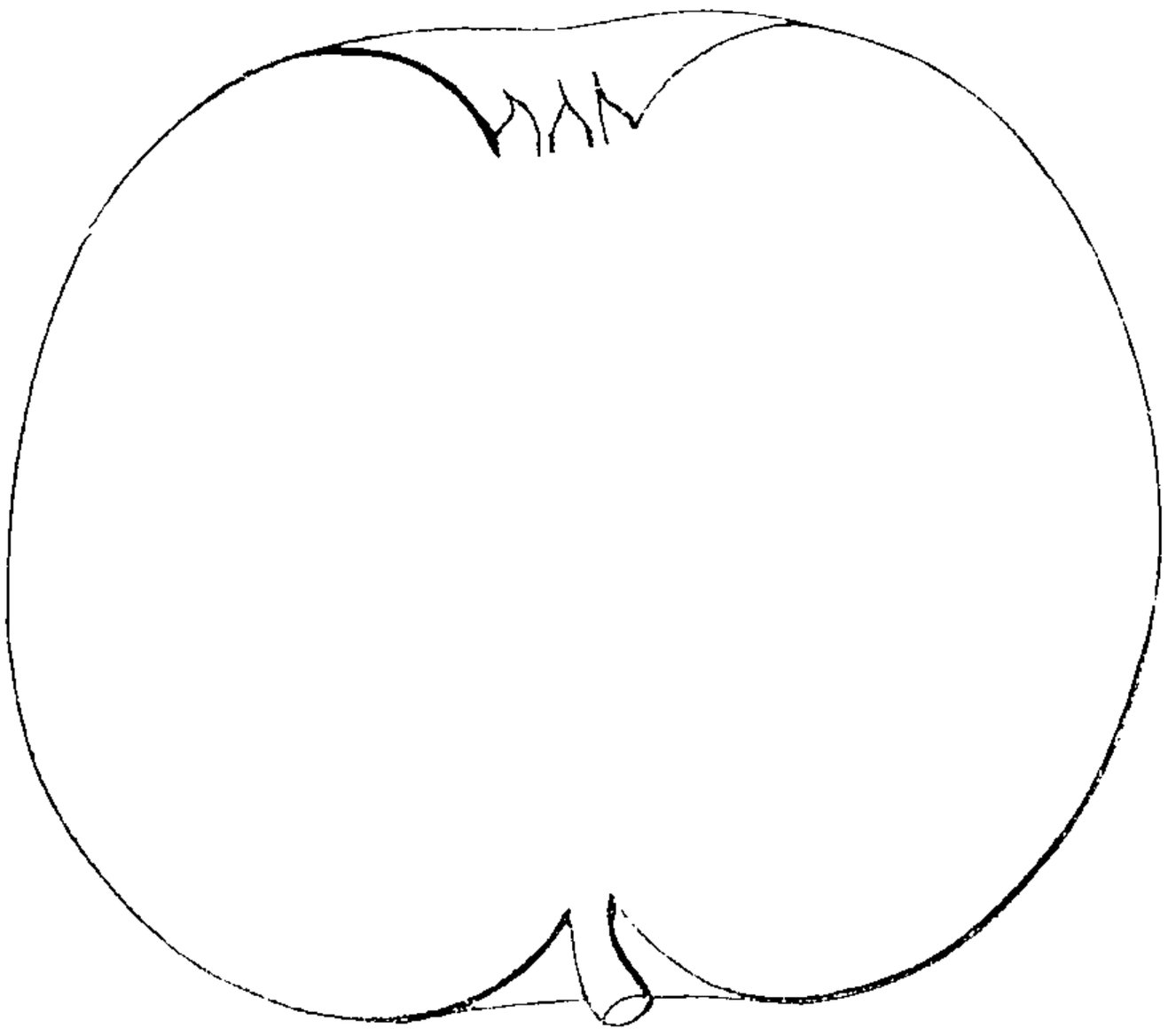
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa croissance assez lente indique qu'on doit le greffer en tête pour en obtenir de beaux plein-vent ; les formes buisson, cordon, quenouille, espalier, lui conviennent beaucoup, surtout quand il est écussonné sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* globuleuse irrégulière et sensiblement aplatie aux pôles, ou globuleuse presque régulière. — *Pédoncule :* assez long ou court, bien nourri, droit ou arqué, souvent charnu, planté dans un bassin de dimensions très-variables. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité ondulée sur les bords

et généralement très-vaste. — *Peau :* mince, lisse, jaune d'or pâle sur le côté de l'ombre, jaune brunâtre sur l'autre face, tachée de fauve verdâtre autour du pédoncule, fortement ponctuée de brun noirâtre et de gris-roux, et parfois, à bonne exposition, quelque peu mouchetée et striée de carmin ou de rose tendre. — *Chair :* blanche, fine, compacte et mi-tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidulée et parfumée, possédant une saveur vraiment exquise.

Pomme Reinette dorée. — *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Décembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Reinette dorée, qu'en 1780 les Allemands qualifiaient déjà de variété française (voir Manger, *Systematische Pomologie*, p. 26), remonte au plus à 1740. Dittrich, un des pomologues modernes les plus accrédités de l'Allemagne, prétendit, il est vrai, qu'elle provenait de Bruxelles; seulement Alexandre Bivort, successeur du semeur belge Van Mons, affirma le contraire en 1856, déclarant « que la France, heureuse « patrie de tant de beaux fruits, fut le berceau de cette Reinette. » (*Annales de pomologie*, t. IV, p. 69.) Duhamel la décrivit en 1768 dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. I, p. 293) et déplora l'extrême rareté de cette délicieuse pomme. Mais il n'en fut pas le premier descripteur, comme beaucoup l'ont supposé. Un moine, le frère Bonnelle, l'avait signalée deux ans avant lui, dans un ouvrage très-peu connu :

« La *Renette d'Or* — écrivait-il en 1766 — pomme d'assez bonne grosseur, aussi ronde que longue, est très-jaune, mouchetée de rouge, et a la chair et l'eau sucrée; bonne en février et mars. » (*Le Jardinier d'Artois ou les Éléments de la culture des jardins potagers et fruitiers*, 1766, p. 244.)

La Reinette Dorée pourrait bien être originaire de l'Agenois ou du Bordelais, contrées dans lesquelles on la trouve localisée depuis fort longtemps sous son premier nom, Reinette d'Or. Un négociant de Bordeaux, M. Eugène Glady, récemment décédé, contribua beaucoup, ces dernières années, à l'en faire sortir; aussi la culture de ce pommier commence-t-elle à se généraliser.

Observations. — Le Congrès pomologique ayant décrit en 1867 (t. IV, n° 8) la Reinette dorée, lui a, par mégarde, appliqué presque tous les synonymes particuliers à la pomme Princesse noble, confondant ainsi ces deux variétés. En se reportant plus haut (pages 591-593) à l'article où nous caractérisons ce dernier fruit, on verra combien notre rectification est fondée. — L'*Almanach du Bon-Jardinier* donna erronément en 1808, à cette pomme de Duhamel, le surnom *Reinette rousse*, que par suite lui maintinrent quelques auteurs; ce qui nous met dans l'obligation, aujourd'hui, de suivre leur exemple, mais en signalant, toutefois, l'erreur commise. Elle est formelle, effectivement, la Reinette des Carmes

(voir ci-dessus, pp. 641-643) ayant seule droit au synonyme Reinette rousse, comme le démontre, notamment, le *Catalogue descriptif des Chartreux*, année 1775. — Rarement la Reinette dorée se couvre, à l'insolation, de LARGES vergetures d'un ROUGE VIF; aussi Mayer nous semble-t-il avoir été en dehors de l'exactitude, quand il a dit en 1801 : « Sa peau, du côté du soleil, prend des fouettures ou « striures de pourpre assez semblables aux panachures de certaines tulipes. » (*Pomona franconica*, t. III, p. 144.) — La Reinette de Caux, rappelons-le, a souvent été réunie à la Reinette dorée ; la description que nous en donnons pages 644-647, devra convaincre de la non-identité de ces deux pommes les jardiniers qui en douteraient encore. — Enfin la Reinette tardive d'Angers, ou Reinette jaune doré, âgée d'environ cinquante ans, n'a de commun qu'une certaine homonymie avec l'ancienne Reinette dorée ou Reinette jaune tardive. Et il en est ainsi d'une autre Reinette jaune tardive que Poiteau décrivit en 1846 dans le tome IV de sa *Pomologie française*.

POMME REINETTE DORÉE. — Voir ce nom, puis *Reinette de Caux*, au paragraphe OBSERVATIONS.

POMME REINETTE DORÉE DE DIETZ. — Synonyme de *Reinette de Dietz*. Voir ce nom.

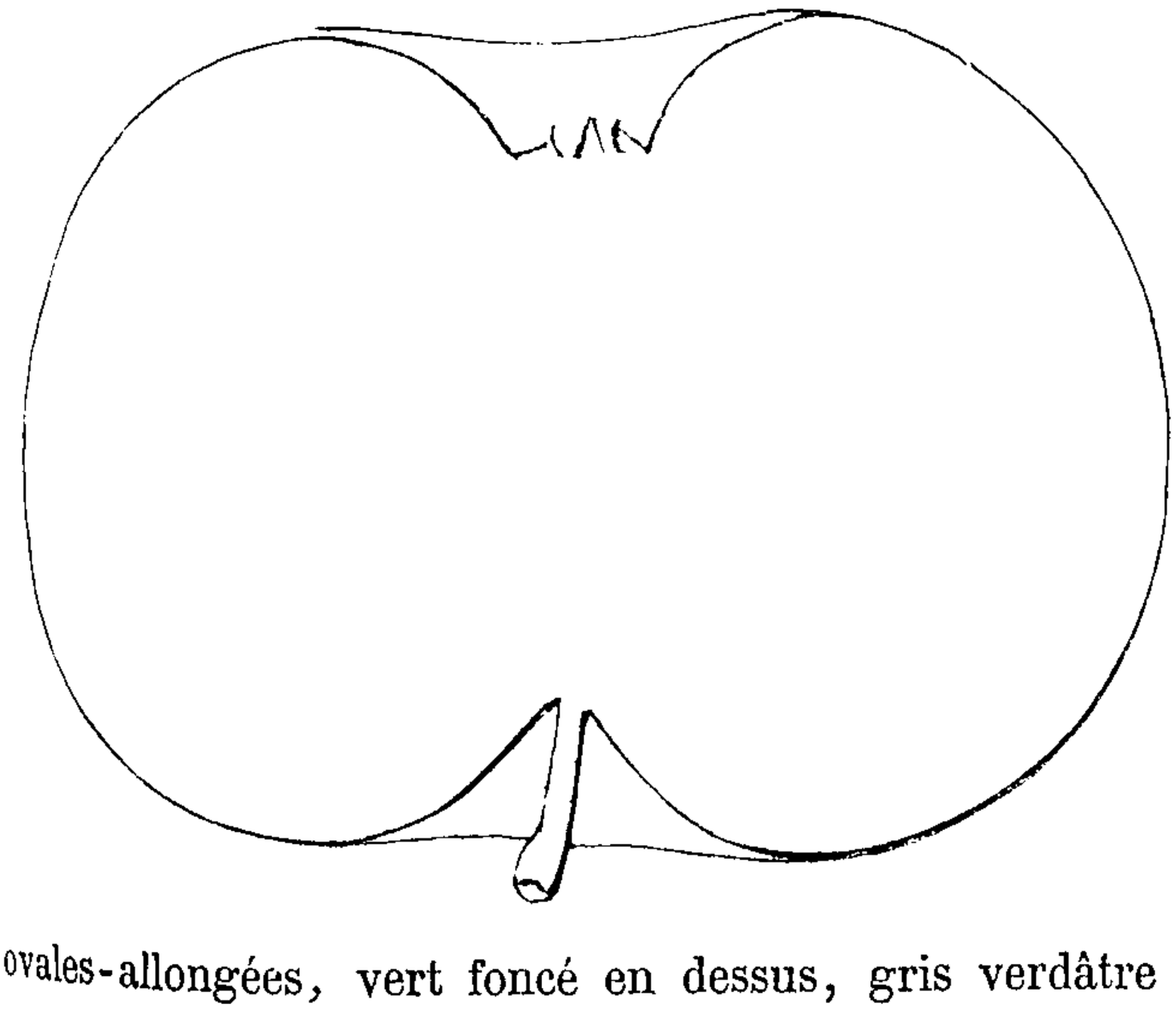
POMME REINETTE DORÉE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Reinette jaune hâtive*. Voir ce nom.

POMME REINETTE DORÉE DE HOLLANDE. — Synonyme de pomme *Grosse-Reinette de Cassel*. Voir ce nom.

POMMES : REINETTE DOUBLE DE DAMASON,
— REINETTE DOUBLE DE MASERUS,
} Synonymes de *Reinette de Mâcon*. Voir ce nom.

---

395. POMME REINETTE DOUCE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, de longueur moyenne, gros, très-coudés et très-cotonneux, d'un rouge-brun clair. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, adhérents et sensiblement duveteux. — *Feuilles :* moyennes ou petites, ovales-allongées, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement

acuminées, à bords profondément crénelés. — *Pétiole :* long, assez grêle, bien cannelé. — *Stipules :* petites, pour la plupart.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur n'est pas assez grande pour qu'il soit sage de le greffer ras terre quand on le destine au plein-vent, la greffe en tête lui convient beaucoup mieux. Sous toute forme naine il croît admirablement et fait, sur doucin ou paradis, des arbres d'une remarquable beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou un peu plus considérable. — *Forme :* sphérique comprimée aux pôles et généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre; mais parfois, aussi, conique fortement arrondie. — *Pédoncule :* de longueur et grosseur moyennes, renflé à la base, planté dans un large et profond bassin. — *Œil :* grand, bien ouvert ou mi-clos, à courtes sépales, à cavité vaste et unie. — *Peau :* unicolore, jaune clair, très-abondamment ponctuée de brun grisâtre et squammeux, puis légèrement marbrée de roux, surtout dans le voisinage du pédoncule, dont le bassin est entièrement taché de fauve olivâtre. — *Chair :* blanchâtre, compacte, croquante, assez ferme. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, sans aucune acidité, mais douée d'une saveur anisée assez agréable.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — J'ai toujours vu chez moi, ce pommier, dont les fruits, dépourvus de toute acidité, n'eussent jamais dû, par là même, être nominativement classés dans le groupe des Reinettes. Aussi l'aurais-je débaptisé sans scrupule, si le nom impropre qu'on lui a donné ne remontait pas à plus d'un siècle. Cette Reinette douce appartient à la Normandie, où généralement on l'utilise pour la fabrication du cidre. Dès 1765 elle y était signalée comme espèce tardive pour le pressoir, par le marquis de Chambray, en son livre intitulé l'*Art de cultiver les pommiers à cidre* (p. 37). Puis en 1829 Odolant Desnos, d'Alençon, de nouveau la comprit dans un semblable ouvrage, regrettant surtout qu'on parût moins la rechercher que par le passé :

« *Reinette douce*, pomme tardive. Nous ne savons pourquoi — disait-il — on rejette toujours les Reinettes hors les arbres à cidre; il est bien certain qu'elles sont plus précieuses employées comme fruit à couteau; mais nous nous sommes assuré, avec M. Louis Dubois, que les espèces douces fournissaient du cidre léger, assez bon et agréable, du moins pendant une année. » (*Traité de la culture des pommiers et poiriers à cidre*, p. 126.)

Observations. — Aucune ressemblance n'existe entre la Reinette douce ici caractérisée et la Reinette tendre, ou douce, dont je parlerai ci-après; non plus qu'avec certaine Reinette douce de France, qu'en 1770 décrivit et figura le pomologue hollandais Herman Knoop (*Pomologie*, pp. 70 et 132), et qui n'est autre que la Reinette musquée.

Pomme REINETTE DOUCE. — Synonyme de *Gros-Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DOUCE DE FRANCE. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

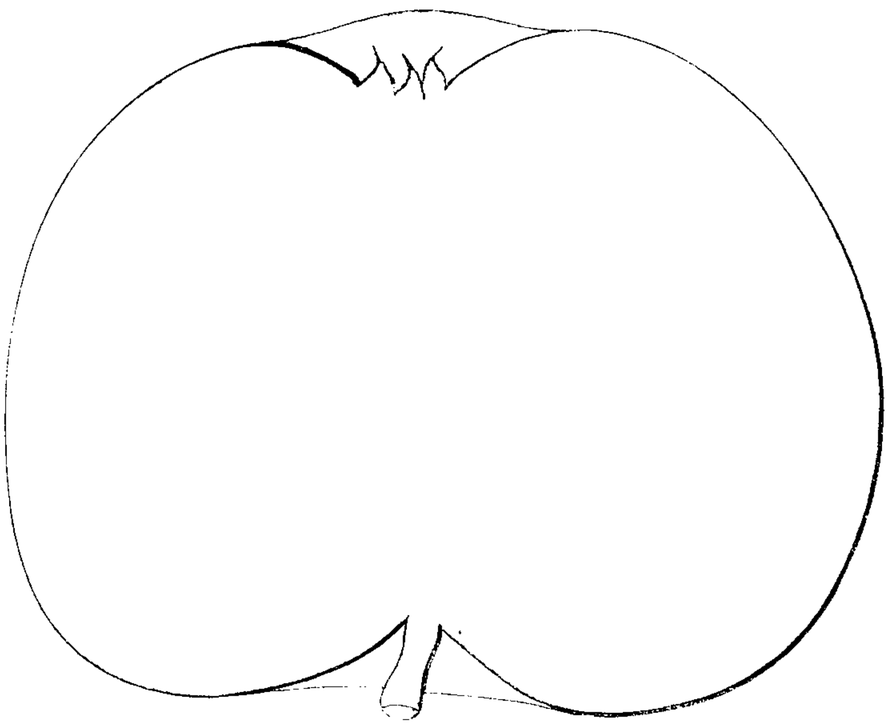
Pomme REINETTE DOUCE ET JAUNE. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DOUCE DE NIENBOURG. — Synonyme de *Reinette de Nienbourg*. Voir ce nom.

---

396. Pomme REINETTE DE DOUÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Grosse-Reinette de Doué (Comice horticole d'Angers, *Annales*, 1844, t. III, p. 95). — 2. Belle de Chatenay (Idem, *Album de dégustations*, 1844, f° 32). — 3. Belle de Doué (*Id. ibid.*, 1845, f° 48).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, sensiblement étalés, longs et des plus gros, très-coudés et très-duveteux, d'un brun olivâtre largement lavé de rouge. — *Lenticelles :* assez grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* très-volumineux, arrondis, incomplétement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert mat en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, planes et très-profondément dentées. — *Pétiole :* long, des plus gros, à cannelure très-accusée. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sa vigueur étant extrême, il fait de beaux plein-vent, mais à tête habituellement un peu dégarnie. Pour la basse-tige, on le greffe uniquement sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois considérable. — *Forme :* conique sensiblement arrondie. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri, arqué, obliquement inséré dans une assez vaste cavité. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, à cavité large, assez profonde et légèrement ondulée sur les bords. — *Peau :* unicolore, vert clair ou jaune clair nuancé de vert-pré, lavée de roux autour du pédoncule et semée de nombreux points bruns. — *Chair :* jaune ou jaune verdâtre, demi-fine, tendre et peu compacte. — *Eau :* suffisante, fortement acidulée, assez sucrée, rarement bien parfumée.

Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Première dans les terrains secs et calcaires ; deuxième dans les sols argileux.

Historique. — Un pomologue parisien a dit en 1862 que la Reinette ou Belle de Doué datait de 1843 et avait eu pour obtenteur M. Moriceau, de Doué (Maine et-Loire). La lettre suivante, de notre confrère M. Henri Chatenay, va prouver le contraire :

« Doué-la-Fontaine, le 2 mai 1873.

« Monsieur André Leroy,

« L'origine de la *Belle de Doué* que vous trouvez consignée dans un ouvrage imprimé en 1862, est absolument erronée. Cette espèce, cultivée depuis un très-long temps, était localisée dans les vergers du sud de notre petite ville et de sa voisine la commune de Douces, où, comme sous-sol, il existe un roc calcaire friable et sec dans lequel elle fait merveille. Ce fut en de telles conditions que mon grand-père Louis Chatenay la rencontra, lui donna le nom qu'elle porte et la multiplia, vers 1820, dans ses pépinières. Je ne connais à cette variété, que deux synonymes : *Belle de Chatenay*, puis *Belle de Saumur* ; elle doit ce dernier à M. Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine. »

A ces renseignements de M. Chatenay, j'en ajouterai quelques-uns qui sont tirés des archives de l'ancien Comice horticole d'Angers : Le 5 mars 1844 cette pomme fut soumise pour la première fois à l'examen du Comice, et d'abord supposée identique avec la Reinette d'Angleterre (*Annales*, t. III, p. 95) ; mais peu après son droit à figurer au rang des variétés ayant été reconnu, on s'empressa de l'admettre dans la collection du Jardin fruitier. Le surnom Reinette de Doué, sous lequel elle se vend partout, aujourd'hui, lui vient du Comice et remonte à 1846 (*Annales*, t. III, p. 255).

Observations. — Dans les pépinières de M. Jamin, de Bourg-la-Reine, près Paris, la Reinette de Doué, nous a déclaré plus haut M. Chatenay, est appelée *Belle de Saumur*. Sans contester l'assertion, j'affirme seulement qu'en 1867 j'ai reçu de M. Jamin un pommier et des fruits de sa Belle de Saumur, et qu'ils étaient, de tout point, semblables à la variété déjà sous ce nom dans mon école, et décrite tome III, page 125, du présent ouvrage. Or, cette petite pomme jaune-citron, lavée et fouettée de carmin, que les Belges m'avaient fait connaître en 1857, peut-elle jamais se rapprocher de la volumineuse Reinette ou Belle de Doué, à peau verdâtre, unicolore? Évidemment non. Il existe donc là quelque malentendu, que le temps éclaircira.

Pomme REINETTE DRAP D'OR. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DUCHESSE DE BRABANT. — Voir pomme *Duchesse de Brabant*, au paragraphe Observations.

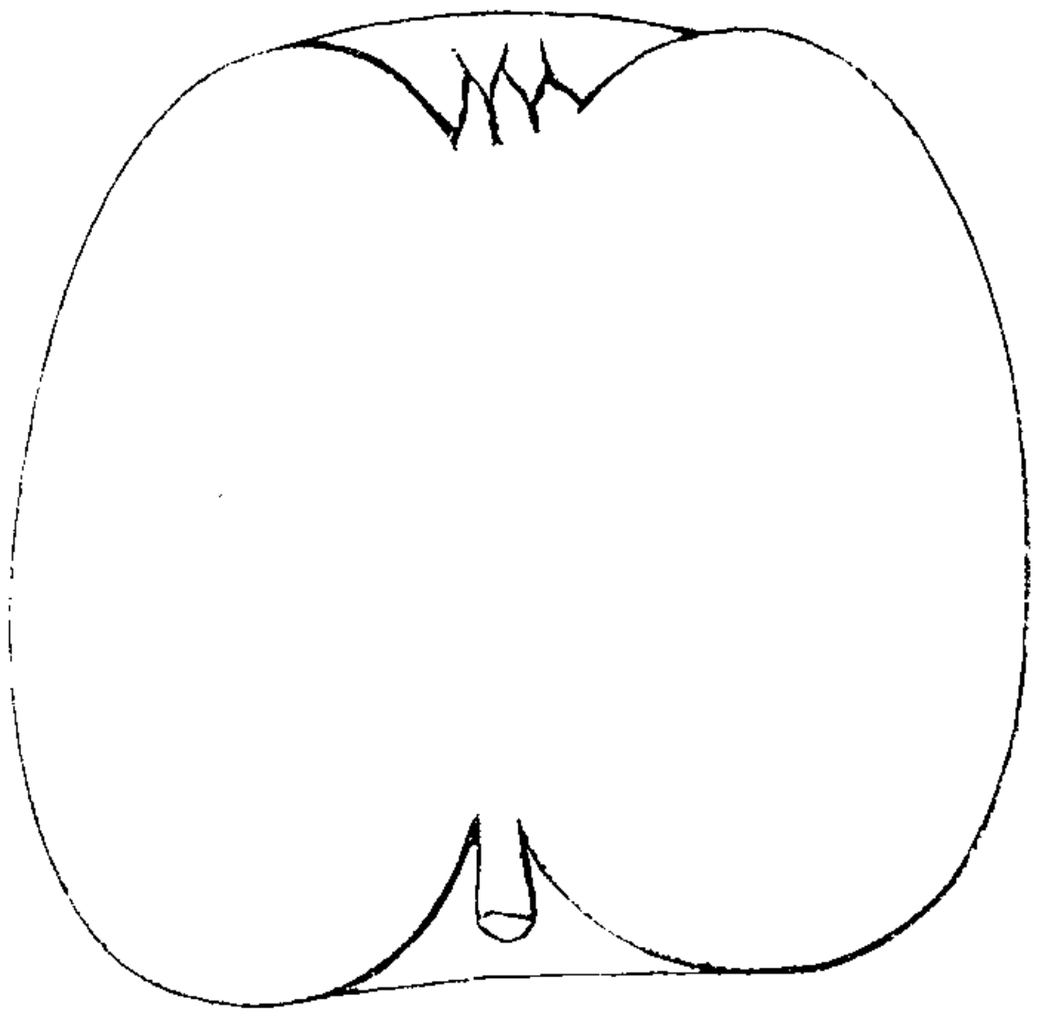
Pomme REINETTE DURABLE DEUX ANS. — Synonyme de *Reinette de Lunéville*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE ÉCARLATE. — Synonyme de *Reinette Multhaüpt*. Voir ce nom.

---

397. Pomme REINETTE EISEN.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Kirch (Lucas, *die Kernobstsorten Württembergs*, 1854, p. 91). — 2. Rother Tiefbutzer (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés ou légèrement étalés, assez gros, très-longs, sensiblement géniculés, à peine duveteux et d'un rouge violâtre foncé. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, petites, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, faiblement écartés du bois, ayant les écailles cotonneuses et mal soudées. — *Feuilles :* petites, assez abondantes, ovales-arrondies, vert jaunâtre en dessus, jaune blanchâtre en dessous, courtement acuminées, canaliculées et plus ou moins ondulées sur les bords, qui sont irrégulièrement dentés. — *Pétiole :* grêle, mais rigide, de longueur moyenne, carminé en dessous, à cannelure bien accusée. — *Stipules :* des plus petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il fait, sur paradis, de jolis arbres pour cordons, espaliers ou buissons. En le greffant à hauteur de tige, sur franc, on en obtient aussi de beaux plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins considérable. — *Forme :* arrondie fortement cylindrique, aplatie à la base et presque toujours plus renflée d'un côté que de l'autre, surtout à la partie inférieure. — *Pédoncule :* court ou très-court, de force moyenne, arqué, inséré obliquement dans un bassin étroit et assez profond. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité unie, peu large et de profondeur variable. — *Peau :* quelque peu rugueuse, d'un blanc jaunâtre nuancé de vert, marbrée de roux près de l'œil et du pédoncule, très-finement ponctuée de gris puis couverte, à l'insolation, de légères vergetures rosées. — *Chair :* un peu verdâtre, fine, compacte et ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

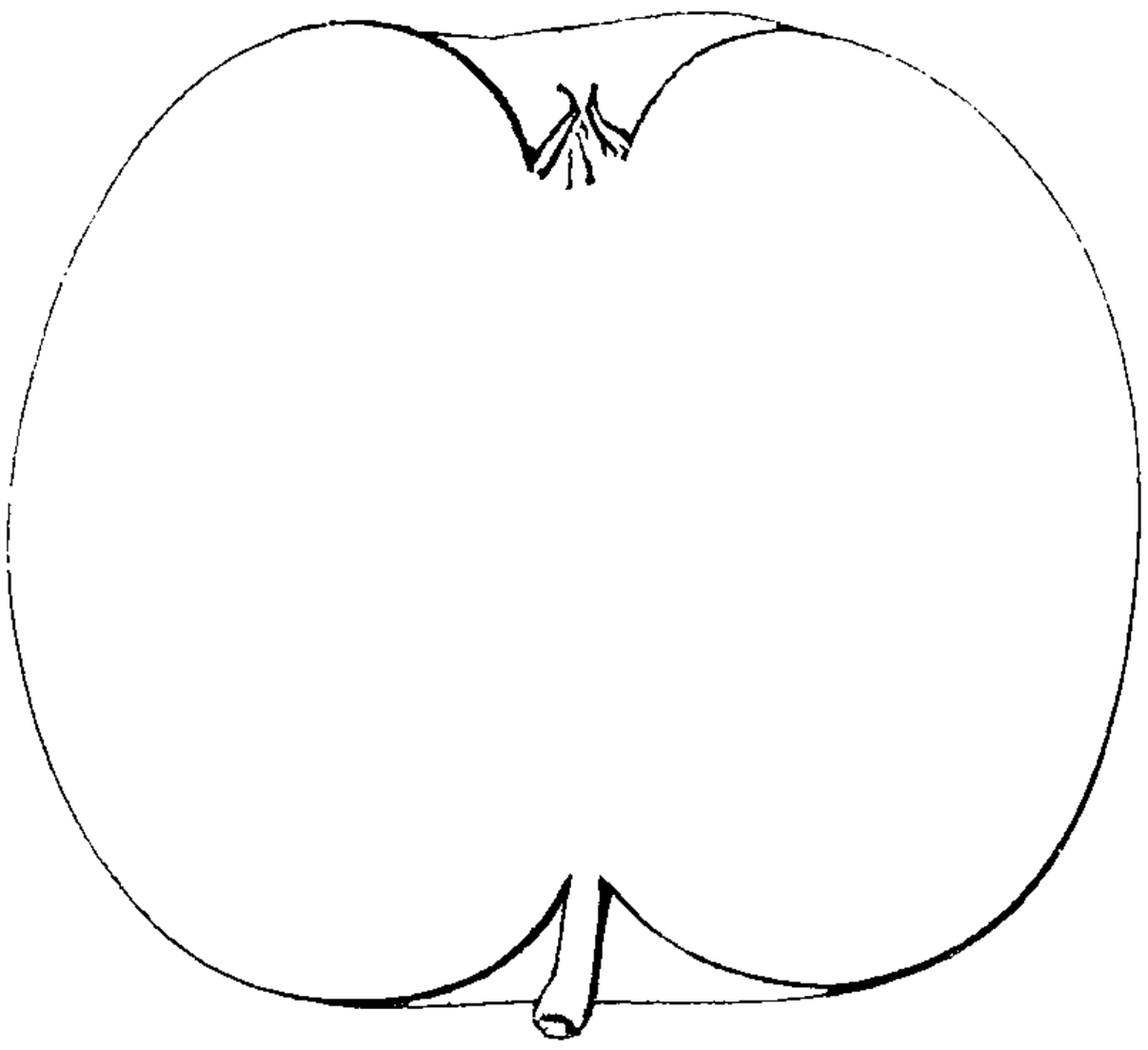
Qualité. — Première.

Historique. — M. Oberdieck, superintendant à Jeinsen, près Hanovre, m'envoyait le 31 mars 1870, sur ma demande, cette Reinette, que les Allemands avaient exposée à Paris en 1867. D'après le docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen, le Wurtemberg en aurait été le berceau. Elle y est très-commune, dit-il, dans la vallée de Reutlingen, aux environs de Tübingen (voir *Kernobstsorten Württembergs*, 1854, p. 91).

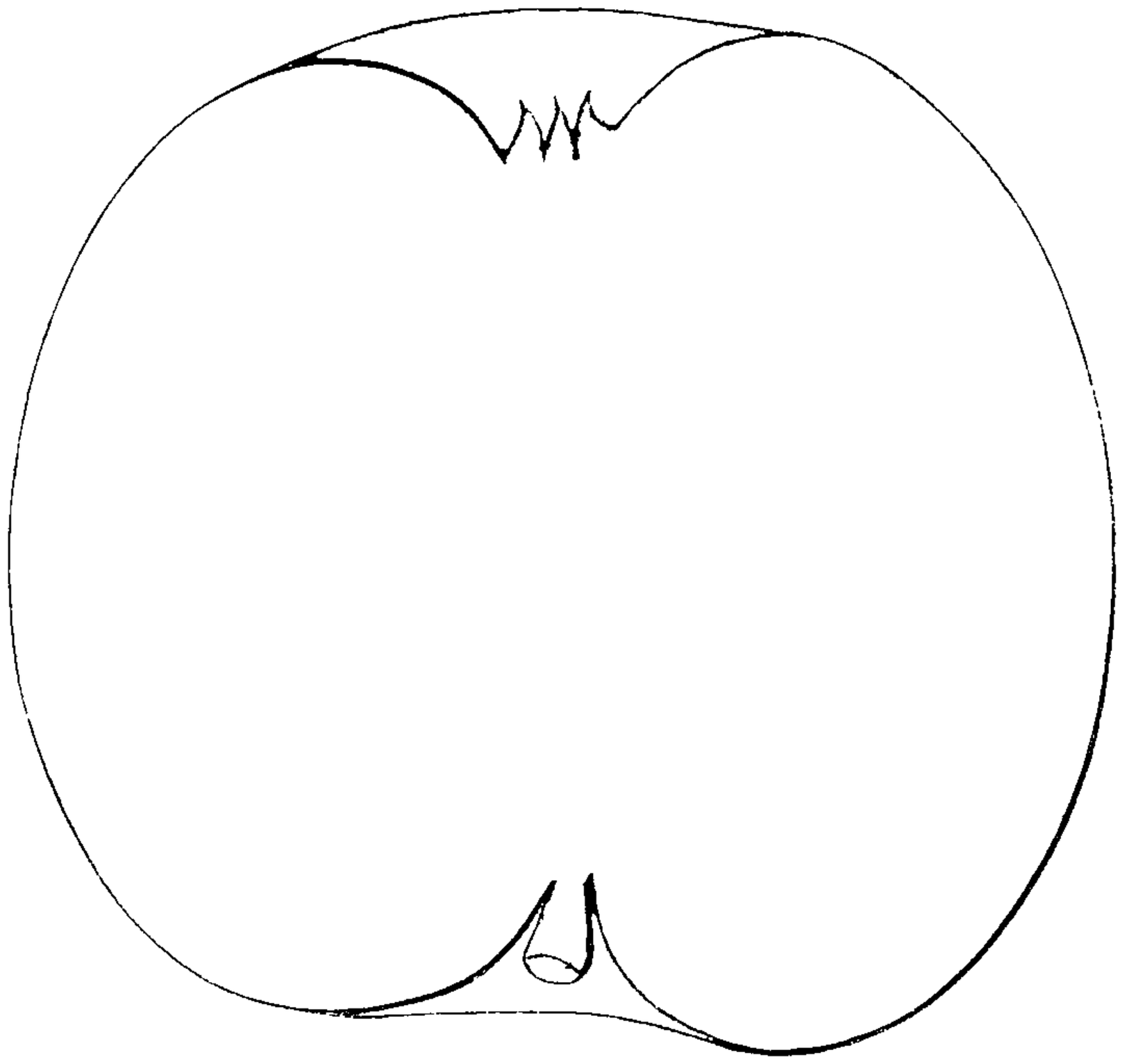
398. Pomme REINETTE EMBRUNIE.

Synonyme. — *Pomme* Reinette enfumée (Comice horticole d'Angers, *Annales*, 1844, t. III, p. 99).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, sensiblement coudés, de grosseur et longueur moyennes, très-cotonneux et vert brunâtre lavé de gris. — *Lenticelles :* des plus petites, arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, arrondis, légèrement duveteux, faiblement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales, vert clair, acuminées et finement crénelées. — *Pétiole :* peu long, assez grêle, carminé, surtout à la base, et profondément cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — On le greffe en tête, pour le plein-vent; comme arbre nain il prospère parfaitement sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, ayant souvent un des côtés moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, arqué, gros, parfois charnu, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité profonde, large ou étroite, rarement bien ondulée sur les bords. — *Peau :* unie, jaune sale dans l'ombre, jaune-brun à l'insolation, maculée de roux olivâtre autour du pédoncule, puis ponctuée de gris et de marron. — *Chair :* jaunâtre

ou verdâtre, mi-fine, assez tendre, quoique croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, complétement dépourvue d'acide, mais quelque peu parfumée.

Maturité. — Novembre-Mai.

Qualité. — Deuxième pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Cette pomme est surtout remarquable par sa longue conservation et le volume qu'elle acquiert quand on la cultive en cordon ou en espalier. Je ne l'ai vue décrite dans aucune Pomologie et la dois au Comice horticole d'Angers, qui dès 1840 la possédait; mais il ne m'a pas été possible de connaître sa provenance. Chez nous on la nomme indistinctement Reinette embrunie ou Reinette enfumée, dénominations justifiées par la couleur brunâtre de sa peau.

Pomme REINETTE ENFUMÉE. — Synonyme de *Reinette embrunie*. Voir ce nom.

---

399. Pomme REINETTE D'ESPAGNE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Camuezas (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24). — 2. Camoise blanche (*Id. ibid.*, p. 23; — et dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 210). — 3. Camoisas du roi d'Espagne (dom Claude Saint-Etienne, *ibid.*). — 4. Camoisée blanche (*Id. ibid.*). — 5. Reinette a Gobelet (Vilmorin-Andrieux, de Paris, en 1788; cité par Mayer, *Pomona franconica*, 1801, t. III, pp. 145-146) — 6. Saint-Germain (*Id. ibid.*). — 7. Reinette tendre (*Almanach du Bon-Jardinier*, 1823, p. 414). — 8. Blanche (Pirolle, *l'Horticulteur français ou le Jardinier amateur*, 1824, p. 367). — 9. Cobbett's Fall Pippin (Georges Lindley, *Guide to the orchard and Kitchen garden*, 1831, p. 83, n° 159). — 10. Concombre ancien (*Id. ibid.*). — 11. D'Espagne (*Id. ibid.*). — 12. Fall Pippin (*Id. ibid.*). — 13. Large Fall Pippin (*Id. ibid.*). — 14. De Ratteau (*Id. ibid.*). — 15. Reinette blanche d'Espagne (*Id. ibid.*). — 16. White Spanish Reinette (*Id. ibid.*). — 17. Blanche d'Espagne (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, t. I, p. 198). — 18. Reinette blanche (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 444). — 19. Camuzar (Eugène Forney, *le Jardin fruitier*, 1862, t. I, pp. 245 et 295). — 20. Episcopale (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 169). — 21. Philadelphia Pippin (*Id. ibid.*). — 22. York Pippin (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés pour la plupart, très-gros, assez longs, bien géniculés, des plus cotonneux et d'un rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, rapprochées. — *Coussinets :* très-ressortis. — *Yeux :* volumineux, arrondis, duveteux, adhérents. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-arrondies, vert foncé en dessus, blanc brunâtre en dessous, coriaces et longuement acuminées, ayant les bords très-profondément dentés. — *Pétiole :* peu long, des plus gros, à cannelure faiblement accusée. — *Stipules :* longues et larges.

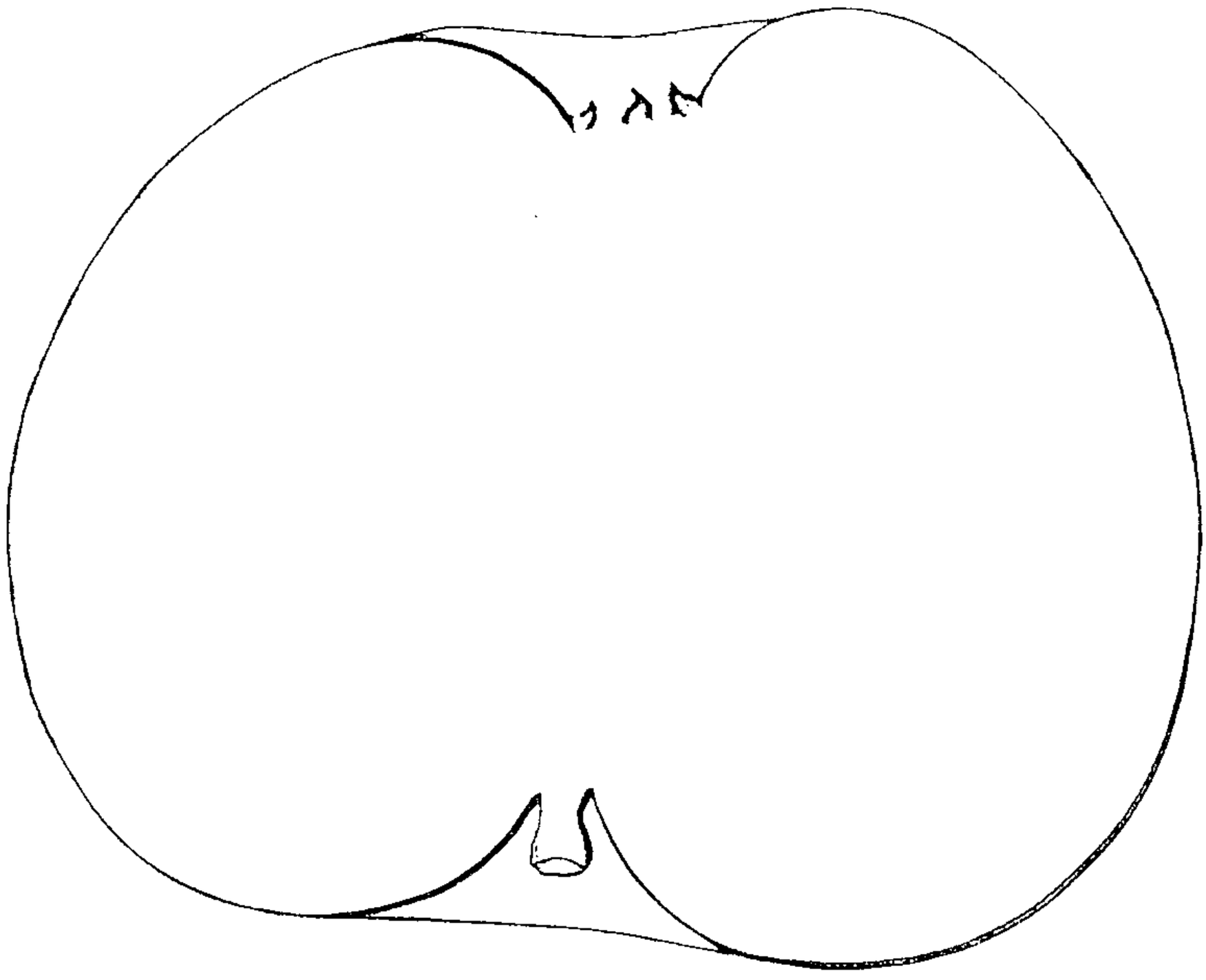
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — En le greffant ras terre, pour plein-vent, il fait des sujets à belle tige, à tête assez forte, mais la grosseur de ses produits s'accommode mal de cette forme, la moindre secousse les détachant aisément de l'arbre. Le cordon ou l'espalier lui conviennent donc mieux, et on l'écussonne alors sur paradis, afin d'en accroître la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique-ventrue ou conique-arrondie, quelque peu côtelée près l'œil et très-déprimée, sur une

face, à chacune de ses extrémités. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, souvent charnu, arqué, inséré dans un vaste et profond bassin. — *Œil :* très-grand, bien ouvert, à sépales des plus courtes et parfois même faisant défaut, à cavité prononcée et plus ou moins ondulée sur les bords. — *Peau :* mince, lisse, jaune blanchâtre légèrement nuancé de vert sur la face placée à l'ombre; jaune-brun à l'insolation, où généralement elle est lavée de rouge-brique et parfois couverte d'une fine efflorescence; maculée de fauve autour du pédoncule, puis semée de larges points bruns cerclés de gris clair. — *Chair :* blanchâtre, assez grosse, tendre, peu compacte. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, toujours presque dénuée de parfum.

Pomme Reinette d'Espagne.



MATURITÉ. — Novembre-Mars.

QUALITÉ. — Deuxième pour le couteau, première pour les usages culinaires.

Historique. — Mayer, directeur en 1776 des jardins du duc de Franconie (Allemagne), disait dans sa *Pomone :* « Le CAMUEZAR est bien connu en France sous « le nom Reinette d'Espagne. » (T. III, p. 128.) Il ne se trompait pas, car dès 1628 le Lectier, d'Orléans, montrait par le *Catalogue* de son fameux verger, que le Camuezar se rencontrait déjà chez nous; mais ce fut un peu plus tard, vers 1650, qu'il y reçut le surnom Reinette d'Espagne, dont le docteur Venette, de la Rochelle, a fait en 1683 mention l'un des premiers :

« Dans les maladies — écrivait-il — qui sont accompagnées d'une chaleur et d'une soif considérables, les pommes sont d'un grand secours, si l'on en mange un peu de crüe, ou de cuite, ou que l'on en mette dans de l'eau; et je m'étonne de ce qu'en France l'on se donne tant de peine à chercher des Oranges et des Citrons pour nos malades, quand on a une pomme de Courtpendu, ou une REINETTE D'ESPAGNE. » (*L'Art de tailler les arbres fruitiers*, seconde partie, intitulée *de l'Usage des fruits*, pp. 56-57.)

Je soupçonne qu'ici le docteur Venette a voulu parler de la délicieuse pomme *Blanc d'Espagne*, caractérisée pages 136-137 de notre troisième volume, et non pas de cette Reinette, qui sur le sol français n'a très-habituellement droit qu'au second rang; mais dans son pays natal elle acquiert, dit-on, la saveur, le parfum de nos meilleures Reinettes. C'est ce que m'affirmait, au mois d'août 1872, un horticulteur espagnol venu visiter mon établissement, et auquel je soumis mes notes de

dégustation et mes types dessinés concernant ladite espèce, qu'il distingua tout aussitôt d'un faux Camuezar cultivé dans les environs de Paris.

La propagation de ce pommier dans les pépinières françaises, eut lieu fort lentement, puisque le Berriays écrivait en 1785 : « Lorsque parut la première édition « de mon *Traité des jardins* (1775), il n'était nulle mention de la Reinette « d'Espagne ; aujourd'hui même (1785), elle ne se trouve dans aucun Catalogue. » (T. I, p. 376.) L'ancienne rareté de cette pomme tint surtout à sa localisation, dans certaines de nos provinces, sous différents pseudonymes peu propres à la faire reconnaître. C'est du moins ce qu'indique une lettre de Philippe Vilmorin, jadis botaniste-grainier à Paris, au pomologue allemand Mayer, duquel j'ai parlé ci-dessus, et qui sollicitait de notre savant compatriote quelques renseignements sur cette variété :

« Paris, 21 janvier 1788.

« La pomme que nous avons ici depuis très-longtemps sous le nom *Reinette d'Espagne* ou *Camuezar* — répondait M. Vilmorin — est un gros et beau fruit d'une forme plus longue que toutes les Reinettes, et quelquefois relevée par des petites côtes assez saillantes, mais cela n'est pas ordinaire. Sa peau est fine ; sa couleur, d'un jaune clair tirant sur le blanc et un peu piquetée de rouge du côté du soleil ; sa chair est fine et plus acidulée que celle des autres Reinettes. J'ai reçu de Limoges des arbres et des fruits d'une pomme nommée *Saint-Germain* en ce pays-là, et qui me paraît être absolument la même ; et j'en ai vu une autre cultivée en Normandie sous le nom *Reinette à Gobelet*, qui lui est aussi fort ressemblante... » (*Pomona franconica*, t. III, pp. 145-146.)

Observations. — La longue conservation de cette Reinette, qui parfois déjà mûre en octobre se garde aisément jusqu'au mois de mars, fit croire anciennement qu'il en existait une sous-variété précoce. Comme aussi quelques pomologues l'ont supposée, non moins à tort, identique avec la Reinette de Hollande ci-après décrite. Je pense qu'aujourd'hui ces erreurs sont généralement reconnues. — Un des modernes commentateurs de Pline, M. Fée, professeur d'histoire naturelle, disait en 1831 (édit. Panckoucke, t. IX, p. 468) que le nom *Court-Pendu* avait été, par quelques précédents traducteurs, considéré comme synonyme de Camuezar, ou Reinette d'Espagne. Cette opinion paraîtra tellement inacceptable, qu'il devient inutile de la combattre. — Enfin Charles Downing (1869, *Fruits of America*, pp. 169 et 404), tout en avouant qu'il ne connaît pas l'origine de la pomme *Fall Pippin*, laquelle, ajoute-t-il, ne diffère de la Reinette d'Espagne que par une maturité un peu moins prolongée (d'un mois environ), la décrit cependant comme variété. Quant à moi, d'accord avec le pomologue anglais Lindley (1831, p. 83, nº 159), je réunis à la Reinette d'Espagne le Fall Pippin des Américains, ne voyant rien qui puisse l'en séparer. Il me semble, en effet, vraiment impossible de déclarer deux pommes non-identiques, par cela *seul* que l'une d'elles reste au fruitier un mois de plus ou de moins que sa congénère.

Pomme REINETTE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Reinette jaune hâtive*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE ÉTOILÉE. — Synonyme de *Reinette rouge étoilée*. Voir ce nom.

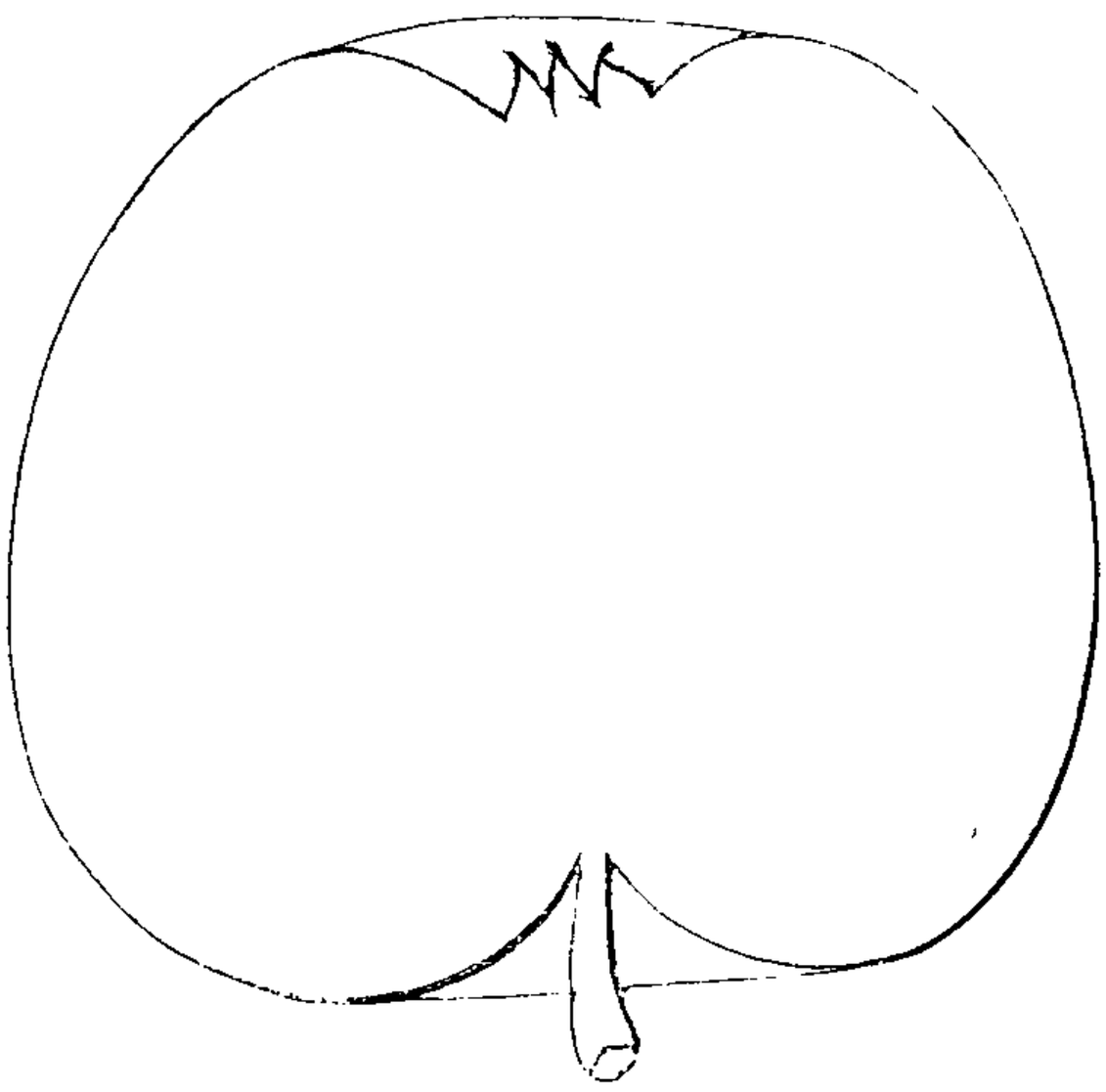
Pomme REINETTE FILÉE. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

Pommes : REINETTE FINE, ——— } Synonymes *de Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

— REINETTE FINE DU VIGAN, }

400. Pomme REINETTE FOURNIÈRE.

Synonyme. — *Pomme* Petite-Reinette Fournière (Mayer, *Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 146).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, presque érigés, gros, très-longs, légèrement coudés, bien cotonneux et brun verdâtre faiblement lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes ou moyennes, clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, duveteux, adhérents. — *Feuilles :* assez petites, elliptiques ou ovales-allongées, planes, longuement acuminées, à bords uniformément dentés. — *Pétiole :* bien nourri, des plus longs, tomenteux et sensiblement cannelé. — *Stipules :* grandes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il pousse convenablement sous toute forme et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et souvent moins volumineuse. — *Forme :* globuleuse légèrement cylindrique, aplatie à la base, ayant généralement une face plus renflée que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, arqué, obliquement inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à large et peu profonde cavité. — *Peau :* plus ou moins rugueuse, jaunâtre, presqu'entièrement marbrée et veinée de brun clair, puis ponctuée de gris. — *Chair :* assez blanche, fine et ferme — *Eau :* suffisante, bien sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cultivée depuis plus d'un siècle dans les localités avoisinant Paris, cette pomme passe pour y être née. La Bretonnerie fut en 1784 celui, croyons-nous, qui le premier la décrivit :

« La *Reinette Fourniere* — dit-il — est la plus petite de toutes les Reinettes, un peu longuette, jaune, tachetée de points gris fort drus. Quoiqu'elle ne soit pas belle et qu'elle soit plus dure que les autres, les marchands de fruit des environs de Montmorenci, qui lui

ont donné le nom de Fourniere on ne sçait pourquoi, l'estiment parce qu'ils en font un grand débit pour le peuple de Paris, et qu'elle a le merite de se garder long-temps. » (*L'École du jardin fruitier*, t. II, pp. 477-478.)

Cette origine du nom Fournière, que la Bretonnerie avoue ne pas connaître, Mayer, l'érudit pomologue allemand si souvent cité dans ce *Dictionnaire*, va nous la révéler :

« On appelle — écrivait-il en 1801 — cette pomme Fourniere, parce que les paysans de la vallée de Montmorency en faisoient autrefois secher des fournées entières; aujourd'hui ils préfèrent les porter à Paris, où ils les vendent bien. » (*Pomona franconica*, 1776-1801, t. III, p. 146.)

La Reinette Fournière n'est pas encore très-répandue en France; cependant elle convient essentiellement pour l'alimentation des marchés, tant par sa longue conservation que par la grande fertilité de son arbre.

Pomme REINETTE FRANÇAISE. — Voir *Reinette franche*, au paragraphe Observations.

Pomme REINETTE DE FRANCE. — Synonyme de *Reinette blanche de Champagne*. Voir ce nom.

---

401. Pomme REINETTE FRANCHE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. De Renette (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 54; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 136, n° 46). — 2. Reinette (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, édit. de 1608, p. 626). — 3. Reinete Blonde [*par erreur*; voir, ci-après, au paragraphe Observations] (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, édit. de 1678, pp. 51-52; — et Eugène Forney, *le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 279). — 4. Reinette blanche (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 389; — Herman Knoop, *Pomologie*, 1771, édit. française, p. 53; — Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 24, n° VI, puis p. 36, n° XLIV; — et Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 168). — 5. Reinette commune (Saussay, *Traité des jardins*, 1722, p. 142). — 6. Reinette triomphante (Herman Knoop, *ibid.*, pp. 48 et 132). — 7. Edelreinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 120). — 8. Reinette de Clareval (*Id. ibid.*, 1816, t. XII, p. 111). — 9. Reinette von Clareval (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 2e partie, p. 189). — 10. Victorious Reinette (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 179). — 11. Reinette franche rose (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 43, n° 195). — 12. Goldreinette (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 65). — 13. Reinette de Normandie (Robert Hogg, *ibid.*, 1859, p. 168; — et Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 184).

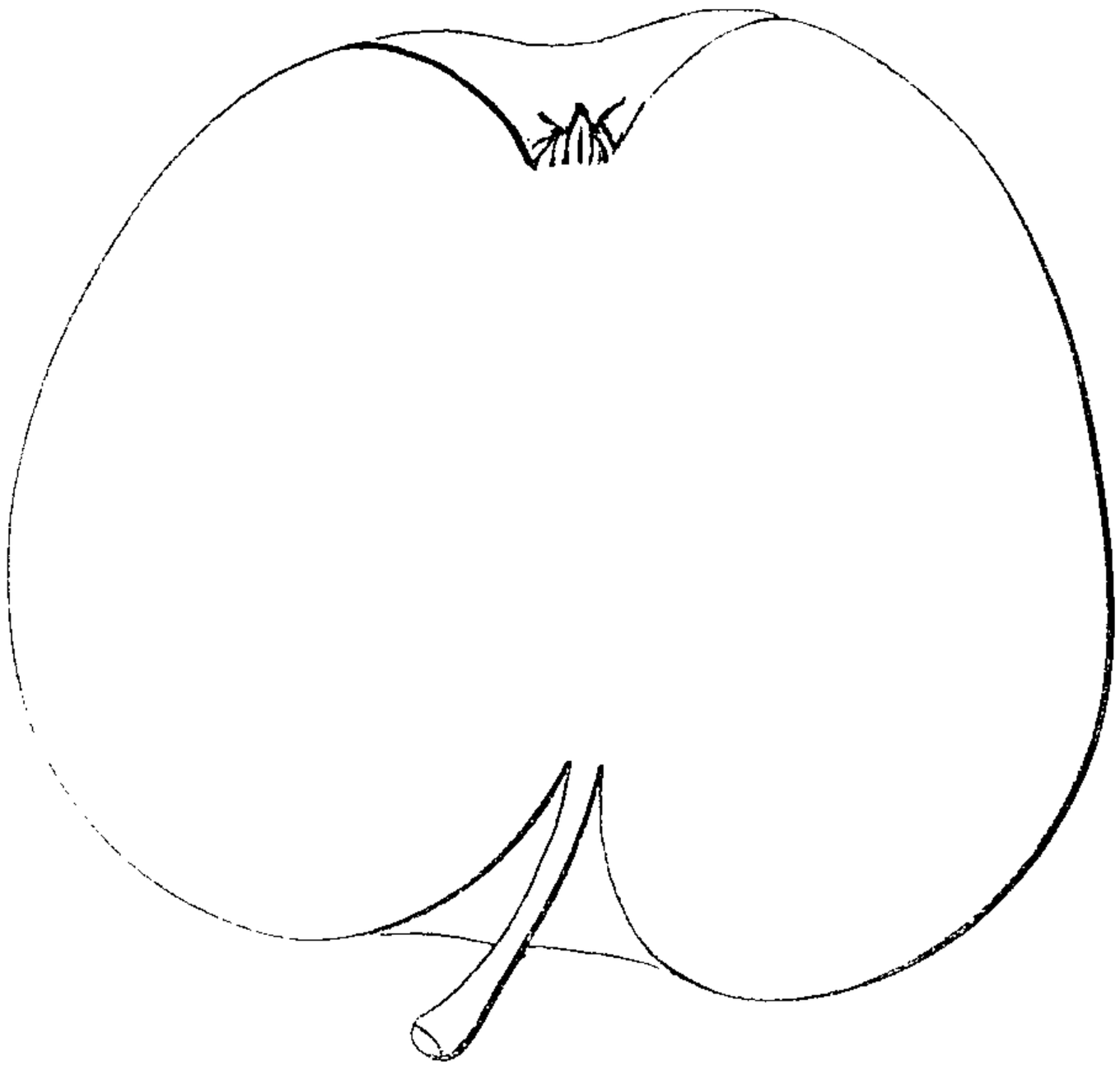
Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : nombreux, érigés pour la plupart, gros, très-longs, coudés, bien duveteux et brun olivâtre. — *Lenticelles* : grandes, arrondies ou allongées, assez abondantes et des plus apparentes. — *Coussinets* : saillants et se prolongeant sensiblement en arête. — *Yeux* : volumineux, coniques-arrondis, cotonneux, légèrement appliqués sur le bois. — *Feuilles* : grandes, ovales-allongées, vert terne et grisâtre en dessus, duveteuses et blanc verdâtre en dessous, souvent acuminées, canaliculées ou

planes, ayant les bords largement et assez profondément dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, tomenteux, faiblement cannelé. — *Stipules :* longues et peu larges.

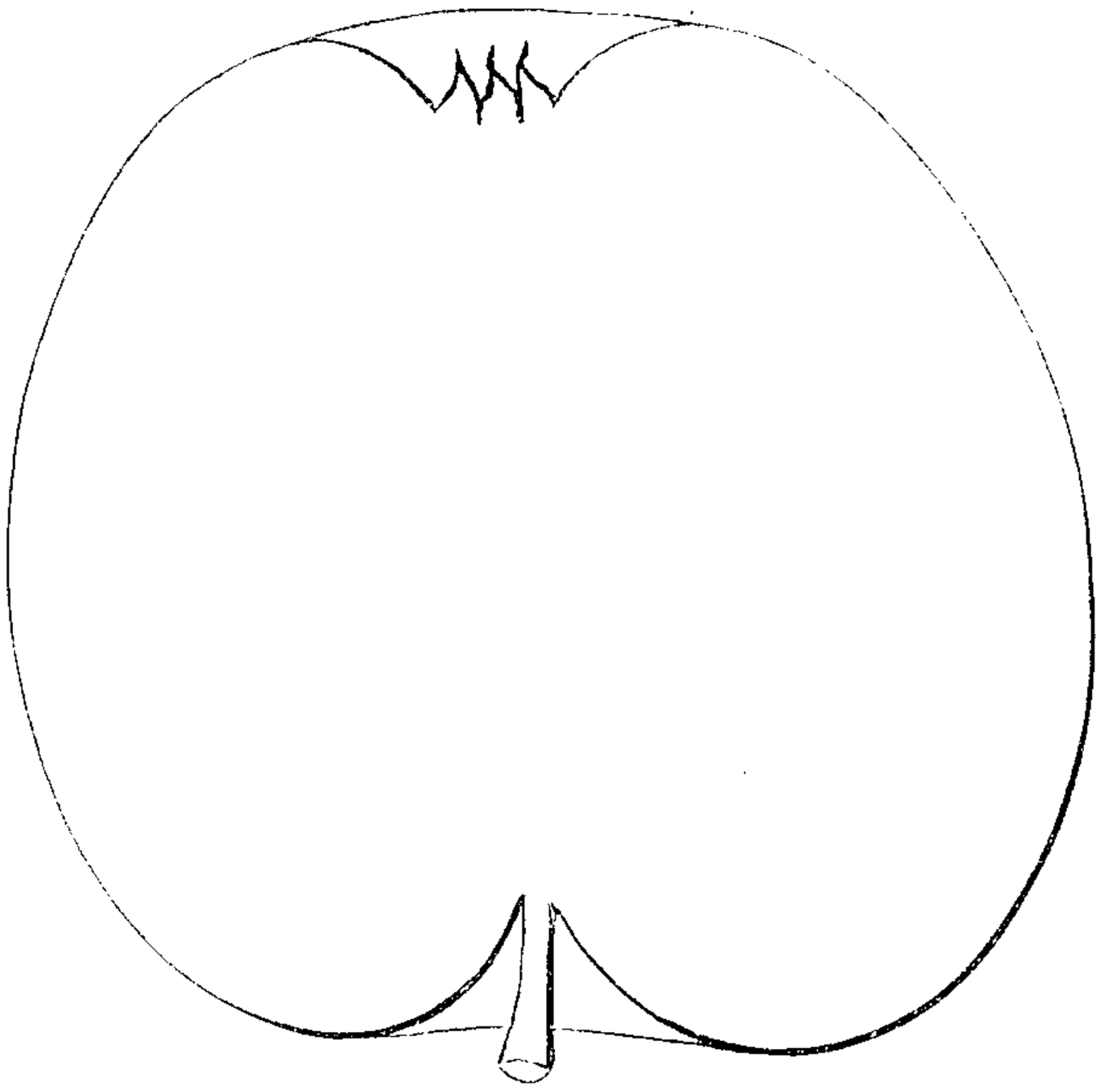
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il se greffe en tête quand on le destine au plein-vent et fait alors des arbres convenables, tandis qu'avec la greffe ras terre son tronc ne grossit pas et fréquemment même ne peut atteindre la taille voulue pour la haute-tige. Les formes naines, sur paradis ou sur doucin, lui sont très-avantageuses ; il s'y montre d'une grande régularité et toujours plus productif que sur franc.

Pomme Reinette franche. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



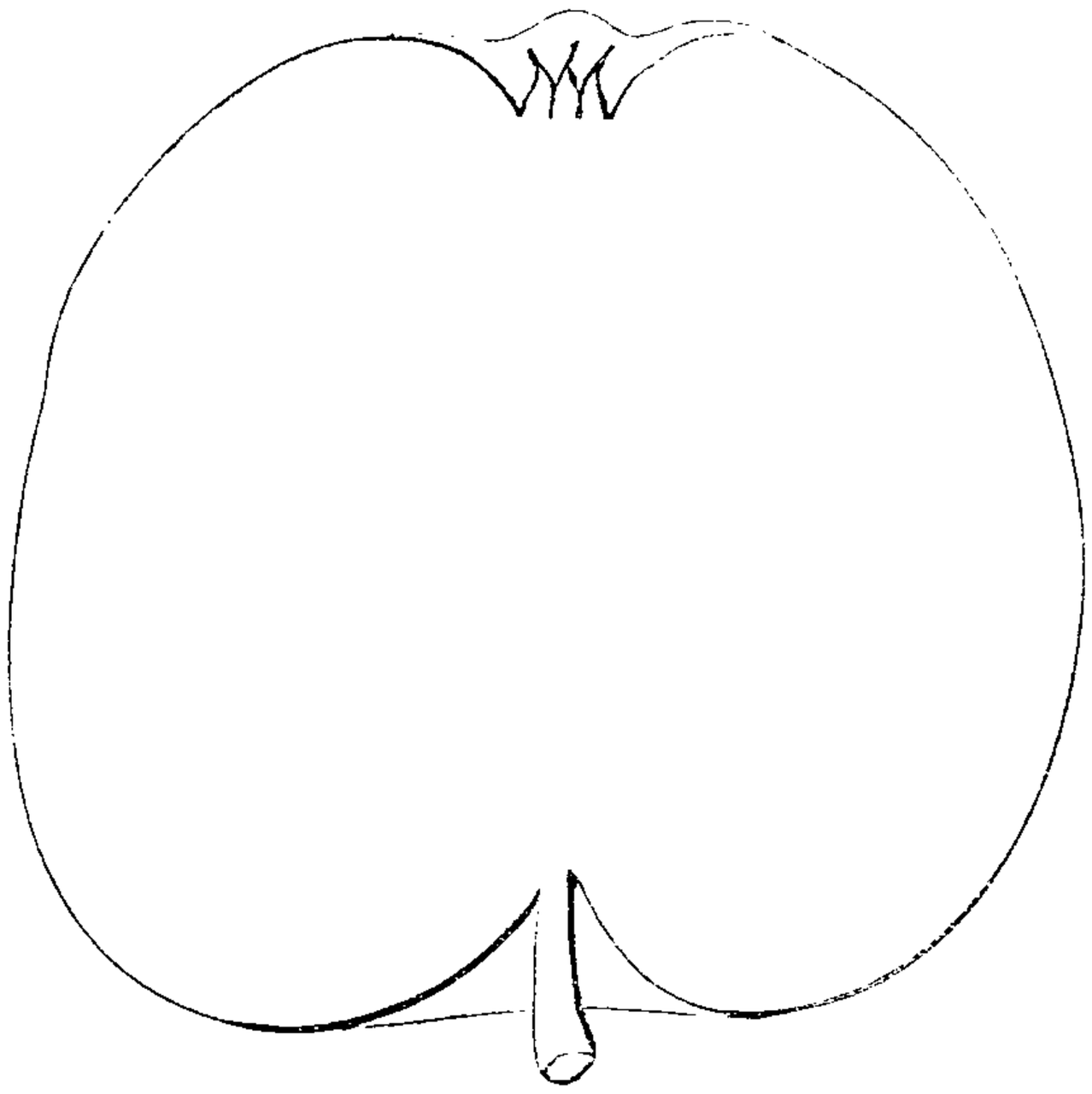
Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* très-inconstante; conique-arrondie et comprimée aux pôles, ou conique assez allongée; ou bien encore, raccourcie fortement cylindrique ; enfin cette pomme est souvent pentagone ou côtelée, quoique cependant il ne soit pas rare, non plus, de la trouver dépourvue de gibbosités au sommet. — *Pédoncule :* court ou assez long, de moyenne force ou très-nourri, habituellement renflé au point d'attache, droit ou arqué, profondément planté dans un bassin assez étroit — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité large, de profondeur variable et plus ou moins plissée, bossuée ou côtelée sur les bords. — *Peau :* épaisse, unie ou légèrement rugueuse, jaune pâle sur la face exposée à l'ombre, jaune brunâtre à l'insolation, où parfois elle est finement lavée de rose; quelque peu maculée de roux verdâtre autour du pédoncule, puis semée de points gris ou de points bruns cerclés de blanc et souvent formant étoile; souvent aussi elle est réticulée de fauve dans le voisinage de l'œil. — *Chair :* d'un

blanc jaunâtre, fine, croquante, assez ferme. — *Eau :* abondante, très-sucrée mais bien acidulée et possédant un parfum exquis.

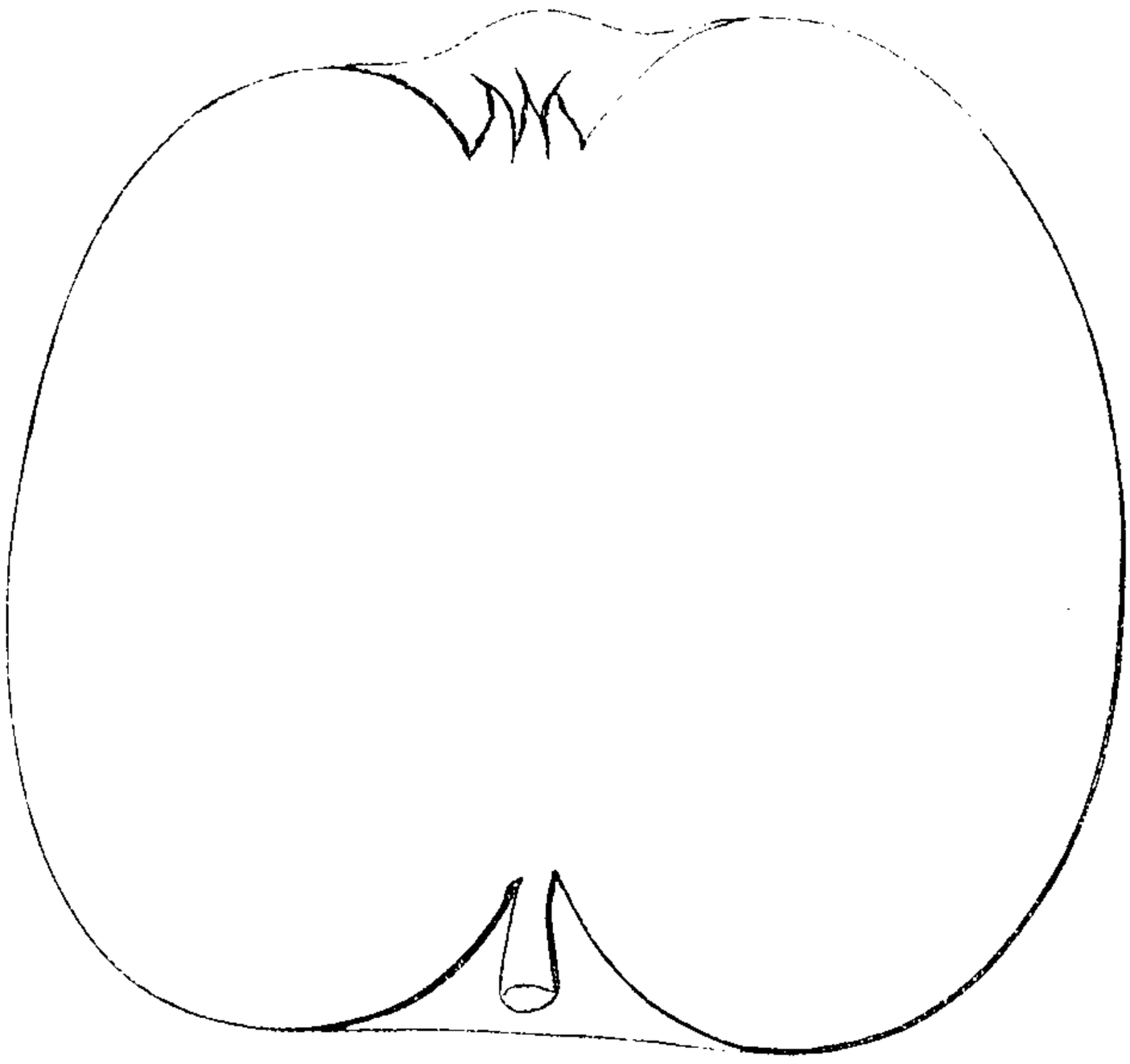
MATURITÉ. — Décembre-Mai.

QUALITÉ. — Première pour le couteau et pour les divers usages culinaires.

Pomme Reinette franche. — *Troisième Type.*



Quatrième Type.



Historique. — En établissant ci-dessus (voir page 614) l'origine du mot REINETTE, nous avons constaté que Charles Estienne (1540) fut le premier de nos écrivains horticoles qui le mentionna :

« Les pommes *Renetia*, ou *de Reinette* en langue vulgaire — dit-il — mûrissent à peu près à la même époque qne celles de Râteau (décembre), et leur chair est moins dure et d'une saveur encore plus agréable. » (*Seminarium et plantarium fructiferarum*, etc., 1540, p. 54.)

L'espèce ainsi désignée, c'était la Reinette franche, qui bientôt allait devenir la mère, la doyenne d'un groupe considérable de pommiers, et lui léguer son nom. Mais, à cette date, quel âge pouvait-elle avoir? et, surtout, d'où provenait-elle?

Je pense qu'en 1540 ce fruit comptait bien une trentaine d'années et que la Normandie l'avait vu naître. C'est effectivement dans cette province que je le rencontre tout d'abord, au milieu du XVI^e^ siècle, et déjà fort estimé, comme il ressort du passage suivant, extrait d'un document authentique classé dans les Archives de la Seine-Inférieure et analysé en 1865 par M. Robillard de Beaurepaire, conservateur de ce dépôt :

« On voit — rapporte cet archiviste — paraître au XVI^e^ siècle la REINETTE, dans des comptes relatifs à l'abbaye Saint-Amand, de Rouen : Avril 1543, demy cent de pommes de

Raynette, 5 sols; — le 5 may même année, demy cent de pommes de Raynette achaptez pour Madame (l'abbesse, qui était malade), 7 sols; — 1544, 5 mai, demy cent de grosses pommes de Raynette achaptez pour Madame, 7 sols. » (*Notes et documents concernant l'état des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, p. 49.)

Mais un fait qui donne plus de force encore à mon opinion, que la Reinette franche provient de Normandie, c'est qu'un des pommiers à cidre appartenant à cette contrée — celui de *Reinette sauvage* — y passe pour le père même des Reinettes à couteau. Le professeur Renault, botaniste normand très-estimé, va du reste nous l'affirmer :

« On croit — écrivait-il en 1817 — que le pommier de *Reinette sauvage* est la source de toutes les espèces et de toutes les variétés de pommes de Rainette aujourd'hui si recherchées pour leur saveur agréable, et par la qualité du fruit, qui fait en partie la richesse de nos jardins..... Il est connu sous les différents noms d'Ozanne, Belle-Ozanne, Gannevin et d'Alouette. » (*Notice sur la nature et la culture du pommier à cidre*, p. 35.)

Très-répandue, et depuis au moins un siècle et demi, à l'étranger, la Reinette franche toujours y fut réputée originaire de notre pays. Mayer, le plus érudit des pomologues allemands de ces derniers temps (1776), s'exprime à cet égard en termes formels :

« L'épithète *franche* qui caractérise cette pomme — dit-il — se trouve traduite dans toutes les langues par FRANÇAISE; c'est donc l'espèce primitive des Reinettes françaises, ou la vraie, la franche, la décidément bonne et pure Reinette de cette nation. » (*Pomona franconica*, t. III, p. 136.)

Observations. — A l'exemple du Beurré gris, que si longtemps on refusa de réunir aux prétendus Beurrés Rouge, Vert, Doré, Roux, etc., la Reinette franche a passé, et passe encore aux yeux de plusieurs arboriculteurs, pour un fruit distinct de la Reinette *blanche*, ancienne, et de la Reinette *franche rose*, moderne. Cependant il n'apparaît entr'elles d'autre différence qu'un coloris peu dissemblable, résultant de la nature du terrain, de l'ombre ou du soleil, de la vigueur ou de l'état maladif de l'arbre. Donc, comme l'affirme la Quintinye (1690, t. I, p. 389) — et celui-là s'y connaissait — Reinette blanche est bien synonyme de Reinette franche. Quant à la Reinette franche rose, l'ayant en pépinière depuis 1855, je certifie qu'elle est également identique avec cette dernière variété. Toutefois il faut n'avoir pu lire nos anciens pomologues pour classer, ainsi qu'on l'a fait dans de récents ouvrages, les noms Reinette prime et Reinettte blanche de Merlet, puis de Claude Saint-Étienne, parmi les synonymes de la Reinette franche. Remonter aux sources, afin d'étudier tous ces noms, est long et fastidieux. Je le sais, mais qu'importe, puisque nul autre moyen n'existe pour découvrir les erreurs? Et je vais le démontrer, le cas présent s'y prêtant parfaitement :

Dans le *Catalogue* de le Lectier, datant de 1628, se trouve signalée (page 22) sans renseignement descriptif, sauf celui d'être un fruit *hâtif*, une *Reinette prime*. Bonnefond, en 1653, mentionnait avec le même laconisme une *Reinette hastive* (*le Jardinier français*, p. 107). En 1667 Merlet ne parla ni d'une Reinette hâtive ni d'une Reinette prime, mais décrivit une Reinette blanche :

« La *Reinette blanche* — dit-il — est tendre, n'a pas l'eau si bonne que les autres, et DURE PEU. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 147.)

Pour qui sait comprendre, cette Reinette blanche semble nécessairement, vu sa *courte durée*, le même fruit que la Reinette *prime* de le Lectier, que la *hâtive* de Bonnefond; aussi pourrait-on émettre une telle opinion sans donner droit

à quelque critique de vous qualifier d'esprit aventureux; ce qu'immédiatement je prouve, à l'aide de dom Claude Saint-Étienne. Négligeant de contrôler l'identité des fruits, ce moine se borna simplement à les décrire sous leurs noms locaux; d'où suit que fort souvent on rencontre chez lui la même variété caractérisée sous deux ou trois différentes dénominations. Or, voici comment, en 1670, il parla des diverses Reinettes qui nous préoccupent :

« *Rainette blanche*, DITE PRIME — écrivait-il — est la premiere bonne et ne se garde pas guere que jusqu'aux Roys; est longuette, grosse comme l'autre (la Franche, sans doute?), blanchâtre et marquetée de gris. Cruë, tres-bonne. Il y en a de quasi ronde et presque grosse comme Rambour. » = « *Rainette* HATIVE est ronde et plate, grosse comme Rambour, blanchâtre, tendre et marquetée, bonne vers la my-septembre. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 215 et 216.)

Je crois maintenant, grâce à Merlet puis à Claude Saint-Étienne, avoir établi que ces Reinettes Blanche, Prime et Hâtive — qu'on doit réunir à Jaune hâtive décrite ci-après, page 696 — sont identiques et n'ont rien de commun, surtout, avec la Reinette franche, pomme très-tardive, puisqu'elle atteint facilement le mois de mai. Comme je pense aussi pouvoir assurer, après la Quintinye, Knoop et Manger (pour les ouvrages à consulter, voir en tête de cet article notre sommaire synonymique), que de leur temps on cultivait une Reinette blanche qui se rapportait positivement à la Reinette franche. Au reste, les pomologues qui persistent à maintenir la Reinette blanche parmi les variétés, sont obligés d'avouer qu'extérieurement elle ressemble beaucoup à la Franche, et lui est uniquement, *quoique bonne*, inférieure en qualité.... J'ajoute qu'en 1801 Mayer, partageant cette erreur (t. III, p. 137), prétendit, lui, qu'une couleur moins verte, plus blanche et jaunâtre, distinguait seulement la Reinette blanche de la Reinette franche.... Je le demande, où s'arrêterait le nombre des variétés de pommes et de poires, s'il ne fallait, pour en créer, qu'invoquer des différences aussi légères, aussi accidentelles?

Enfin j'ai lu dans un traité d'arboriculture fruitière publié à Paris en 1862, que « la Reinette franche était la *Reinette blonde* citée par Claude Mollet, jardinier de « Henri IV. » Réellement, j'ignore sur quoi l'auteur de cette assertion s'est basé pour la produire, car Claude Mollet parle de la Reinette blonde comme d'une variété servant principalement à fabriquer du cidre, et n'en donne aucune description :

« Le pommier de *Renette blonde* — fait-il observer — est delicat aux injures du temps. Comme son fruit commence à grossir, les eaux froides et les broüillards luy sont fort contraires, qui luy engendrent des tavelures dessus la pelure, qui l'empéchent de profiter... Les broüillards luy apportent une grande incommodité lors qu'il veut épanoüir son bourgeon pour produire sa fleur en nature; et par le moyen de ces broüillards il s'engendre un ver qui éteint et étouffe la fleur : c'est pourquoy pour y remedier il faut le greffer sur un pommier de petite Quoquerée blonde, qui n'épanoüit point sa fleur que toutes les injures du temps, broüées, broüillards et vents roux ne soient passez. Toutes les personnes curieuses prennent plaisir de faire border leurs terres de tels arbres, tirant un grand profit des cidres qu'ils recueillent tous les ans d'une si grande quantité de pommes.» (*Théâtre des jardinages*, édition de 1678, pp. 51-52.)

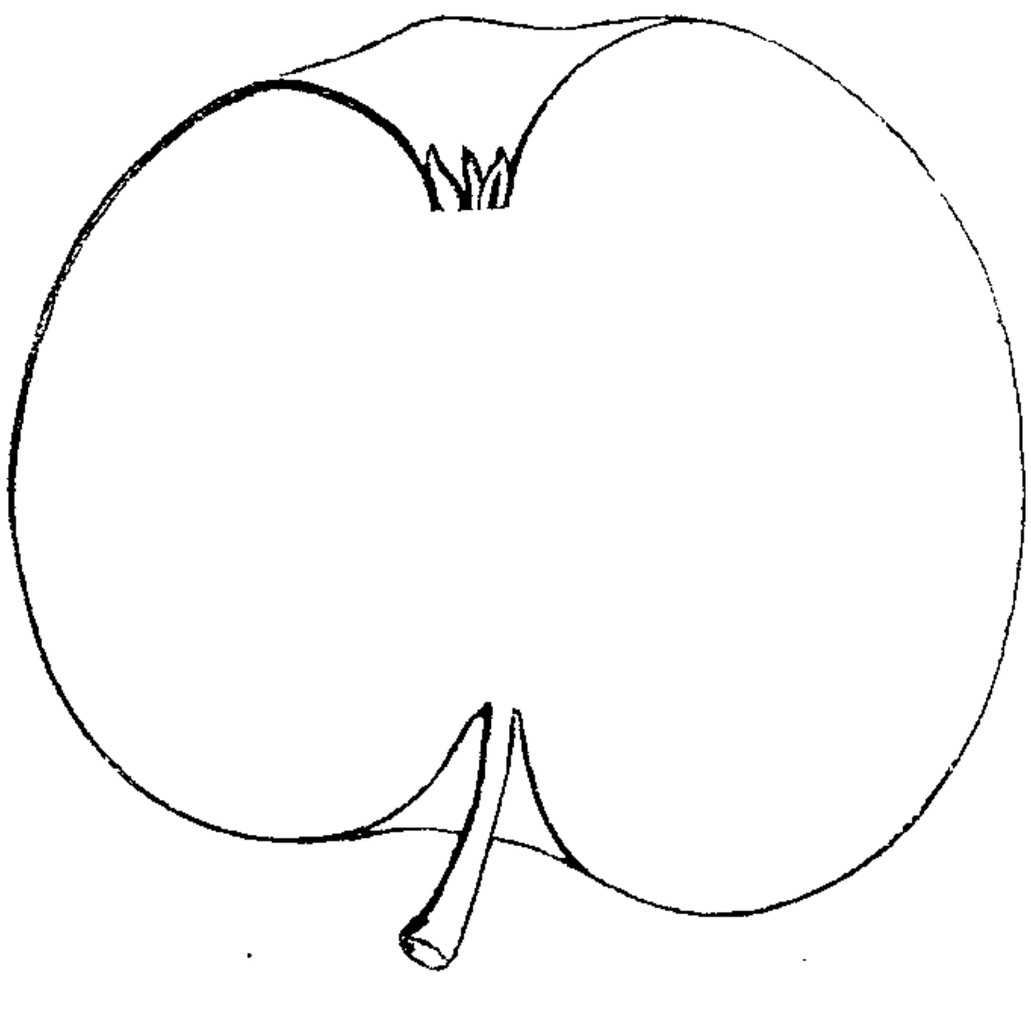
Voilà ce qu'a dit, de la Reinette blonde, Claude Mollet; ai-je tort de n'y pouvoir reconnaître la Reinette franche? — Un dernier mot, puis je termine ce long article : Couverchel, en son *Traité des fruits* (1852, p. 442), caractérise une *Reinette blanche hâtive* surnommée, dit-il, pomme de *Saint-Julien* en Normandie, et *Reinette française* chez les Anglais. Elle est de médiocre volume, bonne, un peu

allongée, mûrit fin septembre, mais, se conservant peu, devient vite fade et cotonneuse. Ne la possédant pas, je la signale ici afin qu'on soit convaincu qu'elle n'est point cette Reinette blanche qualifiée variété par les uns, et par d'autres réunie en toute justice, selon moi, à la Reinette franche. — Je dois enfin réunir également à la Reinette franche, la Reinette de Clareval, que m'envoyait de Jeinsen (Hanovre), le 31 mars 1870, M. le superintendant Oberdieck. Rien ne l'en différencie, et dès 1816 le professeur Diel, pomologue allemand, paraissait à peu près convaincu du fait :

« C'est — déclarait-il — M. le pasteur Christ qui m'a donné des greffes de cette Reinette de Clareval. Elle a, extérieurement, de très-nombreux rapports avec la Reinette franche, de France, et n'est mentionnée que par Christ et les frères Baumann, pépiniéristes à Bollwiller, aux portes de Colmar. » (*Kernobstsorten*, 1816, t. XII, p. 111.)

---

402. Pomme REINETTE FRANCHE A CÔTES.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, généralement étalés, gros et longs, sensiblement coudés, bien duveteux, brun olivâtre lavé de rouge violacé. — *Lenticelles :* arrondies, assez petites mais abondantes. — *Coussinets ;* peu développés et se prolongeant en arête. — *Yeux :* petits ou moyens, arrondis, très-cotonneux et souvent légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou ovales-arrondies, longuement acuminées, vert clair en dessus, vert blanchâtre en dessous, ayant les bords profondément et assez largement dentés et surdentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri, habituellement un peu cannelé. — *Stipules :* courtes et très-étroites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur, grande au début, diminue ensuite, à partir de la troisième ou quatrième année; il faut donc, quand on le destine au plein-vent, le greffer à hauteur de tige pour être certain que la tête deviendra forte; écussonné ras terre il pousserait droit, seulement il resterait faible, même du tronc. Les formes naines, sur paradis, lui sont des plus avantageuses comme production et beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, côtelée au sommet et presque toujours ayant une face moins développée que l'autre. — *Pédoncule* : assez long, de moyenne force, renflé au point d'attache, arqué, obliquement inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* moyen, clos, à cavité souvent très-prononcée. — *Peau :* unicolore, vert jaunâtre, maculée, vers l'œil et le pédoncule, de roux disposé en couches concentriques, puis semée de larges et très-nombreux points gris formant étoile. — *Chair :* jaunâtre, fine, compacte et tendre. — *Eau :* suffisante,

agréablement acidulée et sucrée, vraiment douée du parfum particulier aux Reinettes.

MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Encore peu répandue, cette variété n'est pourtant pas de la première jeunesse. Longtemps confinée chez mes voisins de la Sarthe, elle y fut, vers 1834, remarquée par un amateur d'arbres fruitiers, M. de Richebourg, du Mans, qui bientôt s'occupa de la propager. En 1841 il en fit don au Comice horticole d'Angers, ainsi que le constatent les Procès-Verbaux de ladite Société :

Séance du 4 avril 1841. — M. de Richebourg remercie, par lettre, la Société de l'honneur qu'elle lui a fait en lui décernant une médaille de vermeil pour sa collection de fruits nouveaux, et annonce l'envoi d'un paquet de greffes de plusieurs variétés de poirier qui lui ont été demandées pour notre Jardin fruitier. Des greffons de la pomme *Reinette franche à côtes* sont joints aux poiriers. » (*Annales*, t. II, p. 210.)

Le Comice horticole d'Angers essaya aussi de faire connaître ce pommier, dont les produits sont non moins abondants que bons. A maintes reprises il en distribua des greffons, mais il est probable que le faible volume de cette Reinette lui aura nui parmi nos pépiniéristes, car leurs Catalogues ne l'ont que très-rarement signalée. Quand on a détruit (1865) les collections fruitières de l'ancien Jardin du Comice, elle y portait le n° 241, et, par abréviation, le nom Reinette à Côtes.

POMME REINETTE FRANCHE DE GRANDVILLE. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

POMME REINETTE FRANCHE ROSE. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

POMME REINETTE DE FRIESLAND. — Synonyme de *Reinette blanche de Champagne*. Voir ce nom.

---

403. POMME REINETTE FROOMM.

Synonymes. — *Pommes :* 1. FROOMM'S GOLDREINETTE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 430). — 2. FROOMM'S REINETTE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1869, t. VI, p. 111, n° 597). — 3. SEEBER BORSDORFER (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, bien géniculés, duveteux et brun-rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, assez cotonneux, collés sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, rondes, très-courtement acuminées, planes ou légèrement cucullées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* court, très-gros, carminé, à peine cannelé. — *Stipules :* larges et des plus longues.

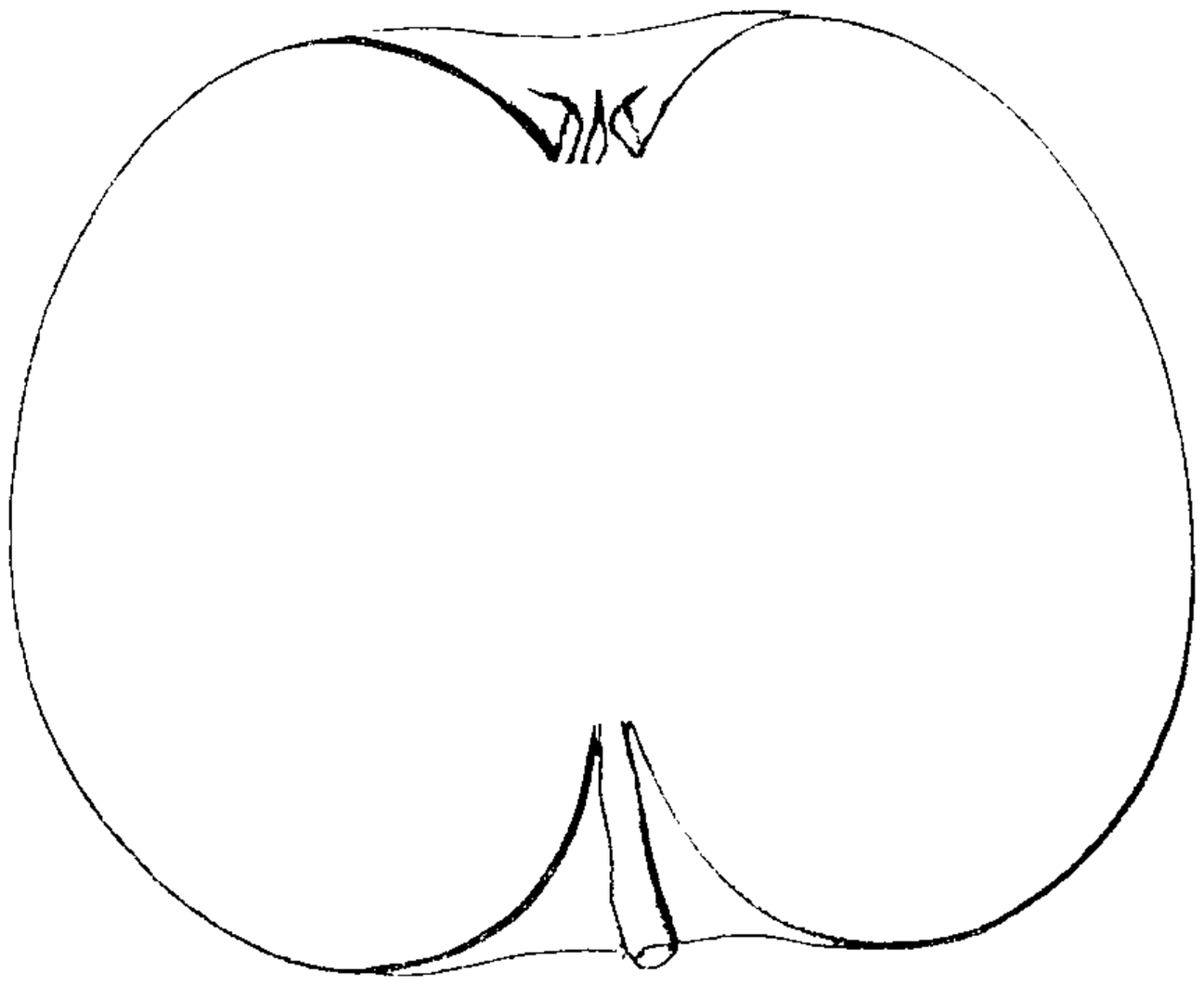
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il réussit parfaitement comme plein-vent, mais cependant sa tête est beaucoup trop étalée. Greffé sur paradis, pour basse-tige, il fait des arbres de

toute beauté, car ses rameaux étant alors plus courts, sont nécessairement moins étalés.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse ou conique fortement arrondie, mais toujours sensiblement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, renflé à la base, droit ou noueux et arqué, inséré de côté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité large, profonde et ondulée sur les bords. — *Peau :* unicolore, jaune d'or, ponctuée de gris, puis quelquefois lavée, à l'insolation, de rose tendre. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine et assez ferme. — *Eau :* abondante, sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

Pomme Reinette Froomm.



MATURITÉ. — Octobre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Reinette Froomm, que j'importai d'Allemagne en 1868, grâce à l'obligeant directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), M. le docteur Lucas, a été décrite pour la première fois en 1839 par Dittrich, puis récemment (1869) par M. Oberdieck, dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, où l'origine suivante en est donnée :

« Cette pomme vraiment excellente — y lit-on — et qui doit trouver place dans tout jardin un peu grand, provient du village de Seeba, près Meiningen (duché de Saxe-Meiningen). Elle fut d'abord appelée Borsdorf de Seeba; mais plus tard la Société pomologique la nomma Reinette dorée de Froomm, en l'honneur de M. Froomm, employé du gouvernement. » (Tome VI, p. 111, n° 597.)

404. POMME REINETTE DE GAESDONK.

Synonyme. — *Pomme* GAESDONKER GOLDREINETTE (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1821, t. Ier, p. 59).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, assez longs, bien géniculés, très-duveteux et d'un brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, fort abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes et sensiblement cotonneux, partiellement appliqués sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, acuminées, à bords crispés et profondément dentés. — *Pétiole :* long, gros, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* longues et assez larges.

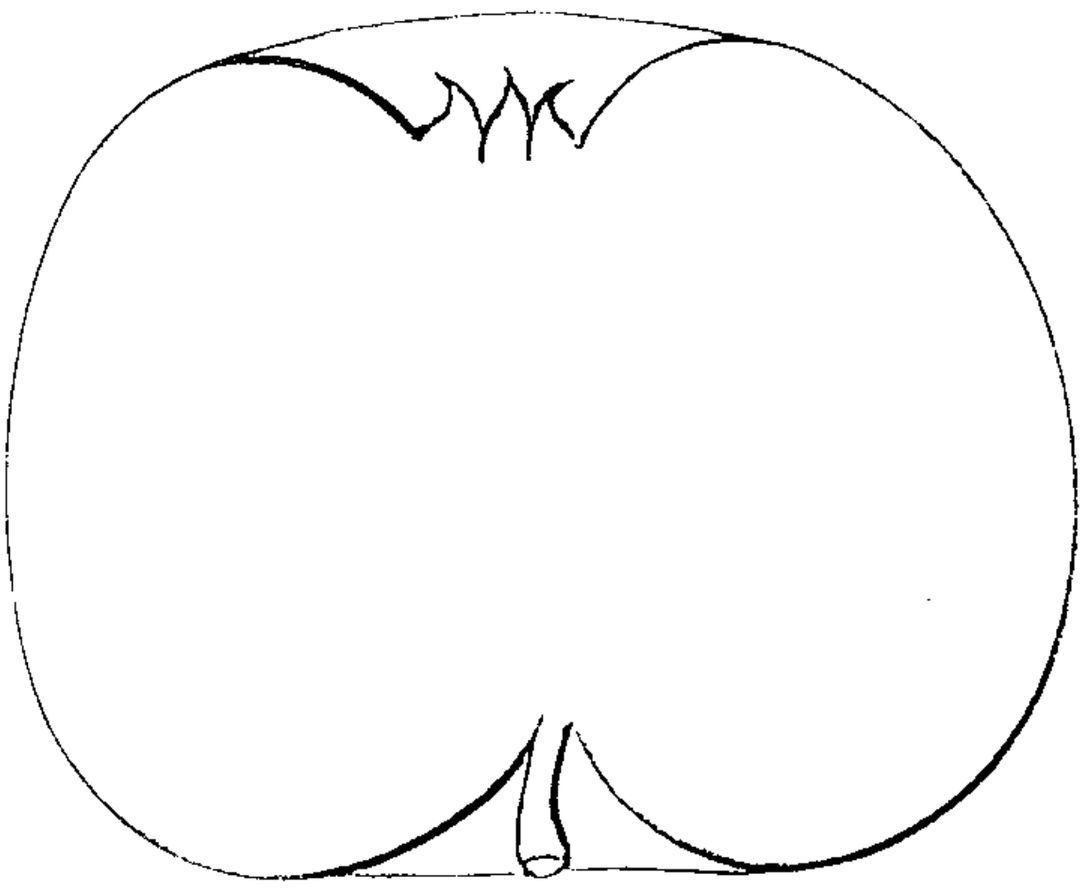
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — La basse-tige sur paradis, pour buissons, espaliers et cordons, lui

est très-avantageuse comme aspect et fertilité. Quand on le destine au plein-vent, il faut le greffer en tête.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique très-arrondie ou globuleuse légèrement cylindrique et presque toujours un peu comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, arqué, planté dans un bassin de dimensions variables. — *Œil :* grand, très-ouvert, à cavité large, rarement profonde, unie ou faiblement ondulée sur les bords. — *Peau :* assez rugueuse, jaune d'or sur le côté de l'ombre, jaune-brun sur l'autre face, marbrée de fauve vers l'œil et le pédoncule et semée de points gris peu apparents. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, compacte et assez ferme. — *Eau :* suffisante ou abondante, très-sucrée, possédant une délicieuse saveur acidulée et parfumée.

Pomme Reinette de Gaesdonk.



MATURITÉ. — Décembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je dois la possession de ce très-bon fruit à M. le docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg). Le professeur Koch, de Berlin, me l'avait fait apprécier en 1867, à Paris, lors de l'Exposition internationale, et l'année suivante je pus l'introduire dans mes pépinières. Il provient des environs de Goch (Prusse), et non de Hoch, comme on l'a dit erronément. Du reste, voici, d'après un pomologue allemand, son origine précise :

« Cette pomme — écrivait Diel en 1821 — porte le nom du lieu d'où elle a été propagée, l'ancien couvent de Gaesdonk, près Goch sur Rhin ; ce fut le pasteur de ladite ville, M. Van de Loo, qui me l'envoya. » (*Vorz. Kernobstsorten*, t. I, p. 59.)

Observations. — Le baron de Flotow, en 1859 (voir *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 299, n° 134), a pensé que cette variété était identique avec la Petite-Reinette d'Angleterre ou Golden Pippin, notre pomme d'Or d'Angleterre, caractérisée plus haut (p. 510). Il n'en est rien, on peut aisément le vérifier.

405. POMME REINETTE DE GEER.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement assez érigés, courts, très-gros, sensiblement coudés, bien duveteux, brun-rouge ardoisé, ayant les mérithalles des plus courts. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, cotonneux, entièrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* assez grandes, ovales ou elliptiques, acuminées, planes ou légèrement canaliculées, à bords profondément

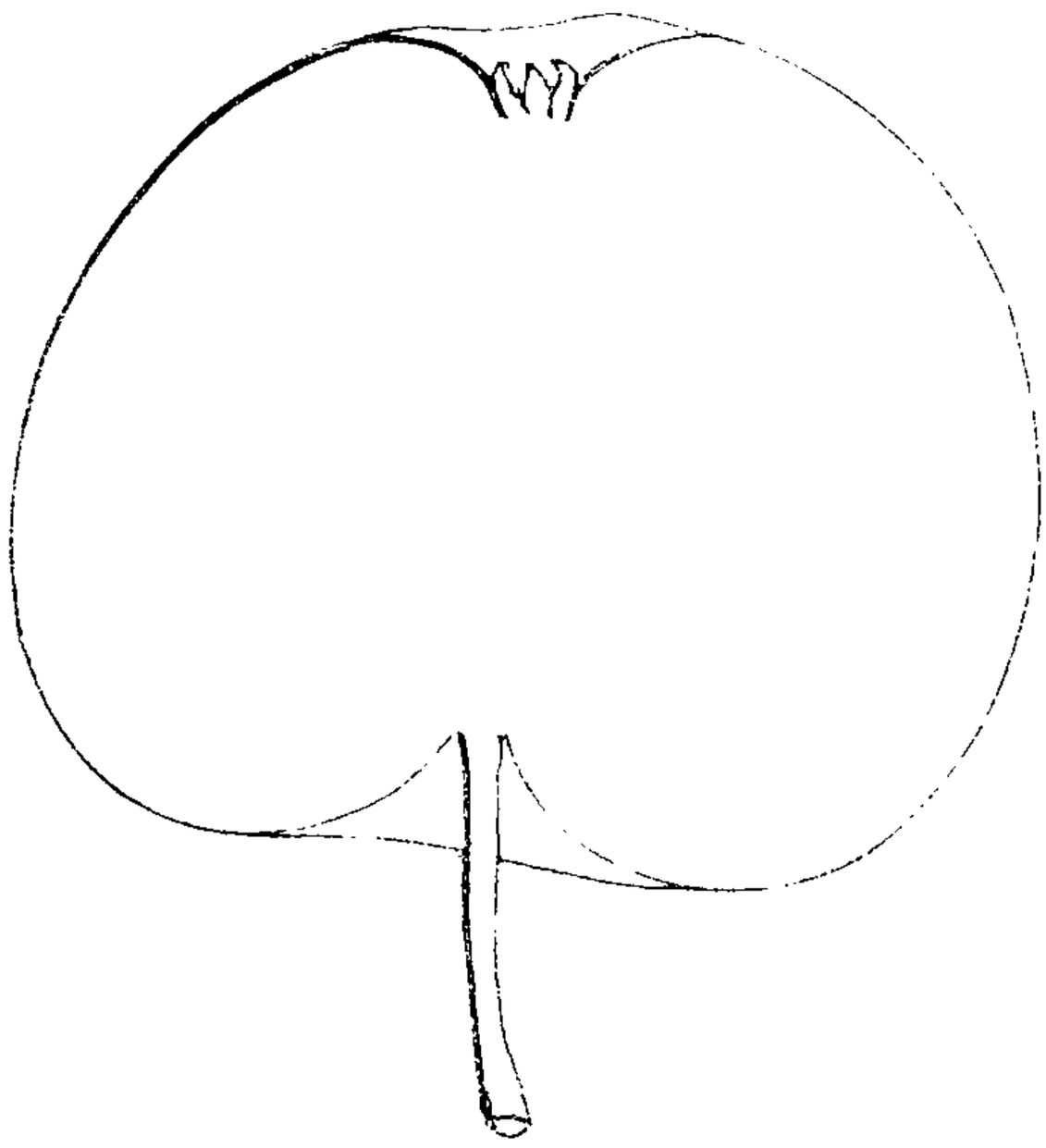
crénelés. — *Pétiole :* gros, assez long, rarement cannelé. — *Stipules :* de dimensions variables.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La belle végétation de ce pommier et la grosseur de ses rameaux, surtout, permettent de l'écussonner ras terre pour plein-vent; sa tige devient forte, pousse très-droite, et sa tête est aussi des mieux faites. On le greffe sur paradis quand on veut l'élever sous forme naine, ce dont il s'accommode parfaitement au point de vue de sa fertilité, qui alors augmente beaucoup.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, pentagone, aplatie à la base et souvent ayant un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* long ou très-long, assez grêle, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité peu prononcée et gibbeuse sur les bords. — *Peau :* jaune d'or, parsemée de points roux et de points bruns, maculée de fauve squammeux autour du pédoncule et parfois faiblement lavée de rose clair sur la face exposée au soleil. — *Chair :* jaunâtre, fine, compacte et croquante. — *Eau :* abondante ou suffisante, bien sucrée, légèrement acidulée et délicieusement parfumée.

Pomme Reinette de Geer.



Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Le semeur belge Van Mons, mort en 1842, est l'obtenteur de cette pomme exquise; il le déclare page 57 de son *Catalogue descriptif*, où elle porte le n° 279. Le pied-type se mit à fruit vers 1815 et fut dédié à la mémoire du baron Charles Van Geer, savant célèbre décédé en 1778 et surnommé le Réaumur suédois, mais qui était issu d'une famille hollandaise. La Reinette de Geer, assez commune chez les Allemands et les Belges, est encore des plus rares en Angleterre ainsi qu'en France. Je l'ai reçue de Bruxelles en 1860.

Pomme REINETTE GIELEN. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE A GOBELET. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE GOLDEN. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

---

406. Pomme REINETTE DE GOMONT.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Gaumont (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1849, p. 20; — Pépinières de la Société Van Mons, *Catalogue général*, 1854, t. I, p. 56; — et Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 188). — 2. Reinette de Gommont (Hardy, *Traité de la taille des arbres fruitiers*, 1853, p. 287).

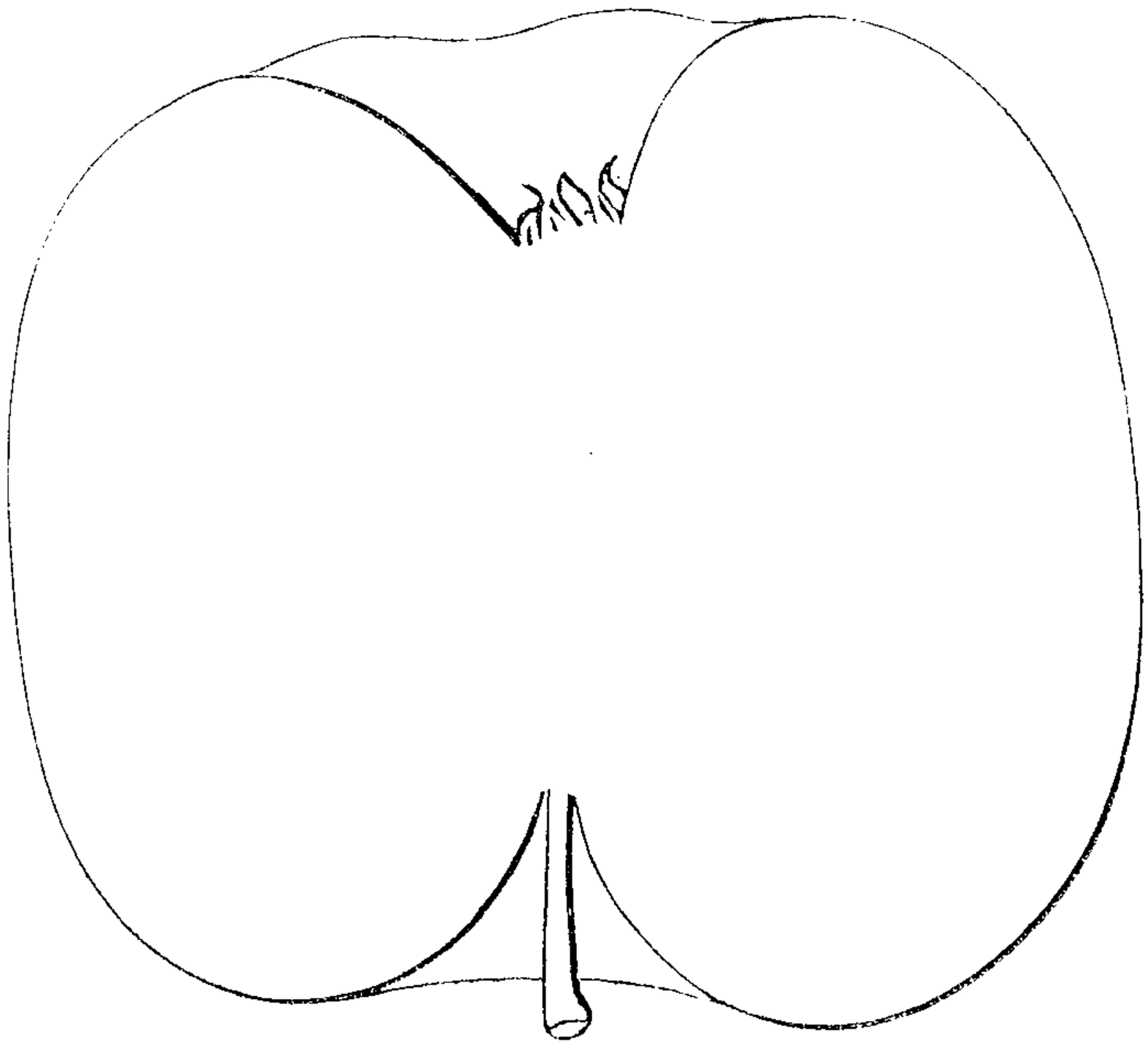
Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, assez gros et assez courts, sensiblement coudés, duveteux, rouge-brun très-foncé. — *Lenticelles :* de grandeur moyenne, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, arrondis, très-cotonneux et fortement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, ovales, acuminées, planes ou contournées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* fort, assez long, légèrement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — C'est un pommier suffisamment vigoureux, mais de forme peu régulière et dont la tige, surtout, pousse constamment de travers, aussi fait-il de vilains arbres pour le plein-vent. Sous formes naines il devient assez beau et se greffe sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* cylindrique-arrondie, pentagone, côtelée, et souvent moins développée sur une face que sur l'autre; on la trouve aussi, quelquefois, globuleuse assez régulière. — *Pédoncule* : de longueur et force moyennes, droit ou arqué, planté dans un étroit et profond bassin. — *Œil :* grand, très-ouvert, à cavité généralement considérable et bossuée sur les bords. — *Peau :* mince, lisse, jaune brunâtre, ponctuée de gris et de marron, puis, à bonne exposition solaire, finement lavée de rose. — *Chair :* un peu verdâtre, surtout auprès des loges, ferme, croquante, assez fine. — *Eau :* très-abondante, bien sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Pomme Reinette de Gomont.



Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Encore peu répandue, cette excellente et volumineuse pomme compte au moins une quarantaine d'années. Elle eut pour promoteurs les frères Baumann, de Bollwiller (Haut-Rhin), dont l'établissement a joui longtemps d'une juste renommée. C'est de Bollwiller qu'en 1844 ou 1845 j'ai reçu ce fruit. Mon *Catalogue* de 1846 l'annonça (p. 20) comme une nouveauté, mais sous le nom quelque peu défiguré de *Gaumont*. Les Allemands le connurent à cette même époque; M. de Flotow nous l'apprend dans les termes suivants :

« Le pépiniériste Joseph Baumann — rapporte-t-il — m'adressa de Bollwiller, en 1848, des greffes de la *Reinette de Gomont*, variété que les Catalogues de cet arboriculteur étaient seuls, alors, à mentionner. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 457, n° 212.)

Maintenant ce pommier doit être assez commun en Allemagne, car en 1854 le docteur Lucas le disait cultivé déjà dans les collections pomologiques de Stuttgart, Berg et Hohenheim (voir *die Kernobstsorten Württembergs*, p. 65). Il porte le nom d'une localité des Ardennes située près d'Asfeld, le bourg de Gomont, duquel il est sans doute originaire.

Pomme REINETTE DE GOMMONT. — Synonyme de *Reinette de Gomont*. Voir ce nom.

Pommes : REINETTE GOUT, ——— } Synonymes de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

— REINETTE GRAIN D'OR, ———

Pomme REINETTE DE GRANDVILLE. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

---

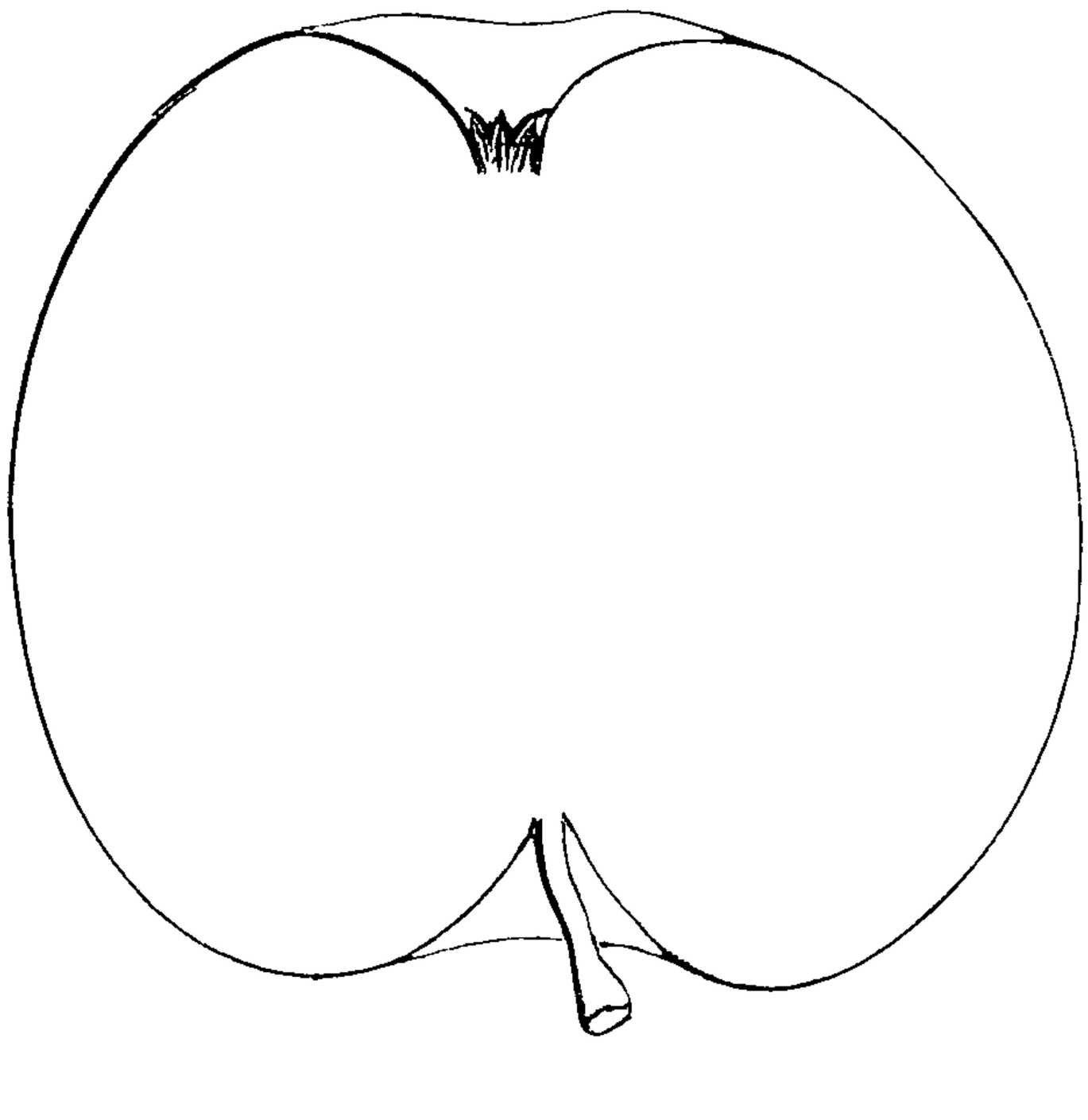
407. Pomme REINETTE GRISE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Reinette toute grise (Triquel, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 1653, p. 229). — 2. De Cuir (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 131). — 3. Leder (*Id. ibid.*). — 4. De Maroquin (*Id. ibid.*). — 5. De Peau (*Id. ibid.*). — 6. Reinette grise double (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 22, n° V). — 7. Reinette grise de Grandville (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. III, p. 56). — 8. Bec-de-Lièvre (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, p. 210, n° 69). — 9. Belle-Fille (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 35, n° 663). — 10. Prager (*Id. ibid.*). — 11. Reinette grise extra (*Id. ibid.*). — 12. Reinette franche de Grandville (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 445). — 13. Reinette grise française (A. Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1857, t. V, p. 17). — 14. Reinette grise d'Hiver (*Id. ibid.*). — 15. Reinette de Darnetal (de quelques pépiniéristes de la Seine-Inférieure, 1860). — 16. Reinette grise de Darnetal (des mêmes pépiniéristes).

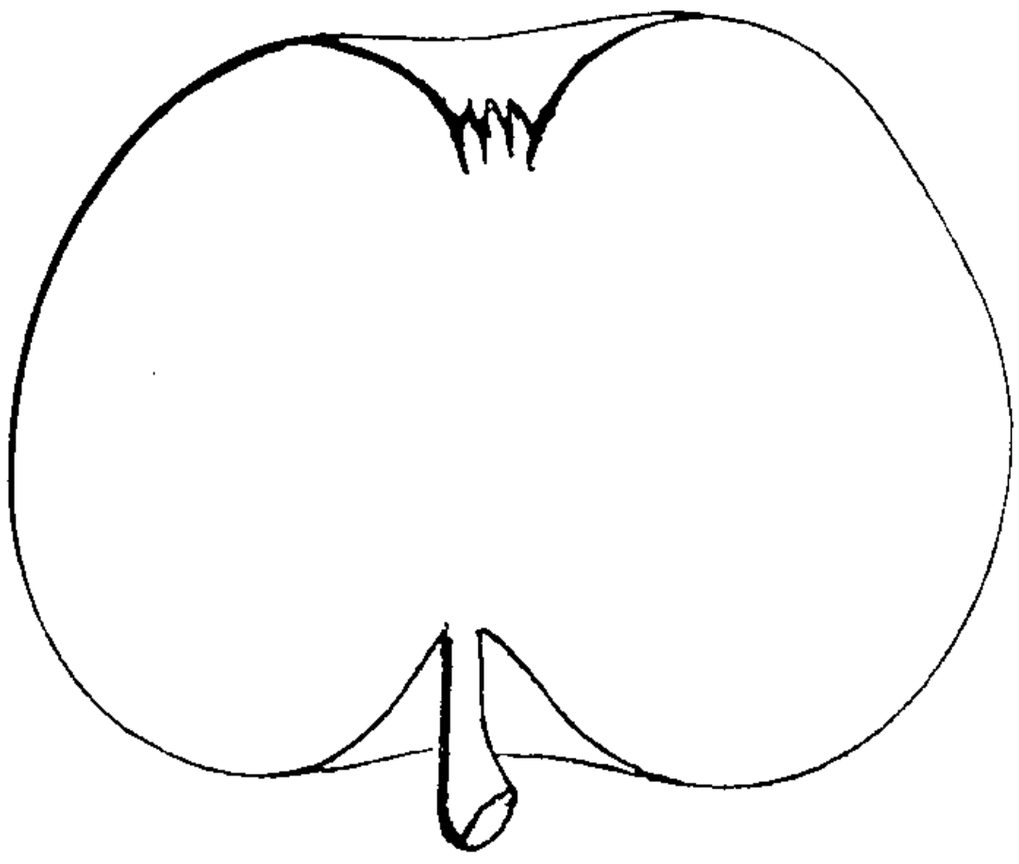
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs, assez gros, bien géniculés, très-duveteux et vert brunâtre. — *Lenticelles :* petites ou moyennes, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* moyens, coniques, très-cotonneux, complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* assez petites, ovales-allongées, vert terne et grisâtre en dessus, blanc brunâtre en dessous, acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* gros et long, à cannelure presque nulle. — *Stipules :* étroites pour la plupart, mais assez longues.

Fertilité. — Abondante.

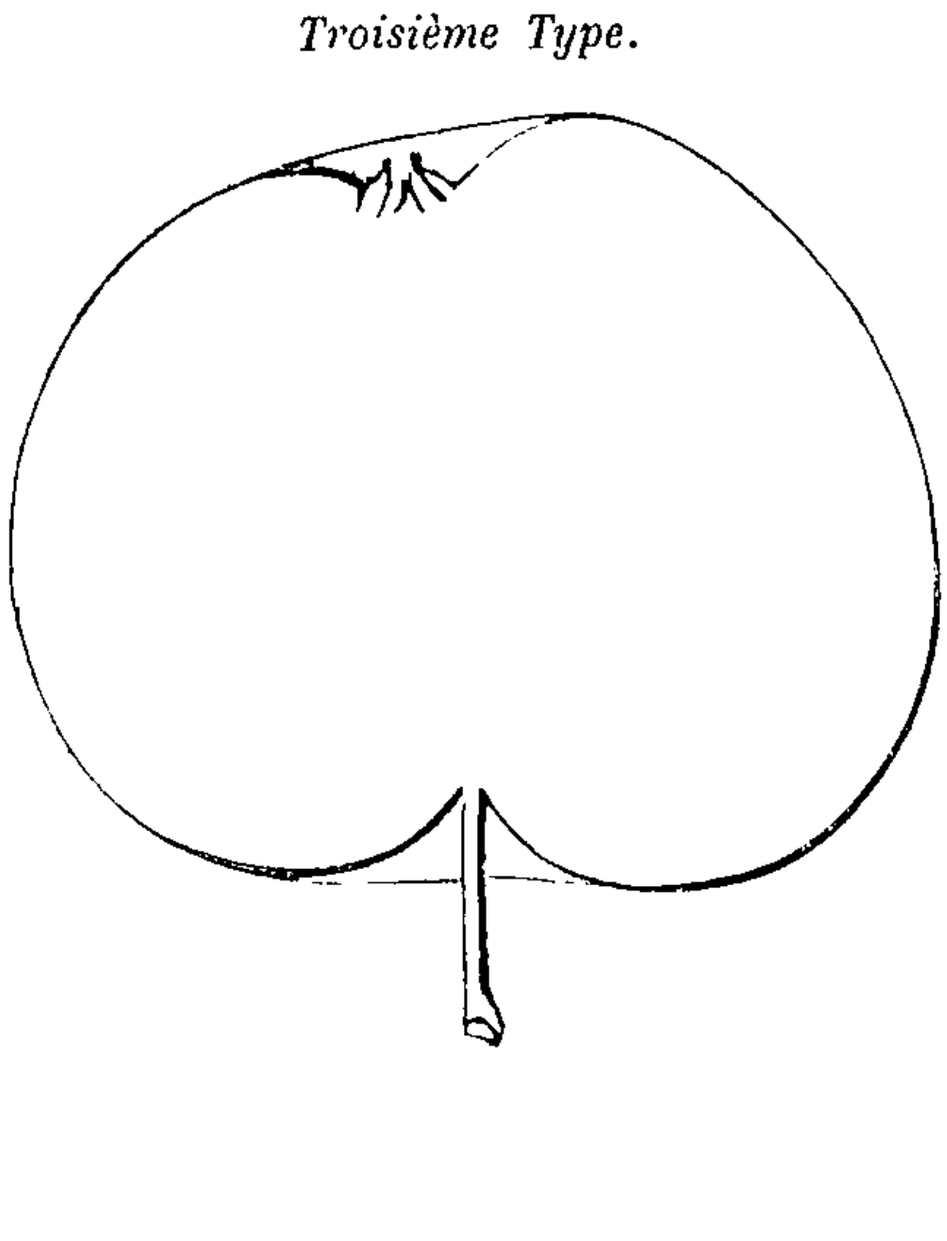
Pomme Reinette grise. — *Premier Type.*



Deuxième Type



Troisième Type.



CULTURE. — Il fait, comme plein-vent, des arbres très-convenables quand on le greffe en tête. Les formes cordon, buisson, espalier, sur paradis ou doucin, lui sont toujours des plus favorables, tant pour la beauté des sujets que pour leur fertilité et le volume de leurs produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessous de la moyenne, mais parfois assez considérable. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, plus ou moins pentagone, souvent très-comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* droit ou arqué, de longueur moyenne, habituellement bien nourri et renflé à la base, quelquefois grêle, cependant, profondément planté dans un bassin étroit et peu régulier. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie ou gibbeuse sur les bords et de dimensions fort variables. — *Peau :* rugueuse, à fond vert-pré, entièrement ou presque entièrement lavée de gris bronzé, ponctuée de roux, souvent verruqueuse et souvent aussi veinée ou réticulée de fauve près l'œil et le pédoncule, puis, à bonne exposition solaire, nuancée faiblement de rouge sombre. — *Chair :* fine

ou très-fine, jaunâtre ou verdâtre, compacte, odorante et tendre. — *Eau* : abondante, des plus sucrées, agréablement acidulée et possédant un parfum d'une saveur exquise.

MATURITÉ. — Janvier-Avril.

QUALITÉ. — Première; et peut-être la meilleure de toutes les pommes, pour faire de la gelée.

Historique. — Des Reinettes, la Grise est assurément celle qui se rapproche le plus, par l'âge et l'excellence, de l'aînée du groupe, la Franche ou Blanche, décrite ci-dessus (p. 673). En 1650 le pommier de Reinette grise devait se trouver dans la culture depuis assez longtemps, car dejà nos pomologues le mentionnaient ou caractérisaient. Ainsi Bonnefond (1651), qui dans *le Jardinier français* signalait cinq Reinettes, ne l'oublia pas. Un ouvrage posthume, paru en 1652, de Claude Mollet, directeur des jardins royaux sous Henri IV et Louis XIII, prouve également que cet horticulteur fameux l'avait connu, puisqu'on y lit le passage suivant :

« Le pommier de *Renette grise* est un bon arbre, n'estant nullement delicat ; il prend sa croissance promptement; son fruit se garde long-temps, il rapporte grande quantité. Si vous voulez estre curieux, il le faut greffer sur un pommier de Grosse Quoquerée grise, le fruit en sera plus excellent. » (*Théâtre des jardinages*, p. 51.)

Claude Mollet mourut à Paris vers 1613, selon la *Biographie* Didot, la Reinette grise existait donc avant cette date, mais sans être alors bien commune, car en 1628 elle ne fut pas citée dans le *Catalogue* de l'immense verger que possédait à Orléans le procureur du roi le Lectier. La première édition du recueil de Merlet, datée de 1667, en fournit une courte description :

« La *Reinette grise* — y lit-on — est des plus excellentes pommes; elle est plus ferme, a l'eau plus sucrée et dure plus long-temps qu'aucune Reinette. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 148.)

De Merlet jusqu'à nous, presque tous les écrivains horticoles, tant Hollandais qu'Anglais et Allemands, ont parlé de cette pomme et se sont plu à la dire originaire de notre pays. Malheureusement il ne m'a pas été possible de rencontrer un renseignement quelconque de nature à m'éclairer sur la contrée dont elle est provenue. Toutefois je rappelle ici, à titre de simple réminiscence pomologique, ce que j'ai dit au premier chapitre de l'histoire générale du pommier (t. III, p. 15) : en étudiant les pommes cultivées par les Italiens vers la fin du XV^e^ siècle, on en rencontre une, la *Rugginento Garbo*, à peau bronzée ou rouillée, à chair acide, qui, mûre à Noël, se conserve plusieurs mois et fait involontairement songer à l'antique Reinette grise. Mais comment la reconnaître d'après ces seules indications? Qui le pourrait ou le voudrait? — Assurément, ce n'est pas moi.

Observations. — Dans sa *Pomona franconica*, Mayer, en 1801, s'est longuement occupé de cette variété, et de façon aussi neuve qu'intéressante. Voici, de l'article qu'il lui a consacré, les passages que je crois devoir reproduire :

« Imaginez — dit-il d'abord au sujet de la peau de ce fruit — un morceau de maroquin vert-olive dont le dessus seroit usé, râpé, bronzé ou chagriné, et qui conserveroit encore, par-ci, par-là, des parcelles ou parties lisses, olivâtres, plus fraîches que le reste, et vous aurez une idée assez juste de son coloris. C'est peut-être de cette ressemblance que lui est venu le nom allemand *Lederapfel*, Pomme de Cuir, de Peau de Maroquin?.... La plupart de

mes compatriotes ne reconnoîtront pas les *Reinettes grises* au portrait que je fais de leur bonté. J'avoue qu'il leur faut des années chaudes comme celles de 1775, 1783 et 1788 pour bien réussir dans nos climats. Les années froides et pluvieuses, elles pourrissent sur l'arbre, et celles qui mûrissent au fruitier sont souvent sans goût ni saveur. Cependant tous les auteurs assurent qu'en des pays plus septentrionaux que le nôtre, Suède, Danemark, Zéelande, leur maturation se fait parfaitement. *La France, leur sol natal*, restera toujours, généralement pris, le lieu qui leur convient le mieux; aussi les y cultive-t-on si abondamment qu'on en fait des envois considérables à l'étranger. De Bordeaux, des vaisseaux en apportent de pleines cargaisons à Hambourg puis à Lubeck. » (Tome III, pp. 130-132.)

Vers 1783 une *Reinette grise* dite *de Grandville* commença chez nous à faire parler d'elle, mais bientôt quelques écrivains fort compétents, Calvel entr'autres, reconnaissant l'erreur ou la supercherie, en prévinrent le public :

« On a prétendu faire — déclara Calvel en 1803 — de la *Reinette grise de Grandville*, une variété, quoique cette pomme ait absolument les mêmes caractères que la Reinette grise. » (*Traité complet sur les pépinières*, t. III, p. 56, n° 48.)

Malgré cet avertissement, la Reinette grise de Grandville fit si bien son chemin, qu'elle arriva jusqu'à nous. Aujourd'hui même, beaucoup de pépiniéristes la mentionnent encore dans leurs *Catalogues;* et je voyais récemment un pomologue en décrire une à peau jaune-citron, lavée puis rayée de rouge, deux couleurs qui justifient mal, il faut bien l'avouer, la dénomination Reinette *grise*. Après tout, comme on croit aussi à l'existence d'une *Grosse*-Reinette grise de Grandville, cette jaune-citron nuancée de rouge pourra, si on le désire, la représenter. Quant à moi, qui si souvent ai demandé le pommier Reinette grise de Grandville dans divers établissements, et n'ai jamais, sous cette étiquette, reçu que la variété Reinette grise, je le classe depuis quelques années parmi les synonymes, seule place où l'on ne puisse lui chercher noise; comme longtemps on l'a fait, avec non moins de raison, à ce fameux Bon-Chrétien d'Auch, que chacun consent enfin, maintenant, à prendre pour ce qu'il est : le Bon-Chrétien d'hiver !

Au nombre des synonymes de cette Reinette, figurent les noms Belle-Fille, Haute-Bonté et Reinette grise d'Hiver, appartenant également à trois variétés dont les deux premières sont caractérisées dans ce *Dictionnaire* (t. III, pp. 110 et 372). La dernière n'est pas en notre possession, mais nous savons qu'elle eut en Belgique, vers 1832, pour obtenteur M. Parmentier, d'Enghien. Nous rappelons ces faits, quoiqu'il semble bien difficile de commettre quelque confusion entre les trois pommes ici désignées, et la Reinette grise. — Enfin sous le nom Reinette grise *de Darnetal*, bourg de la Seine-Inférieure, en 1866 j'ai reçu d'Yvetot, ville du même département, des pommiers et des pommes qui n'étaient autres que la Reinette grise. — J'oubliais de rapporter qu'en 1846 Poiteau, dans sa *Pomologie française*, attribue à la Reinette grise une vertu particulière presque surnaturelle : « Si l'on « applique, dit-il, cuite et très-chaude, cette pomme sur une partie rasée d'un « cheval, le poil qui repoussera sur cette partie, sera blanc.... » Voilà mon oubli réparé. Peut-être trouvera-t-on qu'il n'avait pas grande importance? Je serais, alors, parfaitement de cet avis.

Pomme REINETTE GRISE D'ANGLETERRE. — Synonyme de *Reinette grise d'Automne*. Voir ce nom.

---

408. Pomme REINETTE GRISE D'AUTOMNE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Reinette grise d'Angleterre (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 216; — et Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. II, p. 94; puis *Vorz. Kernobstsorten*, 1826, t. IV, p. 91). — 2. Grosse-Reinette grise plate (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édition de 1690, p. 133).

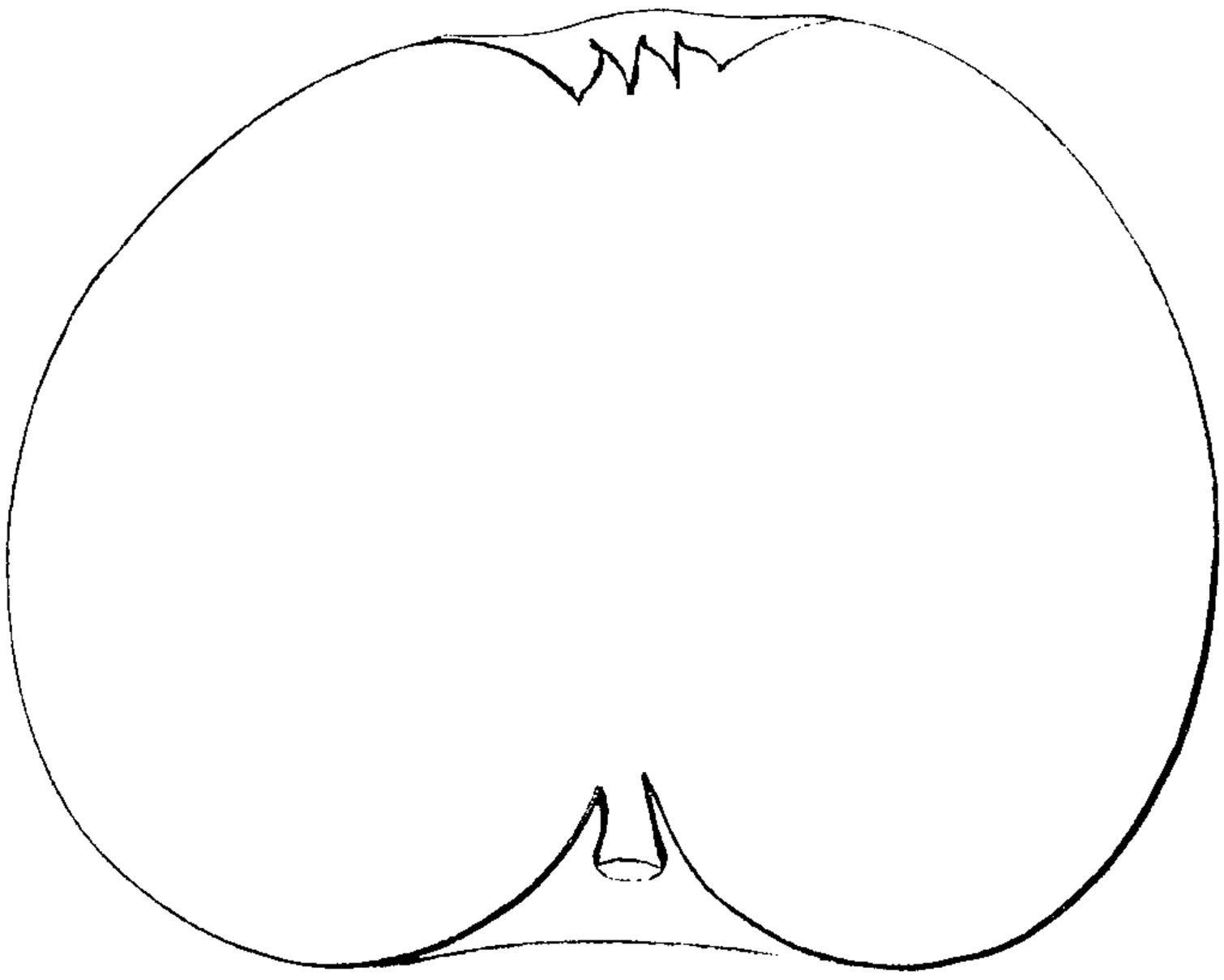
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, érigés, peu longs, assez gros, faiblement coudés, très-duveteux, brun olivâtre légèrement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* petites, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* larges mais aplatis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, cotonneux, collés en partie sur le bois, et ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, uniformes, très-courtement acuminées, régulièrement dentées sur les bords et assez lisses. — *Pétiole :* court et gros, rigide, tomenteux, à peine cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Pour plein-vent il faut le greffer à hauteur de tige si l'on veut que sa tête devienne convenable; toutes les formes naines lui sont profitables, soit sur doucin, soit sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie, toujours aplatie à la base et plus ou moins pentagone vers le sommet. — *Pédoncule :* gros, très-court, profondément implanté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, à larges sépales, ouvert ou mi-clos, placé souvent de côté dans une faible cavité unie ou plissée. — *Peau :* rugueuse, entièrement bronzée, semée de gros points gris clair puis maculée ou marbrée de fauve squammeux dans le voisinage de l'œil et du pédoncule. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, fine, assez tendre, devenant molle aisément. — *Eau :* abondante, sucrée, fortement mais agréablement acidulée, possédant un léger parfum.

Pomme Reinette grise d'Automne.



Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Quelques auteurs modernes ont pensé que la Reinettte grise d'Automne devait être une variété française. Je ne partage pas leur opinion, ce nom, qui remonte seulement aux dernières années du XVIII^e^ siècle, en cachant un

autre — *Reinette grise d'Angleterre* — de beaucoup plus ancien, car dès 1670 dom Claude Saint-Étienne le mentionnait :

« Autre *Rainette grise*, DITE D'ANGLETERRE — écrivait-il — est longue et par costes, toute marquetée de taches rousses, qui la font sembler rousse. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 216.)

Voilà bien notre pomme, que vingt ans plus tard, en 1690, Merlet décrivit sans lui attribuer de provenance, et fort à propos la qualifiant de *plate*, car sa forme conique-arrondie s'allonge peu, habituellement :

« La grosse *Reinette grise*, plate, charge beaucoup — disait-il — est d'un suc excellent, veut estre mangée plûtôt que les autres, autrement elle se fane et se passe. » (*L'Abrégé des bons fruits*, pp. 133-134.)

Ainsi en 1670, alors que cette Reinette grise faisait son apparition dans nos jardins, on la croyait, d'après dom Claude, importée d'Angleterre. Faut-il l'en déclarer originaire ? On le pourrait, à la rigueur ; seulement une chose m'étonne et vient donner une toute autre direction à mes recherches : c'est de ne voir aucun pomologue anglais parler de ce fruit. Je me rallie donc au sentiment du docteur Diel, qui caractérisant pour la seconde fois, en 1826, cette variété dans le *Vorz. Kernobstsorten*, la supposait née chez les Hollandais.

« Ma *Reinette grise d'Automne d'Angleterre* (ENGLISCHE GRAUE HERBSTREINETTE) — expliquait-il — m'est venue de la pépinière de MM. Paul et Simon Moerbeck, de Harlem. Toutes mes démarches pour découvrir le lieu d'obtention de ce pommier, que je cultive depuis 1803, ont été inutiles. Cependant, comme les Anglais n'ont pas coutume d'appeler leurs pommes, Reinettes, je présume que cette variété-là appartient à la Hollande. » (T. IV, p. 91.)

Observations. — Diel, en 1800 (*Kern.*, t. II, p. 94), avait déjà parlé d'une Reinette grise d'Automne, identique avec celle qu'il nomme ici Reinette grise d'Automne d'Angleterre ; il la devait au pépiniériste Nicolas Simon, de Metz, et ne s'était pas aperçu qu'elle faisait double emploi dans sa Pomologie. Erreur très-excusable, et des plus faciles à commettre, lors surtout qu'on décrit, comme lui, des fruits venus de divers pays. — On a parfois donné, notamment en Angleterre, le surnom Reinette grise d'Automne, à la *Reinette jaune hâtive*, décrite ci-après ; je signale ce fait, mais sans craindre qu'il puisse causer quelqu'erreur, ces deux pommes n'ayant pas la moindre ressemblance extérieure.

---

409. POMME REINETTE GRISE DU CANADA.

Synonymes. — *Pommes :* 1. MONSTRUEUSE DU CANADA (des pépiniéristes de Paris vers 1800, d'après Louis du Bois, *du Pommier, du Poirier et du Cormier*, 1804, t. I, p. 51). — 2. CANADA GRIS (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. III, p. 53, n° 41). — 3. GRISE DU CANADA (William Forsyth, *Traité de la culture des arbres fruitiers*, traduction de Pictet-Mallet, 1805, p. 93, n° 37). — 4. PASSE-POMME DU CANADA (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 96, n° 185). — LEATHER-COAT (*par erreur ;* voir, ci-après, au paragraphe OBSERVATIONS).

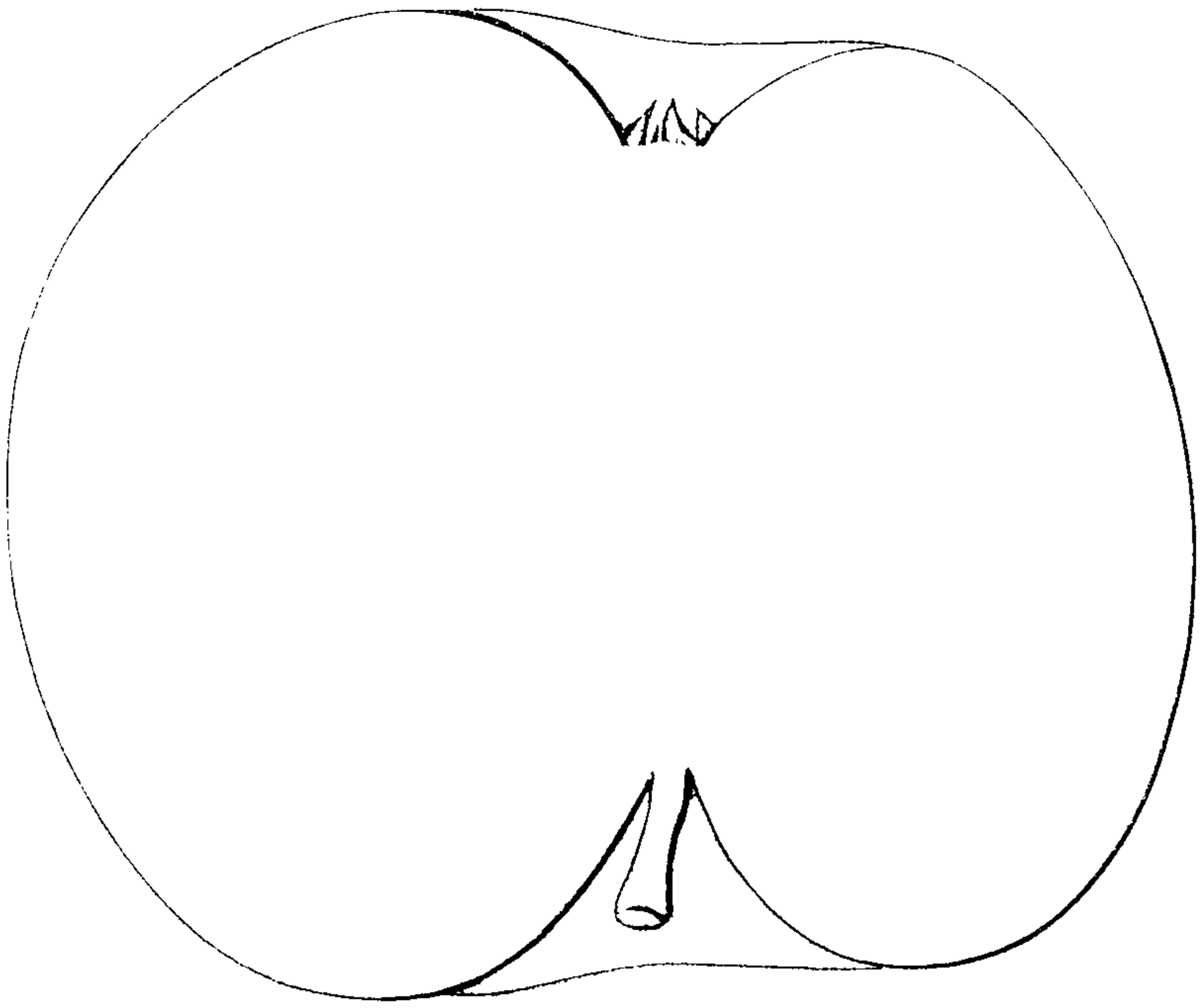
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux et très-étalés, gros, longs, bien flexueux, rouge-brun, couverts d'un épais duvet. — *Lenticelles :* grandes ou moyennes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* petits ou moyens, arrondis, très-cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, luisantes et vert peu foncé en

dessus, gris verdâtre en dessous, rarement acuminées, à bords des plus profondément crénelés. — *Pétiole* : court, bien nourri, à peine cannelé. — *Stipules* : larges mais assez courtes.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Quand on le destine au plein-vent il est urgent de le greffer en tête, et non ras terre, autrement il serait presque impossible que la tige poussât droite, on devrait lui mettre un tuteur dès sa première année; les formes naines, sur paradis, conviennent donc mieux à ce pommier.

Pomme Reinette grise du Canada.



Description du fruit. — *Grosseur* : considérable. — *Forme* : irrégulièrement globuleuse ou conique fortement arrondie, plus ou moins pentagone et généralement ayant un côté plus volumineux que l'autre. — *Pédoncule* : court et fort, assez renflé à ses extrémités, planté obliquement dans un vaste et profond bassin. — *Œil* : grand, très-ouvert ou mi-clos, à cavité irrégulière, bossuée et sensiblement développée. — *Peau* : rugueuse, à fond jaune verdâtre, entièrement lavée de gris-brun, ponctuée de fauve et quelquefois légèrement rougeâtre à l'insolation. — *Chair* : blanc jaunâtre ou verdâtre, fine, assez compacte et quelque peu croquante. — *Eau* : abondante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Novembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Louis Noisette, anciennement pépiniériste à Paris, ne fut pas, comme on l'a dit parfois, l'importateur de ce très-beau fruit, mais seulement un de ses principaux propagateurs. Si Noisette l'eût tiré du Canada et cultivé le premier, il aurait eu soin, chose fort naturelle, de s'en faire honneur et de consigner le fait dans son *Jardin fruitier*, publié en 1821. Or, cette admirable

variété n'y est même pas nommée; elle n'y figura que dix-huit ans plus tard, en 1839, dans la seconde édition, où ces deux simples lignes lui sont consacrées : « *Reinette grise de Canada*, fruit gris, un peu plus petit que la Reinette de Canada, « à chair plus ferme, plus acide et d'une plus longue garde. » (Page 198, n° 16.) Toutefois ce pépiniériste la possédait ou connaissait dès 1825, puisqu'à cette date il l'a citée dans son *Manuel du jardinier*. L'origine de cette pomme reste donc un mystère, car les Américains, aussi réservés à son égard qu'ils l'avaient été, je l'ai montré ci-dessus (p. 640), pour la Reinette du Canada, ne l'ont pas inscrite, malgré son nom, parmi leurs pommiers indigènes. Calvel est chez nous le premier qui l'ait signalée. Il le fit en 1805, et de façon à prouver qu'elle venait à peine d'y pénétrer :

« *Reinette Canada gris*. — Cette variété, dit-il, est au Jardin du Muséum d'Histoire naturelle [de Paris]. Elle n'a point encore porté de fruit. Ses caractères paraissent la rapprocher beaucoup de la Reinette grise. » (*Traité complet sur les pépinières*, t. III, p. 53, n° 41.)

Peu après, en 1809, le professeur de culture du Jardin des Plantes, Louis Bosc, confirma l'assertion de Calvel : « Il y a — écrivit-il — une sous-variété de la « Reinette de Canada au Jardin du Muséum; on l'appelle REINETTE DE CANADA « GRISE. » (*Nouveau cours d'agriculture*, t. X, p. 322.) Ces deux textes établissent bien l'époque où parut en France le pommier Canada gris [de 1801 à 1803], mais ils sont muets sur les circonstances qui permirent au Muséum de le posséder, puis de le propager. Silence fort regrettable et sans lequel il eût peut-être été possible de découvrir la provenance d'un aussi précieux fruit.

Observations. — C'est cette pomme qui, rebaptisée *Gros-Fenouillet gris*, a fait croire assez longtemps à l'existence d'une variété de ce nom. Déjà Calvel (t. III, p. 38) assurait en 1805 qu'il n'en était rien; aujourd'hui j'affirme à mon tour que divers Gros-Fenouillet gris m'ont été envoyés, et se sont trouvés identiques avec la Reinette grise du Canada. — *Leather-Coat*, donné par les Anglais comme synonyme de ce dernier fruit, ne saurait non plus lui être réuni; il appartient uniquement à l'antique pommier *Royal Russet*, décrit ci-après à son rang alphabétique et qui n'est pas le même que Reinette grise du Canada, ainsi que depuis nombre d'années on le dit généralement.

POMME REINETTE GRISE DE CAUX. — Voir *Reinette de Caux*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

410. POMME REINETTE GRISE DE CHAMPAGNE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. REINETTE VERSAILLAISE (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 392). — 2. REINETTE DE VERSAILLES (*Id. ibid.*).

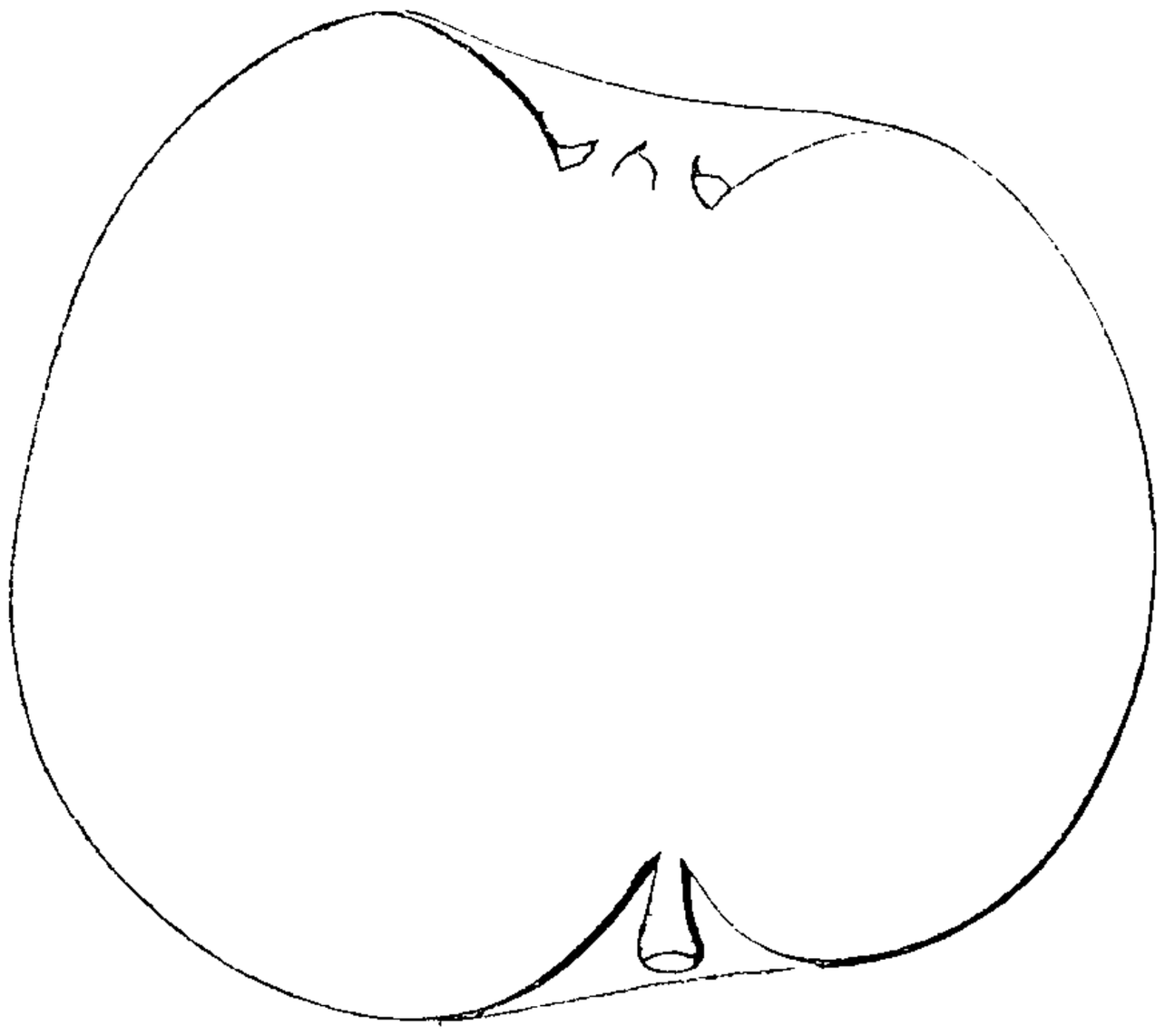
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement érigés, très-longs, assez gros, excessivement coudés, duveteux et marron nuancé de vert. — *Lenticelles :* assez grandes, allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, coniques, collés sur l'écorce et couverts de duvet. — *Feuilles :* moyennes, arrondies, vert foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, coriaces, longuement acuminées, ayant les bords légèrement dentés.

— *Pétiole :* gros et long, carminé à la base et faiblement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — La vigueur et la belle ramification érigée de ce pommier le recommandent pour le plein-vent, forme sous laquelle il fait d'admirables sujets, des plus avantageux en pépinière, quand surtout on les a greffés ras terre, sa tige poussant très-droite et acquérant une bonne grosseur. Le paradis est le sujet qu'il lui faut lorsqu'on veut l'utiliser comme arbre nain.

Pomme Reinette grise de Champagne.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse très-irrégulière, comprimée aux pôles et généralement beaucoup moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court et gros, renflé au point d'attache, inséré dans un bassin irrégulier, étroit et profond. — *Œil :* très-grand, très-ouvert, à courtes sépales, à cavité prononcée. — *Peau :* rugueuse, à fond jaune clair, en partie lavée, marbrée et réticulée de fauve grisâtre, finement et courtement striée de rouge sombre à l'insolation, ponctuée de roux clair et couverte çà et là de légères verrucosités. — *Chair :* jaunâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, peu acidulée, douée d'un délicieux parfum.

MATURITÉ. — Novembre-Février.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Variété française, et probablement sortie de la province dont elle a reçu le nom, la Reinette grise de Champagne remonte environ à 1730. Bien connue dans le voisinage de Paris dès 1750, c'est là que nous la rencontrons tout d'abord, chez Chaillou, pépiniériste à Vitry-sur-Seine. Cet arboriculteur l'offrait au public, dans son *Catalogue* de 1755 (p. 11), greffée sur franc, doucin et paradis. Comme aussi, cette même année, elle était décrite en ces termes par les abbés Nolin et Blavet :

« La *Reinette grise de Champagne*, fruit de garde, est un peu aplatie et d'un gris clair; son eau est assez agréable. » (*Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 232.)

Depuis lors elle a beaucoup voyagé, car on la trouve en Allemagne, Angleterre, Amérique et Italie. C'est du reste une excellente pomme et qui maintenant circule presque autant sous le surnom Reinette de Versailles, que sous sa dénomination primitive.

Observations. — Parfois on l'a également surnommée Pomme *de Bardin*, notamment la Bretonnerie, en 1784 (t. II, p. 475); ai-je besoin de dire que ce fut erronément, quand chacun sait que depuis plusieurs siècles ce synonyme

appartient au Fenouillet rouge ? (Voir notre t. III, p. 298.) — Il faut d'autant mieux veiller à ne pas confondre la Reinette grise de Champagne avec la Reinette blanche de Champagne, décrite ci-dessus (pp. 626-629), que cette dernière a droit, comme l'autre, au synonyme Reinette de Versailles.

Pomme REINETTE GRISE DE DARNETAL. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE GRISE DORÉE. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

Pommes : REINETTE GRISE DOUBLE,

— REINETTE GRISE EXTRA,

— REINETTE GRISE FRANÇAISE,

— REINETTE GRISE DE GRANDVILLE,

Synonymes de *Reinette grise*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE GRISE HAUTE-BONTÉ. — Synonyme de pomme *Haute-Bonté*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE GRISE D'HIVER. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE GRISE D'ORLÉANS. — Voir *Reinette d'Orléans*, au paragraphe Observations.

Pomme REINETTE GRISE D'OSNABRÜCK. — Synonyme de *Reinette d'Osnabrück*. Voir ce nom.

---

411. Pomme REINETTE GRISE DE PORTUGAL.

Synonyme. — *Pomme* Reinette d'Allemagne (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 13).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu longs, grêles, bien flexueux, très-duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, ovoïdes, cotonneux, légèrement ou partiellement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, courtement acuminées, à bords très-profondément dentés. — *Pétiole :* peu long, très-gros, tomenteux et largement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

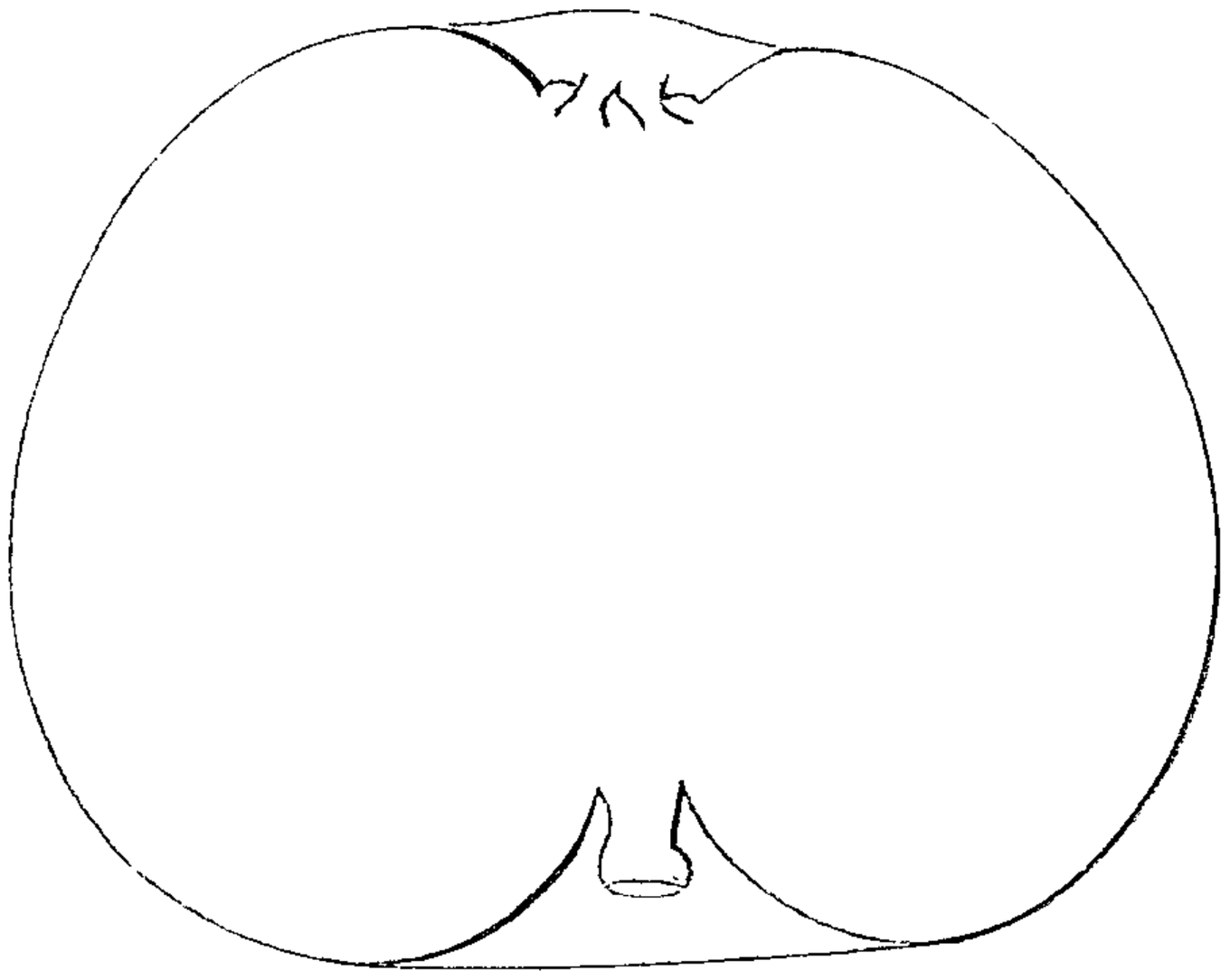
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Les rameaux et le bois de ce pommier sont bien grêles pour le destiner au plein-vent ; mieux vaut le greffer sur doucin et l'élever sous formes naines.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique sensiblement arrondie, ou sphérique souvent assez aplatie à ses extrémités

et souvent aussi plus ventrue d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* très-court, gros ou de moyenne force, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, bien ouvert ou mi-clos, à cavité rarement très-large mais habituellement assez profonde et quelque peu bossuée sur les bords. — *Peau :* rugueuse, à fond vert-pré, entièrement ou presqu'entièrement lavée de brun-gris squammeux, réticulée de brun mat et ponctuée de roux clair. — *Chair :* verdâtre ou jaunâtre, très-fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Pomme Reinette grise de Portugal.



Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Quel pays a vu naître ce pommier? Je n'ai jamais, malgré son nom Reinette grise de Portugal, rencontré de pomologue qui se soit cru fondé à le dire d'origine portugaise. Dès 1798 il était cultivé chez nous et chez les Allemands, où Diel le signalait en 1809 :

« J'ai reçu de Metz — écrivit-il alors — ma pyramide *Reinette grise de Portugal*, et je crois cette variété plus connue que la Reinette blanche de Portugal, l'ayant retrouvée, depuis, à Ems et à Runkel. » (*Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 160.)

La Reinette blanche de Portugal, dont Diel parle ici, m'est complétement étrangère; mais quant à l'autre, la Grise, que je viens de caractériser, je puis certifier qu'en 1841 elle figurait déjà, sous le surnom *Reinette d'Allemagne*, dans mes *Catalogues*, où elle l'a conservé jusqu'en 1867, époque à laquelle on me l'expédia du Wurtemberg sous son nom primitif, adopté généralement, et qu'alors j'ai dû lui rendre.

Pomme REINETTE GRISE ROYALE. — Synonyme de pomme *Royal Russet*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE GRISE DE SAINTONGE. — Synonyme de pomme *Haute-Bonté*. Voir ce nom.

---

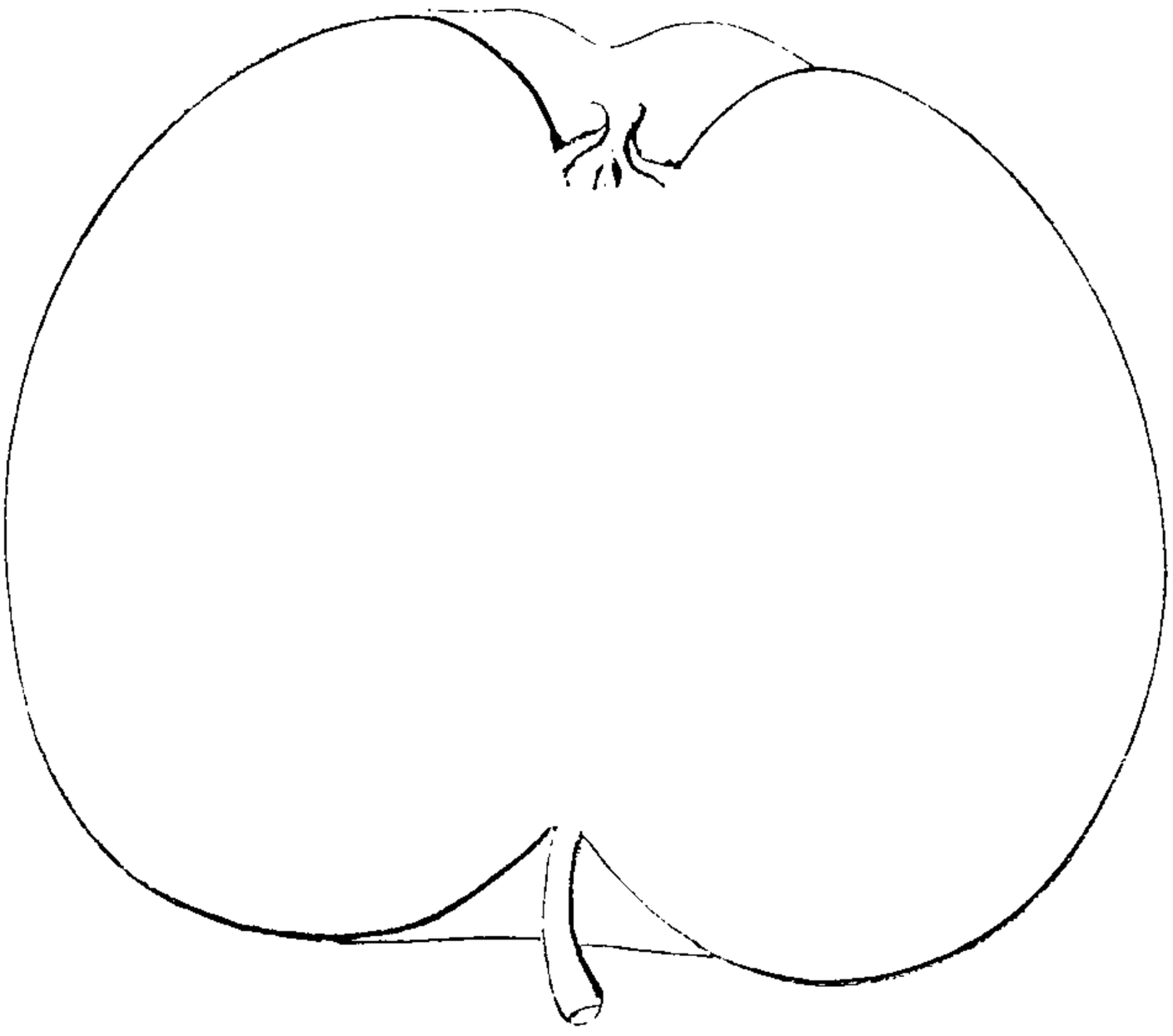
412. Pomme REINETTE HARBERT.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Harbert's Reinette (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 44). 2. Harbert's reinettartiger Rambour (*Id. ibid.*). — 3. Reinette Herberg (de quelques pépiniéristes).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et longs, duveteux, brun olivâtre lavé de gris. — *Lenticelles :* assez

grandes, arrondies, clair-semées et cependant très-apparentes. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* petits, coniques, cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, très-gros, profondément cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Pomme Reinette Harbert.



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Écussonné ras terre, pour plein-vent. il fait des arbres à gros et beau tronc et à jolie tête. La basse-tige, sur paradis, lui convient très-bien également.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie, généralement assez régulière et côtelée au sommet. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, arqué, inséré dans un bassin large et profond. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues sépales, à cavité gibbeuse et très-développée. — *Peau :* mince, légèrement onctueuse, jaune d'or, nuancée ou mouchetée de rose tendre à l'insolation, tachée de roux squammeux à la base et dans le bassin pédonculaire, puis abondamment ponctuée de gris verdâtre. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante ou abondaute, sucrée, fortement acidulée, presque sans parfum.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Peu répandue en France, cette pomme est d'origine allemande et porte le nom de son promoteur. Le docteur Diel, qui l'a décrite en 1828, donne sur elle les renseignements ci-après :

« La *Reinette Harbert* — dit-il — m'a été envoyée d'Arnsberg (Westphalie) par les soins obligeants de M. Harbert, pomologue distingué. Je la crois provenue de l'un des nombreux monastères dont le pays westphalien était anciennement pourvu. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1828, t. V, p. 44.)

Les Allemands — ceux des provinces septentrionales, surtout — estiment beaucoup ce fruit, le trouvant de première qualité. Dans mes pépinières, où je le cultive depuis une douzaine d'années, il n'a mérité que le deuxième rang.

Pomme REINETTE HATIVE. — Synonyme de *Reinette jaune hâtive*. Voir ce nom.

POMME REINETTE HERBERG. — Synonyme de *Reinette Harbert*. Voir ce nom.

POMME REINETTE D'HIVER SUCRÉE. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

POMMES REINETTE DE HOLLANDE. — Synonymes de *Reinette blanche de Hollande* et de *Reinette carminée de Hollande*. Voir ces noms.

POMME REINETTE DE HONGRIE. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

POMME REINETTE D'HOPITAL. — Synonyme de pomme *Gros-Hôpital*. Voir ce nom.

POMME REINETTE IMPÉRATRICE. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

POMME REINETTE JAUNE. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

POMME REINETTE JAUNE D'AUTOMNE. — Synonyme de *Reinette jaune hâtive*. Voir ce nom.

POMME REINETTE JAUNE DORÉ. — Synonyme de *Reinette tardive*. Voir ce nom.

POMME REINETTE JAUNE DORÉE. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

---

413. POMME REINETTE JAUNE HATIVE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. REINETTE PRIME (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 22 ; — et dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 215). — 2. REINETTE HATIVE (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 107 ; — et dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*). — 3. REINETTE BLANCHE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 147 ; — et dom Claude Saint-Étienne, *ibid.*). — 4. REINETTE JAUNE D'AUTOMNE (la Rivière et du Moulin, *Méthode pour bien cultiver les arbres à fruit*, 1738, p. 264). — 5. PETITE-REINETTE JAUNE HATIVE (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 24, n° VII). — 6. REINETTE D'ÉTÉ (*Id. ibid.*). — 7. REINETTE DORÉE D'ÉTÉ (Diel, *Kernobstsorten*, 1806, t. VIII, p. 97). — 8. CITRON DES CARMES (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 36, n° 672). — 9. REINETTE MARBRÉE (*Id. ibid.*). — 10. RAMBOUILLET (baron de Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 271, n° 120).

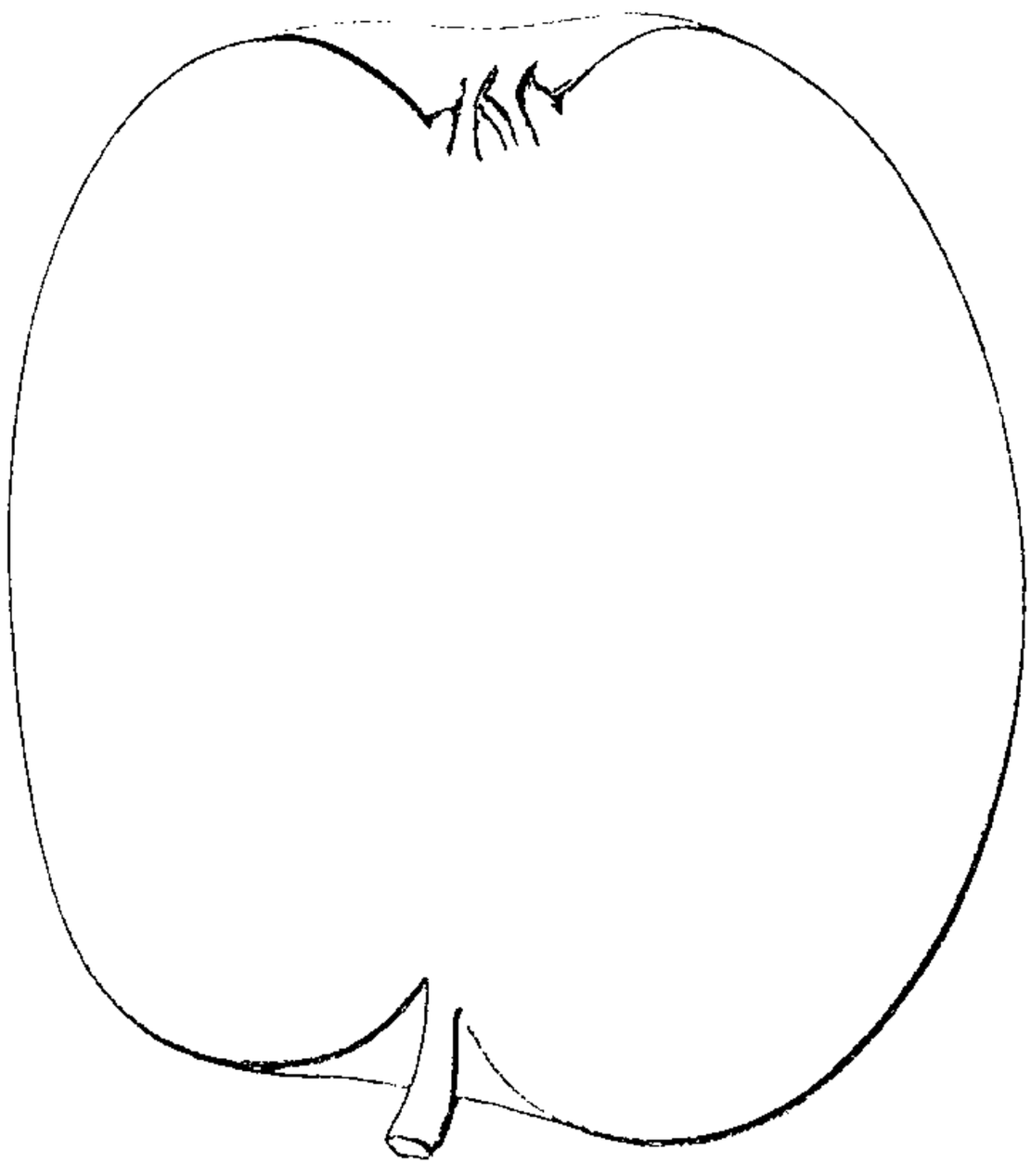
Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : nombreux, étalés, peu longs, de grosseur moyenne, à peine coudés, duveteux, brun olivâtre nuancé de rouge. — *Lenticelles* : grandes, arrondies ou allongées, assez abondantes. — *Coussinets* : larges et modérément ressortis. — *Yeux* : petits, arrondis et plats, légèrement cotonneux, fortement collés sur le bois. — *Feuilles* : grandes, ovales ou elliptiques, longuement acuminées, assez profondément dentées et surdentées.

— *Pétiole :* gros, très-court, tomenteux, souvent carminé, à cannelure peu prononcée. — *Stipules :* très-longues mais étroites.

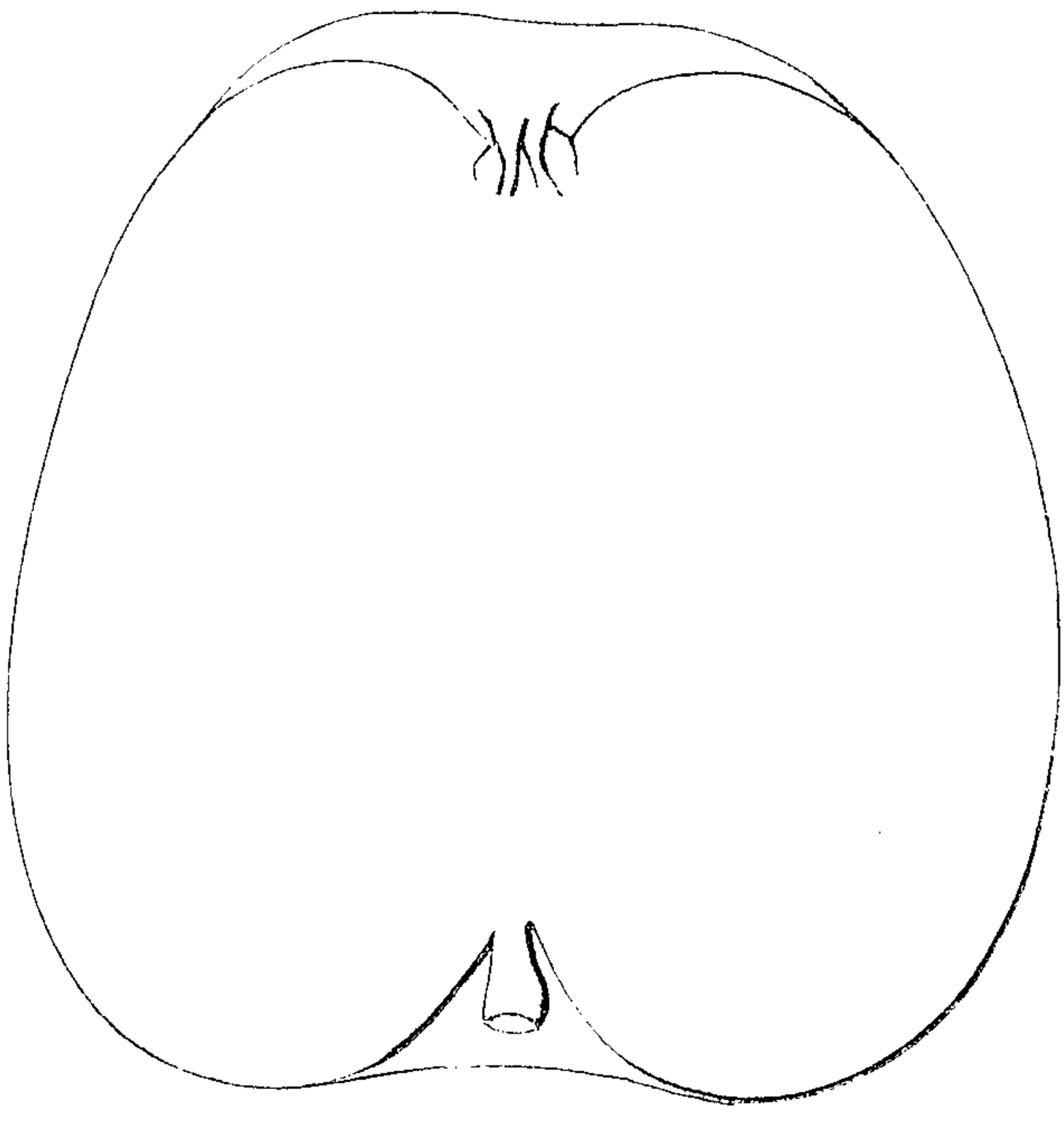
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Le plein-vent lui est des plus profitables, même avec la greffe ras terre; sur paradis il fait aussi, comme arbre nain, des sujets irréprochables et très-productifs.

Pomme Reinette jaune hâtive. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois volumineuse. — *Forme :* inconstante, elle est cylindro-globuleuse quelque peu déprimée d'un côté, à la base, ou conique assez régulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, ou court, droit ou arqué, gros, surtout au point d'attache, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité généralement très-vaste et plus ou moins ondulée sur les bords. — *Peau :* unicolore, jaune blanchâtre, tachée de fauve autour du pédoncule et semée de larges et nombreux points grisâtres. — *Chair :* blanche, mi-fine, tendre et croquante, sujette à devenir pâteuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, vineuse, faiblement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Fin septembre, mais se conservant parfois au fruitier jusqu'en décembre et même janvier.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Duhamel fut en 1768 le premier de nos pomologues qui décrivit cette variété sous son présent nom, Reinette jaune hâtive (*Traité des arbres fruit.*, t. I, p. 294). Ce savant ne s'étant pas attaché à découvrir l'origine des fruits dont il s'occupait, ne dit rien du passé de celui-ci, pourtant fort intéressant. Si l'on étudie les plus anciens recueils horticoles français, on voit effectivement une REINETTE PRIME apparaître en 1628, dans le *Catalogue* de le Lectier, d'Orléans (page 22); une

REINETTE BLANCHE précoce en 1667, dans *l'Abrégé des bons fruits*, de Merlet (p. 147); puis en 1670, chez dom Claude Saint-Étienne, également une REINETTE BLANCHE dite PRIME, ainsi qu'une REINETTE HATIVE — toutes pommes qui ne sont pas la très-tardive Reinette franche, comme l'ont indûment avancé quelques auteurs, mais bien le fruit appelé par Duhamel, Reinette jaune hâtive. Et nous le démontrerions immédiatement, si plus haut (pp. 676-677) la preuve n'en existait déjà dans nos *Observations* sur la Reinette franche, auxquelles on voudra bien recourir, au besoin. Du reste il est facile de s'expliquer que le nom Reinette blanche ait pu d'abord appartenir à cette Reinette jaune, car sa peau unicolore est plutôt blanchâtre, que jaune, particulièrement sur la face placée à l'ombre. La Reinette jaune hâtive a pénétré depuis longtemps chez les Anglais et surtout chez les Allemands, où Mayer en donnait, voilà près d'un siècle, la description suivante, des plus exactes, et qu'il affirme avec raison se rapporter entièrement à celle qu'en 1768 Duhamel avait publiée :

« Le fruit de cette variété — dit-il — n'est appelé hâtif, précoce, Reinette d'Été, que parce qu'il mûrit le premier d'entre les Reinettes, ce qui n'arrive guère avant la fin de septembre. Comme elle se trouve alors la meilleure pomme de la saison, on l'estime et la cultive beaucoup, quoiqu'elle ne soutienne pas la comparaison avec les bons fruits d'hyver qui lui succèdent. Sa grosseur est moïenne; sa forme, aplatie [aux pôles]; sa couleur, jaune clair tiqueté de gros points bruns. La chair est tendre; l'eau, abondante, vineuse, moins relevée cependant que celle des autres Reinettes; elle cotonne. L'œil est grand, placé dans une cavité unie, profonde, évasée; la queue, menue, insérée dans une cavité étroite et profonde. » (*Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 143.)

Observations. — Communément la Reinette jaune hâtive mûrit dans la dernière quinzaine de septembre et se conserve jusqu'en novembre; mais lorsqu'on a eu soin de la cueillir avant sa complète maturité, puis de la porter au fruitier, alors il n'est pas rare de la voir atteindre, sans devenir pâteuse, le mois de décembre et même celui de janvier. Ainsi, chez moi, souvent on l'a mangée, très-bonne encore, à Noël. — Thompson, dans le *Catalogue des fruits du Jardin de la Société horticole de Londres*, a compris en 1842 le nom Reinette grise d'Automne parmi les synonymes de la Reinette jaune hâtive. Je l'ai rejeté, par la raison que cette pomme n'a jamais la peau grise, et qu'ensuite, comme il existe réellement une Reinette grise d'Automne, décrite ci-dessus page 688, ce synonyme n'eût pas manqué de donner lieu à quelque méprise. — Van Mons dit avoir obtenu une Reinette jaune hâtive (*Catalogue général de 1798 à 1823*, p. 24, n° 60, et p. 28, n° 2); ne connaissant pas cette variété, je n'en parle ici que pour mémoire.

---

414. POMME REINETTE JAUNE MUSQUÉE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, longs, assez gros, à peine coudés, très-duveteux et d'un brun-rouge verdâtre amplement lavé de gris; leurs mérithalles sont des plus courts. — *Lenticelles :* assez grandes, brunes, arrondies ou allongées, saillantes, clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, arrondis, plats, cotonneux et entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales, courtement acuminées;

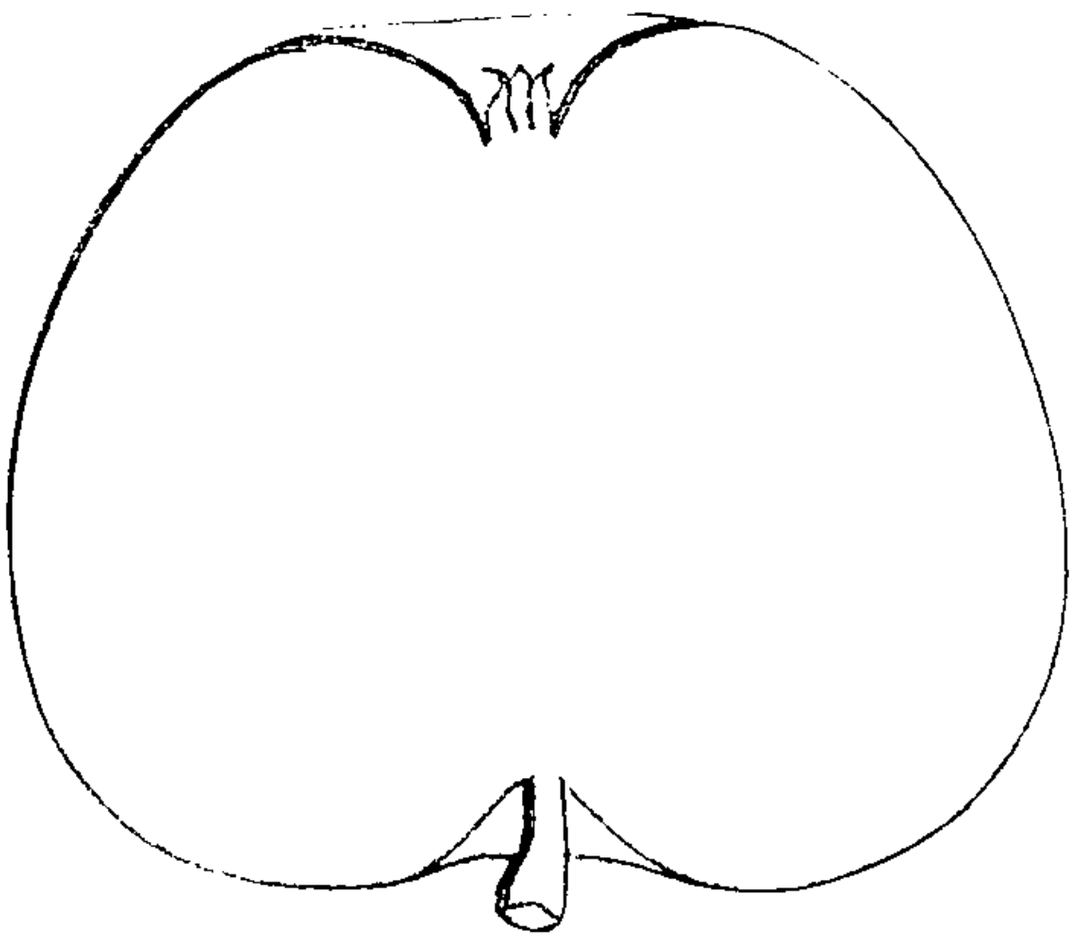
à bords largement crénelés. — *Pétiole :* court, assez gros, très-tomenteux, à faible cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Pour plein-vent il fait, quand on le greffe à hauteur de tige, de beaux arbres à tête très-régulière. Les formes buisson, cordon, espalier, sur doucin ou paradis, lui sont surtout profitables au point de vue de l'accroissement de sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* conique-raccourcie. — *Pédoncule :* court, bien nourri, principalement au point d'attache, arqué, planté dans un bassin étroit et peu profond. — *Œil :* petit, clos ou mi-clos, modérément enfoncé dans une large cavité à bords unis. — *Peau :* jaune verdâtre, ponctuée de brun et en partie lavée de roux. — *Chair :* blanchâtre, tendre, fine, odorante et croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, légèrement acidulée, possédant un parfum musqué-anisé des plus savoureux.

Pomme Reinette jaune musquée.



Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Je dois cette délicieuse petite pomme, aux Allemands, et la propage depuis 1865. M. Oberdieck, son premier descripteur, dit qu'elle est originaire du Hanovre, où elle jouit d'une grande faveur et se trouve partout (voir *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 333, n° 151).

Observations. — Ce fruit n'a qu'un rapport de nom avec la Reinette musquée, ou pomme Margil, qui se conserve jusqu'en avril, quatre mois de plus que son homonyme, et dont l'article figure ci-après, page 713.

---

415. Pomme REINETTE JAUNE SUCRÉE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Gelbe Zuckerreinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, t. V, p. 112). — 2. Anglaise (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 36, n° 673). — 3. Chance (*Id. ibid.*). — 4. Citron (*Id. ibid.*).

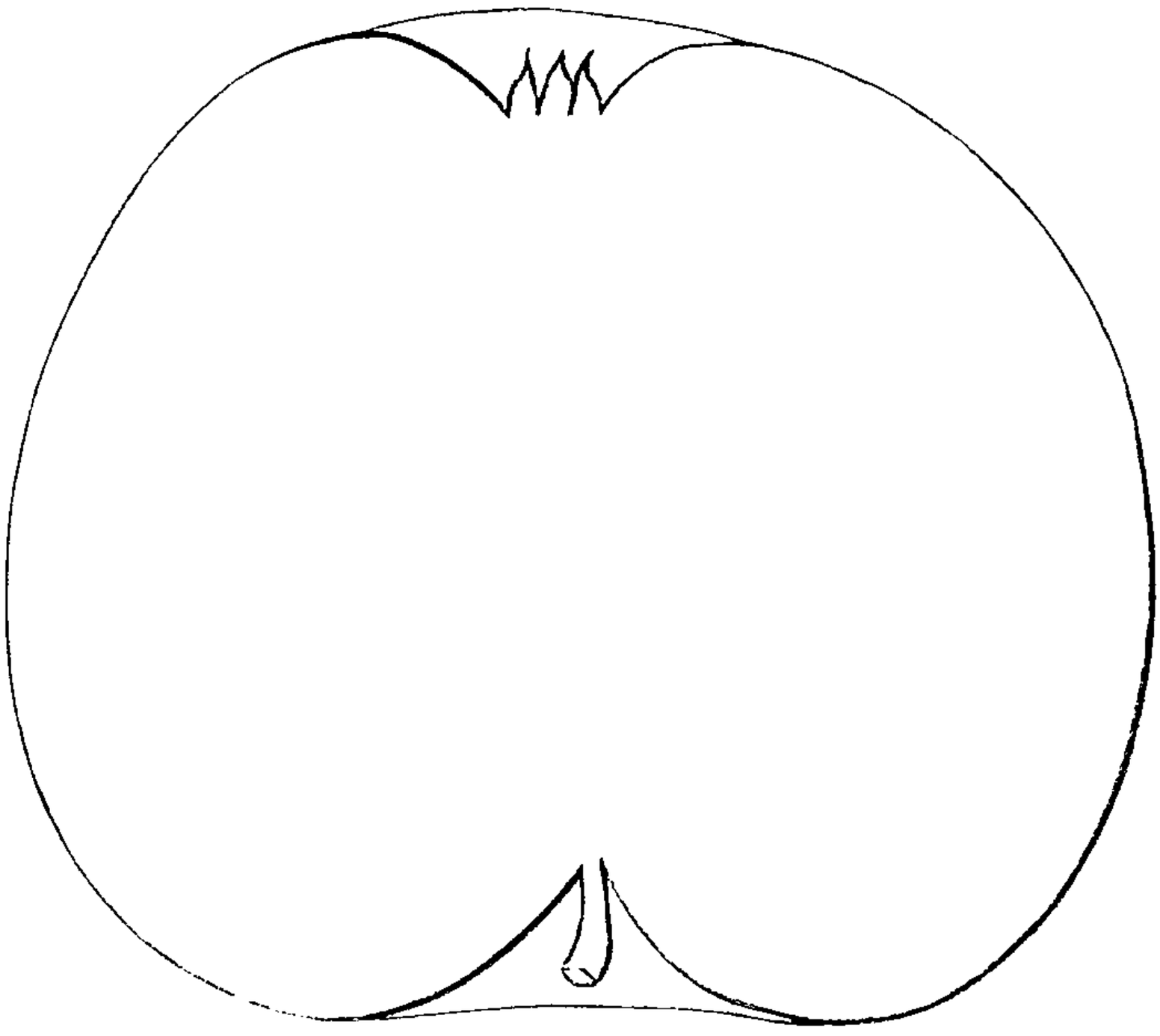
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs, assez grêles, bien coudés, légèrement duveteux et d'un brun clair nuancé de jaune verdâtre; leurs mérithalles sont longs et inégaux. — *Lenticelles :* petites, allongées et clair-semées. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* de grosseur moyenne, allongés, assez obtus, faiblement collés sur le bois, ayant les écailles disjointes et cotonneuses. — *Feuilles :* petites, abondantes, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, blanc jaunâtre en dessous, longuement

acuminées, régulièrement et peu profondément dentées. — *Pétiole :* long, gros, flasque, rougeâtre en dessous et largement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Ce pommier n'est pas assez vigoureux pour qu'il soit prudent, quand on le destine au plein-vent, de le greffer ras terre, il lui faut la greffe en tête. Sous formes naines on en obtient, sur doucin, de très-beaux sujets.

Pomme Reinette jaune sucrée.



Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière. — *Pédoncule :* court, faible, arqué, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie et modérément développée. — *Peau :* légèrement rugueuse, vert jaunâtre sur le côté exposé à l'ombre, jaune d'or à l'insolation, çà et là tachetée de roux, surtout autour du pédoncule, puis semée de larges et nombreux points fauves, dont la plupart forment étoile. — *Chair :* jaunâtre, peu serrée mais assez ferme. — *Eau :* suffisante, à peine acidulée, très-sucrée et très-agréablement parfumée.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première, surtout pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Ce pommier est beaucoup plus connu chez les Anglais et les Allemands, que chez nous, où cependant on le cultivait déjà en 1802, date à laquelle le docteur Diel assure, dans son *Kernobstsorten* (t. V, p. 112, note), l'avoir reçu du capitaine Brion, de Verdun. Je ne sais comment quelques horticulteurs ont cru possible de le confondre avec celui de Reinette franche, lui ressemblant si peu, et dont les produits, bien acidulés, gagnent aisément le mois de mai, tandis que la Reinette jaune sucrée, à chair presque dépourvue d'acidité, dépasse difficilement les derniers jours de janvier. J'ignore la provenance de cette variété.

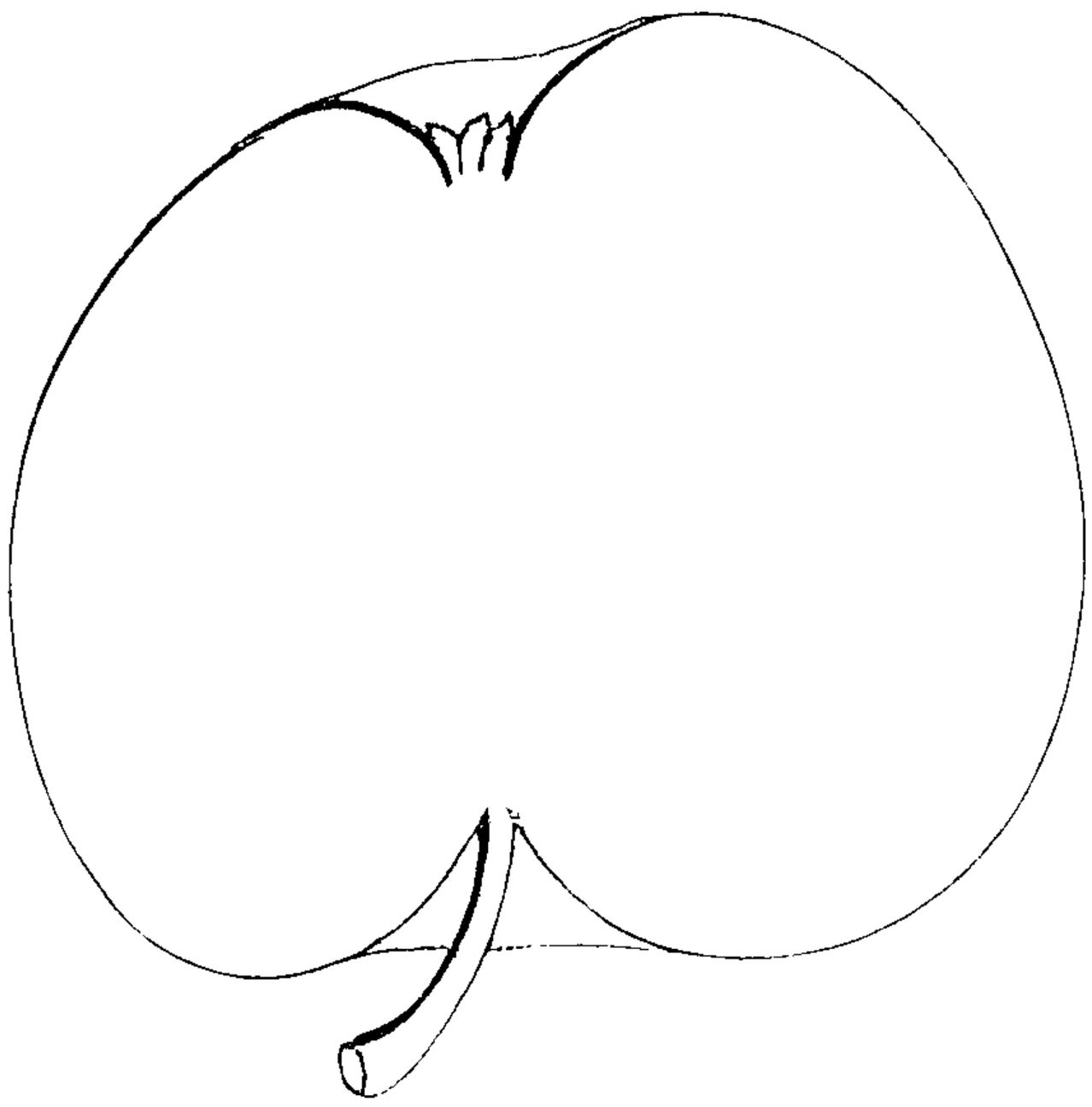
Pomme REINETTE JAUNE TARDIVE (de Duhamel). — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE JAUNE TARDIVE (de Poiteau). — Voir *Reinette dorée*, au paragraphe Observations.

POMME REINETTE DE JEANNETTE. — Synonyme de pomme *Dame-Jeannette*. Voir ce nom.

---

416. POMME REINETTE DE LANDSBERG.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, légèrement étalés à la base, gros et longs, très-géniculés, très-duveteux et brun olivâtre nuancé de rouge. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* des plus larges et des plus ressortis. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes, collés sur le bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* grandes, très-variables en leur forme, courtement acuminées, coriaces, ayant les bords profondément crénelés et le parenchyme plus saillant que les nervures. — *Pétiole :* gros, assez long, tomenteux et sensiblement rayé. — *Stipules :* moyennes.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — La croissance rapide de ce pommier, ses rameaux érigés au sommet de la tige, étalés à la base, le rendent propre à faire de remarquables plein-vent. Pour formes naines, sous lesquelles il prospère non moins bien, on le greffe sur paradis; le doucin en accroîtrait beaucoup trop la vigueur et nuirait ainsi à sa fertilité, déjà peu grande.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique assez irrégulière, parfois même un peu contournée dans son ensemble, côtelée au sommet et plus ventrue sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* grand, de moyenne force, renflé au point d'attache, planté profondément dans un bassin étroit. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, peu vaste et plissée sur les bords. — *Peau :* jaune clair, ponctuée et striée de fauve, maculée de roux olivâtre autour du pédoncule, puis lavée de rose vif sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* blanche, fine et tendre, quoique compacte. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, parfumée, des plus savoureuses.

MATURITÉ. — Novembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette Reinette provient de l'État de Brandebourg (Prusse) et porte le nom de la localité où poussa le pied-type : Landsberg-sur-Warthe. Elle eut pour obtenteur, il y a une vingtaine d'années, M. le conseiller Burchardt, bien

connu des pomologues allemands. Son introduction dans mes pépinières remonte à 1860. (Voir *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 131, n° 328.)

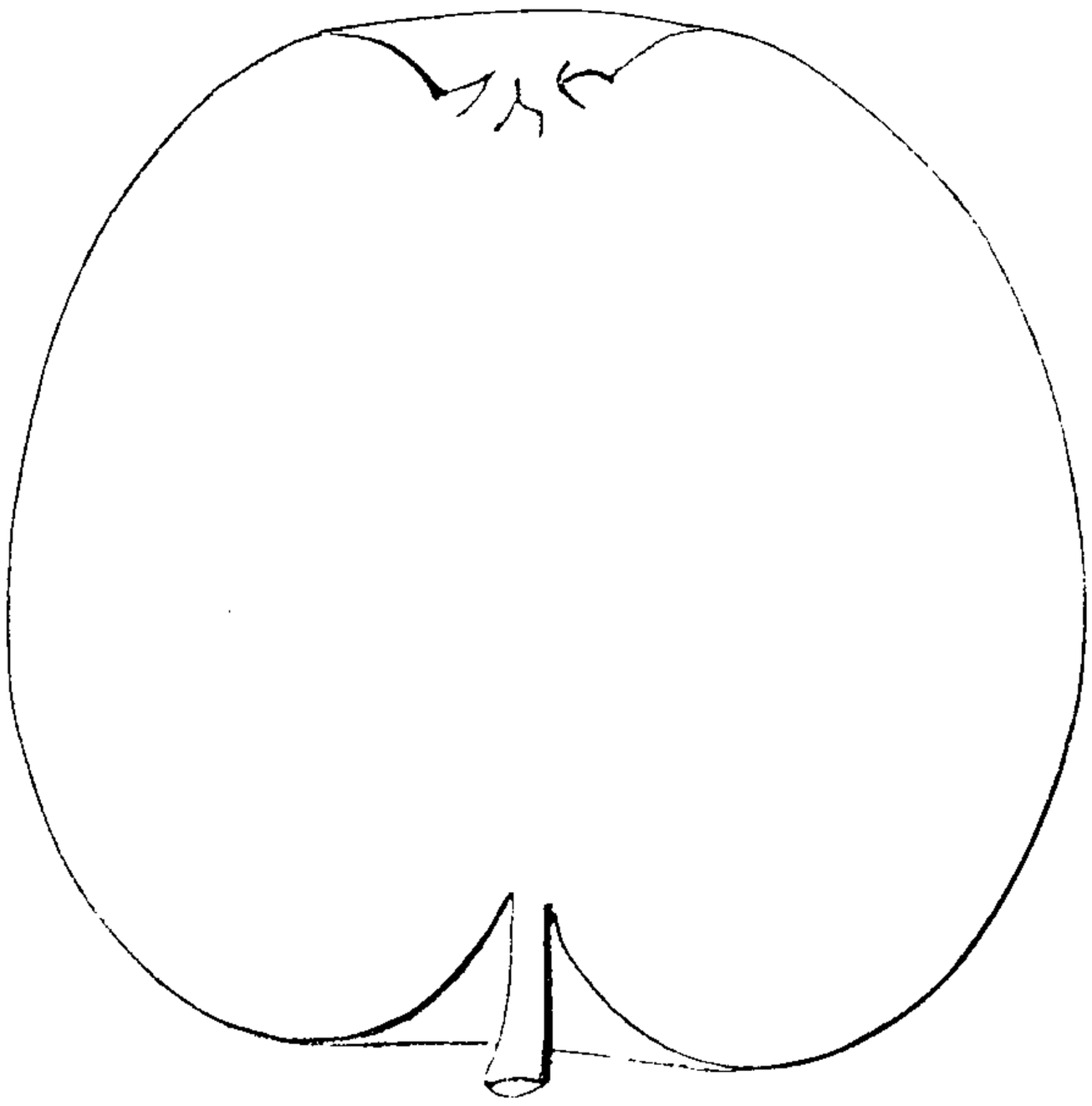
Observations. — Dans le recueil ici mentionné, M. Oberdieck fait ressortir un des mérites particuliers de la Reinette de Landsberg :

« Cette pomme — rapporte-t-il — est si fortement attachée, qu'à la suite de l'épouvantable orage du 24 août 1860, les jeunes arbres furent complétement dépourvus de leurs fruits, sauf ceux appartenant à ladite variété, qui les conservèrent presque tous. » (T. IV, p. 132.)

---

417. Pomme REINETTE LIMON.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Englische rothe Limonenreinette (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1825, t. III, p. 56). — 2. Red Lemon Pipping (*Id. ibid.*). — 3. Limonen Reinette (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 319, n° 144). — 4. Lemon (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 23). = Kirke's Lemon Pippin; Lemon Pippin; Limon de Galles; Pepin Limon de Galles (*tous faux synonymes ;* voir, ci-après, au paragraphe Observations).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs, assez gros, non coudés, légèrement duveteux, brun-rouge ardoisé, sensiblement violacé à l'insolation. — *Lenticelles :* de grandeur variable, plus ou moins allongées, bien apparentes mais peu abondantes. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* moyens, coniques, obtus, à peine cotonneux, entièrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* moyennes et de forme très-variable (ovales-arrondies, ovales-allongées, elliptiques), vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, assez longuement acuminées, planes pour la plupart et finement dentées en scie. — *Pétiole :* de grosseur moyenne, court, rouge lie de vin en dessous et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* de longueur et largeur moyennes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le plein-vent lui convient beaucoup; si cependant on veut l'utiliser sous formes naines, en le greffant sur paradis plutôt que sur doucin il fera de jolis arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, généralement bien régulière. — *Pédoncule :* de longueur

moyenne, assez gros, souvent tomenteux, arqué, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité unie et peu développée. — *Peau :* mince, lisse, jaune pâle et ponctuée de brun sur le côté exposé à l'ombre, jaune d'or et ponctuée de blanc à l'insolation, où elle est en outre finement nuancée et striée de rose clair. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, ferme, très-croquante, se tachant facilement, surtout sous la peau. — *Eau :* abondante, sucrée, à parfum pénétrant dont la saveur et l'acidulé rappellent un peu le goût du citron.

MATURITÉ. — Novembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

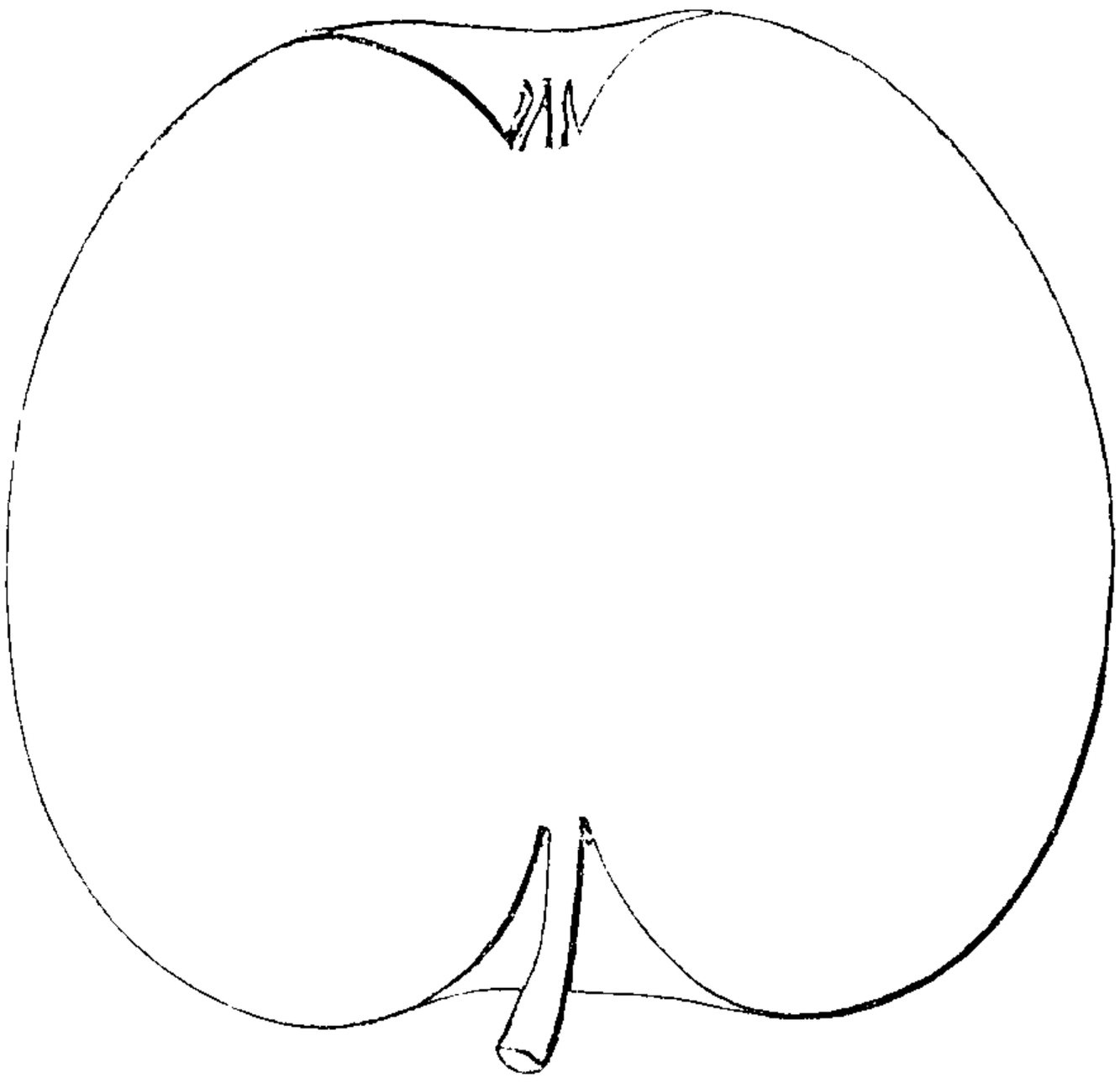
Historique. — J'ai fait venir du Wurtemberg, en 1868, la Reinette Limon. Les Allemands ne peuvent, non plus que moi, assurer qu'elle soit originaire d'Angleterre, d'où leur pomologue Diel l'avait reçue vers 1820 :

« Ma *Reinette Limon* — disait en 1825 cet auteur — provient des pépinières de M. Loddiges [de Londres], qui me l'adressa étiquetée Pippin Limon rouge. Est-ce une variété anglaise? Cela reste indécis. Dans notre Allemagne, on la rencontre encore fort peu. » (*Vorz. Kernobstsorten*, t. III, p. 56.)

Observations. — Il existe une pomme *Reinette Limon de Galles*, très-différente de la Reinette Limon, surtout par sa forme. Ne la possédant pas, je la supposais, tellement son nom s'y prête, identique avec cette dernière; mais il n'en est rien, je m'en suis convaincu dans *le Verger*, de M. Mas (t. IV, p. 111, n° 54), puis dans la *Pomologie de la France*, du Congrès (t. IV, n° 38), publications où elle est parfaitement décrite. Les noms KIRKE'S LEMON PIPPIN, LEMON PIPPIN et LIMON DE GALLES, ne sont donc pas synonymes de Reinette Limon; ils le sont uniquement de Reinette Limon de Galles, qui en compte également deux autres : *Reinette de Madère* et *Pomme verte de Madère*.

---

418. POMME REINETTE LISSE.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés et souvent arqués à la base, légèrement coudés, très-cotonneux et d'un rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* des plus petites, allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits ou moyens, arrondis, excessivement duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, coriaces, acuminées, planes ou canaliculées, à bords profondément crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur

moyennes, assez rigide et presque sans cannelure. — *Stipules :* très-petites et parfois faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Avec la greffe ras terre ce pommier fait des tiges très-droites, mais généralement un peu trop grêles; mieux vaut donc le greffer en tête. Sous formes cordon, pyramide, espalier, il est irréprochable quand on l'a écussonné sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* conique sensiblement arrondie, régulière, toujours aplatie à la base. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, surtout à ses extrémités, arqué, obliquement planté dans un étroit et profond bassin. — *Œil :* moyen, irrégulier, ouvert ou mi-clos, à cavité bossuée ou faiblement côtelée sur les bords et rarement très-prononcée. — *Peau :* brillante, des plus lisses, unicolore, jaune vif, très-finement ponctuée de gris ou de brun clair, et plus ou moins lavée de fauve dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* jaunâtre, fine, ferme, croquante. — *Eau :* abondante, acidulée, bien sucrée, possédant un parfum savoureux.

Maturité. — Janvier-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Dans sa séance du 5 mai 1844 le Comice horticole d'Angers constatait que la Reinette lisse, qu'il possédait depuis plusieurs années déjà, était encore « en parfaite conservation dans le fruitier du Jardin social. » (*Annales*, t. III, p. 103.) Ce fut même le motif qui m'engagea à la propager immédiatement, car de bonnes pommes d'une aussi longue garde ne sont réellement pas fort communes. Je n'ai pu savoir d'où le Comice l'avait reçue, et ne l'ai vue, non plus, décrite chez aucun pomologue français. Seul, Sickler a caractérisé en 1798, chez les Allemands, une Reinette lisse jaune [*die glate gelbe Reinette*], très-tardive, et offrant beaucoup de ressemblance avec celle-ci, sauf qu'à l'insolation elle est faiblement nuancée de rose. Serait-ce la même? Il me semble si téméraire de répondre oui, que je préfère renvoyer le lecteur à l'ouvrage de Sickler; il est intitulé *der teutsche Obstgärtner*, et l'article et la figure coloriée de la Reinette à étudier, y sont insérés tome X, pages 144-147.

Pomme REINETTE DE LORRAINE. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

---

419. Pomme REINETTE DE LUNÉVILLE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Dodonne (Sickler, *der teutsche Obstgärtner*, 1798, t. X, p. 88). — 2. Reinette durable deux ans (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, surtout ceux de la base, très-longs, assez gros, sensiblement coudés, bien duveteux, rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, très-abondantes. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques-pointus, un peu cotonneux, collés complétement sur l'écorce. — *Feuilles :* assez petites, minces, ovales-allongées, vert clair, très-rarement

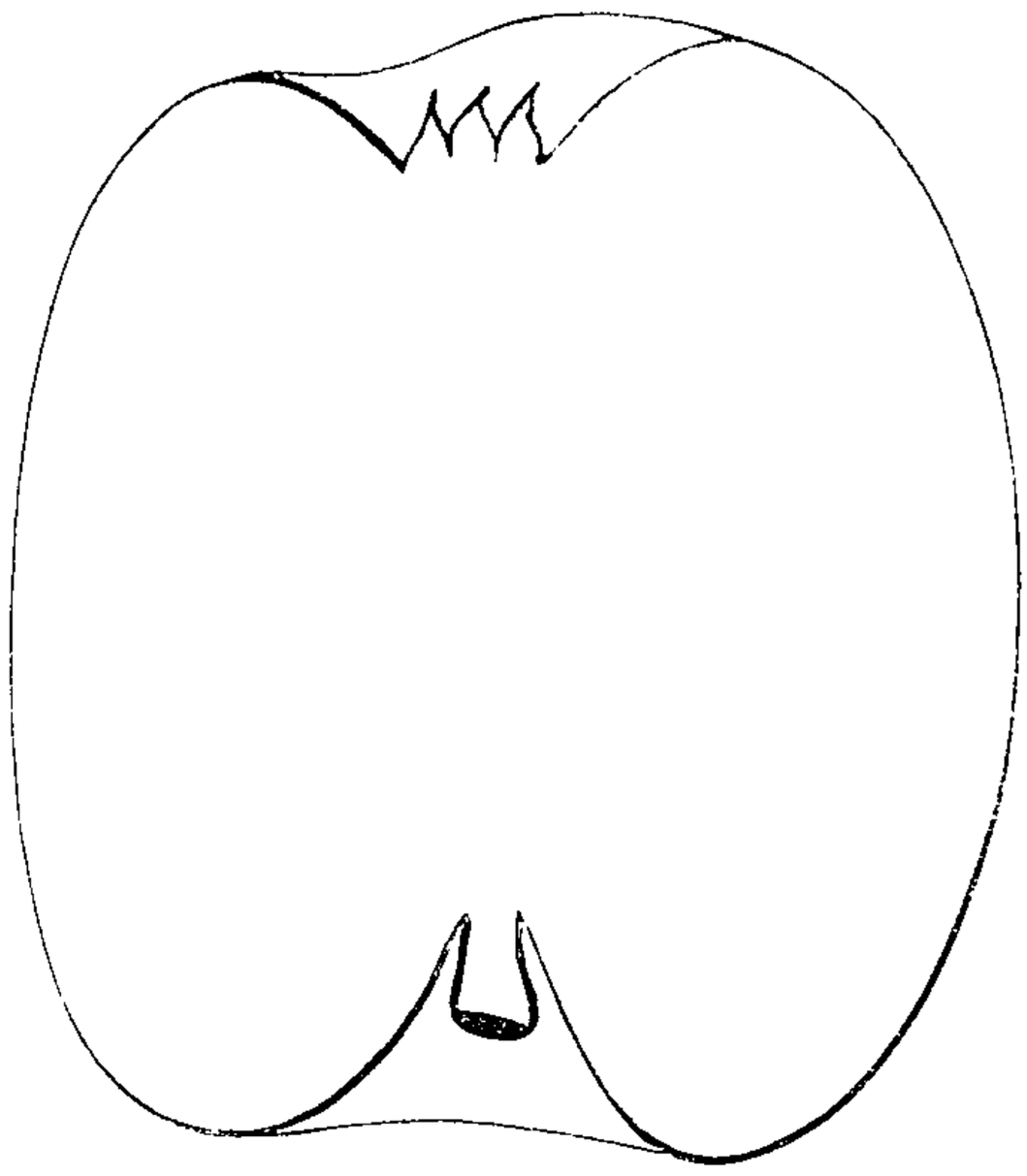
acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, flasque, à peine cannelé. — *Stipules :* de largeur et longueur moyennes.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il est vigoureux, pousse très-droit et fait par conséquent de beaux plein-vent, même quand on le greffe ras terre. La basse-tige, sur paradis, lui convient également.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* cylindrique, ayant généralement un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* très-court et très-gros, profondément enfoncé dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, miclos ou fermé, à cavité prononcée et dont les bords sont sensiblement ondulés. — *Peau :* mince, lisse, jaune-citron ponctué de brun sur la face placée à l'ombre, jaune brunâtre ponctué de gris à l'insolation, et maculée de roux clair autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, ferme, fine, très-croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, légèrement acidulée et délicatement parfumée.

Pomme Reinette de Lunéville.



MATURITÉ. — Excessivement tardive : commençant en avril ou mai, puis se prolongeant aisément plus d'une année.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette pomme, que les Allemands disent originaire de notre pays, m'était encore inconnue en 1867, époque où je la vis à Paris, sous le nom Reinette de Lunéville, exposée par les soins du professeur Koch, de Berlin. L'année suivante je la fis venir des pépinières de Reutlingen (Wurtemberg) et depuis l'ai multipliée assez abondamment, en raison de sa bonté, mais surtout du rare privilége qu'elle a de mûrir seulement au printemps pour rester, ensuite, excellente au fruitier pendant seize ou dix-huit mois. Le pomologue Sickler, son premier descripteur, assurait même qu'on pouvait l'y conserver au moins deux ans. Voici du reste la traduction de l'article qu'il lui consacra en 1798 :

« Le docteur Bucholz, de Weimar — dit-il — m'envoya en 1795 plusieurs pommes de cette variété, lesquelles avaient déjà vingt-sept mois de garde, ayant été cueillies en 1793, et je les trouvai parfaites de conservation et de goût. Antérieurement, un sujet m'en était parvenu sous la dénomination pommier *Dodonne*, et je savais aussi que dès leur propagation on avait appelé ses fruits, *Reinette de Lunéville*, tant pour la nature de leur chair que pour indiquer le lieu dont ils provenaient. Toutefois, ce dernier nom me déplaisant, et l'autre, Dodonne, ne se trouvant cité par aucun auteur, je crus devoir lui appliquer le surnom *Reinette durable deux ans*, un peu long, il est vrai, mais qui exprime nettement le caractère prédominant de ladite pomme. » (*Der teutsche Obstgärtner*, 1798, t. X, pp. 86-91.)

Observations. — Notre pomme de Fer, décrite page 299 du tome III de ce *Dictionnaire*, possède, comme la variété qui vient de nous occuper, le synonyme pomme *de Deux Ans*, qu'elle est loin de mériter, car elle atteint rarement le mois

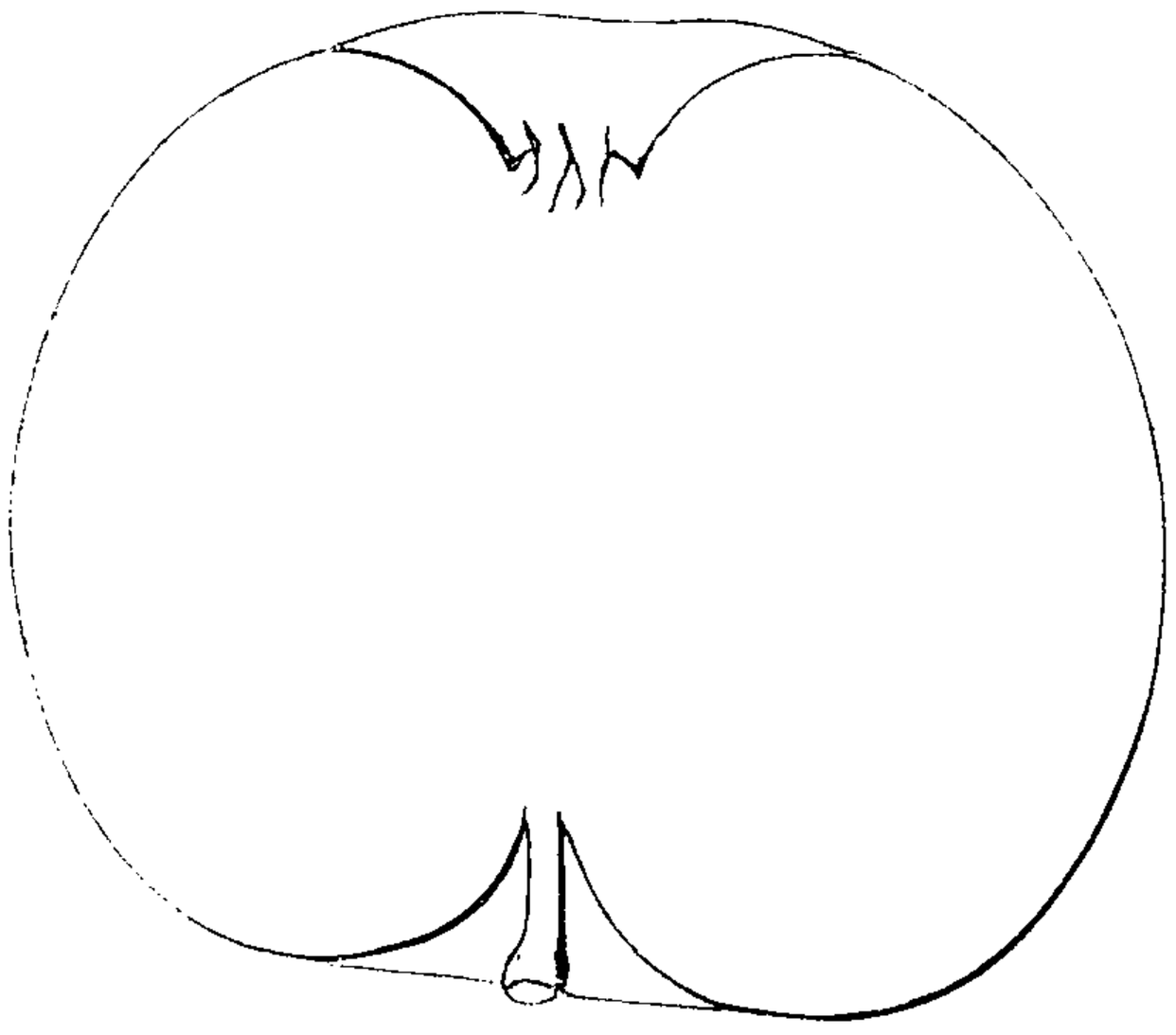
de juin; il faut alors, en raison de cette communauté synonymique, veiller à ne pas confondre ces deux fruits. — Les Anglais cultivent également plusieurs pommes dites de Deux Ans, mais aucune ne se rapporte à la Reinette de Lunéville.

Pomme REINETTE DU LUXEMBOURG. — Je n'ai pas ce pommier, originaire du Grand-Duché de Luxembourg, où il porte assez généralement le surnom *Coastresse*. J'en parle uniquement pour recommander de ne pas le supposer semblable à la variété française caractérisée, sous le nom Pomme du Luxembourg, pages 443 et 444 de notre troisième volume, et qui provient de la pépinière d'arbres fruitiers anciennement existante au Jardin du Luxembourg, à Paris.

---

420. Pomme REINETTE DE MACON.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Double-Reinette de Mascon (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres fruitiers cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24). — 2. Reinette de Mascons (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 109). — 3. Reinette double de Damason (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 216; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 26, n° VIII). — 4. Rainette double de Maserus (dom Claude Saint-Étienne (*Id. ibid.*). — 5. Reinette de Damason (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. II, p. 221).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, assez longs, légèrement coudés, un peu duveteux et d'un brun olivâtre; leurs mérithalles sont généralement longs. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées, à peine apparentes. — *Coussinets :* des plus ressortis. — *Yeux :* assez gros, coniques-pointus, brunâtres et plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-arrondies, coriaces et longuement acuminées, ondulées et canaliculées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* gros, très-court, marbré de violâtre en dessous et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* larges, assez courtes, faiblement denticulées.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — En raison de sa vigueur et de sa belle ramification il faut, pour plein-vent, le greffer ras terre. Comme arbre nain, l'unique sujet qui lui convienne est le paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, un peu moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, renflé au point d'attache, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité plus ou moins

unie et très-développée. — *Peau :* quelque peu rugueuse, à fond vert jaunâtre, amplement lavée et marbrée de roux légèrement squammeux, ponctuée de gris et parfois, à l'insolation, nuancée de rouge terne. — *Chair :* verdâtre, serrée, ferme, marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, assez fortement acidulée et rarement bien parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — C'est une de nos plus anciennes variétés ; elle me paraît originaire de Mâcon (Saône-et-Loire), dont le nom déjà lui était acquis avant 1628. Et cette appellation offre même une remarquable preuve de la fréquence et de la facilité avec lesquelles les noms primitifs des fruits subirent, en traversant les siècles, de profondes altérations qui très-souvent les rendirent entièrement méconnaissables. Ainsi le Lectier, le premier pomologue qui signala cette pomme, l'appelait, en 1628, *Double Reinette de Mascon*, termes que depuis lors les jardiniers, les auteurs ou les typographes, dénaturèrent comme suit : 1653, Reinette de Mascons ; — 1670, Rainette double de Maserus ou Damason ; — 1780, Reinette double de Damason ; — 1800, Reinette de Damason (recourir, pour les ouvrages où sont cités ces divers noms, au sommaire synonymique placé en tête de cet article). On voit maintenant comment il s'est fait que le mot Mascon, exactement cité en 1628 par le Lectier, a pu devenir le *Damason* qui figurait encore, en 1868, parmi les Reinettes inscrites sur mon *Catalogue* (p. 50, n° 362). Aujourd'hui, rendant à ce pommier son véritable nom, j'en supprime seulement, pour l'abréger, le mot *double*, qui n'y joue pas un bien grand rôle.

Pomme REINETTE DE MADÈRE. — Synonyme de *Pepin Limon de Galles*. Voir *Reinette Limon*, au paragraphe Observations.

---

421. Pomme REINETTE MARBRÉE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. A Caractères (Herman Knoop, *Pomologie*, 1760, édition allemande, p. 23, et 1771, édition française, p. 59). — 2. Drap d'Or (*Id. iibid.*). — 3. Reinette Drap d'Or (*Id. iibid.*). — 4. Julien (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 18, n° III). — 5. De Saint-Julien (*Id. ibid.*; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 40, n° 764). — 6. Character (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, t. V, p. 89). — 7. Characterreinette (*Id. ibid.*). — 8. Character of Drap d'Or (*Id. ibid.*). — 9. Reinette filée (*Id. ibid.*, p. 90). — 10. Gestrichte Herbst-Reinette (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. I, p. 280). — 11. Reinette brodée (*Id. ibid.*). — 12. Reinette Caractère (Thompson, *ibid.*, p. 35, n° 641). — 13. Seigneur d'Orsay (*Id. ibid.*, p. 40, n° 764).

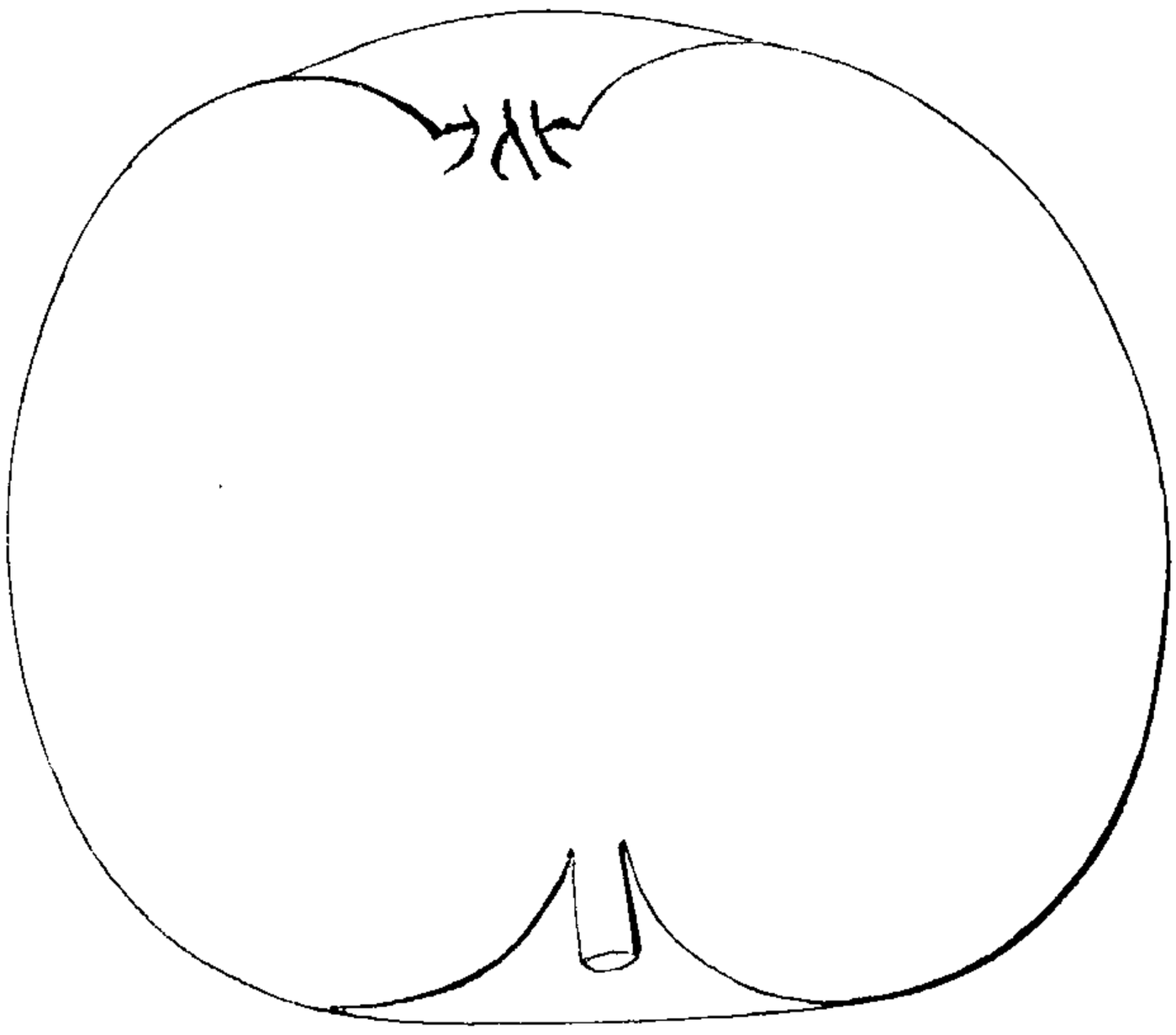
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, assez longs, un peu géniculés, duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites et abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* assez gros, coniques, très-cotonneux, imparfaitement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales, coriaces, acuminées, à bords assez profondément crénelés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, rigide, à cannelure

presque nulle. — *Stipules :* de dimensions variables, mais généralement peu développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il convient beaucoup pour le plein-vent et s'y montre encore plus vigoureux greffé à hauteur de tige, que ras terre. Toutes les formes naines lui sont bonnes, et le paradis est alors le sujet dont il s'accommode le mieux.

Pomme Reinette marbrée.



Description du fruit. — *Grosseur :* au dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse un peu plus renflée sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, droit ou arqué, planté dans un profond et assez large bassin. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, cotonneux, à cavité prononcée et légèrement ondulée sur les bords. — *Peau :* assez rude au toucher, épaisse, à fond jaune terne, entièrement réticulée et rayée de roux squammeux, faiblement ponctuée de gris puis parfois, à l'insolation, quelque peu vermillonnée. — *Chair :* blanchâtre, compacte, ferme. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — D'origine hollandaise, cette ancienne pomme, que j'ai fait venir du Wurtemberg en 1868, fut introduite chez les Allemands par le docteur Diel en 1794 (voir *Kernobstsorten*, t. V, p. 89). Il la tenait d'un M. Hagen, de la Haye (Hollande). Aujourd'hui elle est abondamment répandue dans toute l'Allemagne méridionale. Quant à nos pépiniéristes, très-peu d'entr'eux la possèdent sous son présent nom, mais quelques-uns doivent la connaître sous celui *Pomme de Julien* ou *de Saint-Julien*, qu'au temps de Duhamel (1768) elle portait en Normandie, où pour lors sa culture était des plus récentes. Herman Knoop, qui dans sa *Pomologie hollandaise* la décrivait avant 1760, donne de ses principaux surnoms — Reinette à Caractères, Brodée, Drap d'Or, etc. — l'explication suivante, me semblant fort acceptable : « De tels noms lui sont venus, dit-il, de ces traits « bruns et fins, imitant un feuillage ou des caractères, dont sa peau jaune verdâtre « est toute recouverte. » (Édition de 1760, p. 23.)

Observations. — Le pomologue anglais Philippe Miller décrivit il y a un siècle (t. IV, p. 530) une Pomme Brodée [*Embroidered Apple*] qui, malgré ce nom, ne peut être la même que notre Reinette marbrée ou Brodée, de Hollande, car il la dit bonne uniquement pour la cuisson. — Les surnoms Drap d'Or et Reinette Drap

d'Or, parfois appliqués à la Reinette marbrée, peuvent aisément causer quelque méprise entre elle et le vrai pommier Drap d'Or, caractérisé page 272 de notre tome III. Quoique l'ayant déjà fait observer, je le répète, afin qu'il soit difficile de l'oublier.

Pomme REINETTE MARBRÉE [des Anglais]. — Synonyme de *Reinette jaune hâtive*. Voir ce nom.

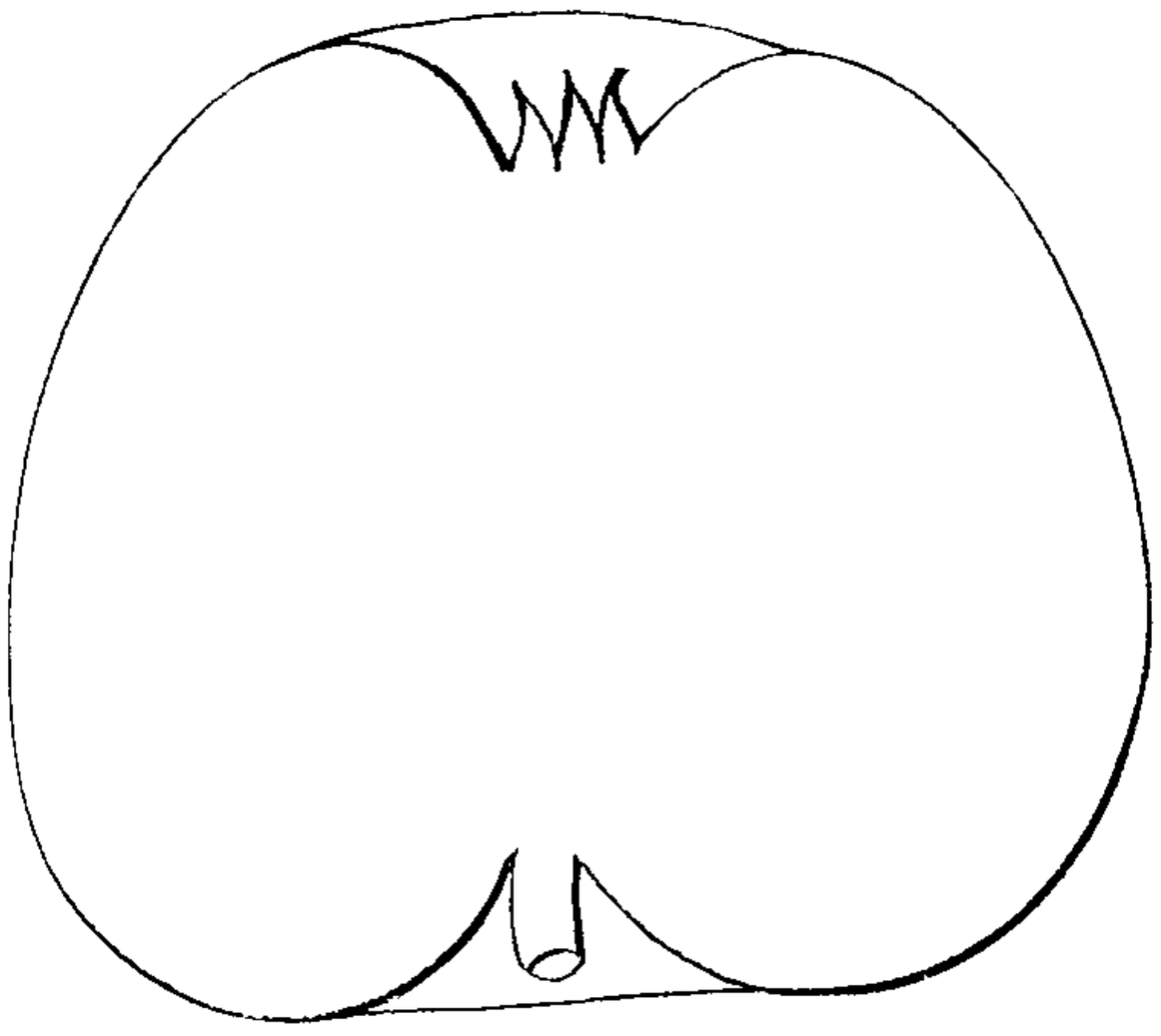
Pomme REINETTE DE MASCONS. — Synonyme de *Reinette de Mâcon*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE MENOUX. — Synonyme de *Reinette d'Anthézieux*. Voir pomme *Linnæus Pippin*, au paragraphe Observations.

---

422. Pomme REINETTE MIELLEUSE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Honigreinette (Diel, *Kernobstsorten,* 1813, t. XI, p. 73). — 2. Honigzoete (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts, assez gros, non flexueux et d'un rouge ardoisé lavé de gris; leurs mérithalles sont irréguliers et des plus courts. — *Lenticelles :* petites, allongées, assez abondantes et d'un beau blanc qui les rend très-apparentes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, coniques, duveteux, complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* nombreuses, assez grandes, ovales ou arrondies, vert luisant en dessus, vert blanchâtre en dessous, courtement acuminées, à bords profondément dentés et crénelés. — *Pétiole :* court, très-gros, roide, légèrement rosé en dessous et à faible cannelure. — *Stipules :* courtes, très-larges, parfois crénelées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il fait de beaux plein-vent, même quand on le greffe au ras de terre; les formes naines, sur paradis, doivent également lui être très-profitables mais je ne l'y ai pas encore soumis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, plus ou moins déprimée, d'un côté, à la base. — *Pédoncule :* court et gros, arqué, profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, à vaste cavité plus ou moins unie. — *Peau :* blanc jaunâtre sur la partie placée à l'ombre, jauné orangé sur l'autre face, faiblement réticulée de brun et ponctuée de roux,

tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, parfumée, complétement dépourvue d'acidité.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Au mois de mars 1870 M. Oberdieck, superintendant à Jeinsen (Hanovre), m'envoya cette variété, qui m'était complétement inconnue. Elle existe en Allemagne depuis 1792 et provient de la Hollande. Le docteur Diel, son premier descripteur, l'avait, à cette date, reçue d'un bijoutier de la Haye, M. Hagen; et dans l'article qu'il lui consacra en 1813, il disait : « Non-seulement « le pomologue hollandais Knoop (1760) n'en fait pas mention, mais encore on « ne peut citer d'auteur qui l'ait étudiée. » (*Kernobstsorten*, t. XI, p. 73.) De nos jours, ce fruit est demeuré très-rare ailleurs que chez les Allemands, puisque, comme Diel il y a soixante ans, je ne le trouve signalé, en France, Amérique, Angleterre ou Belgique, ni dans les Catalogues ni dans les Pomologies.

Pomme REINETTE DE MISNIE. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE MOLLY. — Synonyme de pomme *Molly*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE MONSTRUEUSE. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE MONSTRUEUSE DU CANADA. — Synonyme de *Reinette du Canada*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE MONTAGNE. — Synonyme de pomme *de Coutras*. Voir ce nom.

Nota. — Comme arbre et fruit, ma *Reinette de Montagne* s'est montrée identique avec la pomme de Coutras, décrite page 246 du tome III, et que je cultive seulement depuis 1870; ce qui explique pourquoi il eût été très-difficile de constater plus tôt cette parfaite ressemblance. Aux deux synonymes déjà mentionnés comme appartenant à la pomme de Coutras — Coutras de Montagne et Coutras des Pyrénées — on voudra donc bien ajouter Reinette de Montagne.

---

423. Pomme REINETTE DE MONTMORENCY.

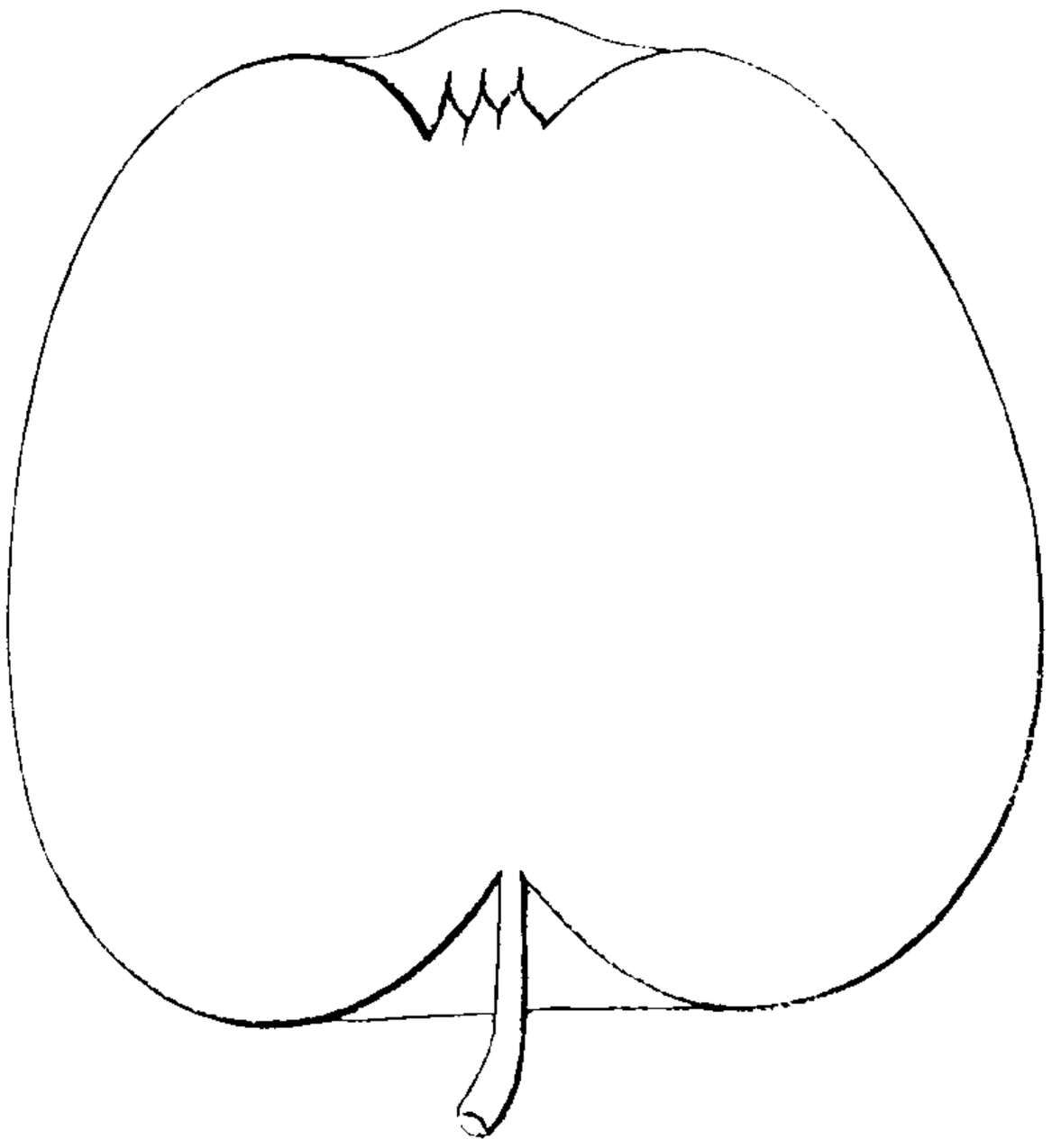
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros et longs, peu coudés, cotonneux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* abondantes, arrondies ou allongées, de grandeur variable. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes, en partie collés sur le bois et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* moyennes, arrondies pour la plupart, courtement acuminées, planes et profondément dentées. — *Pétiole :* court, bien nourri, à peine cannelé. — *Stipules :* longues et assez larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

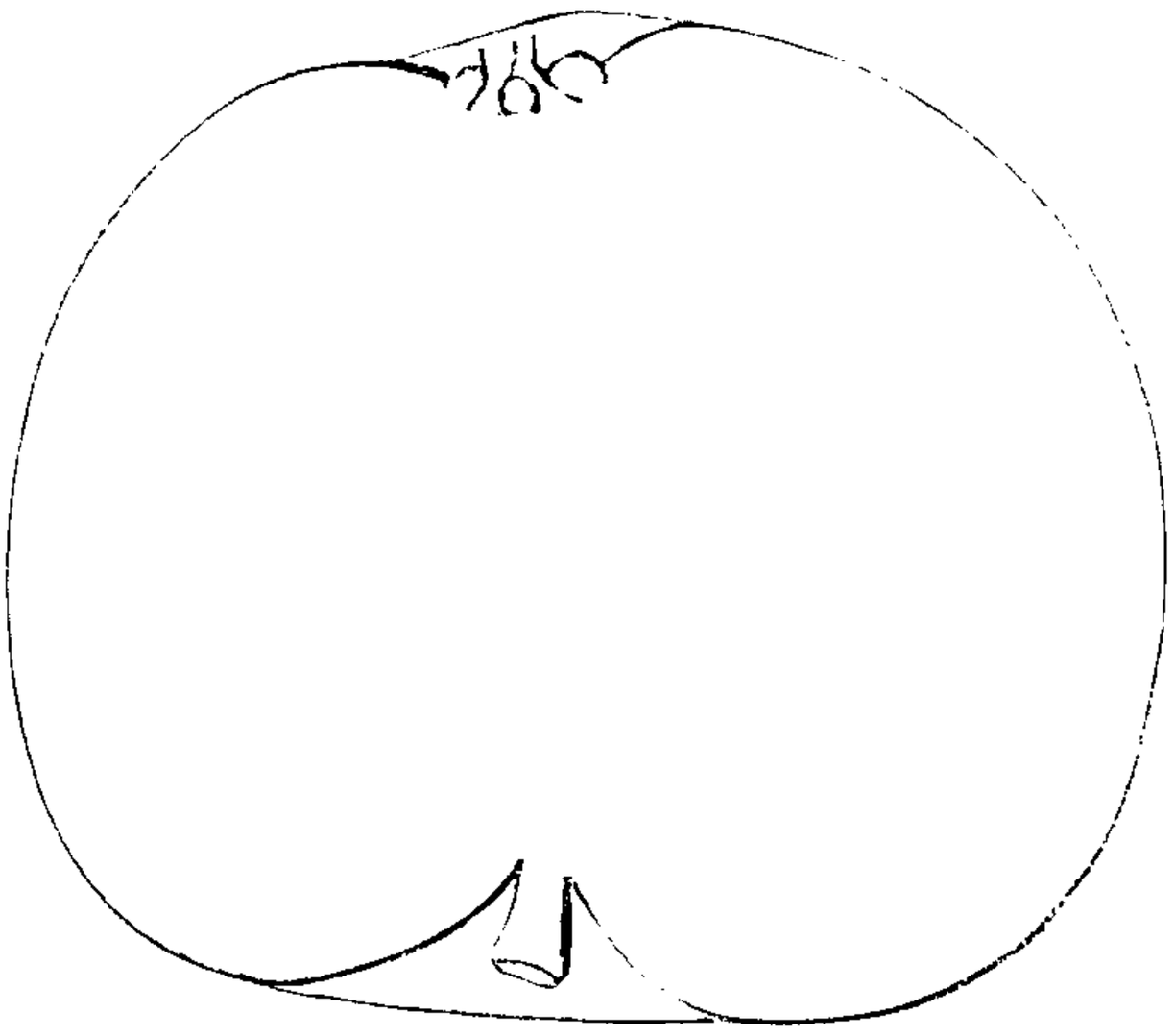
Culture. — Il réussit parfaitement sous toutes les formes et n'importe sur quel sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-allongée ou conique-raccourcie presque globuleuse, mais généralement pentagone et côtelée. — *Pédoncule :* long et très-peu fort, ou court et bien nourri, inséré dans un assez vaste bassin. — *OEil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, cotonneux, à cavité irrégulière, bossuée et de faibles dimensions. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair, légèrement carminée à l'insolation, maculée de roux autour du pédoncule et très-faiblement ponctuée de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine et compacte. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, sensiblement acidulée et sans parfum.

Pomme Reinette de Montmorency. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Par son nom, cette pomme devrait doublement appartenir à la France, mais je n'ai pu l'y trouver, ni chez les horticulteurs, ni chez les pomologistes. Elle fut exposée à Paris, en 1867, dans la collection des fruits allemands classés sous la direction du docteur Koch, de Berlin; et c'est ainsi que je l'ai connue, puis importée du Wurtemberg l'année suivante. Doit-on la croire d'origine française?... Diel pourrait appuyer une telle opinion, car en 1826 il parlait ainsi de cette variété :

« Son arbre — disait-il — m'a été offert en 1811 par M. Reichert (Joh.-Fr.), de Weimar, qui affirmait l'avoir reçu *de France*..... Cependant, malgré toutes mes recherches, on ne m'a rien appris sur sa véritable provenance ; comme aussi je n'ai pas encore constaté son identité avec quelqu'autre de ses congénères. Toutefois son fruit ressemble beaucoup à la Reinette de Harlem. » (*Vorz. Kernobstsorten*, t. IV, p. 87.)

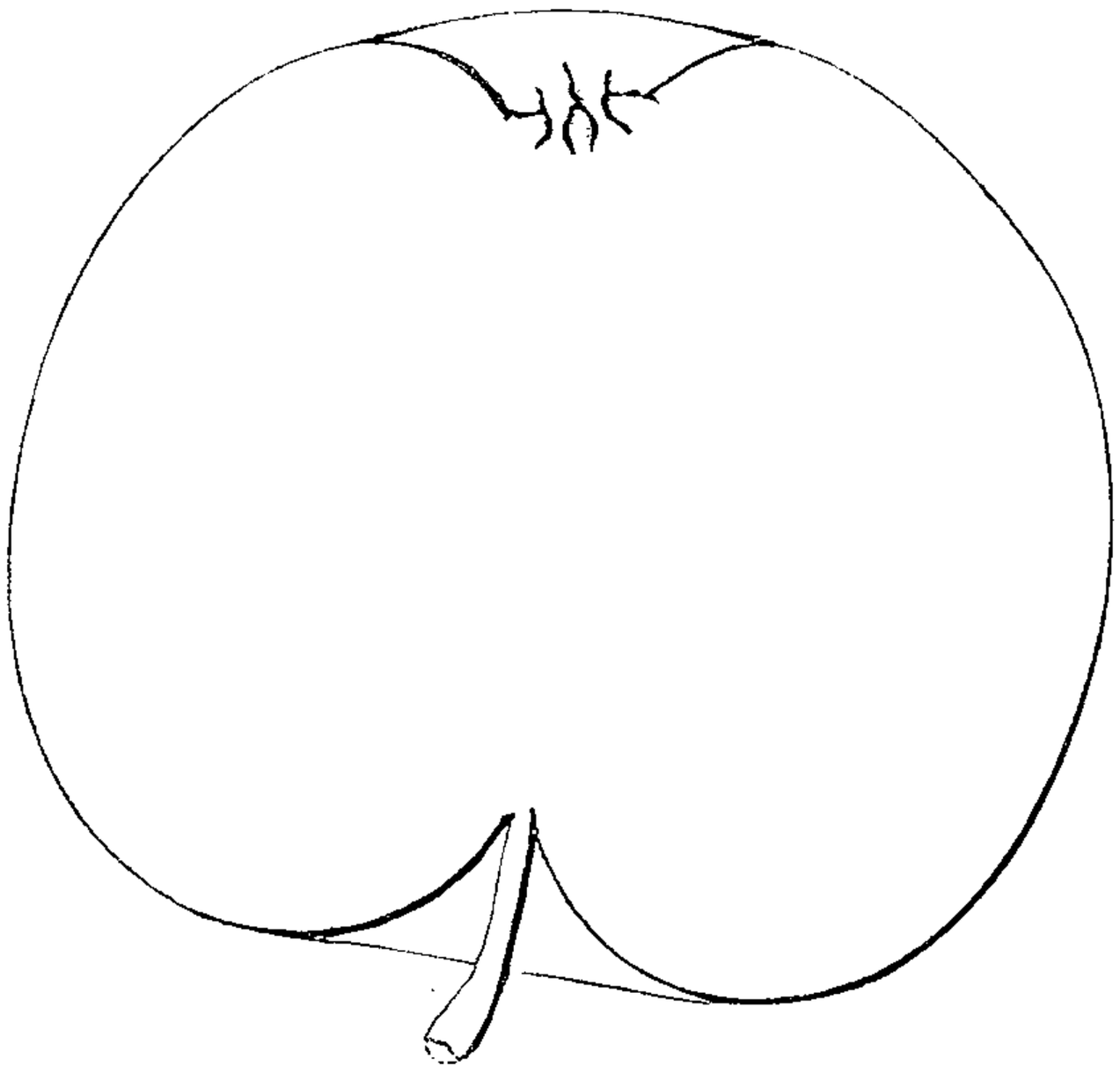
Sous ce dernier rapport il n'y avait pas, évidemment, ressemblance formelle.

car Dittrich (1839) puis Oberdieck (1862) ont après Diel, et l'ayant cité, étudié la Reinette de Montmorency sans l'avoir réunie à la Reinette de Harlem.

---

424. Pomme REINETTE MULTHAÜPT.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Radauer Reinette (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 54, n° 32). — 2. Multhaupts Carminreinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1816, t. XII, p. 151). — 3. Radauer Parmäne (*Id. ibid.*). — 4. Reinette écarlate (le baron de Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 141, n° 55).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, des plus gros, très-coudés, duveteux et d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux* : assez petits et arrondis, très-cotonneux, entièrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, rondes, courtement acuminées, à bords très-profondément dentés. — *Pétiole :* peu long, des plus nourris, carminé, ayant la cannelure fort développée. — *Stipules :* petites.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On peut sans crainte l'écussonner ras terre pour le plein-vent, car il fait alors de beaux arbres à tronc gros et droit, à tête irréprochable. Pour la basse-tige en espalier, cordon ou buisson, le paradis est le sujet qui lui convient, et le doucin quand on préfère l'avoir en pyramide.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière. — *Pédoncule :* assez long, de moyenne force, recourbé, inséré profondément dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, légèrement duveteux, à cavité plissée et de faibles dimensions. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaunâtre, en partie marbrée, striée et lavée de carmin clair ou foncé, puis abondamment et fortement ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* jaunâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, sucrée, savoureusement acidulée et possédant un parfum peu prononcé mais très-agréable.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — La Reinette Multhaüpt porte le nom de son obtenteur et date du commencement de ce siècle. Son origine allemande fut ainsi établie par le pomologue Diel, en 1816 :

« Ce fruit — écrivait-il — a été gagné de semis par M. Multhaüpt, marchand de vin à

Vienenbourg, près Goslar. Il l'appela *Radauer Parmâne,* du nom d'un ruisseau qui traverse son enclos. Mais cette dénomination anglaise convenant mal à une pomme obtenue en Allemagne, j'ai cru devoir la remplacer par celle-ci : *Multhaüpts Carminreinette* [Reinette carminée de Multhaüpt]. » (*Kernobstsorten,* 1816, t. XII, p. 151.)

C'est à M. Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), que je dois ce pommier, dont l'introduction dans mes pépinières remonte seulement à 1868.

Pomme REINETTE MUSC. — Synonyme de pomme *Yellow Bellflower*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE MUSI. — Synonyme de *Reinette d'Anthézieux*. Voir pomme *Linnœus Pippin*, au paragraphe Observations.

---

425. Pomme REINETTE MUSQUÉE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Muscate ? (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 2. Musquée ? (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 213). — 3. Reinette douce et jaune (Herman Knoop, *Pomologie*, 1760, édition allemande, 1re partie, p. 29, tabl. xii; — et 1771, édition française, 2e partie, pp. 70 et 132, tabl. xii). — 4. Reinette d'Hiver sucrée (*Idem*, 1760, 2e partie, p. 20, n° 88; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 48, n° lxxxiii). — 5. Muscadet (le marquis de Chambray, *l'Art de cultiver les pommiers, les poiriers, et de faire des cidres*, 1765, p. 38; — et Odolant-Desnos, *Traité de la culture des pommiers et poiriers, et de la fabrication du cidre et du poiré*, 1829, p. 122). — 6. Sucrée d'Hiver (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 135). — 7. Reinette douce de France (Manger, *ibid.*). — 8. Reinette douce musquée (*Id. ibid.*). — 9. Muscateller-Reinette (Sickler, *der teutsche Obstgärtner*, 1799, t. XI, p. 158, n° 55). — — 10. Margil (Hooker, *Pomona londonensis*, 1813, tabl. xxxiii; — et le baron de Biedenfefd, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 2e partie, p. 131). — 11. Munche's Pippin (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 25, n° 428; — et Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 145, n° 57). — 12. Small Ribston (Lucas, *ibid.*). — 13. Never-Fail (Thompson, *ibid.*; — et Lucas, *ibid.*). — 14. Fail-me-Never (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 166). — Jennette et Raule's Janet (*par erreur;* voir, ci-après, au paragraphe Observations).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, très-longs, grêles, sensiblement coudés, bien duveteux et d'un brun verdâtre quelque peu lavé de rouge. — *Lenticelles :* allongées, très-petites mais abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, légèrement collés sur le bois et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* très-petites, ovales-allongées ou lancéolées, longuement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords finement crénelés. — *Pétiole :* grêle, très-long, à cannelure assez apparente. — *Stipules :* grandes.

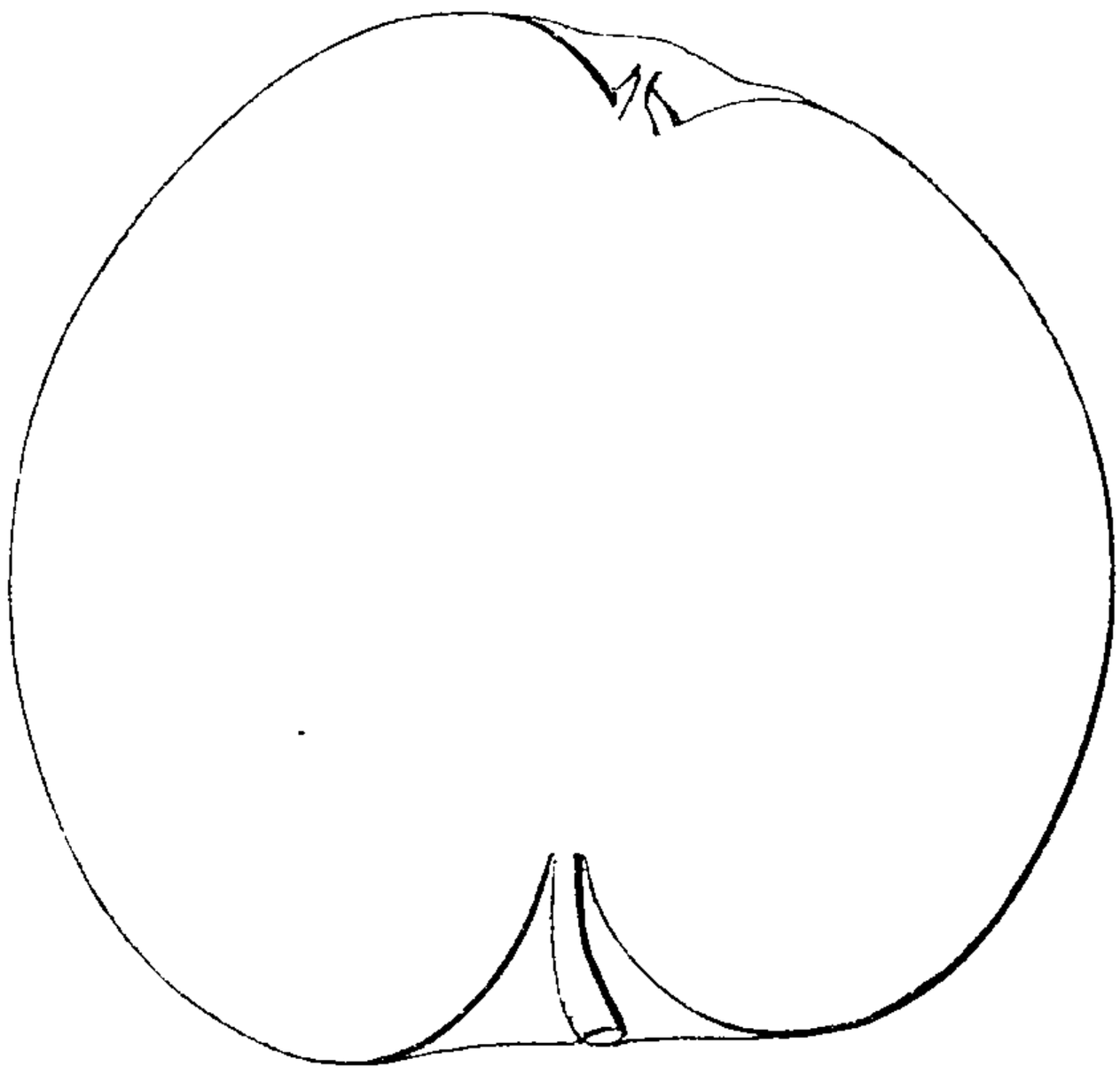
Fertilité. — Très-abondante.

Culture. — Ce pommier, vu la faible grosseur de ses longs rameaux, ne fait jamais que des plein-vent à tête irrégulière et d'aspect désagréable; la basse-tige pour cordon, buisson ou espalier, lui convient mieux, surtout quand on le greffe sur paradis et non sur doucin, sujet qui en augmente la vigueur aux dépens de la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie,

rarement bien régulière et presque toujours moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, peu fort, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à peine enfoncé dans une cavité plissée ou bossuée sur les bords. — *Peau :* légèrement rugueuse et quelque peu ponctuée de roux, jaune grisâtre ou brunâtre sur la face placée à l'ombre, jaune d'or à l'insolation, où elle est en outre amplement lavée de rouge-brun clair et fouettée de carmin ; généralement aussi une large tache fauve et squammeuse s'étend auprès et autour du pédoncule. — *Chair :* jaunâtre ou verdâtre, mi-fine, assez ferme, plus ou moins croquante. — *Eau :* suffisante, dénuée d'acidité, très-sucrée, possédant une saveur anisée-musquée qui n'est pas sans délicatesse.

Pomme Reinette musquée.



MATURITÉ. — Novembre-Février.

QUALITÉ. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — La Reinette musquée, qu'on sait maintenant être identique avec la pomme Margil, des Anglais, se trouve en Normandie depuis un temps immémorial et y jouit, sous le nom Muscadet, d'une réputation méritée comme fruit de pressoir, notamment dans l'Orne, l'Eure et la Manche. C'était elle, très-probablement, qu'en 1608 Olivier de Serres appelait Muscate et Claude Saint-Étienne, Musquée, en 1670. Les Hollandais et les Allemands déjà la possédaient au XVIII^e^ siècle ; prisant beaucoup les pommes douces, ils l'ont soigneusement propagée. Également fort recherchée en Angleterre, on l'y supposa d'abord d'origine écossaise, ainsi qu'en Amérique. Mais ces dernières années (1859) le docteur Hogg, si compétent pour de pareilles questions, n'a pas hésité à qualifier variété française, la Margil, notre Reinette musquée :

« Dès 1750 — a-t-il dit — on multipliait abondamment la Pomme *Margil* dans les pépinières de Brompton Park, aussi devait-elle être bien connue à cette époque. Je ne trouve, cependant, rien qui m'éclaire sur sa provenance. Il se peut, après tout, que née chez nos voisins du Continent, elle en ait été rapportée par Georges London, car il fut pendant plusieurs années employé, sous la direction de la Quintinye († 1688), dans les jardins de Versailles, et devint ensuite co-propriétaire, avec Henri Wise, de l'établissement arboricole de Brompton Park. Quoi qu'il en soit, le nom de cette variété semble la rattacher plutôt à la France, qu'à l'Angleterre. » (*The Apple and its varieties*, p. 133.)

Observations. — Les noms *Jennette* et *Raule's Janet* ne sont pas synonymes de Reinette musquée, comme peut le faire supposer un des surnoms de ce dernier fruit, Never-Fail, que porte aussi, chez les Américains, la pomme Rawle's Janet, originaire du comté d'Amherst, dans la Virginie. — Le pomologue allemand Jean Mayer (1776-1801) donne à la variété que nous venons de décrire, un faux

synonyme qu'il importe de signaler : « *Soete grauwe Fransche Renett musqué* de « Knoop, avance-t-il, est même fruit que pomme Reinette musquée ou Sucrée « d'Hiver. » (T. III, p. 135.) Ici, l'erreur devient évidente, cette *Reinette musquée douce et grise*, de France, caractérisée et figurée par Knoop (1760), étant un fruit à peau complétement bronzée.

Pomme REINETTE NAINE. — Synonyme de pomme *de Pommier nain*. Voir ce nom.

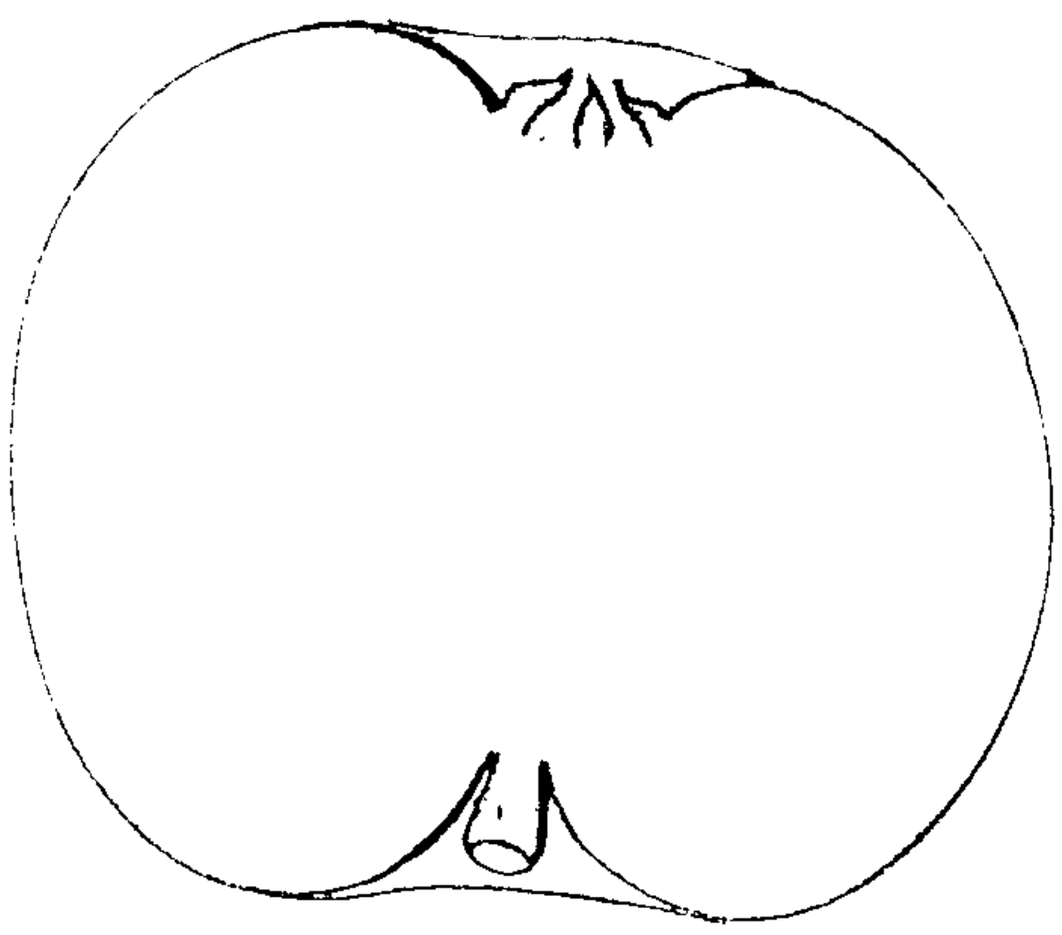
Pomme REINETTE NELGUIN. — Synonyme de *Reinette de Breda*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE NEW-YORK. — Synonyme de pomme *Newtown Pippin*. Voir ce nom.

---

426. Pomme REINETTE DE NIENBOURG.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Nienburger süsse Herbstreinette (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 281, n° 125). — 2. Reinette douce de Nienbourg (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, très-gros et très-longs, sensiblement coudés, bien duveteux et rouge-brun assez clair. — *Lenticelles :* grandes, arrondies et des plus espacées. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques-raccourcis, plats, cotonneux, fortement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, rondes, épaisses, vert mat foncé, courtement acuminées, planes ou canaliculées, à bords largement crénelés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, très-gros, tomenteux et généralement dépourvu de cannelure. — *Stipules :* longues et très-larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Ses plein-vent sont d'une rare beauté, même quand ils ont été greffés ras terre. Pour formes naines on l'écussonne sur paradis, son excessive vigueur ne permettant pas qu'on lui donne le doucin comme sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez petite. — *Forme :* globuleuse, sensiblement écrasée aux pôles. — *Pédoncule :* court et gros, inséré de côté dans un bassin étroit et peu profond — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à longues sépales, placé presque à fleur de fruit dans une assez large cavité dont les bords sont légèrement bossués. — *Peau :* mince, unicolore, jaune d'or, maculée de fauve olivâtre autour du pédoncule, puis parsemée çà et là de gros points bruns. —

Chair : jaunâtre, mais rosée sous la peau, tendre et assez fine. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, douce et de saveur peu relevée.

Maturité. — Octobre-Décembre.

Qualité. — Deuxième, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Le promoteur de cette Reinette, très-bonne en Allemagne et moins méritante dans mes pépinières, où je la cultive depuis 1864, est M. le superintendant Oberdieck, de Jeinsen (Hanovre). Il l'a signalée en 1852 (*Anleitung*, p. 196), puis décrite en 1859 :

« Ayant trouvé — dit-il en ce dernier article — cette précieuse pomme à Nienbourg (Hanovre), et ne connaissant pas de variété à laquelle on pût la réunir, je la nommai *Nienburger süsse Herbstreinette* (Reinette douce d'Automne de Nienbourg); mais je crois aujourd'hui qu'il n'y aurait aucun inconvénient à rendre son nom plus court, car il n'existe point, que je sache, d'autre Reinette douce d'Automne. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 281, n° 125.)

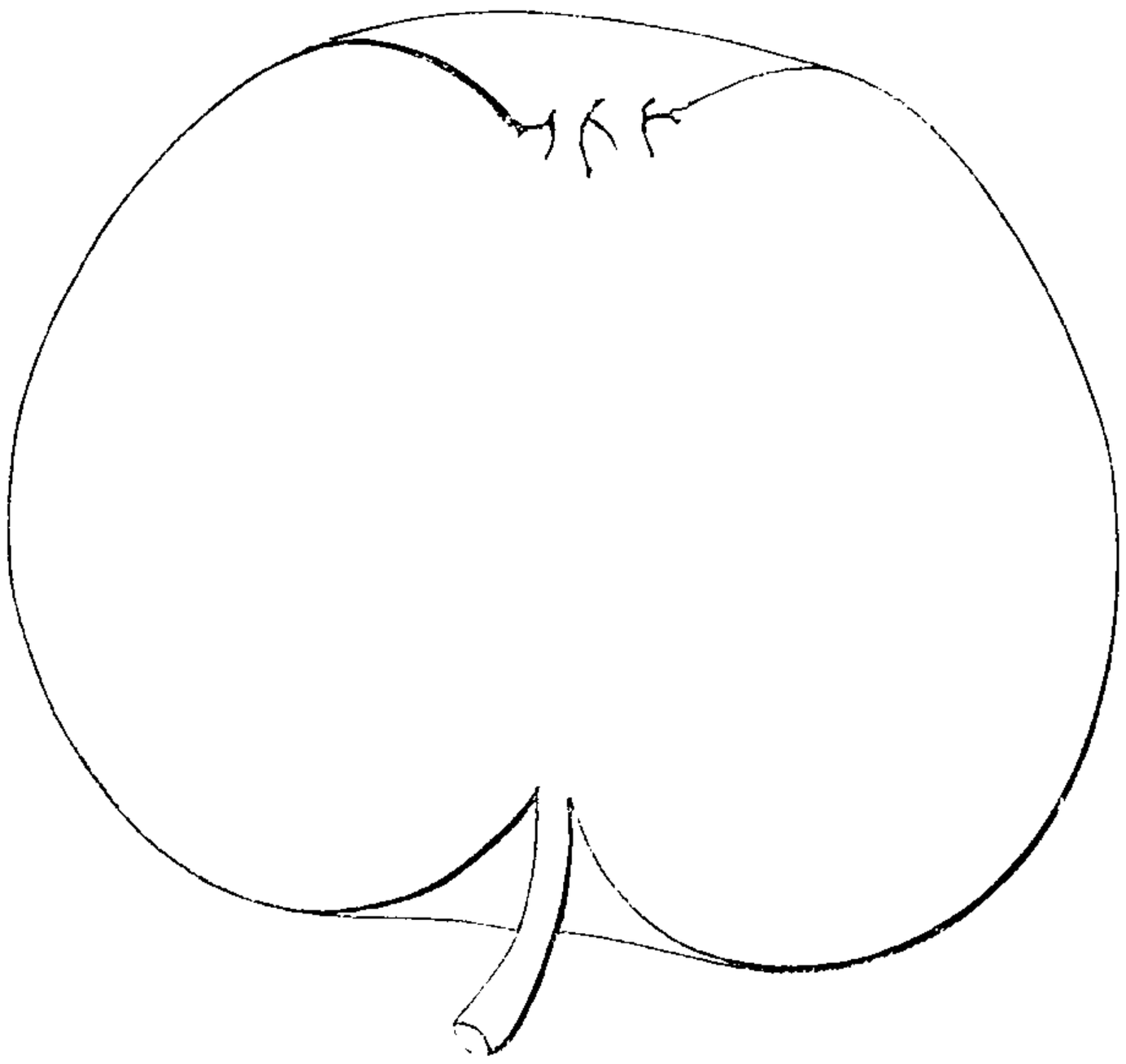
Pomme REINETTE NOIRE. — Synonyme de pomme *Noire*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE NOMPAREILLE. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE NORMANDIE. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

---

427. Pomme REINETTE OBERDIECK.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, longs et très-gros, bien coudés, duveteux et rouge-brun lavé de gris. — *Lenticelles :* des plus grandes, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes-allongés, très-cotonneux, légèrement collés sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, longuement acuminées, régulièrement et profondément dentées. — *Pétiole :* très-long, de grosseur moyenne, à peine cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Son extrême vigueur permet, avec succès, de le destiner au plein-vent en le greffant ras terre; comme basse-tige, mais uniquement sur paradis, il croît aussi très-bien et fait de remarquables cordons, espaliers ou buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie, généralement moins renflée sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* long, bien nourri, planté dans un profond et assez large bassin. — *Œil :* très-grand, régulier, complétement ouvert, à très-vaste cavité. — *Peau :* mince, lisse, unicolore, jaune clair faiblement nuancé de vert, tachée de brun olivâtre autour du pédoncule puis couverte de nombreux et gros points roux formant étoile. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et très-croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée, mais à parfum peu prononcé.

Maturité. — Décembre-Avril.

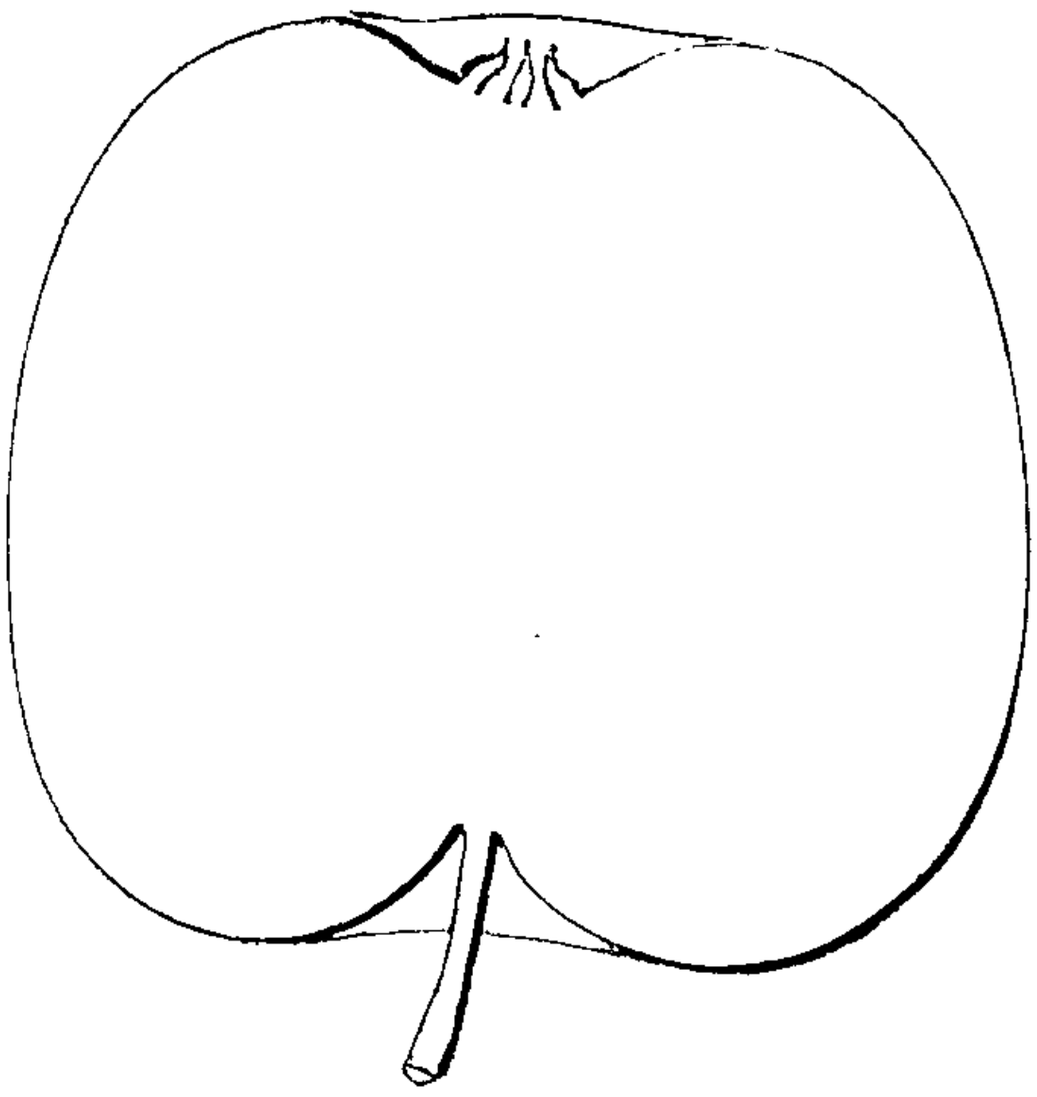
Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je regrette que cette variété, dédiée à l'un des principaux pomologues de notre époque, n'ait pas chez moi, comme en Allemagne, mérité le premier rang. Je la dois à l'obligeance de son promoteur et parrain, M. le docteur Lucas, de Reutlingen; il m'en adressa des greffes au mois de mars 1868, et je vois dans le *Monatshefte* (1865, p. 65, et 1866, p. 5) qu'il trouva, non greffé, ce nouveau pommier près de Cannstadt (Wurtemberg). C'est au commencement de janvier 1865 que M. Oberdieck, superintendant à Jeinsen (Hanovre), en accepta la dédicace.

Pomme REINETTE OIGNONIFORME. — Synonyme de pomme *Oignon de Borsdorf*. Voir ce nom.

---

428. Pomme REINETTE D'OLARGUES.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort — *Rameaux :* assez nombreux, généralement un peu étalés, longs, des plus gros, très-géniculés, bien duveteux et d'un brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, allongées, assez abondantes. — *Coussinets :* très-ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis et plats, cotonneux, collés sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, vert clair et des plus longuement acuminées, planes pour la plupart et profondément crénelées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, rigide, largement cannelé. — *Stipules :* longues et assez larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il fait des plein-vent de toute beauté, à tige droite, forte, à tête régulière et des plus touffues. Les formes naines lui sont moins favorables,

particulièrement comme production ; mais, avec le paradis pour sujet, on peut cependant en obtenir des arbres très-convenables.

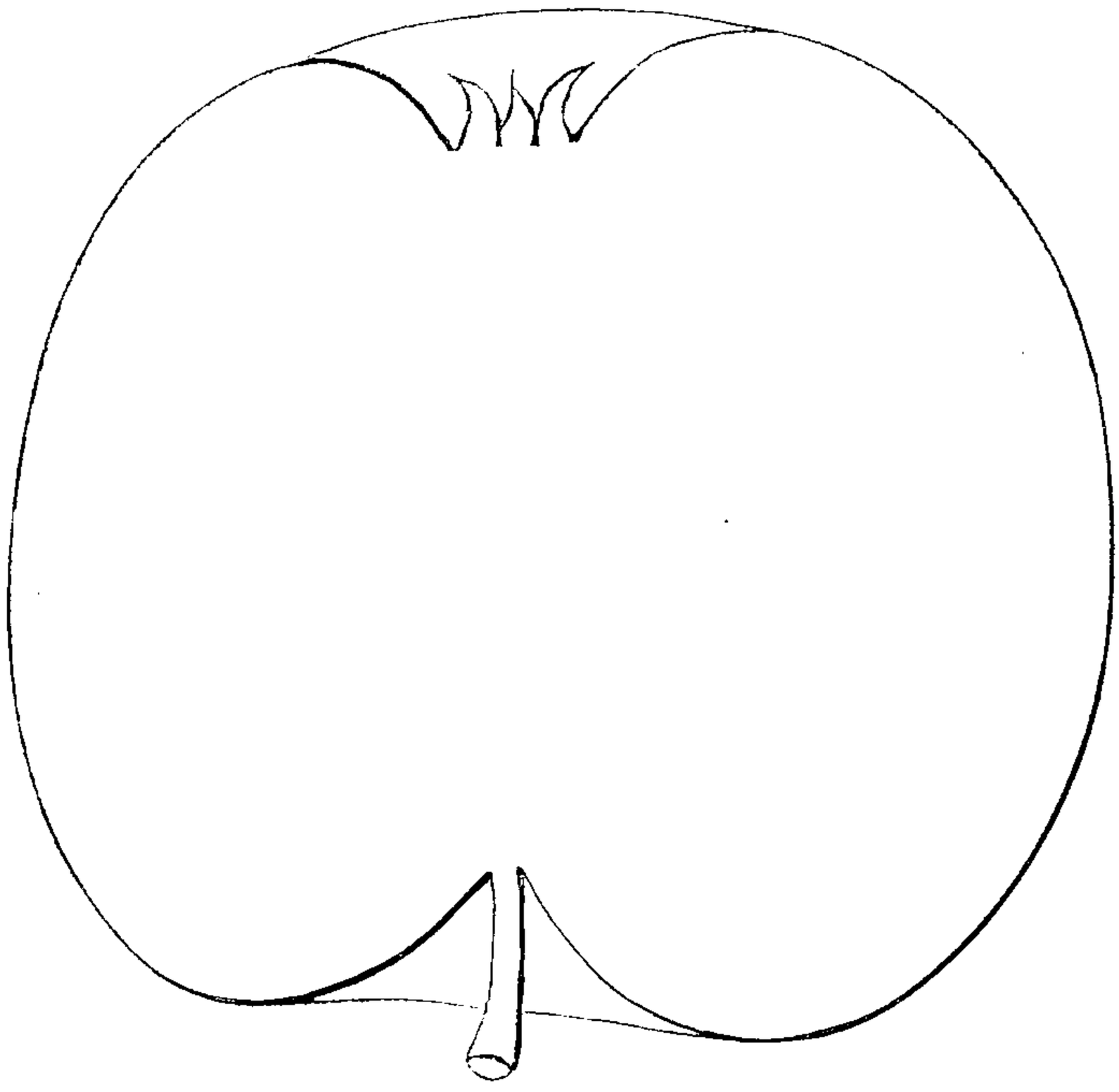
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* cylindrique ou conique fortement arrondie. — *Pédoncule :* long, grêle, planté dans un étroit et peu profond bassin. — *Œil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, à sépales assez longues et cotonneuses, à cavité plissée et de faibles dimensions. — *Peau :* vert clair et brunâtre, presque entièrement lavée et striée de carmin-foncé, maculée de roux dans le bassin pédonculaire, puis abondamment ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* jaune verdâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, très-sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle porte le nom d'Olargues, petite ville du département de l'Hérault, dont elle est probablement originaire ; j'ignore toutefois à quelle époque remonte sa culture, n'ayant aucun correspondant sur ce point de la France. Je la dois à M. Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, et la multiplie depuis 1866. Avant cette date son nom ne m'était apparu ni dans les Catalogues ni dans les Pomologies.

429. Pomme REINETTE ONTZ.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et assez longs, très-coudés, des plus duveteux et d'un rouge-brun légèrement nuancé de vert. — *Lenticelles :* allongées ou arrondies, grandes et clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* assez gros, coniques-arrondis, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert mat foncé en dessus, cotonneuses et d'un gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, ayant les bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, à cannelure très-apparente. — *Stipules :* longues et larges, pour la plupart.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Quand on le greffe ras terre, pour plein-vent, il fait des arbres à tige convenable mais à tête généralement irrégulière. La forme naine, sur paradis, lui est favorable, il s'y montre aussi fertile que régulier.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse, légèrement aplatie aux pôles et moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, arqué, planté dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* grand, complétement ouvert, à cavité assez unie et très-développée. — *Peau :* à fond jaune d'or, amplement marbrée et surtout striée de carmin peu foncé et presque terne, tachée de fauve auprès de l'œil et du pédoncule, puis ponctuée de brun et de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine et tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, très-savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — L'ancien Comice horticole d'Angers avait reçu, vers 1840, cette très-belle et très-bonne pomme de l'un de ses correspondants étrangers. Sans pouvoir l'affirmer, je crois qu'elle provenait de Belgique et que nous la devions à feu Simon Bouvier, de Jodoigne (Brabant), qui souvent nous adressait, à titre d'échanges, des fruits à pépin et des fruits à noyau. Du reste ce pommier existait alors chez les Belges, car on le trouve inscrit au Catalogue général des pépinières de la Société Van Mons (t. I^er^, p. 57), et son nom même semble bien appartenir à la langue flamande. En 1850 on le rencontrait aussi sur le Catalogue d'Augustin Wilhem, horticulteur à Clausen, dans le grand-duché de Luxembourg; mais je ne l'ai vu décrit nulle part. J'ajoute, en faveur de la Reinette Ontz, qu'elle se conserve très-longtemps, puisque maintes fois, en séance du Comice horticole, nous l'avons mangée parfaite encore à la fin du mois de mai, notamment en 1844 (*Annales*, t. III, p. 103).

Pommes REINETTE D'OR. — Synonymes de pomme *d'Or d'Angleterre* et de *Reinette dorée*. Voir ces noms.

Pomme REINETTE ORANGE DE COX. — Synonyme de pomme *Orange de Cox*. Voir ce nom.

---

430. Pomme REINETTE D'ORLÉANS.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Reinette triomphante (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 178). — 2. Court-Pendu blanc (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 59). — 3. Court-Pendu de Tournay (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 25).

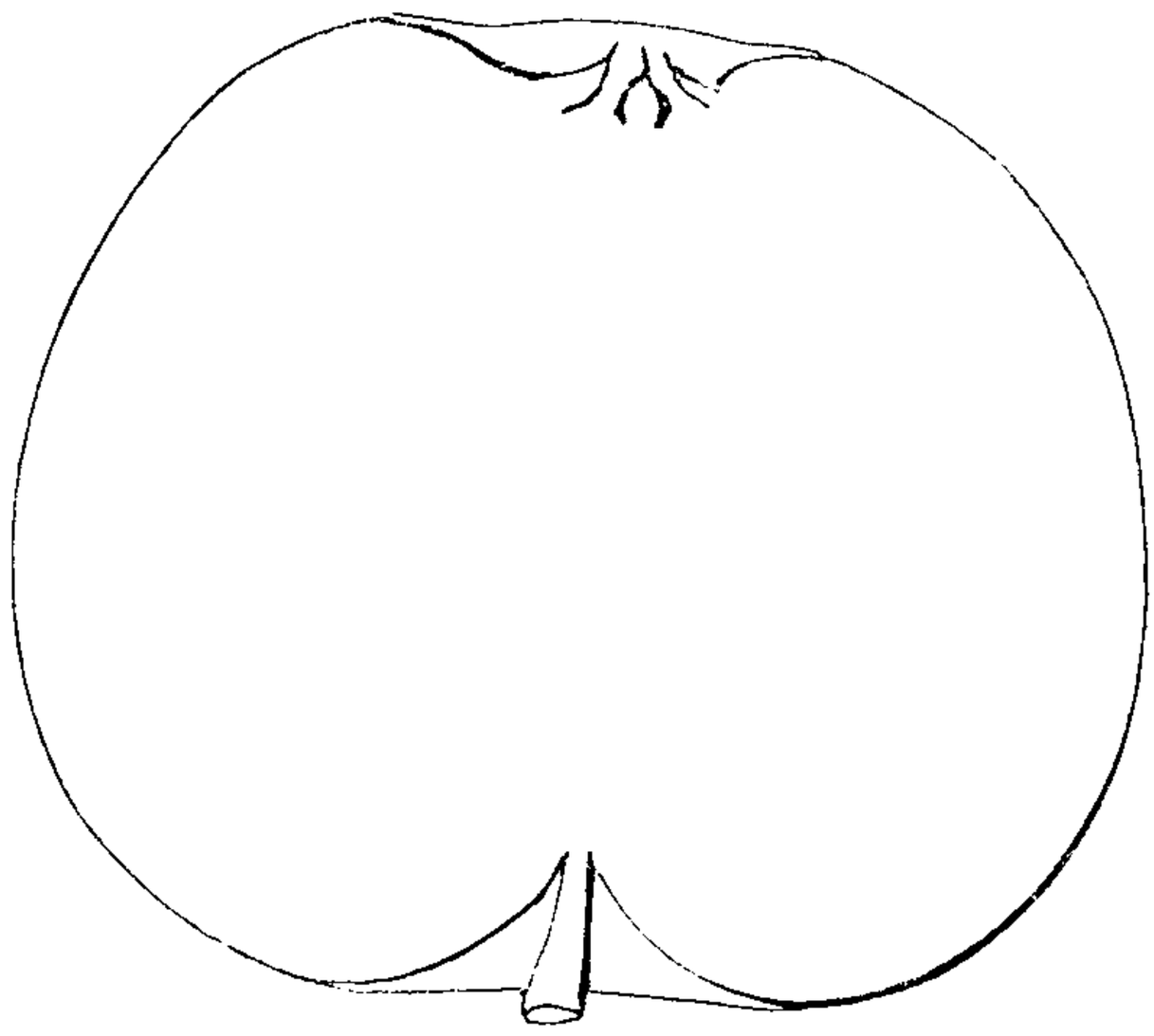
Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux et assez gros, longs, érigés, sensiblement coudés, très-duveteux et d'un rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, clair-semées et de grandeur variable. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes-arrondis, cotonneux, plaqués sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales, longuement acuminées, planes et finement dentées ou crénelées. —

Pétiole : long, bien nourri, tomenteux, à cannelure prononcée. — *Stipules*. étroites et longues.

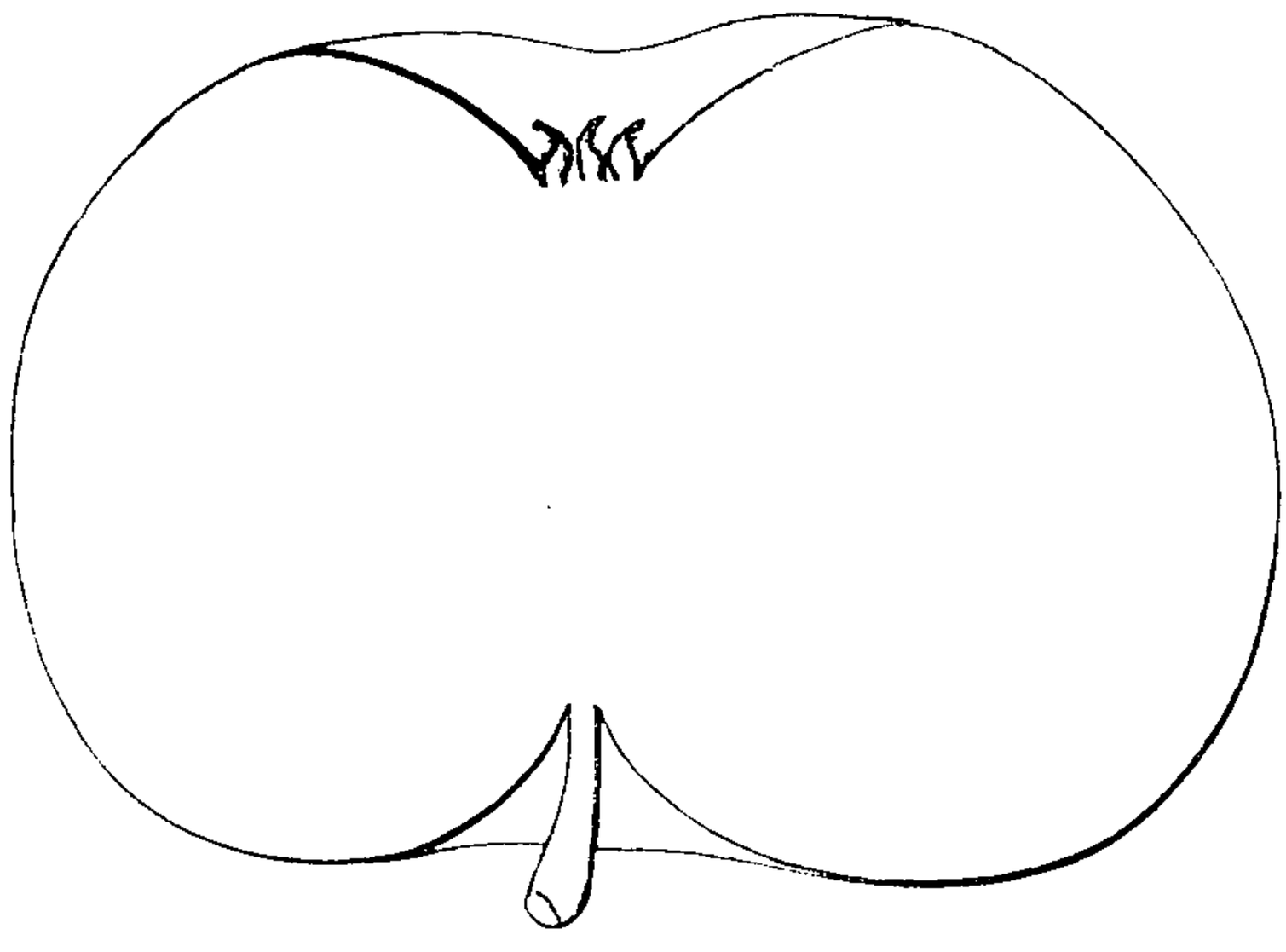
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il fait de beaux plein-vent, mais uniquement quand on le greffe à hauteur de tige, car en le greffant ras terre son tronc ne grossit pas assez pour supporter sa tête. Il réussit parfaitement sous toute forme naine et sur toute espèce de sujet.

Pomme Reinette d'Orléans. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* assez inconstante, elle est irrégulièrement globuleuse ou conique-arrondie très-comprimée aux pôles et plus développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, peu fort mais renflé à la base, arqué, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, généralement mi-clos, à cavité presque toujours très-développée et plus ou moins ondulée sur les bords. — *Peau :* à fond jaune d'or, lavée de rouge-brun clair et fouettée de carmin, puis abondamment ponctuée de gris, surtout à l'insolation. — *Chair :* jaunâtre, fine, mi-tendre, légèrement croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, délicatement acidulée et possédant une exquise saveur parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pomologue qui signala cette variété pour la première fois, fut le Hollandais Knoop. Il la décrivit et figura en 1766, dans l'édition allemande de son précieux recueil, la nommant Reinette d'Orléans, puis ajoutant : « Elle « provient *de Strasbourg*, c'est la plus grosse, la plus belle et la plus goûtée de « toutes les Reinettes. » (Tome II, p. 20, planche xi.) Mais peut-être sera-t-on surpris de voir cet auteur appeler ce fruit, Reinette d'Orléans, et néanmoins affirmer qu'il provient de Strasbourg?... Pour moi, sachant la célébrité dont Orléans jouissait encore, au milieu du xviii^{e} siècle, comme centre de culture et

d'approvisionnement d'arbres fruitiers, je crois trouver dans le nom primitif de ce pommier, l'indication de son lieu natal. Quant à Strasbourg, Knoop a voulu dire, évidemment : « Ma Reinette d'Orléans vient de cette localité; » et non pas : « Elle en est originaire. » A mon avis, voilà l'unique explication plausible qu'on puisse donner de ce passage amphibologique. — Quoi qu'il en soit, par ce nom primitif et par la mention ici faite, de Strasbourg, l'exquise pomme qui nous occupe a droit de prendre rang parmi les variétés françaises. Mais je ne suis pas seul à le déclarer, M. le docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), m'a devancé, ce dont je me félicite, car l'autorité qu'il possède dans le monde horticole, par ses nombreux et savants ouvrages, donne une très-grande force à son opinion :

« La REINETTE D'ORLÉANS — écrivait-il en 1859 — plus répandue chez nous qu'en France, *pays d'où cependant elle est originaire*, se rencontre surtout communément dans nos jardins de l'Allemagne septentrionale. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. Ier, p. 159, nº 64.)

J'ai voulu produire, en cette question d'origine, les témoignages du docteur Lucas et de Knoop, afin de mieux infirmer certaine assertion qui attribuait aux pépiniéristes de Tournay (Belgique), il y a quelques années, l'obtention assez récente de cette pomme fort ancienne, puisqu'avant 1766 elle avait déjà, du centre de la France, gagné Strasbourg, ainsi que Leeuwarde, localité hollandaise où résidait Knoop. En 1854 on lisait effectivement dans une publication belge, et sous la signature d'un pomologue belge, les lignes suivantes :

« Le *Court-Pendu de Tournay* est réputé en Belgique l'un des plus heureux gains des habiles horticulteurs tournaisiens. Sans pouvoir garantir cette origine, nous osons du moins proclamer que cette pomme est sans rivale parmi les Court-Pendus. Aussi a-t-elle été placée au rang des meilleures Reinettes par nos voisins de l'Est et du Midi, qui la connaissent sous le nom de REINETTE D'ORLÉANS. » (C. Aug. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 25.)

Quoique timidement présentée, et sous réserves, même, semblable déclaration de paternité à bon droit m'étonne; et voici pourquoi : C'est qu'en 1851 — trois ans auparavant — un ami de M. Hennau, M. Alexandre Bivort, fondateur et rédacteur principal des *Annales de pomologie belge* où cette déclaration est formulée, décrivait et figurait la Reinette d'Orléans dans un *Album* dont cesdites *Annales* sont la continuation. Or, M. Hennau, non-seulement ne fait aucune mention de ce précédent article, mais encore passe sous silence, tout en citant Knoop à propos des Court-Pendu [*ibid.*, p. 24), l'endroit où ce pomologue annonce que sa Reinette d'Orléans provient de Strasbourg. S'il eût rapporté cette particularité, remontant à 1766, aurait-il pu attribuer ensuite aux « habiles horticulteurs tournaisiens » de notre époque, le gain d'une Reinette plus que centenaire?... Évidemment non. Mieux inspiré, M. Bivort s'était borné, en 1851, à ne rien avancer touchant l'état civil de ce pommier :

« Je manque de notions précises — disait-il — soit sur l'origine, soit sur le vrai nom de la *Reinette d'Orléans*, très-répandue dans le Brabant wallon, principalement aux environs de Jodoigne, où on la désigne aussi sous le nom de *Court-Pendu blanc*. Quoique, d'après la force des arbres qui se trouvent dans les jardins et les vergers de cette dernière localité, la variété me paraisse d'ancienne date, je ne la trouve cependant sous ce nom dans aucun ouvrage de pomologie, ni dans aucun Catalogue; il est possible qu'elle soit connue ailleurs, mais ce ne peut être que sous un ou plusieurs noms différents. » (*Album de pomologie*, Bruxelles, 1851, t. IV, pp. 59-60.)

Elle était, en effet, « connue ailleurs, » cette variété prétendue tournaisienne, et

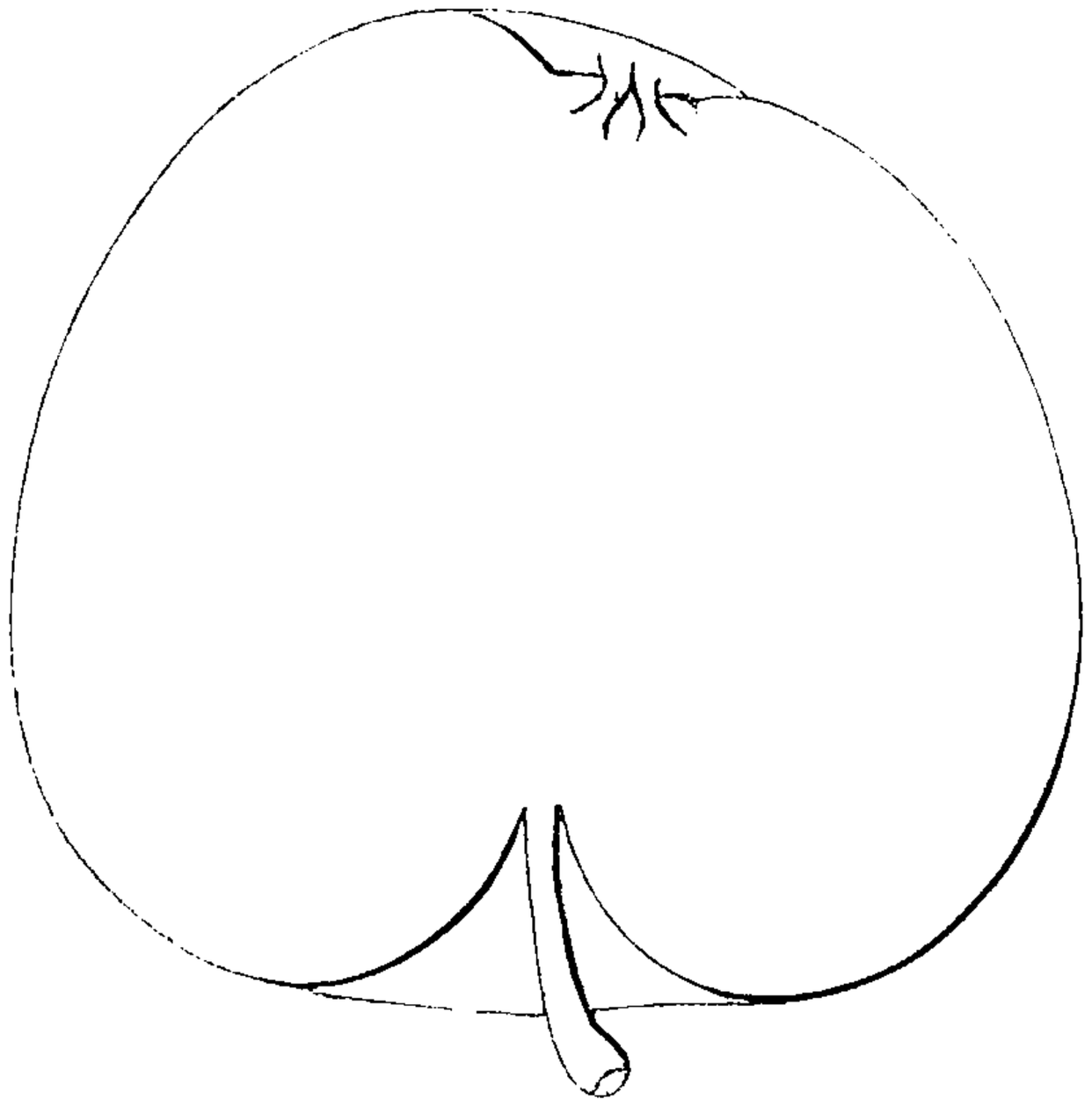
nous l'avons prouvé. Knoop en 1766, Diel en 1799, Sickler en 1803, Dittrich en 1839, et autres, l'avaient longuement étudiée, arbre et fruit, la nommant tous Reinette d'Orléans, quelques-uns même la représentant de grandeur naturelle et parfaitement coloriée. Si donc nos voisins les Belges n'ont pu, comme ils l'affirment, la rencontrer dans les recueils spéciaux, c'est qu'ils les auront feuilletés trop à la hâte, oubliant surtout d'en consulter les tables.

Observations. — Dans sa *Pomona franconica* Mayer a mentionné (1801, t. III, p. 133) sans la décrire une *Reinette grise d'Orléans* qui certes ne saurait être le fruit à peau jaune d'or et carminée dont il s'agit ici. Quel peut-il être? Je l'ignore, mais explique le motif pour lequel je n'ai pas cru pouvoir le réunir à la présente variété. — Les pommes Reinette franche et Fenouillet jaune ayant chacune un synonyme commun [Reinette triomphante et Court-Pendu blanc] avec la Reinette d'Orléans, nous le rappelons, car ces sortes de communauté sont généralement la source d'erreurs souvent inévitables.

---

431. Pomme REINETTE D'OSNABRUCK.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Rothgraue Kelchreinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1802, t. V, p. 141; — et Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 37, n° 574). — 2. Graawe Fos-Renet (Diel, *ibid.*). — 3. Reinette grise d'Osnabrück (*Id. ibid.*, 1807, t. IX, p. 131). — 4. Osnabrücker Reinette (Édouard Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. Ier, p. 343, n° 156).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, très-gros, longs, sensiblement géniculés, très-duveteux et d'un brun-rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et assez abondantes. — *Coussinets :* larges et aplatis. — *Yeux :* des plus gros, ovoïdes-allongés, cotonneux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, longuement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri mais flasque, tomenteux, amplement carminé, à cannelure peu marquée. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il réussit parfaitement sous toutes les formes et sur n'importe quel sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique légèrement

déprimée d'un côté. — *Pédoncule :* long, assez gros, surtout au point d'attache, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, entouré de faibles plis et placé presque à fleur de fruit. — *Peau :* à fond jaune brillant, fortement et abondamment ponctuée de brun grisâtre, quelque peu mouchetée ou jaspée de carmin sur la face exposée au soleil, marbrée puis tachée de roux squammeux dans le voisinage et autour du pédoncule. — *Chair :* blanc verdâtre, très-fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée et sensiblement parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

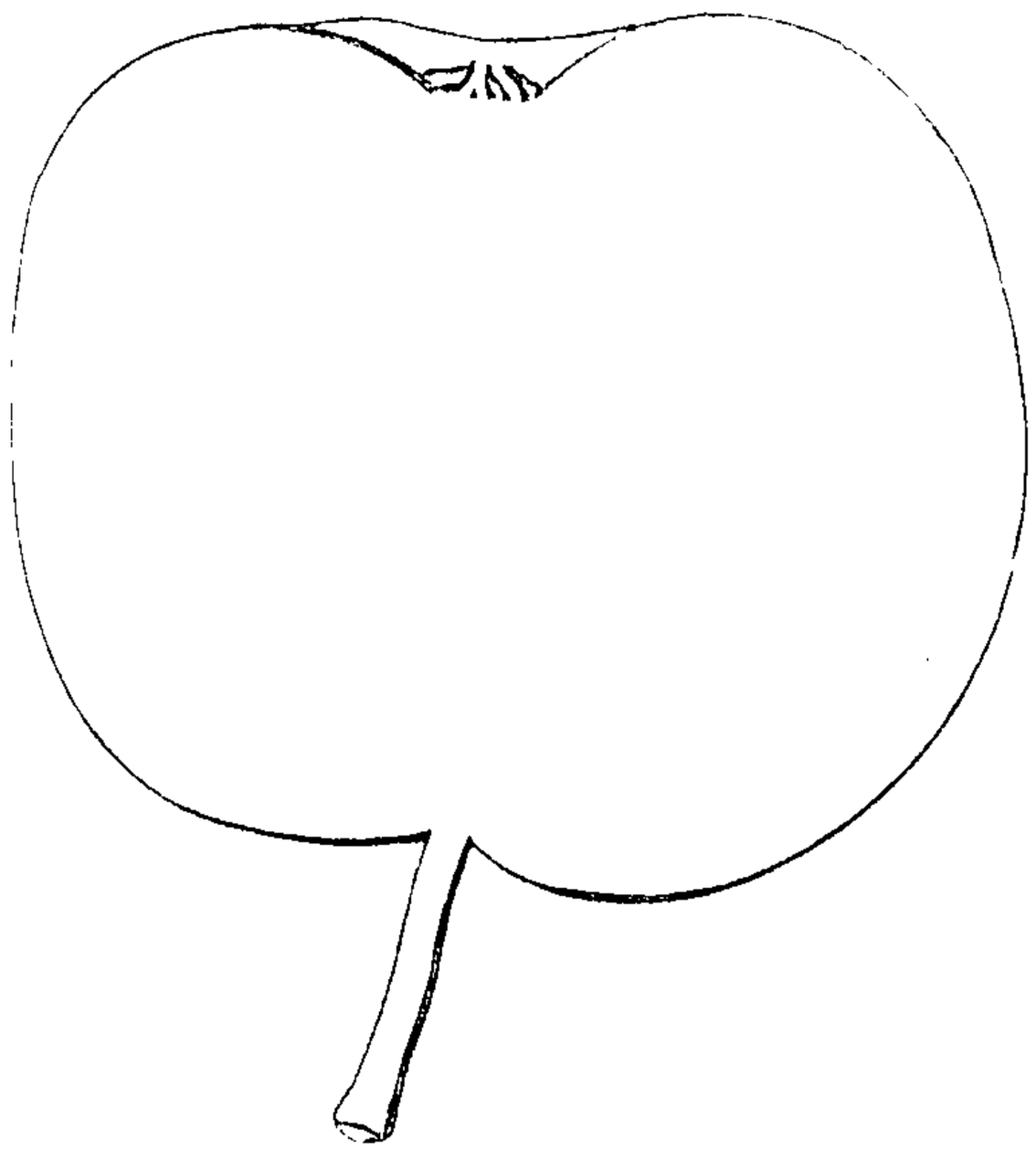
Qualité. — Première.

Historique. — Depuis quelques années cette pomme, qu'on croit originaire d'Osnabrück (Hanovre), commence à pénétrer chez nos pépiniéristes et mérite bien leur attention. Les Belges, les Suédois et les Américains la possèdent également, mais c'est surtout dans l'Allemagne septentrionale que sa culture a pris une grande extension. Le pomologue Christ (1802), de Cronberg (duché de Nassau), en fut le premier descripteur (*Beiträge zum Handbuch*, p. 84); elle doit donc, pour le moins, remonter à la fin du XVIII^e^ siècle.

---

432. Pomme REINETTE PANACHÉE.

Synonyme. — *Pomme* Api panaché (pépinières de Doué-la-Fontaine [Maine-et-Loire], depuis 1830; — et de Bourg-la-Reine, près Paris, depuis 1860).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros, très-courts, ainsi que leurs mérithalles, bien géniculés et très-duveteux, d'un beau rouge orangé rayé de noir et nuancé de vert jaunâtre. — *Lenticelles :* grandes, arrondies et abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-gros, coniques-obtus, faiblement collés sur l'écorce et couverts de duvet. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, d'un vert foncé souvent panaché de jaune, en dessus, et d'un blanc verdâtre en dessous, planes, rarement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* gros, long, flasque, presque sans cannelure et lavé, en dessous, de rouge violacé. — *Stipules :* assez cotonneuses et de largeur et longueur moyennes.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — La basse-tige en cordon ou buisson, sur doucin ou paradis,

convient seule à ce pommier, de croissance trop lente et de ramification trop pauvre pour qu'on songe à le destiner au plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, très-comprimée aux pôles et moins développée sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* long, assez gros, duveteux et légèrement verruqueux, inséré dans une très-faible dépression et parfois même à fleur de fruit. — *Œil :* petit ou moyen, fermé, à courtes sépales et cavité plus ou moins ondulée sur les bords. — *Peau :* très-mince, finement et peu abondamment ponctuée de brun, vert clair blanchâtre sur le côté exposé à l'ombre, où elle est en outre panachée de vert brunâtre, puis, à l'insolation, vert clair jaunâtre avec quelques traces de stries d'un rose pâle. — *Chair :* légèrement jaunâtre, compacte, très-tendre. — *Eau :* très-abondante, peu sucrée, bien acidulée, assez savoureuse mais ayant généralement un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La Reinette panachée provient soit de Vitry-sur-Seine, soit du Jardin des Plantes de Paris. Ce fut un pépiniériste de Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire) — ses fils et successeurs, MM. Chatenay frères, me l'ont affirmé — qui vers 1830 l'introduisit dans notre contrée et l'y propagea sous le nom *d'Api panaché*, qu'alors elle portait, et porte encore, aux environs de la Capitale. Mais ce nom ne lui convenait aucunement; aussi quand plus tard, en 1838, à mon tour je la multipliai, je l'inscrivis parmi les Reinettes; et depuis elle a toujours gardé ce surnom dans mes Catalogues.

Pomme REINETTE PARMAINE ROUGE. — Synonyme de *Grosse-Reinette de Cassel*. Voir ce nom.

---

433. Pomme REINETTE PEPIN.

Synonyme. — *Pomme* Reinette Pippin (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 332).

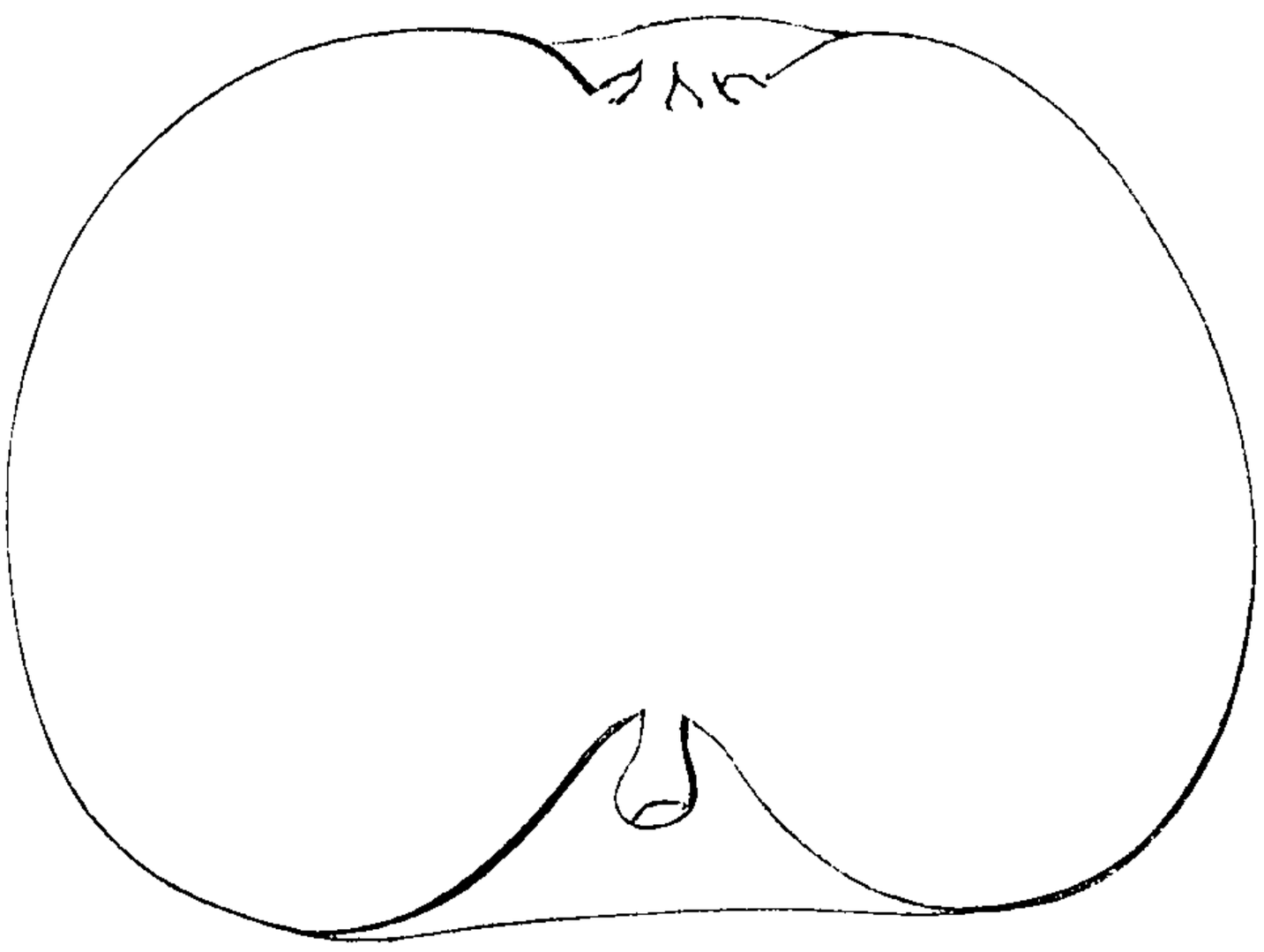
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, peu longs, assez gros, à peine géniculés, des plus duveteux et rouge-brun foncé lavé de gris; leurs mérithalles sont excessivement courts. — *Lenticelles :* arrondies, très-petites, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, cotonneux, brunâtres, légèrement collés sur le bois. — *Feuilles :* assez petites, ovalés-arrondies, vert plus ou moins jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, planes, courtement acuminées, ayant les bords très-faiblement dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri, largement cannelé. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Des plus abondantes.

Culture. — Il peut être, pour le plein-vent, greffé ras terre; cette forme lui est du reste fort avantageuse, vu l'extrême fertilité de ce pommier. En basse-tige, écussonné sur doucin ou paradis, il fait de beaux cordons et buissons, ainsi que des pyramides et des gobelets irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie ou globuleuse assez régulière, mais généralement très-comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* gros et court, profondément inséré dans un bassin presque toujours très-développé. — *Œil :* grand, mal formé, ouvert ou mi-clos, à courtes sépales et faible cavité unie ou légèrement ondulée sur les bords. — *Peau :* mince, unicolore, jaune clair, largement maculée de fauve autour du pédoncule, çà et là tachetée de même, puis abondamment semée de points brunâtres cerclés de blanc. — *Chair :* blanc jaunâtre, mi-fine, tendre et quelque peu croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, assez acidulée et manquant complétement de parfum.

Pomme Reinette Pepin.



Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — L'Anjou a depuis longtemps réclamé comme sienne, la Reinette Pepin, qui compte plus d'un siècle d'existence. Le savant et vénérable M. Millet, fondateur du Comice horticole d'Angers, et que la mort vient de frapper nonagénaire (17 juin 1873), l'avait déjà signalée en 1835, page 115 de sa *Description des fleurs et des fruits nés dans le département de Maine-et-Loire :*

« La *Reinette Pepin* — disait-il — est cultivée et connue sous ce nom dans l'arrondissement de Beaupréau. Variété de la précédente [la pomme de Musse], elle se conserve aussi longtemps : jusqu'en juin. »

Voilà les seuls renseignements qu'il me soit possible de produire sur cette pomme, presque uniquement destinée, dans le pays, à l'approvisionnement des marchés, et qui se trouve dans toutes les fermes de Saint-Laud, aux portes d'Angers. J'ajoute qu'en Amérique on commence à la propager. Downing (1869) l'a décrite dans sa Pomologie et ne s'est pas trompé en la supposant originaire de France.

Pomme REINETTE PEPIN DORÉ. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE PIPPIN. — Synonyme de *Reinette Pepin*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE PIQUÉE. — Synonyme de *Grosse-Reinette de Cassel*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE PLATE. — Synonyme de pomme *Oignon de Borsdorf*. Voir ce nom.

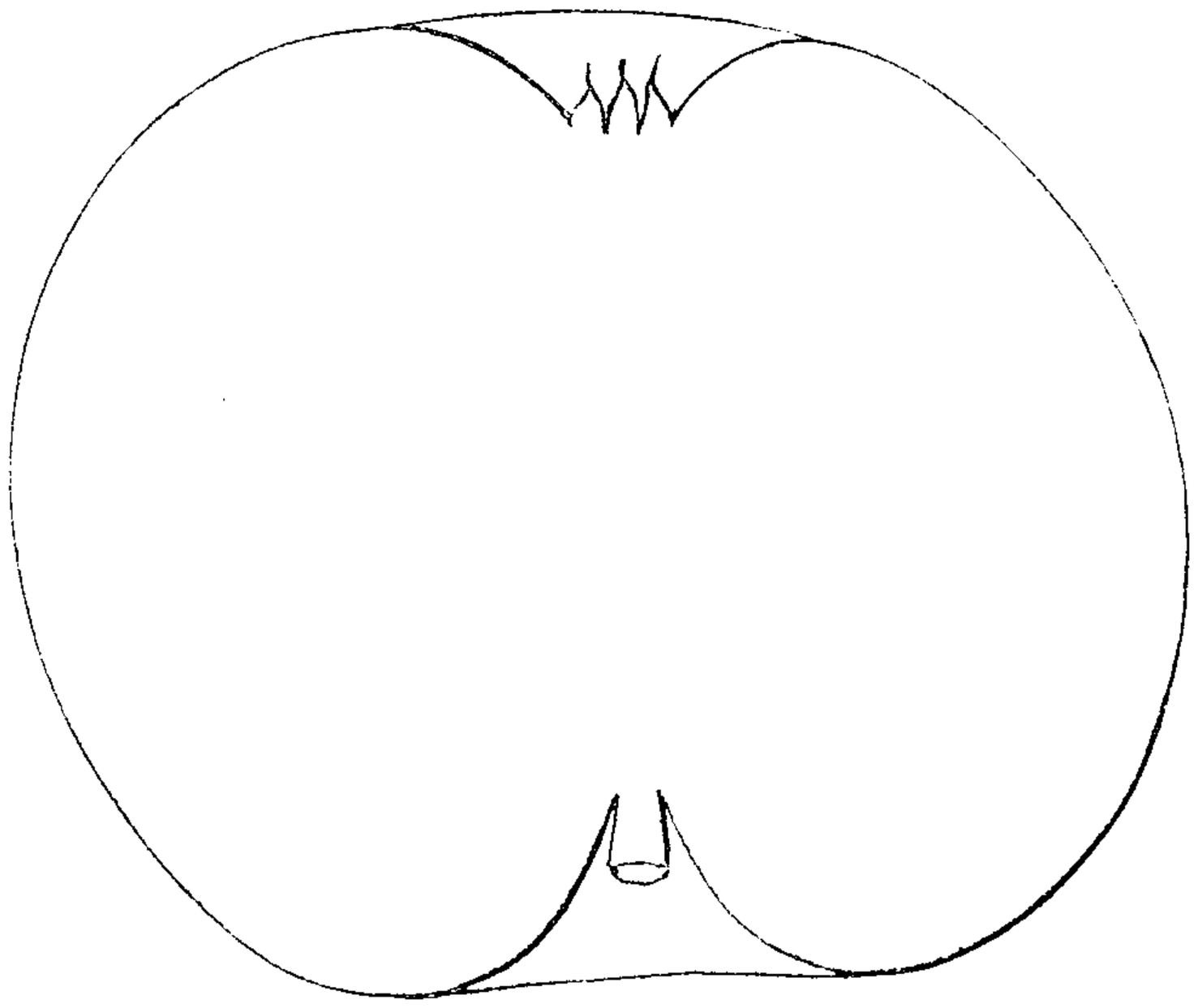
POMME REINETTE PLATE DE CHAMPAGNE. — Synonyme de *Reinette blanche de Champagne*. Voir ce nom.

POMME REINETTE POMME D'OR. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

---

434. POMME REINETTE DE POMPHÉLIA.

Synonyme. — *Pomme* POMPHELIA'S ROTHE REINETTE (Diel, *Kernobstsorten*, 1819, t. XI, p. 98).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, faibles et courts, à peine géniculés, légèrement duveteux, olivâtres, mais lavés de carmin auprès des yeux; leurs mérithalles sont très-courts. — *Lenticelles :* arrondies, petites et abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* des plus petits, ovoïdes, cotonneux, bien unis et complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, largement et peu profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* long, grêle, roide, carminé, à cannelure assez apparente. — *Stipules :* très-courtes et de largeur moyenne.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — En le greffant, pour plein-vent, à hauteur de tige, il fait des arbres convenables. Comme pyramide, espalier, buisson et cordon, sur doucin ou paradis, sa forme est parfaite.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse à peu près régulière. — *Pédoncule :* très-court, bien nourri, planté dans un bassin assez large et des plus profonds. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité unie et de dimensions moyennes. — *Peau :* à fond jaune pâle, amplement marbrée, lavée et striée de carmin foncé, très-tachée de fauve autour du pédoncule et abondamment ponctuée de blanc, de rouge et de gris. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée et bien parfumée.

MATURITÉ. — Décembre-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Au commencement de ce siècle, le pépiniériste Joseph Kirke,

de Brompton, près Londres, signala cette Reinette dans son Catalogue et me paraît en avoir été, sinon l'obtenteur, tout au moins le promoteur. Le pomologue allemand Diel, qui la reçut en 1804 de ce pépiniériste, avec des greffons d'un autre pommier, le Ribston Pippin, et la décrivit en 1813 (*Kernobstsorten*, t. XI, pp. 93 et 98), ne donne aucun renseignement sur le nom Pomphélia, que j'ai vainement cherché dans les Pomologies anglaises et les Dictionnaires géographiques. Je dois cette excellente et très-belle variété, à M. Oberdieck, de Jeinsen (Hanovre), et la possède depuis le mois de mars 1870.

Pomme REINETTE DE PORTUGAL. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE PRIME. — Voir *Reinette franche*, au paragraphe Observations, puis aussi *Reinette jaune hâtive*, au paragraphe Historique.

Pommes : REINETTE PRINCESSE,

— REINETTE PRINCESSE NOBLE,

} Synonymes de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE QUARRENDON. — Synonyme de pomme *Marguerite*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DES QUATRE-GOUTS. — Synonyme de pomme *de Violette*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE LA REINE. — Synonyme de *Reinette rouge*. Voir ce nom.

---

435. Pomme REINETTE DE LA ROCHELLE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Calville de la Rochelle (Diel, *Catalogue*, 1833, 2e partie, p. 7, n° 505). — 2. Rivière *ou* de Rivière (Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 157, n° 341 ; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1869, t. VI, n° 51).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, gros, longs, très-géniculés et très-duveteux, brun olivâtre quelque peu nuancé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, assez abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, plaqués sur l'écorce et des plus cotonneux. — *Feuilles :* moyennes et ovales, longuement acuminées, à bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, long, légèrement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

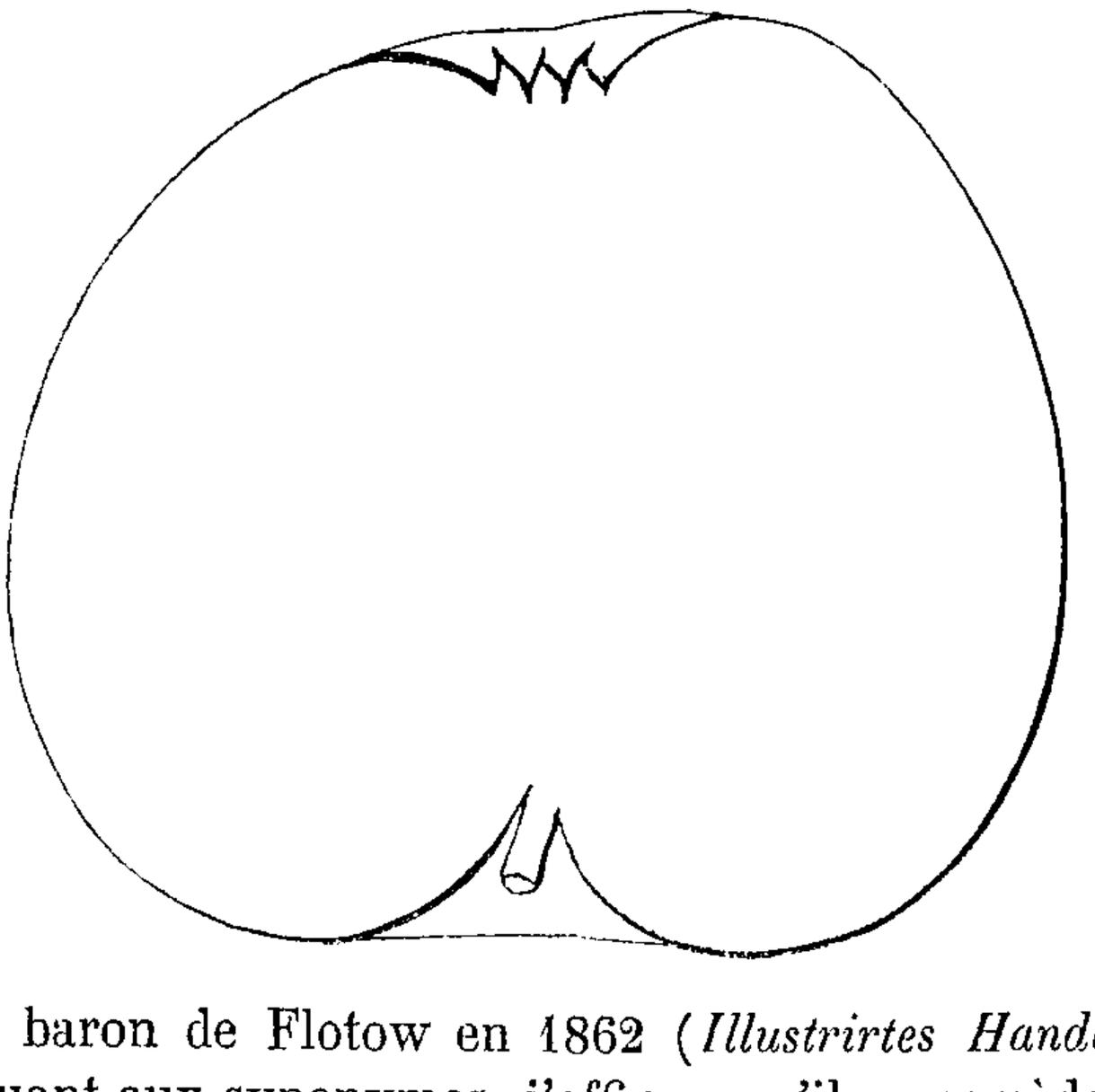
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Comme plein-vent il fait des arbres de toute beauté. Pour basse-tige on doit lui donner le paradis pour sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* elle est conique-allongée, ventrue à son milieu et légèrement étranglée près du sommet, ou bien conique-arrondie un peu déprimée d'un côté. — *Pédoncule :* court, de grosseur variable, arqué, assez profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité peu prononcée, bossuée ou faiblement côtelée. — *Peau :* mince, lisse, jaune pâle, brillamment lavée de vermillon sur la partie exposée au soleil, faiblement tachée de fauve squammeux autour du pédoncule et semée de gros mais peu nombreux points blanchâtres. — *Chair :* jaunâtre, fine et mi-tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, légèrement acidulée.

Pomme Reinette de la Rochelle. — *Premier Type.*

Deuxième Type.



MATURITÉ. — Décembre-Février.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La Reinette de la Rochelle est connue depuis une quarantaine d'années; en 1851 et 1860 M. Alexandre Bivort la décrivit puis figura dans deux ouvrages très-répandus, l'*Album* (t. IV, p. 97) et les *Annales de pomologie belge* (t. VIII, p. 99). Voilà vingt ans que je la cultive concurremment avec certaine pomme *Rivière* qui n'est autre, je m'en suis aperçu seulement en 1870, que cette Reinette de la Rochelle. Notre Congrès pomologique a caractérisé en 1869 le pommier Rivière et ses fruits, et l'a déclaré dépourvu de synonymes, puis non encore décrit. Ce sont là des erreurs formelles. Il a été plusieurs fois décrit, notamment par Couverchel en 1852 (*Traité des fruits*, p. 455) et par le baron de Flotow en 1862 (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. IV, p. 157). Quant aux synonymes, j'affirme qu'il en possède déjà deux : Reinette de la Rochelle et Calville de la Rochelle. Ce nombre, même, pourra s'accroître, car le Congrès fait remonter sa pomme Rivière jusqu'à François Ier (1494-1547), et chacun sait combien nos anciens fruits, les bons surtout, ont subi de baptêmes forcés. Mais transcrivons littéralement le récit légendaire concernant la provenance de cette variété :

« La Pomme *Rivière* — lisons-nous dans les publications du Congrès — est originaire du département de la Charente, où elle est très-répandue. Il est de tradition, dans le pays, que

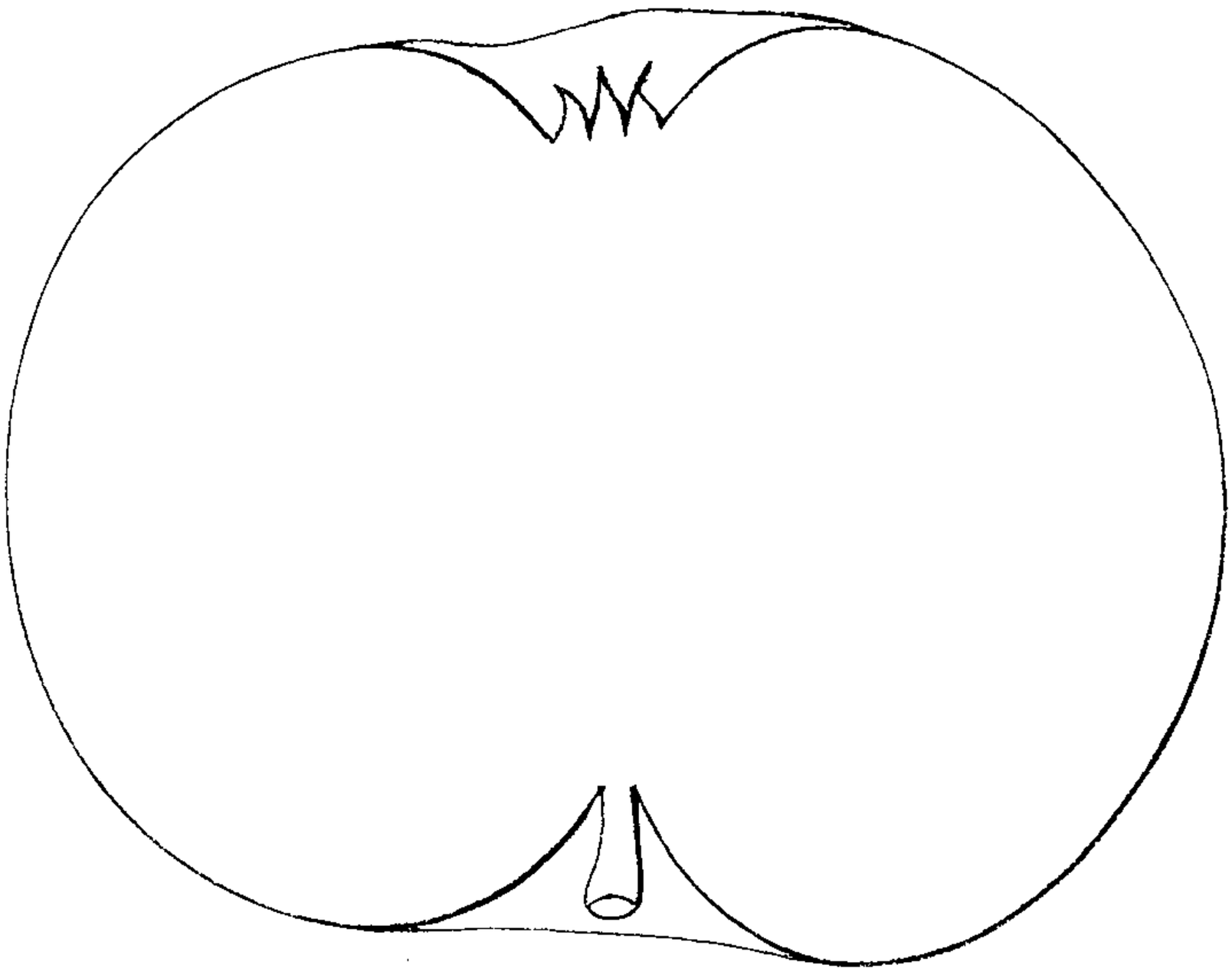
c'est le roi François Ier qui, chassant dans la forêt de la Bracone, sur le territoire de la commune de Rivière, près Larochefoucault, trouva cet excellent fruit, en mangea pour se désaltérer, et proclama ses hautes qualités. Cette tradition énonce un fait vraisemblable, sinon tout à fait certain : d'abord, parce que François Ier, né à Cognac, séjourna en Angoumois; ensuite, parce que l'on trouve encore A L'ÉTAT SAUVAGE, dans la forêt de la Bracone, QUELQUES PLANTS DE POMMIER RIVIÈRE qui portent d'assez bons fruits. » (*Pomologie de la France*, 1869, t. VI, n° 51.)

J'ai reproduit cette légende, ne pouvant, réellement, la passer sous silence, mais il ne s'ensuit pas, cependant, que je sois partisan des doctrines arboricoles qui ressortent de ses deux dernières lignes; elles sont, pour cela, en opposition trop absolue avec les principes les plus élémentaires de la physiologie végétale.

Observations. — La Reinette de la Rochelle, outre son excellence comme fruit de dessert, est parfaite pour le pressoir, et recherchée sous ce rapport dans notre département ainsi qu'en Normandie, où elle porte généralement le nom Pomme de Rivière.

---

436. Pomme REINETTE DE ROGUES.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, très-gros, longs, peu coudés, très-cotonneux et d'un rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites mais abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* arrondis, moyens, des plus duveteux et complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert terne et foncé en dessus, blanc verdâtre en dessous, acuminées pour la plupart, coriaces, très-épaisses, finement dentées et parfois surdentées. — *Pétiole :* peu long et peu cannelé, flasque, quoique très-gros. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa grande vigueur permet de l'élever à tige pour en faire des plein-vent qui toujours sont très-réguliers. Toutes les formes naines lui conviennent, moyennant qu'on l'ait greffé sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, comprimée aux extrémités et généralement ayant une face moins développée que

l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, surtout au point d'attache, planté dans un bassin large et profond. — *Œil :* grand, bien ouvert ou mi-clos, à cavité vaste et plissée. — *Peau :* jaune d'or, amplement lavée, à l'insolation, de rose que recouvre en partie une couche roussâtre et légèrement squammeuse. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et compacte. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidulée et savoureusement parfumée.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Voilà vingt-cinq ans que je multiplie cette belle et très-bonne pomme, qui me fut envoyée par un de mes confrères, feu M. Rey, de Toulouse, comme très-estimée dans le Gard, surtout aux environs de Rogues, localité dont elle porte le nom. Les rapports si frappants, pour la forme et le coloris, qu'elle offre avec la Reinette d'Angleterre (voir plus haut, pp. 616-619) me firent croire, dès l'abord, à l'identité de ces variétés, mais l'examen attentif de leur arbre bientôt me démontra le contraire. Puis aussi la Reinette de Rogues, au lieu de se conserver, à l'exemple de l'autre, jusqu'en mars, dépasse très-rarement décembre ou janvier. Je ne l'ai vue décrite dans aucune Pomologie.

Observations. — Il existe une fausse Reinette de Rogues, habituellement appelée *Reinette Rogue*, et ressemblant beaucoup, pour la forme seulement, à la vraie. Elle est très-tardive, et plutôt de troisième qualité, que de seconde. Sa peau est unicolore, jaune nuancé de vert, puis faiblement veinée, striée et ponctuée de gris-roux. Sa chair, dure et grossière, possède une eau abondante, mais douceâtre, peu sucrée et sans parfum. On peut donc, ceci connu, reconnaître aisément la fausse Reinette de Rogues.

Pommes REINETTE DU ROI. — Synonymes de pomme *Citron d'Hiver* et de *Reinette rouge*. Voir ces noms.

Pomme REINETTE ROUELLÉE. — Synonyme de *Reinette rouelliforme*. Voir ce nom.

---

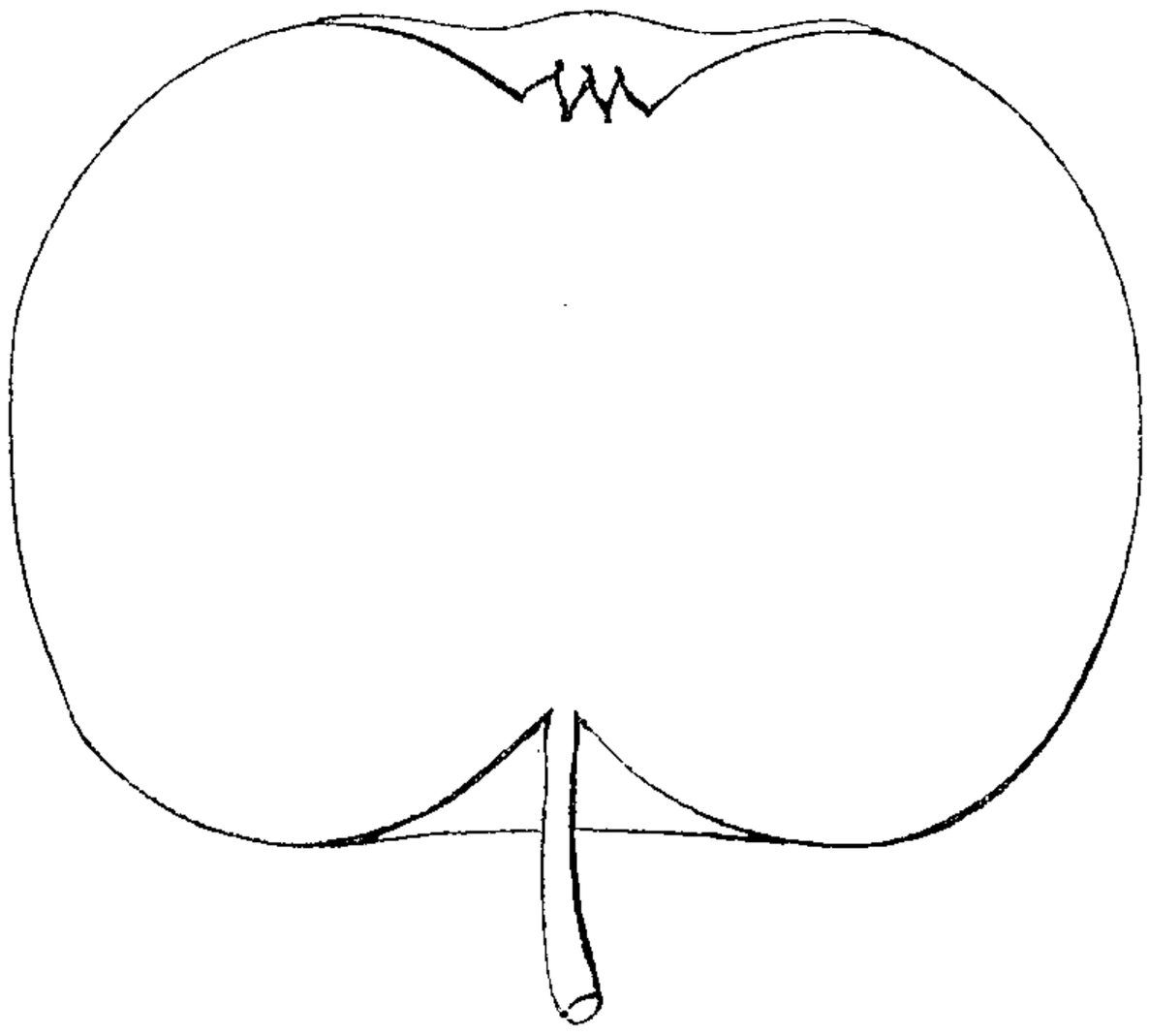
437. Pomme REINETTE ROUELLIFORME.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Roueller (Diel, *Kernobstsorten*, 1807, t. IX, p. 94). — 2. Rouellers (*Id. ibid.*). — 3. Scheibenreinette (*Id. ibid.*). — 4. Reinette rouellée (Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, 2e partie, p. 132).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés, grêles, assez courts, bien coudés, à longs mérithalles, légèrement duveteux et d'un rouge violacé verdâtre. — *Lenticelles :* allongées, petites, abondantes, mais d'une couleur fauve qui fait qu'on les distingue difficilement. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes-allongés, plaqués sur l'écorce, aux écailles d'un beau rouge et bordées de noir. — *Feuilles :* de moyenne grandeur, ovales, coriaces quoiqu'assez minces, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous,

longuement acuminées, planes ou ondulées, à bords finement et régulièrement dentés en scie. — *Pétiole :* long, bien nourri, roide, rougeâtre en dessous, à cannelure large et profonde — *Stipules :* étroites et longues.

Pomme Reinette rouelliforme.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il n'est pas assez vigoureux, même greffé en tête, pour faire de convenables pleinvent; sous formes naines, sur doucin, il réussit mieux.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse excessivement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* long ou très-long, assez grêle et planté dans un bassin vaste et profond. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à cavité plissée, très-large mais de profondeur moyenne. — *Peau :* mince, lisse, d'un blanc jaunâtre, lavée de rouge-brun sur la face exposée au soleil, couverte en partie de légères stries carminées, maculée de fauve autour du pédoncule et finement ponctuée de blanc. — *Chair :* blanche, ferme et compacte. — *Eau :* suffisante, sucrée, possédant une saveur acidulée et parfumée des plus délicates.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Les Allemands, qui m'ont offert en 1867 leur *Scheiben Reinette*, ou Reinette rouelliforme, ne connaissent pas encore la provenance de cette excellente pomme, dont le nom indique la configuration habituelle. Elle date, pour le moins, de la fin du XVIII^e^ siècle. Le docteur Diel, son premier descripteur, disait en 1807 « la tenir d'un ami, M. Schulz, jardinier-chef de la Cour, à Schaumbourg, « lequel l'avait reçue de M. Reichert, habitant Weimar. » (*Kernobstsorten*, t. IX, page 93.)

---

438. Pomme REINETTE ROUGE.

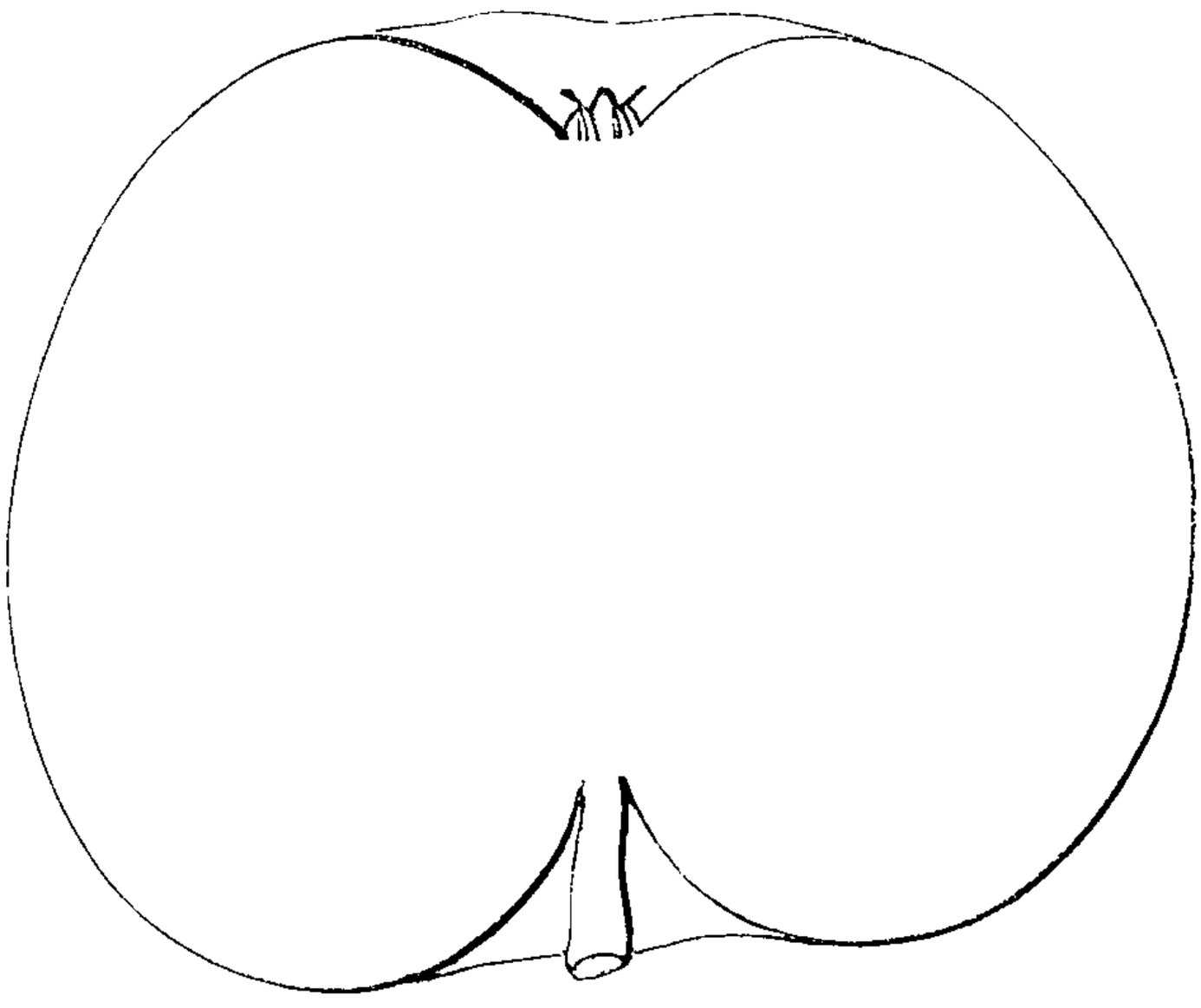
Synonymes. — *Pommes :* 1. Reinette de la Reine (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 138, n° 49). — 2. Reinette du Roi (*Id. ibid.*). — 3. Reinette rouge d'Hiver (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 36, n° XLIV).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu longs, gros, légèrement coudés, très-duveteux et d'un brun olivâtre faiblement lavé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, des plus petites mais abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, cotonneux, en partie collés sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou arrondies, rarement et courtement acuminées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, grêle, carminé, à large cannelure. — *Stipules :* bien développées.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Le greffer à hauteur de tige, pour plein-vent, afin qu'il ait une tête convenable. Comme arbre-nain il prospère parfaitement, sur doucin ou paradis, en espalier, gobelet, pyramide ou cordon, toutes formes qui lui sont des plus avantageuses, tant sous le rapport de la fertilité que de l'accroissement de volume qu'alors acquièrent ses produits.

Pomme Reinette rouge.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout à la base, droit ou arqué, profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* moyen, fermé, à vaste cavité légèrement ondulée sur les bords. — *Peau :* mince, lisse, jaune-orange, amplement lavée de rouge vif à l'insolation, puis quelque peu fouettée ou striée de carmin terne, ponctuée de gris et plus ou moins tachée de fauve dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidulée et parfumant délicieusement la bouche.

MATURITÉ. — Janvier-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Reinette rouge est une de nos meilleures pommes. Fort ancienne chez nous, où sa naissance dut avoir lieu vers le milieu du XVII^e^ siècle, elle eut Merlet pour premier descripteur. Il ne la connaissait pas encore en 1667, non plus qu'en 1675; ce fut seulement dans son édition de 1690, la troisième, qu'il put lui consacrer ces courtes lignes :

« La *Reinette rouge* — écrivit-il — est particuliere, est des plus fermes, des meilleures et des plus de garde. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1690, p. 133.)

En la qualifiant de « particulière, » Merlet faisait alors allusion à son extrême nouveauté, qui même était restée grande une quarantaine d'années plus tard, puisque les Chartreux, dans leur *Catalogue de 1736*, disaient (p. 35) : « La Reinette « rouge n'est pas fort commune, et la plupart la confondent avec la Reinette « franche. » Cette variété pénétra assez vite chez les Allemands; Mayer, qui l'y caractérisa dès 1776, contribua beaucoup à la répandre, par suite de l'éloge mérité qu'il en fit :

« Si c'étoit — déclara-t-il — à mon goût, à mon palais seul à decider du rang entre les pommes, celle-ci [la *Reinette rouge*] en obtiendroit un des premiers, à côté de la Calville blanche d'Automne, car elle est réellement aussi bonne que belle. Sur le haut-vent elle ne devient pas absolument grosse (2 pouces 1/2 de diamètre sur une hauteur à peu près égale); au treillage elle excède ces dimensions et pèse entre 5 et 6 onces. » (*Pomona franconica*, t. III, p. 139.)

Observations. — De nos jours, tout en demeurant bien moins rare qu'autrefois, cette Reinette n'est pas aussi cultivée que sa bonté et sa longue conservation le pourraient faire croire. Il y aurait profit certain, cependant, à lui donner place au verger. M. Duval, un de nos plus intelligents arboriculteurs, le conseillait formellement en 1852, et montrait avec quel succès il l'avait tenté :

« Cet arbre, par sa vigueur et sa grande disposition à donner des fruits, devrait être — disait-il — admis dans les vergers, où il végéterait à son aise. Je l'ai cultivé en éventail en plein jardin, où il végétait toujours avec une si grande force, que j'étais tous les ans obligé de lui ajouter de nouveaux treillages. Pourtant je ne taillais jamais ses branches, je ne faisais que les ébourgeonner au besoin, et celles-ci se couvraient de fruits dans toute leur longueur, en formant comme autant de guirlandes. Je parvins en cinq années à avoir un arbre de 12 à 13 mètres de largeur, sur 2 m. 50 de hauteur. » (*Histoire du pommier et de sa culture*, p. 48-49.)

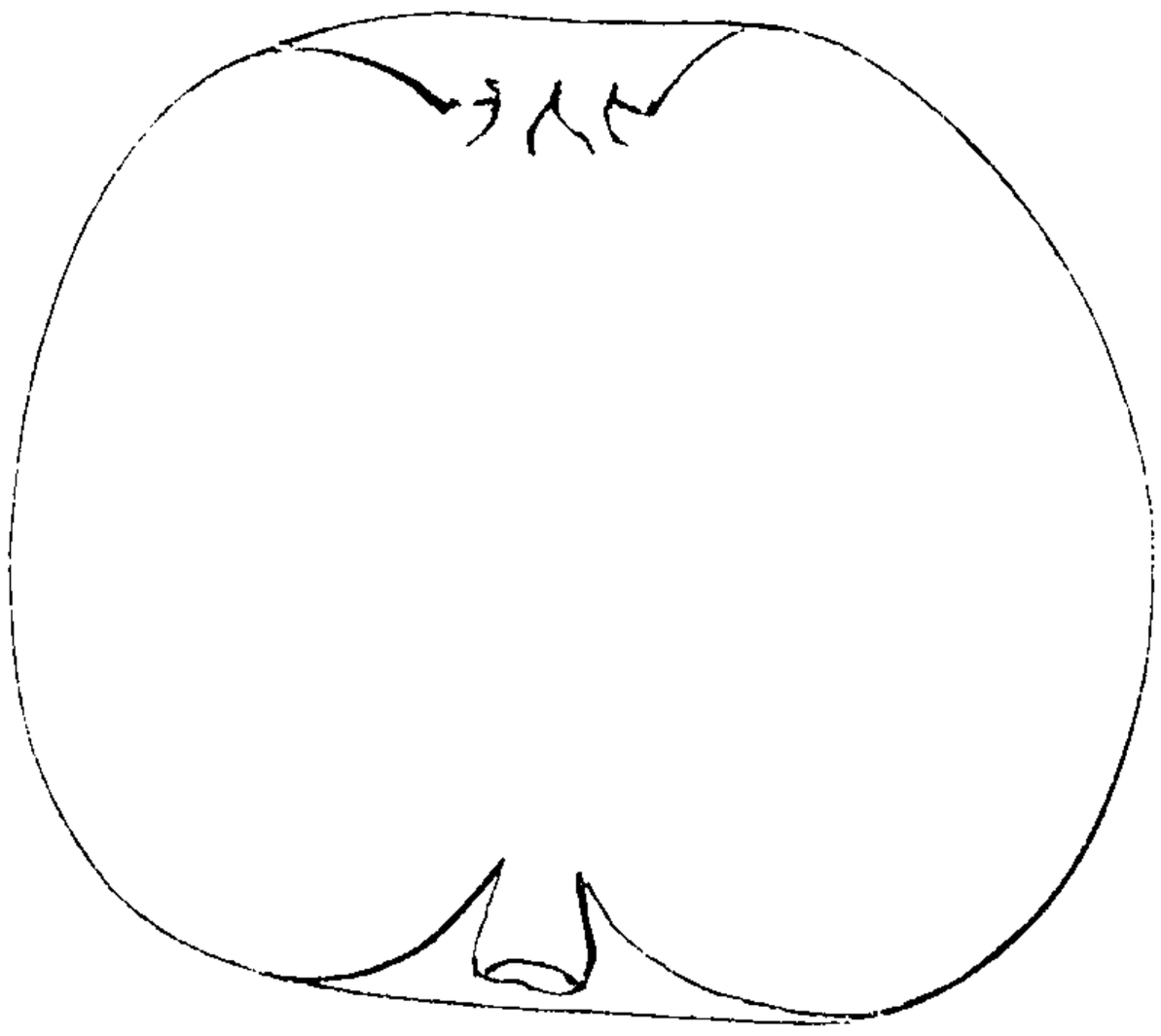
On doit veiller à ne faire aucune confusion entre cette pomme et la Reinette rouge *étoilée*, qui suit, puis entre la Reinette des Carmes et la Reinette de Caux, ces deux dernières comptant le nom Reinette rouge parmi leurs synonymes.

Pomme REINETTE ROUGE. — Synonyme de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

---

439. Pomme REINETTE ROUGE ÉTOILÉE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Calville étoilé (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 61). — 2. Reinette étoilée (*Id. ibid.*). — 3. Zoete Reinette (A. Royer, *Belgique horticole*, 1858, t. VIII, p. 213). — 4. Rothe Sternreinette (Pépinières de Reutlingen [Wurtemberg] avant 1867). — 5. Étoilée (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 165).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, gros, très-longs, légèrement coudés, bien duveteux et d'un brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, abondantes et de grandeur variable. — *Coussinets :* assez saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, plaqués sur l'écorce et faiblement cotonneux. — *Feuilles :* grandes, ovales, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, carminé, ayant la cannelure peu marquée. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il fait d'admirables plein-vent, même en le greffant ras terre; les formes naines lui conviennent aussi, mais alors on doit l'écussonner sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse assez irrégulière. — *Pédoncule :* très-court et très-fort, presque toujours charnu, planté

dans un bassin vaste, profond et irrégulier. — *OEil :* très-grand, complétement ouvert, à cavité unie et prononcée. — *Peau :* lisse, jaunâtre, à peu près entièrement lavée de carmin plus ou moins foncé, légèrement tachée de brun autour du pédoncule et semée de gros et nombreux points gris formant étoile. — *Chair :* blanche, généralement un peu rosée, fine, compacte et mi-tendre. — *Eau :* suffisante ou abondante, acidulée et bien sucrée, possédant un parfum exquis.

MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le docteur Lucas, directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), m'a procuré ce très-beau et très-bon fruit en 1868. Le nom sous lequel il me l'envoya, *Rothe Sternreinette* (Reinette rouge étoilée) ne m'est apparu dans aucune des principales Pomologies allemandes, mais, en Belgique, Alexandre Bivort l'a décrit en 1851, sans toutefois en préciser formellement la nationalité :

« La *Reinette étoilée*, ou Calville étoilé, dont je ne connais pas l'origine — a-t-il dit — doit cependant être ancienne ; elle est plus répandue dans le Limbourg et la province de Liége, que dans les autres parties de la Belgique, ce qui semblerait indiquer qu'elle a été introduite de la Hollande ou de l'Allemagne. » (*Album de pomologie*, t. IV, p. 62.)

En Amérique, où cette Reinette est également cultivée aujourd'hui, Charles Downing la supposait en 1869 (p. 165) provenue de Hollande ; seulement il n'appuie sur rien, cette opinion, ce qui ne permet pas d'en tirer parti. Le nom qu'elle porte a dû lui venir des larges points étoilés constellant sa peau, ou plutôt de l'étoile rougeâtre apparaissant dans la chair, quand, diamétralement, on divise ce fruit par le milieu ; caractère constant, car je l'ai observé d'après M. Bivort, qui l'avait signalé en 1851, et d'après M. Royer, qui le faisait ainsi ressortir en 1858 :

« On ne saurait — assurait-il — confondre la *Reinette rouge étoilée* avec aucune autre pomme, attendu qu'en la coupant transversalement dans le sens du diamètre, on voit le centre entouré d'une étoile régulière, formée par des macules rouges. » (*Belgique horticole*, t. VIII, p. 213.)

Observations. — Ne pas confondre cette Reinette avec le *Calleville étoilé des Allemands*, qui mûrit fin d'août et doit sa dénomination aux côtes très-prononcées dont il est sillonné, du sommet à la base.

POMME REINETTE ROUGE D'HIVER. — Synonyme de *Reinette rouge*. Voir ce nom.

POMMES REINETTE ROUSSE. — Synonymes de : *Reine des Reinettes*, *Reinette des Carmes* et *Reinette dorée*. Voir ces noms.

POMME REINETTE ROUSSE DE BOSTON. — Synonyme de pomme *Boston russet*. Voir ce nom.

POMME REINETTE ROUSSE TARDIVE. — Synonyme de *Reinette tardive*. Voir ce nom.

POMME REINETTE RURALE. — Synonyme de pomme *Oignon de Borsdorf*. Voir ce nom.

POMME REINETTE DE LA RUSSIE TEMPÉRÉE. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

POMME REINETTE SAINT-SAUVEUR. — Synonyme de *Calleville de S^{t}-Sauveur*. Voir ce nom.

POMME REINETTE DE SAINTONGE. — Synonyme de pomme *Haute-Bonté*. Voir ce nom.

POMME REINETTE-SANS-PAREILLE. — Synonyme de pomme *Non-Pareille*. Voir ce nom.

POMMES : REINETTE DE SICILE,

— REINETTE SICILIENNE,

} Synonymes de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

POMMES : REINETTE SICKLER,

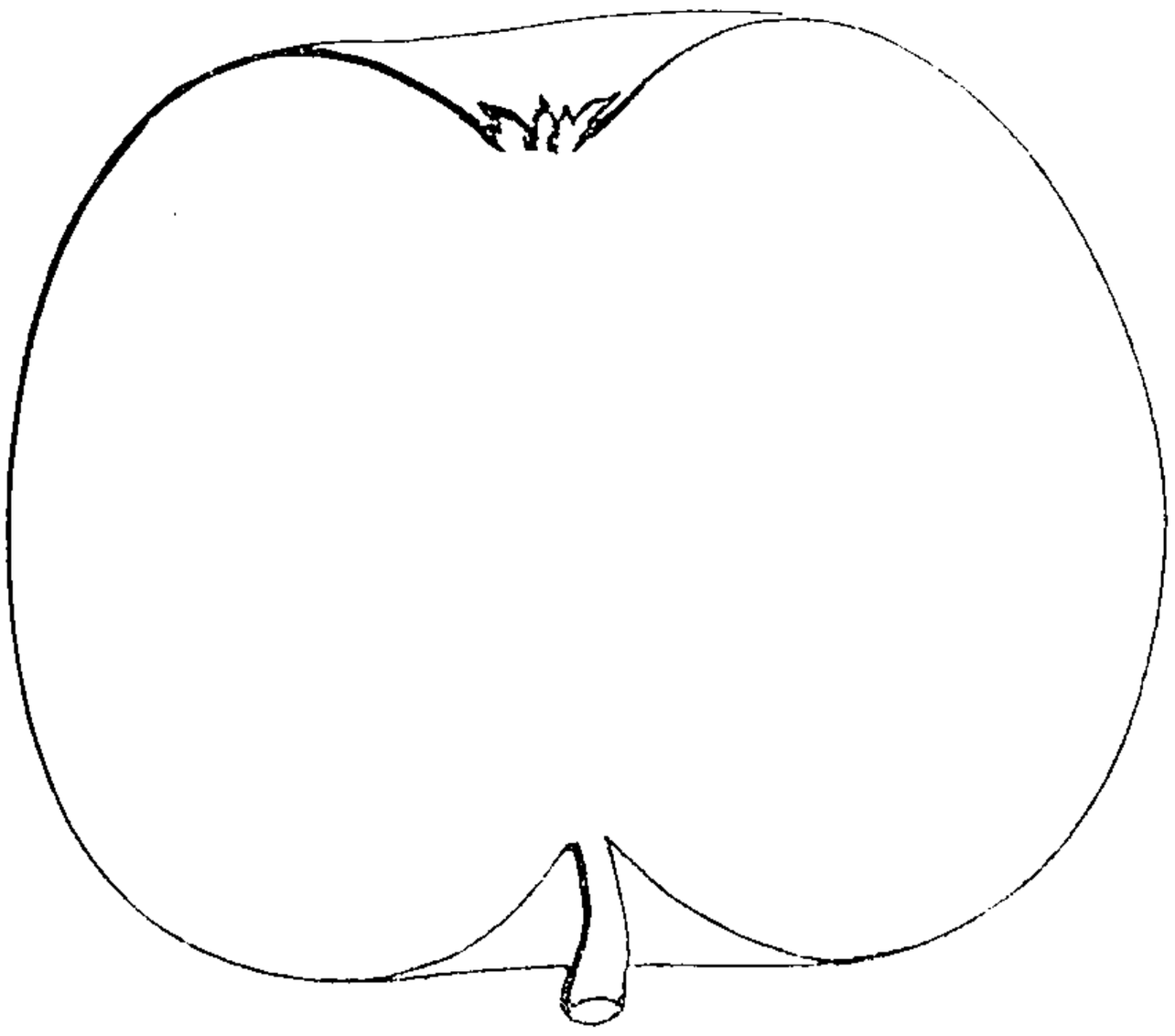
— REINETTE DE SIÉKLER,

} Synonymes de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

---

440. POMME REINETTE SUISSE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. DE SUISSE (Schmidt, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I^{er}, p. 537, n° 252). — 2. VERTE DE ROSTOCK (*Id. ibid.*). — 3. VERTE DE STETTIN (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et légèrement arqués, longs, des plus gros, bien géniculés, excessivement duveteux et d'un vert olivâtre lavé de rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* très-volumineux, coniques-arrondis, plaqués sur l'écorce et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* grandes, ovales, d'un vert glauque et luisant en dessus, d'un blanc verdâtre en dessous, acuminées pour la plupart et très-profondément dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, des plus gros, à peine cannelé. — *Stipules :* très-longues et assez larges.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

Culture. — Son extrême vigueur le rend propre au plein-vent greffé ras terre, mais si sa tige devient alors d'une remarquable grosseur, sa tête laisse presque toujours quelque chose à désirer, surtout pour la régularité. Sous formes naines il prospère convenablement sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse.— *Forme :* conique-arrondie ou globuleuse irrégulière. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, renflé au point d'attache, arqué, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* petit ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité prononcée et plus ou moins ondulée sur les bords.—*Peau :* unicolore, d'un vert jaunâtre, striée de fauve autour de l'œil, maculée de même dans le bassin pédonculaire et fortement ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* verdâtre, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* fort abondante, sucrée, agréablement acidulée, mais ayant généralement un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce pommier est répandu depuis longtemps déjà dans les jardins français, et particulièrement en Anjou, car il y a quarante ans au moins que je l'y connais sous l'unique nom Reinette suisse. On le rencontre aussi chez les Allemands, où M. Schmidt en parlait de la sorte en 1859 :

« Cette variété — disait-il — ancienne en Allemagne et qu'on y cultive plus ou moins, y est appelée tantôt *Pomme de Suisse*, tantôt *Verte de Stettin* et *Grasapfel*, ou bien encore, dans nos provinces septentrionales, *Verte de Rostock.* » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 537, n° 252.)

Le nom primitif de cette pomme — Reinette suisse — en indique-t-il le pays natal? Cela me paraît probable, cependant je n'ai rien trouvé qui puisse confirmer mon opinion. Le pomologue américain Downing ayant récemment décrit (1869, p. 378) ce même fruit, j'espérais lui emprunter quelque renseignement, mais à tort, car il l'a simplement dit d'origine étrangère : « *of foreign origin.* »

441. Pomme REINETTE TARDIVE.

Synonymes. — *Pommes :* Reinette jaune doré (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1844, p. 286). — 2. Reinette rousse tardive (*Id. ibid.*). — 3. Reinette tardive nouvelle (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1847, t. Ier, p. 64).

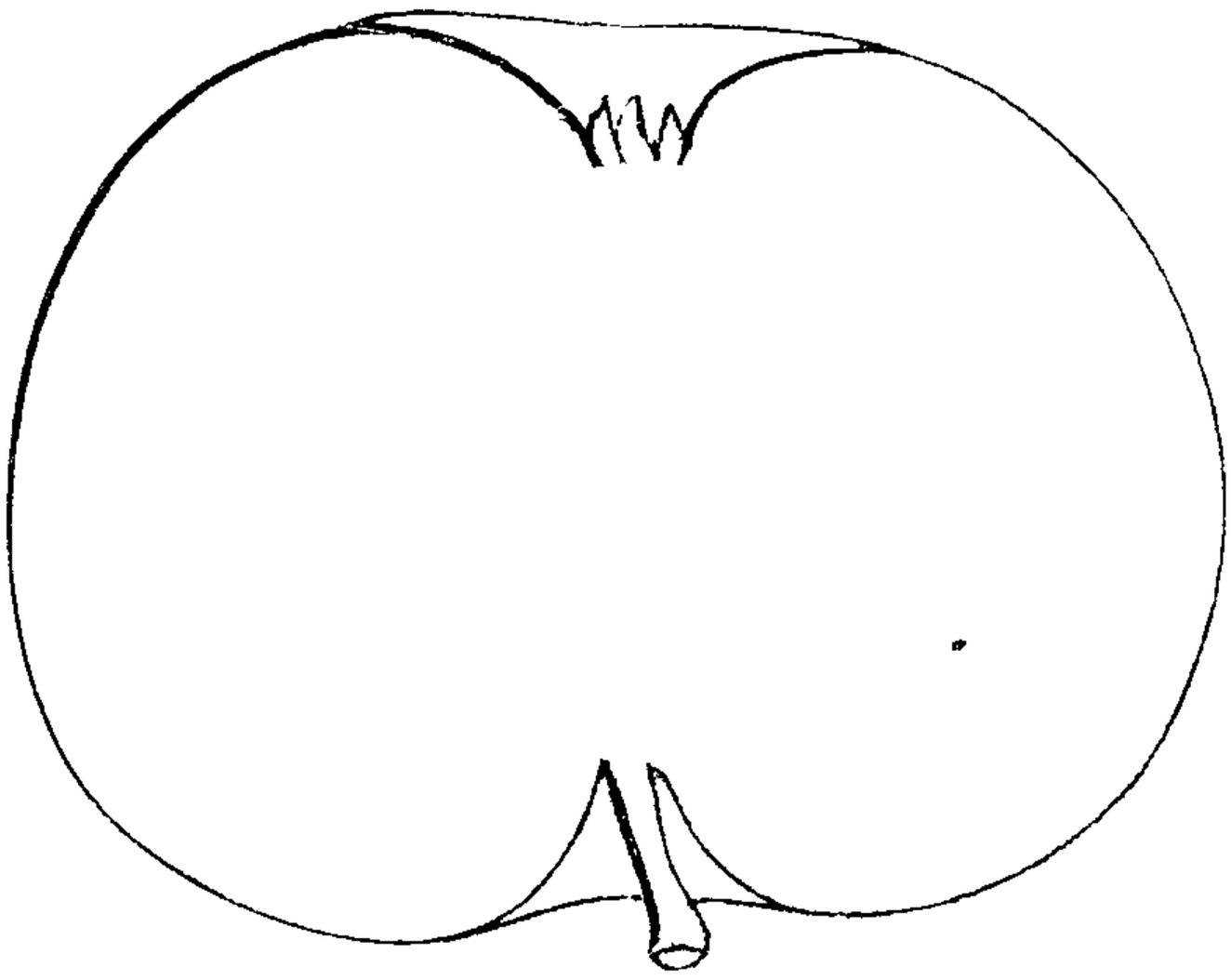
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et souvent arqués, gros, assez longs, faiblement coudés, très-duveteux et d'un brun clair verdâtre lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, des plus clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, très-cotonneux, légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-allongées, rarement acuminées et finement dentées. — *Pétiole :* bien nourri, de longueur moyenne, à cannelure peu sensible. — *Stipules :* longues et larges.

Fertilté. — Abondante.

Culture. — Il fait de beaux plein-vent quand on le greffe à hauteur de tige, et des arbres nains irréprochables s'il est écussonné sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, très-comprimée aux pôles et légèrement pentagone. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, peu fort, profondément planté dans une étroite cavité. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, cotonneux, à vaste cavité ondulée ou largement plissée sur les bords. — *Peau :* rugueuse, jaune clair, ponctuée, striée de fauve, maculée de roux autour du pédoncule, veinée de même auprès de l'œil. — *Chair :* blanche, fine et tendre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, acidulée, à parfum très-délicat.

Pomme Reinette tardive.



Maturité. — Mars-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Un ancien député de la Mayenne, feu Léon Leclerc, de Laval, souvent cité pour ses obtentions de fruits à pépin, fut le promoteur et le parrain de cette Reinette si tardive. Il en trouva vers 1832, inconnu et semé par le hasard, le pied-type dans une propriété sise aux portes d'Angers, en demanda des greffes et le propagea de divers côtés chez nous, puis chez les Belges, où M. Bivort décrivit ce nouveau pommier dès 1847 (*Album*, t. I, p. 64). Malheureusement nous négligeâmes, au Comice horticole d'Angers, quand Léon Leclerc nous en offrit des rameaux, de prendre note du lieu où il l'avait découvert, ce qui fait qu'aujourd'hui son acte de naissance doit rester incomplet.

Observations. — La Reinette dorée (voir plus haut, page 661) ayant pour synonyme fort usité, *Reinette jaune tardive*, nous le rappelons, afin de rendre moins facile toute confusion entre ce fruit séculaire et notre Reinette tardive d'Angers.

Pomme REINETTE TARDIVE NOUVELLE. — Synonyme de *Reinette tardive*. Voir ce nom.

---

442. Pomme REINETTE TENDRE.

Synonyme. — *Pomme* Grosse reinette tendre (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 26).

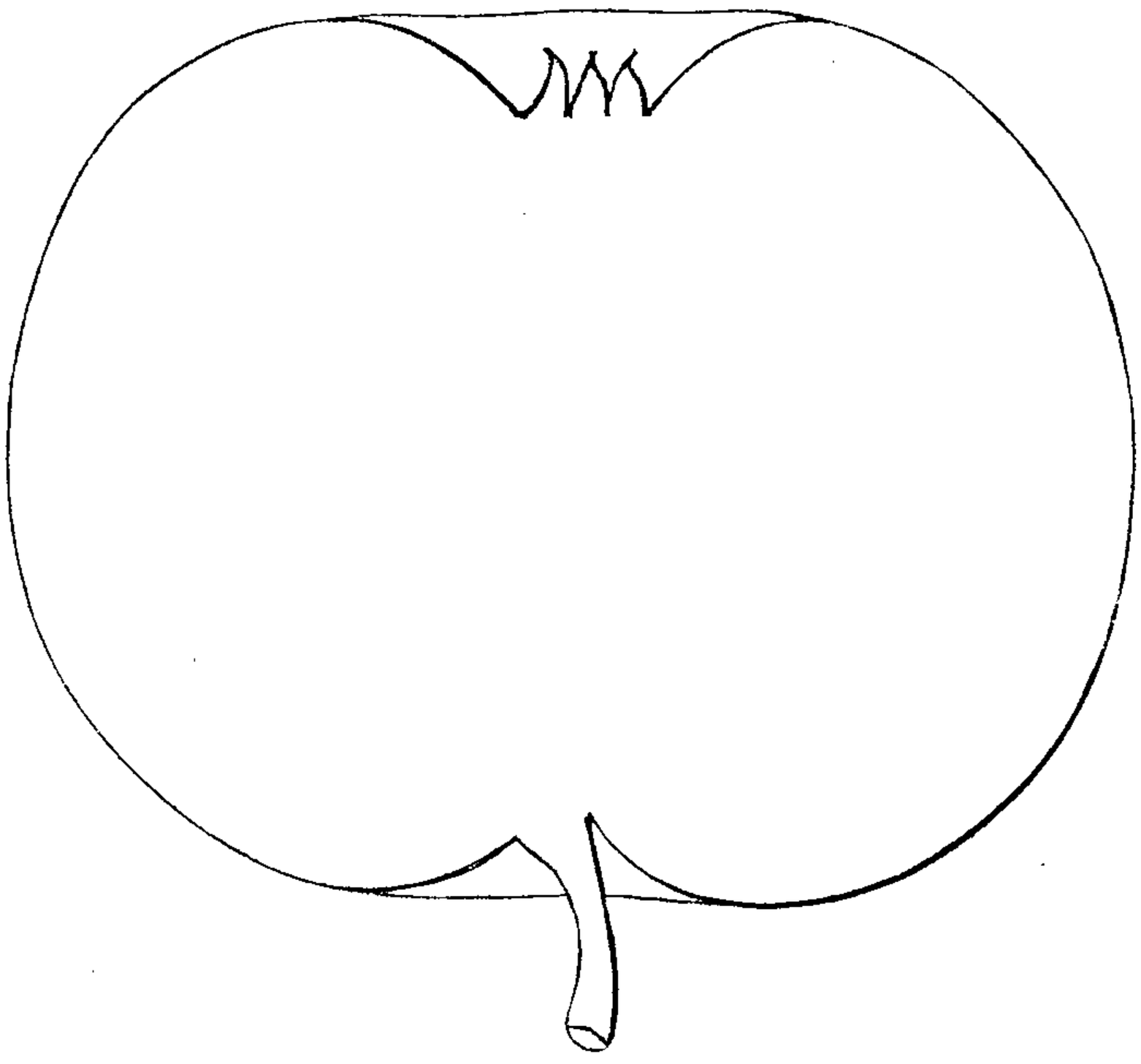
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux* : généralement peu nombreux, étalés, gros, excessivement longs, bien géniculés, cotonneux et d'un vert olivâtre cendré. — *Lenticelles :* blanches, arrondies, larges et clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes, légèrement duveteux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert glauque en dessus, gris verdâtre en dessous, épaisses et coriaces, longuement acuminées, ayant les bords très-

largement crénelés. — *Pétiole :* court, des plus gros, violet à la base et faiblement cannelé. — *Stipules :* petites, et souvent même faisant défaut.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le plein-vent lui sera toujours très-favorable, vu sa remarquable vigueur; aussi peut-on, sous cette forme, le greffer ras terre pour faire des tiges. Comme arbre nain, le paradis est le sujet qu'il préfère.

Pomme Reinette tendre.



Description du fruit. — *Grosseur :* plus que moyenne. — *Forme :* globuleuse légèrement aplatie aux extrémités. — *Pédoncule :* long et gros, très-charnu à son point d'insertion, droit ou arqué, planté dans un bassin de dimensions moyennes. — *Œil :* grand et mi-clos, à cavité très-large, rarement bien profonde et généralement unie sur ses bords. — *Peau :* épaisse, jaune pâle un peu verdâtre, mouchetée et rayée de carmin sur la partie exposée au soleil, maculée de fauve grisâtre autour du pédoncule, puis semée de points bruns ou de points blanchâtres très-prononcés et largement cerclés de gris-blanc. — *Chair :* jaunâtre, tendre et peu fine. — *Eau :* suffisante, sucrée, faiblement acidulée, assez savoureuse.

Maturité. — Août-Septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je crois ce fruit originaire des environs d'Angers, ou depuis un siècle au moins on le cultive assez communément, aussi n'est-il pas rare sur nos marchés; mais c'est bien à tort que parfois on l'y vend sous le nom Reinette douce, appartenant à diverses variétés beaucoup moins précoces. Mon grand-père, qui déjà le propageait en 1790, l'appelait Grosse-Reinette tendre. Plus tard, le Comice horticole de Maine-et-Loire l'ayant simplement nommé Reinette tendre, cette dernière dénomination lui resta.

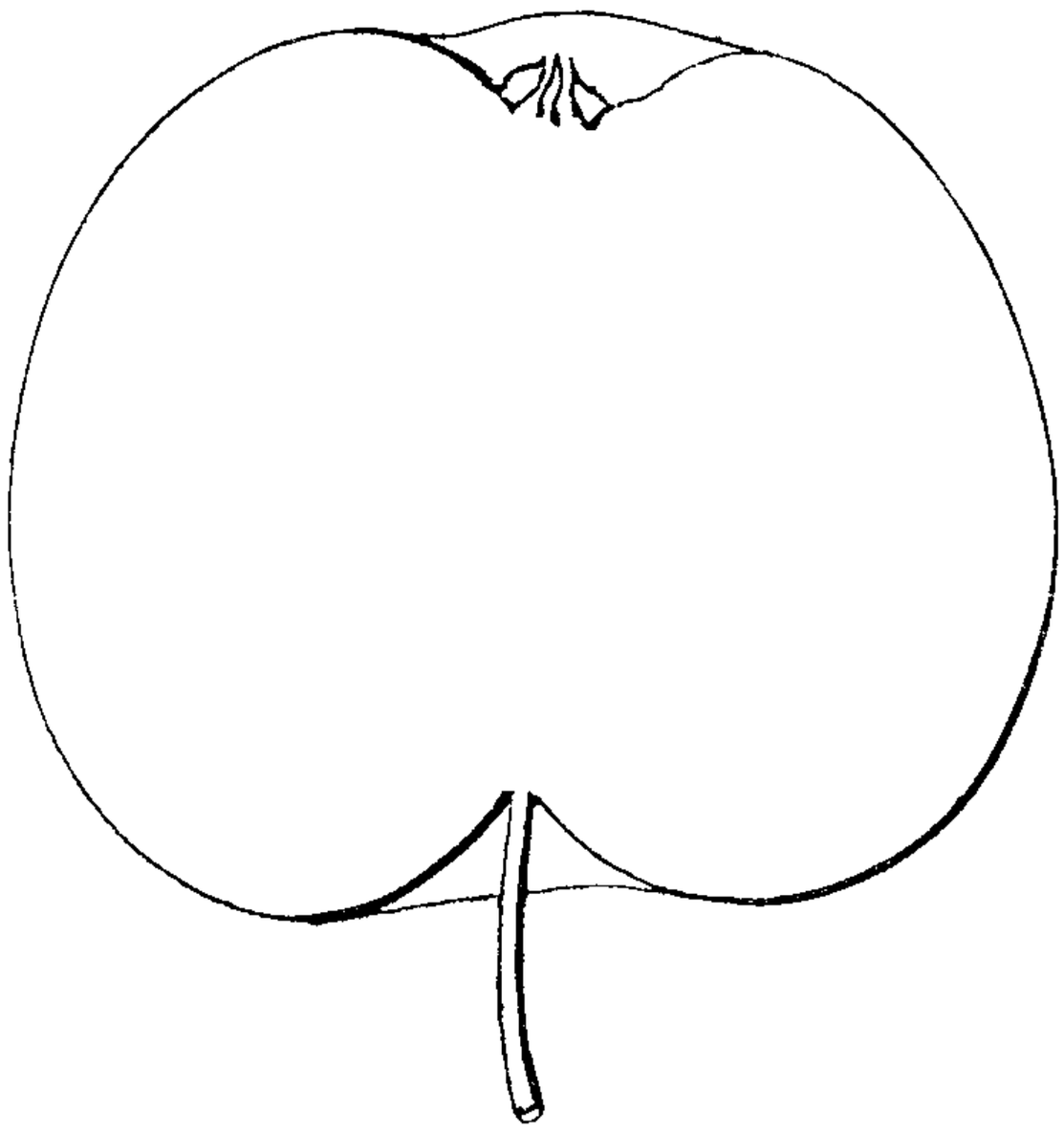
Observations. — Reinette tendre est l'unique synonyme de la pomme Blanc d'Espagne, décrite en mon troisième volume (pp. 136-137); ne pas l'oublier devient donc urgent, autrement on pourrait commettre quelque méprise à l'égard de ce dernier fruit et de la variété que nous venons d'étudier.

POMME REINETTE TENDRE. — Synonyme de pomme *Blanc d'Espagne*. Voir ce nom.

POMME REINETTE TÉTIN. — Synonyme de *Reinette de la Chine*. Voir ce nom.

---

443. POMME REINETTE DE THORN.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, longs, grêles, légèrement coudés, duveteux et d'un brun-rouge nuancé de vert. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et des plus clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-allongés, faiblement collés sur le bois et rarement très-cotonneux. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, assez minces, d'un vert peu foncé, longuement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* long, très-grêle, flasque, à cannelure modérément accusée. — *Stipules :* bien développées.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — C'est un pommier à bois trop grêle pour l'élever à tige, il faut donc, quand on le destine au plein-vent, le greffer en tête, sous peine d'obtenir un mauvais résultat. Les formes naines, sur doucin, lui sont avantageuses pour la croissance et le rapport.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique sensiblement arrondie, ou, parfois, légèrement allongée. — *Pédoncule :* très-long, menu, assez profondément planté dans un bassin irrégulier et de largeur moyenne. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité rétrécie et fortement plissée. — *Peau :* lisse, à fond jaune, très-amplement marbrée et finement fouettée de carmin vif, sur lequel apparaissent d'assez nombreux points blanchâtres. — *Chair :* jaunâtre, fine et ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, des plus savoureusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Octobre-Décembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — J'ai rencontré ce charmant fruit en 1866, à Rouen, chez un de mes plus obligeants confrères, M. Boisbunel. Encore peu connu dans notre pays, il l'est davantage en Belgique, où M. C.-Aug. Hennau l'a décrit voilà dix-sept ans, et s'est livré sur son origine aux considérations suivantes :

« Cette excellente pomme — a-t-il dit en 1856 — qu'il faut ranger dans le groupe des Reinettes rouges, a-t-elle eu pour berceau, comme quelques-uns l'ont conjecturé, l'abbaye de Thorn, dans le Limbourg hollandais?... Nous ne savons, et ne la trouvons mentionnée dans aucun recueil pomologique. Ce que nous pouvons seulement affirmer, c'est qu'elle est

assez répandue, fort goûtée dans la province de Liége, et mérite de l'être à tous égards. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. IV, p. 39.)

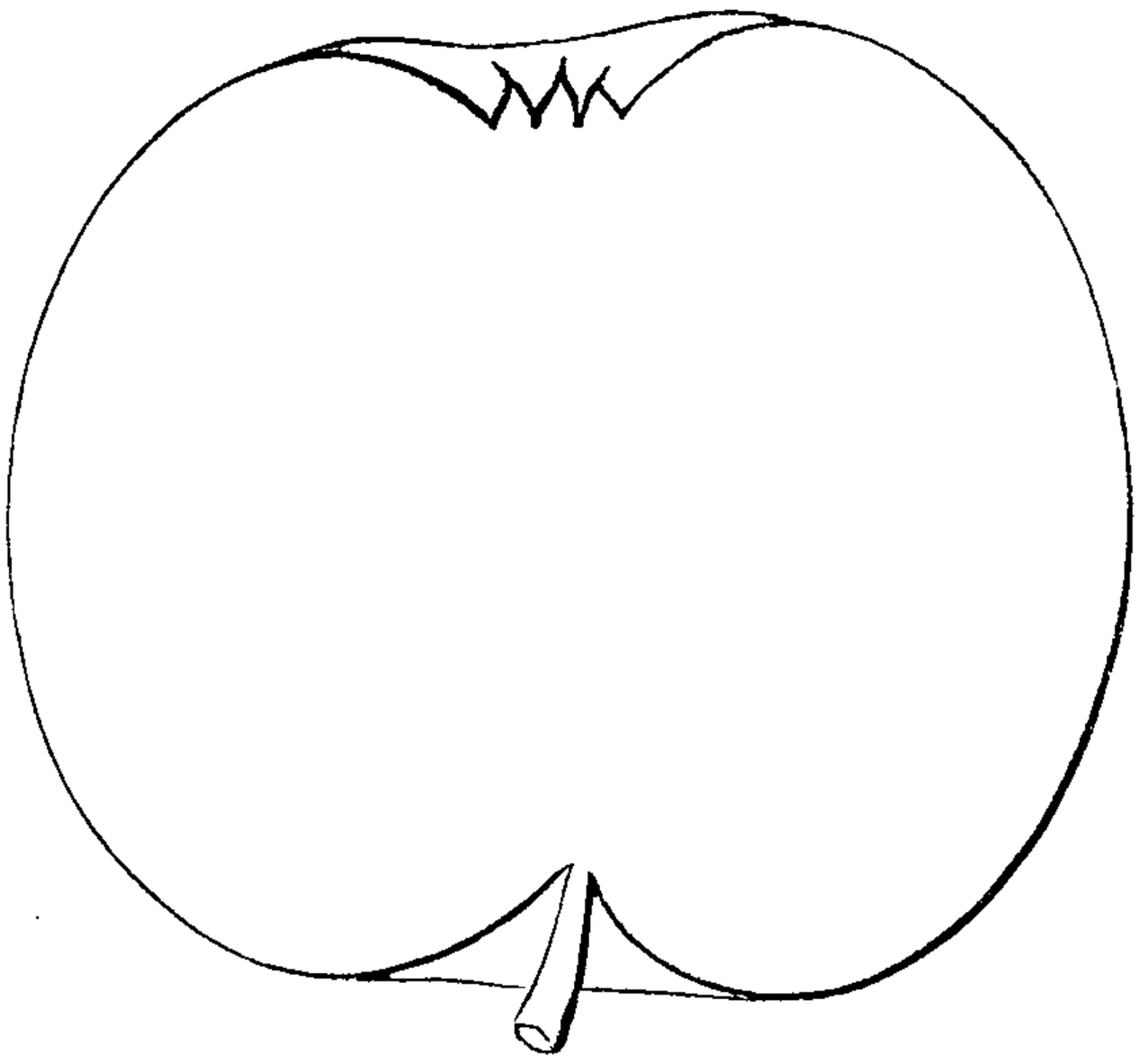
A ces conjectures, je crois pouvoir en ajouter une : c'est qu'il ne serait pas impossible, non plus, que la Reinette de Thorn fût sortie de l'ancienne ville polonaise de ce nom, sur la Vistule, et qui maintenant appartient à la Prusse. Cette supposition me semble même très-admissible, car les Allemands ont été les premiers descripteurs de ladite Reinette, fait évidemment ignoré de l'auteur belge cité ci-dessus, qui déclarait en 1856 ne l'avoir vue mentionnée dans aucun recueil pomologique. Le baron de Biedenfeld en avait, effectivement, donné une courte description dès 1854, page 247 du *Handbuch aller bekannten Obstsorten* (2e partie).

---

444. Pomme REINETTE THOUIN.

Synonyme. — *Pomme* Bonne Thouin (Poiteau, *Revue horticole*, 1832, p. 213).

Premier Type.



Deuxième Type.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement érigés, longs, assez gros, légèrement coudés, très-duveteux et vert brunâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, arrondis, collés sur le bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* assez petites, ovales-arrondies, vert foncé en dessus, blanc verdâtre en dessous, rarement acuminées, planes et très-finement dentées. — *Pétiole :* long, bien nourri, à cannelure peu marquée. — *Stipules :* longues et larges.

Fertilité. — Très-abondante.

Culture. — Pour plein-vent, en le greffant ras terre, il fait de très-beaux arbres à tronc gros et droit, à tête régulièrement érigée. Toutes les formes naines, buisson, cordon, espalier, gobelet, pyramide, lui conviennent beaucoup, surtout quand on l'écussonne sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse assez irrégulière ou conique-arrondie, mais toujours plus ventrue ou plus développée sur une face que sur l'autre, et sensiblement pentagone. — *Pédoncule :* court, peu

fort, arqué, obliquement et assez profondément implanté dans un bassin de largeur moyenne. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, à cavité généralement faible et dont les bords sont unis ou plissés. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune verdâtre sur le côté placé à l'ombre, jaune-orange à l'insolation, où souvent elle est nuancée de rose pâle, abondamment ponctuée de roux et de brun, puis complétement maculée de fauve squammeux autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et compacte. — *Eau :* abondante, sucrée, acide, parfumée, très-savoureuse.

Maturité. — Février-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Le Congrès pomologique a décrit en 1867 ce même fruit dans le tome IV (n° 48) de ses publications, et l'y déclare sans surnom et d'origine incertaine; double méprise facile à rectifier. Des synonymes, cette pomme en possède un, et cela depuis au moins quarante ans, car son nom primitif (1822) fut *Bonne Thouin*, auquel on substitua vers 1835, je vais le prouver à l'instant, la dénomination Reinette Thouin, qu'ensuite elle a toujours conservée. Quant à son origine, loin d'être incertaine, je n'en connais pas, au contraire, qui soit mieux établie. Témoin l'article ci-après, qu'en 1832 publiait le botaniste Poiteau :

« La pomme *Bonne Thouin* — écrivait-il — sort d'un sauvageon provenu de graine dans le jardin de M. Gillet de Laumont [à Beaumont, près Montmorency] et qui fructifia pour la première fois vers 1822. Depuis lors il rapporte chaque année abondamment et doit être mis au rang des espèces les plus fertiles. Son fruit est au-dessus de la moyenne grosseur et prend rang parmi les Reinettes..... Un parfum agréable s'en exhale à l'époque de sa maturité..... qui arrive en février et paraît devoir se conserver jusqu'en mai. » (*Revue horticole*, de Paris, t. II, pp. 213-214.)

André Thouin, le personnage célèbre auquel ce fruit a été dédié, naquit à Paris en février 1747, au Jardin des Plantes, dont son père, décédé en 1764, était jardinier-chef. Protégé par Buffon et Bernard de Jussieu, qui dirigeaient ses études scientifiques, il hérita malgré son jeune âge — dix-sept ans seulement — de la charge paternelle, et la remplit avec un tel succès, qu'à son tour la mort seule put l'enlever du Jardin des Plantes. Ce fut le 27 octobre 1824, mais alors il y était devenu, depuis un long temps, professeur de culture et l'un des savants les plus renommés de l'Europe. — Le profond attachement que j'éprouvais pour ce professeur, sous lequel j'avais, en compagnie d'Oscar Leclerc-Thouin, son neveu, étudié l'horticulture, me fit vouer un intérêt particulier à la propagation du pommier qui porte son nom. Aussi en ai-je été un des premiers multiplicateurs, et je fournis aujourd'hui, avec une vive satisfaction, la preuve qu'en 1838 déjà la Reinette Thouin était envoyée par moi, et admise, à l'importante Exposition agricole et horticole qui pour lors eut lieu dans nos murs. (Voir *Annales du Comice horticole de Maine-et-Loire*, t. I, p. 295.)

Pomme REINETTE TOUTE GRISE. — Synonyme de *Reinette grise*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DE TRAVER. — Synonyme de pomme *Ribston Pippin*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE TRÈS-TARDIVE. — Synonyme de *Reinette verte*. Voir ce nom.

Pommes REINETTE TRIOMPHANTE. — Synonymes de *Reinette franche* et de *Reinette d'Orléans*. Voir ces noms.

Pommes : REINETTE TRUITE, ——— } Synonymes de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

— REINETTE TRUITÉE, }

Pommes : REINETTE TULIPE, ——— } Synonymes de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

— REINETTE TULIPÉE, }

Pomme REINETTE VAN DE LOO. — Synonyme de *Reinette Von Niers*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE VERDE. — Synonyme de *Reinette Verte*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE DES VERGERS. — Synonyme de *Reinette du Luxembourg*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE VERMEILLE. — Synonyme de *Reinette dorée*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE VERMEILLE DE BRETAGNE. — Synonyme de *Reinette de Bretagne*. Voir ce nom.

Pomme REINETTE VERSAILLAISE. — Synonyme de *Reinette grise de Champagne*. Voir ce nom.

Pommes REINETTE DE VERSAILLES. — Synonymes de *Reinette blanche de Champagne* et de *Reinette grise de Champagne*. Voir ces noms.

---

445. Pomme REINETTE VERTE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Groene Fransche Renett (Knoop, *Pomologie*, édition allemande, 1760, 1re partie, pp, 18 et 60, tableau VIII). — 2. Reinette verde (*Id. ibid.*). — 3. Reinette verte ronde (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 133, n° 44). — 4. Grüne Reinette (Sickler, *der teutsche Obstgärtner*, 1795, t. III, p. 177, tableau X). — 5. Reinette très-tardive (Pépinières belges de la Société Van Mons, *Catalogue général*, 1854, t. Ier, p. 57).

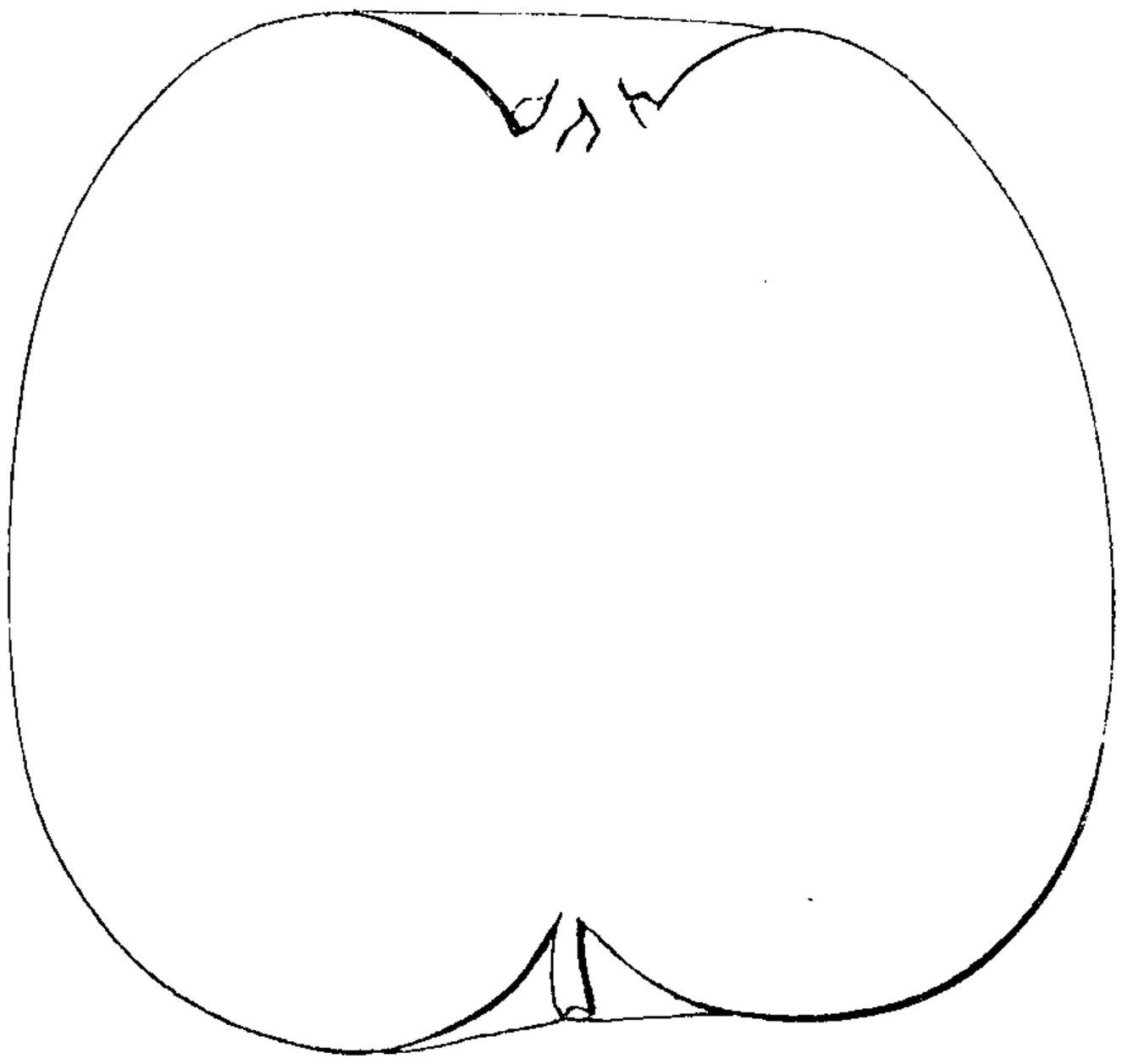
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, assez longs, géniculés, légèrement duveteux et d'un vert jaunâtre nuancé ou taché de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, clair-semées, petites ou moyennes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, cotonneux, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes ou très-grandes, ovales-allongées, vert mat en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement

acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* court, bien nourri, à cannelure peu marquée. — *Stipules :* très-longues et très-larges.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — On peut, pour plein-vent, le greffer ras terre, sa tige poussant très-droite et devenant d'une bonne grosseur; sa tête, toutefois, laisse à désirer, car elle est beaucoup trop étalée. Sous formes naines, sur paradis, il croît moins vigoureusement et fait de jolis arbres.

Pomme Reinette verte.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie quelque peu cylindrique et presque toujours légèrement comprimée aux pôles. — *Pédoncule* : court ou très-court, assez grêle ou de force moyenne, arqué, inséré dans un bassin de faibles dimensions. — *Œil :* grand, irrégulier, ouvert ou mi-clos, à cavité unie, large et profonde. — *Peau :* unicolore, vert herbacé, marbrée et veinée de brun près de l'œil et du pédoncule, puis légèrement ponctuée de gris. — *Chair :* jaunâtre ou verdâtre, fine et mi-tendre, exhalant une odeur de musc, surtout quand sa maturité est très-complète. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidulée, douée d'un parfum savoureux.

MATURITÉ. — Décembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Parmi les Reinettes, la Verte est une des aînées; elle appartient à la France, où sa culture commençait vers 1660. Merlet signala cette variété en 1667 et ne lui trouva pas autant de délicatesse qu'aux quatre ou cinq autres Reinettes alors connues :

« La *Reinette verte* — dit-il — est plus longue que les autres, dure assez, mais n'a pas si bonne eau. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, p. 148.)

Peu après — 1670 — dom Claude Saint-Étienne la mentionnait presque dans les mêmes termes que Merlet :

« *Rainette verte* — écrivait-il — est longuette et grosse, mais toute verte et pas si bonne [que les précédentes, Rainette blanche, dite Prime, et Rainette vermeille, dite de Bretagne]. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 215.)

Ce qui s'explique peu, est qu'en dehors de ces deux descriptions on n'aperçoit plus, chez nous, trace de cette pomme pendant tout un siècle. La Quintinye, les Chartreux, Duhamel, le Berriays, n'en parlent aucunement; il me faut, pour la rencontrer de nouveau, recourir au *Catalogue des jardins et pépinières* de mon grand-père Pierre Leroy, d'Angers, où elle est citée page 26, n° 15. Au reste, on la propage dans l'Anjou depuis un très-long temps. Toutefois, à ces époques, on

pouvait la suivre à l'étranger, car les Hollandais et les Allemands, qui la possédaient, lui accordaient une origine française, et même la caractérisaient avec soin, les premiers en 1760 (Knoop, *Pomologie*, pp. 18), les seconds en 1776 et 1795 (Mayer, *Pomona franconica*, t. III, p. 133; et Sickler, *Der teutsche Obstgärtner*, t. III, p. 177). Mais tout devait être bizarre, dans l'existence de ce pommier : en 1816, alors que son nom était presqu'oublié de nos horticulteurs, soudain les Autrichiens nous offrirent, comme nouveauté, la Reinette verte. Et le plus drôle fut qu'à Paris, en 1832, on n'avait pas encore reconnu, dans ce fruit, la variété de même nom décrite deux siècles auparavant par Merlet et Claude Saint-Étienne. Voici, effectivement, en quels termes les *Annales de Flore et de Pomone* recommandaient, il y a quarante ans, sa propagation :

« Pomme *Reinette verte*. — Cette espèce — y lisait-on — a été envoyée, en 1816, de Schœnbrunn [près Vienne] au Jardin des Plantes de Paris, où elle est cultivée avec succès. Sa forme a beaucoup de rapports avec notre Reinette franche; mais sa couleur est plus verte, et ses dimensions un tiers plus fortes. Sa chair a une saveur qui ressemble également à celle de ce dernier fruit; toutefois elle est moins serrée et plus succulente. Cette pomme a l'avantage de se conserver tout l'hiver sans se flétrir, ce qui la rend précieuse pour les desserts de cette saison. — L'arbre est vigoureux, portant de très-forts rameaux, munis d'yeux très-gros et bien nourris; les bourgeons et les feuilles qui s'en développent sont très-étoffés; les boutons sont nombreux, ce qui rend cet arbre très-fertile. — Ce fruit mérite d'être classé parmi les meilleures pommes que nous cultivons. » (Années 1832-1833, p. 205.)

Un dessin colorié, représentant fort exactement notre antique Reinette verte, était joint à cet article, dont mon grand-père eût beaucoup ri, lui qui multipliait avant 1790, je l'ai constaté, le pommier ainsi venu de Schœnbrunn à Paris en 1816!... Mais de telles méprises étaient alors très-excusables. Elles le seraient moins, aujourd'hui, où l'on s'occupe avec tant de sollicitude à dresser l'inventaire général des arbres fruitiers cultivés en Europe.

Observations. — En 1854, ayant vu mentionné dans le Catalogue des pépinières belges de la Société Van Mons (t. I, p. 57), sous la dénomination *Reinette très-tardive*, une variété supposée nouvelle, j'en fis l'acquisition, mais ce nom si séduisant voilait tout simplement celui de la Reinette verte, d'où vint qu'il me fallut plus tard le reléguer parmi les synonymes. — On rencontre assez communément, dans les environs du Havre, une *Reinette verte*, dite *à longue queue*, différant entièrement de celle ici caractérisée, et qui même, par la nature de sa chair, ne saurait appartenir à la famille des Reinettes. Je l'ai donc surnommée, pour éviter toute confusion, pomme Verte à longue queue, et je la décris plus loin, à son rang alphabétique. — Le pomologue Diel, en 1802, s'occupa de notre Reinette verte (*Kernobstsorten*, t. V, p. 95), et crut pouvoir lui rattacher, entr'autres pommes, la Non-Pareille ancienne; méprise positive, qu'a relevée, ces dernières années (1862), M. Oberdieck, dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. IV, p. 133, n° 329). Mais au cas de doute il est aisé de s'éclairer, en recourant ci-dessus, page 493, à ma description de cette Non-Pareille, à laquelle les Belges ont aussi prêté le synonyme allemand *Grüne Reinette*.

Pomme REINETTE VERTE D'ANGLETERRE. — Voir pomme *Verte à longue queue*, au paragraphe Observations.

POMME REINETTE VERTE A LONGUE QUEUE. — Synonyme de pomme *Verte à longue queue*. Voir ce nom, puis aussi *Reinette verte*, au paragraphe OBSERVATIONS.

POMME REINETTE VERTE RONDE. — Synonyme de *Reinette verte*. Voir ce nom.

POMME REINETTE DU VIGAN. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

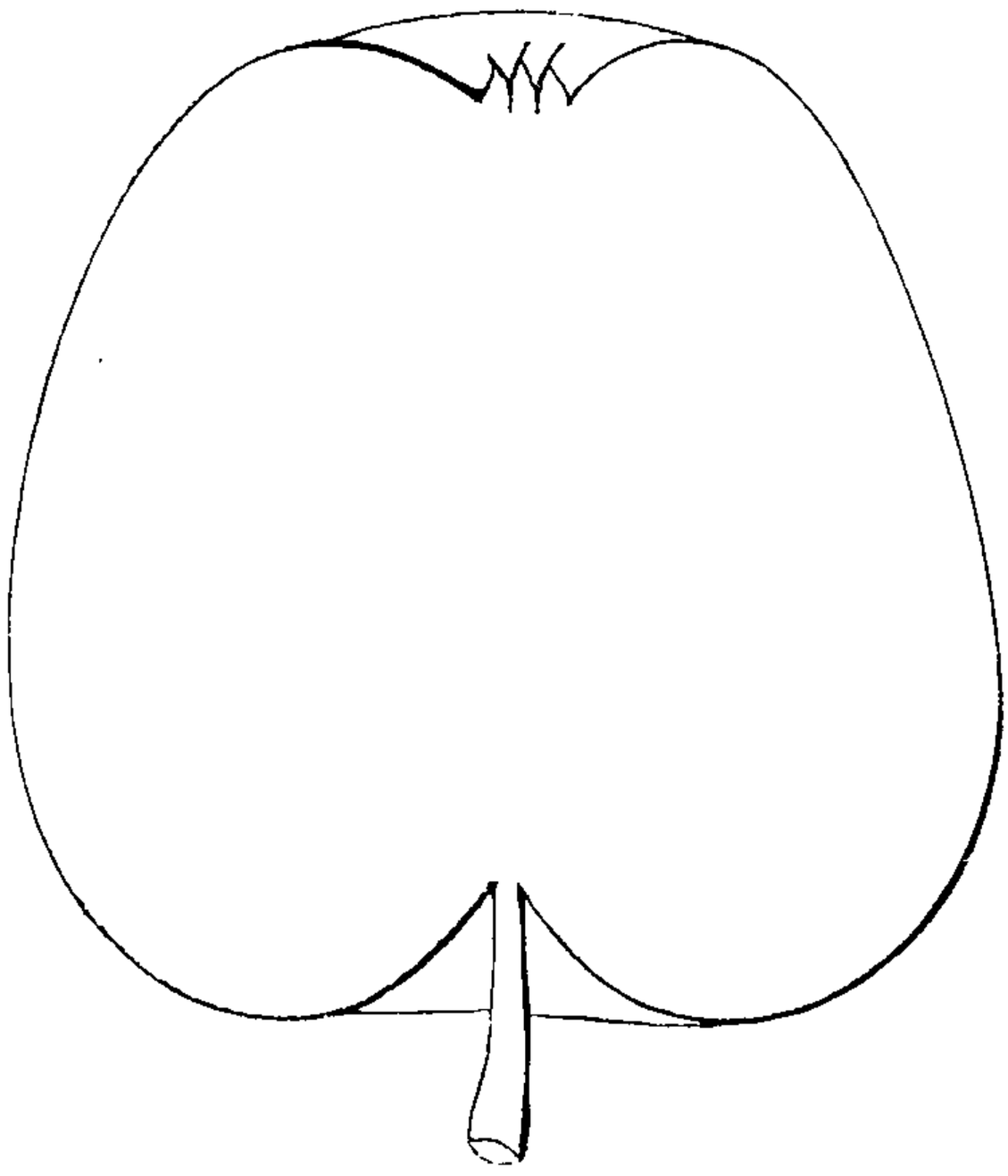
POMME REINETTE VIOLETTE. — Synonyme de pomme *de Violette*. Voir ce nom.

POMME REINETTE VON CLAREVAL. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

---

446. POMME REINETTE VON NIERS.

Synonyme. — *Pomme* REINETTE VAN DE LOO (Diel, *Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, p. 131).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, de longueur et grosseur moyennes, très-géniculés, à mérithalles irréguliers, brun olivâtre au sommet, brun cendré à la base. — *Lenticelles :* allongées, de grandeur variable et des plus clair-semées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* de grosseur moyenne, ovoïdes-allongés, presque entièrement collés sur le bois, ayant les écailles disjointes et cotonneuses. — *Feuilles :* peu nombreuses, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, légèrement duveteuses et blanc verdâtre en dessous, longuement acuminées, régulièrement et faiblement dentées. — *Pétiole :* court et mince, roide, violâtre en dessus, à cannelure peu prononcée. — *Stipules :* très-courtes mais assez larges.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa végétation est trop chétive pour qu'on le destine au plein-vent; il lui faut les formes naines sur doucin ou paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique plus ou moins allongée et généralement assez régulière. — *Pédoncule* : long, bien nourri, surtout à la base, arqué, profondément inséré dans un bassin de largeur moyenne. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité peu vaste, unie ou faiblement plissée. — *Peau :* à fond jaune verdâtre sale, striée et marbrée, en grande

partie, de rouge lie de vin, maculée de fauve autour du pédoncule, puis ponctuée de blanc et de brun. — *Chair :* jaunâtre ou verdâtre, fine et délicate. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, agréablement acidulée et légèrement parfumée.

MATURITÉ. — Novembre-Janvier.

QUALITÉ. — Première.

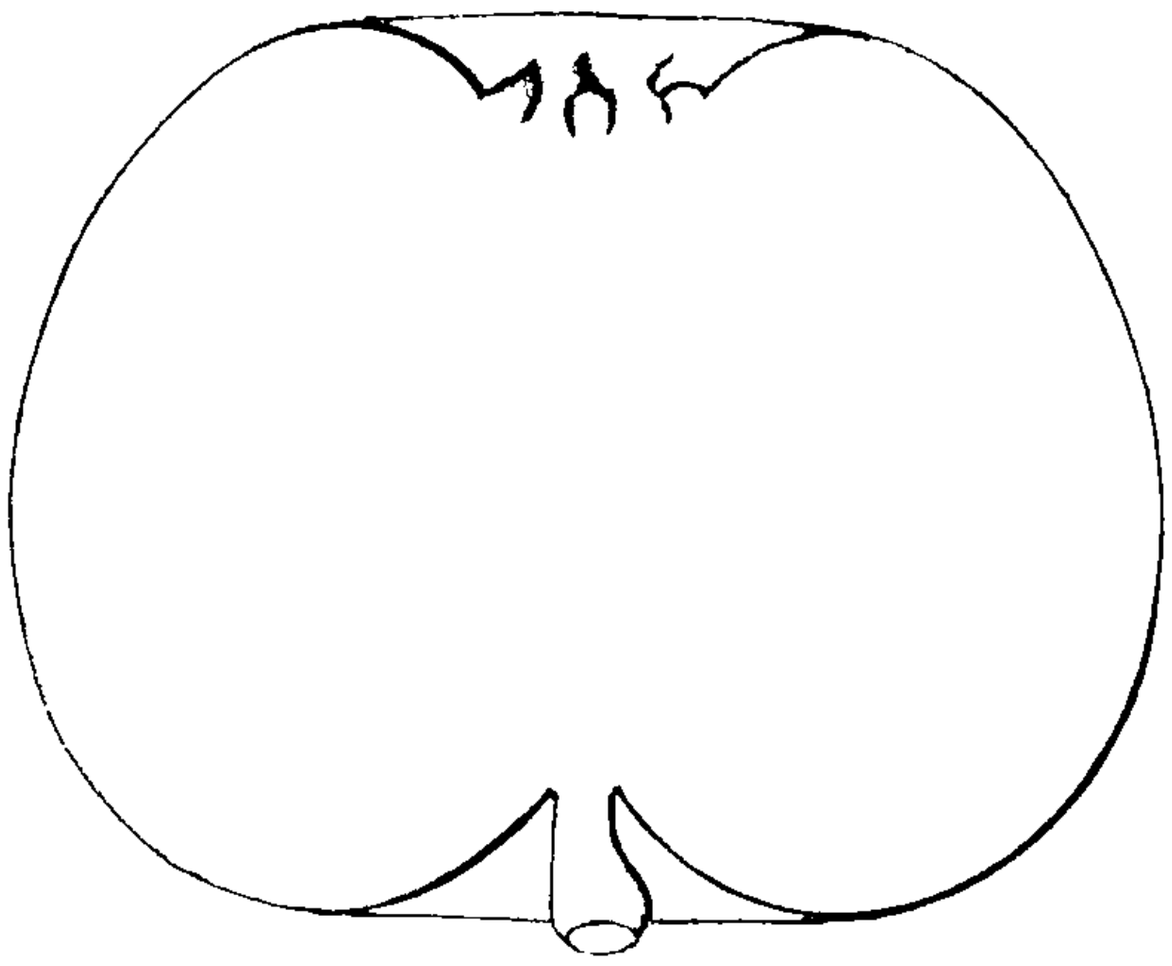
Historique. — M. le superintendant Oberdieck, de Jeinsen (Hanovre), m'a procuré des greffes de cette variété au mois de mars 1870. Elle est essentiellement allemande et remonte aux premières années de ce siècle. D'après le docteur Diel, qui la décrivit en 1819, « son nom lui vient du lieu de sa provenance : les bords de « la petite rivière de Niers, et lui fut donné par ses promoteurs, le pasteur Van de « Loo et le vicaire Lax, de Hoch-sur-Rhin. » (*Kernobstsorten*, t. XXI, p. 131.)

POMME REINETTE WAHRE. — Voir *Reinette d'Angleterre* et *Reinette du Canada*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

447. POMME REINETTE WEIDNER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. HAFFNERS GOLDREINETTE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1865, p. 509, n° 515). — 2. WEIDNERS GOLDREINETTE (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, de longueur moyenne, grêles, très-géniculés, légèrement duveteux et d'un brun grisâtre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-petits, arrondis, cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, courtement acuminées, très-faiblement dentées. — *Pétiole :* court, assez gros, tomenteux, sensiblement cannelé. — *Stipules :* longues mais étroites pour la plupart.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Quoique le plein-vent lui convienne peu, si cependant on désire l'élever sous cette forme, il faudra, sur des sujets bien vigoureux, le greffer uniquement en tête. La basse-tige, sur doucin plutôt que sur paradis, lui est très-avantageuse comme production et beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, sensiblement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* assez court, très-fort, renflé généralement à son point d'attache, arqué, planté dans un bassin de dimensions moyennes. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité unie, large et peu profonde. — *Peau :* unie, à fond jaune terne, très-amplement lavée de rouge-

brun clair, légèrement striée de carmin foncé, puis abondamment ponctuée de blanc et de brun. — *Chair :* jaunâtre, des plus fines, mi-tendre et croquante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidulée, possédant une exquise saveur parfumée.

MATURITÉ. — Janvier-Mars.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette délicieuse et nouvelle pomme allemande, je la dois au docteur Lucas, qui sur ma prière me l'expédia de Reutlingen (Wurtemberg) en 1868. M. Oberdieck, son premier descripteur, je crois, en parlait en ces termes, voilà six ans, dans le remarquable recueil dont il est le principal rédacteur :

« La délicate et si recommandable Reinette Weidner — disait-il — fut, en 1844, obtenue d'un semis de pepins de la Reinette d'Orléans, par un homme tout dévoué à l'arboriculture fruitière, M. Weidner, propriétaire et meunier à Gerasmühle, près Nuremberg (Bavière). Il m'offrit en 1860 des greffes et des fruits de ce pommier,.... qui dès l'abord ayant été propagé par le pépiniériste Haffner, de Cadolzbourg, fut désigné dans ses Catalogues sous le nom *Haffners Goldreinette*, au lieu d'y porter celui de l'obtenteur. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1865, t. IV, p. 509, n° 515.)

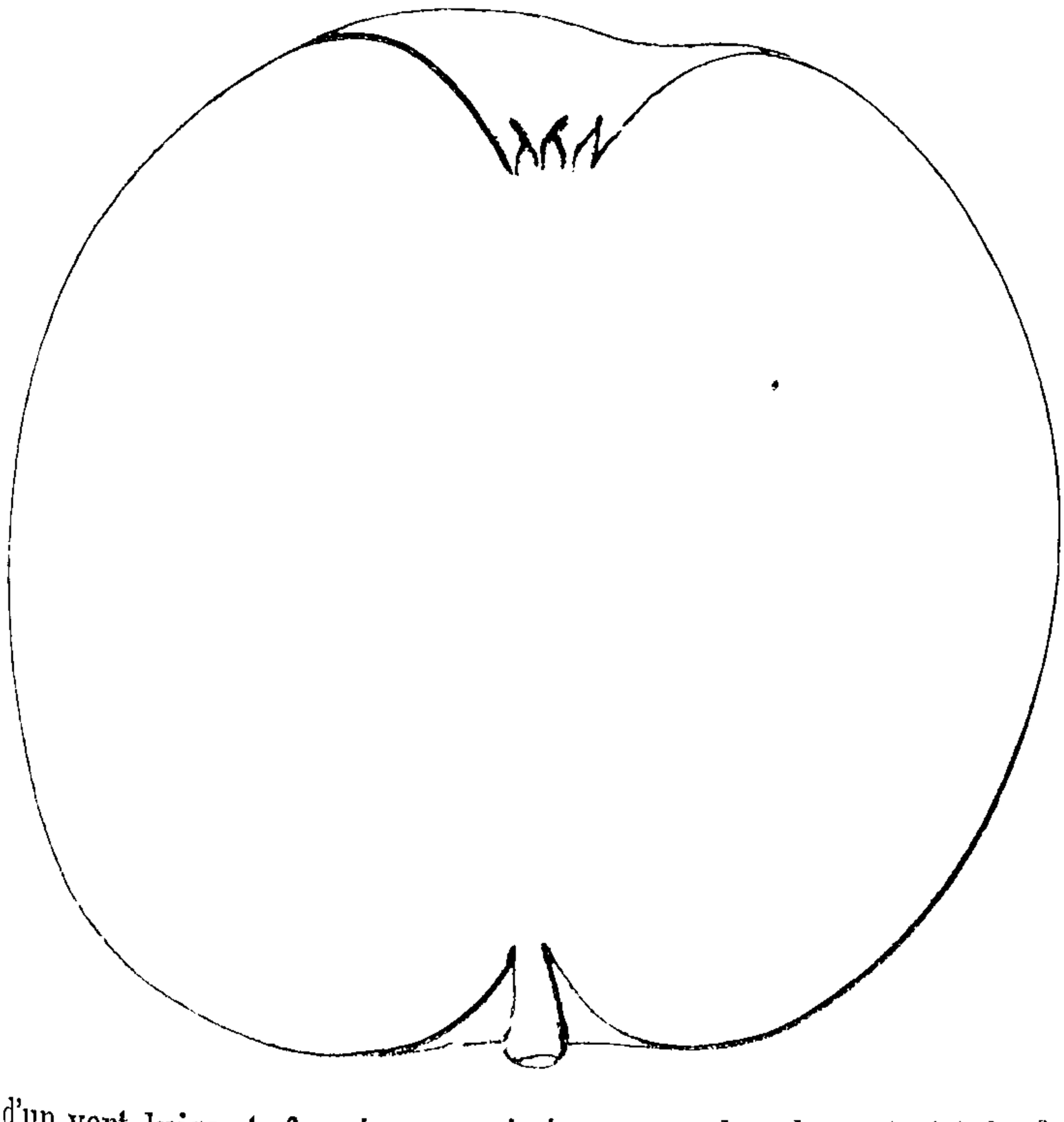
POMME REINETTE WELLINGTON. — Synonyme de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

---

448. POMME REINETTE DE WORMSLEY.

Synonymes. — *Pommes:* 1. WORMSLEY PIPPIN (Thomas-André Knight, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1811, t. I^er^, p. 228). — 2. KNIGHT'S CODLIN (Georges Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 25, n° 43).

Premier Type.



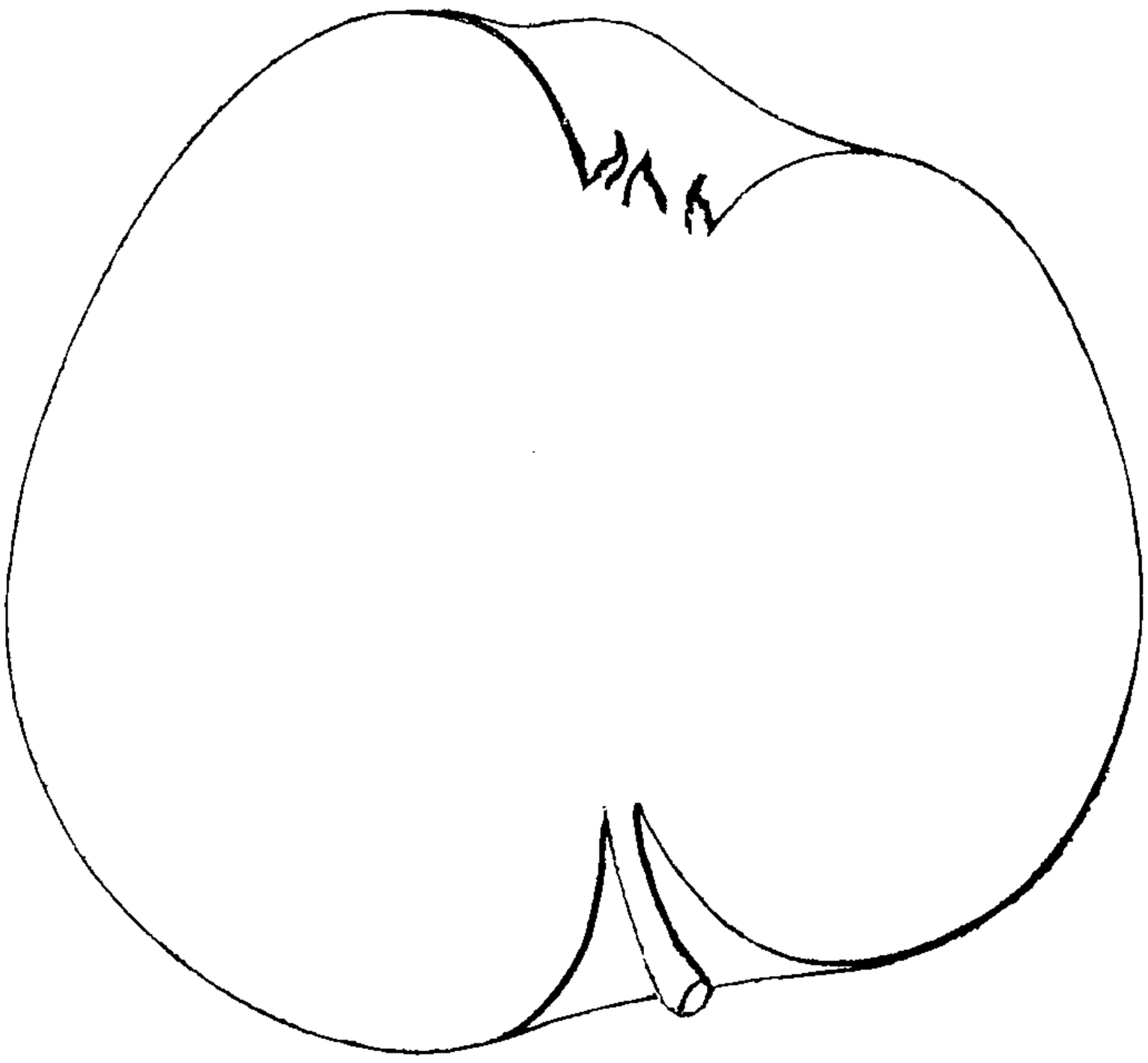
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux et étalés, longs, assez gros, sensiblement coudés, légèrement duveteux et d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et très-abondantes. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes-arrondis, cotonneux, bien collés sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne et ovales-allongées, d'un vert luisant foncé, acuminées pour la plupart et très-fortement dentées. —

Pétiole : long, un peu grêle, carminé, tomenteux et généralement dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il peut convenir pour plein-vent, mais alors greffer en tête si l'on veut avoir de beaux arbres. Toute forme naine lui est favorable, n'importe le sujet sur lequel il ait été écussonné.

Pomme Reinette de Wormsley. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois considérable. — *Forme :* arrondie légèrement cylindrique, ou conique très-irrégulière et toute déprimée d'un côté, au sommet et à la base, mais toujours plus ou moins pentagone. — *Pédoncule :* court et très-fort, ou de longueur et grosseur moyennes, arqué, inséré le plus habituellement dans un bassin étroit et profond où parfois le comprime une énorme gibbosité. — *Œil :* très-grand, bien ouvert, très-enfoncé, à vaste cavité côtelée sur les bords. — *Peau :* jaune clair, ponctuée de roux, tachée de même auprès du pédoncule. — *Chair :* blanche, fine, mi-tendre, odorante et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, parfumée, très-savoureuse.

Maturité. — Août-Septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Thomas-André Knight, botaniste anglais et pomologue célèbre, fut l'obtenteur de cette Reinette précoce et généralement si volumineuse. Nous voyons dans les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres (t. Ier, p. 228), qu'en 1811 il la signalait aux membres du Bureau, dont il était alors président. Elle porte le nom de la propriété où ce savant l'avait gagnée de semis, Wormsley, dans l'Herefordshire. Actuellement, on la rencontre un peu partout, à l'étranger.

Pomme REMBOURE D'ÉTÉ. — Synonyme de *Rambour d'Été*. Voir ce nom.

Pomme REPER'S FALL. — Synonyme de pomme *Golden noble*. Voir ce nom.

Pommes RESTÉ *et* de RESTEAU. — Synonymes de pomme *Râteau*. Voir ce nom.

Pomme REUTLINGER BRONN. — Synonyme de pomme *Bronn*. Voir ce nom.

Pommes : DE REVEL, ——— } Synonymes de pomme *Transparente jaune*. Voir ce nom.

— REVELSTONE PIPPIN, }

Pomme RHENISH MAY. — Synonyme de pomme *May*. Voir ce nom.

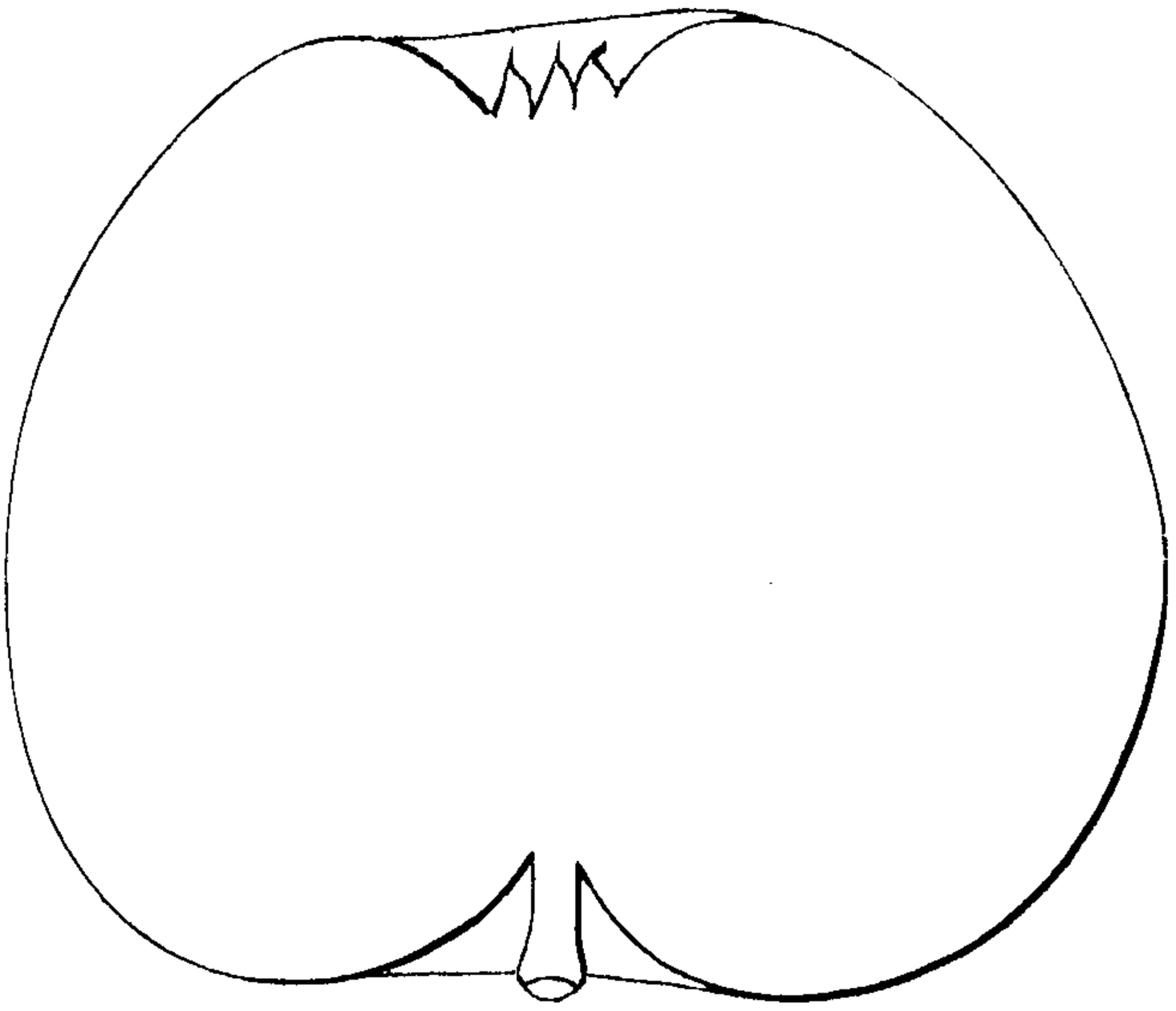
Pommes : RHODE-HISLANDE SEEDLING, ——— } Synonymes de pomme *Belle du Bois*. Voir ce nom.

— RHODE-ISLAND, }

Pomme RHODE-ISLAND GREENING. — Synonyme de pomme *Verte de Rhode-Island*. Voir ce nom.

---

449. Pomme RHODE'S ORANGE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et légèrement arqués, gros, longs, à peine géniculés, un peu duveteux et d'un vert olivâtre lavé de gris; leurs mérithalles sont inégaux. — *Lenticelles :* allongées, larges, blanches, clair-semées. — *Coussinets :* des plus accusés. — *Yeux :* gros, ovoïdes, pointus, faiblement collés sur le bois, ayant les écailles disjointes et cotonneuses. — *Feuilles :* peu abondantes, grandes, ovales-allongées ou ovales-arrondies, d'un vert luisant en dessus, d'un vert blanchâtre en dessous, épaisses et coriaces, longuement acuminées, à bords dentés et surdentés. — *Pétiole :* long et bien nourri, rouge à la base, strié de carmin en dessus et peu profondément cannelé. — *Stipules :* longues et larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il fait, même en le greffant ras terre, de beaux et réguliers pleins-vent. Pour basse-tige on l'écussonne sur paradis afin de le rendre plus productif et d'accroître le volume de ses fruits.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez considérable. — *Forme :* conique-raccourcie et très-ventrue. — *Pédoncule :* court et fort, droit ou arqué, inséré dans un bassin de dimensions moyennes. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, à cavité assez large, peu profonde et légèrement ondulée sur les bords. — *Peau :* mince, lisse, onctueuse, à fond vert clair jaunâtre, ponctuée de gris et presque complétement lavée, mouchetée et fouettée de carmin terne. — *Chair :* blanche, faiblement nuancée de vert ou de jaune, fine et tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, légèrement acidulée et suffisamment parfumée.

Maturité. — Août.

Qualité. — Première.

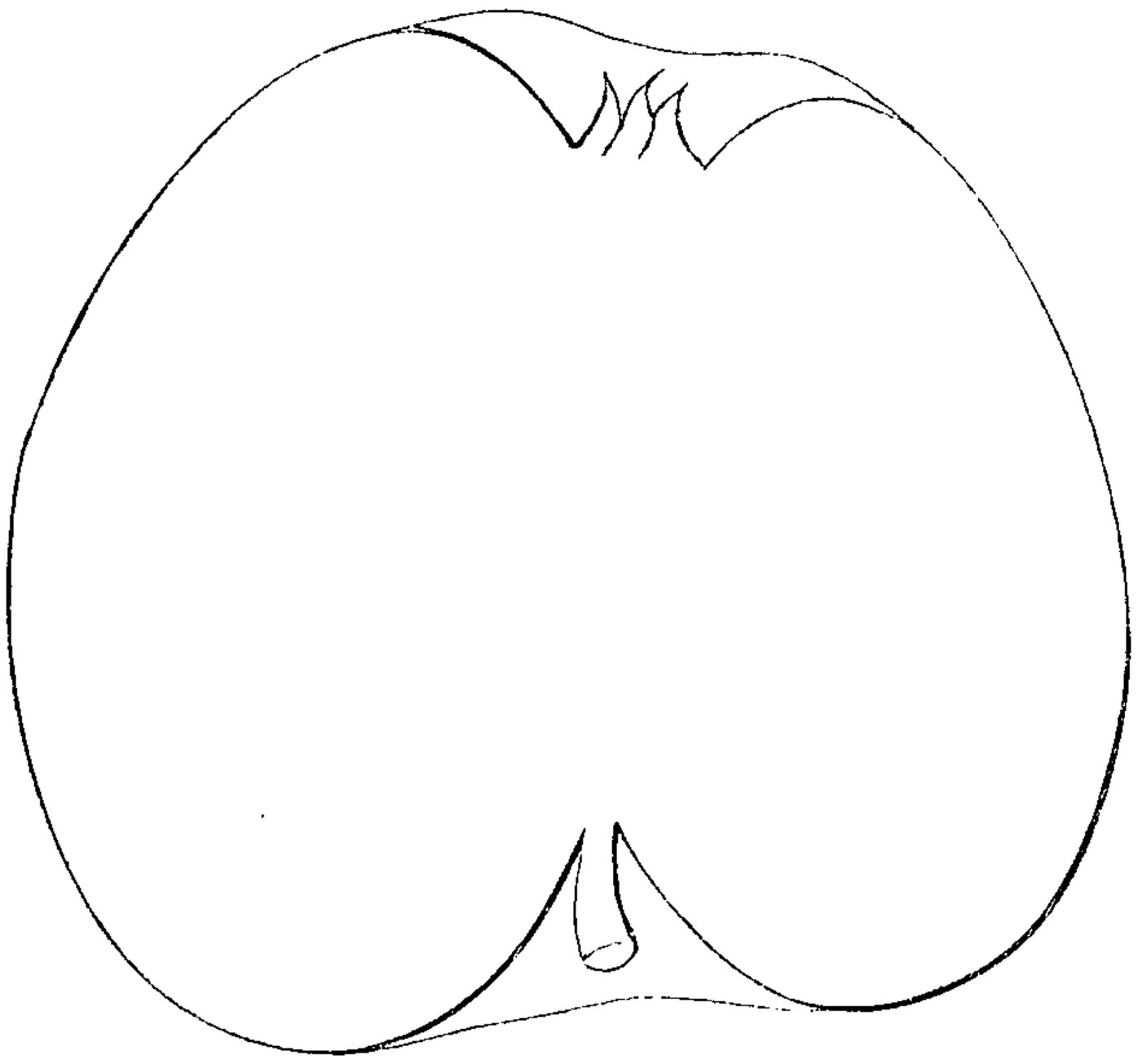
Historique. — M. Berckmans, pépiniériste américain établi dans l'État de Georgie, m'envoya ce pommier en 1858. Charles Downing, qui l'a décrit en 1869 (p. 333), dit que l'obtenteur fut le colonel Mercer Rhodes, du comté de Newton (Georgie); de là son nom Rhode's Orange : Orange de Rhodes.

---

450. Pomme RIBSTON PIPPIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Pepin Ribston (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, traduction française de Pictet-Mallet, 1805, p. 92, n° 33). — 2. Ribstone (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 41, n° 962). — 3. Formosa Pippin (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 80, n° 155). — 4. Glory of York (*Id. ibid.*). — 5. Traver's (*Id. ibid.*). — 6. Rockhill's Russet (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 184). — 7. Reinette de Traver (Mas, *le Verger*, 1868, n° 9).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de grosseur et longueur moyennes, sensiblement coudés, très-duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, coniques, plaqués sur l'écorce et des plus duveteux. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, vert mat en dessus, blanc grisâtre en dessous, acuminées, presque pliées en deux, pour la plupart, et régulièrement crénelées. — *Pétiole :* gros et long, à cannelure faiblement accusée. — *Stipules :* étroites et longues.

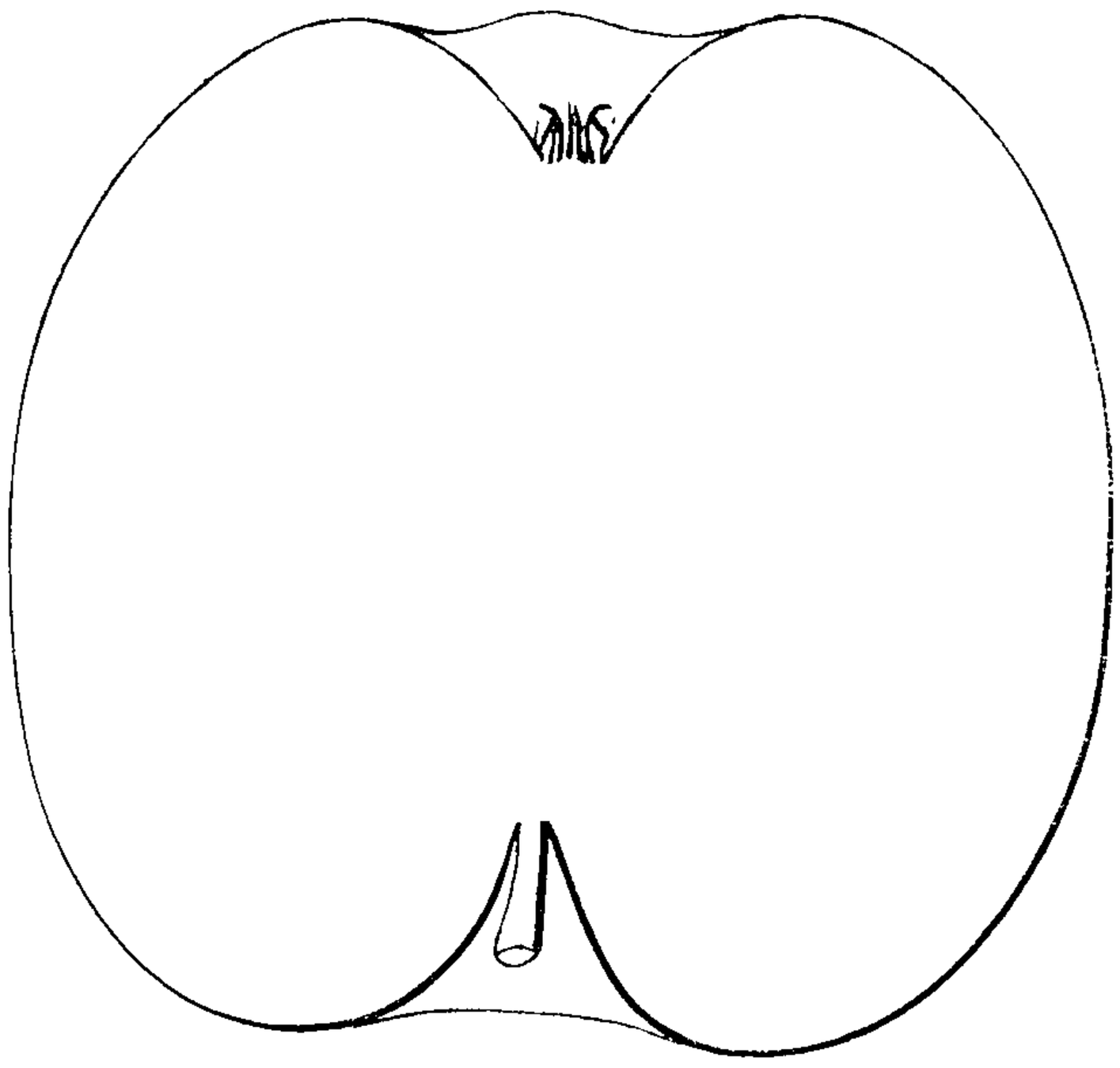
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Quand, pour plein-vent, on le greffe ras terre, sa tige devient

généralement assez grosse, mais peu droite; il est donc préférable de le greffer en tête. Sur paradis ou doucin, comme arbre nain, toute espèce de forme lui convient parfaitement.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* variant entre la conique irrégulière et plus ou moins arrondie, et la cylindrique assez régulière. — *Pédoncule :* court, de moyenne force, arqué, planté dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à vaste cavité ondulée ou côtelée sur les bords. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune d'or, lavée et fouettée, à l'insolation, de rouge terne, ponctuée de gris et marbrée de fauve dans le bassin pédonculaire et sur ses bords. — *Chair :* jaunâtre, fine, compacte, assez ferme. — *Eau :* abondante ou suffisante, bien sucrée, acidulée, parfumant agréablement la bouche.

Pomme Ribston Pippin. — *Deuxième Type.*



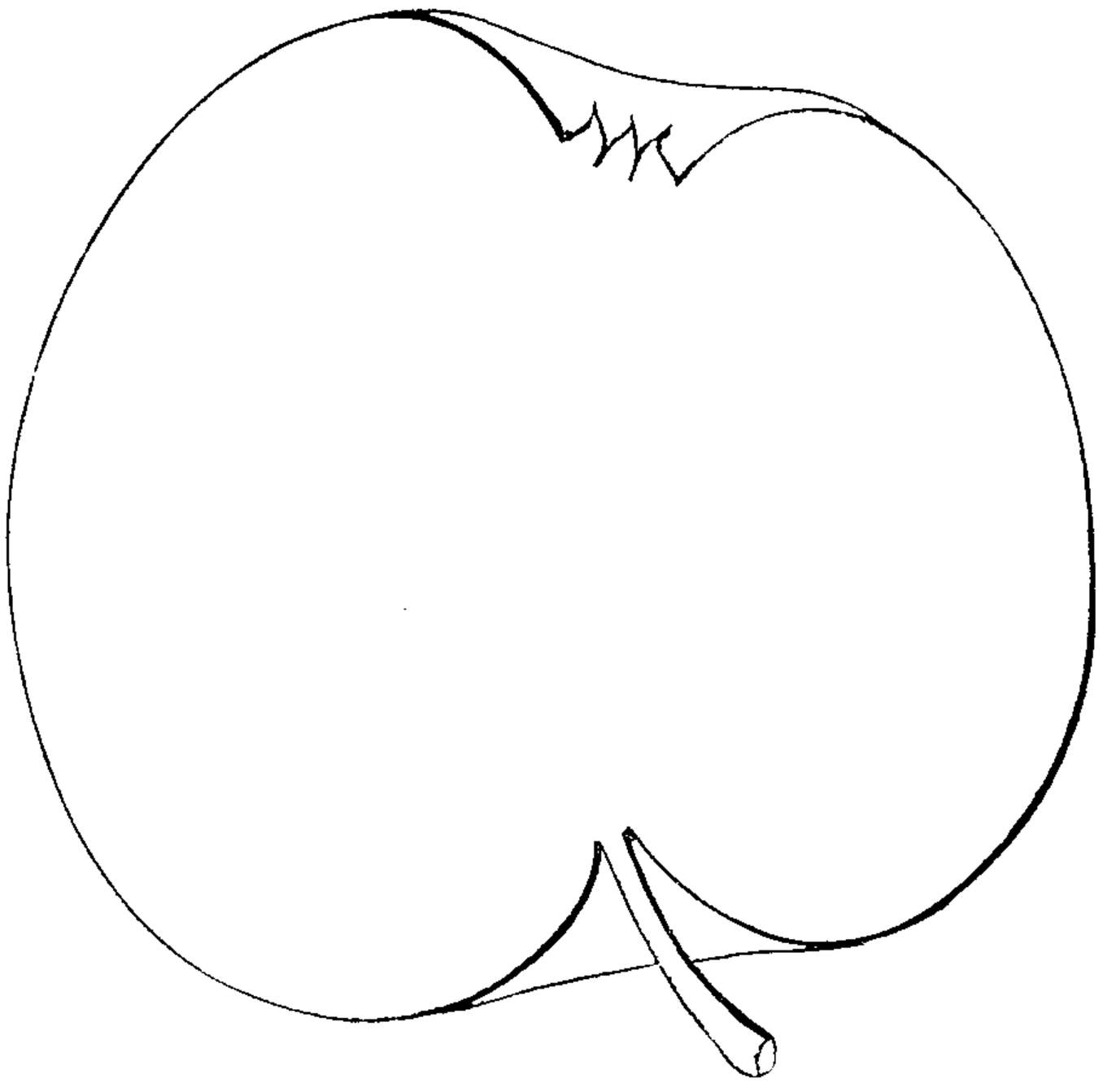
Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Variété anglaise, la pomme Ribston Pippin porte le nom de la localité où elle naquit, voilà bientôt deux siècles, de pepins qu'en 1686 ou 1688 son obtenteur avait recueillis en France, à Rouen. Le pied-type fut semé dans le jardin du château de Ribston, près Knaresborough (comté d'York); on l'y voyait encore en 1815. Ce pommier très-méritant s'est propagé avec une grande rapidité; aussi le rencontre-t-on chez presque tous les pépiniéristes, tant dans la Grande-Bretagne qu'à l'étranger. Les pomologues anglais le regardent comme une de leurs plus précieuses espèces, et bien avec raison, ses produits réunissant tout ce qu'on peut désirer dans une pomme : volume, délicatesse et beauté.

Pomme RIBSTONE. — Synonyme de pomme *Ribston Pippin*. Voir ce nom.

451. Pomme RICHARD.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés à la base, érigés au sommet, de grosseur et longueur moyennes, non géniculés, très-lisses, un peu duveteux, marron clair à l'insolation, vert jaunâtre du côté de l'ombre. — *Lenticelles :* allongées, blanches et des plus clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, peu bombés, collés sur le bois et rougeâtres à leur sommet. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert clair en dessus, faiblement duveteuses et vert grisâtre en dessous, courtement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* court, assez gros, rosé et très-nourri à son point d'attache, à cannelure large mais rarement profonde. — *Stipules :* moyennes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa croissance assez rapide permet de le greffer ras terre pour plein-vent et d'en obtenir des arbres d'un bel avenir. La basse-tige, sur paradis, peut également lui être appliquée avec profit.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse irrégulière, assez fortement comprimée aux pôles, quelque peu pentagone et toujours ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* long, faible, profondément planté dans un assez vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, à courtes et larges sépales, à cavité peu développée mais plus ou moins ondulée sur les bords. — *Peau :* jaune clair, amplement tachée et veinée, à la base, de roux verdâtre et squammeux, finement ponctuée de fauve, puis, sur le côté du soleil, lavée et fouettée de rouge-cerise brillant. — *Chair :* jaunâtre, fine, tendre et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, très-rafraîchissante.

Maturité. — Octobre, et se prolongeant plusieurs mois.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Des pommiers normands, le pommier Richard est probablement le plus ancien, puisque dès le XI^e^ siècle un poëte en parlait louangeusement dans la *Chronique des ducs de Normandie :*

. . . . . .
Pomier è pommes de Richart,
. . . . . .
Beles, grosses, verz è vermeilles,
Mult le tindrent à grant merveilles.
. . . . . .
(Tome II, pp. 342-344.)

Un membre de l'Institut, M. Léopold Delisle, le mentionne également (1851)

dans ses *Études sur l'état de l'agriculture en Normandie, au moyen âge*, et de plus donne la traduction du passage où le chroniqueur en a raconté l'histoire :

« Une variété — écrit-il — qui jouit d'une grande vogue dans notre province pendant le XIe siècle, était connue sous le nom de *Pommier de Richard*. Le trouvère Benoît en a longuement chanté l'origine et les qualités..... Résumons son récit : Un jour que Richard Ier était allé à la chasse, il lui prend envie de voir voler ses faucons. Un héron s'étant élevé dans les airs, il les lâche tous après lui, les uns après les autres. Bientôt le duc est seul, et voyant venir la nuit il craint de perdre ses oiseaux. Il se décide à rejoindre sa suite, dont il entend les cors retentir; mais l'épaisseur de la forêt, jointe à l'obscurité de la nuit, l'empêche de retrouver son chemin. Il arrive dans une petite pièce de verdure, au milieu de laquelle se trouvait un pommier chargé de feuilles et de fruits; il en est d'autant plus étonné, que la récolte était achevée depuis longtemps. Le duc mange des pommes avec un vif plaisir, fait une marque au pommier, puis se remet en route. A l'issue de la forêt, il retrouve son monde. De retour à son palais il raconte sa trouvaille, et montre un échantillon. Les courtisans expriment leur admiration à la vue des pommes et déclarent n'en avoir jamais vu de si belles. Ils demandent à Richard de leur indiquer l'arbre qui les a produites; mais, malgré toutes les recherches, il ne peut être retrouvé. Le duc fit alors planter dans ses jardins les pepins des pommes qu'il avait apportées. Ils produisirent une espèce de pommier qu'on appela, depuis, le Pommier de Richard. » (Pages 498-499.)

M. Delisle dit, en terminant ce résumé : « Je ne crois pas que maintenant « la pomme de Richard soit connue de nos jardiniers. » Il se trompe, et mes recherches générales sur les fruits vont me permettre de prouver que c'est bien elle qui est décrite ici. Pour cela, citons d'abord l'archiviste actuel de la Seine-Inférieure, M. Robillard de Beaurepaire :

« Le *Pommier Richard* — déclarait-il en 1865 — était encore connu à la fin du XVe siècle, et au XVIe, dans les environs de Saint-Wandrille [Seine-Inférieure]. L'aumônier (de l'abbaye de ce nom), dans le bail du manoir du Mouchel, en la paroisse de Betteville, nomme en 1498 les pommes et pommiers de Richard. Dans le bail de 1515, il les laisse au fermier et retient pour récompense les poires d'Abbé et de Bon-Chrétien. » (*Notes et documents concernant l'état des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, p. 50.)

Maintenant, faisons intervenir un moine-pomologue de la fin du XVIIe siècle, dom Claude Saint-Étienne, du couvent des Feuillants de Paris :

« La *Pomme de Richart* — rapportait-il en 1670 — est ronde et grosse comme Rambour, plus rayée de rouge, et meilleure; bonne après le Rambour, jusques vers Noel. Crüe, très-bonne. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 216.)

Ainsi, voilà qui montre qu'en 1670 nous cultivions toujours cette antique variété; puis, aussi, que sa description par Claude Saint-Étienne s'accorde bien avec celle donnée par moi, plus haut. Il me reste à dire, présentement, comment j'ai pu retrouver, et posséder, le pommier Richard, dont je perdais la trace à partir de 1670. Pendant plusieurs années, questionnant à son sujet mes principaux confrères de la Normandie, je parvins enfin, grâce aux démarches de M. Boisbunel fils, pépiniériste rouennais, par le découvrir :

« Monsieur — m'écrivait le 22 septembre 1866 cet habile arboriculteur — j'ai la satisfaction de vous annoncer qu'hier je vous ai expédié quelques-unes des variétés de pommes que vous désiriez tant, entre autres le *Pommier de Richard*..... cultivé de temps immémorial sur les bords de la Seine, du côté du Hâvre, puis dans la plaine appelée pays de Caux, et dont les produits sont apportés, chaque année, en grand nombre sur les marchés de Rouen. »

Plus tard, en 1870, voulant confronter, pour plus de sûreté, les fruits que j'avais

obtenus des sujets greffés à l'aide des rameaux de pommier Richard envoyés par M. Boisbunel, je priai ce pépiniériste de m'en tracer une description; voici celle qu'il m'adressa :

« La *Pomme Richard* est moyenne, à peau lisse, jaune à la maturité, mais bien rayée de rouge très-vif du côté du soleil. Sa forme est sphérique, un peu aplatie aux extrémités; sa chair, demi-fine et assez acidulée, ce qui la rend propre à l'usage, également, de la cuisson. La maturité de ce fruit arrive en octobre. »

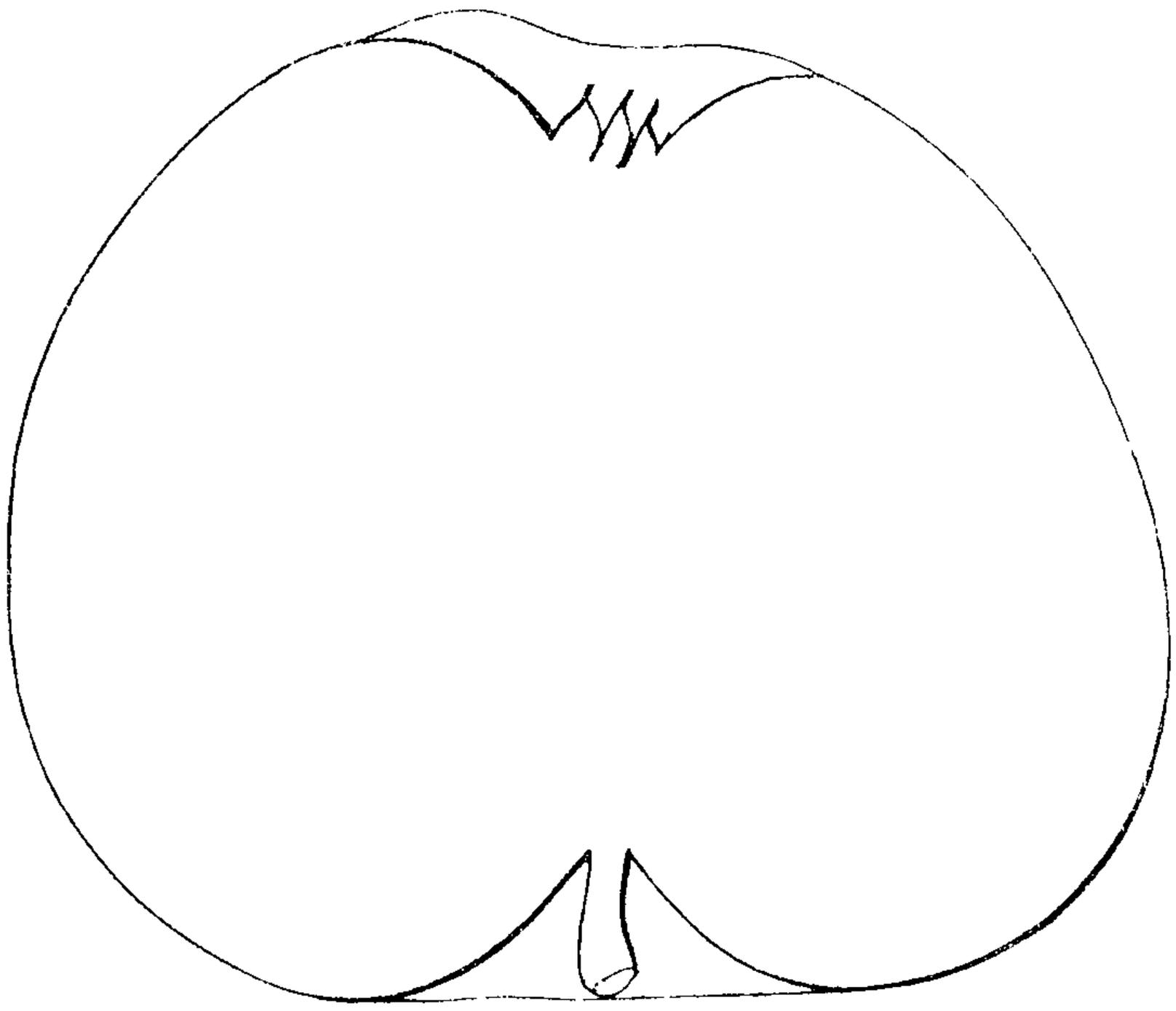
Pour terminer, j'ajoute que le Richard Ier dont cette variété rappelle la mémoire, gouverna la Normandie de 943 à 996; ce qui reporte ainsi au xe siècle la naissance du pommier que le trouvère Benoît dit avoir été semé par ce duc.

Pomme RICHARD (GRAND-). — Voir *Grand-Richard*.

---

452. Pomme RICHARD JAUNE.

Synonyme. — *Pomme* Gelber Richard (le baron de Flotow, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. Ier, p. 99, n° 34).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés, gros et longs, non géniculés, d'un brun clair jaunâtre lavé de rouge; leurs mérithalles sont très-courts. — *Lenticelles :* petites, arrondies, abondantes mais peu visibles. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, bien cotonneux, écartés du bois et parfois même, à la base du rameau, sortis en éperon. — *Feuilles :* assez petites, elliptiques, vert jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, coriaces, irrégulièrement crénelées. — *Pétiole :* long et grêle, à cannelure faiblement accusée. — *Stipules :* de longueur et largeur moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — On peut, pour plein-vent, le greffer ras terre, sa tige deviendra grosse, droite, et sa tête très-régulière. Les formes naines buisson, cordon, espalier, sur doucin ou paradis, lui sont des plus avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique plus ou moins raccourcie et toujours très-ventrue, d'un côté surtout. — *Pédoncule :* court et fort, arqué, assez profondément planté dans un bassin vaste et généralement irrégulier. — *Œil :* grand ou moyen, enfoncé, à sépales étroites et longues, à cavité bien développée, irrégulière et sensiblement bossuée sur les bords. — *Peau :* blanc verdâtre, amplement striée de jaune orangé, maculée de fauve autour et dans le voisinage du pédoncule, puis abondamment mais faiblement ponctuée de blanc. — *Chair :* jaunâtre, assez ferme, demi-fine. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidulée et délicieusement parfumée.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — La variété allemande Richard jaune est dans mon école depuis une quinzaine d'années. On la croit originaire du Mecklembourg, contrée où sa culture est à peu près localisée, disait en 1859 un de ses descripteurs, M. le baron de Flotow (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. Ier, p. 99, n° 34.)

Observations. — Rappelons ce que nous avons recommandé dans notre tome III, en caractérisant le pommier Grand-Richard (p. 336) : De ne pas, entraîné par la similitude du nom, confondre entr'elles les pommes Richard, Richard jaune et Grand-Richard, qui forment bien trois espèces distinctes. — M. de Flotow, que je viens de citer, assure que la peau des fruits du Richard jaune porte quelquefois des traces de carmin, à l'insolation. Chez moi, jamais une telle coloration n'a été remarquée.

Pomme RICHARDE. — Voir *Postophe d'Hiver*, au paragraphe Observations.

Pomme RIVAL GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pomme RIVIÈRE *ou* de RIVIÈRE. — Synonyme de *Reinette de la Rochelle*. Voir ce nom.

Pomme ROBERTSON'S PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

---

453. Pomme ROBIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, longs, de grosseur moyenne, géniculés, duveteux, surtout au sommet, d'un brun olivâtre cendré puis faiblement violacé; leurs mérithalles sont inégaux et assez longs. — *Lenticelles :* petites, clair-semées, arrondies et d'un beau gris. — *Coussinets :* saillants et souvent se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, cotonneux, plaqués sur le bois, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites, abondantes, ovales-arrondies, d'un beau vert et très-apparemment ponctuées de jaune, acuminées et dentées en scie. — *Pétiole :*

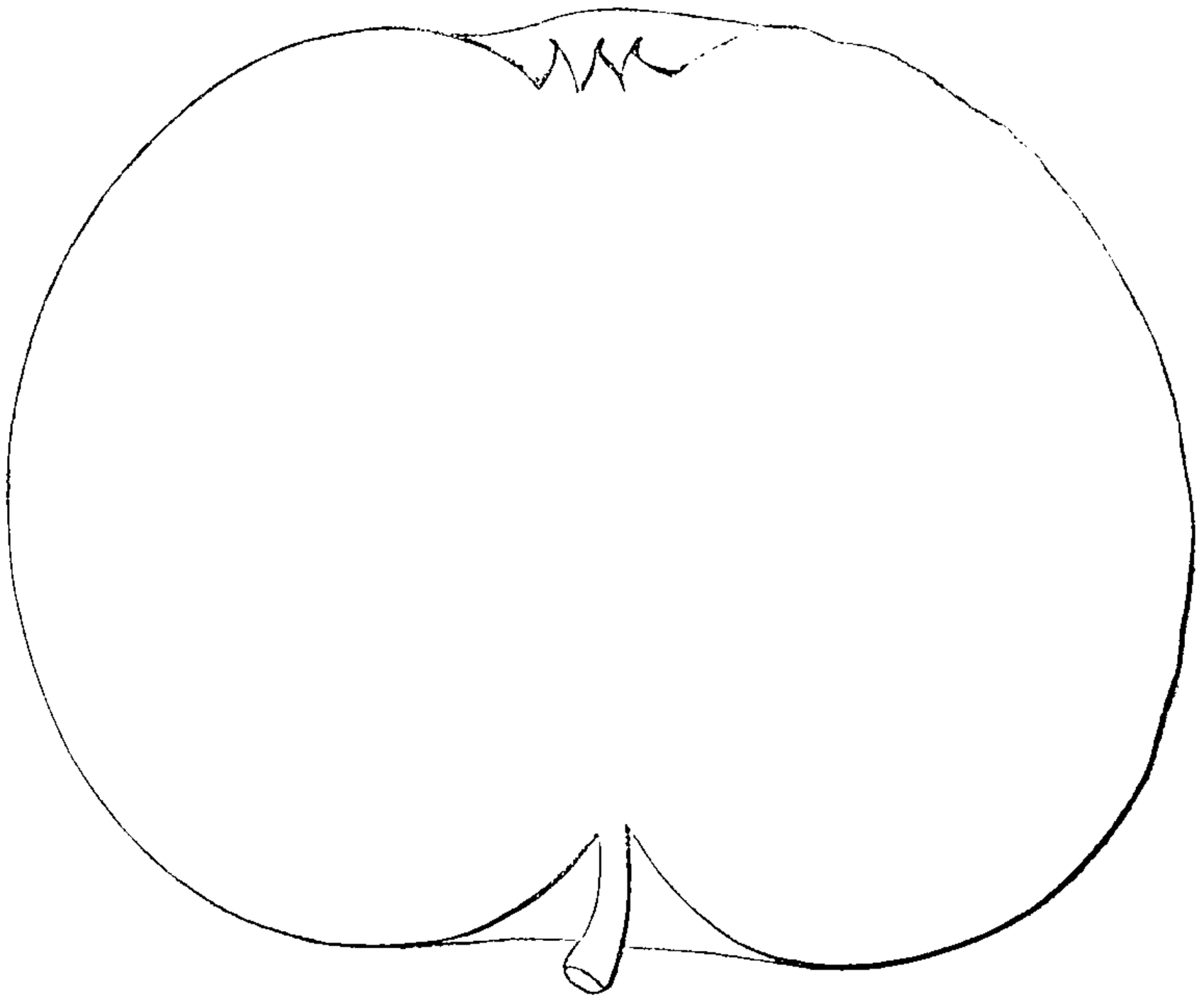
court, roide, bien nourri, carminé en dessous, à cannelure rarement profonde. — *Stipules :* peu développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il végète parfaitement sous toute forme et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse habituellement assez régulière, mais quelque peu comprimée aux pôles et faiblement côtelée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, fort, surtout au point d'attache, arqué et assez profondément planté dans un bassin plutôt étroit, que large. — *Œil :* grand, mi-clos, légèrement enfoncé, à cavité peu développée et fortement bossuée. — *Peau :* épaisse, lisse, jaune-citron, lavée à l'insolation d'un joli rose clair et marbrée de fauve squammeux dans le bassin pédonculaire et sur ses bords, puis ponctuée de roux. — *Chair :* blanche et peu compacte, quoiqu'assez ferme. — *Eau :* abondante, acidulée, rarement bien sucrée, à peine parfumée.

Pomme Robin



Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour les usages culinaires.

Historique. — Le pommier qui donna naissance à cette variété si volumineuse et si belle, eut le hasard pour semeur et pour parrain le Comité pomologique de la Société d'Horticulture de Paris. M. le professeur Forney, son premier descripteur (1862), la fit connaître en ces termes :

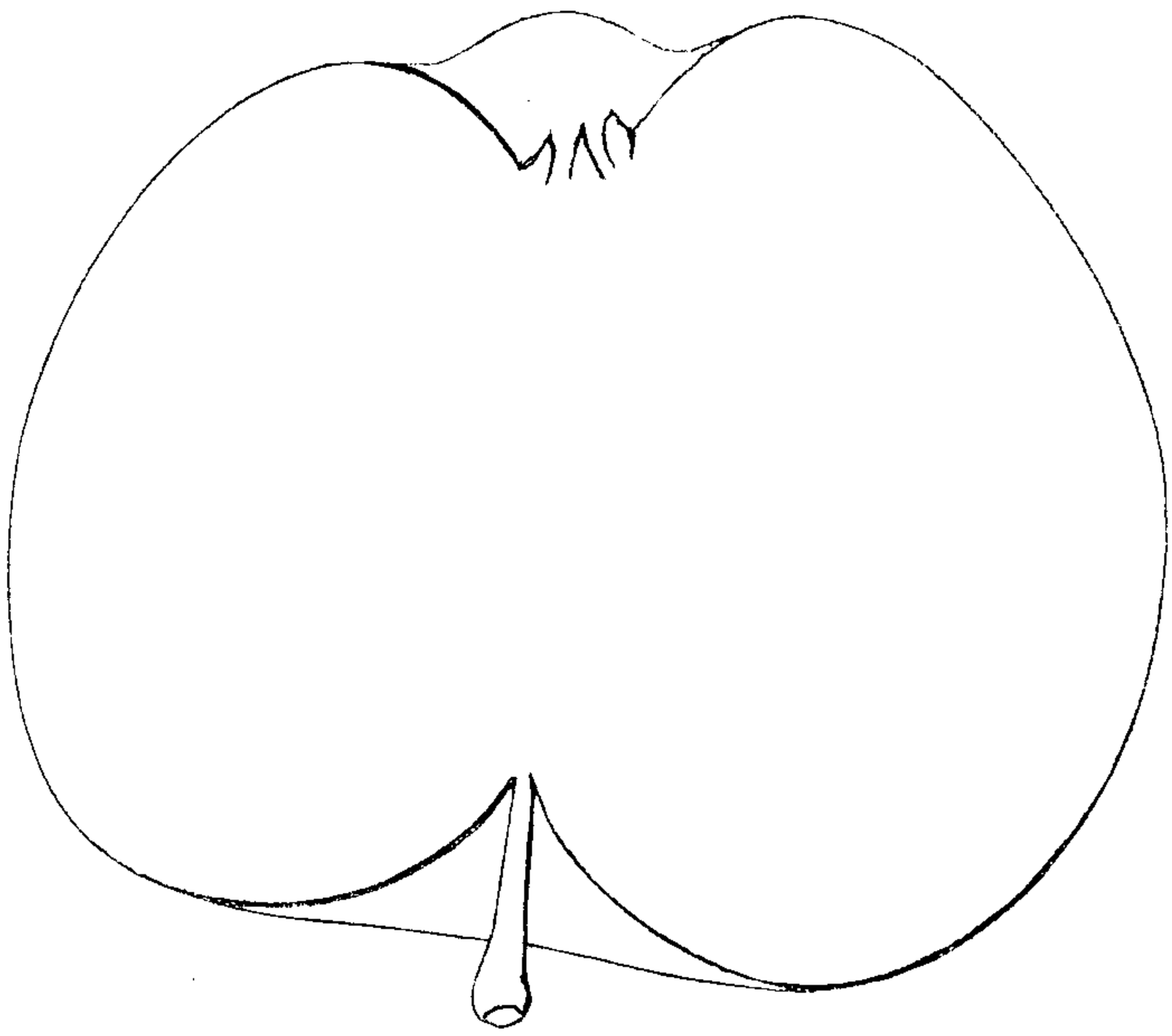
« Nous avons — dit-il — présenté cette pomme, en avril 1861, à la Société centrale d'Horticulture ; elle a été trouvée excellente ; aussi a-t-on fait constater son origine et récompensé l'obtenteur, M. Robin, jardinier-fleuriste, qui nous l'avait remise. Il obtint ce fruit, en 1853, d'un égrain venu dans son jardin, à Corbeil. Le pied-mère, ayant été transplanté, est mort en 1857, mais il était déjà multiplié sur paradis. » (*Le Jardinier fruitier*, 1862, t. I, p. 287.)

Observations. — Il existe une différence d'appréciation, sur la qualité de cette pomme, entre la Société d'Horticulture, M. Forney et moi. Jugée de première

qualité à Paris, elle n'a jamais, dans mon établissement, mérité que le deuxième rang parmi les fruits à couteau.

454. Pomme ROBINSON SUPERBE.

Synonyme. — *Pomme* Farrar's Summer (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 337).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, gros, peu longs, à peine géniculés, très-duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies et clair-semées, petites ou moyennes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes - arrondis, cotonneux, collés en partie sur le bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, tomenteux, carminé à la base et sensiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Les formes naines lui sont plus profitables que le plein-vent, même greffé ras terre; aussi l'élevons-nous de préférence pour cordons, espaliers et buissons, en l'écussonnant sur paradis ou sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* conique plus ou moins allongée, pentagone, ventrue et toujours ayant un côté beaucoup plus gros que l'autre. — *Pédoncule :* assez long, grêle à son extrémité supérieure, renflé à la base, planté dans un très-vaste et très-profond bassin. — *Œil :* grand, complétement ouvert, excessivement enfoncé, à cavité irrégulière, bossuée et très-développée. — *Peau :* mince, lisse, vert clair, amplement fouettée de rouge terne sur la partie exposée au soleil, puis semée de gros et nombreux points bruns. — *Chair :* verdâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* abondante, très-sucrée, agréablement acidulée et possédant une exquise saveur parfumée.

Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fut en 1858 M. Berckmans, pépiniériste à Augusta, dans la Georgie (États-Unis), qui me procura cette nouvelle et précieuse variété,

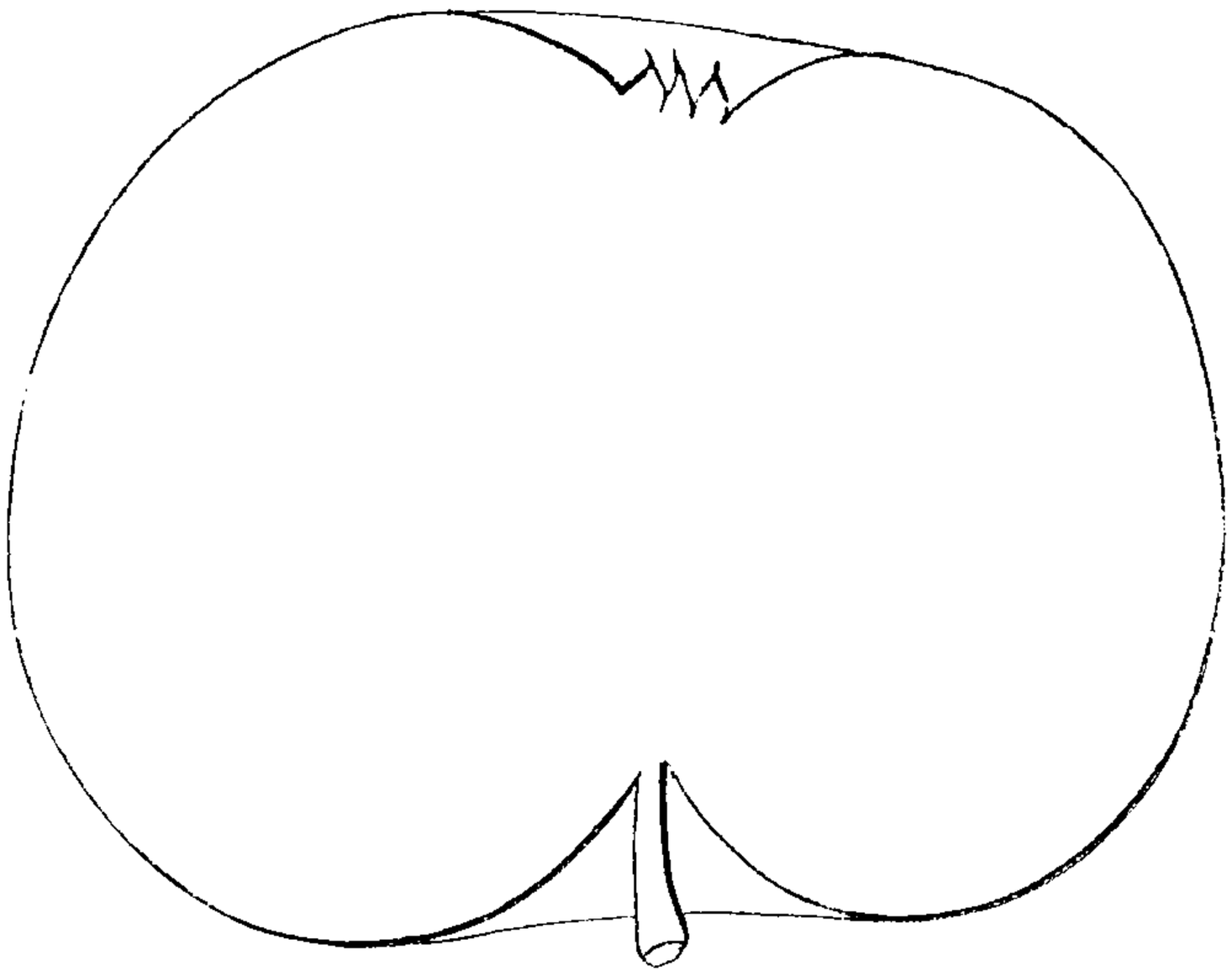
appelée à juste titre, dans son pays natal, *Robinson's Superb* (Superbe de Robinson), car elle est non moins belle qu'excellente. Charles Downing l'a très-sommairement décrite en 1869, page 337 de ses *Fruits of America*. Il la dit originaire de Virginie et mûrissant au cours de septembre, ce qu'atteste son surnom *Farrar's Summer Apple :* Pomme d'Été de Farrar. Chez moi, sa maturité n'a jamais devancé novembre.

Pomme ROCKHILL'S RUSSET. — Synonyme de pomme *Ribston Pippin*. Voir ce nom.

Pommes de ROGER *et* de ROGIER. — Synonymes de pomme *Rougeâtre*. Voir ce nom.

---

455. Pomme ROI D'ANGLETERRE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, géniculés, olivâtres à l'insolation, brun grisâtre sur le côté de l'ombre et couverts d'un duvet gris très-épais. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites ou moyennes, clair-semées. — *Coussinets :* saillants et des plus larges. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, bombés à leur milieu, cotonneux, entièrement collés sur le bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* grandes mais peu nombreuses, très-variables en leur forme : ovales-allongées, ovales-arrondies ou elliptiques, épaisses et coriaces, vert brillant en dessus, blanc verdâtre en dessous, longuement acuminées, à bords profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* long, roide, assez gros, faiblement rosé à la base et sensiblement cannelé. — *Stipules :* des plus développées.

Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — Pour plein-vent, forme sous laquelle il devient très-beau, la greffe ras terre lui est avantageuse; il fait aussi, comme basse-tige, de jolis buissons, espaliers et cordons, mais seulement quand on l'a écussonné sur paradis, car le doucin ne saurait alors lui convenir, excepté s'il devait former des pyramides.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique, très-aplatie aux pôles et généralement ayant un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, arqué, profondément planté dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou

fermé, modérément enfoncé, à cavité irrégulière. — *Peau :* jaune nuancé de vert, passant au brun-rougeâtre sur la partie exposée au soleil, réticulée de fauve près l'œil et le pédoncule et semée de très-gros points bruns formant étoile. — *Chair :* jaune verdâtre, fine et assez ferme. — *Eau :* abondante ou suffisante, acidulée et bien sucrée, douée d'un arome exquis.

Maturité. — Janvier-Avril.

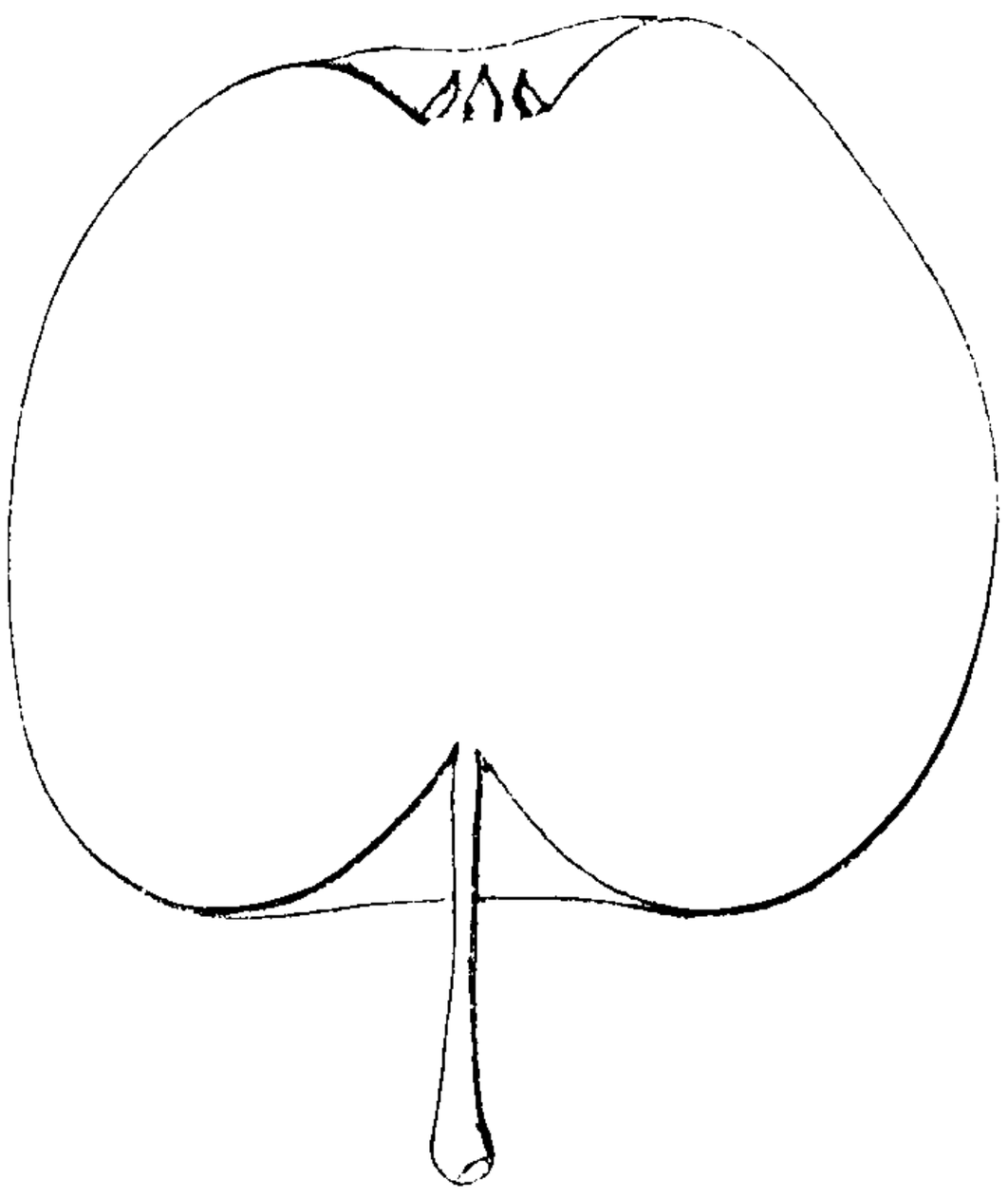
Qualité. — Première.

Historique. — Je n'ai pu découvrir la provenance de cette variété, confondue par quelques pépiniéristes parisiens avec la Reinette d'Angleterre, qui cependant ne lui ressemble nullement, ni pour l'arbre, ni pour le fruit. Elle est assez répandue dans les environs du Havre, notamment à Saint-Aubin, chez MM. Toutain et Godefroy, horticulteurs qui me l'ont offerte en 1866. Le nom qu'elle porte — Roi d'Angleterre — semble indiquer une pomme d'origine anglaise, et pour le moins âgée d'une quarantaine d'années; mais, ce nom, n'est-ce point un pseudonyme?... Quand je le vois absent des principaux recueils pomologiques parus depuis 1830, j'avoue qu'un doute à cet égard devient très-naturel.

---

456. Pomme ROI-GUILLAUME.

Synonyme. — *Pomme* Königs Wilhelm (des pépiniéristes de Berlin).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs et de moyenne grosseur, non coudés, d'un brun clair et grisâtre lavé de rouge foncé auprès des yeux; leurs mérithalles sont irréguliers. — *Lenticelles :* petites, arrondies et très-apparentes, quoique clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* petits ou moyens, ovoïdes-pointus, légèrement duveteux, collés en partie sur le bois, ayant les écailles disjointes et nuancées de noir. — *Feuilles :* petites, assez abondantes, ovales ou ovales-arrondies, vert brillant en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement acuminées, à bords régulièrement crénelés et faiblement ondulés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, rigide, carminé à son point d'attache et rarement bien cannelé. — *Stipules :* étroites et longues, pour la plupart.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — La greffe en tête lui convient beaucoup mieux, pour plein-vent, que la greffe ras terre ; comme basse-tige il prospère très-bien sur doucin ou paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :*

conique légèrement allongée et pentagone, ayant généralement un côté plus ventru que l'autre. — *Pédoncule :* long et grêle, mais renflé au point d'attache, inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à cavité plissée ou bossuée et rarement bien profonde. — *Peau :* mince, lisse, presque unicolore, d'un blanc jaunâtre très-faiblement nuancé de rose tendre à bonne exposition solaire, puis finement ponctuée de gris clair. — *Chair :* blanchâtre, tendre, fine et des plus délicates. — *Eau :* abondante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1867 ce fruit, par son nom surtout, attira mon attention à Paris, où le docteur Charles Koch, de Berlin, l'avait compris dans la collection de pommes allemandes qu'alors il fit admettre à notre Exposition internationale. Je me procurai cette variété en mars 1870, par l'obligeant intermédiaire du savant pomologue Oberdieck, de Jeinsen (Hanovre). A mon grand étonnement je ne la trouve mentionnée dans aucun des nombreux recueils ou catalogues pomologiques allemands qui sont en ma possession. Ce silence veut-il dire que la pomme Roi-Guillaume est un gain de récente obtention?... Je l'ignore, et ne puis maintenant, à la dernière heure, me livrer aux démarches nécessaires pour résoudre cette question. Je ferai seulement observer, qu'à tous égards il ne faut pas confondre Roi-Guillaume avec l'espèce *Roi très-noble*, dont la description va suivre, et qui me vient également de Jeinsen.

Pomme ROI D'ISLANDE. — Synonyme de pomme *Belle du Bois*. Voir ce nom.

---

457. Pomme ROI TRÈS-NOBLE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Edelkönig (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. II, p. 1). — 2. Calleville de Lindau (Édouard Lucas, *Kernobstsorten Württembergs*, 1854, p. 22). — 3. Calleville rouge d'Automne (*Id. ibid.*). — 4. Grenat (*Id. ibid.*). — 5. De Paradis rouge (*Id. ibid.*). — 6. Rouge framboisée (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, à peine coudés, très-duveteux et d'un jaune grisâtre abondamment tacheté de points noirâtres. — *Lenticelles :* allongées, petites, clair-semées et peu apparentes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, cotonneux, plaqués sur l'écorce, aux écailles disjointes et noirâtres. — *Feuilles :* grandes, ovales-allongées ou ovales-arrondies, vert jaunâtre en dessus, blanc jaunâtre en dessous, minces, planes, ayant les bords régulièrement dentés et parfois surdentés. — *Pétiole :* long, très-gros, surtout au point d'attache, à cannelure peu large mais profonde. — *Stipules :* très-larges et de longueur moyenne.

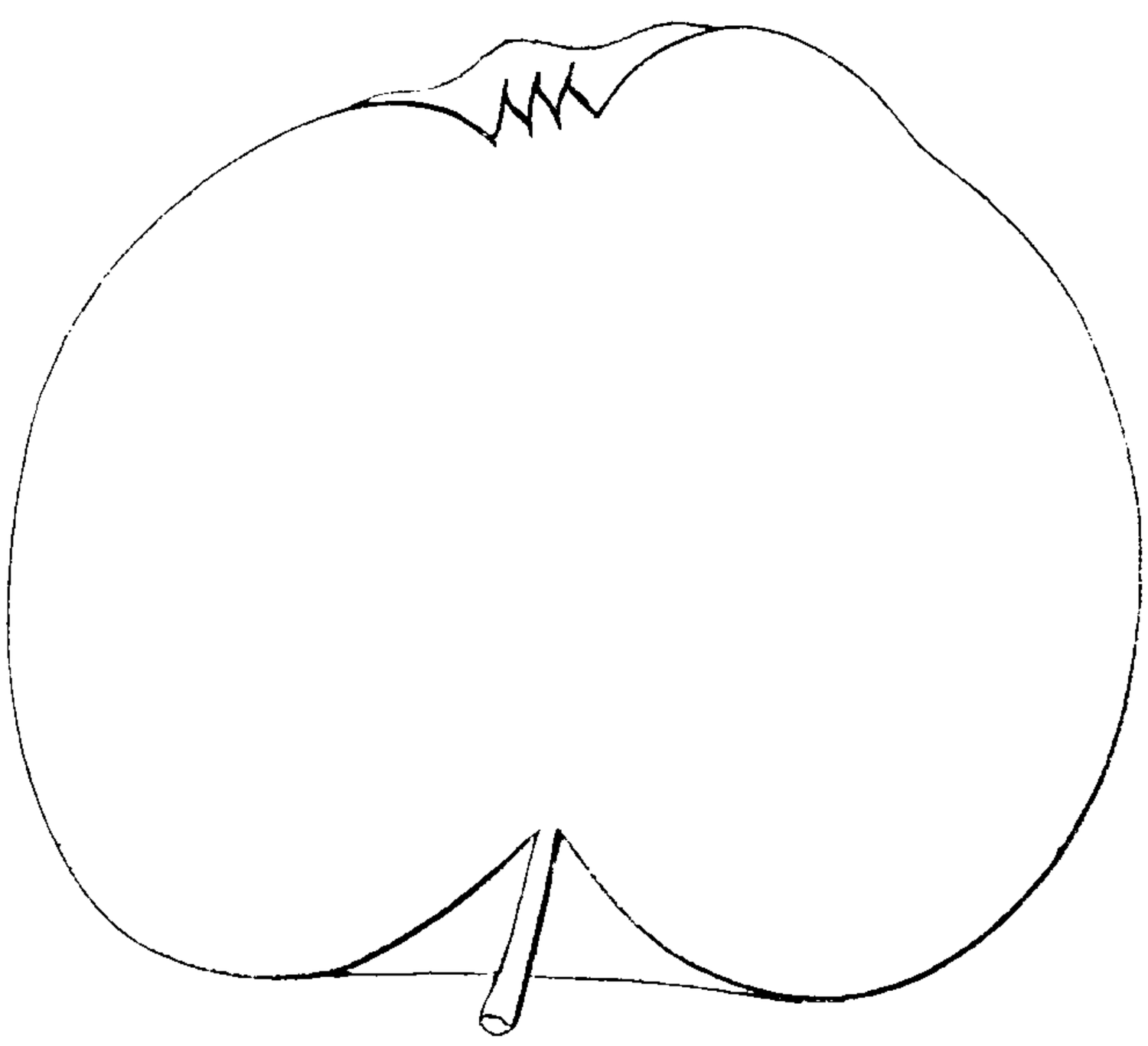
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il est très-propre à faire des plein-vent à tige droite et de belle grosseur. Comme arbre nain on doit le greffer sur paradis pour amoindrir sa grande végétation et le rendre ainsi plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* conique-

raccourcie, irrégulière, très-ventrue et sensiblement côtelée. — *Pédoncule :* grêle et de longueur moyenne, profondément planté dans un bassin généralement des plus développés. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, cotonneux, faiblement enfoncé, à cavité excessivement plissée et bossuée. — *Peau :* mince, lisse, à fond verdâtre presqu'entièrement lavé de rouge-amaranthe, ponctuée de brun clair et quelque peu tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre au centre, rosée sous la peau, fine, mi-tendre et des plus délicates. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, agréablement acidulée et possédant un arome exquis.

Pomme Roi Très-Noble.



MATURITÉ. — Septembre-Novembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les Allemands, en 1867, ont exposé à Paris cet admirable fruit, qui pour lors était à peu près inconnu de nos pépiniéristes; mais l'Allemagne ne paraît pas l'avoir produit, car son premier descripteur, le docteur Diel, avouait en 1800 (*Kernobstsorten*, t. II, p. 1), le tenir des Hollandais, l'ayant reçu de la Haye en 1793. A cette date, se trouvait-il depuis longtemps dans la culture? Non, probablement, puisque la Pomologie hollandaise de Knoop (1760) ne fait aucune mention d'une variété si remarquable.

Observations. — La pomme Roi Très-Noble possède le surnom Calleville rouge d'Automne, et même pourrait être assez facilement confondue avec celle qui chez nous porte cette dernière dénomination. Ces deux variétés ont effectivement un air de famille très-propre à faire naître une telle méprise, qu'on évitera en étudiant comparativement et leur arbre et leur fruit. (Voir *Calleville rouge d'Automne*, t. III, pp. 190-191.)

POMMES : DE ROMAGNE, — ROMAN BEAUTY, } Synonymes de pomme *Belle de Rome*. Voir ce nom.

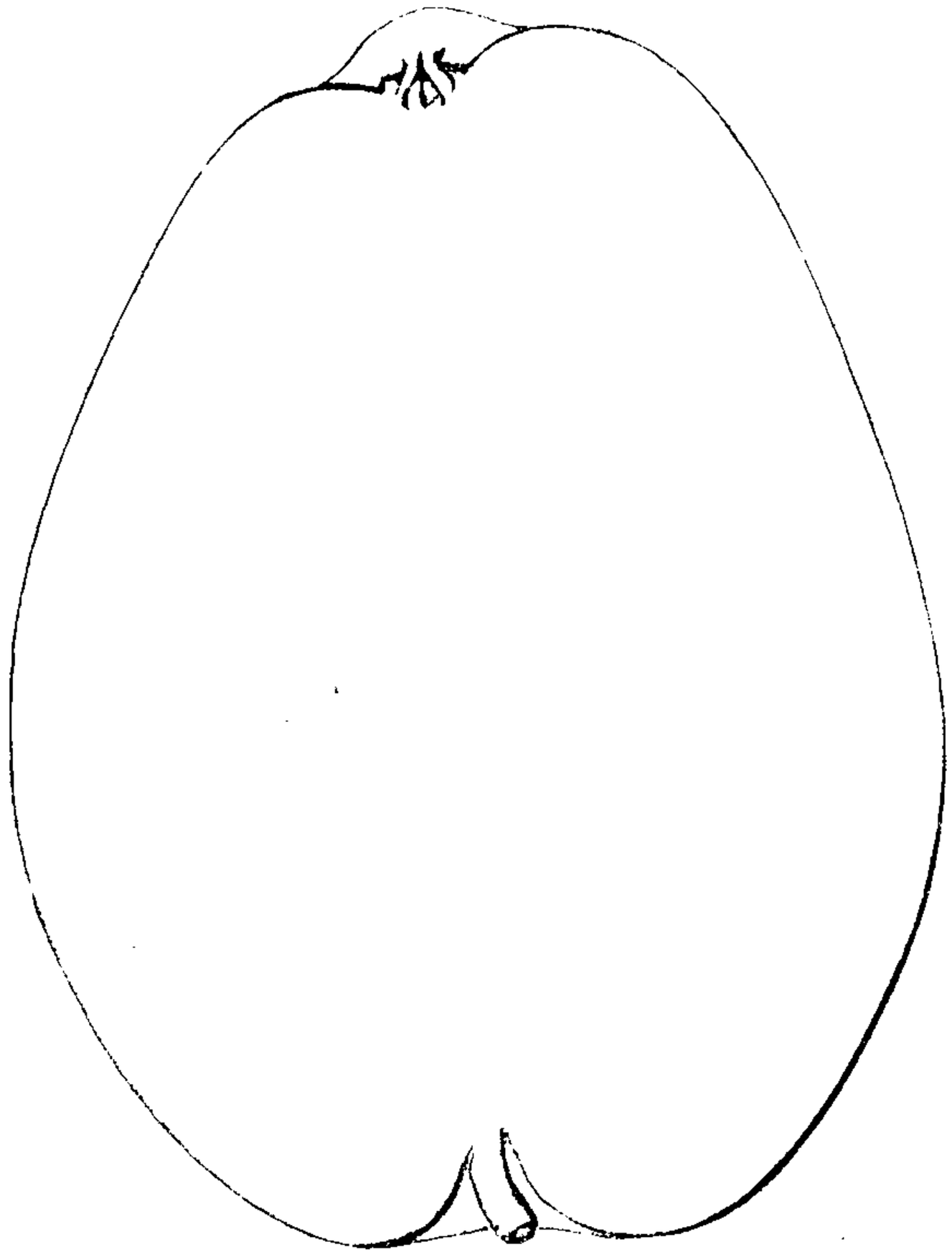
POMME DE ROMARIN. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

POMME ROMARIN BICOLORE. — Voir *Romarin blanc rosé*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

458. Pomme ROMARIN BLANC.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Rosmarino (Diel, *Kernobstsorten*, 1807, t. IX, p. 41). — 2. Weisser italienischer Rosmarin (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux et légèrement érigés, longs, gros, géniculés, duveteux et d'un brun olivâtre cendré. — *Lenticelles :* petites, arrondies ou allongées et assez abondantes. — *Cousinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, coniques-aplatis, entièrement collés sur l'écorce, aux écailles cotonneuses, brunes et mal soudées. — *Feuilles :* moyennes, vert pâle, très-lisses et ovales ou ovales-arrondies, courtement acuminées, planes pour la plupart, généralement terminées en vrille, à bords régulièrement dentés et souvent surdentés. — *Pétiole :* long, grêle, rigide, bien cannelé, nuancé de rouge violâtre à la base. — *Stipules :* très-développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il fait, quand on le greffe ras terre, de beaux plein-vent à tige droite et grosse. Sur paradis toutes les formes naines lui sont profitables.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée et côtelée, parfois bien ventrue à son milieu. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, assez fort, arqué, obliquement planté dans un bassin étroit et plus ou moins profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, très-bossuée, peu large et peu profonde. — *Peau :* mince, lisse, unicolore, jaune pâle, légèrement maculée de brun clair autour du pédoncule, puis abondamment et fortement ponctuée de blanc et de marron. — *Chair :* blanche, mi-fine, tendre et fondante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, savoureusement acidulée et douée d'un arome particulier des plus délicats.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Originaire du Tyrol italien, ainsi que tout le groupe des pommiers Romarin, le Romarin blanc fut importé chez les Allemands au commencement de notre siècle, selon que Diel l'affirmait en 1807 (*Kernobstsorten*, t. IX, p. 41). Récemment (1865) M. Oberdieck, de Jeinsen (Hanovre), le décrivait dans

sa volumineuse Pomologie, et donnait sur lui de curieux renseignements. Voici la traduction des plus intéressants :

« D'après M. Zallinger, pharmacien à Botzen, la vraie patrie de cette pomme est le Tyrol, surtout les environs de Botzen et de Méran, où sa culture en grand occasionne une sérieuse exportation, car le cent de ces beaux fruits s'y vend de 6 à 12 florins (de 15 à 30 fr.). Trois variétés de cette espèce y sont connues : le Romarin rouge, le Blanc rosé, puis le Blanc, recherché tout particulièrement. M. Zallinger fait observer que dans les contrées plus méridionales, à Trieste, par exemple, le Romarin blanc est déjà moins bon qu'à Botzen, amoindrissement de qualité devenant encore plus sensible dans les pays septentrionaux, où ce pommier fructifie rarement et ne donne, quand il y parvient, que de fades et insipides produits. A Dresde, même, il lui faut une bonne exposition et l'abri du mur. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. IV, p. 65, n° 295.)

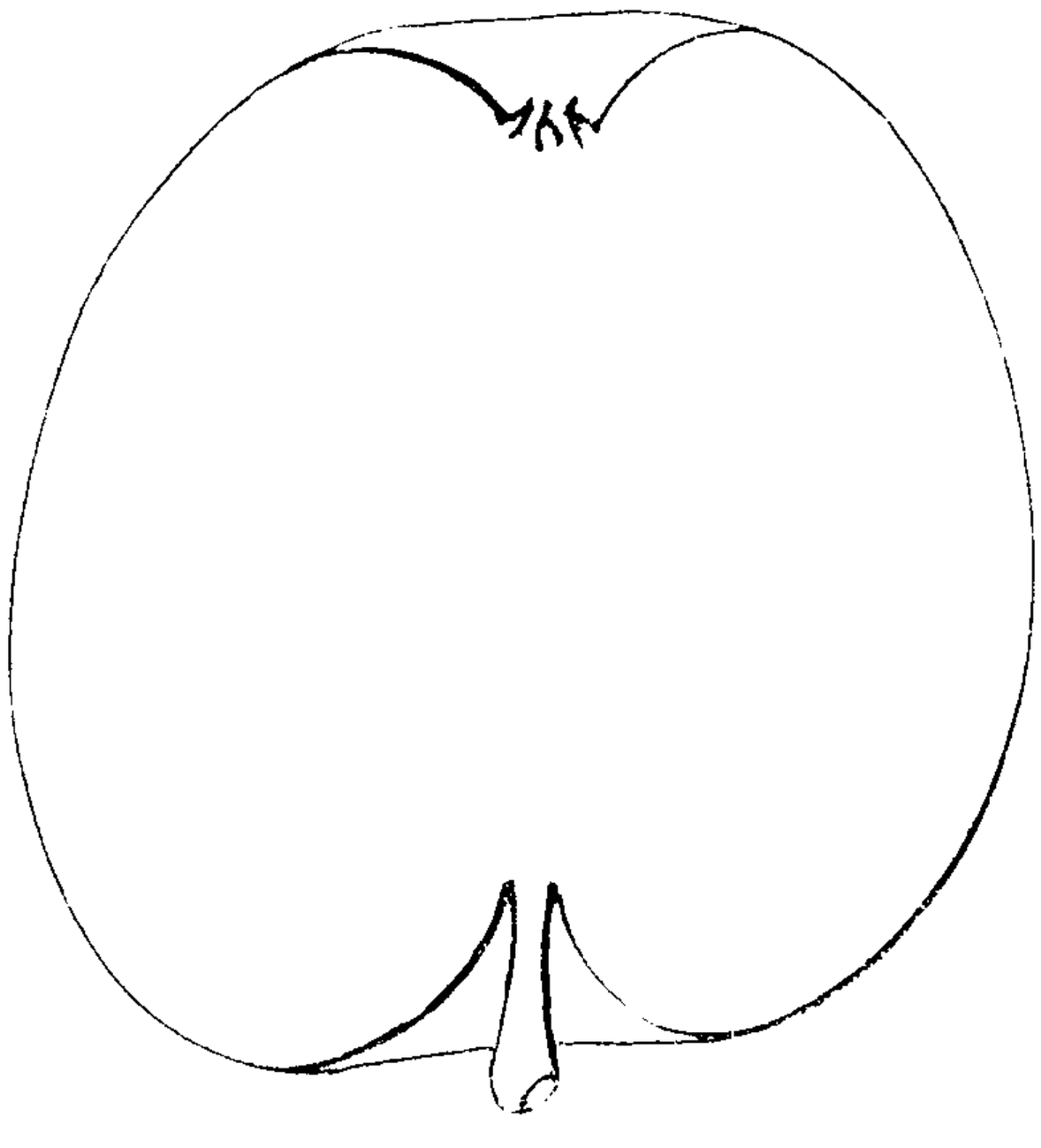
Dans mes pépinières depuis 1868, le Romarin blanc s'y montre parfait, tel, en un mot, que chez les Tyroliens; et il en est ainsi de ses deux cadets, le Blanc rosé, puis le Rouge, dont les descriptions vont suivre. Ces trois variétés doivent leur nom spécifique à l'arome particulier de leur chair.

Observations. — Il offre de grands rapports, arbre et fruit, avec le Pigeonnet blanc d'Hiver, mais il est meilleur, plus acidulé et différemment parfumé. N'en serait-il point, vu son âge, une sous-variété?

---

459. Pomme ROMARIN BLANC ROSÉ.

Synonyme. — *Pomme* Halbweisser Rosmarin (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 68).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, non coudés, légèrement duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* larges mais peu saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, collés sur le bois et rarement bien cotonneux. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou arrondies, acuminées, planes pour la plupart et des plus profondément dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, assez gros, rigide et sensiblement cannelé. — *Stipules* : longues, larges et souvent dentées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il croît vigoureusement sous toute forme et sur tout sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde assez irrégulière. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, surtout au point

d'attache, droit ou arqué, profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* petit, fermé, à cavité vaste et unie. — *Peau :* mince, lisse, jaune pâle, mais légèrement nuancée, à l'insolation, de rose clair, ponctuée de blanc et de brun, puis plus ou moins maculée de fauve squammeux dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanchâtre, tendre, peu compacte. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, bien parfumée et presque dénuée d'acidité.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Ayant fait connaître à l'article Romarin blanc l'origine des trois variétés qui portent ce nom spécifique, je n'ai plus, désormais, à revenir sur cette question. J'ajouterai seulement, quant au pommier décrit ici, quelques lignes empruntées à la Pomologie allemande de M. Oberdieck :

« Le *Romarin blanc rosé* — dit-il — est intermédiaire entre le Romarin rouge et le Romarin blanc, dont il est probablement un hybride. Dans les environs de Botzen on le cultive souvent à côté du Romarin blanc, sous le nom duquel on le vend même assez fréquemment, lorsque les fruits de ce dernier, dont les fleurs souffrent parfois, ne sont pas fort abondantes. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1865, t. V, p. 68, n° 296.)

Observations. — Les Allemands appellent généralement cette pomme, *Halbweisser Rosmarin*, termes signifiant en notre langue : Romarin demi-blanc, mais qui dans mon Catalogue de 1873 ont été inexactement rendus par *Romarin bicolore*. J'ai cru devoir signaler ce fait, vu le très-grand nombre d'exemplaires — douze mille — auquel est imprimé ce Catalogue, envoyé dans toutes les parties du monde.

Pomme de ROMARIN PANACHÉE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

---

460. Pomme ROMARIN ROUGE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Rother italienischer Rosmarin (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1839, t. Ier, p. 208, n° 122). — 2. Rosmarino rossa (C. A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 43). — 3. Red Romarin (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 327).

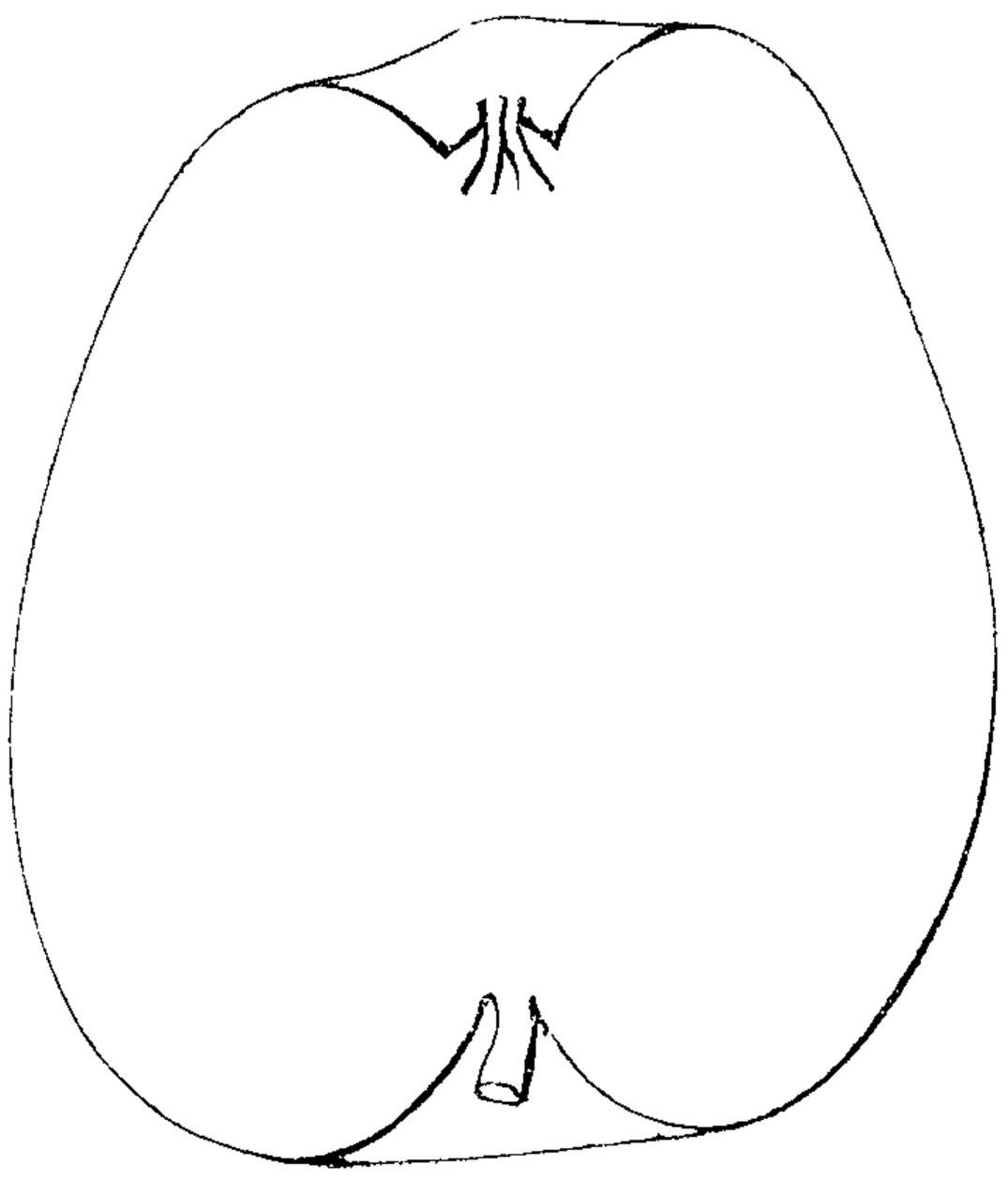
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, très-longs, de grosseur moyenne, duveteux au sommet, coudés et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* petites, allongées, blanches et clair-semées. — *Coussinets :* peu saillants mais se prolongeant en arête. — *Yeux :* petits, coniques, pointus, cotonneux, plaqués sur le bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, coriaces, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords largement crénelés. — *Pétiole :* de grosseur moyenne, assez long, roide, rouge violacé au point d'attache et faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Les formes naines, sur paradis, lui sont très-favorables, particulièrement sous le rapport de la fertilité ; on le greffe en tête quand on désire l'élever pour le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou, parfois, assez volumineuse. — *Forme* : variant entre l'ovoïde ou la globuleuse, mais toujours fort irrégulière et très-côtelée. — *Pédoncule :* court, de force moyenne, arqué, profondément inséré dans un assez vaste bassin ou souvent il est comprimé, d'un côté, par une gibbosité très-prononcée. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité généralement profonde, rarement très-large et des plus bossuées sur les bords. — *Peau :* très-lisse, jaune brillant, amplement lavée de rose tendre, finement mouchetée de carmin vif, à l'insolation, tachée de roux squammeux dans le bassin pédonculaire, puis ponctuée de gris-blanc et de roux clair. — *Chair :* blanche, mi-fine, assez ferme, très-odorante. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, à peine acidulée, mais délicieusement aromatisée.

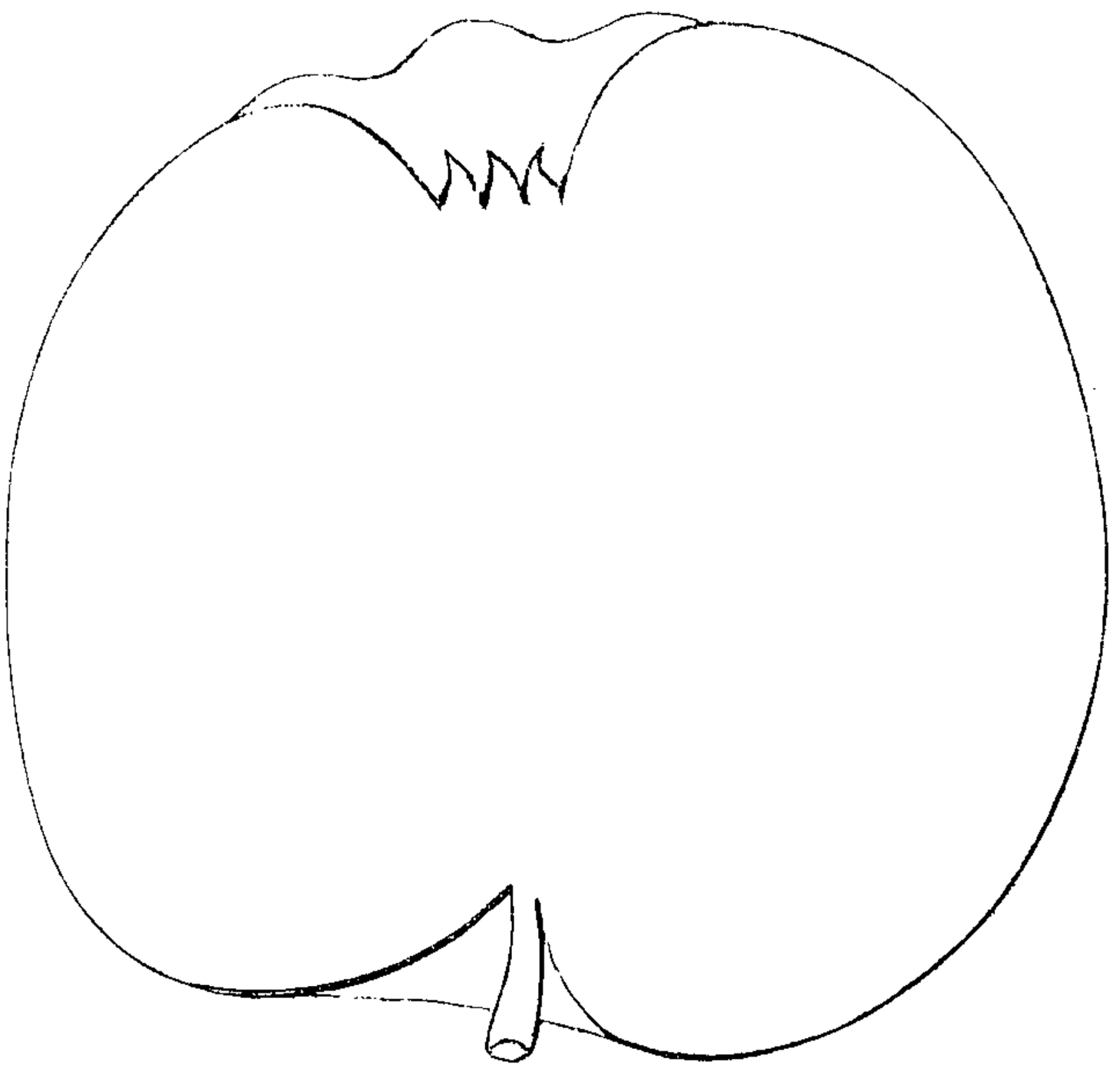
Pomme Romarin rouge. — *Premier Type.*



Maturité. — Février-Avril.

Qualité. — Première, surtout pour ceux qui n'aiment pas les pommes ayant l'eau bien acidulée.

Deuxième Type.



Historique. — L'un des premiers descripteurs de cette pomme fut, en 1817, un botaniste italien, George Gallesio, connu surtout par un *Traité du Citrus*, puis par une *Pomone italienne* que je regrette beaucoup de n'avoir pu, jusqu'à présent, me procurer. On voudra bien, pour l'histoire du pommier Romarin rouge, consulter celle du Romarin blanc et du Romarin blanc rosé, variétés dont les articles précèdent immédiatement celui-ci.

Pomme de ROME. — Voir *Belle de Rome*, au paragraphe Observations.

Pomme ROME BEAUTY. — Synonyme de pomme *Belle de Rome*. Voir ce nom.

Pomme de ROMEAU. — Synonyme de *Court-Pendu gris*. Voir ce nom.

Pomme RONDE. — Synonyme de pomme *Rosat blanc*. Voir ce nom.

Pomme du RONDURAUT. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

Pomme ROODE KANT. — Synonyme de *Calleville de Dantzick*. Voir ce nom.

Pomme ROODE KRUIS. — Synonyme de pomme *Postophe d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme ROODE PAASCH. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme ROOS. — Synonyme de pomme *Rose de France*. Voir ce nom.

Pomme ROSA. — Synonyme de pomme *Belle du Havre*. Voir ce nom.

Pomme de ROSA BLANC. — Synonyme de pomme *Rosat blanc*. Voir ce nom.

---

461. Pomme ROSAT BLANC.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Orbiculaire, *des Romains* (Varron, 26 ans avant J. C., *de Re rustica*, livre Ier, chap. LIX ; — Pline, l'an 80 après J. C., *Historia naturalis*, lib. XV, cap. XV; — Jacques Daléchamp, *Historia plantarum generalis*, 1586-1653, t. I, p. 242; — Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. I, pp. 11 et 20; — et Fée, notes sur Pline, édition Panckoucke, 1831, t. IX, p. 469). — 2. D'Épire (Pline, *ibid.*). — 3. Rose (Ruel, *de Natura stirpium*, 1535, pp. 250-251; — et Daléchamp, *ibid.*). — 4. Ronde (Jean Bauhin, *iibid.*). — 5. Rosate d'Automne (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 217). — 6. De Rosa blanc (Comice horticole d'Angers, 1853, *Catalogue de son Jardin fruitier*, n° 265, au tome IV des *Annales*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez longs, très-coudés et très-duveteux, d'un brun olivâtre nuancé légèrement de rouge terne. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, rapprochées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, coniques-arrondis, bien cotonneux et complétement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, courtement acuminées et régulièrement dentées. — *Pétiole :* peu long, très-gros, à cannelure profonde. — *Stipules :* larges et longues.

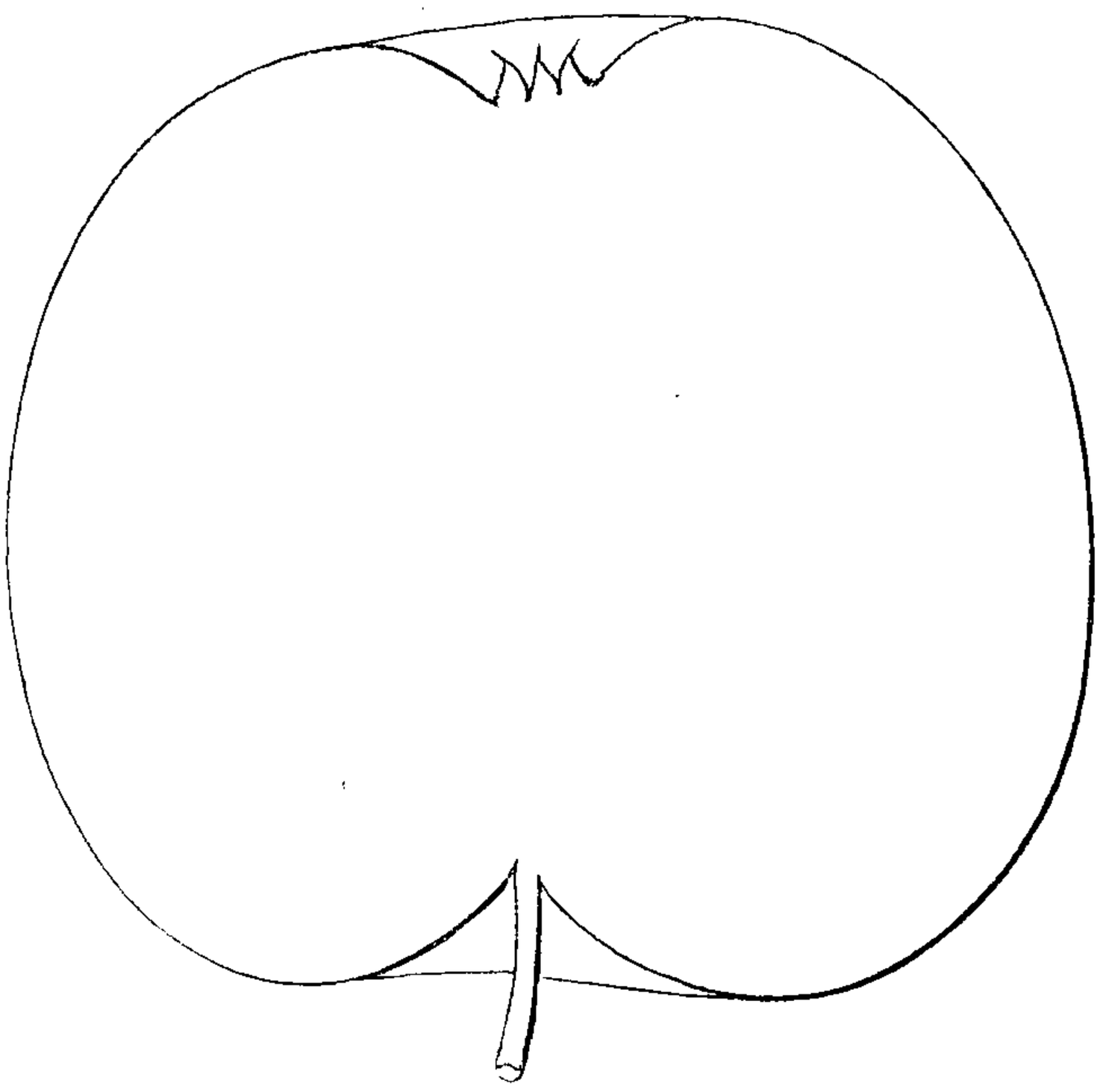
Fertilité. — Assez abondante.

Culture. — La greffe ras terre lui est non moins favorable, pour plein-vent, que la greffe en tête; quant aux formes naines buisson, cordon, espalier ou

pyramide, elles lui sont, sous le double rapport de la production et de la beauté, des plus propices, soit sur paradis, soit sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse assez régulière. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, peu fort, inséré dans un bassin large et généralement assez profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité peu développée ou légèrement plissée. — *Peau* : lisse, jaune très-blanchâtre nuancé faiblement de vert sur la partie exposée au soleil, où souvent aussi l'on aperçoit quelques légères mouchetures d'un rose clair; elle est en outre tachée de brun foncé autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de même. — *Chair :* blanche, fine et compacte, quoique tendre. — *Eau* ; suffisante, peu acidulée, mais délicieusement sucrée et possédant un goût parfumé qui n'est pas sans analogie avec l'odeur des roses de Provins.

Pomme Rosat blanc.



Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Antoine Fée, naturaliste français connu par de savants et nombreux ouvrages, a surtout annoté avec le plus grand soin, dans l'édition des classiques latins de Panckoucke, en 1831, l'*Historia naturalis* de Pline. Or, en ses notes sur le livre XV, il établit, à propos des pommes *Orbiculata*, qui s'y trouvent mentionnées, la synonymie suivante :

« Les *Mala* Orbiculata de Pline, Columelle et Macrobe, sont identiques avec les *Orbicata* d'Athénée, les *Épirotiques* de Dioscoride, les *Orbiculaires* de Ruel, et la *Pomme Rose* de Daléchamp. » (*Notes sur Pline*, t. IX, p. 469.)

Pline dit effectivement, en son XV^e^ livre :

« Nos pommes *Orbiculaires* ont la figure d'un globe; leur origine hellénique est indiquée par le nom pommes *d'Épire*, qu'elles reçurent des Grecs. » (Chap. xv.)

Et Jean Ruel, quatorze siècles après Pline (1535), parlant des mêmes pommes, crut pouvoir établir ainsi leur identité avec celles alors appelées *Rosea :*

« Les pommes *d'Épire*, surnommées *Orbiculaires* par les Romains, sont celles qui, pour

leur couleur, portent maintenant, dans nos campagnes, le nom pommes *Roses*. » (*De Natura stirpium*, pp. 250-251.)

Cette dernière synonymie fut enfin, en 1586, citée et acceptée par le docteur Daléchamp :

« Les *Mala Orbiculata* — écrivait-il — qui durent à leur forme cette dénomination, sont appelées, en France, pommes *Roses*. Les Grecs les avaient, primitivement, nommées *Épirotiques;* d'où l'on voit qu'elles proviennent de l'Albanie, jadis l'Épire. » (*Historia plantarum generalis*, t. I, p. 2.)

J'ai dû reproduire ces divers passages pour montrer qu'il m'était réellement impossible de ne pas m'occuper, vu leur notoriété, des différents synonymes qu'on y signale. Mais je m'empresse de dire : Si Pline a pu savoir que les *Orbiculata* et les *Epirotica* ne formaient qu'une variété; personne, plus tard, n'a été fondé à leur donner Pomme Rose comme synonyme. Pour l'affirmer, tout point de comparaison manquait absolument, aucune description de ces deux fruits ne se trouvant dans les ouvrages des agronomes grecs ou romains venus jusqu'à nous. Quant à notre pomme *Rosate* ou *Rosat blanc*, jugée la même que la pomme Rose ou Orbiculaire de Ruel, Daléchamp et Bauhin, j'adopte volontiers ce sentiment, Bauhin (1613) ayant décrit et figuré dans son *Historia plantarum* (t. I, pp. 11 et 20), deux types d'une *Orbiculaire blanche* se rapportant exactement à la variété aujourd'hui nommée Rosat blanc, variété que dom Claude Saint-Etienne, en 1670, me semble avoir mentionnée sous la dénomination Rosate d'Automne. Enfin Bauhin nous apprend encore que cette Orbiculaire blanche était répandue chez les Suisses, notamment à Boll et à Wall, puis en France, aux environs de Montbéliard (Doubs). Il est, pour lors, assez probable que ce fut par la Suisse qu'elle pénétra dans nos jardins, où l'arome particulier de sa chair lui aura valu le surnom de pomme Rosat, plutôt que le léger coloris rose dont quelquefois sa peau blanchâtre se couvre, à bonne exposition solaire.

Observations. — Ne pas confondre ce fruit avec la variété *Belle du Havre*, fréquemment vendue sous le pseudonyme Pomme Rosa (voir notre tome III, pp. 120-121).

Pomme ROSATE D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Rosat blanc*. Voir ce nom.

Pommes ROSE. — Synonymes de pommes *Gros-Api* et *Rosat blanc*. Voir ces noms.

Pommes de ROSE. — Synonymes de pommes *Gros-Api*, *Rosat blanc* et *Rosée d'Allemagne*. Voir ces noms.

Pomme ROSE D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Rose de Saint-Florian*. Voir ce nom.

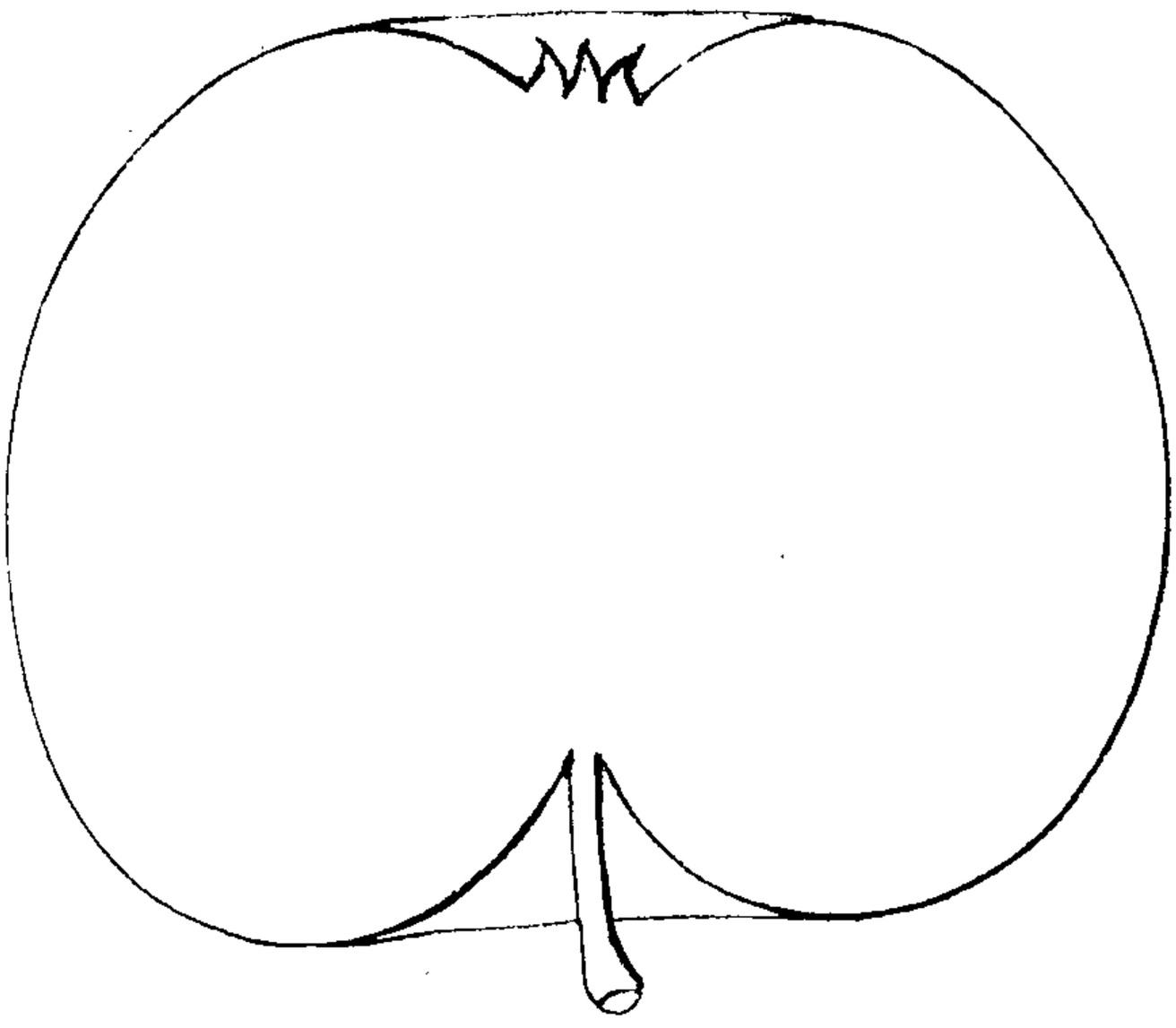
Pomme ROSE DE BENAUGE. — Voir pomme *Rose de France*, au paragraphe Historique.

Pomme ROSE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Rose de Saint-Florian*. Voir ce nom.

---

462. Pomme ROSE DE FRANCE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. A Fleur double (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, pp. 211 et 217; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 40, n° CLXI). — 2. Roos (Herman Knoop, *Pomologie*, 1760, édit. allemande, pp. 3, 60; et 1771, édit. française, pp. 15, 132).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez gros, de longueur moyenne, à peine géniculés, très-duveteux et d'un rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, collés sur le bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, vert terne en dessus et gris verdâtre en dessous, courtement acuminées et légèrement crénelées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros et profondément cannelé. — *Stipules :* de dimensions très-variables.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — La grande fertilité de ce pommier le recommande tout spécialement pour la forme plein-vent, mais en ayant soin de le greffer en tête, autrement sa tige laisserait trop à désirer. Comme arbre nain il est de même très-productif, se greffe sur doucin et fait de beaux sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, sensiblement aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* assez long, rarement bien nourri, arqué, planté dans un bassin peu large mais profond. — *Œil :* assez grand, mi-clos ou fermé, légèrement duveteux, à cavité peu prononcée, unie ou faiblement plissée. — *Peau :* épaisse, très-lisse, forte, à fond jaune blafard, presque entièrement lavée de rose terne strié de rose vif foncé, puis ponctuée de carmin et de brun-roux, surtout vers l'œil et le pédoncule. — *Chair :* jaunâtre ou rosée finement veinée de vert, un peu grosse, mi-ferme, croquante et plus ou moins marcescente. — *Eau :* abondante, assez sucrée et assez acidulée, ayant généralement un arrière-goût herbacé.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Déclarée d'origine française par Herman Knoop en 1760, dans sa *Pomologie hollandaise*, où elle est décrite et figurée, cette pomme Rose a souvent été confondue, de nos jours, avec certaine variété bordelaise appelée *Rose de Benauge*, mais en différant essentiellement, non par la qualité, mais pour sa peau, d'un jaune brillant panaché de vermillon, et pour sa chair, très-blanche et très-

fine. Mentionnée dès 1628 dans le Catalogue du verger de le Lectier, d'Orléans (p. 24), notre pomme Rose fut ensuite, en 1670, caractérisée brièvement par le moine Claude Saint-Etienne; il la disait : « bien ferme et lissée, bonne encore en « février, cuite et crue. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, pp. 211 et 217.) Voici maintenant la description complète qu'en donna Knoop, on verra combien elle s'accorde avec la mienne :

« *Pomme Rose de France.* — Elle est passablement grosse, ronde et aplatie. Étant mûre, sa couleur est, d'un côté, blanc jaunâtre, et souvent, presque tout à l'entour, d'un beau vermeil clair, au milieu duquel passent des rayes d'un beau rouge foncé, par conséquent très-agréable à la vue. La chair, quoique moëlleuse, est d'un goût commun, passablement bon, mais pas fort relevé. C'est pourquoi elle n'a rang que dans la classe des moyennes sortes, et on ne l'employe ordinairement que pour la cuisine. L'arbre est très-fertile, devient grand et son bois est bon et fort. » (*Pomologie*, édition française, 1771, pp. 15 et 132.)

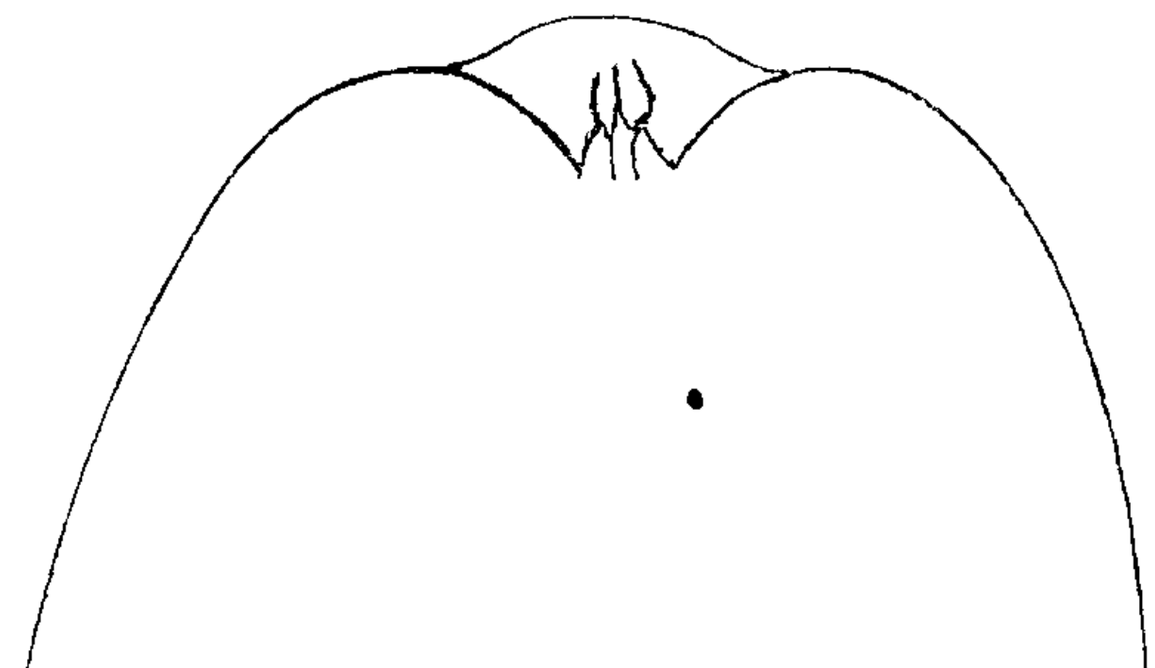
POMME DE ROSE PANACHÉE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

---

463. POMME ROSE DE SAINT-FLORIAN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. PASSE-ROSE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 163, n° 63). — 2. ROSE D'AUTOMNE (*Id. ibid.*). — 3. ROSE D'ÉTÉ (*Id. ibid.*). — 4. ROSETTE MARBRÉE (*Id. ibid.*). — 5. ROSETTE D'ÉTÉ MARBRÉE (Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, 1re partie, p. 40, n° LIV). — 6. FLORIANER ROSEN (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. Ier, p. 431, n° 199). — 7. GESTREIFTER ROSEN (*Id. ibid.*). — 8. ROSEAU D'AUTOMNE? (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 82).

Premier Type.



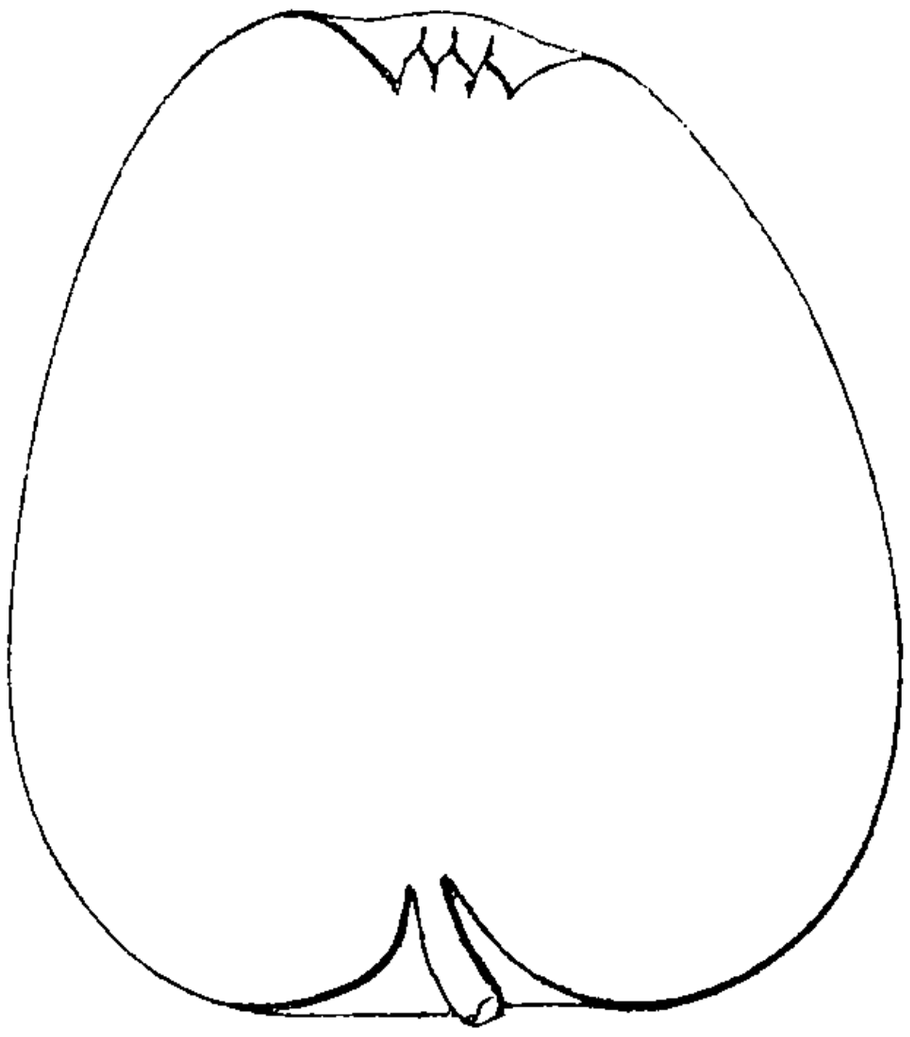
Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et assez grêles, très-coudés, très-cotonneux et brun clair jaunâtre. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, collés en partie sur le bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* assez minces, petites, ovales, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, planes et régulièrement dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, grêle, à cannelure bien accusée. — *Stipules :* petites.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — On le destine habituellement aux formes naines, sur doucin ou paradis, car elles lui sont très-favorables, surtout sous le rapport de la production ; mais il peut faire aussi de convenables plein-vent, greffé en tête plutôt que ras terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois beaucoup moins volumineuse. — *Forme :* variant entre l'ovoïde ou la conique, mais toujours irrégulière et allongée, puis côtelée près du sommet. — *Pédoncule :* court ou assez long, arqué, planté plus ou moins profondément dans un bassin étroit. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, souvent cotonneux, à cavité peu développée et fortement bossuée sur ses bords. — *Peau :* jaune pâle sur la partie placée à l'ombre, jaune saumoné sur l'autre face, finement et abondamment ponctuée de gris-blanc, puis, à l'insolation, amplement, quoique légèrement, lavée de rose et striée, marbrée ou mouchetée de carmin foncé. — *Chair :* blanche, veinée de vert auprès des loges, un peu rosée sous la peau, tendre, fine et assez croquante. — *Eau :* abondante, peu acidulée mais bien sucrée, possédant un parfum particulier d'une saveur excessivement délicate.

Pomme Rose de Saint-Florian.
Deuxième Type.



MATURITÉ. — Septembre-Octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette variété appartient à l'Allemagne et doit être plus que centenaire, puisqu'en 1776 Mayer la figurait et décrivait, sous les noms Rose d'Eté ou d'Automne, Passe-Rose ou Rosette marbrée, dans son savant ouvrage sur les arbres fruitiers cultivés en Franconie :

« C'est une de nos plus belles pommes — disait-il — allongée, d'un jaune blanchâtre du côté de l'ombre, et, du côté du soleil, d'un beau rouge non continu, mais comme rayé ou marbré. L'œil, situé entre des bosses ou éminences qui ne se prolongent point, tient ses rayons rassemblés en houppes ou bouquets ; la queue, assez grosse et de 7 à 8 lignes de longueur, se trouve profondément implantée dans le fruit. La chair est très-blanche, un peu lavée de rouge d'un côté sur la peau, avec petit cercle ou anneau de la même couleur autour de la capsule, comme aux Calleville ; l'eau est bonne, douce et gracieuse. Elle mûrit de la fin d'août au commencement de septembre et ne dure guère que quinze jours ou trois semaines. » (*Pomona franconica*, t. III, pp. 163-164, n° 63.)

Le surnom moderne de ce beau fruit — Pomme Rose de Saint-Florian — date seulement d'une vingtaine d'années et lui fut appliqué par le pomologue Oberdieck, de Jeinsen (Hanovre), qui du reste croyait à tort, je viens de le prouver, avoir été le premier descripteur de cette variété :

« J'avais — expliquait-il en 1859 — reçu de Hombourg, étiquetées pomme ROSE STRIÉE (*Gestreifter Rosenapfel*), des greffes de ce pommier des plus précieux, et que mon correspondant, lui, s'était procuré à Saint-Florian (Autriche). Mais comme il en existait un, déjà, du même nom, j'appelai celui-ci, Rose de Saint-Florian, mû par la pensée qu'il était né, peut-être, dans ce monastère, où l'on s'occupe beaucoup de la culture des arbres fruitiers..... Jusqu'à présent la pomme Rose de Saint Florian n'avait encore été caractérisée que par moi, dans mon ANLEITUNG. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. I, p. 431, n° 199.)

Observations. — Les Allemands possèdent une pomme PEPIN DE SAINT-FLORIAN (*Florianer Pepping*) qu'il importe de ne pas confondre avec la Rose de Saint-Florian ;

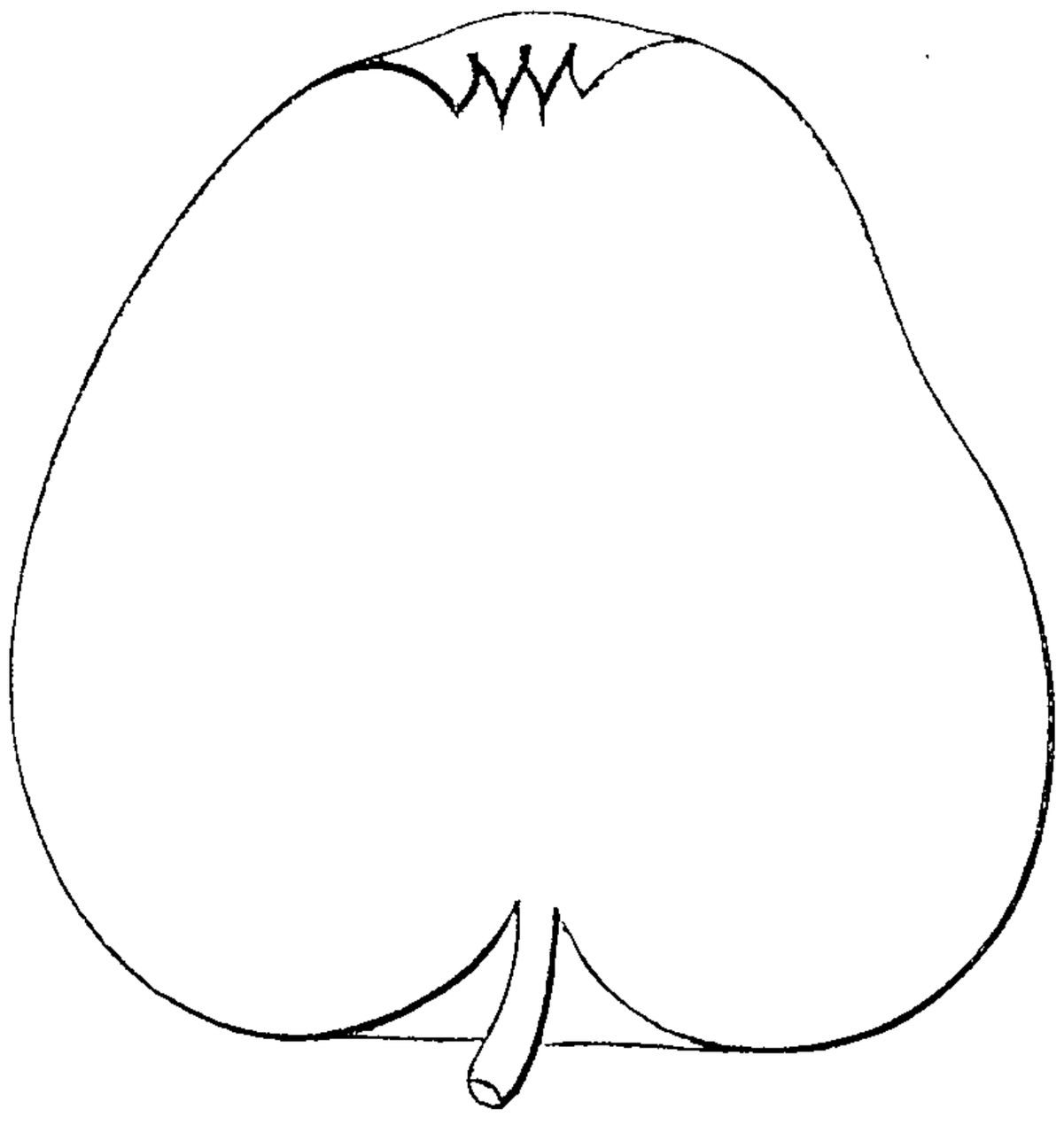
mais à cette dernière on peut encore réunir, ce me semble, la Rose ou Roseau d'Automne décrite par le pomologue américain Downing, en 1869, et déjà signalée en 1817, aux Etats-Unis, par William Coxe.

Pomme ROSE SOYEUSE. — Synonyme de pomme *Chemisette blanche*. Voir ce nom.

---

464. Pomme ROSE DU TYROL.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Tyroler rosen (Diel, *Vorz. Kernobstsorten*, 1826, t. IV, p. 35). — 2. Tyrolesa rosa (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : nombreux, gros, très-longs, étalés et arqués, vert jaunâtre, à longs mérithalles. — *Lenticelles* : arrondies ou allongées, de grandeur moyenne et clair-semées. — *Coussinets* : presque nuls. — *Yeux* : volumineux, carminés, ovoïdes-allongés, faiblement collés sur le bois. — *Feuilles* : peu nombreuses, petites ou moyennes, ovales ou obovales, vert jaunâtre en dessus, légèrement cotonneuses et vert grisâtre en dessous, ondulées et canaliculées, longuement acuminées, irregulièrement et profondément dentées. — *Pétiole* : très-long, assez gros, roide, tomenteux, ponctué de carmin et rarement bien cannelé. — *Stipules* : étroites et longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Greffé sur paradis, pour cordons ou buissons, il se montre des plus vigoureux et de forme irréprochable; le plein-vent lui convient aussi, mais avec la greffe en tête, autrement il manquerait presque toujours d'élégance et de régularité.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme* : conique plus ou moins allongée, ventrue à la base et généralement étranglée d'un côté, près du sommet. — *Pédoncule* : gros, de longueur moyenne, arqué, planté profondément dans un étroit bassin. — *Œil* : grand, mi-clos, à cavité peu prononcée et dont les bords sont ondulés ou plissés. — *Peau* : unie, à fond jaune clair recouvert d'un rose terne et très-pâle tout rubané, à l'insolation, de carmin brillant et foncé, puis çà et là ponctuée de gris clair. — *Chair* : blanche, fine, assez tendre. — *Eau* : suffisante, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — Le nom de cette belle et bonne pomme indique son origine; quant à son âge, il n'est pas loin d'atteindre la centaine. M. Oberdieck m'envoya de Jeinsen, près Hanovre, des greffons de ce pommier le 30 mars 1870; et je vois dans les ouvrages du pomologue Diel, qu'il fut introduit en Allemagne vers 1820 :

« La pomme *Rose du Tyrol* — écrivait cet auteur en 1826 — fut envoyée à M. le chambellan de Carlowitz, avec diverses autres, du jardin grand-ducal de Boboli, à Florence, et recommandée comme étant fort recherchée des Italiens. » (*Vorz. Kernobstsorten*, 1826, t. IV, p. 35.)

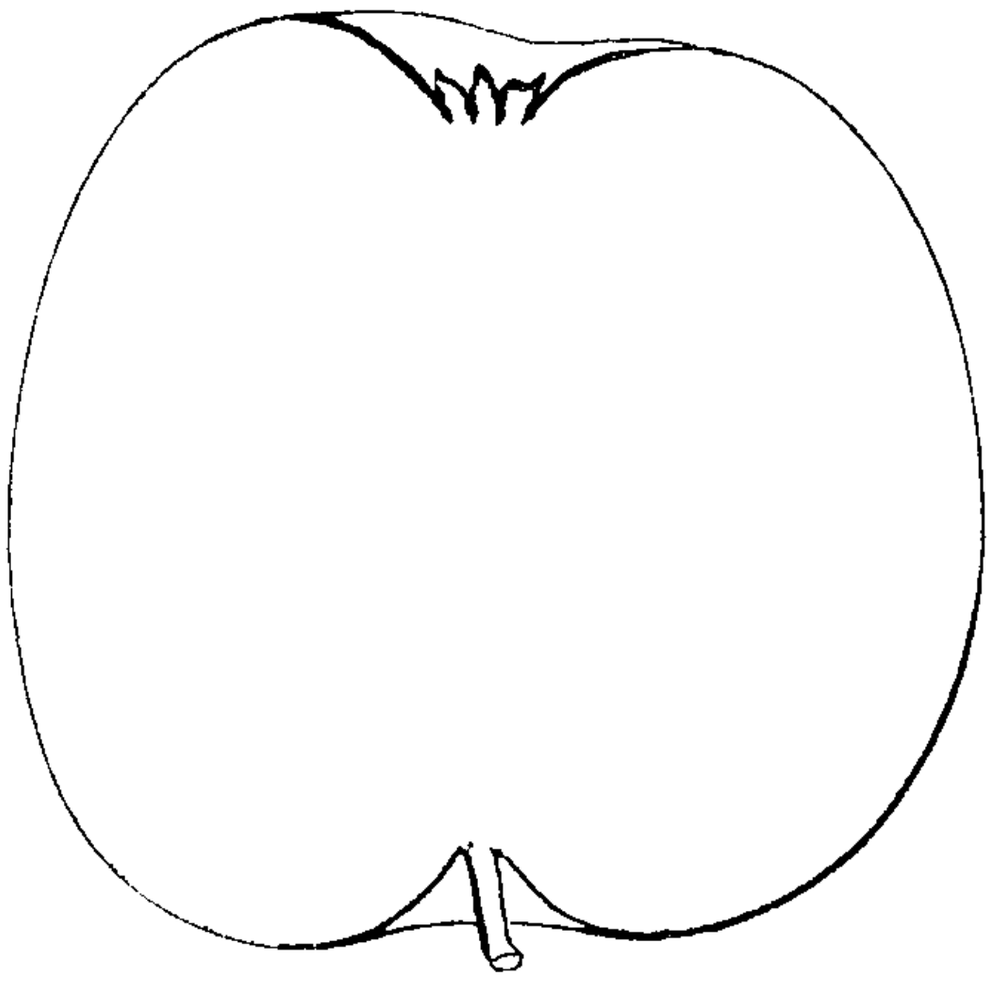
Pomme ROSEAU. — Synonyme de pomme *Rougeâtre*. Voir ce nom.

Pomme ROSEAU D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Rose de Saint-Florian*. Voir ce nom.

---

465. Pomme ROSÉE D'ALLEMAGNE.

Synonyme. — *Pomme* De Rose (Cordus, *Historia stirpium*, 1544-1561, t. I, chap. Pommier, n° 28).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, courts et grêles, à peine géniculés, duveteux et brun olivâtre plus ou moins lavé de rouge au sommet. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites et clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, assez cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales, rarement acuminées, à bords largement dentés. — *Pétiole :* court, grêle et bien cannelé. — *Stipules :* très-petites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Son manque de vigueur ne permet pas de le destiner au plein-vent; il lui faut la basse-tige, sur doucin, mais alors il fait de jolis petits arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse. — *Pédoncule :* court ou très-court, grêle, assez profondément inséré dans un bassin fort étroit. — *Œil :* moyen, fermé, à cavité large et peu profonde, cotonneuse et sensiblement plissée. — *Peau :* lisse, à fond invisible, entièrement lavée de rose vif fouetté de rouge très-foncé et ponctué de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine, compacte, assez tendre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidulée et douée d'un parfum exquis.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Rosée d'Allemagne, l'une des meilleures et des plus jolies que je connaisse, est dans mes pépinières depuis 1862, époque à laquelle je l'avais remarquée, sous ce nom, à l'Exposition horticole de Namur (Belgique). C'est

une très-ancienne variété, puisque Valerius Cordus, botaniste hessois mort en 1544, l'a décrite dans son *Historia stirpium*, où même il a eu soin d'en indiquer l'origine précise :

« La Pomme *de Rose* — a-t-il dit — ressemble, pour la grosseur et la couleur, à la Presilienapfel, d'un volume excédant rarement trois pouces en largeur et hauteur, et d'un beau coloris rosé ; mais sa chair est un peu plus douce que celle de cette dernière, comme aussi sa forme globuleuse est beaucoup moins régulière. Ce fruit, qui mûrit à la fin de l'été, se garde jusqu'au commencement de l'hiver, et provient de Cobourg, en Franconie. » (*Historia stirpium*, chap. Pommier, n° 28.)

Observations. — Je répète ici qu'il n'existe aucun rapport entre la variété Rosée d'Allemagne et la pomme *de Rosée* décrite en 1846 par Poiteau, laquelle est identique avec la Mirabelle, caractérisée plus haut, p. 470. Il en est de même pour le Gros-Api (voir t. III, pp. 343-345), longtemps surnommé pomme Rose, ou de Rose, ainsi que le Rosat blanc, comme je l'ai dit ci-dessus (p. 768).

Pomme de ROSÉE. — Synonyme de pomme *Mirabelle*. Voir ce nom.

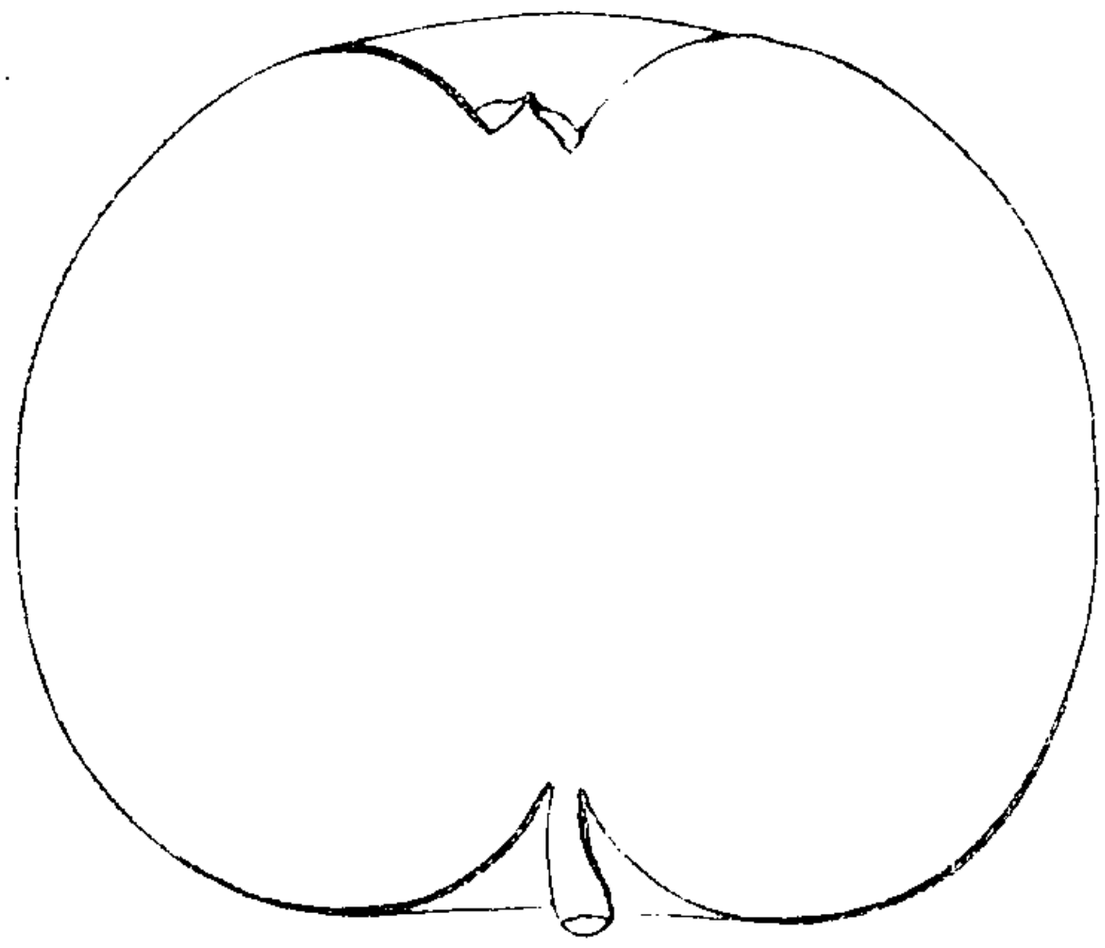
Pommes : ROSETTE MARBRÉE, — ROSETTE D'ÉTÉ MARBRÉE, } Synonymes de pomme *Rose de Saint-Florian*. Voir ce nom.

Pomme ROSMARINO. — Synonyme de pomme *Romarin blanc*. Voir ce nom.

Pomme ROSMARINO ROSSA. — Synonyme de pomme *Romarin rouge*. Voir ce nom.

---

466. Pomme ROSSIGNOL.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, érigés, assez courts et assez gros, à peine géniculés, duveteux, brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, abondantes mais peu apparentes. — *Yeux* : gros ou moyens, ovoïdes-allongés, collés en partie seulement sur le bois et rarement bien cotonneux. — *Feuilles :* assez petites, ovales, vert glauque foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées et régulièrement dentées. — *Pétiole :* long, grêle, rigide, carminé à la base et presque dépourvu de cannelure. — *Stipules :* petites, souvent même faisant complètement défaut.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sous toutes formes et sur tous sujets il fait constamment de beaux arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne ou moyenne. — *Forme :* globuleuse, généralement un peu comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* court, assez fort, surtout au point d'attache, arqué, obliquement planté dans un bassin étroit et rarement bien profond. — *Œil :* petit, fermé, à cavité assez vaste, unie ou légèrement plissée. — *Peau :* lisse, jaune verdâtre et brillant, presque entièrement lavée de carmin terne, fouettée et marbrée de rouge lie de vin, maculée de fauve olivâtre autour du pédoncule et ponctuée de gris-brun. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, compacte, assez ferme. — *Eau :* abondante, bien sucrée, peu acidulée mais délicieusement aromatisée.

Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Première.

Historique. — Elle porte le nom de son obtenteur, feu Rossignol, jardinier à Boisguillaume, près Rouen. C'est M. Boisbunel, pépiniériste en cette dernière ville, qui l'a mise au commerce pour la première fois ; et je vois, par un prospectus de cet arboriculteur, que ce fut en 1867. Le pied-type, resté longtemps inédit, provient d'un semis de Reinette du Canada, fait vers 1843.

Pommes : de ROSTOCK, — ROSTOCKER, — } Synonymes de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme ROTHE STERNREINETTE. — Synonyme de *Reinette rouge étoilée*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER ANANAS. — Synonyme de pomme *Ananas rouge*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER BACH. — Synonyme de pomme *Cardinal rouge*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER BIETIGHEIMER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER CARDINAL. — Synonyme de pomme *Cardinal rouge*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER EISER. — Synonyme de pomme *Eiser rouge*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER GRAVENSTEINER. — Synonyme de pomme *Gravenstein rouge*. Voir ce nom.

Pommes : ROTHER HERN, — ROTHER HERREN, — } Synonymes de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER ITALIENISCHER ROSMARIN. — Synonyme de pomme *Romarin rouge*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER JACOB'S. — Synonyme de pomme *Marguerite*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER KAISER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER OSTER-CALVILL. — Synonyme de *Calleville rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER SÉBASTIAN'S. — Synonyme de pomme *Sébastian rouge*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER SPECIAL. — Synonyme de pomme *Striée de Prague*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER STETTINER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER TAFFET. — Synonyme de pomme *Cousinotte rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER TIEFBUTZER. — Synonyme de *Reinette Eisen*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER ZOLLKER. — Synonyme de pomme *Zollker rouge*. Voir ce nom.

Pomme ROTHER ZWIEBEL. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme ROTHGRAUE KELCHREINETTE. — Synonyme de *Reinette d'Osnabruck*. Voir ce nom.

Pomme RÖTHLICHE REINETTE. — Synonyme de pomme *Reine des Reinettes*. Voir ce nom.

Pomme ROTHVOGEL. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

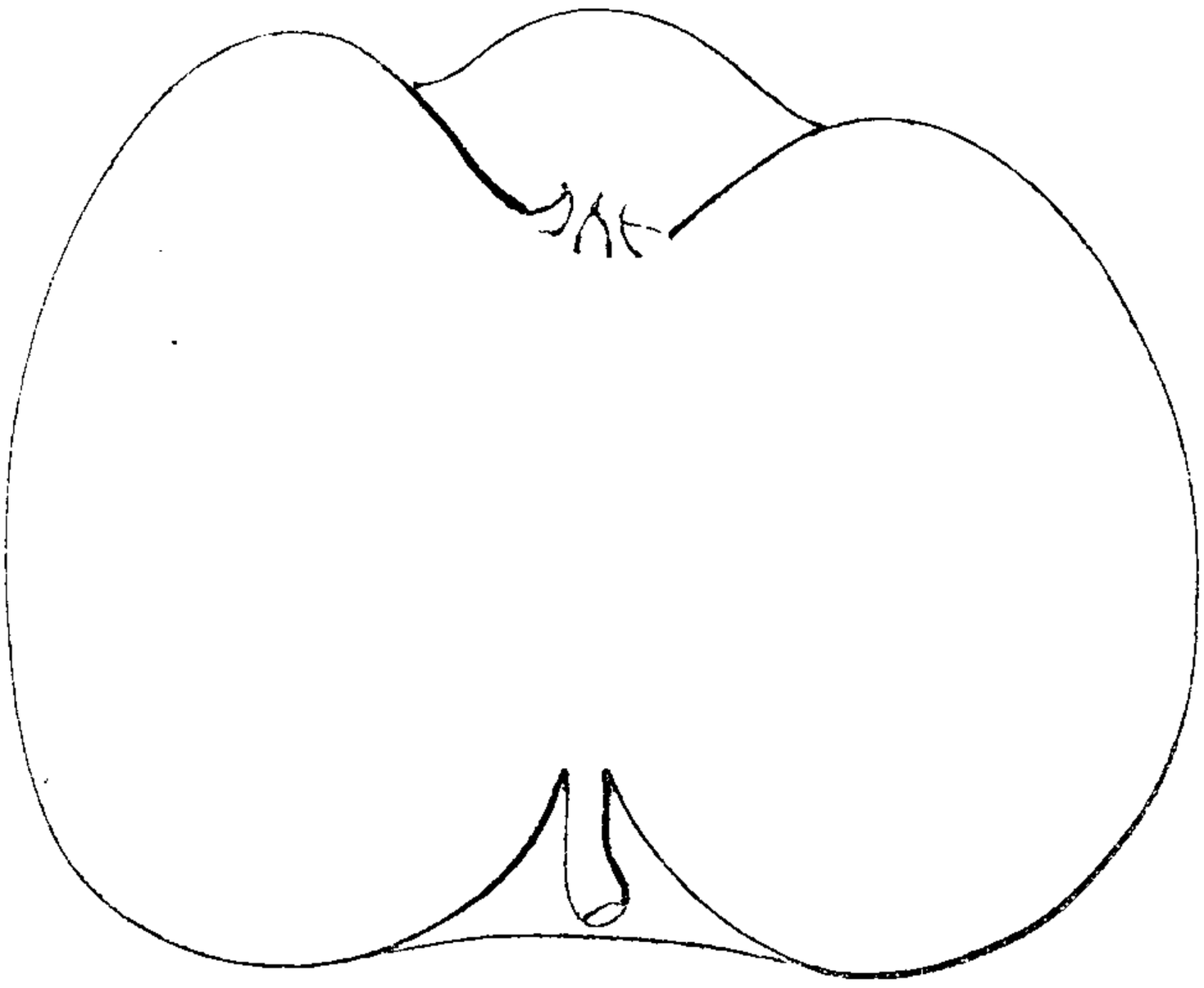
467. Pomme de la ROUAIRIE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Fenouillet Bossoreille (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1852, p. 29, n° 73). — 2. Fenouillet de Ribou, ou Ribourg (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1852, n° 9). — 3. Fenouillet tendre de Ribourg (Durand, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, *Catalogue de 1869*, p. 134).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, érigés et légèrement arqués, assez courts, peu gros, bien géniculés, duveteux et

rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, très-petites mais abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* très-petits, coniques-raccourcis, fortement collés sur le bois, ayant les écailles bombées et saillantes. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, planes pour la plupart et légèrement dentées. — *Pétiole :* peu long et peu gros, rigide, à faible cannelure. — *Stipules :* généralement très-petites.

Pomme de la Rouairie.



Fertilité. — Modérée.

Culture. — Il fait de très-beaux plein-vent, quoique sa vigueur ne soit pas remarquable ; les formes naines, cordon et buisson, lui conviennent beaucoup, car elles augmentent sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie, pentagone et ventrue. — *Pédoncule :* court et gros, droit ou arqué, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, à cavité habituellement large et profonde et toujours des plus gibbeuses sur ses bords. — *Peau :* mince, rugueuse, à fond verdâtre en partie recouvert de roux bronzé et semé de nombreux points blanchâtres. — *Chair :* blanche, fine, mi-tendre et croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée et bien acidulée, ayant un délicieux et léger parfum d'anis.

Maturité. — Février-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce pommier, originaire de Maine-et-Loire, poussa spontanément dans le jardin de la Rouairie, habitation située commune du Lion-d'Angers (Maine-et-Loire), et donna ses premiers fruits vers 1840. M. de la Perraudière, alors propriétaire du pied-type, ayant apprécié le rare mérite de cette variété, la fit connaître, et bientôt elle se répandit dans tout le voisinage, notamment chez M^me^ de Bossoreille, au château du Ribou. Un peu plus tard, m'étant procuré dans ce dernier lieu la nouvelle pomme encore innommée, je l'appelai Fenouillet Bossoreille, presque au même moment où le Comice horticole d'Angers allait la propager aussi, mais sous le nom Fenouillet de Ribou, rappelant celui du domaine d'où les greffes avaient été envoyées. Ainsi s'expliquent les deux plus anciennes dénominations de ce pommier. Quant au surnom qu'il porte aujourd'hui, j'ai dû le lui donner, et le lui maintenir, après avoir appris de M. de la Perraudière les faits que je viens d'exposer. Du reste, le pied-mère existe toujours à la Rouairie, venue par mariage aux mains de M. de Vauguyon, dont le beau-père m'offrait le 17 mars 1869 plusieurs pommes cueillies sur cet arbre. C'est même l'une d'elles dont je me suis servi pour décrire et figurer ladite variété.

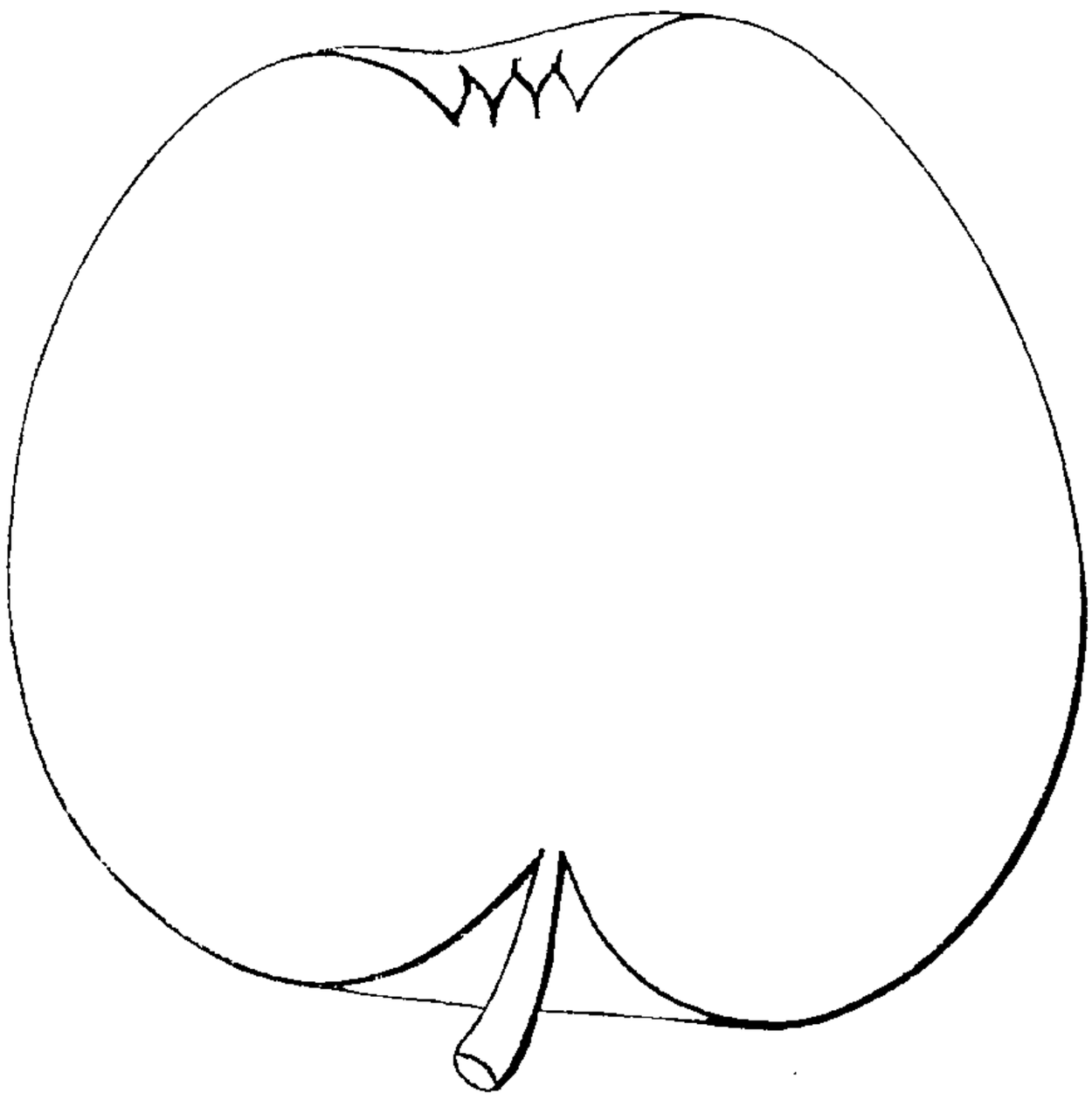
Pomme ROUBAU. — Synonyme de pomme *Royale d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme ROUELLER *ou* ROUELLERS. — Synonyme de *Reinette rouelliforme*. Voir ce nom.

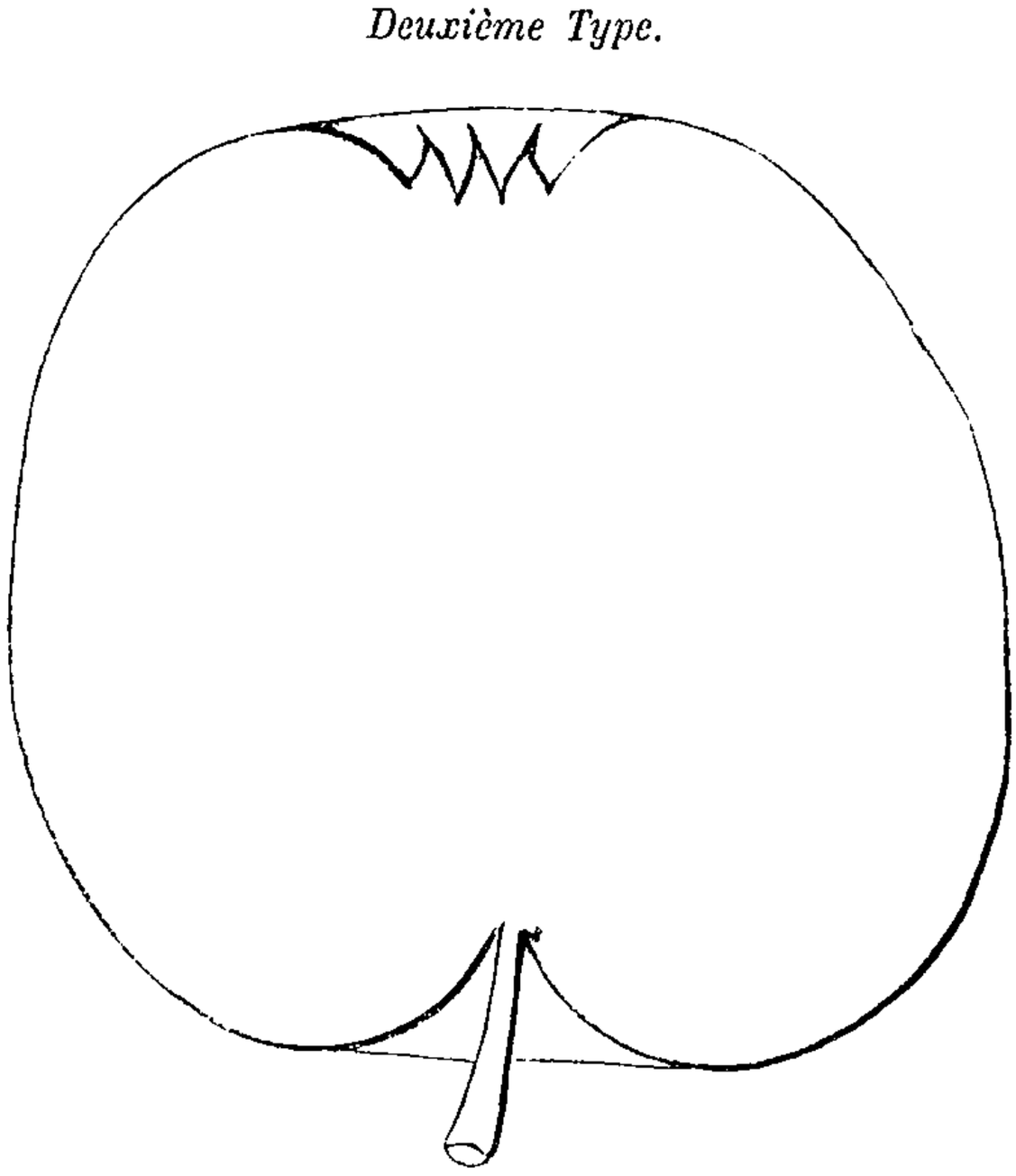
---

468. Pomme ROUENNAISE HATIVE.

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, à peine coudés, gros et de longueur moyenne, peu duveteux et d'un rouge ardoisé lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* allongées, petites et clair-semées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* assez petits, ovoïdes-allongés, obtus, en partie collés sur l'écorce, ayant les écailles mal soudées, rougeâtres et cotonneuses. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, vert clair en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement acuminées et largement mais peu profondément dentées. — *Pétiole :* gros, long, roide, carminé au point d'attache et sensiblement cannelé. — *Stipules :* très-petites et souvent même faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Sa vigueur satisfaisante permet de lui donner, sur n'importe quel sujet, telle forme qu'on désire.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* variant entre la conique-arrondie très-irrégulière et la globuleuse légèrement cylindrique. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, assez fort, surtout à la base, arqué, profondément planté dans un bassin de largeur variable. — *Œil :* grand, très-ouvert, à longues et larges sépales généralement duveteuses, à cavité irrégulière,

peu vaste, unie ou faiblement ondulée sur ses bords. — *Peau :* à fond jaunâtre clair, très-amplement lavée de rose pâle, striée de rouge lie de vin, maculée de brun olivâtre auprès du pédoncule et finement ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* blanche, serrée, assez tendre. — *Eau :* abondante, fraîche, douceâtre et vineuse, à peu près dénuée de parfum.

Maturité. — Septembre-Octobre.

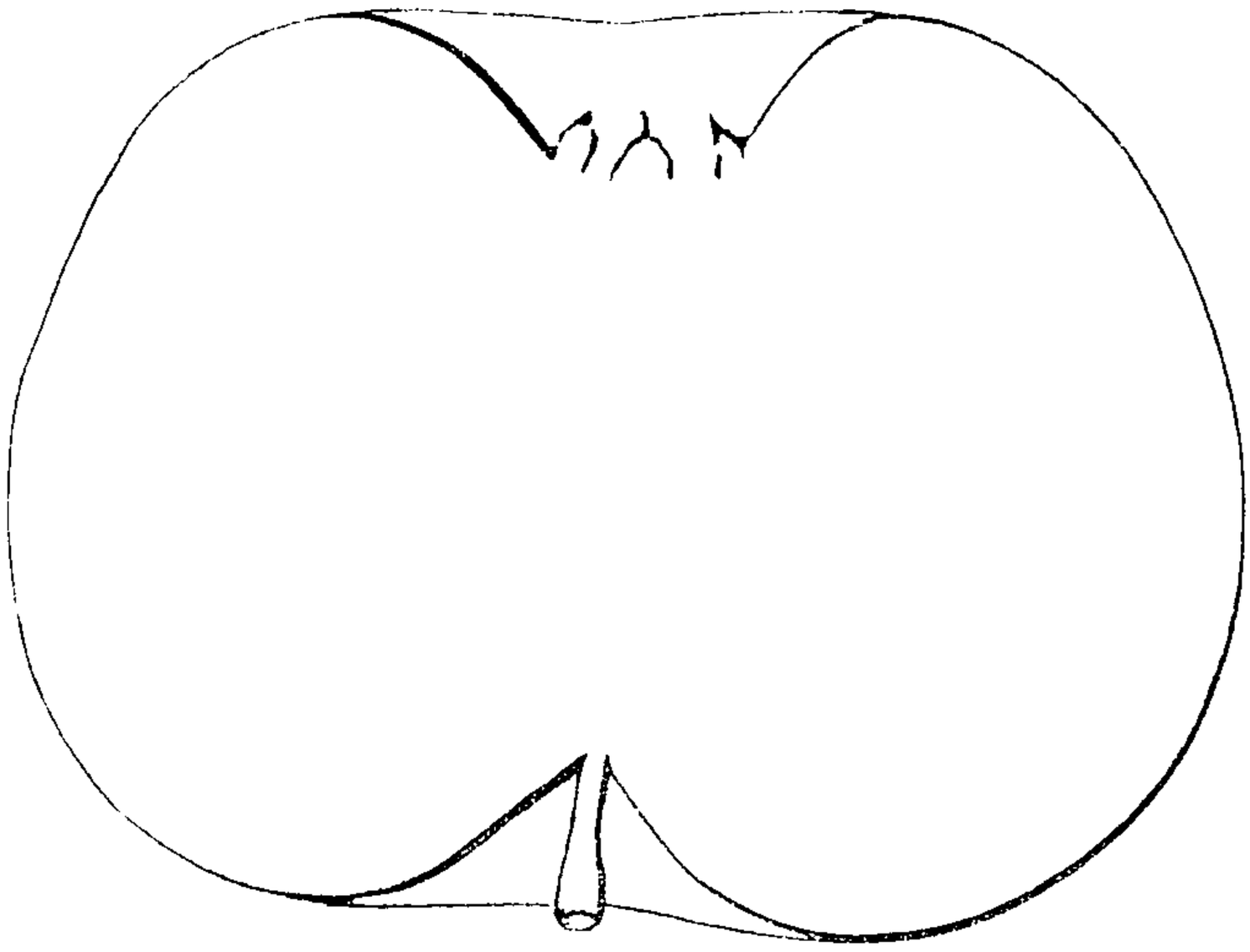
Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Boisbunel, pépiniériste à Rouen, est l'obtenteur de ce pommier, provenu d'un semis fait en 1845; son premier rapport date de 1859; sa mise au commerce eut lieu quatre ans plus tard.

---

469. Pomme ROUGE AROMATISÉE.

Synonyme. — *Pomme* Aromatic Russet (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 86, n° 164; — et Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, page 79).



Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, légèrement coudés, à peine duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* petits, coniques, cotonneux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-allongées, non acuminées pour la plupart, planes et faiblement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* très-long, assez mince, rigide, à peine cannelé. — *Stipules :* très-petites et souvent nulles.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — La forme naine, sur doucin ou paradis, convient mieux à ce pommier, que la haute-tige, en raison de sa vigueur modérée, qui nécessairement donnerait aux plein-vent un vilain tronc et surtout une tête irrégulière et beaucoup trop étalée.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, très-comprimée aux pôles et généralement ayant un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* assez court, de longueur moyenne, inséré dans une large et profonde cavité. — *Œil :* très-grand, complétement ouvert, à vaste cavité à peu près unie sur les bords. — *Peau :* lisse, jaune clair et verdâtre, lavée, à l'insolation, de

rouge-brique foncé, tachée de brun autour du pédoncule et finement ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, mi-fine, assez tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, légèrement acidulée et savoureusement parfumée.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pomologue anglais George Lindley, qui signala cette pomme en 1831 (p. 86, n° 164), fit observer que déjà elle était mentionnée dans quelques Catalogues de pépiniéristes, et différait d'une variété de même nom, inscrite sous le n° 1061 du Catalogue du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres. Lindley peut avoir raison, car celle-ci, appelée également *Spice Apple* [Pomme d'Epice], étant identique avec le Fenouillet gris (voir notre tome III, pp. 293-295), ne saurait alors ressembler au fruit ici décrit, appartenant réellement à l'Angleterre, mais dont la provenance locale et l'obtenteur sont encore inconnus.

Pomme ROUGE D'ASTRACAN. — Voir pomme *d'Astracan rouge*.

Pomme ROUGE (BEAU-). — Synonyme de pomme *Hollandbury*. Voir ce nom.

Pomme ROUGE (BONNE-). — Synonyme de pomme *Hollandbury*. Voir ce nom.

Pomme ROUGE FRAMBOISÉE. — Synonyme de pomme *Roi très-noble*. Voir ce nom.

Pomme ROUGE A FRIRE. — Synonyme de pomme *Cardinal rouge*. Voir ce nom.

---

470. Pomme ROUGE DE PRYOR.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Big Hill (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 99). — 2. Pitzer Hill (*Id. ibid.*). — 3. Pryor's red (*Id. ibid.*).

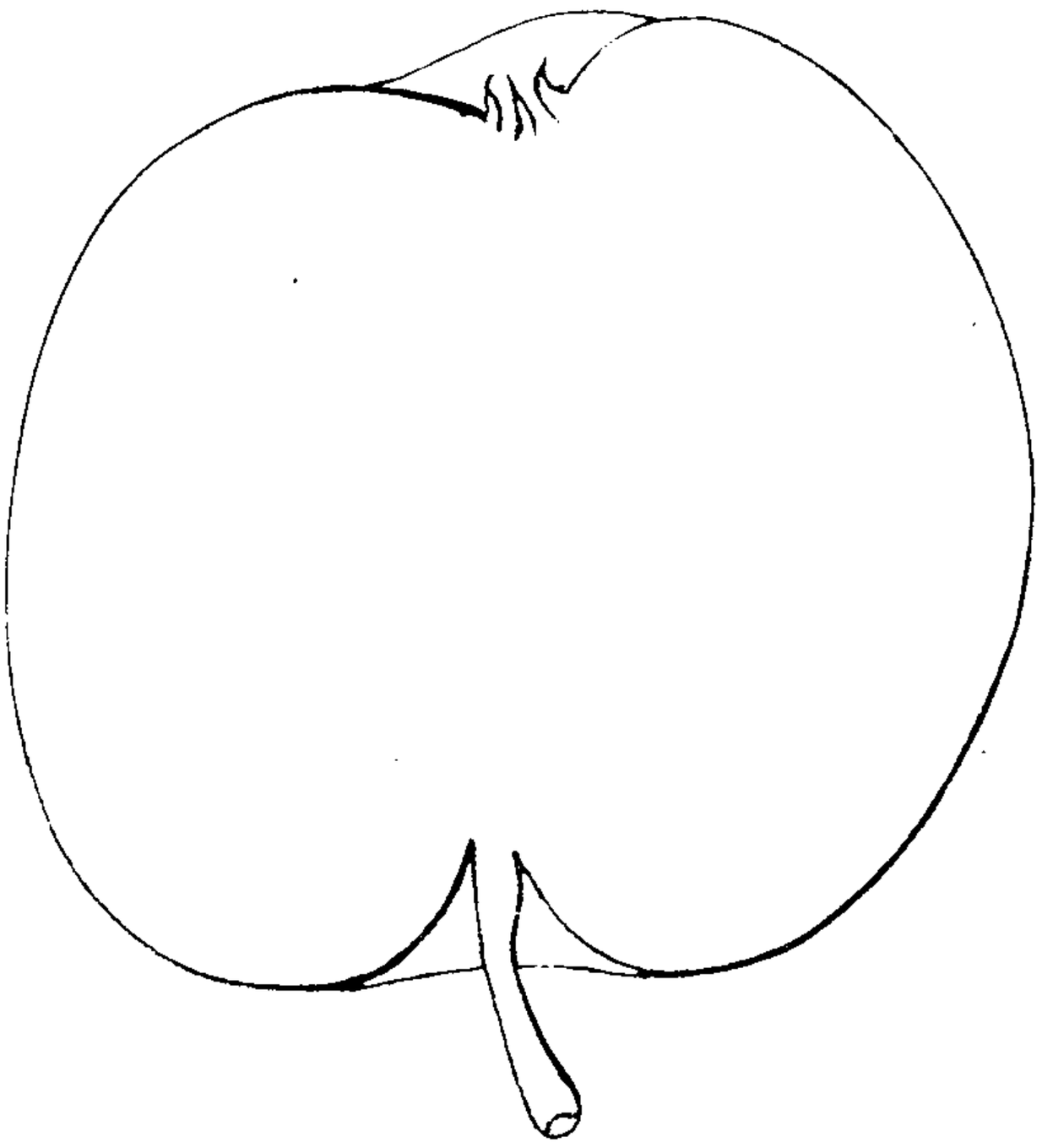
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, courts et grêles, à peine géniculés, légèrement duveteux et d'un rouge-brun lavé de gris. — *Lenticelles :* allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux* : assez petits, ovoïdes-arrondis, plaqués sur l'écorce et rarement bien cotonneux. — *Feuilles :* petites ou moyennes, courtement acuminées, planes et très-finement dentées. — *Pétiole :* court et gros, tomenteux, à cannelure presque nulle. — *Stipules :* courtes et larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Son manque de vigueur interdit de le greffer ras terre, pour plein-vent ; il lui faut la greffe en tête. Sous forme naine, sur doucin, il fait de très-beaux cordons, espaliers et buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse et généralement assez irrégulière. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, bien nourri, surtout à ses extrémités, arqué, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à cavité peu développée, irrégulière, unie ou légèrement ondulée sur les bords. — *Peau :* lisse, jaune clair, presque complétement lavée et fouettée de carmin, tachée de fauve autour du pédoncule puis semée de gros et assez nombreux points bruns. — *Chair :* jaunâtre, serrée, très-ferme et quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, à peine acidulée et faiblement parfumée.

Pomme Rouge de Pryor.



Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. – Deuxième.

Historique. — Très-répandue en Amérique, dont elle est originaire, la pomme Rouge de Pryor fut décrite dès 1854 par Elliott, à l'article duquel nous empruntons le passage suivant :

« Ce pommier — écrit-il — provient évidemment d'un semis sorti d'une graine croisée avec la Westfield Seed-no-Further et la Roxbury russet, mais c'est de la première desdites variétés qu'il se rapproche le plus. Quant à son lieu de naissance, je n'ai pu le découvrir. » (*Fruit book*, pp. 99-100.)

Pomme ROUGE RAYÉE. — Synonyme de pomme *Eiser rouge*. Voir ce nom.

---

471. Pomme ROUGE RAYÉE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Red streak (Georges Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 110, n° 209). — 2. Scudamore's Crab (*Id. ibid.*). — 3. Herefordshire red streak (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 34, n° 625). — 4. Johnson (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 328).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et souvent arqués, longs, très-gros, légèrement coudés, bien duveteux et rouge-brun ardoisé faiblement nuancé de vert. — *Lenticelles :* plus au moins allongées, grandes et abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros, coniques-arrondis, entièrement collés sur le bois et très-cotonneux. — *Feuilles* · très-grandes, ovales et constamment acuminées, épaisses, molles, duveteuses, planes, ayant les bords

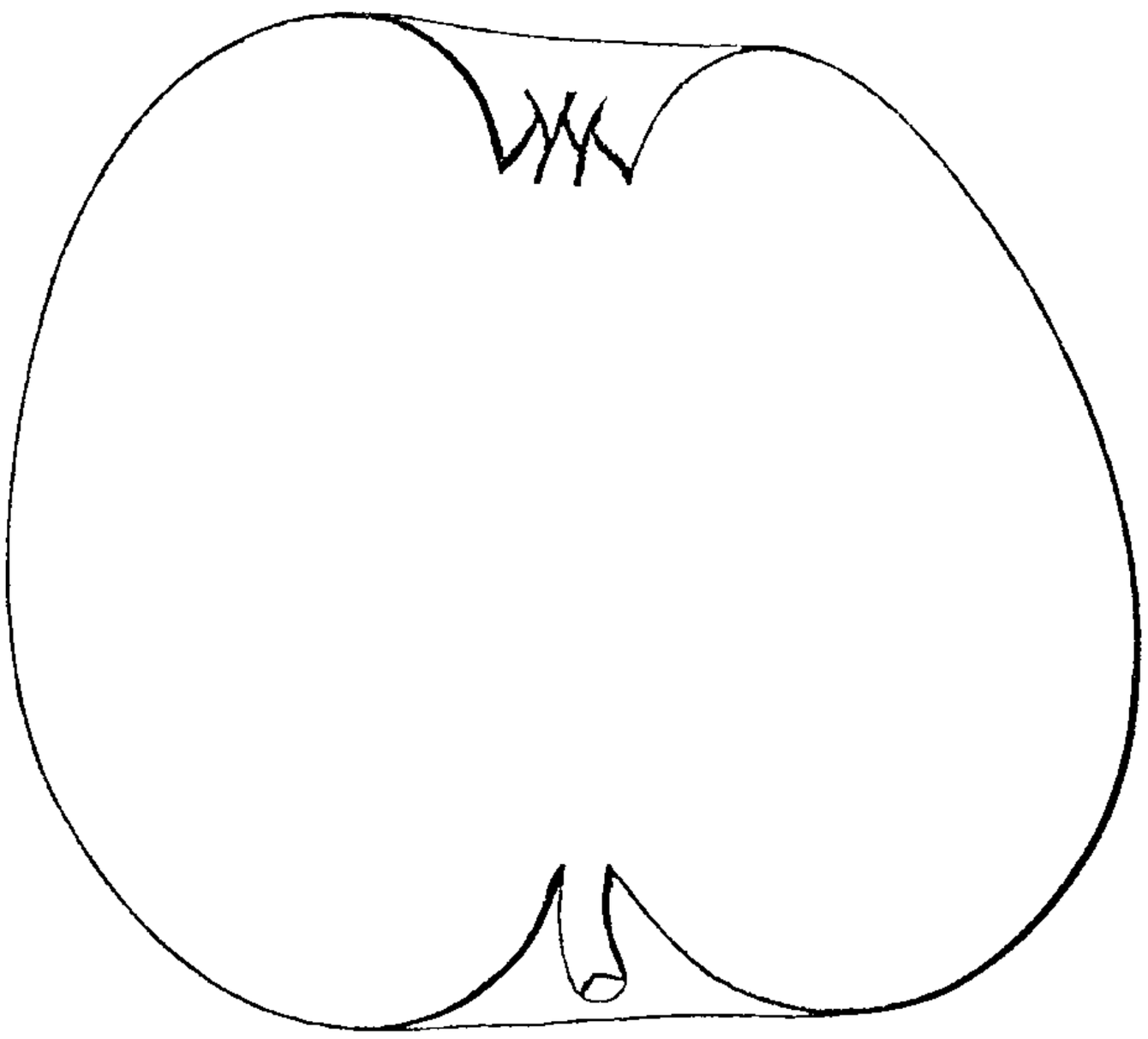
profondément dentés. — *Pétiole :* gros, assez court, tomenteux et faiblement cannelé. — *Stipules :* larges, des plus longues, quelque peu cotonneuses.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Comme plein-vent il croît fort bien et sa tête devient de toute beauté. La basse-tige sur paradis, et sous n'importe quelle forme, lui est aussi très-profitable.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement arrondie. — *Pédoncule :* court, de force moyenne, arqué, profondément inséré dans un bassin étroit. — *Œil :* grand ou moyen, fermé, à longues sépales et cavité irrégulière, vaste et plissée. — *Peau :* unie, à fond jaune brillant, lavée à l'insolation de rouge-brun marbré de rose pâle, rayée de roux au sommet, maculée de même autour du pédoncule, puis ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* blanche, nuancée de vert, mi-fine, assez tendre et peu croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, délicieusement parfumée et suffisamment acidulée.

Pomme Rouge rayée.



Maturité. — Décembre-Avril.

Qualité. — Première.

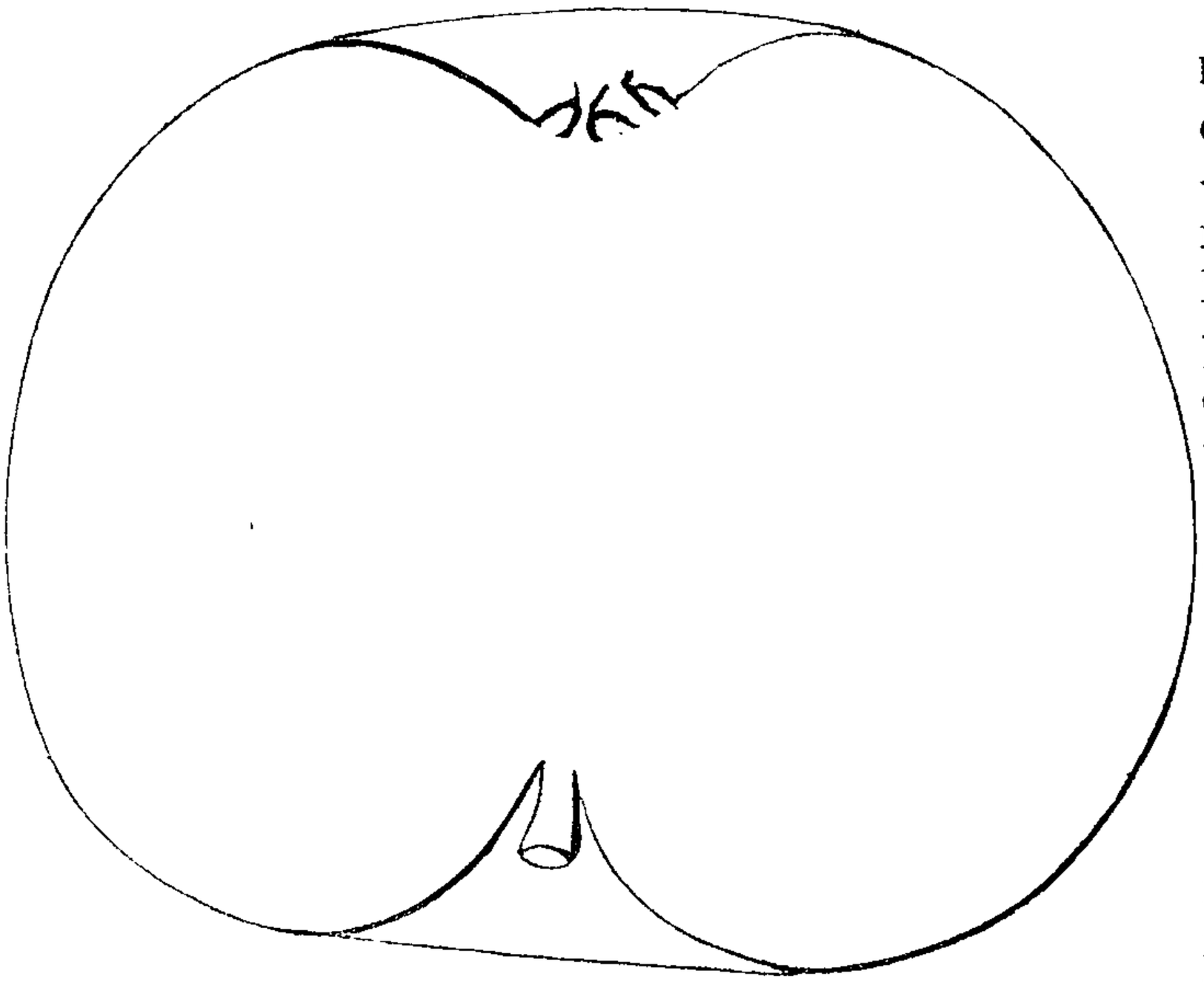
Historique. — La Pomme rouge rayée appartient à l'Angleterre, où son obtention eu lieu vers 1620; c'est du moins ce qui ressort de l'article ci-après, puisé dans la Pomologie anglaise, si justement estimée, de George Lindley :

« La variété appelée *Rouge rayée* [Red streak] — assurait cet auteur en 1831 — est indubitablement originaire de l'Herefordshire, où l'on croit que le lord Scudamore la gagna de semis au commencement du XVII^e^ siècle, car on l'y nomma, dès son apparition, Scudamore's Crab [Égrasseau de Scudamore]; et ce fut même ce personnage qui la recommanda, vu son excellence, aux cultivateurs dudit comté. Sous Charles I^er^ (1625 à 1649), le lord Scudamore avait été ambassadeur d'Angleterre à la cour de France. (*Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 110, n° 209.)

Observations. — Les Allemands possèdent une pomme *Eiser rouge* ayant pour synonyme, Rouge rayée; il est donc important de ne pas la confondre avec le fruit ainsi nommé, que je viens d'étudier; et d'autant mieux que ce dernier rappelle assez bien, extérieurement, la forme et le coloris de l'Eiser rouge, caractérisée page 285 de mon troisième volume.

472. Pomme ROUGE DE STETTIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Vineuse rouge d'Hiver (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. I, p. 11; — dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 217; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 102, n° 25). — 2. De Seigneur d'Hiver (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 24; — et Mayer, *ibid.*). — 3. D'Adam d'Hiver (Mayer, *ibid.*). — 4. D'Annaberg (*Id. ibid.*). — 5. De Hardi (*Id. ibid.*). — 6. De Jardi (*Id. ibid.*). — 7. De Paradis d'Hiver (*Id. ibid.*). — 8. De Rostock (*Id. ibid.*). — 9. Rother Herren (*Id. ibid.*). — 10. De Seigneur rouge (*Id. ibid.*). — 11. De Stettin (*Id. ibid.*). — 12. Rother Kaiser (Henri Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, première partie, p. 70, n° cxxxviii-5). — 13. Rother Stettiner (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. Ier, p. 243). — 14. Belle-Hervy (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 6, n° 47). — 15. Rostocker (*Idem*, p. 38, n° 721). — 16. Stetting rouge (*Id. ibid.*). — 17. Berliner Glas (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 266). — 18. Bödickheimer (*Id. ibid.*). — 19. Rother Hern (*Id. ibid.*). — 20. Zwiebel (*Id. ibid.*). — 21. Maler (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. Ier, p. 555, n° 261). — 22. Rother Bietigheimer (*Id. ibid.*). — 23. Rother Zwiebel (*Id. ibid.*). — 24. Rothvogel (*Id. ibid.*). — 25. Tragamoner (*Id. ibid.*). — 26. Mat (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 341).



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux et assez longs, érigés, un peu grêles, bien coudés, très-duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et rares. — *Coussinets :* larges mais aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, incomplétement collés sur le bois et des plus cotonneux. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, assez longuement acuminées, épaisses et largement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* gros, peu long, souvent dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Les formes naines, sur doucin, conviennent particulièrement à ce pommier; on peut néanmoins le destiner au plein-vent et en obtenir un arbre de moyenne force, mais il faut, pour cela, le greffer à hauteur de tige sur un sujet très-vigoureux.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse sensiblement comprimée aux pôles et parfois ayant un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, droit ou arqué, obliquement et profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité

assez unie, très-large mais généralement de profondeur variable. — *Peau :* mince, lisse, à fond vert clair, ponctuée de blanc laiteux et de brun, maculée de fauve autour du pédoncule et très-amplement lavée, surtout à l'insolation, de carmin plus ou moins vif et foncé. — *Chair :* verdâtre, fine ou mi-fine, assez tendre ou croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, agréablement acidulée et possédant un arome particulier qui la rend, quoique modérément prononcé, savoureuse et fort délicate.

MATURITÉ. — Décembre-Avril.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Très-commune par toute l'Allemagne, cette antique variété en est dite originaire dans les anciennes comme dans les modernes Pomologies de ce pays. Je n'ai pu découvrir, néanmoins, la localité où elle a pris naissance, les divers auteurs qui l'ont caractérisée étant muets sur ce point. Son premier descripteur me paraît avoir été notre savant compatriote le docteur Jean Bauhin. Il la fit connaître sous le nom de Vineuse rouge, en 1598, dans l'*Historia fontis et balnei Bollensis*, puis plus tard dans l'*Historia plantarum universalis*, volumineux ouvrage que la mort ne lui permit pas de publier, mais qui le fut en 1650 :

« La *Pomme Vineuse*, y dit-il, *rouge* sur le côté qui regarde le soleil, et blanchâtre de l'autre, est ainsi appelée, tant à Boll, à Wall et à Zell (Suisse), qu'à Montbéliard (Doubs), où j'en ai mangé une, très-bonne encore, au milieu du mois de mai. » (T. Ier, p. 11.)

Les nombreux synonymes—vingt-six — appartenant à cette pomme, témoignent à la fois de son mérite et de son ancienneté. Seigneur et Vineuse ont été ses noms primitifs dans les jardins français, où sa culture remonte au moins à 1625. Dom Claude Saint-Étienne l'a brièvement décrite, mais assez bien, en 1670 :

« La *Vineuse* — explique-t-il — est rondelette, plus grosse que Caleville, rouge dessus et blanche dedans; bonne dès les Roys jusqu'en May. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 217.)

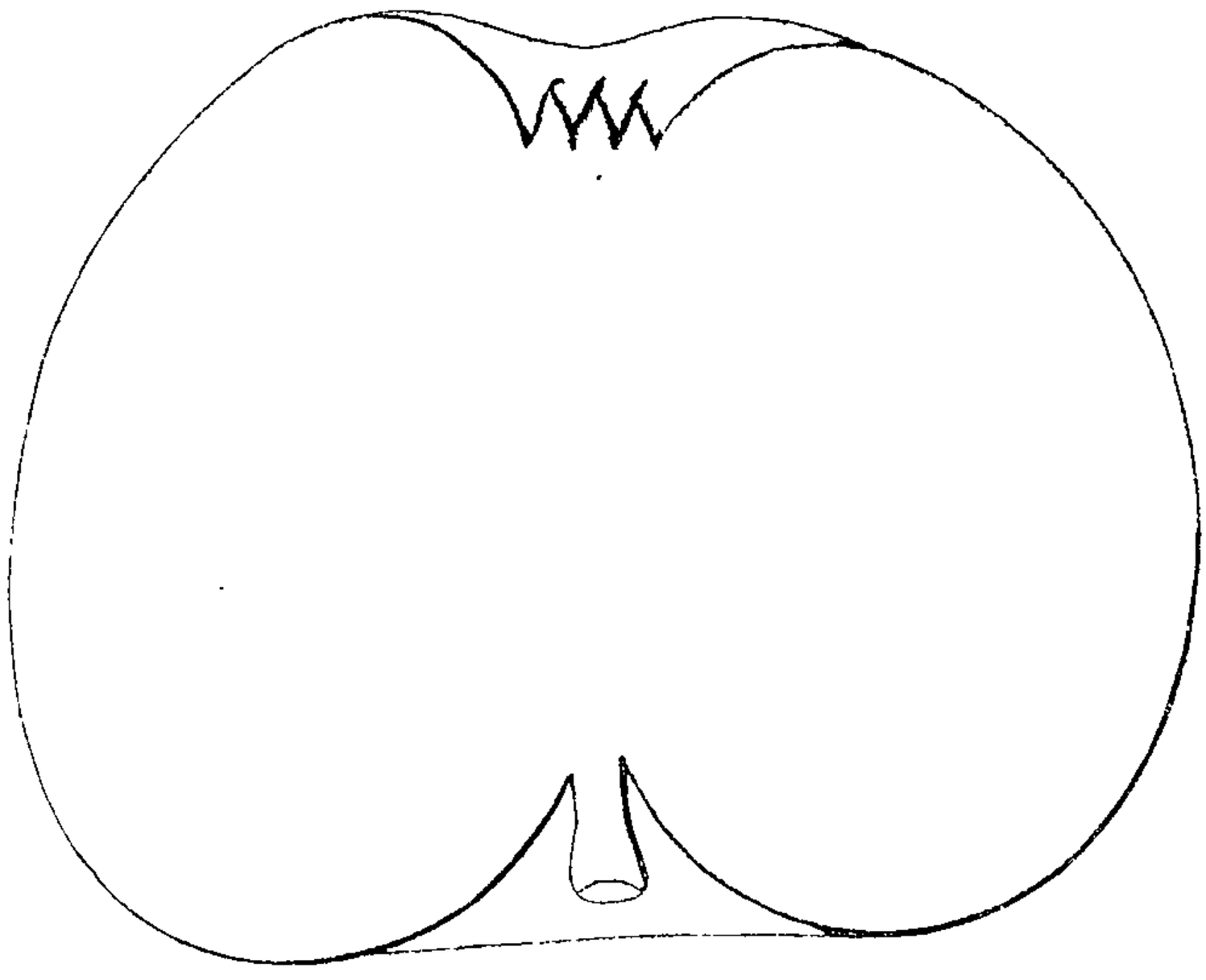
Le pomologue allemand Jean Mayer, qui écrivait en 1776, s'attacha surtout à retrouver les principaux synonymes de ce pommier, pour lors nommé de Seigneur rouge, en Franconie, contrée qu'habitait Mayer. C'est, du reste, dans le recueil de cet auteur très-estimé, que j'ai vu la dénomination actuelle de ce fruit — Rouge de Stettin — faire sa première apparition. Les noms pommes Vineuse rouge et de Seigneur rouge n'ont plus cours en France, et depuis longtemps, mais il se peut que la variété qu'on y dénommait ainsi au XVIIe siècle, y soit toujours cultivée, cachée sous quelque pseudonyme. De cela, je ne veux répondre. J'affirme seulement qu'en 1867, à l'Exposition horticole internationale de Paris, frappé par la beauté de la *Rother Stettiner*, ou Rouge de Stettin, fruit qui me sembla nouveau pour nos pépiniéristes, je le fis immédiatement venir de Reutlingen (Wurtemberg), ville où l'obligeant et savant docteur Lucas a créé une école d'arboriculture fruitière déjà célèbre.

Observations. — Mayer (t. III, p. 102) a classé le nom de *Jardi* parmi les synonymes de la pomme Seigneur rouge, ou Rouge de Stettin. Si l'autorité dont jouit cet auteur ne m'a pas permis de rayer ce nom, de ma liste, je dois cependant prendre acte, ici, de la dissemblance marquée qui existe entre la Rouge de Stettin et certaine pomme Jardi caractérisée par les Chartreux (1775) : « Elle est, disent-ils, « très-grosse, a la queue très-longue et menue, la chair très-jaune et ferme, et se « garde bien. » (*Catalogue de leurs pépinières*, édit. Liron d'Airoles, p. 56). On le

voit, quoiqu'incomplète cette description, surtout en ce qui concerne le long et menu pédoncule, est loin de rappeler celle de la variété que nous venons d'étudier. — Il existe chez les Anglais une *Stettin Pippin* qui, par son nom, pourrait bien amener quelque méprise entr'elle et la Rouge de Stettin. Ceci n'aura pas lieu si l'on se rappelle que la Stettin Pippin est identique avec la Reinette de Caux.

473. Pomme ROUGEATRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Roger *ou* De Rogier (des Normands, au XII^e^ siècle et au XIII^e^ ; voir Léopold Delisle, 1851, *Études sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie*, au moyen âge, p. 500; — et Robillard de Beaurepaire, 1865, *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, pp. 47 et 50). — 2. Rougeatre de Wall (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 90; — et Manger, *Systematische Pomologie*, 1780, p. 30, n° XXV). — 3. Rougeatre de Bliensbach (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. I^er^, p. 17; — et Manger, *ibid.*). — 4. De Rougelet (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 5. Rouzeau (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 25). — 6. Rouzeau d'Hiver (Bonnefond, *le Jardinier français*, 1653, p. 109). — 7. Rousseau *ou* Du Rousseau d'Hiver (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 216; — et Henri Manger, *ibid.*). — 8. Allongée verte (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 47, n° 7). — 9. Allongée rougeatre (*Id. ibid.*, 1868, p. 44). — 10. Roseau (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 340).



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, sensiblementétalés, longs et des plus gros, bien coudés, peu duveteux et rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* très-grandes, arrondies, saillantes et clair-semées. — *Coussinets :* larges et peu ressortis. — *Yeux :* gros ou moyens, coniques-obtus, collés en partie sur le bois et faiblement cotonneux. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales ou elliptiques, longuement acuminées et très-profondément dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, rigide, rarement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — L'extrême vigueur de ce pommier lui permet de faire, greffé ras terre, de très-beaux plein-vent à tête superbe, à tige forte et droite; quant aux formes naines, il s'y prête parfaitement aussi, lorsqu'on a soin, par exemple, de ne l'écussonner que sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* elle passe de la conique sensiblement arrondie à la globuleuse plus ou moins régulière, mais elle est toujours légèrement pentagone vers le sommet. — *Pédoncule :* bien nourri, court ou de longueur moyenne, droit ou arqué, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, généralement assez développée et bossuée sur les bords. — *Peau :* un peu épaisse, lisse, tachée de fauve autour du pédoncule, vert-clair jaunâtre sur le côté placé à l'ombre, où elle est abondamment ponctuée de blanc laiteux, puis rouge-brun pâle sur l'autre face, qui porte également de nombreux points, mais gris et cerclés de carmin. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, sans parfum et légèrement astringente.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité — Deuxième.

Historique. — La pomme Rougeâtre est originaire de Normandie, et presque aussi ancienne que la variété Richard, de même provenance, décrite plus haut (pp. 751-754). MM. Léopold Delisle et Robillard de Beaurepaire, dans leurs *Études sur l'agriculture en Normandie, au moyen âge*, produisent en effet certains documents inédits desquels il résulte qu'au commencement du XII^e^ siècle les Normands connaissaient déjà ce pommier. Alors il était appelé : *Rogé*, *Roger*, *Rogier*, *Rogelet*, noms synonymes de notre mot rouge ou rougeâtre, qu'en ces temps reculés on écrivait aussi : *roé*, *roié*, *rouzeau*, *rousseau*. A dater du XVI^e^ siècle partie de ces noms primitifs, venus du roman, disparurent pour cette pomme et furent remplacés dans le latin, par *Pomum Rubellum*, et, dans l'allemand, par *Röttling Apfel*, termes signifiant : Pomme Rougeâtre. Le médecin Jean Bauhin, d'Amiens, mort en 1613, est le premier auteur chez lequel nous rencontrons ce nouveau surnom, que depuis, surtout en Suisse et en Allemagne, ce fruit a généralement porté. Il le décrivit et le figura deux fois : en 1598, à la page 90 de son *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, puis avant 1613, dans l'*Historia plantarum universalis* (t. I, p. 17), œuvre posthume éditée trente-sept ans plus tard (1650). On voit par lesdits recueils que le pommier Rougeâtre était, à cette époque, assez communément cultivé chez les Suisses, les Wurtembergeois et les Francs-Comtois. Chez nous, en dehors de la Normandie et de la Franche-Comté, je ne crois pas que jamais il ait eu beaucoup de propagateurs. Aujourd'hui, à peine si quelques-uns de nos pépiniéristes le connaissent. Pour moi, je possédais cette variété, mais sous les pseudonymes *d'Allongée verte* et *d'Allongée rougeâtre*, dont l'impropriété si positive me conduisit à rechercher le vrai nom qu'ils cachaient. J'ai pu le retrouver, grâce à Bauhin, et le lui rendre dans mon plus récent *Catalogue* (1873, p. 53, n° 475).

Pommes : ROUGEATRE DE BLIENSBACH,

— ROUGEATRE DE WALL,

— DE ROUGELET,

} Synonymes de pomme *Rougeâtre*. Voir ce nom.

Pomme ROUND CATSHEAD. — Synonyme de pomme *Tête de Chat*. Voir ce nom.

Pomme ROUSSE-JAUNE TARDIVE. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme ROUSSEAU *ou* du ROUSSEAU D'HIVER. — Synonyme de pomme *Rougeâtre*. Voir ce nom.

Pommes : ROUSSETTE ENVELOPPÉE DE CUIR,

— ROUSSETTE A PEAU DE CUIR,

— ROUSSETTE ROYALE,

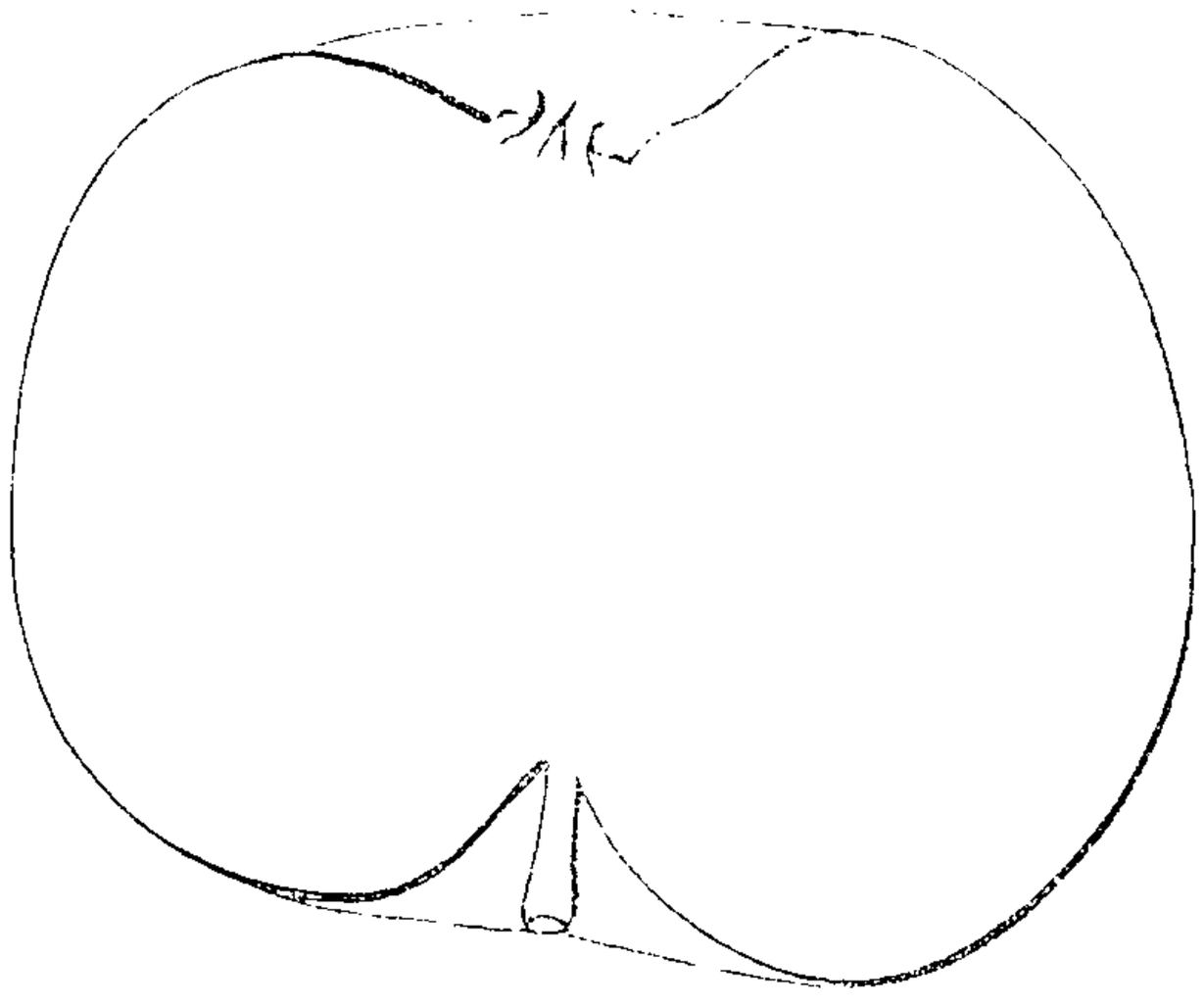
} Synonymes de pomme *Royal Russet*. Voir ce nom.

Pomme ROUSSETTE DE SYKE-HOUSE. — Synonyme de pomme *de Syke-House*. Voir ce nom.

Pommes de *ou* du ROUVEAU *ou* ROUVIAU. — Synonymes de pomme *Cœur de Bœuf*. Voir ce nom.

---

474. Pomme ROUX BRILLANT.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, des plus flexueux, gros, courts, sensiblement duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-gros, ovoïdes-arrondis, légèrement écartés du bois et complétement couverts de duvet. — *Feuilles :* de grandeur variable, mais habituellement assez petites, ovales-allongées, non acuminées et faiblement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* peu long, de moyenne force, à cannelure bien accusée. — *Stipules :* presque nulles.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Ce pommier fait de beaux plein-vent lorsqu'on le greffe en tête; comme basse-tige les formes cordon, buisson, espalier lui conviennent beaucoup, mais s'il a été greffé sur doucin, et non sur paradis, sujet qui rendrait trop lente sa végétation.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse sensiblement comprimée aux pôles et toujours beaucoup plus volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez grêle, inséré profondément dans un bassin de dimensions variables. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité unie, large et généralement assez profonde. — *Peau :* mince, lisse, jaune d'or sur le côté placé à l'ombre,

rouge-brun clair sur l'autre face, tachée de fauve olivâtre autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de gris et de marron. — *Chair :* blanchâtre, fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, délicieusement sucrée, acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — En 1840 je signalais cette variété parmi les nouveautés de mon *Catalogue* (p. 3); elle m'avait été donnée par l'auteur de la *Pomologie de la Seine-Inférieure*, feu Prévost, pépiniériste à Boisguillaume-lès-Rouen. Depuis lors, je ne l'ai vue citée ni décrite dans aucun recueil français ou étranger, aussi dois-je renoncer à découvrir sa véritable provenance, ainsi qu'à déterminer son âge.

Pommes ROUZEAU *et* ROUZEAU D'HIVER. — Synonymes de pomme *Rougeâtre*. Voir ce nom.

Pommes : ROXBURY RUSSET,
— ROXBURY RUSSETING,
} Synonymes de pomme *Boston Russet*. Voir ce nom.

Pomme ROYAL PEARMAIN D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

Pomme ROYAL PEARMAIN D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Hereford*. Voir ce nom.

---

475. Pomme ROYAL RUSSET.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Leather Coat (William Lawson, *New orchard and garden*, 1597, p. 65; — et Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 175). — 2. Roussette royale (Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, 1786, t. IV, p. 530). — 3. Roussette enveloppée de cuir (*Id. ibid.*). — 4. Königlicher Russet (J. F. Benad en 1804, cité par Dochnahl dans l'*Obstkunde*, 1855, t. I, p. 202, n° 836). — 5. Roussette a Peau de Cuir (William Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1805, traduction française de Pictet-Mallet, p. 91, n° 25). — 6. Königlicher rothbrauner (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 55, n° 88). — 7. Reinette de Canada plate (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 39, n° 749). — 8. Königs-Russling (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, t. II, p. 136). — 9. Königlicher Röthling (Dochnahl, *Obstkunde*, 1855, t. I, p. 202, n° 836). — 10. Reinette de Canada grise et plate (*Id. ibid.*). — 11. Reinette grise royale (Mas, *le Verger*, 1868, t. IV, p. 87, n° 42). — 12. Leather Coat Russet (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 343).

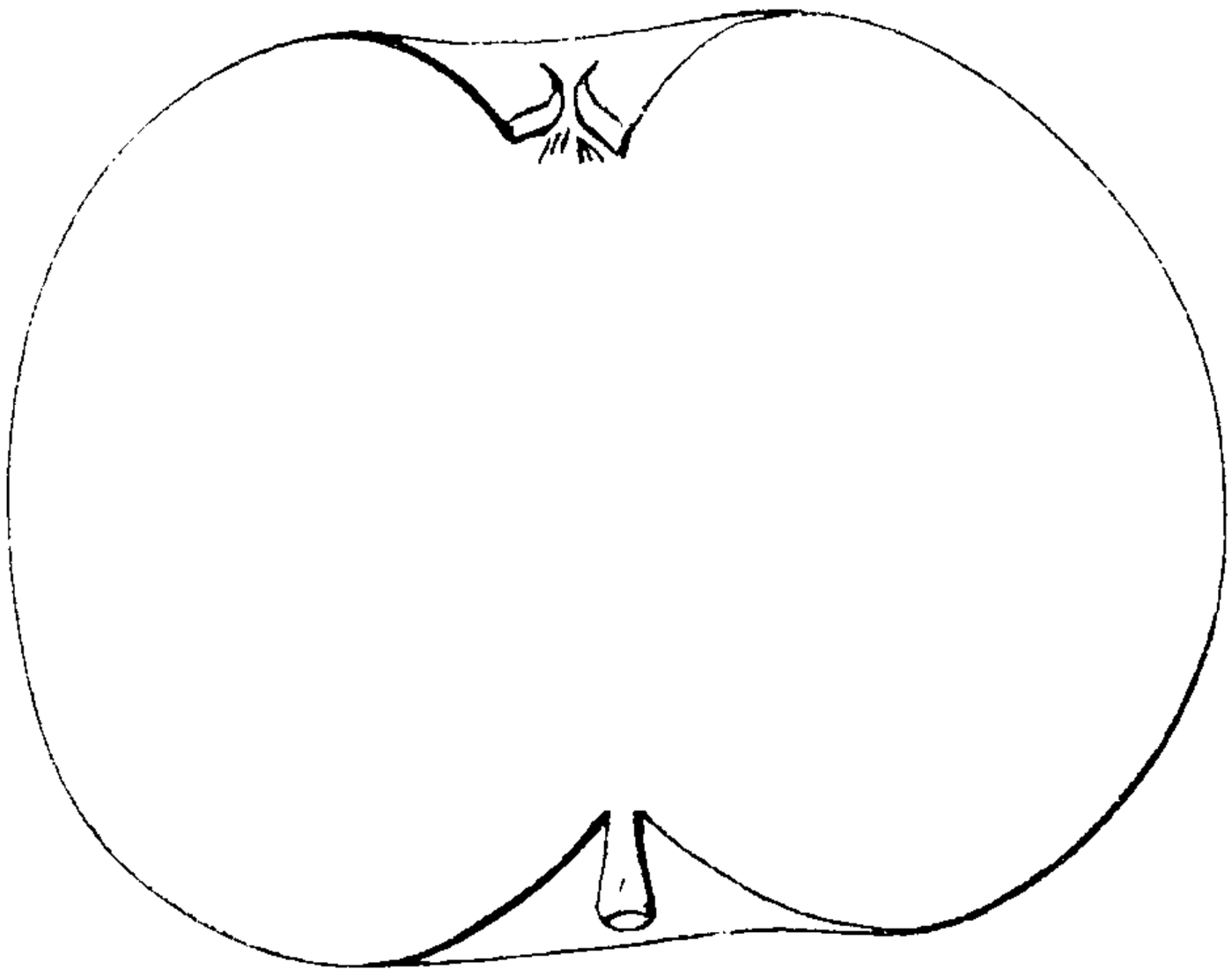
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, légèrement arqués, gros et longs, duveteux, géniculés, olivâtres du côté de l'ombre et d'un brun rougeâtre à l'insolation. — *Lenticelles :* de grandeur et forme variables. — *Coussinets :* larges mais aplatis. — *Yeux :* des plus gros, ovoïdes, très-obtus, à peine collés sur le bois, ayant les écailles cotonneuses et mal soudées. — *Feuilles :* très-grandes, ovales-arrondies à la base des rameaux, ovales-allongées à leur sommet, d'un beau vert brillant en dessus, d'un vert grisâtre en dessous, longuement acuminées, repliées sur elles-mêmes, puis

largement et profondément dentées ou crénelées. — *Pétiole :* assez long, excessivement gros, carminé au point d'attache, et cannelé. — *Stipules :* longues et larges, pour la plupart.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La grande vigueur de ce pommier le rend très-propre à figurer, comme plein-vent, dans un verger; mais du reste il croît parfaitement sur toute espèce de sujet et se prête à toutes les formes.

Pomme Royal Russet.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse sensiblement aplatie à ses extrémités. — *Pédoncule :* court, assez fort, surtout à la base, planté dans un bassin large et généralement peu profond. — *Œil :* grand, clos ou mi-clos, à longues sépales, à cavité vaste et unie. — *Peau :* rugueuse, jaune-clair sur le côté placé à l'ombre, jaune-brun ou rouge-brun terne à l'insolation, semée de gros points gris formant étoile, puis amplement recouverte d'une couche roussâtre çà et là squammeuse. — *Chair :* jaunâtre ou verdâtre, fine, assez tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, peu parfumée.

Maturité. — Novembre-Avril.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour tous les usages culinaires.

Historique. — Excellente chez les Anglais, où elle a pris naissance il y a plusieurs siècles, cette pomme se montre généralement moins bonne dans notre pays. Les Allemands l'ont en assez haute estime et la cultivent depuis une cinquantaine d'années. Il s'en faut donc de beaucoup qu'elle soit aussi connue et répandue en France, où son importation remonte à peine à 1855. Robert Hogg, qui l'a décrite (1859) dans *the Apple and its varieties*, en établit ainsi l'origine :

« Cette ancienne variété anglaise — dit-il — jouit depuis longtemps, chez nous, d'une grande renommée, car Lawson l'a mentionnée dès 1597, et les pomologues qui plus tard s'en sont occupés, l'ont presque tous recommandée. » (Page 175, n° 309.)

Observations. — Le Royal Russet n'est nullement identique avec la *Reinette grise du Canada*. Pendant plusieurs années j'ai dit le contraire, d'après Miller, Thompson et Lindley, dans mon Catalogue; et je le croyais d'autant mieux, qu'on m'avait vendu, sous ce nom, un pommier de Canada gris. Mais, récemment, m'étant procuré le véritable Royal Russet, j'ai vu que si ces deux pommes se ressemblent un peu, il n'en est pas de même de leurs arbres, aux descriptions desquels on peut recourir, pour s'assurer du fait.

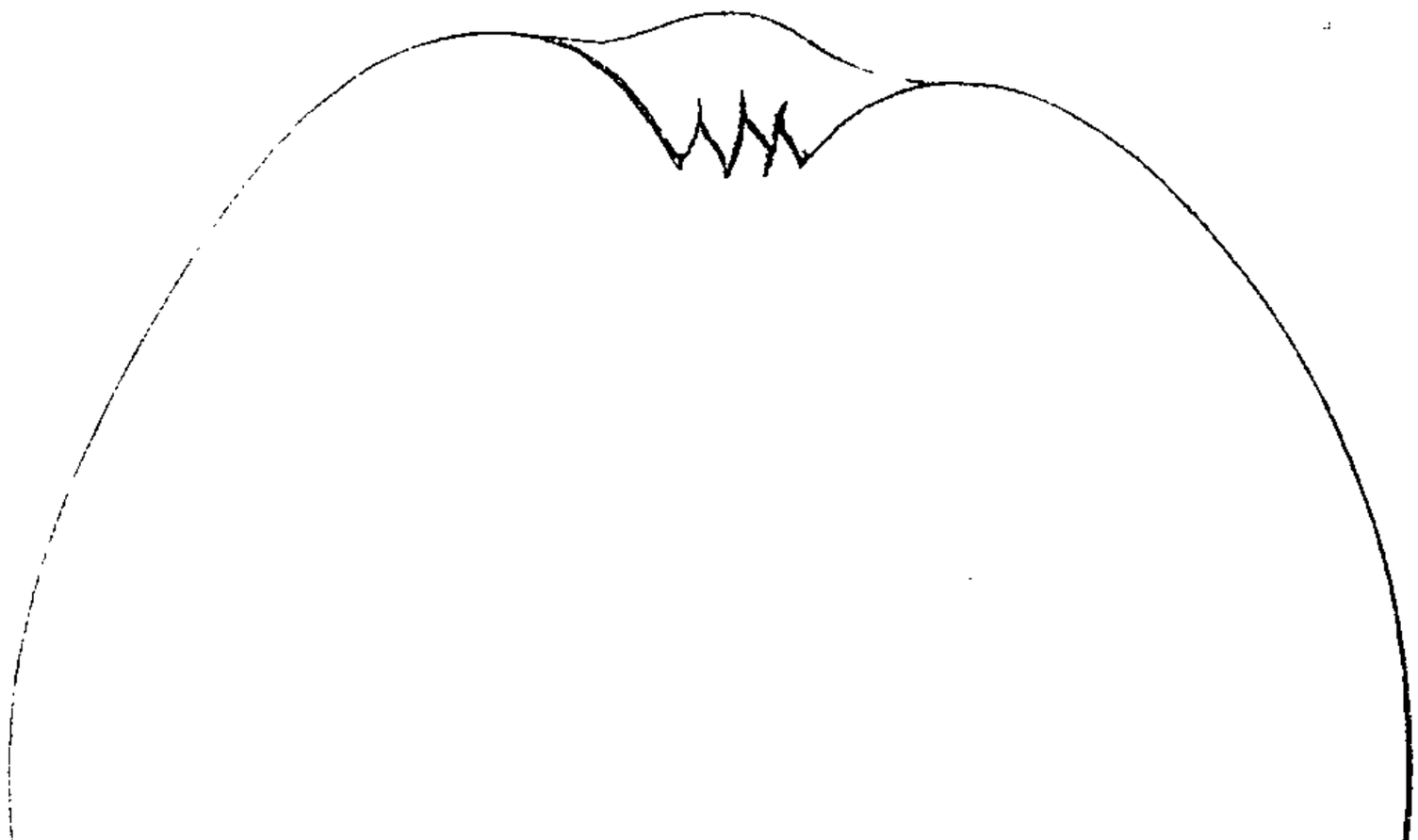
Pomme ROYAL SOMERSET. — Synonyme de pomme *de Londres*. Voir ce nom.

Pomme ROYALE. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

---

476. Pomme ROYALE D'ANGLETERRE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Englischer Königs (Diel, *Kernobstsorten*, 1799, t. I, p. 74). — 2. Reinette rayée de rouge (Mirbel, Loiseleur-Deslongchamps, etc., *Nouveau traité des arbres fruitiers de Duhamel du Monceau*, 1816, t. I, p. 22; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. IV, n° 40). — 3. Reinette d'Angleterre hative (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. IV, n° 37; — et Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 446). — 4. D'Aoutage (*Id. ibid.*). — 5. Roubau (Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 79). — 6. Reinette Demoiselle (A. Dupuis, *Revue horticole*, 1860, pp. 573-574). — 7. Reinette rayée d'Angleterre (*Id. ibid.*). — 8. De Pignon *ou* Pinon (Glady, *Revue horticole*, 1867, p. 35; et 1868, pp. 11 et 41).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, faiblement géniculés, peu cotonneux et d'un brun-rouge amplement lavé de gris clair. — *Lenticelles :* assez abondantes, arrondies ou allongées et très-apparentes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* de grosseur moyenne, coniques-obtus, peu bombés, duveteux et complétement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* grandes, ovales, vert brillant et foncé en dessus, duveteuses et d'un vert blanchâtre en dessous, courtement acuminées, planes ou canaliculées, parfois arquées et contournées, ayant les bords largement dentés. — *Pétiole :* très-court, gros, assez rigide, tomenteux et plus ou moins cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il fait de beaux plein-vent, même quand on le greffe ras terre, mais les formes naines, sur paradis ou doucin, lui conviennent avant tout, ses volumineux produits n'étant pas très-bien attachés.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique-arrondie ou légèrement allongée, côtelée au sommet, et généralement ayant une face beaucoup moins développée que l'autre. — *Pédoncule :* court et gros, obliquement et profondément inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité étroite mais profonde, et dont les bords sont

habituellement fort inégaux. — *Peau :* épaisse, un peu onctueuse, ponctuée de brun et de gris, jaune-citron sur la partie placée à l'ombre, jaune orangé à l'insolation, où elle est en outre nuancée de rouge-clair puis finement et courtement rayée de vermillon; à sa base, on remarque une très-large tache fauve et squammeuse qui prend naissance dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanchâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, acidulée et très-faiblement parfumée.

Maturité. — Septembre-Décembre.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la compote.

Historique. — Alexandre Bivort, pomologue belge récemment décédé, caractérisa la Royale d'Angleterre en 1853, sans toutefois indiquer quel pouvait être le lieu natal de ce joli fruit :

« Cette variété — dit-il — est assez répandue dans les vergers du Brabant wallon, où elle porte le nom de pomme de Roubau. Nous la croyons très-ancienne, bien que Duhamel et ses devanciers n'en aient pas parlé. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, t. I, p. 79.)

Elle est, effectivement, plus que centenaire; mais si notre Duhamel ne l'a pas mentionnée en 1768, il reste acquis, cependant, qu'à cette date on la connaissait déjà chez nous, car en 1775 les Chartreux de Paris lui donnaient place dans le *Catalogue* marchand de leurs célèbres pépinières, et même l'y décrivaient en ces termes :

« La *Royale d'Angleterre* est une pomme d'une grosseur extraordinaire, plus longue que ronde; elle est tendre et légère. » (Chap. Pommier, n° 12.)

De qui les Chartreux tenaient-ils ce pommier, dont je ne trouve, avant 1775, aucune espèce de traces en France?... Son nom m'avait d'abord semblé le rattacher à l'Angleterre, mais j'ai dû croire qu'il n'en était pas ainsi, les pomologues anglais n'ayant décrit ni cité cette variété. Thompson, en 1826, inscrivit bien dans la première édition du *Catalogue* du Jardin fruitier de la Société horticole de Londres, une pomme Royale d'Angleterre (p. 144, n° 973), seulement dans la troisième, publiée en 1842, il la classa (pp. 30 et 38) parmi les synonymes de l'Herefordshire Pearmain, rectification sanctionnée depuis par nombre d'auteurs des plus compétents. Du reste, en se reportant à ma description de la pomme *d'Hereford* (t. III, pp. 378-379), on verra tout aussitôt que nulle ressemblance n'existe entre ce fruit et la Royale d'Angleterre dont il s'agit ici, laquelle ne saurait être, pour lors, celle qui fut, en 1826, erronément signalée dans le *Catalogue* de Thompson. Les Allemands ont possédé cette pomme peu de temps après sa mise en vente par les Chartreux, puisque de 1788 à 1799 les pomologues Hirschfeld, Christ, Salzmann et Diel lui consacrèrent plusieurs articles, auxquels j'ai vainement recouru pour essayer de m'éclairer sur sa véritable provenance. A cet égard, et malgré l'absence de tout document précis, il me paraît possible, néanmoins, de penser que la France dut être son berceau. Il y a de longues années, ne l'y rencontrait-on pas, sous des noms locaux dont la synonymie est aujourd'hui connue, cultivée dans la Normandie, à Vire, puis dans la Guienne, aux environs d'Agen?... Oui, et divers témoins vont l'attester; Poiteau, d'abord, qui, la trouvant appelée pomme d'Aoûtage, remplaça ce nom par celui de Reinette d'Angleterre hâtive, fort mal choisi, car très-souvent il la fit confondre avec l'excellente pomme tardive ainsi dénommée :

« On cultive la *Reinette d'Angleterre hâtive* — écrivait feu Poiteau en 1846 — en Normandie, surtout aux environs de Vire (Calvados), sous le nom de *Pomme d'Aoûtage*, parce qu'elle mûrit dans le mois d'août. En l'examinant avec attention, on lui trouve tant de

rapport avec la Reinette d'Angleterre de l'ancienne école du Luxembourg et du Jardin des Plantes, qu'elle en est évidemment une variété; mais elle en diffère cependant par le temps de la maturité, par sa grosseur et ses qualités. En ajoutant à celle dont il est question, l'épithète *hâtive*, ses rapports avec la Reinette d'Angleterre seront faciles à vérifier..... Comme les noms des fruits varient d'une province à l'autre, les personnes qui voudraient se procurer celui-ci peuvent le demander à Vire, sous le nom de Pomme d'Aoûtage. » (*Pomologie française*, t. IV, n° 37.)

Enfin, voici ce que M. Eugène Glady, pomologue habitant Bordeaux, publiait il y a cinq ans dans la *Revue horticole*, de Paris, sur cette Reinette d'Angleterre, que le directeur dudit recueil déclara peu après identique avec la Royale d'Angleterre, insérant même, pour appuyer son assertion, une lettre où M. Willermoz, dont on sait la compétence, affirmait également le fait :

« Parmi les meilleures pommes propres au département du Lot-et-Garonne, je citerai — écrivait M. Glady — la *Reinette d'Angleterre*, que j'ai toujours vue, depuis vingt-cinq ans, sur un très-vieil arbre de ma propriété de Pinon..... Cette variété, qui à Bordeaux est désignée par le nom de *Pomme de Pignon*, ne nous paraît pas, quoi qu'on en dise, appartenir à la section des Reinettes; elle est très-précieuse, et, bien qu'elle ne soit pas nouvelle, mérite d'être plus connue et répandue qu'elle ne l'est. » (*Année* 1867, pp. 34-35; *Année* 1868, pp. 11 et 41.)

Observations. — Généralement on n'a pas assigné à la Royale d'Angleterre ses véritables époques de maturité, puis de conservation. La faire mûrir courant d'août, c'est trop tôt; si dans les derniers jours de ce mois elle peut paraître sur les tables, ce n'est toutefois qu'exceptionnellement et fort aux dépens de sa qualité. Pour la manger entièrement mûre, il faut attendre la fin de septembre. Quant à la garder au fruitier passé décembre, on n'y doit pas songer, du moins dans l'Anjou.

Pomme ROYALE D'ANGLETERRE A TROCHETS. — Synonyme de pomme *de Hereford*. Voir ce nom.

Pommes : ROYALE D'ÉTÉ, — ROYALE HATIVE, ——— Synonymes de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

---

477. Pomme ROYALE DE JERSEY.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, assez longs, bien coudés, très-duveteux et brun clair verdâtre, mais lavés de rouge auprès des coussinets. — *Lenticelles :* assez grandes, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens, arrondis, plaqués sur l'écorce et couverts de duvet. — *Feuilles :* moyennes, ovales, longuement acuminées, régulièrement et profondément dentées. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, tomenteux et rarement cannelé. — *Stipules :* très-développées.

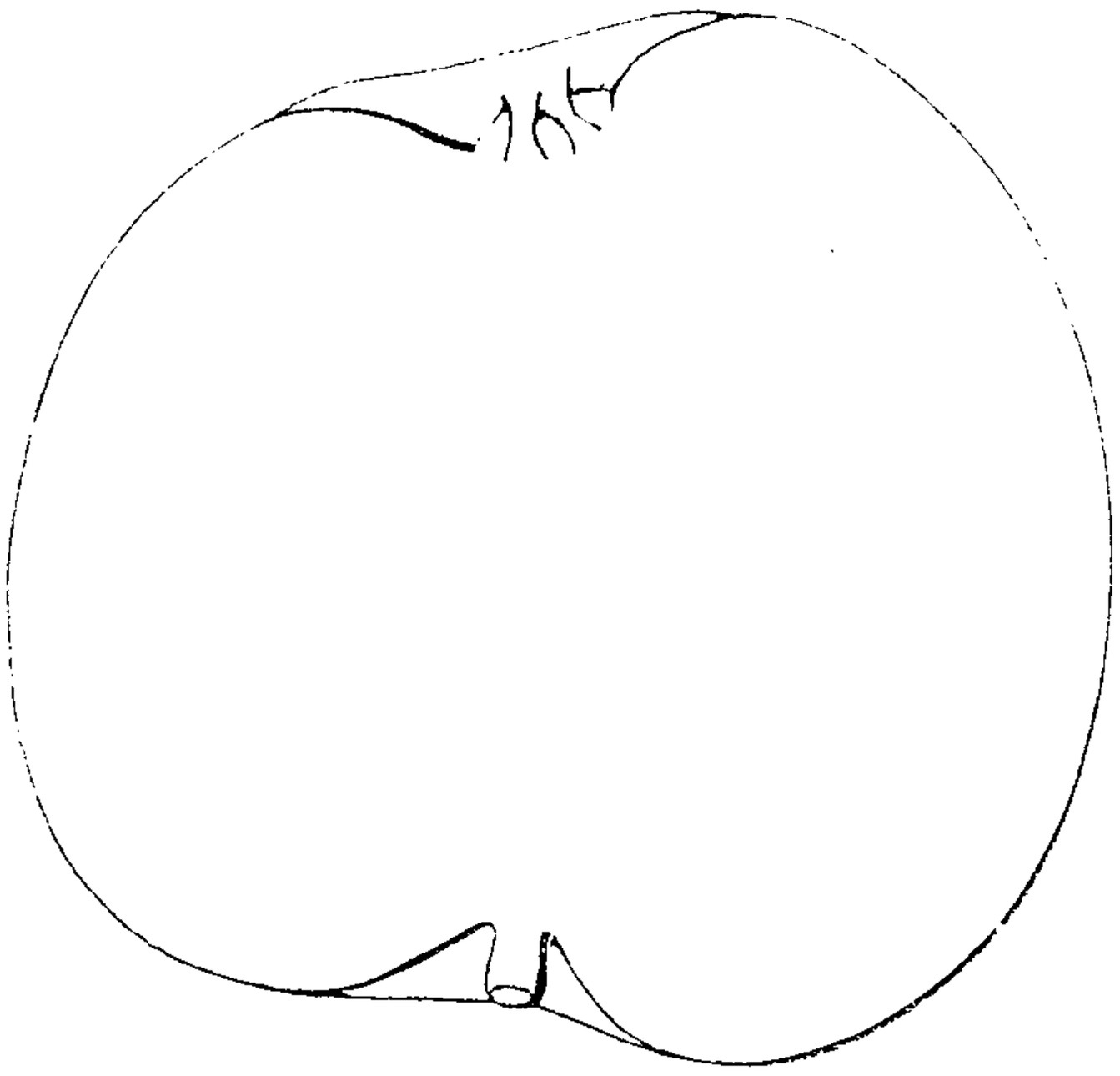
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le plein-vent, même en le greffant ras terre, lui convient bien.

Pour formes naines il faut l'écussonner sur paradis, afin de modérer sa vigueur et de le rendre plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu plus considérable. — *Forme :* globuleuse très-irrégulière, ayant toujours un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, planté dans un bassin étroit et rarement profond. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité généralement bien développée. — *Peau :* mince, lisse, unicolore, jaune clair et brillant sur la partie exposée à l'ombre, jaune d'or à l'insolation, très-finement ponctuée de gris et semée de quelques petites taches noirâtres cerclées de carmin. — *Chair :* blanche, fine et des plus tendres. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée, mais presque sans parfum.

Pomme Royale de Jersey.



MATURITÉ. — Octobre-Janvier.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La Royale de Jersey faisait en 1867 partie de la collection de pommes envoyée par les Allemands à notre Exposition internationale. L'année suivante je possédais cette variété, grâce à l'obligeance du docteur Lucas, qui sur ma demande me l'expédia de Reutlingen (Wurtemberg). On la cultive en Allemagne depuis un assez long temps; déjà Diel l'y décrivait en 1816 et parlait ainsi de l'origine qu'il lui supposait :

« Elle a été — disait-il — signalée pour la première fois dans le Catalogue des frères William et Joseph Kirke, pépiniéristes à Brompton, près Londres. D'où je conclus que c'est un pommier anglais nouvellement introduit dans la culture; comme aussi son nom de Jersey me fait croire qu'il provient de cette île. » (*Kernobstsorten*, 1816, t. XII, p. 27.)

Quoique cette opinion de Diel me semble avoir été généralement acceptée, je dois cependant faire remarquer que les principales Pomologies anglaises ne mentionnent pas la Royale de Jersey ici décrite. Robert Hogg (1859, p. 267) caractérise bien un pommier Royal Jersey, appartenant à la collection du Jardin de la Société horticole de Londres, mais il le dit à cidre, puis à fruits fouettés de rouge. Ce qui prouve qu'il diffère entièrement du nôtre; ainsi, du reste, qu'en diffèrent également le Jersey Pippin et le Jersey Sweeting caractérisés dans les *Fruits of America* de Charles Downing (1869, p. 231).

Pomme RUBANÉE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

Pomme RUBIN. — Synonyme de pomme *Gros-Api*. Voir ce nom.

Pomme RUSSET. — Synonyme de pomme *Boston russet*. Voir ce nom.

Pomme RUSSET GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme RUSSIAN. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme RUSSINE. — Synonyme de pomme *Verte de Rhode-Island*. Voir ce nom.

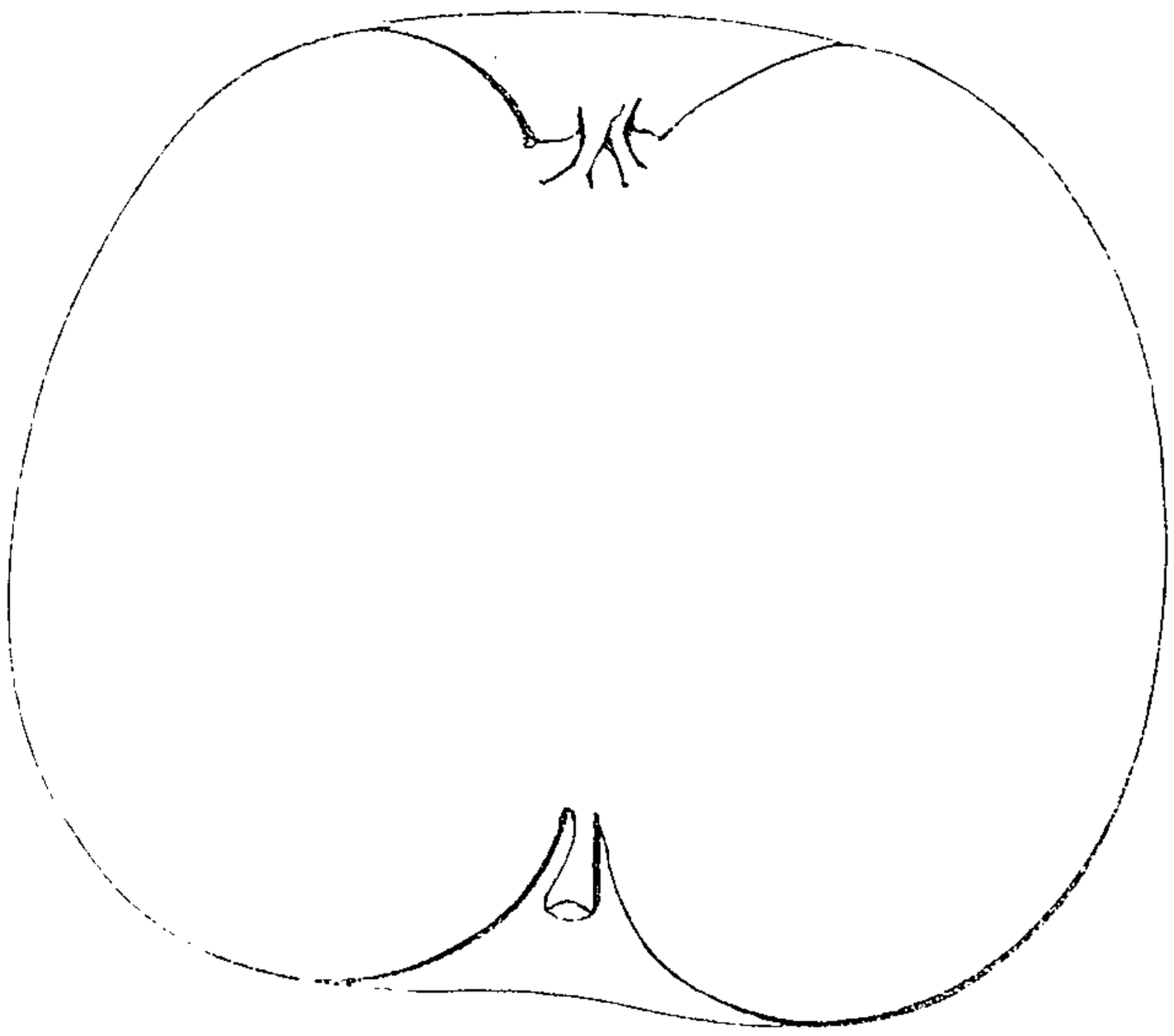
S

Pomme SABINE. — Synonyme de pomme *de Gravenstein*. Voir ce nom.

---

478. Pomme SAFRANÉE.

Synonyme. — *Pomme* Reinette safranée (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, année 1852, p. 7, n° 31).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés ou légèrement étalés, surtout à la base, gros, de longueur moyenne, très-géniculés et très-cotonneux, brun verdâtre lavé de rouge. — *Lenticelles :* petites, arrondies, des plus abondantes. — *Coussinets :* larges et ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, arrondis, complétement collés sur le bois et très-duveteux. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, vert mat et peu foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* gros, court et sensiblement cannelé. — *Stipules :* de grandeur moyenne.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Pour plein-vent il doit être greffé à hauteur de tige, autrement celle-ci laisserait beaucoup à désirer. Les formes cordon et buisson, sur paradis, lui deviennent très-profitables, particulièrement sous le rapport de la production.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse assez régulière. — *Pédoncule :* court, peu fort, mais renflé au point d'attache et profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, ferme, bien enfoncé, à cavité large et unie. — *Peau :* épaisse, quelque peu rugueuse et unicolore, jaune-safran, maculée de brun autour du pédoncule, ponctuée de gris-blanc et quelquefois, mais très-exceptionnellement, faiblement marquée, à l'insolation, de fines et courtes vergetures carminées. — *Chair :* blanchâtre nuancée de vert, assez tendre et demi-fine. — *Eau :* abondante, sucrée, savoureusement acidulée, sans parfum bien prononcé.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La pomme Safranée, qui doit son nom à la couleur de sa peau, n'est pas très-connue de nos jardiniers. En 1855 je la signalai pour la première fois dans mon *Catalogue* (p. 44, n° 223); je l'avais prise dans le Jardin du Comice horticole d'Angers, mais j'ignore comment elle y était entrée. Plus tard (1867), je la vis à l'Exposition horticole de Paris. Elle s'y trouvait dans la section des fruits envoyés par les Allemands, chez lesquels on la cultive surtout pour l'alimentation des marchés, ainsi que le disait en 1859 le baron de Flotow (page 213 du tome I^er^ de *l'Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*), ajoutant « qu'elle est probablement origi-« naire d'Altenburg (Saxe-Gotha). » Ce dernier renseignement, qui du reste n'a rien d'affirmatif, ne concorde pas avec celui donné, sur le même sujet, par Valerius Cordus, botaniste de la Hesse électorale mort à Rome en 1544, auteur, entr'autres ouvrages, d'une *Historia stirpium* en laquelle (cap. *Malus*, n° 15) déjà se rencontre une très-exacte description de la pomme Safranée. Or, d'après ce savant, cette variété — qu'il nomme en allemand *Saffrancke*, puis en latin *Crocinum*, termes répondant à notre mot Safran — proviendrait d'Hildesheim sur l'Innerste (basse Saxe), où pour lors elle était, avant 1544, localisée dans les jardins d'un monastère situé hors les murs de ladite ville.

Observations. — Ce même Cordus mentionne aussi (n° 16) une *Safranée rouge*, laquelle serait, déclare-t-il, en tout semblable à la Safranée unicolore, si elle n'était fouettée de rose foncé; ce qui le conduit à en faire une variété distincte. Pour moi, je ne crois pas à l'existence d'une seconde pomme Safranée, ayant vu çà et là, sur le pommier planté dans mon école, quelques fruits faiblement rayés de rouge, mêlés aux fruits unicolores. Du reste, Cordus me paraît avoir été le seul auteur qui ait parlé de la Safranée rouge.

Pomme SAINT-GERMAIN. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme de SAINT-GERMAIN. — Synonyme de pomme *de Lestre*. Voir ce nom.

Pomme SAINT-HELENA RUSSET. — Voir *Reinette d'Angleterre* et *Reinette du Canada*, au paragraphe Observations.

Pomme de SAINT-JACQUES. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

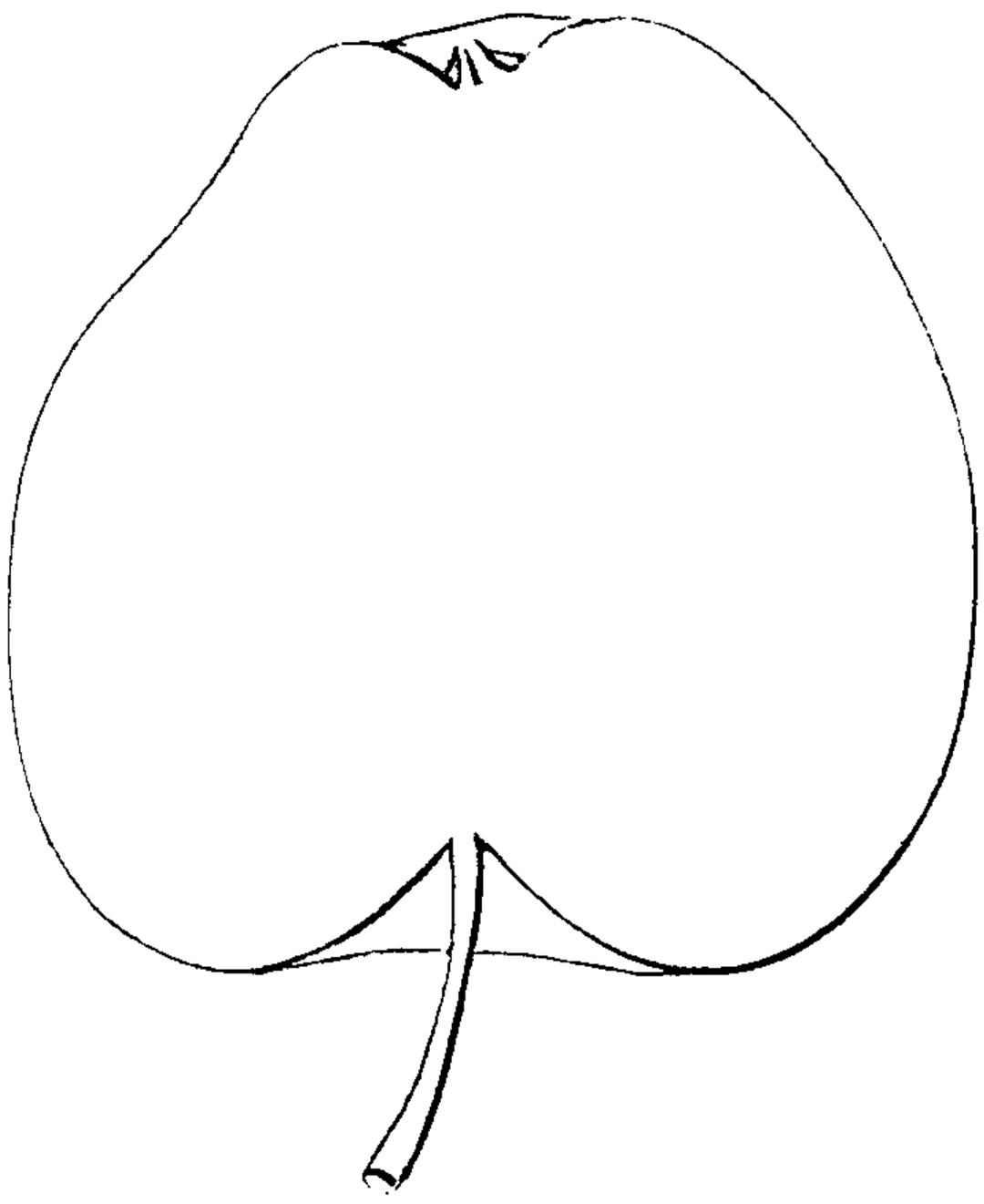
POMME DE SAINT-JAMES. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

POMME SAINT-JAN. — Synonyme de pomme *de la Saint-Jean*. Voir ce nom.

---

479. POMME DE LA SAINT-JEAN.

Synonymes. — *Pommes* : 1. JOANNINE (Benoit le Court, *Hortorum libri XXX*, 1561, cap. Malus, n° 23). — 2. SAINCT-JAN (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 626). — 3. DE JANNET (Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, 1652-1678, p. 55).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, courts, un peu grêles, sensiblement coudés, à peine duveteux et d'un brun verdâtre lavé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites, abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, peu cotonneux et imparfaitement collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales, longuement acuminées, à bords régulièrement crénelés. — *Pétiole :* court, bien nourri, carminé et profondément cannelé. — *Stipules :* faisant presque toujours défaut.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Il faut, pour le plein-vent, le greffer en tête, sa végétation étant trop lente pour le greffer ras terre; sous formes naines on lui donne indistinctement, comme sujet, le paradis ou le doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* très-variable, mais le plus habituellement au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique sensiblement pentagone et assez irrégulière. — *Pédoncule :* long ou très-long, grêle, profondément planté dans un vaste bassin. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos, à cavité côtelée et peu développée. — *Peau :* très-mince, ponctuée de gris clair, jaune blanchâtre sur la partie placée à l'ombre, jaune plus intense à l'insolation, où parfois même elle est quelque peu marbrée de rouge-brun. — *Chair :* tendre et plus ou moins marcescente, blanche, mais devenant rousse presque aussitôt que la peau en a été enlevée. — *Eau :* abondante, bien sucrée, douce, agréablement parfumée.

MATURITÉ. — Par exception, fin juin; assez ordinairement, courant de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Je trouve la première description de cette très-ancienne variété dans *Hortorum libri XXX* d'un auteur lyonnais, Benoît le Court, né vers 1485 et dont le nom jouit encore d'une certaine célébrité. Il en parla brièvement,

mais avec une telle précision que je réunis sans hésiter sa pomme Joannine à notre pomme de la Saint-Jean :

« Les pommes *Joannine* — écrivait-il en 1560 — tirent leur nom de l'époque de leur maturité, car on les peut manger au jour, environ, où l'on fête la nativité de saint Jean-Baptiste. Elles sont d'un faible volume, blanchâtres, se conservent peu, et mûrissent avant toute autre variété. » (Cap. *Malus*, n° 23.)

Cette pomme si précoce a souvent occupé les traducteurs des agronomes romains. Le père Hardouin (1685) et Saboureux de la Bonneterie (1771), entr'autres, ont cru reconnaître en elle la *Musteum* de Caton; mais cet auteur même infirme leur assertion, puisqu'il dit au livre VII : « Ayez soin de planter dans vos vergers des « arbres dont les fruits soient DE GARDE..... le pommier Musté, par exemple. » Or, nulle pomme, précisément, n'est aussi fugace que celle de la Saint-Jean..... Cependant Pline pourrait peut-être donner raison à ces deux savants, car il cite (livre XV) une pomme Mustée et la qualifie de PRÉCOCE, sans toutefois en fournir la moindre description. Sur cette *Musteum*, le désaccord règne donc entre les agronomes romains comme entre nos anciens pomologues, qui, Ruel et Charles Estienne, notamment, pensent la retrouver dans la pomme de Paradis, contrairement à l'opinion de Saboureux et d'Hardouin, qui la supposent cachée sous le nom Saint-Jean. Disons maintenant, à la décharge des Romains, que chez eux, de Caton à Pline — près d'un siècle — il a bien pu surgir une seconde Mustée, la précoce de ce dernier auteur? Un tel doute me vient, en voyant le Lectier inscrire dès 1628 (page 25 du Catalogue de son verger d'Orléans), parmi les pommes DE GARDE, et au-dessous du Drap d'Or, allant jusqu'en avril, « une Sainct-Jehan à chair tendre. » Ce qui est le cas de ne pas oublier que le 27 décembre se fête saint Jean l'Évangéliste, et le 6 mai saint Jean Porte latine, si cher aux imprimeurs, dont c'est le patron. Néanmoins, si deux pommiers Saint-Jean, l'un très-précoce et l'autre très-tardif, ont réellement existé dans les jardins français, il ne s'ensuit pas pour cela qu'il soit possible, faute chez Pline d'un texte descriptif, de réunir notre Saint-Jean précoce à la Mustée de ce naturaliste; comme il me serait fort difficile, également, de parler de la variété tardive possédée et signalée par le Lectier. Jamais, en effet, je ne l'ai rencontrée, soit en pépinière, soit dans les Catalogues marchands, soit même au rang des synonymes de quelqu'autre espèce. Pour terminer, je rappellerai ce que j'ai dit en étudiant les variétés de pommier cultivées au XV^e^ siècle chez les Italiens (t. III, p. 14, n^os^ 1 et 2) : C'est que la *Dolciano Nano* et la *Dolciano Mezzano*, ou Petite-Pomme Douce et Pomme Douce Moyenne, les plus précoces qu'ils aient — elles mûrissent fin mai — semblent assez se rapporter à notre pomme de la Saint-Jean. Mais, s'il en était ainsi, auquel des deux pays devrait-on attribuer cette variété? — La réponse serait embarrassante, je l'avoue, puisque ses premiers descripteurs, le Court, en France, et Gallo, en Italie, furent contemporains et n'ont laissé aucun renseignement qui puisse aider à résoudre une telle question. Quoi qu'il en soit, je prends acte que chez nous, au temps d'Olivier de Serres (1539-1619), le pommier de la Saint-Jean était déjà fort ancien dans la culture, et fut, dans les jardins de plaisance, le premier dont on se servit pour former des palissades ou contre-espaliers; par « l'opinion, dit Olivier de « Serres (p. 598), qu'on avoit telle seule espece de fruit souffrir d'estre ainsi « bassement maniée. »

Observations. — Couverchel, dans son *Traité des fruits*, mentionnait en 1852 (p. 430), comme variétés distinctes, une Grosse puis une Petite Pomme de la Saint-Jean, toutes les deux mûrissant fin juin ou commencement de juillet. Je ne crois

pas me tromper en prétendant qu'il n'existe qu'une seule pomme de la Saint-Jean. Couverchel, chimiste et médecin, n'a pu vivre au milieu des arbres fruitiers et constamment les étudier, à l'exemple des pépiniéristes; autrement il eût été frappé de l'extrême variabilité qu'offrent, sous le rapport du volume, les produits du pommier de la Saint-Jean; et n'aurait certes pas émis l'opinion contre laquelle je m'inscris aujourd'hui. — On a parfois, aussi, confondu ce fruit avec la pomme de Paradis, moins précoce et qui, pour la forme, en diffère beaucoup. Un simple coup d'œil jeté sur cette dernière, figurée plus haut (p. 522), le prouvera, du reste, d'une complète façon.

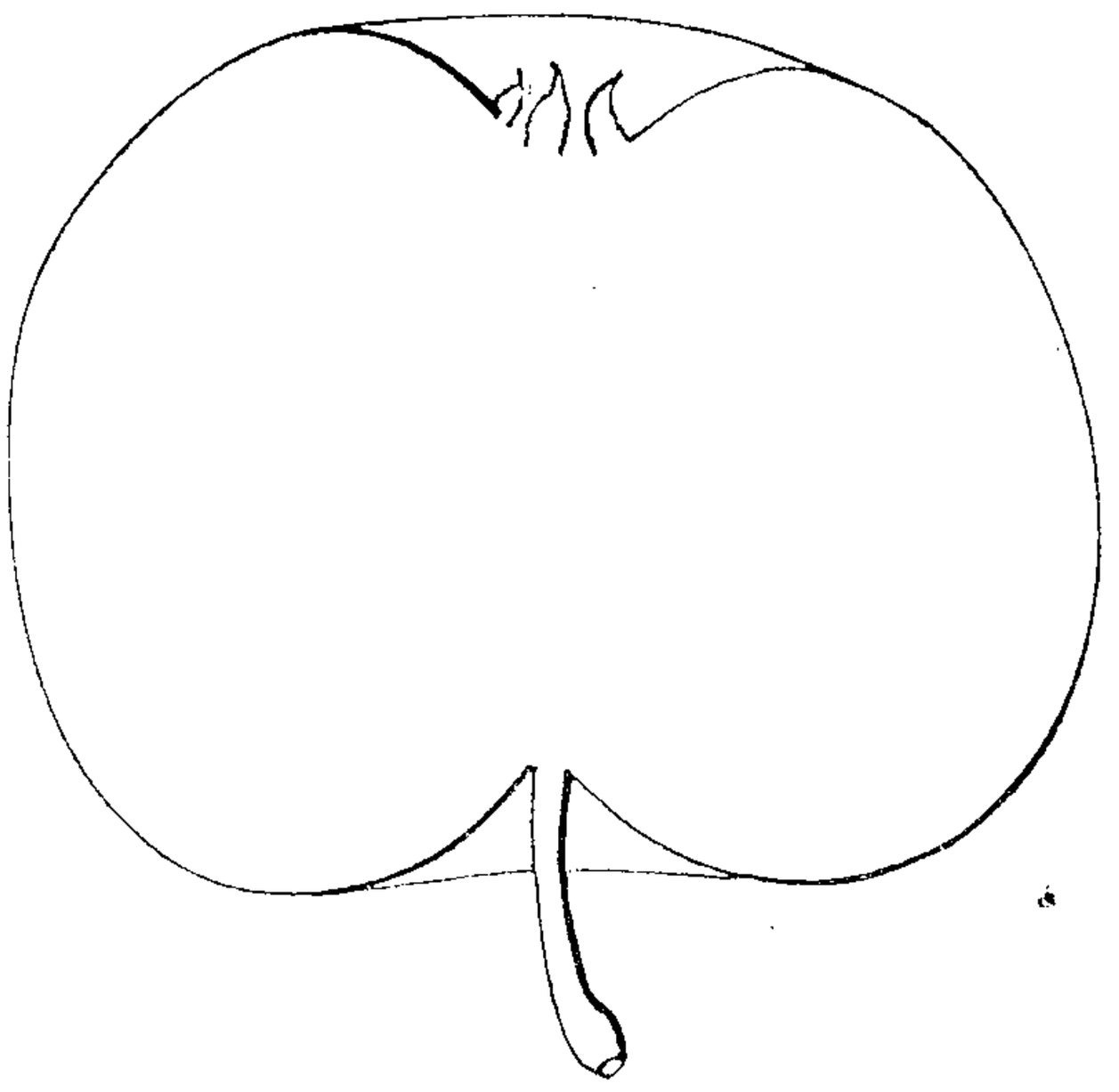
POMME DE SAINT-JULIEN [DE NORMANDIE]. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

POMME DE SAINT-JULIEN. — Voir *Reinette franche*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

480. POMME SAINT-LAURENT.

Synonymes. — *Pommes :* 1. MONTRÉAL (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 158). — 2. SAINT-LAWRENCE (Société Van Mons, *Catalogue général de ses pépinières*, 1857, t. I, p. 167).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu longs, grêles, légèrement coudés, à peine duveteux et d'un rouge-grenat très-foncé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis, peu cotonneux, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, très-courtement acuminées, planes pour la plupart et finement dentées. — *Pétiole :* grêle, assez long, profondément cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Ses rameaux grêles commandent de le greffer en tête, pour plein-vent; mais la basse-tige, sur doucin ou paradis, lui est toujours beaucoup plus avantageuse, au double point de vue de la production et de la beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse ou conique fortement arrondie, irrégulière, très-comprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, assez gros, surtout au point d'attache, planté dans un bassin rarement très-vaste. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, unie, large et profonde. — *Peau :* vert grisâtre ou jaunâtre, abondamment striée de carmin à l'insolation, ponctuée de roux et portant çà et là

mais avec une telle précision que je réunis sans hésiter sa pomme Joannine à notre pomme de la Saint-Jean :

« Les pommes *Joannine* — écrivait-il en 1560 — tirent leur nom de l'époque de leur maturité, car on les peut manger au jour, environ, où l'on fête la nativité de saint Jean-Baptiste. Elles sont d'un faible volume, blanchâtres, se conservent peu, et mûrissent avant toute autre variété. » (Cap. *Malus*, n° 23.)

Cette pomme si précoce a souvent occupé les traducteurs des agronomes romains. Le père Hardouin (1685) et Saboureux de la Bonneterie (1771), entr'autres, ont cru reconnaître en elle la *Musteum* de Caton; mais cet auteur même infirmè leur assertion, puisqu'il dit au livre VII : « Ayez soin de planter dans vos vergers des « arbres dont les fruits soient DE GARDE..... le pommier Musté, par exemple. » Or, nulle pomme, précisément, n'est aussi fugace que celle de la Saint-Jean..... Cependant Pline pourrait peut-être donner raison à ces deux savants, car il cite (livre XV) une pomme Mustée et la qualifie de PRÉCOCE, sans toutefois en fournir la moindre description. Sur cette *Musteum*, le désaccord règne donc entre les agronomes romains comme entre nos anciens pomologues, qui, Ruel et Charles Estienne, notamment, pensent la retrouver dans la pomme de Paradis, contrairement à l'opinion de Saboureux et d'Hardouin, qui la supposent cachée sous le nom Saint-Jean. Disons maintenant, à la décharge des Romains, que chez eux, de Caton à Pline — près d'un siècle — il a bien pu surgir une seconde Mustée, la précoce de ce dernier auteur? Un tel doute me vient, en voyant le Lectier inscrire dès 1628 (page 25 du Catalogue de son verger d'Orléans), parmi les pommes DE GARDE, et au-dessous du Drap d'Or, allant jusqu'en avril, « une Sainct-Jehan à chair tendre. » Ce qui est le cas de ne pas oublier que le 27 décembre se fête saint Jean l'Évangéliste, et le 6 mai saint Jean Porte latine, si cher aux imprimeurs, dont c'est le patron. Néanmoins, si deux pommiers Saint-Jean, l'un très-précoce et l'autre très-tardif, ont réellement existé dans les jardins français, il ne s'ensuit pas pour cela qu'il soit possible, faute chez Pline d'un texte descriptif, de réunir notre Saint-Jean précoce à la Mustée de ce naturaliste; comme il me serait fort difficile, également, de parler de la variété tardive possédée et signalée par le Lectier. Jamais, en effet, je ne l'ai rencontrée, soit en pépinière, soit dans les Catalogues marchands, soit même au rang des synonymes de quelqu'autre espèce. Pour terminer, je rappellerai ce que j'ai dit en étudiant les variétés de pommier cultivées au xv^{e} siècle chez les Italiens (t. III, p. 14, n^{os} 1 et 2) : C'est que la *Dolciano Nano* et la *Dolciano Mezzano*, ou Petite-Pomme Douce et Pomme Douce Moyenne, les plus précoces qu'ils aient — elles mûrissent fin mai — semblent assez se rapporter à notre pomme de la Saint-Jean. Mais, s'il en était ainsi, auquel des deux pays devrait-on attribuer cette variété? — La réponse serait embarrassante, je l'avoue, puisque ses premiers descripteurs, le Court, en France, et Gallo, en Italie, furent contemporains et n'ont laissé aucun renseignement qui puisse aider à résoudre une telle question. Quoi qu'il en soit, je prends acte que chez nous, au temps d'Olivier de Serres (1539-1619), le pommier de la Saint-Jean était déjà fort ancien dans la culture, et fut, dans les jardins de plaisance, le premier dont on se servit pour former des palissades ou contre-espaliers; par « l'opinion, dit Olivier de « Serres (p. 598), qu'on avoit telle seule espece de fruit souffrir d'estre ainsi « bassement maniée. »

Observations. — Couverchel, dans son *Traité des fruits*, mentionnait en 1852 (p. 430), comme variétés distinctes, une Grosse puis une Petite Pomme de la Saint-Jean, toutes les deux mûrissant fin juin ou commencement de juillet. Je ne crois

pas me tromper en prétendant qu'il n'existe qu'une seule pomme de la Saint-Jean. Couverchel, chimiste et médecin, n'a pu vivre au milieu des arbres fruitiers et constamment les étudier, à l'exemple des pépiniéristes; autrement il eût été frappé de l'extrême variabilité qu'offrent, sous le rapport du volume, les produits du pommier de la Saint-Jean; et n'aurait certes pas émis l'opinion contre laquelle je m'inscris aujourd'hui. — On a parfois, aussi, confondu ce fruit avec la pomme de Paradis, moins précoce et qui, pour la forme, en diffère beaucoup. Un simple coup d'œil jeté sur cette dernière, figurée plus haut (p. 522), le prouvera, du reste, d'une complète façon.

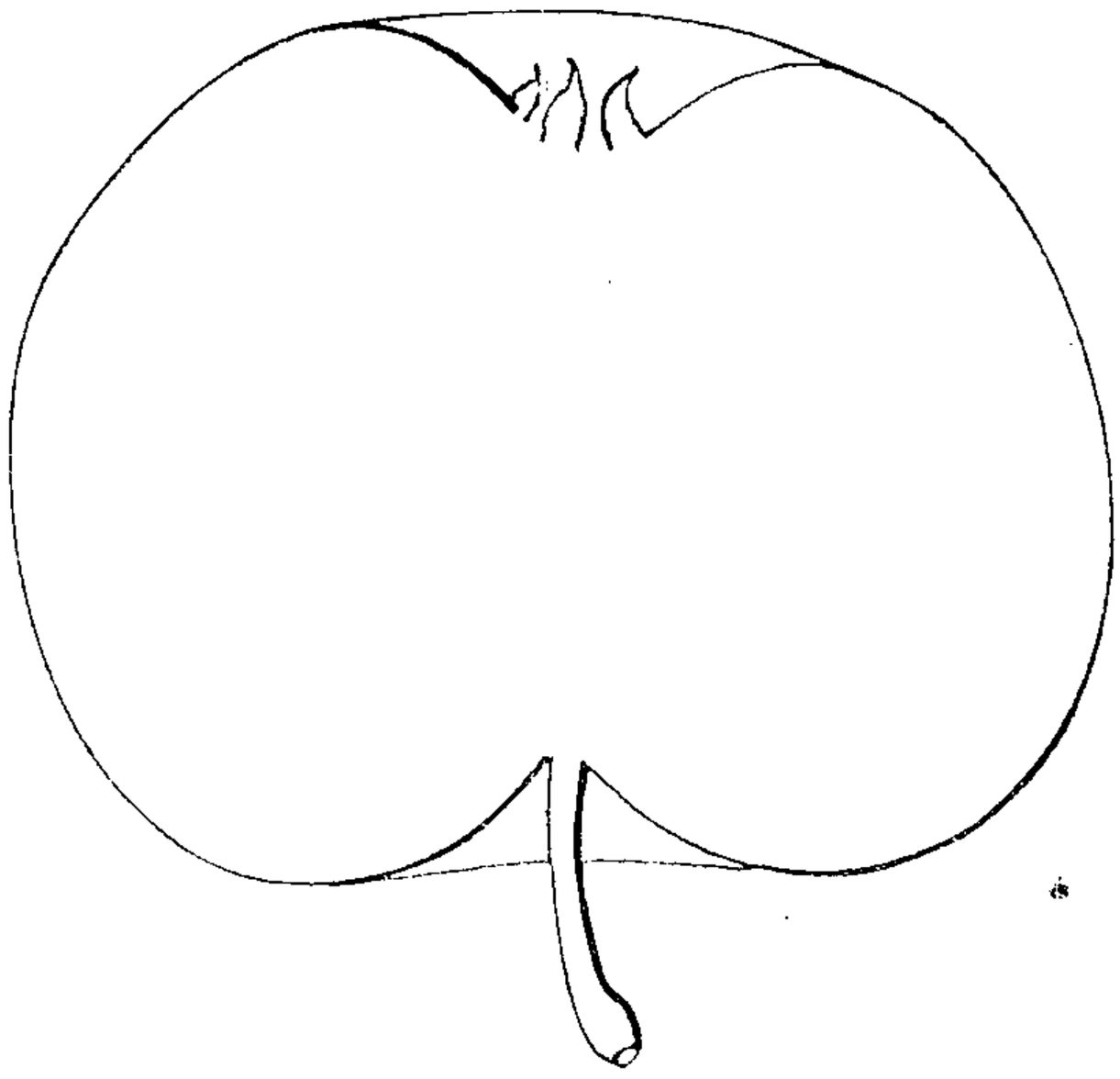
POMME DE SAINT-JULIEN [DE NORMANDIE]. — Synonyme de *Reinette marbrée*. Voir ce nom.

POMME DE SAINT-JULIEN. — Voir *Reinette franche*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

480. POMME SAINT-LAURENT.

Synonymes. — *Pommes :* 1. MONTRÉAL (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 158). — 2. SAINT-LAWRENCE (Société Van Mons, *Catalogue général de ses pépinières*, 1857, t. I, p. 167).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu longs, grêles, légèrement coudés, à peine duveteux et d'un rouge-grenat très-foncé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis, peu cotonneux, entièrement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, très-courtement acuminées, planes pour la plupart et finement dentées. — *Pétiole :* grêle, assez long, profondément cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Ses rameaux grêles commandent de le greffer en tête, pour plein-vent; mais la basse-tige, sur doucin ou paradis, lui est toujours beaucoup plus avantageuse, au double point de vue de la production et de la beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse ou conique fortement arrondie, irrégulière, très-comprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, assez gros, surtout au point d'attache, planté dans un bassin rarement très-vaste. — *Œil :* grand, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, unie, large et profonde. — *Peau :* vert grisâtre ou jaunâtre, abondamment striée de carmin à l'insolation, ponctuée de roux et portant çà et là

de petites taches noirâtres cerclées de vert foncé. — *Chair :* quelque peu verdâtre, tendre et mi-fine. — *Eau :* abondante, sucrée, savoureusement acidulée et parfumée.

MATURITÉ. — Vers la moitié du mois d'août et se conservant jusqu'en septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Divers auteurs américains ont parfaitement décrit cette pomme, mais ne sont pas d'accord sur sa provenance. P. Barry (*Fruit garden*, p. 286, n° 59) affirme en 1852 qu'elle est originaire de Montréal, ville du Canada. Elliott (*Fruit book*, p. 158), en 1854, la dit Canadienne, sans indiquer toutefois son lieu d'obtention. Enfin Charles Downing, qui maintes fois s'en occupa, la déclarait encore d'origine incertaine, en 1869 (*Fruits of America*, édit. 1863, p. 193; édit. 1869, p. 345). Que conclure de ce désaccord?... Je n'en sais trop rien, et me borne à produire un renseignement qui me paraît n'avoir pas été connu des pomologues ici mentionnés : c'est que la Société horticole de Londres possède ce pommier depuis plus de cinquante ans, car en 1826 il figurait déjà dans la première édition du *Catalogue* de son Jardin fruitier (p. 146, n° 1016). Quant à nos pépiniéristes, ils ignorent à peu près le nom même de cette variété. Pour moi, qui l'ai reçue d'Amérique ces dernières années, il ne m'a pas été possible de la mettre au commerce avant 1873 (voir mon *Catalogue* de cette date, p. 53, n° 482). Le nom qu'elle porte doit lui venir de l'époque de sa maturité, arrivant généralement vers la Saint-Laurent, qui se fête le 10 août.

Observations. — Il existe dans le Calvados une *Reinette de Saint-Laurent* qui y fut gagnée vers 1822; je ne la possède plus, mais il me faut en parler pour établir que ce fruit appartient bien à notre pays, auquel on veut l'enlever; puis, aussi, afin d'éviter qu'on ne le suppose identique avec la pomme Saint-Laurent. Il est assez gros, presque conique, d'un beau jaune nuancé de rouge au soleil, et sa maturité va de décembre à mars. Le baron de Férussac le signala au cours de 1828 :

« On connaît en Normandie — écrivit-il — plus de deux cents variétés de pommes, et de temps à autre il s'en découvre qui n'avaient point encore été aperçues. La *Reinette de Saint-Laurent* a été observée en 1826 sur une propriété sise à Saint-Laurent-du-Mont [près Lisieux], et on lui a donné le nom de cette localité. Ses fruits, par leur saveur, l'élégance de leur forme et l'éclat de leur coloris, peuvent rivaliser avec les pommes les plus estimées. » (*Bulletin des sciences agricoles et économiques*, t. IX, p. 69.)

Peu après — en 1833 — cette Reinette était recommandée comme nouveauté, par Poiteau, page 422 du *Bon-Jardinier*, avec indication exacte de la provenance. Mais restait à faire connaître l'obtenteur, et ce fut la Société d'Agriculture de Caen qui s'en chargea : « Cette pomme — lisons-nous dans ses *Mémoires* (1837, t. IV, « p. 213) — a été obtenue par M. Leprêtre, sur sa propriété située à Saint-« Laurent-du-Mont (Calvados). » Enfin Victor Paquet (1844, *Traité de la conservation des fruits*, p. 287) puis Couverchel (1852, *Traité des fruits*, p. 449) la caractérisèrent à leur tour, et rappelèrent son origine. Devant ces déclarations si formelles, on sera donc fort surpris qu'un pomologue belge, feu Auguste Royer, l'ait dite native de Liége, dans le tome VIII, année 1858, de *la Belgique horticole :*

« La *Reinette Saint-Laurent* — expose-t-il — est un gros fruit conique et jaune, dégusté le 17 février, sucré-acidulé, bon. Il a été couronné en 1849 par la Société des Conférences horticoles de Liége (Belgique). C'est un gain de M. Louis Dubois [cultivateur à Liége, rue de Glain]. » (Page 254.)

Tels étaient les faits que je désirais constater, pour qu'un jour où l'autre on pût

au besoin, et pomologiquement parlant, les utiliser au profit de la vérité historique.

Pomme SAINT-LAWRENCE. — Synonyme de pomme *Saint-Laurent*. Voir ce nom.

Pomme SAINT-MARY'S PIPPIN. — Synonyme de pomme *de Downton*. Voir ce nom.

Pomme de SAINT-SAUVEUR. — Synonyme de *Calleville de Saint-Sauveur*. Voir ce nom.

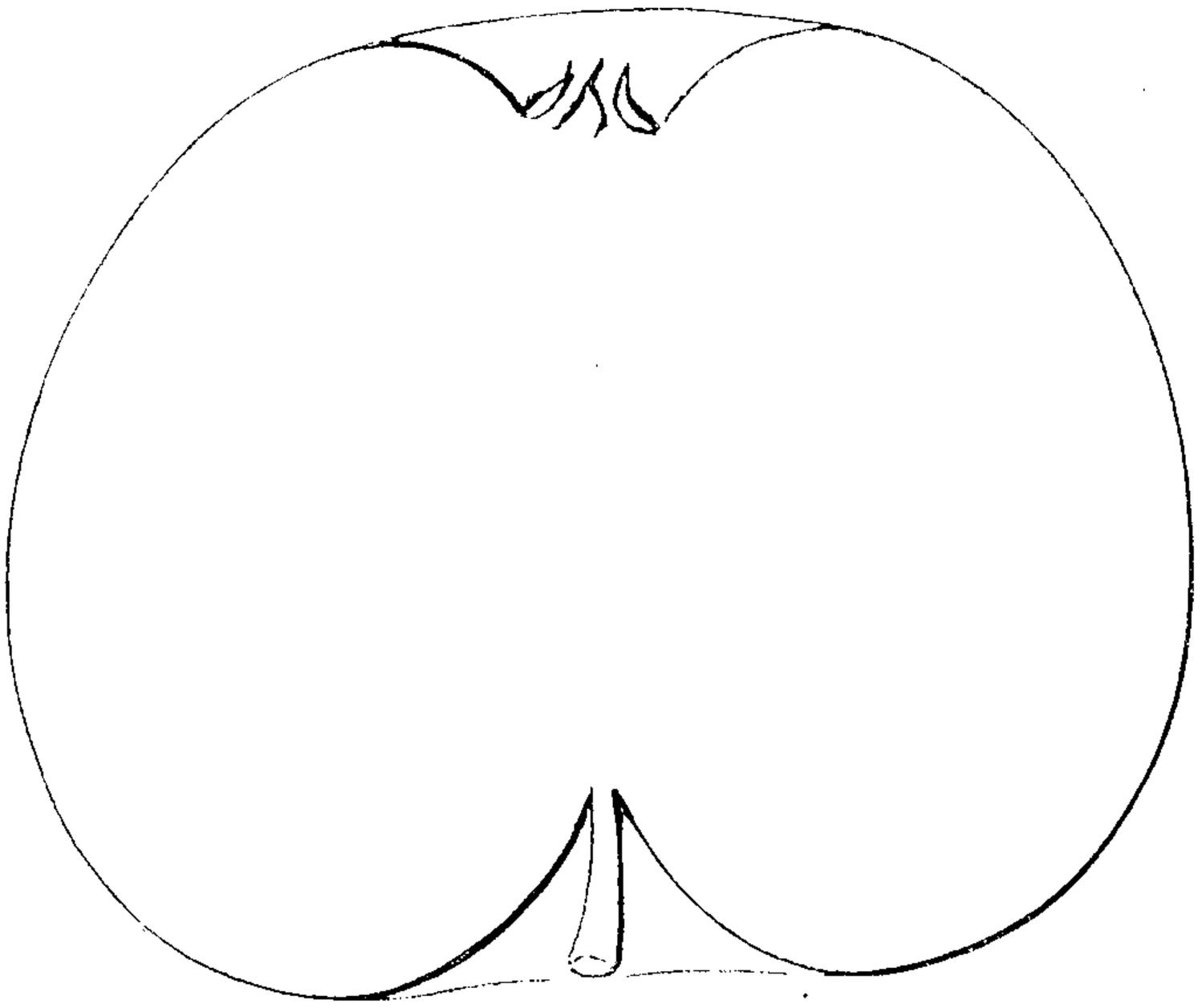
Pomme de SAINTONGE. — Synonyme de pomme *Haute-Bonté*. Voir ce nom.

---

481. Pomme SALEM.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Salem Seedling (Warder, *Apples*, 1867, p. 731). — 2. Salem Sweet (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 345).

Pomme Salem. — *Premier Type.*



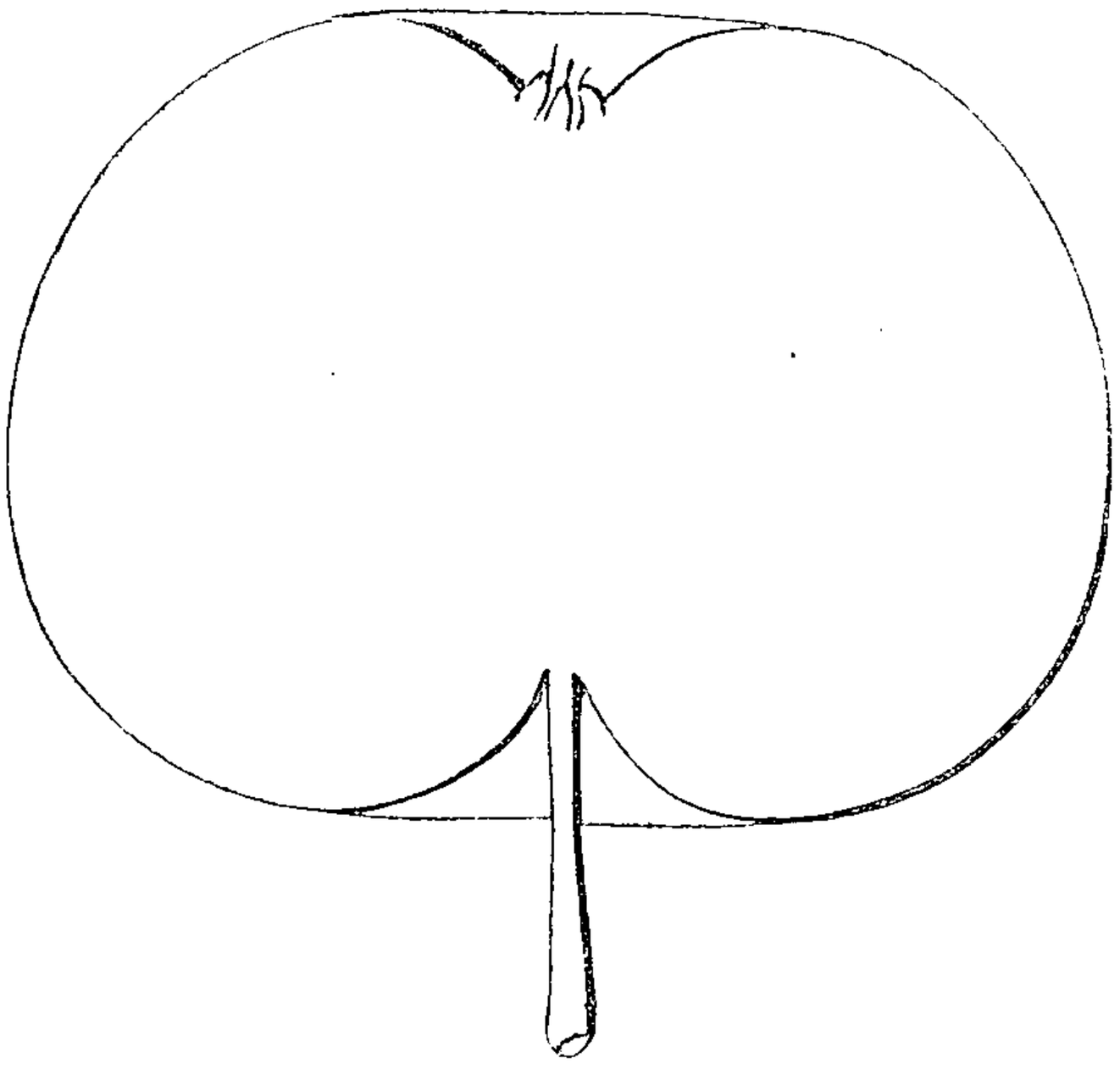
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement bien étalés, gros, longs, très-géniculés, duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et clair-semées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens ou petits, arrondis, très-cotonneux, complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales très-allongées, sensiblement acuminées, ayant les bords largement crénelés ou dentés. — *Pétiole :* gros, assez long, tomenteux et rarement cannelé. — *Stipules :* des plus développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Pour plein-vent, le greffer plutôt en tête que ras terre; il devient très-beau sous cette forme et réussit également comme basse-tige, quand on l'écussonne sur paradis, sujet qui lui donne une plus grande fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moyenne. — *Forme :* conique sensiblement arrondie ou globuleuse très-comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* très-long ou assez court, peu nourri, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, à cavité unie ou faiblement plissée, étroite et rarement bien profonde. — *Peau :* mince, vert jaunâtre ou jaune pâle, plus ou moins lavée de roux vers l'œil et le pédoncule, ponctuée de gris-brun et quelquefois, sur le côté frappé par le soleil, striée de rose clair. — *Chair :* blanchâtre, fine, compacte, demi-tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, douce et parfumée.

Pomme Salem. — *Deuxième Type.*



Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Ce sont les Américains qui m'ont, en 1858, offert le pommier Salem, cultivé chez eux depuis fort longtemps. Charles Downing l'a décrit dans la dernière édition de sa volumineuse Pomologie (1869, p. 345) et le dit originaire du Massachusetts.

Pommes : SALEM SEEDLING, ——— } Synonymes de pomme *Salem*.
— SALEM SWEET, ——— } Voir ce nom.

Pomme SAM RAWLINGS. — Synonyme de pomme *Hoary Morning*. Voir ce nom.

---

482. Pomme SAMOYEAU.

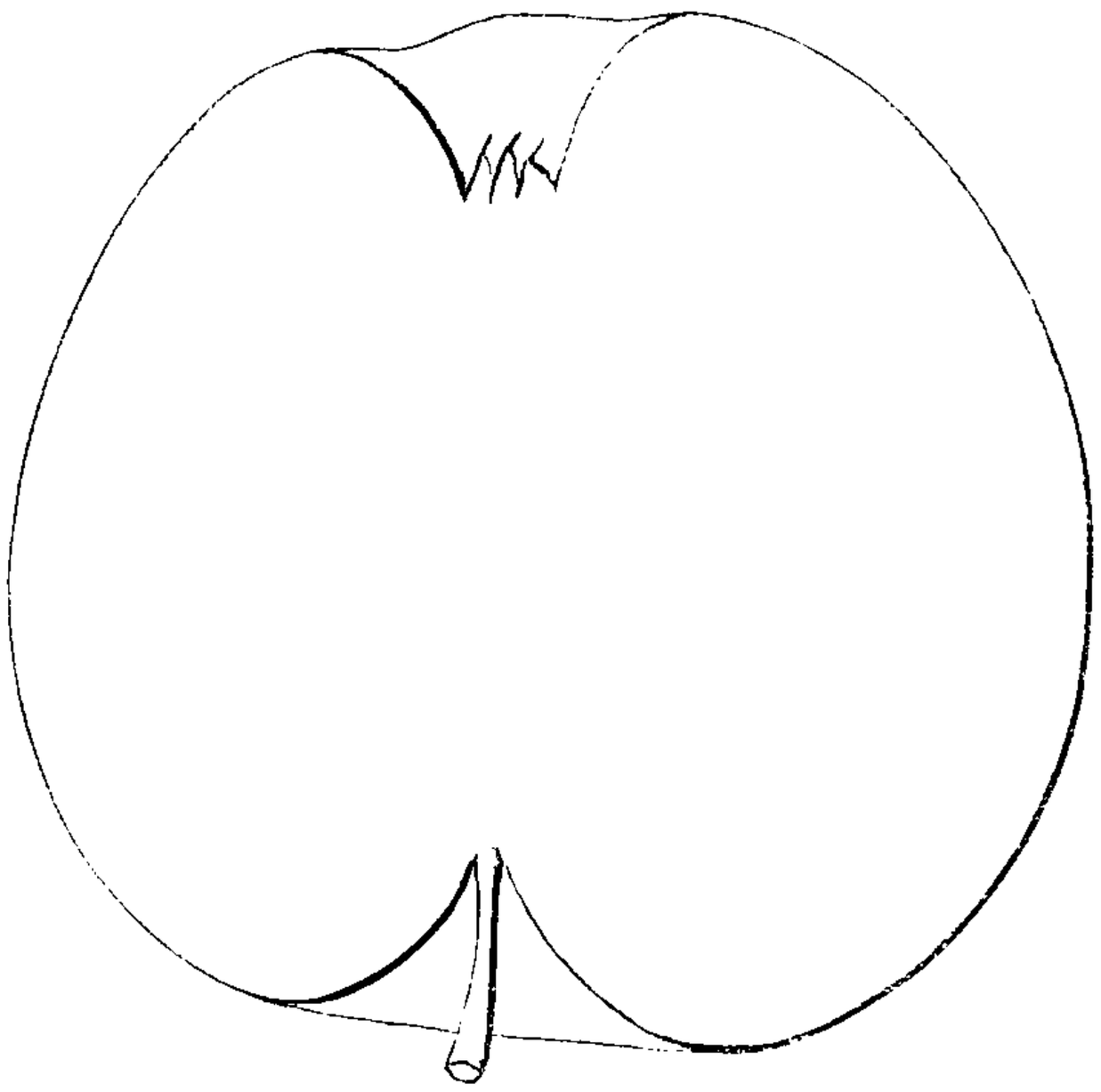
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et gros, de longueur moyenne, peu coudés, légèrement duveteux au sommet, olivâtres du côté de l'ombre et d'un brun clair à l'insolation. — *Lenticelles :* petites et allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques-pointus, collés sur le bois, ayant les écailles disjointes et bordées de brun noirâtre. — *Feuilles :* grandes, épaisses et coriaces, ovales-allongées, vert terne et jaunâtre en dessus, blanc grisâtre en dessous, courtement acuminées, à

bords crénelés, dentés et surdentés. — *Pétiole :* plus ou moins rosé, long, gros, roide et peu cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — En le greffant ras terre, pour le plein-vent, sa tige pousse droite et devient forte, ainsi que sa tête. Comme arbre nain, il fait sur paradis d'assez beaux espaliers, cordons et buissons.

Pomme Samoyeau.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique un peu ventrue et généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule* : assez long, grêle, renflé à son point d'attache et planté très-profondément dans un étroit bassin. — *Œil :* petit, fermé, très-enfoncé dans une cavité rarement bien large, dont les bords sont ondulés ou plissés. — *Peau :* mince, jaune-paille, ponctuée de gris et de brun, puis amplement nuancée, à l'insolation, de rouge pâle marbré de carmin. — *Chair :* jaunâtre, ferme, fine et croquante. — *Eau :* suffisante, douce, sucrée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Février.

Qualité. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — En 1869 je trouvai ce pommier aux portes d'Angers, dans un enclos que m'avait vendu l'un de mes oncles, M. Samoyeau, et qui touche ma pépinière de Bourné. Cet arbre, âgé d'une quinzaine d'années, ne portait aucun nom et n'avait pas encore été greffé; aussi je le dédiai à son ancien propriétaire, auquel, en 1863, déjà je consacrais un poirier, décrit page 428 du tome Ier de ce *Dictionnaire*.

Pommes : de SANG, — SANGUINE, ——— } Synonymes de pomme *Sanguinole*. Voir ce nom.

Pomme SANGUINE [des romains]. — Synonyme de pomme *Cœur de Bœuf*. Voir ce nom.

Pomme SANGUINEUS. — Synonyme de pomme *de Neige*. Voir ce nom.

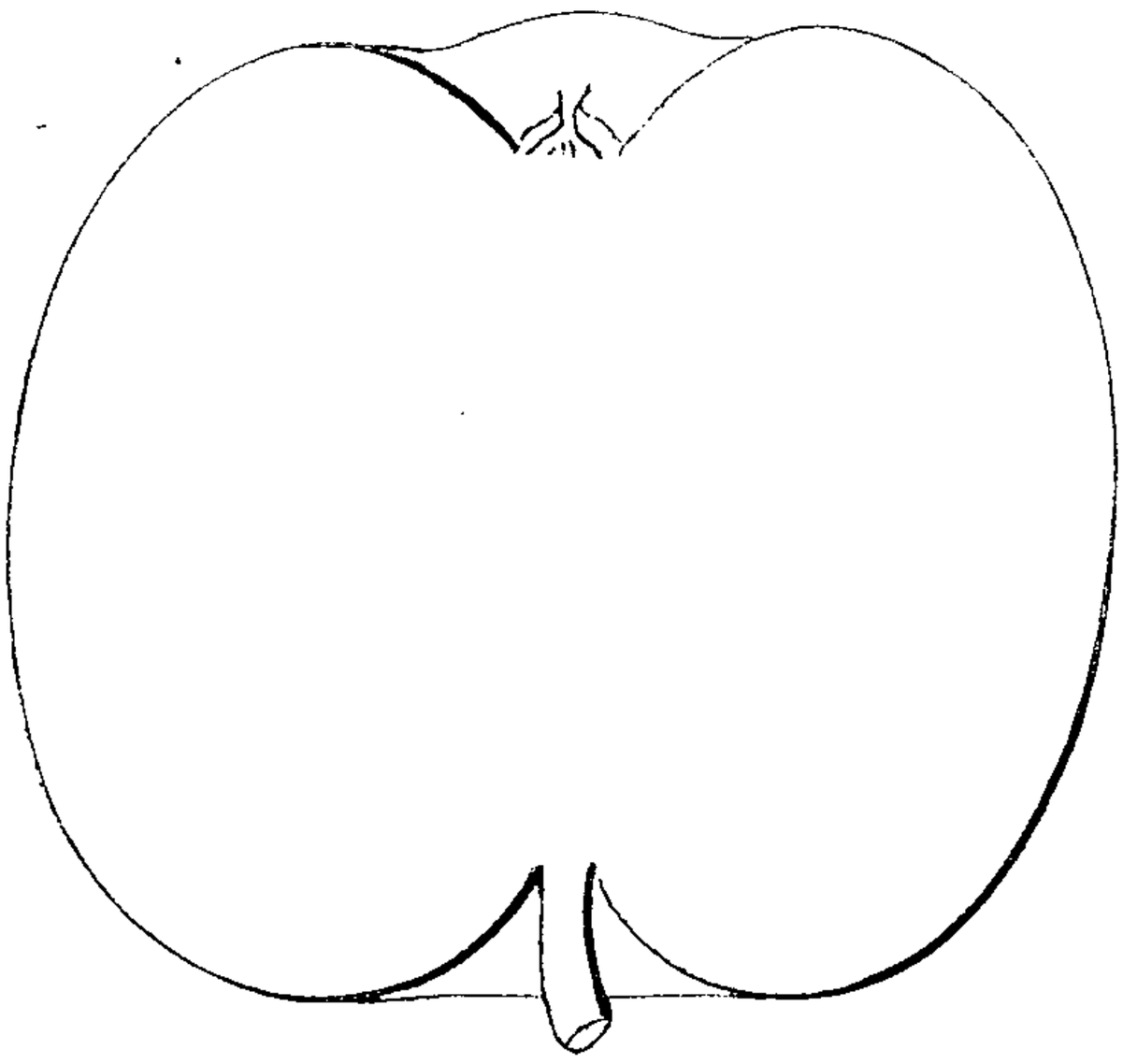
Pommes SANGUINOLE. — Synonymes de pommes *Calleville rouge d'Hiver* et *Cœur de Bœuf*. Voir ces noms.

---

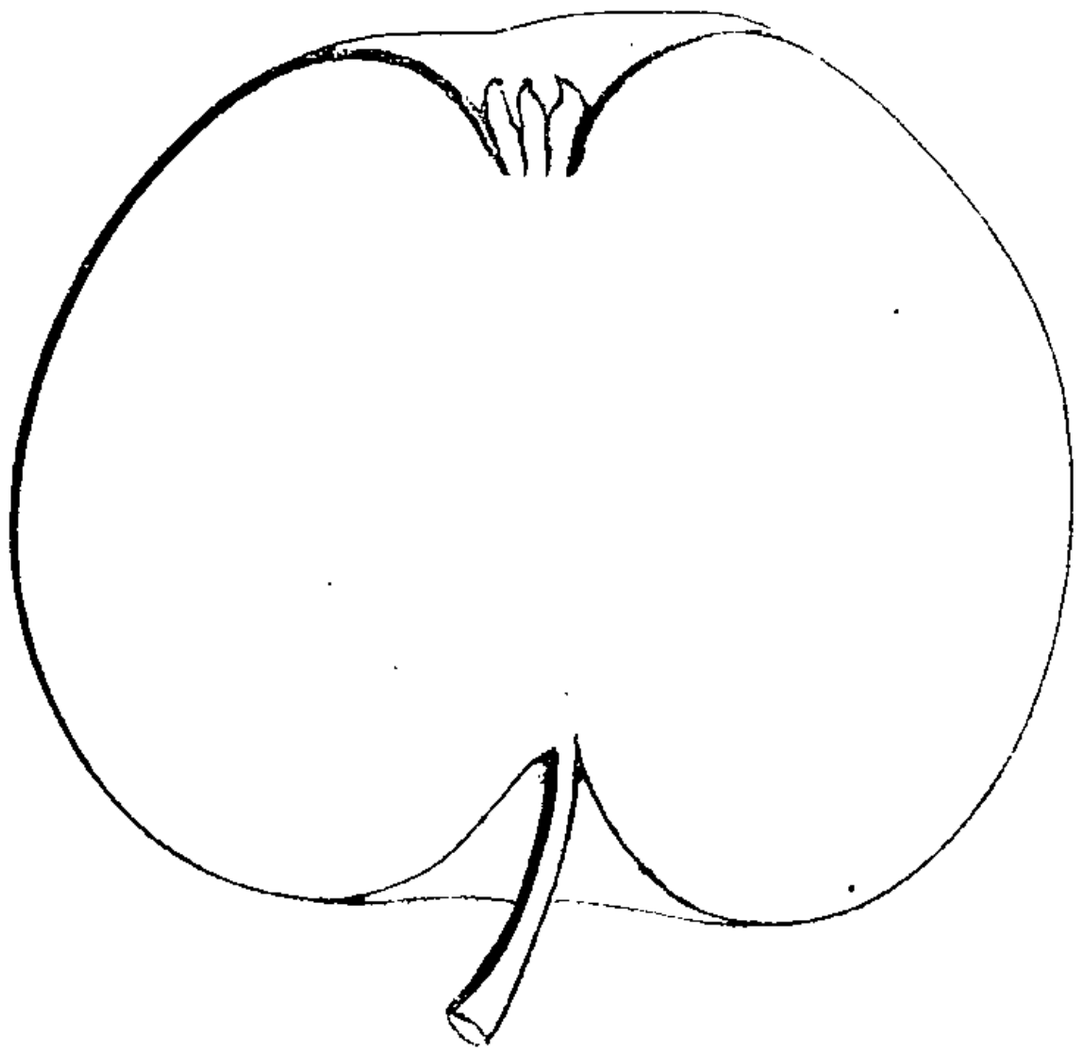
483. Pomme SANGUINOLE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Blut (Valerius Cordus, avant 1544, *Historia stirpium*, édition de 1561 cap. Malus, nº 29). — 2. De Sang (*Id. ibid.*). — 3. Sanguine (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Deuxième Type



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, courts, assez gros, bien géniculés, très-duveteux et d'un brun clair olivâtre quelque peu nuancé de rouge. — *Lenticelles :* petites, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes, incomplétement collés sur le bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* petites, ovales, allongées, courtement acuminées, planes pour la plupart et faiblement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, tomenteux et profondément cannelé. — *Stipules :* assez longues mais étroites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Le plein-vent ne lui convient bien que s'il a été greffé à hauteur de tige ; pour les formes naines, auxquelles il se prête parfaitement, on l'écussonne sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* passant de l'arrondie cylindrique à la conico-sphérique, mais étant toujours légèrement pentagone. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, ou long, fort ou un peu grêle, inséré dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, souvent bien enfoncé, à cavité irrégulière, de dimensions très-variables et bossuée ou faiblement ondulée sur ses bords. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaune verdâtre, presque entièrement lavée de vermillon, souvent tachée de fauve dans le bassin pédonculaire, ponctuée de roux et de gris-blanc, et quelquefois, à l'insolation, portant de courtes et fines vergetures d'un rouge-brun terne et foncé. — *Chair :* fortement rosée sous la peau, blanchâtre au centre, mi-tendre, fine et croquante. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidulée, possédant un parfum des plus savoureux.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Il y a une quinzaine d'années que je possède cette curieuse variété, peu connue en France, mais beaucoup plus répandue chez les Allemands, où Diel la décrivait en 1800 (*Kernobstsorten*, t. II, p. 176) et faisait observer que les paysans la nommaient généralement *Erdbeerapfel* : Pomme Fraise. Un autre pomologue, M. Oberdieck (1862, n° 356), nous apprend qu'elle est cultivée depuis longtemps dans les environs de Dietz (duché de Nassau). On ne doit pas, néanmoins, l'en croire originaire. Je la trouve, effectivement, caractérisée avant 1544 par le naturaliste hessois Valerius Cordus, et c'est Cobourg, en Franconie, qu'il désigne comme lieu natal de cette variété (voir *Historia stirpium*, cap. Malus, n° 29). Il la signale même sous les dénominations *Blutapfel*, *Sanguineum* : Pomme de Sang, Pomme Sanguine, qu'elle porte encore aujourd'hui, et qui sont doublement justifiées par la couleur de sa peau, puis de sa chair, sensiblement carminée à la surface.

Observations. — Les pommes Calleville rouge d'Hiver, Cœur de Bœuf et Roi très-noble, comptant parmi leurs synonymes les noms Sanguinole et Sanguine, il importe de ne pas l'oublier pour éviter toute confusion entre ces fruits et celui qui fait l'objet de cet article.

Pomme SANS-FLEURIR. — Synonyme de pomme *Figue d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme SANS-PAREILLE. — Synonyme de pomme *Non-Pareille ancienne*. Voir ce nom.

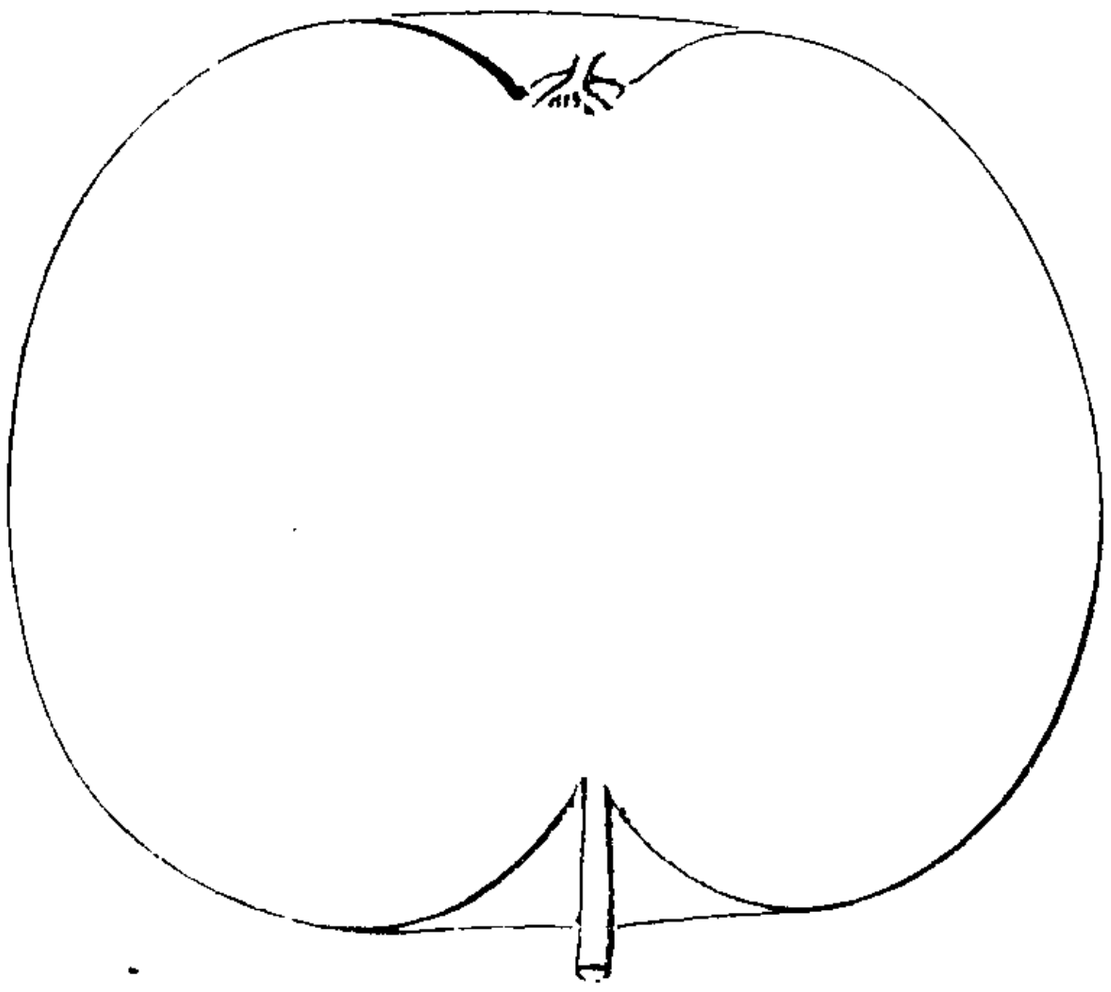
Pomme SANS-PEPINS. — Synonyme de pomme *Figue d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme SANS-QUEUE. — Synonyme de pomme *Figue d'Été*. Voir ce nom.

---

484. Pomme SANTOUCHÉE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Panther (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 346). — 2. Wildcat (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : nombreux, presque érigés, gros, de longueur moyenne, peu coudés et duveteux, d'un brun verdâtre amplement lavé de rouge et de gris. — *Lenticelles* : arrondies pour la plupart, grandes, assez abondantes. — *Coussinets* : larges mais modérément ressortis. — *Yeux* : gros et ovoïdes, très-cotonneux et faiblement écartés du bois. — *Feuilles* : petites ou moyennes, minces, courtement acuminées, planes et finement dentées. — *Pétiole* : de grosseur et longueur moyennes, tomenteux, à cannelure bien apparente. — *Stipules* : courtes et très-étroites.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il croît convenablement sous toute forme et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse légèrement aplatie aux pôles. — *Pédoncule :* assez court, grêle, planté dans un bassin large et généralement profond. — *Œil :* petit, mi-clos ou fermé, à cavité peu développée, unie sur les bords, mais plissée à l'intérieur. — *Peau :* lisse, vert clair du côté de l'ombre, brun jaunâtre parfois faiblement nuancé de rose sur la partie exposée au soleil, tachée de roux foncé autour du pédoncule, puis ponctuée de gris et de marron. — *Chair :* blanche, tendre, fine et croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, acidulée et délicieusement parfumée.

Maturité. — Août-Octobre.

Qualité. — Première.

Historique. — J'ai tiré ce pommier des Etats-Unis, en 1860. Il est décrit dans les *Fruits of America* de Downing, édition de 1869 (p. 346), et cet auteur le dit originaire de la Caroline du Nord. Nos horticulteurs le connaissent à peine, mais il mérite bien, par la précocité et l'excellence de ses produits, de leur être recommandé.

Pomme de SARREGUEMINE. — Synonyme de pomme *Petit-Bon*. Voir ce nom.

Pomme SAUVAGE. — Synonyme de pomme *d'Estranguillon*. Voir ce nom.

Pomme SCARLET NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille écarlate*. Voir ce nom.

Pommes SCARLET PEARMAIN. — Synonymes de pommes *Écarlate d'Été* puis *Écarlate d'Hiver*. Voir ces noms.

Pomme SCHAFSNASÉ. — Synonymes de pomme *Tête de Chat*. Voir ce nom.

Pomme SCHARLACHROTHE PARMÄNE. — Synonyme de pomme *Écarlate d'Été*. Voir ce nom.

Pomme SCHEIBENREINETTE. — Synonyme de *Reinette rouelliforme*. Voir ce nom.

Pomme SCHMELZLING. — Synonyme de pomme *Blanc-Dureau*. Voir ce nom.

---

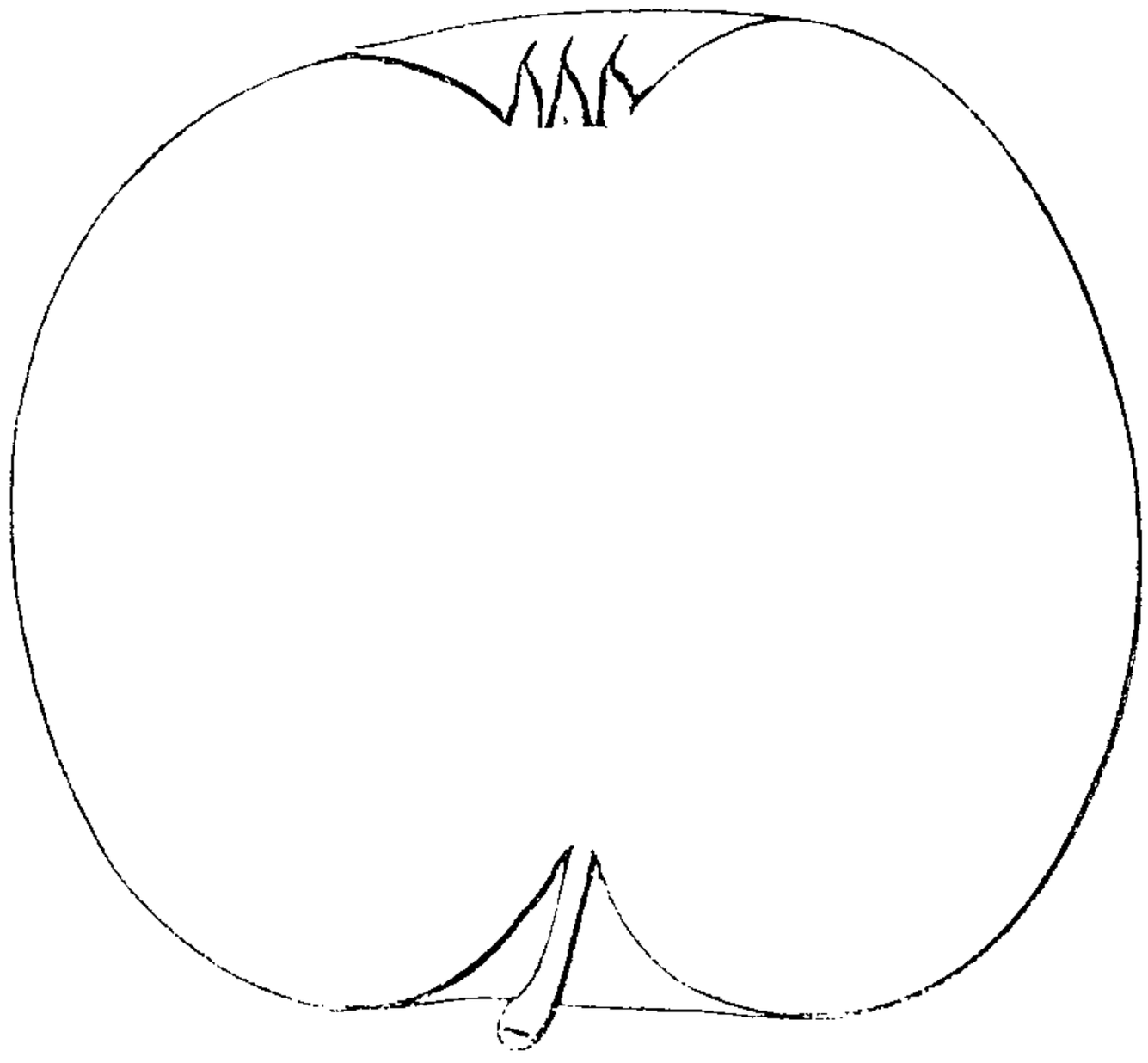
485. Pomme SCHMIDBERGER.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Schmidberger's Reinette (Schmidberger, *Obstbaumzucht*, 1836, t. IV, p. 148). — 2. Schmidberger rothe Winter Reinette (le baron de Biedenfeld, *Handbuch aller bekannten Obstsorten*, 1854, t. II, p. 202).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, assez courts et assez gros, faiblement géniculés, bien

duveteux, vert brunâtre et plus ou moins nuancés de rouge sous les coussinets. — *Lenticelles :* petites ou moyennes, arrondies et rapprochées. — *Coussinets :* larges mais modérément ressortis. — *Yeux :* moyens, arrondis, à peine cotonneux et complétement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, arrondies pour la plupart, longuement acuminées, à bords irrégulièrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, glabre et faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Pomme Schmidberger.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il se prête à toutes les formes et se greffe sur n'importe quel sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse assez irrégulière et généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, un peu grêle, profondément planté dans un étroit bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité unie et rarement bien développée. — *Peau :* mince et lisse, jaune clair sur la partie exposée à l'ombre, jaune intense fouetté de carmin sur l'autre face, maculée de fauve olivâtre autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* légèrement verdâtre, fine ou mi-fine, croquante et assez tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette variété, que je possède depuis une dizaine d'années, provient de l'Autriche et date environ de 1832. Le personnage dont elle porte le nom, Schmidberger, aujourd'hui décédé, fut religieux au monastère de Saint-Florian (Autriche) et pomologue distingué. Il est connu, notamment, par un *Traité de la culture des arbres fruitiers* et par l'obtention de divers fruits de première qualité. En 1836 il décrivit la pomme qui nous occupe et s'exprima ainsi, quant à son origine :

« Mon ami Liegel [doyen des pomologues allemands] — dit-il — l'a gagnée de semis à Braunau (Autriche) et me l'a dédiée par affection. » (*Obstbaumzucht*, t. IV, p. 148.)

Pommes : SCHMIDBERGER'S REINETTE, } Synonymes de pomme *Schmidberger*. Voir ce nom.

SCHMIDBERGER ROTHE WINTER REINETTE, }

POMME SCHNÉE CALVILL. — Synonyme de *Calleville de Neige*. Voir ce nom.

POMME SCUDAMORE'S CRAB. — Synonyme de pomme *Red Streak*. Voir ce nom.

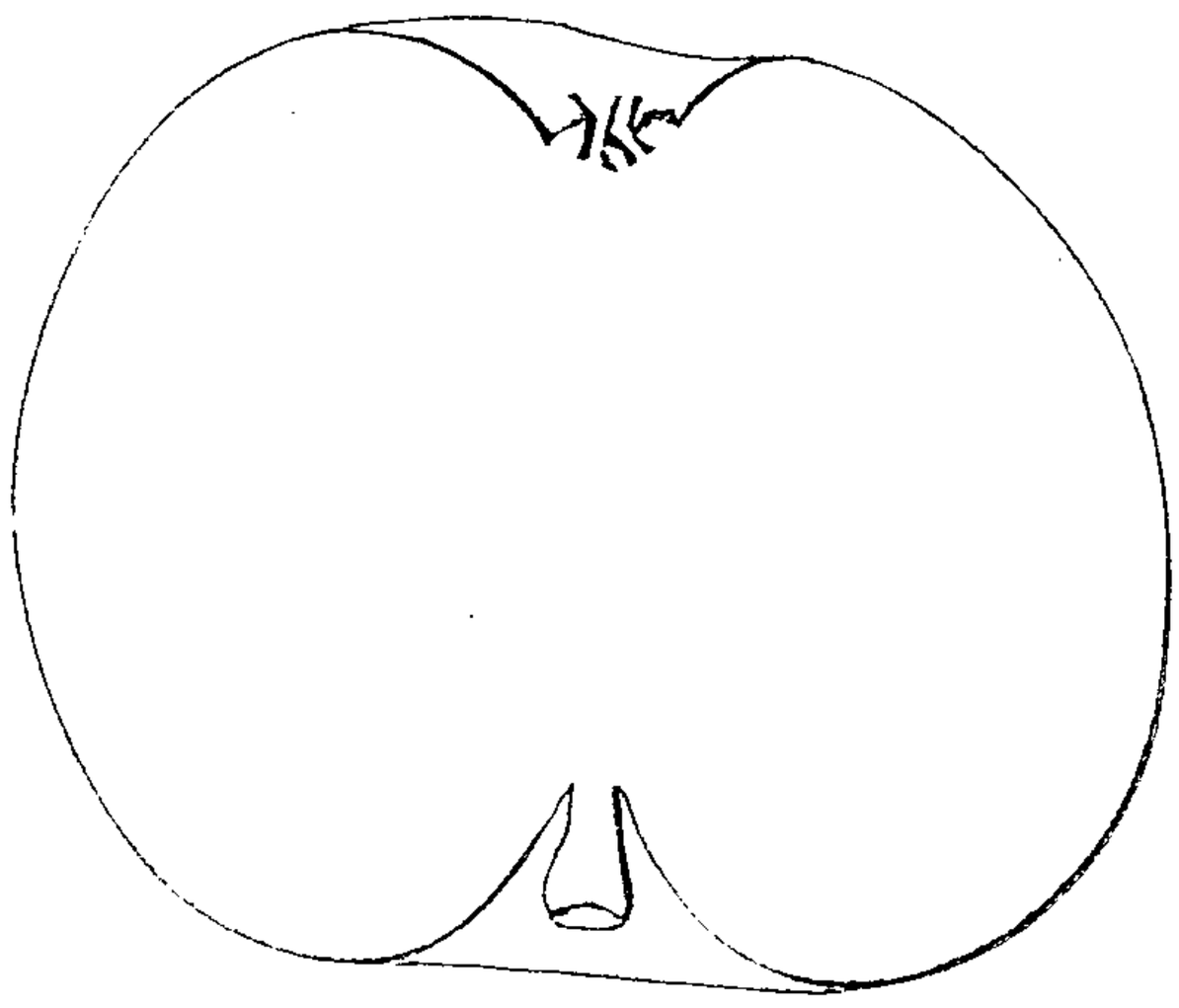
POMME SEAGO. — Synonyme de pomme *Mangum*. Voir ce nom.

POMME SÉBASTIAN. — Synonyme de pomme *Sébastian rouge*. Voir ce nom.

---

486. POMME SÉBASTIAN ROUGE

Synonymes. — *Pommes :* 1. SÉBASTIAN (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 25, n° 121, et p. 53, n° 2728). — 2. ROTHER SEBASTIAN'S (des pépinières de Reutlingen [Wurtemberg], en 1868).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-longs, gros, bien géniculés, très-duveteux, rouge-brun ardoisé nuancé de vert. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites, abondantes. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* moyens ou petits, coniques-raccourcis, couverts de duvet et complétement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, acuminées, assez profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, de moyenne grosseur, roide, amplement carminé et généralement à cannelure des plus accusées. — *Stipules :* moyennes.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — On le greffe ras terre, pour plein-vent, sa tige pousse droite et devient d'une belle grosseur, ainsi que sa tête, toujours très-régulière. Comme arbre nain il croît également bien, et veut être écussonné sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse irrégulière et plus ou moins comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* court, très-nourri, planté profondément dans un large bassin. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, à cavité irrégulière, assez vaste et plissée ou légèrement bossuée sur les bords. — *Peau :* assez épaisse, lisse, à fond jaune sale, presque entièrement lavée, marbrée et striée de rouge foncé, tachée de fauve olivâtre autour du pédoncule, puis fortement et abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* jaunâtre, mi-fine et ferme, quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, mais sans parfum bien prononcé.

MATURITÉ. — Octobre-Janvier.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Est-ce une variété d'origine allemande ou d'origine belge? Je n'ai jamais pu éclaircir ce point. Le seul renseignement qui me soit apparu sur la pomme Sébastian rouge, sort du *Catalogue général* des anciennes pépinières (1798 à 1823) du semeur belge Van Mons. Elle s'y trouve mentionnée deux fois, aux pages 25 et 53, mais sans l'indication « gagnée par nous, » dont cet arboriculteur fait généralement suivre le nom des fruits lui appartenant. Van Mons ayant eu de nombreuses relations avec les pomologues allemands, il est alors probable qu'il dut à l'un deux ce pommier, qui cependant ne figure pas dans les principaux recueils pomologiques particuliers à l'Allemagne. Quant à moi, je dois au docteur Lucas, directeur de l'Ecole d'arboriculture fruitière de Reutlingen (Wurtemberg), le Sébastian rouge; il m'en adressa des greffes en 1868, peu de temps après l'Exposition internationale de Paris, à laquelle j'avais remarqué cette pomme. Elle y faisait partie des variétés apportées de Berlin par le professeur Karl Koch.

Pomme SEEBER BORSDORFER. — Synonyme de *Reinette Froomm.* Voir ce nom.

Pomme SEEK-NO-FURTHER. — Synonyme de pomme *Linnæus Pippin.* Voir ce nom.

Pomme de SEIGNEUR D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Tête de Chat.* Voir ce nom.

Pomme de SEIGNEUR D'HIVER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin.* Voir ce nom.

Pomme SEIGNEUR D'ORSAY. — Synonyme de *Reinette marbrée.* Voir ce nom.

Pomme de SEIGNEUR ROUGE. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin.* Voir ce nom.

---

487. Pomme SÉMINAIRE DE VESOUL.

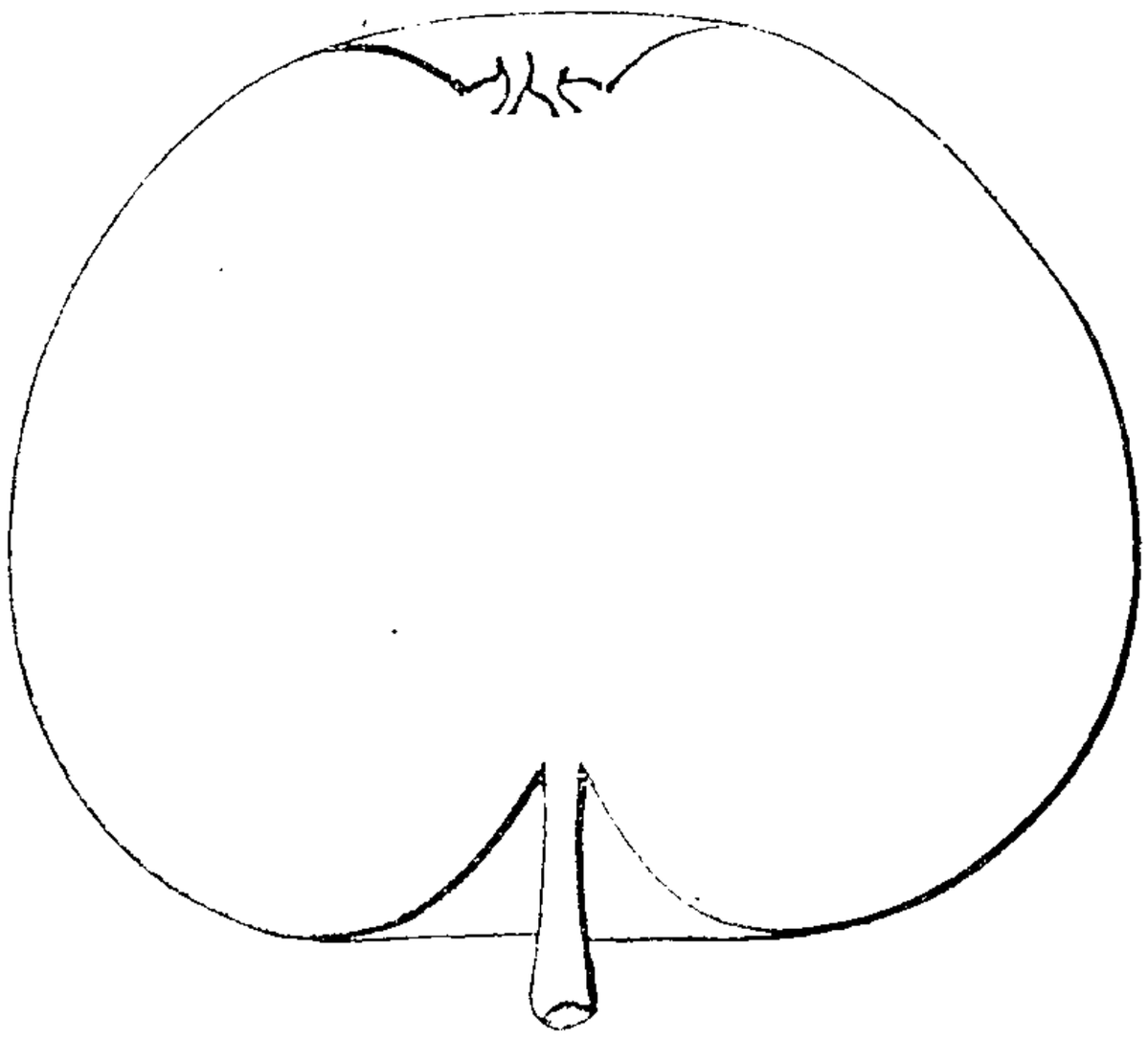
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, sensiblement géniculés, légèrement duveteux et d'un brun olivâtre faiblement lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, assez grandes et rapprochées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, cotonneux et plaqués sur le bois. — *Feuilles :* généralement assez petites, ovales, acuminées, ayant les bords peu profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, à cannelure rarement bien accusée. — *Stipules :* longues, étroites et souvent dentées.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Quand on le destine au plein-vent, forme que son manque de vigueur ne lui rend pas favorable, il faut le greffer en tête et choisir des sujets très-forts. Comme basse-tige, il fait sur doucin de petits espaliers, cordons et gobelets assez beaux et toujours plus fertiles que ne le seraient ses plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique sensiblement arrondie et généralement plus ventrue sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* bien nourri, droit et assez long, ou court et arqué, profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos, à cavité unie et peu développée. — *Peau :* légèrement rugueuse, jaune clair verdâtre sur le côté placé à l'ombre, brun jaunâtre à l'insolation, amplement maculée de roux foncé autour du pédoncule et semée de larges points bruns pour la plupart formant étoile. — *Chair :* blanche ou verdâtre, assez ferme et très-fine. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidulée, possédant un parfum délicieux.

Pomme Séminaire de Vesoul.



Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — La pomme Séminaire de Vesoul me fut, en 1854, offerte ainsi étiquetée par le prêtre qui dirigeait alors cet établissement, et duquel j'avais déjà reçu d'autres fruits (voir tome Ier, p. 321). Les greffons qu'il m'envoya avaient été coupés sur l'unique pommier de l'espèce planté dans le jardin du Séminaire, arbre actuellement âgé d'une cinquantaine d'années, et greffé, m'assure-t-on. D'où suit que là nous ne sommes pas en présence du nom primitif de la variété. J'en suis d'autant plus certain, que le nouveau Supérieur du Séminaire de Vesoul m'écrivait le 13 novembre 1873 : « Dans quelques villages situés aux environs de cette ville, on « trouve des pommes si semblables à la nôtre, qu'elles me paraissent n'en différer « en rien ; on les nomme généralement, dans ces campagnes, *Pommes Grillot.* » Je consigne ici ce renseignement, sans pouvoir assurer, faute de temps pour confronter un pommier Grillot avec un pommier Séminaire de Vesoul, que ces deux noms soient synonymes. Il n'existe toutefois, cela je puis l'affirmer, aucun rapport entre cette dernière variété et la Passe-Pomme d'Été, quoique celle-ci ait également porté les surnoms Grillot et Grillotte.

---

488. Pomme SERINKA.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Serinkia (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1852, p. 32, n° 241). — 2. Serniska (Comice horticole d'Angers, *Annales*, 1860, p. 45). — 3. Lehm (Karl Koch, *Wochenschrift*, 1870, n° 4, p. 29).

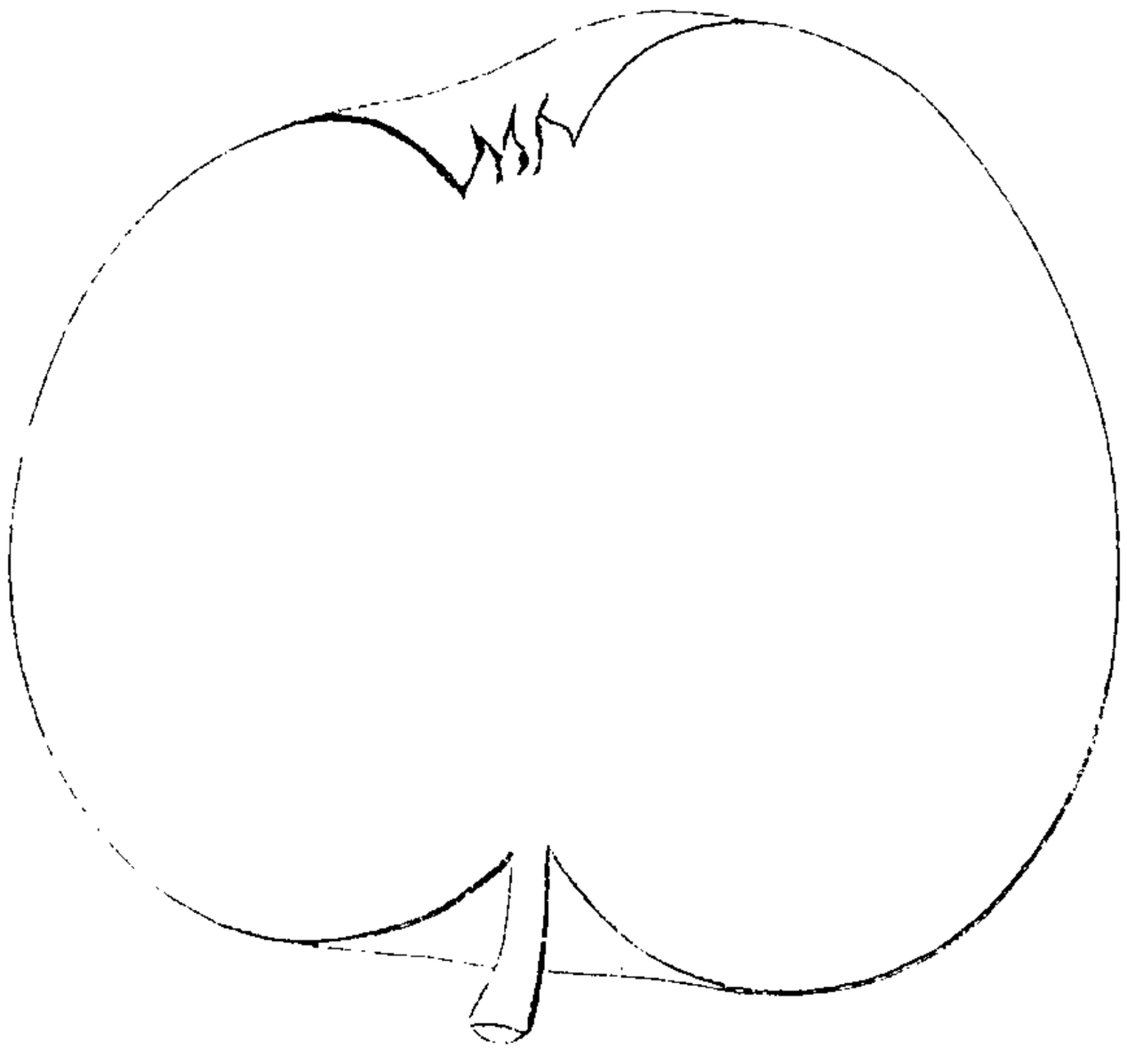
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, généralement assez érigés, gros et longs, très-coudés, duveteux et d'un rouge foncé légèrement lavé de gris. — *Lenticelles :* grandes, allongées et abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes, des plus cotonneux, collés sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, acuminées pour la plupart et

profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, long, à large cannelure et très-carminé. — *Stipules :* plutôt petites que grandes, et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Quand on le greffe ras terre, pour plein-vent, il réussit assez bien mais son tronc n'a pas belle apparence, étant excessivement gros à la base et très-faible au sommet; mieux vaut donc le greffer en tête. Toutefois il est irréprochable sous les formes naines, soit sur doucin, soit sur paradis.

Pomme Serinka.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, très-irrégulière et généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* peu long, de moyenne force, inséré dans un bassin de faibles dimensions. — *Œil :* moyen, cotonneux, ouvert, modérément enfoncé, à cavité irrégulière, assez large, plissée ou bossuée sur les bords. — *Peau :* jaune clair verdâtre, striée de rose tendre sur la partie exposée à l'ombre et de rose plus foncé sur l'autre face, tachée de gris squammeux autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de roux. — *Chair :* d'un blanc nuancé de vert, fine, mi-tendre et croquante. — *Eau :* abondante, sucrée, des plus savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Août-Septembre.

Qualité. — Première.

Historique. — Le plus célèbre pépiniériste de la Russie, M. Wagner, de Riga, m'envoya ce pommier en 1852, et depuis lors je l'ai constamment propagé, car ses fruits si précoces, si beaux et si bons, méritent réellement l'attention des horticulteurs. Je ne sais à quelle époque il fut obtenu; seulement on ne peut le croire fort âgé, en présence du silence que les pomologues, malgré tous ses mérites, gardent encore à son égard. Je ne l'ai vu, jusqu'ici, mentionné qu'une seule fois; c'est dans le *Wochenschrift*, journal botanique rédigé par mon ami le professeur Karl Koch, de Berlin. Ce savant, rendant compte en janvier 1870 d'une Exposition pomologique qui venait d'avoir lieu à Dorpat (Livonie), parla en ces termes de ce fruit, qu'on y avait envoyé :

« La pomme *Lehm* ou *Serinka*, une des meilleures variétés russes, est communément cultivée dans la partie méridionale de la province de Livonie, mais n'a pas encore, malgré tous ses mérites, pareille vogue dans la partie septentrionale, notamment aux environs de Dorpat. » (N° 4, p. 29.)

Pomme SERINKIA. — Synonyme de pomme *Serinka*. Voir ce nom.

Pomme SERIQUE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

Pomme SERNISKA. — Synonyme de pomme *Serinka*. Voir ce nom.

Pommes : SHEPHERD'S PIPPIN,

— SHEPHERD'S SEEDLING, } Synonymes de pommes *Alfriston*. Voir ce nom.

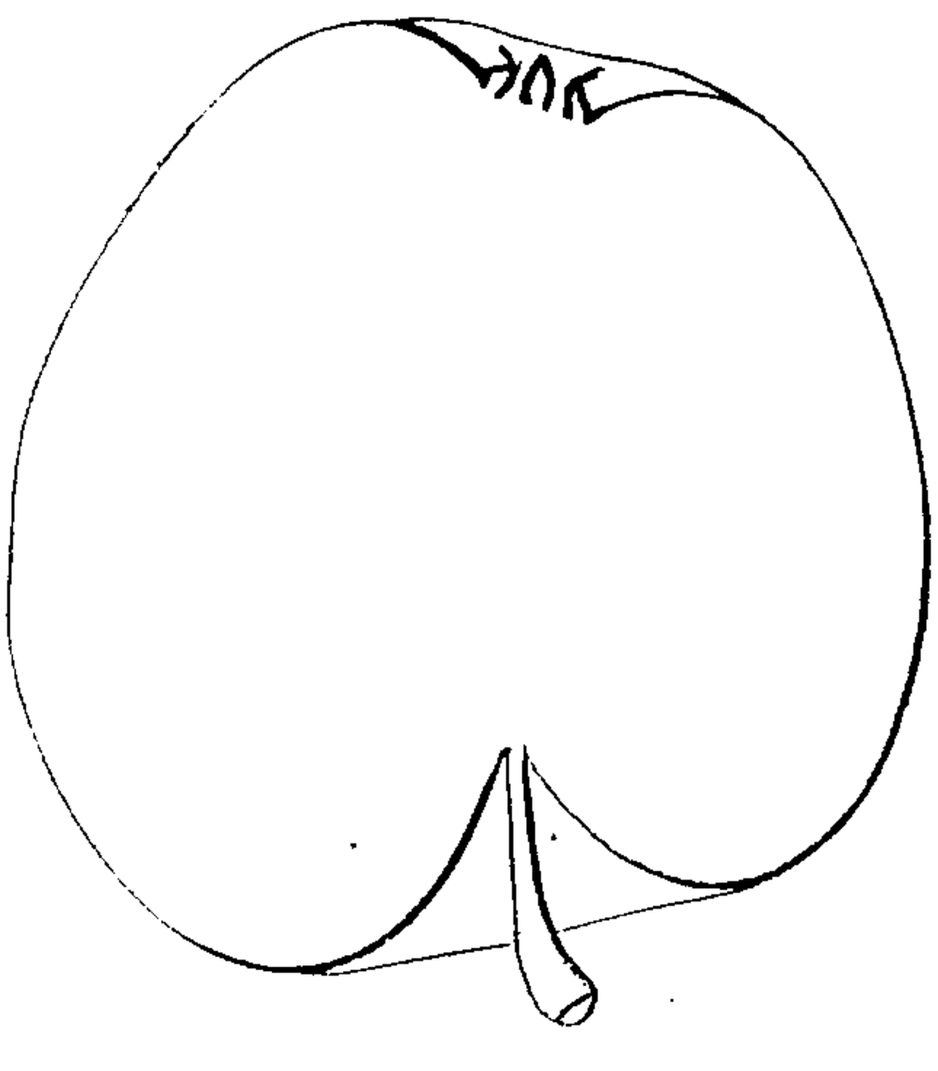
Pomme SHIPPEN'S RUSSET. — Synonyme de pomme *Boston russet*. Voir ce nom.

---

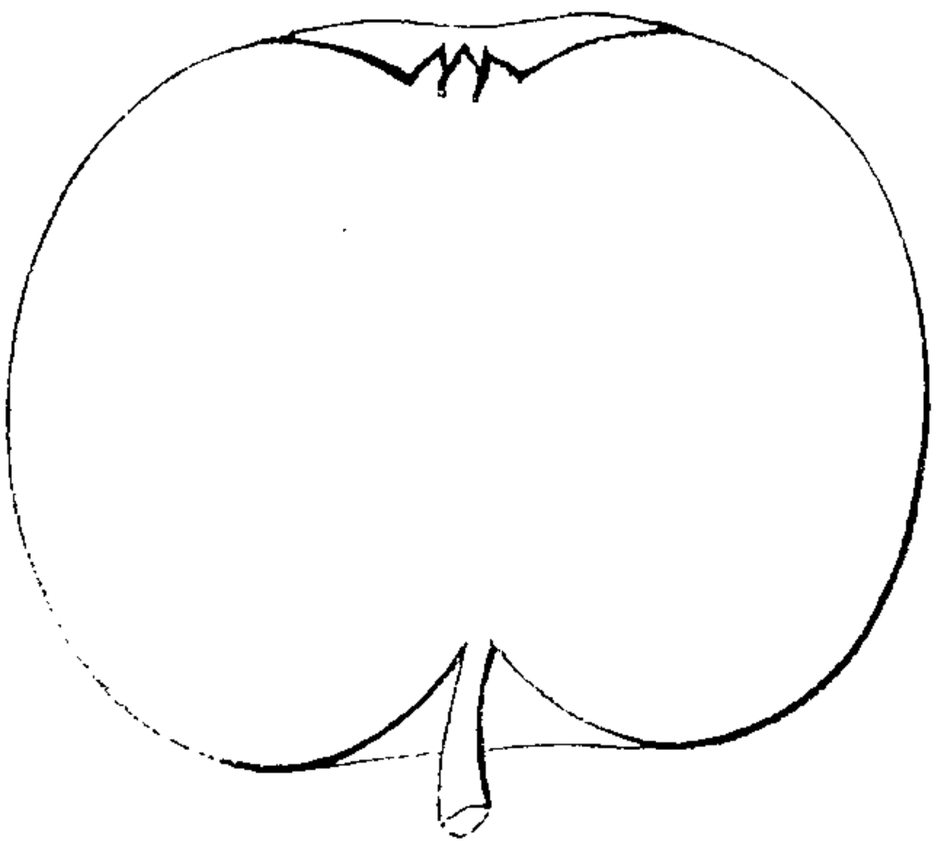
489. Pomme SHOCKLEY.

Synonyme. — *Pomme* Waddell Hall (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 188; et 1869, p. 352).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, assez longs, sensiblement géniculés, à peine duveteux et d'un brun clair légèrement rosé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et rapprochées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, faiblement collés sur le bois et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, longuement acuminées, planes ou un peu cucullées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* gros, long et amplement carminé, à cannelure rarement bien accusée. — *Stipules :* très-longues et très-larges.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il se montre vigoureux sur toute espèce de sujet, comme il se prête également à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* très-variable, elle passe de la conique plus ou moins allongée à la globuleuse comprimée aux pôles, mais toujours on la trouve irrégulière et moins développée sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* long ou de longueur moyenne, grêle, souvent renflé au point d'attache, planté dans un bassin étroit et généralement assez profond. — *Œil :* petit, clos ou mi-clos, à peine enfoncé, à faible cavité

plissée intérieurement et bordée de légères gibbosités. — *Peau :* jaune verdâtre sur le côté de l'ombre, brun jaunâtre strié de rose terne à l'insolation, rarement maculée de fauve dans le bassin pédonculaire, et ponctuée de gris. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* assez abondante, douce et très-sucrée, ayant une saveur agréable qui participe un peu de celle des amandes.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Berckmans, pépiniériste habitant Augusta, dans la Géorgie (Amérique), m'offrit cette pomme, en 1858, comme une des variétés les plus estimées des jardiniers de sa contrée, dont elle est originaire. Downing l'a décrite en 1863 puis en 1869, mais il ne dit pas si le nom Shockley, sous lequel on la cultive généralement, rappelle celui de son obtenteur.

Pomme SICKLER. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

Pomme SIKE-POUSE. — Synonyme de pomme *Syke-House*. Voir ce nom.

Pomme de SINOPE. — Synonyme de pomme *Lanterne*. Voir ce nom.

Pomme SMALL BLACK. — Voir *Small's admirable*, au paragraphe Observations.

Pomme SMALL RIBSTON. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

Pomme SMALL STALK. — Voir *Small's admirable*, au paragraphe Observations.

Pomme SMALLEY. — Synonyme de pomme *Spicé*. Voir ce nom.

---

490. Pomme SMALL'S ADMIRABLE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, habituellement très-étalés et souvent arqués, gros, peu longs, des plus géniculés, bien duveteux et d'un brun verdâtre lavé de rouge terne. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-grandes et assez clair-semées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, presque complétement collés sur l'écorce et très-cotonneux. — *Feuilles :* assez grandes, ovales ou elliptiques, lisses, vert clair en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, ayant les bords légèrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* long, gros, flasque et sensiblement cannelé. — *Stipules :* longues et larges, pour la plupart.

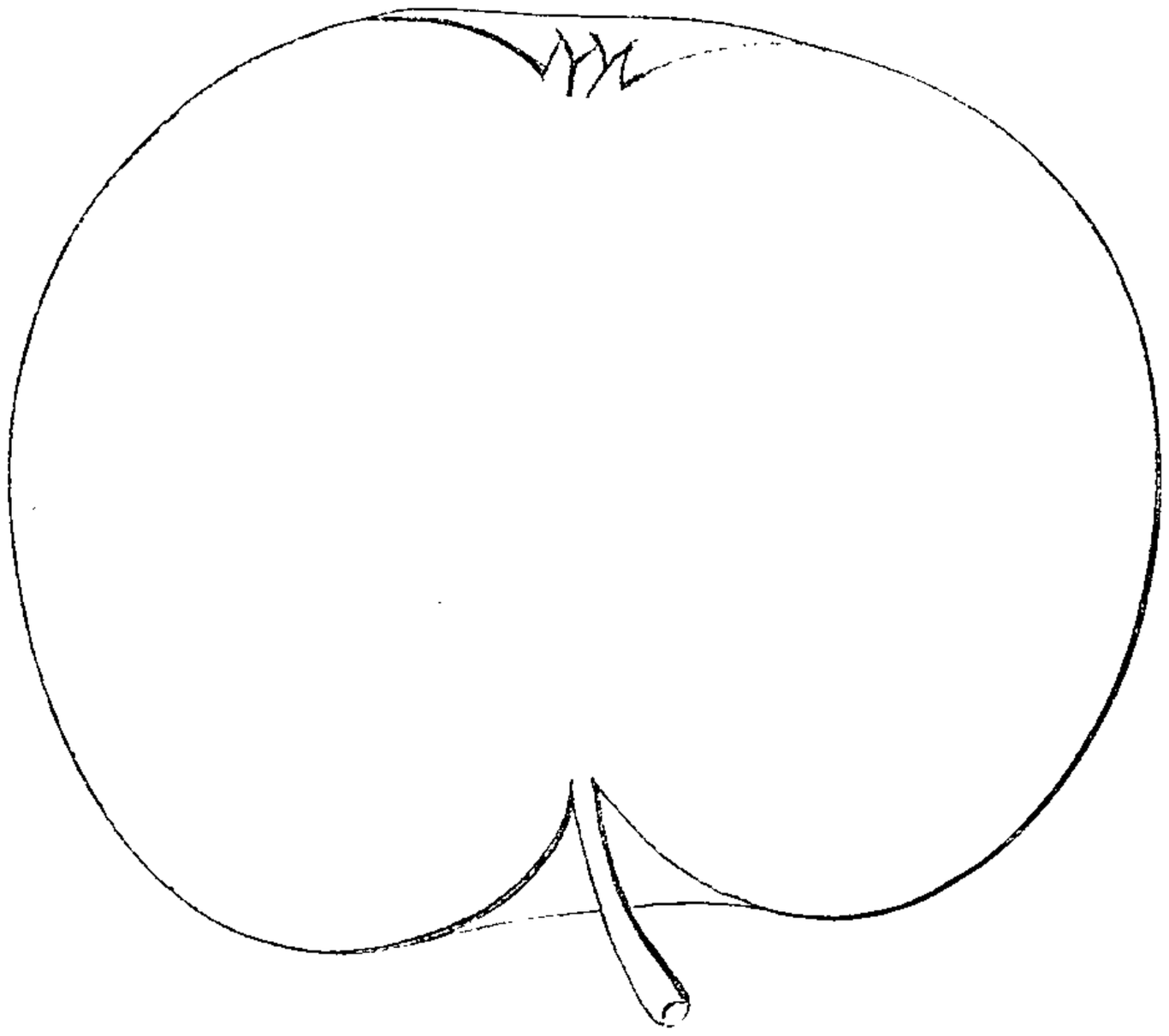
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa croissance rapide et ses gros rameaux permettent de le greffer ras terre pour l'élever à tige et en faire de beaux plein-vent. Quant aux formes

naines, il s'y prête également, mais il faut alors l'écussonner sur paradis et non sur doucin, dernier sujet qui surexciterait encore sa vigueur et le rendrait peu productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique, sensiblement comprimée aux pôles et souvent ayant un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle et profondément planté dans un bassin étroit formant entonnoir. — *Œil :* petit, mi-clos, presque à fleur de fruit et un peu bossué sur ses bords. — *Peau :* jaune clair sur la partie placée à l'ombre, jaune brunâtre à l'insolation, finement ponctuée de roux et de marron, surtout dans le voisinage de l'œil, et maculée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidulée, possédant une exquise saveur légèrement fenouillée.

Pomme Small's admirable.



Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première.

Historique. — La *Small's admirable*, ou Pomme admirable de Small — son obtenteur, probablement — me vient d'Angleterre; elle est dans mon établissement depuis cinq ans; je la crois d'origine anglaise, mais ne puis cependant l'affirmer. Le docteur Hogg, de Londres, l'a signalée en 1866 dans *the Fruit manual* (pp. 42-43) et ne la réclame pas comme sienne; non plus que les pomologues américains Warder (1867) et Downing (1869), qui l'ont également caractérisée. Avec le temps, espérons que cette nouvelle variété retrouvera son père, et, par lui, sa nationalité.

Observations. — En Angleterre il existe une pomme *Small Stalk* (Courte-Queue), puis en Amérique une *Small Black* (Petite-Noire) et une *Small's Pippin* (Pippin de Small); de ces trois variétés, aucune ne se rapporte à la Small's admirable ici décrite; et, coïncidence assez bizarre, les auteurs qui les mentionnent se taisent également sur la provenance de ces divers pommiers.

Pomme SMALL'S PIPPIN. — Voir *Small's admirable*, au paragraphe Observations.

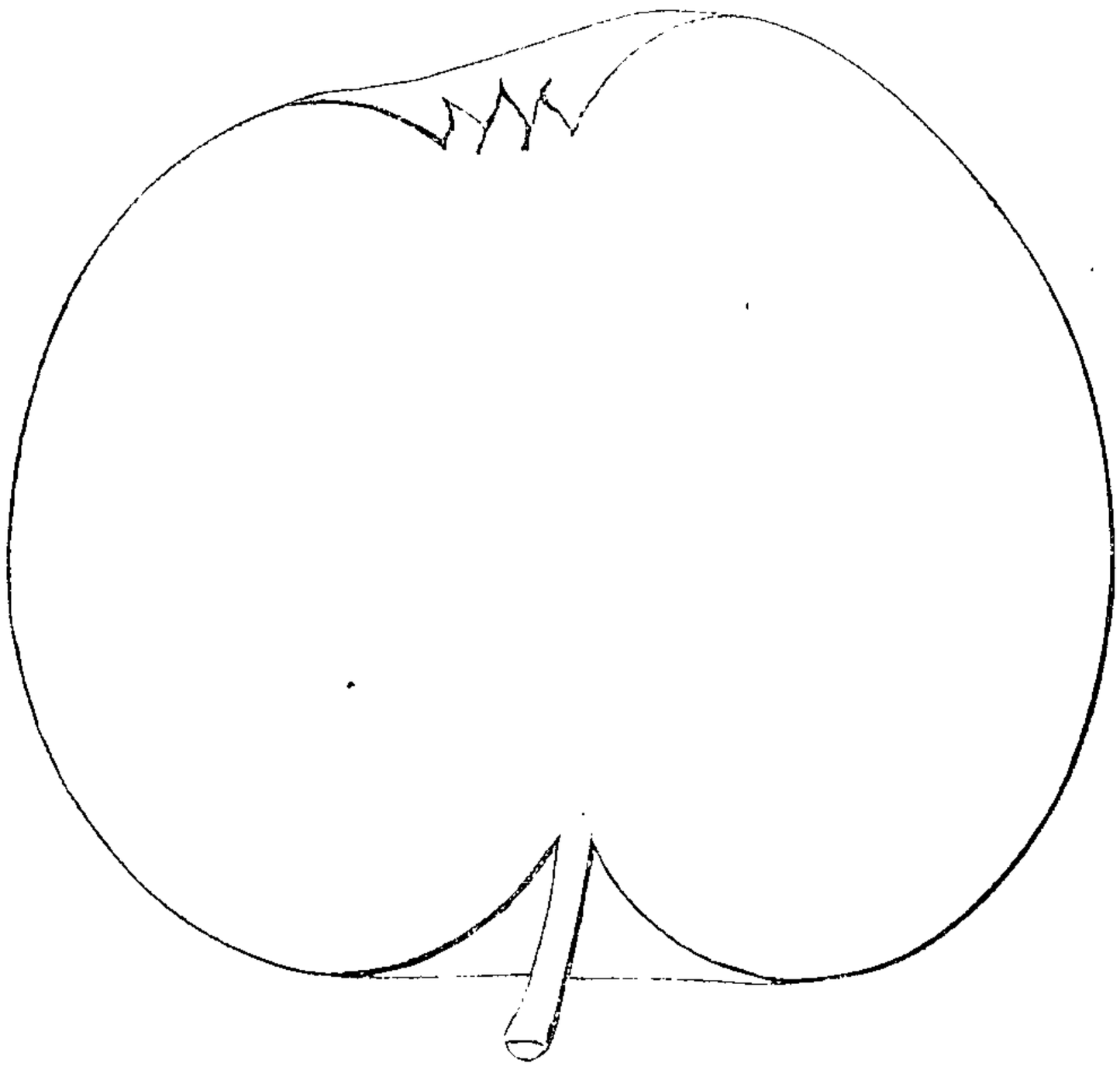
Pommes SMITH *et* SMITH'S CIDER. — Synonymes de pomme *Popular Bluff*. Voir ce nom.

---

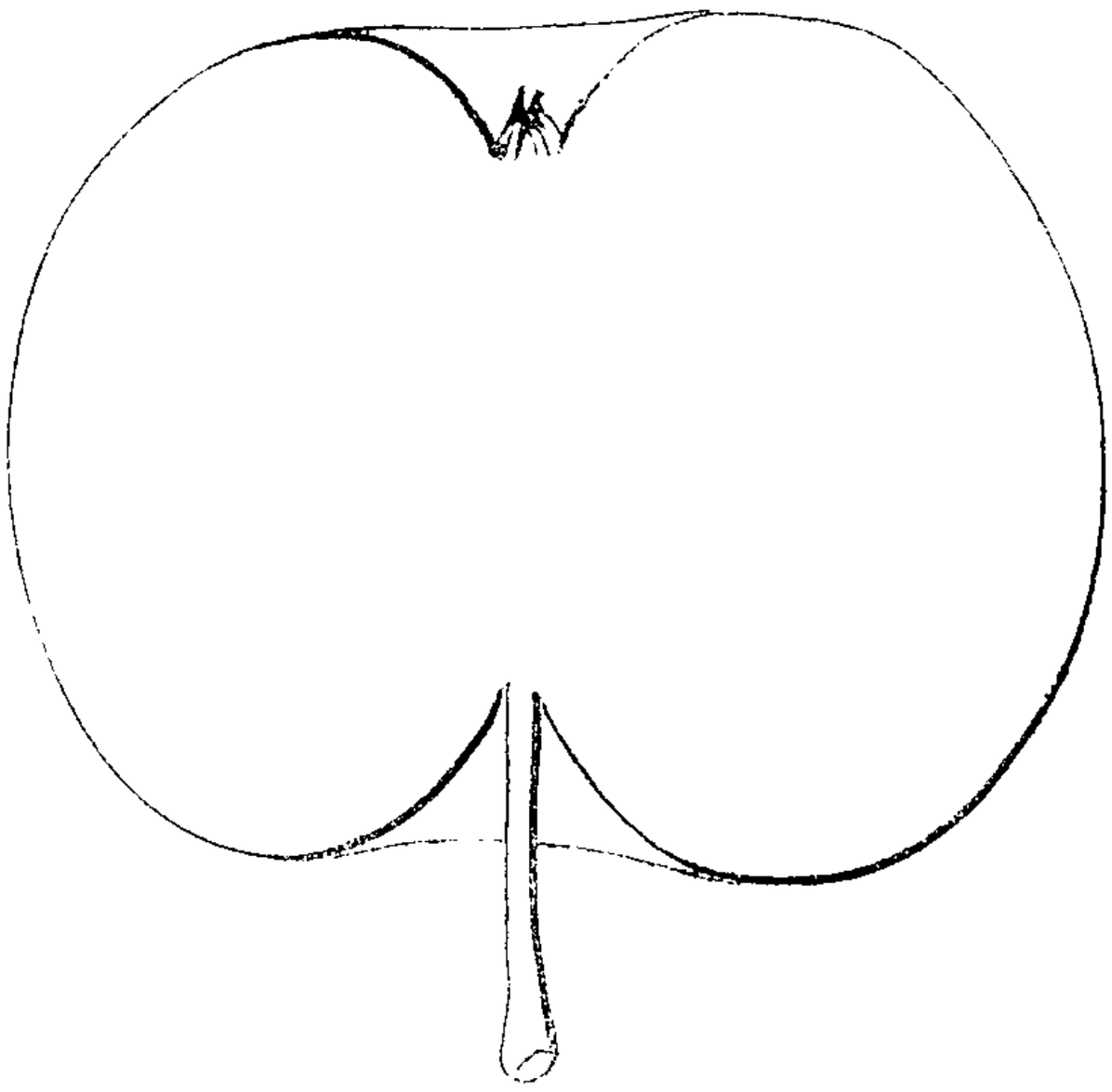
491. Pomme SMOKEHOUSE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Millcreek Vandevere (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 113). — 2. Red Vandevere (*Id. ibid.*). — 3. Vandevere English (*Id. ibid.*).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, très-géniculés, légèrement duveteux, d'un brun verdâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes, assez abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* très-petits, arrondis, fortement collés sur le bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* assez grandes, ovales, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne et faiblement cannelé. — *Stipules :* bien développées.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Greffé ras terre, pour plein-vent, il devient très-beau, sa tige est grosse, droite, et sa tête régulière et touffue. Les formes naines cordon ou buisson lui conviennent, surtout quand on l'écussonne sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moins considérable. — *Forme :* conique sensiblement arrondie et très-irrégulière, ou sphérique aplatie aux pôles et plus développée sur un côté que sur l'autre. — *Pédoncule :* assez long ou très-long, peu fort mais souvent renflé au point d'attache, profondément inséré dans un bassin plutôt étroit que large. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, à vaste cavité unie ou plissée. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaune légèrement verdâtre, presque entièrement lavée de rouge-brun clair, marbrée

et fouettée de carmin, à l'insolation, ponctuée de roux et de gris-blanc, puis tachée de fauve squammeux autour du pédoncule et quelquefois même autour de l'œil. — *Chair :* jaunâtre, ferme, fine ou mi-fine. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, quoiqu'aigrelette, ayant une saveur anisée des plus agréables.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Première.

Historique. — Assez nouvelle dans les pépinières françaises, la Smokehouse, d'origine américaine, est pour le moins septuagénaire. Divers auteurs l'ont décrite en son pays, et l'ont dite native de la Pennsylvanie, sauf Elliott (1854, p. 113), qui lui reconnaît dix-sept synonymes et veut qu'elle appartienne au Delaware; mais cette assertion n'a pas prévalu. Voici, du reste, les renseignements circonstanciés fournis sur ce point par Charles Downing, dans les plus récentes éditions de sa Pomologie (1863 et 1869) :

« Ce pommier — dit-il — est originaire du comté de Lancastre (Pennsylvanie) ; il a poussé, près Millcreek, sur la ferme d'un riche quaker nommé Gibbons, et dans la partie du jardin avoisinant la cheminée de la maison, d'où vint qu'on l'appela *Smokehouse*. Cette variété, déjà ancienne et très-répandue en Pennsylvanie, offre un tel air de famille avec l'antique pomme Pennsylvania Vandevere, qu'on la suppose sortie d'un égrasseau provenu de pepins de ce dernier fruit. » (*The Fruits and fruit trees of America,* 1863, pp. 104-105; 1869, p. 355.)

Pomme SNOW CHIMNEY. — Synonyme de pomme *de Neige*. Voir ce nom.

Pomme de SOIE. — Synonyme de pomme *Chemisette blanche*. Voir ce nom.

Pomme SOMMER GEWÜRZ. — Synonyme de pomme *Postophe d'Été*. Voir ce nom.

Pomme SOMMER ZIMMET. — Synonyme de pomme *de Cannelle*. Voir ce nom.

Pomme SONNANTE D'AUTOMNE. — Synonyme de pomme *Lanterne*. Voir ce nom.

Pomme SONNANTE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme SONNETTE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Automne*. Voir ce nom.

Pomme SONORE. — Voir pomme *Lanterne*, au paragraphe Observations.

Pomme SOSKRIEGER. — Synonyme de *Reinette blanche de Champagne*. Voir ce nom.

Pomme SOUR BOUGH. — Synonyme de pomme *Summer Pippin*. Voir ce nom.

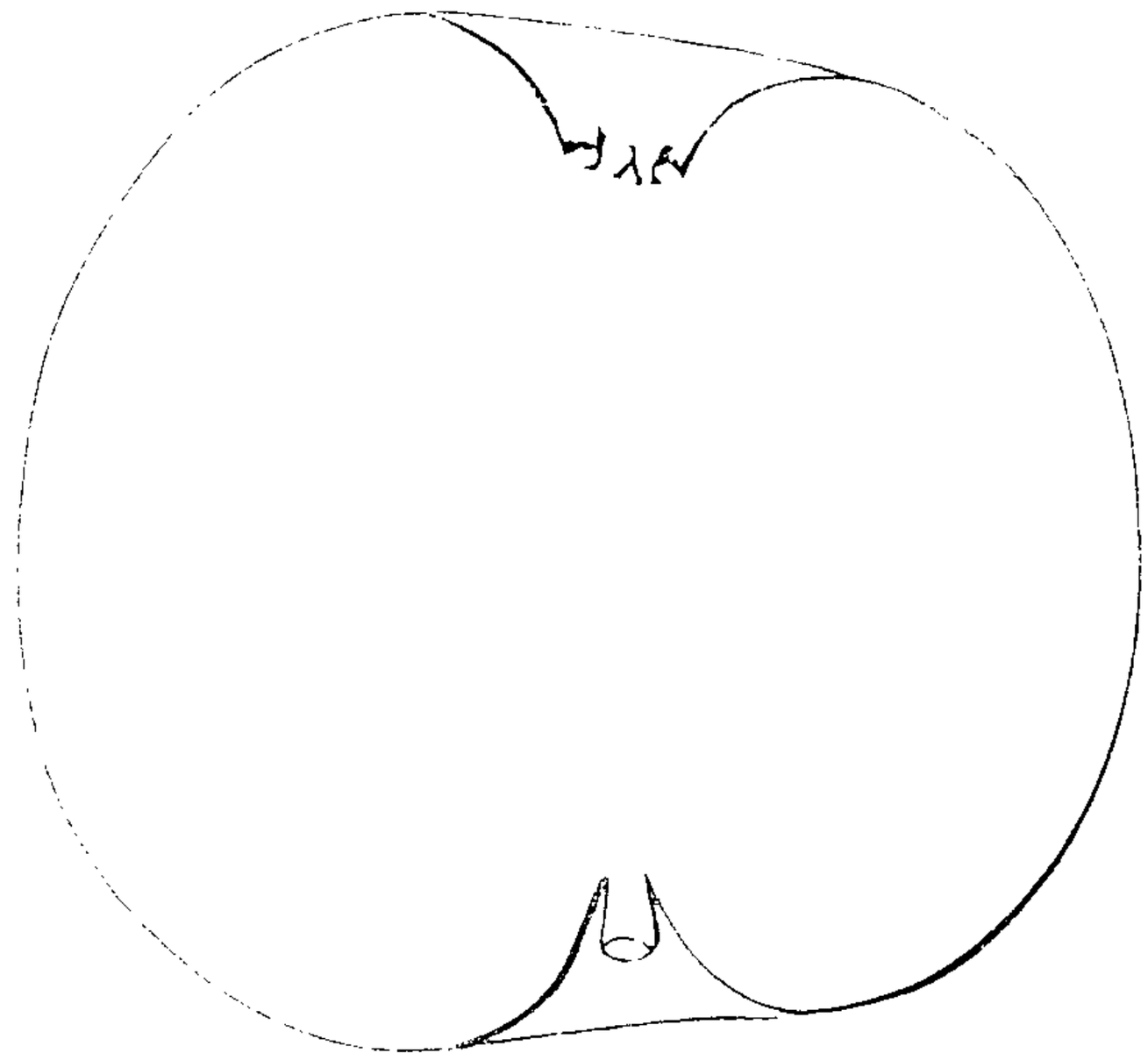
Pomme SOUTHERN FALL PIPPIN. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

Pommes : SOUTHERN GOLDEN PIPPIN, — SOUTHERN GREENING, } Synonymes de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

---

492. Pomme SOUVENIR DES GLORIA.

Premier Type.



Deuxième Type.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs, assez gros, coudés, duveteux et d'un brun ardoisé presque noir au sommet. — *Lenticelles :* blanches, petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-obtus, plaqués sur le bois, ayant les écailles cotonneuses et mal soudées. — *Feuilles :* petites, ovales à la base du rameau, ovales-allongées au sommet, épaisses, vert blanchâtre en dessus, vert glauque en dessous, courtement acuminées, à bords dentés ou crénelés. — *Pétiole :* court et grêle, mais rigide, carminé en dessous et faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Des plus abondantes.

Culture. — Il fait de beaux arbres sous toutes les formes ; cependant, quand on le destine au plein-vent, il est urgent de le greffer en tête, et non ras terre.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois un peu moins volumineuse. — *Forme :* cylindrique-arrondie ou globuleuse sensiblement comprimée aux pôles ; elle a, surtout, presque toujours un côté plus

développé que l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, assez fort ou assez grêle, inséré dans un bassin rarement bien large et généralement de profondeur variable. — *Œil :* petit ou moyen, mi-clos ou fermé, à courtes sépales, à cavité unie, large et plus ou moins profonde. — *Peau :* mince, jaune blafard nuancé de rose terne sur la partie exposée au soleil, tachée de roux dans le bassin pédonculaire et ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, fine, tendre et quelque peu croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée et possédant un léger parfum de rose.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Vers 1843 un pommier poussa spontanément dans les vignes dites des Buchannes, appartenant à M. Urseau et situées commune de Sainte-Gemmes-sur-Loire, près Angers. Quand il eut fructifié, son propriétaire en offrit des greffes au sieur Dérouin, cultivateur faubourg Saint-Laud, de notre ville, lequel, tout récemment (1873), en a mis plusieurs rameaux à la disposition des frères Gloria, contre-maîtres, depuis vingt ans, de mes pépinières d'arbres fruitiers. Certain, par l'examen du pied-type, que j'avais là une variété nouvelle, et même encore innommée, il m'a paru, vu son mérite, utile de la propager, et juste aussi — le choix du nom m'étant laissé — de la dédier aux frères Victor et Eugène Gloria, comme souvenir de ce fait, et comme témoignage, surtout, de l'intelligence, de la conscience avec lesquelles ils ont toujours accompli leurs travaux dans mon établissement.

Pomme SOYETTE. — Synonyme de pomme *Chemisette blanche*. Voir ce nom.

Pomme SPADONE DES BELGES. — Synonyme de *Passe-Pomme d'Été*. Voir ce nom.

Pomme SPANISCHER GESTREIFTER GULDERLING. — Synonyme de pomme *Gulderling rayée d'Espagne*. Voir ce nom.

Pommes : SPEACKLED PARMÄNE,

— SPECKLED GOLDEN REINETTE, } Synonymes de *Reinette des Carmes*. Voir ce nom.

Pomme SPICÉ. — Synonyme de *Fenouillet gris*. Voir ce nom.

---

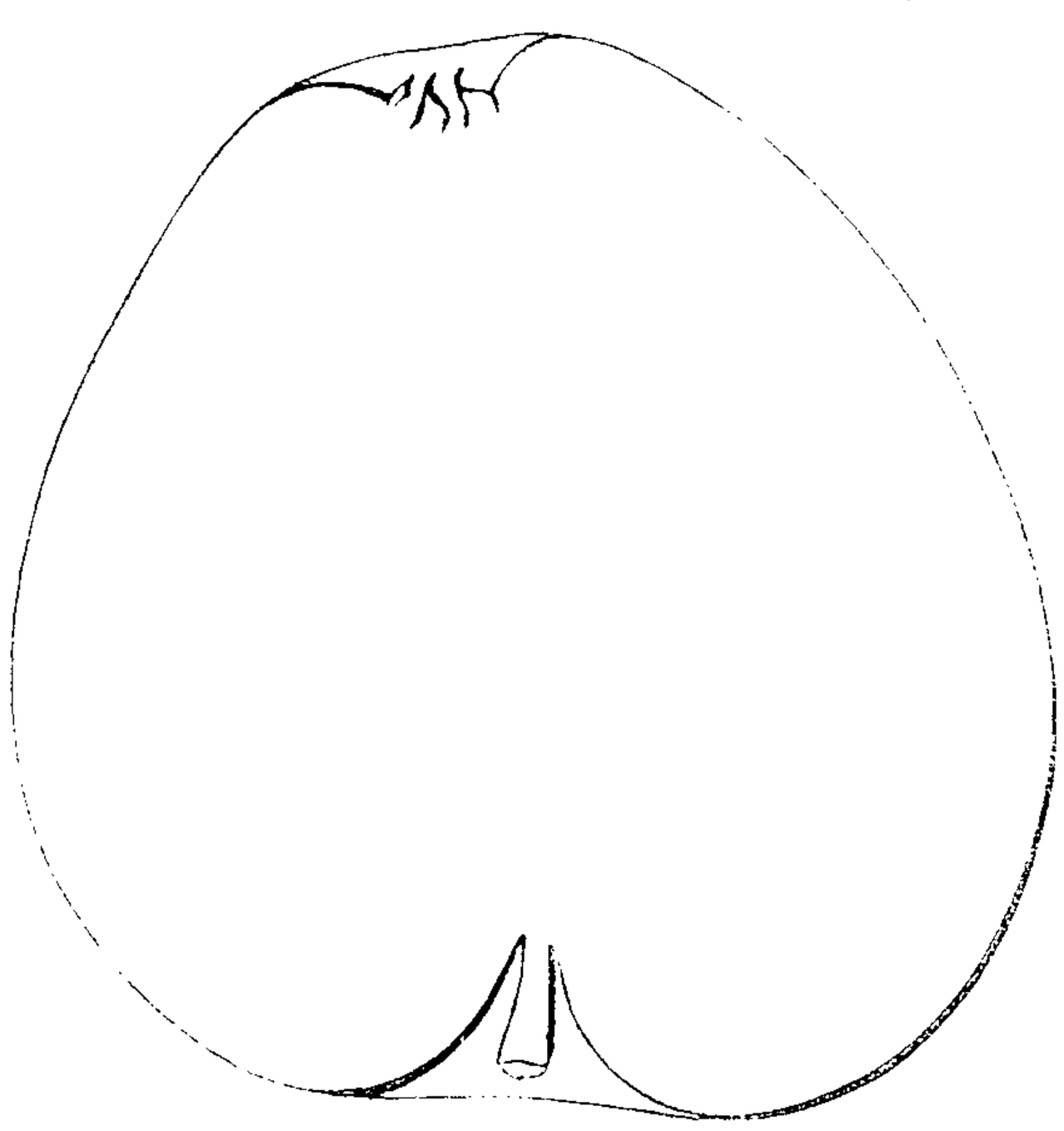
493. Pomme SPICÉ.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Englischer Gewürz (Diel, *Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 34). — 2. Smalley (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 189; et 1869, p. 354)

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez courts et assez grêles, très-géniculés, sensiblement duveteux et d'un brun olivâtre foncé légèrement lavé de rouge sombre. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites et rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens et

coniques, faiblement plaqués sur l'écorce et très-cotonneux. — *Feuilles :* petites, ovales, rarement acuminées, planes, à bords régulièrement et finement dentés. — *Pétiole :* bien nourri, long et à cannelure apparente. — *Stipules :* étroites et longues.

Pomme Spicé.



Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa chétive croissance ne permet pas qu'il soit greffé ras terre, pour l'élever à tige; il faut donc, quand on le destine au plein-vent, qui du reste lui est peu favorable, le greffer en tête. Les formes naines, sur doucin ou paradis, conviennent infiniment mieux à ce pommier, tant pour la beauté de l'arbre que pour sa plus grande fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-allongée, ayant souvent un côté quelque peu moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, surtout à la base, arqué, obliquement inséré dans un bassin étroit et profond. — *OEil :* assez grand, mi-clos ou fermé, à cavité très-peu prononcée mais sensiblement ondulée ou plissée sur les bords. — *Peau :* épaisse, lisse, unicolore, jaune-citron, amplement maculée de brun autour du pédoncule et toute parsemée de larges points roux. — *Chair* : blanchâtre ou légèrement jaunâtre, fine et tendre. — *Eau :* abondante, complétement douce, très-sucrée et très-aromatisée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Première, pour les amateurs de pommes douces.

Historique. — Ayant été à même, en 1867, de déguster ce beau fruit à l'Exposition horticole universelle de Paris, où il figurait parmi les pommes envoyées de Berlin, je l'introduisis l'année suivante dans mes cultures. Ce fut M. le docteur Lucas, de Reutlingen (Wurtemberg), qui me le procura. L'Angleterre paraît avoir été son berceau, mais cependant depuis longtemps il y est devenu très-rare. Le pomologue Diel, qui l'importa chez les Allemands, l'a décrit en 1809 et nous fournit sur lui quelques renseignements bons à reproduire :

« Cette espèce — dit-il — est signalée dans le Catalogue de William et Joseph Kirke, pépiniéristes à Brompton, près Londres. Les autres arboriculteurs anglais ne la mentionnent pas. Son nom s'applique certainement au parfum dont sa chair est imprégnée. » (*Kernobst-sorten*, 1809, t. X, p. 34.)

Robert Hogg, le plus autorisé des modernes pomologues anglais, s'est également occupé de ce pommier :

« La variété — a-t-il écrit en 1859 — que je viens de caractériser, est bien la Spicé qui

fut propagée par Kirke, de Brompton, puis décrite par Diel, sous ce nom; il ne faut donc pas la confondre avec celle de même dénomination du Catalogue du Jardin de la Société horticole de Londres, car celle-ci se rapporte entièrement à la pomme Aromatic Russet. (*The Apple and its varieties*, 1859, p. 186.)

A ces divers renseignements, j'en ajouterai deux : en 1670 dom Claude Saint-Étienne cita chez nous une « pomme d'Espice » dans sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits* (p. 211); et, de même, le semeur belge Van Mons en inscrivit une, de 1798 à 1823, sur le *Catalogue général* de ses pépinières (p. 36, n° 464); mais l'absence, pour l'une comme pour l'autre, de toute description, ne permet pas de dire si elles se rattachent ou non à celle qui nous occupe actuellement.

Observations. — Les pommes *Spice Russet* et *Spice Sweet*, caractérisées dans les *Fruits of America* de Charles Downing (1869, p. 358), ne sont nullement identiques avec la présente variété, ainsi que la *Spicé* qui figure parmi les synonymes du Fenouillet gris.

Pommes : SPICE RUSSET, — SPICE SWEET, ——— } Voir *Spicé*, au paragraphe Observations.

Pomme de SPITZEMBERG. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme STAATENPÄRMÄNE. — Synonyme de pomme *Fédérale*. Voir ce nom.

Pomme STAGG'S NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille nouvelle*. Voir ce nom.

Pomme STEELE'S RED WINTER. — Synonyme de pomme *Baldwin*. Voir ce nom.

---

494. Pomme STEPHENSON'S WINTER.

Description de l'arbre. — *Bois* : de moyenne force. — *Rameaux* : peu nombreux, étalés, longs et grêles, à peine géniculés, légèrement duveteux et marron clair lavé de rouge auprès des yeux. — *Lenticelles* : allongées, assez larges, abondantes, mais peu apparentes vers le sommet du rameau. — *Coussinets* : saillants. — *Yeux* : petits, coniques-pointus, collés entièrement sur le bois, aux écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles* : nombreuses, ovales-allongées ou lancéolées, vert clair jaunâtre en dessus, glabres et d'un blanc grisâtre en dessous, très-longuement acuminées, minces, ondulées, à bords finement dentés. — *Pétiole* : de grosseur et longueur moyennes, flasque, rougeâtre en dessous, ayant rarement la cannelure bien accusée. — *Stipules* : étroites, assez longues.

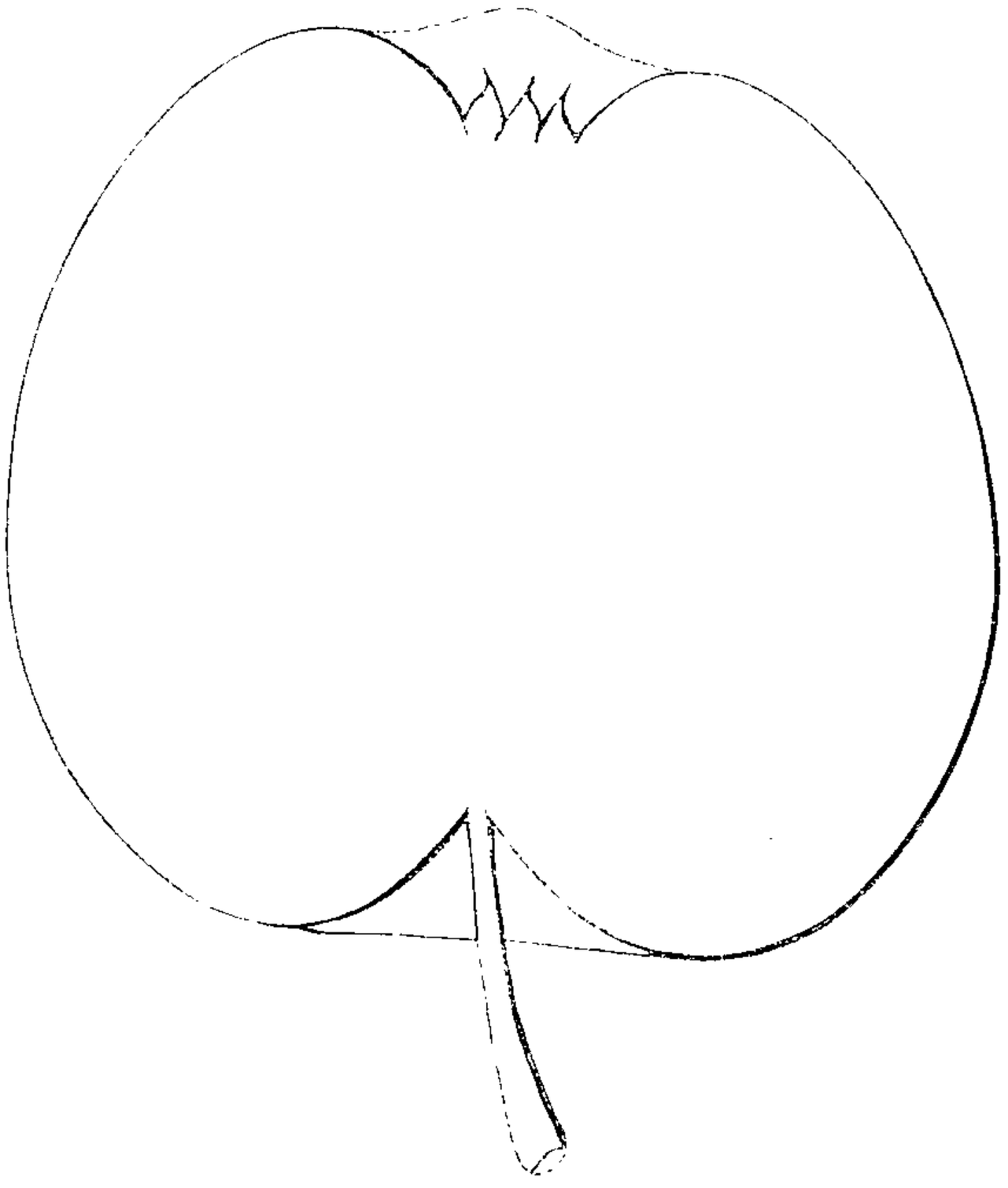
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il fait, sur paradis ou doucin, de jolis arbres nains, et sous cette forme réussit beaucoup mieux qu'en haute-tige, vu sa trop grêle ramification.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme* :

ovoïde-arrondie et sensiblement pentagone, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* très-long, peu fort à sa partie supérieure, mieux nourri à l'autre extrémité et profondément inséré dans un étroit bassin. — *Œil :* grand, régulier, ouvert, à cavité profonde, plissée et fortement bossuée. — *Peau :* à fond jaune d'or, à peu près entièrement fouettée de rouge lie de vin, maculée de fauve olivâtre autour du pédoncule, puis faiblement ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée, sans parfum bien prononcé.

Pomme Stephenson's Winter.



Maturité. — Janvier-Avril.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Je l'ai reçue d'Augusta (Amérique), il y a une quinzaine d'années, par les soins obligeants de M. Berckmans, pépiniériste en cette localité. Elle est originaire, d'après Charles Downing, du comté de Marshall, au Missouri, et d'assez récente obtention ; mais ce pomologue ne dit pas (1869, p. 361) si le nom sous lequel on la cultive est celui de son obtenteur.

Pomme de STETTIN. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme STETTIN PIPPIN. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

Pomme STETTING ROUGE. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

---

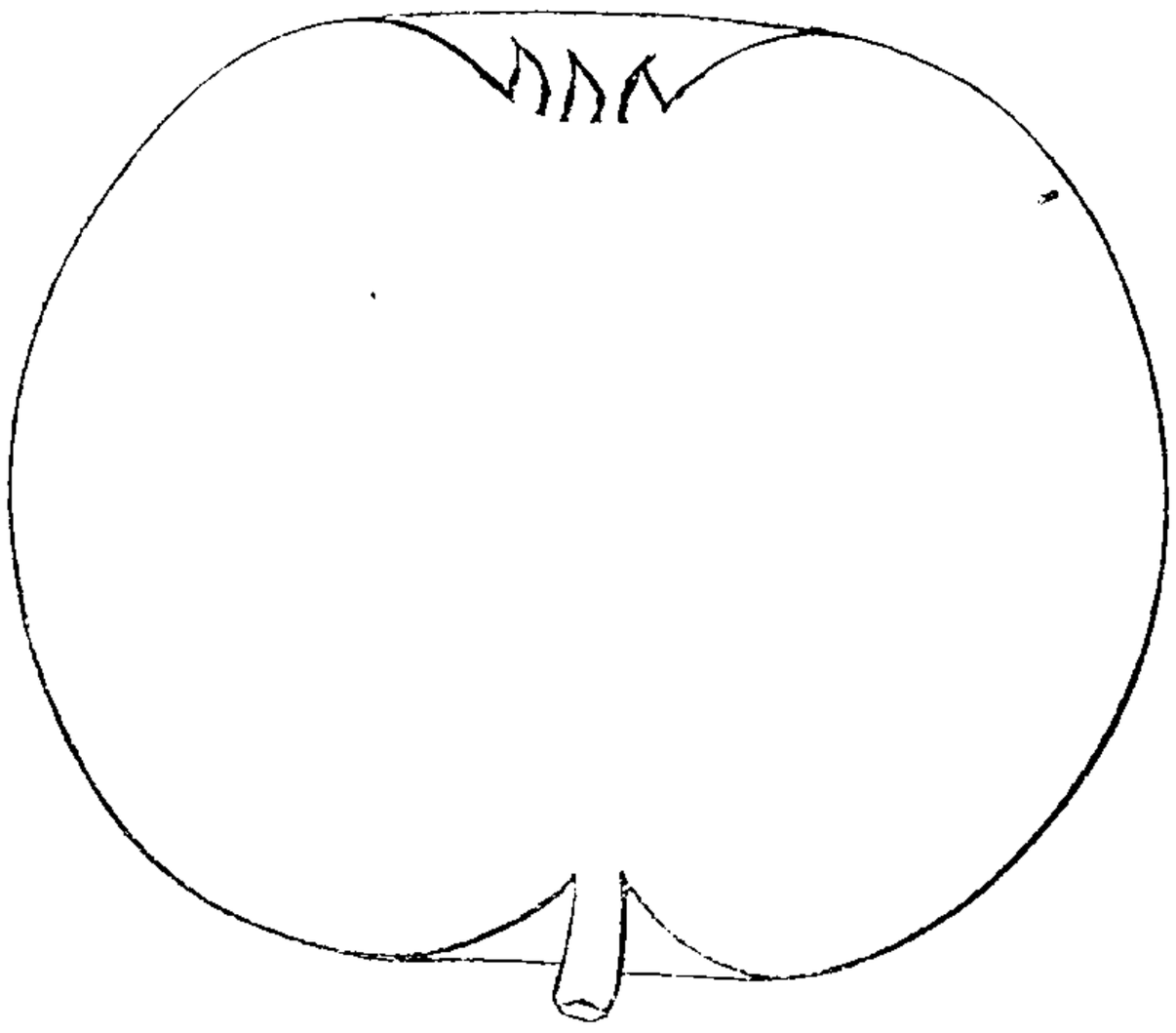
495. Pomme STETTSON.

Synonyme. — Pomme-Poire Stettsan (dans l'état de Géorgie [Amérique], en 1858).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, bien coudés, rigides, rugueux et duveteux, d'un vert herbacé nuancé de rouge terne et lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* assez abondantes, saillantes, arrondies et de grandeur variable. — *Coussinets :* très-développés. — *Yeux :* gros, ovoïdes-obtus, faiblement écartés du bois, parfois même formant éperon, aux écailles très-cotonneuses et disjointes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, épaisses, ovales-allongées, vert terne et jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées et

quelque peu contournées pour la plupart et régulièrement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* très-gros, court et roide, carminé à la base et sensiblement cannelé. — *Stipules :* des plus larges et des plus longues.

Pomme Stettson.



Fertilité. — Convenable.

Culture. — On peut avec succès le greffer ras terre, pour plein-vent, car il fait des tiges droites et grosses. Comme arbre nain sa croissance est également très-satisfaisante sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins comprimée aux extrémités. — *Pédoncule :* court, assez fort, planté dans un bassin étroit et peu profond. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, à courtes sépales, uni sur ses bords, placé presque à fleur de fruit ou dans une faible cavité. — *Peau :* épaisse, onctueuse, à fond vert jaunâtre, mais presque complétement marbrée et fouettée de carmin terne, puis très-abondamment ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* jaunâtre nuancée de vert, fine, croquante et très-ferme. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidule et possédant un savoureux parfum.

Maturité. — Juillet-Août.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette pomme précoce, et vraiment excellente, appartient à l'Amérique, d'où me l'expédiait en 1858 un pépiniériste de la Géorgie, M. Berckmans, habitant Augusta. Je sais qu'elle est d'assez moderne obtention, mais il me devient impossible d'établir son état civil, ne la trouvant décrite ni mentionnée dans aucune Pomologie américaine. En Géorgie on la nomme *Stettson's Pear Apple* [Pomme-Poire de Stettson], appellation que rien ne justifie, ce fruit n'ayant ni la forme, ni la peau, ni la saveur d'une poire. Aussi l'ai-je seulement nommé Stettson, afin de ne pas augmenter encore, chez nous, le nombre déjà trop grand des variétés qui très-improprement y portent la dénomination Pomme-Poire.

---

496. Pomme STRAWN.

Synonyme. — *Pomme* Strawn's Seedling (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 362).

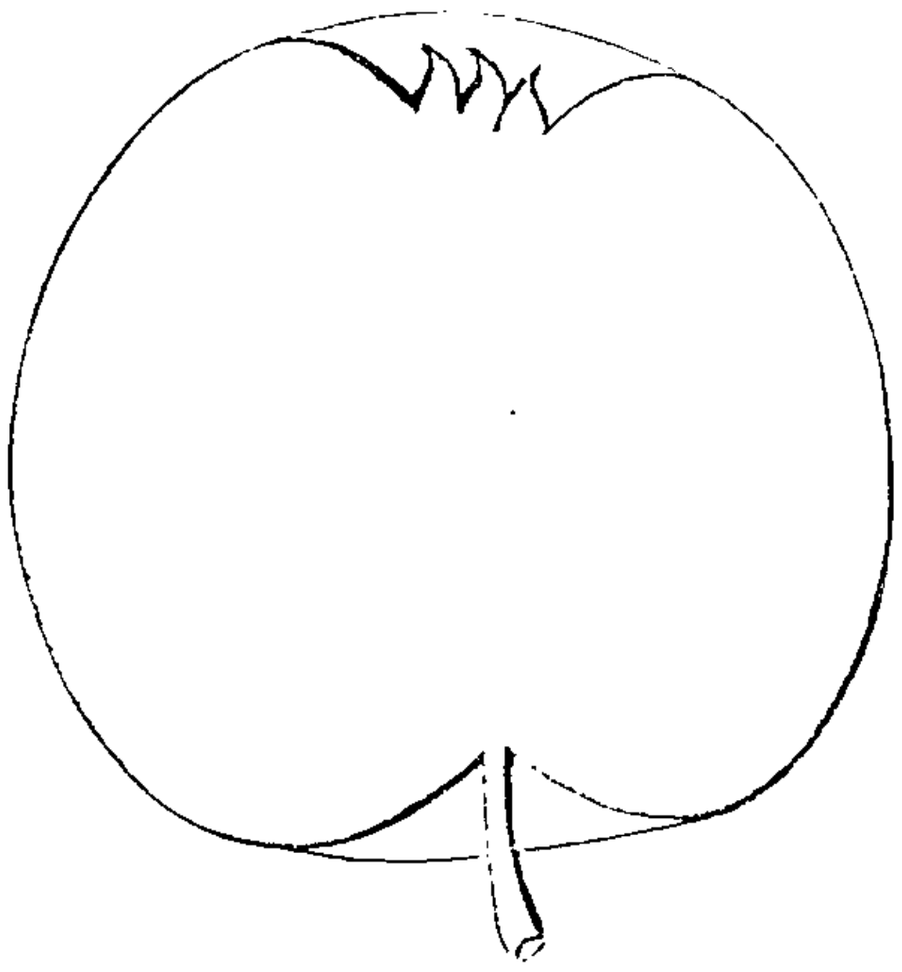
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, courts et grêles, géniculés, des plus duveteux au sommet et brun clair olivâtre. — *Lenticelles :* blanches, petites, allongées et rapprochées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* petits, arrondis, très-cotonneux et plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, épaisses, coriaces et duveteuses, vert terne en dessus, blanc grisâtre en dessous, courtement acuminées, légèrement ondulées

puis finement dentées et surdentées. — *Pétiole :* court, assez gros, bien cannelé. — *Stipules :* courtes et des plus larges.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il faut, en raison de sa faible croissance, le greffer sur doucin pour les formes naines buissons, espaliers, cordons ou pyramides. On peut aussi le destiner au plein-vent, mais uniquement en le greffant à hauteur de tige sur une autre espèce très-vigoureuse.

Pomme Strawn.



Description du fruit. — *Grosseur ;* petite. — *Forme :* globuleuse assez régulière. — *Pédoncule :* long et grêle, planté dans un bassin étroit et de profondeur moyenne. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité peu développée. — *Peau :* onctueuse, lisse, d'un jaune légèrement verdâtre, amplement striée et réticulée de rose terne, surtout à l'insolation, puis abondamment et très-finement ponctuée de gris. — *Chair :* jaunâtre, compacte, fine et ferme. — *Eau ;* suffisante, plus ou moins sucrée, acidulée, assez savoureuse.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Gagnée de semis chez les Américains, par M. James Strawn, dont elle porte le nom, cette pomme provient de la Virginie et date environ de 1850. Son premier descripteur me semble avoir été Charles Downing (1869, p. 362). Je l'ai inscrite sur mon Catalogue en 1873 ; mais c'est erronément qu'on l'y relègue au troisième rang ; elle mérite le deuxième.

Pomme STRAWN'S SEEDLING. — Synonyme de pomme *Strawn*. Voir ce nom.

Pomme STREIMLING. — Synonyme de pomme *Striée de Prague*. Voir ce nom.

Pomme STRIÉE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

---

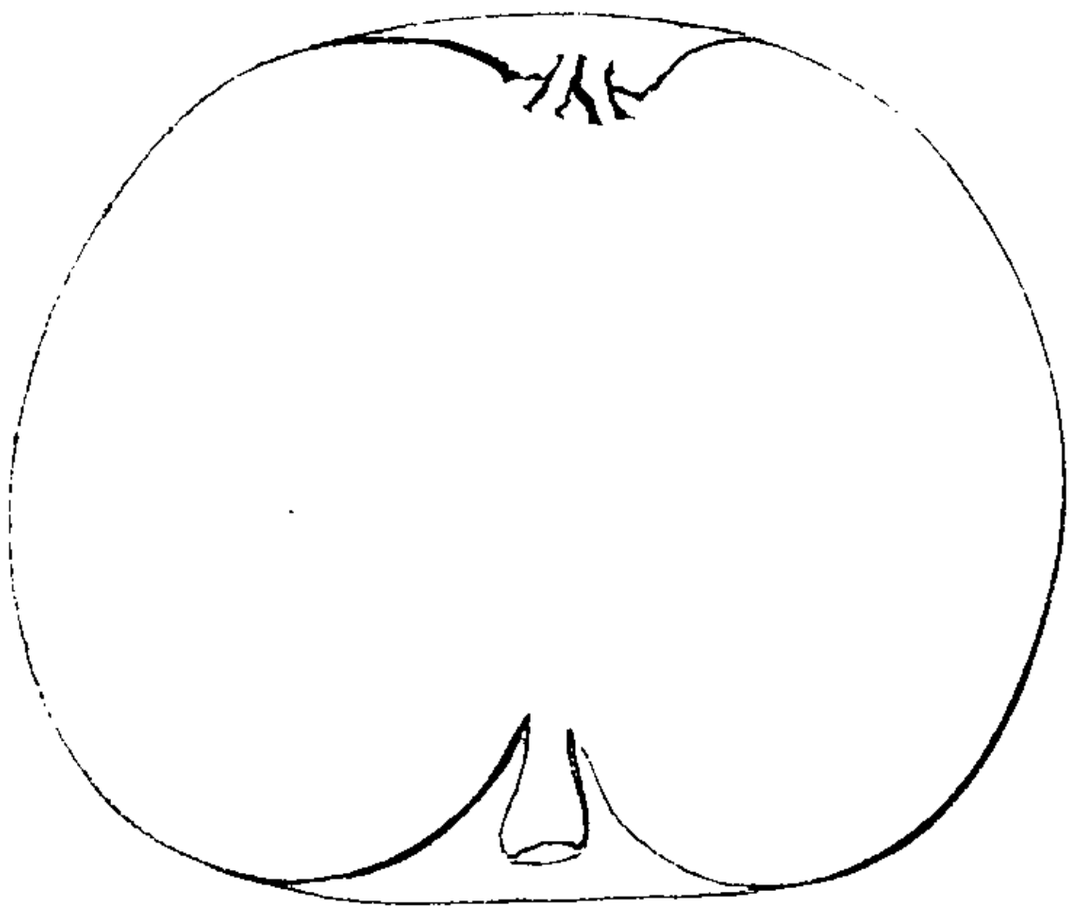
497. Pomme STRIÉE DE PRAGUE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Hasslecher (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 88 ; et *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. I, p. 16). — 2. Streimling (*Id. iibid.*). — 3. Rother special (Diel, *Kernobstsorten*, 1804, t. VI, p. 160). — 4. Bunter Prager (*Id. ibid.*, 1816, t. XII, p. 98).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, très-longs, de grosseur moyenne, peu géniculés, duveteux et brun ardoisé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* presque

nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes, aplatis, collés sur le bois, aux écailles cotonneuses, grises et mal soudées. — *Feuilles :* petites, nombreuses, coriaces, ovales ou ovales-arrondies, vert clair, acuminées, planes ou légèrement canaliculées, ayant les bords régulièrement crénelés. — *Pétiole :* assez long, bien nourri, très-roide, rougeâtre à la base et plus ou moins cannelé. — *Stipules :* faisant généralement défaut.

Pomme Striée de Prague,



Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — On peut le greffer sur toute espèce de sujet; il se prête aussi à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse légèrement comprimée aux pôles, ou conique très-arrondie. — *Pédoncule :* court, des plus nourris, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité plissée et peu développée. — *Peau :* lisse, à fond jaunâtre, lavée presqu'entièrement de rouge-brun clair, striée de carmin vif et brillant, surtout à l'insolation, tachée de brun autour du pédoncule, puis faiblement ponctuée de gris. — *Chair :* blanche, fine, assez ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Le naturaliste français Jean Bauhin fut le premier descripteur de cette pomme, d'abord en 1598, dans son *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis* (pp. 88 et 93), puis vers 1613, dans l'*Historia plantarum universalis* (t. I, p. 16), dernier ouvrage qui soit sorti de sa plume. A ces époques elle était déjà bien connue en Suisse, tant à Boll, dans le canton de Fribourg, qu'à Zell, près Zurich, contrées où, selon Bauhin, se trouvait son berceau. Enfin il affirme aussi qu'on la cultivait à Montbéliard (Doubs); et parmi les différents noms dont on l'avait déjà revêtue, en ces diverses localités, il cite celui de *Streimling*, répondant exactement à notre terme strié. A quelle cause, maintenant, attribuer son présent surnom : *Striée de Prague?*.... A ce motif que probablement, aux environs de Prague, on la rencontre plus abondamment qu'ailleurs. Du reste, ce fruit est devenu assez commun chez les Allemands, tandis qu'en France on ne l'y connaît plus, du moins sous la dénomination que je lui donne ici. Son introduction dans mes pépinières date seulement de 1868, et j'en suis redevable au docteur Lucas, de Reutlingen (Wurtemberg).

Pomme STRIEPING. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur de Brabant*. Voir ce nom.

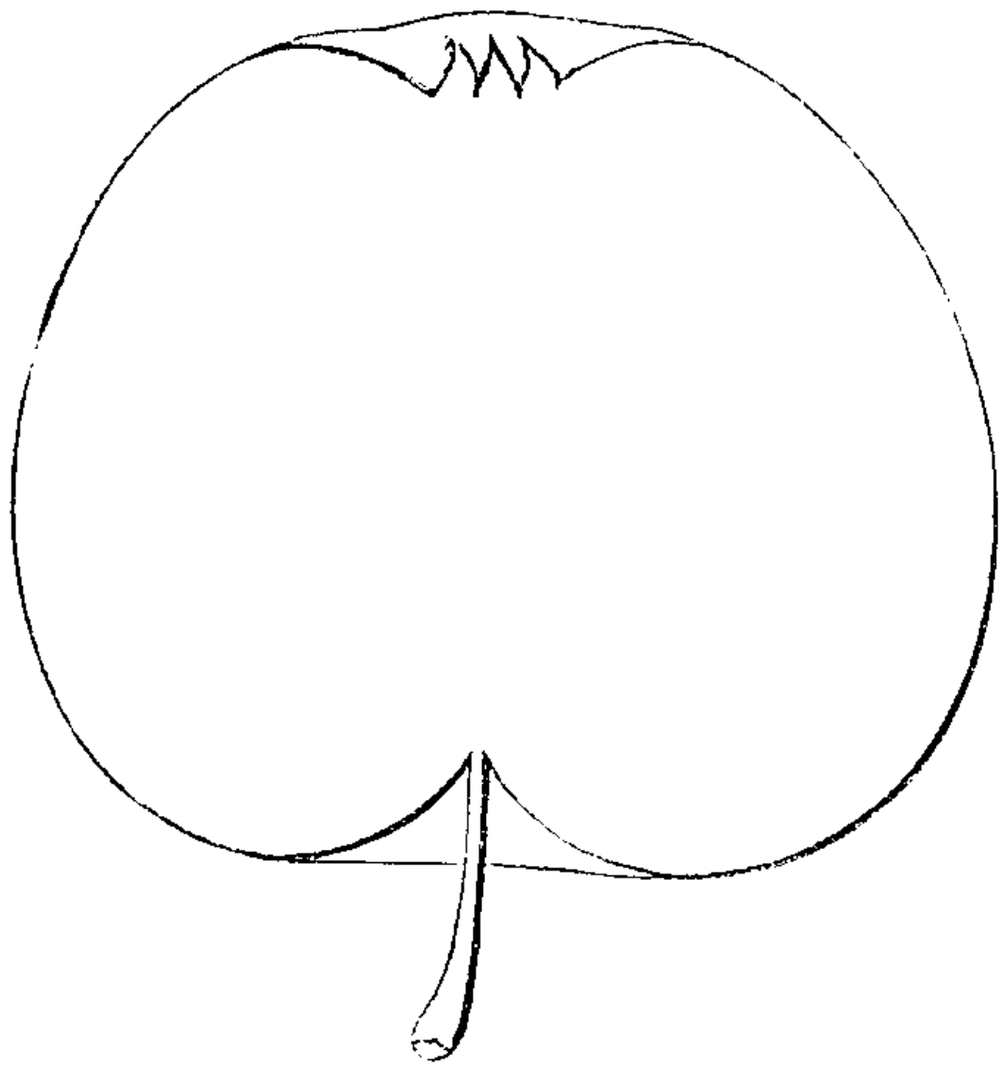
Pomme STRIPED BEAUFIN. — Synonyme de pomme *Beaufin strié*.

Pomme STRIPED BELLE-FLEUR. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur longue*. Voir ce mot.

Pommes : STRIPED JUNEATING, — STRIPED QUARRENDEN, } Synonymes de pomme *Marguerite*. Voir ce nom.

---

498. Pomme STURMER PIPPIN.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, longs, assez gros, coudés, duveteux et d'un jaune grisâtre. — *Lenticelles :* allongées, petites, grises et des plus clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-obtus, très-cotonneux, plaqués sur le bois, ayant les écailles disjointes et rosées. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, épaisses et coriaces, vert jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement acuminées, planes ou quelque peu canaliculées, à bords plus ou moins largement crénelés. — *Pétiole :* gros, long, rigide, carminé à la base et faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et assez courtes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — La greffe ras terre, pour plein-vent, convient à ce pommier, dont la tige, très-droite, devient forte et la tête régulière et touffue. Sous formes naines il prospère non moins bien, mais réclame pour sujet le paradis plutôt que le doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, ayant généralement une face moins renflée que l'autre. — *Pédoncule :* long, grêle, mais assez nourri à son point d'attache, planté dans un bassin de largeur et profondeur moyennes. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, faiblement enfoncé dans une petite cavité à bords plissés ou bossués. — *Peau :* jaune-citron nuancé de vert, surtout près et dans le bassin pédonculaire, amplement tachée et réticulée de brun-roux plus ou moins squammeux, ponctuée de gris et parfois, à bonne exposition solaire, faiblement lavée ou mouchetée de rouge-brique. — *Chair :* jaunâtre, fine, compacte, ferme et croquante. — *Eau :* assez abondante, douce, bien sucrée, possédant une légère et délicieuse saveur fenouillée.

Maturité. — Février-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Originaire d'Angleterre, où elle fut gagnée vers 1839, cette

pomme, d'abord signalée par Thompson, en 1842, dans le Catalogue des arbres fruitiers de la Société horticole de Londres (p. 42, n° 808), se vit décrite plus tard (1859) par le docteur Hogg, qui fournit sur son obtention les renseignements ci-après :

« La pomme *Sturmer Pippin* — dit-il — est un gain de M. Dillistone, pépiniériste à Sturmer, près Haverhill, comté de Suffolk; elle vient d'un Ribston Pippin fécondé par le pollen d'un pommier de Non-Pareille. » (*The Apple and its varieties*, pp. 189-190, n° 345.)

Introduite depuis six ou sept ans dans les pépinières françaises, la Sturmer Pippin n'ayant pas obtenu en 1872 (*Procès-Verbaux*, p. 17) les suffrages du Congrès pomologique aujourd'hui dissous, a disparu chez nous de presque tous les Catalogues. Pour moi, je l'ai maintenue sur le mien, car si je reconnais, avec l'ancien Congrès, que son volume laisse à désirer, j'affirme, par contre, que c'est une délicieuse pomme et d'une tardiveté exceptionnelle, car le 15 juin 1873 j'en avais encore, au fruitier, plusieurs qui eussent pu s'y conserver jusqu'en juillet.

Pomme SUCRÉE D'HIVER. — Synonyme de *Reinette musquée*. Voir ce nom.

Pomme SUISSE. — Synonyme de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

Pomme de SUISSE. — Synonyme de *Reinette suisse*. Voir ce nom.

---

499. Pomme SUISSE PANACHÉE.

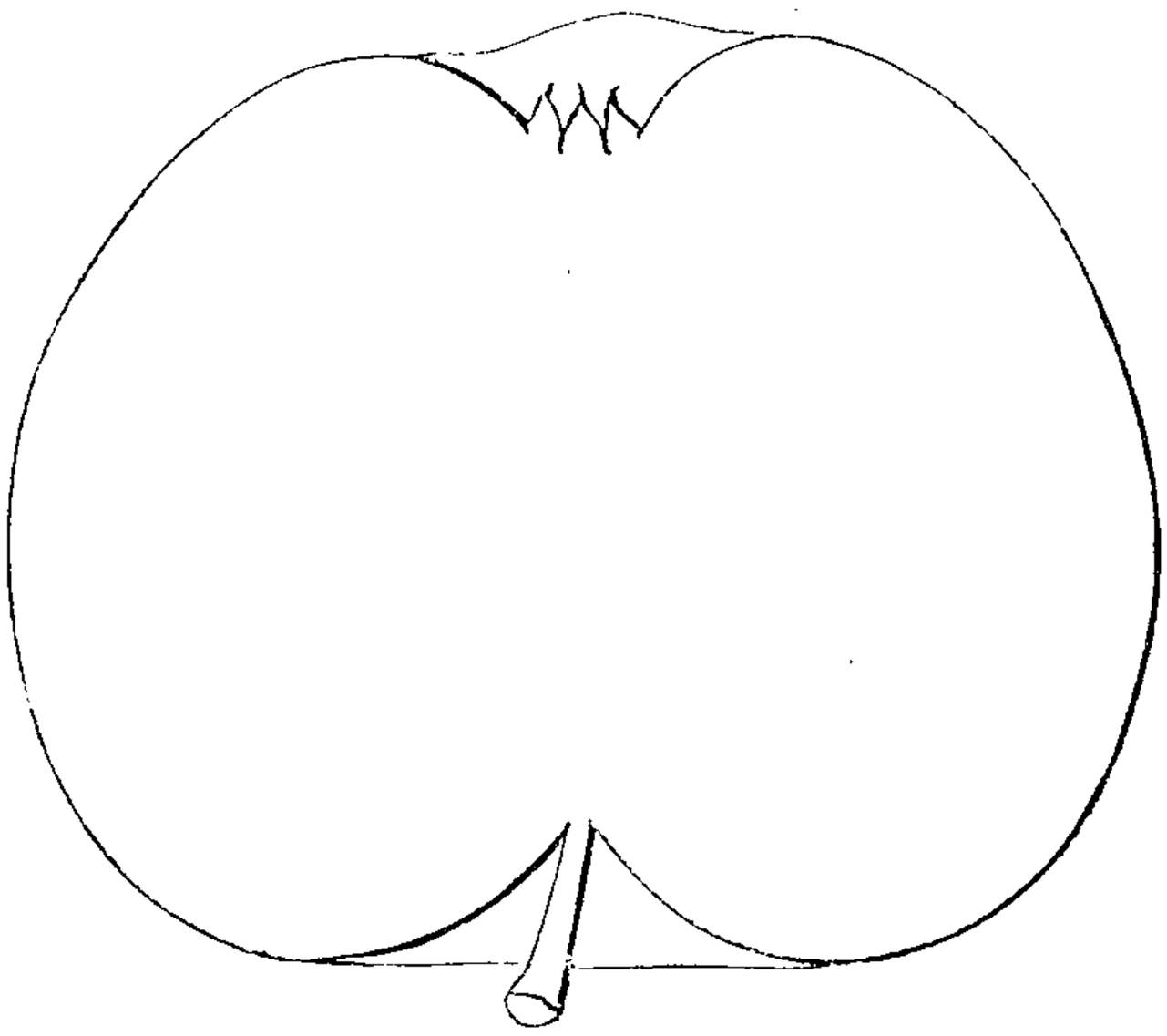
Synonymes. — *Pommes :* 1. Cristatum (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. I, p. 21). — 2. Panachée (*Id. ibid.*). — 3. De Perroquet (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 215; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 82). — 4. Blanche suisse panachée (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture*, 1755, p. 233; — et Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1800, t. XIII, p. 77). — 5. Bergamotte suisse (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. III, p. 82). — 6. De Grue (*Id. ibid.*). — 7. Rayée de vert et de jaune (*Id. ibid.*). — 8. De Romarin panachée (*Id. ibid.*). — 9. De Rose panachée (*Id. ibid.*). — 10. De Zurich (*Id. ibid.*). — 11. Reinette Sickler (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 21, n° 1450). — 12. Culotte suisse (*le Bon-Jardinier*, 1823, p. 413). — 13. Suisse (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. IV, n° 58). — 14. Rubanée (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1849, t. II, p. 129). — 15. Suisse Van Mons (*Id. ibid.*, p. 131). — 16. Reinette de Siékler (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 333). — 17. De Suisse rouge (*Id. ibid.*). — 18. Sickler (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 443).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et souvent arqués, longs, des plus gros, sensiblement coudés, bien duveteux, d'un brun-rouge violacé amplement lavé de gris blanchâtre et panaché ou rayé de jaune-orange. — *Lenticelles :* allongées, grandes et rapprochées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes, complétement plaqués sur le bois et couverts d'un épais duvet. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, ovales-arrondies, assez longuement acuminées, planes pour la plupart et profondément dentées. — *Pétiole :* gros, long, tomenteux et carminé, à cannelure peu développée. — *Stipules :* larges, très-longues et souvent dentées.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Excessivement vigoureux, ce pommier fait de superbes plein-vent, comme grosseur de tige, mais généralement leur tête est trop étalée, ce qui porte atteinte à la beauté de l'arbre. Il réussit admirablement sous toute espèce de formes naines, moyennant qu'on l'ait greffé sur paradis, et non sur doucin.

Pomme Suisse panachée.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse ou conique sensiblement arrondie, légèrement pentagone près du sommet. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, renflé au point d'attache, arqué, inséré dans un large et profond bassin. — *Œil :* moyen, clos ou mi-clos, duveteux, à cavité prononcée, irrégulière et dont les bords sont fortement ondulés ou bossués. — *Peau :* unie, vert clair jaunâtre, panachée de blanc sur le côté de l'ombre, fouettée de rose terne sur celui du soleil, puis finement et abondamment ponctuée de roux. — *Chair :* blanche, fine et mi-tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Très-ancienne, la pomme Suisse panachée m'apparaît pour la première fois, en 1613, dans l'*Historia plantarum universalis* de Jean Bauhin, qui la nomme Cristatum, c'est-à-dire Panachée. Ce savant s'attacha surtout à l'étude des fruits répandus dans la Suisse et l'ancien comté de Montbéliard (Franche-Comté), et presque toujours en indiqua l'origine, ou du moins cita les localités dans lesquelles on les rencontrait. Ce qu'il a fait pour sa Cristatum, qui, assure-t-il, « lui fut envoyée de *Helicuria* (t. I, p. 21). » Malheureusement aucun Dictionnaire géographique ne parle de ce lieu, dont le vrai nom, latinisé par Bauhin, devient ainsi lettre morte, et ne peut nous prêter le secours historique dont nous avions besoin. Si je ne puis, toutefois, indiquer en quelle contrée se trouve *Helicuria*, je puis cependant, par l'intermédiaire du pomologue allemand Mayer, fournir quelques autres renseignements sur la provenance probable de la pomme *Cristatum*, ou Suisse panachée :

« Je ne la crois pas d'origine helvétique — écrivait Mayer en 1776 — c'est en Bohême et dans les provinces adjacentes qu'elle se rencontre le plus abondamment; j'en ai tiré mes premières greffes d'Ollmütz, en Moravie. » (*Pomona franconica*, t. III, p. 82.)

Observations. — Les pomologues belges, notamment Alexandre Bivort (1849), ont cru à l'existence d'une pomme Suisse panachée, dont ils attribuaient le gain au fameux Van Mons, leur compatriote. Ici, l'erreur est formelle, car j'ai maintes fois acheté en Belgique cette prétendue variété, sans jamais avoir reçu, même de

feu Bivort, autre chose que l'antique pomme Suisse panachée. Du reste ce dernier arboriculteur n'avait pu s'empêcher, par la suite, de reconnaître les nombreux points de ressemblance qu'offraient entr'eux ces deux pommiers (voir son *Album de pomologie*, t. II, pp. 129 à 132). — Mayer, cité plus haut, commit aussi certaine inexactitude à l'égard de ce fruit. Il crut (t. III, p. 82) que Bauhin l'avait décrit sous le nom STRIATUM. Je l'ai dit ci-dessus (p. 823), la *Striatum* de Bauhin est uniquement notre Striée de Prague; quant à la pomme Suisse panachée, ce fut, répétons-le, la dénomination *Cristatum*, si bien justifiée, qu'il lui appliqua.

POMMES : DE SUISSE ROUGE, — DE SUISSE VAN MONS, } Synonymes de pomme *Suisse panachée*. Voir ce nom.

POMME SUMMER NONPAREIL. — Synonyme de pomme *Non-Pareille nouvelle*. Voir ce nom.

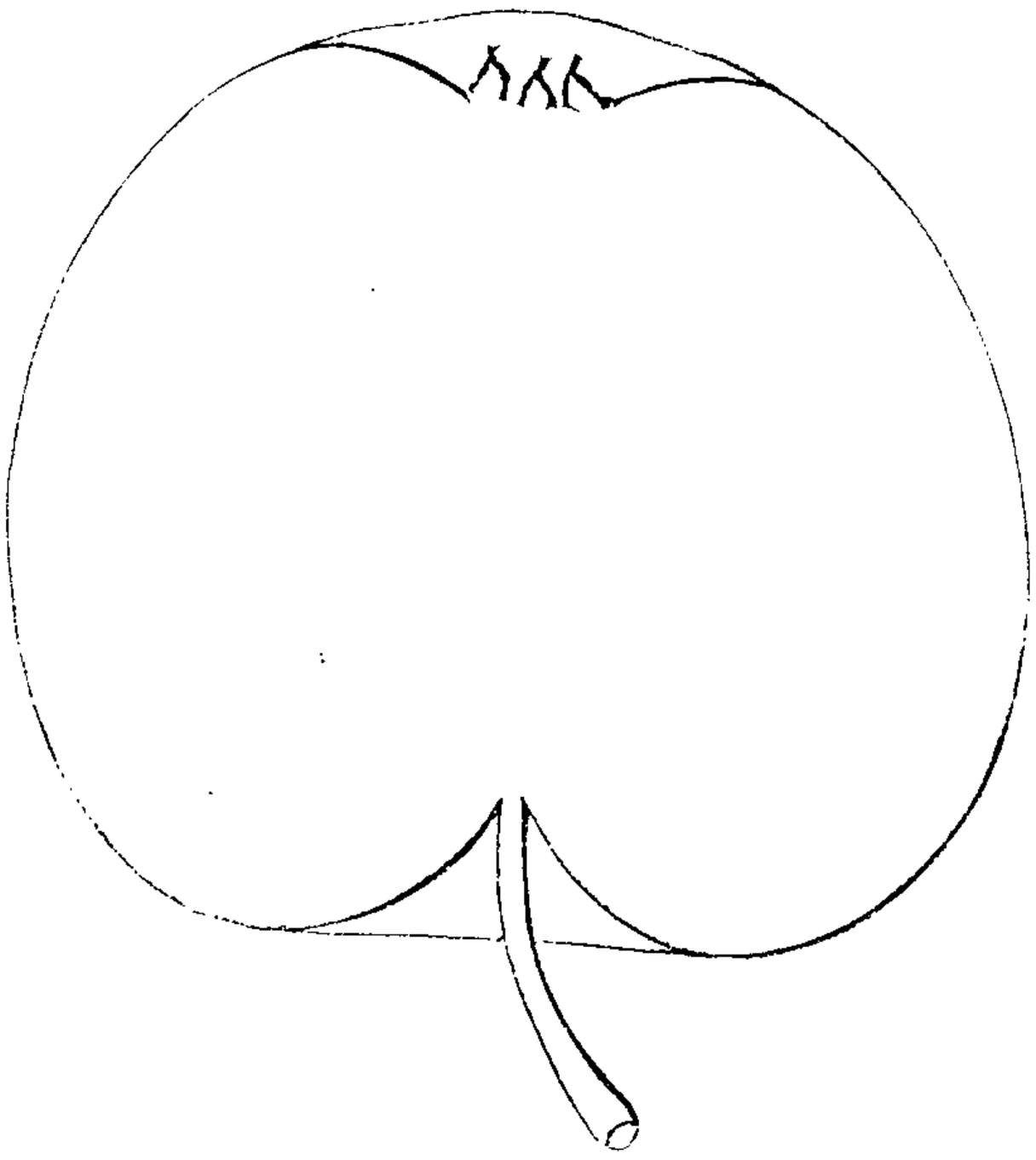
POMME SUMMER PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Été*. Voir ce nom.

---

500. POMME SUMMER PIPPIN.

Synonymes. — *Pommes :* 1. SOUR BOUGH (Charles DOWNING, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 195). — 2. TART BOUGH (*Id. ibid.*). — 3. CHAMPLAIN (*Id. ibid.*, 1869, p. 368). — 4. LARGE GOLDEN PIPPIN (*Id. ibid.*). — 5. PAPER (*Id. ibid.*). — 6. PEARMAIN GENEVA (*Id. ibid.*). — 7. UNDERDUNT (*Id. ibid.*, p. 368). — 8. WALWORTH (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre.



— *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, coudés, très-duveteux, jaune grisâtre ou brun verdâtre légèrement lavé de rouge. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, grandes et des plus clair-semées. — *Coussinets :* saillants, très-larges. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-allongés, imparfaitement collés sur le bois, aux écailles bien cotonneuses, disjointes et rosées. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies, épaisses et coriaces, vert jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, courtement acuminées, légèrement canaliculées et sensiblement crénelées. — *Pétiole* : long, gros, roide, rosé à la base

et faiblement cannelé. — *Stipules :* de grandeur variable, mais généralement étroites et assez courtes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il est préférable, malgré sa vigueur, de le greffer en tête, pour plein-vent, plutôt que ras terre, car ses arbres ne laisseront, alors, rien à désirer comme force et régularité. Sur paradis, il se prête avantageusement à toutes les formes naines.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie, un peu moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, renflé au point d'attache, profondément inséré dans un assez vaste bassin. — *Œil :* moyen, clos ou mi-clos, à cavité de dimensions variables mais généralement ondulée sur ses bords. — *Peau :* jaune pâle, lavée de rouge vif à l'insolation, abondamment ponctuée de gris et de brun olivâtre, puis légèrement maculée de fauve dans le bassin pédonculaire. — *Chair :* blanche, fine et tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, assez savoureuse.

Maturité. — Août-Septembre.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour les usages culinaires.

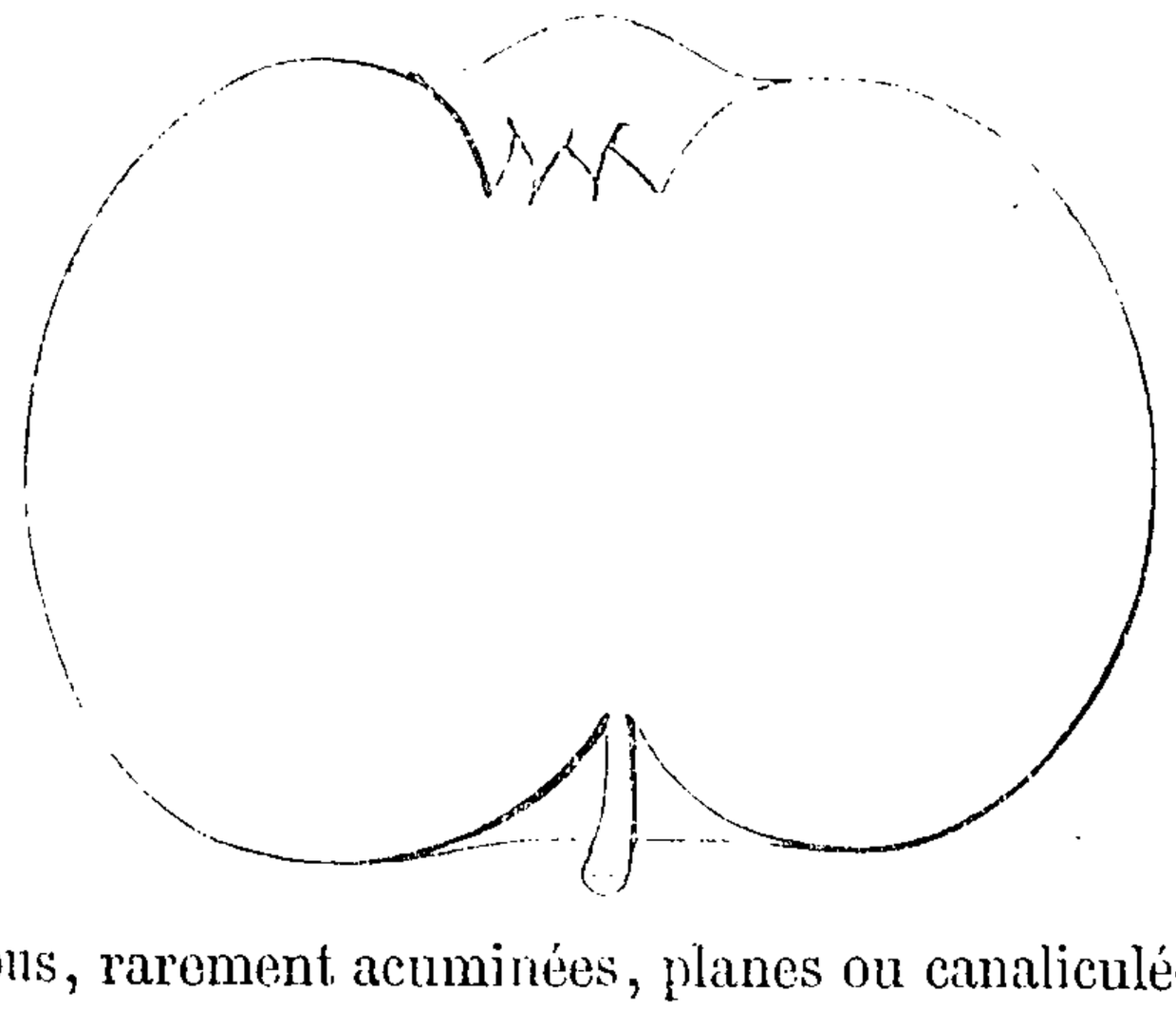
Historique. — D'après Warder (1867, *Apples*, pp. 646 et 733) cette pomme serait originaire de l'État de New-York (Amérique); mais je dois ajouter que Charles Downing, lui, affirmait en 1869 n'en pas connaître la provenance :

« Le *Summer Pippin* — disait-il — ancienne variété dont le lieu de naissance reste inconnu, se rencontre abondamment dans les comtés de Rockland et de Westchester (État de New-York); elle est précieuse pour l'alimentation des marchés. » (*The Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 195, et 1869, p. 368.)

Pomme SUPSON FRANGÉ. — Synonyme de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

---

501. Pomme SURPASSE-IMPÉRIALE.



Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, très-gros et assez longs, bien géniculés, légèrement duveteux au sommet et d'un beau rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies, grandes et rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* assez gros, arrondis, très-duveteux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* petites, ovales, vert terne en dessus, gris verdâtre en dessous, rarement acuminées, planes ou canaliculées, régulièrement et profondément

dentées. — *Pétiole :* long, gros, à peine cannelé. — *Stipules :* de largeur et longueur moyennes.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Le plein-vent lui convient beaucoup, il se montre, sous cette forme, aussi beau que productif, soit qu'on le greffe à hauteur de tige ou ras terre. Comme arbre nain, le sujet sur lequel il prospère le mieux, c'est le doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse très-aplatie à ses extrémités et plus ou moins pentagone près du sommet. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, arqué, profondément planté dans un assez large bassin. — *Œil :* grand, très-enfoncé, bien ouvert, à vaste cavité bordée de gibbosités prononcées. — *Peau :* jaune clair, amplement lavée et fouettée de rouge vif sur la partie frappée par le soleil, puis ponctuée de brun grisâtre. — *Chair :* blanchâtre, fine et compacte, quoique très-tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, faiblement acidulée, ayant une saveur légèrement amère et plus ou moins herbacée.

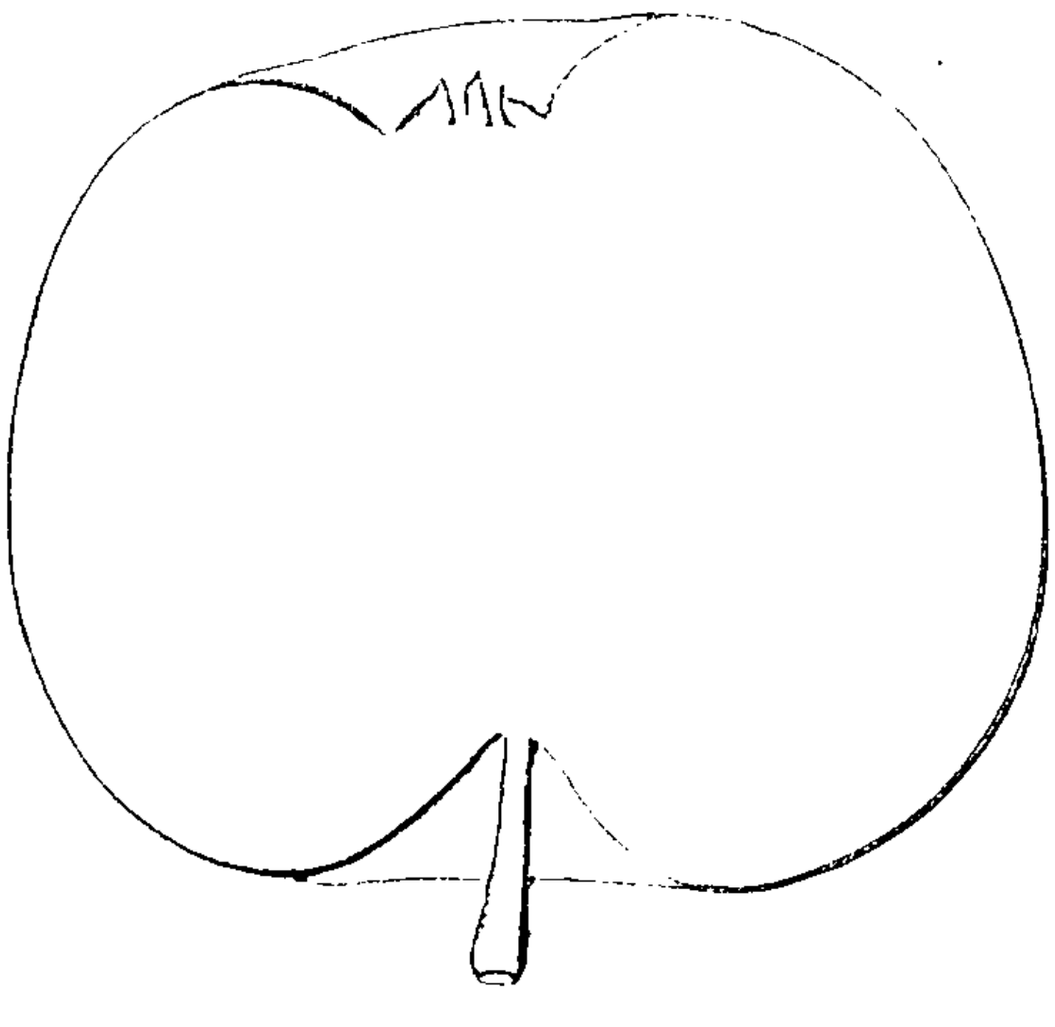
Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — En 1856 l'édition anglaise de mon *Catalogue* signalait cette variété (p. 17, n° 276) comme nouvellement introduite dans mes pépinières; ce qui était exact, puisqu'on l'y cultivait seulement depuis 1854. Je n'en connais aucune description et ne saurais dire, aujourd'hui, de quel endroit on me l'avait adressée. La seule chose que je sache, sur ce fruit, c'est qu'il porte un nom des plus trompeurs, car loin de surpasser en qualité l'Impériale ancienne ou la nouvelle, il leur est inférieur, au contraire, et de beaucoup.

502. Pomme SURPASSE-REINETTE.

Premier Type.



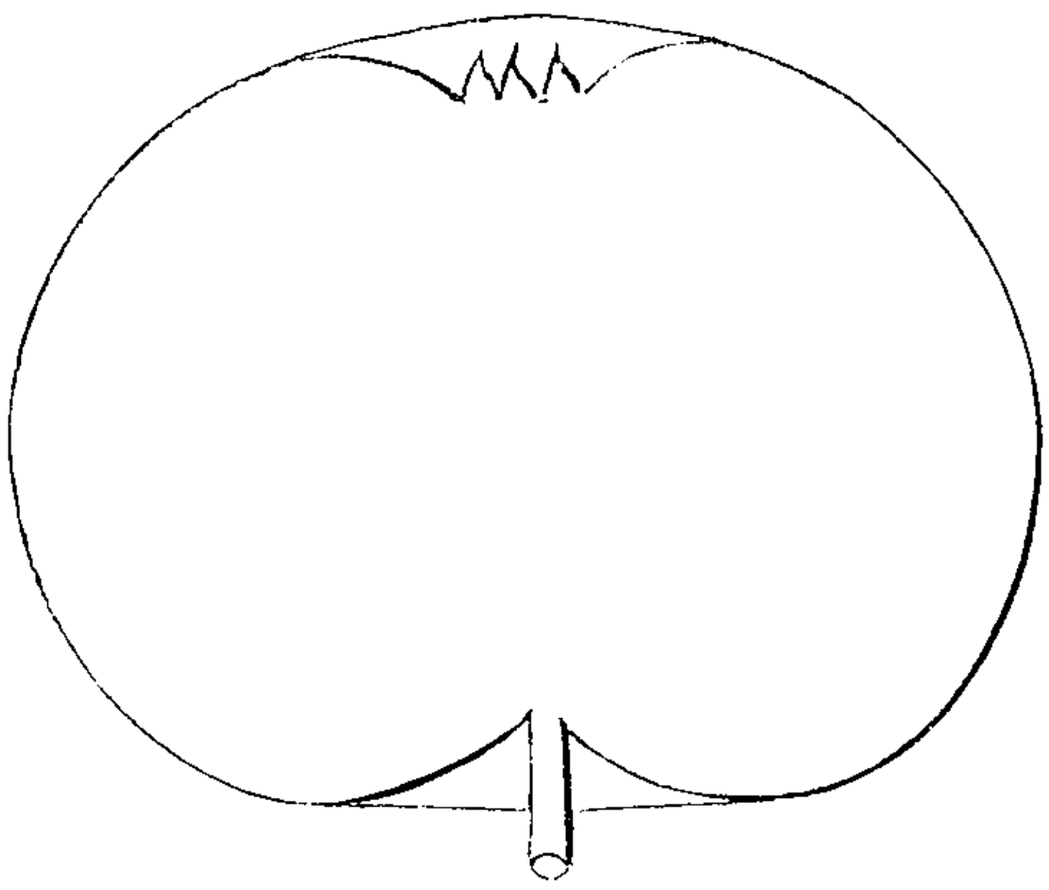
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, des plus gros, longs et géniculés, sensiblement duveteux et vert olivâtre. — *Lenticelles :* arrondies, clair-semées, assez grandes. — *Coussinets :* peu saillants mais se prolongeant en arête. — *Yeux :* rougeâtres, gros ou très-gros, ovoïdes-allongés, obtus, bombés à leur milieu, collés sur le bois et bien cotonneux. — *Feuilles :* abondantes, excessivement grandes, ovales-allongées, coriaces, épaisses, duveteuses, courtement acuminées, ayant les bords largement et profondément dentés, et, parfois même, surdentés. — *Pétiole :* court,

très-nourri, carminé à la base et faiblement cannelé. — *Stipules :* longues et assez larges.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Le plein-vent lui est non moins favorable que la basse-tige, mais il faut, pour cette dernière forme, le greffer uniquement sur paradis, sujet qui en amoindrira l'extrême vigueur et le rendra, par cela même, plus productif.

Pomme Surpasse-Reinette. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique, comprimée aux pôles et souvent ayant un côté moins volumineux que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur et de force moyennes, droit ou arqué, inséré dans un bassin habituellement profond et assez large. — *Œil :* moyen, ouvert ou mi-clos, à cavité légèrement ondulée sur les bords et rarement très-développée. — *Peau :* rugueuse, jaune verdâtre, amplement tachée, marbrée et réticulée de fauve, maculée de brun olivâtre et squammeux dans le bassin pédonculaire, puis semée çà et là de quelques points roux. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, très-fine, assez ferme. — *Eau :* suffisante, sucrée, possédant une saveur aigrelette des plus agréables.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — La Surpasse-Reinette figurait déjà sur mon Catalogue de 1846 (p. 13), mais sans note de dégustation, indice certain qu'alors je la possédais depuis deux ou trois ans seulement. Il m'est impossible, maintenant, de me rappeler qui m'avait procuré cette excellente petite pomme, que son nom semble rattacher à notre pays, et dont, cependant, aucun de nos recueils horticoles n'a parlé jusqu'ici, sauf les *Procès-Verbaux* de l'ex-Congrès pomologique. J'y vois, en effet, la Surpasse-Reinette signalée en 1857 (p. 4) parmi les variétés mises à l'étude ; puis en 1861 (p. 2) je l'y trouve, avec la qualification « très-bonne, » admise au rang des pommiers recommandés pour la culture. Toutefois, nulle mention de provenance ni d'obtenteur n'accompagne son inscription sur ce document. Voilà donc encore un fruit moderne sans état civil ; chose fort regrettable, car il mérite réellement une place dans les jardins, où, par exemple, s'il surpasse en bonté quelques-uns de ses congénères, ce n'est pas notre antique Reinette franche, que toujours on devra lui préférer.

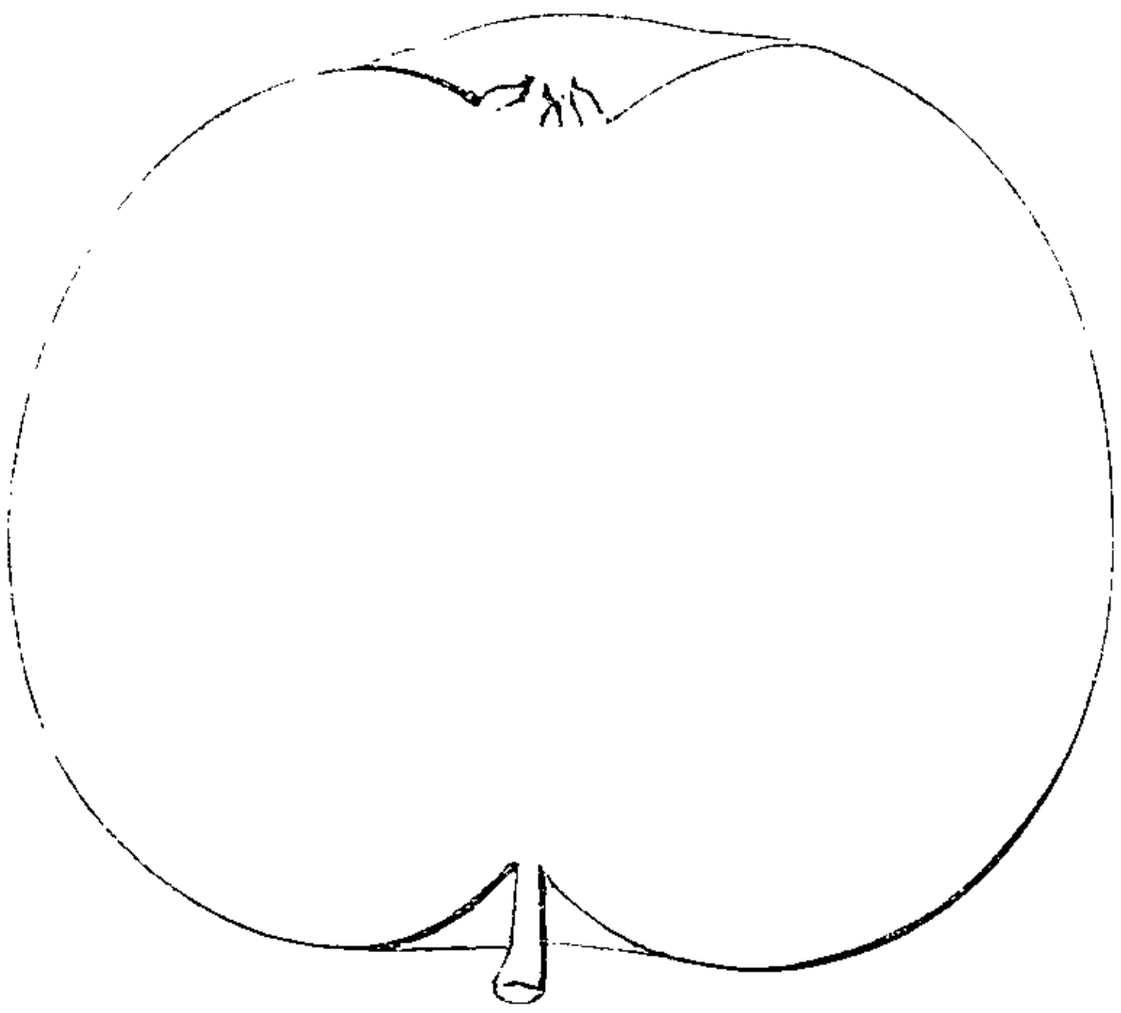
---

503. Pomme SURPRISE D'ÉTÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, géniculés, légèrement duveteux et d'un brun olivâtre quelque peu lavé de rouge. — *Lenticelles :* assez grandes, arrondies et rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros ou moyens, coniques, très-cotonneux, plaqués sur l'écorce.

— *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, minces, vert assez clair en dessus, non acuminées pour la plupart et faiblement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri, à cannelure peu sensible. — *Stipules :* très-petites et souvent faisant défaut.

Pomme Surprise d'Été.



Fertilité. — Des plus abondantes.

Culture. — Sa prompte croissance et sa riche ramification permettent de le greffer ras terre quand on le destine au plein-vent, forme sous laquelle ce pommier devient très-avantageux pour les pépiniéristes, car il y fait des arbres d'une grande régularité et dont la tige atteint toujours de belles dimensions. Ecussonné sur paradis, pour cordons, espaliers ou buissons, il pousse aussi fort convenablement et se montre d'une rare fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, ayant presque toujours un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* court et grêle, légèrement renflé au point d'attache, arqué, planté dans un bassin étroit et peu profond. — *Œil* : petit, clos ou mi-clos, à cavité plus ou moins plissée sur ses bords et rarement bien développée. — *Peau :* jaune clair, amplement lavée et fouettée de carmin foncé, çà et là marbrée de roux squammeux, surtout autour du pédoncule, et ponctuée de gris-brun. — *Chair :* jaunâtre, fine, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, un peu vineuse, acidulée, ayant une légère saveur d'anis.

Maturité. — Vers la moitié d'Août.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Ce pommier précoce porte un nom qui peut le faire regarder comme étant né sur notre sol. Déjà même il doit avoir un certain âge, car en 1849 je le signalais dans mon Catalogue parmi les nouveautés (p. 32, n° 167). Mais je ne saurais donner le moindre renseignement sur son obtention ni dire, ayant entièrement oublié ce détail, s'il me vint de France ou de l'étranger. Je ne l'ai vu décrit chez nous dans aucune Pomologie. En Amérique, Downing caractérisa dès 1849 (p. 134) une pomme Surprise, et je la retrouve dans son édition de 1869 (p. 373); seulement elle n'a de commun que la dénomination avec celle dont il s'agit ici, puisqu'on la mange de novembre à janvier, et que, d'après cet auteur, sa chair est sanguinolente. Pour éviter toute confusion entre ces deux fruits, je crois donc utile de nommer désormais Surprise d'Été, la variété hâtive cultivée en France, et qui probablement dut son nom à l'abondance extrême de ses produits. Surprise toujours heureuse, et que voudraient éprouver plus souvent, j'en suis certain, les jardiniers et les amateurs d'arbres fruitiers.

Observations. — La Société horticole de Londres possède aussi dans son Jardin-École un pommier Surprise, inscrit en 1826, sous le n° 1086, au Catalogue

général de cet établissement (p. 148), puis en 1849 (p. 42), mais sans la moindre description; d'où suit que je ne sais s'il se rapporte au nôtre ou s'il est identique avec celui des Américains.

Pomme SUSINE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

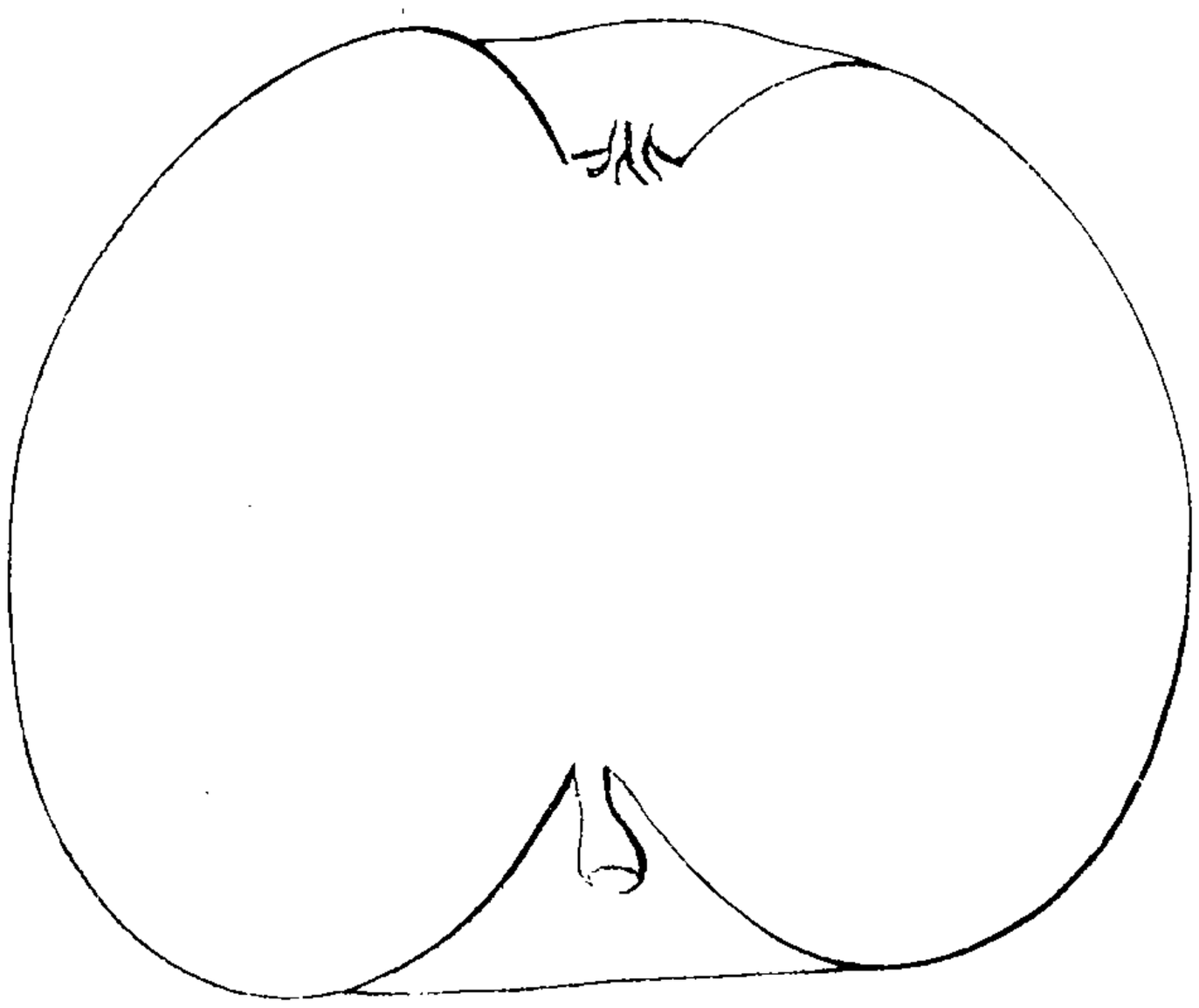
Pommes SÜSS *et* SÜSSLING. — Synonymes de pomme *Doux-Blanc*. Voir ce nom.

Pomme SUSSER HOLAART. — Synonyme de pomme *Holaart doux*. Voir ce nom.

Pommes : de SUTTON, — SUTTON BEAUTY, } Synonymes de pomme *Wellington*. Voir ce nom.

---

504. Pomme SUZANNE.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, sensiblement coudés, légèrement duveteux et brun clair olivâtre lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, blanches, grandes et très-rapprochées. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* volumineux, aplatis mais pointus, fortement collés sur l'écorce, aux écailles cotonneuses et disjointes — *Feuilles :* abondantes, grandes ou moyennes, ovales-arrondies, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, coriaces, courtement acuminées, ondulées pour la plupart, puis régulièrement et finement dentées et surdentées. — *Pétiole :* gros et long, rigide, lavé de carmin vif, profondément cannelé. — *Stipules :* étroites et courtes.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — En le greffant ras terre, pour plein-vent, on en obtient de beaux pommiers à tige droite et grosse; le paradis est le sujet qui lui convient le mieux lorsqu'on veut l'utiliser comme arbre nain.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :*

conique-raccourcie ou conique fortement arrondie. — *Pédoncule :* court, bien nourri, surtout à son point d'attache, obliquement et très-profondément inséré dans un bassin des plus vastes. — *OEil :* moyen, mi-clos ou fermé, très-enfoncé dans une cavité irrégulière, assez large et bossuée sur les bords. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair sur le côté placé à l'ombre, amplement lavée de rose tendre sur l'autre face, maculée de brun grisâtre autour du pédoncule, puis abondamment semée de points noirâtres cerclés de carmin foncé à l'insolation. — *Chair :* très-blanche, fine, compacte et tendre. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, savoureusement acidulée et possédant un parfum exquis rappelant celui de la rose.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. Première.

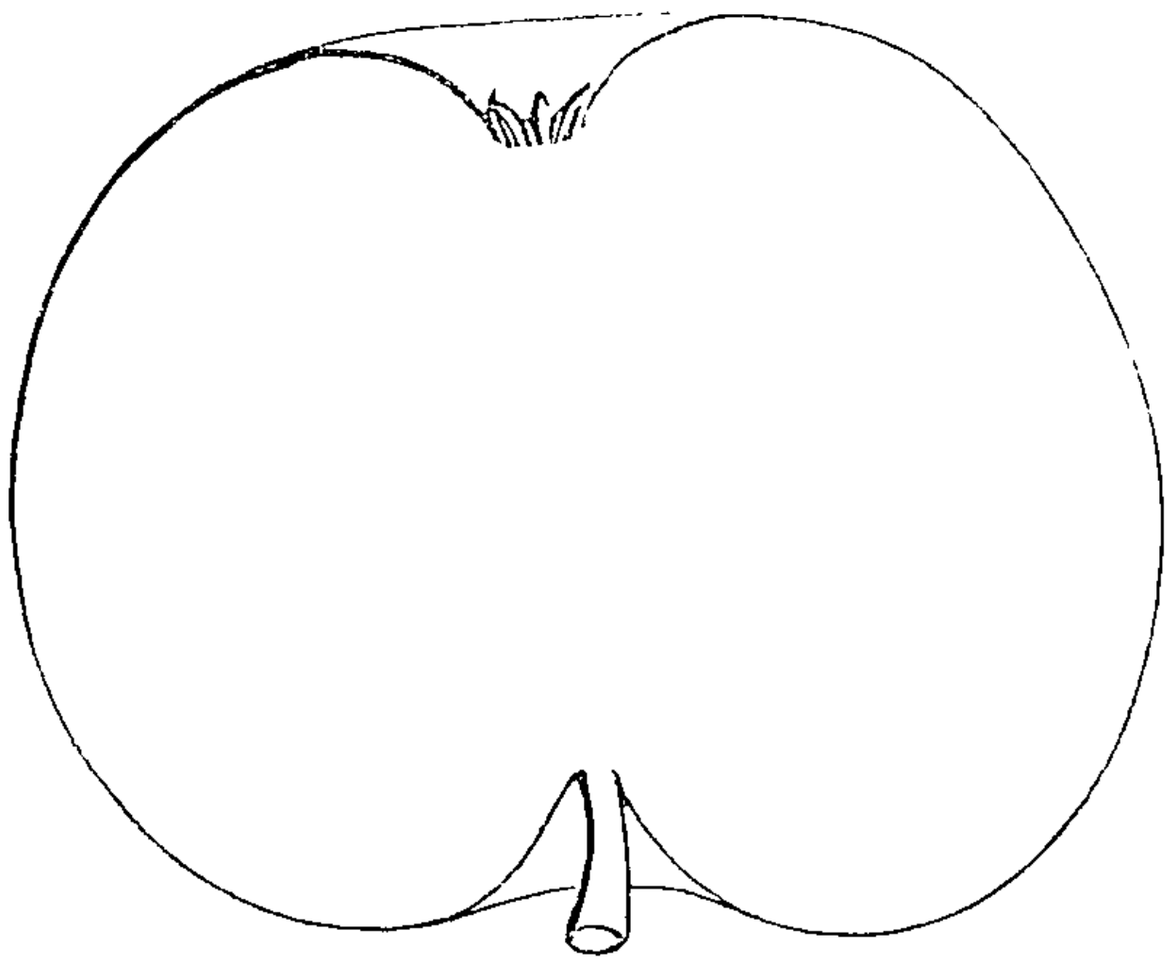
Historique. — Ce pommier, né dans l'Anjou, porte le nom de son obtenteur, M. Suzanne, pépiniériste à Saint-Jean-des-Mauvrets (Maine-et-Loire). Il provient d'un semis remontant à 1859 et s'est mis à fruit en 1866.

Pomme de SUZE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

---

505. Pomme SWAAR.

Synonyme. — *Pomme* Hardwich (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édit. de 1869, p. 373).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement très-étalés, gros et longs, non géniculés et très-duveteux, brun clair verdâtre nuancé de rouge pâle. — *Lenticelles :* grandes, allongées et très-abondantes. — *Coussinets :* larges et peu saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, légèrement cotonneux et complétement plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, rondes, assez longuement acuminées, à bords largement crénelés. — *Pétiole :* gros, des plus courts, carminé, tomenteux et presque toujours dépourvu de cannelure. — *Stipules :* petites et parfois, même, faisant défaut.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Le plein-vent greffé ras terre convient beaucoup à ce pommier en raison de ses gros et nombreux rameaux, de son tronc droit et fort. La basse-tige, sur paradis plutôt que sur doucin, peut aussi lui être appliquée.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse légèrement comprimée à ses extrémités. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, bien nourri, souvent renflé à l'attache, droit ou arqué, assez profondément inséré dans un bassin étroit. — *OEil :* moyen ou petit, mi-clos ou fermé, modérément enfoncé

dans une cavité unie ou plissée, cotonneuse et assez vaste. — *Peau :* jaune clair, largement lavée puis fouettée de carmin terne, tachetée çà et là de brun noirâtre et ponctuée de gris-roux. — *Chair :* blanche, fine, quelque peu marcescente et très-compacte quoiqu'assez tendre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, à peine acidulée, sans parfum bien prononcé.

Maturité. — Octobre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Nous trouvons sur l'origine du pommier Swaar, provenu d'Amérique et presque centenaire, diverses assertions au sujet de la localité qui l'a vu naître. En 1825 M. Michael Floy, dans un article inséré au t. VI des *Transactions* de la Société horticole de Londres (p. 417), le déclarait obtenu de semis par un colon hollandais, à North-Jersey. Plus tard (1849) Downing, en sa Pomologie (p. 134), tout en lui donnant ce même obtenteur, voulait qu'il fût sorti des environs d'Esopus sur l'Hudson; opinion s'éloignant peu de celle émise par Warder (1867, *Apples*, p. 632), qui le fait pousser dans l'état de New-York, sur les bords, également, de l'Hudson. Quant au nom de cette variété, les Américains et les Anglais le dérivent du terme hollandais *swaar*, ou du mot allemand *schwer*, signifiant lourd, pesant. Le poids de ce fruit dépasse généralement, en effet, celui de ses congénères de même volume.

Observations. — La pomme Swaar est exquise, assure-t-on, aux Etats-Unis; chez moi je l'ai toujours, depuis une douxaine d'années que je la possède, trouvée de deuxième ordre; et encore, pour cela, m'a-t-il fallu la manger au début de sa maturité — octobre et novembre — plutôt qu'en décembre et janvier, époque où elle devient à peu près douce et sans aucun parfum.

Pommes : SWEET BOUGH, ——— } Synonymes de pomme *Bough*.
— SWEET HARVEST, ——— } Voir ce nom.

---

506. Pomme de SYKE-HOUSE.

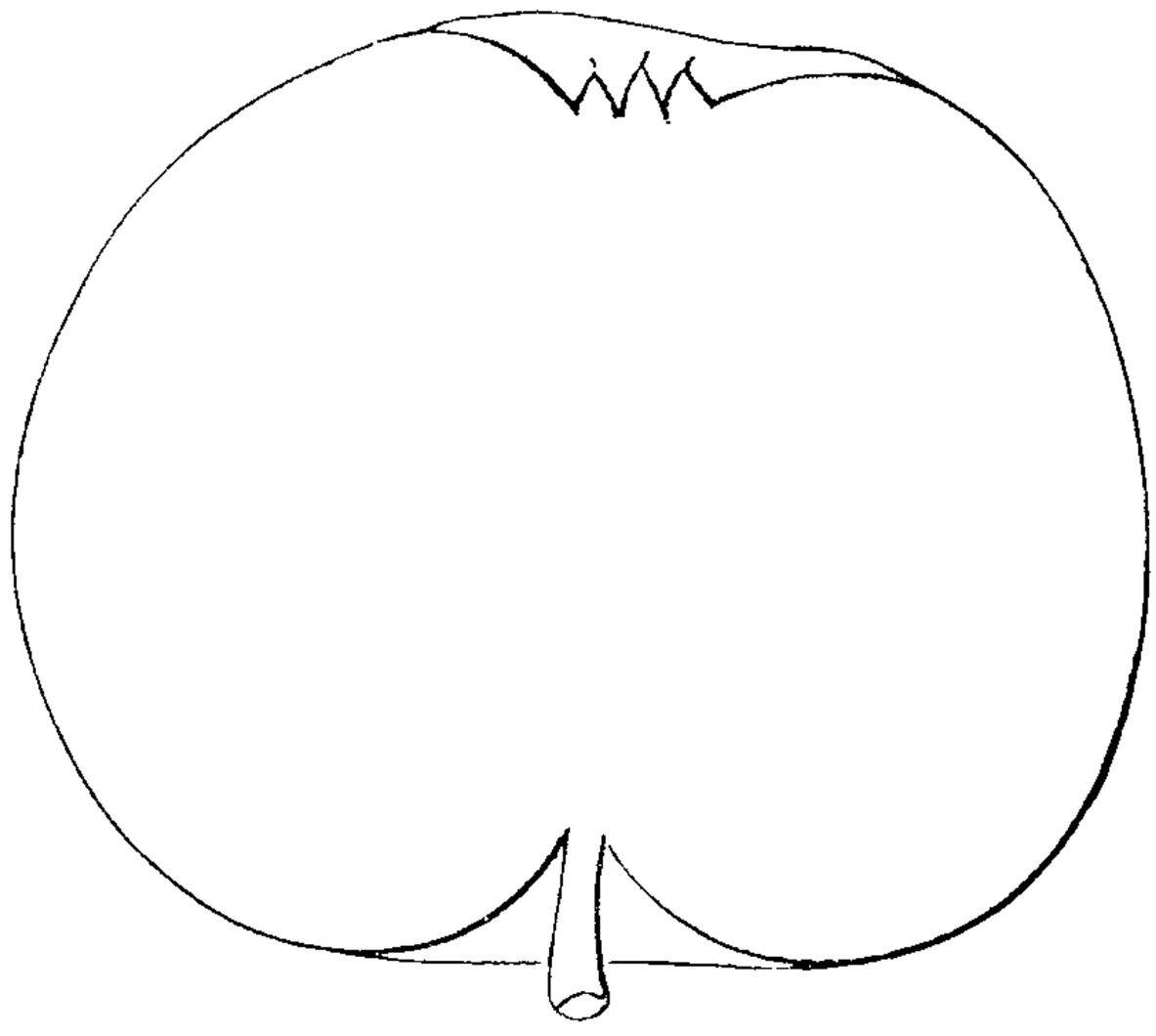
Synonymes. — *Pommes :* 1. Roussette de Sykehouse (William Forsyth, *Traité de la culture des arbres fruitiers*, traduction de Pictet-Mallet, 1805, p. 93, n° 38). — 2. Englische Spitalsreinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1809, t. X, p. 139). — 3. Syke-House Russet (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1819, t. III, p. 319). — 4. Prager (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 100, n° 190). — 5. Sike-Pouse (Comice horticole d'Angers, *Annales*, 1848, t. III, p. 388).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, habituellement bien étalés, très-gros et très-longs, légèrement coudés, des plus duveteux et d'un brun verdâtre amplement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, assez abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros et arrondis, sensiblement cotonneux, collés incomplétement sur le bois. — *Feuilles :* assez grandes, arrondies, épaisses, courtement acuminées, à bords profondément crénelés. — *Pétiole* : peu long, bien nourri, tomenteux, rarement cannelé. — *Stipules :* très-développées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il croît parfaitement sous toute espèce de forme, mais pour la basse-tige le sujet qu'on doit lui donner, c'est le paradis.

Pomme de Syke-House.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière mais généralement plus ventrue sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* assez long et bien nourri, arqué, profondément inséré dans un bassin rarement bien large. — *Œil :* grand, mi-clos, légèrement enfoncé, à cavité assez vaste et sensiblement ondulée sur ses bords. — *Peau :* quelque peu rugueuse, jaune-citron, marbrée de roux, plus ou moins lavée de rose pâle à l'insolation, complétement tachée de fauve autour de l'œil et du pédoncule, puis ponctuée de gris clair. — *Chair :* blanche, fine, ferme et croquante. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidulée et très-savoureusement parfumée.

Maturité. — Décembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Cette pomme anglaise, qui fut obtenue vers le commencement de notre siècle, porte le nom de son lieu de naissance, le village de Syke-House, situé dans le Yorkshire. Elle est très-répandue en Angleterre, où les principaux pomologues l'ont tous décrite. Dès 1809 les Allemands la possédaient; on le voit par l'article qu'alors lui consacra Diel, en son *Kernobstsorten* (t. X, p. 139). C'est même à cet auteur qu'elle doit, par une plaisante méprise, le surnom Reinette d'Hôpital, Diel l'ayant crue sortie du jardin d'un hospice, en raison de sa dénomination, qui du reste, orthographiée d'une certaine façon, prête à l'équivoque, puisqu'en anglais *sick* veut dire malade, et *house*, maison.

Observations. — Chez les Hollandais, la pomme Syke-House est souvent appelée *Prager*, nom que les Anglais, au contraire, donnent parfois à notre Reinette grise. De cette discordance synonymique il pourrait donc résulter quelque confusion, si l'on n'en prenait bonne note.

Pomme SYKE-HOUSE RUSSET. — Synonyme de pomme *Syke-House*. Voir ce nom.

Pomme SYLVAN RUSSET. — Synonyme de pomme *Boston Russet*. Voir ce nom.

Pomme SYRIQUE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Été*. Voir ce nom.

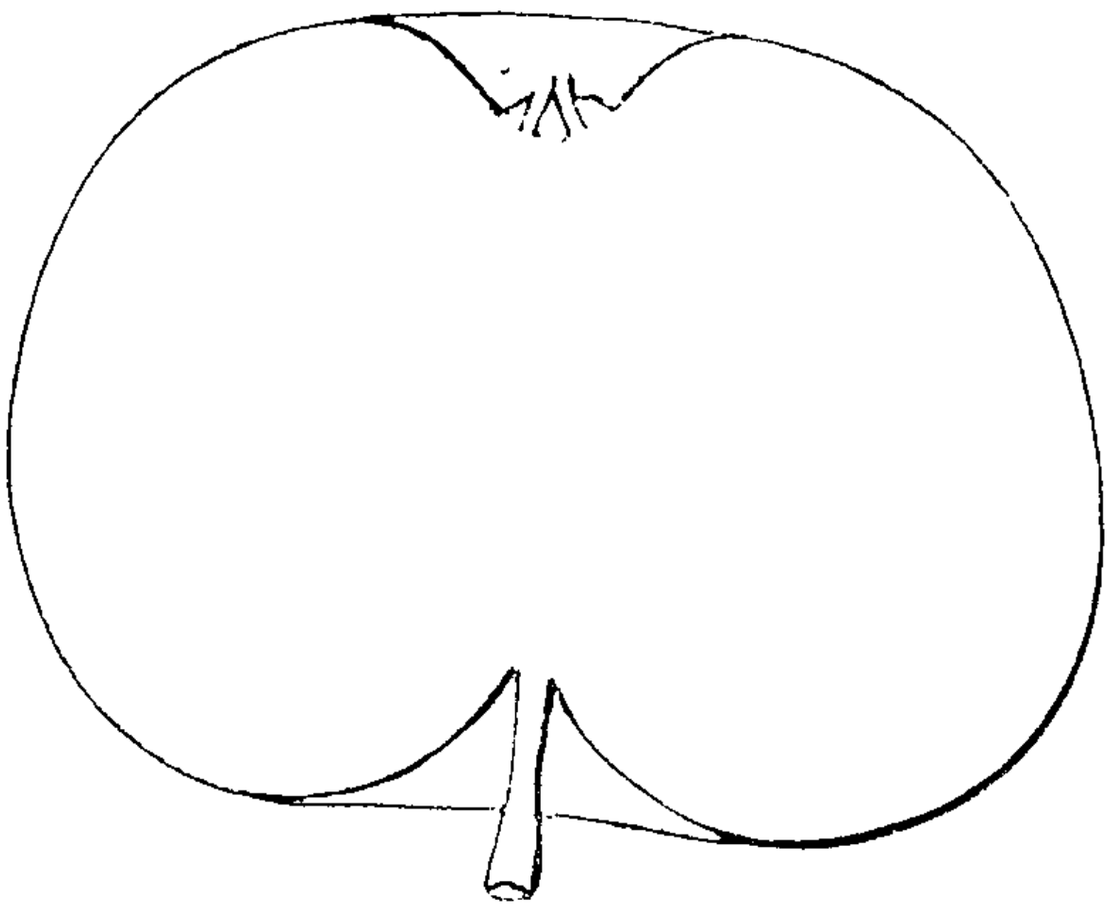
T

Pomme TAFFET. — Synonyme de pomme *Taffetas blanc*. Voir ce nom.

---

507. Pomme TAFFETAS BLANC.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Wals (Diel, *Kernobstsorten*, 1800, t. II, p. 185). — 2. Weisser Winter Taffet (*Id. ibid.*). — 3. Taffet (Lucas, *die Kernobstsorten Württembergs*, 1854, p. 134). — 4. Taffetas d'Oberland (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, gros et de longueur moyenne, légèrement coudés, très-duveteux et brun olivâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* petites et arrondies, rapprochées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes-obtus, faiblement écartés du bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, rarement acuminées, à bords des plus profondément dentés. — *Pétiole :* peu long et gros, bien carminé, généralement dépourvu de cannelure. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il fait de superbes plein-vent, quel que soit le mode de greffe qu'on lui ait appliqué. Pour la basse-tige, le paradis est le sujet qu'il réclame.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse sensiblement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* assez long et assez fort, profondément inséré dans un bassin de largeur variable. — *Œil :* moyen et fermé, à cavité plissée, peu large, rarement bien profonde. — *Peau :* très-lisse, blanc jaunâtre, légèrement lavée de rouge-brun clair sur la face exposée au soleil, faiblement tachée de fauve autour du pédoncule, puis très-finement ponctuée de blanc et de roux. — *Chair :* blanche, tendre, à grain des plus serrés. — *Eau :* suffisante, sucrée, très-savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Mars.

Qualité. — Première, cuite ou crue.

Historique. — Je l'ai tirée du Wurtemberg en 1867; elle est aussi connue qu'estimée des Allemands, qui la possèdent depuis un temps immémorial. Son nom lui vient de la couleur toute particulière de sa peau. M. Oberdieck, un de ses plus récents descripteurs, en parlait ainsi il y a quatorze ans :

« La *Weisser Taffetapfel* — disait-il en 1859 — appartient à ces anciennes variétés dont l'origine ne se laisse plus retrouver. On la cultive beaucoup en Allemagne, surtout dans le Hanovre. J'en ai reçu des fruits de Thuringe, de Bohême, de Braunschick et de diverses autres localités, ce qui prouve sa grande valeur. Elle est excellente pour le couteau et non moins bonne pour la cuisson. » (*Kernobstsorten*, t. Ier, p. 549, n° 258.)

Pomme TAFFETAS D'OBERLAND. — Synonyme de pomme *Taffetas blanc*. Voir ce nom.

Pomme TAFFETAS ROUGE. — Synonyme de pomme *Cousinotte rouge d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme TAFFITAI. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

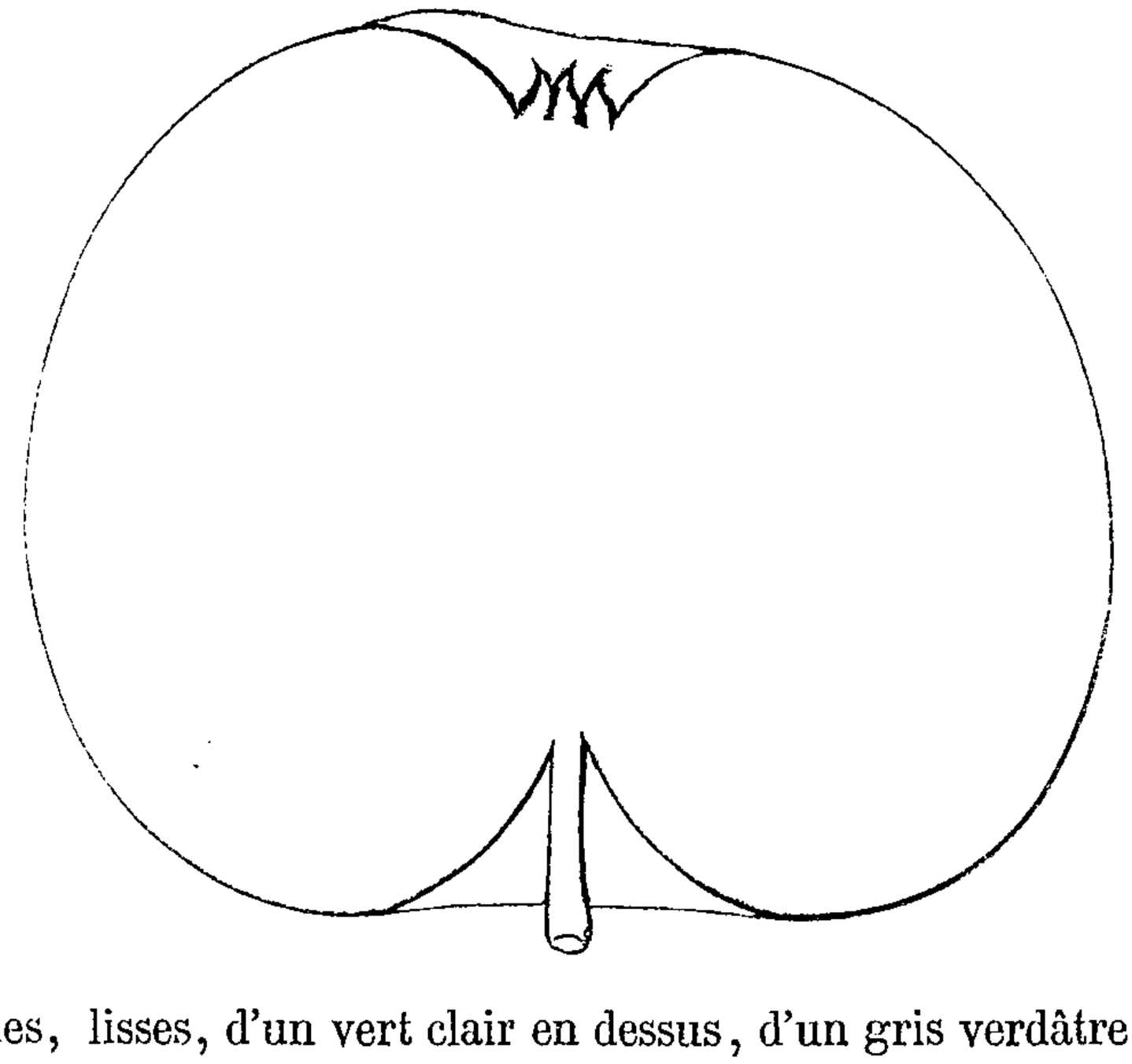
Pommes : TAPONNE, — TAPONNELLE, — TAPOUNELLE, — Synonymes de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme TART BOUGH. — Synonyme de pomme *Summer Pippin*. Voir ce nom.

---

508. Pomme TAUNTON.

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux* : assez nombreux, habituellement étalés, gros, longs, excessivement coudés, duveteux et d'un brun clair légèrement nuancé de rose et de vert. — *Lenticelles* : arrondies ou allongées, grandes ou moyennes, peu abondantes. — *Coussinets* : aplatis. — *Yeux* : assez volumineux, coniques-obtus, cotonneux, faiblement collés sur le bois. — *Feuilles* : très-grandes, ovales-arrondies, lisses, d'un vert clair en dessus, d'un gris verdâtre en dessous, longuement

acuminées, planes et profondément crénelées. — *Pétiole :* très-long, bien nourri, flasque, à large cannelure. — *Stipules :* sensiblement développées.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Comme plein-vent il veut la greffe ras terre et fait des arbres à tige forte et droite, à tête régulière et de grande dimension. Sur paradis, toute forme naine peut lui être avantageusement donnée.

Pomme Taunton. — *Deuxième Type.*

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique-arrondie ou conique irrégulière et ventrue, pentagone, contournée. — *Pédoncule :* assez long ou de longueur moyenne, fort, souvent renflé au point d'attache, profondément planté dans un bassin étroit. — *Œil :* grand ou moyen, clos ou mi-clos, à cavité peu vaste, bossuée ou plissée sur ses bords. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaunâtre, presque complétement lavée de rouge-brun clair abondamment strié de carmin vif, tachée de roux verdâtre dans le bassin pédonculaire, puis ponctuée de brun grisâtre. — *Chair :* quelque peu jaunâtre, fine et tendre. — *Eau :* abondante, délicieusement acidulée et sucrée, ayant un arome des plus délicats.

Maturité. — Octobre-Janvier.

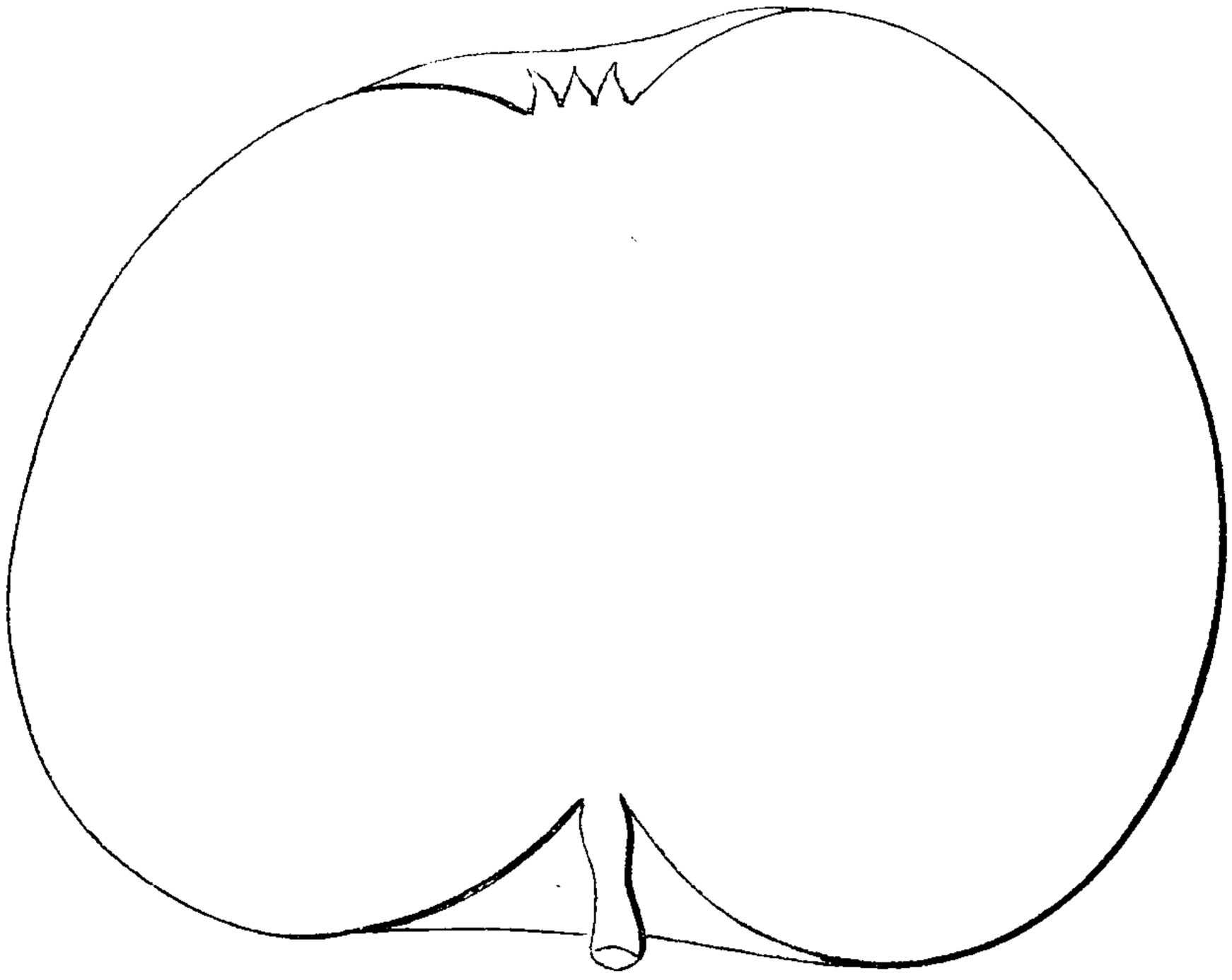
Qualité. — Première.

Historique. — Ce très-beau et très-bon fruit est originaire des États sud de l'Amérique du Nord, soit de la Géorgie, soit de l'Alabama, dit Downing, l'un de ses descripteurs (1869, p. 380). Je le cultive depuis 1858 et l'ai toujours, vu son mérite, propagé le plus qu'il m'a été possible.

Observations. — Ne pas confondre cette pomme avec la *Taunton golden Pippin* des Anglais et des Américains, laquelle est moins volumineuse et beaucoup plus tardive, car on la mange de décembre en avril.

509. Pomme TEINT-FRAIS.

Synonymie. — *Pomme* Kerlivio (en Bretagne, depuis 1760, surtout aux environs de Quimperlé).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés plutôt qu'érigés, gros ou très-gros, longs, coudés, duveteux, d'un brun clair légèrement verdâtre. — *Lenticelles :* blanches, quelque peu proéminentes, allongées, grandes et clair-semées. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux* : petits ou moyens, aplatis, très-pointus au sommet, très-larges à la base, couverts de duvet et complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* des plus grandes, ovales ou ovales-arrondies, épaisses, duveteuses, vert sombre en dessus, vert blanchâtre en dessous, longuement acuminées, très-largement et très-profondément dentées. — *Pétiole :* court et gros, rigide, carminé à son point d'attache et régulièrement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Toute forme comme toute espèce de greffe et de sujet lui conviennent.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable et parfois énorme. — *Forme :* conique-raccourcie et très-ventrue, ou conique légèrement allongée mais toujours pentagone et moins développée sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* court ou assez long, très-fort, souvent renflé à ses deux extrémités, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand, mi-clos ou des plus ouverts, à larges et courtes sépales, modérément enfoncé dans une cavité plissée, bossuée et assez étendue. — *Peau :* mince, lisse, jaune clair, amplement lavée de rouge-cerise à l'insolation, toute maculée à la base, et parfois aussi dans la cavité ombilicale, de fauve légèrement squammeux, puis ponctuée de brun et de gris.

— *Chair :* blanche, fine, tendre et croquante. — *Eau :* très-abondante, sucrée et des plus savoureuses, quoique fortement acidulée.

Maturité. — Janvier-Juin.

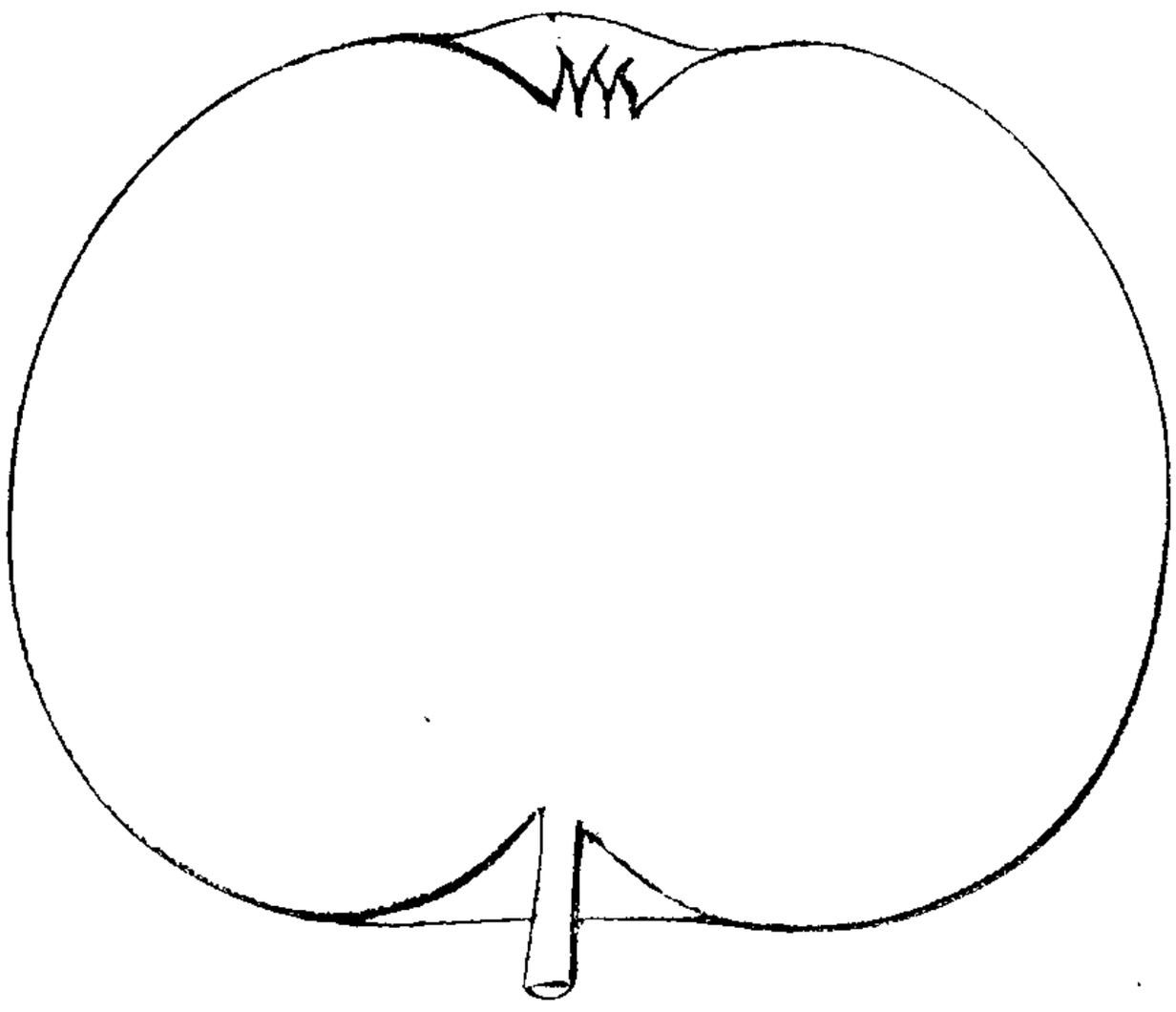
Qualité. — Première.

Historique. — M. Louis le Noc, horticulteur à Quimperlé (Finistère), m'a fait connaître en 1863 cette admirable pomme, que je multiplie depuis 1865. Elle doit à son ravissant coloris le nom Teint-Frais, et le surnom local, Kerlivio, à une D^lle^ de Kerlivio qui, voilà plus d'un siècle, la propagea dans les environs de Quimperlé, où sa culture est devenue fort commune, m'écrivait M. le Noc au mois d'octobre 1872.

Pomme TELLER. — Synonyme de pomme *d'Une Livre.* Voir ce nom.

---

510. Pomme TENDRIER.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, de grosseur moyenne, à peine géniculés, très-duveteux et brun clair. — *Lenticelles :* allongées, des plus petites, clair-semées. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* petits, ovoïdes-obtus, très-cotonneux, plaqués sur le bois, aux écailles verdâtres et non disjointes. — *Feuilles :* ovales-arrondies, épaisses sans être coriaces, d'un vert brillant en dessus, tachetées de blanc et vert clair fortement grisâtre en dessous, courtement acuminées, légèrement ondulées, à bords profondément dentés et parfois surdentés. — *Pétiole :* grêle, long, rigide, carminé en dessous et faiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Malgré la vigueur de ce pommier, mieux vaut, pour plein-vent, le greffer en tête que ras terre. Comme arbre nain on en obtient sur paradis de beaux cordons, espaliers et buissons.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et quelquefois beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse faiblement comprimée aux pôles, triangulaire et côtelée. — *Pédoncule :* mince, de longueur moyenne, assez profondément inséré dans un bassin étroit. — *Œil :* petit ou moyen, fermé, à cavité peu développée et gibbeuse sur les bords. — *Peau :* vert jaunâtre, légèrement rosée à l'insolation, tachée de gris squammeux dans le bassin pédonculaire et finement

ponctuée de blanc et de roux. — *Chair :* assez grosse, blanche, très-tendre et quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée et plus ou moins parfumée.

Maturité. — Janvier-Juin.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, mais de toute première pour la cuisson.

Historique. — J'ai pris ce pommier, il y a quelques années, dans la commune du Voide, près Vihiers (Maine-et-Loire). Très-abondamment cultivé partout, en cette contrée, on l'en croit originaire; et de fait on y voit de ces arbres qui comptent au moins un siècle d'existence. Le nom de la pomme Tendrier me paraît venir du fondant de sa chair, l'une des plus tendres que je connaisse.

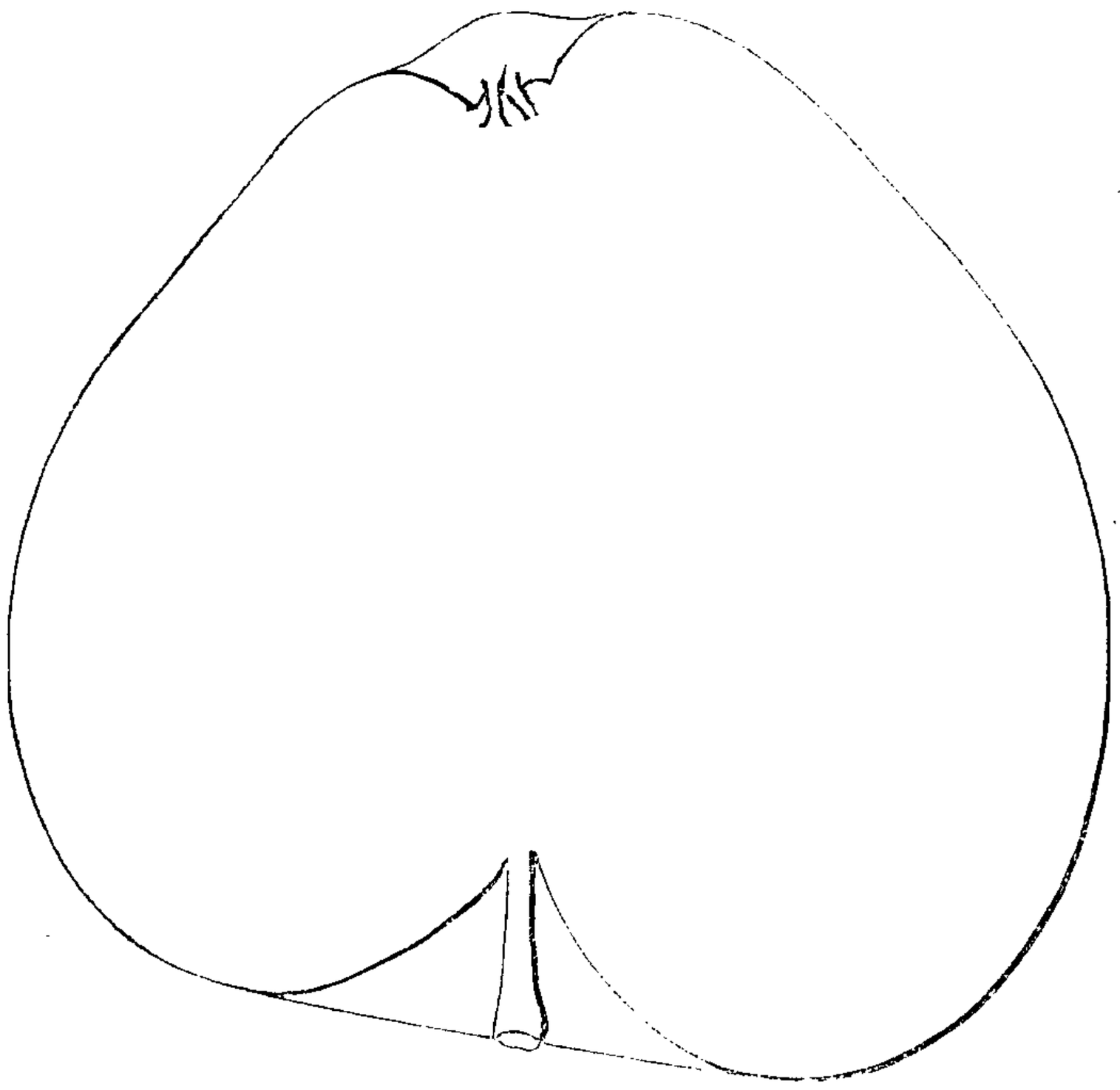
Pomme TESTACÉE. — Synonyme de pomme *de Fer*. Voir ce nom.

Pomme TÊTE D'ANGE. — Synonyme de pomme *Tête de Chat*. Voir ce nom.

---

511. Pomme TÊTE DE CHAT.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Round Catshead (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 113, n° 148; puis édit. de 1842, p. 9, n° 131). — 2. Catshead (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 168). — 3. Catshead Greening (*Id. ibid.*). — 4. Grosse-Schafnasé (Lucas, *die Kernobstsorten Württembergs*, 1854, p. 34). — 5. Schafnasé (*Id. ibid.*). — 6. De Seigneur d'Automne (*Id. ibid.*). — 7. Tête d'Ange (*Id. ibid.*).



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, peu forts, courts, à peine géniculés, très-duveteux et d'un brun-rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, très-petites et clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* moyens, arrondis, peu cotonneux, incomplétement collés sur le bois. — *Feuilles :* moyennes, ovales ou arrondies, courtement acuminées, ayant les bords assez profondément dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, flasque, tomenteux, à cannelure prononcée. — *Stipules :* petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il est mieux, en raison de sa chétive croissance, de l'écussonner sur doucin, pour formes naines, que de le greffer en tête, et sur franc, comme plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* conique-allongée, ventrue, côtelée et légèrement étranglée près du sommet, ou conique assez régulière, mais ayant toujours une face plus développée que l'autre. — *Pédoncule :* court ou de longueur moyenne, bien nourri, surtout à la base, profondément inséré dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, fermé, à cavité irrégulière, plissée et généralement peu développée. — *Peau :* épaisse, lisse, jaune clair verdâtre sur le côté de l'ombre, amplement lavée et striée de rouge terne à l'insolation, puis abondamment ponctuée de gris-blanc et de brun clair. — *Chair :* verdâtre ou jaunâtre, demi-fine, assez ferme, croquante et quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée et parfumée.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Cette pomme si volumineuse, et qui doit son nom à sa forme la plus habituelle, date environ du commencement de notre siècle. Le premier recueil où je la trouve citée, c'est le Catalogue descriptif du Jardin fruitier de la Société horticole de Londres, publié en 1826 (p. 113, n° 148). On l'y inscrivit sous la dénomination *Round Catshead* [Tête de Chat ronde], avec Tête de chat pour synonyme et la mention qu'elle était originaire de l'île de Jersey. Ce beau fruit ne tarda pas à se répandre dans divers pays. Les Allemands et les Américains le possèdent depuis une trentaine d'années; mais il n'a pénétré chez nous que beaucoup plus tard, et très-peu de pépiniéristes ont encore songé à l'y multiplier. Je vois par les Pomologies allemandes, que dans l'Allemagne méridionale, notamment, cette variété compte déjà d'assez bizarres synonymes, puisqu'après l'y avoir primitivement appelée Gros-Nez de Mouton, Tête de Chat, on l'y surnomma presqu'aussitôt Tête d'Ange et Tête de Seigneur!!

Pomme TÉTIN. — Synonyme de pomme *Figue d'Été*. Voir ce nom.

---

512. Pomme TILLAQUA.

Synonyme. — *Pomme* Big Fruit (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 383).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, gros et longs, étalés, bien coudés, très-duveteux et brun olivâtre. — *Lenticelles :* grandes, des plus abondantes, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* généralement peu ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis, très-cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* assez grandes, ovales ou elliptiques, vert clair, courtement acuminées, planes pour la plupart et régulièrement dentées. — *Pétiole :* gros et long, à cannelure prononcée. — *Stipules :* longues, assez larges et souvent dentées.

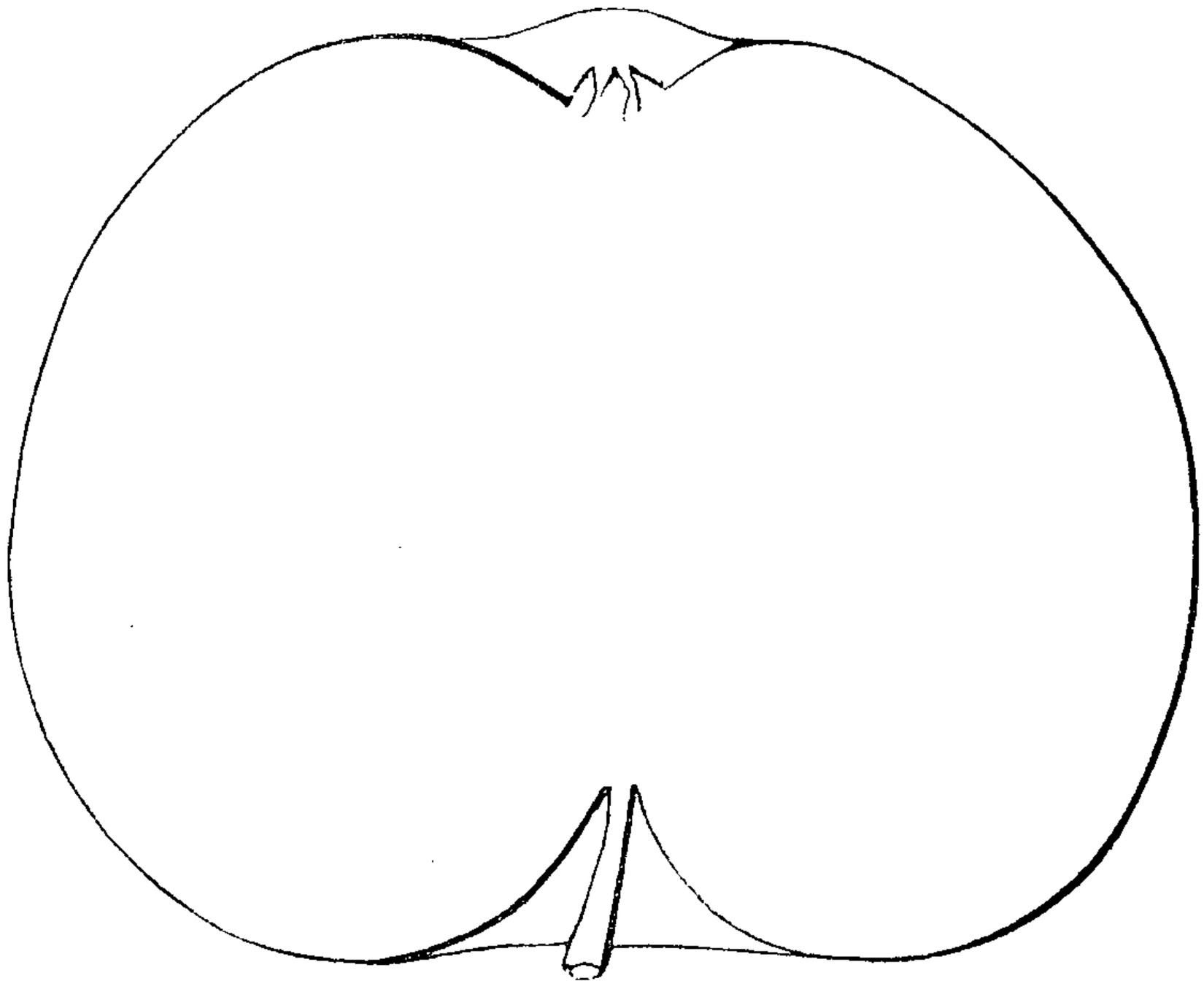
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Pour le plein-vent ce pommier s'accommode parfaitement de la greffe

ras terre et fait de superbes arbres. La basse-tige sur paradis lui est aussi très-profitable.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse ou conique sensiblement arrondie et plus ou moins côtelée au sommet. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez fort, renflé légèrement au point d'attache et très-profondément planté dans un bassin peu large. - *Œil :* grand, fermé, à cavité irrégulière, bossuée sur ses bords et rarement bien profonde. — *Peau :* jaune clair verdâtre, presque complétement lavée et fouettée de rouge lie de vin, puis çà et là ponctuée de gris. — *Chair :* verdâtre, grosse et tendre. — *Eau :* peu abondante, sucrée, agréablement acidulée.

Pomme Tillaqua.



Maturité. — Novembre-Février.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — D'assez récente obtention chez les Américains, cette variété me fut envoyée d'Augusta (Etats-Unis) en 1858 par M. Berckmans, pépiniériste fort obligeant. Charles Downing, le seul, croyons-nous, qui l'ait encore décrite, assurait en 1869 qu'elle était originaire de la Caroline du Nord, et lui donnait le surnom *Big Fruit* [Pommier à Gros Fruit], que certes elle mérite parfaitement. Quant à Tillaqua, son nom primitif, on ne dit pas d'où il a pu venir.

Pomme TINSON'S RED. — Synonyme de pomme *Buncombe*. Voir ce nom.

---

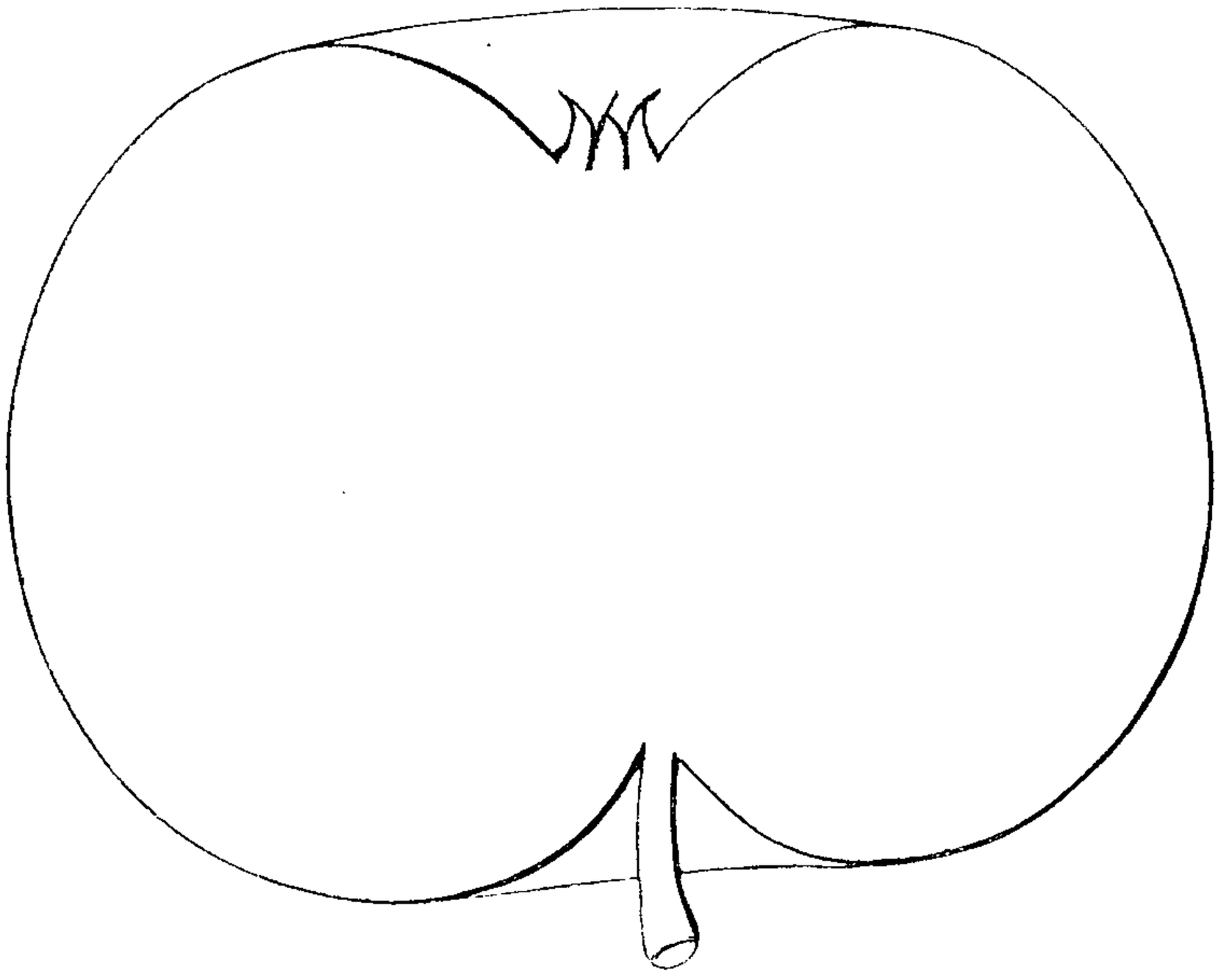
513. Pomme TOUR DE GLAMMIS.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Tower of Glammis (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, 1re édition, p. 149, n° 1112). — 2. Glammis Castle (*Id. ibid.*, édition de 1842, p. 43, n° 835). — 3. Late Carse of Gowrie (*Id. ibid.*). — 4. Carse of Gowrie (Robert Hogg, *the Apple and its varieties*, 1859, p. 196). — 5. Gowrie (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros, assez longs, non géniculés, légèrement duveteux, rouge ardoisé nuancé de vert. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, aplatis, collés sur l'écorce, cotonneux,

aux écailles violettes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, vert foncé en-dessus, vert blanchâtre en-dessous, coriaces, courtement acuminées, ayant les bords finement dentés. — *Pétiole :* court, épais, roide, à cannelure presque nulle. — *Stipules :* des plus petites.

Pomme Tour de Glammis.



Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il réussit très-bien comme plein-vent, même greffé rasterre; et, sur paradis, toutes les formes naines lui peuvent être appliquées.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse sensiblement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, arqué, profondément planté dans un étroit bassin. — *Œil :* grand, mi-clos, à cavité unie, large et profonde. — *Peau :* unicolore, jaune-paille, abondamment ponctuée de brun squammeux. — *Chair :* blanche, demi-fine, peu compacte et très-tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, légèrement acidulée, parfumant agréablement la bouche.

Maturité. — Octobre-Janvier.

Qualité. — Première, soit pour le couteau, soit pour la cuisine.

Historique. — C'est une pomme écossaise, portant le nom de son lieu natal, et qui fut, au commencement de ce siècle, spécialement cultivée dans les vergers de Clydesdale et de Carse of Gowrie (Écosse). En 1826 elle faisait déjà partie, sous le n° 1112, de la collection d'arbres fruitiers de la Société horticole de Londres; et je vois dans le même Catalogue arboricole de cette Société (p. 121, n° 367), qu'alors le pommier *Glammis Castle*, déclaré plus tard identique avec la variété Tour de Glammis, n'était pas encore inscrit au rang des synonymes. Il n'y figura qu'à partir de 1842.

Pomme TOWER OF GLAMMIS. — Synonyme de pomme *Tour de Glammis*. Voir ce nom.

Pomme TRAGAMONER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENT PIPPIN. — Synonyme de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENTE D'ASTRACAN. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENTE BLANCHE. — Synonyme de pomme *Transparente jaune*. Voir ce nom.

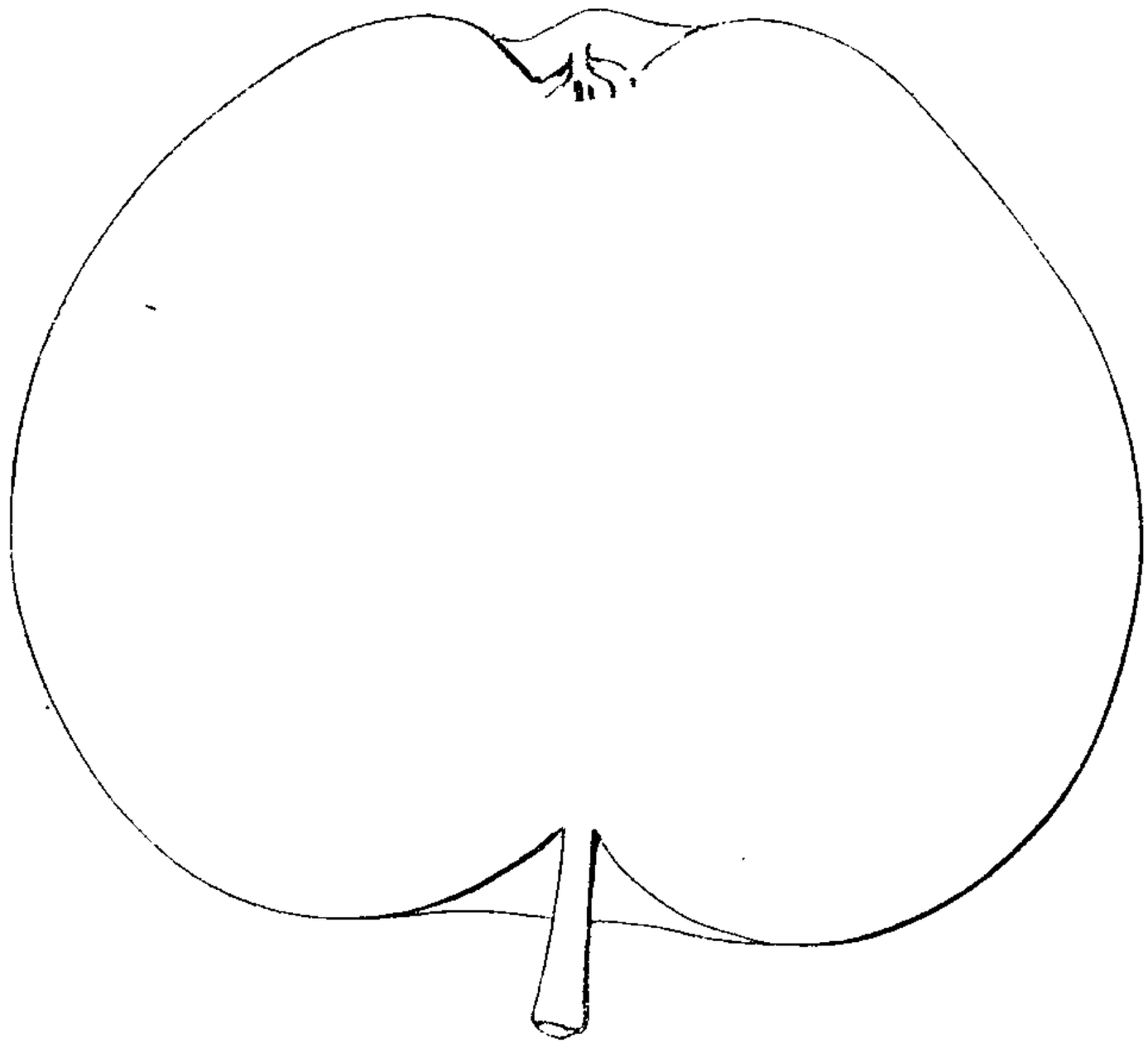
Pomme TRANSPARENTE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENTE D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Glace d'Hiver*. Voir ce nom.

---

514. Pomme TRANSPARENTE JAUNE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. De Revel (en Russie, dans les provinces Baltiques). — 2. Revelstone Pippin (*par erreur* ; voir, ci-après, au paragraphe Observations). — 3. Grand-Sultan (Pépinières d'Angers, de 1855 à 1860). — 4. Transparente de Saint-Léger (Édouard Morren, *la Belgique horticole, journal des jardins*, 1863, t. XIII, p. 29).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros, très-longs et bien coudés, légèrement duveteux, d'un brun verdâtre sensiblement lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, petites ou moyennes, assez abondantes. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, plaqués sur l'écorce et couverts de duvet. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, longuement acuminées, planes, ayant les bords finement crénelés. — *Pétiole :* gros, long, flasque et rarement cannelé. — *Stipules :* étroites et très-longues.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Greffé ras-terre, pour plein-vent, il réussit bien, mais son tronc manque de régularité, étant très-gros à la base et presque grêle au sommet ; on doit donc greffer ce pommier à hauteur de tête. Quant aux formes naines, il s'y prête parfaitement, soit sur doucin, soit sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique plus ou moins arrondie, sensiblement pentagone et souvent ayant un côté plus renflé que l'autre. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, fort, droit ou arqué, inséré dans un bassin de faibles dimensions. — *Œil :* grand ou moyen, légèrement enfoncé, à cavité rarement bien large et toujours bossuée sur les bords. — *Peau :* très-mince et comme transparente, unicolore, blanc verdâtre à l'ombre, blanc jaunâtre à l'insolation, abondamment ponctuée, surtout au sommet, de gris et de roux olivâtre, puis parfois légèrement tachée de fauve autour du pédoncule. — *Chair :* blanche, tendre, croquante et plus ou moins transparente. — *Eau :* abondante ou suffisante, sucrée, délicatement acidulée et parfumée.

Maturité. — Depuis la mi-juillet jusqu'au commencement d'août, et même ayant quelquefois une plus longue durée.

Qualité. — Première.

Historique. — Très-commune, et depuis très-longtemps, sous les noms Transparente jaune, Transparente blanche et Pomme de Revel, dans les provinces russes de la Baltique, cette variété est regardée comme étant là dans son pays natal. Ce fut un pépiniériste fort distingué, M. Wagner, de Riga (Russie), qui me l'offrit en 1852, avec plusieurs autres pommiers précoces, alors également inconnus chez nous.

Observations. — La Transparente jaune n'a de commun que l'époque de maturité avec l'Astracan blanche ou Transparente d'Été décrite page 80 de notre troisième volume; mais elle est, par exemple, complétement la même que certaine *Transparente de Saint-Léger*, ainsi baptisée en Belgique, à la suite du Congrès international de pomologie qui se tint à Namur le 28 septembre 1862. — Ce serait erreur formelle que la croire identique avec le *Revelstone* ou *Ravelstone Pippin* des Anglais, signalé par William Atkinson, en 1820, dans le tome IV des *Transactions* de la Société horticole de Londres. On restera de mon avis, quand on saura que cette Revelstone a la peau presque entièrement lavée de rouge brillant et mûrit seulement au cours de septembre.

Pomme TRANSPARENTE DE MOSCOVIE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENTE DE MOSCOVIE D'HIVER. — Synonyme de pomme *de Glace d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENTE ROUGE. — Synonyme de pomme *Comte Orloff*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENTE DE SAINT-LÉGER. — Synonyme de pomme *Transparente jaune*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENTE VERTE. — Synonyme de pomme *Comte Orloff*. Voir ce nom.

Pomme TRANSPARENTE DE ZURICH. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme de TRANSYLVANIE. — Synonyme de pomme *Batullen*. Voir ce nom.

Pomme TRAVER'S. — Synonyme de pomme *Ribston Pippin*. Voir ce nom.

Pomme a TROCHETS D'HIVER. — Synonyme de pomme *Figue d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme TRUE SPITZENBURGH. — Synonyme de pomme *Æsopus Spitzenburgh*. Voir ce nom.

Pommes : TURNER'S CHEESE,
— TURNER'S GREEN, } Synonymes de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

Pomme TWENTY OUNCE. — Synonyme de pomme *de Dix-Huit Onces*. Voir ce nom.

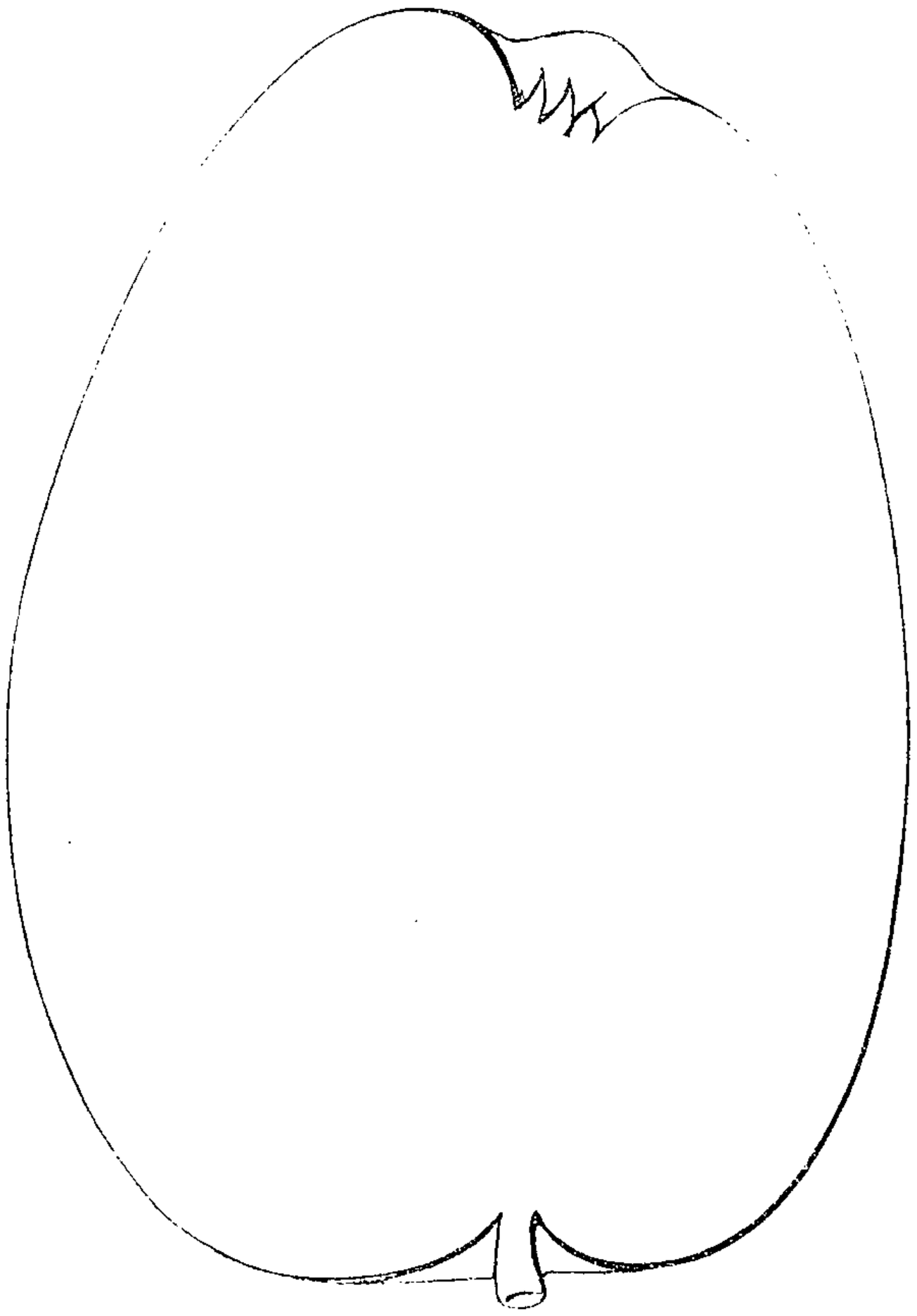
Pommes : TYROLER ROSEN,
— TYROLESA ROSA, } Synonymes de pomme *Rose du Tyrol*. Voir ce nom.

U

Pomme UNDERDUND. — Synonyme de pomme *Summer Pippin*. Voir ce nom.

---

515. Pomme UNIQUE.



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, courts, assez grêles, à peine géniculés, des plus duveteux et rouge-brun foncé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, rapprochées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, très-cotonneux et complétement collés sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, arrondies, vert mat et foncé en dessus, gris verdâtre en dessous, acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* court et gros, souvent carminé à la base et modérément cannelé. — *Stipules :* courtes et assez larges.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa croissance est trop lente pour qu'il soit greffé ras-terre, si on le destine au plein-vent; la greffe

qu'il lui faut alors, c'est celle à hauteur de tête. Les formes naines cordon, espalier, pyramide et buisson lui profitent beaucoup, mais uniquement sur doucin.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde très-allongée, pentagone près du sommet et généralement moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, assez fort, droit ou arqué, planté dans un bassin de très-faibles dimensions. — *Œil :* grand, bien ouvert ou mi-clos, peu enfoncé, à cavité étroite et des plus gibbeuses. — *Peau :* unicolore, jaune-coing, finement ponctuée de roux dans le voisinage de l'œil, puis portant çà et là quelques petites taches brunâtres. — *Chair :* blanc jaunâtre, grosse ou demi-fine, assez tendre et assez croquante. — *Eau :* suffisante, plus ou moins sucrée, faiblement acidulée et parfumée.

Maturité. — Novembre-Janvier.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — L'ayant toujours connue dans la collection du Jardin de l'ancien Comice horticole d'Angers, où elle était classée sous le n° 257, je l'y crois provenue de semis faits vers 1838, mais ne puis plus le vérifier, car la nouvelle Société d'horticulture a détruit en 1865 les écoles fruitières créées avec tant de soin par le Comice, aidé de ses nombreux correspondants. Je n'ai, du reste, vu décrite dans aucune Pomologie étrangère ou française, cette singulière variété, dont l'introduction chez moi date de 1850.

Observations. — M. Oudin, pépiniériste à Lisieux, soumettait en 1868 à l'examen de la Société d'Horticulture de Paris, sous le nom pomme Unique, un fruit qui n'est autre que la pomme Lanterne, caractérisée dans mon troisième volume (pp. 421-424). Ces deux variétés ont, il est vrai, un très-grand rapport de forme, mais non de coloris, puisque la pomme Unique est unicolore, jaune-clair, et que la pomme Lanterne, au contraire, a la peau très-amplement lavée et mouchetée de rose strié de rouge foncé; cette dernière est aussi plus précoce que sa congénère.

V

Pomme VANDEVERE ENGLISH. — Synonyme de pomme *Smokehouse*. Voir ce nom.

Pomme de VAUGOYAU. — Synonyme de *Reinette d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme VERMILLON D'ANDALOUSIE. — Synonyme de *Reinette de Caux*. Voir ce nom.

Pomme VERMILLON D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *d'Astracan rouge*. Voir ce nom.

Pomme VERMILLON D'HIVER. — Synonyme de pomme *Gros-Api*. Voir ce nom.

Pomme VERMILLON RAYÉ. — Synoynme de pomme *Pearmain doré*. Voir ce nom.

Pomme de VERRE. — Synonyme de pomme *de Glace d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme de VERT. — Synonyme de pomme *Verte à longue queue*. Voir ce nom.

Pomme VERT (GROS-). — Voir *Gros-Vert*.

Pomme VERT-POIREAU. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

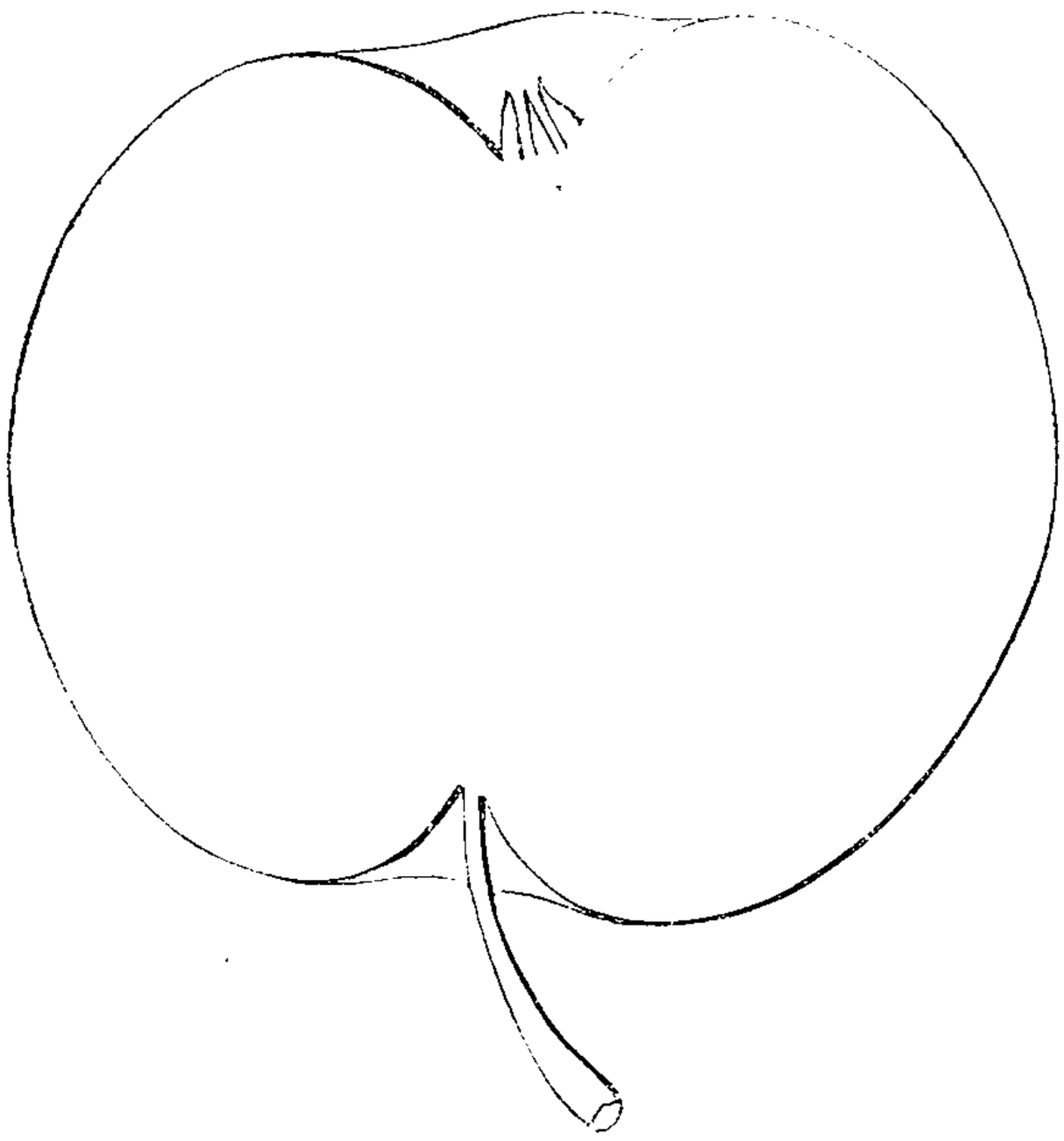
Pomme VERTE DE BOLL. — Synonyme de pomme *Verte à longue queue*. Voir nom.

Pomme VERTE DE L'ILE DE RHODES. — Synonyme de pomme *Verte de Rhode-Island*. Voir ce nom.

---

516. Pomme VERTE A LONGUE QUEUE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Verte de Boll (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 99; et *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. III, p. 18). — 2. Girodèle (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 212). — 3. De Vert (*Id. ibid.*). — 4. Reinette verte a longue queue (des environs du Havre depuis 1860).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, peu géniculés, vert olivâtre du côté de l'ombre, brun clair à l'insolation, légèrement duveteux et à mérithalles inégaux. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros ou moyens, ovoïdes, obtus, plaqués sur l'écorce, aux écailles cotonneuses et mal soudées. — *Feuilles :* abondantes, grandes, ovales-allongées, vert jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées, à bords dentés et crénelés. — *Pétiole :* très-long, de grosseur moyenne, flasque, carminé en-dessous, profondément mais étroitement cannelé. — *Stipules :* faisant presque toujours défaut.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il se prête à toutes les formes et croît parfaitement sur tous les sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, légèrement pentagone près du sommet et très-souvent beaucoup moins volumineuse sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* très-long, grêle à la partie supérieure, mieux nourri à son point d'attache, assez profondément planté dans un bassin généralement très-étroit. — *Œil :* grand, fermé, à vaste cavité irrégulière et bossuée sur les bords. — *Peau :* mince, assez lisse, unicolore, vert clair, ponctuée de roux et de marron, puis portant quelques macules noirâtre et squammeuses. — *Chair :* blanchâtre, fine, ferme et quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, faiblement sucrée, très-acidulée, sans aucun parfum.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Deuxième comme fruit à couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Au temps du naturaliste Jean Bauhin (1540-1613), cette pomme était surtout connue à Montbéliard (Franche-Comté), puis à Boll, près Fribourg (Suisse); nous en trouvons la preuve dans deux des ouvrages de ce savant (voir ci-dessus le sommaire synonymique) où elle est fort exactement décrite, puis appelée *Pomum Prasomelon Bollense*, en latin, et *Grüninger Apfel*, en

allemand, termes signifiant Pomme Verte de Boll. Selon toute probabilité, elle serait donc originaire de la Suisse, et non de la France, autrement Bauhin, son premier descripteur, l'eût appelée pomme de Montbéliard; ce qu'il n'a pas fait. C'est au reste une variété assez commune, et depuis fort longtemps, chez les Allemands et les Hollandais. En France, dom Claude Saint-Etienne, qui la mentionna un demi-siècle après Bauhin, la caractérisait ainsi :

« Pomme *de Vert*, ou Girodelle — disait-il en 1670 — est ronde, grosse comme une balle, toute verte, dure tout l'hyver. Cruë, tres-bonne; excellente à confire. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 212.)

Observations. — Dans les environs du Havre ce fruit porte très-improprement le surnom *Reinette verte à longue queue*, sous lequel on me l'avait adressé il y a dix ans, et qui pouvait causer de sérieuses méprises, puisqu'il existe chez nous une excellente et séculaire Reinette verte [voir sa description, p. 742]; que les Belges en possèdent, paraît-il, une moderne, et qu'enfin il semble que les Anglais aient aussi la leur, le nom *Reinette verte d'Angleterre* m'étant parfois apparu, ces dernières années.

Pomme VERTE DE MADÈRE. — Synonyme de Pepin Limon de Galles. Voir *Reinette Limon*, au paragraphe Observations.

Pomme VERTE-REYNE. — Synonyme de pomme *de Neige*. Voir ce nom.

---

517. Pomme VERTE DE RHODE-ISLAND.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Burlington greening (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 128). — 2. Jersey greening (*Id. ibid.*). — 3. Verte de l'Ile de Rhodes (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 32, n° 168). — 4. Rhode-Island greening (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 451). — 5. Hampshire greening (Elliot, *Fruit book*, 1854, p. 104). — 6. Russine (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 332). = Green Newtown Pippin *et* Pepin Vert de Newtown (*par erreur*; voir, ci-après, au paragraphe Observations).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et souvent arqués, gros et courts, très-duveteux et d'un vert herbacé lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, bien clair-semées. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis, très-cotonneux, plaqués sur l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, courtement acuminées, ayant les bords finement dentés. — *Pétiole :* gros, assez court, tomenteux et profondément cannelé. — *Stipules :* très-développées et parfois dentées.

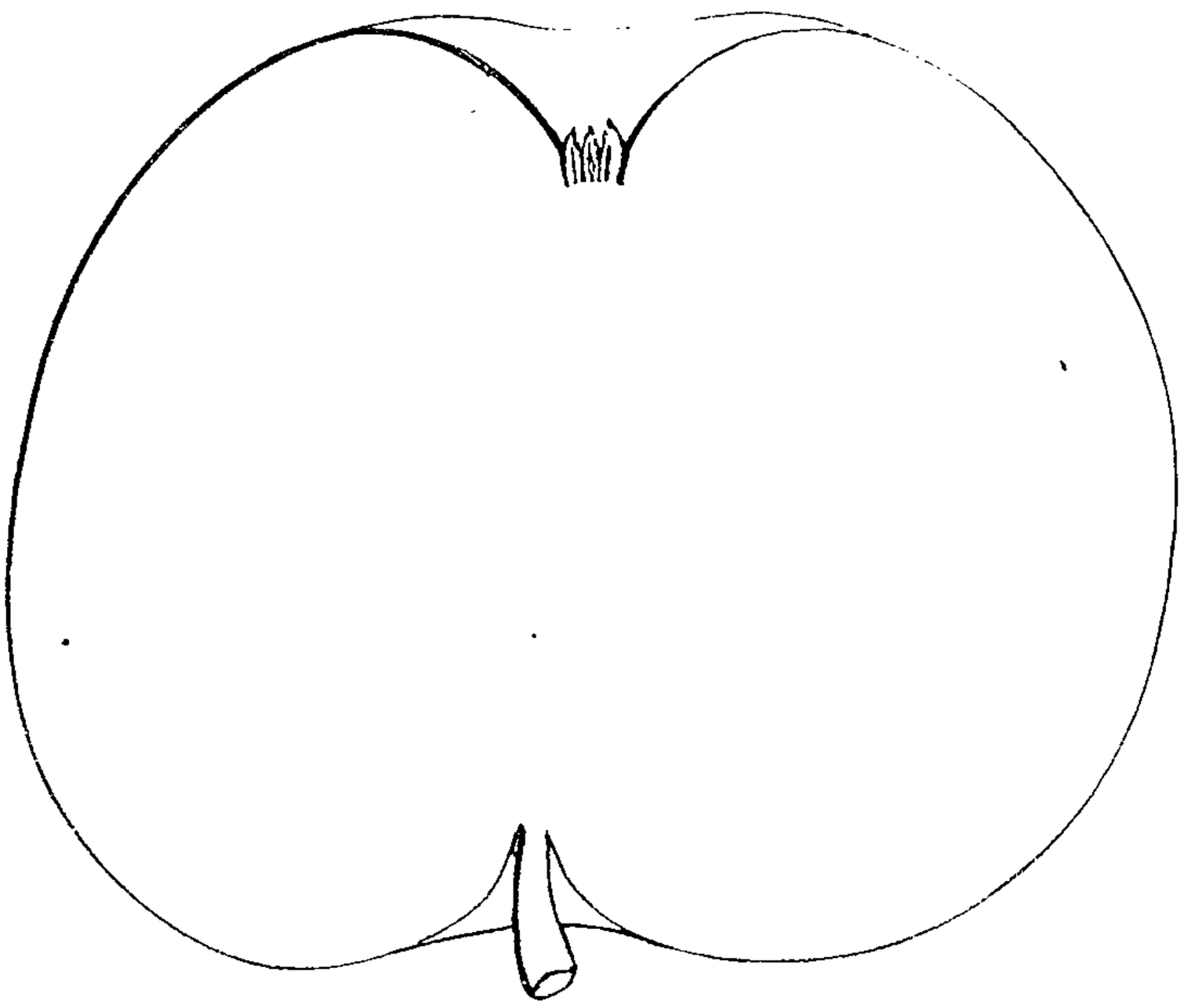
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Comme plein-vent il fait des arbres de belle venue lorsqu'on le greffe en tête; pour les formes naines cordon et buisson, il doit être écussonné sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière et généralement pentagone près du sommet. — *Pédoncule :*

de longueur moyenne, arqué, bien nourri, inséré profondément dans un étroit bassin. — *Œil :* grand, très-enfoncé, ouvert ou mi-clos, à vaste cavité dont les bords sont bossués ou côtelés. — *Peau :* unicolore, vert clair légèrement jaunâtre à l'ombre mais brunâtre à l'insolation, ponctuée de roux et quelquefois striée de fauve autour de l'œil. — *Chair :* jaunâtre, fine et ferme, quoique assez tendre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, savoureusement acidulée et possédant un parfum particulier des plus délicats.

Pomme Verte de Rhode-Island.



Maturité. — Janvier-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Voilà, parmi les pommes, la variété favorite des Américains, sur le sol desquels elle a pris naissance, et que tous recherchent comme nous recherchons, en France, notre antique Reinette franche. Sa provenance locale est encore incertaine; Hovey, dans ses *Fruits of America*, le déclarait en 1856 :

« Peu de pommes — disait-il — sont plus connues que la *Verte de Rhode-Island;* peu également, si même il s'en trouve, l'emportent sur elle pour l'ensemble des qualités. Je ne sais rien de positif quant à son origine. Coxe, qui le premier la décrivit (1817), fut muet à cet égard. Dans le New-Jersey, puis en quelques lieux, on l'a surnommée Verte de Jersey, mais son nom primitif me fait croire qu'elle a dû sortir de l'État de Rhode-Island. » (Tome II, p. 79.)

Répandue généralement en Europe, cette variété eut chez nous pour importateur feu Alfroy, pépiniériste à Lieusaint (Seine-et-Marne). Elle faisait partie d'une soixantaine d'autres pommes dont il enrichit, en 1830, les jardins français, ainsi que déjà je l'ai constaté, notamment à l'article Non-Pareille de Hubbardston, pages 497 et 498 de ce volume.

Observations. — Le nom *Green Newtown Pippin* et sa traduction française, *Pepin vert de Newtown*, parfois ont été donnés, mais fautivement, comme synonymes de la pomme Verte de Rhode-Island. Cette méprise eut pour source une erreur du pomologue anglais Lindley, qui décrivit en 1831 (p. 50, n° 94) ce dernier fruit sous la dénomination Green Newtown Pippin, maintenant bien connue pour être un des principaux surnoms du pommier Newtown Pippin, dont je me suis occupé beaucoup plus haut (pp. 486-488). — Rhode-Island figurant parmi les synonymes de la variété Belle du Bois, il faut éviter aussi toute confusion sur ce point; d'autant mieux que Downing, en 1869 (p. 342), a déjà réuni, entraîné par cette

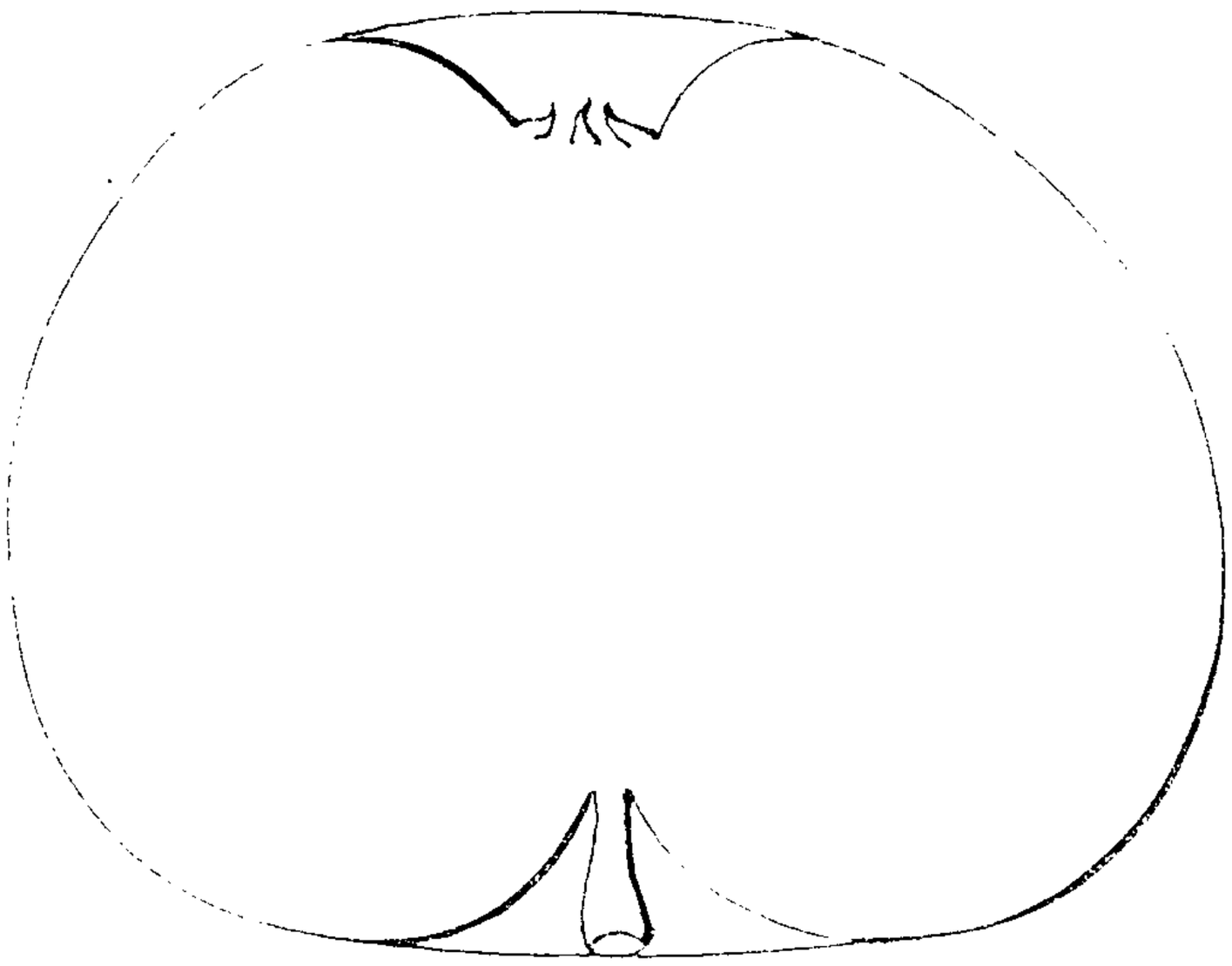
similitude de nom, la Belle du Bois à la Verte de Rhode-Island. Et pourtant on sait quelle dissemblance marquée existe entre ces deux fruits.

Pommes : VERTE DE ROSTOCK, — VERTE DE STETTIN, } Synonymes de *Reinette suisse*. Voir ce nom.

Pomme VEUVE LEROY. — Synonyme de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

---

518. Pomme VICTOR TROUILLARD.



Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et de longueur moyenne, à peine géniculés, duveteux et rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, clair-semées. — *Coussinets :* larges mais aplatis. — *Yeux :* ovoïdes-arrondis, moyens, cotonneux, incomplétement collés sur le bois. — *Feuilles :* grandes, ovales ou elliptiques, courtement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, très-duveteux, sensiblement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Remarquable.

Culture. — Sa végétation est des plus satisfaisantes, soit comme haute, soit comme basse-tige, et toute espèce de greffe et de sujet lui conviennent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* conique-arrondie, plus renflée sur un côté que sur l'autre. — *Pédoncule :* gros et court, profondément planté dans un bassin assez étroit. — *Œil :* moyen, enfoncé, à courtes sépales, à cavité unie, vaste et régulière. — *Peau :* unicolore, jaune clair, parfois très-faiblement nuancée de rose terne à bonne exposition solaire, ponctuée de roux, amplement maculée de fauve squammeux à la base et plus ou moins striée de même au sommet. — *Chair :* blanche, fine, tendre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidulée, ayant une saveur anisée des plus délicates.

Maturité. — Décembre-Juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Poussé spontanément dans le jardin de feu Victor Trouillard,

chemin Saint-Léonard, à Angers, ce pommier s'est mis à fruit vers 1845. Resté longtemps inédit, il me fut, en 1866, signalé par le fils de son premier possesseur, qui depuis trente-huit ans est contre-maître de ma pépinière de rosiers et de vignes. J'en fis alors prendre des greffes sur le pied-type, encore existant, le multipliai puis inscrivis cette nouvelle variété sur mon Catalogue de 1868, sous le nom même que me désigna Trouillard fils.

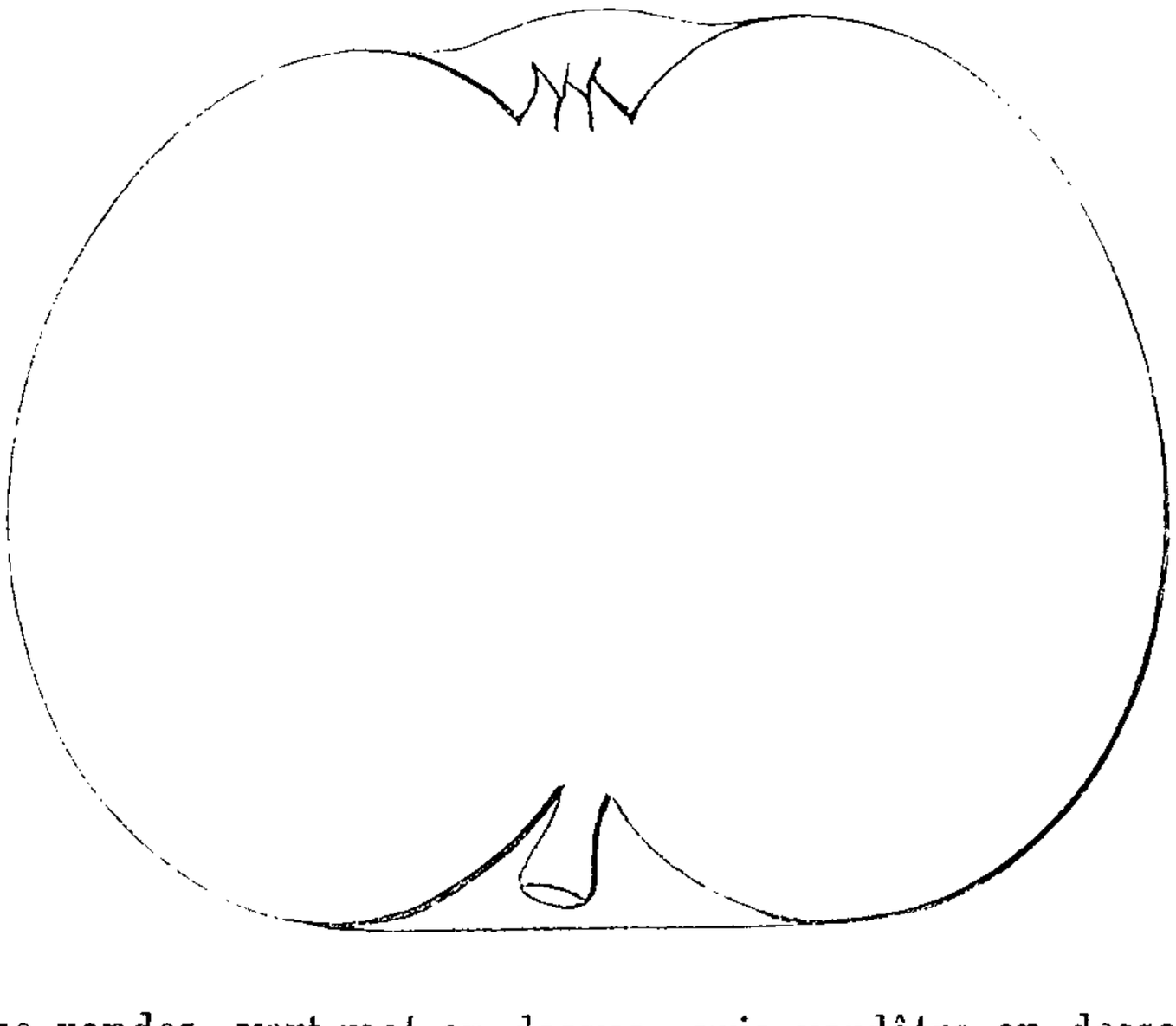
Pomme VICTORIA PIPPIN. — Synonyme de pomme *Ben Davis*. Voir ce nom.

Pomme VICTORIOUS REINETTE. — Synonyme de *Reinette franche*. Voir ce nom.

---

519. Pomme de VIEILLES-MAISONS.

Syn onyme. — *Pomme* Blanche de Vieille-Maison (Pépinière Galopin, à Liége (Belgique), *Catalogue de 1866*, p. 25).



Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, grêles, assez courts, légèrement géniculés, des plus duveteux et brun ardoisé. — *Lenticelles :* petites, arrondies, jaunâtres, clair-semées. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, arrondis, très-cotonneux, entièrement plaqués sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies ou presque rondes, vert mat en dessus, gris verdâtre en dessous, très-épaisses, courtement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* court et gros, tomenteux et sensiblement cannelé. — *Stipules :* très-petites et souvent faisant défaut.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Les formes naines, sur doucin ou paradis, sont beaucoup plus avantageuses à ce pommier, que le plein-vent, auquel on ne saurait le destiner qu'en le greffant à hauteur de tête, sans espérer, toutefois, lui voir jamais prendre un beau développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, légèrement comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* très-court et très-gros, obliquement et assez profondément inséré dans un bassin de largeur moyenne. — *Œil :* grand, clos ou mi-clos, à cavité irrégulière, peu développée et plus ou moins ondulée sur les bords. — *Peau :* épaisse, unicolore, jaune d'or légèrement

verdâtre sur le côté de l'ombre, faiblement maculée de roux autour du pédoncule et très-abondamment ponctuée de gris-blanc et de brun. — *Chair :* jaunâtre, grosse, ferme et quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, à peine acidulée et presque sans parfum.

Maturité. — Fin d'août et commencement de septembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — En 1865 M. Charles Baltet, pépiniériste à Troyes, m'envoyait le pommier de Vieilles-Maisons, sur l'origine duquel je n'ai pu, malgré tous mes efforts, réunir que les renseignements ci-après : — M. Galopin, arboriculteur à Liége (Belgique) et l'un de ses premiers propagateurs, le reçut vers 1860, étiqueté *Blanche de Vieille-Maison*, des pépinières de feu Dauvesse, d'Orléans. Il semble donc sorti de France, mais d'où?... Quatre localités y sont appelées Vieilles-Maisons, deux dans la Corrèze, une dans l'Aisne, et la quatrième dans le Loiret. M. Dauvesse l'aurait-il tiré de cette dernière? C'est ce qu'il devient difficile de savoir, vu le décès de cet ancien horticulteur.

Pomme de VIGNANCOURT HATIVE. — Synonyme de pomme *de Neige*. Voir ce nom.

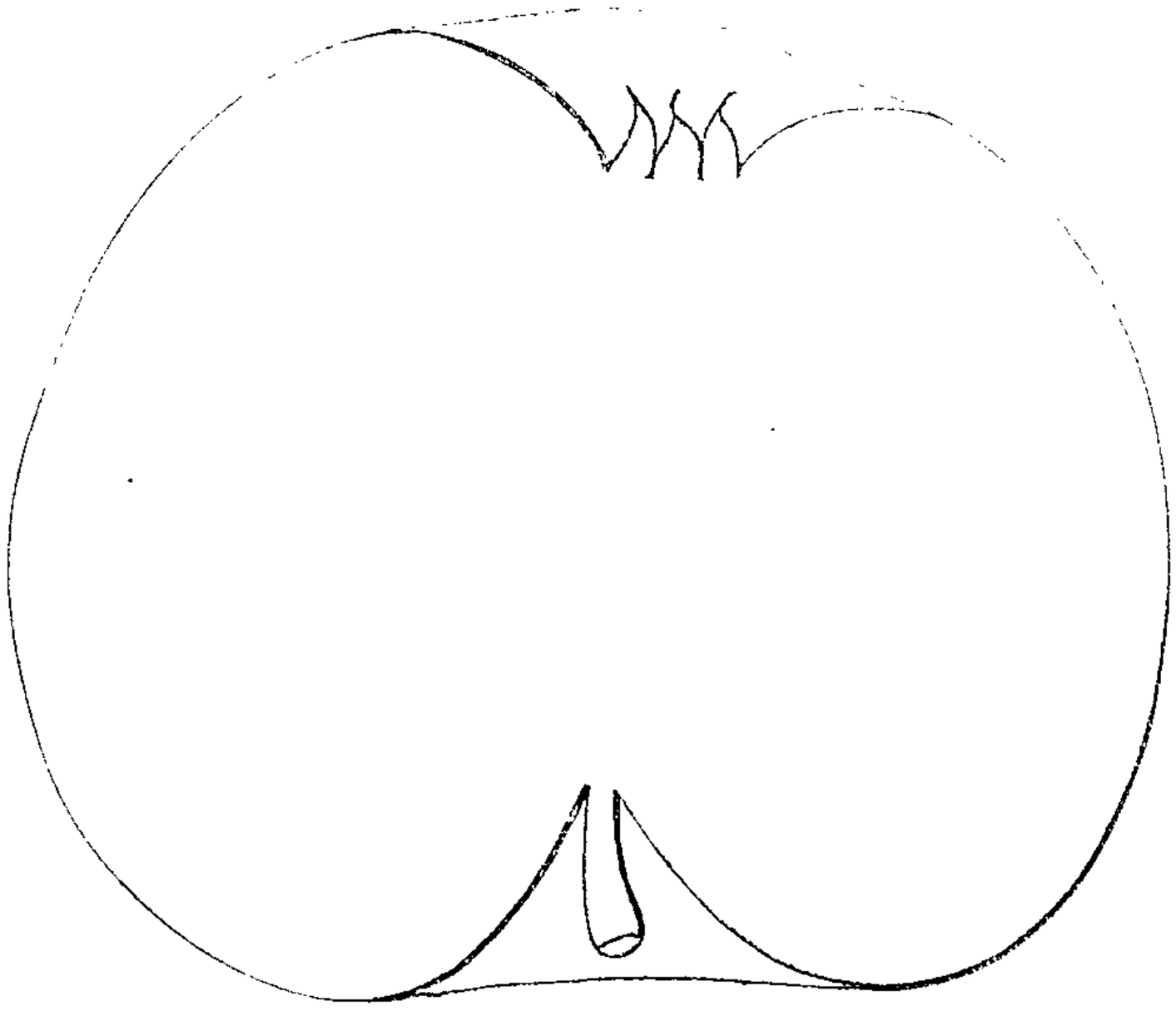
Pomme de VIN DU CONNECTICUT. — Synonyme de pomme *de Dix-Huit Onces*. Voir ce nom.

---

520. Pomme VINEUSE BLANCHE.

Synonyme. — *Pomme* Blanche d'Automne (Jean Bauhin, *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 70 ; et *Historia plantarum universalis*, 1613-1650, t. I, p. 11).

Premier Type.

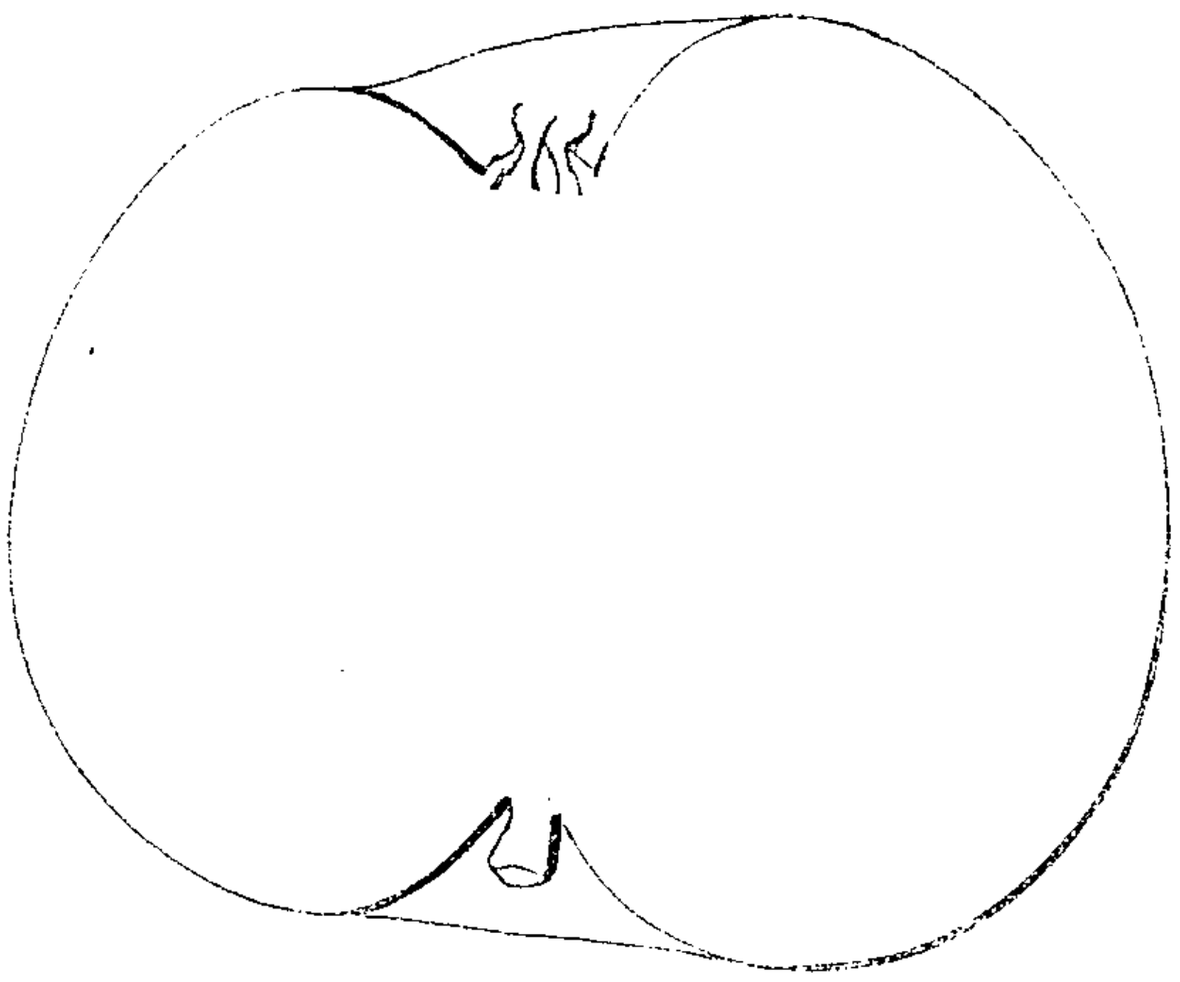


Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, de longueur moyenne, grêles, bien géniculés, duveteux et d'un rouge-brun clair lavé de gris. — *Lenticelles :* petites, allongées, abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis, cotonneux, plus ou moins collés sur le bois. — *Feuilles :* petites, ovales ou arrondies, acuminées, planes pour la plupart et régulièrement dentées. — *Pétiole :* court, bien nourri, à cannelure profonde. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Sa vigueur très-modérée ne le recommande pas pour le plein-vent; il faut, de préférence, le soumettre à la basse-tige, sur doucin ou paradis, car il y fait de beaux et fertiles gobelets, buissons, espaliers ou cordons.

Pomme Vineuse blanche. — *Deuxième Type.*



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moyenne. — *Forme :* globuleuse souvent comprimée aux pôles, pentagone près du sommet, ayant toujours un côté moins développé que l'autre. — *Pédoncule :* court ou très-court, gros, arqué, profondément inséré dans un bassin généralement assez vaste. — *Œil :* grand, clos ou mi-clos, des plus enfoncés, à vaste cavité ondulée ou bossuée sur les bords. — *Peau :* d'un blanc jaunâtre à l'ombre, d'un jaune clair et brillant à l'insolation, maculée de brun-roux autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de blanc grisâtre. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, ferme et assez croquante. — *Eau :* suffisante, sucrée, très-vineuse et des plus savoureusement acidulée.

Maturité. — Septembre-Novembre.

Qualité. — Première.

Historique. — La Vineuse blanche doit provenir de la Suisse ou de l'Allemagne. Cordus, botaniste né dans la Hesse électorale, est le premier auteur qui l'ait décrite. Il le fit avant 1544, dans son *Historia stirpium* (cap. Malus, n° 22), la nommant *Weinsürchen* [Vineuse] et déclarant qu'elle abondait chez les Hessois. Un demi-siècle après, le docteur Jean Bauhin figurait et caractérisait aussi cette variété, que son domestique, disait-il, lui avait apportée de Bliensbach (Suisse), et qui dans le duché de Wurtemberg était appelée *Weinling* ou *Vinosum Bliensbachianis* [Vineuse de Bliensbach]. (Voir *Historia fontis et balnei Bollensis Admirabilis*, 1598, p. 70; puis *Historia plantarum universalis*, 1614-1650, t. I, p. 11.) — Je crois ce fruit très-rare en France. Il est dans mes pépinières depuis huit ans seulement et j'en suis redevable au directeur de l'Institut pomologique de Reutlingen (Wurtemberg), M. le docteur Lucas.

Pomme VINEUSE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme VINEUSE ROUGE D'ÉTÉ. — Synonyme de pomme *Comte Orloff*. Voir ce nom.

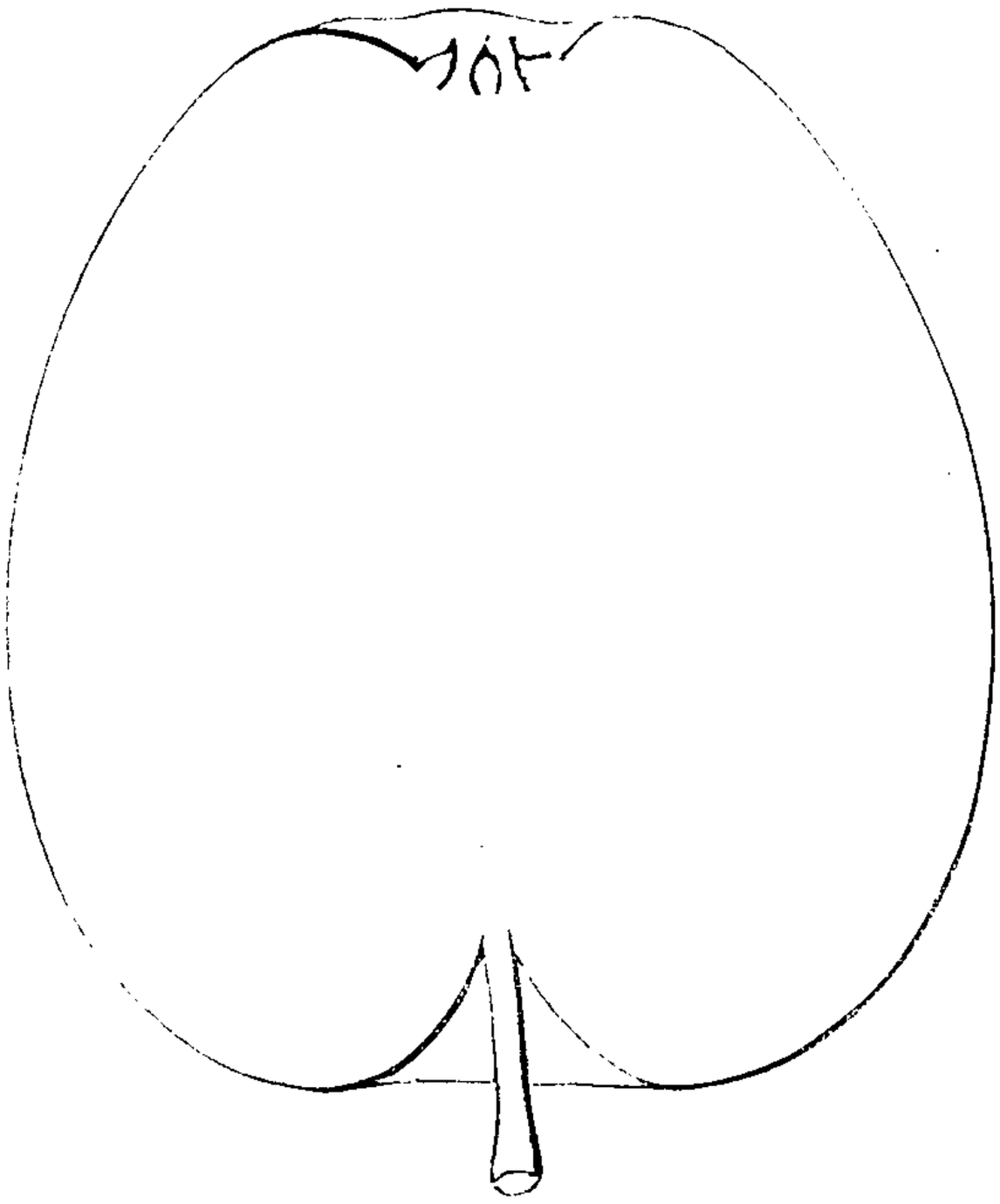
Pomme VINEUSE ROUGE D'HIVER. — Synonyme de pomme *Rouge de Stettin*. Voir ce nom.

Pomme VIOLETTE. — Synonyme de *Calleville rouge d'Automne*. Voir ce nom.

---

521. Pomme de VIOLETTE.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Violette de Mars (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 22; — et dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 218). — 2. Reinette Violette (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 57, n° 276). — 3. De Quatre-Goûts (Louis Bosc, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. X, p. 325). — 4. Violette de Quatre-Goûts (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 44, n° 849). — 5. Reinette des Quatre-Goûts (de quelques pépiniéristes).



Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, longs, de moyenne grosseur et légèrement coudés, duveteux, lisses et luisants, brun clair et verdâtre du côté de l'ombre, brun rougeâtre et foncé à l'insolation. — *Lenticelles :* petites, allongées, très-apparentes et rapprochées. — *Coussinets :* ressortis et parfois se prolongeant en arête. — *Yeux :* petits ou moyens, obtus, plaqués sur le bois, ayant les écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles :* grandes, épaisses, coriaces, ovales allongées, vert brillant et jaunâtre en dessus, blanc grisâtre en dessous, courtement acuminées, à bords peu profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* long, assez gros, roide, carminé, rarement bien cannelé. — *Stipules :* grandes et souvent crénelées.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa vigueur laisse trop à désirer pour qu'il puisse être, quand on le destine au plein-vent, greffé ras terre, il faut alors qu'on le greffe à hauteur de tige. Généralement les formes naines lui sont très-favorables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde assez allongée, faiblement côtelée au sommet, ayant presque toujours une face un peu moins développée que l'autre. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, très-profondément inséré dans un bassin étroit. — *Œil :* grand, légèrement enfoncé, ouvert ou mi-clos, à petite cavité ondulée ou plissée sur les bords. — *Peau :* à fond jaune clair, amplement lavée de rouge-cerise, fouettée et rubanée,

à l'insolation, de rouge lie de vin, et courtement rayée, à l'ombre, de carmin clair; puis çà et là ponctuée de gris. — *Chair :* blanc rosé, très-fine, tendre, verdâtre autour des loges. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, à peine acidulée, ayant une saveur délicieuse qui rappelle assez bien le parfum de la violette.

Maturité. — Novembre et parfois atteignant le mois d'avril.

Qualité. — Première.

Historique. — La variété tardive ici caractérisée date au moins, chez nous, des dernières années du XVI^e^ siècle et se trouvait en 1628 dans le verger que le Lectier, procureur du Roi, possédait à Orléans. Inscrite sur le *Catalogue* de cet amateur (p. 22), elle y figure parmi les pommiers à fruit hâtif, mais sous le nom Violette de *Mars*, parfaitement choisi pour indiquer son double privilége de se conserver tout l'hiver quoique mûrissant dès octobre Aussi le moine Saint-Étienne eût-il soin, lorsqu'en 1670 il la cita dans sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, de dire (p. 218) : « Violette de Mars, déjà mûre au commencement « de l'automne. » Merlet et la Quintinye s'occupèrent également de cette pomme et ne furent pas d'accord sur l'époque de sa maturation. « Elle se mange dès le mois « de novembre, jusqu'en janvier et février, » assurait Merlet en 1675 (pp. 148-149); à quoi la Quintinye répondit en 1690 : « Noël est son point extrême de maturité. » Mais je vais reproduire tout le passage où ce dernier auteur l'a décrite, sa lecture me semblant utile, ne serait-ce que pour démontrer la parfaite identité du fruit dont il y est question, avec celui représenté ci-dessus :

« La pomme *Violette* — écrivait-il — a le fond du coloris blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits où le soleil n'a pas donné, mais chargé, ou plûtôt rayé et foüetté d'une assez belle couleur de rouge foncé aux endroits qui en sont veus. La couleur de la chair est fort blanche, et cette chair fort fine et fort delicate; l'eau extrêmement douce et sucrée, ne laissant aucun marc; si bien que seurement c'est une pomme admirable, à commencer d'en manger dès qu'on la cuëille, jusqu'à Noël, et ne passe plus outre. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I^er^, p. 391.)

Duhamel, en 1768, fut de l'avis de Claude Saint-Etienne, sur la longue conservation de cette pomme, « une des meilleures — déclara-t-il — et dont il s'en garde « jusqu'en mai. » (T. I^er^, p. 285.) Chez les Allemands, où elle jouit d'une grande réputation, Mayer, il y a un siècle (1776), en parla dans les mêmes termes que Duhamel, ajoutant interrogativement :

« Je la mets au rang des Fenouillets à cause de l'odeur de violette qu'on sent en la mangeant. Münchhausen l'avait déjà regardée comme variété de l'Anis, mais Manger prétend qu'il s'est trompé, parce que sa peau est lisse, et non rugueuse. Duhamel la croit Calville, l'arbre, le fruit, sa chair et son eau ayant beaucoup de rapport avec cette famille. Ne serait-ce pas plûtôt un métif de Fenouillet et de Calville? » (*Pomona franconica*, t. III, pp. 156-157.)

Sur ce dernier point, je partage assez le sentiment de Mayer. Quant à la question, si controversée, de la maturité de la pomme de Violette, elle est très-difficile à trancher. La longue conservation de ce fruit dépend en effet du moment de sa cueillette, qu'on doit faire, pour le garder tout l'hiver, alors seulement qu'il est à moitié mûr. Or, chacun sait combien de causes physiques s'opposent, d'une région à l'autre, à ce qu'un tel moment soit partout le même; et, de plus, quelles incertitudes existent pour le déterminer d'une façon exacte. C'est donc à ces diverses variations qu'il faut attribuer le désaccord qui régna toujours, parmi les pomologues, sur l'époque précise où commence, où finit la maturité de cette

ancienne variété française. Dans mes jardins, rarement je l'ai vue mûrir avant novembre, et je ne me souviens pas, au fruitier, d'avoir conservé quelques-uns de ses produits jusqu'en mai.

Observations. — En 1867 le Congrès pomologique a donné dans ses publications (t. IV, n° 22) la description d'une variété assez précoce, à peau fouettée et presque TOUTE ROUGE, qu'il a surnommée *Violette des Quatre-Goûts*, sans songer que ce nom aurait l'inconvénient de la faire doublement confondre avec notre pomme de Violette, dite aussi pomme de Quatre-Goûts. Pourquoi ne pas lui avoir laissé le nom pomme *Framboise*, sous lequel le Hollandais Knoop l'avait signalée en 1771 (p. 16), et qui a cours en Belgique puis en France? Quant à moi, je le lui ai soigneusement conservé; on peut s'en assurer page 311 de mon troisième volume, où ce fruit est étudié. On y verra également quels caractères nombreux et tranchés le différencient de la pomme de Violette. J'ajoute que le Congrès, en invoquant l'autorité de Couverchel pour justifier sa dénomination Violette de Quatre-Goûts, s'est deux fois mépris, car cet écrivain n'a jamais mentionné pareil nom; il a simplement caractérisé une pomme de Quatre-Goûts, ayant la peau *verte* et *roussâtre*, et non la peau fouettée et presque TOUTE ROUGE de la variété du Congrès. Voici du reste le texte même de Couverchel :

« *Pomme de Quatre-Goûts.* — Elle est de grosseur moyenne, déprimée, verte et teintée de roux ; sa chair est tendre, d'un parfum particulier assez suave; maturité : novembre. » (*Traité des fruits*, 1852, p. 450.)

Que peut être cette pomme de Couverchel? — Très-probablement certaine pomme *de Violette Eyriès* dont Poiteau parlait ainsi en 1830 :

« M. Turpin l'a rapportée du Havre;..... il en a dû la connaissance à M. Eyriès. Elle y est cultivée sous le nom pomme *de Violette*, venu de sa saveur ou de son parfum..... Sa peau, piquetée de points roussâtres, passe du vert clair au jaune clair..... Sa chair est blanche, très-fine, fondante, sans marc; son eau, sucrée et peu abondante. Maturité : octobre et novembre. » (*Bulletin des sciences agricoles et économiques*, 1830, t. XV, p. 373.)

Depuis, revenant sur ce fruit dans sa *Pomologie française*, Poiteau expliqua pourquoi on l'avait appelé pomme de Violette Eyriès :

« C'est M. Eyriès, négociant au Havre — disait-il — qui l'a fait connaître à Paris; on a donc cru devoir ajouter son nom à celui qu'elle possédait déjà. C'était d'ailleurs une nécessité, car nous cultivons depuis longtemps une pomme Violette (*ainsi nommée de sa couleur*) qui appartient, comme celle-ci, à la section des Calvillacées. » (T. IV, n° 45.)

Ici, Poiteau prouve qu'il n'a pas connu la véritable pomme de Violette; celle à laquelle il fait allusion n'est autre, effectivement, que le Calleville rouge d'Automne, maintes fois erronément appelé, surtout par les Anglais, pomme Violette, en raison de la couleur de sa peau.

POMME DE VIOLETTE EYRIÈS. — Voir pomme *de Violette*, au paragraphe OBSERVATIONS.

Pomme VIOLETTE D'HIVER [des Allemands]. — Synonyme de pomme *de Bohémien*. Voir ce nom.

Pommes : VIOLETTE DE MARS,

— VIOLETTE DE QUATRE-GOÛTS, } Synonymes de pomme *de Violette*. Voir ce nom.

Pomme VIOLETTE DES QUATRE GOÛTS. — Voir pomme *de Violette*, au paragraphe Observations.

Pomme VRAI DRAP D'OR. — Synonyme de pomme *Drap d'Or*. Voir ce nom.

W

Pomme WACHS. — Synonyme de pomme *Taffetas blanc*. Voir ce nom.

Pomme WADDELL HALL. — Synonyme de pomme *Shockley*. Voir ce nom.

Pomme WALL. — Synonyme de pomme *Nickajack*. Voir ce nom.

Pomme WALLISER LIMONEN PEPING. — Synonyme de Pepin Limon de Galles. Voir *Reinette Limon*, au paragraphe Observations.

Pomme WALWORTH. — Synonyme de pomme *Summer Pippin*. Voir ce nom.

Pomme WARREN PIPPIN. — Synonyme de pomme *Linnæus Pippin*. Voir ce nom.

Nota. — Voir aussi plus loin, à l'ERRATA, l'article *Linnœus Pippin*.

Pomme WARTER'S GOLDEN PIPPIN. — Synonyme de pomme *d'Or d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme WASHINGTON. — Synonyme de pomme *Bough*. Voir ce nom.

Pomme WATERMELON. — Synonyme de pomme *Norton*. Voir ce nom.

Pomme WATTAUGAH. — Synonyme de pomme *Hoover*. Voir ce nom.

Pomme WAXEN. — Voir *Mac Bride's Waxen*, au paragraphe Historique.

Pomme WEIDNERS GOLDREINETTE. — Synonyme de *Reinette Weidner*. Voir ce nom.

Pomme WEISSBROD. — Synonyme de pomme *Présent royal d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme WEISSE VERSAILLER REINETTE. — Synonyme de *Reinette blanche de Champagne*. Voir ce nom.

Pomme WEISSE ZURICH. — Synonyme de *Calleville blanc d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme WEISSER ITALIENISCHER ROSMARIN. — Synonyme de pomme *Romarin blanc*. Voir ce nom.

Pomme WEISSER SOMMERRABAU. — Synonyme de pomme *Rabaü d'Été*. Voir ce nom.

Pomme WEISSER SOMMER-TAUBEN. — Synonyme de *Pigeonnet blanc d'Été*. Voir ce nom.

Pomme WEISSER WINTER TAFFET. — Synonyme de pomme *Taffetas blanc*. Voir ce nom.

---

522. Pomme WELLINGTON.

Synonymes. — *Pommes :* 1. Dumelow's Pippin (John Turner, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1818, t. III, pp. 319, 323, 324; — et Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 44, n° 81). — 2. Dumelow's Crab (*Transactions of the horticultural Society of London*, 1820, t. IV, p. 529; — et Lindley, *ibid.*). — 3. Dumelow's Seedling (Lindley, *ibid.*). — 4. Reinette Wellington (Diel, *Neue Kernobstsorten*, 1832, p. 55). — 5. Duc de Wellington (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 14, n° 224). — 6. Normanton Wonder (*Id. ibid.*). — 7. Donckläer *et* Dunclaers Seedling (Comice horticole d'Angers, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1852, n° 70). — 8. Belle des Vennes (A. Hennau, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 37). — 9. Hawthornden d'Hiver (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1859, t. I, p. 187, n° 78). — 10. Supson frangé (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1851, p. 5, n° 212). — 11. Beauty (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 190). — 12. De Sutton (*Id. ibid.*). — 13. Sutton Beauty (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, géniculés, bien duveteux, d'un vert herbacé lavé de rouge et nuancé de gris cendré. — *Lenticelles :* grandes et allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, coniques-obtus, plaqués sur l'écorce, aux écailles mal soudées et des plus cotonneuses. — *Feuilles :* ovales-arrondies, vert terne et jaunâtre en dessus, gris verdâtre en dessous, courtement acuminées et régulièrement dentées. — *Pétiole :* gros ou moyen, court, roide, carminé, à cannelure large et profonde. — *Stipules :* larges mais assez courtes.

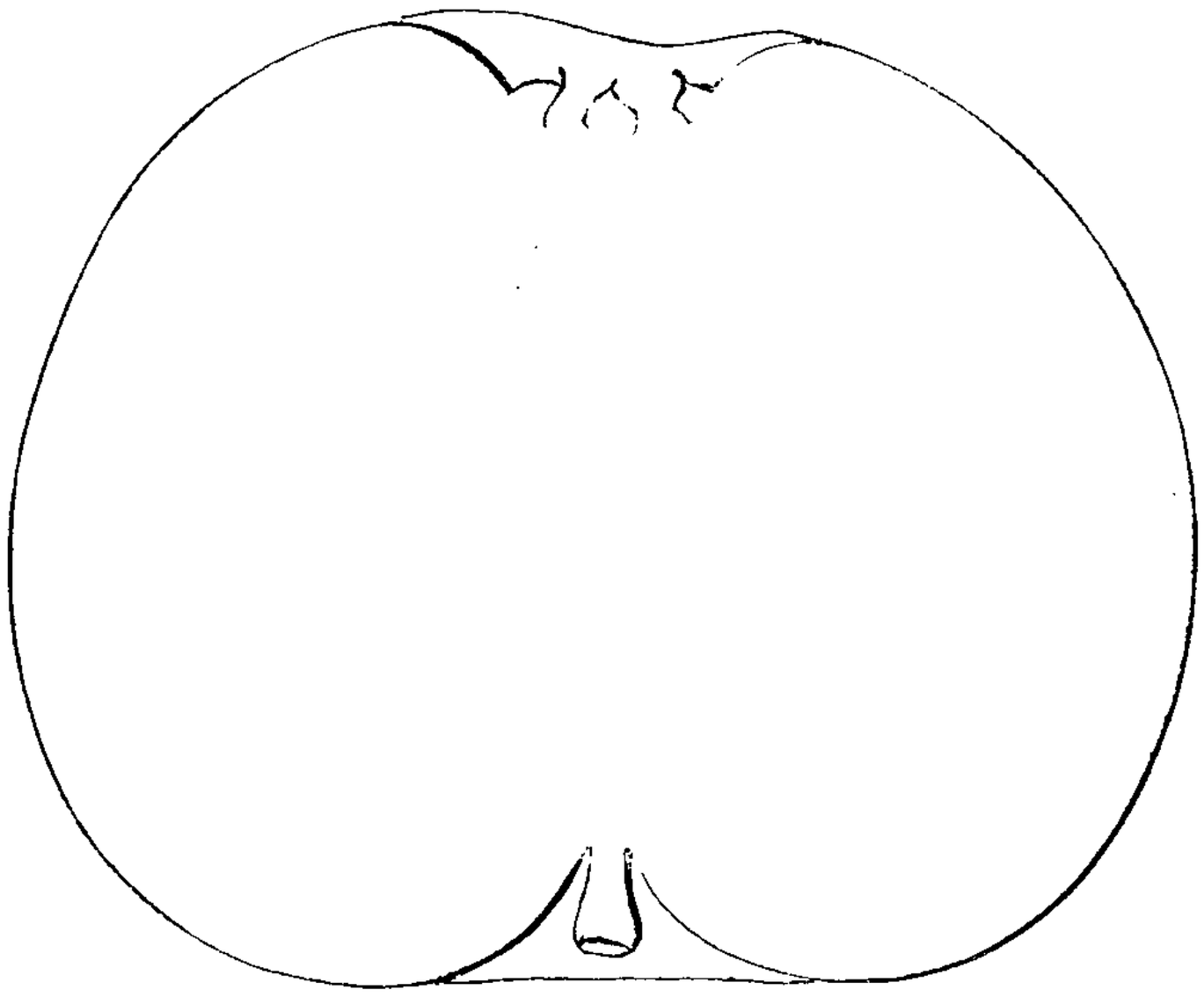
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Écussonné sur doucin ou paradis il fait de beaux cordons,

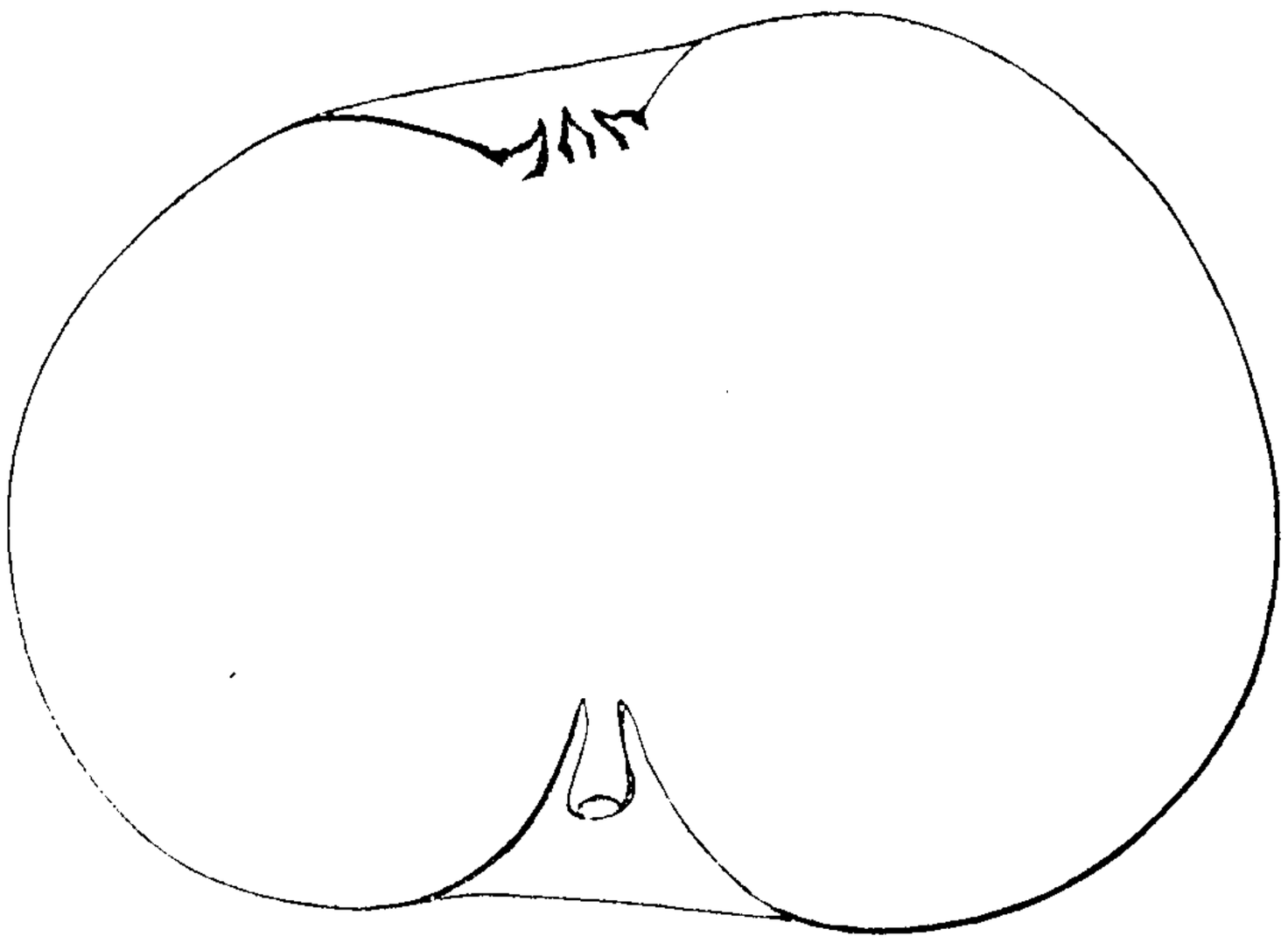
buissons, espaliers ou pyramides ; sa riche végétation permet aussi d'en obtenir de vigoureux et réguliers plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse ou moyenne. — *Forme :* conique sensiblement arrondie et assez régulière, ou conique-raccourcie, très-irrégulière et beaucoup moins développée d'un côté que de l'autre. — *Pédoncule :* court, bien nourri, renflé à l'attache, planté généralement dans un bassin étroit et profond. — *Œil :* très-grand, mi-clos ou complétement ouvert, à cavité irrégulière, large et rarement bien profonde. — *Peau :* jaune clair sur la face placée à l'ombre, jaune d'or à l'insolation, où elle est en outre lavée, marbrée et rubanée de carmin; maculée fréquemment, dans le bassin pédonculaire, de fauve squammeux, puis assez abondamment parsemée de points bruns ou gris. — *Chair :* blanchâtre, mi-fine, ferme, croquante et quelque peu marcescente. — *Eau :* suffisante ou abondante, toujours fortement acidulée, plus ou moins sucrée et presque complétement dénuée de parfum.

Pomme Wellington. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Maturité. — Novembre-Juin.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, mais de toute première pour la cuisson.

Historique. — Ce beau fruit provient d'Angleterre, où vers 1812 il fit son apparition sous le nom Dumelow's Crab ou Seedling, ou Pippin, indiquant celui de la personne qui avait gagné de semis le pied-type. Mais il ne le porta pas longtemps, car dès 1819 on l'avait, en maintes contrées de la Grande-Bretagne,

remplacé par Wellington, dénomination qui depuis a prévalu. Ces faits sont ainsi consignés dans les Mémoires de la Société horticole de Londres :

« M. Richard Williams — y lisait-on en 1820 — nous a envoyé, cueillie dans son jardin de Turnham-Green, une pomme appelée *Wellington;* elle est fort jolie, de très-longue garde,..... et parfaite pour les usages culinaires. Cette variété offre un exemple de plus des inconvénients qui surgissent quand on donne de nouveaux noms aux fruits déjà baptisés. Ainsi celle dont il s'agit fut obtenue, il y a quelques années, par un M. Dumelow, fermier près Ashby-de-la-Zouch, et maintenant elle est connue dans les comtés de Leicester, de Derby et de Nottingham, comme étant la *Dumelow's Crab* [Egrasseau de Dumelow]; tandis que M. Williams, lui, l'a reçue de Gopsal-Hall, c'est-à-dire des environs mêmes du lieu où elle est née, sous le surnom Wellington, présentement répandu dans les pépinières avoisinant Londres. » (*Transactions*, t. IV, p. 529.)

La pomme Wellington pénétra en France en 1838, mais revêtue de l'étiquette *Hawthornden Apple*, à laquelle, hélas! plusieurs autres furent bientôt substituées, tant par les Anglais que par les Américains et les Belges. Aujourd'hui ce fruit est assez répandu chez nous, sans qu'il y jouisse, cependant, d'une grande estime, vu sa médiocre qualité. Aussi me suis-je souvent demandé comment un horticulteur anglais avait pu donner le nom d'un homme aussi célèbre que le général duc de Wellington, à cette pomme, qui réellement, même en Angleterre, n'a de valeur que pour la cuisine?

Pomme WESTFIELD SEEK-NO-FURTHER. — Synonyme de pomme *Linnæus Pippin*. Voir ce nom.

Pomme WHITE ASTRACAN. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme WHITE PARADISE. — Voir pomme *May*, au paragraphe Observations.

Pomme WHITE SPANISH REINETTE. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Pomme WICK'S PIPPIN. — Synonyme de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pomme WIGWAM. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur longue*. Voir ce nom.

Pomme WILDCAT. — Synonyme de pomme *Santouchée*. Voir ce nom.

Pomme WINTER BELLE-FLEUR. — Synonyme de pomme *Belle-Fleur de Brabant*. Voir ce nom.

Pomme WINTER BORSDÖRFFER. — Synonyme de pomme *de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme WINTER CHEESE. — Synonyme de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

Pomme WINTER GOLD PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Pearmain dorée*. Voir ce nom.

Pomme WINTER GREENING. — Synonyme de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

Pomme WINTER MAY. — Synonyme de pomme *May*. Voir ce nom.

Pomme WINTER PEARMAIN. — Synonyme de pomme *Pearmain d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme WINTER POSTOPH. — Synonyme de pomme *Postophe d'Hiver*. Voir ce nom.

Pommes WINTER QUEEN. — Synonymes des pommes *Bachelor* et *Reine Sophie*. Voir ces noms.

Pomme WINTER QUITTEN. — Synonyme de pomme *Coing d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme WINTER STRIEPELING. — Synonyme de pomme *Rayée d'Hiver*. Voir ce nom.

Pomme WITTE KRUID. — Synonyme de pomme *Postophe d'Été*. Voir ce nom.

Pommes : WIZE,
— WOLLATON PIPPIN,
— — } Synonymes de *Court-Pendu rouge*. Voir ce nom.

Pomme WOODPECKER. — Synonyme de pomme *Baldwin*. Voir ce nom.

Pommes : WOOD'S HUNTINGDON,
— WOOD'S TRANSPARENT,
— — } Synonymes de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pomme WOODSTOCK PIPPIN. — Synonyme de pomme *Blenheim*. Voir ce nom.

Pomme WORMSLEY PIPPIN. — Synonyme de *Reinette de Wormsley*. Voir ce nom.

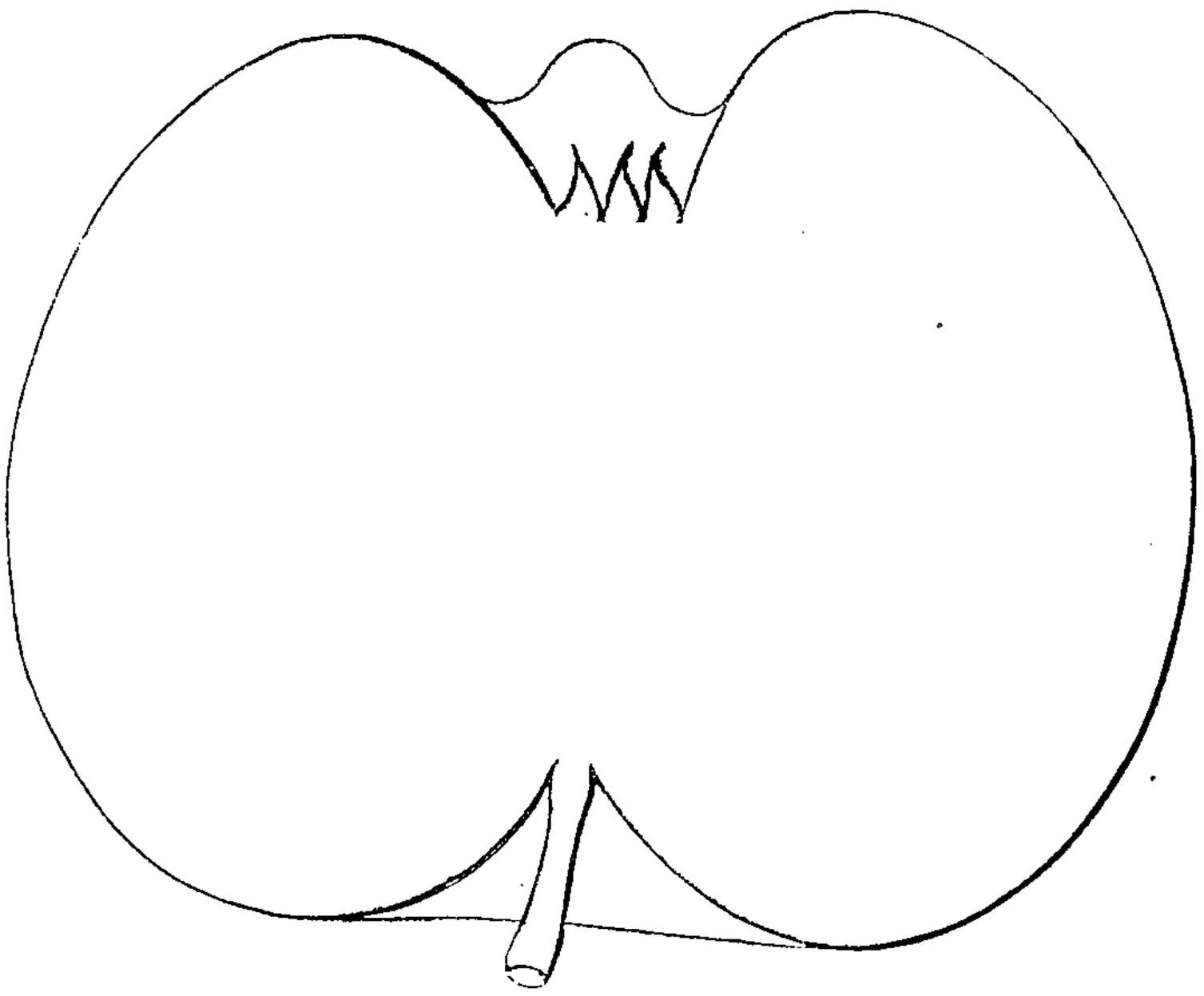
Pommes : WYGERS,
— WYKER PIPPIN,
— — } Synonymes de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Y

523. Pomme YAHOOLA.

Synonyme. — *Pomme* Iola (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 155; et 1869, p. 417).

Premier Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, de longueur et grosseur moyennes, bien coudés et des plus duveteux, d'un rouge-brun ardoisé. — *Lenticelles :* très-grandes, allongées et très-abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits, arrondis, cotonneux et noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* moyennes, ovales, souvent acuminées, ayant les bords assez profondément dentés ou crénelés. — *Pétiole :* gros, long, tomenteux, sensiblement cannelé. — *Stipules :* très-petites.

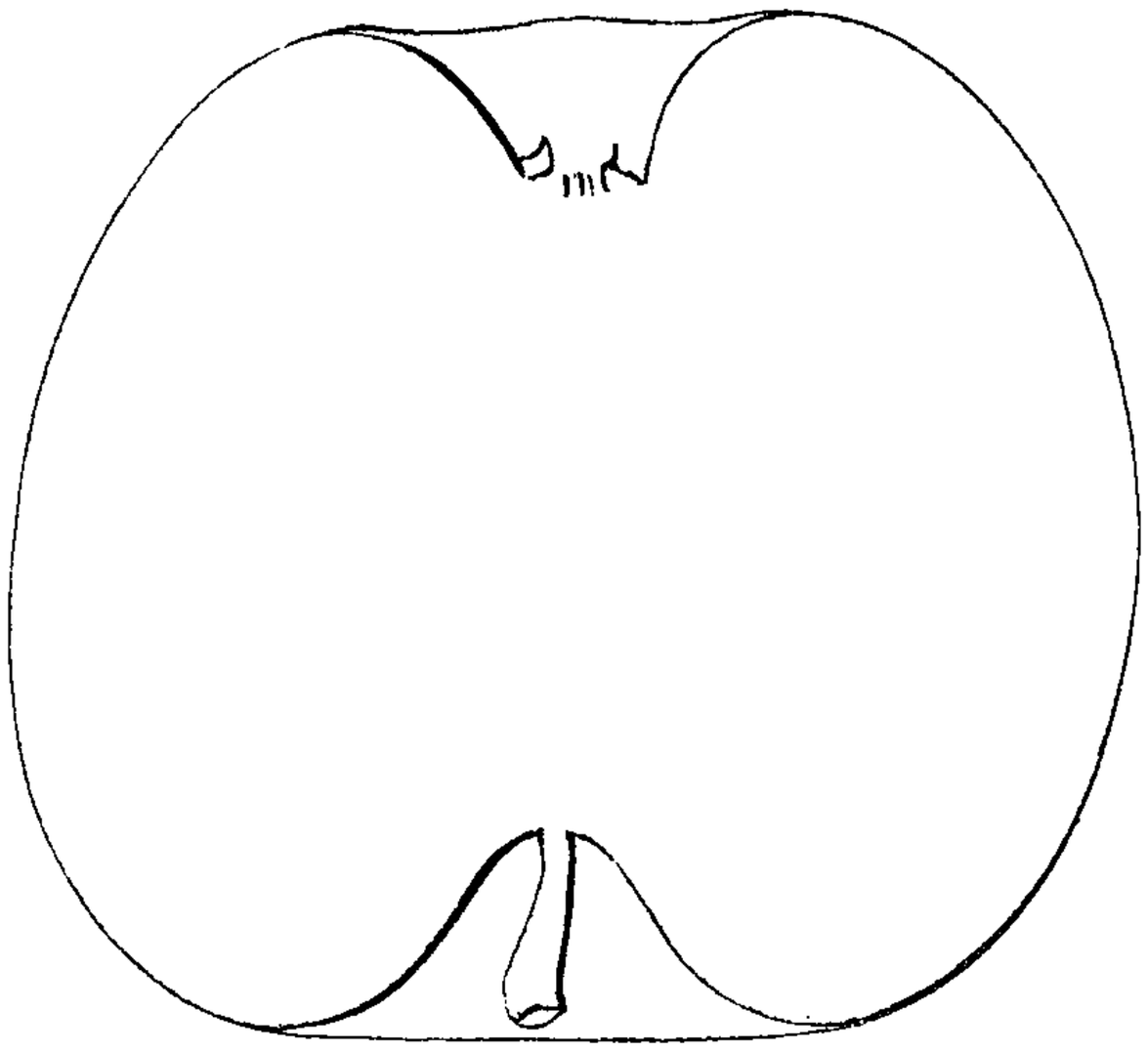
Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa chétive croissance, ses rameaux peu nombreux permettent difficilement d'en obtenir de beaux plein-vent, même en le greffant à hauteur de tige. Les formes naines lui sont beaucoup plus profitables, soit sur doucin, soit sur paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois moyenne. — *Forme :* globuleuse comprimée aux pôles ou arrondie presque cylindrique, mais

toujours plus ou moins pentagone, surtout près du sommet. — *Pédoncule :* assez long ou un peu court, bien nourri, souvent renflé au point d'attache, profondément planté dans un large bassin. — *OEil :* ouvert ou mi-clos, grand, généralement très-enfoncé, à vaste cavité dont les bords sont fortement côtelés ou plissés. — *Peau :* à fond vert clair jaunâtre, amplement lavée et striée de rouge lie de vin, principalement sur la face exposée au soleil, maculée de fauve autour du pédoncule, puis abondamment ponctuée de brun grisâtre. — *Chair :* blanche, fine, compacte et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidulée, légèrement parfumée.

Pomme Yahoola. — *Deuxième Type.*



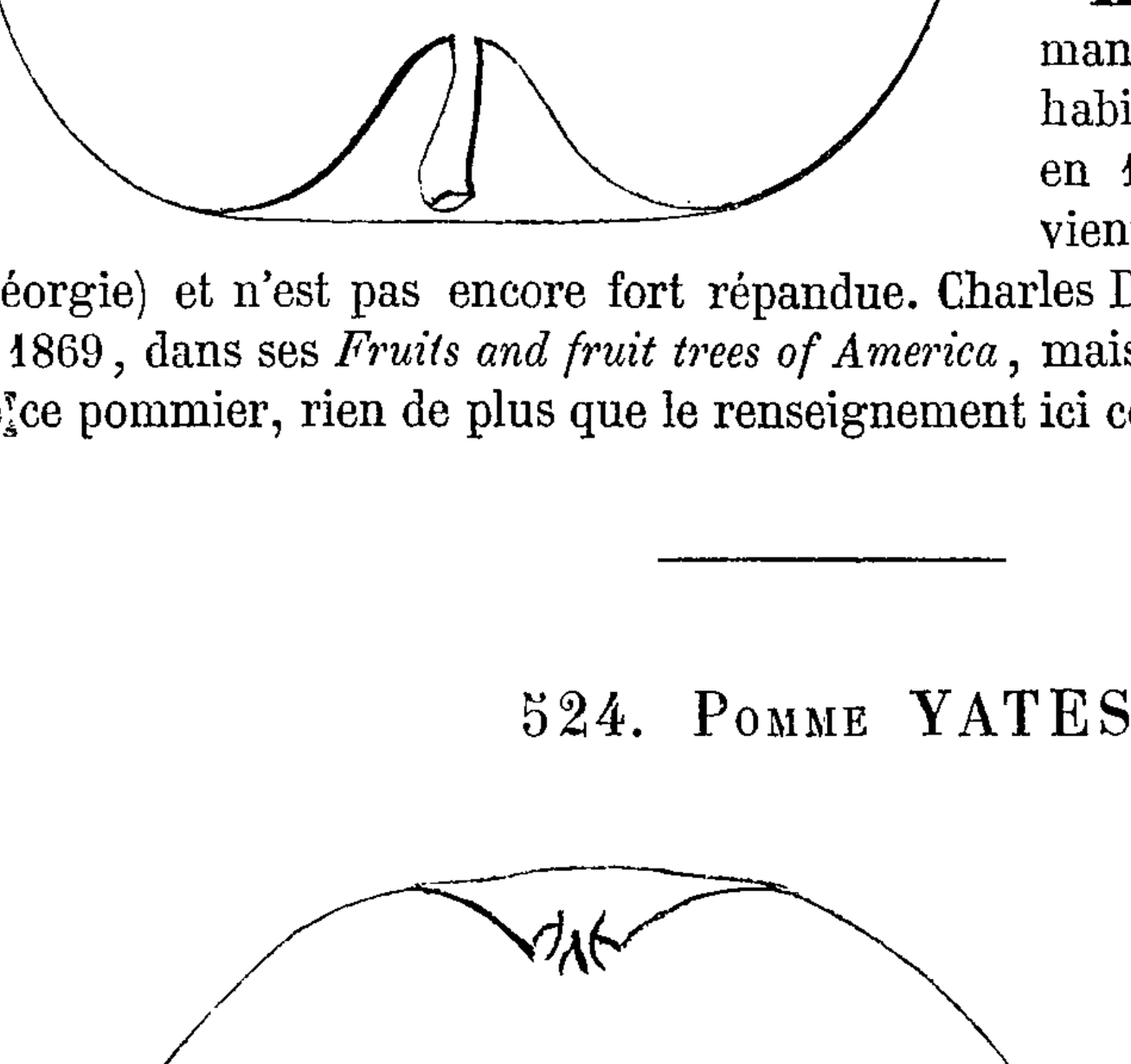
Maturité. — Septembre-Décembre.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — M. Berckmans, pépiniériste américain habitant Augusta, m'envoyait en 1858 cette variété, qui provient du comté de Lumpkin (Géorgie) et n'est pas encore fort répandue. Charles Downing l'a décrite en 1863 et 1869, dans ses *Fruits and fruit trees of America*, mais il ne donne, sur l'origine de ce pommier, rien de plus que le renseignement ici consigné.

---

524. Pomme YATES.



Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, gros, assez longs, sensiblement géniculés et bien duveteux, brun verdâtre lavé de rouge ardoisé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies ou allongées, très-abondantes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* petits et arrondis, cotonneux, entièrement collés sur le bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales allongées, vert brillant et foncé, longuement acuminées, à bords profondément

dentés et plus ou moins ondulés. — *Pétiole :* gros, long, roide, rarement cannelé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Il fait, au moyen de la greffe ras terre, de passables plein-vent, et de très-convenables, quand on l'a greffé en tête. La basse-tige, sur paradis, lui est avantageuse.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* conique-raccourcie ou conique fortement arrondie. — *Pédoncule :* court ou assez long, gros ou de moyenne force, souvent renflé à son point d'attache, inséré dans un bassin généralement de faibles dimensions. — *Œil :* moyen, mi-clos ou fermé, à cavité plissée, peu large et peu profonde. — *Peau :* vert jaunâtre du côté de l'ombre, vert brunâtre amplement strié et marbré de rouge terne à l'insolation, tachée de fauve autour du pédoncule, puis ponctuée de gris et de brun. — *Chair :* légèrement verdâtre, fine, assez ferme. — *Eau :* suffisante, plus ou moins sucrée, agréablement acidulée, faiblement parfumée.

Maturité. — Février-Mai.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — La pomme Yates, qui m'était envoyée de Géorgie (Etats-Unis) en 1858, est native du comté de la Fayette, situé dans cette même région. Je la crois âgée d'une soixantaine d'années et dédiée à feu James Yates, riche amateur de plantes et de fruits qui résidait à Woodville (Devonshire) et entretenait au commencement de ce siècle des relations avec les Américains, ainsi qu'il ressort de divers passages des Annales de la Société horticole de Londres (*Transactions*, 1812, t. I, pp. 242-243; 1821, t. IV, pp. 390-391).

Pomme YELLOW. — Synonyme de pomme *Court de Wick*. Voir ce nom.

Pommes YELLOW BELLE-FLEUR *et* YELLOW BELLFLOWER. — Synonymes de pomme *Linnæus Pippin*. Voir ce nom.

Nota. — Voir aussi plus loin, à l'ERRATA, l'article *Linnæus Pippin*.

Pomme YELLOW CRANK. — Synonyme de pomme *Green Cheese*. Voir ce nom.

Pomme YELLOW ENGLISH CRAB. — Synonyme de pomme *Jaune d'Angleterre*. Voir ce nom.

Pomme YELLOW FENOUILLET. — Synonyme de *Fenouillet jaune*. Voir ce nom.

Pomme YELLOW GERMAN REINETTE. — Synonyme de pomme *Princesse noble*. Voir ce nom.

Pommes : YELLOW INGESTRIE,

— YELLOW INGESTRIE PIPPIN,

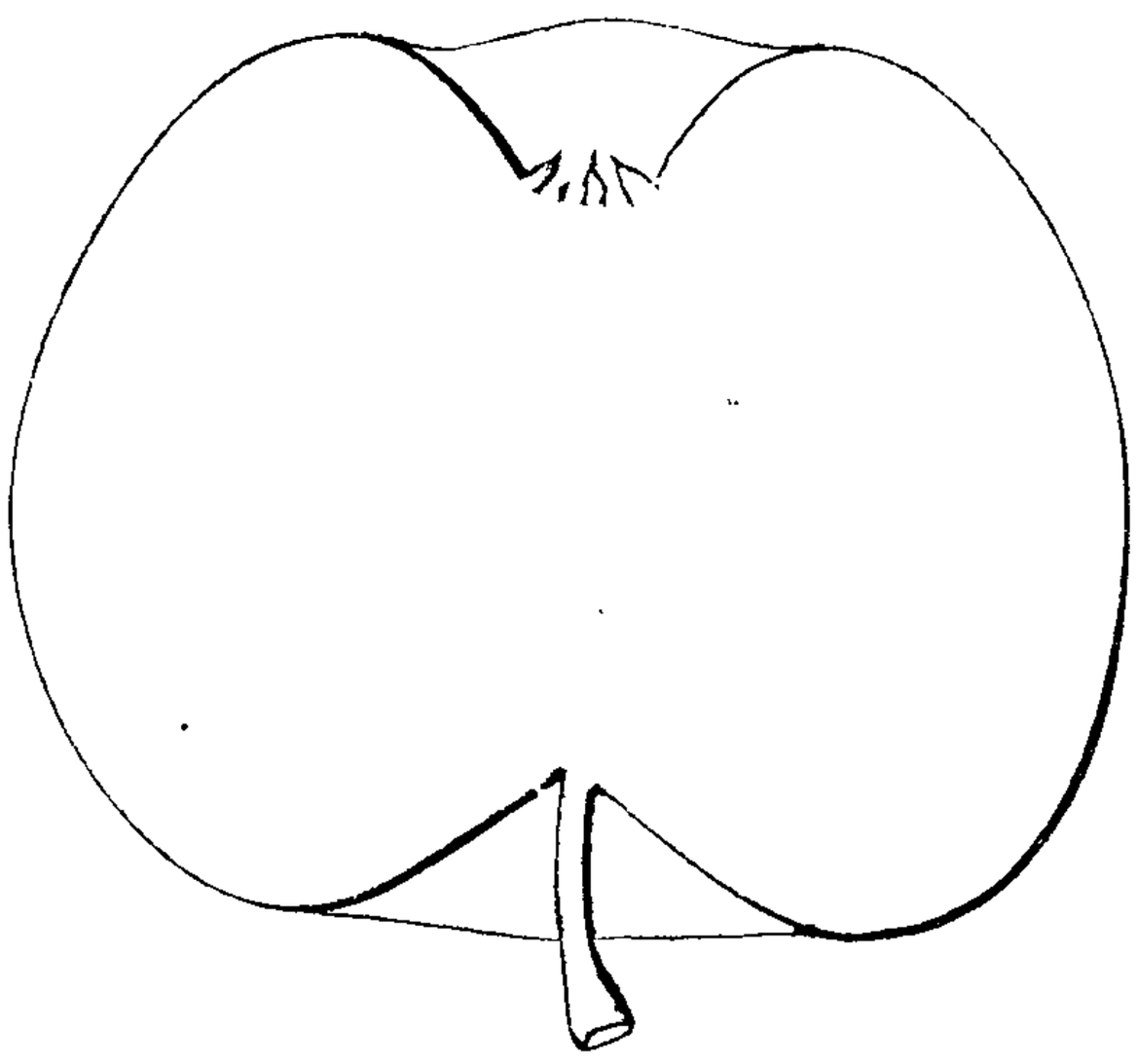
} Synonymes de pomme *Jaune d'Ingestrie*. Voir ce nom.

Pomme YELLOW NEWTOWN PIPPIN. — Synonyme de pomme *Yopp's Favorite*. Voir ce nom.

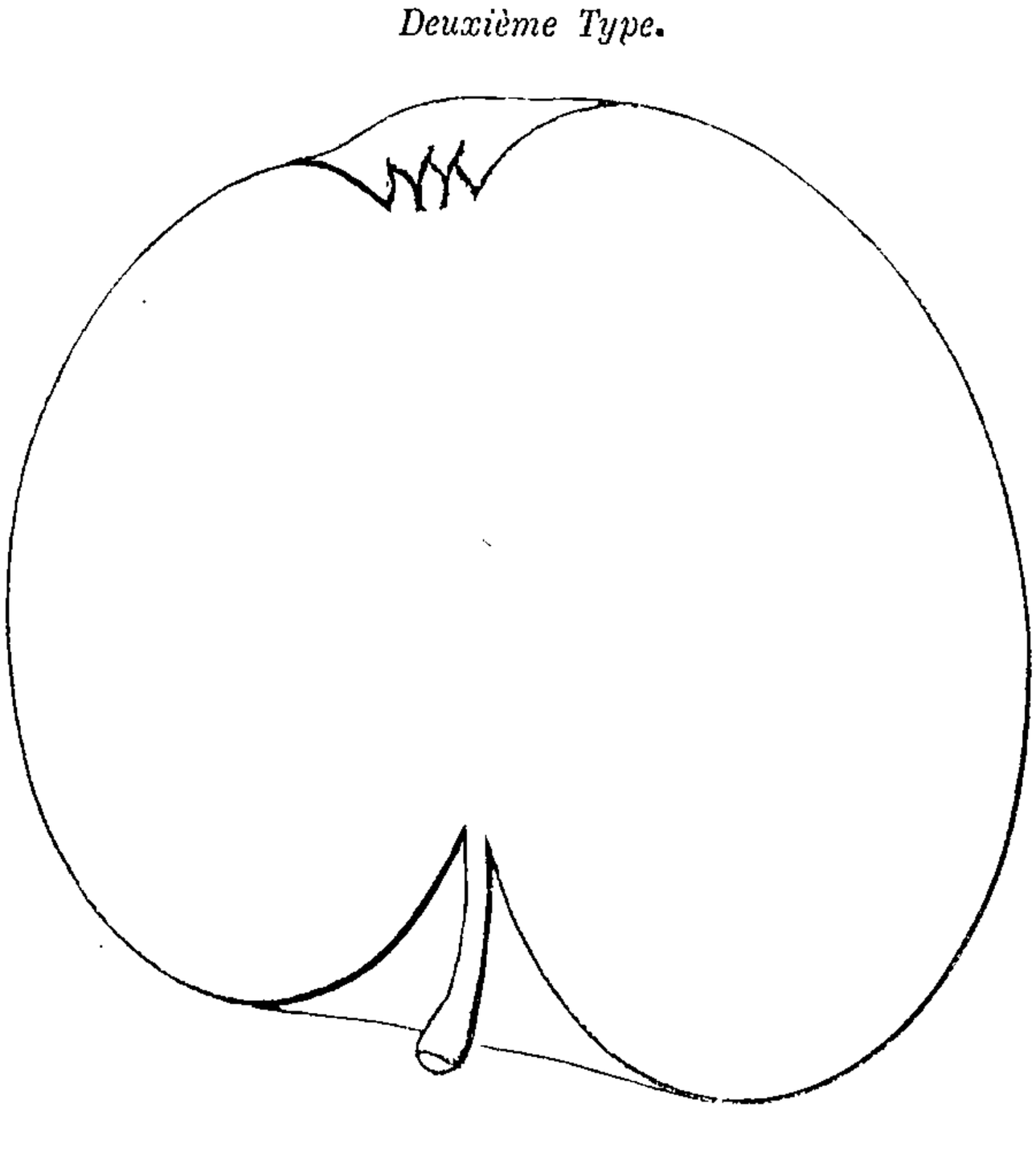
525. Pomme YOPP'S FAVORITE.

Synonymie. — *Pomme* Yellow Newtown Pippin (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 420).

Premier Type.



Deuxième Type.



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, gros, très-longs, légèrement coudés, bien duveteux et rouge-grenat foncé. — *Lenticelles :* grandes, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* peu prononcés. — *Yeux :* petits et arrondis, cotonneux, noyés dans l'écorce. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales et courtement acuminées, planes pour la plupart et largement dentées ou crénelées. — *Pétiole :* long, bien nourri, rigide, carminé, à profonde cannelure. — *Stipules :* assez petites.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — On peut avec succès le greffer ras terre pour l'élever à tige; son tronc est gros et droit; sa tête, érigée, touffue. Sur paradis, comme arbre nain, il fait de très-beaux et très-fertiles pommiers.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme* : globuleuse sensiblement comprimée aux pôles ou conique-arrondie très-irrégulière et beaucoup moins développée sur une face que sur l'autre. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, renflé habituellement à son point d'attache et planté

profondément dans un vaste bassin. — *Œil :* grand ou moyen, mi-clos, souvent bien enfoncé, à cavité large ou très-large, bossuée ou plissée sur les bords. — *Peau :* vert clair du côté de l'ombre, brun verdâtre ou brun-rouge à l'insolation, maculée de fauve autour du pédoncule, çà et là tachée ou mouchetée de roux noirâtre, puis ponctuée de marron et de gris. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, mi-tendre et croquante. — *Eau :* abondante, savoureusement acidulée et sucrée, possédant un parfum des plus délicats.

Maturité. — Novembre-Mars.

Qualité. — Première.

Historique. — Originaire du comté de Thomas, dans la Géorgie (États-Unis), cette pomme porte le nom de son obtenteur. Le pomologue américain Charles Downing l'ayant décrite pour la première fois en 1863, et d'après M. Robert Nelson, elle ne doit pas être ancienne. Au reste, en me l'envoyant d'Augusta (Géorgie) en 1858, M. Berckmans, mon obligeant confrère, me l'avait signalée comme une nouveauté.

Pomme YORK PIPPIN. — Synonyme de *Reinette d'Espagne*. Voir ce nom.

Z

Pomme ZIEPPEL. — Synonyme de pomme *Oignon de Borsdorf*. Voir ce nom.

Pomme ZIDJEN HEMDJE. — Synonyme de pomme *Chemisette blanche*. Voir ce nom.

Pomme ZIKAD. — Synonyme de pomme *d'Astracan blanche*. Voir ce nom.

Pomme ZITZENREINETTE. — Synonyme de *Reinette de la Chine*. Voir ce nom.

Pomme ZOETE HOLAART. — Synonyme de pomme *Holaart doux*. Voir ce nom.

Pomme ZOETE REINETTE. — Synonyme de *Reinette rouge étoilée*. Voir ce nom.

---

526. Pomme ZOLLKER ROUGE.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez courts, grêles, bien géniculés, très-duveteux, rouge-brun foncé lavé de gris. — *Lenticelles :* arrondies ou allongées, des plus petites mais très-abondantes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, faiblement collés sur le bois et couverts de duvet. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées ou elliptiques, longuement acuminées, planes, ayant les bords légèrement dentés. — *Pétiole :* peu long, assez gros, largement cannelé. — *Stipules :* des plus développées.

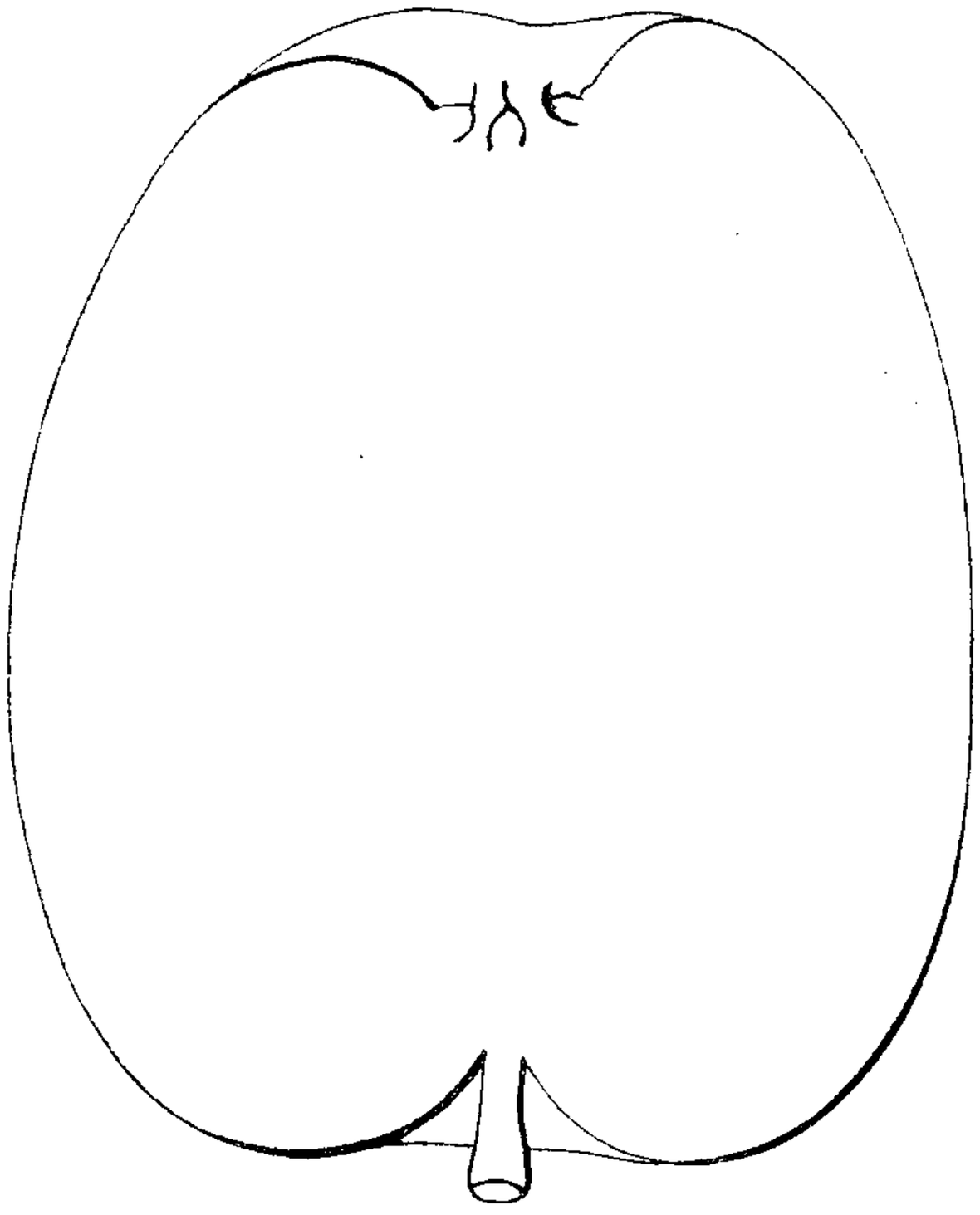
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Pour plein-vent il faut le greffer en tête afin d'avoir des arbres à peu près convenables, mais c'est encore la basse-tige sur doucin qui lui est le plus favorable.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée ou presque cylindrique. — *Pédoncule :* bien nourri, de longueur moyenne,

inséré dans un bassin étroit et peu profond. — *OEil :* grand, mi-clos, à cavité irrégulière, très-vaste, ondulée sur ses bords et souvent quelque peu plissée à l'intérieur. — *Peau :* mince, lisse, à fond jaunâtre, presque entièrement lavée de rouge-brun sombre, légèrement tachée de marron clair autour du pédoncule et ponctuée de gris-blanc et de jaune sale. — *Chair :* jaunâtre, ferme, assez fine. — *Eau :* suffisante, très-acide, plus ou moins sucrée, à peine parfumée.

Pomme Zollker rouge.



Maturité. — Janvier.

Qualité. — Deuxième pour le couteau, première pour la cuisson.

Historique. — Les Allemands ayant exposé cette pomme à Paris, en 1867, lors du concours horticole international, sa beauté, surtout, m'engagea à la propager chez nous, où elle était complétement inconnue. On semble, en Allemagne, la regarder comme originaire de la haute Souabe ; c'est du moins le sentiment du docteur Lucas, auquel j'en suis redevable :

« La *Rother Zollker* — dit ce pomologue — est communément cultivée sur l'Alb, dans le district d'Ehingen, et par toute la haute Souabe..... C'est un fruit très-acide, dont la principale utilité consiste en ce que la chair de ses quartiers, une fois séchée, provoque chez nos fileuses, par sa grande acidité, une abondante salivation ; aussi ces dernières ont-elles soin d'en manger pendant leur travail. » (*Württemberg's Kernobstsorten*, 1854, p. 33 ; et *Monatshefte*, 1867, pp. 17-18.)

Pomme de ZURICH. — Synonyme de pomme *Suisse panachée.* Voir ce nom.

Pommes ZWIEBEL. — Synonymes de pommes *Oignon de Borsdorf* et *Rouge de Stettin.* Voir ce nom.

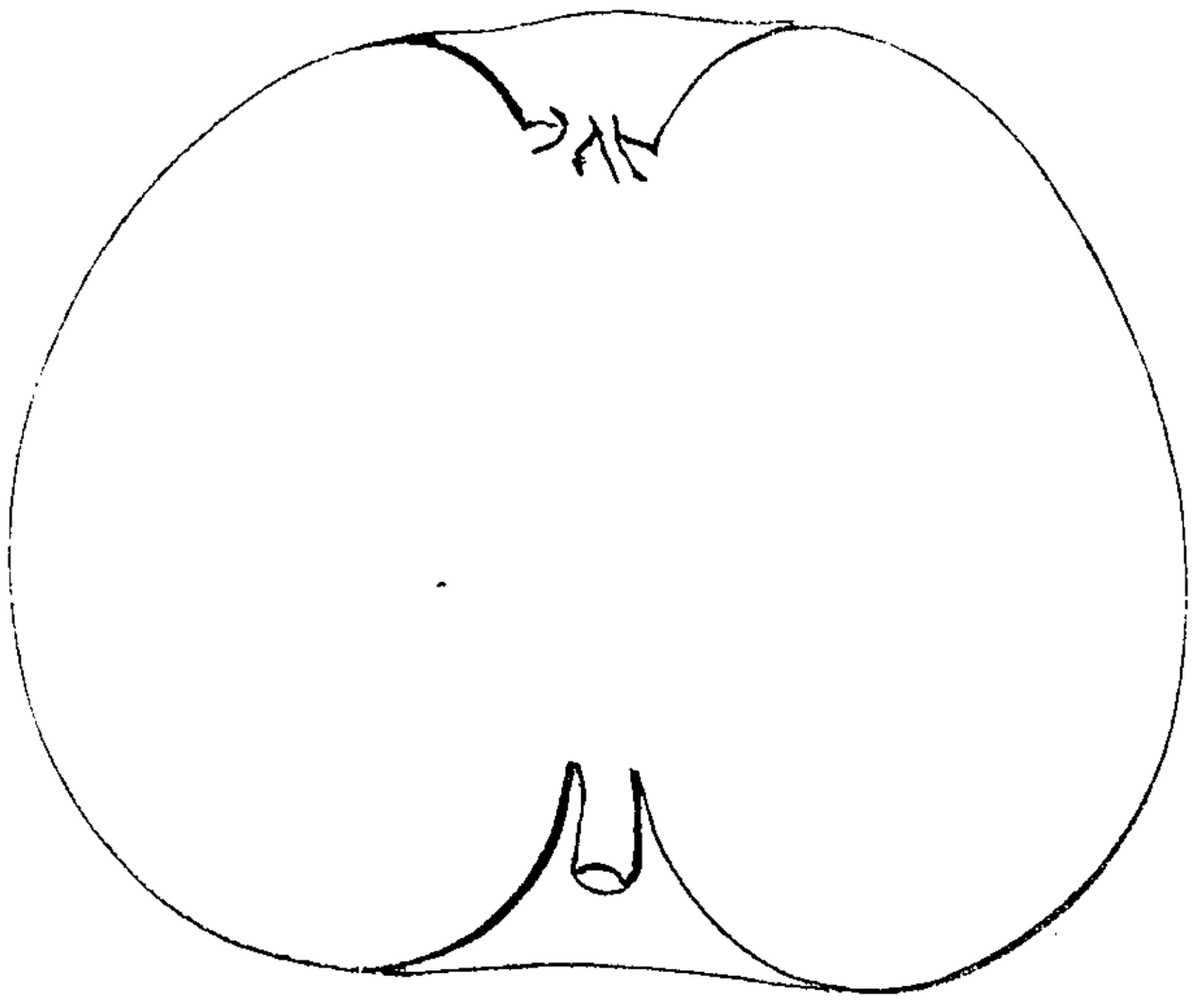
Pomme ZWIEBELBORSTORFER. — Synonyme de pomme *Oignon de Borsdorf.* Voir ce nom.

Nota. — En publiant plus haut, pages 649 et 650, la *Reinette Coing de Credé*, j'ai dit au paragraphe Observations, « que n'ayant pu caractériser à son rang alphabétique, la « Reinette Amande, je le ferais à la fin du volume, car le premier de ces fruits avait eu « pour dénomination primitive *Reinette Amande*, et pouvait, par là, prêter à de sérieuses « méprises, si l'on ne donnait une exacte description de la véritable Reinette Amande. » Je vais donc remplir ma promesse.

---

527. Pomme REINETTE AMANDE.

Synonymes. — *Pommes* : 1. Dietzer Mandelreinette (Diel, *Kernobstsorten*, 1819, t. XXI, p. 126). — 2. Mandelreinette (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 26, n° 141).



Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs, un peu grêles, géniculés, rouge-brun foncé à l'insolation, mais rouge-brun clair du côté de l'ombre. — *Lenticelles :* grandes, arrondies, très-apparentes et très-rapprochées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales, courtement acuminées, finement et régulièrement dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, assez gros, à peine canaliculé. — *Stipules :* étroites et longues.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — Le greffer en tête, plutôt que ras terre, pour le plein-vent; et, pour la basse-tige, lui donner comme sujet soit le doucin, soit le paradis.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* conique sensiblement arrondie et quelque peu pentagone près du sommet. — *Pédoncule :* court et très-nourri, souvent charnu, droit ou arqué, profondément inséré dans un bassin assez étroit. — *Œil :* grand, mi-clos, enfoncé, à

cavité rarement bien large, ayant les bords fortement ondulés. — *Peau :* jaune sale, amplement lavée puis rubanée de rouge sombre et finement et abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* verdâtre, fine et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, sucrée, des plus savoureusement acidulée et parfumée.

Maturité. — Janvier-Mai.

Qualité. — Première.

Historique. — Diel fut, en Allemagne, le premier descripteur de ce pommier, qu'il signala en 1819 dans le tome XXI de son *Kernobstsorten* (p. 126). Beaucoup plus tard (1862) M. Oberdieck, parlant de cette variété, s'exprimait ainsi, quant à l'origine qu'on lui supposait :

« Très-précieuse — dit-il — à cause de sa fertilité, de son goût exquis et de sa longue durée, la *Reinette Amande* est encore bien peu répandue, quoique sa culture mérite une grande extension. Ce fruit fut offert à Diel par le propriétaire du pommier, M. Kaempfer, ébéniste à Dietz (duché de Nassau), et dont le père en avait pris des greffes sur un très-vieil arbre. Or, Diel n'ayant jamais, même dans les environs de Dietz, rencontré cette pomme, crut que ce vieil arbre devait être un sauvageon; et cela nous paraît aussi fort probable. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1862, t. IV, p. 143, n° 334.)

SUPPLÉMENT SYNONYMIQUE

Ces différents SYNONYMES ont été reconnus depuis la description de la variété à laquelle ils se rapportent, ou puisés dans des ouvrages récemment entrés dans ma bibliothèque. Tous figurent dans ce *Dictionnaire*, sous le nom de la pomme à laquelle ils appartiennent, mais aucun d'eux n'a pu y trouver place à son rang général alphabétique.

A

POMME :

AUBERIVE. — Voir *Postophe d'Hiver*, au paragraphe OBSERVATIONS.

B

POMMES :

BÉDANGUE,	**Synonyme de** *Bédane.*	Voir t. III, p. 21.
BEAU-ROUGE,	— *Hollandbury.*	Voir ce nom.
BELL FLOWER, (1)	— *Linnœus Pippin.*	—
BELLE-FLAVOISE,	— *Linnœus Pippin.*	—

BELLE-FLEUR. — Voir *Postophe d'Hiver*, au paragraphe OBSERVATIONS.

BELLE-FLEUR, (1)	**Synonyme de** *Linnœus Pippin.*	Voir ce nom.
BELLE-FLEUR YELLOW, (1)	— *Linnœus Pippin.*	—

BELMONT. — Voir *Mac Bride's Waxen*, au paragraphe HISTORIQUE.

BIG FRUIT,	**Synonyme de** *Tillaqua.*	Voir ce nom.
BISHOP'S PIPPIN OF NOVA SCOTIA, (1)	— *Linnœus Pippin.*	—
BONDY OU GROS-BONDY,	— *P. de Râteau.*	—

NOTA. — C'est par oubli que ce synonyme, qui dans le corps de l'ouvrage figure à son rang alphabétique, lettre G, n'a pas été porté dans le sommaire synonymique de la pomme *de Râteau.*

BONNE-ROUGE,	— *Hollandbury.*	—

(1) Voir ci-après, au sujet de ces quatre synonymes, l'article *Linnœus Pippin*, de l'ERRATA.

C

POMMES :

CHAMPAGNER REINETTE, **Synonyme de** *Reinette blanche de Champagne*. V. ce nom.
CHAMPAIGNE REINETTE, — *Reinette blanche de Champagne*. —
COASTRESSE, — *Reinette du Luxembourg*. —
CONNECTICUT SEEK--NO-FURTHER, — *Linnœus Pippin*. —
CRISTATUM, — *Suisse panachée*. —
CRÔTE. — Voir *Postophe d'Hiver*, au paragraphe OBSERVATIONS.

D

POMMES :

DAME DE MÉNAGE, **Synonyme de** *P. de Livre*. Voir ce nom.
DOBBELEN PARADYS, — *Reinette d'Angleterre*. —

E

POMME :

EARLY NONPAREIL [des Américains]. — Voir *Non-Pareille Nouvelle*, au paragraphe OBSERVATIONS.

F

POMMES :

FALLAWATER. — Voir *Molly*, au paragraphe OBSERVATIONS.
FEMME DE MÉNAGE, **Synonyme de** *P. de Livre*. Voir ce nom.

G

POMMES :

DE GEORGE, **Synonyme de** *P. de Châtaignier*. Voir ce nom.
GIRODETA, — *Pomme-Poire*. —
GREEN NEWTON PIPPIN, — *Verte de Rhode-Island*. —
GRELOT, — *Lanterne*. —
GRILLOT. — Voir *Séminaire de Vesoul*, au paragraphe OBSERVATIONS.
GROENE FRANSCHE RENETT, **Synonyme de** *Reinette verte*. Voir ce nom.
GROENE RENETTEN, — *Reinette d'Angleterre*. —
GROS-PEPIN D'OR. — Voir *P. d'Or d'Angleterre*, au paragraphe OBSERVATIONS.
GROSSE-POMME D'OR. id. id. id.
GROSSE-REINETTE GRISE PLATE, **Syn. de** *Reinette grise d'Automne*. V. ce nom.

H

POMME :

HASSLECHER, **Synonyme de** *Striée de Prague.* Voir ce nom.

K

POMMES :

KANNETJES, **Synonyme de** *Oignon de Borsdorf.* Voir ce nom.
KÖNIGIN DER RENETTEN, — *Reinette de la Couronne.* —
KÖNIGLICHER ROTHBRAUNER, — *Royal Russet.* —
KÖNIGLICHER RÖTHLING, — *Royal Russet.* —
KÖNIGLICHER RUSSET, — *Royal Russet.* —
KÖNIGS-RUSSLING, — *Royal Russet.* —
KRUIS ROUGE DE GUELDRE, — *Postophe d'Hiver.* —

L

POMMES :

LADY WASHINGTON, (1) **Synonyme de** *Linnœus Pippin.* Voir ce nom.
LEATHER COAT, — *Royal Russet.* —
LEATHER COAT RUSSET, — *Royal Russet.* —
LEMON, — *Reinette Limon.* —
LOSKRIEGER, — *Reinette blanche de Champagne.* —

M

POMMES :

MÉLAPIE, **Synonyme de** *Poire-Pomme.* Voir ce nom.
MÉNAGÈRE, — *P. de Livre.* —
MOLLY WOPPER. — Voir *Molly*, au paragraphe OBSERVATIONS.
MONSIEUR. — Voir *Postophe d'Hiver*, au paragraphe OBSERVATIONS.

N

POMMES :

NEUER ENGLISCHER PIGEON, **Synonyme de** *Pigeonnet anglais.* Voir ce nom.
NIEDERLÄNDISCHE WEISSE REINETTE, — *Reinette blanche de Hollande.* —
NORMANTON WONDER, — *Wellington.* —

---

(1) Voir ci-après, au sujet de ce synonyme, l'article *Linnœus Pippin*, de l'ERRATA.

O

Pomme :

ORANGE DE RHODES, **Synonyme de** *Rhode's Orange.* Voir ce nom.

P

Pommes :

DE PALESTINE, **Synonyme de** *Postophe d'Eté.* Voir ce nom.
DE PINON, — *Royale d'Angleterre.* —

R

Pommes :

REINETTE AMANDE. — Voir *Reinette Coing de Credé*, au paragraphe Observations.
REINETTE BLANCHE (de Merlet). — Voir *Reinette jaune hâtive* puis *Reinette franche*, au paragraphe Observations.
REINETTE DEMOISELLE, **Synonyme de** *Royale d'Angleterre.* Voir ce nom.
REINETTE DOUCE MUSQUÉE, — *Reinette musquée.* —
REINETTE RAYÉE D'ANGLETERRE, — *Royale d'Angleterre.* —
REINETTE SAFRANÉE, — *Safranée.* —
REINETTE DE SAINT-LAURENT. — Voir *P. Saint-Laurent*, au paragraphe Observations.

ERRATA

Tome IIIe, page 260, *au lieu de :*

Pommes : DIELS GROSSE ENGLISCHE REINETTE, ——— } Synonymes de *Reinette de Dietz.* Voir ce nom.

— DIETZER GOLDREINETTE, ———

Lire :

Pomme DIELS GROSSE ENGLISCHE REINETTE. — Synonyme de *Reinette de Diel.* Voir ce nom.

Pomme DIETZER GOLDREINETTE. — Synonyme de *Reinette de Dietz.* Voir ce nom.

Tome IIIe, page 323, *au lieu de :*

Pomme GIRODÈLE. — Synonyme de *Reinette verte.* Voir ce nom.

Lire :

Pomme GIRODÈLE. — Synonyme de pomme *Verte à longue queue.* Voir ce nom.

Tome IIIe, page 432 :

LINNŒUS PIPPIN. — Depuis la publication de l'article consacré à cette pomme, j'ai reçu une prétendue variété appelée *Belle-Fleur jaune*, et pourvue de nombreux synonymes, laquelle n'est autre que le Linnœus Pippin. Aux six synonymes déjà portés sous le nom de ce dernier fruit, on devra donc ajouter les suivants : 7. *Belle-Flower.* — 8. *Belle-Fleur.* — 9. *Belle-Fleur Yellow.* — 10. *Bishop's Pippin of Nova Scotia.* — 11. *Lady Washington.* — 12. *Warren Pippin.* — 13. *Yellow Belle-Fleur.* — 14. *Yellow Bellflower.*

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

Fin du Tome Quatrième et de l'Histoire du Pommier.

Angers, imprimerie P. Lachèse, Belleuvre et Dolbeau.

DICTIONNAIRE

DE

POMOLOGIE

CONTENANT

l'Histoire, la Description, la Figure

DES

FRUITS ANCIENS ET DES FRUITS MODERNES

LES PLUS GÉNÉRALEMENT CONNUS ET CULTIVÉS

DÉPÔT LÉGAL
MAINE et LOIRE
N° 133
1877

PAR

ANDRÉ LEROY

PÉPINIÉRISTE

Chevalier de la Légion d'Honneur, Administrateur de la Succursale de la Banque de France,
Ancien Président du Comice horticole d'Angers,
Membre des Sociétés d'Horticulture de Paris, de Vienne, de Londres, des États-Unis
Et de plusieurs autres Sociétés agricoles et savantes de la France et de l'Étranger.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE
IMPRIMÉS

TOME V — FRUITS A NOYAU

PREMIÈRE PARTIE

ABRICOTS . . . . . 43 VARIÉTÉS

CERISES { BIGARREAUX... 53 ; CERISES ..... 34 ; GRIOTTES ..... 19 ; GUIGNES ..... 21 } 127 VARIÉTÉS

PARIS

DANS LES PRINCIPALES LIBRAIRIES AGRICOLES ET HORTICOLES

Angers, chez l'Auteur

1877

DE

L'ABRICOTIER.

Mon histoire de l'Abricotier ne saurait avoir les développements de mes précédentes études sur les genres Poirier et Pommier. Pour ces derniers, remontant aux âges bibliques et cultivés chez nous de toute antiquité, les documents surabondaient; aussi fus-je obligé d'en éliminer beaucoup. Pareil sacrifice ne sera pas nécessaire ici, les notes que j'ai pu recueillir étant loin d'offrir, comme je l'eusse désiré, un ensemble suffisamment complet.

Une telle pénurie de renseignements s'explique, pour la France et la généralité des nations européennes, par l'époque assez récente — vers la fin du XV^e^ siècle — à laquelle l'Abricotier leur fut connu, puis encore par la courte durée de ses produits et l'inconstance de sa fertilité. Toutes causes qui ne permirent guère aux écrivains horticoles de s'en occuper avant le milieu du XVI^e^ siècle, et les encouragèrent faiblement à rechercher ce qu'en avaient dit, antérieurement à l'imprimerie, les naturalistes et les agronomes.

Quoi qu'il en soit, j'ai cru devoir adopter, pour cette notice, le classement suivant :

I. HISTOIRE DU GENRE : § 1^er^. Patrie de l'Abricotier. — § 2^e^. Étymologie des mots Abricot, Abricotier. — § 3^e^. De l'Abricotier en Europe, depuis

le 1er siècle jusqu'à la fin du XVIIIe. — § 4e. État actuel de sa Propagation.

II. CULTURE : § 1er. Temps Anciens. — § 2e. Temps Modernes.

III. USAGES ET PROPRIÉTÉS DE L'ABRICOTIER : § 1er. Fruit. — § 2e. Bois.

IV. PRINCIPALES ESPÈCES ET VARIÉTÉS : Leur Description et leur Histoire.

I

HISTOIRE.

§ Ier. — Patrie de l'Abricotier.

Vers le milieu du premier siècle de l'ère chrétienne, les agronomes romains Pline et Columelle, puis le médecin grec Dioscoride, signalèrent le *Malum* ou *Prunum armeniacum* — notre Abricot — mais avec une telle brièveté, une telle ambiguïté, même, que parfois certains de leurs commentateurs se sont demandé si l'Avant-Pêche blanche n'était point, plutôt, le fruit dont ces trois écrivains avaient voulu parler?

A cet égard, immédiatement répondons non, car l'origine de l'Avant-Pêche blanche, m'est bien connue : Charles Estienne, en 1540, et le Lectier, en 1628, ont dit effectivement que la variété ainsi appelée provenait de la ville de Troyes (Aube). Du reste, je le démontre plus loin, au chapitre PÊCHER.

Ce fut en traitant des Pêches que Pline, selon l'opinion générale, fit mention des Abricots, les croyant sans doute variété du genre Pêcher :

« Les Duracines — assurait-il — sont les meilleures Pêches, ... on les mange au cours de l'automne; celles dites *Précoces*, que nous possédons depuis trente ans seulement, mûrissent en été; à leur apparition elles coûtaient un denier la pièce. » (*Historia naturalis*, l. XV, c. XII.)

Columelle, lui, dans son poëme sur la culture des jardins, cita simplement l'Abricot, et pour le désigner employa la dénomination qu'alors ce fruit portait à Rome : le nom de la contrée d'où les Romains l'avaient ou le savaient importé :

« Quand — dit-il — la Figue Précoce quitte le Figuier Bifère, vous pouvez remplir

de *Pommes d'Arménie,* ..... de Prunes ..... et de Pêches, vos corbeilles. » (*De Cultu hortorum,* vers 403-405.)

Enfin en ce même temps Dioscoride, dans les termes ci-après, constata que déjà la synonymie commençait pour l'Abricot :

« Les *Pommes d'Arménie*, nommées PRÆCOQUA chez les Romains — expliquait-il — sont moins volumineuses que les Pêches, mais plus profitables à l'estomac, que ces dernières. » (*Opera Dioscoridis*, édit. de 1598, l. I, c. CLXV, p. 80.)

De ces trois textes, les plus anciens qui nous soient parvenus sur l'Abricotier, il semble donc résulter que cet arbre provient de l'Arménie et fut importé à Rome vers l'an 50 de Jésus-Christ; ou, si mieux on aime, trente années avant la mort de Pline, arrivée l'an 79. Aussi l'Arménie, pendant de longs siècles, a-t-elle passé pour la patrie des Abricots; et non-seulement les botanistes la maintinrent constamment dans ce privilége, mais les poëtes eux-mêmes :

« L'Abricot parfumé sortit de l'Arménie, »

disait en 1774 Fulcran de Rosset, au troisième chant de son poëme intitulé *l'Agriculture ou les Géorgiques françaises;* et dans celui des *Jardins*, Jacques Delille, plus explicite, écrivait en 1782 :

« . . . . . Ainsi le fier Romain
. . . . . .
Conquit des fruits nouveaux, porta dans l'Ausonie
Le Prunier de Damas, l'Abricot d'Arménie. »
(Chant II^e^.)

Mais si l'opinion que l'Arménie, importante région de l'Asie occidentale, vit naître l'Abricotier, régna sans conteste pendant tant de siècles, de nos jours elle est formellement discutée par de savants naturalistes, par de célèbres voyageurs qui déjà me semblent l'avoir infirmée. D'accord, toutefois, pour enlever de l'Arménie le berceau de l'Abricotier, ils ne s'entendent pas encore sur la contrée qui aurait droit de le réclamer. Cet arbre, selon presque tous ces personnages, est bien de provenance asiatique, seulement diverses parties de l'Asie — le Népaul, la Syrie, l'Anatolie, la Perse, la Sibérie — tour à tour sont présentées par eux comme étant, chacune, la terre natale des Abricots.

L'abbé Rozier (1797) fut un des premiers auteurs — sinon le premier — qui disputèrent à l'Arménie l'indigénat du savoureux fruit dont nous présentons l'histoire :

« Les Abricotiers romains — écrivit-il — vinrent d'Arménie, mais quel est le vrai pays natal de cet arbre? On l'ignore. On peut cependant soupçonner qu'il sort des régions septentrionales de l'Asie, puisqu'on a découvert, en SIBÉRIE, une espèce d'Abricotier avec laquelle il a beaucoup de rapport. Malgré cette ressemblance, il répugne à penser que l'Abricotier de Sibérie soit le type de celui d'Arménie. Cet arbre craindroit moins le froid dans nos climats, froid qu'on ne sauroit comparer à celui de ce pays. » (*Dictionnaire universel d'agriculture*, 1797, t. I^er^, p. 185.)

En 1809 le professeur d'agriculture du Muséum de Paris, André Thouin,

sans être aussi affirmatif, sur cette question, que l'avait été l'abbé Rozier, jugea prudent, néanmoins, de n'émettre qu'une opinion dubitative au sujet de l'Arménie :

« L'Abricotier — dit-il — paroît originaire de la haute Asie; peut-être même, comme l'annonce son nom latin, *Prunus Armeniaca*, de l'Arménie, qui en est voisine. Michaux et Olivier (1) nous ont appris qu'il croît sans culture en PERSE, et que les variétés cultivées y sont en plus grand nombre et y donnent des fruits plus savoureux qu'en France; ce qui indique que le climat lui est bien plus favorable, qu'il se rapproche beaucoup de celui qui lui est naturel. » (*Nouveau cours d'agriculture*, 1809, t. Ier, p. 83.)

Plus tard (1846) le botaniste Poiteau, parlant de l'Abricotier, tint à l'égard de son pays natal un langage tout aussi peu favorable à l'Arménie, que celui tenu par les auteurs déjà cités :

« Tous les naturalistes — déclara-t-il — s'accordent pour placer le type de l'Abricotier en Perse et en Arménie. Tournefort l'ayant trouvé croissant abondamment et sans culture dans ce dernier pays, en a fait un genre sous le nom d'*Armeniaca*, que Linné n'a pas cru devoir conserver, mais que Jussieu a rétabli. Je n'opposerai rien aux naturalistes qui placent le type des Abricotiers en Perse ou en Arménie, mais je dirai qu'il y a une quinzaine d'années que nous avons reçu du NÉPAUL un Abricotier dont les fruits sont moins gros qu'une noisette, et si acerbes qu'on ne peut les manger, et que, selon la manière dont les naturalistes procèdent dans la recherche des origines, celui-ci devrait plutôt passer pour le type des Abricotiers, que tout ce que nous avons reçu de la Perse. Au reste le Népaul produit des espèces sauvages de presque tous nos genres d'arbres fruitiers, ce qui, par la suite, pourra bien déterminer les naturalistes à reporter au Népaul plusieurs origines qu'ils placent dans d'autres régions de l'Asie. » (*Pomologie française*, 1846, t. Ier.)

Enfin en 1855 M. Alphonse de Candolle analysait, dans sa *Géographie botanique raisonnée*, les diverses assertions récemment émises sur ce point litigieux, puis concluait de la sorte :

« Le *Prunus Armeniaca* — exposait-il — croît spontanément en ARMÉNIE (Asie occidentale), et en général autour du CAUCASE (Russie d'Europe et d'Asie), soit au nord, soit surtout au midi de cette chaîne, d'après Pallas (2) et Ledebour (3), qui a vu des échantillons, et cite Güldenstädt (4) et Hohenacker (5). M. W. J. Hamilton (6) dit l'avoir trouvé sauvage près d'Ourgou et d'Outch-Hisar, dans l'ANATOLIE (Turquie d'Asie), mais j'ignore si cette assertion a été vérifiée par un botaniste. Il en est d'elle, peut-être, comme de celle de M. Eusèbe de Salles (7), qui dit avoir trouvé l'Abricotier sauvage

(1) André *Michaux* et Guillaume-Antoine *Olivier*, voyageurs et botanistes français, le premier mort à Madagascar en 1802, le second à Lyon, en 1814. Ayant séjourné plusieurs années en Perse, ils en rapportèrent de précieuses collections sur toutes les branches de l'histoire naturelle.

(2) Pierre-Simon *Pallas*, naturaliste et voyageur allemand, mort en 1811, à Berlin; voir sa *Flora rossica*, p. 16.

(3) Charles-Frédéric *de Ledebour*, botaniste allemand, mort à Munich en 1851. Comme Pallas, il est auteur d'une *Flora rossica*. C'est à la page 3 du tome IIe de cet ouvrage, que se trouve le passage ici visé par M. de Candolle.

(4) Jean-Antoine *Güldenstädt*, médecin et naturaliste russe, mort à Saint-Pétersbourg en 1781.

(5) R. F. *Hohenacker*, botaniste allemand contemporain.

(6) John-William *Hamilton*, archéologue anglais, connu surtout par la relation de son séjour en Asie-Mineure, insérée dans le *Nouvel Annuaire des voyages*, tome de 1839, livraison de février, page 176.

(7) Eusèbe-François comte *de Salles*, médecin et orientaliste, né à Montpellier, en 1796, a parcouru la Turquie, l'Égypte, la Syrie, etc., et publié ses voyages ainsi que de nombreux ouvrages etnographiques.

autour des ruines de Balbeck (Syrie), mais qui décrit l'arbuste comme ayant un pied et demi de hauteur, les feuilles *linéaires*, et le fruit de la grosseur d'une noisette, avec un goût austère ; d'où il résulte que c'est une autre espèce. Reynier (1), qui était botaniste, a trouvé l'Abricotier « presque sauvage » dans la haute Égypte (Afrique). M. Munby (2) l'indique, en Algérie, spontané et cultivé. Ce sont probablement des naturalisations par suite d'une culture très-générale. Il en est de même au midi de l'Himalaya (Asie centrale), car l'Abricotier ne s'y trouve sauvage que sur l'emplacement de villages abandonnés (3). Le témoignage des botanistes Pallas, Güldenstädt, Hohenacker et Ledebour *en faveur de la région du Caucase* (Russie d'Europe et d'Asie), est bien plus sûr. » (T. I^er^, p. 879-880.)

Ici je puis opposer aux conclusions mêmes de M. Alphonse de Candolle « en faveur de la région du Caucase, » une déclaration trop formelle pour qu'en pareille cause il soit possible de ne pas la produire. Elle émane de mon savant ami le docteur Karl Koch, professeur de botanique à l'Université de Berlin, connu par d'importants ouvrages et qui, précisément, a longtemps exploré le Caucase, l'Arménie, l'Asie-Mineure et la Perse. Or, dans sa *Dendrologie*, parue en 1869, quatorze ans après la *Géographie botanique*, je le vois affirmer ce qui suit, dont M. de Candolle eût évidemment tenu grand compte, s'il l'avait pu lire dès 1854 :

« L'origine de l'*Abricotier* — avoue le consciencieux professeur — m'est inconnue ; du moins n'ai-je rencontré nulle part, pendant mon séjour en Arménie, cet arbre fruitier a l'état sauvage ; j'ajouterai même qu'on l'y trouve fort rarement dans la culture. » (*Dendrologie*, t. I^er^, p. 87.)

Une question, maintenant, doit donc être posée :

Quand le docteur Koch, après avoir scientifiquement étudié les principales contrées de l'Asie, assure ne point connaître l'origine de l'Abricotier, n'est-il pas très-raisonnable de chercher quelle autre partie du monde peut avoir vu naître le type de ce genre actuellement si répandu?

Pour ma part, cela me semble assez logique, aussi vais-je, comme conclusion de ce paragraphe, exposer l'opinion d'un naturaliste éminent, Louis Reynier (4), qui prétendit en 1815 que l'Afrique était positivement la patrie de l'Abricotier :

« Le nom de *Prunus Armeniaca* — écrivait-il — que l'Abricotier a porté depuis les temps de Columelle et de Pline, jusqu'à nos jours, a tellement établi l'opinion que cet arbre est originaire de l'Arménie, que chacun l'a répété, et le répète, sans examiner

(1) *Reynier*. Voir plus bas, n° 4, la note que nous donnons sur ce naturaliste.
(2) G. *Munby*, botaniste anglais qui publia en 1714 une *Flore de l'Algérie*.
(3) *Royle*, botaniste anglais.
(4) Louis-Jean-Antoine *Reynier*, naturaliste suisse, né le 25 juillet 1762 à Lausanne, où sa mort eut lieu le 17 décembre 1824. D'origine française, il appartenait à une famille que la révocation de l'édit de Nantes (1685) avait forcée de s'expatrier. En 1798, sur les instances de son frère cadet, le général Reynier, devenu depuis comte de l'Empire, ce savant accompagna Bonaparte en Égypte. Là, pendant trois années il recueillit nombre d'objets : médailles, manuscrits, plantes, graines, arbustes, etc., qui plus tard lui permirent de livrer au public de remarquables ouvrages sur l'agriculture et l'archéologie de ces lointaines contrées.

sur quels fondements elle est appuyée. Cependant l'excessive précocité de sa floraison, qui l'expose aux retours de froid du printemps, m'ayant fait naître des doutes, j'ai voulu examiner avec une plus grande attention les renseignements que nous fournissent les anciens, sur son origine.

« D'après tout ce que je puis connaître sur l'organisation des végétaux, ils sont conformés de manière à trouver dans le climat où ils sont nés les éléments nécessaires à leur multiplication : dès qu'elle serait contrariée par la nature, l'espèce cesserait bientôt de se reproduire, et, par conséquent, d'exister. En admettant ce principe, il me paraît que l'*Arménie*, pays élevé et montagneux, dont le climat ressemble à celui de l'Europe centrale, *ne peut pas être la patrie d'un arbre dont la floraison précède la fin des froids*, qui tous les ans lui portent un plus ou moins grand dommage, malgré les soins de l'homme pour prévenir ces accidents; l'arbre livré à lui-même, aurait fini par disparaître en peu de temps. C'est un fait tellement vrai, que l'Abricotier, malgré sa multiplication depuis bien des siècles dans les cultures, n'a pénétré nulle part dans les forêts de l'Europe, par la dissémination des graines. Il faut encore ajouter à ces considérations, que l'Abricotier *n'a été trouvé sauvage, nulle part, soit en Arménie, soit dans les provinces limitrophes*. L'opinion qui lui attribue cette origine ne repose, par conséquent, que sur le nom de *Prunus Armeniaca*, qui lui a été donné. . . . . .

« Ainsi, puisque l'Arménie, à cause de son climat, ne paraît pas avoir pu être la patrie de l'Abricotier, et que les auteurs anciens ne fournissent, d'ailleurs, *aucun fait positif qui lui donne cette origine*, nous pouvons la chercher ailleurs.

« La précocité de sa floraison m'a fait naître la première pensée qu'il devait être originaire de climats plus chauds, d'où il a été introduit en Europe par un lent acclimatement qui l'a habitué au ciel de l'Europe méridionale, dont il ne dépasse les limites qu'au moyen des abris et autres soins artificiels que l'homme lui prodigue dans l'Europe centrale.

« C'est vers L'AFRIQUE que j'ai porté mes recherches; et en effet, avant *d'y avoir retrouvé sa véritable patrie*, j'avais été frappé de sa manière d'être en *Égypte*, où il a été porté, anciennement, des pays méridionaux. Les circonstances de sa végétation s'y unissent parfaitement aux phases de l'année. A peine ses feuilles tombent, qu'une sève nouvelle ouvre ses fleurs, sans qu'il ait à redouter les gelées. Le nom *Berikokka*, que les Grecs lui ont donné, a les plus grands rapports avec le nom *Berkach*, au pluriel *Berikhach*, que les Arabes de l'Égypte lui donnent; il n'en diffère que par l'aspiration.

« En lisant les ouvrages de Théophraste [371 ans avant J. C.] avec l'attention qu'ils méritent, et avec l'intérêt que j'ai mis à connaître toutes les notions qu'il nous a conservées sur la botanique des anciens, j'ai observé qu'il parle d'un fruit des pays qui dépendaient du nôme [de la province] de Thèbes, et ce fruit a fixé mon attention. L'arbre, dit-il, est du genre *Kokkumelea* [*Prunier*] (1), ses fruits sont de la grosseur de l'Azerole, leur noyau est arrondi; les habitants les récoltent et les font sécher. Deux circonstances seules, dans sa description, paraissent, au premier coup d'œil, ne pas convenir à l'Abricotier : l'une, que cet arbre, ajoute-t-il, est toujours vert; l'autre, qu'il fleurit au mois de *puanepsim*, qui correspond à celui de novembre Mais il faut remarquer que Théophraste n'a pas vu lui-même cet arbre, et celui qui lui a fourni les Mémoires dont il s'est servi, peut très-bien n'avoir pas fait attention à l'intervalle, *si court*, d'une végétation à l'autre. Quant à l'époque de la floraison, j'ai vu des Abricotiers en fleurs, dans la haute Égypte, dès la fin de décembre, et leur floraison est naturellement précoce dans les pays situés sous des latitudes plus méridionales.

« D'un autre côté, dans un pays où la nature et la plupart des habitudes qui dépendent du climat, ont si peu changé, le présent aide souvent à expliquer le passé. Or, les habitants des oasis, points fertiles des déserts de l'Égypte méridionale, récoltent une quantité considérable d'Abricots, qui forment pour eux une branche de commerce

(1) « Ce nom est encore donné, en Calabre, à une espèce particulière du Prunier sauvage, dont l'écorce est un fébrifuge très-actif et employé par les habitants; il est décrit sous cette dénomination dans la *Flora napolitana*. »

avec les autres parties de l'Égypte, où ils les apportent desséchés, sous le nom de *Michmich*. Ces Abricots sont petits, leur noyau est fort grand, comparé avec le peu d'épaisseur de la pulpe, caractère commun à tous les fruits des arbres sauvages ou faiblement modifiés par la culture. Quoique petits, ils sont très-savoureux et forment, étant cuits, un mets très-agréable. Si j'avais pu exécuter, dans les oasis, un voyage que j'avais préparé, j'aurais des observations certaines sur ces Abricotiers, mais ce voyage est un de ceux que les fantaisies du général Menou m'ont empêché d'exécuter. A défaut d'observations faites par moi-même, j'ai pris des renseignements exacts des divers habitants des oasis et d'autres personnes Arabes et Berbers, qui y avaient été, et que j'ai eu occasion d'interroger. Il résulte de leurs rapports, que l'Abricotier s'y multiplie à peu près de lui-même, et sans culture ; les noyaux sont le principal moyen de multiplication. Je n'hésite nullement à reconnaître cet abricot qu'on importe de nos jours en Égypte, pour être le même fruit qu'on séchait déjà au temps de Théophraste. L'arbre ne lui fut connu que par relation, et n'était pas encore, à cette époque, introduit dans la Grèce. Mais déjà il était particulier à ces régions méridionales, et nous voyons par les relations des voyageurs, qu'il existe en Afrique dans d'autres oasis plus occidentales que celles d'Égypte, savoir dans les oasis du Bornou et du Fezzan, situées à peu près sous les mêmes latitudes. Ainsi LA PATRIE DE L'ABRICOTIER PARAIT ÊTRE DANS LE PARALLÈLE ENTRE LE NIGER ET LES REVERS DU MONT ATLAS, d'où il s'est étendu plus au nord par la culture. . . . . » (*Magasin encyclopédique, ou Journal des sciences, des lettres et des arts*, publié par A. L. Millin; année 1815, t. VI, livraison de novembre.)

Devant les faits constants exposés par Louis Reynier, et qu'il appuie de raisonnements scientifiques dont on ne peut méconnaître la valeur probante, il me paraît vraiment sage d'abandonner la cause de l'Arménie, à laquelle, d'ailleurs, les déclarations du docteur Karl Koch ont porté un coup mortel. L'Asie, désormais, ne saurait donc se targuer d'avoir gratifié de l'Abricotier les autres parties du monde. Cet arbre, répétons-le, est indigène à l'Afrique, où son *habitat* primitif aurait été le parallèle entre le Niger, grand fleuve de l'Afrique intérieure, et les revers du mont Atlas.

Et j'hésite d'autant moins à regarder cette cause comme bien jugée, que la Société horticole de Londres, quand parut la notice de Louis Reynier, en adopta les conclusions après sérieux examen. J'en trouve la preuve dans les Procès-Verbaux des séances de cette Société, qui le 15 juin 1819 ordonna l'insertion, en ses *Annales*, d'une traduction anglaise de ce document, que lui avait soumis un de ses membres les plus autorisés, l'esquire Richard Salisbury. (Voir *Transactions of the horticultural Society of London*, 1re série, t. III, APPENDIX, pp. 23-27.)

Enfin, ne l'oublions pas, Alphonse de Candolle — je l'ai constaté plus haut — est lui-même obligé d'avouer que le botaniste Munby dit positivement à la page 49 de sa *Flore algérienne* : « En ce pays, l'Abricotier « existe spontané et cultivé. »

§ IIe. — Étymologie des mots Abricot, Abricotier.

Si rien, généralement, n'est plus embrouillé que l'origine des arbres fruitiers, souvent aussi rien n'est moins clair, moins incontesté que l'origine de leurs noms. Cette fâcheuse vérité, qui ressort amplement de mes précédents volumes, ne sera certes pas affaiblie par la lecture de celui-ci; et déjà même on a pu le remarquer.

Les mots *Præcoqua*, *Præcocia* et *Armeniaca* ont été chez les Romains, je l'ai montré, les premiers termes à l'aide desquels furent désignés les Abricots. Mais comment se nommaient-ils en Arménie, quand les Romains, leurs véritables promoteurs sur le continent européen, les y rencontrèrent?

Pline oublia de le dire, ou peut-être ne le sut pas; et, depuis lors, personne n'a pu suppléer à ce silence du célèbre naturaliste. Toujours est-il qu'en recevant d'Italie vers le commencement du IIe siècle, l'Abricot, les Grecs — Dioscoride nous l'a prouvé — l'appelèrent *Praikokia*, lui conservant ainsi la dénomination que sous Pline il portait à Rome. Ces noms primitifs étaient du reste parfaitement choisis, puisqu'ils signifiaient fruit précoce, fruit d'Arménie.

Maintenant, pour connaître les diverses transformations qu'ils eurent à subir avant de figurer en nos Lexiques sous les mots *Abricot* et *Armègne*, interrogeons des étymologistes d'une érudition un peu plus acceptable que la mienne.

Recourons d'abord au docte Gilles Ménage, qui doit, à tous égards, parler ici le premier :

« Les Latins — écrivait-il en 1694 — ont appelé les Abricots, *Mala præcoqua* et *Mala præcocia*, à cause que ce sont fruits hâtifs..... Plusieurs auteurs anciens [Pline (1), Martial (2), Calpurnius (3)] se sont servis de ces mots *Præcoqua* et *Præcocia* dans la signification d'Abricots..... De *Præcocia* les Grecs ont fait premièrement, *Praikokkia*..... Ils ont dit ensuite, *Berikokkon*, *Berikokkia*..... Ils ont dit aussi, *Berekokka*. De Berikokkon les Italiens ont fait *Bericoco* et *Bericocolo*; et les Arabes, avec leur article *al*, *Albercoq*; et les Syriens, *Bercoquia*. De l'arabe *Albercoq* les Espagnols ont fait *Alvarcoque*. De l'espagnol *Alvarcoque*, les François ont fait ABRICOT, que les Anglois ont ensuite emprunté des François. Les Gascons et les Languedociens prononcent encore *Albricot*. Le père Labbe, dans ses *Étymologies des mots françois*, dit que les Abricots ont été ainsi nommés, parce qu'il faut élever les Abricotiers à *l'abri* du mauvais vent, contre quelques murailles exposées au soleil du midi : comme qui diroit *Apricotia*. » (Gilles Ménage, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, t. Ier.)

Ménage, on le voit, traite uniquement du mot Abricot, négligeant son

(1) *Pline*, HISTORIA NATURALIS, au passage déjà reproduit.
(2) *Martial*, EPIGRAMMATA, livre XIII, no 46. Cet auteur fut le contemporain de Pline (Ier siècle).
(3) *Calpurnius*, ECLOGÆ, no 2. C'était un poëte natif de la Sicile; il vécut au IIIe siècle.

synonyme ARMÈGNE, venu d'*Armeniacum;* mais Alphonse de Candolle, qui s'en est occupé, va me permettre de combler cette lacune :

« Si les Grecs modernes — concluait-il en 1855 — appellent l'Abricot, *Berikokkia*, les Italiens le nomment *Armellini*, et plus ordinairement *Albicocca*, *Albicocco*..... En vieux français on disait, ARMÈGNE....., en vieux allemand, *Armenellen*, *Marillen*..... Le nom arabe ordinaire de l'Abricot était *Mermex*, *Mirmix*, *Mesmes*.....; je crois ces noms arabes dérivés d'*Armeniaca*, d'où l'on a tiré, en Europe, ARMÈGNES, *Marillen*, *Armenellen* et *Armellini*.....» (*Géographie botanique raisonnée*, t. II, pp. 880-881.)

Une étymologie toute différente de ces dernières fut, chez nous, présentée en 1843 par Bescherelle, dans son *Dictionnaire national :* il y fit dériver le mot Abricot, du terme celtique *Abred*, signifiant précoce. Seulement, pareille assertion reste inadmissible, l'Abricotier n'ayant pas été connu des Celtes. Aussi Littré, dans le volumineux et si précieux *Dictionnaire* dont il vient d'enrichir notre langue, l'a-t-il repoussée en adoptant l'opinion soutenue à ce sujet par Ménage, puis par Alphonse de Candolle.

L'accord de ces trois érudits, sur ce point, rend donc plus difficile toute nouvelle discussion le concernant. Je le sais, mais jaloux de mettre en lumière tout ce qui peut intéresser l'histoire de la Pomologie, je n'en vais pas moins, en terminant, produire contradictoirement deux autres étymologies.

La première date de 1784 et fut proposée par la Bretonnerie, écrivain-arboriculteur dont l'œuvre principale, *l'École du jardin fruitier*, dénote un praticien très-éclairé :

« On ignore — dit-il en cet ouvrage — d'où vient le nom françois Abricotier, mais les étymologistes, peu embarrassés pour l'ordinaire, pourroient couper ce mot en deux : *abri côtier,* d'où ils le feroient dériver, parce que cet arbre se plaît sur les *côtes*, à l'*abri* des vents du nord. Ils ont souvent rapporté des étymologies moins vraisemblables, qui tiennent plus de l'imagination que de la réalité. » (T. II, pp. 145-146.)

Peut-être l'a-t-on déjà remarqué, cette étymologie se rapproche assez de celle que Ménage nous disait ci-dessus (page 9) avoir été donnée par le père Labbe (1). Quant à la seconde, qui n'en diffère aucunement, elle a été émise en 1817 par le pomologue allemand J. L. Christ :

« L'Abricot, ce beau, cet excellent fruit à noyau — écrivait ce dernier auteur — tire son nom du mot *Aprico*, qui veut dire : exposé au soleil. Et l'Abricotier planté au midi voit véritablement ses fruits devenir meilleurs et plus volumineux qu'ils ne le seraient à toute autre exposition. » (*Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre*, p. 605.)

Présentement, concluons :

En fait d'étymologies, ayant toujours pensé que les plus simples étaient souvent les plus acceptables, je suis, alors, très-disposé à croire, avec le père Labbe, que les termes Abricot, Abricotier, proviennent du latin

(1) Le père Philippe *Labbe*, jésuite des plus érudits, mourut en 1667; il a laissé de nombreux ouvrages.

Apricotia, plutôt que du mot espagnol *Alvarcoque*. Non-seulement ils ont presque la forme orthographique d'*Apricotia*, mais encore le sens absolu de cette expression s'applique si bien à l'Abricotier, que, franchement, un pépiniériste ne peut guère repousser une telle étymologie !... *Apricotia, Apricatio, Apricari, Apricus,* tous noms de même acception, ne signifient-ils pas : être placé au soleil, à l'abri du vent?

Tout linguiste, probablement, se fût mis, ici, du côté de Ménage, d'Alphonse de Candolle et de Littré; moi, j'ai choisi d'après la simple raison, laissant aux polyglottes le soin de prononcer entre le père Labbe et ses contradicteurs.

J'ajouterai, cependant, qu'en Allemagne l'Abricot est appelé *Aprikose*, puis *Apricot* en Angleterre; ce qui ne me paraît pas devoir nuire au sentiment que je viens d'exprimer.

§ IIIe. — De l'Abricotier en Europe, depuis le Ier siècle jusqu'à la fin du XVIIIe.

1° Sa Propagation chez les Romains, les Grecs, les Italiens, les Suisses, les Allemands, les Anglais et les Espagnols.

Les *Romains*, nous l'avons dit, furent, au Ier siècle de l'ère chrétienne, les promoteurs de l'Abricotier en Europe. On ignore s'ils en possédaient plusieurs variétés, mais on sait qu'ils l'introduisirent chez les *Grecs* dès le commencement du IIe siècle. Voilà pour les temps qui précédèrent l'invention de l'imprimerie, tout mon butin historique quant à la propagation des Abricots. C'est peu, quoique je n'aie rien négligé pour le rendre plus considérable.

Il faut croire qu'en *Italie* la culture d'un fruit aussi fugace se vit généralement abandonnée lors de l'invasion des Barbares (Ve siècle) et pendant les longs troubles qu'elle y suscita. Toujours est-il qu'en plein moyen âge, au cours du XIe siècle, l'Abricotier était excessivement rare dans ce pays, puisque le fameux recueil composé à cette époque par les médecins de l'école de Salerne, sur l'art de conserver sa santé, mentionna tous les fruits, sauf l'Abricot. C'est seulement en 1550 que, grâce au traité de l'agronome italien Gallo, nous retrouvons, sous différents noms, l'Abricotier chez les descendants des Romains :

« *Armoniaques, Alberges* et *Abricots* — lisait-on en 1571 dans une rarissime traduction de ce traité — aprochent fort en goust les uns des autres, et n'y a presque entr'eulx que la diversité du nom..... Les *Armoniaques* ont l'odeur fort soësve et agreable, la couleur plaisante à voir, à cause qu'elle se raporte à l'or, et au goust tres-delicates, si elles sont entées; mais le plus commun ne sont si saines que les Prunes..... J'ay

tousjours fort aymé ce gentil fruit pour avoir deux singularitez en produisant deux choses bonnes, à sçavoir l'Armoniaque, qui est son fruit, et le noyau qui est dedans l'oz d'icelle..... Les *Abricots*, quant au fruit, sont presque semblables aux Armoniaques, et en partie se raportent aux Pesches, sauf pour le fueillage..... Les *Alberges* sont encor fort recommandées... . » (*Le Vinti giornate dell' agricoltura, et de' piaceri della villa,* di M. Agostino Gallo; page 115 de la traduction publiée en 1571 par François de Belle-Forest, Commingeois.)

Par ce texte on acquiert la preuve — et le fait vaut la peine d'être noté — qu'avant 1550, évidemment même dès le XVe siècle, les *Italiens* cultivaient une espèce d'Abricot, dite Armoniaque, dont l'amande était *douce*, puis l'abricot Commun, puis enfin l'Alberge. Ces détails sont précieux et le fussent devenus bien plus encore, s'il m'eût été possible de rattacher une de nos variétés d'Abricot à amande douce, à celle que signale Gallo, et de dire si son Alberge était notre Alberge de Tours, ou quelqu'un des fruits de ce nom mentionnés en 1600 par Olivier de Serres, et maintenant inconnus. Mais comment formuler la moindre opinion sur ce point, en l'absence d'une description assez précise pour permettre quelque sérieuse étude comparative ?

Toutefois, à partir du XVIe siècle il devient facile de suivre la propagation de l'Abricotier, surtout si l'on consulte le médecin Jean Bauhin, notre compatriote, qui vécut de 1533 à 1613 et laissa manuscrite une *Historia plantarum*, imprimée en 1650 et fort appréciée. De cet ouvrage, où se rencontrent de longs chapitres sur les fruits, il ressort que la *Suisse*, l'*Allemagne*, l'*Angleterre* et l'*Espagne*, en 1530 possédaient déjà l'Abricot depuis un certain temps. Voici la traduction de plusieurs passages qui l'attestent :

« Le Petit Abricot — disait Bauhin — est commun à *Bâle*..... ses produits y sont bons dès le mois de juin, et parfois un peu plus tard, au commencement de juillet.....

« La Petite espèce d'Abricot se trouve assez communément en *Allemagne*, mais la Grosse y est beaucoup plus rare. Turner (1) affirme cependant avoir vu chez les Allemands nombre de sujets de cette dernière espèce.....

« Turner rapporte également qu'en son pays (*l'Angleterre*) il existe quelques sujets de la variété appelée Gros-Abricot.....

« Chez les *Espagnols*, selon Lacuna (2), le Gros et le Petit-Abricot mûrissent dans le courant du mois de mai. » (*Historia plantarum universalis*, t. Ier, p. 169.)

Le XVIe siècle fut donc l'époque où l'on commença, dans la plupart des régions tempérées de l'Europe, à multiplier l'Abricotier. Son fruit y eut rang parmi les fruits de luxe, au-dessous de la Pêche, qui toujours lui sera préférée. Au temps de Louis XIV, quand vint l'engouement général des souverains et des grands seigneurs pour les arbres fruitiers, les soins particuliers qu'on donna, notamment, à celui-ci, le firent davantage

(1) William *Turner*, botaniste anglais qui mourut en 1568.
(2) André *Laguna* ou *Lacuna*, médecin espagnol né en 1499, mort en 1560.

rechercher ; car la qualité, l'abondance et la diversité de ses produits s'accrurent en raison même des progrès successifs réalisés par l'arboriculture. Aussi les différents pays cités plus haut — sauf l'Espagne, peut-être — possédaient-ils en moyenne, à la fin du XVIIIe siècle, une dizaine de variétés d'Abricot.

Mais voyons, et plus en détail, ce qu'en notre pays il advint de l'Abricotier.

2° Sa Propagation en France.

Avons-nous importé l'Abricot directement de l'Italie, ou nous est-il venu de l'un des États — la Suisse, la Savoie — qui nous séparent de ce pays?

Nos anciens botanistes étant muets sur ce point, on n'en saurait parler qu'hypothétiquement. Pour moi, certain que dès l'an 1490 — je vais le constater — les Abricots existaient en France, et sachant, de plus, qu'un membre de la maison d'Anjou, le roi René, natif d'Angers, régnait à Naples de 1438 à 1442, je n'hésite nullement à regarder ce prince, qui tant aima les fleurs, les fruits et les jardins, comme l'importateur chez nous de l'Abricotier, ainsi que de l'Albergier, dont les Italiens, Gallo l'a certifié ci-dessus, étaient alors pourvus. Et, cette opinion, je l'émets d'autant mieux, que notre vieux chroniqueur Bourdigné disait en 1529, de René : « Le bon Roy se resjouyssoit à planter et enter arbres..... et pour certain « fut le premier qui d'*estranges pays fist apporter..... singularitez ignorées « en Anjou.* » (IIIe partie, fet c. lxviij, verso.) Puis la Touraine et l'Anjou — on le verra plus loin — furent, avant 1500, le lieu d'où sortirent nos premiers Albergiers, car au XVIe siècle on les y vendait déjà par nombre et provenant de pépinière. Peut-être même ce souverain, qui longtemps vécut au milieu des Angevins, choisit-il, pour acclimater les arbres ainsi rapportés d'Italie, son « plaisant logis d'Espeluchart, » présentement en ma possession et qu'entourent la majeure partie de mes cultures?... Tout ce qui peut, de la vie champêtre, charmer les loisirs et rompre la monotonie, s'y trouvait rassemblé; aussi Epluchard nécessita de lourdes dépenses. D'où les bourgeois d'Angers, plutôt par plaisanterie que méchanceté, l'appelèrent parfois « Haulte-Folye. » René tellement l'affectionna, qu'après avoir quitté l'Anjou pour la Provence, il s'en préoccupait encore. Les documents suivants, dont je dois la connaissance à mon savant ami Paul Marchegay, de l'École des Chartes, en font foi et ne sont pas, ici, hors de cadre, leur contenu prêtant force à l'opinion que je viens d'exposer :

« Extrait d'une lettre écrite d'Avignon, le 29 juillet 1477, par le roi René a sa Chambre des Comptes d'Angers. — ..... Nous avons donné à nostre amé et féal conseillier maistre Jehan Muret, le gouvernement et administracion de nostre maison d'Espeluchart. Et pour ce qu'il y faut aucunes fois faire des réparacions, et que le revenu dudit lieu ne pourroit suffire à l'entretenir, vous mandons que, des deniers

venans des ventes et rachatz, vous luy souffrez prandre, chascun an, jusques à xxx ou xL livres pour employer en ce que dit est, tellement que ladicte maison n'aviengne à ruyne et démolicion..... »

Et la Chambre des Comptes fit payer à ce Jean Muret

« Quarante livres, pour icelle somme estre convertie et employée à l'entretenement des maisons, *treilles, jardrins* et *faczons* du lieu d'Espeluchart..... » (Archives nationales, manuscrit coté P. 1343, folio 90, verso.)

Des pomologues français, Charles Estienne est le premier qui se soit occupé de l'Abricot. Il le signale en 1530; mais, contrairement à son habitude, avec un manque si complet de détails, qu'on sent aussitôt que l'auteur traite là d'un fruit peu répandu.

En 1536, dans le *de Natura stirpium* (p. 296), Ruel imita cette significative réserve.

Vint ensuite le médecin lyonnais Jean Champier, dont le recueil intitulé *de Re cibaria* date de 1560 et renferme maintes choses intéressantes sur nos espèces fruitières :

« Les Abricots — y lit-on — devenus moins rares aujourd'hui [1560], précédemment avaient été vendus un denier la pièce. » (Livre XI, c. xxxvII.)

Renseignement fort exact, car dans les Comptes de dépenses de l'antique abbaye Saint-Amand, de Rouen, Comptes publiés par l'archiviste actuel de la Seine-Inférieure, je trouve ce qui suit :

« 26 juillet 1544. — Achat d'*Abricots*, Pommes, Poires et Noix..... 5 sols.
« 12 août 1544. — Un quateron [26 pour 25] de *Briquots*..... 12 deniers.

Articles que l'archiviste, M. Robillard de Beaurepaire, accompagne de cette judicieuse observation :

« Rien n'empêche — dit-il — d'admettre que ces Abricots n'aient été récoltés aux environs de Rouen, et d'en conclure que la culture de l'Abricotier serait alors plus ancienne qu'on ne le croit généralement. » (*Notes et documents concernant l'état des campagnes de la haute Normandie dans les derniers temps du moyen âge*, p. 67.)

Une autre preuve, et bien convaincante, que l'Abricot fut connu de nos pères dès le XV^e^ siècle, et surtout àvant 1490, je la trouve dans un Dictionnaire biographique, de récente publication, qui jouit d'une véritable autorité. C'est dans l'article relatif au médecin de Louis XI, le fameux Jacques Cotier, ou Coitier, qu'elle existe, et je l'en extrais littéralement :

« Sept ans après la mort de Louis XI, c'est-à-dire en 1490, Cotier, abandonnant les pompes de la cour, se retira dans une maison qu'il venait de faire bâtir rue Saint-André-des-Arcs, tout près et en deçà de la porte de Buci. Cette maison, qui ne fut démolie qu'en 1739, se faisait surtout remarquer par un ABRICOTIER sculpté sur une porte, devise indiquant sans doute que *Cotier*, son propriétaire, avait voulu se mettre là à l'*abri* du fracas du monde, et jouir paisiblement des richesses qu'il avait acquises. » (Firmin Didot, *Nouvelle biographie générale*, t. XI, pp. 87-88.)

A ceci, il convient d'ajouter que Cotier ayant longtemps habité avec

Louis XI, qui y mourut en 1483, le château du Plessis-lez-Tours, fut alors parfaitement à même de connaître un des premiers les Abricots, dont l'Anjou et la Touraine me paraissent avoir été — pour la France, cela s'entend — le vrai berceau, je le répète.

Toutes ces citations montrent surabondamment, n'est-il pas vrai, que l'Abricotier était déjà trop répandu sur notre sol, au commencement du XVIe siècle, pour ne pas y avoir pris racines depuis une soixantaine d'années au moins? ce qui reporte bien aux environs de 1440, comme je l'avais avancé, l'époque à laquelle le roi René l'y dut introduire. D'ailleurs cet arbre ne put manquer de rester assez longtemps localisé dans l'Anjou, les nouveautés fruitières ne s'étant point, jadis, propagées avec la même célérité qu'aujourd'hui. De pépinières marchandes, il n'en existait; c'était entre seigneurs ou riches bourgeois que réciproquement on se procurait, au grand plaisir et bénéfice des jardiniers de ces personnages, les variétés, les espèces rares. Témoin, quant à l'abricot Alberge, le passage ci-après, extrait du Compte des Recettes et Dépenses faites en la châtellenie de Chenonceaux (Indre-et-Loire) par la trop célèbre Diane de Poitiers :

« Janvier 1557. — Pour vingt sept antes, *demie douzaine d'Albergiers*, trois cens Pommyers de Paradis, huict faiz de Groselliers, ung cens de Rosiers Musquins et Oignons de Liz, a esté paié au jardinier de Monsr de Tours la somme de 4 livres 16 sols tournois. » (*Comptes de Diane de Poitiers*, publiés en 1864 par l'abbé C. Chevalier, p. 215.)

Disons-le vite — la chose est assez piquante ! — ce « Monsr de Tours » qui peuplait ainsi le verger de la maîtresse d'Henri II, c'était l'archevêque même du lieu, Simon de Maillé, dont la tolérance, pensera-t-on, égala pour le moins les richesses arboricoles.

Mais voici la fin du XVIe siècle, nous allons donc savoir par l'*Historia plantarum* de Jean Bauhin, composée vers 1595 et si remplie de renseignements sur les fruits, quels progrès avait déjà faits dans notre patrie, la propagation des Abricots :

« On cultive — précisait ce botaniste — l'Abricotier dans les jardins de la France.:... Celui dit à *Gros Fruit* se rencontre abondamment à Paris, où même il en existe de grands arbres, ainsi qu'à Strasbourg..... Dans ma contrée, à Montbéliard, l'Abricotier à *Petit Fruit* et celui à *Gros Fruit*, profitent peu, ayant presque toujours à subir, au mois de mai, les atteintes de la gelée, ce qui les rend stériles. L'Alsace possède également ces deux variétés, mais elles ne s'y trouvent que dans les vergers de quelques seigneurs. Enfin j'ai vu dès le mois de mars, à Montpellier, des Abricotiers en fleurs et même des Abricotiers chargés de fruits assez bien développés. » (T. Ier, p. 169.)

Bauhin, on a dû le remarquer, mentionne seulement deux abricots, le Gros et le Petit, devenus de nos jours le Commun et le Précoce. Cependant il est positif que de son temps les jardiniers français en possédaient environ sept variétés, dont trois appartenant à l'espèce Alberge. Cela, du

moins, me semble résulter de l'article ci-après, écrit en 1608 par Olivier de Serres :

« Des ABRICOTS *Grands*, *Moiens*, *Petits*, void-on, differens plustost en telles qualités qu'en espece, provenant ceci, souventes fois, du temps, du terroir, ou de la main du jardinier. Aussi y en a-t-il de *saveurs diverses*, comme de *musquate*. Leurs *noiaux* mesmes *sont divers*, car communément ceux des Gros Abricots sont *amers*, et les Moiens et Petits les ont *doux*, au manger, comme Noisetes.....

« Il y a diverses qualités d'*Auberges*, toutes symbolisans avec les Abricots : les Auberges incarnates d'un costé, jaunes de l'autre, colorées de rouge-brun en la *chair attachée au noiau*, sont fort prisées. Celles aussi de jaune doré, *duracines*, aians la chair ferme. Plus ou moins chargées de couleur sont les unes que les autres, selon le fonds et le soulage. De compagnie avec les Raisins se meurissent les Auberges, excepté une espece qui est plus tost meure que les autres d'environ six sepmaines; et ce qui, en outre, la rend recommandable, est la *saveur muscate* qu'elle a particuliere; au reste, de plus petit corps qu'aucune des autres. » (*Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, édition de 1608, p. 618.)

Tout compte fait, nous avons là quatre Abricots : le Gros et le Petit, le Muscat, qui probablement est le Blanc, puis un dernier que son amande, douce et bonne comme noisette, permet de rattacher à la variété dite de Hollande. Quant aux trois Alberges caractérisées par ce même auteur, elles s'éloignent tellement de l'espèce aujourd'hui connue, que j'avoue n'en pouvoir rien dire encore. Peut-être serai-je plus heureux lorsqu'au chapitre des DESCRIPTIONS j'étudierai l'Albergier. J'y renvoie donc le lecteur, qui du moins y trouvera — sera-ce une compensation? — l'étymologie raisonnée du mot Alberge.

Après avoir cité Olivier de Serres, je comptais citer le Lectier, qui fit paraître en 1628 le *Catalogue* de son verger d'Orléans, opuscule dont mes précédents volumes renferment de si précieux extraits (1), mais, à ma grande surprise, aucune variété d'Abricot ne s'y trouve inscrite. En conjecturer que ce pomologue n'a pas connu l'Abricotier, est toutefois impossible, puisqu'il mentionne, précisément, comme étant dans son jardin, une Prune d'Ambre *Abricotine*, puis une Prune *Abricotée*. Je constate donc le fait, sans essayer de l'expliquer.

Le moine Triquel, autre amateur, a laissé des *Instructions pour les arbres fruitiers*, qui, imprimées à Rouen sous le millésime 1653, sont douées d'un certain mérite, et dans lesquelles je lis, au chapitre Abricotier (p. 144) : « On n'en connoist que de *deux* ou *trois sortes*. » Or, Jean Merlet, page 32 de la première édition de son *Abrégé des bons fruits*, reproduisit ce même chiffre en 1667. Mais en 1675 il l'augmenta de moitié, faisant entendre qu'on cultivait chez nous *quatre* ou *cinq* variétés d'Abricot, pour le moins :

« Il y en a — écrivait-il — deux especes bien connues, le *Gros* et le *Petit*, qui viennent plus beaux et rapportent davantage en espaliers qu'en buissons et arbres de

(1) Voir tome Ier, pp. 44-47; et tome III, pp. 24-25.

hautes tiges..... Il y a une autre espece d'Abricot qui est plus rare, estant tout blanc dehors et dedans, qui s'ouvre net et est de bon goust. [C'est le *Blanc*.]..... Nous avons encor un Abricot assez particulier, qui est jaune et plus rouge que les autres, lequel est le masle, ne s'ouvrant pas; son noyau tenant à la chair, dont le goust est exquis, musqué, et dont l'amande est douce comme celle de l'Amandier. [C'est l'Abricot *de Hollande*.] » (*Id. ibid.*, pp. 27-28 de la 2e édition.)

Quinze ans plus tard (1690), dans sa troisième édition, Merlet n'a signalé aucun Abricotier nouveau.

A Versailles, en ce même temps, la Quintinye cultivait le Commun, le Précoce et l'Angoumois, les seuls qu'il estimât, et encore avait-il pour eux un dédain assez marqué!

Enfin les Pères Chartreux, d'arboricole mémoire, publièrent au mois de septembre 1736 leur premier *Catalogue descriptif*, et je vois qu'ils y caractérisaient l'Abricot Hâtif musqué, ou Précoce, l'Angoumois, le Blanc et le Gros, ou Commun; soit, quatre au total; ajoutant (p. 12) : « Il y a « plusieurs autres sortes d'Abricots, qui font presque autant de variétés « qu'on sème de noyaux. » D'où suit qu'alors nous devions déjà posséder une dizaine d'Abricotiers.

Et la preuve, c'est qu'en 1768 Duhamel, dans le *Traité des arbres fruitiers*, décrivit les quatorze espèces et variétés ci-après :

1. *Abricot* Précoce, ou Hâtif musqué.
2. — Blanc, ou Abricot-Pêche.
3. — Commun.
4. — Commun à Feuilles panachées.
5. — Angoumois.
6. — De Hollande, ou Amande Aveline.
7. *Abricot* de Provence.
8. — de Portugal.
9. — Violet.
10. — Noir.
11. — Alberge.
12. — Alberge de Montgamé.
13. — de Nancy, ou Abricot-Pêche.
14. — d'Alexandrie.

Ces quatorze Abricotiers, évidemment, ne constituaient point en 1768 toute la richesse du genre; c'étaient les plus appréciés, les plus répandus; et qui chercherait bien pourrait aisément ajouter à cette liste cinq ou six noms. Mais, pour ma part, je n'en sens pas trop la nécessité. J'ai hâte, d'ailleurs, d'arriver à l'inventaire de nos abricots modernes, et comme réellement le présent paragraphe est assez développé, je le clos par la nomenclature des Abricotiers qu'en 1790 mon grand-père multipliait à Angers, puis par l'indication des variétés qu'André Thoüin, quand vint en 1792 la suppression des couvents, put, à Paris, sauver de la pépinière des Chartreux au profit du Jardin des Plantes. Je m'étais engagé, du reste, à continuer la publication de ces divers renseignements, déjà donnés, pour les Poires et les Pommes, dans le Ier et le IIIe volumes de ce *Dictionnaire* (1).

(1) Voir tome Ier, pp. 52-53, et tome IIIe, pp. 30 et 32.

Extrait du Catalogue du sieur Pierre Leroy, jardinier-fleuriste et pépiniériste à Angers, pour l'année 1790.

1. *Abricot* Printanier, ou Précoce.
2. — Pêche, ou de Nancy.
3. — Violet de Portugal.
4. — Angoumois.
5. — à Feuilles panachées.
6. — Blanc.
7. *Abricot* de Pont-à-Mousson.
8. — de Montgamé.
9. — de Hollande (le Gros).
10. — Noir.
11. — Alberge de Tours (le Gros).
12. — Alberge de Tours (le Petit).

Liste des Arbres qui ont été levés, en octobre et novembre 1792, dans le Jardin des ci-devant Chartreux, pour le Jardin National des Plantes, savoir :

1. *Abricot* Hâtif.
2. — Gros, ou Commun.
3. — Angoumois.
4. — Pêche.
5. *Abricot* de Hollande.
6. — Commun à Feuilles panachées.
7. — Alberge de Montgamé.

Mais de tout cet exposé statistique, que ressort-il?

Il ressort qu'en France aucun zèle ne se manifesta pendant tout le XVII^e^ siècle, pour la culture de l'Abricotier ; mais qu'à partir de 1730 environ, on la vit soudain prendre un remarquable développement, puisqu'au lieu des quatre ou cinq variétés qu'alors nous possédions, on en comptait pour le moins, en 1768, dix-huit ou vingt chez nos pépiniéristes.

§ IV^e^. — État actuel de la Propagation de l'Abricotier.

Le XIX^e^ siècle aura été plus favorable encore, que le XVIII^e^, à la propagation de l'Abricotier, puisqu'au lieu des *quinze* ou *vingt* variétés d'Abricot qu'on eût pu collectionner en 1799, il en existe actuellement une *cinquantaine;* et d'ici la fin du siècle ce dernier nombre, la fureur des semis aidant, ne saurait manquer de s'accroître, sinon utilement, du moins notablement.

C'est surtout la France qui depuis 1801 a si fort augmenté la famille de l'Abricotier. En ce laps de temps nos horticulteurs l'ont dotée de vingt et un nouveaux membres dont les actes de naissance sont produits plus loin, au cours du chapitre IV^e^, renfermant les Descriptions et l'Historique des variétés. A ces gains il convient aussi d'ajouter l'introduction de trois Abricots d'origine asiatique, ce qui porte alors à *vingt-quatre* — et peut-être suis-je au-dessous de la vérité — les Abricotiers obtenus ou importés, de 1801 à 1873, par les arboriculteurs français.

Chez les Anglais, en 1826, le Catalogue du Jardin de la Société horticole de Londres mentionna vingt-sept variétés d'Abricot, pour la majeure

partie les mêmes que les nôtres, et n'en formant réellement qu'une *quinzaine*, défalcation faite de celles qui s'y trouvaient inscrites sous des pseudonymes. En 1842 une troisième édition de ce Catalogue officiel signalait trente-quatre variétés ainsi réparties : quatorze non étudiées, six fausses ou perdues, et *quatorze* reconnues et décrites. En 1853 parut un Supplément audit Catalogue, où sur six nouveaux noms d'Abricotier y figurant, *deux* seulement étaient de bon aloi. Aujourd'hui, dans le Catalogue de M. John Scott, de Merriott (Somerset), l'un des premiers pépiniéristes de l'Angleterre, quarante-neuf Abricots sont indiqués, mais *trente-sept* de ces noms, *tout au plus*, doivent être portés au rang des variétés.

Chez les *Allemands*, je rencontre également, à peu d'exceptions près, nos principaux Abricotiers. Dittrich, dans le *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, de 1840 à 1841 en décrivit trente-six qu'il faut réduire, au profit des synonymes, à *vingt-deux* environ. Et Dochnahl, à son tour, réduirait facilement à *vingt-huit* ou *trente*, les quarante-cinq cités dans l'*Obstkunde* par lui publiée en 1858, s'il éliminait les variétés fausses.

Chez les *Belges*, le climat et le sol n'étant pas propices à ce genre de fruit, on n'y voit guère qu'une *dizaine* d'Abricots choisis parmi les plus méritants.

Chez les *Italiens*, prenant pour base le Catalogue du Jardin de la Société horticole de Florence, je constate qu'en 1862 on y possédait vingt et un Abricotiers, desquels la moitié appartenait à la pomone française et trois avaient été indûment rebaptisés. Les variétés que nous rencontrons là, s'élèvent donc à *dix-neuf*. C'est bien peu, dira-t-on sans doute, que dix-neuf variétés pour le pays même qui dota l'Europe, de l'Abricotier. Oui, mais il faut savoir, afin de moins s'en étonner, qu'à l'exemple des *Espagnols* les Italiens ne se soucient guère, généralement, d'enrichir leur pomone. Le botaniste André Thouin, allant en 1797 explorer scientifiquement les diverses contrées de l'Italie, constata cette regrettable indifférence, qui depuis, on l'a vu, n'a pas beaucoup diminué :

« Que dirai-je des arbres fruitiers de l'Italie? — se demandait Thouin — Loin d'avoir un choix des meilleures espèces, le Milanais, par exemple, n'en cultive que d'une qualité bien inférieure à celles que nous possédons en France, et qui croîtraient merveilleusement dans cette riche partie du pays. Croirait-on que notre délicieuse Prune de Reine-Claude ne se trouvait dans aucun marché, et que sa culture n'a été introduite que depuis peu d'années par les soins du comte de Castiglioni, à qui sa patrie est redevable d'une grande quantité de végétaux étrangers?..... En Italie, les Pêches sont petites; je n'ai rencontré que la Madeleine, la Persique jaune et des Pêches de Vigne. On ne connaît point la taille des arbres qui les produisent : ils viennent à l'aventure. Les Raisins à gros grains ont la peau épaisse, dure. La Poire de Mouille-Bouche est très-commune, mais n'a point de sucre..... Je n'ai vu que deux ou trois espèces de Prunes, sans grande saveur ou fades et fiévreuses... » (*Voyage dans la Belgique, la Hollande et l'Italie*, t. II, pp. 70, 71, 319 et 320.)

Ainsi, de nos jours, la France a répandu presque partout, en Europe, ses variétés d'Abricot, et même aux États-Unis, où Charles Downing, en 1869, décrivit brièvement nombre des anciennes et des nouvelles dans sa volumineuse Pomologie. Ce fut à partir de 1852 que leur accroissement continu devint très-sensible; et comme pour le démontrer rien ne convient mieux que mes Catalogues, je vais les interroger :

Catalogue de	1852.	*Variétés inscrites au genre*	Abricotier.....	21
—	1855.	—	—	29
—	1858.	—	—	34
—	1860.	—	—	37
—	1863.	—	—	37
—	1865.	—	—	38
—	1868.	—	—	55
—	1873.	—	—	50

Mais si nos jardiniers et nos pépiniéristes ont beaucoup fait en faveur de l'Abricotier, depuis le commencement du siècle, nos pomologues, au contraire, semblent s'être entendus pour en parler le moins possible et constamment en décrire les mêmes variétés, sans plus se préoccuper de leur synonymie que de leur provenance.

Un tel silence me paraît injuste, c'est pourquoi, dans cette œuvre, j'accorde large place aux Abricots. *Quarante-trois Variétés*, auxquelles je rattache *deux cent soixante-sept Synonymes*, y sont caractérisées. Faire plus, serait facile ; une cinquantaine de variétés existent en mon école, mais de celles laissées de côté la plupart sont trop inconnues, ou trop nouvelles, pour que la prudence ne conseille pas d'ajourner leur description et leur histoire. J'espère donc qu'on me pardonnera de l'avoir écoutée. J'invoque d'ailleurs, pour y aider, le tableau ci-dessous, attestant combien mon chapitre Abricotier l'emporte, en Descriptions et Synonymes, sur ceux publiés depuis 1839 dans les Pomologies françaises les plus renommées :

Auteurs.	Titre de l'Ouvrage et date de l'Édition.		Variétés.	Synonymes.
Louis Noisette.....	1839.	Le Jardin fruitier	19	3
Poiteau	1846.	Pomologie française.....	9	3
Alexandre Bivort....	1847.	Album de pomologie.....	4	5
	1860.	Annales de pomologie belge et étrangère		
Congrès Pomologique	1874.	Pomologie de la France.....	12	44
A. Mas....	1874.	Le Verger.....	8	4
André Leroy.....	1875.	Dictionnaire de pomologie.....	43	267

II

CULTURE.

§ Ier. — Temps Anciens.

L'agronome *romain* Palladius, qui écrivit au Ve siècle et dont le recueil intitulé *de Re rustica* offre un ensemble complet des méthodes horticoles alors préconisées, conseillait de

« Greffer vers les ides de janvier ou février — du 13 au 15 — l'Abricotier sur le Prunier, seul sujet, assurait-il, qui lui convînt. » (L. II, c. XV.)

Puis plus loin il ajoutait :

« Greffez-le ras terre ; et, pour ce, prenez les principaux scions poussés au pied du tronc, car ceux de la tête ne réussiraient pas, ou vivraient peu. » (L. XII, c. VII.)

Ces conseils étaient bons et n'ont même, aujourd'hui, rien perdu de leur utilité. Nous ferons toutefois observer que l'Abricotier peut vivre aussi sur le Pêcher et l'Amandier, mais moins bien que sur le Prunier.

Au XVIe siècle les *Italiens* greffaient leurs Abricotiers — Agostino Gallo nous l'apprend — sur différents sujets, et de diverses façons ; ils en semaient aussi les noyaux :

« Ne se gardent guere longuement — disait cet auteur — les arbres des Armoniaques, surtout si on les ente sur des Peschiers..... Se maintient leur arbre plus long temps si on l'ente sur le Prunier ; et plus, si sur l'Amandier ou sur un Coignassier (?)..... Mais d'autant qu'à grand difficulté l'ente prend faite en fente et selon l'usage commun, il vault mieux de prendre les greffes qui ne soyent guere tendres, ny jeunes, ou, pour plus gaigner, les enter à *tuyau*, à cause qu'ils prendront plus facilement. Les Alberges,

on peult, à la façon susdite, les enter sur des Peschiers et Pruniers; toutesfois le chemin le plus asseuré c'est de planter les oz et noyaux plustost l'Aautonne qu'attendre jusques au Printemps. » (*Le Vinti giornate dell' agricoltura, et de' piaceri della villa,* page 115 de la traduction publiée en 1571 par François de Belle-Forest.)

Les procédés arboricoles que Gallo recommandait ainsi aux Italiens n'étaient nullement irrationnels, sauf, cependant, celui qui consistait à greffer l'Abricotier sur le Coignassier, sujet des plus impropres pour rendre fructueuse pareille alliance. Quant à la greffe en *tuyau*, préférée à la greffe en fente par ce même agronome, elle n'est autre, chacun le sait, que celle en flûte, dite également en sifflet, chalumeau, canon, anneau, etc.

En *France*, le docteur Jean Champier, déjà cité dans le chapitre précédent (p. 14), et qui vécut de 1510 à 1585 environ, est le premier écrivain chez lequel on trouve quelques détails sur la culture des Abricotiers :

« Lors de leur introduction dans nos jardins — disait-il en 1560 — les Abricots atteignaient à peine le volume d'une Prune de Damas; mais les soins et l'habileté des horticulteurs ont fini par leur procurer grosseur et bonté. » (*De Re cibaria,* l. XI, c. XXXVII.)

Des soins et de l'habileté, certes les jardiniers français en prodiguèrent beaucoup à l'Abricotier, aussitôt qu'il fut en leurs mains. Les résultats obtenus, l'attestent, ils suffiraient même pour prouver le mérite des pratiques alors suivies par ces arboriculteurs, si, très-heureux cette fois, je n'avais découvert dans les *Comptes de Diane de Poitiers* relatifs à sa terre de Chenonceaux, différents articles indiquant les dépenses, les précautions, les moyens auxquels on se livra pour assurer la reprise de ces « Antes et Albergiers » qu'en 1557 nous avons vu ci-dessus (p. 15) l'archevêque de Tours galamment expédier, accompagnées de son jardinier, à la séduisante amie d'Henri II :

	Livres.	Solz.	Deniers.
« *Janvier* 1557. — Au chartier — lit-on dans ces *Comptes* — qui a charroié les vingt-sept antes et demie douzaine d'Albergiers, Pommiers, etc,..... a esté paié.....	»	20	»
« Au jardinier de Mons^r de Tours pour sa despence qu'il a esté besongner au jardin de Chenonceau, à raison de 4 solz pour journée par ordre de Madame, a esté paié.....	17	8	»
« *Febvrier.* — Pour neuf journées emploiées tant à planter des hées que mener du fumier aux piedz des antes du jardin, a esté paié à raison de 2 solz tournois pour la journée.....	»	18	»
« *Mars.* — Pour sept journées emploiées à..... et à mener du fumier dedans le jardin, à raison de 2 solz 6 deniers, paié.....	»	17	6
« *Juing.* — Pour sept journées d'hommes emploiés à lever du terrier d'un foussé pour mener au jardin, icelle mectre aux piedz des antes, et mener huict tomberées de fumier.....a esté paié à raison de 2 solz pour journée.....	»	14	»
TOTAL.....	17	77	6

(*Comptes de Diane de Poitiers*, publiés en 1864 par l'abbé C. Chevalier, pp. 215, 217, 219 et 229.)

Les soins fort intelligents ainsi donnés pendant six mois, tant aux arbres qu'on avait greffés, qu'à ceux qu'on avait replantés, durent être couronnés d'un plein succès et plus tard profiter également aux fruits. Seulement peu de pépiniéristes songeraient aujourd'hui à s'imposer de telles dépenses. Mais chez Diane, en 1557, c'était demeure et bourse royales : rien n'y sentait l'économie. Je crois donc que, sauf dans les jardins des grands seigneurs, pareil régal de fumier et de terreau n'arriva pas souvent aux jeunes Abricotiers.

A cette même époque (1560) on fit paraître, d'un moine de l'abbaye Saint-Vincent du Mans, le frère Davy, un opuscule sur l'arboriculture fruitière, ou je lis ce qui suit :

« Les *Gros Abricotz*, on les ente à la teste à escusson en la seve en autres Abricotz menus, et en Peschers, et en Persiguiers, et principalement en Pruniers, et y profitent mieux..... Toutes les autres manieres d'arbres prennent bien facilement entez de greffes et aussi à escusson, excepté les Abricotz, qui à grand difficulté ne prennent que d'escusson en esté..... » (*Traité de la manière de semer et faire pépinières de sauvageaux, enter de toutes sortes d'arbres, et faire vergers*, p. 96.)

Quoique de rédaction assez diffuse, ces lignes méritaient cependant la reproduction, l'auteur s'y montrant bon praticien. Trente ans plus tard Charles Estienne et Jean Liébault, malgré leur titre de docteur — ils étaient médecins — parurent, dans leur *Maison rustique*, beaucoup moins forts en physiologie végétale et science arboricole, que l'humble moine du Mans, puisqu'ils s'exprimèrent de la sorte :

« L'*Abricotier* enté est fort tendre à la gelée — écrivirent-ils en 1589 — et ne dure que la demie vie du Pescher. Il est sujet d'estre gasté du froid, neiges, gelées et brouillarts qui surviennent apres qu'il est fleuri. Ains, pour le preserver de tels assauts, sera bon l'enter sur le Coignier ou sur Amandier. Il produira de gros fruicts si, alors qu'il fleurit, on l'arrose de laict de chevre. » (*L'Agriculture et maison rustique*, édit. de 1589, p. 210 recto.)

Ici l'erreur, en ce qui concerne le manque de vitalité de l'Abricotier, qu'on fait moins rustique que le Pêcher, et pour lequel on recommande comme sujet, le « Coignier, » ici l'erreur s'unit à la superstition, car si le lait de chèvre est dit pectoral et sert à fabriquer d'excellents fromages, nul jardinier sensé n'a jamais pu, lui croyant vertu extensive et fécondante, en inonder ses Abricotiers, lors de la floraison, afin de les forcer à se couvrir de volumineux fruits ! !

Mais à ce dernier recueil succéda, dès le commencement du XVII^e^ siècle, celui d'Olivier de Serres. Il fut le vrai point de départ d'une culture générale beaucoup plus éclairée; aussi les procédés stupéfiants que le manque d'instruction et l'excessive crédulité des populations d'alors maintinrent si longtemps en faveur, y sont-ils déjà bien moins nombreux, bien moins recommandés. Comme preuve du fait, citons littéralement les instructions de cet agronome à l'égard de l'Abricotier :

« Les *Abricotiers* et *Aubergers*, en l'automne ou commencement de l'hyver est la droite saison de les edifier, à ce qu'enracinés à temps, poussent à l'issue des froidures, selon

qu'à ce leur naturel les incite. La terre douce et fertile, plus legere que pesante, et humide que seche, est celle qu'ils desirent, pourveu qu'elle soit sous aër temperé, tendant plus à la chaleur, qu'à la froidure. Ils viennent de noiau. S'entent sur eux-mesmes, sur Amandiers, sur Pruniers, *Cerisiers* et *Coigniers* : en fente, en escusson et en canon, ainsi qu'on desire. Plus facilement, toutes fois, par les deux dernieres manieres, qu'en fente. Escheant d'enter ces arbres-ci en fente ou au coin, ce sera tost apres l'hyver, voire et dans l'hyver mesme, en les couvrant exquisement, pour les parer des injures du temps..... Les Abricotiers entés sur Amandiers ne rendent fruit tant gros, que sur Pruniers, Ceriziers et Coigners, à cause que les Amandiers haïssent l'eau et l'abondance de fumier, et les Abricots aiment l'un et l'autre. Donc, pour preserver le pied, convient s'abstenir de l'arrouser et fumer, mais cela vient au detriment du fruict, qui ne sort jamais que laid, petit, et de peu de saveur, de lieu sec et maigre. A l'arrousement en engraissement se delectent les Pruniers, Ceriziers et Coigners; partant, ne se faut esmerveiller de leur voir rapporter Abricots de parfaite bonté et grandeur. Sur tous lesquels arbres le Prunier est recognu le plus facille à recevoir et nourrir l'Abricotier, par une naturelle amitié qui est entre ces deux plantes-ci..... Inseré sur le Cerizier, y demeure long temps, pour le robuste naturel du sujet; toutesfois, pour la difficulté de la reprinse, ce mariage n'est guiere pratiqué; non plus sur le Coigner, pour la diversité notoire qu'il y a des fruits à pepin à ceux à noiau; neantmoins en viendra-t-on à bout, l'entant à escusson et canon, choisissant à propos le temps pour la concordance des seves. Estant une fois reprins l'Abricotier sur le Coigner, ne faut douter de sa longue vie, à cause que ces arbres-ci ne craignent pas trop les froidures..... Les noiaux d'Abricot, semés, ne produisent directement fruit du tout semblable à celui duquel ils sont venus, car ils deschéent tous-jours de corps, s'appetissans. Estans semés en meilleure terre que celle qui les a nourris, se maintiendront en leur estat; mais en semblable, et leur donnant pareille nourriture, sans augmentation de culture, ils se diminueront de corps et de saveur. Les Petits s'entretiennent mieux en leur estat, par le seul semer, que les Gros. Il n'y a que l'enter qui soit à priser, en ce mesnage, pour avoir fruit de requeste et en abondance. Tout Abricot despouille nettement son noiau; au contraire, l'Auberge le tient fermement. » (*Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, édit. de 1608, pp. 617-618.)

J'ai voulu, pour clore ce que j'avais à résumer sur la culture de l'Abricotier aux temps anciens, transcrire cette page d'Olivier de Serres, car elle renferme tout un traité sur le sujet, puis s'éloigne notablement, je le répète, de l'aveugle routine prêchée par les écrivains horticoles du XVI^e^ siècle. Cet homme célèbre, m'objectera-t-on peut-être, a dit cependant, comme ses devanciers, que l'Abricotier vivait sur le cerisier et le coigner. Oui, mais la réussite d'une telle greffe ne fut pas, à ses yeux, chose démontrée; il eut même grand soin de le faire comprendre : « Ce « mariage, ajoutait-il aussitôt, n'est guiere pratiqué, pour la difficulté de « la reprinse. » Et ceci dut pousser déjà nombre des contemporains d'Olivier de Serres à ne choisir ni le Cerisier ni le Coignassier pour greffer l'Abricotier, à l'alliance duquel ces deux arbres sont essentiellement réfractaires. On verra du reste, dans le paragraphe suivant, si l'opinion contraire a jamais eu cours chez les pépiniéristes modernes.

§ IIe. — Temps Modernes.

Sous Louis XIII et Louis XIV, la méthode de culture suivie pour l'Abricotier fut surtout celle du curé d'Hénouville, près Rouen, de le Gendre, cet habile arboriculteur dont nous avons longuement parlé dans notre troisième volume (pp. 39-41), et qui fit connaître, qui perfectionna les *vrais* espaliers (1). Physiologiste éclairé, il rejeta de la pratique les fantasques accouplements que l'ignorance avait jusqu'alors essayé de rendre féconds par la greffe. Aussi recommanda-t-il uniquement le Prunier comme sujet de l'Abricotier :

« On peut enter en écusson — écrivait-il — les Abricotiers sur toutes sortes de Pruniers ; mais lorsqu'ils sont greffez sur ceux qui rapportent les plus grosses Prunes blanches, ils produisent de plus beau fruit, d'autant qu'ils retiennent quelque chose de leur nature. Et, par cette mesme raison, quand ils sont entez sur le Prunier de Petit Damas noir, leur fruit est plus sec, plus ferme et plus propre à confire. » (*La manière de cultiver les arbres fruitiers*, édition de 1653, p. 210.)

Il voulait également qu'on eût recours aux moyens suivants, lorsque besoin était de nettoyer, de fumer des Abricotiers :

« Si vos plein-vent — disait-il — ont l'écorce vilaine et couverte de mousse, il faut en hyver, apres la pluye ou pendant le broüillars et un temps humide, les frotter avec des bouchons de paille ou de chaume fort rude, et gratter la mousse avec des cousteaux de bois pour la faire tomber. On doit aussi, avec la serpe, oster les vieilles écorces jusqu'au vif, d'autant que les arbres apres avoir esté ainsy nettoyez et déchargez, poussent avec une nouvelle vigueur et rapportent leur fruit plus beau et mieux noürry..... Lorsqu'il est necessaire de fumer les Abricotiers entés sur le Prunier, c'est assez de répandre le fumier sur la terre, de six pieds de large autour de la tige, et le bien labourer avec la besche, car les racines de ces sortes d'arbres courant à fleur de terre, ressentent aisément l'amandement. » (*Ibidem*, pp. 210 et 214.)

C'est, je crois, ce même le Gendre qui pour sauver ses fleurs d'Abricotier des atteintes de la gelée, s'avisa d'un moyen excellent, mais très-coûteux, qu'aussitôt les amateurs s'empressèrent d'adopter : ces fervents arboristes plaçaient devant leurs espaliers, dont le haut du mur avait d'abord été muni d'un toît formant auvent, des rideaux de grosse toile glissant sur des tringles, et les fermaient chaque soir avec le plus grand soin (2).

L'espalier devint au reste, comme toute chose nouvelle, tellement à la mode, à cette époque, que les arboriculteurs disaient en leurs traités : « L'Abricotier réussit seulement placé au mur (3). » Erreur complète, le

(1) Voir aussi notre premier volume, à la page 58.

(2) Consulter le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, édit. de 1815, t. Ier, pp. 217-218.

(3) Triquel, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 3e édit., 1659, p. 66.

plein-vent sous diverses formes lui étant très-propice et donnant à ses produits infiniment plus de saveur qu'ils n'en acquerraient sur l'espalier.

Un autre écrivain (1) prétendit que les noyaux d'Abricot produisaient *toujours*, étant semés, des variétés à fruits *moins volumineux*, généralement, et *moins bons*, que ceux du type dont ils sortaient. Ils se trompaient : les semis de noyaux ne donnent pas *constamment* naissance à de *nouvelles* variétés, et de plus les fruits provenus de ces nouveau-nés, varient beaucoup en *grosseur*, ainsi qu'en *qualité*.

En ce même temps eut également cours une absurde croyance, mais qui disparut vite des recueils horticoles, car elle n'est pas mentionnée dans ceux du XVIII^e^ siècle :

« Si vous voulez — assurait en 1670 le moine Claude Saint-Étienne — donner de la couleur de peinture aux fruits des Abricotiers que vous semerez, mettez le noyau en terre durant quelques jours, comme sept ou huit, puis le levez et ouvrez doucement, et mettez la couleur que voudrez dedans cette coque, et la remettez en la terre. Si vous voulez que le fruit soit écrit, écrivez sur l'amande, ou y gravez, mais non pas trop avant. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 25.)

Personne, j'en suis convaincu, n'eut à se féliciter d'avoir pratiqué semblable procédé, qu'en 1722 Saussay, jardinier de la princesse de Condé, remplaçait par le suivant, dont les effets sont un peu plus certains :

« Lorsque vous voulez — recommande-t-il — donner de la couleur à vos Abricots, coupez les feüilles de devant pour les découvrir. Ne les découvrez de la sorte que quinze jours devant leur maturité, autrement le soleil les frappe et les brûle jusqu'au noyau, ce qu'on appelle *couronné;* ce qui les perd entièrement et les rend très-désagréables à manger. » (*Traité des jardins,* p. 63.)

Pour récolter des Abricots très-précoces, les pépiniéristes, en 1712 (2), greffaient des Abricotiers sur l'Amandier doux, plus hâtif, en effet, que le Prunier; seulement ils espéraient bien à tort accroître par ce choix la précocité de leurs arbres : l'Amandier n'y pouvait rien et possède même une rusticité moins grande que celle du Prunier. Le substituer à ce dernier pour servir de sujet à l'Abricotier, était donc une mauvaise opération.

Nous n'en dirons pas autant, par exemple, du moyen qu'alors (3) on employait pour obtenir de gros Abricots : tous les six ou sept ans on recepait en février, au-dessus de la greffe, le tronc des Abricotiers nains réduits en espalier, et ces arbres se paraient au printemps de magnifiques jets qui l'année suivante étaient chargés de volumineux fruits.

(1) Herman Knoop, *Fructologie,* traduction française de 1771, p. 64.

(2) Voir Angran de Rueneuve, *Observations sur l'agriculture et le jardinage,* 1712, t. I^er^, p. 133 et p. 134.

(3) *Id. ibid.*, p. 208.

Aujourd'hui, pareil recepage se pratique toujours avantageusement, mais il est préférable de l'accomplir *après la floraison*, et surtout dans une année où les Abricots ont mal noué. Et que la crainte de voir l'arbre ainsi traité, repousser avec lenteur, ne vous arrête pas, il croîtra non moins vite que si son rabattement avait eu lieu dès le mois de février.

Dans tout le cours du XVII^e^ siècle et pendant les trente premières années du XVIII^e^, il se manifesta réellement, on a déjà pu le reconnaître, comme un temps d'arrêt dans la culture et la propagation de l'Abricotier. Qui peut l'expliquer ? A mon sens, l'influence que les opinions de la Quintinye, mort en 1688, exercèrent si longtemps sur l'esprit des arboriculteurs en général. J'ai montré, dans mes précédents volumes, à quel point le créateur des jardins fruitiers de Louis XIV avait favorisé la propagation du Poirier, par les continuelles, par les élogieuses recommandations dont il combla les Poires ; et comment il nuisit au Pommier, en l'accablant d'un injuste dédain (1). Or, la Quintinye me semble avoir été non moins injuste pour l'Abricotier, que pour le Pommier :

« J'ay peu de choses à dire sur les Abricots..... — écrivait-il — on en fait quelque cas, mais ce n'est que pour les confitures, tant sèches, que liquides ; ce n'est pas un fruit assez délicieux à manger crû, pour en manger beaucoup ; toutesfois dans les jardins, au temps de leur maturité, on a assez de plaisir d'en détacher quelqu'un pour en goûter sur le champ..... Les meilleurs sont un peu sucrés, mais cependant, d'ordinaire, pâteux... Une certaine aigreur leur est naturelle..... » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I^er^, pp. 429, 430 et 431.)

La Quintinye juge ici de tous les Abricots, par ceux du château de Versailles, venus en espalier, dans un terrain marécageux et par conséquent très-impropre à la culture de l'Abricotier. L'abbé Rozier se montra beaucoup plus juste, envers ce fruit, lorsqu'en 1797 il le déclarait exquis, mais uniquement dans certaines régions de la France :

« L'Abricotier — expliquait-il — aime les pays chauds. Les Abricots de Provence, de Languedoc, de Roussillon, n'ont pas le même parfum ni le goût aussi exquis que ceux de Damas, d'Alep et d'Aintab..... Si l'on tire une ligne transversale de Dijon à Angers, on trouvera que plus on approche du nord du royaume, plus l'Abricot perd de sa qualité, et plus cette qualité augmente en se rapprochant du midi. Il n'y a aucune comparaison à faire, soit pour le goût, soit pour l'odeur, entre les Abricots *des environs de Paris* et ceux de Lyon, de Bordeaux, de Montpellier, d'Aix, etc. » (*Dictionnaire universel d'agriculture*, t. I^er^, p. 196.)

Au reste, la Quintinye ne fournit, en ses *Instructions*, que d'insignifiants détails sur les Abricotiers, qu'à tort il destinait constamment à l'espalier, où il les plantait à trois toises (près de six mètres) les uns des autres, vu la grande extension de leurs branches sous la forme palmette, la seule qui fût alors usitée. Il m'eût donc été difficile d'apprécier, par lui, les progrès réalisés quant à cette culture, si je n'avais eu dans

(1) Voir tome I^er^, pp. 14, 48 ; et tome III^e^, pp. 26-29.

ma bibliothèque les ouvrages arboricoles de ses contemporains et de leurs fils. L'examen comparatif que j'en ai fait, avec ceux parus depuis le commencement du XIXe siècle, m'a déjà permis de signaler certaines pratiques vicieuses mises en œuvre vers la fin du XVIIe siècle et pendant tout le XVIIIe. Pousser plus loin cette étude, me semble inutile, la critique que j'ai formulée constituant à peu de chose près les principales différences qui de Louis XIV à 1875 ont existé dans la façon de traiter l'Abricotier. On voit qu'en somme elles ne sont ni très-nombreuses ni d'une importance capitale. Mais mieux encore le verra-t-on par le court résumé, que je vais donner, du mode de culture usité chez la plupart de nos pépiniéristes, pour cet arbre fruitier :

Deux sortes de sujets servent à le greffer : le Prunier, réussissant dans presque tous les terrains, et l'Amandier, s'accommodant seulement d'un sol calcaire, sec et pierreux. En espalier, où ses fruits deviennent très-beaux, mais sont généralement peu savoureux, il lui faut le levant ou le midi. En plein vent, à haute tige, pyramide, vase ou buisson, il se couvre en nos contrées de fruits délicieusement parfumés, si toutefois on a eu soin de l'abriter contre les vents d'ouest, toujours traîtres en mars et avril, et qui, comme les gelées printanières, font le désespoir du jardinier. Mis en plein vent, l'Abricotier n'a nul besoin d'être taillé. Sa végétation s'y montre-t-elle très-irrégulière ou très-luxuriante? on coupe l'extrémité des branches trop écartées, puis on débarrasse le milieu de l'arbre de toute ramification, de toute brindille inutile. La vie semble-t-elle l'abandonner partiellement, ou bien la gomme, en l'envahissant, vient-elle l'atrophier ? on rabat la tête sur vieux bois, à la deuxième ou troisième bifurcation, en n'oubliant pas, la chose est essentielle, de laisser à chaque membre plusieurs bourgeons d'appel. Cette opération doit se faire en septembre, après la *cueillette*, moment où la sève et les sucs gommeux n'étant plus assez abondants pour nuire à la cicatrisation de la plaie, elle s'effectuera vite et bien, sous l'influence d'une température fort chaude encore.

Mais puisque j'ai parlé de la cueillette, j'ajouterai que les Abricots veulent être cueillis avec une extrême précaution, et toujours un peu fermes, car ils gagnent beaucoup à rester, avant de figurer dans un dessert, deux ou trois jours au fruitier. On devra toutefois les y surveiller attentivement, l'Abricot, même sur l'arbre, pourrissant dès qu'il est mûr.

III

USAGES ET PROPRIÉTÉS DE L'ABRICOTIER.

---

§ Ier. — Fruit.

A son apparition en Europe, l'Abricot rencontra un ennemi redoutable : Claude Galien, célèbre médecin grec de la fin du deuxième siècle, qui le déclara « fiévreux, indigeste, » et lui fit une guerre acharnée. Mais fort heureusement Dioscoride, autre médecin grec de la même époque, s'était déjà montré moins impitoyable pour ce fruit, puisqu'il l'avait dit « plus profitable à l'estomac, que la Pêche. » Donc, la perplexité des disciples de Pomone dut être alors assez comique, en présence de deux affirmations doctorales aussi radicalement opposées !

L'Abricot, cependant, eut place très-vite sur les tables somptueuses et ne causa pas, croyons-nous, de graves maladies aux convives qui l'y fêtèrent. La vérité, néanmoins, conduit à reconnaître qu'en certains pays — l'Angleterre et maintes régions de l'Allemagne, par exemple — les médecins eurent jadis raison de le trouver trop froid pour l'estomac. Seulement, à qui devait-il ce manque de principes sucrés ? Au terrain, au climat, et surtout à l'absence d'une culture aussi bien entendue que celle dont les Abricots y sont maintenant l'objet.

Chez nous, en 1683, le docteur Venette, qui s'occupait sans cesse d'arboriculture fruitière dans ses jardins de la Rochelle, ne professa non plus qu'une estime fort modérée pour les qualités de l'Abricot :

« Il n'approche pas — écrivit-il — de la Prune ; il a je ne sçay quoy de fade quand il est meur, et d'aigret quand il ne l'est point. Cependant l'un et l'autre ont à peu près les mêmes qualitez : ils sont tous deux chauds avec moderation et humides au second degré. » (*L'Art de tailler les arbres fruitiers*, 2e partie, intitulée *de l'Usage des fruits*, p. 32.)

En 1712 la parfaite innocuité des Abricots fut enfin attestée par un auteur très-accrédité dans le monde horticole, par Angran de Rueneuve, qui, page 134 du tome Ier de ses *Observations sur l'agriculture et le jardinage*,

disait sans réticence aucune : « Ce fruit est ami du cœur et fortifie la « poitrine. » On sera donc étonné d'apprendre qu'en 1774 Fulcran de Rosset, agronome et poëte, ne craignit pas — mais n'eut plus d'imitateurs — de ranger encore l'Abricot parmi les poisons !

« Tous les voyageurs — rapportait-il assez naïvement — assurent que l'Abricot est un poison mortel en Arménie ; et l'on prétend aussi qu'il est dangereux dans le Piémont. » (*L'Agriculture ou les Géorgiques françaises* ; 1777, édition in-12, notes, p. 117.)

Aujourd'hui, après savante et minutieuse étude des diverses substances qui le composent, nos médecins, soutenus par nos chimistes, ont entièrement réhabilité l'Abricot. Le docteur Couverchel, entr'autres, en a parlé de façon à rassurer les trembleurs, puis à préserver d'indigestions les ignorants ou les gourmands :

« L'Abricot — a-t-il dit en 1852 — est plus nourrissant et moins laxatif que la Prune ; il a, comme tous les fruits du même genre (fruits acides-sucrés), des propriétés différentes, suivant son degré de maturité. C'est ainsi que, lorsqu'il est VERT, il est astringent, indigeste, et peut même, *chez les enfants surtout*, déterminer un mouvement fébrile. C'est dans ce sens et d'après ses propriétés, qui, comme on le voit, sont toutes relatives, qu'on a attribué, peut-être un peu *légèrement*, à ce fruit la propriété de donner la fièvre. Ce qui le *prouve*, c'est que dans son état de MATURITÉ PARFAITE il est, au contraire, assez nourrissant et forme un aliment très-approprié à la suite des maladies graves. La coction, enfin, en favorisant la réaction des principes qui entrent dans sa composition, y développe une sorte de mannite (1) qui le rend rafraîchissant et, partant, d'une heureuse indication dans l'inflammation des voies digestives. » (*Traité complet des fruits de toute espèce*, p. 395.)

Voici pour la chair de l'Abricot. Quant au noyau de ce fruit, on ne saurait trop se rappeler qu'il renferme, comme celui de la Pêche, une amande dont il est toujours prudent — *sauf lorsqu'elle est douce* — de ne point abuser pour les usages culinaires ou d'économie domestique. Couverchel a même grand soin de le recommander, aussi vais-je le citer de nouveau, ici la parole appartenant au médecin plutôt qu'au pomologue :

« Les amandes d'Abricot — ajoute ce docteur — doivent à la présence de l'acide prussique ou hydrocyanique leur *amertume* et leur *odeur pénétrante* ; l'action délétère de cet acide doit engager à ne les faire entrer que dans de petites proportions dans la composition de certains mets d'office, tels que les macarons, les nougats, les crèmes, etc. Comme il n'est pas sans exemple que des accidents assez graves soient survenus après leur usage, nous croyons utile d'indiquer les moyens d'y remédier : ils consistent à favoriser d'abord le vomissement par des boissons tièdes, et ensuite, soit que les parties ingérées soient expulsées ou non, à administrer une boisson gommeuse et sucrée. » (*Ibidem,* p. 396.)

Mais la preuve la plus convaincante que les Abricots ont aujourd'hui complétement triomphé de leurs anciens calomniateurs, c'est le trafic important qui s'en fait dans plusieurs de nos départements.

Ainsi je vois par une *Statistique* qu'en 1855 M. Husson, chef de division à la Préfecture de la Seine, publia sur les diverses denrées consommées

(1) *Mannite :* nom donné par le chimiste Thénard à un principe sucré contenu dans la manne.

dans la Capitale, que les Parisiens, en 1853, mangèrent 4,185,000 kilogrammes d'Abricots, vendus, au détail, un prix moyen de 25 centimes le kilogramme ; soit, comme recette, 104,625 francs.

Dans la Côte-d'Or, nombre de vignerons et de propriétaires, ceux, notamment, de Marsannay-la-Côte, Morey, Gevray, Chambol, Beaune, Brochamp, Couchey, Fissin et Chenove, cultivent en grand l'Abricotier et vendent, en gros, ses produits 60 à 80 francs les 100 kilogrammes.

Dans le Lot-et-Garonne, à Nicole, petit village admirablement défendu contre les vents du nord, on trouve moyen, annuellement, d'en récolter et d'en écouler pour 100,000 francs au moins.

Dans la Gironde, en 1865, un confiseur de Bordeaux, M. Teyssionneau, achetait à lui seul 25,000 francs d'Abricots provenus de ce département.

Dans Maine-et-Loire, la gare d'Angers en expédie chaque année à Paris des quantités souvent considérables. Je constate le fait sans plus de détails, n'ayant pu me livrer sur ce point à de longues recherches.

A ces chiffres, que m'a fournis la *Revue horticole* (1), j'en pourrais facilement ajouter d'autres, mais qui seraient surabondants, ceux-ci montrant suffisamment de quelle vogue jouit maintenant l'Abricot, et les bénéfices à retirer de sa culture en lieux convenables.

Enfin ce fruit, chacun le sait, peut être utilisé de bien des façons : en compote, pâte et marmelade ; ou desséché au soleil, puis au four ; ou confit, soit dans l'eau-de-vie pour dessert, soit dans le vinaigre pour hors-d'œuvre ; seulement, en ce dernier cas, on le cueille vert et très-petit.

C'est de l'Auvergne, particulièrement, que viennent les meilleurs abricots confits, et ce genre de commerce y fait entrer, chaque année, *plusieurs millions*. Pour qu'on n'en puisse douter, je vais reproduire en son entier la très-intéressante lettre que m'adressait récemment, sur ce sujet, la Société d'Agriculture du Puy-de-Dôme :

« Clermont-Ferrand, le 15 avril 1875.

« MONSIEUR,

« Vous avez eu bien raison de penser que l'Auvergne devait figurer avec avantage parmi les provinces qui s'occupent de la confiserie des fruits, et spécialement de *l'Abricot*.

« Au dernier siècle, les ménagères du pays confectionnaient seules les pâtes d'Abricot pour l'usage de la famille, et ces confitures étaient trouvées tellement savoureuses par les étrangers à qui on en offrait, qu'ils cherchaient tous à s'en procurer à prix d'argent. A cette époque un confiseur de Clermont (un sieur Ricard) eut l'idée d'en fabriquer pour la vente, et y trouva les éléments d'une petite fortune. Plus tard les demandes devinrent tellement nombreuses, qu'elles y constituèrent la principale branche de la confiserie.

« Enfin aujourd'hui il existe à Clermont six grandes usines s'occupant de la préparation des fruits confits, et notamment de la pâte d'Abricot.

« La confiserie d'Auvergne a appelé à son aide toutes les nouvelles machines qui pouvaient perfectionner ou hâter sa fabrication. La vapeur fait mouvoir les appareils les plus ingénieux, et elle est arrivée à expédier des fruits en Angleterre, en Allemagne,

(1) Voir les années 1856, p. 148 ; 1863, p. 233 ; 1864, p. 273 ; et 1865, p. 264.

en Russie, en Amérique et en Turquie. On évalue à près de *trois millions* le chiffre d'affaires qu'elle traite *chaque année*.

« On serait porté à croire que la saveur et le parfum très-prononcés de nos Abricots sont dus spécialement à nos terrains volcaniques. C'est du reste l'opinion la plus accréditée. Toujours est-il que cette réputation n'est pas usurpée, et que nos fabricants ne négligent rien pour la maintenir.

« L'Auvergne ne possède pas, en propre, d'espèces particulières d'Abricotier. On se sert en général des différentes variétés de l'abricot *Blanc* pour la confection des pâtes. Mais, je le répète, le terrain doit jouer un grand rôle dans la saveur de nos fruits.

« Tels sont, Monsieur, les renseignements que j'ai pu recueillir et que je m'empresse de vous transmettre.

« Veuillez agréer, etc.

« *Le Vice-Président de la Société*, L. AUBERGIER. »

Quant à l'amande du noyau de l'Abricot, elle permet de fabriquer un excellent ratafia, plus une poudre adoucissante à l'usage de la toilette, ainsi qu'une huile volatile employée avec succès — du moins l'était-elle en 1589, selon le docteur Liébault (1) — contre les hémorroïdes, les douleurs et tintements d'oreilles, les tumeurs des ulcères, et contre certains maux de langue.

§ IIe. — Bois.

Au XVIIIe siècle on regardait encore le bois de l'Abricotier comme uniquement propre à remplir le bûcher des cuisinières : « Quand le bois « de l'Abricotier est usé — disait en 1784 la Bretonnerie — il n'est bon « qu'au feu. » (*L'École du jardin fruitier*, t. II, p. 164.)

De nos jours, cependant, il prend moins fréquemment le chemin de la cuisine, car les tourneurs, les ébénistes, et même les menuisiers, l'utilisent volontiers, quoique sa beauté soit inférieure à celle du bois de Prunier.

Sa couleur est d'un gris sale nuancé de rouge et de jaune, et son poids atteint, par pied cube, près de 25 kilogrammes.

Les Allemands (2) pensaient, en 1776, qu'on pourrait peut-être faire servir aux mêmes usages que la gomme arabique, la gomme qui découle de l'Abricotier. Nos chimistes l'ont-ils essayé ? Je l'ignore, mais ne serais nullement étonné que la Chimie l'eût entrepris avec succès, elle dont les découvertes ont été si nombreuses, et si fécondes, depuis une soixantaine d'années.

(1) *Maison rustique*, p. 210 verso.
(2) Voir Mayer, *Pomona franconica*, t. Ier, p. 6.

IV

DESCRIPTION ET HISTOIRE

DES

ESPÈCES ET VARIÉTÉS DE L'ABRICOTIER.

ABRICOTS.

NOTA. — **En lisant les descriptions de nos Abricotiers, on devra toujours se rappeler qu'elles sont faites dans la pépinière, et sur des arbres d'un ou deux ans greffés sur Prunier, sujet maintenant généralement employé, par les arboriculteurs, pour ce genre de multiplication.**

A

Abricot ABDELOUIS SAINT-JEAN. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

Abricots ABRICOTIN. — Synonymes d'abricots *Esperen* et *Précoce*. Voir ces noms.

ALBERGE. — C'est le nom, dans le genre Abricotier, d'une espèce très-estimée, et pour laquelle se présente d'abord cette importante question : Jadis a-t-il réellement existé des abricots Alberges tout autres que les deux variétés ainsi nommées depuis plus de cent ans ?... Oui, si l'on en croit les anciens agronomes, notamment Olivier de Serres (1600) qui caractérisa trois Alberges à peau vermillonnée, à chair ferme, adhérente au noyau; mais non, si l'on consulte nos auteurs modernes — Duhamel, la Bretonnerie, le Berriays, Mayer, Calvel, Audot, le Congrès pomologique, etc. — puisqu'ils les disent à peau jaune blanchâtre, à chair tendre, fondante même, et laissant, pour lors, le noyau complétement libre.

« Il y a — écrivait Olivier de Serres — diverses qualités d'Auberges, *toutes symbolysans avec les Abricots*. Les Auberges incarnates d'un costé, jaunes de l'autre, colorées de rouge-brun en la chair attachée au noiau, sont fort prisées. Celles aussi de jaune doré, duracines, aians la chair ferme. Plus ou moins chargées de couleur sont les unes que les autres, selon le fonds et le soulage. De compagnie avec les Raisins se meurissent les Auberges, excepté une espece qui est plus tost meure que les autres d'environ six sepmaines; et ce qui, en

outre, la rend recommandable, est la saveur muscate qu'elle a particuliere; au reste, de plus petit corps qu'aucune des autres. » (*Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, édition de 1608, p. 618.)

Au XVI^e^ siècle, voilà donc quel fruit on cultivait sous le nom d'abricot Alberge. Ce n'est, répétons-le, ni l'Alberge de Tours ni l'Alberge de Montgamé, les deux seules espèces qui de nos jours soient appelées Albergier, et diffèrent de l'Abricotier par le feuillage, le bois et le port de leur arbre. Qu'étaient, alors, ces Albergiers, maintenant disparus, d'Olivier de Serres?... Peut-être des Abricotiers sauvages comme maintes fois j'en ai remarqué dans mes pépinières, où, spontanément poussés, ils donnaient des produits rappelant assez bien, par leur chair ferme et adhérente au noyau, puis leur faible volume, les Auberges dont a parlé l'auteur du *Théâtre d'agriculture*. — Le terme Alberge, chacun le sait, appartient aussi à la nomenclature du Pêcher. Qui ne connaît la Pêche Alberge jaune ou Roussanne, la Pêche Alberge ou de Portugal, et le Pavie Alberge ou Persais d'Angoumois?... Mais n'ayant pas, ici, à traiter du Pêcher, nous renvoyons, pour tout détail le concernant, au chapitre qui, plus loin, lui sera consacré. — Saumaise (1650, *Homonymes des plantes*, p. 68) veut que le mot Alberge vienne de l'arabe ALLEBEGI. De sentiment contraire, Ménage (1694, *Dictionn. étymol.*) le dérive, vu, dit-il, la blancheur de la chair des Pêches Alberges, de l'adjectif latin ALBA [blanche], d'où, par corruption, ALBARCA. Enfin Littré (*Dictionn. franç.*), tout en reproduisant récemment (1873) cette dernière opinion, a pensé cependant qu'Alberge pourrait également provenir d'ALBERCHIGO, nom, chez les Espagnols, de la Pêche Mirlicoton ou Pavie jaune. Et semblable supposition ne paraît pas illogique, car les Pêches ayant été répandues en Europe bien avant les Abricots, il ne serait, à mon avis, nullement impossible que nos abricots Alberges eussent tiré leur dénomination spécifique de l'espagnol ALBERCHIGO, en raison même des ressemblances extérieures — forme du fruit, couleur, duvet de la peau — existant entre eux et cette pêche.

---

1. ABRICOT ALBERGE.

Synonymes. — *Abricots :* 1. ALBERGE DE TOURS (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. I, p. 8). — 2. ALBERGE ORDINAIRE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 6, n° 28). — 3. TOURSERAPRIKOSE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 386). — 4. ALBERGIER COMMUN (André Leroy, *Catalogue de cultures*, 1846, p. 3). — 5. PETITE-ALBERGE (*Id. ibid.*). — 6. ALBERGE FRANC (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. I, n° 5). — 7. PETITE-ALBERGE ORDINAIRE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 173). — 8. PETITE-ALBERGE DE TOURS (*Id. ibid.*, p. 174). — 9. ABRICOT DE TOURS (*Id. ibid.*). — 10. ALBERGE JAUNE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1874, t. VI, n° 6). — 11. PETIT-ABRICOT (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* Peu fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, légèrement arqués, grêles, très-longs, à peine flexueux, brun foncé à la base, rouge violâtre au sommet, ayant l'épiderme plus ou moins couvert d'étroites exfoliations. — *Lenticelles :* arrondies, petites, abondantes, blanches, squammeuses et proéminentes. — *Coussinets :* faiblement ressortis. — *Yeux :* par groupes de trois à cinq, petits, ovoïdes, obtus, écartés du bois et à large base. — *Feuilles :* abondantes, petites, ovales-arrondies, longuement acuminées, finement

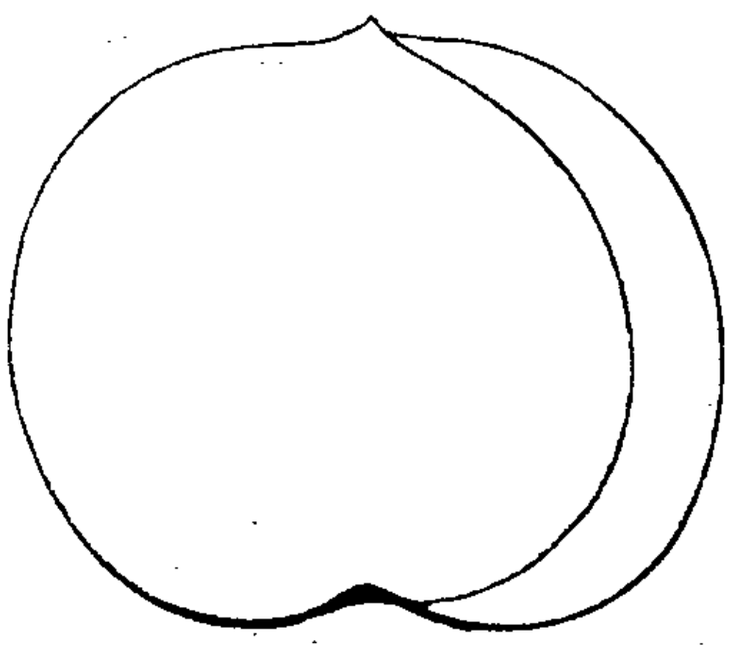
dentées et surdentées, coriaces, épaisses, vert terne en dessus, vert rougeâtre en dessous. — *Pétiole :* assez court et assez gros, quoique flexible, largement cannelé, très-glanduleux, cramoisi au point d'attache, sanguin à la naissance de la feuille, où parfois il porte une ou deux courtes oreillettes. — *Fleurs :* tardives, petites, blanc légèrement rosé, à calice d'un rouge foncé.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — En haute-tige il fait toujours, malgré la faiblesse de ses rameaux, des arbres à tête fort convenable et qui prospèrent parfaitement, vu leur floraison tardive. La basse et la demi-tige, ainsi que l'espalier, lui sont formes également avantageuses.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse, comprimée légèrement aux pôles, à sillon étroit et peu profond. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* placé sur un faible mamelon. — *Peau :* mince, jaune verdâtre du côté de l'ombre, jaune blanchâtre sur l'autre face, où elle offre en outre plusieurs taches verruqueuses saillantes et d'un brun-roux. — *Chair :* jaune, fine, tendre. — *Eau :* abondante, sucrée et parfumée, douée d'une certaine amertume qui la rend fort agréable. — *Noyau :* non adhérent à la chair, assez gros, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large et coupante. — *Amande :* amère.

Abricot Alberge.



MATURITÉ. — Commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Originaire de la Touraine, l'abricot ici décrit ne fut vraiment connu qu'à partir de 1750. Le pépiniériste Chaillou, de Vitry-sur-Seine, est, croyons-nous, le premier arboriculteur qui l'ait cité. Il le fit en 1755, dans le *Catalogue ou l'Abrégé des bons fruits* (p. 1) par lui publié pour arriver, disait-il, à propager « les arbres fruitiers les plus rares et les plus estimés. » Du reste, cette même année, deux pomologues, les abbés Nolin et Blavet, parlèrent ainsi dudit albergier :

« *L'Abricot Alberge* est fort à la mode depuis quelque temps; son fruit n'est pas plus gros que le Précoce, et mûrit après lui; sa chair est musquée, sucrée, fort délicate..... » (*Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 162.)

Duhamel, en 1768, le caractérisa également :

« Cet abricotier — écrivait-il — devient aussi grand que le Commun; il est plus garni de bois et réussit mieux en plein-vent qu'en espalier... Sa peau est d'un vert jaunâtre à l'ombre; le côté du soleil est d'un jaune foncé couleur de bois et se couvre de très-petites taches rougeâtres semblables à de gros points saillants..... Sa chair est fort tendre, presque fondante, d'un jaune rougeâtre très-foncé. Son eau est abondante, d'un goût vineux, relevé, mêlé d'un peu d'amertume qui n'est pas désagréable..... Sa maturité est à la mi-août. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. Ier, pp. 142-143.)

En 1784 un nouvel article fut fait, sur cet abricot, par la Bretonnerie, mais qui

laissa fort à désirer, sous le rapport d'une juste appréciation, puisqu'on y reléguait l'Alberge au rang des fruits bons uniquement pour l'usage culinaire :

« L'*Alberge* — disait la Bretonnerie — est le premier qui a paru de notre temps parmi les abricots modernes. Dans la nouveauté tout le monde vouloit en avoir, effet de l'enthousiasme ordinaire en ce pays-ci (Paris) pour ce qu'on ne connoît pas. L'Alberge vient des confins de la Touraine, du côté du Poitou... On est beaucoup revenu de l'Alberge, parce qu'il est petit et très-sec, que sa chair devient filandreuse, et qu'il paroît dégénérer d'année en année. Son usage se réduit à la marmelade, parce qu'il a plus de parfum que les autres, étant cuit. Il n'en est pas de même dans les pays méridionaux, ces fruits y deviennent plus gros et plus exquis... » (*L'Ecole du jardin fruitier*, 1784, t. II, pp. 149-150.)

Il n'est pas besoin de longue réflexion pour comprendre que si la Bretonnerie médit de la sorte des Albergiers de Tours, ce fut faute d'en avoir mangé de bons produits, mûris sur des arbres plantés en sol convenable et à belle exposition; autrement, comme Nolin, Blavet et Duhamel, ses contemporains et concitoyens, il eût rendu justice à la parfaite qualité de l'abricot Alberge.

Observations. — Cette variété se reproduit de noyau, sans varier sensiblement. Longtemps on a pensé qu'elle était la souche du genre Abricotier; mais, de nos jours, les pomologues Turpin et Poiteau ont abandonné cette opinion pour la reporter avec aussi peu de succès, j'en suis convaincu, sur l'abricotier *du Népaul*. (Voir l'article abricot *du Népaul*, page 87.)

ABRICOTS ALBERGE COMMUN,

— ALBERGE FRANC,

— ALBERGE JAUNE,

} Synonymes d'abricot *Alberge*. Voir ce nom.

---

2. ABRICOT ALBERGE DE MONTGAMÉ.

Synonymes. — *Abricots :* 1. MONTGAMET (la Bretonnerie, *l'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 153). — 2. GROS-ALBERGE DE MONTGAMET (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 325). — 3. CROTTÉ (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 174). — 4. MONTGAMETER ALBERGE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros et très-longs, géniculés, brun olivâtre, portant sur toute leur longueur de fines exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* petites, arrondies, des plus abondantes, grisâtres, rugueuses et saillantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros, coniques-arrondis, noirâtres, écartés du bois et constamment disposés par groupes de trois. — *Feuilles :* peu nombreuses, très-grandes, planes, arrondies, courtement acuminées, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, munies généralement de deux petites oreillettes. — *Pétiole :* très-long, bien nourri, flasque, fortement cannelé, glanduleux et rouge sanguin. — *Fleurs :* tardives, grandes, plus ou moins rosées

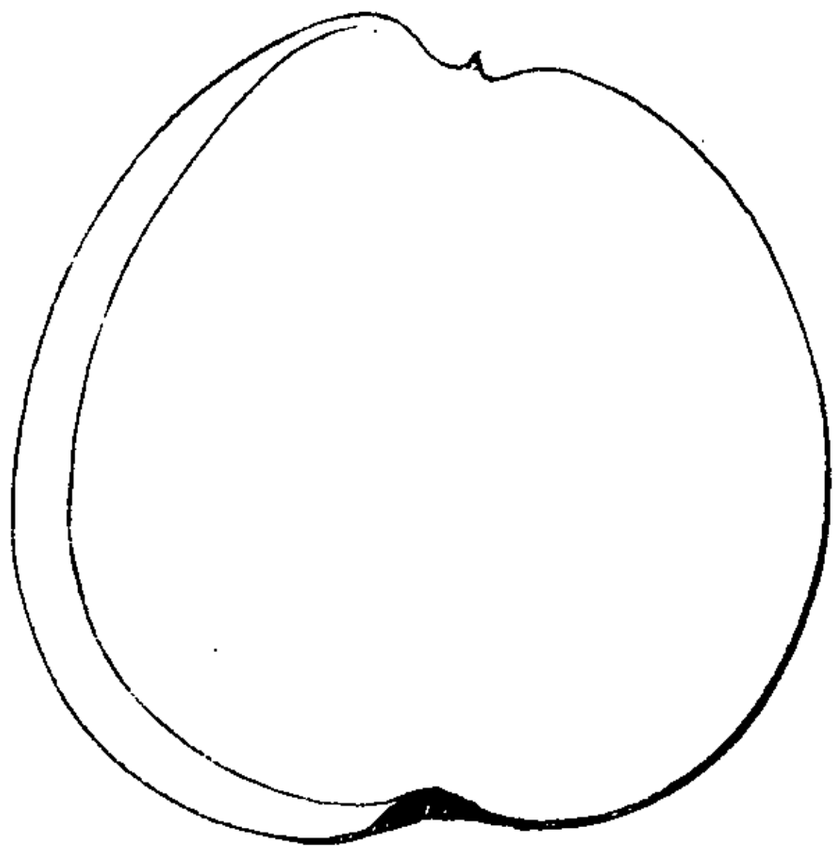
lors du développement et passant ensuite au blanc pur ; leur calice est grand et rouge clair.

FERTILITÉ. — Plutôt modérée qu'ordinaire.

CULTURE. — Sa grande vigueur le recommande pour le plein-vent. L'espalier ne lui convient pas beaucoup, car il en atténue encore la médiocre fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement ovoïde, aplatie dans le sens longitudinal, surtout vers le sommet; sillon bien marqué, mais étroit, principalement à son départ. — *Cavité caudale :* de largeur et profondeur moyennes. — *Point pistillaire :* très-apparent et placé au centre d'une notable dépression. — *Peau :* épaisse, duveteuse, jaune foncé à l'insolation, jaune verdâtre à l'ombre. — *Chair :* très-fine, jaune-orange, tendre ou mi-fondante. — *Eau :* suffisante et plus ou moins sucrée, savoureusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* gros, légèrement ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale tranchante et prononcée. — *Amande :* complétement douce.

Abricot Alberge de Montgamé.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est du village de Montgamé, près Châtellerault (Vienne), que sortit, vers 1765, l'excellent abricot qui nous occupe. Longtemps confiné dans la Touraine et l'Anjou, il fut lent à pénétrer chez les arboriculteurs des alentours de Paris. Duhamel, en 1768, ne le possédant pas, voulut au moins le mentionner :

« Le plus estimé de tous les Albergiers, dit-il, est le Mongamet. On prétend qu'il ne réussit bien que dans ce village et dans les environs de Tours, où les Albergiers sont très-communs. » (T. II, p. 143.)

La Bretonnerie, seize ans plus tard, citait également cette Alberge, dont la réputation continuait de grandir, sans néanmoins que sa culture se généralisât :

« L'abricot *Montgamet* — faisait observer ce pomologue — est très-renommé en Touraine ..... et peu connu en ce pays-ci [Paris]. Que de richesses, ajoutait-il, sont encore inconnues à la Capitale. Paris, cependant, est entouré de sols très-variés qui sont propres sans doute, quoique sous un même climat, à une grande variété de productions. » (*L'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 153.)

Enfin ce fut seulement en 1835 que les horticulteurs parisiens multiplièrent l'albergier de Montgamé. L'un d'eux, Louis Noisette, l'avouait en ces termes :

« On en parlait à Paris sans le connaître — écrivait-il en 1839. — Il vient d'être introduit chez nous, et commence à y fructifier. » (*Le Jardin fruitier*, t. I, p. 47, n° 9.)

Observations. — Par erreur ce fruit a quelquefois été gratifié, surtout en Allemagne, du synonyme *Türkische Aprikose* [Abricot de Turquie], appartenant uniquement à la variété de Mouch, ou Musch-Musch. Signaler le fait suffit pour qu'une telle méprise ne se commette plus, ces deux abricots étant bien loin de se

ressembler : le Montgamé, très-recherché pour faire des confitures, a l'amande douce ; celle du Musch-Musch est amère, et la maturité du premier a lieu près d'un mois avant la maturité de ce dernier.

ABRICOTS : ALBERGE ORDINAIRE, ——— } Synonymes d'abricot *Alberge*. Voir ce nom.
— ALBERGE DE TOURS, }

ABRICOT D'ALESSANDRIA. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

---

3. ABRICOT D'ALEXANDRIE (DES ITALIENS).

Synonymes.— *Abricots :* 1. ALEXANDRIN DES PROVENÇAUX (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. I, p. 11). — 2. AUBERGE (*Id. ibid.*). — 3. AUBERGEON (*Id. ibid.*). — 4. DIE GROSSE FRÜHE (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1799, t. XII, p. 139, n° 5 ; — et Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1831, 2e série, t. I, p. 60, n° 3). — 5. GROS-PRÉCOCE (Thompson, *ibid.*). — 6. LARGE EARLY (*Id. ibid.*). — 7. DE SAINT-JEAN (*Id. ibid.*). — 8. DE SAINT-JEAN ROUGE (*Id. ibid.*). — 9. GROS ABRICOT D'ALEXANDRIE (*Id. ibid.* ; — et Georges Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 131, n° 6). — 10. ALEXANDRISCHE GELBE FRÜHZEITIGE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 321, n° 1). — 11. GLÄNZENDE (*Id. ibid.*). — 12. LUCENTE (*Id. ibid.*). — 13. GROS ABRICOT DE SAINT-JEAN (Victor Paquet, *Almanach horticole*, 1844, p. 132). — 14. ABDELOUIS SAINT-JEAN (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 325). — 15. GROS HATIF DE LA SAINT-JEAN (Laurent de Bavay, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1854, t. II, p. 75). — 16. ORANGE PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 17. ROUGE DE LA SAINT-JEAN (*Id. ibid.*). — 18. DE LA SAINT-JEAN (*Id. ibid.*). — 19. D'ALEXANDRIE HATIF (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 180, n° 29). — 20. ALLESSANDRINO GIALLO PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 21. HATIF DE LA SAINT-JEAN (*Id. ibid.*, p. 177, n° 19). — 22. D'ALESSANDRIA (*Catalogo speciale della collezione di alberi fruttiferi esistenti nell' orto e giardino sperimentale della R. Societa Toscana d'orticultura nel suburbio di Firenze*, 1862, p. 11). — 23. GROS-ROUGE PRÉCOCE (Gressent, *l'Arboriculture fruitière*, 1865, p. 469). — 24. EARLY MOORPARK (Simon-Louis, pépiniériste à Metz, *Catalogue général descriptif*, 1866, p. 1).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, gros et longs, érigés au sommet, étalés à la base, peu coudés, ayant l'épiderme légèrement exfolié et d'un beau rouge-brun. — *Lenticelles :* arrondies, jaunâtres, très-petites et clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* brunâtres et gros, ovoïdes-obtus, sensiblement écartés du bois et par groupes de trois à huit. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, cordiformes-arrondies, courtement acuminées, épaisses, vert brillant en dessus, vert terne en dessous, à bords régulièrement crénelés. — *Pétiole :* gros, court et rigide, faiblement cannelé, rouge sanguin, assez glanduleux et généralement accompagné d'une ou de deux oreillettes. — *Fleurs :* excessivement hâtives, très-grandes, blanches, gaufrées, à calice rouge.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

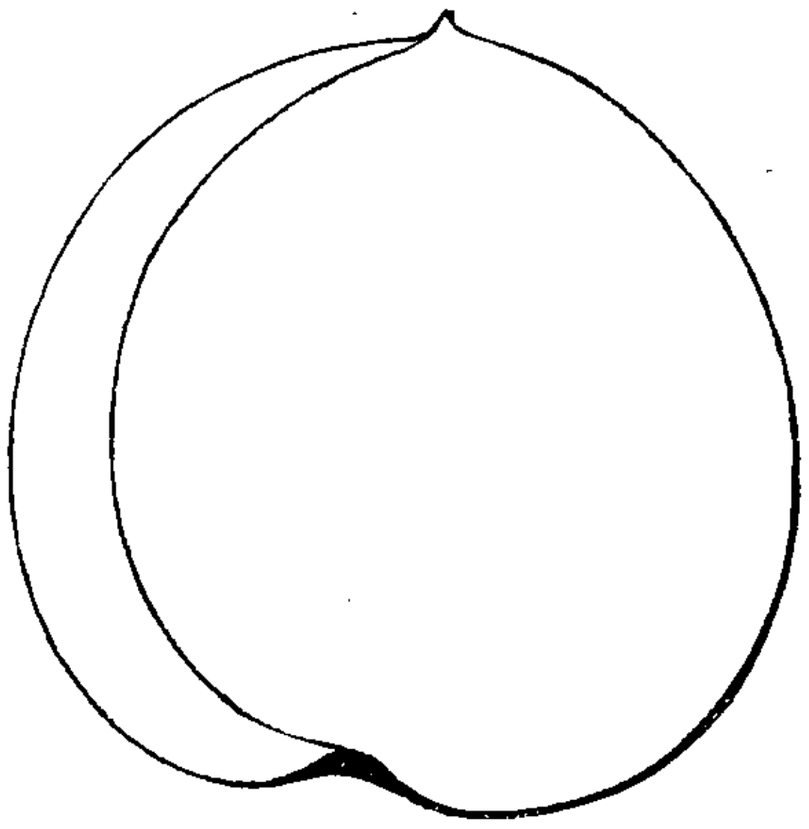
CULTURE. — Cette variété, vu sa floraison des plus hâtives, ne s'accommode pas du plein-vent à haute tige ; le buisson et la demi-tige lui conviennent mieux ;

mais pour augmenter, surtout, sa fertilité, c'est en espalier qu'il sera toujours préférable de la placer.

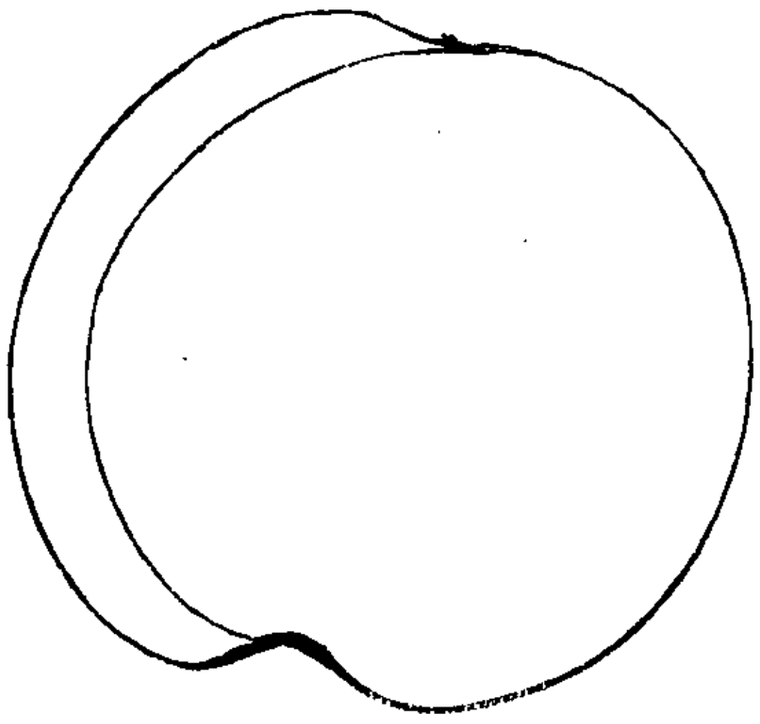
Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* elle varie entre l'ovoïde-arrondie et la globuleuse plus ou moins régulière; les joues, peu convexes, sont très-souvent de volume inégal; le sillon qui les divise, large et profond à ses extrémités, devient fort étroit à son milieu. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* duveteuse, jaune-orange nuancé de gris et tacheté assez abondamment de carmin foncé. — *Chair :* jaune pâle, ferme, non adhérente au noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, très-parfumée, puis agréablement acidulée. — *Noyau :* petit, ovoïde-arrondi, bien bombé, ayant l'arête dorsale coupante et peu développée. — *Amande :* amère.

Abricot d'Alexandrie.

Premier Type.



Deuxième Type.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cet excellent et si précoce abricot, passe généralement pour être originaire de la ville italienne dont il porte le nom : Alexandrie, située sur le Tanaro, à 71 kilomètres sud-est de Turin. A quelle époque remonte sa culture, dans son pays natal? Cette question devient assez difficile à résoudre, les pomologues italiens, très-peu nombreux, d'ailleurs, s'étant à peine occupés de l'histoire des arbres fruitiers. Cependant quand on sait qu'au milieu du XVIII^e^ siècle l'abricotier d'Alexandrie déjà se trouvait chez les pépiniéristes des environs de Paris, n'est-il pas permis de croire que l'Italie le posséda, pour le moins, une cinquantaine d'années avant nous? Agostino Gallo, qui publiait en 1550 la première édition de ses *Vinti giornate dell' agricoltura,* ne l'a pas mentionné, non plus que dans la dernière, imprimée à Venise en 1575; d'où l'on peut supposer qu'alors ce fruit était encore à naître. Toujours est-il qu'il jouissait en France, dès 1755, d'une certaine renommée; aussi, cette année-là, le pépiniériste Chaillou, de Vitry-sur-Seine, le signala-t-il dans son *Abrégé des fruits les plus nouveaux, les plus rares et les plus estimés* (p. 2); et de même les abbés Nolin et Blavet, en leur *Essai sur l'agriculture moderne,* où ils le décrivirent de la sorte :

« L'abricot *d'Alexandrie* est petit comme le Précoce, rond, prenant beaucoup de rouge; sa chair est relevée, un peu musquée. On auroit des variétés infinies dans cet arbre, si l'on en semoit des noyaux, et la plupart des espèces nouvelles ne paroissent pas avoir d'autre origine. » (Page 163.)

Duhamel, en 1768, eut moins d'estime pour cet abricotier, dont la floraison, il l'avait reconnu, était fréquemment compromise, sous le climat de Paris, par les

dernières gelées. Il ne lui consacra donc, dans le *Traité des arbres fruitiers,* que ces simples lignes :

« L'abricotier *d'Alexandrie* — dit-il — réussit mal dans notre climat; ses fleurs, trop empressées d'annoncer le printemps, sont presque toujours ruinées par la gelée, de sorte qu'il donne rarement du fruit, qui est petit, rond, fort coloré, et de fort bon goût.) (T. Ier, p. 145.)

Et de fait, cette variété ne récompense bien le jardinier que dans nos départements du Midi, où non-seulement elle donne de très-abondants, mais encore de très-savoureux produits; et si précoces, que l'un de ses surnoms les plus répandus — abricot *de la Saint-Jean* — lui fut appliqué, précisément, à Tarascon, Arles, Marseille et Pézenas, contrées où sa culture a lieu avec un véritable succès.

Observations. — Une notable confusion existait entre les synonymes de cet abricot et ceux de l'abricot Esperen. Dans le sommaire placé en tête du présent article, je me suis appliqué à la détruire au moyen, surtout, de l'écart de maturité très-marqué, un mois environ, qui différencie ces deux fruits. — Le nom de la variété qui nous occupe est fait pour amener quelque méprise avec l'abricotier de Mouch, ou de Musch, dit souvent aussi d'Alexandrie (des Egyptiens) et que nous décrivons plus loin (page 83). En cas de doute, on les reconnaîtrait aisément, le dernier mûrissant trois semaines au moins après son congénère italien. — J'ai reçu en 1866 des frères Simon-Louis, pépiniéristes à Metz, un abricotier *Early Moorpark,* réputé nouveau gain chez les Anglais, mais qui, chez moi, s'est montré, arbre et fruits, en tout semblable à l'Alexandrie. J'appelle donc sur lui la sérieuse attention de ceux qui le possèdent.

ABRICOTS D'ALEXANDRIE (DES ÉGYPTIENS). — Synonymes d'abricot *de Mouch* et d'abricot *Noir*. Voir ces noms.

ABRICOT D'ALEXANDRIE (GROS-). — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom; voir aussi *Esperen*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOTS D'ALEXANDRIE HATIF,
— ALEXANDRIN DES PROVENÇAUX, } Synonymes d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

ABRICOT ALEXANDRISCHE. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

ABRICOT ALEXANDRISCHE GELBE FRÜHZEITIGE. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

ABRICOTS : D'ALGER,
— ALLESSANDRINE MIT BITTEREM MANDEL, } Synonymes d'abricot *Blanc*. Voir ce nom.

ABRICOT ALLESSANDRINO GIALLO PRÉCOCE. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

ABRICOT AMANDE. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

ABRICOT AMANDE-AVELINE. — Voir abricot *Angoumois*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOTS : AMANDE-AVELINE,
— AMANDE-DOUCE,
— A AMANDE DOUCE,
— D'AMPUIS,
— D'AMPUY,
— ANANAS,

Synonymes d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

ABRICOT ANANAS. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

ABRICOT ANANAS OF THE DUTCH. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

---

4. ABRICOT ANGOUMOIS.

Synonymes. — *Abricots :* 1. ROUGE (la Bretonnerie, *l'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 148). — 2. D'ANJOU (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. I, p. 5 ; — et John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 151). — 3. KLEINE ROTHE FRÜHE (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1799, t. XI, p. 221, n° 4). — 4. VIOLET (Tatin, *Principes raisonnés et pratiques de la culture des arbres fruitiers*, 1819, t. II, p. 37). — 5. KLEINE ROTHE FRÜHE VON ANGOUMOIS (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 376, n° 4). — 6. ANGOUMOIS HATIF (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 181, n° 33). — 7. ANGOUMOIS ROUGE (*Id. ibid.*). — 8. DE GASCOGNE (*Id ibid.*). — 9. ROTHE ORANIEN (*Id. ibid.*). — 10. CANINO GROSSO (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862; — Herincq, *l'Horticulteur français*, 1864, p. 93; — et Charles Downing, *the Fruits and fruit-trees of America*, 1869, p. 435).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, longs et grêles, peu géniculés, couverts d'exfoliations épidermiques et brun olivâtre nuancé de rouge. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies et blanches. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques-arrondis, très-écartés du scion et groupés trois par trois. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-arrondies, longuement acuminées, vert sombre en dessus,

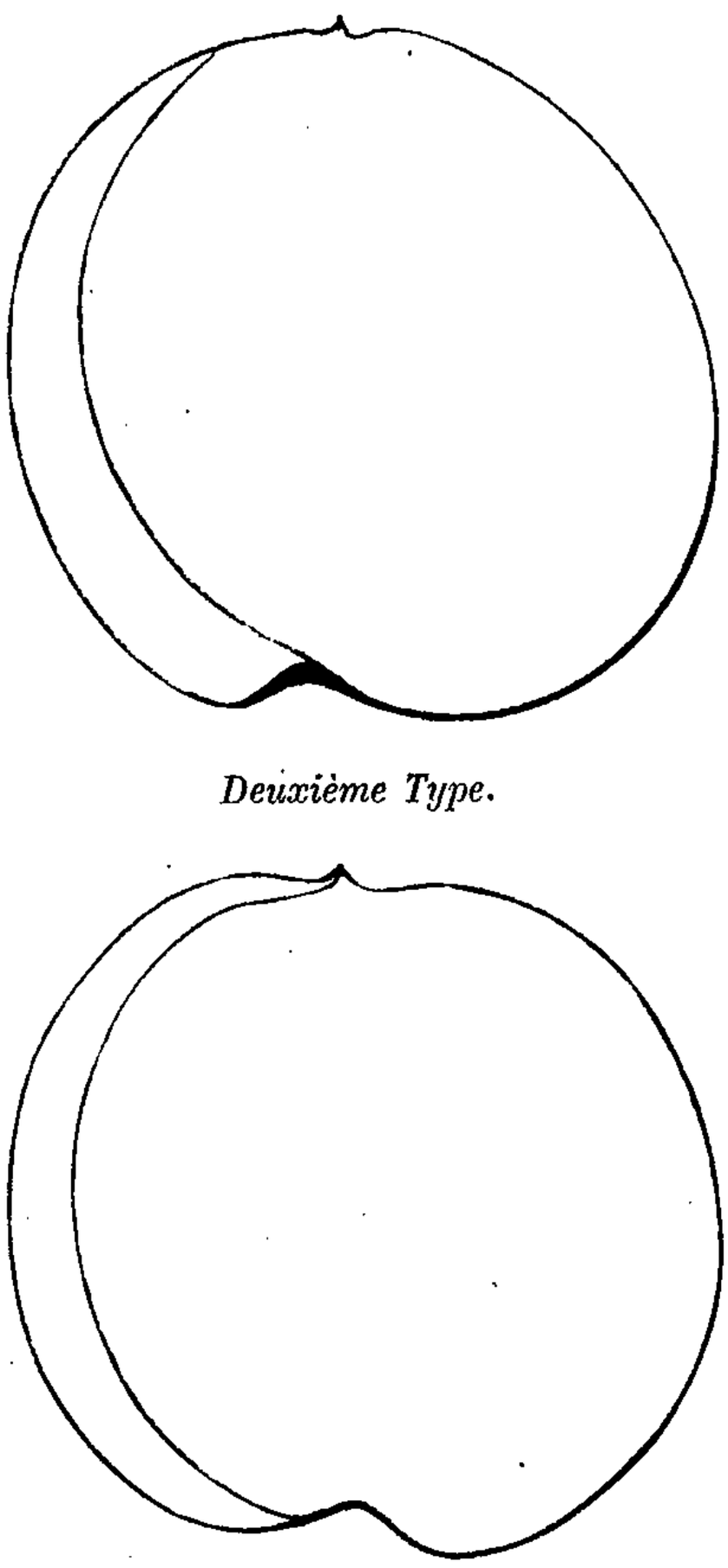
vert blanchâtre en dessous; au sommet du rameau elles sont finement dentées, mais crénelées à sa base. — *Pétiole :* long, grêle, bien glanduleux, sensiblement cannelé, rouge en dessus, rose en dessous et portant parfois, presque soudées à la feuille, deux courtes oreillettes. — *Fleurs :* assez hâtives, grandes, blanches, à calice rouge verdâtre.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

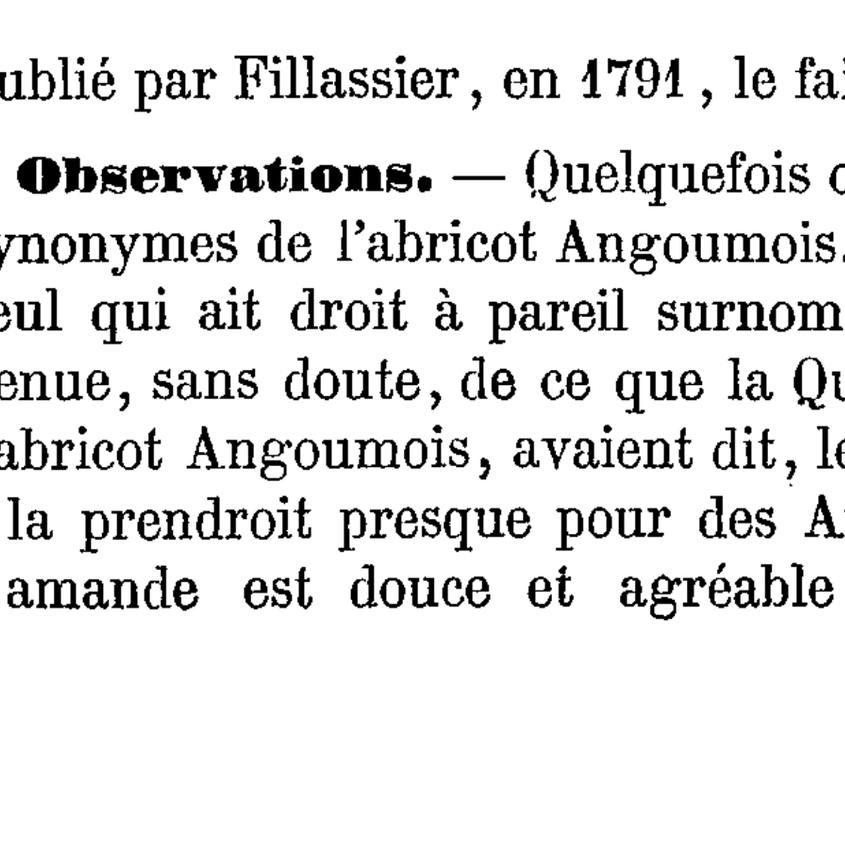
CULTURE. — Sa riche végétation fait qu'il prospère sous toute espèce de forme; cependant le plein-vent demi-tige, ou le buisson, lui est particulièrement avantageux, car il en accroît la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* généralement au-dessus de la moyenne. — *Forme :* variant entre l'oblongue et la sphérique plus ou moins régulière. — *Cavité caudale :* large et assez profonde. — *Point pistillaire :* saillant et placé au centre d'une faible dépression. — *Peau :* jaune-orange ou jaune-paille sur le côté de l'ombre, amplement carminée à l'insolation, puis ponctuée de brun et de rouge clair. — *Chair :* rougeâtre, fondante, délicate. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidule et possédant une saveur parfumée des plus agréables. — *Noyau :* petit, ovoïde fortement arrondi, très-bombé, ayant l'arête dorsale large, mais peu saillante, et le sillon de la suture ventrale disposé en tube que d'un bout à l'autre on traverse aisément d'une épingle. — *Amande :* presqu'entièrement douce et très-souvent double.

Abricot Angoumois.
Premier Type.



Deuxième Type.



MATURITÉ. — Derniers jours de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Angoumois est le nom primitif de cet abricot, que la Quintinye signalait avant 1690 (t. I, p. 431), et qui pour lors, aux environs de Paris, devait se trouver dans bien peu de jardins, puisqu'en 1736 les Chartreux, page 11 du *Catalogue* de leurs pépinières, le disaient encore fort rare. Sa dénomination indique-t-elle sa provenance? Je n'oserais l'affirmer, faute de preuves, et d'autant mieux que le *Dictionnaire du jardinier français* (t. I, p. 5), publié par Fillassier, en 1791, le fait naître dans l'Anjou.

Observations. — Quelquefois on a porté le nom *Amande-Aveline* au rang des synonymes de l'abricot Angoumois. C'est une erreur, l'abricot de Hollande est le seul qui ait droit à pareil surnom. Cette fausse application synonymique sera venue, sans doute, de ce que la Quintinye, puis Duhamel, parlant du noyau de l'abricot Angoumois, avaient dit, le premier : « Son amande est si douce, qu'on « la prendroit presque pour des Avelines; » (t. I, p. 431) et le second : « Son « amande est douce et agréable à manger, ayant le goût d'une Aveline

« nouvelle. » (T. I, p. 138.)— *Early red Masculine*, synonyme de l'abricot Précoce, ne saurait non plus, comme l'a pensé le pomologue allemand Sickler (t. XI, p. 221), appartenir à l'abricot Angoumois; mais l'on doit, par exemple, réunir à ce dernier un certain *Canino grosso*, vendu depuis dix ans comme nouveauté d'origine italienne. — Extérieurement, l'abricot de Provence ressemble assez à l'abricot Angoumois, ce qui souvent les a fait prendre l'un pour l'autre; il est donc essentiel de bien étudier les caractères de ces deux variétés. — Enfin cette même recommandation devient utile aussi pour l'abricot *Angoumois d'Oullins*, des Lyonnais, décrit en 1873 par notre ancien Congrès pomologique (t. VI, n° 9) et qui, paraît-il, mûrit fin mai ou commencement de juin.

ABRICOT ANGOUMOIS HATIF. — Synonyme d'abricot *Angoumois*. Voir ce nom.

ABRICOT ANGOUMOIS D'OULLINS. — Voir abricots *Angoumois* et *de Moorpark*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOTS : ANGOUMOIS ROUGE, ———— } Synonymes d'abricot *Angoumois*. Voir ce nom.

— D'ANJOU, ————

ABRICOT ANSON'S. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

ABRICOT ANSON'S IMPERIAL. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOTS : D'ARABIE, ———— } Synonymes d'abricot *de Mouch*. Voir ce nom.

— ARABISCHE, ————

ABRICOTS : AUBERGE, ———— } Synonymes d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

— AUBERGEON, ————

ABRICOT D'AUVERGNE. — Synonyme d'abricot *Gros-Blanc d'Auvergne*. Voir ce nom.

B

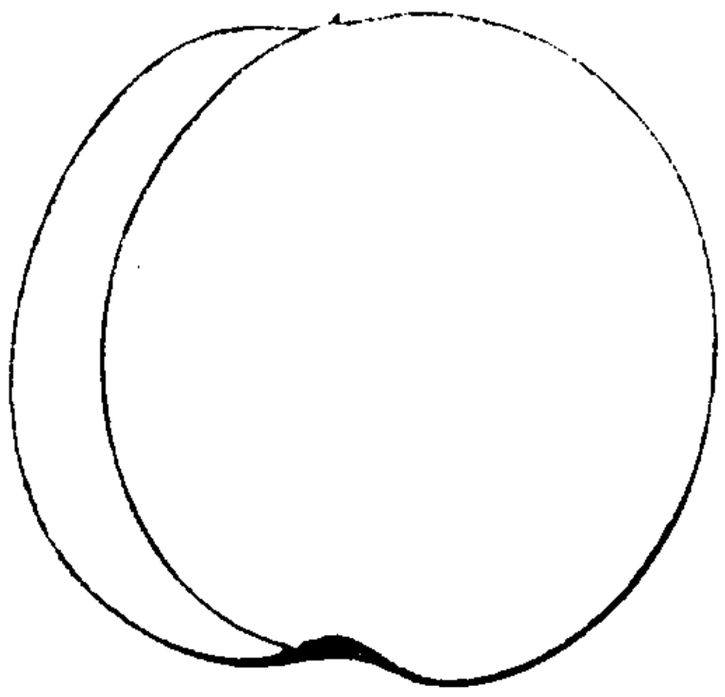
5. Abricot BEAUGÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, assez longs, à peine géniculés, brun rougeâtre au sommet, brun clair à la base, et tout couverts d'exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* très-nombreuses mais très-petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques-obtus, groupés par trois et collés sur l'écorce; leurs écailles, très-noires, sont bordées de gris. — *Feuilles :* petites, arrondies, longuement acuminées, vert herbacé en dessus, vert jaunâtre en dessous, à bords dentés et surdentés en scie; elles ont à leur base deux oreillettes peu développées. — *Pétiole :* long, de grosseur variable, très-glanduleux, à large cannelure et lavé de rouge sanguin ou de rouge cramoisi. — *Fleurs :* tardives, petites, blanches, à calice rouge-brique.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Comme plein-vent cet abricotier réussit très-bien, n'importe sous quelle forme, mais il est toujours un peu dégarni. L'espalier lui convient également.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* sphérique, légèrement comprimée sur les côtés et marquée d'un sillon étroit et peu profond. — *Point pistillaire :* presque aplati dans une faible dépression. — *Peau :* unicolore, jaune-paille, assez duveteuse. — *Chair :* jaune-citron, fine et fondante. — *Eau :* abondante, douce, parfumée et très-sucrée. — *Noyau :* gros, ovoïde, plat, ayant l'arête dorsale large et saillante. — *Amande :* amère.



Maturité. — Courant d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Ce fruit, dont le nom s'orthographie, à une lettre près, comme celui de la ville de Baugé (Maine-et-Loire), nombre d'horticulteurs l'ont cru né chez les Angevins. Il n'en est rien; Versailles, au contraire, semble réclamer l'honneur de son obtention. Du moins lisait-on dans la *Revue horticole*, voilà vingt-six ans,

les lignes suivantes, signées Herincq (du Muséum), et qui me semblent bien n'être autre chose qu'un acte d'état civil :

« *Revue des fruits nouveaux, ou peu connus, obtenus en* 1848 : . . . . . Abricotier BEAUGÉ, arbre fertile, à gros fruit, mûrissant au mois de septembre; propagé par le pépiniériste Jamin-Durand (de Bourg-la-Reine, près Paris). » (T. II de la 3e série, pp. 424, 430 et 431.)

Depuis lors, cette excellente variété a fait un assez beau chemin en France ainsi qu'à l'étranger, où dès 1862 Robert Hogg la décrivait à Londres, et Charles Downing aux États-Unis, en 1869.

Ayant voulu connaître l'origine de la dénomination donnée à l'abricot Beaugé, je me suis adressé à son promoteur, qui m'a transmis les renseignements ci-dessous :

« Bourg-la-Reine, 4 novembre 1874.

« Monsieur, l'abricot *Beaugé* a dû produire pour la première fois vers 1835. L'obtenteur est un M. Beaugé, de son vivant propriétaire rue de la Paroisse, à Versailles, où il avait son domicile et son jardin. J'incline à croire que ce gain, qui me doit sa propagation, est le résultat du hasard; la naissance du pied-type peut remonter à 1830.

« J. L. JAMIN. »

ABRICOT BLACK. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

---

6. ABRICOT BLANC.

Synonymes. — *Abricots :* 1. D'ALGER (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 169, nº 3; — et Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. I, p. 5, nº 2). — 2. PÊCHE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 134, nº 2). — 3. EARLY WHITE MASCULINE (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1831, 2e série, t. I, p. 59). — 4. WHITE ALGIERS (*Id. ibid.*). — 5. WHITE MASCULINE (*Id. ibid.*). — 6. PETIT ABRICOT-PÊCHE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 375, nº 2). — 7. KLEINE PFIRSCHEN (*Id. ibid.*). — 8. KLEINE WEISSE FRÜHE (*Id. ibid.*). — 9. ALLESSANDRINE MIT BITTEREM MANDEL (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 175, nº 11). — 10. BLANC HATIF MUSQUÉ (*Id. ibid.*). — 11. ERSTE ALEXANDRINE (*Id. ibid.*). — 12. MUSCAT (*Id. ibid.*). — 13. PÊCHE TRÈS-HATIF (*Id. ibid.*). — 14. WEISSE MÄNNLICHE (*Id. ibid.*).

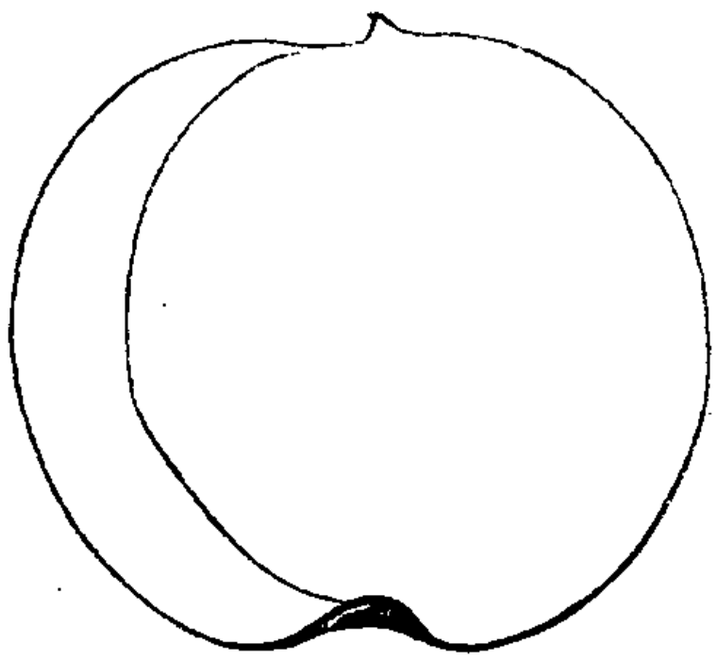
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, longs, érigés, de grosseur moyenne, coudés, ayant l'épiderme légèrement exfolié et d'un brun brillant taché de fauve. — *Lenticelles :* très-petites, arrondies ou linéaires, grises, saillantes et clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, écrasés, faiblement écartés du bois et groupés par trois ou cinq. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées ou ovales-arrondies, courtement acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, irrégulièrement dentées et portant à la base une ou deux petites oreillettes. — *Pétiole :* long, bien nourri mais flasque, peu glanduleux, rouge vif en dessus, rose en dessous et largement cannelé. — *Fleurs :* très-tardives, grandes, blanches, rosées sous les pétales, à calice rouge verdâtre.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa végétation est assez active pour qu'on puisse, soit comme haute ou demi-tige, soit comme buisson, le destiner au plein-vent, forme à laquelle l'extrême tardiveté de sa floraison le rend très-propre. Du reste l'espalier ne lui est pas moins favorable.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez petite. — *Forme* . globuleuse plus ou moins ovoïde, à sillon excessivement profond. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* placé sur un léger mamelon. — *Peau :* unicolore, jaune clair blanchâtre, couverte d'un très-fin et très-court duvet. — *Chair :* blanchâtre, fondante et fibreuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, à peine acidulée, possédant généralement une saveur qui rappelle un peu celle de la pêche. — *Noyau :* petit, irrégulièrement arrondi, légèrement bombé, ayant l'arête dorsale tranchante et bien développée. — *Amande :* presque douce.

Abricot Blanc.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est l'un des plus anciens abricotiers qu'aient cultivés les jardiniers français. Merlet en fut le premier descripteur ; et nous voyons par les diverses éditions de l'ouvrage de ce pomologue, que dans la première, publiée à Paris en 1667, nulle mention n'était faite de l'abricotier Blanc. Mais dans la deuxième, qui date de 1675, on trouvait cette variété désignée de la sorte, après le Petit, ou Précoce, et le Gros, ou Commun :

« Il y a — disait Merlet — une autre espèce d'Abricot qui est *plus rare,* estant tout blanc dehors et dedans, qui s'ouvre net, et est de bon goust. L'aspect du soleil levant luy est plus favorable que les autres. » (*L'Abrégé des bons fruits,* édit. de 1667, p. 28.)

Renseignements descriptifs qu'en son édition de 1690 — la troisième — ce consciencieux auteur compléta par les suivants :

« Le noyau — ajoutait-il — en est fort petit, et ledit Abricot, toujours *fort rare,* est rond et bien plus hâtif que les autres. » (Page 18.)

Ainsi l'abricot Blanc remonte au moins à la moitié du XVII^e^ siècle; je dis au moins, pouvant produire, grâce à la Société d'Horticulture d'Orléans, un témoignage qui le montrera déjà cultivé dans l'Orléanais, vers 1607 :

« M. Jullien — lisons-nous dans le *Procès-Verbal* de la séance du 2 décembre 1855, de cette Société — M. Jullien entretient l'assemblée d'un abricotier qu'il a vu à Saint-Loup (Loiret) et qui, malgré son antique vieillesse, développe encore un feuillage luxuriant. M. Chévrier dit que, cette année, l'arbre remarqué par M. Jullien a donné plus de cinq cents fruits. C'est l'abricot *Blanc,* assez fade, tel qu'était l'abricot il y a deux siècles et demi, avant qu'on eût trouvé les variétés estimées aujourd'hui, et qui ont fait presque oublier les anciennes. Et en effet, il y a vingt ans qu'un vieillard de plus de soixante-dix ans affirmait à M. Chévrier qu'il avait, dès sa plus tendre enfance, vu cet arbre *aussi vieux qu'il paraissait alors,* c'est-à-dire ayant toutes les apparences d'une extrême vieillesse. Le mur sur lequel cet abricotier est appuyé, a été construit en 1607, et l'arbre est, sans aucun doute, *contemporain du mur.....* »

L'abricot Blanc mit un assez long temps à se répandre dans l'Ile-de-France, puisqu'en 1690 Merlet, nous le constations ci-dessus, le qualifiait encore de fruit « fort rare. » Le surnom d'Abricot-Pêche lui vint peu après cette dernière date. Duhamel, en 1768, me paraît avoir voulu le justifier, en faisant ressortir certains caractères vraiment particuliers à la variété ici décrite :

« L'Abricot *Blanc* ou *Abricot-Pêche* — écrivit-il — est évidemment une variété du Précoce

ou Hâtif musqué . . . . . Sa peau est couverte d'un DUVET FIN, plus sensible que sur les autres Abricots, mais moins que sur les Pêches . . . . . Son eau est abondante, douce, peu relevée, IMITANT un peu LE GOÛT D'UNE PÊCHE de médiocre bonté. » (*Traité des arbres fruitiers,* t. I, pp. 134-135, n° 2.)

De nos jours, cette appréciation de Duhamel est généralement celle de tous les pomologues ; le docteur Couverchel, entr'autres, l'a partagée, mais sous la réserve de quelques observations des plus judicieuses :

« C'est bien à tort — a-t-il dit en 1852 — que, VU SON FAIBLE VOLUME, on donne quelquefois à l'Abricot *Blanc* la dénomination trop ambitieuse d'*Abricot-Pêche* ;. . . . . sa saveur et son odeur rappellent celles de la pêche : c'est à cette circonstance qu'est due la dénomination dont nous avons parlé plus haut. La similitude des principes que contiennent ces fruits établit une analogie plus rigoureuse que le volume, et justifierait mieux la synonymie, qu'appliquée, par exemple, à l'Abricot de Nancy. » (*Traité complet des fruits de toute espèce,* pp. 397-398.)

Observations. — En 1768 la Société économique de Berne décrivit l'abricot d'Alger dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. I, p. 170) et le crut identique avec l'abricot Commun. C'était une erreur, que chez les Anglais releva Thompson en 1842 (*Catal.,* p. 48), en réunissant l'abricot d'Alger à l'abricot Blanc, réunion que tout autorise, je l'ai maintes fois vérifié. — L'abricot Blanc se reproduit exactement de noyau, et ne doit pas, vu son synonyme Abricot-Pêche, être confondu avec l'Abricot-Pêche de Nancy, non plus qu'avec le Gros-Blanc d'Auvergne, si recherché par les confiseurs.

ABRICOTS : BLANC D'AUVERGNE,

— BLANC HATIF D'AUVERGNE (GROS-),

} Synonymes d'abricot *Gros-Blanc d'Auvergne.* Voir ce nom.

ABRICOT BLANC HATIF MUSQUÉ. — Synonyme d'abricot *Blanc.* Voir ce nom.

ABRICOTS : BLANC PANACHÉ,

— BLOTCHED-LEAVED ROMAN,

— BLOTCHED-LEAVED TURKEY,

} Synonymes d'abricot *Commun à Feuilles panachées.* Voir ce nom.

ABRICOTS DE BREDA. — Synonymes d'abricots *Commun* et *de Hollande.* Voir ces noms.

ABRICOT BREDA D'ANSON. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

ABRICOT BROWN MASCULINE. — Synonyme d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

ABRICOT BRUSSELS. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

ABRICOT DE BRUXELLES. — On a vraiment, depuis fort longtemps, trop abusé de ce nom pour rebaptiser divers abricots qui cependant n'avaient nul besoin qu'on ajoutât un nouveau surnom à ceux, si nombreux déjà, qu'ils possédaient. Ainsi, par exemple, les abricots Commun, de Hollande, Noir ou Violet, et Pêche de Nancy, ont été, chacun, appelés abricot de Bruxelles, puis présentés comme nouveautés. Mais je dois dire, à la décharge des Belges, que ni leurs pomologues ni leurs arboriculteurs n'ont jamais réclamé la paternité d'aucune de ces fausses variétés.

ABRICOTS DE BRUXELLES. — Synonymes d'abricots *Commun, de Hollande, Noir,* et *Pêche de Nancy*. Voir ces noms.

ABRICOTS : BUNTBLÄTTRIGE,

— BUNTE,

— BUNTE ODER GEFLECKTE,

} Synonymes d'abricotier *Commun à Feuilles panachées*. Voir ce nom.

C

Abricot CANINO GROSSO. — Synonyme d'abricot *Angoumois*. Voir ce nom.

Abricot du CLOS. — Synonyme d'abricot *Luizet*. Voir ce nom.

Abricot COLONGE *ou* de COLLONGE. — Voir abricot *de Coulange*, au paragraphe Observations.

Abricot COMICE DE TOULON. — Synonyme d'abricot *de Provence*. Voir ce nom.

Abricots : du COMMERCE, — COMMON, — Synonymes d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

---

7. Abricot COMMUN.

Synonymes. — *Abricots :* 1. Pêche précoce (Pline, an 80 de l'ère chrétienne, *Historia naturalis*, lib. XV, cap. xi ; — et Fée, *Notes sur Pline*, édition Panckoucke, 1831, t. IX, pp. 462-463). — 2. Prune arméniaque (Agostino Gallo, *le Vinti giornate dell' agricoltura*, 1575, p. 115). — 3. Ordinaire (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 430). — 4. Roman (Batty Langley, *Pomona*, 1729, p. 89, pl. xv, fig. 4). — 5. Abricotier a Gros Fruit (Chaillou, *l'Abrégé des bons fruits, ou Catalogue des pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 1 ; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. I, p. 31, n° 3). — 6. De Bruxelles (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 171 ; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 49, n° 10). — 7. Romain (*Iid. iibid.*). — 8 Grosse gemeine (Mayer, *ibid.*, t. I, p. 31). — 9. De Breda (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. I, p. 7, n° 4). — 10. Common (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1796, t. VI, p. 313). — 11. Gemeine (*Id. ibid.*). — 12. Malus armeniaca romana (Fée, *Notes sur l'Historia naturalis* de Pline, édition Panckoucke, 1831, t. IX, pp. 462-463 ; — et Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 176, n° 14). — 13. Pomme d'Arménie (*Iid. iibid.*). — 14. Brussels (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1831, 2e série, t. I, p. 61). — 15. Turkey (*Id. ibid.*). — 16. Gros-Ordinaire (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 378, n° 7). — 17. Transparent (Thompson, *Catalogue, ibid.*). — 18. Germine (A. J. Downing, *the Fruits and fruit-trees of America*, 1849, p. 157, n° 11). — 19. Grosse-Germine (*Id. ibid.*). — 20. Crotté (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 176). — 21. Römische (*Id. ibid.*). — 22. Du Commerce (Eugène Glady, *Revue horticole*, de Paris, année 1865, p. 264). — 23. Gros-Commun (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1873, t. VI, n° 7).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés et vert brunâtre à la base, érigés et rouge terne tacheté de vert au sommet, gros,

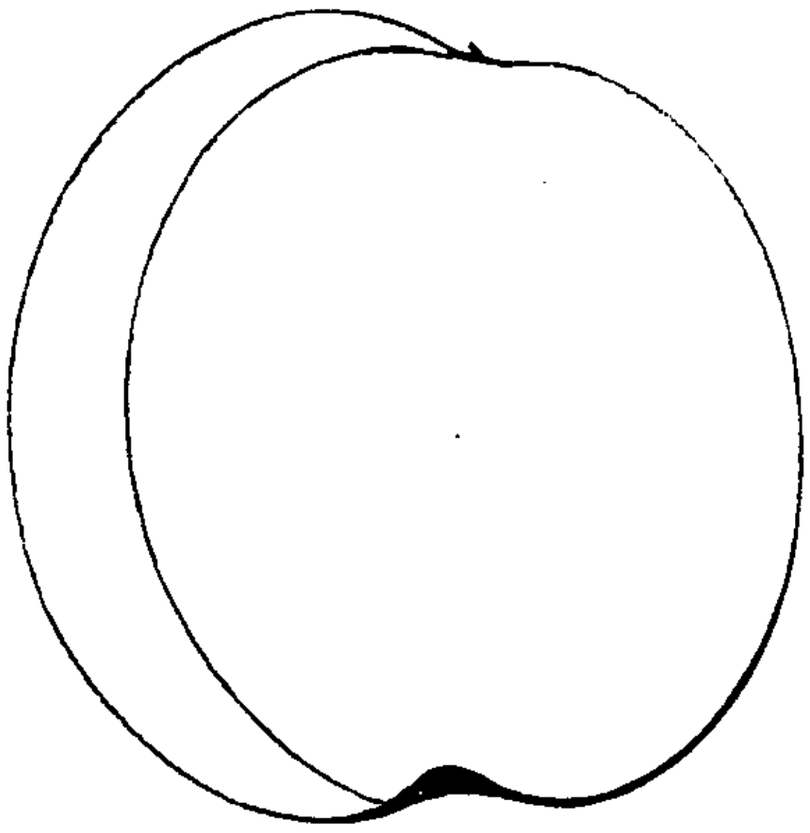
longs, peu coudés, ayant l'épiderme légèrement exfolié. — *Lenticelles :* arrondies, de grandeur variable, saillantes, grisâtres et très-rapprochées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes-obtus, noirâtres, écartés du bois et groupés par trois. — *Feuilles :* excessivement nombreuses, petites, arrondies, plus larges que longues, courtement acuminées en vrille, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, et, sur leurs bords, régulièrement dentées en scie. — *Pétiole :* court, de grosseur moyenne, rigide, très-glanduleux, à faible cannelure, rouge en dessus et vert en dessous. — *Fleurs :* tardives, moyennes, blanches, globuleuses, ayant le calice d'un rouge verdâtre.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa floraison tardive et sa vigueur le rendent des plus convenables pour plein-vent à haute ou demi-tige. Le buisson et l'espalier, mais le dernier surtout, quoique lui étant favorables sous le rapport de la fertilité, ne laissent pas, cependant, que d'amoindrir assez généralement la qualité de ses produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* passant de l'ovoïde comprimée longitudinalement à la globuleuse irrégulière; le sillon, étroit et profond, a l'une des lèvres beaucoup plus développée que l'autre. — *Cavité caudale :* moyenne. — *Point pistillaire :* petit et placé dans une très-faible dépression dont l'un des côtés est sensiblement mamelonné. — *Peau :* épaisse, légèrement duveteuse, jaune blanchâtre sur la partie placée à l'ombre, jaune orangé à l'insolation, où elle est en outre lavée de rouge foncé puis couverte de points brunâtres et rugueux. — *Chair :* jaune-orange, fondante, non adhérente au noyau. — *Eau :* abondante, acidulée, sucrée et plus ou moins parfumée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale vive et saillante. — *Amande :* amère.

Abricot Commun.



MATURITÉ. — Milieu ou fin de juillet.

QUALITÉ. — Première ou deuxième, selon la nature du terrain et l'exposition.

Historique. — Presque tous les commentateurs de Pline ont prétendu que ce célèbre naturaliste, dont les écrits remontent à l'an 80 de Jésus-Christ, avait connu l'abricotier Commun. Suivant eux, c'étaient ses fruits qu'au chapitre XI de son XV^e^ livre, il appelait *Persica præcocia,* et qui, disait-il, mûrissaient en été, bien avant les pêches; ajoutant : « L'importation, à Rome, de cet arbre fruitier, « date seulement d'une trentaine d'années. » Peu après, les Romains appelèrent aussi ces mêmes arbres, *Mala Armeniaca* pour préciser le pays d'où ils les avaient rapportés. Le botaniste Fée expliquait la chose en ces termes, dans un très-remarquable travail publié au cours de 1831 :

« ..... Quand Pline a parlé — disait-il — des *Persica præcocia,* s'il ne s'était agi que d'une variété de la pêche, aurait-il pris la peine de noter l'époque de son introduction dans le Latium? Les abricots mûrissent en été, et les pêches en automne. Il faut noter, cependant, qu'on cultive une pêche — l'Avant-Pêche Blanche, de Duhamel — dont les fruits sont bons

à manger à la mi-juillet, mais il est douteux que cette variété ait été connue du temps de Pline. Au reste, notre opinion se trouve fortifiée de celle de Dioscoride (I, 166), qui dit positivement : « La pomme d'Arménie que les Romains nomment *Præcocia*. » Ce passage est précieux, il permet de préciser à quelle époque vivait Dioscoride, car l'introduction de l'abricotier à Rome date de trente ans environ avant l'époque où Pline écrivait. Ces deux auteurs étaient donc contemporains. » (Notes sur l'*Historia naturalis* de Pline, édition Panckoucke, 1831, t. IX, pp. 462-463.)

Ce que Fée dit ici du fruit appelé *Pêche Précoce*, au lieu *d'Abricot*, par Pline, puis de l'Avant-Pêche blanche décrite par Duhamel, me semble assez certain, car cette dernière ne fut réellement pas connue des Romains. Nous la devons à la Champagne, province où sa culture commença vers la fin du XVI^e^ siècle, ainsi que je le démontrerai au chapitre Pêcher. Du reste l'abricot Commun était aussi surnommé au V^e^ siècle, on le voit dans Palladius (II, XV), *Prunier d'Arménie* par les Romains, appellation qu'on retrouvait encore existante chez les Italiens, en 1571. C'est Agostino Gallo, un de leurs plus anciens pomologues, qui nous l'apprend à la page 115 des *Vinti giornate dell' agricoltura*. L'importation en France de cet abricotier, le premier qu'aient greffé nos pères, n'eut guère lieu avant 1440, puisque Jean Champier (*de Re cibaria*) citait en 1560 l'abricot comme une nouveauté devenue moins rare à cette époque, mais qui, précédemment, s'était vendue 1 denier d'argent la pièce. Et dans les comptes de dépenses de l'antique abbaye Saint-Amand, de Rouen, on lit qu'un quarteron, ou vingt-six pour vingt-cinq, de ces abricots, fut payé douze deniers le 2 août 1544. Sous Louis XIV cette variété se rencontrait à peu près partout, recherchée principalement pour l'usage culinaire :

« Les *Abricots Ordinaires* — écrivait la Quintinye en 1690 — qui sont bien plus gros que la petite espèce qu'on appelle l'abricot Hastif, ont la chair jaune et ne meurissent que vers la my-juillet; il en faut aux quatre expositions, si l'on a assez de murailles pour cela, ou autrement on manqueroit de *la meilleure de toutes les compottes*; car, chose étonnante, le feu et le sucre réveillent dans cet abricot cuit un certain parfum dont on ne s'étoit point aperçu dans le cru. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 430.)

Présentement, l'abricotier Commun est encore un de ceux qu'on plante le plus volontiers, et dont les produits paraissent le plus généralement sur les marchés. Leurs noyaux sont aussi l'objet d'un petit commerce, car l'amande qui les remplit est tellement amère, que souvent on lui fait remplacer l'*Amygdalus communis amara*.

Observations. — En 1755 Nolin et Blavet signalaient (*Essai sur l'agriculture moderne*, p. 162) certain abricot *Carré* comme une variété du fruit ici caractérisé, dont il avait le goût, assuraient-ils. Quel peut être cet abricot Carré? Que sera-t-il devenu? L'absence de tout autre renseignement sur lui, porte à penser qu'on l'aura sans doute reconnu le même que l'abricot Commun, de qui la forme, je le répète, n'est pas constante. — L'abricot de Breda ou de Hollande ayant, avec le Commun, pour synonyme abricot *de Bruxelles*, on ne saurait trop appeler sur ce fait l'attention des horticulteurs. — J'en dis autant pour le surnom *Turkey*, à la fois appliqué au Musch-Musch, ou de Mouch, puis au Commun, qui même partage encore, avec l'Alberge de Montgamé, la synonymie abricot *Crotté*.

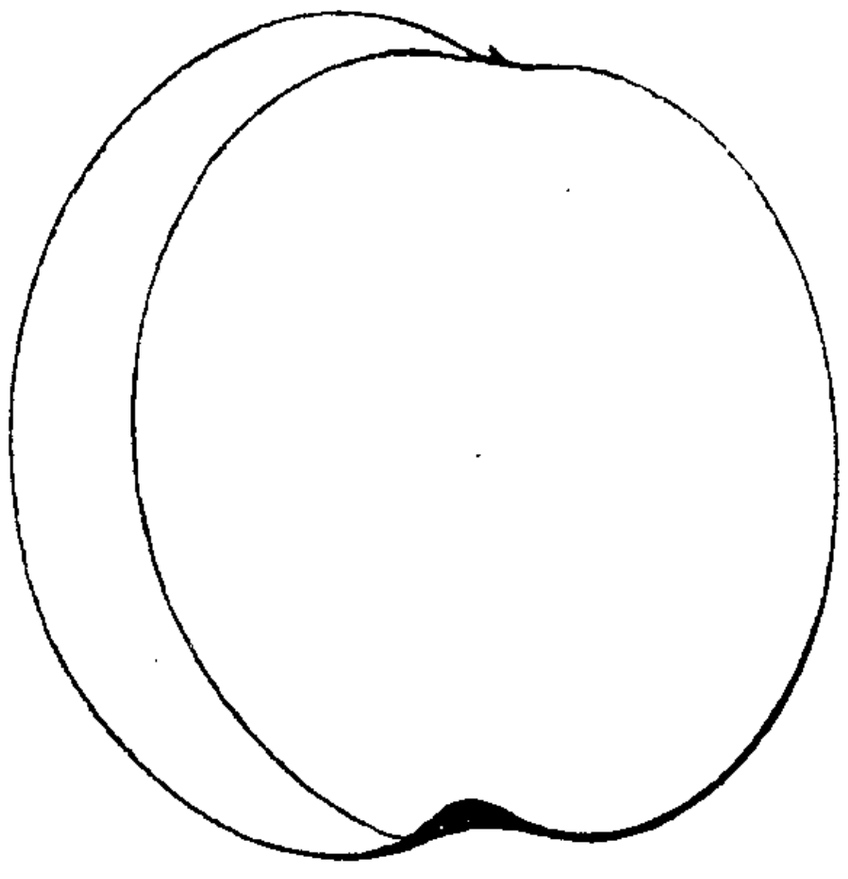
longs, peu coudés, ayant l'épiderme légèrement exfolié. — *Lenticelles :* arrondies, de grandeur variable, saillantes, grisâtres et très-rapprochées. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes-obtus, noirâtres, écartés du bois et groupés par trois. — *Feuilles :* excessivement nombreuses, petites, arrondies, plus larges que longues, courtement acuminées en vrille, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, et, sur leurs bords, régulièrement dentées en scie. — *Pétiole :* court, de grosseur moyenne, rigide, très-glanduleux, à faible cannelure, rouge en dessus et vert en dessous. — *Fleurs :* tardives, moyennes, blanches, globuleuses, ayant le calice d'un rouge verdâtre.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa floraison tardive et sa vigueur le rendent des plus convenables pour plein-vent à haute ou demi-tige. Le buisson et l'espalier, mais le dernier surtout, quoique lui étant favorables sous le rapport de la fertilité, ne laissent pas, cependant, que d'amoindrir assez généralement la qualité de ses produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* passant de l'ovoïde comprimée longitudinalement à la globuleuse irrégulière ; le sillon, étroit et profond, a l'une des lèvres beaucoup plus développée que l'autre. — *Cavité caudale :* moyenne. — *Point pistillaire :* petit et placé dans une très-faible dépression dont l'un des côtés est sensiblement mamelonné. — *Peau :* épaisse, légèrement duveteuse, jaune blanchâtre sur la partie placée à l'ombre, jaune orangé à l'insolation, où elle est en outre lavée de rouge foncé puis couverte de points brunâtres et rugueux. — *Chair :* jaune-orange, fondante, non adhérente au noyau. — *Eau :* abondante, acidulée, sucrée et plus ou moins parfumée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale vive et saillante. — *Amande :* amère.

Abricot Commun.



MATURITÉ. — Milieu ou fin de juillet.

QUALITÉ. — Première ou deuxième, selon la nature du terrain et l'exposition.

Historique. — Presque tous les commentateurs de Pline ont prétendu que ce célèbre naturaliste, dont les écrits remontent à l'an 80 de Jésus-Christ, avait connu l'abricotier Commun. Suivant eux, c'étaient ses fruits qu'au chapitre XI de son XV^e^ livre, il appelait *Persica præcocia,* et qui, disait-il, mûrissaient en été, bien avant les pêches ; ajoutant : « L'importation, à Rome, de cet arbre fruitier, « date seulement d'une trentaine d'années. » Peu après, les Romains appelèrent aussi ces mêmes arbres, *Mala Armeniaca* pour préciser le pays d'où ils les avaient rapportés. Le botaniste Fée expliquait la chose en ces termes, dans un très-remarquable travail publié au cours de 1831 :

« ..... Quand Pline a parlé — disait-il — des *Persica præcocia,* s'il ne s'était agi que d'une variété de la pêche, aurait-il pris la peine de noter l'époque de son introduction dans le Latium? Les abricots mûrissent en été, et les pêches en automne. Il faut noter, cependant, qu'on cultive une pêche — l'Avant-Pêche Blanche, de Duhamel — dont les fruits sont bons

à manger à la mi-juillet, mais il est douteux que cette variété ait été connue du temps de Pline. Au reste, notre opinion se trouve fortifiée de celle de Dioscoride (I, 166), qui dit positivement : « La pomme d'Arménie que les Romains nomment *Præcocia*. » Ce passage est précieux, il permet de préciser à quelle époque vivait Dioscoride, car l'introduction de l'abricotier à Rome date de trente ans environ avant l'époque où Pline écrivait. Ces deux auteurs étaient donc contemporains. » (Notes sur l'*Historia naturalis* de Pline, édition Panckoucke, 1831, t. IX, pp. 462-463.)

Ce que Fée dit ici du fruit appelé *Pêche Précoce*, au lieu *d'Abricot*, par Pline, puis de l'Avant-Pêche blanche décrite par Duhamel, me semble assez certain, car cette dernière ne fut réellement pas connue des Romains. Nous la devons à la Champagne, province où sa culture commença vers la fin du XVI^e^ siècle, ainsi que je le démontrerai au chapitre Pêcher. Du reste l'abricot Commun était aussi surnommé au V^e^ siècle, on le voit dans Palladius (II, XV), *Prunier d'Arménie* par les Romains, appellation qu'on retrouvait encore existante chez les Italiens, en 1571. C'est Agostino Gallo, un de leurs plus anciens pomologues, qui nous l'apprend à la page 115 des *Vinti giornate dell' agricoltura*. L'importation en France de cet abricotier, le premier qu'aient greffé nos pères, n'eut guère lieu avant 1440, puisque Jean Champier (*de Re cibaria*) citait en 1560 l'abricot comme une nouveauté devenue moins rare à cette époque, mais qui, précédemment, s'était vendue 1 denier d'argent la pièce. Et dans les comptes de dépenses de l'antique abbaye Saint-Amand, de Rouen, on lit qu'un quarteron, ou vingt-six pour vingt-cinq, de ces abricots, fut payé douze deniers le 2 août 1544. Sous Louis XIV cette variété se rencontrait à peu près partout, recherchée principalement pour l'usage culinaire :

« Les *Abricots Ordinaires* — écrivait la Quintinye en 1690 — qui sont bien plus gros que la petite espèce qu'on appelle l'abricot Hastif, ont la chair jaune et ne meurissent que vers la my-juillet; il en faut aux quatre expositions, si l'on a assez de murailles pour cela, ou autrement on manqueroit de *la meilleure de toutes les compottes*; car, chose étonnante, le feu et le sucre réveillent dans cet abricot cuit un certain parfum dont on ne s'étoit point aperçu dans le cru. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 430.)

Présentement, l'abricotier Commun est encore un de ceux qu'on plante le plus volontiers, et dont les produits paraissent le plus généralement sur les marchés. Leurs noyaux sont aussi l'objet d'un petit commerce, car l'amande qui les remplit est tellement amère, que souvent on lui fait remplacer l'*Amygdalus communis amara*.

Observations. — En 1755 Nolin et Blavet signalaient (*Essai sur l'agriculture moderne*, p. 162) certain abricot *Carré* comme une variété du fruit ici caractérisé, dont il avait le goût, assuraient-ils. Quel peut être cet abricot Carré? Que sera-t-il devenu? L'absence de tout autre renseignement sur lui, porte à penser qu'on l'aura sans doute reconnu le même que l'abricot Commun, de qui la forme, je le répète, n'est pas constante. — L'abricot de Breda ou de Hollande ayant, avec le Commun, pour synonyme abricot *de Bruxelles*, on ne saurait trop appeler sur ce fait l'attention des horticulteurs. — J'en dis autant pour le surnom *Turkey*, à la fois appliqué au Musch-Musch, ou de Mouch, puis au Commun, qui même partage encore, avec l'Alberge de Montgamé, la synonymie abricot *Crotté*.

8. ABRICOT COMMUN A FEUILLES PANACHÉES.

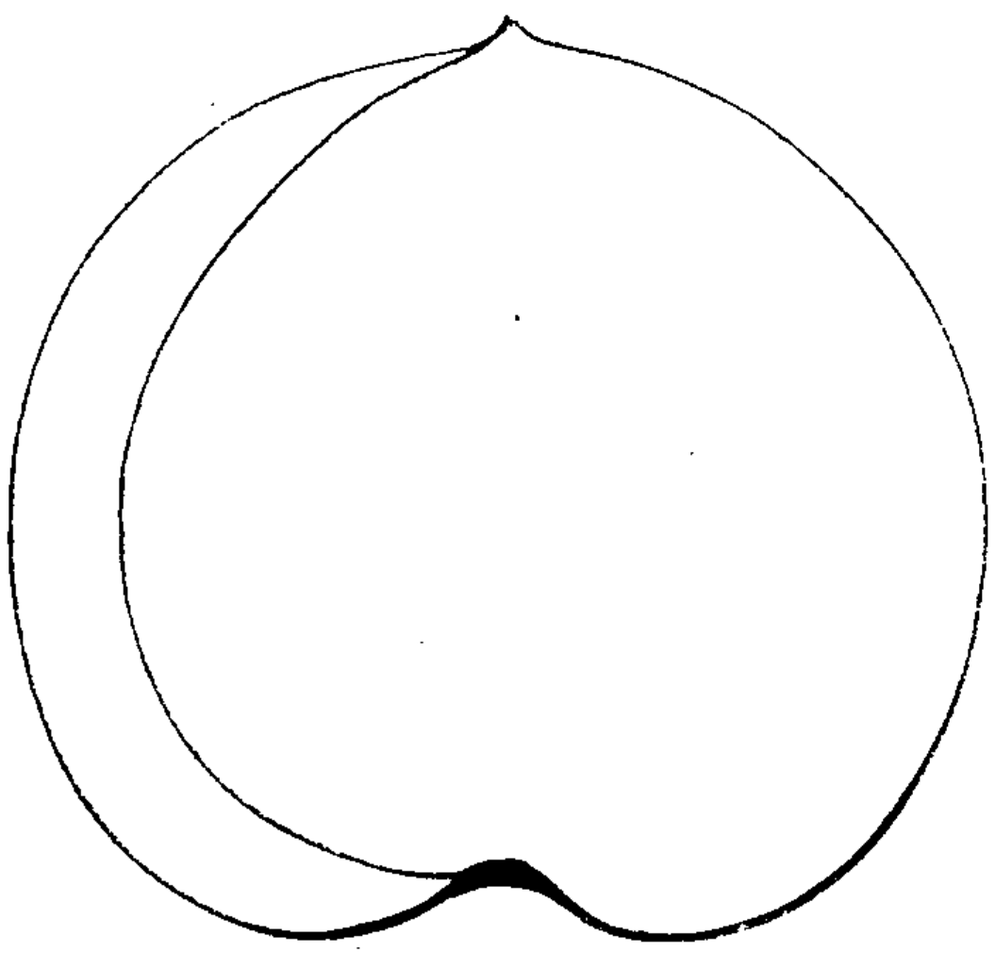
Synonymes. — *Abricots :* 1. PANACHÉ D'ANGLETERRE (Chaillou, *l'Abrégé des bons fruits, ou Catalogue des pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 2). — 2. A FEUILLES PANACHÉES (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 145). — 3. PANACHÉ (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, année 1775, p. 17 ; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. I, p. 34, nº 6). — 4. BUNTE ODER GEFLECKTE (Mayer, *ibid.*). — 5. BLANC PANACHÉ (Tatin, *Principes raisonnés et pratiques de la culture des arbres fruitiers*, 1819, t. II, p. 37). — 6. COMMUN A FEUILLES PANACHÉES DE JAUNE (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1821, t. II, p. 2). — 7. BLOTCHED-LEAVED TURKEY (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 6, nº 27). — 8. MACULÉ (*Id. ibid.*). — 9. STRIPED TURKEY (*Id. ibid.*). — 10. VARIEGATED TURKEY (*Id. ibid.*). — 11. BLOTCHED-LEAVED ROMAN (Idem, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 62). — 12. BUNTE (*Id. ibid.*). — 13. BUNTBLÄTTRIGE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 379, nº 8). — 14. A FEUILLES TIQUETÉES (*Id. ibid.*). — 15. MIT DEM GEFLECKTEM BLATT (*Id. ibid.*). — 16. A FEUILLES MACULÉES (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 177, nº 17).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et arqués, gros et longs, de couleur olivâtre, mais tachés de jaune-citron sur le côté placé à l'ombre, et de jaune-orange brillant à l'insolation, où dans maints endroits ils semblent vernis ; de très-larges exfoliations couvrent leur épiderme. — *Lenticelles :* des plus abondantes, blanchâtres, petites ou moyennes, linéaires et proéminentes. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* gros ou moyens, coniques-obtus, écartés du bois et par groupes de trois à six. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, longuement acuminées, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, tachetées de blanc pur sur le milieu de leurs deux faces et dentées irrégulièrement. — *Pétiole :* court et grêle, à faible cannelure, glanduleux et rouge violâtre. — *Fleurs :* tardives, blanches, grandes ou moyennes, globuleuses, à calice rouge-brique.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Toute espèce de forme peut lui être appliquée, mais le buisson est celle sous laquelle il devient le plus fertile et qui fait le mieux ressortir la beauté de son feuillage.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins ovoïde, à joues légèrement aplaties, à sillon étroit et profond. — *Cavité caudale :* très-prononcée. — *Point pistillaire :* petit et placé de côté au sommet d'un faible mamelon. — *Peau :* quelque peu duveteuse, d'un blanc nuancé de jaune sur la face placée à l'ombre, et rosé à l'insolation. — *Chair :* blanche, non adhérente et très-délicate. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* gros, ovoïde, assez bombé, ayant l'arête dorsale presque émoussée. — *Amande :* amère.



MATURITÉ. — Commencement du mois de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Variété de l'abricotier Commun, ou Romain, l'abricotier Commun à Feuilles panachées se trouve dans les jardins français depuis près d'un siècle et demi. Chaillou, jadis pépiniériste à Vitry-sur-Seine, est le premier, croyons-nous, qui l'ait mis en vente. Ce fut en 1755 qu'il l'annonça dans *l'Abrégé des bons fruits ou Catalogue des variétés les plus rares et les plus estimées.* Or, comme il y figure sous le nom d'abricot Panaché D'ANGLETERRE, il semble assez probable que Chaillou l'avait reçu de ce pays. Les Chartreux, de Paris, ne commencèrent à le propager que vingt ans plus tard, en 1775. Duhamel, en 1768, le mentionna, mais de très-briève façon. Chez les Allemands, meilleur accueil, à cette époque, lui était réservé, car on le voit longuement décrit, puis parfaitement peint et figuré dans la *Pomona franconica* de Mayer, publiée en 1776 (t. I, p. 34, n° 6, planche 4e). Aujourd'hui ce bel abricotier, qu'on ne saurait trop recommander, est généralement assez répandu.

ABRICOT COMMUN A FEUILLES PANACHÉES DE JAUNE. — Synonyme d'abricot *Commun à Feuilles panachées.* Voir ce nom.

ABRICOT COMMUN (GROS-). — Synonyme d'abricot *Commun.* Voir ce nom.

---

9. ABRICOT DE COULANGE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros, courts et géniculés, saumonés au sommet, brun clair à la base et tout couverts d'exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* très-abondantes, petites et blanches, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* groupés par deux ou par trois, gros, coniques-pointus, légèrement écartés du bois, aux écailles noires, mal soudées et bordées de blanc. — *Feuilles :* des plus nombreuses, grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert clair jaunâtre en dessus et vert blanchâtre en dessous, finement bordées de dents que termine une très-petite aiguille noirâtre. — *Pétiole :* rarement bien glanduleux, long et grêle, rouge cramoisi nuancé de rouge-sang, à cannelure large mais peu profonde. — *Fleurs :* hâtives, moyennes, blanches, globuleuses, à calice rouge brillant.

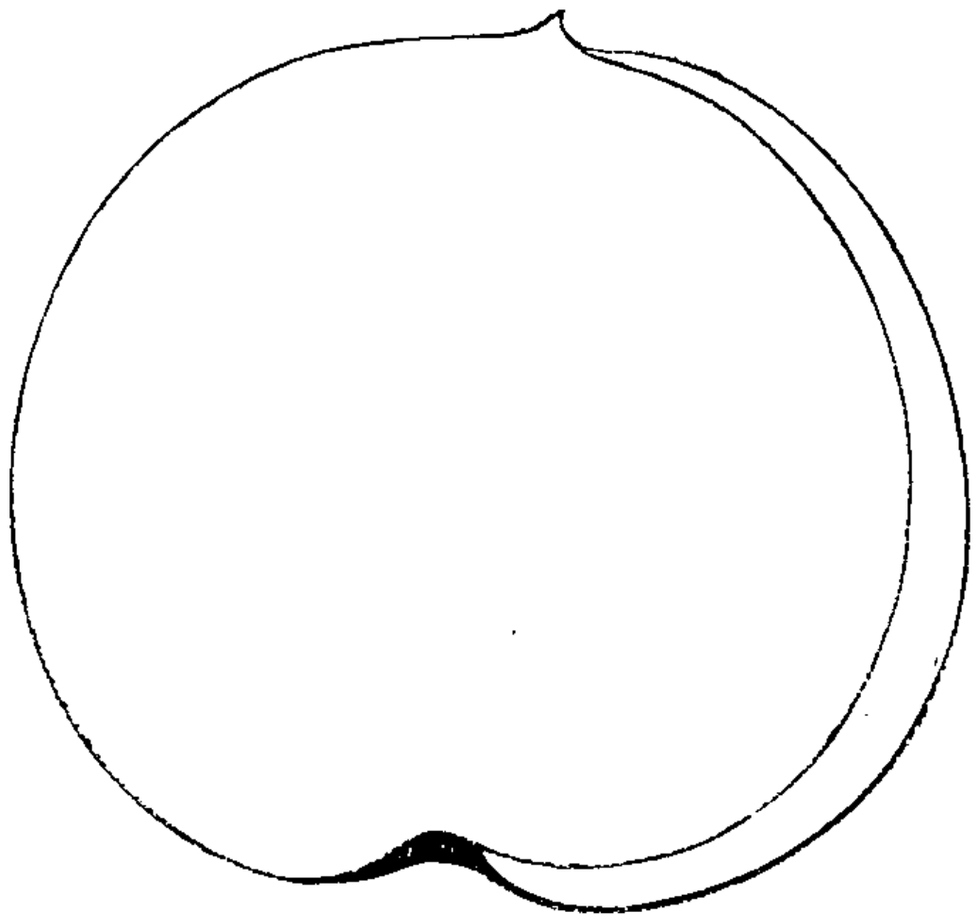
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Vu sa forte et courte ramification, il fait, n'importe sous quelle forme, des plein-vent de toute beauté ; il est assez avantageux, également, de le mettre en espalier, surtout pour préserver sa floraison hâtive.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* arrondie légèrement ovoïde, à joues peu renflées, à sillon profond mais étroit, principalement

près du sommet. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* saillant et recourbé. — *Peau :* faiblement duveteuse, jaune herbacé sur le côté placé à l'ombre et jaune clair sur l'autre face. — *Chair :* jaune blanchâtre, molle, pâteuse, non adhérente au noyau. — *Eau :* peu abondante, sucrée, acidule et rarement bien parfumée. — *Noyau :* moyen, arrondi, très-bombé, ayant l'arête dorsale, basse, émoussée, puis la suture ventrale percée en façon de tube court et très-large. — *Amande :* amère.

Abricot de Coulange.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Je multiplie cet abricotier depuis une trentaine d'années, sans avoir jamais rencontré sur lui, dans les recueils pomologiques, le moindre renseignement. Il paraît porter un nom de localité; seulement, comme le *Dictionnaire des postes* mentionne six bourgs, villages ou hameaux appelés Coulange, on conçoit qu'il devienne assez difficile, aujourd'hui, de préciser lequel de ces différents lieux peut avoir vu naître la variété dont il s'agit. Je la crois, néanmoins, sortie de Coulange-sur-Yonne, commune aux environs de laquelle le pépiniériste et pomologue Louis Noisette, né en 1772, mort en 1849, possédait, hameau de Misery, d'importantes propriétés où il obtint de semis, ses ouvrages en font foi, plusieurs fruits très-méritants. L'abricot de Coulange doit être, en tout cas, au moins âgé d'un demi-siècle.

Observations. — Dans les Catalogues arboricoles, j'ai vu parfois cité un abricotier *Colonge*, ou *de Collonge*, que je soupçonne fort n'être autre que le Coulange ici décrit, dont un mauvais étiquetage aura défiguré le nom. Avis, alors, aux intéressés, le temps m'ayant manqué pour éclaircir mes doutes à cet égard.

ABRICOTS CROTTÉ. — Synonymes d'*Alberge de Montgamé* et d'abricot *Commun*. Voir ces noms.

D

Abricot DEHANCY. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

Abricot DOUBLE. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

Abricots : de DUNDMORE, ———— } Synonymes d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

— DUNMORE'S, ————

— DUNMORE'S BREDA, ————

Abricot DUR D'ÉCULLY. — Voir abricot *Luizet*, au paragraphe Historique.

---

10. Abricot DUVAL.

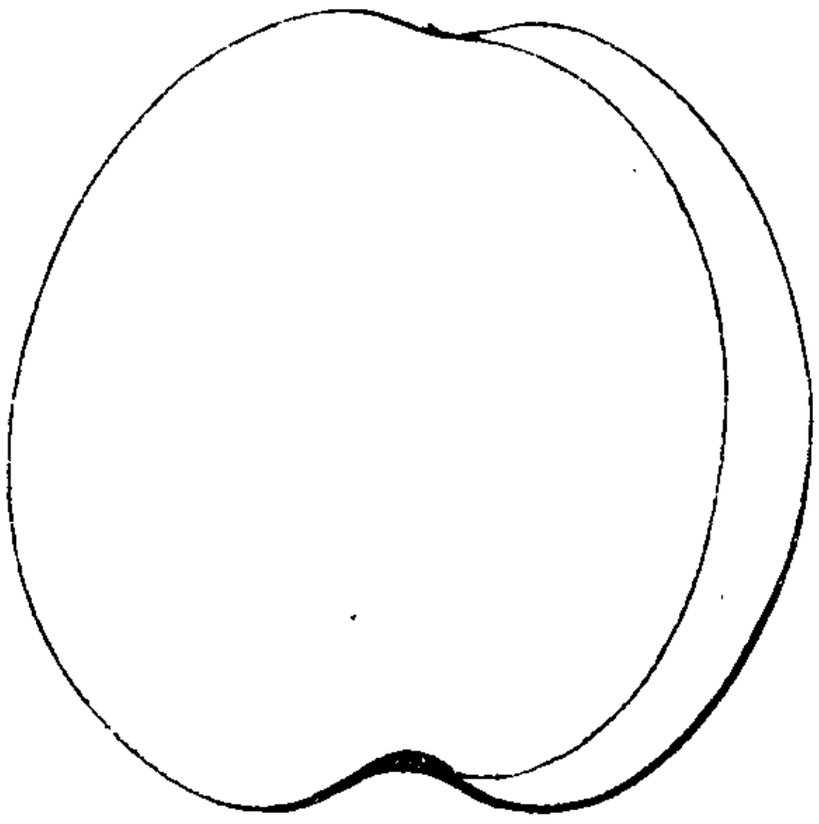
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs, assez grêles, coudés, rouge terne au sommet, brun olivâtre à la base et généralement ayant l'épiderme couvert d'étroites et longues exfoliations. — *Lenticelles :* petites, blanches, arrondies, très-abondantes. — *Coussinets :* des plus développés. — *Yeux :* très-gros, groupés par trois, ovoïdes-obtus, bien écartés du bois, aux écailles noirâtres, disjointes et bordées de gris-blanc. — *Feuilles :* peu nombreuses, arrondies ou ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, vert très-brillant en dessus, vert-pré en dessous, à bords régulièrement dentés en scie. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, à large cannelure, peu glanduleux, rouge sanguin en dessus, rose en dessous, muni d'une ou deux oreillettes à son extrémité. — *Fleurs :* tardives, moyennes ou petites, gaufrées, globuleuses, blanches, à calice vert rougeâtre rosé faiblement à la base.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Sa floraison tardive le rend propre au plein-vent, soit à basse, soit à haute-tige ; on peut aussi le mettre en espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, à joues comprimées, à sillon étroit et assez profond. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* très-petit, occupant le centre d'une sensible dépression. — *Peau :* épaisse, légèrement duveteuse, jaune-orange lavé de rouge à l'insolation et ponctuée de carmin. — *Chair :* jaune-orange, demi-ferme, se détachant parfaitement du noyau. — *Eau :* abondante, douce, délicieusement sucrée et parfumée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde-arrondi, bien bombé, ayant l'arête dorsale tranchante et saillante. — *Amande :* demi-douce.

Abricot Duval.



MATURITÉ. — Commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je multiplie depuis dix ans déjà cet abricotier, dont on ne saurait trop recommander la culture. MM. Baltet frères, pépiniéristes à Troyes, qui en ont été les premiers propagateurs, le firent connaître en ces termes dans la *Revue horticole* du 1er décembre 1866 :

« *Abricotier Duval.* — Gain de M. Duval, curé aux environs de Troyes. Très-beau et bon fruit d'arrière-saison, issu de l'Abricotier-Pêche, dont il a gardé les précieuses qualités, et qui a, en outre, l'avantage d'être plus vigoureux. Cette remarque a été constatée sur le sujet-mère, et sur nos jeunes arbres de pépinière greffés en plein-vent ou en espalier, sur prunier Mirobolan et prunier Saint-Julien. » (Page 456.)

A ces renseignements, je puis joindre les suivants, que m'a communiqués mon obligeant confrère M. Charles Baltet :

« Troyes, 7 novembre 1874.

« M. l'abbé Duval, curé de Saint-Benoist-sur-Seine (Aube) et amateur d'horticulture, est un semeur heureux de dahlias et autres plantes. La première végétation du sujet-type de son abricotier, date de 1858, et sa première fructification, de 1864. »

E

Abricot EARLY MASCULINE. — Synonyme d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

Abricot EARLY MOORPARK. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

Abricots : EARLY MOSCATINE,

— EARLY MUSCADINE,

— EARLY RED MASCULINE,

} Synonymes d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

Abricots : EARLY WHITE MASCULINE,

— ERSTE ALEXANDRINE,

} Synonymes d'abricot *Blanc*. Voir ce nom.

---

11. Abricot ESPEREN.

Synonymes. — *Abricots :* 1. Die grosse Frühe (Sickler, *Teutscher Obstgärtner,* 1799, t. XII, p. 139, n° 5 ; — et Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 177, n° 19). — 2. Frühe punktirte (Dochnahl, *ibidem*). — 3. Gros-Abricotin ; — 4. Gros-Hatif ; — 5. Gros-Royal ; — 6. De Hongrie ; — 7. Précoce d'Esperen ; — 8. Précoce de Hongrie ; — 9. Römische ; — 10. Royal ; — 11. Ungarische (*Idem, ibidem*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, rouge ardoisé, longs, assez gros, étalés, arqués et géniculés, tout couverts d'exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* des plus abondantes, petites, arrondies ou linéaires, blanches et squammeuses. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* entièrement plaqués sur l'écorce, petits, coniques et groupés par trois ou cinq. — *Feuilles :* grandes ou très-grandes, minces, ovales-arrondies, courtement acuminées en vrille, vert-pré en dessus, vert blanchâtre en dessous et régulièrement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, très-long, flasque, peu glanduleux, largement cannelé, rouge sanguin et portant deux oreillettes à son

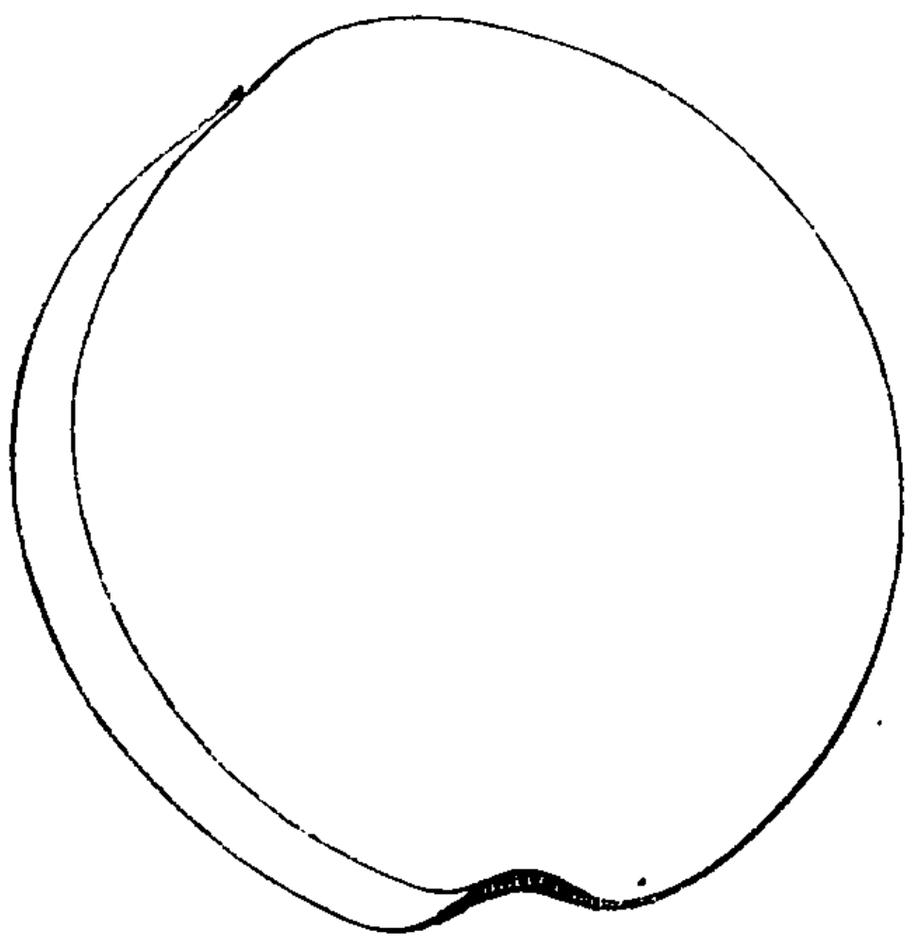
extrémité. — *Fleurs :* très-tardives, petites et grêles, blanches avec nervures d'un rose-violet; leur calice est rouge-brique.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Très-vigoureux, toutes les formes plein-vent lui sont bonnes; quant à l'espalier, on ne saurait l'y destiner, car la taille qu'il serait alors obligé de subir, le rendrait encore plus improductif.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus considérable. — *Forme :* ovoïde irrégulière, aplatie longitudinalement, parfois bossuée, à sillon étroit et très-profond vers la base, mais presque nul au sommet. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* très-petit et souvent placé en dehors de l'axe du fruit. — *Peau :* légèrement duveteuse, jaune-paille passant au jaune intense sur la face frappée par le soleil. — *Chair :* jaunâtre, tendre et quittant bien le noyau. — *Eau :* abondante, acidulée, peu sucrée, sans parfum. — *Noyau :* volumineux, large, légèrement oblong, aplati, ayant l'arête dorsale prononcée et bien tranchante, surtout à la base. — *Amande :* amère.

Abricot Esperen.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ — Deuxième.

Historique. — En 1799 le pomologue J. B. Sickler figurait et caractérisait cette variété dans le tome XII du *Teutscher Obstgärtner* (page 139, n° 5); il l'appelait *die Grosse Frühaprikose*, c'est-à-dire, le Gros Abricot précoce. Un demi-siècle plus tard, en 1858, Dochnahl (*Obstkunde*, t. III, p. 177, n° 19), s'occupant à son tour de ce même fruit chez les Allemands, « pensa qu'il était originaire de « France, le déclara identique avec l'abricot *Précoce d'Esperen,* et fit observer « qu'on le cultivait dans le nord de l'Allemagne, où J. B. Sickler l'avait signalé « dès 1799. » Le surnom Précoce d'Esperen qui nous apparaît ici n'était déjà plus, en 1858, dans sa nouveauté; il datait au moins de 1845. Sorti de la Belgique sous le patronage de feu Laurent de Bavay, pépiniériste à Vilvorde-lez-Bruxelles, il rappelait la mémoire d'un semeur belge bien connu, et duquel j'ai maintes fois parlé au cours de cet ouvrage. Grâce donc à ce REBAPTISEMENT, le *Grosse Frühaprikose* décrit par Sickler à la fin du siècle dernier, obtint sans délai l'entrée des pépinières françaises. Nos écrivains horticoles, même, le protégèrent, entr'autres M. Herincq, du Muséum de Paris, qui le comprit dans une revue des fruits nouveaux, ou peu répandus, gagnés en 1848 :

« L'abricotier *Précoce d'Esperen* — disait-il — est un arbre de grandeur moyenne, mais vigoureux et très-fertile, pour espalier exposé au midi et au levant. Son fruit, fondant, assez gros et très-aplati, mûrit en juillet..... Propagé par M. Laurent de Bavay (de Bruxelles), on le trouve aussi chez M. Dupuy-Jamin (à Paris). » (*Revue horticole*, année 1848, pp. 424 et 430.)

Maintenant, quelle provenance assigner à cette variété?... Pour moi, la voyant cultivée par les Allemands avant 1799, puis ne paraître en France que cinquante

ans plus tard, et sous un pseudonyme, je la suppose originaire de la Hongrie, car Dochnahl, parmi les nombreux anciens surnoms qu'il lui reconnaît, cite abricots de Hongrie et Précoce de Hongrie. Quant aux Belges, ils ne l'ont jamais officiellement inscrite dans leur pomone indigène, ni même caractérisée dans aucune Pomologie, malgré qu'elle nous soit venue de Vilvorde, vers 1848, parée du nom de leur compatriote Esperen. Or, ce silence suffit pour démontrer que cet abricot n'appartient pas à la Belgique. Cependant j'ai cru devoir, pour deux motifs, lui conserver son actuelle dénomination : nos horticulteurs le vendent sous ce seul nom, et ce nom, je le répète, est celui du major Esperen, officier qui sous Napoléon Ier servit avec gloire dans l'armée française, et fut, de plus, ami passionné de l'arboriculture fruitière.

Observations. — Les noms abricots *Large early, Hâtif de la Saint-Jean, Gros Abricot de la Saint-Jean,* ne sauraient être, comme d'aucuns l'ont avancé, réunis à cette variété, qui jamais ne mûrit avant la fin de juillet, même à Angers. C'est au vieil abricot d'Alexandrie, des Italiens, notre abricot de la Saint-Jean ou Large early des Anglais, qu'on doit les rapporter. Et, d'après Thompson (*Catalogue,* p. 48, n° 4), il faut en dire autant des suivants : *Gros Abricot d'Alexandrie, Gros-Précoce,* donnés parfois, également, pour synonymes à l'abricot Esperen.

F

Abricotier a FEUILLES LACINIÉES. — Synonyme d'abricotier *Pêche à Feuilles laciniées.* Voir ce nom.

Abricotiers : a FEUILLES MACULÉES, — a FEUILLES PANACHÉES, — Synonymes d'abricotier *Commun à Feuilles panachées.* Voir ce nom.

Abricotier a FEUILLES DE PÊCHER. — Synonyme d'abricotier *Noir à Feuilles de Saule.* Voir ce nom.

Abricotier a FEUILLES TIQUETÉES. — Synonyme d'abricotier *Commun à Feuilles panachées.* Voir ce nom.

Abricot FRÜHE MUSKATELLER. — Synonyme d'abricot *Précoce.* Voir ce nom.

Abricot FRÜHE PUNKTIRTE. — Synonyme d'abricot *Esperen.* Voir ce nom.

Abricotier a FRUIT RAYÉ. — Synonyme d'abricotier *Rayé.* Voir ce nom.

Abricot de GASCOGNE. — Synonyme d'abricot *Angoumois*. Voir ce nom.

Abricot GEMEINE. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

Abricot GEMEINE PFLAUMEN. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

---

12. Abricot de GENNES.

Synonyme. — *Abricot* Tardif (Millet, *Description des fleurs et des fruits nés dans le département de Maine-et-Loire*, 1835, p. 97).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, courts, assez gros, coudés, vert herbacé à la base, brun foncé au sommet, ayant l'épiderme exfolié. — *Lenticelles :* jaunes, très-petites, squammeuses, linéaires et des plus abondantes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* groupés par trois, petits, coniques-arrondis, écartés du bois, aux écailles noirâtres. — *Feuilles :* de grandeur variable, ovales-arrondies ou ovales-allongées, longuement acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert-pré en dessous et régulièrement dentées en scie sur leurs bords. — *Pétiole :* grêle, très-long, flasque, rouge cramoisi, peu glanduleux, à cannelure rarement bien accusée. — *Fleurs :* hâtives, grandes et blanches, à nervures sensiblement rosées, à calice rouge-brique.

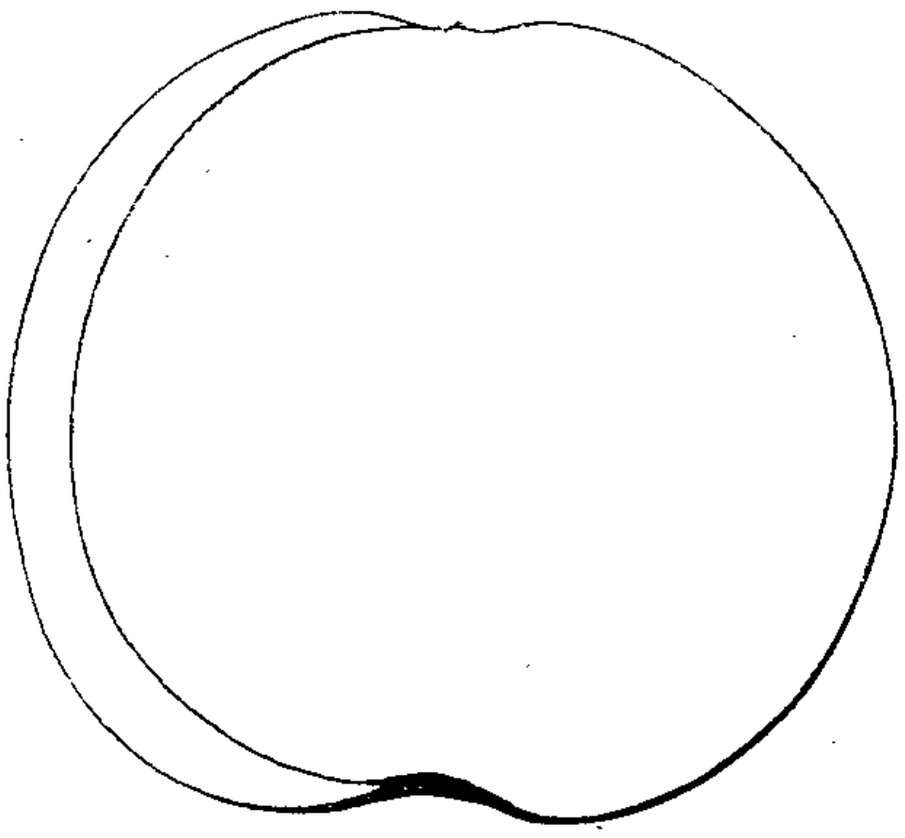
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Quoiqu'il prospère convenablement sous toutes les formes, il réussit encore mieux, cependant, comme fertilité, quand on en fait un arbre demi-tige ou basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, à joues faiblement comprimées, à sillon large et peu profond. — *Cavité caudale :* modérément développée. — *Point pistillaire :* petit, régulièrement

placé au centre d'une légère dépression. — *Peau :* duveteuse, jaune blafard sur le côté de l'ombre et jaune intense sur celui frappé par le soleil. — *Chair :* jaune-orange, fondante, quittant aisément le noyau. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée mais à peu près dénuée de parfum. — *Noyau :* gros ou très-gros, plutôt ovoïde qu'arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large, haute, émoussée. — *Amande :* amère.

Abricot de Gennes.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — L'abricot que je viens de décrire est de provenance angevine; gagné vers 1833, il fut signalé en 1835 par M. Millet, page 97 de son intéressante et rare Notice sur les fleurs et les fruits nés dans le département de Maine-et-Loire. Appelé d'abord abricot *Tardif,* il reçut ensuite le nom de la personne qui l'avait obtenu, M^lle^ de Gennes, morte octogénaire depuis une vingtaine d'années. Elle habitait le faubourg Saint-Laud, d'Angers, où son goût marqué pour l'horticulture trouvait amplement à se satisfaire dans un vaste enclos rempli de belles et nombreuses collections.

ABRICOT GERMINE. — Synonyme d'abricot *Commun.* Voir ce nom.

ABRICOT GLÄNZENDE. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

---

13. ABRICOT GLOIRE DE POURTALÈS.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et érigés, assez gros et assez longs, géniculés, brun foncé à la base, brun clair au sommet, ayant l'épiderme couvert de larges mais courtes exfoliations. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies, blanches et squammeuses. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, coniques, groupés par trois et presque tous formant éperon. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites, arrondies, longuement acuminées, vert terne en dessus, vert herbacé en dessous, à bords finement dentés et crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, rarement bien glanduleux, rouge sanguin, à large cannelure et muni parfois d'une ou deux oreillettes. — *Fleurs :* très-hâtives, grandes ou moyennes, blanches, à nervures légèrement rosées, à calice rouge-brique.

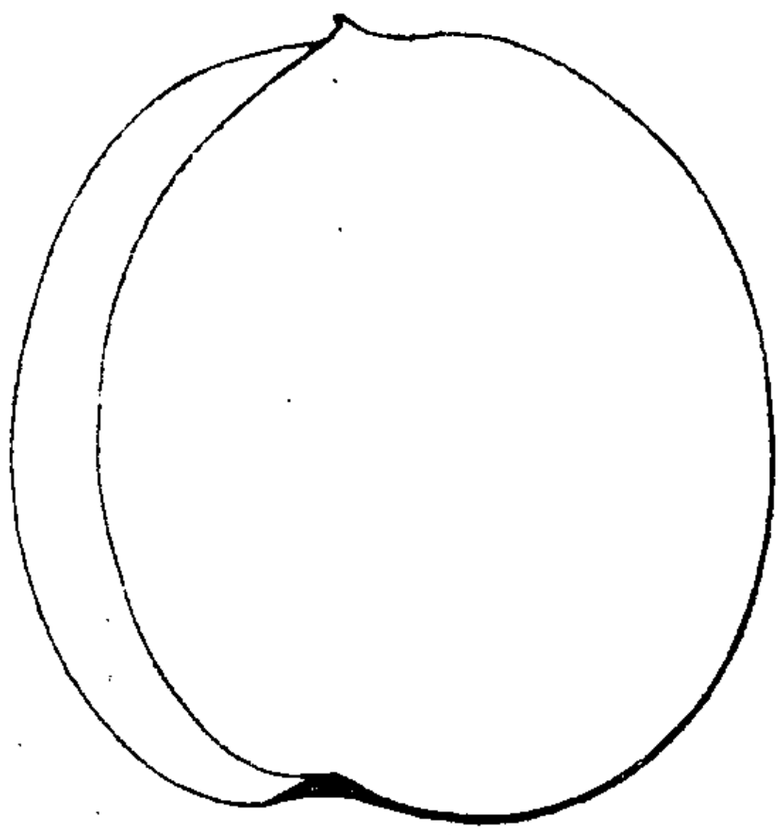
FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — La floraison de cet abricotier est si hâtive, qu'on doit surtout le

recommander pour l'espalier, qui seul peut efficacement la protéger. Néanmoins sa végétation s'accommode très-bien aussi, ce point excepté, du buisson et de la haute ou basse-tige.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins arrondie, ayant les joues sensiblement aplaties, le sillon étroit mais très-profond, surtout à sa naissance. — *Cavité caudale :* peu prononcée. — *Point pistillaire :* petit, couronnant le sommet d'un assez faible mamelon. — *Peau :* jaune-paille, ponctuée de carmin à l'insolation et tachée, sur l'autre face, de roux grisâtre. — *Chair :* blanchâtre, ferme et délicate. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, ayant une saveur de violette des plus agréables. — *Noyau :* petit ou moyen, ovoïde et légèrement bombé; son arête dorsale, très-haute et très-large, est excessivement coupante. — *Amande :* amère.

Abricot Gloire de Pourtalès.



Maturité. — Mi-juillet.

Qualité. — Première.

Historique. — MM. Baumann, pépiniéristes à Bollwiller (Haut-Rhin), sont les promoteurs de cette variété, dont la mise au commerce date de 1860. Elle fut, m'apprenaient-ils le 10 janvier 1875, gagnée de semis dans le jardin de la Robertsau, près Strasbourg, par M. de Bussière, amateur d'arboriculture fruitière, qui leur permit ensuite de la nommer, puis de la multiplier. La famille d'origine française à laquelle ce nouvel abricotier est dédié, quitta notre pays en 1685, chassée par la révocation de l'édit de Nantes, et se réfugia à Neuchâtel, où l'un de ses membres, Jacques-Louis de Pourtalès, acquit avec d'immenses richesses une célébrité commerciale européenne, puis mourut en 1814, après y avoir fondé un hôpital et laissant plusieurs fils que le roi de Prusse fit comtes, en souvenir de leur père.

Abricot GROS-ABRICOTIN. — Synonyme d'abricot *Esperen*. Voir ce nom.

Abricot GROS-ALBERGE DE MONTGAMET. — Synonyme d'abricot *Alberge de Montgamé*. Voir ce nom.

---

14. Abricot GROS-BLANC D'AUVERGNE.

Synonymes. — *Abricots :* 1. d'Auvergne (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 326, n° 6). — 2. Blanc d'Auvergne (1850, de quelques pépiniéristes). — 3. Gros-Blanc hatif d'Auvergne (John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 156).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et érigés, gros, longs, coudés, brun clair luisant, ayant l'épiderme largement exfolié. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, très-proéminentes, arrondies

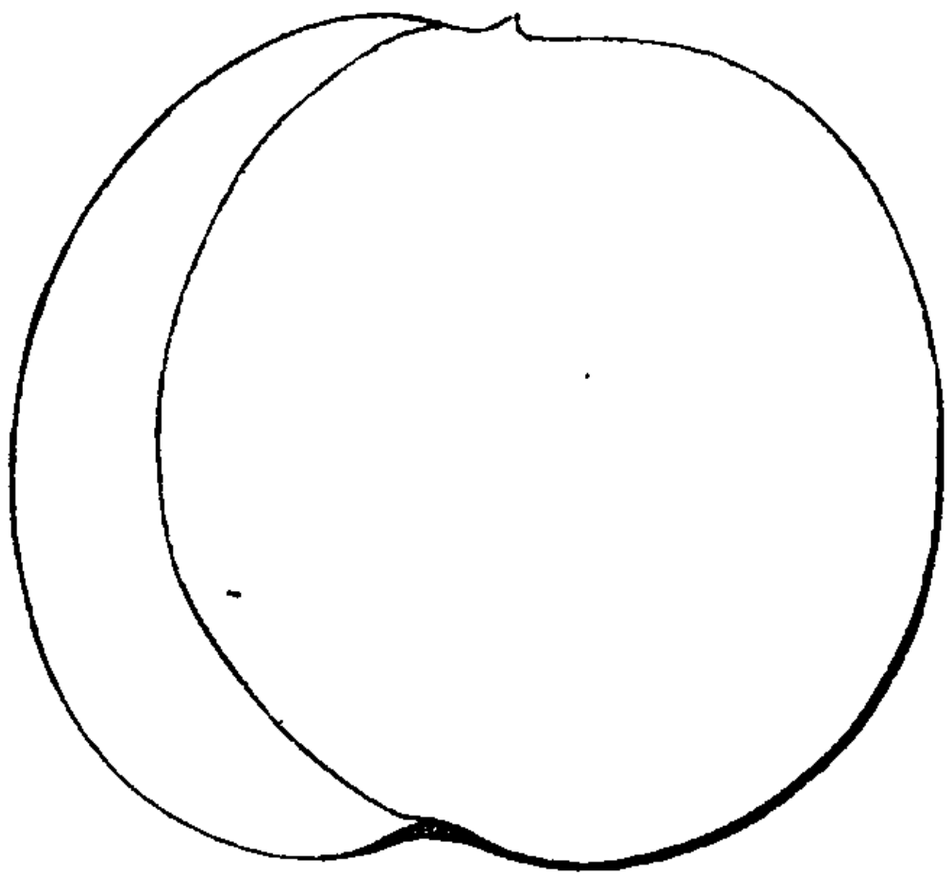
et de couleur jaunâtre. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, très-écartés du bois et groupés par trois ou quatre. — *Feuilles :* de forme variable (arrondies, ovoïdes-arrondies, ovoïdes-allongées), grandes ou moyennes, courtement acuminées, vert sombre en dessus, vert-pré en dessous, à bords largement et profondément dentés. — *Pétiole :* gros et long, roide, sanguin, bien glanduleux, à cannelure prononcée. — *Fleurs :* hâtives, grandes et blanches, ayant le calice rouge clair.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il se prête indistinctement à toutes les formes et prospère non moins bien appliqué au mur, que mis en plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* globuleuse, à joues très-peu convexes, à sillon large et profond. — *Cavité caudale :* de faible dimension. — *Point pistillaire :* bien apparent, oblique et placé au centre d'une légère dépression. — *Peau :* jaune-paille sur le côté de l'ombre, jaune-orange sur celui du soleil, et couverte d'un long mais peu épais duvet. — *Chair :* jaune pâle, ferme, quittant facilement le noyau. — *Eau :* suffisante, sucrée, très-acidulée et sans parfum. — *Noyau :* gros, arrondi, légèrement bombé, ayant l'arête dorsale rugueuse, petite, émoussée. — *Amande :* des plus amères.

Abricot Gros-Blanc d'Auvergne.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Très-anciennement cultivé dans l'Auvergne, dont on le croit originaire, cet abricotier y jouit d'une vogue toute particulière. Chaque année ses produits y sont achetés par les liquoristes, pour les conserver dans l'eau-de-vie, puis, et surtout, par les confiseurs, qui fabriquent à leur aide ces délicieuses pâtes appelées pâte d'abricot d'Auvergne. C'est là, du reste, le seul mérite que possède ce beau fruit.

ABRICOTIER A GROS FRUIT. — Synonyme d'abricotier *Commun*. Voir ce nom.

ABRICOT GROS-HATIF. — Synonyme d'abricot *Esperen*. Voir ce nom.

ABRICOT GROS-ORDINAIRE. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

ABRICOTS : GROS-PRÉCOCE, ——— } Synonymes d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

— GROS-ROUGE PRÉCOCE, ———

ABRICOT GROS-ROYAL. — Synonyme d'abricot *Esperen*. Voir ce nom.

ABRICOT GROS-SUCRÉ. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOT GROSSE BREDAER. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

ABRICOTS DIE GROSSE FRÜHE. — Synonymes d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens) et d'abricot *Esperen*. Voir ces noms.

ABRICOTS : GROSSE GEMEINE,
— GROSSE GERMINE,
} Synonymes d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

ABRICOT GROSSE ORANIEN. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

ABRICOTS : GROSSE-PÊCHE,
— GROSSE PFIRSCHEN,
— GROSSE ZUCKER,
} Synonymes d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

H

Abricot HATIF. — Synonyme d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

Abricot HATIF DU CLOS. — Voir abricot *Luizet*, au paragraphe Observations.

Abricot HATIF MUSQUÉ. — Synonyme d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

Abricot HATIF DE LA SAINT-JEAN. — Voir abricot *Esperen*, au paragraphe Observations.

Abricots : HATIF DE LA SAINT-JEAN, — HATIF DE LA SAINT-JEAN (GROS-), } Synonymes d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

Abricot HATIF D'ULINS. — Voir abricot *de Moorpark*, au paragraphe Observations.

---

15. Abricot de HOLLANDE.

Synonymes. — *Abricots :* 1. De Breda (Batty Langley, *Pomona*, 1729, p. 89, pl. 15). — 2. De Bruxelles (*Id. ibid.*). — 3. Amande douce (Chaillou, *l'Abrégé des bons fruits ou Catalogue des pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 2). — 4. Amande-Aveline (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 138). — 5. Double (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 65). — 6. Bredaïsche (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. I, p. 33, n° 5). — 7. Hasselnussmandel (*Id. ibid.*). — 8. Hollandische (*Id. ibid.*). — 9. D'Orange (*Id. ibid.*). — 10. Amande (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 156, n° 5). — 11. Noisette (*Id. ibid.*). — 12. Ananas (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, pp. 69-70). — 13. Mandel (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 385, n° 20). — 14. Orangen (*Id. ibid.*). — 15. Rotterdamer (*Id. ibid.*). — 16. Persique (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 47, n° 2). — 17. Ananas of the Dutch (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 181, n° 31). — 18. Grosse Bredaer (*Id. ibid.*). — 19. Hollandische Ananas (*Id. ibid.*). — 20. Hollandische Mandel (*Id. ibid.*). — 21. Muskateller (*Id. ibid.*). — 22. Pine-Apple (*Id. ibid.*). — 23. De Rotterdam (*Id. ibid.*). — 24. D'Ampuy (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1866, p. 59; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1873, t. VI, n° 2). — 25. Persèque (John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 152). — 26. A Amande douce (Congrès pomologique, *ibid.*). — 27. D'Ampuis (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, grêles, très-longs, géniculés, de couleur olivâtre, nuancés de rouge à leur sommet, puis ayant l'épiderme largement exfolié. — *Lenticelles :*

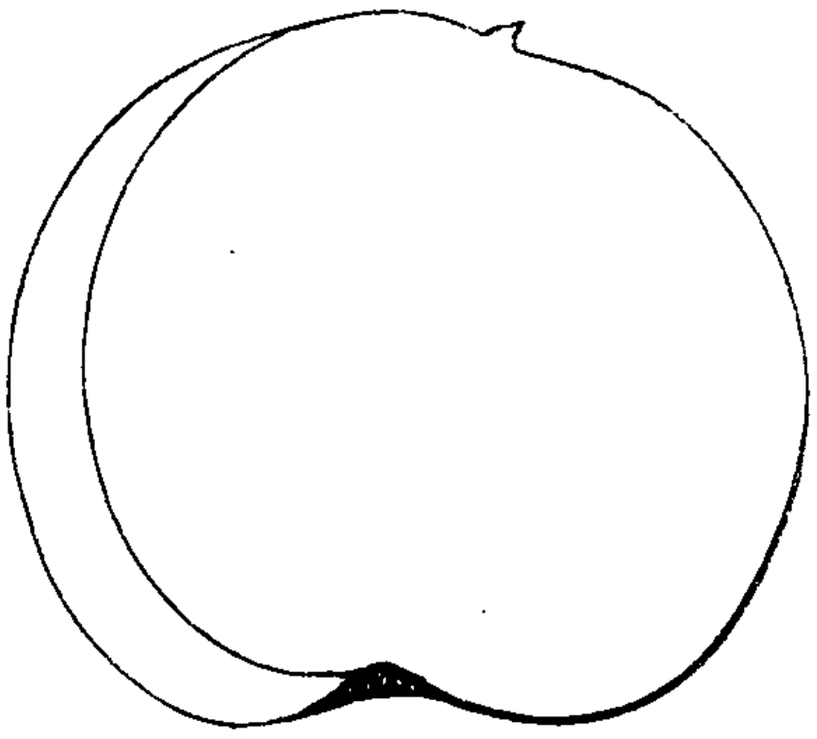
abondantes, grandes, arrondies, blanches et saillantes. — *Coussinets :* peu ressortis. — *Yeux :* petits, ovoïdes-obtus, grisâtres, généralement groupés par trois et faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales ou ovales-arrondies, longuement acuminées en vrille, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords régulièrement dentés en scie. — *Pétiole :* rouge sanguin en dessus, rouge clair en dessous, assez court et peu fort, rarement bien glanduleux, à cannelure étroite et profonde. — *Fleurs :* tardives, grandes, blanches, gaufrées, à calice rouge-brique.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — La basse et la demi-tige plein-vent lui conviennent mieux que la haute-tige, forme sous laquelle sa floraison souffre toujours beaucoup des moindres bourrasques. L'espalier ne lui est pas avantageux non plus, la taille qu'alors il doit subir diminuant par trop sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* sphérique, généralement moins volumineuse d'un côté que de l'autre, ayant les joues assez plates et le sillon peu prononcé. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* oblique et saillant. — *Peau :* d'un beau jaune-paille, plus ou moins galeuse et rugueuse à l'insolation, où elle est en outre nuancée de rouge-brique et ponctuée de carmin foncé. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, mi-tendre, pâteuse, sans la moindre adhérence au noyau. — *Eau :* peu abondante, sucrée, légèrement acidulée, douée d'un parfum dont la saveur laisse souvent à désirer. — *Noyau :* petit, régulièrement ovoïde, aplati, ayant l'arête dorsale assez développée. — *Amande :* complétement douce, elle est très-bonne à manger et rappelle positivement le goût de la noisette Aveline.

Abricot de Hollande.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En Europe, les Flandres sont la contrée où cette variété, qui d'abord y reçut les surnoms d'abricotier de Breda, puis de Bruxelles, fut cultivée pour la première fois. Je dis en Europe, car dès 1724 le botaniste anglais Miller la déclarait d'origine africaine (*Dictionn. des jardiniers,* t. I[er]). J'ignore, par exemple, le nom qu'elle pouvait alors porter dans son pays natal. On l'appela abricotier de Hollande, vers 1745, au moment même où nos pépiniéristes commençaient à la multiplier. Son importation chez les Flamands n'est guère antérieure aux premières années du XVIII[e] siècle. La Quintinye, mort en 1688, ne connut pas l'abricot de Hollande, qu'on chercherait en vain, également, dans la Pomologie de Merlet, édition de 1690. Un instant, néanmoins, je crus l'y reconnaître, mais la réflexion vint bientôt me détromper. Voici le texte qui m'avait illusionné, sa reproduction dans cet ouvrage empêchera peut-être qu'il soit de nouveau mal interprété :

« Nous avons — écrivait Merlet — un Abricot assez particulier, qui est jaune et plus rouge que les autres, lequel est le masle, ne s'ouvrant pas, son noyau tenant à la chair,

dont le goust est exquis, musqué et extraordinaire, et dont l'Amande est douce comme celle de l'Amandier. » (*L'Abrégé des bons fruits,* 1690, p. 18.)

Quoique l'abricot innommé dont parle ainsi Merlet, possède, comme l'abricot de Hollande, une amande douce et bonne, il faut reconnaître, cependant, que ce dernier diffère entièrement de l'autre, dont il n'a jamais eu l'adhérence extrême de la chair au noyau; adhérence telle, qu'on ne pouvait ouvrir le fruit, affirme notre consciencieux pomologue. Or, dans l'abricot de Hollande le noyau est, au contraire, des plus inadhérents; à ce point, même, de paraître *à sec* — si je puis m'exprimer de la sorte — au milieu de la chair. D'où résulte qu'aucune assimilation ne devient possible entre ces deux variétés. Et j'ajoute, que celle caractérisée de la sorte par Merlet, en 1690, m'est restée complétement inconnue.

Observations. — L'abricotier de Hollande se reproduit identiquement de noyau, mais avec cette singularité, constatée par le baron de Tschudy et par l'abbé Rozier, que ses racines sont d'un beau rouge-corail, ce qui le distingue de tous ses congénères. — L'abricotier Commun, ou Romain, ayant été, comme celui de Hollande, surnommé abricotier *de Bruxelles,* nous croyons devoir rappeler que ces deux arbres ont entr'eux, ainsi que leurs fruits, de notables différences.

ABRICOTS : HOLLÄNDISCHE, — HOLLÄNDISCHE ANANAS, — HOLLÄNDISCHE MANDEL, } Synonymes d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

ABRICOT DE HONGRIE. — Synonyme d'abricot *Esperen*. Voir ce nom.

ABRICOT HUNT'S MOORPARK. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

I

Abricot IMPERIAL ANSON'S.—Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

Abricot d'ITALIE. — Synonyme d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

J

16. Abricot JACQUES.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, gros, étalés, assez longs, à peine géniculés, brun clair à l'insolation, vert olivâtre à l'ombre, ayant l'épiderme très-exfolié. — *Lenticelles :* des plus nombreuses et très-petites, arrondies, grises et squammeuses. — *Coussinets :* à peu près nuls. — *Yeux :* plaqués sur l'écorce, petits, ovoïdes, à large base et par groupes ternaires. — *Feuilles :* abondantes, petites, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert jaunâtre foncé en dessus, vert clair en dessous, ayant les bords ondulés et profondément dentés. — *Pétiole :* court et grêle, rigide, bien glanduleux, sanguin, à cannelure étroite. — *Fleurs :* tardives, petites ou moyennes, blanches et légèrement gaufrées; leur calice est d'un rouge très-terne.

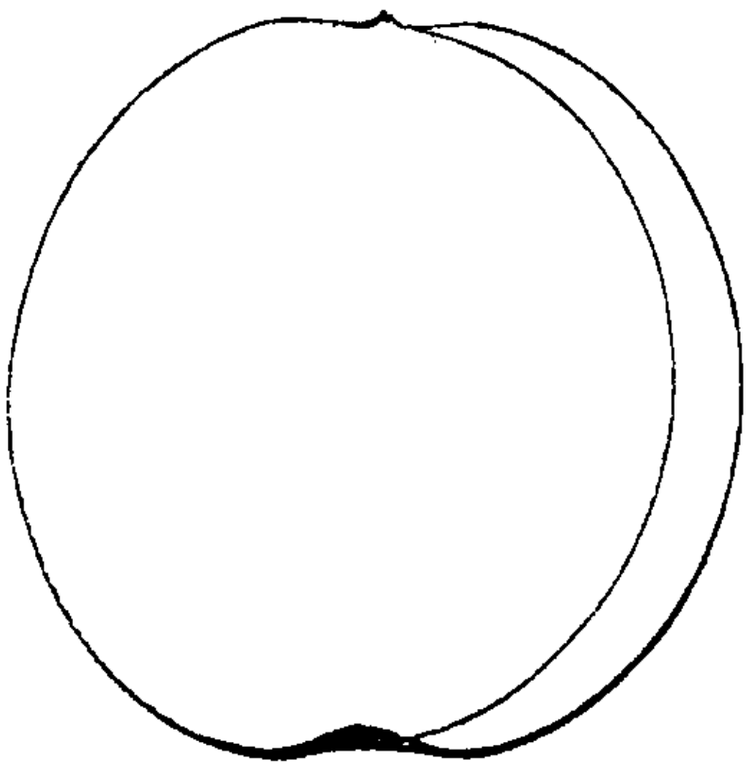
Fertilité. — Abondante.

Culture. — Il fait sous toutes formes, vu sa floraison tardive et son active

végétation, de très-beaux plein-vent; on peut aussi le mettre en espalier, où sa fertilité devient vraiment remarquable.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde, à joues aplaties, à sillon étroit mais assez profond, surtout à la base. — *Cavité caudale :* peu prononcée. — *Point pistillaire :* très-petit et très-légèrement enfoncé. — *Peau :* quelque peu duveteuse, jaune pâle nuancé de gris, habituellement tachetée, sur la face exposée au soleil, de rouge-brun clair et plus ou moins squammeux. — *Chair :* jaune-orange, fondante, délicate, nullement adhérente au noyau. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, possédant généralement une saveur assez parfumée. — *Noyau :* petit ou moyen, ovoïde-arrondi, peu bombé, ayant l'arête dorsale saillante et tranchante. — *Amande :* amère.

Abricot Jacques.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Première ou deuxième, selon que le parfum de sa chair est plus ou moins bien développé.

Historique. — Connu depuis une cinquantaine d'années, ce fruit, d'origine française, fut d'abord cultivé dans les environs de la Capitale, dont on le croit natif. Le nom qu'il porte est celui, tout le fait supposer, de son obtenteur même, M. Jacques, horticulteur et botaniste très-distingué, décédé à Châtillon (banlieue de Paris) le 24 décembre 1866, âgé de quatre-vingt-cinq ans. De Chelles (Seine-et-Marne), où ses parents étaient jardiniers, Jacques (Henri-Antoine) vint exercer à Trianon, vers 1802, la profession paternelle. Son mérite, déjà grand, l'y fit bientôt apprécier et lui valut la place de jardinier en chef du Raincy, qu'il occupa jusqu'en 1818. Plus tard, Louis-Philippe l'appelait au château de Neuilly, où certes il eût fini ses jours, si la révolution de Juillet n'était venue lui enlever cette position. Jacques a publié dans nos principaux recueils horticoles de très-nombreux articles, qui tous attestent un remarquable esprit d'observation et des connaissances variées.

---

17. ABRICOT DE JOUY.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, gros, très-longs, coudés, étalés et arqués, ayant l'épiderme entièrement exfolié et d'un brun olivâtre. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies, blanchâtres, très-apparentes. — *Coussinets :* saillants et formant comme deux lèvres entr'ouvertes du milieu desquelles émergent les yeux. — *Yeux :* petits, coniques-pointus, très-écartés du bois et groupés par trois. — *Feuilles :* grandes ou très-grandes, peu nombreuses, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords largement crénelés et profondément dentés. — *Pétiole :* gros et long, peu glanduleux, à faible cannelure, sanguin en dessus,

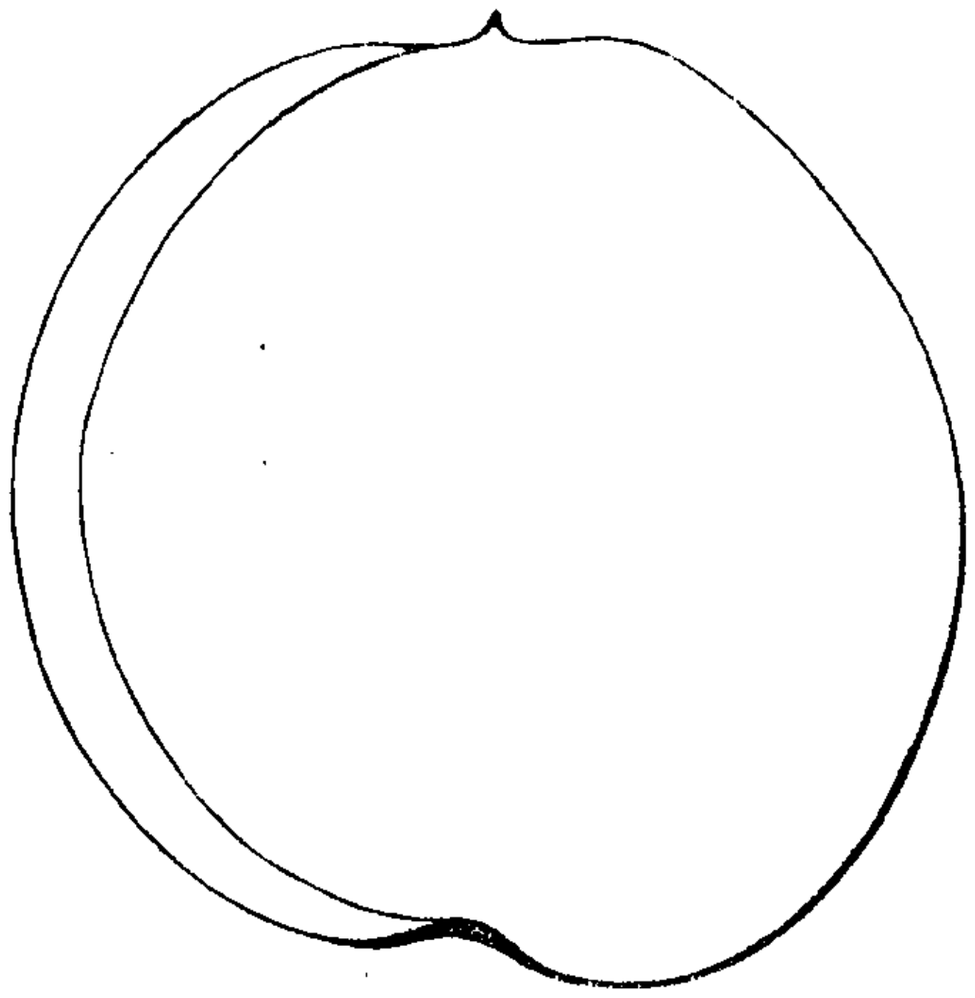
rose en dessous et muni de deux oreillettes de dimensions variables. — *Fleurs :* tardives, grandes ou moyennes, grêles et blanches; leur calice, rouge-brique, est vert à son point d'attache.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Quand on le destine au plein-vent, les formes buisson et demi-tige sont celles qui lui conviennent le mieux; cependant il peut aussi s'accommoder de la haute-tige et même de l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde sensiblement arrondie, déprimée souvent à la base, à joues peu convexes, surtout près du sommet, à sillon étroit et de faible profondeur. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* apparent et placé dans une très-légère dépression. — *Peau :* bien duveteuse, jaune pâle, mais abondamment ponctuée, et même quelque peu nuancée, de carmin sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* jaune blanchâtre, ferme, non adhérente au noyau. — *Eau :* suffisante, acidulée, sans grand parfum et rarement assez sucrée. — *Noyau :* moyen, ovoïde-allongé, très-plat, ayant l'arête dorsale large et coupante. — *Amande :* demi-douce.

Abricot de Jouy.



MATURITÉ. — Premiers jours de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain français dont l'introduction chez les pépiniéristes remonte seulement à 1863. Voici dans quels termes M. Thomas, arboriculteur, le signalait à l'attention publique en février 1870 :

« Obtenue par M. Gérardin, propriétaire à Jouy-aux-Arches, village situé à quelques kilomètres de Metz, cette précieuse (?) variété a été livrée au commerce en 1863, par l'établissement Simon-Louis frères [de Metz]. Le pied-mère existe encore dans le jardin de l'obtenteur, où il est venu de noyau. Il donne régulièrement, chaque année, d'abondantes récoltes à son propriétaire, qui attache un grand prix à sa conservation..... » (*Revue horticole*, année 1870, p. 71.)

K

Abricot KAISHA. — Synonyme d'abricot *de Syrie*. Voir ce nom.

Abricot KLEINE PFIRSCHEN. — Synonyme d'abricot *Blanc*. Voir ce nom.

Abricots : KLEINE ROTHE FRÜHE,

—

— KLEINE ROTHE FRÜHE VON ANGOUMOIS,

} Synonymes d'abricot *Angoumois*. Voir ce nom.

Abricot KLEINE WEISSE FRÜHE. — Synonyme d'abricot *Blanc*. Voir ce nom.

Abricot KÖNIGS. — Synonyme d'abricot *Royal*. Voir ce nom.

L

Abricot LARGE EARLY. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom ; voir aussi abricot *Esperen*, au paragraphe Observations.

Abricot LAUJOULET. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

---

18. Abricot LIABAUD.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, flexueux, ayant l'épiderme finement exfolié et d'un brun plus ou moins foncé. — *Lenticelles :* clair-semées, petites ou très-petites, arrondies et grisâtres. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes-obtus, par groupes de trois à six et sensiblement écartés du bois. — *Feuilles :* abondantes, grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert brunâtre en dessus, vert herbacé en dessous, et plutôt crénelées que dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri, très-glanduleux, à cannelure profonde, sanguin et portant deux oreillettes d'inégales dimensions. — *Fleurs :* hâtives, grandes ou très-grandes, blanches, mais légèrement rosées à la base des pétales; leur calice est d'un beau rouge-brique.

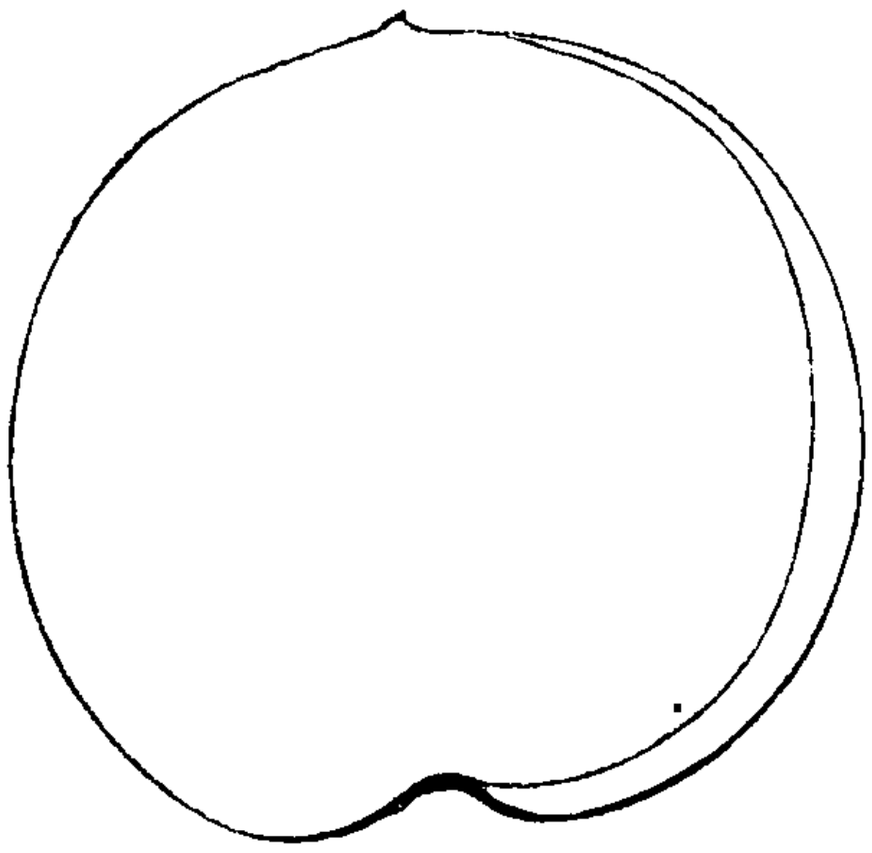
Fertilité. — Médiocre.

Culture. — L'espalier lui est très-avantageux pour protéger sa floraison hâtive; toutes les formes plein-vent lui sont aussi applicables.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, plus renflée d'un côté que de l'autre, ayant le sillon peu prononcé. — *Cavité caudale :* peu large mais assez profonde. — *Point pistillaire :* très-petit et placé sur un léger mamelon. — *Peau :* duveteuse, jaune-paille

sur le côté de l'ombre, jaune-orange à l'insolation, où elle est en outre ponctuée de carmin et tachetée de brun plus ou moins rugueux. — *Chair :* jaune pâle, tendre, faiblement pâteuse, sans adhérence au noyau. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, acidule et délicatement parfumée. — *Noyau :* gros, ovoïde, ayant les joues presque plates et l'arête dorsale tranchante, assez saillante, puis la suture ventrale incomplétement perforée. — *Amande :* amère.

Abricot Liabaud.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'abricot Liabaud, gain tout moderne puisqu'il compte à peine une douzaine d'années, porte le nom de son obtenteur, pépiniériste à Lyon. Décrit et figuré pour la première fois en 1863, par M. Cherpin, dans la *Revue des jardins et des champs* (p. 154), il a depuis lors pénétré chez la plupart de nos horticulteurs. On le dit très-convenable pour être expédié au loin; ce que je crois aisément, l'ayant, après l'avoir cueilli un peu vert, conservé parfait pendant huit jours.

ABRICOT LOTHRINGER. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOT LUCENTE. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

---

19. ABRICOT LUIZET.

Synonyme. — *Abricot* DU CLOS (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1867, t. VI, nº 1).

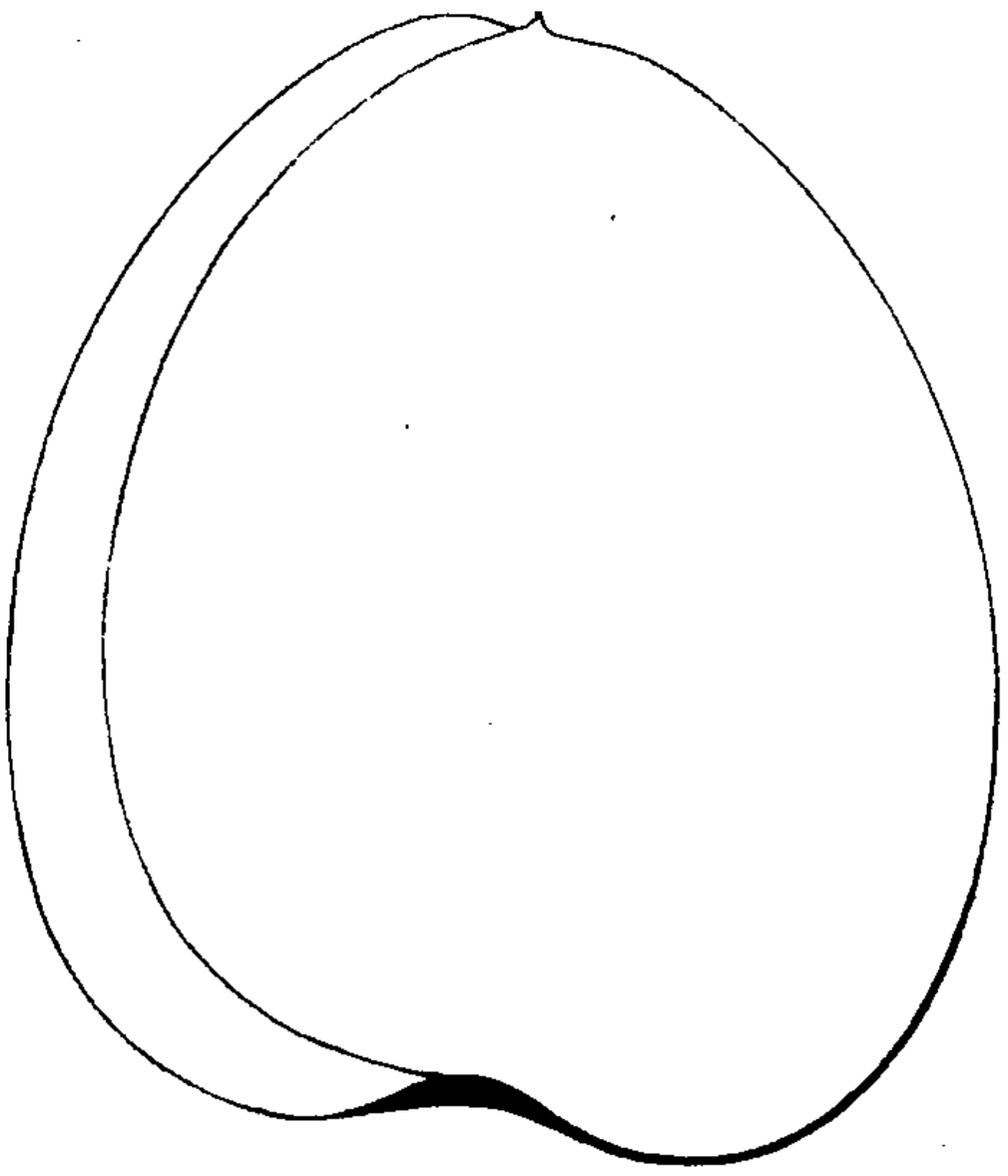
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés au sommet, faiblement étalés à la base, longs, un peu grêles, géniculés, ayant l'épiderme entièrement exfolié et d'un brun rougeâtre nuancé de vert. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, jaunâtres et proéminentes. — *Coussinets :* bien saillants. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques-obtus, à large base, légèrement écartés du bois, aux écailles brun foncé bordées de gris-blanc. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, cordiformes-arrondies, très-courtement acuminées, vert terne et brunâtre en dessus, vert clair en dessous, à bords finement dentés ou surdentés. — *Pétiole :* rouge vif, long et de moyenne grosseur, flasque, cannelé, glanduleux et souvent muni de très-courtes oreillettes. — *Fleurs :* tardives, petites, blanc rosé, à calice rouge-amarante.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Le plein-vent convient parfaitement à cet abricotier, qui du reste prospère très-bien sous toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-allongée, ayant les joues plus ou moins renflées et le sillon étroit mais profond, à la base surtout. — *Cavité caudale :* peu développée. — *Point pistillaire :* très-petit, occupant le milieu d'une faible dépression. — *Peau :* légèrement duveteuse, jaune-orange ponctuée de rouge-pourpre et lavée à l'insolation d'un rouge clair et brillant. — *Chair :* jaune intense, ferme, non adhérente au noyau. — *Eau :* assez abondante, sucrée, acidule et plus ou moins bien parfumée. — *Noyau :* très-gros, ovoïde-allongé, plat, ayant l'arête dorsale haute, large et coupante. — *Amande :* à peu près douce.

Abricot Luizet.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — M. Gabriel Luizet, pépiniériste à Écully-lez-Lyon (Rhône), est l'obtenteur de cette remarquable variété, l'une des plus recommandables pour l'alimentation des marchés. Sa mise au commerce eut lieu en 1853, sous le nom d'abricot du Clos, auquel le Congrès pomologique substitua celui d'abricot Luizet, lorsqu'en 1860 il prononça l'admission de ce fruit (voir *Procès-Verbaux*, dite année, page 11). En 1858 plusieurs horticulteurs du Midi de la France, MM. Jacquemet-Bonnefond, notamment, signalèrent dans leurs Catalogues, comme nouveauté, un abricot qu'ils appelaient abricot *Dur d'Écully*. Ce troisième nom, que depuis lors je n'ai revu nulle part, pourrait bien être synonyme des deux autres ; je l'inscris donc, afin d'attirer sur lui l'attention de mes confrères. Le pied-type de l'abricot Luizet date de 1838.

Observations. — M. Luizet, le 26 novembre 1874, me transmettait le renseignement suivant, que je m'empresse de consigner ici :

« L'abricot *Luizet* — m'écrivait-il — a été appelé abricotier du Clos par confusion avec une autre variété que j'ai obtenue, en 1854, d'un semis de noyaux de l'abricot qui porte mon nom ; et c'est uniquement cette autre variété qui a reçu la dénomination d'abricot *Hâtif du Clos*, en raison de son extrême précocité. Je n'en connais pas, effectivement, de plus hâtive. A Lyon, la Commission pomologique l'ayant admise à l'étude, je saisirai, l'année prochaine, le moment favorable pour la faire apprécier. »

ABRICOT DU LUXEMBOURG. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

M

Abricot MACULÉ. — Synonyme d'abricot *Commun à Feuilles panachées*. Voir ce nom.

Abricot MALE. — Synonyme d'abricot *de Portugal*. Voir ce nom.

Abricotier MALUS ARMENIACA ROMANA. — Synonyme d'abricotier *Commun*. Voir ce nom.

Abricot MANDEL. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

Abricot MASCULINE. — Synonyme d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

---

20. Abricot MEXICO.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* ordinairement peu nombreux, érigés, gros et longs, flexueux, ayant l'épiderme largement exfolié et brun luisant. — *Lenticelles :* très-abondantes, grandes, blanches, arrondies et saillantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* plaqués sur le bois, petits ou très-petits, coniques-pointus, par groupes ternaires, aux écailles noirâtres et bordées de blanc. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, arrondies, planes, assez courtement acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords régulièrement dentés et surdentés. — *Pétiole :* gros, très-long, flasque, glanduleux, rouge sanguin, à large cannelure et souvent accompagné de deux oreillettes

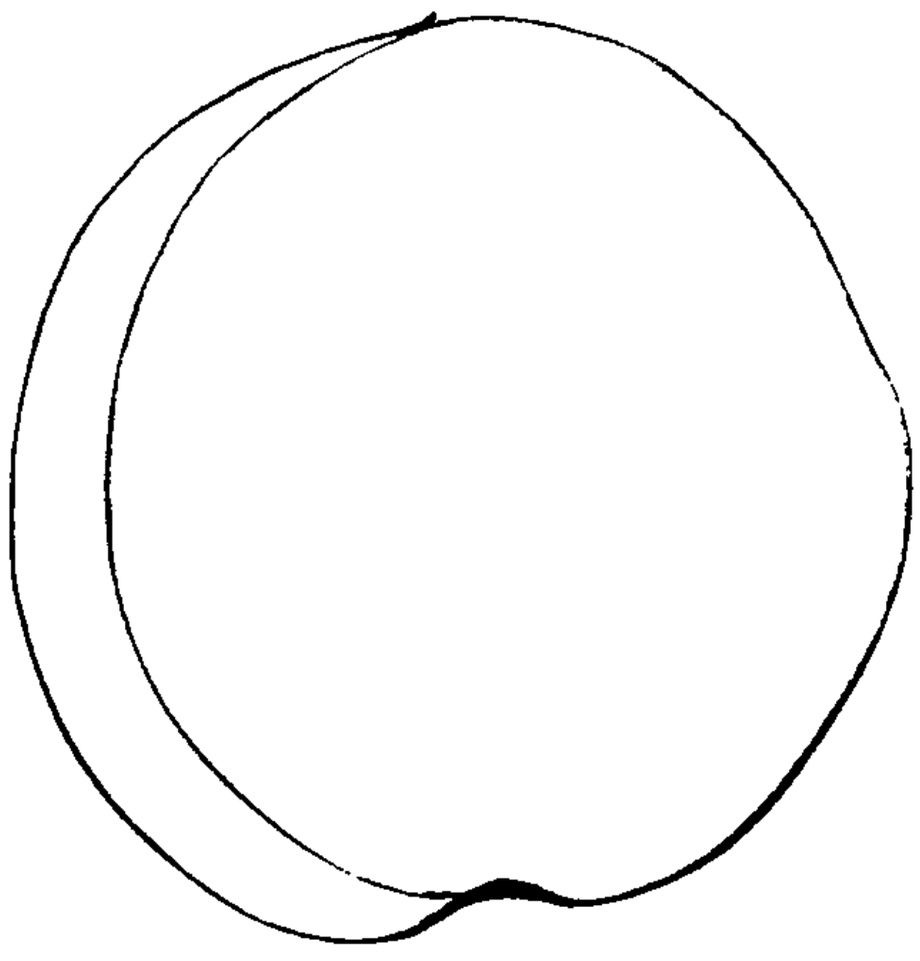
plus ou moins bien développées. — *Fleurs :* assez hâtives, moyennes, blanches, à calice rouge-amarante.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Il réussit très-bien sous n'importe quelle forme, même en haute-tige, malgré sa floraison toujours un peu hâtive.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, ayant généralement un côté moins développé que l'autre, les joues assez renflées et le sillon étroit mais très-creux, surtout à la base. — *Cavité caudale :* large et peu profonde. — *Point pistillaire :* des plus petits et saillant. — *Peau :* finement duveteuse, épaisse, jaune verdâtre lavée de rouge-brun à l'insolation. — *Chair :* jaune pâle, tendre, sans nulle adhérence au noyau. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, douée d'une faible saveur musquée qui la rend fort agréable. — *Noyau :* moyen, ovoïde, bombé, rugueux, ayant l'arête dorsale tranchante et prononcée. — *Amande :* amère.

Abricot Mexico.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Signalée pour la première fois en 1863, par M. J. Cherpin, dans la *Revue des jardins et des champs* (p. 154), dont il était rédacteur en chef, cette variété s'est rapidement propagée. Du reste on en connaît peu de plus méritantes. Originaire de Lyon, son obtenteur fut le pépiniériste Liabaud. Il la multiplia en 1862 et lui donna le nom de la capitale du Mexique, pays qui captivait alors toute l'attention de la France.

ABRICOT MICHMICH. — Synonyme d'abricot *de Mouch.* Voir ce nom.

ABRICOT MIÉNEL. — Voir abricot *Nain précoce,* au paragraphe OBSERVATIONS.

---

21. ABRICOT DE MILAN.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et érigés, longs et grêles, géniculés, ayant l'épiderme brun clair et courtement exfolié. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes à la base du rameau, très-petites au sommet, arrondies et roussâtres. — *Coussinets :* toujours des plus saillants. — *Yeux :* petits, coniques-arrondis, écartés du bois et par groupes ternaires. — *Feuilles :* petites, ovales, courtement acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords finement dentés et surdentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri et bien glanduleux, rouge en dessus, rose en dessous, à large cannelure et souvent muni de deux oreillettes plus ou moins

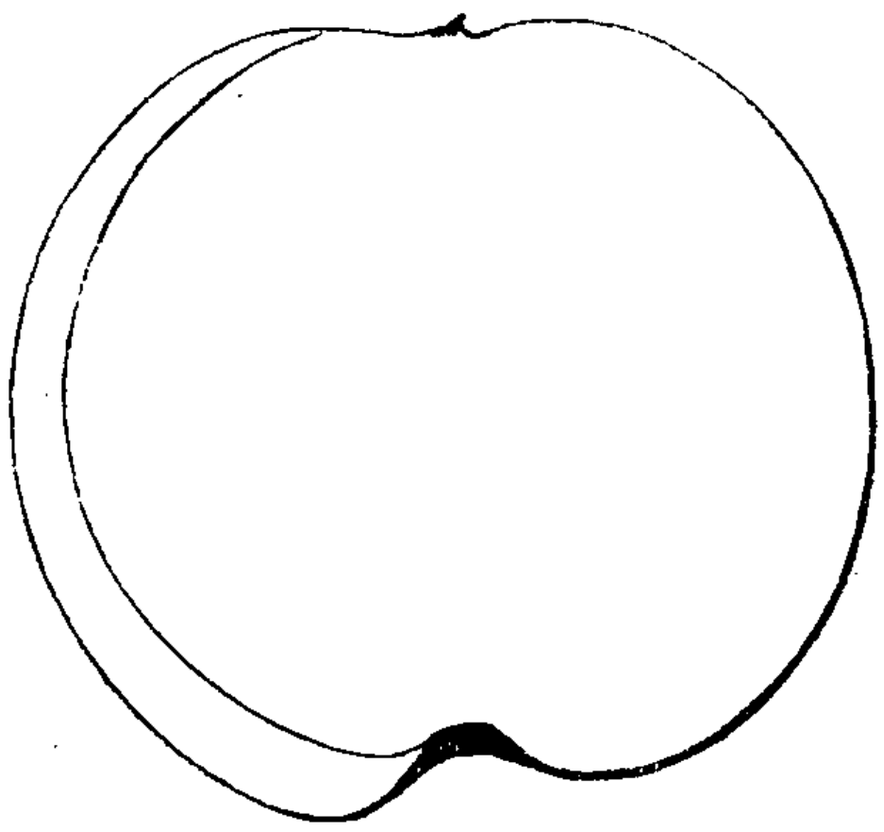
développées. — *Fleurs :* tardives, grandes ou très-grandes, blanches, à calice rouge verdâtre.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Cet arbre peut recevoir toutes les formes plein-vent ; l'espalier lui convient moins, car il en diminue la fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, ayant un côté moins volumineux que l'autre, les joues légèrement aplaties et le sillon bien accusé. — *Cavité caudale :* étroite, mais profonde. — *Point pistillaire :* petit et obliquement placé au centre d'une dépression assez sensible. — *Peau :* duveteuse, jaune clair sur la partie placée à l'ombre et jaune intense sur l'autre face. — *Chair :* jaune faiblement orangé, tendre et non adhérente au noyau. — *Eau :* suffisante, plus ou moins sucrée, acidulée et parfois trop dénuée de parfum. — *Noyau :* gros, presqu'ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale tranchante et très-développée. — *Amande :* amère.

Abricot de Milan.



MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Je n'ai pu me procurer aucun renseignement sur l'âge et l'origine de cet abricotier. Il est dans mes pépinières depuis au moins trente ans. Qui me l'avait fourni ? J'en ai complétement perdu le souvenir. Si, par son nom, l'abricot de Milan semble se rattacher à l'Italie, on ne saurait, toutefois, assurer qu'il en soit sorti, car les principaux recueils horticoles de ce pays ne le mentionnent pas. Ce n'est, au reste, qu'une variété de second choix, aussi sa culture a-t-elle pris peu d'extension.

ABRICOTIER MIT DEM GEFLECKTEMBLATT. — Synonyme d'abricotier *Commun à Feuilles panachées.* Voir ce nom.

ABRICOT DE MONTGAMET. — Voir abricot *de Moorpark,* au paragraphe OBSERVATIONS.

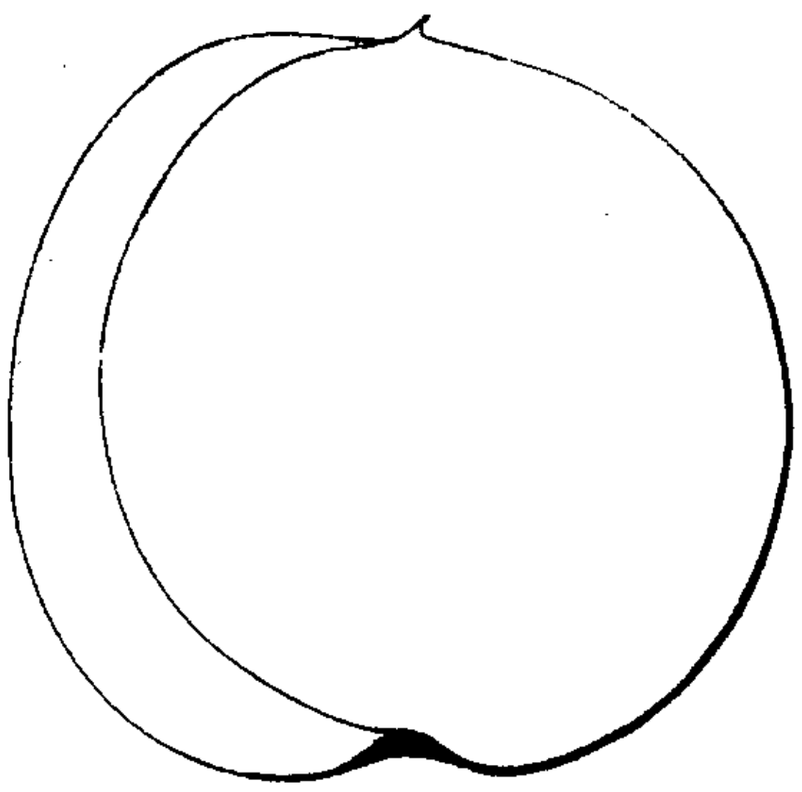
ABRICOTS : DE MONTGAMET,
— MONTGAMETER ALBERGE,
———— } Synonymes d'abricot *Alberge de Montgamé.* Voir ce nom.

22. ABRICOT DE MOORPARK.

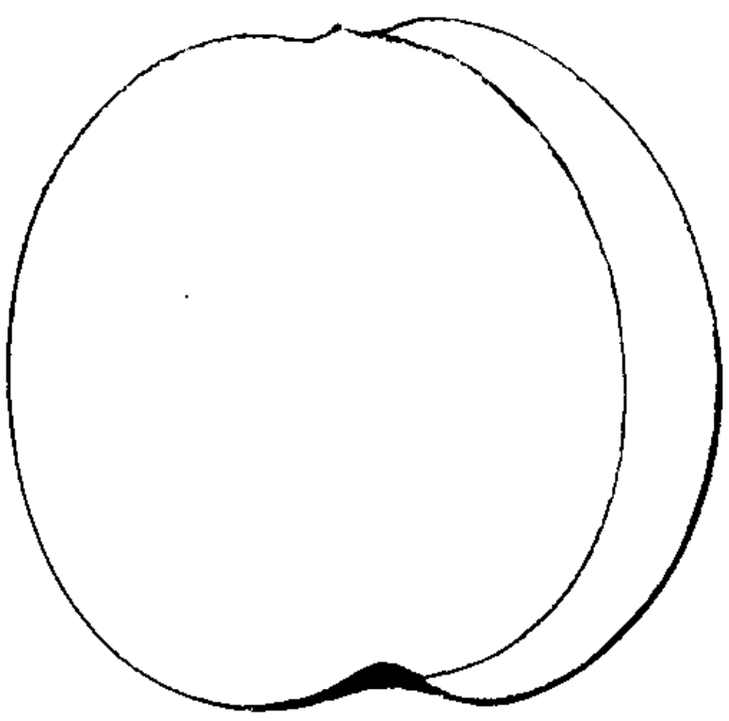
Synonymes. — *Abricots :* 1. BREDA D'ANSON (William Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees,* 1805, traduction française de Pictet-Mallet, p. 33). — 2. DE DUNDMORE (*Id. ibid.*). — 3. WALTON MOOR PARK (Alexander Richardson, *Transactions of the horticultural Society of London,* 1823, 1re série, t. VI, p. 393). — 4. ANSON'S (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* édition de 1826, p. 5, nº 10). — 5. DUNMORE'S (*Id. ibid.*). — 6. DUNMORE'S BREDA (*Id. ibid.*). — 7. TEMPLE'S (*Id. ibid.*). — 8. IMPERIAL ANSON'S (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden,* 1831, p. 133, nº 8). — 9. OLDAKER'S MOORPARK (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London,* 1831, 2e série, t. I, p. 66). — 10. SUDLOW'S MOORPARK (*Id. ibid.*). — 11. MORPACK (Pépin, *Revue horticole,* 1846, p. 407). — 12. ANANAS (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, pp. 178-179, nº 22). — 13. GROSSE ORANIEN (*Id. ibid.*). — 14. HUNT'S MOORPARK (*Id. ibid.*). — 15. DE MOULINS (*Id. ibid.*). — 16. GROS D'ORANGE (*Id. ibid.*). — 17. D'OULLINS (*Id. ibid.*). — 18. PÊCHE NOUVEAU (*Id. ibid.*). — 19. DEHANCY (John Scott, *the Orchardist,* 1872, p. 153).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, longs et grêles, coudés, ayant l'épiderme complétement exfolié et d'un brun rougeâtre. — *Lenticelles :* abondantes, petites, blanches, arrondies, légèrement saillantes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* groupés par trois ou cinq, collés sur l'écorce, petits, coniques-arrondis, aux écailles noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales fortement arrondies, courtement acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ayant les bords légèrement ondulés et plutôt crénelés que dentés. — *Pétiole :* gros et long, des plus glanduleux, à peine cannelé, sanguin en dessus, rose vif en dessous, et généralement accompagné d'une ou de deux oreillettes. — *Fleurs :* assez hâtives, grandes, blanches, à nervures quelque peu rosées, à calice d'un beau rouge-brique.

Premier Type.



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — La haute-tige lui convient moins que le buisson et la demi-tige, mais l'espalier lui est très-avantageux.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement arrondie ou sphérique comprimée aux pôles, à joues peu renflées, à sillon étroit et de profondeur variable. — *Cavité caudale :* de faibles dimensions. — *Point pistillaire :* petit ou assez grand, à fleur de fruit ou placé dans une légère dépression. — *Peau :* finement duveteuse, jaune blafard sur le côté de l'ombre, jaune très-intense sur celui du soleil, où elle est en outre ponctuée de brun et souvent nuancée de rouge sombre. — *Chair :* jaune-orange, fondante, faiblement adhérente au noyau. — *Eau :* suffisante et douce, sucrée, possédant un savoureux parfum. — *Noyau :* assez gros, ovoïde,

rarement bien bombé, un peu rugueux, ayant l'arête dorsale coupante et très-ressortie. — *Amande :* amère.

MATURITÉ. — Derniers jours de juillet ou commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. En 1858 le pomologue allemand Dochnahl, parlant de l'abricot de Moorpark dans son *Obstkunde* (t. III, p. 178), le disait « originaire de France « ou de Hollande, et connu avant 1700. » Ce renseignement, en ce qui touche notre pays, manque entièrement d'exactitude; les Anglais ne nous doivent pas le Moorpark, ce sont eux, au contraire, qui nous l'ont fourni vers 1844, ainsi qu'il ressort de l'article suivant, publié par mon ami Pépin, ancien jardinier en chef du Muséum de Paris :

« Depuis deux ou trois ans — écrivait-il en 1846 — plusieurs journaux horticoles et agricoles ont annoncé qu'il existait en Angleterre un abricotier connu sous le nom *de Morpack*, qui fleurissait en moyenne quinze jours après les autres variétés d'abricotier, ce qui serait un avantage très-grand pour les climats tempérés, attendu que la plupart de nos abricotiers sont souvent fort maltraités par les gelées tardives qui se font sentir au moment où ces arbres sont en fleurs, et que les fruits déjà noués se trouvent également atteints. M. Jamin [pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris] a fait acquisition de cette nouvelle variété; il va la multiplier, et ne la mettra dans le commerce qu'après avoir constaté les avantages qui lui sont attribués..... » (*Revue horticole*, année 1846, p. 407.)

La France, on le voit, ne saurait donc revendiquer l'obtention de cet excellent fruit. Reste la Hollande, qui, chez les Allemands, passe aussi pour en avoir été la patrie; mais ce dire s'appuie-t-il sur quelque fait, sur quelque preuve? Pour moi, si je ne puis le confirmer par aucun témoignage, je ne puis rien produire, non plus, qui le démente. Sa probabilité me semble même assez admissible, car les Anglais établissant positivement que l'abricot de Moorpark fut importé dans leur île à la fin du XVII^e^ siècle, il faut bien, alors, qu'ils l'aient tiré d'un pays quelconque. Voici du reste comment George Lindley, le plus accrédité de leurs pomologues, a traité cette question d'origine; je traduis littéralement :

« L'abricotier *de Moorpark*, aujourd'hui si généralement répandu dans toute l'Angleterre — déclarait-il en 1830 — y aurait été, dit-on, importé par sir William Temple, qui le fit planter à Moorpark, dans son jardin. S'il en fût ainsi, la chose remonte alors à plus de cent trente années déjà, puisque sir William Temple décéda en 1700, âgé de soixante-douze ans. Un vieil ouvrier, maintenant employé dans ce jardin, à Moorpark, se rappelle très-bien que cet abricotier a toujours été considéré comme le pied-type; aussi montre-t-il la place qu'il occupait, car il est mort depuis quelques années, et à l'endroit où il s'élevait se trouve présentement un abricotier Orange paraissant y avoir été placé depuis dix ou douze ans. Hooker, dans sa *Pomona Londinensis*, rapporte, lui, que le Moorpark fut importé par le lord Anson, puis cultivé dans son jardin à Rickmansworth, au comté d'Hertford. Mais la première version me semble la plus correcte, le fruit dont il s'agit étant appelé abricot de Moorpark dans presque tous les comtés d'Angleterre, tandis que son surnom d'abricot Anson ne paraît prévaloir que dans le comté de Norfolk, principalement. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, pp. 131-132, n° 6.)

La question d'origine du Moorpark, on le comprend en présence du texte ici produit, devient maintenant presque impossible à résoudre. Regrettons, en l'avouant, que les Anglais ne se soient pas enquis jadis du nom porté par cet abricotier dans le pays où le lord William Temple l'avait rencontré, car ce seul nom eût été le plus sûr indice pour retrouver le lieu natal d'une variété actuellement si répandue.

Observations. — Dans le *Catalogue* descriptif du Jardin de la Société d'Horticulture de Londres, Thompson ayant fautivement fait (p. 5, n° 10) abricot *Pêche,* synonyme d'abricot de Moorpark, cette erreur se généralisa très-vite. En 1842 elle prit même un nouveau développement, car dans la troisième édition qui parut alors, de ce *Catalogue* fort recherché, si l'abricot Pêche n'était plus au nombre des synonymes du Moorpark, on y trouvait l'abricot *de Nancy,* qui n'est autre, chacun le sait aujourd'hui, que l'abricot Pêche. Aussi la double méprise du célèbre pomologue anglais donna-t-elle lieu de tous côtés à de nombreuses confusions entre les variétés Pêche et Moorpark. — Cette dernière comptant également le nom abricot d'Oullins parmi ses synonymes, on ne devra pas oublier que notre Congrès pomologique signalait en 1872, comme gain de récente obtention, un abricotier dit *Angoumois d'Oullins*, dont les produits, paraît-il, mûrissent à la fin du mois de mai ou dès le commencement du mois de juin. — Les dénominations abricots *de Nuremberg* et *de Wurtemberg* ne sont pas non plus synonymes d'abricot de Moorpark, mais bien d'abricot Pêche ou de Nancy ; et de même les surnoms abricot *Pêche hâtif d'Ulins* et abricot *Hâtif d'Ulins*, ne sauraient lui convenir, puisque sa maturité est tardive.

ABRICOT MORPACK. — Synonyme d'abricot *de Moorpark.* Voir ce nom.

---

23. ABRICOT DE MOUCH.

Synonymes. — *Abricots :* 1. D'ALEXANDRIE [des Égyptiens] (Kraft, *Pomona austriaca*, 1792, p. 29, pl. 58, fig. 1 ; — et Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London,* 2e série, 1831, t. Ier, pp. 56 et 72). — 2. MICHMICH (Reynier, *Magasin encyclopédique ou Journal des sciences, des lettres et des arts,* par A. L. Millin, année 1815, n° de novembre). — 3. MUSCH-MUSCH (Thompson, *Transactions, ibid.*). — 4. DE MUSCH (Pirolle, *l'Horticulteur français ou le Jardinier amateur,* 1824, p. 323). — 5. MUSCH (Noisette, *Manuel complet du jardinier,* 1835, t. II, p. 90 ; — et, du même, *le Jardin fruitier,* 1839, t. Ier, p. 48, n° 14). — 6. D'ARABIE (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 179, n° 24). — 7. ARABISCHE (*Id. ibid.*). — 8. TÜRKISCHE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux :* nombreux, gros et longs, légèrement étalés, flexueux, brun clair à la base, où leur épiderme est très-exfolié, et rouge-brun au sommet, dont l'épiderme n'offre aucune trace d'exfoliation. — *Lenticelles :* arrondies, jaunâtres, proéminentes et squammeuses. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* moyens, coniques-obtus, faiblement écartés du bois et groupés par trois. — *Feuilles :* nombreuses, petites ou moyennes, arrondies, longuement acuminées en vrille, vert clair en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords finement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, très-glanduleux, à peine cannelé, rougeâtre et généralement accompagné de deux oreillettes. — *Fleurs :* très-hâtives, petites, blanches, gaufrées, à calice rouge sombre.

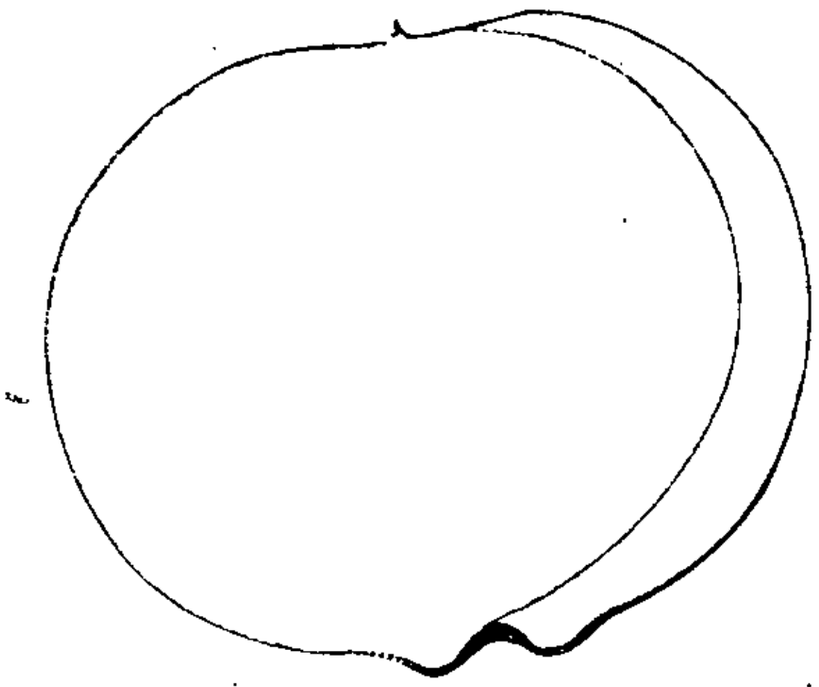
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Cet abricotier prospère parfaitement sur toute espèce de forme plein-vent, et même y fait de très-beaux arbres, mais l'espalier lui convient mieux encore : il lui sert d'abri contre les gelées printanières, qui si généralement,

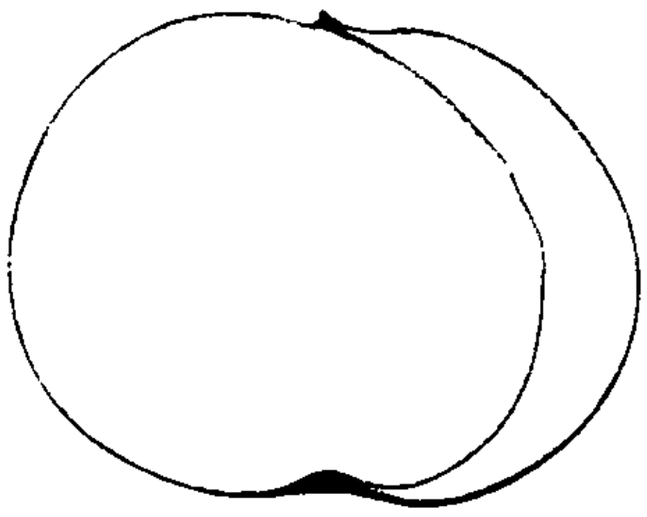
quand on ne l'a pas appliqué au mur, le rendent stérile en détruisant ses fleurs, toujours des premières écloses.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou petite. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, comprimée aux pôles, souvent bossuée autour de la cavité caudale, à joues plus ou moins convexes, à sillon étroit et profond. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* presque saillant. — *Peau :* duveteuse, jaune clair sur la partie placée à l'ombre, jaune intense à l'insolation, où parfois elle est, en outre, quelque peu rosée. — *Chair :* blanchâtre, fine et transparente, sans adhérence au noyau. — *Eau:* abondante, fort sucrée, acidule, possédant une saveur parfumée des plus délicates. — *Noyau :* assez volumineux, eu égard à la grosseur du fruit, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale modérément développée, mais bien coupante. — *Amande :* amère.

Abri cot de Mouch. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Lacour-Gouffé, directeur, sous le premier Empire, du Jardin botanique de Marseille, fut en France l'importateur de ce délicieux abricot. Il l'avait reçu, vers 1809, de Madrid, où l'un de ses correspondants régissait les domaines de la Couronne. En 1812 Louis Noisette, alors pépiniériste à Paris, obtint de M. Lacour-Gouffé des greffons de cette variété, les utilisa, puis la répandit chez nos principaux horticulteurs :

« Elle tire son nom *Musch* — écrivait-il plus tard en la caractérisant — de la ville de Musch, sur les frontières de la Turquie, du côté de la Perse. » (*Manuel du jardinier,* t. II, p. 90.)

Après l'avoir ainsi reçue des Espagnols, à notre tour nous en fîmes profiter les Anglais; ce que Thompson établissait consciencieusement, le 15 février 1831, devant la Société d'Horticulture de Londres :

« L'abricotier *Musch-Musch* — déclarait-il — est une nouvelle variété qui dans notre pays [l'Angleterre] a donné des fruits pour la première fois en 1830, à la fin du mois de juillet. C'est aux frères Baumann, pépiniéristes habitant Bollwiller, près Colmar (Haut-Rhin), que nous sommes redevables du sujet dont je viens de signaler la fructification. » (*Transactions of the horticultural Society of London,* 2e série, t. Ier, pp. 56 et 72.)

En lisant le long article d'où est traduit le passage ici rapporté, je remarque, également confirmée par Thompson, une opinion qui depuis longtemps était la mienne : c'est qu'à la fin du XVIIIe siècle, déjà les Autrichiens possédaient l'abricotier Musch-Musch, mais sous le surnom abricot *d'Alexandrie,* le plus ancien de ses synonymes, et qui lui vint de la ville d'Égypte ainsi appelée, ville aux environs de laquelle sa culture est aussi ancienne, que commune. On pourrait, au besoin, vérifier notre assertion en recourant à la *Pomona austriaca* de Kraft, publiée en 1792, puisque l'abricot d'Alexandrie s'y trouve exactement décrit et figuré (page 29, planche 58, n° 1).

Lorsqu'en 1812 Louis Noisette le propagea, nous avons vu qu'il le nommait abricot Musch, dénomination qui d'Angleterre, je ne sais trop pourquoi, nous revint vers 1840 fâcheusement allongée : *Musch-Musch Apricot,* voilà comment on y désignait cette variété, puis comment son nom primitif finit par céder la place à ce dernier, qui pourtant ne signifiait rien. Aussi n'ai-je pas cru pouvoir le lui maintenir ; et d'autant mieux qu'abricot Musch, ou Musch-Musch, pour beaucoup semble vouloir dire, abricot musqué. Interprétation de sens orthographique, que l'œil saisit aussitôt, mais que dément la saveur du fruit. Je l'ai donc appelé, pour ces divers motifs, abricot *de Mouch ;* puis aussi parce qu'on écrit de la sorte, actuellement, le nom de l'ancienne ville près de laquelle il a pris naissance. Et je citerai, entr'autres publications modernes où le nom Mouch remplace celui de Musch, la *Description de l'Asie-Mineure,* de Charles Texier, œuvre très-volumineuse et des plus remarquables, tant par le mérite du texte que par la beauté des atlas (1839-1849, in-folio ; voir t. Ier). Mouch est située au sud-est d'Erzeroum, capitale de l'Arménie turque, et non loin du lac de Van.

Observations. — Notre Duhamel a parlé en 1768 (t. Ier, p. 145) d'un abricot *d'Alexandrie* qu'il faut se garder de croire identique avec l'abricot de Mouch, qui porte également, nous venons de le constater, le surnom d'Alexandrie. Mais ayant décrit ci-dessus (page 40) l'Alexandrie de Duhamel, nous renvoyons, pour examen, à l'article concernant cette variété italienne, la plus précoce du genre, car elle mûrit à la *Saint-Jean ;* d'où suit qu'assez généralement on lui donne ce nom d'apôtre, plutôt que son véritable nom.

ABRICOT DE MOULINS. — Synonyme d'abricot *de Moorpark.* Voir ce nom.

ABRICOTS : MUME PRÆCOCISSIMA,
— MUME PRÉCOCE,
} Synonymes d'abricot *Nain précoce.* Voir ce nom.

ABRICOT MUSCAT. — Synonyme d'abricot *Blanc.* Voir ce nom.

ABRICOTS : MUSCH,
— DE MUSCH,
— MUSCH-MUSCH,
} Synonymes d'abricot *de Mouch.* Voir ce nom.

ABRICOTS MUSKATELLER. — Synonymes d'abricot *de Hollande* et d'abricot *Précoce.* Voir ces noms.

ABRICOTS : MUSQUÉ,
— MUSQUÉ HATIF,
} Synonymes d'abricot *Précoce.* Voir ce nom.

N

24. Abricotier NAIN PLEUREUR.

Synonyme. — *Abricot* Nain pleureur de Siebold (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 10, nº 39).

Cette espèce, ornementale par ses charmantes fleurs précoces et le ravissant coloris de ses produits, justifie peu chez nous, où son arbre atteint d'assez grandes dimensions, le nom sous lequel on l'importa du Japon, son pays natal. Quant aux abricots qu'elle donne, leur extrême acidité, leur faible volume et l'adhérence complète de leur chair au noyau, les font rejeter des marchés et des tables. Ne pouvant donc les classer parmi les fruits comestibles, je crois inutile de parler plus longuement de l'abricotier Nain pleureur, appelé également *Nain pleureur de Siebold*, en souvenir de Philippe-François de Siebold, son importateur. On sait effectivement que ce célèbre naturaliste bavarois a longtemps exploré le Japon — de 1822 à 1830 — et qu'il en a rapporté maintes collections précieuses aujourd'hui réunies à Leyde (Hollande).

Abricotier NAIN PLEUREUR DE SIEBOLD. — Synonyme d'abricotier *Nain pleureur*. Voir ce nom.

---

25. Abricotier NAIN PRÉCOCE.

Synonymes. — *Abricots :* 1. Mume (des Japonais). — 2. Mume précoce (Herincq, *l'Horticulteur français*, 1869, p. 14). — 3. Mume præcocissima (J. Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 154). — 4. Nain précoce de Siebold (1873, de quelques pépiniéristes français). — 5. Miénel (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1873, p. 10, nº 29).

De même que le précédent, auquel il ressemble beaucoup, arbre et fruit, cet abricotier est originaire du Japon, et Siebold en fut aussi l'introducteur dans les jardins de l'Europe. Très-fertile, il serait d'une culture avantageuse si l'on pouvait manger ses abricots, mûrs vers la mi-juin, mais leur acidité les rend vraiment désagréables. Siebold (*Flora japonica*) dit qu'au Japon ils sont très-recherchés des gourmets, qui les font cueillir verts, puis saler, pour les utiliser ensuite comme condiment, surtout avec le riz et le poisson. Les fleurs du Nain précoce sont petites, d'un joli rose tendre passant au blanc rosé ou carné. Très-nombreuses,

elles éclosent souvent vers le 15 janvier, ce qui, joint à leur beauté, fait que cet arbre doit être classé parmi les arbres d'ornement. Les Japonais le nomment abricotier *Mume*.

Observations. — Je possède depuis huit ou dix ans un abricotier *Miénel* qui ne diffère en rien du Nain précoce, ou Mume des Japonais. C'est pourquoi je l'y réunis sans hésiter, mais en regrettant de ne pouvoir indiquer, sa note de provenance ayant été perdue, de quelle personne je l'avais reçu.

ABRICOTIER NAIN PRÉCOCE DE SIEBOLD. — Synonyme d'abricotier *Nain précoce*. Voir ce nom.

ABRICOT DE NANCY. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom; voir aussi abricot *de Moorpark*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOT DE NANCY (GROS-). — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. — Voir ce nom.

---

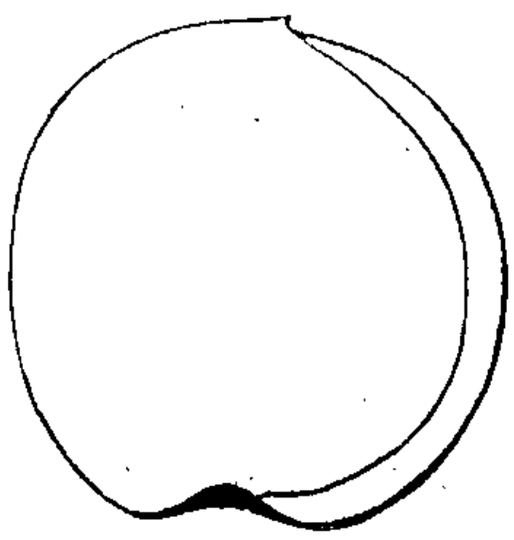
26. ABRICOT DU NÉPAUL.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-érigés, un peu courts et un peu grêles, flexueux, rouge sombre au sommet et brun olivâtre à la base. — *Lenticelles :* arrondies, petites, clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* écartés du bois, gros, arrondis, isolés ou par groupes de deux ou trois. — *Feuilles :* petites, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert brunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous et finement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* peu nourri, de longueur moyenne, rougeâtre, glanduleux, rigide et profondément cannelé. — *Fleurs :* assez hâtives, petites, blanches, à calice rouge-brique.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Les formes plein-vent lui conviennent toutes; il s'accommode très-bien également de l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière, à joues aplaties, à sillon bien accusé. — *Cavité caudale :* assez vaste. — *Point pistillaire :* saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* duveteuse, jaune clair sur la partie placée à l'ombre, jaune intense à l'insolation, où elle est en outre ponctuée de roux. — *Chair :* jaune légèrement orangé, tendre, fondante, sans adhérence au noyau. — *Eau :* suffisante, acidulée, peu sucrée mais possédant un parfum prononcé qui n'est pas désagréable. — *Noyau :* de moyenne force, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale basse et presque émoussée. — *Amande :* amère.



MATURITÉ. — Commencement d'août.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — Ainsi que l'indique son nom, l'abricotier que je viens de décrire est originaire du Népaul (Asie), d'où le pépiniériste parisien Louis Noisette en reçut

des graines vers 1822. Les ayant semées, il s'efforça plus tard d'améliorer cette nouvelle espèce, puis de la propager. (Voir le *Jardin fruitier*, t. Ier, 2e édit., 1839, p. 50.) Elle fut signalée pour la première fois au mois de janvier 1833, dans la *Revue horticole*, de Paris :

« L'abricotier *du Népaul*, auquel on ne peut refuser le titre d'espèce naturelle — annonçait alors ce recueil — a été introduit dans les cultures de M. Noisette il y a huit ou dix ans. C'est un petit arbre presque aussi pyramidal que le peuplier d'Italie. Il pourrait passer pour le type de son genre, avec beaucoup plus de raison qu'aucun autre abricotier. On a remarqué que, quoiqu'on lui ait fait plusieurs amputations pendant sept ou huit ans, il n'a jamais montré aucune apparence de gomme..... Cet arbre a fleuri pour la première fois au printemps 1832, mais on n'en a pas remarqué les fleurs. Il leur a succédé des fruits qui mûrirent dans les premiers jours d'août, et qui se sont trouvés fort petits, avec la peau, la couleur jaune et la forme d'un abricot ordinaire..... Ils ont peu ou point d'odeur; leur chair est peu épaisse, d'un jaune qui rougit faiblement dans l'extrême maturité; elle est peu aqueuse et développe dans la bouche une légère amertume au travers de l'acide qui est commun à tous les abricots. Le noyau est gros, relativement au volume du fruit; il contient une amande amère. Cet arbre ne peut pas, quant à présent, être mis au rang des bons abricotiers, mais il sera curieux de savoir ce qu'il deviendra en le multipliant par les noyaux qu'il va donner..... et M. Noisette a eu soin de recueillir tous ceux que l'arbre a produits cette année. » (T. II, 1832 à 1834, pp. 58-59.)

Ajouter que les expériences de Noisette n'améliorèrent aucunement la qualité de l'abricot du Népaul, est aujourd'hui chose connue de tous. L'arbre qui rapporte ce fruit reste donc plutôt un objet d'ornement ou de curiosité, pour les jardins, qu'une espèce recommandable par la saveur de ses produits. Cependant sa culture ne doit pas être abandonnée totalement, car rien n'est plus gracieux, plus original que ces petits abricotiers dépassant rarement une hauteur de huit ou dix pieds, et prenant d'eux-mêmes une forme pyramidale qu'on a eu raison de comparer à celle du peuplier.

---

27. ABRICOT NOIR.

Synonymes. — *Abricots :* 1. VIOLET (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 164). — 2. D'ALEXANDRIE [*par erreur*] (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. I, p. 36, n° 9). — 3. DU PAPE (le Berriays, *Traité des jardins, ou le Nouveau de la Quintinye*, 1785, t. I, p. 229). — 4. VIOLET FONCÉ (*Id. ibid.*). — 5. DE BRUXELLES (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. I, p. 11, n° 10). — 6. ABRICOT-PRUNE (*Id. ibid.*). — 7. SCHWARZE (Sickler, *Teutscher Obstgärner*, 1802, t. XVII, p. 88). — 8. ALEXANDRISCHE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 380, n° 11). — 9. BLACK (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 47, n° 1). — 10. PRUNUS DASYCARPA (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. I, n° 8). — 11. PURPLE (A. J. Downing, *the Fruits and fruit-trees of America*, 1849, p. 154, n° 3). — 12. GEMEINE PFLAUMEN (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 173, n° 1). — 13. PABST (*Id. ibid.*). — 14. PFLAUMEN (*Id. ibid.*). — 15. RAUHE PFLAUME (*Id. ibid.*). — 16. VIOLETTE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* très-nombreux, peu longs et assez grêles, étalés, à peine géniculés, ayant l'épiderme couvert de fines exfoliations et vert olivâtre lavé de brun violacé. — *Lenticelles :* très-abondantes mais excessivement petites et peu visibles. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* sensiblement écartés du bois, des plus petits, ovoïdes, grisâtres, par groupes de trois à cinq. — *Feuilles :* très-petites, ovales-allongées, longuement acuminées, épaisses, vert foncé en dessus, vert clair en dessous, à bords finement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* très-court, grêle, duveteux, violet noirâtre, à

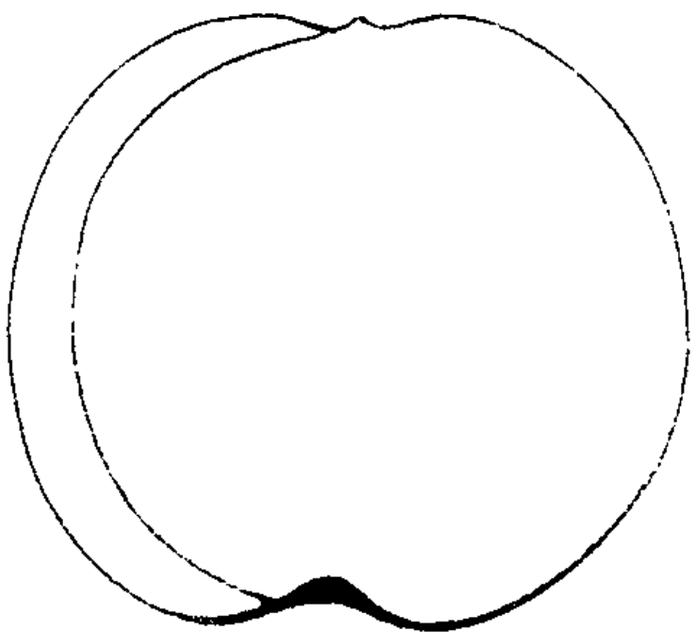
large et profonde cannelure, et souvent portant une ou deux glandes. — *Fleurs :* très-tardives, excessivement abondantes, petites, complétement blanches, à calice d'un vert clair qui passe ensuite au rouge pâle.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Sa chétive végétation ne permet pas de le destiner à l'espalier ; la seule forme qui lui convienne, c'est le buisson.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne et parfois moins volumineuse. — *Forme :* régulièrement globuleuse, ayant les joues assez convexes et le sillon très-peu profond. — *Cavité caudale :* vaste. — *Point pistillaire :* petit et légèrement enfoncé. — *Peau :* épaisse, très-duveteuse, rouge clair maculé de brun verdâtre sur le côté placé à l'ombre, et brun noirâtre violacé sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* rouge brunâtre à la surface, jaune-orange au centre, ferme et plus ou moins adhérente au noyau. — *Eau :* peu abondante ou suffisante, acide, à peine sucrée et presque sans parfum. — *Noyau :* de grosseur moyenne, plat, ovoïde-arrondi, ayant l'arête dorsale modérément saillante. — *Amande :* demi-douce.

Abricot Noir.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — Le pomologue allemand Dochnahl a dit en 1858 (*Obstkunde*, t. III, p. 173) que « L'abricot Noir était connu avant 1752, et provenait de « l'Europe méridionale, ou de l'Orient. » Cette dernière assertion est-elle exacte?.... Ne la voyant appuyée d'aucun témoignage, et n'ayant rien rencontré qui la puisse confirmer, je n'ose réellement pas lui donner place ici, sans tout au moins faire mes réserves. Et j'y suis d'autant mieux porté, qu'en 1846 Poiteau, décrivant ce même fruit dans sa *Pomologie française* (t. Ier, n° 8), déclarait que « Les botanistes, qui le nomment PRUNUS DASYCARPA, n'en mentionnent ni la patrie, « ni l'origine. » Puis aussi certaine opinion émise dès 1776 par Mayer, et que plus tard (1830) partagea, chez nous, l'arboriculteur Sageret, de savante mémoire, m'induit à soupçonner cet abricotier si curieux d'être né, sur notre sol, de l'une de ces fécondations bizarres, inattendues, dont l'observation et l'étude ont créé, ces derniers temps, l'art de l'hybridation :

« L'analogie — avait dit Mayer — de la couleur de l'abricot *Noir*, du noyau, même du goût des fruits, avec certaines Prunes, pourroit faire présumer que c'est, d'origine, un métis produit par le mélange des deux espèces. » (*Pomona franconica*, t. I, p. 37, n° 9.)

« Je regarde — écrivait à son tour notre compatriote Sageret — l'abricot du *Pape*, ou abricot *Violet* [ou abricot *Noir*], comme un hybride..... Je pense qu'il est le produit d'un abricot Commun, fécondé par une petite Prune noire. Si le hasard, ou la main de l'hybridateur, fût tombé sur l'Abricot-Pêche et la prune de Reine-Claude, ou de Monsieur, ou même de Mirabelle ou Sainte-Catherine, nous aurions, à coup sûr, aujourd'hui un excellent fruit. » (*Pomologie physiologique ou Traité du perfectionnement de la fructification*, p. 341.)

Sans m'attarder plus longtemps sur ce point problématique, je ferai cependant ressortir, comme arguments à l'appui de la supposition que l'abricot Noir est

originaire de la France, plusieurs faits me semblant très-concluants : 1° c'est en 1755, et dans notre pays, qu'il fut signalé pour la première fois, à la page 164 de l'*Essai sur l'agriculture moderne,* des abbés Nolin et Blavet, qui exploitaient à Paris des pépinières; 2° tous ses plus anciens noms : Noir, Violet, abricot du Pape, Abricot-Prune, appartiennent à notre langue; 3° enfin Duhamel, en 1768, pourrait bien avoir indiqué le lieu d'où ce fruit provient, quand à la suite de sa description du véritable abricot Violet — variété que je n'ai pu retrouver — cet agronome s'exprimait ainsi :

« On cultive *à Trianon* — disait-il — un petit Abricotier dont les bourgeons sont menus, longuets, verts du côté de l'ombre, violets de l'autre côté. Ses feuilles, petites, larges du côté de la queue, se terminent presque comme une feuille de Prunier à l'autre extrémité; elles sont d'un vert plus foncé que celles d'aucun autre Abricotier. Son fruit est, par la peau, d'un brun foncé approchant du noir; la chair est d'un rouge-brun très-foncé. Le goût de ce petit fruit est agréable : on le nomme ABRICOT NOIR. » (*Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. I^er^, p. 142.)

Voilà bien l'arbre et le fruit caractérisés en cet article. Quoique très-concise, la description de Duhamel rappelle si parfaitement la mienne, qu'on ne saurait élever aucun doute sur l'identité de son abricotier Noir avec celui de même nom cultivé dans mes pépinières. Affirmer maintenant que Trianon ait réellement vu, vers 1750, la première fructification dudit abricotier, me paraîtrait un peu aventureux; mais je le répète, et tout permet de le penser, il doit être né en terre française. J'ajoute, pour terminer, que les Anglais nous en sont redevables : « Sir Joseph Banks le rapporta dernièrement de France, » assurait William Forsyth en 1802, dans le *Treatise on the culture of fruit trees.* Et c'est également de France que les Allemands l'ont tiré, avant 1773 (voir Mayer, *Pomona franconica,* 1776, t. I^er^, pp. 27-28 et 36).

Observations. — Il existait en 1768, je l'ai déjà dit, un abricotier *Violet* que je n'ai pu retrouver, et qu'il ne faut pas confondre avec l'abricotier Noir, appelé souvent aussi, abricotier Violet. Pour montrer quelles notables différences les séparent, j'emprunte à Duhamel la description du premier :

« *Abricot Violet.* — La couleur des bourgeons de cet abricotier, et la forme de ses feuilles, le font regarder comme une variété de l'abricotier Angoumois, ou de celui de Portugal. Son fruit est petit, ayant au plus dix-huit lignes de hauteur, dix-huit sur son grand diamètre, et seize sur son petit diamètre. Sa peau est d'un rouge tirant sur le violet du côté du soleil, et d'un jaune rougeâtre, quelquefois couleur de bois, du côté de l'ombre. Sa chair est d'un jaune approchant du rouge, assez semblable à celle des melons qu'on nomme à *chair rouge.* Son eau est sucrée et peu relevée. Son noyau, un peu adhérent à la chair, est long de neuf lignes, large de huit, épais de cinq, le bois en est tendre et l'amande douce. Cet abricotier se cultive plus par curiosité que par la bonté de son fruit, qui mûrit dans le commencement d'août. » (*Traité des arbres fruitiers,* t. I^er^, pp. 142-143, n° 8.)

Les Allemands — et Mayer le premier de tous — ont fautivement appliqué à l'abricot Noir le surnom abricot *d'Alexandrie,* qui aura dû causer maintes méprises, puisqu'il existe une variété de ce nom, et que plusieurs autres le comptent également parmi leurs synonymes. Parfois encore l'abricot Noir se vend sous une dénomination non moins erronée, celle d'abricot *de Sibérie,* appartenant à un fruit tardif cité en 1852 par Couverchel, qui va nous en fournir une courte description, car je ne possède pas cette variété dans mon établissement :

« *Abricot de Sibérie.* — Il est petit, tomenteux, rouge du côté qui reçoit le plus

directement l'influence solaire, et jaune du côté opposé. Sa chair est âpre et fibreuse; le noyau, proportionné au volume du fruit, renferme une amande amère. » (*Traité complet des fruits*, p. 400.)

Enfin Fillassier, la chose importe à signaler, se trompait en 1791, lorsque dans son excellent *Dictionnaire du jardinier français*, il caractérisait page 11, sous les noms d'*Abricot-Prune*, ou *de Bruxelles*, un abricot qui n'est positivement autre que le Noir, que pourtant il connaissait, puisqu'il l'a très-exactement décrit page 12 du même ouvrage.

ABRICOTIER NOIR A FEUILLES DE PÊCHER. — Synonyme d'abricotier *Noir à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

---

28. ABRICOTIER NOIR A FEUILLES DE SAULE.

Synonymes. — *Abricots :* 1. NOIR A FEUILLES DE PÊCHER (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 330, n° 14). — 2. SCHWARZE MIT DEM PFIRSCHENBLATT (*Id. ibid.*). — 3. PFIRSICHBLÄTTRIGE PFLAUMEN (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 173, n° 2). — 4. WEIDENBLÄTTRIGE (*Id. ibid.*). — 5. WEIDENBLÄTTRIGE PABST (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre et du fruit. — L'abricotier *Noir à Feuilles de Saule* n'est pas très-fertile et montre une tendance marquée à revenir au type naturel; ce dont on s'aperçoit au mélange de ses feuilles, parmi lesquelles il en existe toujours d'entièrement identiques avec celles de l'abricotier Noir. Il porte des fruits semblables à ceux que donne celui-ci, mais le premier de ces arbres s'éloigne du second par la longueur excessive, par l'extrême étroitesse de ses feuilles, très-tourmentées et quelquefois, même, légèrement panachées. C'est là, du reste, l'unique différence qui soit entr'eux; aussi renvoyons-nous, pour tous autres détails descriptifs, à notre précédent article.

Historique. — L'abricotier Noir à Feuilles de Saule provient ou d'un semis de noyaux de l'abricot Noir, ou d'une anomalie végétale observée sur quelque sujet de cette dernière espèce, et fixée par la greffe. Connu depuis le commencement du siècle, on le regarde généralement, à l'étranger, comme obtenu chez nous.

ABRICOT NOISETTE. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

ABRICOT NOUVEAU DE VERSAILLES. — Synonyme d'abricot *de Versailles*. Voir ce nom.

ABRICOT DE NUREMBERG. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

O

Abricot OFFRSICHE. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

Abricot OLDAKER'S MOORPARK. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

Abricot ORANGE. — Voir abricot *Alberge* et abricot *Royal*, au paragraphe Observations.

Abricot d'ORANGE. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

Abricot d'ORANGE (GROS-). — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

Abricot ORANGE PRÉCOCE. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

Abricot ORANGEN. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

Abricot ORDINAIRE. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

Abricot d'OULLINS. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

P

Abricot PABST. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

Abricots : PANACHÉ, — PANACHÉ D'ANGLETERRE, } Synonymes d'abricot *Commun à Feuilles panachées*. Voir ce nom.

Abricot du PAPE. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

Abricot PEACH. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

Abricots PÊCHE. — Synonymes d'abricot *Blanc* et d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ces noms; puis aussi, abricot de *Moorpark*, au paragraphe Observations.

---

29. Abricotier PÊCHE A FEUILLES LACINIÉES.

Synonymes. — *Abricotiers :* 1. Lacinié; — 2. A Feuilles laciniées (des pépinières angevines, en 1848 et 1852).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, longs et grêles, géniculés, ayant l'épiderme légèrement exfolié, rouge-brique à l'insolation et vert à l'ombre. — *Lenticelles :* clair-semées, petites et linéaires, grises et squammeuses. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* petits, arrondis, écartés du bois et par groupes ternaires. — *Feuilles :* abondantes, elliptiques excessivement allongées, très-longuement acuminées, ondulées ou contournées, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, à bords profondément laciniés puis irrégulièrement dentés ou crénelés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, faible, peu cannelé, rouge sanguin, bien glanduleux et souvent

accompagné d'oreillettes à son extrémité supérieure. — *Fleurs :* hâtives, moyennes, blanches, à calice rouge verdâtre.

FERTILITÉ. — Peu abondante.

CULTURE. — Les formes naines, soit en buisson, soit en espalier, lui conviennent particulièrement ; mais il s'accommoderait fort mal de la haute-tige, pour pleinvent, vu la faiblesse de sa végétation.

Description du fruit. — Voir, plus bas (n° 30), l'abricot *Pêche de Nancy*, duquel il ne diffère en rien, tant pour les caractères extérieurs que pour l'époque de MATURITÉ et la QUALITÉ.

Historique. — Comme l'abricotier Noir à Feuilles de Saule, dont nous avons parlé plus haut (page 91), l'abricotier Pêche à Feuilles laciniées provient d'une anomalie végétale saisie sur quelque branche d'un abricotier Pêche de Nancy, puis greffée et propagée. Je le crois obtenu dans la Touraine ou l'Anjou, mais ne saurais préciser de quelle localité il est sorti, ni qui me l'a donné, quoiqu'en 1846 il figurât déjà sur mon *Catalogue* sous le nom, assez incomplet, d'abricotier *Laciniè*, auquel je substituai plus tard celui d'abricotier *à Feuilles laciniées*. Il doit être très-peu répandu, car je l'ai rarement vu signalé par mes confrères, et jamais par les pomologues. En l'examinant, on s'aperçoit aisément que nombre de ses feuilles sont ovales et à bords simplement crénelés ou dentés, indice certain de la facilité qu'il aurait à redevenir semblable à sa variété typique, si pour le multiplier on ne choisissait toujours avec soin les rameaux dont les feuilles sont le plus laciniées.

ABRICOTS : PÊCHE A GROS FRUIT,

— PÊCHE A GROS FRUIT OBLONG,

} Synonymes d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOT PÊCHE HATIF D'ULINS. — Voir abricot *de Moorpark*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOT PÊCHE DE LUXEMBOURG. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

---

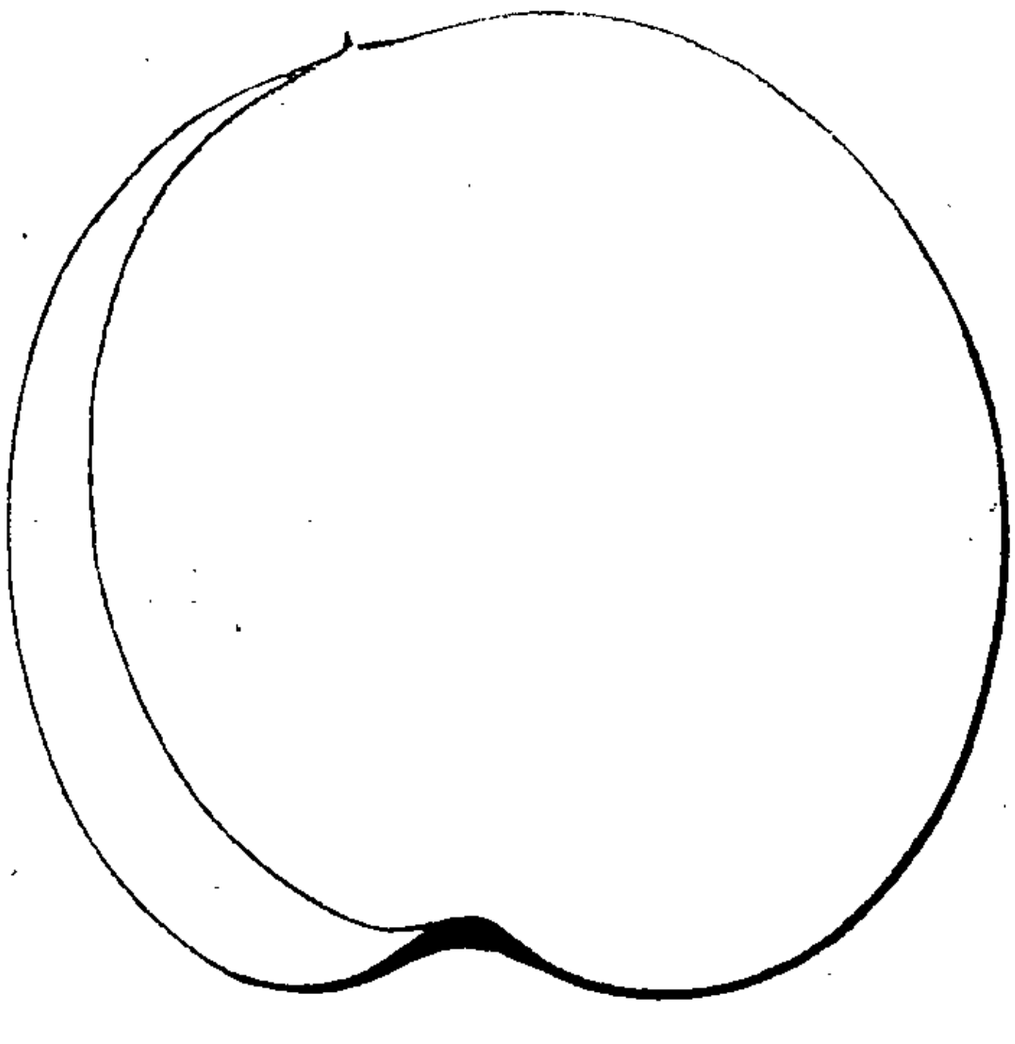
30. ABRICOT PÊCHE DE NANCY.

Synonymes. — *Abricots :* 1. DE NANCY (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 164 ; — et Chaillou, *Catalogue, ou l'Abrégé des bons fruits de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 2). — 2. PÊCHE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. Ier, pp. 144-145). — 3. DE NUREMBERG (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. Ier, p. 10, n° 9 ; — et l'abbé Rozier, *Cours complet d'agriculture*, 1797, t. Ier, p. 194). — 4. DE PÉZENAS (Fillassier, *ibidem*). — 5. DE PIÉMONT (*Id. ibid.*). — 6. DE WURTEMBERG (*Id. ibid.*). — 7. LOTHRINGER (Kraft, *Pomona austriaca*, 1792 ; — et Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, pp. 381-382, n° 13). — 8. DE WIRTEMBERG (l'abbé Rozier, *ibidem*). — 9. PÊCHE A GROS FRUIT (Tatin, *Principes raisonnés et pratiques de la culture des arbres fruitiers*, 1819, t. II, p. 37). — 10. DE BRUXELLES (Dittrich, *ibidem*). — 11. GROS ABRICOT SUCRÉ (*Id. ibid.*). — 12. GROSSE-PFIRSCHEN (*Id. ibid.*). — 13. GROSSE-ZUCKER (*Id. ibid.*). — 14. PFIRSCHEN (*Id. ibid.*). — 15. ANSON'S IMPERIAL (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural*

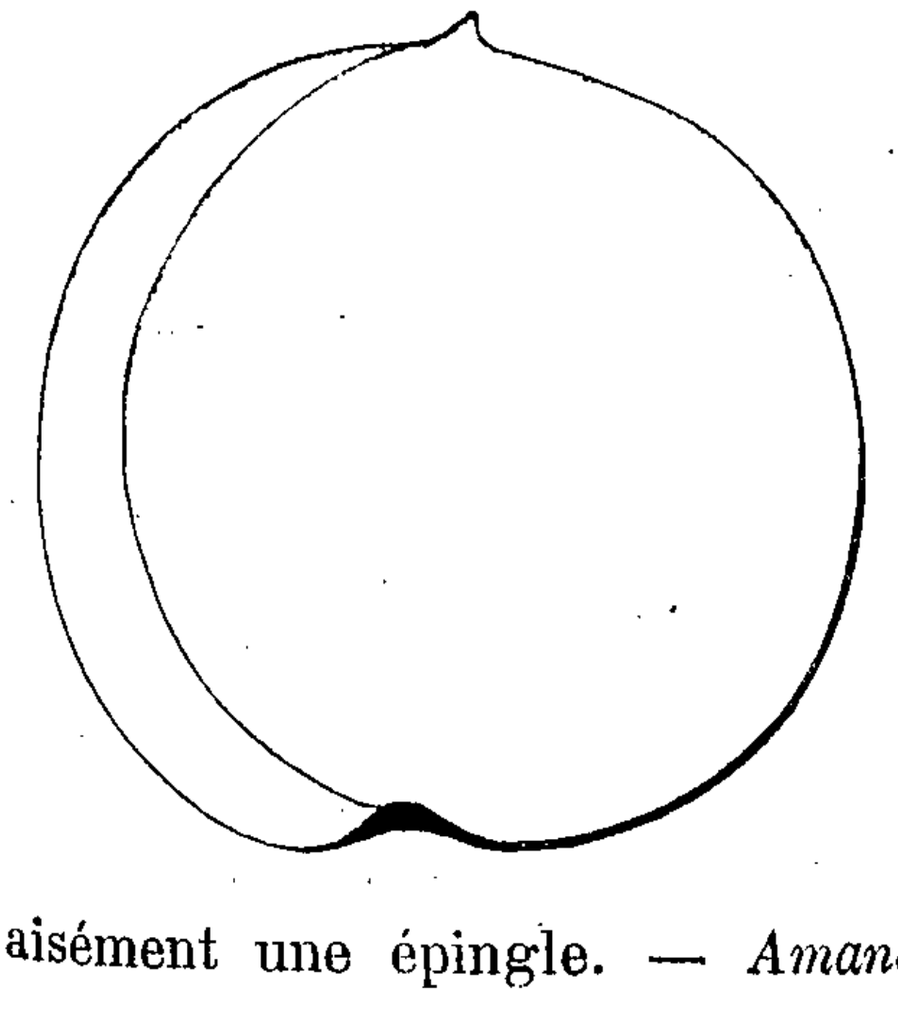
Society of London, 1842, p. 49, n° 9). — 16. GROSSE-PÊCHE (*Id. ibid.*). — 17. DU LUXEMBOURG (*Id. ibid.*). — 18. PEACH (*Id. ibid.*). — 19. ROYAL PEACH (*Id. ibid.*). — 20. DE TOURS (*Id. ibid.*). — 21. GROS ABRICOT DE NANCY (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 178, n° 21). — 22. GROS ABRICOT DE WURTEMBERG (*Id. ibid.*). — 23. PÊCHE ORDINAIRE (*Id. ibid.*). — 24. PÊCHE DE WURTEMBERG (*Id. ibid.*). — 25. ROYAL DU LUXEMBOURG (*Id. ibid.*). — 26. LAUJOULET (Béteille, *Revue horticole*, 1862, p. 391). — 27. PÊCHE A GROS FRUIT OBLONG (Bruant, de Poitiers, *Catalogue descriptif et raisonné d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 3, n° 6). — 28. OFFRSICHE (John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 154). — 29. PÊCHE DE LUXEMBOURG (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés et étalés, gros et longs, peu flexueux, ayant l'épiderme brun foncé puis couvert de larges mais courtes exfoliations. — *Lenticelles :* abondantes, de grandeur variable, arrondies et légèrement proéminentes. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* très-écartés du bois, gros, coniques-pointus, à large base et par groupes ternaires ; leurs écailles, noires et faiblement disjointes, sont bordées de gris. — *Feuilles :* grandes, ovales-arrondies, très-longuement acuminées, vert brillant en dessus, vert blafard en dessous et profondément dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros et long, faiblement cannelé, peu glanduleux, rouge sanguin en dessus, rouge clair en dessous, portant parfois une ou deux oreillettes à son extrémité. — *Fleurs :* hâtives, grandes ou moyennes, blanches, ayant les pétales rosées à leur point d'attache et le calice d'un rouge verdâtre.

Abricot Pêche de Nancy. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — C'est un arbre des plus rustiques et qui prospère très-bien sous toute espèce de forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou globuleuse presque régulière, à joues plus ou moins renflées, à sillon très-large mais peu profond, surtout à la partie terminale, et dont les bords sont généralement d'inégale hauteur. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* saillant et assez grand. — *Peau :* légèrement duveteuse, jaune-orange, pointillée, tachetée et lavée de carmin à l'insolation. — *Chair :* jaune intense, tendre, délicate et quittant aisément le noyau. — *Eau :* abondante, délicieusement parfumée et très-sucrée, quoiqu'acidule. — *Noyau :* bombé et ovoïde-arrondi, ayant l'arête dorsale prononcée mais peu tranchante, et l'arête ventrale disposée en tube longitudinal si régulièrement creusé, que d'un bout à l'autre on y introduit aisément une épingle. — *Amande :* amère.

MATURITÉ. — Successive : commençant vers la mi-juillet et se prolongeant jusqu'en août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cet abricot, le plus volumineux, le plus exquis de tous ses congénères, appartient à la pomone française et jouit d'un âge fort respectable, puisque sa première description date de 1755, et qu'alors il devait compter au moins une trentaine d'années, la propagation d'un nouvel arbre fruitier ayant, anciennement, toujours été très-lente à s'accomplir. Ce furent les abbés Nolin et Blavet qui le signalèrent dans leur *Essai sur l'agriculture moderne* (p. 164), lui donnant le seul nom ABRICOT DE NANCY et le disant « assez rare, gros et d'un goût « délicat. » Duhamel, treize ans plus tard (1768), à son tour le caractérisa, et très-minutieusement, en raison sans doute de la juste renommée qui s'y était vite attachée. Comme Nolin et Blavet, il l'appelait ABRICOT DE NANCY, mais faisait observer que « quelques-uns le nommaient ABRICOT-PÊCHE. » (Voir *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. Ier, pp. 144-145.) Cette remarque, toutefois, ne sauva pas d'une fâcheuse erreur, Roger Schabol, dont la *Pratique du jardinage*, publiée en 1772, déclara (t. II, p. 134) l'Abricot-Pêche originaire du Piémont, et recommanda de ne le point confondre avec l'abricot de Nancy !!... Qui le croira ? les Chartreux de Paris, dans le *Catalogue, pour 1775*, de leurs célèbres pépinières, eurent beau s'inscrire contre une telle méprise, en affirmant (p. 17) qu'Abricot-Pêche était synonyme d'abricot de Nancy, ce fut là peine perdue, l'erreur se propagea, et si bien, qu'en 1863 un de nos professeurs d'arboriculture, de nouveau la reproduisit. Il invoqua même à l'appui de son dire, l'autorité des pomologues anglais. Ces derniers ont en effet, pendant quelques années, fautivement attribué le surnom abricot de Nancy, à leur *Moorpark*, variété fort distincte de l'Abricot-Pêche ; mais depuis longtemps ces pomologues, éclairés sur cette confusion de noms, enlèvent au Moorpark le faux synonyme Abricot-Pêche, pour le rendre à son séculaire, à son véritable possesseur, l'abricot de Nancy. Et par tous pays c'est là, maintenant, question irrévocablement jugée.

Parlons donc, à présent, d'autre chose ; voyons quelle localité, par exemple, peut à bon droit revendiquer chez nous l'honneur d'avoir vu pousser le type de ce précieux abricotier ; honneur que ni le Piémont, ni le Wurtemberg, ni le Luxembourg, ni les Nurembergeois n'ont jamais réclamé — ne l'oublions pas — quoique cette variété ait porté parfois ces divers noms étrangers, comme l'indique le sommaire synonymique placé en tête du présent article. Au reste les Allemands eux-mêmes sont convaincus que l'abricot de Nancy provient de notre patrie, et le disent dans leurs recueils horticoles (voir entr'autres l'*Obstkunde* de Dochnahl, à la page 178 du t. III). Quant aux Anglais, ils déclarent formellement dans les Procès-Verbaux de la Société d'Horticulture de Londres (2e série, 1831, t. Ier, p. 67), que « L'Abricot-Pêche ou de Nancy, de Duhamel, fut en 1767 importé chez eux, « de Paris, par le duc de Northumberland. »

C'est de Nancy ou de sa banlieue qu'évidemment a dû sortir ce délicieux abricot. Une opinion différente, mais inadmissible, je vais le démontrer, fut cependant manifestée autrefois par Fillassier, qui le croyait originaire de Pézenas (Hérault) :

« Cette belle variété — écrivait-il en 1791 — n'étoit pas encore connue dans la Capitale il y a quarante ans, quoiqu'on la cultivât dans les différents lieux que nous indiquons, et sous le nom desquels on la demande quelquefois aux pépiniéristes [Abricot de Nancy, de Nuremberg, de Pézenas, de Wurtemberg, de Piémont]. Ce fut vers 1745 qu'un amateur,

nommé M. Charpentier, *la vit à Pézenas*. Il en prit des rameaux, et l'ayant greffée avec succès dans son jardin, à Monceaux, près Paris, il la communiqua aux curieux; et bientôt après elle-passa entre les mains des industrieux cultivateurs de Vitry-sur-Seine, qui l'ont beaucoup multipliée depuis cette époque. » (*Dictionnaire du jardinier français,* t. Ier, p. 10.)

Telle a été la version de Fillassier, version que peu après — en 1797 — l'abbé Rozier s'appropria, puis reproduisit, avec quelques variantes, dans le tome Ier de son *Cours complet d'agriculture* (page 194). Sans ma constante habitude de toujours remonter aux sources et de procéder chronologiquement pour l'étude, si fort embrouillée, de l'origine des arbres fruitiers, j'aurais accepté les dires de Fillassier. C'eût été, d'ailleurs, m'épargner ainsi un long et fastidieux travail ; mais trop souvent j'ai regretté que les écrits de nos pomologues manquassent complétement de critique, pour m'être, en cette circonstance, dispensé de contrôler le récit qu'on vient de lire. Or, peut-on ne pas le taxer d'invraisemblance, quand on voit trois pépiniéristes de Paris, ou de ses environs, appeler dès 1755, dans leurs ouvrages et dans leurs Catalogues, le fruit qui nous occupe, abricot *de Nancy*, et non point abricot *de Pézenas*?... De ces arboriculteurs, deux, les abbés Nolin et Blavet, possédaient les pépinières du cloître Saint-Marcel et de la Santé, près le Petit-Gentilly, et le troisième, nommé Chaillou, habitait Vitry-sur-Seine, commune où précisément se sont trouvés, dit Fillassier — cette fois bien informé — les premiers et principaux propagateurs de l'abricotier de Nancy. Donc, je le demande, comment admettre que si M. Charpentier rapporta réellement de Pézenas à Paris, vers 1745, des greffons de cette variété, il n'ait pas, en véritable amateur qu'il était, soigneusement indiqué leur provenance, en les répandant ? Et, s'il l'a fait, qui peut alors expliquer le motif dont s'inspirèrent les promoteurs de ce beau fruit, pour l'appeler, contrairement aux renseignements donnés, abricot de Nancy ?... — Insister sur ce point, serait puéril ; aussi me bornerai-je à répéter, en terminant, qu'on doit regarder Nancy comme étant la ville natale de l'abricotier qui porte son nom. Blavet, Nolin et Chaillou (1755), ses premiers descripteurs et multiplicateurs, l'appelèrent ainsi ; Duhamel (1768) et les Chartreux (1775) les imitèrent, puis firent connaître qu'un surnom, celui d'*Abricot-Pêche*, déjà lui avait été appliqué. Et l'on sait de combien d'autres il devait être gratifié, puisque j'en ai mentionné *vingt-neuf*, sans trop chercher, encore!! J'ajoute qu'avant 1792 les Allemands — on le constate dans la *Pomona austriaca* de Kraft, le nommaient généralement, LOTHRINGER APRIKOSE (Abricot de Lorraine), fait qui prouve une fois de plus que sa culture était, à cette date, très-commune et, dès lors, ancienne chez les Lorrains, d'où elle aura passé chez les Wurtembergeois et les Piémontais, pour gagner par là, peut-être, le Midi de la France et ce Pézenas dont Fillassier la croyait originaire. Mais j'allais omettre d'invoquer en cette question l'autorité du savant et consciencieux Poiteau :

« Duhamel — disait-il en 1846 — appelait ce fruit, *Abricot de Nancy*, parce qu'on croit l'avoir observé pour la première fois aux environs de cette ville. » (*Pomologie française*, t. Ier, nº 7.)

Observations. — C'est une erreur de prétendre que l'Abricot-Pêche de Nancy soit le seul dont le noyau possède un tube longitudinal qu'on peut traverser entièrement d'une épingle. D'autres variétés, je l'ai constaté, offrent ce même caractère, notamment les abricots Angoumois, de Coulanges, Royal, Saint-Ambroise, Triomphe de Bussière et à Trochets. — J'ai réuni l'abricotier vendu sous le nom de *Pêche à gros fruit oblong*, à l'abricotier de Nancy, car il s'est montré chez moi le même que ce dernier arbre, dont Duhamel avait déjà fait remarquer, du reste,

que les produits étaient de forme inconstante : tantôt arrondis, tantôt ovoïdes, tantôt elliptiques. Les Allemands n'admettent pas non plus que ces deux abricots puissent constituer deux variétés distinctes, et tout récemment M. Mas, dans *le Verger* (1873, t. VIII, p. 19, n° 8), a montré qu'il partageait leur opinion et la nôtre, en figurant, comme type de l'Abricot-Pêche de Nancy, un abricot oblong, que sans hésiter il rattache à celui décrit par Duhamel. — La variété mise dans le commerce, il y a treize ou quatorze ans, sous le nom abricotier *Laujoulet*, n'est autre, également, que l'abricotier de Nancy ; et je n'en suis pas étonné, car son promoteur déclarait en 1862, page 391 de la *Revue horticole*, que son Laujoulet provenait d'un noyau de l'Abricot-Pêche ; or, chacun sait que *parfois* celui-ci se reproduit identiquement de semis. — Rappelons enfin que c'est bien fautivement que les noms abricots *Commun*, *de Hollande*, *de Moorpark* et *de Turquie*, ont été donnés par maints pomologues comme synonymes d'Abricot-Pêche de Nancy.

ABRICOT PÊCHE NOUVEAU. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

ABRICOT PÊCHE ORDINAIRE. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOT PÊCHE (PETIT-). — Synonyme d'abricot *Blanc*. Voir ce nom.

ABRICOT PÊCHE PRÉCOCE. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

ABRICOT PÊCHE TRÈS-HATIF. — Synonyme d'abricot *Blanc*. Voir ce nom.

ABRICOT PÊCHE DE WURTEMBERG. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOTS : PERSÈQUE, PERSIQUE, — Synonymes d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

ABRICOTS PETIT. — Synonymes d'abricots *Alberge* et *Précoce*. Voir ces noms.

ABRICOT PETIT-ABRICOTIN. — Synonyme d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

ABRICOTIER A PETIT FRUIT. — Synonyme d'abricotier *Précoce*. Voir ce nom.

ABRICOT PETITE-ALBERGE. — Synonyme d'abricot *Alberge*. Voir ce nom.

ABRICOTS : PETITE-ALBERGE ORDINAIRE, — PETITE-ALBERGE DE TOURS, } Synonymes d'abricot *Alberge*. Voir ce nom.

ABRICOTS : DE PÉZENAS, — PFIRSCHEN, } Synonymes d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOTIER PFIRSICHBLÄTTRIGE PFLAUMEN. — Synonyme d'abricotier *Noir à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

ABRICOT PFLAUMEN. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

ABRICOT DE PIÉMONT. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOT PINE-APPLE. — Synonyme d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

ABRICOT POMME D'ARMÉNIE. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

31. ABRICOT DE PORTUGAL.

Synonyme. — *Abricot* MALE (*le Bon-Jardinier*, année 1823, p. 311).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés et arqués, de longueur et grosseur moyennes, à peine coudés, ayant l'épiderme courtement exfolié et d'un rouge plus ou moins saumoné. — *Lenticelles :* très-petites, allongées, blanches et des plus abondantes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* écartés du bois, groupés par trois ou quatre, moyens ou petits, ovoïdes-obtus, aux écailles grisâtres et légèrement disjointes. — *Feuilles :* petites, assez nombreuses, ovales-arrondies, longuement acuminées, vert brillant en dessus, vert clair et mat en dessous, finement et régulièrement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* grêle, de longueur moyenne, peu glanduleux, faiblement cannelé, sanguin en dessus et rose en dessous. — *Fleurs :* tardives, petites, blanches et gaufrées, à calice d'un rouge verdâtre.

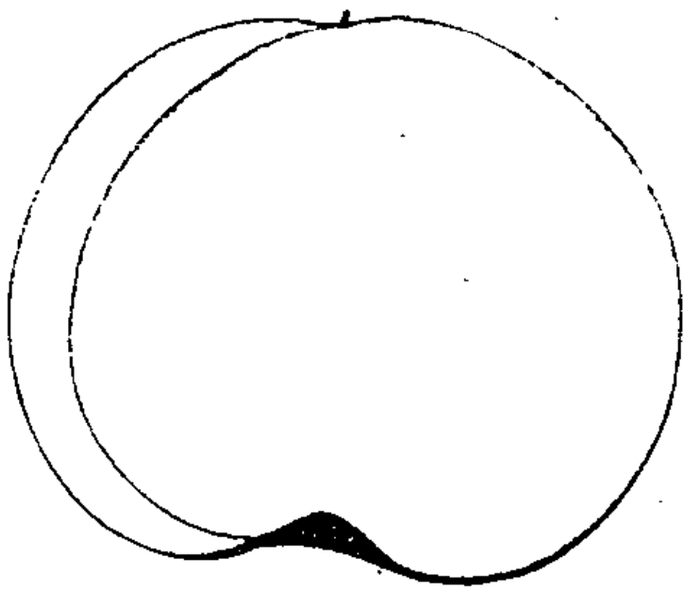
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — La floraison et la maturité tardives de cette variété, font que son arbre convient beaucoup pour le plein-vent et qu'il y réussit admirablement sous

toutes les formes. On peut toutefois le placer aussi en espalier, mais la maturité de ses produits devient alors moins tardive qu'elle ne l'est pour ceux des plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse généralement comprimée aux pôles, à joues assez convexes, à sillon étroit et peu profond. — *Cavité caudale :* vaste. — *Point pistillaire :* saillant ou très-légèrement enfoncé. — *Peau :* duveteuse, jaune-paille, rosée à l'insolation, ponctuée de carmin, puis tachetée parfois de brun-roux. — *Chair :* jaune-orange, fondante, fine, quelque peu adhérente au noyau. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, possédant une saveur parfumée des plus délicates. — *Noyau :* petit, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale coupante et très-développée. — *Amande :* amère.

Abricot de Portugal.



MATURITÉ. — Commencement et courant d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cet abricot, regardé comme originaire du Portugal, fut importé chez nous vers 1740, mais je n'ai pu découvrir par quelle intervention. Cultivé d'abord aux environs de la Capitale, en 1755 on l'y trouvait vendu déjà par un pépiniériste de Vitry-sur-Seine, Chaillou, qui l'avait inscrit à la page 1re du *Catalogue* d'arbres fruitiers rares et nouveaux qu'à cette époque il publia. Nolin, à la même date, le mentionnait aussi dans son *Essai sur l'agriculture moderne* (p. 164), et de la plus brièvе façon : « L'*Abricot de Portugal* — disait-il — ressemble au « Précoce ; » extrême concision qui montre bien qu'en 1755 les pomologues connaissaient très-imparfaitement encore ce charmant et délicieux fruit, décrit ci-après (p. 102). S'il peut, à la rigueur, se rapprocher de l'abricot Précoce par quelques-uns de ses caractères extérieurs, il s'en éloigne, en effet, par quelques autres, et surtout ne saurait jamais lui être comparé pour la qualité.

32. ABRICOT POURRET.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et légèrement arqués, longs, assez grêles, géniculés, rougeâtres à leur sommet, olivâtres à leur base et portant de très-fines exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* abondantes, très-petites, jaunâtres et plus ou moins proéminentes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, obtus au sommet, larges à la base, collés imparfaitement sur le bois et groupés par trois. — *Feuilles :* de grandeur variable, ovales-arrondies, très-longuement acuminées, vert intense et brillant en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords finement et régulièrement dentés. — *Pétiole :* grêle et de longueur moyenne, peu glanduleux, à peine cannelé, rouge à son point d'attache, vert faiblement rosé à l'extrémité opposée,

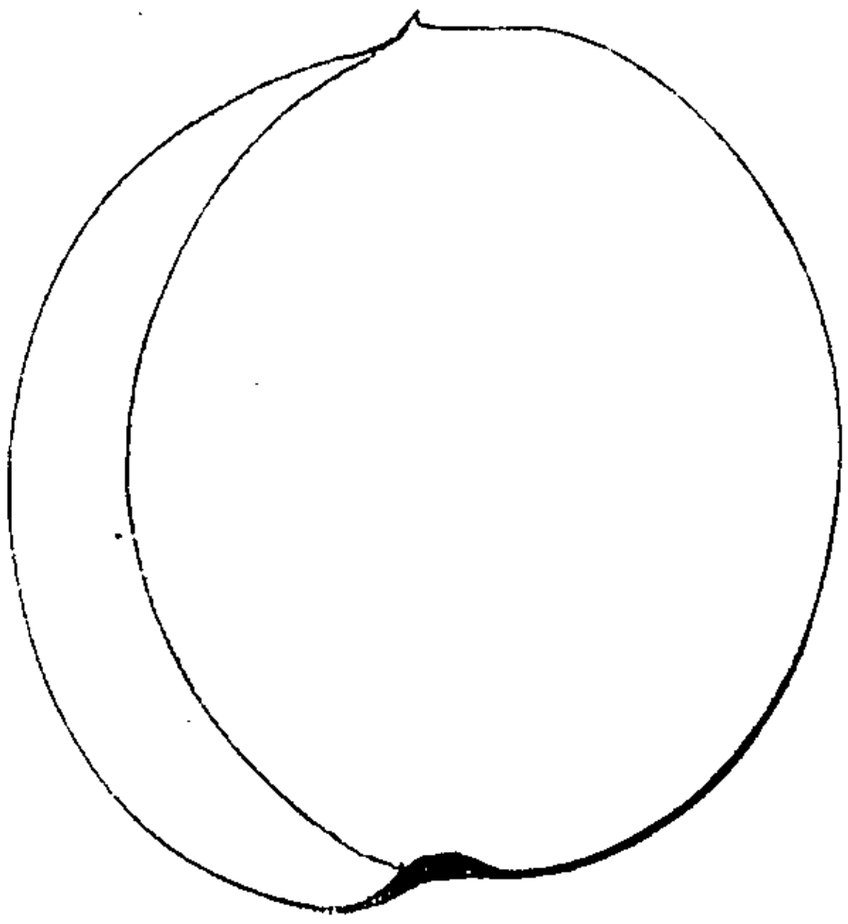
où parfois il est muni de deux courtes oreillettes. — *Fleurs :* tardives, grandes et blanches, à calice rouge-brique.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Toutes les formes lui peuvent être appliquées, vu sa végétation assez active et sa tardive floraison.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sensiblement ovoïde, à joues très-aplaties, à sillon prononcé. — *Cavité caudale :* de dimensions moyennes. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* finement duveteuse, d'un beau jaune qui se couvre, à l'insolation, d'une teinte carminée plus ou moins étendue et foncée, sur laquelle ressortent çà et là d'assez nombreux petits points orangés. — *Chair :* rougeâtre, tendre, légèrement pâteuse, non adhérente au noyau. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, rarement bien parfumée. — *Noyau :* gros, irrégulièrement arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale fort large et des plus tranchantes. — *Amande :* amère.

Abricot Pourret.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Sorti d'un noyau de l'Abricot-Pêche de Nancy, ce fruit fut obtenu, en 1827, d'un semis fait à Brunoy (Seine-et-Oise), en 1822, par le pépiniériste Pourret, qui le 5 août 1829 le soumit à l'examen de la Société d'Horticulture de Paris. Chargé de prononcer sur le mérite de ce nouveau gain, le pomologue Poiteau lui trouva les qualités voulues pour en recommander la propagation, et termina ainsi son rapport :

« Cette variété, dit-il, a les feuilles, les bourgeons, les yeux et les fleurs absolument comme ceux de l'Abricot-Pêche; les fruits ressemblent également à l'Abricot-Pêche, quant au volume, à la forme et à la couleur; leur chair est peut-être un peu plus ferme et leur eau plus sapide ou plus vineuse : cette dernière différence est variable et on peut l'attribuer à la jeunesse de la variété. Mais le caractère invariable, le caractère physique qui distingue nettement cette variété de l'Abricot-Pêche, c'est que son noyau n'est pas perforé, qu'on ne peut pas le traverser avec une épingle..... comme celui de l'Abricot-Pêche..... J'ai l'honneur de vous proposer, Messieurs, de vouloir bien consacrer le nom de son obtenteur, en appelant abricot *Pourret*, le fruit que cet estimable cultivateur a soumis à votre jugement. » (*Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1829, t. V, pp. 297-298.)

Je reconnais, avec Poiteau, que l'abricot Pourret se rapproche beaucoup, extérieurement, de l'Abricot-Pêche de Nancy, dont il n'a, toutefois, ni la saveur exquise ni le volume considérable. Mais je suis loin de confirmer l'assertion du même auteur, quant à la prétendue ressemblance de ces deux abricotiers. Ils ont entr'eux, en effet, de sensibles différences, notamment pour les coussinets, les yeux, la denture des feuilles, et les fleurs, comme il est aisé de s'en convaincre en étudiant la description que j'ai donnée de chacun desdits arbres.

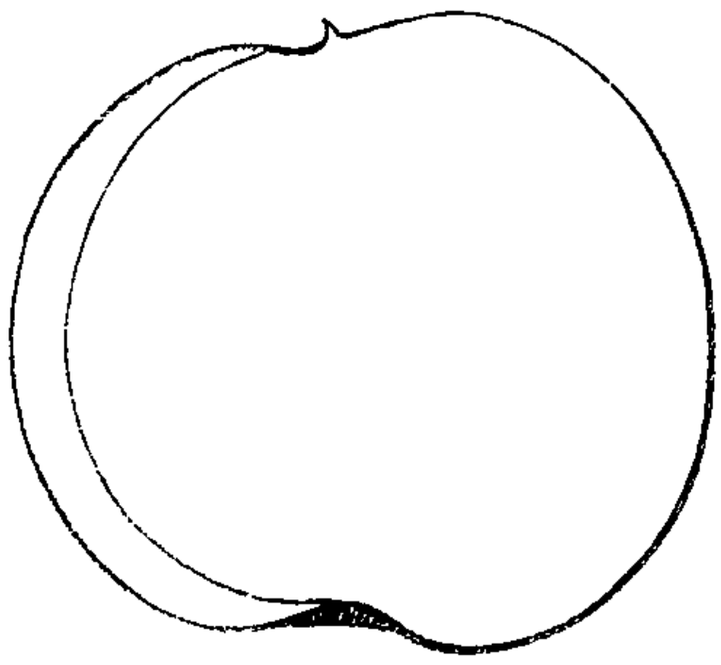
33. ABRICOT PRÉCOCE.

Synonymes. — *Abricots :* 1. PETIT (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 27). — 2. HATIF (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. Ier, p. 430). — 3. MASCULINE (Batty Langley, *Pomona*, 1729, p. 88, planche 15). — 4. HATIF MUSQUÉ (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, p. 11). — 5. ABRICOTIER A PETIT FRUIT (de la Cour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, p. 86). — 6. ABRICOTIN (Chaillou, *Catalogue ou l'Abrégé des bons fruits de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 1). — 7. PRINCESSE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 65). — 8. SIMPLE (*Id. ibid.*). — 9. MUSKATELLER (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1797, t. VIII, p. 313). — 10. MUSQUÉ (l'abbé Rozier, *Cours complet d'agriculture*, 1797, t. Ier, p. 187). — 11. PRÉCOCE MUSQUÉ (Tatin, *Principes raisonnés et pratiques de la culture des arbres fruitiers*, 1819, t. II, p. 37). — 12. MUSQUÉ HATIF (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 7, n° 44). — 13. BROWN MASCULINE (Idem, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. Ier, p. 58). — 14. EARLY RED MASCULINE (*Id. ibid.*). — 15. FRÜHE MUSKATELLER (*Id. ibid.*). — 16. EARLY MUSCADINE (Idem, *Catalogue*, édition de 1842, p. 48, n° 5). — 17. EARLY MASCULINE (A. J. Downing, *the Fruits and fruit-trees of America*, 1849, p. 158, n° 13). — 18. D'ITALIE (de quelques pépiniéristes, depuis 1850). — 19. RED MASCULINE (John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 154). — 20. EARLY MOSCATINE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1873, t. VI, n° 8). — 21. PETIT-ABRICOTIN (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, étalés à la base, où leur épiderme est entièrement exfolié, érigés et très-lisses au sommet, gros et peu longs, à peine géniculés, à courts mérithalles, vert olivâtre sur le côté de l'ombre et brun clair sur celui frappé par le soleil. — *Lenticelles :* abondantes, blanches, arrondies, de grandeur moyenne et légèrement proéminentes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* assez gros, ovoïdes-arrondis, noirâtres, groupés par trois ou cinq et sensiblement écartés du bois. — *Feuilles :* très-nombreuses, petites, ovales fortement arrondies, acuminées en vrille, d'un beau vert en dessus, d'un vert pâle en dessous, puis finement et profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* court et grêle, très-glanduleux, faiblement cannelé, sanguin et muni généralement de deux oreillettes de grandeur variable. — *Fleurs :* très-hâtives et très-petites, blanc sale, à calice rouge clair.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — L'espalier, qui seul peut protéger la floraison si hâtive de cet abricotier, lui convient particulièrement, et d'autant mieux qu'il rend encore plus précoce la maturité de ses produits. Le plein-vent, forme sous laquelle il fait cependant de jolis arbres, lui serait très-nuisible, en le laissant exposé aux effets désastreux des gelées printanières ; mais le faible volume de ses fruits suffit d'ailleurs pour conseiller de ne pas l'y destiner.



Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse, ayant généralement un côté moins développé que l'autre, les joues assez convexes et le sillon très-apparent, quoiqu'étroit et peu profond. — *Cavité caudale :* vaste. — *Point pistillaire :* petit et légèrement enfoncé. — *Peau :* finement duveteuse, jaune pâle passant au jaune plus intense à l'insolation, où très-souvent aussi elle est nuancée de carmin. — *Chair :* blanchâtre plutôt que jaunâtre, fine, fondante et quittant, à parfaite maturité, assez

bien le noyau. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidulée et faiblement parfumée. — *Noyau :* très-petit et très-bombé, arrondi, ayant l'arête dorsale large et coupante. — *Amande :* amère.

MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — A l'étranger, non plus qu'en France, je n'ai vu de pomologue assigner une origine quelconque à l'abricotier Précoce. Sur ce point, tous les ouvrages que j'ai consultés sont dépourvus du moindre renseignement. Force m'est donc — à mon grand regret — de l'admettre ici sans ses papiers, et de le traiter d'inconnu, quand au contraire son droit serait peut-être de figurer au rang des anciennes variétés de notre pomone indigène. C'est qu'en effet, si les Anglais, les Hollandais et les Allemands le cultivent depuis au moins une centaine d'années, chez nous les jardiniers déjà le propageaient avant 1666, comme l'indique le passage suivant, écrit en 1667 par Merlet :

« Le *Petit Abricot* vient plus beau et rapporte davantage en espalier qu'en buissons et arbres de hautes tiges ; il est plus coloré et tavelé au soleil de midy, qu'au levant; on en peut mettre aussi au soleil couchant, pour confire. » (*L'Abrégé des bons fruits,* pp. 31 et 32.)

A Versailles, sous Louis XIV, la Quintinye s'était empressé de l'admettre dans les splendides vergers qu'il avait eu mission d'y créer; aussi lorsqu'en 1685 cet illustre arboriculteur écrivit le savant traité de jardinage dont il ne devait pas voir la publication, eut-il soin de recommander la culture du Petit Abricotier Précoce :

« Le fruit des Abricotiers — disait-il — est hâtif..... on commence d'en voir dès l'entrée de juillet, et surtout d'une *petite espece* qu'on appelle l'*Abricot Hâtif,* et qu'il faut mettre au grand midy; la chair en est fort blanche, et la feuille plus ronde et plus verte qu'aux autres, mais pour cela il n'est pas meilleur. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690, t. Ier, p. 430.)

Duhamel, en 1768, décrivit également ce fruit (t. I, pp. 133-134), qu'il appelle abricot Précoce et Hâtif musqué, parce que « quelques-uns, assure-t-il, croient y « trouver un petit goût musqué. » Aujourd'hui, il a beaucoup perdu de son ancienne vogue, grâce à l'obtention de plusieurs variétés aussi précoces que lui, et qui le dépassent en qualité. Cependant il abonde encore sur les marchés de Paris, notamment, où dès le 20 juin on le rencontre à demi-mûr, et pour lors à chair croquante, presque dénuée de sucre et de parfum.

Observations. — L'abricotier Précoce se reproduit très-identiquement de noyau. Vers 1855 je l'ai reçu étiqueté (erronément, ou frauduleusement ?) abricotier *d'Italie*, et comme tel il a longtemps été porté sur mes Catalogues, sans que j'aie pu supposer qu'il y faisait double emploi avec le Précoce. J'appelle donc l'attention de mes confrères sur cette fausse variété, qui très-probablement, chez eux, se montrera la même que chez moi.

ABRICOT PRÉCOCE D'ESPEREN. — Synonyme d'abricot *Esperen*. Voir ce nom.

ABRICOT PRÉCOCE (GROS-). — Voir abricot *Esperen*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOT PRÉCOCE DE HONGRIE. — Synonyme d'abricot *Esperen*. Voir ce nom.

ABRICOTS : PRÉCOCE MUSQUÉ, ——— } Synonymes d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

— PRINCESSE, }

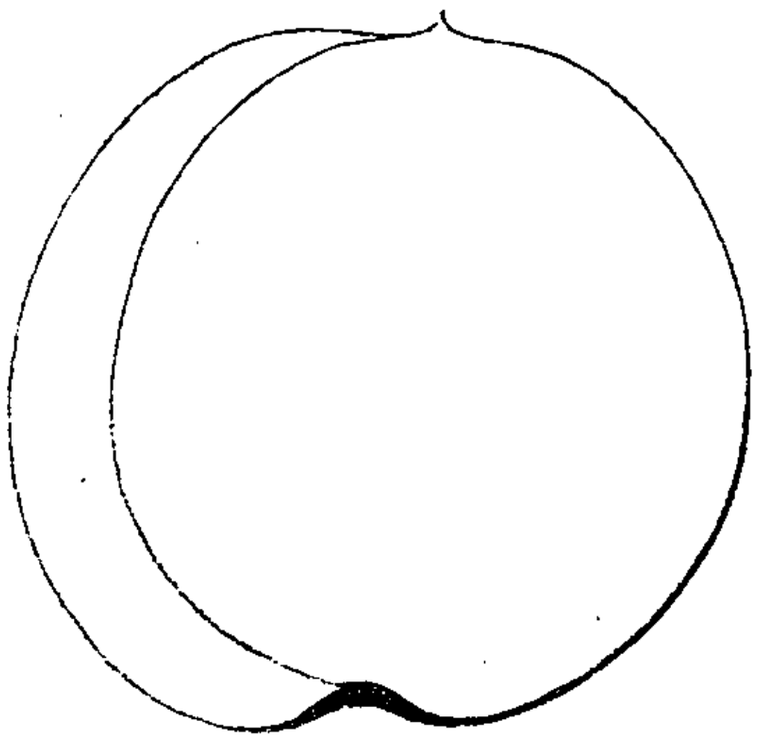
---

34. ABRICOT DE PROVENCE.

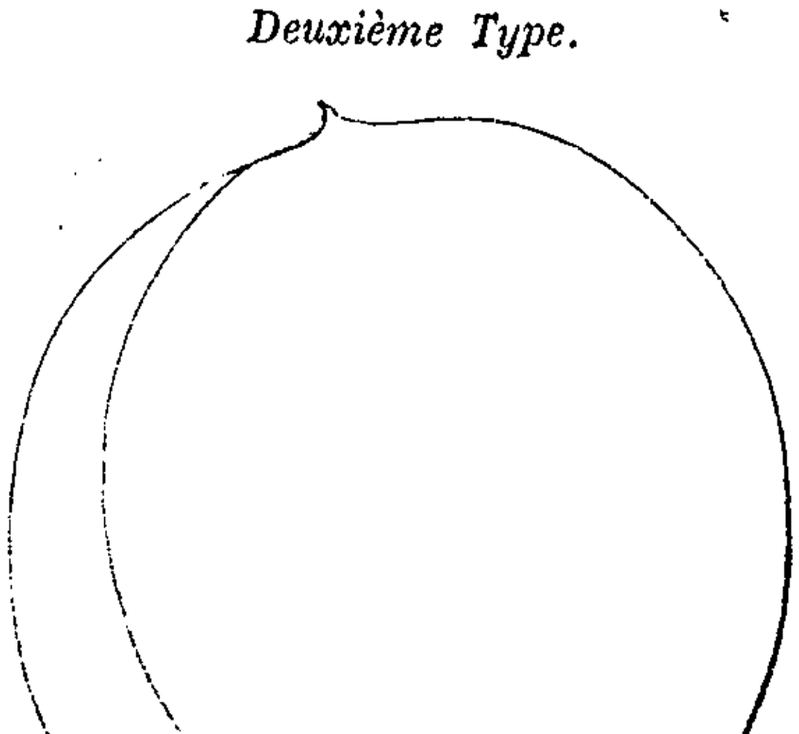
Synonyme. — *Abricot* COMICE DE TOULON (Flory, *l'Horticulteur provençal*, année 1854; — et Alexandre Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, pp. 19-20).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, assez gros et assez longs, à peine géniculés, ayant l'épiderme plus ou moins exfolié et brun verdâtre nuancé de rouge pâle. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies, petites et blanches. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* écartés du bois et réunis par groupes de trois à huit, volumineux, ovoïdes-pointus, aux écailles noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* petites ou moyennes, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert sombre en dessus, vert herbacé en dessous et largement mais peu profondément dentées ou crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, bien nourri, flasque et sanguin, sensiblement cannelé, portant de très-grosses glandes puis souvent accompagné de deux oreillettes de grandeur variable. — *Fleurs :* très-tardives, moyennes, blanches faiblement striées de rose, à calice d'un rouge clair.

Premier Type.



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Abondante et constante.

CULTURE. — Le plein-vent sous toute espèce de forme peut lui être appliqué, mais particulièrement la demi-tige et le buisson, qui favorisent encore sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* variable, plutôt au-dessous qu'au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse irrégulière ou ovoïde-arrondie, à joues plates, à sillon large et assez profond, dont l'un des bords est toujours plus saillant que l'autre. — *Cavité caudale :* très-développée. — *Point pistillaire :* petit et placé sur un léger mamelon. — *Peau :* peu duveteuse, jaune-paille sur le côté de l'ombre, jaune intense nuancé de rouge-brique à l'insolation, partie sur laquelle elle est en outre ponctuée de roux et de pourpre. — *Chair :* jaune, ferme, très-délicate, fine et non adhérente au noyau. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule et savoureusement parfumée. — *Noyau :* de grosseur moyenne, ovoïde-allongé,

épais, ayant l'arête dorsale coupante et très-prononcée. — *Amande :* douce, excellente à manger.

MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Rebaptisé *Comice de Toulon* en 1852, l'abricotier de Provence est une ancienne variété française dont le nom primitif indique évidemment la contrée natale. Décrit pour la première fois en 1755 par l'abbé Nolin (*Essai sur l'agriculture moderne*, p. 163), il le fut ensuite par Duhamel (1768), qui lui consacra l'article suivant, que je vais reproduire comme point de comparaison avec le mien :

« *Abricotier de Provence.* — Les *bourgeons* sont longs, de moyenne grosseur, très-lisses, d'un rouge clair, mais vif du côté du soleil, verts du côté de l'ombre et très-peu *tiquetés.* Ses *boutons* sont gros, pointus, triples; quelques nœuds en portent des groupes de quatre à huit rassemblés sur un même support. Ses *feuilles* sont petites, rondes, terminées par une pointe assez large toujours repliée en dehors..... La dentelure est obtuse et très-peu profonde. Les *queues,* longues de huit à douze lignes, sont d'un rouge foncé. — Son *fruit* est petit, aplati ;... une rainure profonde divise un de ses côtés, et une des lèvres qui la bordent est beaucoup plus avancée que l'autre. Sa *peau* est jaune du côté de l'ombre; le côté du soleil est d'un beau rouge vif, qui se charge en espalier. Sa *chair* est d'un jaune très-foncé. Son *eau* est peu abondante, mais d'un goût fin, vineux et relevé. Son *noyau* est brun, raboteux ou sablé;..... il contient une *amande* douce. Sa *maturité* est à la mi-juillet, en espalier. » (T. Ier, pp. 139-140.)

L'abricot de Provence offre certains rapports extérieurs avec sès congénères l'Angoumois et le Blanc (voir ci-dessus, p. 44 et p. 48), variétés dont il diffère notablement, cependant, surtout par l'arbre qui le produit. En Belgique, ces derniers temps (1856), le successeur de l'arboriculteur Van Mons, Alexandre Bivort, l'a décrit et figuré (*Annales de pomologie*, t. IV, p. 19), le nommant abricot Comice de Toulon et disant l'avoir reçu ainsi étiqueté, de Toulon, ville aux environs de laquelle l'aurait obtenu de semis en 1852, ajoutait-il, M. Flory, pépiniériste à Lavalette (Var). Tout en insérant cette déclaration, je répète que l'ancien abricot de Provence et l'abricot Comice de Toulon, prétendu moderne, forment une seule et même variété. Mais j'avoue volontiers, par exemple, n'avoir jamais récolté d'abricots de Provence aussi monstrueux que les Comice de Toulon mûris en terre belge, puisque Bivort leur donne une hauteur de 70 millimètres sur un diamètre de 65 ! !

Observations. — Fillassier, dans le *Dictionnaire du jardinier français,* prétendait en 1791 que l'abricot appelé ROMAIN par le pomologue anglais Miller, devait être réuni à l'abricot de Provence. Sans discuter cette assertion, je me borne à dire qu'abricot Romain étant classé depuis plus d'un siècle, par nombre d'auteurs, au rang des synonymes de l'abricot Commun, j'ai dû me conformer à leur opinion, du reste très-justifiée.

ABRICOT PRUNE. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

ABRICOT PRUNE ARMÉNIAQUE. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

ABRICOTIER PRUNUS DASYCARPA. — Synonyme d'abricotier *Noir*. Voir ce nom.

ABRICOT PURPLE. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

R

Abricot RAUHE PFLAUME. — Synonyme d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

---

35. Abricot RAYÉ.

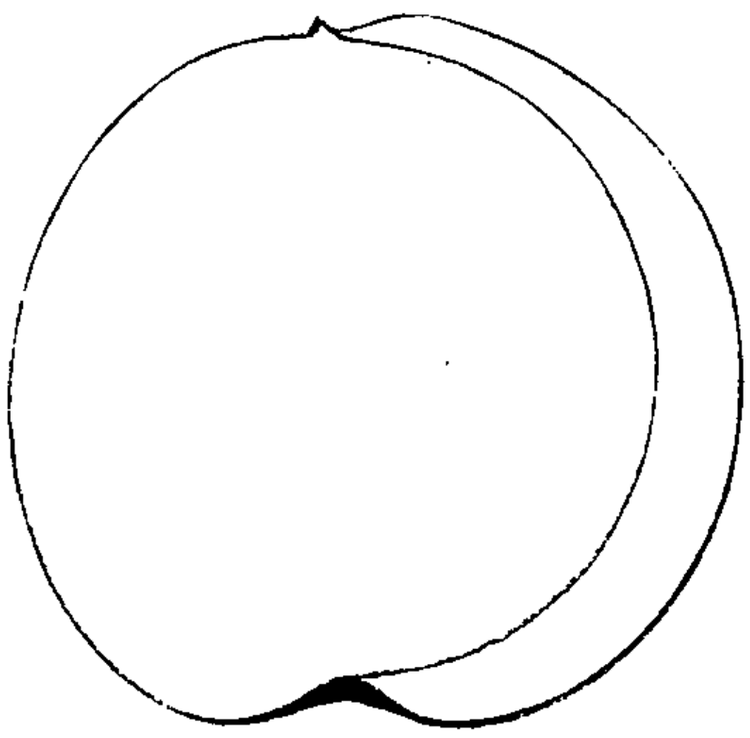
Synonyme. — *Abricotier* a Fruit rayé (des pépiniéristes de Poitiers [Vienne], depuis 1856).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés ou érigés, gros et longs, flexueux, ayant l'épiderme largement exfolié et d'un brun-rouge. — *Lenticelles :* abondantes, de grandeur moyenne, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* groupés par trois ou six, volumineux, ovoïdes-obtus, écartés du bois, aux écailles grisâtres et mal soudées. — *Feuilles :* assez grandes, ovales-arrondies, longuement acuminées en vrille, vert brillant en dessus, vert herbacé en dessous et régulièrement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, de grosseur moyenne, à large cannelure, sanguin en dessus, rouge-brique en dessous, bien glanduleux et muni généralement d'une ou de deux courtes oreillettes. — *Fleurs :* hâtives, moyennes, blanches, à calice carminé.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — Il prospère parfaitement sous n'importe quelle forme plein-vent ainsi qu'en espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, à joues peu convexes, à sillon bien accusé, surtout dans sa partie inférieure. — *Cavité caudale :* assez vaste. — *Point pistillaire :* très-faible et placé dans une légère dépression. — *Peau :* finement duveteuse, presque unicolore, d'un jaune-orange sur lequel apparaissent çà et là quelques tiquetures brunes ou pourpres. — *Chair :* jaune très-intense, fine, fondante et quittant aisément le noyau. — *Eau :* suffisante, acidulée, sucrée et délicieusement parfumée. — *Noyau :* irrégulièrement ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale assez coupante. — *Amande :* amère.



Maturité. — Vers la mi-juillet.

Qualité. — Première.

Historique. — M. Bruant, pépiniériste à Poitiers (Vienne), m'envoya cette variété en 1857 ; l'année suivante je la signalais dans mon *Catalogue* (p. 8), où depuis elle a toujours figuré. Je ne l'ai vue décrite, ni même citée, dans aucun recueil ancien ou moderne, et M. Bruant m'affirme n'avoir pu retrouver, dans ses notes pomologiques, mention certaine de la source d'où elle lui était venue.

Observations. — Le nom de l'abricot Rayé n'est en rien justifié, le caractère qu'il indique faisant complétement défaut tant au fruit qu'à l'arbre de ladite variété. Ce que mon honorable confrère de Poitiers a, du reste, remarqué comme moi. Néanmoins je ne puis m'empêcher de signaler cet abricot, car il est réellement des plus méritants.

ABRICOTS : RED MASCULINE, ——— } Synonymes d'abricot *Précoce*. Voir ce nom.

— ROMAIN, ———

ABRICOTS : ROMAIN, ——— } Synonymes d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

— ROMAN, ———

ABRICOTS RÖMISCHE. — Synonymes d'abricot *Commun* et d'abricot *Esperen*. Voir ces noms.

ABRICOT ROTHE ORANIEN. — Synonyme d'abricot *Angoumois*. Voir ce nom.

ABRICOTS : DE ROTTERDAM, ——— } Synonymes d'abricot *de Hollande*. Voir ce nom.

— ROTTERDAMER, ———

ABRICOT ROUGE. — Synonyme d'abricot *Angoumois*. Voir ce nom.

ABRICOT ROUGE DE LA SAINT-JEAN. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens).

---

36. ABRICOT ROYAL.

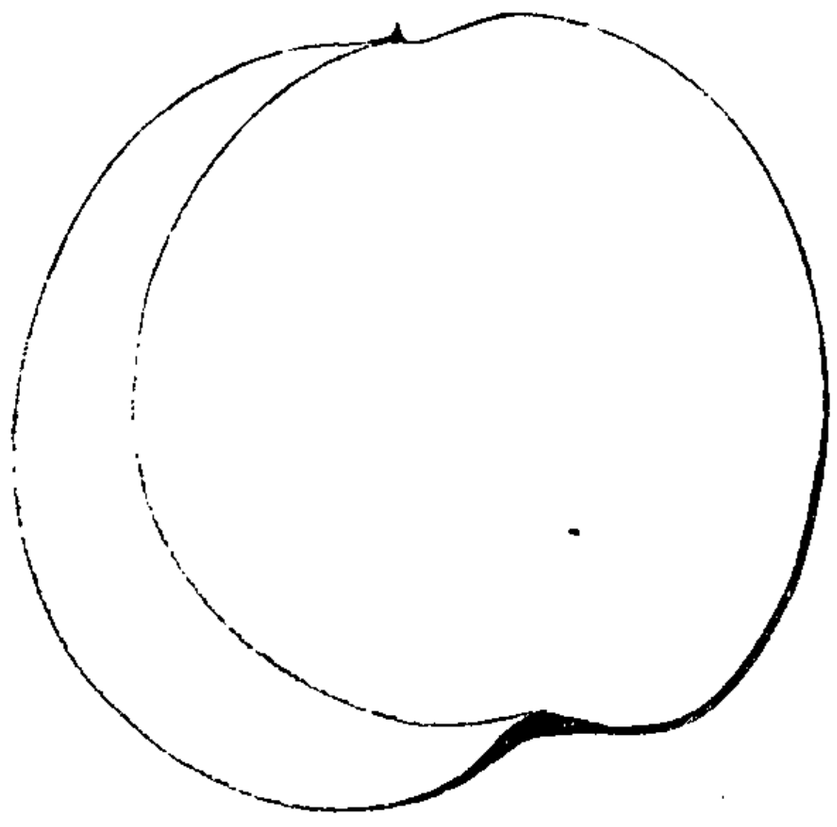
Synonymes. — *Abricots :* 1. KÖNIGS (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1840, t. II, p. 385, nº 19). — 2. ROYAL DE WURTEMBERG (Congrès pomologique, *Pomologie de la France,* 1873, t. VI, nº 3).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés ou érigés, de grosseur et longueur moyennes, à peine géniculés, ayant l'épiderme étroitement exfolié puis de couleur olivâtre à l'ombre et rouge à l'insolation. — *Lenticelles :* très-abondantes à la base du rameau, des plus clair-semées à sa partie supérieure, assez grandes, arrondies et proéminentes. — *Coussinets* : saillants — *Yeux* : volumineux, coniques-arrondis, écartés du bois et par goupes ternaires. — *Feuilles* : nombreuses, petites ou moyennes, arrondies, longuement acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords irrégulièrement dentés. — *Pétiole* : de grosseur et longueur moyennes, profondément cannelé, glanduleux, sanguin en dessus et, le plus souvent, rose en dessous. — *Fleurs* : assez hâtives, grandes, gaufrées, blanches en dessus, rosées en dessous, à calice rouge sang.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Il fait constamment des arbres beaux et fertiles, quelle que soit la forme qu'on lui donne.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, généralement moins développée d'un côté que de l'autre, ayant les joues légèrement aplaties et le sillon bien accusé; parfois aussi elle est à peu près ovoïde, et pour lors assez régulière. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* petit et légèrement enfoncé. — *Peau :* duveteuse, blanc jaunâtre sur le côté de l'ombre, jaune-paille ou jaune-orange ponctué de pourpre sur celui frappé par le soleil, qui généralement la colore d'une faible teinte carminée. — *Chair :* jaunâtre, fondante, des plus fines, se détachant fort bien du noyau. — *Eau :* abondante, très-sucrée, vineuse et acidule, possédant une saveur parfumée réellement exquise. — *Noyau :* ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale saillante, large, mais émoussée. — *Amande :* amère.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Parisien pur sang, ce précieux abricotier, dont la multiplication ne sera jamais trop recommandée, provient de l'ancienne pépinière du Jardin du Luxembourg. Nous allons néanmoins soigneusement en établir l'état civil, car un pomologue allemand (Dochnahl, *Obstkunde*, t. III, p. 179) le disait, en 1858, « probablement originaire d'Angleterre; » et chez nous, en 1862, Jules Géraud

dans *l'Horticulteur français* (p. 157), lui donnait, erronément aussi, pour obtenteur un M. Iberoy. Voici donc son acte de naissance : Il est sorti d'un noyau de l'Abricot-Pêche de Nancy, semé en 1808 par Michel-Christophe Hervy, arboriculteur de grand mérite, qui fut longtemps directeur du Jardin du Luxembourg. La mise à fruit de cet abricotier eut lieu en 1813. Deux ans plus tard une corbeille de ses fruits ayant été, sur les instances d'Hervy, offerte à Louis XVIII par le duc de Gramont, capitaine des gardes du corps, le monarque trouva délicieux ce nouvel abricot, d'où vint que l'obtenteur le nomma abricot *Royal*. Louis du Bois, en 1821, déjà l'appelait ainsi dans la *Pratique simplifiée du jardinage* (p. 145); Pirolle également, en 1824, dans le *Jardinier amateur* (p. 323); puis l'*Almanach du Bon-Jardinier* pour 1827 (p. 288); et enfin Poiteau, en 1829, dans les *Annales* de la Société d'Horticulture de Paris (pp. 296-297). Cette notable publicité favorisa immédiatement la propagation de l'abricotier Royal; à ce point, même, qu'on l'importait dès 1825 chez les Anglais, où nous voyons, par les *Transactions* de la Société horticole de Londres (2e série, t. I, p. 63), qu'il fructifia pour la première fois en 1828 dans le Jardin social, à Chiswich. De leur côté, les Américains et les Allemands le cultivent depuis au moins trente ans. On peut donc, sans exagérer, dire qu'aujourd'hui il est généralement répandu partout, à l'étranger.

Observations. — Les Anglais possèdent un abricot *Orange* qui parmi ses synonymes compte les noms *Royal, Royal George, Royal Orange, Royal-Persian*, et souvent a été, par là, confondu avec le fruit ici caractérisé. Cette variété n'étant pas dans mes pépinières, je me borne à signaler ses principaux surnoms, afin qu'on ne soit point tenté de les appliquer à notre abricotier Royal. — L'abricot Esperen, ci-dessus décrit (p. 59), ayant également reçu ce dernier nom, on évitera toute méprise entre les deux fruits, en se rappelant que l'Esperen mûrit environ quinze jours après le Royal, dont il est loin, surtout, d'avoir le savoureux parfum.

ABRICOT ROYAL. — Synonyme d'abricot *Esperen*. Voir ce nom.

ABRICOT ROYAL GEORGE. — Voir abricot *Royal*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOT ROYAL DU LUXEMBOURG. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOT ROYAL ORANGE. — Voir abricot *Royal*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOT ROYAL PEACH. — Synonyme d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

ABRICOT ROYAL PERSIAN. — Voir abricot *Royal*, au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOT ROYAL DE WURTEMBERG. — Synonyme d'abricot *Royal*. Voir ce nom.

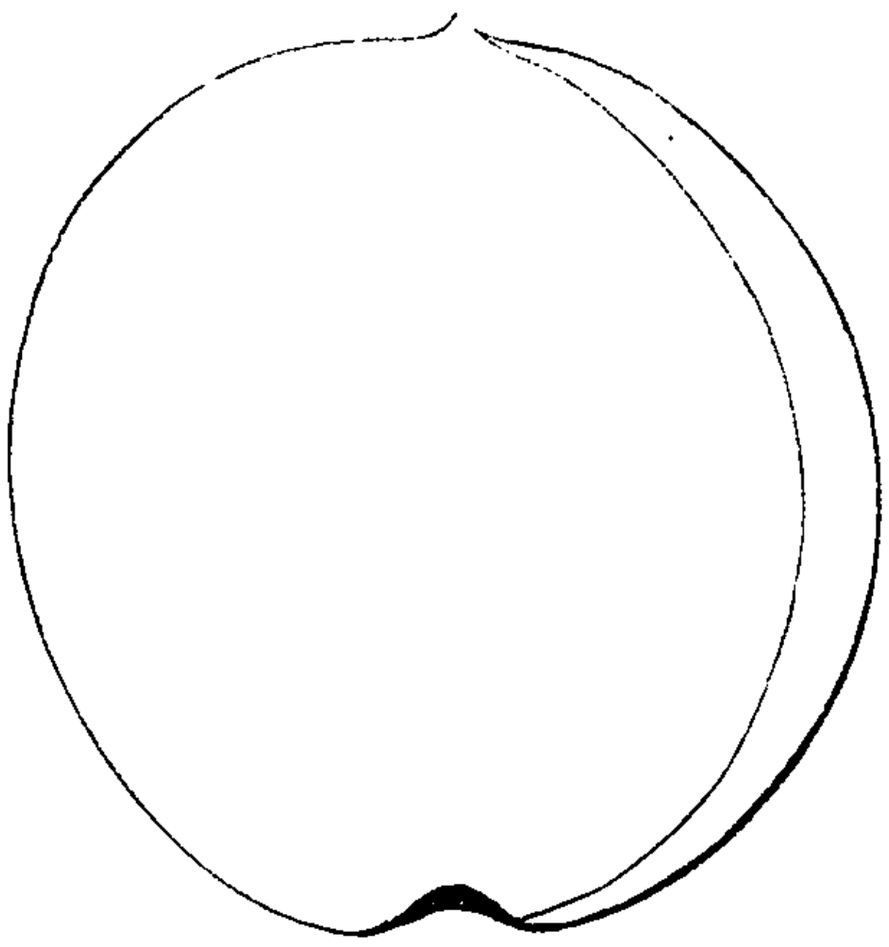
37. Abricot SAINT-AMBROISE.

Synonyme. — *Abricot* Di Santo Ambrogio (*Catalogo della collezione di alberi fruttiferi della Società toscana d'Orticultura di Firenze*, 1862, p. 11).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux et couverts d'exfoliations épidermiques, gros, longs, étalés, légèrement arqués, à peine flexueux, brun clair à la base et rouge foncé au sommet. — *Lenticelles :* très-abondantes, grandes, jaunâtres, arrondies et saillantes. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques-obtus, par groupes de trois à six, faiblement écartés du bois et généralement ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes ou très-grandes, arrondies ou ovales-allongées, courtement acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert-pré en dessous, à bords dentés ou crénelés. — *Pétiole :* des plus longs, bien nourri, glanduleux, à large mais peu profonde cannelure, sanguin en dessus et rose en dessous. — *Fleurs :* très-hâtives, moyennes, blanches, ayant les nervures finement rosées et le calice rouge-brique.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Par sa croissance active il fait de superbes plein-vent, mais l'espalier lui convient mieux que cette dernière forme, qui ne saurait protéger sa très-hâtive floraison des atteintes de la gelée, et le rendrait ainsi fréquemment stérile.



Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, à joues très-plates, à sillon peu large mais assez creux. — *Cavité caudale :* étroite et profonde. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* épaisse, sensiblement duveteuse, d'un beau jaune-paille coloré de rose à l'insolation. — *Chair :* jaune blanchâtre, ferme et quittant complétement le noyau. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, légèrement vineuse, douée d'un parfum des plus savoureux. — *Noyau :* gros, ovoïde-allongé, très-bombé, ayant l'arête dorsale peu prononcée et la suture ventrale disposée en tube

si régulièrement creusé, qu'une épingle peut le traverser d'un bout à l'autre. — *Amande :* amère.

MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'abricotier Saint-Ambroise me paraît être originaire d'Italie, où depuis assez longtemps on le cultive, notamment à Florence, dans le Jardin-École de la Société d'Horticulture. Ses premiers propagateurs en France ont été, vers 1853, les pépiniéristes L. Jamin, de Bourg-la-Reine, près Paris, et M. Jacquemet-Bonnefond, d'Annonay (Ardèche).

ABRICOT DE SAINT-JEAN. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom ; voir aussi abricot *Esperen,* au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOTS : DE LA SAINT-JEAN,
— DE SAINT-JEAN (GROS-),
} Synonymes d'abricots *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

ABRICOT DE LA SAINT-JEAN (GROS-). — Voir abricot *Esperen,* au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOT DE SAINT-JEAN ROUGE. — Synonyme d'abricot *d'Alexandrie* (des Italiens). Voir ce nom.

ABRICOT DI SANTO AMBROGIO. — Synonyme d'abricot *Saint-Ambroise.* Voir ce nom.

ABRICOT SCHWARZE. — Synonyme d'abricot *Noir.* Voir ce nom.

ABRICOT SCHWARZE MIT DEM PFIRSCHENBLATT. — Synonyme d'abricot *Noir à Feuilles de Saule.* Voir ce nom.

ABRICOT DE SIBÉRIE. — Voir abricot *Noir,* au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOT SIMPLE. — Synonyme d'abricot *Précoce.* Voir ce nom.

ABRICOT SOUVENIR DE ROBERSTSAU. — Synonyme d'abricot *Souvenir de la Robertsau.* Voir ce nom.

---

38. ABRICOT SOUVENIR DE LA ROBERTSAU.

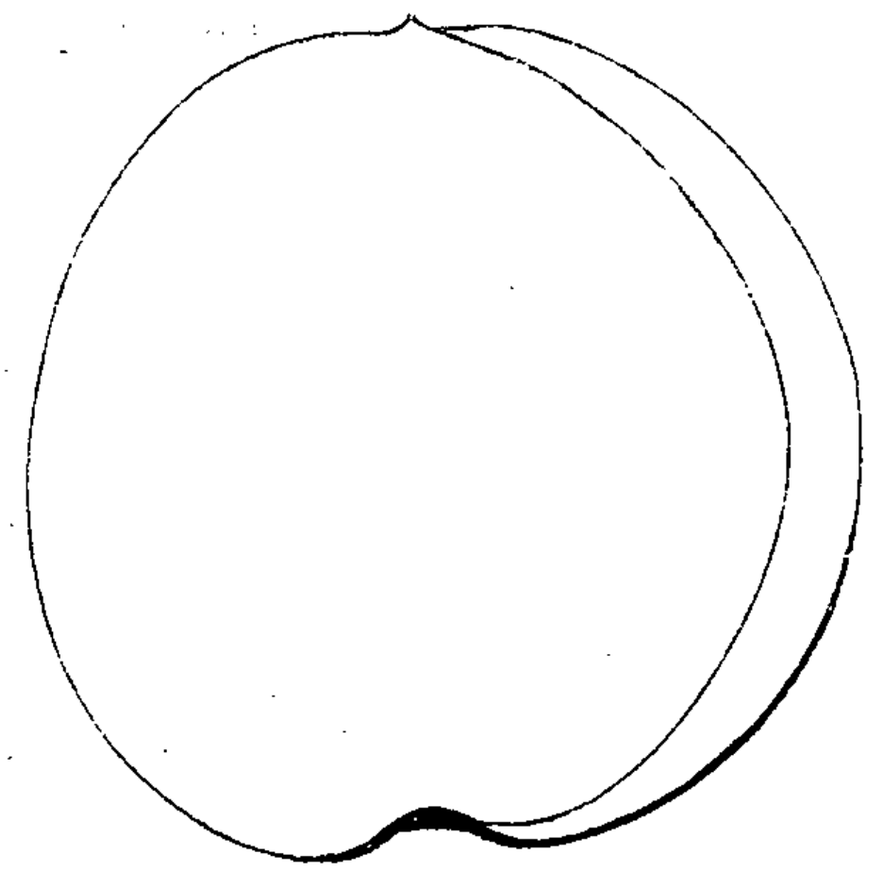
Synonymes. — *Abricots :* 1. SOUVENIR DE ROBERSTSAU (Bruant, pépiniériste à Poitiers, *Catalogue de 1865*, p. 3). — 2. SOUVENIR DE ROBERTSON (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 10, nº 49).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et légèrement arqués, gros et longs, géniculés, brun saumoné à l'insolation, vert olivâtre sur l'autre face et couverts d'exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* assez abondantes, très-petites, arrondies, rousses et proéminentes. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* très-écartés du bois, par groupes ternaires, volumineux, coniques-obtus, aux écailles rousses et des plus mal soudées. — *Feuilles :* de grandeur variable, mais petites pour la plupart, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert terne en dessus, vert herbacé en dessous, puis finement dentées et surdentées. — *Pétiole :* court et grêle, peu glanduleux, carminé, à faible cannelure. — *Fleurs :* très-hâtives, moyennes, blanches, ayant les nervures légèrement rosées et le calice rouge verdâtre.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Quoique sa remarquable vigueur le rende propre au plein-vent, il est bon, cependant, quand on l'y destine, de le planter en buisson ou tout au moins en demi-tige, pour n'en pas trop compromettre la floraison hâtive; mais comme certitude de fertilité, mieux vaut encore lui donner l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, à joues très-plates, à sillon assez large mais peu profond. — *Cavité caudale :* vaste. — *Point pistillaire :* très-petit et placé sur un très-faible mamelon. — *Peau :* légèrement duveteuse, jaune-orange lavé de rose, et parfois de rouge, sur le côté exposé au soleil. — *Chair :* jaune, fondante, très-sucrée, acidule, possédant une saveur parfumée des plus délicates. — *Noyau :* assez gros, ovoïde-allongé, peu bombé, ayant l'arête dorsale large et coupante. — *Amande :* amère.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je multiplie cette très-excellente variété depuis l'année 1867, et la tiens de MM. Baumann, pépiniéristes à Bollwiller (Haut-Rhin). Ce fut par suite d'une mauvaise lecture de son étiquette d'envoi, que de 1868 à 1875 elle figura sous le nom Souvenir de Robertson dans mes *Catalogues*. Souvenir de la Robertsau, telle est sa véritable, sa primitive dénomination. Je ne connais encore aucune description de ce nouveau fruit, mais j'ai pu, le 10 janvier 1875, me procurer les renseignements ci-après sur son état civil :

« Cet abricot — m'ont écrit MM. Baumann — provient du jardin de la Robertsau, près Strasbourg, et d'un semis fait par le propriétaire, M. de Bussière, grand amateur d'arbres fruitiers. En 1860 nous l'avons nommé *Souvenir de la Robertsau*, avec l'autorisation de son obtenteur, puis mis ensuite dans le commerce. »

ABRICOT SOUVENIR DE ROBERTSON. — Synonyme d'abricot *Souvenir de la Robertsau*. Voir ce nom.

ABRICOT STRIPED TURKEY. — Synonyme d'abricot *Commun à Feuilles panachées*. Voir ce nom.

ABRICOT SUDLOW'S MOORPARK. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

---

39. ABRICOT DE SYRIE.

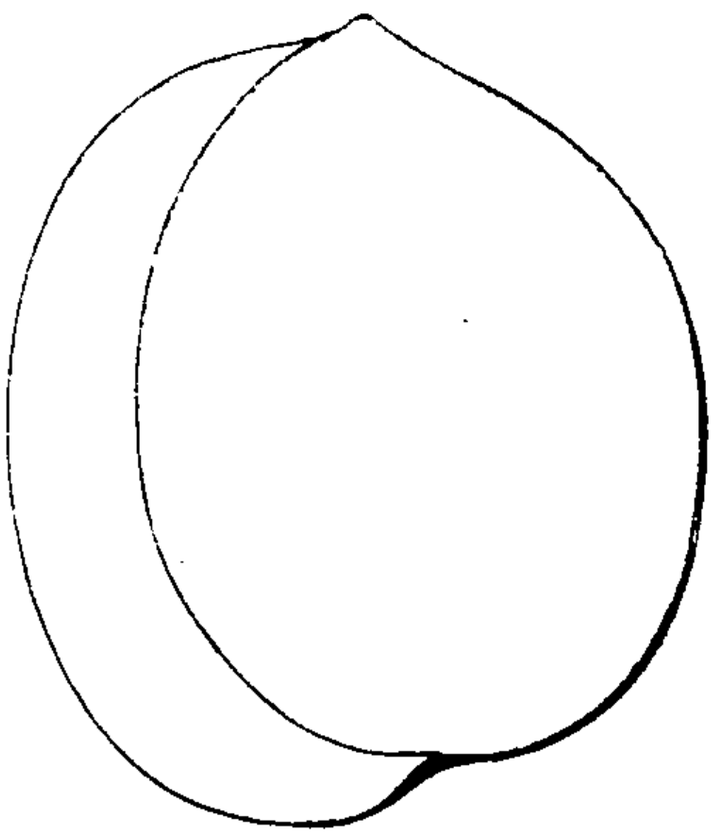
Synonyme. — *Abricot* KAISHA (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1849, t. IV de la 3e série, p. 189).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, flexueux, ayant de courts mérithalles et l'épiderme complétement exfolié puis d'un rouge terne ardoisé. — *Lenticelles :* des plus abondantes, larges, arrondies, blanchâtres et proéminentes. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-obtus, presque noirs, écartés du bois et réunis par groupes de trois ou six. — *Feuilles :* assez nombreuses, grandes, arrondies, longuement acuminées, vert brillant en dessus, vert clair en dessous et légèrement ondulées sur leurs bords, qui sont profondément dentés. — *Pétiole :* très-long et très-gros, étroitement cannelé, flasque, peu glanduleux, carminé en dessus et rose pâle en dessous. — *Fleurs :* assez hâtives, moyennes, d'un blanc faiblement rosé, gaufrées et à calice rouge clair.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le plein-vent sous toutes formes conviendrait beaucoup à cet abricotier, si sa tête n'y restait pas toujours très-dégarnie; l'espalier seul permet donc d'en obtenir des arbres d'une régularité satisfaisante.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulièrement ovoïde, à joues très-plates, à sillon excessivement large mais peu profond. — *Cavité caudale :* de faibles dimensions. — *Point pistillaire :* des plus petits et surmontant un assez fort mamelon. — *Peau :* finement duveteuse, jaune verdâtre, nuancée de gris à l'insolation et pointillée de carmin. — *Chair :* jaune blanchâtre, fine et ferme, quoiqu'entièrement fondante et sans la moindre adhérence au noyau. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, possédant un goût parfumé des plus agréables. — *Noyau :* petit, ovoïde-allongé, extrêmement bombé, ayant l'arête dorsale très-accusée, rugueuse et tranhante. — *Amande :* entièrement douce et de saveur délicate.



MATURITÉ. — A la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Il existe, à l'égard de cette excellente et curieuse variété,

une erreur assez générale que je suis heureux de pouvoir rectifier au profit de nos pépiniéristes. Ce n'est pas un arboriculteur anglais, comme on l'a dit fort souvent, mais bien un arboriculteur français, qui fut en Europe le propagateur de l'abricotier Kaisha ou de Syrie, et je vais le démontrer péremptoirement : Les Anglais le reçurent en 1842 ou 1843, ainsi qu'il résulte du passage suivant, traduit des procès-verbaux de la Societé horticole de Londres :

« *Séance du mois d'août* 1848. — L'abricotier KAISHA, ou DE SYRIE, dit M. Robert Thompson, a été envoyé à M. Warmington, écuyer, habitant Kensingtone, par M. John Barker, écuyer, de son jardin de Betias, près Suedia, dans le pachalik d'Alep, où il existe treize variétés d'abricots à amande douce, dont fait partie celle-ci. La première fructification du pied qu'en possède M. Warmington, a eu lieu au mois de juillet 1848, et les produits qu'il a donnés ont figuré, ce même mois, à l'exposition horticole organisée dans notre Jardin social, à Chiswick, près Londres. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, 3e série, année 1849, t. IV, p. 189.)

En regard de ce texte officiel, mettons d'abord les lignes ci-après, que publiait le 1er mars 1849, dans la *Revue horticole*, M. Herincq, naturaliste attaché au Jardin des Plantes de Paris :

« N'oublions pas — écrivait-il — de citer l'abricot *de Syrie*, de petite dimension, d'un jaune orangé, d'une chair fine, parfumée, qui nous laisse espérer la plus délicate des compotes. Cette variété se recommande encore par la précocité et l'abondance de ses fruits, que l'on peut faire confire à l'eau-de-vie. Il y a environ QUINZE ANNÉES que MM. Audibert frères, pépiniéristes à Tarascon, possèdent l'abricot de Syrie, mais il était réservé à M. Van Houtte de le faire connaître et de le répandre dans nos jardins. » (Année 1849, pp. 86-87.)

De ces deux passages il ressort donc que si les Anglais virent en 1848, pour la première fois, mûrir chez eux l'abricot de Syrie, qu'y avait importé leur compatriote Barker, ce fruit était néanmoins cultivé depuis 1834 à Tarascon (Bouches-du-Rhône), dans les pépinières des frères Audibert. Toutefois ces derniers, ou plutôt Urbain leur père, mort le 22 juillet 1846, ne sont pas les seuls qui aient droit d'être cités comme les introducteurs en France de l'abricotier de Syrie. Un ancien directeur du jardin botanique de Toulon, plus un propriétaire des environs, maintenant inconnu, eurent également part, *même avant 1834*, à cette propagation. Et je l'apprends de MM. Audibert dans le volume, précisément, où déjà j'ai puisé mon premier renseignement, celui provenu de M. Herincq. Le numéro du mois de mai 1849 de ce recueil contient effectivement, sur l'abricot de Syrie, un très-intéressant article au cours duquel est insérée la note que voici, émanée des frères Audibert :

« ..... Il y a *au moins une quinzaine d'années* [vers 1834] — y déclarent-ils — M. Robert, ex-directeur du Jardin des Plantes de Toulon, nous envoya quelques noyaux de cet abricot, et, de ce semis, nous obtînmes un seul plant. Celui-ci a été uniquement propagé au moyen de la greffe : c'est ce même plant qui a fourni les fruits qui, le 23 juin 1848, furent adressés à M. Van Houtte, à Gand. Ayant demandé à M. Robert des informations sur l'origine des noyaux qu'il nous avait envoyés, nous reçûmes la réponse qui suit :

« Je me suis occupé — répondait-il — de faire des recherches relativement à cette espèce d'abri-
« cotier; jusqu'à présent je n'ai rien trouvé de positif. *Il y a bien des années, en effet,* que j'ai
« cherché à le propager; il donne un fruit très-parfumé, et précoce. Le propriétaire qui possé-
« dait cet arbre me fit présent de quelques-uns de ses fruits desséchés au soleil : c'était de la
« confiture la plus agréable. J'en demandai des noyaux, que je distribuai. Ceux que je semai
« furent mis en vase, espérant obtenir un arbre nain à fruit; ils ont donné quelques fleurs.

« mais point de fruits. Depuis que j'ai quitté le Jardin, j'ignore ce qu'ils sont devenus;..... « quant au pied d'origine, le propriétaire est mort depuis longtemps; l'arbre avait péri « avant lui. » (*Revue horticole,* 1849, pp. 161-162.)

Actuellement l'abricotier de Syrie est multiplié chez presque tous les principaux pépiniéristes, aussi le trouvera-t-on bientôt dans les plus modestes jardins; résultat dont personne ne devra se plaindre, et que nous serions heureux d'accélérer en donnant place ici au document suivant, transmis en 1866 à la Société d'Horticulture de Paris, par les ordres de M. Drouyn de Lhuys, alors ministre des affaires étrangères :

« *Instruction pour la culture de l'abricotier de Syrie, à amande douce.* — En Syrie, au mois de février les noyaux de cet abricotier sont semés dans un terreau composé par moitié de fumier, qu'on arrose abondamment; puis, chaque semaine, on les arrose de même jusqu'à ce qu'ils sortent environ de cinq centimètres hors de terre. A partir de ce moment on les laisse de quinze à vingt jours sans eau; puis on leur donne de l'eau une semaine, une fois, et deux fois la semaine suivante, jusqu'à la fin de septembre. Quand ils ont atteint vingt à vingt-cinq centimètres de hauteur, on les repique, en ayant soin de couper toutes les branches avec un sécateur, sans toucher au tronc, et l'on sarcle le pied toutes les semaines. Durant l'hiver, on met beaucoup de fumier au pied de chaque plant jusqu'au mois de mars; à partir de ce moment jusqu'à la fin de mai, on recommence l'arrosage. A cette époque on les transplante, en les écartant les uns des autres de douze pas environ; enfin on les greffe dans la troisième année.

« HECQUART, *Consul de France à Damas.* »

T

ABRICOT TARDIF. — Synonyme d'abricot *de Gennes*. Voir ce nom.

ABRICOT TEMPLE'S. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

ABRICOTS DE TOURS. — Synonymes d'abricot *Alberge* et d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ces noms.

ABRICOT TOURSER. — Synonyme d'abricot *Alberge*. Voir ce nom.

ABRICOT TRANSPARENT. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

---

40. ABRICOT TRIOMPHE DE BUSSIÈRE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, courts et grêles, légèrement flexueux, ayant l'épiderme exfolié puis d'un brun clair sur le côté frappé par le soleil et d'un vert olivâtre sur la face opposée. — *Lenticelles :* clair-semées, très-petites, arrondies, rousses et non proéminentes. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* gros ou très-gros, ovoïdes, écartés du bois, jaunâtres et réunis par groupes de trois à six. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, ovales-arrondies, courtement acuminées, vert clair en dessus, vert blafard en dessous et largement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* très-long et très-gros, bien cannelé, glanduleux, sanguin en dessus, rose en dessous, souvent muni de courtes oreillettes. — *Fleurs :* très-tardives, petites, grêles et blanches, à calice rouge clair.

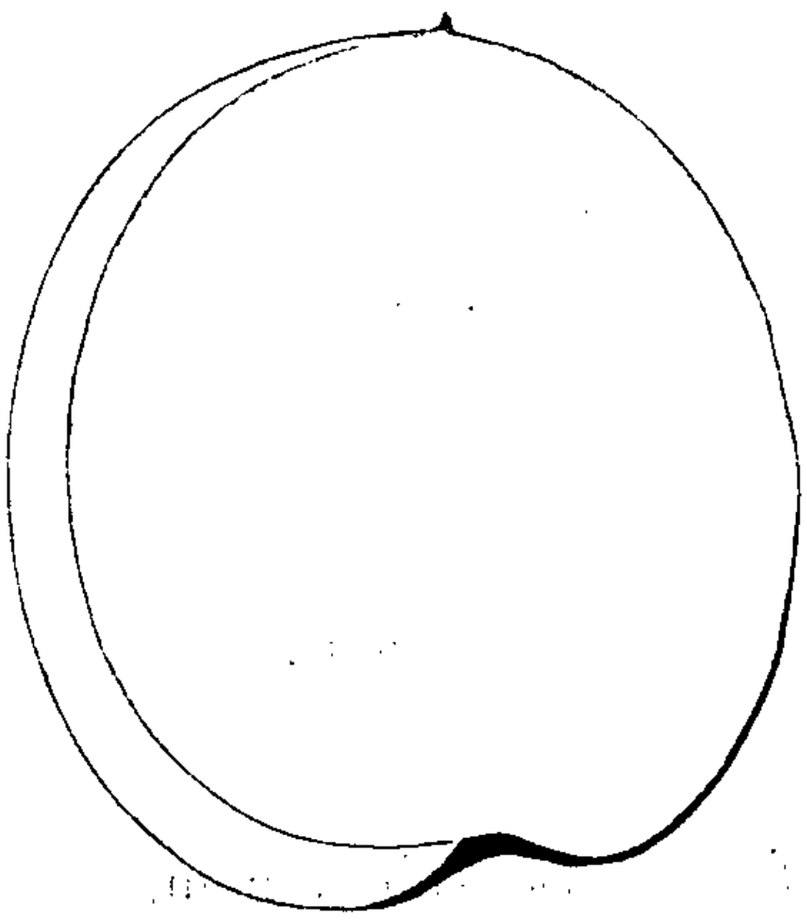
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Le buisson et la basse-tige augmentent encore la fertilité de cet

abricotier, qui du reste s'accommode fort bien aussi de la haute-tige et de l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, à joues plates, à sillon très-étroit et très-peu profond, surtout auprès de l'œil. — *Cavité caudale :* vaste. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* sensiblement duveteuse, jaune orangé, lavée de roux et de rose à l'insolation, puis couverte çà et là de petits points pourpres ou grisâtres. — *Chair :* jaune intense, fine, assez ferme, n'adhérant pas au noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, délicieusement parfumée. — *Noyau :* petit, presque arrondi, très-bombé, ayant l'arête dorsale rugueuse et tranchante, mais peu prononcée, et la suture ventrale si complétement perforée, qu'on peut, d'un bout à l'autre, y introduire une épingle. — *Amande :* amère.

Abricot Triomphe de Bussière.



MATURITÉ. — A la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Gagné de semis il y a une vingtaine d'années, à la Robertsau, propriété avoisinant Strasbourg, cet abricotier porte le nom de son obtenteur, M. de Bussière, qui s'occupait alors avec passion de la culture des arbres fruitiers. Nous en devons la propagation à M. Baumann, pépiniériste habitant Bollwiller (Haut-Rhin). En 1860, autorisé par M. de Bussière, notre confrère multiplia le nouveau-né, le baptisa, puis lui donna place au *Catalogue*. Il est encore peu répandu, mais ne saurait manquer de faire son chemin, vu l'abondance et les rares qualités de ses produits.

41. ABRICOT A TROCHETS.

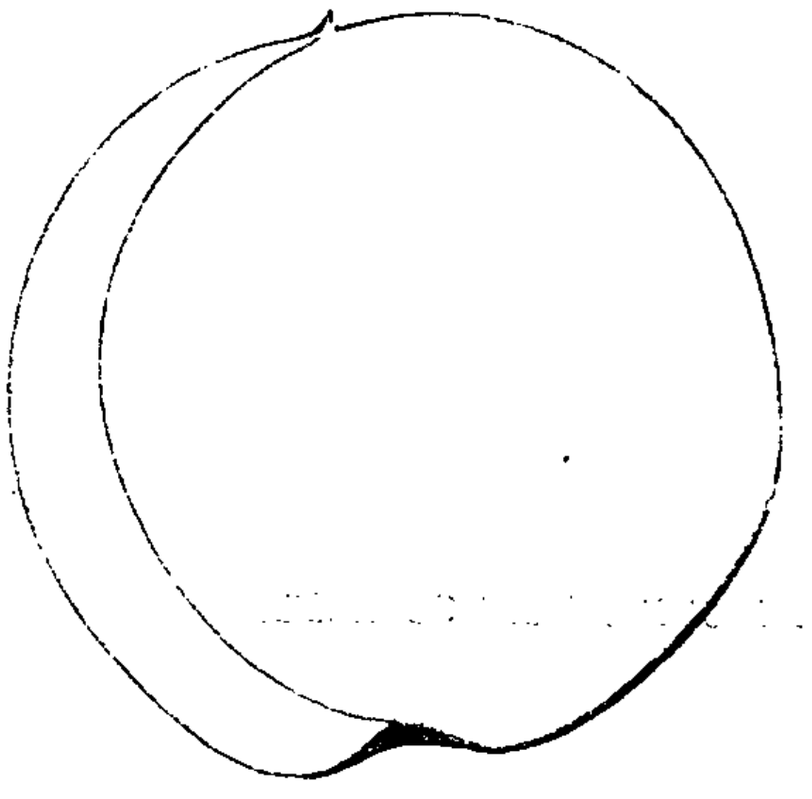
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, flexueux, ayant l'épiderme exfolié et d'un brun foncé. — *Lenticelles :* abondantes, petites, blanches et arrondies. — *Coussinets :* très-ressortis. — *Yeux :* gros, coniques-pointus, aux écailles grisâtres et mal soudées, écartés du bois et groupés par trois. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites, arrondies, acuminées, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, à bords régulièrement dentés et crénelés. — *Pétiole :* court et grêle, glanduleux, à cannelure étroite, sanguin en dessus, rose violacé en dessous. — *Fleurs :* hâtives et moyennes, gaufrées, d'un blanc pur, à calice rouge terne.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Par sa végétation active et sa grande fertilité, cet arbre prospère convenablement sous toute espèce de forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulièrement arrondie, à joues presque plates, à sillon étroit et très-profond. — *Cavité caudale :* assez vaste. — *Point pistillaire :* légèrement saillant et bien formé. — *Peau :* à peine duveteuse, jaune pâle, lavée de rose à l'insolation, ponctuée de carmin et semée de petites taches rousses qui la rendent plus ou moins rugueuse. — *Chair :* jaune orangé très-foncé, ferme mais non adhérente au noyau. — *Eau :* suffisante et acidule, sucrée, à parfum assez savoureux. — *Noyau :* petit, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale coupante, développée, puis la suture ventrale généralement disposée en tube entièrement perforé. — *Amande :* très-amère.

Abricot à Trochets.



MATURITÉ. — Successive : courant d'août et parfois atteignant le mois de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — L'obtenteur de cet abricotier si fertile et si tardif, est le savant et regrettable M. Millet, naturaliste angevin bien connu par ses nombreux ouvrages. Il le gagna de semis en 1840 et le nomma abricotier à Trochets, par allusion à la façon dont poussent ses nombreux fruits, très-rapprochés les uns des autres, mais ayant chacun son pédoncule. En 1843 M. Millet fit greffer cette nouvelle variété dans le Jardin fruitier du Comice agricole d'Angers; trois ans plus tard elle y fructifia et fut signalée en ces termes par l'obtenteur même, dans le *Bulletin* du Comice :

« *Abricot à Trochets.* — Arbrisseau vigoureux, à rameaux érigés; fruit de moyenne grosseur, presque rond, jaune et picté de roussâtre du côté du soleil ; chair jaune, tendre, excellente. Noyau muni d'une fistule comme on l'observe à celui de l'Abricot-Pêche, ou d'une rainure qui en tient lieu. Mûrit en septembre, époque à laquelle les autres espèces d'abricots ont disparu. C'est au reste une excellente variété, des plus productives et dont les fruits sont réunis en grand nombre pour former aussi de nombreux trochets. J'ai obtenu cette variété de semis, et l'ai fait planter au Jardin fruitier de la Société. » (*Annales du Comice horticole de Maine-et-Loire*, 1845, t. III, p. 202.)

ABRICOT TURKEY. — Synonyme d'abricot *Commun*. Voir ce nom.

ABRICOT TURKISCHE. — Synonyme d'abricot *de Mouch*. Voir ce nom; voir aussi *Alberge de Montgamé* au paragraphe OBSERVATIONS.

U

Abricot UNGARISCHE. — Synonyme d'abricot *Esperen*. Voir ce nom.

V

Abricot VARIEGATED TURKEY. — Synonyme d'abricot *Commun à Feuilles panachées*. Voir ce nom.

42. Abricot de VERSAILLES.

Synonyme. — *Abricot* Nouveau de Versailles (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1843, p. 289).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros et courts, géniculés, ayant l'épiderme brun clair et couvert d'exfoliations. — *Lenticelles :* abondantes, petites, linéaires, squammeuses et d'un blanc pur. — *Coussinets :* très-accusés. — *Yeux :* volumineux, arrondis, renflés à leur milieu, bien écartés du bois, noirâtres et toujours groupés par trois. — *Feuilles :* nombreuses, petites, ovales-arrondies, très-longuement acuminées, vert clair en dessus, vert jaunâtre en dessous, à bords relevés en gouttière et régulièrement crénelés. — *Pétiole :* très-long et bien nourri, largement cannelé, peu glanduleux,

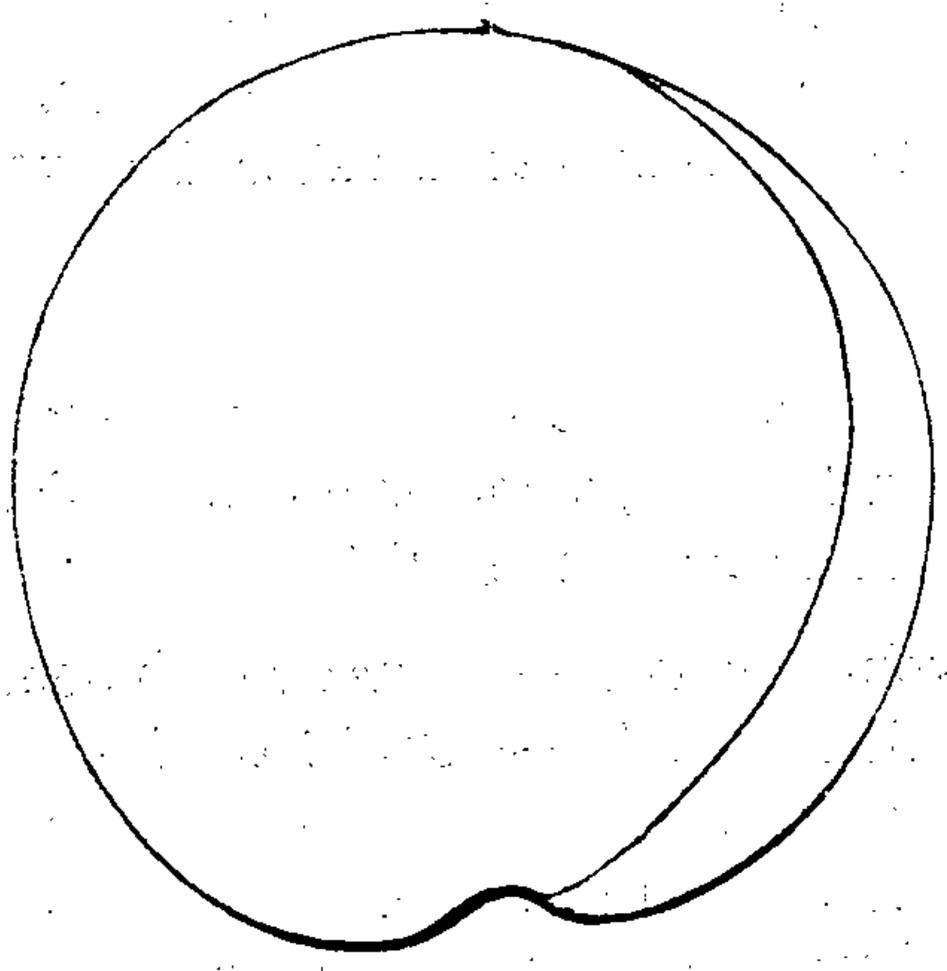
excessivement rouge à la base. — *Fleurs :* hâtives, moyennes, blanches, ayant les nervures rosées et le calice rouge terne.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Cet abricotier, quoique ses rameaux ne soient pas nombreux, fait cependant des plein-vent à tête fort régulière et presque pyramidale, tant sous forme buisson qu'à haute ou demi-tige ; toutefois l'espalier lui convient mieux, parce qu'il en protége la floraison hâtive.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* régulièrement globuleuse, à joues assez convexes, à sillon large et profond à la base et presque nul au sommet. — *Cavité caudale :* vaste. — *Point pistillaire :* très-petit et placé à fleur de fruit. — *Peau :* légèrement duveteuse, jaune pâle sur le côté de l'ombre, jaune orangé à l'insolation, où elle est en outre ponctuée de carmin et parfois quelque peu lavée de rouge terne. — *Chair :* jaune intense, fine, fondante, quittant entièrement le noyau. — *Eau :* abondante, douce, sucrée et parfumée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale large et tranchante. — *Amande :* amère.

Abricot de Versailles.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'abricot de Versailles est-il originaire de cette ville ? En quelle année y fut-il gagné ? Et par qui ?... Répondre d'une façon complète à chacune de ces questions, devient impossible aujourd'hui, vu le silence presque absolu gardé sur cette variété, pourtant très-recommandable, par nos écrivains horticoles, dont deux seulement l'ont mentionnée. Le premier, Victor Paquet, l'a citée en 1844 dans le *Traité de la conservation des fruits* (pp. 289-290), mais sans fournir sur elle le moindre renseignement historique : « L'abricotier NOUVEAU « DE VERSAILLES — a-t-il dit — vient également bien au levant, au midi, et au « couchant. » Le second, M. Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, en parlait aussi avec cette même brièveté, en 1852, à l'occasion d'un travail sur les fruits cultivés chez nous avant 1820, inséré au tome XLIII des *Annales de la Société d'Horticulture de France* (pp. 307 à 321) : « L'abricot NOUVEAU DE « VERSAILLES — assurait-il — n'a été gagné ou connu en France, que depuis 1820. » On le voit, ces insignifiants détails permettent à peine une conjecture. Je pense toutefois que l'unique nom sous lequel on a, jusqu'ici, propagé ce fruit — qui déjà compte une cinquantaine d'années — autorise à le croire natif de Versailles, ou des environs. Pareille croyance n'a rien d'invraisemblable, et peut-être, en la manifestant, éveillerai-je l'attention de quelque arboriculteur versaillais, qui s'efforcera de l'infirmer ou de la confirmer.

43. ABRICOT VIART.

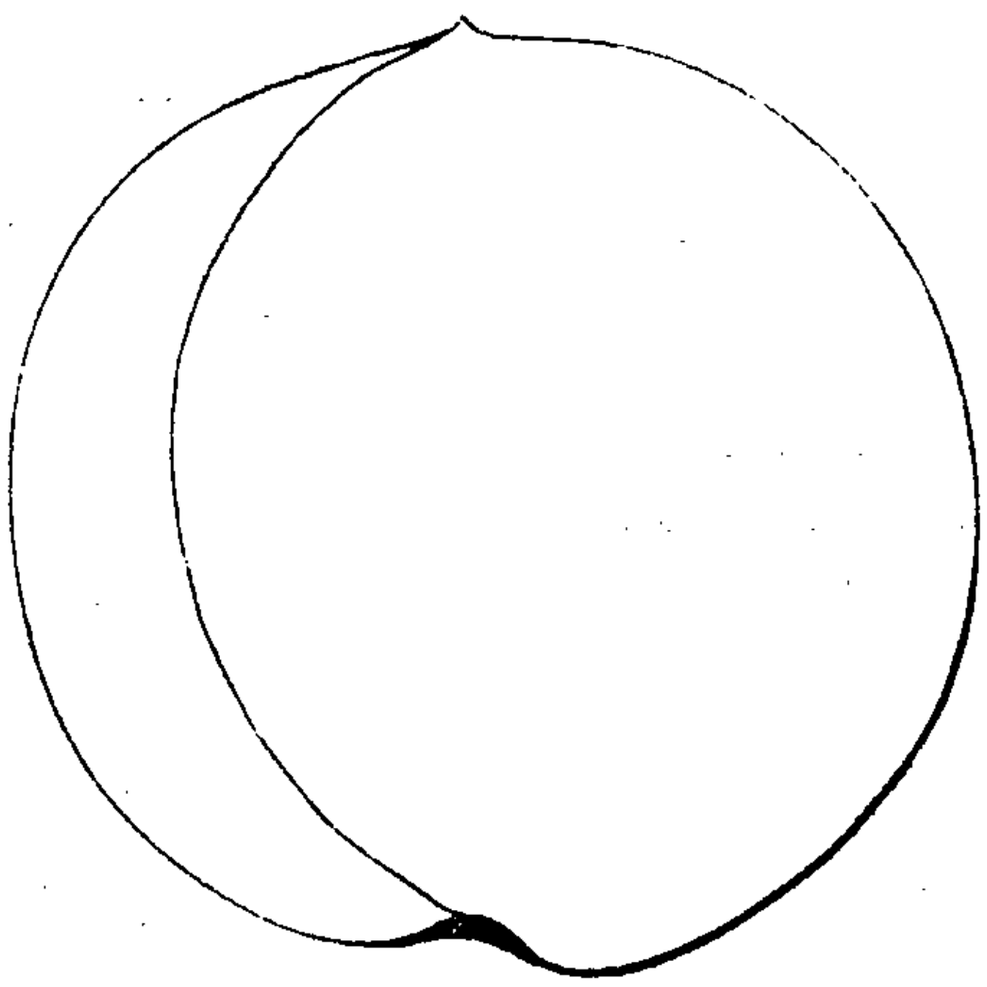
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, courts et grêles, géniculés, ayant l'épiderme finement exfolié, brun et luisant à l'insolation, brun olivâtre sur l'autre face. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies et blanchâtres. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-obtus, aux écailles bordées de gris, écartés du bois et généralement disposés par groupes ternaires. — *Feuilles :* peu nombreuses, de grandeur moyenne, ovales plus ou moins arrondies, très-longuement acuminées, vert brillant en dessus, vert jaunâtre en dessous, à bords garnis de dentures et surdentures obtuses, que surmonte une courte et très-fine aiguille noirâtre. — *Pétiole :* bien nourri, long et rigide, sensiblement cannelé, à peine glanduleux, sanguin à la base et rose au sommet, où presque toujours il porte deux larges oreillettes. — *Fleurs :* hâtives, grandes ou moyennes, grêles et blanches, à calice d'un vert rougeâtre.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa faible végétation permet difficilement de le destiner au plein-vent haute-tige, mieux vaut donc l'y planter en buisson, à moins qu'on ne l'applique au mur, moyen certain d'accroître encore sa grande fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse assez régulière, à joues convexes et sillon bien accusé. — *Cavité caudale :* de dimensions moyennes. — *Point pistillaire :* très-petit et légèrement saillant. — *Peau :* peu duveteuse, jaune verdâtre sur la partie placée à l'ombre et jaune brunâtre plus ou moins ponctué de roux sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* jaune orangé, fondante, fine, sans nulle adhérence au noyau. — *Eau :* abondante, très-sucrée quoiqu'acidule, possédant une saveur parfumée des plus délicates. — *Noyau :* gros, ovoïde, peu bombé, souvent même assez comprimé, ayant l'arête dorsale large et tranchante. — *Amande :* très-amère.

Abricot Viart.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cultivé depuis une quarantaine d'années, l'abricot Viart provient des environs de Paris, où mon honorable confrère Laurent Jamin, de Bourg-la-Reine, fut un des premiers à le propager. « C'était, m'écrivait-il le 25 « janvier 1865, Jean-Baptiste d'Albret, ancien professeur d'arboriculture à Paris, « qui lui avait donné des greffons de cette variété. » Elle a été dédiée, il me semble, au défunt vicomte de Viart, qui, propriétaire et créateur du fameux parc de Brunehaut, dans la commune de Marigny, près Versailles, a joui d'un juste renom comme architecte-paysagiste. Il publia même en 1819, et le réimprima

en 1827, un traité spécial intitulé : *le Jardiniste moderne, ou Guide des propriétaires qui s'occupent de la composition de leurs jardins ou de l'embellissement de leur campagne*, traité fort bien écrit et qu'on pourra toujours consulter avec profit. L'abricotier Viart, quoiqu'assez souvent signalé dans les *Catalogues*, n'est pas aussi répandu qu'il le mérite, et jusqu'alors n'avait été, je le crois du moins, ni décrit ni figuré.

ABRICOTS VIOLET. — Synonymes d'abricot *Angoumois* et d'abricot *Noir*. Voir ces noms, et consulter aussi le dernier au paragraphe OBSERVATIONS.

ABRICOTS : VIOLET FONCÉ,
—
— VIOLETTE,

} Synonymes d'abricot *Noir*. Voir ce nom.

W

ABRICOT WALTON MOOR PARK. — Synonyme d'abricot *de Moorpark*. Voir ce nom.

ABRICOTIERS : WEIDENBLÄTTRIGE,
—
— WEIDENBLÄTTRIGE PABST,

} Synonymes d'abricotier *Noir à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

ABRICOTS : WEISSE MÄNNLICHE,
—
— WHITE MASCULINE,
—
— WHITE ALGIERS,

} Synonymes d'abricot *Blanc*. Voir ce nom.

ABRICOTS : DE WIRTEMBERG,
—
— DE WURTEMBERG,
—
— DE WURTEMBERG (GROS-),

} Synonymes d'abricot *Pêche de Nancy*. Voir ce nom.

FIN DU GENRE ABRICOTIER.

GENRE CERISIER.

DU

CERISIER.

SOMMAIRE. = **I. Histoire du Genre :** § Ier. De la Patrie et du Nom du Cerisier. — § IIe. Du Cerisier en Europe, depuis Théophraste jusqu'à la fin du XVIIIe siècle : 1° à l'Étranger; 2° en France. — § IIIe. État actuel de sa Propagation. = **II. Culture :** § Ier. Temps anciens. — § IIe. Temps modernes. = **III. Usages et Propriétés du Cerisier :** § Ier. Fruit. — § IIe Bois. = **IV. Espèces et Variétés du Cerisier :** Leur Description et leur Histoire.

I

HISTOIRE.

§ Ier. — De la Patrie et du Nom du Cerisier.

Pline, il y a dix-sept cents ans, parlait en ces termes, dans son *Historia naturalis*, de l'origine du Cerisier chez les Romains :

« Avant la défaite de Mithridate par Licinius Lucullus — déclarait-il — les Cerisiers n'existaient pas en Italie. Ce fut, vers l'an 680 de Rome, Lucullus qui le premier les rapporta du Pont. Cent vingt ans plus tard ils avaient traversé l'Océan et pénétré dans la Grande-Bretagne. » (Lib. XV, cap. XXX.)

Des agronomes romains qui précédèrent Pline, aucun, effectivement — de ceux, du moins, dont les écrits existent encore — n'ayant cité le Cerisier, ce texte du célèbre naturaliste acquit alors une grande autorité. Athénée (1), Tertullien (2), Ammian (3), saint Jérôme (4), historiens du IIIe siècle et du IVe, furent les premiers à le mentionner, mais de façon généralement inexacte ou par trop amplifiée. C'est ainsi qu'ils mirent au compte de Pline cette version fantaisiste, depuis constamment reproduite : « La Cerise doit son nom à Lucullus, qui l'appela *Cerasum* en mémoire

(1) *Dipnosophistæ*, lib. II, cap. XI.
(2) *Apologétique*, cap. XI.
(3) *Histoire des empereurs romains.*
(4) *Épîtres*, lib. I, ep. XXXV.

du lieu où il se l'était procurée, et dont elle était originaire, Cérasonte, ville de l'Asie-Mineure bâtie sur les bords de la mer Noire, au royaume du Pont. » Et ces mêmes écrivains ajoutaient, sous forme de conclusion : « Les Gaulois sont, en conséquence, redevables de ce fruit aux Romains. »

Voilà pourtant comment naissent et se perpétuent les erreurs historiques, si difficiles ensuite à déraciner !

Non, le Cerisier ne provient pas uniquement de l'Asie-Mineure; Lucullus en importa bien du royaume du Pont, à Rome, à défaut du type quelque variété cultivée, la chose est certaine; mais il est certain aussi que Cerisiers et Merisiers ont toujours spontanément poussé dans nos forêts. Il y a même plus d'un siècle qu'on l'affirme. Prouvons-le en rapportant chronologiquement les assertions des principaux botanistes qui, sur ce point, ne partagèrent pas la crédulité de leurs aînés :

Duhamel (1755) : « Le grand Cerisier à fruit doux et noir qui lève dans les forêts sans qu'il soit besoin de le semer, est un fort bel arbre..... on dit qu'il se trouve aussi dans les bois du Mississipi (Amérique)..... On s'en sert pour multiplier, par la greffe, le Merisier à fleur double, et le Cerisier cultivé à fleur double. » (*Traité des arbres et arbustes qui se cultivent en France en pleine terre*, t. I, pp. 147-148.)

La Bretonnerie (1784) : « Le Cerisier se trouve à l'état sauvage dans les climats tempérés de l'Europe, puis aussi, selon nos voyageurs, au Mississipi et dans le Canada. » (*L'École du jardin fruitier*, t. II, p. 185.)

L'abbé Rozier (1785) : « ..... J'accorderai volontiers que la Cerise n'étoit pas connue à Rome avant la victoire de Lucullus; mais on ne doit pas conclure d'une petite partie de l'Europe, pour l'Europe entière. Ne pourroit-on pas encore dire que Lucullus apporta des greffes ou des arbres de Cérasunte, dont la qualité du fruit étoit supérieure à celle des cerisiers sauvages, qui ne fixoient pas l'attention des Romains? Ou peut-être ces cerisiers sauvages n'existoient pas en Italie, parce que cet arbre aime les pays froids?..... Il me paroît que le type de presque toutes les espèces de cerisiers aujourd'hui connues, existoit dans les Gaules, et y a toujours existé. Nos grandes forêts en fournissent la preuve. Entrons dans quelques détails à ce sujet :

« On sait que l'origine du Pêcher, de l'Abricotier, du Lilas, est asiatique. Ces arbres se sont multipliés en France, et leurs graines, répandues par hasard dans les bois voisins des habitations des hommes, ont germé, et enfin ont donné des arbres de leur espèce. On trouvera peut-être encore un Marronnier d'Inde levé au milieu des forêts de Marly, de Saint-Germain, etc., ou un Acacia dans celles du midi de la France, etc., et ces arbres sont fort étonnés de se trouver dans une semblable situation; mais si l'on pénètre au fond de ces immenses forêts qui sont restées de l'ancienne Gaule, et éloignées de toute habitation, comme la forêt de Compiègne ou celle d'Orléans, ou dans les pays de montagnes qui représentent la nature sauvage, comme les Ardennes, les Vosges, les forêts de Bourgogne, de Champagne, de Franche-Comté, de Suisse, etc., on n'y trouvera jamais ni Pêchers, ni Abricotiers, ni Lilas, ni Marronniers d'Inde, ni Acacias, etc. Cependant c'est dans ces mêmes forêts qu'on trouve en très-grande abondance le Cerisier des bois, ou Merisier, qui est un arbre égal en hauteur aux autres grands arbres des forêts, et que je crois être le type des Cerisiers à fruits doux, nommés Guignes à Paris.

« Aucun auteur ne rapporte si Lucullus a réellement enrichi la campagne de l'ancienne Rome des espèces de Cerises acides et des douces. Il y a même lieu de penser que les huit espèces de Cerises citées par Pline, avoient été produites postérieurement

à la première époque, soit par les semis, soit par l'hibridicité ou mélange des étamines, puisque toutes ont des noms romains..... Si Lucullus avoit rapporté de Cérasunte ces différentes espèces, elles auroient conservé le nom sous lequel elles étoient connues dans leur pays natal..... Pline parle des Cerises de la Gaule Belgique, de celles qui croissent sur les bords du Rhin ; enfin il ajoute : « Il n'y a pas cinq ans que les *Laurines* « ont commencé à paroître ; elles ont été nommées ainsi parce qu'elles ont été greffées « sur des lauriers ; elles ont une amertume qui ne déplaît point. » Ce fait seul suffit pour prouver les expériences mises en pratique par les Romains afin de parvenir à perfectionner les fruits.

« Je regarde, ainsi que je l'ai dit, le Merisier comme le type général des Cerisiers à fruit doux, et les différentes espèces de Merisiers qui se rencontrent dans nos forêts, comme le type secondaire des espèces de cette famille. L'existence des différentes espèces de Merisier n'est point idéale : j'en ai reconnu plusieurs de très-marquées, de très-sensibles..... Outre le Merisier à fruit doux très-sucré, très-vineux, on rencontre dans les forêts un Cerisier moins fort, moins élevé que le Merisier, dont le fruit a plus de consistance, plus de fermeté et est moins coloré. Je le regarde comme le type des Cerisiers nommés *Bigarreautiers*, et un autre Cerisier sauvage, nommé Cerisier à la Feuille parce qu'il a des feuilles attachées aux queues des cerises, comme une espèce qui se rapproche des Bigarreaux. Je conviens que les fruits de ces derniers arbres et de plusieurs autres qu'on pourroit encore citer, sont plus ou moins amers, et quelques-uns sont très-acerbes ; mais ne peut-on pas supposer qu'on aura trouvé le fruit d'un arbre plus doux ou moins amer, ou moins acerbe qu'un autre, et qu'on l'aura greffé? Enfin, que de greffe en greffe le fruit se sera perfectionné?... On connoît l'heureuse métamorphose produite par l'effet de la greffe : après la cinquième greffe je suis parvenu à rendre très-douce la chair du fruit d'un pommier sauvage, quoique la greffe ait toujours été prise sur les pousses des années précédentes, c'est-à-dire en greffant cinq fois de suite franc sur franc.

« Il existe encore une autre espèce de Merisier à fruit acide, approchant de celui nommé *Griotte* en province, et Cerise à Paris, qui est le type des Cerises à fruit acide. Voilà donc l'origine des trois divisions de la famille des Cerisiers indigènes à nos climats. Tout me porte à croire que la culture a fait le reste, et que Lucullus a fort bien pu donner aux Romains la connoissance de Cerisiers qu'ils n'avoient pas, et que ce riche cadeau a seulement contribué à perfectionner nos espèces gauloises, s'il est vrai qu'elles ne le fussent pas déjà à cette époque..... Mais il resteroit pas moins prouvé que nos anciens druides mangeoient des Cerises avant que Lucullus en enrichît l'Italie, où il fait trop chaud pour que ces arbres réussissent et que leurs fruits aient un parfum aussi agréable que ceux des climats plus froids. » (*Cours ou Dictionnaire universel d'agriculture,* t. II, pp. 637-639.)

Cet article de l'abbé Rozier, où la logique et l'esprit d'observation se joignent à la science arboricole la plus complète, fit sensation chez les botanistes. Il fut même, en 1804, reproduit dans l'*Encyclopédie méthodique* par un membre de l'Institut, professeur d'histoire naturelle au Muséum de Paris, le célèbre chevalier de Lamarck, qui lui donna de la sorte, avec son *adhésion*, l'appui de sa grande renommée scientifique. Je dis son adhésion, car il écrivit en tête les lignes suivantes :

De Lamarck (1804) : « Le *Prunus Cerasus* de Linné, si commun dans tous les jardins, si bien connu par l'excellence de ses fruits, est celui que l'on cultive..... et nous pensons qu'il ne peut faire une espèce suffisamment distincte du Merisier ou *Prunus Avium* qu'on rencontre dans nos bois..... On a prétendu que le Cerisier étoit un arbre exotique, inconnu à l'Europe jusqu'à l'époque où Lucullus le fit transporter de Cérasunte à Rome..... Les réflexions que présente à ce sujet l'abbé Rozier dans

son *Cours d'agriculture*, sont trop curieuses, et même assez intéressantes sous le rapport des Cerisiers qui croissent naturellement dans nos forêts, pour ne point les rappeler ici..... (*Encyclopédie méthodique*; Botanique, t. V, pp. 668-669.)

Mais le chevalier de Lamarck ne fut pas seul à soutenir cette opinion de l'abbé Rozier ; maints écrivains s'y rallièrent sans hésiter, entre autres :

Henri Grégoire, membre de l'Institut (1805) : « Lucullus, dit-on, avait apporté de l'Asie Mineure en Italie, le Cerisier; le témoignage de l'histoire, à ce sujet, est énoncé d'une manière assez positive pour repousser les doutes : s'ensuit-il de là que le Nord de l'Europe doive au général romain l'acquisition des Cerisiers? et ne peut-on pas comme Rozier, comme Pœderle (1), croire que dans les Gaules ils sont indigènes, puisqu'on en trouve le type dans nos forêts? » (*Essai historique sur l'agriculture*, imprimé dans l'édition moderne du *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres, t. Ier, p. cxviii.)

Pirolle (1824) : « Cerisier, *Cerasus*, indigène à la France. On a divisé ce genre en trois espèces jardinières : le Guignier, qui passe pour procéder de la culture du Merisier sauvage à fruits noirs, le Bigarreautier et le Griottier. On devrait ce dernier, si l'on en croit certaines traditions, au fameux Lucullus..... Mais il est plus que douteux qu'on lui doive ce service, parce que ce Cerisier, comme les autres, se trouve aussi à l'état sauvage dans plusieurs forêts. » (*L'Horticulteur français*, pp. 326 et 328.)

Louis Noisette (1839) : « D'après le témoignage de Pline et d'Athénée, des érudits assurent que nous devons le Cerisier à Lucullus..... Cette opinion, presque généralement reçue, est cependant combattue par Linné, Ray, et notamment par Rozier, qui cherche à prouver que plusieurs contrées de la France produisent naturellement toutes les espèces de Cerisiers. Haller en dit autant des Cerises aigres pour certaines contrées de la Suisse, et l'on sait que la Russie méridionale en produit spontanément quelques espèces..... Depuis que je fais valoir moi-même ma propriété en Bourgogne (Nièvre), j'y découvre journellement une foule de variétés de Merises, de Guignes, de Bigarreaux et de Cerises qui me paraissent naturelles au pays, et dont on ne se doute pas à Paris. Donc, si l'histoire du général romain prouve qu'il n'y avait pas de Cerisiers à Rome, de son temps, elle ne prouve pas du tout qu'il n'y en eût pas dans les Gaules et dans plusieurs autres parties de l'Europe. » (*Le Jardin fruitier*, 2e édition, pp. 78-79.)

Poiteau (1846) : « Que Lucullus ait apporté de Cérasunte un Cerisier à Rome... c'est un fait avéré dans l'histoire... mais savoir aujourd'hui de quelle espèce ou variété de Cerise il a enrichi l'Italie, est une question qui est loin d'être résolue, quoiqu'elle ait été tranchée bien des fois par des auteurs plus spirituels qu'éclairés, qui n'ont pas balancé à dire que c'est aussi à Lucullus que, de proche en proche, la France doit la Cerise. Mais de quelle Cerise entendent-ils parler?... Bosc dit positivement que c'est de la Cerise Commune, appelée Griotte dans les départements. Permis à cet auteur d'avoir cru ainsi; quant à moi, je ne puis croire que nous devions à Lucullus, ni la Cerise Commune, ni la Griotte, puisqu'on les trouve l'une et l'autre croissant spontanément dans les bois et les lieux incultes de la Bourgogne, comme on trouve le Merisier dans les forêts aux environs de Paris... » (*Pomologie française*, t. II, article Cerise Commune dite de la Madeleine.)

Un tel ensemble de citations probantes a-t-il porté la conviction dans tous les esprits? Nous le pensons; mais comme il se pourrait, aussi, qu'il en fût autrement, nous invoquons, pour les dissidents, trois nouveaux témoignages qui renforceront, et de beaucoup, ceux produits ci-dessus.

Le premier, antérieur d'environ deux cent-cinquante ans à la naissance

(1) *Pœderle*, botaniste belge; ce fut dans son *Manuel de l'arboriste et du forestier*, publié en 1792, qu'il adopta le sentiment de l'abbé Rozier sur l'origine du Cerisier (t. Ier, p. 158).

de Lucullus, provient d'un contemporain d'Alexandre le Grand, du médecin Diphile, originaire de Siphnos (Grèce), et permet presque de réfuter le texte de Pline sur le Cerisier, ou tout au moins de l'interpréter selon le sentiment de l'abbé Rozier. Ce Diphile composa différents traités, dont un seul, enseignant le régime convenable pour se bien porter, vint en partie jusqu'à nous, grâce au grammairien grec Athénée, qui dans ses ouvrages en transcrivit, au IIIe siècle, d'importants passages. Or, l'un d'eux, relatif aux Cerises, en 1605 attirait l'attention, à Paris, du médecin Antoine Mizauld, surnommé *le Divin* pour sa science et son érudition, lequel y trouvant matière à sérieuse critique historique, l'utilisa comme suit, dans un manuel medico-horticole qu'alors il publiait :

« Diphilus Siphnius — expliqua-t-il — qui a esté un medecin fort renommé quelques temps après Hippocrates (car il vivoit du temps de Lysimachus qui estoit successeur d'Alexandre) escrit ainsi des Cerises :

« Les *Kérasia* [les Cerises], dit-il, engendrent bon suc, mais elles sont de peu de « nourriture : elles sont aussi fort plaisantes à un estomach qui est par trop chaud, « et luy servent de remede, si on les prend en eau froide : mais les *Rouges* sont les « meilleures, et les *Milesiennes*, pour ce qu'elles provoquent l'urine. »

« Voilà ce qu'il en dit. Or, j'ay esté bien aise de remarquer le temps de ce Diphilus [3 siècles avant Jésus-Christ] afin de *rembarrer l'erreur* de ceux qui disent que les Cerises ont prins leur nom d'une certaine ville de Ponte nommée CERASUNTA ou CERASUNTIA, laquelle jouissoit de mesmes privileges que la ville de Rome, et que Lucullus les porta premierement en Italie [68 ans avant J. C.] apres avoir vaincu Mithridates. » (*Épitomé de la Maison rustique, comprenant le jardin medecinal, et jardinage*; 2e pie, p. 161.)

A ce « *rembarrement*, » ajoutons que près d'un siècle avant Diphile, Théophraste avait déjà décrit, dans son *Histoire des plantes* (lib. III, c. XIII), le KÉRASOS ou Cerisier.

Le second témoignage émane également d'un écrivain des anciens temps, Servius, qui vécut au Ve siècle, et duquel le physicien J. B. Porta, de Naples, nous a transmis en 1592 le passage ci-dessous, corroborant celui de Diphile et la critique dont l'accompagna le docteur Mizauld :

« Le grammairien Servius — fit observer Porta — déclare qu'à l'époque où Lucullus se pourvut de Cerisiers à Cérasunte, déjà les Romains en possédaient une espèce *à fruit dur*, qui d'abord appelée CORNE reçut ensuite le nom composé Cerise CORNE. » (*Villæ Jo. Baptistæ Portæ, neapolitani, libri* XII, cap. XXIV, p. 357.)

Et nous dirons ici que cette espèce *à fruit dur*, cette Cerise Corne, fut évidemment celle qui plus tard, du temps de Pline, portait le surnom DURACINE, synonyme aujourd'hui, dans la nomenclature pomologique, du terme Bigarreau. (Voir, pp. 173-174, l'article *Bigarreau, Bigarreautier*.)

Quant au dernier témoignage que nous voulons enregistrer, il est tiré d'une œuvre moderne (1855) dans laquelle l'auteur, M. Alphonse de Candolle, qui jouit d'une autorité incontestée parmi les botanistes, s'exprime ainsi à l'égard de l'origine du Cerisier :

« D'après la compilation de Pline — écrit-il — la Cerise manquait à l'Italie avant

Lucullus, qui l'apporta du Pont. On ne peut douter qu'il ne s'agisse d'une des variétés du *Prunus Cerasus*, car le *Prunus Avium* est décidément spontané en Europe, notamment en Grèce, et il l'était déjà anciennement. Théophraste n'a pas pu entendre autre chose en parlant d'un Cerisier de très-haute taille. D'ailleurs le nombre des variétés de Cerisiers dont parle Pline, indique une culture déjà ancienne à son époque. » (*Géographie botanique raisonnée*, t. II, p. 877.)

Le *Cerasus Avium*, nous croyons maintenant l'avoir suffisamment établi, pousse donc spontanément en France ainsi qu'en diverses parties de l'Europe et de l'Asie-Mineure. Quant à l'étymologie du nom *Kérasos*, sous lequel il fut connu de toute antiquité, même antérieurement à Théophraste — 371 ans avant Jésus-Christ — comme il est indispensable de la dégager, elle aussi, des contradictions qui l'entourent, nous allons l'essayer, mais avec la brièveté qu'une semblable étude exige ici

Kérasos, on l'a vu par ce qui précède, reste le plus ancien nom qu'il ait encore été possible de trouver au Cerisier. De lui vint, pour les Romains, le terme *Cerasus*, son équivalent; et de ce dernier tous les autres peuples formèrent successivement la dénomination qui, chez eux, y correspond.

A ceci, nul argument sérieux ne pouvant être opposé, il ne faut plus alors, pour élucider la question, que déterminer le sens figuré puis le sens propre de *Kérasos*, afin de s'assurer si les Grecs, en choisissant ce terme pour désigner le Cerisier, le firent par simple esprit d'analogie, ou dans le but de rappeler en quel lieu, sur leur territoire, s'était d'abord communément rencontré ce précieux arbre.

Or, Cérasonte, la chose est certaine, loin d'avoir donné son nom au Cerisier, a pris du Cerisier celui qu'elle porte. Gilles Ménage, à l'érudition duquel il sera toujours utile de recourir en matière étymologique, écrivait effectivement en 1650 :

« Il est faux que la Cerise ait été ainsi appelée de la ville de Cérasonte; c'est, au contraire, la ville de Cérasonte qui a été ainsi appelée de ce fruit. Ce qui a été très-véritablement remarqué par Casaubon, d'après un passage d'Athénée. » (*Dictionnaire étymologique de la langue française.*)

Et tout récemment — 1869 — le docteur Karl Koch, professeur de botanique à l'Université de Berlin, tenait pareil langage :

« Il est fort probable — disait-il — que le mot grec *Kérasos*, auquel répond le terme *Cerasus*, appartient essentiellement à la langue hellénique, puisque de nos jours encore, dans l'Asie-Mineure et l'Arménie, *Kiras* n'a pas d'autre signification. Aussi se pourrait-il que le Cerisier, très-nombreux dans les bois de la ville de *Kérasoûs*, au lieu d'avoir tiré son nom du nom de cette localité, lui eût bien plutôt imposé le sien. » (*Dendrologie*, t. I, p. 105.)

L'hypothèse que du nom de Cérasonte vint le nom du Cerisier, devant donc être repoussée, il nous reste à voir si ce fut par raison d'analogie que les Grecs appelèrent *Kérasia* les fruits de cet arbre.

Et tout d'abord, répondons oui, en rappelant le texte de Servius ci-

dessus transcrit, texte où ce grammairien affirmait, il y a quatorze cents ans, qu'antérieurement à Lucullus une espèce de Cerise dite à chair dure et dénommée Corne, puis Cerise Corne, existait à Rome.

Ce fait établi, comment nier ensuite que *Kérasos* — dont la racine, *Kéras* répond au latin *Cornu* — n'ait été choisi comme nom du Cerisier, qu'afin d'indiquer l'analogie qui subsiste entre la Cerise et la Corne ?

Telle me paraît être la véritable étymologie du mot Cerisier; et telle aussi Ménage l'a définie, car rapportant ce même passage de Servius, il en tire même conclusion : « Je crois, dit-il, que *Kérasos* a été fait de « *Kéras*, et que les Cerises ont été appelées *Kérasia*, de leur ressemblance « au fruit du Cornouiller. »

Nota. — Je ne donne ici, pour éviter d'inutiles répétitions, ni l'étymologie, ni l'historique des noms BIGARREAU, GRIOTTE et GUIGNE, chacun d'eux ayant dans ce volume son article spécial, auquel on voudra bien recourir.

§ IIe. — Du Cerisier en Europe, depuis Théophraste jusqu'à la fin du XVIIIe siècle.

1° Sa Propagation chez les Grecs, les Romains, les Italiens, les Allemands, les Hollandais et les Anglais.

Les GRECS, parmi les peuples de l'antiquité, sont ceux qui nous ont fourni la plus ancienne mention qui soit encore connue, du Cerisier. Elle vient, on l'a vu ci-dessus, de Théophraste (*Hist. plant.*, l. III, c. XIII) et remonte à quatre siècles environ avant l'ère chrétienne. Mais cet écrivain caractérisa seulement le *Cerasus Avium*, sans dire ni laisser entendre s'il en existait alors quelques variétés. Cent ans après, le médecin Diphile en signala deux, répétons-le (voir p. 129), les Cerises *Rouges*, et les *Milésiennes*, ainsi appelées de Milet, aujourd'hui Palatcha (Anatolie) ; et comme il ajoutait : « Ces deux variétés sont les meilleures, » cela prouve que déjà les Grecs en cultivaient un plus grand nombre, desquelles Pline, à son tour, fit apparaître deux : le Cerisier *de Macédoine* (Roumélie), atteignant à peine une hauteur de trois coudées (1 mètre 1/2), puis le *Kamaì Kérasion*, beaucoup plus petit, selon que l'indique son nom, Cerisier ras terre, c'est-à-dire Cerisier nain. Quant à la dénomination, quant à la nature des autres variétés de Cerises que posséda la Grèce, les ouvrages spéciaux restés de ces époques si reculées, ne contiennent aucun renseignement pour éclaircir ce point obscur de l'histoire pomologique. Dioscoride lui-même (Ier siècle de J. C.), dans sa précieuse encyclopédie scientifique (l. I, c. CLVII), au mot *Kérasion* a négligé tous détails horticoles ; il n'a

parlé que, de l'action médicatrice des fruits et de la gomme du Cerisier. Cette lacune, désormais, ne pouvant être comblée, le nombre de variétés de ce genre à porter au compte des Grecs, ne saurait donc dépasser cinq.

Les ROMAINS, moins d'un siècle après la mort de Lucullus, avaient déjà dans leurs jardins — Pline l'a constaté — dix variétés de Cerises; et même davantage, car ce naturaliste mentionna seulement, sans doute, celles dont la culture était le plus en vogue. Du reste, n'eussent-ils alors possédé que ces dix variétés, qu'un tel chiffre, en si peu de temps obtenu, aurait suffi pour démontrer combien ont raison les botanistes qui regardent Lucullus comme l'importateur, à Rome, non des Cerises, mais simplement de l'une des espèces du Cerisier. Et certes les arboriculteurs, les semeurs surtout, n'iront pas contre cette opinion, eux qui savent avec quelle extrême lenteur se gagnent, puis se répandent, les bons et nouveaux fruits. — Voici les très-incomplètes descriptions de Pline, sur chacune des Cerises qu'il a signalées ; pour les éclaircir ou les compléter, nous les faisons suivre d'un commentaire court et précis :

1. « Les Cerises *Aproniana,* de toutes les plus rouges. »

Apronius, surnom dérivé d'*aper*, sanglier. Peut-être furent-elles ainsi appelées d'Aper, préteur fort éloquent qui mourut à Rome vers l'an 85 de J. C. On a dit, sans la moindre certitude, que ces Aproniennes étaient maintenant notre Griotte Commune. (Voir pp. 273, 274 et 284.)

2. « Les *Lutatia,* les plus noires que nous ayons. »

Dédiées sans doute au consul Lutatius Catulus, contemporain de Lucullus et vénéré des Romains pour avoir fait reconstruire le Capitole, alors détruit par un incendie. Divers botanistes, Fée entr'autres, ont pensé qu'il pouvait s'agir là de quelque Griotte Noire ?

3. « Les *Cæciliana,* qui sont rondes. »

La famille Cæcilius, dont probablement elles tirèrent leur nom, était très-puissante et comptait deux consuls au moment même où Lucullus s'occupait de propager certains cerisiers. Divers commentateurs se sont imaginé — d'après quel texte ? — les reconnaître dans la Cerise-Guigne. (Voir p. 255.)

4. « Les *Juniana,* douées d'un bon goût, mais à chair si tendre, qu'on ne saurait les transporter ; aussi faut-il, en quelque sorte, les manger sur l'arbre. »

Ici, tout permet d'assimiler ces Juniennes, à nos Guignes, et de croire leur dénomination venue du mois de leur maturité : *junius*, juin (voir

pp. 310-311). Ajoutons, cependant, qu'à la rigueur on pourrait aussi les supposer consacrées à la mémoire du célèbre républicain Junius Brutus, mort 42 ans avant J. C.

5. « Les *Duracina*, dites *Pliniana* dans la Campanie, et qui l'emportent sur toutes les autres, en qualité. »

Duracinus : qui a la chair dure et ferme. Ce sont les Bigarreaux, on n'en saurait douter. (Voir pp. 188-191.)

6. « Les *Lusitania*, que préfèrent les Belges. »

Ces Cerises de l'ancienne Lusitanie, le Portugal actuel, seraient-elles point la Griotte de Portugal, connue de temps immémorial et caractérisée pages 297 et 298 de ce volume ?.... Il doit être permis de le supposer.

7. « Les *Tertii Colores* des bords du Rhin. Elles sont noires, rouges et vertes, et paraissent toujours commencer leur maturité. »

Je ne connais de tricolore, parmi les Cerises, que la Grosse Griotte à Ratafia (voir pp. 299-301). D'abord verte, bientôt elle passe au rouge clair pour devenir ensuite presque noire en mûrissant. C'est une variété des plus anciennes, et qu'on suppose, précisément, originaire de la Hollande ou de l'Allemagne. Toutefois je n'en conclurai certainement pas qu'elle soit ou puisse être le fruit ici décrit par Pline.

8. « Les *Laurea*, que leur greffe sur laurier a fait ainsi nommer, comptent cinq ans seulement, et, quoiqu'amères, sont estimées. »

Je l'ai maintes fois expérimenté, le Cerisier ne saurait vivre bien longtemps sur le laurier, et moins encore y fructifier. Pline, assurément, parle donc là, non de *visu*, mais d'après quelque impatient novateur, qui ayant réussi à faire végéter momentanément de semblables greffes, aura prôné trop tôt les fruits qu'il espérait leur voir produire. Nous renvoyons, du reste, au chapitre CULTURE pour plus amples explications sur ces prétendues Cerises Laurines ou Laurées (page 148).

9. « Les *Macedonica*, naissant sur de très-petits arbres qui rarement s'élèvent à plus de trois coudées (1 mètre 1/2). »

Tout porte à penser que notre Griottier Nain précoce (voir pp. 293-294) est identique avec le Cerisier de Macédoine, ainsi qu'avec l'espèce suivante :

10. « Le *Chamæcerasus*, moins grand encore que le *Macedonicus*, et dont annuellement les produits sont une des primeurs que le colon cueille avec le plus de plaisir. »

Le Chamæcerasus passe à bon droit pour ne faire qu'un avec le Cerisier de Macédoine. Pline dit ce dernier un peu plus grand que l'autre, il est

vrai. Mais rien n'est aussi sujet à variation, que la hauteur du Chamæcerasus. Franc de pied, si cet arbuste peut quelquefois demeurer presque rampant, par contre il atteint souvent aussi la taille d'un mètre et demi, assignée par Pline au Cerasus Macedonicus.

Les ITALIENS, lorsqu'au VI^e^ siècle eut lieu la chute de l'empire romain, étaient-ils richement partagés sous le rapport des Cerisiers ? On est tenté de répondre non, quand on voit le médecin Mattioli, le premier auteur, après Pline, qui chez ce peuple ait sérieusement étudié les fruits, y citer à peine, en 1554, une quinzaine de variétés de Cerises. Depuis cinq cents ans la culture du Cerisier était donc loin de progresser dans ce pays ; et cela, moins par le fait des bouleversements sociaux, croyons-nous, que par l'influence contraire du climat et du sol. Mattioli, né à Sienne (Toscane), mourut en 1577, presque octogénaire. Naturaliste passionné, il s'occupa surtout de traduire, de commenter Dioscoride, et ce fut ce travail même qui le conduisit à dresser l'inventaire des espèces fruitières alors possédées par ses compatriotes; inventaire très-précieux pour la pomologie, et que vainement on chercherait ailleurs ; aussi vais-je reproduire, avec annotations, l'article concernant les Cerises, l'empruntant au médecin lyonnais Jean des Moulins (1), qui dès 1572 fit passer dans notre langue l'œuvre si remarquable du savant docteur siennois :

« Les meilleures Cerises — écrivait Mattioli — sont celles qu'on apelle, en Toscane, *Marchiane* et *Duracine,* combien qu'entre icelles il y en a de plus grosses et de moindres; les unes, aussi, sont rouges obscures, les autres blanchastres. »

Voilà nos Bigarreaux, tant gros que petits, tant pourpres qu'ambrés ou carminés.

« Les Cerises que Pline nomme *Juliana,* nous *Acquaivole,* c'est-à-dire Aqueuses, ne sont rien estimées, parce qu'elles sont si molles, que si on ne les mange sur l'arbre, elles se gastent au porter, et, pour la grand'eau qu'elles ont, sont fades et nullement agreables au goust. »

On reconnaît ici les Guignes, assez peu flattées, il est vrai, mais ne méritant guère, après tout, que l'un des derniers rangs parmi le genre auquel elles appartiennent.

« Les Cerises que nous apelons *Corbine,* parce qu'elles sont fort noires comme corbeaux (Pline les appelle *Actia* et *Ceciliana*), sont assés fermes et douces, et d'assés bon goust; toutesfois on n'en sert guères à table, à cause qu'elles noircissent les mains, les dens et les lèvres. »

Mattioli commet une double erreur, en ce passage : il fait citer à Pline les Cerises *Actia*, quand celui-ci n'en a jamais parlé, puis il prétend que

(1) La traduction qu'a faite des Moulins, est intitulée : *Commentaires de M. Pierre-André Matthiole, médecin Senois, sur les six livres de Ped. Dioscoride Anazarbéen, de la matière médecinale;* in-f°, Lyon, 1572.

les *Cæciliana* du même auteur sont identiques avec sa variété Corbine, à lui ; prétention insoutenable, vu l'absence de tout texte descriptif pouvant servir à reconnaître les *Cæciliana*, dont Pline a dit uniquement, « qu'elles étaient rondes. » La Corbine de Mattioli est bel et bien la Merise (voir notre article Merisier, p. 359); mais le surnom *Corbini*, parfois aussi s'applique maintenant, en Italie, à la Guigne Noire Commune, et notamment chez les Toscans.

« Des Cerises il y en a qui sont trois à trois, quatre à quatre, cinq à cinq dependantes d'une queuë, voire qui sont plusieurs ensemble, comme raisins en une grappe. »

C'est la Griotte à Bouquet (voir p. 278), si curieuse et cependant peu répandue, quoique très-comestible.

« Du nombre des Cerises, sont celles qu'on apelle à Rome, *Visciole*, à Sienne, *Amarine*, en plusieurs autres lieux d'Italie, *Marasche*, ainsi nommées, comme je pense, à raison qu'elles ont un peu d'amertume qui n'est pas mal plaisante. Il y en a de *plusieurs sortes*, lesquelles, combien que toutes soient aigres, le sont toutesfois les unes plus, les autres moins. »

Visciola, en italien, signifie Griotte, ce sont donc encore des Griottes, qu'on signale ainsi, surtout les variétés Grosse et Petite Griotte à Ratafia (voir pp. 299-303).

« A Trente et es environs, on apelle vulgairement *Marasche* les Cerises qui sont moins aigres, desquelles y en a qui avec l'aigreur ont une douceur meslée, par quoi elles sont fort plaisantes à la bouche. Il y en a d'autres surnommées *Marine* et *Marinelle* (pour *Amarine, Amarinelle*), qui sont moindres, plus rondes, de queuë plus courte, de mesme goust presque que les autres. De la troisieme espece seront celles que le vulgaire apelle *Verule*, qui ont la queuë longue, le fruit plus gros que les autres, de goust assés aspre et aigre, de couleur toujours rouge sans se noircir : les autres, estans bien meures, deviennent rouges-noires. »

Les Cerises proprement dites font le sujet de cet alinéa, qui pourrait induire en erreur nombre de personnes — le nom *Marasche*, synonyme de Griotte, y figurant — si nous ne rappelions qu'anciennement les dénominations Guigne, Griotte, Cerise, ne furent pas toujours appliquées aux espèces mêmes qu'elles concernaient, puisqu'en diverses contrées on nommait Griottes, les Cerises ; Guignes, les Griottes ; et Cerises, les Merises. D'où vient qu'à Trente, en 1554, la Cerise était communément désignée par le terme Marasche. Or, ces fausses Marasche me semblent se rapporter à la Cerise Hâtive (pp. 343-345), type séculaire de nos Montmorency, et les prétendues Amarine et Amarinelle, à la variété Cerise-Guigne (pp. 254-256). Quant à la troisième espèce mentionnée, les *Verule*, « d'un rouge ne se noircissant pas, » on y doit voir, évidemment, quelqu'une des vieilles Cerises à peau transparente, qui aura été ainsi surnommée parce qu'alors on la cultivait surtout à Verulum, aujourd'hui

Veroli, ville épiscopale située non loin de Rome. Maintenant, achevons la transcription du texte qu'il nous a paru bon de produire :

« Il y a — continue Mattioli — des Cerises sauvages au val Ananie, en la terre de Trente, en Bohême aussi à l'entour de Prague, et en Autriche es environs de Vienne, de couleur et de saveur du tout semblables à celles que j'ai dit estre apelées *Verule*. Elles ont la queuë courte, croissent es Cerisiers si petis, qu'à peine sont-ils de la grandeur d'un empan. Ce qui m'a fait souvent penser (combien que je ne le veuille asseurer pour vrai) que ce sont les Cerises que Pline apelle *Macedoniques*. J'apelleroi plustost cette plante *Chamæcerasus*, c'est-à-dire Cerisier bas. Les autres Cerises sauvages sont pour les oiseaus, desquelles peu de gens mangent, hors mis les païsans, à cause qu'elles ont plus de noyau que de chair, et que pour leur amertume meslée avec quelque aspreté elles sont de mauvais goust. » (*Commentaires de Mattioli sur Dioscoride*, traduction de Jean des Moulins, pp. 155-156.)

Ici tout commentaire deviendrait superflu, ayant précédemment établi (p. 133) l'identité du Chamæcerasus avec le Griottier Nain précoce, et nul doute, d'un autre côté, ne pouvant régner sur ce qu'étaient ces « Cerises sauvages abandonnées aux oiseaux, puis aux paysans. » — Finalement, il faut donc le reconnaître devant les notes si précises de Mattioli, la culture du Cerisier resta presque stationnaire, en Italie, depuis le temps de Pline jusqu'au milieu du XVI^e^ siècle. Dire maintenant qu'il en fut ainsi pendant le XVII^e^ siècle et le XVIII^e^, c'est ne pas sortir de la vérité, la pomone italienne ne s'étant guère enrichie, au cours de ces deux cents ans, que de sept nouvelles cerises, savoir : les Bigarreaux Corniola, de Florence, d'Italie, la Guigne Maggèse, les Griottes de Lodigiana, Rouge de Piémont, et de Toscane, espèces décrites en ce volume et que possèdent généralement nos principaux pépiniéristes.

Les ALLEMANDS, tous les pomologues le reconnaissent, ont beaucoup fait pour l'accroissement des variétés du Cerisier, dont les produits constituent chez eux, et cela depuis longtemps, une source de revenus qu'ils ne semblent pas devoir laisser tarir. C'est qu'aussi cet arbre fut toujours l'objet de leur prédilection. Alors qu'au XVI^e^ siècle, par exemple, les jardiniers français en cultivaient à peine dix variétés, on en eût aisément, chez eux, rencontré trois fois plus ; et non-seulement dans les vergers mais même le long des routes publiques, où déjà les administrateurs commençaient à l'utiliser comme bordure ornementale. Ainsi leur collection de cerises était telle, dès 1789, que le baron von Truchsess, de Bettenbourg (Franconie), put y choisir soixante-quinze variétés, bien distinctes et fort méritantes, pour les offrir à son ami Thoüin, directeur du Jardin des Plantes de Paris (voir plus loin, pp. 142-143, où nous en donnons la liste). Et si l'on consultait *der teutsche Obstgärtner*, de Sickler, recueil pomologique remontant à 1794, on en trouverait un plus grand nombre encore de caractérisées dans ses vingt-deux volumes.

Les HOLLANDAIS, trop voisins de l'Allemagne pour n'avoir pas partagé son engouement à l'égard des Cerises, en eurent bientôt, eux aussi, sur leur sol d'assez nombreuses variétés. Herman Knoop, le plus accrédité de leurs pomologues, en portait le chiffre moyen à quarante-cinq, l'an 1766. C'est peu, comparativement à la collection allemande, et cependant c'est beaucoup pour l'époque et comparativement à notre propre collection, riche seulement, à cette date, d'une trentaine de variétés.

Les ANGLAIS, qui d'après Pline reçurent des Romains le Cerisier vers la 56e année de l'ère chrétienne, ne mirent aucun zèle, si réellement cette assertion est exacte, à le propager autour d'eux. Fynes Morison, savant qui vécut sous le règne d'Élisabeth (1588-1603), dit effectivement dans son *Essai sur la naissance et les progrès du jardinage en Irlande :* « Sir Walter Rawleigh, un des favoris de la reine Élisabeth, fut l'importateur des Cerises chez les Irlandais. Il en planta les premiers arbres dans une propriété sise aux environs de Waterford. » Ceci connu, on comprendra pourquoi la magnifique *Pomone* publiée en 1729 par le botaniste Batty Langley, portait seulement à dix-neuf le nombre des variétés de Cerisier alors cultivées dans la Grande-Bretagne. Et le passage ci-après, extrait en partie du *Gardener's dictionary* de Philip Miller, l'expliquera bien mieux encore :

« Aujourd'hui (1768) il ne vaut presque pas la peine d'établir chez nous (Angleterre) des vergers entiers de Cerisiers, excepté dans des endroits où le terrain est à très-bon marché et de peu de valeur pour l'herbe, car l'incertitude de la récolte, la fatigue et les frais de la cueillette, puis le bas prix de ces fruits, ont engagé les habitants du comté de Kent, notamment, à détruire depuis quelques années la majeure partie de leurs Cerisiers. » (*Traité des arbres fruitiers*, extrait des meilleurs auteurs, par la Société économique de Berne ; 1768, t. II, p. 156.)

Mais ce faible nombre ne devait pas tarder à s'accroître considérablement, sous la vive impulsion que le siècle suivant allait donner à la culture des fruits (voir § IIIe).

2° De la Propagation du Cerisier en France.

Chez nous, au VIIIe siècle, déjà plusieurs espèces et variétés de Cerises étaient cultivées. J'en trouve la preuve dans le 70e article du Capitulaire *de Villis,* où Charlemagne (768-814) disait à ses intendants : « Plantez en mes jardins *Ceresarios diversi generis.* » Nul autre détail, malheureusement, n'accompagnant cet ordre, on ignore la nature et le nom des Cerisiers qui peuplèrent les vergers de l'illustre monarque. Mais c'est là, par contre,

le plus ancien texte qu'il soit possible, quant à la France, de citer sur ce genre de fruit.

Qu'elles fussent nombreuses au commencement du moyen âge, les variétés de nos Cerisiers, cela paraît douteux. Toutefois, en étudiant certains recueils, on voit que du XI^e^ siècle au XIV^e^ leur accroissement dut être assez marqué. Ainsi dans le *Grant herbier en françoys* — compilation remontant à 1485 et reproduisant, notamment, les traités de trois fameux médecins : l'Arabe Razi (923), le Perse Avicenne (1037), et l'Africain Constantin (1087) — se lit le passage ci-après :

« Il est de *deux manieres de Cerises,* qui different en saveur et en vertu, car il en y a de celles qui sont *aigres* et tiennent aucunement à saveur amere, avec celle aigreur, que aucuns appellent Damacenes et les autres Agriotes..... *Il y a aultres Cerises* qui ont saveur *doulce, et de telles en y a moult de manieres differentes* en saveur et bonté, ainsi comme il y a diverses poires et aultres fruitz differens. » (Pages XXXVIII verso et XXXIX recto.)

Voilà bien, ce nous semble, deux espèces, les Cerises aigres puis les Cerises douces ; et, de ces dernières surtout, « moult de manieres, » c'est-à-dire beaucoup de variétés. Seulement, toujours absence complète de noms !... Et sous Charles V, en 1365, la même lacune existera. Ce prince, dans l'immense jardin de dix hectares qu'il établit aux bords de la Seine, en son hôtel Saint-Paul, fit planter *onze cent vingt-cinq Cerisiers* sur la dénomination desquels nul document ne saurait donner le moindre indice ; car l'unique souvenir resté de pareille plantation, c'est, de nos jours, le nom d'une rue — celle de la Cerisaie — venu de l'emplacement même où jadis furent cueillis tant de milliers de Guignes, Bigarreaux, Cerises et Griottes (1).

Un texte non moins formel sur le point que nous élucidons, se rencontre dans le *de Re cibaria* du médecin Jean Champier, né à Lyon en 1472 : « Je regarde la France — y dit le docteur — comme un des pays produisant « les meilleures Cerises et en possédant le plus de variétés (page 593). » Et de fait on peut constater, par d'anciens comptes, que les Cerises n'y furent, en ce XV^e^ siècle ainsi qu'au suivant, ni rares, ni chères :

1406. — « Pour deux paniers plains, l'un de POMMES vieilles de BLANDUREAU et l'autre de SERIZES, envoyez à Nantes et presentez au prévoust de Nantes, poyé 15 sous 10 deniers [*soit* : 18 *fr.* 45 *c.*]. » (Archives de Maine-et-Loire, H, Supplément, E 30, *fonds des Hospices.*)

1426. — « Cette année y eut tant de CERISES, qu'on en avoit, à Paris, 9 livres pour 1 blanc de 4 deniers [*pour* 60 *centimes*]; mais tout courant plus de six semaines, on en avoit 6 livres pour 4 deniers parisis [*pour* 75 *centimes*] ; et durerent jusqu'à la mi-août, qu'on avoit toujours la livre pour 2 deniers [*pour* 30 *centimes*], ou au plus pour 2 doubles, qui ne valoient que 4 tournois. » (*Journal de Paris sous Charles VI et Charles VII,* p. 106.)

(1) Pour plus amples détails sur les jardins de l'hôtel Saint-Paul, voir notre tome I^er^, page 42.

1437. — « Pour 1 livre de CERISES, poyé 1 denier [*soit : 15 centimes*]. » (*Comptes de l'abbaye de Longchamp.*)

1442. — « Pour 3 livres de CERISES et 1/2 cent de POIRES, 16 deniers [*soit : 1 fr. 85 c.*]. » (*Journal de Paris sous Charles VI et Charles VII*, p. 192.)

1588. — « Poyé pour 2 livres de GUIGNES, 2 sols [*soit : 50 centimes*]. » (*Registres de l'abbaye de Preuilly en Brie.*)

Dans la Normandie, principalement, les produits des Cerisiers avaient acquis, au cours du moyen âge, une extrême faveur, tant pour la table que pour le pressoir. Ainsi en 1357, d'après un document des Archives de la ville de Rouen, les mariniers de cette localité exportèrent un tonneau de Cerises. Et de même, en 1370, un paysan d'Alisy (maintenant Alizay, Eure) vendit à un bourgeois de Rouen deux muids [536 litres] de jus de Cerises pour 6 livres tournois, somme représentant aujourd'hui 330 francs environ.

On voit aussi, par le *Coutumier de Dieppe* (f° 23 r°), que ce genre de fruit, à l'exemple des Pommes, servait alors, dans ladite province, à rémunérer les bourreaux, dont c'était le droit de prendre, sur le lot de tout vendeur installé au marché, autant de poignées de Cerises que chacun d'eux en avait apporté de paniers.

Mais si jusqu'au XVI[e] siècle les noms spécifiques Guigne, Cerise, Griotte, Bigarreau, Merise, sont vraiment les seuls qu'aient mentionnés nos anciens écrivains horticoles, à partir de la fin de ce même siècle on commençait à rencontrer quelques noms de variétés. Charles Estienne et Jean Liébault, en 1582, en signalaient déjà quatre dans leur *Maison rustique :* Bigarreau Blanc, cerise Heaume, cerise Noire, cerise Cœur Noir. Un peu plus tard — 1600 — Olivier de Serres ajoutait à ces quatre dénominations, les cinq ci-après : Grosse Agriotte, Cerises Duracine, Graffion, Musquate et Rodane ; puis s'exprimait de façon à prouver qu'il en existait beaucoup d'autres :

« Toutes les Cerises — expliquait-il — se discernent par leurs grandeurs, figures, couleurs, goust, s'en voyant des grosses, moiennes, petites, rondes, longues, plattes, refendues; des rouges, blanches, noires; des aigres, des douces; des molles, des dures; et des autres meslangées de diverses qualités..... Ce seroit non seulement trop entreprendre, ains se confondre, de rapporter les noms que les Italiens, Piedmontois et Espagnols donnent à ces fruits-ci..... » (*Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, édit. de 1608, p. 622.)

Du reste il me paraît certain qu'à ces époques reculées nos jardiniers ont cultivé maints Cerisiers dont l'espèce et le nom sont depuis longtemps complétement perdus. Qui jamais, par exemple, retrouverait aujourd'hui, chez nos pépiniéristes, ces *énormes* Cerises *vermeilles* chantées en 1550 par le poëte angoumois Melin de Saint-Gelays, et douées d'une telle *précocité*, qu'elles mûrissaient *d'avril en mai?*... M. Prosper Blanchemain,

littérateur qui tout récemment (1873) a réédité et commenté Melin de Saint-Gelays, croit pouvoir, lui, les rattacher au Bigarreau Cœur, Cœuret, ou Gros-Cœuret, mais il se trompe, la maturation de ce dernier, loin d'être excessivement précoce, n'ayant lieu qu'en juillet. Pour moi, je le déclare, cette variété m'est inconnue, quoique le poëte se soit efforcé de la bien caractériser, puisqu'il a dit :

« A ce beau premier jour de May,
En lieu de bouquet ou de may , (1)
Present vous fay, mes Damoiselles,
D'un plat de Cerises nouvelles,
Qui se sont, ce pensé-je, hastées
Pour de vous deux estre tastées,
Car toutes belles nouveautés
Cherchent vos nouvelles beautés.

« Voyez, est-il chose plus douce ?
Ell's sont grosses comme le pouce.
Sauroit-on voir, que vous en semble,
Rien qui mieux à un cœur ressemble ?
C'est signe que toutes vos vies
De mille cœurs serez servies.

« Quoy ! ay-je failli à bien dire ?
Qu'est cecy ? qu'avez-vous à rire ?
Est-ce que, me laissant prescher,
Vous mettez à les dépescher ?
Et tousjours les plus cramoisies
S'en vont les premieres choisies ;
Ne say, quand l'une à l'autre touche,
Quelle est la Cerise ou la bouche,
Tant sont également vermeilles ! »
. . . . . .
. . . . . .

(*Œuvres complètes de Melin de Saint-Gelays*, édition de 1873, p. 213.)

Après Olivier de Serres la nomenclature pomologique s'enrichit très-vite, en raison de Catalogues spéciaux qu'on publia dès 1628 et de divers recueils horticoles parus ensuite, où de longues listes de variétés furent jointes, trop à la hâte, sans doute, car on s'aperçoit aisément, en les étudiant, que souvent un même fruit y figure sous des appellations différentes. Mais pour bien préciser quelle marche suivit en France, du XVII^e^ siècle au XIX^e^, la propagation du Cerisier, nous allons extraire de ces ouvrages les noms de Cerises qui y sont inscrits, indiquer autant que possible, quand il y aura lieu, ceux qu'un surnom déguise aujourd'hui, puis marquer de ce signe (*n.*) les nouveautés que chaque liste signala.

(1) *Mai*, arbre qu'on plantait jadis, le 1^er^ mai, à la porte des personnages qu'on voulait honorer.

Catalogue du Verger et Plant de le Lectier, d'Orléans (1628).

1. Cerises à Trochets jusques à quatorze sur queuë. (*n.*)
   = *Griotte à Bouquet.*
2. Cerises de cinq poulces de tour, à longue queuë. (*n.*)
   = *C. de Montmorency.*
3. Cerises de cinq poulces de tour, à courte queuë. (*n.*)
   = *C. de Montmor. à courte queue.*
4. Cerises Griottes Noires, très-hastives.
   = *??*
5. Cerises Griottes Rouges, très-hastives.
   = *Griottier Nain précoce.*
6. Cerises Blanches. (*n.*)
   = *C. Ambrée* (*Grosse-*).
7. Cerises de Toussaincts.
   = *Griotte de la Toussaint.*
8. Cœurs.
   = *Bigarreau Gros-Cœuret.*
9. Bigarreaux.
10. Griottes ou Guindoux ou Guignes de Gascongnes, très-hastives. (*n.*)
    = *Guigne Noire hâtive.*
11. Guignes blanches. (*n.*)
    = *Guigne Blanche* (*Grosse-*).
12. Cerisier à fleur double.
13. Merisier à fleur double. (*n.*)

Ainsi, sur les 13 espèces ou variétés qu'annonça le Lectier, 7 apparaissaient pour la première fois, dont 1 non fructifère, le Merisier à fleur double, et 6 déjà connues. Voyons maintenant quel fut, de 1628 à 1690, l'accroissement de ce même genre :

L'Abrégé des bons Fruits, de Merlet (1667 et 1690).

1. Cerise Précoce. (*n.*)
   = *C. Hâtive.*
2. Guigne Blanche.
   = *Guigne Blanche* (*Grosse-*).
3. Guigne Rouge. (*n.*)
   = *C. Rouge pâle* (*Grosse-*).
4. Guigne Noire. (*n.*)
   = *Guigne Noire commune.*
5. Petite Cerise Hâtive.
   = *Griottier Nain précoce.*
6. Grosse Cerise Hâtive. (*n.*)
   = *C. Hâtive.*
7. Cerise à Bouquet, ou Gemelle.
   = *Griotte à Bouquet.*
8. Cerise Gemelle en Grappe.
   = *Griotte de la Toussaint.*
9. Cerise de Portugal. (*n.*)
   = *Griotte de Portugal.*
10. Cerise Blanche.
    = *C. Ambrée* (*Grosse-*).
11. Cerise de Montmorency à longue queuë.
    = *C. de Montmorency.*
12. Cerise de Montmorency à courte queuë.
13. Cerisier à Grappes. (*n.*)
    = *Merisier à Grappe.*
14. Guindoux de Gascogne.
    = *Guigne Noire hâtive.*
15. Griotte Noire. (*n.*)
    = *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*).
16. Bigarreau Blanc. (*n.*)
    = *Gros Bigarreau Blanc.*
17. Bigarreau Rouge. (*n.*)
    = *Petit Bigarreau Rouge hâtif ??*
18. Bigarreau Noir. (*n.*)
    = *Bigarreau Noir* (*Gros-*).
19. Cœuret.
    = *Bigarreau Gros-Cœuret.*
20. Cerisier à fleur double.
21. Merisier à fleur double.

L'étude de ces 21 Cerisiers décrits par Merlet montre donc que si 11 d'entr'eux avaient alors, depuis longtemps, place en nos jardins, les 10 autres y furent importés pendant la période — soixante-deux ans — écoulée de 1628 à 1690. C'était là progrès très-faible. Il faut d'autant mieux l'avouer, que l'époque s'avançait où la propagation des Cerises allait prendre chez

nous un développement inattendu qui ne devait pas se ralentir. En 1768 — trois quarts de siècle après Merlet — Duhamel vint effectivement témoigner de ce progrès, puisqu'il caractérisa, non plus, comme ses deux principaux devanciers, 13 ou 21 variétés de ce genre de fruit, mais bien 37; et toutes, ou peu s'en fallut, parfaitement distinctes. Du reste, en voici l'inventaire :

Traité des Arbres fruitiers, de Duhamel (1768).

1. Merisier à petit fruit.
2. Merisier à fleur double.
3. Merisier à gros fruit noir. (*n.*)
4. Guigne Noire.
   = *Guigne Noire commune.*
5. Petite Guigne Noire. (*n.*)
6. Grosse Guigne Blanche.
7. Guigne Rouge tardive, ou de Fer. (*n.*)
   = *Bigarreau de Fer.*
8. Grosse Guigne Noire luisante. (*n.*)
9. Gros Bigarreau Rouge. (*n.*)
10. Gros Bigarreau Blanc.
11. Petit Bigarreau Blanc hâtif. (*n.*)
12. Petit Bigarreau Rouge hâtif.
13. Bigarreau Commun.
14. Cerisier Nain à fruit rond précoce.
    = *Griottier Nain précoce.*
15. Cerise Hâtive.
16. Cerisier Commun ou Franc.
17. Cerisier à fleur semi-double. (*n.*)
18. Cerisier à fleur double.
19. Cerise à Noyau tendre. (*n.*)
    = *??*
20. Cerisier Très-Fertile. (*n.*)
    = *C. à Trochet.*
21. Cerise à Bouquet.
    = *Griotte à Bouquet.*
22. Cerise de la Toussaint.
    = *Griotte de la Toussaint.*
23. Grosse Cerise de Montmorency.
    = *C. de Montmorency à courte queue.*
24. Cerise de Montmorency.
25. Grosse Cerise Rouge pâle.
26. Cerise de Hollande. (*n.*)
    = *??*
27. Cerise Ambrée.
    = *C. Ambrée (Grosse-).*
28. Griotte Commune.
29. Grosse Cerise à Ratafia.
    = *Griotte à Ratafia (Grosse-).*
30. Petite Cerise à Ratafia. (*n.*)
    = *Griotte à Ratafia (Petite-).*
31. Griotte de Portugal.
32. Griotte d'Allemagne. (*n.*)
33. Cerise Royale. (*n.*)
34. Cerise Royale hâtive. (*n.*)
35. Cerise Royale tardive. (*n.*)
36. Cerise Holman's Duke. (*n.*)
37. Cerise-Guigne. (*n.*)

Cette liste, où sur 37 variétés il s'en trouve 17 dont l'introduction eut lieu de 1690 à 1768, témoigne hautement, n'est-il pas vrai, de l'heureuse impulsion que prit en France, à partir du XVIII^e^ siècle, la culture du Cerisier? Et qui l'eût pensé ! les dernières années de ce même siècle furent précisément l'époque où notre collection de Cerises monta soudain de 37 variétés à 67. L'arboriculteur Etienne Calvel entretenait alors, ainsi qu'André Thoüin, directeur du Jardin des Plantes de Paris, d'étroites relations avec deux célèbres pomologues allemands, J. V. Sickler et le baron von Truchsess. Or, de 1795 à 1800, le baron fit parvenir à Thoüin « 75 variétés de Cerisier, dans lesquelles — écrivait Calvel — sans « doute sont comprises toutes celles de France sous leurs dénominations « propres ou sous celles qui tiennent à la nomenclature allemande; « mais dans lesquelles — ajoutait-il — il y en a BEAUCOUP QUI, bonnes

« ou mauvaises, NOUS DOIVENT ÊTRE INCONNUES. » (*Traité sur les pépinières*, t. II, pp. 147-154.) Et Calvel avait raison de parler ainsi, puisqu'une liste, qu'il publia, de 67 seulement des variétés venues d'Allemagne, montre, à qui veut sérieusement l'étudier, que sur ces 67 Cerisiers les 28 ci-après désignés étaient *nouveaux* pour nos jardiniers :

Variétés allemandes envoyées au Jardin des Plantes de Paris (1795-1800).

1. Grande Guigne Précoce de Mai.
   = *Bigarreau Baumann.*
2. Guigne Douce de Mai. *
3. Guigne Sauvage de Kronberg.
   = *Bigarreau Noir de Kronberg.*
4. Grosse Guigne Douce tardive de Mai. *
5. Guigne Noire de Büttner.
   = *Bigarreau Noir Büttner.*
6. Guigne de l'île Minorque.
   = *Bigarreautier à Rameaux pendants.*
7. Guigne Sanguinole. *
8. Guigne Longue-Blanche précoce.
   = *Guigne Blanche précoce.*
9. Guigne Rouge de Büttner.
   = *Guigne Rouge Büttner.*
10. Guigne Rouge clair au lait.
    = *Guigne Rouge ponctuée.*
11. Guigne Turkine.
12. Cerise Quatre à la Livre.
    = *Bigarreautier à Feuilles de Tabac.*
13. Bigarreau du Lard. *
14. Gros Bigarreau de Lauermann.
    = *Bigarreau Napoléon* Ier.
15. Bigarreau Cartilagineux rouge de Büttner.
    = *Bigarreau Rouge Büttner.*
16. Bigarreau Tardif cartilagineux de Gunslèbe. *
17. Petite Cerise Ambrette à fleur double.
    = *C. Ambrée (Petite-).*
18. Cerise Noire hâtive d'Espagne.
    = *C. Royale Hâtive.*
19. Cerise de l'Oiseleur.
20. Cerise Noire de Mai.
    = *Griotte Noire de Mai.*
21. Cerise Double.
    = *Griotte Acher.*
22. Cerise Double-Natte.
23. Cerise d'Oslheim.
    = *Griotte d'Ostheim.*
24. Grosse Cerise des Religieuses. *
25. Cerise de Jérusalem.
26. Cerise Bruyère de Prusse. *
27. Amarelle juteuse. *
28. Amarelle tardive.
    = *Amarelle de la Madeleine.*

Si maintenant à ces 28 variétés nouvelles on joint les 2 suivantes — *C. de Varennes* et *C. de Sibérie* ou *d'Amérique* — dont Calvel fut le premier descripteur (t. II, pp. 143-144), il reste alors constant que de 1768 à 1800, c'est-à-dire en trente-deux ans, le nombre de nos Cerisiers s'accrut, pour le moins, de 30 variétés ; ce qui n'eût certes pas eu lieu sans l'envoi de greffes effectué par le baron von Truchsess à ses amis Thoüin et Calvel. Actuellement, plusieurs de ces variétés étrangères ont disparu des jardins français ou s'y cachent sous quelque pseudonyme. Il faut bien le croire, puisqu'il en est 8 — celles marquées d'un astérisque (*) — dont je n'ai pu retrouver la trace. Mais je dois objecter, comme excuse, que Calvel ayant eu le tort de publier, au lieu des noms allemands desdits Cerisiers, une traduction française qu'on lui en avait faite, m'a souvent mis, par là, dans l'impossibilité d'interroger convenablement les Pomologies spéciales à l'Allemagne.

§ IIIe. — État actuel de la Propagation du Cerisier.

Nous avons établi que les ALLEMANDS, ces derniers siècles, étaient, de l'Europe, le peuple le plus riche en Cerisiers. Affirmons qu'ils le sont encore actuellement (1877), car ils en cultivent au moins 350 variétés, desquelles 232 se trouvent décrites et figurées par Oberdieck et Lucas dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*.

Les AMÉRICAINS suivent de près, sous ce rapport, les Allemands, puisqu'ils multiplient présentement 250 Cerisiers environ, et que dès 1869 *the Fruits and fruit-trees of America*, de A. J. Downing, en caractérisaient 192.

Les ANGLAIS, eux aussi, ayant pris à tâche, vers la fin du XVIIIe siècle, d'augmenter leur collection de Cerises, alors si pauvre, propagent maintenant 100 variétés de Cerisier, puis en ont à l'étude, aux portes de Londres, une 50ne dans le Jardin expérimental de Chiswick; soit 150, desquelles la description de 122 a été publiée par Robert Hogg (*the Fruit manual*, édition de 1875).

Chez les BELGES, en ce genre de fruit le chiffre égale, croyons-nous, celui qui vient d'être porté à l'actif des arboriculteurs anglais. On constate effectivement qu'en 1865 les Pépinières — inexploitées aujourd'hui — de la Société Van Mons possédaient 100 variétés de Cerisier, dont 24 seulement furent caractérisées dans les *Annales de pomologie* que dirigeait Alexandre Bivort, récemment décédé. Il est donc probable, pour ne pas dire certain, que depuis douze ans nos confrères de Belgique auront eu soin de se procurer la plupart des nouveaux Cerisiers introduits ou gagnés dans les cultures étrangères.

Les ESPAGNOLS, sur les fruits desquels on ne saurait obtenir de sérieux renseignements, ne semblent pas très-bien pourvus de Cerises. Le *Catalogue* pour 1876 de l'un des notables arboriculteurs du pays, D. F. Robillard, de Valence, n'en signale que 42 variétés.

Et l'on doit penser qu'il en est ainsi des ITALIENS, puisque le directeur du Jardin fruitier de la principale Société d'Horticulture de leur royaume, celle de Florence, en 1862 n'avait encore inscrit sur son *Catalogue*, que 23 Cerisiers.

Pour les FRANÇAIS, pendant la première moitié du XIXe siècle leurs pépiniéristes négligèrent beaucoup la culture du Cerisier, préoccupés qu'ils étaient d'accroître surtout leurs collections de Pommiers et de Poiriers, que les gains provenant d'innombrables et perpétuels semis, rendaient journellement incomplètes. Aussi eût-il été très-difficile, même en 1840 et chez les plus connus d'entr'eux, de se procurer les 67 variétés de Cerises qui déjà, nous l'avons établi dans le précédent paragraphe, existaient en France avant 1799. Çà et là dispersées, notamment au Jardin des Plantes, au Jardin du Luxembourg, à la Pépinière du Roule, puis dans les écoles de quelques arboriculteurs parisiens, la plupart de ces variétés mirent un assez long temps à pénétrer dans nos départements. On en jugera par les chiffres ci-dessous, extraits de mes divers *Catalogues* commerciaux, que pourtant je m'efforçais de grossir annuellement de toutes les nouveautés :

Catalogue de	1808.	*Variétés inscrites au genre* Cerisier.....		26
—	1837.	—	—	22
—	1841.	—	—	27
—	1846.	—	—	49
—	1849.	—	—	62
—	1852.	—	—	77

Ainsi, le fait est constant, il ne fallut pas moins d'un demi-siècle, à partir de 1799, pour que nos principaux établissements arboricoles fussent en possession d'une soixantaine d'espèces ou variétés de Cerisier. Mais ensuite, sous l'influence de continuelles importations allemandes, américaines, anglaises, belges, italiennes, plusieurs de ces établissements doublèrent en vingt-cinq ans le nombre de leurs variétés de Cerises. Et là encore mes *Catalogues* peuvent éclairer sur le mouvement qui caractérisa cette progression :

Catalogue de	1855.	*Variétés inscrites au genre* Cerisier.....		95
—	1858.	—	—	102
—	1865.	—	—	118
—	1868.	—	—	135
—	1875.	—	—	125
—	1877.	—	—	159

Aujourd'hui quelques écoles de Cerisiers dépassent donc en France, et de beaucoup, la 100ne de variétés. On annonce même qu'il en est une où ces dernières montent à plus de 300..... Loin d'être enviable, un tel nombre, disons-le vite, devrait au contraire effrayer les horticulteurs, si de ces centaines de variétés, fort heureusement, la moitié n'était dénuée de mérite, ce qui conseille d'en abandonner la culture aux seuls collectionneurs. Pour nous, que cette regrettable manie de courir maintenant

après le nombre, et non après la valeur des variétés, place dans la coûteuse obligation de consacrer, à leurs types, des hectares entiers, nous avons pris le parti de ne multiplier en pépinière que ceux dont les qualités assurent la vente, et de laisser les autres confinés dans l'école, en les tenant, néanmoins, à la disposition du public par l'envoi de rameaux propres à la greffe.

Quant à l'étude historique et synonymique des Cerises, les pomologistes français ont consciencieusement essayé, ces quarante dernières années, de la mettre au niveau des récentes monographies publiées sur les Poires et les Pommes ; mais ils sont loin, vu le chiffre exagéré de Cerisiers nouvellement importés, d'avoir caractérisé la majeure partie des variétés entassées présentement chez quelques pépiniéristes, et surtout d'en avoir précisé l'origine et la synonymie. Le tableau ci-dessous va montrer, du reste, quelle part ont prise à l'établissement de l'histoire du Cerisier, de 1839 à 1874, nos écrivains horticoles les plus estimés :

Auteurs.		Titre de l'Ouvrage et date de l'Édition.	Variétés DÉCRITES.	Synonymes SIGNALÉS.
Louis Noisette.....	1839.	Le Jardin fruitier.....	54	12
Poiteau.....	1846.	Pomologie française.....	26	17
Alexandre Bivort....	1847.	Album de pomologie.....	24	38
	1860.	Annales de pomologie belge et étrangère		
Paul de Mortillet...	1866.	Les Meilleurs fruits.....	106	320
Congrès Pomologique	1874.	Pomologie de la France.....	28	221
Alphonse Mas.....	1874.	Le Verger.....	80	164

De ces écrivains, Alphonse Mas et Paul de Mortillet sont les seuls qui véritablement aient produit un travail utile, original, sur le Cerisier; aussi doit-on regretter qu'ils s'y soient assez peu préoccupés des synonymes, cette incurable plaie de l'arboriculture.

Ce Dictionnaire comblera-t-il une telle lacune?...

Espérons-le, puisqu'on y décrit 127 espèces et variétés de Cerises auxquelles sont *rattachés authentiquement* 914 *surnoms :* soit, d'une part, 594, et, de l'autre, 750 synonymes de plus que n'en a signalé chacun des deux auteurs que je viens de mentionner.

II

CULTURE.

§ Ier. — Temps Anciens.

Nous l'avons dit en parlant de l'Abricotier (1), des agronomes *romains* Palladius est celui qui a le plus clairement exposé les pratiques en usage, chez ses concitoyens et chez les *Grecs*, pour la culture du Cerisier. Traduisons donc, de son *de Re rustica*, le passage relatif à ce genre d'arbre fruitier, puis faisons-le suivre des observations que rendront nécessaires plusieurs des procédés alors en vogue :

« Le Cerisier — écrit Palladius — aime les climats froids et les sols humides. Il végète mal dans les régions tempérées, aussi ne saurait-il supporter la chaleur. Les collines, les contrées montagneuses lui conviennent parfaitement. En octobre ou novembre on transplante des pieds de Cerisier sauvage, pour, aux premiers jours de janvier, les greffer lorsqu'ils sont bien repris. On peut encore créer une pépinière de Cerisiers en semant, au cours de ces mêmes mois, des noyaux, qui germeront très-facilement. Un fait m'a révélé, du reste, à quel point cet arbre pousse avec promptitude : j'ai vu, dans un vignoble, se changer en sujets des bâtons de Cerisier dont je m'étais servi pour échalasser. Les noyaux de Cerises pourraient, cependant, n'être mis en terre qu'au mois de janvier. C'est en novembre qu'on greffe le plus avantageusement le Cerisier ; toutefois, mais par nécessité, on le greffe également à la fin de janvier. D'aucuns assignent aussi le mois d'octobre pour cette opération, que Martial prescrit d'accomplir sur le tronc. Quant à moi, c'est entre l'écorce et le bois, que je l'exécute, et toujours avec succès. Ceux qui, comme Martial, pratiqueraient la greffe sur le tronc, enlèveront le duvet dont est chargé ce dernier, sous peine de n'obtenir qu'un mauvais résultat..... Au dire du même auteur on peut, de la façon suivante, faire naître des Cerises dépourvues de noyau : Couper à deux pieds du sol quelque jeune Cerisier ; le fendre jusqu'à la racine ; détruire, avec un râcloir en fer, la moelle de chacune des parties, puis aussitôt les rapprocher à l'aide de ligatures ; ensuite, bien enduire de fumier le dessus du tronc et les fentes longitudinales, qui sous un an seront cicatrisées. Et c'est alors qu'on greffera cet arbre, mais d'un rameau n'ayant encore produit de fruit, et qu'on récoltera, d'après Martial, des Cerises qui n'auront pas de noyau..... Il est impossible de greffer le Cerisier, ni tout autre arbre à gomme, quand celle-ci

(1) Même volume, page 21.

commence à fluer ; il le faut faire avant ou après la période d'écoulement. On l'ente sur lui-même, ou sur le Prunier, ou sur le Platane, puis également, d'aucuns le prétendent, sur le Peuplier. Les fosses profondes, beaucoup d'espace, de fréquents bêchements, voilà ce qu'il aime. Ses branches pourries et ses branches sèches doivent être enlevées ; celles trop près à près, seront éclaircies. Enfin, haïssant le fumier, il dégénère sous son action. » (*De Re rustica*, lib. XI, cap. XII.)

Telle fut, pour la culture du Cerisier, la méthode suivie par les Grecs et par les Romains. Quoiqu'assez rationnelle, comparée aux superstitieuses pratiques dont ces peuples usèrent à l'égard des Poiriers, des Pommiers et des Vignes, elle laisse cependant large place à la critique.

Que penser, par exemple, de ces bâtons de Cerisier avec lesquels Palladius échalassait sa vigne, et qui, tout aussitôt se racinant, devenaient des arbres ?..... Affirmons-le, pareil fait, en tant qu'il se puisse produire, ne sera jamais que très-exceptionnel.

« Greffez en janvier le Cerisier sauvage..... » Si le conseil n'était point irraisonnable, il exigeait au moins ce complément : Greffez surtout pendant l'automne, alors que la sève s'affaiblit déjà.

Mais c'est sur ce chapitre de la greffe du Cerisier, que les arboriculteurs romains donnent lieu particulièrement à sérieuse rectification :

Ainsi Palladius assure que les Pruniers, Platanes, Peupliers, sont propres à recevoir, à faire vivre la greffe du Cerisier ; et Pline prête au Laurier cette même faculté, également attribuée à l'Orme, par Virgile.... Rire de semblables accouplements arboricoles suffirait-il pour en prouver la complète inutilité ? Non. Plus sage est donc d'affirmer que maintes fois nous nous sommes efforcé de les rendre féconds, sans jamais y réussir, même à l'égard du Prunier, dont les affinités botaniques avec le Cerisier sont cependant très-grandes.

Et la Cerise sans noyau ?..... Malgré l'autorité de Martial, son promoteur, je dirai que l'application des moyens indiqués pour l'obtenir, permettra, non d'en faire la cueillette, mais de promptement jeter au feu l'arbre mutilé qui devait si bien lui donner naissance.

Quant à la prétendue répulsion du Cerisier pour le fumier, elle s'est, il le faut croire, profondément modifiée depuis ces temps reculés, puisqu'aujourd'hui cet arbre, loin de se montrer réfractaire à l'engrais, ne végète jamais mieux que lorsqu'on le gratifie d'une bonne fumure. Aussi chaque année, en mars ou février, dispensons-nous abondamment, dans nos pépinières, le fumier aux jeunes Cerisiers.

Au XVI^e^ siècle si l'on avait, en *France*, répudié partie des superstitieux procédés de culture que nous venons de signaler, néanmoins on en pratiquait encore qui n'étaient pas sans valoir fâcheusement ceux des Romains. Citons-en quelques-uns :

Entr'autres conquêtes pomologiques, rêvant de Cerises à longue conservation et à chair fort épicée, nos confrères d'alors (1500) se livraient, pour

essayer d'en obtenir, aux manipulations arborico-culinaires ci-après, que leur recommandaient divers maîtres ès sciences agronomiques :

« Pour faire que les Cerises soyent comme bonnes espices au manger, et qu'on les puisse garder jusques aux nouvelles, entez en franc meurier, et mouillez, à l'enter, la greffe en miel, et mettez-y un peu de pouldre de bonnes espices, comme clou de girofles, muguettes et canelle. » (*Traictez utiles et delectables de l'agriculture*; 1560, p. 74, verso.)

Moins ambitieux, certains jardiniers se bornant à désirer la possession de « Cerises bonnes à manger jusques à la Toussaint, » greffaient, selon les enseignements des auteurs de *la Maison rustique* (1589), les docteurs Estienne et Liébault, « le Cerisier sur franc Meurier » puis « sur Sauger, » espèce de Poirier sauvage ainsi nommée pour la viscosité blanchâtre de son feuillage, qui rappelle celui de la Sauge commune. — Est-il besoin d'ajouter que la *Désillusion*, en fait de Cerises tardives, sortit seule de cette tentative insensée !

Et ce fut elle aussi qui très-souvent dut visiter les partisans d'un genre de culture forcée préconisé, pour les Cerises, par les susdits docteurs :

« Si l'on veut — expliquaient-ils — *avancer* et *haster* le fruict des Cerisiers, faut leur mettre de la chaux au pied, ou arrouser fréquemment d'eau chaude leurs racines ; mais tel fruict est abastardi, tenant bien peu de sa bonté naturelle. » (*Ibidem*, p. 211, verso.)

Qui ne sent, en effet, tout ce qu'avait de funeste, d'anormal, cet adjuvant végétatif ! Non-seulement, nous dit-on, il enlevait aux Cerises saveur et qualité, mais de plus — ce qu'on n'avoue pas — il desséchait, il brûlait rapidement les racines des arbres ainsi traités.

Toutefois, empressons-nous de le démontrer, certains professeurs d'arboriculture rachetèrent en ce XVI^e^ siècle, par nombre d'excellents conseils, les pitoyables pratiques que d'aucuns continuaient à vulgariser.

S'agissait-il d'*affier* le Cerisier, c'est-à-dire de le multiplier par boutures ou marcottes, voici ce qu'avec raison prescrivait le frère Davy (1560), moine en l'abbaye Saint-Vincent du Mans :

« Pour affier les Cerisiers aygres qui croissent communement es jardins, supposé qu'ils pourroyent bien venir de noyaux. Et pourtant mieux vault prendre des petis cyons cheveluez qui sortent des racines des grans Cerisiers, et les planter, car plustost seront venus, que de noyaux. Mais que ce soit tandis qu'ils seront encores jeunes et petis, comme de deux ou trois ans, car quand ils sont gros ils ne prouffitent pas si tres-bien, au moins il les fauldroit bien esbrancher avant que les replanter. » (*De la manière de semer et faire pépinières de sauvageaux, enter de toutes sortes d'arbres, et faire vergers*; édit. de 1560, f° 89, recto.)

La multiplication des Heaumiers, ou Bigarreautiers, ce même religieux voulait qu'elle fût pratiquée de la façon suivante, qui ne s'éloigne en rien des procédés actuels :

« Pour affier toutes manieres de Heaumes, faut avoir des greffes d'icelles arbres puis les enter en Guygniers sauvages et en Cerisiers aygres qui croissent es jardins, et le fruict en sera bon et franc, car les noyaux et gettons sauvages sont bons, entez d'autres..... Le Cerisier aygre, de sa nature ne dure point si longtemps comme le Heaumier [ou Bigarreautier]; et aussi ne pourroit grossir assés suffisamment pour bien

nourrir les greffes du Heaumier qu'on y a entées. Et adonc [alors], quand ilz sont provignés [marcottés], les greffes du Heaumier qu'on y a entées et provignées, se cheveluent et prennent racines en terre, tellement que l'arbre s'en peult nourrir. Et si vous ne les coupez point d'avecques la souche, ils en profiteront plus facilement, et pourrés assés congnoistre quand ils jetteront cyons de leurs racines, lesquels seront du Heaumier, et lesquelles devés prendre. Au regard des autres Heaumiers qui sont entés sur Guygniers sauvages, ou vous les provignés ou non, elles durent assés longtemps. » (*Ibidem*, f^os^ 90 recto, 92 verso, et 93 recto.)

Enfin Nicolas du Mesnil, répondant aux aspirations les plus fantaisistes des amateurs de greffes exceptionnelles, en 1560 leur indiquait le moyen — mais c'était jeu de prestidigitateur, et voilà tout — de faire mûrir Cerises et Raisins sur un même arbre :

« Sy tu veulx — écrivait-il — que sur un Cerisier croissent raisins, plante un sep ou chef de Vigne pres du Cerisier, pertuise le Cerisier à une tariere de la grosseur de la Vigne, et, aprés, tire de ladicte Vigne par ce trou, tellement qu'il y ait au moins deux ou trois neuz oultre le trou, et pele ce qui demourra dedens l'arbre, à fin que la substance de l'arbre et du sep se puissent plus legierement joingdre l'un avecque l'autre. Et, après, estoupez tres-bien le trou d'un costé et d'autre, à fin que air n'y puist entrer. Et, au bout de trois ans, povez ledict sep couper par derriere, si portera ledict arbre raisins avec son fruict, et tout yssir et croistre d'une tige. Et se doit faire, l'incision, en mars, combien qu'il semble que aprés vendenges l'on doit faire l'intrusion, et en mars l'incision, à fin que les boutons, en boutant dedens, ne soyent rompus. » (*L'art d'enter, planter et cultiver jardins*; 1560, f° 123, recto et verso.)

Tout en rappelant la greffe par approche, ce procédé n'en saurait, cependant, porter le nom. Pouvait-il amener d'autre résultat que celui de tromper plus ou moins longtemps les yeux du vulgaire? Non, puisque le cep de vigne ainsi logé mourait aussitôt séparé de son tronc, la séve du Cerisier dans lequel on l'avait emprisonné étant impropre à le nourrir.

Mais du reste, en ce siècle, on s'engoua réellement du Cerisier. Olivier de Serres, toujours si sérieux, affirme même que cet arbre remplaçait alors le buis, l'if et le charme dans la plantation des labyrinthes dont nos pères se montrèrent tellement enthousiastes, qu'entr'eux c'était lutte à qui posséderait le plus beau. Aussi le seigneur du Pradel vante beaucoup celui créé par le connétable de Montmorency en ses jardins d'Alès (Dauphiné), et le vante surtout pour les interminables palissades de Cerisiers dont il était uniquement formé. Choix bizarre, n'est-il pas vrai, et qui montre à lui seul combien chez nous, n'importe en quel sujet, la *mode* fut puissante à toutes les époques?

§ II^e^. — Temps Modernes.

A partir de la seconde moitié du XVII^e^ siècle, l'arboriculture fruitière s'étant, en France, généralement perfectionnée, le Cerisier profita de ce progrès, mais de façon assez restreinte, d'abord, la fugacité de ses produits longtemps lui ayant nui dans l'esprit des jardiniers, qui regardaient

le Pêcher, le Poirier, la Vigne, et même le Pommier, comme races infiniment plus précieuses.

Moins exclusif, l'abbé le Gendre — dont maintes fois déjà j'ai fait ressortir la remarquable science arboricole (1) — se passionna d'égale ardeur pour tout ce qui portait fruit ; aussi son Manuel fut-il réellement, jusqu'à l'époque de Duhamel (1768), le principal livre à consulter, soit sur l'organisation d'une pépinière, soit sur l'entretien d'un verger.

Si donc nous voulons savoir quels étaient, sous Louis XIV et Louis XV, les meilleurs soins qu'on put donner au Cerisier, c'est uniquement à ce savant et zélé praticien qu'il faut le demander :

« Pour faire — expliquait-il en 1653 — des pepinieres de Cerisiers et autres fruits rouges, plantez des rejettons de Merisiers blancs et rouges, à cause que leur seve est plus douce et plus nourrissante que celle des Merisiers noirs. Il y a neantmoins de certains Merisiers rouges dont le fruit est amer, sur lesquels les Cerisiers et les Bigarotiers estant greffez, y deviennent aussi forts et aussi grands que sur les autres, mais il s'y forme un gros nœud à la jointure de la greffe, qui gaste la beauté de l'arbre, et monstre que cette sorte de Merisier a la seve plus aigre et plus amere, puisque sa tige ne peut grossir à proportion de la greffe. — Pour enter des Cerises precoces, le meilleur plant est celuy des rejettons de Cerisiers hastifs, d'autant qu'elles en meurissent plustost. Il est vray qu'elles n'y viennent pas si grosses ny si belles, et que l'arbre mesme ne s'y fait pas si puissant comme lors qu'elles sont greffées sur de bons Merisiers. Le plant de Cerisier est aussi meilleur que celuy de Merisier pour y greffer de grosses Griotes ; parce que, comme cette espece d'arbre fleurit ordinairement beaucoup, et rapporte peu, elle charge davantage sur le Cerisier et y conserve mieux son fruit, à cause que sa seve n'est pas si abondante que celle du Merisier. » (*La Manière de cultiver les arbres fruitiers* ; 2e édition, pp. 22-23.)

Ici, la critique ne saurait rien dire ; tout au plus peut-elle faire observer qu'actuellement la méthode d'utiliser les rejetons du Cerisier, est abandonnée : on sème des noyaux de Guignes, et leur plant sert de sujet.

Mais achevons d'interroger le bon curé :

« Les Cerisiers et les autres fruits rouges — ajoutait-il — se plaisent dans la terre douce et sablonneuse, parce que leurs racines sont délicates, qu'elles courent à fleur de terre ..... Quand ils sont, et les Bigarrotiers, greffez sur le Merisier, qu'ils soient à haute tige ou à buisson, il les faut planter à trois toises les uns des autres. Et si les Cerisiers sont greffez sur d'autres Cerisiers de racine, parce qu'ils ne poussent pas tant de bois, il suffit de les espacer à douze ou quinze pieds, selon la bonté de la terre ..... Ils ne doivent point estre recoupez ny arrestez par le haut, mais seulement nettoyez et déchargez de bois par le dedans ; et par cette raison ils ne sont pas propres à retenir en buisson. » (*Ibidem*, pp. 92, 137-138 et 204.)

Là règne encore une grande expérience ; et de tels conseils, suivis, ne purent jamais amener que d'excellents résultats. Dans les terres humides et fortes, le Cerisier végète si mal, en effet, qu'il ne tarde pas à périr. Quant à la greffe « sur Cerisier de racine, » comme dit notre curé, elle n'est plus pratiquée pour les arbres élevés sous petites formes ; aujourd'hui

(1) Voir notamment, de ce *Dictionnaire*, les tomes : Ier, pp. 57-59 ; IIIe, pp. 39-41 ; et Ve, pp. 25-26.

le Mahaleb remplace à peu près partout, chez les pépiniéristes, cet autre sujet, dont l'emploi, du reste, ne saurait être blâmé.

Le Gendre, quoiqu'il ait été le premier, peut-être, à propager l'usage de l'espalier, s'abstint cependant de préconiser cette forme pour le Cerisier. Jean de la Quintinye fut loin aussi de s'en montrer partisan :

« Il ne faut mettre en espalier — déclarait-il vers 1688 — ni les Cerises, ni les Griotes, ni les Bigarreaux, à moins qu'ayant une quantité si grande de murailles, que pour ainsi dire on n'en sçache que faire, on ne se résolve, par curiosité, d'y mettre quelques arbres de ces sortes de fruits. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* ; 1re édition, 1690, t. Ier, p. 403.)

Présentement, un peu revenu de cette exclusion, sauf pour les Bigarreautiers et les Guigniers, on n'hésite pas, afin d'obtenir de très-belles ou de très-précoces Cerises et Griottes, à recourir à l'espalier en le plaçant soit au levant, soit au midi, et souvent on en est assez bien récompensé.

En 1712 un magistrat d'Orléans, Angran de Rueneuve, auteur d'*Observations sur l'agriculture et le jardinage*, conseillait, lui, d'employer le moyen suivant pour récolter de grosses Cerises excessivement tardives :

« Ceux qui voudront — écrivait-il — avoir des Cerises qui puissent se conserver à l'arbre plus de deux mois et demi plus tard que les autres, le feront planter à l'exposition du septentrion, et à l'abri d'un mur fort élevé. On pourra y recueillir d'excellent fruit, et fort gros, au 15 ou au 20 septembre, pourvu que cet arbre porte des Cerises naturellement tardives, et qu'il ait esté greffé au bas de la tige, s'il est à haute tige. » (Tome Ier, pp. 58-59.)

Que dire de ce procédé?... Qu'en désaccord complet avec les lois de la physiologie végétale, il n'eût certes été recommandé ni par l'abbé le Gendre, ni par la Quintinye. Si l'exposition nord, chacun le sait, rend un peu plus tardive la maturité des produits du Cerisier, elle ne saurait toutefois, en aucun cas, la retarder de deux mois et demi ; d'ailleurs elle deviendrait, par son humidité surtout, excessivement nuisible à la prospérité, à l'existence même de l'arbre. Il est donc sage de ne point user du procédé du magistrat orléanais.

Avec Duhamel, mort en 1782, la culture de nos arbres fruitiers fit de nouveaux progrès. Le constater par quelques extraits de ses nombreux ouvrages, me semble inutile, les traités arboricoles de cet agronome, de ce botaniste, étant très-répandus, et la méthode qu'il y enseigne ne différant nullement, quant au Cerisier, de celle usitée de nos jours. Mieux vaut reproduire divers faits et renseignements curieux sur la culture et sur le prix des Cerisiers aux environs de Paris, faits et renseignements consignés dans un recueil, assez rare, publié en 1779 par M. de Calonne, qui s'y montre le digne émule de Duhamel :

« Les Merisiers — dit M. de Calonne — lèvent de noyaux de Merises dans les bois ; les habitans de Villebois et de Palaiseau se chargent du soin de les enlever,

ce qu'ils font sans que leurs racines en souffrent. Ils viennent ici (à Vitry-sur-Seine) pendant l'hiver les exposer, les dimanches et fêtes, dans la place près l'église ; *ils les vendent* 20 *sols le cent.* Le plant le plus menu est le meilleur, comme étant le plus jeune ; deux ans après, les Merisiers basses tiges sont greffés, et les hautes tiges, qui doivent être plus forts, reçoivent la greffe quand ils ont quatre à cinq ans ..... Les *hautes tiges se vendent ordinairement* 20 *à* 25 *sols chacune, les demi-tiges* 12 *à* 15 *sols, et les nains* 8 *sols ;* ces prix augmentent quelquefois, quand les espèces sont rares ..... Les soins qu'exigent ces jeunes arbres, sont de leur donner de légers labours pendant l'été, de couper, dans l'hiver, les nids de chenilles qui s'y attachent, et de les garnir, au commencement de l'automne, de paille d'avoine pour empêcher que leur écorce ne soit rongée. Des femmes du pays s'acquittent de ce travail, pour lequel elles reçoivent 16 *livres par arpent,* en leur fournissant la paille. » (*Essais d'agriculture ..... et sur les pépinières et les arbres fruitiers*, 1779, pp. 111, 112, 114, 117.)

Donnons maintenant, comme conclusion de ce chapitre, un résumé des procédés le plus en usage, aujourd'hui, pour la culture du Cerisier, mais qu'il soit très-succinct, en raison même de l'étude rétrospective que nous venons de présenter :

Le Cerisier redoutant uniquement les argiles humides et compactes, peut être planté dans presque tous les terrains, pourvu qu'ils soient sains. Quand on le destine au verger, où rarement il est soumis à la taille, on le greffe, pour tige ou plein-vent, ou pour buisson, sur le Merisier sauvage, et sur le Mahaleb, pour pyramide ou pour gobelet, s'il doit figurer au jardin. Le désir de le rendre plus précoce, et de lui voir rapporter de plus volumineux fruits, peut seul engager à le mettre en espalier, soit au levant, soit au midi.

Dans le verger, cet arbre veut être débarrassé, mais avec circonspection, de son bois inutile, puis aussi, rajeuni, c'est-à-dire raccourci en tête lorsqu'il commence à s'épuiser ; opération qui lui rend de vigoureuses branches, devenant productives dès la seconde année. Ceci, par exemple, concerne les Cerisiers à fruit acide, et *nullement* les Guigniers et les Bigarreautiers, qu'une taille trop courte ou trop répétée ferait, au contraire, bientôt périr en provoquant l'écoulement du suc gommeux.

Quant aux *Maladies des Cerisiers* : Gomme, Ulcères, Pourriture des Racines, Blanc, Carie, Coups de Soleil — quant aux *Parasites des Cerises :* Oiseaux, Chenilles, Pucerons — je renvoie pour le traitement des unes et l'élimination ou la destruction des autres, à nos professeurs d'arboriculture, qui tous en ont parlé dans leurs différents ouvrages.

III

USAGES ET PROPRIÉTÉS DU CERISIER.

§ Ier. — Fruit.

La Cerise me paraît avoir joué de tout temps un rôle non moins actif en médecine, qu'en gastronomie. Grecs et Romains la recherchèrent avidement pour leurs tables, mais peut-être la prisèrent-ils plus encore pour leur santé, les disciples d'Hippocrate lui prêtant alors des vertus merveilleuses contre nombre de maladies. Dioscoride, Pline et Claude Galien, entr'autres, sont à cet égard d'un accord parfait.

Loin de s'affaiblir avec les siècles, la confiance dans l'action médicatrice des Cerises s'accrut beaucoup, au contraire, pendant et après le moyen âge. C'est ainsi qu'en 1110 les docteurs de l'École de Salerne (Italie) vantaient hautement les diverses qualités de ce fruit, dans un de leurs célèbres aphorismes médicaux qui plus tard (1749), sous la plume de Brunzen de la Martinière, du latin passait en français dans les piètres vers que voici :

La Cerise a pour la santé
Plus d'une bonne qualité :
C'est un des meilleurs fruits que produise la terre,
Il purge l'estomac, il forme un sang nouveau,
Et l'amande qu'on trouve en cassant son noyau,
Délivre les reins de la pierre.

Et chez nous on en était, médicalement parlant, à regarder les Cerises comme véritable PANACÉE ; témoin les lignes suivantes, extraites du *Grant herbier en françoys*, rarissime compilation imprimée en 1485, et très-précieuse à consulter :

« Les Cerises *Agriotes* — y lit-on — sont bonnes à gens coleriques et jeunes ; elles sont froides et seiches au second degré ; elles esmeuvent et font venir l'apetit, et confortent l'estomac, et ostent la douleur qui est causée de chaleur et moiteur ..... Les Cerises *Doulces*, de tant comme elles sont plus doulces, de tant sont-elles meilleures, et sont froides et moytes au premier degré. Elles ont vertu de conforter et d'angendrer bon sang et de estraindre lividité du corps qui est seiche. Elles laschent le ventre, et provoquent orine, et font avoir bonne couleur. Elles valent aussi contre la douleur du foye et contre la maladie royale. — Les *Noyaulx* des Cerises, nettoyez de leur escorce, valent contre strangurie et dissurie, et valent aussi pour rompre la pierre ; et pour ces maladies on doit prendre la pouldre de ces noyaux avec vin. — La *Gomme* de l'arbre vault contre dertres rampans et non rampans. Quant on la mesle avec vinaigre, et

que on frotte souvent le lieu, ce le garist merveilleusement. C'est chose esprouvée. » (Feuillet xxxviii verso xxxix recto.)

Enfin on leur attribuait encore le pouvoir de diminuer les souffrances des épileptiques et des goutteux :

« Voici chose — disait en 1605 le docteur Mizauld — qui me semble bien memorable : l'eau tirée par distilation des Cerises, peu de temps après qu'elles sont cueillies, mise dans la bouche de celuy qui tumbe du haut mal, toutes les fois que l'accès le prendra, il empeschera la violence et impétuosité du mal. » (*Le Jardin médicinal,* pp. 161-162.)

« Les Cerises — assurait à son tour, en 1683, le docteur Venette — les Cerises sont propres, aussi bien que les Meures, à s'opposer à la cause et au progrès de la Goutte, et l'expérience nous fait voir que les Gouteux reçoivent un sensible soulagement en mangeant de ces fruits, qui tempèrent le foye et qui corrigent l'acrimonie du sang. » (*De l'Usage des fruits,* pp. 41-42.)

Quelle efficacité, dans les diverses maladies ici énumérées, possèdent réellement les Cerises, pour guérir ou soulager ?

Sans s'ériger en critique des nombreuses générations de médecins qui regardèrent les Cerises comme un remède presque universel, il est cependant permis de penser que cette universalité ne fut jamais démontrée, autrement un tel curatif, si simple, si peu coûteux, aurait eu cours à perpétuité dans la thérapeutique ; et personne, aujourd'hui, ne songe à le prescrire. Mais faut-il conclure, de semblable oubli, que la Cerise soit entièrement dépourvue d'action médicatrice? Non certes. Aussi le docteur Couverchel, qui fit paraître en 1852 un remarquable ouvrage sur l'emploi des fruits dans l'alimentation, l'économie domestique, la médecine et les arts, se garde-t-il, avec raison, de refuser aux Cerises toute espèce de propriétés médicales; seulement, celles qu'il leur reconnaît n'ont plus cette importance, cette généralité qu'on leur prêtait encore au XVIII^e^ siècle : elles sont, au contraire, et très-modestes et fort restreintes. On en va juger :

« Les Cerises — explique-t-il — et notamment celles dites Griottes, bien que généralement laxatives et rafraîchissantes, sont cependant plus nourrissantes que les autres espèces du même genre; cette différence est vraisemblablement due à la proportion plus considérable de principe sucré. On met souvent à profit cette propriété en en conseillant l'usage, lorsque, après des maladies graves, on veut sustenter les convalescents et néanmoins leur tenir le ventre libre. — Le jus exprimé de Cerise, étendu d'eau et désigné dans le régime diététique sous le nom d'*Eau de Cerises*, forme également une boisson qui, dans certains cas, remplace avec avantage la limonade. Le suc de Cerise est, en général, composé d'acide, de gélatine et de sucre dans des proportions qui varient suivant les espèces et le degré de maturation. — Les conserves dites *Marmelade* ou *Pâte de Cerises,* très-agréables et très-saines, sont d'une heureuse indication lorsqu'il s'agit d'entretenir dans un état normal les fonctions digestives chez les enfants et les vieillards, dans la saison principalement où l'alimentation s'effectue, en grande partie, sans le secours des produits végétaux, et notamment des fruits. — Les pédoncules ou queues de Cerises, séchés et infusés dans l'eau, fournissent une boisson ou tisane apéritive et tempérante qu'on administre avec succès contre les rétentions d'urine et l'inflammation des voies urinaires. » (*Traité complet des fruits,* pp. 343, 345 et 346.

De tout temps les Cerises ont été l'objet d'un sérieux mouvement

commercial. Dès le XVe siècle, alors que les transports s'effectuaient si lentement, on ne craignait pas dans le Poitou, affirme Jean Champier (1472-1533; *de Re cibaria*, p. 593), d'expédier chaque année aux Parisiens, par chevaux de poste, les plus précoces de ces fruits, qu'on obtenait au commencement de mai, soit en couvrant de chaux le pied des arbres, soit en arrosant d'eau chaude leurs racines (1). Et sous Louis XV, pour un somptueux banquet, 80 de ces mêmes Cerises précoces furent achetées 80 francs', par la ville de Paris, au fameux René de Girardot, mort en 1734, et qui de mousquetaire du Roi s'était fait cultivateur d'arbres fruitiers dans son domaine de Malassis, entre Montreuil et Bagnolet (voir le Grand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. I, p. 227; et Mazas, *Hist. de l'Ordre militaire de St-Louis*, t. I, p. 167). Mais de nos jours on continue d'en tirer très-beau profit, cela ressort des renseignements ci-dessous, provenus de source officielle :

« Les Cerises des départements du Midi — écrivait Jacques Valserre en 1860 — se vendent à Paris à des prix fabuleux, à l'époque où le rayon de Paris n'en a pas encore à envoyer au marché ; on en jugera par le calcul suivant : 1 kilogramme de Cerises est vendu, rendu à Paris, 2 francs dans la seconde quinzaine de mai ; des revendeurs achètent ces premières Cerises pour en garnir des bâtons ornés de feuilles de muguet pliées; chaque bâton porte 6 Cerises du poids moyen de 5 grammes 1/3. On peut donc faire, avec 1 kilogramme de Cerises, 50 bâtons vendus 10 centimes la pièce. Ainsi, de 1 kilogramme de Cerises la revendeuse retire, par la vente des bâtons de Cerises, 5 francs, dont il faut déduire le prix, très-minime, des bâtons et des feuilles de muguet. » (*La Revue d'économie rurale*, 1860, p. 856.)

Chez les Anglais, déclarait en 1802 le pomologue Forsyth (t. I, p. 227), il y a eu des années où certains propriétaires vendaient jusqu'à 3 shillings (3 francs 75 centimes) la livre de Cerises Morello, notre Grosse Griotte à Ratafia. — Du reste, tous ces hauts prix sembleront moins surprenants quand on sera mieux pénétré, par l'examen des nouveaux chiffres que nous allons produire, du développement qu'atteint maintenant sur nos marchés la vente d'un fruit aussi fugace :

En 1856, notamment, M. Husson, chef de division à la Préfecture de la Seine, constatait que Paris avait à lui seul, dans l'année 1853, consommé 14,281,000 kilogrammes de Cerises, Guignes, Bigarreaux, Alises et Merises, au prix moyen de 89 centimes le kilogramme, ce qui représentait une recette de 1,271,009 francs. (*Revue horticole*, 1856, pp. 147-149.)

En 1863 M. Durupt, l'un des rédacteurs du principal recueil que nous possédions sur le jardinage, s'exprimait ainsi dans un article traitant du commerce des fruits en Bourgogne :

« Il y a une quinzaine d'années — disait-il — dans la Côte-d'Or les Cerises se vendaient à peine; maintenant on les y paye 60 centimes le kilogramme. La plupart des marchands les achètent sur place, chez les propriétaires, et en font un grand

(1) Voir pp. 139, 140 et 149 ce que nous avons dit de ce procédé de culture forcée.

commerce. Aussi depuis Dijon et les communes voisines, et en parcourant les vignes jusqu'à Beaune, rencontre-t-on une grande quantité de Cerisiers de très-bonnes espèces qui donnent d'immenses produits. Parmi les localités où l'on en rencontre de première qualité, je citerai Chenôve, qui, chacune de ces dernières années, a vendu pour environ 15,000 francs de Cerises ; et, de plus, Marsannay, Couchey, Fissin, Brochamp, Gevray et presque tous les autres pays jusqu'à Beaune. » (*Revue horticole*, 1863, p. 234.)

En 1864 M. Salles, alors préfet de l'Aube, voulant aider à la propagation des fruits en favorisant l'ouverture de cours d'horticulture, adressait aux maires de son département une circulaire dans laquelle nous lisons que « la récolte des Cerises à Saint-Bris (Yonne) avait produit l'année précé-« dente, sur une centaine d'hectares, 80,000 francs pour le moins. »

Aujourd'hui, si nous interrogeons sur ce même sujet l'éminent pépiniériste Charles Baltet, de Troyes, il nous répond dans une intéressante revue agricole dont il est le fondateur et le plus zélé rédacteur :

« A Saint-Bris, la vente de la Cerise *Anglaise hâtive,* faite sur place à des courtiers, dépasse annuellement, *et il n'y a pas de frais de culture,* 150,000 francs. Nous retrouvons cette variété dans la Charente, l'Aube et la Côte-d'Or, apportant l'aisance au cultivateur ..... La *Montmorency,* sa réputation est faite en Champagne ; de Mareuil (Marne) on la transporte à la gare de Port-à-Binson, et cinq ou six wagons de petits paniers de Cerises partent chaque jour vers la Capitale. Dans les Ardennes, du côté de Tourteron et du Chesne, plusieurs villages en vendent *chacun* pour 100,000 francs au minimum ; le tout à destination de Londres. L'Aisne, l'Oise, la Somme ont des localités qui équilibrent leur budget par la seule production du Cerisier planté sur des terrains communaux. Enfin, sans pénétrer dans le petit jardin de l'amateur, disons que des récoltes vendues 50, 60, 75 francs, à forfait ou en détail, d'un *Guignier Précoce,* d'un *Bigarreautier Napoléon,* ne sont pas rares dans nos parages. » (*Le Nord-Est agricole et horticole,* 1876, n° 5, pp. 66-67.)

Ajoutons enfin que dans les environs d'Angers on commence aussi à tirer un bon parti des Cerises, puisque notre gare en expédie pour le moins, annuellement, 80,000 kilogrammes, qui, livrés à 40 centimes l'un, représentent une somme de 32,000 francs.

De tels chiffres montrent bien, n'est-il pas vrai, que si, ces derniers siècles, déjà l'on vendait au poids de l'or *une* espèce de Cerise *très-précoce*, nous en vendons présentement *nombre* de variétés *de toute sorte* à des prix fort rémunérateurs, et qu'ainsi la culture du Cerisier peut procurer, sans courir le moindre risque, de notables bénéfices. Avis donc, non-seulement aux jardiniers, mais encore aux agriculteurs et aux petits propriétaires.

Les Romains, pour conserver leurs Cerises, les faisaient sécher au soleil, ou, comme l'olive, les gardaient en baril. Gorgole de Corne, agronome florentin, indiquait en 1560 un moyen de les maintenir à l'état naturel pendant plusieurs mois. Le voici, mais sans garantie d'efficacité :

« Lorsque vous vouldrez — expliquait-il — garder les Cerises, quand elles seront meures couvrez-les de demy pied d'espesseur de terre grasse de quoy l'on faict les potz, et les pendez au vent en lieu couvert où la pluye ne puisse cheoir. Et quand vous les

vouldrez manger, mettez-les tremper en eaue et puis les lavez très bien ; vous les trouverez telles comme quand les luy mirent, fust en Karesme ou à Pasques. » (*Traité de la manière d'enter, planter et nourrir arbres,* 1560, pp. 79-80.)

Johann Mayer, le célèbre arboriculteur et pomologue allemand, a consigné dans sa *Pomona franconica* un autre procédé que le hasard seul lui révéla, et qui tendrait à permettre de préserver très-longtemps ce fruit de toute décomposition ; aussi lui parut-il digne d'être signalé :

« Un apothicaire — écrivit-il en 1779 — qui vouloit conserver des Cerises dans toute leur fraîcheur, en mît de parfaitement mûres dans un bocal, avec de la cire molle aux jointures du couvercle. Ce bocal tomba par hazard au fond d'un puits, où il fut oublié. Des ouvriers qui y travaillèrent *quarante ans après*, le retrouvèrent. Les Cerises étoient encore bien entières et assez bien conservées contre la pourriture, mais elles avoient complétement perdu leur goût et leur saveur naturelle. » (Tome II, p. 25.)

Les Cerises, sous la main du pâtissier, du confiseur et du distillateur, deviennent presque toutes une source d'alimentation pour nos desserts ; et les gourmets le savent bien, la majeure partie des préparations qu'elles servent à composer, étant vraiment délicieuses. De ce nombre sont surtout les Marmelades ou Pâtes, les Confitures, les Tartes, les Cerises à l'Eau-de-Vie ; celles Glacées, Caramelées ou en Compotes alcoolisées ; puis les Cerisettes, qui, desséchées au soleil ou dans un four, figurent ensuite fort avantageusement à côté des quatre mendiants traditionnels. Mais n'oublions pas le Vin de Cerises, très-apprécié dans les pays chauds, ni le Kirsch, important produit obtenu par la fermentation puis la distillation des merises et de leurs noyaux ; ni le Ratafia, ni le Guignolet d'Angers, liqueurs modestes qui n'en comptent pas moins une infinité d'appréciateurs, ainsi, du reste, que le Sirop de Cerises et que le Marasquin, dont la finesse ne laisse rien à désirer quand il sort des distilleries de Trieste et de Zara, en Dalmatie. (Voir *Petite Griotte à Ratafia* (pp. 302-303) pour renseignements sur le Maraschino.)

§ IIe — Bois.

Dans la famille du Cerisier, le Merisier est l'arbre dont le bois a seul une sérieuse valeur industrielle. Le bois du Mahaleb ou Sainte-Lucie jouit bien de certain renom que lui vaut surtout le parfum très-odorant qu'il dégage, mais son utilité ne saurait se comparer à celle du Merisier : coffrets, étuis, tabatières, plus quelques petits meubles de luxe, sont effectivement les uniques objets qu'il puisse servir à fabriquer. Le Merisier se voit au contraire fort recherché : charpentiers, ébénistes, menuisiers, tourneurs, chaisiers, luthiers, l'emploient avec grand avantage, ce qui en procure un immense débit. Et des jeunes pousses de cet arbre on fait même des échalas et des cercles de qualité supérieure.

IV

DESCRIPTION ET HISTOIRE

DES

ESPÈCES ET VARIÉTÉS DU CERISIER.

CERISES.

NOTA. — **En lisant les descriptions de nos Cerisiers, on devra toujours se rappeler qu'elles sont faites dans la pépinière, et sur des arbres d'un ou deux ans greffés sur Mahaleb ou sur Franc.**

A

1. Cerise ABBESSE D'OIGNIES.

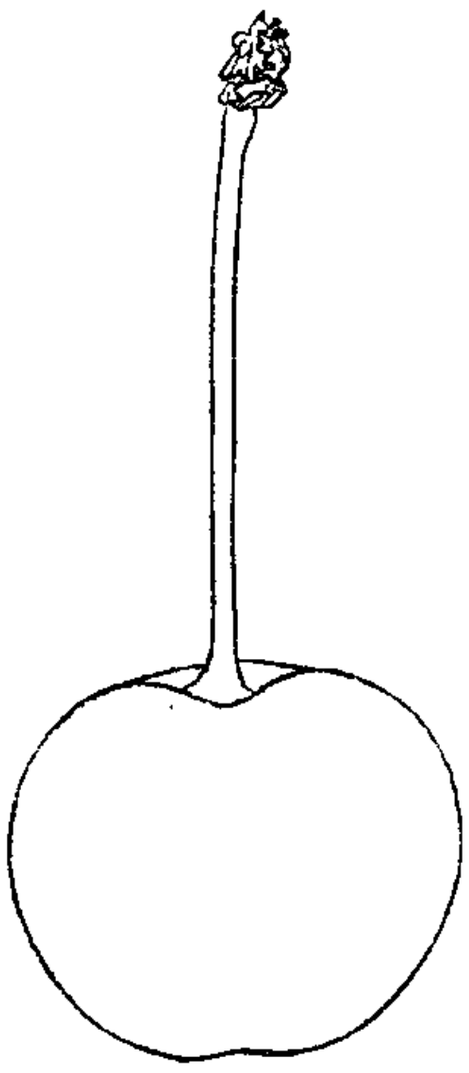
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, grêles, de longueur moyenne, lisses et non géniculés, lavés de gris cendré à la base et brun verdâtre près du sommet. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies, larges et grisâtres. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* écartés du bois, gros, ovoïdes-pointus, ayant les écailles mal soudées. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, vert terne, obovales ou ovales-allongées, canaliculées et longuement acuminées, à bords profondément dentés en scie. — *Pétiole :* de longueur moyenne, grêle mais très-rigide, portant de petites glandes aplaties et pour la plupart brunes ou légèrement violacées. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

Fertilité. — Convenable.

Culture. — De vigueur modérée, le plein vent lui est moins favorable que les formes naines (pyramide, buisson, gobelet, espalier), sous lesquelles il fait de charmants arbres d'une grande régularité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, presque toujours. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et parfois volumineuse. — *Forme :* globuleuse, comprimée aux pôles et marquée d'un sillon prononcé. — *Pédoncule :* assez court et assez nourri, implanté dans un large évasement. — *Point pistillaire :* petit et légèrement enfoncé. — *Peau :* d'abord rouge clair, elle brunit ensuite plus ou moins, selon l'exposition, quand s'achève la maturité. — *Chair :* tendre et jaunâtre. — *Eau :* abondante, à peu près incolore, acidulée et faiblement sucrée. — *Noyau :* petit, bombé, arrondi, ayant l'arête dorsale peu ressortie.

Cerise Abbesse d'Oignies.



MATURITÉ. — Premiers jours de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Oignies est un bourg de l'arrondissement de Béthune (Pas-de-Calais); en voyant son nom devenu celui d'un cerisier, on suppose aussitôt que cet arbre provient dudit lieu. Il ne paraît pourtant pas qu'il en ait été ainsi, car nulle abbaye n'a jamais existé dans ce bourg ou ses environs. Alors, comment expliquer la dénomination cerise Abbesse d'Oignies ?.... Je laisse à d'autres le soin d'éclaircir un tel mystère..... Pour moi, les Belges semblent avoir été les premiers propagateurs de cette cerise, qui dès 1854 figurait sur le *Catalogue des pépinières de la Société Van Mons,* parmi les fruits encore à l'étude (p. 52). Je n'en puis trouver mention plus ancienne, et je n'obtins sur elle, quand de Belgique on me l'expédia en 1859, aucune espèce de renseignement.

Observations. — On a dit parfois que cette variété offrait une assez grande ressemblance avec la Grosse-Ambrée, ou Belle de Choisy : c'est une opinion que je ne saurais partager, et je crois qu'après examen des descriptions, ici données, de ces deux cerisiers, on sera complétement de mon avis.

CERISE ACHER. — Synonyme de *Griotte Acher.* Voir ce nom.

CERISE ACIDE DE LA TOUSSAINT. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint.* Voir ce nom.

CERISE ADMIRABLE DE SOISSONS. — Synonyme de cerise *de Soissons.* Voir ce nom.

CERISES : D'AGEN,
— AGRIOTTE,
— AIGRE,

Synonymes de *Griotte Commune.* Voir ce nom.

CERISE AIGRE COMMUNE. — Synonyme de cerise *à Trochet*. Voir ce nom.

CERISE AIGRIOTTE. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE ALBANES. — Synonyme de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE ALLEN'S FAVORITE. — Voir cerise *de Montmorency*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISES : ALLERHEILIGEN,
— ALL SAINTS',
— *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE AMARASCA. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Petite-*). Voir ce nom.

CERISES AMARELLES. — Les Allemands ont nommé *Amarellen* leurs Griottes à peau rouge clair, dont plusieurs sont cultivées en France, et c'est ainsi que le mot Amarelle fait maintenant partie, chez nous, de la nomenclature synonymique du genre Cerisier. Dans le Languedoc et la Provence, ce même terme s'appliquait aussi, jadis, au Cerisier, mais à l'espèce sauvage dite, botaniquement, CERASUS SILVESTRIS AMARA. Elle y était appelée : l'arbre, *Amarel*, et, les fruits, *Amarêlos*, noms tirés du latin *amara*, amère, saveur qui distingue, en effet, ces cerises de forêt, tant pour leur chair que pour l'écorce de leur bois, alors réputée fébrifuge excellent. (Voir *Dictionnaire languedocien* de l'abbé de Sauvages, édit. 1785.)

CERISE AMARELLE DOUBLE DE VERRE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE AMARELLE ROYALE HATIVE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE D'AMBRE,
CERISIER AMBRÉ A GROS FRUIT,
CERISES : AMBRÉE,
— AMBRÉE DE CHOISY,
— Synonymes de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

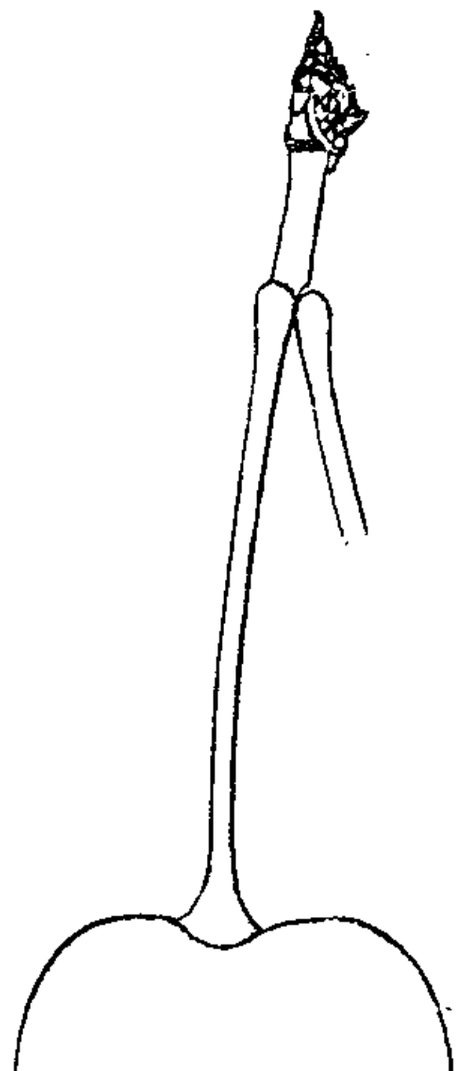
2. CERISE AMBRÉE (GROSSE-).

Synonymes. — 1. CERISE BLANCHE (le Lectier, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant,* 1628, p. 32 ; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1667, p. 26). — 2. CERISE D'AMBRE (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne,* 1755, p. 158). — 3. CERISIER A FRUIT AMBRÉ (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. I, pp. 185-187). — 4. CERISIER A FRUIT BLANC (*Id. ibid.*). — 5. CERISE GUINDOUX BLANC (le Berriays, *Traité des jardins,* 1785, t. I, p. 261). — 6. CERISE D'OMBRE (*Id. ibid.*). — 7. CERISE AMBRÉE (Miller, *Dictionnaire des jardiniers,* 1786, t. II, p. 263). — 8. CERISE CŒUR D'AMBRE (*Id. ibid.*). — 9. GROSSE GRIOTTE DOUCE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières,* 1790, p. 28). — 10. CERISE AMBRÉE DE VILLENNES (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français,* 1791, t. II, p. 581). — 11. CERISE BELLE DE CHOISY (Calvel, *Traité complet sur les pépinières,* 1805, t. II, p. 130, n° 14). — 12. GRIOTTE AMBRÉE DE VILLÈNES (de Launay, *le Bon-Jardinier,* 1808, p. 101). — 13. GRIOTTE AMBRÉE (André Thouin, *Dictionnaire d'agriculture,* 1809, t. III, p. 269). — 14. GRIOTTE COPALE (*Id. ibid.*). — 15. GRIOTTE DE LA PALEMBRE (*Id. ibid.*). — 16. GRIOTTE SUCCINÉE (*Id. ibid.*). — 17. CERISE AMBRÉE DE CHOISY (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 280). — 18. CERISE DOUCETTE (*Id. ibid.*). — 19. GROSSE MERISE BLANCHE (Audot, *le Bon-Jardinier,* 1842, p. 460). — 20. CERISIER AMBRÉ A GROS FRUIT (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1842, p. 52, n° 6). — 21. CERISE A NOYAU TENDRE (*Id. ibid.*). — 22. SCHÖNE VON CHOISY (*Id. ibid.*). — 23. CERISE DE LA PALINGRE (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers,* 1851, p. 325). — 24. CERISE ROYALE AMBRÉE (Couverchel, *Traité complet des fruits de toute espèce,* 1852, p. 348). — 25. CERISE ROYALE ORDINAIRE (*Id. ibid.*). — 26. CERISE BELLE-AUDIGEOISE (A. Royer, *Annales de pomologie belge et étrangère,* 1857, t. V, p. 65). — 27. CERISE DAUPHINE (Robert Hogg, *the Fruit manual,* 1862-1866, p. 78). — 28. CERISE DE LA PALAMBE (Gressent, *l'Arboriculture fruitière,* 1865, p. 498).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, légèrement étalés, assez longs, un peu grêles, rugueux et géniculés, brun foncé, mais lavés de gris clair à leur base. — *Lenticelles :* très-abondantes, grandes, arrondies. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* plus ou moins écartés du bois, coniques, volumineux, aux écailles brunes ou grises et disjointes. — *Feuilles :* très-nombreuses, de grandeur moyenne, ovales, vert brunâtre, planes ou canaliculées, longuement acuminées et régulièrement dentées. — *Pétiole :* gros et court, très-rigide, nuancé de carmin, portant de petites glandes arrondies et rougeâtres qui souvent se trouvent placées à la naissance même de la feuille. — *Fleurs :* assez précoces, s'épanouissant simultanément et devenant fortement rosées lorsqu'elles commencent à passer.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Il fait d'admirables plein-vent lorsqu'on le cultive sur Merisier ; cependant les formes espalier, buisson et basse-tige lui sont toujours, sur Mahaleb, beaucoup plus avantageuses sous le rapport de la fertilité.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus ordinairement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, légèrement aplatie autour du pédoncule et presque dépourvue de sillon. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez fort, renflé à ses extrémités, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit et placé dans une très-faible dépression. — *Peau :* transparente, à fond jaune d'ambre, passant,

à belle exposition solaire, au rouge clair. — *Chair :* jaunâtre et tendre. — *Eau :* fort abondante, presque incolore, délicieusement acidulée et très-sucrée. — *Noyau :* assez petit, arrondi, uni, à joues bombées, à suture dorsale rarement bien tranchante.

MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La cerise Blanche, ou Grosse Cerise Ambrée, l'une des plus anciennes et des meilleures de notre pomone, pourrait bien être originaire de l'Orléanais, ou tout au moins du centre de la France. Je la trouve en effet, avant 1628, cultivée chez le Lectier, procureur du roi à Orléans, et c'est aussi ce grand amateur d'arbres fruitiers qui le premier l'a mentionnée (*Catalogue de son verger*, p. 32). Trente ans après, en 1667, elle s'était rapprochée de la Capitale, où Merlet s'empressa d'en faire une courte description :

« La *Cerise Blanche* — dit-il — est plus rare et curieuse que les autres ; quand elle se passe, elle devient *ambrée*. Il y en a vers Provins, Bray-sur-Seine, et Vendosme. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1667, 1re édit., p. 26.)

De ces diverses localités il lui fallut huit années pour pénétrer chez les Parisiens ; ce que Merlet eut également soin de préciser dans la seconde édition de sa Pomologie :

« La *Cerise Blanche*..... — écrivit-il en 1675 — l'on commence d'en multiplier l'espèce aux environs de Paris, qui attire toutes les raretez, non seulement du royaume, mais aussi des païs étrangers. » (*Ibid.*, 2e édit., p. 22.)

Enfin en 1690 cette même variété fixait une dernière fois l'attention de ce zélé pomologiste :

« Pour estre bonne et douce — faisait-il observer avec raison — elle veut estre long-temps sur l'arbre, et elle n'en est pas moins blanche, ny moins glacée ; je tiens ce fruit un des plus rares et des plus curieux du jardinage. » (*Ibid.*, 3e édit., pp. 12 et 13.)

La grosseur et l'excellence de la cerise Ambrée lui valurent bientôt les honneurs — aux parrains furent les profits — de nouveaux et nombreux baptêmes. Parmi ces noms de mauvais aloi qui vinrent ainsi la déguiser, il en est un surtout — *Belle de Choisy* — dont elle aura peine à se débarrasser. Il date du commencement de notre siècle, et Michel-Christophe Hervy, directeur de la pépinière du Luxembourg, fut en 1805 le premier arboriculteur, croyons-nous, à décrire l'Ambrée sous ce pseudonyme, dans un ouvrage alors en cours de publication : le *Traité sur les pépinières*, d'Etienne Calvel (t. II, p. 136). Hervy ne donna toutefois, sur l'origine de la Belle de Choisy, aucun renseignement ; non plus qu'André Thouin, qui ayant à parler des Cerises, en 1809, s'exprima de la sorte à l'égard de celle-ci :

« Le griottier *de la Palembre*, ou *Doucette*, ou *Belle de Choisy*, n'est pas multiplié autant qu'il le mérite ; Louis XV, grand amateur de cerises, l'avait fait devenir commun dans tous ses jardins, mais il ne s'y est pas conservé. » (*Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. III, p. 270.)

Ainsi, là, notre Belle de Choisy reste toujours fille de parents inconnus ; mais patience, le nom de Louis XV, prononcé par Thouin, permettra bien de lui fournir un père. Et, précisément, quinze ans plus tard (1821) Louis Noisette annonçait :

« Que cette espèce avait été trouvée, *disait-on*, à Choisy près Paris, vers l'année 1760, et

que la découverte en était due à M. Gondouin, jardinier du Roi à cette époque. » (*Le Jardin fruitier*, 1821, 1re édition, t. II, p. 21.)

Où Noisette puisa-t-il un tel renseignement?... Il l'avoue : dans un *on-dit* banal mis sans doute en circulation par l'intérêt ou l'ignorance. Cependant sa version, quoique dénuée de toute certitude, fut aussitôt reproduite par plusieurs auteurs. Dès 1824 Pirolle, entre autres, changeant de son autorité privée, dans *l'Horticulteur français* (p. 328), l'on-dit de Noisette en fait avéré, déclara nettement Gondouin obtenteur de la Belle de Choisy. Et pour lors chacun le répéta, chacun crut nouvelle l'excellente cerise, et chacun, surtout, la voulut posséder. L'erreur, ici, a donc été commune. Pour moi, ce n'est qu'en étudiant, ces dernières années, les variétés de cerisier décrites par nos vieux pomologues, que j'ai pu constater l'identité de la Belle de Choisy avec la Grosse-Ambrée, de Duhamel (1768), et l'Ambrée ou Blanche, de Merlet (1667). Mais, et beaucoup le savent, depuis un assez long temps déjà, chez nous ainsi qu'à l'étranger, divers écrivains compétents ont affirmé que la cerise Ambrée caractérisée il y a un siècle par Duhamel, ne diffère en rien de la Belle de Choisy. Alors pourquoi persévérer, quand il s'agit de l'état civil de cette dernière, à produire la date 1760, et la paternité Gondouin?... L'Ambrée possède un âge infiniment plus respectable, je l'ai prouvé; et certes Duhamel, très-consciencieux, très-minutieux même, n'aurait eu garde, en 1768, de passer sous silence, en décrivant ce fruit, sa prétendue naissance à Choisy, au cours de 1760, si réellement elle y avait eu lieu. Toutefois en Allemagne, je dois l'ajouter, une autre provenance a récemment (1860) été assignée à cette Belle de Choisy : M. Langethal, dans le *Deutsches Obstcabinet* (t. III), l'a dite « originaire du Jardin des Plantes de Paris. » Inutile, toutefois, de s'arrêter pour démontrer le manque d'exactitude de ce renseignement, ce qui précède ne l'infirme-t-il pas?... Enfin, pour terminer, je vais rapporter, sans l'appuyer ni la combattre, l'opinion à peu près inconnue qu'en 1862 manifesta, sur la procréation même de ladite variété, un botaniste fort érudit, M. de Boisvillette, aujourd'hui décédé, qui habitait à Douy (Eure-et-Loir) le château de la Boulidière :

« Le Cerisier proprement dit (*Prunus Cerasus*) — écrivait-il — a été la souche de l'espèce appelée Cerise, à Paris; le Merisier indigène (*Prunus Avium*), de la Guigne; et, leur CROISEMENT, de la variété dite BELLE DE CHOISY, et des Heaumiers du Midi. » (*Pomologie rétrospective*, Notice publiée dans le *Bulletin* de la Société d'Horticulture d'Eure-et-Loir, année 1862, p. 50.)

Observations. — Thompson, pomologue anglais des plus appréciés, ayant classé, en cela d'accord avec les Allemands, le nom cerise *à Noyau tendre* parmi les synonymes de la Grosse Ambrée, j'ai dû reproduire ce surnom; mais j'en prends acte pour constater que Duhamel (1768, t. I, p. 174) a décrit chez nous une cerise à Noyau tendre qui n'offre aucune espèce de rapport avec le fruit ici caractérisé. — Cette même cerise Ambrée m'est aussi arrivée, je ne sais plus d'où, étiquetée *Nouvelle d'Angleterre*, nom que Duhamel, en 1768, croyait être synonyme de Cerise-Guigne, variété dont nous donnons plus loin la description.

3. CERISE AMBRÉE (PETITE-).

Synonymes. — 1. PETITE CERISE AMBRETTE (Calvel, *Traité sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 159). — 2. PETITE CERISE DORÉE (*Id. ibid.*).

J'ai longtemps possédé dans mon école, cette ancienne variété, remarquable surtout pour ses jolies fleurs doubles et la forme assez particulière de son fruit ; mais depuis une dixaine d'années qu'elle n'y figure plus, je la cherche inutilement chez mes correspondants. Elle existe cependant en Allemagne, notamment en Bavière, où le baron de Truchsess, grand amateur de Cerisiers, la cultivait à Bettenbourg dès la fin du XVIII^e^ siècle. (Voir Calvel, 1805, *Traité sur les pépinières*, t. II, pp. 153 et 159.) Duhamel, qui l'a bien connue, craignant que nos jardiniers ne la confondissent avec la *Grosse Cerise Ambrée*, en donna une courte description en 1768, description que par la même crainte, et pour aider aussi à retrouver chez nous cette vieille variété, nous allons reproduire intégralement :

« La cerise — expliquait Duhamel — qui porte le nom d'AMBRÉE, et à laquelle il appartient le mieux, sa peau étant presque toute d'un jaune ambré, et ne prenant que très-peu de rouge, est de *grosseur à peine médiocre*, un peu allongée, et plus renflée du côté de la queue, que par la tête. Elle n'est pas comparable pour la bonté à la Grosse-Ambrée, et le cerisier qui la produit se cultive plus pour la singularité de son fruit, que pour son utilité. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 187.)

CERISE AMBRÉE DE VILLENNES. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE AMBRETTE (PETITE-). — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Petite-*). Voir ce nom.

CERISE ANGLAISE. — Synonyme de *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISE ANGLAISE. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISES : ANGLAISE HATIVE, — ANGLAISE (DE POITEAU), } Synonymes de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE ANGLAISE TARDIVE. — Synonyme de cerise *Holman's Duke*. Voir ce nom.

CERISE D'ANGLETERRE. — Synonyme de *Bigarreau d'Elton*. Voir ce nom.

CERISE D'ANGLETERRE. — Synonyme de *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISE D'ANGLETERRE. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISE D'ANGLETERRE HATIVE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE D'ANGLETERRE PRÉCOCE. — Voir *Cerise-Guigne*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE ARCH DUKE (DE QUELQUES PÉPINIÉRISTES). — Synonyme de cerise *Holman's Duke*. Voir ce nom.

CERISE ARCHDUKE. — Synonyme de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

CERISE ARCHIDUC. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISES : D'ARCHIDUC, ——— } Synonymes de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

— DE L'ARCHIDUC, ———

CERISES : D'AREMBERG, ——— } Synonymes de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

— D'AREMBERG FISCHBACH, ———

CERISE AUTUMN-BEARING CLUSTER. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE D'AVIGNON TARDIVE. — Voir cerise *Tardive d'Avignon*.

B

Cerise de BALE. — Synonyme de *Guigne Précoce de Tarascon*. Voir ce nom.

Cerise BELLE-AGATHE DE NOVEMBRE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

Cerise BELLE-AUDIGEOISE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise BELLE DE BAVAY. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

Cerises : BELLE DE CHATENAY,

— BELLE CHATENAY MAGNIFIQUE,

— BELLE DE CHATENAY TARDIVE,

Synonymes de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

Cerise BELLE DE CHOISY. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerises : BELLE HORTENSE,

— BELLE DE JODOIGNE,

— BELLE DE LAEKEN,

Synonymes de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

Cerise BELLE D'ORLÉANS. — Voir *Griotte de Portugal*, au paragraphe Observations.

CERISES : BELLE DE PAPELEU,
— BELLE DE PETIT-BRIE,
— BELLE DE PRAPEAU,

} Synonymes de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

4. CERISE BELLE DE RIBEAUCOURT.

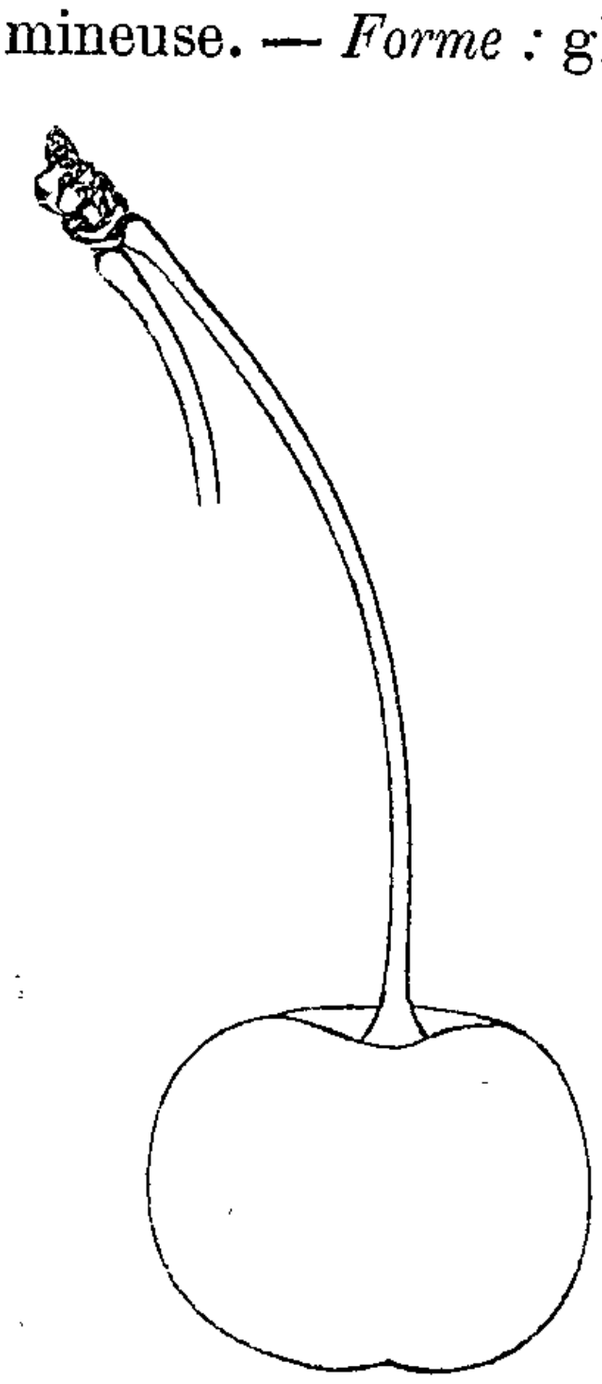
Synonymc. — GRIOTTE BELLE DE RIBEAUCOURT (Jacquemet-Bonnefont, d'Annonay, *Catalogue de ses pépinières,* 1858, p. 11, nº 20).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, grêles et courts, lisses, non géniculés, d'un beau brun plus ou moins lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* très-clair semées, grandes, arrondies et grisâtres. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* sensiblement écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, ayant les écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, de grandeur moyenne, obovales ou elliptiques, longuement acuminées, planes ou canaliculées, à bords finement et régulièrement dentés. — *Pétiole :* court et fort, très-rigide, quelque peu violacé, portant généralement à sa partie supérieure de petites glandes irrégulières et souvent carminées. — *Fleurs :* assez tardives, petites, des plus nombreuses, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Satifaisante.

CULTURE. — De médiocre vigueur, cet arbre prospère mal sous la forme pleinvent, mais il fait de convenables basses-tiges et de passables pyramides.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* long, de grosseur moyenne, planté dans une cavité large et profonde. — *Point pistillaire :* bien développé, tout en étant faiblement enfoncé. — *Peau :* transparente, rouge clair sur le côté de l'ombre, rouge plus intense à l'insolation. — *Chair :* jaunâtre au centre, rosée sous la peau, et ferme quoique légèrement fondante. — *Eau :* abondante, blanche, sucrée, agréablement acidulée et parfumée. — *Noyau :* petit, ovoïde-arrondi, ayant les joues très-convexes et l'arête dorsale large mais peu saillante.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Trois localités appelées Ribeaucourt, existent en France, situées dans les départements du Nord, de la Meuse et de la Somme; le fruit ici décrit provient-il de l'une d'elles? Je n'ai pu le savoir, et même n'ai trouvé son nom porté sur aucun des Catalogues publiés par les divers pépiniéristes de ces départements. M. Jacquemet-Bonnefont, d'Annonay (Ardèche), fut un des premiers horticulteurs

qui propagea la Belle de Ribeaucourt, et cela dès 1858 (voir p. 11 de son *Catalogue*). C'est de lui que je la tiens, aussi me suis-je empressé de le questionner, mais sans résultat sérieux. Il m'a dit toutefois l'avoir reçue en 1854 des pépinières de M. Jean-Laurent Jamain, de Bourg-la-Reine, près Paris. Elle commence, du reste, à devenir moins rare chez mes confrères, ce qui ne m'étonne pas, car elle a réellement du mérite.

Observations. — L'ex-Congrès pomologique s'est occupé pendant quatre ans [de 1863 à 1867] d'un prétendu bigarreau *Belle de Ribeaucourt*, qu'en fin de compte il a rayé du rang des variétés, pour l'inscrire en ces termes au rang des synonymes :

« *Bigarreau Belle de Ribeaucourt* (1863). — L'étude en a été confiée à la Société d'Horticulture de Lyon, qui a reconnu que ce fruit est synonyme du Bigarreau à Gros Fruits [le Gros Bigarreau Rouge]; c'est aussi l'opinion de divers auteurs, entre autres de Lucas. Le Bigarreau à Gros Fruits étant déjà admis par le Congrès, il n'y a plus lieu de s'occuper du Bigarreau Belle de Ribeaucourt. Le Congrès décide alors que ce nom disparaîtra de ses listes, pour être placé comme synonyme à la suite du Bigarreau à Gros Fruits. » (*Procès-Verbaux du Congrès*, session de 1867, p. 65.)

D'après ces lignes, un bigarreau Belle de Ribeaucourt a donc circulé, mais sans papiers réguliers, jusqu'au moment où notre Congrès, l'arrêtant net, s'efforça d'en constater l'identité, et, la chose faite, le condamna à figurer parmi les synonymes du Gros Bigarreau Rouge. Respectant cet arrêt, j'allais à mon tour gratifier du surnom bigarreau Belle de Ribeaucourt, le Gros Bigarreau Rouge, quand je me suis convaincu qu'en 1872 le Congrès s'est entièrement déjugé sous ce rapport, puisqu'il ne mentionne même pas, dans le tome VII de sa *Pomologie*, à l'article bigarreautier à Gros Fruit Rouge, le synonyme par lui signalé en 1867. Il faut alors penser qu'à cet égard méprise avait eu lieu primitivement, chose facile, en pareilles études. Quant à moi, je n'ai reçu sous le nom *Belle de Ribeaucourt*, qu'une seule et même variété, étiquetée d'abord cerisier, puis griottier, et jamais bigarreautier. Je l'affirme d'autant mieux, qu'aucune confusion n'est possible entre arbres d'espèces si différentes.

CERISE BELLE DE SCEAUX. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISES BELLE DE SOISSONS. — Synonymes de cerise *de Montmorency à Courte Queue* et de cerise *de Soissons*. Voir ces noms.

CERISE BELLE DE SPA. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISES : BELLE SUPRÊME,
— BELLE DE TRAPEAU,
— Synonymes de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE BELLE DE WORSERY. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISE BERRYLIN. — Voir *Bigarreautier à Feuilles de Tabac*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

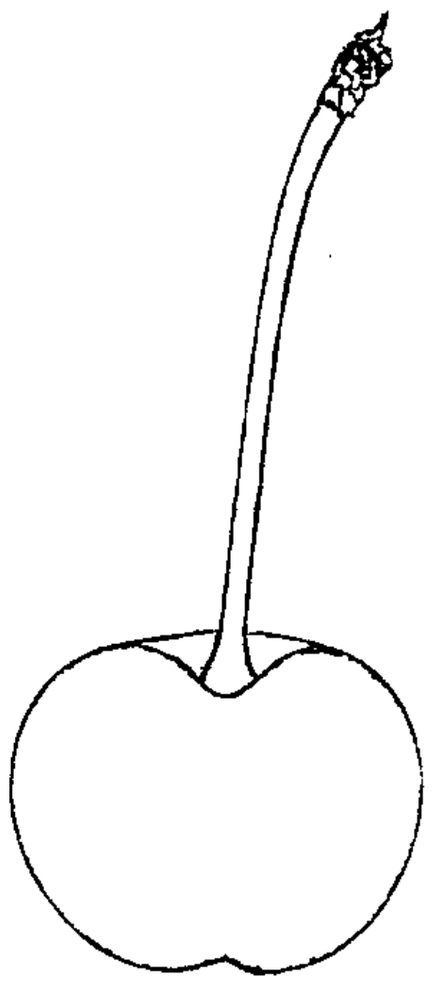
5. CERISE DE LA BESNARDIÈRE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, presqu'érigés, courts et grêles, peu flexueux, lisses, d'un brun foncé lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies et très-petites. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, gros, renflés, coniques-arrondis, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* assez abondantes, de grandeur moyenne, elliptiques pour la plupart, canaliculées et courtement acuminées, d'un beau vert, munies à la base d'une ou deux petites glandes, puis dentées profondément sur leurs bords. — *Pétiole :* fort et de longueur moyenne, roide, violacé, à cannelure rarement profonde. — *Fleurs :* assez précoces, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Greffé sur Merisier ou sur Mahaleb il végète très-bien ; ses arbres sont petits, mais généralement touffus et buissonneux.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, sensiblement comprimée aux pôles, à sillon très-apparent. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros, planté dans un large et profond évasement. — *Point pistillaire :* petit et enfoncé. — *Peau :* transparente, unicolore, rouge clair et brillant. — *Chair :* rosée à la surface, blanchâtre au centre, tendre et délicate. — *Eau :* abondante, quelque peu colorée, délicieusement acidulée et sucrée. — *Noyau :* petit, arrondi, à joues bombées, uni, sauf auprès de l'arête dorsale, où règnent de légères rugosités.



MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1841 j'inscrivais pour la première fois dans mon *Catalogue,* au chapitre des fruits nouveaux, cette cerise angevine, qui rappelle la mémoire des la Besnardière, très-populaire dans notre ville. Urbain Boreau, baron de la Besnardière et le dernier du nom, mourut en 1823, après avoir, comme maire, administré pendant sept ans (1808-1813) la ville d'Angers, où il occupait l'hôtel vraiment princier que son père fit construire en 1782, mais n'eut pas la satisfaction d'habiter. Ce beau logis, maintenant le siége d'une filature de laine, possédait d'immenses jardins répartis en terrasses, parterres et potagers. Je crois, sans cependant pouvoir l'affirmer, que le présent cerisier provient de cet enclos. Toujours est-il qu'avant 1841 on l'avait déjà greffé dans le Jardin fruitier de l'ancien Comice horticole de Maine-et-Loire, où j'en pris des rameaux en 1840. Il y figurait sous le n° 20. (Voir *Annales* du Comice, t. IV, p. 199.)

CERISE BETTENBURGER GLAS. — Synonyme de cerise *Transparente de Bettenburg*. Voir ce nom.

BIGARREAU, BIGARREAUTIER. — Dans la famille du Cerisier, le Bigarreautier occupe le premier rang ; il en est la branche la plus importante, la plus favorisée, surtout, en ce sens que la majorité de ses produits dépassent en volume, puis en durée de conservation, les Cerises, les Griottes et les Guignes. Les caractères suivants le différencient du Cerisier proprement dit : 1° le port de son arbre, toujours plus grand, moins ramifié, et dont la tête est généralement plus élancée ; 2° ses rameaux, moins nombreux, mais beaucoup plus gros, beaucoup plus longs ; 3° ses yeux, aussi plus volumineux ; 4° ses feuilles, très-rarement érigées et l'emportant notablement en grandeur. Quant à ses fruits, ils sont plus cordiformes que la cerise, de laquelle ils s'éloignent par leur chair ferme ou croquante et leur eau complétement douce ou très-faiblement acidulée.

Au temps de Pline (1er siècle de l'ère chrétienne) le Bigarreau était connu des Romains, et ce fut lui, n'en doutons pas, que le célèbre naturaliste désigna par ces mots : « *Principatus* DURACINIS, *quæ Pliniana Campania appellat* [Des Cerises, les meilleures sont les DURACINES, qu'on nomme Pliniennes en Campanie]. » (*Hist. nat.*, lib. XV, cap. XXX.) Ce sentiment, du reste, est manifesté par maints auteurs : en 1536 par Ruel (*de Natura stirpium*, p. 182) ; en 1586 par Daléchamp, qui même fait observer qu'à Lyon cette espèce est encore appelée cerise DURAINE ou DURCINE (*Hist. gen. plantar.*, t. I, p. 182) ; puis enfin, plus récemment — 1779 — par Charles-Alexandre de Calonne, l'ancien ministre, qui dans un ouvrage intitulé *Essais d'agriculture,* s'exprimait de la sorte : « Chez les Romains, les Bigarreaux « étoient confondus avec la Cerise, et ils les appeloient DURACINA *Cerasus* « (p. 116). »

Les Romains n'ont pas été les seuls à priser le Bigarreau ; on pourra prouver que chez nous également il a compté des appréciateurs, dont la Quintinye, jardinier de Louis XIV et bien connu pour avoir été de difficile composition avec les fruits médiocres. Aussi est-ce un titre d'honneur, pour le Bigarreautier, qu'il en ait déclaré les produits « toujours fort doux et fort agréables. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 493.) Cet éloge, venu d'un tel juge, dut évidemment servir à combattre une opinion très-différente, qu'exprimèrent une cinquantaine d'années plus tard, sur le Bigarreau, les abbés Blavet et Nolin, qui s'occupaient beaucoup, à Paris, de pépinières et de jardins :

« Les Bigarreaux — écrivaient-ils en 1755 — sont blancs, rouges, pourpre foncé, etc., plus longs que ronds, la chair en est cassante, sucrée ; le *Gros Bigarreau Royal,* presqu'une fois aussi gros que les autres, est d'un rouge foncé ; il orne parfaitement bien un dessert, MAIS IL N'EST GUÈRES PLUS SAIN QUE LES AUTRES ; il est souvent piqué de vers ; c'est cependant LE MOINS MAUVAIS. » (*Essai sur l'agriculture moderne,* pp. 158-159.)

On peut, je l'accorde volontiers, préférer certaines Cerises, à certains Bigarreaux, mais dire que tous ces derniers sont mauvais, et malsains, c'est aller trop loin, c'est faire prévaloir au détriment d'un nombreux groupe de fruits, le goût particulier qu'un autre nous inspire. Peu d'individus, cependant, partageraient aujourd'hui l'antipathie qu'éprouvaient en 1755, pour les produits du Bigarreautier, les abbés Blavet et Nolin, si j'en juge par le chiffre élevé qu'atteint annuellement chez moi la vente de cet arbre, puis par les quantités considérables de Bigarreaux qui dès le mois de juin affluent, jusqu'à la mi-juillet, sur les moindres marchés.

La dénomination *Bigarreau*, ainsi orthographiée, m'est apparue pour la première fois dans le *Catalogue pomologique* qu'en 1628 fit publier le Lectier, d'Orléans ; auparavant on se servait, pour désigner cette sorte de cerise, du terme

Duracine, puis, particulièrement en France, des mots *Greffion*, *Pinguereau*, *Pingarreau* et *Piugarreau*. Charles Estienne et Olivier de Serres en fournissent la preuve, quand, après avoir parlé des Griottes, des Cerises et des Guignes, ils ajoutent, l'un en 1585 dans sa *Maison rustique* (p. 211 verso) : « PIUGARREAUX sont « Cerises grosses, blanchastres, ayant la chair dure, douce et adherente au « noyau ; » et l'autre en 1608 dans son *Théâtre d'agriculture* (p. 623) : « Ne pouvons « dire pourquoi d'autres Cerises sont dittes PINGUEREAUX ou GREFFIONS. » Ce dernier nom, que les modernes écrivent et prononcent *Graphion* ou *Graffion*, était venu directement de la Provence, où le Bigarreau s'appelait *Griffien;* Bigarreau, lui, me semble bien issu de Pingarreau, Piugarreau, Pinguereau, tous mots appliqués jadis à des êtres ou à des choses de couleurs diverses et tranchantes. Ce n'est pas là, toutefois, l'opinion de Ménage, qui croit trouver dans *bis varius*, par le changement du *v* en *g*, comme guivre, de *vipera*, l'étymologie de ce même nom :

« Dans les provinces de l'Anjou et du Maine — écrivait-il en 1650 — et en quelques lieux aux environs de Paris, on appelle GARRE, une vache pie, et GARREAU un taureau pie, de *varius* et de *varellus*. De *bis* et de *varius* on a aussi appelé BIGARREAU une sorte de Cerises, parce qu'elles sont bigarrées de noir, de rouge et de blanc. » (*Dictionnaire étymologique*, t. I, 3e édition, p. 193.)

Parfois aussi, chez nous, les Bigarreaux ont été surnommés *Cœurets* et *Heaumiers*, pour leur forme, et même *Guignes*, pour la nature de leur eau ; mais publiant sur chacun de ces différents noms, une note historique, j'y renvoie le lecteur, afin de ne pas allonger cet article, déjà fort étendu.

CERISE BIGARREAU AMBER OR IMPERIAL. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros*). Voir ce nom.

---

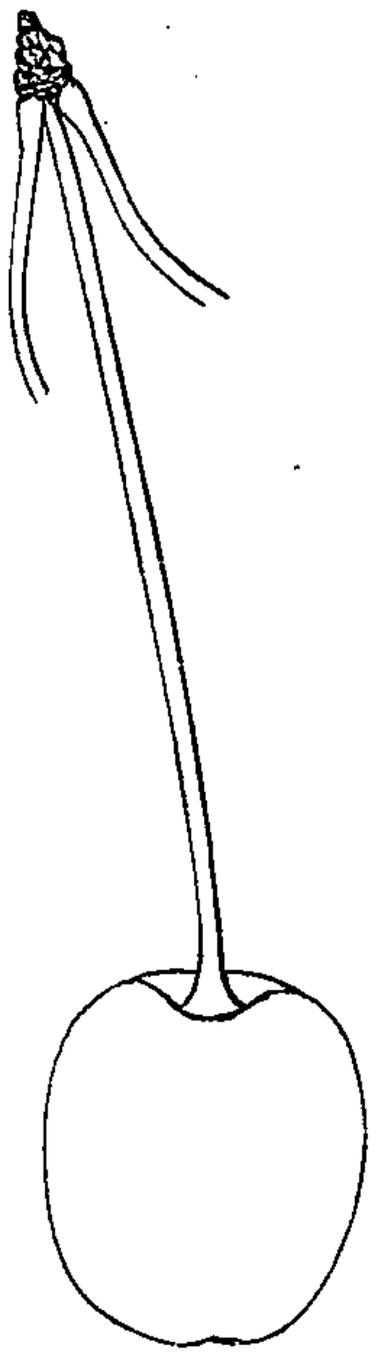
6. CERISE BIGARREAU AMBRÉ.

Synonymes. — 1. CERISE PANACHE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 28). — 2. CERISE SUISSE (*Id. ibid.*). — 3. BIGARREAU EARLY AMBER (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862). — 4. RIVERS' EARLY AMBER (*Id. ibid.*). — 5. GUIGNE PANACHÉE PRÉCOCE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 97). — 6. GUIGNE PANACHÉE TRÈS-PRÉCOCE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-étalés à la base mais érigés au sommet, longs et gros, géniculés, rugueux, ridés et d'un brun violacé taché de gris. — *Lenticelles :* des plus abondantes, grisâtres, bien développées, linéaires pour la majeure partie. — *Coussinets :* peu ressortis et prolongés en arête. — *Yeux :* écartés du bois, volumineux, coniques, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* rarement nombreuses, très-grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, acuminées, planes ou parfois contournées, ayant les bords régulièrement et profondément dentés. — *Pétiole :* épais, de longueur moyenne, flasque et carminé, portant de larges glandes à son extrémité supérieure. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sur Mahaleb ou Merisier il fait, n'importe sous quelle forme, de beaux et vigoureux arbres.



Bigarreau Ambré.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, le plus habituellement. — *Grosseur :* petite ou moyenne. — *Forme :* ovoïde comprimée aux pôles, ou cordiforme, à sillon peu profond mais rendu fort apparent par une ligne rouge vif foncé qui en occupe le milieu. — *Pédoncule :* grêle et très-long, à vaste cavité. — *Point pistillaire :* saillant ou dans une faible dépression. — *Peau :* rose clair jaunâtre sur le côté de l'ombre, rouge foncé à l'insolation. — *Chair :* jaune blanchâtre, très-ferme, même à parfaite maturité. — *Eau :* peu abondante, incolore, sucrée, parfumée et de saveur quelque peu acidule. — *Noyau :* gros, ovoïde-arrondi, à joues convexes, à suture ventrale assez accusée.

MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Un des surnoms de cette variété, *Rivers' Early Amber Heart* [Bigarreau Ambré précoce de Rivers] a fait dire parfois qu'elle était un gain moderne du pépiniériste Rivers, de Sawbridgeworth, près Londres. Il n'en est rien, et les pomologues anglais ne la réclament aucunement. Dans son volume sur le *Cerisier* (p. 97), M. Paul de Mortillet la qualifiait avec raison, en 1866, « de variété « ancienne. » Je n'en connais pas l'âge exact, mais il y a au moins un siècle que les Angevins la possèdent. Mon aïeul Pierre Leroy la multipliait, dès 1790, sous le nom cerise Panache, ou Suisse, encore usité, même chez les Allemands. Je ne puis affirmer, cependant, que ce Bigarreautier provienne de l'Anjou ; seulement, je n'ai pu le rencontrer ailleurs, avant 1790. J'ai rayé de sa dénomination le mot *précoce*, auquel ce fruit n'a nul droit, car il mûrit en juillet, un mois après nombre de ses congénères.

Observations. — Le pomologue américain Charles Downing a décrit plusieurs cerises et bigarreaux Ambrés ; peut-être est-ce l'une de ces variétés qui sort, comme on l'a publié récemment en France, des pépinières de M. Rivers ?

CERISE BIGARREAU D'ANGLETERRE (GROS-). — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU ANSELL'S FINE BLACK. — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU ARMSTRONG. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU D'AUTOMNE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

---

7. CERISE BIGARREAU BAUMANN.

Synonymes. — 1. GRIOTTE FRÜHE (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1794, t. II, p. 205). — 2. CERISE GROSSE MAY (*Id. ibid.*). — 3. GUIGNE PRÉCOCE (*Id. ibid.*, p. 207). — 4. GUIGNE FRÜHE MAI (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 21). — 5. GUIGNE GROSSE FRÜHE MAI (*Id. ibid.*). — 6. GRANDE GUIGNE DE MAI PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 7. BIGARREAU BAUMANN'S MAY (Hovey, *Fruits of America*, 1847, t. I, p. 55). — 8. BIGARREAU DE MAI (*Id. ibid.*). — 9. BIGARREAU WILDER DE MAI (A. J. Downing, *the Fruits and fruit-trees of America*, 1849, p. 168, n° 2). — 10. GUIGNIER HATIF DE MAI A GROS FRUIT NOIR (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 49, n° 1). — 11. GUIGNE DE MAI HATIVE (*Id. ibid.*). — 12. GUIGNE NOUVELLE HATIVE (*Id. ibid.*). — 13. GUIGNE PRÉCOCE DE MAI (*Id. ibid.*). — 14. CERISE TREMPÉE PRÉCOCE (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862).

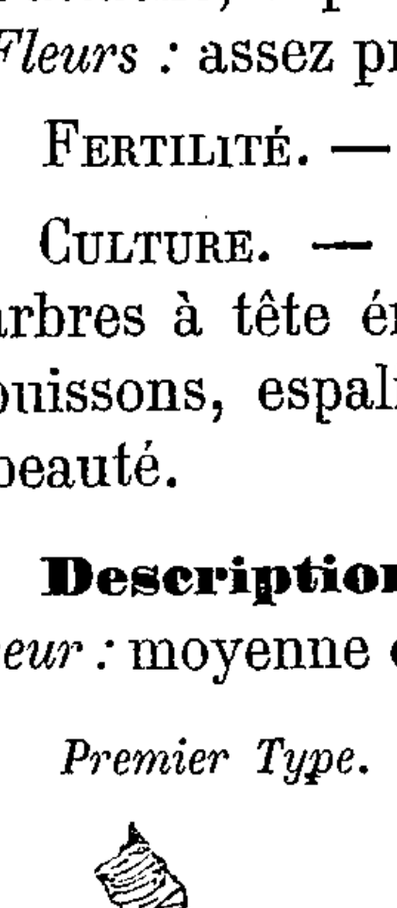
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-étalés, gros et longs, géniculés, rugueux, brun clair jaunâtre au sommet, brun lavé de gris cendré à la base. — *Lenticelles :* grises et très-apparentes, quoique clair-semées. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* écartés du bois, volumineux, coniques, aux écailles grisâtres et bien soudées. — *Feuilles :* grandes, peu nombreuses, vert clair, ovales-allongées, longuement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* grêle, très-long et très-flasque, carminé, surtout à son point d'attache, et portant de larges glandes aplaties et légèrement vermillonnées. — *Fleurs :* assez précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

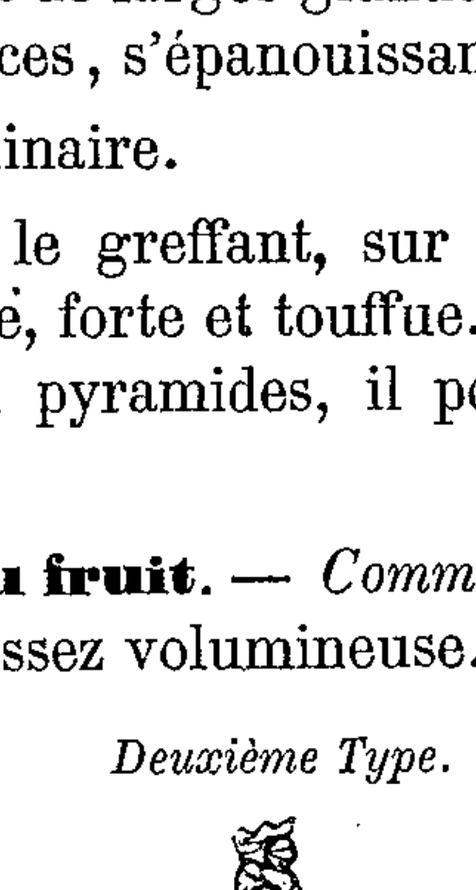
CULTURE. — En le greffant, sur Merisier, à tige pour plein-vent, il fait des arbres à tête érigée, forte et touffue. Écussonné sur Mahaleb, pour basses-tiges, buissons, espaliers, pyramides, il pousse également bien, et devient de toute beauté.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux ou par trois. — *Grosseur :* moyenne ou assez volumineuse. — *Forme :* souvent inconstante, elle passe le plus habituellement de l'ovoïde-arrondie à la condiforme obtuse et sensiblement bossuée ; mais le sillon qui la divise est toujours large et peu profond. — *Pédoncule :* de longueur moyenne ou assez court, très-renflé à ses extrémités, et plutôt grêle que bien nourri ; il est planté dans une cavité prononcée. — *Point pistillaire :* presque saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* luisante, d'un rouge-brun plus ou moins foncé, mais qui ne va pas jusqu'au noir, même quand est accomplie la maturation. — *Chair :* rouge-grenat, filamenteuse et ferme. — *Eau :* suffisante, rougeâtre, sucrée, parfumée et faiblement acidule. — *Noyau :* petit, ovoïde-allongé, assez bombé, à surface unie et arête dorsale large et peu tranchante.

Premier Type.



Deuxième Type.



MATURITÉ. — Dernière quinzaine de mai.

QUALITÉ. — Première ou deuxième, selon qu'on a bien cueilli le fruit à parfaite maturité.

Historique. — Ce bigarreau porte le nom de F. J. Baumann, pépiniériste distingué qui jadis habitait Bollwiller, près Colmar (Haut-Rhin), et publia en 1768 un opuscule, maintenant très-rare, intitulé : *Catalogue des arbres fruitiers les plus recherchés et les plus estimés qu'on peut cultiver dans notre climat, avec leur description et celle de leurs fruits* (in-12 de 152 pages). Baumann ne fut pas l'obtenteur de cette variété, plus ancienne que lui et probablement originaire d'Allemagne, mais il contribua beaucoup à sa propagation dans nos provinces. Ce fait explique, et justifie même, à mon avis, l'actuel surnom dont nous la trouvons dotée. Au temps passé elle était appelée *Mai-Herzkirsche*, à Bollwiller, et c'est encore ainsi que l'y nommait, en 1858, Auguste-Napoléon Baumann (*Catalogue* 1858-59, p. 9). Quant aux Allemands, il est rare aussi qu'ils lui donnent une autre dénomination; et je vois en outre que leurs jardiniers possèdent ce bigarreau depuis un siècle au moins, puisque le pomologue Sickler l'a décrit et figuré dès 1794 (*Teutscher Obstgärtner,* t. II, p. 205.)

Observations. — Je l'ai dit ci-dessus, et le répète à dessein, cette variété est très-inconstante dans sa forme et son volume; les Allemands et les Anglais l'ont, au reste, constaté bien avant moi. — Il faut éviter de la confondre avec certaine cerise *May*, indigène à l'Angleterre, et qu'en 1729 le botaniste Langley caractérisait soigneusement, assurant, chose fort surprenante en un tel pays, « que le « 25 avril 1727 il l'avait mangée mûre. » (*Pomona*, p. 86, pl. XVII, fig. 2.)

CERISE BIGARREAU BAUMANN'S MAY. — Synonyme de *Bigarreau Baumann.* Voir ce nom.

---

8. CERISE BIGARREAU BEAUTÉ DE L'OHIO.

Synonyme. — GUIGNE OHIO'S BEAUTY (Charles Baltet, *Revue horticole*, 1865, p. 172).

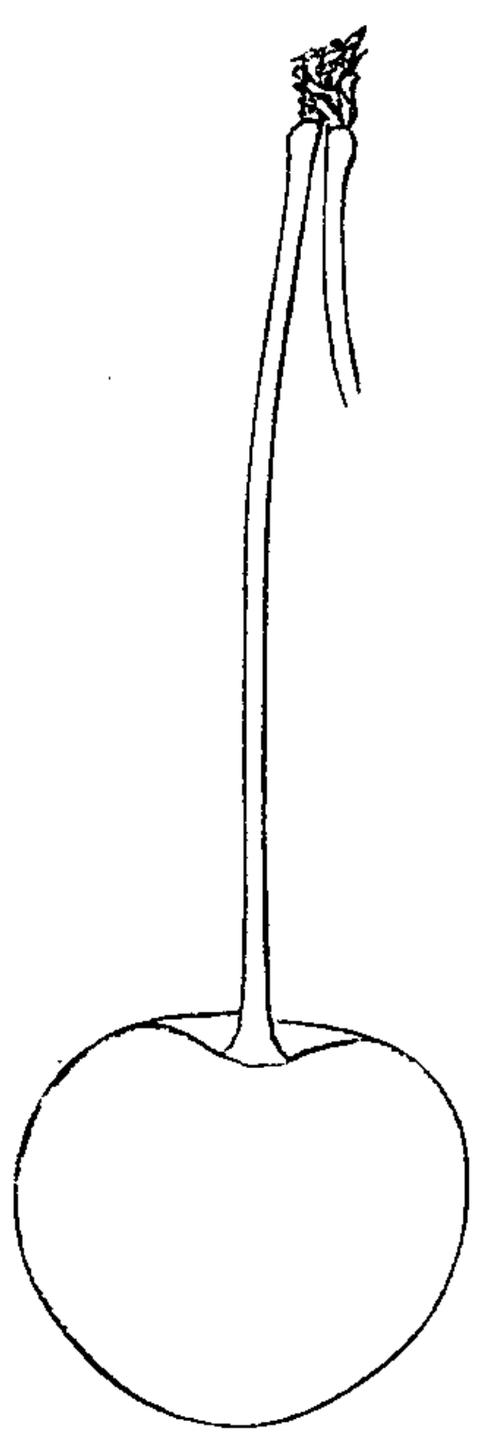
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés à la base mais érigés au sommet, gros et des plus longs, à peine géniculés, assez lisses, brun clair tacheté de gris cendré, surtout du côté de l'ombre. — *Lenticelles :* très-abondantes, grandes et de forme excessivement variable. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* gros, coniques-pointus, écartés du bois, ayant les écailles brunes et généralement assez bien soudées. — *Feuilles :* très-grandes, abondantes, vert pâle, ovales-allongées, acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* long, très-nourri, rigide ou légèrement arqué, sensiblement carminé, à glandes aplaties, des plus larges et lavées de rouge clair. — *Fleurs :* tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il fait sous toutes les formes des arbres admirables, mais celles basse-tige et buisson, sur Mahaleb, augmentant sa fertilité, lui deviennent les plus avantageuses.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, et quelquefois par trois, mais exceptionnellement. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* globuleuse très-aplatie à la base. — *Pédoncule :* long et grêle, à vaste cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit ou dans une légère dépression. — *Peau :* jaunâtre sur le côté de l'ombre puis amplement marbrée de rouge clair à l'insolation. — *Chair :* assez ferme et blanchâtre ou jaunâtre. — *Eau :* suffisante, à peine acidule, délicieusement sucrée. — *Noyau :* de grosseur moyenne, ovoïde légèrement arrondi, obtus à ses extrémités, quelque peu bombé, ayant l'arête dorsale prononcée, surtout à sa terminaison.

Bigarreau Beauté de l'Ohio.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Elliott, auteur américain, nous fournit sur l'origine de cet excellent bigarreau tous les renseignements désirables dans son *Fruit book*, publié en 1854 :

« Il a été gagné en 1842 — dit ce pomologue — par le professeur Jared P. Kirtland, de Cleveland (Ohio), et je l'ai décrit en 1847; peu après l'arbre mourut, et depuis lors ce fruit ne m'est pas apparu. Ayant antérieurement, cependant, donné des boutons et des greffes de cette variété, on m'a souvent parlé du succès qu'elle obtenait. » (Page 212.)

Introduit dans mes cultures en 1860, le gain du docteur Kirtland fut quelque temps à pénétrer chez nos autres pépiniéristes ; mais en 1865 mon confrère Charles Baltet, de Troyes, décrivit l'OHIO'S BEAUTY dans la *Revue horticole* (p. 172) et l'y recommanda si vivement, que bientôt elle prit racine chez nombre d'horticulteurs et de propriétaires. C'était justice, puisque ses produits sont non moins séduisants par leur beau coloris, que louables pour leur exquise bonté.

CERISE BIGARREAU BEDFORD PROLIFIC. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BELLA DI FIORENZA. — Synonyme de *Bigarreau d'Italie*. Voir ce nom ; puis *Bigarreau de Florence*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISES : BIGARREAU BELLE-AGATHE, — BIGARREAU BELLE-AGATHE DE NOVEMBRE, } Synonymes de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BELLE DE RIBEAUCOURT. — Synonyme de cerise *Belle de Ribeaucourt*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BELLE DE ROCMONT. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom ; puis *Bigarreau Couleur de Chair*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE BIGARREAU BLACK. — Synonyme de *Bigarreau Noir Büttner*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLACK. — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLACK. — Synonyme de *Bigarreau Noir (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLACK. — Synonyme de *Guigne Noire Commune*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLACK CAROON GEAN. — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLACK CIRCASSIAN. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLACK RUSSIAN. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLACK OF SAVOY. — Synonyme de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLACK TARTARIAN. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLANC. — Synonyme de *Bigarreau Blanc (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLANC DROGAN. — Synonyme de *Guigne Blanche (Grosse-)*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLANC D'ESPAGNE. — Synonyme de *Bigarreau Blanc (Gros-)*. Voir ce nom.

---

9. CERISE BIGARREAU BLANC (GROS-).

Synonymes. — 1. BIGARREAU BLANC (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 27). — 2. CERISE BLANCHE DE CŒUR (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 146). — 3. BIGARREAUTIER A GROS FRUIT BLANC (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 165). — 4. BIGARREAU VICE-ROI (Hermann Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 35). — 5. CERISE D'ESPAGNE BLANCHE (*Id. ibid.*). — 6. GROS BIGARREAU D'ANGLETERRE (de Calonne, *Essais d'agriculture*, 1779, p. 116). — 7. CERISE CŒUR BLANC (Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, trad. de l'anglais par de Chazelles, 1786, t. II, p. 263). — 8. CERISE BLANCHE D'ITALIE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 28 ; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 52, n° 8). — 9. BIGARREAU CŒUR D'HARRISON (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit-trees*, 1802-1805, trad. française de Pictet-Mallet, p. 75, n° 13). — 10. BIGARREAU GRAFFION (*Id. ibid.*). — 11. BIGARREAU BLANC D'ESPAGNE (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 151). — 12. GROS BIGARREAU PRINCESSE DE HOLLANDE (*Id. ibid.* ; — et Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der*

Obstkunde, 1861, t. III, pp. 125-126, nº 37). — 13. BIGARREAU HARRISON (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London,* 2e série, 1831, t. I, p. 261). — 14. BIGARREAU DE HOLLANDE (*Id. ibid.*). — 15. BIGARREAU ITALIAN (*Id. ibid.*). — 16. BIGARREAU ROYAL (*Id. ibid.*). — 17. BIGARREAU TARDIF (*Id. ibid.*). — 18. BIGARREAU TURKEY (*Id. ibid.*). — 19. BIGARREAU WEST'S WHITE (*Id. ibid.*). — 20. BIGARREAU BUNTES TAUBENHERZ (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1840, t. II, p. 73). — 21. CERISE GROSSE GEMEINE MARMOR (*Id. ibid.*). — 22. CERISE GROSSE WEISSE MARMOR (*Id. ibid.*, p. 74). — 23. BIGARREAU WEISSE SPANISCHE (*Id. ibid.*, p. 75). — 24. BIGARREAU GROOTE PRINCESS (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1842, p. 52, nº 8). — 25. CERISE HOLLANDISCHE GROSSE PRINZESSIN (*Id. ibid.*). — 26. BIGARREAU AMBER OR IMPERIAL (Elliott, *Fruit book,* 1854, p. 208). — 27. BIGARREAU FELLOW'S SEEDLING (*Id. ibid.*). — 28. CERISE PRINZESSIN (*Id. ibid.*). — 29. BIGARREAU YELLOW SPANISH (*Id. ibid.*). — 30. CERISE GROSSE PRINZESSIN (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1861, t. III, pp. 125-126, nº 37). — 31. BIGARREAU ARMSTRONG (Hogg, *the Fruit manual,* 1866, nº 14). — 32. BIGARREAU WHITE (Charles Downing, *the Fruits and fruit-trees of America,* 1869, p. 453). — 33. BIGARREAU SPOTTED (John Scott, *the Orchardist,* 1872, p. 160). — 34. GUIGNE CŒURET DE HARRISSON (Mas, *le Verger,* 1873, t. VIII, p. 145, nº 71).

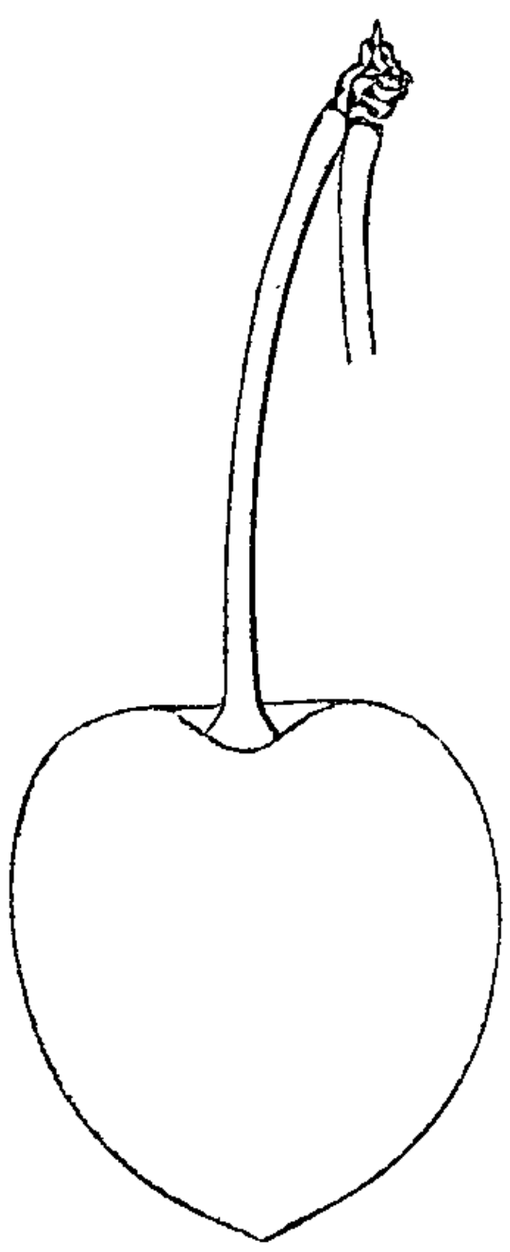
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, à peine géniculés, ridés, brun jaunâtre tacheté de gris cendré. — *Lenticelles :* petites ou moyennes, clair-semées et de forme variable. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, grisâtres, presque collés sur le bois. — *Feuilles :* assez abondantes, grandes et vert pâle, obovales ou ovales-allongées, longuement acuminées, souvent contournées, ayant la denture des bords très-accusée. — *Pétiole :* long, bien nourri, flasque, violacé, étroitement et peu profondément canaliculé, à glandes carminées, aplaties ou globuleuses. — *Fleurs :* tardives et d'épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Très-vigoureux il pousse à merveille sur n'importe quel sujet, comme il se prête aussi à toute espèce de forme.

Description du fruit. — *Comment attaché :* presque toujours par deux. — *Grosseur :* volumineuse ou considérable. — *Forme :* en cœur plus ou moins allongé, plus ou moins régulier, que divise un sillon généralement bien prononcé. — *Pédoncule :* gros, de longueur moyenne, à faible cavité. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* blanc jaunâtre, ou de cire, sur le côté de l'ombre, mais passant très-légèrement au rouge clair sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre et des plus fermes. — *Eau :* suffisante, incolore, fort sucrée, à peine acidule. — *Noyau :* de grosseur moyenne, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale peu développée.

Gros Bigarreau Blanc.



MATURITÉ. — Dernière quinzaine de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Merlet, en 1667, signala le Gros Bigarreau Blanc dans la première édition de l'*Abrégé des bons fruits*, mais très-brièvement, puisqu'il se contenta de l'y nommer :

« Au mesme temps des Cerises — écrivit-il — viennent les Bigareaux, qui sont de trois sortes, *le Blanc*, le Rouge et le Cœuret..... » (Page 27.)

Si maintenant je cherche à rencontrer, antérieurement à cette date, le

bigarreau Blanc chez les pomologues des autres pays, je ne l'y découvre pas, ni rien non plus qui lui puisse être assimilé. D'où j'infère, et déclare ici, qu'alors il me semble bien avoir droit de figurer dans notre pomone indigène. Peu de fruits, du reste, auront eu plus que lui le goût des voyages et la manie des noms!... Voyez plutôt : En 1771 le *Hollandais* Knoop le montre appelé Vice-Roi, puis Cerise Blanche d'*Espagne;* — en 1779 un compatriote, M. de Calonne, le surprend porteur du surnom Gros Bigarreau d'*Angleterre;* — en 1790 Pierre Leroy, mon grand-père, le reconnaît chez lui sous le pseudonyme Cerise Blanche d'*Italie* ; — en l'année 1805 Calvel le salue, à Paris, du titre de Gros Bigarreau de la Princesse de Hollande; — à Londres, en 1831, il apparut à Thompson qualifié Bigarreau *Turkey*, ce qui lui donnait un petit air mahométan... Mais je n'en finirais pas si je devais ainsi passer en revue les trente-quatre dénominations qui furent siennes, et que j'ai relatées ci-dessus, dans le sommaire synonymique. Pourtant, comment renoncer au plaisir d'en citer encore une, et qui n'est pas la moins remarquable de toutes celles que des fantaisistes, intéressés sans doute à le bien déguiser, lui ont successivement imposées. Je veux parler de cette fable charmante, qui, vers 1800, le présenta retour de l'Inde — comme le Bordeaux *extrà* — et sous l'imposante étiquette : *Cœur d'Harrison!*... Voici l'historiette, elle se lit en toutes lettres dans le *Treatise* de William Forsyth sur les fruits, publié à Londres au cours de 1802, et traduit en notre langue par Pictet-Mallet :

« Le *Cœur d'Harrison.* C'est une belle cerise — disait ce pomologue anglais. — Elle nous fut apportée des INDES ORIENTALES par le gouverneur Harrison, aïeul du Comte actuel de Leicester; et il est le premier qui l'ait cultivée à sa terre de Balls, dans l'Hertfordshire. Il présenta quelques-uns de ces arbres, suivant ce que l'on m'a assuré, à Georges I^er^; et ils sont maintenant dans un état florissant, et rapportent du beau fruit dans les jardins de Kensington. » (Trad. de Pictet-Mallet, 1805, p. 74, n° 6.)

Aujourd'hui, sérieusement et généralement étudiée, la science pomologique a déjà constaté, pour nombre de fruits, le manque de vérité de semblables assertions, et notamment pour le bigarreau Harrison, que M. Oberdieck, le plus accrédité des pomologues allemands, plaçait avec raison, dès 1861 (*Illustrirtes Handbuck der Obstkunde*, t. III, pp. 125-126) au rang des synonymes, seul honneur qu'il me soit également possible de lui accorder.

Observations. — Les noms *Belle de Rocmont, Gros Bigarreau Commun, Cœur-de-Pigeon,* et *Cœuret,* ont été, bien à tort, souvent donnés comme synonymes de Gros Bigarreau Blanc; les deux premiers se rapportent au bigarreau Commun, et les deux autres au bigarreau Gros-Cœuret. — C'est erronément aussi qu'on attribue au bigarreau Commun le synonyme *Graffion*, qui revient au seul Gros Bigarreau Blanc.

CERISIER BIGARREAUTIER BLANC HATIF A PETIT FRUIT. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Petit-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLANC DU NORD. — Synonyme de *Bigarreau Couleur de Chair*. Voir ce nom.

---

10. CERISE BIGARREAU BLANC (PETIT-).

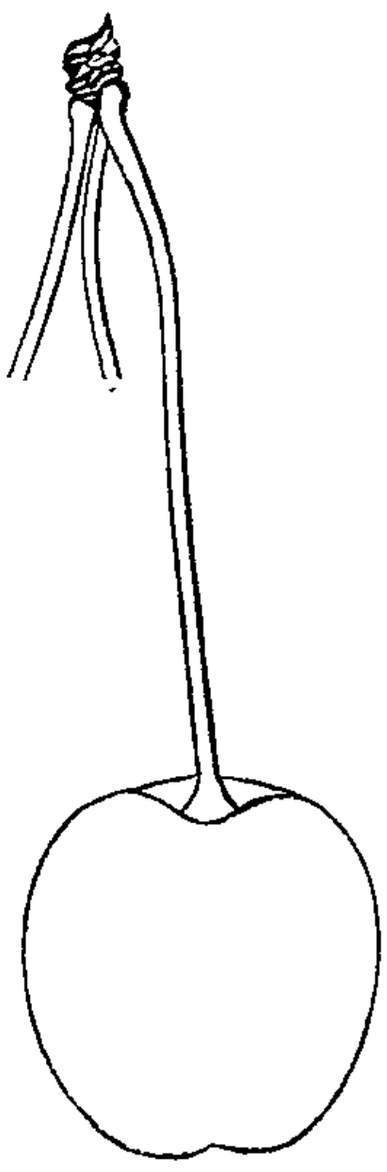
Synonymes. — 1. BIGARREAUTIER BLANC HATIF A PETIT FRUIT (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 165). — 2. GUIGNE DE LA PENTECÔTE (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. I, p. 240). — 3. GUIGNE PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 4. GUIGNE GUINDOLE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 28; — et Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 97). — 5. GUIGNE LE FLAMENTIN (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 49, n° 55). — 6. GUIGNE FLAMENTINER (*Id. ibid.*). — 7. GUIGNE FLAMANDE (Paul de Mortillet, *ibid.*). — 8. GUIGNE FLAMENTINE (*Id. ibid.*). — 9. GUIGNE BLANCHE ET ROUGE TRÈS-PRÉCOCE (Mas, *le Verger*, 1873, t. VIII, p. 137, n° 67).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros et longs, non géniculés, très-rugueux, rouge-brun violacé, surtout du côté de l'ombre. — *Lenticelles :* assez abondantes, larges, arrondies pour la plupart. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* très-gros, coniques-aigus, gris et faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* grandes, peu nombreuses, vert jaunâtre, ovales ou ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou contournées, largement dentées et crénelées. — *Pétiole :* très-nourri, assez long, rigide et plus ou moins violacé, à glandes abondantes, vermillonnées, plates ou globuleuses. — *Fleurs :* très-précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — On le greffe sur Mahaleb ou sur Merisier, et toujours il s'y montre des plus avantageux, n'importe sous quelle forme, tant par son active végétation, que par sa grande fertilité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, le plus ordinairement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins raccourci, à sillon bien marqué. — *Pédoncule :* grêle et de longueur moyenne. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* jaunâtre clair sur le côté de l'ombre et marbrée de rouge assez sombre à l'insolation. — *Chair :* jaunâtre, ferme, quelque peu filamenteuse. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, presque douce. — *Noyau :* oblong, assez petit, faiblement veiné de rose, ayant les joues aplaties et l'arête dorsale large et obtuse.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Par ce seul fait qu'en 1804 on cultivait assez généralement, chez les Flamands, cette variété sous le nom de bigarreau Flamentin, un pomologue français a dit, en 1866, que « vraisemblablement elle était originaire « de la Flandre. » Nous sommes loin, pour sérieux motifs, de partager son opinion : d'abord, les jardiniers des environs de Paris possédaient bien avant 1804, le Flamentin, qui n'est autre que le Petit Bigarreau Blanc, puisque Duhamel, dès 1768, décrivant les cerisiers les plus connus dans notre Capitale, n'eût garde d'oublier ce dernier (voir son t. I^er^, p. 165, n° 3); ensuite ce très-bon fruit était, à cette même époque, si commun en France, qu'on l'y rencontrait sous différents noms : Guigne Précoce, Guigne de la Pentecôte, Guigne Guindole. Ainsi dans l'Anjou, par

exemple, la dénomination de Guigne Guindole est tellement ancienne, que j'ai beaucoup hésité à la reléguer ici parmi les synonymes ; mais si j'ai dû la sacrifier par respect pour la nomenclature de Duhamel, qui fait la base de ce *Dictionnaire*, je suis à peu près certain que les horticulteurs de ma contrée ne tiendront aucun compte du nom Petit Bigarreau Blanc. De tout ce qui précède, il me semble donc difficile de conclure en faveur de la Flandre pour l'indigénat du présent bigarreautier, que je crois plutôt originaire de France, et même Angevin — pourquoi dissimulerais-je mon opinion ? — Au reste, jamais pomologue allemand, ou flamand, n'a revendiqué pour son pays l'obtention de cette variété.

CERISE BIGARREAU BLANC TARDIF DE HILDESHEIM. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLANC DE TARTARIE. — Voir *Bigarreau Noir de Tartarie*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE BIGARREAU BLANC WINKLER. — Synonyme de *Guigne Carnée Winkler*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BLEEDING. — Synonyme de *Guigne Rouge hâtive*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BOHEMIAN BLACK. — Synonyme de *Bigarreau d'Italie*. Voir ce nom.

---

11. CERISE BIGARREAU BORDAN.

Synonymes. — 1. GUIGNE BORDANS (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 97, nº 25). — 2. GUIGNE BLANCHE DE BORDAN (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 97). — 3. GUIGNE ROSE DE BORDAN (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 14, nº 106).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, souvent arqués, longs et gros, légèrement flexueux, ridés, brun foncé lavé de gris cendré vers la base. — *Lenticelles :* abondantes, d'un gris clair, petites ou moyennes, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* gros, renflés, ovoïdes-pointus, à peine écartés du bois, ayant les écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* assez abondantes, très-grandes, vert clair, ovales ou ovales-allongées, bien acuminées, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, épais, flasque et violacé, portant des glandes peu développées, plates et vermillonnées. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

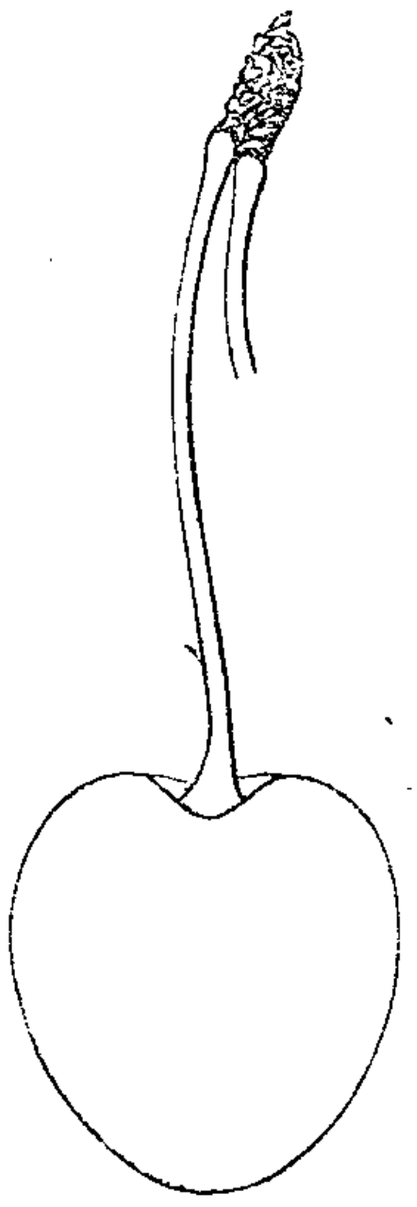
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sa vigueur satisfaisante permet de le destiner à toute espèce de

forme; cependant nous avons reconnu que le plein vent sur Merisier lui est particulièrement avantageux.

Description du fruit. — *Comment attaché :* presque toujours par deux. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur assez allongé, à sillon prononcé. — *Pédoncule :* un peu court et généralement grêle, à cavité moyenne. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* à fond jaune clair presque entièrement panaché de rose. — *Chair :* blanchâtre, ferme, un peu filamenteuse et croquante. — *Eau :* incolore, abondante, rarement bien sucrée, légèrement acidulée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde fortement arrondi, ayant les joues quelque peu bombées et l'arête dorsale modérément ressortie.

Bigarreau Bordan.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain moderne qui nous fut, en 1864, envoyé d'Allemagne et dont notre ami et correspondant M. Oberdieck a été le premier descripteur. Voici dans quels termes ce pomologue en établit l'origine, et les qualités qu'il lui reconnaît :

« Obtenue de semis à Guben (Prusse), par M. Bordan — écrivait-il en 1861 — cette variété appartient aux meilleures, aux plus précoces Guignes bigarrées. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 97, n° 25.)

Observations. — Depuis dix ans que je cultive ce fruit, je ne l'ai jamais trouvé très-bon, ainsi qu'il l'est, paraît-il, dans sa terre natale. Et j'ajoute que sa chair ferme, légèrement croquante, même, ne m'a pas permis non plus de le classer parmi les guignes, comme l'ont fait les Allemands.

---

12. CERISE BIGARREAU BRUN KLEINDIENST.

Synonyme. — BIGARREAU KLEINDIENTS BRAUNE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1869, t. VI, p. 329, n° 173).

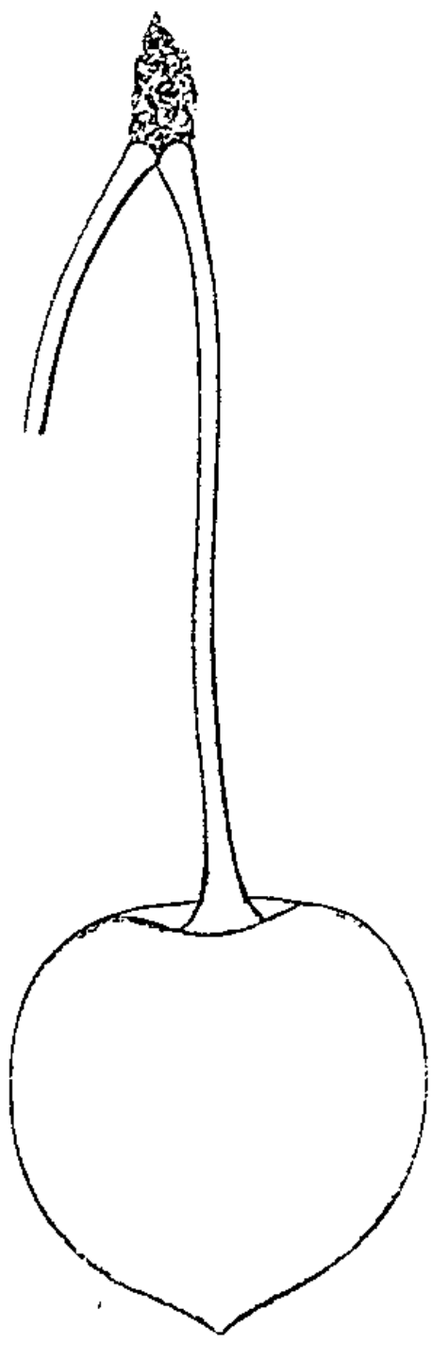
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, longs, de grosseur moyenne, très-géniculés, rugueux, brun clair jaunâtre à l'insolation, mais fortement cendré sur le côté de l'ombre. — *Lenticelles :* très-petites et clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, grisâtres, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert clair, toujours ponctuées et striées de blanc jaunâtre, ovales-allongées, longuement acuminées, à bords crénelés et dentés. — *Pétiole :* long, très-fort, roide ou flasque, carminé à la base et couvert de glandes saillantes, variables de forme et couleur rouge-vermillon. — *Fleurs :* assez précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Tout sujet lui convient, mais la forme qu'il préfère, c'est le plein-

vent ; il y fait de beaux arbres à tête bien arrondie, tandis qu'en pyramide, si sa vigueur reste la même, il se montre tellement irrégulier dans sa ramification, que son aspect devient alors très-désagréable.

Bigarreau Brun Kleindienst.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, très-habituellement. *Grosseur :* — assez volumineuse. — *Forme :* en cœur, aplatie sur ses deux faces, que parcourt un large mais peu profond sillon. — *Pédoncule :* long et de moyenne force. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* rose vif sur le côté de l'ombre et rouge-grenat sur l'autre face, où même elle passe au noirâtre quand la maturation est accomplie. — *Chair :* jaunâtre, légèrement rosée, ferme et peu filamenteuse. — *Eau :* abondante, incolore, sucrée, acidule et agréablement parfumée. — *Noyau :* gros, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale coupante, ressortie et la suture ventrale large, émoussée.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Originaire des États Prussiens, ce bigarreau compte une vingtaine d'années seulement et sort des semis de M. Kleindienst, vigneron à Guben. (Voir Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1869, t. VI, p. 329, n° 174.) Il est dans mon école depuis 1866, et je le dois à M. Adrien Senéclauze, pépiniériste à Bourg-Argental (Loire).

Observations. — C'est une variété des plus précieuses, tant par sa qualité que par l'extrême beauté de son feuillage, couvert de stries et de points blanchâtres. On doit veiller à ne pas la confondre avec une autre du même obtenteur, la *Wilhelmine Kleindienst*, qui manque à ma collection.

CERISE BIGARREAU BULLOCK. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret.* Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BUNTES TAUBENHERZ. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BÜTTNER. — Synonyme de *Bigarreau Noir Büttner.* Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BÜTTNER'S GELBE. — Synonyme de *Bigarreau Jaune Büttner.* Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU BÜTTNER'S ROTHE. — Synonyme de *Bigarreau Rouge Büttner.* Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU BÜTTNER'S WACHS,

— BIGARREAU BÜTTNER'S YELLOW,

} Synonymes de *Bigarreau Jaune Büttner.* Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU CARTILAGINEUX DE BÜTTNER, } Synonymes de *Bigarreau Rouge Büttner*. Voir ce nom.

— BIGARREAU CARTILAGINEUX ROUGE DE BÜTTNER, }

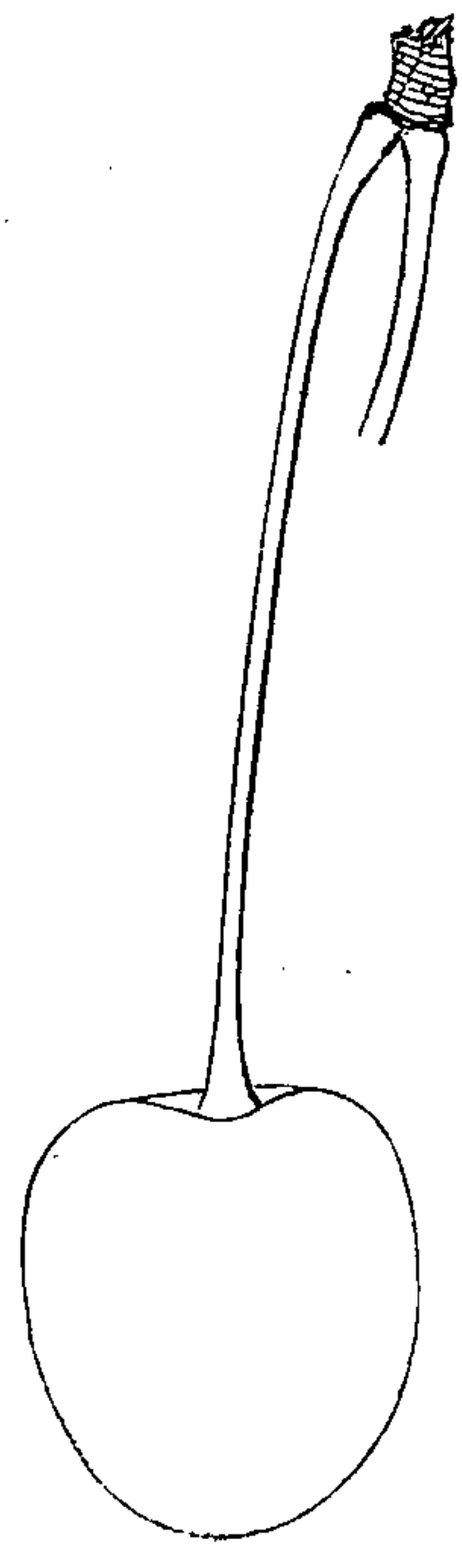
13. CERISE BIGARREAU CAYENNE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, étalés à la base, des plus longs et des plus gros, non géniculés, assez lisses ou légèrement ridés, brun clair jaunâtre lavé et tacheté de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies et grisâtres. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* gros, coniques-pointus, renflés à la base, faiblement écartés du bois, ayant les écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* assez nombreuses, très-grandes, vert cendré, ovales ou ovales-allongées, acuminées, souvent recourbées et contournées, à bords irrégulièrement et fortement crénelés et dentés. — *Pétiole :* long, très-nourri, flasque, violacé, à larges glandes carminées, aplaties ou globuleuses. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Greffé à haute-tige sur Merisier, cet arbre devient magnifique. Il réussit également bien en pyramide, espalier, buisson et gobelet, quand on l'a écussonné sur Mahaleb, sujet qui en modère la vigueur et en augmente encore la fertilité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins cylindrique, comprimée aux extrémités, à sillon large et peu profond. — *Pédoncule :* long, gros, à cavité vaste et régulière. — *Point pistillaire :* presque toujours saillant. — *Peau :* épaisse, à fond jaune, amplement lavée de rouge vif sur le côté du soleil et de rouge pâle sur l'autre face. — *Chair :* jaunâtre, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, incolore, douce, peu sucrée, peu parfumée. — *Noyau :* gros, ovoïde, légèrement bombé, ayant l'arête dorsale très-accusée.



MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le bigarreau Cayenne, dont l'étrange nom n'a pu m'être expliqué, me fut donné en 1857 par M. Janin, alors préposé en chef de l'octroi de la ville d'Angers, et maintenant décédé. Il l'avait importé des environs d'Angoulême, contrée où cette variété jouissait, depuis longtemps déjà, d'une certaine vogue, que pourtant son mérite ne justifiait guère. Peut-être, après tout, y devait-elle au sol des qualités qui chez moi se seront fâcheusement modifiées. Je le croirais volontiers, car on n'a jamais pu l'y manger excellente.

CERISE BIGARREAU CIRCASSIAN. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU CLARKE. — Synonyme de *Bigarreau Napoléon Ier*. Voir ce nom.

---

14. CERISE BIGARREAU CLEVELAND.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et des plus longs, géniculés, lisses et d'un brun clair violacé amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, larges, arrondies et gris clair. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* gros, coniques, grisâtres, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* nombreuses, très-grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, acuminées, irrégulièrement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, très-gros, flasque, entièrement carminé, portant de larges glandes sans grand relief et d'un rouge plus ou moins vif. — *Fleurs :* très-précoces, très-grandes et d'un beau blanc pur, elles s'épanouissent simultanément.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il fait, sur Merisier, de superbes plein-vent. Sur Mahaleb, pour basses-tiges ou buisson, il est des plus avantageux par sa forme régulière et sa constante fertilité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois et par deux. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins allongé, à sillon peu prononcé. — *Pédoncule :* très-long, grêle, planté dans une étroite et profonde cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* à fond jaunâtre amplement jaspé de rose. — *Chair :* blanchâtre, ferme et quelque peu filamenteuse. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, possédant une légère saveur acidule des plus agréables. — *Noyau :* cordiforme-allongé, ayant les joues assez bombées et l'arête dorsale très-accusée.

MATURITÉ. — A la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce bigarreau porte le nom de la localité américaine dont il est originaire, Cleveland, dans l'État de l'Ohio. Son obtenteur, le professeur Kirtland, le gagna de semis en 1842. Elliott, le premier pomologue qui l'ait décrit et figuré, consignait ces faits en 1854, à la page 191 de son *Fruit book*. Les Américains l'estiment beaucoup et le qualifient de très-bon, appréciation qu'à mon tour je lui maintiens, car je l'ai toujours trouvé parfait depuis 1863, date à laquelle on me l'expédia de New-York.

CERISE BIGARREAU CŒUR D'HARRISON. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU CŒUR-NOIR. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU CŒUR-DE-PIGEON. — Voir *Bigarreau Commun*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE BIGARREAU CŒUR-DE-PIGEON. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU CŒUR-DE-PIGEON. — Voir *Bigarreau Couleur de Chair*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISES : BIGARREAU CŒUR-DE-POULET,
— BIGARREAU CŒURET,
} Synonymes de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU CŒURET. — Voir *Bigarreau Commun*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE BIGARREAU CŒURET (PETIT-). — Synonyme de *Bigarreau Rouge hâtif* (*Petit-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU CŒUVRET. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

---

15. CERISE BIGARREAU COMMUN.

Synonymes. — 1. CERASUM DURACINUM (Pline, *Historia naturalis*, 1er siècle de l'ère chrétienne, lib. XV, cap. XXX). — 2. CERISE UNGARIC DURE (Conrad Gessner, *Historia plantarum*, 1541). — 3. CERISE DURACINE (P. A. Mathiolus, *Commentarii in Dioscoridem*, 1556). — 4. CERISE D'ÉTRURIE (*Id. ibid.*). — 5. CERISE MARCHANE (*Id. ibid.*). — 6. CERISE D'ESPAGNE (Math. Lobellius, *Plantarum seu stirpium historia*, 1576; — et Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1598-1650, t. I, p. 221). — 7. CERISE DURACINE OBLONGUE (Jean Bauhin, *ibid.*). — 8. CERISE DURAINE (Jacques Daléchamp, *Historia plantarum*, 1586, t. I, p. 262). — 9. CERISE DURCINE (*Id. ibid.*). — 10. BIGARREAU ROUGE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 27). — 11. BIGARREAU BELLE DE ROCMONT (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 167). — 12. CERISE ROUGE DE CŒUR (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 146). — 13. CERISE D'ESPAGNE BIGARRÉE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 35 et 38). — 14. CERISE D'ESPAGNE ROUGE (*Id. ibid.*). — 15. CERISE PERLE (*Id. ibid.*). — 16. GROS BIGARREAU COMMUN (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 36, n° 10). — 17. BIGARREAU ORDINAIRE (de Calonne, *Essais d'agriculture*, 1779, p. 16). — 18. CERISE CŒUR ROUGE (Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, 1786, t. II, p. 263). — 19. GUIGNE DE PERLE (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 150). — 20. GUIGNE DE ROQUEMONT (Tatin, *Principes raisonnés et pratiques de la culture des arbres fruitiers*, 1819, t. II, p. 40). — 21. GROS BIGARREAU COULEUR DE CHAIR (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1821, p. 16, n° 6). — 22. BIGARREAU DE ROCMONT (*Id. ibid.*). — 23. CERISE GEMEINE MARMOR (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 73, n° 90). — 24. BIGARREAU PRINCESSE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1852, p. 5, n° 65). — 25. BIGARREAU DE ROCQUEMONT (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 354). — 26. CERISE CROQUANTE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, n° 2). — 27. CERISE DE GOTTORP (*Id. ibid.*). — 28. CERISE GOTTORPER (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-étalés et souvent arqués, gros, de longueur moyenne, non géniculés, ridés

et rugueux, d'un brun clair jaunâtre lavé et tacheté de gris cendré. — *Lenticelles :* des plus abondantes, petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* aplatis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* assez gros, coniques-pointus, écartés du bois, aux écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, grandes, ovales ou obovales, vert tendre, acuminées, planes ou contournées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, de grosseur moyenne, très-flasque, légèrement violacé, à glandes allongées ou arrondies, petites, peu saillantes et vermillonnées. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.

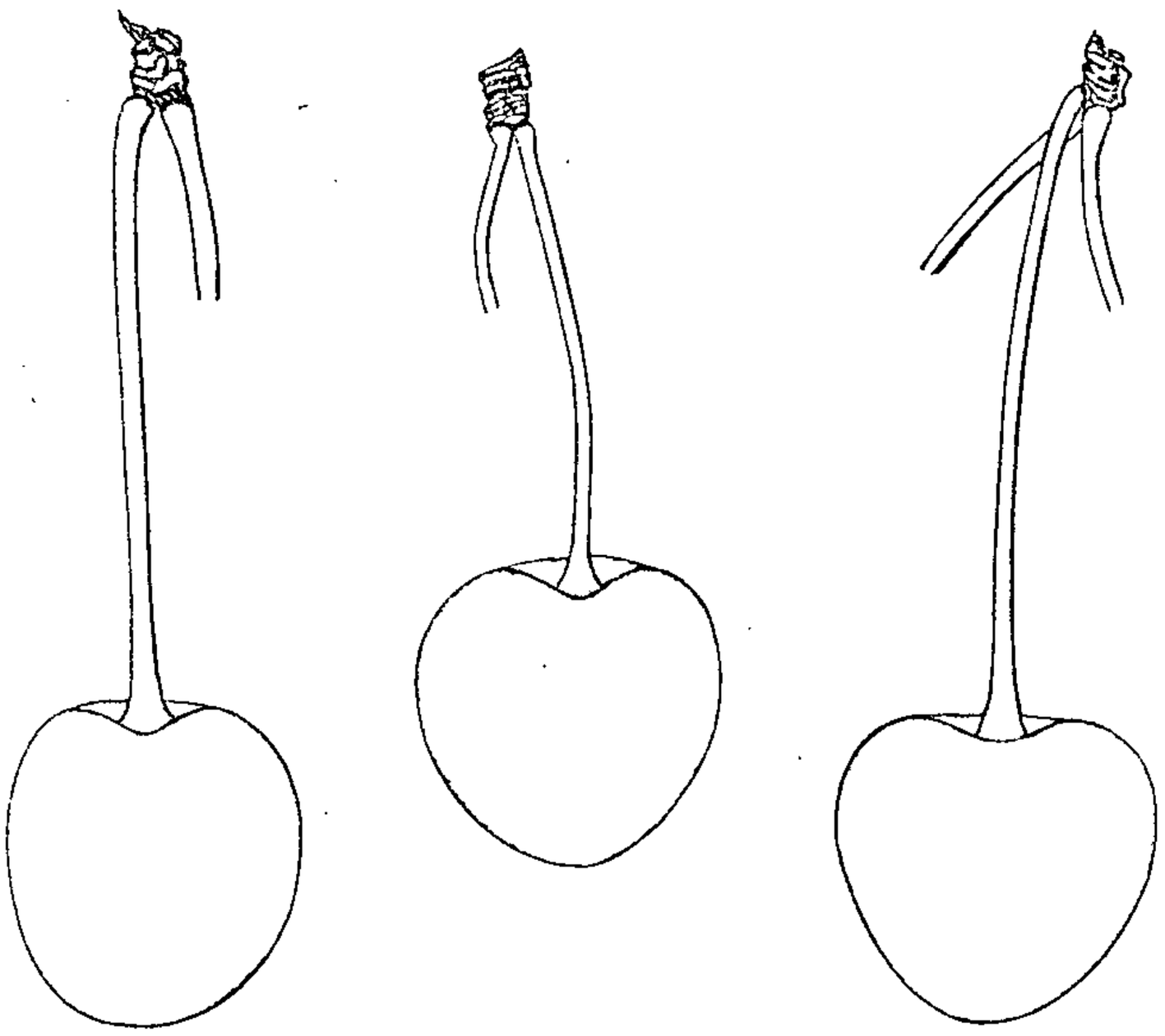
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sur Merisier, pour plein-vent, il est irrégulier et de vilain aspect; de plus, ses rameaux ayant une tendance générale à devenir pleureurs, très-souvent y sont brisés par la charge du fruit. Il est donc préférable de le greffer sur Mahaleb pour basses-tiges, espaliers ou buissons, afin de le maintenir le moins haut possible, et de le préserver ainsi des coups de vent.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, rarement par trois. — *Grosseur :* moyenne, généralement, et parfois un moins volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou en cœur sensiblement obtus à la pointe, marquée d'un sillon presque toujours bien accusé. — *Pédoncule :* assez long ou assez court, fort ou un peu grêle, implanté dans une cavité vaste et profonde. — *Point pistillaire :* saillant ou des plus légèrement enfoncé. — *Peau :* fine, à fond blanc jaunâtre, amplement lavée de rose et fouettée ou marbrée de carmin. — *Chair :* blanchâtre ou jaunâtre, très-ferme et quelquefois, mais exceptionnellement, un peu filamenteuse. — *Eau :* abondante, incolore, bien sucrée, à peine acidulée et de parfum fort agréable. — *Noyau :* de moyenne grosseur, ovoïde plus ou moins arrondi, assez bombé à son milieu, ayant l'arête dorsale large et coupante.

Bigarreau Commun.

Premier Type. *Deuxième Type.* *Troisième Type.*



MATURITÉ. — Dernière quinzaine de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je l'ai dit plus haut (voir page 173), en établissant l'âge et l'étymologie de notre terme *Bigarreau*, le bigarreau Commun fut, au temps de Pline (80 ans après J. C.), connu des Romains, qui le nommaient cerise Duracine pour la fermeté de sa chair. De Rome, cette variété finit par gagner la Suisse,

l'Allemagne, la France, et même l'Espagne ; ce qui fut constaté, dès la naissance de l'imprimerie, par divers botanistes dont un siècle plus tard le docteur Jean Bauhin utilisa les précieuses publications pour consigner dans son *Historia plantarum* maints renseignements historiques sur les arbres fruitiers. C'est ainsi qu'à propos des cerises Duracines il nous a transmis les curieux détails que voici, et la description qui les précède, très-suffisante pour reconnaître notre bigarreau Commun. Je traduis littéralement :

« *Cerises Duracines oblongues.* — La cerise de cette espèce — dit-il — grosse et oblongue, rappelle assez bien la forme d'un cœur. Sa chair est douce, dure, compacte ; sa peau, blanchâtre et colorée de rouge clair ; son noyau, assez volumineux. A Lyon j'ai pu, dès le commencement de mai, étudier ce fruit. Antérieurement, *in Valle Thelina Rhætorum* [dans la Valteline, partie du Milanais où se trouve Sondrio], j'avais vu qu'il y mûrissait en juin, de même qu'à Montpellier. En ce dernier lieu, toutefois, il est rare. J'observe qu'il est appelé chez les auteurs suivants : dans Mathiolus (1556), Cerise d'Étrurie [de Toscane] ou, vulgairement, Marchane et Duracine ; dans Gessner (1541), Cerise Ungaric dure ; dans Lobellius (1576), Cerise d'Espagne ; puis Cerise Duraine, chez les Lyonnais. » (*Historia plantarum universalis*, t. I, p. 221.)

Un autre docteur, Jacques Daléchamp, contemporain de Bauhin et quelque peu son aîné, avait aussi caractérisé les *Duracina* :

« Les Cerises de ce nom — écrivit-il en 1586 — sont grosses, ont beaucoup de chair ferme, sont quasi toutes blanches et fort douces ; leur chair est fort attachée au noyau ; pour cette raison Ruel (1536) estime que ce sont celles que les Romains nommaient *Duracina*. Mesme à Lyon elles ont un nom quasi semblable, car ils les y appellent Dureines ou Durcines. » (*Histoire générale des plantes*, t. I, p. 262.)

Mais devant ces textes, émanés de savants dont les ouvrages ont fait, et font encore, autorité, nous devons hautement infirmer une incompréhensible opinion hasardée en 1785 par l'abbé Rozier, dans le *Dictionnaire d'agriculture* :

« Les Romains — y lisons-nous — ont emprunté un mot celtique pour caractériser une cerise fondante, ou remplie d'eau : ils l'ont appelée *Duracine*, du mot *dur*, qui veut dire eau, ainsi que *dor*. » (Tome II, p. 638.)

Comment semblable opinion a-t-elle pu naître chez l'abbé Rozier, qui ne pouvait ignorer que Pline, dans un tel cas, n'aurait pas eu besoin de recourir à la langue celtique, puisque celle des Romains lui eût amplement suffi ? Tous les lexiques latins, d'ailleurs, donnent cette définition de l'adjectif *duracinus* : « Qui est dur « et ferme, qui a la chair dure et ferme, ou adhérente au pépin, au noyau. *Duracinum Cerasum*, Bigarreau. » Il faut donc l'avouer, s'il est difficile de se rendre compte de l'étrangeté d'une pareille assertion, il le serait bien plus encore de penser qu'elle ait jamais rallié de nombreux adhérents.

Enfin en 1752 un auteur hollandais décrivant, à son tour, l'antique Duracine sous l'un des synonymes — cerise *d'Espagne* — que Jean Bauhin, nous l'avons vu, déjà lui attribuait cent cinquante ans auparavant, la caractérisait comme suit :

« Le *Bigarreau d'Espagne* — disait-il — est rouge et blanc, d'un goût semblable à la Double Cerise de Rouen (?), mais plus croquant, moins gros, moins agréable, et produit plus. » (De Lacour, *les Agréments de la campagne*, t. II, p. 64.)

Ainsi les descripteurs, anciennement, ont abondé pour le bigarreau Commun, ce qui s'explique par l'extrême vogue qu'il eut toujours chez les propriétaires et les horticulteurs, et que le temps est loin d'avoir affaiblie, car aujourd'hui on le

rencontre à peu près dans tous les vergers. Assurons qu'il y tient dignement sa place, tant par sa bonté que par sa remarquable fertilité.

Observations. — C'est par erreur typographique que mon *Catalogue* de 1875 annonce, page 13, n° 72, un bigarreau *Duracino ;* il eût dû porter : bigarreau Duranno, variété qu'en 1868 je signalai pour la première fois (p. 14, n° 127) et plaçai parmi mes cerisiers non encore étudiés. Aujourd'hui, certain que le Duranno est à peine de seconde qualité, je ne le multiplie plus en pépinière et le conserve seulement pour en fournir des greffes aux collectionneurs. Afin, toutefois, que le nom Duracino, dont on l'a, je le répète, indûment gratifié, ne puisse le faire confondre avec l'archi-séculaire *Duracine,* j'en vais donner une courte description : Le *Duranno* est gros, cordiforme-arrondi, bossué, à sillon étroit, à long et grêle pédoncule ; sa peau, d'un beau rouge foncé à l'insolation, est rouge clair sur l'autre face et ponctuée de gris ; enfin sa chair est très-ferme, sèche, acidulée et peu sucrée. La maturité de ce bigarreau s'accomplit au commencement de juillet. — Nous rappelons également que bigarreau *Graffion* n'est pas synonyme de bigarreau Commun, mais bien de Gros Bigarreau Blanc (voir ci-dessus, pp. 179-181). — Louis Noisette se trompait, lorsqu'en 1821 il assurait, dans *le Jardin fruitier* (t. II, p. 16, n° 6), que le Bigarreau de Rocmont, ou Gros Bigarreau Couleur de Chair, n'était pas identique avec le bigarreau Commun. Si ; mais il existe un bigarreau simplement appelé *Couleur de Chair,* qu'il faut se garder de réunir au Commun, dont il diffère essentiellement (voir p. 192, sa description). — Quoique l'Allemand Mayer, en 1776, et l'Anglais Thompson, en 1842, aient rangé les noms *Cœuret* et *Cœur-de-Pigeon* parmi les synonymes du bigarreau Commun, nous n'avons pu les lui maintenir, nos anciens pomologues les ayant toujours appliqués au Gros-Cœuret. — J'ajoute que c'est aussi à cette dernière variété qu'on doit rattacher le surnom *Cœur-de-Poulet,* souvent donné par erreur au bigarreau Commun. Et, de plus, j'affirme que le bigarreautier Princesse, dans mes cultures depuis 1852, offre, arbre et fruit, tous les caractères du bigarreautier Commun.

Cerise BIGARREAU COMMUN (GROS-). — Synonyme de *Bigarreau Commun.* Voir ce nom.

---

16. Cerise BIGARREAU CORNIOLA.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, gros, assez longs, non géniculés, brun clair jaunâtre, tachés et rayés de gris cendré, surtout à leur base. — *Lenticelles :* rares, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques-pointus, faiblement écartés du bois, ayant les écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, grandes, vert pâle, ovales-allongées, sensiblement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, gros, flasque, violacé, à glandes peu développées et lavées de vermillon. — *Fleurs :* tardives ou très-tardives, s'épanouissant successivement.

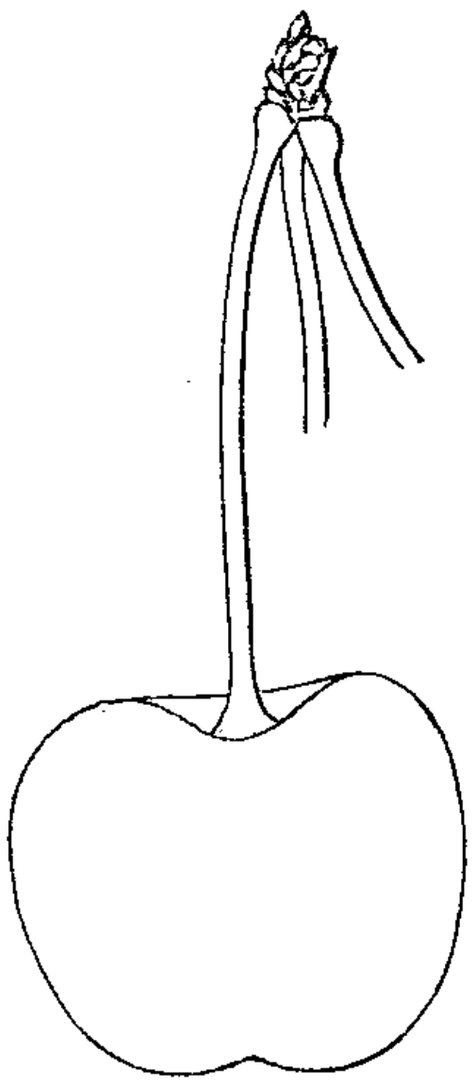
Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — En basse-tige, sur Mahaleb, pour pyramides, espaliers et buissons,

il fait, quoiqu'un peu trop dégarni, d'assez beaux arbres. Sur Merisier, pour plein-vent, il ne laisse rien à désirer.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois et par deux. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* arrondie ou cylindrique-arrondie, légèrement comprimée aux pôles et souvent même assez plate sur ses deux faces ; à sillon large, profond, et que parcourt généralement une ligne d'un rouge très-foncé. — *Pédoncule :* assez court et de moyenne force, planté dans une très-vaste cavité. — *Point pistillaire :* occupant le centre d'une dépression parfois bien prononcée. — *Peau :* à fond blanc jaunâtre, en grande partie lavée de rose tendre et de rose vif, puis ponctuée de carmin foncé. — *Chair :* jaunâtre, ferme et non filamenteuse. — *Eau :* suffisante, incolore, bien sucrée, légèrement acidule et des plus savoureuses.

Bigarreau Corniola.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce fruit moderne, que son beau coloris a fait nommer Corniola [*Cornaline*], en Italie, pays dont il est originaire, me séduisit à Florence, en 1864, et je le rapportai chez moi, où depuis lors on n'a cessé de le propager. Il figurait déjà en 1862, sous ce nom, dans la collection de Cerisiers du Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Toscane ; mais j'ignore s'il y avait été obtenu de semis.

---

17. CERISE BIGARREAU COULEUR DE CHAIR.

Synonymes. — 1. CERISE DE CHAIR (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, pp. 147 et 163). — 2. CERISE COULEUR DE CHAIR (*Id. ibid.*). — 3. BIGARREAU BLANC DU NORD (des Pépinières belges de Liége, en 1865).

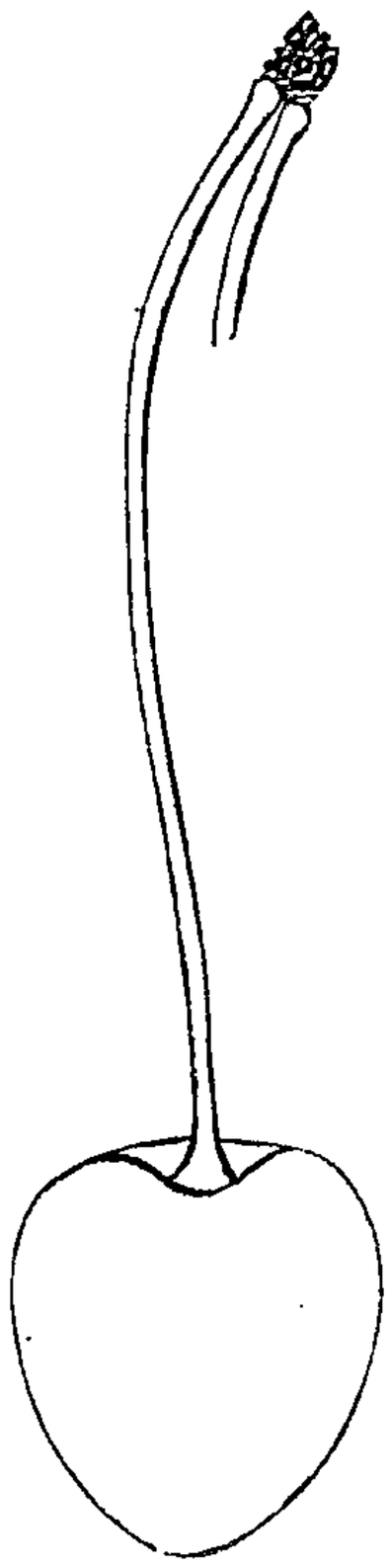
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros, très-longs, ridés, quelque peu géniculés et d'un brun clair jaunâtre lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, petites, gris sale, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants et souvent se prolongeant en arête. — *Yeux :* très-petits, ovoïdes, presque collés sur l'écorce, ayant, l'été, les écailles entièrement grises, mais verdâtres, l'hiver, à leur extrémité. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou légèrement contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, flexible, faiblement violacé, à glandes arrondies, petites, aplaties et rarement lavées de vermillon. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — A haute tige, sur Merisier, il fait des plein-vent d'un grand avenir et dont la tête est généralement érigée. Pour basses-tiges, on le greffe sur Mahaleb, sujet qui maîtrise son extrême vigueur et le rend encore plus productif.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, habituellement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur, à sillon assez apparent. — *Pédoncule :* très-long, grêle, planté dans une cavité généralement large et profonde. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* jaune ambré, lavée, à bonne exposition solaire, de rose très-pâle. — *Chair :* ferme et blanchâtre. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, douée d'une saveur particulière plus ou moins agréable, selon les goûts. — *Noyau :* assez gros, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale bien développée.

Bigarreau Couleur de Chair.



MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ — Deuxième.

Historique. — Je crois cette variété d'origine anglaise, car Philip Miller fut le premier pomologue qui la décrivit. Il le fit en 1752 dans le *the Gardener's and botanit's dictionary* (3e édition). En 1768 je doute beaucoup qu'elle eût déjà pris racine chez nous, où certes Duhamel, qui pour lors recherchait les bons et nouveaux fruits, l'aurait tout au moins signalée. Miller, quand il en parla, prétendit qu'elle était peu fertile. Ce défaut provenait sans doute du jeune âge ou de l'exposition de l'arbre, ou bien de la nature du terrain? Je ne sais, mais je puis affirmer qu'aujourd'hui ; grâce probablement, à des soins mieux entendus, le bigarreautier à fruits Couleur de Chair est devenu l'un des plus féconds des jardins français, où son introduction dut avoir eu lieu vers 1820.

Observations. — C'est par méprise que plusieurs pomologues anglais ont attribué à ce bigarreau les synonymes Belle de Rocmont, Cœur-de-Pigeon, Grosse Guigne Blanche et Gros Bigarreau Blanc; les deux derniers sont noms de variété, et des deux autres le premier appartient au bigarreau Commun et le second au Gros-Cœuret. — En 1865 le bigarreau Couleur de Chair me fut, sous l'étiquette bigarreau *Blanc du Nord*, adressé de Liége (Belgique) par un pépiniériste. J'hésite d'autant moins à le déclarer, que depuis sept ans la complète identité de ces deux bigarreautiers a maintes fois été constatée dans mon école.

CERISE BIGARREAU COULEUR DE CHAIR (GROS-). — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU COURTE-QUEUE. — Synonyme de *Bigarreau d'Italie*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU CURAN. — Synonyme de *Guigne Rouge hâtive*. Voir ce nom.

---

18. CERISE BIGARREAU DÖNNISSEN.

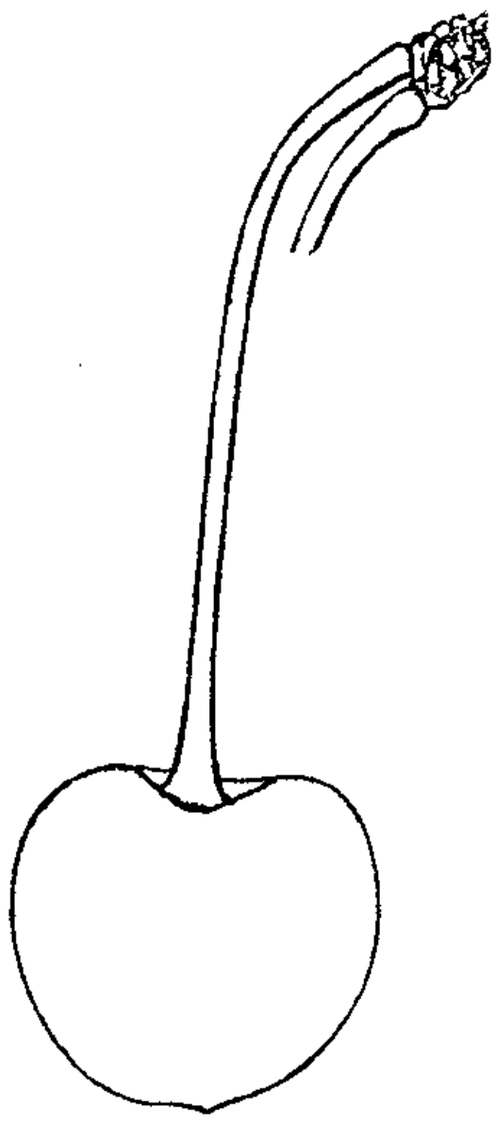
Synonymes. — 1. BIGARREAU DÖNNISSENS GELBE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 89). — 2. BIGARREAU JAUNE DE DOCHMISSEN (Eugène Glady, *Revue horticole*, 1865, p. 431). — 3. GUIGNE JAUNE DE DÖNNISSEN (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 13, nº 60).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, légèrement flexueux, ridés, brun clair jaunâtre lavé et tacheté de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, très-petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* faiblement accusés. — *Yeux :* moyens et coniques-pointus, écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles:* peu nombreuses, grandes, vert clair, obovales, acuminées, planes pour la plupart, à denture aiguë et très-profonde. — *Pétiole :* long, bien nourri, flasque et violâtre, à glandes aplaties, rougeâtres et de forme variable. — *Fleurs :* des plus tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Pour plein-vent, forme sous laquelle il fait d'assez beaux arbres, on le greffe sur Merisier, et sur Mahaleb quand on le destine à la basse-tige, qui convient moins à ce bigarreautier, vu le petit nombre de ses rameaux.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux et quelquefois par trois. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* arrondie ou ovoïde-arrondie, à sillon très-peu prononcé. — *Pédoncule :* long, de moyenne force et planté dans une cavité peu développée. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* unicolore, jaune pâle. — *Chair :* blanchâtre, ferme et légèrement filamenteuse. — *Eau :* peu abondante, à peine sucrée, acidule et possédant un arrière-goût entaché d'amertume. — *Noyau :* gros, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale large et ressortie.



MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — On la regarde généralement comme une variété de provenance prussienne. Dittrich, qui fut un de ses premiers descripteurs, la mentionnait en 1840, et disait: « Nouvelle et peu connue encore, elle a été probablement « obtenue de semis, à Guben. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde,* t. II, p. 89, nº 111.) Plus tard Oberdieck lui consacra quelques pages et partagea l'opinion ici rapportée : « Ce « bigarreau — écrivit-il en 1861 — passe pour sortir d'un « semis fait à Guben, et pour porter le nom de son obtenteur. En tout cas, il est « d'origine allemande. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* t. III, p. 145, nº 47.) Le bigarreau Dönnissen a pénétré dans les pépinières françaises en 1858, par les soins de M. Eugène Glady, de Bordeaux; il le devait à l'un de ses amis, qui le lui expédia de Crimée, sous le nom quelque peu défiguré de bigarreau Jaune de Dochmissen.

CERISE BIGARREAU DONNISSENS GELBE. — Synonyme de *Bigarreau Dönnissen*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DOUBLE. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

---

19. CERISE BIGARREAU DOUBLE-ROYAL.

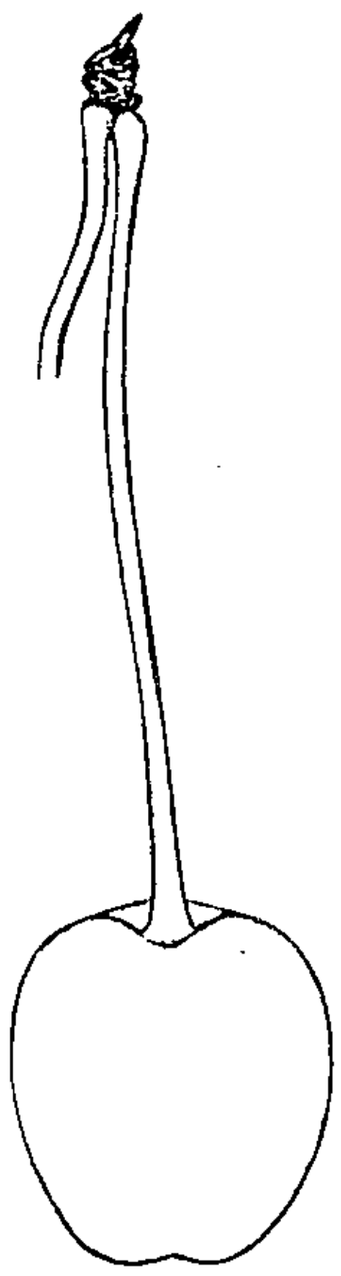
Synonyme. — GUIGNE KÖNIGLICHE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 467, nº 71).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, des plus étalés et souvent arqués, très-longs, de grosseur moyenne, géniculés et rugueux, brun jaunâtre en grande partie lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies et d'un gris sale. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, presque collés contre le bois, ayant les écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert pâle, ovales ou ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés et crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, flasque, violacé, à glandes arrondies et allongées, peu saillantes mais très-larges et vermillonnées. — *Fleurs :* très-précoces, à épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sous toutes les formes et sur tous les sujets il laisse beaucoup à désirer, malgré sa riche végétation, tellement ses arbres sont d'un aspect désagréable par leurs rameaux trop étalés.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus ordinairement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* long et assez grêle, planté dans une cavité de dimensions variables. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* luisante et rouge-brun. — *Chair :* dure ou assez ferme, rouge clair, quelque peu filamenteuse. — *Eau :* abondante, douce, bien sucrée. — *Noyau :* petit ou moyen, ovoïde, plus bombé d'un côté que de l'autre, ayant l'arête dorsale fortement accusée.



MATURITÉ. — Premiers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Depuis longtemps répandu dans l'empire d'Autriche, le fruit ici décrit en est-il originaire?... Rien de précis n'existe à ce sujet; témoin les lignes suivantes de M. Oberdieck, le pomologue allemand le mieux informé que nous connaissions :

« La variété *Double-Royale* — disait-il en 1861 — m'a été envoyée, sans le moindre renseignement historique, par la Société horticole de Prague (Bohême), et je n'ai pu trouver sur sa provenance aucune espèce d'indication, ni dans le Catalogue de cette Société, ni dans les ouvrages spéciaux. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 467, nº 71.)

Pour moi, j'ai reçu des pépinières d'Auguste-Napoléon Baumann, de Bollwiller

(Haut-Rhin), ce bigarreautier en 1858; et quand je vois peu après, en 1861, Oberdieck déclarer qu'il le tient de la Société horticole de Prague, où Double-Royal est l'unique nom qu'on lui donne, je me demande s'il ne faut pas croire cette variété née chez nous, plutôt qu'en Autriche?.... La rencontrant à Prague sous une dénomination française, puis constatant qu'Oberdieck, avant de la décrire, s'empresse de la surnommer *Königliche Herzkirsche — Guigne Royale* — je suis, je l'avoue, fort disposé à l'inscrire comme nôtre. Sentiment qui eût été tout différent si dès le principe, par exemple, je l'avais aperçue, soit en Autriche, soit en France, cultivée sous un nom allemand.

CERISE BIGARREAU DOWNTON. — Synonyme de *Guigne Downton*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU DROGANS GELBE,
— BIGARREAU DROGANS GROSSE GELBE, } Synonymes de *Guigne Blanche (Grosse-)*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DUNKELROTHE. — Synonyme de *Bigarreau Violet*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DURANNO. — Voir *Bigarreau Commun*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE BIGARREAU EARLY AMBER. — Synonyme de *Bigarreau Ambré*. Voir ce nom.

CERISE EARLY BLACK. — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU EARLY RED. — Synonyme de *Bigarreau Rouge de Guben*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU ELK-HORN,
— BIGARREAU ELK-HORN OF MARYLAND, } Synonymes de *Bigarreau Noir (Gros-)*. Voir ce nom.

---

20. CERISE BIGARREAU D'ELTON.

Synonymes. — 1. CERISE ELTON'S (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 255, n° 26). — 2. CERISE D'ELTONE (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 326). — 3. CERISE D'ANGLETERRE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 29, n° 68). — 4. CERISE ELTON'S MOLKEN (*Id. ibid.*). — 5. BIGARREAU ELTON'S BUNTE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 105, n° 28). — 6. GUIGNE ELTON (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 91).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, très-étalés à la base, gros et des plus longs, légèrement coudés, d'un brun violacé que recouvre, sur le côté de l'ombre, une épaisse couche grisâtre.

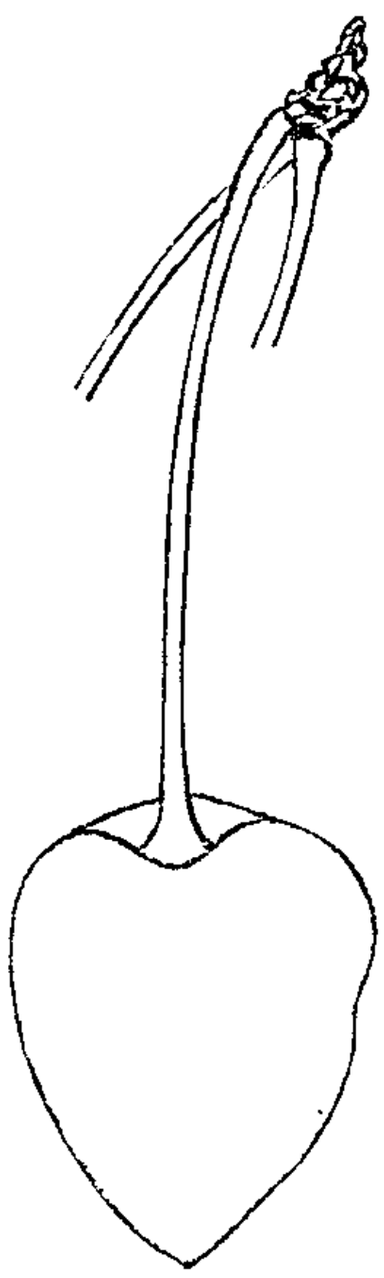
— *Lenticelles :* assez abondantes, petites ou moyennes, arrondies pour la plupart. — *Coussinets :* saillants et prolongés en arête. — *Yeux :* moyens, renflés, ovoïdes-pointus, écartés du bois, aux écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, très-grandes, vert pâle, ovales-allongées, longuement acuminées, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, gros et flexible, fortement carminé, à larges glandes aplaties ou globuleuses et lavées de rouge violacé. — *Fleurs :* assez précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Très-vigoureux, ce bigarreautier prospère non moins bien sur Mahaleb que sur Merisier, et fait généralement, sous toutes formes, des arbres d'un bel aspect.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, deux ou un, mais par trois le plus habituellement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur-allongé, à sillon rarement bien accusé. — *Pédoncule :* grêle, de longueur moyenne, inséré dans une profonde et vaste cavité. — *Point pistillaire :* ressorti. — *Peau :* jaunâtre, amplement marbrée de rose à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, ferme et quelque peu filamenteuse. — *Eau :* douce et suffisante, fort sucrée. — *Noyau :* assez volumineux, ovoïde, plus ou moins bombé, ayant l'arête dorsale bien développée.

Bigarreau d'Elton.



MATURITÉ. — A la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Thomas-André Knight, mort en 1838 et qui fut longtemps président de la Société d'Horticulture de Londres, est l'obtenteur de ce bigarreautier, dont la première fructification eut lieu en 1806. Il porte le nom de son lieu natal, Elton, paroisse du comté d'Hereford, nom qui fut également appliqué par Knight, en 1812, à certaine poire d'automne qu'il découvrit là inédite, et que depuis lors les Anglais ont abondamment multipliée. (*Transactions* de la Société d'Hortic. de Londres, 1817, 1re série, t. II, pp. 1 et 2.) On voit dans le *Bulletin des sciences agricoles* du baron de Férussac (année 1829, p. 367), que des greffes du bigarreautier d'Elton furent envoyées par Knight, au commencement du printemps de 1828, à Paris, à M. Henri du Trochet, membre de l'Académie des Sciences. Ce renseignement nous donne donc la véritable date de l'introduction en France de cette belle et bonne variété.

Observations. — Les pomologues américains, Elliott, entr'autres (1854, *Fruit book*, p. 194), ont confondu l'Elton avec le Gros Bigarreau Blanc, ainsi qu'avec le bigarreau Commun.

CERISE BIGARREAU ELTON'S BUNTE. — Synonyme de *Bigarreau d'Elton*. Voir ce nom.

---

21. CERISE BIGARREAU ESPEREN.

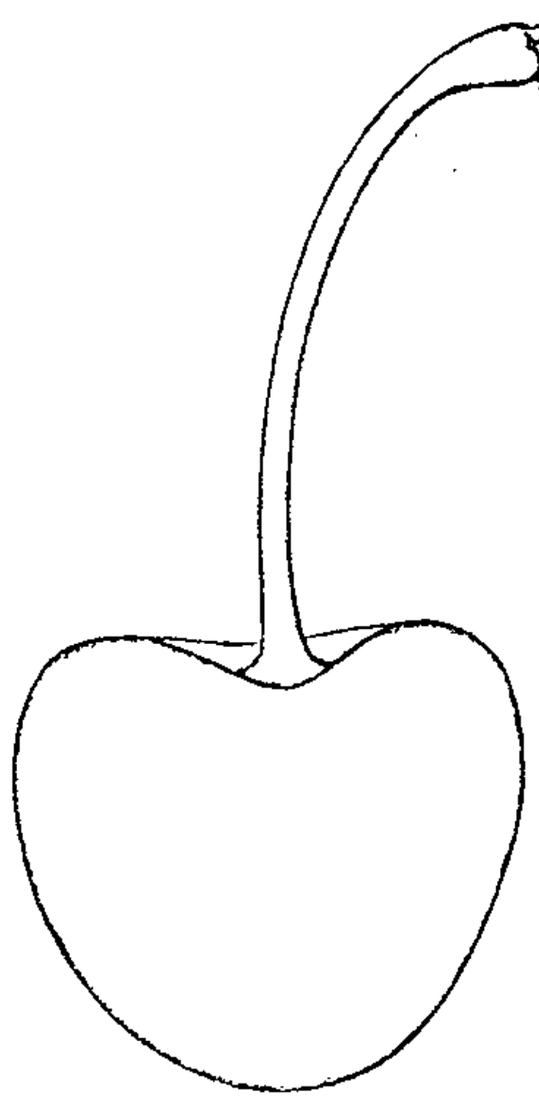
Synonyme. — BIGARREAU DES VIGNES (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 59).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et très-longs, non géniculés, rugueux, d'un brun clair jaunâtre tacheté de gris. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-aigus, faiblement écartés du bois, aux écailles grises et assez bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert jaunâtre, longuement acuminées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* très-gros, un peu court, entièrement carminé, assez rigide mais quelquefois arqué, à glandes énormes de forme variable et lavées de vermillon. — *Fleurs :* assez précoces et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sur Merisier il fait de superbes plein-vent ; sur Mahaleb il réussit également fort bien, quelle que soit la forme qu'on lui impose.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, le plus ordinairement. — *Grosseur :* volumineuse, et souvent même considérable. — *Forme :* en cœur plus ou moins obtus et raccourci, à sillon large et peu profond. — *Pédoncule :* assez gros, de longueur moyenne, planté dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* dure, jaune blanchâtre, amplement lavée de rouge-cramoisi à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre et légèrement rosée, ferme, croquante, non filamenteuse. — *Eau :* abondante, incolore, douce, savoureuse et bien sucrée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde-pointu, peu bombé, ayant l'arête dorsale large mais presque plate.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette variété d'origine belge, dont l'importation chez nous eut lieu vers 1845, fut en 1850 signalée à nos horticulteurs par Jacques, jardinier-chef du château de Neuilly (*Revue horticole*, 3e série, t. IV, p. 306). En Belgique Alexandre Bivort lui consacra un long article où nous trouvons, sur sa provenance, les renseignements suivants :

« *Cerise Bigarreau des Vignes.* — Connue depuis longtemps dans les provinces de Liége et de Namur — disait-il en 1850 — elle ne l'était guère dans les provinces flamandes de la Belgique. Elle y fut propagée par le major Esperen, qui en avait reçu les greffes sans dénomination certaine; de là le nom de *Bigarreau Esperen*, que des amateurs et des pépiniéristes

lui donnèrent en l'absence d'un autre nom plus précis et plus juste. Nous ignorons si Bigarreau *des Vignes* est bien le nom primitif de cette belle variété, mais comme elle est généralement désignée ainsi dans la province de Liége, où il s'en trouve des exemplaires d'une dimension remarquable, et qui accusent une origine assez ancienne, nous avons cru devoir lui conserver cette dénomination un peu vague. » (*Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 59.)

En France — où ce major, vieux soldat du premier Empire, a toujours été très-populaire parmi les arboriculteurs, aux travaux desquels il se livrait avec passion — on a préféré, contrairement aux Belges, appeler bigarreau Esperen, le bigarreau des Vignes; et d'autant mieux, que déjà nous cultivons plusieurs fruits dédiés à ce même officier supérieur.

CERISE BIGARREAU FELLOW'S SEEDLING. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros*-). Voir ce nom.

---

22. CERISE BIGARREAU DE FER.

Synonymes. — 1. GUIGNIER A FRUIT ROUGE TARDIF (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 162). — 2. GUIGNE DE SAINT-GILLES (*Id. ibid.*). — 3. CERISE BLANCHE SAUVAGE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 32). — 4. CERISE ROUGE SAUVAGE (*Id. ibid.*). — 5. GUIGNE DE FER (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. I, p. 243). — 6. GUIGNE NOIRE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 7. BIGARREAU DE SEPTEMBRE (la Bretonnerie, *l'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 191). — 8. BIGARREAU BLANC HATIF DE HILDESHEIM (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 265). — 9. GUIGNE HILDESHEIMER SPÄTE (*Id. ibid.*). — 10. CERISE SPÄTE HILDESHEIMER MARMOR (*Id. ibid.*). — 11. BIGARREAU TARDIF D'HILDESHEIM (*Id. ibid.*). — 12. CERISE TARDIVE DU MANS (Poiteau, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1843, pp. 146 et 248). — 13. BIGARREAU HILDESHEIM (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 184, no 40). — 14. BIGARREAU MARBRÉ DE HILDESHEIM (*Id. ibid.*). — 15. GUIGNE BELLE-AGATHE (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 133). — 16. CERISE BELLE-AGATHE DE NOVEMBRE (*Id. ibid.*). — 17. CERISE JARDINE DE MONS (Ysabeau, *Revue horticole*, 1852, p. 267). — 18. CERISE MERVEILLE DE SEPTEMBRE (Elliott, *the Fruit book*, 1854, p. 210). — 19. CERISE TARDIVE DE MONS (*Id. ibid.*). — 20. BIGARREAU MERVEILLE DE SEPTEMBRE (Congrès pomologique, *Procès-Verbaux* de 1860, p. 11). — 21. BIGARREAU BELLE-AGATHE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 133). — 22. BIGARREAU BELLE-AGATHE DE NOVEMBRE (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 452). — 23. BIGARREAU D'AUTOMNE (*Id. ibid.*; — et John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 159).

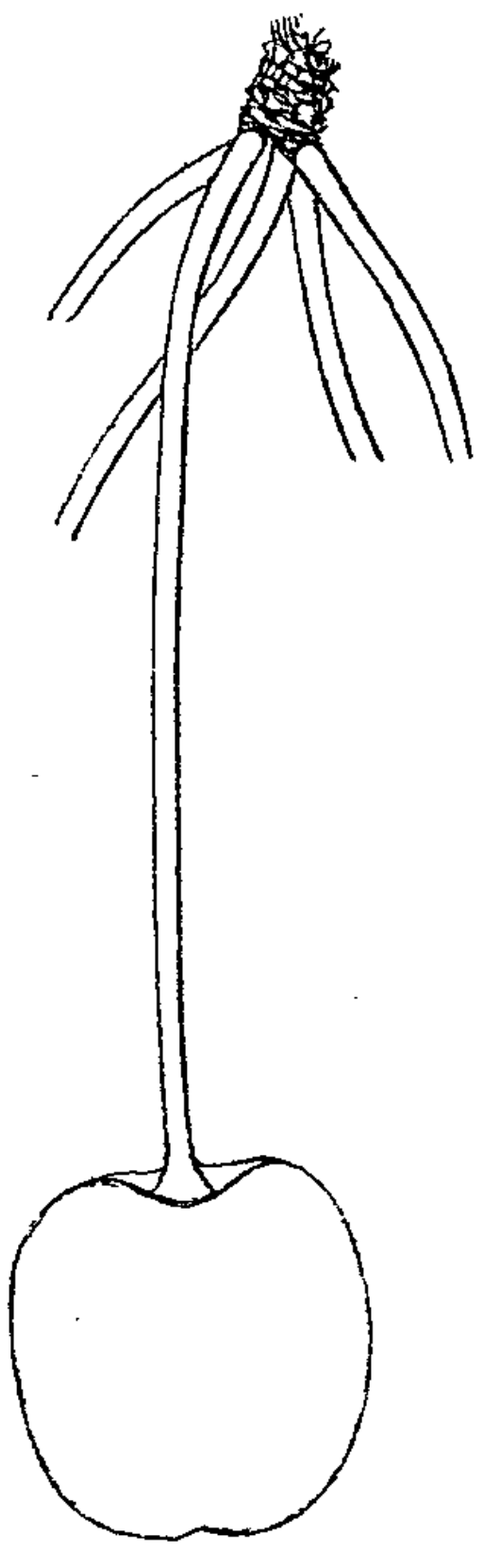
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros et des plus longs, non géniculés, lisses et d'un brun jaunâtre lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, très-petites, arrondies et gris sale. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* gros, ovoïdes-pointus, écartés du bois, aux écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, de grandeur moyenne, vert terne, ovales ou ovales-allongées, acuminées, finement et régulièrement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* grêle, assez court, flasque, quelque peu violacé, à cannelure étroite et profonde, à glandes aplaties, larges, difformes et lavées de carmin. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il fait sur Merisier d'irréprochables plein-vent, et sur Mahaleb des buissons, des espaliers et des quenouilles de toute beauté.

Description du fruit. — *Comment attaché :* le plus souvent par cinq, mais quelquefois aussi par quatre et par trois. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde assez cylindrique ou cordiforme très-irrégulière, à sillon de profondeur variable. — *Pédoncule :* long, bien nourri, inséré dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* sensiblement enfoncé. — *Peau :* épaisse, jaunâtre du côté de l'ombre, et, sur l'autre face, d'un rouge vif qui ne passe au rouge foncé qu'à la parfaite maturation. — *Chair :* jaunâtre, légèrement rosée près du noyau, dure et filamenteuse. — *Eau :* suffisante, presque incolore, peu sucrée, acidule, possédant généralement une certaine âcreté. — *Noyau :* moyen, ovoïde, à joues assez plates et arête dorsale prononcée.

Bigarreau de Fer.



MATURITÉ. — Courant d'août, jusqu'à fin septembre, mais seulement quand l'arbre est planté au nord.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Ce bigarreau séculaire me paraît natif d'Allemagne, et peut-être même de l'ancienne principauté d'Anspach, car Mayer en parlait ainsi dès 1776 :

« Il s'en trouve beaucoup — disait-il — dans les cerisaies et parmi les arbres qui bordent les nouveaux grands chemins de la principauté d'Anspach. » (*Pomona franconica*, t. II, p. 32.)

En France, Louis Liger fut, il me semble, le premier qui le mentionna :

« Le Bigarreau *Tardif* ou *de Fer* — écrivit-il en 1755 — mûrit plus tard que l'Ordinaire et n'est pas aussi sujet aux vers; il fait un bel arbre. » (*Nouvelle maison rustique*, t. II, p. 189.)

Duhamel, en 1768, en parlait également, mais sans le décrire, parce que, assurait-il avec raison, « il mûrit en septembre, mois abondant en excellents fruits « auprès desquels celui-ci ne peut paraître que méprisable. » (T. I, p. 162).

Assez longtemps on l'a cultivé dans le Maine et l'Anjou sous le pseudonyme *Cerise Tardive du Mans,* qui lui fut donné le 20 septembre 1843 par Poiteau, alors secrétaire de la Société d'Horticulture de Paris. C'était M. Bougard, jardinier au Mans, qui avait prié ce pomologue de présenter à ses collègues du Bureau, cette cerise comme inédite et gagnée chez lui de semis. (Voir *Annales* de ladite Société, année 1843, pp. 146 et 248.)

Observations. — Existe-t-il chez les Belges une cerise *Belle-Agathe* attribuée à M. Thierry, de Haelen (Limbourg), et qui, décrite et multipliée par feu Bivort (*Album,* 1851, t. IV, p. 133), aurait pour mérite exceptionnel de ne mûrir qu'en octobre et novembre? — Non, selon moi, puisque les divers sujets que j'ai reçus, tant de Belgique que d'ailleurs, sous cette dénomination, ont toujours été le bigarreau de Fer. Enfin j'en dis autant du *Tardif de Hildesheim,* que m'ont envoyé les Allemands. Du reste, comme l'extrême tardiveté du bigarreau de Fer, fait que rarement on le cueille à sa parfaite maturité, qui s'annonce par une coloration brun-rouge foncé, il s'ensuit que, pour nombre de personnes, c'est un fruit à peau rouge vif au soleil, à peau jaunâtre à l'ombre; coloris que précisément on assigne au Tardif de Hildesheim, puis à la Belle-Agathe. Mais quiconque laissera complétement mûrir ces trois fruits, les verra tourner au rouge noirâtre.

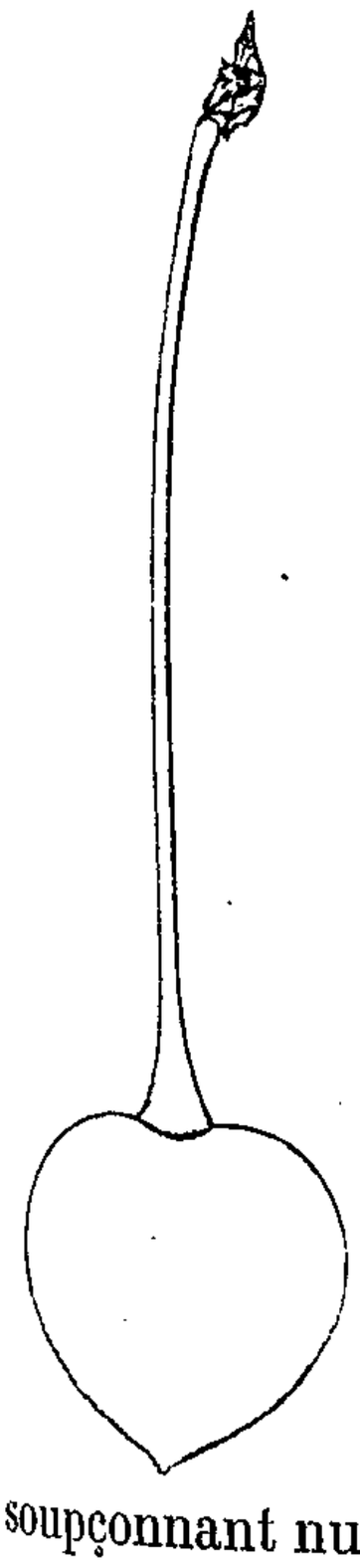
23. CERISIER BIGARREAUTIER A FEUILLES DE TABAC.

Synonymes. — 1. CERISE QUATRE A UNE LIVRE (J. V. Sickler, *der Teutsche Obstgärtner*, 1794, t. I, p. 167, n° 6). — 2. CERISE DES QUATRE A LA LIVRE (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 137, n° 24). — 3. BIGARREAUTIER A GRANDES FEUILLES (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 25, n° 160). — 4. CERISIER A FEUILLES DE TABAC (*Id. ibid.*). — 5. CERISE QUATRE A LA LIVRE (*Id. ibid.*). — 6. GUIGNIER A FEUILLES DE TABAC (*Id. ibid.*). — 7. BIGARREAUTIER TARDIF A FEUILLES DE TABAC (Idem, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 273). — 8. BIGARREAU TOBACCO LEAVED (*Id. ibid.*). — 9. CERISE VIER AUF EIN PFUND (Dittrich, *Systematisches Handbuch, der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 64, n° 77).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, assez longs, géniculés, lisses, d'un brun clair verdâtre légèrement cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes ou coniques, très-écartés du bois et séparés du coussinet, aux écailles brunes et fortement disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, vert jaunâtre, dépassant beaucoup, en grandeur, celles de toutes les autres variétés du genre, ovales-allongées, longuement acuminées, canaliculées et contournées, à bords crénelés et dentés. — *Pétiole :* excessivement long et très-fort, flasque, quelque peu rougeâtre, à petites glandes ovales ou arrondies, plates ou globuleuses, pour la plupart lavées de vermillon. — *Fleurs :* tardives et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Sa végétation laisse beaucoup à désirer. Il ne réussit pas quand on le greffe sur Merisier, pour plein-vent. Le Mahaleb lui convient seul, comme sujet, pour buisson, gobelet ou pyramide; et encore n'y fait-il que d'assez vilains arbres, mais qui tous sont constamment remarquables par l'ampleur extraordinaire de leurs feuilles.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par un. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* en cœur raccourci, comprimé sur les deux faces et terminé en pointe; à sillon large et peu profond. — *Pédoncule :* grêle, très-long, planté dans une cavité rarement bien prononcée. — *Point pistillaire :* noir et placé à l'extrémité d'un léger mamelon. — *Peau :* épaisse, à fond jaune, presqu'entièrement lavée de rouge vif qui passe au rouge sombre à l'insolation. — *Chair :* jaunâtre, ferme et croquante. — *Eau :* assez abondante, incolore, sucrée, de saveur douce-amère. — *Noyau :* assez gros, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale large et ressortie.

MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Plus curieuse que bonne et fertile, cette variété fit néanmoins beaucoup parler d'elle depuis le moment de sa propagation, vers 1780, jusqu'en 1821; à ce point, même, que des horticulteurs tentèrent l'impossible pour la posséder, ne soupçonnant nullement qu'elle pût leur réserver une véritable mystification. Son nom était alors si séduisant : Cerise *des Quatre à la Livre!...* Qui donc eût résisté

au désir de cultiver semblable merveille?... J. V. Sickler, célèbre agronome et pomologue allemand de la fin du XVIII^e^ siècle, y succomba l'un des premiers; il en fut aussi, croyons-nous, le premier descripteur, mais descripteur fort inexact. Qu'on en juge :

« Les Cerises *Quatre à une Livre* — écrivit-il dès 1794 — à la rigueur ne pèsent pas, chacune, un quarteron, mais toutes, cependant, sont d'une grosseur INCROYABLE. Leur goût est à la fois doux et acidule. Quant à l'arbre qui les produit, ses feuilles sont grandes comme la main. » (*Der teutsche Obstgärtner*, t. I, p. 167, n° 6.)

Il est facile ici, pour quiconque connaît l'œuvre pomologique de Sickler — 22 volumes in-8° — de s'apercevoir que cet auteur, jaloux sans doute de parler avant tout autre du fameux cerisier tant convoité, en parla d'après des on-dit, et non pas *de visu*. Lui, toujours très-complet, prolixe même, en ses descriptions, n'a mentionné cette fois ni les caractères principaux du fruit, ni ceux de l'arbre. Si encore, dans le peu qu'il en dit, on le trouvait exact. Mais il est loin de la vérité, aussi bien pour le fruit que pour les feuilles, qui certes sont plus grandes que la main. Du reste Sickler, en 1800, fit une seconde, une irréprochable description de cette espèce (t. XIV, p. 352), et cependant eut envers elle un nouveau tort : celui de l'appeler, pour masquer l'article erroné de 1794, Cerise *Quatre à la Livre à Petit Fruit* — assemblage de mots formant un non-sens — et de recommander qu'on ne la confondît pas avec son aînée..... Enfin l'année suivante [1801] il inséra, rectification et complément du sien, un long article du major von Truchsess, de Bettenbourg (Pays-Bas), où la provenance du cerisier à fruits d'abord réputés si volumineux, était ainsi précisée : « On l'a gagné dans la Flandre « occidentale, sur la propriété du comte Murray. » (T. XV, pp. 295-300.) A ce renseignement, ajoutons maintenant les suivants, qui justifient nos dires, et que nous fournit Dittrich, autre pomologue allemand de savante renommée :

« La cerise *Quatre à une Livre* — déclarait-il en 1840 — encore peu connue à l'époque de Sickler (1794), souvent décrite et fréquemment décriée, fut trouvée en Flandre, par le colonel von Seebach, sur un domaine appartenant au général Murray. Comme on *supposa qu'elle devait donner d'énormes fruits, vu la grandeur de ses feuilles*, von Seebach en expédia des greffes à son frère, chanoine-doyen à Kleinfahnern, lequel les utilisa dans son jardin, et, pour ce, y choisit la meilleure exposition. Mais quand l'arbre se mit à fruit, on s'aperçut aussitôt que la nature avait radicalement trompé l'attente commune, puisqu'au lieu de cerises égalant en grosseur une prune Reine-Claude, on n'en récolta que d'un faible volume. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, t. II, pp. 64-65.)

Cette trompeuse variété, ou, mieux, cette variété de trompeur, fut assez mal accueillie en France, témoin ce passage de Calvel, qui dut enlever à nos pépiniéristes l'espoir si facilement conçu par leurs confrères d'outre-Rhin :

« *Cerise des Quatre à la Livre.* — Quelques jardiniers charlatans — disait Calvel en 1805 — annoncèrent dans leurs Catalogues le Chou-Quintal, la Carotte de Vingt-Cinq Livres, l'Oignon Monstrueux d'Égypte; c'est à de pareilles exagérations que cette cerise doit la dénomination de *Quatre à la Livre*. Cultivée du côté d'Odécale (Flandre), elle fut portée en Allemagne pendant la dernière guerre en Belgique (1792), par M. Seebach, colonel d'un régiment de cavalerie autrichienne. Il lui continua le nom de *Quatre à la Livre*, que lui donnait le jardinier du général Murray, qui était propriétaire de cet arbre.... M. le baron de Truchsess, qui a réuni la plus belle collection de Cerises, et enrichi notre Pépinière Nationale de greffes qui ont bien réussi, cultiva avec soin cette nouvelle variété. Il la donna à M. Sickler, l'un des savants arboriculteurs d'Allemagne, près Gotha. Dans l'espace de dix ans cet arbre ne lui a

rapporté que deux fois du fruit, qui n'a pas excédé la grosseur d'un de nos Bigarreaux.... » (*Traité complet sur les pépinières*, t. II, pp. 137-138.)

Le surnom cerisier *à Feuilles de Tabac,* qu'aujourd'hui porte généralement cette variété, semble lui avoir été donné par les Anglais, vers 1815. Cela, du moins, ressort assez clairement des lignes ci-après, empruntées au pépiniériste parisien Louis Noisette, qui les publiait en 1821 :

« *Bigarreautier à Grandes Feuilles.* — Vers l'an 1804, dit-il, j'appris d'un baron polonais en voyage à Paris, qu'il existait chez un de ses amis un Cerisier dont les fruits prenaient le volume d'une prune de Dame-Aubert. Un pareil fait excitant ma curiosité, je ne donnai point de relâche au baron que je n'aie obtenu la possession d'un arbre qui portait un fruit si merveilleux : en effet, j'en reçus deux pieds par ses soins, et ce sont ces deux pieds, multipliés par la greffe, que j'ai répandus dans le commerce sous les noms de *Cerisier à Feuilles de Tabac* et de *Cerise des Quatre à la Livre,* AUTORISÉ, POUR LE PREMIER DE CES NOMS, PAR UN CATALOGUE ANGLAIS, et pour le second par un Catalogue hollandais dans lesquels j'ai cru reconnaître cette espèce de Cerisier..... Mais il s'en faut de beaucoup que les fruits répondent aux espérances qu'on pouvait concevoir de la dimension des feuilles..... : ils sont restés fort petits.... et remarquables en ce qu'ils étaient terminés par une petite pointe mousse, oblique et courbée en hameçon. Cependant je pense que, quand il sera plus vieux, mieux cultivé chez nous, et que conséquemment ses feuilles prendront moins d'étendue, cet arbre donnera des fruits plus gros.... » (*Le Jardin fruitier*, 1re édition, t. II, p. 17, n° 8.)

Voilà cinquante-quatre ans que Noisette racontait ces faits, et qu'il manifestait l'espérance de voir, par la culture, les feuilles de cette variété devenir moins grandes, et les fruits en acquérir alors plus de volume. Nos horticulteurs savent aujourd'hui si pareil espoir s'est réalisé. Mais bien peu d'entre eux, je me plais à le croire, l'auront sérieusement partagé !

Observations. — Cette année même (1875), M. le docteur Robert Hogg, directeur du Comité pomologique de la Société horticole de Londres, a publié une quatrième édition, considérablement augmentée, de son *Fruit manual*, œuvre consciencieuse et fort appréciée. Aussi regrettons-nous que l'auteur n'ait pas eu sous les yeux les divers ouvrages où se trouve indiquée l'origine du Bigarreautier à Feuilles de Tabac, puisqu'il a cru pouvoir dire :

« C'est un très-vieux Cerisier, qui provient évidemment de l'Angleterre, car Parkinson l'y mentionnait déjà, en 1629, sous la dénomination Cerise *d'une Once*, plus modeste que le nom Cerise de Quatre à la Livre, puis affirmait que « Si le Cerisier d'Once a de plus longues et « larges feuilles qu'aucun autre, il n'en existe point, par contre, qui donne D'AUSSI PETIT « FRUIT.....; lequel est JAUNE ROUGEATRE PALE, PRESQUE COULEUR D'AMBRE, d'où vient que plu- « sieurs personnes l'ont appelé Cerise *d'Ambre.* » (Page 220.)

Par cette courte description il est aisé, déjà, de s'apercevoir que la Cerise d'une Once, jaune d'ambre et la plus petite du genre, n'a rien de commun avec le Bigarreau à Feuilles de Tabac, fruit de moyenne grosseur et rouge noirâtre. Mais où la méprise du savant et très-honorable docteur Hogg apparaît mieux encore, c'est quand il ajoute :

« On ne saurait douter, non plus, que ce soit cette Cerise d'une Once qu'ait caractérisée Meager [en 1670], qui la nommait « *Ciliege Berrylin* » et qu'il disait être DE LA GROSSEUR D'UNE POMME ORDINAIRE. » (*Id. ibid.*)

Voyons, comment serait-il possible d'assimiler à la Cerise d'une Once, la plus petite du genre, d'après Parkinson, la Cerise Berylienne, réputée aussi grosse qu'une pomme, par l'écrivain anglais Meager?..... Je n'insiste pas, tellement

l'impossibilité d'une semblable assimilation ressort des textes produits, qui prouvent non moins formellement que le Bigarreau à Feuilles de Tabac n'offre aucune espèce de rapport soit avec la *Ounce Cherry* des Anglais, soit avec la *Ciliege Berrylin,* que le mot *Ciliege* fait supposer de provenance italienne.

---

24. CERISE BIGARREAU DE FLORENCE.

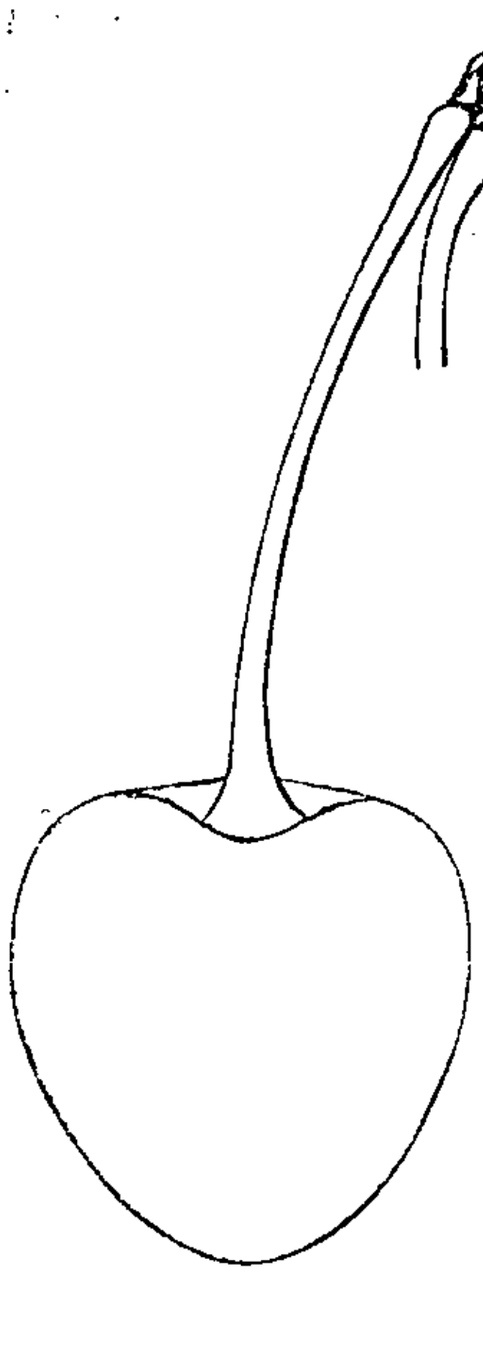
Synonyme. — BIGARREAU KNEVETT'S LATE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1842, p. 57, nº 37).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et très-longs, non géniculés, ridés, d'un brun-jaune verdâtre et légèrement cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, gris sale, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants et prolongés en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, en partie collés sur l'écorce, aux écailles grises et assez bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, très-grandes, vert clair, ovales ou ovales-allongées, longuement acuminées, planes ou contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* court et très-nourri, flasque, fortement carminé à son point d'attache, à glandes aplaties ou globuleuses lavées de vermillon brillant. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Doué d'une remarquable vigueur il fait sur n'importe quel sujet et sous toutes formes, mais particulièrement en pyramide, des arbres très-forts.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur, bien régulière, à sillon assez apparent. — *Pédoncule :* de grosseur et de longueur moyennes, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* jaune blanchâtre, marbrée de carmin clair sur le côté placé au soleil. — *Chair :* jaune blanchâtre, très-ferme et non filamenteuse. — *Eau :* suffisante, douce, acidule, faiblement sucrée. — *Noyau :* gros, ovoïde, lisse, ayant l'arête dorsale peu prononcée.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Déjà plus que centenaire, ce bigarreau passe pour être originaire de la ville ou des environs de Florence, comme le fait, du reste, présumer son nom. Les Anglais, qui le possèdent depuis près d'un siècle, en ont constaté la provenance par la plume de M. Joseph Sabine, jadis secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres. Sous la date du 1er octobre 1816, et la signature de ce personnage, on lit en effet dans les *Annales* de cette Société :

« *Cerisier de Florence.* — ..... Il y a nombre d'années, deux sujets de cette variété furent apportés de Florence par le père du présent sir John Archer Houblon. De ces arbres, l'un fut planté dans son jardin de Hallingbury Place, au comté

d'Essex, et l'autre sur la terre du Prieuré, appartenant également à la famille Houblon, et sise en ce même comté..... C'est un fruit bien connu des voyageurs qui ont visité Florence, où il est très-estimé. Par erreur, on l'avait cru semblable au bigarreau qui, décrit par Duhamel, porte généralement dans le voisinage de Londres le nom de Graffion. » *Transactions of the horticultural Society of London*, 1re série, 1817-1819, t. II, pp. 229-230.)

Le bigarreautier de Florence est d'assez récente importation en France; il dut y pénétrer vers 1840, car je vois par mon *Catalogue* de 1849 qu'alors je l'inscrivis parmi mes cerisiers d'espèces nouvelles (p. 7, n° 54).

Observations. — Il existe un bigarreau d'Italie (voir plus loin, p. 211) qu'il ne faut pas confondre, à l'exemple de plusieurs pomologues, avec le bigarreau de Florence. Le premier, de faible volume, est pourpre foncé; le second, très-gros, est jaunâtre marbré de rose; on peut, alors, aisément les distinguer l'un de l'autre. — En 1861 le Congrès pomologique a décrit, page 6 des *Procès-Verbaux* de sa sixième session, un bigarreau *Bella di Fiorenza,* qui, rouge noirâtre et mûrissant fin juin, se rapporte entièrement au bigarreau d'Italie dont il vient d'être question. Il sera donc urgent de ne pas l'oublier, le surnom Bella di Fiorenza, qu'on lui trouve ici, pouvant, à lui seul, faire croire qu'il s'agirait du bigarreau de Florence.

CERISES : BIGARREAU FRASER'S BLACK,

— BIGARREAU FRASER'S BLACK TARTARIAN,

— BIGARREAU FRASER'S TARTARIAN,

} Synonymes de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE FRÜHE SCHWARZE. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

CERISIER BIGARREAUTIER A FRUIT DUR ROUGE. — Synonyme de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU GANT NOIR. — Synonyme de cerise *Lemercier*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU DE GASCOGNE,

— BIGARREAU GASCOIGNE'S,

} Synonymes de *Guigne Rouge hâtive*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU GAUBALAIS,

— BIGARREAU GAUBALIS,

} Synonymes de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

---

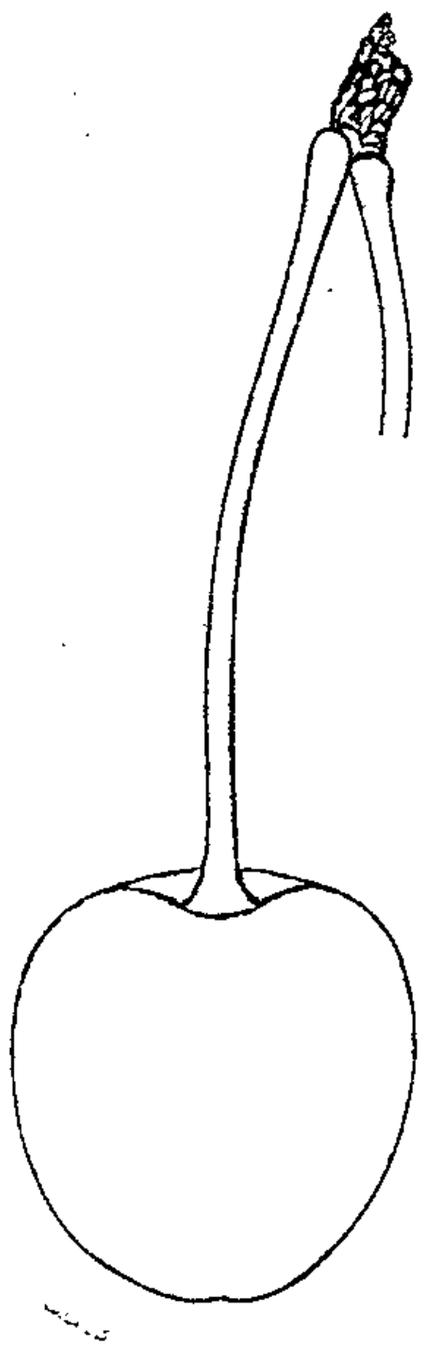
25. CERISE BIGARREAU GLADY.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-étalés, gros et longs, non flexueux, d'un brun clair amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* très-rares et très-petites. — *Coussinets :* peu prononcés. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques, écartés du bois, aux écailles brunes ou grisâtres. — *Feuilles :* abondantes, très-grandes, vert tendre, ovales-allongées, longuement acuminées, planes ou contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, flexible, légèrement violacé, à glandes aplaties ou globuleuses et lavées de vermillon. — *Fleurs :* assez précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il possède une remarquable vigueur, prospère parfaitement sous toutes les formes et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, presque toujours. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins allongé, à sillon assez apparent. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, planté dans une étroite et peu profonde cavité. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* d'un rouge brunâtre finement strié puis ponctué de carmin clair. — *Chair :* rouge blanchâtre, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, rosée, sucrée et quelque peu acidulée. — *Noyau :* moyen, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale faiblement accusée.



MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce bigarreau, que je n'ai vu décrit, ni même cité, dans aucune Pomologie, me fut offert en 1866 par un amateur très-connu d'arboriculture fruitière, M. Eugène Glady, de Bordeaux, qui de plus s'est empressé de me communiquer les renseignements suivants sur cette excellente variété :

« Bordeaux, 23 septembre 1875.

« ..... Il y a une vingtaine d'années, les pépinières départementales de la Gironde furent supprimées ; M. Jaumard père en était l'habile directeur ; tous les arbres jeunes et vieux furent arrachés pour faire place à de nouvelles rues ; on vendit tous les jeunes sujets, et j'achetai quelques cerisiers pour ma petite pépinière. N'ayant pu tous les greffer en saison, j'en vis fructifier quelques-uns au bout de trois ans, dont deux me parurent assez méritants pour être multipliés ; l'un reçut le nom de bigarreau Jaumard, et l'autre celui de *bigarreau Glady*..... »

CERISE BIGARREAU GOUBALIS. — Synonyme de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU GRAFFION. — Synonyme de *Bigarreau Blanc (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISIER BIGARREAUTIER A GRANDES FEUILLES. — Synonyme de *Bigarreautier à Feuilles de Tabac*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU GREAT,

— BIGARREAU GREAT OF MEZEL, } Synonymes de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU GREFFION. — Voir au mot *Bigarreau Graffion*.

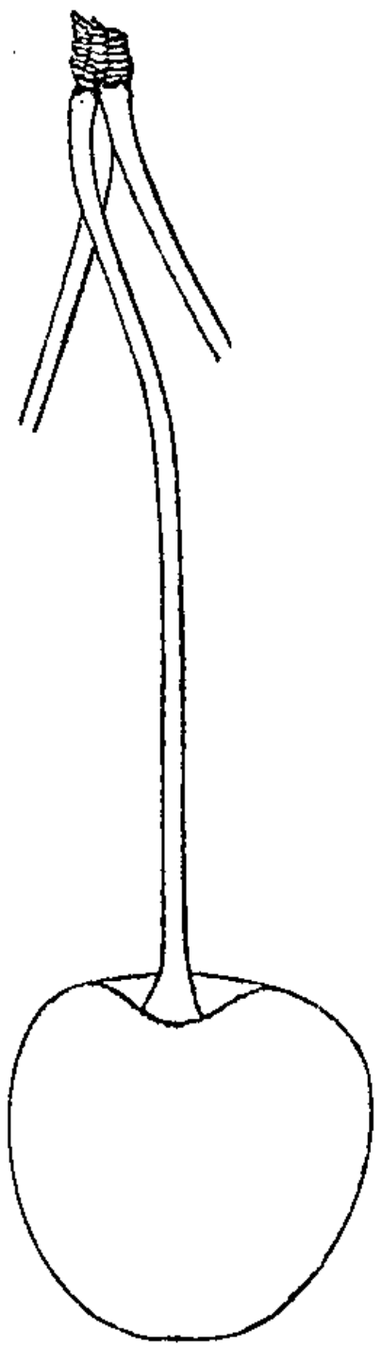
CERISE BIGARREAU GROLE. — Synonyme de *Bigarreau Groll*. Voir ce nom.

---

26. CERISE BIGARREAU GROLL.

Synonymes. — 1. BIGARREAU GROLL'S BUNTE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 77, nº 95). — 2. BIGARREAU GROLL'S GROSSE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 135, nº 42). — 3. BIGARREAU GROLL'S GROSSE BUNTE (*Id. ibid.*). — 4. BIGARREAU GROLE (John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 162).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Raméaux :* peu nombreux, étalés, gros et très-longs, légèrement flexueux, lisses et d'un brun clair amplement cendré. — *Lenticelles :* clair-semées et très-petites. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, écartés du bois, aux écailles grises et faiblement disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, des plus grandes, vert clair, ovales-allongées, sensiblement acuminées, rarement contournées et régulièrement dentées. — *Pétiole :* gros et très-long, arqué, complétement carminé, à larges glandes globuleuses lavées de vermillon brillant. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Quoiqu'il réussisse bien sous toutes les formes, cependant la basse-tige sur Mahaleb, pour buisson, lui convient particulièrement, puisqu'elle en accroît la fertilité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, généralement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur raccourci, bossuée, très-obtuse près du point pistillaire, à sillon rarement bien marqué. — *Pédoncule :* long et grêle, planté dans une large et profonde cavité. — *Point pistillaire :* placé au centre d'une faible dépression. — *Peau :* d'un rouge brunâtre presque aussi foncé sur le côté de l'ombre que sur celui de l'insolation. — *Chair :* rosée, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, légèrement colorée, bien sucrée, possédant une saveur acidule des plus agréables. — *Noyau :* assez gros, ovoïde, un peu bombé, ayant l'arête dorsale faiblement ressortie.

MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — D'origine allemande, ce très-bon bigarreau, qui date des

premières années de notre siècle, provient de la ville de Guben (Prusse). Déjà plusieurs fois décrit en Allemagne, il y jouit d'une grande vogue, et son état civil s'y trouve fort bien établi. M. Oberdieck, notamment, a donné sur ce point les renseignements ci-après :

« Ce fruit — a-t-il dit en 1861 — est sorti d'un semis fait dans le Jardin de la Société horticole de Guben, et porte le nom de son obtenteur. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 135, n° 42.)

Le bigarreautier Groll fut introduit dans les pépinières françaises en 1858, par un négociant de Bordeaux, M. Eugène Glady, qui peu après eut l'obligeance de m'en adresser des greffons. Aujourd'hui, tous nos collectionneurs le possèdent et l'apprécient beaucoup.

CERISES : BIGARREAU GROLL'S BUNTE,

— BIGARREAU GROLL'S GROSSE,

— BIGARREAU GROLL'S GROSSE BUNTE,

} Synonymes de *Bigarreau Groll*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU GROOTE PRINCESS. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

---

27. CERISE BIGARREAU GROS-CŒURET.

Synonymes. — CERISE CŒUR (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 78). — 2. CERISE HEAULME (*Id. ibid.*). — 3. CERISE HEAULMÉE (*Id. ibid.*). — 4. BIGARREAU CŒURET (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 27). — 5. BIGARREAU CŒUVRET (Louis Liger, *Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers*, 1714, p. 437). — 6. BIGARREAU CŒUR-DE-PIGEON (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 26). — 7. GROS BIGARREAU HATIF (le Berriays, *Traité des jardins fruitiers*, 1785, t. I, p. 244). — 8. BIGARREAU OX (William Coxe, *a View of the cultivation of fruit trees*, 1817, p. 249, n° 10). — 9. CERISE CŒUR-DE-POULE (Tatin, *Principes raisonnés et pratiques de la culture des arbres fruitiers*, 1819, t. II, p. 40). — 10. BIGARREAU CŒUR-DE-POULET (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 25, n° 171). — 11. BIGARREAU BULLOCK (*Id. ibid.*, édition de 1842, p. 62, n° 65; — et Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 69, n° 11). — 12. BIGARREAU LION'S (*Iid. iibid.*). — 13. GROS BIGARREAU MONSTRUEUX (Thompson, *ibid.*, 1842, p. 52, n° 10). — 14. GUIGNE OCHSEN (*Id. ibid.*, p. 62, n° 65; — et Oberdieck, *ibid.*). — 15. BIGARREAU VERY LARGE (*Iid. iibid.*). — 16. BIGARREAU GROS-COURET (P. Barry, *the Fruit garden*, 1852, p. 324, n° 27). — 17. BIGARREAU LARGE HEART-SHAPED (*Id. ibid.*). — 18. BIGARREAU MARCELIN (Congrès pomologique, *Procès-Verbaux*, 1860, p. 11). — 19. GUIGNE DES BŒUFS (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 69, n° 11). — 20. BIGARREAU MARCELINE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 126).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, très-gros et très-longs, non géniculés, lisses, d'un brun clair jaunâtre tacheté et lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, fines et arrondies. — *Coussinets :* saillants et prolongés en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, légèrement écartés du bois, aux écailles grises et assez bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, très-grandes, vert intense, ovales ou ovales-allongées,

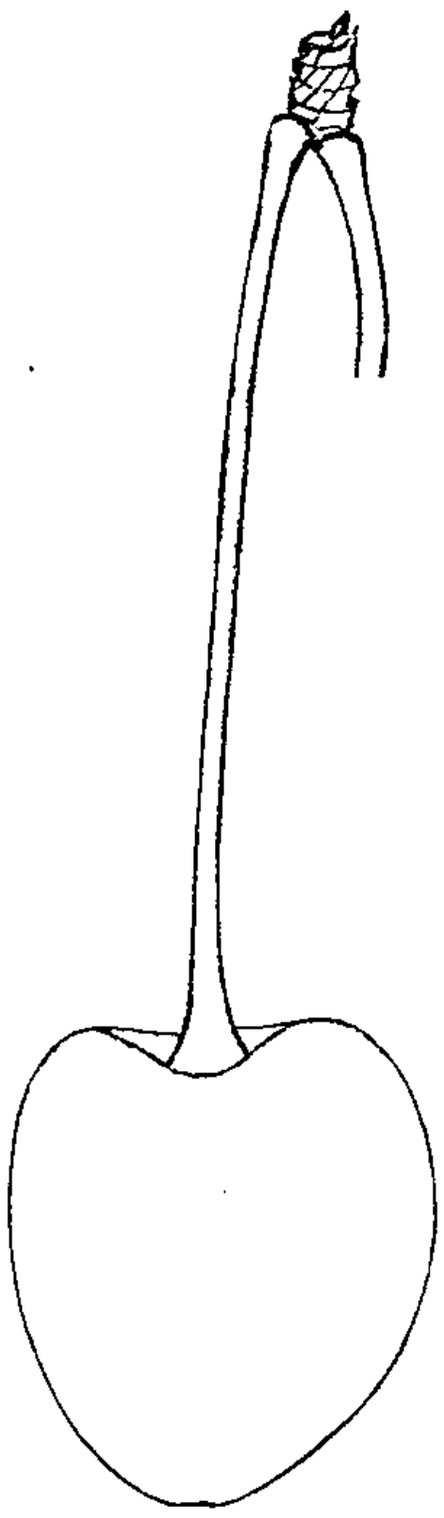
courtement acuminées, planes ou contournées, dentées et crénelées sur leurs ords. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, roide ou flasque, violacé, à très-larges glandes aplaties ou globuleuses et lavées de carmin. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa grande vigueur permet de le greffer sur Merisier, pour plein-vent; il y fait de forts arbres à tête assez belle, quoiqu'un peu dégarnie à l'intérieur. Les formes basses-tiges, sur Mahaleb, ne lui sont pas très-favorables.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux et par un. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur, très-régulière, à sillon large mais peu profond. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* bien développé, occupant le centre d'une très-faible dépression. — *Peau :* jaune d'ambre sur la partie placée à l'ombre, et rouge clair nuancé de rouge foncé sur l'autre face. — *Chair :* jaune, assez ferme et croquante. — *Eau :* abondante, incolore, douce et presque toujours délicieusement sucrée et parfumée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale large et peu saillante.

Bigarreau Gros-Cœuret.



MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — On peut dire du Gros-Cœuret, originairement appelé, pour sa forme, cerise de Heaume [casque élevé en pointe] et cerise de Cœur, que s'il ne provient pas de l'Anjou, il y était, tout au moins, déjà fort commun avant 1540; fait que Charles Estienne constatait formellement à cette dernière date, page 32 de son *Seminarium,* puis aussi dans sa célèbre *Maison rustique :*

« Cerises *Cœurs* — y disait-il en 1565 — sont semblables à un cœur humain, tant extérieurement qu'en leur noyau; aucun les appellent Cerises Heaumées, et leur arbre un Heaumier, principalement au PAYS D'ANJOU. » (*L'Agriculture et maison rustique*, édit. 1565-1589, livre III, chap. XXIV, p. 211 verso.)

Olivier de Serres, en 1600, signala également cette variété, et critiqua même, ne le trouvant pas justifié, le surnom Heaume, qu'elle portait chez les Angevins :

« Cerises *Cœurs* — écrivit-il — sont assés grosses, pointuës et fenduës, ainsi dittes à cause de leur figure ressemblant, et en leur chair et en leur noiau, aucunement le cœur d'une créature humaine; par aucuns, *sans grande raison,* appellées aussi, Cerises Heaumes. » (*Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs,* édit. de 1608, p. 623.)

Enfin un siècle et demi après Olivier de Serres, Louis Liger, dans la *Nouvelle maison rustique,* caractérisait à son tour ce même bigarreautier en des termes qu'il importe de consigner ici :

« Le *Cœuret* — exposait-il — est une espèce de Bigarreau plus tendre [que le Bigarreau Commun], et fait en cœur, dont le goût est relevé. Son bois est aussi plus gros, et sa feuille plus large. » (Tome II, p. 189.)

Cette description, quoiqu'incomplète, démontre formellement, cependant, qu'il

s'agit bien là de notre Gros-Cœuret, de ce fruit qui, regardé jadis comme distinct des Bigarreaux, jouissait partout d'une si grande vogue, sous les noms de Cœur ou Cœuret, et de Heaume. Mais aujourd'hui, disons-le vite, il mérite encore une des premières places dans nos jardins, malgré toutes les nouveautés qui sont venues grossir le nombre de ses congénères.

Observations. — Maintes erreurs ont eu lieu à l'égard du Gros-Cœuret: ainsi Noisette, en 1821 (*Jardin fruitier*, p. 17), assurait qu'à Paris, à l'École du Jardin du Roi, ce bigarreautier était étiqueté *Grosse Guigne Noire luisante!* Et le même pomologue, en 1839 (p. 85), de son côté lui donnait, à tort, *Belle de Rocmont* pour synonyme. — Poiteau, en 1846 (*Pomol. française*, t. II), publiait un *faux* Gros-Cœuret dont nous n'avons pu déterminer l'identité, mais, par contre, figurait et caractérisait le *vrai*, sous la dénomination Belle de Rocmont, oubliant que depuis Duhamel (1768) ce dernier nom est un des synonymes reconnus du bigarreau Commun. — Le Congrès pomologique, en 1860 (*Procès-Verbaux*, p. 11), fit bigarreau *de Hollande* synonyme de Gros-Cœuret, tandis qu'il l'est uniquement de Gros Bigarreau Blanc. — Je dois encore signaler une assez récente méprise (1866) commise par M. Paul de Mortillet (*les Meilleurs fruits*, t. II, p. 126), qui attribue au Gros-Cœuret plusieurs des synonymes appartenant au Gros Bigarreau Blanc. Cette confusion, je l'ai constaté, vient simplement de ce que l'honorable et zélé pomologue a pris dans le recueil allemand d'Oberdieck (t. III, p. 125) la cerise *Grosse Prinzessin* (notre Gros Bigarreau Blanc) pour la variété *Ochsenherz-kirsche*, ou Guigne Cœur-de-Bœuf (t. III, p. 69) de ce même auteur, laquelle seule est réellement identique avec le Gros-Cœuret.

CERISE GROS-COURET. — Synonyme de Bigarreau *Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISIER BIGARREAUTIER A GROS FRUIT BLANC. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISIER BIGARREAUTIER A GROS FRUIT NOIR. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISIERS : BIGARREAUTIER A GROS FRUIT ROUGE,

— BIGARREAUTIER A GROS FRUIT ROUGE TRÈS-FONCÉ, } Synonymes de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). V. ce nom.

CERISE BIGARREAU GROSSE SCHWARZE. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU HARRISON. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU HATIF (GROS-). — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU HATIF (PETIT-). — Synonyme de *Guigne Blanche précoce*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU HATIF DE WERDER. — Synonyme de *Bigarreau Werder*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU HEREFORDSHIRE. — Synonyme de *Guigne Rouge hâtive*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU HILDESHEIM. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU DE HOLLANDE, — BIGARREAU ITALIAN, } Synonymes de *Bigarreau Blanc (Gros-)*. Voir ce nom.

---

28. CERISE BIGARREAU D'ITALIE.

Synonymes. — 1. BIGARREAU COURTE-QUEUE (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 jusqu'à 1823 ont formé sa collection*, p. 38, n° 611 ; — et Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 102, n° 21). — 2. BIGARREAU BELLA DI FIORENZA (du Congrès pomologique, *Procès-Verbaux*, 1861, p. 6). — 3. BIGARREAU BOHEMIAN BLACK (Paul de Mortillet, *ibid.*). — 4. BIGARREAU RADOWESNITZER (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1875, p. 193).

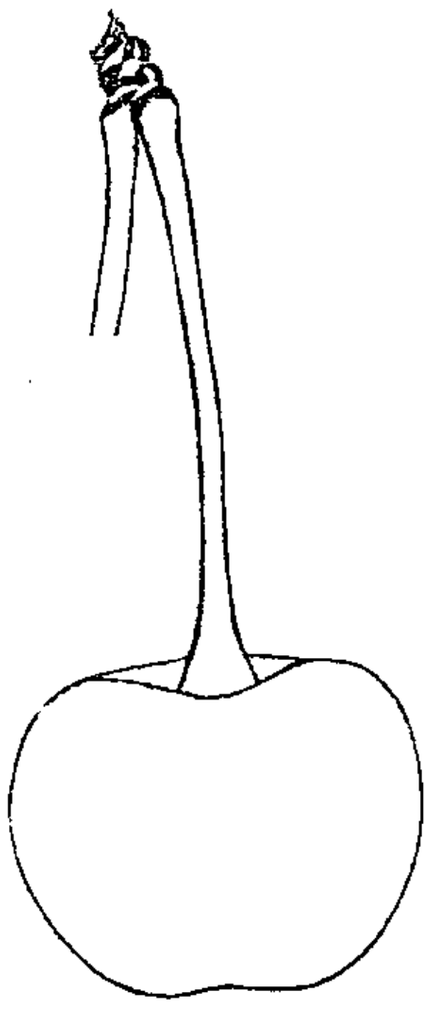
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros et courts, non flexueux, quelque peu duveteux et d'un jaune verdâtre amplement maculé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, assez grandes et jaune grisâtre. — *Coussinets* : larges et saillants. — *Yeux* : moyens, ovoïdes-arrondis, faiblement écartés du bois, du sommet au milieu du rameau, et souvent, dans l'autre partie, sortis en éperon; leurs écailles sont brunes et disjointes. — *Feuilles* : moyennes, épaisses et coriaces, vert brillant en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales, courtement acuminées, ayant les bords assez régulièrement crénelés. — *Pétiole* : gros et long, flasque, lavé de carmin, étroitement mais profondément canaliculé, à glandes vermillonnées et très-apparentes. — *Fleurs* : grandes, tardives et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sur Merisier, il fait de remarquables plein-vent à tête superbe, bien arrondie ; sur Mahaleb, ses arbres sont généralement moins beaux, moins réguliers.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus souvent. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse très-comprimée aux pôles, mais quelquefois, aussi, légèrement cordiforme, à sillon large et peu profond. — *Pédoncule :* court et gros, inséré dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* petit, grisâtre, occupant le centre d'une dépression bien accusée. — *Peau :* dure, épaisse, d'un pourpre très-foncé tacheté de pourpre plus clair. — *Chair :* rouge terne, ferme et croquante. — *Eau :* très-abondante, rouge, douce, bien sucrée et savoureusement parfumée. — *Noyau :* moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large et saillante.

Bigarreau d'Italie.



MATURITÉ. — Dernière quinzaine de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le nom du présent bigarreau en indique-t-il l'origine?..... La chose est supposable, et du reste généralement admise. En 1861 notre ancien Congrès pomologique décrivit ce fruit, mais sous le nom *Bella di Fiorenza*, dont je ne l'ai, depuis lors, jamais vu revêtu, et qui ne saurait lui convenir, car si ce bigarreau est vraiment délicieux, il n'est ni volumineux ni beau. Voici la courte description qu'en donna le Congrès : « Originaire d'Italie, « gros, bon, rouge noirâtre et mûrissant fin juin. D'après M. Robert Lawlay, de « Florence, il est très-estimé des Italiens. » (Session de 1861, *Procès-Verbaux*, p. 6.) Voilà bien notre bigarreau d'Italie; quant au nom *Bella di Fiorenza*, j'avais grande envie de le placer parmi les synonymes du bigarreau de Florence, très-volumineux et ravissamment coloré (voir p. 204); je m'en suis abstenu, cependant, n'ayant rencontré aucun auteur qui l'ait encore mentionné. Le bigarreau d'Italie est d'assez récente introduction en France; les Belges le possédaient avant nous : dès 1815, pour le moins; on le constate dans le *Catalogue général* des collections fruitières du fameux semeur Van Mons, où il est inscrit, page 38, sous le n° 611.

Observations. — Le synonyme *Italian Heart* [bigarreau d'Italie], donné par Oberdieck (1861, t. III, p. 126) à sa cerise Grosse Prinzessin, notre Gros Bigarreau Blanc, ne doit pas la faire confondre avec la variété ici étudiée, qui ne lui ressemble en rien. — M. Paul de Mortillet caractérisait dans ses *Meilleurs fruits*, en 1866, ce même bigarreau d'Italie, et déclarait l'avoir rebaptisé :

« Je l'ai reçu — dit-il — étiqueté *Bigarreau de Florence*; mais Downing et Robert Hogg décrivant sous le nom de Florence une cerise qu'ils classent l'un et l'autre parmi les Bigarreaux à peau panachée et à jus incolore, j'ai cru devoir, pour éviter toute confusion, transformer le nom Bigarreau de Florence en celui de *Bigarreau d'Italie*; les deux fruits sont effectivement très-différents. » (Tome II, p. 102, n° 21.)

Pour moi, devant à l'obligeance de M. de Mortillet la possession de cette précieuse variété, on comprendra que j'aie eu soin de lui conserver le nom sous lequel on me l'avait offerte; et d'autant mieux que ce nom n'était plus inédit, puisqu'il figurait dans une Pomologie et dans nombre de Catalogues français.

29. CERISE BIGARREAU JABOULAY.

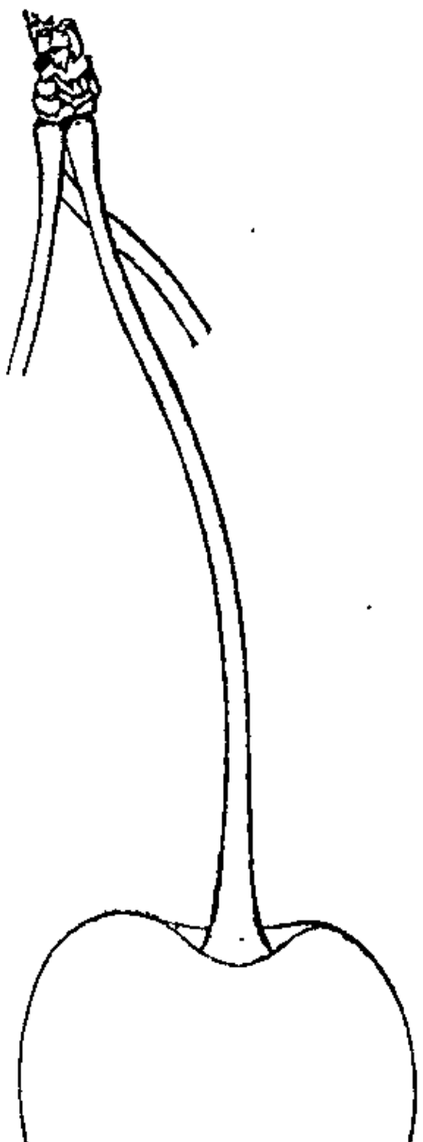
Synonymes. — 1. BIGARREAU DE LYONS (Robert Hogg, *the Fruit manual,* 1866). — 2. CERISE JABOULAISE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France,* 1874, t. VII, nº 16). — 3. CERISE DE JABOULAY (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés, arqués ou pendants, longs, de grosseur moyenne, flexueux et d'un rouge-brun jaunâtre amplement couvert de gris cendré. — *Lenticelles :* très-rares, petites et arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* moyens, coniques-pointus, écartés du bois, aux écailles grises ou brunes. — *Feuilles :* peu nombreuses, fort grandes, ovales-allongées, vert clair, sensiblement acuminées, à bords irrégulièrement dentés. — *Pétiole :* long et des plus gros, flexible, carminé, à glandes énormes généralement globuleuses et lavées de rouge brillant. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Quoique très-vigoureux il ne fait jamais, n'importe sur quel sujet ou sous quelle forme, que de vilains arbres irréguliers qui toujours laissent retomber leurs branches.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, le plus habituellement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie plus ou moins ovoïde et bossuée, aplatie autour du pédoncule, à sillon large mais peu profond. — *Pédoncule :* long, assez fort, inséré dans une cavité prononcée et presque triangulaire. — *Point pistillaire :* très-petit, saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* épaisse, rouge vif nuancé de pourpre à la complète maturité. — *Chair :* rouge brunâtre, ferme et non filamenteuse. — *Eau :* abondante, rouge très-intense, douce et rarement bien sucrée. — *Noyau :* gros, ovoïde-arrondi, assez bombé, ayant l'arête dorsale large, saillante et généralement terminée par un mucron peu développé.



MATURITÉ. — Premiers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est un ancien pépiniériste d'Oullins près Lyon, M. Jaboulay, qui fut l'obtenteur de ce bigarreau précoce, que M. Massot, autre arboriculteur de cette même localité, mit ensuite dans le commerce. Voici du reste les détails circonstanciés — dont quelques-uns assez piquants — que nous adressait le 13 mars 1869, sur l'origine du bigarreau Jaboulay, un jardinier de mes clients, M. Auguste Odier :

« Vers 1822 — m'écrivait-il — M. Jaboulay, ancien pépiniériste à Oullins, ayant planté des sauvageons de cerisier venus de semis, les greffa deux ou trois ans plus tard ; mais sur l'un d'eux, qui se trouvait contre la haie de l'enclos, l'opération ne réussit pas, quoiqu'il eût été greffé plusieurs fois à œil dormant. La cinquième année, en mars, ordre ayant été donné d'arracher les cerisiers, tous le furent, sauf ce dernier, devenu extraordinairement fort, et qui même étalait une splendide floraison. Quelques semaines après, M. Jaboulay, visitant ses pépinières, fut très-étonné d'apercevoir cet arbre couvert de cerises déjà rouges,

quand le fruit des autres cerisiers commençait à peine à grossir. Il le fit voir à deux confrères, ses voisins, MM. Massot et Rivière, puis vendit ensuite fort cher à la Halle de Lyon, vu sa grande précocité, la récolte du nouveau bigarreautier. L'année suivante, M. Jaboulay voulut greffer quelques pieds de cette variété ; mais, ô surprise ! un amateur encore plus pressé, paraît-il, d'en effectuer la multiplication, avait coupé, sans miséricorde, tous les rameaux du fameux cerisier. Qui était-ce ?... On le sut au bout de cinq ans, alors que le voisin Rivière présenta sur le marché de Lyon des cerises très-précoces, qu'il dit être le bigarreau Anglais. « Allons donc ! répliqua vertement une revendeuse, çà, c'est *la Jaboulaise!* » Et, de fait, elle ne se trompait pas ; aussi ce nom resta-t-il acquis audit bigarreautier, que le pépiniériste Massot, le second voisin, multiplia abondamment et vendit à presque tous les propriétaires et jardiniers des collines de Lyon, d'Oullins, de Saint-Genis-Laval, de Brignais, etc..... Le pied-type du bigarreautier Jaboulay a été arraché en 1853 et s'est constamment montré d'une huitaine de jours plus précoce que tous les sujets de son espèce. »

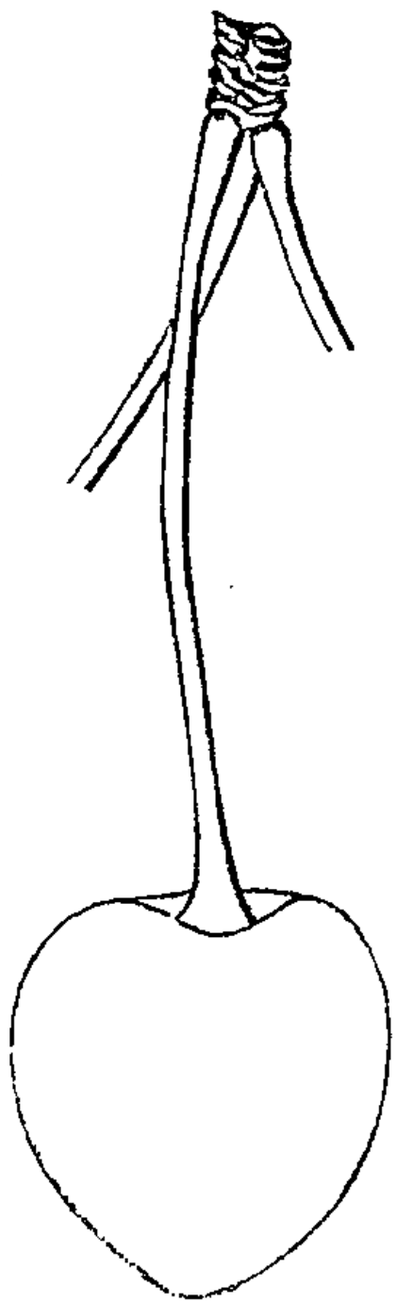
Observations. — Il faut, à cause de son synonyme bigarreau *de Lyons*, veiller à ne pas confondre, dans la nomenclature, s'entend, le Jaboulay avec le Gros-Cœuret et le Mezel, également surnommés bigarreaux de Lyon ou Lion.

---

30. CERISE BIGARREAU JAUNE BUTTNER.

Synonymes. — 1. BIGARREAU BUTTNER'S WACHS (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 55, nº 89). — 2. BIGARREAU BUTTNER'S GELBE (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 275). — 3. BIGARREAU BUTTNER'S YELLOW (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, presque érigés, grêles, de longueur moyenne, non géniculés et d'un jaune verdâtre. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* plus ou moins écartés du bois, moyens, coniques-obtus, aux écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites ou moyennes, vert jaunâtre et brillant, minces, ovales, longuement acuminées, à bords dentés et surdentés. — *Pétiole :* court et assez grêle, flasque, à peine cannelé, à glandes allongées ou arrondies et non lavées de carmin. — *Fleurs :* tardives, à épanouissement simultané.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa vigueur très-modérée le rend peu propre à la haute-tige pour plein-vent, les autres formes lui sont beaucoup plus avantageuses.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, généralement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur, aplatie du côté du sillon, qui n'est pas bien apparent. — *Pédoncule :* assez long, de grosseur moyenne, inséré dans une large mais peu profonde cavité. — *Point pistillaire :* petit, grisâtre, à fleur de fruit. — *Peau :* dure, épaisse, jaune pur et brillant. — *Chair :* jaunâtre, ferme et croquante, légèrement transparente au centre. — *Eau :* assez abondante, un peu jaunâtre, acidule, sucrée et plus ou moins parfumée. — *Noyau :* petit, arrondi, très-déprimé du côté de son arête dorsale, qui est large et tranchante.

MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le bigarreau Jaune Buttner rappelle le nom de son obtenteur, jadis conseiller à Halle-sur-Saale (Saxe), et qui fut un semeur passionné, surtout des genres Cerisier et Noisetier. Il gagna ce fruit vers 1798, et ne tarda guère à l'offrir à la Société d'Horticulture de Londres, car dès 1803 cette Société déjà le possédait dans son Jardin fruitier (voir *Transactions*, 2e série, t. I, p. 275). Les Belges l'ont également cultivé des premiers, particulièrement Van Mons, sur le *Catalogue général* duquel on trouvait ce gain de Buttner inscrit bien avant 1823 (p. 55, n° 89). Chez nous, son introduction remonte au plus à 1860, aussi les collectionneurs sont-ils encore les seuls à l'y posséder.

CERISE BIGARREAU JAUNE DE DOCHMISSEN. — Synonyme de *Bigarreau Dönnissen*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU JAUNE DE DROGAN. — Synonyme de *Guigne Blanche (Grosse-)*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU KLEINDIENTS BRAUNE. — Synonyme de *Bigarreau Brun Kleindienst*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU KNEVETT'S LATE. — Synonyme de *Bigarreau de Florence*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU KRONPRINZ VON HANNOVER. — Synonyme de *Bigarreau Prince Royal de Hanovre*. Voir ce nom.

---

31. CERISE BIGARREAU KRÜGER.

ynonymes. — 1. BIGARREAU NOIR DE KRUEGER (Eugène Glady, *Revue horticole*, 1865, p. 431). — 2. BIGARREAU KRÜGERS SCHWARZE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1869, t. VI, p. 319, n° 168).

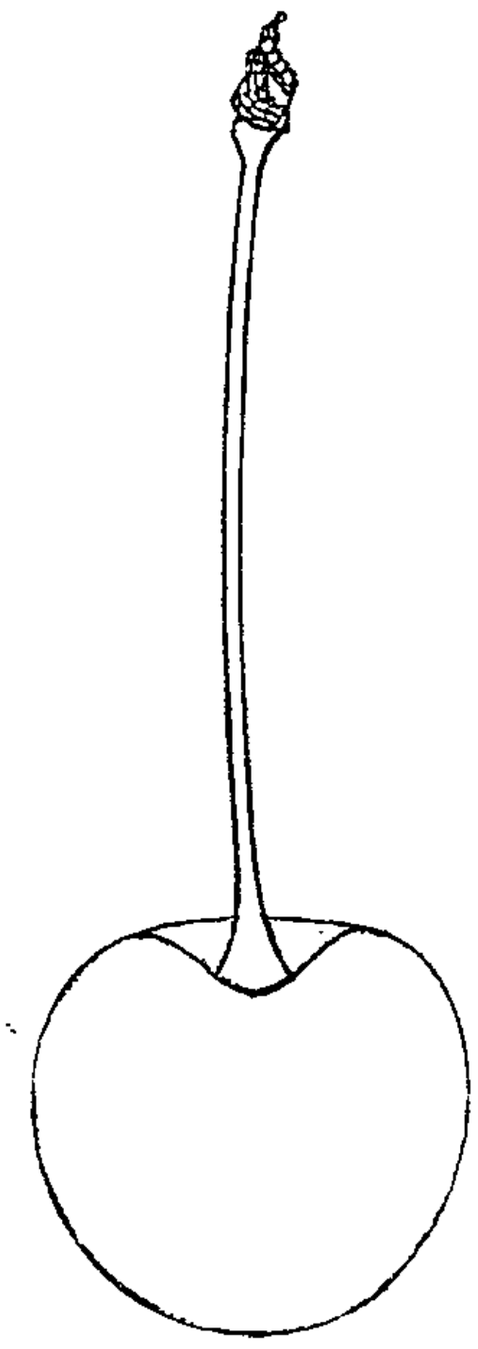
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, ros et longs, rugueux, non géniculés, d'un brun-roux amplement lavé de gris endré. — *Lenticelles :* petites et clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *'eux :* volumineux, coniques, à peine écartés du bois, aux écailles grises et très-aiblement disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, d'un vert jaunâtre énéralement panaché de jaune pâle, ovales ou ovales-allongées, acuminées, lanes ou contournées, ayant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* de lon-ueur moyenne, assez gros, flasque, rouge violacé, à glandes sphériques et ermillonnées. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Il croît non moins vigoureusement sur Mahaleb que sur Merisier, mais il est toujours un peu trop dégarni de branches.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur plus ou moins arrondi, aplati sur ses deux faces, à sillon large et peu profond. — *Pédoncule :* long et grêle, très-renflé à la base, inséré dans une cavité de dimensions considérables. — *Point pistillaire :* petit et saillant. — *Peau :* jaune blanchâtre mélangé de rouge clair sur le côté de l'ombre, brun-rouge à l'insolation, finement et abondamment ponctuée de gris sale et parfois tachetée de carmin. — *Chair :* jaune pâle, très-ferme et légèrement filamenteuse. — *Eau :* abondante, quelque peu rosâtre, acidulée, bien sucrée, bien parfumée. — *Noyau :* gros, ovoïde-allongé, assez plat, ayant l'arête dorsale large mais modérément ressortie.

Bigarreau Krüger.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Introduit en France au mois de février 1858 par M. Eugène Glady, pomologue et négociant à Bordeaux, le bigarreau Krüger est originaire de Guben (Prusse), où M. Groth, confiseur, fut un de ses premiers propagateurs. Oberdieck l'a décrit en 1869 dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. VI, p. 319, n° 168) et le dit d'assez récente obtention; il le croit dû au fils d'un M. Krüger qui anciennement a gagné certaine guigne noire portant ce *même nom*, mais que nous ne possédons pas.

CERISE BIGARREAU KRÜGERS SCHWARZE. — Synonyme de *Bigarreau Krüger*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU LACURE. — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU LAMPEN'S SCHWARZE. — Synonyme de *Bigarreau Noir Lampé*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU LARGE BLACK. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU LARGE HEART-SHAPED. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU LARGE RED. — Synonyme de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU LARGE RED PROOL. — Voir *Bigarreau de Mezel*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE BIGARREAU LARGE SHAPED. — Synonyme de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU LAUERMANN,

— BIGARREAU LAUERMANN (GROS-),

} Synonymes de *Bigarreau Napoléon Ier*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU LION'S. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU A LONGUE-QUEUE. — Synonyme de *Bigarreau Violet*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU LOURMAN. — Synonyme de *Bigarreau Napoléon Ier*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DE LUDWIG. — Synonyme de *Guigne Ludwig*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DE LYON. — Synonyme de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DE LYONS. — Synonyme de *Bigarreau Jaboulay*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DE MAI. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU MARBRÉ DE HILDESHEIM. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU MARCELIN,

— BIGARREAU MARCELINE,

} Synonymes de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU MERVEILLE DE SEPTEMBRE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU MILLETT'S LATE DUKE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU MONSTRUEUX DE MEZEL. — Synonyme de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

32. CERISE BIGARREAU DE MEZEL.

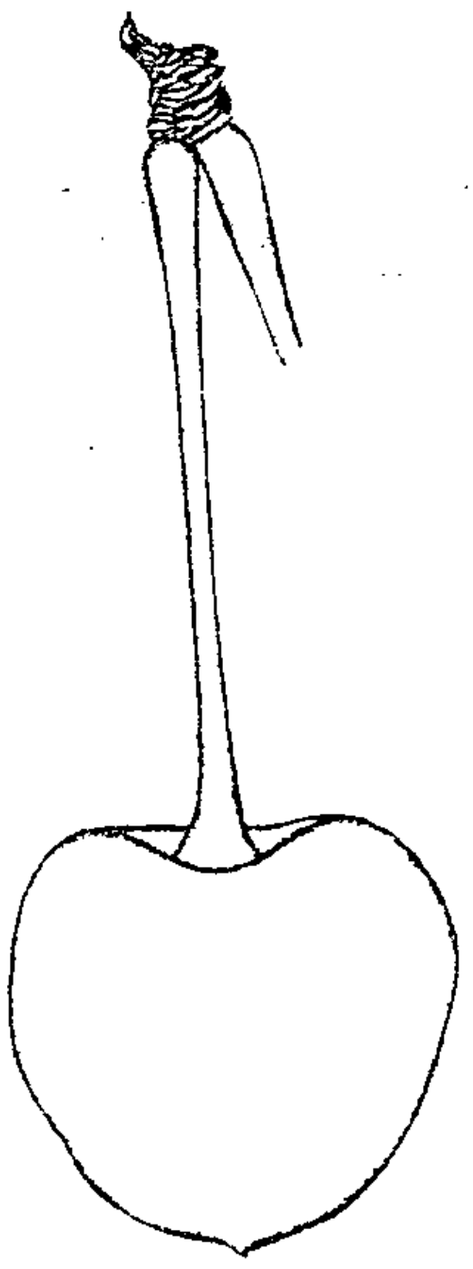
Synonymes. — 1. BIGARREAU MONSTRUEUX DE MEZEL (Lecoq, *Revue horticole,* 1846, pp. 341-342; — et Bivort, *Album de pomologie,* 1850, t. III, p. 95). — 2. BIGARREAU BLACK OF SAVOY (Elliott, *Fruit book,* 1854, p. 199). — 3. BIGARREAU GAUBALIS (*Id. ibid.*). — 4. BIGARREAU GREAT (*Id. ibid.*). — 5. BIGARREAU LARGE SHAPED (*Id. ibid.*). — 6. BIGARREAU DE LYON (*Id. ibid.*). — 7. BIGARREAU NEW LARGE BLACK (*Id. ibid.*). — 8. BIGARREAU WARD'S (*Id. ibid.*). — 9. CERISE MONSTROSE MARMOR (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 37, nº 110). — 10. BIGARREAU GOUBALIS (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* 1863, p. 262). — 11. BIGARREAU GREAT OF MEZEL (*Id. ibid.*). — 12. BIGARREAU GAUBALAIS (*Id. ibid.*, édition de 1869, p. 454).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux et des plus étalés, parfois arqués, gros, assez longs, légèrement coudés, rugueux, ridés et d'un brun clair jaunâtre amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies et très-petites. — *Coussinets :* assez saillants. — *Yeux :* gros et coniques-aigus, faiblement écartés du bois, aux écailles grises et bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, assez grandes, vert pâle, ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* grêle et très-long, flasque, rouge violacé, à glandes moyennes, globuleuses ou aplaties, lavées de vermillon brillant. — *Fleurs :* assez précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le plein-vent, sur Merisier, est la forme qui lui convient le mieux; du reste il fait toujours, n'importe sur quel sujet, des arbres trop dégarnis.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, et souvent aussi par un. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur ou ovoïde, presque toujours bossuée, à sillon large et peu profond. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, grêle à son milieu, très-renflé aux extrémités, inséré dans une vaste cavité bien arrondie. — *Point pistillaire :* petit, saillant ou à fleur de fruit. — *Peau :* épaisse, luisante, rouge vif passant au rouge noirâtre à la complète maturité. — *Eau :* très-abondante, rosée, douce, sucrée, délicieusement parfumée. — *Noyau :* moyen, ovoïde-arrondi, ayant les joues bombées et l'arête dorsale large mais obtuse.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce bon et beau fruit, originaire du Puy-de-Dôme, porte le nom de son lieu natal et date des premières années de notre siècle. Longtemps confiné dans le village de Mezel, près Clermont-Ferrand, il en sortit seulement en 1847, ainsi que le constate l'article suivant, qui le 15 décembre 1846 fut publié par la *Revue horticole,* sous la signature de M. Henri Lecoq, alors vice-président de la Société d'Horticulture de l'Auvergne :

« M. Ligier de la Prade, notre collègue — écrivait M. Lecoq — nous avait entretenus quelquefois d'une Cerise nouvelle qu'il possédait dans sa propriété de Mezel..... Il pria la Société de nommer une Commission pour aller sur les lieux étudier cette nouveauté.....

Le 18 juin 1846 nous étions devant le Cerisier, situé dans une vigne peu éloignée du château..... L'arbre était élevé, âgé de trente ans au moins, et greffé au bas de la tige. Les Cerises étaient abondantes..... et d'un volume remarquable..... Quelques-unes pesaient dix grammes ; et, en moyenne, onze de ces fruits, pesés avec des instruments de précision, complétaient un hectogramme, ce qui donne cent dix fruits pour le kilogramme ; volume énorme, si on le compare à celui des autres Cerises connues..... La Cerise de M. Ligier de la Prade nous paraît nouvelle, et nous n'hésitons pas à la considérer comme le plus beau et le meilleur Bigarreau qu'on ait vu jusqu'à ce jour. Nous le croyons inconnu partout ailleurs qu'à Mezel, où sans doute il sera né de parents ignorés..... Nous proposons de le nommer *Bigarreau Monstrueux de Mezel.* » (2e série, t. V, pp. 341-342.)

Observations. — Dans l'Anjou, le bigarreau de Mezel n'a jamais atteint, chez moi du moins, l'énorme développement dont parle ici M. Lecoq. Je l'atteste, sans prétendre, toutefois, infirmer en rien le rapport qu'il m'a paru utile de reproduire. — Le pomologue anglais Robert Hogg et le pomologue allemand Oberdieck se sont trompés à l'égard de ce fruit, lorsqu'ils l'ont réuni au Gros-Cœuret, le premier en 1862, le second en 1869. — Les Américains Elliot (1854) et Downing (1869) lui ayant donné pour synonymes Goubalis, Gaubalis, Gaubalais, il nous a fallu, nécessairement, enregistrer ces divers noms; mais comme ils sont de nature à causer quelque confusion entre ce bigarreau et le *Jaboulay*, précédemment décrit (page 213), nous déclarons que le Mezel diffère beaucoup de ce dernier. Downing demande en outre si le bigarreau *Large Red Prool* ne devrait pas être rangé parmi les synonymes du Mezel? Ne pouvant résoudre la question, je m'empresse du moins d'appeler sur elle l'attention de nos arboriculteurs.

CERISE BIGARREAU MONSTRUEUX (GROS-). — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret.* Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU MONSTRUEUX DE MEZEL. — Synonyme de *Bigarreau de Mezel.* Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU NAPOLÉON. — Synonyme de *Bigarreau Napoléon Ier.* Voir ce nom.

---

33. CERISE BIGARREAU NAPOLÉON Ier.

Synonymes. — 1. GROSSE CERISE LAUERMANN (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection,* p. 54, n° 57). — 2. CERISE LAUERMANN (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner,* 1802, t. XVIII, p. 102, n° 38 ; — et Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London,* 2e série, 1832, t. I, p. 263). — 3. CERISE LABERMANN (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1806-1840, t. II, p. 76, n° 93). — 4. BIGARREAU LOURMAN (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1826, p. 26, n° 183). — 5. BIGARREAU NAPOLÉON (*Le Bon-Jardinier,* 1829, p. 382). — 6. BIGARREAU LAUERMANN (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London,* 2e série, 1831, t. I, p. 263). — 7. GROS BIGARREAU LAUERMANN (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1840, t. II, p. 76, n° 93). — 8. BIGARREAU CLARKE (Elliott, *Fruit book,* 1854, p. 212).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, géniculés, rugueux, rouge-brun jaunâtre, entièrement lavés de gris cendré à la base et tachés de même au sommet. — *Lenticelles :*

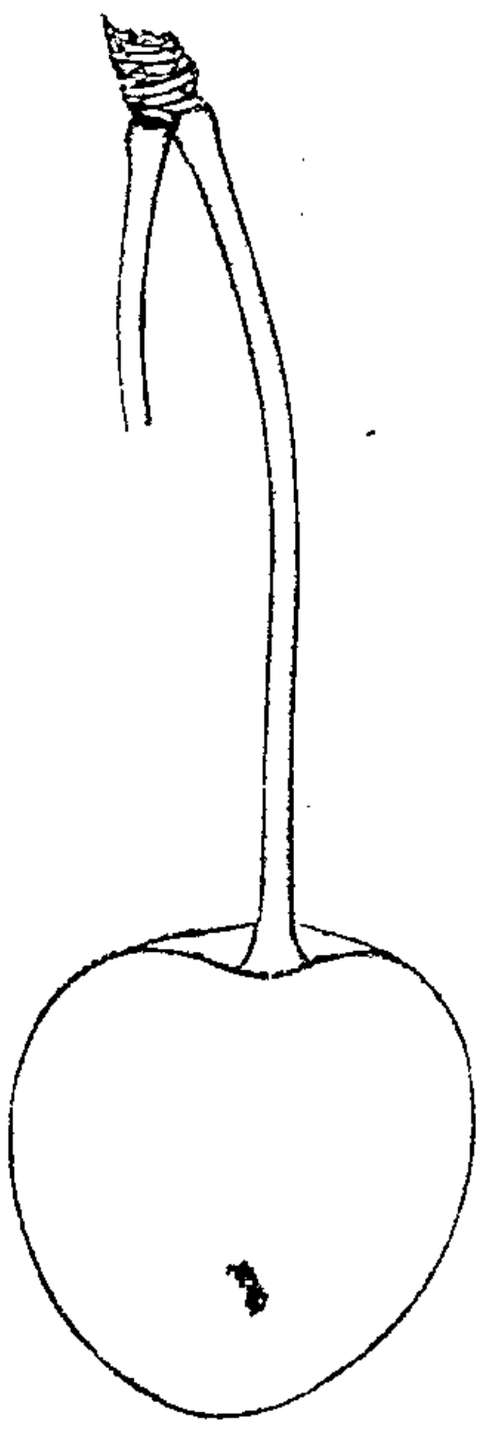
abondantes, grises, très-variables de forme et de grandeur. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, renflés, coniques, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et bordées de gris. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes ou très-grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, flasque, lavé de carmin, à glandes énormes, aplaties, arrondies et vermillonnées. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il fait de beaux arbres sous toute espèce de forme et sur n'importe quel sujet.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus souvent. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* assez irrégulière, en cœur ou ovoïde, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* long, gros, planté dans une cavité vaste et profonde. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit ou légèrement enfoncé. — *Peau :* rouge clair sur le côté de l'ombre et rouge plus intense à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre et très-ferme. — *Eau :* abondante, presqu'incolore, douce, des plus savoureuses et des plus sucrées. — *Noyau :* assez petit, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale large et saillante.

Bigarreau Napoléon Ier.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1840 le botaniste Poiteau, alors rédacteur des *Annales* de la Société d'Horticulture de Paris, parlait en ces termes, dans cette publication, du fruit ici décrit :

« *Bigarreau Napoléon.* — Il y a une douzaine d'années [vers 1828] — écrivait-il —. que j'ai vu ce bigarreau chez M. Parmentier, à Enghien (Belgique). Ce savant horticulteur m'a dit L'AVOIR DEPUIS PEU OBTENU DE SEMIS, ET L'AVOIR NOMMÉ LUI-MÊME BIGARREAU NAPOLÉON. Depuis cinq ou six ans quelques pépiniéristes le relatent dans leurs Catalogues, et j'en ai rencontré un jeune et fort bel arbre, couvert de fruits mûrs, le 6 juillet 1840, dans le beau et riche jardin de M. Vilmorin, à Verrières. L'arbre soutient ses branches comme le Merisier des bois; le fruit est gros, cordiforme, rouge clair d'abord, ensuite rouge rembruni, au moins du côté du soleil; la chair est blanche et croquante; son eau est abondante, sans couleur, sucrée, relevée, très-bonne; le noyau est teint de rouge en partie. Cette belle et très-bonne espèce mérite d'être plus multipliée; on ne la voit pas encore sur les marchés. » (Tome XXVII, p. 74.)

Cet article de Poiteau est tellement affirmatif sur l'origine du bigarreau Napoléon Ier, que peut-être sera-t-on surpris de me voir le révoquer en doute. J'y suis forcé, cependant, par divers textes antérieurs qui le contredisent si formellement, qu'il devient difficile, après les avoir lus, de regarder Parmentier comme l'obtenteur de ce beau fruit :

Citons d'abord Thompson, ancien secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres, et pomologue connu de tous :

« Le *Bigarreau Napoléon* — déclarait-il le 16 octobre 1832 — fut offert à notre Société par M. de Candolle, de Genève, qui l'envoya étiqueté Bigarreau Napoléon ou Lauermann; il

est très-recommandé par les écrivains français, sous le premier de ces noms, maintenant adopté. La revue horticole insérée dans le *Bon-Jardinier de 1829*, le mentionne, le qualifie de précieuse variété, et le dit obtenu chez M. Parmentier, d'Enghien. Toutefois il semble certain que ce fruit n'est pas une très-nouvelle production, car Sickler (1802) constate qu'il le possède, venant du Hanovre, sous le nom même [*Bigarreau Lauermann*] que lui donnent Buttner et Christ, en leurs Pomologies; et c'était en 1797 que ce dernier auteur le caractérisait !..... Enfin — trace la plus voisine du berceau de cette variété que l'on ait pu découvrir — le baron von Truchsess le recevait en 1791 de M. Baars, arboriculteur à Herrenhausen, près la ville de Hanovre. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831-1835, t. I, p. 263.)

Les renseignements précis que nous fournit Thompson suffiraient certes pour infirmer les dires de Parmentier à Poiteau, car ce Belge n'a pu, très-évidemment, gagner « peu avant 1828 » un bigarreau que les Allemands cultivaient déjà en 1791. Il en a donc été, non l'obtenteur, mais le *rebaptisateur*, ainsi du reste qu'il l'avoue indirectement : « JE L'AI NOMMÉ MOI-MÊME BIGARREAU NAPOLÉON, » déclare-t-il; et voilà, de ses deux déclarations, la seule que je puisse tenir pour vraie. Enfin si quelque doute subsistait encore, sur ce fait, dans l'esprit de certains pomologues, le dernier texte qu'il me reste à produire suffirait, je l'espère, pour le dissiper entièrement. Je l'emprunte à Dittrich, un des écrivains horticoles les plus accrédités de l'Allemagne. Voici ce qu'en 1840 il publia :

« *Gros Bigarreau Lauermann ou Bigarreau Napoléon.* — Dans le *Gartenmagazin* de 1806, ce fruit a été décrit page 386 et figuré au tableau 26 comme étant celui que le pasteur Sickler reçut du jardinier-paysagiste Mathees, de Gotha, sous le nom de Cerise *Labermann*, et qu'ensuite le major von Truchsess trouva identique avec la Cerise *Lauermann*, qu'il cultivait à Bettenbourg (Pays-Bas), dans sa propriété. Ces deux noms n'en font donc qu'un. On trouve cette même variété inscrite sur les Catalogues des pépiniéristes français sous la double dénomination de Bigarreau Napoléon ou Lauermann. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 76, n° 93.)

Ainsi il est maintenant acquis que le bigarreau Lauermann, d'origine allemande et qui probablement porte le nom de son obtenteur, remonte au moins à 1785, et ne fut redevable à Parmentier que du surnom Napoléon, dont il le gratifia, nous le répétons, peu de temps avant l'année 1828. Et ce surnom a tellement, aujourd'hui, fait oublier le nom Lauermann, que le lui enlever deviendrait difficile.

Observations. — M. Paul de Mortillet a dit avec raison, dans ses *Meilleurs fruits* (t. II, pp. 129 et 132), que le bigarreau Napoléon Ier n'était pas identique avec le Gros-Cœuret. A mon tour j'affirme aussi que le *Wellington* s'éloigne entièrement du Napoléon, comme le reconnaît le pomologue Jahn, qui l'a longuement décrit en 1861 dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (t. III, p. 519, n° 97), et s'est bien gardé de lui donner le synonyme Napoléon. Thompson, chez les Anglais, repousse également cette synonymie, puisqu'il décrit un bigarreau Wellington et un bigarreau Napoléon, tous deux fort dissemblables.

CERISE BIGARREAU NEUE ROTHE. — Synonyme de *Bigarreau Rouge Büttner*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU NEW LARGE BLACK. — Synonyme de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

---

34. CERISE BIGARREAU NOIR BUTTNER.

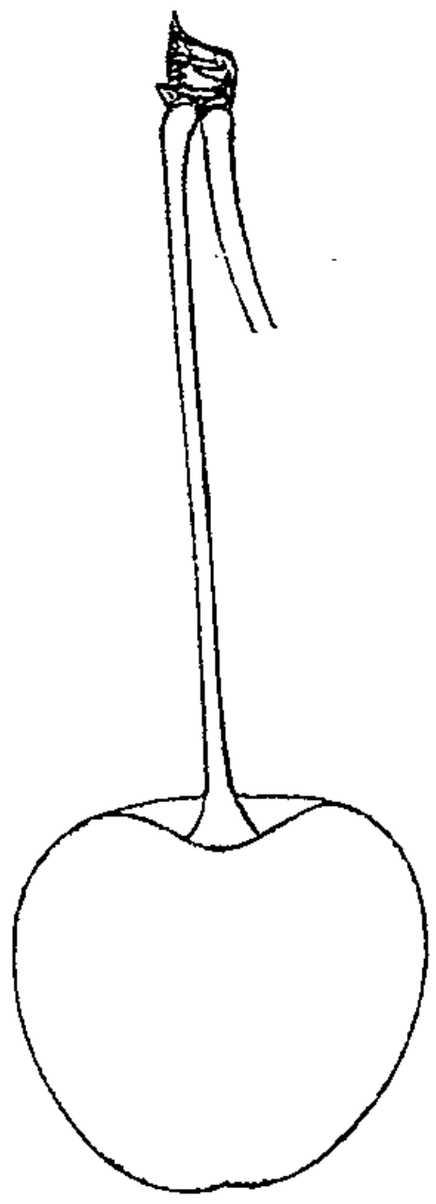
Synonymes. — 1. GUIGNE BÜTTNER'S NEUE SCHWARZE (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1804, t. XXII, pp. 201-203, n° 52). — 2. GUIGNE BÜTTNER'S SCHWARZE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 25, n° 9). — 3. GUIGNE NOIRE DE BÜTTNER (*Id. ibid.*). — 4. BIGARREAU BLACK (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 59, n° 6). — 5. BIGARREAU BÜTTNER (*Id. ibid.*). — 6. GUIGNE NEUE SCHWARZE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, gros, longs, légèrement coudés, marron clair lavé de gris. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes et linéaires. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* moyens, ovoïdes, faiblement écartés du bois, aux écailles grises. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert intense en dessus, vert jaunâtre en dessous, ovales ou ovales-arrondies, courtement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* gros et long, flasque, carminé, à glandes saillantes, ovoïdes et vermillonnées. — *Fleurs :* très-tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Tout sujet lui convient, mais ses arbres ont généralement une ramification trop étalée, pour être beaux.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, presque toujours. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur très-obtus, à sillon plus ou moins marqué. — *Pédoncule :* grêle et de longueur moyenne, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* d'un rouge noirâtre très-intense, surtout à l'insolation. — *Chair :* rouge et très-ferme. — *Eau :* peu abondante, fortement colorée, bien sucrée et sans aucune acidité. — *Noyau :* assez petit, marbré de rose, ovoïde-arrondi, ayant les joues bombées et l'arête dorsale large, mais non coupante.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le pomologue allemand J. V. Sickler fournit des renseignements très-précis sur l'origine de ce bigarreau :

« C'est — disait-il en 1804 — une variété obtenue de semis à Halle-sur-Saale (Saxe) par M. Büttner, conseiller de justice..... Elle lui donna ses premiers fruits en 1795. » (*Teutscher Obstgärtner*, t. XXII, p. 203.)

Calvel, en son *Traité sur les pépinières* (1805, t. II, pp. 147-150), nous apprend que le bigarreautier Noir Buttner, fut, avec soixante-quatorze autres variétés du genre Cerisier, envoyé vers 1801 par ce même Sickler, au nom du baron von Truchsess, de Bettenbourg (Pays-Bas), à Thouin aîné, alors directeur du Jardin des Plantes de Paris. Thouin le fit immédiatement greffer, mais sa propagation dans nos départements s'accomplit si lentement, que seuls encore les principaux arboriculteurs l'y possèdent aujourd'hui.

35. CERISE BIGARREAU NOIR D'ESPAGNE.

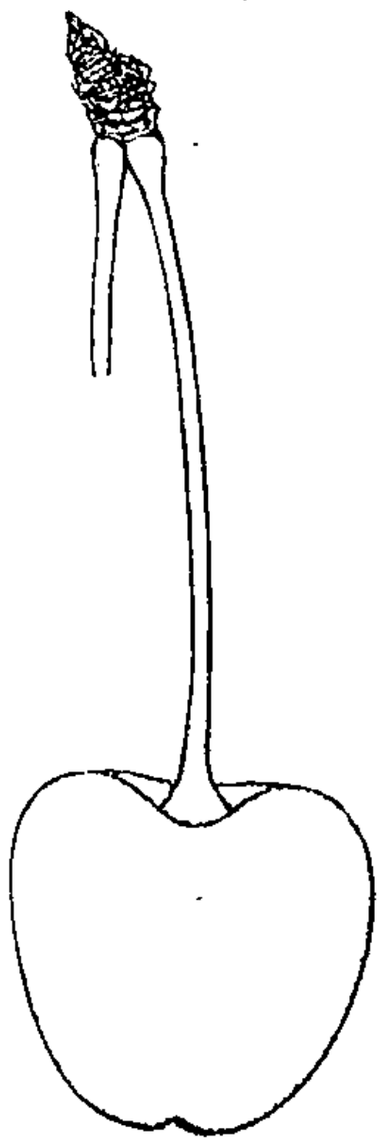
Synonymes. — 1. CERISE D'ESPAGNE (Rembert Dodonée, *Stirpium historia*, cap. Cerasus, nº 2, édit. d'Anvers de 1552). — 2. CERISE HATIVE D'ESPAGNE NOIRE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 96, nº 119). — 3. CERISE SCHWARZE SPANISCHE FRÜHE (*Id. ibid.*). — 4. BIGARREAU ANSELL'S FINE BLACK (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 53, nº 16). — 5. BIGARREAU BLACK (*Id. ibid.*). — 6. BIGARREAU BLACK CAROON GEAN (*Id. ibid.*). — 7. BIGARREAU EARLY BLACK (*Id. ibid.*). — 8. BIGARREAU SPANISH BLACK (*Id. ibid.*). — 9. GUIGNE GROSSE SCHWARZE (*Id. ibid.*). — 10. GUIGNE NOIRE (*Id. ibid.*). — 11. GROSSE GUIGNE NOIRE (*Id. ibid.*). — 12. GRIOTTE D'ESPAGNE (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 350). — 13. BIGARREAU LACURE (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, très-longs, de force moyenne, géniculés, rugueux et ridés, brun clair jaunâtre lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* très-abondantes, moyennes ou petites, d'un beau gris. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* gros, ovoïdes-pointus, collés en partie sur l'écorce, aux écailles grisâtres. — *Feuilles :* peu nombreuses, très-grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou contournées, profondément dentées en scie sur leurs bords. — *Pétiole :* bien nourri, de longueur moyenne, flasque, quelque peu carminé, à glandes plates ou globuleuses et lavées de vermillon. — *Fleurs :* précoces ou très-précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sur Merisier ou sur Mahaleb il fait constamment, n'importe sous quelle forme, d'assez jolis arbres.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, ordinairement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur obtus, à sillon peu profond. — *Pédoncule :* assez grêle et de longueur moyenne, planté dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* plus ou moins enfoncé. — *Peau :* légèrement rugueuse et d'un rouge-grenat foncé devenant presque noir à la complète maturité; elle est en outre finement et abondamment ponctuée de gris. — *Chair :* très-ferme et rouge-amarante. — *Eau :* suffisante, rosée, acidule et sucrée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde-arrondi, ayant les joues peu bombées et l'arête dorsale légèrement tranchante.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Ce bigarreautier est-il réellement originaire d'Espagne, comme semble l'indiquer le nom sous lequel, depuis trois siècles, on l'a généralement cultivé? N'ayant jamais pu me procurer de Pomologies espagnoles, je ne saurais me prononcer sur pareille question. Je sais seulement que cette variété a droit de figurer parmi les plus anciennes du genre, puisqu'elle fut, dès 1552, caractérisée en ces termes par un naturaliste de Malines, Rembert Dodonée, mort en 1585 :

« Le fruit que vulgairement on nomme *Cerise d'Espagne* — écrivait-il — est bien charnu,

doux, à peau noire ou d'un rouge foncé qui s'éclaircit sur l'une de ses faces. » (*Stirpium historia*, cap. Cerasus, n° 2.)

Répandu chez les Allemands longtemps avant d'avoir pénétré dans les jardins français, le bigarreau Noir d'Espagne ici décrit ne doit pas être confondu avec un autre de même dénomination, mais de maturité beaucoup plus *tardive*, car d'après Dittrich (t. II, p. 36) il mûrit vers la fin d'août, tandis que son homonyme se mange dans les derniers jours de juin. Le bigarreau *Noir tardif d'Espagne* manque à ma collection. Assez recherché en Allemagne, il n'est cependant pas demeuré complétement étranger aux horticulteurs des environs de Paris, à ceux du moins qui vécurent en 1755, époque à laquelle l'abbé Nolin, pépiniériste et pomologue habitant la Capitale, le décrivit dans son *Essai sur l'agriculture :*

« La *Cerise d'Espagne* — y disait-il — a la queue fort longue, son fruit allongé, d'un rouge très-foncé tirant sur le noir; sans un petit goût d'amertume, qu'elle a, elle seroit excellente. Elle mûrit *tard* et n'est pas commune. » (Page 157.)

Ces seules lignes suffiront pour montrer combien ce bigarreau Noir tardif d'Espagne, diffère du hâtif, et même permettront peut-être — qui sait? — de le retrouver chez nous, caché sous quelque surnom.

---

36. CERISE BIGARREAU NOIR (GROS-).

Synonymes. — 1. CERISE CŒUR-NOIR (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 78; — et Philip Miller, *the Gardener's and botanit's dictionary*, 1768). — 2. CERISE HEAULME-NOIR (Charles Estienne, *ibidem*). — 3. CERISE CŒUR COULEUR DE SANG (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 146). — 4. CERISE DU DUC (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 36 et 40; — et Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 89). — 5. CERISE DE GADEROP (*Iid. iibid.*). — 6. BIGARREAU BLACK (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1796, t. VI, pp. 212 et 217). — 7. BIGARREAUTIER A GROS FRUIT NOIR (*Id. ibid.*). — 8. GUIGNE OCHSEN (*Id. ibid.*). — 9. GUIGNE GADEROPSE (*la Feuille du cultivateur*, année 1804, p. 137; — et Oberdieck, *ibid.*). — 10. BIGARREAU ELK-HORN (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 254). — 11. BIGARREAU ELK-HORN OF MARYLAND (*Id. ibid.*). — 12. BIGARREAU GROSSE SCHWARZE (*Id. ibid.*). — 13. BIGARREAU TRADESCANT'S BLACK (*Id. ibid.*). — 14. GUIGNE NOIRE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 15. BIGARREAU TRADESCANT'S (Idem, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 54, n° 20). — 16. BIGARREAU DE SAINT-LAUD (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 12, n° 28). — 17. BIGARREAU LARGE BLACK (Oberdieck, *ibid.*, pp. 89-90, n° 21). — 18. GUIGNE NOIRE CARTILAGINEUSE (*Id. ibid.*). — 19. BIGARREAU DE SAINTE-MARGUERITE (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862). — 20. BIGARREAU NOIR DE PARMENTIER (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 108). — 21. CERISE CŒURET DE SANG (*Id. ibid*, p. 111). — 22. GRANDE CERISE NOIRE OSSEUSE (*Id. ibid.*). — 23. CERISE DE NORVÉGE (*Id. ibid.*, p. 108).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, arqués et très-étalés, gros, de longueur moyenne, bien coudés, rugueux, d'un beau brun fortement lavé de gris cendré sur le côté du soleil et de gris verdâtre sur l'autre face. — *Lenticelles :* très-rares et peu visibles. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, écartés du bois, ayant les écailles grises ou brunes. — *Feuilles :* peu nombreuses, très-grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, longuement acuminées, souvent contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* gros, très-long, arqué, carminé à la base et portant de

petites glandes vermillonnées assez plates et de forme arrondie ou allongée. — *Fleurs :* très-précoces, à épanouissement simultané.

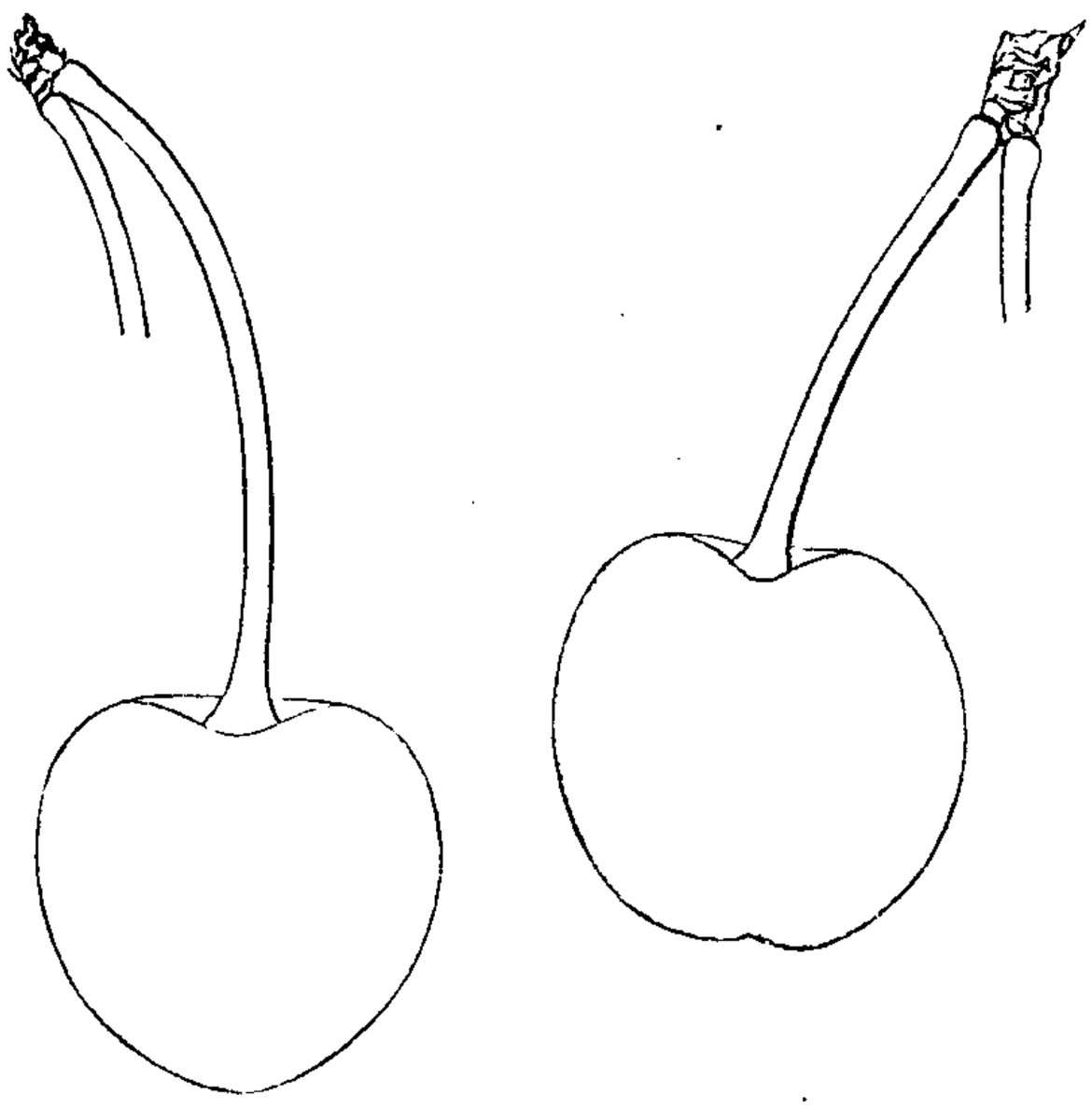
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le plein-vent, sur Merisier, lui convient admirablement; la basse-tige, le buisson, l'espalier sont loin, au contraire, de le favoriser, vu sa médiocre végétation et ses rameaux beaucoup trop étalés.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, assez habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* inconstante, elle est souvent en cœur très-obtus, ou globuleuse irrégulière, ou même ovoïde sensiblement cylindrique; son sillon, généralement fort large, manque presque toujours de profondeur. — *Pédoncule :* plus ou moins court et très-nourri, planté dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* quittant difficilement la chair et d'un rouge-pourpre intense qui devient à peu près noir à la maturité. — *Chair :* ferme, croquante, filamenteuse et rouge violacé. — *Eau :* suffisante, pourpre, acidule et sucrée, de saveur très-agréable. — *Noyau :* assez petit, ovoïde-pointu, bombé seulement vers la base, ayant l'arête dorsale large et saillante.

Gros Bigarreau Noir.

Premier Type. *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Depuis la mi-juin jusqu'à la fin de ce même mois.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Comme le Gros-Cœuret, décrit ci-dessus (p. 208), le Gros Bigarreau Noir fut primitivement appelé, pour sa forme la plus ordinaire et pour sa couleur, cerise Cœur-Noir, cerise Heaume-Noir. Charles Estienne, le premier auteur qui l'ait caractérisé (*Seminarium*, p. 78), le nommait ainsi dès 1540 et le disait fort répandu dans les champs et vergers de l'Anjou. En serait-il originaire?... La chose paraît d'autant moins improbable, qu'aujourd'hui encore il y porte, particulièrement sur les marchés, le surnom bigarreau de Saint-Laud, rappelant le faubourg Saint-Laud d'Angers, dont les campagnes, précisément, ont formé de tout temps le lieu privilégié des cultures horticoles et maraîchères du pays. Quant à la description qu'a faite de ce fruit, Charles Estienne, en voici l'exacte traduction :

« ..... Il existe — explique-t-il — certaines Cerises, de toutes les plus grosses et les plus noires, à chair également la plus dure, la plus compacte et de saveur douce, dans lesquelles, au moment de la maturité, naissent de petits vers blancs; aussi sont-elles moins longtemps que les autres à se décomposer. On les nomme, vu leur forme, Cerises Cœur ou Cerises Heaume..... » (*Seminarium*, p. 78.)

Observations. — Ce bigarreau a souvent été confondu avec le Gros-Cœuret, nom que Poiteau même lui appliquait en 1846, dans sa *Pomologie française;* mais cette erreur ne se renouvellerait plus facilement aujourd'hui, car ces deux variétés sont bien connues de tous les pépiniéristes. Rappelons cependant que plusieurs synonymes leur sont communs : Cœur, Cœuret, Heaume et Ochsen.

CERISE BIGARREAU NOIR DE KRUEGER. — Synonyme de *Bigarreau Krüger.* Voir ce nom.

---

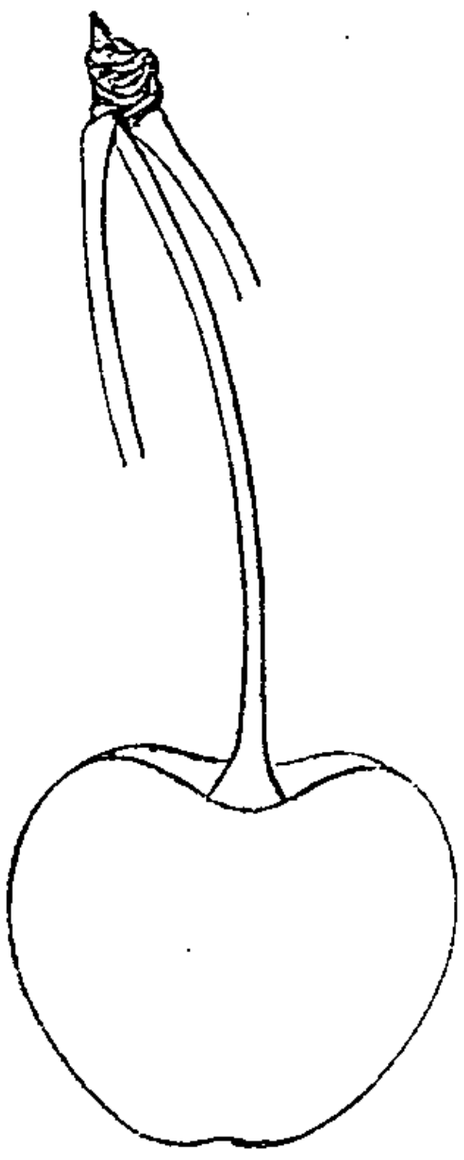
37. CERISE BIGARREAU NOIR LAMPÉ.

Synonymes. — 1. GUIGNE LAMPEN'S SCHWARZE (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection,* p. 59, n° 394). — 2. BIGARREAU LAMPEN'S SCHWARZE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1840, t. II, p. 42).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, un peu coudés, ridés, rugueux et d'un brun clair taché de gris cendré. — *Lenticelles :* très-abondantes, grisâtres, petites ou moyennes, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants et souvent se prolongeant en arête. — *Yeux :* gros, renflés, ovoïdes-arrondis, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert pâle, ovales ou ovales-allongées, acuminées et plus ou moins contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* fort et de longueur moyenne, violacé, peu rigide, ayant des glandes de forme très-inconstante, mais bien développées et lavées de rouge brillant. — *Fleurs :* assez précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — En le greffant sur Merisier on en obtient de remarquables pleinvent, et, sur Mahaleb, des arbres qui se prêtent aisément à toutes les autres formes, quoiqu'ils soient, cependant, de ramification assez pauvre.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois ou par deux. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur raccourci et bossué, à sillon bien accusé. — *Pédoncule :* grêle et de longueur moyenne, inséré dans une très-vaste cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* d'un rouge intense légèrement lavé de rouge brunâtre. — *Chair :* ferme et blanchâtre, mais avec une teinte rosée. — *Eau :* suffisante, faiblement colorée, sucrée, acidule, assez savoureuse. — *Noyau :* gros, ovoïde-arrondi, ayant les joues peu bombées et l'arête dorsale modérément développée.

MATURITÉ. — Premiers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Variété allemande importée chez nous depuis sept ans à peine, le bigarreau Noir Lampé n'y est pas encore bien connu; je doute même qu'il y

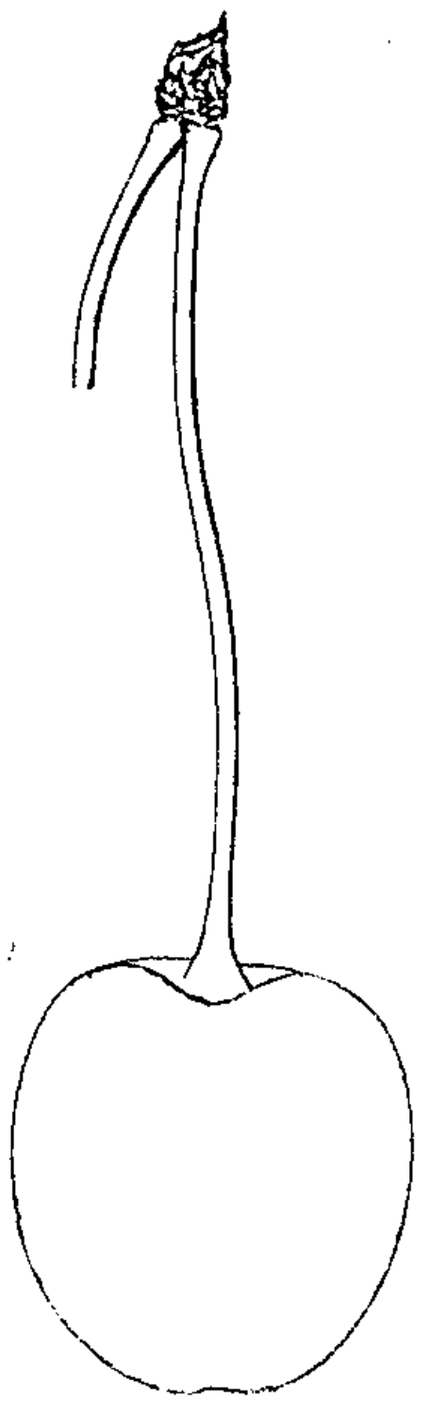
jouisse jamais de quelque réputation, car rien ne le recommande particulièrement aux amateurs de nouveautés. Dittrich l'a décrit en 1840 (t. II, p. 42), Oberdieck en 1861 (t. III, p. 477), et ces deux auteurs s'accordent pour le déclarer originaire de la Prusse, où il fut gagné de semis à Guben, en 1810, dans le Jardin de la Société pomologique. Le nom qu'il porte est celui de son obtenteur. Dittrich a fort justement dit que ce fruit, vu sa couleur brunâtre, ne méritait pas le qualificatif *Noir*, qui le fait ainsi faussement rattacher à tout un groupe de bigarreaux desquels, cependant, il s'éloigne de façon assez marquée.

38. CERISE BIGARREAU NOIR NAPOLÉON III.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs et très-gros, géniculés, rugueux, brun clair à l'insolation, mais verdâtre du côté de l'ombre, où ils sont en outre quelque peu lavés de gris cendré. — *Lenticelles :* très-petites, arrondies, des plus clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, coniques, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et grises. — *Feuilles :* abondantes, très-grandes, vert jaunâtre, obovales ou ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, très-nourri, roide et souvent arqué, rouge violacé, à glandes fort larges, réniformes, aplaties ou globuleuses et colorées entièrement de vermillon brillant. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa grande vigueur le rend très-propre au plein-vent haute-tige greffé sur Merisier ; la basse-tige sur Mahaleb, et sous toutes formes, lui est aussi fort avantageuse.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* inconstante, elle passe le plus habituellement de l'ovoïde-allongée et bossuée, à la cylindrique, ou même, parfois, à la triangulaire ; son sillon est peu marqué. — *Pédoncule :* long, de force moyenne, inséré dans une profonde et assez large cavité. — *Point pistillaire :* petit, grisâtre, occupant le centre d'une faible dépression. — *Peau :* rouge terne, passant à la maturité au marron foncé si brillant, qu'on la croirait vernie. — *Chair :* rose intense, ferme ou mi-ferme. — *Eau :* très-abondante, rosée, douce, parfumée et bien sucrée. — *Noyau :* gros, ovoïde-arrondi, ayant les joues bombées et l'arête dorsale large et des plus coupantes.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce fut en 1868 mon confrère Simon Louis, de Metz, qui m'expédia le bigarreautier Noir Napoléon, que j'avais vu cité pour la première fois, en 1867, à la page 3 de son *Catalogue* et sur l'origine duquel je n'ai pu, ces derniers temps, me procurer le moindre

renseignement. Aujourd'hui, ce pépiniériste vient de publier un volumineux et très-remarquable *Catalogue descriptif* des fruits qu'il possède. Comme il y précise avec soin les variétés dont il est l'obtenteur ou l'importateur, j'espérais rencontrer là quelque note sur la provenance de ce bigarreau. Erreur, le nom de cette variété n'y figure même pas..... Laissons donc à d'autres la tâche de retrouver — puisqu'il semble perdu — l'obtenteur de ce bon fruit; il se peut, après tout, qu'un jour vienne où l'on s'empressera d'en revendiquer la paternité. Pour moi, j'en fais l'aveu, j'ai de mon chef modifié le nom primitif de ladite variété : je l'ai appelée bigarreau Noir Napoléon III, au lieu de bigarreau Noir Napoléon, afin qu'elle ne pût être confondue avec celle, beaucoup plus ancienne, généralement nommée bigarreau Napoléon, ou Lauermann (voir page 219).

CERISE BIGARREAU NOIR DE PARMENTIER. — Synonyme de *Bigarreau Noir (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU NOIR TARDIF D'ESPAGNE. — Voir *Bigarreau d'Espagne*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

39. CERISE BIGARREAU NOIR DE TARTARIE.

Synonymes. — 1. CERISE DE FRASER (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, traduction française de Pictet-Mallet, 1805, p. 76). — 2. CERISE NOIRE EN CŒUR DE RONALD (*Iid. iibid.*). — 3. BIGARREAU CIRCASSIAN (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. Ier, p. 255). — 4. BIGARREAU FRASER'S TARTARIAN (*Id. ibid.*). — 5. BIGARREAU RONALDS'S (*Id. ibid.*). — 6. BIGARREAU RONALDS'S BLACK (*Id. ibid.*). — 7. BIGARREAU TARTARIAN (*Id. ibid.*). — 8. GUIGNE FRASERS TARTARISCHE SCHWARZE (*Id. ibid.*). — 9. BIGARREAU BLACK CIRCASSIAN (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 149, nº 17). — 10. BIGARREAU BLACK RUSSIAN (*Id. ibid.*). — 11. BIGARREAU BLACK TARTARIAN (*Id. ibid.*). — 12. BIGARREAU FRASER'S BLACK (*Id. ibid.*). — 13. BIGARREAU FRASER'S BLACK TARTARIAN (*Id. ibid.*). — 14. BIGARREAU RONALDS'S LARGE BLACK (*Id. ibid.*). — 15. BIGARREAU SUPERB CIRCASSIAN (*Id. ibid.*). — 16. GUIGNE NOIRE DE TARTARIE DE FRASER (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 26, nº 11). — 17. GUIGNE NOIRE DE CIRCASSIE (Charles Morren, *la Belgique horticole*, 1853, t. III, p. 66). — 18. BIGARREAU DOUBLE (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 189). — 19. GUIGNE CIRCASSIENNE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuck der Obstkunde*, 1861, t. III, pp. 61-62, nº 7). — 20. GUIGNE NOIRE DE RUSSIE (*Id. ibid.*). — 21. BIGARREAU SHEPPARD'S SEEDLING (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862). — 22. BIGARREAU BEDFORD PROLIFIC (John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 162). — 23. BIGARREAU SHEPPARD'S BEDFORD PROLIFIC (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez longs, bien géniculés, ridés, brun-jaune verdâtre taché de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, petites ou moyennes et généralement de forme arrondie. — *Coussinets :* peu ressortis mais se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, coniques-aigus, gris et légèrement écartés du bois. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, vert pâle, ovales ou ovales-allongées, longuement acuminées, planes ou contournées, à bords fortement dentés. — *Pétiole :* grêle, flasque, très-long, violacé, à glandes aplaties et complétement vermillonnées. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.

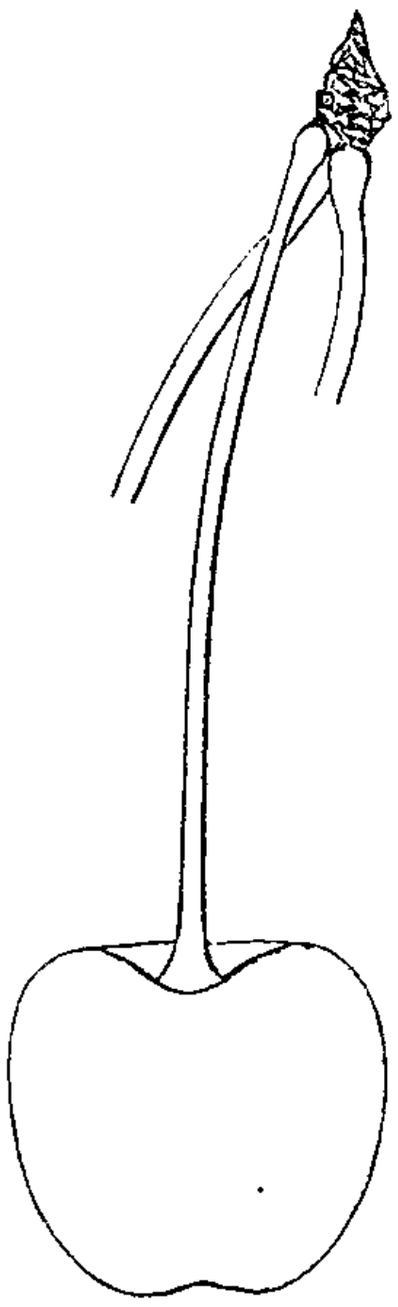
FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Il pousse dans son ensemble si régulièrement, et sa vigueur est

si grande, qu'il fait sur Merisier d'admirables plein-vent. Quant aux formes basses, sur Mahaleb, toutes lui sont parfaitement applicables.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, généralement. — *Grosseur :* moyenne, mais quelquefois un peu plus volumineuse. — *Forme :* en cœur très-obtus, et souvent aussi globuleuse des plus comprimées aux pôles; le sillon est rarement bien visible. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, implanté dans une assez vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit, grisâtre, sensiblement enfoncé. — *Peau :* unicolore, d'un rouge si brunâtre qu'à la complète maturité du fruit elle paraît vraiment toute noire. — *Chair :* rouge-grenat foncé, ferme et quelque peu filamenteuse. — *Eau :* abondante, très-sucrée, acidule, savoureusement parfumée. — *Noyau :* moyen, arrondi, légèrement aplati, uni, sauf auprès de l'arête dorsale, où il est assez rugueux; celle-ci n'est pas très-développée.

Bigarreau Noir de Tartarie.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — De deux assertions émises sur la provenance de ce bigarreautier si digne de culture, celle qui le déclare originaire soit de Tartarie, soit de Circassie (Russie d'Europe), est la seule qu'on puisse accepter, car elle repose sur des faits constants. L'autre, au contraire, qui voudrait le rattacher à l'Espagne, n'est qu'un simple *on-dit* dont se fit l'écho, en 1831, le docteur Lindley, pomologue anglais des plus connus. Du reste, voici les principaux textes produits à ce sujet, on verra d'après eux si mon opinion doit ou non prévaloir. Citons d'abord William Forsyth, qui dès 1802 caractérisa cette variété :

« La *Grosse Cerise Noire en Cœur, de Ronald* — écrivit-il — fut apportée de CIRCASSIE dans la Grande-Bretagne, en 1794. M. Ronald, pépiniériste à Brentford, est le seul, je le crois du moins, qui l'ait encore cultivée chez nous, où cet été même (1801) il m'en offrait quelques fruits. » (*Treatise on the culture of fruit trees*, 1802, p. 80.)

Lindley vint ensuite, qui parla de toute autre façon :

« Le *Bigarreau Noir de Tartarie* — expliquait-il en 1831 — passe généralement pour avoir été introduit dans notre pays par M. John Frazer, qui le rapporta de Russie pendant l'automne de 1796. La *Pomona Londinensis*, elle, prétend qu'il fut tiré de la Circassie, en 1794, par M. Hugh Ronalds, de Brentford. Enfin on le dit, aussi, natif d'Espagne, d'où il aurait gagné les jardins russes, puis, de ces derniers, l'Angleterre. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, pp. 149-150.)

En 1832 Thompson, autre pomologue anglais, à son tour s'occupa de cette variété; il le fit dans le tome Ier de la 2e série des *Annales de la Société d'Horticulture de Londres* (p. 255), mais se contenta de reproduire, quant à l'origine dudit bigarreautier, le passage de Lindley qu'on vient de lire. Et depuis lors cette question de provenance, jointe à celle de priorité entre les deux importateurs Fraser et Ronalds, demeura indécise. Aujourd'hui (1875), grâce au docteur Robert Hogg, président du Comité pomologique de la Société d'Horticulture de Londres, je regarde ces questions comme résolues. Le docteur dit effectivement :

« Le mérite d'avoir introduit chez nous l'excellent bigarreau *Black Tartarian*, appartient

au défunt M. Hugues Ronalds, de Brentford, qui publia en 1794 un Prospectus, DONT JE POSSÈDE COPIE, dans lequel il annonçait qu'il allait mettre en vente, à raison de cinq shillings l'arbre (6 fr. 25), des sujets de cette variété. Plus tard, en 1796, M. John Fraser l'apportait également de Russie,..... où il l'avait acheté d'un Allemand qui le cultivait à Saint-Pétersbourg. » (*The Fruit manual,* 4e édition, 1875, p. 195.)

En France, le bigarreau Noir de Tartarie ne pénétra guère avant 1825, mais par contre il s'y propagea avec une rapidité vraiment exceptionnelle, que justifient bien, d'ailleurs, les qualités dont il est doué.

---

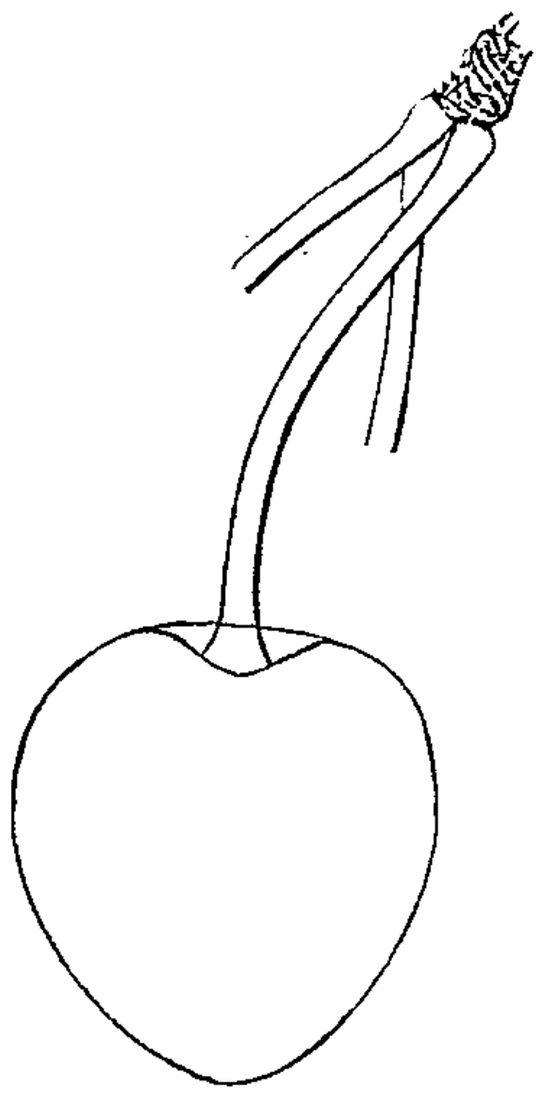
40. CERISE BIGARREAU NOIR DE TILGNER.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, longs et gros, légèrement flexueux, assez lisses, brun clair lavé et taché de gris. — *Lenticelles :* clair-semées, très-variables de forme et de dimension. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, coniques-pointus, gris et faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert clair, ovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, arqué, coloré, à glandes arrondies ou allongées et carminées pour la plupart. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Il croît parfaitement sur tout sujet et sous toute forme, mais sa ramification, toujours pauvre, toujours très-étalée, lui donne un vilain aspect.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, généralement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur régulier et plus ou moins allongé, à sillon faiblement accusé. — *Pédoncule :* court et fort, inséré dans une étroite cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* unicolore, d'un rouge presque noir à la complète maturité. — *Chair :* croquante, très-ferme et rouge-amarante. — *Eau :* suffisante, rouge violâtre, assez sucrée, acidule, possédant une légère amertume. — *Noyau :* gros, ovoïde, un peu bombé, ayant l'arête dorsale large et tranchante.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Ce bigarreau est un gain allemand obtenu vers 1835 dans le Jardin fruitier de la ville de Guben (Prusse), et qui fut dédié au personnage dont il porte le nom. Je l'ai reçu du Wurtemberg en 1867. Mon *Catalogue* de 1868 (p. 14, n° 93) le signala, mais on l'y qualifiait erronément de *guigne*. Il ne saurait effectivement, vu sa chair croquante et très-ferme, prendre rang parmi ce groupe du genre cerisier.

CERISE BIGARREAU NOIR DE TROPRICHTER. — Synonyme de *Guigne Troprichtz*. Voir ce nom.

---

41. CERISE BIGARREAU NOIR WINKLER.

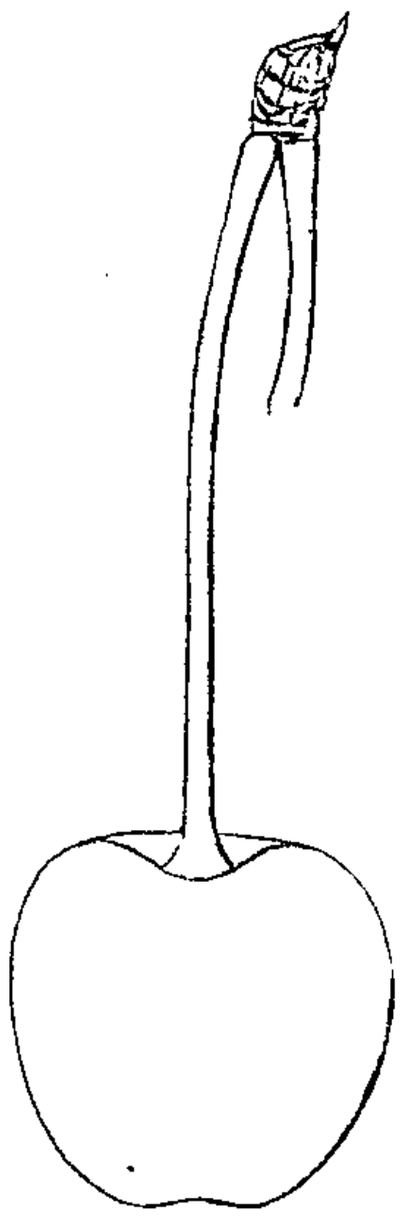
Synonymes. — 1. BIGARREAU WINKLER'S SCHWARZE (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 58, nº 323). — 2. BIGARREAU WINKLER'S BLACK (John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 162).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, faiblement étalés, très-gros, assez longs, non géniculés, lisses, brun foncé lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* petites, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* très-gros, coniques, à peine écartés du bois, aux écailles grisâtres et souvent mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, des plus grandes, vert jaunâtre plus ou moins panaché, ovales ou ovales-allongées, acuminées et contournées pour la plupart, et sensiblement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* très-long et très-fort, souvent arqué, légèrement coloré, à glandes arrondies, bien apparentes, lavées de carmin. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il se montre vigoureux sous toute espèce de forme et sur n'importe quel sujet; sa maigre ramification est le seul défaut qu'on puisse lui reprocher.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, assez habituellement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins arrondi et bossué, à sillon prononcé. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, planté dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* sensiblement enfoncé. — *Peau :* unicolore, d'un rouge-grenat intense. — *Chair :* rouge pâle, ferme, non filamenteuse. — *Eau :* peu abondante, rosée, bien sucrée, acidule et très-savoureuse. — *Noyau :* assez gros, ovoïde-arrondi, peu bombé, ayant l'arête dorsale longue et saillante.



MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Winkler, membre de la Société pomologique de Guben (Prusse), obtint de semis cette variété dans le Jardin social même. Elle remonte environ à 1833 et fut décrite pour la première fois par Dittrich, en 1840, dans le *Systematisches Handbuch der Obstkunde* (t. II, p. 40). Je la cultive depuis 1867.

CERISE BIGARREAU ORDINAIRE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU OX. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU PAPALE. — Synonyme de *Bigarreau Reverchon*. Voir ce nom.

CERISIER BIGARREAUTIER A PETIT FRUIT ROUGE HATIF. — Synonyme de *Bigarreautier Rouge hâtif (Petit-)*. Voir ce nom.

---

42. CERISE BIGARREAU PRINCE ROYAL DE HANOVRE.

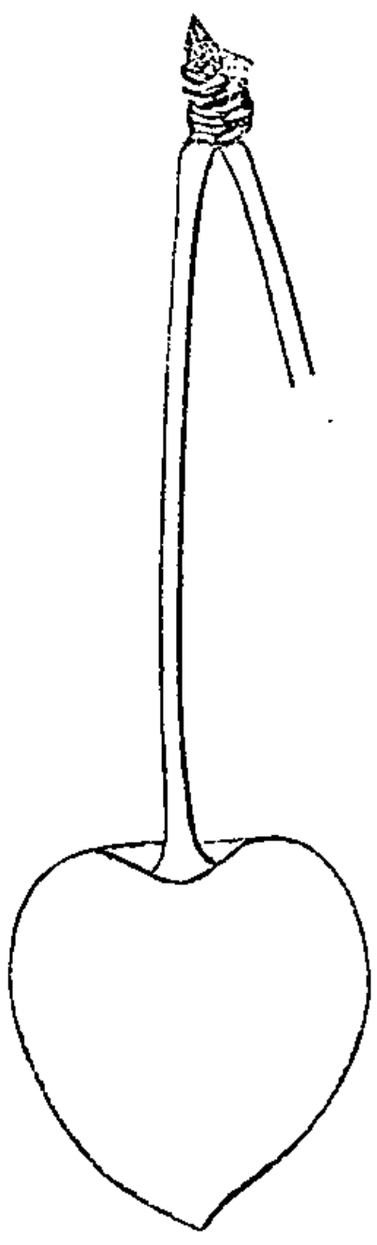
Synonyme. — BIGARREAU KRONPRINZ VON HANNOVER (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 479, n° 77).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, rugueux et ridés, flexueux et d'un brun jaunâtre lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, de forme et dimension variables. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* volumineux, renflés, coniques-pointus, presque adhérents à l'écorce, aux écailles grises et mal jointes. — *Feuilles :* assez nombreuses et très-grandes, vert jaunâtre, ovales sensiblement allongées, acuminées, planes ou contournées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, très-gros, flasque, faiblement coloré, à larges glandes de forme variable et lavées de vermillon brillant. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Son active végétation le rend propre à recevoir toute espèce de forme, et surtout la pyramidale, sous laquelle il devient très-beau.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, ordinairement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins allongé, à sillon presque invisible. — *Pédoncule :* grêle, assez long, inséré dans une cavité prononcée. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* à fond rouge jaunâtre très-amplement marbré de rouge vif assez clair. — *Chair :* ferme et blanchâtre. — *Eau :* suffisante, très-sucrée, douce, fort agréable. — *Noyau :* peu gros, ovoïde-arrondi, rarement bien bombé, ayant l'arête dorsale faiblement accusée.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pomologue allemand Oberdieck, de Jensein (Hanovre), a été le premier desrcipteur de ce bigarreau. Il le signala en 1861 et prit soin d'en indiquer l'âge et la provenance :

« Cette précieuse variété — dit-il — vient d'un semis fait à Hildesheim (Hanovre), par M. Lieke, pépiniériste et zélé pomologue; le pied-type fructifia pour la première fois en 1854. Jusqu'ici je n'en connaissais encore aucune description. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 479, n° 77.)

CERISE BIGARREAU PRINCESSE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU PRINCESSE DE HOLLANDE (GROS-). — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU RADOWESNITZER. — Synonyme de *Bigarreau d'Italie*. Voir ce nom.

---

43. CERISIER BIGARREAUTIER A RAMEAUX PENDANTS.

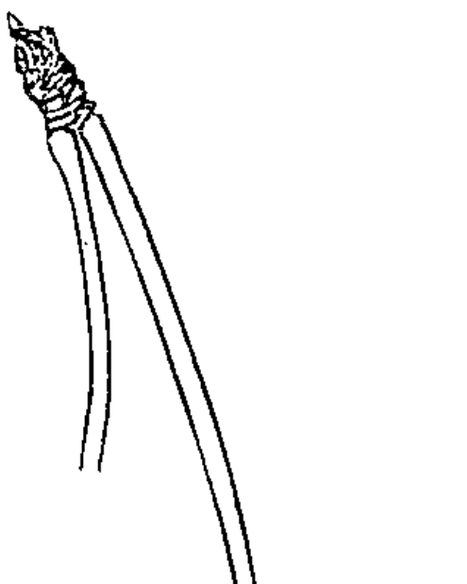
Synonymes. — 1. GUIGNE DE L'ILE MINORQUE (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 150). — 2. GUIGNE MUSCATE DES CARMES (*Id. ibid.*). — 3. GUIGNE MUSCATE DES LARMES DE L'ILE DE MINORQUE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 39, nº 37). — 4. GUIGNE THRÄNENMUSKATELLER AUS MINORKA (*Id. ibid.*). — 5. GUIGNIER A RAMEAUX PENDANTS (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 81, nº 17). — 6. GUIGNE THRÄNEN-MUSKATELLER (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, pendants, étalés et arqués, gros et longs, flexueux, ridés, brun clair taché de gris cendré. — *Lenticelles :* assez rares, petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, presque adhérents à l'écorce, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, très-grandes, vert pâle, ovales-allongées, longuement acuminées, souvent contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* des plus longs, de moyenne grosseur, flasque et légèrement coloré, à larges glandes allongées et plus ou moins lavées de carmin. — *Fleurs :* très-précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le plein-vent haute-tige est la seule forme qui lui convienne, et encore n'y fait-il que de vilains arbres.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, presque toujours. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde sensiblement cylindrique ou globuleuse très-irrégulière, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* grêle et très-long, planté dans un faible évasement. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* luisante, rouge-grenat très-intense nuancé de rouge plus clair. — *Chair :* rouge sombre, assez ferme et quelque peu filamenteuse. — *Eau :* suffisante, sucrée, acidule, de saveur délicate et parfumée. — *Noyau :* de grosseur moyenne, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale bien développée.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le bigarreautier à Rameaux pendants, de provenance espagnole, est sorti d'un couvent de Carmes de l'île Minorque (Méditerranée), dont il a même assez longtemps porté le nom. D'un âge fort respectable, puisque les Allemands déjà le cultivaient en 1797, il semble avoir été propagé par ces derniers sur notre continent, comme l'indique au reste le passage suivant, extrait d'une Pomologie allemande :

« Cette variété — écrivait M. Jahn en 1861 — fut importée de l'île Minorque en Allemagne par M. von Schulenburg, conseiller à Angern, près Magdebourg, et

ce personnage en offrit des greffes au pomologue Christ, pendant l'année 1798. » (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 81, n° 17.)

En France, nous le possédons depuis 1801 ou 1802, date à laquelle le baron von Truchsess, grand amateur d'arboriculture fruitière, envoya de Bettenbourgh (Pays-Bas) au Jardin des Plantes de Paris, nombre de Cerisiers nouveaux, dont fit partie celui-ci. Le fait est attesté par Calvel (1805), qui même a publié la liste des variétés ainsi expédiées. Or, le présent fruit y figure sous la dénomination « *Guigne Muscate des Carmes de l'île Minorque* » et la description « Guigne noire à suc colorant, à peau noire ou foncée, à CHAIR DURE. » (*Traité sur les pépinières*, t. II, p. 150.) Ces divers points établis, il est donc plus qu'étonnant d'entendre nos voisins les Belges réclamer comme un de leurs gains modernes, cette ancienne variété. Ce fut en 1856 qu'ils parlèrent ainsi, après l'avoir dotée du surnom sous lequel, maintenant, on la connaît généralement :

« Autrefois — déclara M. C. Aug. Hennau — des variétés fruitières d'un mérite plus ou moins distingué naissaient et mouraient dans le jardin ou le verger d'un amateur, ou bien ne s'étendaient guère au delà d'un faible rayon, où trop souvent aussi elles ne tardaient pas à s'éteindre. Grâce à nos nouveaux moyens de publicité et à d'autres circonstances, ces pertes regrettables seront moins fréquentes, et tel ne sera pas le sort, nous l'espérons, réservé à l'excellente cerise encore innommée — *le Bigarreautier à Rameaux pendants* — obtenue de semis dans un jardin des environs de Liége..... Ce qui le rend digne d'intérêt et justifie le nom que nous lui avons imposé, c'est que le fruit a la valeur d'une très-bonne cerise (dans l'acception spéciale du mot) et que l'arbre participe, par la vigueur et le *facies* du bois, du Bigarreautier, et des Griottiers en général par l'horizontalité, par l'inclinaison des branches..... Le fruit de ce bigarreautier, d'abord rougeâtre, puis presque noir, est gros, luisant, à peu près rond, sans rainure très-prononcée, à pédoncule long et grêle. La pulpe est d'un rouge noirâtre; la chair, succulente, à la fois ferme et fondante, d'un goût acidule-sucré, relevé et agréable..... Il mûrit vers la fin de juin..... » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, t. IV, p. 85.)

Ici, la ressemblance est telle entre le bigarreautier de l'île Minorque, pour le moins centenaire, et celui dit natif, ces derniers temps, des environs de Liége, que réellement on ne saurait la méconnaître, si ce n'est de parti pris. Je n'insiste donc pas et me borne, comme nuance, à faire remarquer que dans l'article ci-dessus on n'a précisé ni la date de naissance dudit bigarreautier, ni le lieu qui le vit croître, ni même le nom de son obtenteur.

Observations. — En 1840 le pomologue allemand Dittrich (t. II, p. 39) décrivit la présente variété, et par une plaisante erreur de lecture d'étiquette, je suppose, l'appela Guigne Muscat des *Larmes* de l'île Minorque, au lieu de reproduire exactement le nom primitif : Guigne Muscate des *Carmes*, qu'avait donné Calvel en 1805, ainsi qu'on l'a vu plus haut. Cette erreur ayant depuis lors figuré dans les autres Pomologies allemandes, il m'a paru bon de la signaler, afin de mettre un terme à sa propagation.

CERISE BIGARREAU RED. — Synonyme de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). Voir ce nom.

---

44. CERISE BIGARREAU REVERCHON.

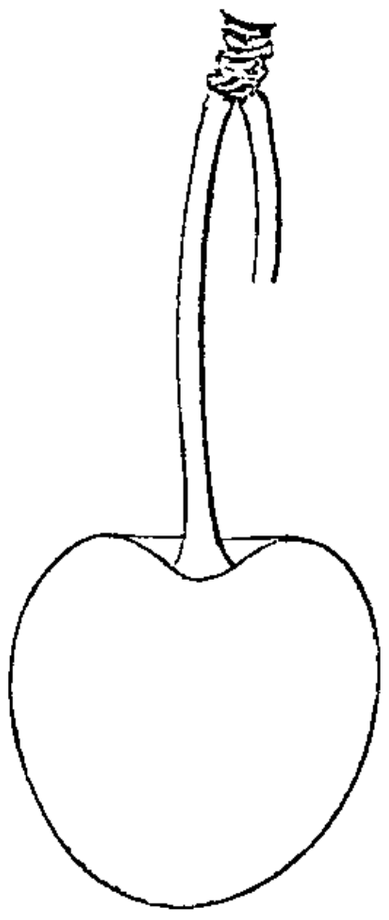
Synonyme. — BIGARREAU PAPALE (Congrès pomologique, session de 1866, *Procès-Verbaux*, pp. 45-46, et session de 1868, *ibid.*, p. 29).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et longs, coudés, lisses, d'un brun jaunâtre souvent taché de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites et grisâtres. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* gros, ovoïdes-aigus, légèrement écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, longuement acuminées, souvent contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri, arqué, lavé de carmin et pourvu de glandes d'un rouge luisant, qui sont généralement aplaties ou globuleuses. — *Fleurs :* très-tardives, petites et grêles, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il se prête à toutes les formes et pousse aussi bien sur Mahaleb que sur Merisier.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux ou par un. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins raccourci, à sillon étroit et profond. — *Pédoncule :* court et assez fort, planté dans une cavité bien prononcée. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* jaunâtre, striée de rouge pâle sur le côté de l'ombre, et rouge vif ponctué de rouge violacé sur l'autre face. — *Chair :* blanc rosé, très-ferme, très-croquante et très-filamenteuse. — *Eau :* peu abondante, douce, assez sucrée. — *Noyau :* petit, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale large et non coupante.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est un bigarreau d'origine italienne et que propagea chez nous, vers 1855, M. Paul Reverchon, pomologue à Lyon. On le nomme en Italie, surtout aux environs de Florence, bigarreau *Papale*. Notre Congrès pomologique, qui s'en occupa dès 1861 (*Procès-Verbaux*, p. 6, nos 25 et 26), croyait alors distincts les bigarreautiers Papale et Reverchon, mais en 1866 et en 1868 il reconnut son erreur et fit un synonyme du mot Papale. Chose regrettable, puisque cette dénomination avait déjà cours dans la nomenclature française, et de plus appartenait à ce bigarreau par droit de possession primordiale.

---

45. CERISE BIGARREAU RICHELIEU.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés, de grosseur et longueur moyennes, flexueux, brun verdâtre lavé puis taché de gris. — *Lenticelles :* petites et des plus clair-semées. — *Coussinets :* bien

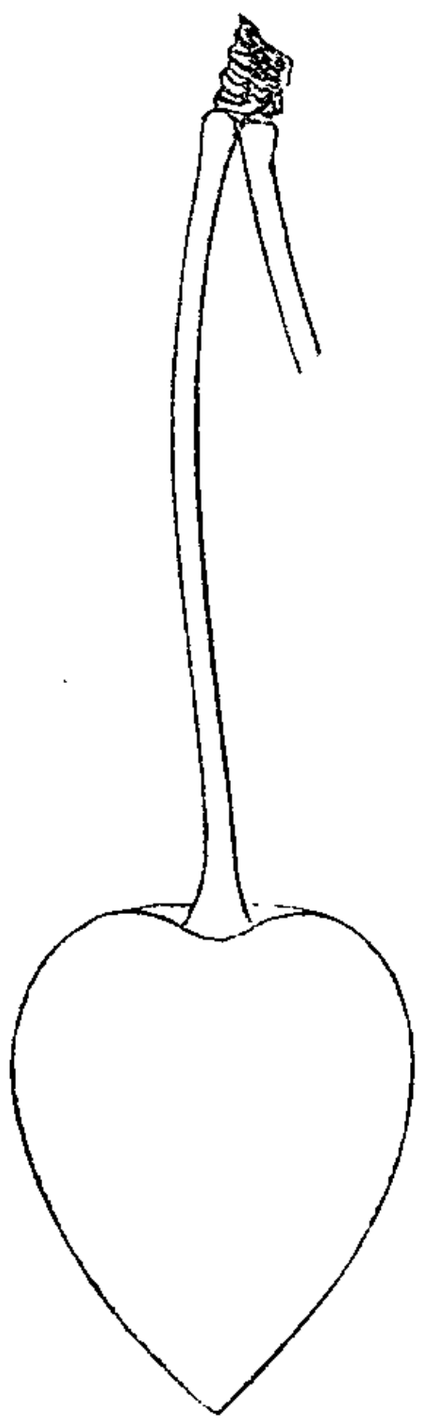
accusés. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert clair, ovales, sensiblement acuminées, à bords régulièrement dentés en scie. — *Pétiole :* long, grêle et flasque, légèrement violacé, à petites glandes allongées et faiblement colorées. — *Fleurs :* assez précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa vigueur laissant beaucoup à désirer, ses pyramides sont toujours grêles et dégarnies; le plein-vent lui est également peu favorable.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur allongé et très-pointu, aplati sur ses deux faces; le sillon est peu marqué. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, inséré dans une étroite et faible cavité dont les bords sont mamelonnés. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* mince, jaune d'ambre, mais amplement lavée, sur le côté du soleil, de rose assez intense. — *Chair :* blanchâtre, ferme, croquante, non filamenteuse. — *Eau :* suffisante, incolore, douce, sucrée et parfumée. — *Noyau :* gros ou moyen, en cœur allongé, très-bombé à son point d'attache, ayant l'arête dorsale des plus larges et peu proéminente.

Bigarreau Richelieu.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je dois cette bonne et curieuse variété à l'obligeance de M. Eugène Glady, négociant à Bordeaux et pomologue distingué. Il me l'offrit en 1860. Elle lui avait été envoyée, deux ans auparavant, de Nikita (Crimée), par M. de Hartwich, directeur des vignobles impériaux en ce même lieu, dont elle est originaire.

Observations. — Le bigarreau Toupie, décrit plus loin, a d'assez grands rapports de forme avec le Richelieu, mais il diffère notablement de ce dernier par son coloris, la nature de sa chair et l'époque plus tardive de sa maturité. Leurs arbres sont aussi très-dissemblables. Confondre ces deux variétés serait donc vraiment difficile.

---

46. CERISE BIGARREAU RIVAL.

Synonyme. — GUIGNE RIVAL (Congrès pomologique, session de 1861, *Procès-Verbaux*, p. 6, n° 38).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, bien érigés, gros et courts, légèrement rugueux, brun clair jaunâtre à l'insolation, et, sur l'autre face, jaune verdâtre amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* assez rares, petites, peu visibles, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* presque aplatis. — *Yeux :* volumineux et renflés, coniques, écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, grandes, vert clair, ovales-allongées,

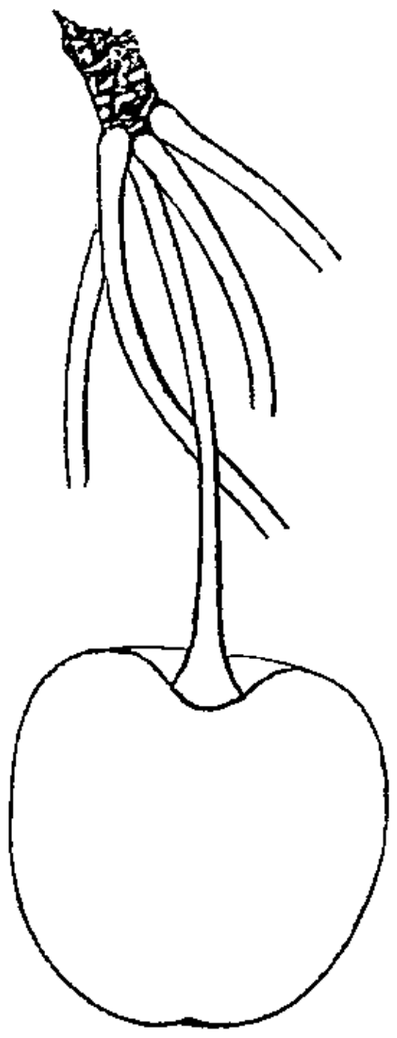
sensiblement acuminées, souvent contournées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* grêle et très-long, des plus flasques, faiblement carminé, à glandes moyennes, peu saillantes, arrondies ou allongées et lavées de vermillon brillant. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur Merisier il fait des hautes-tiges plein-vent d'une vigueur modérée mais à tête fort régulière; sur Mahaleb il réussit parfaitement sous toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trochets de cinq ou de six et très-rarement au-dessous de quatre. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur raccourci, très-obtuse, très-bossuée, sensiblement aplatie sur ses faces et marquée d'un large sillon dont le fond est d'un rouge brunâtre. — *Pédoncule :* généralement un peu court, assez fort, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit, enfoncé, placé presque toujours excentriquement. — *Peau :* rouge-brique sur le côté de l'ombre, brun-rouge à l'insolation, puis largement ponctuée de rose, ce qui lui donne une apparence marbrée. — *Chair :* rouge clair, très-ferme et des plus filamenteuses. — *Eau :* suffisante, carminée, sucrée, acidule et légèrement parfumée. — *Noyau :* moyen, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale faiblement accusée.

Bigarreau Rival.



Maturité. — *Successive* et non simultanée : commencement et courant de juillet.

Qualité. — Première.

Historique. — « C'est une variété d'origine anglaise, » assurait le pomologue américain Charles Downing, en 1869 (p. 472). Mais il se trompait. Elle appartient à la France, ainsi que le précisa notre Congrès pomologique, dans sa session de 1861 : « Son obtenteur, déclara-t-il, est M. Rival, de Saint-Genis-Laval (Rhône). » (*Procès-Verbaux*, p. 6, n° 38.) Le Congrès n'a pas indiqué l'âge de ce bigarreau; je crois toutefois qu'en 1861 il devait avoir quatre ou cinq ans environ, car M. Ferdinand Gaillard, pépiniériste à Brignais (Rhône), et qui fut un de ses premiers propagateurs, le disait en 1860, page 1 de son *Catalogue*, « de toute « récente obtention. »

Observations. — La maturité du bigarreau Rival a lieu successivement; on trouve donc à la fois, sur son arbre, et des fruits mûrs et des fruits complétement verts; d'où suit qu'on peut dire qu'elle se prolonge pendant une quinzaine de jours. Néanmoins, si parfois on peut encore manger ce fruit fin juillet ou même au début d'août, jamais je ne l'ai vu atteindre, comme l'a prétendu le Congrès, le mois de septembre. Un autre privilége de ce bigarreau, et qui mérite bien d'être signalé, c'est que les vers ne l'attaquent pas.

Cerise BIGARREAU RIVERS' EARLY AMBER. — Synonyme de *Bigarreau Ambré*. Voir ce nom.

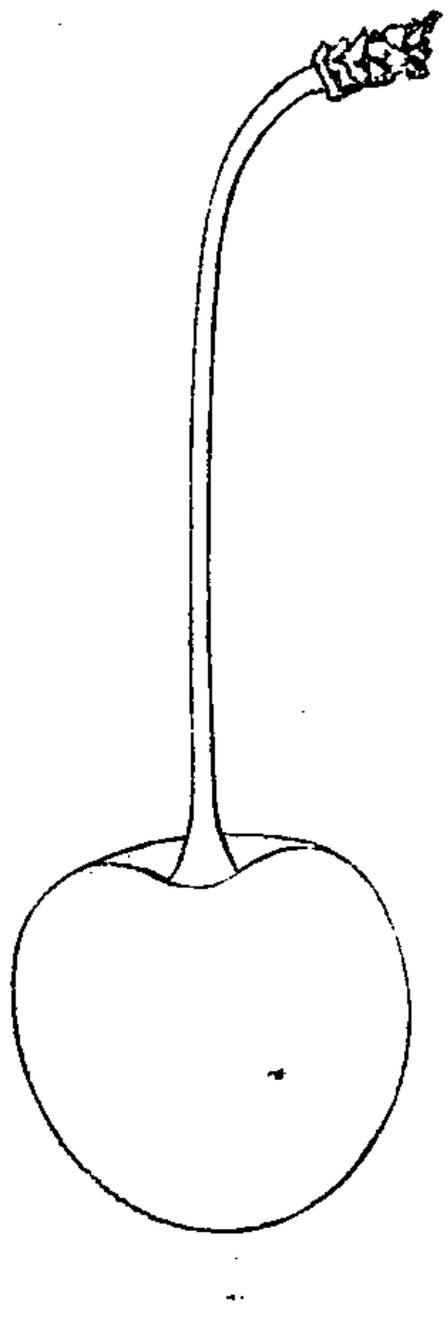
---

47. CERISE BIGARREAU ROCKPORT.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux et légèrement étalés, longs, de grosseur moyenne, flexueux, brun foncé au sommet, gris cendré à la base. — *Lenticelles :* clair-semées, petites et grisâtres. — *Cousinets :* ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* gros, coniques-aigus, presque collés sur l'écorce, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées et parfois obovales, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* épais, très-long, flasque et violacé, surtout en dessus, à glandes peu saillantes mais très-larges et légèrement carminées. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Son active végétation le rend propre à subir toute espèce de formes; on le greffe sur Merisier pour plein-vent, et sur Mahaleb pour basse-tige.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, habituellement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, ou, mais exceptionnellement, en cœur très-raccourci; elle est en outre aplatie dans le sens du sillon, dont la largeur l'emporte sur la profondeur. — *Pédoncule :* long et grêle, inséré dans une très-vaste cavité. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* à fond blanc jaunâtre presque entièrement lavé et marbré de rose, puis ponctué de gris-blanc. — *Chair :* ferme, jaunâtre, un peu filamenteuse. — *Eau :* suffisante, incolore, assez sucrée, à peine acidule. — *Noyau :* gros, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large et bien accusée.

MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le docteur Kirtland, de Cleveland, dans l'état de l'Ohio (Amérique), est l'obtenteur de cette variété, plus jolie que bonne, du moins chez moi. Elle date de 1842, dit le pomologue Elliott en son *Fruit book* (1854, p. 201).

CERISES : BIGARREAU DE ROCMONT,

— BIGARREAU DE ROCQUEMONT,

} Synonymes de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU RONALDS'S,

— BIGARREAU RONALDS'S BLACK,

— BIGARREAU RONALDS'S LARGE BLACK,

} Synonymes de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

---

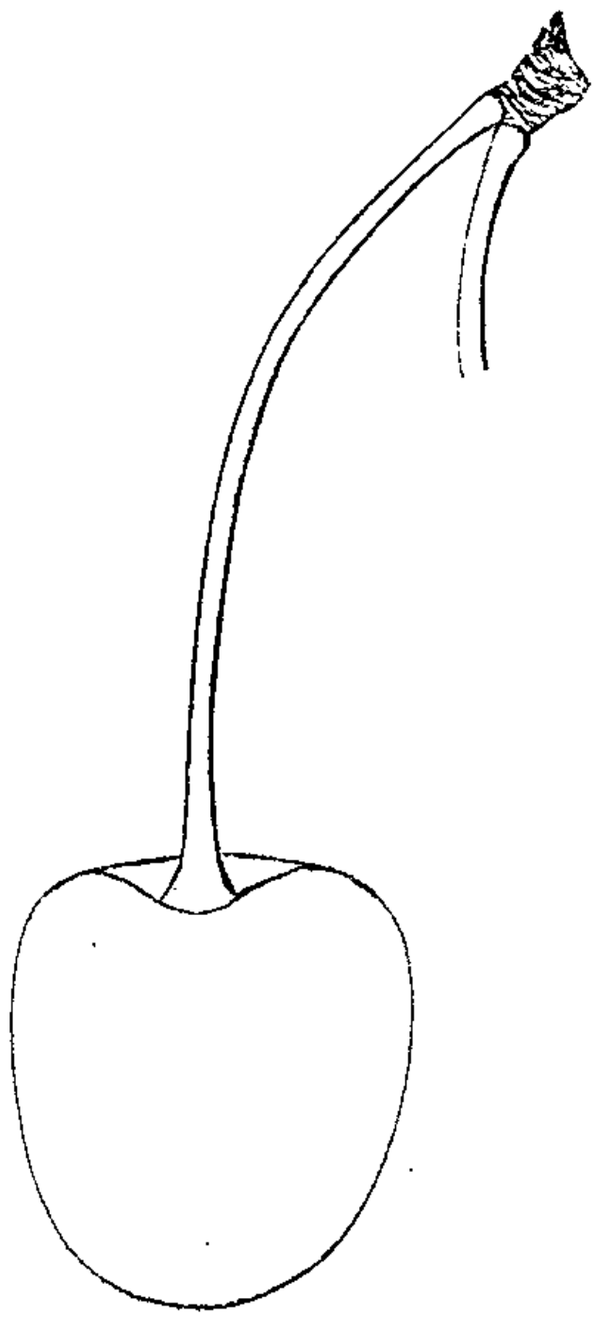
48. CERISE BIGARREAU ROSA.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés, gros et des plus longs, géniculés, brun foncé taché de gris. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros et coniques-aigus, en partie collés sur l'écorce, ayant les écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert clair, ovales-allongées, sensiblement acuminées, contournées pour la plupart et profondément dentées en scie sur leurs bords. — *Pétiole :* fort et très-long, flasque, violacé, à larges glandes ovoïdes ou arrondies légèrement lavées de carmin. — *Fleurs :* très-tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Toute forme et tout sujet lui conviennent également.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, presque toujours. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur plus ou moins allongé, aplati quelque peu sur ses deux faces, à sillon large et profond. — *Pédoncule :* long et de moyenne force, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* à fond jaunâtre et rosé, mais amplement lavée de rouge brillant sur lequel ressortent de petits points blancs. — *Chair :* dure, compacte, filamenteuse et d'un blanc jaunâtre. — *Eau :* suffisante, incolore, assez sucrée, acidule et faiblement parfumée. — *Noyau :* gros, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale bien accusée, ainsi que la suture ventrale.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Je ne connais aucune description du bigarreau Rosa, qui me fut envoyé de Florence en 1864. En est-il originaire? Cela ne serait pas impossible, car on l'y tient en grande estime, surtout au Jardin fruitier de la Société d'Horticulture, dans le *Catalogue* duquel il figure (page 12 de l'édition de 1862).

CERISE BIGARREAU DE ROUEN. — Synonyme de *Bigarreau de Florence*. Voir ce nom.

CERISES BIGARREAU ROUGE. — Synonymes de *Bigarreau Commun* et de *Guigne Rouge hâtive*. Voir ces noms.

CERISE BIGARREAU ROUGE-BRUN DE GOUBENN. — Synonyme de *Bigarreau Rouge de Guben*. Voir ce nom.

---

49. CERISE BIGARREAU ROUGE BÜTTNER.

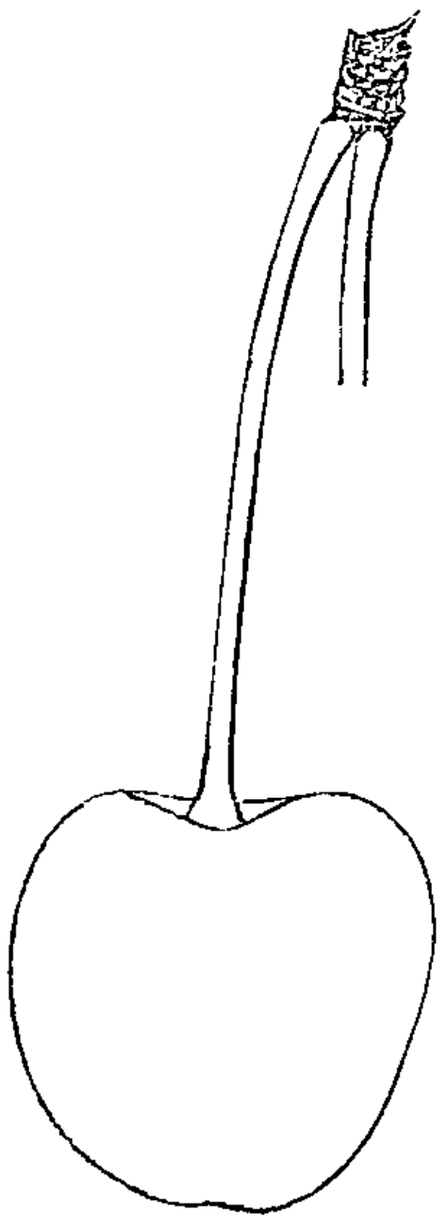
Synonymes. — 1. BIGARREAU BÜTTNER'S ROTHE (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 55, n° 65). — 2. BIGARREAU CARTILAGINEUX ROUGE DE BÜTTNER (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 151). — 3. BIGARREAU CARTILAGINEUX DE BÜTTNER (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 84, n° 104). — 4. BIGARREAU NEUE ROTHE (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 133, n° 41).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, très-longs, gros, légèrement coudés, rugueux et d'un brun foncé lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* des plus abondantes, arrondies, grises et de grandeur moyenne. — *Coussinets :* ressortis, souvent prolongés en arête. — *Yeux :* volumineux, coniques, presque collés sur le bois, aux écailles grises et quelque peu disjointes. — *Feuilles :* rarement bien nombreuses, vert clair, très-grandes et ovales-allongées, longuement acuminées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, entièrement carminé, flexible, à glandes arrondies, renflées, larges, saillantes et lavées de vermillon brillant. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sur Merisier il fait de beaux plein-vent d'une force peu commune; sa bonne croissance sur Mahaleb permet aussi d'en obtenir des basses-tiges de toute forme et d'une grande beauté.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, ordinairement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur obtus, raccourci et bossué, à sillon étroit et généralement peu profond. — *Pédoncule :* de grosseur et longueur moyennes, planté dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* gris-noir, assez grand et placé à fleur de fruit. — *Peau :* épaisse, à fond jaune d'ambre, nuancée de rose et de carmin sur le côté de l'ombre, et de rouge vif sur l'autre face. — *Chair :* jaunâtre, ferme, croquante, peu fine et très-adhérente au noyau. — *Eau :* suffisante, incolore, sucrée, acidule et parfumée. — *Noyau :* de moyenne grosseur, bien arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large et tranchante.



MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1861, le docteur Jahn, dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, précisait ainsi l'origine de cette variété :

« Elle a été — disait-il — obtenue de semis à Halle (Saxe), par feu le conseiller Büttner, qui passionné pour les cerisiers en fut un semeur des plus ardents. Les mérites et la beauté de ce bigarreau font qu'on le rencontre déjà chez un grand nombre de collectionneurs. » (T. III, p. 133, n° 41.)

Jahn n'indique pas l'âge du bigarreautier Rouge Büttner, mais il est certain que cet arbre remonte au moins à 1795, puisque Calvel, en son *Traité sur les pépinières* (t. II, p. 151), annonçait en 1805 que le baron von Truchsess en avait envoyé, vers 1801, des greffes au Jardin des Plantes de Paris.

Observations. — Il existe également une *Guigne Rouge Büttner*, du même semeur, et que notre Jardin des Plantes reçut avec le bigarreau ici décrit, je ne la possède pas ; cependant je la signale afin qu'aucune confusion n'ait lieu pour ces deux fruits de semblable dénomination. Je signale aussi, dans le même but, un *Bigarreau Rouge tardif Büttner*, qui n'a pas encore pénétré, je le crois du moins, chez les pépiniéristes français, mais qu'a minutieusement caractérisé le pomologue Oberdieck, en 1861 (page 489, n° 82, du t. II de l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*).

CERISE BIGARREAU ROUGE FONCÉ. — Synonyme de *Bigarreau Violet*. Voir ce nom.

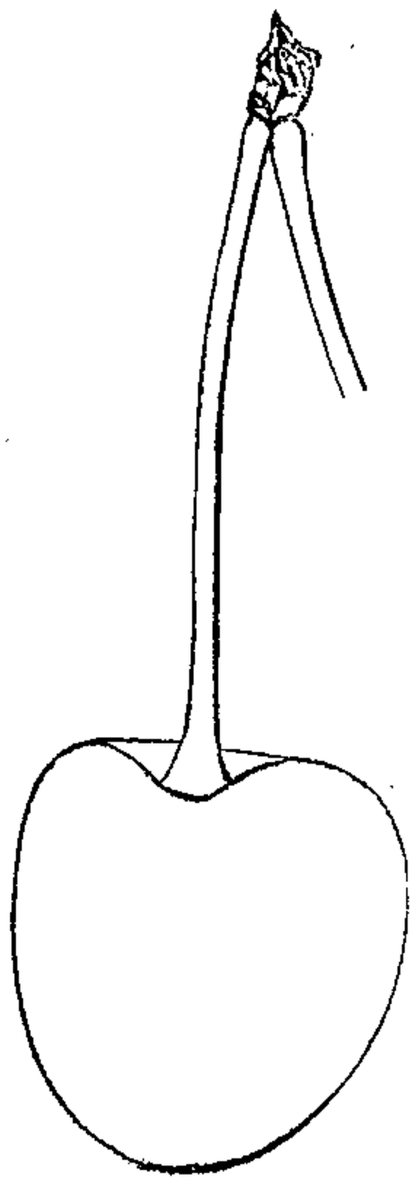
CERISE BIGARREAU ROUGE DE GOUBEN. — Synonyme de *Bigarreau Rouge de Guben*. Voir ce nom.

---

50. CERISE BIGARREAU ROUGE (GROS-).

Synonymes. — 1. BIGARREAUTIER A GROS FRUIT ROUGE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 163). — 2. BIGARREAU ROYAL (la Bretonnerie, *l'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 191). — 3. CERISE ROYALE (Pirolle, *l'Horticulteur français ou le Jardinier amateur*, 1824, p. 327). — 4. BIGARREAU LARGE RED (Elliot, *Fruit book*, 1854, p. 219). — 5. BIGARREAU RED (*Id. ibid.*). — 6. BIGARREAUTIER A FRUIT DUR ROUGE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, n° 7). — 7. BIGARREAUTIER A GROS FRUIT ROUGE TRÈS-FONCÉ (*Id. ibid.*). — 8. CERISE ALBANES (*Id. ibid.*). — 9. CERISIER A GROSSES CERISES (*Id. ibid.*). — 10. CERISE LYONNAISE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, étalés et souvent arqués, assez longs et assez grêles, flexueux, rugueux et d'un brun jaunâtre légèrement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* en partie collés sur l'écorce, gros, ovoïdes-aigus, aux écailles brunes et faiblement entr'ouvertes. — *Feuilles :* peu nombreuses, assez grandes, vert pâle, ovales ou ovales-allongées, longuement acuminées et parfois contournées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* long et grêle, flasque, carminé, à glandes moyennes, allongées ou arrondies, vermillonnées, peu saillantes. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sur Mahaleb il fait de passables buissons, quenouilles et basses-tiges, qui cependant sont pauvrement ramifiées ; la haute-tige sur Merisier lui est beaucoup plus avantageuse.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, très-habituellement. — *Grosseur :* volumineuse, souvent même considérable. — *Forme :* en cœur sensiblement arrondi, à sillon large mais peu creusé. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit et saillant. — *Peau :* épaisse et brillante, rouge vif à l'insolation, jaunâtre striée et marbrée de rose sur l'autre face. — *Chair :* assez ferme et d'un blanc sale. — *Eau :* abondante,

incolore, bien sucrée, acidule et parfumée. — *Noyau :* petit, ovoïde-allongé, légèrement bombé, ayant l'arête dorsale large et peu ressortie.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

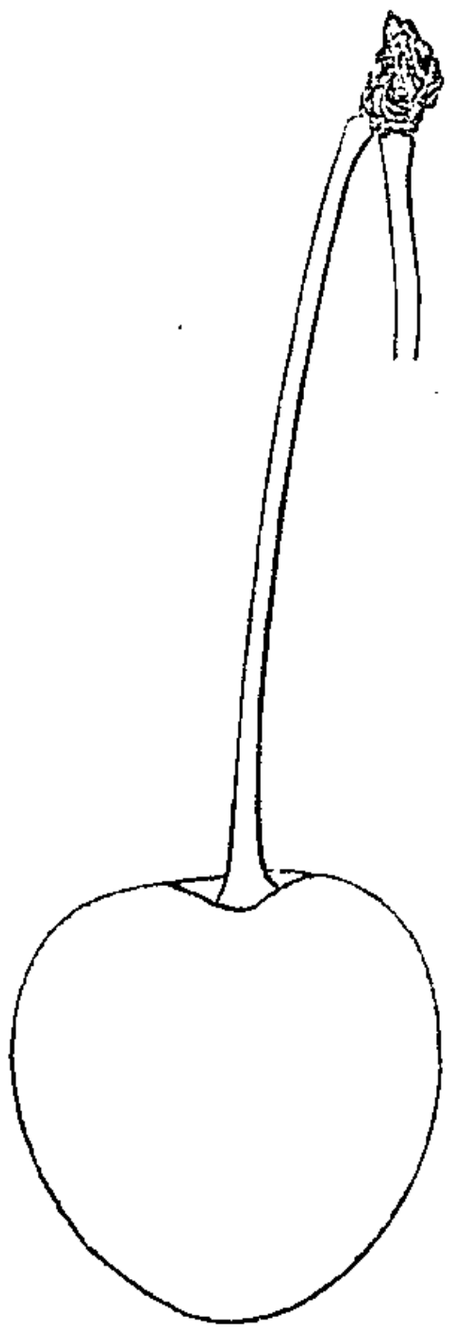
Historique. — Je n'ai rien rencontré qui me permette d'assigner, même hypothétiquement, une origine quelconque à ce bigarreautier, que chez nous signala Duhamel en 1768 (t. I, p. 163), sans nul renseignement d'âge ni de provenance. Depuis lors, plusieurs de nos pomologues ont décrit un Gros Bigarreau Rouge, mais tous n'ont pas eu sous les yeux la variété caractérisée par Duhamel. Ainsi le bigarreau donné sous ce nom par M. Paul de Mortillet (1866, t. II, p. 104), qui le réunit à ceux de Duhamel, Noisette (1839, p. 84) et Poiteau (1846, t. II, n° 7), ne peut aucunement leur être assimilé. Le mien est bien celui de Duhamel et du Congrès pomologique (t. VII, n° 7), mais non celui de Noisette et de Poiteau. Du reste, ces deux derniers pomologues n'ont jamais dit que leur Gros Bigarreau Rouge fût le même que le fruit dénommé de la sorte en 1768 par Duhamel. Les Allemands le cultivaient déjà en 1776, nous apprend la *Pomona franconica* de Mayer (t. II, p. 10); et l'on voit aussi dans *l'Horticulteur français*, de Pirolle (p. 327), qu'en 1824 on le rencontrait communément, sous le surnom Cerise Royale, dans le territoire Messin, où même, ajoute cet auteur, il montrait des qualités exceptionnelles.

---

51. CERISE BIGARREAU ROUGE DE GUBEN.

Synonymes. — 1. BIGARREAU ROUGE-BRUN DE GOUBENN (Eugène Glady, *Revue horticole*, 1865, p. 431). — 2. BIGARREAU ROUGE DE GOUBEN (Robert Hogg, *the Fruit manual*, p. 81). — 3. BIGARREAU EARLY RED (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, de grosseur et longueur moyennes, non géniculés, lisses et d'un brun amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* très-gros, coniques-pointus, écartés du bois, aux écailles grises et légèrement disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, obovales ou ovales-allongées, acuminées, rarement contournées, à bords dentés régulièrement. — *Pétiole :* grêle, des plus longs, carminé, à glandes moyennes, aplaties et très-vermillonnées. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant successivement.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Le plein-vent sur Merisier est la forme qui lui convient particulièrement, sa vigueur n'étant pas assez grande pour le greffer avantageusement sur Mahaleb et l'y destiner à l'espalier, au buisson, ou bien à la basse-tige.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur irrégulier, plus ou moins obtus et comprimé sur ses deux faces, à sillon peu prononcé. — *Pédoncule :* long et grêle, planté dans une étroite mais profonde cavité dont les bords sont sensiblement bossués. — *Point pistillaire :* petit et placé dans une

dépression de forme presque triangulaire. — *Peau :* épaisse et d'un rouge sombre qui passe au rouge-brun à la complète maturité. — *Chair :* ferme, croquante et violâtre. — *Eau :* abondante, légèrement rosée, douce, très-parfumée et très-sucrée. — *Noyau :* assez gros, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale fort large mais peu tranchante.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

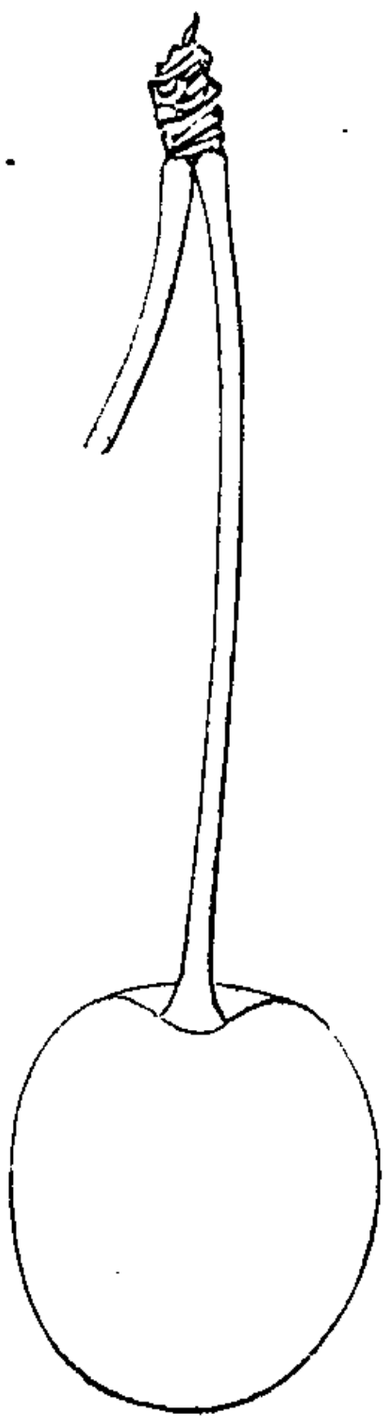
Historique. — Ainsi que son nom l'indique, ce fruit provient de la ville de Guben (Prusse), où il fut obtenu de semis dans le Jardin de la Société pomologique, vers 1845. Déjà cultivé chez les Russes en 1858, on l'adressa de Crimée, cette même année, à M. Eugène Glady, négociant à Bordeaux, qui tout aussitôt, s'empressant de le propager, m'en offrit quelques greffons.

---

52. CERISE BIGARREAU ROUGE HATIF (PETIT-).

Synonymes. — 1. BIGARREAUTIER A PETIT FRUIT ROUGE HATIF (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. I, p. 166). — 2. BIGARREAU PETIT-CŒURET (le Berriays, *Traité des jardins,* 1784, t. I, p. 244). — 3. PETIT BIGARREAU ROUGE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, arqués, gros et longs, flexueux, brun jaunâtre, maculés de gris cendré à leur sommet, complétement lavés de même à leur base. — *Lenticelles :* rares, petites, allongées. — *Coussinets :* peu ressortis. — *Yeux :* des plus gros, coniques-pointus et très-écartés du bois, aux écailles brun clair. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, minces, ovales ou obovales, courtement acuminées, vert pâle en dessus, vert blanchâtre en dessous, ayant les bords profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* grêle, très-long, flexible, fortement carminé, à petites glandes plates, arrondies et violâtres. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — On le greffe indistinctement sur Mahaleb ou sur Merisier; il y fait de vigoureux arbres, mais dont l'abondante ramification est toujours trop étalée pour que la forme pyramidale leur convienne beaucoup.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, et quelquefois aussi par trois. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur irrégulier, ou ovoïde aplatie sur les deux faces, à sillon bien accusé. — *Pédoncule :* très-long, grêle, planté dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit, saillant et noir. — *Peau :* à fond jaunâtre, mais presque entièrement nuancée de rose intense sur le côté de l'ombre et de rouge vif brillant à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre et ferme. — *Eau :* des plus abondantes, incolore, douce, très-sucrée, savoureusement parfumée. — *Noyau :* moyen, ovoïde, ayant les joues légèrement convexes et l'arête dorsale peu développée.

MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1768, époque à laquelle Duhamel publia son *Traité des arbres fruitiers*, où fut signalé pour la première fois le bigarreautier à Petit Fruit Rouge hâtif, cet arbre était encore tout nouveau dans les environs de Paris, dont il me semble originaire. Aussi Duhamel, faute d'avoir pu l'étudier assez longtemps, le supposa-t-il identique avec le Petit Bigarreau Blanc hâtif :

« Le Bigarreautier *à Petit Fruit Rouge hâtif* — disait-il — variété admise par beaucoup de jardiniers et de pépiniéristes, ne se distingue de la précédente [le Bigarreautier à Petit Fruit Blanc hâtif] que par la couleur du fruit, la chair un peu plus ferme et l'eau un peu plus relevée. Mais ayant trouvé sur la variété précédente beaucoup de fruits qui ont toutes ces qualités lorsqu'ils ont demeuré sur l'arbre plus longtemps, mieux exposés, et plus frappés du soleil que les autres, et qu'ils y ont acquis une parfaite maturité; d'ailleurs n'ayant jamais vu de Bigarreautier à Petit Fruit hâtif qui porte tous ou la plus grande partie, de ses fruits, rouges, je crois pouvoir regarder l'existence de cette variété au moins comme douteuse. » (Tome II, pp. 166-167, n° 4.)

Cette erreur ne fut nullement partagée par le Berriays, émule et contemporain de Duhamel. Dans la seconde édition de son *Traité des jardins*, qui date de 1785, je vois en effet (t. I, p. 244) décrit sous le n° 1 le Petit Bigarreau Blanc hâtif, puis sous le n° 2 notre Petit Bigarreau Rouge hâtif. Si l'on veut bien, au reste, comparer la description de ce dernier fruit avec celle que nous donnons plus haut (p. 182) du Petit Bigarreau Blanc hâtif, il sera très-facile de constater les caractères parfaitement tranchés qui distinguent ces deux variétés.

CERISE BIGARREAU ROUGE (PETIT-). — Synonyme de *Bigarreau Rouge hâtif* (*Petit-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU ROUGE-POURPRE. — Synonyme de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU ROUGE TARDIF BÜTTNER. — Voir *Bigarreau Rouge Büttner*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISES BIGARREAU ROYAL. — Synonymes de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*), et de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). Voir ces noms.

CERISES : BIGARREAU DE SAINT-LAUD,
— BIGARREAU DE SAINTE-MARGUERITE, } Synonymes de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DE SEPTEMBRE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU SHEPPARD'S BEDFORD PROLIFIC,
— BIGARREAU SHEPPARD'S SEEDLING, } Synonymes de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DE SPA. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU SPANISH BLACK. — Synon. de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU SPITZEN SCHWARZE. — Synonyme de *Guigne Noire de Spitz*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU SPOTTED. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU SUPERB CIRCASSIAN. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

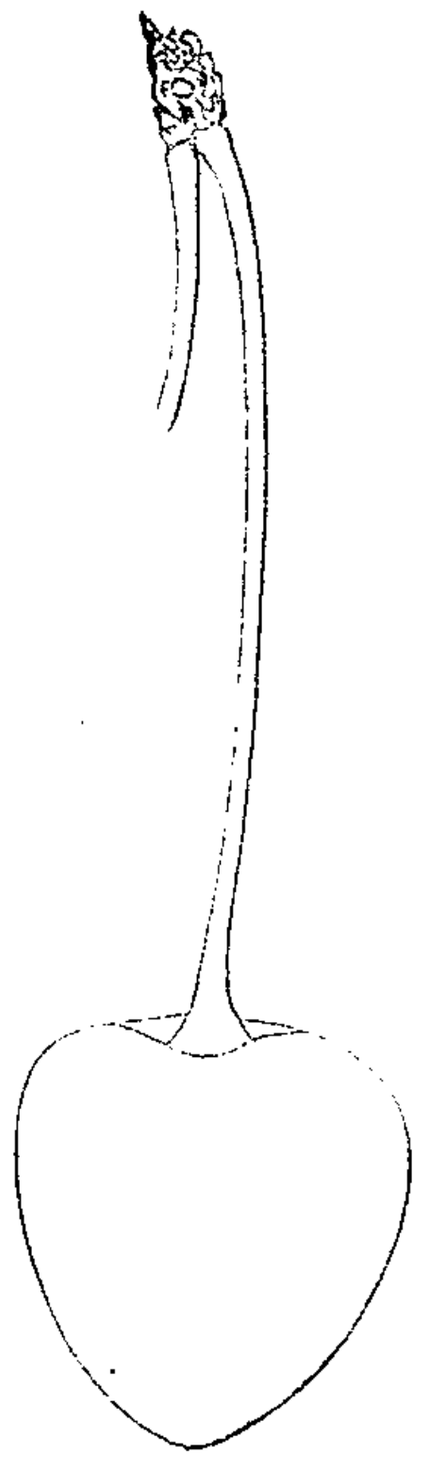
CERISE BIGARREAU TARDIF. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

---

53. CERISE BIGARREAU TARDIF BÜTTNER.

Synonymes. — 1. GRIOTTE BÜTTNER'S OCTOBER (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 59, n° 458 ; — et Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, pp. 531-532, n° 103). — 2. GRIOTTE BÜTTNER'S SEPTEMBER UND OCTOBER (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 144, n° 185). — 3. CERISE BÜTTNER'S OCTOBER MORELLO (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 215). — 4. CERISE DU NORD (*Id. ibid.*). — 5. CERISE DU NORD NOUVELLE (*Id. ibid.*). — 6. CERISE DE PRUSSE (*Id. ibid.*). — 7. GRIOTTE BÜTTNER'S OCTOBER ZUCKER (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, pp. 531-532, n° 103). — 8. GRIOTTE BÜTTNER'S SPÄTE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros et des plus longs, légèrement coudés, rugueux, brun clair amplement taché de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, grisâtres, très-variable de forme et de grandeur. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes ou coniques-pointus, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, très-grandes, vert clair, ovales-allongées, sensiblement acuminées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* long, très-nourri, quelque peu violâtre, flasque, à larges glandes aplaties, arrondies ou ovales et lavées de vermillon brillant. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.



FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il fait, sous toute forme et sur tout sujet, des arbres d'un grand avenir et d'une extrême régularité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* moyenne, et quelquefois un peu plus volumineuse. — *Forme :* en cœur, à sillon rarement bien prononcé. — *Pédoncule :* long et grêle, planté dans une assez vaste cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit ou enfoncé très-légèrement. — *Peau :* dure, épaisse, d'un pourpre brunâtre nuancé de rouge intense. — *Chair :* très-croquante et très-ferme, jaune-orange à la surface et sanguinolente près du noyau. — *Eau :* suffisante, bien colorée, acidule, sucrée et quelque peu parfumée. — *Noyau :* gros, ovoïde plus ou moins arrondi, ayant l'arête dorsale large et saillante.

MATURITÉ. — Fin juillet et courant d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le conseiller Büttner, de Halle-sur-Saale (Saxe), fut l'obtenteur, vers 1800, de ce bigarreau, que les Allemands ont classé parmi les Griottes, quoiqu'il ait la chair très-dure et l'eau faiblement acidule. Il mérite bien, par exemple, la qualification de tardif qu'on a jointe à son nom, car sa maturité commence soit à la fin de juillet, soit dans les premiers jours d'août, et se prolonge aisément un grand mois, surtout quand l'arbre est planté au nord. Toutefois j'ai peine à croire que, même en Allemagne, le bigarreau Tardif Büttner puisse jamais atteindre le mois d'octobre, comme le disent plusieurs pomologues. Sa propagation en France date seulement d'une quinzaine d'années.

Observations. — Il ne faut pas confondre ce fruit avec certain bigarreau *d'Octobre* caractérisé en 1850, chez les Belges, par Bivort (*Album de pomologie*, t. III, p. 131), et qui d'après cet auteur serait d'origine française. Je l'ai souvent demandé aux pépiniéristes de la Belgique, mais sans pouvoir l'obtenir; aussi ne m'est-il connu que par la description ici indiquée.

CERISIER BIGARREAUTIER TARDIF A FEUILLES DE TABAC. — Synonyme de *Bigarreautier à Feuilles de Tabac*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU TARDIF D'HILDESHEIM. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU TARTARIAN. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISIER BIGARREAUTIER TOBACCO LEAVED. — Synonyme de *Bigarreautier à Feuilles de Tabac*. Voir ce nom.

---

54. CERISE BIGARREAU TOUPIE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, coudés et rugueux, d'un brun clair lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* modérément saillants et souvent se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert pâle, ovales-allongées, très-acuminées, faiblement contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, assez rigide, nuancé de carmin, à glandes irrégulièrement globuleuses, bien apparentes et vermillonnées. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement successif.

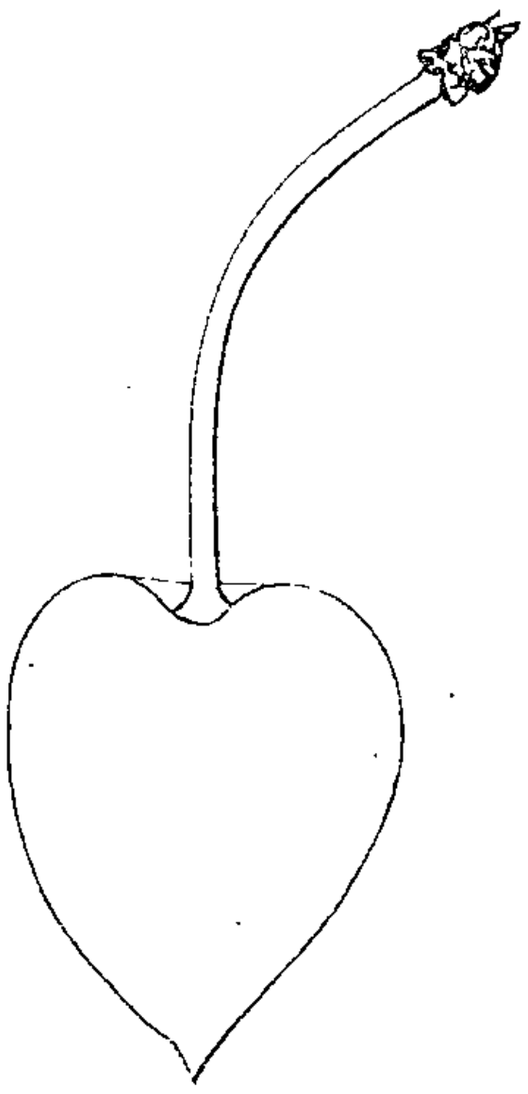
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Vu sa remarquable vigueur, la haute-tige sur Merisier, pour

plein-vent, lui convient admirablement ; sur Mahaleb, toutes les formes basse-tige lui peuvent être appliquées.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, le plus habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur allongé, régulier et fort pointu, à sillon bien marqué. — *Pédoncule :* assez court, grêle ou de moyenne force, inséré dans une étroite et profonde cavité. — *Point pistillaire :* très-apparent, saillant, placé obliquement et légèrement vrillé à son extrémité. — *Peau :* rouge pâle, marbrée de rouge plus vif, surtout à l'insolation. — *Chair :* assez ferme et d'un blanc rosé. — *Eau :* suffisante, quelque peu colorée, acidule et plus ou moins sucrée. — *Noyau :* de grosseur moyenne, ovoïde-allongé, ayant les joues peu convexes et l'arête dorsale très-large mais assez plate.

Bigarreau Toupie.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le bigarreau Toupie, très-curieux et fort bien nommé, appartient à la pomone belge; il fut signalé pour la première fois en 1861, dans le *Catalogue général des pépinières de la Société Van Mons* (t. Ier, p. 300), avec mention du nom de son obtenteur, M. Henrard, bourgmestre à Couthuin, près Huy, en la province de Liége. Ce fruit ressemble beaucoup, pour la forme et le coloris, au bigarreau Richelieu, décrit ci-dessus (p. 235), mais il en diffère essentiellement par sa maturité, d'un mois plus tardive, et par son arbre. Il lui est également inférieur en qualité.

CERISES : BIGARREAU TRADESCANT'S, } Synonymes de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

— BIGARREAU TRADESCANT'S BLACK, }

---

55. CERISE BIGARREAU TURCA.

Synonyme. — CERISE HEAUME ROUGE (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. Ier, pp. 247-248).

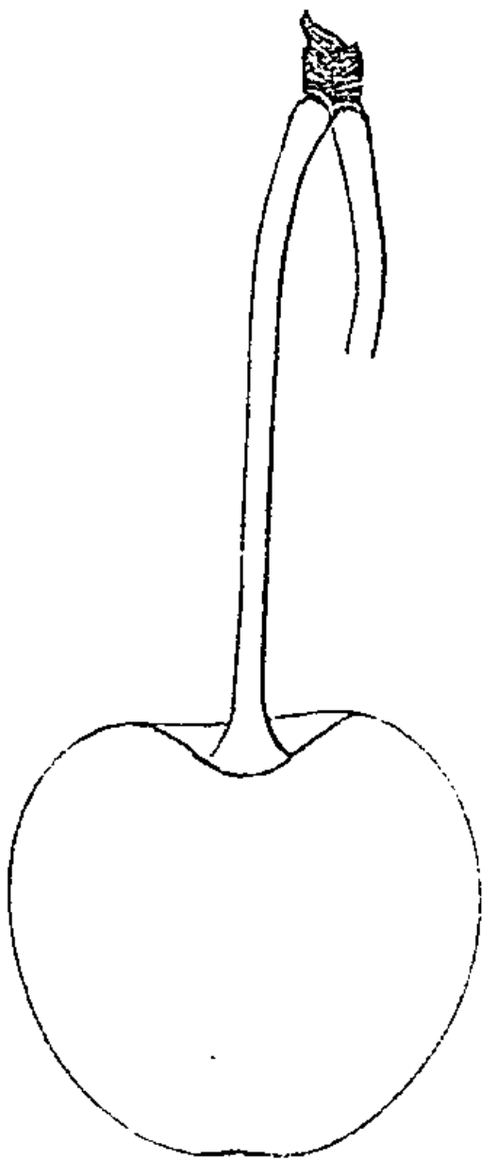
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés, gros et des plus longs, légèrement coudés, brun clair jaunâtre quelque peu lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* assez abondantes, larges et d'un gris sale. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques-pointus, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et bien jointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou contournées, à bords fortement dentés. — *Pétiole :* très-long, assez grêle, violacé, flexible, à glandes globuleuses et légèrement vermillonnées. — *Fleurs :* tardives, très-grandes et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Greffé sur Merisier, pour plein-vent, il devient fort beau, ainsi que sur Mahaleb, où toute espèce de forme naine lui peut être donnée.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux ou par un. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur obtus, à sillon très-apparent quoique peu profond. — *Pédoncule :* court et assez fort, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit et légèrement enfoncé. — *Peau :* à fond rouge clair, nuancée de rouge foncé puis faiblement ponctuée de gris. — *Chair :* assez ferme, filamenteuse, marbrée de blanc sale et veinée de carmin clair qui, près du noyau, passe au rouge sombre. — *Eau :* suffisante, rougeâtre, acidule et sucrée. — *Noyau :* gros, ovoïde, ayant les joues bombées et l'arête dorsale très-large et peu saillante.

Bigarreau Turca.



MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Sous le nom moderne bigarreau Turca, dont le parrain est encore inconnu, je retrouve l'ancien Heaume Rouge décrit en 1785, par le Berriays, dans les termes suivants :

« *Heaume Rouge.* — Cette variété mûrit au commencement de juillet. C'est un fruit bien cordiforme, de huit lignes de hauteur sur autant de diamètre, entièrement teint de rouge assez foncé. Sa chair est moins ferme et son eau moins bonne que celles du Heaume Blanc [le bigarreau Gros-Cœuret]. Souvent il est véreux. Son arbre est de grand rapport. » (*Traité des jardins*, 2e édition, tome Ier, pp. 247-248, n° 2.)

On voit ainsi que ce bigarreautier compte pour le moins une centaine d'années. J'ignore sa provenance, car je ne le crois pas sorti de la Turquie, comme le pourrait faire supposer le surnom *Turca*, qu'il porte à Florence où je l'ai trouvé en 1864. Il y est cultivé dans le Jardin fruitier de la Société d'Horticulture et mentionné page 12 du *Catalogue* de ce Jardin, édition de 1862.

CERISE BIGARREAU TURKEY. — Synonyme de *Bigarreau Blanc (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU VERY LARGE. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU VICE-ROI. — Synonyme de *Bigarreau Blanc (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU DES VIGNES. — Synonyme de *Bigarreau Esperen*. Voir ce nom.

---

56. CERISE BIGARREAU VIOLET.

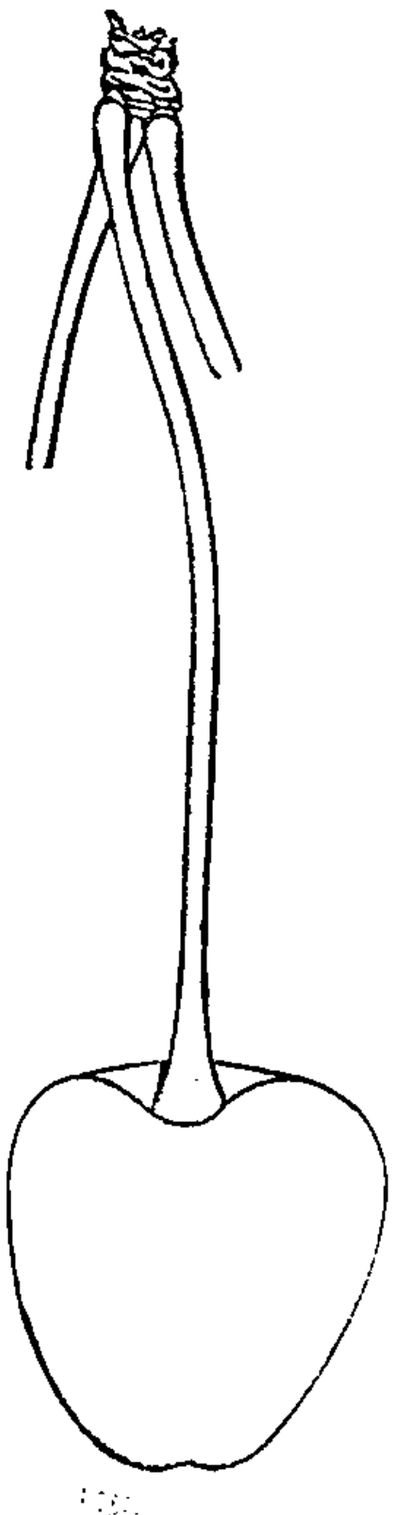
Synonymes. — 1. BIGARREAU DUNKELROTHE (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 121, n° 36). — 2. BIGARREAU ROUGE FONCÉ (*Id. ibid.*). — 3. BIGARREAU A LONGUE-QUEUE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 121, n° 28).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, arqués et très-étalés, courts, un peu grêles, non géniculés, lisses, brun clair sur le côté de l'insolation et jaune verdâtre sur celui de l'ombre. — *Lenticelles :* rares et arrondies, larges à la base du rameau, très-fines au sommet. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* gros, coniques-pointus, en partie collés sur l'écorce, aux écailles brunâtres et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, d'un beau vert, ovales-allongées, courtement acuminées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, grêle, flexible, carminé, à glandes arrondies, plates et ponctuées de rouge vif. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Il est trop pauvrement ramifié pour faire de beaux et réguliers plein-vent; mieux vaut donc le greffer sur Mahaleb, où il se prête à merveille aux formes buisson, gobelet, pyramide et basse-tige.

Description du fruit. — *Comment attaché* : par trois, habituellement. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* en cœur plus ou moins allongé, légèrement renflé à son milieu et divisé par un sillon large et profond. — *Pédoncule :* très-long ou excessivement long, de moyenne force, inséré dans une cavité très-prononcée. — *Point pistillaire :* fauve, petit, à peine enfoncé. — *Peau :* dure et jaune blanchâtre, amplement lavée, surtout à l'insolation, de rouge très-brillant nuancé de rouge violâtre sur lequel apparaissent de très-fins points d'un blanc généralement grisâtre. — *Chair :* ferme, croquante, blanche au centre et quelque peu rosée sous la peau, du côté de l'insolation. — *Eau :* abondante, incolore, douce, sucrée et parfumée. — *Noyau :* moyen, ovoïde-allongé, peu bombé, ayant l'arête dorsale large et faiblement ressortie.



MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le fameux semeur belge Van Mons fut l'obtenteur de cette variété; il l'affirmait du moins en 1823, page 54 du *Catalogue descriptif* de ses arbres fruitiers. Elle date de 1790 environ et pénétra vite dans les jardins français, puisqu'en 1797, d'après Oberdieck (t. III, p. 121, n° 36), déjà nos arboriculteurs l'avaient propagée chez les Allemands.

Observations. — Ce bigarreau n'atteint sa parfaite maturité qu'au moment où son coloris rouge vif se mélange de rouge violâtre. On doit donc, pour le cueillir, attendre qu'il soit ainsi nuancé; le manger plus tôt n'a lieu qu'au détriment de sa qualité.

57. CERISE BIGARREAU DE WALPURGIS.

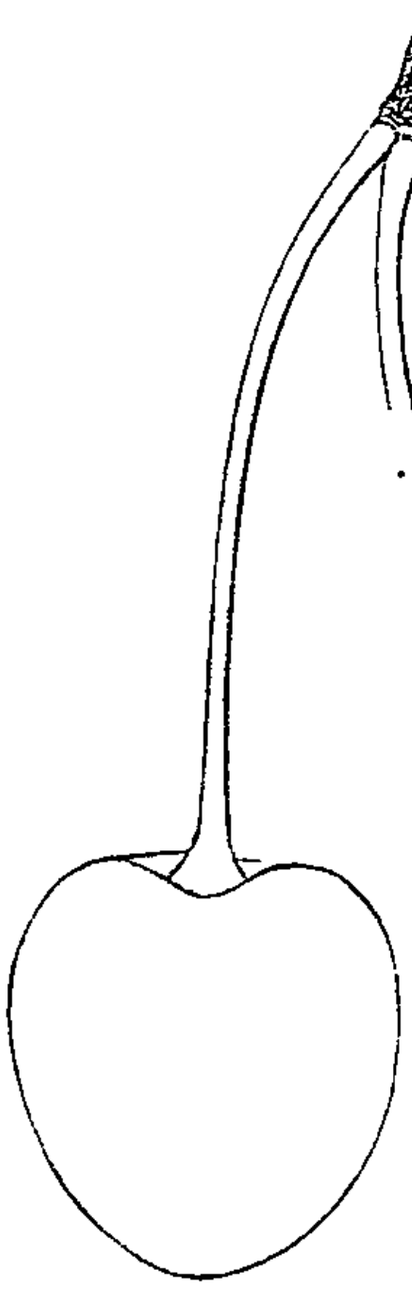
Synonymes. — 1. CERISE DE WALPURGIS (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1867, t. VI, p. 41, n° 130). — 2. CERISE DURE NOIRE DE SAINT-WALPURGIS (Mas, *le Verger*, 1869, t. VIII, p. 157, n° 77). — 3. CERISE NOIRE DE SAINT-WALPURGIS (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-arqués et parfois étalés, longs, assez gros, flexueux et d'un brun clair jaunâtre légèrement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert tendre, ovales-allongées, longuement acuminées et légèrement contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* assez long, très-nourri, flexible, carminé, à glandes plus ou moins saillantes, arrondies et vermillonnées. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sur Merisier, pour plein-vent, il fait des arbres à tête fort convenable. Greffé sur Mahaleb il prospère également assez bien sous toute espèce de forme, quoiqu'il soit un peu dégarni.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, presque toujours. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur légèrement allongé, renflé sur les deux faces, à sillon large et peu creusé. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez grêle, planté dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit, blanchâtre, placé à fleur de fruit. — *Peau :* dure, pourpre foncé, ponctuée de brun et marquée complétement de noir sur toute la longueur du sillon. — *Chair :* ferme et croquante, pourpre à la surface et très-noirâtre près du noyau. — *Eau :* abondante, rouge, bien sucrée, acidule et légèrement parfumée. — *Noyau :* de moyenne grosseur, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale large et saillante.



MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — J'ai reçu d'Allemagne, en 1860, le bigarreau de Walpurgis. On commence à le bien connaître chez nos pépiniéristes, grâce aux publications pomologiques du Congrès et de M. Mas, dans lesquelles il a été décrit ces dernières années. L'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, d'Oberdieck, nous apprend (t. VI, p. 41) que ce fruit fut obtenu de semis au village de Walpurgisberg, près Cologne (Prusse). Cette excellente variété remonte au plus à 1845.

CERISE BIGARREAU WARD'S. — Synonyme de *Bigarreau Mezel.* Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU WEISSE SPANISCHE. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU WELLINGTON. — Voir *Bigarreau Napoléon I^er^*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

58. CERISE BIGARREAU WERDER.

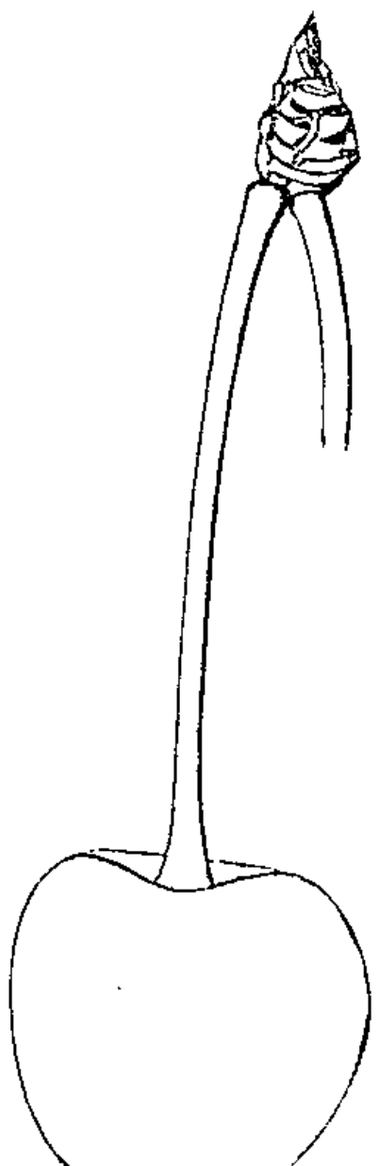
Synonymes. — 1. BIGARREAU WERDER'S EARLY BLACK (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London,* 2e série, 1831, t. I, p. 259). — 2. GUIGNE WERDER'SCHE FRÜHE SCHWARZE (*Id. ibid.*). — 3. BIGARREAU HATIF DE WERDER (George Bentham, *Transactions of the horticultural Society of London,* 2e série, 1840, t. II, p. 429). — 4. GUIGNE WERDER'SCHE FRÜHE (*Id. ibid.*). — 5. GUIGNE PRÉCOCE DE WERDER (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1861, t. III, p. 53, nº 3). — 6. GUIGNE WERDER'S EARLY BLACK (John Scott, *the Orchardist,* 1872, p. 163).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros, assez longs, légèrement flexueux, ridés au sommet, d'un jaune verdâtre lavé et maculé de gris cendré. — *Lenticelles :* brunes et linéaires, abondantes, mais presqu'invisibles. — *Coussinets :* modérément ressortis et prolongés en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-obtus, collés en partie sur l'écorce, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, de grandeur moyenne, ovales, courtement acuminées, vert clair en dessus, vert blanchâtre en dessous, ayant les bords dentés et surdentés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, flexible, à glandes assez développées et complétement lavées de vermillon. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sur Merisier, pour haute-tige, il fait d'assez vilains arbres, à tête irrégulière et très-dégarnie ; la basse-tige sur Mahaleb lui est beaucoup plus avantageuse, n'importe sous quelle forme.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus souvent. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur sensiblement obtus et comprimé sur les deux faces, à sillon large et profond. — *Pédoncule :* de longueur et grosseur moyennes, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* grisâtre, bien visible, légèrement enfoncé. — *Peau :* d'un pourpre vif qui se nuance, sur le côté de l'insolation, de rouge noirâtre à la pleine maturité. — *Chair :* assez ferme, fine et rouge violacé. — *Eau :* suffisante, très-fortement colorée, acidule, sucrée et plus ou moins parfumée. — *Noyau :* moyen, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale très-ressortie.



MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Dans la Pomologie allemande de M. Oberdieck (1861, t. III, p. 53), il est dit que Stello, ancien directeur des jardins royaux du palais de Sans-Souci, près Berlin, offrit en 1794 cette variété au baron von Truchsess. Elle était alors de toute récente obtention et provenait, croit-on, de semis faits par ce même Stello. Quant au personnage dont le nom lui fut donné, il nous reste

parfaitement inconnu. L'introduction en France du bigarreautier Werder date d'une quinzaine d'années.

CERISE BIGARREAU WERDER'S EARLY BLACK. — Synonyme de *Bigarreau Werder*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU WEST'S WHITE,
— BIGARREAU WHITE,
} Synonymes de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU WHITE TARTARIAN. — Voir *Bigarreau Noir de Tartarie*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE BIGARREAU WILDER DE MAI. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISES : BIGARREAU WINKLER'S BLACK,
— BIGARREAU WINKLER'S SCHWARZE,
} Synonymes de *Bigarreau Noir Winkler*. Voir ce nom.

CERISE BIGARREAU YELLOW SPANISH. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BLANCHE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE BLANCHE DE CŒUR. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE BLANCHE (GROSSE-). — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES : BLANCHE (GROSSE-),
— BLANCHE DE LA SAINT-JEAN,
} Synonymes de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE BLANCHE SAUVAGE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE BLANCHE WINKLER. — Synonyme de *Bigarreau Blanc Winkler*. Voir ce nom.

CERISIER BOIS DE SAINTE-LUCIE. — Synonyme de cerisier *Mahaleb*. Voir ce nom.

Cerise BORDAN. — Synonyme de *Bigarreau Bordan*. Voir ce nom.

Cerisier a BOUQUET. — Synonyme de *Griottier à Bouquet*. Voir ce nom.

Cerise de BOURGUEIL. — Synonyme de cerise *Montmorency de Bourgueil*. Voir ce nom.

Cerise BRETONNEAU. — Synonyme de *Griotte Bretonneau*. Voir ce nom.

Cerise BRUNE DE BRUGES. — Synonyme de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

Cerise BRUNE KLEINDIENST. — Synonyme de *Bigarreau Brun Kleindienst*. Voir ce nom.

Cerise de BRUXELLES ROUGE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise BUCHANAN'S EARLY DUKE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

Cerise BUNTE FRÜHE. — Synonyme de *Guigne Blanche précoce*. Voir ce nom.

Cerise BÜSCHEL. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

Cerise BÜTTNER'S OCTOBER MORELLO. — Synonyme de *Bigarreau Tardif Büttner*. Voir ce nom.

C

CERISE CARNATION. — Synonyme de cerise *Rouge pâle*. Voir ce nom.

CERISE CASSIS. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

59. CERISE CERISE-GUIGNE.

Synonymes. — 1. CERISIER MUSCADET DE PRAGUE (Herman Knoop, *Fructologie,* 1771, p. 42). — 2. CERISE D'ANGLETERRE (le Berriays, *Traité des jardins,* 1785, t. I, p. 258, note, et p. 266 ; — et Calvel, *Traité complet sur les pépinières,* 1805, t. II, pp. 138-139, n° 25). — 3. CERISE DE Mr DE BIRON (le Berriays, *ibid.*). — 4. CERISE ROYALE (*Id. ibid.*). — 5. CERISE MUSCATE ROUGE (*la Feuille du cultivateur,* 1804, p. 139 ; — et Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1861, t. III, p. 159, n° 54). — 6. CERISE ANGLAISE (Pirolle, *l'Horticulteur français ou le Jardinier amateur,* 1824, p. 329). — 7. CERISE NOUVELLE D'ANGLETERRE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1re édition, 1826, p. 24, n° 154). — 8. CERISE WELZER (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1840, t. II, p. 97, n° 120). — 9. CERISE GRIOTTE-GUIGNE (Couverchel, *Traité des fruits,* 1852, p. 350). — 10. CERISE DOUCE DU PALATINAT (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1861, t. III, p. 161, n° 55). — 11. CERISE ROTHE MUSKATELLER (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1861, t. III, p. 159, n° 54). — 12. CERISE NOUVELLE ROYALE (Hogg, *the Fruit manual,* 1866 ; — et Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits,* 1866, t. II, p. 140). — 13. CERISE DU PALATINAT (Mas, *le Verger,* 1873, p. 153, n° 75).

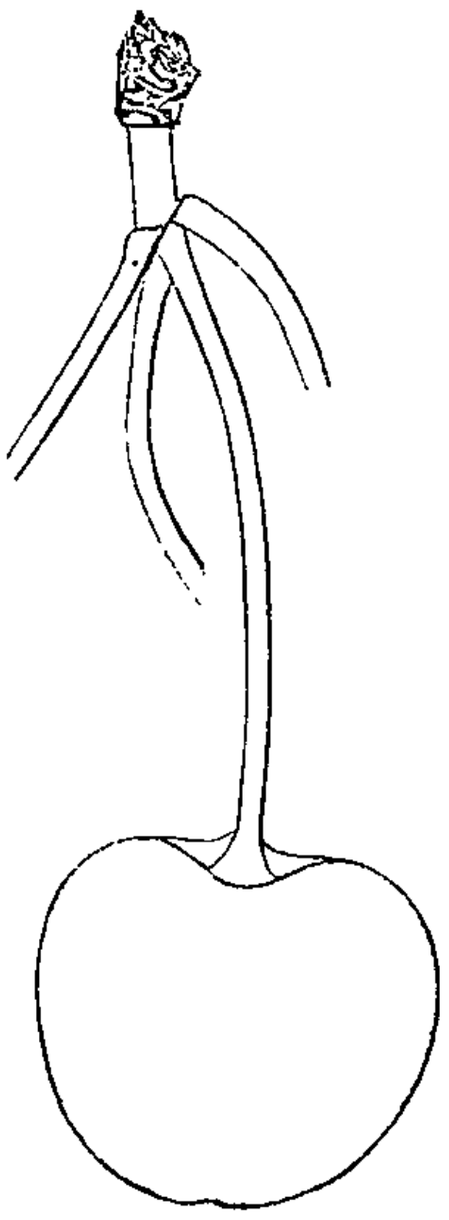
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, des plus érigés, grêles, assez courts, presque droits et d'un brun clair légèrement lavé de gris cendré, surtout sur le côté de l'ombre. — *Lenticelles :* abondantes, grisâtres, larges et arrondies. — *Coussinets :* aplatis, mais se prolongeant faiblement en arête. — *Yeux :* assez volumineux, coniques, écartés du bois, ayant les écailles brunâtres et disjointes. — *Feuilles :* très-grandes, abondantes, plus ou moins pubescentes et d'un beau vert-brun, obovales, acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* un peu court, bien nourri, rigide, à petites glandes difformes et très-carminées. — *Fleurs :* tardives, petites, très-nombreuses, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il croît convenablement sous toute forme et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par quatre ou par trois. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessus de la moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins raccourci, à sillon faiblement marqué. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* blanc grisâtre, petit et légèrement enfoncé. — *Peau :* fine, transparente, à fond rouge clair fortement nuancé de pourpre brunâtre. — *Chair :* rouge vif, tendre, un peu filamenteuse. — *Eau :* abondante, rouge-grenat, sucrée, parfumée, acide et douce à la fois. — *Noyau :* constamment teint de rouge, moyen, ovoïde, ayant les joues quelque peu renflées, l'arête dorsale large et tranchante.

Cerise Cerise-Guigne.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1831 le botaniste Flée, un des annotateurs de l'*Histoire naturelle* de Pline éditée par Panckoucke, disait (t. IX, p. 499) que généralement on croyait retrouver dans la cerise Cerise-Guigne, la variété Cécilienne des Romains..... Pareille assertion ne repose sur aucun texte probant, Pline ayant été des plus concis à l'égard des Céciliennes : « Elles sont de forme arrondie, » voilà l'unique description qu'il en ait faite. On voit alors s'il est possible de s'en aider pour quelque étude comparative. La Cerise-Guigne possède toutefois un âge fort respectable, puisqu'en 1768 Duhamel déjà la signalait chez nous dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. I, pp. 195-196). Il n'en indique pas l'origine, mais il déclare — et ceci ne fait doute pour personne, aujourd'hui — que cette variété lui paraît identique avec le fruit alors appelé, par plusieurs jardiniers, Cerise Royale, Cerise Nouvelle *d'Angleterre*. Proviendrait-elle donc de la Grande-Bretagne?... La chose me semble improbable, vu le silence, sur un tel point, des pomologues anglais, qui cependant l'ont fréquemment décrite. Je la croirais plutôt sortie de Bohême (Autriche), ou du Haut-Palatinat, y confinant, quand je vois les auteurs allemands affirmer de nos jours qu'elle se rapporte entièrement à leur très-ancien cerisier Muscadet de Prague, dit aussi cerisier du Palatinat, et dont Herman Knoop publiait en 1766 la description suivante :

« *Muscadet de Prague.* — Cette Cerise est passablement grosse, de forme rondelette, de couleur rouge-brun intense; elle est charnue et succulente, d'un goût agréable et très-savoureux, mais pas aussi doux que celui des Bigarreaux. L'arbre donne de beau bois, est très-fertile et devient assez grand. » (*Fructologie,* traduction française de 1771, pp. 41-42.)

La Cerise-Guigne parut vers 1763 dans les jardins français, et, dès l'abord, sous différentes dénominations, ainsi que l'explique le Berriays, auquel elle doit le nom qu'on lui donne généralement depuis 1768 :

« ..... J'ai décrit — faisait-il observer en 1785 — la cerise d'Angleterre sous le nom de *Cerise-Guigne*, et j'ajoûterai pourquoi, jusqu'ici, je ne l'ai point nommée, comme elle l'est assez communément, Cerise d'Angleterre. A peine étoit-elle arrivée à Paris, qu'elle reçut trois noms : Cerise de M. de Biron, Cerise d'Angleterre, Cerise Royale. Ayant à en faire mention dans un autre ouvrage que celui-ci [dans le *Traité des Fruits*, de Duhamel], je m'adressai à des juges très-compétents, qui décidèrent qu'elle ne devoit porter aucun de

ces noms..... que ce fruit étant nouveau en France, il falloit lui donner un nom expressif de quelqu'un de ses principaux caractères : qu'ayant la forme d'une Guigne, et n'ayant pas beaucoup plus de saveur dans les terrains froids, il convenoit de la nommer CERISE-GUIGNE. » (*Traité des Jardins*, 2e édition, t. I, pp. 258-259.)

Observations. — Les synonymes Cerise Anglaise, Cerise d'Angleterre et Nouvelle d'Angleterre, qui appartiennent à cette variété, appartiennent également aux Cerises *Royale* et *Royale hâtive*, ci-après décrites; il importe donc de ne pas l'oublier, sous peine de commettre quelque méprise à l'egard de ces trois fruits, parfaitement distincts. Et je fais pareille recommandation pour la Cerise *d'Angleterre précoce*, caractérisée en 1846 par Poiteau (*Pomologie française*, t. II), car elle possède aussi ces mêmes synonymes. J'ignore, par exemple, ce qu'a pu devenir l'Angleterre précoce; je l'ai possédée, mais depuis trente ans qu'elle me manque, il ne m'a plus été possible de la rencontrer. — J'ai réuni la cerise *Welzer*, des Allemands, à la Cerise-Guigne, car aucun caractère ne saurait l'en séparer. Du reste, M. Mas l'avait à peu près reconnu en 1868, puisqu'il disait dans *le Verger* (t. VIII, p. 159) : « La Welzer offre dans sa végétation les plus « grands rapports de ressemblance avec la Cerise-Guigne. » Un très-léger écart de maturité lui paraissait seulement exister entre ces deux fruits, qui chez moi mûrissent toujours à la même époque : du 20 au 25 juin.

CERISE DE CHAIR. — Synonyme de *Bigarreau Couleur de Chair*. Voir ce nom.

CERISE DES CHARMEUX. — Synonyme de cerise *de Planchoury*. Voir ce nom.

CERISE CHATENAY. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE CHEVREUSE. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

CERISE CHIRIDUC ANGLAISE. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISE DE CINQ POUCES DE TOUR A COURTE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE DE CINQ POUCES DE TOUR A LONGUE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE CLEVELAND. — Voir *Bigarreau Cleveland*.

CERISE CLUSTER. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

CERISE CLUSTER DE VIRGINIE. — Synon. de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE COÉ. — Voir *Guigne Coé*.

CERISES CŒUR OU CŒURET. — Sous ce nom spécifique, connu dans l'arboriculture fruitière depuis au moins cinq cents ans, on comprenait généralement, surtout à la fin du XVII^e siècle et pendant une partie du XVIII^e, nombre de Guignes et de Bigarreaux cordiformes, à peau adhérente à la chair, et desquels l'eau était légèrement amère, ou douce et sucrée. Aujourd'hui le nom Cœur ou Cœuret s'applique uniquement au Bigarreau Gros-Cœuret.

CERISE CŒUR. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE CŒUR D'AMBRE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE CŒUR BLANC. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE CŒUR COULEUR DE SANG. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE CŒUR D'HARRISSON. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE CŒUR HATIVE. — Synonyme de *Guigne Noire luisante* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE CŒUR DE POULE. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE CŒUR ROUGE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISES CŒURET. — Voir l'article *Cerises Cœur ou Cœuret*.

CERISE CŒURET DE SANG. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE DE COLOGNE. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISES : COMMON MAHALEB,

— COMMON PARFUMED,

} Synonymes de cerise *Mahaleb*. Voir ce nom.

CERISE COMMON RED. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE COMMUNE. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE COMMUNE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE COMMUNE (GROSSE-). — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISES COMMUNE A TROCHET. — Synonymes de cerises *de Montmorency* et *à Trochet*. Voir ces noms.

CERISE DU COMTE DE SAINTE-MAUR (GROSSE-). — Synonyme de *Griotte d'Allemagne*. Voir ce nom.

CERISE DE LA COMTESSE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES A CONFIRE. — Synonymes de cerises *de Montmorency* et *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ces noms.

CERISE A CONFITURES. — Synonyme de *Griotte Acher*. Voir ce nom.

CERISE CORBINE. — Synonyme de *Merise Noire*. Voir ce nom.

CERISE CORNIOLA. — Voir *Bigarreau Corniola*.

---

60. CERISE A CÔTES.

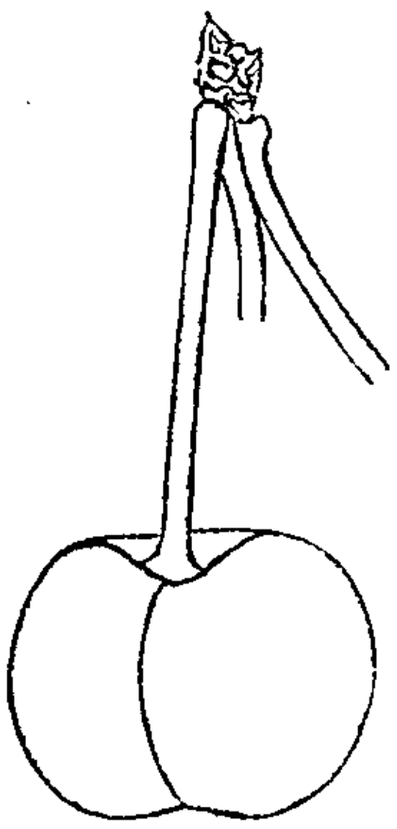
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux et légèrement étalés, courts, assez grêles, non géniculés, brun clair au sommet, complétement lavés de gris cendré à la base. — *Lenticelles :* petites, arrondies et clair-semées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, très-écartés du bois, aux écailles brunes et faiblement disjointes. — *Feuilles :* fort abondantes, de grandeur moyenne, obovales ou ovales-allongées, vert brunâtre en dessus, vert-pré en dessous, longuement acuminées, ayant les bords finement et régulièrement dentés. — *Pétiole :* court et gros, rigide, bien carminé, à petites glandes globuleuses et rosées. — *Fleurs :* assez précoces et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa végétation régulière permet de le greffer sur toute espèce de sujet, et fait aussi qu'il se prête convenablement aux diverses formes qu'on veut lui donner.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, assez généralement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse très-comprimée aux pôles, à sillon des plus prononcés et dont les bords sont fortement côtelés. — *Pédoncule :* gros et court, inséré dans une large et profonde cavité. — *Point pistillaire :* petit et très-enfoncé. — *Peau :* d'un rouge assez clair, même à parfaite maturité. — *Chair :* jaunâtre, transparente et des plus tendres. — *Eau :* abondante, incolore, sucrée, modérément acidulée. — *Noyau :* moyen, arrondi, légèrement bombé, ayant l'arête dorsale excessivement ressortie.

Cerise à Côtes.



MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Cette curieuse cerise, qui doit le nom qu'elle porte aux côtes dont son sillon est bordé, figurait pour la première fois en 1852, sans note de provenance, dans mon *Catalogue* (p. 4, n° 31) ; je ne puis donc en établir l'état civil. Elle se rapproche assez, arbre et fruit, de la Montmorency à Courte Queue, mais il suffit d'un rapide examen pour se convaincre qu'il est impossible de l'y réunir. Je n'en connais aucune description.

CERISES COULARDE. — Synonymes de cerises *de Hollande*, *de Montmorency* et *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ces noms.

CERISE COULARDE A COURTE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE COULARDE A LONGUE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE COULEUR DE CHAIR. — Synon. de *Bigarreau Couleur de Chair*. Voir ce nom.

CERISES A COURTE-QUEUE. — Synonymes de *Griotte à Courte Queue* et de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ces noms.

CERISE COURTE-QUEUE D'ANGUYEN. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE COURTE-QUEUE DE BRUGES. — Syn. de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

CERISE COURTE-QUEUE DE PROVENCE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE CRÉVÉ. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE CROQUANTE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

D

Cerises DAUPHINE. — Synonymes de cerises *Ambrée* (*Grosse-*) et de *Belle d'Orléans*. Voir ces noms.

Cerise DOCTOR. — Synonyme de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

Cerise DONA MARIA. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom, surtout au paragraphe Observations.

Cerise DOPPELTE GLAS. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise DOPPELTE SCHATTENMORELLE. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise DORÉE (PETITE-). — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Petite-*). Voir ce nom.

Cerise DOUBLE GLASS. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise DOUBLE VOLGERS. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

Cerise DOUCE DU PALATINAT. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

Cerise DOUCETTE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise DOWNTON. — Synonyme de *Guigne Downton*. Voir ce nom.

Cerise du DUC. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros*-). Voir ce nom.

Cerise DUC DE MAI. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

Cerises : DUC TARDIVE,
—
— DUCHERI DES ANGLAIS,
} Synonymes de cerise *Royale*. Voir ce nom.

Cerise DUCHESSE D'ANGOULÊME. — Existe-t-il réellement une variété ainsi appelée?... Je ne le crois pas, quoiqu'on en ait, chez moi, longtemps propagé une, mais dans laquelle j'ai fini par reconnaître la *Grosse Cerise Rouge pâle*, caractérisée par Duhamel dès 1768. Et j'ajoute qu'ayant demandé la cerise Duchesse d'Angoulême à plusieurs de mes confrères, ce qu'ils m'ont vendu s'est trouvé identique avec ma fausse variété. Les pépiniéristes allemands, eux aussi, possèdent dans leurs cultures un cerisier de ce nom. Je le vois cité en 1840 par Dittrich (t. II, p. 176), puis décrit en 1861 par Oberdieck (t. III, p. 535), et plus tard, en 1872, par M. Mas, notre compatriote, auquel Oberdieck en avait donné des greffes. Or, l'étude de cette nouvelle Duchesse d'Angoulême m'a prouvé qu'elle ne différait en rien de la *Montmorency à Courte Queue*. Voilà donc encore une déception!... Au reste — et je dis ceci pour mieux attirer l'attention des arboriculteurs — M. de Mortillet, dans *les Meilleurs fruits* (t. II, p. 195), partage mon avis; et M. Mas, dans *le Verger* (t. VIII, p. 155), avoue que sa Duchesse d'Angoulême se rapproche beaucoup de cette même Montmorency.

---

61. Cerise DUCHESSE DE PALLUAU.

Synonymes. — 1. Cerise Frühe Lemercier (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 157, n° 53). — 2. Cerise Précoce Lemercier (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 142, n° 35).

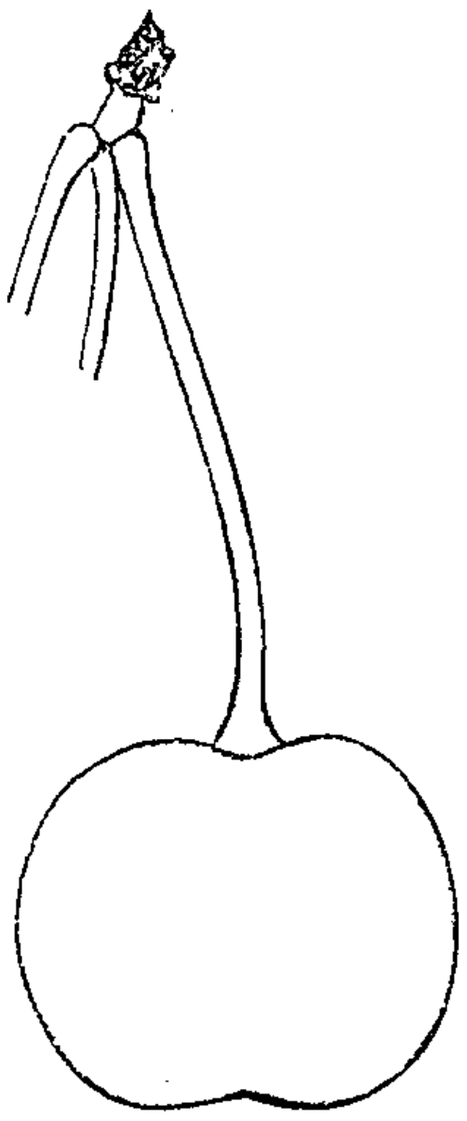
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux et très-érigés, courts, de moyenne grosseur, non géniculés, des plus rugueux, d'un brun intense taché de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, coniques, sensiblement écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées; souvent aussi ils sont accompagnés de boutons à fleur. — *Feuilles :* fort abondantes, petites, d'un beau vert, ovales ou obovales et parfois elliptiques, acuminées, relevées en gouttière, finement crénelées et dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, bien nourri, rigide ou arqué, violâtre, à glandes peu larges, aplaties et légèrement vermillonnées. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant simultanément.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — De vigueur modérée, cet arbre fait sur Merisier des plein-vent à petite tête, mais très-réguliers et bien ramifiés. Sur Mahaleb, pour buisson, espalier, basse-tige et pyramide, sa croissance est généralement satisfaisante.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, habituellement. — *Grosseur :* très-volumineuse. — *Forme :* globuleuse sensiblement comprimée aux pôles, à sillon bien marqué. — *Pédoncule :* fort, de longueur moyenne, inséré dans un faible évasement. — *Point pistillaire :* très-enfoncé. — *Peau :* mince, unicolore, d'un rouge vif brunissant un peu lors de la complète maturité. — *Chair :* blanchâtre, nuancée de rouge, très-tendre et légèrement filamenteuse. — *Eau :* abondante, rosâtre plutôt que blanchâtre bien sucrée, douée surtout d'une très-agréable acidité. — *Noyau :* marbré de rose, assez petit, arrondi ou ovoïde-arrondi, ayant l'arête dorsale large et obtuse.

Cerise Duchesse de Palluau.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Paul de Mortillet a cru pouvoir dire en 1866, dans ses *Meilleurs fruits* (t. II, p. 144) : « Pour moi, « la cerise Duchesse de Palluau n'existe pas, tout au moins « comme variété distincte. » Puis il publiait, pour donner plus de force à sa négation, le passage suivant d'une lettre par lui reçue de la veuve du célèbre docteur Bretonneau, de Tours, docteur auquel est attribuée généralement, et à bon droit, l'obtention de cette belle, de cette délicieuse cerise :

« J'ai conservé — écrivait Mme Bretonneau — la propriété de Palluau, et je puis, Monsieur [de Mortillet], vous renseigner sur le nom et la qualité de la prétendue Duchesse de Palluau : mon mari ne l'a jamais possédée, et celle qu'on lui a fait goûter sous ce nom était une *ancienne* cerise rebaptisée. »

A ces diverses assertions, je répondrai : La cerise dont il s'agit n'est pas un mythe; elle existe bel et bien, et la description qu'ici j'en ai donnée permettra de la reconnaître à tous ceux qui l'ont confondue avec quelqu'autre de ses congénères. Mort en 1862 dans sa 91e année, Pierre Bretonneau avait été mon plus intime ami. On sait qu'il fut très-passionné pour la pomologie; aussi me tenait-il au courant de ses gains et de ses découvertes en fruits nouveaux. Or, dès 1844 il m'offrit des greffons d'un cerisier obtenu dans le jardin de son domaine de Palluau, aux portes de Tours, me dit l'avoir appelé *Duchesse de Palluau*, et m'autorisa à le propager. Je le signalai donc en 1846, page 16 de mon *Catalogue*, où depuis il n'a cessé de figurer. Le docteur, resté célibataire jusqu'en 1856 — il était alors âgé de 85 ans — à cette date épousa une très-jeune femme qui certes ne put, on le conçoit, s'occuper sérieusement des anciennes collections pomologiques de son mari, et moins encore renseigner exactement, lui mort, un questionneur sur des faits horticoles s'étant passés à Palluau en 1840, seize ans avant son mariage... Voilà ma réponse... J'ajouterai que M. de Mortillet possède quand même, dans son école fruitière, la Duchesse de Palluau : elle y est étiquetée cerise Précoce Lemercier, faux nom sous lequel il l'a, du reste, très-bien décrite et représentée (*ibid.*, t. II, p. 142).

Observations. — La cerise Tardive d'Avignon, que parfois on a fautivement appelée Duchesse de Palluau, n'est pas identique avec cette dernière; s'en assurer plus loin, à l'article qui la concerne.

CERISE THE DUKE. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISES : DURACINE,

— DURACINE OBLONGUE,

— DURACINUM,

— DURAINE,

— DURCINE,.

} Synonymes de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE DURE NOIRE DE SAINT-WALPURGIS. — Synonyme de *Bigarreau de Walpurgis*. Voir ce nom.

E

Cerise EARLY DUKE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

Cerisier EARLY MAY. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

Cerise EARLY MAY DUKE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

Cerise EARLY PURPLE GEAN. — Synonyme de *Guigne Pourpre hâtive*. Voir ce nom.

Cerise EARLY RICHMOND. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

Cerise d'ÉCARLATE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

Cerises : d'ELTONNE,

— ELTON'S,

— ELTON'S MOLKEN,

} Synonymes de *Bigarreau d'Elton*. Voir ce nom.

Cerise EMPRESS EUGÉNIE. — Synonyme de cerise *Impératrice Eugénie*. Voir ce nom.

---

62. CERISE ÉPISCOPALE.

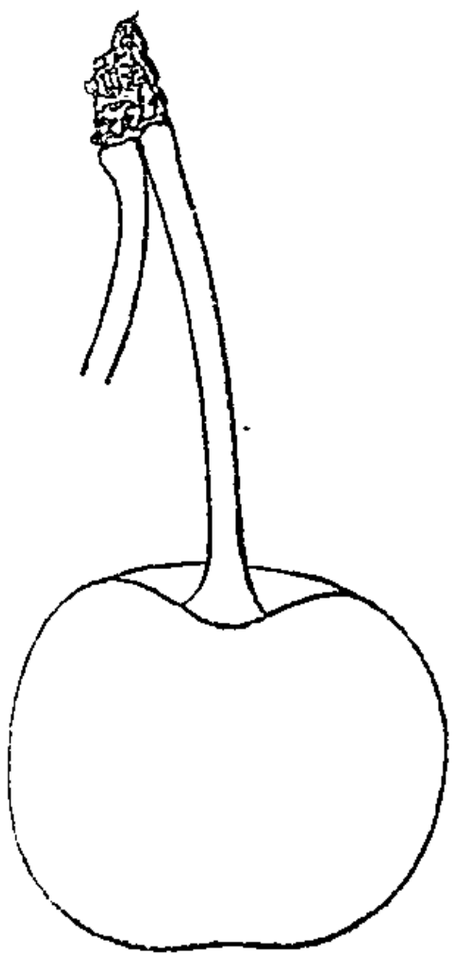
Synonyme. — CERISE MONTMORENCY ÉPISCOPALE (Hérincq, *Revue horticole*, 1848, p. 431; — et Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 205).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, presque érigés, courts et grêles, non géniculés, des plus rugueux, d'un brun clair lavé et taché de gris. — *Lenticelles :* très-rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* gros, coniques, écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* assez abondantes, moyennes, d'un beau vert, ovales ou obovales, acuminées, canaliculées et souvent contournées, finement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, très-rigide, légèrement carminé, à glandes arrondies, plates ou saillantes et quelque peu violâtres. — *Fleurs :* très-tardives, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Il fait sur Merisier des hautes-tiges à tête arrondie et fort régulière, et peut, sur Mahaleb, être assujetti à telle forme naine qu'on désirera.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* très-volumineuse. — *Forme :* globuleuse sensiblement comprimée aux pôles, à sillon bien marqué. — *Pédoncule :* court et gros, inséré dans une très-vaste cavité. — *Point pistillaire :* faiblement enfoncé. — *Peau :* rouge clair, même à la parfaite maturité. — *Chair :* très-tendre et légèrement rosée. — *Eau :* excessivement abondante, presque incolore, acidulée et peu sucrée. — *Noyau :* de grosseur moyenne, globuleux, ayant les joues plates et l'arête dorsale assez tranchante.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La cerise Épiscopale, originaire des environs de Paris, date de 1846, eut pour promoteur M. Jamin-Durand, pépiniériste à Bourg-la-Reine (Seine), et fut signalée pour la première fois en 1848 par M. Hérincq, du Muséum, dans la *Revue horticole* (p. 431). C'est à tort qu'on l'a crue identique avec la Montmorency à Longue Queue, variété dont la séparent, au contraire, des caractères bien tranchés, tant pour l'arbre que pour le fruit.

CERISE D'ESPA. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISES D'ESPAGNE. — Synonymes de *Bigarreau Commun* et de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ces noms.

CERISE D'ESPAGNE. — Synonyme de cerise *de Hollande*. Voir ce nom.

CERISE D'ESPAGNE BIGARRÉE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE D'ESPAGNE BLANCHE. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE D'ESPAGNE (GRANDE-). — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISES : D'ESPAGNE A LONGUE QUEUE,
— D'ESPAGNE ROUGE, } Synonymes de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE ESPAGNOLE JAUNE. — Synonyme de *Bigarreau Ambré*. Voir ce nom.

CERISE D'ÉTRURIE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE EXCELLENTE PORTUGAISE A COURTE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

F

CERISIER FAUX-BOIS DE SAINTE-LUCIE. — Voir *Griottier de la Toussaint*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISIER FERN-LEAVED. — Synonyme de *Griottier à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

CERISE A LA FEUILLE (PETITE-). — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Petite-*). Voir ce nom.

CERISIER A FEUILLES DE BALSAMINE. — Synonyme de *Griottier à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

CERISIER A FEUILLES CUCULLÉES. — Synonyme de *Griottier à Feuilles cucullées*. Voir ce nom.

---

63. CERISIER A FEUILLES LACINIÉES.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, des plus étalés, courts et grêles, non géniculés, pubescents, rugueux et d'un brun clair verdâtre amplement lavé de gris sale. — *Lenticelles :* rares, très-fines, grisâtres et peu apparentes. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, coniques-pointus, écartés du bois, aux écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, très-petites, d'un joli vert, souvent elliptiques ou ovales-allongées, ou bien encore obovales ou lancéolées, longuement acuminées, planes ou contournées, quelquefois même recourbées en anneau ; leurs bords sont irrégulièrement et profondément dentés. — *Pétiole :* grêle, très-long, pubescent, flasque, non carminé, à petites glandes difformes, peu saillantes et légèrement vermillonnées. — *Fleurs :* assez tardives, rosées en bouton, s'épanouissant successivement, puis devenant d'un blanc violâtre qui leur donne une couleur sombre.

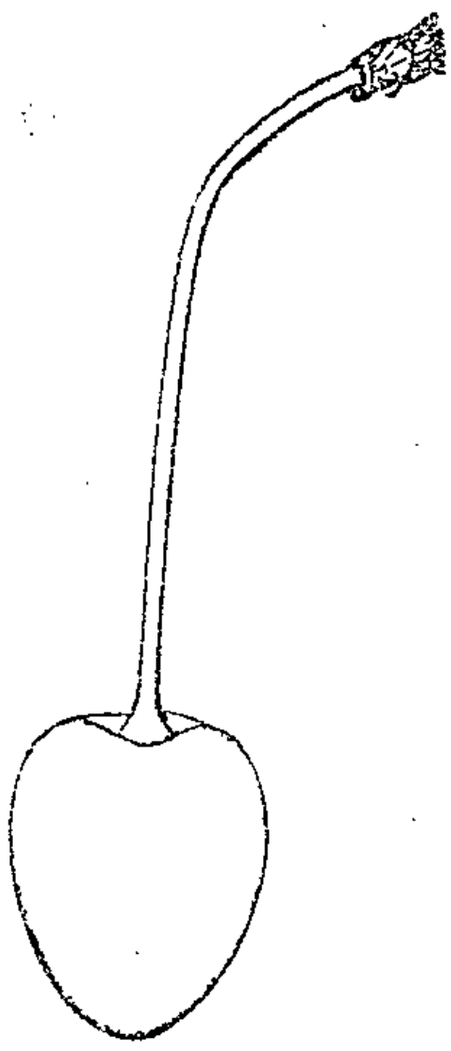
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sur Mahaleb il fait d'assez convenables pyramides, buissons,

espaliers et basses-tiges. Jamais on ne le greffe sur Merisier, pour haute-tige, le plein-vent lui serait trop défavorable.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, presque toujours. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* ovoïde, à sillon assez apparent. — *Pédoncule :* long, peu nourri, inséré dans une cavité de moyennes dimensions. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* rouge clair, marbrée et réticulée de rouge-brun. — *Chair :* assez ferme et d'un blanc jaunâtre. — *Eau :* suffisante, à peu près incolore, sucrée et légèrement acidulée. — *Noyau :* de grosseur moyenne, ovoïde-allongé, bombé, ayant l'arête dorsale modérément développée.

Cerisier à Feuilles laciniées.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Cette variété, qui me paraît provenir de quelque anomalie végétale qu'on aura fixée par la greffe, est dans mes écoles fruitières depuis une trentaine d'années. Comment l'ai-je possédée?..... Je ne saurais le dire, ne trouvant sur elle aucune note dans mes plus anciens Catalogues manuscrits. Je fus toutefois assez longtemps sans la propager, puisque sa première inscription sur mon Catalogue marchand, date seulement de 1860 (p. 13, n° 53). Le cerisier à Feuilles laciniées appartient aux variétés comestibles, par ses fruits, puis aux variétés ornementales, par ses feuilles, mais n'en est pas, pour cela, plus répandu ni plus connu : on n'en rencontre aucune description, aucune mention, même, dans les principales Pomologies.

CERISIERS : A FEUILLES DE PÊCHER, — A FEUILLES DE SAULE, } Synonymes de *Griottier à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

CERISIER A FEUILLES DE TABAC. — Synonyme de *Bigarreautier à Feuilles de Tabac*. Voir ce nom.

CERISE FISBACH. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE DE FLANDRE A BOUQUETS. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

CERISES FLEMISH. — Synonymes de cerises *de Montmorency* et *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ces noms.

CERISE FLEMISH MONTMORENCY. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

---

64. CERISIER A FLEURS DOUBLES.

L'espèce ainsi appelée n'étant pas fructifère, nous l'eussions négligée sans sa grande ancienneté, sans le rang élevé qu'elle occupe parmi les arbres d'ornement. Presque tous nos vieux pomologues l'ont mentionnée : Gaspard Bauhin, dès 1623, l'a citée dans le *Pinax theatri botanici* (p. 450); le Lectier, en 1628, dans le *Catalogue* de son verger d'Orléans (p. 32), puis Merlet, en 1667 et 1690, et qui même en parla très-élogieusement :

« On peut encore — écrivit-il — dire un mot du *Cerisier à Fleur double*, laquelle est si belle et si grande, que le printemps en a peu de plus considérable..... on en fait des bouquets. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édit. 1667, p. 29; édit. 1690, pp. 14-15.)

Duhamel, en 1768, voulut aussi recommander cet arbre à l'attention des horticulteurs :

« Il porte — expliqua-t-il — des fleurs composées d'un plus grand nombre de pétales que celui à fleur semi-double : de vingt-cinq à trente; du milieu du calyce sort un pistil monstrueux, ou dégénéré en petites feuilles vertes, qui rend ses fleurs beaucoup moins belles que celles du Merisier. On peut l'élever en buisson, ce qui n'est pas praticable pour le Merisier. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 174.)

On ignore quelle peut être l'origine du cerisier à Fleurs doubles, aujourd'hui fort répandu. Au temps de Jean Bauhin, mort en 1613, il était assez généralement cultivé aux environs de Lyon, contrée où ce naturaliste, dont l'*Historia plantarum* ne fut imprimée qu'en 1650, affirme l'avoir observé (t. I, p. 223). Sa multiplication a lieu par le greffage sur Merisier ou, mieux, sur Mahaleb.

---

65. CERISIER A FLEURS SEMI-DOUBLES.

Cet arbre est fructifère, mais ses produits ne sont pas mangeables. Comme le précédent, on ne l'utilise donc, dans les jardins, que pour leur ornementation. Tous deux nous furent connus à la même époque et signalés par le même auteur. La première mention que j'aie rencontrée de ce dernier, remonte en effet à 1623 et c'est également le *Pinax theatri botanici* (p. 450) de Gaspard Bauhin qui me l'a fournie. Duhamel crut aussi devoir s'occuper de ce curieux cerisier, et le caractérisa parfaitement en quelques lignes :

« Sa fleur — dit-il en 1768 — le distingue bien des autres. Elle est composée de quinze à vingt pétales, porte au centre un ou deux pistils et autant d'embryons de fruits. Lorsque les fleurs à double pistil nouent leur fruit, ce qui n'arrive communément que sur les vieux arbres, il est jumeau. Les pistils de quelques fleurs se développent en petites feuilles vertes, et ces fleurs sont stériles. De sorte qu'il n'y a que les fleurs à un seul pistil, et même en petit nombre, qui produisent du fruit. Il est de grosseur moyenne, d'un rouge clair et vif, peu charnu, fort acide. Ainsi ce cerisier ne mérite d'être cultivé que pour sa fleur. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 173.)

La provenance du cerisier à Fleurs semi-doubles reste un mystère pour tous; ni botanistes ni pomologues n'ont émis à cet égard la moindre opinion.

CERISE FRÄNKISCHE WUCHER. — Synonyme de *Griotte d'Ostheim*. Voir ce nom.

CERISE DE FRASER. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE FRÜHE HERZOG. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE FRÜHE KÖNIGLICHE AMARELLE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE FRÜHE LEMERCIER. — Synonyme de cerise *Duchesse de Palluau*. Voir ce nom.

CERISE FRÜHE MAI. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISIERS : A FRUIT AMBRÉ, ———— } Synonymes de cerise *Ambrée* (*Grosse* -). Voir ce nom.

— A FRUIT BLANC, ————

CERISIER A FRUIT ROND. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

G

Cerise de GADEROP. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

Cerise GALOPIN. — Voir *Griotte à Courte Queue*, au paragraphe Observations.

Cerise GANT NOIR. — Synonyme de cerise *Lemercier*. Voir ce nom.

Cerise de GASCOGNE DE SEPTEMBRE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

Cerise GEMEINE MARMOR. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

Cerise GEMELLE. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

Cerise GERMAN MAY DUKE. — Synonyme de *Guigne Pourpre hâtive*. Voir ce nom.

Cerise GEWÖHNLICHE MUSKATELLER. — Synonyme de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

Cerise GLIMMERT. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

---

66. Cerise GLOIRE DE FRANCE.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, grêles, très-courts, non géniculés et d'un brun foncé. — *Lenticelles :* rares, gris sale, grandes, arrondies. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, gros et renflés, coniques-raccourcis, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, moyennes, d'un joli vert, obovales et acuminées, planes

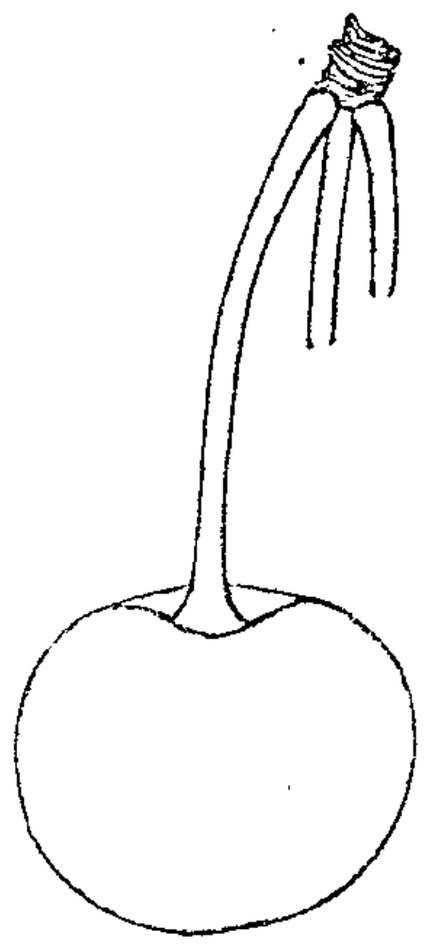
pour la plupart, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* fort et de longueur moyenne, rigide, légèrement violacé, à très-petites glandes arrondies et lavées de carmin. — *Fleurs :* assez précoces et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Cet arbre croît un peu trop lentement pour que la haute-tige plein vent, sur Merisier, lui convienne beaucoup ; mieux vaut le greffer sur Mahaleb et le destiner à l'une des formes gobelet, espalier ou buisson, sous lesquelles il devient très-beau, très-régulier.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, assez habituellement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse comprimée aux pôles, à sillon presque nul. — *Pédoncule :* court et assez fort, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* très-faiblement enfoncé. — *Peau :* rouge-brique parfois tachetée de brun verdâtre sur le côté de l'ombre et rouge-cramoisi à l'insolation. — *Chair :* grisâtre, transparente, assez tendre et filamenteuse. — *Eau :* abondante, sucrée, agréablement acidulée. — *Noyau :* de moyenne grosseur, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large et saillante.

Cerise Gloire de France.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Auguste Bonnemain, horticulteur à Étampes (Seine-et-Oise), est l'obtenteur de cette bonne et jolie cerise, dont l'arbre-type, provenu de semis, fructifia pour la première fois en 1845. Elle se trouve déjà dans un grand nombre de jardins et le mérite réellement, son nom trop prétentieux étant la seule chose qu'on puisse lui reprocher. La Société d'Horticulture de Paris, à laquelle elle fut soumise en 1857, l'avait appelée cerise Bonnemain, mais ce dernier préféra la propager sous celui de *Bonnemain Gloire de France*, réduit maintenant aux seuls mots : cerise Gloire de France.

CERISES : GOBET, } Synonymes de cerise *de Montmorency à Courte Queue.* Voir ce nom.

— GOBET A COURTE QUEUE, }

CERISE GOLD. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES : DE GOTTORP, } Synonymes de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

— GOTTORPER, }

CERISES GRAFFION ou GREFFION. — Au temps d'Olivier de Serres (1539-1619) ce mot existait déjà dans la nomenclature pomologique, où il avait deux acceptions. Synonyme, presque partout, de cerises Duracines, il s'appliquait aux

variétés actuellement appelées Bigarreau Commun et Gros Bigarreau Blanc. « Mais en Dauphiné, fait observer le célèbre agronome, il estoit generalement « prins pour toutes sortes de Guines ou Cerises douces. » (*Théâtre d'agriculture*, pp. 622-623, édit. de 1608.) — Quelle peut être l'étymologie de pareil terme?... Les lexicographes anciens et les modernes étant muets sur ce point, nous émettrons l'opinion suivante : Au moyen âge ou nommait *graffian* ou *greffian* une certaine variété de noix à coque excessivement dure. Or, les cerises primitivement appelées Duracines ayant ensuite, au XVI^e^ siècle, été surnommées *Greffions*, cette dernière dénomination me semble avoir été donnée pour indiquer le caractère principal des cerises Duracines : une chair cassante, une chair très-ferme. Présentement les Provençaux disent encore *griffien*, au lieu de *graffion*. (Consulter aussi nos articles *Bigarreau* et *Guigne*.)

CERISES : GRANDE GLIMMERT, } Synonymes de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

— GRANDE ZÉELANDOISE, } Synonymes de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE A GRAPPE. — Voir *Griotte à Bouquet*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE A GRAPPES. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE GREAT CORNELIAN. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

GRIOTTE, GRIOTTIER. — Comme arbres, les Griottiers et les Cerisiers se ressemblent, mais leurs produits sont très-différents. La Griotte, par son eau peu sucrée, fort aigre, souvent même astringente, s'éloigne beaucoup de la Cerise, dont l'eau bien sucrée est généralement acidule, plutôt qu'acide. Aussi les Griottes ont-elles besoin, pour flatter le palais d'un gourmet, des apprêts du liquoriste, du confiseur ou du pâtissier, tandis que les Cerises, les Guignes et les Bigarreaux jamais ne sont meilleurs qu'à l'état naturel. Toutefois les Griottes ont sur ces derniers fruits un très-grand avantage : celui de ne pas être attaquées par les vers.

S'il fallait en croire certains commentateurs de Pline, les Romains auraient cultivé le Griottier Commun sous le nom *Cerasus Apronianus*. Il se peut que dès l'an 80 de l'ère chrétienne cette espèce fût déjà connue à Rome; seulement je m'étonne qu'on ose déclarer les Cerises Aproniennes, de Pline, identiques avec les Griottes Communes, quand ce naturaliste n'en donne aucune description : « Les Aproniennes, dit-il, sont les plus rouges de toutes les « Cerises. » (Livre XV, chap. xxx.) Où donc prendre, ici, le texte voulu pour permettre quelqu'examen comparatif?

En France, la première mention que nous rencontrions du Griottier, c'est dans *le Grant Herbier*, rarissime ouvrage publié à Paris vers 1485, et qui reproduit en notre langue les principaux passages des traités de botanique et de médecine alors les plus estimés :

« Il est — y lit-on — de deux manieres de Cerises qui different en saveur et en vertu :..... celles qui sont aigres et tirent a saveur amere,..... que aucuns appellent *Damacenes*, les

autres, *Agriotes*;..... et celles qui ont saveur doulce..... » (Feuillets xxxviii, verso, et xxxix, recto, de la 2e édition, imprimée vers 1520.)

Ainsi, avant 1485 on appelait indistinctement, ce fruit, Damascène ou Agriotte. Le dernier de ces noms ayant seul prévalu, va présentement nous occuper; ailleurs — à l'article cerise *Griotte Commune* — je reviendrai sur Damascène, son synonyme, pareil terme géographique appliqué de la sorte au Griottier, exigeant une sérieuse interprétation.

Dès le moyen âge le mot Agriotte servit donc à distinguer les Cerises aigres, tant chez nous qu'en divers pays, notamment en Italie, où l'historien Sacchi, surnommé Platina, mort en 1481, s'exprime comme suit dans son *Opusculum de obsoniis,* vrai manuel de cuisine et d'hygiène :

« ..... Mêlez — prescrivait-il en 1498 — à vos pâtés de crêtes et cœurs de poulet,..... quarante Cerises aigres ou *Agriottes* sèches..... Prenez, pour faire d'excellentes tartes, ces Cerises aigres aussi appelées *Agriottes,* puis les écrasez dans un mortier, après avoir eu soin d'ôter leur noyau. » (Livres VIe et VIIIe.)

Peu après, à Paris, Charles Estienne et Jean Liébaud précisaient mieux encore, s'il est possible, l'unique acception de ce même mot :

« *Agriottes* — disaient-ils en 1545 — Cerises qui meurissent toutes les dernieres et sont aigres et endurent estre portées loing, sont celles qui sont propres à confire. » (*L'Agriculture et maison rustique*, feuillet 211, verso.)

Enfin Olivier de Serres vint à son tour (1600) parler des Agriottes, et le fit de très-explicite façon :

« Autrement que les precedens fruits — écrivit-il — l'on confit communément les Cerizes, car c'est à une seule venuë qu'on les cuit dans le sucre, non à plusieurs..... Ce sont les *Agriotes* ou Cerizes aigres, dont est question en cest endroit, plus propres à confir QUE LES GUINES OU CERIZES DOUCES, et plus recherchées pour leur goust aigret, salutaire aux febricitans..... Et parce que, communément, les Petites Cerizes aigres ne sont si hautes en couleur, que les Grosses, qu'à mesure qu'elles se meurissent, se noircissent, pour colorer le jus susdit, appelé *Agriotat,* de trois ou quatre Grosses Agriotes Noires de maturité, en sera exprimé le jus dans l'Agriotat, dont il s'en rendra plus agreable. » (*Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, édit. de 1608, pp. 776-777.)

Mais ces quelques extraits me semblant démontrer suffisamment qu'à partir du moyen âge jusqu'à la fin du XVIe siècle, le mot Agriotte désigna les Cerises aigres, au lieu d'en grossir le nombre je demanderai comment il se put faire que dès 1628 on appela Griottes, les *Guignes* ou *Guindoux*, ces fruits dont l'eau douceâtre et mielleuse n'est que fort exceptionnellement pourvue d'une très-faible acidité?

Réponde qui voudra; quant à moi je me borne à blâmer le Lectier (1628), Merlet (1675), la Quintinye (1690) et les Chartreux (1736) d'avoir accepté cette substitution de nom : tout commandait de la repousser, puisqu'elle dénaturait le sens même des mots. Si encore ils en eussent fait ressortir l'illogisme! Mais point, ils l'acceptèrent sans la moindre protestation. Deux courtes, deux seules citations vont le prouver :

« La *Griotte* — écrivit Merlet en 1675 — est une grosse Cerise noire, DOUCE et excellente. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 24.)

« La *Griote* — déclaraient beaucoup plus tard (en 1736) les pères Chartreux — la Griote est une espece de Cerise, grosse, noire, FORT DOUCE; le bois gros, la feüille large et d'un verd foncé. » (*Catalogue des plus excellents fruits de leurs pépinières de Paris*, p. 13.)

Et cette inconcevable substitution de nom se maintint chez nous jusqu'au commencement du XIXe siècle. Aujourd'hui, quoiqu'elle n'y soit plus tolérée par

les horticulteurs, je n'affirme pas, cependant, que personne ne continue d'y confondre les Griottes avec les Guignes, surtout quand je lis dans le *Dictionnaire de l'Académie française,* édition de 1835 : « GRIOTTE, Cerise à *courte queue, plus douce* « que les autres ; » et dans le *Dictionnaire* de Littré, publié en 1863 : « GRIOTTE, « espèce de Cerise à *courte queue*, qui est *un peu aigre* et *plus grosse* que les autres. » — Voilà bien le cas de dire : Autant d'erreurs que de mots!!

Certains étymologistes ont pensé qu'agriotte venait du grec ἄγριος, signifiant sauvage, sauvageon. Partager leur sentiment m'est impossible, car les Griottes ne sont pas un fruit sauvage. Avec les érudits Ménage et le Duchat, je crois plutôt qu'agriotte fut fait d'*acriotum*, terme de basse latinité qui répond à nos expressions âcre, aigre, rude au goût, et définit parfaitement le caractère typique des Griottes.

Enfin j'ajouterai qu'en Allemagne plusieurs variétés de cette espèce de Cerise sont appelées *Amarelles*. (Voir page 163 l'historique de ce dernier mot.)

CERISE GRIOTTE. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

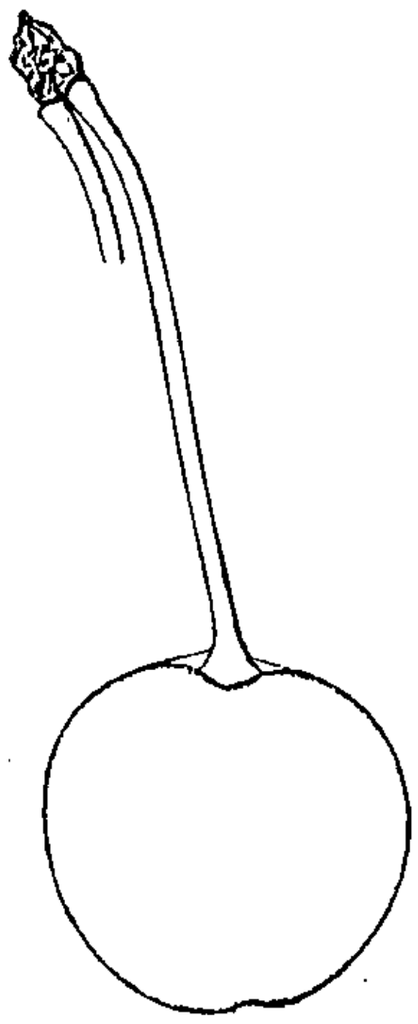
---

67. CERISE GRIOTTE ACHER.

Synonymes. — 1. CERISE A CONFITURES (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 35 et 38). — 2. GRIOTTE DOUBLE (*Id. ibid.*). — 3. GRIOTTE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 4. CERISE ACHER (A. Ferlet, *Revue horticole,* année 1859, p. 122).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* des plus nombreux, sensiblement étalés ou arqués, grêles, peu longs, peu géniculés et d'un brun clair légèrement cendré. — *Lenticelles :* rares, des plus fines, grises et arrondies. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* moyens, renflés, coniques-arrondis, collés en partie sur l'écorce; aux écailles grisâtres et faiblement disjointes. — *Feuilles :* abondantes, petites, vert cendré, ovales ou obovales, très-acuminées, canaliculées, finement dentées et crénelées. — *Pétiole :* court et grêle, roide, quelque peu lavé de carmin, à petites glandes arrondies, saillantes et jaune pâle. — *Fleurs :* tardives, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Grande.



CULTURE. — Sa trop lente croissance ne permet pas de le destiner au plein-vent ; il faut l'écussonner sur Mahaleb, pour formes naines.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, habituellement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse ou ovoïde très-arrondie, à sillon bien apparent et régnant sur les deux faces. — *Pédoncule :* grêle, de longueur variable, mais plutôt assez long que court, inséré dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* petit, enfoncé. — *Peau :* rouge noirâtre, surtout à l'insolation. — *Chair :* rouge-pourpre et mi-tendre, légèrement filamenteuse. — *Eau :* abondante, presque violette, peu sucrée, sensiblement acidulée et même assez âpre. — *Noyau :* moyen, ovoïde-raccourci, ayant le sommet aigu, les joues plus ou moins bombées et l'arête dorsale modérément développée.

MATURITÉ. — Commencement et courant d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En 1859 on lisait ce qui suit dans la *Revue horticole*, de Paris, sous la signature A. Ferlet :

« M. Acher a présenté cet automne dernier, au Cercle pratique d'Horticulture de la Seine-Inférieure, une variété inédite de Cerise tardive, qu'il cultive dans son vaste et riche jardin d'Yvetot..... Il l'a trouvée en 1844, dans la propriété qu'il a acquise, parmi des ronces et des merisiers abandonnés à eux-mêmes, et *pense qu'elle provient d'un semis naturel*..... Le Cercle lui a donné le nom de CERISE ACHER, pour honorer son propagateur. » (N° du 1er mars, pp. 122-123.)

M. Acher n'affirmant aucunement avoir obtenu de semis, cette variété, je crois qu'on pourrait la réunir au fruit d'origine hollandaise connu depuis un temps immémorial sous les divers noms Griotte Double, Griotte Tardive, Cerise à Confitures, et caractérisé dès 1771 par le pomologue Herman Knopp (*Fructologie*, pp. 35, 38 et 39). Nulle différence, en effet, n'existe entre ces deux griottiers, non plus qu'entre leurs produits.

Observations. — Planté au nord sous forme espalier, cet arbre voit ses produits acquérir une très-grande tardiveté, puisqu'alors ils ne mûrissent guère avant la mi-octobre.

CERISE GRIOTTE AGNATE OR MURILLO. — Synonyme de *Griotte à Ratafia (Grosse-)*. Voir ce nom.

---

68. CERISE GRIOTTE D'ALLEMAGNE.

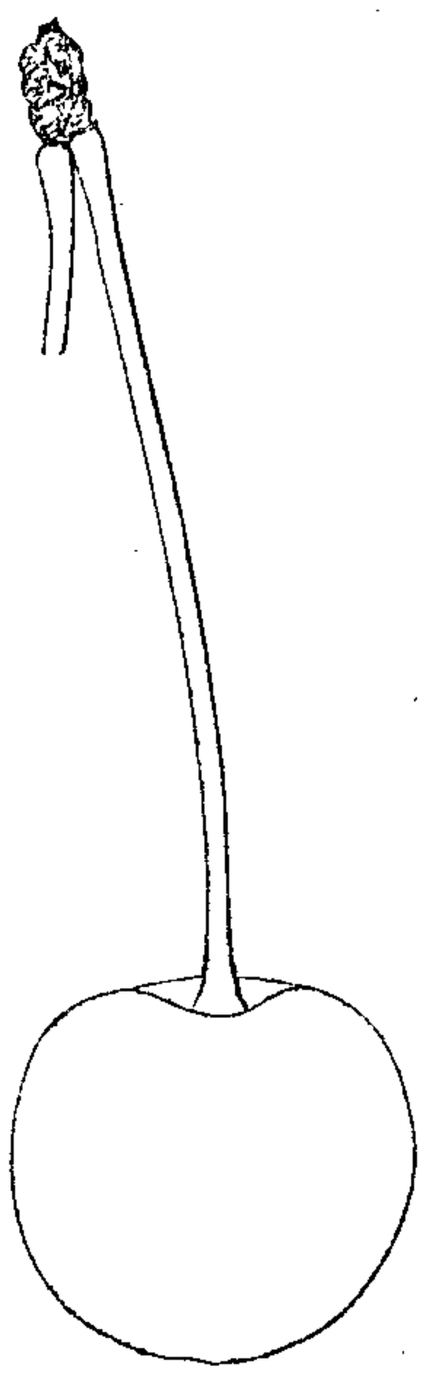
Synonymes. — 1. GROSSE CERISE DU COMTE DE SAINTE-MAURE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 192). — 2. GRIOTTE DE CHAUX (*Id. ibid.*). — 3. GRIOTTE DE CHOUX (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, pp. 142-143, n° 30). — 4. GRIOTTE DE GOTHA (*Id. ibid.*). — 5. CERISE DE MONSIEUR LE COMTE DE SAINT-MAURE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 26, n° 192). — 6. GUIGNE SAURE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 107, n° 135). — 7. GRIOTTE DE CAUX (Congrès pomologique, session de 1860, *Procès-Verbaux*, p. 12).

Sous le nom Griottier d'Allemagne, longtemps on a multiplié chez moi un arbre qui n'était autre que le Gros Griottier à Ratafia, aujourd'hui communément appelé Griottier du Nord ou Griottier Morello. Après avoir constaté cette erreur j'ai fort inutilement essayé de retrouver la véritable Griotte d'Allemagne, dont Duhamel, en 1768, s'était si consciencieusement occupé. Dans l'espoir, cependant, qu'elle puisse reparaître tôt ou tard parmi les espèces cultivées, je transcris le passage où ce pomologue l'étudie, on pourra du moins s'en aider pour la reconnaître :

Description de l'arbre. — « Toutes les parties du *Griottier d'Allemagne* sont aussi petites et délicates que celles du Griottier de Portugal sont grosses et vigoureuses. — Le *Bourgeon* est long, menu, brun ou rougeâtre du côté du soleil, vert jaunâtre du côté opposé. Le bois plus ancien est d'un brun foncé. — Le *Bouton* est oblong, bien nourri, obtus; le *Support* est large. — La *Fleur* s'ouvre moins que celle des Cerisiers, plus que celle des Merisiers; elle a quinze lignes de diamètre. Ses *Pétales* sont plus larges que longs, très-concaves et souvent fendus en cœur. Il sort trois ou quatre fleurs de chaque bouton. — Les *Feuilles* des branches à fruit sont petites, courtes, plus étroites du côté de la queue qu'à l'autre extrémité, qui se termine par une très-petite pointe; la dentelure est fine, régulière, obtuse, peu profonde; ces feuilles ont de deux pouces à deux pouces six lignes de longueur sur une largeur de seize à dix-neuf lignes; les *Queues* sont menues, longues de six à onze lignes.

Celles des bourgeons sont longues de trois pouces, larges de vingt lignes, terminées par une longue pointe, obtuses ou un peu arrondies à leur épanouissement, dentelées assez profondément vers leur extrémité, et surdentelées. »

Griotte d'Allemagne.



Description du Fruit. — « Il est *gros*, ayant onze lignes sur son grand diamètre, dix lignes sur son petit diamètre, dix lignes et demie de hauteur; le plus souvent la hauteur et le grand diamètre sont égaux, et alors étant aplati suivant sa hauteur, comprimé et plus renflé à la queue que par la tête, sa *Forme* est plutôt allongée qu'arrondie. — La *Queue* est menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un enfoncement évasé, mais peu creusé. — La *Peau* est d'un rouge-brun foncé approchant du noir, moins cependant que la Griotte Commune. — La *Chair* est d'un rouge foncé. — L'*Eau* est abondante, un peu trop relevée d'acide, qui, dans les terrains froids et humides, va jusqu'à l'aigreur..... — Le *Noyau* est long de près de six lignes, large de quatre lignes et demie, épais de trois lignes et demie, un peu teint, terminé par une petite pointe. »

MATURITÉ. — « Mûrit à la mi-juillet. »

QUALITÉ. — « Si ce beau fruit a quelque avantage pour la grosseur, sur notre Griotte, il lui est bien inférieur pour le goût. »

Historique. — Le nom de cette variété peut-il faire présumer qu'elle soit d'origine allemande? Pour moi je lui suppose pareille provenance et cela pour deux raisons: d'abord parce que son premier descripteur, Duhamel, qui se préoccupait infiniment de l'origine des fruits nouveaux, l'appela Griotte d'Allemagne et mit au rang des synonymes deux surnoms qu'il lui connaissait: Griotte de Chaux et Grosse Cerise de Monsieur le comte de Sainte-Maure; enfin parce que Calvel, dont les relations avec Sickler et Truchsess furent constantes, avant comme après 1789, caractérise aussi, dans son *Traité sur les pépinières* (t. II, pp. 142-143), cette variété sous la dénomination Griotte d'Allemagne, en la faisant suivre d'un synonyme assez significatif : Griotte *de Gotha*. Depuis un siècle nombre d'auteurs allemands — Mayer (1779), J. V. Sickler (1797), Truchsess (1819), Dittrich (1840), Oberdieck (1867) — ont bien, il est vrai, parlé de cette griotte, mais avec de telles contradictions, avec si peu de clarté, tant pour sa description que pour son histoire, qu'il est réellement impossible, par leur aide, de résoudre la question ici posée.

Observations. — Le Congrès pomologique a décrit et figuré d'après Duhamel, très-évidemment, ce fruit en 1873 (t. VII, n° 22) et l'a dit *des plus rares sur les marchés*. Il eût pu, sans crainte aucune, ajouter qu'il n'était pas moins rare chez les pépiniéristes. Maintes fois, en effet, je l'ai demandé à ceux de mes confrères qui croyaient le posséder, et n'ai toujours reçu, sous l'étiquette Griottier d'Allemagne, que le Griottier Commun.

CERISIER GRIOTTIER AMARELLE. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE AMARELLE DOUBLE DE VERRE. — Synonyme de cerise *Hâtive*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE AMARELLE DU NORD. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE AMBRÉE,
— GRIOTTE AMBRÉE DE VILLÈNES,
} Synonymes de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES GRIOTTE ARCH-DUC ET GRIOTTE ARCHIDUC. — Synonymes de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE D'ATHÈNES. — Synonyme de *Griotte d'Ostheim*. Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE BELLE MAGNIFIQUE,
— GRIOTTE BELLE ET MAGNIFIQUE,
} Synonymes de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE BELLE POLONAISE. — Synonyme de *Griotte de Kleparow*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE BELLE DE RIBEAUCOURT. — Synonyme de cerise *Belle de Ribeaucourt*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE BLACK MORELLO. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE BONNE POLONAISE. — Synonyme de *Griotte de Kleparow*. Voir ce nom.

---

69. CERISE GRIOTTE A BOUQUET.

Synonymes. — 1. CERISE CLUSTER (John Parkinson, *Paradisi in sole paradisus terrestris*, 1629; — et Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1875, p. 199). — 2. CERISE GEMELLE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 26). — 3. CERISE DE FLANDRE A BOUQUETS (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, pp. 146-147). — 4. CERISE DE RAISIN (*Id. ibid.*). — 5. CERISE CHEVREUSE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 23, n° 127). — 6. CERISE A BOUQUET (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 288). — 7. CERISE BÜSCHEL (*Id. ibid.*). — 8. GRIOTTE BOUQUET AMARELLE (*Id. ibid.*). — 9. GRIOTTE BÜSCHEL (*Id. ibid.*). — 10. GRIOTTE FLANDRISCHE (*Id. ibid.*). — 11. GRIOTTE TRAUBEN AMARELLE (*Id. ibid*). — 12. CERISE HECK (Idem, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 55, n° 27). — 13. GRIOTTE CHEVREUSE MALE (Hogg, *the Fruit manual*, 1875, p. 198).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, peu étalés, grêles, assez longs, non géniculés, lisses et d'un brun rougeâtre lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, arrondies et grisâtres. — *Coussinets :* bien

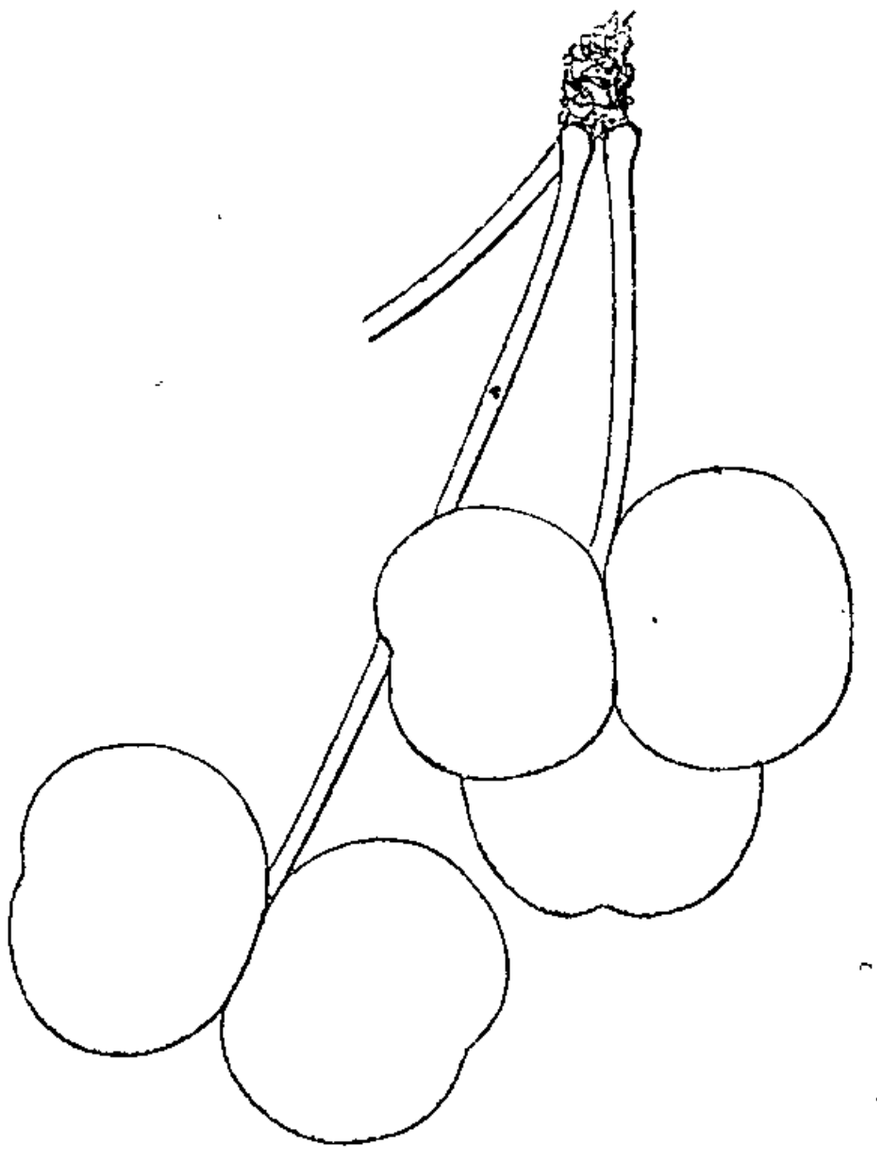
accusés. — *Yeux :* volumineux, renflés, coniques-pointus, faiblement écartés du bois, aux écailles grises ou brunes. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites, vert clair, ovales-allongées ou elliptiques, acuminées et canaliculées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* court, de moyenne force, rigide, légèrement carminé, à petites glandes saillantes et arrondies. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement. On en compte jusqu'à six au même bouton, ayant de cinq à sept pétales, de trente à quarante-cinq étamines, et d'un à douze pistils à la base desquels se trouve un embryon toujours plus ou moins sujet à l'avortement.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Par sa croissance régulière et sa riche ramification, il se prête à toute espèce de forme ; on le greffe sur Merisier pour plein-vent à haute-tige, et sur Mahaleb pour basse-tige.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux ou par trois pédoncules au trochet, lesquels portent, chacun à son extrémité, de deux à cinq griottes ayant toutes un très-court et très-mince filet plat qui les y soude fortement et les fait croire collées l'une à l'autre, car elles s'entre-touchent de complète façon. — *Grosseur :* variable, mais généralement au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, légèrement comprimée aux pôles, à sillon assez apparent. — *Pédoncule :* peu nourri, court ou de longueur moyenne, inséré dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* petit et placé dans un évasement prononcé. — *Peau :* fine, très-mince, transparente, d'un rouge clair à peine nuancé de rouge-brun à l'insolation. — *Chair :* très-tendre, transparente et jaune blanchâtre. — *Eau :* des plus abondantes, quelque peu rosâtre, assez agréable quoique sensiblement acidulée. — *Noyau :* petit, arrondi, ayant les joues presqu'aplaties et l'arête dorsale bien développée.

Griotte à Bouquet.



MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Comestible, très-curieuse et du plus bel effet dans les jardins ou les vergers, cette griotte est cependant assez rare, quoique fort ancienne et bien connue des pomologues et des pépiniéristes, surtout en France. Mais chez les Allemands il ne paraît pas en être ainsi, puisqu'on l'y croyait encore, en 1840, variété moderne ; témoin ce passage de George Dittrich :

« La Cerise *à Bouquet* — écrit cet auteur — semble un gain moderne, car elle n'est pas mentionnée dans l'ouvrage spécial de Truchsess (1819). Elle provient de Hohenheim, village du Wurtemberg. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 33, n° 21.)

Par quelques citations, prouvons que Dittrich, contre son habitude, émet ici une opinion complétement erronée ; ce qui d'autant plus nous étonne, que ses compatriotes Mayer, en 1776, et J. V. Sickler, en 1804, avaient déjà décrit et figuré

la griotte à Bouquet, le premier dans la *Pomona franconica* (t. II, p. 38, pl. 20), le second dans le *Teutscher Obstgärtner* (t. XXI, p. 126, pl. 21).

Le médecin Jacques Daléchamp, qui chez nous signala ce fruit, le fit en 1586, très-brièvement et sans lui appliquer aucun nom :

« Il y a — dit-il — d'autres Cerises qui croissent trois à trois, quatre à quatre, ou cinq à cinq, attachées sur un seul et même pédoncule. » (*Historia generalis plantarum*, 1586, t. I, p. 262.)

Vint ensuite — avant 1613 — le naturaliste Jean Bauhin, d'Amiens, passionné pour l'étude des fruits, et dont l'attention, en conséquence, se porta tout particulièrement sur cette étrange variété :

« On cultive à Stuttgardt — écrivit-il — dans le jardin de l'illustrissime et très-savant duc de Wurtemberg, une espèce de Cerisier dont les produits, d'un beau rouge, sont groupés tantôt par deux, tantôt par trois, souvent aussi par quatre ou cinq sur un seul pédoncule où les précèdent des fleurs réputées offrir cette même disposition. Des rameaux de ce Cerisier ont été, par mes soins, greffés à Montbéliard dans le jardin du prince. J'en ai aussi mangé des fruits, qu'on m'a dit cueillis à Winterthur, au pays de Zurich, et les ai trouvés de saveur agréable. » (*Historia plantarum universalis*, t. I, p. 223.)

Ainsi donc, dès le XVI^e^ siècle la griotte qui nous occupe était cultivée non-seulement à Stuttgardt (Wurtemberg) et à Winterthur (Suisse), mais même à Montbéliard (Franche-Comté), alors aux mains des ducs de Wurtemberg; d'où suit que de cette dernière contrée elle gagna bientôt le centre de la France. Je la rencontre, effectivement, chez les Orléanais en 1628, où le Lectier, page 32 du *Catalogue de son verger*, en fait cette trop concise description : « Cerise à trochets « jusques à quatorze sur même queuë. » Voilà certes notre griottier, seulement on exagérait un peu sa fertilité, car il est très-rare de trouver ses fruits réunis par plus de cinq ou six sur un pédoncule, quoique Duhamel ait affirmé (t. II) que les vieux arbres en donnent des bouquets de huit à douze par pédoncule. Dans la première édition de sa Pomologie, qui remonte à 1667, Merlet, également, parla de cette espèce et montra qu'il l'avait bien observée :

« La *Cerise à Bouquet*, ou *Gemelle* — dit-il — est plus curieuse que bonne, ne vient pas si grosse que les autres, et coule davantage. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 26.)

Remarque qu'il compléta de la sorte, en 1690 :

« Ce fruit est admirable quand il nouë bien, donnant plusieurs Cerises sur une même queuë, et quelques fois jusques à six et sept. » (*Ibid.*, 1690, p. 12.)

Si maintenant on demande d'où le Griottier à Bouquet est originaire, je répondrai : La plus ancienne mention qu'on en trouve — dans Bauhin, avant 1613 — le montrant cultivé chez les Wurtembergeois, et presqu'aussitôt chez les Suisses, il semble assez naturel de penser que l'Allemagne méridionale puisse être son pays natal, ou tout au moins la Flandre, car il existait aussi à cette même date, en ce comté, selon le botaniste anglais Parkinson, qui le nomme cerisier Cluster, *de Flandres*, dans un ouvrage publié en 1629 sous le titre *Paradisi in sole Paradisus terrestris*.

Observations. — Souvent on a vendu le Griottier à Bouquet sous le nom, très-fautif, de *Cerisier à Grappes*, qu'on ne saurait placer parmi les synonymes de ladite espèce sans s'exposer à la faire confondre avec le Griottier de la Toussaint, dont c'est un des surnoms les plus connus. Ceci posé, je renvoie pour tous autres détails à l'article Griotte de la Toussaint, où j'établirai en outre que le *Padus*

Communis, vulgairement appelé Merisier à Grappes et Faux-Bois de Sainte-Lucie, a reçu parfois, aussi, la dénomination de Cerisier à Grappes ; double erreur des anciens pomologues, qui longtemps m'a tenu dans un complet désarroi synonymique.

CERISE GRIOTTE BOUQUET AMARELLE. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE BRETONNEAU. — Synonyme de cerise *Montmorency de Bourgueil*. Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE BRUNE DE BRUXELLES,

— GRIOTTE BRÜSSELER BRAUNE,

} Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE BÜSCHEL. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE BÜTTNER'S OCTOBER,

— GRIOTTE BÜTTNER'S OCTOBER ZUCKER,

— GRIOTTE BÜTTNER'S SEPTEMBER UND OCTOBER,

— GRIOTTE BÜTTNER'S SPÄTE,

} Synonymes de *Bigarreau tardif Büttner*. Voir ce nom.

CERISES GRIOTTE DE CAUX. — Synonymes de *Griotte d'Allemagne* et de *Griotte de Portugal*. Voir ces noms.

CERISE GRIOTTE DE CHAUX. — Synonyme de *Griotte d'Allemagne*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE CHEVREUSE MALE. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE CHOISY. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE CHOUX. — Synonyme de *Griotte d'Allemagne*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE CLAIRE. — Synonyme de cerise *à Trochet*. Voir ce nom.

---

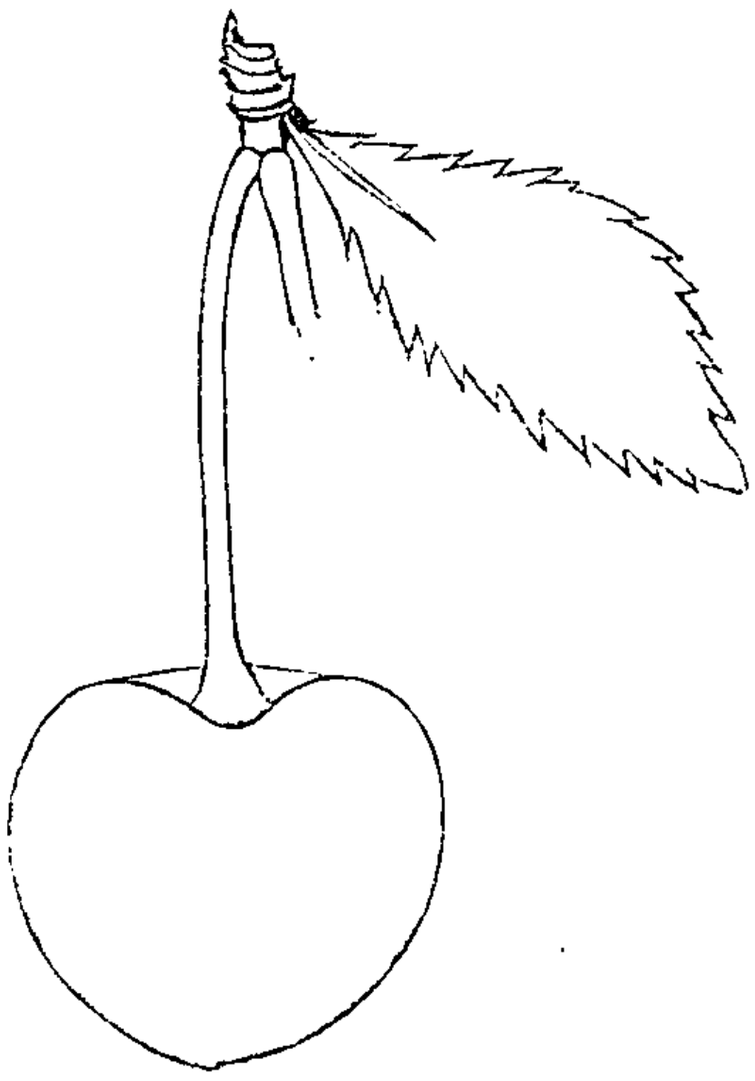
70. CERISE GRIOTTE COMMUNE.

Synonymes. — 1. CERISE AGRIOTTE (*le Grant herbier en françoys*, 1485-1520, fᵒᵗ 38, verso). — 2. CERISE DAMACÈNE (*Ibidem.*). — 3. CERISE GRUOTTE (Claude Mollet, *le Théâtre des jardinages*, 1652-1678, p. 66). — 4. CERISE AIGRIOTTE (Liger, *Culture parfaite du jardin fruitier et potager*, 1714, p. 437). — 5. CERISE GRIOTTE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, pp. xviij et 187). — 6. CERISE AIGRE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 35, 36 et 39). — 7. CERISE DE COLOGNE (*Id. ibid.*). — 8. CERISE COMMUNE (*Id. ibid.*). — 9. CERISE KRIEK (*Id. ibid.*). — 10. CERISE DU RHIN (*Id. ibid.*). — 11. GRIOTTE SIMPLE (*Id. ibid.*) — 12. CERISIER LE RONDEAU (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 28). — 13. CERISIER A FRUIT ROND (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 576). — 14. CERISE BELLE DE CHATENAY TARDIVE (le Lieur, *la Pomone française*, 1842, p. 461). — 15. CERISE CHATENAY (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 52, nº 7). — 16. GRIOTTE BELLE MAGNIFIQUE (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 193, nº 62). — 17. GRIOTTE BELLE ET MAGNIFIQUE (*Id. ibid.*). — 18. CERISE BELLE CHATENAY MAGNIFIQUE (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 325). — 19. CERISE D'ESPA (*Id. ibid.*). — 20. BIGARREAU DE SPA (Couverchel, *Traité complet des fruits*, 1852, p. 354). — 21. CERISE BELLE DE SCEAUX (Thompson, *Journal of the horticultural Society of London*, 1853, t. VIII, p. 251, nº 7). — 22. CERISE MAGNIFIQUE DE SCEAUX (*Id. ibid.*). — 23. CERISE BELLE DE MAGNIFIQUE (L. de Bavay, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 61). — 24. GROSSE CERISE DE SCEAUX (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1854, t. III). — 25. CERISE D'AGEN (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 55, nº 184). — 26. CERISE DE SPA (*Id. ibid.*). — 27. CERISE BELLE DE CHATENAY (*Id. ibid.*). — 28. CERISE CRÉVÉ (*Id. ibid.*). — 29. CERISE PRÄCHTIGE GLAS (*Id. ibid.*). — 30. GRIOTTE GROSSE-MORELLE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 515, nº 95). — 31. CERISE BELLE DE SPA (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, de grosseur et longueur moyennes, non géniculés, rugueux et d'un brun clair amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* peu abondantes, larges, arrondies. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* volumineux, renflés, ovoïdes-pointus, écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* rarement nombreuses, moyennes, vert clair, ovales ou obovales, acuminées, canaliculées et parfois contournées, ayant les bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, bien nourri, très-rigide, à peine lavé de carmin, portant de petites glandes allongées ou arrondies et légèrement rougeâtres. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement, et ponctuées de rose lorsqu'elles commencent à passer.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Quoiqu'il réussisse bien sous toutes les formes, la basse-tige sur Mahaleb lui convient mieux que la haute-tige pleinvent, car elle le rend plus productif.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux ou par un, le plus habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse très-comprimée autour du pédoncule, à sillon généralement bien apparent. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez fort, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* luisante, lisse et mince, d'un rouge-grenat qui passe au rouge noirâtre foncé à la complète maturité. —

Chair : un peu ferme, filamenteuse et rouge-brun. — *Eau :* abondante, rouge violâtre, vineuse, assez sucrée, douée d'une saveur aigrelette et d'une pointe d'amertume qui la rendent fort agréable. — *Noyau :* de grosseur moyenne, ovoïde-arrondi, légèrement bombé, ayant l'arête dorsale large et peu saillante.

MATURITÉ. — Commencement et courant de juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Dans l'article consacré ci-dessus (pp. 273-275) aux termes *Griotte, Griottier*, j'ai prouvé qu'il est impossible de prétendre que notre Griotte Commune, à peau noirâtre, soit identique avec la cerise Apronienne dont Pline a dit, pour toute description : « C'est la plus rouge du genre. » Mais il m'a été facile d'en montrer, néanmoins, la grande ancienneté, puisque les botanistes, soit chez nous, soit à l'étranger, l'ont mentionnée dès la naissance de l'imprimerie. Ainsi vers 1485 on lisait dans *le Grant herbier en françoys :* « Les Cerises qui sont aigres « et tirent à saveur amère,..... que aucuns appellent *Damacenes*, les autres « *Agriotes.* » (F^ets^ 38 et 39.) Vint ensuite Charles Estienne : « *Agriottes* meurissent — écrivit-il — « toutes les dernieres [des Cerises],..... sont aigres..... et propres « à confire. » (*Maison rustique*, f^et^ 211.) Enfin Olivier de Serres (1608) en parla de la sorte : « Les Grosses Cerizes Aigres, à mesure qu'elles se meurissent, se « noircissent..... De trois ou quatre *Grosses Agriotes Noires* de maturité, en sera « exprimé le jus dans l'Agriotat, dont il s'en rendra plus agréable. » (*Théâtre d'agriculture*, pp. 776-777.) Le volume et la bonté de cette griotte, ainsi que l'universalité de sa culture, l'ont fait baptiser et rebaptiser dans tous les pays; aussi pourrait-on aisément grossir le nombre des synonymes — trente-et-un — que j'ai pu lui reconnaître; je pense toutefois avoir cité les principaux. Si l'origine du Griottier Commun n'est pas facile à préciser, on peut croire, cependant, qu'au moyen âge ce ne fut pas sans motif sérieux qu'on appela indistinctement Agriottes ou Cerises *Damascènes*, les produits de cet arbre fruitier. Comme le Prunier de Damas, serait-il donc provenu de la Syrie, rapporté chez nous par quelque Croisé? Rien, selon moi, n'empêche de le supposer, en présence, surtout, de ce nom primitif, plus significatif qu'étrange, inscrit dès 1485, on l'a vu, dans *le Grant Herbier*.

Observations. — En 1866 M. Paul de Mortillet (*les Meilleurs fruits*, t. II, p. 147) a dit erronément qu'Oberdieck avait décrit (1861, t. III, p. 493, n° 84) cette variété sous la dénomination Muscate de Prague. Non, ce pomologue n'a pas commis une telle méprise; il s'est même bien gardé de placer parmi les synonymes qu'il attribue à la *Pragische Muskateller*, le surnom Cerise ou Griotte Commune. Du reste, pouvait-il le faire, quand son compatriote Dittrich s'était attaché, dès 1840, à caractériser ces deux variétés, l'une, la Griotte Commune, page 100, l'autre, la Muscate de Prague, page 101 du *Systematisches Handbuch der Obstkunde?* (t. II, n^os^ 125 et 128). — Mais il est certain, par exemple, que le griottier Grosse-Morelle, décrit par Oberdieck (t. III, p. 515, n° 95) puis par M. de Mortillet (t. II, p. 184), ne diffère en rien, arbre et fruit, du Griottier Commun.

CERISE GRIOTTE COPALE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

71. CERISE GRIOTTE A COURTE QUEUE.

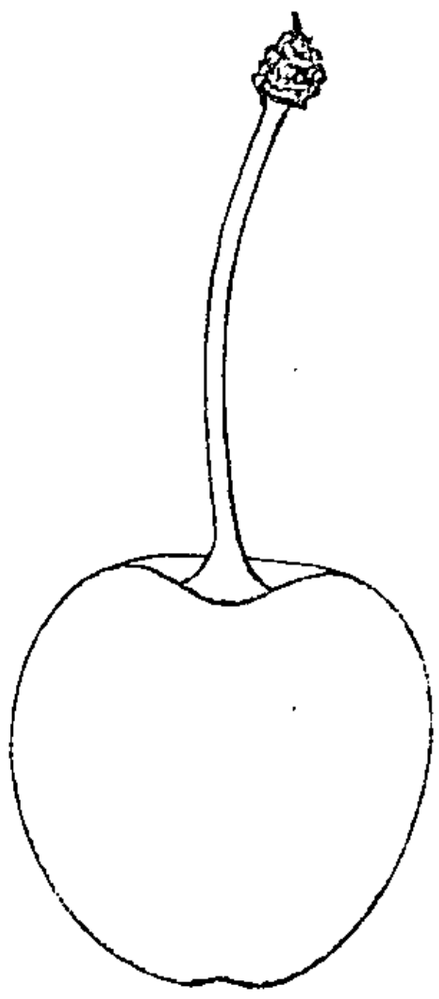
Synonymes. — 1. CERISE AGRIOTE A COURTE QUEUE (Olivier de Serres, *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 622). — 2. CERISE GUINDOULE (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 579). — 3. GRIOTTE DU POITOU (*Id. ibid.*). — 4. GUINDOUX DE POITOU (Couverchel, *Traité complet des fruits*, 1852, p. 350). — 5. GRIOTTE DOUBLE-MARMOTTE (Thompson, *Journal of the horticultural Society of London*, 1853, t. VIII, p. 251). — 6. GRIOTTE IMPÉRIALE (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 279; — et Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 190). — 7. GRIOTTE IMPÉRIALE DOUBLE-MARMOTTE (Charles Baltet, *Revue horticole*, 1864, p. 134).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, grêles, assez longs, lisses, non géniculés et d'un brun clair amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, fines, arrondies. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes ou coniques, brunâtres, écartés du bois et très-souvent se développant en brindilles à la base du rameau. — *Feuilles :* assez nombreuses, petites ou moyennes, vert cendré, ovales ou ovales-allongées, longuement acuminées, planes ou canaliculées, à bords faiblement crénelés. — *Pétiole :* gros et très-court, des plus rigides, quelque peu carminé, à petites glandes aplaties, arrondies ou elliptiques, et légèrement rougeâtres. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Grande et constante.

CULTURE. — Le plein-vent sur Merisier lui conviendrait beaucoup, s'il n'y faisait des arbres manquant généralement d'avenir et à tête trop touffue; il est donc préférable de l'élever sur Mahaleb, pour les formes basse-tige, qui lui sont très-favorables sous le double rapport de la production et de la régularité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, le plus habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde plus ou moins arrondie, à sillon peu prononcé. — *Pédoncule :* court et de moyenne force, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* rouge intense, très-finement ponctuée de gris-fer. — *Chair :* assez tendre, faiblement adhérente au noyau, un peu filamenteuse et rouge-grenat. — *Eau :* abondante, violâtre, assez sucrée, quoique sensiblement acidulée. — *Noyau :* moyen, ovoïde-arrondi, ayant les joues aplaties, l'arête dorsale large et peu tranchante.



MATURITÉ. — Fin juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Connue dès le XVI^e^ siècle, cette variété fut en 1608 mentionnée de la sorte par Olivier de Serres :

« La *Grosse Agriote* aiant la *queuë courte* — dit-il — le noiau petit, estant de couleur rouge-brun, surpasse les autres en valeur [pour confire]. » (*Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, 1608, p. 622.)

Cultivée de temps immémorial dans la province où naquit Olivier de Serres — le Languedoc, dont elle paraît originaire — la Griotte à Courte Queue passa ensuite de la Guyenne dans le Poitou, et porta même, au cours du XVII^e^ siècle et du XVIII^e^, le nom de cette dernière contrée. Guindoux, Guindoule du Poitou,

telles étaient alors, chez les Poitevins et leurs voisins, les dénominations très-impropres de ce fruit acide. La Quintinye, du reste, l'a constaté : « Dans le Poitou « et l'Angoumois — disait-il en 1690 — on appelle GUINDOUX ce que nous appelons « [à Versailles et Paris], GRIOTTES. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, t. I, p. 493.)

Enfin de nos jours — et quoique le besoin ne s'en fît nullement sentir — deux nouveaux surnoms furent appliqués à cette griotte, dans le but de la classer parmi les variétés de récente obtention : on la nomma Griotte *Impériale* (1853), puis *Impériale Double-Marmotte* (1863). Mon spirituel confrère Charles Baltet, en signalant dans la *Revue horticole* (1864, p. 134) ce dernier synonyme, ajouta plaisamment : « Je demande le parrain!.... » Mais jugeant prudent de se dérober aux félicitations qu'on lui réservait, celui-ci ne répondit pas à l'appel.

Observations. — Vers 1862 M. Galopin, pépiniériste à Liége (Belgique), m'adressait un cerisier portant son nom et qui s'est montré identique, arbre et fruit, avec la Griotte à Courte Queue. Ce fait, reconnu, ayant interrogé M. Galopin sur la provenance de sa variété, il m'a transmis les renseignements suivants :

« Liége, 29 mai 1875.

« Monsieur, la cerise *Galopin*, semée par moi en 1852, a produit en 1858, et je l'ai mise au commerce en 1860. Elle est grosse, arrondie, d'un rose-cerise, plus acidulée que la variété Reine-Hortense, dont elle provient. »

Ce fruit *rose-cerise* n'étant pas le mien, qui toujours devient *rouge foncé*, il faut donc admettre qu'une erreur eut lieu quand on m'expédia, de Liége, cette nouveauté. Si la chose est possible, je dois alors la signaler, afin que ceux qui possèdent la cerise Galopin soient à même, désormais, d'en vérifier l'identité.

CERISE GRIOTTE CROWN MORELLO. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DAMACÈNE. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DAUPHINE. — Synonyme de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DONA MARIA. — Voir cerise *Reine-Hortense*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE GRIOTTE DOUBLE. — Synonyme de *Griotte Acher*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DOUBLE-MARMOTTE. — Synonyme de *Griotte à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DOUBLE DE VERRE. — Synonyme de cerise *Hâtive*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DOUCE (GROSSE-). — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DOUCE ROYALE. — Synonyme de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DUTCH MORELLO. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE EARLY PURPLE. — Synonyme de *Guigne Pourpre hâtive*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE A EAU-DE-VIE. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE D'ESPAGNE. — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

---

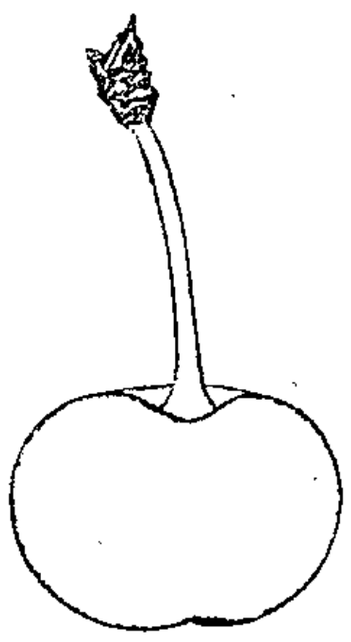
72. CERISIER GRIOTTIER A FEUILLES CUCULLÉES.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, étalés, grêles, de longueur moyenne, non géniculés, rugueux et marron foncé amplement cendré. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* gros, coniques-raccourcis, grisâtres, écartés du bois. — *Feuilles :* très-nombreuses, petites, lisses, vert foncé, souvent elliptiques, souvent aussi ovales ou obovales, mais toujours acuminées, contournées, cucullées et finement dentées. — *Pétiole :* grêle, des plus courts, rigide, faiblement carminé, à petites glandes aplaties ou saillantes et quelque peu rougeâtres. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Le plein-vent ne saurait lui convenir; les formes naines, sur Mahaleb, sont les seules qu'on doive lui donner.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse très-comprimée aux pôles, à sillon imperceptible. — *Pédoncule :* très-court, peu nourri, planté dans une cavité de dimensions variables. — *Point pistillaire :* occupant le centre d'une vaste dépression. — *Peau :* rouge assez clair, même à la complète maturité. — *Chair :* tendre ou mi-tendre et d'un blanc rosé. — *Eau :* abondante, légèrement colorée, acide, peu sucrée. — *Noyau :* très-petit, arrondi, plus ou moins bombé, faiblement marbré de rose, ayant l'arête dorsale modérément prononcée.



MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — Cette variété, qui n'a d'autre mérite que la forme généralement cucullée de ses feuilles, me fut donnée vers 1856 par le docteur Bretonneau, de Tours. D'où lui venait-elle?... D'un correspondant amateur de fruits, mais dont je ne puis indiquer ni le nom ni la nationalité, ayant négligé

de noter à temps ce renseignement. Je ne connais aucune description, aucune mention, même, du Griottier à Feuilles cucullées, qui d'ailleurs doit être peu répandu, sauf chez les collectionneurs.

---

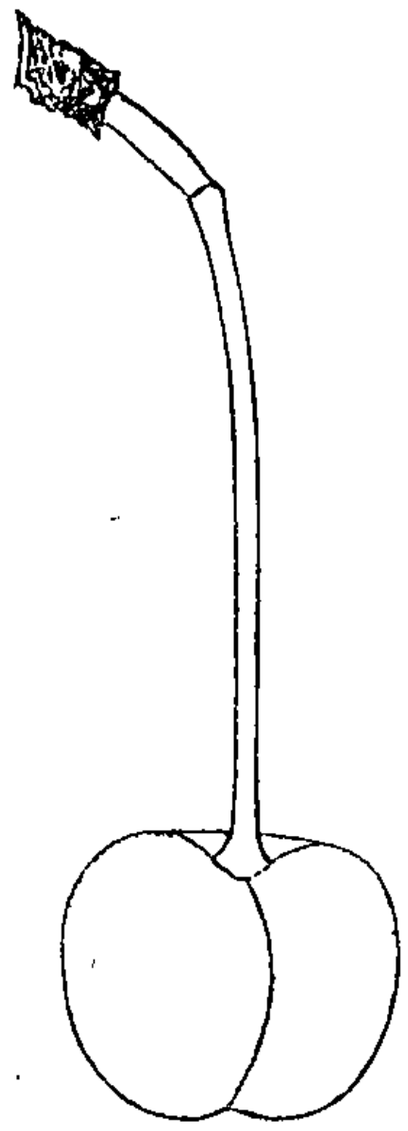
73. CERISIER GRIOTTIER A FEUILLES DE SAULE.

Synonymes. — 1. GRIOTTE HINTEROSE (Louis Bosc, *Dictionnaire raisonné d'agriculture*, 1809, t. III, p. 269). — 2. CERISIER A FEUILLES DE PÊCHER (Hervy, *Catalogue des arbres fruitiers de la pépinière du Jardin du Luxembourg*, 1809, p. 23, n° 46; — et Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1832, t. I, p. 283). — 3. CERISIER FERN-LEAVED (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 18, n° 41; et *Transactions* de la même Société, 2e série, 1832, t. I, p. 283). — 4. CERISIER DE HOLLANDE A FEUILLES DE SAULE (Idem, *Catalogue, etc.*, p. 24, n° 144; et *Transactions, etc., ibid.*). — 5. CERISIER WILLOW-LEAVED MAY DUKE (Idem, *Catalogue, etc.*, p. 20, n° 77; et *Transactions, etc., ibid.*). — 6. CERISIER A FEUILLES DE BALSAMINE (Idem, *Transactions, etc., ibid.*). — 7. CERISIER A FEUILLES DE SAULE (Louis Noisette, *le Jardin fruitier*, 1839, p. 88, n° 30). — 8. CERISIER NAIN A FEUILLES DE SAULE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 128, n° 162).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, courts et grêles, très-étalés, non géniculés, lisses et d'un brun verdâtre. — *Lenticelles :* très-rares, très-fines et grisâtres. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* très-petits, aigus, ovoïdes-allongés, sensiblement écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* assez abondantes, d'un beau vert, moyennes, étroites, lancéolées et très-longuement acuminées, ondulées ou contournées en vrille, à bords unis ou quelque peu dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, grêle, flexible, portant parfois de très-petites glandes arrondies, saillantes et carminées. — *Fleurs :* assez tardives, ponctuées de rose à la pointe des pétales et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Sa végétation est trop lente pour qu'il soit possible de le destiner à la haute-tige; il faut le greffer sur Mahaleb, pour pyramides, gobelets ou buissons.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, le plus habituellement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins comprimée aux pôles, à sillon très-prononcé. — *Pédoncule :* long, bien nourri, inséré dans une large et profonde cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* complétement rouge-pourpre. — *Chair :* rougeâtre et mi-tendre, quelque peu filamenteuse. — *Eau :* abondante, rosée, légèrement sucrée, possédant une saveur acide et vineuse assez agréable. — *Noyau :* petit ou moyen, arrondi plutôt qu'ovoïde, ayant les joues faiblement renflées et l'arête dorsale modérément développée.

MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Duhamel (1768) n'a pas connu ce curieux griottier, qui dans les dernières années du XVIIIe siècle fut, avec beaucoup d'autres variétés de cerisier, envoyé de Bettenbourg (Bavière), par le baron von Truchsess à André Thouin, alors professeur de culture au Jardin des Plantes

de Paris. Aussi Louis Bosc, inspecteur, sous Napoléon Ier, des pépinières du gouvernement, en fit-il mention dès 1809 dans le *Dictionnaire raisonné d'agriculture* (t. III, p. 269), l'appelant griottier à Feuilles de Saule, ou *Hinterose*. Quant au baron von Truchsess, il déclara (1819, *Classifik. der Kirschensorten*, p. 531) l'avoir tiré des pépinières de Laffert, à Mecklemburg. Tout semble donc indiquer que cette griotte date environ de la seconde moitié du XVIIIe siècle et doit appartenir au Mecklembourg, ou bien encore à la Hollande, royaume dont elle a longtemps porté le nom.

CERISE GRIOTTE FLANDRISCHE. — Synon. de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE FLORENTINER. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE FRÜHE. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE FRÜHE,

— GRIOTTE FRÜHE KÖNIGS,

} Synonymes de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER FRÜHE ZWERG. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE GEMEINE AMARELLE. — Synon. de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE GOTHA. — Synonyme de *Griotte d'Allemagne*. Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER A GROS FRUIT NOIR DE PIÉMONT. — Synonyme de *Griotte Noire de Piémont*. Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER A GROS FRUIT ROUGE PALE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER A GROS FRUIT ROUGE DE PIÉMONT. — Synonyme de *Griotte Rouge de Piémont*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE-GUIGNE. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE GROSSE SPANISCHE BELZ. — Synonyme de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE GUINDOUX DE POITOU. — Synonyme de *Griotte à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER HATIF. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER HINTEROSE. — Synonyme de *Griottier à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE HOLLANDE. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISIER DE HOLLANDE A FEUILLES DE SAULE. — Synonyme de *Griottier à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE HOLLANDISCHE. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE IMPÉRIALE,

— GRIOTTE IMPÉRIALE DOUBLE-MARMOTTE, } Synonymes de *Griotte à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER INDULLE. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE KLEPARAY. — Synonyme de *Griotte de Kleparow*. Voir ce nom.

---

74. CERISE GRIOTTE DE KLEPAROW.

Synonymes. — 1. GRIOTTE BONNE-POLONAISE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 26, n° 194). — 2. GRIOTTE POHLNISCHE (Idem, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1832, t. I, p. 284, n° 47). — 3. GRIOTTE KLEPAROWER (Idem, *Transactions*, ibid.). — 4. CERISE POLNISCHE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 145, n° 190). — 6. GRIOTTE DE KLEPARAY (Loiseleur-Deslongchamps, *Revue horticole*, 1848, p. 431). — 7. GRIOTTE BELLE-POLONAISE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 60, n° 202). — 8. GRIOTTE KLEPAROWKA (*Id. ibid.*).

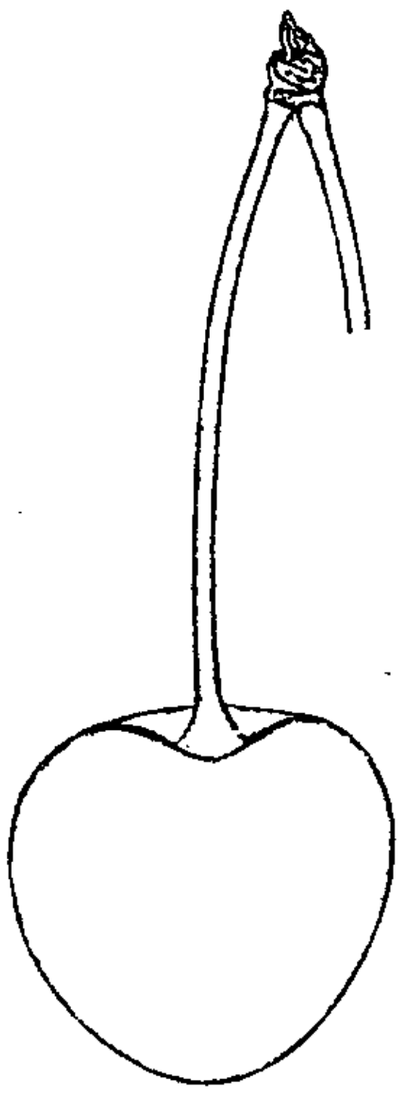
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, grêles, de longueur moyenne, non géniculés, bien rugueux et d'un brun foncé lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* assez grandes, clair-semées, grisâtres, arrondies. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* volumineux, coniques-pointus, très-écartés du bois. — *Feuilles :* abondantes, moyennes, d'un beau vert, ovales ou obovales, sensiblement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords faiblement crénelés ou dentés. — *Pétiole :* gros, peu long, roide, carminé à la base, portant à la naissance de la feuille de très-petites glandes de forme inconstante. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Haute-tige sur Merisier, basse-tige sur Mahaleb lui conviennent également bien, vu son active végétation.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins obtus et raccourci, à sillon rarement bien marqué. — *Pédoncule :* peu fort, assez long, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* presque saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* complétement rouge clair. — *Chair :* mi-tendre, filamenteuse et d'un blanc rosé. — *Eau :* abondante, faiblement rosâtre, acide, mais cependant sucrée. — *Noyau :* petit, ovoïde fortement arrondi, ayant les joues bombées, l'arête dorsale large et non tranchante.

Griotte de Kleparow.



MATURITÉ. — Derniers jours de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Les pomologues allemands Dochnahl, en 1858 (*Obstkunde*, t. III, p. 60, n° 202) et Oberdieck, en 1867 (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, t. VI, p. 69, n° 144), regardèrent avec raison ce fruit comme étant d'origine polonaise. Feu Robert Thompson, ancien secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres, déclarait effectivement, dès 1832, que cette griotte appartenait à la Pologne :

« Je l'ai reçue pour notre Jardin fruitier — écrivait-il — de MM. Baumann, pépiniéristes à Bollwiller (Haut-Rhin), qui l'avaient tirée de Pologne, où elle a été obtenue, ainsi que dans leur *Taschenbuch* ils l'ont constaté. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, t. Ier, pp. 284-285, n° 47.)

Les frères Baumann n'ont pas dit de quelle localité provenait ce fruit, mais le nom qu'il porte aide suffisamment, quand on connaît la Pologne, à retrouver le lieu natal de la griotte de Kleparow. Elle doit sortir des environs de l'antique capitale de ce royaume, de Cracovie, dont un des quartiers est encore appelé *Kleparra*, dénomination qui, germanisée, a fait le mot Kleparow actuellement accepté dans la nomenclature pomologique.

CERISES : GRIOTTE KLEPAROWER, ——— } Synonymes de *Griotte de Kleparow*. Voir ce nom.

— GRIOTTE KLEPAROWKA, ———

CERISES : GRIOTTE LARGE MORELLO, ——— } Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

— GRIOTTE LATE MORELLO, ———

75. CERISE GRIOTTE LODIGIANA.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, sensiblement érigés, grêles et des plus courts, lisses et d'un brun verdâtre amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* assez abondantes, grisâtres et arrondies. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* gros, coniques-arrondis,

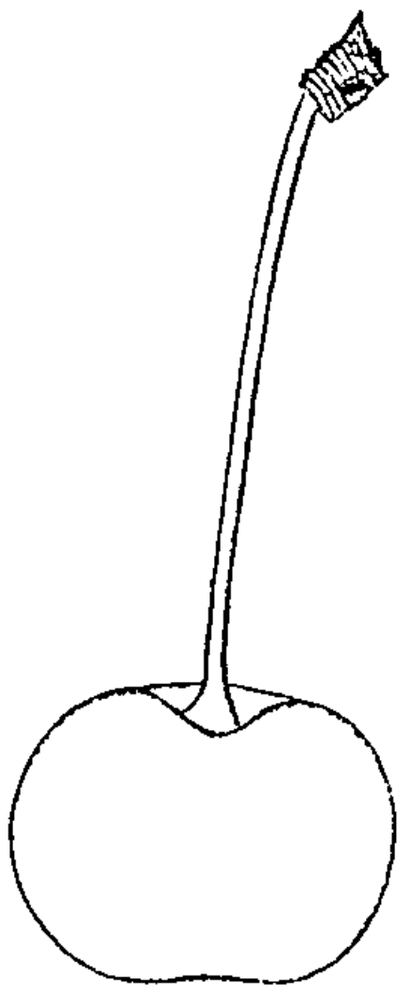
légèrement écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, d'un beau vert, obovales ou elliptiques, longuement acuminées, canaliculées et régulièrement dentées. — *Pétiole :* fort et long, très-roide, quelque peu violâtre, à glandes moyennes, saillantes, de forme variable et faiblement lavées de carmin. — *Fleurs :* très-tardives, à épanouissement successif.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — La haute et la basse-tige lui conviennent parfaitement, la première sur Merisier, l'autre sur Mahaleb; ses arbres sont toujours très-réguliers et d'une vigueur satisfaisante.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, presque toujours. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, comprimée aux pôles, ayant le sillon peu marqué. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* complétement rouge vif. — *Chair :* tendre, un peu filamenteuse et d'un blanc jaunâtre. — *Eau :* abondante, incolore, assez sucrée, sensiblement acidulée et possédant un arrière-goût légèrement entaché d'amertume. — *Noyau :* moyen, arrondi, renflé; son arête dorsale est modérément développée.

Griotte Lodigiana.



Maturité. — Derniers jours de juin.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Cette variété italienne fut, en 1864, rapportée par moi de Florence, où je l'avais remarquée dans le Jardin fruitier de la Société d'Horticulture. Je n'en connais aucune description, ni même aucune mention, mais le nom qu'elle porte, *visciola Lodigiana*, griotte de Lodi, en indique probablement l'origine.

---

76. Cerisier GRIOTTIER A LONGUES FEUILLES.

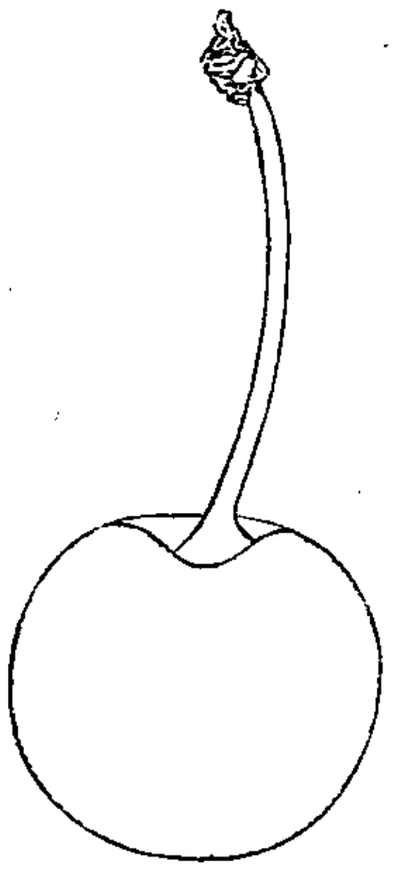
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, très-étalés, courts et grêles, non géniculés, lisses, d'un brun verdâtre légèrement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* petites et très-rares. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes-pointus, écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* assez abondantes, d'un beau vert, étroites mais très-longues, obovales ou lancéolées, sensiblement acuminées, canaliculées et parfois contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de force et longueur moyennes, roide, quelque peu violâtre, à petites glandes arrondies, saillantes et faiblement lavées de vermillon. — *Fleurs :* assez précoces et s'épanouissant simultanément.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Les formes naines, sur Mahaleb, lui sont très-avantageuses et doivent seules lui être appliquées.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, très-habituellement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière, souvent quelque peu comprimée aux pôles, à sillon faiblement creusé que parcourt une ligne d'un rouge très-clair. — *Pédoncule :* assez court, bien nourri, inséré dans une cavité prononcée. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit ou légèrement enfoncé. — *Peau :* rouge vif, ponctuée de gris. — *Chair :* tendre, filamenteuse et d'un blanc jaunâtre. — *Eau :* très-abondante, incolore, acidulée, peu sucrée, quoiqu'assez savoureuse. — *Noyau :* moyen, ovoïde ou ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale modérément ressortie.

Griottier à Longues Feuilles.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Ce griottier existe dans mon établissement depuis 1845, mais je ne saurais dire comment il y fut introduit. Laissé dans le plus complet oubli, il n'était même pas inscrit sur mon *Catalogue*, où sa première mention date seulement de 1868 (p. 13, n° 66). Je n'ai pu trouver sur lui aucun renseignement.

CERISE GRIOTTE DE MAI. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE MARTIN'S. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER MILLE-CERISES. — Synonyme de cerisier *à Trochet*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE MONAT'S. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE MONTMORENCY. — Synonyme de cerise *à Trochet*. Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE VON MONTMORENCY,

— GRIOTTE DE MONTMORENCY (GROSSE-), } Synonymes de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE MORELLE (GROSSE-). — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE MORELLO DE CHARMEUX. — Voir *Griotte à Ratafia (Grosse-)*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

77. CERISIER GRIOTTIER NAIN PRÉCOCE.

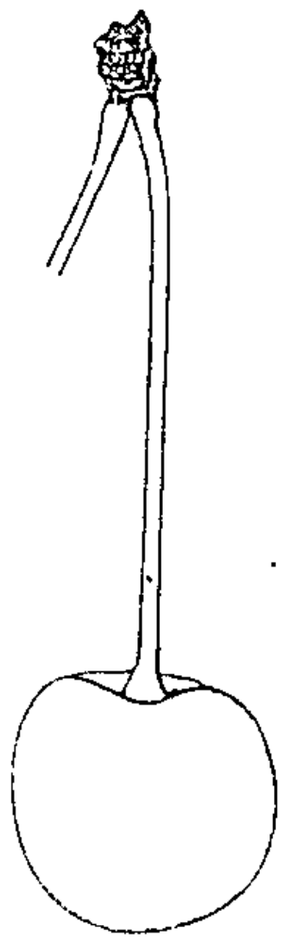
Synonymes. — 1. CERISIER NAIN (Charles Estienne, *Seminarium*, 1540, p. 76; — et Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 36 et 41). — 2. CERISE PRÉCOCE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 429). — 3. CERISE SMALL MAY (Stephen Switzer, *the Practical fruit-gardener*, 1724, p. 139; — et Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1832, t. I, pp. 291-292). — 4. CERISIER NAIN A FRUIT ROND PRÉCOCE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 168). — 5. CERISE EARLY MAY (Philip Miller, *the Gardener's and botanit's dictionary*, 1768, n° 2; — et Thompson, *Transactions, etc., ibid.*). — 6. CERISE DE MAI (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 146). — 7. CERISE TURQUE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 36 et 41). — 8. GRIOTTE AMARELLE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 36, n° 11). — 9. PETITE CERISE ROUGE PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 10. CERISIER NAIN PRÉCOCE (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. I, p. 250). — 11. CERISE DE MAI PRINTANIÈRE (de Chazelles, traduction du *Dictionnaire des jardiniers*, de Philip Miller, 1786, t. II, p. 268). — 12. CERISE INDUL (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 28). — 13. CERISE KÖNIGLICHE AMARELLE (Thompson, *Transactions, etc., ibid.*). — 14. GRIOTTE FRÜHE ZWERG (*Id. ibid.*). — 15. CERISE INDULLE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 60, n° 53). — 16. CERISE PRÉCOCE DE MONTREUIL (*Id. ibid.*). — 17. GRIOTTIER HATIF (*Id. ibid.*). — 18. GRIOTTIER PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 19. CERISE INDULLE D'ORLÉANS (Idem, *Journal of the horticultural Society of London*, 1853, t. VIII, p. 251). — 20. CERISE SMALL EARLY MAY (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1875, p. 203).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* très-nombreux et des plus étalés, souvent arqués, grêles, de longueur moyenne, très-géniculés, rugueux et d'un brun verdâtre légèrement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* arrondies, très-rares, excessivement fines. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits et ovoïdes-pointus, sensiblement écartés du bois, aux écailles brunes et très-disjointes. — *Feuilles :* abondantes, très-petites, vert foncé, obovales ou elliptiques, longuement acuminées, faiblement canaliculées, ayant les bords irrégulièrement et peu profondément dentés. — *Pétiole :* court, grêle, très-roide, non glanduleux, non carminé. — *Fleurs :* très-précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Satisfaisante, mais uniquement sur les sujets en espalier.

CULTURE. — Le plein-vent haute ou basse-tige ne lui convient pas, il ne réussit bien qu'à l'espalier, greffé sur Mahaleb et planté au midi.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, assez généralement. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* globuleuse plus ou moins comprimée aux pôles, à léger sillon unilatéral. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, ou court, peu nourri, planté dans un vaste évasement. — *Point pistillaire :* blanchâtre, presque saillant. — *Peau :* fine, brillante et d'un rouge clair qui s'assombrit plus ou moins à la complète maturité. — *Chair :* assez tendre, d'un blanc jaunâtre, mais quelque peu rosée sous la peau. — *Eau :* abondante, sensiblement acidulée, à peine sucrée. — *Noyau :* petit ou moyen, arrondi, ayant l'arête dorsale modérément développée.



MATURITÉ. — Vers la moitié du mois de mai.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — Les Romains ont-ils réellement cultivé notre griottier Nain précoce?... Je pense qu'on est en droit de le supposer, devant ce passage du naturaliste Pline :

« Les cerises Macédoniennes naissent sur de très-petits arbres qui rarement s'élèvent à

plus de trois coudées (quatre pieds et demi) ; mais il est un cerisier moins grand encore, appelé CHAMÆCERASUS (*Cerisier Nain*), et dont annuellement les produits sont une des primeurs que le colon cueille avec le plus de plaisir. » (*Historia naturalis*, livre XV, chap. XXX.)

On a donc, ici, l'embarras du choix; d'où suit qu'il faut se demander lequel, du cerisier Macédonien ou du Chamæcerasus, peut bien être devenu le griottier Nain précoce?... A mon sens, c'est le second, la description que Pline en a donnée s'appliquant parfaitement audit griottier. Mais, quoi qu'il en soit de cette identité soupçonnée, le Nain précoce n'en reste pas moins une variété connue chez nous de temps immémorial. Dès 1540 Charles Estienne l'y caractérisait dans son *Seminarium* (p. 76), et depuis lors nos principaux pomologues ont toujours eu soin de la mentionner. Chez les Hollandais, Herman Knoop disait en 1771 (*Fructologie,* p. 41) : « Cet arbre croît naturellement et sans culture dans plusieurs endroits de l'Allemagne, de la Bohême et de la Hongrie; » ce qui, pourtant, n'a pas empêché le savant docteur Jahn d'émettre, cent ans plus tard, l'opinion suivante : « Le griottier Nain précoce — disait-il en 1861 — est probablement « une ancienne espèce française propagée déjà depuis longtemps en Allemagne. » (Voir l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* t. III, p. 181.) Les fruits de ce griottier n'ont généralement, au naturel, qu'une très-médiocre saveur, mais il n'en est pas de même quand on les mange cuits en compote ou glacés de sucre : alors ils sont délicieux et recommandent ainsi la culture du charmant petit arbre qui les produit.

Observations. — Dans la *Pomona* des Iles-Britanniques, le botaniste Langley a décrit et figuré cette griotte en 1729 (p. 86, pl. 17, fig. 2), et de plus a raconté que le 25 avril 1727 il l'avait mangée très-mûre. Jamais je n'ai vu, dans l'Anjou, sa maturité commencer avant le 15 ou le 20 mai. Or, comme cette maturation au 25 avril ne peut réellement s'être produite à l'air libre, sous le ciel brumeux de la Grande-Bretagne, il faut donc admettre que Langley, qui certes n'a pas voulu tromper ses lecteurs, aura seulement négligé de leur expliquer que lesdites griottes avaient mûri en serre, et sur un arbre en pot. Les riches Anglais ont effectivement recours, depuis fort longtemps, à ce mode de culture pour amener à bonne et hâtive fructification les variétés naines de tout genre, qu'ensuite ils font servir, arbre et fruit, à l'ornement d'un dessert.

---

78. CERISE GRIOTTE NOIRE DE PIÉMONT.

Synonyme. — GRIOTTIER A GROS FRUIT NOIR DE PIÉMONT (les frères Simon-Louis, pépiniéristes à Metz, *Catalogue de 1866*, p. 4).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, légèrement étalés, assez longs, de moyenne grosseur, non géniculés, lisses, brun clair lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* moyens, coniques-arrondis, bruns, écartés du bois, souvent sortis en éperon ou développés en brindilles vers la base du rameau. — *Feuilles :* très-nombreuses, moyennes, vert terne, obovales ou ovales-allongées, acuminées et canaliculées, à bords faiblement dentés. — *Pétiole :* bien nourri, très-court et très-roide, un peu violacé, portant de petites glandes arrondies

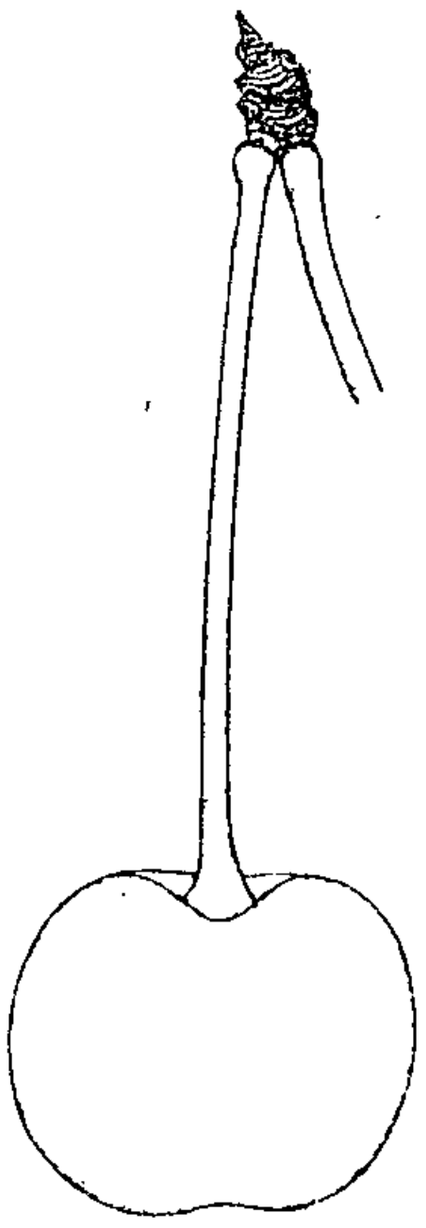
ou allongées, saillantes et bien vermillonnées. — *Fleurs :* des plus tardives, à épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Sur Merisier il fait des plein-vent fort remarquables par l'extrême régularité de leur tête; sur Mahaleb, toute espèce de forme naine lui convient et ce sujet le rend beaucoup plus fertile.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse comprimée aux pôles, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* assez long, fort, inséré dans une cavité prononcée. — *Point pistillaire :* sensiblement enfoncé. — *Peau :* unicolore, d'un rouge noirâtre. — *Chair :* tendre et rougeâtre. — *Eau :* très-abondante, colorée, acide, peu sucrée. — *Noyau :* moyen, ovoïde-arrondi, assez bombé, ayant l'arête dorsale large mais rarement bien saillante.

Griotte Noire de Piémont.



MATURITÉ. — Mi-juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Les frères Simon-Louis, de Metz, me procurèrent cette griotte en 1864; elle était alors dans toute sa nouveauté, puisqu'en 1866 ils la classaient, page 4 de leur *Catalogue,* parmi les variétés nouvelles ou peu répandues. Le nom qu'elle porte la fait croire originaire du Piémont, et d'autant mieux qu'on ne lui connaît encore aucun surnom différent. Elle convient essentiellement pour les usages culinaires et pour ceux de la confiserie.

CERISE GRIOTTE NOIRE TARDIVE. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE DU NORD, — GRIOTTE ORDINAIRE DU MOREL, } Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

79. CERISE GRIOTTE D'OSTHEIM.

Synonymes. — 1. CERISE D'OSLHEIN (Calvel, *Traité sur les pépinières,* 1805, t. II, p. 152). — 2. CERISE FRÄNKISCHE WUCHER (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1842, p. 62, nº 64). — 3. GRIOTTE OSTHEIMER (*Id. ibid.*). — 4. GRIOTTE D'ATHÈNES (André Leroy, *Catalogue de cultures,* 1846, p. 15). — 5. CERISE D'OLSHEIM (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde,* 1861, t. III, p. 187, nº 68). — 6. GROSSE GRIOTTE D'OSTHEIM (*Id. ibid.*). — 7. PETITE GRIOTTE D'OSTHEIM (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-faible. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, grêles, peu longs, non géniculés, lisses et d'un brun intense amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, très-fines, arrondies. — *Coussinets :*

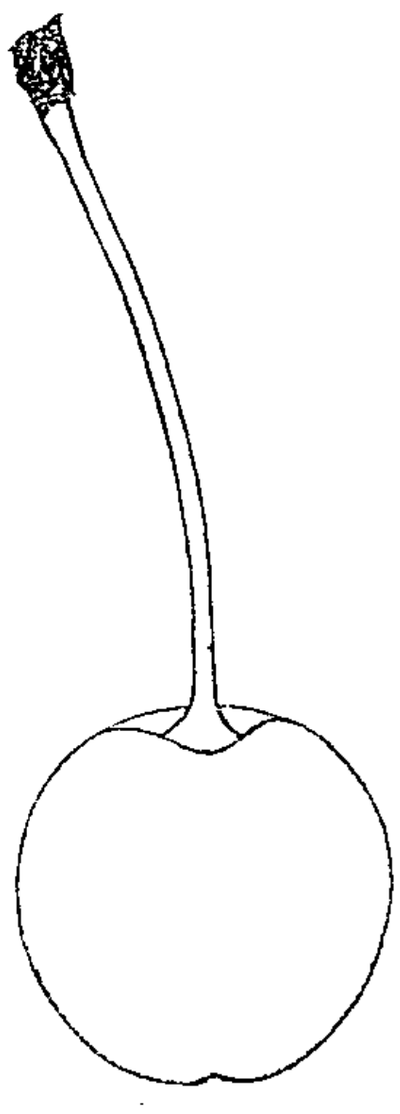
aplatis. — *Yeux :* petits, coniques-pointus, renflés, écartés du bois, aux écailles brunes ou grises. — *Feuilles :* nombreuses, des plus petites, vert pâle, ovales ou obovales, longuement acuminées, planes ou contournées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* grêle, très-court, assez rigide, à petites glandes arrondies et saillantes. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — La haute-tige sur Merisier, pour plein-vent, lui convient peu, jamais il n'y est d'un bel aspect, par ses branches trop retombantes qui en font un vrai pleureur ; mieux vaut donc le greffer sur Mahaleb, car les formes naines lui sont très-favorables.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, le plus habituellement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* sphérique, à sillon rarement bien apparent. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez grêle, inséré dans une cavité prononcée. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* brillante, passant, à la maturité, du brun noir au noir intense. — *Chair :* un peu ferme, noirâtre et remplie de filaments rosés. — *Eau :* abondante, rouge-sang, faiblement sucrée, fortement acidulée. — *Noyau :* petit et arrondi, très-bombé, ayant l'arête dorsale large, aplatie.

Griotte d'Ostheim.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Dans les dernières années du XVIII^e^ siècle cette griotte fut envoyée de Bettenbourg (Bavière) au Jardin des Plantes de Paris, par le baron von Truchsess, grand amateur d'arboriculture fruitière. Dès 1809 elle figurait sur le *Catalogue de la pépinière du Jardin du Luxembourg* (p. 22, n° 31), sous son présent nom, d'Ostheim, dont Calvel en 1805 avait erronément fait OSLHEIN (*Traité sur les pépinières*, t. II, p. 152), et que quarante ans plus tard (*Catalogue 1846*, p. 15) je devais à mon tour, par suite d'une mauvaise lecture, changer en griotte d'ATHÈNES. Ce fruit n'est pas originaire d'Allemagne, mais de la Sierra-Moréna, chaîne de montagnes du sud de l'Espagne, d'où le docteur Klinghammer, nous apprend Oberdieck (*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 187), le rapporta pendant la guerre dite de la Succession (1701 à 1713). Cultivé d'abord dans le duché de Saxe-Weimar, il s'y répandit surtout aux environs de la ville d'Ostheim, et cette particularité lui valut le nom sous lequel il est aujourd'hui le plus généralement connu.

CERISES : GRIOTTE D'OSTHEIM (GROSSE-),

— GRIOTTE D'OSTHEIM (PETITE-),

— GRIOTTE OSTHEIMER,

Synonymes de *Griotte d'Ostheim*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE LA PALEMBRE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISIER GRIOTTIER A PETIT FRUIT NOIR, — Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE PICARDE, — Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE POHLNISCHE. — Synonyme de *Griotte de Kleparow*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DU POITOU. — Synonyme de *Griotte à Courte Queue*. Voir ce nom.

---

80. CERISE GRIOTTE DE PORTUGAL.

Synonymes. — 1. CERISE DE PORTUGAL (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, pp. 26-27). — 2. GRIOTTE ARCHIDUC (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 191). — 3. GRIOTTE ROYALE (*Id. ibid.*). — 4. GRIOTTE ROYALE DE HOLLANDE (*Id. ibid.*). — 5. CERISE D'ARCHIDUC (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 146). — 6. GRIOTTE GROSSE SPANISCHE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 40, n° 21). — 7. CERISE DE L'ARCHIDUC (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 582). — 8. CERISE ROYALE DE HOLLANDE (*Id. ibid.*). — 9. GRIOTTE DAUPHINE (Calvel, *Traité sur les pépinières*, 1805, t. II, pp. 141-142). — 10. GRIOTTE DE CAUX (Pirolle, *l'Horticulteur français*, 1824, p. 329). — 11. GRIOTTE ARCH-DUC (Robert Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 26, n° 197). — 12. CERISE ARCHDUKE (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 141, n° 2). — 13. CERISE PORTUGAL DUKE (*Id. ibid.*). — 14. CERISE DOCTOR (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 102). — 15. CERISE COURTE-QUEUE DE BRUGES (L. de Bavay, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1853, t. I, p. 81). — 16. GRIOTTE DOUCE-ROYALE (*Id. ibid.*). — 17. CERISE PORTUGAISE (*Id. ibid.*). — 18. CERISE BRUNE DE BRUGES (Pépinières belges de la Société Van Mons, *Catalogue général et descriptif*, 1855, t. I, p. 81). — 19. CERISE GEWÖHNLICHE MUSKATELLER (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 497). — 20. CERISE MUSCATE COMMUNE (*Id. ibid.*).

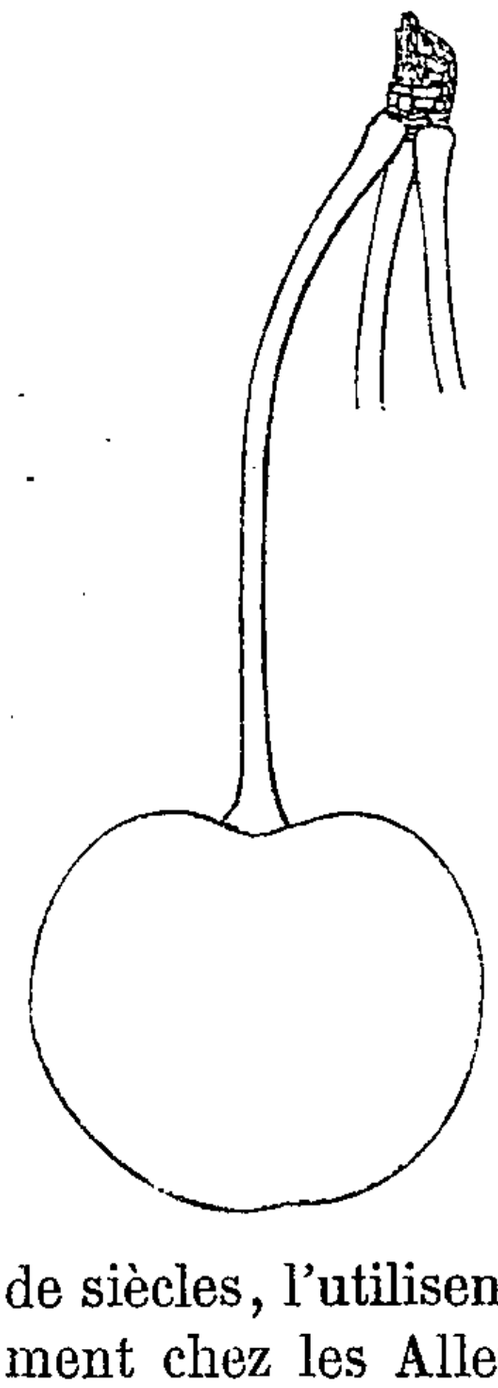
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, grêles et de longueur moyenne, très-géniculés, lisses et d'un brun clair taché de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* saillants et souvent se prolongeant en arête. — *Yeux :* moyens, coniques, bien arrondis, grisâtres, écartés du bois et quelquefois même développés en brindilles. — *Feuilles :* abondantes, petites, vert cendré, obovales, accuminées, canaliculées, parfois contournées, finement dentées et crénelées sur les bords, puis portant à leur base de petites glandes arrondies ou allongées, saillantes et très-faiblement lavées de rouge pâle. — *Pétiole :* peu nourri, très-court, rigide et violacé. — *Fleurs :* assez tardives, à épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — Il fait sur Merisier des plein-vent haute-tige très-réguliers et de beaucoup d'avenir. Pour formes naines, et afin d'appauvrir un peu sa riche végétation, on le greffe sur Mahaleb.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, généralement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse légèrement comprimée aux pôles, à sillon plus ou moins apparent. — *Pédoncule :* assez long et assez fort, inséré dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* presque à fleur de fruit. — *Peau :* dure, épaisse et d'un rouge très-noirâtre. — *Chair :* mi-tendre, peu fine, rouge-grenat foncé. — *Eau :* abondante, bien colorée, acide et faiblement sucrée, possédant une amertume assez agréable. — *Noyau :* moyen, ovoïde-arrondi, peu bombé, ayant l'arête dorsale modérément développée.

Griotte de Portugal.



MATURITÉ. — Courant et fin de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — « En Belgique, » a dit Pline (livre XV, c. 30) vers l'an 80 de J. C., « les cerises qu'on préfère, « sont celles de Lusitanie [le Portugal]; » mais il n'en a donné, malheureusement, aucune description, ce qui ne permet pas de classer le nom cerise de Lusitanie parmi les synonymes de la griotte de Portugal. Toutefois il est très-probable que ce fut bien cette dernière variété que mentionna Pline, car les Belges la cultivent réellement depuis nombre de siècles, l'utilisent pour les ratafias et l'ont propagée de divers côtés, notamment chez les Allemands et les Hollandais, puis aussi chez nous, où Merlet la signalait ainsi en 1667 :

« La plus grosse et la plus belle de toutes les cerises — écrivait-il — vient DE PORTUGAL, qui est icy [Paris] fort curieuse et recherchée. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, pp. 26-27.)

Observations. — On a souvent confondu la griotte de Portugal, en raison de ses deux synonymes les plus connus, *Griotte* et *Cerise de Hollande*, avec la vraie Cerise de Hollande, variété qui pénétra vers 1740 dans nos jardins, et dont récemment (1864) on essayait de faire une nouveauté, en l'appelant *Belle d'Orléans*. Il est facile, cependant, de reconnaître ces deux espèces, la chair de la cerise de Hollande étant à peine colorée, tandis que celle de la griotte de Portugal est d'un rouge-grenat très-intense. — Le synonyme *the Doctor* lui ayant été donné par Dittrich et autres pomologues allemands, nous l'avons reproduit, mais nous avertissons qu'il existe chez les Américains une guigne the Doctor qui n'a de commun, que le nom, avec ce synonyme de la griotte de Portugal.

CERISIER GRIOTTIER PRÉCOCE. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE PRUSSE. — Synonyme de cerise *Lemercier*. Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE RATAFIA. — Synonyme de *Griotte à Ratafia (Grosse-)*. Voir ce nom.

---

81. CERISE GRIOTTE A RATAFIA (GROSSE-).

Synonymes. — 1. GRIOTTE NOIRE TARDIVE (Jean Bauhin, *Historia plantarum universalis*, 1598-1650, t. I, pp. 221-222). — 2. CERISE MORELLO (Langley, *Pomona*, 1729, p. 85, pl. XVI). — 3. CERISE LA MORELLE (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 157). — 4. CERISIER A PETIT FRUIT NOIR (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 189). — 5. GROSSE CERISE A RATAFIA (*Id. ibid.*). — 6. CERISE A RATAFIA (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. I, p. 255). — 7. CERISE DE MILAN (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1802 ; traduction française de Pictet-Mallet, 1805, p. 74). — 8. CERISE DU NORD TARDIVE (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1832, t. I, p. 290). — 9. CERISE DE SAINT-MARTIN (*Id. ibid.*). — 10. GRIOTTE AMARELLE DU NORD (*Id. ibid.*). — 11. GRIOTTE BLACK MORELLO (*Id. ibid.*, pp. 277-278 ; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, nº 15). — 12. GRIOTTE BRÜSSELER BRAUNE (Thompson, *ibid.*, p. 290). — 13. GRIOTTE DUTCH MORELLO (Thompson, *ibid.*, pp. 277-278 ; — et Congrès pomologique, *ibid.*). — 14. GRIOTTE FLORENTINER (Thompson, *ibid.*, p. 290). — 15. GRIOTTE DE HOLLANDE (*Id. ibid.*). — 16. GRIOTTE HOLLANDISCHE (*Id. ibid.*). — 17. GRIOTTE LARGE MORELLO (*Id. ibid.*, pp. 277-278 ; — et Congrès pomologique, *ibid.*). — 18. GRIOTTE LATE MORELLO (*Iid. iibid.*). — 19. GRIOTTE DE RATAFIA (Thompson, *ibid.*, p. 290). — 20. GRIOTTE RONALDS'S LARGE MORELLO (*Id. ibid.*, pp. 277-278 ; — et Congrès pomologique, *ibid.*). — 21. GROSSE GRIOTTE DE SEPTEMBRE (Thompson, *ibid.*). — 22. GRIOTTE SMALL MORELLO (*Id. ibid.*). — 23. CERISE DE PRUSSE (Godefroy, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1836, t. XIX, p. 316). — 24. GRIOTTE BRUNE DE BRUXELLES (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 63, nº 66). — 25. GRIOTTE WILD RUSSIAN (*Id. ibid.*). — 26. CERISE CASSIS (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. II, nº 17). — 27. CERISE MARASQUE (*Id. ibid.*). — 28. GRIOTTE A EAU-DE-VIE (Thompson, *Journal of the horticultural Society of London*, 1853, t. VIII, p. 251). — 29. GRIOTTE PICARDE (du Breuil, *Cours d'horticulture*, 1854, t. II, p. 717). — 30. GRIOTTE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 31. CERISE DOPPELTE SCHATTENMORELLE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 523, nº 99). — 32. CERISE GROSSE LANGE LOTH (*Id. ibid.*). — 33. GROSSE CERISE DE SEPTEMBRE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, nº 15). — 34. CERISE DU NORD (*Id. ibid.*). — 35. GRIOTTE DU NORD (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 188). — 36. CERISE DU MORELLE (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1875, p. 214). — 37. GRIOTTE AGNATE OR MURILLO (*Id. ibid.*). — 38. GRIOTTE CROWN MORELLO (*Id. ibid.*). — 39. GRIOTTE ORDINAIRE DU MOREL (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, minces, assez longs, légèrement étalés, flexueux, lisses, brun clair quelque peu taché de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, jaunâtres, fines, arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes-pointus, très-écartés du bois, souvent même sortis en brindilles, ayant les écailles grises ou brunes et mal soudées. — *Feuilles :* très-abondantes, moyennes, vert pâle, ovales ou obovales, sensiblement accuminées, planes ou canaliculées, parfois contournées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* peu fort, assez court, faiblement lavé de carmin, très-largement cannelé, à petites glandes bien apparentes, variant de forme et plus ou moins vermillonnées. — *Fleurs :* assez tardives, à épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Sur Mahaleb comme sur Merisier il fait des arbres d'une grande vigueur et de forme régulière, mais dont les rameaux sont généralement assez pendants, surtout chez les sujets plein-vent et déjà d'un certain âge.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois et par deux. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde fortement arrondie, ou globuleuse plus ou moins comprimée aux pôles, à sillon à peine marqué. — *Pédoncule :* long ou très-long, peu nourri, inséré dans une assez faible cavité. — *Point pistillaire :* presque à

fleur de fruit. — *Peau :* épaisse, brillante, d'abord vert tendre, puis d'un rouge vif qui passe au pourpre et devient noirâtre quand s'accomplit la maturité. — *Chair :* mi-tendre et rouge-grenat. — *Eau :* abondante, rouge sombre, acide, faiblement sucrée, douée d'une certaine saveur amère qui, peu prononcée, plaît assez généralement. — *Noyau :* petit ou moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale peu saillante.

Grosse Griotte à Ratafia.

MATURITÉ. — Commencement et courant d'août; parfois même, selon l'exposition de l'arbre, elle n'a lieu qu'en septembre.

QUALITÉ. — Deuxième, crue, mais première pour ratafias, conserves, vin de cerise, confitures, etc.

Historique. — Les auteurs du *Nouveau Duhamel* (t. I, p. 109) ont dit en 1816 que cette griotte, anciennement cultivée en Hollande, passait pour y avoir été apportée de Russie. Plus tard (1863), notre Congrès pomologique (t. VII, n° 15), l'étudiant à son tour, la qualifiait de très-ancienne, puis ajoutait que chez nous elle poussait spontanément dans plusieurs départements. La regarder comme originaire de Russie, et ce sans aucun texte à l'appui, me semble impossible, d'autant mieux que le surnom griotte du Nord, qui dut faire naître cette supposition, est assez moderne. Il date de 1807 et lui fut appliqué par Louis Noisette, pépiniériste parisien, qui, la croyant inconnue des horticulteurs français, la rapporta de Hollande et s'empressa de la baptiser, pour la propager (voir son *Jardin fruitier,* édit. 1821, t. II, p. 19). Quant à répéter avec le Congrès : « Chez nous elle pousse spontanément dans plusieurs départements, » cela serait imprudent, le Congrès ayant négligé d'indiquer les lieux où il avait constaté le fait, ce qui ne permet pas d'en vérifier l'exactitude. Peut-être, aussi, a-t-il uniquement voulu dire que l'arbre de la griotte du Nord, ou Morelle, ou Grosse Griotte à Ratafia, se reproduisait naturellement de drageons — chose positive — quand, franc de pied, il n'avait été greffé ni sur Mahaleb ni sur Merisier. En tout cas l'importation, à Paris, de cette variété, loin d'avoir eu lieu dans l'année 1807, dès 1755 au contraire, et même avant, était effectuée, car deux abbés pépiniéristes — Nolin et Blavet — jadis vendant arbres dans la Capitale (cloître Saint-Marcel), la mentionnèrent alors, mais non comme *nouveauté,* sous un de ses surnoms primitifs les plus connus :

« La *Morelle* — écrivaient-ils — cerise ANGLAISE à grosse et très-longue queue, n'est mangeable qu'en confitures et en compotes; on peut planter l'arbre en espalier au nord. » (*Essai sur l'agriculture moderne*, 2e partie, *Catalogue des fruits*, p. 157.)

La qualification de cerise *anglaise,* ici donnée à cette variété, indique évidemment que l'Angleterre fut le pays d'où les Parisiens la reçurent. Et, de fait, on l'y cultivait dès 1600, témoin ce passage de Robert Thompson, remontant à 1832 :

« La griotte *Morelle,* ou cerise *du Nord,* est abondamment répandue dans les environs de Londres, depuis un très-long temps; Parkinson l'y décrivit en 1629, et dit : « Elle doit sa « dénomination à la couleur de son jus, semblable à celui des fruits du Morus, ou Mûrier; « dénomination que probablement elle portait déjà, quand de la Hollande ou de quelque

« contrée de l'Allemagne, on l'importa en Angleterre. » (*Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1832, t. I, pp. 278-279.)

Si ce griottier fut apporté de Londres à Paris, au cours du XVIIe siècle ou du XVIIIe, il ne s'ensuit pas, pour cela, qu'auparavant on ne put le rencontrer en France. Je vais, en effet, montrer que vers 1590 le docteur Jean Bauhin l'avait introduit à Montbéliard dans le jardin qu'y possédait le duc de Wurtemberg, alors seigneur suzerain de cette partie de la Franche-Comté; et c'est Bauhin même qui va nous en fournir la preuve, à l'aide de son *Historia plantarum universalis*, composée de 1585 à 1590, mais publiée seulement en 1650, œuvre dans laquelle il s'exprime ainsi, au chapitre Cerisier :

« ..... La *Griotte Noire tardive* est de forme légèrement allongée, à peau noire ou rouge-brun foncé, à grand pédoncule, à jus colorant, à chair assez ferme, fort acide, fort astringente. Avant qu'elle soit mangeable, cette griotte prend généralement quatre différentes nuances : d'abord verte, bientôt ensuite elle rougit, devenant en même temps amère et très-acide; puis elle passe au rouge sombre ou brunâtre, pour tourner enfin complétement au noir, surtout quand est parfaite sa maturité..... A Bâle (Suisse), ainsi qu'en divers lieux de l'Allemagne, on n'a pas l'habitude de planter ce Griottier dans les jardins. A Montbéliard il serait donc très-rare si je ne l'y multipliais abondamment dans le jardin ducal..... Ses racines sont rampantes et donnent naissance, comme celles du Cerisier à fruit aigre et rouge, à des rejetons reproduisant l'espèce..... » (Tome Ier, pp. 221-222.)

Et maintenant, de tout ce qui précède que faut-il induire quant à l'origine du fruit actuellement appelé Grosse Griotte à Ratafia?... On doit, il me semble, comme le fit Parkinson en 1629, le croire sorti de la Hollande ou de l'Allemagne.

Observations. — Les pomologues français qui depuis 1820 ont parlé de la griotte du Nord, n'ont pas soupçonné, je le suppose, qu'elle pût être la même que la *Grosse Cerise à Ratafia* décrite en 1768 par Duhamel (t. I, p. 189), puisqu'aucun d'eux n'a cité dans son article le nom de cet auteur. Un tel oubli montre une fois de plus combien il importe, en pareil sujet, de remonter aux sources. — *Morello* est un des plus anciens, un des principaux synonymes de cette variété, mais c'est également, paraît-il, le nom d'une griotte obtenue de nos jours par M. *Charmeux*, horticulteur à Thomery, gain que je n'ai pas cru devoir propager vu sa grande ressemblance avec la griotte du Nord ou Grosse Griotte à Ratafia. M. Eugène Forney l'a décrite en ces termes dans son *Jardinier fruitier* (1863, t. II, p. 204) : « Fruit en cœur, longuement pédonculé, d'un rouge foncé presque « noirâtre, à chair juteuse, légèrement acidulée et assez agréable, mûrissant fin « août et commencement de septembre. » En le signalant ici, j'ai donc surtout pour but de montrer combien il serait aisé de faire quelque confusion entre ces deux griottes.

---

82. CERISE GRIOTTE A RATAFIA (PETITE-).

Synonymes. — 1. PETITE CERISE A RATAFIA (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 190). — 2. CERISIER A TRÈS-PETIT FRUIT NOIR (*Id. ibid.*). — 3. PETITE CERISE A LA FEUILLE (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. I, pp. 254-255). — 4. CERISE MARASCO (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 273). — 5. CERISE MARASCA (*Id. ibid.*). — 6. CERISIER PRUNUS MARASCO (*Id. ibid.*). — 7. CERISE MARASCHINO (*Id. ibid.*). — 8. CERISE MARASQUIN (veuve Leroy et fils, d'Angers, *Catalogue des espèces fruitières de leurs pépinières*, 1837, p. 1). — 9. CERISE AMARASCA (Société horticole de Florence, *Catalogue de son Jardin fruitier*, 1862, p. 12).

Description de l'arbre. — *Bois* : très-fort. — *Rameaux* : excessivement nombreux, érigés, grêles, assez longs, légèrement géniculés, lisses, gris

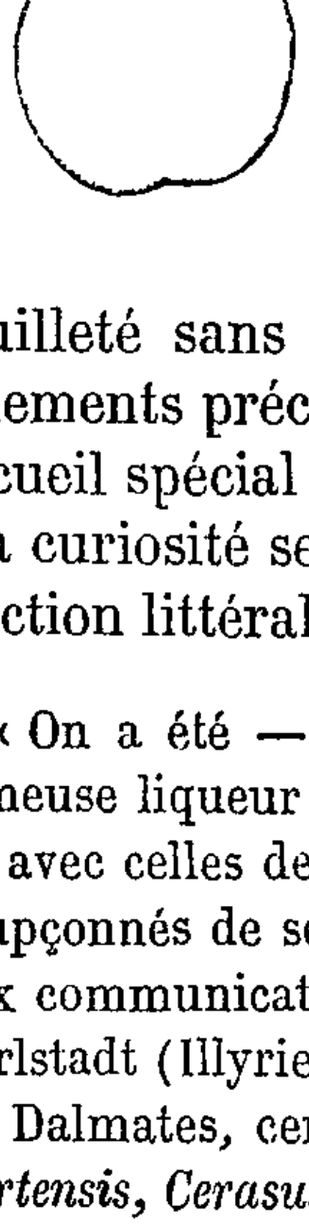
cendré. — *Lenticelles :* petites et rares. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* assez petits, grisâtres, ovoïdes-pointus, faiblement écartés du bois à la partie supérieure du rameau et souvent sortis en brindilles dans la moitié inférieure. — *Feuilles :* abondantes, peu grandes, vert cendré, ovales ou obovales, acuminées et canaliculées, à bords finement dentés et crénelés, munies à leur base de quelques glandes arrondies et très-petites. — *Pétiole :* mince, excessivement court, à peine coloré, très-ovoïde, non glanduleux. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sur Mahaleb il fait des pyramides, buissons et basses-tiges de forme irréprochable; à haute-tige, sur Merisier, il réussit également très-bien, mais il est rare qu'on l'élève ainsi, vu la mauvaise qualité de ses produits.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* ovoïde-arrondie, sensiblement comprimée aux pôles, à sillon presque nul. — *Pédoncule :* long et grêle, inséré dans une cavité assez développée. — *Point pistillaire :* occupant le centre d'une forte dépression. — *Peau :* rouge foncé, passant au noir à la complète maturité du fruit. — *Chair :* mi-tendre et d'un rouge grenat très-intense. — *Eau :* suffisante, rouge-brun, à peine sucrée, très-acide, âcre et amère. — *Noyau :* moyen, arrondi, ayant les joues bombées et l'arête dorsale légèrement coupante.

Petite Griotte à Ratafia.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Troisième crue, première pour ratafia et usages culinaires.

Historique. — L'espèce ici décrite est originaire de la contrée la plus méridionale de l'Autriche, la Dalmatie, dont Zara, la capitale, fabrique à l'aide des fruits de ce griottier l'exquise liqueur si recherchée qu'on nomme *Marasquin* ou *Rosolio de Zara.* C'est uniquement à cette liqueur que la Petite Griotte à Ratafia dut son introduction dans nos jardins, vers 1758, et l'honneur, quelques années plus tard (1768), d'avoir eu Duhamel pour descripteur (*Traité des arbres fruitiers*, t. I, p. 190). J'ai longtemps feuilleté sans résultat les Pomologies allemandes pour me procurer des renseignements précis sur ce griottier. J'allais même y renoncer, quand un nouveau recueil spécial — celui de M. Dittrich — me fut envoyé de Leipsick, et cette fois ma curiosité se trouva complétement satisfaite. J'y pus lire en effet, sur une traduction littérale, le passage suivant :

« On a été — écrivait M. Dittrich en 1841 — de longues années avant de savoir si la fameuse liqueur *Maraschino* ou *Marasco* était, ou non, préparée avec les cerises du Mahaleb ou avec celles de quelqu'autre espèce. Vu leur saveur amère, les produits du Mahaleb étaient soupçonnés de servir à cette préparation; toutefois je suis aujourd'hui fixé sur ce point, grâce aux communications que m'a faites M. François-Jules Fras, directeur de l'École militaire de Karlstadt (Illyrie). La cerise ainsi utilisée, m'apprend-il, est la variété appelée partout, chez les Dalmates, cerise *Marasco, Maraschino;* et quelquefois aussi, par les botanistes, *Cerasus Hortensis, Cerasus Marasca* ou *Prunus Marasca,* variété non identique avec le cerisier Mahaleb. En Dalmatie, l'arbre de la Marasca pousse dans un terrain chaud, profond et léger. Il réussit

assez bien, même dans les mauvaises prairies, et croît mieux, généralement, dans les vallées ou les sols frais, que sur les collines et les montagnes ; c'est pourquoi ces dernières en sont dépourvues. Quant aux soins à lui donner, il en exige moins que le Cerisier Ordinaire, n'a besoin d'aucune fumure et demande seulement qu'on le débarrasse de la gomme, qui lui est particulièrement pernicieuse... On le multiplie par le drageonnage, le semis ou la greffe.... De son fruit les habitants préparent deux espèces de liqueurs : le Marasco-Rosolio, et le Rosolio de noyau de Marasco ; mais par quels procédés ? Voilà ce qu'il est difficile de savoir,... les liquoristes de Zara gardant un profond secret sur leur recette. Les *vrais* Marasco-Rosolio proviennent de Zara..... Les diverses recettes connues n'indiquent donc que le procédé vulgaire employé à Trieste (Illyrie), Pettau (Styrie) et autres lieux de l'empire d'Autriche ; aussi les liqueurs préparées de la sorte sont-elles très-inférieures en goût à celles qui sortent de Zara. » (*Systematisches Handbuch der Obstkunde*, t. III, p. 273-275.)

CERISE GRIOTTE RONALDS'S LARGE MORELLO. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

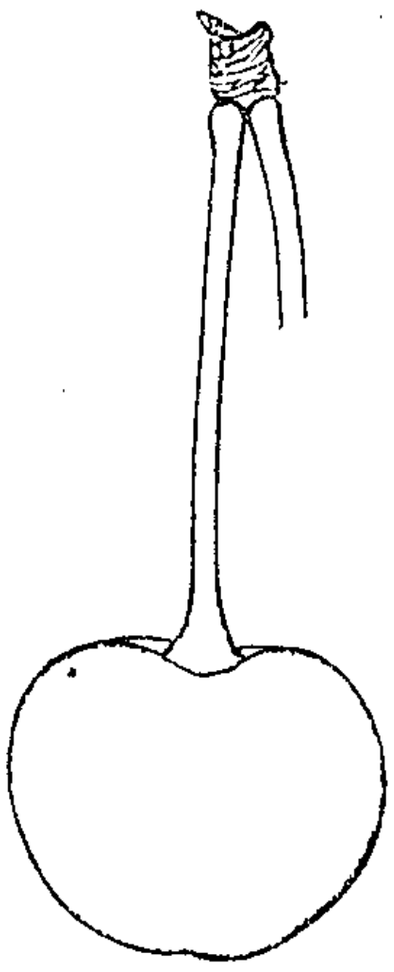
CERISE GRIOTTE ROUGE PALE (GROSSE-). — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

83. CERISE GRIOTTE ROUGE DE PIÉMONT.

Synonyme. — GRIOTTIER A GROS FRUIT ROUGE DE PIÉMONT (les frères Simon-Louis, pépiniéristes à Metz, *Catalogue de 1866*, p. 4).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux et légèrement étalés, grêles, assez longs, coudés, brun foncé lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, grandes, arrondies et grisâtres — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-arrondis, écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, moyennes, vert clair, ovales ou obovales, sensiblement acuminées, canaliculées, régulièrement dentées sur leurs bords et portant généralement à la base de petites glandes arrondies et carminées. — *Pétiole :* court, bien nourri, roide, violacé, rarement glanduleux. — *Fleurs :* tardives, à épanouissement successif.



FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Sa vigueur et sa riche ramification permettent de l'élever sous n'importe quelle forme et sur toute espèce de sujet.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, très-habituellement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse comprimée aux pôles, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* assez court, fort, surtout à ses extrémités, inséré dans une cavité peu développée. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* d'un beau rouge vif assez clair. — *Chair :* blanchâtre, tendre, non filamenteuse. — *Eau :* abondante, acide, légèrement amère

et sucrée. — *Noyau :* moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale modérément accusée.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Comme la griotte Noire de Piémont, cette variété me fut envoyée, en 1864, des pépinières des frères Simon-Louis, de Metz, qui chez nous ont été les propagateurs de ces deux fruits, que leur unique nom rattache à l'Italie. Pline, citant il y a dix-huit siècles les cerises Aproniennes dans son *Historia naturalis,* disait : « Ce sont les plus *rouges de toutes* » (livre XV, chap. XXV). S'il est impossible, sur ce seul renseignement, de reconnaître aujourd'hui les Aproniennes, on ne saurait du moins — la griotte Rouge de Piémont existant en Italie depuis d'innombrables années — s'empêcher de penser que c'est elle qui fut peut-être la cerise ainsi qualifiée par Pline. Et son éclatant coloris rend certainement admissible une telle supposition.

CERISE GRIOTTE ROUGE DE VILLÈNES. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES : GRIOTTE ROYALE,

— GRIOTTE ROYALE DE HOLLANDE, } Synonymes de *Griotte de Portugal.* Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE KHERY-DUK TARDIVE. — Synonyme de cerise *Holman's Duke.* Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE SEPTEMBRE (GROSSE-). — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE SIMPLE. — Synonyme de *Griotte Commune.* Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE SMALL MORELLO. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE SUCCINÉE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES GRIOTTE TARDIVE. — Synonymes de *Griotte Acher* et de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ces noms.

---

84. CERISE GRIOTTE DE TOSCANE.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, érigés, grêles, très-courts, non géniculés, d'un brun verdâtre quelque peu lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées et des plus petites. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* petits, ovoïdes-aigus, écartés du bois, aux écailles mal soudées.

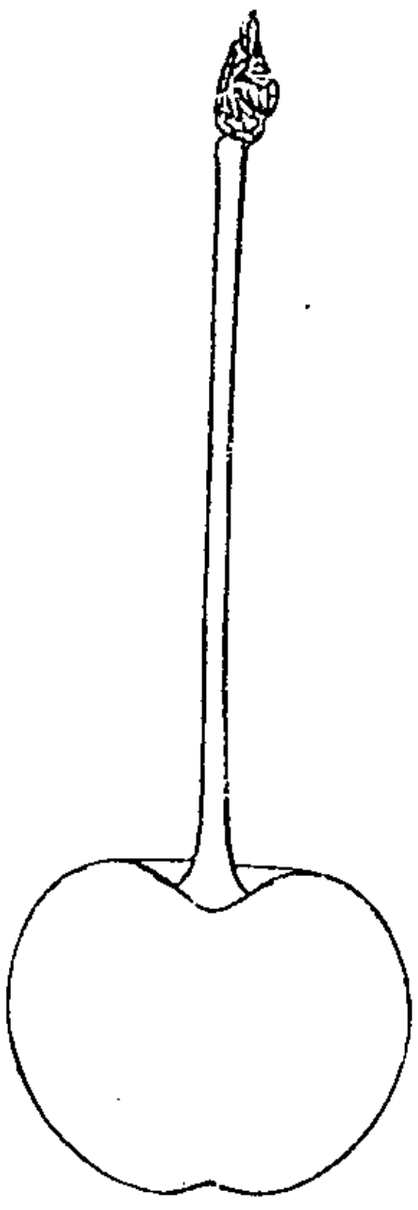
— *Feuilles :* abondantes, moyennes, d'un beau vert, elliptiques ou ovales-allongées, très-acuminées, planes ou canaliculées, à bords dentés et crénelés. — *Pétiole :* assez fort, court et roide, légèrement violacé, à larges glandes peu saillantes et peu vermillonnées. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

Fertilité. — Médiocre.

Culture. — Cet arbre est de vigueur trop modérée pour que le plein-vent puisse lui convenir ; on doit le greffer sur Mahaleb et le destiner aux formes naines.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, presque toujours. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins comprimée aux pôles, à sillon très-peu marqué. — *Pédoncule :* assez long, bien nourri, inséré dans une cavité prononcée. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* d'un rouge intense qui devient noirâtre à la maturité. — *Chair :* grenat, tendre et non filamenteuse. — *Eau :* abondante et rougeâtre, à saveur faiblement amère, mais assez sucrée, quoique sensiblement acidulée. — *Noyau :* moyen, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale presque aplatie.

Griotte de Toscane.



Maturité. — Fin juin ou commencement de juillet.

Qualité. — Deuxième.

Historique. — Le griottier de Toscane appartient à la contrée de l'Italie dont il porte le nom ; j'ignore depuis quelle époque on l'y cultive. Je n'en connais aucune description et me le suis procuré à Florence, en 1864.

---

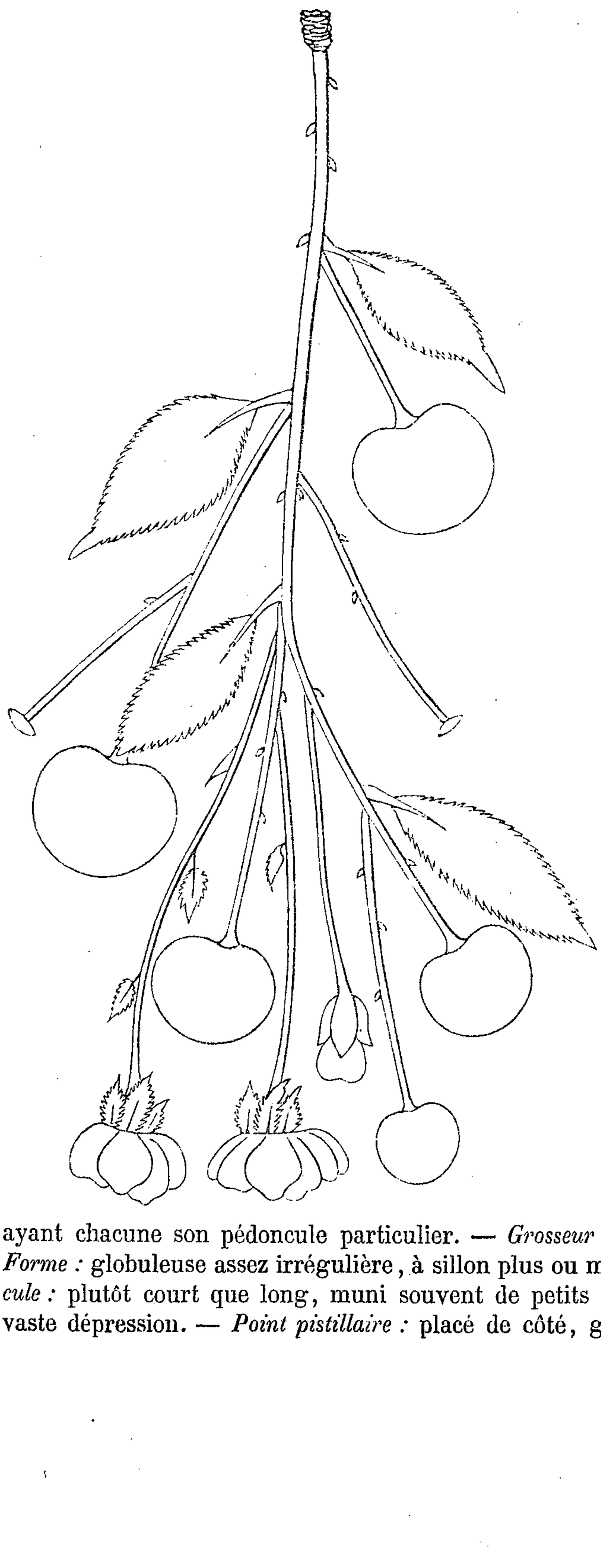
85. Cerise GRIOTTE DE LA TOUSSAINT.

Synonymes. — 1. Cerise a Grappes (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1re édition, 1675, p. 21). — 2. Cerise de la Saint-Martin (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. I, p. 178). — 3. Cerise Tros Kers (Herman Knoop, *Fructologie,* 1771, p. 36). — 4. Cerise Tardive (Mayer, *Pomona franconica,* 1776, t. II, p. 38). — 5. Cerise de la Toussaint (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français,* 1791, t. II, p. 585). — 6. Cerise Allerheiligen (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner,* 1800, t. XIV, p. 93). — 7. Cerise Acide de la Toussaint (Tatin, *Principes raisonnés et pratiques de la culture des arbres fruitiers,* 1819, t. II, p. 40). — 8. Cerise All Saints' (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1826, p. 28, no 238). — 9. Cerise Monat's Amarelle (Idem, *Transactions of the horticultural Society of London,* 2e série, 1832, t. I, p. 287). — 10. Cerisier Pleurant (*Id. ibid.*, p. 288). — 11. Cerise Saint-Martin's Amarelle (*Id. ibid.*, p. 287). — 12. Cerise Weeping (*Id. ibid.*). — 13. Griotte Martin's (*Id. ibid.*). — 14. Cerisier Toujours Fleuri (L. de Bavay, *Annales de pomologie belge et étrangère,* 1853, t. I, p. 103). — 15. Cerise Autumn-Bearing Cluster (Robert Hogg, *the Fruit manual,* 1862). — 16. Cerise Marbœuf (*Id. ibid.*, édition de 1875, p. 186). — 17. Cerise October's (*Id. ibid.*). — 18. Cerisier Pleureur (*Id. ibid.*). — 19. Cerisier Tardif a Grappes (*Id. ibid.*). — 20. Griotte Monat's (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* très-nombreux, des plus étalés et souvent arqués, grêles, assez longs, géniculés, rugueux, d'un brun foncé lavé et taché de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes sensiblement

arrondis, très-écartés du bois, parfois même sortis en brindilles à la base du rameau, ayant les écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* très-nombreuses et petites, vert sombre, elliptiques ou obovales, ou bien encore ovales-allongées, longuement acuminées, canaliculées et finement dentées. — *Pétiole :* court, bien nourri, très-roide, légèrement violacé, à très-petites glandes arrondies et quelque peu lavées de vermillon. — *Fleurs :* très-tardives, à épanouissement successif et très-prolongé.

Griotte de la Toussaint.



FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Greffé pour haute-tige, sur Merisier, il devient assez remarquable, surtout par ses rameaux pendants qui lui donnent l'aspect d'un saule pleureur. Mais sur Mahaleb, pour formes naines, l'espalier excepté, qui ne lui convient pas, il est vraiment très-beau avec ses longues grappes où les fleurs épanouies se mêlent aux fleurs entr'ouvertes et à celles en bouton, et les fruits rouges aux fruits jaunâtres et aux fruits à peine noués.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par très-longues grappes portant de sept à dix griottes ayant chacune son pédoncule particulier. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* globuleuse assez irrégulière, à sillon plus ou moins apparent. — *Pédoncule :* plutôt court que long, muni souvent de petits yeux et inséré dans une vaste dépression. — *Point pistillaire :* placé de côté, généralement, et presque

à fleur de fruit. — *Peau :* unicolore, d'un beau rouge vif. — *Chair :* jaunâtre, molle, à filaments blanchâtres. — *Eau :* très-abondante, incolore fort acide et peu sucrée, mais sans amertume. — *Noyau :* assez gros, arrondi, bien bombé, ayant l'arête dorsale large, unie, émoussée.

Maturité. — Successive : depuis août jusqu'à la fin d'octobre, et parfois atteignant le mois de novembre.

Qualité. — Deuxième plutôt que troisième, vu l'extrême tardiveté de la maturation.

Historique. — Ce griottier, si curieux par les phénomènes exceptionnels de sa végétation et les caractères tout particuliers de son arbre, appartient à la fois aux espèces à fruits comestibles et aux espèces ornementales. Il occupe même, parmi ces dernières, un des premiers rangs, tellement son aspect est agréable dans un jardin, alors qu'on l'y voit, pendant plusieurs mois, chargé de ses longues grappes où s'entremêlent les fleurs et les fruits. Nous regretterions donc beaucoup — nos descriptions d'arbres, on le sait, étant rigoureusement faites sur des sujets de deux ans de greffe — de n'avoir pu le caractériser tel qu'il se montre quand il est plus âgé, si Duhamel n'était là pour nous suppléer. Dès 1768, en effet, ce savant l'étudiait consciencieusement et le décrivait comme suit dans son *Traité des arbres fruitiers :*

« Le port, la taille, les branches nombreuses du Cerisier *de la Toussaint* l'approchent du Cerisier à Bouquet plus que de tout autre ; mais il a des caractères très-singuliers. On n'y trouve que des boutons à bois et des boutons à fruit. Les boutons à bois produisent des bourgeons foibles, menus, de médiocre longueur, garnis de feuilles alternes longues de deux à trois pouces, larges de douze à seize lignes, terminées en pointe aiguë, dentelées et surdentelées, d'un vert assez foncé en dedans, d'un vert clair en dehors, fortes et soutenues ferme sur des queues longues de douze à quinze lignes.

« Les boutons à fruit, au lieu de fleurs, donnent au printemps de petites branches, dont les trois ou quatre premières feuilles portent sous leurs aisselles des boutons à fruit destinés à produire au printemps suivant de petites branches semblables à celles-ci. Après ces trois ou quatre premières feuilles, la branche continue de s'allonger ; et à mesure qu'il se développe une nouvelle feuille, il sort de son aisselle une et quelquefois deux fleurs dont le pédicule s'allonge considérablement jusqu'à ce qu'elles soient épanouies.

« ..... Comme les premières fleurs ne s'épanouissent qu'en juin, le fruit noue ordinairement fort bien.....

« ..... La branche à fruit ne cesse de faire de nouvelles productions jusqu'à la fin de l'été : de sorte qu'on y voit en même temps des boutons de fleurs, des fleurs épanouies, des fruits qui nouent, d'autres verts, d'autres qui commencent à rougir, et d'autres qui sont mûrs..... Comme il naît un grand nombre de ces branches à fruit, ce qui rend l'arbre plus touffu qu'aucun autre Cerisier, il y en a qui, trop couvertes par les autres, font peu de progrès et ne donnent point de fruit ; d'autres qui ne produisent que trois ou quatre fruits, et s'arrêtent dès la fin de juillet. Toute la partie des branches qui a fructifié, se dessèche et périt pendant l'hiver.

« Les feuilles des branches à fruit sont très-petites et peu allongées ;..... elles sont dentelées profondément, et surdentelées ; leur queue est longue de cinq à sept lignes. Un bon terrain bien cultivé augmente beaucoup la grandeur des feuilles et les dimensions du fruit. » (Tome Ier, pp. 178-180, n° 9.)

En 1768, date à laquelle Duhamel publiait à Paris l'article ici transcrit, la griotte dite de la Toussaint pour l'époque la plus tardive de sa maturité, n'était déjà plus un fruit nouveau chez nous ; Jacques Daléchamp dès 1586 l'y avait signalée dans son *Historia plantarum* (t. I, p. 262), mais sans lui donner aucun nom, ce qui porte à croire qu'alors on commençait seulement à la cultiver : « Il « y a, disait-il, des Cerises que leur façon de se développer fait ressembler à des

« grappes de raisin. » Mais elle fut lente à se répandre dans nos jardins, puisque Merlet, en 1675, la qualifiait d'espèce de grande rareté :

« Il y a — expliquait-il — une autre espece de Cerise comme gémelle, qui est rare et fort particuliere, et qui en donne plusieurs, ne sortans pas de l'œil comme la Gémelle, mais de la queuë, les unes apres les autres, comme en grape. » (*L'Abrégé des bons fruits,* 2e édition, pp. 21-22.)

Le griottier de la Toussaint est-il né en terre française? On le supposerait volontiers en voyant, au XVIe siècle, notre compatriote Daléchamp être le premier à le signaler. Si je ne puis, toutefois, prouver qu'il appartient à la France, du moins suis-je fondé à certifier que nous n'en sommes pas redevables à l'Angleterre, comme l'avait dit M. de Calonne en 1779 :

« ..... Sur le terrain de Villebois et de Palaiseau (Seine-et-Oise) — écrivait-il — toutes les especes de Cerise sont rassemblées. On y connoît d'abord le Cerisier Précoce..... puis le Cerisier de Montmorency;..... enfin une autre Cerise dont l'arbre porte *deux fois l'an,* la premiere au mois de juin, l'autre vers le tems de *la Toussaint,* dont elle à retenu le nom..... et qui a été tirée d'Angleterre. » (*Essais d'agriculture en forme d'entretiens,* pp. 111-113.)

Une double erreur existe ici : non-seulement aucun pomologue anglais n'a classé parmi les fruits gagnés en son pays, la Griotte de la Toussaint, qui n'y pénétra qu'après 1768, quand déjà nous la possédions depuis plusieurs siècles, mais encore il me faut déclarer qu'il est complétement inexact que cette variété donne deux récoltes chaque année.

Observations. — Les noms Cerisier *à Grappes* et Cerisier *Faux-Bois de Sainte-Lucie* sont uniquement synonymes de CERASUS PADUS COMMUNIS, du *Merisier à Grappes,* arbuste souvent confondu par les anciens pomologues avec le Griottier de la Toussaint, ce qui doit engager les modernes à ne pas reproduire cette erreur de leurs devanciers. Le LAURUS LUSITANICA porte également le surnom Cerisier à Grappes, mais comme ses feuilles sont persistantes, on ne saurait le prendre pour le PADUS, espèce à feuilles caduques. — Thompson, dans les *Transactions* de la Société d'Horticulture de Londres (2e série, t. I, p. 288), réunit le *Guignier à Rameaux pendants* au Griottier de la Toussaint. Il se trompe et M. Jahn l'a dit avant moi dans l'*Illustrirtes Handbuch der Obstkunde* (1861, t. III, p. 81), en y classant ce guignier parmi les synonymes du *Bigarreautier à Rameaux pendants.*

CERISE GRIOTTE TRAUBEN AMARELLE. — Synonyme de *Griotte à Bouquet.* Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE A TROCHET. — Synonyme de cerise *à Trochet.* Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE DE VILLENNES. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE WEICHSELBAUM VON MONTMORENCY. — Synonyme de cerise *de Montmorency.* Voir ce nom.

CERISE GRIOTTE WILD RUSSIAN. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GROS BIGARREAU BLANC. — Voir *Bigarreau Blanc* (*Gros-*).

CERISE GROS BIGARREAU NOIR. — Voir *Bigarreau Noir* (*Gros-*).

CERISE GROS BIGARREAU ROUGE. — Voir *Bigarreau Rouge* (*Gros-*).

CERISE GROS-CŒURET. — Voir *Bigarreau Gros-Cœuret.*

CERISE GROS-FRUIT. — Synonyme de cerise de *Montmorency à Courte Queue.* Voir ce nom.

CERISIERS A GROS FRUIT ROUGE PALE. — Synonymes de cerisier *Reine-Hortense* et de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ces noms.

CERISES : GROS-GOBET,

— GROS-GOBET A COURTE QUEUE,

— GROS-GOBET DE MONTMORENCY,

Synonymes de cerise *de Montmorency à Courte Queue.* Voir ce nom.

CERISE GROSSE-AMARELLE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GROSSE-AMBRÉE. — Voir *Ambrée* (*Grosse-*).

CERISIER A GROSSES CERISES. — Synon. de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). V. ce nom.

CERISE GROSSE GEMEINE MARMOR. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE GROSSE GLAS. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GROSSE GUIGNE BLANCHE. — Voir *Guigne Blanche* (*Grosse-*).

CERISE GROSSE GUINDOLLE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GROSSE LANGE LOTH. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GROSSE-MAI. — Synonyme de cerise *Royale hâtive.* Voir ce nom.

CERISE GROSSE MAY. — Synonyme de *Bigarreau Baumann.* Voir ce nom.

CERISE GROSSE MERISE BLANCHE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GROSSE WEISSE MARMOR. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE GRUOTTE. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE DE GUBEN. — Voir *Bigarreau Rouge de Guben*.

GUIGNE, GUIGNIER. — Par son bois le Guignier ressemblant au Bigarreautier, les caractères qui séparent ces deux espèces résident uniquement dans leurs produits ; ainsi la Guigne offre une chair tendre ou flasque, tandis que le Bigarreau en possède une ferme ou croquante.

Le Guignier fut connu des Romains. On peut l'affirmer, en présence du passage suivant, extrait de l'*Historia naturalis* de Pline :

« Les cerises *Juniennes* (JUNIANIS) — a dit cet auteur — ont bon goût, mais la chair tellement tendre, qu'on ne saurait les faire voyager ; il faudrait presque les manger sur l'arbre. » (Livre XV, chapitre 25.)

Du reste les botanistes, aujourd'hui, s'accordent pour assurer que le *Prunus Avium*, ou Merisier, est la souche de nos Guigniers, et qu'indigène à la France, de tout temps il y poussa spontanément dans les grandes forêts ; entr'autres dans celles de Compiègne, d'Orléans, des Vosges, des Ardennes, de la Champagne et de la Franche-Comté. Aussi la culture du Guignier remonte-t-elle chez nous aux époques les plus reculées. Quant au nom Guigne, qu'on a successivement écrit guine, guynne, guigne, il avait déjà cours pendant le moyen âge, ainsi que son synonyme guindole ou guindoule, les textes ci-après vont le démontrer :

« *Moust pour Hetoudeaux** [*gros poulet qui n'est pas encore chapon]. — Qui veult faire ce moust dez la saint Jehan — écrivait-on vers 1393 — et avant que l'on trouve aucuns roisins, faire le convient de CERISES, MERISES, GUINES, vin de Meures,..... etc. (*Le Menagier de Paris*, manuscrit du XIVe siècle, édité en 1846, t. II, p. 235.)

« Les Cerises vulgairement appelées *Guines* ou *Guindoles* — écrivait Ruel en 1536 — ont la chair fort douce et de goût agréable. » (*De Natura stirpium*, p. 182.)

« Parmi les Cerises qui naissent ès Cerisiers — disait Charles Estienne en 1540 et 1589 — sont les *Guynnes*, longues, fort douces. » (*Seminarium*, p. 78, et *Maison rustique*, p. 211 v°.)

« En outre des Cerises aigres, il s'en voit — expliquait Daléchamp en 1586 — dont la chair est fort douce et de bon goût ;..... on les appelle communément *Guignes* et *Guindoules* ;.... elles sont bien plus tôt tournées, que les aigres. » (*Histoire des plantes*, t. I, p. 262.)

Il est donc bien établi que dès le moyen âge les mots Guine et Guindole servirent, en France, à désigner la cerise douce, à chair tendre, qui présentement y porte encore ce nom. Comment, alors, excuser nos pomologues et nos horticulteurs d'avoir, dès le XVIIe siècle, à tel point méconnu le sens caractéristique des termes Guignes et Guindoule, qu'ils furent jusqu'à nommer Griottes, les produits du Guignier, et Guignes ceux du Griottier ?... C'est ce qu'on ne peut s'expliquer. Je l'ai dit dans mon historique des termes *Griotte*, *Griottier* (pp. 273-275), et dois le répéter ici, en me bornant à renvoyer à cet article, où les preuves du fait sont rigoureusement établies.

Les Guignes n'ont jamais été très-recherchées ; leur eau mielleuse, leur

promptitude à se décomposer, et les vers qui par suite les envahissent, justifient certes l'abandon presque complet dans lequel elles tombèrent depuis le milieu du XVII^e^ siècle jusqu'au commencement du XIX^e^. La Quintinye (1690) les traita surtout de façon fort impertinente :

« Les *Guignes* — déclara-t-il — sont véritablement hâtives, mais elles sont trop fades, LES HONNÊTES GENS N'EN MANGENT GUÈRES..... Peut-être me résoudrois-je de planter [dans le verger de Louis XIV à Versailles] une couple de Guignes Blanches rougeâtres, si j'avois jusqu'à quatre douzaines de Cerisiers à planter : on ne passe guères ce nombre là..... » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,* 1^re^ édition, t. I, pp. 492 et 493.)

En 1755 ce mépris n'avait pas diminué, témoin le passage suivant, que j'emprunte à la *Nouvelle Maison rustique :*

« Les *Guignes* sont trop fades pour être présentées SUR LES TABLES FINES, SI CE N'EST POUR LA PARADE et à cause de la primeur, car on en a dès la fin de juin. Les Blanches sont des plus estimées ; il ne faut des unes et des autres que pour attendre la Cerise Royale. » (Édition de 1755, t. II, p. 189.)

Même en 1768 la culture du Guignier était peu commune dans l'Ile-de-France, puisque Duhamel (t. I, p. 161) fit alors observer que la Grosse Guigne Blanche et la Grosse et la Petite Guigne Noire étaient les seules qu'on rencontrât dans les jardins des environs de Paris.

De nos jours, grâce au mérite réel de quelques-unes des variétés du Guignier, la propagation de cette espèce est devenue plus générale. S'il faut le reconnaître il faut reconnaître également, cependant, que les meilleures Guignes valent à peine les Cerises et les Bigarreaux de deuxième qualité, et ne peuvent en outre, comme le font aisément leurs congénères, supporter sans se meurtrir ni se flétrir le moindre transport.

L'étymologie du mot Guigne a fort exercé les érudits et les pomologistes. Les uns, comme Charles Estienne (1540), Jean Liébault (1589), Olivier de Serres (1600), ont cru que *Guynne*, nom primitif de l'espèce, avait été fait de Guyenne, en latin *Aquitania,* par le motif que la Guyenne passait pour être la patrie de cette sorte de cerise. D'autres — Philibert Monet (1643), Antoine Furetière (1688) — la supposant, au contraire, provenue du comté de Guines, en Picardie, jugèrent très-naturelle, aussi, sa dénomination. Ménage (1694), lui, combattit ces deux opinions et tira guindole, et guigne, de l'espagnol *guinda*, puis du hongrois *wisna,* synonymes de l'expression dont il s'agit ici. Enfin le Berriays (1785, t. I, p. 261), sachant que *guin*, ou *gouin,* signifie vin, en bas-breton, à son tour se flatta d'avoir trouvé la véritable origine de ce même terme, appliqué, disait-il, « au Cerisier, parce qu'avec les Cerises on fait une liqueur forte et « vineuse. » J'ajouterai que ces derniers temps (1855) M. Alphonse de Candolle me paraît s'être rallié à l'opinion de le Berriays, car il s'exprime ainsi dans sa *Géographie botanique raisonnée :* « Le mot français, *guigne,* vient du celte ; en « Bretagne la cerise se nomme *kignez.* » (T. II, p. 878.) Pour moi, après avoir rapporté ces diverses étymologies, je demande, sous forme de conclusion, si notre terme guigne, qui d'abord s'écrivit *guine*, ne pourrait pas être venu tout simplement, par corruption ou par abréviation, du nom *Junianum*, que plus haut on a vu Pline appliquer à la variété Junienne, et qui lui fut donné, sans doute, du mois de juin, *junius,* mois dans lequel on la mange? (Voir aussi nos articles *Bigarreau, Cœuret, Griotte* et *Guindolle.*)

CERISE GUIGNE ADAMS'. — Synonyme de *Guigne Adams' Crown*. Voir ce nom.

---

86. CERISE GUIGNE ADAMS' CROWN.

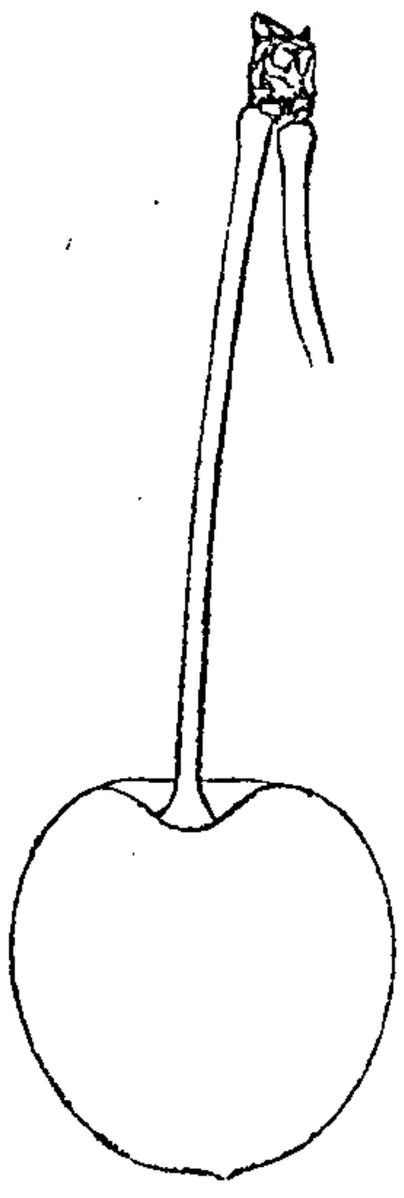
Synonyme. — GUIGNE ADAMS' (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 99, nº 25 bis).

Description de l'arbre. — *Bois* : très-fort. — *Rameaux* : peu nombreux, étalés, très-longs, assez gros, rugueux, sensiblement géniculés, brun clair lavé et taché de gris cendré. — *Lenticelles* : assez abondantes, grisâtres, larges, arrondies ou linéaires. — *Coussinets* : bien accusés. — *Yeux* : très-gros, coniques, écartés du bois, aux écailles grises et légèrement disjointes. — *Feuilles* : peu nombreuses, de grandeur moyenne, vert jaunâtre, ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole* : très-long, de moyenne force, flexible, très-carminé au point d'attache, portant de larges glandes aplaties, peu colorées et de forme variable. — *Fleurs* : très-précoces, à épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Il fait, sous toutes formes et sur tous sujets, des arbres d'une remarquable beauté.

Description du fruit. — *Comment attaché* : par deux, généralement. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme* : en cœur arrondi, assez irrégulière, à sillon peu marqué. — *Pédoncule* : long et grêle, surtout à son milieu, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire* : presque saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau* : rouge clair sur le côté de l'insolation, rosée sur l'autre face, ponctuée puis tachetée de gris-blanc et de carmin foncé. — *Chair* : blanchâtre, tendre, filamenteuse. — *Eau* : abondante, incolore, sucrée, à peine acidule, de saveur agréable. — *Noyau* : petit, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large mais émoussée.



MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est une guigne d'origine anglaise et dont le nom, chez nos voisins, n'apparaît pas avant 1826, date à laquelle Thompson l'inscrivit à la page 17 de la première édition du *Catalogue* des variétés cultivées dans le Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Londres. Le docteur Robert Hogg en a tout récemment (1875) établi la provenance :

« Ce Guignier — a-t-il dit — est des plus répandus aux alentours de Rainham, Sittingbourne et Faversham, d'où ses produits vont alimenter les marchés de Londres. Il n'a pas une grande ancienneté, comme je l'ai su dans les environs de Sittingbourne d'habitants se rappelant parfaitement l'époque de son obtention. Ce fut, assure-t-on, un nommé Adams qui le gagna de semis dans le voisinage de cette dernière localité. » (*The Fruit manual*, p. 186.)

La guigne Adams' Crown, vu sa bonté, s'est rapidement propagée. Elle me fut offerte en 1846. Les Allemands, qui l'eurent un peu plus tard mais la

caractérisèrent dès 1861, pensent que son nom, *Couronne d'Adam*, indique qu'elle a été le gain le plus méritant du semeur Adams (voir Oberdieck, t. III, p. 99); et cette supposition paraît très-vraisemblable.

---

87. CERISE GUIGNE AIGLE NOIR.

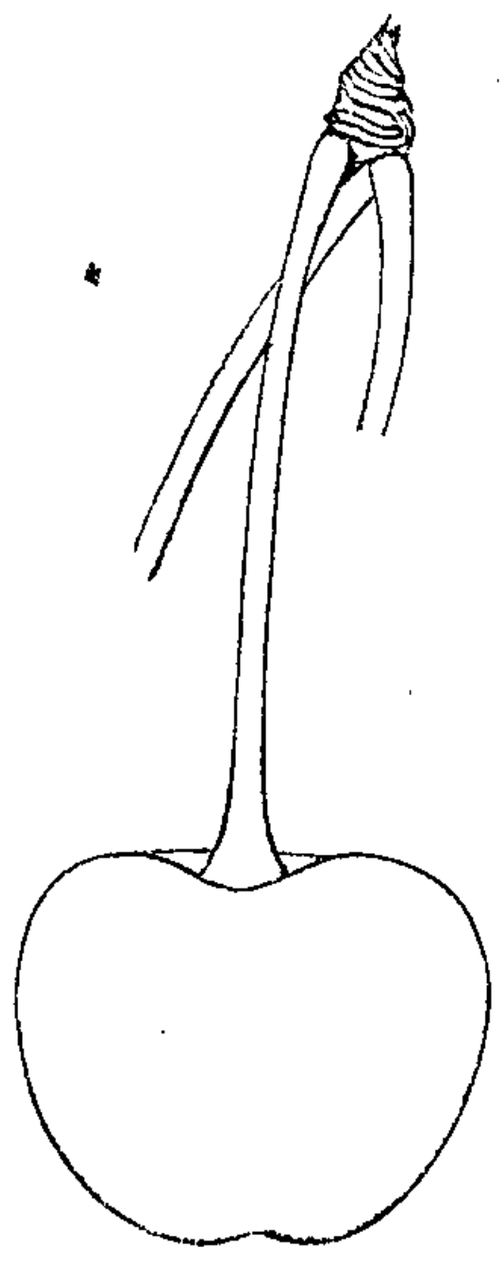
Synonyme. — GUIGNE BLACK EAGLE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 53, n° 15).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, non géniculés, des plus rugueux, rouge-brun jaunâtre lavé et taché de gris. — *Lenticelles :* abondantes, moyennes, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* gros, ovoïdes, légèrement écartés du bois, aux écailles grises et quelque peu disjointes. — *Feuilles :* abondantes et grandes, vert jaunâtre, obovales ou ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou contournées, ayant les bords profondément dentés. — *Pétiole :* long et bien nourri, flexible, violacé, à très-larges glandes aplaties ou globuleuses et vermillonnées. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Ce guignier pousse toujours très-bien, soit à haute-tige sur Merisier, soit à basse-tige sur Mahaleb.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, le plus souvent. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur raccourci, bien régulière, à sillon large mais peu creusé. — *Pédoncule :* gros et court, inséré dans une étroite et assez profonde cavité. — *Point pistillaire :* placé au centre d'une légère dépression. — *Peau :* épaisse et dure, d'un noir rougeâtre plus ou moins nuancé de violet obscur. — *Chair :* assez tendre, non filamenteuse et pourpre foncé. — *Eau* : abondante, très-colorée, douce, bien sucrée, possédant une saveur exquise. — *Noyau :* petit, arrondi et légèrement bombé, ayant l'arête dorsale peu développée.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les *Transactions* ou Procès-Verbaux de la Société d'Horticulture de Londres rapportent (2e série, t. I, p. 258, t. II, pp. 137-139 et 208-211) que la guigne Black Eagle, notre Aigle noir, fut gagnée vers 1806 par la fille du célèbre botaniste et pomologue Thomas-André Knight, alors président de ladite Société. Elle l'obtint, à leur château de Downton, de noyaux d'un bigarreautier Graffion dont les fleurs avaient été fécondées par le pollen d'un cerisier May Duke. Cette délicieuse guigne est en France depuis le mois de mars 1828, le baron de Férussac l'a constaté dans son *Bulletin des sciences agricoles* (1829, t. XII, p. 367). Ce fut M. Knight même

qui la fit parvenir, à Paris, à M. Henri du Trochet, membre de l'Académie des Sciences.

CERISE GUIGNE BELLE-AGATHE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

---

88. CERISE GUIGNE BELLE D'ORLÉANS.

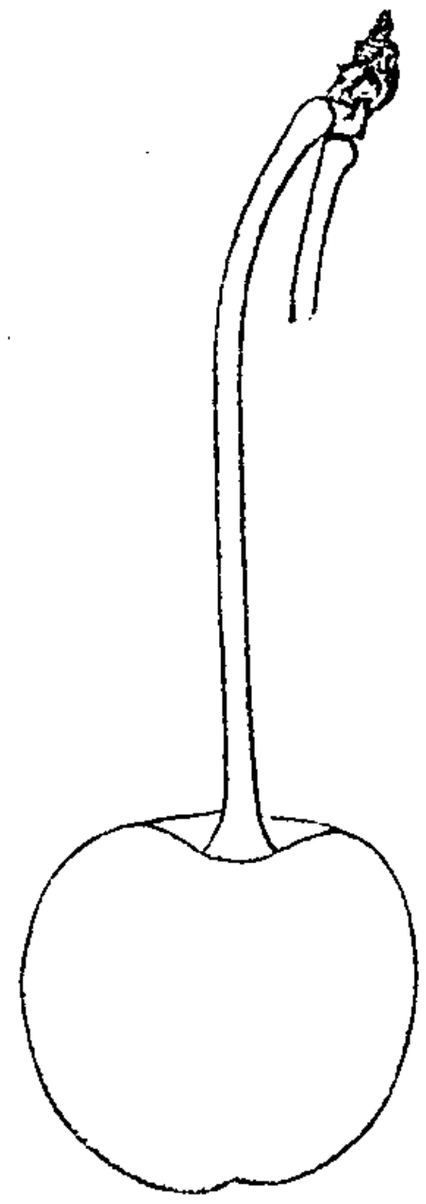
Synonymes. — 1. CERISE DAUPHINE (Charles Baltet, *l'Horticulteur français*, Revue mensuelle de F. Hérincq, 1860, p. 69). — 2. GUIGNE NOUVELLE D'ORLÉANS (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1867, t. VI, p. 16).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, quelque peu géniculés, brun violâtre sur le côté frappé par le soleil et complétement gris cendré sur le côté opposé. — *Lenticelles :* abondantes, petites, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques, écartés du bois, ayant les écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, obovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou contournées, à bords dentés et crénelés. — *Pétiole :* grêle, très-long, flasque, sensiblement carminé, à glandes ovoïdes ou arrondies, peu saillantes et d'un beau rouge. — *Fleurs :* les plus précoces du genre et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sur Merisier, à haute-tige, cet arbre fait de beaux et très-fertiles plein-vent; sur Mahaleb il se prête à toute espèce de forme naine. Celle qui lui convient le mieux, est l'espalier au midi, elle augmente la précocité et le volume de ses produits.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, assez habituellement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, à sillon prononcé. — *Pédoncule :* grêle, de longueur moyenne, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* à fond blanchâtre très-amplement lavé de rose tendre. — *Chair :* légèrement rosée, fine et fondante. — *Eau :* abondante, presque incolore, bien sucrée, à peine acidule, des plus savoureuses.



MATURITÉ. — Fin mai.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette variété, dont on ne saurait trop recommander la culture, me vint en 1849 de chez mon confrère Désiré Dauvesse, d'Orléans, qui en fut le premier propagateur. Alors dans toute sa nouveauté, elle provenait des environs de cette ville, comme l'indique son nom; mais je n'ai pu, lorsque ces derniers temps je me suis occupé d'en rechercher l'obtenteur, recueillir sur ce point le moindre renseignement. La guigne Belle d'Orléans gagna vite l'Angleterre, où dès 1852 le fameux pépiniériste Thomas Rivers la multipliait abondamment, à Sawbridgeworth, dans le comté de Herts; aussi plusieurs

pomologues lui en ont-ils erronément attribué l'obtention. Les Américains, les Allemands et les Belges ne tardèrent pas non plus à la cultiver, tandis qu'en France sa propagation s'est peu généralisée. Cela tient sans doute à ce fait, qu'une très-médiocre variété y fut, vers 1855, rebaptisée Belle d'Orléans, puis longtemps vendue pour la vraie guigne de ce nom; méprise ou fraude aujourd'hui bien connue de nos horticulteurs.

CERISE GUIGNE BIGARRÉE GROSSE DE LOUDEWIG. — Synonyme de *Guigne Ludwig's*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE BIGAUDELLE. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE BLANCHE. — Synonyme de *Guigne Blanche (Grosse-)*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE BLANCHE DE BORDAN. — Synonyme de *Bigarreau Bordan*. Voir ce nom.

---

89. CERISE GUIGNE BLANCHE (GROSSE-).

Synonymes. — 1. GUIGNE BLANCHE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 32). — 2. GUIGNE BLANCHE ROUGEATRE (la Quintinye, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 493). — 3. GUIGNIER A GROS FRUIT BLANC (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 161). — 4. CERISE GELBE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 33, n° 5). — 5. CERISE GOLD (*Id. ibid.*). — 6. CERISE LEDER (*Id. ibid.*). — 7. CERISE WACHS (*Id. ibid.*). — 8. GUIGNE DE CIRE (*Id. ibid.*). — 9. GUIGNE JAUNE (*Id. ibid*). — 10. GROSSE GUIGNE BLONDE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 28). — 11. GUIGNIER A FRUIT BLANC (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 574). — 12. GUIGNIER A GROS FRUIT BLANC ET ROUGE (Kraft, *Pomona austriaca*, 1797, t. I, p. 3). — 13. CERISE SCHWEFEL (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1797, t. VIII, p. 234, n° 10). — 14. CERISE JAUNE A CŒUR (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 151). — 15. CERISE DE SOUFRE (*Id. ibid.*). — 16. CERISE BLANCHE DE LA SAINT-JEAN (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 103). — 17. BIGARREAU DROGANS GELBE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 147, n° 48). — 18. BIGARREAU DROGANS GROSSE GELBE (*Id. ibid.*). — 19. BIGARREAU JAUNE DE DROGAN (*Id. ibid.*). — 20. BIGARREAU BLANC DROGAN (*Id. ibid.*, 1867, t. VI, p. 55, n° 137).

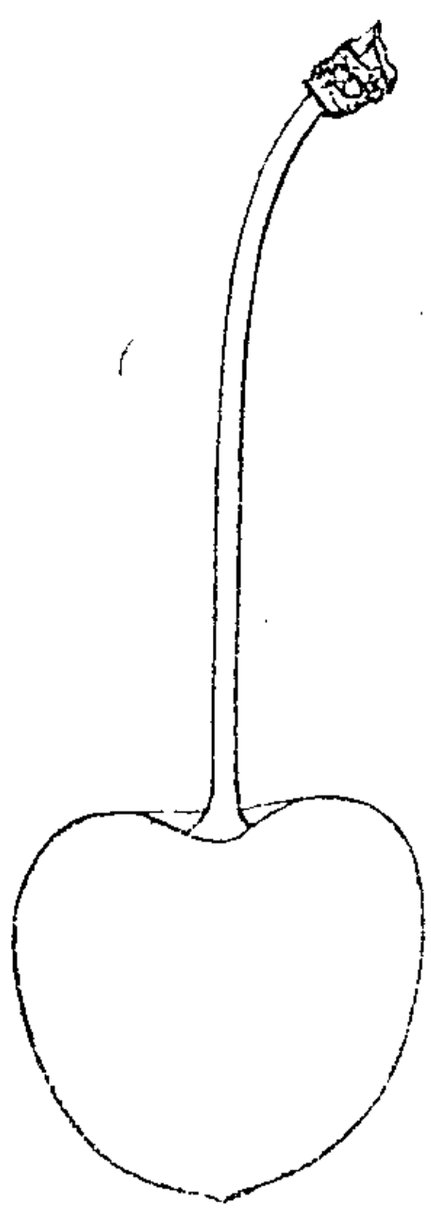
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, sensiblement étalés, gros, de longueur moyenne, légèrement coudés, marron clair lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* petites et rares. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques-renflés, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, grandes, vert clair, ovales, très-acuminées, planes ou contournées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* un peu court, bien nourri, roide, parfois arqué, légèrement carminé, à glandes moyennes, globuleuses, saillantes et d'un blanc jaunâtre. — *Fleurs :* assez tardives, à épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il prospère très-bien sur toute espèce de sujet ainsi que sous toute espèce de forme.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, quelquefois, mais par un le plus ordinairement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur, à sillon presque nul. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, inséré dans une assez vaste cavité. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* jaune blanchâtre, souvent quelque peu nuancée, à bonne exposition solaire, de rose ou de carmin. — *Chair :* blanchâtre, tendre et fine. — *Eau :* suffisante, incolore, légèrement acidule et plus ou moins sucrée. — *Noyau :* gros, ovoïde, ayant les joues renflées et l'arête dorsale prononcée.

Grosse Guigne Blanche.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La Grosse Guigne Blanche, variété d'origine française, est connue chez nous depuis la fin du XVI^e^ siècle et me paraît de provenance mancelle. Dès 1667 Merlet disait effectivement :

« Les plus belles *Guignes Blanches* viennent du pays du Mayne, où l'on en fait secher au four et aussi mettre par bouquets. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 25.)

Ce passage suffit pour montrer qu'alors elle était assez ancienne, déjà, dans cette province, et ne dut pas y demeurer longtemps localisée, puisqu'en 1628 le Lectier la cultivait à Orléans, et la Quintinye à Versailles en 1650, dans les jardins de Louis XIV. Mais ce dernier arboriculteur n'aida guère à la propager :

« Peut-être — écrivit-il — me RÉSOUDROIS-JE de planter une couple de *Guignes Blanches rougeâtres*, si j'avois jusqu'à quatre douzaines de Cerisiers à planter; on ne passe guères ce nombre-là, à moins que d'avoir dessein d'en élever pour en vendre. » (*Instructions pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 493.)

Parfois finement nuancée de rose et parfois dépourvue de tout coloris, cette guigne a trompé par là maints pomologues. C'est ainsi qu'on a cru posséder une guigne Blanche rougeâtre et une guigne *Jaune*, ou de *Cire*, qui réellement ne forment bien qu'une même variété, dont le soleil modifie seul l'aspect extérieur. Il suffit, pour s'en convaincre, d'examiner attentivement un guignier à Gros Fruit Blanc, quand ses produits arrivent à maturité parfaite : on en voit alors de blanchâtres plus ou moins rosés, puis de complétement unicolores dans une nuance variant du jaune pâle au blanc verdâtre.

Observations. — En 1860 on m'envoya d'Allemagne, entr'autres espèces de cerises, deux variétés de guigne, prétendues nouvelles, étiquetées Jaune de Drogan et Blanche de Drogan. Après les avoir propagées pendant plusieurs années, je les réunis à la Grosse Guigne Blanche, certain qu'elles sont identiques, tant par le fruit que par l'arbre.

CERISE GUIGNE BLANCHE PRÉCOCE. — L'unique sujet que je possédais de cette variété, qui me vint d'Allemagne en 1860, est mort ces derniers temps. Ne l'ayant pas remplacé, je n'en parle ici que pour mémoire. Mais une telle lacune n'a rien de regrettable, la guigne Blanche précoce manquant de volume et de

qualité. Elle a trois synonymes bien connus : *Cerise Kleine weisse frühe*, *Cerise Bunte frühe*, *Petit Bigarreau hâtif*.

CERISE GUIGNE BLANCHE ET ROUGE TRÈS-PRÉCOCE. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Petit-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE BLANCHE ROUGEATRE. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE BLANCHE DE WINKLER. — Synonyme de *Guigne Carnée Winkler*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE BLONDE (GROSSE-). — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DES BŒUFS. — Synonyme de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE BORDANS. — Synonyme de *Bigarreau Bordan*. Voir ce nom.

CERISES : GUIGNE BÜTTNER'S NEUE SCHWARZE,
—
— GUIGNE BÜTTNER'S SCHWARZE,

} Synonymes de *Bigarreau Noir Büttner*. Voir ce nom.

---

90. CERISE GUIGNE CARNÉE WINKLER.

Synonymes. — 1. CERISE LUCIE (le baron von Truchsess, *Systematische Classifikation und Beschreibung der Kirschensorten*, 1819, p. 228 ; — et Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 58). — 2. GUIGNE WINKLER'S WEISSE (Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 57, n° 250). — 3. GUIGNE LUCIE (*Id. ibid.*). — 4. BIGARREAU BLANC WINKLER (de quelques pépiniéristes). — 5. CERISE LUCIEN (A. Mas, *le Verger*, 1873, t. VIII, p. 79, n° 38). — 6. GUIGNE-BLANCHE DE WINKLER (*Id. ibid.*, p. 161, n° 79).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, gros et longs, à peine géniculés, brun clair amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* très-abondantes, d'un beau gris, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* moyens ou volumineux, ovoïdes ou coniques-aigus, écartés du bois, aux écailles grises et bien soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, très-grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou contournées, régulièrement et profondément dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros et roide, violacé, à glandes de forme variable, saillantes, plus ou moins carminées. — *Fleurs :* tardives, à épanouissement successif.

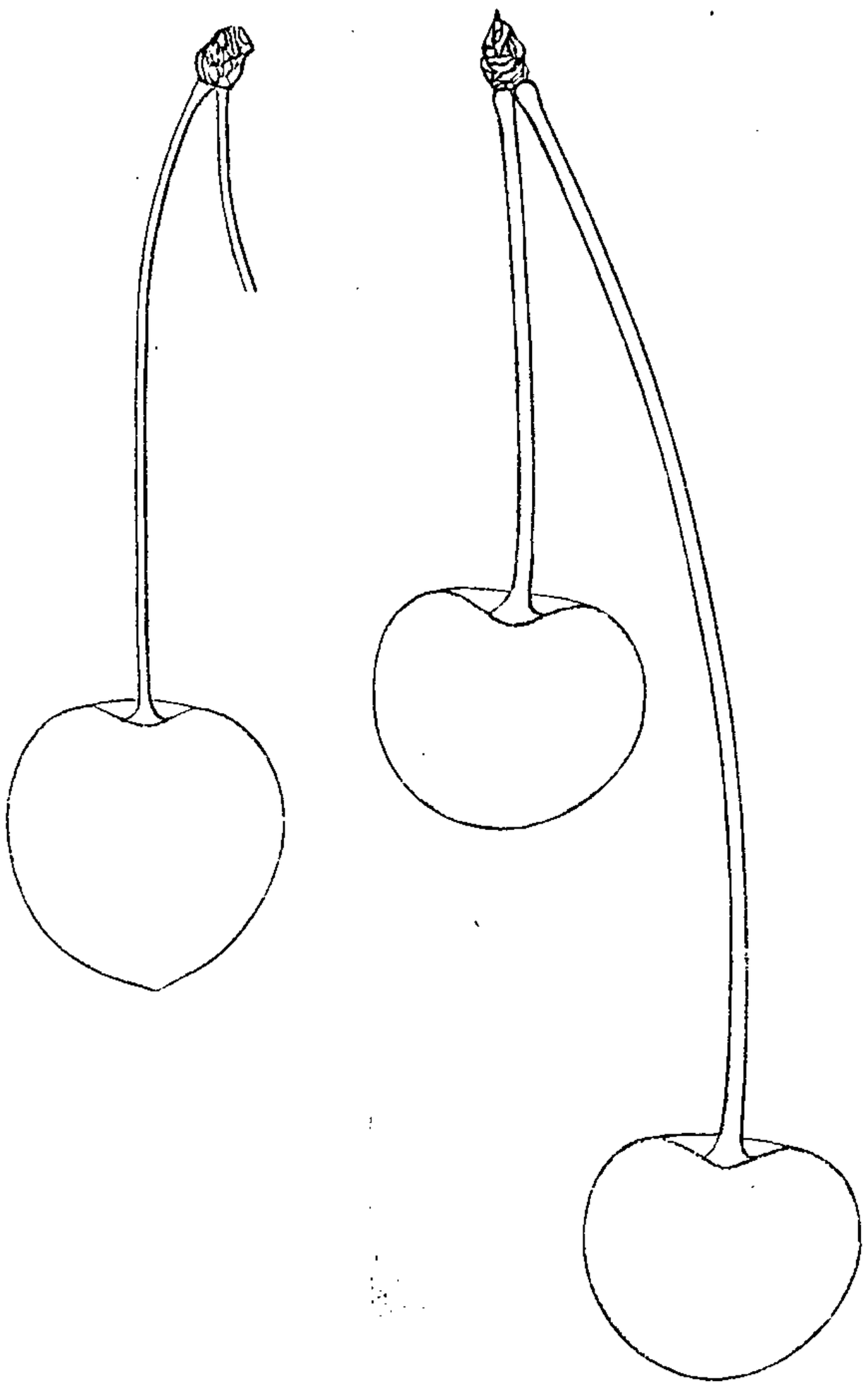
FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa remarquable vigueur fait qu'il se prête admirablement à toutes les formes, soit haute-tige sur Merisier, soit basse-tige sur Mahaleb.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus souvent, mais quelquefois aussi par un. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* en cœur arrondi ou très-raccourci, à surface généralement un peu bossuée, sillon régnant parfois sur les deux faces et bien marqué. — *Pédoncule :* long ou très-long, quelquefois même atteignant huit centimètres, grêle ou de moyenne force, inséré dans une vaste avité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* assez épaisse, d'un blanc laiteux avant la maturité, mais passant plus tard, à bonne exposition solaire, au jaune pâle plus ou moins rosé; elle est en outre très-finement ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* blanchâtre, assez tendre, un peu filamenteuse. — *Eau :* abondante, incolore, acidule, très-sucrée, très-savoureuse. — *Noyau :* gros ou moyen, ovoïde-arrondi, courtement mucroné, ayant les joues aplaties et l'arête dorsale large, émoussée.

Guigne Carnée Winkler.

Premier Type. *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Les Allemands sont les obtenteurs de cette excellente variété, qui chez eux est l'objet, depuis longtemps déjà, d'une erreur provenant de sa mise au commerce sous deux noms différents. A diverses reprises nous avons, en effet, reçu d'Allemagne une guigne Lucien ou Lucie, puis une guigne Blanche ou Carnée de Winkler ayant entr'elles, ainsi que leurs arbres, une complète ressemblance. Aussi pour peu qu'on étudie les Pomologies allemandes, on la voit d'abord appelée *Lucienkirsche,* par Truchsess, dès 1819, qui la tenait, disait-il (p. 228), du receveur général Uelner; lequel, après l'avoir découverte sur sa terre d'Alt-Lunebourg (duché de Brême), la lui offrit en 1806. Enfin quatorze ans plus tard, vers 1820, gratifiée du surnom *Winklers weisse Herzkirsche,* elle reparaît dans la culture, comme nouveauté, avec la mention : « Obtenue à Guben, par M. Winkler. » (Dittrich, 1840, t. II, p. 67.) Et ce faux bulletin d'état civil trompa malheureusement les plus habiles, les plus consciencieux pomologues, puisqu'Alphonse Mas, dans le tome VIII du *Verger,* a décrit en 1873 la cerise Lucien au n° 38, et la guigne Blanche de Winkler au n° 79. Quant à moi, qui pendant plusieurs années me suis également mépris sur son compte, j'ai voulu qu'elle portât en cet

ouvrage celui de ses surnoms dont la signification rappelait le mieux le véritable et charmant coloris de sa peau — guigne *Carnée* — plus précis que les noms guigne Blanche et guigne Rose, sous lesquels on me l'a parfois envoyée.

CERISE GUIGNE CIRCASSIENNE. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DE CIRE. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE A CLAFOUTIS. — Synonyme de *Guigne Noire des Bois*. Voir ce nom.

---

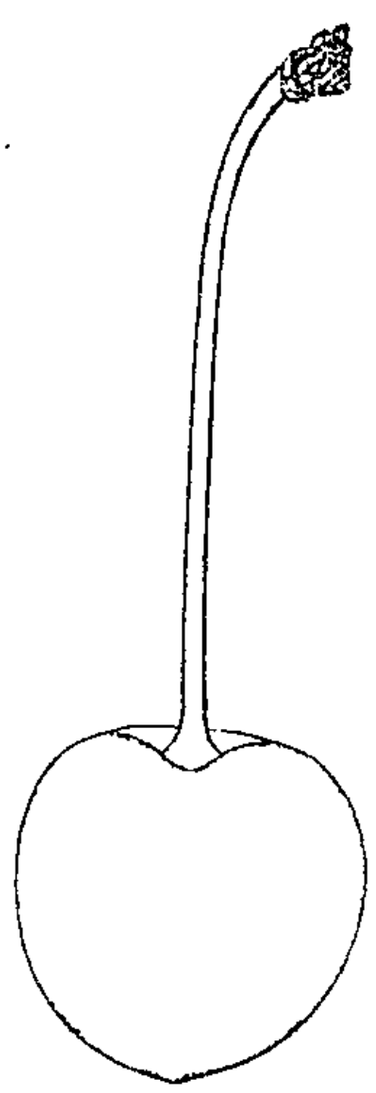
91. CERISE GUIGNE COÉ.

Synonymes. — 1. GUIGNE COE'S TRANSPARENT (Charles Downing, *the Fruits and fruit-trees of America*, 1863, pp. 250-251). — 2. GUIGNE TRANSPARENTE DE COÉ (A. Mas, *le Verger*, 1865, t. VIII, p. 45, nº 21).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et courts, coudés, rugueux et d'un rouge-brun jaunâtre çà et là tacheté de gris cendré. — *Lenticelles :* très-abondantes, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants, prolongés en arête. — *Yeux :* volumineux et coniques-pointus, faiblement écartés du bois, aux écailles grises et bien soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, acuminées, régulièrement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, fort, très-flexible et carminé, à grosses glandes arrondies ou ovoïdes entièrement vermillonnées. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il n'est pas assez vigoureux pour qu'on doive le destiner à la haute-tige sur Merisier, mieux vaut donc le greffer sur Mahaleb, les formes naines lui étant avantageuses sous le double rapport de la production et de la beauté.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, le plus ordinairement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* régulièrement globuleuse, à sillon faiblement marqué. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, inséré dans une assez vaste cavité. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* luisante, rouge très-clair sur le côté de l'ombre, rouge un peu plus foncé à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, tendre, légèrement filamenteuse. — *Eau :* abondante, incolore, complétement douce, très-sucrée, des plus agréables. — *Noyau :* petit, arrondi, ayant les joues renflées et l'arête dorsale bien développée.

MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pomologue américain Charles Downing, qui le premier l'a signalée, déclarait en 1863, dans les *Fruits of America* (p. 250), qu'elle provenait

de Middletown, localité du Connecticut, et portait le nom de son obtenteur, M. Curtis Coé. Elle est chez moi depuis 1864.

CERISE GUIGNE COE'S TRANSPARENT. — Synonyme de *Guigne Coé*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE CŒUR DE PIGEON NOIR. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE CŒURET DE HARRISSON. — Synonyme de *Bigarreau Blanc (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE CORBIN. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

---

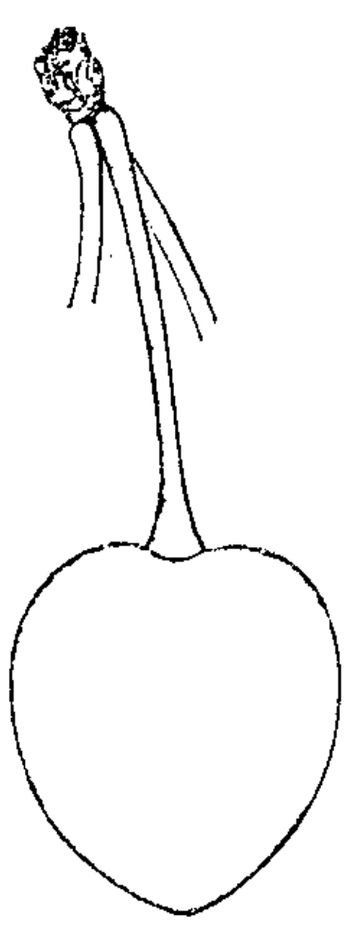
92. CERISE GUIGNE COURTE-QUEUE D'OULLINS.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, géniculés, jaune verdâtre sur le côté de l'ombre, brun clair à l'insolation et amplement lavés de gris. — *Lenticelles :* des plus rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* moyens, coniques-pointus et très-écartés du bois, aux écailles grises et bien soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, coriaces, vert brillant en dessus, vert terne en dessous, ovales-allongées, sensiblement acuminées, irrégulièrement et faiblement dentées et crénelées. — *Pétiole :* très-long, de grosseur moyenne, flasque, plus ou moins violacé, étroitement et profondément cannelé, à petites glandes ovoïdes et carminées. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Très-vigoureux, il fait sur Merisier de superbes plein-vent ; la basse-tige sur Mahaleb ne lui est pas moins favorable.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, assez généralement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins en cœur, légèrement comprimée sur ses côtés, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* court ou très-court, assez nourri, inséré dans une très-faible dépression. — *Point pistillaire :* petit, grisâtre et saillant. — *Peau :* épaisse, brillante, rouge-brun nuancé de noir à la complète maturité. — *Chair :* rouge, tendre, non filamenteuse. — *Eau :* abondante, rougeâtre, acidule et sucrée. — *Noyau :* petit ou moyen, ovoïde-allongé, ayant les joues peu bombées et l'arête dorsale modérément développée.



MATURITÉ. — Vers la moitié du mois de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Courte-Queue d'Oullins [près Lyon] m'a été donnée en 1873 par M. Paul de Mortillet, pomologue qui en a publié la première description (1866, t. II, p. 62). Cette variété date de 1855 environ. Son nom paraît indiquer le lieu où elle fut gagnée; mais il me reste des doutes sur ce point, ayant vainement interrogé un pépiniériste d'Oullins pour connaître l'obtenteur du pied-type.

CERISE GUIGNE THE DOCTOR. — Voir *Griotte de Portugal*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

93. CERISE GUIGNE DE DOWNTON.

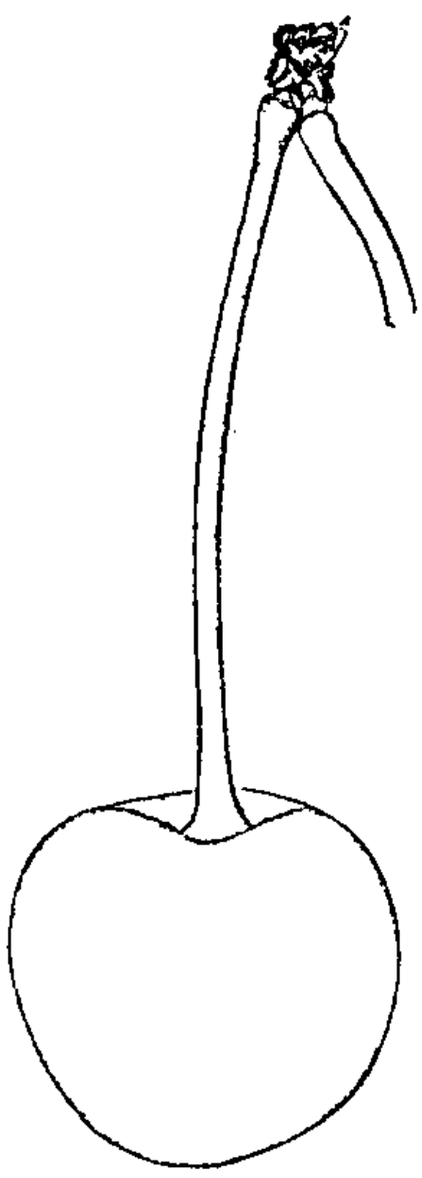
Synonyme. — CERISE DOWNTON (André Knight, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1re série, 1821, t. V, p. 262).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, des plus étalés, souvent arqués, gros, très-longs, assez lisses, géniculés, d'un rouge sombre et jaunâtre à l'insolation, mais entièrement lavé de gris sur le côté de l'ombre. — *Lenticelles :* abondantes, grises, moyennes ou petites, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* assez faiblement écartés du bois, volumineux et renflés, grisâtres, ovoïdes-pointus. — *Feuilles :* peu nombreuses, excessivement grandes, vert clair, ovales-allongées, très-acuminées, planes ou contournées, régulièrement dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de longueur moyenne, violacé, bien nourri, flexible, à larges glandes généralement globuleuses et carminées. — *Fleurs :* précoces, à épanouissement simultané.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — La remarquable vigueur et les rameaux étalés de ce guignier, le recommandent tout particulièrement pour la haute-tige sur Merisier. On peut aussi le greffer sur Mahaleb, pour basse-tige, et sa fertilité n'en devient même que plus grande, seulement il faut s'attendre à le trouver de vilain aspect et moins vigoureux.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus souvent. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, à sillon bi-latéral et bien marqué. — *Pédoncule :* assez long et assez fort, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* un peu saillant. — *Peau :* brillante, jaune d'ambre, fouettée de carmin à l'insolation. — *Chair :* mi-tendre, jaunâtre au centre, lègèrement rosée à la surface. — *Eau :* fort abondante, douce, sucrée, savoureuse. — *Noyau :* petit ou moyen, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale étroite et coupante.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le botaniste Thomas-André Knight, jadis président de la Société d'Horticulture de Londres, fut l'obtenteur de ce bon fruit assez hâtif (voir *Transactions*, t. V, p. 262), qu'il gagna vers 1820, dans sa terre de Downton, d'un semis provenu de noyaux du bigarreau d'Elton. Sa propagation date de 1822, et s'est faite si rapidement, qu'aujourd'hui cette jolie guigne a presque pénétré partout, à l'étranger.

CERISE GUIGNE EARLY PURPLE. — Synonyme de *Guigne Pourpre hâtive*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE ELTON. — Synonyme de *Bigarreau d'Elton*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DE FER. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISIER GUIGNIER A FEUILLES DE TABAC. — Synonyme de *Bigarreautier à Feuilles de Tabac*. Voir ce nom.

CERISES : GUIGNE FLAMANDE,

— GUIGNE LE FLAMENTIN,

— GUIGNE FLAMENTINE,

— GUIGNE FLAMENTINER,

} Synonymes de *Bigarreau Blanc* (*Petit-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE FRASER'S TARTARISCHE SCHWARZE. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

---

94. CERISE GUIGNE FROMM.

Synonymes. — 1. GUIGNE FROMM'S SCHWARZE (le baron von Truchsess, *Systematische Classification und Beschreibung der Kirschensorten*, 1819, p. 164, et Supplément, p. 674). — 2. GUIGNE NOIRE DE FROMM (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 24).

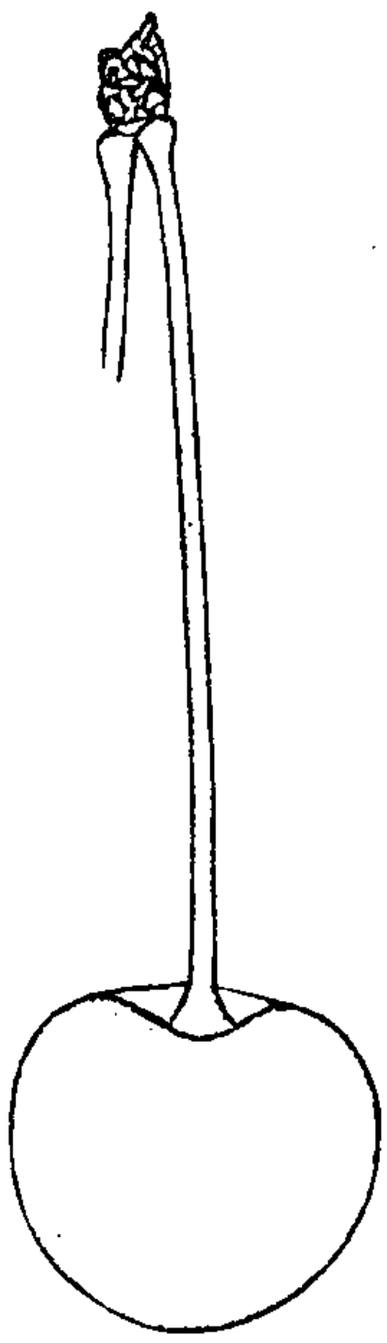
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, courts, de moyenne grosseur, flexueux, légèrement ridés, brun clair lavé et taché de gris. — *Lenticelles :* très-rares, linéaires et des plus petites. — *Coussinets :* saillants et prolongés en arête. — *Yeux :* petits, ovoïdes-arrondis, brun clair, écartés du bois. — *Feuilles :* abondantes, assez grandes, d'un vert brillant, ovales-allongées, sensiblement acuminées, ondulées, à bords profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* de force et longueur moyennes, flasque et muni parfois de petites glandes aplaties. — *Fleurs :* assez précoces et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il fait, sur Merisier d'assez beaux plein-vent à tête très-large et

touffue, mais peu élevée. Sur Mahaleb, pour formes naines, il est plus régulier et beaucoup plus productif.

Guigne Fromm.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur raccourci, portant souvent à l'opposé du sillon, qui n'est pas très-marqué, une arête ou côte assez sensible. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, inséré dans une cavité bien développée. — *Point pistillaire :* très-petit et presque saillant. — *Peau :* rouge noirâtre, très-finement ponctuée de rouge clair. — *Chair :* ferme et grenat foncé. — *Eau :* assez abondante, sucrée, acidule, quelque peu parfumée. — *Noyau :* gros, arrondi, très-bombé, ayant l'arête dorsale large, saillante, émoussée.

MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Variété allemande, la guigne Fromm, ainsi appelée du nom de son obtenteur, fut gagnée de semis en 1806, dans le Jardin de la Société pomologique de Guben (Prusse). Elle est très-estimée des Allemands, aussi leurs principaux pomologues l'ont-ils, depuis 1819, généralement décrite et figurée.

CERISE GUIGNE FROMM'S SCHWARZE. — Synonyme de *Guigne Fromm*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE FRÜHE MAI. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISES GUIGNE FRÜHE SCHWARZE. — Synonymes de *Guigne Noire commune* et de *Guigne Noire hâtive*. Voir ces noms.

CERISIER GUIGNIER A FRUIT BLANC. — Synonyme de *Guigne Blanche (Grosse-)*. Voir ce nom.

CERISIER GUIGNIER A FRUIT NOIR. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

CERISIER GUIGNIER A FRUIT ROUGE TARDIF. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE GADEROPSE. — Synonyme de *Bigarreau Noir (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISES GUIGNE DE GASCOGNE TRÈS-HATIVE. — Synonymes de *Guigne Noire hâtive* et de *Guigne Rouge hâtive*. Voir ces noms.

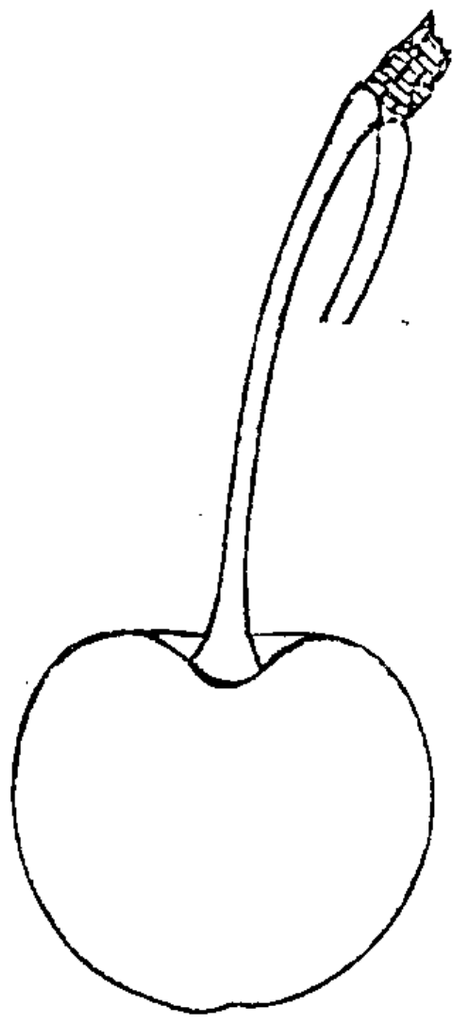
---

95. CERISE GUIGNE GOUVERNEUR WOOD.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, brun foncé au soleil, jaune grisâtre à l'ombre, ayant les mérithalles éloignés et inégaux. — *Lenticelles :* clair-semées, linéaires et blanchâtres. — *Coussinets :* bien saillants. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-pointus, écartés du bois, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* abondantes, grandes, vert-pré en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées en vrille, très-largement et très-profondément dentées et surdentées. — *Pétiole :* long et assez flexible, duveteux, violet foncé, à grosses glandes réniformes et d'un jaune rougeâtre. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Ce guignier fait sous toute forme, et sur tout sujet, d'assez jolis arbres, quoiqu'il soit généralement un peu dégingandé.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, presque toujours. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur plus ou moins raccourci, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez fort, inséré dans une très-vaste cavité. — *Peau :* dure, épaisse et jaune d'ambre, en partie lavée de rouge vif à l'insolation. — *Chair :* jaunâtre, demi-tendre. — *Eau :* abondante, incolore, bien sucrée, douce et parfumée. — *Noyau :* moyen et arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large mais peu ressortie.

MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Gagné de semis en 1842 par le professeur Kirtland, à Cleveland, état de l'Ohio (Amérique), ce bon fruit fut décrit pour la première fois par le pomologue Elliott (1854, *Fruit book,* p. 196). Le nom qu'il porte est celui d'un ancien gouverneur de la contrée même où poussa le pied-type de cette très-recommandable variété.

CERISIERS : GUIGNIER A GROS FRUIT BLANC, } Synon. de *Guigne Blanche (Grosse-).* Voir ce nom.

— GUIGNIER A GROS FRUIT BLANC ET ROUGE, } Synon. de *Guigne Blanche (Grosse-).* Voir ce nom.

CERISIER GUIGNIER A GROS FRUIT NOIR. — Synonyme de *Guigne Noire commune.* Voir ce nom.

CERISIER GUIGNIER A GROS FRUIT NOIR HATIF. — Synonyme de *Guigne Noire hâtive.* Voir ce nom.

CERISIER GUIGNIER A GROS FRUIT NOIR LUISANT. — Synonyme de *Guigne Noire luisante (Grosse-).* Voir ce nom.

CERISE GUIGNE GROSSE FRÜHE MAI. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISES GUIGNE GROSSE SCHWARZE. — Synonymes de *Bigarreau Noir d'Espagne* et de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ces noms.

CERISE GUIGNE GUINDOLE. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Petit-*). Voir ce nom.

CERISIER GUIGNIER HATIF DE MAI A GROS FRUIT NOIR. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE HATIVE DE BOUTAMAND. — Synonyme de *Guigne Pourpre hâtive*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE HILDESHEIMER SPÄTE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DE L'ILE MINORQUE. — Synonyme de *Bigarreau à Rameaux pendants*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE JAUNE. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE JAUNE DE DÖNNISSEN. — Synonyme de *Bigarreau Dönnissen*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE AUS KOBURG. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE KÖNIGLICHE. — Synonyme de *Bigarreau Double royal*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE LAMPEN'S SCHWARZE. — Synonyme de *Bigarreau Noir Lampé*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE LÊME. — Synonyme de *Guigne Noire luisante* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE A LONGUE QUEUE. — Synonyme de *Guigne Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE LUCIE. — Synonyme de *Guigne Carnée Winkler*. Voir ce nom.

---

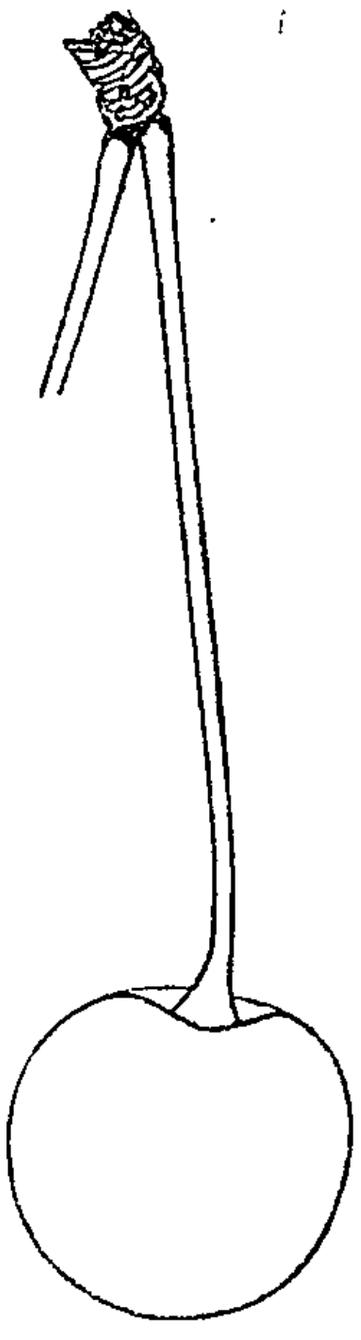
96. CERISE GUIGNE LUDWIG.

Synonymes. — 1. GUIGNE BIGARRÉE GROSSE DE LOUDEWIG (Eugène Glady, *Revue horticole*, année 1865, p. 431). — 2. BIGARREAU DE LUDWIG (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1869, t. VI, p. 347). — 3. GUIGNE LUDWIG'S BUNTE (*Id. ibib.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, longs, un peu grêles, flexueux, lisses, marron foncé taché de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* ressortis modérément mais se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, coniques, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* peu abondantes, grandes, vert pâle, ovales ou obovales, sensiblement acuminées, planes ou contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, flasque, carminé, à larges glandes de forme variable et lavées de rouge brillant. — *Fleurs :* tardives, très-grandes, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — On le greffe sur Merisier ou sur Mahaleb ; il croît admirablement sous n'importe quelle forme, est presque pyramidal et toujours très-régulier.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins comprimée aux pôles. — *Pédoncule :* grêle, très-long, excessivement renflé à la base, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* à fond jaune d'ambre, amplement lavée de rouge clair et de rouge intense. — *Chair :* jaune blanchâtre, mi-tendre, non filamenteuse. — *Eau :* abondante, incolore, faiblement acidule, sucrée, assez agréable. — *Noyau :* petit, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large et des plus prononcées.

MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — D'origine anglaise, la guigne Ludwig fut obtenue de semis, vers 1860, par le pépiniériste Thomas Rivers, de Sawbridgeworth, près Londres. Son acte de naissance m'apparaît, signé du docteur Robert Hogg, dans une revue très-répandue : *the Florist and Pomologist* (1866, nº de décembre). Nos horticulteurs ont été des premiers à propager cette variété, car en 1864 elle était déjà chez plusieurs de mes confrères et chez moi.

CERISE GUIGNE LUDWIG'S BUNTE. — Synonyme de *Guigne Ludwig*. Voir ce nom.

---

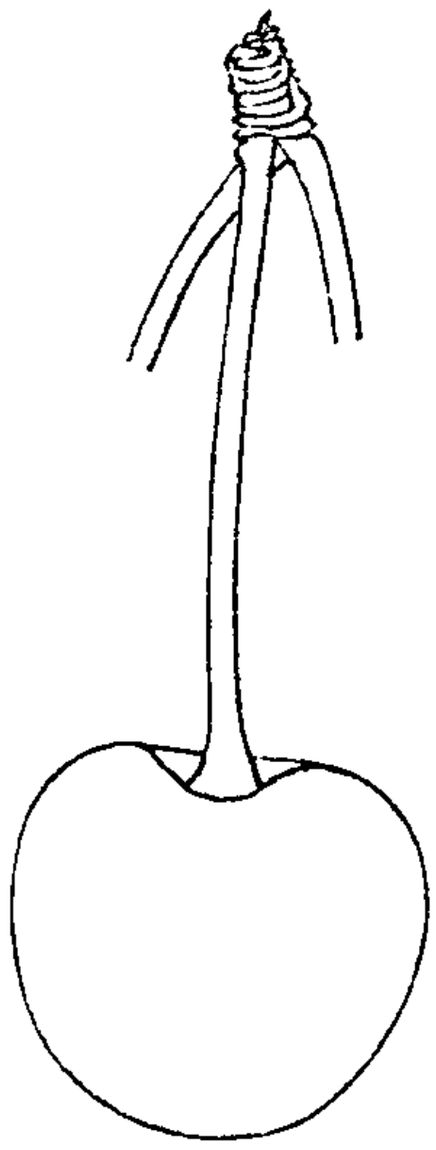
97. CERISE GUIGNE MAGGÈSE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, non géniculés, rugueux, marron foncé lavé de gris clair. — *Lenticelles :* rares, variables de forme et de dimension. — *Coussinets :* peu ressortis et se prolongeant souvent en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes-pointus, renflés à la base, légèrement écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* assez abondantes, grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, très-acuminées, crénelées et dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* bien nourri, de longueur moyenne, violâtre, à larges glandes vermillonnées et peu saillantes. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il fait sur Merisier des plein-vent dont la ramification est toujours très-pauvre ; la basse-tige sur Mahaleb lui convient mieux, il s'y montre plus vigoureux, plus fertile.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois et par deux, généralement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* parfois globuleuse et bossuée, mais le plus souvent en cœur raccourci, à sillon peu profond quoique très-apparent, un filet rouge intense le parcourant d'une extrémité à l'autre. — *Pédoncule :* gros, assez court, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* à fond blanc rosé, presque entièrement lavée de carmin clair. — *Chair :* jaunâtre, tendre ou mi-tendre. — *Eau :* abondante, à peine colorée, très-sucrée, acidule, fort savoureuse. — *Noyau ;* petit, arrondi, assez bombé, ayant l'arête dorsale un peu tranchante.



MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — J'ai rapporté du Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Florence, en 1864, cette excellente et jolie guigne, qui chez nous est mûre dès le 5 juin, et beaucoup plus tôt dans sa terre natale, d'où vient qu'on l'y nomme *ciliegia Maggese :* cerise de Mai.

CERISES : GUIGNE DE MAI HATIVE,

— GUIGNE DE MAI PRÉCOCE (GRANDE-),

} Synonymes de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISES : GUIGNE MUSCATE DES CARMES,

— GUIGNE MUSCATE DES LARMES DE L'ILE DE MINORQUE,

} Syn. de *Bigarreautier à Rameaux pendants*. V. ce nom.

CERISE GUIGNE NEUE SCHWARZE. — Synonyme de *Bigarreau Noir Büttner*. Voir ce nom.

CERISES GUIGNE NOIRE. — Synonymes de *Bigarreau Noir d'Espagne* et de *Guigne Noire commune*. Voir ces noms.

CERISE GUIGNE NOIRE DES BOIS, *ou* GUIGNE A CLAFOUTIS, *ou* MERISE NOIRE DES ALLEMANDS. — Très-recherchée dans le département de la Creuse pour faire le Clafoutis, genre de tarte excellent mais qui ne convient guère aux estomacs débiles, cette guigne était complétement inconnue des horticulteurs de l'Ouest de la France, quand je l'introduisis chez moi en 1869. Elle me fut envoyée du bourg de Saint-Vaury, où elle est cultivée depuis un temps immémorial. La variété appelée Merise Noire, en Allemagne, ne diffère aucunement de celle-ci, dont les produits sont trop insignifiants pour mériter une longue note. Petits, ovoïdes et d'un noir brillant, ils ont la chair douce et mi-tendre, mûrissent fin juin et doivent être classés au troisième rang. Quant à leur arbre, excessivement fertile et très-vigoureux, il fait des plein-vent de toute beauté.

CERISE GUIGNE NOIRE DE BÜTTNER. — Synonyme de *Bigarreau Noir Büttner*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE NOIRE CARTILAGINEUSE. — Synonyme de *Bigarreau Noir (Gros-)*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE NOIRE DE CIRCASSIE. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

---

98. CERISE GUIGNE NOIRE COMMUNE.

Synonymes. — 1. GUIGNE NOIRE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 25). — 2. GUIGNIER A FRUIT NOIR (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 158). — 3. CERISE NOIRE DE CŒUR (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 53, n° 16). — 4. GUIGNE BIGAUDELLE (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. I, p. 241). — 5. GUIGNIER A GROS FRUIT NOIR (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 574; — et Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1795, t. IV, p. 303). — 6. BIGARREAU BLACK (Sickler, *ibidem*). — 7. GUIGNE SCHWARZES TAUBENHERZ (*Id. ibid.*, p. 307). — 8. CERISE NOIRE DE LA SAINT-JEAN (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 102). — 9. GUIGNE FRÜHE SCHWARZE AUS COBURG (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 22). — 10. GUIGNE NOIRE PRÉCOCE DE COBOURG (*Id. ibid.*). — 11. CERISE GUINDOULLE NOIRE (Couverchel, *Traité complet des fruits de toute espèce*, 1852, p. 352). — 12. GUIGNE CORBIN (*Id. ibid.*). — 13. BIGARREAU FRÜHE SCHWARZE (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 473). — 14. GUIGNE CŒUR DE PIGEON NOIR (Société pomologique de France, *Bulletin*, année 1874, n° 6, p. 113).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés, gros, assez longs, non géniculés, lisses, brun clair amplement lavé de gris cendré, surtout à la base. — *Lenticelles :* abondantes, petites, d'un beau gris, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, coniques-aigus, renflés, faiblement écartés du bois, aux écailles grises ou brunes. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert pâle, ovales

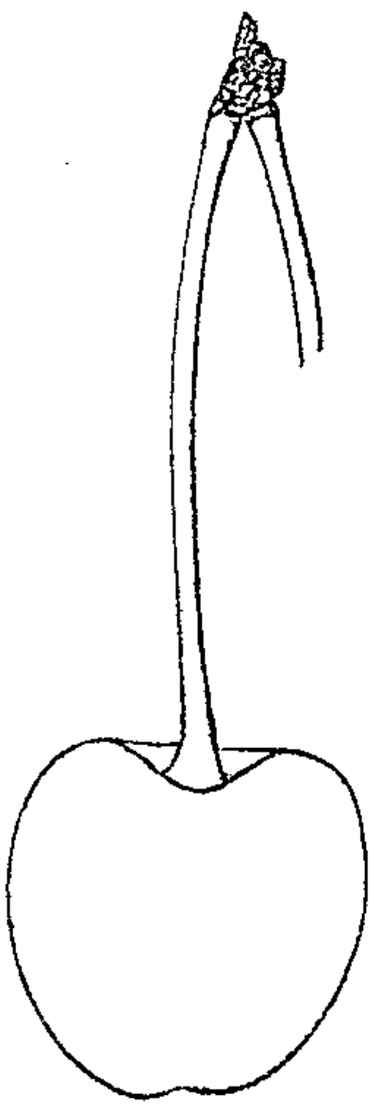
ou ovales-allongées, sensiblement acuminées, à bords irrégulièrement dentés. — *Pétiole :* long, grêle et flasque, à peine coloré, muni de larges glandes allongées, aplaties et carminées. — *Fleurs :* tardives, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Toutes les formes naines, sur Mahaleb, lui conviennent parfaitement et rendent plus grande sa fertilité. On peut aussi l'élever pour plein-vent haute-tige, sur Merisier, car s'il y est moins productif il y fait, par contre, d'admirables sujets à tête régulière et touffue.

Description du fruit. — *Comment attaché :* quelquefois par trois, mais le plus souvent par deux. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins obtus, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* occupant le centre d'une légère dépression. — *Peau :* rouge-noir brillant, très-finement ponctuée de rouge assez clair. — *Chair :* grenat foncé, mi-tendre, très-filamenteuse. — *Eau :* suffisante, pourpre, acidule et sucrée. — *Noyau :* petit ou moyen, ovoïde, bombé, très-lisse, même sur l'arête dorsale, qui n'est presque pas développée.

Guigne Noire commune.



MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Les pomologues allemands ont beaucoup contribué, depuis un demi-siècle, à grossir la liste des synonymes de ce fruit. J'en trouve la preuve dans le passage suivant du *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, de Dittrich :

« Ma *Guigne Noire précoce de Cobourg* — disait cet auteur en 1840 — je la dois à l'obligeance de M. Hofmann, conseiller d'État, habitant cette dernière localité, dans laquelle il l'a trouvée chez un boulanger nommé Wittich. Son arbre, âgé de dix ou douze ans, est sorti de l'établissement des frères Baumann, pépiniéristes à Bollwiller (Haut-Rhin) ; mais comme M. Wittich ne se rappelait plus la dénomination que portait ce guignier, quand on le lui vendit, il l'a rebaptisé. Voilà donc un nouveau synonyme créé par suite du manque de mémoire du boulanger cobourgeois. » (T. II, p. 22.)

Or, la variété française dont parlait ainsi Dittrich, en 1840, c'était la guigne Noire commune, que Sickler, dès 1795, avait décrite et figurée (t. IV, p. 303) sous le nom *Grosse schwarze Herzkirsche,* et qu'il réunissait judicieusement à la *Grosse Guigne Noire* de Duhamel, au *Black Heart* des Anglais. Enfin elle ne diffère en rien, non plus, du bigarreau *Frühe schwarze*, de Jahn. Aujourd'hui, quoique ces diverses synonymies étrangères soient, ou peu s'en faut, connues des principaux arboriculteurs, je n'en ai pas moins cru devoir soigneusement les mentionner, crainte que plus tard elles ne devinssent une cause d'embarras pour nos propres pomologues. Quant à l'ancienneté de la guigne Noire commune, elle est très-grande, puisque sous Louis XIII on cultivait déjà ce guignier, notamment dans le Maine et l'Anjou, provinces dans l'une desquelles il pourrait même fort bien avoir pris naissance. Merlet déclarait effectivement, en 1667, que « les « plus belles Guignes Noires venoient du Mayne, » où souvent, expliquait-il, « on les séchoit au four et mettoit par bouquets. » (*L'Abrégé des bons fruits,* 1re édition, p. 25). Guignes *Guindoulle* est le nom que leur donnent généralement

les paysans du Midi de la France, tandis qu'en Italie, surtout chez les Toscans, elles sont appelées *Corbini* [Corbeau], par allusion à la couleur de leur peau.

CERISE GUIGNE NOIRE DE FROMM. — Synonyme de *Guigne Fromm*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE NOIRE (GROSSE-). — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

---

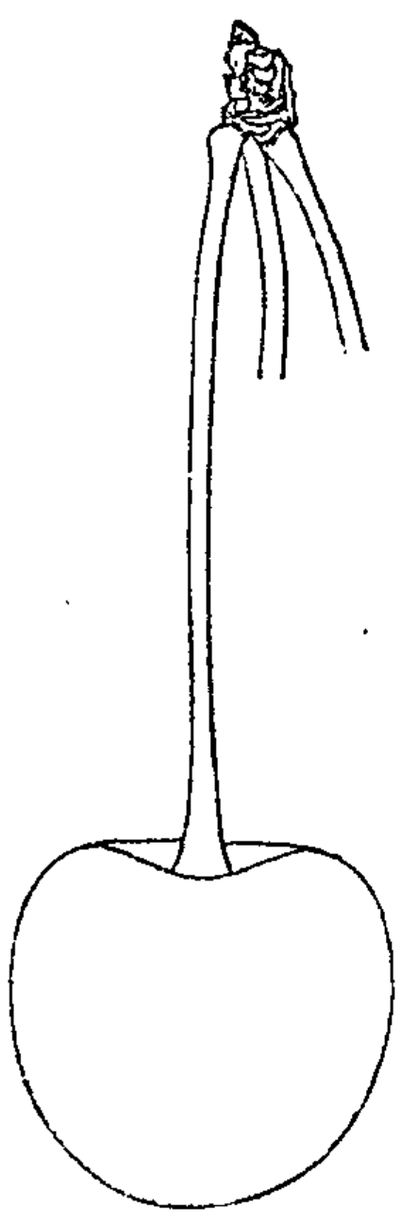
99. CERISE GUIGNE NOIRE HATIVE.

Synonymes. — 1. GUIGNE DE GASCOGNE TRÈS-HATIVE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 32). — 2. CERISE GUINDOUX (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1690, p. 14). — 3. CERISE GUINDOUX DE GASCOGNE (*Id. ibid.*). — 4. GUIGNE FRÜHE SCHWARZE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 28). — 5. GUIGNE NOIRE HATIVE DE KNIGHT (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 60, n° 58). — 6. GUIGNIER A GROS FRUIT NOIR HATIF (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, n° 25).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, non géniculés, très-rugueux, rouge-brun jaunâtre lavé et taché de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, grises, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* gros, ovoïdes, à peine écartés du bois, aux écailles grisâtres et bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert jaunâtre, obovales ou ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, flexible, rouge violacé, à très-larges glandes de forme variable et lavées de carmin brillant. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Tout sujet lui convient ; il se prête aussi à toutes les formes.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, le plus ordinairement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde sensiblement arrondie, ou en cœur, souvent aussi irrégulière et bossuée, à sillon peu prononcé. — *Pédoncule :* long, assez fort, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* presque saillant. — *Peau :* rouge intense nuancé de rouge noirâtre. — *Chair :* grenat foncé, filamenteuse et mi-tendre. — *Eau :* abondante, violâtre, acidule et sucrée. — *Noyau :* gros ou moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale bien développée.

MATURITÉ. — Fin mai.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Originaire du Midi de la France, cette guigne Noire hâtive est des plus anciennes et fut primitivement appelée Guindoux. Son actuel surnom ne lui vint qu'au moment où, vers la fin du XVI^e^ siècle, on commença dans nos provinces du Centre à la cultiver. Ainsi je constate par le *Catalogue* de le Lectier (p. 32), qu'en 1628 ce pomologue orléanais l'avait dans

sa riche collection, où elle était étiquetée « Guindoux ou Guigne de Gascongne « très-hastive. » Un peu plus tard les Parisiens la possédèrent, mais elle mit un assez long temps à se répandre dans leurs principaux jardins, puisque Merlet, qui l'a signalée seulement en 1690, disait alors : « Les Guindoux sont des Cerises « *peu connues en ce païs* [Paris], mais fort communes en Languedoc, en Gascogne « et païs d'Aunis; elles sont plus grosses que les Griottes et moins noires dehors, « et dedans très-douces et agreables. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 3e édit., p. 14.)

Observations. — L'arbre de cette variété ressemble beaucoup à celui de la guigne Aigle noir, décrite ci-dessus (p. 313), mais leurs fruits sont loin de se ressembler. — Le nom *Early Black Heart* [bigarreau Noir hâtif], parfois donné comme synonyme de Guigne Noire hâtive, ne s'y rapporte pas; il appartient uniquement au bigarreau Noir d'Espagne, ainsi que l'établissait, dès 1842, le pomologue anglais Thompson (*Catal.*, p. 53, n° 16).

CERISE GUIGNE NOIRE HATIVE DE COBOURG. — Voir *Guigne Pourpre hâtive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE GUIGNE NOIRE HATIVE DE KNIGHT. — Synonyme de *Guigne Noire hâtive*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE NOIRE LUISANTE A COURTE QUEUE (GROSSE-). — Synonyme de *Guigne Noire Spitz*. Voir ce nom.

---

100. CERISE GUIGNE NOIRE LUISANTE (GROSSE-).

Synonymes. — 1. GUIGNIER A GROS FRUIT NOIR LUISANT (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 162). — 2. GUIGNE REINETTE NOIRE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 28). — 3. CERISE CŒUR HATIVE (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 103). — 4. GUIGNE LÊME (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 72).

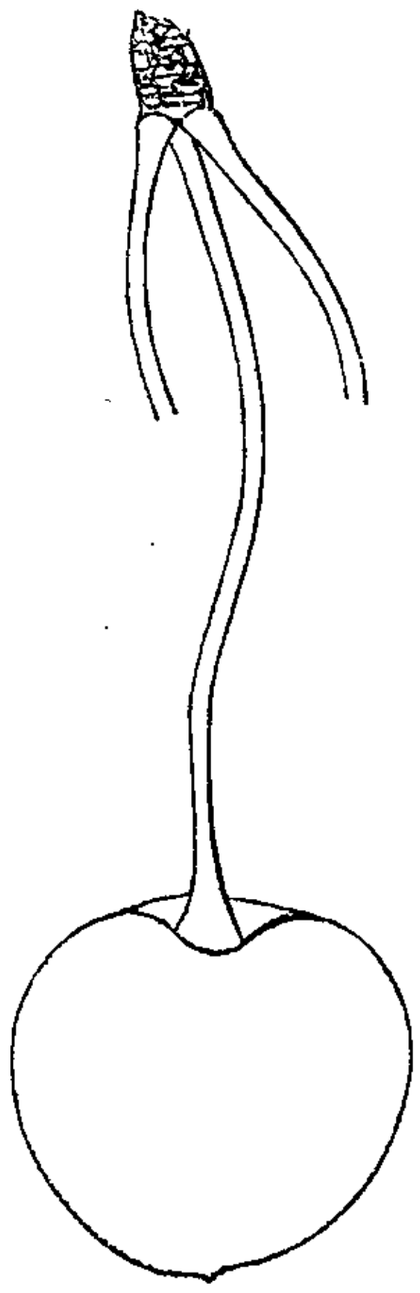
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, longs et grêles, légèrement coudés, d'un brun clair taché de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, petites et linéaires. — *Coussinets :* aplatis mais se prolongeant en arête. — *Yeux :* petits, ovoïdes-pointus, écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* assez abondantes, grandes, minces, vert clair en dessus, vert jaunâtre en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, largement dentées à la base et crénelées au sommet. — *Pétiole :* de force et grosseur moyennes, très-flasque et très-carminé, à petites glandes réniformes et quelque peu rougeâtres. — *Fleurs :* assez précoces et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Le plein-vent haute-tige sur Merisier lui convient mieux que toute autre forme; il est trop dégingandé pour jamais faire de beaux sujets nains.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* inconstante ; souvent en cœur-raccourci, mais plus souvent encore globuleuse-cylindrique comprimée aux pôles, puis bossuée et légèrement côtelée, à sillon peu prononcé. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, inséré dans un vaste bassin. — *Point pistillaire :* saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* dure, épaisse, luisante, pourpre noirâtre à l'insolation, rouge-brun moins sombre sur l'autre face. — *Chair :* grenat foncé, mi-ferme, quoique bien fondante. — *Eau :* abondante, violâtre, à peine acidule et sans amertume, très-sucrée, très-savoureuse. — *Noyau :* petit ou moyen, ovoïde-arrondi ou cordiforme, assez bombé, ayant l'arête dorsale large et tranchante.

Guigne Noire luisante (Grosse-).



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Grosse Guigne Noire luisante fut signalée par Duhamel, en 1768 ; et tant il l'apprécia, qu'il dit : « Cette variété mériteroit, si elle étoit plus « hâtive, d'être cultivée à l'exclusion de toutes les au- « tres. » (T. I, p. 162.) Je la crois originaire du Maine ou de l'Anjou, provinces dans lesquelles, bien avant 1780, on l'appelait guigne Reinette Noire. Mon grand-père Pierre Leroy, sur ses *Catalogues,* ne la nommait pas autrement. Aujourd'hui quelques pépiniéristes angevins conservent encore cette dénomination locale. Pour moi, qui la trouve réellement trop bizarre, je l'inscris parmi les synonymes et j'adopte le surnom si convenable que m'offre Duhamel.

Observations. — Les noms *Ox Heart* et *Guigne des Bœufs* parfois ont été donnés comme synonymes de Grosse Guigne Noire luisante. Méprise complète, tous les deux, au contraire, nous l'avons démontré plus haut (p. 208), se rapportent uniquement au bigarreau Gros-Cœuret, fruit à peau jaune d'ambre nuancée de rouge assez vif à l'insolation. Une telle erreur, qui maintenant tromperait difficilement un arboriculteur, vint probablement du passage suivant, publié par Louis Noisette, il y a cinquante-cinq ans, dans la première édition de son *Jardin fruitier :*

« BIGARREAU GROS-CŒURET. — Chez la plupart des cultivateurs ce bigarreau n'a encore reçu [en 1821] aucune dénomination : celle de *Grosse Guigne Noire luisante,* sous laquelle on l'a désigné jusqu'à présent, à l'École du Jardin du Roi, de Paris, ne lui convient pas autant que celle de *Bigarreau Cœuret,* qu'on lui donne à la Pépinière du Luxembourg..... Il est très-gros ; d'abord d'un rouge obscur,..... il passe ensuite au noir luisant et foncé.....» (T. II, pp. 17-18.)

CERISE GUIGNE NOIRE PRÉCOCE DE COBOURG. — Synonyme de *Guigne Noire commune.* Voir ce nom.

CERISE GUIGNE NOIRE DE RUSSIE. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie.* Voir ce nom.

---

101. CERISE GUIGNE NOIRE SPITZ.

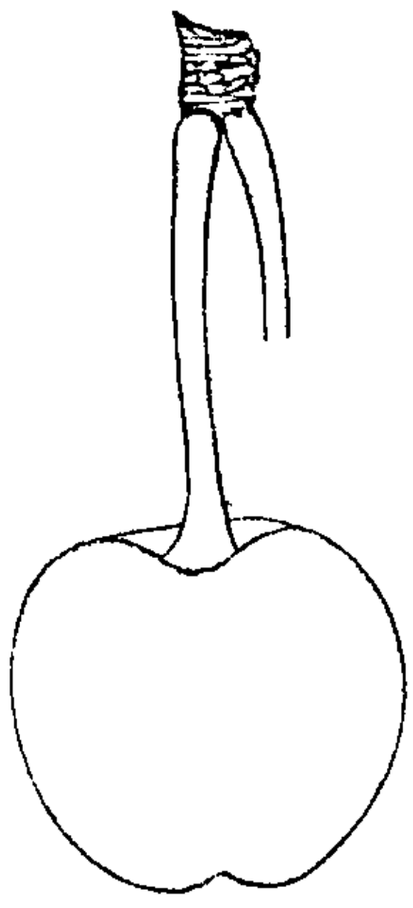
Synonymes. — 1. BIGARREAU SPITZEN SCHWARZE (le baron von Truchsess, *Systematische Classification und Beschreibung der Kirschensorten*, 1819, p. 160 ; — et Van Mons, *Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection*, p. 59, nº 445). — 2. GROSSE GUIGNE NOIRE LUISANTE A COURTE QUEUE (André Thoüin, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. III, p. 265). — 3. GUIGNE SPITZEN'S SCHWARZE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 32). — 4. GUIGNE SPITZEN'S (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 71).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, presque érigés, longs, des plus gros, non géniculés, rugueux, brun clair jaunâtre légèrement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, linéaires et d'un gris sale. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques, faiblement écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* assez nombreuses, très-grandes, vert clair, ovales, acuminées, parfois contournées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, épais et rigide, rarement bien carminé, à larges glandes finement nuancées de vermillon, aplaties ou globuleuses. — *Fleurs :* assez précoces, elles ont le calice d'un jaune pâle presque blanc et s'épanouissent successivement.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il fait sur Merisier de jolis plein-vent et sur Mahaleb de convenables basse-tige, qui demanderaient cependant une plus riche ramification.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, ordinairement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur sensiblement arrondi, à sillon bien marqué. — *Pédoncule :* court et très-nourri, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* rouge fortement noirâtre, nuancée, dans le sillon surtout, de rouge un peu moins sombre. — *Chair :* assez tendre et rouge-grenat, mais traversée de filaments blanchâtres. — *Eau :* abondante, très-colorée, ayant une saveur acidule et sucrée des plus délicates.



MATURITÉ. — Successive : elle commence vers la mi-juin et se prolonge jusqu'à la fin de ce mois.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le baron von Truchsess, qui déjà possédait en 1810 cette très-bonne et volumineuse guigne, l'a caractérisée dans le remarquable ouvrage qu'un peu plus tard (1819) il fit paraître sur le Cerisier (p. 160). Gagnée de semis à Guben (Prusse), vers 1790, elle porte le nom de son obtenteur. Je ne sais qui l'introduisit chez nous, mais j'ai la conviction que c'était d'elle dont parlait André Thoüin, du Jardin des Plantes de Paris, quand il disait en 1809 : « On cultive beaucoup, aux environs de Lyon, une guigne appelée Grosse-Noire « luisante à Courte Queue. » (*Diction. d'agric.*, t. III, p. 265.) Sous ce même nom, et sortant de cette même contrée, je recevais en effet, il y a de très-longues années, une variété de guigne de laquelle ne diffère aucunement la *Spitzen's schwarze* [Noire de Spitz], qui m'est venue des pépinières des frères Simon-Louis, de Metz, en 1866.

CERISE GUIGNE NOIRE DE STASS. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISES GUIGNE NOIRE TARDIVE. — Synonymes de *Bigarreau de Fer* et de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ces noms.

CERISE GUIGNE NOIRE DE TARTARIE DE FRASER. — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE NOUVELLE HATIVE. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE NOUVELLE D'ORLÉANS. — Synonyme de *Guigne Belle d'Orléans*. Voir ce nom.

CERISES GUIGNE OCHSEN. — Synonymes de *Bigarreau Gros-Cœuret* et de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ces noms.

CERISE GUIGNE OHIO'S BEAUTY. — Synonyme de *Bigarreau Beauté de l'Ohio*. Voir ce nom.

CERISES : GUIGNE PANACHÉE PRÉCOCE,

— GUIGNE PANACHÉE TRÈS-PRÉCOCE, } Synonymes de *Bigarreau Ambré*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DE LA PENTECÔTE. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Petit-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DE PERLE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DE PETIT-BRIE. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

---

102. CERISE GUIGNE POURPRE HATIVE.

Synonymes. — 1. GRIOTTE EARLY PURPLE (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1830, t. I, pp. 144 et 259). — 2. CERISE EARLY PURPLE GEAN (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862). — 3. CERISE GERMAN MAY DUKE (*Id. ibid.*). — 4. GUIGNE HATIVE DE BOUTAMAND (*Id. ibid.*, 1875, pp. 203-204).

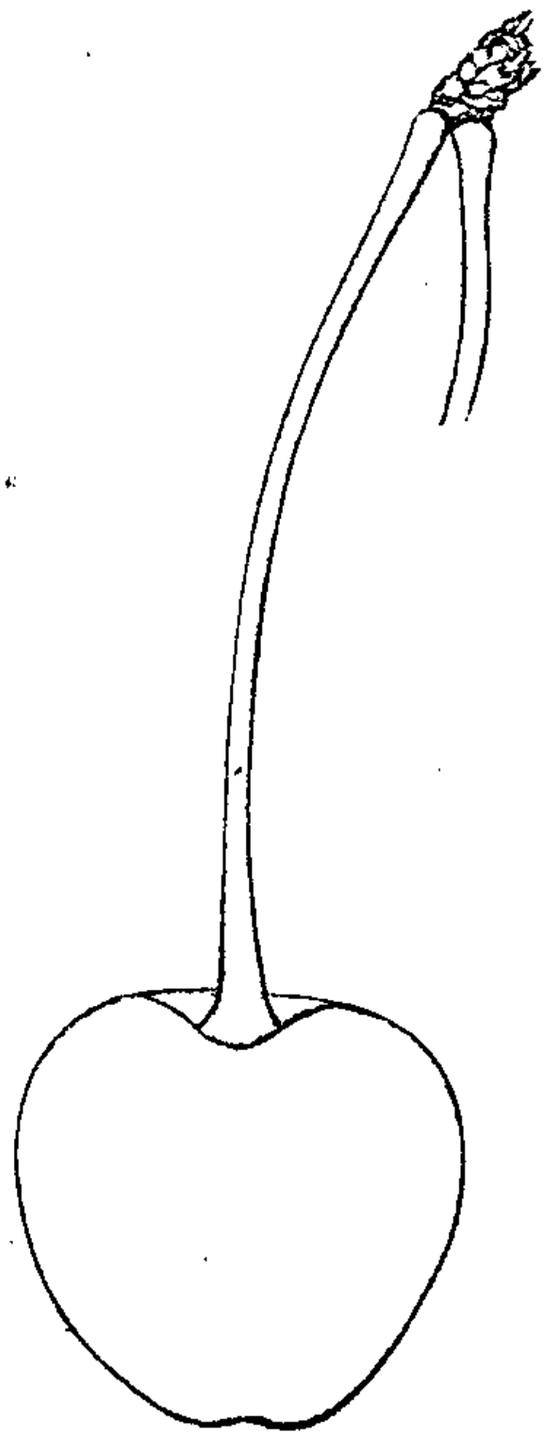
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et souvent arqués, longs, de moyenne grosseur, géniculés, rugueux, d'un

rouge-brun jaunâtre légèrement lavé de gris cendré, surtout sur le côté de l'ombre. — *Lenticelles :* assez abondantes, grandes, arrondies. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* volumineux, coniques-pointus, faiblement écartés du bois, aux écailles grises et bien soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, acuminées, contournées et canaliculées, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* très-long, bien nourri, flasque, carminé, à larges glandes lavées de rouge vif et généralement aplaties plutôt que globuleuses. — *Fleurs :* assez précoces, elles ont le calice d'un rouge intense et leur épanouissement est simultané.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Pendant les premières années qui suivent son greffage, cet arbre pousse très-vigoureusement, soit sur Merisier, soit sur Mahaleb, mais outre qu'il est toujours dégingandé, la gomme l'envahit bientôt et le fait périr branche par branche. Il ne saurait donc devenir ni grand, ni beau.

Guigne Pourpre hâtive.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus souvent. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* irrégulière; en cœur raccourci ou légèrement allongé, obtus et bossué, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* long ou très-long, fort, surtout à ses extrémités, inséré dans une étroite et profonde cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* pourpre noirâtre très-faiblement ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* rouge-grenat, tendre ou mi-tendre. — *Eau :* abondante, rouge bleuâtre, acidule, bien sucrée, douée d'une saveur particulière qui la rend fort agréable.

MATURITÉ. — Fin mai ou commencement de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Il devient très-difficile, aujourd'hui, d'établir l'origine de cette guigne, dont le nom primitif, perdu depuis un demi-siècle, est encore inconnu. Celui qu'elle porte actuellement lui fut appliqué par le pomologue anglais Robert Thompson, en 1822, et pour les motifs suivants, qu'il consigna dans les Procès-Verbaux de la Société d'Horticulture de Londres :

« Probablement né sur le Continent — écrivait-il le 1er juin 1830 — ce guignier doit être de récente obtention; aussi le hasard seul a-t-il fait que notre Société d'Horticulture a pu l'introduire si promptement chez nous. On l'y recevait en 1822 — avec la collection de Cerisiers que nous expédia de Genève M. de Candolle — et sous l'étiquette Griottier de Chaux, qui est le nom d'une espèce à fruits tardifs de la nature des Morelles; d'où vint que, n'ayant pas retrouvé la dénomination étrangère de cette variété, nous l'appelâmes, dans le Jardin Social, *Early Purple* [Pourpre Hâtive], et la répandîmes sous ce surnom..... M. de Candolle l'avait tirée de l'établissement des frères Baumann, pépiniéristes à Bollwiller (Haut-Rhin). » (*Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, t. I, pp. 144-145.)

Observations. — Donner à cette guigne, comme parfois on l'a fait, le synonyme *Trempée précoce*, est une erreur, il appartient au bigarreau Baumann. Il ne

faut pas non plus la réunir à la *cerise de Mai* ou *guigne Noire des Cobourgeois*, de laquelle elle s'éloigne entièrement. Enfin je l'ai reçue, de divers côtés, sous la fausse étiquette *guigne Noire hâtive de Werder*, surnom d'un bigarreau dont la description se trouve ci-devant (p. 251). Quant à l'avoir possédée sous le synonyme *guigne hâtive de Pontarnau*, ainsi que l'a dit M. Mas en 1873 (*Verger*, t. VIII, p. 129), je n'en ai pas la moindre souvenance, et mes Catalogues n'ont jamais contenu semblable nom. Sur ce point M. Mas a donc réellement pris une note inexacte. — En Angleterre, ces derniers temps, lisons-nous dans *l'Illustration horticole* (1872, p. 173), le pépiniériste Thomas Rivers, de Sawbridgeworth, près Londres, a fait un semis fort abondant de noyaux de la guigne Pourpre hâtive, d'où lui sont venues des centaines de jeunes plants ayant tous donné des fruits complétement identiques avec ceux de la variété-mère; les arbres seuls différaient les uns des autres et s'éloignaient du type. A mon tour je signale cette particularité, mais avec le regret de n'en pouvoir contrôler l'exactitude, soit *de visu*, soit par correspondance.

CERISES GUIGNE PRÉCOCE. — Synonymes de *Bigarreau Baumann* et de *Bigarreau Blanc* (*Petit-*). Voir ces noms.

CERISES : GUIGNE PRÉCOCE DE BALE,
— GUIGNE PRÉCOCE DE BOULBON,
} Synonymes de *Guigne Précoce de Tarascon*. Voir ce nom, surtout au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE GUIGNE PRÉCOCE DE MAI. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

---

103. CERISE GUIGNE PRÉCOCE DE TARASCON.

Synonymes. — 1. GUIGNE TABASCON (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1860, t. III). — 2. CERISE DE BALE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 59). — 3. GUIGNE PRÉCOCE DE BOULBON (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros et longs, non géniculés, ridés, brun clair à l'insolation et jaune verdâtre maculé de gris sur le côté de l'ombre. — *Lenticelles :* abondantes, assez grandes, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* volumineux et ovoïdes-obtus, légèrement écartés du bois, aux écailles rousses et peu disjointes. — *Feuilles :* abondantes, moyennes, vert pâle en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales, courtement acuminées, dentées profondément et surdentées. — *Pétiole :* gros et long, arqué, très-rugueux, carminé, à fortes glandes saillantes, oblongues ou arrondies. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Il réussit bien sous toute forme et sur tout sujet, mais sa grande précocité lui rend l'espalier très-avantageux.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par quatre, habituellement. — *Grosseur :* moyenne ou au-dessous de la moyenne. — *Forme :* en cœur plus ou moins allongé et bossué, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* assez long, très-nourri, vert clair, inséré dans une cavité généralement bien développée. — *Point pistillaire :* blanchâtre et à fleur de fruit. — *Peau :* rouge intense nuancé de rouge brunâtre. — *Chair :* rouge et mi-tendre, non filamenteuse. — *Eau :* abondante, très-colorée et très-sucrée, complétement douce. — *Noyau :* très-petit, lisse, allongé, peu bombé, ayant l'arête dorsale faiblement accusée.

Guigne Précoce de Tarascon.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Précoce de Tarascon est une guigne née dans le département des Bouches-du-Rhône, chez les frères Audibert, pépiniéristes dont l'établissement jouit depuis longtemps d'une juste renommée. Dès 1856 le Congrès pomologique s'occupait de cette variété, alors toute nouvelle et peu répandue, mais qu'actuellement nos principaux horticulteurs s'empressent de multiplier. Les Allemands, qui furent des premiers à la posséder, l'ont parfois confondue avec la guigne Noire commune, décrite ci-dessus (pp. 328-330). J'ajouterai que longtemps on a vendu, sous le nom de cette variété, une guigne de qualité médiocre, mûrissant vers le 20 juin, gros fruit en cœur excessivement obtus, à très-long pédoncule, à peau rouge brillant et foncé, à chair peu colorée, veinée de rose et de blanc. Quelle était la vraie dénomination de cette fausse variété ? On l'ignore encore.

Observations. — La guigne Précoce de Tarascon, dite aussi Précoce de Boulbon, n'a rien de commun avec une *cerise Hâtive de Boulebonne,* ou *Précoce de Mazan,* que cultivent les Belges ; je m'en suis assuré dans l'*Album de pomologie* d'Alexandre Bivort, où cette dernière fut décrite et figurée en 1850 (t. III, p. 109). — Le nom cerise de Bâle, un des synonymes de la guigne Précoce de Tarascon, pourrait amener également quelque confusion entr'elle et certaine *guigne Précoce de Bâle* caractérisée dans le *Deutsches Obstcabinet* (t. III), si nous n'affirmions que ces deux fruits sont loin de se ressembler.

CERISE GUIGNE PRÉCOCE DE WERDER. — Synonyme de *Bigarreau Werder.* Voir ce nom.

CERISIER GUIGNIER A RAMEAUX PENDANTS. — Synonyme de *Bigarreautier à Rameaux pendants.* Voir ce nom ; voir aussi *Griotte de la Toussaint,* au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE GUIGNE REINETTE NOIRE. — Synonyme de *Guigne Noire luisante* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE RIVAL. — Synonyme de *Bigarreau Rival.* Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DE LA ROCHELLE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUIGNE DE ROQUEMONT. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE ROSE DE BORDAN. — Synonyme de *Bigarreau Bordan*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE ROTHE MAI. — Synonyme de *Guigne Rouge hâtive*. Voir ce nom.

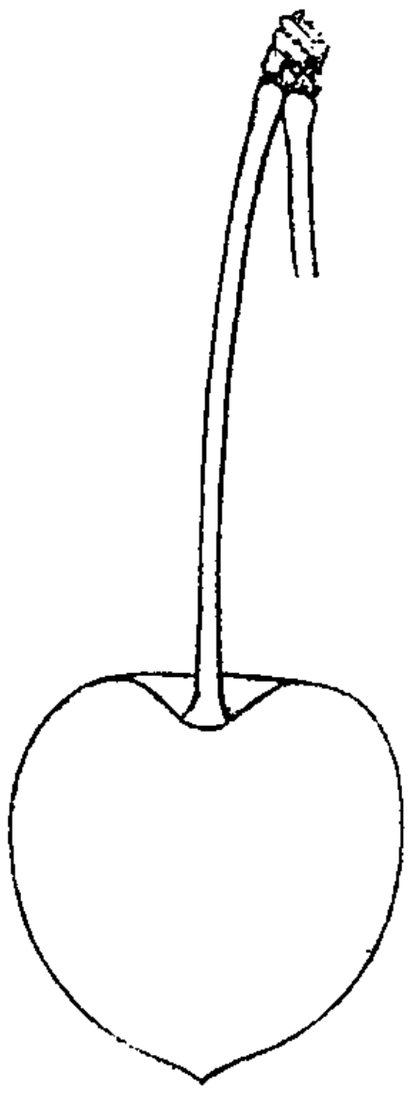
CERISE GUIGNE ROUGE BÜTTNER. — Voir *Bigarreau Rouge Büttner*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

104. CERISE GUIGNE ROUGE HATIVE.

Synonymes. — 1. GUIGNE DE GASCOGNE TRÈS-HATIVE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 32 ; — Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 57, nº 38 ; — et Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1875, p. 206). — 2. BIGARREAU BLEEDING (Langley, *Pomona*, 1729, p. 86, pl. XVII, fig. 5 ; — et Thompson, *ibidem*). — 3. BIGARREAU HEREFORDSHIRE (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 270). — 4. GUIGNE ROTHE MAI (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 24). — 5. BIGARREAU DE GASCOGNE (Thompson, *Catalogue of fruits, etc., ibid.*). — 6. BIGARREAU GASCOIGNE'S (*Id. ibid.*). — 7. BIGARREAU ROUGE (*Id. ibid.*). — 8. BIGARREAU CURAN (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1875, p. 206).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-étalés, souvent arqués, gros et des plus longs, bien géniculés, rugueux, brun clair maculé de gris cendré. — *Lenticelles :* très-abondantes, larges, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* modérément accusés et se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, coniques-aigus, presque collés sur le bois, aux écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, très-grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, sensiblement acuminées, dentées et crénelées. — *Pétiole :* long, épais, flasque, rougeâtre, à glandes très-développées puis lavées de carmin foncé. — *Fleurs :* assez précoces, s'épanouissant successivement.



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Cet arbre serait irréprochable s'il n'était pas toujours, quelle que soit sa forme, un peu dégarni.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus souvent. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur légèrement allongé, à sillon rarement bien marqué. — *Pédoncule :* de force et longueur moyennes, inséré dans une cavité prononcée. — *Point pistillaire :* saillant et formant un léger mucron. — *Peau :* à fond jaune amplement lavé de rouge clair. — *Chair :* blanchâtre et mi-tendre. — *Eau :* suffisante, douce, peu sucrée. — *Noyau :* lenticulaire, assez gros, ayant l'arête dorsale large et coupante.

MATURITÉ. — Premiers jours de juin.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Très-ancienne, cette variété fut d'abord appelée *guigne de Gascogne*, du nom sans doute de la contrée dont elle provenait, auquel on ajouta *très-hâtive*, vu sa précocité. C'était ainsi qu'en 1628, notamment, le Lectier la signalait, page 32 du Catalogue de son verger d'Orléans. De nos jours les Anglais, chez lesquels elle fut importée dès le XVII^e^ siècle, lui reconnaissent encore cette dénomination primitive, qui chez nous est oubliée depuis longtemps. Je crois même qu'on l'y rejeta très-vite, Merlet, dans son *Abrégé des bons fruits*, édition de 1667, mentionnant une guigne Rouge plus précoce que la cerise Hâtive (pp. 24-25), et ne parlant aucunement de la guigne de Gascogne.

Observations. — M. Paul de Mortillet décrit (1866, t. II, p. 82) une guigne Rouge hâtive, petite, très-précoce et très-fertile, qui diffère entièrement de celle ici caractérisée ; mais en disant « qu'il existe une autre guigne Rouge plus grosse « et moins précoce, » ce pomologue a montré qu'il connaissait la vieille variété. — Il ne faut pas confondre cette même Rouge hâtive avec une *Early Purple Gean* [Guigne Pourpre hâtive] que les Anglais cultivent abondamment, et qui certes ne lui ressemble pas, comme on peut s'en convaincre, puisque nous l'avons également décrite (voir pp. 334-336).

CERISE GUIGNE ROYALE NOUVELLE. — Voir cerise *Cerise-Guigne*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE GUIGNE DE SAINT-GILLES. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE SAÜRE. — Synonyme de *Griotte d'Allemagne*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE SCHWARZES TAUBENHERZ. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

CERISES : GUIGNE SPITZEN'S,

— GUIGNE SPITZEN'S SCHWARZE, } Synonymes de *Guigne Noire Spitz*. Voir ce nom.

---

105. CERISE GUIGNE SUCRÉE LÉON LECLERC.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, légèrement étalés, longs, de grosseur moyenne, géniculés, rugueux et brun jaunâtre très-amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, très-petites, arrondies et grisâtres. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, coniques ou ovoïdes-pointus, presque collés sur le bois. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert jaunâtre, ovales-allongées, sensiblement acuminées et profondément dentées. — *Pétiole :* épais, assez long, carminé, à glandes vermillonnées et de forme variable. — *Fleurs :* assez tardives, à épanouissement successif.

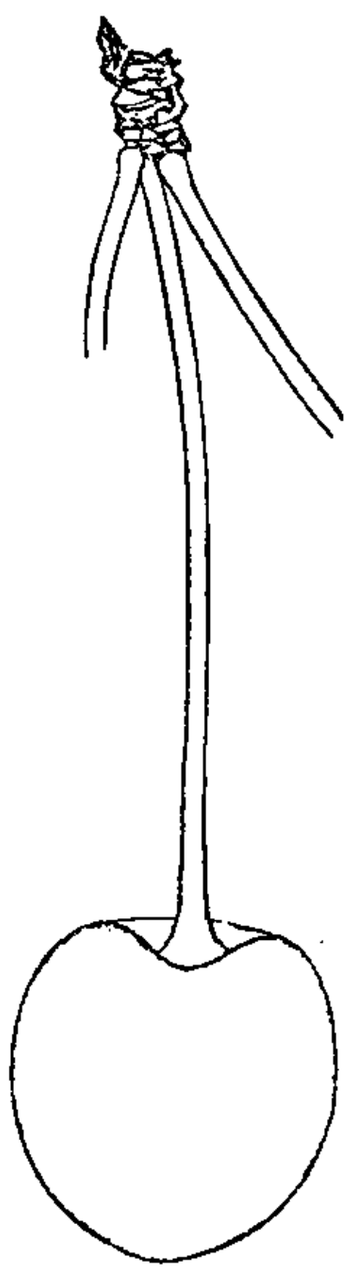
FERTILITÉ. — Très-abondante.

CULTURE. — Sur Merisier, à haute-tige pour plein-vent, il fait de beaux et

grands arbres ; sur Mahaleb, il prospère non moins bien et se prête à toutes les formes.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois ou par deux, le plus ordinairement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde ou en cœur excessivement obtus, à sillon presque nul. — *Pédoncule :* grêle et très-long, inséré dans une cavité moyenne. — *Point pistillaire :* petit et à fleur de fruit. — *Peau :* d'un beau rouge à l'insolation et d'un rouge pâle sur le côté de l'ombre, elle est en outre tachée de carmin puis ponctuée de gris, surtout auprès de l'œil. — *Chair :* tendre et blanchâtre. — *Eau :* abondante, incolore, douce, très-sucrée et délicieusement parfumée. — *Noyau :* moyen, ovoïde, peu bombé, se détachant en partie de la chair et ayant l'arête dorsale à peine développée.

Guigne Sucrée Léon Leclerc.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Léon Leclerc, ancien député de Laval (Mayenne) et grand amateur d'arboriculture fruitière, est l'obtenteur de cette savoureuse guigne, qui n'a contre elle que son volume un peu faible, défaut amplement compensé, toutefois, par l'extrême fertilité de l'arbre. Elle date de 1853 et fut un des derniers gains de cet heureux semeur, qui mourut en 1858.

CERISE GUIGNE TABASCON. — Synonyme de *Guigne Précoce de Tarascon.* Voir ce nom.

CERISIERS : GUIGNIER THRÄNEN-MUSKATELLER, } Synonymes de *Bigarreautier à Rameaux pendants.* V. ce nom.

— GUIGNIER THRÄNEN-MUSKATELLER AUS MINORKA, } Synonymes de *Bigarreautier à Rameaux pendants.* V. ce nom.

CERISE GUIGNE TRANSPARENTE DE COÉ. — Synonyme de *Guigne Coé.* Voir ce nom.

CERISE GUIGNE TREMPÉE PRÉCOCE. — Synonyme de *Bigarreau Baumann.* Voir ce nom.

---

106. CERISE GUIGNE TROPRICHTZ.

Synonyme. — BIGARREAU NOIR DE TROPRICHTER [*par erreur*] (Eugène Glady, *Revue horticole*, année 1865, p. 432).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, très-étalés, gros et longs, très-flexueux, ridés, brun foncé taché de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, assez grandes, grisâtres, linéaires. — *Coussinets :* saillants.

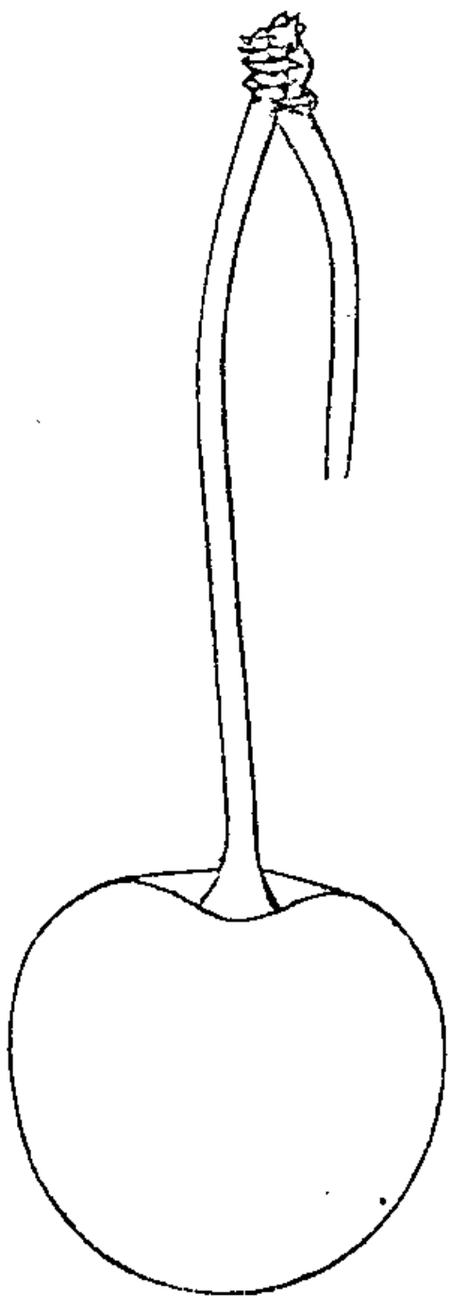
— *Yeux :* très-gros, coniques-aigus, faiblement écartés du bois, aux écailles grises et disjointes. — *Feuilles :* assez nombreuses, grandes, vert pâle, obovales ou ovales-allongées, acuminées, profondément crénelées et dentées. — *Pétiole :* mince, très-long, flasque, violacé, à glandes énormes, carminées, aplaties ou globuleuses. — *Fleurs :* précoces et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Cet arbre se comporte non moins bien sur Mahaleb pour les formes basse-tige, que sur Merisier pour plein-vent haute-tige.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus souvent. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde sensiblement arrondie, à sillon large mais peu profond. — *Pédoncule :* bien nourri, assez long, inséré dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* presque ressorti. — *Peau :* rose clair, nuancée de rose plus intense et semée de nombreux points jaunâtres et lenticulés. — *Chair :* blanchâtre, fondante ou mi-fondante. — *Eau :* abondante, presque incolore, douce, très-sucrée, très-savoureuse. — *Noyau :* assez gros, ovoïde, sensiblement bombé, ayant l'arête dorsale large et non coupante.

Guigne Troprichtz.



MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Adrien Senéclauze, pépiniériste à Bourg-Argental (Loire), est le propagateur de cette remarquable variété, qui lui fut adressée de Crimée, en 1858, par M. de Hartwich, directeur des vignobles impériaux de Margareth et de Nikita, lequel l'avait tirée du Nord de l'Allemagne, contrée dont elle est originaire. Son obtention doit remonter aux premières années de ce siècle, époque où les Allemands mirent aussi dans le commerce certain *bigarreau Noir de Troprichter*, que plus haut (p. 230), par erreur, j'ai dit synonyme de cette jolie guigne rose. Du reste, ces noms Troprichtz et Troprichter me semblent avoir été quelque peu défigurés par nos pomologues et nos horticulteurs. Je vois effectivement, dès 1809, le baron von Truchsess caractériser (p. 206) un bigarreau Noir de *Tropp-Richter*, plus tard (1840) décrit de nouveau par Dittrich (t. II, p. 43), et ce Tropp-Richter me fait croire que mon guignier Troprichtz n'était pas très-correctement étiqueté, quand on me l'adressa.

CERISES : GUIGNE WERDER'S EARLY BLACK,

— GUIGNE WERDER'SCHE FRÜHE,

— GUIGNE WERDER'SCHE FRÜHE SCHWARZE,

} Synonymes de *Bigarreau Werder*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNE WINKLER'S WEISSE. — Synonyme de *Guigne Carnée Winkler*. Voir ce nom.

CERISE GUIGNEAU DE LA ROCHELLE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES GUINDOLE. — Nom donné jadis aux variétés de cerise à chair douce et tendre (aujourd'hui nos *Guignes*), mais qui fut assez souvent, dans les premiers temps de son apparition, confondu avec le nom de la Cerise proprement dite, ainsi qu'avec celui de la Griotte. (Voir, pour l'historique et l'étymologie, aux articles *Griotte*, *Griottier* (pp. 273-275) et *Guigne, Guignier* (pp. 310-311).

CERISE GUINDOULE. — Synonyme de *Griotte à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE GUINDOULE NOIRE. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

CERISES GUINDOUX. — Voir à l'article *Guigne*, *Guignier*, puis au mot *Guindole*.

CERISE GUINDOUX BLANC. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES : GUINDOUX DE GASCOGNE,

— GUINDOUX HATIF,

Synonymes de *Guigne Noire hâtive*. Voir ce nom.

CERISE GUINDOUX DE LA ROCHELLE,

— GUINDOUX ROUGE,

Synonymes de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE GUINE. — Voir cerise *Cerise-Guigne*.

CERISE GULDEMONDS. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

H

Cerise HALMANS DUKE. — Synonyme de cérise *Holman's Duke*. Voir ce nom.

Cerisier HATIF. — Synonyme de cerise *Hâtive*. Voir ce nom.

---

107. Cerise HATIVE.

Synonymes. — 1. Cerise The True Kentish (Langley, *Pomona*, 1729, pl. xviii, fig. 1). — 2. Cerisier Hatif (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 170). — 3. Cerise de Volger (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 43). — 4. Cerise Montmorency ordinaire (de quelques pépiniéristes). = Griotte Amarelle Double de Verre — *et* Griotte Double de Verre (*par erreur*; voir, ci-après, au paragraphe Observations).

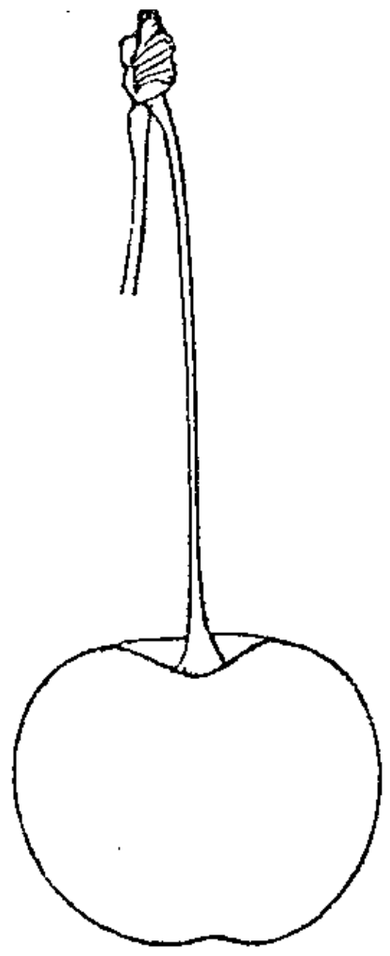
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, légèrement étalés, longs, grêles, quelque peu coudés, assez lisses, brun clair lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* gros, coniques-obtus, écartés du bois, souvent même sortis en brindilles, ayant les écailles brunes et mal soudées — *Feuilles :* nombreuses, moyennes, vert clair jaunâtre, ovales ou obovales, acuminées, canaliculées ou planes, à bords finement dentés et crénelés. — *Pétiole :* épais, très-court et très-rigide, violâtre, quelquefois pourvu de petites glandes globuleuses et carminées. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.

Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Sur Merisier, pour plein-vent haute-tige, il croît parfaitement, mais ses arbres, dont les rameaux sont trop retombants, ont une tête irrégulière et qui semble dégarnie. Sur Mahaleb, où sa rare fertilité augmente encore, il est très-beau sous toute espèce de forme naine.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux ou par un. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins comprimée aux pôles, à sillon faiblement accusé. — *Pédoncule :* court et grêle, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* très-mince, transparente, unicolore, d'un rouge clair et brillant devenant un peu plus foncé à l'insolation, quand est parfaite la maturité. — *Chair :* très-tendre, jaunâtre. — *Eau :* excessivement abondante, presque incolore, peu sucrée et fortement acidulée, surtout si la maturation est encore incomplète. — *Noyau :* assez petit, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale bien développée.

Cerise Hâtive.



MATURITÉ. — Commencement de juin.

QUALITÉ. — Deuxième, crue, mais première pour confitures, compotes et autres usages culinaires.

Historique. — Voilà, certes, l'auteur commun de nos deux anciennes variétés si connues, les Montmorency à Longue, puis à Courte Queue; et, sans plus tarder, je le prouve à l'aide du témoignage de Merlet, ce doyen des pomologues français :

« La *Cerise Hâtive* — écrivait-il en 1667 — vient du costé de Nanterre, sur des Cerisiers greffez qui demeurent toûjours nains, et s'étalent beaucoup plus qu'ils ne poussent en hauteur. Ce Plant est le meilleur et le plus franc, qui retient mieux son fruit, et fait une autre espece de Cerise plus grosse, plus rouge, qui a *la queuë longue*, le noyau fort petit, et beaucoup de chair. Il y en a encore d'une autre espece qui vient en mesme temps, qui est grosse, a *la queue courte*, et est douce. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1667, 1re édition, pp. 25-26.)

Que le cerisier Hâtif soit né chez nous, aux environs de Paris, la chose est très-probable ; seulement il naquit avant 1600, car ses descendants directs, les deux cerisiers de Montmorency, étaient déjà connus à Paris sous Henry IV (voir, pp. 362-366, l'article *C. de Montmorency*) ; et d'ailleurs George Lindley (1831, p. 144) dit que le cerisier *de Kent*, identique avec ce même Hâtif, pénétra en Angleterre sous Henri VIII (1509-1547), rapporté de Flandre, *suppose-t-on*, par Richard Haines, jardinier de ce monarque..... Mais au lieu de discuter une version qu'aucun texte probant n'appuie, je signalerai, quant à la Kentish cherry, une erreur manifeste qui chez nous règne depuis plus d'un siècle : Lorsque Duhamel, en 1768, décrivit la Montmorency à Courte Queue, il dit : « En Angleterre « elle est très-commune dans la province *de Kent*, dont elle porte le nom « (t. I, pp. 180-181) ; » assertion de tout point inexacte. Toutefois M. Mas (*le Verger*, 1865, t. VIII, p. 25) ayant relevé cette méprise de Duhamel, ce n'est pas elle que je veux remettre en évidence. Je veux affirmer — personne encore ne l'a fait — que les Anglais ont possédé DEUX Kentish cherries, l'une mûrissant chez eux au commencement de juin, et l'autre en juillet. Or, des deux, c'est la *fausse* variété — notre Montmorency à Longue Queue — que présentement ils cultivent sous ce nom. Quant à la vraie, de laquelle ils ne parlent plus, celle qui mûrit aux premiers jours de juin — notre cerise Hâtive — en 1729 Batty Langley, dans la *Pomona or the Fruit-Garden illustrated*, la figurait avec ces mots gravés en tête : *the* TRUE *Kentish cherry* [la VÉRITABLE cerise de Kent], note qui démontre bien que même à cette époque — et de là vint l'erreur de Duhamel — les horticulteurs anglais multipliaient plusieurs Kentish cherries..... Maintenant, au cas où l'on penserait que l'antique cerise Hâtive caractérisée par Merlet dès 1667, a pu

naître dans les Flandres, et de là gagner Nanterre, je répondrais : Rien ne m'est apparu qui m'autorise à l'avancer. Au contraire, la *Fructologie* hollandaise de Knoop (pp. 35 et 43) fournit des arguments pour la négative, puisqu'en 1771 ce pomologue regardait l'espèce nommée Volger aux Pays-Bas, espèce identique avec la Hâtive qui nous occupe, comme ayant produit les variétés françaises appelées, expliquait-il, cerise de Montmorency et cerise à Courte Queue. Au reste, voici la description qu'il a donnée de cette Volger, on va voir combien est frappante la ressemblance des deux variétés :

« *Cerise de Volger.* — Cette cerise est ronde et un peu aplatie du côté de la queuë ; sa couleur est d'incarnat, reluisante et diaphane ; elle n'est pas trop charnuë, mais pleine d'un suc aqueux. C'est pourquoi on la cultive très-peu, à moins que ce ne fût pour en faire des Confitures ou pour les étuver, à quoi elle est fort bonne à cause de sa couleur..... L'arbre croît bien, mais donne du bois menu, croissant de côté et pêle-mêle; il ne devient pas grand, mais est très-fertile..... » (Page 43.)

Observations. — Les noms *griotte Amarelle Double de Verre* et *griotte Double de Verre* ne sont pas, comme souvent on l'a dit, synonymes de la vraie Kentish, ou cerise Hâtive; ils le sont uniquement de Grosse Cerise Rouge pâle; nous l'affirmons avec le consciencieux Oberdieck (t. III, p. 163, n° 56).

CERISE HATIVE D'ANGLETERRE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE HATIVE DE BOULEBONNE. — Voir *Guigne Précoce de Tarascon*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE HATIVE D'ESPAGNE NOIRE. — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

CERISES : HATIVE MALGRÉ TOUT,

— HATIVE ET TARDIVE,

Synonymes de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

HEAUME, HEAUMIER. — Nom donné jadis, de leur forme en casque sans cimier, à quelques variétés de Bigarreaux, dont le Gros-Cœuret est le type. Le Berriays voulut faire, en 1784 (t. I, p. 246), de ce petit groupe une espèce différente du Bigarreau, mais il fut le seul, croyons-nous, qui tenta sérieusement d'établir cette classification. Aujourd'hui, les dénominations Heaume, Heaumée, Heaumier sont radicalement bannies de la nomenclature. (Voir aussi l'article *Bigarreau*, pp. 173-174.)

CERISES : HEAULME,

— HEAULMÉE,

— HEAUME BLANC,

Synonymes de *Bigarreau Gros-Cœuret*. Voir ce nom.

CERISE HEAUME NOIRE. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE HEAUME ROUGE. — Synonyme de *Bigarreau Turca*. Voir ce nom.

CERISE HECK. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

CERISE HERZOGINE VON ANGOULÊME. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE DE HOLLANDE. — Je ne possède plus cette variété hollandaise, qui fut importée chez nous vers 1740, et de laquelle j'ai déjà parlé plus haut (voir p. 298, paragraphe OBSERVATIONS), en m'occupant de la *griotte de Portugal*, avec laquelle on l'a mainte fois confondue. Elle a pour *Synonymes :* 1. CERISE COULARDE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 184). — 2. CERISE D'ESPAGNE (Calvel, *Traité sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 146). — 3. CERISE DE MONTREUIL (Pirolle, *l'Horticulteur français*, 1824, p. 328). — Nous ferons remarquer, en outre, que la cerise Royale de Duhamel ayant été souvent surnommée de Hollande, il faut s'appliquer à ne pas commettre quelque méprise à l'égard de ces deux variétés. Du reste, le cerisier de Hollande est devenu fort rare en pépinière ; sa fleur, très-sujette à couler, n'engage nullement à le multiplier. Ses fruits, cependant, sont excellents et hâtifs : ils mûrissent à la mi-juin.

CERISE DE HOLLANDE. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISE HOLLANDISCHE GROSSE PRINZESSIN. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

---

108. CERISE HOLMAN'S DUKE.

Synonymes. — 1. GRIOTTE ROYALE KHERY-DUK TARDIVE (André Thoüin, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. III, p. 270). — 2. CERISE ARCH DUKE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 60). — 3. CERISE LATE DUKE (*Id. ibid.*). — 4. CERISE HALMANS DUKE (Loiseleur-Deslongchamps, *Revue horticole*, année 1848, p. 431). — 5. CERISE ANGLAISE TARDIVE (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1866, p. 85).

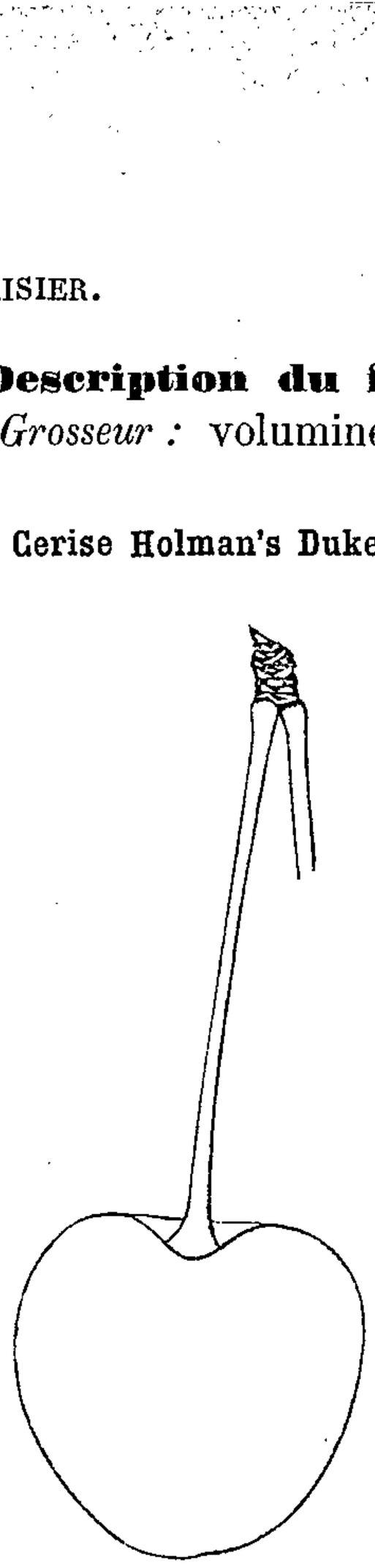
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* très-nombreux, presque érigés, grêles, assez courts, géniculés, d'un brun clair légèrement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, arrondies, des plus petites. — *Coussinets :* peu ressortis et souvent se prolongeant en arête. — *Yeux :* volumineux, ovoïdes arrondis, écartés du bois, aux écailles grises ou brunes. — *Feuilles :* nombreuses, petites ou moyennes, vert jaunâtre, ovales ou obovales, très-acuminées, planes ou relevées en gouttière, irrégulièrement et faiblement dentées et crenelées, puis portant parfois à leur base de très-petites glandes. — *Pétiole :* très-court, bien nourri, assez rigide, un peu rougeâtre, non glanduleux. — *Fleurs :* tardives, à épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il fait, sur Merisier, des plein-vent de toute beauté ; on peut également, sur Mahaleb, le destiner aux formes buisson, espalier, basse-tige ou pyramide, sa vigueur est assez grande pour qu'il y croisse parfaitement, il s'y montre même encore plus fertile que sur Merisier.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, ordinairement. — *Grosseur :* volumineuse ou très-volumineuse. — *Forme :* en cœur plus ou moins raccourci, à sillon modérément accusé. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* rouge brunâtre ponctuée de gris. — *Chair :* blanc rosé, filamenteuse, assez tendre. — *Eau :* abondante, presque incolore, sucrée, agréablement acidulée. — *Noyau :* moyen, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale faiblement ressortie.

Cerise Holman's Duke.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Variété d'origine anglaise, elle remonte au commencement du XVIII^e^ siècle et fut signalée par Langley, en 1729, dans sa *Pomona* (pl. XVII, fig. 1). Très-souvent réunie ou confondue avec la May Duke, autre cerise également indigène à l'Angleterre, et qui chez nous est appelée Royale hâtive, elle s'en éloigne cependant par des caractères tellement tranchés, que George Lindley, botaniste et pomologue dont le nom fait autorité, l'a certifié de façon absolue :

« La *Holman's Duke* — a-t-il dit en 1831 — est une variété très-distincte de la May Duke, et que même on ne saurait confondre avec aucune autre. Ses rameaux sont courts, érigés, des plus grêles..... Son fruit, quand celui de la May Duke se trouve en pleine maturité; est encore tout vert et ne mûrit, n'importe à quelle exposition, qu'un mois au moins après ce dernier. » (*Guide to the orchard and kitchen garden*, p. 143.)

Promptement importée dans notre pays, puisque Duhamel l'y mentionna dès 1768 (t. I, p. 194), la Holman's Duke y est cependant assez rare, la *vraie,* cela s'entend, nombre d'horticulteurs demeurant persuadés qu'elle ferait, en leurs jardins, double emploi avec la May Duke. Et pourtant l'affirmation contraire figurait déjà dans les recueils spéciaux, en 1843, émanée d'un juge bien compétent, de Prévost, alors pépiniériste à Rouen :

« Je préviens — écrivait-il — les amateurs de Cerises, que celle que l'on vend depuis quatre ou cinq ans, à Vitry, sous le nom Duchesse d'Angoulême, n'est autre que la très-belle et très-bonne variété décrite, il y a plus de soixante ans, dans le *Traité des arbres fruitiers* de Duhamel, sous le nom *Holman's Duke*, variété CONFONDUE A TORT, par quelques pomologistes actuels, AVEC LA CERISE ROYALE, dite PRÉCOCE D'ANGLETERRE, dont elle diffère notablement par..... etc., etc..... » (*Annales de Flore et de Pomone*, 1843-1844, pp. 48-49.)

CERISE HORTENSE. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE HORTENSE LAROSE. — Voir c. *Reine-Hortense,* parag. OBSERVATIONS.

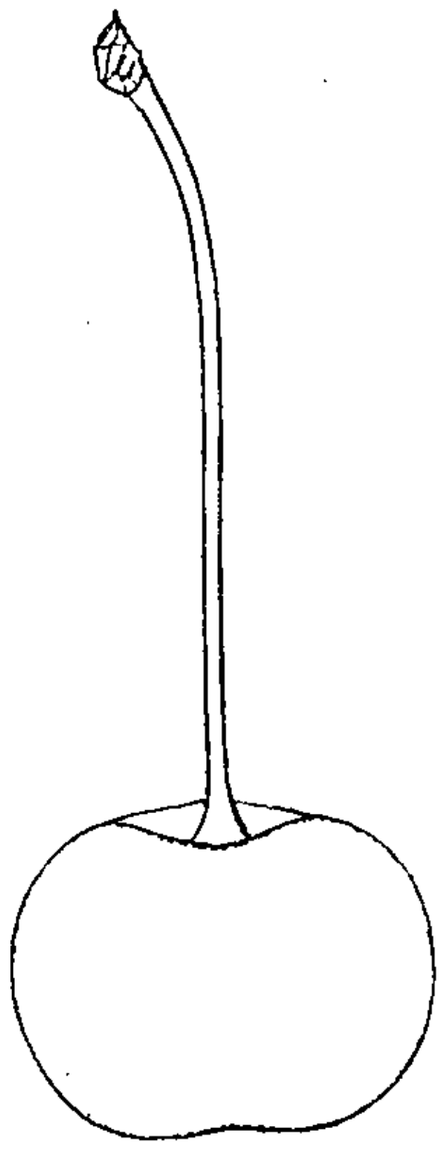
CERISE HYBRIDE DE LAEKEN. — Syn. de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

I

109. Cerise IMPÉRATRICE EUGÉNIE.

Synonymes. — 1. Cerise Empress Eugenie (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, édit. de 1869, p. 480). — 2. Cerise Silva de Palluau (Société pomologique de France, *Bulletin*, année 1874, nº 6, p. 115).

Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, courts et de force moyenne, non géniculés, rugueux et d'un brun clair amplement maculé de gris cendré. — *Lenticelles :* abondantes, jaunâtres, fines, arrondies. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* gros, ovoïdes et renflés, écartés du bois, aux écailles brunâtres et bordées de gris. — *Feuilles :* nombreuses, moyennes, vert intense, obovales ou ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords faiblement dentés et surdentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, roide, rouge violacé, quelquefois muni de petites glandes saillantes nuancées de carmin. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.



Fertilité. — Très-grande.

Culture. — Quoique sa vigueur laisse à désirer, on doit cependant le recommander pour les formes naines sur Mahaleb, car il s'y montre régulier et d'une excessive fertilité. Le plein-vent sur Merisier lui est moins favorable.

Description du fruit. — *Comment attaché* : par un, le plus habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse comprimée aux pôles et légèrement bossuée, à sillon généralement assez marqué. — *Pédoncule :* long, de moyenne force, inséré dans une très-large mais peu profonde cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* mince, unicolore, rouge-pourpre à la parfaite maturité. — *Chair :* d'un blanc carné, filamenteuse et très-tendre. — *Eau :* abondante, rosée, savoureusement acidulée et sucrée. — *Noyau :* petit ou moyen, très-arrondi, rarement bien bombé, ayant l'arête dorsale très-émoussée.

Maturité. — Vers la mi-juin.

Qualité. — Première.

Historique. — Le pied-type qui donna naissance à cette variété, poussa

spontanément, en 1845, chez M. Varenne, propriétaire-cultivateur à Belleville-lez-Paris, et se mit à fruit en 1850. Quatre ans plus tard la Société d'Horticulture de Paris, appelée à se prononcer sur le mérite et l'authenticité du nouveau cerisier, le trouva très-digne d'être multiplié, et le nomma, pour en faciliter encore la propagation, cerisier Impératrice Eugénie. Voici les principaux passages du *Rapport* de la Commission qui fut chargée de cet examen :

« ..... Messieurs, le 16 juin 1854 votre Commission s'est rendue dans une des propriétés de M. Varenne, située dans le haut de Belleville, où il nous a fait voir dans une vigne un cerisier franc de pied, de l'âge de huit à neuf ans et de trois mètres environ de hauteur. Autour de ce cerisier nous avons vu plus d'une centaine de drageons, d'une taille de cinquante centimètres à deux mètres. M. Varenne nous a dit que ce cerisier avait levé de noyau dans sa vigne, qu'il drageonnait beaucoup..... et avait produit des fruits pour la première fois il y a quatre ans..... Votre Commission a reconnu la vérité de ce que M. Varenne lui a dit, puisqu'elle a vu le *pied-mère* ainsi que tous les drageons chargés d'une grande quantité de très-belles et bonnes cerises..... ayant beaucoup de rapports avec la Royale anglaise,..... mais d'un goût vineux plus agréable et de quinze jours au moins plus hâtives ..... Elle l'a nommé IMPÉRATRICE EUGÉNIE. » (*Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1854, t. XLV, pp. 316-317.)

Comme dernier renseignement, j'ajouterai que M. Armand Gontier, pépiniériste à Fontenay-aux-Roses, acheta de M. Varenne la propriété de ce cerisier, et qu'il en fut ainsi le promoteur. Il le mit au commerce en 1855.

CERISIERS : INDUL OU INDULLE, — INDULLE D'ORLÉANS, } Synonymes de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE D'ITALIE. — Voir *Bigarreau d'Italie*.

CERISE D'ITALIE. — Synonyme de cerise *de Planchoury*. Voir ce nom.

CERISE D'ITALIE BLANCHE. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

J

CERISES : JABOULAISE,

— DE JABOULAY,

} Synonymes de *Bigarreau Jaboulay*. Voir ce nom.

CERISE JARDINE DE MONS. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE DES JARDINS. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE JAUNE A CŒUR. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES : JEFFREY'S DUKE,

— JEFFREY'S ROYAL,

— JEFFREY'S ROYAL CAROON,

— JEFFRIE'S DUKE,

} Synonymes de cerise *Royale*. Voir ce nom.

K

CERISE DE KALB. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISES : DE KENT, ——————
— KENTISH, ——————
— KENTISH RED, ——————
— KENTISH (THE TRUE), ——————

} Synonymes de cerises *Hâtive* et *de Montmorency*. Voir ces noms; voir aussi cerise *de Montmorency à Courte Queue*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISIER KLEINE FRÜHE AMARELLE. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE KLEINE GLAS VON MONTMORENCY. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE KLEINE WEISSE FRÜHE. — Synonyme de *Guigne Blanche précoce*. Voir ce nom.

CERISES KÖNIGLICHE AMARELLE. — Synonymes de cerise *de Montmorency* et de *Griottier Nain précoce*. Voir ces noms.

CERISE KRIEK. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

L

Cerise LABERMANN. — Synonyme de *Bigarreau Labermann*. Voir ce nom.

Cerise LAMPÉ NOIRE. — Voir *Bigarreau Noir Lampé*.

Cerise LARGE MAY DUKE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

---

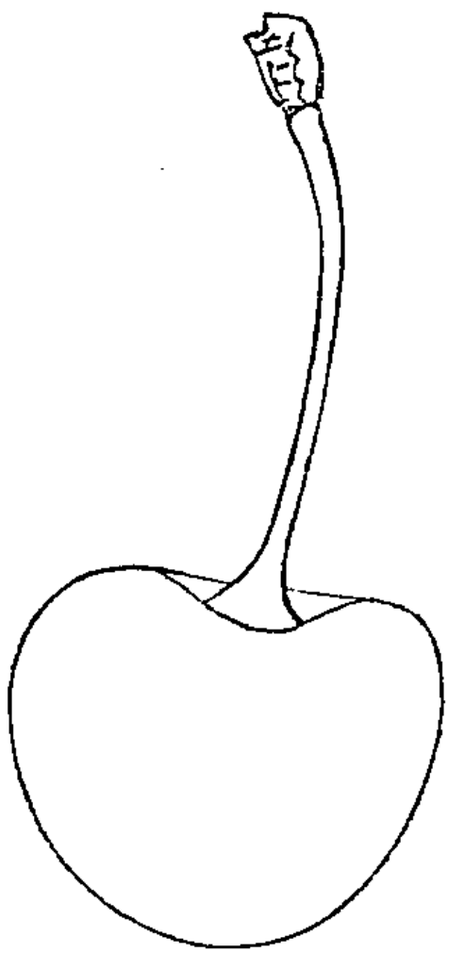
110. Cerise LAROSE.

Synonymes. — 1. Cerise Larose Glas (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuck der Obstkunde*, 1861, t. III, pp. 177-178, nº 63). — 2. Cerise de Saxe (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés à la base, gros, assez longs, peu géniculés, brun clair lavé et tacheté de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, arrondies et d'un blanc jaunâtre. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* moyens ou volumineux, coniques-obtus, faiblement écartés du bois. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, d'un beau vert, obovales ou ovales-allongées, acuminées, planes ou relevées en gouttière, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* un peu court, bien nourri, violâtre, à glandes saillantes et carminées. — *Fleurs :* précoces, s'épanouissant successivement.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Sous toute forme et sur tout sujet il fait de jolis arbres très-réguliers et très-rustiques.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par un et quelquefois par deux. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur très-obtus, à sillon faiblement marqué. — *Pédoncule :* assez court, de moyenne force, inséré dans une large et profonde cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* rouge vif, finement ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* jaunâtre, tendre, un peu filamenteuse. — *Eau :* abondante, vineuse, légèrement sucrée, acidule, fort agréable. — *Noyau :* assez gros, ovoïde, ayant les joues faiblement renflées et l'arête dorsale bien développée.

Maturité. — Commencement de juillet.

Qualité. — Première.

Historique. — Depuis une dizaine d'années j'ai perdu cette variété, et je n'ai pu, tellement elle est rare en pépinière, la retrouver chez mes principaux confrères. Cela tient surtout à ce qu'on la croit, mais bien à tort, identique avec la cerise Reine-Hortense. Aussi l'ayant décrite et dégustée lors de son introduction chez moi, la fais-je figurer dans cet ouvrage afin de mettre les incrédules à même de reconnaître, par l'examen comparatif des deux cerisiers et de leurs produits, que grande en est la dissemblance. Les Allemands — voir Dittrich (1841), Dochnahl (1858), Oberdieck (1861) — ont cultivé des premiers le cerisier Larose, car le pépiniériste Louis Noisette l'envoya de Paris, vers 1834, à Meiningen (Saxe), chez un amateur de nouveautés. D'où vient le surnom cerise de Saxe donné dans maintes contrées de l'Allemagne aux fruits de notre Larose, sorti d'un semis fait en 1826, à Neuilly, par Girault dit Larose, jardinier très-connu dont nous parlerons plus longuement à l'article cerisier *Reine-Hortense* (pp. 379-382).

CERISE LAROSE GLAS. — Synonyme de cerise *Larose*. Voir ce nom.

CERISE LATE DUKE. — Synonyme de cerise *Holman's Duke*. Voir ce nom.

CERISE LATE KENTISH. — Voir cerise *de Montmorency*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISES : LAUERMANN, ——— } Synonymes de *Bigarreau Napoléon I^er^*. Voir ce nom.
— LAUERMANN (CROSSE-), ———

CERISE LEDER. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

111. CERISE LEMERCIER.

Synonymes. — 1. BIGARREAU GANT NOIR (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1863, p. 13, n° 31). — 2. CERISE GANT NOIR (de quelques pépiniéristes). = GRIOTTE DE PRUSSE (*par erreur ;* voir ci-après, au paragraphe OBSERVATIONS).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, légèrement flexueux, d'un brun jaunâtre très-amplement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, grandes, arrondies, grisâtres. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, coniques-obtus, à large base, écartés du bois, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, moyennes, d'un beau vert en dessus, d'un vert grisâtre en dessous, ovales ou obovales, courtement acuminées, régulièrement et profondément dentées et surdentées, puis munies parfois, à leur base, de deux petites glandes globuleuses et carminées. — *Pétiole :* court, gros, roide, violacé, portant assez souvent, quand les feuilles en sont dépourvues, une ou deux glandes. — *Fleurs :* tardives et s'épanouissant successivement, elles sont ponctuées de rose violâtre.

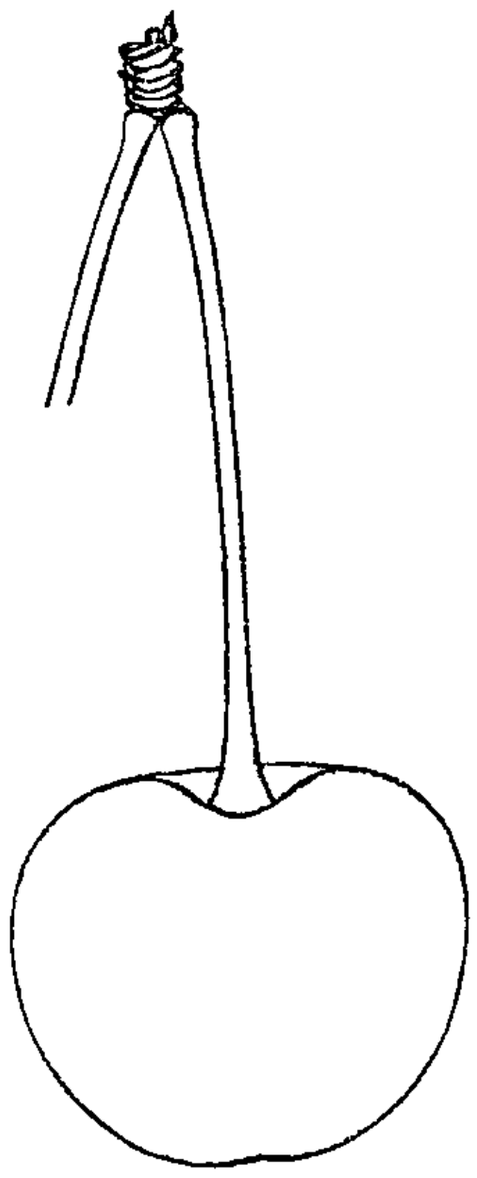
FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — On le greffe indistinctement sur Mahaleb ou Merisier, sa végétation

s'accommodant très-bien de l'un et l'autre de ces sujets, n'importe sous quelle forme on veuille l'y cultiver.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, généralement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur très-obtus, et parfois même presque globuleuse, à sillon plus ou moins apparent. — *Pédoncule :* assez long, de moyenne force, inséré dans une profonde cavité. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* d'un beau rouge intense nuancé de brun à la parfaite maturité. — *Chair :* mi-tendre et rosée. — *Eau :* abondante, colorée, acidule quoique très-sucrée. — *Noyau :* gros ou moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large et presque émoussée.

Cerise Lemercier.



MATURITÉ. — Successive : depuis la fin de juillet jusqu'à la moitié d'août.

QUALITÉ. — Deuxième, plutôt que première.

Historique. — La variété ici décrite me fut envoyée de Belgique en 1852, époque où Laurent de Bavay commençait à la multiplier dans ses pépinières de Vilvorde-lez-Bruxelles. Bientôt confondue avec la Reine-Hortense elle donna lieu à nombre de méprises, et pourtant plusieurs pomologues s'étaient empressés de les déclarer très-dissemblables. Ainsi, pour n'en citer qu'un, M. Auguste Hennau, professeur à l'Université de Liége, caractérisant dès 1854 la cerise Lemercier dans les *Annales de pomologie belge et étrangère,* s'exprima de la sorte, quant au cas en question :

« Beaucoup — écrivit-il — ont pensé que la cerise LEMERCIER, *dont nous sommes redevables à M. C. Jamin, de Paris,* était une espèce identique, ou à peu près, à la Reine Hortense sous un nom de nouvelle création. Il n'en est rien, et sur ce point plus d'incertitude possible, après une lecture tant soit peu attentive de ma description : époques de la feuillaison, de la floraison, de la maturité — coloris et volume du fruit — saveur plus acidule — teintes et mouchetures de l'épiderme cortical — configuration des rameaux et des feuilles..... ce sont là autant de caractères saillants qui les différencient, et rendent le doute impossible. » (T. II, pp. 19-20.)

Si M. Hennau fait connaître la provenance du cerisier Lemercier, il ne dit rien du personnage auquel on l'a dédié. Je dois garder le même silence, n'ayant pu me procurer sur lui le moindre renseignement.

Observations. — Le nom *griotte de Prusse* ne saurait être classé parmi les synonymes de la cerise Lemercier, l'arbre qui l'a reçu différant essentiellement, ainsi que ses produits, de l'arbre et des fruits de cette dernière variété. Il en est de même du surnom *Belle-Audigeoise,* qui n'appartient qu'à la Grosse Cerise Ambrée. — Enfin nous rappelons que la cerise *Précoce Lemercier* décrite en 1866 par M. de Mortillet (t. II, p. 142), et qu'il assimilait à la Lemercier des Belges, ici caractérisée, ne s'y rapporte aucunement, puisqu'elle mûrit vers la mi-juin, six ou sept semaines avant l'autre ; c'est uniquement la *vraie* Duchesse de Palluau, comme nous l'avons établi plus haut (p. 262).

CERISIERS : LITTLE MAY, ——— } Synonymes de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

— LITTLE MAY DUKE, ———

CERISE A LONGUE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

———

CERISES : LOUIS, ——— } Synonymes de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

— LOUIS XVIII, ———

— LOUIS-PHILIPPE, ———

CERISIER LUCIE. — Synonyme de cerisier *Mahaleb*. Voir ce nom.

———

CERISES : LUCIE, ——— } Synonymes de *Guigne Carnée Winkler*. Voir ce nom.

— LUCIEN, ———

CERISE LYONNAISE. — Synonyme de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). Voir ce nom.

M

CERISES : MACALEB, ——— } Synonymes de cerise *Mahaleb*. Voir ce nom.

— MAGALET, }

CERISE MAGGESE. — Voir *Guigne Maggese*.

CERISE MAGNIFIQUE DE SCEAUX. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

---

112. CERISE MAHALEB.

Synonymes. — 1. C. MAGALET (Liger, *la Nouvelle maison rustique*, édition de 1755, t. II, p. 190). — 2. C. BOIS DE SAINTE-LUCIE (*Id. ibid.*). — 3. C. DES VOSGES (la Bretonnerie, *l'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 186). — 4. C. DE SAINTE-LUCIE (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 588, et t. III, p. 264). — 5. C. LUCIE (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1794, t. I, p. 167). — 6. C. ODORANT (Lamarck, *Encyclopédie méthodique*, 1804, Botanique, t. V, p. 665). — 7. C. COMMON MAHALEB (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 29, nº 239). — 8. C. COMMON PERFUMED (*Id. ibid.*). — 9. C. MACALEB (Karl Koch, *Dendrologie*, 1869, t. I, p. 116).

Le Mahaleb, aux très-petits fruits des plus amers, non comestibles, globuleux et noir rougeâtre, est le meilleur porte-greffe pour la multiplication, sous forme basse-tige, des espèces ou des variétés du genre qui nous occupe. Sa hauteur atteint cinq ou six mètres, et son port rappelle celui du Cerisier proprement dit, mais à tête plus arrondie. Très-touffu, il a de petites feuilles cordiformes, pétiolées, glanduleuses. Ses fleurs, blanchâtres, excessivement petites et disposées en très-courtes grapes, s'ouvrent dès l'apparition du printemps. C'est de semis que les pépiniéristes obtiennent cet arbre, mais on peut aussi le propager à l'aide de ses drageons, ou par la greffe sur Merisier. On le rencontre à l'état sauvage en différents pays : Allemagne, Autriche, Piémont, Crimée, Tartarie, et chez nous également, surtout aux environs de Commercy, puis de Sainte-Lucie (Meuse), hameau qui possédait avant la Révolution un couvent

de Minimes dont les religieux s'étaient appliqués, jadis, à propager en France cette précieuse espèce; d'où vint qu'elle fut, au début, communément appelée cerisier *de Sainte-Lucie;* surnom qui, trompant aussitôt nombre d'auteurs, fit qu'on déclara le Mahaleb originaire de l'île de Sainte-Lucie, l'une des Antilles. Et de cette méprise, ajouterai-je, dut naître l'opinion que les cerisiers Sainte-Lucie et Mahaleb n'étaient pas identiques; opinion qui régnait encore en 1780 (voir Mayer, *Pomona franconica,* 1779, t. II, p. 5). Mais si Duhamel, lui-même, alors la partagea dans son *Traité des arbres et arbustes cultivés en France en pleine terre* (t. Ier, pp. 148, 150 et 151), aujourd'hui nos arboriculteurs reconnaissent tous la parfaite identité de ces deux cerisiers. Insister sur ce point, serait donc inutile. Disons plutôt, pour terminer, que le nom Mahaleb appartient à la langue arabe, et que le bois, très-odorant, de l'arbre qui le porte, sert à fabriquer maints objets de luxe : boîtes, coffrets, étuis, tabatières, etc., ainsi que d'élégants petits meubles d'un prix souvent assez élevé. Quant aux feuilles du Mahaleb, également odoriférantes, elles sont utilisées chez les parfumeurs, et même chez les cuisinières, nul ingrédient ne donnant meilleur fumet au gibier, goût plus savoureux à certaines sauces, à certaines crèmes. Enfin le Mahaleb sert avantageusement à la décoration de nos jardins paysagers, soit groupé dans les massifs, allées ou berceaux, soit isolé sur les gazons. = Il en existe une variété à *feuilles panachées.*

CERISES DE MAI. — Synonymes de cerise *Royale hâtive* et de *Griottier Nain précoce.* Voir ces noms.

CERISE DE MAI DE COBOURG. — Voir *Guigne Pourpre hâtive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE DE MAI PRINTANIÈRE. — Synonyme de *Griottier Nain précoce.* Voir ce nom.

CERISE MALACCORD. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense.* Voir ce nom.

CERISE MALGRÉ-TOUT. — Synonyme de cerise *Royale hâtive.* Voir ce nom.

CERISES : MARASCA,
— MARASCHINO,
— MARASCO,
} Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Petite-*). Voir ce nom.

CERISE MARASQUE (GROSSE-). — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE MARASQUIN. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Petite-*). Voir ce nom.

CERISE MARBŒUF. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint.* Voir ce nom.

CERISE MARCHANE. — Synonyme de *Bigarreau Commun.* Voir ce nom.

---

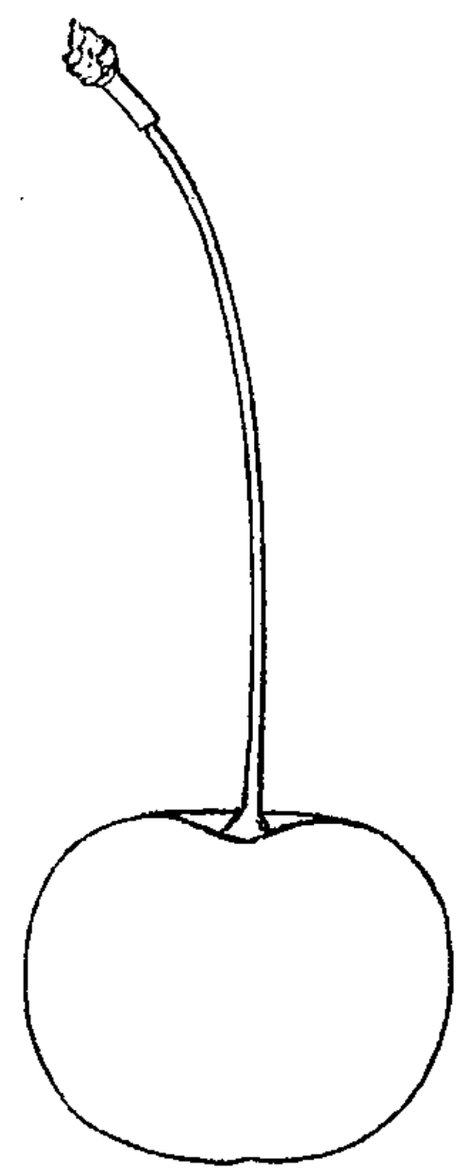
113. CERISE MARIE-THÉRÈSE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, très-longs, un peu géniculés, brun clair à la base, vert pâle au sommet. — *Lenticelles :* assez abondantes, grandes, allongées, proéminentes. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* de grosseur moyenne, grisâtres, ovoïdes-pointus, écartés du bois, souvent même sortis en brindilles à la base du rameau. — *Feuilles :* peu nombreuses, assez petites, vert jaunâtre en dessus, cotonneuses et vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, sensiblement acuminées, irrégulièrement et très-profondément dentées sur leurs bords, qui sont plus ou moins ondulés. — *Pétiole :* gros, court et roide, violâtre à la base, portant plusieurs glandes globuleuses et carminées. — *Fleurs :* assez précoces, à épanouissement successif.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il fait de très-beaux arbres sous toute forme et sur tout sujet.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, le plus généralement. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse très-comprimée aux pôles, à sillon bi-latéral fort large mais peu profond. — *Pédoncule :* assez long, grêle, inséré dans une faible cavité. — *Point pistillaire :* petit, grisâtre, enfoncé. — *Peau :* fine et ferme, transparente, rouge clair sur le côté de l'ombre, rouge-cornaline à l'insolation, puis ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* jaunâtre, compacte, fondante. — *Eau :* des plus abondantes, incolore, bien sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* moyen, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale large et peu tranchante.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'exquise cerise ici décrite est encore inconnue. L'arbre qui l'a produite, venu de semis dans le domaine de Luigné, près Châteaugontier (Mayenne), compte au plus une vingtaine d'années. M. de Luigné, son heureux obtenteur, l'a récemment dédié à sa fille Marie-Thérèse. Des fruits et des greffons m'en ayant été offerts en 1873, j'ai trouvé trop méritante cette nouvelle variété, pour ne pas m'efforcer d'aider activement à sa propagation. Elle est donc maintenant dans mes pépinières, où déjà même elle a fructifié.

CERISE MAY CLUSTER DE VIRGINIE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISES : MAY DUKE, _____ } Synonymes de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

— MAY KERZOG, _____ }

CERISE MERISE NOIRE. — Voir *Merisier*.

---

114. CERISIER MERISIER.

Cet arbre est avec le Mahaleb (voir ce mot, p. 356) le meilleur sujet qu'on puisse choisir pour greffer les variétés des diverses espèces du Cerisier, et particulièrement celles qui réclament la haute-tige plein-vent. Doué d'un port superbe il se développe vite, atteignant souvent une élévation de huit ou dix mètres, surtout dans nos forêts, où il pousse naturellement, et, grâce à ses noyaux, très-abondamment; ce dont les tourneurs, les ébénistes, les charpentiers et les chaisiers sont loin de se plaindre, car chaque jour ils en emploient des quantités considérables. Deux fois plus longues que larges, retombantes et dentées irrégulièrement, ses feuilles sont d'un vert blanchâtre en dessous mais d'un beau vert brillant en dessus; leur pétiole est grêle et flasque. Assez petites, et toujours plusieurs sur le même bouton, ses fleurs ont les pétales d'un blanc pur. Quant à ses fruits, noirs pour la plupart et peu volumineux, leur saveur, sans être amère, n'a cependant rien d'agréable; aussi, chez nous, les dédaigne-t-on généralement, au grand profit des oiseaux, qui s'en montrent très-friands. En Allemagne, au contraire, chacun s'ingénie à les utiliser: « Nous en faisons — « écrivait Mayer en 1776 — plus de cas qu'en France; presque toutes les espèces « se mangent avec plaisir par les gens de la campagne; on les sèche, on les confit, « et les liquoristes s'en servent beaucoup pour en tirer du *Kirschwasser*, puis pour « colorer les ratafias et corriger l'âcreté de l'eau-de-vie. » (*Pomona franconica*, t. II, pp. 28-29.) Cette espèce se multiplie par le semis ou de drageon; elle est connue de toute antiquité, sans néanmoins qu'il m'ait été possible de lui trouver des synonymes, sauf le surnom *Corbine*, qui lui fut, au moyen âge, donné dans quelques contrées « par ce fait — disait Mathiolus en 1561 — que les Merises « teignent en noir les mains, les dents et les lèvres; désagrément auquel elles « doivent d'être à peu près bannies de nos desserts. » (*Commentarii in Dioscoridem.*) Ménage n'a pu déterminer de façon précise l'origine du mot Merisier. Volontiers il eût dérivé ce terme, d'*amarus*, amer; mais, les Merises étant douces, il dut rejeter cette étymologie. De nos jours le Héricher, dans son *Glossaire* (t. II, p. 455), en propose une nouvelle et qui ralliera, je crois, toutes les opinions: il dit Merisier venu, par contraction, de *mé-cerisier*: mauvais cerisier; *mé*, dans l'ancien dialecte normand, signifiant mal, et mauvais. = Il existe un *Merisier à fleur double*, gagné par les soins de l'homme ou dû simplement au hasard, je ne sais, mais déjà cultivé en 1628, date à laquelle le pomologue le Lectier, d'Orléans, l'inscrivait sur le *Catalogue de son verger* (p. 32). Ce bel arbre, fort recherché pour l'ornementation des jardins, fleurit successivement pendant une quinzaine et paraît alors couvert de neige, tant ses fleurs, qui conservent beaucoup d'étamines et dont le pistil est monstrueux, sont abondantes et blanches.

CERISE MERISE NOIRE DES ALLEMANDS. — Synonyme de *Guigne Noire des Bois*. Voir ce nom.

CERISES : DE MERMER, ——————
— DE MERUER, ——————
— MERVEILLE DE HOLLANDE, ——————

Synonymes de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE MERVEILLE DE SEPTEMBRE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE DE MILAN. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE MONAT'S AMARELLE. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE DE MONSIEUR DE BIRON. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISE DE MONSIEUR LE COMTE DE SAINT-MAURE. — Synonyme de *Griotte d'Allemagne*. Voir ce nom.

CERISE MONSTROSE MARMOR. — Synonyme de *Bigarreau de Mezel*. Voir ce nom.

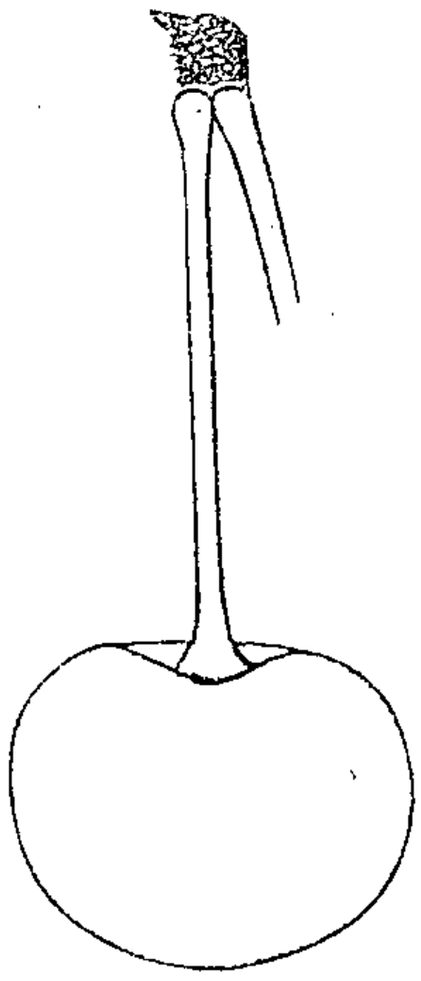
---

115. CERISE MONSTROUS DUKE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, très-étalés, peu longs et peu gros, légèrement coudés, brun verdâtre lavé de gris cendré, surtout à la base. — *Lenticelles :* clair-semées, jaunâtres, petites, arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* volumineux, coniques, écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses et moyennes, vert pâle, ovales-allongées, sensiblement acuminées et finement dentées. — *Pétiole :* épais, assez long, roide, violacé, à petites glandes arrondies, plates et faiblement vermillonnées. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sa vigueur très-modérée le recommande particulièrement pour le buisson et la basse-tige, formes sous lesquelles il fait, sur Mahaleb, de petits arbres assez bien ramifiés.



Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, très-habituellement. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* globuleuse comprimée à la base et rarement ayant le sillon bien marqué. — *Pédoncule :* gros, un peu court, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* large et saillant. — *Peau :* très-mince, transparente, à fond jaune d'ambre, en partie recouvert de rouge clair. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, molle et quelque peu filamenteuse. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée et très-agréable, quoique sensiblement acidulée. — *Noyau :* petit, arrondi, bien bombé, se détachant de la chair mais restant fixé au pédoncule; son arête dorsale est large et peu tranchante.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — MM. Simon-Louis, pépiniéristes à Metz, ont été chez nous les propagateurs de cette variété, qu'en 1866 leur *Catalogue* (pp. 2 et 5) disait « nouvelle, et sortie de l'Anglaise hâtive, » sans toutefois en indiquer la véritable provenance, que je n'ai pu découvrir. Très-bonne, la Monstrous Duke, qui semble

par son nom se rattacher à l'Amérique ou bien à l'Angleterre, mérite certes la culture, mais ne mérite pas la qualification de monstrueuse, car depuis neuf ans je l'ai rarement vue dépasser quelque peu le volume du type ici figuré.

CERISE MONSTRUEUSE DE BAVAY. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE MONSTRUEUSE DE BOURGUEIL. — Synonyme de cerise *Montmorency de Bourgueil*. Voir ce nom.

CERISE MONSTRUEUSE A COURTE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE MONSTRUEUSE DE JODOIGNE. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE MONSTRUEUSE A LONGUE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE MONSTRUEUSE DE VILVORDE. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE DE MONTMORENCY. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

---

116. CERISE DE MONTMORENCY.

Synonymes. — 1. CERISE DE CINQ POUCES DE TOUR A LONGUE QUEUE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 32). — 2. C. MONSTRUEUSE A LONGUE QUEUE (*Id. ibid.*). — 3. C. COULARDE A LONGUE QUEUE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 27 ; et 1675, p. 23). — 4. C. A CONFIRE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 493). — 5. C. COULARDE (*Id. ibid.*). — 6. C. A LONGUE QUEUE (dom Gentil, *le Jardinier solitaire*, 1705, p. 93). — 7. C. DES JARDINS (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, pp. 145-146). — 8. C. ROUGE COMMUNE (*Id. ibid.*). — 9. C. PETIT-GOBET (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 39, n° 19). — 10. GRIOTTE WEICHSELBAUM VON MONTMORENCY (Kraft, *Pomona austriaca*, 1797, t. I, p. 6). — 11. CERISE AMARELLE ROYALE HATIVE (*Feuille du cultivateur*, année 1803, p. 149). — 12. C. COMMUNE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 24, n° 150). — 13. C. MONTMORENCY A LONGUE QUEUE (*Id. ibid.*). — 14. C. PIE (William Coxe, *Cultivation of fruit trees*, 1817, p. 249, n° 8). — 15. C. COMMON RED (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 285). — 16. C. COMMUNE A TROCHET [de quelques pépiniéristes] (*Id. ibid.* ; — et Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, n° 21). — 17. C. EARLY RICHMOND (Thompson, *ibid.*). — 18. C. KENTISH (Thompson, *ibid.* ; — Congrès pomologique, *ibid.* ; — et Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 481). — 19. KENTISH RED (Thompson, *ibid.*). — 20. C. MUSCATE DE PRAGUE (*Id. ibid.*). — 21. C. SUSSEX (*Id. ibid.*). — 22. C. VIRGINIAN MAY (*Id. ibid.*). — 23. C. KLEINE GLAS VON MONTMORENCY (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 269). — 24. C. FLEMISH [de quelques pépiniéristes] (Thompson, *Catalogue of fruits, etc.*, édition de 1842, p. 60, n° 55). — 25. GRIOTTE GEMEINE AMARELLE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 69, n° 248). — 26. C. FRÜHE KÖNIGLICHE AMARELLE (Jahn, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 533, n° 104). — 27. C. KÖNIGLICHE AMARELLE (*Id. ibid.*). — 28. C. CLUSTER DE VIRGINIE (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 481). — 29. C. DE KALB (*Id. ibid.*). — 30. C. MAY CLUSTER DE VIRGINIE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : fort. — *Rameaux :* très-nombreux, légèrement étalés, longs, de moyenne grosseur, non géniculés, lisses, d'un brun clair

lavé de gris cendré ; leurs mérithalles sont inégaux et des plus longs. — *Lenticelles :* très-rares, arrondies et très-fines. — *Coussinets :* généralement peu ressortis. — *Yeux :* petits ou moyens, coniques-aigus ou coniques-arrondis, sensiblement écartés du bois et souvent même développés en brindilles à la base du rameau, ayant les écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* très-nombreuses, de grandeur moyenne, vert clair, obovales, très-courtement acuminées en vrille, planes ou canaliculées, irrégulièrement et profondément dentées et surdentées. — *Pétiole :* court, très-fort, roide, carminé, à petites glandes arrondies, saillantes et lavées de vermillon. — *Fleurs :* assez précoces, s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Sur Merisier, pour plein-vent, il fait de beaux arbres à tête sphérique, régulière et touffue. Sur Mahaleb, pour buisson, basse-tige et pyramide, il prend une forme admirable et sa fertilité s'accroît sensiblement.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un ou par deux, mais le plus souvent par un. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse très-comprimée aux pôles, à sillon faiblement marqué. — *Pédoncule :* assez long ou de longueur moyenne, bien nourri, inséré dans une très-vaste cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* mince, se détachant aisément de la chair, d'un rouge vif et foncé à parfaite maturité. — *Chair :* jaune blanchâtre, tendre et filamenteuse. — *Eau :* abondante et légèrement carminée, sucrée, possédant une saveur acide fort agréable et des plus rafraîchissantes. — *Noyau :* très-petit, arrondi, ayant les joues renflées et l'arête dorsale saillante mais émoussée.

Cerise de Montmorency.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin ou commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première, pour les amateurs de cerises aigres.

Historique. — Parmi nos anciennes cerises françaises, les deux variétés à juste titre le plus estimées, sont évidemment la Montmorency à Longue Queue, dont il s'agit ici, puis la Montmorency à Courte Queue, de laquelle il sera question plus loin. Fruits de luxe par leur excellence, et surtout par leur rareté, qui tient au manque de fertilité de leurs arbres, les cerises de Montmorency, dans la famille du Cerisier, jouissent de la flatteuse réputation acquise, dans celle du Poirier, au Bon-Chrétien d'Hiver, sauf qu'elles sont de beaucoup plus jeunes que lui. Il serait impossible, en effet, de les déclarer âgées de plus de trois siècles, aucun auteur, aucun document n'en montrant trace qu'à partir du règne d'Henri IV. Et c'est précisément Claude Mollet, le jardinier de cet illustre monarque, puis de Louis XIII, qui me fournit sur elles les premiers renseignements :

« Les *Cerises* qu'on apporte de la *Vallée de Montmorency* à Paris — dit-il — sont greffées sur des Merisiers tardifs ; c'est assez d'en avoir cinq ou six [arbres] en une maison, parce que ce n'est que la curiosité d'avoir des Cerises lorsque les autres sont faillies : elles sont fort propres à faire des confitures pour les malades. » (*Théâtre des jardinages*, édition POSTHUME de 1678, p. 66.)

Ainsi donc, à la fin du XVI^e^ siècle, et même au commencement du XVII^e^, ces deux

variétés n'étaient pas encore appelées cerises de Montmorency à Longue, puis à Courte Queue ; cette désignation leur vint seulement vers 1660, et fut officiellement consacrée, en 1667 et 1675, par Merlet, notre vieux pomologue, qui eut également soin de faire connaître l'auteur commun de l'espèce nouvelle ainsi baptisée :

« La *Cerise Hâtive* — expliqua-t-il en 1667 — vient du costé de Nanterre, sur des Cerisiers greffez qui demeurent toûjours nains, et s'étalent beaucoup plus qu'ils ne poussent en hauteur. Ce Plant est le meilleur et le plus franc, qui retient mieux son fruit et FAIT UNE AUTRE ESPECE de Cerise plus grosse, plus rouge, qui *a la queue longue*, le noyau fort petit, et beaucoup de chair. IL Y EN A ENCORE D'UNE AUTRE ESPECE qui vient en mesme temps, qui est grosse, *a la queuë courte*, et est douce. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, 1667, pp. 25-26.)

Ce passage, quoique très-concluant, a besoin néanmoins, pour devenir irréfutable, d'être corroboré par le suivant, du même auteur :

« La *Cerise de Montmorency* — écrivit Merlet en 1675 — est grosse et tardive ; elle charge moins que les autres : elle est admirable à manger et à confir, ayant une douceur et une fermeté particulière. Il y en a de DEUX SORTES, l'une A LONGUE QUEUE et l'autre A COURTE QUEUE ; celle-cy est plus estimée et recherchée : on les nomme dans le païs, COULARS. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 2e édition, 1675, p. 23.)

Un autre pomologue, contemporain de Merlet, et fort célèbre, la Quintinye, créateur des jardins de Louis XIV, à Versailles, dit également son mot sur ces deux variétés, dont chacun s'appliquait alors à récolter d'énormes fruits — aussi les avait-on déjà surnommées cerises Monstrueuses, cerises de Cinq Pouces de Tour — et l'éloge qu'il en fit, fut si complet, que bientôt elles devinrent les favorites des jardiniers de la noblesse et de la bourgeoisie :

« Dans la my-Juin — précisait la Quintinye — commencent les Fruits rouges, et durent au moins jusqu'à la fin de Juillet : parmy ces fruits rouges je compte principalement les Cerises, les Griottes et les Bigarreaux..... Je ne fais particulierement cas que des grosses Cerises tardives, qu'on appelle *de Monmorancy*..... Les veritablement bonnes et belles Cerises qu'on appelle vulgairement Cerises à Confire, sont ces Cerises de Monmorancy : il en vient sur des Arbres qui font le bois gros, et toûjours montans droit, ce sont les plus grosses : mais ces sortes d'Arbres en donnent peu, on les appelle la Cerise Coularde. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, pp. 492-493.)

Par tout ce qui précède, il reste donc avéré, qu'issues du cerisier Hâtif et provenues, sous Henri IV, de la vallée de Montmorency, les variétés dites à Longue, puis à Courte Queue, ne tardèrent pas à se voir appliquer le nom même de leur lieu natal. On ne saurait, en conséquence, répéter après Bernardin de Saint-Pierre : « Je ne connois point dans la maison DE MONTMORENCI de monument « plus durable et plus cher au peuple, que la Cerise qui en porte le nom (*Études de la nature*, édit. de 1793, t. VI, p. 266) ; » car ces deux cerisiers n'ont jamais été dédiés à l'un des Montmorency : ils doivent uniquement leur nom au val qui les vit naître, et fructifier ; ayant, du reste, cela de commun avec les premiers seigneurs de Montmorency, qui prirent le leur, au xe siècle, de la ville et baronnie ainsi appelée, et pour lors tellement puissante, que six cents fiefs en relevaient.

Aujourd'hui — le croira-t-on? — les cerises de Montmorency sont bannies de la contrée même qui fut leur berceau ; plusieurs écrivains l'attestent, dont l'un surtout, le botaniste Poiteau, voulut s'en assurer *de visu*, et constata comme suit le résultat de ses investigations :

« La vraie cerise *de Montmorency* — déclara-t-il en 1846 — est très-rare à Paris, comparativement à d'autres, et plus rare encore dans la commune dont elle porte le nom, parce

que l'arbre qui la produit est très-peu fertile, qu'il devient fort grand, couvre beaucoup de terrain, et que le cultivateur trouve qu'il y a de la perte à le cultiver. Quand, il y a plus de vingt ans [vers 1826], je suis allé à Montmorency pour étudier cette espèce, à peine pus-je en trouver trois individus dans toute la commune ; ils étaient fort anciens, et personne ne s'occupait de leur préparer des successeurs..... En ce pays, on trouve mieux son compte avec la quantité, qu'avec la qualité..... » (*Pomologie française*, t. II, n° 14.)

Observations. — Avec la majorité des pomologues, j'ai classé le nom KENTISH parmi les synonymes de la cerise de Montmorency, mais les Anglais, je le répète, ont cultivé deux KENTISH CHERRIES dont l'une, la vraie, l'ancienne, n'est autre que notre cerise *Hâtive* (voir p. 344), et dont la seconde ne diffère en rien de la présente variété. Les Américains possèdent une *Late Kentish* [Kentish tardive], qui sous-variété de la Kentish moderne, ou Montmorency à Longue Queue, mûrit fin juillet. Comme ce fruit est très-répandu, et que plusieurs des surnoms qu'il porte aux États-Unis (PIE, COMMON RED, KENTISH RED), appartiennent également à la Montmorency, on comprend qu'il soit urgent d'en prendre note, afin de ne commettre à leur égard aucune confusion. Il existe aussi en Amérique, et native de ce pays, une cerise *Sweet Montmorency* [Montmorency douce], gain assez récent d'un M. Allen, habitant le Massachusetts ; elle m'est inconnue, mais je la signale crainte que son nom ne donne lieu, chez nous, à quelque méprise synonymique. Sa maturité s'effectue vers la mi-juillet.

CERISE MONTMORENCY DE BOURGOGNE. — Synonyme de cerise *Montmorency de Bourgueil*. Voir ce nom.

---

117. CERISE MONTMORENCY DE BOURGUEIL.

Synonymes. — 1. CERISE MONTMORENCY DE BOURGOGNE (Congrès pomologique, session de 1860, *Procès-Verbaux*, p. 12). — 2. CERISE MONTMORENCY-BRETONNEAU (*Idem*, session de 1861, *Procès-Verbaux*, p. 6, n° 28). — 3. CERISE DE BOURGUEIL (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 205). — 4. CERISE MONSTRUEUSE DE BOURGUEIL (*Id. ibid.*). — 5. GRIOTTE BRETONNEAU (de quelques pépiniéristes).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux et très-étalés, longs, grêles, non géniculés, lisses, brun foncé lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies et saillantes. — *Coussinets :* ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* moyens, ovoïdes-arrondis ou coniques, écartés du bois, aux écailles brunâtres et mal soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, de grandeur moyenne, vert très-intense, obovales, très-longuement acuminées, planes ou contournées et canaliculées, à bords finement dentés et crénelés. — *Pétiole :* épais, court et rigide, légèrement carminé, souvent chargé de très-petites glandes arrondies, peu saillantes et vermillonnées. — *Fleurs :* des plus tardives et s'épanouissant successivement.

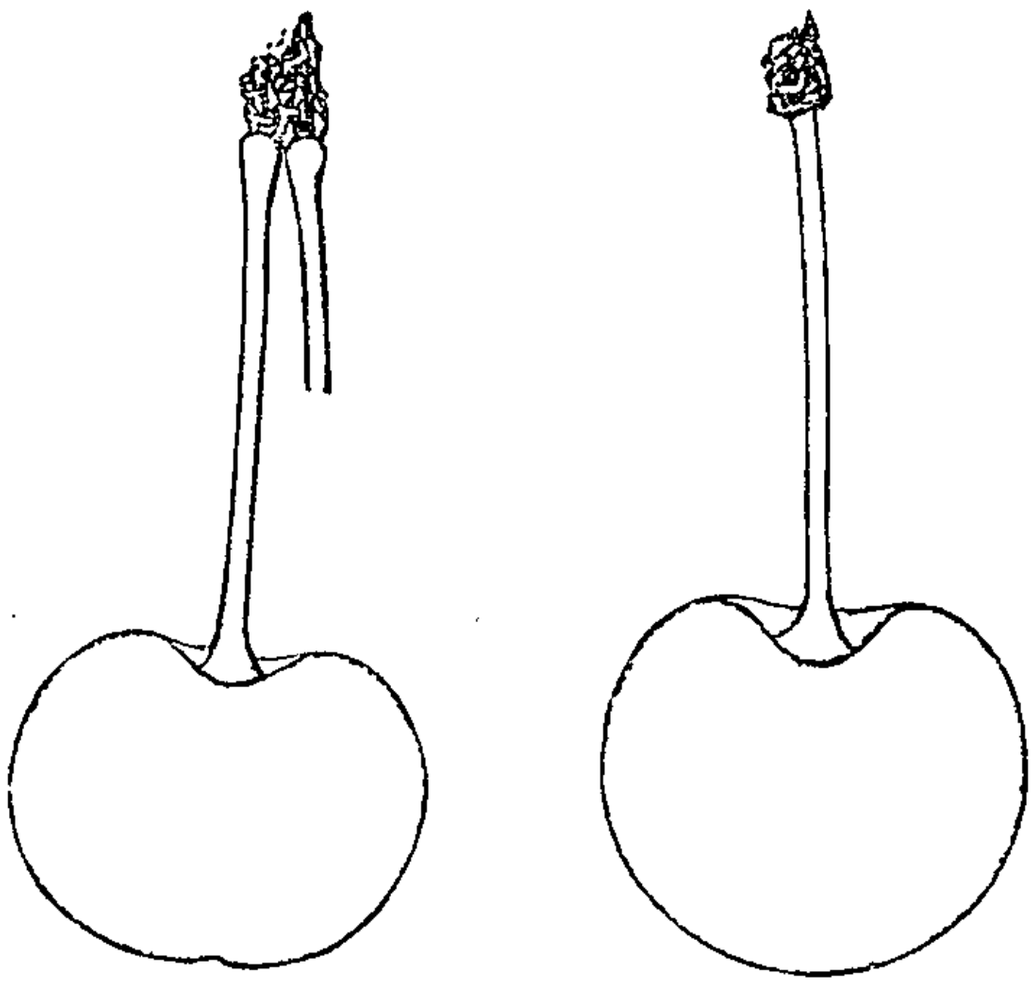
FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Il fait à haute-tige, sur Merisier, d'admirables plein-vent, mais qui donnent de maigres récoltes ; la pyramide ou la basse-tige, sur Mahaleb, lui convient mieux sous le rapport de la fertilité. On n'en saurait dire autant de l'espalier, cette forme le rendant encore moins productif.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux ou par un. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse comprimée aux deux pôles ou seulement auprès du pédoncule, à sillon étroit et profond. — *Pédoncule :* court et bien nourri, rigide, vert herbacé, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* petit, enfoncé. — *Peau :* mince, légèrement transparente et d'un beau rouge vif. — *Chair :* jaune blanchâtre, molle et filamenteuse. — *Eau :* très-abondante, incolore, peu sucrée, sensiblement acidulée. — *Noyau :* petit ou moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale des plus saillantes.

Cerise Montmorency de Bourgueil.

Premier Type. *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En 1846 je signalais pour la première fois cette variété (*Catalogue*, p. 15), dont mon ami le docteur Bretonneau, de Tours, m'avait envoyé quelques greffes au mois de mars 1844. Il l'avait rencontrée, inédite, à Bourgueil (Indre-et-Loire) ou dans les environs de ce lieu. De là le nom cerise de Bourgueil, sous lequel elle fut d'abord propagée. Mais plus tard (1850, *Revue horticole*, p. 306) on l'appela généralement cerise Montmorency de Bourgueil, par ce motif qu'on la regardait comme sous-variété de la Montmorency à Longue Queue. Enfin plusieurs pépiniéristes la vendent actuellement sous la dénomination cerise Montmorency-Bretonneau, souvenir de son promoteur. Longtemps elle divisa notre défunt Congrès pomologique, qui ne savait au juste s'il lui fallait la rejeter ou l'accepter. Cependant ses dépréciateurs ayant un jour (1868, *Procès-Verbaux*, pp. 29-30) été les plus nombreux dans l'assemblée, obtinrent sa radiation en affirmant — *dire complétement inexact* — qu'elle est identique avec la Montmorency (voir p. 361 la description de cette dernière). Somme toute, la Montmorency-Bretonneau n'a qu'un mérite fort secondaire : celui de plaire infiniment aux amateurs de fruits aigres ; mérite, au reste, bien atténué par un manque constant de fertilité.

CERISE MONTMORENCY-BRETONNEAU. — Synonyme de cerise *Montmorency de Bourgueil*. Voir ce nom.

---

118. CERISE DE MONTMORENCY A COURTE QUEUE.

Synonymes. — 1. CERISE DE CINQ POUCES DE TOUR A COURTE QUEUE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 32). — 2. C. MONSTRUEUSE A COURTE QUEUE (*Id. ibid.*). — 3. C. LA COULARDE A COURTE QUEUE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1667, p. 27 ; édit. de 1675, p. 23). — 4. C. A CONFIRE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 493). — 5. C. COULARDE (*Id. ibid.*). — 6. C. A COURTE QUEUE (dom Gentil, chartreux, *le Jardinier solitaire*, 1705, p. 93). — 7. C. DE MONTMORENCY (les Chartreux de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, p. 12). — 8. C. GOBET A COURTE

QUEUE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 180). — 9. C. GROS-GOBET (*Id. ibid.*). — 10. CERISIER MONTMORENCY A GROS FRUIT (*Id. ibid.*). — 11. C. COURTE-QUEUE D'ANGUYEN (Chaillou, *Catalogue ou l'Abrégé des bons fruits de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 2). — 12. C. DE PROVENCE (*Id. ibid.*; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 57, n° 36). — 13. C. GOBET (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. I, p. 252). — 14. GRIOTTE VON MONTMORENCY (J. V. Sickler, *der Teutsche Obstgärtner*, 1799, t. XI, p. 340). — 15. C. GROS-GOBET A COURTE QUEUE (Calvel, *Traité sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 153). — 16. GROSSE GRIOTTE DE MONTMORENCY (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 101). — 17. C. DE VILAINE (Thoüin, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. III, p. 269). — 18. C. GROS-GOBET DE MONTMORENCY (Louis du Bois, *Pratique simplifiée du jardinage*, 1821, p. 149). — 19. C. A COURTE QUEUE DE PROVENCE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden, of the horticultural Society of London*, 1826, p. 24, n° 149). — 20. C. DOUBLE VOLGERS (Idem, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 285). — 21. C. FLEMISH (*Id. ibid.*). — 22. C. YELLOW RAMONDE (*Id. ibid.*). — 23. C. DE SOISSONS (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 105). — 24. C. GROSSE-COMMUNE (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. II, n° 15). — 25. C. FLEMISH MONTMORENCY (P. Barry, *the Fruit garden*, 1852, p. 326, n° 40). — 26. C. EXCELLENTE PORTUGAISE A COURTE QUEUE Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 543). — 27. C. DE LA REINE (*Id. ibid.*). — 28. C. GROS-FRUIT (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, n° 11). — 29. C. BELLE DE SOISSONS (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 12). — 30. C. GLIMMERT (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1875, pp. 207-208). — 31. C. GRANDE GLIMMERT (*Id. ibid.*). — 32. C. GRANDE ZÉELANDOISE (*Id. ibid.*). — 33. C. GULDEMONDS (*Id. ibid.*). — 34. C. ROSE NOBLE (*Id. ibid.*). — 35. C. ZÉELANDOISE (*Id. ibid.*).

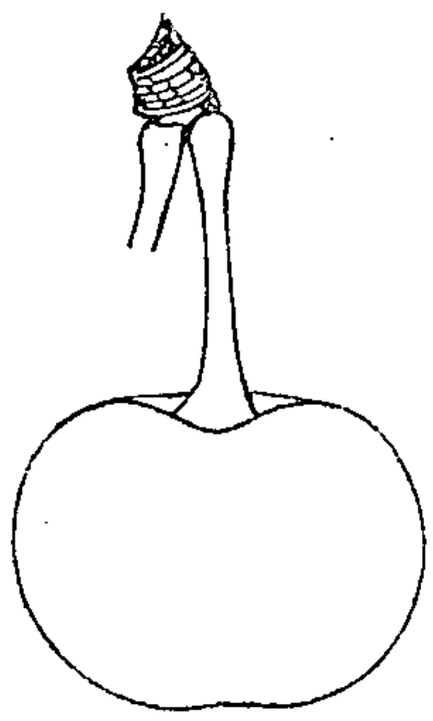
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, légèrement étalés, courts et grêles, non géniculés et d'un brun clair maculé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, petites, grises, arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* gros, ovoïdes-arrondis, écartés du bois, ayant les écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* très-nombreuses, petites, vert terne, obovales ou ovales-allongées, courtement acuminées, finement dentées et portant à leur base de très-petites glandes difformes, saillantes et vermillonnées. — *Pétiole :* grêle, très-court, rigide, violacé, à cannelure étroite et profonde. — *Fleurs :* assez précoces et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Sa végétation régulière le rend propre à toutes les formes, soit sur Merisier pour la haute-tige, soit sur Mahaleb pour arbres nains.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, presque toujours. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse comprimée aux pôles, à sillon bien développé. — *Pédoncule :* excessivement court et très-gros, inséré dans une assez vaste cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* mince, très-lisse, d'un rouge légèrement brunâtre. — *Chair :* fine, transparente, grisâtre, un peu filamenteuse. — *Eau :* très-abondante, incolore, sucrée, agréablement acidulée. — *Noyau :* petit, arrondi, blanc, ayant l'arête dorsale large mais émoussée.

Cerise de Montmorency à Courte Queue.



MATURITÉ. — Fin juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Montmorency à Courte Queue ayant même origine, même passé que la cerise de Montmorency dite à Longue Queue, dont j'ai très-amplement parlé plus haut (pp. 361-364), pour ne pas me répéter, je renvoie le lecteur à ce précédent article.

Observations. — Duhamel (1768), nous l'avons expliqué en étudiant la cerise Hâtive (p. 344), se trompa lorsqu'il prétendit (t. I, p. 181) que la *Kent* ou *Kentish cherry* était identique avec le Gros-Gobet ou Montmorency à Courte Queue. La *vraie*, l'ancienne Kentish est notre cerise Hâtive ; mais le fruit qui maintenant porte ce nom, chez les Anglais, c'est uniquement, redisons-le, la Montmorency à Longue Queue. — M. Paul de Mortillet (1866, t. II, p. 195) décrit la Montmorency à Courte Queue sous le seul nom cerise Montmorency, et lui donne erronément pour synonyme, *Montmorency ordinaire*, surnom qui revient à la cerise Hâtive (voir p. 343). Cet auteur prétend aussi que la variété appelé *Duchesse d'Angoulême*, en Allemagne, n'est autre que la Montmorency à Courte Queue ; et sur ce point il me semble dans le vrai, comme déjà je l'ai déclaré page 261 où je me suis occupé de la très-problématique cerise Duchesse d'Angoulême. — La cerise *Flemish* est dite, par Thompson (1831, *Transactions*, t. I, p. 285), semblable à la Montmorency à Courte Queue, et nombre de pomologues l'ont assuré après lui. S'il en est ainsi, qu'a donc pu devenir certaine Flemish caractérisée en 1729 par Langley, dans sa *Pomona*, et qui, mûrissant au COMMENCEMENT de juin, était de FAIBLE VOLUME et possédait un très-grêle, un TRÈS-LONG PÉDONCULE??...

CERISE MONTMORENCY ÉPISCOPALE. — Synonyme de cerise *Épiscopale*. Voir ce nom.

CERISE MONTMORENCY A GROS FRUIT. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE MONTMORENCY HATIVE DE SAINT-LAUD. — Synonyme de cerise *à Trochet*. Voir ce nom.

CERISE MONTMORENCY A LONGUE QUEUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE MONTMORENCY ORDINAIRE. — Synonyme de cerise *Hâtive*. Voir ce nom.

CERISE DE MONTREUIL. — Synonyme de cerise *de Hollande*. Voir ce nom.

CERISES DE MOREL *et* LA MORELLE. — Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISES MORELLES. — C'est le nom qu'ont choisi les Anglais, les Américains et les Allemands pour désigner le groupe, si nombreux, de leurs Griottes à peau noire ou brunâtre. Ce terme vient évidemment du latin *Morum*, Mûre, et n'a certes pas été mal appliqué, le jus et la peau desdites griottes ayant bien même coloration que le jus et la peau des fruits du Mûrier.

CERISE MORELLO. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE MORESTIN *et* MORESTOIN. — Synonymes de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE MORRIS DUKE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE MOUSTIER. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE MUSCADET DE PRAGUE. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISE MUSCADÈTE. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISE MUSCATE COMMUNE. — Synonyme de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

CERISE MUSCATE DE PRAGUE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom ; voir aussi *Griotte Commune*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE MUSCATE ROUGE. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

N

CERISIER NAIN. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISIER NAIN A FEUILLES DE SAULE. — Synonyme de *Griottier à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

CERISIERS : NAIN A FRUIT ROND PRÉCOCE, — NAIN PRÉCOCE, } Synonymes de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE NAPOLÉON Ier. — Voir *Bigarreau Napoléon Ier*.

CERISE NAPOLÉON III NOIRE. — Voir *Bigarreau Noir Napoléon III*.

CERISE NOIRE DES BOIS. — Voir *Guigne Noire des Bois*.

CERISE NOIRE BÜTTNER. — Voir *Bigarreau Noir Büttner*.

CERISE NOIRE DE CŒUR. — Synonyme de *Guigne Noire commune*. Voir ce nom.

CERISE NOIRE EN CŒUR DE RONALD (GROSSE-). — Synonyme de *Bigarreau Noir de Tartarie*. Voir ce nom.

CERISE NOIRE COMMUNE. — Voir *Guigne Noire commune*.

CERISE NOIRE D'ESPAGNE. — Voir *Bigarreau Noir d'Espagne*.

CERISE NOIRE (GROSSE-). — Voir *Bigarreau Noir* (*Gros-*).

CERISE NOIRE HATIVE. — Voir *Guigne Noire hâtive.*

CERISE NOIRE HATIVE D'ESPAGNE. — V. cerise *Royale hâtive,* au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE NOIRE LAMPÉ. — Voir *Bigarreau Noir Lampé.*

CERISE NOIRE LUISANTE. — Voir *Guigne Noire luisante.*

CERISE NOIRE NAPOLÉON III. — Voir *Bigarreau Noir Napoléon III.*

CERISE NOIRE OSSEUSE (GRANDE-). — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE NOIRE DE PIÉMONT. — Voir *Griotte Noire de Piémont.*

CERISE NOIRE PRÉCOCE DE STRASS. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense.* Voir ce nom.

CERISE NOIRE DE LA SAINT-JEAN. — Synonyme de *Guigne Noire commune.* Voir ce nom.

CERISE NOIRE DE SAINT-WALPURGIS. — Synonyme de *Bigarreau de Walpurgis.* Voir ce nom.

CERISE NOIRE SPITZ. — Voir *Guigne Noire Spitz.*

CERISE NOIRE DE TARTARIE. — Voir *Bigarreau Noir de Tartarie.*

CERISE NOIRE TILGNER. — Voir *Bigarreau Noir Tilgner.*

CERISE NOIRE WINKLER. Voir *Bigarreau Noir Winkler.*

CERISES DU NORD. — Synonymes de *Bigarreau Tardif Büttner* et de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ces noms.

CERISE DU NORD NOUVELLE. — Synonyme de *Bigarreau Tardif Büttner.* Voir ce nom.

CERISE DU NORD TARDIVE. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE DE NORVÉGE. — Synonyme de *Bigarreau Noir* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE NOUVELLE D'ANGLETERRE. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce mot ; voir aussi cerise *Ambrée* (*Grosse-*), au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE NOUVELLE ROYALE. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISE A NOYAU TENDRE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom, surtout au paragraphe OBSERVATIONS.

O

Cerise OCTOBER'S. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

Cerisier ODORANT. — Synonyme de cerisier *Mahaleb*. Voir ce nom.

Cerise D'OLSHEIM. — Synonyme de *Griotte d'Ostheim*. Voir ce nom.

Cerise D'OMBRE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise ONCE (D'UNE). — Voir *Bigarreautier à Feuilles de Tabac,* au paragraphe Observations.

Cerises ORANGE *et* D'ORANGE. — Synonymes de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise D'OSLHEIM. — Synonyme de *Griotte d'Ostheim*. Voir ce nom.

P

Cerise de la PALAMBE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise du PALATINAT. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

Cerises : de PALEMBRE, — de la PALINGRE, — Synonymes de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Cerise PANACHE. — Synonyme de *Bigarreau Ambré*. Voir ce nom.

Cerise du PAPE. — Synonyme de cerise *de Planchoury*. Voir ce nom.

Cerise PERLE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

Cerise PETIT BIGARREAU BLANC. — Voir *Bigarreau Blanc* (*Petit-*).

Cerise PETIT BIGARREAU ROUGE HATIF. — Voir *Bigarreau Rouge hâtif* (*Petit-*).

Cerisier a PETIT FRUIT NOIR. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE PETIT-GOBET. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE PETITE-AMBRÉE. — Voir cerise *Ambrée (Petite-)*.

CERISE PETITE GRIOTTE A RATAFIA. — Voir *Griotte à Ratafia (Petite-)*.

CERISE PIE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom, surtout au paragraphe OBSERVATIONS.

GERISIER DE PIED. — Synonyme de cerise *à Trochet*. Voir ce nom.

CERISE DE PIÉMONT (NOIRE). — Voir *Griotte Noire de Piémont*.

CERISE DE PIÉMONT (ROUGE). — Voir *Griotte Rouge de Piémont*.

CERISES : PINGARREAU,
— PINGUEREAU,
— PIUGARREAU,

Synonymes de *Bigarreau*. Voir ce nom.

119. CERISE DE PLANCHOURY.

Synonymes. — 1. CERISE D'ITALIE (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 348). — 2. CERISE DU PAPE (*Id. ibid.*). — 3. CERISE DES CHARMEUX (de quelques pépiniéristes).

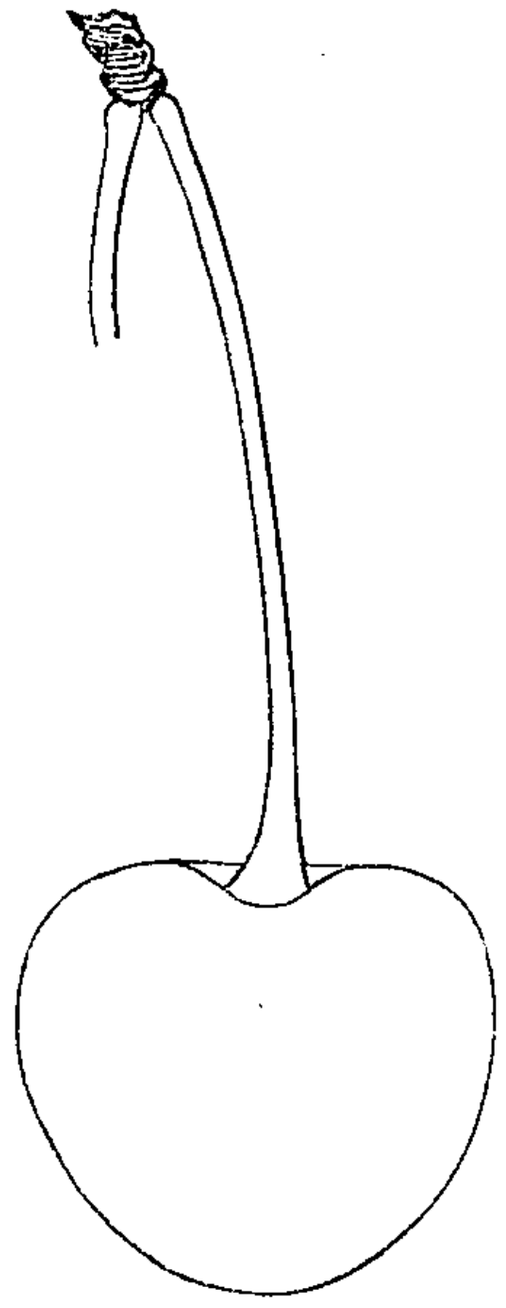
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, presque érigés, grêles, de longueur moyenne, géniculés, rugueux et d'un brun clair légèrement lavé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, très-petites, arrondies. — *Coussinets :* aplatis mais souvent prolongés en arête. — *Yeux :* volumineux et ovoïdes-arrondis, écartés du bois, aux écailles grises ou brunes. — *Feuilles :* nombreuses, petites ou moyennes, vert jaunâtre, ovales ou obovales, longuement acuminées, planes ou canaliculées, irrégulièrement et faiblement crénelées et dentées, puis portant parfois, à leur base, de très-petites glandes arrondies ou réniformes. — *Pétiole :* très-court, bien nourri, assez roide, peu carminé, non glanduleux. — *Fleurs :* tardives et s'épanouissant successivement.

FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — Greffé à tige sur Merisier, pour plein-vent, cet arbre devient de toute beauté. Sur Mahaleb il se prête parfaitement aux diverses formes naines, et voit encore s'accroître sa remarquable fertilité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus ordinairement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* en cœur plus ou moins raccourci, à sillon bien marqué, surtout près de la cavité pédonculaire. — *Pédoncule :* long et quelquefois même très-long, assez fort, inséré dans une étroite et profonde cavité. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* lisse, unicolore, d'un beau rouge vif et brillant. — *Chair :* demi-tendre, grisâtre au centre et rosée sous la peau. — *Eau :* fort abondante, quelque peu colorée, délicieusement acidulée et sucrée. — *Noyau :* moyen, arrondi, ayant les joues légèrement renflées et l'arête dorsale non coupante mais assez large.

Cerise de Planchoury.



MATURITÉ. — Vers la mi-juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1858 M. Auguste Royer, pomologue belge des plus estimés, décrivait et figurait la cerise de Planchoury, qui pour lors était encore très-rare, et lui attribuait l'origine suivante :

« D'après nos informations — disait-il — cette variété nouvelle a pris naissance sur les rives de la Loire, dans ce jardin de la France où l'on s'occupe avec tant d'ardeur de l'amélioration des fruits ; elle a été introduite ou recommandée par le docteur Bretonneau, de Tours, pomologue distingué. » (*Annales de pomologie belge et étrangère*, 1858, t. VI, p. 71.)

Deux ans plus tard — en 1860 — notre Congrès pomologique appelé à se prononcer, après étude, sur le mérite et sur la nouveauté de ce même fruit, l'admettait sans opposition et lui donnait, comme M. Royer, le docteur Bretonneau pour propagateur (voir *Procès-Verbaux*, session de 1860, p. 11). Si ces renseignements ne manquent pas d'exactitude, ils laissent toutefois subsister, dans l'acte de naissance de cette belle et bonne cerise, certaines lacunes que nous allons combler. Le docteur Bretonneau fut en effet le promoteur et le parrain de la Planchoury, qu'il découvrit innommée, en 1844 ou 1845, dans les jardins du château de Planchoury, domaine situé sur le territoire de Saint-Michel, commune de l'arrondissement de Chinon (Indre-et-Loire). Il m'offrit aussitôt des greffons du pied-type, et dès 1846 mon *Catalogue* (p. 16) annonça la mise au commerce de la variété ainsi conquise.

Observations. — Nombre de méprises ont eu lieu à l'égard de la Planchoury ; les uns se sont dit : « C'est la *Montmorency de Bourgueil ;* » les autres : « C'est la *Belle de Châtenay*, » notre *Griotte Commune*... Rien de plus erroné, qu'une telle opinion ; ce dont chacun peut avoir la preuve en comparant ici même la description de la Planchoury avec les descriptions de la Griotte Commune (pp. 282-283) et de la Montmorency de Bourgueil (pp. 364-365). — Au reste, dès son apparition la Planchoury fut vite rebaptisée, car de 1850 à 1860 nous la reçûmes, de diverses contrées, sous trois différents surnoms : Cerise d'Italie, Cerise du Pape, Cerise des Charmeux.

CERISIERS : PLEURANT, — PLEUREUR, — Synonymes de *Griottier de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE POLNISCHE. — Synonyme de *Griotte de Kleparow*. Voir ce nom.

CERISES : PORTUGAISE, — DE PORTUGAL, — PORTUGAL DUKE, — Synonymes de *Griotte de Portugal*. Voir ce nom.

CERISE POURPRE HATIVE. — Voir *Guigne Pourpre hâtive*.

CERISE PRÄCHTIGE GLAS. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE DE PRAGUE TARDIVE. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISES PRÉCOCE. — Synonymes de cerise *Royale hâtive* et de *Griottier Nain précoce*. Voir ces noms.

CERISE PRÉCOCE D'ANGLETERRE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE PRÉCOCE D'ESPAGNE. — Voir cerise *Royale hâtive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISE PRÉCOCE LEMERCIER. — Synonyme de cerise *Duchesse de Palluau*. Voir ce nom.

CERISE PRÉCOCE DE MAI. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE PRÉCOCE DE MAZAN. — Voir *Guigne Précoce de Tarascon*, au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISES : PRÉCOCE DE MONTREUIL, — PRÉCOCE ORDINAIRE, — Synonymes de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE PRINCE ROYAL DE HANOVRE. — Voir *Bigarreau Prince Royal de Hanovre*.

CERISE PRINZESSIN. — Synonyme de *Bigarreau Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE DE PROVENCE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE PRUNUS MARASCO. — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Petite-*). Voir ce nom.

CERISES DE PRUSSE. — Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*), et de *Bigarreau Tardif Büttner*. Voir ces noms.

Q

CERISES : QUATRE A LA LIVRE, ———— — DES QUATRE A LA LIVRE, ———— — QUATRE A UNE LIVRE, ———— } Synonymes de *Bigarreautier à Feuilles de Tabac*. Voir ce nom.

CERISE QUINDOUX. — Voir l'article *Guigne*, *Guignier*.

R

Cerise de RAISIN. — Synonyme de *Griotte à Bouquet*. Voir ce nom.

Cerisier a RAMEAUX PENDANTS. — Voir *Bigarreautier à Rameaux pendants*.

Cerises : a RATAFIA, ——— Synonymes de *Griotte à Ratafia (Grosse-)*. Voir ce nom.

— a RATAFIA (GROSSE-),

Cerise a RATAFIA (PETITE-). — Synonyme de *Griotte à Ratafia (Petite-)*. Voir ce nom.

Cerise de la REINE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

Cerise REINE DES CERISES. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

---

120. Cerise REINE-HORTENSE.

Synonymes. — 1. Guigne de Petit-Brie (Camuzet, *Annales de Flore et de Pomone*, 1841, p. 334). — 2. Cerise Louis XVIII (*Id. ibid.*, p. 333). — 3. C. Morestin (*Id. ibid.*, p. 332). — 4. C. Rouvroy (*Id. ibid.*, p. 334). — 5. C. d'Aremberg (*Id. ibid.*, 1843, p. 357). — 6. C. Belle de Bavay (*Id. ibid.*). — 7. C. Monstrueuse de Vilvorde (*Id. ibid.*). — 8. C. Belle-Suprême (Prévost, *ibidem*, 1843-1844, p. 49). — 9. Grosse Cerise de Wagnelée (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. III, p. 61). — 10. C. Belle de Laëken (Laurent de Bavay, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1833, t. I, p. 26). — 11. C. Hybride de Laëken (*Id. ibid.*). — 12. C. Monstrueuse de Bavay (*Id. ibid.*). — 13. C. Reine des Cerises (*Id. ibid.*). — 14. C. Belle de Jodoigne (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London ;* Supplément de 1853, p. 252, n° 65). — 15. C. Monstrueuse de Jodoigne (*Id. ibid.*). — 16. C. Seize a la Livre (*Id. ibid.*) — 17. C. Hortense (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 196). — 18. C. Moustier (Société Van Mons, *Catalogue descriptif de ses pépinières*, 1855, t. I, p. 81). — 19. C. Rouvroye (*Id. ibid.*). — 20. C. Merveille de Hollande (Congrès pomologique, session de 1860, *Procès-Verbaux*, p. 11). — 21. C. d'Aremberg Fischbach (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 168, n° 58). — 22. C. Belle-Hortense (*Id. ibid.*). —

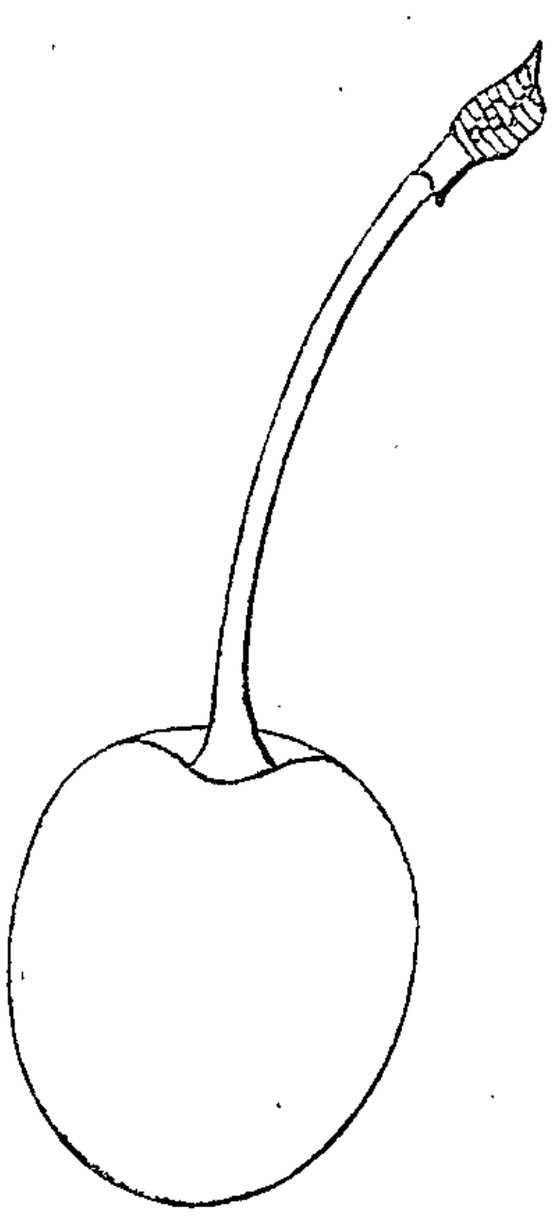
23. C. BELLE DE TRAPEAU (*Id. ibid.*). — 24. C. DONA MARIA (*Id. ibid.*). — 25. C. LOUIS-PHILIPPE (*Id. ibid.*). — 26. C. DE SPAA (*Id. ibid.*). — 27. C. BELLE DE PRAPEAU (Robert Hogg, *the Fruit manual,* 1862). — 28. C. DE MERUER (*Id. ibid.*). — 29. C. BELLE DE PAPELEU (Congrès pomologique, *Pomologie de la France,* 1863, t. VII, nº 12). — 30. C. FISBACH (*Id. ibid.*). — 31. CERISIER A GROS FRUIT ROUGE PALE (*Id. ibid.*). — 32. C. LOUIS (*Id. ibid.*). — 33. C. MALACCORD (*Id. ibid.*). — 34. C. DE MERMER (*Id. ibid.*). — 35. C. MORESTOIN (*Id. ibid.*). — 36. GUIGNE NOIRE DE STASS (*Id. ibid.*). — 37. C. DE ROUEN (*Id. ibid.*). — 38. C. NOIRE PRÉCOCE DE STRASS (Simon-Louis, de Metz, *Catalogue de ses pépinières,* 1866, p. 5). — 39. C. BELLE DE PETIT-BRIE (Robert Hogg, *the Fruit manual,* édition de 1875, p. 217). — 40. C. REINE-HORTENSE LAROSE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, presque érigés, grêles, assez longs, rugueux, géniculés, brun clair amplement maculé de gris cendré. — *Lenticelles :* rares, petites, d'un gris-blanc, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* moyens, coniques-allongés, très-aigus, écartés du bois, aux écailles brunes et des plus mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert brun en dessus, vert clair en dessous, obovales ou elliptiques, très-longuement acuminées, planes ou canaliculées, irrégulièrement et profondément dentées et surdentées, puis presque toujours munies, à leur base, de deux ou trois glandes carminées, saillantes, arrondies ou réniformes. — *Fleurs :* précoces, elles ont le pédoncule et le calice d'un beau carmin, l'odeur de l'aubépine et s'épanouissent simultanément.

FERTILITÉ. — Très-modérée.

CULTURE. — Sa grande vigueur le rend très-propre au plein-vent sur Merisier ; mais il fait également, sur Mahaleb, de beaux buissons, de jolies basses-tiges, et particulièrement d'admirables espaliers, forme sous laquelle il réussit fort bien, et qui même permet à ses fruits d'acquérir un volume beaucoup plus considérable que celui qu'ils acquièrent sur plein-vent.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par un, généralement. — *Grosseur :* volumineuse et souvent considérable. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière, à sillon bien marqué. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, assez gros, surtout à la base, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* unicolore, rouge clair, le plus habituellement ; mais quelquefois, aussi, d'un rose jaunâtre. — *Chair :* jaunâtre, fine et tendre. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, très-savoureuse à parfaite maturité du fruit. — *Noyau :* moyen, ovoïde-allongé, aplati, souvent assez rugueux, légèrement marbré de rose pâle, ayant l'arête dorsale large et complétement obtuse.



Cerise Reine-Hortense.

MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En novembre 1843 feu le pépiniériste Prévost, de Rouen, si connu par ses écrits pomologiques, signalait dans les *Annales de Flore* le synonyme BELLE SUPRÊME, appartenant à la cerise Reine-Hortense, puis se plaignant des nombreux surnoms que portait déjà ce fruit, il ajoutait :

« Cette kyrielle de noms prouve du moins une chose, c'est que la Cerise qui les a reçus, est éminemment remarquable. Il n'y a, en effet, que les belles et bonnes choses qui changent

de nom en passant par les mains des ignorants et par celles des charlatans. Les premiers trouvent plus facile de donner un nom, que de rechercher le véritable, et les autres agissent de la même manière, dans des vues mercantiles aussi méprisables qu'elles sont fâcheuses pour ceux qui en sont les victimes. » (*Annales de Flore et de Pomone*, année 1843, livraison de novembre, pp. 47-48.)

Et des victimes, dirons-nous aujourd'hui (1876), combien n'en a-t-elle pas fait parmi les arboriculteurs, cette cerise Reine-Hortense, puisque authentiquement nous établissons ci-dessus qu'en moins de *trente-cinq ans* on l'a QUARANTE *fois rebaptisée !!!* — Hélas ! oui. Aussi, ni les lieux de naissance, ni les parrains, ne lui firent défaut, surtout chez les Belges, qui successivement, à partir de 1841 — *trois ans après sa mise au commerce* — la signalèrent et la vendirent sous chacun des noms : Rouvroy, d'Aremberg, Belle ou Monstrueuse de Bavay, Monstrueuse de Vilvorde, Grosse Cerise de Wagnelée, Hybride ou Belle de Laëken, Belle ou Monstrueuse de Jodoigne ; etc. etc..... Mais sans pousser plus loin cette enquête rétrospective, affirmons qu'actuellement pomologues et pépiniéristes belges reconnaissent tous l'identité de ces prétendues variétés avec notre cerise Reine-Hortense.

Ce fut en septembre 1838 que parut à Paris la première description et la première figure qui jamais aient été publiées, de cette variété, dont s'accomplissait alors la deuxième fructification. M. Doverge, botaniste et l'un des principaux rédacteurs des *Annales de Flore*, se chargea de présenter officiellement au monde horticole la merveilleuse et nouvelle cerise, et n'eut garde d'oublier d'en bien établir l'état civil :

« Dans un semis fait en 1826 — expliqua-t-il — de noyaux de la Cerise Anglaise, M. Larose, fleuriste-pépiniériste à Neuilly, après avoir été jardinier de l'impératrice Joséphine à la Malmaison, a obtenu une variété assez différente, et que l'on connaît aujourd'hui sous le nom de Cerise Larose. Les noyaux de cette nouvelle variété, *semés en 1832*, ont donné naissance à un Cerisier d'une belle apparence et qui a fixé l'attention. Soigné convenablement, et étudié dans son accroissement, ce jeune arbre a paru à M. Larose devoir être intéressant ; et en effet, *en 1837 il a donné deux fruits* justifiant à peu près cette espérance..... Cette année 1838 une fructification plus abondante a récompensé le zèle de M. Larose et permis d'apprécier les fruits, au nombre de vingt,..... qui ont mûri dans les premiers jours de juillet et servi de modèle à la figure ci-jointe..... Leur volume est tel, qu'il n'en faut que quarante-huit ou cinquante pour peser une livre..... Cette Cerise, à laquelle un sentiment honorable pour M. Larose a fait donner le nom de *la Reine-Hortense*, est digne de trouver place dans tous les jardins d'amateurs de beaux et bons fruits, et ne peut manquer d'être vivement recherchée. — DOVERGE. » (*Annales de Flore et de Pomone*, n° de septembre 1838, pp. 357-358.)

Vivement recherchée, elle le fut, certes, et de si furieuse façon, qu'en 1841 non-seulement les Belges, comme nous l'avons rapporté, déjà la possédaient et lui créaient maints synonymes, mais que, même aux environs de Paris, divers arboriculteurs prétendirent également avoir été ses obtenteurs. L'un disait : « C'est mon cerisier *Louis XVIII*, ou *Morestin*, poussé spontanément, en 1816, dans la vallée de Montmorency. » L'autre : « Je reconnais là ma *Guigne de Petit-Brie*, qui date de 1826. » Mais toutes ces préventions tombèrent assez vite, aucun des réclamants, tant Français que Belges, n'ayant pu prouver que la prétendue variété l'emportât en ancienneté sur celle du jardinier Larose. Et jamais en effet, je l'affirme ici, je n'ai rencontré *qu'après 1840*, dans les recueils horticoles, les différents pseudonymes dont il vient d'être question.

Observations. — Pour les besoins des mauvaises causes soutenues contre le

véritable obtenteur du cerisier Reine-Hortense, on a dit, ou laissé entendre, que cet arbre se reproduisait, de semis, sans nulle variation. Il n'en est rien ; et si quelque cas contraire se produisait jamais, ce ne serait alors qu'un cas purement accidentel. — Rappelons qu'il ne faut pas confondre cette variété avec une autre, du même semeur, le cerisier *Larose*, décrit plus haut (pp. 352-353) et qui s'en éloigne notablement. — Même recommandation à l'égard de la cerise *Lemercier* (voir pp. 353-354), vendue souvent pour la Reine-Hortense. — Cette dernière possédant, d'après les Allemands, le synonyme *Dona Maria*, il importe également de ne pas la croire semblable à certaine Griotte de ce nom, décrite par les pomologues américains Elliott et Downing, ou bien encore au cerisier Royal Duke, des Anglais, qui porte aussi ce surnom. — Enfin en 1866 les frères Simon-Louis, pépiniéristes à Metz, m'expédièrent, étiquetée *Cerise Noire précoce de Strass*, une variété qui n'était autre que la Reine-Hortense ; mais, je le crois, ces honorables arboriculteurs durent plus tard s'apercevoir du fait, car ce pseudonyme disparut de leur *Catalogue*. — J'ajoute qu'en 1875 la Société pomologique de France a parlé d'une cerise *Reine-Hortense hâtive* (*Bulletin* n° 13, p. 298), mûrissant au mois de mai, réputée très-fertile et très-grosse. Ne connaissant aucunement ce fruit, supposé nouveau, je ne puis que le mentionner. D'ailleurs la Société pomologique ne l'a pas, non plus, suffisamment examiné, car elle l'a maintenu dans la section des variétés à l'étude.

CERISE REINE-HORTENSE LAROSE. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE REVERCHON. — Voir *Bigarreau Reverchon*.

CERISE DU RHIN. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE RICHELIEU. — Voir *Bigarreau Richelieu*.

CERISE RIVAL. — Voir *Bigarreau Rival*.

CERISE ROCKPORT. — Voir *Bigarreau Rockport*.

CERISE ROI DE PRUSSE. — Synonyme de cerise *Lemercier*. Voir ce nom.

CERISE LE RONDEAU. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE ROSA. — Synonyme de *Bigarreau Rosa*. Voir ce nom.

CERISE ROSE NOBLE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE ROTHE MAI. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE ROTHE MUSKATELLER. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISE ROTHE ORANIEN. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE DE ROUEN. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE ROUGE DE BRUXELLES. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE ROUGE BÜTTNER. — Voir *Bigarreau Rouge Büttner*.

CERISE ROUGE DE CŒUR. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

CERISE ROUGE COMMUNE. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE ROUGE (GROSSE-). — Voir *Bigarreau Rouge* (*Gros-*).

CERISE ROUGE HATIVE. — Voir *Guigne Rouge hâtive*.

CERISE ROUGE HATIVE (PETITE-). — Voir *Bigarreau Rouge hâtif* (*Petit-*).

CERISE ROUGE D'ORANGE. — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

121. CERISE ROUGE PALE (GROSSE-).

Synonymes. — 1. GUIGNE A LONGUE QUEUE (le docteur Venette, *de l'Usage des fruits des arbres*, 1683, pp. 42-43). — 2. GUIGNE DE LA ROCHELLE (*Id. ibid.*). — 3. CERISE GUIGNEAU DE LA ROCHELLE (*Id. ibid.*). — 4. CERISE GUINDOUX DE LA ROCHELLE (*Id. ibid.*). — 5. CERISE DE LA COMTESSE (de Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, p. 63). — 6. CERISE ROUGE DE BRUXELLES (*Id. ibid.*). — 7. CERISIER A GROS FRUIT ROUGE PALE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 182). — 8. CERISE DE BRUXELLES ROUGE (Hermann Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 35). — 9. CERISE D'ORANGE (*Id. ibid.*). — 10. GROSSE CERISE BLANCHE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 39, n° 18). — 11. CERISE GUINDOUX ROUGE (le Berriays, *Traité des jardins*, 1785, t. I, p. 262). — 12. CERISE DE VILLENNES (*Id. ibid.*). — 13. CERISE DOPPELTE GLAS (Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1795, t. IV, p. 298). — 14. CERISE GROSSE-AMARELLE (*Id. ibid.*). — 15. CERISE GROSSE GLAS (*Id. ibid*).). — 16. CERISE DE VILLINES (Lamarck, *Encyclopédie méthodique*, Botanique, 1804, t. V, p. 671). — 17. GRIOTTE ROUGE DE VILLÈNES (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 101). — 18. CERISE DE VILAINE (André Thoüin, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. III, p. 269). — 19. CERISE ROTHE ORANIEN (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 153). — 20. CERISE ROUGE D'ORANGE (*Id. ibid.*). — 21. GRIOTTE GROSSE-ROUGE PALE (*Id. ibid.*). — 22. CERISE ROYALE ORDINAIRE (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. II, n° 22). — 23. CERISE GROSSE-GUINDOLLE (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 348). — 24. CERISE DUCHESSE D'ANGOULÊME (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1860, p. 14, n° 67). — 25. CERISE HERZOGINE VON ANGOULEME (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 535, n° 105). — 26. CERISE DOUBLE GLASS (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1866, p. 82). — 27. CERISE GREAT CORNELIAN (*Id. ibid.*). — 28. CERISE CARNATION (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, pp. 163-164). — 29. GROSSE CERISE TRANSPARENTE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : nombreux, très-étalés, longs et grêles, géniculés, rugueux, brun foncé lavé de gris cendré. —

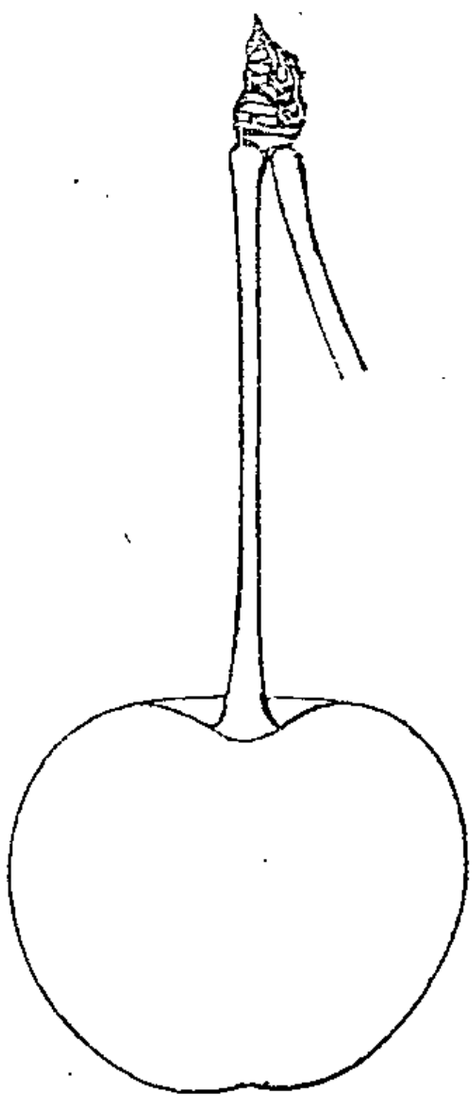
Lenticelles : clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* volumineux, coniques-aigus, écartés du bois, aux écailles grises ou brunes et mal soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, moyennes, d'un beau vert-pré, ovales-allongées, très-acuminées, canaliculées ou contournées, à bords peu profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* bien nourri, long, roide, parfois arqué, lavé de rouge violâtre, à petites glandes globuleuses et carminées. — *Fleurs :* assez précoces et s'épanouissant simultanément.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il s'accommode de toutes les formes et de tous les sujets, mais la basse-tige sur Mahaleb en accroît particulièrement la fertilité.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus habituellement. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins comprimée à son pôle inférieur, à sillon faiblement marqué. — *Pédoncule :* de longueur et force moyennes, légèrement vermillonné, inséré dans une vaste cavité. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* mince, unicolore, rouge clair et finement ponctuée de gris-blanc. — *Chair :* assez transparente, jaunâtre au centre, rosée sous la peau, tendre, non filamenteuse. — *Eau :* des plus abondantes, presque incolore, acidulée mais très-sucrée, très-agréable. — *Noyau :* de moyenne grosseur, arrondi, peu bombé, ayant l'arête dorsale large et tranchante.

Grosse Cerise Rouge pâle.



MATURITÉ. — Derniers jours de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est là cette variété que j'ai vendue pendant une quinzaine d'années, comme nombre de mes confrères, sous la dénomination cerise *Duchesse d'Angoulême* (voir ce nom, p. 261), quand elle n'était autre qu'un ancien fruit rebaptisé. Je regrette aujourd'hui de ne plus savoir qui me l'avait envoyée, mais elle me vint en 1858 ou 1859, et figura pour la première fois en 1860 dans mon *Catalogue* (p. 14, n° 67). Quinze ans plus tard le minutieux examen auquel furent soumis, pour leur description dans ce *Dictionnaire*, les cerisiers de mon école, ayant permis de découvrir la fraude, je rayai du *Catalogue* ma cerise Duchesse d'Angoulême, qui certes y eût fait double emploi avec la Grosse Rouge pâle caractérisée par Duhamel, en 1768, dans les termes suivants :

« *Cerisier à Gros Fruit Rouge pâle.* — «..... Ses *Bourgeons* sont assez longs, gros, d'un brun foncé, tiquetés de très-petits points gris. Ses *Boutons* sont gros, longs, pointus, même ceux à fruit. Les *Supports* sont gros et saillants. Ses *Feuilles* sont longues de trois pouces, larges de dix-huit lignes ; elles se terminent par une pointe assez aiguë. Leur plus grande largeur est vers cette extrémité ; elles diminuent presque régulièrement vers la *Queuë*, qui est ferme et soutient bien la feuille. La dentelure et surdentelure sont obtuses et peu profondes. Le dedans des feuilles est d'un vert peu foncé, le dehors est d'un vert très-clair. La *Queuë*, longue de dix à treize lignes, et la grosse arrête, sont teintes d'un rouge assez foncé.

« Son *Fruit* est gros, bien arrondi par la tête, applati par l'autre extrémité ; très-peu applati sur son diamètre. Sa hauteur est de dix lignes, son grand diamètre de onze lignes et demie, son petit diamètre de onze lignes. La *Queue* est bien nourrie, sans être grosse, longue de dix à seize lignes, plantée dans une cavité étroite et assez profonde ; l'extrémité par laquelle

elle est attachée au fruit est d'un beau rouge, et souvent elle est légèrement teinte de cette couleur dans toute sa longueur du côté du soleil. La *Peau* est fine, d'un beau rouge vif, mais clair ou très-lavé, qui se charge très-peu, même dans l'extrême maturité du fruit. La *Chair* est un peu transparente, très-succulente, blanche, excepté le dessous de la peau, qui a un petit œil rougeâtre. L'*Eau* est blanche, abondante, très-agréable, relevée d'un aigrelet à peine sensible. Le *Noyau* est blanc, long de cinq lignes et demie, large de cinq lignes au plus, épais de trois lignes et demie..... Cette belle cerise, qui *mûrit* à la fin de juin, est une des plus excellentes à manger crue; elle est préférable à toutes les autres pour confire, étant non-seulement grosse, très-charnue et très-douce, mais d'une couleur claire qui rend les confitures agréables à la vue. Elle est *encore rare dans les environs de Paris.....* » (*Traité des arbres fruitiers,* t. I, pp. 182-184.)

On le voit, aucune différence ne saurait être relevée entre ma prétendue Duchesse d'Angoulême et la Grosse Cerise Rouge pâle, que Duhamel, en 1768, disait être *rare encore* dans les environs de Paris, où elle était principalement cultivée à Villennes, près Versailles, d'où vint que fréquemment on l'appelait aussi, cerise de Villennes. Ses noms primitifs, dont quelques-uns sont toujours appliqués, ont été cerise Guindoux, ou Guindoux rouge, ou Guigne à Longue Queue *de la Rochelle*, noms qui dès 1683 apparaissaient dans un rarissime petit traité du célèbre docteur Venette, opuscule intitulé *de l'Usage des fruits des arbres pour se conserver en santé ou se guérir lorsque l'on est malade* (pp. 42-43). De ceci faut-il conclure que le présent cerisier soit originaire de la Rochelle? Assurément non; mais le supposer est au moins permis, quand surtout — et c'est mon cas — on n'a pu trouver trace de cette variété avant 1683. La Grosse Rouge pâle pénétra de bonne heure dans les Flandres, d'où ensuite elle gagna la Hollande et l'Allemagne. Actuellement on la rencontre à peu près partout.

Observations. — C'est erronément que Thompson, Downing, Hogg, Mortillet puis Oberdieck ont dit la cerise *Carnation* et ses synonymes (Crown, Nouvelle d'Angleterre, Wax, etc.) identique avec la Grosse Cerise Rouge pâle, puisque celle-ci, de couleur rouge clair, mûrit fin juin, tandis que la Carnation, d'après tous ces pomologues, a la peau d'un blanc jaunâtre moucheté de rose plus ou moins vif, et fait sa maturité de juillet en août. Toutefois le fruit que M. Paul de Mortillet (t. II, p. 164) appelle *Carnation*, et caractérise, est bien la Grosse Cerise Rouge pâle de Duhamel, mais n'est aucunement, je le répète, la *vraie* Carnation des Américains ou des Anglais. — Sous le nom *Amarelle Double de Verre*, M. de Mortillet (t. II, p. 197) décrit un fruit qu'il réunit à la cerise Double de Verre des Allemands (Oberdieck, t. III, p. 163, n° 56), ce qui constitue une erreur manifeste, cette dernière étant positivement la Grosse Rouge pâle de Duhamel. Quant à la fausse Double de Verre de M. de Mortillet, on reconnaît de suite en elle, arbre et produits, la variété Montmorency commune, ou cerise Hâtive de Duhamel. — Enfin j'affirme que Poiteau (1846, t. II, n° 22) a décrit et figuré notre Grosse Rouge pâle sous le pseudonyme *Royale ordinaire*, et n'hésite pas à relever cette méprise, quoiqu'en 1849 le pomologue américain Downing ait cru pouvoir dire (p. 190, n° 57) que la Royale ordinaire de Poiteau était même fruit que la Royale ancienne de Duhamel.

CERISE ROUGE DE PIÉMONT. — Voir *Griotte Rouge de Piémont.*

CERISIER ROUGE PRÉCOCE (A PETIT FRUIT). — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

CERISE ROUGE SAUVAGE. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISES : ROUVROY, — ROUVROYE, ——— Synonymes de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE ROYAL DUKE, *ou* DONA MARIA. — Voir cerise *Reine-Hortense*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

122. CERISE ROYALE.

Synonymes. — 1. CERISE D'ANGLETERRE (Lenormand, directeur du Potager du Roi, *Catalogue instructif des meilleurs fruits, avec les temps les plus ordinaires de leur maturité*, opuscule inséré dans le *Mercure de France*, année 1735, p. 1767). — 2. C. DUKE (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, p. 13 ; — Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 193 ; — et George Lindley, *Guide tho the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 144, n° 7). — 3. C. ARCHIDUC (Nolin et Blavet, *Essai sur l'Agriculture moderne*, 1755, pp. 155-156). — 4. C. DUC TARDIVE (*Iid. ibid.*). — 5. C. ROYALE DE HOLLANDE (*Iid. ibid.*). — 6. C. CHIRIDUC ANGLAISE (Chaillou, *Catalogue ou l'Abrégé des bons fruits de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 2). — 7. C. DE HOLLANDE (Hermann Knoop, *Fructologie*, 1771, pp. 36 et 41). — 8. C. MUSCADÈTE (*Id. ibid.*). — 9. C. DE PRAGUE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 10. C. ROYALE ANCIENNE (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 25). — 11. C. DUCHERI DES ANGLAIS (la Bretonnerie, *l'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 188). — 12. GROSSE CERISE ROYALE (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 578). — 13. CERISE ANGLAISE (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 101). — 14. C. JEFFREY'S ROYAL (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 282). — 15. JEFFREY'S ROYAL CAROON (*Id. ibid.*). — 16. C. JEFFRIE'S DUKE (*Id. ibid.*). — 17. C. SPÄTE HERZOGEN (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 107, n° 136). — 18. C. DE VAUX (Charles Baltet, *Revue horticole*, année 1864, p. 134. — 19. C. BELLE DE WORSERY (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, pp. 161 et 181). — 20. C. JEFFREY'S DUKE (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 481). = CERISE ROYALE TARDIVE (*par erreur ;* voir, ci-après, au paragraphe OBSERVATIONS).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux, presque érigés, grêles, peu longs, légèrement coudés, lisses, verdâtres sur le côté de l'ombre, brun foncé à l'insolation et tachés de gris cendré. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* petits, coniques, écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* assez nombreuses, moyennes, d'un beau vert, ovales ou obovales, acuminées, planes ou faiblement contournées et quelquefois glanduleuses à la base ; leurs bords sont régulièrement dentés et crénelés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, mince et assez flexible, carminé, souvent pourvu de petites glandes difformes, colorées, aplaties ou globuleuses. — *Fleurs :* tardives, rosées, s'épanouissant successivement.

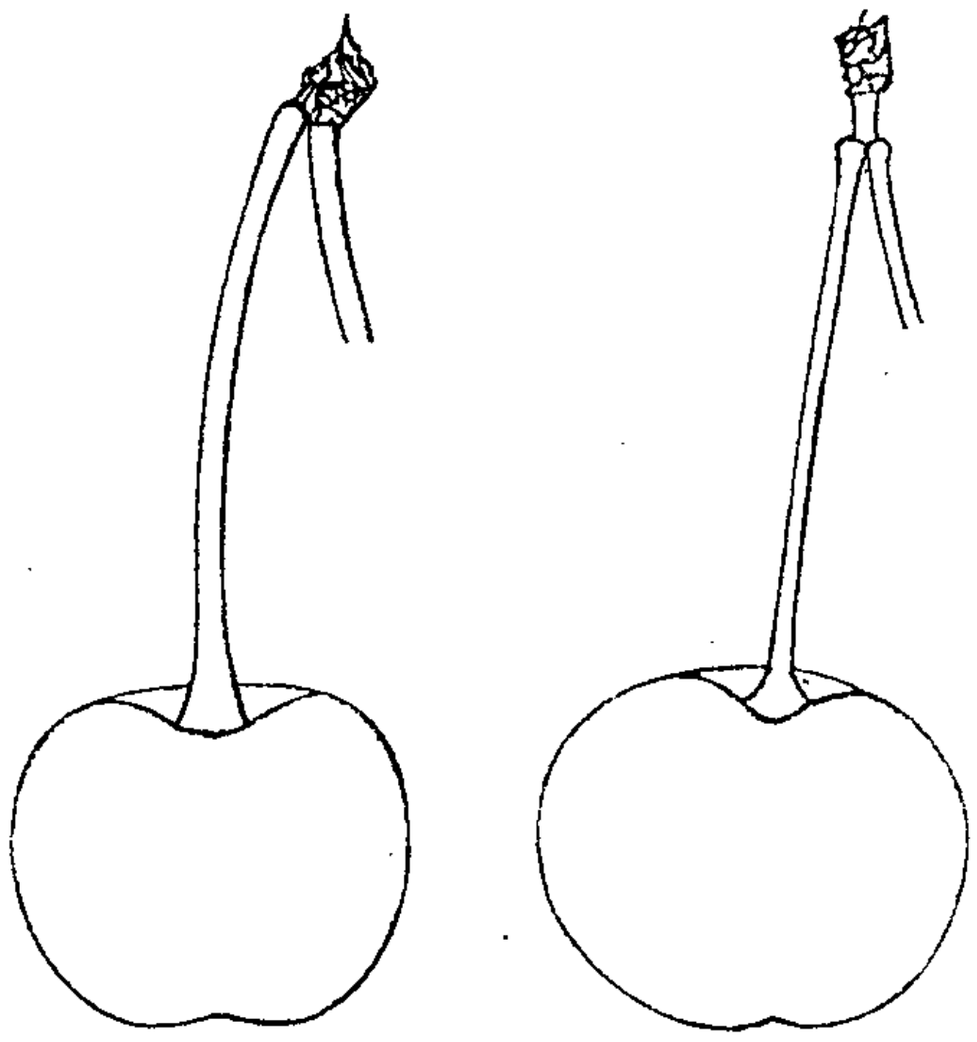
FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — La végétation régulière de cet arbre et son abondante ramification font qu'il croît parfaitement sous toutes les formes et sur tous les sujets.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par deux, le plus habituellement. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse assez régulière ou globuleuse légèrement aplatie aux pôles, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* de longueur moyenne, souvent grêle, mais souvent, aussi, bien nourri, inséré dans une cavité prononcée. — *Point pistillaire :* sensiblement enfoncé. — *Peau :* d'un beau rouge qui se nuance, à l'insolation, d'une faible teinte brunâtre quand s'accomplit la maturité. — *Chair :* tendre ou mi-tendre, rosée, filamenteuse. — *Eau :* abondante et légèrement colorée, douce, quoiqu'acidule, bien sucrée, très-agréable. — *Noyau :* ovoïde plus ou moins arrondi, marbré de rose, peu bombé, assez rugueux, fortement attaché au pédoncule, ayant l'arête dorsale large, émoussée.

Cerise Royale.

Premier Type. *Deuxième Type.*



MATURITÉ. — Fin juin et souvent se prolongeant jusqu'en juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Très-ancienne, et d'origine anglaise, cette variété fut importée chez nous vers 1730, et tout d'abord alla recevoir, dans le Potager de Versailles, les soins des jardiniers de Louis XV. D'où lui vint naturellement le premier surnom que nous lui connaissions, cerise Royale, sous lequel le directeur même de ce Potager, M. le Normand, s'empressa de la signaler au public, en 1735, et que depuis elle a presque toujours porté dans nos jardins. C'est un précieux opuscule pomologique, jadis inséré dans le *Mercure de France* (année 1735, n° d'août), qui m'a permis de suivre ainsi, dès son entrée sur notre territoire, la CHERRY DUKE des Anglais. Il est intitulé : « *Catalogue instructif des meilleurs fruits, avec les temps les plus ordinaires de leur maturité,* » se compose de trente-neuf pages, et débute par la courte pièce ci-après, qui lui donne toute l'autorité voulue :

« LETTRE *de M. Lefevre, Marchand Grainier, Fleuriste et Botaniste, à l'enseigne du Cocq de la bonne foy, au milieu du Quay de la Megisserie, à Paris.* — J'espere, Monsieur le Rédacteur, de vous mettre bientôt en état de rendre bon compte de ma conduite, au sujet de la petite fleur nommée *Oreille d'Ours ;* mais en attendant il sera plus utile pour le Public que je lui fasse part, dans cette saison, d'un *Catalogue nouveau des meilleurs fruits,* avec les temps justes de leur maturité ; ouvrage important, que M. le Normand, Directeur du Potager du Roy, qui en est l'auteur, et de qui je le tiens, ne trouvera pas mauvais que je communique au Public, qui lui sera redevable d'une instruction d'autant plus nécessaire, que presque tout le monde a des Fruits sans sçavoir ni leurs noms, ni dans quel temps on doit les manger..... Je suis, etc. » (*Mercure de France,* août 1735, p. 1750.)

Dans son Catalogue descriptif, le Normand n'indiquait pas le nom primitif, le nom anglais de cette belle variété, il se bornait à l'appeler Cerise Royale, ou *d'Angleterre* (p. 1767) ; mais un an plus tard — 1736 — parut la première édition

du Catalogue des célèbres pépinières que possédaient à Paris les Chartreux, et cet oubli fut réparé :

« La Cerise *Royale* — y lisait-on — est grosse, assez ronde, d'un rouge noir, l'eau est douce sans acide, son bois est assez gros, sa feüille large et fort dentelée ; c'est une excellente Cerise, *elle n'est pas commune,* les Anglois la nomment CHERRY DUKE. » (*Catalogue des plus excellents fruits, les plus rares et les plus estimés, qui se cultivent dans les pépinières des révérends Pères Chartreux de Paris,* 1736, p. 13.)

Chez les Anglais, surtout au XVIII^e^ siècle, la *Cherry Duke* jouissait d'une très-grande réputation, aussi s'efforça-t-on, vers 1775, de l'y répandre plus encore en la rebaptisant et qualifiant de gain nouveau sorti des environs de Londres ; fraude qu'on fut assez longtemps sans découvrir, car Lindley, le premier, je crois, qui l'ait dénoncée, l'a fait seulement en 1831. Décrivant dans son *Guide to the orchard and kitchen garden*, certain cerisier *Jeffrey's Royal*, ce pomologue le réunit, effectivement, au Cherry-tree Duke anglais, ainsi qu'à notre variété dite Royale, puis ajoute en des termes significatifs : « Cette sorte fut propagée, « il y a cinquante ans environ [vers 1781], par un sieur *Jeffrey*, pépiniériste à « Brompton Park. » (Page 144, n° 7.) En France, assez récemment, semblable propagation me paraît avoir été tentée à l'aide d'une prétendue cerise *de Vaux,* trouvée, assurait-on, dans un clos de vigne du département de l'Yonne, quand elle n'est autre que l'ancienne Duke anglaise et l'ancienne Royale de le Normand et des Chartreux. Je puis l'affirmer, cette fausse nouveauté m'ayant été adressée par plusieurs de mes confrères.

Observations. — La cerise ici caractérisée est bien la variété que décrivit Duhamel (1768, t. I, p. 193) sous le n° 20 et les noms Royale ou Chery Duke, mais ce n'est pas celle qu'il appelait à la fin de ce même numéro, *Royale tardive* et disait être des plus acides et mûrir en septembre. Or, deux cerises fort dissemblables portant actuellement, dans les jardins français, la dénomination cerise Royale, on a, pour les distinguer, appliqué le déterminatif *Hâtive* à la plus précoce, mûre dès le commencement de juin (sa description va suivre), puis le déterminatif *Tardive* à celle qui nous occupe et dont la maturité — de juin en juillet — est si loin, on le voit, d'atteindre le mois de septembre. Cette dernière cerise n'a donc reçu le qualificatif Tardive, qu'aux dépens de la variété qui le portait si justement en 1768, variété qu'aujourd'hui je suppose très-rare dans la culture, n'ayant pu la rencontrer chez aucun de nos principaux pépiniéristes. Et je devais d'autant mieux m'expliquer sur ce point, qu'on a souvent essayé de vendre comme étant la Royale tardive de Duhamel, des variétés qui n'en avaient que l'étiquette, puisque leurs fruits se conservaient à peine jusqu'au 25 juillet.

CERISE ROYALE. — Synonyme de *Bigarreau Rouge* (*Gros-*). Voir ce nom.

CERISE ROYALE. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISE ROYALE AMBRÉE. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

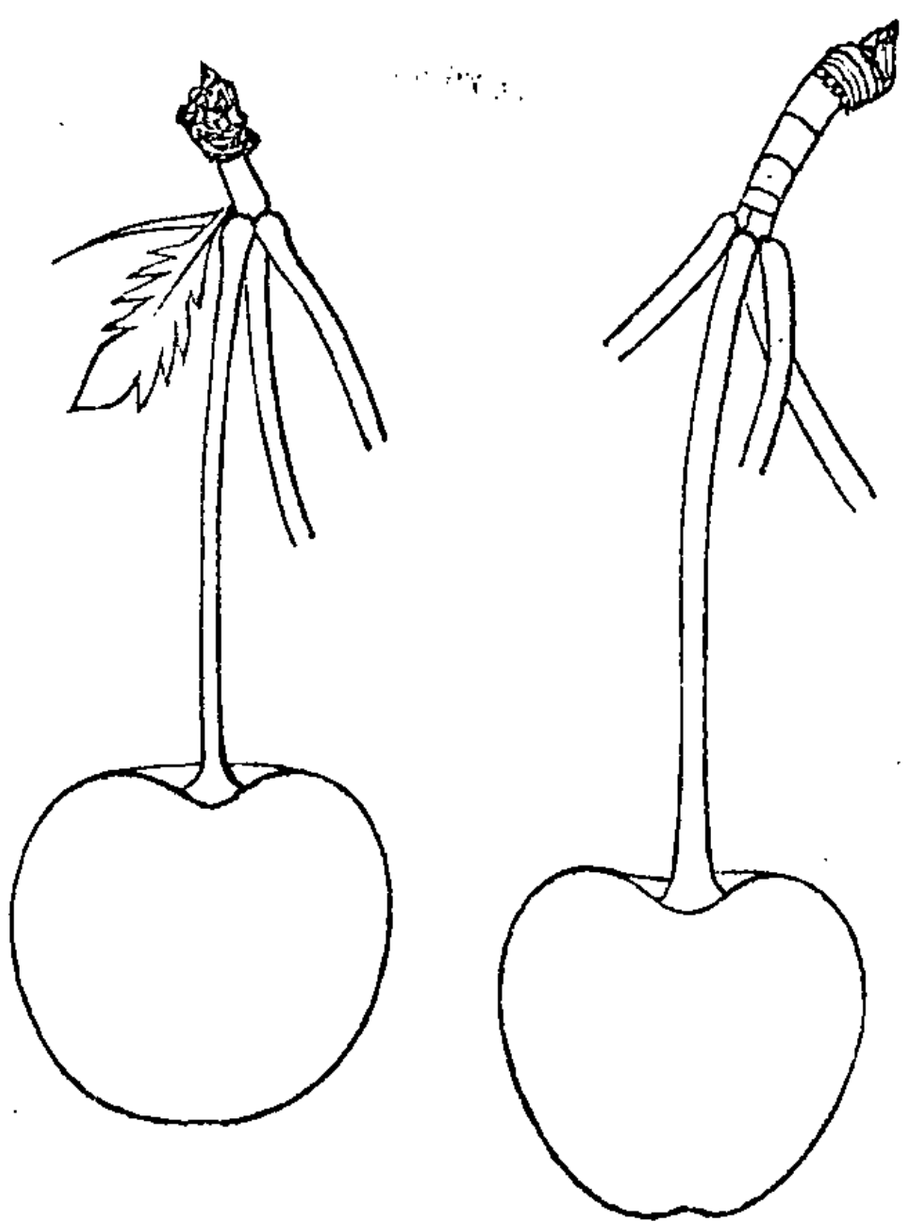
CERISES : ROYALE ANCIENNE, — ROYALE (GROSSE-), — Synonymes de cerise *Royale*. Voir ce mot.

123. CERISE ROYALE HATIVE.

Synonymes. — 1. CERISE DUC DE MAI (Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 155; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 194). — 2. C. PRÉCOCE D'ANGLETERRE (Chaillou, *Catalogue ou l'Abrégé des bons fruits de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, p. 2; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 61, nº 61). — 3. C. MAY DUKE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 194; — et Mas, *le Verger*, 1873, t. VIII, p. 133, nº 65). — 4. GRANDE CERISE D'ESPAGNE (Société économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 146; — et Thompson, *ibidem*). — 5. C. HATIVE D'ANGLETERRE (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 574). — 6. C. FRÜHE HERZOGS (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 92). — 7. C. FRÜHE MAI (*Id. ibid.*, p. 95). — 8. GRIOTTE FRÜHE (*Id. ibid.*). — 9. GRIOTTE FRÜHE KÖNIGS (*Id. ibid.*). — 10. GRIOTTE DE MAI (*Id. ibid.*). — 11. C. ANGLAISE *ou* D'ANGLETERRE, DE POITEAU (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. II, nº 26). — 12. C. HATIVE MALGRÉ TOUT (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1851, t. IV, p. 135). — 13. C. HATIVE ET TARDIVE (*Id. ibid.*). — 14. C. MALGRÉ-TOUT (*Id. ibid.*). — 15. C. DE LA SAINT-JEAN (*Id. ibid.*). — 16. BIGARREAU MILLETT'S LATE DUKE (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 211). — 17. C. BUCHANAN'S EARLY DUKE (*Id. ibid.*). — 18. C. EARLY DUKE (*Id. ibid.*). — 19. C. LARGE MAY DUKE (*Id. ibid.*). — 20. C. MORRIS DUKE (*Id. ibid.*). — 21. C. THOMPSON'S DUKE (*Id. ibid.*). — 22. C. D'ÉCARLATE (Oberdieck, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1861, t. III, p. 151, nº 50). — 23. C. PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 24. C. PRÉCOCE DE MAI (*Id. ibid.*). — 25. C. ROTHE MAI (*Id. ibid.*). — 26. C. ANGLETERRE HATIVE (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862). — 27. C. EARLY MAY DUKE (*Id. ibid.*). — 28. C. ANGLAISE HATIVE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, nº 24). — 29. C. GROSSE-MAI (*Id. ibid.*, nº 4). — 30. C. MAY HERZOG (*Id. ibid.*, nº 4). — 31. C. DE MAI (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1866, t. II, p. 138).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux et très-érigés, longs, grêles, peu coudés, rugueux, brun clair légèrement cendré. — *Lenticelles :* assez abondantes, larges, arrondies. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* excessivement gros, renflés, coniques-arrondis, écartés du bois, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, vert foncé, obovales ou ovales-allongées, acuminées, canaliculées ou contournées, faiblement dentées et crénelées, puis munies généralement, à la base, de très-petites glandes carminées. — *Pétiole :* court et bien nourri, très-roide, violacé, non glanduleux. — *Fleurs :* assez tardives, s'épanouissant successivement.

Premier Type. *Deuxième Type.*



FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Sur Merisier, pour plein-vent, et sur Mahaleb, pour formes naines, il fait des arbres de toute beauté.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois ou par quatre, et quelquefois aussi par deux. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* ovoïde sensiblement arrondie ou en cœur plus ou moins raccourci, à sillon bien marqué. — *Pédoncule :* assez long ou de longueur moyenne, fort ou peu nourri, inséré dans une cavité large et profonde. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* d'un rouge très-intense et qui brunit

plus ou moins, selon l'exposition, quand s'accomplit la maturité. — *Chair :* d'un rouge-grenat, tendre et filamenteuse. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, très-savoureusement acidulée. — *Noyau :* moyen, arrondi, bombé, presque lenticulaire, ayant l'arête dorsale large et quelque peu tranchante.

MATURITÉ. — Commencement et courant de juin.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Royale hâtive, ou May Duke, si connue chez nous sous les surnoms cerise Anglaise, cerise Anglaise hâtive, appartient à l'Angleterre, où le botaniste John Ray la mentionna en 1688 dans son *Historia plantarum;* mais, affirme Lindley, « à cette époque elle y était déjà très-répandue, car on l'y cultive « depuis un temps considérable. » (*Guide to the orchard,* 1831, p. 146.) L'abbé le Berriays, qui fut le principal rédacteur du fameux *Traité des arbres fruitiers* publié par l'académicien Duhamel (1768), a consigné dans un de ses ouvrages un curieux renseignement historique sur le May Duke :

« Il est fort rare — a-t-il dit en 1785 — je l'ai vu au Temple [à Paris], où il avoit été *apporté de Londres* par le jardinier anglais de feu M. le prince de Conti. » (*Traité des jardins,* 3e édit., t. I, p. 260.)

Cette importation du May Duke à Paris ne me paraît pas pouvoir remonter plus haut que 1740. Nolin et Blavet sont effectivement les premiers pomologues qui aient caractérisé la Royale hâtive, et ce fut seulement en 1755 qu'ils le firent :

« La *Royale hâtive* ou *Duc de Mai* — écrivaient-ils alors — est une Cerise assez grosse, presque ronde, d'un rouge foncé ; son eau est douce et fort agréable; on peut la mettre en espalier au midi, si l'on veut la prématurer; elle réussit à haute tige en plein vent, et mûrit en juin. » (*Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 155.)

Un de nos modernes pomologues a déclaré, mais sans preuve aucune à l'appui de son dire, que cette variété, selon un auteur anglais, serait née chez nous dans le *Médoc*, puis aurait gagné l'Angleterre, où le surnom May Duke lui vint comme étant la prononciation anglaise du nom français, Médoc. Les textes ici produits détruisent trop formellement cette assertion fantaisiste, pour qu'il soit besoin d'insister sur son manque absolu d'autorité. J'affirmerai néanmoins avoir scrupuleusement cherché dans les pomologies anglaises, l'acte de cette prétendue naissance de la May Duke sur terre française, et n'avoir rien trouvé qui même y fît la plus légère allusion. Laissons donc à nos voisins d'outre-Manche le droit incontestable d'inscrire dans leur Pomone indigène, la Royale hâtive ; avouer que nous leur en sommes redevables, est d'ailleurs un devoir, puisque nombre de nos jardiniers ont en elle une véritable variété aux fruits d'or. Témoin ces lignes d'un savant et spirituel pépiniériste, Charles Baltet, de Troyes :

« La plus méritante de toutes les cerises — écrivait-il le 1er mars 1876 — est l'*Anglaise hâtive*, classée tour à tour dans les *Royales* et les *Dukes* ;..... elle est la fortune des pays qui l'exploitent; sa maturité se prolonge du 1er au 15 juin et même jusqu'à la fin du mois..... Si vous n'avez qu'un cerisier à planter, prenez l'Anglaise hâtive..... Depuis un certain nombre d'années, dans le département de l'Yonne, Saint-Bris et ses environs ont leurs vignes, leurs côteaux garnis de cerisiers *Anglaise hâtive,* tenus en buisson; la vente, faite sur place à des courtiers, dépasse 150,000 francs et il n'y a pas de frais de culture. Nous retrouvons cette cerise dans la Charente, dans la Côte-d'Or, apportant l'aisance au cultivateur, et déjà sur plusieurs points du département de l'Aube. » (*Le Nord-Est agricole et horticole,* 1876, n° 5, pp. 66-67.)

Observations. — Parmi les synonymes de cette variété, figure le nom cerise

de la Saint-Jean, que j'ai admis d'après Bivort (1851, *Album*, t. IV, p. 135), mais il existe, paraît-il, certain autre cerisier de la Saint-Jean qui ne semble pas identique avec la Royale hâtive. Le Congrès pomologique l'étudia en 1861 (*Procès-Verbaux*, p. 6) puis le rejeta en 1866 (*ibid.*, p. 46), et la *Revue horticole*, de Paris, en parlait ainsi au mois d'octobre 1865 :

« Un cerisier précoce, issu du *Cerasus vulgaris fructu rotundo* décrit par Duhamel, s'est tellement répandu dans les environs d'Orléans, qu'il y croît spontanément. C'est le cerisier *de la Saint-Jean*, dont les fruits mûrissent vers le 24 juin. Lors de la session du Congrès pomologique à Orléans, cette cerise fut indiquée comme un bon fruit de localité, mais à la session suivante elle ne fut point jugée digne de figurer dans la liste des fruits de premier ordre. C'est cependant une cerise de grosseur moyenne, à chair juteuse et acidulée, qui tient une large place dans la consommation du pays. — J. A. BARRAL. » (Page 363.)

Ne possédant pas ce dernier cerisier de la Saint-Jean, j'ignore s'il peut être réuni à la variété Royale hâtive; aussi ne l'ai-je mentionné que dans le but d'appeler sur lui l'attention des pépiniéristes orléanais, si bien à même d'élucider le point en question. — Quelques pomologues s'obstinent encore à faire de la Royale hâtive et de la May Duke, dite aussi cerise de Mai, deux variétés distinctes. Répétons, après beaucoup d'autres, qu'ils sont à cet égard dans une complète erreur, venant sans doute de ce fait que fort souvent la Royale hâtive varie dans sa forme, comme le prouvent les deux types gravés ci-dessus, dont l'un est ovoïde-arrondi et l'autre cordiforme. Or, ils font du premier la Royale hâtive, et du second la cerise de Mai. C'est, en un mot, renouveler là l'histoire des prétendus Beurré Rouge, Beurré Vert, Beurré Doré, tous identiques avec le Beurré Gris, ou du Bon-Chrétien d'Auch, si longtemps séparé fautivement du Bon-Chrétien d'Hiver. — Enfin j'ajouterai que le surnom *Jeffrie's Duke* doit s'appliquer à la cerise Royale, ou Royale tardive nouvelle, et non pas à la Royale hâtive, des synonymes de laquelle il faut aussi rayer les dénominations cerise *Précoce d'Espagne* et cerise *Noire hâtive d'Espagne*.

CERISES ROYALE DE HOLLANDE. — Synonymes de cerise *Royale* et de *Griotte de Portugal*. Voir ces noms.

CERISES ROYALE ORDINAIRE. — Synonymes de cerise *Ambrée* (*Grosse-*) et de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ces noms.

CERISE ROYALE TARDIVE. — Voir cerise *Royale*, au paragraphe OBSERVATIONS.

S

CERISE DE LA SAINT-JEAN. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom, surtout au paragraphe OBSERVATIONS.

CERISES : DE SAINT-MARTIN,
—
— DE LA SAINT-MARTIN,

} Synonymes de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*) et de *Griotte de la Toussaint*. Voir ces noms.

CERISE SAINT-MARTIN'S AMARELLE. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE DE SAINT-WALPURGIS. — Voir *Bigarreau de Saint-Walpurgis*.

CERISIER DE SAINTE-LUCIE. — Synonyme de cerisier *Mahaleb*. Voir ce nom.

CERISE DE SAXE. — Synonyme de cerise *Larose*. Voir ce nom.

CERISE DE SCEAUX (GROSSE-). — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE SCHÖNE VON CHOISY. — Synonyme de cerise *Ambrée* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE SCHWARZE SPANISCHE FRÜHE. — Synonyme de *Bigarreau Noir d'Espagne*. Voir ce nom.

CERISE SCHWARZE UNGARISCHE. — Synonyme de cerise *Hongroise noire*. Voir ce nom.

CERISE SCHWEFEL. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE SEIZE A LA LIVRE. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE DE SEPTEMBRE (GROSSE-). — Synonyme de *Griotte à Ratafia* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

124. CERISE DE SIBÉRIE.

Étienne Calvel, en 1805, fut le premier descripteur de cette variété (*Traité sur les pépinières*, t. II, p. 144), alors nouvellement importée, et dont il fit un éloge immérité. Poiteau, qui plus tard (1846) voulut aussi l'étudier, l'apprécia de toute autre façon :

« S'il est vrai — dit-il — que la culture change l'acide des fruits en suc savoureux, elle n'a pas encore réussi à rendre assez douce la cerise *de Sibérie* pour que nous la mettions au rang de nos espèces cultivées..... En attendant, c'est un charmant arbrisseau qui figure très-bien dans les jardins paysagers..... Il se couvre, dans la saison, de petites fleurs blanches auxquelles succèdent de petites Cerises du plus beau rouge. » (*Pomologie française*, t. II, n° 20.)

Il est exact, en effet, que les fruits du cerisier de Sibérie, espèce naine atteignant rarement une hauteur de deux mètres, sont à peine mangeables, ce qui nous porte à ne leur consacrer qu'une simple note. Ils mûrissent au début de juin. Doit-on les croire originaires de Sibérie? Je n'ose répondre oui, sachant surtout qu'en 1805 Calvel les appelait cerises de Sibérie ou d'*Amérique*. Toutefois les pomologues de ce dernier pays n'en font aucune mention.

CERISE SILVA DE PALLUAU. — Synonyme de cerise *Impératrice Eugénie*. Voir ce nom.

CERISIERS : SMALL EARLY MAY,
— SMALL MAY,
} Synonymes de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

---

125. CERISE DE SOISSONS.

Synonymes. — 1. CERISE ADMIRABLE DE SOISSONS (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 476). — 2. CERISE BELLE DE SOISSONS (*Id. ibid.*).

Existe-t-il réellement un fruit de ce nom?... Oui, s'il faut en croire les Anglais Thompson (1831) et Hogg (1862), et l'Américain Downing (1869), qui tous trois l'ont décrit, mais sans donner sur lui le moindre renseignement historique. Thompson indiqua seulement en 1831, dans les *Transactions of the horticultural*

Society of London, que le pépiniériste Baumann, de Bollwiller (Haut-Rhin), cultivait aussi cette variété, puis la caractérisa de la sorte :

« **Arbre.** — *Rameaux* : érigés. — *Feuilles* : elliptiques, retombantes, peu profondément dentées. — *Pétiole* : court et de moyenne force. — *Fleurs* : précoces, à pétales étroits et ovales. = **Fruit.** — Il ressemble pour la *grosseur* et la *forme*, à notre cerise Kentish, mais il en diffère par sa *chair*, qui est rouge, moins tendre et moins acide, approchant plus de celle de la May Duke, à laquelle, cependant, elle est inférieure. — *Maturité* : depuis la mi-juillet jusqu'à la fin de ce même mois. — *Fertilité* : modérée. » (*Transactions*, 2e série, t. I, p. 285.)

Pour moi, j'ai vainement essayé de me procurer cette cerise des Anglais et des Américains. Je reçus bien, il est vrai, des greffes étiquetées *Belle de Soissons*, *Admirable de Soissons*, mais la Montmorency à Courte Queue sortit des premières et la Duchesse de Palluau, des secondes.

CERISE DE SOISSONS. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

CERISE DE SOUFRE. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE DE SPA. — Synonyme de *Griotte Commune*. Voir ce nom.

CERISE DE SPAA. — Synonyme de cerise *Reine-Hortense*. Voir ce nom.

CERISE SPÄTE HERZOGEN. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISE SPÄTE HILDESHEIMER MARMOR. — Synonyme de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE SUCRÉE LÉON LECLERC. — Voir *Guigne Sucrée Léon Leclerc*.

CERISE SUISSE. — Synonyme de *Bigarreau Ambré*. Voir ce nom.

CERISE SUSSEX. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE SWEET MONTMORENCY. — Voir cerise *de Montmorency*, au paragraphe OBSERVATIONS.

T

Cerise de TARASCON PRÉCOCE. — Voir *Guigne Précoce de Tarascon.*

Cerisiers : TARDIF, — TARDIF A GRAPPES, — Synonymes de *Griottier de la Toussaint.* Voir ce nom.

---

126. Cerise TARDIVE D'AVIGNON.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, non géniculés, d'un brun verdâtre presque entièrement lavé de gris. — *Lenticelles :* clair-semées, très-petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* petits, coniques-pointus, écartés du bois, aux écailles disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, grandes ou moyennes, vert-pré en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes ou ondulées, à bords profondément crénelés et dentés. — *Pétiole :* gros et court, rigide, chargé de glandes arrondies assez saillantes et dont le nombre s'élève parfois jusqu'à neuf. — *Fleurs :* tardives et s'épanouissant simultanément.

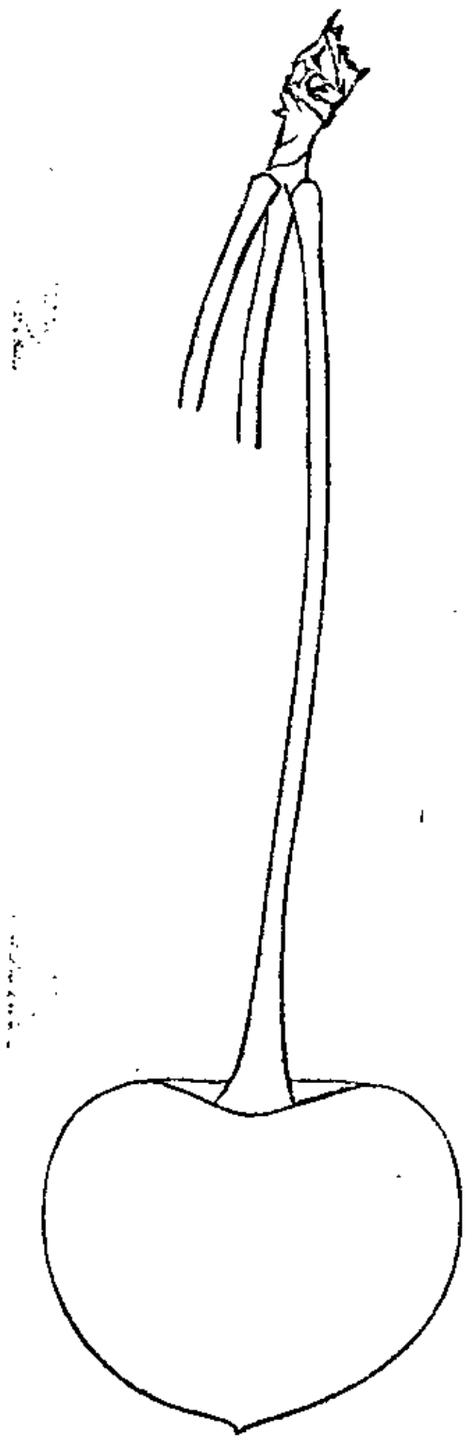
Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Sur Merisier il fait de beaux plein-vent à branches érigées; sur Mahaleb, des buissons, espaliers et basses-tiges de forme très-régulière.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, le plus généralement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse comprimée à la base et mamelonnée au sommet, à sillon peu marqué. — *Pédoncule :* très-long, grêle, vert-pré, planté

dans un bassin assez large mais peu profond. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* se détachant aisément de la chair, très-mince et d'un rouge sombre. — *Chair :* sanguinolente, tendre ou mi-tendre. — *Eau :* abondante, rougeâtre ou rosée, acidule, sucrée, possédant un arrière-goût légèrement entaché d'amertume. — *Noyau :* petit, arrondi, ayant les joues bombées et l'arête dorsale modérément accusée.

Cerise Tardive d'Avignon.



MATURITÉ. — Commencement de juillet.

QUALITÉ. — Première, et particulièrement en raison de l'époque tardive de la maturité.

Historique. — Cultivée depuis un assez long temps dans les environs d'Avignon (Vaucluse), cette variété nous fut offerte en 1872 par le pomologue Paul de Mortillet, son parrain, qui l'a décrite et figurée en 1866. Mais n'ayant pu, dit-il, découvrir sa véritable origine, ni l'assimiler à l'une des nombreuses cerises de ses vergers, il l'appela Tardive d'Avignon pour préciser de quel lieu on la lui avait envoyée, fautivement étiquetée guigne Hâtive (voir *les Meilleurs fruits*, t. II, pp. 153-155). Ainsi donc, rien n'est plus incertain que la provenance de ce fruit; aussi quelque jour, comme déjà tant d'autres l'ont fait, tombera-t-il probablement au rang des synonymes quand on aura pu, l'étudiant à loisir, retrouver son nom primitif.

Observations. — M. de Mortillet ayant cru sa Tardive d'Avignon fort semblable à certaine cerise *Duchesse de Palluau* caractérisée par le pomologue anglais Robert Hogg (1866, *the Fruit manual*, p. 80), a donné cette dernière pour synonyme à la première. Il nous faut alors rappeler que la cerise Duchesse de Palluau, de Robert Hogg, est radicalement fausse. Et l'on peut s'en convaincre par l'article que nous avons, plus haut (pp. 261-262), consacré au cerisier de ce nom, dont l'obtenteur même, le docteur Bretonneau, nous offrit des greffes en 1844.

CERISES : TARDIVE DE MONS,
—
— TARDIVE DU MANS,
—

} Synonymes de *Bigarreau de Fer*. Voir ce nom.

CERISE DE TARTARIE NOIRE. — Voir *Bigarreau Noir de Tartarie*.

CERISE THOMPSON'S DUKE. — Synonyme de cerise *Royale hâtive*. Voir ce nom.

CERISE TILGNER NOIRE. — Voir *Bigarreau Noir Tilgner*.

CERISE DE TOSCANE. — Voir *Griotte de Toscane*.

CERISIERS : TOUJOURS FLEURI, — DE LA TOUSSAINT, } Synonymes de *Griottier de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE TRANSPARENTE (GROSSE-). — Synonyme de cerise *Rouge pâle* (*Grosse*). Voir ce nom.

CERISE TREMPÉE PRÉCOCE. — Synonyme de *Bigarreau Baumann*. Voir ce nom.

CERISE TRÈS-FERTILE. — Synonyme de cerise *à Trochet*. Voir ce nom.

CERISIER A TRÈS-PETIT FRUIT NOIR. — Synonyme de *Griottier à Ratafia* (*Petit-*). Voir ce nom.

127. CERISE A TROCHET.

Synonymes. — 1. CERISE TRÈS-FERTILE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, pp. 175-176). — 2. CERISE COMMUNE A TROCHET [de quelques pépiniéristes] (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 2e série, 1831, t. I, p. 285). — 3. CERISIER DE PIED (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. II, nº 13). — 4. CERISE AIGRE COMMUNE (André Leroy, *Catalogue descriptif d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 7, nº 1). — 5. GRIOTTE CLAIRE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VII, nº 21). — 6. GRIOTTIER MILLE CERISES (*Id. ibid.*). — 7. GRIOTTE DE MONTMORENCY (*Id. ibid.*). — 8. GRIOTTE A TROCHET (*Id. ibid.*). — 9. CERISE MONTMORENCY HATIVE DE SAINT-LAUD (des pépinières d'Angers, depuis fort longtemps).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés et arqués, longs, grêles, flexueux ; brun clair à l'insolation et de couleur jaune verdâtre à l'ombre, ils sont en outre amplement lavés de gris cendré. — *Lenticelles :* assez rares, petites, linéaires et saillantes. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux* : petits, ovoïdes-aigus, brunâtres, écartés du bois. — *Feuilles :* peu nombreuses, de grandeur moyenne, vert-brun en dessus, vert blanchâtre en dessous, coriaces, ovales, courtement acuminées, finement dentées et parfois munies, à leur base, d'une ou deux petites glandes arrondies. — *Pétiole :* de grosseur et de longueur moyennes, violâtre, non glanduleux. — *Fleurs :* assez tardives et s'épanouissant successivement.

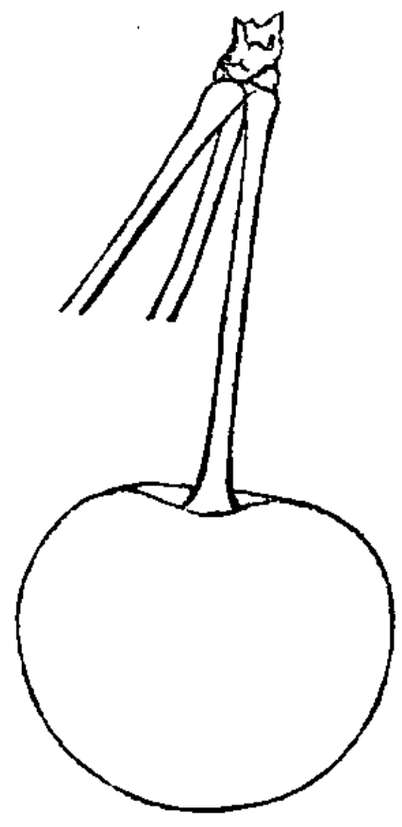
FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Sur toute espèce de sujet, et sous n'importe quelle forme, il croît admirablement, se ramifie beaucoup et devient très-buissonneux.

Description du fruit. — *Comment attaché :* par trois, le plus ordinairement. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse comprimée au pôle pédonculaire, à sillon généralement peu prononcé. — *Pédoncule :* de force moyenne, court et planté dans une étroite mais assez profonde cavité. — *Point pistillaire* : petit, grisâtre, presque saillant. — *Peau :* transparente, d'un rouge clair sur le côté de

l'ombre, d'un rouge vif sur celui frappé par le soleil. — *Chair :* tendre et gris blanchâtre. — *Eau :* très-abondante, incolore, sucrée, fortement acidulée. — *Noyau :* moyen, arrondi, aux joues renflées, à l'arête dorsale faiblement développée.

Cerise à Trochet.



MATURITÉ. — Vers la mi-juin.

QUALITÉ. — Première pour les amateurs de fruits aigres.

Historique. — Le cerisier ici décrit se rencontre abondamment aux environs d'Angers, surtout dans les enclos des cultivateurs et maraîchers de la campagne du faubourg Saint-Laud, où il en existe de très-âgés. En serait-il originaire ? Rien n'autorise pareil dire. Toutefois cette ancienneté de localisation le fit appeler, en nos contrées, cerisier *Montmorency hâtif de Saint-Laud ;* nom convenable, l'arbre et son fruit appartenant bien au groupe des Montmorency. Duhamel déjà le connaissait en 1768, sous les noms cerisier Très-Fertile, cerisier à Trochet ; mais s'il l'a parfaitement caractérisé, malheureusement il ne s'est pas préoccupé de sa provenance. Et de même ont fait les divers pomologues qui depuis lors s'en sont occupé. Le croire antérieur au XVIII^e^ siècle, me semble difficile, personne ne l'ayant cité avant Duhamel, qui d'ailleurs laissait à peu près entendre qu'il en parlait comme d'une nouveauté :

« Ses fruits — disait-il — sont si abondants que les branches longuettes et menues, se courbent et quelquefois succombent sous le poids ; ce qui rendroit le port de cet arbre peu agréable dans la saison de son fruit, si un cerisier dont les branches ressemblent à autant de guirlandes de cerises, POUVOIT DÉPLAIRE A LA VUE..... L'eau n'en est pas désagréable, mais un peu plus de douceur ajouteroit beaucoup à son mérite, et RENDROIT ENCORE PLUS DIGNE D'ÊTRE MULTIPLIÉ, CE CERISIER, déjà fort estimable par sa grande fécondité. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 175.)

CERISE DE TROPRICHTZ. — Voir *Guigne de Troprichtz.*

CERISE TROS KERS. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE TURCA. — Voir *Bigarreau Turca.*

CERISE TURQUE. — Synonyme de *Griottier Nain précoce*. Voir ce nom.

U

CERISE UNGARIC DURE. — Synonyme de *Bigarreau Commun*. Voir ce nom.

V

CERISE DE VAUX. — Synonyme de cerise *Royale*. Voir ce nom.

CERISE VIER AUF EIN PFUND. — Syn. de *Bigar. à Feuilles de Tabac*. V. ce nom.

CERISE DE VILAINE. — Syn. de c. *de Montmorency à Courte Queue*. V. ce nom.

CERISES : DE VILLENNES,
— DE VILLINES,
— Synonymes de cerise *Rouge pâle* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE VIRGINIAN MAY. — Synonyme de cerise *de Montmorency*. Voir ce nom.

CERISE DE VOLGER. — Synonyme de cerise *Hâtive*. Voir ce nom.

CERISIER DES VOSGES. — Synonyme de cerisier *Mahaleb*. Voir ce nom.

W

CERISE WACHS. — Synonyme de *Guigne Blanche* (*Grosse-*). Voir ce nom.

CERISE DE WAGNELÉE (GROSSE-). — Syn. de c. *Reine-Hortense*. V. ce nom.

CERISE DE WALPURGIS. — Synonyme de *Bigarreau de Walpurgis*. Voir ce nom.

CERISE WEEPING. — Synonyme de *Griotte de la Toussaint*. Voir ce nom.

CERISE WELZER. — Synonyme de cerise *Cerise-Guigne*. Voir ce nom.

CERISIER WILLOW-LEAVED MAY DUKE. — Synonyme de *Griottier à Feuilles de Saule*. Voir ce nom.

Y

CERISE YELLOW RAMONDE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

Z

CERISE ZÉELANDAISE. — Synonyme de cerise *de Montmorency à Courte Queue*. Voir ce nom.

ERRATA.

Page 6, ligne 10, au lieu de : Tome Ier, *lisez* : tome IIe.
— 228, — 14, au lieu de : Voir Bigarreau d'Espagne, *lisez* : Voir Bigarreau Noir d'Espagne.
— 304, — 19, au lieu de : Cerise Griotte Khery-Duk tardive, *lisez* : Cerise Griotte Royale Khery-Duk tardive.

FIN DU TOME CINQUIÈME ET DE L'HISTOIRE DU CERISIER.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE IMPRIMÉS R.F.

Angers, imprimerie P. Lachèse, Belleuvre et Dolbeau.

DEPOT LÉGAL
MAINE-ET-LOIRE
N° 93
1879

DICTIONNAIRE

DE

POMOLOGIE

CONTENANT

l'Histoire, la Description, la Figure

DES

FRUITS ANCIENS ET DES FRUITS MODERNES

LES PLUS GÉNÉRALEMENT CONNUS ET CULTIVÉS

PUBLIÉ PAR

ANDRÉ LEROY

PÉPINIÉRISTE

Chevalier de la Légion d'honneur, Membre des Sociétés d'Horticulture de Paris, de Londres, des États-Unis, etc.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE
IMPRIMÉS

AVEC LA COLLABORATION DE

M. BONNESERRE DE SAINT-DENIS.

TOME VI — FRUITS A NOYAU

DEUXIÈME PARTIE

PÊCHES (BRUGNONS, NECTARINES, PAVIES) : 143 VARIÉTÉS

AVEC

PORTRAIT D'ANDRÉ LEROY ET CATALOGUE DE SA BIBLIOTHÈQUE POMOLOGIQUE.

PARIS
A. GOIN, LIBRAIRIE HORTICOLE
62, rue des Écoles, 62

ANGERS
PÉPINIÈRES ANDRÉ LEROY
(SES ENFANTS, SUCCESSEURS).

1879

(C)

En livrant au Public le sixième et dernier volume du Dictionnaire de Pomologie *publié par André Leroy, nous tenons à remercier* M. Bonneserre de Saint-Denis *de sa collaboration si intelligente et si dévouée.*

Sa part en cet ouvrage a été considérable; il a contribué, dans une très-large mesure, au succès de l'œuvre entreprise en 1862 par le Chef regretté de notre Famille, dont la mort remonte à 1875.

Nous lui offrons donc ici le témoignage de notre bien affectueuse reconnaissance.

Les Enfants d'André Leroy.

Angers, 20 mai 1879.

DU

PÊCHER.

Sommaire. = **I. Histoire du genre :** § Ier. De la Patrie et du Nom du Pêcher, Brugnonier, Nectarinier et Pavier. — § IIe. Du Pêcher en Europe, depuis le Ier siècle jusqu'à nos jours : 1° à l'Étranger; 2° en France. = **II. Culture :** § Ier. Temps anciens. — § IIe. Temps modernes. = **III. Usages et Propriétés du Pêcher :** § Ier. Fruit. — § IIe. Bois. = **IV. Espèces et Variétés du Pêcher :** Leur Description et leur Histoire.

I

HISTOIRE.

§ Ier. — De la Patrie et du Nom du Pêcher, Brugnonier, Nectarinier et Pavier.

Quatre branches, parfaitement distinctes, composent la famille du Pêcher : le Pêcher proprement dit, le Brugnonier, le Nectarinier et le Pavier; leurs fruits se reconnaissent aux caractères suivants :

1° *Pêche proprement dite :* peau duveteuse, chair molle, fondante, sans adhérence au noyau;

2° *Brugnon :* peau lisse et glabre, chair ferme ou mi-ferme, adhérente au noyau;

3° *Nectarine :* peau lisse et glabre, chair ferme ou mi-ferme, sans adhérence au noyau;

4° *Pavie :* peau duveteuse, chair ferme ou mi-ferme, faisant corps avec le noyau.

La Pêche proprement dite, que les Romains reçurent à la fin du règne d'Auguste, et nommèrent *Persicum*, du lieu dont ils la déclaraient native, est la seule, de ces quatre espèces, qui puisse revendiquer une telle

origine. Columelle, l'auteur même qui l'a signalée, affirma le fait vers l'an 42 (*de Re rustica*, l. X, c. I), et Pline, peu après, reproduisit cette assertion (*Hist. nat.*, l. XV, c. XI, XIII, XXXIII, XXXIV), que depuis on n'a pas trop contestée.

Toutefois comme ces auteurs, en parlant des Persiques, eurent soin d'indiquer que les Gaulois en possédaient aussi certaine espèce beaucoup plus volumineuse, dont le noyau ne pouvait se détacher de la chair, et qu'on appelait *Gallicum*, vu sa patrie et pour la distinguer des pêches *Asiatica*, il devient donc naturel de rechercher la contrée d'où sont sortis *Brugnons*, *Nectarines* et *Pavies*.

Pour nous ils sont sortis de la Gaule narbonnaise et viennaise, délimitée par Auguste, et qui forme aujourd'hui nos départements les plus méridionaux.

Ainsi le Brugnon proviendrait, et tirerait sa dénomination, de Brugnoles ou Brignoles, jadis *Broniolacum*, *Brinonia*, dans le Var.

La Nectarine, longtemps classée parmi les Brugnons, dont elle porta primitivement le nom, aurait même origine que ces derniers.

Le Pavie, selon que le font soupçonner ses plus anciens synonymes — Pavaie, Auberge, Mirocoutoun — serait venu de la région qui s'étend de Narbonne à Toulouse.

Telle est notre opinion, que nous nous abstenons de développer ici, la motivant amplement, dans ce volume, à chacun des articles *Brugnon*, *Nectarine*, *Pavie*, *Pêche de Corbeil*, *Pêche Commune*, *Pêche de Vigne*, puis également aux suivants, corollaires indispensables des premiers : *Alberge*, *Brugnon Violet musqué*, *Mirlicoton*, *Nectarine Violette tardive*, *Pavie Alberge jaune*, *Pavie Mirlicoton*, *Pêches Persèques*, *Persiques et Violettes*..... Qu'il nous soit permis, toutefois, de montrer, par une courte citation, que Duhamel du Monceau, le savant académicien, l'agronome, le pomologue dont le nom jouit d'une si juste autorité, a parlé de la patrie du Pêcher en des termes qui sont loin d'infirmer les nôtres :

« Si le Pêcher — a-t-il écrit en 1768 — n'est pas originaire de notre pays, il a bien adopté pour sa patrie une terre où la seule qualité d'étranger a toujours assuré un asyle, mérité un accueil favorable, et procuré les meilleurs traitements; et il y est si parfaitement naturalisé, qu'il ne conserve, d'exotique, que le nom *Persica*. Sa famille, multipliée, diversifiée, répandue et établie partout, ressemble moins à une colonie, qu'à un peuple nombreux, ancien possesseur de ce climat..... » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, pp. 1 et 2.)

Et Duhamel, ajouterons-nous, n'a pas été seul à penser de la sorte; depuis 1768, Mayer (1), Étienne Calvel (2), M. Carrière (3), et d'autres encore, ont exprimé plus ou moins les mêmes doutes.

(1) *Pomona Franconica*, 1776, t. II, p. 64.
(2) *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 211.
(3) *Le Jardin fruitier du Muséum*, 1875, t. VII, article BRUGNON STANWICK.

Quant à notre terme générique Pescher, Pêcher, il est venu de *Pessicus*, qui, dans les premiers temps du moyen âge, fut fait par corruption du mot *Persicus*. Au XIIIe siècle nous l'écrivions déjà, Peskier et Peschier.

§ II. — Du Pêcher en Europe, depuis le Ier siècle jusqu'à nos jours.

1° Sa Propagation chez les Romains, les Grecs, les Italiens, les Allemands, les Hollandais, les Belges, les Américains et les Anglais.

Les ROMAINS, au rapport de leurs agronomes, commencèrent à cultiver le pêcher peu de temps avant la mort de l'empereur Auguste, arrivée l'an 14 de Jésus-Christ.

Ni Caton ni Varron n'en avaient parlé; mais Columelle et Pline le mentionnèrent dès le milieu de leur siècle — de l'année 42 à l'année 80 — ce dernier en désigna même 5 variétés (l. XV, c. XI) : les Asiatiques, les Gauloises, ou Duracines, les Supernates, ainsi nommées parce qu'on les tirait des régions montagneuses de la Sabinie, puis les Communes, et les Hâtives d'été. Palladius, venu beaucoup plus tard — cent ans, selon les uns, trois cents, selon les autres — fut moins explicite; il se contenta (l. XII, c. VII) de ces brèves indications : « Les diverses espèces « de Pêches, sont les Duracines et les Précoces de Perse; » auxquelles il ajoutait, fautivement, celles d'Arménie, dont on ne peut tenir compte, puisqu'il s'agit là des Abricots.

Pour les GRECS, expliquons vite qu'anciennement maints auteurs croyant le *Persica* synonyme du *Persea* — duquel Théophraste (l. III, c. III et V), plus de trois siècles avant l'ère chrétienne, s'était occupé de façon très-concise — prétendirent qu'au temps d'Alexandre le Grand ces peuples possédaient déjà le Pêcher. Erreur formelle, et maintenant si démontrée qu'il serait puéril de s'attarder à la combattre. Les Grecs, au contraire, durent aux Romains la prompte connaissance de cet arbre fruitier, et nul doute, nous le pensons sans pouvoir l'affirmer, qu'ils ne se soient efforcés d'en propager chez eux les variétés citées par Pline.

Les ITALIENS, quand vint la fin du moyen âge, s'occupèrent sérieusement de tout ce qui se rapportait aux jardins, à l'agriculture; les ouvrages d'Agostino Gallo, ceux du docteur Mattioli, principalement, sont là pour en témoigner. Ils datent du XVIe siècle et nous ont fourni, dans nos précédents volumes, de précieux renseignements. Demandons alors au savant Mattioli, dont les *Commentaires sur Dioscoride,* parus en 1554,

renferment de si complètes études sur les fruits cultivés en Italie, de nous dire quelles Pêches y mûrissaient à cette lointaine époque :

« On y compte — répond-il par la plume de Jean des Moulins, son plus ancien traducteur — plusieurs sortes de Pesches, assavoir de rouges, de couleur d'or, de vertes, de blanches et de vermeilles comme sang. Aucunes sont nommés *Duracina* (*Presses*, en françois), d'autres *Pesches-Coings*. Outre ce, aucunes sont douces, les autres aigres, aucunes vineuses, les autres un peu amères, les autres aspres. Les meilleures à manger sont les Presses, nommées Duracina parce que la chair tient si fort au noyau qu'elle ne le laisse jamais net : et de cette sorte les plus estimées sont celles que, pour estre jaunes comm'or, et pour sentir bon, on apelle Pesches-Coings. Du second rang sont celles qui, estans pelées, rendent un jus vermeil comme sang, non pour estre de meilleur goust que les autres, mais pour estre plus grosses et de plus belle couleur. S'ensuivent après, ou possible ne sont moindres que les susdites, celles qu'on dit *Pesches-Noix* : elles sont de couleur et de goust semblables aux Pesches-Coings, elles sont aussi dures d'une sorte, qu'elles n'en sont fâcheuses aus dens, ains fort plaisantes au goust. Nous avons en Toscane, et en plusieurs lieus d'Italie, une autre sorte de Pesches qui sont telles par artifice, qu'on apelle *Pesches-Amandes*, parce qu'au lieu des noyaus de Pesches, elles ont au-dedans les noyaus dous d'amandes. » (Mattioli, *Commentarii in Dioscoridem*, traduits du latin en français par Jean des Moulins en 1572, pp. 158-159.)

Il résulte de ce passage, qu'en Italie la propagation du Pêcher fut presque nulle pendant les quatorze cents ans qui s'écoulèrent de Pline à Mattioli. Les uniques nouveautés qu'on y rencontrait en 1500, étaient effectivement les variétés « à jus vermeil comme sang, » c'est-à-dire les Sanguine et Sanguinole, puis la Pêche-Amande, « à noyau complétement « doux, » laquelle, par exemple, me semble très-problématique. Quant aux Duracines ou Presses, quant aux Pêche-Coing et Pêche-Noix, ce sont Pavies, Nectarines ou Brugnons, espèces qu'au début du 1er siècle on multipliait déjà, selon Pline et Columelle, les unes à Rome, les autres dans la Gaule. A partir de 1600 la pomone italienne s'enrichit assez vite de belles et bonnes pêches, tirées le plus généralement de notre pays. Vers 1750 elle en comptait 15 variétés, chiffre qui bientôt se doubla, se tripla, puisqu'au mois d'août 1862 il existait 50 pêchers bien distincts dans le Jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Toscane, d'après son Catalogue, et que maintenant c'est à 80 qu'il en faut porter le nombre.

Les ALLEMANDS, chez lesquels ce genre de fruit, que leur avait fourni la France, apparaît au déclin du moyen âge, n'en ont pas, dès l'abord, vulgarisé la culture. Leurs plus anciens écrivains horticoles — Johann Donizes (1547), Andreas Seidelers (1596), Michael Knaben (1620), Heinrich Hessein (1690), etc. — en signalent seulement 4 ou 5 variétés au XVIe siècle, et 8 au XVIIe. Johann Mayer, au XVIIIe, constatait du reste, dans les termes suivants, quel était, en son pays, l'état exact de la propagation du Pêcher :

« La découverte — disait-il en 1779, — de la plupart des bonnes sortes de Pêches, ne remonte pas à plus de cent cinquante ans..... C'est vers la même époque que la

vraie culture du Pêcher prit naissance à Montreuil, à Bagnolet et autres lieux du voisinage..... et il y a cinquante ou soixante ans, environ, que nous commençâmes, en Allemagne, à tirer des jeunes plants des pépinières françaises, plants qui ont réussi et multiplié au delà de nos espérances. Quant à la culture, il faut l'avouer, elle est encore parmi nous dans son enfance ; un simple païsan de Montreuil en sait souvent davantage, sur cet article, que plusieurs d'entre nos jardiniers qui se croient des plus habiles. » (*Pomona Franconica*, t. II, pp. 69-70.)

Cet aveu, si dénué de tout amour-propre, explique bien pourquoi les Allemands, au commencement de notre siècle, ne possédaient encore qu'une trentaine de Pêches; ce qu'un de leurs proverbes rimés indique clairement aussi :

Pfirsch-Baum und Bauren Gewald
Wächset schnel und vergehet bald:

proverbe signifiant, en notre langue :

Comme du paysan la violence extrême,
Le Pêcher croît très-vite et disparaît de même.

Et ledit aveu montre également avec quelle promptitude, quand par nous leur furent connus les vrais principes de la culture du Pêcher, ils surent ensuite y dépasser les Italiens, les Hollandais et les Belges, puisqu'un de leurs principaux écrivains horticoles, Friedr. Jack. Dochnahl, établit que de 1858 à 1860 (*Obstkunde*, t. III) il s'en rencontrait, chez eux, 137 variétés. Leur collection, ces dernières années, s'est-elle beaucoup accrue? Nous l'ignorons, mais serions surpris si les docteurs Langethal et Lucas, si le superintendant Oberdieck, ne l'avaient pas considérablement augmentée, tant le zèle de ces pomologues est ardent, et nombreux sont leurs correspondants.

Les HOLLANDAIS et les BELGES, eux aussi, durent à la France leurs premiers Pêchers, mais le climat de ces pays, peu favorable à pareille culture, à la longue en paralysa l'essor. Lacour, en 1752 (*les Agréments de la campagne*, t. II, pp. 65-83), portait à 15 variétés, au plus, les Pêches dont la maturité s'y développait convenablement. Hermann Knoop, vingt ans plus tard (1771), en citait 36 (*Fructologie*, pp. 68-88). De nos jours, les recueils spéciaux des Belges en accusent à peine 48. (Voir Bivort, *Album* et *Annales de pomologie*, et, surtout, le *Catalogue général du Jardin fruitier de la Société Van Mons.*)

Les AMÉRICAINS, de l'aveu même de A. J. Downing (1849, *the Fruits and fruit trees of America*, p. 452), ne connurent le Pêcher que vers 1680, époque à laquelle les Anglais qui vinrent alors se fixer en Amérique, l'y importèrent. Là, sous les soins intéressés des nouveaux colons, il se propagea de divers côtés, et bientôt, trouvant en de certaines contrées un sol, un ciel excessivement propices, on l'y vit devenir un produit sérieux pour le commerce, pour l'alimentation. Ainsi, en 1817, Coxe, aux États-Unis (*Cultivation of fruit trees*, pp. 215-231), mentionnait

déjà, de cet arbre, 43 variétés qui, trente ans après, avaient plus que doublé, car A. J. Downing, en 1849, en citait 97. Aujourd'hui Charles Downing (1869), frère et continuateur de ce dernier pomologue, nous en montre 250, et nous dit qu'il est loin d'avoir parlé de toutes celles qu'on y cultive. Et nous le croyons sans hésiter, quand nous lisons ces lignes, extraites d'une statistique publiée par le gouvernement même de ce pays, au cours de 1878 :

« Le Pêcher prospère admirablement, en plein air, dans les États de l'Union situés au sud du 42e degré de latitude nord, et jusqu'à une altitude de neuf mille pieds au-dessus du niveau de la mer. Ce sont principalement les péninsules de la Chesapeake et de la Delaware qui, par leur sol et leur climat, paraissent le mieux convenir à sa culture. On évalue à cinq millions le nombre des Pêchers plantés sur une superficie de vingt-mille hectares, circonscrite par la Chesapeake, le Delaware-Brandywine et le cap Charles. Trois millions de paniers de Pêches fraîches ont été, en 1877, exportés de cette région dans les diverses parties du territoire de la République; mais tous ces fruits ne sont pas consommés à l'état naturel : douze fabriques de conserves existent dans le Delaware et le Maryland, et plus d'un million de boîtes en est sorti en 1878; puis on fabrique aussi, à l'aide desdits fruits, une eau-de-vie appelée *Peach brandy*. »

Les ANGLAIS, selon notre croyance, se sont pourvus chez nous, de la Pêche, et la possédèrent assez tard — du Xe au XIe siècle. — Leurs anciens écrivains horticoles furent longtemps presque muets sur son compte, ou tellement sobres de détails, qu'avant 1500 il devient impossible de pouvoir établir, même approximativement, quel nombre de ses variétés on rencontrait dans les jardins de la Grande-Bretagne. Nous savons seulement — et encore est-ce un Américain qui nous l'apprend (Downing, 1849, p. 452) — qu'en 1550 la culture du Pêcher y était fort à la mode. Depuis lors, Batty Langley, dans la *Pomona Londinensis* (1729), et Philip Miller, dans le *Gardener's Dictionary* (1768), ont donné de suffisants détails pour qu'il soit possible de fixer à 40 variétés, au plus, les Pêches répandues en Angleterre avant 1789. De cette date à 1840, nos voisins d'Outre-Manche augmentèrent considérablement leur école de Pêchers, puisqu'en 1842 le splendide Jardin fruitier de Chiswick, près Londres, en contenait 139 variétés. Aujourd'hui 180, pour le moins, y sont étudiées et classées.

2° De la Propagation du Pêcher en France.

Précédemment nous avons exposé notre opinion sur la patrie des Pêches proprement dites, des Brugnons, des Nectarines et des Pavies; or, ce qui va suivre semble bien de nature à la confirmer, quant à ces dernières espèces.

Nous savons en effet, grâce à la diplomatique, que dès le VIe siècle ce fruit n'était pas rare dans les jardins français, notamment en Touraine,

puis au VIIIe, dans les environs de Paris, et qu'au IXe, où Picards et Orléanais le possédaient aussi, on avait déjà soin d'en préciser les diverses sortes. Cela résulte de quatre textes latins peu connus (1), dont voici la traduction analytique, et la provenance :

Le premier appartient au poëte, à l'évêque Fortunat, né près Trévise (Italie), en 530, et mort à Poitiers, dont il occupa pendant quelques années le siége épiscopal. D'esprit enjoué, de goûts fortement pantagruéliques, il a laissé des œuvres assez fantaisistes où monarques, reines, abbesses, saints, et amis, à tour de rôle sont chantés, loués, immortalisés. C'est là qu'en un jour de belle humeur, allant prier, à Tours, sur le tombeau de saint Martin, notre poëte, alors encore abbé, mentionna la Pêche au lendemain d'un plantureux repas, si plantureux, même, que l'indigestion se mit de la partie. Énumérant en des distiques intitulés IN LAUDEM MUMOLENI CONSILIARII, les nombreux plats auxquels, par lui, trop grand accueil avait été fait, il y dit entre autres choses à son ami le conseiller Mumolenus :

. . . . . .
Attamen ante aliud data sunt mihi mitia Poma,
Persica *quæ vulgi nomine dicta sonant.*
Lassavit dando, sed non ego lassor edendo,
Vocibus hinc cogens, hinc tribuendo dapes.

(*Fortunati opera*, t. VI de la *Collectio Pisaurensis*, p. 227.)

distiques qu'on peut traduire ainsi :

Pommes douces, d'abord, me furent apportées,
Puis PÊCHES — qui de tous ainsi sont appelées.
On fut las de servir sans me rassasier,
Aussi, pour nouveaux mets, me fallut-il crier.

Le deuxième texte émane de la *Vie de Fulrade*, décédé 14e abbé du monastère de Saint-Denis, près Paris, l'an 784, opuscule imprimé dans les *Acta Sanctorum ordinis sancti Benedicti* (sæculum III, pars secunda, p. 349). C'est sous forme légendaire et miraculeuse qu'on y voit la Pêche jouer un rôle; mais il n'importe, ferons-nous observer aux sceptiques, puisqu'ici du fond seul — la constatation de l'existence d'un Pêcher en 784 — découle la preuve annoncée : Un chevalier bavarois au service de l'empereur Charlemagne, raconte le chroniqueur, traversant un jour le verger des moines de l'abbaye, aperçoit un Pêcher garni de fruits, et tout aussitôt s'en approche, puis cueille une Pêche, malgré l'opposition du jardinier, auquel il administre même certaine correction, pour lui démontrer, sans doute, comment la force prime le droit. Mais le battu, pas

(1) Nous devons à M. Al. Messager, de Paris, riche amateur d'arboriculture fruitière, érudit écrivain horticole, l'indication des passages de Fortunat, puis des *Acta Sanctorum* et d'Odon et Lupus, sur le Pêcher; qu'il en reçoive ici nos vifs remerciements, ces textes — que nous n'avons produits qu'après étude et collation — étant des plus précieux pour le sujet traité.

content, implore saint Denis, qui l'exauce; et voilà que la main voleuse et brutale, du chevalier, soudain se dessèche! Tout penaud, alors il reconnaît ses torts, reçoit du thaumaturge et du jardinier, son pardon, et d'un pied léger court suspendre, en façon d'*ex-voto*, de sa main revivifiée la fameuse Pêche sous le vestibule du couvent, où longtemps, paraît-il, elle demeura comme témoignage du fait.

Le troisième texte nous est fourni par Charlemagne; il est daté de la 32e année de son règne, c'est-à-dire de 800, se trouve au titre *de Villis*, des Capitulaires, recueil qui fut entièrement dicté par ce prince, et la phrase que nous en détachons — « *Volumus quod in horto omnes habeant... de arboribus*..... PERSICARIOS DIVERSI GENERIS » — montre qu'à cette époque si reculée, le genre Pêcher comptait déjà certaines espèces bien déterminées, bien reconnues. (Voir Étienne Baluze, *Regum Francorum capitularia*, 1677, t. I, pp. 341-342.)

Enfin notre quatrième texte est tiré des lettres de Lupus, abbé de Ferrières, près Montargis, à Odon, abbé de Corbie, près Amiens [et non pas abbé de *Corbeil*, près Paris, comme d'aucuns l'ont avancé par mauvaise interprétation du mot *Corbeinsis*]. Lupus y donne, à son confrère, avis qu'il lui envoie, selon sa promesse, par courrier plusieurs sortes de Pêches, avec recommandation d'en semer les noyaux. Ce qu'Odon, lit-on dans une autre épître de l'abbé de Ferrières, eut grand soin de pratiquer. Ces lettres, publiées par André du Chesne (*Historiæ Francorum et Normannorum scriptores*, 1636, t. II, pp. 781-782), ne portent ni quantième, ni millésime, mais elles furent écrites après 851, date de la nomination d'Odon comme abbé de Corbie, et avant 860, année dans laquelle ce même abbé devint évêque de Beauvais. Lupus, lui, avait été appelé à gouverner Ferrières en novembre 841, et n'y résidait plus en 862 (*Gallia christiana*, t. X, col. 1270, t. XII, col. 159, et *Histoire littéraire de la France*, t. V, p. 255).

Ainsi donc il reste parfaitement avéré que de toute antiquité — puisque les extraits ci-dessus vont du VIe siècle au IXe — la Pêche et ses espèces existaient en maintes régions de la France. Malheureusement son nom générique étant le seul sous lequel on l'y désigne, il devient par là même impossible d'indiquer la dénomination particulière qu'alors on donnait à chacune de ses variétés.

Au XIIe siècle semblable difficulté se présente; deux documents en font foi : un Tarif de la prévôté de Caen, où mention apparaît « DE PESCHIS » (*Grands Rôles*, p. 193, c. 2), puis le *Coutumier de la vicomté de l'eau de Rouen*, dont le chapitre « Fruitage » offre pareil laconisme (1).

Au XVe siècle, rien n'est encore changé, sous ce rapport, quoique les noms spécifiques : Presse, Auberge, Mirocoutoun, Pêche Lisse, Pêche

(1) Léopold Delisle (1851), *État de l'agriculture en Normandie, au moyen âge*, p. 504.

Unie, Pêche-Noix, Pêche Dure, et Pavaie, fussent très-certainement en usage ; seulement, l'absence d'œuvres spéciales fait qu'on ne sait où les rencontrer. Dupré de Saint-Maur, jadis maître des comptes, et qui, dans son *Essai sur les monnaies*, en 1746 publia tant de précieux renseignements touchant l'argent et les denrées, n'en fournit aucun de nature à résoudre la question. Pour 1435 il dit uniquement, d'après le *Journal de Paris :* « Septembre. Cette année les mûriers ne portèrent « nulles mûres, mais il fut tant de *Pêches*, qu'un cent de très-belles « coûtait 2 deniers parisis ou 2 tournois. » Et pour 1440 : « Le cent de « *Grosses Pêches* s'est vendu 2 deniers parisis. » (Pages 56 et 60.) Ce mutisme, toutefois, bientôt va cesser, grâce à l'imprimerie, dont les produits naissants se diversifient, se généralisent, se répandent comme par enchantement.

Voici d'abord le *Grant herbier en françoys* (1485 et 1520), qui nous parle « des Presses, fruitz frois et moites au tiers degré, croissant en ung arbre « qui a ses fueilles pareilles à Amandes, mais ung peu plus longues.....; « en y a de grandes et velues qui ont aucune rougeur.....; en y a de « petites et legieres qui sont rousses ou jaunes.....; et de doulces avec « aucune aigreur..... » (Pages 67 recto et 68 verso.)

Vient ensuite Charles Estienne et son *Seminarium* (1530 et 1540), où sont citées et décrites nos plus anciennes variétés, nos plus anciennes espèces : les Corboliennes, ou Pêches de Corbeil, ou Pêches Communes, les Duracines, les Presses, les Pêches-Noix, les Avant-Pêches, dites aussi Pêches de Troyes.

Puis c'est Olivier de Serres, dont *le Théâtre d'agriculture et ménage des champs*, édité en 1604, contient sur le Pêcher de si curieux détails, qu'on voudrait pouvoir les reproduire tous. Donnons les principaux :

« L'on abonde en especes de Pesches — explique-t-il — discernees par leurs diverses grandeurs, couleurs, saveurs. Les *Grosses Jaunes durans* [tardives], surpassent toutes autres en bonté, pour leur agreable goust et longue conservation, se laissans facilement secher au soleil : comme c'est aussi du naturel de toutes autres Pesches, que d'estre pellees et sechees pour le facile despouillement de leurs noiaux..... Les *Auberges*, incarnates d'un costé, jaunes de l'autre, colorees de rouge-brun en la chair attachee au noiau, sont fort prisees. Celles aussi de jaune doré, *duracines*, aians la chair ferme.... De compagnie avec les raisins se meurissent les Auberges, excepté une espece [l'*Avant-Pêche blanche*] qui est plustost meure que les autres d'environ six sepmaines, et ce qui en outre la rend recommendable, est la saveur muscate qu'elle a particuliere : au reste de plus petit corps qu'aucune des autres..... Les *Presses*, *Pavies*, *Mirecotons*, *Alempers* (?), *Broignons ou Groignons*, *Pesche-Noix*, *Pesche Noire*, *et semblables fruits à noiau*, sont tous de mesme parentage avec les susnommés : mais par divers entemens, à la longue, se sont esloignés de leur origine. De ces fruitiers-ci, exacte distinction n'en peut estre faite qu'avec beaucoup de difficulté, se diversifians encores à toutes les fois qu'on les transmue de terroir ou de climat..... » (Livre VI, pp. 618-619.)

Ici, douze espèces et variétés de Pêches, pour le moins, sont presque

toutes mentionnées sous leur nom; toutes y sont, en outre, fort reconnaissables, sauf les Alempers, desquelles nous ne saurions indiquer le synonyme actuel. On voit donc combien le Pêcher était répandu chez nous, pendant et peu après le moyen âge, et combien, surtout, Brugnons et Pavies s'y multipliaient à l'infini, comme se plaît à l'établir le seigneur du Pradel, qui habitait leur pays de prédilection, si ce n'est leur patrie : le Vivarais, dans le nord-est du Languedoc.

D'Olivier de Serres, passons à le Lectier, procureur du roi à Orléans au commencement du XVII^e^ siècle. Le rarissime Catalogue de l'immense verger qu'il avait formé dans cette ville, nous a rendu déjà, par son classement méthodique, par sa nombreuse et sûre nomenclature, de trop grands services au cours de ce *Dictionnaire*, pour que nous n'en ayons pas un encore à lui demander. Empruntons alors la liste de sa collection de Pêchers, car elle montre de la plus précise façon quelle était, en ce siècle assez lointain, la richesse de la France en bonnes Pèches de jardin :

Catalogue du Verger et Plant de le Lectier, d'Orléans (1628).

PESCHERS HASTIFS ET TARDIFS.

1. Avant-Pesches Blanches, ou Pesches de Troye.
2. Avant-Pesches jaunes, ou Alberges.
3. Grosses Alberges d'aoust.
4. Rossanes, ou Pavies Jaunes.
5. Pesche de Magdelaine.
6. Pavies d'Ambre.
7. Pesche-Prune.
8. Angeliques, ou Persilles.
9. Pesches Cerises, Brugnons.
10. Perseques.
11. Scandalis blanc et jaune.
12. Parcoupes.
13. Brignons musqués de Bearn, très-gros.
14. Pesche Admirable, de Gaillon.
15. Pesche de Pau, ou Lyon, ou Bourgongne.
16. Pesche de Vigne fromentée.
17. Pesche toute jaune.
18. Pesche Rave.
19. Pesche Dure d'hyver.
20. Pesches incarnates dedans.
21. Rossanes d'hyver.
22. Mirecotton blanc.
23. Mirecotton jaune.
24. Mirecotton de Jarnac.
25. Pavies Raves.
26. Alberges de Provence, toutes jaunes et rouges dedans, tardives.
27. Pescher à Fleur double, portant fruict.

A cette époque, quoiqu'une telle collection témoignât de beaucoup d'engouement pour les produits du Pêcher, ces 27 variétés, cependant, ne représentaient certes pas le chiffre total des Pèches de nos jardins et de nos vignobles. Aussi, supposer que ce dernier peut y avoir été de 40 environ, semble-t-il très-naturel, quand surtout, dès 1651, on entendait Bonnefond, dans la Préface de son *Jardinier français*, dire qu'il « Connois-« soit des Dames de grande condition qui vendoient la levée des fruicts « de leurs arbres, à des fruictiers qui payoient argent comptant, et par

« advance, sur quoy elles fondoient partie de leurs revenus. » Du reste Merlet, ce doyen des pomologues français, nous y autorise presque, puisque son *Abrégé des bons fruits*, imprimé trente-neuf ans plus tard (1667), en contenait 38 variétés au moins, dont voici les noms :

Liste des Pêches décrites par Merlet, en 1667.

1. Avant-Pesche blanche musquée.
2. Avant-Pesche rouge musquée, ou Pesche de Troye.
3. Double de Troye.
4. Alberge Jaune.
5. Alberge Rouge.
6. Alberge Violette.
7. La Magdelaine blanche.
8. Pavi Blanc.
9. Magdelaine rouge, ou Pesche Païsanne.
10. Pesche-Cerise.
11. La Royale.
12. Belle-Chevreuse (*il y en a de plusieurs especes*).
13. Pesche d'Italie.
14. Dreuselle, ou Sanguinole.
15. Pesche Bourdin.
16. Pesche d'Andilly.
17. Pesche Veloutée.
18. Grosse-Violette.
19. Petite-Violette.
20. Téton de Vénus.
21. Pesche à Fleur double.
22. L'Admirable.
23. Pesche-Abricot, ou Scandalie.
24. La Narbonne.
25. La Pesche Commune, ou Pesche de Corbeil.
26. La Bellegarde.
27. Pesche de Pau.
28. Pavi Monstrueux.
29. La Persique.
30. Rossane de Languedoc.
31. Pesche Jaune licée.
32. Pavi Jaune, tardif.
33. Presse Blanche.
34. Pesche de Saulves.
35. Mericoton.
36. Pesche Betrave.
37. Chevreuse tardive.
38. Violette tardive, ou Panachée.

Mais le moment arrive (1635-1650) où l'espalier, cet abri, ce protecteur tutélaire de la Pêche, apparaît d'un bout à l'autre de la France, et dès lors la culture du Pêcher s'améliore, s'étend considérablement, stimulés que sont les jardiniers par la classe riche, à laquelle les qualités exquises, le brillant coloris, le surcroît de volume communiqués aux Pêches par la nouvelle méthode arboricole, inspire un intérêt des plus marqués; si marqué, même, que divers horticulteurs, ceux de Montreuil, particulièrement, désormais en tireront d'énormes revenus.

De 1650 à 1799 l'accroissement des variétés, pour ce genre de fruit, marcha très-lentement. On possédait, choisies, appréciées, une quarantaine d'excellentes Pêches, que chacun s'attachait à rendre meilleures encore, plutôt qu'à s'efforcer d'en grossir le nombre; et leur nomenclature, tant en Province qu'à Paris, se maintenait la même, à peu près, qu'au temps de Merlet (1667), puis de le Lectier (1628). Prouvons-le en reproduisant la liste des Pêchers que Pierre Leroy cultivait à Angers, en 1790, et la liste de ceux qu'André Thouin, en 1792, transplanta de la

pépinière des pères Chartreux, desquels le couvent venait d'être supprimé, dans le Jardin des Plantes, dont il était directeur :

Catalogue, pour 1790, de Pierre Leroy, fleuriste et pépiniériste à Angers.

PÊCHES POUR JUILLET.

1. L'Avant-Pêche blanche.
2. L'Avant-Pêche de Troies.

PÊCHES POUR AOUT.

3. La Double de Troies, ou Mignonne.
4. La Grosse-Mignonne.
5. L'Alberge Jaune.
6. La Magdeleine blanche.
7. La Magdeleine rouge.
8. La Magdeleine de Gourson.
9. La Petite-Magdeleine.
10. La Belle-Pourprée.
11. La Royale.
12. La Chevreuse.
13. La Pêche de Malthe.
14. La Violette hâtive.

PÊCHES POUR SEPTEMBRE.

15. Le Pêcher de Naples.
16. L'Admirable rouge.
17. L'Admirable jaune.
18. La Jaune-Lie.
19. La Grosse-Violette.
20. Le Téton de Vénus.
21. La Grosse-Pourprée.
22. La Pêche-Cerise.
23. La Calande.
24. La Grosse-Noire de Montreuil.
25. La Chancelière.
26. La Bourdine.
27. La Pêche de Pau, ou Monstrueuse du Canada.
28. La Persique.
29. Le Brignon Romain.
30. Le Brignon Violet.
31. La Sanguine, ou Bétrave.
32. La Grosse-Nivette.
33. La Magdeleine tardive.
34. Le Pavis de Pompon.
35. Le Pavis Blanc.
36. Le Pavis Angoumois.
37. Le Pêcher à Fleur double.
38. Le Pêcher Nain, à mettre en pot.

Liste des Pêchers transplantés, en octobre et novembre 1792, de la Pépinière des Chartreux, à Paris, dans le Jardin des Plantes de cette même ville.

1. Avant-Pêche blanche.
2. Avant-Pêche rouge.
3. La Double de Trois (*sic*).
4. L'Alberge Jaune.
5. Madelaine blanche.
6. Pourpre hâtive.
7. La Grosse-Mignonne.
8. La Chevreuse hâtive.
9. Madelaine de Courson.
10. Pêche de Malthe.
11. La Chancelière.
12. Pêche-Cerise.
13. La Galande.
14. Madelaine à petites fleurs.
15. Cardinal Furstemberg.
16. Transparente ronde.
17. La Vineuse de Fromentin.
18. Petite-Violette hâtive.
19. Grosse-Violette hâtive.
20. Bourdine.
21. Admirable, ou Belle de Vitri.
22. L'Incomparable en Beauté.
23. La Belle-Beauté.
24. Pêche Teindoux.
25. Téton de Vénus.
26. Chevreuse tardive.
27. Nivette véritable.
28. La Royale.
29. Pêche Monfrin.
30. Pourprée tardive.
31. Persique.
32. Pavis Rouge de Pomponne.
33. Pêche de Peau (*sic*).
34. Pêche Sanguinole.

Mais nous sommes au XIX^e^ siècle, et chez nous tout change avec lui, même les goûts horticoles; le nouveau, seul, est recherché, fait loi; de là cette manie des semis, ces excès d'importation devenus à la fin cause de gêne, embarras réel pour les pépiniéristes. La statistique ci-dessous — que nous dressons à l'aide d'ouvrages très-autorisés, très-spéciaux —

démontrera du reste, mieux que tout raisonnement, la progression dont il s'agit, et rendra plus frappants, aussi, les inconvénients qui doivent certainement en résulter :

Auteurs.	Titre de l'Ouvrage et date de l'Édition.	Pêches.
BONNEFOND.....	1653. Le Jardinier français.....	37
LE MOINE TRIQUEL.....	1659. Instructions pour les arbres fruitiers....	38
MERLET.....	1667. L'Abrégé des bons fruits (1re édit.).....	38
DOM CLAUDE ST-ÉTIENNE...	1670. Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits.....	113 (1)
MERLET.....	1690. L'Abrégé des bons fruits (3e édit.).....	49 décrites. 55 mentionnées.
LES PÈRES CHARTREUX.....	1736. Catalogue de leurs pépinières de Paris..	35
CHAILLOU, PÉPINIÉRISTE....	1755. Catalogue de ses pépinières de Vitry-sur-Seine.....	41
DUHAMEL.....	1768. Traité des arbres fruitiers.....	43
LES PÈRES CHARTREUX.....	1785. Catalogue de leurs pépinières de Paris..	40
FILLASSIER.....	1791. Dictionnaire du Jardinier français.....	47
ÉTIENNE CALVEL.....	1805. Traité complet sur les pépinières.....	52 décrites. 60 mentionnées.
LOUIS NOISETTE.....	1839. Le Jardin fruitier.....	63
ANDRÉ LEROY, PÉPINIÉRISTE A ANGERS.....	1852. Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement.....	41
	1856. *Ibid*.....	79
DECAISNE ET CARRIÈRE.....	1858. Le Jardin fruitier du Muséum.....	80
ANDRÉ LEROY.....	1860. Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement.....	107
	1865. *Ibid*.....	148
ALPHONSE MAS.....	1874. Le Verger.....	120
LES FRÈRES SIMON-LOUIS ET O. THOMAS, PÉPINIÉRISTES A METZ.....	1876. Guide pratique de l'amateur de fruits...	335

Aujourd'hui, qui voudra réunir dans ses pépinières toutes les variétés de Pêcher connues en France, devra donc, prenant exemple sur les frères Simon-Louis, non plus en multiplier 335, ce nombre, depuis 1876, étant déjà dépassé, mais en planter 400, pour le moins!.....

Quand on songe qu'une telle augmentation, qui affecte tous nos genres fruitiers, s'est produite en un quart de siècle à peine, et ne semble pas prête à s'arrêter, il est très-permis de la déplorer et d'engager les pépiniéristes à passer désormais, sérieusement, de la collection à la *sélection*. Exemple que nous leur donnons pour les Pêchers, dont 123 seulement vont être décrits, sur lesquels 80 au plus sont vendus par sujets; des autres, nous ne livrons que rameaux pour la greffe.

(1) Ce chiffre de 113 variétés ne saurait être accepté ; il le faut réduire d'un bon tiers, eu égard au grand nombre de fruits qui dans cet opuscule, simple Catalogue, après tout, sont plusieurs fois cités sous des noms différents : chose positive, dont notre *Dictionnaire* fournit maintes preuves.

II

CULTURE.

---

§ Ier. — Temps Anciens.

En l'an 42, Columelle (l. V. c. x, et l. *de Arbor.*, c. xxv), recommandait aux Romains, qui ne connaissaient le Pêcher que depuis une quarantaine d'années, de le planter pendant l'automne, avant le solstice d'hiver, pour le greffer ensuite vers les ides de février. Ces conseils étaient sages.

Palladius, au Ve siècle, leur en donnait un plus grand nombre, seulement certains d'entre eux, quand on les suivit, durent amener de bien fâcheux résultats. De ces conseils, voyons d'abord ceux où la critique n'a presque rien à relever :

« Février — écrit cet agronome — est le moment de semer, dans les pays à climat tempéré, les noyaux de la Pêche, fruit dont vous grefferez l'arbre sur lui-même, ou sur le Prunier, ou sur l'Amandier; l'Avant-Pêcher, toutefois, ne prospérera que sur le Prunier..... On peut aussi le greffer en écusson dès les calendes de mai. » (*De Re rustica*, l. II, c. xv, l. V, c. v.)

Erreur à signaler ici, quant à l'Avant-Pêcher, qu'on greffe indistinctement sur Amandier, Franc ou Prunier; et simple observation à faire pour la greffe en écusson, qui, pratiquée au mois de mai, réussira fort rarement, mais dont la reprise est assurée beaucoup plus tard, particulièrement en juillet.

Parlant de la greffe du Pêcher, Palladius indique avec précision comment on l'opère; et, chose surprenante, la méthode qu'il préconise n'a pas encore varié, nos pépiniéristes le reconnaîtront à la lecture de sa description :

« Sur de jeunes branches de Pêcher saines et fécondes — explique-t-il — choisissez un bouton qui paraisse d'une belle venue, cernez-le en carré, à la distance de deux doigts, et de façon à ce qu'il occupe le centre de la quadrature, puis, à l'aide d'un instrument bien affilé, enlevez avec dextérité cette partie de l écorce, sans endommager

le bouton. Après quoi, et de semblable manière, détachez aussi, de l'arbre à greffer, un écusson également pris en convenable endroit, et dans sa place mettez celui du Pêcher, l'y fixant soigneusement par des ligatures, et veillant surtout à n'en pas abîmer le germe. Cela fait, vous l'enduirez de boue, mais laisserez le bouton libre. Les branches supérieures de l'arbre, ainsi que ses souches, devront ensuite être coupées. Vingt-et-un jours écoulés, ôtez les ligatures, et vous verrez le bouton de Pêcher merveilleusement incorporé dans ledit arbre. » (*Ibidem*, l. VII, c. v.)

Enfin le même agronome résumait comme suit les autres avis qu'il adressait aux jardiniers, quant à la culture du Pêcher :

« Dans les pays chauds — ajoutait-il — semez en novembre les noyaux de Pêche, et seulement en janvier partout ailleurs ; mettez-les, en des planches façonnées, chacun à deux pieds de distance, pour les transplanter quand les tiges seront poussées, et qu'ils y soient enfouis la pointe en bas, à deux ou trois doigts, au plus, de profondeur. Quelques personnes les font sécher peu avant cette opération, puis les ramassent dans des paniers, avec de la terre mélangée de cendre; pour moi, souvent je les conserve sans aucun soin jusqu'au moment de les semer..... En contrées froides et sujettes aux grands vents, les Pêchers meurent s'ils ne sont abrités... . Replantez-les, dès l'âge de deux ans, dans de petites fosses, mais ne les espacez pas trop, pour que mutuellement ils s'y protégent contre le soleil..... Taillez-les à l'automne, n'enlevant que les brindilles pourries ou desséchées, autrement celui dont vous couperiez quelque branche verte, périrait..... » (*Ibidem*, l. XII, c. VII.)

Ces préceptes sont des plus rationnels, et suivis encore par les arboriculteurs, sauf le dernier, car on taille impunément, dans l'automne, les parties vertes du Pêcher.

Palladius, par exemple, s'éloignait complétement de la saine pratique, quand il assurait que le Pêcher pouvait vivre sur le Platane, puis sur le Saule, où même ses fruits se trouvaient dépourvus de noyau!! Et certes qu'il n'était pas moins naïf, en sa recommandation de l'arroser, au moment de la floraison, pendant trois jours avec du lait de chèvre, pour lui faire rapporter de volumineux fruits. Comme aussi, disait-il, on obtiendra des Pêches empreintes extérieurement de caractères graphiques, si, sept jours après en avoir semé des noyaux, on les déterre, alors qu'ils s'entr'ouvrent, on en retire l'amande, sur laquelle, avec du cinabre, on écrit un nom quelconque, et qu'ensuite on replace, rajustant, ligaturant le tout, qu'enfin de nouveau l'on recouvre de terre.

En dehors de ces pratiques superstitieuses, il est donc constant que l'ensemble des principes émis sur la culture du Pêcher, au V^e^ siècle, par cet agronome, ne manqua ni de sagesse ni d'observation. Voilà pourquoi l'ouvrage de Palladius devint, pendant le moyen âge, et longtemps après, une espèce d'*Almanach du Bon-Jardinier*, que chacun consulta, plagia, compila, principalement chez nous, où même on sut y grossir encore le chapitre des procédés excentriques :

Nicolas du Mesnil n'écrivait-il pas en 1560, dans son *Traité de l'art d'enter, planter et cultiver les jardins :*

« Pour avoir Pesches deux moys plustost que les autres, entez en Vigne ou en Meu-
« rier..... Si elles chéent de l'arbre, soyent boutez dedans les racines d'icelui, des

« tingens [tampons, chevilles] faictz de Pins ou de Saulx, et soyent fort serrez? » (Pages 119-120.)

Et Charles Estienne, un vrai savant, cependant, n'imprimait-il point en 1564, dans la *Maison rustique :*

« Pour faire Pesches *rouges*, sept jours apres que vous avez planté le noyau, retirez-le de terre, et dans l'ouverture de la coquille mettez-y du vermillon, ou cinabre, puis le replantez. Ou encores, entez la Grosse Pesche sur le Rosier Rouge, ou sur le Prunier de Damas rouge?..... » (Page 73.)

Oui, ces stupéfiantes façons de traiter le Pêcher eurent cours jusqu'au commencement du XVII^e^ siècle, non-seulement en France, mais aussi dans les autres pays; et comme il est positif que les résultats promis, ne se réalisaient pas, on peut croire que les amateurs, les curieux qui les poursuivaient, ne s'y attardaient guère, en présence de la triste figure que faisaient leurs arbres!... De ces curieux, il en fut pourtant qui durent jouir d'une grande béatitude horticole, s'ils parvinrent à posséder un Pêcher semblable à celui dont parlait, en 1605, le docteur parisien Antoine Mizauld :

« Dans le *Traicté de la Magie naturelle* — racontait-il — j'ai leu qu'un arbre qu'on appeloit communément le Délice et plaisir des jardins, n'estoit pas mal-plaisant en sa grosseur et grandeur. Il estoit mi-parti en trois grosses branches; en l'une on y cueilloit de deux sortes de Raisins, qui n'avoyent point de pepins et estoyent de diverses couleurs, et medecinaux, car les uns provoquoyent à dormir, et les autres laschoyent le ventre. La seconde branche portoit DES PESCHES, produisant par intervalles des Pesches ET DES NOIX-PESCHES separément, sans qu'il y eût point de noyau dedans; que s'il s'en trouvoit quelcun qui eût noyau, il estoit doux et de bon goust comme une Amande, et mesme représentoit la face tantost d'un homme, tantost d'une beste. La troisieme produisoit des Cerises sans noyau, et des aigres, et des douces, ensemble des Oranges..... Cet arbre jettoit sa fleur au printemps et nourrissoit ses fruits plus outre que du temps légitime, car ils demeuroyent dessus, et par sa faculté continuelle il suppeditoit des fruits toute l'année à chacun, lesquels venoyent par ordre les uns après les autres, et la portée se renouvelloit..... » (*Le Jardin medecinal,* pp. 229-230.)

Malheureusement ce merveilleux porte-Pêches, Raisins, Cerises et Oranges, ne put faire l'admiration des Français : il était planté en terre étrangère, inconnue, Jean-Baptiste Porta, d'après lequel Mizault l'a mentionné, ayant négligé d'indiquer le lieu où il le rencontra. Aujourd'hui réparer un tel oubli deviendrait assez difficile. Cependant, et sans trop grands efforts d'imagination, peut-être pourrait-on le dire sorti du pays des Chimères — la Lycie, dans l'Asie-Mineure — et penser que Porta, né à Naples en 1540, en fut l'obtenteur unique. Physicien célèbre, voyageur passionné, ingénieur militaire, au besoin, ce savant possédait bien les titres requis pour justifier de pareille paternité. Tout permet donc, même les *Magiæ naturalis libri XX*, dans lesquels il le signala, de lui attribuer un aussi précieux gain!...

Ceci démontré, voyons BRIÈVEMENT, afin de quitter le moins possible le terrain pomologique, quels ont été, depuis 1630, les progrès réalisés, en arboriculture, à l'égard du Pêcher.

§ II[e]. — Temps modernes.

Lorsqu'en 1644 le père du marquis de Pomponne, Robert Arnauld d'Andilly, alors âgé de 57 ans, se démit de ses emplois à la Cour pour se livrer, dans l'abbaye de Port-Royal-des-Champs, près Paris, à l'arboriculture fruitière, sa passion dominante, il dit à la reine Anne d'Autriche, en prenant congé d'elle : « Si l'on rapporte à Votre Majesté que je cultive « des espaliers à Port-Royal, qu'elle le croie, car j'espère bien lui en faire « manger des fruits. » Ce propos, que nous ont conservé les Mémoires du temps et les biographes, n'était pas propos léger : d'Andilly fit annuellement, en effet, cadeau d'excellentes Poires et de volumineuses Pêches à la mère de Louis XIV, qui ne mourut qu'en 1666.

A cette époque (1644), l'espalier comptait à peine huit années d'existence, et quelques grands seigneurs, seulement, le faisaient expérimenter. Arnauld d'Andilly, vers 1635, puis ce digne abbé le Gendre, dont nous nous sommes si longuement occupé déjà, dans nos précédents volumes, furent les premiers à l'étudier, à le perfectionner. Avec lui, avec eux, le Pêcher gagna plus encore, peut-être, que le Poirier, en ce sens que les précautions prises pour y préserver du froid, ses fleurs, eurent presque toujours un plein succès, qui se traduisit par de belles récoltes, alors qu'ailleurs ce fruit manquait généralement. Aussi l'espalier reste-t-il le point de départ, tant pour la taille que pour tous autres soins, d'une *nouvelle méthode de culture* dont les maîtres les plus estimés, outre les deux que nous venons de mentionner, ont été chez nous, pour la période qui s'écoula de 1650 à 1800 :

1° Jean de la Quintinye, directeur des vergers de Louis XIV, et que ses *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers* (1690) rendirent à tout jamais célèbre ;

2° René Girardot, ancien mousquetaire, qui vers 1680 se retira dans son domaine de Malassis, entre Montreuil et Bagnolet (Seine), et devint la souche officielle de cette dynastie d'arboriculteurs spéciaux, si vantés, si jalousés pour les admirables Pêches que depuis lors ils n'ont cessé de produire ;

3° Dom le Gentil, dit frère François, auteur du *Jardinier solitaire* (1704) et régisseur, à Paris, de la pépinière des pères Chartreux ;

4° De Combles, agronome et littérateur, né à Lyon. On connaît peu son état civil, mais le remarquable *Traité de la culture des Pêchers*, qu'il publia en 1745, puis réédita en 1750, 1751 et 1770, lui valurent un tel renom dans le monde horticole, qu'une cinquième édition de ce livre fut imprimée en 1822, et s'écoula rapidement ;

5° Duhamel, dont le volumineux, dont le magnifique *Traité des arbres fruitiers* (1768) est toujours très-recherché, très-consulté ;

6° Le Pelletier, qui eut à la Cour charge de fourrier et prit sa retraite à Frépillon, près Montmorency, où vers 1760 il *inventa*, pour l'espalier, *la forme carrée*, adoptée depuis par les Montreuillais, et dont il décrivit les principes et dessina les figures en 1770, dans un *Essai sur la taille des arbres fruitiers*, devenu des plus rares aujourd'hui ;

7° De Calonne (Claude-François), avocat et agronome, parent du personnage, de même nom, qui fut contrôleur général des finances sous Louis XVI. Son *Essai d'agriculture* (1779) renferme un excellent chapitre sur le Pêcher ; on y trouve aussi de précieux détails touchant l'origine, les prix, les usages des pépinières de Vitry-sur-Seine ;

8° Enfin la Bretonnerie, en 1784, dans l'*École du jardin fruitier*, parla de ce même arbre avec toute la science d'un praticien éclairé.

Mais le XIX^e^ siècle n'aura pas été inférieur au XVIII^e^, à l'égard du perfectionnement apporté dans la culture des Pêchers ; nombre d'ouvrages (1), à leur tour, pourront en témoigner. Qui n'a lu, parmi les principaux, ceux d'Etienne Calvel (1805), de Félix Malot (1841), du comte Lelieur (1842), de Poiteau (1846), de J. Decaisne (1858-1877), des du Breuil (1861), d'Eugène Forney (1862-1863), de Paul de Mortillet (1865) ; et, d'hier (1875), celui de M. Hippolyte Langlois, intitulé : *le Livre de Montreuil-aux-Pêches?...* En ce dernier, les pratiques les plus usitées, comme aussi les plus particulières, des arboriculteurs de cette terre privilégiée du Pêcher, sont savamment décrites ; même le nouveau, le précieux procédé de l'*éclat* des branches — l'entaille en esquille — dû à M. Chevalier aîné, qui, non content de doter, à son aide, de rameaux de remplacement la base des coursonnes éclatées, obtient encore, au-dessus de la cassure, des fruits plus volumineux et de maturité plus hâtive, que les fruits venus sur d'autres arbres de la variété dont un sujet a subi cette opération.

C'est également au XIX^e^ siècle, et à la France, qu'il appartient de revendiquer, et non point au pomologue anglais George Lindley, l'excellente méthode de classement, par les glandes et les fleurs, de nos centaines de variétés de Pêcher. Elle date de 1810, fut découverte par un magistrat d'Alençon, puis chaudement recommandée par le botaniste Poiteau, qui dans le *Cours d'horticulture* qu'en 1853 il fit imprimer, après l'avoir professé, raconte ainsi comment les faits se passèrent :

« En 1809 — explique-t-il — quatre sections étaient admises pour le Pêcher : 1° fruits à duvet dont la chair quitte le noyau ; 2° fruits à duvet dont la chair ne quitte pas le noyau ; 3° fruits lisses dont la chair est adhérente au noyau ; 4° fruits lisses dont la chair quitte le noyau..... C'était déjà beaucoup, que ces quatre classes, mais ce n'était pas encore assez. Il était réservé à M. Desprez, juge à Alençon, représentant du peuple en 1810, et qui venait à Paris à la pépinière du Luxembourg, de porter son attention sur les Pêchers, et de voir que ces arbres avaient des glandes globuleuses ou

(1) On trouvera les titres de ces divers ouvrages, à la fin du présent volume, dans le *Catalogue de la Bibliothèque pomologique d'André Leroy*, où ils sont classés d'après la date de leur publication.

réniformes, ou nulles, ce qui augmentait de trois les quatre caractères ci-dessus ; et si l'on ajoute à ces sept caractères les trois que fournissent les fleurs, qui sont grandes, moyennes et petites, cela fait dix caractères aidant singulièrement à distinguer les unes des autres nos différentes variétés de Pêches. Il y avait déjà deux ans que je m'occupais sérieusement à peindre et à décrire les arbres fruitiers, lorsque M. Desprez me fit remarquer les glandes qu'il avait vues sur la plupart des feuilles des Pêchers. Nous examinâmes ensemble tous les Pêchers de l'école du Luxembourg — 43 variétés — et trouvâmes que, de tous ces arbres, les uns avaient les feuilles munies de glandes globuleuses, les autres de glandes réniformes, et que d'autres enfin n'avaient aucunes glandes..... Après avoir bien vérifié ces caractères avec M. Desprez, je restai fort honteux, moi qui peignais et décrivais les arbres fruitiers avec beaucoup d'attention, de n'avoir pas encore observé les glandes des feuilles du Pêcher, quand j'avais déjà remarqué des choses beaucoup plus petites. Quoi qu'il en soit, il doit paraître bien étrange que jusqu'en 1810 aucun des nombreux auteurs qui ont parlé du Pêcher, n'ait fait mention desdites glandes..... Ce silence m'a frappé, j'ai fait des recherches pour savoir s'il était bien fondé, et NULLE PART JE N'AI TROUVÉ PERSONNE QUI EN EÛT PARLÉ AVANT M. DESPREZ ET MOI..... Duhamel seul, en sa *Physique des arbres* (1758, t. I, pl. 13, fig. 119, lettre *f*, p. 185), les a mentionnées avec celles des Abricotiers, des Cerisiers et des Acacias,..... mais d'une manière si imparfaite, qu'il n'en parle plus dans son *Traité des arbres fruitiers*, publié en 1768..... Les différents pépiniéristes auxquels je parlai de cette découverte, ne crurent pas d'abord à mon assertion....., même Louis Noisette, mon ami, et l'un des plus habiles d'entr'eux..... Cependant, en 1825, il a admis entièrement, dans son *Manuel du jardinier*, les glandes globuleuses, réniformes et nulles ;..... et Lelieur de Ville-sur-Arce, dans ses deux éditions de la *Pomone française*, publiées l'une en 1817, et l'autre en 1842, a fait également usage des glandes des Pêchers, que je lui avais appris à connaître..... George Lindley, célèbre botaniste anglais, qui en 1831 a publié son *Guide to the orchard and kitchen garden*, les y décrit aussi..... et le pomologue américain A. J. Downing, en 1846, dans *the Fruits and fruit trees of America*..... Ainsi il y a bientôt cent ans que les glandes des Pêchers ont été connues de Duhamel, il y a quarante ans que M. Desprez a retrouvé et m'a fait remarquer ces glandes, et depuis quarante ans je les ai toujours étudiées, et toujours trouvées constantes dans leurs deux formes et dans leur absence sur certains Pêchers..... et je suis persuadé que, sans l'emploi de ces glandes, on ne pourra jamais parvenir à reconnaître avec assurance les différentes sortes de Pêches qui existent actuellement ; et comme aucun des pépiniéristes de France ne fait encore (1853) usage de ces glandes dans les *Catalogues* qu'il publie, on peut-être sûr que les noms des Pêchers qu'ils fournissent, ne sont fondés sur aucune autorité, et qu'il n'y a que très-peu d'entr'eux qui soient d'accord sur les noms qu'ils donnent à leurs Pêchers..... » (*Cours d'horticulture*, t. II, pp. 281-285.)

Le reproche qu'en 1853 Poiteau adressait ainsi aux pépiniéristes, était non moins fondé que son opinion sur la nécessité de recourir aux glandes, pour posséder enfin un classement sûr et normal, des Pêchers. En 1879 — mais grâce uniquement à ses efforts, à ses persévérants conseils — ce reproche ne serait plus mérité, la méthode qu'il préconisa faisant loi partout, et pour tous, et la généralité des Catalogues descriptifs spécifiant quelles glandes, quelles fleurs existent aux variétés de Pêcher qu'on y annonce.

C'est là, il le faut avouer, un progrès immense désormais réalisé, que tous apprécieront, arboriculteurs et propriétaires, chacun ayant un intérêt sérieux à ne plus être exposé, les uns à vendre, les autres à recevoir des Pêchers dont l'étiquette représentait *seule*, trop souvent, la variété

demandée. On doit donc une vive reconnaissance à Desprez, et surtout à Poiteau, sans l'insistance duquel il eût encore fallu, peut-être, de longues années pour obtenir ces heureux résultats.

En terminant ce chapitre, et pour ceux qui ne pourraient s'inspirer, quant à la culture moderne du Pêcher, des nombreux ouvrages signalés plus haut, donnons un résumé succinct de ses pratiques les plus suivies :

Dans les sols calcaires, pierreux, secs ou siliceux, le Pêcher se greffe sur Amandier ou sur Franc; en terres fortes et humides, le Prunier lui convient mieux.

L'espalier au midi, jamais au nord, le moins possible au couchant, voilà la forme et l'exposition que cet arbre préfère.

Pour qu'il réussisse en plein-vent, il devra provenir d'un semis, ou bien être greffé sur lui-même, et c'est en ce cas qu'on le dit Pêcher de Vigne ou Sauvageon. Élevé de la sorte, il fructifie abondamment, et ses produits sont très-bons, surtout dans nos départements du Midi. Cependant il ne saurait, ainsi, vivre de longs jours : abandonnant la base des branches, sa végétation afflue à leurs extrémités, de telle façon, même, qu'en six ou sept ans il se dégarnit et bientôt demeure stérile ; moment à choisir pour le rabattre, afin de le renouveler. Mais cette opération, pour le plein-vent comme pour l'espalier, ne se fait presque plus au printemps ; elle se fait, avec succès, au début de juin, époque où des variations subites de température ne sauraient atteindre les jeunes bourgeons, lesquels peuvent, alors, s'aoûter avant l'hiver et résister ensuite assez facilement aux grands froids. Ce qui n'aurait pas lieu, *la chose est à noter*, si l'arbre était rabattu en juillet.

Il est sage, encore, de se rappeler qu'il devient indispensable, pour le déplanter, d'attendre qu'une forte gelée en ait entièrement arrêté la sève, sans quoi sa reprise sera très-incertaine.

III

USAGES ET PROPRIÉTÉS DU PÊCHER.

---

§ Ier. — Fruit.

Un poëte dont j'ai eu l'ingratitude d'oublier le nom, a laissé sur les Pêches, ces deux vers, harmonieusement techniques :

La Pêche flatte l'œil, et le goût, et la main,
De sa chair embaumée et de son doux carmin.

Vertumne et Pomone n'ont jamais, en effet, possédé dans leurs jardins produit plus charmant, plus exquis, plus digne des soins de l'arboriculteur et de l'hommage du mangeur délicat et friand. Aussi Poiteau, dans l'Introduction de sa *Pomologie française* (1846, p. 21), pensant à ces mêmes qualités, s'écriait-il enthousiasmé : « Oui, la Pêche est véritablement le « roi des fruits ! » Sentiment que nous partageons, comme de toute antiquité l'ont partagé ceux qui ne voulurent pas croire aux propriétés malfaisantes qu'on lui prêtait, à l'avantage du *Persea*, seul capable, et coupable, du crime d'empoisonnement, ainsi que le déclara Pline :

« Il est faux — écrivait-il — que la Pêche soit chez les Perses un poison douloureux, et que leurs rois, par esprit de vengeance, l'aient importée en Egypte, où la bonté du sol aurait fini par la rendre moins nuisible. Les vrais savants ne reconnaissent cette propriété, qu'au *Perséa*, arbre tout autre que le Pêcher, et duquel les fruits ressemblent aux Sébestes, quand ils commencent à rougir. » (*Historia naturalis*, l. XV, c. XIII.)

Aussi Pline — même livre, chapitre XI — a-t-il eu soin de dire : « Les « malades recherchent la Pêche, elle ne leur est nullement nuisible ; j'en « ai vu vendre jusqu'à trente sesterces. » Cette somme, qui représente chez nous plus de trois francs, montre bien quelle estime les Romains professèrent pour ce genre de fruit, qu'anciennement nos pères mangeaient au commencement des repas, « Pour froider l'ardeur d'humeur « colerique et conforter l'estomac qui a perdu l'appetit et est en abhomi- « nation de viandes. » (*Le Grant herbier en françoys*, 1520, f° 88.)

Le docteur Venette, à la fois pomologue, arboriculteur et médecin, écrivait de la Rochelle, en 1683, d'excellentes choses sur les Pêches, prenant plaisir à vanter leurs vertus, à prémunir contre certains inconvénients dont il importe de se défier, dans leur usage :

« Si Galien — déclarait-il — eût vécu de nos jours, et qu'il eût goûté les Pêches, que l'art et l'industrie de nos jardiniers a renduës si recommandables, je suis assuré qu'il

auroit eu pour ces sortes de fruits une toute autre opinion. Les Pêches que l'on portoit à Rome, du temps de ce medecin, venant, par mer, de Sicile ou des environs de Naples, estoient en partie corrompuës avant qu'on les y eût portées ; ce qui obligea alors Galien de les mepriser, et de les blâmer même comme des alimens tres-pernicieux aux hommes..... Elles ont une vertu purgative qui les fait infiniment estimer des sains et des valetudinaires, qui aiment bien mieux manger à jeun quatre ou cinq excellentes Pêches, et boire ensuite de l'eau ou du vin, pour se lâcher le ventre, que de prendre une medecine, dont le nom fait même de l'horreur à ceux qui la boivent le plus courageusement..... Quoyque le vin pur soit la seule chose qui s'oppose à la froideur et à l'humidité de ce fruit, cependant si l'on en boit beaucoup de petit ou de mediocre, l'on tombe dans des vomissemens et des flux de ventre, qui quelquefois degenèrent en dyssenterie ; au lieu qu'*un peu d'excellent vin pur* corrige par son feu les mauvaises qualitez de la Pêche..... » (*De l'usage des fruits des arbres pour se conserver en santé, ou pour se guérir lorsque l'on est malade*, pp. 26-31.)

Et le bon docteur, sur ce dernier point, ajoute : « C'est peut-être cette « experience qui a donné lieu à ce vers latin :

« *Petre, quid est Pescha ?.... — Cum vino, nobilis esca ;* »

vers léonin que nous traduirons ainsi :

Ton avis sur la Pêche, Pierre ?
— Elle est, avec du vin, nourriture princière.

Puis du dicton passant aux préceptes, à la morale, Venette se lamente d'être obligé d'écrire son livre, parce qu'il restera la preuve « Que « les estomacs de 1683 n'estoient plus aussi bons que ceux de nos Peres, « s'estant affoiblys par les plaisirs que les derniers hommes ont pris dans « leur façon de vivre ; » (pp. 1 et 2) d'où la nécessité, pour lui, disait-il, de publier, à leur intention, un traité des fruits.....

Que de choses, provenues également de source doctorale, nous pourrions consigner, ici, sur l'impuissance non moins grande de la généralité des estomacs, en 1879, à digérer les Pêches, les Abricots et les Prunes, si la crainte de nous attirer la colère des générations actuelles, ne nous conseillait, avec Boileau,

d' « Imiter de Conrart le silence prudent !... »

Parlons bien plutôt des prix excessifs qu'atteint, presque partout, ce fruit de luxe.

En Russie, par exemple, notamment à Saint-Pétersbourg, les marchands de la perspective Newsky l'exposent, dès le 20 mai, dans leurs montres, étiqueté 30 à 35 kopecks, soit 1 fr. 20 à 1 fr. 30 la Pêche moyenne, de qualité médiocre, et mûrie, cela se devine, par la culture forcée. (Voir Masson, *Voyage horticole en Europe*, 1847, p. 18.)

En Amérique, ainsi que déjà nous l'avons rapporté (p. 14), plus de trois millions de paniers de Pêches, à l'état frais, se vendent annuellement, de juillet à novembre, dont les plus belles et les meilleures sont souvent payées jusqu'à 10 pence — 1 franc — pour les desserts des hôtels à la

mode et ceux des richissimes industriels ou commerçants, si nombreux en ce pays de cosmopolites.

Chez les Anglais, elles coûtent également des prix très-élevés, mais seulement les volumineuses et tardives, à coloris accentué; les autres sortes, au contraire, surtout les Nectarines, sont loin, vu leur abondance, de s'y vendre au poids de l'or.

En France, dans les contrées où l'on cultive la vigne, rien n'est moins cher, ni si commun, que la Pêche; elle y encombre rues et marchés, y figure sur toutes les tables, y régale prolétaires et bourgeois. Cependant on y fait choix des variétés qui peuvent être transportées, et toutes sont envoyées à Paris, ce Minotaure dont la voracité ne semble jamais satisfaite. Les Bouches-du-Rhône, la Corrèze, la Dordogne, la Drôme, le Gard, la Gironde, l'Hérault, l'Indre-et-Loire, la Nièvre, le Var, sont les principaux départements d'où proviennent ces envois, qu'on effectue par paniers de 12 à 15 kilogrammes, ou par colis de six caisses, pesant chacune 2 kilogrammes. Leur moyenne annuelle atteint 820,000 kilogrammes, et le prix de 5 fr. 50 pour le panier de 10 kilogrammes, ou de 50 centimes par kilogramme de fruit (1).

Mais dans les arrivages ci-dessus ne sont pas comprises les fameuses Pêches des Montreuillais, si succulentes, si volumineuses, si colorées ! On en récolte annuellement une moyenne de 12 millions, dont les plus hâtives et les plus tardives se vendent 2 à 3 francs la pièce, et les autres 5 à 6 centimes. Au total, 1 million de francs, pour le moins, qui se répartit entre les arboriculteurs de Montreuil et de ses environs. Joli denier, bien fait pour encourager les gens du pays, et qu'on ne peut croire denier fantaisiste, M. Hippolyte Langlois (1875), dans l'ouvrage duquel nous le puisons, déclarant qu'il émane des statistiques existant à la Mairie même de Montreuil. (Voir *le Livre de Montreuil-aux-Pêches*, p. 101.) Il faut dire, aussi, que les Parisiens connaissent depuis longtemps ces admirables fruits, et que le proverbe :

Grosse Pêche, petit noyau,
Petite Pêche et gros noyau,

leur est familier. Or, comme le volume, ici, ajoute nécessairement à la qualité, les habitants de Montreuil sont donc certains de toujours spéculer à l'aise sur la gourmandise des Crésus de la Capitale.

Ce n'est pas, du reste, qu'au naturel que l'on mange la Pêche : les cuisinières l'utilisent en compote, en marmelade; les confiseurs, les liquoristes en tirent d'assez jolis bénéfices en la conservant soit par la méthode Appert, soit dans l'eau-de-vie, ce à quoi la Grosse-Mignonne et la Galande,

(1) Ces chiffres sont extraits du curieux livre publié en 1875 par M. Armand Husson, membre de l'Institut, et dont le titre : *les Consommations de Paris,* est entièrement justifié. On devra, pour les Pêches, le consulter aux pages 427, 429, 430, 435, 446 et 447.

se prêtent admirablement; ou bien encore ils en font un excellent ratafia, qui même est des plus digestifs.

Un dernier mot nous reste à dire, quant à l'usage des produits du Pêcher, mais qui sera très-court, puisqu'il s'agit uniquement des Noyaux et de leur Amande.

Au temps de Pline on en faisait, avec de l'huile et du vinaigre, certain liniment sous l'influence duquel, prétendait-on, disparaissaient migraines et autres maux de tête. Ce calmant efficace provenait, évidemment, de l'acide prussique dont est remplie l'amande de la Pêche, et devait alors, ainsi que l'huile fébrifuge qu'on en extrayait, offrir quelque sérieux danger; motif qui sans doute aura fini par engager les médecins à le proscrire, au lieu de le prescrire. Pilés, et cuits dans le vinaigre jusqu'à réduction en bouillie, ils passaient également, aux yeux des anciens, comme merveilleuse panacée contre « la *pelade;* » aussi, dans l'intérêt des crânes dénudés, publions-nous ladite recette, mais sans la vouloir déclarer infaillible..... Brûlés, ces mêmes Noyaux servent à fabriquer le Noir de Pêche, si recherché en peinture; puis encore, au naturel et concassés, à donner arome et saveur à la liqueur appelée Eau de Noyau.

§ II. — Bois.

Il serait difficile, surtout en France, de trouver bois ayant un grain plus fin et prenant un plus beau poli, que le bois du Pêcher. Son emploi, cependant, n'est guère usité dans l'ébénisterie ou la tabletterie. Cela tient probablement au manque de grosseur de l'arbre, qui rarement vit assez longtemps pour acquérir un volume convenable. C'est en feuilles, qu'on le débite, et quand il est encore un peu vert. Pour le tour, par exemple, travaillez-le bien sec, sous peine d'y développer de nombreuses gerçures. Une fois verni, il a très-agréable aspect, grâce à ses nombreuses veines rouge-brun et marron clair. Sa pesanteur, à complète siccité, est, par pied cube, de 26 kilogrammes 211 grammes.

Jadis, les Fleurs et les Feuilles du Pêcher eurent place aussi, comme ses autres produits, dans la Pharmacopée; les premières, au rang des purgatifs; les secondes, à celui des insecticides : pilées, puis appliquées sur le nombril des enfants, elles tuaient aussitôt les vers qui les tourmentaient. Avis donc aux mères, aux nourrices !

IV

DESCRIPTION ET HISTOIRE

DES

ESPÈCES ET VARIÉTÉS DU PÊCHER.

PÊCHES.

NOTA. — **Se rappeler, en lisant les descriptions de nos Pêchers, qu'elles sont faites dans la pépinière et sur des arbres d'un an de greffe.**

A

1. Pêche ABBÉ DE BEAUMONT.

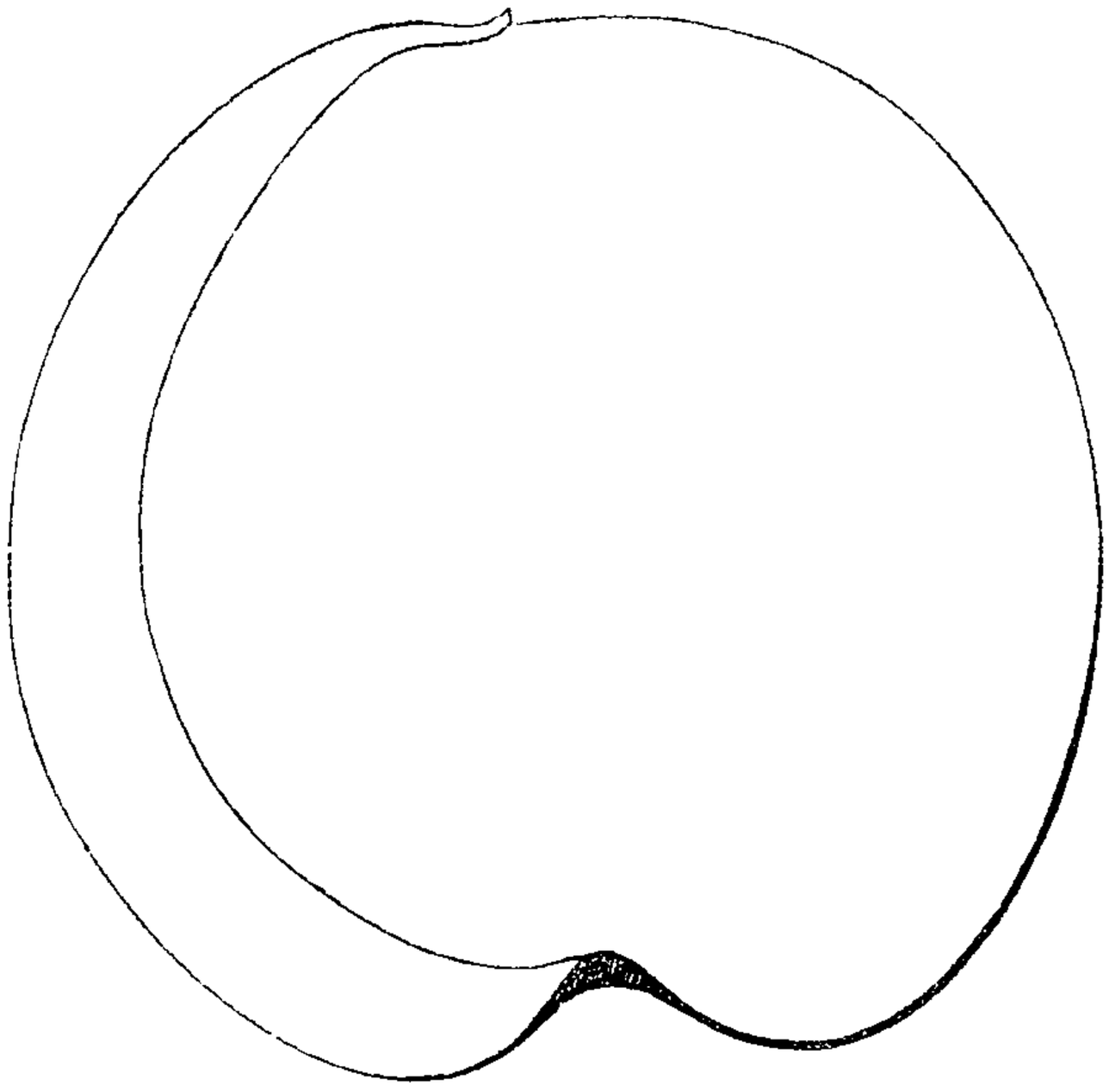
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, assez courts, grêles, rouge-brique à l'insolation, vert jaunâtre à l'ombre, ayant à la base l'épiderme légèrement exfolié. — *Lenticelles :* clair-semées, de grandeur variable, arrondies ou allongées. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* écartés du bois, petits, coniques, très-duveteux, à écailles brunes et disjointes, souvent placés entre deux boutons à fleur. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites, vert sombre en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, faiblement acuminées, irrégulièrement dentées et crénelées. — *Pétiole :* court et bien nourri, étroitement cannelé, lavé de carmin sur sa face postérieure. — *Glandes :* globuleuses, petites, placées à la base de la feuille ou sur le pétiole. — *Fleurs :* grandes et rose tendre.

Fertilité. — Abondante.

Culture. — L'espalier ne lui serait nullement avantageux, tant pour la végétation que pour la fertilité ; la forme qu'il préfère, c'est le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse, très-régulière, à sillon sensiblement marqué. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* attaché sur un très-petit mamelon. — *Peau :* bien duveteuse, se détachant difficilement, blanchâtre sur le côté de l'ombre, ponctuée et marbrée de carmin à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, mais quelque peu rosée autour du noyau. — *Eau :* abondante, fort sucrée et agréablement acidulée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, ayant les joues assez plates et l'arête dorsale tranchante et prononcée.

Pêche Abbé de Beaumont.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette si jolie pêche provient de la commune de Daumeray, près Durtal (Maine-et-Loire), et remonte au XVIII^e^ siècle. Le pied-type poussa spontanément, et longtemps la nouvelle variété resta localisée dans le canton. J'en suis le promoteur. Je l'ai mise dans le commerce en 1868, après l'avoir dédiée à M. l'abbé de Beaumont, qui me l'avait signalée puis offerte dès 1862, et dont la famille en possède, à Daumeray même, un sujet très-âgé.

PÊCHES : ABRICOT *ou* D'ABRICOT,

— ABRICOTÉE,

— ABRICOTÉE A NOYAU PARTAGÉ,

— ABRICOTINE,

} Synonymes de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

2. PÊCHE ACTON SCOT.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros, longs, légèrement flexueux, ridés au sommet, rouge clair au soleil et vert jaunâtre à l'ombre, ayant l'épiderme amplement exfolié. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies, grises et squammeuses. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant, sur leurs côtés, sensiblement en arête. — *Yeux :* écartés du

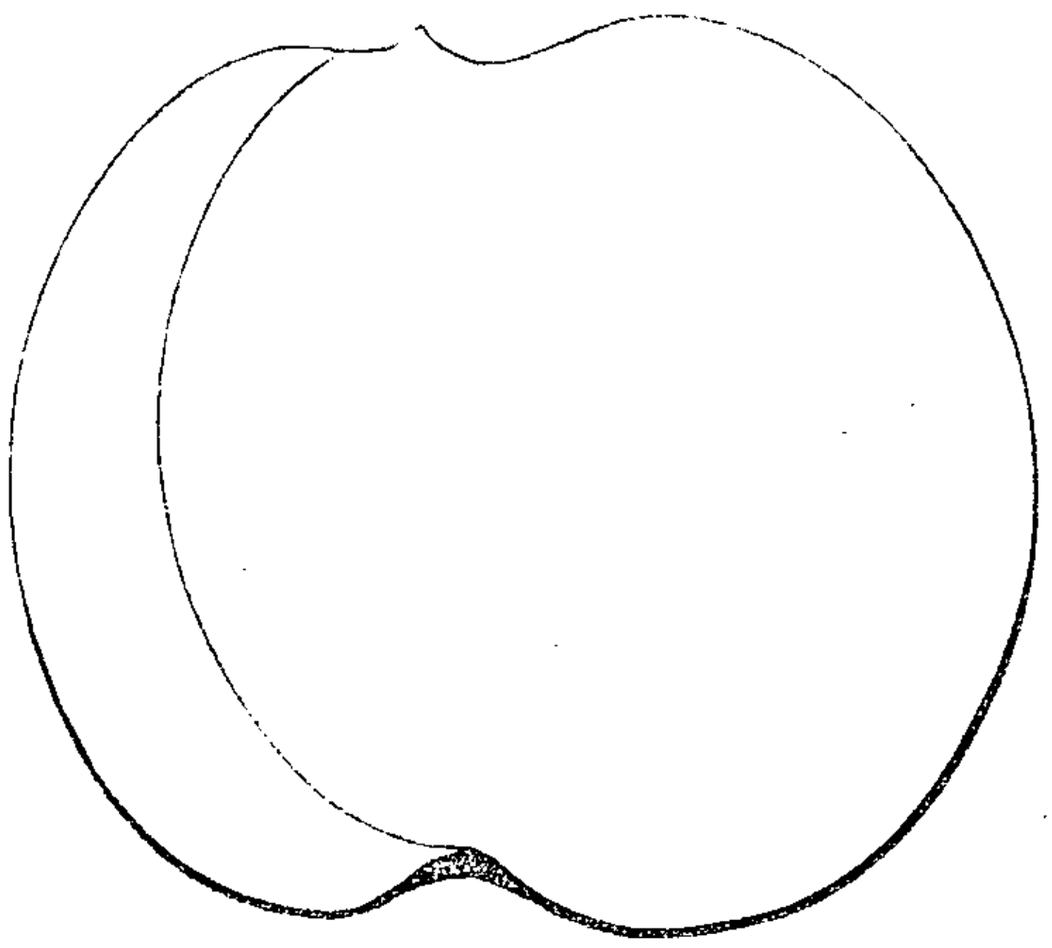
bois, gros, ovoïdes-obtus, aux écailles duveteuses et noirâtres, flanqués, généralement de deux boutons à fleur. — *Feuilles :* grandes et planes, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, irrégulièrement dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, gros, largement et profondément cannelé, sanguin sur la majeure partie de sa face postérieure. — *Glandes :* de grosseur variable, la plupart globuleuses et quelques-unes réniformes, attachées sur le bord inférieur de la feuille. — *Fleurs :* moyennes et d'un rose violâtre.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Le prunier lui convient mieux, comme sujet, que l'amandier ; et l'exposition du midi est celle qu'il réclame, soit en espalier, soit en plein vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* irrégulièrement sphérique, toujours plus volumineuse sur un côté que sur l'autre, légèrement comprimée aux pôles, à sillon peu sensible. — *Cavité caudale :* modérément développée. — *Point pistillaire :* petit et fixé sur un faible mamelon. — *Peau :* très-duveteuse, se détachant aisément, à fond jaune clair et blafard qui disparaît, à l'insolation, sous une ample couche de rouge-cramoisi. — *Chair :* verdâtre, fine et fondante, très-rarement nuancée de carmin auprès du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, bien sucrée, possédant une saveur vraiment exquise. — *Noyau* : non adhérent, petit, ovoïde fortement arrondi, excessivement renflé sur ses deux joues, à pointe très-émoussée et arête dorsale assez saillante.

Pêche Acton Scot.



MATURITÉ. — Commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Thomas Knight, mort en 1838 et qui fut longtemps président de la Société d'Horticulture d'Angleterre, est l'obtenteur de cette excellente variété, qu'il gagna dans son domaine de Downton, à Chelsea, près Londres. Elle provient — écrivait-il le 31 décembre 1814 (*Transactions*, t. II, pp. 140-143) — d'un croisement de la pêche Noblesse avec l'Avant-Pêche rouge. Knight la soumit à l'appréciation des pomologistes ses collègues, le 3 janvier 1815, puis en distribua des greffes, et bientôt les Anglais la cultivèrent abondamment. En France, nos pépiniéristes la possèdent depuis une trentaine d'années.

3. PÊCHE ADMIRABLE.

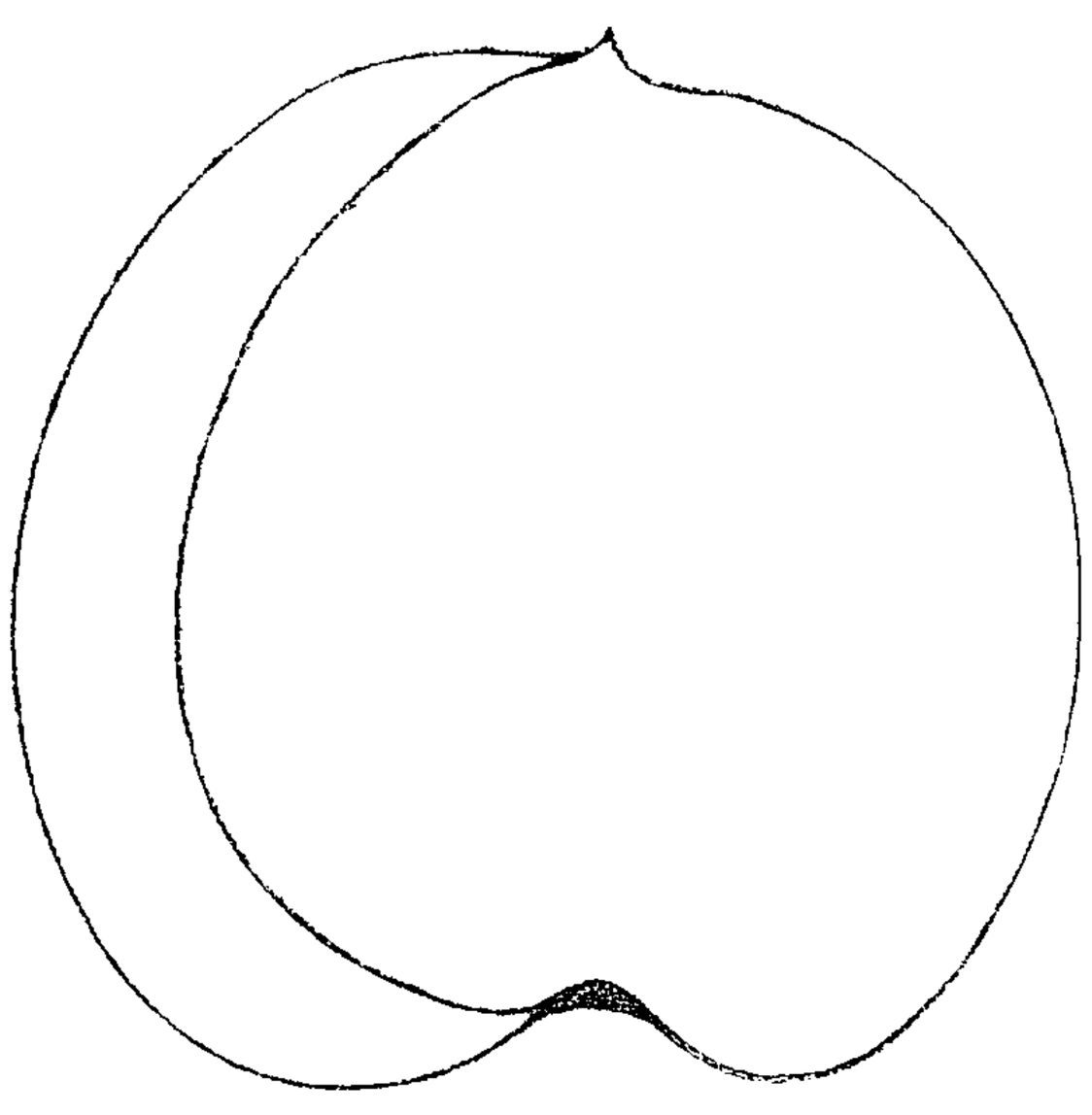
Synonymes. — *Pêches :* 1. ADMIRABLE DE GAILLON (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 30). — 2. EARLY ADMIRABLE (Langley, *Pomona*, 1729, p. 103, pl. 30, fig. 2). — 3. DE MONTAGNE-AMANDE (de Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, p. 79). — 4. ADMIRABLE HATIVE (Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 198). — 5. ADMIRABLE ORDINAIRE (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 13). — 6. ADMIRABLE ROUGE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 7. AVANT-PÊCHE ADMIRABLE (Christ, *Handbuch über die Obstbaumzucht*, 1817, p. 596, n° 19). — 8. MUNDERSCHÖNE (*Id. ibid.*). — 9. ADMIRABLE LONGUE (de Poiteau, *Pomologie française*, 1846, n° 30; — et Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 118, n° 19). — 10. ADMIRABLE SANGUINE (Congrès pomologique, session de 1857, *Procès-Verbal*, p. 5). — 11. GROSSE-ADMIRABLE (*Id. ibid.*). — 12. WUNDERSCHÖNER LACK (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 209, n° 72).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, longs et grêles, droits, rouge-brun olivâtre à l'insolation, d'un beau vert sur l'autre face, et généralement, à la base, portant sur l'épiderme quelques exfoliations. — *Lenticelles :* nulles. — *Coussinets :* peu ressortis. — *Yeux :* plaqués sur l'écorce, petits, coniques-pointus, aux écailles noirâtres, mal soudées et duveteuses; ils sont aussi, parfois, entourés de boutons à fruit. — *Feuilles :* assez nombreuses, grandes, épaisses, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, lancéolées-élargies, courtement acuminées, et souvent ondulées sur leurs bords, qui sont finement dentés et surdentés. — *Pétiole :* gros et long, rigide, tomenteux, profondément cannelé. — *Glandes :* petites, globuleuses, placées sur le pétiole ou à la base de la feuille. — *Fleurs :* moyennes et rose pâle.

FERTILITÉ. — Plutôt modérée que grande.

CULTURE. — Sa végétation assez active le rend propre à toutes les formes et permet de le greffer sur toute espèce de sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et souvent considérable. — *Forme :* globuleuse légèrement allongée, aplatie à la base, mamelonnée au sommet et marquée d'un sillon rarement très-prononcé. — *Cavité caudale :* bien développée. — *Point pistillaire :* recourbé et s'élevant sur un mucron assez saillant. — *Peau :* quittant aisément la chair, fort duveteuse, jaune blanchâtre à l'ombre, jaune d'or sur l'autre face, où elle est en outre lavée de rouge clair puis marbrée et panachée de rouge-feu. — *Chair :* blanchâtre, très-fine, compacte et mi-ferme, mais fondante, toujours quelque peu sanguinolente auprès du noyau. — *Eau :* excessivement abondante et sucrée, relevée par une agréable saveur acidule et par un



parfum des plus délicats. — *Noyau* : non adhérent, moyen ovoïde, peu renflé; ayant la pointe aiguë, longue, et l'arête dorsale modérément ressortie.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Trois fois séculaire, la pêche Admirable a dû son nom aussi bien à l'ensemble des précieuses qualités de sa chair, qu'au ravissant coloris de sa peau. Le Lectier, procureur du roi à Orléans, fut le premier à la signaler. Il le fit en 1628, page 30 du *Catalogue* de ce fameux verger que dès 1590 il commençait à créer. Et l'on doit croire qu'en 1628 cette variété était encore dans toute sa nouveauté, puisque le Lectier mentionna jusqu'au lieu d'où elle provenait : « La « pêche Admirable, de Gaillon, » précisa-t-il. — Mais de quel Gaillon?.... Est-ce de celui situé non loin d'Evreux, et si connu par sa prison centrale, ou de l'un des trois villages qui s'élèvent sur le territoire des communes de Conflans-Sainte-Honorine, Meulan et Viroflay, dans le département de Seine-et-Oise?... Sachant combien, anciennement, la culture du pêcher fut surtout en honneur chez les grands seigneurs qui habitaient les environs de Paris, je regarderais plutôt, je l'avoue, cette dernière contrée comme ayant été le berceau de ce fruit exquis, que de le supposer né dans la Normandie. Disons toutefois, laissant au hasard le soin d'éclaircir mon doute, qu'avant 1688 l'Admirable, ayant déjà fait son chemin, paraissait non-seulement sur la table de Louis XIV, mais était même élevée, et des plus choyées, à Versailles, aux frais de ce monarque, par le directeur des jardins, Jean de la Quintinye, qui dans son enthousiasme pour elle écrivait en 1690 :

« Les *Admirables* viennent en foule dès la my-septembre. Bon Dieu! quelles Pêches en grosseur, en coloris, en delicatesse de chair, en abondance d'eau, en sucre, en goût relevé!! Qui est-ce qui n'en est pas charmé, et particulièrement de celles qui ont meuri en plein air?... C'est une des plus parfaites que nous connaissons, aussi ne ferois-je point de jardin où elle n'entre infailliblement. » (*Instruction pour les jardins fruitiers & potagers*, 1690, t. I, pp. 417 et 433.)

Les Anglais tardèrent peu à nous emprunter l'Admirable; la preuve s'en trouve dans la *Pomona* de Langley, publiée en 1729, et qui contient la description et la figure de cette pêche, qu'on rencontre depuis fort longtemps dans tous les pays où peut vivre le pêcher. Les Allemands, surtout, la tenaient en haute estime; et Mayer, leur Duhamel, dont il fut, du reste, le contemporain, terminait ainsi le très-long article qu'en 1779 elle lui avait inspiré :

« ..... Sa beauté et ses excellentes qualités lui ont mérité le nom qu'elle porte et le rang avant les meilleures pêches..... C'est un chef de race; on compte dans sa famille, 1° l'Admirable jaune, 2° le Pavie jaune, 3° la Royale, 4° la Belle de Vitry ou l'Admirable tardive, et, enfin, 5° le Pavie Camus [ou de Pomponne]. » (*Pomona franconica*, t. II, pp. 352-353.)

Observations. — En raison de la fermeté de sa chair, l'Admirable supporte parfaitement le transport; et même, pour la manger meilleure, convient-il de la laisser deux ou trois jours au fruitier. — Quoique les Hollandais l'aient surnommée Montagne-Amande, on ne saurait voir en elle le fruit appelé pêche *Amande*, dès 1772, par l'abbé Roger Schabol (t. II, p. 71), puisqu'il le disait « d'un « goût amer, et bon uniquement pour mettre en compote; » ce qui, certes, ne s'applique pas à notre Admirable, partout et toujours si savoureuse. Cette pêche Amande, maintenant perdue, se retrouverait sans doute parmi les Pavies de mauvaise qualité dont on encombre les marchés des grandes villes du Midi de la

France, et même ceux de Paris. — Assez souvent on a prétendu que la Belle de Vitry ne différait en rien de l'Admirable. C'est une erreur, elle en diffère par une maturité de quinze jours plus tardive, une chair moins délicate, une eau moins abondante, puis aussi par certains caractères de l'arbre; toutes choses dont on se rendra compte aisément en comparant nos descriptions des deux variétés. — Dans ses *Meilleurs fruits* (1865, t. I, p. 113), M. de Mortillet nomme *Admirable hâtive*, une fausse Madeleine rouge; il faudra donc se bien garder de la confondre avec l'Admirable, qui parmi ses synonymes possède cette même dénomination. — Enfin Poiteau (1846, *Pomologie française*, t. I, n° 30) a caractérisé une *Admirable longue*, en tout semblable à l'Admirable, mais qu'à tort il a supposée identique avec la Chevreuse hâtive, ou Belle-Chevreuse, de Duhamel. — J'ajoute que le pêcher Admirable est fort sujet à la cloque, et je reproduis, comme utile avertissement à ses nombreux cultivateurs, les lignes suivantes, de Fillassier, qui dans le *Jardinier français* lui consacrait, en 1791, un intéressant article :

« Tant que l'arbre est en santé — écrivait-il — le noyau reste petit; il grossit quand il perd son embonpoint, et souvent même il s'entrouvre; alors les progrès du fruit, cessent, et on le voit tomber avant sa maturité. Ce phénomène est un diagnostique sûr, qui sollicite de prompts remèdes. » (T. II, p. 341.)

PÊCHES : ADMIRABLE DE GAILLON,

— ADMIRABLE HATIVE,

} Synonymes de pêche *Admirable*. Voir ce nom.

---

4. PÊCHE ADMIRABLE JAUNE.

Synonymes. — *Pêches* : 1. SCANDALIS JAUNE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 30). — 2. GROSSE PÊCHE JAUNE (le père Triquel, *Instruction pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 150). — 3. PÊCHE ABRICOT (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, pp. 41-42). — 4. SCANDALIE (*Id. ibid.*). — 5. D'ABRICOT (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 441). — 6. ADMIRABLE JAUNE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 7. SANDALIE (*Id. ibid.*). — 8. ABRICOTÉE (Liger, *Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers*, 1714, p. 444; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 33.). — 9. DE BURAT (de Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, pp. 80 et 81; — et de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1807, p. 141). — 10. HERMAPHRODITE (de Lacour, *ibidem*). — 11. JAUNE TARDIVE (*l'Agronome ou la Maison rustique mise en forme de dictionnaire*, 1770, t. III, p. 32). — 12. D'ORANGE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 78; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 109). — 13. ADMIRABLE JAUNE ABRICOTÉE (Roger Schabol, *la Pratique du jardinage*, 1772, t. II, p. 132). — 14. SANDALIE HERMAPHRODITE (de Launay (*ibidem*). — 15. DE BURAI (*Id. ibid.*). — 16. GROSSE-JAUNE TARDIVE (Thompson, *ibidem*). — 17. YELLOW ADMIRABLE (*Id. ibid.*). — 18 ABRICOTÉE A NOYAU PARTAGÉ (*Id. ibid.*). — 19. GELBE WUNDERSCHÖNE (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1854-1860, t. VII, f^lle II, 1). — 20. GROSSE-JAUNE DE BURAY (du Breuil, *Cours d'horticulture*, 1854, t. II, p. 654). — 21. SCANDALIAN (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862). — 22. GOLDEN RATH-RIPE (*Idem*, édit. 1866, p. 235). — 23. DE BURE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 214).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* très-nombreux et légèrement étalés, peu longs, de grosseur moyenne, vert jaunâtre à l'ombre, rouge carminé sur l'autre face et couverts d'exfoliations épidermiques à la base.

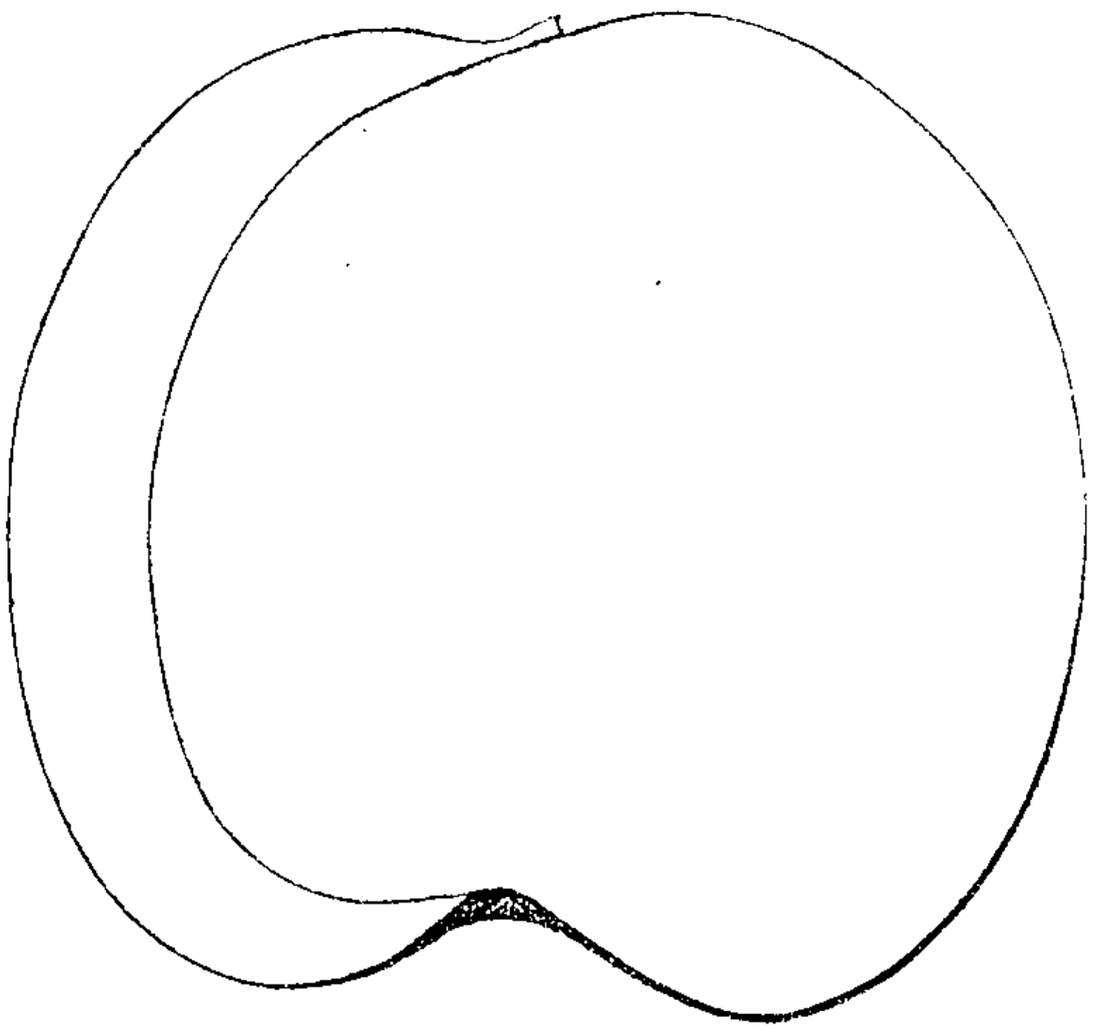
— *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies et grises. — *Coussinets :* larges et saillants. — *Yeux :* placés entre deux boutons à fruit et plaqués sur l'écorce, moyens ou petits, ellipsoïdes ou coniques-pointus, aux écailles disjointes, grisâtres et duveteuses. — *Feuilles :* nombreuses, petites, vert jaunâtre et brillant en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, canaliculées, très-longuement acuminées en vrille, à bords finement et régulièrement découpés en dents de scie surmontées chacune d'un très-petit cil noir. — *Pétiole :* court et peu nourri, rigide, étroitement cannelé, sanguin en dessous dans toute la longueur de la feuille. — *Glandes :* globuleuses, petites, brunes, attachées au pétiole. — *Fleurs :* petites et rose intense.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — On le greffe indistinctement, vu sa grande vigueur, sur prunier, franc ou amandier, avec certitude de l'y voir parfaitement prospérer, sous quelque forme que ce soit.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* régulièrement globuleuse, à sillon modérément marqué. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* petit et recourbé, placé de côté sur un très-faible mamelon. — *Peau :* s'enlevant difficilement, bien cotonneuse, jaune légèrement verdâtre à l'ombre, mais amplement lavée de carmin au soleil. — *Chair :* jaune intense, assez ferme, fine et fondante. — *Eau :* abondante, sucrée, agréablement parfumée et quelque peu acidulée. — *Noyau :* non adhérent, petit ou moyen, ovoïde, sans mucron, à joues plates et arête dorsale presque émoussée.

Pêche Admirable jaune.



MATURITÉ. — Vers le milieu de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — L'Admirable jaune, non moins âgée ni moins estimée que l'Admirable, c'est également — comme il en a été pour cette dernière — dans le *Catalogue* arboricole du magistrat le Lectier, d'Orléans, que j'en ai découvert la plus ancienne trace. Elle y figurait alors (1628) sous sa dénomination primitive, *Scandalis,* venue jusqu'à nous, mais remplacée, depuis bientôt deux cents ans, par le surnom Admirable jaune, qui n'en est, après tout, que la traduction. Dérivé du verbe latin *scandere* (briller, surpasser), duquel fut fait, ESCANDE, terme roman ayant même valeur, pêche Scandalis signifiait effectivement, au temps de le Lectier (1560-1635), fruit surpassant, en mérite, ses congénères. Relégué parmi les archaïsmes, ce mot, actuellement, n'est plus utilisé, mais au XVI^e^ siècle il n'en était pas ainsi, surtout dans notre Anjou, province où paraît avoir pris naissance cette vieille variété. Merlet, du moins, conduit à le supposer, car il constatait en 1667 (p. 42) qu'on la nommait Scandalis, « dans l'Anjou, » et, ailleurs, « pêche Abricot pour le goust de sa chair. » Je dirai cependant qu'en 1779 de Calonne la prétendit (*Essais d'agriculture*, p. 152) « tirée de Bayonne, » sans fournir toutefois aucune preuve à l'appui de son assertion, qui n'a, que je

sache, trouvé créance chez les pomologistes, tous étant muets sur la provenance de l'Admirable jaune.

Observations. — Si le plein vent enlève quelque volume aux fruits de ce pêcher, en revanche il augmente, et de beaucoup, leur qualité; compensation bien faite pour encourager les jardiniers à l'élever sous cette forme. — De semis il se reproduit très-identique, ce qui n'a pas peu contribué à généraliser sa culture. — Duhamel (1768, t. II, p. 33) a dit « que la fleur de l'Admirable jaune, « était grande, mais que parfois on trouvait de petites fleurs à ce même pêcher. » C'est une erreur formelle; nulle variation n'existe dans les fleurs de cet arbre, qui sont toujours de petite dimension. Duhamel parlait aussi (*ibid.*) « d'une « autre Admirable jaune, ou d'une variété de celle-ci, qui portait de grandes fleurs « et donnait des fruits plus gros. » Que pouvait être cette pêche? sous quel nom la possède-t-on aujourd'hui?... S'il est impossible de le savoir, on peut du moins assurer qu'elle faisait partie des pêches à chair jaune, puisque l'auteur ici rectifié la réunissait presque à celle que nous venons d'étudier. — M. Charles Buisson, pomologue distingué habitant la Tronche, près Grenoble (Isère), a gagné de semis, en 1863, plusieurs pêchers fort méritants, qui presque tous ont attiré l'attention de notre Congrès, notamment en 1865 et 1868. Or, dans le nombre figurait une variété appelée *Jaune admirable*, nom bien fait pour amener quelque confusion entre ce gain et l'Admirable jaune; aussi croyons-nous devoir signaler le nouveau-né qui, peu connu présentement, ne saurait manquer de l'être en vieillissant.

PÊCHES : ADMIRABLE-LONGUE, — ADMIRABLE ORDINAIRE, — ADMIRABLE ROUGE, } Synonymes de pêche *Admirable*. Voir ce nom.

---

5. PÊCHE ADMIRABLE SAINT-GERMAIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles et de longueur moyenne, légèrement géniculés, lisses, vert glauque à l'ombre, rouge-brique à l'insolation et portant à la base quelques traces d'exfoliation épidermique. — *Lenticelles :* petites, très-rares, et même faisant souvent défaut. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* parfois accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, gros, ovoïdes ou ellipsoïdes, aux écailles brunes, duveteuses et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, épaisses, vert clair en dessus, vert-pré en dessous, ovales-élargies, planes ou contournées, longuement acuminées en vrille, et, sur leurs bords, plutôt crénelées que dentées. — *Pétiole :* gros, long, flexible, quelque peu tourmenté sur le rameau, étroitement mais profondément cannelé. — *Glandes :* petites, globuleuses, situées à l'extrémité du pétiole. — *Fleurs :* moyennes et d'un beau rose.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il se plaît sur toute espèce de sujets, et se prête également bien à toutes les formes.

Description du fruit. — (N'ayant pu, ces deux dernières années, déguster cette pêche, nous sommes forcé de n'en donner ni la figure ni les caractères; nous pouvons seulement, de mémoire, renseigner sur l'époque de sa maturité, ainsi que sur sa qualité.)

MATURITÉ. — Commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Comme la Jaune admirable, dont nous venons de parler dans le paragraphe OBSERVATIONS du précédent article, le pêcher Admirable Saint-Germain était obtenu de semis, en 1863, par M. Charles Buisson, au bourg de la Tronche (Isère), et c'est l'obtenteur même qui nous en offrit des greffons en 1866, avec prière de propager cette nouvelle variété. Ne pas lui donner place ici, eût donc été blâmable, et d'autant mieux qu'en 1868 le Congrès pomologique (session de Bordeaux) s'exprimait ainsi à l'égard de diverses pêches sorties des semis de notre zélé correspondant :

« La Commission s'occupe en bloc des Pêches présentées à l'étude par M. Buisson... D'un avis unanime il est reconnu qu'elle ne peut continuer utilement de maintenir à l'étude des fruits qui n'ont été présentés que par leur obtenteur, et qui sont totalement inconnus. D'ailleurs M. Buisson a écrit qu'*il avait perdu les pieds-mères de ses pêchers*, *bien qu'ils ne le soient pas totalement* AU MOYEN DE LA DISSÉMINATION DE GREFFES QU'IL EN AVAIT ANTÉRIEUREMENT FAITE; que dès lors il devient impossible de constater sûrement l'identité desdits pieds-mères, et que ces variétés resteront indécises, si elles ne sont pas perdues. En conséquence la Commission propose de rayer de la liste des fruits à étudier, les sept pêches suivantes : *Admirable Saint-Germain*, *Belle-Chartreuse*, *Bonne-Julie*, *Cécile Mignonne*, *Félicie*, *Léonie*, *Royale-Chartreuse*, — et l'Assemblée adopte cette propositon. » (Session de 1868, *Procès-Verbal*, p. 24.)

Des sept pêchers mis si prestement à l'index, au grand déplaisir de leur obtenteur, *cinq* sont encore dans nos pépinières, tous provenus, à titre gracieux, du jardin de M. Charles Buisson. Ce sont, outre l'Admirable Saint-Germain, les variétés Cécile Mignonne, Félicie, Léonie, et Royale-Chartreuse, décrites chacune à son rang alphabétique. Et nous sommes heureux, ajoutons-le, de pouvoir leur consacrer un article, puisque c'est aider à leur propagation et confrontation, ce qui diminuera les regrets de M. Buisson, dont partie des derniers gains de pêcher auront au moins un état civil.

PÊCHE ADMIRABLE SANGUINE. — Synonyme de pêche *Admirable*. Voir ce nom.

PÊCHE ADMIRABLE TARDIVE. — Synonyme de *Belle de Vitry*. Voir ce nom.

PÊCHES ALBERGES. — Très-anciennement on appelait ainsi les pêches à chair adhérente au noyau et d'un beau jaune, telle, par exemple, que l'*Alberchigo* des Espagnols (notre Pavie Alberge jaune ou pêche Mirlicoton), qui passe pour avoir laissé son nom à toute la famille des Alberges. Mais plus tard, malheureusement,

il en fut de cette dénomination comme il en avait été de celle des Griottes et des Guignes : on l'appliqua à maintes pêches ayant un caractère si différent, qu'il en faussait entièrement le sens, d'où naquirent une foule d'erreurs, que nous rectifierons chacune en sa place. Certains pomologues ont cru le mot Alberge synonyme de Persègue ou Persèque. Il ne saurait l'être, cette dernière pêche ayant la chair non adhérente; témoin le passage suivant de M. Delon, de Nîmes, rapporté en 1805 par l'abbé Grégoire, dans ses savantes notes sur le *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de Serres : « *Perseguié*, *Passegrié*, mot patois « languedocien; en français, *pêcher*. On distingue le *Passegrié* de l'*Aubergé*; « celui-ci produit l'Auberge, dont la chair adhère au noyau; en français, « Pavie..... Le fruit du *Passegrié*, ou Pessigre, ou Persec, est moins gros que « le Pavie... Son noyau se détache... » (T. II, pp. 499-500.) Le terme Alberge appartient à la nomenclature du Pêcher, puis à la nomenclature de l'Abricotier, où déjà — tome V, pp. 35-36 — j'ai dû m'en occuper assez longuement; on voudra donc bien, pour tous autres détails historiques, recourir à cet article.

Pêche ALBERGE. — Synonyme d'*Avant-Pêche jaune*. Voir ce nom.

Pêche ALBERGE HÂRTLING. — Synonyme de *Paris Alberge jaune*. Voir ce nom.

Pêches ALBERGE JAUNE. — Synonymes d'*Avant-Pêche jaune* et de *Paris Alberge jaune*. Voir ces noms.

Pêche ALBERGE (PETITE-). — Voir *Petite-Alberge*.

Pêches ALBERGE ROUGE. — Synonymes d'*Avant-Pêche rouge* et de pêche *Rossanne*. Voir ces noms.

Pêches ALEXANDRA et ALEXANDRA NOBLESSE. — Voir pêche *Noblesse*, au paragraphe Observations.

Pêches AMANDE. — Voir pêche *Admirable*, au paragraphe Observations.

Pêches : AMANDIFORME,

Synonymes de pêche *Bonthéjay*. Voir ce nom.

— AMANDIFORME DE CHINE.

Pêche ANGELINE. — Voir *Nectarine Lisse*, au paragraphe Observations.

PÊCHE ANGÉLIQUE. — Synonyme de *Nectarine Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHE D'ANGERVILLERS. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES ANGLAISES. — Voir au mot *Brugnon*.

PÊCHE ANGLAISE BLANCHE. — Synonyme de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHE D'ANGLETERRE. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE D'ANGOUMOIS. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE ASCEOLA. — Synonyme de *Osceola*. Voir ce nom.

PÊCHE AUBERGE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom, puis aussi l'article *Pêches Alberges*.

PÊCHE AUBERGE JAUNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE AUBERGE ROUGE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHE AVANT. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE AVANT-BLANCHE. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE AVANT-PÊCHE ADMIRABLE. — Synonyme de pêche *Admirable*. Voir ce nom.

---

6. PÊCHE AVANT-PÊCHE BLANCHE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. DE TROYES HATIVE (Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 62). — 2. AVANT-PÊCHE DE TROYES (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 30; — et Claude Mollet, *Théâtre des jardinages*, édit. de 1678, p. 62). — 3. DE TROYES (le Lectier, *ibid.*; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 36). — 4. DE TROIX BLANCHE (le père Triquel, *Instruction pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 148). — 5. AVANT-PÊCHE

MUSQUÉE (Merlet, *ibid.*, p. 35). — 6. AVANT-PÊCHE MUSQUÉE ROUGE (*Id. ibid.*, p. 36). — 7. PETITE-AVANT-PÊCHE BLANCHE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 416). — 8. NAINE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 86). — 9. DE NOIX DE MUSCADE BLANCHE (*Id. ibid.*, p. 78). — 10. HATIVE DE CORBEIL (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 330). — 11. AVANT-PÊCHE DE BOYE (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1794-1804, t. XIV, p. 187). — 12. NUTMEG BLANCHE (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1802; traduction de Pictet-Mallet, 1805, pp. 49 et 347). — 13. FRÜH-MONTAGNE (Christ, *Obstbaumzucht*, 1817, p. 598, n° 25). — 14. WEISSE FRÜHE (*Id. ibid.*). — 15. AVANT-BLANCHE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 79, n° 126). — 16. EARLY WHITE NUTMEG (*Id. ibid.*). — 17. WHITE NUTMEG (*Id. ibid.*). — 18. AVANT-PÊCHE BLANCHE MUSQUÉE (Dittrich, *Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 326, n° 12). — 19. WHITE AVANT (Thompson, *ibid.*, édition de 1842, p. 117). — 20. BLANCHE MUSQUÉE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 196, n° 14).

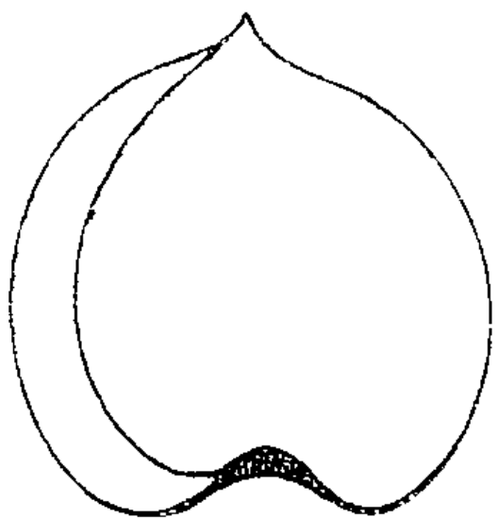
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, courts, grêles, un peu géniculés, vert herbacé à l'ombre et marron lavé de rouge sombre sur l'autre face, puis ayant, à leur base, l'épiderme sensiblement exfolié. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies et grisâtres. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur et noyés dans l'écorce, moyens, ovoïdes-obtus, à écailles noirâtres, disjointes et légèrement duveteuses. — *Feuilles :* abondantes, petites, vert-gai en dessus, vert jaunâtre en dessous, lancéolées, longuement acuminées, gaufrées au centre et, sur leurs bords, dentées en scie, puis surdentées. — *Pétiole :* court et grêle, à cannelure peu prononcée. — *Glandes :* faisant défaut. — *Fleurs :* moyennes, d'un rose très-pâle.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Sur franc, amandier ou prunier, sa végétation restant toujours chétive, il exige l'espalier, où même il ne fait que de faibles arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* très-petite. — *Forme :* le plus souvent ovoïde-arrondie, mais quelquefois assez régulièrement globuleuse et toujours mamelonnée au sommet, puis marquée d'un sillon large et profond. — *Cavité caudale :* de dimensions moyennes. — *Point pistillaire :* brun et fort exigu. — *Peau :* bien attachée, fine et duveteuse, à fond blanc verdâtre qui passe au jaune blafard à l'insolation, où elle est plus ou moins nuancée de rouge carminé. — *Chair :* entièrement blanche, fondante, peu fibreuse. — *Eau :* abondante, vineuse, sensiblement sucrée et musquée. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde, faiblement rustiqué, ayant la pointe émoussée, les joues peu renflées et l'arête dorsale assez coupante.

Avant-Pêche blanche.



MATURITÉ. — Commencement et courant de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En 1540 le savant imprimeur et docteur Charles Estienne, consignait avec soin dans le *Seminarium*, un de ses plus rares ouvrages, l'origine du bon et charmant petit fruit que nous venons de décrire :

« Les pêches hâtives que vulgairement, disait-il, on appelle AVANT-PESCHES, sont aussi nommées PESCHES DE TROYES [*Persica Trecacina*], parce que c'est de cette ville, voisine de Paris, qu'elles ont été tirées. » (Pages 62-63.)

Peu après — en 1589 — le même Estienne et son gendre Liébault, parlant longuement, en leur *Agriculture et Maison rustique*, de ce même pêcher, le caractérisèrent ainsi :

« L'*Avant-Pescher* est une espece de pescher, portant fruit plus menu, et qui devance en naissance et maturité celuy du pescher, dont ledit nom luy est donné, autrement appelé *Pescher de Troyes*, de fort bon goust et nullement mal-faisant : en tout le surplus il est semblable au pescher..... Il aime telle terre que le prunier, et vient de noyau ou de plante..... De fleurs d'Avant-Pescher, vous tirerez une huile singuliere pour temperer la furie des fievres, en frottant le poulx de chaque bras, les tempes et l'espine du dos du febricitant, avant que l'accez le prenne. » (Livre III, chap. XXXII, p. 217.)

Vers 1600 le Lectier, qui cultivait cet arbre dans son verger d'Orléans, lui donnait également les dénominations signalées par Charles Estienne, puisqu'en 1628, à la page 30 du *Catalogue* des collections arboricoles de cet amateur, on lisait : « AVANT-PESCHE BLANCHE, ou PESCHE DE TROYE. » Enfin en 1652 le *Théâtre des jardinages*, de Claude Mollet, annonçait à son tour (p. 62) : « LE PESCHER DE « TROYES, autrement nommé AVANT-PESCHE, portant son fruict à maturité un peu « après la S. Jean, pourquoy on l'appelle AVANT-PESCHE. » Donc, ce pêcher si précoce est non-seulement un des plus anciens qui soient parus dans les jardins français — où certes on peut croire, l'y voyant bien connu en 1540, qu'au XV^e^ siècle il s'y trouvait déjà — mais c'est encore lui, la chose ressort incontestablement des textes ici produits, qui *seul* a droit au synonyme Avant-Pêcher de Troyes, qu'en 1768 Duhamel (t. II, p. 7) attribua, par erreur, à l'Avant-Pêcher rouge, dont les fruits ne mûrissent qu'au début d'août, plusieurs semaines après ceux de l'Avant-Pêcher blanc, ou de Troyes. Or, elle était importante à signaler, cette erreur, car depuis 1768, négligeant de remonter aux sources mêmes de la pomologie, nos écrivains horticoles ont, sur ce point, tous copié Duhamel sans soumettre son dire à la moindre vérification. Du reste on a longtemps confondu, et l'on confond encore aujourd'hui, la Petite-Avant-Pêche blanche, ou de Troyes, qui nous occupe, avec la Grosse-Pêche de Troyes ou Avant-Pêche Madeleine, ou, mieux, Pêche-Double de Troyes, que nous étudierons plus loin (letttre *D*), et que les pépiniéristes prennent généralement pour la véritable Avant-Pêche, devenue maintenant presque introuvable. Mais c'est le cas, en terminant — et, ceci, je crois l'avoir uniquement lu dans le *Jardin medecinal* du docteur Mizauld, publié en 1605 — de montrer qu'au XV^e^ siècle le nom d'ABRICOT s'appliquait aussi à l'Avant-Pêche :

« Nous avons — écrivait ce docteur, un des grands érudits d'alors — nous avons en ces quartiers trois sortes de Pesches. L'une est appelée *Avantpesche*, pour ce qu'il vient long temps devant les autres Pesches : d'où aussi il a prins le nom d'ABRICOT entre les François, qui est autant à dire que Premier meur. » (Quarreau VII, p. 164.)

Dans notre V^e^ volume, en traitant des Abricots, nous avions expliqué (p. 3) que Pline, Columelle et Dioscoride, ayant à les signaler — leur importation venait d'avoir lieu chez les Romains et chez les Grecs — le firent avec tant de brièveté, tant d'ambiguïté, que plus tard certains commentateurs, mais très-induement, se demandèrent si l'Avant-Pêche blanche n'aurait pas été, par hasard, le fruit dont ces trois agronomes avaient ainsi parlé ?... Connaissant l'origine française de l'Avant-Pêche blanche, nous répondîmes, non ; et l'on a vu que ce fut avec raison. Quant au fait consigné par le docteur Mizauld, est-il réellement exact ; a-t-on, en France, jamais appelé Abricot, l'Avant-Pêche ? Ne serait-ce point là, plutôt, quelque réminiscence, mal définie, du texte de Pline sur les

Pêches, texte où les Abricots passent, aux yeux de tous, pour figurer sous le nom de *Pêches précoces*?... Je le pense, mais n'ai pas moins cru devoir rapporter ce fait, curieux à plus d'un titre.

Observations. — Merlet (1667), il me semble, eût dû réunir à son Avant-Pêche musquée blanche, celle qu'il nomme (p. 35) Avant-Pêche musquée rouge, et dit tout aussi précoce que la Blanche. Le même espalier porte souvent, en effet, des Avant-Pêches blanches à peine nuancées de rouge pâle et d'autres amplement recouvertes de rouge vif. — Il n'est pas d'arbre fruitier, paraît-il, qui se prête mieux à la culture en pot, que l'Avant-Pêcher blanc, pourvu qu'il ait été greffé sur rejetons de prunier épineux ou sauvage, vulgairement appelé Pelossier. Les Hollandais, au XVIII^e^ siècle, le destinaient généralement à cet usage, aussi l'avaient-ils surnommé pêcher Nain, dénomination qui ne saurait, toutefois, le faire confondre avec la variété spéciale, de ce nom, également propre à être élevée en pot, mais dont les produits n'arrivent à maturité qu'à la fin de septembre.

PÊCHES : AVANT-PÊCHE BLANCHE MUSQUÉE,

— AVANT-PÊCHE BLANCHE (PETITE-),

— AVANT-PÊCHE DE BOYE,

} Synonymes d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

---

7. PÊCHE AVANT-PÊCHE JAUNE.

Synonymes. — *Pêches* : 1. ALBERGE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres fruitiers cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 30 ; — et la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 417). — 2. DE TROIX JAUNE (le père Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instruction pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 148). — 3. ALBERGE JAUNE (la Quintinye, *ibid.*). — 4. FRÜHER APRIKOSENPFIRSICH (Dochnahl, *Obstkunde*, 1808, t. III, p. 218, n° 104). — 5. GELBE FRÜHE (*Id. ibid.*).

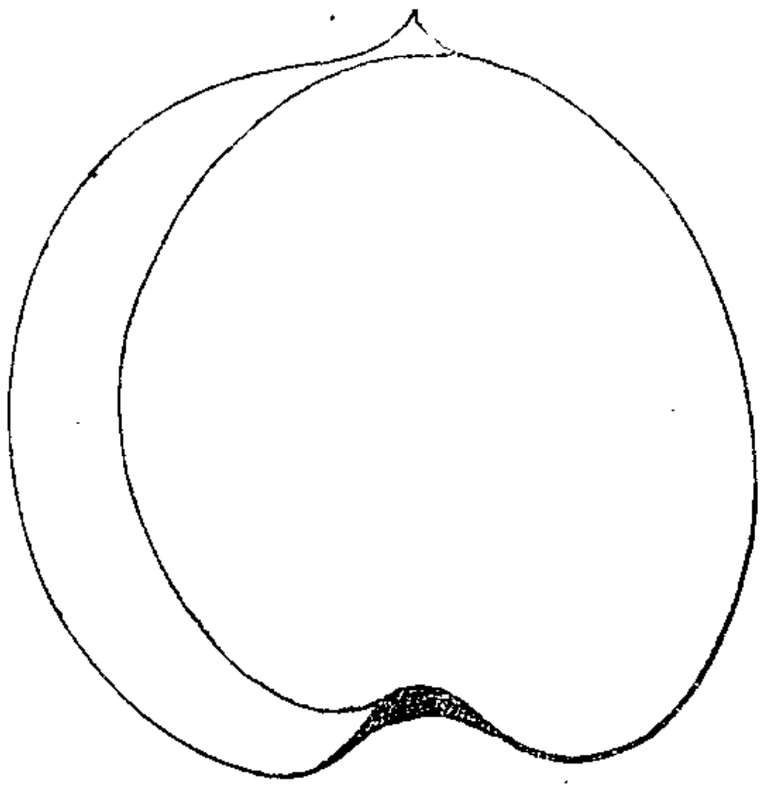
Description de l'arbre. — *Bois* : assez fort. — *Rameaux* : nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, légèrement flexueux, rouge terne au soleil, jaune verdâtre à l'ombre, très-exfoliés à la base et ridés au sommet. — *Lenticelles* : abondantes, petites, arrondies, carminées, saillantes. — *Coussinets* : bien ressortis et de chaque côté se prolongeant en arête. — *Yeux* : généralement accompagnés de boutons à fleur, à peine écartés du bois, gros, ovoïdes-obtus, aux écailles brunes, duveteuses, mal soudées. — *Feuilles* : abondantes, petites, vert jaunâtre et luisant en dessus, vert glauque en dessous, très-longuement acuminées, planes ou faiblement gaufrées au centre, puis bordées de larges mais peu profondes dents que surmonte un cil marron. — *Pétiole* : de longueur et grosseur moyennes, rouge violacé, à cannelure peu prononcée. — *Glandes* : réniformes, bien développées, placées au sommet du pétiole. — *Fleurs* : grandes et d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — L'espalier convient particulièrement à ce pêcher, que sa précocité, que la lenteur de sa végétation conseillent de ne pas destiner au plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* sphérique, mamelonnée au sommet, plus ou moins comprimée à ses extrémités et portant sur ses deux faces un sillon généralement très-accusé. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* des plus petits, souvent placé de côté. — *Peau :* mince, très-duveteuse, s'enlevant avec facilité, à fond d'un jaune intense, très-amplement lavée de brun-rouge et de rouge-brique. — *Chair :* assez compacte, jaune, sauf près du noyau, où elle est faiblement carminée. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, douée d'un parfum agréable. — *Noyau :* non adhérent, petit, sensiblement arrondi, bombé, surtout vers la base, ayant l'arête dorsale peu marquée et la pointe terminale aussi courte qu'émoussée.

Pêche Avant-Pêche jaune.



MATURITÉ. — Vers la moitié du mois de juillet.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Connue dès le XIV^e^ siècle, l'Avant-Pêche jaune fut signalée par le Lectier; en 1628 il la cultivait à Orléans, et, le premier peut-être, eut le tort de la surnommer pêche Alberge, puisqu'elle est à chair non adhérente au noyau, caractère que n'offrent pas les Alberges, dont le noyau fait, au contraire, corps avec la chair. Le moine Triquel (1659) l'appelait pêche « *de Troix jaune.* » Serait-elle donc aussi, comme l'Avant-Pêche blanche, originaire de la Champagne? Volontiers nous le croirions, sachant combien, en ce pays vignoble, on cultivait le pêcher, qu'anciennement on y plantait, on y semait dans les vignes.

Observations. — Duhamel (1768), qui ne tint pas compte des glandes, en ses descriptions du pêcher, s'est grandement trompé quand il a dit que l'arbre de l'Avant-Pêche jaune ressemblait à celui de l'Avant-Pêche blanche. Ils sont des plus distincts, ce dernier étant complétement dépourvu de glandes, et l'autre, au contraire, en ayant de réniformes. Mais plusieurs caractères les séparent encore, que l'on reconnaîtra facilement par la seule comparaison de nos descriptions. — L'Avant-Pêcher jaune, greffé sur rejetons de prunier sauvage, ou Pélossier, convient merveilleusement pour la culture en pot, où ses fruits assez volumineux, et très-colorés, produisent même un charmant effet. Il ne faut pas les confondre, vu leur synonyme commun, pêche Alberge jaune, avec le Pavie-Alberge jaune.

PÊCHE AVANT-PÊCHE JAUNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE AVANT-PÊCHE MADELEINE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHES : AVANT-PÊCHE MUSQUÉE,

— AVANT-PÊCHE MUSQUÉE ROUGE,

} Synonymes d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE AVANT-PÊCHE ROUGE. — Voir *Avant-Pêche blanche*, au paragraphe HISTORIQUE.

8. PÊCHE AVANT-PÊCHE ROUGE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. ALBERGE ROUGE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 36 ; — et la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 448). — 2. DE NOIX DE MUSCADE ROUGE (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 78). — 3. NUTMEG ROUGE (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, traduction de Pictet-Mallet, 1805, pp. 49 et 347). — 4. SAINT-LAURENT ROUGE (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1807, p. 139). — 5. AVANT-ROUGE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 78, nº 125). — 6. BROWN NUTMEG (*Id. ibid.*). — 7. EARLY RED NUTMEG (*Id. ibid.*). — 8. RED NUTMEG (*Id. ibid.*). — 9. RED AVANT (*Idem*, édition de 1842, p. 117). — 10. KLEINER ROTHER FRÜHE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 203, nº 43).

J'ai longtemps possédé dans ma collection d'anciens pêchers, cette variété peu méritante, qui mûrit fin juillet, est à *glandes réniformes* et à *grandes fleurs*, mais l'ayant perdue, et la petitesse de son fruit n'en pouvant faire une pêche qu'il fût urgent de multiplier, je ne me suis pas occupé de l'y remplacer. Je le regrette aujourd'hui, qu'on la confond généralement avec l'Avant-Pêche blanche, ou de Troyes, ainsi qu'avec la Double de Troyes. Duhamel (1768), croyons-nous, est le pomologue qui le premier se méprit à son égard, en lui attribuant erronément le synonyme Avant-Pêche de Troyes, que nous avons prouvé (p. 47) appartenir uniquement à l'Avant-Pêche blanche. Néanmoins il connut très-bien ce pêcher, dont il a laissé la description suivante :

« C'est rarement un grand arbre; il donne peu de bois et beaucoup de fruit. Ses *bourgeons* sont rouges et menus. Ses *feuilles* sont d'un vert jaunâtre, gaudronnées ou froncées auprès de la nervure du milieu, assez larges, terminées par une pointe aiguë, recourbées en dessous et dentelées très-peu profondément. Ses *fleurs* sont grandes, de couleur rose. Son *fruit* est plus gros que l'Avant-Pêche blanche, étant de treize à quatorze lignes de longueur et de quinze à seize lignes de diamètre. Il est rond, divisé d'un côté suivant sa longueur par une gouttière très-peu profonde. Il est fort rare qu'il soit terminé par un mamelon. Aux deux côtés de l'endroit où le mamelon seroit placé, on aperçoit deux petits enfoncements, dont l'un est l'extrémité de la gouttière. Sa *peau* est fine, velue, colorée d'un vermillon fort vif du côté du soleil, qui s'éclaircit en approchant du côté de l'ombre, où la peau est d'un jaune clair. Sa *chair* est blanche, fine, fondante, un peu teinte de rouge sous la peau, du côté du soleil, mais sans aucuns filets rouges auprès du noyau. Son *eau* est sucrée et musquée, ordinairement d'un goût moins relevé que celle de l'Avant-Pêche blanche, mais plus relevé dans certains terrains. Son *noyau* est petit, long de sept lignes, large de six, épais de cinq, gris clair; il quitte bien la chair, POUR L'ORDINAIRE, MAIS QUELQUEFOIS IL S'EN DÉTACHE SI PEU, QU'ON PRENDROIT CETTE PÊCHE POUR UN PETIT PAVIE. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 7.)

Et ce fut précisément à l'adhérence assez fréquente, du reste, de sa chair au noyau, que l'Avant-Pêche rouge dut jadis d'être appelée *Alberge rouge*, nom sous

lequel Merlet en 1667 (p. 36), puis la Quintinye en 1690 (t. I, p. 448), l'ont caractérisée. On la croit d'origine française, mais je n'ai rencontré aucun document qui pût me renseigner sur la contrée dont elle serait native. Son arbre est un de ceux qui convient le mieux pour la culture en pot, mais il faut alors le greffer sur rejeton de prunier sauvage. Son extrême fertilité ne diminue pas, sous cette forme exiguë; aussi rien de plus agréable à voir, que ce pêcher nain tout couvert de fruits rachetant par leur riche coloris, leur faible volume.

PÊCHE AVANT-PÊCHE DE TROYES. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom; voir aussi l'article *Avant-Pêche rouge*.

PÊCHE AVANT-ROUGE. — Synonyme d'*Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

B

PÊCHE BARRAL. — Synonyme de pêche *de Syrie*. Voir ce nom.

PÊCHE BARRINGTON. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHE BEARNISCHE. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHE BEAUTIFUL CHEVREUSE. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE BEAUTY OF BEAUCAIRE. — Synonyme de pêche *Belle de Beaucaire*. Voir ce nom.

PÊCHE BELLE-BAUCE. — Synonyme de pêche *Belle-Beausse*. Voir ce nom.

PÊCHE BELLE-BAUCE OU BELLE-BAUSSE. — Synonyme, PAR ERREUR, de pêche *Grosse-Mignonne*. Voir *Belle-Beausse* et *Mignonne* (*Grosse-*), au paragraphe OBSERVATIONS.

---

9. PÊCHE BELLE DE BEAUCAIRE.

Synonymc. — *Pêche* BEAUTY OF BEAUCAIRE (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 290).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés plutôt qu'érigés, courts, moyens, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne au soleil, où ils sont en outre ponctués de carmin vif; leur base est couverte de larges exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* rarement accompagnés de boutons à fleur, plaqués sur l'écorce, volumineux, coniques-pointus, aux écailles grises et duveteuses. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes ou très-grandes, vert brillant en dessus, vert-pré en dessous, épaisses, lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille, planes pour la plupart, et légèrement dentées ou crénelées.

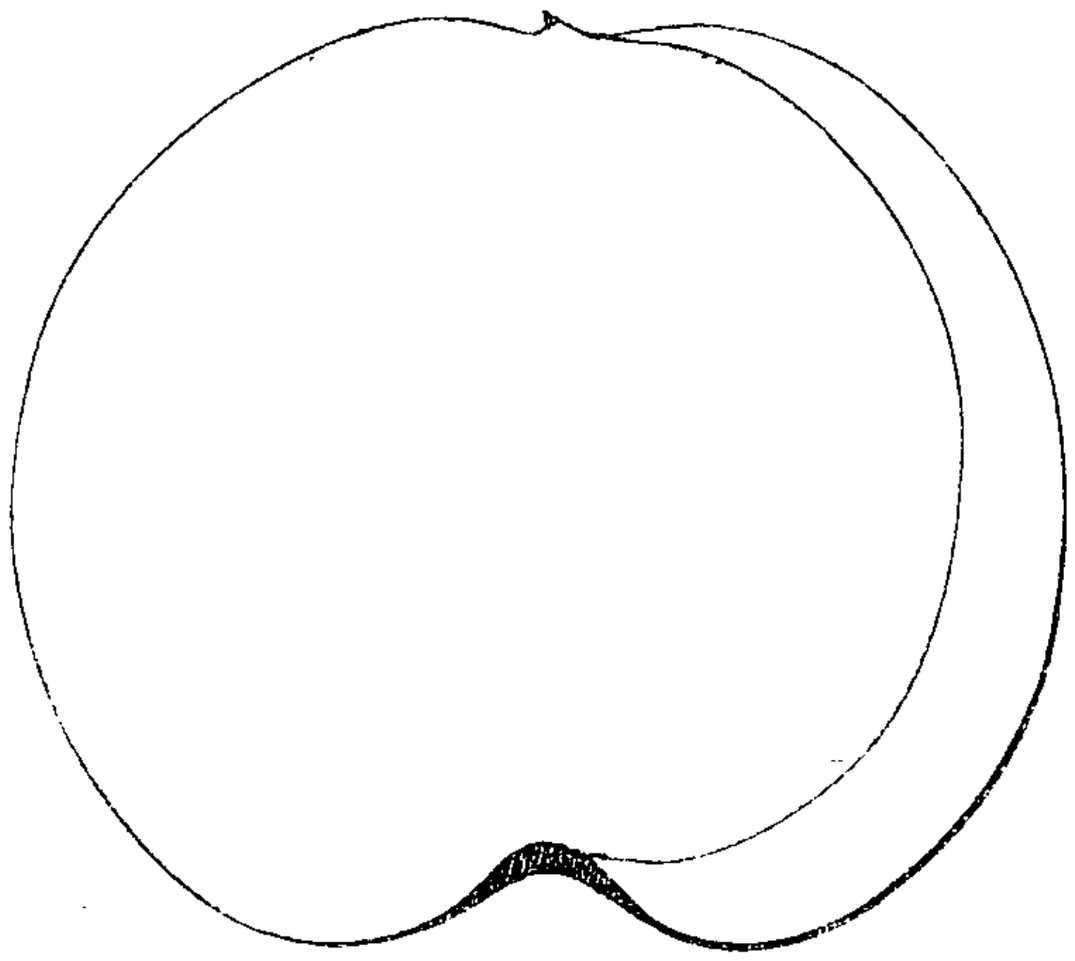
— *Pétiole :* gros, court, étroitement et peu profondément cannelé. — *Glandes :* petites, globuleuses, placées sur le pétiole. — *Fleurs :* très-petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il fait de beaux arbres sur tous sujets et sous toutes formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne, et parfois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, inéquilatérale, aplatie à la base, faiblement mamelonnée au sommet, à sillon peu prononcé. — *Cavité caudale :* étroite, assez profonde. — *Point pistillaire :* petit, noirâtre et placé de côté sur le mamelon. — *Peau :* quittant aisément la chair, fine et fort duveteuse, jaune verdâtre à l'ombre, ponctuée et fouettée, au soleil, de carmin vif lavé de rouge-brun. — *Chair :* blanc verdâtre, fondante, mais fibreuse, marbrée de rouge autour du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, à peine acidule, assez savoureuse. — *Noyau :* non adhérent et plutôt gros que moyen, ovoïde-allongé, fortement rustiqué, ayant les joues bien renflées, la base sensiblement tronquée et le sommet aigu.

Pêche Belle de Beaucaire.



MATURITÉ. — Vers la mi-août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Dès 1823 cette pêche était cultivée dans le jardin de la Société d'Horticulture de Londres, où son arbre portait le n° 22, ainsi que le constate le *Catalogue* dudit jardin, pour l'année 1826 (p. 72). Et plus tard — 1842 — publiant une nouvelle édition de ce *Catalogue,* Thompson y décrivait la Belle de Beaucaire (p. 110, n° 5), en faisant observer qu'il la trouvait très-ressemblante avec la Bellegarde : « *Very like Bellegarde,* » disait-il. Ce qui est une erreur positive, puisque la pêche Bellegarde possède de grandes fleurs et n'offre aucune espèce de glandes, alors que l'arbre de la Belle de Beaucaire porte, au contraire, des glandes globuleuses et de très-petites fleurs. L'unique nom sous lequel je la rencontre ainsi, pour la première fois, me fait croire qu'elle fut gagnée dans les environs de Beaucaire (Gard), et propagée par Urbain Audibert, célèbre pépiniériste tarasconnais, mort en 1846, dont l'établissement, aujourd'hui conduit par ses fils, est situé près de Beaucaire, sur les limites mêmes du département des Bouches-du-Rhône, dans la partie qui confine à celui du Gard. Toujours est-il que le *Catalogue* de cet horticulteur l'a mentionnée, chez nous, bien avant tous autres. Pour moi, je ne l'ai connue qu'en 1856, et mise au commerce en 1858 (*Catalogue,* p. 22, n° 11). Mais les Américains, la chose est curieuse à noter, déjà la possédaient en 1854, comme on le voit dans le *Fruit book* d'Elliott, de cette date, où, page 290, elle est parfaitement caractérisée, puis déclarée d'origine étrangère.

PÊCHE BELLE DE BEAUCE. — Synonyme de pêche *Belle-Beausse.* Voir ce nom.

---

10. PÊCHE BELLE-BEAUSSE.

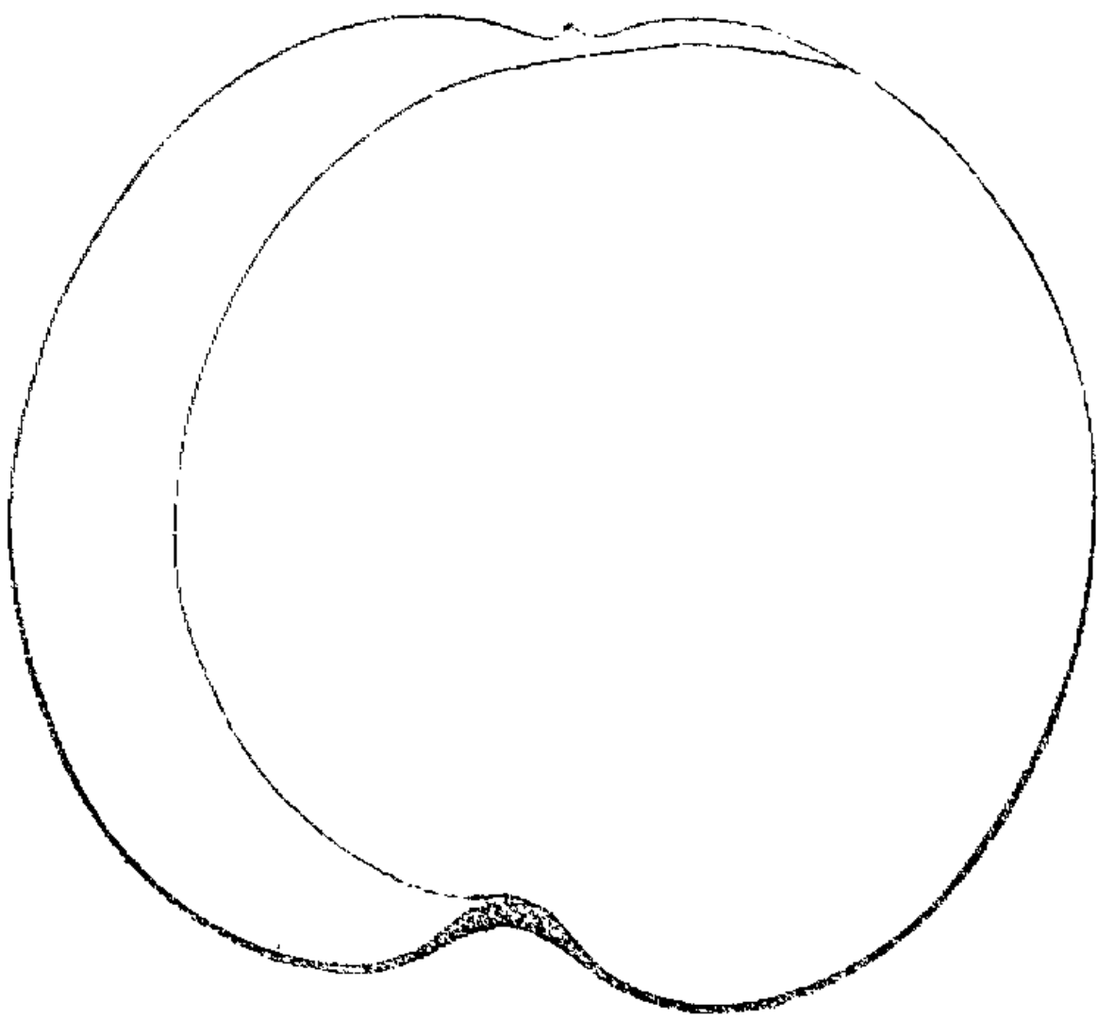
Synonymes. — *Pêches :* 1. BELLE-BAUCE (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 11). — 2. BELLE DE BEAUCE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 320, n° 4). — 3. SCHÖNE VON BEAUCE (*Id. ibid.*). — 4. MIGNONNE TARDIVE (Mas, *le Verger*, 1867, t. VII, p. 79, n° 38).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés plutôt qu'étalés, longs, de moyenne grosseur, vert à l'ombre, rouge-brique ponctué de carmin au soleil, ayant, à la base, l'épiderme sensiblement exfolié. — *Lenticelles :* rares, petites, linéaires, rousses et squammeuses. — *Coussinets :* bien saillants. — *Yeux :* presque toujours accompagnés de boutons à fleur et des plus écartés du bois, gros ou très-gros, ovoïdes-obtus, aux écailles brunes, cotonneuses et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, grandes, vert brillant en-dessus, vert gai en-dessous, épaisses, ovales-allongées, longuement acuminées, planes ou légèrement gaufrées au centre et largement, mais peu profondément, dentées et crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros et très-long, plus ou moins tomenteux, rougeâtre en dessous, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* les unes réniformes, les autres globuleuses, attachées à l'extrémité du pétiole. — *Fleurs :* grandes et rose vif.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa grande vigueur le rend particulièrement propre à former de beaux plein-vent, et s'accroît encore si, au lieu de le greffer sur prunier, on lui donne pour sujet le franc ou l'amandier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, aplatie aux pôles, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* moyen, brun et presque à fleur de fruit. — *Peau :* mince, s'enlevant facilement, bien cotonneuse, à fond blanc verdâtre ou jaunâtre qui se nuance, à l'insolation, de carmin clair lavé de rouge violâtre. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre ou verdâtre, quelque peu rougeâtre sous la peau, très-fine et très-fondante, sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, des plus agréablement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, de moyenne force, ovoïde, bombé, courtement acuminé, ayant l'arête dorsale large et quelque peu tranchante.



MATURITÉ. — Commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — On a cru longtemps que cette excellente pêche était originaire de la Beauce, nos pépiniéristes ayant généralement orthographié son nom, dans leurs Catalogues, comme s'orthographie celui de la contrée si justement appelée le grenier de la France. Mais il n'en est rien, et beaucoup savent aujourd'hui que la Belle-*Beausse* — ainsi doit s'écrire ce nom — fut au contraire gagnée à Montreuil, près Paris, localité où la culture du pêcher a pris, depuis deux siècles, le plus remarquable développement, et porté l'aisance chez ceux qui s'y sont livrés. Joseph Beausse, dit la Brette, surnom que lui valut le titre de syndic de Montreuil, donnant droit au port de l'épée, mourut en 1754, âgé de 80 ans, avec la réputation d'un arboriculteur de premier ordre, et en léguant aux siens une notable fortune. M. Hippolyte Langlois, qui dans son traité sur le pêcher, intitulé *le Livre de Montreuil-aux-Pêches,* et publié en 1875, parle assez longuement de Joseph Beausse, n'a pas fait connaître l'époque à laquelle ce dernier obtint la Belle-Beausse : « Il laissa — lit-on seulement en cet ouvrage — dans sa famille, « dans le pays ensuite, une variété de pêche appelée, de son nom, la Belle-Beausse, « fruit princier qui valut des millions à ses concitoyens. » (Pages 18-19.) Plus heureux, nous pouvons, à quelques années près, indiquer la date d'obtention de cette variété : elle remonte au plus à 1740, et le premier Catalogue marchand qui la mit en vente, fut, en 1752, celui des Chartreux. Christophe Hervy, alors directeur des pépinières que possédaient, à Paris, ces moines arboristes, s'éprit même d'une vraie passion pour le gain de Joseph Beausse, et par tous les moyens en son pouvoir le propagea dans la riche et nombreuse clientèle des Chartreux, qui de la France s'étendait à l'Espagne, l'Allemagne, l'Angleterre et la Suisse. Aussi le fils de Christophe Hervy, en mémoire de l'intérêt porté par son père, à ce fruit, voulut-il, en 1805, le décrire dans le *Traité des pépinières* d'Etienne Calvel, description que je vais reproduire, afin de bien établir, surtout, l'identité de cette pêche, encore mal connue des jardiniers, et même des pomologues :

« Il était juste — disait Hervy fils — que cette pêche reçût le nom l'habile cultivateur de Montreuil, Joseph Beausse, qui l'avait obtenue. C'est un hommage flatteur que lui consacre la reconnaissance de ses contemporains. Duhamel (1768) né l'a point décrite; elle n'est principalement connue que par le *Catalogue* des Chartreux, chez qui feu Christophe Hervy l'a cultivée avec un soin qui a fixé l'attention des amateurs. L'ARBRE est vigoureux et porte bien ses *bourgeons*, gros, forts et allongés, rouges au soleil, chargés de *boutons* un peu éloignés, mais forts, et portés sur un *support* saillant. Les *fleurs* sont grandes, bien ouvertes et d'un rouge vif; ses *feuilles* sont larges, allongées et légèrement dentelées à leur extrémité, qui est un peu pointue. Le FRUIT est gros, rond, se colore d'un rouge presque écarlate. La *peau* est fine et se détache facilement de la *chair*, qui est, à la surface, colorée de rouge, et d'un rouge vif autour du noyau. C'est une excellente pêche qui mûrit au commencement de septembre. » (T. II, pp. 230-231, n° 27.)

Observations. — Le consciencieux et si regrettable M. Mas a caractérisé en 1865, dans le tome VII du *Verger* (p. 163, n° 80), une Belle-Beausse qui, quoi qu'il en ait dit, n'est pas la vraie, celle des Chartreux et d'Hervy, dont la description est ici donnée; mais sous le n° 38 du même volume (p. 79), et le nom *Mignonne tardive,* il en présente une autre que tout rattache parfaitement à la variété gagnée par Joseph Beausse. Pareille confusion avait besoin d'être indiquée, en raison même du mérite de l'ouvrage où elle a été commise. Et c'est aussi le cas de M. Paul de Mortillet, lequel réunit fautivement à la Belle-Beausse, les pêches

Vineuse de Fromentin et *Pourprée hâtive* de Duhamel, puis *Vineuse hâtive* de Poiteau, fruits n'ayant aucun rapport avec elle; on peut s'en convaincre en recourant aux articles où nous les décrivons. — Une autre méprise avait lieu, dès 1817, dans *le Bon-Jardinier*, lorsqu'on y déclarait identiques l'*Admirable* et la *Belle de Vitry*, avec la Belle-Beausse..... Ajoutons que c'en serait une, également, de classer ce dernier nom parmi les synonymes de la *Grosse-Mignonne*, comme beaucoup l'ont déjà fait.

PÊCHES BELLE-BEAUTÉ. — Synonymes de pêches *Chancelière* et *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ces noms.

PÊCHE BELLE-CATHERINE.—Voir pêche *Catherine*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE BELLE-CHARTREUSE. — Voir pêche *Admirable Saint-Germain*, au paragraphe HISTORIQUE, et pêche *de Syrie*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHES : BELLE-CHEVREUSE,

— BELLE-CHEVREUSE HATIVE,

— BELLE-CHEVREUX,

Synonymes de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

---

11. PÊCHE BELLE-CONQUÊTE.

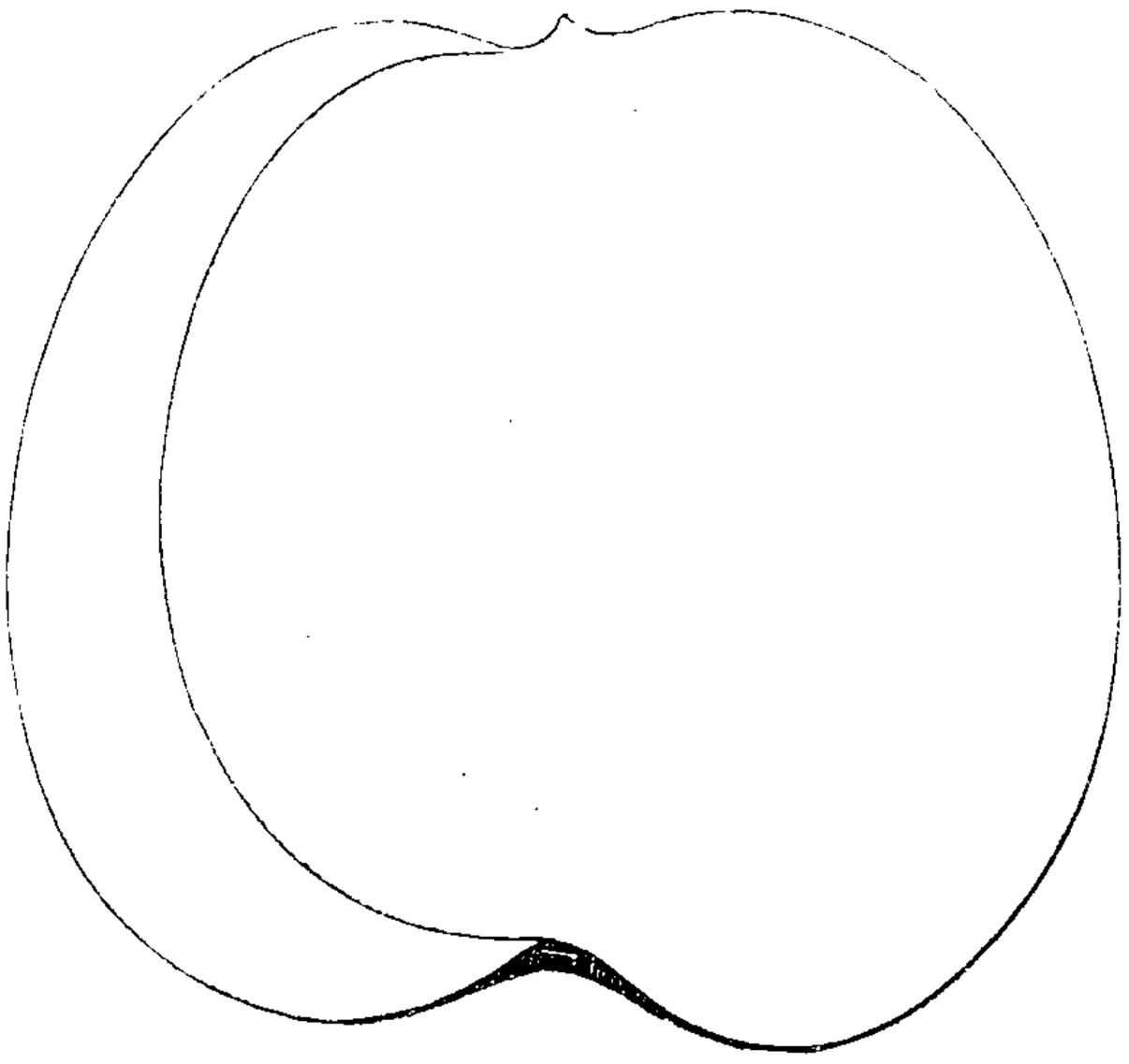
Description de l'arbre. — *Bois* : peu fort. — *Rameaux* : assez nombreux, étalés, longs et grêles, ridés au sommet, complétement exfoliés à la base, d'un vert jaunâtre à l'ombre et d'un beau rouge carminé au soleil. — *Lenticelles* : clair-semées, petites, proéminentes, rousses, arrondies. — *Coussinets* : saillants et de chaque côté se prolongeant en arête. — *Yeux* : écartés du bois et généralement accompagnés de boutons à fleur, petits ou moyens, coniques-obtus, aux écailles cotonneuses, roussâtres et disjointes. — *Feuilles* : nombreuses, petites, vert mat en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées et lancéolées, longuement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords ondulés, crénelés et dentés; à l'automne, elles deviennent presqu'entièrement rouges. — *Pétiole* : de longueur et grosseur moyennes, profondément cannelé, légèrement tomenteux, carminé en dessous. — *Glandes* : petites, globuleuses, attachées sur le pétiole. — *Fleurs* : très-grandes, d'un rose assez pâle.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Doué d'une bonne vigueur, il fait de beaux arbres pour l'espalier et prospère passablement en plein vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, plus développée à la base qu'au sommet, ayant le sillon large mais peu profond. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* apparent, quoique placé dans une dépression assez sensible. — *Peau :* épaisse, s'enlevant avec une certaine difficulté, très-duveteuse, à fond jaune blanchâtre, lavée et ponctuée de carmin à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, fine, bien fondante. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, délicatement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, bombé, ayant la pointe terminale longue, aiguë, et l'arête dorsale presqu'émoussée.

Pêche Belle-Conquête.



MATURITÉ. — Derniers jours d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Quelle est l'origine de cette pêche, que son nom semble rattacher à notre pomone?... S'il faut prononcer d'après le document qui la fit connaître au monde horticole, feu Laurent de Bavay, mort en 1855 pépiniériste à Vilvorde-lez-Bruxelles, serait son obtenteur, ou tout au moins son promoteur. Le *Catalogue* de cet arboriste très-estimé, fut en effet, dans l'année 1852, le premier à la signaler, mais rien n'y disait qu'on dût la regarder comme un gain récent provenu de l'établissement même. Et, selon moi, le croire devient assez difficile, les pomologues belges, contrairement à leur habitude, ayant négligé de caractériser cet excellent fruit, et de l'inscrire au rang de ceux dont ils réclament l'indigénat. Puis une chose, aussi, confirme mon doute : c'est de voir la Société Van Mons publier en mars 1858, au chapitre de ses fruits *nouveaux*, une liste d'Abricotiers et de Pêchers *envoyés de Hollande*, en 1855, par M. Otto Lander, horticulteur à Boskoop, près Gouda, et d'y trouver précisément (pp. 154 et 212) le nom du pêcher Belle-Conquête..... Il se peut donc, à dates si rapprochées, que Laurent de Bavay, l'un des fondateurs de la Société Van Mons, eût également et antérieurement reçu de Boskoop, sa Belle-Conquête, dont le nom peut bien, après tout, n'être qu'une traduction du hollandais?..... Enfin, laissons au temps le soin d'éclaircir ces questions.

PÊCHE BELLE DE DOUAI. — Synonyme de pêche *Belle de Doué*. Voir ce nom.

---

12. PÊCHE BELLE DE DOUÉ.

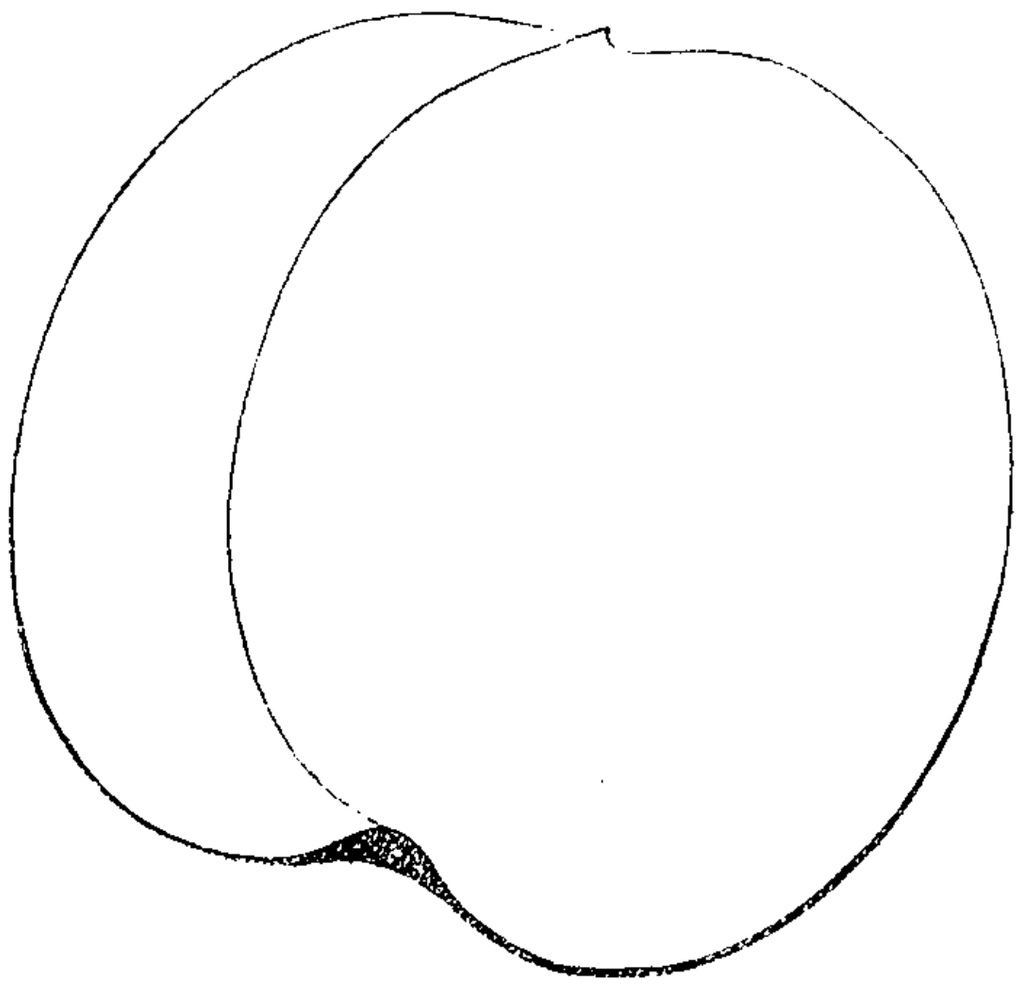
Synonymes. — *Pêches :* 1. BELLE DE DOUAI (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1862). — 2. SCHÖNE VON DOUE (Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1869, t. VI, p. 447).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, gros, longs, légèrement flexueux, rouge carminé au soleil, d'un vert jaunâtre à l'ombre, ayant, à leur base, l'épiderme très-exfolié. — *Lenticelles :* abondantes, assez grandes, linéaires ou arrondies, roussâtres et squammeuses. — *Coussinets :* peu saillants et de chaque côté se prolongeant en arête. — *Yeux :* écartés du bois, généralement flanqués de boutons à fleur, gros, ovoïdes-obtus et très-renflés, aux écailles duveteuses, grisâtres et bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, moyennes, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille, planes ou légèrement ondulées sur les bords, qui sont profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* long ou moyen, bien nourri, sanguin en dessous, à cannelure très-acusée. — *Glandes :* globuleuses, petites, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* très-petites, rose intense.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il fait sur franc, amandier ou prunier, des espaliers et des plein-vent qui ne laissent rien à désirer.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, à sillon fortement marqué. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* petit et à fleur de fruit. — *Peau :* mince, s'enlevant aisément, très-duveteuse, à fond vert jaunâtre, lavée et ponctuée de rouge terne au soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, ellipsoïde, courtement mucroné, ayant les joues renflées et l'arête dorsale quelque peu tranchante.



MATURITÉ. — Vers le milieu d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1865, M. Paul de Mortillet, bien connu par ses riches collections d'arbres fruitiers et ses études pomologiques, s'occupant de la pêche ici décrite, la reléguait presque au rang des synonymes :

« J'ai demandé à plusieurs reprises — disait-il — et à divers pépiniéristes, la *Belle de Doué*..... mais j'ai toujours reçu sous ce nom une pêche à fleurs petites et à glandes réniformes, parfaitement identique à la *Reine des Vergers*. Sans donc nier qu'il peut exister une Belle de Doué à fleurs petites et à glandes globuleuses, appartenant par conséquent à la parenté des Galandes, je suis autorisé à dire que, pour beaucoup d'horticulteurs, cette variété est synonyme de Reine des Vergers. » (*Les Meilleurs fruits*, t. II, p. 173.)

Ce doute exprimé par M. de Mortillet, n'était nullement fondé; il put le reconnaître dès 1868, dans le *Verger*, où le très-regrettable M. Mas décrivit et

figura la Belle de Doué, que Poiteau, en 1842, avait du reste signalée et caractérisée à la page 176 du XXXIe volume des *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*. Gagnée de semis en 1839, à Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire), par le pépiniériste Dimia-Chatenay, qui s'empressa d'en adresser en 1842 de très-beaux spécimens à M. Jamin, un de ses confrères parisiens, cette pêche fut vite propagée, grâce surtout à l'appui que lui prêta Poiteau, dans le recueil le plus répandu que l'horticulture eût alors à sa disposition. Et certes elle méritait, par son exquise saveur, de prendre place en nos jardins ; mais le nom sous lequel on l'y introduisit, m'a toujours semblé trop prétentieux, ce fruit dépassant rarement la grosseur moyenne, comme le constatait Poiteau (1842), en lui accordant « un « diamètre de 68 millimètres, sur un peu plus de hauteur ; » et c'était une pêche de choix qu'il avait dégustée, une de celles offertes à Jamin par Dimia-Chatenay, qui, naturellement, ne dut pas envoyer les plus petites.

Observations. — La Belle de Doué ressemble beaucoup à la Grosse-Mignonne, seulement leurs arbres diffèrent, l'un ayant de très-petites fleurs, alors que l'autre, celui de la dernière, en porte de très-grandes. — On peut aisément expédier sur les marchés cette excellente pêche, car elle se conserve pendant plusieurs jours en parfait état.

PÊCHE BELLE DE FERRIÈRE. — Synonyme de pêche *Mignonne (Grosse-)*. Voir ce nom.

PÊCHE BELLE DE JERSEY. — Synonyme de pêche *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHE BELLE DE MALTE. — Synonyme de pêche *de Malte*. Voir ce nom.

PÊCHES BELLE DE PARIS. — Synonymes de pêche *Madeleine blanche* et de pêche *de Malte*. Voir ces noms.

PÊCHE BELLE POURPRÉE. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES BELLE-TILLEMONT ET BELLE DE TILLEMONT. — Synonymes de pêche *Galande*. Voir ce mot ; voir aussi pêche *Bourdine*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE BELLE TOULOUSAINE. — Synonyme de pêche *Belle de Toulouse*. Voir ce nom.

---

13. PÊCHE BELLE DE TOULOUSE.

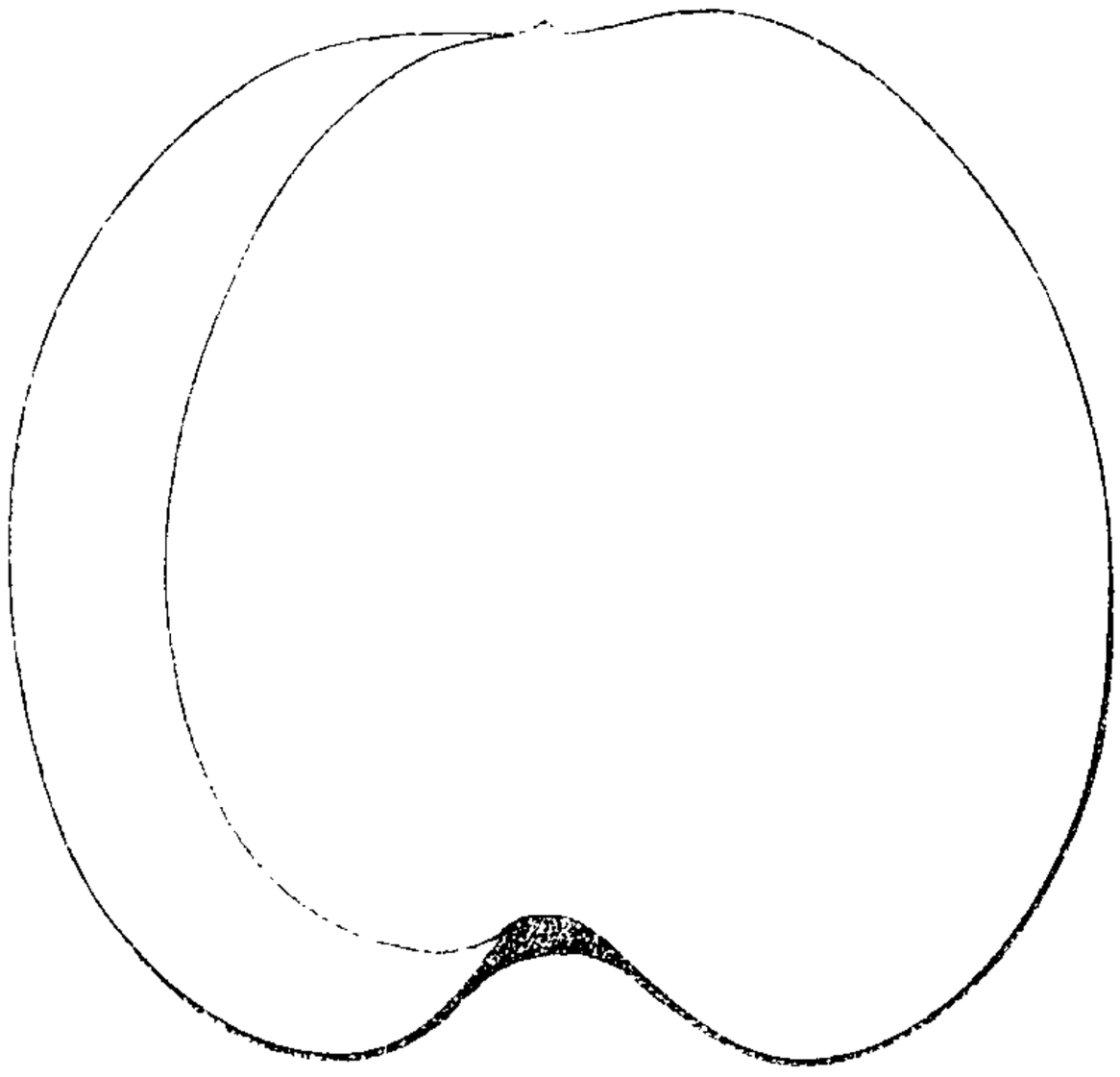
Synonymes. — *Pêches :* 1. TARDIVE DE TOULOUSE (Congrès pomologique, session de 1869, *Procès-Verbaux*, p. 31; et session de 1872, p. 9). — 2. SOUVENIR DE JEAN REY (Carrière, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1872, t. VII). — 3. BELLE TOULOUSAINE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 216). — 4. SCHÖNE TOULOUSERIN (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, gros et longs, flexueux, rouge carminé au soleil, vert jaunâtre sur l'autre face et légèrement exfoliés à leur base. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies, grisâtres. — *Coussinets :* ressortis et se prolongeant en arête. — *Yeux :* souvent accompagnés de boutons à fleur et rapprochés du bois, volumineux, ovoïdes-obtus, aux écailles colonneuses, noirâtres et mal soudées.— *Feuilles ;* de moyenne grandeur, vert clair en dessus, vert blanchâtre en dessous, épaisses, ovales-allongées, assez courtement acuminées, ondulées sur les bords, gaufrées à leur milieu, puis finement dentées et surdentées. — *Pétiole :* gros, assez court, étroitement cannelé, complétement sanguin dans toute la longueur de la feuille. — *Glandes :* réniformes, bien apparentes, collées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, rose clair.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Si toutes les formes et tous les sujets conviennent à ce pêcher, l'espalier, cependant, favorise toujours beaucoup la maturité de ses produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins ovoïde, parfois irrégulière et bossuée, à sillon faiblement accusé. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* petit et presque saillant. — *Peau :* mince et quittant aisément la chair, duveteuse, jaune clair et blafard à l'ombre, quelque peu lavée de carmin vif à l'insolation. — *Chair :* blanc verdâtre, rougeâtre au centre, assez filandreuse. — *Eau :* très-abondante, rarement bien sucrée, vineuse et douée d'une certaine saveur. — *Noyau :* non adhérent, ovoïde-allongé, bombé dans sa partie supérieure, très-plat à sa base, ayant la pointe terminale courte, aiguë, et l'arête dorsale tranchante.



MATURITÉ. — Commencement du mois de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Jean Rey, habile pépiniériste de Toulouse, où il est mort âgé de 67 ans, le 17 novembre 1862, fut l'obtenteur de cette variété, qu'il gagna de semis en 1859. Les frères Barthère, horticulteurs même ville, en ont été les premiers propagateurs. M. Carrière a décrit la Belle de Toulouse dans *le Jardin fruitier du Muséum* (t. VII), puis aussi la pêche *Souvenir de Jean Rey*, que

cependant nous devons réunir à celle-ci. Glandes, fleurs, maturité, rien effectivement ne diffère en ces deux pêchers, non plus que dans leurs produits. Et le savant rédacteur de la *Revue horticole* le reconnaîtra sur un simple examen. Mais de telles erreurs ne sont que trop faciles à commettre, surtout lorsqu'on n'étudie pas sans désemparer les diverses variétés d'un genre.

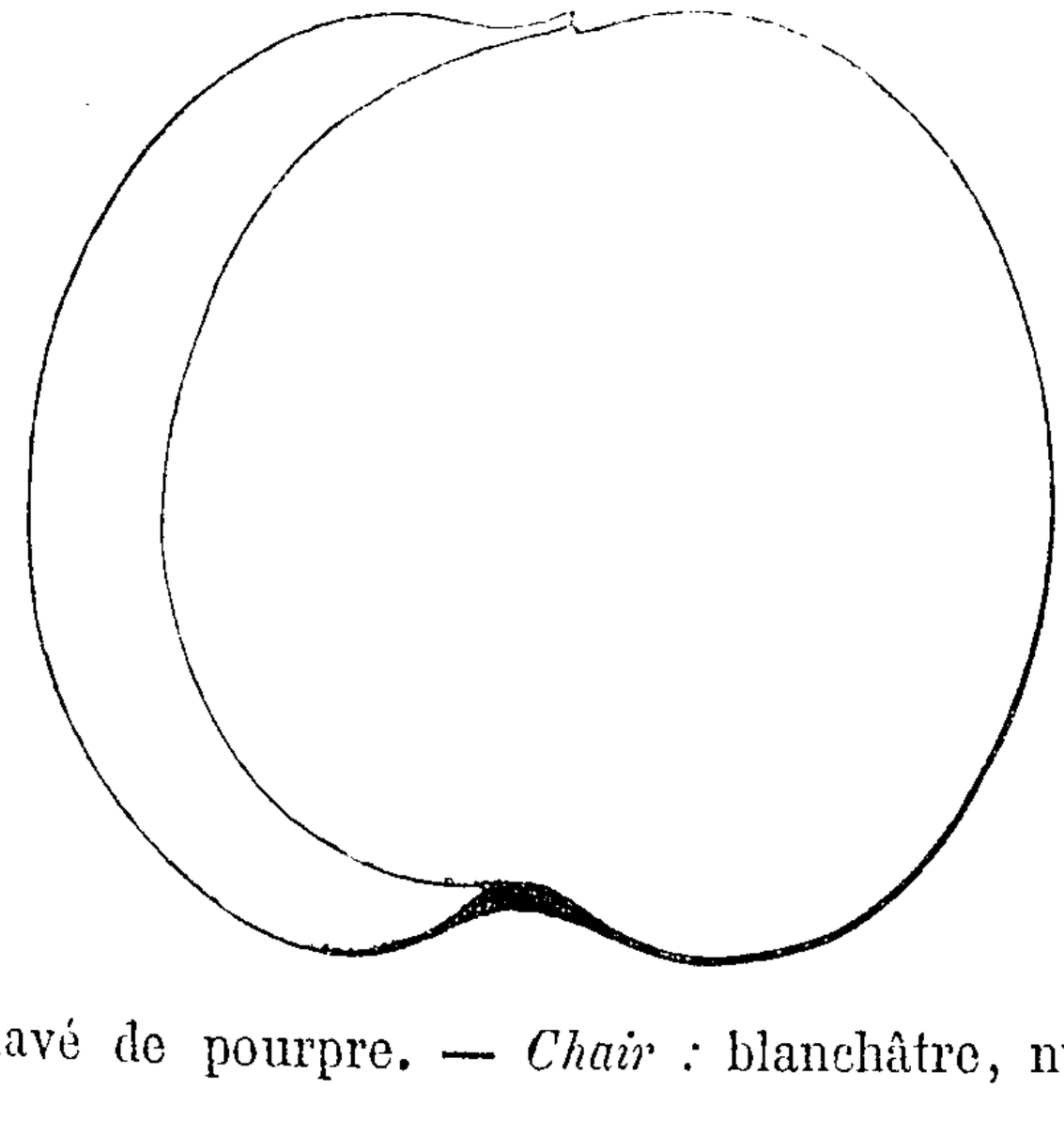
14. PÊCHE BELLE DE VITRY.

Synonymes. — *Pêches :* 1. ADMIRABLE TARDIVE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 36; — les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 10). — 2. THE BELLIS (Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 200). — 3. SCHÖNE VON VITRY (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1799, t. XI, p. 216). — 4. LATE ADMIRABLE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 110). — 5. GROSSE-ADMIRABLE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 210, nº 73).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, gros, longs, étalés et rigides, légèrement géniculés, vert gai à l'ombre, et d'un rose qui passe au rouge vif à l'insolation; ils sont en outre couverts d'exfoliations épidermiques à leur base. — *Lenticelles :* assez rares, petites, blanches, arrondies. — *Coussinets :* peu saillants et formant arête sur les côtés. — *Yeux :* entourés de boutons à fleur, et bien écartés du bois, volumineux, coniques-pointus très-allongés, aux écailles duveteuses, grisâtres et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, vert-sombre en dessus, vert jaunâtre en dessous et panachées, pour la plupart, de blanc ou de jaune; ovales-allongées, longuement acuminées en vrille et bordées de dents très-fines que surmonte un cil marron. — *Pétiole :* court, bien nourri, roide, vert jaunâtre et parfois légèrement lavé de carmin, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* globuleuses, petites, attachées sur le limbe inférieur de la feuille. — *Fleurs :* petites, rose intense.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il réussit non moins bien sur amandier que sur prunier, et fait de convenables plein-vent, malgré sa vigueur modérée; toutefois l'espalier lui sera toujours plus profitable, sous le double rapport de l'abondance, du volume et de la qualité de ses produits.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, légèrement inéquilatérale, bossuée, non mamelonnée, à sillon peu profond. — *Cavité caudale :* assez grande. — *Point pistillaire :* occupant le centre d'une faible dépression où très-souvent il est obliquement placé. — *Peau :* épaisse, s'enlevant avec facilité, des plus duveteuses, à fond blanc verdâtre presque entièrement lavé de pourpre. — *Chair :* blanchâtre, nuancée de vert, compacte, quoique

bien fondante, rosâtre auprès du noyau. — *Eau :* abondante, acide, vineuse, sucrée et délicatement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, assez petit, ovoïde et bombé, fortement mucroné, ayant l'arête dorsale émoussée.

MATURITÉ. — Commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Belle de Vitry, dont le nom indique le lieu d'origine, Vitry-sur-Seine, de tout temps renommé pour ses pépinières d'arbres fruitiers, fut signalée par notre vieux Merlet, en 1675, dans la seconde édition de son *Abrégé des bons fruits :*

« C'est une très-grosse Pesche camuse — écrivait-il — charnuë et pleine de bosses, qui est tardive et des plus excellentes, son goust estant relevé; est fort rouge vers le noyau, qu'elle a petit, et ressemble assez à la Pesche Admirable, laquelle est plus ronde. » (Pages 39 et 40.)

L'obtention de cette variété ne doit guère remonter au delà de 1670. Elle acquit promptement une véritable vogue, et fut cultivée dans tous les jardins des environs de Paris. Mais c'est au cours du XVIII^e^ siècle, qu'elle atteignit l'apogée de sa gloire, quand un abbé, pomologue éminent de ces temps-là, s'avisa chaque année, à la Saint-Louis, de l'offrir au roi, enjolivée du nom du monarque et des armes de France. Etienne Calvel, qui nous a transmis ce détail, explique ainsi le moyen dont se servait l'abbé Roger Schabol, pour décorer de la sorte ses Belle de Vitry : « Il les couvrait, dit-il, d'un papier huilé sur lequel il dessinait le nom et « les armes de Louis XV, puis découpait ce qu'il voulait faire colorer par le soleil. » (*Traité sur les pépinières*, 1805, t. II, pp. 225-226.)

Observations. — Cette pêche, pour être mangée dans toute sa bonté, a besoin de passer quelques jours au fruitier. Anciennement nombre d'amateurs préféraient, cependant, la laisser mûrir sur l'arbre, et plaçaient au-dessous un sac en crin ou un filet, afin qu'en tombant de maturité, rien ne pût la meurtrir. — Les Anglais possèdent une *Late Admirable* qui n'est nullement identique avec la Belle de Vitry, quoiqu'on l'ait parfois affirmé, mais qui se rapporte bien, par exemple, à notre très-antique pêche Royale (voir ce nom). — M. Mas, dans *le Verger* (t. VII, n° 98), a signalé deux fausses Belle de Vitry : celle caractérisée par Lepère, et dite à fleurs de première grandeur, laquelle est une Mignonne; puis celle à feuilles dépourvues de glandes — une Madeleine, alors — qu'ont décrite Lindley, Downing et Thomas, de Metz.

PÊCHE BELLE DE MES YEUX. — Synonyme de pêche *Vineuse hâtive*. Voir ce nom.

---

15. PÊCHE BELLEGARDE.

Synonyme. — GROSSE-PÊCHE (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 131).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, gros, longs, érigés, lisses, vert jaunâtre à l'ombre, rouge olivâtre au soleil et sensiblement exfoliés à la base. — *Lenticelles :* assez-rares, grandes,

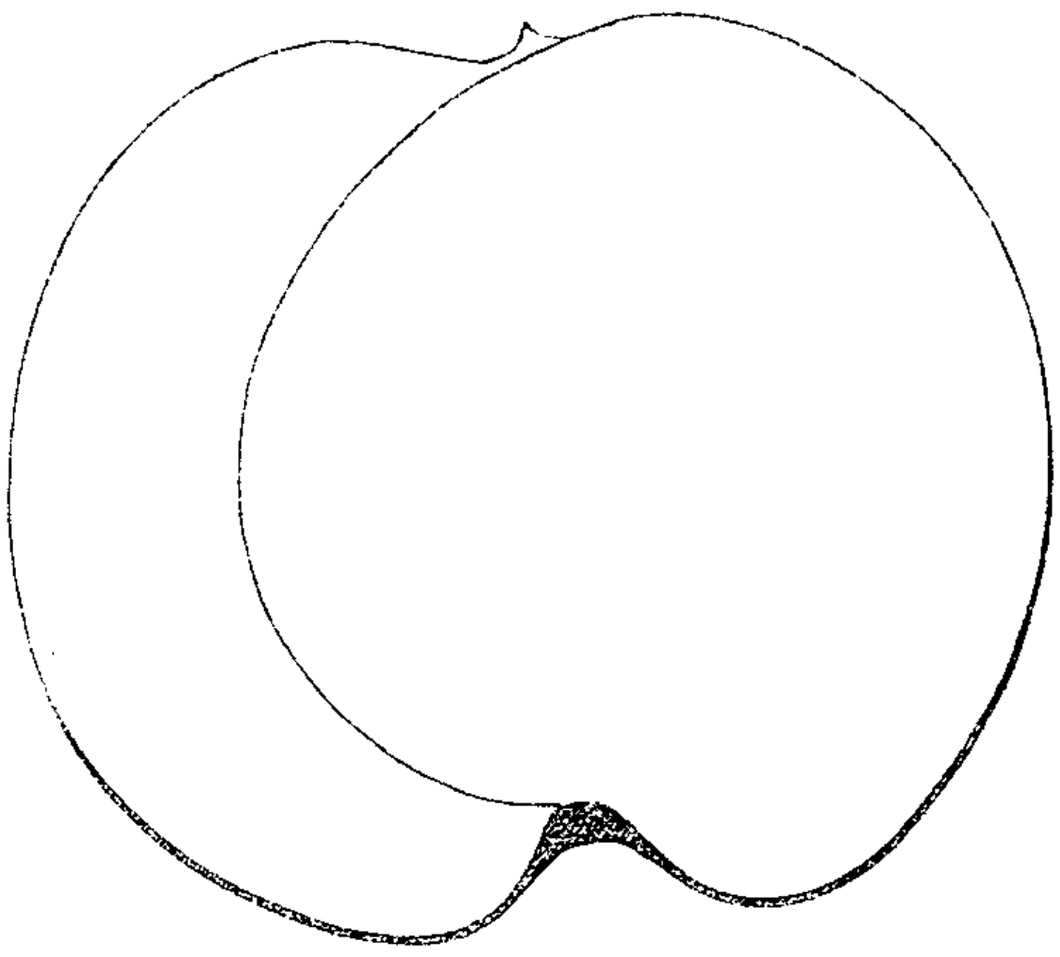
arrondies, squammeuses et proéminentes. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* légèrement écartés du bois et placés parfois entre des boutons à fleur, moyens, coniques-pointus, aux écailles duveteuses, brunes, faiblement disjointes. — *Feuilles :* très-nombreuses, petites ou moyennes, vert brillant en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, à bords finement et régulièrement dentés et surdentés. — *Pétiole :* de longueur moyenne, grêle, flexible, laissant retomber la feuille, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* faisant complétement défaut. — *Fleurs :* grandes et d'un rose très-pâle.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Excessivement rustique, il devient surtout remarquable en plein vent et n'est que bien rarement atteint des maladies auxquelles sont sujets ses congénères; on le greffe sur franc, prunier ou amandier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et quelquefois plus volumineuse. — *Forme :* sphérique, inéquilatérale, comprimée aux pôles, faiblement mamelonnée au sommet, à sillon large et peu profond. — *Cavité caudale :* très-prononcée. — *Point pistillaire :* placé de côté dans une dépression assez marquée.—*Peau :* épaisse, se détachant bien, excessivement duveteuse, d'un vert très-clair à l'ombre, et quelque peu lavée de carmin à l'insolation. — *Chair :* blanc verdâtre, fondante et fine. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, de saveur fort agréable. — *Noyau :* non adhérent, moyen et arrondi, ayant les joues faiblement renflées, la pointe terminale presque nulle et l'arête dorsale assez tranchante.

Pêche Bellegarde.



MATURITÉ. — Commencement du mois de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Merlet est le premier pomologue qui ait signalé la Bellegarde. Il le fit en 1667, page 42 de son *Abrégé des bons fruits,* la disant « grosse, longue, « blanche dehors et dedans, et tardive; » caractères qui sont bien les siens. Aujourd'hui, cette pêche est généralement confondue avec la Galande, variété dont nous nous occuperons plus loin, et cette méprise vient uniquement de ce qu'en 1768 Duhamel décrivit une Bellegarde à laquelle il appliqua le synonyme *Galande,* mais qu'il s'empressa de déclarer (t. II, p. 31) « très-différente de la Belle- « garde de Merlet, » déclaration dont on eût dû tenir un meilleur compte. Merlet resta muet sur l'origine de ce fruit; seulement, comme il s'attachait avant tout à la recherche des variétés nouvelles cultivées dans les environs de Paris, où se trouvait sa résidence, ceci nous conduit à penser que le pêcher Bellegarde provient de cette contrée. Et même, ajoutons-le, du village de Montreuil, où mourut, le 24 juillet 1646, le fameux Octave de Bellegarde, archevêque de Sens, à la mémoire duquel, croyons-nous, fut dédié ce gain si méritant.

PÊCHE BELLEGARDE. — Voir *Galande*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE THE BELLIS. — Synonyme de pêche *Belle de Vitry*. Voir ce nom.

---

16. PÊCHE BERGEN JAUNE.

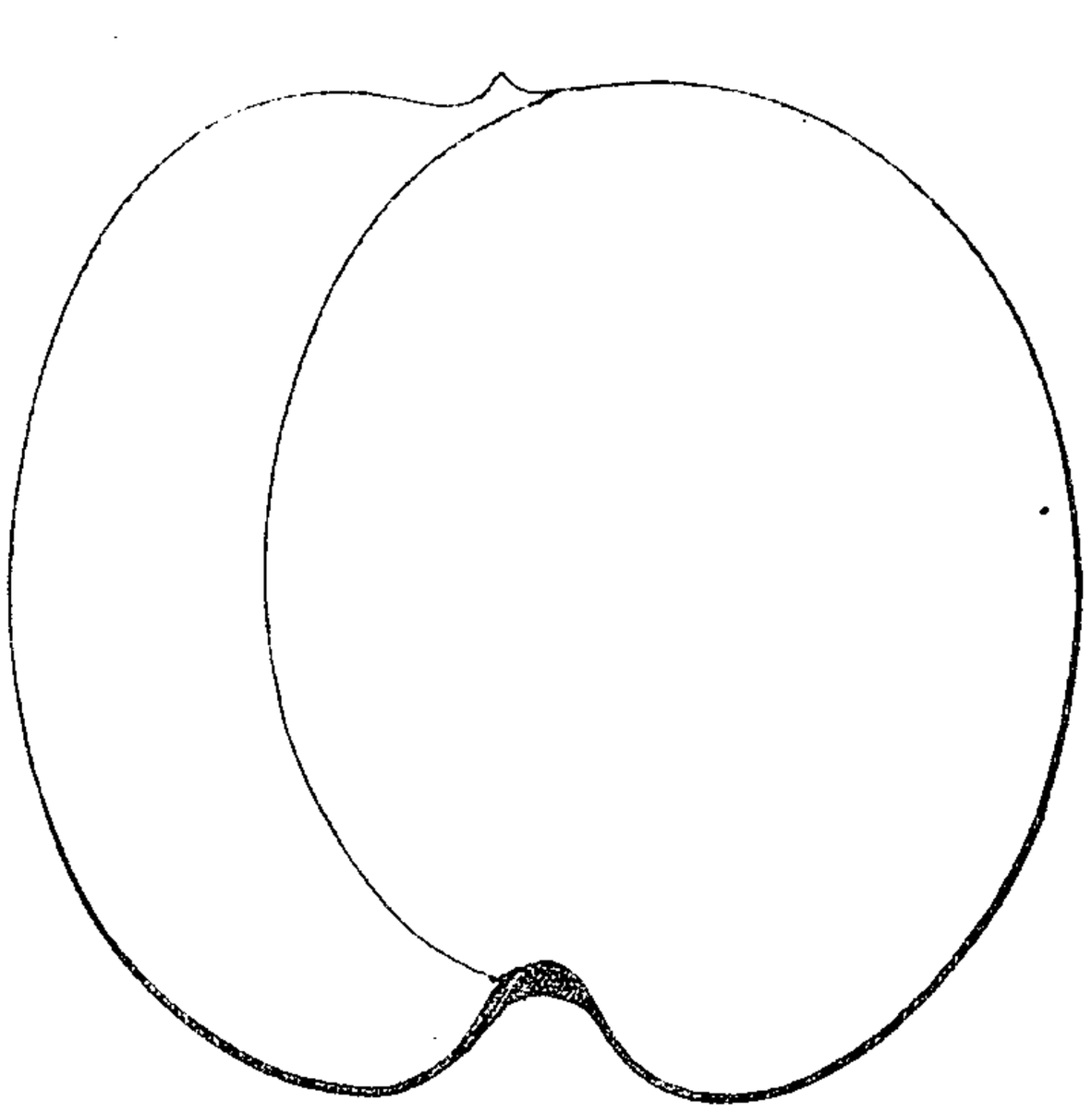
Synonyme. — *Péche* BERGEN'S YELLOW (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 490, nº 53).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés et étalés, de longueur et grosseur moyennes, non géniculés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge sombre à l'insolation et légèrement exfoliés à la base. — *Lenticelles :* rares, petites, linéaires. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, aux écailles gris cendré. — *Feuilles :* petites ou moyennes, vert sombre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, planes ou contournées, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* bien nourri, très-court, roide, carminé en dessous, étroitement cannelé. — *Glandes :* petites, réniformes, attachées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, campanulées et d'un beau rose.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Propre à toutes les formes il se greffe sur toute espèce de sujets et fait particulièrement d'irréprochables plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse, assez régulière, faiblement mamelonnée au sommet, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* très-profonde. — *Point pistillaire :* placé à fleur de fruit ou dans une légère dépression. — *Peau :* mince, quittant bien la chair, couverte d'un fin duvet, à fond blanc jaunâtre, plus ou moins amplement lavée et ponctuée de carmin au soleil. — *Chair :* jaune, fondante, rosée près du noyau. — *Eau :* fort abondante, bien sucrée, rafraîchissante et très-savoureuse. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde-arrondi, bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale émoussée.



MATURITÉ. — Fin d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — D'origine américaine, elle porte le nom de son obtenteur; et

le pomologue A. J. Downing, qui la décrivit en 1849 (p. 490), la croyait sortie de Long-Island, île considérable faisant partie de l'état de New-York, et renommée pour ses bons fruits et ses excellents fourrages.

PÊCHE BERGEN'S YELLOW. — Synonyme de pêche *Bergen jaune*. Voir ce nom.

---

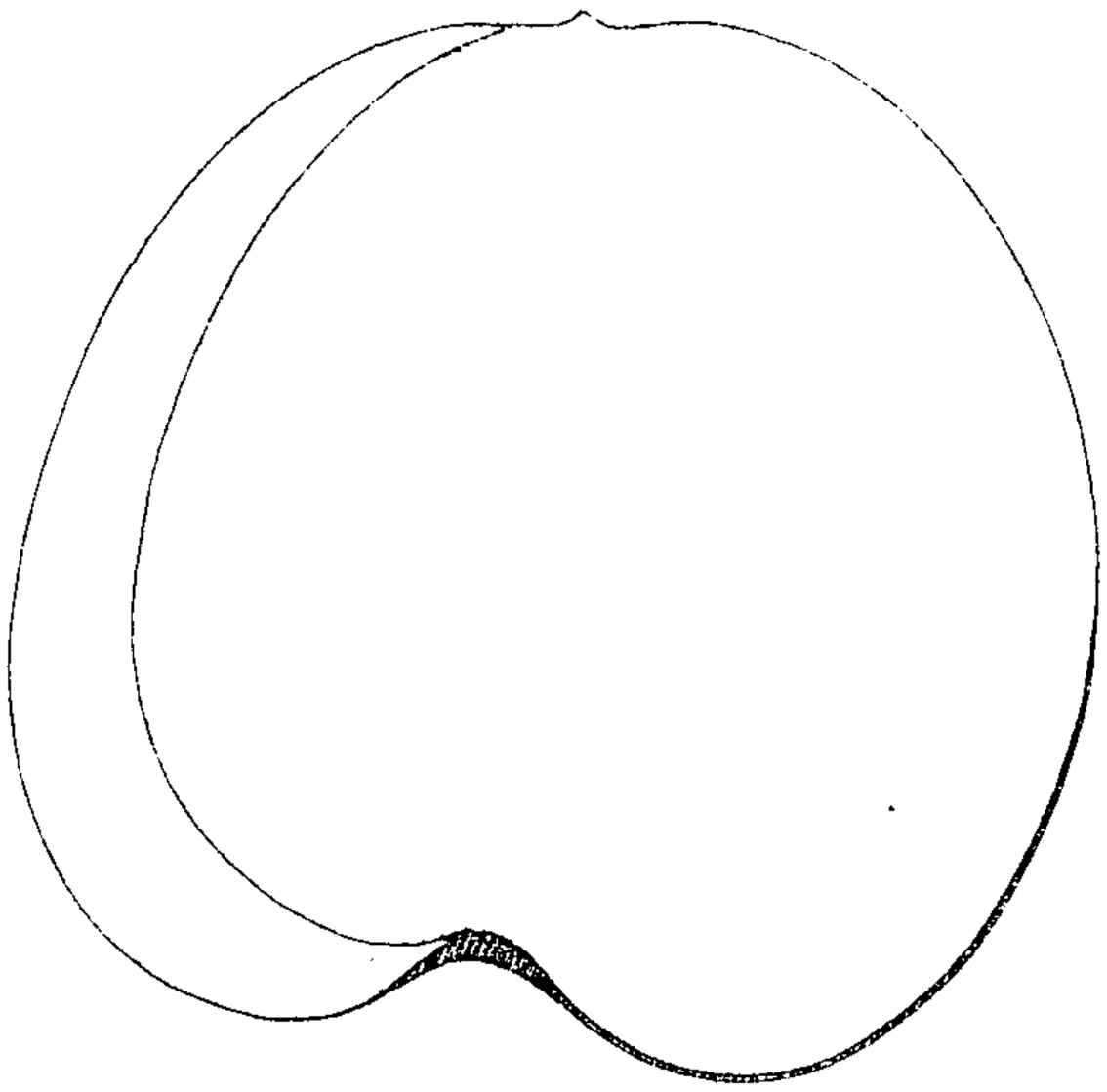
17. PÊCHE BERNARDIN DE SAINT-PIERRE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros, longs, arqués, vert brunâtre à l'ombre, rouge sombre au soleil, exfoliés dans toute leur partie inférieure. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* peu ressortis. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, volumineux, ovoïdes, aux écailles plus ou moins disjointes, grises et duveteuses. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert brillant en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, planes ou contournées, gaufrées au centre et largement, mais peu profondément, dentées en scie sur leurs bords. — *Pétiole :* assez nourri, de longueur moyenne, rigide, à cannelure très-accusée. — *Glandes :* grosses et réniformes, placées sur le pétiole ou sur le limbe inférieur des feuilles. — *Fleurs :* petites, roses et campanulées.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Cet arbre, d'une végétation modérée, se plaît beaucoup en espalier, forme qui augmente encore le volume et la bonté de ses produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, inéquilatérale, non mamelonnée au sommet, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* à fleur de fruit. — *Peau :* mince, s'enlevant avec facilité, excessivement duveteuse, blanc jaunâtre à l'ombre, marbrée et nuancée de pourpre sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, carminée au centre. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, assez petit, ovoïde, courtement mucroné, ayant les joues bombées et l'arête dorsale d'un faible relief.



MATURITÉ. — Commencement du mois de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce bon et beau fruit, qui sort des anciennes pépinières Jamin et Durand, à Bourg-la-Reine, près Paris, me fut envoyé de cet établissement, en 1865, comme une nouveauté de toute récente obtention. Son mérite, et surtout son nom, m'engagèrent à le propager activement, mais il est encore fort peu répandu. Bernardin de Saint-Pierre, l'illustre écrivain auquel on l'a dédié, naquit au Havre, en 1737, et mourut à sa terre d'Eragny, près Pontoise, en 1814.

PÊCHE BERTHOLOME. — Synonyme de pêche *Roussanne Berthelanne*. Voir ce nom.

---

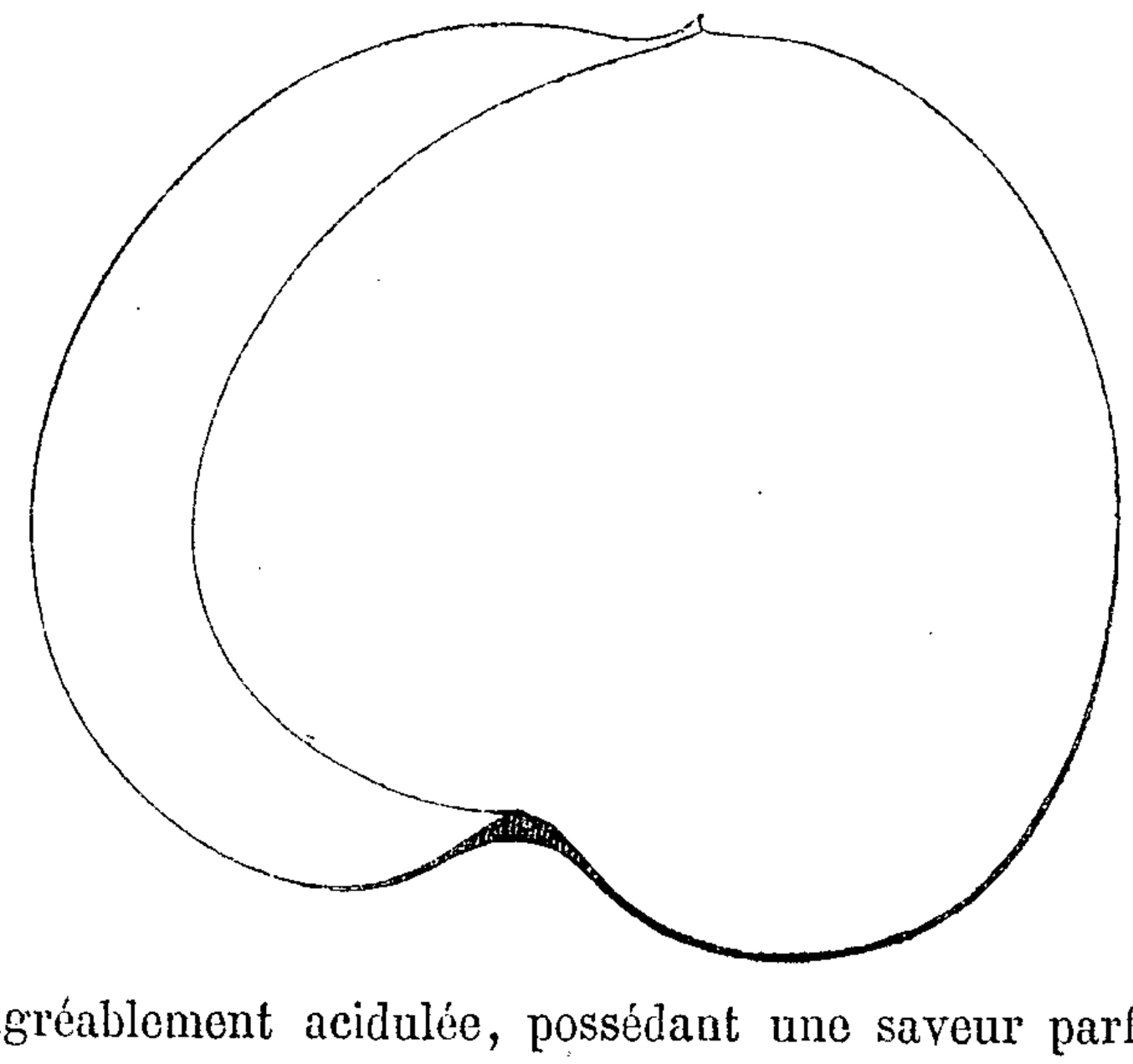
18. PÊCHE BESY ROBIN.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, plutôt érigés qu'étalés, gros, longs, géniculés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brique lavé de carmin au soleil, et amplement exfoliés à leur base. — *Lenticelles :* rapprochées, petites, blanchâtres, oblongues ou arrondies. — *Coussinets :* bien sortis. — *Yeux :* écartés du bois, accompagnés de boutons à fleur dans toute la longueur du rameau, gros ou très-volumineux, ovoïdes-obtus, aux écailles cotonneuses, brunes et mal soudées. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, vert brillant en dessus, vert clair en dessous, allongées, longuement acuminées, légèrement contournées, bordées de larges dents surmontées chacune d'un cil couleur puce. — *Pétiole :* de longueur moyenne, un peu grêle, tomenteux, violâtre en dessous, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* très-apparentes, réniformes, fixées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites et d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — On peut le greffer sur amandier, franc ou prunier, il s'y prête à toutes les formes et fait toujours de très-beaux arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, comprimée aux pôles, à peine mamelonnée au sommet, bossuée, à sillon large et profond. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* saillant ou un peu enfoncé. — *Peau :* dure et épaisse, se détachant assez difficilement, bien duveteuse, jaune verdâtre et tachetée de rouge obscur sur le côté de l'ombre, puis recouverte amplement de carmin foncé sur la face frappée par le soleil. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, ferme, quoique fondante, fortement rosée près du noyau. — *Eau :* très-abondante, des plus sucrées et agréablement acidulée, possédant une saveur parfumée vraiment exquise. —



Noyau : non adhérent, très-gros, ovoïde-arrondi, bien bombé, ayant l'arête dorsale tranchante et sensiblement ressortie.

MATURITÉ. — Vers la mi-septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette pêche, l'une des meilleures que nous connaissions, est provenue d'un semis fait à Angers, en 1863, par M. Besy Robin, marinier, quai des Luisettes. Le pied-mère fructifia dès 1868, mais la gelée vint en détruire les produits. Ce fut seulement en 1870 qu'on vit mûrir ses premiers fruits; et jamais récolte plus abondante n'avait été cueillie, puisqu'il portait environ deux cents pêches de la grosseur du type ici représenté.

PÊCHE BETTERAVE PRÉCOCE. — Synonyme de pêche *Sanguine*. Voir ce nom.

PÊCHE BETTERAVE TARDIVE. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

PÊCHE BLANCHE. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHE BLANCHE D'AMÉRIQUE. — Synonyme de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

PÊCHES : BLANCHE D'ANDELY,

— BLANCHE D'ANDILLY,

— BLANCHE D'ANTILLY,

Synonymes de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHE BLANCHE (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHE BLANCHE DE MORRIS. — Synonyme de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE BLANCHE MUSQUÉE. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE BLASSROTHER. — Synonyme de pêche *Teindou*. Voir ce nom.

PÊCHE BLONDE. — Voir pêche *de Corbeil*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE BLONDE. — Synonyme de pêcher *Pyramidal*. Voir ce nom.

PÊCHE BLONDINE. — Synonyme de pêche *Teindou*. Voir ce nom.

PÊCHE BLOODY. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

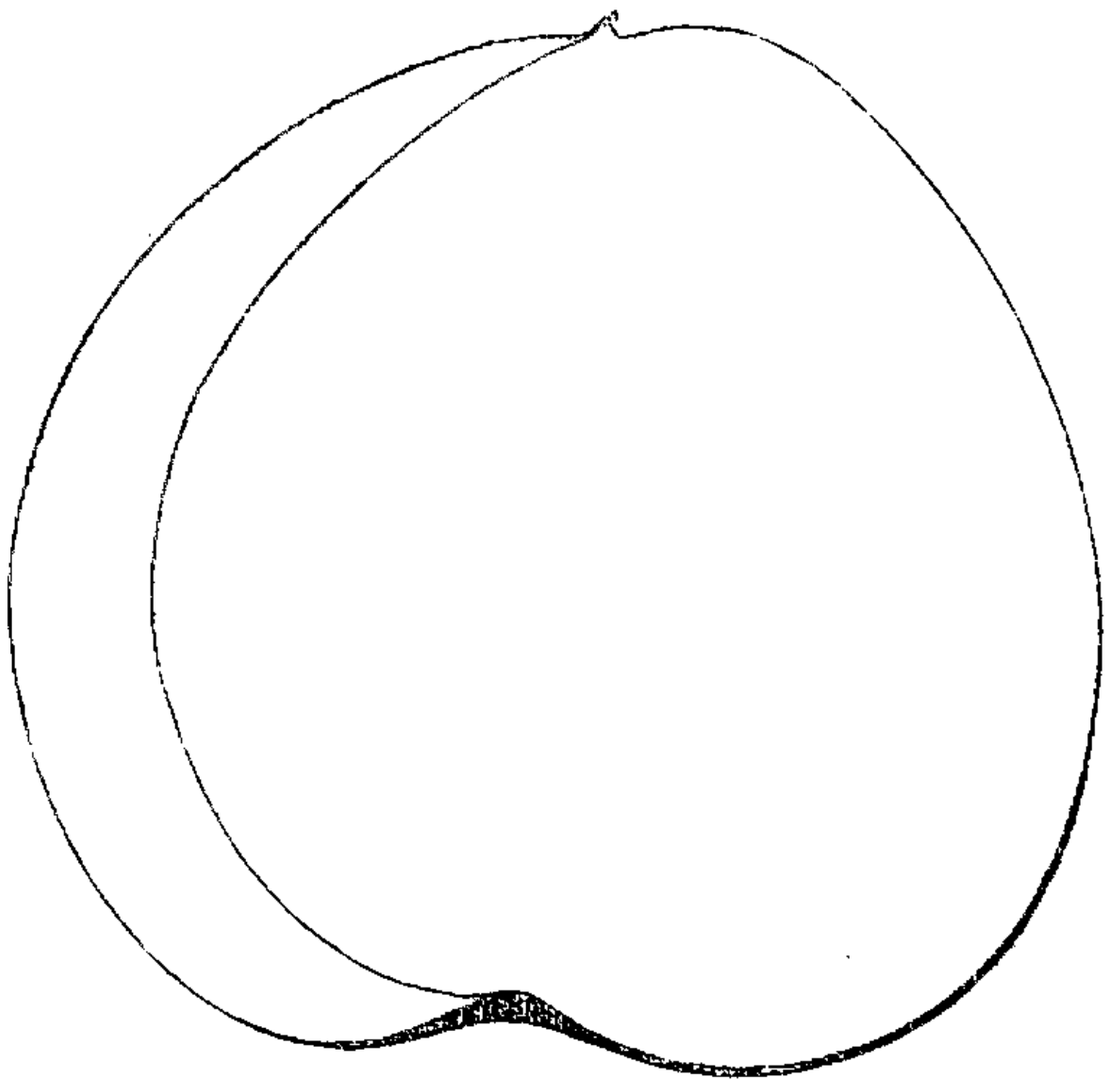
PÊCHER A BOIS ET FLEURS BLANCHES. — Synonyme de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

PÊCHER A BOIS JAUNE. — Synonyme de pêcher *Demouilles*. Voir ce nom.

---

19. PÊCHE BOISSELOT.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, gros, des plus longs, légèrement étalés, flexueux, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brun à l'insolation, ayant, à leur base, l'épiderme exfolié. — *Lenticelles :* assez abondantes, arrondies, de grandeur variable. — *Coussinets :* saillants, avec double prolongement en arête. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, aux écailles duveteuses, noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* très-nombreuses, grandes, vert luisant en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, planes ou gaufrées, à bords crénelés et dentés, dont chaque dent est surmontée d'un cil marron. — *Pétiole :* gros et long, roide, étroitement et profondément cannelé, puis fortement carminé, en dessous, de son point d'attache à son autre extrémité. — *Glandes :* volumineuses, réniformes, plaquées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, roses.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa vigueur et sa riche ramification le rendent propre à toutes les formes ; il prospère parfaitement aussi sur n'importe quel sujet.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, inéquilatérale, bossuée au sommet, à sillon faiblement accusé. — *Cavité caudale :* peu développée. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* épaisse, s'enlevant aisément, couverte d'un fin duvet, blanche à l'ombre et presque entièrement marbrée et striée de rose ou de rouge à l'insolation. — *Chair :* blanche, fondante, assez compacte, carminée au centre. — *Eau :* abondante,

très-sucrée, acidulée, entachée parfois d'un arrière-goût désagréable. — *Noyau :* non adhérent, de grosseur moyenne, ovoïde-allongé, plus ou moins bombé, ayant l'arête dorsale bien ressortie.

MATURITÉ. — Fin août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième, et quelquefois première.

Historique. — M. Auguste Boisselot, propriétaire à Nantes et fort connu pour ses heureux semis d'arbres fruitiers, est l'obtenteur de ce pêcher, dont il m'offrit des greffes en 1865, deuxième année de la fructification du pied-type. Assez capricieuse quant à la qualité, cette variété serait très-méritante, si la saveur de ses produits n'était diminuée, de temps à autre, par un arrière-goût herbacé.

PÊCHE BOLLWILLER LIEBLING. — Synonyme de pêche *Favorite de Bollwiller*. Voir ce nom.

PÊCHE BONNE-JULIE. — Voir *Admirable Saint-Germain*, au paragraphe HISTORIQUE.

PÊCHE BONOUVRIER. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : BORDINE,

— BOUDIN,

— BOUDINE,

Synonymes de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

---

20. PÊCHE BOULE D'OR.

Synonyme. — *Pêche* GOLDEN BALL (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 292).

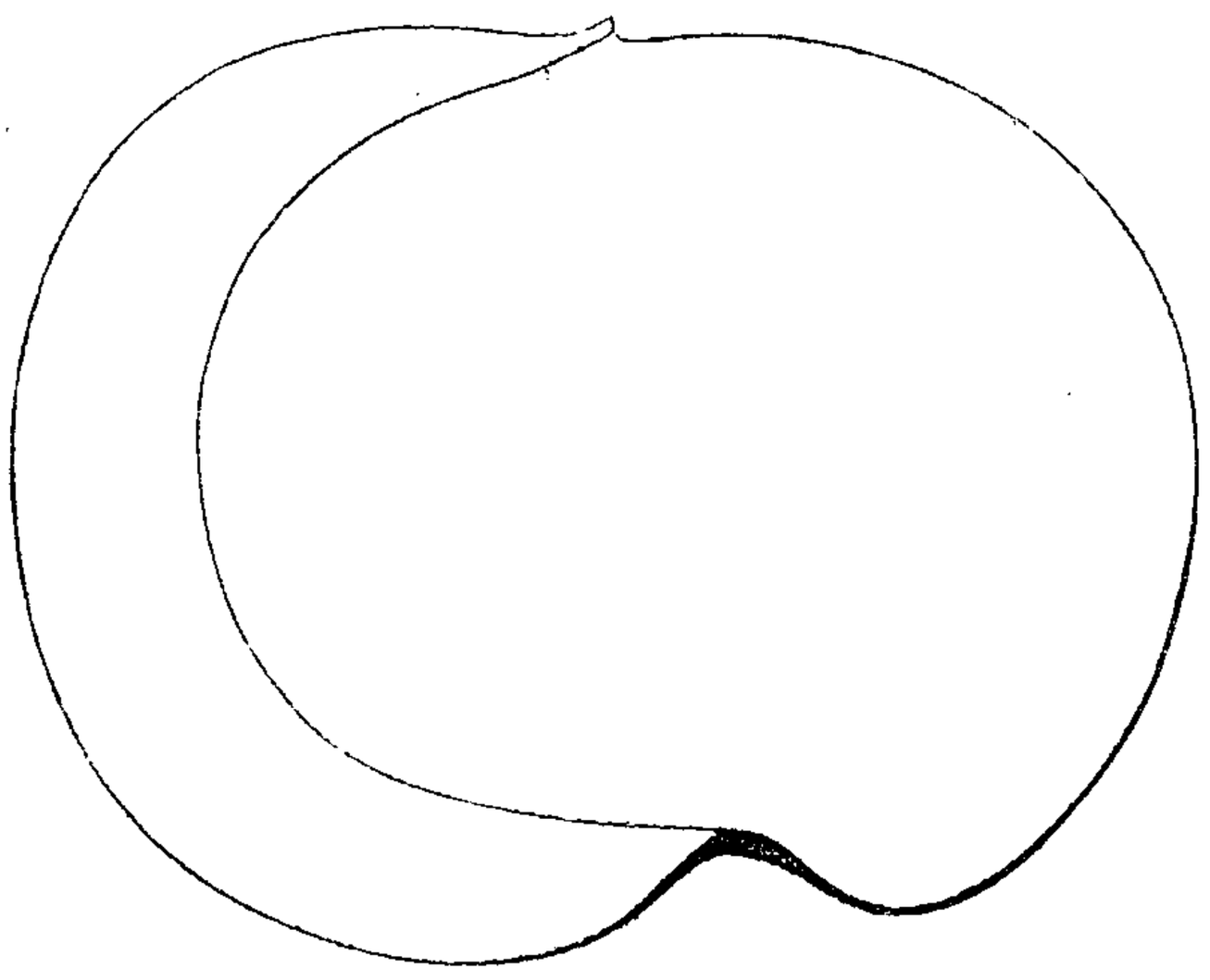
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, grêles, de longueur moyenne, rouge-lie-de-vin à l'insolation, vert ponctué de carmin sur le côté de l'ombre. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* aplatis mais se prolongeant en arête. — *Yeux :* plaqués sur l'écorce, gros relativement au rameau, ovoïdes-pointus, ayant les écailles brunes et légèrement disjointes. — *Feuilles :* abondantes, grandes, vert luisant en dessus, vert clair en dessous, ovales-allongées, sensiblement acuminées, planes, crénelées et dentées. — *Pétiole :* très-court et peu nourri, rosâtre en dessous, à faible cannelure. — *Glandes :* les unes globuleuses, les autres réniformes, attachées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites et d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Le plein-vent n'est pas favorable à cet arbre, dont la végétation laisse beaucoup à désirer; il lui faut l'espalier pour acquérir un assez bon développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, fortement comprimée aux pôles, inéquilatérale, non mamelonnée au sommet, à sillon étroit mais très-profond. — *Cavité caudale :* de dimensions moyennes. — *Point pistillaire :* saillant ou presque saillant. — *Peau :* assez mince, quittant aisément la chair, des plus duveteuses, jaune d'or, striée de carmin à l'insolation. — *Chair :* jaune intense, ferme quoique bien fondante, légèrement rougeâtre au centre. — *Eau :* abondante, fort sucrée, agréablement acidulée, mais possédant parfois un arrière-goût herbacé. — *Noyau :* non adhérent, moyen, arrondi, très-bombé, ayant l'arête dorsale émoussée.

Pêche Boule d'Or.



MATURITÉ. — Vers la mi-septembre.

QUALITÉ. — Deuxième, plutôt que première.

Historique. — La Golden Ball, ou Boule d'Or, est une pêche d'origine américaine, que le pomologue Elliott signalait en 1845, mais sans indication d'âge ni de provenance locale. Elle n'est pas très-répandue aux Etats-Unis, Downing, non plus que Coxe et Barry, ne l'ayant mentionnée. Son introduction dans mes cultures date de 1861.

PÊCHES : BOURDE,

— BOURDIN,

— BOURDIN DE NARBONNE,

} Synonymes de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

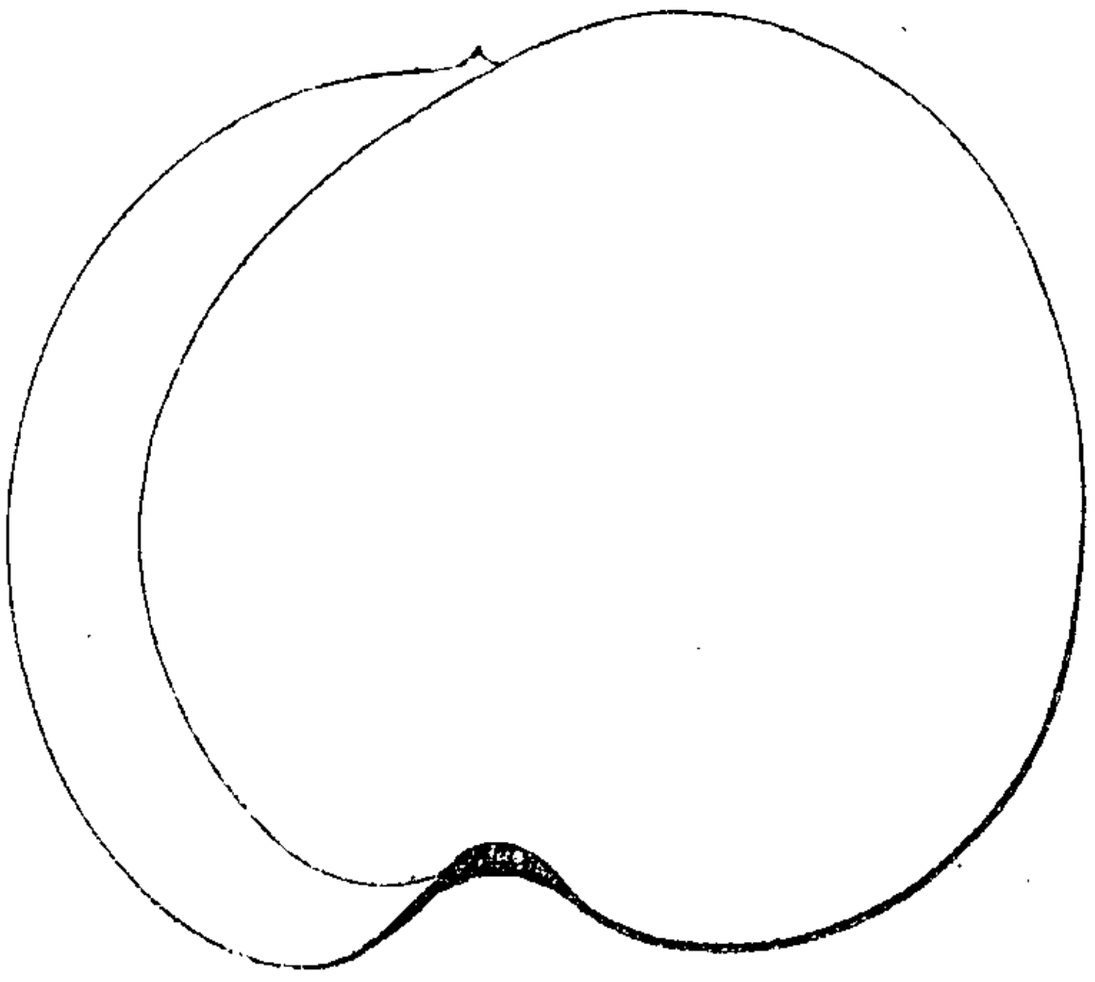
21. PÊCHE BOURDINE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. BOURDE (le père Triquel, *Instruction pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 150). — 2. BOURDIN (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1667, p. 39; — et la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690, t. I, p. 442). — 3. GROSSE-BLANCHE (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits,* 1670, p. 131; — et Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits,* 1876, p. 216). — 4. BORDINE (Batty Langley, *Pomona,* 1729, p. 102, pl. 38). — 5. NARBONNE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. II, p. 20). — 6. KING'S GEORGE (Herman Knoop, *Fructologie,* 1771, pp. 78 et 82). — 7. DE ZWOL DOUBLE (*Id. ibid.*). — 8. BOUDIN (l'abbé Roger Schabol, *la Pratique du jardinage,* 1772, t. II, p. 125). — 9. INCOMPARABLE EN BEAUTÉ (de Grâce, *le Bon-Jardinier,* 1783, p. 99; — et Thomas, *ibid.*). — 10. ROYALE HATIVE (la Bretonnerie, *l'École du jardin fruitier,* t. II, p. 389). — 11. NARBONNAISE (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français,* 1791, t. II, p. 342). — 12. BOUDINE (de

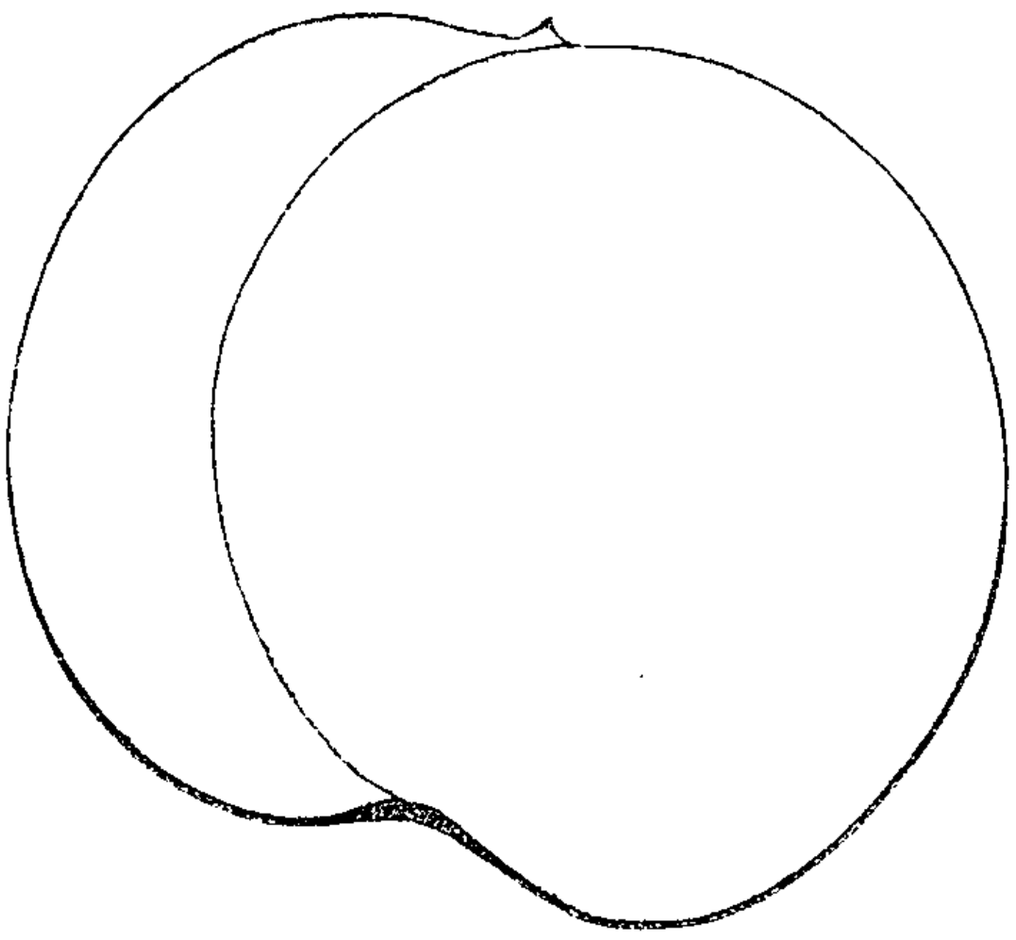
Launay, *le Bon-Jardinier,* 1808, p. 125). — 13. FRENCH BOURDINE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1826, p. 72, n° 27). — 14. JUDD'S MELTING (*Id. ibid.,* 1842, p. 109, n° 2). — 15. LATE ADMIRABLE (*Id. ibid.*). — 16. MOTTEUX'S (*Id. ibid.*). — 17. BOURDINE DE NARBONNE (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits,* 1844, p. 293). — 18. GROSSE-ROYALE (Laurent Jamin, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris,* 1852, p. 316). — 19. BOURDIN DE NARBONNE (Langethal, *Deutsches Obstcabinet,* 1854-1860, t. VII, fiie I, n° 2). — 20. BURDINER (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 208, n° 69). — 21. BOURDIN'S LACK (*Id. ibid.*). — 22. BOURDINE ROYALE (*Id. ibid.*). — 23. GROSSE-BOURDINE (*Id. ibid.*). — 24. INCOMPARABLE DE NARBONNE (*Id. ibid.*). — 25. NARBONNER (*Id. ibid.*). — 26. BLANCHE (Robert Hogg, *the Fruit manual,* 1866, p. 215). — 27. MOTTEUX' SEEDLING (*Id. ibid.,* 1875, p. 338). — 28. PAVIE ADMIRABLE (*Id. ibid.,* p. 327). — 29. LACK (*Id. ibid.*). — 30. TARDIVE-ADMIRABLE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés plutôt qu'étalés, gros et longs, légèrement flexueux, verdâtres à l'ombre, rouge-brun au soleil, et couverts, à la base, d'exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* rapprochées, arrondies ou linéaires, grises ou squammeuses. — *Coussinets :* bien accusés. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur et presque collés au bois, volumineux, ovoïdes-obtus, aux écailles grises, duveteuses et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, assez grandes, épaisses, vert brillant en dessus, vert-pré en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, canaliculées, et légèrement gaufrées, à bords irrégulièrement dentés et crénelés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, souvent tomenteux, sanguin en-dessous, et largement mais peu profondément cannelé. — *Glandes :* petites, globuleuses, généralement placées sur le pétiole. — *Fleurs :* moyennes et d'un rose intense.

Pêche Bourdine. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sous toutes formes et sur tous sujets il devient un très-bel arbre.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne, et souvent plus volumineuse. — *Forme :* assez irrégulière, sphérique, fortement inéquilatérale, peu mamelonnée, sillon large et sans profondeur. — *Cavité caudale :* de dimensions variables, plutôt moyennes que prononcées. — *Point pistillaire :* bien apparent et occupant le centre d'une légère dépression. — *Peau :* mince, s'enlevant aisément, couverte d'un épais duvet, à fond jaune blanchâtre nuancé de

vert sur le côté de l'ombre et lavé du plus beau rouge vif sur l'autre face. — *Chair :* blanchâtre, très-fondante, carminée au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, fort délicate. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, courtement mucroné, aux joues bombées, à l'arête dorsale aplatie.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — De nos pomologues, Duhamel est le premier qui ait donné le synonyme *Narbonne* à la pêche Bourdine. Il le fit en 1768, dans son *Traité des arbres fruitiers* (t. II, p. 20); et depuis lors, sans nul examen, les écrivains horticoles ont accepté, ont reproduit ce synonyme. Malheureusement — et voilà le danger de profiter du dire des autres sans le contrôler — malheureusement Duhamel commettait là une erreur impardonnable, puisqu'il l'eût facilement évitée en consultant Merlet et la Quintinye. Ces deux auteurs, dont un siècle le séparait à peine, décrivaient, en effet, une pêche Bourdin, puis une pêche Narbonne, et de maturité et de caractères si tranchés, que les réunir devenait impossible ; on en va juger :

« La pesche *Bourdin* — disait Merlet, en 1667 — est ronde, d'une mediocre grosseur, un peu rouge vers le noyau, sa chair est delicate, et son eau vineuse. C'est une des plus excellentes pesches, et qui charge beaucoup. » (*L'Abrégé des bons fruits*, p. 39.)

« La *Bourdin* mûrit fin d'aoust..... Elle n'est pas — écrivait avant 1690 la Quintinye — tout-à-fait si grosse que les Magdeleine, Mignonne, Chevreuse, etc., quoy que quelquefois elle en approche de fort près..... Elle charge extrêmement, et voilà ce qui fait que quelquefois les pêches en sont moins grosses qu'elles ne devroient..... Du reste elle est des plus rondes, des mieux colorées, et enfin des plus agreables à voir que nous ayons, joint que le dedans ne dément en aucune façon du monde toute cette belle phisionomie exterieure..... » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, pp. 442, 443 et 520.)

Voyons maintenant comment ces mêmes auteurs parlèrent de la pêche Narbonne :

« Elle est fort grosse — précisait Merlet — verdastre, à chair seche et cotonneuse...., plus à estimer pour la *saison tardive* où elle se mange, que pour sa bonté. » (*Ibid.*, 1667, p. 42; 1675, p. 39.)

« Les *Narbonne* — déclarait la Quintinye — font les empressées pour accompagner les Nivette....., mûres au commencement d'*octobre*.....; mais avec toute leur beauté, qui en verité peut être appelée une beauté fardée, ces pêches-là, dis-je, feroient sagement de s'en dispenser..... » (*Ibid.*, pp. 418 et 521.)

Il sera donc, désormais, parfaitement prouvé que la pêche Narbonne a été, depuis 1768, réputée à tort identique avec la Bourdin, dont la séparent, au contraire, un écart de maturation d'environ cinq semaines, ainsi qu'une infériorité des plus notables. Mais qu'a pu devenir cette Narbonne? sous quel nom se cache-t-elle aujourd'hui?..... Je l'ignore, et j'avoue que son manque absolu de mérite ne m'a guère encouragé à tenter de la découvrir. Quant au pêcher Bourdin, c'est autre chose : cette variété, que dès 1659 le moine Triquel appelait *Bourde*, et Merlet, *Bourdin* en 1667, l'abbé Roger Schabol, mort à 77 ans en 1768, affirme qu'elle est originaire de Montreuil, près Paris. Le Grand d'Aussy, cependant, s'inscrivit en 1782 contre cette assertion, disant : « L'abbé « se trompe; la Boudine, ou Bourdine, se trouve dans les catalogues de la « Quintinye. » (*Histoire de la vie privée des Français*, t. I, p. 233.) Une telle

négation, toutefois, manque de valeur, n'étant motivée que sur la mention faite par la Quintinye, du pêcher Bourdin, mention qui précisément donne, au contraire, une très-grande force à ce que rapporte Roger Schabol, dont les recherches sur la naissance de la culture des pêches, à Montreuil, datent de 1720 et se prolongèrent, sur les lieux mêmes, pendant plusieurs années :

« J'ai fait — écrivait-il avant 1768 — différentes perquisitions à Montreuil, pour avoir des anciens quelques éclaircissemens sur l'époque de la culture du pêcher..... J'en ai conféré avec les principaux personnages du lieu — Boudin, Pepin et Beausse, ce dernier décédé plus qu'octogénaire en 1754 — et le résultat a été que depuis 150 ans (c'est-à-dire depuis 1613 environ), on y cultive cet arbre comme on fait aujourd'hui..... Des gens de Montreuil, m'a-t-on dit, après avoir mangé des pêches de vigne ou de celles de Corbeil, jettèrent les noyaux dans leurs jardins ; quelques-uns ayant levé le long d'un mur, il prit fantaisie aux propriétaires de soutenir leurs branches surchargées de fruit et de les attacher à la muraille. On ignorait alors, en France, l'art d'y appliquer les arbres..... ils les y fixèrent avec des loques de leurs vieux habits..... et les pêches ainsi exposées au soleil prirent couleur, acquirent du goût et grossirent davantage..... Plusieurs particuliers de Montreuil, voyant le débit favorable de ces fruits....., cherchèrent les espèces les plus succulentes, les plus charnues, les plus colorées, et s'appliquèrent à les multiplier par la greffe..... et ces pêches prirent le nom de ceux qui en firent les premiers la découverte. Celle, par exemple, qu'on appelle la *Bourdine,* son vrai nom est la *Boudine*, laquelle est très-estimée à Montreuil et à Bagnolet, DOIT SON EXISTENCE AU NOMMÉ BOUDIN. » (*La Pratique du jardinage*, 1772, t. I, pp. 121 à 126.)

Par ce témoignage, selon moi méritant pleine créance, on voit donc qu'une famille Boudin habitait encore Montreuil au temps de l'abbé Schabol, qui nous apprend en outre qu'un autre Boudin avait été, dans les commencements de la culture du pêcher à Montreuil, c'est-à-dire vers 1630 ou 1640, peut-être, l'obtenteur de la variété maintenant appelée Bourdine. Alors, quoi d'étonnant que la Quintinye, mort en 1688, ait connu cette pêche ? Triquel, dès 1659, la mentionnait bien ! seulement il la nommait Bourde ; et Merlet, lui, ne la décrivait-il pas fort exactement en 1667 ?..... Certains membres de cette famille Boudin firent du reste, plus tard, souche de bourgeois à Paris, car nous lisons dans le beau travail publié en 1875 par M. Hippolyte Langlois — *le Livre de Montreuil-aux-Pêches* — qu'un célèbre arboriculteur de Montreuil, Nicolas Savart, qui devint jardinier des princes de Condé, y fut baptisé, le 27 octobre 1727, ayant pour parrain et marraine le sieur et la dame Boudin, bourgeois de Paris..... Mais en terminant ce long historique, produisons un nouveau texte qui renforce considérablement celui de l'abbé Schabol. Il est d'un homme très-estimé comme horticulteur et pomologue, la Bretonnerie, dont les ouvrages ont joui, vers la fin du siècle dernier, d'une vogue parfaitement justifiée. Or, voici ce qu'en 1784 il crut devoir raconter, en décrivant la pêche qui nous occupe :

« La *Bourdine*, ou Royale....., n'étoit pas connue, quand le nommé BOUDIN, habitant de Montreuil, la présenta à Louis XIV. Transportée dans ses potagers, ce prince en fit tant de cas, qu'on la nomma la Royale. Ce fait, que je tiens de bonne part, a été apparemment ignoré de ceux qui font deux espèces desdites pêches. » (*L'Ecole du jardin fruitier*, t. II, p, 389.)

Ajoutons vite, pour éviter quelque confusion, que la Royale dont il s'agit ici, était dite Royale *hâtive*, et n'avait de commun, que le nom, avec la Royale *tardive*, de même âge à peu près, et qui, plus grosse et fortement mamelonnée, mûrit trois semaines après la Bourdine, de laquelle elle diffère également par ses glandes réniformes.

Observations. — C'est erronément qu'en 1771 Herman Knoop (*Fructologie*, p. 78) attribuait à la Bourdine le synonyme *Madeleine rouge*, acquis à la Double de Troyes, et Pirolle en 1824, dans son *Horticulteur français* (p. 33), celui de *Belle de Tillemont*, qui appartient à la Galande. Et il en est de même des noms suivants : *Téton de Vénus*, *Belle-Beausse* et *Pourprée tardive*. — Le seul défaut que nous connaissions à ce pêcher, c'est que ses fruits, très-souvent mal attachés, sont sujets à tomber avant l'époque de leur maturité.

PÊCHES : BOURDINE (GROSSE-),

— BOURDINE DE NARBONNE,

— BOURDINE ROYALE,

— BOURDIN'S LACK,

} Synonymes de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHE DE BOURGOGNE. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHE BREAST OF VENUS. — Synonyme de pêche *Téton de Vénus*. Voir ce nom.

PÊCHE BRENTFORD MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE BRIGNON. — Voir l'article *Brugnon, Brugnonier*.

PÊCHE BRIGNON BETTERAVE. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHES : BRIGNON MUSQUÉ,

— BRIGNON MUSQUÉ DE BÉARN,

— BRIGNON ROMAIN,

— BRIGNON VIOLET,

} Synonymes de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE BRIGNON VIOLET HATIF. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE BRIGNON VIOLET TARDIF. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE BROWN NUTMEG. — Synonyme d'*Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

BRUGNON, BRUGNONIER (**Synonymes** : *Pêches* BRIGNONS, *P.* CHAUVES *ou* ANGLAISES, *P.* LISSES, *P.* MIROCOUTOUN, *P.* NOIX, *P.* UNIES, *P.* VIOLETTES). — Vers le milieu du moyen âge, *Brugnon* était déjà la dénomination donnée aux deux groupes de pêches à peau sans duvet, desquels l'un se distingue de l'autre par l'adhérence ou la non adhérence de la chair au noyau. Longtemps appelées Brugnons, Brignons ou Pêches Lisses, ces deux sortes ont maintenant, chacune, leur nom particulier : BRUGNON se dit de l'espèce dont le noyau tient à la chair, et NECTARINE (voir ce nom), terme emprunté aux Anglais, désigne celle à noyau libre. Primitivement le mot Brugnon s'écrivait, et se prononçait, *Brougnon;* et comme on l'appliquait, alors, également à désigner les Noix, de là vint, sans doute, le surnom Pêche-Noix, que dès 1540 Charles Estienne employait dans son *Seminarium* (p. 64). En Languedoc, on a souvent appelé *Mirocoutoun,* les Brugnons, les confondant fâcheusement ainsi avec les Pavies, dont c'était là le nom. Du reste, anciennement, Brugnon et Pavie, aux yeux du vulgaire, ne faisaient qu'un. Il s'ensuivit même que maints pomologues assurèrent que la pêche *Duracina*, des Grecs, était le Brugnon Commun. Et Couverchel, dans son *Traité des fruits,* le répétait encore en 1852; ce qui constitue une erreur formelle, puisque la *Duracina* possédait une peau duveteuse et une chair adhérente au noyau. Pour moi, c'est le Brugnon Violet musqué, connu chez nous depuis nombre de siècles, qui m'a toujours semblé le type des Brugnons. Quant à l'étymologie du mot, je crois la voir, par raison d'analogie, dans l'italien *Brugna*, *Brugnoca*, prune; ou, par raison de provenance, dans *Broniolacum*, *Brinonia*, Brugnoles, puis Brignoles, petite ville de la Provence bien connue pour son commerce de pruneaux et de vins. (Voir aussi l'article *Pavie.*)

PÊCHE BRUGNON D'ANGERVILLIERS. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON DU BEL-ENFANT. — Synonyme de *Nectarine-Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON BISAM. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON BLANC. — Il a existé, et certes il existe encore, un fruit de ce nom, puisqu'en 1670 dom Claude Saint-Etienne le décrivait ainsi : « *Brugnon* « *Blanc* est bon à la my-aoust, un peu plus gros qu'une petite balle, longuet, « blanc dessus et dedans, licé dessus, tient au noyau; sa fleur est petite et blan- « châtre; fort bon. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 129.) Retrouver ce brugnon ne nous a pas été possible, soit dans la culture, soit dans les ouvrages de nos modernes pomologistes. Celui que figure et caractérise M. Carrière, dans *le Jardin fruitier du Muséum* (t. VII), est une NECTARINE, et des cinq descriptions de Brugnon Blanc qui y sont reproduites d'après différents auteurs, anglais, belges, américains, français, aucune ne se rapproche de celle publiée en 1670. Nous le constatons, avec le désir qu'on puisse un jour, à l'aide du texte très-précis de Claude Saint-Etienne, propager de nouveau ce Brugnon, qu'il disait « fort bon. »

PÊCHES : BRUGNON BLANC,

— BRUGNON BLANC DE BELGIQUE,

— BRUGNON BLANC MUSQUÉ,

} Synonymes de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON-CERISE. — Synonyme de *Nectarine-Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON DES CHARTREUX. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON CHAUVIÈRE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON DOWNTON. — Synonyme de *Nectarine Downton*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON ÉCARLATE. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHER BRUGNONIER A FRUITS JAUNES. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : BRUGNON HATIF,

— BRUGNON HATIF D'ANGERVILLERS,

} Synonymes de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON HATIF DE ZELHEM. — Synonyme de *Nectarine Hâtive de Zelhem*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON D'ITALIE. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON JAUNE. — De même qu'un Brugnon Blanc, nous l'avons montré ci-dessus, fut longtemps cultivé par nos jardiniers, de même aussi un *Brugnon Jaune* reçut leurs soins et obtint les honneurs de la description. Le moine feuillant Claude Saint-Etienne, qui nous a signalé le premier, va nous montrer également le second : « Bon apres la my-aoust — expliquait-il en 1670 — il est « rond, gros comme la Pesche Violette, jaune et lice dessus, sinon un peu de « rouge vers le soleil, jaunâtre dedans et tient au noyau; sa fleur est comme de « pescher; tres-bon. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, p. 129.) Ce Brugnon Jaune, dont on vante ici l'excellence, me paraît, comme son congénère

le Blanc, bien près d'être perdu. Mas, en 1872, a caractérisé, je le sais, un fruit qui porte ce nom (*Verger*, t. VII, n° 26), puis M. Carrière, dans *le Jardin fruitier du Muséum* (t. VII); mais outre que ce prétendu Brugnon est à noyau NON ADHÉRENT, il est encore d'une maturité beaucoup plus tardive que celle de la variété que nous voudrions tant retrouver.

PÊCHE BRUGNON JAUNE. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON MUSQUÉ DE BÉARN. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON NOCE BIANCA. — Voir *Nectarine Blanche d'Andilly*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE BRUGNON-NOIX. — Voir *Nectarine-Cerise*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE BRUGNON-NOIX-BLANCHE. — Voir *Nectarine Blanche d'Andilly*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE BRUGNON PITMASTON. — Synonyme de *Nectarine Pitmaston's Orange*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON PRÉCOCE. — Synonyme de *Nectarine-Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON PRÉCOCE DU BEL-ENFANT,
—
— BRUGNON RED AT THE STONE,
—

} Synonymes de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : BRUGNON RED ROMAN,
—
— BRUGNON ROMAN,
—
— BRUGNON DE ROME,

} Synonymes de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON DE ROME MARBRÉ. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHES BRUGNON ROUGE. — Synonymes de *Brugnon Violet musqué* et de *Nectarine-Cerise*. Voir ces noms.

PÊCHES : BRUGNON STANWICH,

— BRUGNON DE STANWICH A AMANDE DOUCE, } Synonymes de *Nectarine de Stanwich*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON VIOLET HATIF. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom

---

PÊCHE BRUGNON VIOLET MARBRÉ. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

---

22. PÊCHE BRUGNON VIOLET MUSQUÉ.

Synonymes. — *Pêches :* 1. BRIGNON MUSQUÉ DE BÉARN (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 30). — 2. BRIGNON MUSQUÉ (Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 149). — 3. BRIGNON VIOLET (*Id. ibid.*). — 4. PÊCHE-PRUNE (le père Rapin, *Hortorum carmen*, 1661, p. 236 ; — et dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 138). — 5. PÊCHE NECTARIN (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 78). — 6. PÊCHE POLIE (*Id. ibid.*). — 7. PÊCHE SANGUINOLE ANGLAISE (*Id. ibid.*). — 8. BRIGNON ROMAIN (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 9. BRUGNON ROUGE (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 355). — 10. BRUGNON ÉCARLATE (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1802 ; traduction de Pictet-Mallet, 1805, pp. 69 et 349). — 11. PÊCHE MUSCATE D'HIVER (Bosc, *Nouveau cours complet d'agriculture*, 1809, t. IX, p. 492). — 12. NECTARINE OLD ROMAN (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 87, nº 49). — 13. NECTARINE RED ROMAN (*Id. ibid.*). — 14. NECTARINE ROMAN (*Id. ibid.*). — 15 NECTARINE ROMAN RED (*Id. ibid.*). — 16. BRUGNON RED ROMAN (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 508, nº 18). — 17. BRUGNON ROMAN (*Id. ibid.*). — 18. BRUGNON BISAM (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, pp. 223, nº 120). — 19. NECTARINE BLUTROTHE (*Id. ibid.*). — 20. BRUGNON DE ROME (*Id. ibid.*). — 21. BRUGNON DES CHARTREUX (Carrière, *Description et classification des pêchers*, 1867, p. 93). — 22. NECTARINE ROMAINE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 228). — 23. NECTARINE ROMAINE ROUGE (*Id. ibid.*).

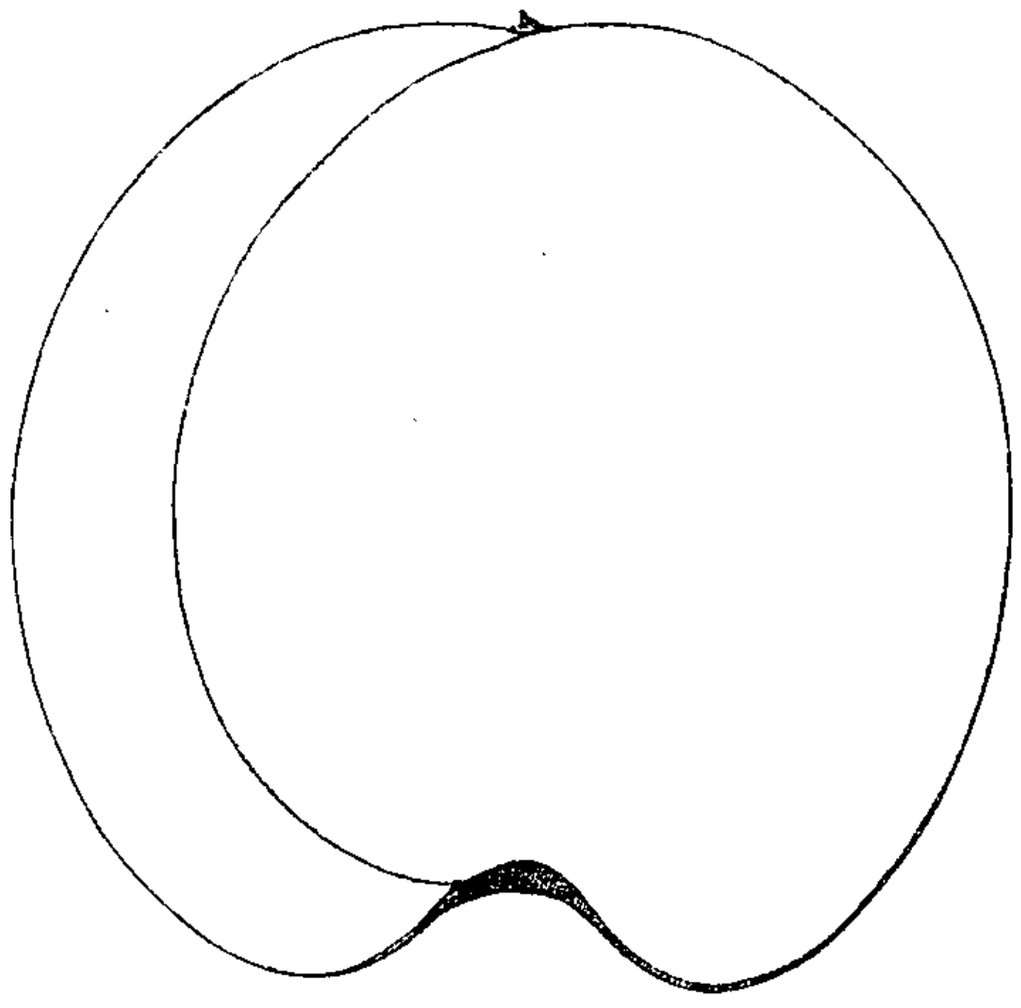
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, assez gros, longs, presque étalés, non géniculés, vert blanchâtre à l'ombre, rouge saumoné au soleil, légèrement ridés au sommet, rarement bien exfoliés à la base. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies, jaunâtres. — *Coussinets :* très-accusés et formant arête sur les côtés. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur et à peine écartés du bois, gros, ovoïdes-obtus, aplatis, aux écailles brunes, duveteuses et disjointes. — *Feuilles :* assez abondantes, grandes, épaisses, vert jaunâtre en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, bordées de dents larges et profondes qui, chacune, sont surmontées d'un cil marron. — *Pétiole :* court et des plus forts, très-flexible, sanguin en dessous, à cannelure prononcée. — *Glandes :* les unes globuleuses, les autres réniformes, placées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Convenable et constante.

CULTURE. — Sa croissance assez rapide permet de le des tiner à toutes les formes plein-vent, mais l'espalier seul fait acquérir à ses produits cette saveur hautement parfumée, ce volume assez considérable qui les recommandent aux amateurs de Brugnons.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique légèrement ovoïde, non mamelonnée, à sillon des plus accusés. — — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* occupant le centre d'une faible dépression où il est fort apparent. — *Peau :* ferme, épaisse, lisse, à fond blanc verdâtre ou jaunâtre, amplement lavée et tachetée de pourpre à l'insolation. — *Chair :* blanche nuancée de jaune pâle, fine, compacte, non fondante, et sanguinolente auprès du noyau. — *Eau :* très-abondante et sucrée, sensiblement vineuse, possédant une légère saveur musquée qui la rend fort agréable. — *Noyau :* complétement adhérent, petit, ovoïde, courtement mucroné, aux joues renflées, à l'arête dorsale peu ressortie.

Pêche Brugnon Violet musqué.



MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Voilà, je crois, le père de tous nos Brugnons, et qui du reste est connu chez nous depuis 1500. Le Lectier le cultivait à Orléans vers 1590, et l'inscrivait en 1628 au *Catalogue* général de son immense verger (p. 30), sous ce nom : « BRIGNONS MUSQUÉS DE BEARN. » Est-ce, pour lors, à supposer qu'il soit originaire de nos frontières pyrénéennes?... Je ne voudrais pas l'affirmer. Je dirais plutôt, vu son appellation spécifique primitive, que la Provence, où l'on trouve Brignoles, en latin *Broniolacum, Brinonia,* peut avoir été son berceau, et de là qu'il se propagea dans nos provinces méridionales, notamment en Béarn, contrée de laquelle il vint sans doute à le Lectier, qui fit, pendant plus de quarante ans, de pressants appels à tous les amateurs de fruits, pour enrichir de nouveautés ses collections. Et chacun sait que le Midi de la France est la terre de prédilection du Brugnonier; ses produits y acquièrent grosseur et bonté inconnues ailleurs; de même aussi les Nectarines et les Pavies. Mais avant 1676 ce Brugnon Violet musqué, grâce aux soins coûteux dont l'entourait la Quintinye, dans le potager de Louis XIV à Versailles, ne devait pas y perdre toutes ses qualités, puisque l'éminent arboriste en a hautement fait l'éloge :

« Le *Brugnon Violet*..... est un fruit qu'on peut porter assez loin sans courre aucun risque de le gâter. J'en fais un cas tres-particulier, quand on luy donne le temps de meurir si fort qu'il en devienne un peu ridé; pour lors, en vérité, il est admirable. La chair en est assez

tendre, ou tout au moins n'est point dure ; elle est assez teinte autour du noyau ; l'eau et le goût en sont enchantez ; tant de bonnes qualitez doivent justifier mon choix.... » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, pp. 439-440.)

Observations. — Comme la Quintinye vient de le dire, ce Brugnon veut mûrir sur l'arbre, et c'est seulement quand il s'en détache de lui-même, qu'on peut être certain qu'il a bien toute la saveur musquée qui le rend si délicat. Mais cette saveur s'accroît encore, quand, après l'avoir cueilli, on le laisse deux ou trois jours au fruitier. Il est également très-bon en compotes. — Bosc lui donnait en 1809 le synonyme pêche *Muscate d'Hiver*, que nous avons reproduit, en nous réservant, toutefois, d'expliquer ici qu'il ne répond aucunement à l'époque où se mange le Brugnon Violet musqué, dont la maturation a lieu commencement et courant de septembre.

PÊCHE BRUGNON VIOLET PANACHÉ. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON VIOLET TARDIF. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE BRUGNON VIOLET TRÈS-TARDIF. — Voir *Nectarine Violette tardive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE BRUGNON DE ZELHEM. — Synonyme de *Nectarine Hâtive de Zelhem*. Voir ce nom.

PÊCHE BUCKINGHAM MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHES : DE BURAI, ——— } Synonymes de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

— DE BURAT, ———

PÊCHE BURDINER. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHE DE BURE. — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE DE BURE PRÉCOCE. — Synonyme de pêche *Sanguine*. Voir ce nom.

PÊCHE DE BURE TARDIVE. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

C

Pêche CALANDE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

---

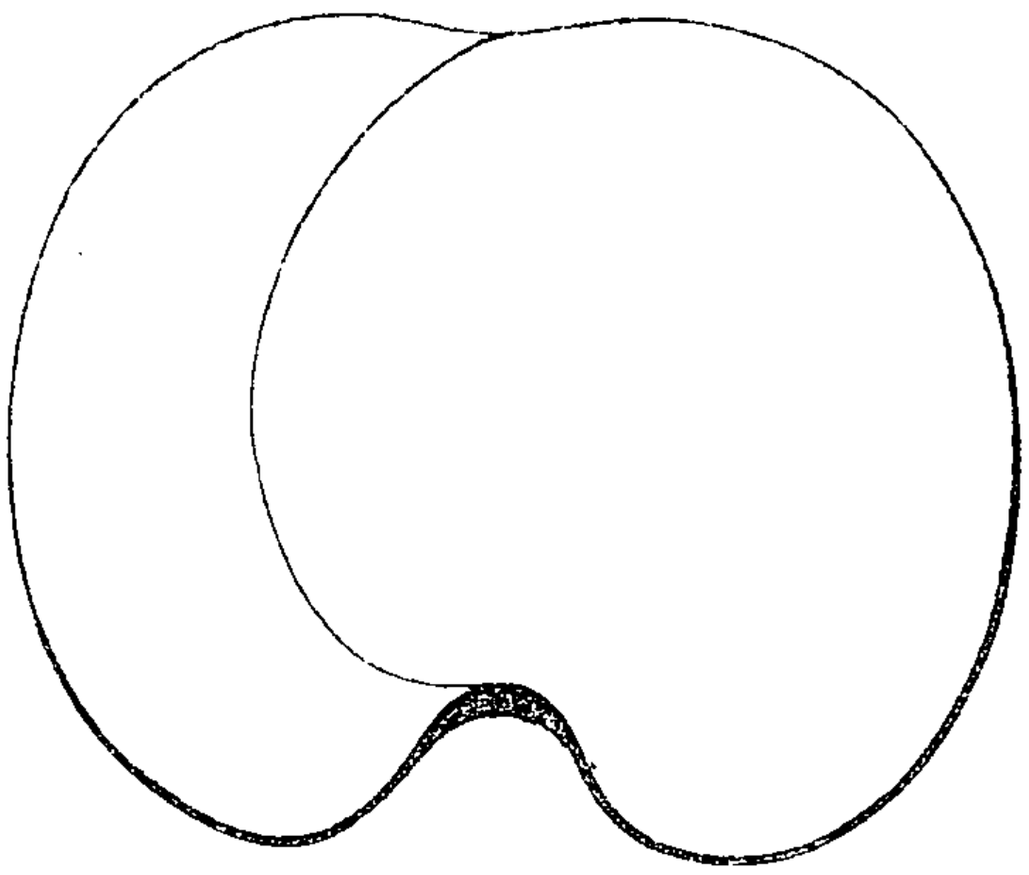
23. Pêche CANARY.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, longs et grêles, non géniculés, vert herbacé à l'ombre, brun-roux clair au soleil et couverts d'exfoliations épidermiques. — *Lenticelles :* rares, blanches, arrondies. — *Coussinets :* presque aplatis. — *Yeux :* flanqués souvent de boutons à fleur et légèrement écartés du bois, assez gros, ovoïdes-pointus, aux écailles grises, duveteuses et entr'ouvertes. — *Feuilles :* abondantes, grandes, vert luisant en dessus, vert clair en dessous, lancéolées-élargies, assez courtement acuminées en vrille, planes et régulièrement dentées. — *Pétiole :* long, peu nourri, vert jaunâtre, à cannelure large et profonde. — *Glandes :* petites, globuleuses, placées à la base de la feuille ou sur le pétiole. — *Fleurs :* moyennes, d'un beau rose.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Pour activer sa végétation, l'amandier est le sujet qu'on doit lui donner; quant à la forme sous laquelle il se développe et fructifie le mieux, c'est l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, irrégulière et bossuée, très-rarement mamelonnée au sommet, à sillon faiblement accusé. — *Cavité caudale :* des plus développées. — *Point pistillaire :* très-petit et presque toujours fortement enfoncé. — *Peau :* fine et tenant bien à la chair, excessivement duveteuse, à fond jaune-soufre légèrement lavé de rose pâle sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* jaune, fibreuse, ferme quoique fondante, peu sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* abondante, fraîche, sucrée et acidulée, savoureuse. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, bien bombé, ayant la pointe terminale



assez forte et l'arête dorsale modérément saillante.

MATURITÉ. — Commencement d'août.

QUALITÉ. — Première, et quelquefois deuxième.

Historique. — Contrairement au dire de M. Mas (*Verger,* t. VII, p. 107), qui la fait naître chez Thomas Rivers, pépiniériste à Sawbridgeworth, près Londres, cette pêche, dont le nom [*canary,* serin] indique la couleur, est originaire des Etats-Unis, où dès 1854 Elliott la décrivit dans son *Fruit book* (p. 291). Downing, en 1869, la mentionnait également (p. 602); mais si ces pomologues ont eu soin de déclarer qu'elle appartenait à leur pays, il leur reste encore à signaler son obtenteur, puis la date et le lieu de l'obtention.

PÊCHE CARDINAL FURSTEMBERG. — Synonyme de pêche *Sanguine*. Voir ce nom.

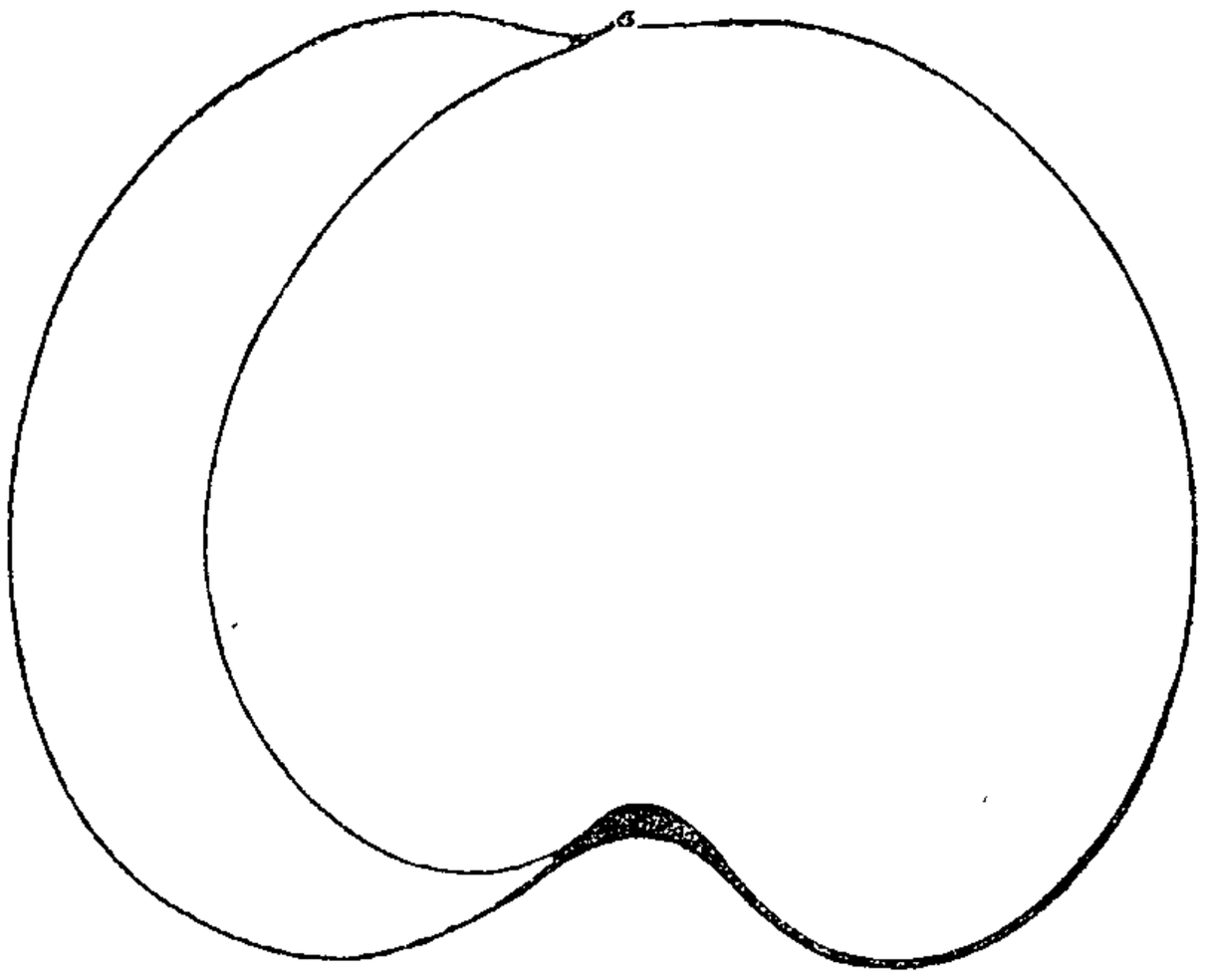
---

24. PÊCHE CARDINALE.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, gros, peu longs, légèrement flexueux, très-exfoliés à la base, rugueux au sommet, d'un vert olivâtre sur le côté de l'ombre, et lie-de-vin à l'insolation, où ils sont en outre parsemés de taches noirâtres. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* bien développés et se prolongeant latéralement en arêtes. — *Yeux :* généralement accompagnés de boutons à fleur, rapprochés du bois, volumineux, ovoïdes ou ellipsoïdes, à écailles quelque peu duveteuses, noirâtres et mal jointes. — *Feuilles :* abondantes, petites ou moyennes, vert brillant en dessus, vert clair en dessous, lancéolées-élargies, très-longuement acuminées en vrille, canaliculées et contournées, régulièrement bordées de dents qui chacune sont surmontées d'un cil marron. — *Pétiole :* gros, long, à cannelure large mais peu prononcée, vert en dessus et rouge violâtre en dessous, dans toute la longueur de la feuille. — *Glandes :* grosses, réniformes, collées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, d'un rose assez intense.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — D'une vigueur modérée, il n'en fait pas moins sur amandier, franc ou prunier, de beaux et productifs plein-vent; l'espalier lui est très-avantageux.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* oblongue ou globuleuse, à peine mamelonnée, à sillon bien apparent, particulièrement sur l'une des faces. — *Cavité caudale :* très-développée. — *Point pistillaire :* placé dans une faible dépression. — *Peau :* épaisse, difficile à

enlever, excessivement duveteuse, carmin foncé sur le côté de l'ombre et violet noirâtre sur celui de l'insolation. — *Chair :* dure et filamenteuse, violet terne sous la peau et près du noyau, sanguinolente au centre avec quelques éclaircies d'un blanc verdâtre. — *Eau :* assez abondante, légèrement acidulée, plus ou moins sucrée, ayant un arrière-goût herbacé. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, peu bombé, à l'arête dorsale large mais émoussée.

MATURITÉ. — Commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième comme fruit à compote, mais troisième comme fruit à couteau.

Historique. — Duhamel, en 1768, fut le premier auteur qui signala cette pêche, si souvent confondue avec la Sanguine, longtemps surnommée, et de nos jours encore, *Cardinal Furstemberg,* ainsi que nous le démontrerons plus loin, quand viendra le rang alphabétique de ce dernier fruit. Sous-variété de la Sanguinole, qu'elle surpasse généralement en grosseur, la Cardinale apparut vers 1760, mais ne fut pas très-appréciée, il le faut croire, puisque nos pomologues s'en sont à peine occupés depuis. Et de fait, ce n'est qu'une pêche de deuxième qualité, dont le plus grand mérite consiste à mûrir en octobre, et à pouvoir être mangée crue ou cuite. Son nom vient de la couleur pourpre particulière à sa chair et à sa peau. En 1846, Poiteau (*Pomologie française,* t. I[er]) l'a figurée et caractérisée fort exactement; toutefois il n'eût pas dû lui donner le synonyme pêche *Betterave,* applicable aux seules variétés Sanguine et Sanguinole. M. Carrière (*Jardin fruitier du Muséum,* t. VII), qui aussi l'a décrite et représentée, nous la montre, lui, sous un volume si considérable, que nous eussions hésité à la reconnaître, sans le texte très-clair et très-complet accompagnant la gravure.

PÊCHE CARDINALE DE FURSTEMBERG. — Synonyme de pêche *Sanguine.* Voir ce nom.

PÊCHES : CARDINALE TARDIVE, ——— } Synonymes de pêche *Sanguinole.* Voir ce nom.

— CAROTTE, ———

PÊCHES : CATHARINE, ——— } Voir pêche *Catherine verte,* au paragraphe OBSERVATIONS.

— CATHARINEN-HÄRTLING, ———

— CATHERINE D'ANGLETERRE, ———

25. PÊCHE CATHERINE VERTE.

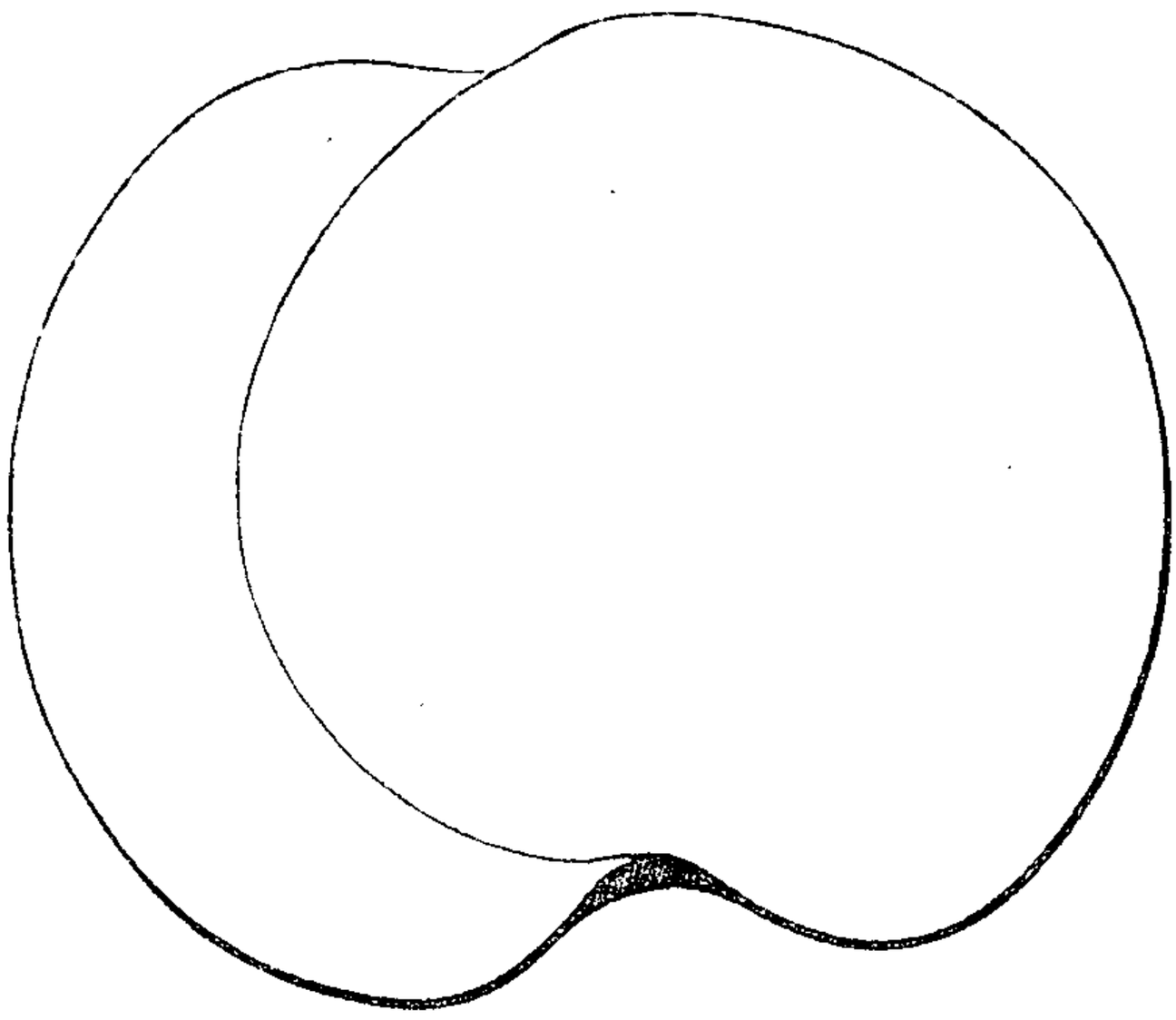
Synonyme. — *Pêche* GREEN CATHARINE (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 616; et 1869, pp. 614-615).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, longs, grêles, non géniculés, exfoliés à la base, d'un jaune verdâtre à l'ombre et d'un rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, grises, arrondies. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* écartés du bois, ovoïdes-obtus, aux écailles brunes, cotonneuses et mal soudées. — *Feuilles :* abondantes, assez grandes, vert jaunâtre en dessus, jaune blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, très-longuement acuminées, gaufrées au centre, largement dentées et crénelées. — *Pétiole :* épais et court, rigide, carminé en dessous, à cannelure très-accusée. — *Glandes :* petites, globuleuses. — *Fleurs :* petites, rose intense.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Pour en obtenir un bon résultat comme végétation et production, il faut lui donner l'espalier et de préférence le greffer sur amandier, sujet qui le rend beaucoup plus vigoureux.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, irrégulière, non mamelonnée, sensiblement plus large que haute, à sillon assez apparent, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* vaste et profonde. — *Pointpistillaire :* très-enfoncé. — *Peau :* fine et s'enlevant bien, assez duveteuse, vert blanchâtre sur la face placée à l'ombre, blanc jaunâtre à l'insolation, où elle est en outre lavée de carmin velouté. — *Chair :* blanc verdâtre, fondante, légèrement filamenteuse, rosée au centre. — *Eau :* excessivement abondante, fort sucrée, acidule, à saveur délicatement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde-arrondi, faiblement bombé, très-rustiqué, ayant la pointe terminale peu longue et l'arête dorsale assez saillante.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La pêche Catherine verte me fut envoyée des Etats-Unis en 1858, par le pépiniériste P. J. Berckmans, d'Augusta (Géorgie), contrée où sa culture est fort commune. Downing, le plus accrédité des pomologues américains,

l'a décrite depuis longtemps, mais n'ayant pu découvrir encore de quel lieu elle est sortie, il la déclare « d'origine inconnue; » ce que, nécessairement, nous faisons aussi.

Observations. — Il existe chez les Anglais un *Pavie Catherine* remontant pour le moins à 1720, et que les Chartreux, de Paris, reçurent de Londres vers l'an 1770, ainsi qu'ils le constatent dans leur *Catalogue de 1775*. Presque tous les synonymes de ce Pavie pouvant amener quelque confusion entre lui et la pêche ici caractérisée, nous allons les reproduire : PAVIE BELLE-CATHERINE (les Chartreux, *Catalogue de 1775*, p. 13). — PAVIE SAINTE-CATHERINE (*Id. ibid.*). — PÊCHE CATHARINE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 73, n° 37). — PÊCHE CATHARINEN-HÄRTLING (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 307, n° 40). — PÊCHE DOCTOR COOPER (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 283). — PÊCHE CATHERINE D'ANGLETERRE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 216, n° 99). — PÊCHE BELLE-CATHERINE (*Id. ibid.*). — PÊCHE CONGRESS (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 603). Ceux donc qui maintenant voudraient essayer de retrouver ce Pavie, dont l'introduction dans nos jardins date seulement d'un siècle, nous l'avons déjà dit, le pourront alors avec plus de facilité; les synonymes et les ouvrages que nous venons de citer, leur aplanissent bien des obstacles. Ajoutons que le Pavie Catherine, ou Belle-Catherine, a de petites fleurs, des glandes réniformes, et qu'il eut pour premier descripteur, à Londres en 1729, Batty Langley (*Pomona*, p. 107, pl. 33, fig. 6).

PÊCHER CATROS. — Synonyme de pêcher *Pleureur*. Voir ce nom.

---

26. PÊCHE CÉCILE MIGNONNE.

Description de l'arbre. — *Bois* : faible. — *Rameaux* : peu nombreux, étalés, courts et grêles, géniculés, exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre et rouge terne au soleil. — *Lenticelles* : rares, petites, arrondies. — *Coussinets* : aplatis et formant arête sur les côtés. — *Yeux* : flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, gros ou volumineux, coniques, très-cotonneux, aux écailles brunes et assez mal soudées. — *Feuilles* : peu nombreuses, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales, très-longuement acuminées, bordées régulièrement de dents aiguës qui chacune sont munies à leur sommet d'un cil noirâtre. — *Pétiole* : bien nourri, court et rigide, rosé en dessous, à cannelure étroite et peu profonde. — *Glandes* : petites et globuleuses. — *Fleurs* : grandes, d'un rose tendre.

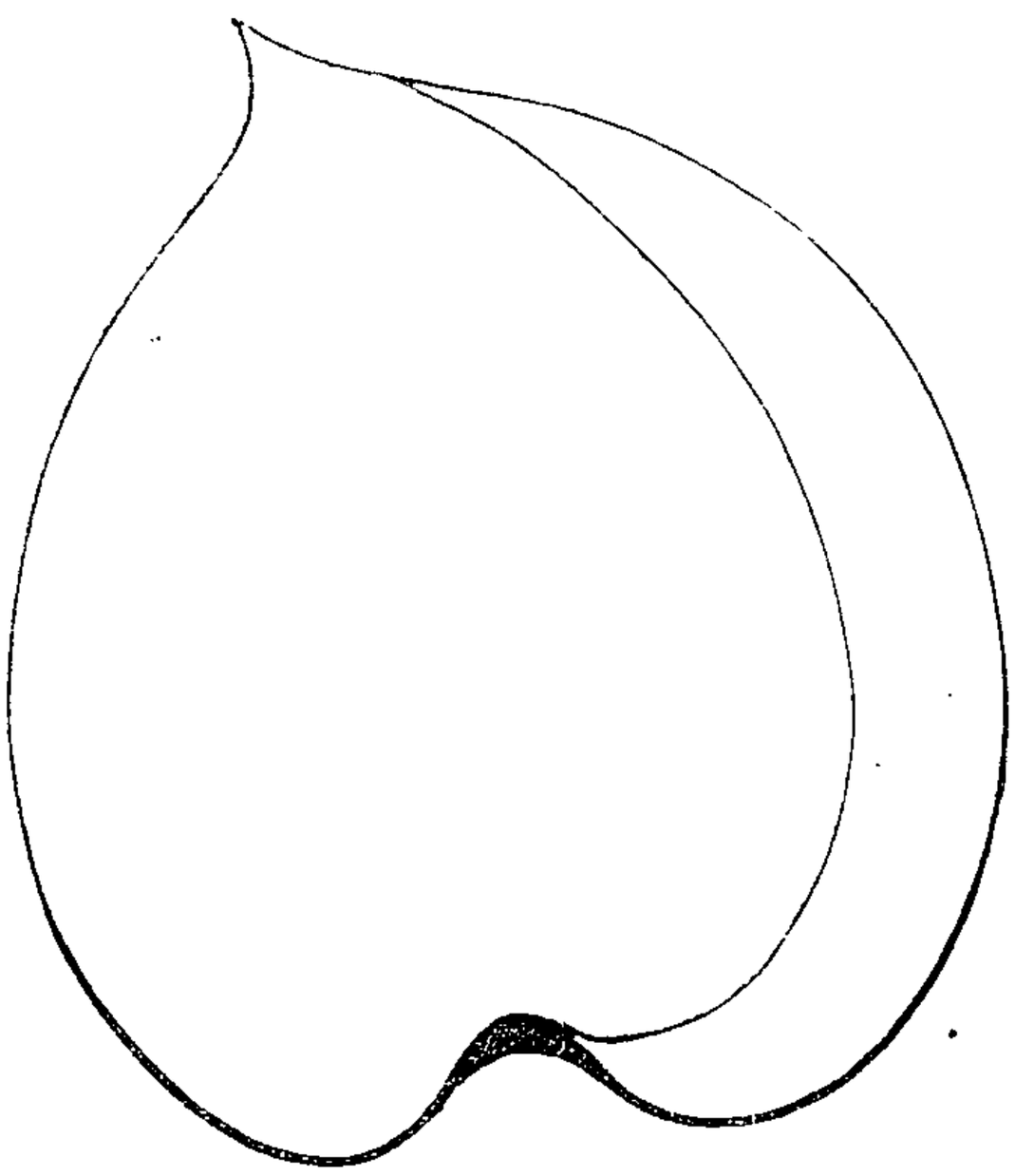
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il prospère non moins bien en plein-vent, qu'en espalier, et se greffe indistinctement sur prunier de Damas noir, Mirobolan, franc et amandier.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne et souvent plus considérable. — *Forme* : ovoïde, irrégulière et contournée, ayant le sommet fortement mucroné

et le sillon très-accusé. — *Cavité caudale :* assez développée. — *Point pistillaire :* petit et saillant. — *Peau :* mince, se détachant assez bien de la chair, finement duveteuse, à fond blanc jaunâtre, admirablement ponctuée, fouettée et lavée de carmin velouté sur la face exposée au soleil. — *Chair :* blanchâtre, des plus fondantes, non filamenteuse, légèrement rosée autour du noyau. — *Eau :* abondante, bien sucrée, douce, savoureusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, peu bombé, à mucron et arête dorsale très-prononcés.

Pêche Cécile Mignonne.



Maturité. — Commencement du mois d'août.

Qualité. — Première.

Historique. — Rien de plus joli, de plus délicieux que cette nouvelle pêche, dont la forme elle-même plaît à l'œil par son originalité. M. Charles Buisson, de la Tronche, près Grenoble (Isère), en est l'heureux obtenteur ; il la gagna de semis en 1863 et nous l'offrit en 1865. Depuis lors, presque seul à la posséder, nous nous sommes efforcé de la faire connaître partout ; aussi la multiplions-nous maintenant assez abondamment ; et, certes, jamais fruit ne mérita mieux d'être propagé. Soumise au Congrès en 1865 et 1868, ainsi que diverses autres pêches appartenant au même semeur, elle ne put recevoir l'appui de cette Société, pour des motifs déjà rapportés par nous, dans l'Historique de la pêche Admirable Saint-Germain (p. 43). Espérons néanmoins que son avenir n'en sera pas trop compromis.

---

27. Pêche CÉLESTIN PORT.

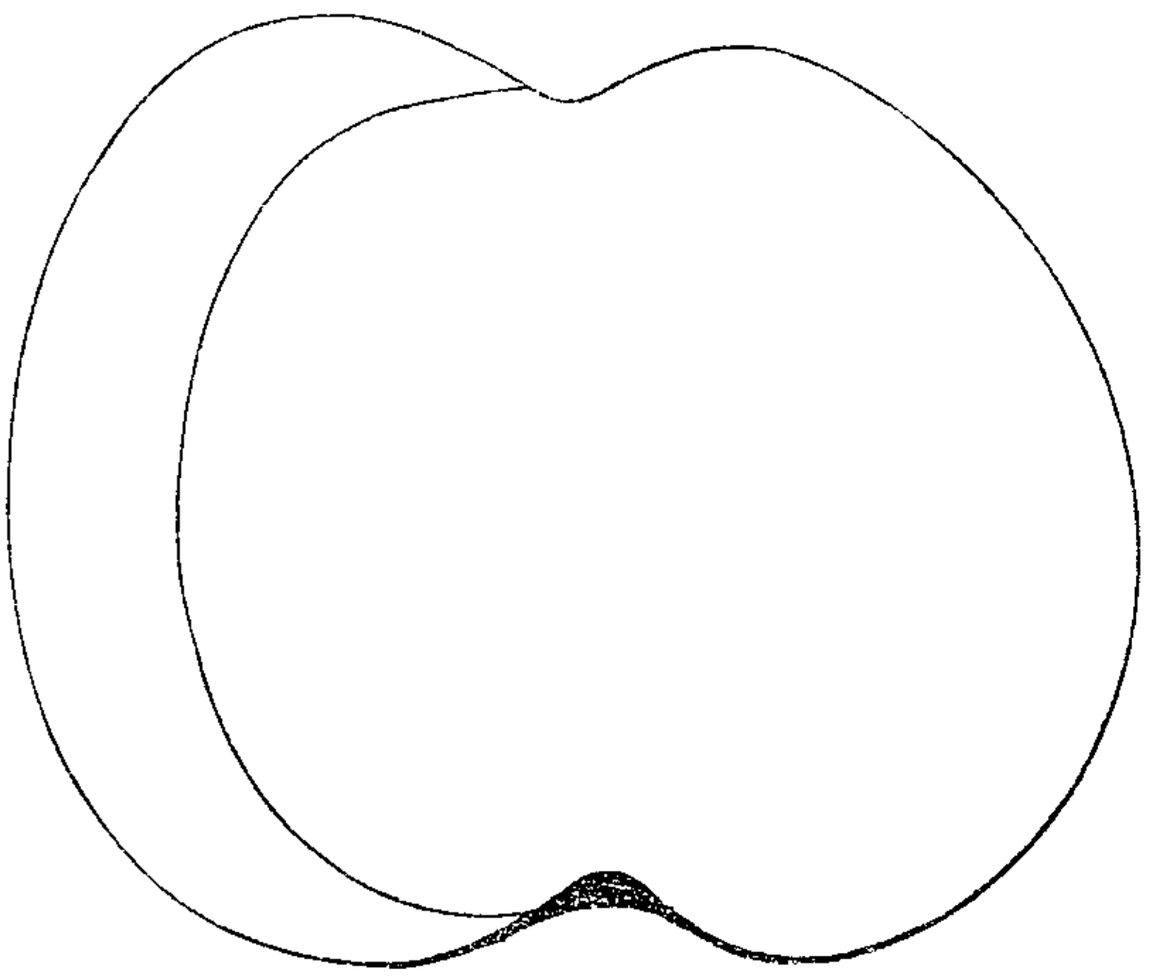
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, de moyenne grosseur, largement exfoliés à la base, jaune verdâtre à l'ombre, rouge carminé au soleil. — *Lenticelles :* assez rares, grandes et arrondies. — *Coussinets :* saillants, formant arête sur les côtés. — *Yeux :* sensiblement écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, à écailles roussâtres, cotonneuses et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, assez grandes, vert-pré en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, très-régulièrement et très-finement dentées. — *Pétiole :* court et épais, rigide, sanguin, à cannelure large et profonde. — *Glandes :* très-petites et globuleuses. — *Fleurs :* moyennes, d'un rose foncé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Cet arbre se greffe sur toute espèce de sujets, et le plein-vent lui convient non moins bien que l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, comprimée aux deux pôles, non mamelonnée, inéquilatérale, à sillon étroit et peu profond. — *Cavité caudale :* modérément développée. — *Point pistillaire :* placé dans une vaste dépression. — *Peau :* épaisse, dure et rugueuse, s'enlevant difficilement; couverte d'un duvet court, fin et très-épais, elle est jaune verdâtre sur le côté de l'ombre et d'un rouge sombre à l'insolation. — *Chair :* blanche, compacte mais bien fondante, rosée autour du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, très-sucrée, vineuse, possédant un parfum exquis.— *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde-arrondi, bombé à son milieu, fortement rustiqué, ayant le mucron raccourci et l'arête dorsale peu saillante.

Pêche Célestin Port.



MATURITÉ. — Derniers jours d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est un gain poussé spontanément à Angers, en 1863, chemin de Saint-Léonard, dans le jardin de M. Célestin Port, archiviste de Maine-et-Loire et ancien élève de l'Ecole des Chartes. L'arbre se mit à fruit en 1870. Deux ans plus tard, appelé à juger ses produits, je trouvai la nouvelle variété si parfaite, que, voulant la propager, je lui donnai le nom de son propriétaire, auquel de nombreux ouvrages — le *Dictionnaire historique* de notre département, surtout, honoré par l'Académie du grand prix Gobert en 1877 — ont acquis, avec les distinctions les mieux méritées, une flatteuse célébrité.

PÊCHES : CERISE, — CERISE A CHAIR BLANCHE, } Synonymes de *Nectarine-Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHER CHANCELIER A GRANDES FLEURS. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHER CHANCELIER A PETITES FLEURS. — Voir pêche *Chancelière*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

28. PÊCHE CHANCELIÈRE.

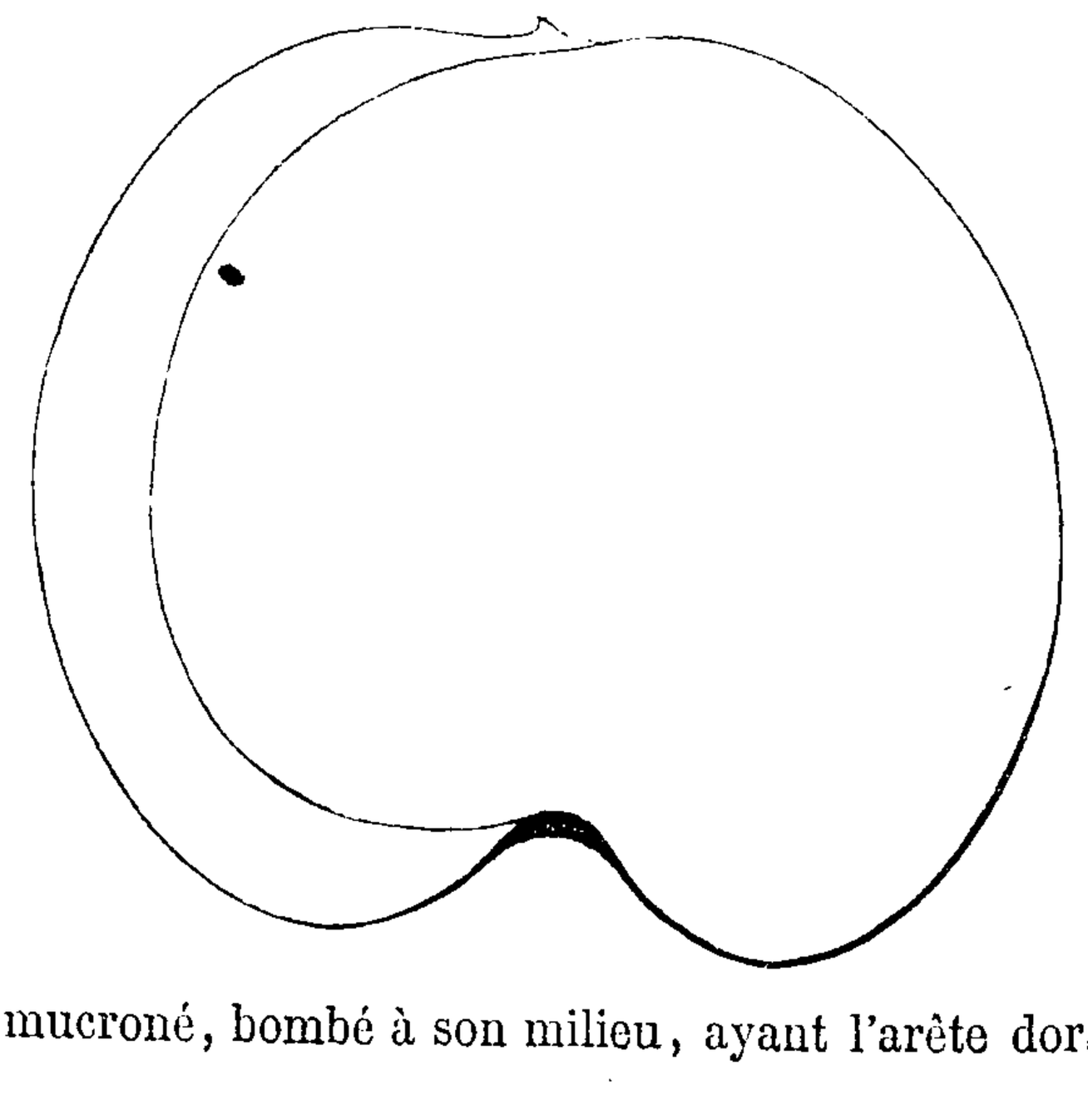
Synonymes. — *Pêches :* 1. VÉRITABLE CHANCELLIÈRE A GRANDE FLEUR (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. II, p. 23). — 2. CHANCELLOR (Miller, *the Gardener's and Botanist's Dictionary,* 1768, nº 14; — et Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden,* 1831, p. 255, nº 22). — 3. PÊCHER CHANCELIER A GRANDES FLEURS (de Grâce, *le Bon-Jardinier,* 1785, p. 132). — 4. CHANCELLERIE (Alletz, *Dictionnaire du cultivateur,* 1785, t. II, p. 169). — 5. BUCKINGHAM (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde,* 1841, t. III, p. 286, nº 14). — 6. EDGARD'S LATE MELTING (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London* 1842, p. 111, nº 8). — 7. LATE CHANCELLOR (*Id. ibid.*). — 8. NOISETTE (*Id. ibid.*). — 9. STEWARD'S LATE GALANDE (*Id. ibid.*). — 10. COLONEL AUSLEYS (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* 1849, p..472, nº 6). — 11. VÉRITABLE CHANCELLERIE (Couverchel, *Traité des fruits,* 1852, p. 409). — 12. SCHÖNE KANZLERIN (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 198, nº 21). — 13. COLONEL ANSLEY'S (Robert Hogg, *the Fruit manual,* 1862). — 14. BARRINGTON (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits,* 1865, t. I, pp. 76-78). — 15. MIGNONNE BOSSELÉE (*Id. ibid.*). — 16. BELLE-BEAUTÉ (Congrès pomologique, *Pomologie de la France,* 1872, t. VI, nº 25).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, gros, assez longs, non géniculés, exfoliés à la base, très-lisses au sommet, vert clair à l'ombre, rouge vineux au soleil. — *Lenticelles :* rares, de grandeur variable, arrondies, d'un rouge sanguin pour la plupart. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* parfois accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, coniques-pointus, duveteux, aux écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles :* abondantes et grandes, vert sombre lavé de jaune-paille en dessus, vert clair en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, régulièrement bordées de dents très-fines, qui toutes sont surmontées d'un cil marron. — *Pétiole :* gros, court, rigide, à cannelure large et profonde. — *Glandes :* petites, globuleuses, brun-roux, attachées sur le pétiole. — *Fleurs :* grandes et d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Il est trop chétif et trop fertile pour le destiner au plein-vent, l'espalier seul peut lui convenir.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* arrondie ou légèrement oblongue, rarement très-mamelonnée au sommet, à sillon généralement peu marqué. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* mince et très-duveteuse, quittant assez difficilement la chair, vert clair jaunâtre sur le côté de l'ombre, et plus ou moins ponctuée et lavée de rouge terne sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, fondante, fine, teintée de rose auprès du noyau. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidule, très-savoureusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, courtement mucroné, bombé à son milieu, ayant l'arête dorsale modérément développée.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Merlet, qui le premier décrivit cette variété, le fit seulement en 1690, dans la troisième édition de son *Abrégé des bons fruits;* vainement on compulserait donc les deux autres, celles de 1667 et de 1675, elle n'y est même pas nommée. Notre vieux pomologue, en parlant du nouveau pêcher, eut soin d'en indiquer la provenance :

« La Pesche *Chancelière* — dit-il — est une espece de Chevreuse qui est la plus grosse et la meilleure de toutes, et vient tres-bien en plein vent *dans le jardin du Chancelier Seguier, où elle a pris son origine* d'un noyau de la Pesche Chevreuse ordinaire. » (Page 23.)

La date de l'obtention manque, il est vrai, mais on peut aisément y suppléer. Pierre Seguier, chancelier de France sous Louis XIII et Louis XIV, mourut à Paris en 1672; or, ce dut être vers 1670 ou 1671 que fut gagné ce pêcher, puisque Merlet, qui habitait la Capitale et appartenait à la noblesse, ne le connaissait pas encore en 1667, et trop peu sans doute en 1675, pour déjà le recommander.

Observations. — Nombre d'erreurs ont été commises à l'égard de cette variété; la nôtre se rapporte bien à celle de Merlet, de Duhamel, de Poiteau, de Mortillet (p. 76, n° 5) et du Congrès pomologique. Les pères Chartreux ayant décrit en 1736 (p. 6) une Chancelière *à petites fleurs,* ont beaucoup contribué à jeter la confusion dans ce sujet. C'est pourquoi Duhamel, afin qu'on ne pût s'y tromper, qualifiait, en 1768, de « VÉRITABLE CHANCELLIÈRE A GRANDE FLEUR » la pêche qu'il figurait et décrivait, puis faisait remarquer que « Dans plusieurs jardins on « trouvait POUR LA CHANCELLIÈRE une variété qui a la *fleur petite* et le fruit un peu « plus rond et moins hâtif. » (Pages 23-24.) De nos jours la même confusion, généralement, règne encore; aussi est-il très-regrettable que M. Paul de Mortillet, loin de chercher à la diminuer, vienne l'accroître en substituant dans ses *Meilleurs fruits* (1865, t. I, p. 76, n° 5) le nom de MIGNONNE BOSSELÉE à celui de Chancelière à grandes fleurs, pour donner à la *fausse* variété, celle à petites fleurs, des Chartreux, le nom, précisément, de pêche Chancelière (p. 139, n° 24). — En 1771 le Hollandais Herman Knoop croyait, sans vouloir l'assurer, que la Chancelière portait chez lui les dénominations pêche *Montagne double* et pêche *de Portugal.* Il eut raison, toutefois, de ne pas l'affirmer, puisque ces fruits étaient, expliquait-il, « à chair adhérente au noyau. » Il devient donc difficile, aujourd'hui, de reconnaître la Double-Montagne, dite aussi *Grosse-Montagne précoce,* pêche *de Lambert* et pêche *de Montauban,* puisque Knoop classe la sienne parmi les Pavies, et que maints pomologistes font partie de ces divers noms synonymes de Grosse-Madeleine, variété qui souvent même, à son tour, est prise tantôt pour la Madeleine blanche, tantôt pour la Madeleine de Courson!!

PÊCHES : CHANCELLERIE, — CHANCELLOR, ——— } Synonymes de pêche *Chancelière.* Voir ce nom.

PÊCHE DE CHANG-HAÏ. — Synonyme de *Pavie de Chang-Haï.* Voir ce nom; voir aussi pêche *de Syrie,* au paragraphe OBSERVATIONS.

---

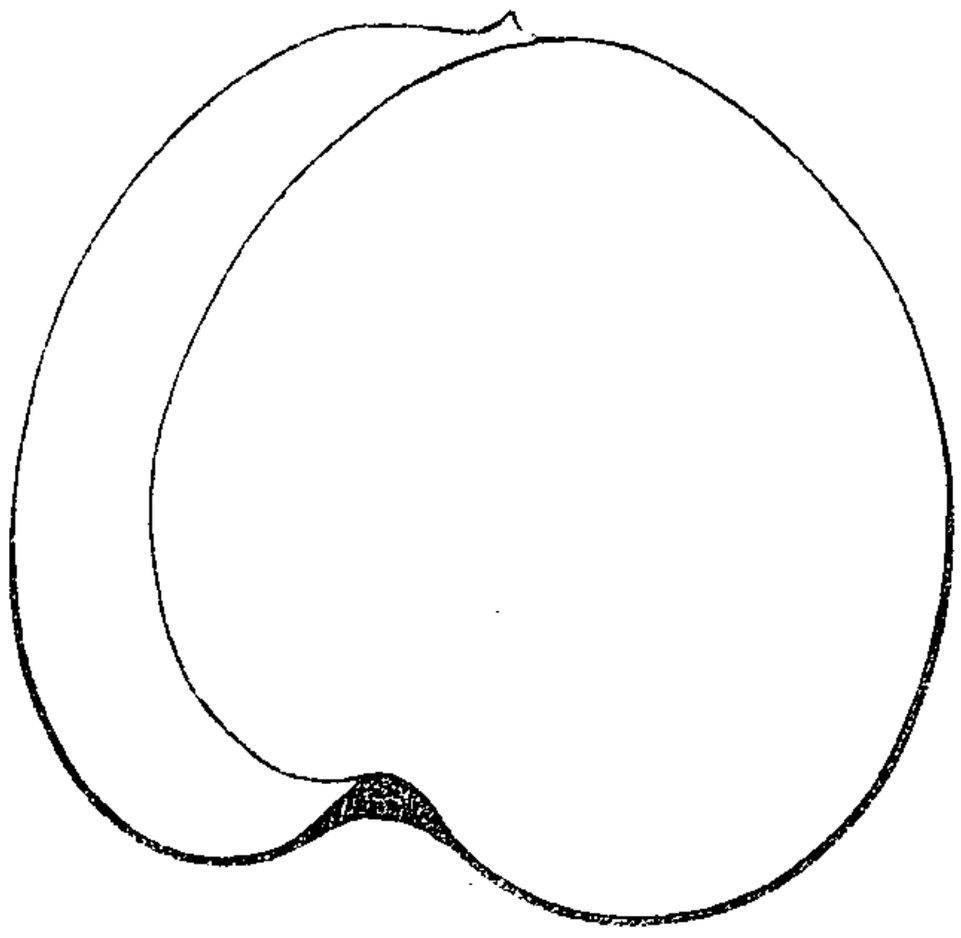
29. PÊCHE CHARLES RONGÉ.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, longs, gros, légèrement flexueux, quelque peu exfoliés à la base, d'un beau vert sur le côté de l'ombre et d'un rouge sombre à l'insolation. — *Lenticelles :* assez abondantes, de grandeur variable, roussâtres, arrondies. — *Coussinets :* presque plats, mais se prolongeant latéralement en arête prononcée. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, rapprochés du bois, gros, ovoïdes-obtus, un peu cotonneux, ayant les écailles noires et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert clair en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, dentées et surdentées en scie. — *Pétiole :* très-nourri, long, carminé en dessous, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* très-petites, globuleuses, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa rapide croissance sur amandier, prunier et franc, permet de l'y élever pour l'espalier, forme sous laquelle il devient très-beau; mais on peut aussi en faire des plein-vent fort convenables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou sphérique, inéquilatérale, à peine mamelonnée au sommet, à sillon très-marqué. — *Cavité caudale :* assez vaste. — *Point pistillaire :* saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* épaisse, quittant bien la chair, des plus duveteuses, à fond blanc jaunâtre, ponctuée de rose sur la face placée à l'ombre et lavée de rouge-lie-de-vin sur celle qui regarde le soleil. — *Chair :* blanc verdâtre, assez ferme, non sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, plus ou moins bien parfumée. — *Noyau :* adhérant légèrement à la chair par quelques filaments, moyen, ovoïde-allongé, à peine bombé, ayant l'arête dorsale vive et toujours excessivement ressortie.



MATURITÉ. — Vers le milieu d'août.

QUALITÉ. — Plutôt deuxième, que première.

Historique. — Mis au commerce en 1863 par M. Galopin, pépiniériste à Liége (Belgique), le pêcher Charles Rongé provient de cette même ville et porte le nom de son obtenteur, qui peu après la première fructification du pied-type, poussé de semis, céda audit pépiniériste le droit d'exploiter ce nouveau gain.

Observations. — En 1873 la présente variété fut décrite et figurée par M. Mas, dans *le Verger* (t. VII, p. 81, n° 39), où nous reconnaissons bien, en effet, notre arbre et notre fruit; seulement, affirmons-le : depuis quatorze ans nous voyons mûrir la pêche Charles Rongé, mais on ne l'a jamais cueillie, chez nous, ni si volumineuse, ni si savoureuse que *le Verger* la montre et la déclare.

PÊCHE CHARTREUSE (BELLE-). — Voir *Belle-Chartreuse*.

PÊCHES : CHARTREUSE JAUNE,

— DES CHARTREUX,

} Synonymes de pêche *de Syrie*. Voir ce nom.

PÊCHES CHAUVES. — Voir l'article *Brugnon, Brugnonier*.

PÊCHE DU CHEVALIER. — Synonyme de pêche *Téton de Vénus*. Voir ce nom.

PÊCHES : CHEVERUSE,

— CHEVREUSE,

} Synonymes de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

---

30. PÊCHE CHEVREUSE HATIVE.

Synonymes. — *Pêches* : 1. BELLE-CHEVREUSE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 38 ; — et la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 435). — 2. DÉLICIEUSE (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 132). — 3. CHEVREUSE (la Quintinye, *ibid.*). — 4. CHEVERUSE (Batty Langley, *Pomona*, 1729, p. 106, pl. 33, fig. 1). — 5. FAUSSE-MIGNONNE (la Bretonnerie, *l'École du jardin fruitier*, 1784, t. II, p. 384). — 6. EARLY CHEVREUSE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 72, n° 23). — 7. BELLE-CHEVREUX (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 323, n° 96). — 8. BONOUVRIER (Lepère, *Pratique raisonnée de la taille du pêcher*, 1846, p. 147). — 9. BELLE DE CHEVREUSE HATIVE (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 410). — 10. SCHÖNE PERUVIANISCHE (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1854-1860, t. VII, f^lle 1, sign. 2*). — 11. BEAUTIFUL CHEVREUSE (Dochnahl, *Obstkunde*, t. III, p. 213, n° 86). — 12. FRÜHE CHEVREUSE (*Id. ibid.*, p. 212, n° 83). — 13. FRÜHER PERUANISCHER LACK (*Id. ibid.*). — 14. PERUVIANERIN (*Id. ibid.*). — 15. SCHÖNE CHEVREUSE (*Id. ibid.*, p. 213, n° 86). — 16. SCHÖNER PERUANISCHER LACK (*Id. ibid.*).

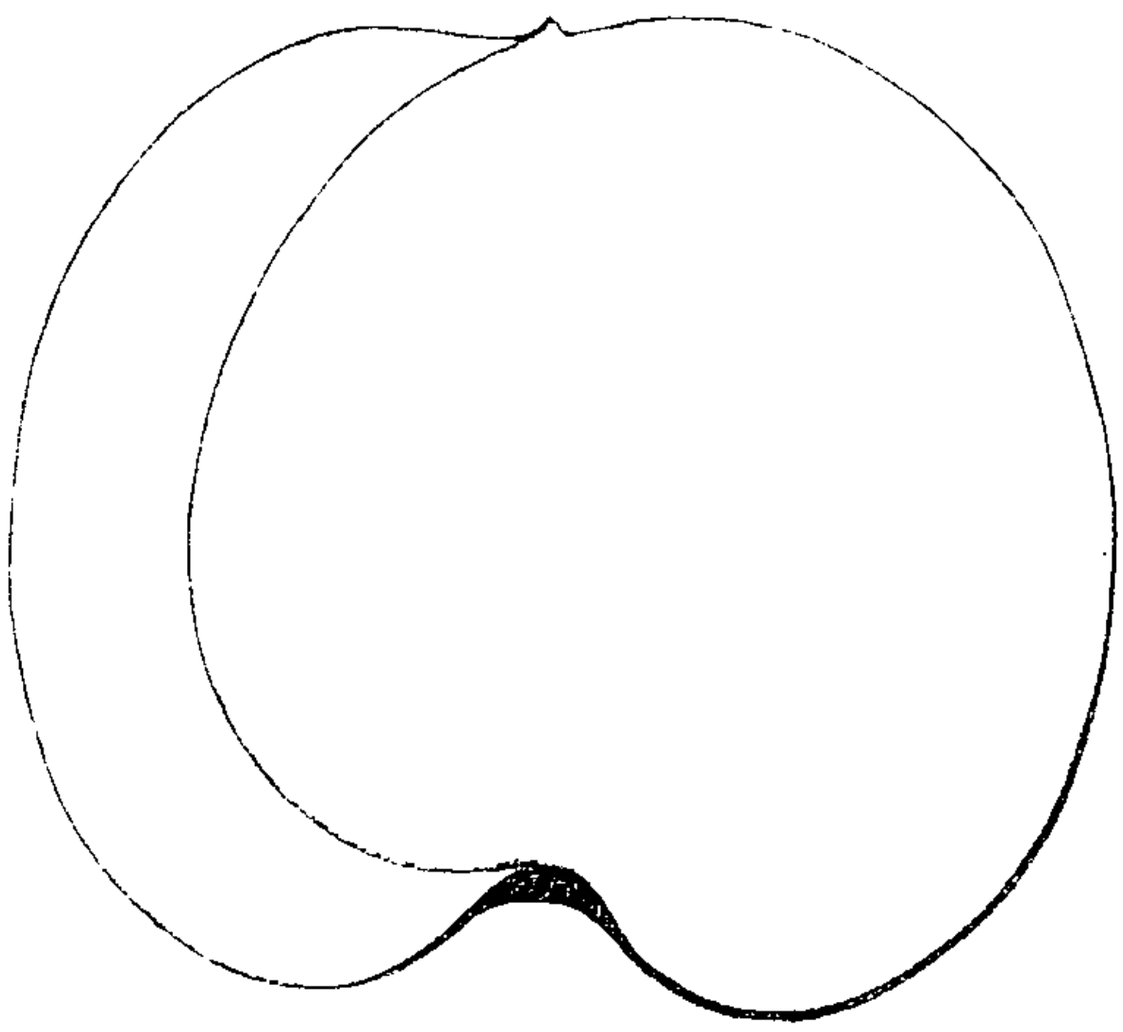
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés et légèrement arqués, gros, longs, largement exfoliés à leur base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brun terne à l'insolation. — *Lenticelles :* rares, petites, blanches, arrondies. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* accompagnés généralement de boutons à fleur, écartés du bois, gros, allongés, obtus, cotonneux, aux écailles mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes ou très-grandes, vert foncé en dessus, vert-pré en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, bordées de dents régulières que surmontent des cils noirs. — *Pétiole :* court et gros, rigide, à cannelure prononcée. — *Glandes :* la plupart réniformes et quelques-unes globuleuses, attachées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites et d'un beau rose.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — C'est un des pêchers les plus avantageux, comme végétation et production, qu'on puisse trouver pour le plein-vent ; l'espalier procure plus de volume, plus de coloration à ses fruits, mais ne leur est pas favorable quant à la maturité : il la retarde, au lieu de l'avancer.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie, régulière, très-peu mamelonnée, inéquilatérale, à sillon assez marqué. — *Cavité caudale :* de dimensions moyennes. — *Point pistillaire :* placé dans une légère dépression. — *Peau :* s'enlevant avec facilité, très-duveteuse, d'un blanc jaunâtre qui se colore de rose ou de carmin à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, faiblement marbrée de rouge pâle autour du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, vineuse, possédant une saveur fort délicate. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, fortement mucroné, bien bombé, à l'arête dorsale modérément accusée.

Pêche Chevreuse hâtive.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Nicolas de Bonnefond, en son *Jardinier français*, édition de 1665, déjà mentionnait une pêche Belle-Chevreuse, mais sans la décrire. Ce fut Merlet qui, deux ans plus tard, la caractérisa brièvement :

« La *Belle Chevreuse* — écrivit-il en 1667 — charge beaucoup, est d'un rouge fort vermeil et d'une eau fort douce et delicate; elle est longuette et assez grosse; IL Y EN A DE PLUSIEURS ESPECES. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, p. 38.)

En 1667 il aurait donc existé, suivant ce passage, « plusieurs espèces » de pêche Chevreuse?.... Non, selon moi, puisque Merlet en 1690, date de la dernière édition de sa pomologie, ne les désigne pas plus clairement, et dit aussitôt après s'être occupé de la Belle-Chevreuse : « La pesche d'Italie et la pesche Chancelière, « *sont des especes de Chevreuse;* » ce qui paraît bien expliquer les termes de 1667 : « Il y a plusieurs especes de Chevreuse. » Très-évidemment, si Merlet eût connu la Chevreuse *tardive*, il l'aurait d'autant mieux signalée, qu'elle est d'un volume considérable, et fort bonne. Mais il ne la connut pas, par cette raison que le Normand, directeur des vergers de Louis XV, fut celui qui la mit en vogue, dans le *Mercure de France* de 1735 (page 1779) ; et dès l'année suivante les Chartreux la décrivaient à leur tour dans le *Catalogue de leurs pépinières* (1736, p. 8). Au reste, ce point va être établi de façon formelle un peu plus loin, à l'article de la Chevreuse tardive. Revenons, en conséquence, à la Chevreuse hâtive, qui, nous venons de le constater, était cultivée en 1665 dans les environs de Paris, et cela depuis au moins quinze ans, on le doit croire, vu la lenteur avec laquelle s'accomplissait, en ce temps, la propagation des fruits. Et notre supposition s'accorde parfaitement avec l'histoire, car en 1650 nous étions en pleine Fronde, moment où

la célèbre duchesse de Chevreuse attirait tous les regards, occupait tous les esprits. Aussi rien n'est-il plus admissible, que de fixer à cette époque le gain de la pêche qui porte son nom, et d'ajouter : Ce fut à la belle et spirituelle duchesse — morte en 1679 — qu'on la dédia, et certes point à son mari, Claude de Lorraine, duc de Chevreuse, personnage dont la haute naissance fit le seul mérite. — Si Merlet se montra peu prolixe à l'égard de cette variété, la Quintinye, en 1686, en parla plus longuement :

« La *Belle-Chevreuse,* ou la *Chevreuse* — déclara-t-il — commence à marquer à peu près son merite, par la beauté de son nom; elle succede à la Mignonne..... et a de tres-grands avantages : premièrement elle ne le cede guères à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure (qui est un tant soit peu longuette), en chair fine et fondante, en abondance d'eau sucrée, et de bon goût; et par dessus cela elle excelle par la fecondité de son raport; ..... elle n'a d'autre défaut que celuy d'être quelquefois pâteuse, mais elle ne l'a que quand on la laisse trop meurir, ou qu'elle a été nourrie dans un fond froid et humide, ou qu'elle a rencontré un esté peu chaud, et peu sec; ..... c'est une tres-bonne espece de pêche, et la plus commune parmy les gens qui en élevent pour en vendre. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, pp. 435-436.)

Voilà bien la Belle-Chevreuse de Merlet, le fruit que nous avons décrit et figuré; mais de la Chevreuse tardive, pas un mot, un seul, dans le recueil, pourtant si complet, de la Quintinye : nouvelle preuve qu'en 1688 elle était encore à naître. Duhamel (t. II, pp. 21-23), quatre-vingts ans plus tard, s'occupa de ces deux variétés, et très-fâcheusement pour la *hâtive* ; à ce point, qu'après l'avoir caractérisée il avoue n'en vouloir certifier l'identité ; croit plutôt la devoir prendre pour cette pêche d'Italie dont Merlet a parlé ; puis enfin, de guerre lasse, présente comme pouvant être la vraie Chevreuse hâtive, une Belle-Chevreuse. Or, nous le déclarons sans hésiter, à nos yeux Duhamel ne s'est trompé ni dans l'un ni dans l'autre cas; ses deux pêches, sa Chevreuse hâtive et sa Belle-Chevreuse, nous semblent positivement le même fruit. L'auteur, du reste, n'a pu s'empêcher de faire observer « qu'aucune différence n'existait entre tous les caractères de « leur arbre. » Il ne s'ensuit pas moins, cependant, que les doutes ainsi exprimés ont jeté la confusion parmi nos pépiniéristes et nos pomologues, et qu'il devient, aujourd'hui, très-difficile de se procurer la *véritable* Chevreuse hâtive.

Observations. — Le pêcher *Bonouvrier* n'est autre que la variété Chevreuse hâtive, maintes fois nous l'avons constaté par l'arbre et par le fruit. D'aucuns l'assimilent à la variété Chevreuse *tardive*, erreur de laquelle ils reviendront, s'ils font attention que les glandes de ce dernier pêcher sont uniquement réniformes, et que ses produits, comme l'indique le qualificatif joint à leur nom, mûrissent quand ceux de l'autre sont mangés depuis quinze jours.

---

31. PÊCHE CHEVREUSE TARDIVE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. FAUSSE-POURPRÉE TARDIVE (le Normand, *Catalogue des meilleurs fruits, avec les temps les plus ordinaires de leur maturité*, inséré dans le *Mercure de France*, nº d'août 1735, p. 1779 ; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. II, p. 24). — 2. CHEVREUSE TARDIVE POURPRÉE (Chaillou, *Catalogue de ses pépinières de Vitry-sur-Seine,* 1755, p. 5). — 3. LAK (Herman Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 79). — 4. POURPRÉE VINEUSE (*Id. ibid.*). — 5. VINEUSE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 6. MAL-NOMMÉE (de Launay, *le Bon-Jardinier,* 1807, p. 141).

— 7. LATE CHEVREUSE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 73, n° 44). — 8. SPÄTE PERUVIANISCHE (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1854-1860, t. VII, f^lle^ II 1*). — 9. SPÄTE CHEVREUSE (Dochnahl, *Obstkunde*, t. III, p. 212, n° 85). — 10. SPÄTER PERUANISCHER LACH (*Id. ibid.*).

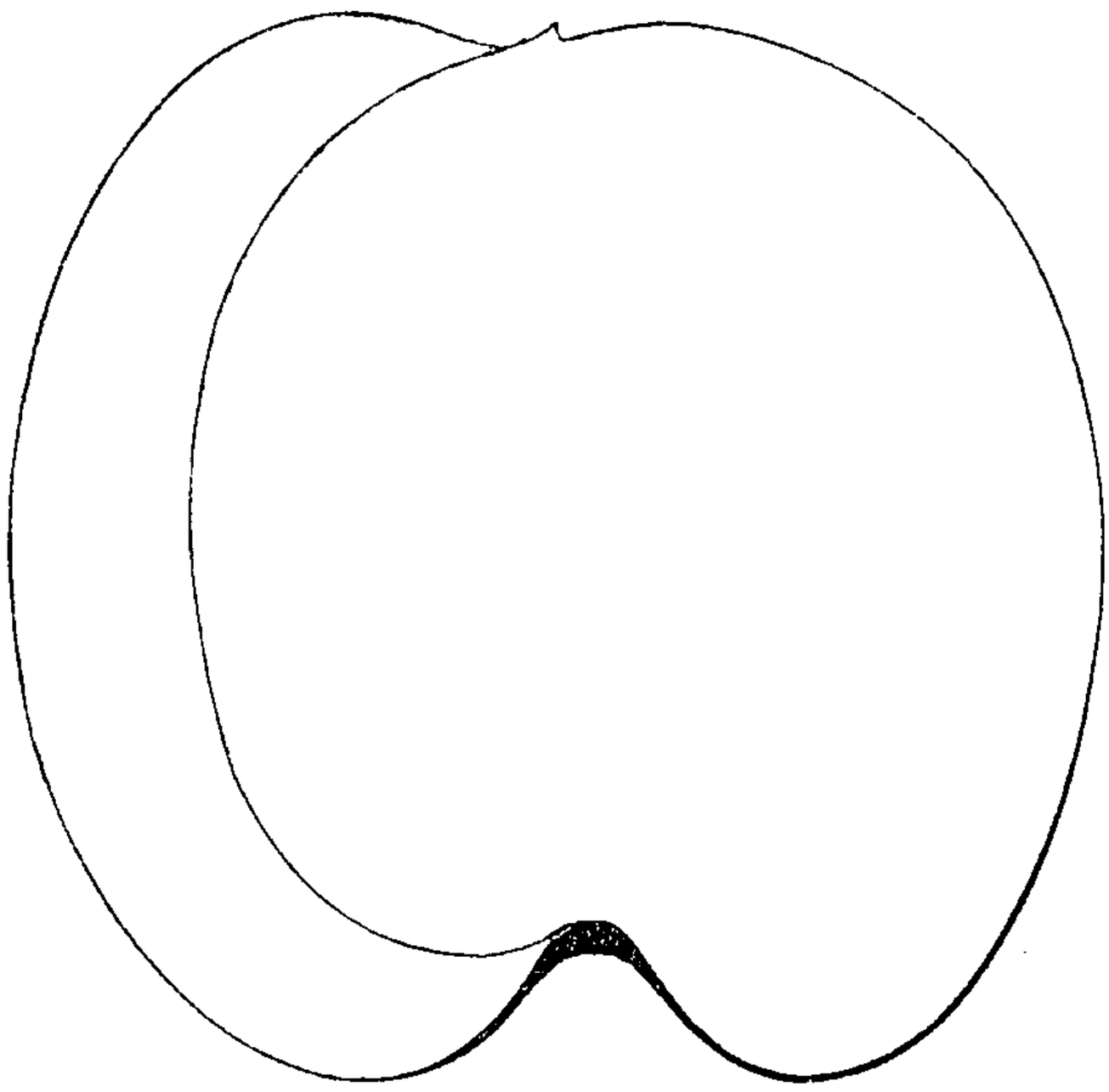
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, légèrement étalés, longs, gros, à peine géniculés, exfoliés à la base, jaune verdâtre à l'ombre, rouge terne à l'insolation, où ils sont en outre tachetés de carmin. — *Lenticelles :* clair-semées, très-petites, blanchâtres, linéaires. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* presque toujours accompagnés de boutons à fleur, faiblement écartés du bois, gros, ovoïdes-obtus, aux écailles noires et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert luisant en dessus, vert clair et mat en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, canaliculées et quelque peu contournées, à bords régulièrement dentés en scie et dont les dents sont surmontées de cils noirs. — *Pétiole :* très-nourri, de longueur moyenne, largement et profondément cannelé. — *Glandes :* grosses et réniformes. — *Fleurs :* petites, rose assez intense.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa végétation est satisfaisante sur toute espèce de sujets, mais beaucoup plus active sur amandier, aussi faut-il l'y greffer quand on le destine aux grandes formes pour l'espalier. Le plein-vent, du reste, lui serait nuisible et contribuerait à développer les progrès de la cloque ou de la gomme, maladies qui l'envahissent aisément, et font qu'il a grand besoin de l'abri du mur.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde-arrondie, très-faiblement mamelonnée, assez régulière, à sillon profond. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* enfoncé. — *Peau :* épaisse et duveteuse, quittant bien facilement la chair, jaune clair à l'ombre, jaune grisâtre à l'insolation, où elle est ponctuée de carmin et largement lavée de rouge-poupre. — *Chair :* jaune verdâtre, fine, ferme et fondante, quelque peu filamenteuse, très-sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche, vineuse et sucrée, douée d'une esquisse saveur parfumée. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde-allongé, peu bombé, longuement mucroné, ayant l'arête dorsale assez coupante mais modérément développée.

Pêche Chevreuse tardive.



MATURITÉ. — Fin septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Nous l'avons dit plus haut, à l'article Chevreuse hâtive, l'exquis et volumineux fruit que nous venons d'étudier, fut signalée par le Normand, directeur des vergers de Louis XV ; et semblable pêche était vraiment régal de roi ! Rien donc de plus naturel, que le successeur de la Quintinye l'ait précieusement cultivée. C'est seulement en 1735 qu'il la fit connaître au public, dans un *Catalogue descriptif et raisonné des meilleurs fruits*, opuscule de 44 pages, aujourd'hui presqu'oublié, quoique fort intéressant, et qu'alors inséra le *Mercure de France* (n° d'août 1735, pp. 1750-1789). La Chevreuse tardive provenait-elle des vergers royaux ?... Nous l'ignorons ; mais si nous n'avons pu le découvrir, nous pouvons du moins affirmer qu'elle remonte au plus à 1720, et que ce n'est pas elle, comme l'a dit M. Forney (1863, *Jardinier fruitier*, t. II, p. 121), que René Dahuron citait en 1696, page 146 de son *Traité de la taille des arbres ;* c'était la Chevreuse *hâtive,* dont il indiquait exactement la maturité, en la plaçant auprès de la Bourdine. Les pères Chartreux, qui dès 1736 multiplièrent cette belle variété, ont beaucoup aidé aussi à sa propagation. En 1768, à Vitry-sur-Seine, les pépiniéristes soignaient tellement ce pêcher, que Duhamel (t. II, p. 25) « vit chez « eux des Chevreuses tardives ayant près de trois pouces de diamètre. » Il n'a pas encore dégénéré, Dieu merci, témoin le spécimen ici figuré, qui offre cette dimension, très-souvent même dépassée dans les produits venus sur des sujets en espalier.

Observations. — Surnommée *Pourprée,* en raison de son beau coloris, la Chevreuse tardive peut, alors, être facilement confondue avec une variété, très-ancienne, appelée Pourprée tardive. On évitera pareille méprise en se rappelant que cette dernière est beaucoup moins grosse, et mûrit trois semaines plus tôt que l'autre, dont l'arbre présente également de notables différences avec celui de la véritable Pourprée tardive. Répétons enfin que la pêche Bonouvrier ne saurait être réunie à la Chevreuse tardive, mais bien à la hâtive.

PÊCHE CHEVREUSE TARDIVE POURPRÉE. — Synonyme de pêche *Chevreuse tardive*. Voir ce nom.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS BLANCHES DOUBLES. — Cette variété et les quatre qui vont suivre, sont plutôt ornementales que comestibles, aussi ne les multiplions-nous pas comme espèces fruitières. L'*Arbre* est à glandes réniformes et à grandes fleurs. Le *Fruit*, très-petit, duveteux, sans coloris, et très-acidulé, *mûrit* vers la mi-septembre. Rapportée de Chine à Londres, en 1844, elle mit une douzaine d'années à pénétrer chez nous, où sa culture est encore assez rare. Robert Fortune, botaniste écossais si connu par ses voyages en Chine et dans l'extrême Orient, en fut l'importateur.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS DE CAMELLIA. — *Arbre* à glandes réniformes, à fleurs larges, très-pleines et d'un pourpre intense. *Fruit* petit, rarement coloré, duveteux, légèrement astringent. *Maturité*, mi-octobre. Son importation est également due au botaniste Robert Fortune.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS DOUBLES ROSES. — Synonyme de pêcher *de Chine à Fleurs de Rosier*. Voir ce nom.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS D'ŒILLET (**Synonymes :** *Pêcher* A FLEURS RAYÉES (de quelques Pépiniéristes). — *Arbre* à glandes réniformes, à fleurs des plus grandes, semi-pleines et d'un lilas tendre ou vermillon. *Fruit* moyen, presque dépourvu de coloris, duveteux, âpre et cependant assez parfumé. *Maturité,* fin septembre. De provenance chinoise et rapporté par le même voyageur.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS DE ROSIER (**Synonymes :** *Pêcher* A FLEURS DE ROSIER, Carrière, *Jardin fruitier du Muséum,* t. VII. — *P.* A FLEURS DOUBLES DE FORTUNE, *id. ib.*—*P.* DE CHINE A FLEURS DOUB LES ROSES, André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné*, 1860). — *Arbre* à glandes réniformes, à fleurs larges, pleines et d'un rouge violâtre. *Fruit* à peine moyen, duveteux, très-rarement coloré, de goût assez agréable. *Maturité*, fin septembre. Importateur : Robert Fortune.

PÊCHER DE CHINE A FLEURS ROUGES DOUBLES (**Synonymes :** *Pêcher* A FLEURS DOUBLES CRAMOISIES DE FORTUNE, André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné,* 1860). — *Arbre* à glandes réniformes, à grandes fleurs d'un rouge écarlate. *Fruit* assez petit, duveteux, coloré, médiocre. *Maturité*, après la mi-septembre. On le doit, comme ceux ci-dessus, au voyageur Fortune.

---

32. PÊCHE CLÉMENCE ISAURE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et érigés, gros, longs, non géniculés, exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge vif au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies, roussâtres. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, plaqués sur l'écorce, volumineux, ovoïdes-aplatis, aux écailles noires et mal soudées. — *Feuilles :* abondantes, grandes ou très-grandes, vert sombre quelque peu jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, gaufrées au centre, largement mais peu profondément dentées et crénelées. — *Pétiole :* gros, long, à cannelure bien accusée, carminé en dessous sur toute son étendue. — *Glandes :* globuleuses, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* petites, rose assez intense.

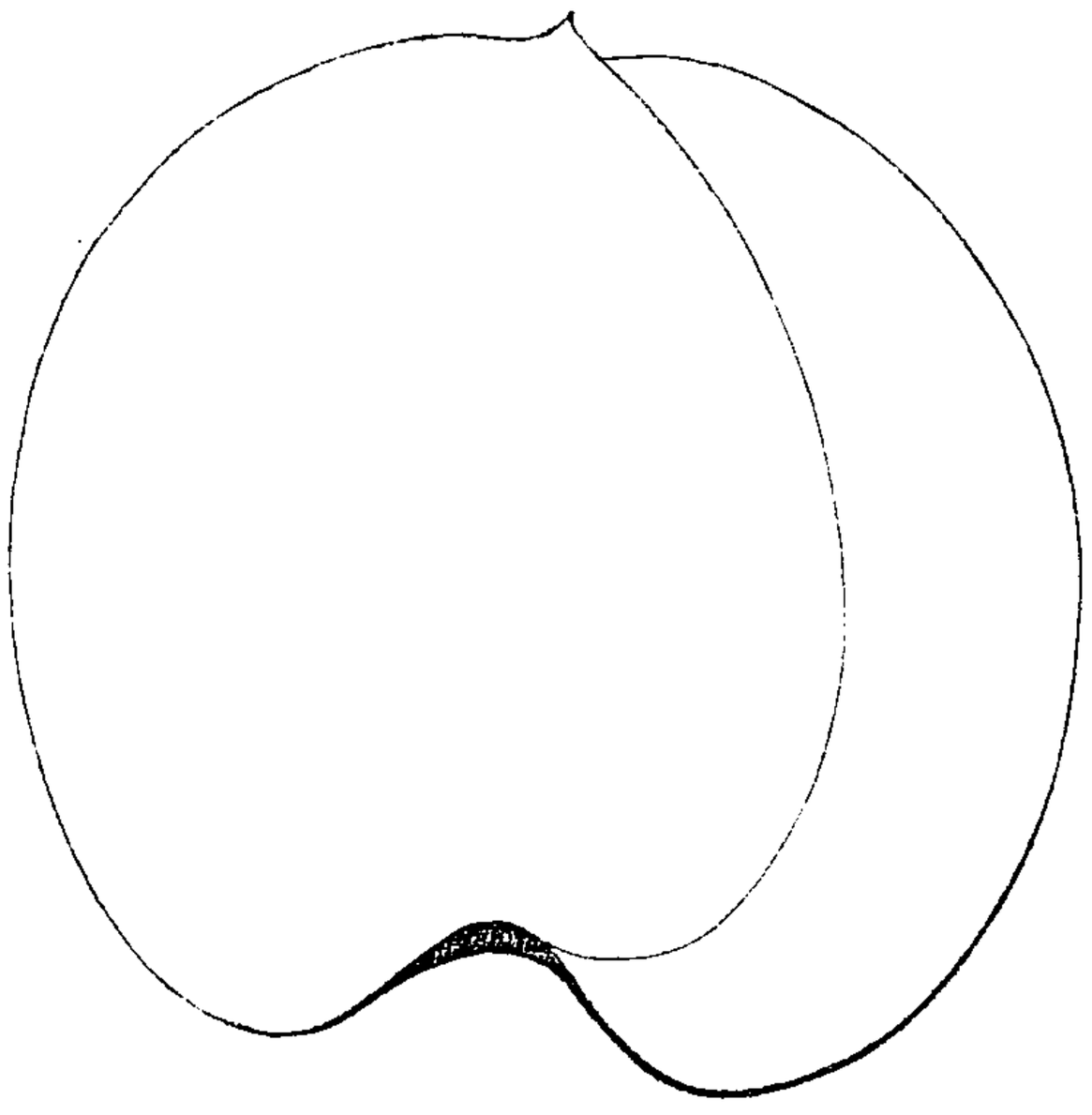
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il fait sur franc, amandier ou prunier, de très-beaux arbres, aussi bien en espalier qu'en plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, légèrement mamelonnée, à sillon bien marqué.—*Cavité caudale :* des plus vastes. — *Point pistillaire :* placé sur le sommet du mamelon. — *Peau :* mince,

s'enlevant aisément, très-duveteuse, jaune d'or à l'ombre, amplement lavée de carmin à l'insolation. — *Chair :* jaune intense, fine, fondante, pourpre violâtre autour du noyau. — *Eau :* abondante, bien sucrée, vineuse, douée d'un parfum fort agréable. — *Noyau :* non adhérent, assez gros, ovoïde-arrondi, bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale peu tranchante.

Pêche Clémence Isaure.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — MM. Barthère frères, pépiniéristes, à Toulouse, sont les obtenteurs de cette excellente pêche, dont l'arbre poussa spontanément près d'un mur, et se mit à fruit en 1854. Cinq ans plus tard (1859) M. Laujoulet, professeur d'horticulture même ville, et qui avait greffé la nouvelle variété, en récoltait de fort beaux produits et les soumettait, à Bordeaux, à l'appréciation du Congrès pomologique. Dédié à la mémoire de la célèbre fondatrice des Jeux Floraux, Clémence Isaure, morte en 1513, le gain de MM. Barthère s'est vite propagé, sous la double recommandation des qualités qui le distinguent, et surtout du nom si connu dont on l'a doté.

Observations. — M. Mas, décrivant ce pêcher en 1869 (*Verger,* t. VII, n° 22), fit remarquer que M. Carrière (1861, *Revue horticole*, p. 271) lui attribuait de *grandes* fleurs, quand cependant celles du sujet que MM. Barthère lui avaient offert en 1861, étaient *petites,* et demandait qui des deux se trompait?.... Depuis lors M. Carrière aura dû le reconnaître, lui dont les savants et consciencieux travaux sont journellement appréciés de tous, M. Mas avait raison, les fleurs du pêcher Clémence Isaure doivent être classées, non parmi les grandes, mais uniquement parmi les petites.

---

33. PÊCHE COIGNEAU.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros, longs, légèrement flexueux, amplement exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge sanguin au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, grandes, arrondies et grisâtres. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* peu écartés du bois, gros, ovoïdes-obtus, à écailles noires et bien soudées. — *Feuilles :* assez grandes, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées en vrille, légèrement gaufrées près du pétiole, à bords largement mais peu profondément dentés et crénelés. — *Pétiole :* court, de grosseur moyenne, carminé en

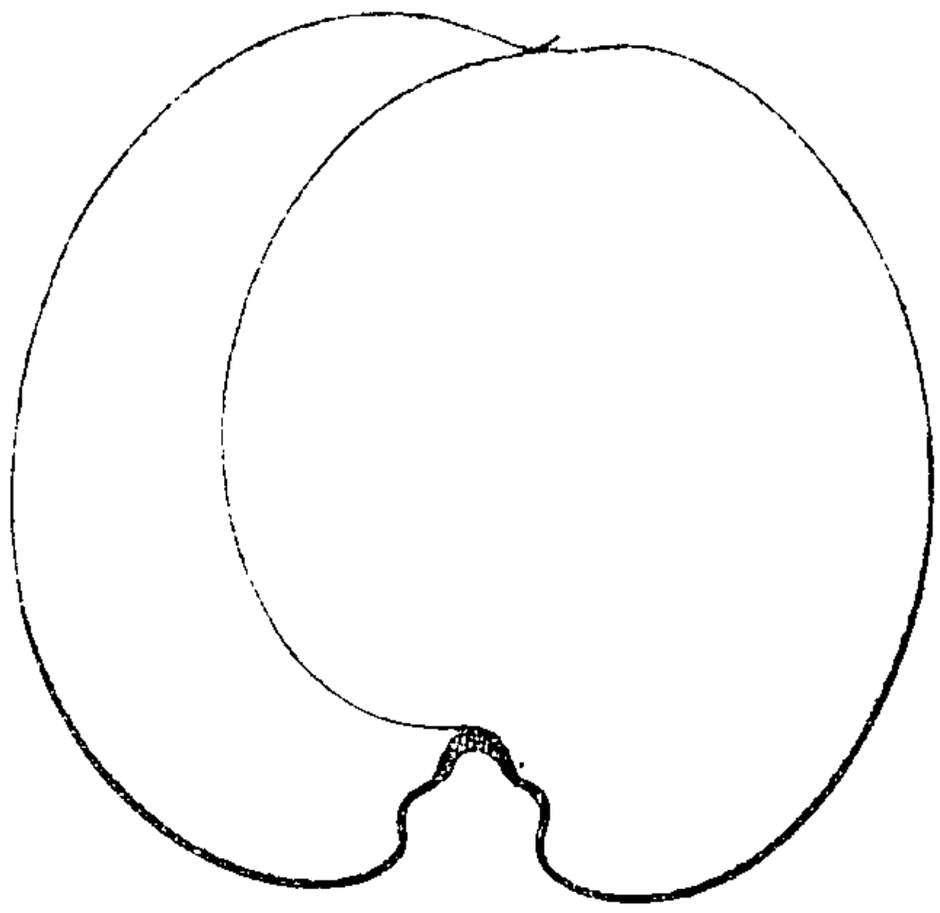
dessous, étroitement cannelé. — *Glandes* : grosses et réniformes. — *Fleurs* : petites, rose assez intense.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — La grande précocité dont il est doué, le recommande spécialement pour l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur* : moyenne. — *Forme* : irrégulièrement globuleuse et parfois presque cylindrique, bossuée, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale* : large, profonde, contournée, fortement plissée sur ses bords. — *Point pistillaire* : enfoncé. — *Peau* : assez épaisse, duveteuse, se détachant sans trop de difficulté, jaune d'or, entièrement ponctuée de carmin, lavée de rouge foncé sur le côté du soleil, et fouettée de même à la base du fruit et autour du sillon. — *Chair* : orangée, filamenteuse, ferme mais fondante, sanguinolente auprès du noyau. — *Eau* : assez abondante, sucrée, parfumée, possédant une saveur qui rappelle celle de l'abricot. — *Noyau* : non adhérent, petit, ovoïde-allongé, plus ou moins bombé, très-rustiqué, fortement mucroné, ayant l'arête dorsale sans grand relief.

Pêche Coigneau.



MATURITÉ. — Fin juillet et commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pépiniériste P. J. Berckmans, d'Augusta, dans la Géorgie (États-Unis), nous envoyait ce pêcher en 1859, comme une nouveauté des plus estimées de la contrée, sans toutefois nous indiquer quel en était l'obtenteur, ni la localité où le pied-type avait poussé. Depuis lors notre confrère est décédé sans qu'il nous ait été possible de découvrir rien autre chose sur la pêche Coigneau. Mais le plus étrange, vu la grande bonté, vu la précocité de ce fruit, c'est le silence général des pomologues américains à son égard. Aurait-elle donc reçu quelque surnom qui, momentanément, la dissimulerait à nos yeux?.... Volontiers nous le croirions; et comme en France on ne l'a pas, non plus, encore décrite, peut-être suffira-t-il de cet article pour attirer sur elle l'attention et les recherches des hommes spéciaux.

PÊCHE COING. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE COLE'S WHITE MALOCOTON. — Synonyme de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom.

PÊCHES COLONEL ANSLEY'S ET COLONEL AUSLEY. — Synonymes de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

---

34. PÊCHE COLUMBIA.

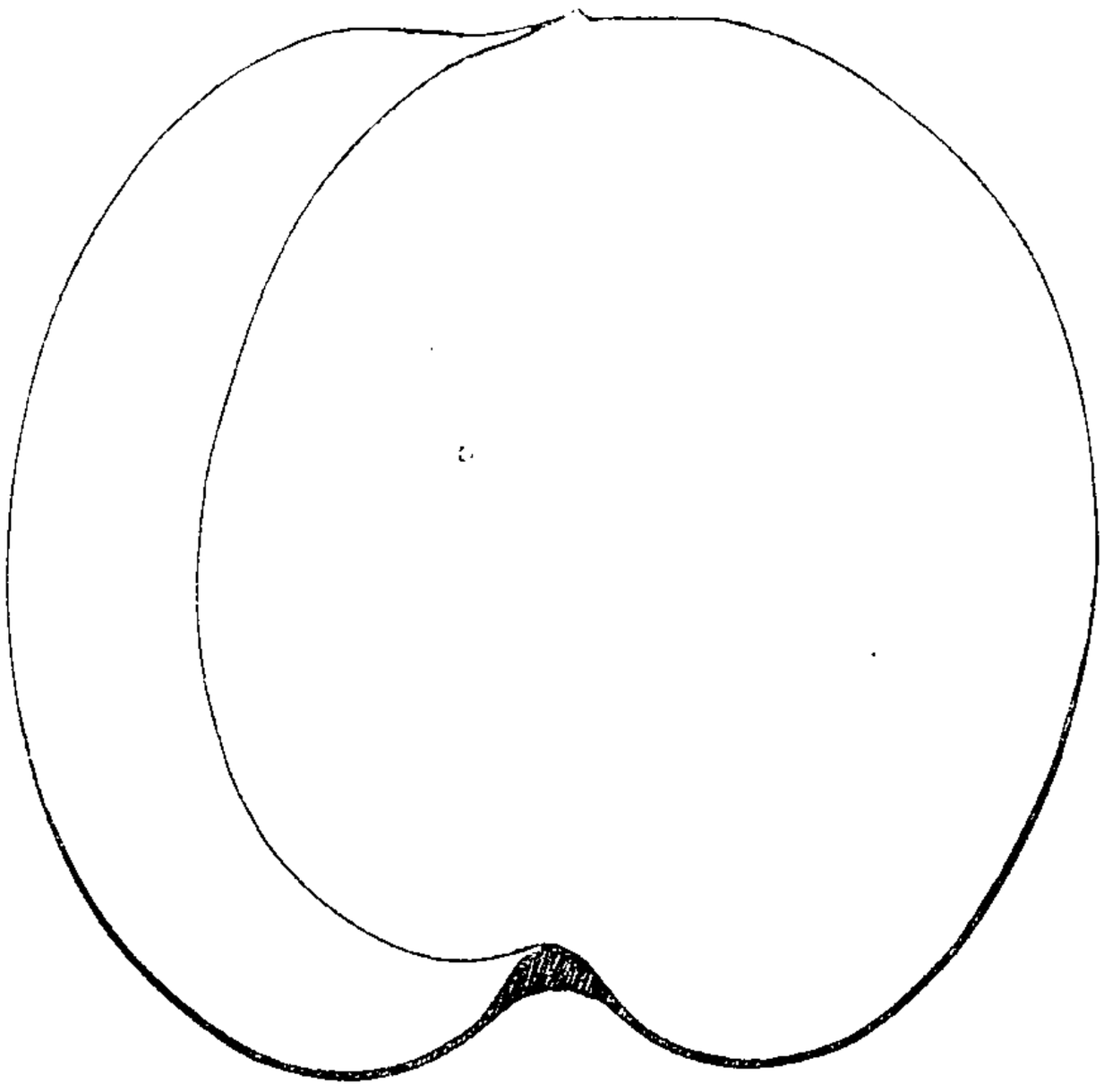
Synonymes. — *Pêches :* 1. PACE (Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 629). — 2. INDIAN (*Idem*, 1869, p. 604). — 3. MULATTO (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, longs, un peu grêles, flexueux, très-exfoliés à la base, d'un beau vert à l'ombre et rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, blanches, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, gros, ovoïdes, aux écailles brunes et quelque peu disjointes. — *Feuilles :* assez abondantes, de grandeur moyenne, vert luisant en dessus, vert glauque en dessous, lancéolées, très-longuement acuminées, ondulées, gaufrées et contournées, à bords largement dentés et crénelés. — *Pétiole :* court, gros, rougeâtre, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* assez grosses et réniformes. — *Fleurs :* moyennes, rose foncé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — On le greffe sur prunier et sur amandier, mais il végète toujours beaucoup mieux sur ce dernier sujet ; l'espalier lui est aussi bien plus avantageux que le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable, et moins volumineuse parfois. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, légèrement mamelonnée, inéquilatérale, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* peu évasée, mais profonde. — *Point pistillaire :* ressorti. — *Peau :* épaisse, quittant mal la chair, rude au toucher, très-duveteuse, jaune verdâtre obscur sur le côté de l'ombre, striée et lavée de rouge violâtre à l'insolation. — *Chair :* jaune fortement carminée, même à la surface, ferme, plutôt mi-croquante que fondante. — *Eau :* assez abondante, plus ou moins sucrée, plus ou moins parfumée. — *Noyau* : non adhérent, gros ou très-gros, ovoïde-arrondi, bombé et courtement acuminé, ayant l'arête dorsale généralement peu développée.



MATURITÉ. — Vers la mi-septembre.

QUALITÉ. — Troisième, et quelquefois deuxième.

Historique. — Variété américaine, déclarée parfaite en sa terre natale, mais mauvaise en France, dans l'Anjou, du moins, cette jolie pêche, dit le pomologue William Coxe, son obtenteur et premier descripteur, provient d'un noyau apporté de l'état de Georgia et semé dans le New-Jersey. Le pêcher Columbia est déjà

d'un âge respectable, puisque Coxe l'a caractérisé en 1817, dans son *Recueil sur les arbres fruitiers d'Amérique* (p. 226, n° 30, fig. 10); on peut donc croire qu'il le sema tout au commencement de ce siècle, ou dans les dernières années du XVIII^e^. M. Mas, qui le possédait à Bourg (Ain), et l'a fort bien décrit (*Verger,* t. VII, n° 108), met ses produits au deuxième rang. Chez nous, à Angers, il serait impossible de les y maintenir.

35. PÊCHE COMICE D'ANGERS.

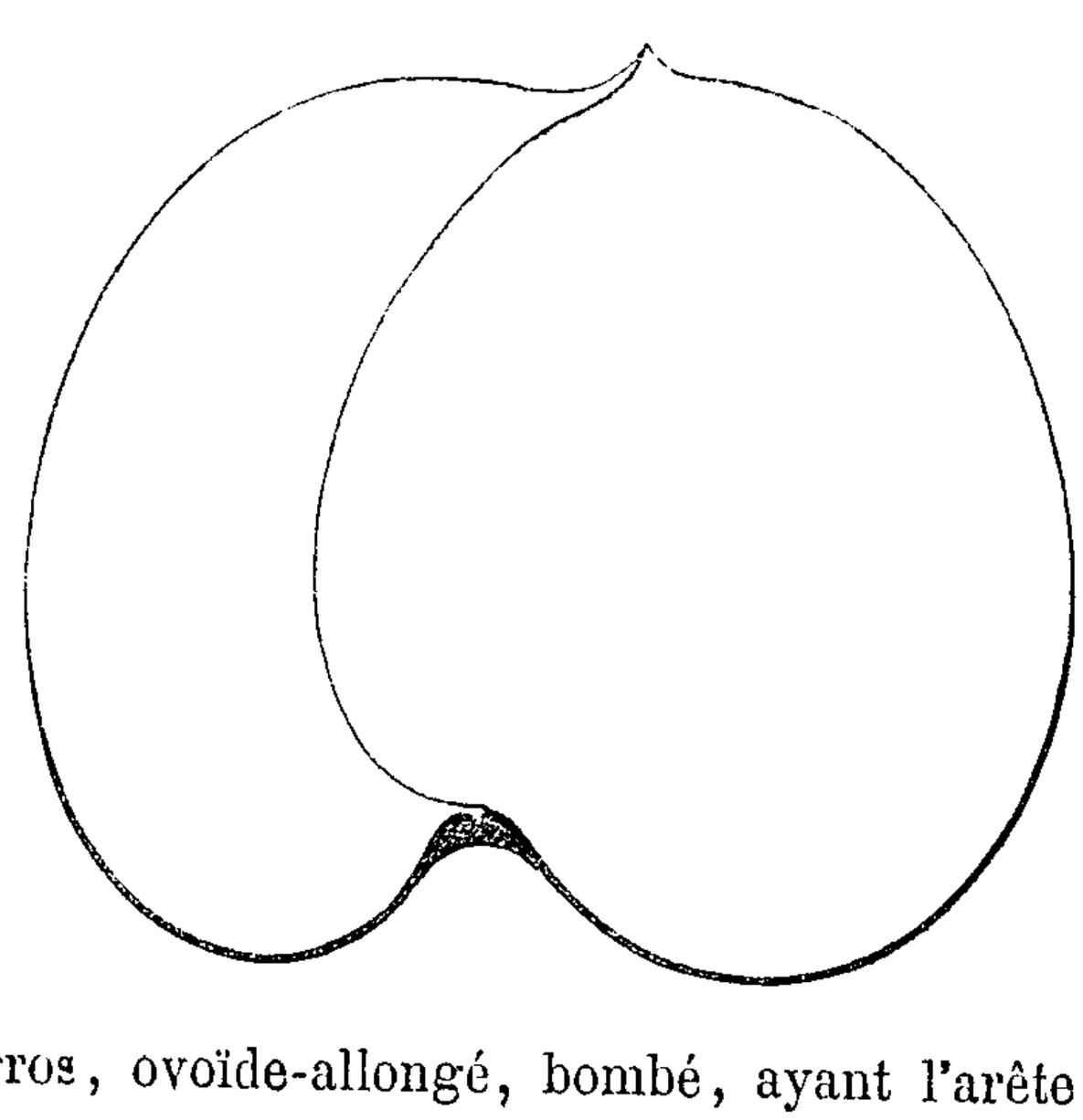
Synonymes. — *Pêches :* 1. MADELEINE JAUNE (Comice horticole d'Angers, *Annales,* 1843, p. 56). — 2. MADELEINE JAUNE D'ANGERS (Congrès pomologique, session de 1865, *Procès-Verbaux,* p. 6). — 3. — JAUNE DU COMICE (Mas, *le Verger,* 1867, t. VII, p. 195, n° 96). — 4. JAUNE DU COMICE D'ANGERS (John Scott, *the Orchardist,* p. 221). — 5. HATIVE DE GASCOGNE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits,* 1876, pp. 52 et 219). — 6. MADELEINE HATIVE DE GASCOGNE (*Id. ibid.*). — 7. MADELEINE JAUNE DU COMICE D'ANGERS (*Id. ibid*). — 8. JAUNE D'AGEN (de quelques pépiniéristes).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, longs et grêles, légèrement flexueux, exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge fouetté de carmin à l'insolation. — *Lenticelles :* rares, blanches, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* peu ressortis. — *Yeux :* flanqués de deux, trois ou quatre boutons à fleur, sensiblement écartés du bois, petits, ovoïdes-obtus, cotonneux, aux écailles roussâtres et disjointes. — *Feuilles :* rarement abondantes, petites, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées, des plus longuement acuminées, à bords irrégulièrement crénelés et dentés, chaque dent surmontée d'un cil puce. — *Pétiole :* grêle, assez long, flexible, sanguin en dessous, étroitement et profondément cannelé. — *Glandes :* moyennes, les unes globuleuses, les autres réniformes. — *Fleurs :* petites et rose foncé.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il réussit bien sur tous sujets, mais préfère l'espalier au plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse et quelquefois considérable. — *Forme :* ovoïde-arrondie, sans mamelon ou légèrement mamelonnée, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* des plus vastes. — *Point pistillaire* : saillant ou dans une faible dépression. — *Peau :* mince, se détachant très-facilement, à duvet excessivement épais, à fond jaune paille nuancé, sur le côté du soleil, de carmin foncé, puis de marbrures et de raies pourpres — *Chair :* jaune d'or, fondante, compacte, quelque peu rosée près du noyau. — *Eau :* extrêmement abondante, sucrée, acidulée, délicatement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, gros ou assez gros, ovoïde-allongé, bombé, ayant l'arête dorsale prononcée.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Appelé d'abord Madeleine Jaune par le Comice horticole d'Angers, dans le jardin fruitier duquel le pied-type se mit à fruit en 1843 (*Annales*, t. III, p. 56), ce pêcher fut ensuite débaptisé pour recevoir le nom Comice d'Angers, qu'actuellement il porte à peu près partout. Il est très-répandu, et le mérite; aussi, ces dernières années, a-t-on essayé de le présenter comme un gain méridional de toute récente obtention, en le surnommant *Madeleine de Gascogne,* puis pêcher *d'Agen*. Mais — pourquoi ne pas l'avouer? — le plaisant, en ceci, c'est que nous-même ayant acheté la prétendue pêche d'Agen, l'avons multipliée, puis vendue, sans nous apercevoir de la fraude assez à temps pour ne point lui prêter, au moins, la publicité de nos Catalogues!.... Elle a, du reste, été décrite sous ces deux derniers surnoms, en 1876, dans le *Guide pratique de l'amateur de fruits,* publié par O. Thomas, sous-directeur des pépinières des frères Simon Louis, de Metz (voir aux pages 49, 52 et 219).

Observations. — En 1868 le Congrès pomologique, mal renseigné sur cette variété, en rejeta la culture, déclarant l'arbre « sujet au champignon, » et le fruit « peu délicat. » (*Procès-Verbal,* p. 25.) Mieux avisé, le consciencieux M. Mas, lui, se donna la peine de l'étudier, et, dans *le Verger,* rendit en 1872 ce juste hommage au pêcher calomnié : « Il est digne de faire partie de toute plantation de pêchers « d'une certaine étendue, ... et constitue un fruit de bonne qualité par l'abon- « dance de son eau sucrée, rafraîchissante, délicatement parfumée. » (T. VII, pp. 195-196, nº 96.)

---

36. PÊCHE COMICE DE BOURBOURG.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, plutôt érigés qu'étalés, gros, de longueur moyenne, très-exfoliés à la base, un peu ridés au sommet, jaune verdâtre à l'ombre, rouge carminé au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, brunes, arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* souvent accompagnés de boutons à fleur, légèrement écartés du bois, de moyenne grosseur, coniques, aux écailles grises, assez duveteuses et faiblement disjointes. — *Feuilles :* grandes ou moyennes, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, à bords irrégulièrement dentés et peu profondément crénelés. — *Pétiole :* long, de grosseur moyenne, sanguin de la base au sommet, à cannelure faiblement marquée. — *Glandes :* petites, de deux sortes, les unes globuleuses, les autres réniformes. — *Fleurs :* moyennes, rose intense.

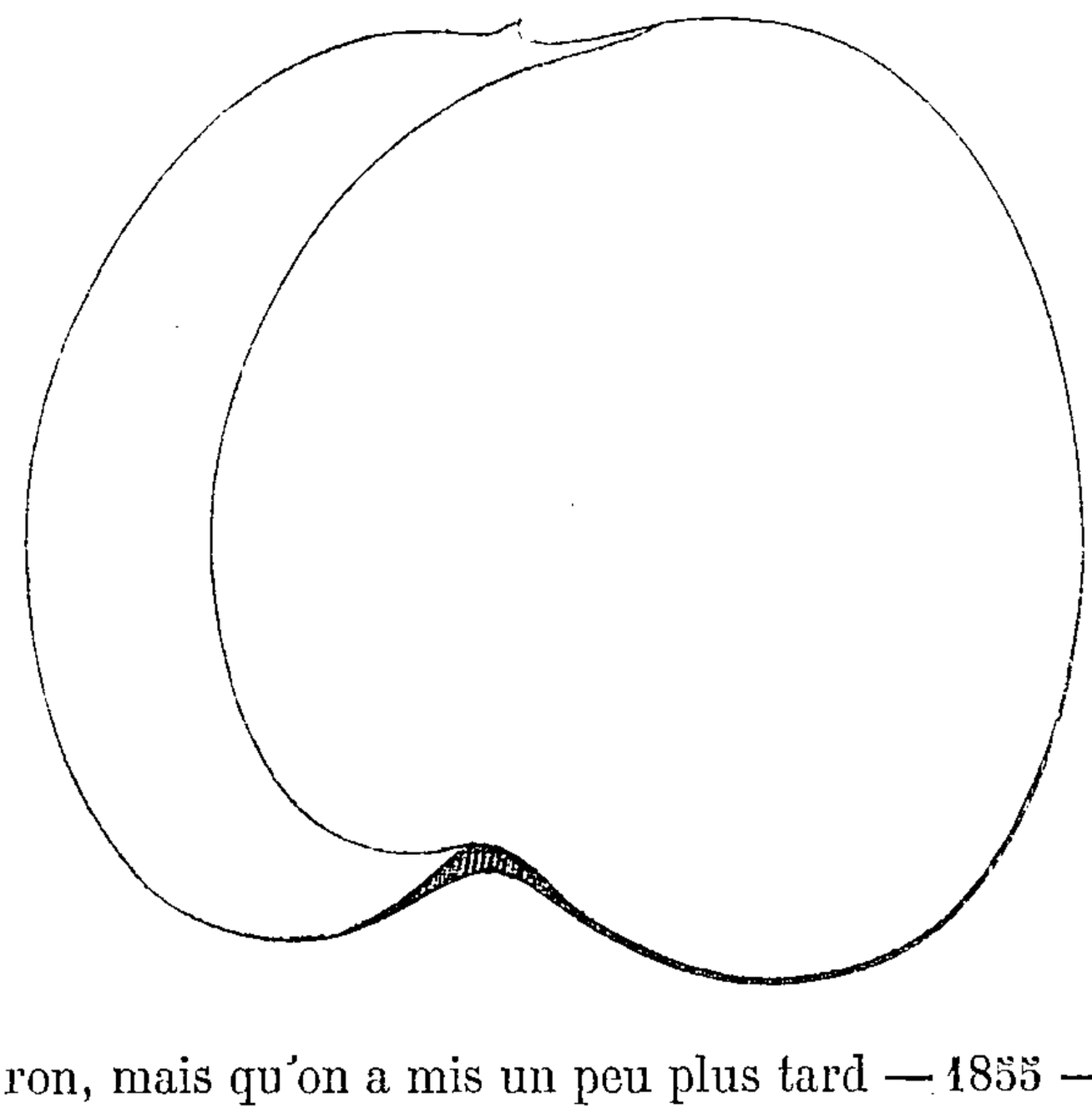
FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa grande vigueur le rend propre à toutes les formes et s'accommode de tous les sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* — ovoïde-arrondie, inéquilatérale, à peine mamelonnée, ayant le sillon large et profond. — *Cavité caudale :* moyenne. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* assez

mince, quittant bien la chair, duveteuse, d'un blanc jaunâtre lavé et strié de carmin velouté à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, très-fondante, nuancée de rose autour du noyau. — *Eau :* fort abondante et sucrée, agréablement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde-allongé et longuement mucroné, peu bombé, ayant l'arête dorsale modérément accusée.

Pêche Comice de Bourbourg.



MATURITÉ. — Vers la mi-septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Obtenue de semis à Bourbourg, important chef-lieu de canton du département du Nord, par le Comice horticole de cette localité, la pêche ici décrite est un fruit exquis remontant à 1850 environ, mais qu'on a mis un peu plus tard — 1855 — dans le commerce. Pour nous, qui l'avons multiplié un des premiers, c'est en 1857 qu'il nous a été vendu.

PÊCHER COMMUN A FLEURS DOUBLES. — Synonyme de pêcher *à Fleurs Semi-Doubles*. Voir ce nom.

PÊCHE COMMUNE. — Synonyme de pêche *de Corbeil* et de pêche *Mirecotton*. Voir ces noms.

PÊCHE COMMUNE DES VIGNES. — Voir aux mots : *Vigne* (*Pêche de*), et *Corbeil* (*Pêche de*).

PÊCHE DE CONCOMBRE. — Synonyme de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHE CONFITE FRANÇAISE. — Synonyme de *Pavie Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE CONGRESS. — Voir pêche *Catherine verte*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHES DE CORBEIL (**Synonymes :** *Pêche* COMMUNE, Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 42 ; et la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 423. — *Pêche* AU VIN, le Grand d'Aussy, *Vie privée des Français*, 1782, t. I, p. 232. — *Pêche* COMMUNE DES VIGNES, *passim*). — Très-anciennes, les pêches de Corbeil furent des plus estimées avant que l'art d'en cultiver de meilleures, au moyen de l'espalier, eût été généralisé. De nos jours, cette espèce n'existe plus,

nous allons le prouver, mais montrer d'abord ce qu'était, originairement, le fruit ainsi appelé. Charles Estienne, en 1540, disait en son *Seminarium* (p. 63) : « Les « vraies pêches ont la chair non adhérente au noyau ; les meilleures sont celles « de Corbeil. » En 1605 le docteur Mirauld parle également (*Jardin médicinal*, p. 165) « des Pesches de Corbeil, les moins nuisibles, car elles ne se corrompent « pas aisément et sont plaisantes à l'estomach. » Le moine Triquel, en 1659, cite aussi dans ses *Instructions pour les arbres fruitiers* (p. 150) : « Les Pesches de « Corbeil, quittant le noyau, et bonnes en mesme temps que les Bourdes [Bour- « dine] et les Abricotines [Admirable jaune]. » Si ces divers passages attestent l'existence de la variété, ils sont toutefois insuffisants pour la faire connaître; Merlet seul, en 1667, va presque la décrire : « La pesche Commune, explique-t-il, « dite pesche de Corbeil, est veluë, blonde, et assez bonne, charge beaucoup, et « vient en plein vent. » Ce texte, néanmoins, laissait encore à désirer ; Merlet le compléta donc en 1690, nous apprenant que cette pêche « etoit *ronde*, avoit bon « goust dans les terres legeres, et dans les terres fortes etoit amere et verte. » (*L'Abrégé des bons fruits*, édit. de 1667, p. 42 ; édit. de 1690, pp. 25-26.) Nous savons maintenant quels caractères principaux distinguaient la pêche de Corbeil, constatons alors qu'aucune de celles actuellement gratifiées de son nom, ou de l'un de ses synonymes, n'y a le moindre droit. Noisette (1839) mentionne une pêche *Blonde* ou de Corbeil, puis Poiteau (1846), puis Couverchel (1852), qui même la nomme aussi, *Navette;* et Mortillet (1865), erronément, croit la *Tardive des Mignots* (Seine-et-Oise) identique avec la Blonde, de Poiteau. Mais ces variétés ne sauraient être réunies à l'antique, à la véritable pêche de Corbeil, puisque Merlet assure qu'elle était RONDE, et que les pomologues dont il s'agit nous présentent, au contraire, un fruit TRÈS-ALLONGÉ. Enfin Fillassier (1791), dans son *Dictionnaire*, donne à l'Avant-Pêche blanche le synonyme *Hâtive de Corbeil*, qui, lui non plus, ne peut nous mettre en face de la variété perdue, car elle mûrissait en même temps que la Bourdine et l'Admirable jaune, soit au commencement de septembre, et, pour lors, deux mois après l'Avant-Pêche blanche. (Voir également l'article pêche *de Vigne*.)

PÊCHE DE CORBEIL HATIVE. — Voir *Hâtive de Corbeil*, puis au mot pêche *de Corbeil*.

PÊCHE COTTON-APPLE. — Synonyme de *Pavie Citron*. Voir ce nom.

PÊCHE COURSONER MAGDALENE. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

PÊCHES : CRAWFORD'S EARLY,

— CRAWFORD'S EARLY MELOCOTON,

} Synonymes de pêche *Crawford précoce*. Voir ce nom.

PÊCHE CRAWFORD'S LATE MELOCOTON. — Synonyme de pêche *Crawford tardive*. Voir ce nom.

---

37. PÊCHE CRAWFORD PRÉCOCE.

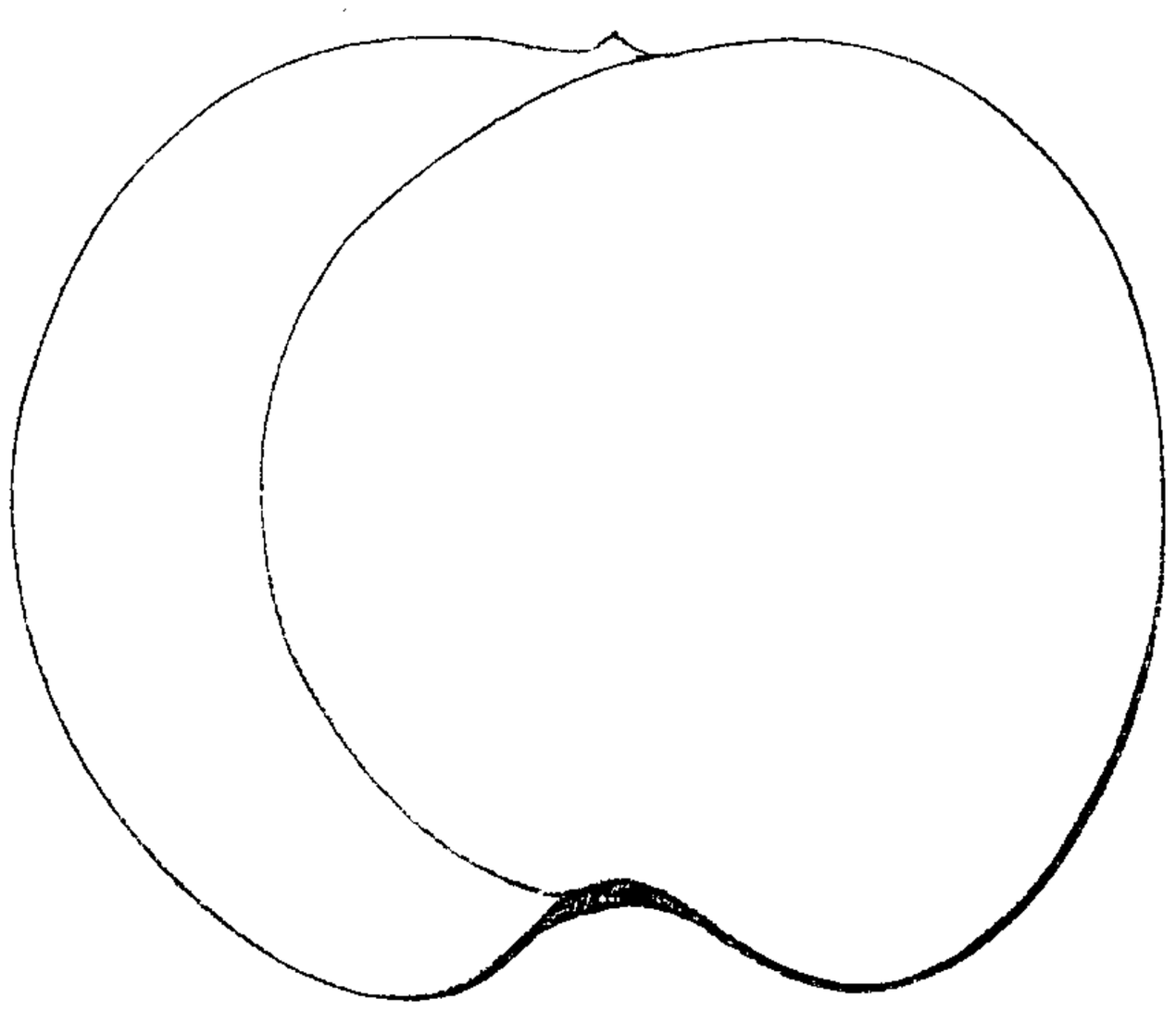
Synonymes. — *Pêches :* 1. CRAWFORD'S EARLY (Hovey, *the Fruits of America*, 1847, t. I, p. 29). — 2. CRAWFORD'S EARLY MELOCOTON (*Id. ibid.*) — 3. EARLY CRAWFORD (*Id. ibid.*). — 4. MELOCOTON PRÉCOCE DE CRAWFORD (Mas, *le Verger*, 1869, t. VII, p. 45, nº 21). — 5. WILLERMOZ (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, généralement étalés, longs, très-gros, excessivement exfoliés, jaunâtres à l'ombre et d'un rouge-brun au soleil. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies, grises et squammeuses. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* presque toujours flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, coniques-pointus, aux écailles noirâtres et assez bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, de grandeur variable, mais grandes pour la plupart, vert brillant et jaunâtre en dessus, vert grisâtre en dessous, ovales-allongées, s'atténuant par une pointe longue et aiguë, régulièrement bordées de dents que surmonte un cil marron. — *Pétiole :* gros et court, roide, étroitement et profondément cannelé, souvent sanguin de la base au sommet. — *Glandes :* très-petites et globuleuses. — *Fleurs :* petites, rose légèrement foncé.

FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — Il est vigoureux, mais assez délicat en plein vent; l'abri du mur lui devient donc très-avantageux, tant pour augmenter encore sa précocité, que pour le protéger contre les intempéries.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, sensiblement déprimée aux pôles, bossuée, inéquilatérale, non mamelonnée, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* vaste et assez profonde. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, des plus duveteuses et s'enlevant aisément, jaune d'or striée et ponctuée de purpurin, puis lavée de rouge obscur à l'insolation. — *Chair :* jaune-orangé, fondante, compacte et rougeâtre autour du noyau. — *Eau :* abondante, fraîche, vineuse, sucrée, aromatique. — *Noyau :* non adhérent, ovoïde, peu bombé, ayant le mucron court et aigu, et l'arête dorsale émoussée.



MATURITÉ. — Commencement et courant du mois d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Variété américaine, elle a été gagnée vers 1840 par William Crawford, propriétaire à Middletown (New-Jersey). Hovey et Downing furent ses premiers descripteurs. En 1867 M. Mas l'a caractérisée dans *le Verger* (t. VII, p. 45, nº 21), et n'a pas hésité à lui réunir la pêche que M. Ferdinand Gaillard,

pépiniériste à Brignais (Rhône), avait dédiée à M. Willermoz, directeur de l'École d'Horticulture de Lyon. Il n'existe en effet, soit pour l'arbre, soit pour le fruit, aucune différence entre cette dernière et la Crawford précoce. Et quand on saura que M. Gaillard tenait son pêcher d'un confrère américain, qui le lui expédia sans étiquette, on comprendra mieux qu'il ait cru pouvoir lui donner le nom, si connu, de l'ancien secrétaire général du Congrès pomologique.

PÊCHE CRAWFORD'S SUPERB MALACATUNE. — Synonyme de pêche *Crawford tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE CRAWFORD TARDIVE (**Synonymes :** *Pêche* CRAWFORD'S LATE MELOCOTON, Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* 1849, p. 491. — CRAWFORD'S SUPERB MALACATUNE, *id. ibid.* — TARDIVE DE CRAWFORD, Mas, *le Verger,* 1874, t. VII, p. 231, n° 114). — Je n'ai eu de cette variété, que le nom ; l'arbre qu'on m'avait envoyé, loin d'être tardif, produisait des pêches mûrissant au milieu d'août, très-belles de grosseur et coloris, mais propres plutôt à l'ornement d'une corbeille de dessert, qu'à satisfaire le palais d'un gourmet. Je constate toutefois qu'il existe une Crawford tardive qui, volumineuse et fort délicate, se mange de septembre en octobre. Son arbre est à glandes globuleuses et à petites fleurs d'un rose intense. Elle provient, comme la *précoce*, de Middletown et du même semeur.

PÊCHE CRIMSON GALANDE. — Voir pêche *Galande*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHER CUT-LEAVED. — Synonyme de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

D

PÊCHE DÉLICIEUSE. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

---

38. PÊCHE DEMOUILLES.

Synonyme. — *Pêcher* A BOIS JAUNE (Carrière, *Revue horticole*, de Paris, 1870-1871, pp. 11 et 549).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et légèrement géniculés, longs, de moyenne grosseur, quelque peu exfoliés à la base, d'un jaune verdâtre lavé et strié de rouge à l'insolation. — *Lenticelles :* faisant défaut. — *Coussinets :* bien ressortis et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* parfois flanqués de boutons à fleur, très-écartés du bois, gros, coniques pointus, aux écailles duveteuses et noirâtres. — *Feuilles :* nombreuses, moyennes et vert jaunâtre devenant, à l'automne, complétement jaune-safran, lancéolées-élargies, courtement acuminées, faiblement gaufrées, à bords crénelés et dentés. — *Pétiole :* de force et longueur moyennes, étroitement cannelé, jaune à l'ombre et lavé de carmin au soleil. — *Glandes :* réniformes pour la plupart, et quelques-unes globuleuses. — *Fleurs :* petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Nous ne l'avons pas encore élevé en plein-vent, où l'on dit qu'il prospère parfaitement; mais à l'espalier, écussonné sur prunier, il fait de très-jolis arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* arrondie, généralement comprimée à la base, à sillon peu profond. — *Cavité caudale :* très-évasée. — *Point pistillaire :* légèrement enfoncé. — *Peau :* assez épaisse, duveteuse, tenant fortement à la chair, jaune-orange, ponctuée, rayée et lavée de rouge vif sur le côté frappé par le soleil. — *Chair :* jaune intense, fondante, compacte, rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, rarement bien parfumée. — *Noyau :* non adhérent, petit ou moyen, ovoïde, bombé, très-courtement mucroné, ayant l'arête dorsale émoussée.

MATURITÉ. — Fin septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — M. Demouilles, pépiniériste à Toulouse, est le premier propagateur, sinon l'obtenteur, de ce curieux pêcher, connu seulement depuis une douzaine d'années. Le grand mérite de cet arbre consiste surtout dans la beauté, dans la singularité de ses rameaux, qui en font un sujet ornemental des plus remarquables. Son extrême fertilité, jointe au superbe coloris de ses fruits, dont la conservation est assez longue, doit aussi le rendre fort convenable pour la vente sur les marchés.

PÊCHE DESPREZ. — Synonyme de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHES DESSE ET DESSE HATIVE. — Synonymes de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE DESSE TARDIVE. — Voir *Pourprée hâtive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE DOCTOR COOPER. — Voir *Catherine verte*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE DONSELLE. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

PÊCHE DOPPELTE TROJA. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE DORSETSHIRE. — Synonyme de pêche *Nivette veloutée*. Voir ce nom.

PÊCHE DOUBLE-MONTAGNE. — Voir *Chancelière*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

39. PÊCHE DOUBLE DE TROYES.

Synonymes. — *Pêches :* 1. DE TROIX DOUBLE (le père Triquel, *Instruction pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 148). — 2. AVANT-PÊCHE MADELEINE (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 136). — 3. GROSSE-PÊCHE DE TROYES (*Id. ibid.*, p. 141). — 4. PASSE-VIOLETTE (Batty Langley, *Pomona*, 1729, p. 103, pl. 30, fig. 3). — 5. PETITE-MIGNONNE (le Normand, *Catalogue descriptif des meilleurs fruits*, inséré dans le *Mercure de France*, nº d'août 1735, p. 1777; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 8). — 6. MIGNONNETTE (Société Économique de Berne, 1768, t. I, p. 190). — 7. DE TROYES TARDIVE (Duhamel, *ibid.*). — 8. MADELEINE ROUGE (*L'Agronome ou la Maison rustique mise en forme de dictionnaire*, 1770, t. III, p. 29). — 9. PAYSANNE (*Ibid.*). — 10. DE SAINT-JEAN (*Ibid.*). — 11. PETITE-MIGNONNETTE (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 326). — 12. EARLY MIGNONNE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural*

Society of London, 1826, p. 76, n° 104). — 13. SMALL MIGNONNE (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 266, n° 39). — 14. ZWOLSCHE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 342, n° 35). — 15. PETITE-MADELEINE DE LYON (Congrès pomologique, session de 1857, *Procès-Verbal*, p. 5). — 16. DOPPELTE TROJA (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, pp. 213-214, n° 89). — 17. KLEINER LIEBLICHER LACK (*Id. ibid.*). — 18 MADELEINE MIGNONNE (*Id. ibid.*). — 19. MIGNONNE HATIVE (*Id. ibid.*). — 20. MIGNONNE PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 21. PETITE-MIGNONNE HATIVE (*Id. ibid.*). — 22. PETITE-PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 23. HATIVE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1873, t. VI, n° 29). — 24. MIGNONNETTE DE TROYES (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 217).

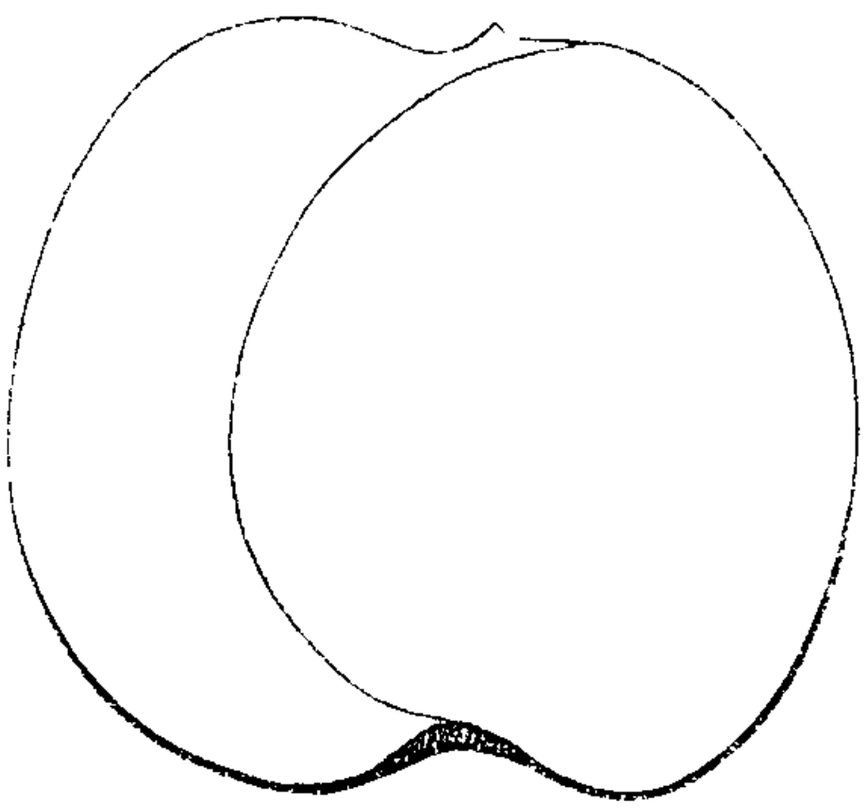
Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés plutôt qu'étalés, longs, grêles, légèrement flexueux, exfoliés à la base et ridés au sommet, vert herbacé à l'ombre, rouge-brique au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies, grises et squammeuses. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, petits ou moyens, aux écailles duveteuses, noirâtres et assez bien soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites, lisses et minces, vert mat en dessus, vert-pré en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, à bords faiblement crénelés et dentés. — *Pétiole :* long, grêle, flexible, sanguin en dessous, du sommet à la base, étroitement et peu profondément cannelé. — *Glandes :* petites et de deux sortes, les unes globuleuses, les autres réniformes. — *Fleurs :* petites, rose assez intense.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Il pousse convenablement pendant ses premières années, puis soudain sa végétation s'appauvrit; on doit donc le placer à l'espalier pour en obtenir des arbres passables et pour hâter aussi sa maturité précoce, qui constitue son principal mérite.

Description du fruit. — *Grosseur :* petite. — *Forme :* régulièrement globuleuse, faiblement mamelonnée, à sillon peu prononcé. — *Cavité caudale :* large mais sans grande profondeur. — *Point pistillaire :* placé sur un petit mucron, et presque toujours à fleur de fruit. — *Peau :* mince, finement duveteuse, quittant assez bien la chair, à fond jaune clair et verdâtre qui se lave très-amplement, à l'insolation, de rouge foncé ponctué de roux et de purpurin. — *Chair :* blanche, ferme, à peine veinée de rose auprès du noyau. — *Eau :* suffisante, vineuse, plus ou moins sucrée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent quand le fruit est bien mûr, petit, ovoïde ou elliptique, bombé, très-courtement mucroné, ayant l'arête dorsale peu développée et non coupante.

Pêche Double de Troyes.



MATURITÉ. — Commencement et courant d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La Double de Troyes, aujourd'hui si souvent confondue avec sa sœur cadette l'Avant-Pêche blanche, ou Pêche de Troyes, décrite ci-devant, page 45, est d'origine champenoise, et connue depuis environ deux siècles et demi. Le moine Triquel, en 1659, nous paraît être celui qui le premier l'a

signalée : « Pesche *de Troix double*, disait-il, quitte le noyau ; » et c'était tout, car les Catalogues de fruits contenus dans son *Instruction pour les arbres fruitiers*, ne sont rien moins que descriptifs. Dom Claude Saint-Étienne, en 1670, fut beaucoup plus prolixe pour cette variété :

« *Grosse* ou *Double Pesche de Troye* — écrivit-il — est bonne vers la fin d'aoust, rondelette, peu plus grosse qu'une balle, d'un rouge brun dessus et blanche dedans; quitte le noyau, et est ferme et seche comme un Abricot; rouge autour du noyau; quitte sa peau fort aisément. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 141.)

La Quintinye lui décernait en 1688, pour sa précocité surtout, des louanges qui, je le crains, pourront actuellement paraître exagérées :

« C'est — déclarait-il — une merveilleuse petite pêche pour, dans le commencement d'aoust, reveiller l'idée des bonnes qu'on a euës les années précedentes..... Elle est fort colorée, et ronde avec un si peu que rien de tette au bout. Je l'aime de tout mon cœur..... Nous sommes bien malheureux de ne la pouvoir deffendre des fourmis. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, pp. 417 et 440.)

Duhamel (1768) l'a figurée et décrite, et lui reconnaît bien les mêmes caractères que la Quintinye, sauf toutefois pour ses fleurs, « très-petites, » dit-il, contrairement à son devancier, qui croit pouvoir les classer « au nombre des grandes. » Mais le fait est, qu'elles ne sont ni très-petites ni vraiment grandes; elles sont petites pour ceux établissant seulement deux divisions, et moyennes quand on en établit trois. Ce charmant fruit ne tarda guère à passer de nos jardins dans les jardins des environs de Londres, où dès 1729 Batty Langley le mentionnait en sa *Pomone* (p. 103, pl. 30, fig. 3) comme une variété acclimatée. Les Anglais, du reste, ont toujours fort recherché les arbres fruitiers propres à la culture en pot, culture à laquelle celui-ci se prête admirablement. Les Allemands se sont aussi sérieusement occupés, mais beaucoup plus tard, de la Double de Troyes, dont leurs pomologues citaient déjà, dès la fin du XVIII^e^ siècle, les principaux synonymes.

Observations. — Afin de rendre plus difficile la confusion de cette variété avec l'Avant-Pêche blanche, vu le surnom *Pêche de Troyes*, qui leur est commun, nous avons ajouté le qualificatif *hâtive*, au synonyme particulier à la dernière, et *tardive* à celui qui concerne la Double de Troyes. — L'*Avant-Pêche rouge*, ainsi qu'on peut s'en assurer plus haut (pp. 50-51), ne saurait être réunie, comme d'aucuns l'ont pensé, à la pêche ici décrite, qu'il faut également ne pas croire semblable à la *Madeleine rouge tardive* ni à la *Paysanne* ou *Madeleine de Courson*, quoique cette Avant-Pêche rouge ait pour synonymes les noms Paysanne et Madeleine rouge. — Au temps de Merlet (1675) on supposait à la Double de Troyes, une sous-variété, « la *Violette* fort brune ; » ce fut évidemment le plus ou moins de coloration du fruit qui fit naître une telle supposition, le même pêcher portant souvent des pêches à peau d'un rouge vif, et d'autres, les mieux frappées par le soleil, où ce rouge vif passe au pourpre excessivement foncé. Et force nous est de le croire, puisque depuis très-longtemps le nom de cette *Double de Troyes violette* ne figure plus dans la nomenclature.

PÊCHE DOUBLE DE TROYES VIOLETTE. — Voir *Double de Troyes*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHER DOUBLE WHITE. — Synonyme de pêcher *de Chine à Fleurs blanches doubles*. Voir ce nom.

PÊCHE DREUSEL. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom. .

---

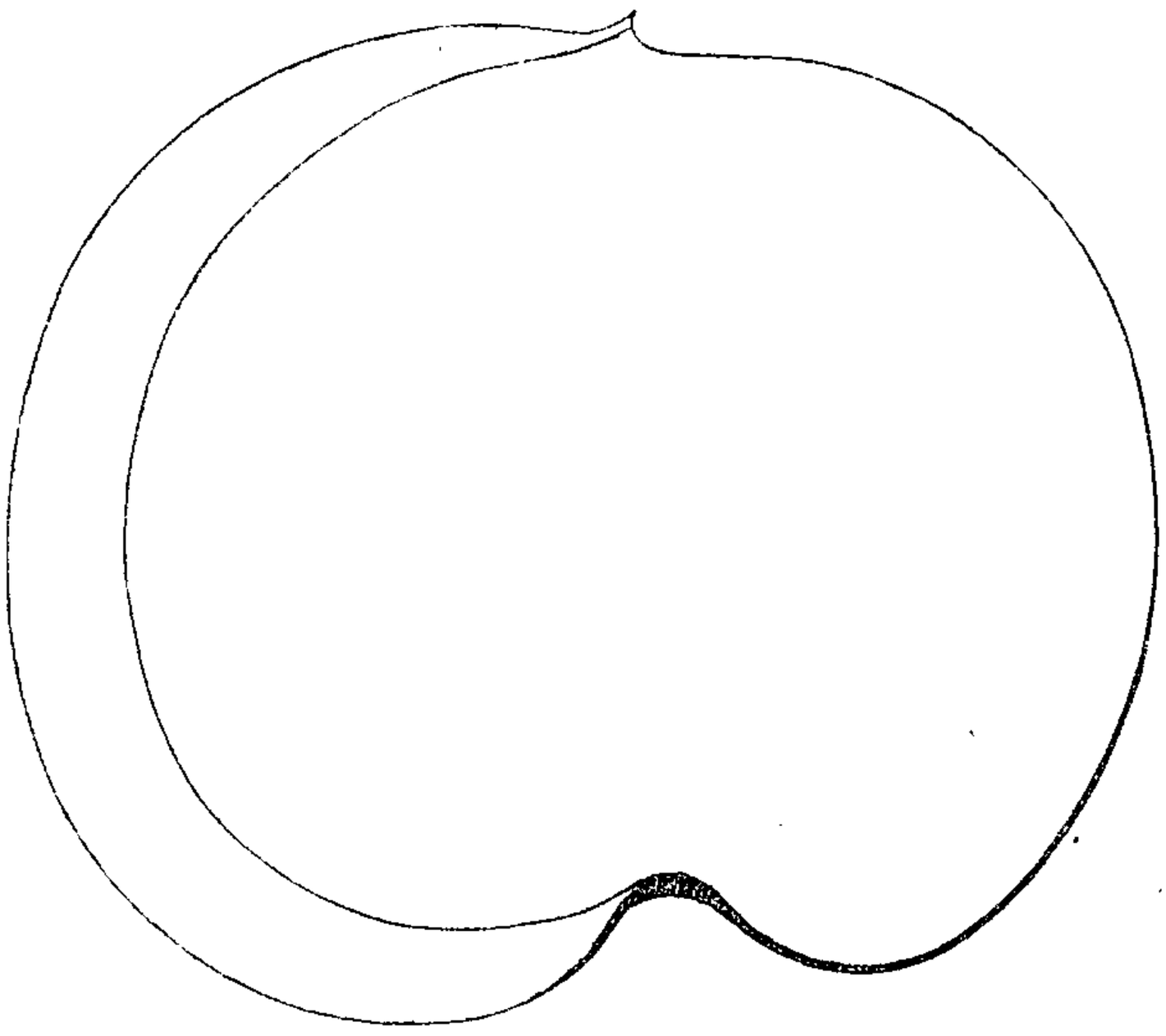
40. PÊCHE DRUID HILL.

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, longs, assez grêles, exfoliés à la base, vert blanchâtre à l'ombre, rouge-carmin au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies, roussâtres et squammeuses. — *Coussinets :* aplatis, mais se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* flanqués parfois de boutons à fleur, volumineux, coniques-pointus, ayant les écailles duveteuses, noirâtres et bien soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, moyennes, vert clair en dessus, vert sombre en dessous, ovales ou ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, légèrement contournées, à bords largement et profondément dentés en scie. — *Pétiole :* long, grêle, tomenteux, rosé, à cannelure étroite. — *Glandes :* petites et globuleuses. — *Fleurs :* petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il pousse modérément en espalier, n'importe sur quel sujet. Nous ignorons encore ce qu'on peut en attendre comme arbre de plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, sensiblement inéquilatérale, à très-faible mamelon et sillon très-peu marqué. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* saillant ou parfois légèrement enfoncé. — *Peau :* épaisse, finement duveteuse, s'enlevant aisément, d'un blanc jaunâtre nuancé de vert, à l'ombre, et amplement lavé de carmin foncé à l'insolation. — *Chair :* blanc jaunâtre, complétement fondante, rougeâtre autour du noyau. — *Eau :* très-abondante, des plus sucrées, savoureusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent et moyen, ovoïde-arrondi, très-courtement mucroné, peu bombé, ayant l'arête dorsale assez tranchante.



MATURITÉ. — Vers la mi-septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce bon et beau fruit appartient aux Etats-Unis, et fut gagné de semis, nous dit A. J. Downing, son premier descripteur, à Druid-Hill, près Baltimore, dans le Maryland, par sir Lloyd N. Rogers, en 1842 ou 1843 (*the Fruits and fruit trees of America,* 1849, p. 474, n° 12). Bien digne d'être propagé, il reste cependant assez inconnu dans notre pays, où je crois l'avoir introduit, le possédant depuis 1858, époque où me l'envoya d'Augusta (Géorgie) le pépiniériste P. J. Berckmans.

PÊCHES : DRUSELLE, — DRUSETTE, ——— } Synonymes de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

PÊCHES : DURACINE, — DURE, ——— } Synonymes de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHER DWARF ORLEANS. — Synonyme de pêcher *Nain*. Voir ce nom.

E

PÊCHE EARLY ADMIRABLE. — Synonyme de pêche *Admirable*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY CHEVREUSE. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY CRAWFORD. — Synonyme de pêche *Crawford précoce*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY FRENCH. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHES : EARLY GALANDE,

— EARLY GARLANDE,

Synonymes de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY GROSSE-MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Mignonne hâtive* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE EARLY MAY. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE EARLY MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY NEWINGTON. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHES EARLY PURPLE. — Synonymes de pêche *Pourprée tardive* et de pêche *York précoce*. Voir ces noms.

PÊCHE EARLY PURPLE AVANT. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE EARLY PURPLE OF KEW. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY RED NUTMEG. — Synonyme d'*Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY TILLOTSON. — Synonyme de pêche *Tillotson précoce*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY VINEYARD. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE EARLY WHITE NUTMEG. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE EARLY YORK. — Synonyme de pêche *York précoce*. Voir ce nom.

PÊCHE EDGAR'S LATE MELTING. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHE EDLE MAGDALENE. — Synonyme de pêche *Noblesse*. Voir ce nom.

PÊCHE D'ÉGYPTE. — Synonyme de pêche *de Syrie*. Voir ce nom.

PÊCHES : EMPEREUR DE RUSSIE,

— EMPEROR OF RUSSIA,

} Synonymes de pêche *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHE ENGLISH GALANDE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE ENGLISCHER LACK. — Synonyme de *Pavie Citron*. Voir ce nom.

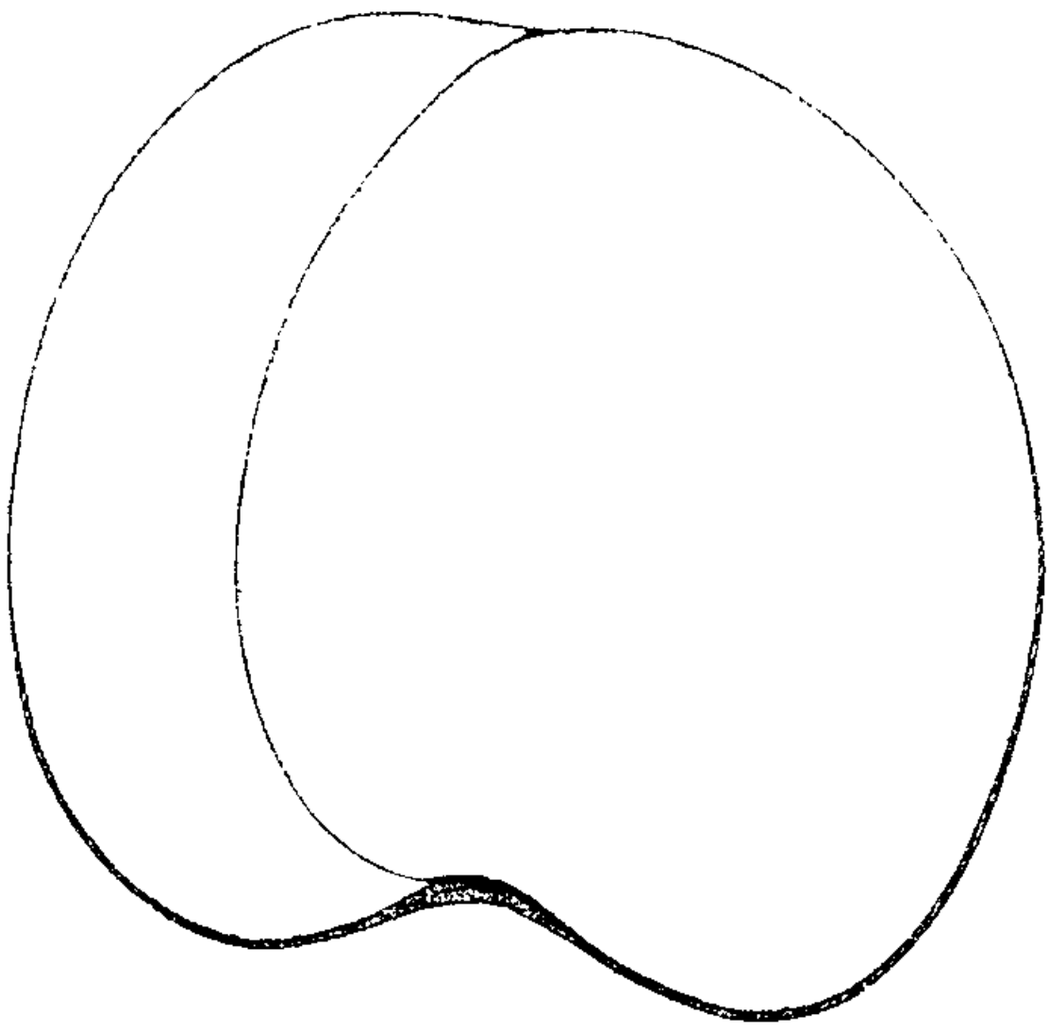
---

41. PÊCHE ERNOULT.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés et étalés, grêles, assez longs, flexueux, rouge-brun au soleil, vert jaunâtre à l'ombre. — *Lenticelles :* rares, petites, brunes, arrondies. — *Coussinets :* peu développés, mais se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* écartés du bois, petits, coniques-pointus, aux écailles duveteuses et très-disjointes. — *Feuilles :* grandes ou très-grandes, vert gai en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, largement et peu profondément dentées et surdentées en scie. — *Pétiole :* court ou très-court, gros, tomenteux, rosé, à cannelure bien marquée. — *Glandes :* petites, globuleuses, placées sur le pétiole ou à la base de la feuille. — *Fleurs :* très-grandes, rose pâle.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Le sujet qu'il préfère, c'est le prunier; il pousse lentement sur franc et sur pêcher, et l'espalier lui sera toujours plus profitable que le plein-vent.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, généralement inéquilatérale, rarement mamelonnée, à sillon assez profond, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* excessivement petit, placé dans une faible dépression, mais parfois à fleur de fruit et sur un très-léger mamelon. — *Peau :* fine et s'enlevant bien, des plus duveteuses, vert jaunâtre dans l'ombre, finement ponctuée de carmin clair à l'insolation, où elle est aussi lavée de rouge-pourpre dans toute la partie, principalement, qui avoisine la cavité pédonculaire. — *Chair :* blanche, transparente, fondante, sanguinolente au centre. — *Eau :* abondante, plus ou moins sucrée, souvent trop acidulée, presque toujours entachée d'un arrière-goût herbacé. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale tranchante.

MATURITÉ. — Vers le milieu du mois d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Décrite par Alexandre Bivort, en 1854, dans les *Annales de pomologie belge et étrangère,* cette pêche y est dite (t. II, p. 71) originaire de Jodoigne (Brabant), où elle aurait été gagnée peu avant 1843; mais aucun autre détail ne s'y trouve sur son état civil, qui reste ainsi fort incomplet. Porte-t-elle le nom de son obtenteur, et ce M. Ernoult, quel était-il? Un émule de Simon Bouvier, de cet heureux semeur dont le même Jodoigne a vu naître tant de poiriers?..... Bivort, aujourd'hui décédé, ne saurait nous renseigner, et nous avons inutilement essayé de trouver, en Belgique, réponse à cette double question.

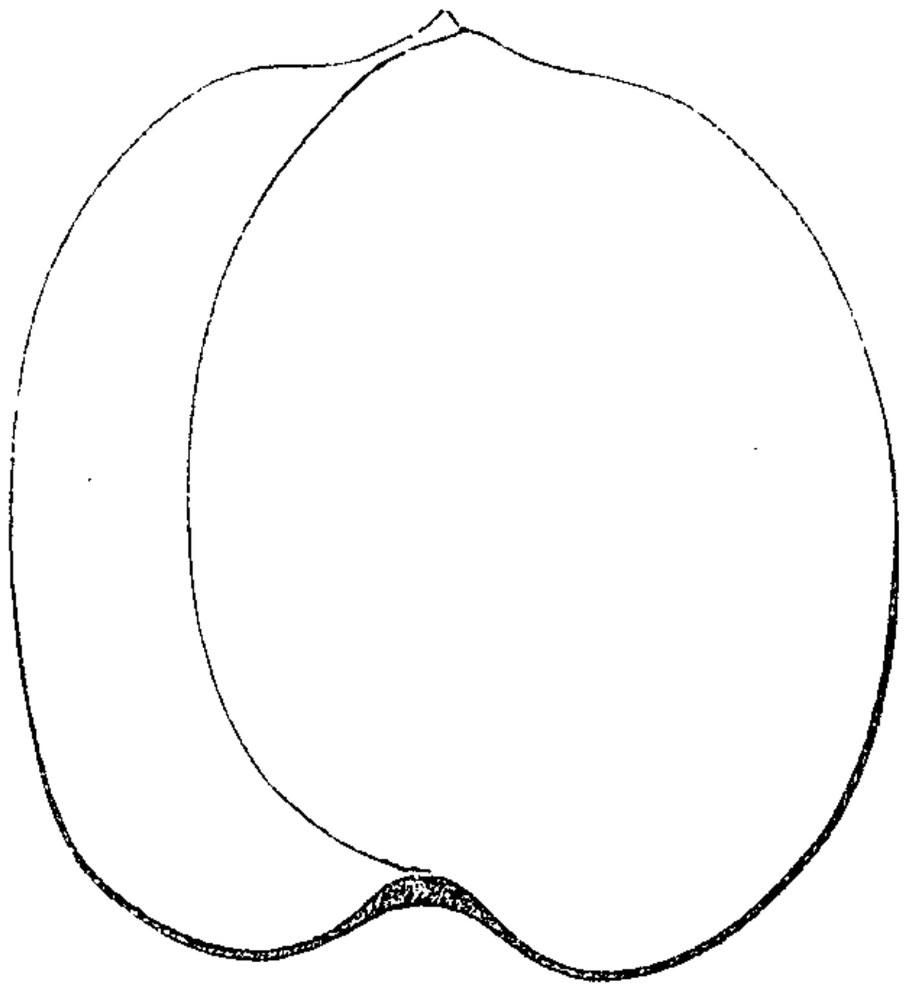
42. PÊCHE D'ESPAGNE JAUNE.

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, très-étalés, des plus longs et des plus gros, légèrement flexueux, amplement exfoliés à la base, rouge-brun à l'insolation et vert jaunâtre à l'ombre. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies ou linéaires, rousses et saillantes. — *Cousinets :* bien ressortis. — *Yeux :* écartés du bois, moyens, coniques-aigus, aux écailles noirâtres et rarement mal soudées. — *Feuilles ;* nombreuses, grandes ou moyennes, vert luisant en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées et lancéolées, longuement acuminées en vrille, gaufrées au centre, largement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* long, de moyenne force, étroitement cannelé. — *Glandes :* volumineuses et réniformes, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* moyennes et rose tendre.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il fait d'admirables arbres, et sa grande vigueur le rend propre, sur tous sujets, à l'espalier comme au plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde et parfois presque cylindrique, bossuée, mamelonnée, inéquilatérale, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* vaste. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* épaisse, se détachant avec facilité, duveteuse, jaune blanchâtre à l'ombre, jaune intense sur l'autre face, où elle est ponctuée de carmin et lavée de rouge obscur. — *Chair :* jaune, filamenteuse, compacte quoique fondante, teintée de rose près du noyau. — *Eau :* très-abondante, acidulée, peu sucrée, peu parfumée. — *Noyau :* très-faiblement adhérent à la chair, où le retiennent quelques courts filaments, moyen ou petit, ovoïde, bombé, ayant la pointe terminale courte, aiguë, et l'arête dorsale prononcée.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Cette pêche nous est venue vers 1840, sous le nom qu'elle porte ici, des environs de Bayonne (Basses-Pyrénées). En faut-il conclure qu'elle soit native d'Espagne?... Cela serait téméraire, peut-être, mais en tout cas fort difficile à vérifier, les Pomologies abondant peu, de l'autre côté de la Navarre. La seule chose, donc, que nous puissions affirmer, c'est que le principal mérite de cette variété consiste surtout dans l'époque si tardive de sa maturité, qui toujours a lieu courant d'octobre; unique motif qui nous a fait la propager.

PÊCHE EXQUISITE. — Synonyme de pêche *Gorgas*. Voir ce nom.

F

PÊCHE FARDÉE. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE FASANEN. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHE FAUSSE-MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE FAUSSE-POURPRÉE TARDIVE. — Synonyme de *Chevreuse tardive*. Voir ce nom.

---

43. PÊCHE FAVORITE DE BOLLWILLER.

Synonyme. — *Péche* BOLLWILLER LIEBLING (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 218).

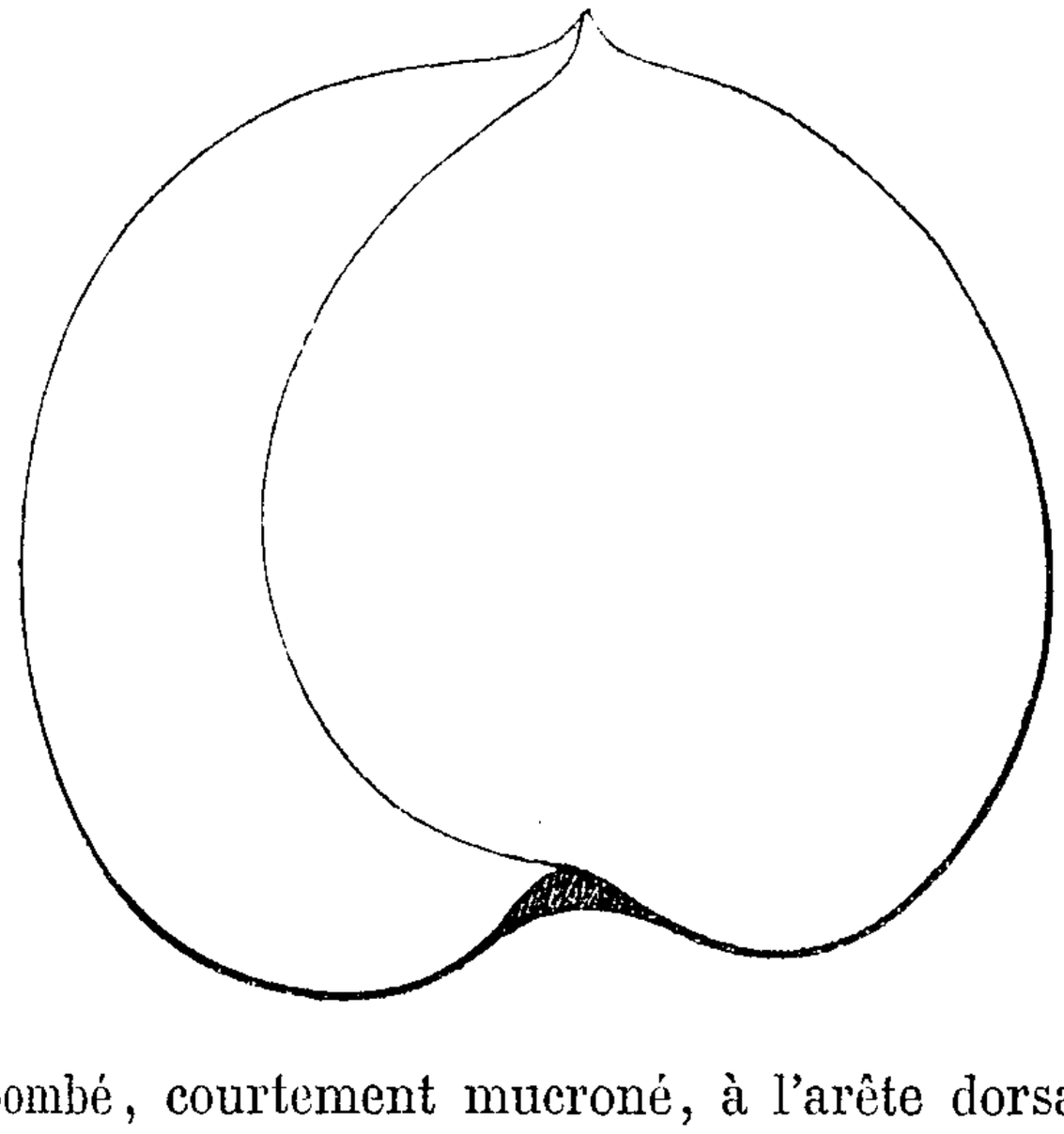
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, courts et grêles, droits, légèrement exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brique au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* plaqués sur l'écorce, gros, ovoïdes-obtus, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, de grandeur moyenne, vert brillant en dessus, vert clair et mat en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille, ondulées sur les bords, gaufrées au centre, dentées et crénelées. — *Pétiole :* de longueur et force moyennes, souvent contourné, à cannelure profonde. — *Glandes :* les unes réniformes, les autres globuleuses. — *Fleurs :* moyennes et d'un rose assez intense.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa végétation peu active exige qu'on le greffe sur amandier, et qu'il soit placé à l'abri du mur, si l'on tient à lui procurer un convenable développement. En plein-vent il fait toujours de si chétifs arbres, que leur manque complet de rusticité pronostique leur courte durée.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, plus ou moins inéquilatérale et plus ou moins mamelonnée, à sillon bien accusé, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* vaste et profonde. — *Point pistillaire :* saillant ou presque saillant. — *Peau :* fine, se détachant aisément, très-duveteuse, blanc verdâtre à l'ombre, blanc jaunâtre à l'insolation, où elle est faiblement marbrée et fouettée de carmin pâle. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, fondante, filamenteuse, à peine rosée autour du noyau. — *Eau :* très-abondante, bien sucrée, vineuse et parfumée. — *Noyau :* tenant quelque peu à la chair, de grosseur moyenne, ovoïde, assez bombé, courtement mucroné, à l'arête dorsale émoussée.

Pêche Favorite de Bollwiller.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Première, surtout en raison de sa précocité.

Historique. — Eugène Baumann, pépiniériste à Bollwiller (Haut-Rhin), est l'obtenteur de cette variété si précoce. Il la gagna de semis vers 1848, et n'eut pas la satisfaction de longtemps la propager, étant allé habiter les Etats-Unis en 1852. Mais Auguste-Napoléon, son frère cadet, qui resta propriétaire de l'établissement de Bollwiller, mit un grand zèle à faire connaître ce pêcher vraiment méritant; et si bien, qu'actuellement on peut dire qu'il figure dans presque toutes les collections.

PÊCHE FÉLICE MADELEINE. — Synonyme de pêche *Félicie*. Voir ce nom.

---

44. PÊCHE FÉLICIE.

Synonyme. — *Pêche* FÉLICE MADELEINE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 26, n° 62).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés pour la plupart, gros, longs, peu géniculés, très-exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brun au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies, jaune blanchâtre. — *Coussinets :* bien ressortis et se développant latéralement en arête. — *Yeux :* souvent accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, de moyenne grosseur, ovoïdes-obtus, aux écailles disjointes, grises et cotonneuses. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert pâle en dessus, vert jaunâtre en dessous, ovales-allongées longuement acuminées en vrille, finement dentées et

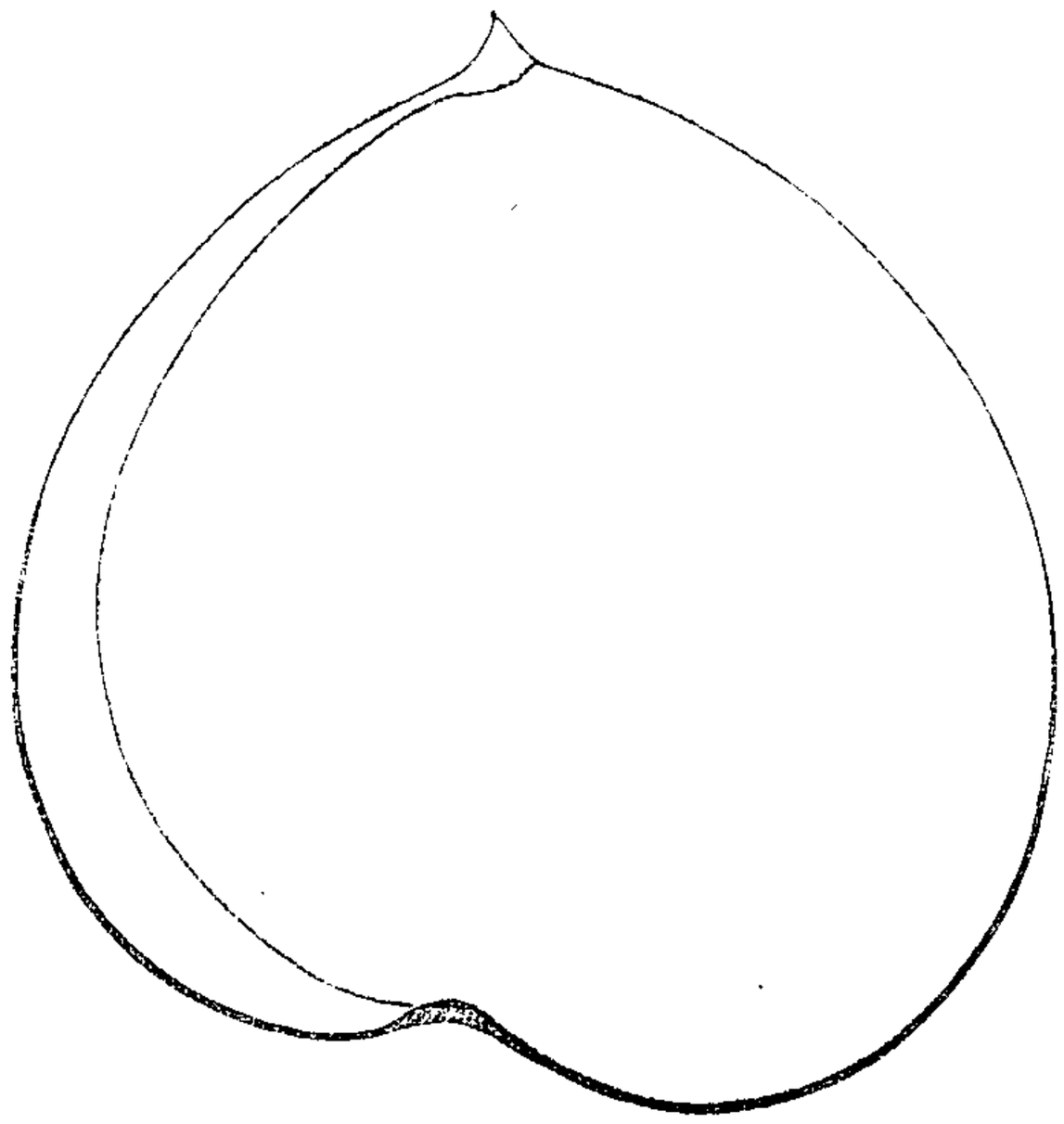
surdentées. — *Pétiole :* épais et court, à cannelure étroite. — *Glandes :* faisant entièrement défaut. — *Fleurs :* petites et d'un beau rose.

FERTILITÉ. — Très-satisfaisante.

CULTURE. — La vigueur remarquable de ce pêcher permet de le greffer sur tous sujets, et de le destiner à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne — *Forme :* ovoïde-raccourcie ou ovoïde fortement arrondie, inéquilatérale, sensiblement mamelonnée, à sillon généralement peu marqué. — *Cavité caudale :* rarement prononcée. — *Point pistillaire :* placé sur le haut du mamelon. — *Peau :* épaisse, très-duveteuse, se détachant assez difficilement, jaune blanchâtre sur le côté de l'ombre, lavée et striée de carmin sur celui frappé par le soleil. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, ferme, légèrement filamenteuse et nullement rougeâtre au centre. — *Eau :* abondante, très-sucrée, vineuse, parfumée, parfois laissant dans la bouche un arrière-goût herbacé. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde, à peine bombé, ayant l'arête dorsale assez prononcée mais peu tranchante.

Pêche Félicie.



MATURITÉ. — Fin septembre.

QUALITÉ. — Première, quand elle n'est entachée d'aucun arrière-goût; autrement, deuxième.

Historique. — M. Charles Buisson, manufacturier à la Tronche (Isère), gagna ce pêcher en 1863, et nous en offrit des greffes au mois de mars 1866. Il est encore peu répandu, et cela tient à des circonstances dont nous avons déjà rendu compte à l'article de la pêche *Admirable Saint-Germain*, auquel nous renvoyons, pour ne pas nous répéter.

PÊCHER A FEUILLES DÉCOUPÉES. — Synonyme de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHER A FEUILLES POURPRES. — Variété ornementale toute nouvelle, et des plus recherchées pour les jardins paysagers. Originaire des États-Unis, elle n'a pénétré dans notre pays qu'en 1872 ou 1873. Son feuillage est rouge-sang; son fruit, qui, *dit-on*, a la chair et la peau complétement rouges aussi, serait, de plus, très-bon; mais comme ce pêcher n'a pas encore fructifié dans notre établissement, nous n'en pouvons autrement parler.

PÊCHER A FEUILLES DE SAULE. — Voir pêcher *à Fleurs blanches*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE FINE HEATH. — Synonyme de *Pavie Heath*. Voir ce nom.

---

45. PÊCHER A FLEURS BLANCHES.

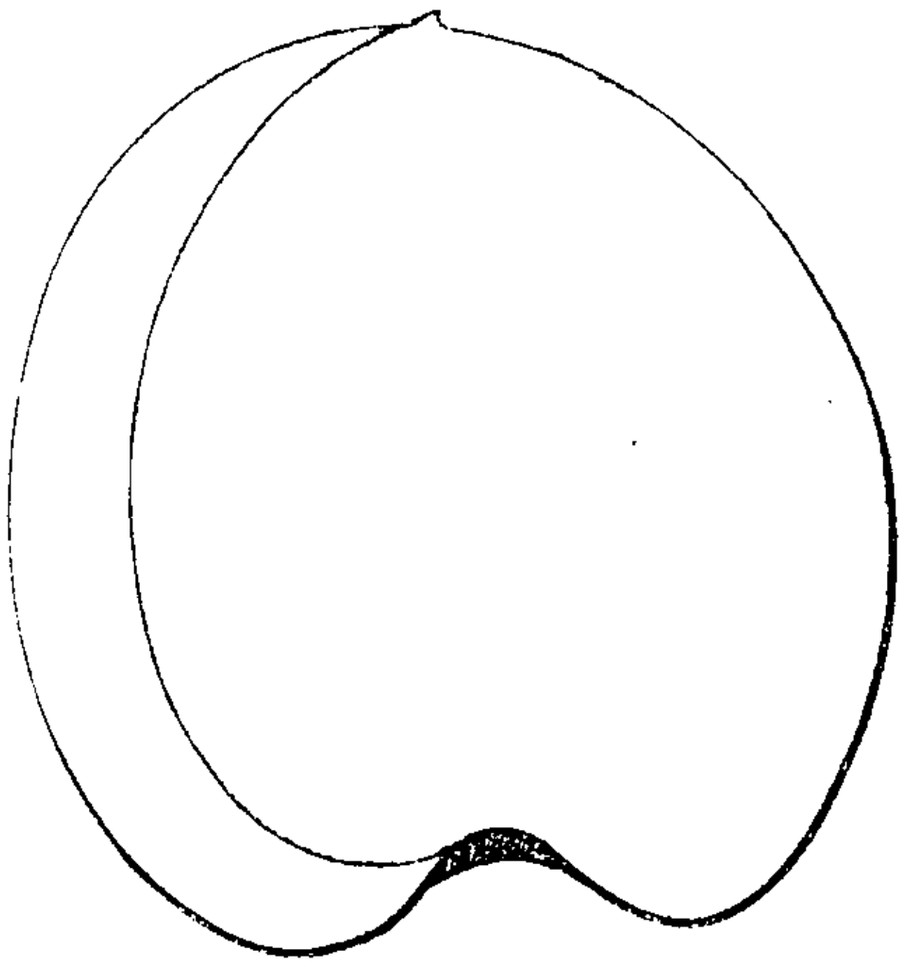
Synonymes. — *Pêches :* 1. NEW WHITE (Louis Noisette, *le Jardin fruitier,* 1839, t. I, p. 40, n° 58). — 2. WHITE BLOSSOM (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* 1849, p. 489, n° 51). — 3. WHITE BLOSSOMED INCOMPARABLE (*Id. ibid.*). — 4. WILLOW (*Id. ibid.*). — 5. A BOIS ET A FLEURS BLANCHES (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 204, n° 44). — 6. INCOMPARABLE A FLEURS ET A FRUITS BLANCS (*Id. ibid.*). — 7. VIRGINALE A FLEURS ET FRUITS BLANCS (*Id. ibid.*). — 8. WEISSBLÜHENDER LIEBLINGS (*Id. ibid.*). — 9. BLANCHE D'AMÉRIQUE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits,* 1865, t. I, p. 89). — 10. INCOMPARABLE BLANCHE (*Id. idib.*). — 11. A FLEURS ET A FRUITS BLANCS (A. Mas, *le Verger,* 1865, t. VII, p. 13, n° 5). — 12. SAULE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés et arqués, courts, grêles, non flexueux, largement exfoliés à la base, d'un vert, très-clair, jaunâtre ou blanchâtre. — *Lenticelles :* assez abondantes, grandes, brunes, arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés légèrement du bois, gros, ovoïdes-obtus, un peu duveteux, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, petites, d'un vert gai devenant jaune-paille à l'automne, lancéolées, longuement acuminées, finement et régulièrement bordées de dents qui, toutes, sont surmontées d'un cil marron. — *Pétiole :* court et grêle, flexible, à cannelure étroite. — *Glandes :* réniformes, de grosseur moyenne. — *Fleurs :* grandes et blanc de neige.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Il vient aussi bien en plein-vent qu'en espalier, et peut être greffé sur n'importe quel sujet, quoique sa végétation ne soit pas très-grande.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde, assez régulière, légèrement mamelonnée, à sillon large et peu profond. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* noirâtre, saillant. — *Peau :* mince, s'enlevant avec facilité, fort duveteuse, unicolore : blanc faiblement jaunâtre. — *Chair :* blanchâtre et fondante, sans aucune coloration près du noyau. — *Eau :* assez abondante, plus ou moins sucrée, agréablement mais fortement acidulée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, bien bombé, ayant la pointe terminale courte et peu aiguë, et l'arête dorsale sans grand relief.



MATURITÉ. — Fin d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La variété *White Blossomed* des Américains, devenue pour nous, de par la traduction, le pêcher à Fleurs blanches, est bien originaire des

Etats-Unis, quoique nos pomologues n'aient pas toujours cru pouvoir l'affirmer. Cela tient sans doute à ce que Downing, dont l'ouvrage sur *les Fruits d'Amérique,* est le plus répandu, le plus généralement consulté, s'est tenu à cet égard dans une réserve qui même prête à l'amphibologie. Il dit effectivement (p. 489, édit. 1849) : « This is native fruit of second quality, much inferior, both in flavour « and appearance, to the Snow peach : « Celle-ci est née fruit de deuxième « qualité, à la fois fort inférieure à la pêche Snow, par la saveur et les dehors. » Mais Elliott, dans son *Fruit book,* publié en 1854, a parfaitement qualifié (p. 295) d' « AMERICAN, » ce curieux pêcher, qu'avant lui, du reste, son compatriote Manning avait également revendiqué (1832, *the New England fruit book*). La White Blossomed doit avoir été gagnée vers 1820, car en 1817 William Coxe n'en fit aucune mention dans le recueil qu'il consacra aux arbres fruitiers originaires de son pays, et dès 1829 — et non 1834, comme l'indiquait en 1842 le *Bon-Jardinier* — elle était importée chez nous par le pépiniériste Alfroy, de Lieusaint (Seine-et-Marne).

Observations. — Le surnom *Willow,* ou pêcher Saule, qu'a reçu l'arbre de cette variété, pourrait le faire confondre avec le pêcher dit *à Feuilles de Saule*, si l'on oubliait que celui-ci est à petites fleurs et totalement dépourvu de glandes. — Plusieurs pomologues ont réuni le pêcher Snow, ou pêcher Neige, au White blossomed, mais bien erronément, comme on a pu le voir dans cet article même, où Downing constate la grande dissemblance, la grande infériorité qui existe entre les produits du dernier et les produits du premier, le Snow.

PÊCHER A FLEURS DOUBLES. — Synonyme de pêcher *à Fleurs Semi-Doubles.* Voir ce nom.

PÊCHER A FLEURS DOUBLES CRAMOISIES DE FORTUNE. — Synonyme de pêcher *de Chine à Fleurs rouges doubles*. Voir ce nom.

PÊCHER A FLEURS DOUBLES DE FORTUNE. — Synonyme de pêcher *de Chine à Fleurs de Rosier*. Voir ce nom.

PÊCHER A FLEURS ET A FRUITS BLANCS. — Synonyme de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

PÊCHER A FLEURS RAYÉES. — Synonyme de pêcher *de Chine à Fleurs d'Œillet*. Voir ce nom.

PÊCHER A FLEURS DE ROSIER. — Synonyme de pêcher *de Chine à Fleurs de Rosier*. Voir ce nom.

---

46. PÊCHER A FLEURS SEMI-DOUBLES.

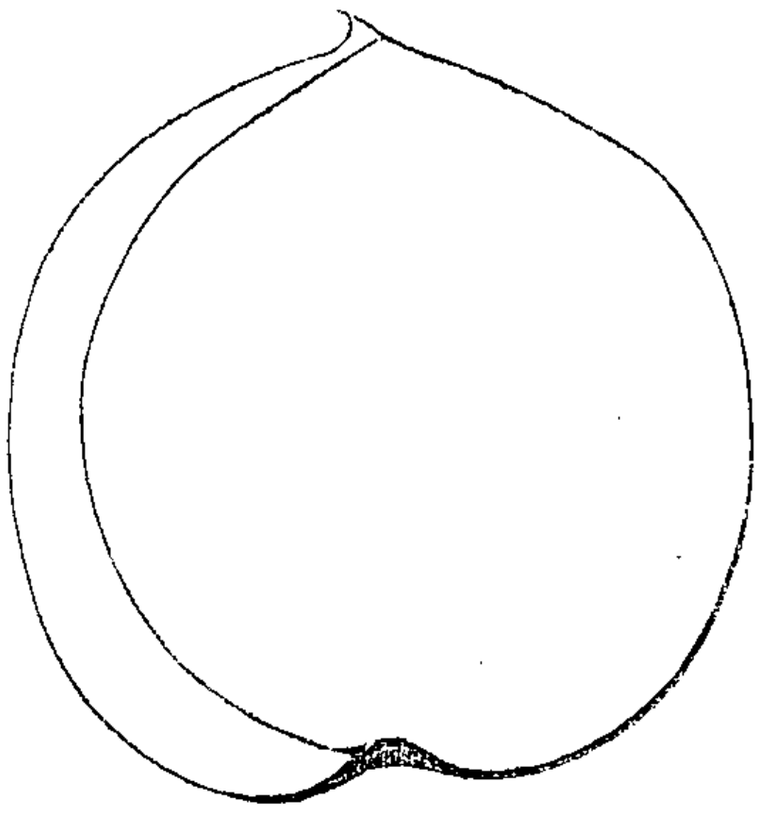
Synonymes. — *Pêches :* 1. A FLEURS DOUBLES (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant,* 1628, p. 31; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1667, p. 41). — 2. PÊCHE-ROSE (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits,* 1670, p. 139). — 3. DE ROSIER (Herman Knoop, *Fructologie,* 1771, p. 87. — 4. COMMUNE A FLEURS DOUBLES (de quelques pépiniéristes).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, longs et gros, non géniculés, exfoliés largement à la base, mais très-peu au sommet, rouge-brique à l'insolation, vert jaunâtre à l'ombre. — *Lenticelles :* des plus clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* saillants et de chaque côté se prolongeant en arête. — *Yeux :* sensiblement écartés du bois, gros, ovoïdes-pointus, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* abondantes et grandes, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, ovales-allongées ou elliptiques, très-longuement acuminées, gaufrées au centre, finement dentées et surdentées. — *Pétiole :* court et gros, rigide, à cannelure profonde, carminé dans toute sa longueur. — *Glandes :* faisant complétement défaut. — *Fleurs :* grandes, composées de vingt à trente pétales d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Très-modérée; mais cet arbre paraît beaucoup plus productif qu'il ne l'est, en ce sens qu'il noue ses fruits par trochets de deux, de trois, de quatre, même, qui bientôt, se détachant, réduisent alors la récolte à quelques pêches seulement, et presque toutes solitaires, ou, tout au plus, jumelles.

CULTURE. — On peut le greffer sur toute espèce de sujets et l'élever sous la forme qu'on désire.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, inéquilatérale, généralement mamelonnée, à sillon presque toujours bien accusé. — *Cavité caudale :* peu développée. — *Point pistillaire :* saillant, mais parfois aussi très-faiblement enfoncé, quand, par exception, le mamelon du fruit ne s'est pas développé. — *Peau :* assez épaisse, tenant légèrement à la chair, très-duveteuse, vert jaunâtre à l'ombre, rousse à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, mi-fondante, plus ou moins filamenteuse. — *Eau :* assez abondante, vineuse et sucrée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, plat sur une face, renflé sur l'autre, à pointe terminale aiguë et arête dorsale émoussée.



MATURITÉ. — Vers la fin de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Elle est depuis plusieurs siècles dans les jardins français, cette variété dont l'arbre à splendide floraison fait le principal mérite. Dire qu'on l'y gagna, rien n'apparaît qui le permette; et cependant nous le croyons, nos vieux pomologues ayant été les premiers — nous l'avons constaté — à la signaler, à la décrire. A l'étranger, on n'en parla que longtemps, bien longtemps après

eux. Le Lectier, d'Orléans, la cultivait dès 1600, et la mentionnait ainsi dans le *Catalogue de son verger* (p. 31), publié en 1628 : « Pescher à Fleur double, portant « fruict. » Avant cette époque, aucun indice ne la fait reconnaître; si donc la France fut son berceau, elle y dut naître — et au cas contraire y avoir été importée — vers la fin du XVI^e^ siècle, car ni Ruel (1536), ni Charles Estienne (1540), ni Daléchamp (1586), ni Jean Bauhin (1590), ne la nomment dans les chapitres, pourtant fort développés, où ils traitent du Pêcher. Jean Merlet, en sa première édition (1667), lui consacrait quelques lignes :

« La Pesche *à Fleur double* — disait-il — est plus curieuse que bonne, plus recherchée pour sa fleur, que pour son fruit; elle est grosse, toute blanche, et charge peu. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 41.)

Trop concise, la description donnée par Merlet ne peut servir à l'étude comparative de l'arbre et du fruit dont nous nous occupons; aussi jugeons-nous utile d'en reproduire une autre, de trois ans plus moderne, émanée du moine Claude Saint-Etienne, et qui caractérise beaucoup mieux notre variété :

« *Pesche-Rose*, ou à *Fleur double* — écrivait ce moine en 1670 — est mûre à la fin de septembre; quand elle porte, est bonne, mais porte peu. Elle est ainsi dite, parce que sa fleur est comme de petites roses de couleur incarnates, qui ont bien près de quarante feüilles; et vient jumelle sur chaque queuë, est un peu plus grosse que la pesche Violette, ronde, toute verte dessus, et blanche dedans, et quitte le noyau. » (*Nouvelle instruction pour connaitre les bons fruits*, pp. 139-140.)

Duhamel, à son tour, décrivit et figura ce pêcher en 1768 (t. II, p. 42), et l'appela Pêcher *à Fleurs semi-doubles*, nom que nous lui maintenons, la nomenclature de cet auteur formant, on ne peut l'avoir oublié, la base même de notre travail.

Observations. — Il existe en France, depuis une vingtaine d'années, un pêcher *de Chine à Fleurs de Rosier*, que l'on doit au célèbre voyageur écossais Robert Fortune, et qui porte les surnoms : pêcher à Fleurs de Rosier, à Fleurs doubles de Fortune, à Fleurs doubles roses (voir plus haut, p. 96); le confondre avec celui-ci serait donc très-facile, si l'on ne se rappelait que l'arbre de la variété chinoise est à glandes réniformes et à fleurs d'un rouge violâtre, tandis que notre vieux pêcher à Fleurs semi-doubles est dépourvu de glandes et se couvre de fleurs du plus beau rose.

PÊCHES : FORSTER'S, — FORSTER'S EARLY, } Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE DE FRANQUIÈRES. — Voir *Reine des Vergers*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE FREESTONE HEATH. — Synonyme de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE FRENCH BOURDINE. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHE FRENCH GALANDE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE FRENCH GROSSE-MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE FRENCH MAGDALEN. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

PÊCHE FRENCH MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE FRENCH RARERIPE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE FRENCH ROYAL GEORGE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE FROMENTINER LIEBLING'S. — Synonyme de pêche *Vineuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE FRÜH-MONTAGNE. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE FRÜHE CHEVREUSE. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE FRÜHE MIGNON. — Synonyme de pêche *Mignonne hâtive* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE FRÜHE VIOLETTE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE FRÜHER APRIKOSENPFIRSICH. — Synonyme d'*Avant-Pêche jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE FRÜHER LIEBLING'S. — Synonyme de pêche *Mignonne hâtive* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE FRÜHER PERUANISCHER LACK. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE FRÜHER PURPUR. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

G

47. Pêche GALANDE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. Noire hative (Saussay, *Traité des jardins,* 2e édition, 1732, p. 166). — 2. Belle-Tillemont (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières pour 1775*, p. 11). — 3. Galante (Mayer, *Pomona franconica,* 1776, t. II, p. 341). — 4. Galande (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières,* 1790, p. 27). — 5. Grosse-Noire de Montreuil (*Id. ibid.;* et Malot, *Traité de l'éducation du pêcher,* 1841, p. 108). — 6. Noire de Montreuil (Louis Bosc, *Dictionnaire d'agriculture,* 1809, t. IX, p. 487). — 7. Ronalds's Early Galande (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1826, p. 74, nº 60). — 8. Ronalds's Seedling Galande (*Id. ibid.*). — 9. Brentford Mignonne (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden,* 1831, p. 264, nº 36; — et Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits,* 1876, pp. 216 et 218). — 10. New Bellegarde (*Iid. iibid.*). — 11. New Galande (*Iid. iibid.*). — 12. Early Galande (Thompson, *Catalogue, id.,* édit. 1842, p. 111, nº 6). — 13. French Royal George (*Id. ibid.*). — 14. Ronalds's Brentford Mignonne (*Id. ibid.*). — 15. Smooth-Leaved Royal George (*Id. ibid.*). — 16. Early Garlande (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* 1849, p. 471, nº 3). — 17. Schöne von Tirlemont (Langethal, *Deutsches Obstcabinet,* 1854-1860, t. VII, fiie I, 2*). — 18. Hardy Galande (Elliott, *Fruit book,* 1854, p. 284). — 19. Schöne Wächterin (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 210, nº 74). — 20. English Galande (Hogg, *the Fruit manual,* 1862, article *Peaches*). — 21. French Galande (*Id. ibid.*). — 22. Violette hative (*Id. ibid.*). — 23. Belle de Tillemont (Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits,* 1876, pp. 216 et 218).

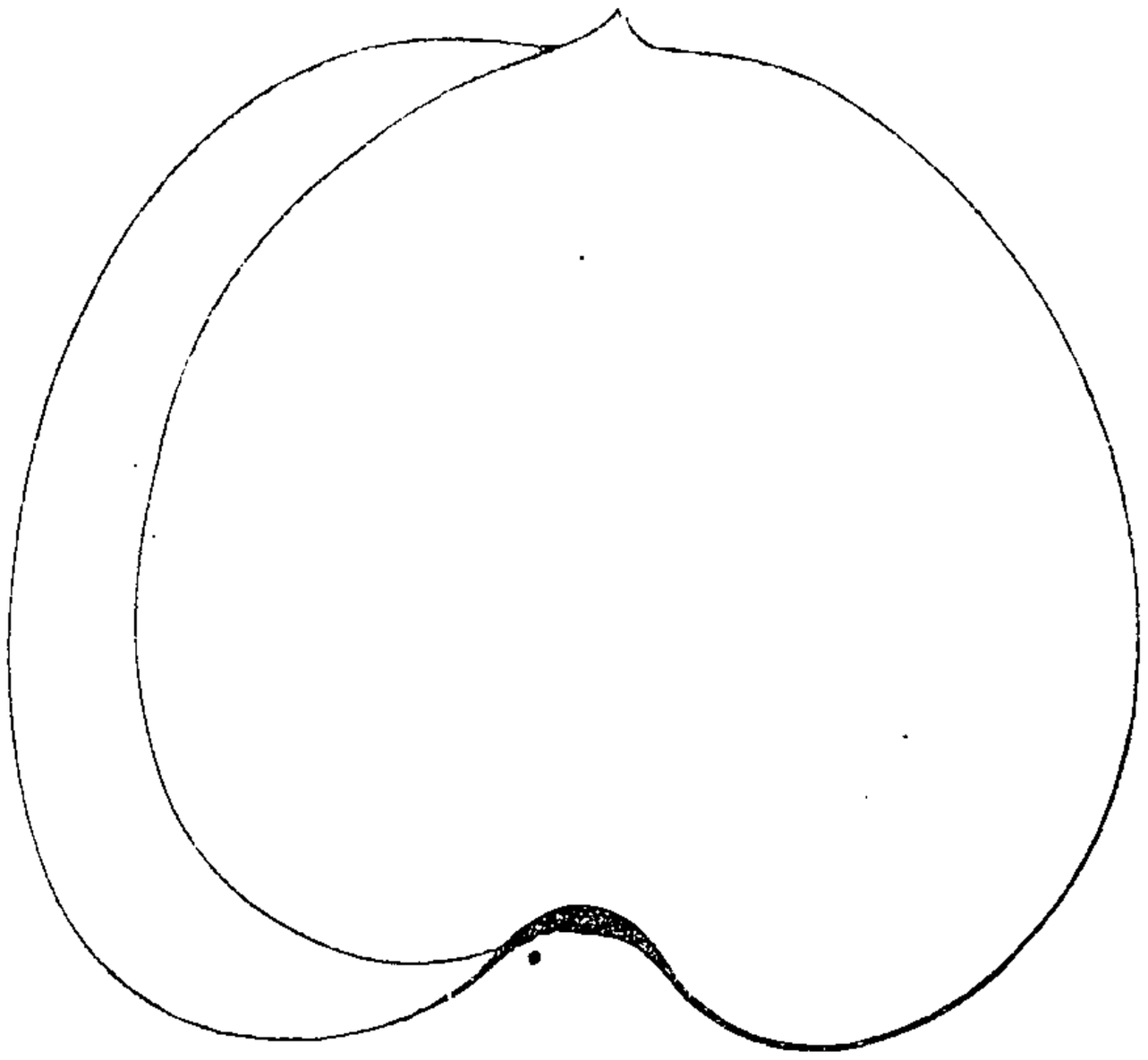
Description de l'arbre. — *Bois :* un peu faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés plutôt qu'étalés, de force et longueur moyennes, géniculés, exfoliés légèrement à la base, vert-pré à l'ombre, rouge obscur à l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies, grisâtres. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, moyens, ovoïdes-aigus, aux écailles duveteuses et brunes. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert luisant et foncé en dessus, vert clair et mat en dessous, obovales ou lancéolées-élargies, assez courtement acuminées, planes ou canaliculées, à bords finement dentés en scie. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, un peu carminé, à cannelure bien marquée. — *Glandes :* petites et globuleuses, placées sur le pétiole et sur le limbe de la feuille. — *Fleurs :* petites, rose intense.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — De vigueur convenable il se prête à toutes les formes, mais végète toujours mieux sur l'amandier, que sur le prunier.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* quelque peu inconstante, elle passe de l'ovoïde fortement arrondie à la sphérique presque régulière, mais est toujours très-faiblement mamelonnée, et coupée par un sillon bien accusé. — *Cavité caudale :* variable, tantôt vaste et peu profonde, tantôt peu large mais assez creuse. — *Point pistillaire :* saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, quittant mal la chair, excessivement duveteuse, à fond blanc verdâtre sale presque entièrement recouvert de rouge violacé sur le côté de l'ombre et de marbrures d'un pourpre noirâtre sur celui du soleil. — *Chair :* blanc jaunâtre, fine, fondante, sanguinolente au centre. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse et très-sucrée, fort délicatement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde, assez bombé, ayant la pointe terminale mousse et des plus courtes, et l'arête dorsale saillante.

Pêche Galande.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Nous avons montré plus haut, à l'article de la pêche Bellegarde (p. 63), que cette dernière, qui fut signalée par Merlet, en 1667, était « grosse, longue, blanche dehors et dedans, et tardive, » et qu'ainsi on ne pouvait la réunir, comme erronément l'ont fait les pomologues du XVIII^e^ siècle, tant le Normand que les Chartreux et Duhamel, à la Galande, ou Noire hâtive, ou Noire de Montreuil, tirant ses plus anciens synonymes de la couleur de sa peau, qui certes n'est pas « blanche, » à l'instar de celle de la Bellegarde, mais pourpre intense partout, avec des marbrures noirâtres. La question d'identité entre ces deux variétés, est donc radicalement jugée. Du reste cette Galande semble avoir le regrettable privilége de fourvoyer même les plus consciencieux, les plus savants de nos écrivains horticoles. Je lis en effet, de M. Carrière, dans le tome VII du *Jardin fruitier du Muséum*, que, « très-anciennement connue, elle « aurait été dédiée, d'après Triquel (1658, *Instructions pour les arbres fruitiers*), à « M. Galand, grand amateur d'arbres. » Or, Triquel n'a même pas mentionné la Galande! ni en 1658, ni en 1659, ni en 1672. Peut-être le renseignement ainsi donné provient-il d'une autre source, et n'est-ce là qu'une simple confusion de notes?... Enfin M. Eugène Forney, au tome II de son *Jardinier fruitier,* annonce, page 115, que « les Chartreux, en 1736, sont ceux qui l'ont signalée. » Non, déjà elle l'avait été dans le *Mercure de France,* en août 1735, par le Normand, directeur des Vergers de Louis XV, puis en 1722 par le jardinier, à Anet, de la princesse

de Condé, Saussay, qui, page 145 du *Traité des jardins,* appelait cette pêche, Noire hâtive. Et c'était là son nom primitif, qu'elle perdit promptement pour celui de Galande, mais sous lequel on la retrouve ensuite, vers la fin du XVIII^e^ siècle, avec le déterminatif DE MONTREUIL, indiquant que les Montreuillais avaient accaparé ce fruit, si digne de tous leurs soins. Quant au nom Galande, venu jusqu'à nous et désormais acquis à ce pêcher, sachant qu'au temps de Triquel vivait un sieur Galand, qui, horticulteur ou propriétaire, possédait les plus beaux poiriers de Bergamotte d'Hiver, ou de Pâques (voir notre t. I^er^, p. 251), qu'alors il fût possible de trouver, nous sommes assez disposé à croire qu'on a bien pu, par la suite, attacher son nom à l'excellente et volumineuse pêche dont nous venons de rechercher l'origine.

Observations. — Olivier de Serres, en 1608 (p. 619), mentionnait une pêche *Noire;* la Galande ayant ce même nom [pêche Noire hâtive, pêche Noire de Montreuil], peut-on la supposer contemporaine du célèbre agronome? Pareille supposition serait très-discutable; la logique commande plutôt de chercher cette variété, depuis longtemps oubliée, parmi les Nectarines ou les Pêches à peau pourpre brunâtre, dont quelques-unes sont excessivement anciennes. — Les Américains et les Anglais ont souvent placé, parmi les synonymes de la Galande, les noms *Violette hâtive* et *Grosse-Violette hâtive,* qui, loin de lui appartenir, sont ceux d'une Nectarine bien connue, que nous décrivons plus loin. — En 1831 le pomologue anglais Lindley, après avoir caractérisé notre Galande, parla longuement (p. 264, n° 36) d'une *New Galande* qu'il dit « avoir été mise au commerce « par M. Ronalds, de Brentford, d'où lui serait venue la dénomination Brentford « Mignonne, puis celle, surtout, de New Galande, vu les grands rapports qu'elle « offre avec l'ancienne Galande des Français. » Rapports, ajouterons-nous, si grands en effet, que les deux pêches, et leurs arbres, ne forment bien qu'une seule et même variété. — Et nous croyons fermement qu'il en est ainsi de la *Crimson Galande,* ou *Galande cramoisie,* qu'on dit avoir été obtenue en 1864, à Sawbridgeworth, près Londres, par le pépiniériste Thomas Rivers. Ici encore, mêmes glandes globuleuses, mêmes petites fleurs rose intense; même fruit à peau pourpre brunâtre, même noyau, même qualité et maturité. Où donc, alors, trouver la dissemblance?... M. Mas a pensé la voir « dans le fruit PLUS DÉPRIMÉ, ainsi que « dans l'aspect des arbres, » tout en avouant que cette variété « reproduisait les « caractères principaux de la Galande. » (*Le Verger,* t. VII, p. 191.) Pour nous d'aussi faibles, d'aussi fugaces différences ne nous semblent pas de nature à permettre, surtout dans les arbres fruitiers, la formation d'une variété.

PÊCHE GALANDE CRAMOISIE. — Voir *Galande,* au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHES : GALANDE DORMEAU,

— GALANDE MAMELONNÉE,

} Synonymes de pêche *Galande pointue*. Voir ce nom.

48. PÊCHE GALANDE POINTUE.

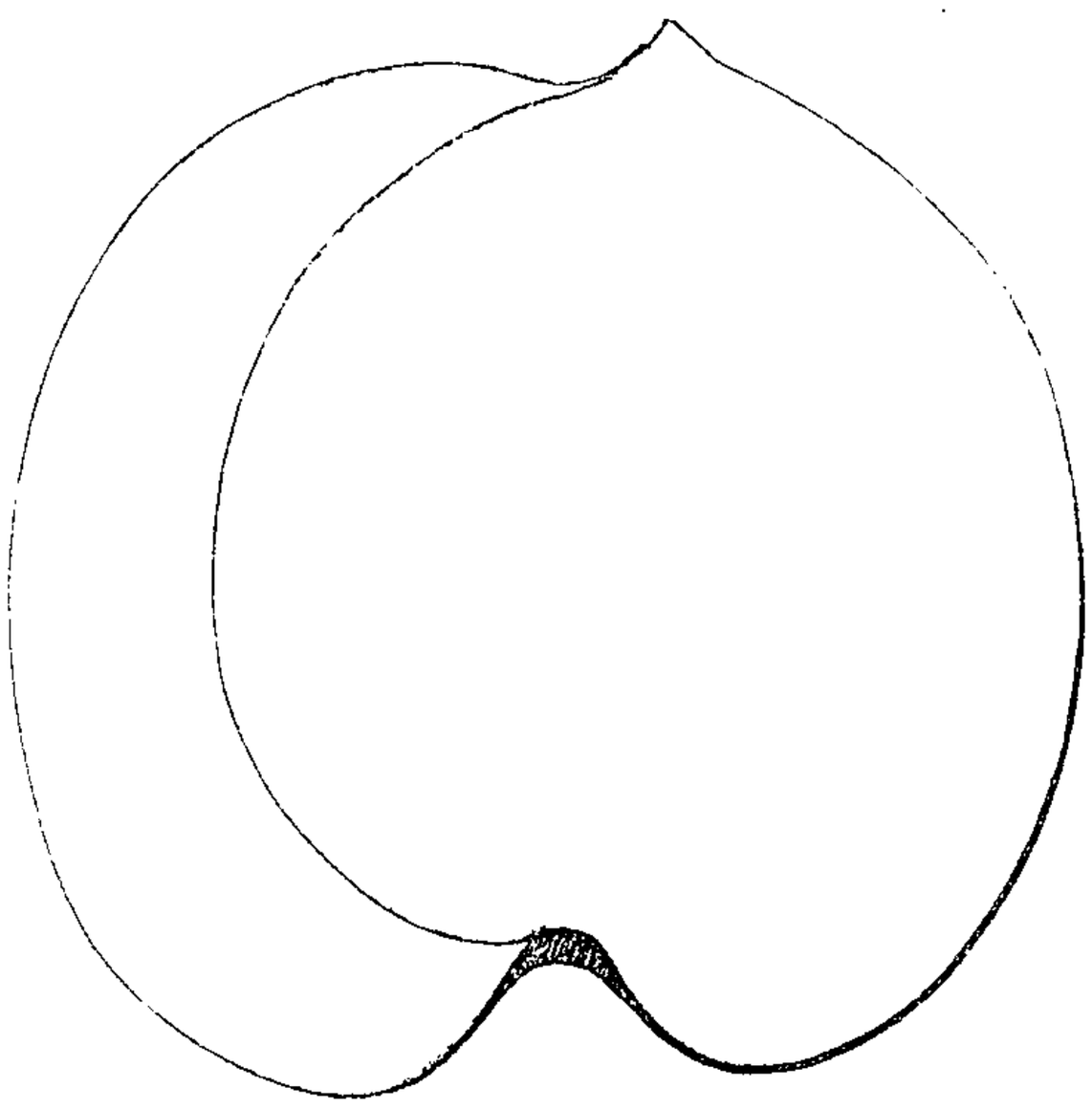
Synonymes. — *Pêches :* 1. GALANDE DORMEAU (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits,* 1865, t. I, pp. 155-156; — et Carrière, *Description et classification des variétés de pêchers,* 1867, pp. 68-69). — 2. GALANDE MAMELONNÉE (Hippolyte Langlois, *le Livre de Montreuil-aux-Pêches,* 1875, p. 114).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros, de longueur moyenne, non géniculés, très-exfoliés à la base, d'un rouge terne au soleil, vert brunâtre à l'ombre. — *Lenticelles :* très-rares, des plus petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* ressortis et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* flanqués parfois de boutons à fleur, écartés du bois, gros, ovoïdes-obtus, aux écailles grises et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses et grandes, vert brillant en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, gaufrées à leur milieu, finement dentées et surdentées. — *Pétiole :* court et bien nourri, légèrement tomenteux, à cannelure peu marquée. — *Glandes :* petites, globuleuses, attachées sur le pétiole. — *Fleurs :* très-petites et d'un rose pâle.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa vigueur sur franc, amandier et prunier, le rend propre à toutes les formes, mais l'espalier reste cependant celle qui lui est le plus profitable.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* assez inconstante, ovoïde ou globuleuse, irrégulière, inéquilatérale, presque toujours bien mamelonnée, et généralement s'amincissant beaucoup près du sommet; le sillon est rarement bien prononcé. — *Cavité caudale :* très-profonde. — *Point pistillaire :* placé de côté sur l'extrémité du mamelon. — *Peau :* assez épaisse, excessivement duveteuse, quittant aisément la chair, à fond jaune blanchâtre recouvert en partie de pourpre-ponceau et ponctuée de carmin clair. — *Chair :* blanchâtre, fine, compacte mais fondante, plus ou moins rougeâtre au centre. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, fort savoureuse. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, renflé, ayant le mucron court et aigu, et l'arête dorsale saillante et coupante.



MATURITÉ. — Commencement et milieu d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Sous-variété de la Galande, ou Noire de Montreuil, cette pêche, un peu plus hâtive, un peu moins grosse et colorée que sa congénère du

même nom, mais très-certainement aussi parfaite qu'elle, aurait été propagée, vers 1805, par Dormeau, horticulteur montreuillais, d'où lui vint un de ses surnoms actuels. Voilà du moins ce qu'ont avancé M. Paul de Mortillet et M. Carrière, dans les recueils signalés en tête de notre présent article. Toutefois je m'étonne, à bon droit je pense, de la réserve avec laquelle l'auteur d'un récent et très-remarquable travail sur la culture et l'histoire des pêches dites de Montreuil, nous parle de ce fruit. M. Hippolyte Langlois, qui habite cette petite ville et s'y livre avec science, avec passion, à l'arboriculture fruitière, ne revendique, en effet, ni la Galande pointue comme un gain local, ni M. Dormeau comme un concitoyen; il expose simplement ceci :

« Il existe à Montreuil — dit-il — une Galande, que certaines maisons tiennent en grande estime, et connue sous le nom de *Galande mamelonnée,* ou *Galande Dormeau.* Elle a le fondant, la finesse et toutes les qualités de l'autre, seulement elle est un peu moins colorée. Elle porte son mamelon, comme le Téton de Vénus et la Bourdine, à son sommet. L'espèce étant regreffée sur un autre pêcher, on obtient des fruits hors ligne comme grosseur et comme qualité, surtout si l'arbre n'en est pas surchargé. » (*Le Livre de Montreuil-aux-Pêches,* 1875, p. 114.)

Le silence ici gardé sur Dormeau, quand M. Langlois s'est fait, précisément, le biographe de toutes les serpettes montreuillaises ayant eu quelque célébrité, ne nous permet donc pas d'accepter sans contrôle l'origine que prêtent audit jardinier, comme audit pêcher, MM. Carrière et de Mortillet; aussi, manquant des moyens voulus pour nous renseigner promptement, et sérieusement, faisons-nous appel aux horticulteurs de Montreuil, qu'une telle question ne saurait laisser indifférents.

Observations. — M. Carrière a eu grandement raison de réfuter l'erreur de ceux qui supposaient la Galande pointue identique avec les variétés Chevreuse hâtive et Pourprée hâtive; ni l'une ni l'autre ne s'y rapportent, tant par les glandes que par les fleurs.

PÊCHE GALANTE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE GELBE FRÜHE. — Synonyme d'*Avant-Pêche jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GELBE GLATTE. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GELBE PERSEQUE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GELBE WUNDESCHÖNE. — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GELBER HÄRTLING. — Synonyme de *Pavie Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GEMEINER LIEBLING'S. — Synonyme de pêche *Mignonne (Grosse-)*. Voir ce nom.

---

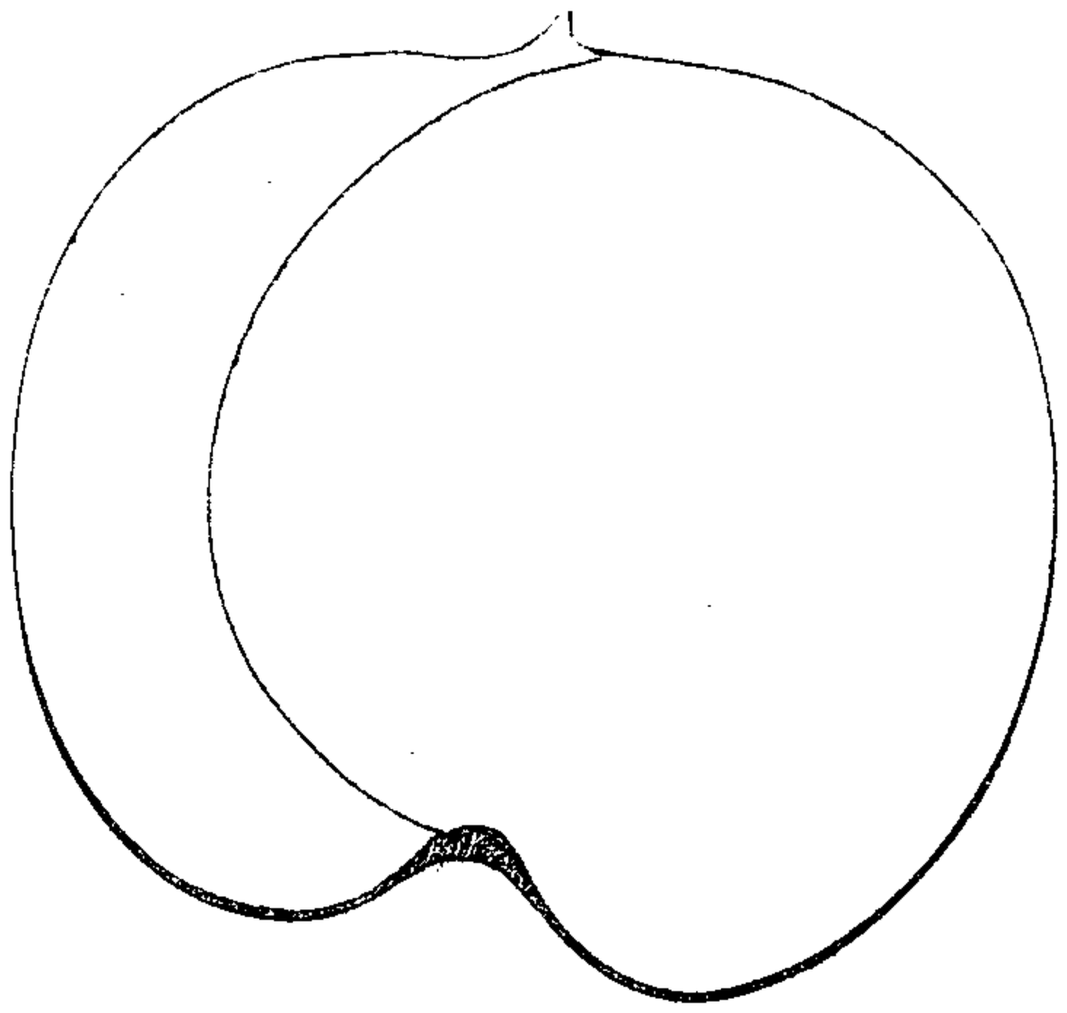
49. PÊCHE GEORGE IV.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-peu nombreux, étalés plutôt qu'érigés, gros, courts, amplement exfoliés à la base, vert herbacé à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, moyennes, arrondies, grisâtres. — *Coussinets :* presque nuls. — *Yeux :* rarement accompagnés de boutons à fleur, très-rapprochés du bois, sur lequel ils sont même souvent plaqués, gros ou très-gros, ovoïdes-aplatis, peu duveteux, ayant les écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, assez grandes, vert clair en dessus, vert mat en-dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, planes ou légèrement contournées à leur extrémité, à bords profondément dentés et crénelés. — *Pétiole :* gros, long et faiblement cannelé. — *Glandes :* petites, globuleuses, placées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, rose lilacé.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il fait sur franc, amandier ou prunier, de beaux plein-vent, et prospère également fort bien à l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, mamelonnée, à sillon assez bien marqué. — *Cavité caudale :* très-prononcée. — *Point pistillaire ;* saillant. — *Peau :* mince et s'enlevant facilement, des plus duveteuses, blanc jaunâtre à l'ombre, ponctuée et lavée de carmin plus ou moins foncé sur le côté du soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, rosée près du noyau. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, vineuse et délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, ovoïde-arrondi, fortement bombé, à peine mucroné, ayant l'arête dorsale peu développée.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Obtenteurs de cette variété, les Américains l'ont en très-haute estime, aussi la rencontre-t-on dans toutes leurs pépinières. Elle fut gagnée de semis en 1821, par M. Gill, de New-York, dans son jardin de Broad street. Dès l'année 1831 le pomologue anglais Lindley la décrivait à la page 258 du *Guide to the orchard and kitchen garden,* où il consignait également cet acte de naissance, que lui avait envoyé de New-York, le 5 novembre 1823, son correspondant et ami M. Michall Floy.

PÊCHE GEORGIA. — Synonyme de pêche *Gorgas*. Voir ce nom.

PÊCHE GOLD FLESHED. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GOLDEN BALL. — Synonyme de pêche *Boule d'Or*. Voir ce nom.

PÊCHES GOLDEN MIGNONNE. — Synonymes de *Pavie Alberge jaune* et de pêche *Rossanne*. Voir ces noms.

PÊCHE GOLDEN PURPLE. — Synonyme de pêche *Pourpre dorée*. Voir ce nom.

PÊCHE GOLDEN RARERIPE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GOLDEN RATH-RIPE. — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

---

50. PÊCHE GORGAS.

Synonymes. — *Pêches :* 1. GORGOS (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1863, p. 25, nº 128). — 2. GEORGIA (John Scott, *the Orchardist*, 1872, p. 219). — 3. EXQUISITE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, plutôt érigés qu'étalés, longs, un peu grêles, très-exfoliés à la base, vert jaunâtre lavé de fauve à l'ombre, et rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, très-petites, blanches, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* bien accusés et se prolongeant en arête. — *Yeux :* légèrement écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus ou ellipsoïdes, aux écailles noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes pour la plupart, vert jaunâtre en dessus, vert glauque en dessous, lancéolées-élargies, très-longuement acuminées en vrille, irrégulièrement dentées et surdentées. — *Pétiole :* gros, très-court, flexible, souvent tomenteux, rougeâtre en dessous et largement cannelé. — *Glandes :* petites, globuleuses, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* petites et d'un rose intense.

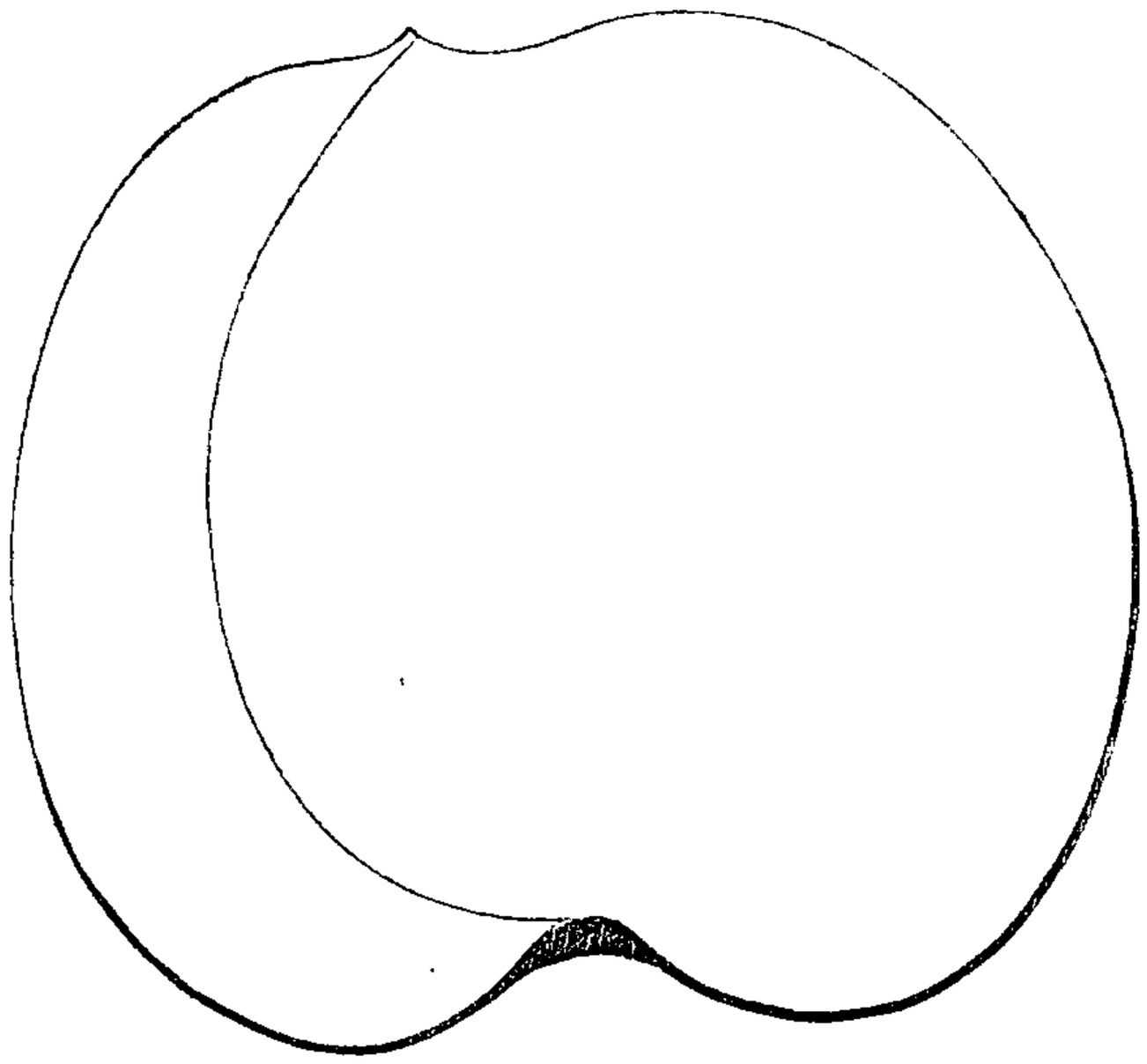
FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — Sur tous sujets, n'importe à quelle exposition il est planté, sa végétation laisse beaucoup à désirer ; ses arbres sont toujours petits et l'espalier seul peut lui convenir.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, assez régulière et constante, quelque peu mamelonnée, faiblement aplatie à la

base et bossuée au sommet, à sillon modérément accusé. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* mince, duveteuse, s'enlevant assez difficilement, à fond jaune d'or sur le côté de l'ombre, mais passant au gris sale sur celui de l'insolation, où elle est ponctuée de carmin et fortement lavée de rouge vif. — *Chair :* abricotée, fine, assez ferme, filamenteuse, odorante et fondante, rosée seulement près du noyau. — *Eau :* très-abondante, fraîche, sucrée, savoureusement parfumée, laissant dans la bouche un arrière-goût d'orange. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde et bombé, ayant la pointe terminale large, obtuse, et l'arête dorsale bien ressortie.

Pêche Gorgas.



MATURITÉ. — Commencement du mois de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Originaire des Etats-Unis, la Gorgas y fut obtenue par M. Benjamin Gullis, de Philadelphie, rapporte le pomologue Downing, son premier descripteur (*Fruits of America*, 1863, p. 615). En 1860 cette délicieuse pêche était à peine connue; elle date au plus de 1855. Nous ne savons rien du personnage dont on lui a donné le nom.

PÊCHE GORGOS. — Synonyme de pêche *Gorgas*. Voir ce nom.

PÊCHE GRAND-MYRECOTON JAUNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GRANDE-MIGNONNE. — Synonyme de *Mignonne (Grosse-)*. Voir ce nom.

PÊCHE GRANDE-FRANÇAISE. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE GREEN CATHARINE. — Synonyme de pêche *Catherine verte*. Voir ce nom.

PÊCHES : GRIFFITH,

— GRIFFITH MALACOTUNE,

— GRIFFITH MAMMOTH,

} Synonymes de pêche *Susquehanna*. Voir ce nom.

PÊCHE GRIMWOOD'S NEW ROYAL GEORGE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE GRIMWOOD'S ROYAL CHARLOTTE. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE GRIMWOOD'S ROYAL GEORGE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE GROS-BRUGNON. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE GROS-PAVIE DE POMPONNE. — Voir *Pavie de Pomponne* (*Gros-*).

PÊCHES GROSSE-ADMIRABLE. — Synonymes de pêche *Admirable*, pêche *Belle de Vitry* et pêche *Sanguine*. Voir ces noms.

PÊCHE GROSSE-BLANCHE. — Voir *Blanche* (*Grosse-*).

PÊCHE GROSSE-BOURDINE. — Voir *Bourdine* (*Grosse-*).

PÊCHE GROSSE-JAUNE DE BURAI. — Voir *Jaune de Burai* (*Grosse-*).

PÊCHE GROSSE-JAUNE TARDIVE. — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE GROSSE-MADELEINE. — Voir *Madeleine* (*Grosse-*).

PÊCHE GROSSE-MADELEINE. — Voir *Madeleine blanche*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE GROSSE-MADELEINE ROUGE. — Voir *Madeleine rouge (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-MIGNONNE ORDINAIRE. — Synonyme de pêche *Mignonne (Grossé-)*. Voir ce nom.

PÊCHE GROSSE-MIGNONNE PRÉCOCE. — Voir *Mignonne précoce (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-MIGNONNE VELOUTÉE. — Voir *Mignonne veloutée (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-MONTAGNE PRÉCOCE. — Voir *Montagne précoce (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-NIVETTE. — Voir *Nivette (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-NOIRE DE MONTREUIL. — Voir *Noire de Montreuil (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-PÊCHE. — Synonyme de pêche *Bellegarde*. Voir ce nom.

PÊCHE GROSSE-PERSÈQUE. — Voir *Persèque (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-PERSIANERIN. — Synonyme de pêche *Persique*. Voir ce nom.

PÊCHE GROSSE-POURPRÉE. — Voir *Pourprée (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-PRINZESSIN. — Synonyme de pêche *Mignonne (Grosse-)*. Voir ce nom.

PÊCHE GROSSE DE ROMORANTIN. — Synonyme de pêche *de Romorantin*. Voir ce nom.

PÊCHE GROSSE-ROYALE. — Voir *Royale (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-VELOUTÉE. — Voir *Veloutée (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-VIOLETTE. — Voir *Violette (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-VIOLETTE CHARTREUSE. — Synonyme de *Nectarine Violette Chartreuse (Grosse-)*. Voir ce nom.

PÊCHE GROSSE-VIOLETTE HATIVE. — Voir *Violette hâtive (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSE-VIOLETTE TARDIVE. — Voir *Violette tardive (Grosse-)*.

PÊCHE GROSSER PAVIEN-APRIKOSEN. — Synonyme de *Pavie Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE DE GUILLON. — Voir *Nectarine-Cerise*, au paragraphe OBSERVATIONS.

H

Pêches HARDY GALANDE. — Synonymes de *Pavie Alberge jaune* et de pêche *Galande*. Voir ces noms.

Pêche HÄRTLING'S APRIKOSEN. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

Pêche HÄRTLING'S MAGDALENE. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

Pêche HÄRTLING VON ANGOULEME. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

Pêche HÄRTLING VON PAMERS. — Synonyme de *Pavie de Pamiers*. Voir ce nom.

Pêche HATIVE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

Pêche HATIVE DE CORBEIL. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

Pêche HATIVE DESSE. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

Pêche HATIVE DE FERRIÈRES. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Pêche HATIVE DR GASCOGNE. — Synonyme de pêche *Comice d'Angers*. Voir ce nom.

Pêche HEATH CLINGSTONE. — Synonyme de *Pavie Heath*. Voir ce nom.

PÊCHE HERMAPHRODITE. — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : HOFFMAN'S,

— HOFFMAN'S POUND,

} Synonymes de pêche *Morrisania*. Voir ce nom.

PÊCHE HONEY. — Synonyme de pêche *Montigny*. Voir ce nom.

PÊCHE HONGROISE. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

I

PÊCHES INCOMPARABLE. — Synonymes de pêche *Bourdine* et de pêche *Mignonne* (*Grosse*-). Voir ces noms.

PÊCHE INCOMPARABLE EN BEAUTÉ. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHES : INCOMPARABLE BLANCHE, ——— } Synonymes de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

— INCOMPARABLE A FLEURS ET A FRUITS BLANCS, }

PÊCHE INCOMPARABLE DE NARBONNE. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHE INDIAN. — Synonyme de pêche *Columbia*. Voir ce nom.

PÊCHE DE L'ISLE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : ITALIAN, ——— } Synonymes de pêche *de Malte*. Voir ce nom.

— D'ITALIE, ———

PÊCHE D'ITALIE. — Voir *Chevreuse hâtive*, au paragraphe HISTORIQUE.

J

PÊCHE JAUNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE JAUNE ADMIRABLE. — Voir *Admirable jaune*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE JAUNE D'AGEN. — Synonyme de pêche *Comice d'Angers*. Voir ce nom.

PÊCHE JAUNE DE BURAI (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : JAUNE DU COMICE,

— JAUNE DU COMICE D'ANGERS,

Synonymes de pêche *Comice d'Angers*. Voir ce nom.

PÊCHE JAUNE (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE JAUNE HATIVE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHES : JAUNE LICÉE,

— JAUNE-LIE,

— JAUNE LISSE,

Synonymes de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE JAUNE DE ROMORANTIN. — Synonyme de pêche *de Romorantin*. Voir ce nom.

PÊCHES : JAUNE TARDIVE, ——— — JAUNE TARDIVE (GROSSE-), } Synonymes de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE JONHSON EARLY PURPLE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE JONHSON'S EARLY PURPLE. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES JONHSON'S PURPLE AVANT. — Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse-*) et de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ces noms.

PÊCHE DE JOUY. — Synonyme de pêche *de Vigne*. Voir ce nom.

PÊCHE JUDD'S MELTING. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHES : JUNGFERN-MAGDALENE, ——— — JUNGFRAU VON MECHELN, } Synonymes de pêche *Pucelle de Malines*. Voir ce nom.

K

PÊCHE KENSINGTON. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE KEW EARLY PURPLE. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE KLEINER LIEBLICHER LACK. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE KING'S GEORGE. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHES : KIRSCH,

— KIRSCHEN-VIOLETTE,

} Synonymes de *Nectarine-Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHE KLEINE FRÜHE VIOLETTE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE KLEINER ROTHER FRÜHE. — Synonyme d'*Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

PÊCHE KÖNIGIN DER OBSTGÄRTEN. — Synonyme de pêche *Reine des Vergers*. Voir ce nom.

L

Pêches LACK. — Synonymes de pêche *Bourdine* et de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ces noms.

Pêche LACK VON PAU. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

Pêche LADY ANN STEWARD. — Synonyme de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom.

---

51. Pêche LA GRANGE.

Synonymes. — *Péche* Tardive d'Oullins (Congrès pomologique, Session de 1863, *Procès-Verbaux* p. 14, et *Pomologie de la France*, 1863-1874, t. VI, nº 14; — Mas, *le Verger*, 1865, t. VII, p. 39, nº 18; — Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 146, nº 27; — Hérincq et Alph. Lavallée, *le Nouveau Jardinier illustré*, 1865, p. 1229).

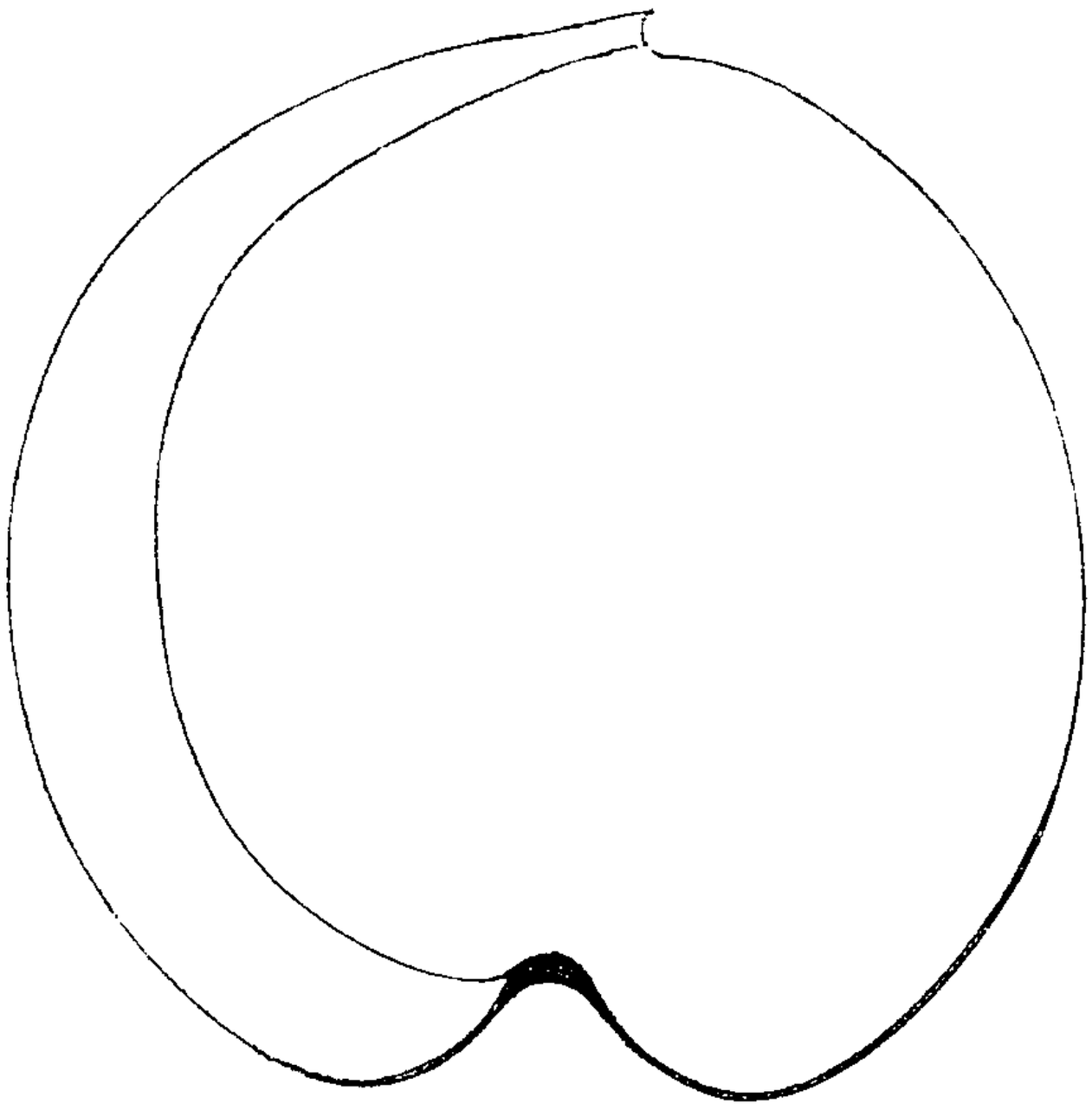
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés plutôt qu'étalés, gros et longs, de couleur marron à la base, rouge-brun lavé de carmin au sommet, sur le côté de l'insolation, et vert jaunâtre à l'ombre. — *Lenticelles :* clair-semées, blanches, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, collés sur le bois, volumineux, plats et cotonneux, aux écailles noirâtres et quelque peu disjointes. — *Feuilles :* rarement abondantes, grandes ou très-grandes, d'un vert foncé en dessus, d'un vert clair en dessous, épaisses et coriaces, ovales-allongées, acuminées, gaufrées au centre, ayant les bords largement et profondément dentés. — *Pétiole :* court et bien nourri, rouge en dessous, à cannelure très-accusée. — *Glandes :* réniformes, dont quelques-unes, très-petites, placées sur le limbe des feuilles, et d'autres, plus grosses, attachées au pétiole. — *Fleurs :* petites, d'un beau rose.

Fertilité. — Modérée.

Culture. — Il réussit convenablement sur franc, amandier et prunier, et fait d'assez beaux arbres qui se prêtent parfaitement à toutes les formes qu'on veut leur donner.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, régulière, légèrement mamelonnée au sommet, parfois quelque peu bossuée sur le côté de l'ombre, à sillon généralement sans grande profondeur. — *Cavité caudale :* des plus vastes. — *Point pistillaire :* obliquement placé sur le sommet du mamelon. — *Peau :* fort mince, duveteuse, quittant assez difficilement la chair, d'un blanc verdâtre à l'ombre, d'un jaune sale à l'insolation, où elle est, en outre, lavée, striée et ponctuée de carmin. — *Chair :* blanchâtre, ferme, fondante et filamenteuse, non sanguinolente auprès du noyau. — *Eau :* abondante, fraîche, acidulée et plus ou moins sucrée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, assez gros, ovoïde, rarement très-bombé, longuement mucroné, ayant l'arête dorsale tranchante et bien développée.

Pêche La Grange.



MATURITÉ. — Milieu et fin de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le pêcher la Grange, nous est venu d'Amérique, son pays natal, en 1852 ; il eut pour premier descripteur le pomologue A. J. Downing, qui dans son édition de 1849 (p. 480, n° 27) nous apprend que M. John Hulse, de Burlington, état de New-Jersey, l'obtint de semis vers 1842, dans son jardin, et ajoute : « M. Thomas Hancock en fut le plus zélé promoteur. » Une déclaration aussi formelle, reproduite, du reste, dans les nombreuses rééditions du recueil de Downing, nous a donc conduit à étudier de très-près, ce pêcher, avec certaine variété qu'en 1858 on mettait en vente sous l'étiquette *Tardive d'Oullins,* et la réputation d'avoir été rencontrée, vierge, dans une vigne d'Oullins, près Lyon, par M. Lagrange, pépiniériste de cette localité. Or, la prétendue nouveauté, l'examen l'eut vite démontré, n'était autre, il le faut bien dire, que la pêche américaine gagnée en 1842. Et cependant le Congrès pomologique, session de 1863, adoptait chaudement l'enfant-trouvé (*Procès-Verbal,* p. 14), puis le figurait et décrivait plus tard dans sa *Pomologie* (t. VI, n° 14), couvrant ainsi de sa notoriété, non-seulement le pêcher vendu comme inédit, mais la légende de sa trouvaille. Aussi, peu après, MM. Mas et Paul de Mortillet s'empressèrent-ils de donner place, dans leurs ouvrages, à cette pêche, ainsi qu'à son histoire. (Voir *le Verger*, t. VII, p. 39, n° 18 ; et *les Meilleurs fruits*, t. I, p. 146, n° 27.) Nouvelle preuve du tort que l'on a toujours de déclarer gains véritables, des variétés fruitières dont on n'a pu voir, de ses propres yeux, l'arbre-type, le pied-mère.

Observations. — Les Américains font un très-grand cas de cette pêche la Grange, qu'ils qualifient de délicieuse. En France, les divers descripteurs de

la *feue* Tardive d'Oullins, vantent également son rare mérite. Pour nous, affirmons que, dans notre sol, jamais ce fruit n'a pu se montrer digne de tels éloges. Il y est très-gros, très-richement coloré, mais faiblement sucré et parfumé.

PÊCHE LAK. — Synonyme de pêche *Chevreuse tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE DE LAMBERT. — Voir *Chancelière*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE LARGE EARLY YORK. — Synonyme de pêche *York précoce*. Voir ce nom.

PÊCHE LARGE FRENCH MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Mignonne (Grosse-)*. Voir ce nom.

PÊCHES LATE ADMIRABLE. — Synonymes de pêche *Belle de Vitry*, pêche *Bourdine* et pêche *Royale*. Voir ces noms.

PÊCHE LATE CHANCELLOR. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHE LATE CHEVREUSE. — Synonyme de pêche *Chevreuse tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE LATE PURPLE. — Synonyme de pêche *Pourprée tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE LATE RED RARERIPE. — Synonyme de pêche *Rareripe rouge tardive*. Voir ce nom.

---

52. PÊCHE LÉONIE.

Synonyme. — *Pêche* LÉONIE MADELEINE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 26, n° 75).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, longs et assez grêles, légèrement flexueux, exfoliés, vert clair à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies, brunes, proéminentes et squammeuses. — *Coussinets :* des plus saillants et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* appliqués, de grosseur moyenne, ovoïdes, pointus, parfois obtus, aux écailles noirâtres et faiblement soudées. — *Feuilles :* petites ou moyennes, vert jaunâtre en dessus, vert blafard en dessous, très-longuement acuminées en vrille, à bords profondément dentés et surdentés.

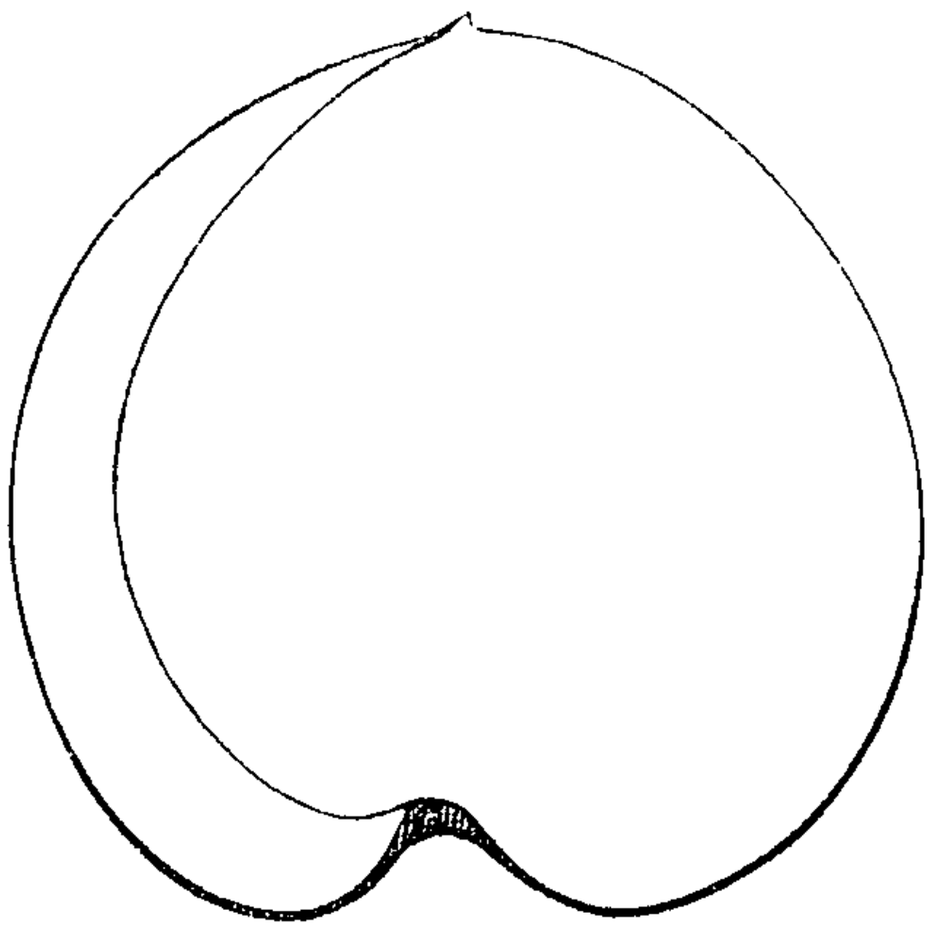
— *Pétiole :* court et grêle, sanguin en-dessous, étroitement cannelé. — *Glandes :* faisant entièrement défaut. — *Fleurs :* moyennes, rose assez intense.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il est de croissance modérée, fait de passables plein-vent, mais l'espalier lui communique plus de vigueur, comme il le rend aussi plus productif.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie ou presqu'entièrement sphérique, bien régulière, à sillon étroit et assez profond. — *Cavité caudale :* prononcée. — *Point pistillaire :* saillant ou très-légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, finement duveteuse, s'enlevant aisément, jaune blanchâtre, amplement lavée de rose à l'ombre et de carmin à l'insolation. — *Chair :* blanche, tendre, fondante, quelque peu rougeâtre au centre. — *Eau :* suffisante et sucrée, acidulée, faiblement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale aplatie.

Pêche Léonie.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — La pêche Léonie, encore peu répandue, est une de celles que M. Charles Buisson, en 1865 et 1868, présentait à l'examen du Congrès pomologique, et qu'il avait gagnée de semis en 1863, à la Tronche, près Grenoble (Isère). Il nous en fit parvenir des greffes en mars 1866, et dès 1868 elle figurait sur notre *Catalogue* (p. 26, n° 75) sous le nom de *Léonie Madeleine*, mal imprimé, puisque le mot Madeleine eût dû être entouré de parenthèses, comme indiquant seulement, ce qui est exact, que cette variété appartient au groupe de pêchers ainsi dénommé.

PÊCHE LÉONIE MADELEINE. — Synonyme de pêche *Léonie*. Voir ce nom.

PÊCHE LEPÈRE. — Synonyme de *Pavie Gain de Montreuil*. Voir ce nom.

PÊCHE LICÉE BLANCHE. — Synonyme de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHE LICÉE JAUNE. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES LISSES. — Voir au mot *Brugnon* et au mot *Nectarine*.

PÊCHE LISSE BLANCHE. — Synonyme de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHE LISSE DOWNTON. — Synonyme de *Nectarine Downton*. Voir ce nom.

PÊCHER LISSE A FRUITS JAUNES. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE LISSE PITMASTON ORANGE. — Synonyme de *Nectarine Pitmaston Orange*. Voir ce nom.

PÊCHE LISSE STANWICH. — Synonyme de *Nectarine de Stanwick*. Voir ce nom.

PÊCHE LISSE VIOLETTE HATIVE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE LISSE VIOLETTE TARDIVE. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE LIZE JAUNE. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : LORD FAUCONBERG'S,

— LORD FAUCONBERG'S MIGNONNE, } Synonymes de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE LORD MONTAGUE'S NOBLESSE. — Synonyme de pêche *Noblesse*. Voir ce nom.

PÊCHE LORD NELSON'S. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE LUSCIOUS WHITE RARERIPE. — Synonyme de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DE LYON. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

M

53. Pêche MADAME D'ANDRIMONT.

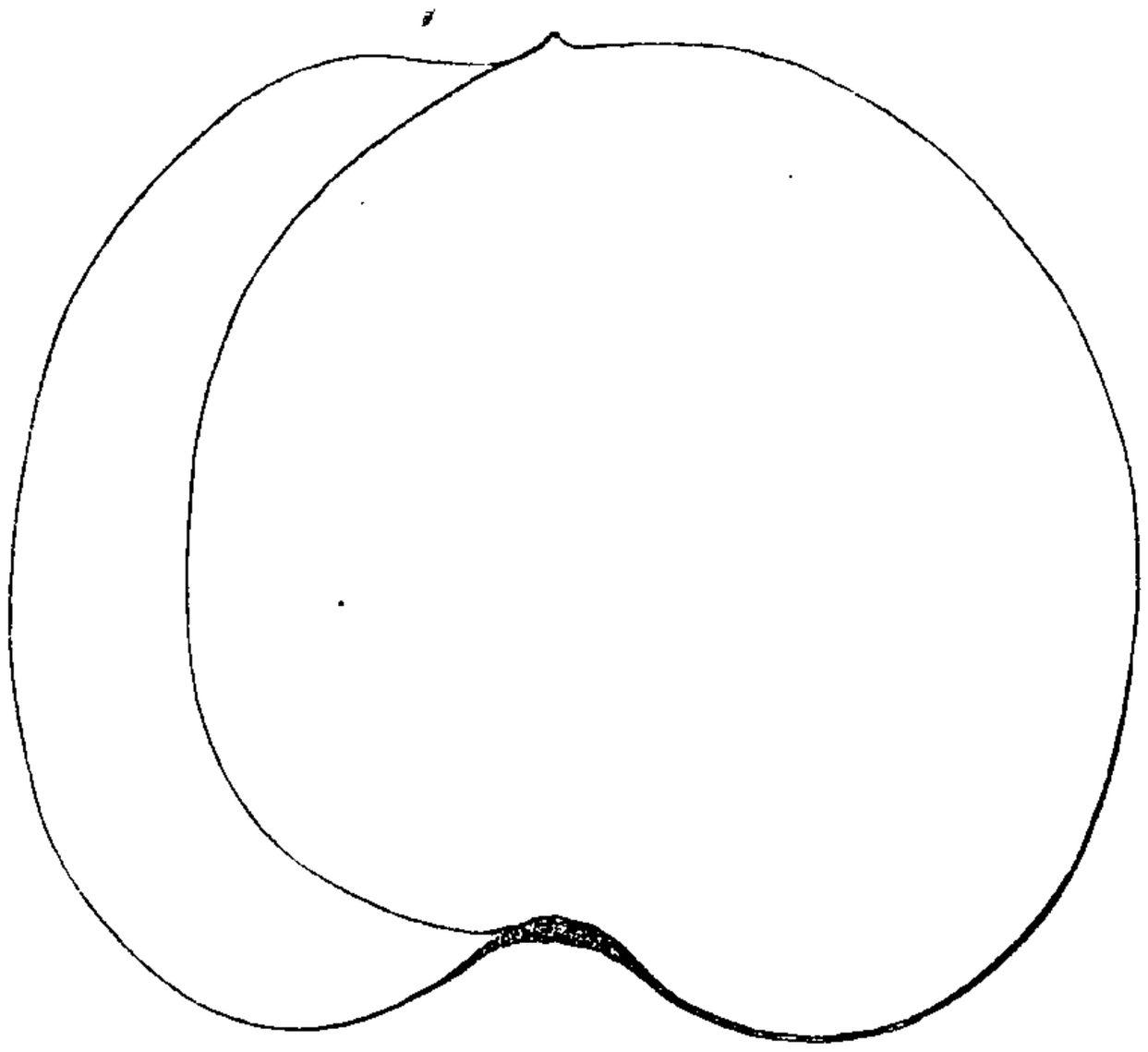
Synonyme. — *Péche* Madame d'Audricourt (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1868, p. 26, nº 78).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* très-nombreux, gros et longs, érigés, flexueux, ridés au sommet, exfoliés à la base, d'un jaune blanchâtre à l'ombre et rouge-brique au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, rousses et squammeuses. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, appliqués sur le bois, moyens, coniques, aigus, duveteux, aux écailles brunes assez bien soudées. — *Feuilles :* très-nombreuses, de grandeur moyenne, vert jaunâtre en dessus et vert blanchâtre en dessous, très-allongées et longuement acuminées, gaufrées au centre, à bords largement crénelés, dentés et surdentés. — *Pétiole :* long, assez fort, modérément canneléé, rouge sanguin en dessous, de la base au sommet. — *Glandes :* très-petites, globuleuses, fixées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, rose assez intense.

Fertilité. — Satisfaisante.

Culture. — Il fait sur amandier, franc et prunier, de jolis arbres, soit pour l'espalier soit pour le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse et parfois au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, comprimée à ses deux extrémités, mais surtout à la base, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* très-vaste. — *Point pistillaire :* petit, plus ou moins enfoncé. — *Peau :* mince, se détachant aisément, finement duveteuse, jaune à l'ombre et rouge-carmin à l'insolation, où elle est en outre semée de petits points argentés. — *Chair :* fort blanche, ferme, fondante, amplement rosée près du noyau. — *Eau :* suffisante, peu sucrée, trop acidulée, entachée d'arrière-goût herbacé. — *Noyau :* non adhérent, petit, arrondi, très-bombé, ayant l'arête dorsale peu prononcée.



MATURITÉ. — Vers le milieu d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — En 1864 nous recevions de Liége (Belgique) le pêcher Madame d'Andrimont, comme gain provenu des environs et propagé par M. Galopin, pépiniériste de la localité. Une mauvaise lecture de l'étiquette nous fit l'inscrire dans notre *Catalogue* (1868, p. 26, n° 78) sous le nom Madame *d'Audricourt*. Mais il devait causer d'autres mécomptes, puisque M. Mas, qui le décrivit en 1871 dans *le Verger* (t. VII, p. 77, n° 37), lui donnait de grandes fleurs et le disait dépourvu de glandes, lors, au contraire, qu'il en a de globuleuses, et que ses fleurs sont petites. Double erreur que M. Thomas, en 1876, avait du reste déjà relevée dans son *Guide pratique de l'amateur de fruits* (p. 52).

PÊCHE MADAME D'AUDRICOURT. — Synonyme de pêche *Madame d'Andrimont*. Voir ce nom.

PÊCHE DE MADELEINE. — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

---

54. PÊCHE MADELEINE BLANCHE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. DE MAGDELAINE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant,* 1628, p. 30; — et Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1667, p. 37). — 2. GROSSE-MAGDELEINE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690, t. I, p. 438). — 3. PETITE-MAGDELEINE (*Id. ibid.*). — 4. WHITE MAGDALANE (Batty Langley, *Pomona,* 1729, p. 101, pl. XVII). — 5. DE MONTAGNE BLANCHE (de Lacour, *les Agréments de la campagne,* 1752, t. II, p. 78; — et de Launay, *le Bon-Jardinier,* 1807, p. 140). — 6. WEISSE MAGDALENA (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner,* 1799, t. XI, p. 277). — 7. MONTAUBON (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden,* 1831, p. 263, n° 34). — 8. MADELEINE BLANCHE PRÉCOCE (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 195, n° 13). — 9. DE VIN BLANCHE (*Id. ibid.*). — 10. MADELEINE BLANCHE DE LOIRET (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement,* 1868, p. 26, n° 80). — 11. MADELEINE BLANCHE DE LOISEL (Carrière, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1869, t. VII). — 12. DE VIN (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits,* 1876, p. 220.)

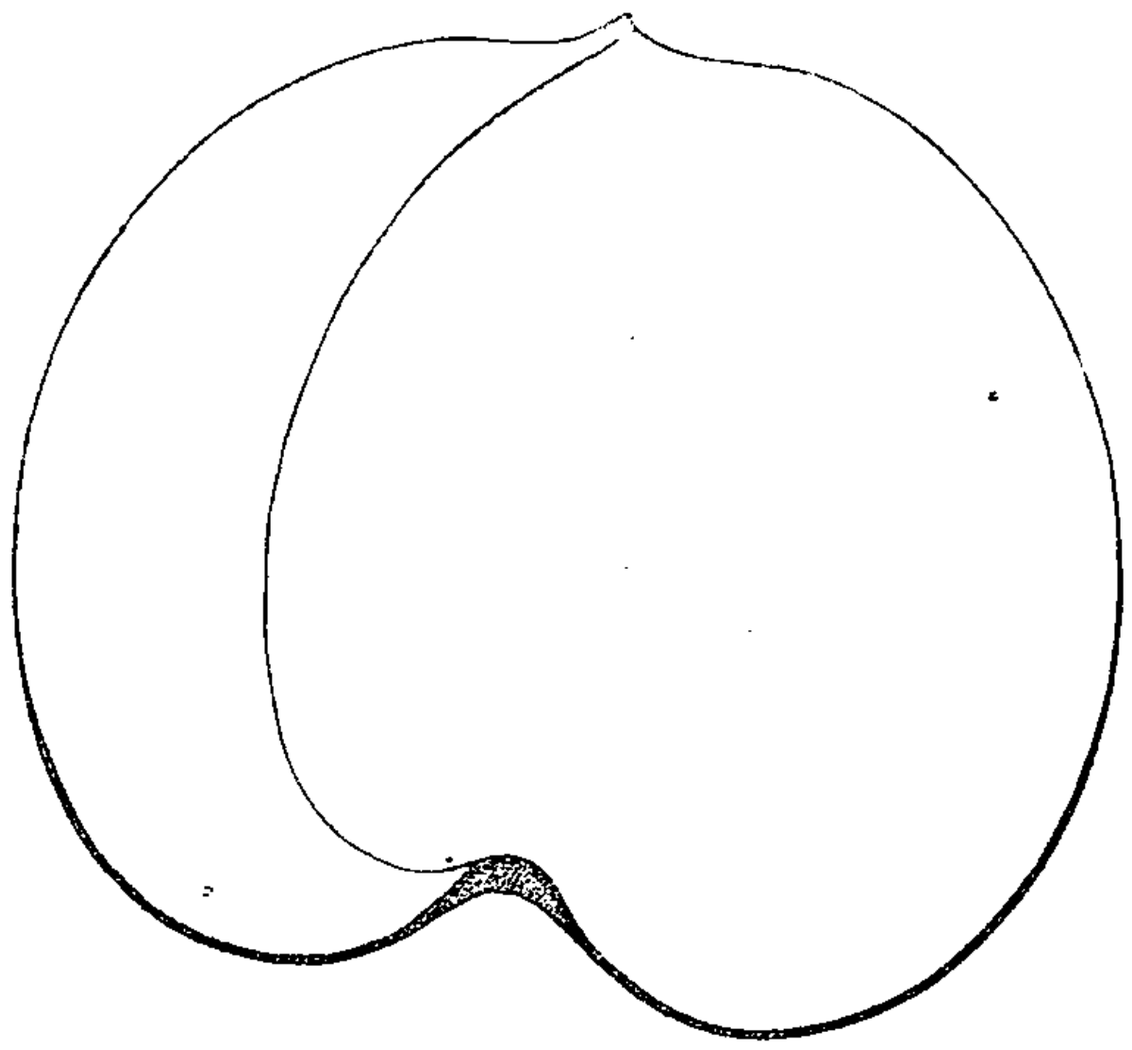
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, gros et longs, érigés au sommet, étalés à la base, légèrement géniculés, très-exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge saumoné au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, linéaires, rousses et squammeuses. — *Coussinets :* bien ressortis et se prolongeant en arête sur les côtés. — *Yeux :* flanqués généralement de boutons à fleur, écartés du bois, gros, ovoïdes-obtus, cotonneux, aux écailles grisâtres et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, grandes ou moyennes, vert gai en-dessus, vert en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, très-finement et profondément dentées en scie. — *Pétiole :* court et bien nourri, rouge sanguin en dessous, ondulé sur les bords de la cannelure, qui est des plus prononcées. — *Glandes :* faisant entièrement défaut. — *Fleurs :* grandes et d'un rose pâle.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa grande vigueur le rend propre à tous les sujets, à toutes les formes, et les arbres qu'il fait sont toujours irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois un peu plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, à sillon peu marqué, très-faiblement mamelonnée, souvent même complétement dépourvue de mamelon. — *Cavité caudale :* assez vaste. — *Point pistillaire :* saillant ou légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, se détachant bien, fortement duveteuse, à fond blanc verdâtre lavé ou fouetté de rose plus ou moins vif à l'insolation. — *Chair :* blanche, fine, fondante, compacte et rarement colorée près du noyau. — *Eau :* excessivement abondante et sucrée, vineuse, rafraîchissante, au parfum des plus agréables. — *Noyau :* non adhérent, petit, arrondi, bombé, ayant la pointe terminale courte mais aiguë, et l'arête dorsale tranchante et généralement assez peu développée.

Pêche Madeleine blanche.



MATURITÉ. — Vers le milieu d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le nom primitif de cette antique variété, *pêche de Magdelaine*, la rattache à la France. Ce qui nous confirme dans notre opinion, c'est que la plus ancienne mention qu'on en ait faite, eut lieu chez nous l'an 1628, par le Lectier, d'Orléans, page 30 du *Catalogue* de son immense verger. Pour la trouver citée dans tout autre pays, notamment en Angleterre, il faut attendre près d'un siècle. Il nous est impossible, toutefois, d'indiquer, même hypothétiquement, en laquelle de nos provinces elle a pu naître; l'unique renseignement que nous ayons rencontré, montre, et voilà tout, le pêcher de Madeleine blanche cultivé dès 1600, à Orléans, puis, de là, propagé activement au moyen du *Catalogue* que l'on sait, qui fut adressé à tous les « curieux, » comme étaient alors qualifiés les amateurs d'arbres fruitiers. On pense généralement qu'il fut ainsi nommé pour la maturité assez hâtive de ses produits, car en certaines contrées on mange la Madeleine au commencement d'août; et même — nous rapportons le fait comme une anomalie fort singulière — et même Langley prétend, en sa *Pomona Londinensis* (p. 101, pl. 27, fig. 6), qu'en 1727 il la vit mûrir, à Twickenham, le 30 juillet sur un arbre placé au midi. Mais non, son plus ou moins de précocité ne lui valut pas cette appellation, qui eût été peu justifiée, sainte Madeleine se fêtant le 22 juillet, quinze jours avant le moment où paraissent sur nos tables ses succulentes pêches; ce fut leur qualité dominante, la surabondance extrême de leur eau, qui, par analogie, les fit dénommer de la sorte. Le Duchat, l'un des annotateurs de Gilles Ménage, dit effectivement, dans la seconde édition du *Dictionnaire étymologique* de l'illustre Angevin, imprimée en 1750 :

« *Péche Madeleine*, qui fond en eau comme la Madeleine est dépeinte fondante en larmes. On a de même appelé *perruque Madeleine*, les perruques à longue suite, et dont les cheveux font sur les personnes qui en sont coiffées, le même effet que faisoient les cheveux épars de la Madeleine, sur les épaules de cette femme. » (T. II, p. 148.)

Et quand on a sous les yeux les premières descriptions qui parurent, de cette

pêche, il est bientôt prouvé que l'origine ici donnée, du nom qu'elle porte, ne manque ni d'exactitude ni de vraisemblance. Merlet, en 1667, la qualifiait de « pesche à chair la plus remplie d'eau, et estimée une des meilleures; » (*l'Abrégé des bons fruits,* p. 36) et huit ans plus tard (1675), la connaissant mieux encore, il l'appréciait ainsi :

« La pesche *Magdelaine* vient grosse en bonne terre; elle est ronde, prend peu de rouge, quand l'espece est blanche [on cultivait déjà la Rouge ou la Paysanne]; c'est la plus estimée et la meilleure des pesches, *estant toute pleine d'eau,* relevée et fondante..... » (Pages 31-32.)

Au temps de le Lectier (1628) une seule variété de Madeleine, la Blanche, celle qui nous occupe, existait dans la culture, mais ne tarda pas à s'y trouver avec sa sous-variété, la Madeleine rouge, ou Paysanne, dite aussi Madeleine de Courson, dont l'article suit. Un siècle s'était à peine écoulé, que ce nom spécifique, à l'exemple des noms du Beurré, du Calleville, de la Reine-Claude, etc., etc., s'appliquait à tout un groupe de pêchers qui souvent le méritaient peu, vu l'infériorité de leurs produits. Beaucoup d'entre eux sont maintenant inconnus à nos jardiniers, et cependant bien des Madeleines encombrent les pépinières. Les décrirons-nous toutes? Certainement non, ce serait encourager un abus, pour ne pas dire une duperie, et sauver de l'oubli des variétés qu'il eût été très-sage de ne jamais propager.

Observations. — Dès 1680, époque où la Quintinye écrivait son *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, qui vint enfin sortir de la routine, nos horticulteurs, et leur permettre de substituer la physiologie aux plus naïves pratiques, dès cette époque on prétendait déjà posséder une *Grosse* puis une *Petite-Madeleine blanche.* Or, comme cette opinion, peut-être intéressée, compte encore chez nous quelques partisans, nous allons la combattre par les raisons mêmes que la Quintinye invoqua contre elle, lui qui ne poussait pas à l'accroissement fictif des variétés :

« Nous ne saurions — déclarait-il — dire assez de bien de la pêche *Madeleine blanche*, quand elle est en bon fond, et bien exposée..... A voir comme quelques arbres en rapportent beaucoup, et les autres peu, il semble qu'on aurait lieu de dire, avec quelques jardiniers, qu'il y en a de deux especes, l'une qu'ils nomment *la Grosse*, et l'autre qu'ils nomment *la Petite*; mais cependant, ny par la fleur, qui à toutes deux est grande et peu colorée, ny par la feüille de l'arbre, qui à toutes deux est grande et fort dentelée, ny par la maturité, qui à toutes deux arrive en même temps — et c'est vers la fin d'aoust — ny par la couleur, grosseur, figure, eau, goût, noyau, qui sont semblables en toutes deux; par toutes ces marques, dis-je, qui devroient établir une difference essentielle, *je ne trouve pas lieu d'entrer dans les sentiments de ceux qui veulent qu'il y en ait de deux sortes.* L'une et l'autre sont grosses, rondes, à demy plates, colorées du côté du soleil et nullement de l'autre, la chair fine, l'eau douce et sucrée, le goût relevé, nul rouge autour du noyau, ce noyau court et assez rond : voilà ce qui suspend mon jugement pour les deux especes. Outre que tous deux font de fort beaux arbres, et qu'ayant pris les greffes d'un, qui en faisoit peu, j'en ay élevé d'autres qui en faisoient beaucoup, et en ayant greffé de celles qui en faisoient beaucoup, il m'en est venu qui n'en rapportoient gueres. Si bien qu'enfin *je croy que cette difference de rapport n'est fondée que sur le plus ou le moins de vigueur qui est au pied de cet arbre.....* » (T. I, p. 438-439.)

— En 1807 *le Bon-Jardinier* (p. 140) faisait le nom pêche *Belle de Paris,* synonyme de Madeleine blanche, et plus tard, en 1823, synonyme aussi de pêche de Malte. Devant cette contradiction, nous avons cru devoir suivre la généralité des pomologues, en réunissant uniquement la Belle de Paris à la pêche de Malte. — L'arbre de la Madeleine blanche peut, en bonne terre et à bonne exposition,

prendre un très-grand développement; M. de la Bretonnerie, en 1784, constatait effectivement, dans *l'Ecole du jardin fruitier* (t. I, p. 315), « qu'à Stains, près « Saint-Denis (Seine), il en avoit vu, dans son voisinage, un qui déjà s'élevoit à « vingt pieds de haut, sur une largeur proportionnée, quoique conduit, ajoutait-« il, par une main un peu incertaine, avec moins d'ordre et de régularité qu'il « n'eût été à désirer. »

PÊCHES : MADELEINE BLANCHE DU LOIRET,
— MADELEINE BLANCHE DE LOISEL,
— MADELEINE BLANCHE PRÉCOCE,
} Synonymes de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

PÊCHES MADELEINE COLORÉE. — Synonymes de pêche *Madeleine de Courson* et de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ces noms.

PÊCHES : MADELEINE DE CORSON,
— MADELEINE DE COURBON,
} Synonymes de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

55. PÊCHE MADELEINE DE COURSON.

Synonymes. — *Pêches :* 1. MADELEINE ROUGE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 37). — 2. PAÏSANNE (*Id. ibid.*). — 3. MADELEINE ROUGE DE COURSON (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, p. 5). — 4. MADELEINE DE COURBON (Chaillou, *Catalogue de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 5). — 5. MADELEINE DE CORSON (*l'Agronome ou la Maison rustique mise en forme de dictionnaire*, 1770, t. III, p. 30). — 6. MADELEINE DE GOURSON (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 7. RED MAGDALEN (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 76, n° 84). — 8. ROUGE PAYSANNE (*Id. ibid.*). — 9. FRENCH MAGDALEN (*Idem, ibid.*, édition de 1842, p. 114, n° 14). — 10. TRUE RED MAGDALEN (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 481, n° 31). — 11. COURSONER MAGDALENE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 196, n° 14). — 12. DE VIN ROUGE (*Id. ibid.*). — 13. GROSSE-MADELEINE (du Breuil, *Cours d'horticulture*, 1861, t. II, p. 712). — 14. MADELEINE PAYSANNE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 100). — 15. MADELEINE COLORÉE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 220). — 16. MADELEINE ROUGE HATIVE (de quelques pépiniéristes).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, gros, des plus longs, étalés à la base, érigés au sommet, rugueux, excessivement exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge mat foncé à l'insolation. — *Lenticelles :* assez abondantes, de grandeur et de forme variables, mais le plus habituellement petites ou moyennes. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* souvent accompagnés de boutons à fleur, légèrement écartés du bois, volumineux, coniques-pointus ou ovoïdes-obtus, aux écailles grises et cotonneuses. — *Feuilles :* nombreuses,

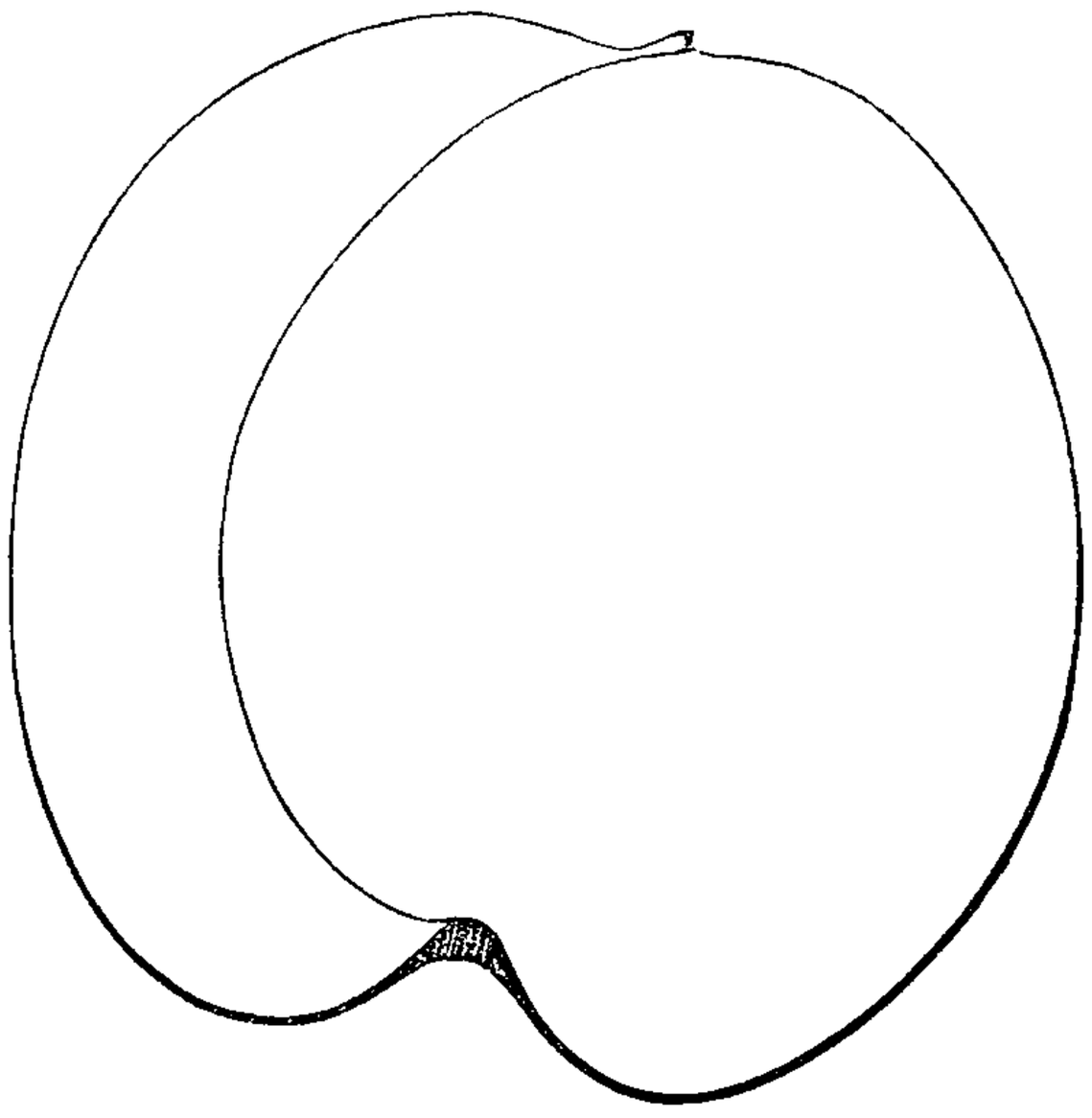
grandes, minces, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, à bords fortement dentés et surdentés en scie. — *Pétiole :* gros ou moyen, court et rigide, rosé en dessous, à cannelure prononcée. — *Glandes :* faisant entièrement défaut. — *Fleurs :* très-grandes et d'un rose pâle.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Il végète parfaitement sur toute espèce de sujets et fait d'aussi beaux plein-vent que de superbes espaliers.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique parfois légèrement allongée, assez régulière, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* étroite et profonde. — *Point pistillaire :* placé de côté au centre d'une faible dépression. — *Peau :* assez épaisse, s'enlevant facilement, des plus duveteuses, vert clair jaunâtre à l'ombre, ponctuée de carmin et largement lavée de rouge-pourpre à l'insolation. — *Chair :* d'un blanc un peu verdâtre, fondante, rougeâtre auprès du noyau. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, ovoïde-arrondi, bombé, à peine mucroné, ayant l'arête dorsale assez tranchante.

Pêche Madeleine de Courson.



MATURITÉ. — Milieu et fin d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Madeleine blanche, nous l'avons dit à l'article ci-dessus, remonte à la fin du XVI^e^ siècle, et ce fut le Lectier, d'Orléans, qui, en l'inscrivant dans son *Catalogue*, la fit connaître au monde horticole. Mais sa sous-variété, la Rouge, ou la Paysanne, ce *Catalogue,* imprimé le 20 décembre 1628, n'en donnait même pas le nom. D'où l'on doit conclure qu'à cette date elle était encore à naître. Merlet, le premier qui l'ait citée, l'a fait en 1667 avec une très-grande concision :

« La *Magdeleine Rouge*, dite Pesche *Païsanne* — a-t-il écrit — vient PLUS GROSSE que la Blanche, et la chair en est encore plus delicate et plus fondante. » (*L'Abrégé des bons fruits*, pp. 37-38 de la 1^re^ édition.)

Merlet est ici dans le vrai, quand il attribue à la Madeleine Rouge, ou Paysanne, un *plus fort volume* qu'à la Blanche; aussi sommes-nous étonné de le voir par la suite, en 1675 puis en 1690, dire précisément le contraire, en annonçant que « la Rouge vient moins grosse que la Blanche. » — L'apparition de cette pêche exquise eut donc lieu entre 1628 et 1650, et dans les environs de Paris, fort probablement, car Merlet, qui habitait la Capitale, s'occupait surtout des fruits cultivés, comme il l'a si souvent répété, « sous le climat de Paris. » Jusqu'en 1725

ou 1730, on ne lui donna que deux noms : « Madeleine Rouge, Madeleine Païsanne; » mais vers 1730, celui sous lequel nous la décrivons, commençait à lui être appliqué par les Chartreux. Le *Catalogue* de ces moines-pépiniéristes, après avoir fidèlement caractérisé cette variété, ajoute en effet (1736, p. 5) : « On « la nomme, aux environs de Paris, *Madeleine de Courson.* » D'où vint que généralement ce surnom prévalut sur les deux autres, surtout lorsqu'il eut été reproduit par Duhamel (t. II, p. 14). Pour que Courson, village avoisinant Versailles, vît son nom devenir ainsi celui de ce pêcher, il fallut, évidemment, la certitude qu'il en provenait, ou tout au moins s'y trouvait localisé depuis un assez long temps. Et si l'on veut bien réfléchir qu'alors soixante années seulement s'étaient écoulées depuis sa propagation, nul ne contestera notre opinion.

Observations. — M. Paul de Mortillet a décrit en 1865, dans *les Meilleurs fruits* (t. I, nos 12 et 14), une Madeleine Paysanne puis une Madeleine de Courson; et M. Mas, presque aussitôt, a fait de même dans le *Verger* (t. VII, nos 42 et 48). Nous signalons d'autant mieux l'erreur de ces deux consciencieux pomologues, qu'ils s'accusaient presque de la commettre, avouant, M. de Mortillet particulièrement : « que sa Madeleine de Courson ne différait de sa Madeleine Paysanne, « que par *un noyau un peu plus gros*, *une saveur un peu plus grande* (*!!*). » Enfin M. Carrière, lui, a publié dans le *Jardin fruitier du Muséum*, comme étant la Madeleine rouge, ou de Courson, une Madeleine rouge à *petites* fleurs.

PÊCHE MADELEINE DE GOURSON. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson.* Voir ce nom.

PÊCHES MADELEINE (GROSSE-). — Synonymes de pêche *Madeleine blanche* et de pêche *Madeleine de Courson.* Voir ces noms.

---

56. PÊCHE MADELEINE HATIVE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. KEW EARLY PURPLE (Aiton, *Epitome of the hortus Kewiensis*, 1814, 2e édition, article *Peaches*). — 2. NEW ROYAL CHARLOTTE (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 265, no 37). — 3. ROYAL CHARLOTTE (*Id. ibid.*). — 4. EARLY PURPLE OF KEW (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 74; et 1862, p. 119, no 26). — 5. GRIMWOOD'S ROYAL CHARLOTTE (*Id.*, 1842, *ibid.*). — 6. LORD FAUCONBERG'S (*Id. ibid.*). — 7. LORD FAUCONBERG'S MIGNONNE (*Id. ibid.*). — 8. LORD NELSON'S (*Id. ibid.*). — 9. MADELEINE A PETITES FLEURS (*Id. ibid.*). — 10. MADELEINE ROUGE A MOYENNES FLEURS (*Id. ibid.*). — 11. POURPRÉE HATIVE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1849, p. 13, no 17). — 12. MITTELGROSSBLÜHENDE MAGDALENE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 197, no 18). — 13. MADELEINE HATIVE A MOYENNES FLEURS (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 150, no 28; — et Mas, *le Verger*, 1872, t. VII, p. 173, no 85). — 14. MADELEINE A MOYENNES FLEURS (Paul de Mortillet, *ibid.*, p. 152, no 29; — et Mas, *ibid.*, p. 151, no 74). — 15. GROSSE-MADELEINE ROUGE (Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 220). — 16. MADELEINE COLORÉE (*Id. ibid.*). — 17. MIGNONNE DE LORD FAUCONBERG (*Id. ibid.*). — 18. NOBLESSE SEEDLING (*Id. ibid.*). — 19. SPÄTE ROTHE MAGDALENE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, gros ou assez gros, longs, érigés, non géniculés, très-exfoliés à la base, rouge terne au soleil, vert jaunâtre à l'ombre. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies et

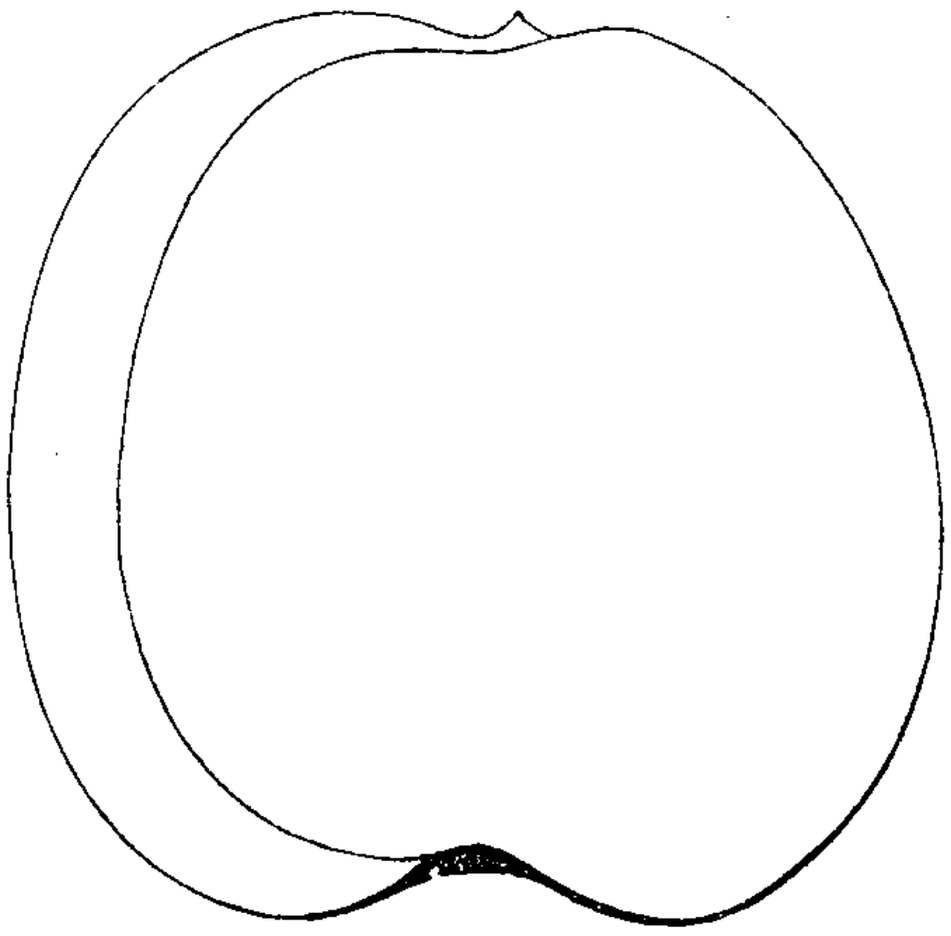
linéaires. — *Coussinets :* bien ressortis et prolongés latéralement en arête. — *Yeux :* très-écartés du bois, assez volumineux, ovoïdes-pointus, légèrement cotonneux, aux écailles d'un gris-blanc et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur variable, mais moyennes le plus généralement, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées ou lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille, ondulées au centre et très-finement dentées et surdentées sur leurs bords. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, rosâtre en dessous, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* faisant entièrement défaut. — *Fleurs :* petites ou moyennes, d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Très-vigoureux, il se greffe sur toute espèce de sujets et se prête à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins globuleuse, parfois un peu cylindrique, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* vaste mais rarement profonde. — *Point pistillaire :* assez développé, occupant le centre d'une cavité prononcée. — *Peau :* mince, s'enlevant avec facilité, à fond blanc verdâtre ou jaunâtre, presque entièrement ponctué de carmin et lavé de pourpre brunâtre à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, excessivement fondante, peu filamenteuse, sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, vineuse, fort sucrée et savoureusement parfumée. — *Noyau* : moyen, ovoïde, aplati, très-courtement mucroné, ayant l'arête dorsale modérément accusée.

Pêche Madeleine hâtive.



MATURITÉ. — Commencement et courant d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Nous sommes là en présence d'une variété d'origine anglaise, provenue, vers le commencement de ce siècle, du fameux jardin botanique de Kew, dans le comté de Surrey; d'où vint qu'on lui donna d'abord le nom de cette localité, bientôt suivi de divers autres plus ou moins célèbres : celui de la princesse Charlotte d'Angleterre, par exemple, puis ceux des lords Nelson et Fauconberg. Introduite en France sous la Restauration, au moment même où Poiteau classait les pêches d'après les glandes et la grandeur des fleurs, on la plaça parmi les Madeleines, son arbre étant dépourvu de glandes; mais les uns l'appelèrent Madeleine hâtive à Petites Fleurs, et les autres Madeleine hâtive à Moyennes Fleurs, selon qu'ils adoptaient trois, ou deux catégories, seulement, de ces dernières. Nos jardiniers et nos pépiniéristes l'ont, du reste, presque toujours confondue avec la Madeleine de Courson; et nous-même, en la vendant longtemps sous le nom de *Pourprée hâtive,* traduction d'EARLY PURPLE, sa dénomination primitive chez les Anglais, nous avons certes contribué à rendre difficile la

recherche de son pays natal. Aussi sans l'admirable travail de Thompson, sur les variétés cultivées dans le jardin fruitier de la Société d'Horticulture de Londres (1842, p. 199, n° 26), peut-être ne serions-nous jamais parvenu à la restituer à l'Angleterre. Nous l'appelons simplement *Madeleine hâtive*, au lieu de Madeleine hâtive à Moyennes Fleurs, afin de raccourcir ce nom, qui n'en finit pas, et d'éviter toute discussion, quant à la dimension des fleurs.

Observations. — Sous le ciel de la Grande-Bretagne, cette pêche mûrit très-rarement avant les derniers jours d'août, et même avant le commencement de septembre; sous le nôtre, au contraire, on la mange généralement du 10 au 15 août. — MM. Mas et Mortillet ont caractérisé une *Madeleine hâtive à Moyennes Fleurs*, et une *Madeleine à Moyennes Fleurs*, comme étant deux variétés distinctes, faisant mûrir la première au début d'août, et la seconde vers la fin dudit mois. Nous croyons qu'ils se sont trompés, et n'ont bien, dans ces deux pêchers, que celui décrit ici. Leur arbre est effectivement de tout point semblable au nôtre, qui, nous le répétons, voit la maturité de ses produits s'effectuer du 10 au 15 août, à bonne exposition.

PÊCHE MADELEINE HATIVE DE GASCOGNE. — Synonyme de pêche *Comice d'Angers*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE HATIVE A MOYENNES FLEURS. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : MADELEINE JAUNE,

—— MADELEINE JAUNE D'ANGERS,

—— MADELEINE JAUNE DU COMICE D'ANGERS,

} Synonymes de pêche *Comice d'Angers*. Voir ce nom.

PÊCHES : MADELEINE DE LYON (PETITE-),

—— MADELEINE MIGNONNE,

} Synonymes de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE A MOYENNES FLEURS. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE PAYSANNE. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE (PETITE-). — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE A PETITES FLEURS. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE ROUGE. — Voir pêche *Bourdine*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE MADELEINE ROUGE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHES : MADELEINE ROUGE,
— MADELEINE ROUGE DE COURSON,
} Synonymes de pêche *Madeleine de Courson* et de pêche *Madeleine rouge tardive*. Voir ces noms.

PÊCHE MADELEINE ROUGE (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE ROUGE HATIVE. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE ROUGE A MOYENNES FLEURS. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE MADELEINE ROUGE TARDIVE (**Synonymes :** MADELEINE ROUGE, dom Gentil, moine chartreux, *le Jardinier solitaire,* 2e édit., 1705, pp. 67 et 70. — MADELEINE TARDIVE, MADELEINE ROUGE TARDIVE A PETITE FLEUR, Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. II, p. 15). — Qu'est devenue cette ancienne pêche, réputée parfaite, et qui fut surtout propagée par les pères Chartreux, dès 1700?..... Nous l'avons patiemment cherchée, mais toujours sans résultat. Ni le Lectier (1628), ni Merlet (1667-1690), ni la Quintinye (1680-1690), ne l'ont connue. Dom Gentil, le religieux qui dirigeait en 1700 les pépinières des Chartreux, à Paris, la décrivit dans son *Jardinier solitaire,* et voici ce qu'en 1705, date de la seconde édition de cet ouvrage, demeuré fort estimé, il en disait :

« ..... Les anciens jardiniers ont donné le nom de *Magdelaine rouge*, à la Pesche Païsanne [mûrissant au début d'août], mais ce n'est pas la veritable, dont je feray mention avec les pesches du mois de septembre..... La VERITABLE *Magdelaine rouge* est grosse, un peu plus longue que ronde, elle a un beau coloris, son eau est sucrée et relevée, c'est une excellente pesche : les plus grands curieux l'estiment : elle se mange à la fin de septembre. » (Pages 67 et 70.)

Duhamel, en 1768, parlait aussi de ce fruit :

« La *Madeleine tardive* ou *Madeleine tardive à Petite Fleur* — écrivait-il — paroît être une variété de la Madeleine de Courson. Ses fleurs sont petites. Son fruit est de médiocre

grosseur, et très-coloré. La cavité au fond de laquelle la queue s'implante est souvent bordée de quelques plis assez sensibles. Si ce pêcher, dont le fruit est de très-bon goût, ET NE MURIT QU'AVEC LES PERSIQUES, n'avoit pas les feuilles dentelées profondément, le port et la plupart des caractères de la Madeleine, je serois tenté de le regarder comme une Pourprée tardive. » (*Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 15.)

La Persique, de laquelle il s'agit ici, mûrit fin septembre et commencement d'octobre; ayant même maturité, la Madeleine *tardive* mérite donc, on le voit, ce qualificatif, mais ne saurait en aucun cas, et Duhamel ne pouvait s'y tromper, être réunie à la Pourprée tardive, se mangeant dans les premiers jours de septembre, et dont l'arbre a les feuilles *glanduleuses,* caractère manquant radicalement aux pêchers du groupe des Madeleines, qui tous sont dépourvus de glandes. Il est alors beaucoup plus sage d'avouer, comme nous l'avons fait, que la Madeleine tardive manque encore à notre collection, que de la dire synonyme, à l'exemple de M. Paul de Mortillet (*les Meilleurs fruits*, t. I, pp. 152-153), de la Madeleine à Petites ou Moyennes Fleurs — notre Madeleine hâtive — variété d'un mois, au moins, plus précoce que la vraie Madeleine tardive des Chartreux et de Duhamel.

Observations. — Nombre de pomologues assimilent cette Madeleine à la pêche *Royal George*, des Anglais, ce qu'il est impossible d'admettre, puisque, dit Forsyth (p. 50), « cette dernière a de grandes fleurs blanches. » lorsque l'autre, au contraire, en possède de très-petites et d'un rose foncé. Lindley (1831) a bien décrit une autre variété de Royal George, mais dont les feuilles sont glanduleuses, ce qui rend, pour le cas, toute controverse parfaitement inutile.

PÊCHES : MADELEINE ROUGE TARDIVE A PETITE FLEUR, ——— } Synonymes de pêche *Madeleine rouge tardive.*

— MADELEINE TARDIVE, } Voir ce nom.

PÊCHE MAL-NOMMÉE. — Synonyme de pêche *Chevreuse tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE MALE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : MALTA, ——— } Synonymes de pêche *de Malte.*

— MALTAISE, } , Voir ce nom.

---

57. PÊCHE DE MALTE.

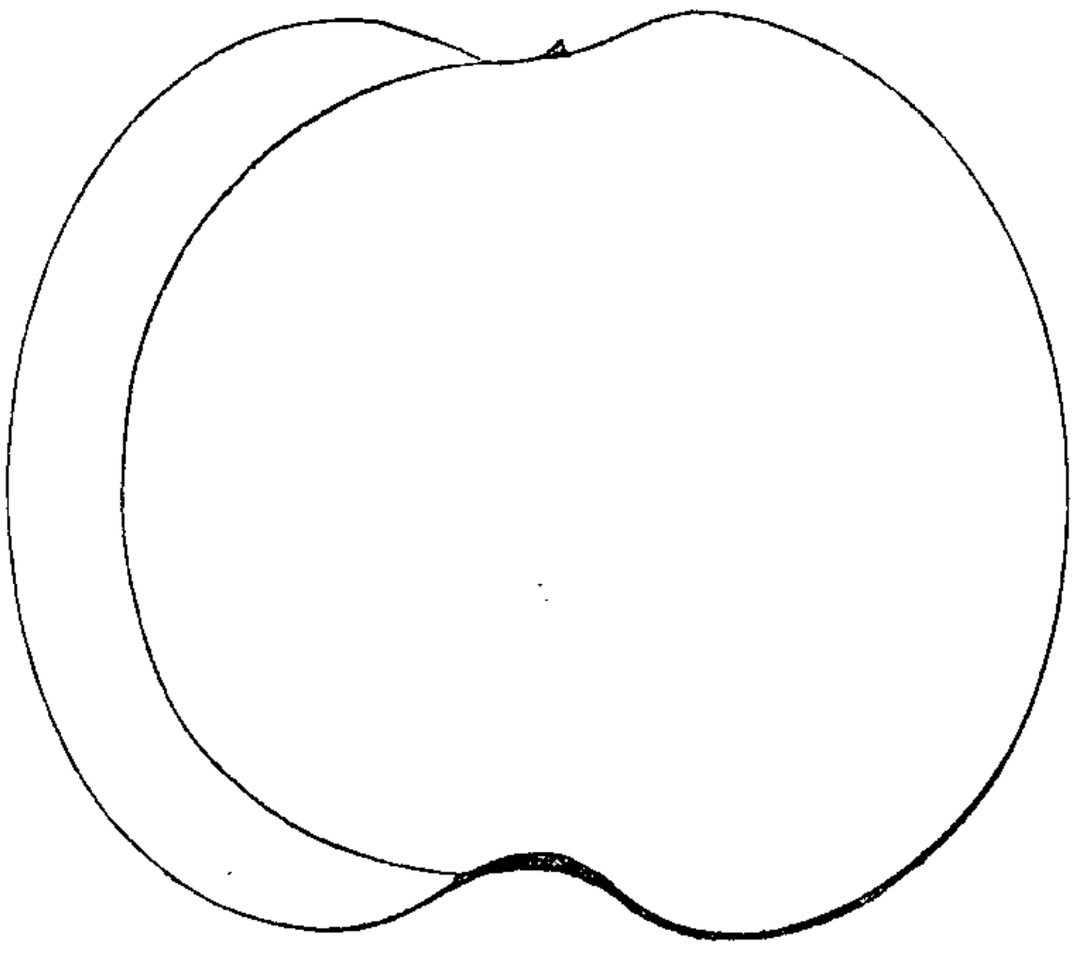
Synonymes. — *Pêches :* 1. D'ITALIE (Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 195; — et Mayer, *Pomona franconica*, 1779, t. II, p. 343). — 2. DE NAPLES (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 3. MALTAISE (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 342). — 4. BELLE DE PARIS (Pirolle, *le Bon-Jardinier*, 1823, p. 355). — 5. ITALIAN (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 76, nº 90). — 6. MALTA (*Id. ibid.*). — 7. MALTE DE NORMANDIE (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 316, nº 13). — 8. BELLE DE PARIS (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 195, nº 12). — 9. MALTESER (*Id. ibid.*). — 10. DE PARIS (*Id. ibid.*). — 11. MALTE DE LISIEUX (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 109.)

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* nombreux, longs, un peu grêles, érigés, non géniculés, légèrement exfoliés à la base, vert gai à l'ombre, rouge clair à l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, jaunâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* modérément développés et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, petits, coniques pointus, cotonneux, aux écailles grises et assez mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites ou moyennes, épaisses, vert gai en dessus, vert pâle en dessous, ovales allongées, courtement acuminées, planes, à bords finement, mais profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* gros, très-court, flasque, rougeâtre en dessous, à faible cannelure. — *Glandes :* faisant complétement défaut. — *Fleurs :* grandes et d'un rose tendre.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il fait d'assez beaux plein-vent, mais l'espalier lui est encore plus avantageux, sous le double rapport de la production et du développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* sphérique, sensiblement comprimée aux deux pôles, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* assez vaste. — *Point pistillaire :* petit, enfoncé dans une large dépression. — *Peau :* mince, s'enlevant avec facilité, finement duveteuse, jaune verdâtre clair sur le côté placé à l'ombre, lavée et marbrée de pourpre brunâtre sur celui qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, compacte, fondante, à peine rosée autour du noyau. — *Eau :* très-abondante, sucrée, vineuse, ayant une saveur parfumée que rend plus délicieuse encore un léger arrière-goût musqué. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale coupante et prononcée.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Au temps de Merlet (1667-1690) on cultivait une pêche *d'Italie,* que ce pomologue caractérisait ainsi : « Espèce de Chevreuse, elle est un « peu plus grosse, ressemble à la pesche de Pau, est plus pointuë, et excellente. » (*L'Abrégé des bons fruits,* 1667, pp. 38-39.) Cette Chevreuse pointue n'est certes pas le fruit aplati dont nous donnons ici la figure, et l'arbre d'une Chevreuse ne peut, non plus, avec ses feuilles glanduleuses, ressembler au pêcher de Malte, qui possède des feuilles dépourvues de glandes. Cependant presque tous les écrivains horticoles assurent, depuis 1768, que pêches d'Italie et de Malte forment une seule et même variété. Alors il faut donc croire que Merlet n'a pas eu sous les yeux la vraie pêche d'Italie, et se rallier — ce que nous faisons — à l'opinion de ses successeurs. Quant au surnom *Malte,* maintenant si connu dans la nomenclature, il apparut vers 1730 et fut enregistré d'abord par les Chartreux, à la page 6 du *Catalogue de leurs pépinières :*

« La pêche *Malte* — y lisait-on en 1736 — ressemble beaucoup aux Madeleines par ses fleurs, son fruit et ses feüilles; elle est très-estimée en Normandie; elle prend assez de rouge; sa maturité est à la fin d'août. »

Mais ce fruit est-il originaire de l'île de Malte, ou bien de l'Italie, selon que semblent l'indiquer les deux plus anciens noms qu'on lui voit porter?..... A ceci, je ne saurais répondre; les Pomologies italiennes sont muettes sur ce point, et même ne font guère mention de la pêche de Malte, que depuis une cinquantaine d'années. Chez nous, au contraire, ou la rencontre avant 1667, et dès 1736 elle est en pleine possession, à Paris, du surnom sous lequel nos pépiniéristes la propagent aujourd'hui. Un village appelé *Malthe* existe, après tout, dans le Béarn, aux environs de Mauléon, et rien ne dit que cette sous-variété de nos anciennes Madeleines, n'ait pu là, en ce pays si fort ensoleillé, mûrir jadis ses premiers fruits?.....

Observations. — Ayant multiplié longtemps un faux pêcher de Malte, nous n'en avons mis ensuite que plus de zèle à trouver la vraie variété; et c'est alors qu'il nous a été démontré que le pêcher Malte de Lisieux ne différait aucunement de l'arbre ici décrit. C'est aussi l'opinion de M. Paul de Mortillet (1865), puis celle de M. O. Thomas (1876), sous-directeur des pépinières des frères Simon-Louis, de Metz. — La pêche de Pau ne saurait être assimilée, comme plusieurs l'ont pensé, à la pêche de Malte, en raison surtout de sa maturité, de six semaines plus tardive, car elle arrive en octobre. — Disons également que le nom pêche *d'Italie* ne peut figurer sans erreur parmi les synonymes de la Chevreuse hâtive, ou Belle-Chevreuse.

PÊCHES : MALTE DE LISIEUX,

— MALTE DE NORMANDIE,

— MALTESER,

} Synonymes de pêche *de Malte.* Voir ce nom.

PÊCHE MARBRÉE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive.* Voir ce nom.

---

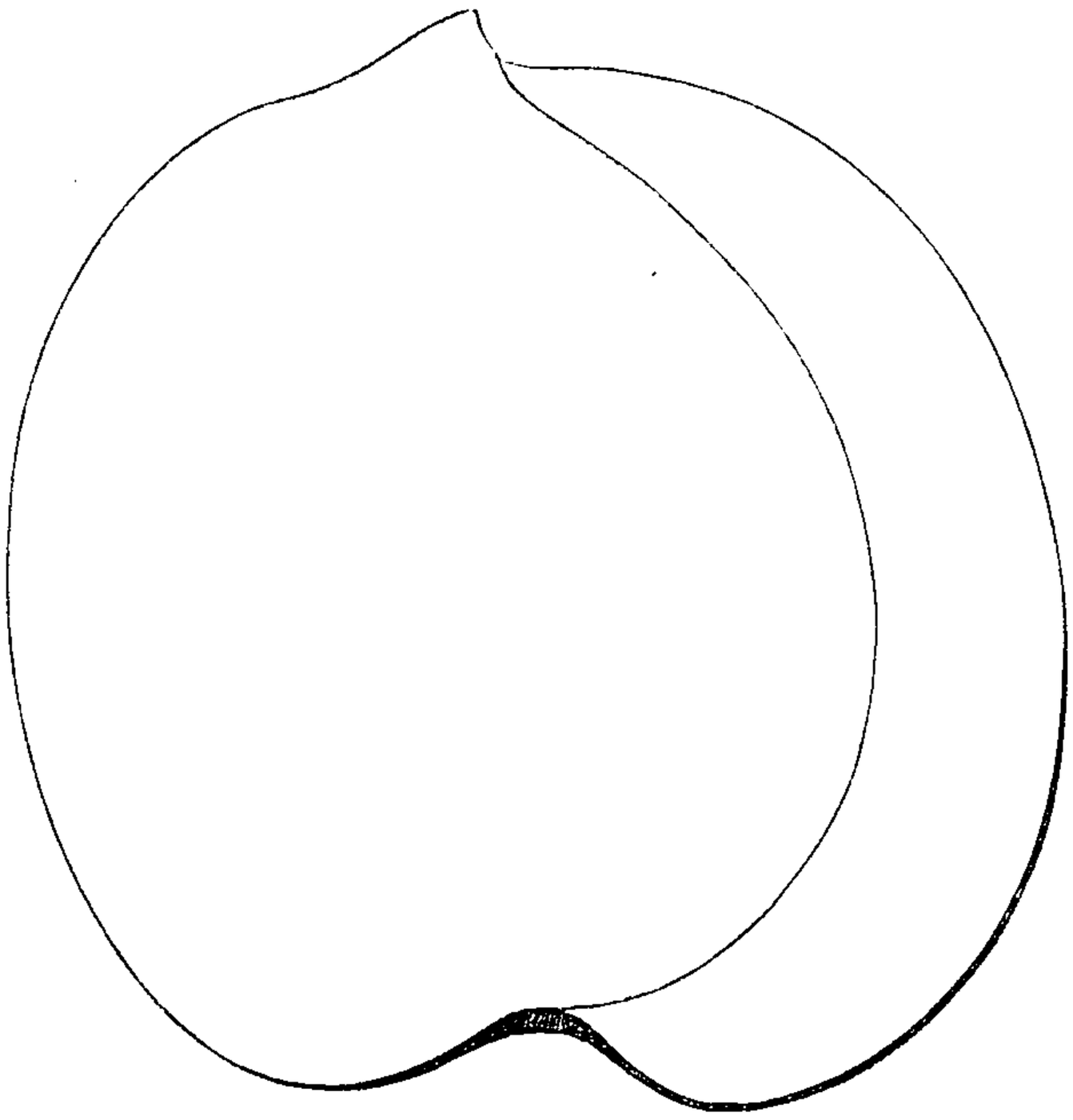
58. PÊCHE MARQUISE DE BRISSAC.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, gros, longs, étalés à la base, érigés au sommet, légèrement flexueux, très-exfoliés, vert olivâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* assez rares, petites, arrondies, proéminentes. — *Coussinets :* bien développés et de chaque côté se prolongeant en arête. — *Yeux :* sensiblement écartés du bois, volumineux, coniques-pointus, aux écailles brunes, duveteuses, disjointes. — *Feuilles :* rarement abondantes, petites ou moyennes, vert jaunâtre en dessus, vert clair en dessous, lancéolées-élargies, assez courtement acuminées, gaufrées, à bords crénelés et dentés largement, mais peu profondément, et dont les dents sont surmontées d'un petit cil marron. — *Pétiole :* court et grêle, sanguin dans toute sa longueur, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* petites, réniformes, attachées sur le pétiole. — *Fleurs :* moyennes et d'un beau rose.

FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — Sa croissance laissant généralement à désirer, quel que soit le sujet qu'on lui ait donné, il convient de le placer en espalier pour que ses arbres prennent un beau développement.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde-arrondie, sensiblement mamelonnée, aplatie à la base, à sillon assez apparent, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* vaste, elliptique, profondément creusée en entonnoir. — *Point pistillaire :* petit, brunâtre et saillant. — *Peau :* assez épaisse, très-duveteuse, se détachant aisément, jaune blafard légèrement verdâtre sur la face placée à l'ombre, amplement colorée de carmin foncé à l'insolation et fouettée de même auprès de la cavité caudale. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, moirée, fine, ferme et fondante, sanguinolente auprès du noyau. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, vineuse, fraîche, acidule, douée d'une saveur exquise. — *Noyau :* non adhérent, volumineux, ellipsoïde, bombé près du sommet, courtement mucroné, tronqué à la base, qui est d'un gris blanchâtre; l'arête dorsale est tranchante et prononcée.



MATURITÉ. — Commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette énorme pêche, l'une des plus belles, l'une des meilleures qui soient dans la culture, est originaire des environs d'Angers. Le hasard présida seul à sa naissance, car le pied-type poussa spontanément dans un des champs de M. Mathurin Marquis, cultivateur au Petit-Litré, village situé commune de Saint-Saturnin (canton des Ponts-de-Cé). Sa première fructification eut lieu en 1861. La nouvelle variété, malgré son rare mérite, resta quelque temps inconnue, jusqu'à l'époque (1864) où elle fut soumise au jardinier du château de Brissac, M. Alfred Leroux. Ce dernier, après examen et sérieuse enquête, s'empressa de la greffer, puis la propagea par notre intermédiaire (1867). Nous la dédiâmes à M^me^ la marquise de Brissac, née Jeanne-Marie-Eugénie Say, qui venait alors d'épouser (25 avril 1866) le fils aîné de M. le duc de Brissac. — Devenue veuve en 1871, M^lle^ Say a pris, en 1872, M. Christian-René de Tredern pour second mari.

---

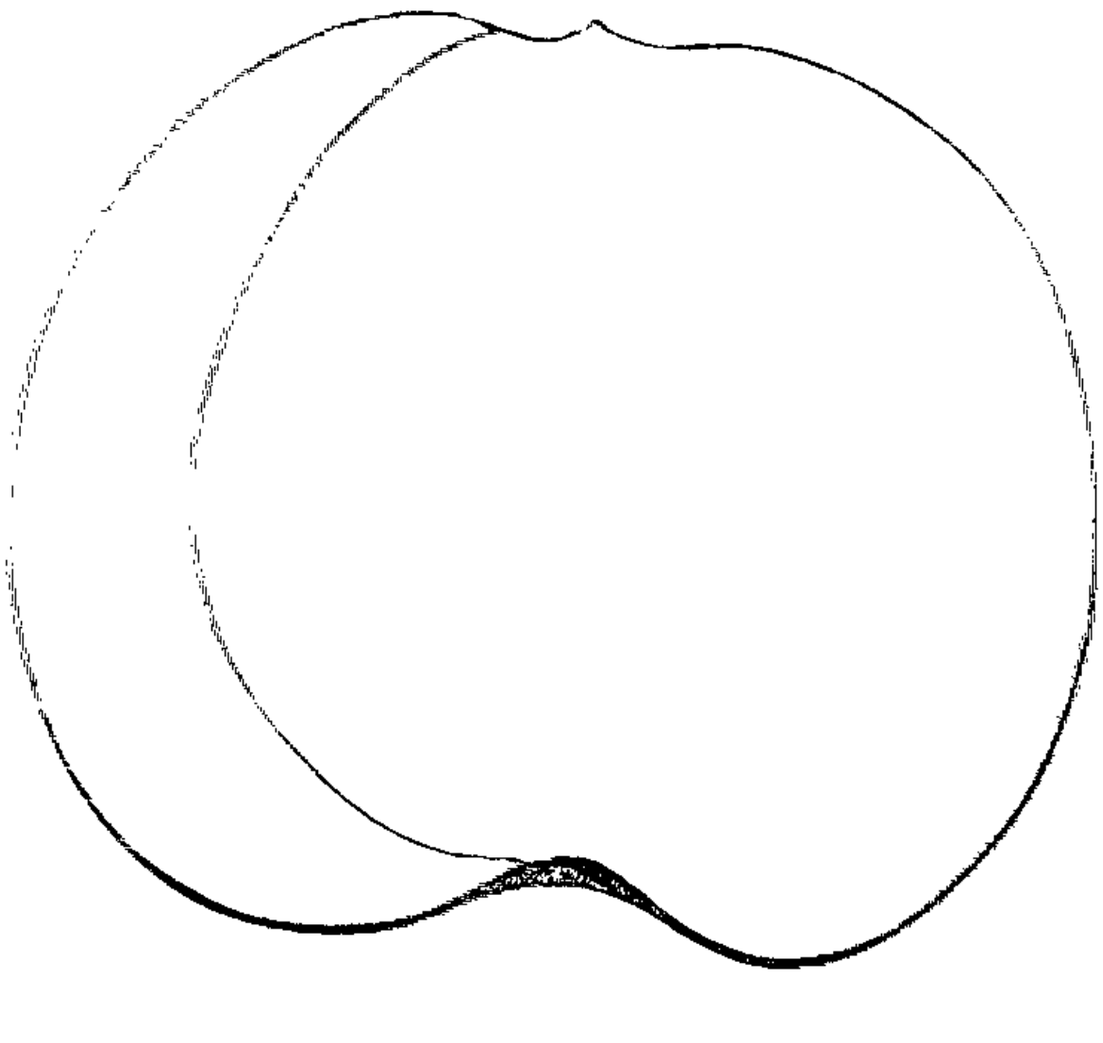
59. PÊCHE MAURICE DESPORTES.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* nombreux, grêles, assez longs, étalés, légèrement flexueux, exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne à l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, grises, arrondies. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* écartés du bois, gros, coniques, aux écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, petites, vert sombre en dessus, vert-pré en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, irrégulièrement crénelées et dentées. — *Pétiole :* de longueur moyenne, peu nourri, tourmenté, rougeâtre à l'insolation, à cannelure faiblement accusée. — *Glandes :* petites, globuleuses, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* moyennes et rose vif.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa végétation comme plein-vent nous est encore inconnue, mais en espalier, la seule forme que nous lui ayons appliquée jusqu'ici, il fait de très-beaux arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, comprimée à ses extrémités, assez régulière, à large mais peu profond sillon. — *Cavité caudale :* très-évasée, arrondie, de profondeur moyenne. — *Point pistillaire :* occupant le centre d'une assez forte dépression. — *Peau :* mince, quittant bien la chair, à duvet très-court et peu épais, jaune-paille sur le côté de l'ombre, finement ponctuée de carmin et lavée de rouge sombre sur l'autre face. — *Chair :* blanchâtre, tendre, fondante, rosée au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde fortement arrondi, très-bombé, ayant la pointe terminale courte, aiguë, et l'arête dorsale modérément saillante.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Baptiste Desportes, directeur de la partie commerciale de notre établissement, est l'obtenteur de ce pêcher. Ayant semé en 1871 un noyau de Grosse-Mignonne, l'arbre qui en sortit — un robuste plein-vent — fructifia pour la première fois le 12 août 1874, et M. Desportes le dédia à son fils Maurice. Il fut signalé dans nos *Catalogues* en 1875 (p. 27, n° 99).

PÊCHES : MELCATON,

— MELCOTON,

— MELECATHON,

} Synonymes de *Pavie Mirlicoton*. Voir ce nom, puis aussi l'article *Mirlicoton*.

PÊCHE MÈLECOTON JAUNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE MELLICOTON. — Synonymes de *Pavie Mirlicoton*. Voir ce nom.

PÊCHE MELLISH'S FAVOURITE. — Synonyme de pêche *Noblesse*. Voir ce nom.

PÊCHE MELOCOTON PRÉCOCE DE CRAWFORD. — Synonyme de pêche *Crawford précoce*. Voir ce nom.

PÊCHE MERLICOTON. — Voir l'article *Mirlicoton*.

PÊCHE MICHAL. — Synonyme de pêche *de Syrie*. Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE BOSSELÉE. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE BRENTFORD. — Voir pêche *Brentford Mignonne*.

PÊCHE MIGNONNE BUCKINGHAM. — Voir pêche *Buckingham Mignonne*.

PÊCHE MIGNONNE DUBARLE. — Synonyme de pêche *Mignonne hâtive* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE (FAUSSE-). — Voir pêche *Fausse-Mignonne*.

PÊCHE MIGNONNE FRANÇAISE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE GOLDEN. — Voir pêche *Golden Mignonne*.

---

60. PÊCHE MIGNONNE (GROSSE-).

Synonymes. — *Pêches :* 1. VELOUTÉE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 40; et 1675, p. 32). — 2. MIGNONNE (Merlet, *idem*, 1675, p. 32; — la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 435). — 3. MINION (Langley, *Pomona Londinensis*, 1729, p. 101, pl. XXXVIII). — 4. DE ZWOL (de Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, pp. 79-80). — 5. VELOUTÉE DE MERLET (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 18). — 6. GRANDE-MIGNONNE (Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 192). — 7. MIGNONNE FRANÇAISE (*Id. ibid.*). — 8. LACK (Mayer, *Pomona franconica*, 1776, t. II, p. 233). — 9. TRANSPARENTE RONDE (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1785, p. 9). — 10. BELLE-BEAUTÉ (Pirolle, *le Bon-Jardinier*, 1823, p. 354; — e Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 115, nº 17). — 11. FRENCH MIGNONNE (Thompson, *ibid.*, édit. de 1826, p. 77, nº 99). — 12. GRIMWOOD'S NEW ROYAL GEORGE (*Id. ibid.*). — 13. GRIMWOOD'S ROYAL GEORGE (*Id. ibid.*). — 14. LARGE FRENCH MIGNONNE (*Id. ibid.*). — 15. VINEUSE (*Id. ibid.*). — 16. PADLEY'S EARLY PURPLE (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 263, nº 35). — 17. AVANT (Thompson, *ibid.*, édit. de 1842, p. 115, nº 17). — 18. BELLE-BAUSSE (PAR ERREUR, *id. ibid.*). — 19. BELLE-BAUCE (PAR ERREUR, *id. ibid.*). — 20. EARLY FRENCH (*Id. ibid.*). — 21. EARLY MAY (*Id. ibid.*). — 22. EARLY PURPLE AVANT (*Id. ibid.*). — 23. EARLY VINEYARD (*Id. ibid.*). — 24. FORSTER'S (*Id. ibid.*). — 25. FORSTER'S EARLY (*Id. ibid.*). — 26. FRENCH GROSSE-MIGNONNE (*Id. ibid.*). — 27. JOHNSON EARLY PURPLE (*Id. ibid.*). — 28. JOHNSON'S PURPLE AVANT (*Id. ibid.*). — 29. KENSINGTON (*Id. ibid.*). — 30. NEAL'S EARLY PURPLE (*Id. ibid.*). — 31. NEIL'S EEARLY PURPLE (*Id. ibid.*). — 32. POURPRÉE HATIVE (*Id. ibid.*). — 33. POURPRÉE DE NORMANDIE (*Id. ibid.*). — 34. PURPLE AVANT (*Id. ibid.*). — 35. PURPLE HATIVE (*Id. ibid.*). — 36. RONALDS'S EARLY GALANDE (*Id. ibid.*). — 37. RONALDS'S SEEDLING GALANDE (*Id. ibid.*). — 38. ROYAL KENSINGTON (*Id. ibid.*). — 39. ROYAL SOVEREIGN (*Id. ibid.*). — 40. LA ROYALE (*Id. ibid.*). — 41. SUPERB ROYAL (*Id. ibid.*). — 42. SWISS MIGNONNE (*Id. ibid.*). — 43. TRANSPARENTE (*Id. ibid.*). — 44. VINEUSE DE FROMENTIN (PAR ERREUR, *id. ibid.*). — 45. GROSSE-VELOUTÉE (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 326). — 46. INCOMPARABLE (*Id. ibid.*). — 47. MIGNONNE TARDIVE ORDINAIRE A GROS FRUIT (Laurent Jamin, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1852, p. 316). — 48. GEMEINER LIEBLINGS (Dochnahl, *Obstkunde*, t. III, p. 201, nº 36). — 49. GROSSE-MIGNONNE VELOUTÉE (*Id. ibid.*). — 50. GROSSE-PRINZESSIN (*Id. ibid.*). — 51. MIGNONNE TARDIVE A GROS FRUIT (*Id. ibid.*). — 52. DE ROSIER (*Id. ibid.*). — 53. HATIVE DE FERRIÈRES (Hogg, *the Fruit manual*, 1862, chapitre *Peaches*). — 54. BELLE DE FERRIÈRES (Congrès pomologique, session de 1863, *Procès-Verbaux*, p. 13). — 55. GROSSE-MIGNONNE ORDINAIRE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 219). — 56. MIGNONNE ORDINAIRE (*Id. ibid.*). — 57. MIGNONNE VELOUTÉE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux, gros et longs, légèrement étalés à la base, érigés au sommet, sensiblement exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, grises, arrondies. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, gros, ovoïdes-obtus ou ellipsoïdes, aux écailles brunes, cotonneuses et disjointes. — *Feuilles :* abondantes, grandes, vert clair en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, gaufrées au centre, à bords légèrement

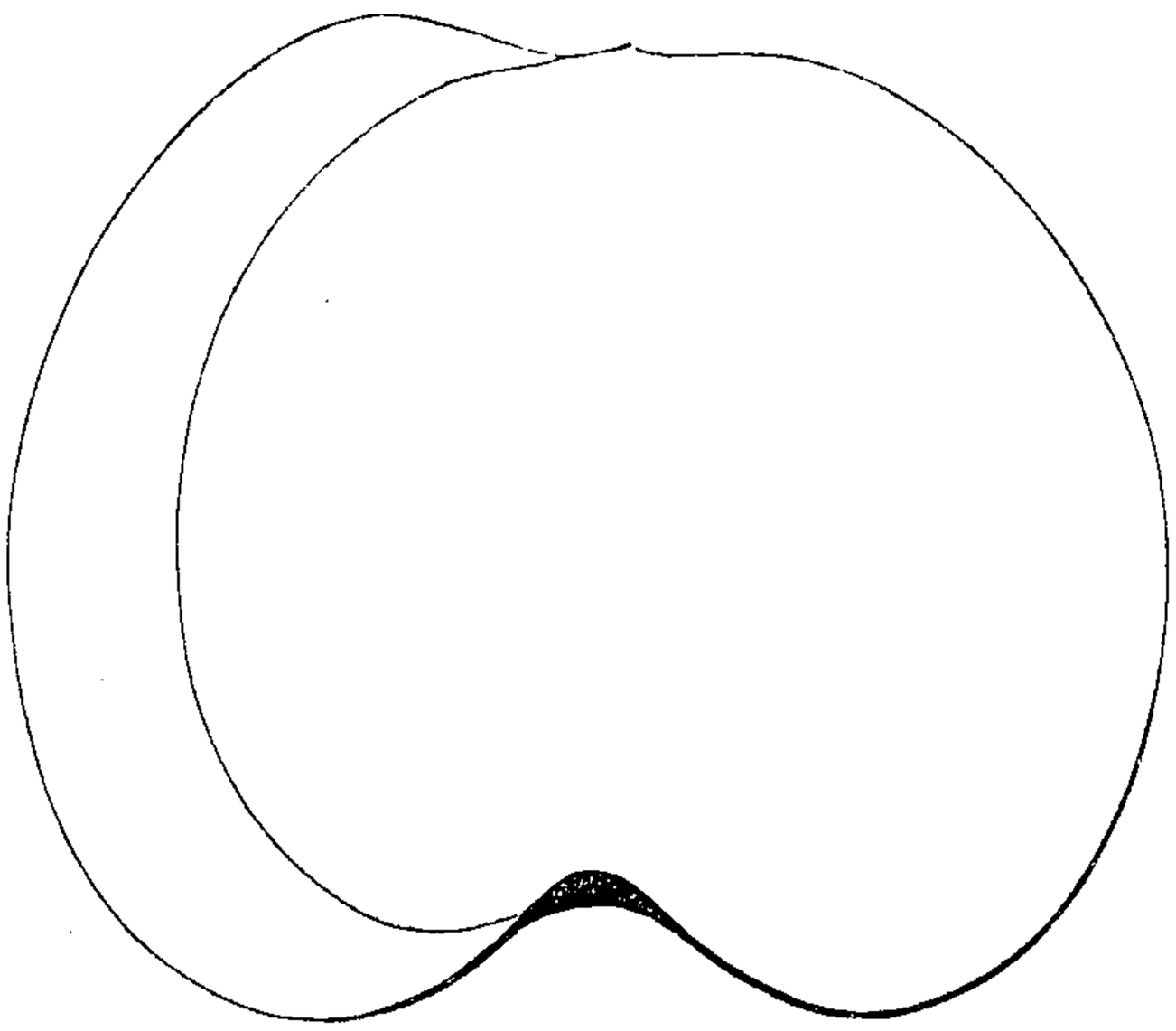
dentés et crénelés. — *Pétiole :* court et bien nourri, sanguin en dessous, à cannelure large et profonde. — *Glandes :* petites, globuleuses, placées sur le pétiole. — *Fleurs :* grandes et d'un rose violacé.

FERTILITÉ. — Extrême.

CULTURE. — Sur tous sujets et sous toutes formes il pousse vigoureusement et fait des arbres irréprochables.

Description du fruit. — *Grosseur :* très-volumineuse. — *Forme :* sphérique, souvent irrégulière, inéquilatérale, comprimée aux pôles, à sillon, prononcé. — *Cavité caudale :* vaste et très-profonde. — *Point pistillaire :* plus ou moins enfoncé dans une large dépression. — *Peau :* des plus minces, finement duveteuse, se détachant avec facilité, à fond jaune verdâtre clair, se couvrant presque partout, au soleil, de rouge-pourpre abondamment ponctué de carmin. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, rosée près du noyau. — *Eau :* excessivement abondante, très-sucrée, très-vineuse et douée d'une saveur parfumée vraiment exquise. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde-arrondi, bombé, très-courtement mucroné, ayant l'arête dorsale peu ressortie.

Pêche Mignonne (Grosse-).



MATURITÉ. — Derniers jours d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Nous sommes, ici, devant l'une de nos meilleures et de nos plus anciennes pêches, et devant celle, surtout, qui a subi le plus grand nombre de baptêmes, tant en France qu'à l'étranger. *Cinquante-sept synonymes* en deux siècles d'existence, tel est, effectivement, le chiffre des divers surnoms dont l'ont dotée l'ignorance, la supercherie et le mercantilisme, puis ces traducteurs enragés qui veulent quand même bannir de leur Pomone tout nom de fruit n'appartenant pas à l'idiome national. Et si nous cherchions encore, nul doute que ce chiffre ne pût être augmenté ; seulement, à pareil métier la plus robuste persévérance se fatigue, et la nôtre nous demande instamment de ne nous y point attarder davantage. — Pêche Veloutée fut la dénomination primitive de cette variété, que nous croyons provenue des environs de Paris, où Merlet la signalait ainsi en 1667 :

« La Pesche *Velcutée* — disait-il — grosse, ronde, et d'un rouge-brun, est fort charnuë et des meilleures. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, p. 40.)

Pour une pêche de ce mérite, cette description était vraiment trop écourtée ; aussi doit-on penser que Merlet, comme elle se trouvait depuis peu dans la culture,

n'avait encore pu l'étudier suffisamment. Opinion qui devient presque incontestable quand on le voit sept ans plus tard — deuxième édition de sa Pomologie — lui consacrer l'article ci-après, où il affirme que c'est une variété « *des plus rares.* »

« La Pesche *Mignonne* ou *la Veloutée* — écrit-il en 1675 — est une espece de Magdelaine hâtive, qui est plus platte que ronde, et qui est assez grosse, et fort colorée dehors et dedans. Elle a beaucoup d'eau et de goust, et passe pour une des meilleures ET PLUS RARES pesches. » (*Ibid.*, pp. 32-33.)

La Quintinye (1680) ne fut pas très-juste à l'égard de la Mignonne, dont le nom, cependant, à lui seul en indiquait et la beauté et la bonté :

« Pour les yeux — déclarait cet arboriculteur — la *Mignonne* est constamment la plus belle pêche qu'on puisse voir ; elle est tres-grosse, tres-rouge, satinée et ronde ;..... a la chair fine, et bien fondante, et le noyau tres-petit, mais veritablement son goût n'est pas toûjours des plus relevez, il a quelquefois quelque chose de fade..... » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690, t. I, p. 435.)

L'eau de la Mignonne avait parfois quelque chose de fade !.... Oui, dans le potager de Versailles cela pouvait peut-être se présenter ainsi, vu le sol humide et froid contre lequel la Quintinye eut constamment à y lutter, mais ailleurs, en terrain propice, jamais semblable reproche ne fut adressé à cette pêche, douée d'un si délicieux parfum. Et pour détruire l'effet de ce reproche immérité, nous allons opposer au jugement de la Quintinye, le jugement qu'en 1735 portait sur elle un directeur, également, des vergers du Roi, le sieur le Normand :

« De toutes les pêches — affirmait-il — la *Grosse-Mignonne* est la meilleure et la plus belle ; si elle duroit pendant toute la saison des pêches, on se passeroit volontiers des autres espèces..... C'est la plus estimée, et celle dont on doit planter le plus..... » (*Catalogue des meilleurs fruits, avec les temps les plus ordinaires de leur maturité,* inséré dans le MERCURE DE FRANCE, n° d'août 1735, pp. 1778 et 1781.)

Cette précieuse variété, l'aînée, le prototype du groupe Mignonne, ne tarda guère à passer de chez nous en Angleterre, où dès 1729 Langley la décrivait et figurait (*Pomona*, p. 101, pl. XXVIII), l'appelant Minion, nom qu'elle y perdit bientôt pour y recevoir les pseudonymes Forster, Grimwood, Johnson, Kensington, Neil, Padley, Royal George, Ronalds, et beaucoup d'autres, tous mentionnés, du reste, en tête de cet article. Puis les Hollandais, les Allemands, les Américains la cultivèrent à leur tour, et sa réputation, on le peut dire, s'accrut en raison même de sa propagation, devenue si générale, qu'aujourd'hui, partout où mûrit la pêche on est certain de rencontrer, occupant le premier rang, notre Grosse-Mignonne. Et, répétons-le, c'est justice, car le seul défaut que nous lui connaissions, consiste dans une tendance un peu marquée à quitter l'arbre avant parfaite maturité.

Observations. — Il existe une *Fausse-Mignonne*, vendue souvent pour la vraie, et qui n'est autre que la Chevreuse hâtive, caractérisée ci-dessus (p. 91); elle diffère principalement de la Grosse-Mignonne par les feuilles de son arbre, munies de glandes réniformes puis de glandes globuleuses, et par ses petites fleurs. Son fruit est aussi beaucoup moins gros, beaucoup moins coloré que la pêche Mignonne, dont elle n'a pas, non plus, le très-petit noyau. — Rappelons enfin ce que nous avons dit en parlant de la *Belle-Beausse* (p. 56) : qu'il est impossible de classer cette variété parmi les synonymes de la Grosse-Mignonne ; arbre et fruit, tout s'y oppose, comme le démontre le plus rapide examen. Et il en est

de même pour la *Vineuse de Fromentin*, que l'on doit réunir uniquement à la Vineuse hâtive.

PÊCHES MIGNONNE HATIVE. — Synonymes de pêche *Double de Troyes* et de pêche *Mignonne hâtive* (*Grosse-*). Voir ces noms.

---

61. PÊCHE MIGNONNE HATIVE (GROSSE-).

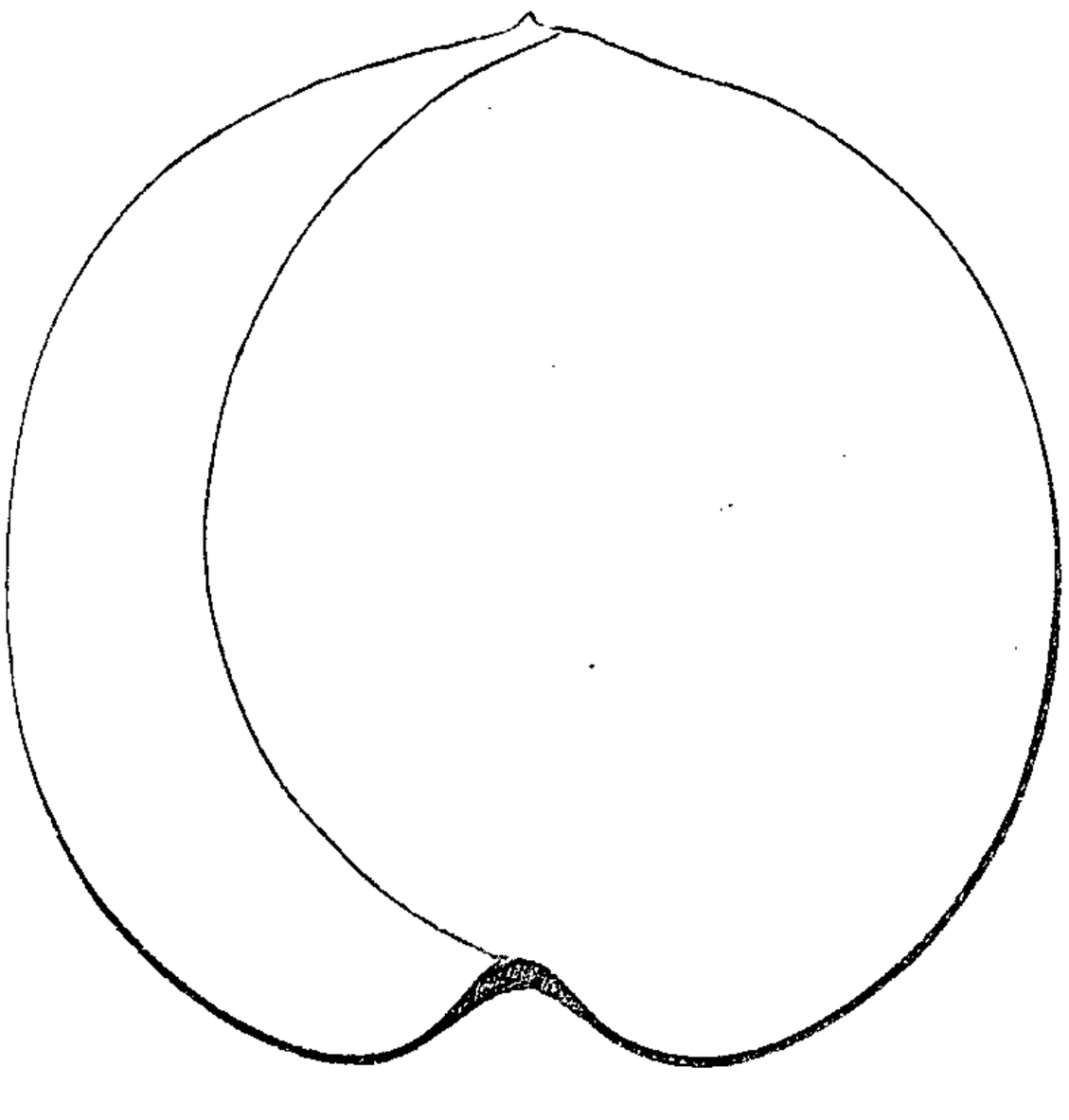
Synonymes. — *Pêches :* 1. MIGNONNE HATIVE (Pirolle, *le Bon-Jardinier*, 1823, p. 354). — 2. FRÜHER LIEBLINGS (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 202, n° 37). — 3. GROSSE-MIGNONNE PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 4. MIGNONNE DUBARLE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 68, n° 2). — 5. EARLY GROSSE-MIGNONNE (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1866, p. 219). — 6. FRÜHE MIGNON (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 219). — 7. MIGNONNE POURPRÉE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, gros et longs, étalés, non géniculés, exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre et rouge sombre à l'insolation. — *Lenticelles :* assez clair-semées, petites ou moyennes, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, légèrement cotonneux, aux écailles rousses et mal soudées. — *Feuilles :* abondantes et grandes, épaisses, vert brunâtre en dessus, vert clair en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées en vrille et largement et peu profondément dentées. — *Pétiole :* court et bien nourri, rigide, sanguin, à cannelure très-accusée. — *Glandes :* petites, globuleuses, attachées sur le pétiole. — *Fleurs :* grandes et d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — Ce pêcher ne laissant rien à désirer pour la vigueur, on peut l'utiliser sous toutes les formes et sur tous les sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins ovoïde, assez régulière, à sillon rarement très-marqué, aplatie à la base et s'allongeant légèrement près du sommet, que termine un faible mamelon. — *Cavité caudale :* profonde. — *Point pistillaire :* généralement placé de côté sur le mamelon. — *Peau :* fine, ne se détachant pas très-bien, fortement duveteuse, à fond jaune pâle abondamment ponctué de poupre, puis lavé et marbré, à l'insolation, de carmin vif et de brun-rouge. — *Chair :* blanche nuancée de vert, très-fondante, quoique ferme, sanguinolente près du noyau et quelque peu carminée sous la peau, sur le côté frappé par le soleil. — *Eau :* abondante, fort sucrée, rafraîchissante, délicatement acidulée et parfumée.



— *Noyau* : très-légèrement retenu à la chair par quelques filaments, moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant la pointe terminale assez longue et l'arête dorsale modérément ressortie.

MATURITÉ. — Dès le commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Grosse-Mignonne hâtive, à juste titre ainsi qualifiée, puisqu'elle mûrit une quinzaine de jours avant la Grosse-Mignonne ordinaire, fit son apparition vers 1802. Poiteau, son premier descripteur, la caractérisait en 1818 dans *le Bon-Jardinier*, et plus tard (1846, *Pomologie française*) assurait « l'avoir « observée dès 1808 — chez M. Dubarle, à Montreuil, près Paris. » Est-elle donc née dans ce lieu, et cet horticulteur en fut-il le père ou le parrain ?.... Je répondrais oui, si j'avais vu M. Hippolyte Langlois, auquel rien n'a échappé de ce qui pouvait grandir la renommée de Montreuil-aux-Pêches, localité qu'il habite et dont il vient (1875) d'écrire l'histoire arboricole, si je l'avais vu, dis-je, reconnaître M. Dubarle pour l'obtenteur de la Grosse-Mignonne hâtive. Mais il ne revendique aucunement ce beau fruit comme un gain montreuillais, et dans tout son volume ne prononce même pas le nom de M. Dubarle. D'où l'on doit conclure que si Poiteau, dès 1808, a pu rencontrer la Grosse-Mignonne hâtive chez cet horticulteur, il n'est nullement acquis que l'arbre dont elle est sortie, en soit provenu..... Et quand on voit, en 1876, M. Thomas placer parmi les synonymes de cette variété le nom MIGNONNE POURPRÉE (*Guide pratique de l'amateur de fruits*), il est bien permis de se demander si la pêche ainsi appelée ne serait pas, précisément, celle que Saussay, jardinier de la princesse de Condé, citait sous cette dénomination en 1722, puis sous celle de GROSSE-MIGNONNE POURPRÉE, en 1732, pages 143 et 166 de son *Traité des jardins*?.... Malheureusement, Saussay n'a donné que le nom de cette Grosse-Mignonne pourprée, et Thomas, à son tour, n'ayant pas indiqué de quelle source il tirait le synonyme Mignonne pourprée, l'impossibilité de nous livrer, sur ce point, au moindre examen comparatif, nous empêche alors d'éclaircir la question.

Observations. — Nombre de personnes croient à l'existence d'une Mignonne Dubarle, puis d'une Mignonne hâtive, mais à tort, assurément ; et nous pouvons le certifier, car maintes fois nous avons constaté que ces deux pêches et leurs arbres ne formaient qu'une seule et même variété.

PÊCHE MIGNONNE HATIVE (PETITE-). — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE DE LORD FAUCONBERG. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE ORDINAIRE. — Synonyme de pêche *Mignonne (Grosse-)*. Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE (PETITE-). — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHES : MIGNONNE POURPRÉE,

— MIGNONNE POURPRÉE (GROSSE-),

} Synonymes de pêche *Mignonne hâtive* (*Grosse*-). Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE PRÉCOCE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE PRÉCOCE (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Mignonne hâtive* (*Grosse*-). Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE TARDIVE. — Synonyme de pêche *Belle-Beausse*. Voir ce nom.

PÊCHES : MIGNONNE TARDIVE A GROS FRUIT,

— MIGNONNE TARDIVE ORDINAIRE A GROS FRUIT,

— MIGNONNE VELOUTÉE,

— MIGNONNE VELOUTÉE (GROSSE-),

} Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse*-). Voir ce nom.

PÊCHE MIGNONNE VINEUSE. — Synonyme de pêche *Vineuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : MIGNONNETTE,

— MIGNONNETTE (PETITE-),

— MIGNONNETTE DE TROYES,

} Synonymes de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE MINION. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse*-). Voir ce nom.

PÊCHE MIRECOTON. — Voir au mot *Mirlicoton*.

PÊCHES : MIRECOTTON BLANCHE,

— MIRECOTTON DE JARNAC,

— MIRECOTTON JAUNE,

— MIRELICOTON OU MIRLICOTON,

} Synonymes de *Pavie Mirlicoton*. Voir ce nom.

PÊCHES MIRLICOTON. — Nom qui jadis fut synonyme, *indistinctement*, des termes spécifiques BRUGNON et PAVIE. (Voir ces deux mots, pour détails historiques.) Mirlicoton appartient à la langue d'Oc, et nos pères le défigurèrent quelque peu en l'utilisant, puisqu'après avoir dit Mirecoton, au lieu de *Mirocoutoun* (joli fruit, agréable à mirer, c'est-à-dire à regarder), ils en firent communément, Mirlicoton ; et qu'enfin on le rencontre parfois sous les formes suivantes : Malacoton, Melcaton, Melcoton, Mêlecathon, Mêlecoton, Mellicoton, Merlicoton, toutes dérivées de l'espagnol *Melocoton*, qui correspond à notre terme Pavie.

PÊCHE MIRLICOTON. — Voir *Pavie Jaune*, au paragraphe OBSERVATIONS ; voir aussi notre tome V, au mot *Alberge*.

PÊCHE MIROCOUTOUN. — Voir aux mots *Brugnon* et *Pavie*.

PÊCHE MITTELGROSSBLÜHENDE MAGDALENE. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : MONERIN,

— MONFRIN,

} Synonymes de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : MONSTRÖSER LIEBLINGS,

— MONSTRUEUSE,

} Synonymes de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE MONSTRUEUSE DU CANADA. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHES : MONSTRUEUSE DE DOUAI,
— MONSTRUEUSE DE DOUÉ,
} Synonymes de pêche *Reine des Vergers*. Voir ce nom.

PÊCHE MONTABON. — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DE MONTAGNE-AMANDE. — Synonyme de pêche *Admirable*. Voir ce nom.

PÊCHE DE MONTAGNE BLANCHE. — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

PÊCHES : MONTAGNE DOUBLE,
— MONTAGNE PRÉCOCE (GROSSE-),
— DE MONTAUBAN,
} Voir pêche *Chancelière*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE MONTAUBON. — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

62. PÊCHE MONTIGNY.

Synonymes. — *Pêches :* 1. HONEY (Hogg, *the Fruit manual*, 1866, p. 223). — 2. AMANDIFORME (Carrière, *Description et classification des variétés de pêchers*, 1867, p. 59). — 3. AMANDIFORME DE CHINE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 221).

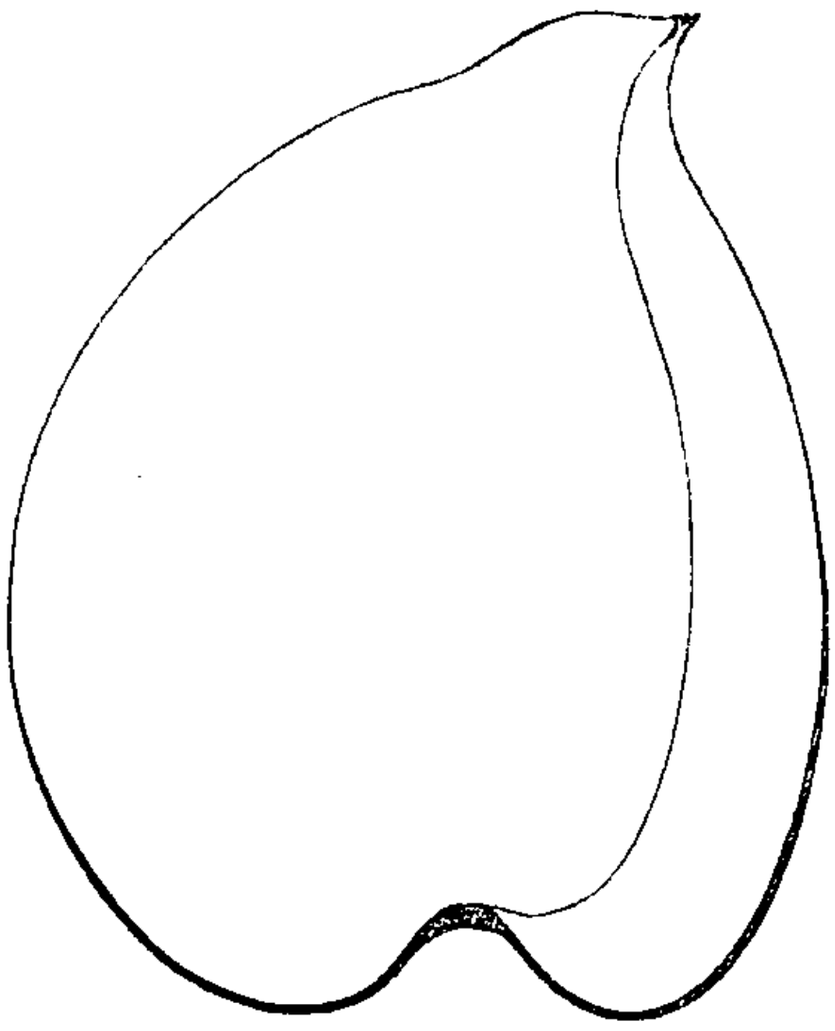
Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, longs et grêles, étalés, légèrement flexueux, très-exfoliés à la base, jaune verdâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies ou linéaires, rousses et squammeuses. — *Coussinets :* aplatis et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, volumineux, écartés du bois, ovoïdes-obtus, cotonneux, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites, épaisses, vert clair en dessus, vert blafard en dessous, elliptiques, longuement acuminées, planes ou canaliculées, ayant les bords modérément dentés en scie. — *Pétiole :* court et grêle, sanguin, étroitement cannelé. — *Glandes :* la plupart réniformes, quelques-unes globuleuses; certaines feuilles en sont, cependant, entièrement dépourvues. — *Fleurs :* grandes et d'un beau rose.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa vigueur laisse trop à désirer pour qu'il fasse jamais de convenables plein-vent, on doit donc le placer en espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* affectant généralement celle d'une amande recouverte de son écale, très-plate à la base, très-rétrécie au sommet, que termine un mamelon recourbé et fort aigu; le sillon, courant sur un seul côté du fruit, est assez bien marqué. — *Cavité caudale :* étroite mais profonde. — *Point pistillaire :* noirâtre et saillant. — *Peau :* mince, à peine duveteuse, s'enlevant aisément, jaune pâle dans l'ombre, où elle est finement ponctuée de purpurin, et rouge vif fortement maculé de gris sur le côté du soleil. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, ferme quoique fondante, filamenteuse, extrêmement sanguinolente près du noyau, puis aux extrémités du fruit. — *Eau :* abondante, douce, sucrée, faiblement parfumée, de saveur souvent âcre et par trop mielleuse. — *Noyau :* non adhérent et petit, oblong, peu rustiqué, peu bombé, ayant la pointe terminale longue, vive, et l'arête dorsale assez tranchante.

Pêche Montigny.



MATURITÉ. — Milieu d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Gagné au Jardin des Plantes de Paris, en 1860, ce pêcher provient de noyaux qu'en 1852 M. Montigny, consul de France à Chang-Haï, avait fait parvenir à cet établissement. Le pied-type donna ses premiers fruits en 1860, et M. Carrière, chef des pépinières du Muséum, décrivit, en 1861, dans la *Revue horticole* (p. 11), la nouvelle variété, plus curieuse que bonne. Importé dès 1862 chez les Anglais, il y fut aussitôt débaptisé ; le docteur Hogg l'y surnomma *peach Honey* (pêche Miel), nom justifié par la saveur du fruit, il est vrai, mais qui n'en vint pas moins ajouter un nouveau synonyme à ceux déjà si nombreux dont l'arboriculture est empêtrée. En 1869, Charles Downing, dans ses *Fruits of America* (p. 617), caractérisait aussi la Honey, qu'il disait identique avec la pêche Montigny, et prétendait avoir obtenue plusieurs années auparavant, de noyaux qu'on lui avait envoyés de Chine. Assertion assez étrange, on en conviendra, devant les faits constatés plus haut, et lors surtout que Downing réunit notre Montigny à la pêche Honey, ainsi appelée en Angleterre dès 1862, nous le répétons, et de laquelle, cependant, sept ans plus tard il se déclare l'obtenteur !.....

PÊCHE MOROTON DE NARBONNE. — Voir pêche *de Pau*, au paragraphe OBSERVATIONS.

63. PÊCHE MORRIS BLANCHE.

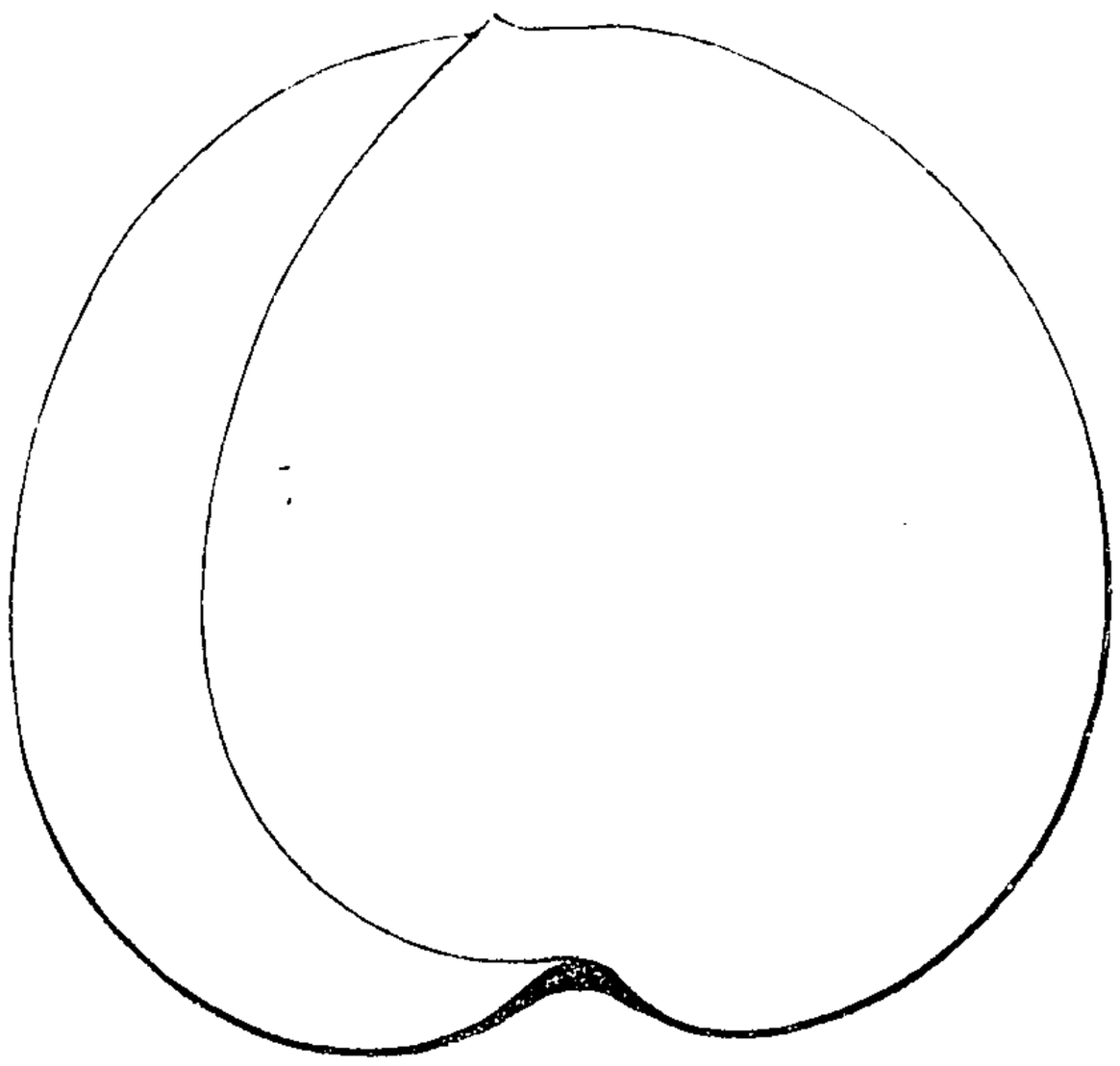
Synonymes. — *Pêches :* 1. COLE'S WHITE MALOCOTON (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 481, nº 29). — 2. FREESTONE HEATH (*Id. ibid.*). — 3. LADY ANN STEWARD (*Id. ibid.*). — 4. LUSCIOUS WHITE RARERIPE (*Id. ibid*). — 5. MORRIS WHITE (*Id. ibid.*). — 6. MORRIS WHITE FREESTONE (*Id. ibid.*). — 7. MORRIS'S WHITE RARERIPE (*Id. ibid.*). — 8. WHITE MALACATON (*Id. ibid.*). — 9. WHITE RARERIPE (*Id. ibid.*). — 10. PHILADELPHIA FREESTONE (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 276). — 11. BLANCHE DE MORRIS (Mas, *le Verger*, 1869, t. VII, p. 171, nº 84).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, gros et courts, étalés, légèrement flexueux, amplement exfoliés, verdâtres à l'ombre, rouges au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, saillantes, grises, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* modérément accusés. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-obtus, cotonneux, aux écailles noires et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert terne en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées en vrille, bordées de dents régulières que surmonte un cil noir. — *Pétiole :* long et bien nourri, tomenteux, sanguin en dessous et profondément cannelé. — *Glandes :* de deux sortes, globuleuses ou réniformes, et placées soit sur le pétiole, soit à la base des feuilles. — *Fleurs :* moyennes et d'un rose violet.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Tous les sujets lui sont bons, et il se prête à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde sensiblement arrondie, inéquilatérale, comprimée légèrement à la base, non mamelonnée, à faible sillon. — *Cavité caudale :* de dimensions moyennes. — *Point pistillaire :* petit, et généralement à fleur de fruit. — *Peau :* très-mince, très-duveteuse et se détachant aisément de la chair, à fond jaune pâle lavé de gris-roux sur le côté de l'insolation. — *Chair :* verdâtre et fine, compacte, fondante, assez filamenteuse. — *Eau :* fort abondante, fraîche, plus ou moins sucrée, de saveur amère. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovale-allongé, bombé vers le sommet, qui est muni d'un mucron très-aigu ; l'arête dorsale est généralement peu saillante.



MATURITÉ. — Premiers jours de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Variété d'origine américaine, cette pêche, qui porte le nom de son obtenteur, sir Robert Morris, de Philadelphie, compte déjà plus d'un

demi-siècle d'existence. Floy, son premier descripteur, la caractérisait en 1833 Sa propagation fut rapide et générale, car A. J. Downing, pomologue de l'état de New-York, disait de ce fruit, en 1849 :

« C'est la pêche la plus populaire, la plus connue partout. On la cultive, dans cette contrée [l'état de New-York], sous le nom Morris's White Rareripe, ou sous quelqu'un des synonymes mentionnés plus haut. Très-bonne dans les climats chauds, elle manque un peu de parfum en ceux du Nord et de l'Est. » (*The Fruits and fruit trees of America*, p. 481, n° 29.)

En France, et surtout à Angers, la pêche Morris blanche mérite à peine le deuxième rang ; nous, qui la possédons depuis 1858, nous l'avons toujours trouvée entachée d'une saveur amère atténuant fâcheusement le parfum de son eau.

Observations. — Coxe, pomologue américain, a décrit et figuré en 1817 (pp. 222-223, n° 19) une pêche *White Rareripe* qu'il ne faut pas confondre avec la présente variété, qui compte ce nom parmi ses synonymes. Du reste, il est facile de les reconnaître, puisque la White Rareripe mûrit trois semaines avant la Morris blanche.

PÊCHES : MORRIS WHITE,

— MORRIS WHITE FREESTONE,

— MORRIS WHITE RARERIPE,

} Synonymes de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom.

64. PÊCHE MORRISANIA.

Synonymes. — *Pêches* : 1. HOFFMAN'S POUND (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 481, n° 30). — 2. MORRISANIA POUND (*Id. ibid.*). — 3. MORRISON'S POUND (*Id. ibid.*). — 4. HOFFMAN'S (Hogg, *the Fruit manual*, 1862, chap. *Peaches*).

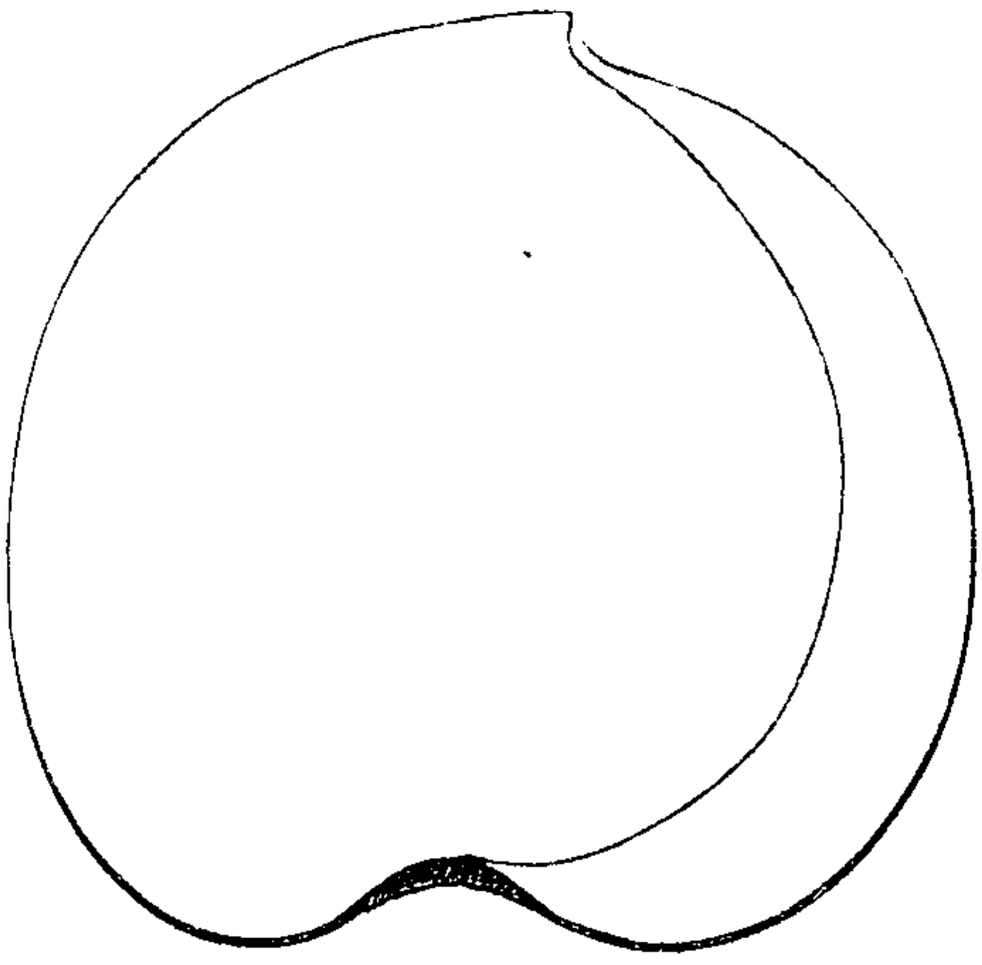
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, très-gros, longs, étalés, largement exfoliés, vert gai à l'ombre, rouge sombre au soleil. — *Lenticelles :* assez clair-semées, petites, proéminentes, blanches, arrondies. — *Coussinets :* des plus saillants. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus ou ellipsoïdes, aux écailles duveteuses, disjointes et noirâtres. — *Feuilles :* très-grandes, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, obovales-elliptiques, longuement acuminées, à bords plutôt crénelés que dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, sanguin à la base, fortement cannelé. — *Glandes :* globuleuses pour la plupart, mais quelques-unes réniformes, collées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites et d'un rose pâle.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Il est doué d'une vigueur peu commune, se greffe sur toute espèce de sujets, fait d'admirables espaliers et de beaux plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, sensiblement comprimée à la base, mamelonnée au sommet, à sillon faiblement accusé. — *Cavité caudale :* large mais peu profonde. — *Point pistillaire :* très-petit et saillant. — *Peau :* assez épaisse, duveteuse, s'enlevant aisément, à fond jaune pâle passant au grisâtre sur le côté de l'insolation, où elle est légèrement ponctuée et marbrée de rouge vif. — *Chair :* verdâtre, ferme, fine, fondante, filamenteuse, à peine sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, sucrée, vineuse, savoureusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, bombé, ayant la pointe terminale longue, fort aiguë, et l'arête dorsale modérément ressortie.

Pêche Morrisania.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Downing, l'un des premiers descripteurs de ce fruit, disait en 1849 (p. 481, n° 30) qu'il avait été gagné depuis quelques années seulement par M. Martin Hoffman, et d'abord cultivé dans le jardin du gouverneur Morris, de Morrisania, près New-York. Floy, autre pomologue américain qui écrivait en 1833, ayant mentionné la Morrisania dans son recueil, on peut donc fixer pour le moins à 1830 l'époque de son apparition dans les jardins de l'Amérique. Chez nous, où je crois l'avoir importée, elle n'a figuré dans les Catalogues marchands qu'en 1858 ; toutefois, en 1855 déjà je commençais à la multiplier.

PÊCHES : MORRISANIA POUND, ——— } Synonymes de pêche *Morrisania*. Voir ce nom.

— MORRISON'S POUND, ———

PÊCHES : MOTTEUX'S, ——— } Synonymes de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

— MOTTEUX'S SEEDLING, ———

PÊCHE MULATTO. — Synonyme de pêche *Columbia*. Voir ce nom.

PÊCHE MUNDERSCHÖNE. — Synonyme de pêche *Admirable*. Voir ce nom.

PÊCHE DE MÛRIER. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

PÊCHE MUSCATE D'HIVER. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

N

Pêche NACKTE VIOLETTE. — Synonyme de pêche *Violette tardive*. Voir ce nom.

---

65. Pêcher NAIN.

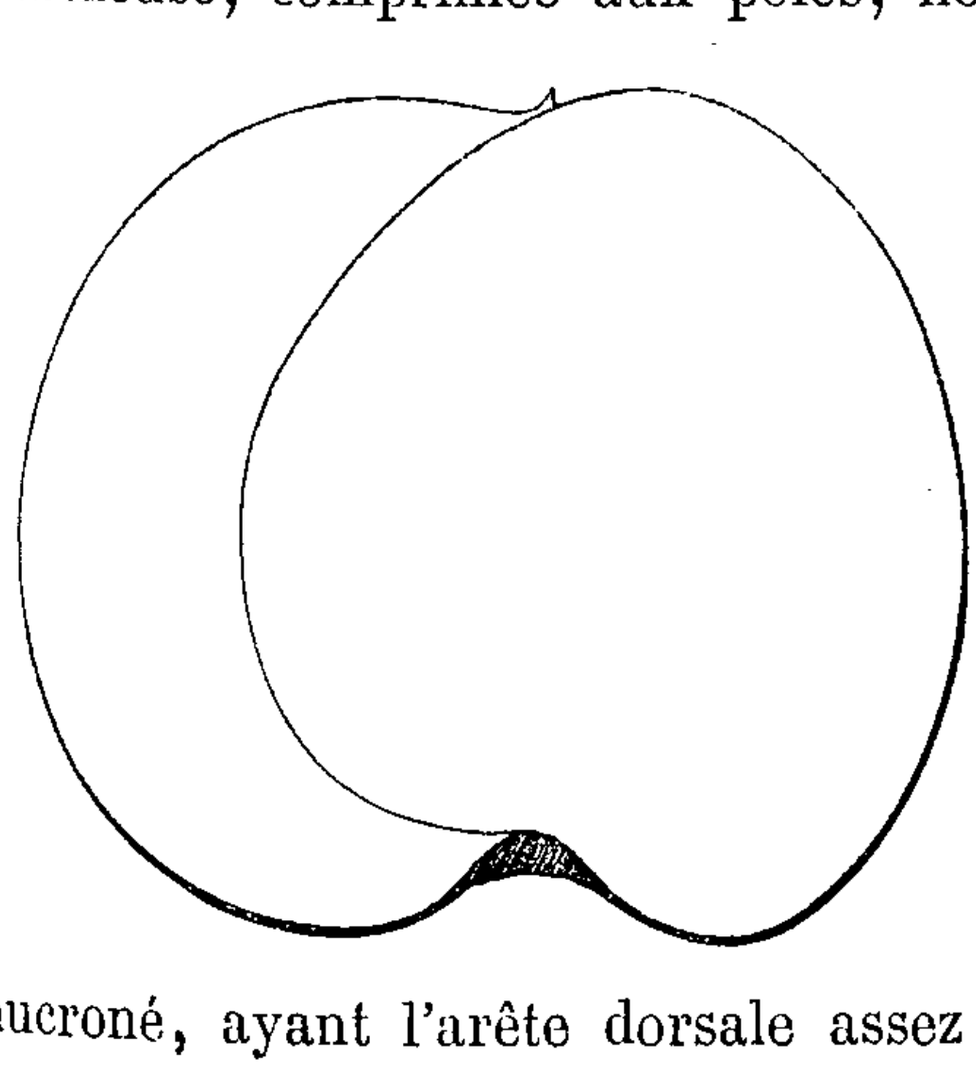
Synonymes. — *Pêcher :* 1. Dwarf Orleans (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 78, n° 114). — 2. Nain d'Orléans (*Id. ibid.*). — 3. Pot (*Id. ibid.*). — 4. Zwerg (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 199, n° 27). — 5. D'Orléans (Carrière, *Description et classification des variétés de pêchers*, 1867, p. 47).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, très-courts, gros, légèrement étalés, d'un beau vert à l'ombre, d'un vert rougeâtre à l'insolation. — *Lenticelles :* invisibles. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, collés sur le bois, assez gros, ovoïdes-obtus, aux écailles très-duveteuses et bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, épaisses, vert brunâtre en dessus, vert clair en dessous, allongées, longuement acuminées, à bords profondément dentés et surdentés. — *Pétiole :* gros, court et modérément cannelé. — *Glandes :* faisant entièrement défaut. — *Fleurs :* moyennes et rose pâle.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Il n'a pas besoin, pour prospérer, de l'abri du mur, et le buisson est la seule forme qui lui convienne ; il pousse parfaitement aussi en caisse ou en pot.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, comprimée aux pôles, non mamelonnée, à sillon bien accusé. — *Cavité caudale :* vaste et assez profonde. — *Point pistillaire :* petit, sensiblement enfoncé. — *Peau :* assez épaisse et très-duveteuse, s'enlevant facilement, d'un vert clair quelque peu nuancé de jaune sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, fondante, filamenteuse, à peine rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, plus ou moins sucrée, très-rafraîchissante en raison de son acidité prononcée, qui n'a rien, cependant, de désagréable. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde, très-bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale assez saillante.



MATURITÉ. — Dans les derniers jours du mois de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième, et souvent troisième.

Historique. — Le pêcher Nain est originaire d'Orléans, ou des environs de cette ville, et fut signalé au commencement du XVIII^e^ siècle, par Louis Liger :

« On a découvert depuis peu — déclarait en 1714 cet écrivain — une espèce de *pêchers Nains*, qu'on greffe sur prunier et qu'on plante en caisse ou dans des pots; et cette découverte est si nouvelle, qu'on ne sçauroit encore dire comme le fruit y réüssit. M. Doré, jardinier du Roy à Orléans, a commencé d'en élever : on ne doute point que ces sortes de pêchers ne fassent plaisir, d'autant qu'ils pourront non seulement tenir place parmi les orangers, et autres arbrisseaux, mais encore qu'il sera facile de les garantir des gelées ausquelles les autres pêchers sont sujets. » (*Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers*, p. 447.)

De Combles, en son *Traité des pêchers,* eut soin de ne pas oublier cette nouvelle variété, « qui, disait-il, fait l'amusement de quelques curieux, et qu'on élève à « Orléans. » (Édition de 1750, p. 10.) Mais Duhamel, en 1768, appela bien mieux encore l'attention sur elle, en la figurant et décrivant (t. II, pp. 44-45). De nos jours, c'est aussi comme objet de curiosité pour sa petite taille, qui atteint au plus 60 centimètres, qu'on cultive le pêcher Nain, ses fruits ne méritant vraiment ni peines ni dépenses.

Observations. — M. Carrière, contrairement à quelques auteurs, a qualifié (*Jardin fruitier du Muséum*, et *Description et classification des variétés de pêchers*) de fruits « à chair adhérente, ou semi-adhérente, » les produits du pêcher Nain. Pour nous, à bonne maturité, toujours nous avons trouvé leur noyau parfaitement libre. — Duhamel a décrit également un pêcher *Nain à fleur double,* qu'il est instant de ne pas confondre avec celui-ci ; chose aisée, cet arbre étant stérile, et le surnom *Petit Pêcher Nain d'Afrique* servant généralement à le distinguer de son homonyme. — Même recommandation pour le pêcher *Nain Daguin,* qui s'en éloigne par des glandes réniformes, de petites fleurs rose vif et foncé, puis par une maturité plus tardive : dernière quinzaine d'octobre.

PÊCHER NAIN D'AFRIQUE (PETIT-). — Voir pêcher *Nain*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

66. PÊCHER NAIN AUBINEL.

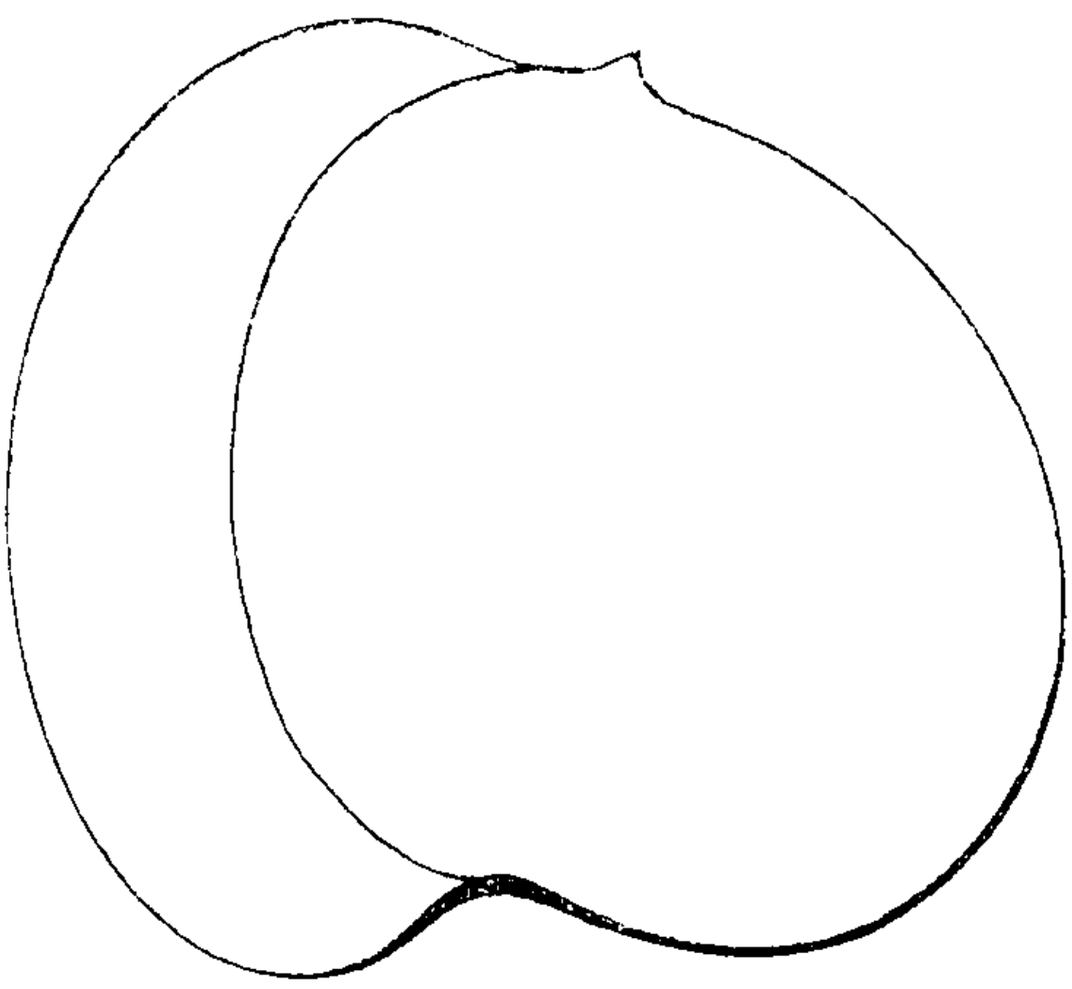
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, grêles, très-courts, étalés à la base, érigés au sommet, légèrement exfoliés et d'un vert plus ou moins jaunâtre, surtout sur le côté de l'ombre. — *Lenticelles :* clair-semées, blanches, arrondies. — *Coussinets :* peu ressortis. — *Yeux :* collés sur le bois, assez gros, ovoïdes-obtus, aux écailles brunes, très-duveteuses et bien soudées. — *Feuilles :* abondantes, grandes, vert gai en dessus, vert mat en dessous, lancéolées-élargies, très-longuement acuminées, ondulées et contournées sur leurs bords, qui sont assez profondément dentés. — *Pétiole :* court et gros, à cannelure étroite mais profonde. — *Glandes :* grosses, réniformes, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il se passe parfaitement, comme le pêcher Nain, de l'abri du mur, et même de toute taille, et fait de charmants buissons, tant en pleine terre qu'en caisse ou en pot.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, fortement comprimée à la base, irrégulière, inéquilatérale, plus ou moins mamelonnée, à sillon assez marqué. — *Cavité caudale :* évasée, peu profonde. — *Point pistillaire :* noirâtre et placé de côté sur le mamelon. — *Peau :* épaisse, excessivement duveteuse, quittant assez bien la chair, d'un beau jaune, à l'ombre, mais se nuançant, à l'insolation, d'une légère teinte pourprée. — *Chair :* jaune, fondante, non filamenteuse, sanguinolente au centre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, de saveur vineuse et délicate. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, assez bombé, ayant la pointe terminale courte, aiguë, et l'arête dorsale modérément développée.

Pêche Nain Aubinel.



MATURITÉ. — Commencement et milieu de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Ce curieux pêcher nain, originaire de la Haute-Garonne, doit à M. Carrière, chef des pépinières du Muséum et rédacteur de la *Revue horticole*, d'être assez connu déjà, quoiqu'à peine âgé d'une quinzaine d'années. Il le décrivit et le baptisa dans son recueil périodique, si répandu, en prenant soin de préciser tout ce qui devait établir l'état civil du nouvel arbre fruitier :

« M. Aubinel, pépiniériste à Grenade (Haute-Garonne) — y lisait-on au mois de septembre 1871 — obtenait ce pêcher en 1864, mais n'ayant pas voulu le mettre au commerce avant d'être bien fixé sur sa véritable valeur, il n'en livrera qu'à partir d'octobre prochain..... Nous le lui dédions. » (*Revue horticole*, 1871, pp. 518-519.)

PÊCHERS : NAIN DAGUIN, — NAIN A FLEUR DOUBLE, } Voir pêcher *Nain*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHER NAIN D'ORLÉANS. — Synonyme de pêcher *Nain*. Voir ce nom.

PÊCHE NAINE. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DE NAPLES. — Synonyme de pêche *de Malte*. Voir ce nom.

PÊCHES : NARBONNAISE,

— NARBONNE,

— NARBONNER,

} Synonymes de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHE NAVETTE. — Voir pêche *de Corbeil*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE NEAL'S EARLY PURPLE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE NECTARIN. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

NECTARINE, NECTARINIER. — C'est ainsi qu'à la fin du XVI^e^ siècle les Anglais, auxquels on doit ce nom, commencèrent à qualifier ceux de leurs Brugnons dont le noyau n'adhérait pas à la chair. Forsyth, directeur des vergers du roi d'Angleterre Georges III, l'affirme dans le chapitre V de son *Treatise on the culture of fruit trees*, publié en 1802 : « La NECTARINE, y dit-il, fut introduite ici « vers 1562, et appelée de la sorte par allusion au Nectar, cette boisson poétique « des Dieux. » L'usage de ce terme ne devint, cependant, très-commun pour nos voisins d'outre-Manche, que beaucoup plus tard. En 1729, toutefois, il y était généralisé, comme le démontre la *Pomona Londinensis* de Langley, notamment aux pages 102 et 103, puis aux planches XXIX et XXX. Les Allemands et les Américains adoptèrent des premiers le nom nouveau — de 1750 à 1776 — mais, chez nous, longtemps encore on appela indistinctement *Brugnon* ou Pêche à *Peau lisse*, toute pêche sans duvet; ce qui offrait l'inconvénient de réunir sous une même dénomination, deux fruits dissemblables. Aujourd'hui, nos pépiniéristes et nos horticulteurs s'efforcent, depuis bientôt trente ans, d'acclimater le terme NECTARINE; il s'ensuit donc, car ils y sont presque parvenus, qu'à la simple lecture nous ne sommes plus exposés à confondre les deux espèces de pêches à peau lisse, puisque Nectarine désigne uniquement celle dont le noyau quitte la chair, et Brugnon, celle dont le noyau y reste attaché. La Nectarine Violette tardive, connue dès 1500, me paraît avoir été le type de ce groupe du genre pêcher. (Voir aussi l'article *Brugnon*, p. 75.)

PÊCHE NECTARINE AROMATIC. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : NECTARINE BLANCHE,

— NECTARINE BLANCHE ANCIENNE,

} Synonymes de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

67. PÊCHE NECTARINE BLANCHE D'ANDILLY.

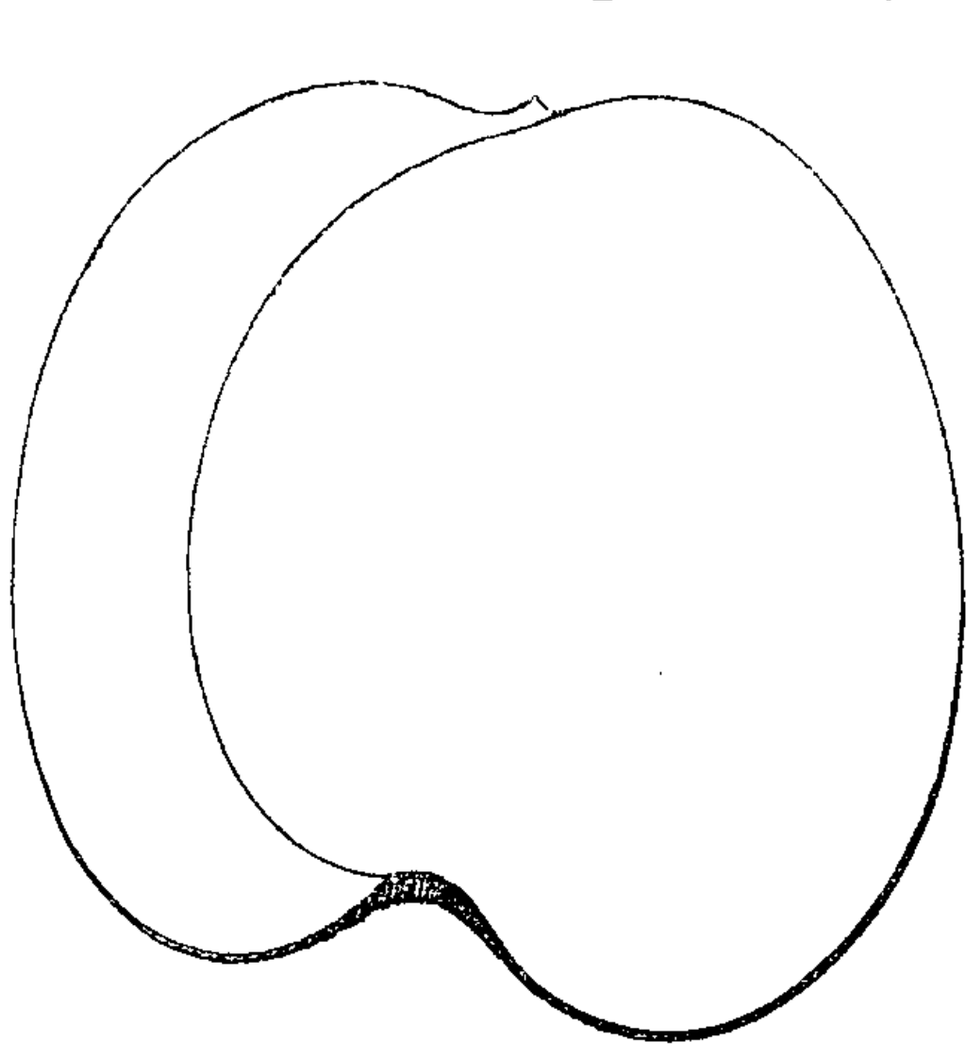
Synonymes. — *Pêches :* 1. BLANCHE D'ANDILLY (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1667, p. 38; — et la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690, t. I, p. 418). — 2. LICÉE BLANCHE (Merlet, *ibid.,* 1675, p. 35). — 3. BLANCHE D'ANDELY (Saussay, *Traité des jardins,* 1722, p. 143). — 4. ANGLAISE BLANCHE (Knoop, *Fructologie,* 1771, p. 78). — 5. BLANCHE D'ANTILLY (*Id. ibid.*). — 6. DE CONCOMBRE (*Id. ibid.*). — 7. DESPREZ (Pirolle, *le Bon-Jardinier,* 1823, p. 359; — Poiteau, *Pomologie française,* 1846, t. I, nº 39; — et Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits,* 1865, t. I, p. 219). — 8. NECTARINE OLD WHITE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1826, p. 88, nº 70). — 9. NECTARINE WHITE (*Id. ibid.*). — 10. VIOLETTE BLANCHE (Couverchel, *Traité des fruits,* 1852, p. 414). — 11. NECTARINE BLANCHE (Langethal, *Deutsches Obstcabinet,* 1854-1860, t. VII, fᵗˡᵉ 1, 3). — 12. BRUGNON BLANC MUSQUÉ (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 222, nº 117). — 13. NECTARINE WEISSE (*Id. ibid.*). — 14. NECTARINE WEISSE MUSKAT-BRUNELLE (*Id. ibid.*). — 15. BRUGNON BLANC DE BELGIQUE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits,* 1865, t. I, p. 219). — 16. LISSE BLANCHE (*Id. ibid.*). — 17. BRUGNON BLANC (Carrière, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1872-1875, t. VII). — 18. NECTARINE BLANCHE ANCIENNE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits,* 1876, p. 225).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, courts, de moyenne grosseur, érigés plutôt qu'étalés, largement exfoliés à la base, blanc verdâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, proéminentes, arrondies ou linéaires, rousses et squammeuses. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleurs, à peine écartés du bois, gros, coniques, aux écailles brunes, très-cotonneuses et mal soudées. — *Feuilles :* moyennes, épaisses, vert sombre panaché et sablé de blanc jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille, légèrement contournées, gaufrées au centre et largement crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros et long, souvent tomenteux, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* noirâtres, réniformes, placées sur le pétiole. — *Fleurs :* très-grandes et d'un blanc fortement rosé.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — On peut le greffer sur toute espèce de sujets, mais le franc et l'amandier lui sont toujours plus avantageux comme végétation; il fait de beaux plein-vent et de magnifiques espaliers.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, à peine mamelonnée, inéquilatérale, à sillon bien marqué, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* vaste, profonde. — *Point pistillaire :* placé dans une sensible dépression. — *Peau :* épaisse, lisse et se détachant difficilement, d'un blanc mat plus ou moins lavé de rose à bonne exposition solaire. — *Chair :* blanche, fondante, filamenteuse, jamais colorée près du noyau. — *Eau :* très-abondante, sucrée, acidulée, parfumant délicatement la bouche. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde-arrondi, bien bombé, très-courtement mucroné, ayant l'arête dorsale peu ressortie.



MATURITÉ. — D'août en septembre.

QUALITÉ. — Première, surtout quand cette pêche n'est pas trop mûre.

Historique. — Quoique très-ancienne, et jadis très-cultivée par nos jardiniers, cette Nectarine a été souvent confondue, en France et à l'étranger, soit avec les Brugnons proprement dits, soit avec quelque pêche Violette, ou Lisse. Assez récemment, même — c'était en 1810 — le pépiniériste parisien Louis Noisette, qui ne la possédait pas, l'ayant rencontrée chez les Belges, où elle était appelée Brugnon Blanc, l'en rapporta, puis la mit dans le commerce sous l'étiquette pêche Desprez, nom que lui avait choisi le botaniste Poiteau. Et ce fut, là, fâcheuse dédicace, car bientôt reconnue, elle se vit signalée comme porteuse d'un pseudonyme dont il fallut, nécessairement, la débarrasser. Jamais nom, cependant, ne mérita mieux de figurer parmi ceux des pêches : n'était-ce pas celui de l'habile observateur qui le premier avait attiré l'attention sur les glandes du pêcher, et allait permettre d'opérer avec méthode, avec facilité, la classification du genre ! Aussi regrettons-nous, tout en approuvant cette suppression, qu'une autre pêche Desprez, vraiment authentique, par exemple, n'ait pas encore remis en mémoire ce personnage, juge à Alençon (Orne), où il avait reçu, sous Napoléon Ier, le mandat de député. — Mais revenons à notre Nectarine Blanche d'Andilly, née en sol français et qui rappelle le nom d'un homme célèbre à la fois par ses vertus, sa science, ses écrits, et par son amour pour l'arboriculture fruitière. Cette variété fut gagnée vers 1660; Merlet, en 1667, la mentionnait page 40 de son *Abrégé des bons fruits*, annonçant que « La Pesche d'*Andilly* estoit blanche « dehors et dedans, grosse et charnuë. » En 1680 la Quintinye, quoiqu'il lui reprochât certains défauts, qu'assurément elle n'a pas dans les bons terrains, ne pouvait s'empêcher de la recommander :

« Je me laisse aller — disait-il — à mettre icy une *Blanche d'Andilly*, tant par la consideration du beau surnom qu'elle porte, qu'aussi parce que la pêche est de grand rapport. Elle est belle à voir, grosse, ronde, plate; elle colore fort vif au soleil, n'a nul rouge au dedans, et donne quelque satisfaction, si on ne la laisse pas trop meurir, en sorte qu'elle en devienne pâteuse. »

Maintenant, d'où ce pêcher provenait-il, et quel en a été l'obtenteur?... Nous croyons fermement qu'il sortit de Port-Royal-des-Champs, abbaye qui s'élevait près Chevreuse, à 25 kilomètres S. O. de Paris, et dans laquelle Robert Arnauld d'Andilly, frère du célèbre Henri, évêque d'Angers, se retira, lorsqu'âgé seulement de 55 ans il se démit de ses emplois à la cour, pour vivre désormais dans la solitude, composer des ouvrages religieux et s'adonner à l'arboriculture. De fait, il y mourut en 1674, à 85 ans, sans avoir démenti, quant à son goût pour le jardinage, ce qu'en 1644, prenant congé d'Anne d'Autriche, il avait dit à cette princesse : « Que si l'on rapportoit à Sa Majesté qu'on cultivoit des espaliers à « Port-Royal, elle le crût, et qu'il espéroit bien lui en faire manger des fruits. » Promesse qu'il tint à honneur de remplir annuellement, racontent les Mémoires du temps, en offrant à la mère de Louis XIV les plus beaux produits de ses espaliers; produits si beaux, que Mazarin les qualifiait, en riant, de *fruits bénits*... Voilà pourquoi il me semble très-logique de regarder la Nectarine Blanche d'Andilly comme un gain sorti de Port-Royal-des-Champs, où l'aurait obtenu cet Arnauld d'Andilly, qui est aussi l'auteur, ne l'oublions pas, du *Jardinier royal*, paru en l'année 1661, recueil très-rare, très-estimé, et duquel trois éditions furent publiées en dix-sept ans.

Observations. — Les Anglais cultivent une Nectarine *New White* [Blanche nouvelle], ou *Neate's White* [Blanche de Neate], qu'il faut se garder de confondre avec leur *Old White* [Blanche ancienne], comme l'a fait en 1865 notre Congrès pomologique (t. VI, n° 31); ce qui l'a conduit à déclarer que la Nectarine Blanche

avait été obtenue, vers la fin du siècle dernier, par un nommé Neate, des environs de Londres. — Il existe deux autres Nectarine Blanche, dites *du Muséum*, puis *de Rivers*, mais elles n'ont rien de commun avec la Blanche d'Andilly, étant à petites fleurs.

PÊCHES : NECTARINE BLANCHE DU MUSÉUM,

— NECTARINE BLANCHE DE NEATE,

— NECTARINE BLANCHE NOUVELLE,

— NECTARINE BLANCHE DE RIVERS,

} Voir *Nectarine Blanche d'Andilly*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE NECTARINE BLUTROTHE. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE-CERISE (**Synonymes :** 1. BRUGNON-CERISE, le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 30. — 2. PÊCHE-CERISE, Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 38. — 3. BRUGNON ROUGE, dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 129. — 4. PAVIS-CERISE, *id. ibid.*, p. 132. — 5. PÊCHE-CERISE A CHAIR BLANCHE, la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 417. — 6. BRUGNON DU BEL-ENFANT, Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 354. — 7. BRUGNON-NOIX, *id. ibid.* — 8. BRUGNON PRÉCOCE, *id. ibid.* — 9. NECTARINE-CHERRY, Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 85, n° 17. — 10. PÊCHE VIOLETTE-CERISE, Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 413. — 11. PÊCHE KIRSH, Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 225, n° 125. — 12. PÊCHE KIRSCHEN-VIOLETTE, *id. ibid.* — 13. NECTARINE PETIT-VERMILLON, O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 225). — Après avoir longtemps possédé cette charmante et curieuse variété, à fruit minime, à glandes réniformes et petites fleurs rose pâle, elle nous a fait défaut juste au moment où nous préparions les matériaux du chapitre Pêcher, pour ce *Dictionnaire*. Le Jardin des Plantes de Paris, la cultivait; nous priâmes alors MM. Decaisne et Carrière de vouloir bien nous en donner des greffes; mais, à leur regret comme au nôtre, ils ne le purent : l'unique sujet qu'ils en eussent, venait de périr quand je leur adressai ma demande. Et l'obligeant M. Mas, qui l'a décrite (*Verger*, t. VII, p. 105), ainsi, du reste, que M. Carrière (*Jardin fruitier du Muséum*, t. VII), se vit également dans l'impossibilité de me la procurer. Force nous est donc, aujourd'hui, de renvoyer, pour détails ayant trait à sa description, aux remarquables Pomologies de ces deux auteurs, et de nous borner à consigner ici les quelques observations, les quelques renseignements historiques que nous avons recueillis sur elle..... « Je puis eschanger « des greffes de *Brugnons Cerises*, » écrivait d'Orléans, le 20 décembre 1628, le Lectier à tous les amateurs auxquels il adressait alors le *Catalogue de son verger et plant* (pp. 30 et 35); et c'est la première mention, probablement, qui existe de la Nectarine ou Brugnon-Cerise. On voit, par là, que dès 1600 les Orléanais cultivaient ce ravissant petit fruit, dont le nom vient du beau coloris qui le distingue et vaut celui de la pomme d'Apis, mais rien n'indique l'endroit où le Lectier se l'était procuré. Provenait-il des environs d'Orléans, où nombre de pépiniéristes

florissaient déjà? Nous l'ignorons, et ne saurions que le revendiquer pour notre Pomone indigène, à laquelle le rattachent, incontestablement, et le nom qu'on lui donnait — nom qu'il porte encore — et le lieu même, si central, d'où sa propagation s'est très-certainement faite.

Observations. — En 1670 on connaissait une pêche *Angéline*, *Angélique*, ou *de Guillon*, que parfois ou pourrait être tenté de réunir à la Nectarine-Cerise, certains Catalogues anciens ayant placé l'*Angélique* parmi les synonymes de cette dernière, si nous ne disions : l'Angeline mûrissait à la fin de septembre, était longue, grosse comme une pêche de Pau (par conséquent, volumineuse), rouge-brun à l'insolation, très-sanguinolente autour du noyau, et l'arbre se couvrait de fleurs rouges; tous caractères fort opposés à ceux de la Nectarine-Cerise, dont un pomologue du XVII^e^ siècle, le moine Claude Saint-Étienne, traçait en 1670 cette courte mais fidèle description : « *Brugnon Rouge* ou *Brugnon Cerise* est bon « à la my-aoust, rond, gros comme une petite balle, tout rouge comme une « cerise, et licé; sa fleur est comme de pescher. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, pp. 128-129). — Fillassier, agronome et arboriculteur très-distingué qui nous a laissé le *Dictionnaire du jardinier français*, a caractérisé la Nectarine-Cerise sous le nom *Brugnon-Noix*, généralement appliqué à la Nectarine Violette tardive, ne mûrissant qu'en octobre. Cet écart de maturation d'au moins six semaines, suffirait certes à montrer l'erreur commise par Fillassier, sans qu'il fût besoin de la constater autrement; mais nous préférons reproduire, pour mieux porter la conviction dans les esprits, le signalement qu'il a donné de son Brugnon-Noix : « Le fruit n'est guère plus volumineux — disait-il en 1791 — « qu'une grosse noix commune; joliment arrondi, et sillonné d'une faible rai- « nure; il se colore du rouge le plus vif, et sa chair, quand il mûrit bien — en août — est d'une saveur délicieusement relevée. » (T. II, p. 354.)

PÊCHE NECTARINE CHERRY. — Synonyme de *Nectarine-Cerise*. Voir ce nom.

---

68. PÊCHE NECTARINE DES DEUX-SŒURS.

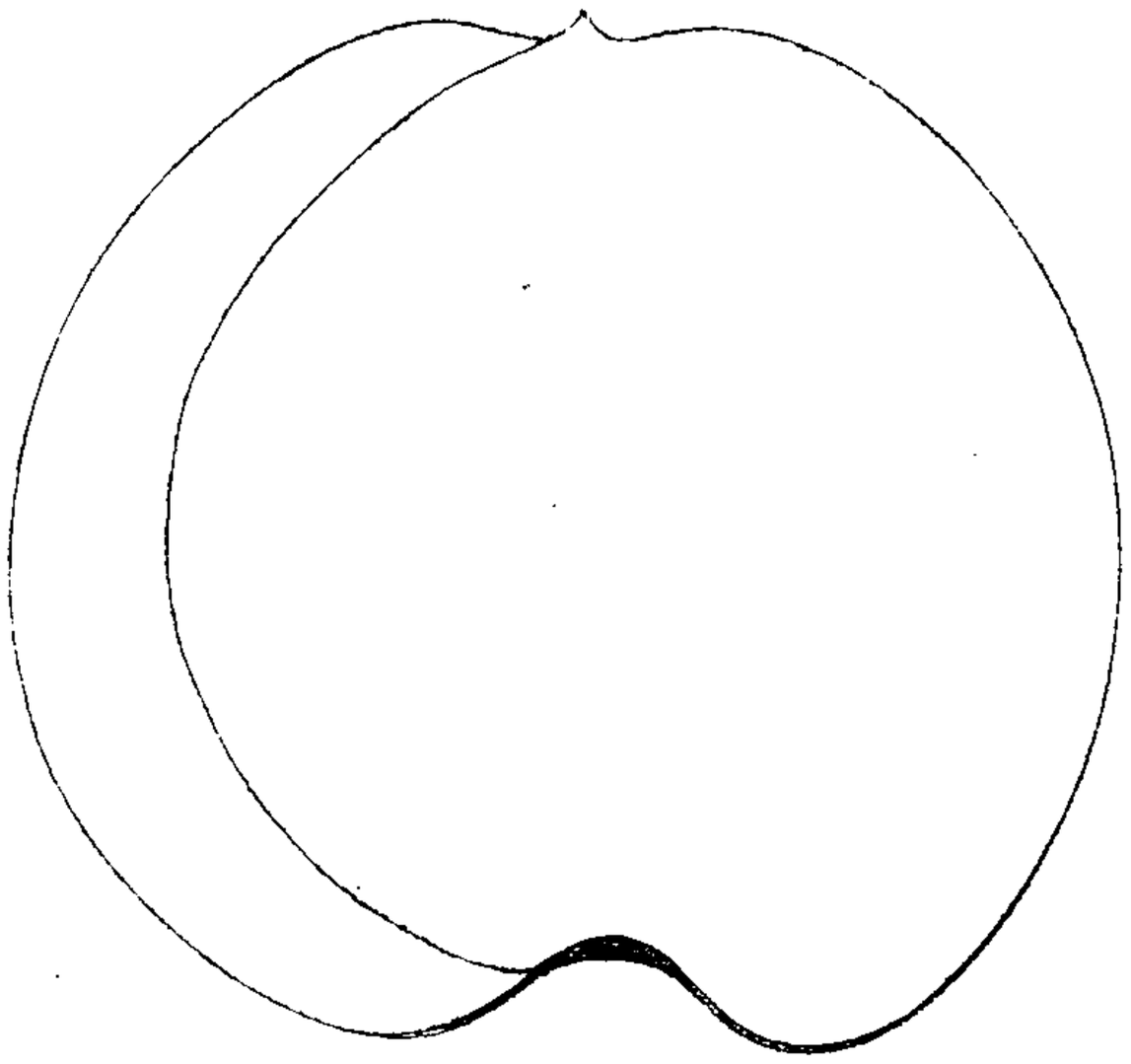
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, longs et gros, légèrement étalés, non flexueux, à peine exfoliés, d'un beau vert à l'ombre, d'un rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* ressortis et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, gros, coniques-obtus, ayant les écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* grandes pour la plupart, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées en vrille, dentées irrégulièrement en scie, sur leurs bords. — *Pétiole :* court et bien nourri, carminé en dessous, modérément cannelé. — *Glandes :* de deux sortes, les unes réniformes, les autres globuleuses; attachées tantôt sur les feuilles, tantôt sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, rose vif.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sa grande vigueur et sa belle ramification ne sauraient manquer de le rendre très-propre à former des plein-vent, mais chez nous il n'a encore été élevé qu'en espalier, où il se montre aussi rustique que facile à conduire.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* sphérique, régulière, très-faiblement mamelonnée, à sillon bien marqué, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* évasée mais rarement fort profonde. — *Point pistillaire :* saillant ou légèrement enfoncé dans une large dépression. — *Peau :* épaisse, lisse et quittant facilement la chair, jaune verdâtre à l'ombre et marbrée, tachetée de rouge-brun violacé sur la partie frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre et très-fondante quoique fort compacte, non filamenteuse, sanguinolente au centre. — *Eau :* excessivement abondante, fraîche et sucrée, délicieusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale fort coupante et généralement très-prononcée.

Pêche Nectarine des Deux-Sœurs.



MATURITÉ. — Commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Nectarine ici décrite est un gain récent, et vraiment précieux, obtenu de semis au Jardin des Plantes de Paris, en 1872, par le directeur des pépinières de cet établissement, M. E.-A. Carrière, si connu de tous comme rédacteur en chef de la *Revue horticole*, et comme auteur de nombreux ouvrages où la science la plus éclairée le dispute au meilleur esprit d'observation. Signalé dans la *Revue horticole* (1872, pp. 70 et 251) par l'obtenteur même, ce gain est déjà répandu, et nous le croyons appelé à prendre place dans les jardins et chez les pépiniéristes où l'on tient à ne cultiver que de beaux et bons fruits. M. Carrière, dont le cœur de père s'est vu très-cruellement frappé il y a quelques années, a dédié cette variété à la mémoire de ses filles jumelles, Louise et Élise, mortes en bas âge. Ainsi s'explique le nom : Nectarine des Deux-Sœurs.

---

69. PÊCHE NECTARINE DE DOWNTON.

Synonyme. — *Pêche* LISSE DOWNTON (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 234).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, longs et grêles, érigés, flexueux, à peine exfoliés, d'un vert jaunâtre à l'ombre, d'un rouge sombre à l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies ou linéaires, grises et squammeuses. — *Coussinets :* modérément ressortis. — *Yeux :* parfois flanqués de boutons à fleur, légèrement écartés du bois, moyens, coniques-pointus, aux écailles noires et disjointes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne,

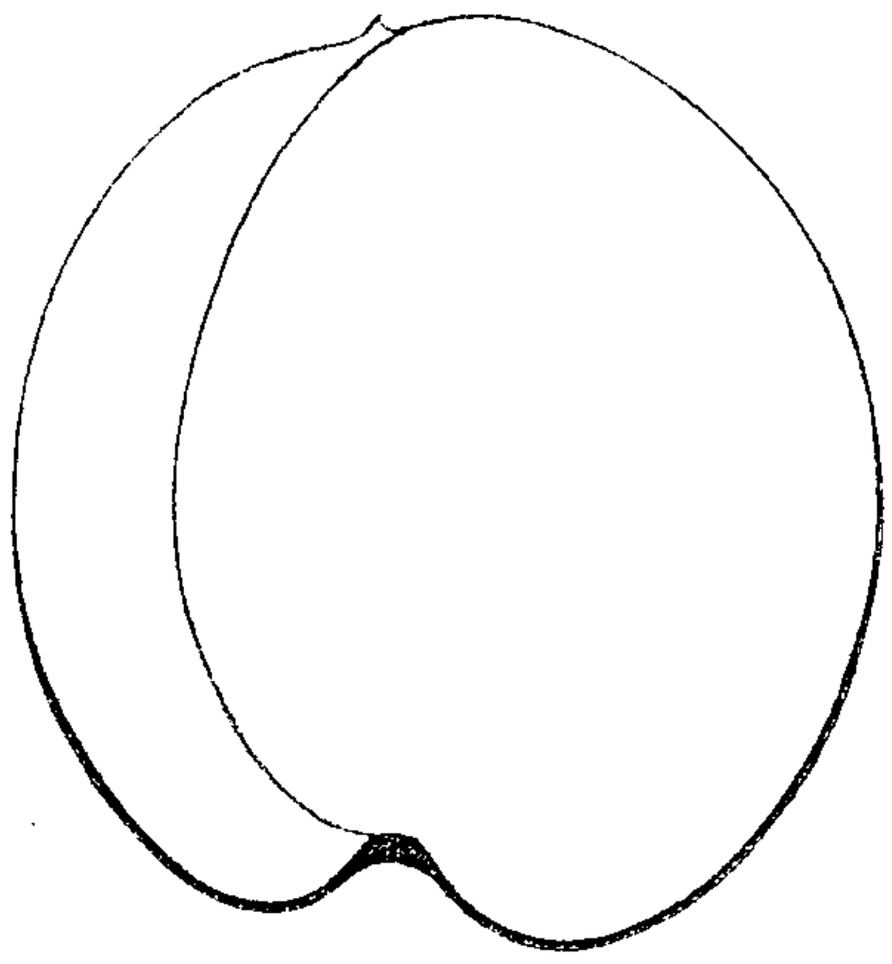
épaisses et coriaces, vert sombre en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, gaufrées au centre, à bords largement dentés et crénelés. — *Pétiole :* gros et court, carminé, profondément cannelé. — *Glandes :* de deux sortes, les unes globuleuses, les autres réniformes, attenantes au pétiole ou placées sur le limbe des feuilles. — *Fleurs :* petites, roses.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — De vigueur assez convenable sur toute espèce de sujets, il fait de beaux espaliers et d'assez jolis plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-allongée, régulière, non mamelonnée, à sillon régnant sur les deux faces et assez développé. — *Cavité caudale :* étroite et profonde. — *Point pistillaire :* souvent placé de côté, très-petit et saillant. — *Peau :* mince, lisse, se détachant bien, vert jaunâtre dans l'ombre, presque entièrement lavée, à l'insolation, de carmin violâtre foncé. — *Chair :* blanche, mi-croquante, un peu rosée près du noyau. — *Eau :* assez abondante, sucrée, parfumée, agréablement acidulée. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale des plus larges mais fort émoussée.

Pêche Nectarine de Downton.



MATURITÉ. — Milieu d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Thomas-André Knight, mort, en 1838, président de la Société d'Horticulture de Londres, fut l'obtenteur de cette Nectarine. Elle provient d'un semis de l'Elruge et de la Violette hâtive dont le premier rapport eut lieu vers 1820, à Chelsea, comté de Middlesex, dans le domaine de Downton, que possédait Knight. Son importation en France date de 1849.

PÊCHES : NECTARINE EARLY,

— NECTARINE EARLY VIOLET,

— NECTARINE HAMPTON COURT,

} Synonymes de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

70. PÊCHE NECTARINE HATIVE DE ZELHEM.

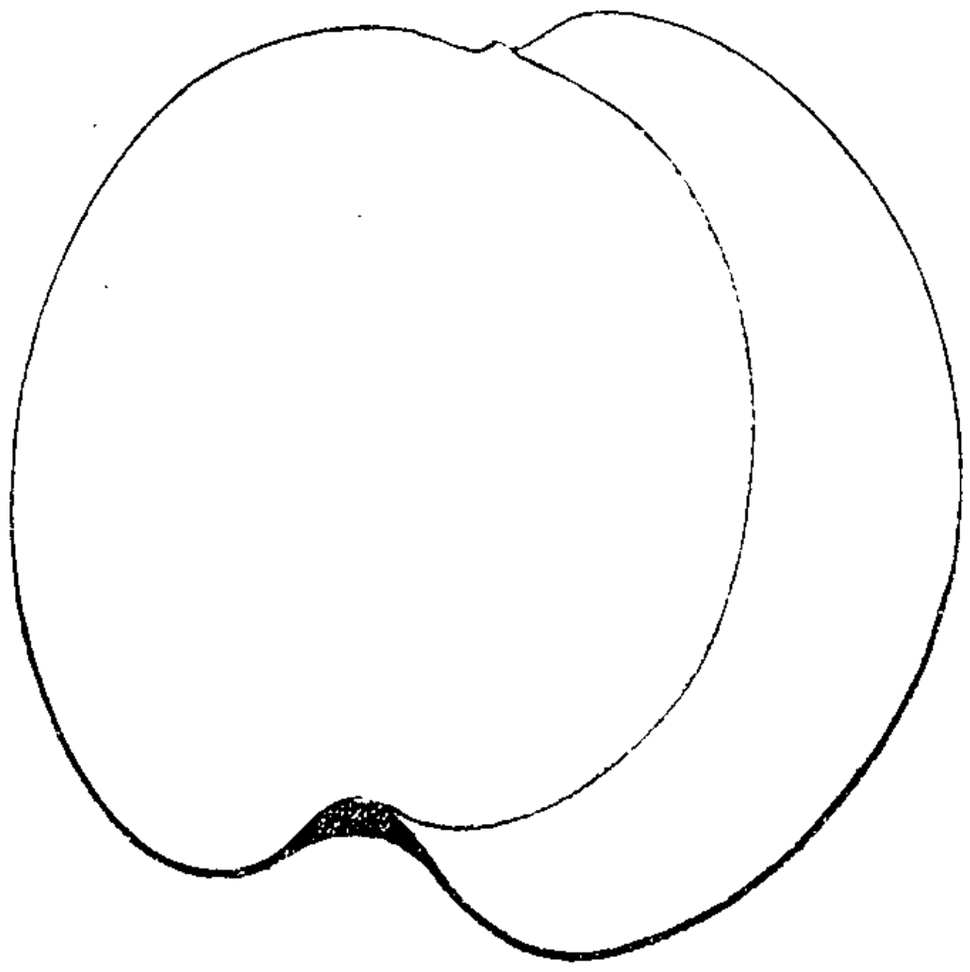
Synonymes. — *Pêches :* 1. BRUGNON HATIF DE ZELHEM (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 227, n° 135). — 2. ZELHEMER BRUNELLE (*Id. ibid.*). — 3. DE ZELHERN (Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* 1869, p. 606). — 4. BRUGNON DE ZELHEM (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 228). — 5. NECTARINE DE ZELHEM (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, gros et courts, étalés, non géniculés, légèrement exfoliés, vert herbacé à l'ombre, rouge terne ponctué de carmin vif à l'insolation. — *Lenticelles :* rares, très-petites et allongées. — *Coussinets :* très-apparents et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-obtus, un peu duveteux, ayant les écailles noires et assez bien soudées. — — *Feuilles :* nombreuses, grandes, épaisses, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, lancéolées, gaufrées et plus ou moins canaliculées, à bords très-largement crénelés. — *Pétiole :* long et très-gros, sanguin, sensiblement cannelé. — *Glandes :* volumineuses, réniformes, collées au pétiole. — *Fleurs:* des plus grandes et d'un rose tendre.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il est doué d'une croissance assez rapide, aussi peut-on le greffer sur tous sujets et lui donner la forme qu'on désire.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, sans mamelon, à sillon très-prononcé. — *Cavité caudale :* évasée et peu profonde. — *Point pistillaire :* obliquement placé dans une assez vaste dépression. — *Peau :* mince, lisse, tenant faiblement à la chair, verdâtre sur le côté de l'ombre et largement lavée, à l'insolation, de carmin plus ou moins foncé. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, fondante, légèrement filamenteuse, rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, rafraîchissante, acide même, et généralement trop peu sucrée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale tranchante.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Gagnée de semis par le jardinier Édouard Vandesande, dans le bourg de Zelhem, près Zutphen, en la province de Gueldre (Hollande), cette Nectarine compte au moins une trentaine d'années. Le pomologue belge Alexandre Bivort fut son premier descripteur (1849, *Album*, t. II, pp. 43-44). On la cultive chez nous depuis 1851.

Observations. — L'arbre de la Hâtive de Zelhem ressemble à s'y méprendre à l'arbre de la Nectarine de Stanwick, ci-après décrite, mais les fruits de ce dernier,

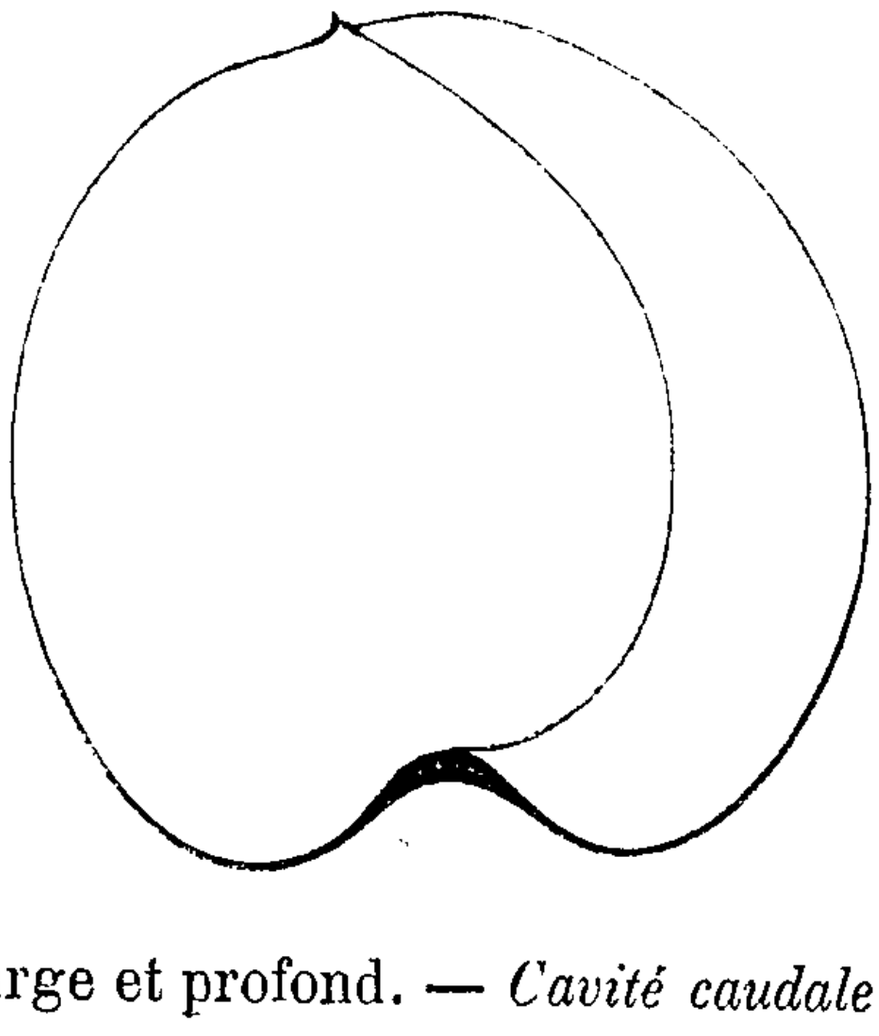
qui sont sensiblement mamelonnés et mûrissent plus de quinze jours après ceux du premier, ne permettent pas de réunir les deux variétés, qu'une très-grande différence de qualité — la Stanwick l'emporte beaucoup sur la Zelhem — sépare également.

---

71. PÊCHE NECTARINE JAUNE.

Synonymes. — *Pêches* : 1. JAUNE LICÉE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 44. — 2. PAVIS D'AMBRE LICÉ (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 129). — 3. LICÉE JAUNE (Merlet, *ibid.*, 1675, p. 35). — 4. LIZE JAUNE (Saussay, *Traité des jardins*, 1732, p. 166). — 5. JAUNE LISSE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 30). — 6. MONFRIN (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 12; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 106, n° 9). — 7. JAUNE-LIE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 8. ROUSSANE TARDIVE (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1807, p. 142). — 9. MONERIN (Bosc, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. IX, p. 492). — 10. NECTARINE JAUNE LISSE (Thompson, *ibid.*, 1826, p. 86, n° 35). — 11. NECTARINE LICÉE JAUNE (*Id. ibid.*). — 12. NECTARINE MOFRIN (*Id. ibid.*). — 13. NECTARINE ROUSSANNE (*Id. ibid.*). — 14. DIE GELBE GLATTE (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 311, n° 44). — 15. NECTARINE JAUNE LISSE TARDIVE (Thompson, *ibid.*, 1842, p. 106, n° 9). — 16. NECTARINE MANFREINE (*Id. ibid.*). — 17. NECTARINE ROUSSANNE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 18. NECTARINE MUFFRUM (Alexandre Bivort, *Album de pomologie*, 1850, t. IV, p. 13; — et Mas, *le Verger*, 1867, t. VII, p. 57). — 19. VIOLETTE JAUNE (Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 414). — 20. BRUGNONIER A FRUITS JAUNES (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 229). — 21. LISSE A FRUITS JAUNES (*Id. ibid.*). — 22. BRUGNON JAUNE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 226). — 23. NECTARINE JAUNE AMÉRICAINE (*Id. ibid.*). — 24. NECTARINE JAUNE ANCIENNE (*Id. ibid.*). — 25. NECTARINE SMOTH YELLOW (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois* : faible. — *Rameaux* : très-nombreux, longs, grêles, érigés, non flexueux, exfoliés à la base, jaune verdâtre à l'ombre et rouge clair au soleil. — *Lenticelles* : clair-semées, jaunes, petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets* : ressortis et prolongés en arête. — *Yeux* : flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-obtus, duveteux, aux écailles grises et assez bien soudées. — *Feuilles* : très-abondantes, petites, vert sombre en dessus, vert glauque en dessous mais qui devient, à l'automne, d'un jaune rougeâtre, puis aussi couleur rouille; elles sont, en outre, ovales-allongées, sensiblement acuminées, contournées, canaliculées, et, sur leurs bords, ondulées et finement dentées. — *Pétiole* : court et grêle, sanguin, faiblement cannelé. — *Glandes* : réniformes pour la plupart, et quelques-unes globuleuses. — *Fleurs* : petites, d'un rose vif sur les bords, d'un rose carné à leur milieu.



large et profond. — *Cavité caudale* : très-développée. — *Point pistillaire* : saillant

FERTILITÉ. — Des plus abondantes.

CULTURE. — Il fait sur toute espèce de sujets, malgré sa vigueur modérée, de beaux arbres bien ramifiés et se prête parfaitement à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessous de la moyenne. — *Forme* : ovoïde-arrondie, non mamelonnée, à sillon

ou très-légèrement enfoncé. — *Peau :* mince, lisse, s'enlevant aisément, jaune d'or dans l'ombre, carmin foncé au soleil. — *Chair :* jaune intense, mi-fondante et compacte, à peine rosée près du noyau. — *Eau :* suffisante, assez sucrée, agréablement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde, peu bombé, à pointe terminale presque nulle et arête dorsale assez coupante.

MATURITÉ. — Commencement et courant de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Connue depuis 1640 au moins, la Nectarine ici décrite a été signalée par Merlet, en 1667, dans son *Abrégé des bons fruits :* « La Pesche JAUNE « LICÉE — expliquait-il (p. 44) — est assez grosse, un peu plate ; sa chair est dure « et sèche. » Les pomologues la regardent généralement comme appartenant à la France, mais personne encore n'a rien découvert sur son lieu natal.

Observations. — Possédons-nous une Nectarine Jaune NOUVELLE ? Il le faut croire, puisque M. O. Thomas, en 1876, applique à celle de Merlet, le nom de Jaune ANCIENNE (*Guide pratique de l'amateur de fruits*, p. 226) ; toutefois, je n'ai vu figurer cette variété, ni dans les Pomologies, ni dans les Catalogues. Les Belges en 1851 (*Album*, t. IV, p. 13), par la plume de feu Alexandre Bivort, ont caractérisé une Nectarine *Muffrum* qui n'est autre que la Jaune. Nous l'avons cultivée longtemps, et toujours sa maturité, qu'on prétend un peu plus précoce que celle de sa congénère, a eu lieu dans les premiers jours de septembre ; quant aux deux arbres, il n'existe également aucune dissemblance entre eux.

PÊCHES : NECTARINE JAUNE ANCIENNE,

— NECTARINE JAUNE LISSE,

— NECTARINE JAUNE LISSE TARDIVE,

} Synonymes de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE LARGE SCARLET. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE LISSE JAUNE. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE LORD SELSEY'S ELRUGE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : NECTARINE MANFREINE,

— NECTARINE MOFRIN,

} Synonymes de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE MUFFRUM. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE NEATE'S WHITE. — Voir *Nectarine Blanche d'Andilly*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE NECTARINE NEW SCARLETT. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE NEW WHITE. — Voir *Nectarine Blanche d'Andilly*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE NECTARINE OLD ROMAN. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE OLD WHITE. — Synonyme de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE ORANGE DE PITMASTON. — Synonyme de *Nectarine Pitmaston's Orange*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE PETIT-VERMILLON. — Synonyme de *Nectarine - Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE PETITE-VIOLETTE ADMIRABLE. — Voir *Nectarine Violette hâtive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE NECTARINE PITMASTON'S ORANGE (**Synonymes :** *Pêche* PITMASTON, Carrière, *Jardin fruitier du Muséum*, 1864, t. VII. — P. LISSE PITMASTON ORANGE, Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 223. — P. WILLIAMS' ORANGE, Hogg, *the Fruit manual*, 1875, p. 318. — P. WILLIAMS' SEEDLING, *ibidem*. — NECTARINE ORANGE DE PITMASTON, O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 227). — L'étude, variété par variété, de tous nos pêchers, nous a montré ces derniers temps que l'arbre qui dans notre école portait l'étiquette Nectarine Pitmaston's Orange, était loin, vu la peau fortement duveteuse de ses produits, d'y pouvoir figurer sous ce nom. Aussi l'en avons-nous banni, mais trop tard, malheureusement, pour parler aujourd'hui de son remplaçant, dont nous attendons encore la mise à fruits. Il est à glandes globuleuses, et, par ses grandes et très-jolies fleurs d'un beau rose, forme un véritable arbre d'ornement. Ses volumineuses et savoureuses pêches, mûrissent, dit-on, vers le milieu d'août, et le recommandent aux amateurs. Gagné en 1815, à Pitmaston, près Worcester (Angleterre), il a reçu de son obtenteur, le chevalier John Williams, le nom même de l'endroit où il fut semé. Quant à son importation chez nous, elle a été fort tardive : elle date seulement de 1850.

PÊCHE NECTARINE RED AT THE STONE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : NECTARINE RED ROMAN,

— NECTARINE ROMAINE,

— NECTARINE ROMAINE ROUGE,

— NECTARINE ROMAN,

— NECTARINE ROMAN RED,

Synonymes de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHES : NECTARINE ROUSSANNE,

— NECTARINE ROUSSANNE TARDIVE,

— NECTARINE SMOTH YELLOW,

Synonymes de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

72. PÊCHE NECTARINE DE STANWICK.

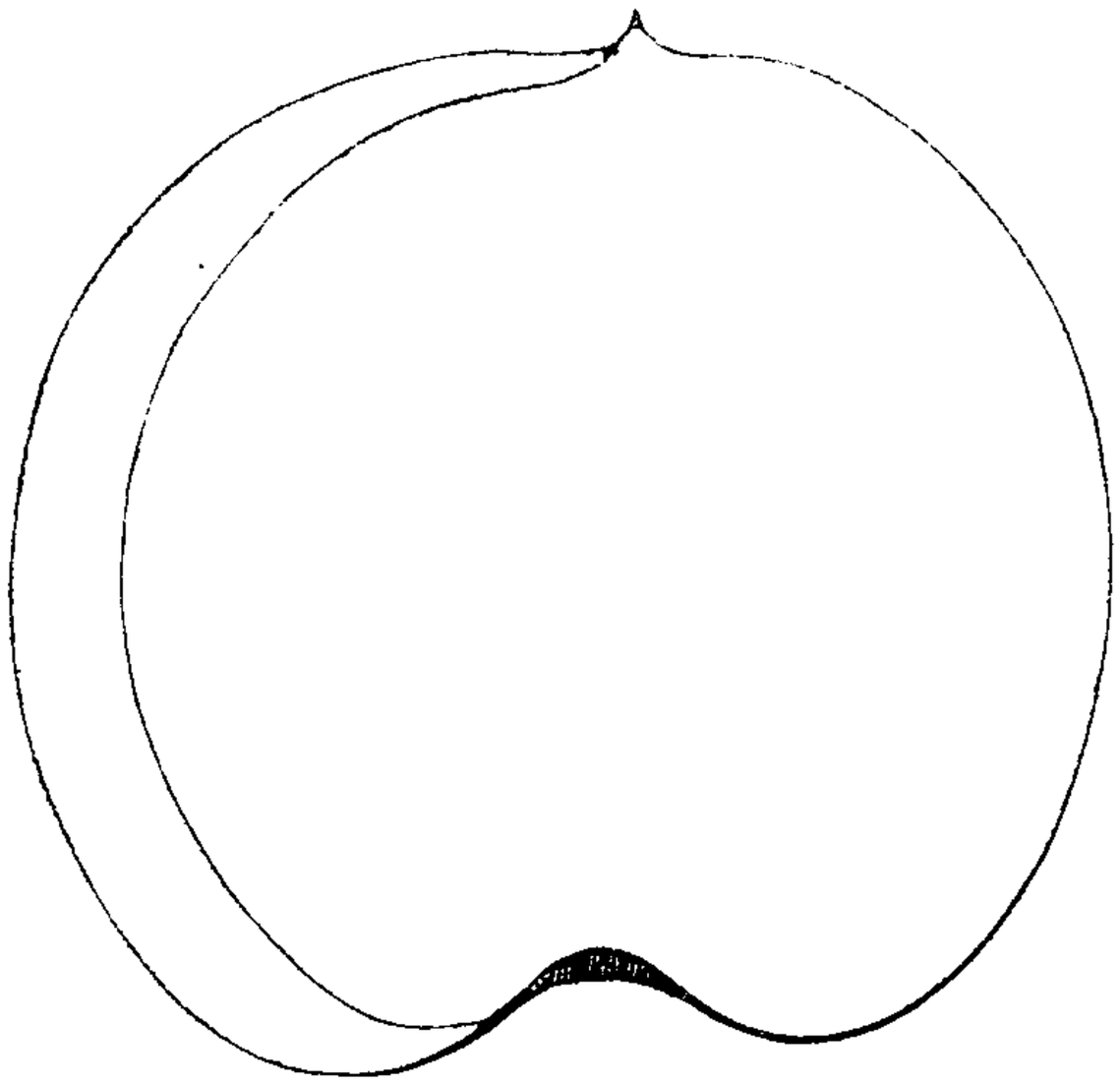
Synonymes. — *Pêches :* 1. DE STANDWICH (Naudin, *Revue horticole*, de Paris, 1850, p. 443; — et J. B. Verlot, *le Nouveau jardinier illustré*, 1865, p. 1231). — 2. NECTARINE STANWICKE (J. L. Jamin, *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1852, p. 317). — 3. BRUGNON DE STANWICK A AMANDE DOUCE (du Breuil, *Cours d'horticulture*, 1854, t. II, p. 654). — 4. LISSE STANWICH (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1865, t. VI, nº 4). — 5. BRUGNON STANWICH (Mas, *le Verger*, 1865, t. VII, p. 11).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, de grosseur et longueur moyennes, étalés à la base, érigés au sommet, non géniculés, vert-pré à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* rares, des plus petites, linéaires pour la plupart, et quelques-unes arrondies. — *Coussinets :* bien accusés, formant arête de chaque côté. — *Yeux :* flanqués généralement de boutons à fleur, écartés du bois, gros ou très-gros, ovoïdes ou ellipsoïdes, ayant les écailles noirâtres et bien soudées. — *Feuilles :* très-abondantes, grandes, vert brillant en dessus, vert-pré en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, gaufrées et contournées, à bords profondément dentés et crénelés. — *Pétiole :* long, gros, flexible, à cannelure prononcée. — *Glandes :* brunes et réniformes. — *Fleurs :* grandes, rose tendre.

FERTILITÉ. — Médiocre.

CULTURE. — Il fait de beaux arbres sur toute espèce de sujets, mais s'accommode beaucoup mieux de l'amandier et du franc, que du prunier; quant à la forme, c'est l'espalier qu'on doit lui donner, comme le rendant plus fertile et favorisant la maturité de ses produits.

Pêche Nectarine de Stanwick.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, légèrement mamelonnée, à sillon peu prononcé. — *Cavité cavale :* très-évasée et généralement assez profonde. — *Point pistillaire :* petit, brunâtre, saillant. — *Peau :* mince, lisse, quittant bien la chair, jaune verdâtre sur le côté de l'ombre, rouge-sang sur celui de l'insolation, où elle est en outre ponctuée et striée de carmin. — *Chair :* blanc verdâtre, fine, fondante, rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, des plus sucrées, vineuse, délicatement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, volumineux, ovoïde, très-rustique, ayant les joues aplaties, la pointe terminale obtuse, et l'arête dorsale fort développée; son amande, sans être entièrement douce, est cependant bien moins amère que celle des autres noyaux de pêche.

MATURITÉ. — Milieu de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La savoureuse Nectarine de Stanwick, cultivée par les Anglais depuis 1835, selon les uns, depuis 1843, selon les autres (notamment Hogg, *Fruit manual*, édit. 1876, est originaire de Syrie, et porte le nom du domaine où lord Prudhoe, duc de Northumberland, qui longtemps fut seul à la posséder, la vit mûrir pour la première fois. Il l'avait reçue — disait en 1840 le *Journal of the horticultural Society of London* — d'un ancien consul britannique, M. Barker, retiré à Souadiah, près Damas. Comment était-elle appelée, dans ce lointain pays? Voilà ce qu'on n'a pas su, et pourquoi son noble promoteur se vit obligé de lui donner un nouveau nom. Elle se reproduit identiquement de semis. Ayant soigneusement recueilli, pendant plusieurs années, les noyaux des fruits provenus de ce pêcher, le duc les fit planter, et put en obtenir ainsi vingt-quatre sujets, qui furent vendus, à l'enchère, au profit des jardiniers vieux et infirmes. Le croira-t-on? chacun de ces jeunes arbres atteignit, en moyenne, le prix de 172 francs?... (Voir *Revue horticole*, année 1850, p. 443.) Aussi ne craignons-nous pas d'avancer que la Nectarine de Stanwick serait encore parfaitement inconnue en France, si nos pépiniéristes eussent dû débourser pareille somme pour l'y importer. Elle y pénétra en 1851 et s'y vit appréciée, car c'est un excellent fruit, mais elle ne laissa pas, non plus, d'y montrer quelques défauts, dont les principaux sont de se fendre

avant complète maturité, puis de tomber très-facilement de l'arbre, quand vient la formation du noyau.

Observations. — Il existe une Nectarine *Stanwick Elruge*, à glandes globuleuses et à petites fleurs, qu'il importe de ne pas confondre avec celle ici décrite, mûrissant un peu plus tard.

PÊCHE NECTARINE STANWICKE. — Synonyme de *Nectarine de Stanwick*. Voir ce nom.

PÊCHES : NECTARINE VERMASH,

— NECTARINE VIOLET,

— NECTARINE VIOLET MUSK,

— NECTARINE VIOLET RED AT THE STONE,

— NECTARINE VIOLETTE D'ANGERVILLIÈRES,

} Synonymes de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

---

73. PÊCHE NECTARINE VIOLETTE HATIVE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. VIOLETTE LICÉE (le moine Triquel, *Instruction pour les arbres fruitiers,* 1659, p. 149; — et dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits,* 1670, p. 141). — 2. PETITE VIOLETTE HATIVE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1667, p. 40; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. II, p. 26). — 3. VIOLETTE HATIVE (le Normand, *Catalogue des meilleurs fruits, avec les temps les plus ordinaires de leur maturité,* inséré dans le *Mercure de France,* année 1735, p. 1778; — et Knoop, *Fructologie,* 1771, p. 88). — 4. D'ANGERVILLERS (René Dahuron, *Nouveau traité de la taille des arbres fruitiers,* édition de 1738, chap. Pêcher). — 5. VIOLETTE (de Combles, *Traité de la culture des pêchers,* 1750, p. 9). — 6. VIOLETTE D'ANGERVILLIERS (Duhamel, *ibidem,* 1768, pp. 26 et 27). — 7. GROSSE-VIOLETTE HATIVE (*Id. ibid.*). — 8. BRIGNON VIOLET HATIF (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières,* 1790, p. 27). — 9. PÊCHE GROSSE-VIOLETTE (*Id. ibid.*). — 10. BRUGNON PRÉCOCE DU BEL-ENFANT (William Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees,* 1802, traduction de Pictet-Mallet, pp. 68 et 349). — 11. KLEINE FRÜHE VIOLETTE (Christ, *Obstbaumzucht,* 1817, p. 603, n° 34). — 12. VIOLETTE D'ANGERVILLERS (*Id. ibid.*). — 13. NECTARINE EARLY VIOLET (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London,* 1826, p. 88, n° 64). — 14. NECTARINE VIOLET (*Id. ibid.*). — 15. NECTARINE PETITE-VIOLETTE HATIVE (*Id. ibid.*). — 16. NECTARINE LARGE SCARLET (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden,* 1831, p. 292, n° 19). — 17. NECTARINE LORD SELSEY'S ELRUGE (*Id. ibid.*). — 18. BRUGNON HATIF (Thompson, *ibidem,* édit. de 1842, p. 108, n° 17). — 19. NECTARINE AROMATIC (*Id. ibid.*). — 20. NECTARINE EARLY (*Id. ibid.*). — 21. NECTARINE HAMPTON-COURT (*Id. ibid.*). — 22. NECTARINE NEW SCARLETT (*Id. ibid.*). — 23. NECTARINE RED AT THE STONE (*Id. ibid.*). — 24. NECTARINE VERMASH (*Id. ibid.*). — 25. NECTARINE VIOLET MUSK (*Id. ibid.*). — 26. NECTARINE VIOLET RED AT THE STONE (*Id. ibid.*). — 27. NECTARINE VIOLETTE D'ANGERVILLIÈRES (*Id. ibid.*). — 28. NECTARINE VIOLETTE MUSQUÉE (*Id. ibid.*). — 29. PÊCHE GROS-BRUGNON (*Id. ibid.*). — 30. BRUGNON RED AT THE STONE (Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* 1849, p. 506, n° 13). — 31. PÊCHE VIOLETTE D'ANGEVILLIERS

(d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 327). — 32. PÊCHE FRÜHE VIOLETTE (Dochnahl, *Obstkunde*, t. III, 1858, p. 224, n° 123). — 33. PÊCHE DE L'ISLE (*Id. ibid.*). — 34. PÊCHE SELSEY'S ELRUGE (Congrès pomologique, *Pomologie de la France*, 1863, t. VI, n° 3). — 35. BRUGNON D'ANGERVILLIERS (Mas, *le Verger*, 1865, t. VII, p. 18, n° 7). — 36. BRUGNON CHAUVIÈRE (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 227, n° 56). — 37. PÊCHE GROSSE-VIOLETTE CHARTREUSE (*Id. ibid.*). — 38. BRUGNON HATIF D'ANGERVILLERS (Carrière, *Description et classification des variétés de pêchers*, 1867, p. 93). — 39. PÊCHE LISSE VIOLETTE HATIVE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 228).

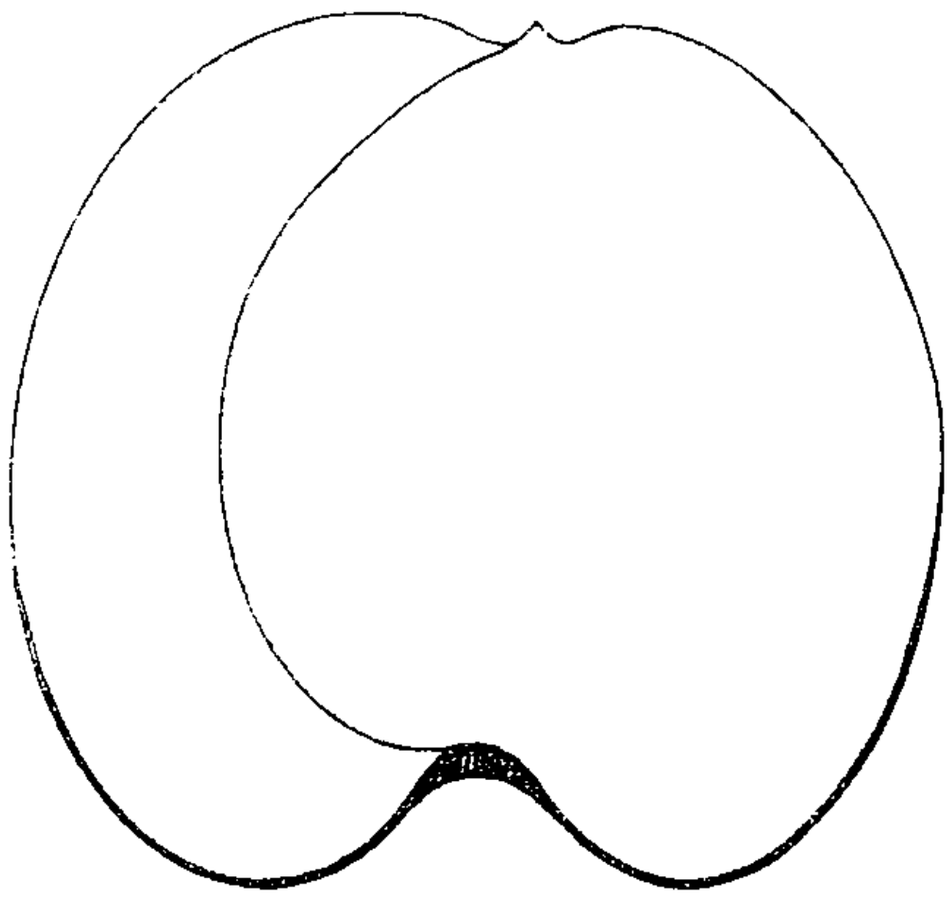
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, légèrement arqués, très-longs, grêles, des plus exfoliés, d'un vert blanchâtre à l'ombre et d'un rouge-brun à l'insolation. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* peu ressortis mais se prolongeant en arête. — *Yeux :* flanqués parfois de boutons à fleur et collés sur l'écorce, petits, ovoïdes-obtus, ayant les écailles noires et disjointes. — *Feuilles :* peu nombreuses, plutôt petites que grandes ou moyennes, vert jaunâtre en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, finement bordées de dents que surmonte un cil brunâtre. — *Pétiole :* court et assez grêle, sanguin, étroitement cannelé. — *Glandes :* réniformes, attachées sur le pétiole ou sur le limbe des feuilles. — *Fleurs :* d'un rose intense, petites, s'épanouissant fort peu.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Tous les sujets lui sont bons ; sa croissance assez rapide le rend propre à l'espalier, et même au plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins arrondie, assez régulière, très-faiblement mamelonnée, à sillon peu prononcé. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* placé généralement dans une légère dépression, mais quelquefois, aussi, se trouvant à fleur de fruit. — *Peau :* mince, lisse, s'enlevant difficilement, d'un blanc jaunâtre ou verdâtre sur le côté de l'ombre, et presque entièrement lavée et ponctuée de carmin foncé sur le côté de l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, compacte, fondante, à peine nuancée de rose-pourpre auprès du noyau. — *Eau :* excessivement abondante, très-vineuse, suffisamment sucrée, agréablement acidulée, possédant un parfum exquis et prononcé. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, bombé, ayant la pointe terminale très-courte et l'arête dorsale rarement bien accusée.

Pêche Nectarine Violette hâtive.



MATURITÉ. — Milieu d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La Quintinye, qui dans le potager de Versailles cultivait en 1680 la variété ici décrite, l'estimait à tel point, qu'il lui donna le pas, dans son célèbre recueil horticole, sur toutes ses congénères :

« La seule *Violette* est à mon sens — disait-il — la REINE DES PÊCHES, et l'est aussi au goût de gens infiniment plus considérables que moy, ayant, sans le secours d'aucune autre, de

quoy satisfaire agreablement la curiosité de tout le monde..... La *Violette hâtive*..... a la chair la plus parfumée de toutes, c'est celle qui a le goût le plus vineux et le plus relevé; elle a raison de vouloir être icy, et partout, la premiere, mais elle n'est gueres grosse. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, pp. 417 et 433.)

De ce concert élogieux la note me semble un peu forcée, je l'avoue, et la Quintinye en eût sans doute affaibli l'expression, si, comme il le fait observer avec soin, « *des gens infiniment plus considerables que lui*, » — Louis XIV et sa famille — n'avaient proclamé « Reine des Pêches, » la Violette hâtive. A mon sens, pour rester juste à l'égard de cette Nectarine, vraiment très-bonne, il la faut placer parmi les meilleures du XVII^e^ siècle, mais reconnaître qu'alors, et mieux encore aujourd'hui, elle avait, elle a de redoutables rivales sur lesquelles son faible volume, surtout, lui permettrait difficilement de l'emporter. Sa naissance dut avoir lieu vers 1630, au plus tôt, car le Lectier, d'Orléans, ne mentionna pas, en 1628, ce fruit dans son *Catalogue*, ainsi que l'avance erronément M. Forney (*le Jardinier fruitier*, 1863, t. II, p. 124); et, pensons-nous, son berceau fut Angervilliers, près Rambouillet, puisque dès 1700 on appelait Violette d'Angervilliers notre Violette hâtive. Triquel, prieur de Saint-Marc, dont la Pomologie parut en 1653, en a été le premier descripteur, si toutefois on peut qualifier de description, cette simple ligne : « Pesche *Violette licée* quitte le noyau « et vient à la my-aoust; » brièveté de laquelle, quatorze ans plus tard (1667), elle eut encore à souffrir, dans Merlet. Ce fut seulement en 1670 qu'on la caractérisa de façon assez complète, honneur qui revient au moine Claude Saint-Étienne:

« Pesche *Violette licée* — expliquait-il — est bonne au commencement d'aoust, longuette, un peu plus menuë qu'une balle, toute violette dessus et blanche dedans, et comme violette autour du noyau, qu'elle quitte; le dessus est licé; sa fleur est grande et plus violette qu'aucune. Excellente. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 141.)

Depuis lors, cette variété a constamment figuré sur les Catalogues des pépiniéristes, et s'est répandue de tous côtés. Très-connue, très-difficile à confondre, nous devions donc espérer ne pas la voir, pourvue d'une seconde virginité, réapparaître en sa 229^e^ année parmi les nouveautés, et munie de la recommandation même de notre Congrès pomologique, ce qui lui prêtait encore plus de mérite, plus d'attrait!... La chose, cependant, a eu lieu.... Mon Dieu! qui de nous, arboriculteurs et collectionneurs, eût pu rester indifférent, en 1859, devant ce fameux *Brugnon Chauvière*, qu'on affirmait avoir été, en 1857, trouvé à Pantin, près Paris, Grande-Rue, n° 98, dans le jardin de M. Chauvière, membre fondateur de la Société centrale d'Horticulture de France?... Ce n'est ni vous, ni moi, certes! aussi avons-nous eu tous, un beau matin, le désagrément de constater à nos dépens la parfaite identité du susdit Brugnon avec la Nectarine Violette hâtive.....

Observations. — Anciennement quelques pomologues ont parlé d'une *Grosse Violette hâtive*, mûrissant immédiatement après la *Petite*. Les séparer serait une faute; elles sont, effectivement, les mêmes que la variété ici décrite, nommée Petite ou Grosse suivant le volume du fruit, qui s'accroît ou diminue selon la vigueur de l'arbre et l'exposition à laquelle on l'a planté. Parfois aussi on a appelé Grosse-Violette, la Violette tardive, par opposition au surnom Petite-Violette, appliqué dès le XVII^e^ siècle à la Violette hâtive. M. de Mortillet (1865, *les Meilleurs fruits*, t. I, p. 222) signale et caractérise une Nectarine qu'il nomme *Petite-Violette admirable*, et dit cultivée, chez nombre de jardiniers du Dauphiné, sous le synonyme *Petite-Violette hâtive*. Cette Nectarine diffère entièrement de celle que nous venons d'étudier, puisque l'arbre qui la produit possède

des glandes globuleuses et de grandes fleurs, et que ses fruits sont à chair d'un jaune intense. — En 1779 M. de Calonne (*Essais d'agriculture*, p. 152) prétendit que la Violette hâtive provenait de Bayonne. Uniquement émise par cet écrivain, une telle assertion doit d'autant moins être acceptée, qu'elle ne repose sur aucune espèce de témoignage, sur aucun fait de nature à la justifier.

PÊCHE NECTARINE VIOLETTE HATIVE (PETITE-). — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE VIOLETTE TARDIVE (**Synonymes :** 1. PÊCHE-NOIX, Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum, præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 64; Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, p. 136; Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 29; Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 414. — 2. BRIGNON BETE-RAVE, Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 152. — 3. PÊCHE GROSSE-VIOLETTE TARDIVE, Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 40. — 4. PÊCHE VIOLETTE PANACHÉE, *id. ibid.* — 5. PÊCHE MARBRÉE, la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 442. — 6. PÊCHE PANACHÉE, dom Gentil, *le Jardinier solitaire*, 1705, p. 71. — 7. PÊCHE D'ANGLETERRE, de Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, p. 81. — 8. PÊCHE PERSE-NOIX, *id. ibid.* — 9. BRUGNON DE ROME MARBRÉ, Chaillou, *Catalogue de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1775, p. 5. — 10. PÊCHE VIOLETTE MARBRÉE, Duhamel, *ibidem*. — 11. PÊCHE VIOLETTE TRÈS-TARDIVE, *id. ibid.*, p. 29. — 12. PÊCHE VIOLETTE TULIPÉE, Saussay, *Traité du jardinage*, 1790, p. 149. — 13. BRUGNON D'ITALIE, Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, traduction de Pictet-Mallet, 1803, pp. 69 et 349. — 14. PÊCHE NACKTE VIOLETTE, Dochnahl, *Obstkunde*, 1838, t. III, p. 225, n° 126. — 15. PÊCHE SPÄTE VIOLETTE, *id. ibid.* — 16. PÊCHE VIOLETTE TARDIVE MARBRÉE, *id. ibid.* — 17. PÊCHE LISSE VIOLETTE TARDIVE, O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 228). — Je ne possède plus cette très-ancienne Nectarine, que je regarde comme le type de l'espèce, et qui, de fait, est l'aînée des pêches Violettes à peau lisse, à chair non adhérente au noyau. Dès 1540 Charles Estienne l'a signalée dans le *Seminarium* (p. 64) sous le nom Pêche-Noix, venu jusqu'à nous et tiré de sa peau, fort lisse et presque toujours verdâtre en nos climats tempérés. Couverchel, après Claude Saint-Etienne (1670) et Duhamel (1768), la surnommait encore ainsi, en 1852. Sa maturité ne s'effectue jamais avant la fin d'octobre, à Angers, et de façon tellement incomplète, que c'est un des motifs qui m'a porté à ne plus la cultiver, laissant ce soin aux pépiniéristes du Midi, contrée où le soleil lui donne à la fois coloris et bonté. Les fleurs de l'arbre sont petites et d'un rouge assez pâle; quant aux feuilles, elles ont des glandes de deux sortes : globuleuses pour la plupart, réniformes exceptionnellement. En 1768, ce fut bien à tort que Duhamel (t. II, p. 29) crut voir deux variétés dans la Violette tardive et la Pêche-Noix ou Violette très-tardive; ces pêches, dont les arbres n'offrent aucune dissemblance, il le reconnaissait, mûrissent en effet à la même époque, sous même climat et à même exposition, et n'ont rien qui les différencie.

PÊCHES : NECTARINE WEISSE,

— NECTARINE-WEISSE MUSCAT-BRUNELLE,

— NECTARINE WHITE,

} Synonymes de *Nectarine blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHES : NECTARINE WILLIAMS' ORANGE, — NECTARINE WILLIAMS' SEEDLING, } Synonymes de *Nectarine Pitmaston's Orange*. Voir ce nom.

PÊCHE NECTARINE DE ZELHEM. — Synonyme de *Nectarine hâtive de Zelhem*. Voir ce nom.

PÊCHE DE NEIGE. — Voir pêcher *à Fleurs blanches*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHES NEIL'S EARLY PURPLE. — Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse-*) et de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ces noms.

PÊCHER NEW CUT-LEAVED. — Synonyme de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHE NEW GALANDE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

74. PÊCHE DU NEW-JERSEY.

Synonyme. — *Péche* STUMP THE WORLD (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 633).

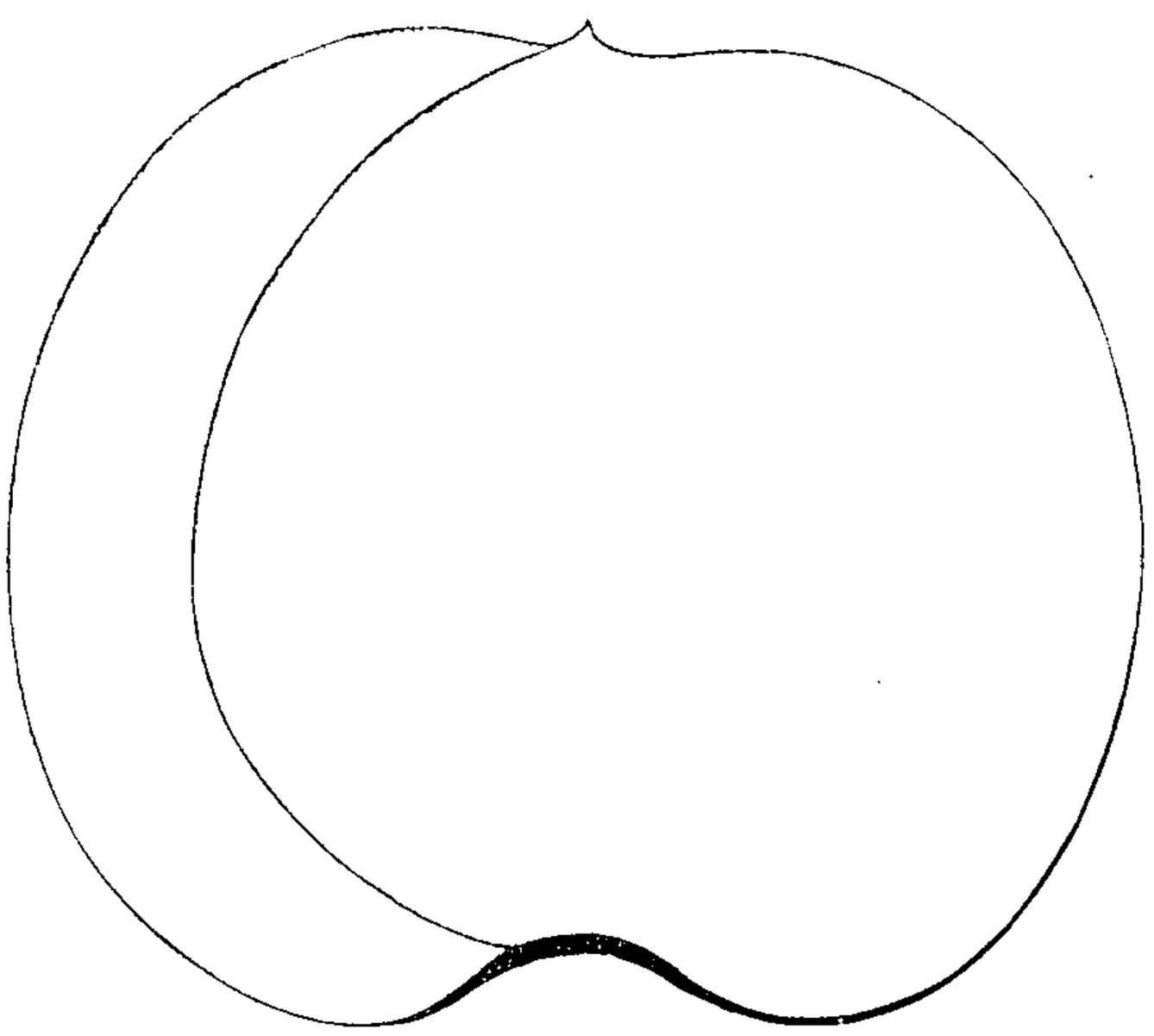
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, gros et longs, érigés et légèrement arqués, non flexueux, amplement exfoliés à la base, d'un beau vert à l'ombre, d'un rouge sombre au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, blanches, arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* parfois accompagnés de boutons à fleur, très-rapprochés du bois, assez gros, ovoïdes-aplatis, aux écailles duveteuses, grises et bien soudées. — *Feuilles :* de dimension variable (très-grandes ou très-petites), vert-pré en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, à bords régulièrement dentés et surdentés. — *Pétiole :* très-court, peu fort ou bien nourri, rougeâtre en dessous, faiblement cannelé. — *Glandes :* globuleuses, soudées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa grande vigueur permet de le greffer sur toute espèce de sujets et le rend propre à subir la forme qu'on désire.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* sphérique, légèrement aplatie à ses deux pôles, quelque peu mamelonnée, à sillon modérément accusé. — *Cavité caudale :* assez profonde et très-évasée. — *Point pistillaire :* presque saillant. — *Peau :* mince, duveteuse, s'enlevant difficilement, jaune pâle sur le côté de l'ombre, rouge vif sur celui frappé par le soleil. — *Chair :* blanche, fondante, quoique très-compacte, purpurine au centre et surtout près du mamelon. — *Eau :* abondante, sucrée, vineuse, douée d'un savoureux parfum. — *Noyau :* non adhérent, de moyenne grosseur, très-rustiqué, longuement mucroné, ayant les joues bombées et l'arête dorsale tranchante et des plus prononcées.

Pêche du New-Jersey.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Comme l'indique son nom, cette pêche est native du New-Jersey, un des états de l'Amérique; elle était dans toute sa nouveauté en 1860, époque où M. P. J. Berckmans, pépiniériste à Augusta (Géorgie), me la fit parvenir. Downing l'a décrite en 1869 (p. 633) sous la dénomination qu'elle reçut primitivement : *Stump the World*, à laquelle j'ai préféré le surnom pêche du New-Jersey, moins sujet à subir, surtout chez nous, quelque altération orthographique.

PÊCHE NEW ROYAL CHARLOTTE. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHER NEW SERRATED. — Synonyme de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHER NEW WHITE. — Synonyme de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

PÊCHES : NEWINGTON,

— NEWINGTON ANCIEN,

— NEWINGTON HATIVE,

— NEWINGTON PRINTANIÈRE,

— NEWINGTON DE SMITH,

} Synonymes de pêche *Pavie blanc* (*Gros*-). Voir ce nom.

PÊCHES : NIVET,

— NIVETTE,

— DE NIVETTE,

} Synonymes de pêche *Nivette veloutée*. Voir ce nom.

PÊCHE NIVETTE FAUSSE. — Synonyme de pêche *Persique*. Voir ce nom.

PÊCHE NIVETTE (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Nivette veloutée*. Voir ce nom.

75. PÊCHE NIVETTE VELOUTÉE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. VELOUTÉE (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits,* 1667, p. 40; — dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année,* 1670, p. 142; — la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 436). — 2. NIVETTE (Merlet, *ibidem*, 1675, p. 37). — 3. POURPRÉE (Merlet, *ibidem;* — Dahuron, *Nouveau traité de la taille des arbres fruitiers*, 1696, p. 147). — 4. NIVET (Saussay, *Traité des jardins*, 1722, p. 143). — 5. NIVETTE VÉRITABLE (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, p. 9). — 6. VELOUTÉE TARDIVE (de Grâce, *le Bon-Jardinier*, 1783, p. 100; — Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 116). — 7. DE NIVETTE (Alletz, *l'Agronome*, *Dictionnaire du cultivateur*, 1785, t. II, p. 169). — 8. GROSSE-NIVETTE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 9. DORSETSHIRE (Thompson, *ibidem*). — 10. SAMMET-NIVETTE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 211, n° 76). — 11. WOLLIGE NIVETTE (*Id. ibid.*). — 12. NIVETTE VELOUTÉE TARDIVE (J. B. Verlot, *le Nouveau jardinier illustré*, 1865, p. 1228). — 13. POINTUE (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 222). — 14. SPITZ (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, gros et courts, étalés à la base, érigés au sommet, légèrement flexueux, très-exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne, en partie, sur le côté du soleil. —

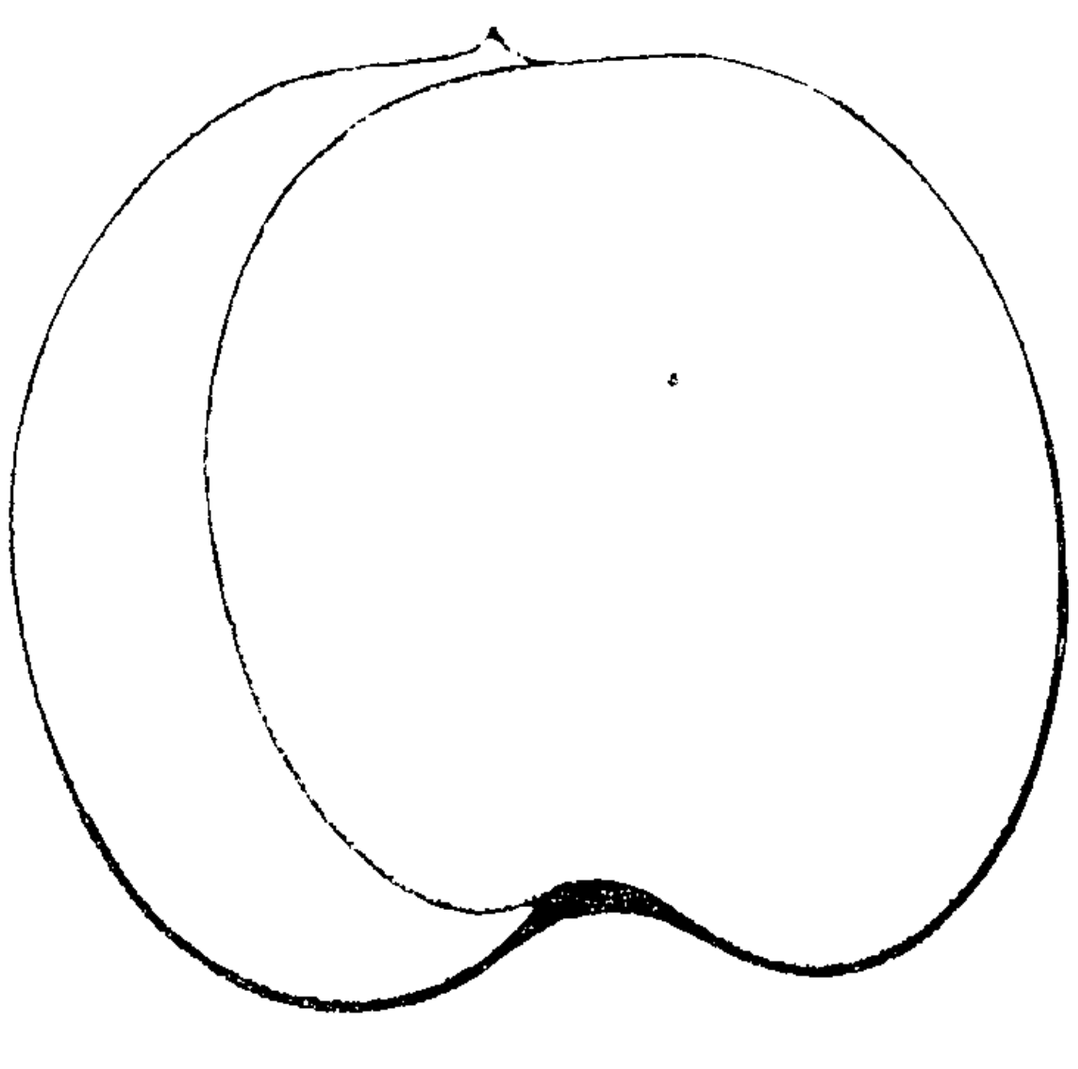
Lenticelles : clair-semées, jaunâtres, arrondies, proéminentes. — *Coussinets :* sans grand relief. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, petits ou moyens, ovoïdes-pointus ou coniques-obtus, duveteux, aux écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* grandes ou très-grandes, épaisses, vert-pré en dessus, vert sombre en dessous, ovales-allongées, acuminées, gaufrées au centre, plus ou moins canaliculées, à bords finement dentés et crenelés. — *Pétiole :* gros et court, rigide, sanguin en dessous et profondément cannelé. — *Glandes :* globuleuses, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* petites et d'un joli rose intense.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Vu sa croissance modérée il se greffe sur amandier et demande l'espalier pour avoir de belles formes et de beaux produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins allongée, généralement aplatie à la base, très-légèrement mamelonnée, ayant le sillon assez bien marqué. — *Cavité caudale :* profonde, évasée. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* mince, abondamment et finement duveteuse, s'enlevant avec difficulté, à fond blanc jaunâtre qui se couvre presque entièrement de carmin foncé, marbré de brun-rouge et ponctué de pourpre clair. — *Chair :* blanchâtre, fondante, non filamenteuse, amplement teintée de rouge près du noyau. — *Eau :* très-abondante et très-sucrée, acidule et savoureusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, assez bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale modérément ressortie et peu tranchante.

Pêche Nivette veloutée.



MATURITÉ. — Courant de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La belle couleur, le remarquable velouté de ce fruit, lui valurent dès son apparition, vers 1650, les noms de pêche Veloutée et de pêche Pourprée, que du reste on lui donna concurremment avec celui de Nivet, rappelant sans doute le nom de l'obtenteur, et qui appartenait à une famille noble de l'Orléanais. Merlet, en 1667, signalait ainsi la nouvelle variété :

« La *Veloutée* — disait-il — est grosse, ronde et d'un rouge brun; est fort charnuë et des meilleures. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, p. 40.)

Puis en 1675, dans sa deuxième édition, le vieux pomologue, ayant alors parfaite connaissance de cette même pêche, en parlait plus amplement :

« La *Pourprée*, ou la *Nivette* — écrivait-il — est une grosse pesche presque ronde, d'un rouge brun *velouté*, fort charnuë, d'un très-bon goust, qui charge bien, vient assez tard et est des meilleures et des plus recherchées. » (*Ibidem*, 2e édition, pp. 37 et 38.)

Aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles tout jardin de quelque importance possédait la Nivette, dont les recueils horticoles faisaient le plus grand éloge. La Quintinye, qu'il faudra toujours consulter quand on voudra se bien renseigner sur les fruits anciennement de premier ordre, l'estimait beaucoup, la cultivait avec soin pour les desserts du Roi, et la recommandait en ces termes, dans son *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, qui date de 1690 :

« La Pêche *Nivette*, autrement la Veloutée — y lit-on — est à mon gré une très-belle et grosse pêche; elle a ce beau coloris..... qui la rend si agreable à voir..... toutes les bonnes qualités..... de la chair, de l'eau, du goût..... charge beaucoup, et n'est pas tout-à-fait si ronde que les Mignonne et les Admirable..... Elle meurit vers le vingtième septembre..... Avec tant de bonnes qualités, qui oseroit luy disputer l'entrée à un espalier de bonne exposition, où l'on peut mettre cinq pêchers? » (T. I, p. 436.)

En 1736 les pères Chartreux, de Paris, l'annoncèrent et la décrivirent dans le *Catalogue de leurs pépinières* (p. 9), l'appelant Nivette *véritable*, parce que déjà l'on commençait à la confondre avec la Persique, qui cependant mûrit trois semaines plus tard. Et cette fâcheuse confusion, dont se plaignit aussi Duhamel (1768, t. II, p. 40), a duré plus d'un siècle, car en 1846 Poiteau lui-même (*Pomologie française*, n° 24) figurait et caractérisait, précisément, une Persique au lieu d'une Nivette. Mais — la bonne foi le veut — ajoutons : ce consciencieux pomologue eut soin de prémunir le lecteur contre toute méprise à ce sujet; son article débute par ces mots : « Je me crois obligé d'avouer que je ne suis pas « sûr que ce soit ici la Nivette de Duhamel, quoique j'aie fait tout mon possible « pour m'en assurer. »

Observations. — Pour manger cette pêche dans toute sa bonté, il faut la cueillir à peine mûre, et la laisser atteindre, au fruitier, son point complet de maturité. — Le synonyme *Pourprée*, acquis à la Nivette depuis 1675, est commun également à nombre d'autres pêches, à la Rossanne, à la Vineuse hâtive, par exemple, sans pour cela qu'il soit possible de supposer qu'une identité quelconque existe entre ces diverses variétés. Empressons-nous de le dire, pour éviter les méprises que de telles synonymies font souvent naître.

PÊCHES : NIVETTE VELOUTÉE TARDIVE,
— NIVETTE VÉRITABLE,
} Synonymes de *Nivette veloutée*. Voir ce nom.

PÊCHE NOBLESSE (**Synonymes :** 1. *Pêche* MELLISH'S FAVOURITE, Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 76. — 2. P. LORD MONTAGUE'S NOBLESSE, *id. ibid.*, 1842, p. 117, n° 22. — 3. P. VANGUARD, *id. ibid.* — 4. P. EDLE MAGDALENE, Dochnahl, *Obstkunde*, t. III, p. 198, n° 23). — L'étude définitive de mon pêcher Noblesse me laissant, au dernier moment, l'assurance que ce n'est pas la variété de ce nom, qui m'a été vendue, je dois renoncer à le décrire, tout en publiant les notes et les synonymes recueillis pour son historique. Gagné par les Anglais avant 1729, il fut, à cette dernière date, caractérisé par Langley dans sa *Pomona Londinensis* (pl. 28, fig. 3), et pénétra seulement chez nous vers 1860. Il est à grandes fleurs d'un rose intense; ses feuilles sont complétement dépourvues

de glandes; son fruit, volumineux et peu coloré, mûrit fin août, et l'on s'accorde à le qualifier de très-bon.

Observations. — Quelques pomologues anglais, notamment Lindley, font deux variétés des pêches Noblesse et Vanguard, mais d'autres les réunissent, le célèbre Thompson, surtout. En France, les frères Simon-Louis, dont les pépinières, sises près de Metz, sont très-renommées, ne reconnaissent, eux non plus, qu'une pêche Noblesse et classent avec raison, croyons-nous, la Vanguard parmi les synonymes. — Prévenons également qu'aucun rapport n'existe entre l'*Alexandra*, ou *Seedling Noblesse*, ou *Alexandra Noblesse*, et l'ancienne variété Noblesse. Cette Alexandra, gain assez récent de Thomas Rivers, arboriculteur à Sawbridgeworth, aux portes de Londres, a des glandes globuleuses et se mange dès le milieu d'août. Enfin Noblesse Seedling, ne l'oublions pas, est un des surnoms, un des synonymes de la Madeleine hâtive, décrite ci-dessus, page 152.

PÊCHE NOBLESSE SEEDLING. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : NOIRE,

— NOIRE HATIVE,

— NOIRE DE MONTREUIL,

— NOIRE DE MONTREUIL (GROSSE-),

Synonymes de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE NOISETTE. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHE-NOIX. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHES-NOIX. — Voir l'article *Brugnon, Brugnonier*.

PÊCHE DE NOIX DE MUSCADE BLANCHE. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DE NOIX DE MUSCADE ROUGE. — Synonyme d'*Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

PÊCHER NOUVEAU A FEUILLES DENTÉES EN SCIE. — Synonyme de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHE NUTMEG BLANCHE. — Synonyme d'*Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE NUTMEG ROUGE. — Synonyme d'*Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

Pêche OLD ROYAL CHARLOTTE. — Voir pêche *Madeleine hâtive*, au paragraphe Observations.

Pêche d'ORANGE. — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

Pêche ORANGEBURG. — Voir *Pavie Amelia*, au paragraphe Observations.

Pêche ORCHARD QUEEN. — Synonyme de pêche *Reine des Vergers*. Voir ce nom.

Pêcher d'ORLÉANS. — Synonyme de pêcher *Nain*. Voir ce nom.

---

76. Pêche OSCEOLA.

Synonyme. — *Pêche* Asceola (de quelques pépiniéristes).

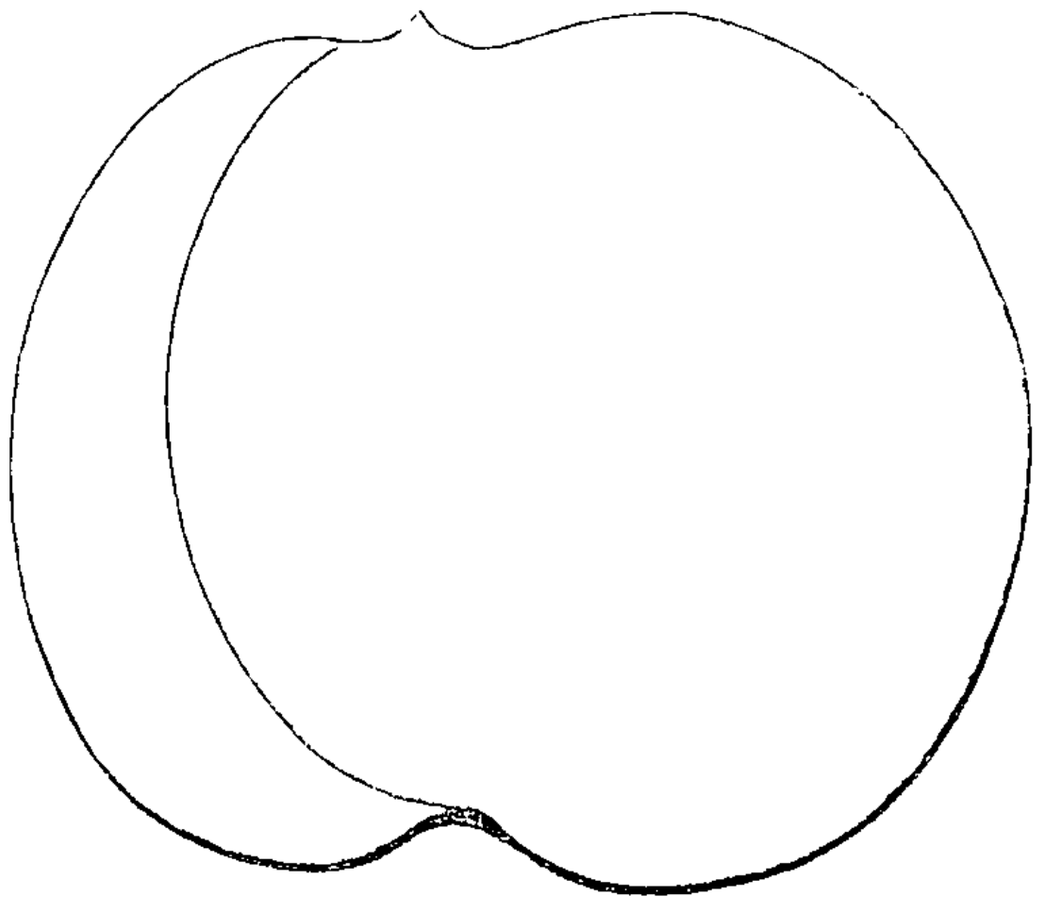
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, longs, grêles, étalés à la base, érigés au sommet, flexueux, des plus exfoliés, d'un beau vert à l'ombre, d'un rouge-sang au soleil. — *Lenticelles:* clair-semées, arrondies, grisâtres et squammeuses. — *Coussinets :* peu saillants mais se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-obtus, très-duveteux, ayant les écailles grisâtres et mal soudées. — *Feuilles :* grandes, pour la plupart, vert-pré en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, légèrement ondulées sur leurs bords, qui sont régulièrement dentés en scie. — *Pétiole :* long, assez faible et tomenteux, carminé, à cannelure rarement profonde. — *Glandes :* réniformes, attachées sur le pétiole ou sur le limbe des feuilles. — *Fleurs :* grandes, rose tendre.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Greffé sur franc, amandier ou prunier, il prospère bien à l'espalier, où même il devient assez beau, mais il est peu vigoureux en plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, comprimée aux pôles, légèrement mamelonnée, à sillon large mais peu creusé. — *Cavité caudale :* assez profonde et très-évasée. — *Point pistillaire :* saillant ou faiblement enfoncé. — *Peau :* épaisse, des plus duveteuses, s'enlevant avec quelque difficulté, à fond vert jaunâtre sale qui se fouette et se marbre, à l'insolation, de carmin plus ou moins foncé. — *Chair :* jaune intense, ferme, quoique fondante, très-fibreuse, très-sanguinolente auprès du noyau et sur le côté de l'insolation. — *Eau :* suffisante, acidulée, faiblement sucrée, manquant à peu près de parfum. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde-arrondi, fortement bombé, ayant la pointe terminale courte, aiguë, et l'arête dorsale modérément accusée.

Pêche Osceola.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — L'Osceola, gagnée de semis par les Américains, vers 1850, est originaire du comté de Mâcon, dans l'Etat de Géorgie, d'où je l'ai reçue d'Augusta en 1858, et mise au commerce deux ans plus tard. M. Mas, de si regrettable mémoire, fut un des premiers à l'acquérir, et le premier, chez nous, qui l'ait décrite et figurée (1867, *Verger*, t. VII, n° 115).

PÊCHE D'OULLINS. — Synonyme de pêche *de Syrie*. Voir ce nom.

P

Pêche PACE. — Synonyme de pêche *Columbia*. Voir ce nom.

Pêches PADLEY'S EARLY PURPLE. — Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse-*) et de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ces noms.

Pêche PAÏSANNE. — Voir *Paysanne*.

Pêche PANACHÉE. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

Pêche PARCOUPE. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

Pêche de PARIS. — Synonyme de pêche *de Malte*. Voir ce nom.

Pêche PASSE-VIOLETTE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

---

77. Pêche de PAU.

Synonymes. — *Pêches :* 1. De Bourgongne (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 30). — 2. De Lyon (*Id. ibid.*). — 2. Parcoupe (*Id. ibid.*; — et dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, p. 137). — 4. Pavie de Pau (Claude Mollet, *le Théâtre des jardinages*, 1652, p. 62). — 5. Persique ronde (Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 150). — 6. Pavie Cornu (dom Claude Saint-Etienne, *ibidem*, 1670, p. 132). — 7. Percoup (*Id. ibid.*, p. 137). — 8. De Pot (Saussay, *Traité des jardins*, 1re édition, 1722, p. 144). — 9. Monstrueuse du Canada (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 10. De Peau (G. Romme, *Annuaire du cultivateur*, 1793-1794, p. 20). — 11. Bearnische (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 211, n° 77). — 12. Fasanen (*Id. ibid.*). — 13. Lack von Pau (*Id. ibid.*). — 14. Sans-Peaux (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, gros, longs, étalés à la base, érigés au sommet, légèrement flexueux, très-exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, grandes, arrondies, grisâtres. — *Coussinets :* bien ressortis. — *Yeux :* généralement

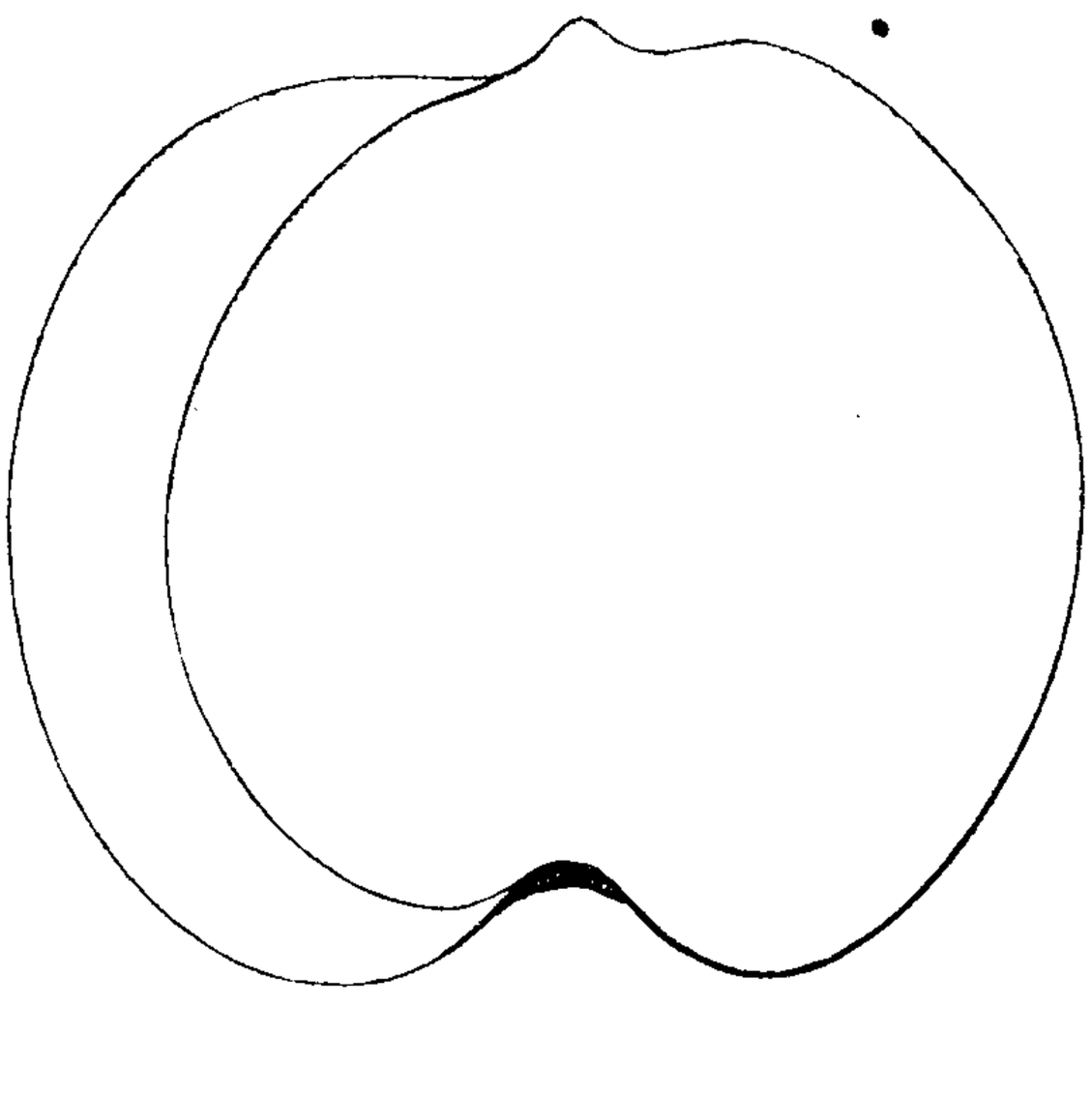
accompagnés de boutons à fleur, très-écartés du bois, de grosseur moyenne, coniques-pointus, aux écailles duveteuses et bordées de noir. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites ou moyennes, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées, finement et régulièrement dentées. — *Pétiole :* grêle, assez long, carminé en dessous, à large cannelure. — *Glandes :* petites, globuleuses, attenantes au pétiole. — *Fleurs :* moyennes et d'un rose vif.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Tous les sujets lui conviennent, comme aussi sa vigueur, sa grande rusticité le rendent propre à toutes les formes; l'espalier, cependant, favorise toujours, dans les climats tempérés, la maturité de ses produits, si tardive quand il n'est pas en son pays de prédilection : le Midi de la France.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* globuleuse, légèrement comprimée au sommet, ayant le sillon bien apparent et le mamelon très-accusé. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* très-petit et placé de côté sur le sommet du mamelon. — *Peau :* épaisse, tenant un peu à la chair, très-duveteuse, jaune blanchâtre nuancé de vert, sur la face de l'ombre, et marbré ou lavé de rouge-brun sur celle de l'insolation. — *Chair :* blanc verdâtre, assez fondante, filamenteuse, rougeâtre autour du noyau. — *Eau :* abondante, acidulée, plus ou moins sucrée, de saveur souvent amère. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde et bien bombé, ayant le mucron toujours très-aigu et l'arête dorsale modérément coupante.

Pêche de Pau.



MATURITÉ. — Fin septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Très-anciennement, puisque cette variété remonte pour le moins au règne d'Henri IV, il existait deux pêches de Pau : la LONGUE HATIVE, qui nous paraît perdue, et la RONDE TARDIVE, ici décrite. Ces fruits sont-ils originaires de la capitale du Béarn, de laquelle, en 1600, ils portaient déjà le nom?... Je répondrais : Oui, si le 20 décembre 1628 le Lectier n'avait pas inscrit les surnoms suivants à la page 30 du *Catalogue* de son verger d'Orléans : « *Pesche de « Pau, ou Lyon, ou Bourgongne.* » Cependant pêche de Pau ayant toujours été la dénomination préférée, celle que nos jardiniers, même actuellement, n'ont cessé d'appliquer, on doit tenir compte, il nous semble, d'une telle préférence et

placer le berceau de ce pêcher, plutôt à Pau, qu'à Lyon ou chez les Bourguignons. Du reste, les produits qu'il donne ont réellement besoin, vu leur extrême tardiveté, d'un climat très-chaud pour arriver à maturité complète; et le Béarn l'emporte encore de beaucoup, à cet égard, sur le Lyonnais ou la Bourgogne.

PAVIE, PAVIER (**Synonymes :** *Pêches* DURACINA, des Romains; — RHODACENA, des Grecs; *Pêches* PAVAIE, AUBERGE, BRUGNON, MIRLICOTON, MIROCOUTOUN, DURE, PRESSE, PRESSÉE, en France, pendant et après le moyen âge; — PERSÈQUE ou PERSIQUE, *par erreur*, au XVI^e^ siècle et au XVII^e^). — Ce fut dans les derniers temps du moyen âge, vers 1500, qu'on commença chez nous à se servir du mot *Pavier* pour désigner le groupe du genre Pêcher dont les arbres produisent des fruits à peau duveteuse, à chair ferme ou mi-ferme, très-adhérente au noyau. Il allait y remplacer, du Nord au Midi, les termes Auberge, Brugnon, Mirocoutoun, Presse, Persèque, qu'on y appliquait indistinctement à l'espèce actuelle des Pavies; et trois cents ans s'écoulèrent avant qu'il s'y vît accepté de tous : jardiniers, pépiniéristes, amateurs, propriétaires. Le premier qui l'y vulgarisa, croyons-nous, fut le savant imprimeur et médecin Charles Estienne. Il ne le citait pas encore en 1530, dans son *Seminarium*, où le nom primitif, pêche Duracine ou pêche Presse, figure seul; mais dans sa *Maison rustique* (p. 209), dont l'édition princeps date de 1565, je trouve, sans description, le Pavie mentionné au chapitre des Pêches; puis aussi dans les *Bergeries* du poëte percheron Remy Belleau, mort en 1577 (t. I, p. 89). Ménage, quand il publia (1650) *les Origines de la langue française*, prétendit que « Cette pêche était ainsi appelée, de la ville « de Pavie, d'où elle nous était venue. » Alors il eût bien dû, conformant son orthographe à son assertion, ne pas écrire ce mot, PAVIS, à l'exemple de divers auteurs, dont quelques-uns, même, l'écrivaient, PAVY..... Mais l'érudit abbé me semble, ici, s'être trompé, pour n'avoir pas songé qu'en la langue romane les termes *Pavaier, Pavaie*, signifiant Pêcher, Auberge, existaient depuis le X^e^ siècle, et qu'il ne viendrait, certes, à l'esprit de personne de révoquer en doute que Pavis, Pavy, Pavie, en fussent directement descendus. Nous possédions, d'ailleurs, bien avant 1300 les pêches Dures, Presses, Auberges, identiques avec les Pavies, et ce dernier surnom ne parut, je le répète, qu'au début du XVI^e^ siècle. Du reste, le passage suivant, extrait du volumineux ouvrage que le docteur Jacques Daléchamp, mort à Lyon en 1588, publia sur les plantes, reproduit partie de ces anciens synonymes :

« On appelle communément *Pesche* — dit ce docteur — la pesche qui laisse le noyau..... .... Une seconde sorte est de celles nommées en latin *Duracina*, et, en grec, *Rhodacena*, ou pource qu'elles sentent bon comme les Roses, ou pource que le plus souvent elles sont de la couleur des Roses, c'est-à-dire rouges d'un costé. En françois, quelques uns les appellent *Presses*, et *Perses*; et d'autres, *Auberges*, surtout si elles ont la chair blanche. Les autres les appellent *Mirecottons*, si elles ont la chair jaune comme les Coings. Toutes celles de ceste sorte ont la chair ferme, dure et solide, et qui tient fermement au noyau.... La diversité des Duracines se cognoit en la variété de la couleur de la chair, d'autant que les unes l'ont blanche; les autres, qui sont les plus communes, sont jaunes; d'autres sont blanches rougeastres. Toutes ont merveilleusement bon goust et odeur; mesme si on les trempe au vin apres les avoir pelé, elles donnent bon goust au vin. « (*Histoire générale des plantes*, t. I, p. 249.)

A partir du XVI^e^ siècle — et c'est chose à noter — le Pavie perdit assez vite, sauf

chez les Méridionaux, la réputation qu'antérieurement il avait acquise. Merlet, en 1675, constate le fait et l'explique ainsi :

« Il y a — dit-il après avoir décrit les variétés de pêche les plus appréciées — il y a encore plusieurs autres especes de Peschers, comme Presses blanches, jaunes et rouges, et Mericotons, dont je ne parle point en particulier, non plus que de plusieurs Pavis qui ne sont plus en vogue en ce Païs [Paris et le centre de la France], où le Soleil n'a pas assez de force, sur la fin d'octobre, pour les meurir et donner du goust à la chair du Pavy, qui de soy est dure et pressée. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 2e édition, pp. 40-41.)

Quant au lieu de provenance du type des Paviers — la Duracine, ou Pavie Alberge jaune, décrite par Pline en son *Histoire naturelle* — rien ne prouve que ce puisse être l'ancienne capitale des Lombards; tout se réunit, au contraire, pour indiquer qu'il faut plutôt le chercher dans la Gaule narbonnaise, longtemps soumise aux Romains, qui durent, y rencontrant un tel fruit, s'empresser de l'importer à Rome, où les Grecs, évidemment, se le procurèrent. Pline, après tout, ne nous a-t-il pas transmis ce texte : « Sed Persicorum..... palma Dura-« cinis..... succo abundent..... adhæret corpus, e lignoque avelli nequit : quum « in ceteris [Persicis] facile separetur;..... nationum habent cognomen Gal-« lica, et Asiatica. » (Livre XV, chap. XI, XXXIII et XXXIV.) Ce qui signifie : « Les meilleures Pêches, sont les Duracines,... à suc abondant,... à chair adhérente au noyau, duquel on ne saurait l'arracher, tandis que dans les autres Pêches on l'en sépare facilement;... elles ont été appelées, d'après leur pays, Asiatiques et Gauloises? » — Or, chacun le sait, le Midi de la France est la contrée privilégiée du Pavier, l'unique sol où ses produits atteignent une parfaite maturité, une saveur exquise. Il y vit abandonné à lui-même et s'y multiplie tellement, qu'on néglige d'en reconnaître, d'en fixer les variétés nouvelles, dont le nombre, il y a vingt ans, dépassait déjà la soixantaine. Tout se réunit donc pour permettre de supposer qu'il est vraiment, là — comme sans doute aussi le Brugnonier — dans son terrain, dans son climat natal. Et nous croyons n'avoir pas été seul à le penser. Fillassier, entre autres, devait partager cette opinion, quand après sa description, en 1791, des Pavies Alberge, Blanc, Jaune, Rouge, et de Pomponne, il ajoutait :

« La classe des Pavies ne se borne point, dans la nature, à ce peu de variétés, les provinces du Midi, où ces arbres viennent de leurs propres noyaux, en plein-vent, et presque sans culture, en offrent un assez grand nombre d'estimables, mais qui, faute d'avoir été suffisamment étudiées jusqu'ici, sont restées sans dénomination certaine. L'objet est cependant digne de l'attention des propriétaires méridionaux : en soumettant cette portion de leurs richesses à de sages observations, ils en détermineroient les nuances et la mesure; ils en perpétueroient plus sûrement la durée; ils en répandroient plus aisément la jouissance : et peut-être même parviendroient-ils à en améliorer les sources diverses. » (*Dictionnaire du jardinier français*, t. II, p. 353-354.)

Le directeur de l'Ecole d'Horticulture d'Ecully-lez-Lyon, M. C. F. Willermoz, me paraissait aussi très-près de mon sentiment, lorsqu'il faisait le 18 septembre 1868, devant le Congrès pomologique, siégeant alors à Bordeaux, la proposition suivante, que l'on adopta :

« Il y a, pour ainsi dire, autant de variétés de Pavies, qu'il existe d'arbres, puisqu'ils sont à peu près tous des arbres de semis. La plupart sont des fruits locaux qui ne peuvent être étudiés que dans les endroits où ils ont pris naissance. Cette étude ne saurait donc avoir lieu que dans le Midi de la France, et doit être faite par les Sociétés horticoles de cette région. Je demande, en conséquence, que ces Sociétés soient engagées à spécialement étudier les Pavies, à reconnaître les préférables, à les répandre, à les signaler; et le Congrès,

dans les séances qu'il tiendra par la suite, dans le Midi, examinera le travail ainsi préparé, puis décidera quelles variétés il sera le plus avantageux de cultiver. » (*Procès-Verbaux du Congrès*, année 1868, p. 26.)

Jadis — appliquant aux végétaux cette loi de nature, qui, dans le règne animal, donne aux mâles plus de force, plus de corpulence qu'aux femelles — jadis nos pomologues qualifièrent pêches *mâles*, les Pavies, et pêches *femelles*, les pêches proprement dites. Ils fondaient la supériorité des premières, sur leur volume, généralement plus considérable, sur la fermeté de leur chair et son adhérence extrême au noyau. Enfin ils déclarèrent, ayant horreur, probablement, de la promiscuité des sexes, que chaque pêche mâle n'avait qu'une femelle; et beaucoup, dans leurs recueils, s'ingéniaient pour signaler le plus possible de ces chastes couples..... Mais la Quintinye (t. I, p. 419) fit justice de pareil système, en le ridiculisant, ce qui chez nous était le meilleur moyen de le détruire :

« Nous avons des curieux — écrivait-il avant 1688 — qui prétendent qu'il y a autant de Pavies, que de Pêches, et disent, sur cela, que le Pavie est le mâle, et que la Pêche est la femelle. A la bonne-heure pour vision de mâle et de femelle, ou plûtôt pour ancien langage de jardiniers, je n'y veux rien trouver à redire, quoy que je n'aye jamais pû trouver de raison, ny apparence de raison, qui m'aye satisfait : mais à l'égard de la quantité de ces mâles, elle m'est inconnuë; ce n'est pas que je n'aye assez fait tout ce que j'ay pû pour en découvrir plus de huit; peut-être que la race s'en est conservée en Perse, d'où l'on prétend que toutes les Pêches sont sorties, sans avoir cependant avec elle la qualité mortelle qu'elles y ont, à ce qu'on nous fait accroire : ou si l'on en fait sortir les Pavies, il faut que ceux que nous n'avons pas ayent fait naufrage dans le grand trajet qu'ils avoient à faire : j'ay particulierement regret à ceux qui auroient été extrêmement hâtifs dans nos climats; nous serions bien heureux si nous en pouvions réparer la perte, supposé que nous l'ayons faite. »

Mayer, en Allemagne, qui voulut aussi, à l'exemple de la Quintinye, jeter sa pierre aux partisans de ce système, la lança en 1779, avec cette apostrophe où il se montre beaucoup plus concis, mais moins homme du monde, que le directeur des jardins de Louis XIV : « Les Pavies — s'exclame-t-il — ont été « regardés longtems comme mâles, et les Pêches comme leurs femelles : dis- « tinction inepte, ridicule, qui ne se trouve fondée sur aucune ombre de rai- « son. » (*Pomona franconica*, t. II, p. 80.) C'était parler en vrai Tudesque !... Notre Poiteau, qui dans sa *Pomologie française* crut devoir, en 1846, relever à son tour la plaisante imagination dont il s'agit, y mit, lui, plus de moelleux et tout autant de concision : « Cette manière de voir — objecta-t-il — persiste encore « parmi le vulgaire; et, vers les Pyrénées, on continue d'appeler *mâles*, les « Pêches Pavies, et *femelles*, les Pêches fondantes. » (T. I, n° 34, article PAVIE DE POMPONNE.) Rappelons — en terminant ce que nous avions à dire sur le mot Pavie — qu'aux XVI^e^ et XVII^e^ siècles on eut le tort, dans nombre de nos provinces, d'appeler *Persèque* et *Persique*, les pêches à peau velue, à chair ferme, à noyau très-adhérent. Les fruits du Perséguier, Passegrié, Pessigre, sont effectivement fort distincts des fruits du Pavier, puisque leur noyau n'est jamais, comme l'est celui de ce dernier, emprisonné dans la chair, de laquelle il se détache, au contraire, sans nulle difficulté. Se servir du nom Persèque pour désigner un Pavie, et réciproquement, était donc commettre la même erreur, la même confusion que celle qui, contre toute logique, régna si longtemps, dans la nomenclature du Cerisier, pour les termes *Griotte*, *Guigne* et *Guindoux*. (Voir ces mots; voir aussi les articles *Alberge*, *Brugnon*, *Mirlicoton*, *Persèque* et *Presse*.)

PÊCHE PAVIE ADMIRABLE. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHES : PAVIE ALBERGE,

— PAVIE ALBERGE D'ANGOUMOIS,

Synonymes de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

---

78. PÊCHE PAVIE ALBERGE JAUNE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. DURACINE (Pline, 80 ans après J. C., *Historia naturalis*, lib. XV, cap. XI, XXXIII et XXXIV; — Charles Estienne, *Seminarium et plantarium fructiferarum, præsertim arborum quæ post hortos conseri solent*, 1540, p. 63; — Daléchamp, *Historia plantarum generalis*, 1586, t. I, pp. 248-249 de la traduction française de Desmoulins, parue en 1653. — 2. RHODACENA (Daléchamp, *ibidem*, p. 249). — 3. PRESSE (Charles Estienne, *ibidem*, p. 64; — Daléchamp, *ibidem*). — 4. AUBERGE (Daléchamp, *ibidem*). — 5. COING (*Id. ibid.*). — 6. DURE (*Id. ibid.*; — et Mizauld, *le Jardin médicinal*, 1605, p. 164). — 7. PERSE (Daléchamp, *ibidem*). — 8. PRESSÉE (Mizauld, *ibidem*). — 9. GROS-PAVIE JAUNE ET ROUGE (Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 3e édition, 1659, p. 150). — 10. PAVIS JAUNE (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, pp. 133-134; — et Poiteau, *le Bon-Jardinier*, 1857, t. I, p. 325). — 11. MALE (*l'Agronome ou la Maison rustique mise en forme de dictionnaire*, 1770, t. III, p. 31). — 12. POIRE-COUPE (*Ibidem*). — 13. CONFITE FRANÇAISE (Knoop, *Fructologie*, 1re partie, 1771, p. 79; — et Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 219, n° 111). — 14. PAVIS ANGOUMOIS (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 15. PAVIE PERSAIS D'ANGOUMOIS (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 351). — 16. PAVIE ALBERGE D'ANGOUMOIS (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1804, t. XXII, p. 163). — 17. PAVIE DE TOULON (Bosc, *Dictionnaire d'agriculture*, 1805, t. IX, p. 490). — 18. PAVIE PERSÈQUE JAUNE (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1807, p. 142). — 19. PAVIE SAINTE-CATHERINE (Hervy, *Catalogue méthodique et classique des arbres fruitiers de la pépinière du Luxembourg*, p. 44, n° 35). — 20. HÄRTLING VON ANGOULEME (Langethal, *Deutsches Obstcabinet*, 1854-1860, t. III, fiie 2). — 21. PAVIE ALBERGE (Poiteau, *le Bon-Jardinier*, 1857, t. I, p. 325). — 22. PAVIE PERSÉE JAUNE (*Id. ibid.*). — 23. ALBERGE HÄRTLING (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 219, n° 110). — 24. PÊCHE D'ANGOUMOIS (*Id. ibid.*). — 25. PAVIE GELBE (*Id. ibid.*, n° 111). — 26. GELBE PERSEQUE (*Id. ibid.*). — 27. GELBER HÄRTLING (*Id. ibid.*). — 28. GRAND-MYRECOTON JAUNE (*Id. ibid.*, n° 110). — 29. GROSSER PAVIEN-APRIKOSEN (*Id. ibid.*, n° 111). — 30. PAVIE GRÜNE (*Id. ibid.*, n° 110). — 31. HÄRTLING'S APRIKOSEN (*Id. ibid.*). — 32. MÊLECOTON JAUNE (*Id. ibid.*). — 33. QUITTEN (*Id. ibid.*). — 34. PERSÈQUE JAUNE-ORANGE (de quelques pépiniéristes). = Les noms suivants : *Pêches* ALBERGE JAUNE — AUBERGE JAUNE — AVANT-PÊCHE JAUNE — FRENCH RARERIPE — GOLD FLESHED — GOLDEN MIGNONNE — GOLDEN RARERIPE — HARDY GALANDE — PÊCHE JAUNE — ne sont pas, quoiqu'on l'ait dit, synonymes de Pavie Alberge jaune, ils le sont uniquement de pêche *Rossanne* (voir ce nom).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, assez grêles, courts, étalés à la base, érigés au sommet, légèrement géniculés, très-exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge clair au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, grandes, arrondies ou linéaires, squammeuses et brunes. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, de grosseur moyenne, ovoïdes-aplatis, aux écailles noirâtres, duveteuses, bien soudées. — *Feuilles :* généralement assez grandes, épaisses, coriaces, vert clair en-dessus, vert-pré en dessous, lancéolées-élargies, très-longuement acuminées, à bords finement dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, rigide,

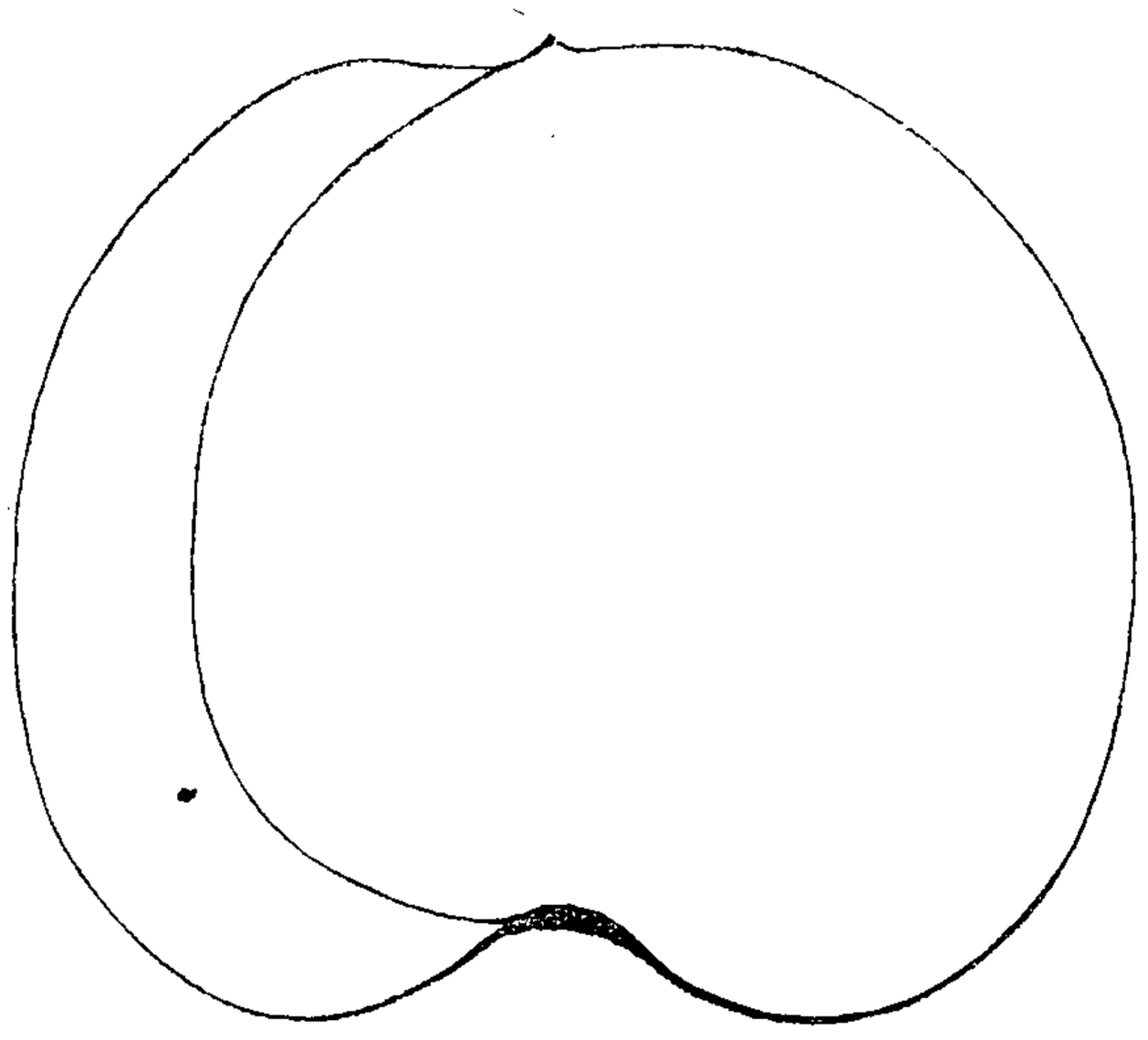
rosâtre en dessous, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* réniformes, placées sur le pétiole. — *Fleurs :* grandes, rose pâle.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Sa vigueur n'est pas très-grande, mais cependant il réussit sur toute espèce de sujets et fait de beaux arbres, n'importe sous quelle forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, aplatie aux pôles, inéquilatérale, souvent bossuée sur l'une des faces, à sillon assez développé. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* légèrement saillant au milieu d'une vaste mais faible dépression. — *Peau :* mince, duveteuse, quittant difficilement la chair, jaune d'or sur le côté de l'ombre, jaune grisâtre lavé de rouge vif sur celui de l'insolation, où elle est en outre marbrée et ponctuée de pourpre. — *Chair :* jaune foncé, ferme, croquante, rarement très-nuancée de rouge autour du noyau, et parfois même unicolore. — *Eau :* abondante, plus ou moins sucrée et parfumée. — *Noyau :* faisant corps avec la chair, de laquelle il ne saurait être détaché, peu rustiqué, gros, ovoïde, bombé près du sommet, ayant la pointe terminale presque nulle et l'arête dorsale modérément développée.

Pêche Pavie Alberge jaune.



MATURITÉ. — Courant d'octobre, dans la Touraine et l'Anjou.

QUALITÉ. — Troisième, quand il mûrit sous un climat froid ou tempéré, mais première ou deuxième sous un ciel plus chaud.

Historique. — Dans le précédent article, en traitant très-longuement des termes spécifiques *Pavie*, *Pavier*, j'ai dit à suffisance, puis démontré, je crois, que le pavie Alberge jaune était la pêche DURACINE, si bien décrite par Pline, et l'une de celles qu'au premier siècle de l'ère chrétienne on surnommait *Gallia*, vu leur provenance. Revenir sur ce sujet serait donc inutile, puisque trois pages seulement, et faciles à tourner, nous séparent de l'endroit où sont développés les arguments, les textes à l'aide desquels je cherche à prouver que la Gaule narbonnaise (Languedoc, Provence, Dauphiné) fut la patrie du fruit ici caractérisé, fruit devant être pris, en raison même de son excessive ancienneté, pour l'auteur commun du groupe nombreux des Pavies. Et, de fait, on le suit aisément, de Pline jusqu'à nous, sous les divers surnoms que lui ont appliqué, selon les dialectes, les usages et les contrées, les jardiniers ou les « curieux, » toujours

séduits par son beau coloris et sa grosseur souvent énorme, à ce point, dit l'abbé Nolin (*Essai sur l'agric.*, p. 182) : « Que dans le Comtat Venaissin il y en a eu qui « ont pesé jusqu'à 26 onces [812 grammes]. » Mais, répétons-le, en France, c'est seulement dans nos départements du Midi qu'il acquiert, avec toute sa bonté, un volume aussi considérable.

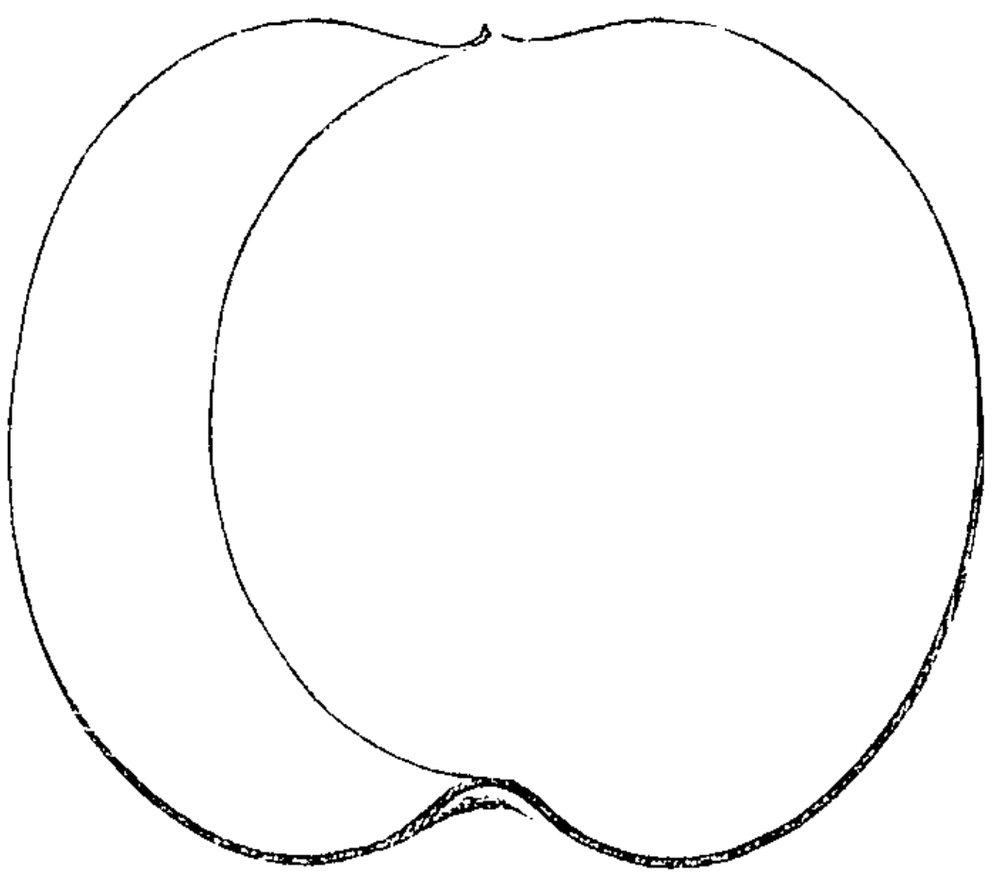
Observations. — Ce pavie Alberge jaune ne saurait être réuni au *pavie Jaune*, ou *Jaune royal*, décrit et figuré en 1865 par M. Paul de Mortillet (t. I, p. 204), et qui mûrit d'août en septembre, non plus qu'au pavie Jaune, peint et caractérisé par feu Poiteau (1846, *Pomologie française*), et fort distinct, par son noyau « obtus aux deux bouts, » de ce dernier, dont le noyau offre une pointe terminale d'un centimètre de longueur. — Le pavie Alberge, ou Persais d'Angoumois, de Duhamel (1768, t. II, p. 11), se rapporte bien, lui, à la présente variété, comme l'avait reconnu, du reste, dès 1791 le pomologue Fillassier (*Dictionnaire du jardinier français*, t. II, p. 351). — Enfin, affirmons encore qu'appeler *Persèque*, ce pavie ou tout autre de l'espèce, est commettre une méprise impardonnable, les Persèques étant de véritables pêches à noyau complétement libre.

PÊCHE PAVIS D'AMBRE LICÉ. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

---

79. PÊCHE PAVIE AMELIA.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, longs et grêles, érigés, légèrement géniculés, exfoliés à la base, vert herbacé à l'ombre, brun-roux au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, linéaires et roussâtres. — *Coussinets :* saillants, se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, plus ou moins écartés du bois, volumineux, allongés, pointus, aux écailles brunes et noires assez mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites ou moyennes, vert terne en dessus, vert glauque en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille, à bords largement crénelés et dentés. — *Pétiole :* très-long, grêle, étroitement cannelé, tomenteux, rouge-brun en dessous. — *Glandes :* de deux sortes, réniformes pour la plupart et quelques-unes globuleuses, attachées toutes sur le pétiole. — *Fleurs :* grandes, rose tendre.



FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Quoiqu'il puisse faire de passables plein-vent il vaut mieux, cependant, le destiner à l'espalier. Tous les sujets lui conviennent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, comprimée aux pôles, à sillon modérément marqué. — *Cavité caudale :* profonde, évasée. — *Point pistillaire :* placé dans une large dépression. — *Peau :* épaisse et des

plus duveteuses, s'enlevant très-difficilement, jaune pâle sur le côté de l'ombre, lavée de rose et striée de carmin foncé sur celui de l'insolation. — *Chair* : jaunâtre au centre, mais rosée sous la peau, ferme et néanmoins fondante, non sanguinolente autour du noyau. — *Eau* : suffisante, bien sucrée, agréablement acidulée et quelque peu parfumée. — *Noyau* : adhérent, gros, arrondi, très-bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale assez aplatie.

MATURITÉ. — Fin septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Variété américaine, le pavie Amelia est originaire, d'après Downing (1869, p. 598), d'Hermann, localité du Missouri, où l'obtenait de semis, vers 1850, le nommé George Husman. Sa première description eut lieu dans l'*Horticulturist of rural art and rural taste*. Downing le classe à tort parmi les Pêches; sa peau duveteuse et l'adhérence marquée de la chair au noyau lui donnent, en effet, rang assuré parmi les Pavies.

Observations. — Il existe, également de provenance américaine, une pêche de même nom, appelée aussi *Stroman's Carolina*, *Orangeburg*, etc., mais comme elle mûrit au milieu d'août, six semaines plus tôt que son homonyme, il devient très-facile de ne commettre aucune méprise à leur égard.

PÊCHE PAVIS ANGOUMOIS. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE ANNA BRUN. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE BELLE-CATHERINE. — Voir pêche *Catherine verte*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE PAVIE BIANCONE DI VERONA. — Voir pêche *de Vérone*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHES : PAVY BLANC,

— PAVIE BLANC ADMIRABLE,

— PAVIE BLANC GLOBULEUX,

Synonymes de *Pavie Blanc* (*Gros*-). Voir ce nom.

---

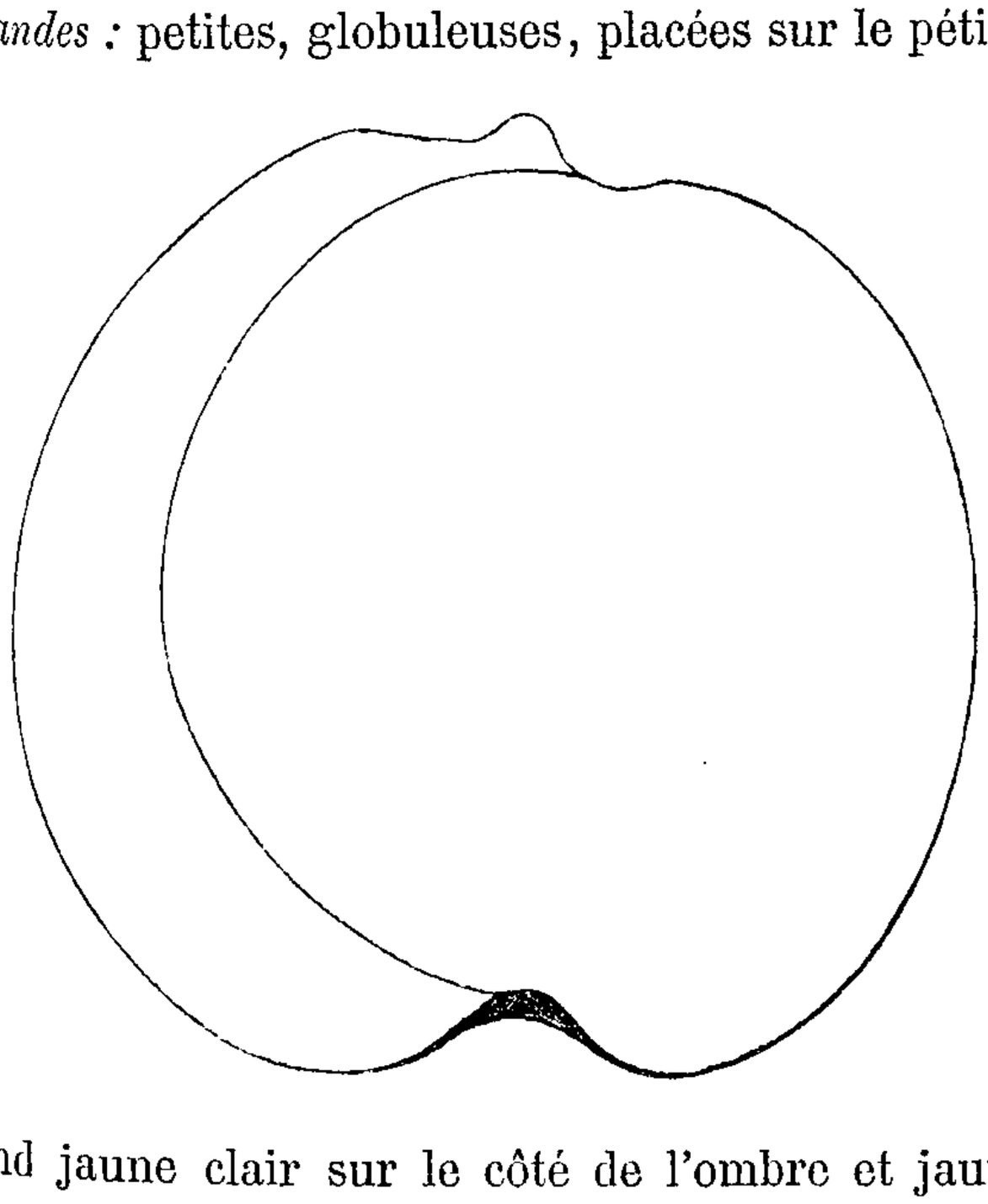
80. PÊCHE PAVIE BLANC (GROS-).

Synonymes. — *Péches :* 1. PAVIE PERSECQ BLANC (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, 1670, p. 130). — 2. PAVIS ROND DE MAGDELAINE (*Id. ibid.;* — et les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1736, pp. 5 et 6). — 3. PAVY BLANC (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 33). — 4. PAVIE MADELEINE (les Chartreux, de Paris, *ibid.;* — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 13). — 5. EARLY NEWINGTON (Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 194; — et Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 78, nº 117). — 6. NEWINGTON (*Iid. iibid.*). -- 7. NEWINGTON HATIVE (Société Économique de Berne, *ibid.;* — et Mayer, *Pomona Franconica*, 1776, t. II, p. 338). — 8. NEWINGTON DE SMITH (*Iid. iibid.*). — 9. SMITH'S EARLY NEWINGTON (Société Économique de Berne, *ibid.;* — et Thompson, *ibid.*). — 10. SMITH'S NEWINGTON (*Iid. iibid.*). — 11. NEWINGTON PRINTANIÈRE (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1802-1805, traduction de Pictet-Mallet, pp. 52 et 348). — 12. PAVIE MERLICOTON BLANC (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1808, p. 127). — 13. PÊCHE-POMME (Bosc, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. IX, p. 490). — 14. PAVIE-POMME (C. Bailly, *Manuel du jardinier*, 1827, 1re partie, p. 332). — 15. PERSIQUE A GROS FRUIT BLANC (George Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 277, nº 58). — 16. HÄRTLING'S MAGDALENE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 200, nº 32). — 17. PAVIE MIRLICOTON BLANC (*Id. ibid.*). — 18. WHITE GLOBE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1863, p. 25, nº 143). — 19. PAVIE BLANC GLOBULEUX (*Id. ibid.*, 1875, p. 27, nº 110).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, des plus longs et des plus gros, étalés à la base, érigés au sommet, légèrement arqués, très-exfoliés, vert olivâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies, blanchâtres. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, faiblement écartés du bois, des plus gros, ovoïdes, aux écailles brunes et bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes ou moyennes, lisses, vert clair en dessus, vert glauque en dessous, lancéolées-élargies, courtement acuminées, à bords irrégulièrement crénelés et dentés. — *Pétiole :* long et grêle, tomenteux, très-étroitement cannelé. — *Glandes :* petites, globuleuses, placées sur le pétiole ou sur le limbe de la feuille. — *Fleurs :* moyennes et d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il prospère sur tous les sujets et fait de beaux arbres sous toutes les formes.



Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* globuleuse, mamelonnée, fort irrégulière près du sommet, à sillon prononcé. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* très-faible et noirâtre, occupant le sommet du mamelon. — *Peau :* épaisse, duveteuse, s'enlevant avec une extrême difficulté, à fond jaune clair sur le côté de l'ombre et jaune foncé sur celui du soleil, où

parfois elle est lavée de rouge-pourpre. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, fine, ferme, mi-fondante, à peine teintée de rose auprès du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, peu sucrée, quoiqu'assez agréable. — *Noyau :* faisant corps avec la chair, gros, ovoïde et bombé, très-rustiqué, ayant la pointe terminale longue, piquante, et l'arête dorsale bien développée.

MATURITÉ. — Commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième ou troisième pour le couteau, mais première pour la compote.

Historique. — Dès 1768 les Suisses disaient du pavie Newington hâtif, ou Newington de Smith, des Anglais : « Il ressemble à la pêche qu'on appelle, en « France, la PAVIE BLANCHE, à moins que ce soit peut-être la même espèce. » (Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers, traduit de l'allemand,* t. I, p. 194.) Et c'était elle, effectivement, et qui déjà ne comptait plus parmi les nouveautés, puisque Merlet, en 1667, l'avait ainsi présentée, chez nous, à tous les « curieux, » à tous les jardiniers : « Le *Pavi Blanc*, le masle de la pesche « Magdeleine, est d'un goust relevé, et comme il vient des premiers, meurit fort « aisément. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, p. 37.) Puis Merlet, en 1675, ajoutait dans sa seconde édition : « Il est admirable en confiture (p. 33); » ce que, depuis, on a bien souvent répété. Vers la fin du XVIIe siècle, cette variété reçut aussi, de nos horticulteurs, le surnom pavie Rond de Madeleine, pour la ressemblance qu'ils remarquèrent entre ses fleurs, ses feuilles et son fruit, et les fleurs, les feuilles et le fruit de la Madeleine blanche; ressemblance réellement assez grande, mais sur laquelle il deviendrait inutile de s'appuyer pour déclarer identiques deux variétés, dont l'une, la Madeleine, dépourvue de glandes et mûrissant au milieu d'août, est à noyau libre, alors que l'autre, le Gros-Pavie Blanc, se mange en septembre, est glanduleuse et possède un noyau des plus adhérents. Je n'ai rien trouvé qui pût me renseigner, quant au lieu de naissance de ce pavie, dont le principal mérite, dans les climats tempérés, consiste à faire, entre les mains des cuisinières, de savoureuses compotes, ou bien encore, coupé par morceaux et confit au sel et au vinaigre, un très-agréable condiment.

Observations. — Il existe un *pavie Blanc admirable*, à fleurs moyennes, à glandes globuleuses, à maturité précoce (premiers jours d'août), et que M. de Mortillet décrit sommairement (*les Meilleurs fruits,* 1865, t. I, p. 212). Nous en parlons ici uniquement pour affirmer qu'il ne saurait être réuni au Gros-Pavie Blanc.

---

81. PÊCHE PAVIE DE BORDEAUX.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, gros et longs, étalés et arqués, légèrement flexueux, très-exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge vif au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* saillants et développés latéralement en arête. — *Yeux :* souvent accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, gros ou très-gros, ovoïdes-obtus, duveteux, aux écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, épaisses et coriaces, vert sombre en dessus, vert jaunâtre en dessous, lancéolées-élargies, acuminées en vrille, gaufrées au centre, régulièrement dentées en scie. — *Pétiole :*

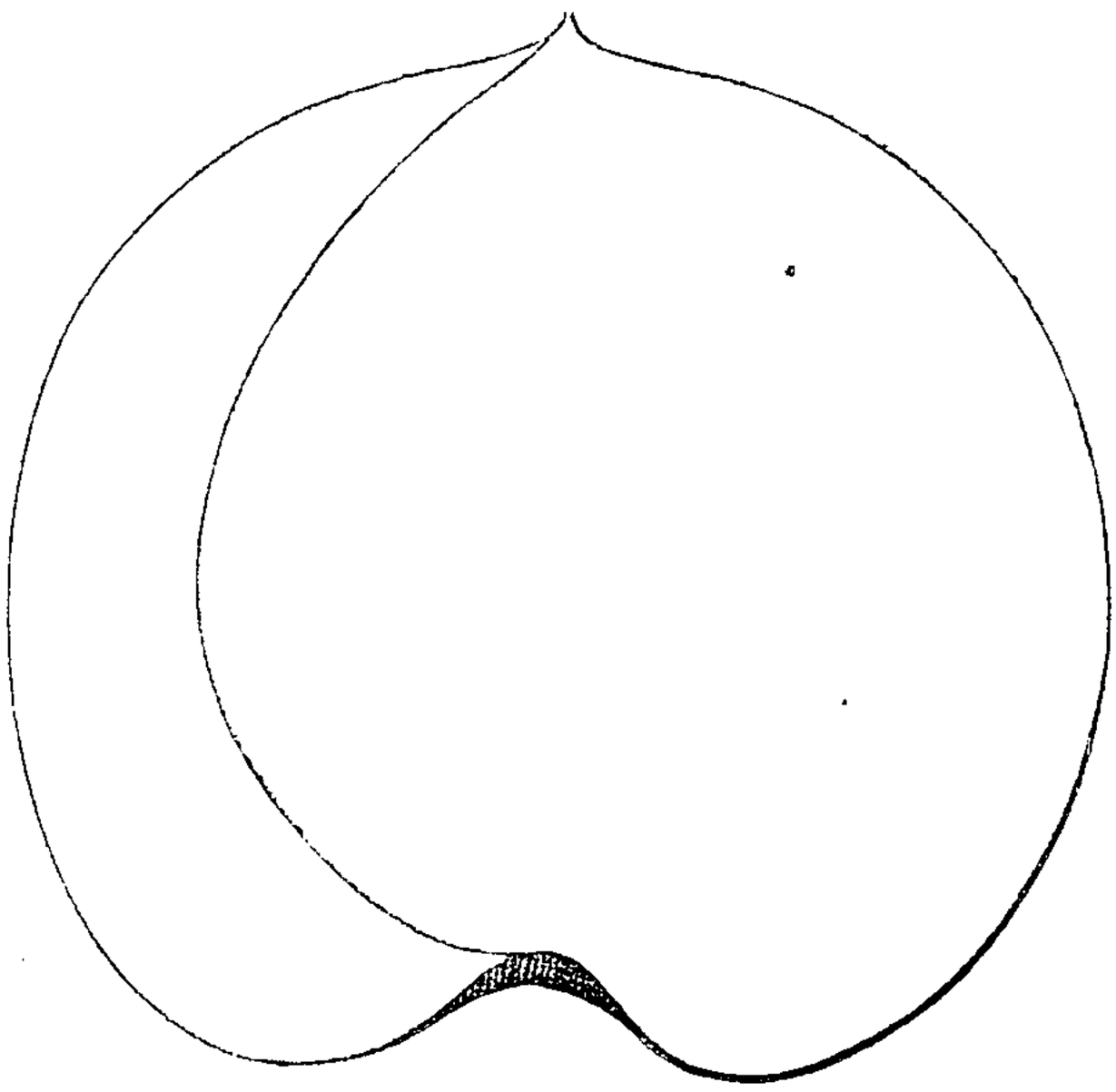
gros et court, jaune lavé de carmin, à large cannelure. — *Glandes :* grosses, réniformes, placées sur le pétiole ou sur le limbe des feuilles. — *Fleurs :* grandes et rose tendre.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa vigueur et sa belle ramification permettent de le greffer sur tous sujets et de lui donner la forme qu'on désire.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse, très-régulière, mamelonnée, à sillon large et peu profond. — *Cavité caudale :* très-développée. — *Point pistillaire :* placé de côté sur le sommet du mamelon. — *Peau :* épaisse, fortement attachée à la chair, des plus duveteuses, jaune d'or sur le côté de l'ombre, lavée et fouettée de carmin brunâtre à l'insolation. — *Chair :* jaune intense, croquante, très-ferme, rougeâtre auprès du noyau. — *Eau :* suffisante, sucrée, agréablement acidulée. — *Noyau :* complétement lié à la chair, assez gros, ovoïde-arrondi, bombé, non mucroné, ayant l'arête dorsale très-aplatie.

Pêche Pavie de Bordeaux.



MATURITÉ. — Elle a lieu chez nous, à Angers, fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est un gain assez récent, et d'origine américaine, signalé en 1869 par Charles Downing (p. 602). Le pied-type, provenu d'un noyau rapporté de Bordeaux (France), fut obtenu à New-Bordeaux, district d'Abbeville, dans la Caroline du Sud. Les produits de cette variété conviennent beaucoup pour l'approvisionnement des marchés, en raison de leur volume et de la fermeté de leur chair.

PÊCHES : PAVIE CAMÉE, — PAVIE CAMU, ——— } Synonymes de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE CATHERINE. — Voir pêche *Catherine verte*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE PAVIS CERISE. — Synonyme de *Nectarine-Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE DE CHANG-HAÏ (**Synonymes :** 1. *Péche* DE CHANG-HAÏ, Carrière, *Jardin fruitier du Muséum*, 1872-1875, t. VII. — 2. PAVIE LINDLEY, idem, *Description et classification des variétés de péchers*, p. 42. — 3. PÊCHE SHANGAE, Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1869, p. 632). — Dans notre école, le sujet ainsi étiqueté n'était autre que le pêcher de Syrie, plus loin décrit à son rang alphabétique. Il nous devient donc impossible, maintenant, de caractériser le pavier Chang-Haï, variété rencontrée dans la ville même de ce nom, sur les bords du Han-Kiang (Chine), par Robert Fortune, botaniste écossais, et par lui rapportée à Londres en 1844. Elle est encore peu connue de nos horticulteurs, quoiqu'on la dise fort méritante et de maturité assez tardive : mi-septembre. Ses fleurs, d'un beau rose, sont très-grandes, et ses glandes, de deux sortes : la plupart, réniformes, quelques-unes, globuleuses.

PÊCHE PAVIE CITRON (**Synonymes :** 1. PAVIE LEMON, Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 496, n° 67. — 2. PAVIE PINE-APPLE, *id. ibid.* — 3. PÊCHE COTTON-APPLE, Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 215, n° 97. — 4. PÊCHE ENGLISCHER LACK, *id. ibid.* — 5. PAVIE KENNEDY'S CAROLINA, *id. ibid.* — 6. PAVIE KENNEDY'S LEMON, *id. ibid.*, p. 216, n° 98. — 7. PAVIE LARGE YELLOW PINE-APPLE, *id. ibid.*, n° 97. — 8. PAVIE MALACOTON, *id. ibid.* — 9. PAVIE MELCATON D'ANVERS, *id. ibid.* — 10. PÊCHE QUITTEN, *id. ibid.*). — Les Américains sont les obtenteurs de ce pavie, et le disent excellent. Il mûrit milieu ou fin de septembre, est gros, faiblement mamelonné, d'un jaune d'or sur le côté de l'ombre et d'un pourpre intense sur celui de l'insolation. Dans le sol angevin il est tellement mauvais, que nous avons cessé de le multiplier. Cette variété possède de grandes fleurs et des glandes réniformes. Elle est, d'après Charles Downing (1849, p. 496), originaire de la Caroline du Sud, d'où la rapporta, avant les guerres de la Révolution, un M. Kennedy, qui habitait New-York.

Observations. — Il existait en France, dès 1670, un pavie Citron, qu'à cette date mentionna le moine Claude Saint-Étienne (p. 132), mais sans aucun détail descriptif ; il devient donc impossible de le retrouver. Son nom, du reste, a depuis lors complétement disparu des Pomologies et des Catalogues ; aussi ne saurait-on supposer qu'entre le Lemon Clingstone des États-Unis et ce pavie Citron il puisse subsister autre chose qu'un rapport homonymique.

PÊCHE PAVIE CORNU. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom ; voir aussi *Pavie de Pomponne*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE PAVIE DEMMING. — En 1860 le pépiniériste P. J. Berckmans nous l'envoyait d'Augusta, ville de l'État de Géorgie (Amérique du Nord). Il s'est montré chez nous si dépourvu de tout mérite, quoiqu'en son pays natal on le dise fort bon, que nous avons fini par le retirer du commerce. De belle grosseur, et sans mamelon, il séduit l'œil par la richesse de son coloris jaune-orange, ponctué de carmin et lavé de pourpre très-vif. Sa maturité a lieu de septembre en octobre. L'arbre, assez rustique, a de grandes fleurs rose pâle et des glandes réniformes.

PÊCHE PAVIE DUFF JAUNE. — De même provenance que le pavie Demming, il est, comme lui, sans aucune qualité dans nos terrains, ce qui nous a forcé d'en abandonner aussi la culture. Son arbre, vigoureux et fertile, se couvre de fleurs

moyennes, du plus joli rose, et de feuilles dont le pétiole porte de petites glandes globuleuses. Le fruit, volumineux et mamelonné, mûrit vers la fin d'août et sa peau, d'un blanc verdâtre, se colore largement de carmin terne au soleil.

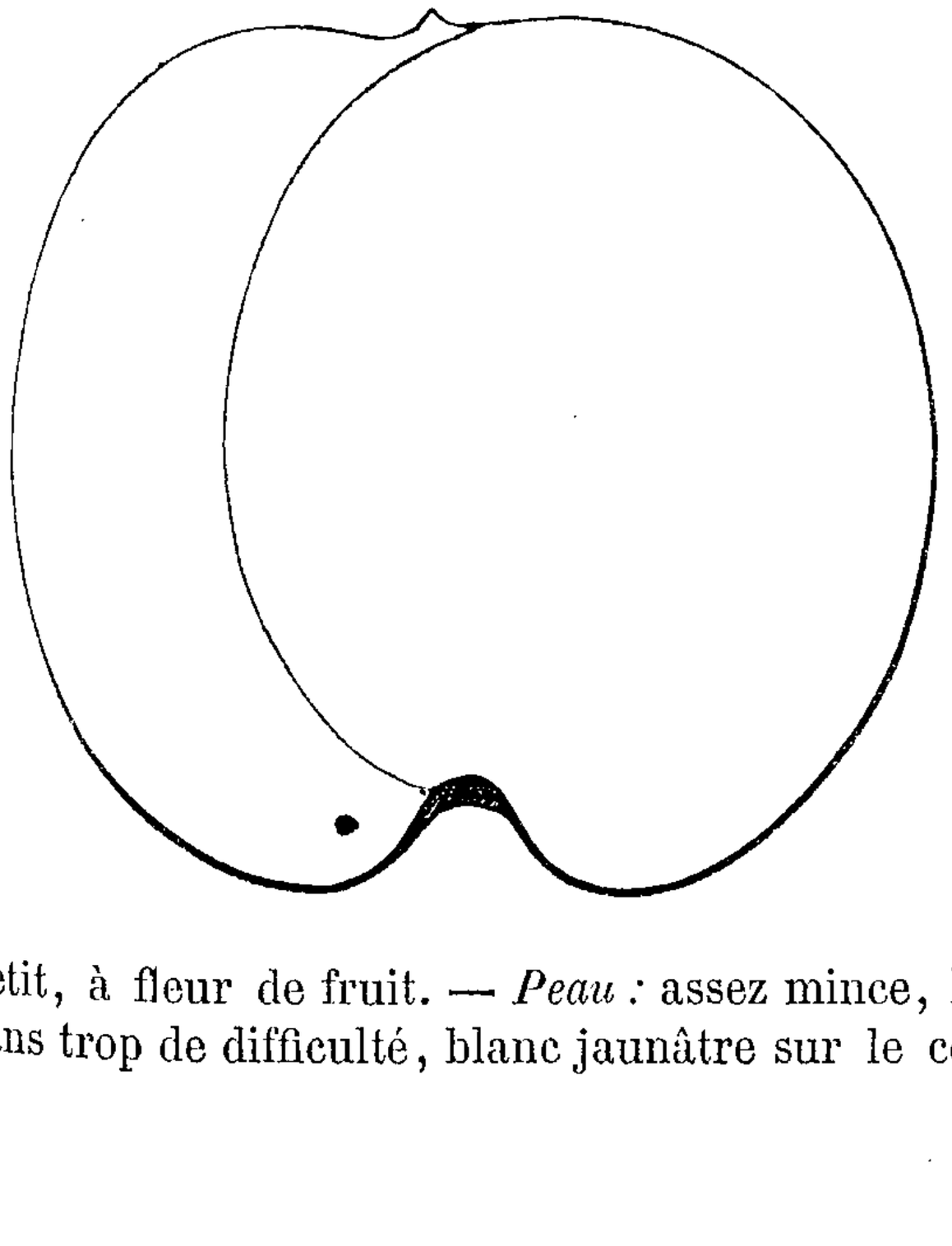
PÊCHE PAVIE FLEWELLEN. — Ce pavie, comme les précédents, sort des pépinières américaines de P. J. Berckmans, et n'a pas mieux profité, dans notre établissement, que ne l'ont fait ses congénères. Il a donc fallu le retrancher, à son tour, du nombre des variétés multipliées. C'est un fruit de grosseur au-dessus de la moyenne, à mamelon très-prononcé, à peau fond jaune sale presque entièrement lavé de rouge pâle fouetté de rouge vif et maculé de gris foncé. Il mûrit vers le milieu d'août. L'arbre a de grandes fleurs roses et des feuilles sur le pétiole desquelles apparaissent de grosses glandes réniformes.

---

82. PÊCHE PAVIE GAIN DE MONTREUIL.

Synonymes. — *Pêche* LEPÈRE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 26, n° 77).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés au sommet, presque étalés à la base, gros et courts, à peine géniculés, d'un vert jaunâtre à l'ombre, d'un rouge violâtre au soleil. — *Lenticelles :* des plus clair-semées, petites, arrondies, grisâtres. — *Coussinets :* très-ressortis. — *Yeux :* assez volumineux, ovoïdes, faiblement écartés du bois, aux écailles duveteuses, brunes et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert brunâtre en dessus, vert jaunâtre en dessous, ovales-elliptiques, courtement acuminées, souvent canaliculées, à bords légèrement crénelés. — *Pétiole :* court et très-nourri, rougeâtre en dessous et peu cannelé. — *Glandes :* de deux sortes, les unes réniformes, les autres arrondies. — *Fleurs :* petites, d'un beau rose.



FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — L'espalier, en raison de la végétation modérée de cet arbre, est la forme qui lui convient le mieux ; il réussit toutefois assez bien en plein-vent ; on le greffe sur toute espèce de sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins cylindrique, régulière, peu mamelonnée, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* très-vaste et très-profonde. — *Point pistillaire :* petit, à fleur de fruit. — *Peau :* assez mince, légèrement duveteuse, s'enlevant sans trop de difficulté, blanc jaunâtre sur le côté de l'ombre, ponctuée et lavée

de carmin foncé sur celui de l'insolation. — *Chair :* jaune blanchâtre, fondante, rouge auprès du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, bien sucrée, vineuse et agréablement acidulée. — *Noyau :* adhérent, de moyenne force, ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale faiblement tranchante.

MATURITÉ. — Milieu d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Gagné chez un simple particulier, sur le territoire de Montreuil-aux-Pêches, près Paris, ainsi que l'indique son nom, ce beau pavie fut vite connu, grâce à la célébrité de l'arboriculteur qui en acheta la propriété, M. Alexis Lepère, regardé à juste titre comme le plus habile praticien de Montreuil. Il le mit au commerce en 1846 et le décrivit l'année suivante dans les *Annales de Flore et de Pomone* (p. 15). Le pied-type avait donné ses premiers fruits en 1843 ou 1844. M. Hippolyte Langlois n'a rien dit de ce fruit, en 1875, dans son ouvrage intitulé *le Livre de Montreuil-aux-Pêches.*

Observations. — M. de Mortillet (1865, p. 214) s'est demandé si le pavie Gain de Montreuil caractérisé par M. Carrière dans le *Jardin fruitier du Muséum* (t. VII), et dit à glandes réniformes, se rapportait bien à la variété de ce nom propagée par M. Lepère, qui lui donnait des glandes arrondies?... Oui, répondons-nous; et le désaccord signalé vient uniquement de ce fait, que deux sortes de glandes existent sur les feuilles dudit pavier : les unes globuleuses, les autres réniformes.

PÊCHE PAVIE GELBE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune.* Voir ce nom.

---

83. PÊCHE PAVIE GEORGIA.

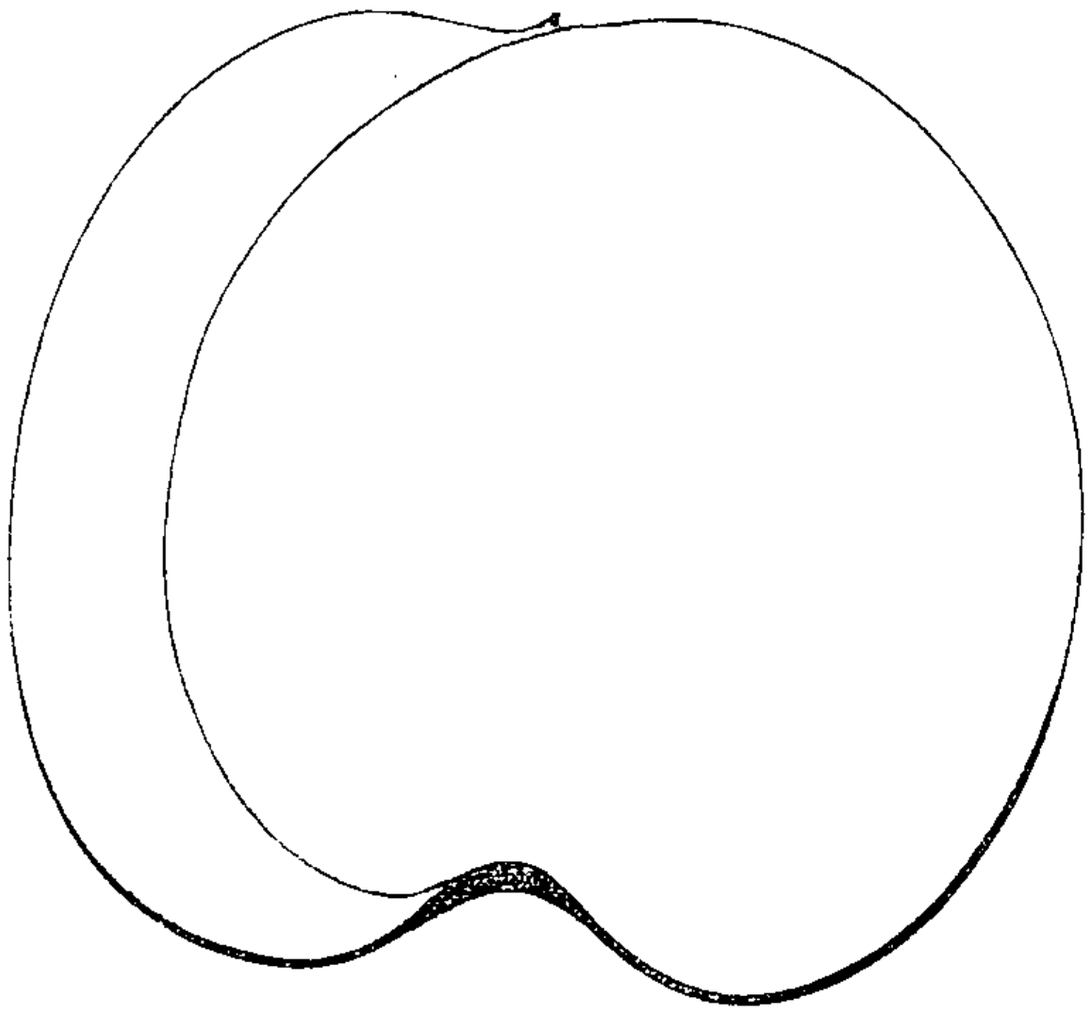
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, très-gros et très-longs, légèrement géniculés, exfoliés à la base, vert jaunâtre lavé de rouge sur le côté de l'ombre, rouge terne maculé de taches brunes ou grises à l'insolation. — *Lenticelles :* abondantes, grandes, arrondies, grises et squammeuses. — *Coussinets :* des plus saillants et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, volumineux, écartés du bois, coniques-pointus, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, vert gai en dessus, vert mat en dessous, planes, ovales-allongées, très-longuement acuminées en vrille, profondément dentées et surdentées. — *Pétiole :* court et très-fort, tomenteux, carminé, à cannelure large et prononcée. — *Glandes :* faisant complétement défaut. — *Fleurs :* grandes et d'un rose tendre.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Greffé sur franc, amandier ou prunier, il végète admirablement et devient très-beau sous toutes les formes ; toutefois l'espalier lui convient mieux quand on veut obtenir des fruits richement colorés ; ce qui n'aurait pas lieu sur un plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, non mamelonnée, aplatie à la base, à sillon étroit et profond. — *Cavité caudale :* fort évasée. — *Point pistillaire :* des plus petits, occupant le centre d'une faible dépression. — *Peau :* épaisse, s'enlevant avec une grande difficulté, légèrement cotonneuse, jaune clair sur la face placée à l'ombre et lavée de carmin sur celle qui frappe le soleil. — *Chair :* blanchâtre, ferme, à peine teintée de rose près du noyau. — *Eau :* suffisante, sucrée, presque douce. — *Noyau :* très-adhérent, assez gros, ovoïde, bombé, bien mucroné, ayant l'arête dorsale peu prononcée.

Pêche Pavie Georgia.



MATURITÉ. — Fin d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Originaire de l'État de Géorgie (Amérique du Nord), comme l'indique son nom, ce pavie nous fut, en 1860, envoyé par M. P. J. Berckmans, pépiniériste habitant Augusta, ville de cette même contrée.

Observations. — C'est erronément que le célèbre arboriculteur anglais John Scott, range en 1872, dans son *Orchardist* (p. 230), le pavie Georgia parmi les synonymes de la *pêche* Exquisite, également provenue de Géorgie. Non-seulement pêche et pavie ne sauraient être réunis, mais encore ce pêcher est à glandes globuleuses et à petites fleurs, quand, précisément, notre pavier, lui, ne porte aucune espèce de glandes et possède de grandes fleurs.

PÊCHE PAVIE GRAND-MÈLECOTON. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE GRAND-MIRECOTON JAUNE. — Synonyme de *Pavie Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE GROS-JAUNE ET ROUGE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE GROS-MÈLECOTON. — Voir *Pavie Mèlecoton* (*Gros-*).

PÊCHE PAVIE GROS-PERSÈQUE ROUGE. — Voir *Pavie Persèque*, ou *Persique, rouge* (*Gros-*).

PÊCHE PAVIE GRÜNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

---

84. PÊCHE PAVIE HEATH.

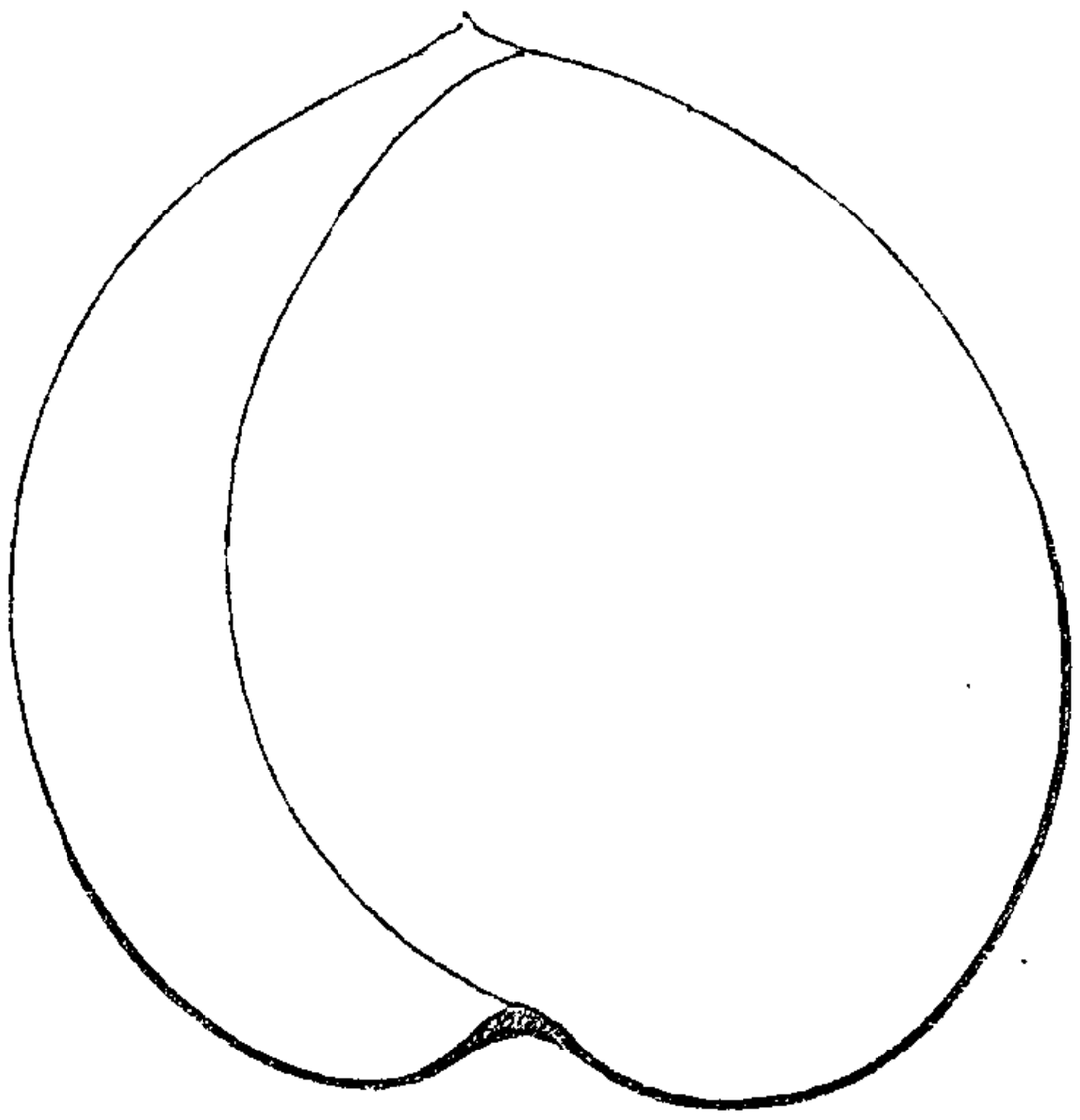
Synonymes. — *Pêches :* 1. FINE HEATH (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 83, n° 189 ; — A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 494, n° 64). — 2. HEATH CLINGSTONE (A. J. Downing, *ibidem*). — 3. RED HEATH (*Id. ibid.*). — 4. WHITE ENGLISH (Ch. Downing, *ibidem*, 1869, p. 616).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et légèrement arqués, gros, longs, non géniculés, exfoliés à la base, vert clair à l'ombre, marron lavé de rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies, blanchâtres. — *Coussinets :* faiblement ressortis. — *Yeux :* flanqués parfois de boutons à fleur et collés sur le bois, volumineux, coniques raccourcis, ayant les écailles noirâtres et assez bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, vert brillant en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, gaufrées au centre, ondulées sur les bords, qui sont plutôt crénelés que dentés. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, légèrement tomenteux, étroitement cannelé. — *Glandes :* moyennes et réniformes. — *Fleurs :* petites et roses.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il faut, afin d'en augmenter la vigueur, le greffer de préférence sur amandier et le mettre en espalier ; le franc et le prunier lui conviennent aussi ; mais il fait généralement, sur ces sujets, de médiocres plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins raccourcie, souvent inéquilatérale, mamelonnée, à sillon prononcé régnant sur les deux faces. — *Cavité caudale :* peu développée. — *Point pistillaire :* très-petit et saillant. — *Peau :* épaisse, très-duveteuse, soudée à la chair, d'un blanc jaunâtre faiblement nuancé de rose à l'insolation. — *Chair :* blanc jaunâtre ou verdâtre, ferme, croquante et très-fine. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, quelque peu parfumée. — *Noyau :* excessivement adhérent, gros, ovoïde-allongé, ayant les joues presque plates et l'arête dorsale modérément saillante.



MATURITÉ. — Commencement et courant d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Coxe, pomologue américain, fut le premier descripteur de ce fruit, très-bon en son pays natal, le Maryland (Amérique du Nord), mais de médiocre qualité chez nous, sauf dans nos départements méridionaux. Selon Coxe (*View of the cultivation of fruit trees*, 1817, p. 228), M. Daniel Heath l'obtint, vers 1800, d'un noyau qu'il avait rapporté d'une ville sise sur les bords de la Méditerranée, et dont il n'indique pas le nom.

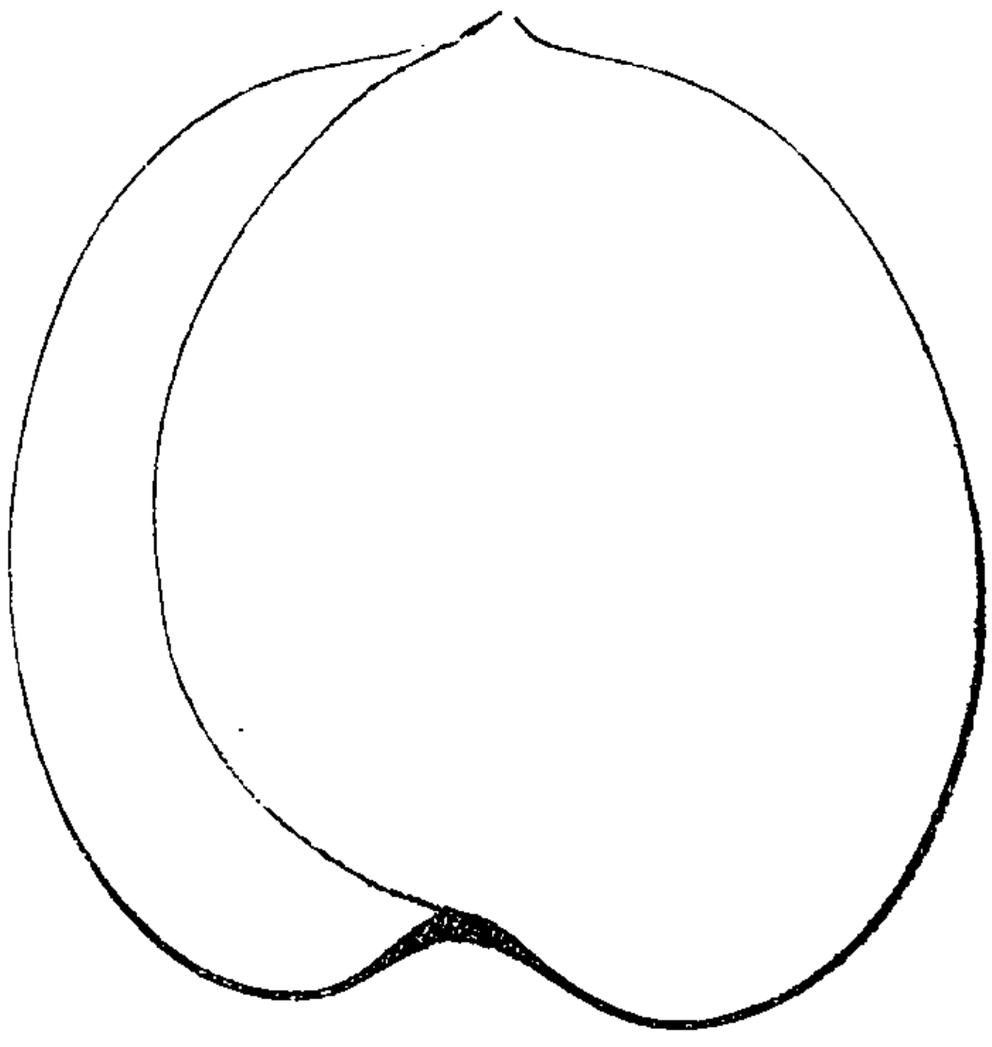
85. PÊCHE PAVIE HENRIETTA.

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, longs et grêles, droits, vert lavé de rouge à l'ombre, rouge sombre taché de noir à l'insolation. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies. — *Coussinets :* bien sortis et prolongés en arête. — *Yeux :* écartés du bois, souvent accompagnés de boutons à fleur, de grosseur moyenne ou petits, coniques-pointus, aux écailles légèrement cotonneuses et disjointes. — *Feuilles :* rarement abondantes, petites ou moyennes, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, planes, bordées de larges dents que surmonte un cil noirâtre. — *Pétiole :* long et grêle, tomenteux, rouge violacé, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* petites et réniformes, collées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, roses.

FERTILITÉ. — Très-grande.

CULTURE. — Sur franc, amandier ou prunier, il fait des arbres d'une vigueur assez soutenue, mais il exige l'espalier et l'exposition au midi, autrement ses produits n'arriveraient pas à maturité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, régulière, mamelonnée, à sillon peu prononcé. — *Cavité caudale :* très-évasée et assez profonde. — *Point pistillaire :* petit. — *Peau :* épaisse, fortement duveteuse, se détachant avec une extrême difficulté, unicolore : blanchâtre teintée de jaune. — *Chair :* blanc sale, ferme et croquante. — *Eau :* suffisante, bien sucrée, ayant un arrière-goût légèrement astringent. — *Noyau :* des plus adhérents, moyen, ovoïde, peu bombé, non mucroné, à l'arête dorsale assez développée.



MATURITÉ. — Commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Le pavie Henrietta nous fut envoyé d'Amérique en 1860, comme gain récent, par le pépiniériste Berckmans, d'Augusta (Géorgie), ville aux environs de laquelle il est fort répandu, et même où il mûrit beaucoup plus tôt qu'ici, puisqu'on l'y mange dès la fin d'août. Cette variété doit être assez rare encore en son pays natal, car les pomologues américains, les principaux, du moins, ne la mentionnent pas.

PÊCHE PAVIE HERO OF TIPPECANOE. — Synonyme de *Pavie Tippécanoé*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE JAUNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE JAUNE DE CAZÈRES. — Synonyme de *Pavie du Puy*. Voir ce nom ; voir aussi *Pavie Jaune*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE PAVIE JAUNE HATIF. — Synonyme de *Pavie Mirlicoton*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE JAUNE ROYAL. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : PAVIE KENNEDY'S CAROLINA,

— PAVIE KENNEDY'S LEMON,

— PAVIE LARGE YELLOW PINE APPLE,

— PAVIE LEMON,

Synonymes de *Pavie Citron*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE LINDLEY. — Synonyme de *Pavie de Chang-Haï*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MADELEINE. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MALACOTON. — Synonyme de *Pavie Citron*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MELCATON. — Synonyme de *Pavie Mirlicoton*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MELCATON D'ANVERS. — Synonyme de *Pavie Citron*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MÈLECOTON (GROS-). — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MÈLECOTON JAUNE. — Synonyme de *Pavie Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MÈLECOTON ROUGE. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MERLICOTON BLANC. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MIRECOTTON. — Synonyme de *Pavie Mirlicoton*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE MIRLICOTON (**Synonymes :** 1. PAVIE MIRECOTTON, le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 31. — 2. PÊCHE MELLICOTON, Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instruction pour les arbres fruitiers*, 1659, p. 151. — 3. PAVIS MORIN, dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, p. 136. — 4. PAVIS JAUNE HATIF, *id. ibid.*, p. 133. — 5. PÊCHE PUTAIN FARDÉE, de Lacour, *les Agréments de la campagne*, 1752, t. II, pp. 82-83. — 6. PÊCHE MELECATHON, Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, t. II, p. 350, nº 47. — 7. PÊCHE MELCATON, *id. ibid.* — 8. PAVIE MELCATON, *id. ibid.*). — L'arbre de cette variété n'a jamais figuré dans nos jardins, non plus que chez les pépiniéristes de la France septentrionale, où ses produits, quoique volumineux et beaux, n'arrivent jamais à maturité. Et ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on renonce généralement à cultiver le pavie Mirlicoton, puisqu'en 1690 Merlet (p. 29) en signalait déjà l'abandon. Les Hollandais, eux aussi, doivent l'avoir à peu près proscrit; Lacour, un de leur pomologues, disait effectivement, en 1752 : « On appelle ce Mirlicoton, pêche *Putain fardée*, parce « qu'elle est belle et agréablement colorée, reste dure comme une pomme, n'a « point de goût, et cependant fait un beau coup d'œil lorsqu'on la voit pendre « encore à l'arbre, dans le mois de septembre, où elle commence à se pourrir « avant que de mûrir. » (T. II, pp. 82-83.). Le *Catalogue du verger* de le Lectier, d'Orléans, paru le 20 décembre 1628, nous apprend (p. 31) qu'alors il existait trois pavies Mirlicoton, un Blanc, un Jaune, puis un autre, appelé de Jarnac, de son lieu d'origine, probablement. Quant au Jaune coloré de carmin, celui dont il s'agit ici, il porta d'abord le nom de pavie Morin; le moine Claude Saint-Etienne l'affirmait en 1670 : « *Pavis Morin*, déclarait-il, c'est Mirlicoton. » (P. 136.) Doit-on voir dans le Morin qui vécut en ces temps-là, l'obtenteur de cet ancien fruit?.... Nous l'ignorons, mais la chose ne serait pas impossible, ou simplement qu'on le lui eût dédié, ce Morin ayant laissé la réputation d'un arboriculteur très-éclairé, ayant même publié divers ouvrages, notamment une *Instruction facile pour connoistre toutes sortes d'Orangers et Citronniers*, ainsi qu'un *Traité de la taille des arbres fruitiers* (1674). — Pour tous autres détails sur l'historique du terme Mirlicoton, nous renvoyons à notre article PÊCHES MIRLICOTON, et aux mots BRUGNON et PAVIE.

Observations. — Par erreur typographique, il a été imprimé, page 102 du présent volume, que « *Pêche Commune*, avait pour synonymes, pêche *de Corbeil* et pêche *Mirecotton*. » La pêche Commune est uniquement la pêche de Corbeil, ainsi que nous le démontrons dans notre histoire générale du genre pêcher. Et personne, assurément, ne voudrait nous accuser de la croire sortie du Pavie, fruit dont la chair adhère si fortement au noyau, qu'on ne saurait l'en détacher : caractère que toutes les cultures imaginables ne pourront jamais modifier.

PÊCHE PAVIE MIRLICOTON BLANC. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHES : PAVIE MONSTROUS,

— PAVIE MONSTROUS OF POMPONNE,

— PAVIE MONSTRUEUX,

— PAVIE MONSTRUEUX DE POMPONNE,

} Synonymes de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIS MORIN. — Synonyme de *Pavie Mirlicoton*. Voir ce nom.

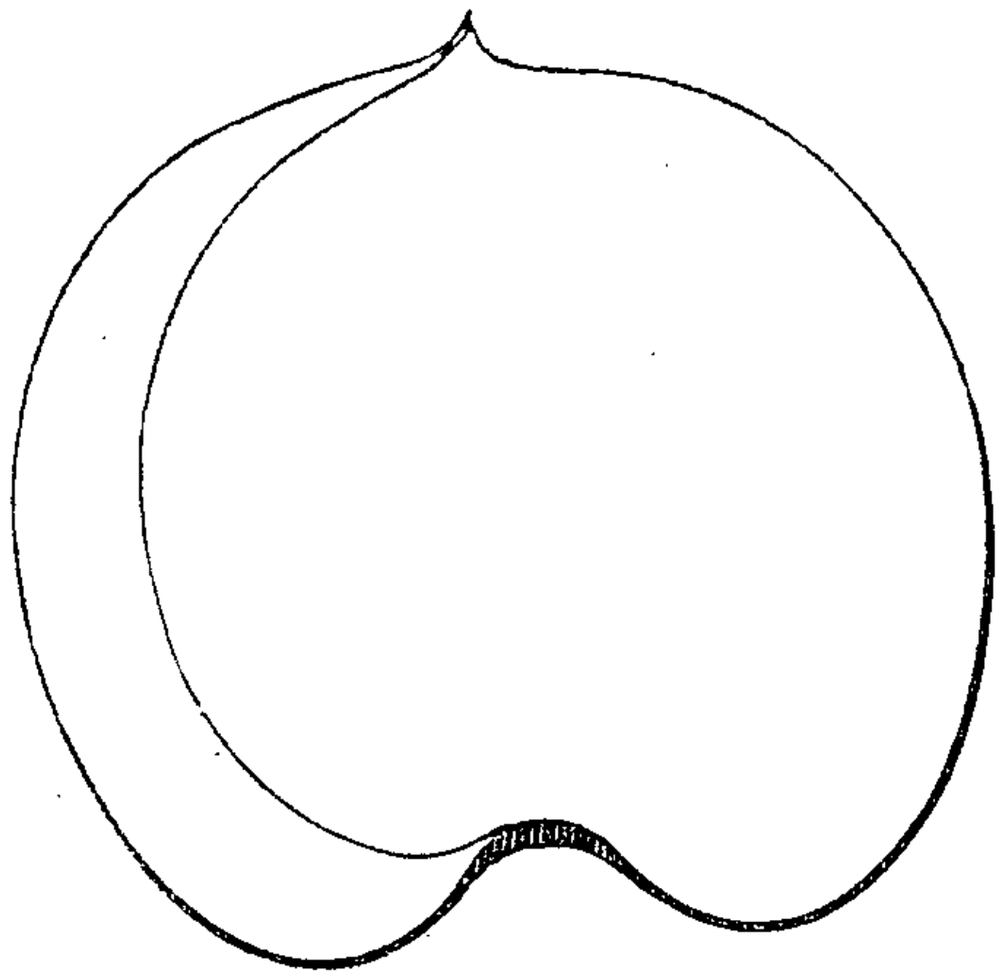
86. PÊCHE PAVIE MUY-SWANTZEL.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, non géniculés, exfoliés, surtout à la base, jaune verdâtre à l'ombre et rouge sanguin au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, blanches, arrondies. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* sensiblement écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, aux écailles duveteuses, brunes, bordées de noir et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur variable, vert brillant en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille, fortement crénelées et dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, très-rigide, largement cannelé, sanguin en dessous. — *Glandes :* réniformes, assez volumineuses, placées sur le pétiole ou sur le limbe inférieur de la feuille. — *Fleurs :* grandes et roses.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il croît également bien sur franc, amandier ou prunier, et fait sous toutes formes d'assez jolis arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, comprimée à la base, légèrement mamelonnée, à sillon bien marqué, régnant sur les deux côtés. — *Cavité caudale :* très-vaste et très-profonde. — *Point pistillaire :* petit, plus ou moins saillant. — *Peau :* mince, fortement attachée à la chair, duveteuse, d'un blanc verdâtre lavé, strié et ponctué de rose à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, fondante, quoique compacte, rarement teintée de rouge près du noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, agréablement acidulée et parfumée. — *Noyau :* des plus adhérents, moyen, ovoïde, peu bombé, ayant l'arête dorsale fort émoussée et faiblement ressortie.



MATURITÉ. — Fin juillet.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pépiniériste D. Dauvesse, d'Orléans, fut l'importateur, en France, de cette variété qu'il tira d'Amérique vers 1850. Elle est encore peu répandue, et mérite cependant une place chez les collectionneurs et les jardiniers, vu sa maturité précoce et son savoureux parfum. Les pomologues américains, à notre grand étonnement, n'en font aucune mention.

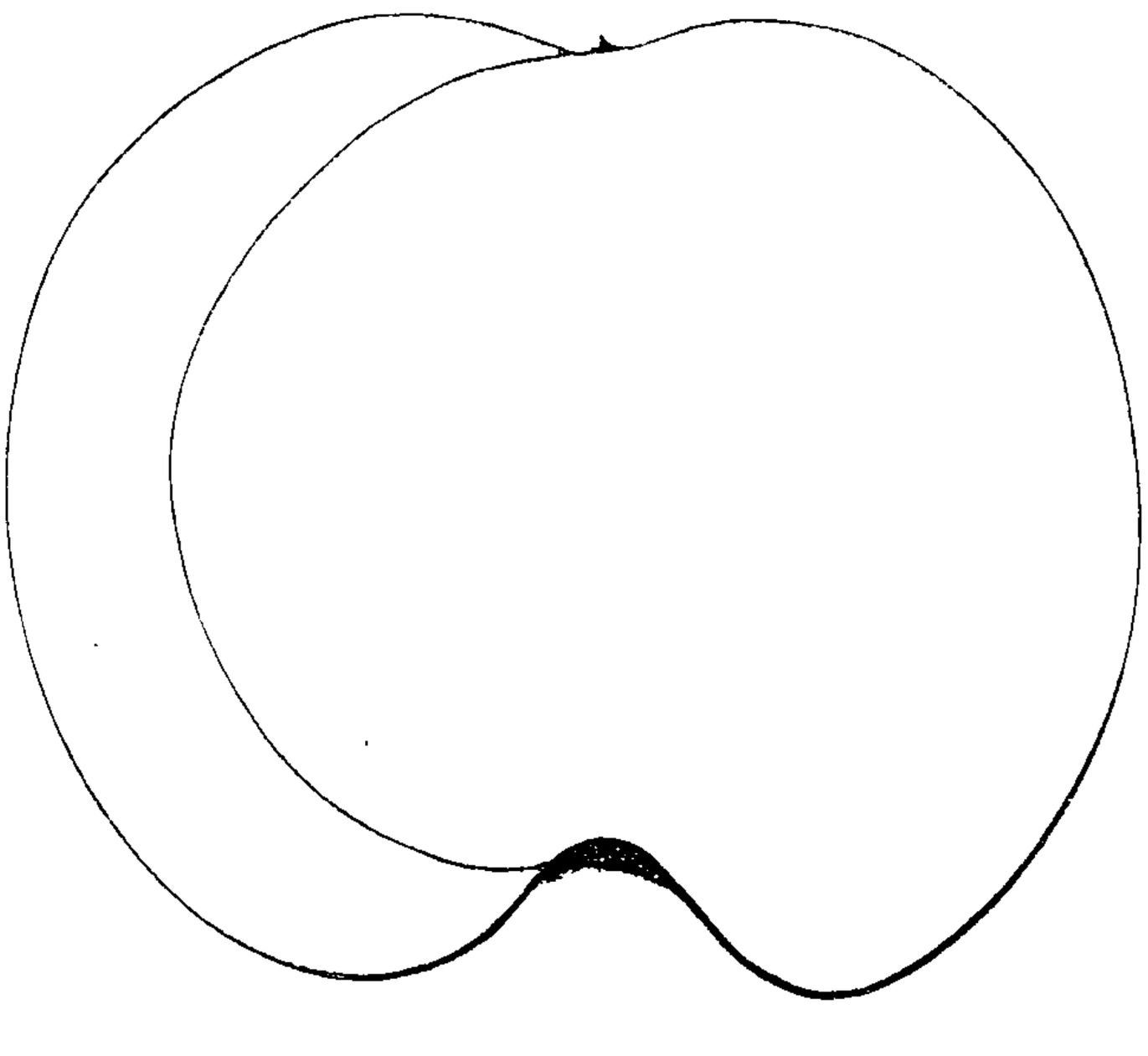
PÊCHE PAVIE DE PAMERS. — Synonyme de *Pavie de Pamiers*. Voir ce nom.

---

87. PÊCHE PAVIE DE PAMIERS.

Synonymes. — *Pêches :* 1. PAVIS PERSECQ ROUGE (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année,* 1670, p. 137). — 2. GROS-PAVIS ROUGE (*Id. ibid.*, pp. 137 et 141). — 3. PAVIS TESSANCOURT (*Id. ibid.*). — 4. PAVIE PERSEC (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 242). — 5. PAVIE PERSEGO (*Id. ibid.*). — 6. PÊCHE HARTLING VON PAMERS (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1841, t. III, p. 301, nº 35). — 7. PAVIE DE PAMERS (*id. ibid.;* — et Couverchel, *Traité des fruits*, 1852, p. 416). — 8. PAVIE DE TONNEINS (de quelques pépiniéristes, 1853). — 9. PAVIE DE TONNEUX (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1855, p. 24, nº 49). — 10. PAVIE ROUGE DE CANNES (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 213).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés, gros et longs, non flexueux, amplement exfoliés à la base, vert blanchâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, brunes, arrondies. — *Coussinets :* très-ressortis, prolongés latéralement en arête. — *Yeux :* souvent accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, gros, coniques-aigus, aux écailles disjointes, grises et bordées de noir. — *Feuilles :* assez abondantes, plutôt grandes que moyennes, vert brillant en dessus, vert blafard en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, à bords largement et profondément crénelés et dentés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, très-flexible, étroitement cannelé. — *Glandes :* de deux sortes, les unes réniformes, les autres globuleuses. — *Fleurs :* petites et d'un rose vif.



FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — On le greffe indistinctement sur prunier, amandier ou franc; ses arbres sont beaux et surtout très-rustiques, soit en espalier, soit en plein-vent.

Description du fruit, — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* sphérique, régulière, comprimée aux pôles, non mamelonnée, à sillon large et bien accusé. — *Cavité caudale :* excessivement prononcée. — *Point pistillaire :* placé au centre d'une assez vaste dépression. — *Peau :* épaisse, tenant fortement à la chair, finement duveteuse, d'un blanc grisâtre et rosé sur le côté placé à l'ombre, et presque entièrement lavée de carmin foncé sur celui de l'insolation. — *Chair :* jaune blanchâtre, ferme, croquante, sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* assez abondante, sucrée, acidulée, douée d'un savoureux parfum. — *Noyau :* des plus adhérents, gros, ovoïde, très-bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale émoussée.

MATURITÉ. — Milieu et fin de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est un des rares pavies qui généralement mûrissent assez bien dans plusieurs de nos départements de l'Ouest, où son énorme volume et son beau coloris le font rechercher avec soin. Très-ancien, puisqu'il existait avant 1650, il est originaire, sinon du comté de Foix, tout au moins du Languedoc ou de la Gascogne, ainsi que l'indiquent les noms Persec, pavie de Pamiers (Ariége), pavie de Tonneins (Lot-et-Garonne). Enfin une autre de ses dénominations, pavie de Tessancourt, qui date de 1660 environ, rappelle évidemment certaine localité de Seine-et-Oise dans laquelle il fut d'abord cultivé, quand on l'importa du Midi de la France sous le climat de Paris. Le moine dom Claude Saint-Etienne le signala, et de telle sorte qu'il serait très-difficile de ne pas le reconnaître :

« *Persecq Rouge,* ou *Gros-Pavis Rouge,* dit d'aucuns le *Pavis Tessancourt* — expliqua-t-il en 1670 — est bon vers la fin de septembre, rond, et gros comme le poing; est d'un rouge brun, et de couleur de chair dessus, et blanc dedans, mais d'un rouge fort brun autour du noyau, qui y tient; la fleur en est petite et rouge. » (*Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année,* p. 137.)

En appelant « *Persecq,* » ce pavie, Claude Saint-Étienne commit une regrettable confusion de termes. Le noyau du Persec (voir ci-dessus, page 44) se détache, en effet, complétement de la chair, tandis que celui du Pavie fait toujours corps avec elle. Méprise, du reste, qui se perpétua dans la pomologie, et si bien, qu'en 1805 le savant Calvel la reproduisait encore en parlant de ce fruit, sur lequel, même, il donnait de nouveaux, d'intéressants renseignements :

« Le *Pavie de Pamiers* — disait-il — est appelé, dans le langage vulgaire, PERSEC ou PERSEGO..... La latitude et le sol de Pamiers et de ses environs contribuent à lui donner, dans ce pays, un goût qu'une température moins favorable ne saurait lui procurer. Il y est naturalisé..... Il est aussi beaucoup répandu dans les environs de Toulouse..... Les fleurs de ce pavier sont petites, d'un rouge vif un peu foncé. Le fruit est fort gros. J'en ai eu de plus de 21 centimètres de circonférence. Il se colore d'un beau rouge au soleil..... Il faut le peler au couteau, comme une pomme..... Quoique sa chair soit ferme, elle est très-fondante, d'une eau abondante et sucrée; elle est blanche, mais d'un rouge très-foncé autour du noyau. Elle mûrit au commencement d'août, et à Paris trois semaines plus tard. » (*Traité complet sur les pépinières,* t. II, pp. 242-243.)

Observations. — Le pavie de Pamiers est vendu souvent pour le pavie de Pomponne, aussi gros, aussi bon, qui mûrit à peu près en même temps, et dont les caractères extérieurs se prêtent assez bien à cette petite fraude. On la déjouera, cependant, en n'oubliant pas que le Pomponne possède un mamelon, tandis que le Pamiers, au contraire, en est entièrement dépourvu. Quant aux arbres de ces variétés, impossible de les confondre, le premier ayant de petites fleurs et deux sortes de glandes, et le second, décrit ci-après, étant à très-grandes fleurs puis, uniquement, à glandes globuleuses.

PÊCHE PAVIE DE PAU. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE PERSAIS D'ANGOUMOIS. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE PERSEC. — Synonyme de *Pavie de Pamiers*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE PERSECQ BLANC. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHE PAVIS PERSECQ ROUGE. — Synonyme de *Pavie de Pamiers*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE PERSÉE JAUNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE PERSEGO. — Synonyme de *Pavie de Pamiers*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE PERSÈQUE JAUNE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : PAVIE PERSÈQUE ROUGE (GROS-),
—
— PAVIE PERSIQUE ROUGE (GROS-),
} Synonymes de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE PETIT-ALBERGE JAUNE. — Voir *Pavie Alberge jaune* (*Petit-*).

PÊCHE PAVIE PINE-APPLE. — Synonyme de *Pavie Citron*. Voir ce nom.

---

88. PÊCHER PAVIER PLEUREUR.

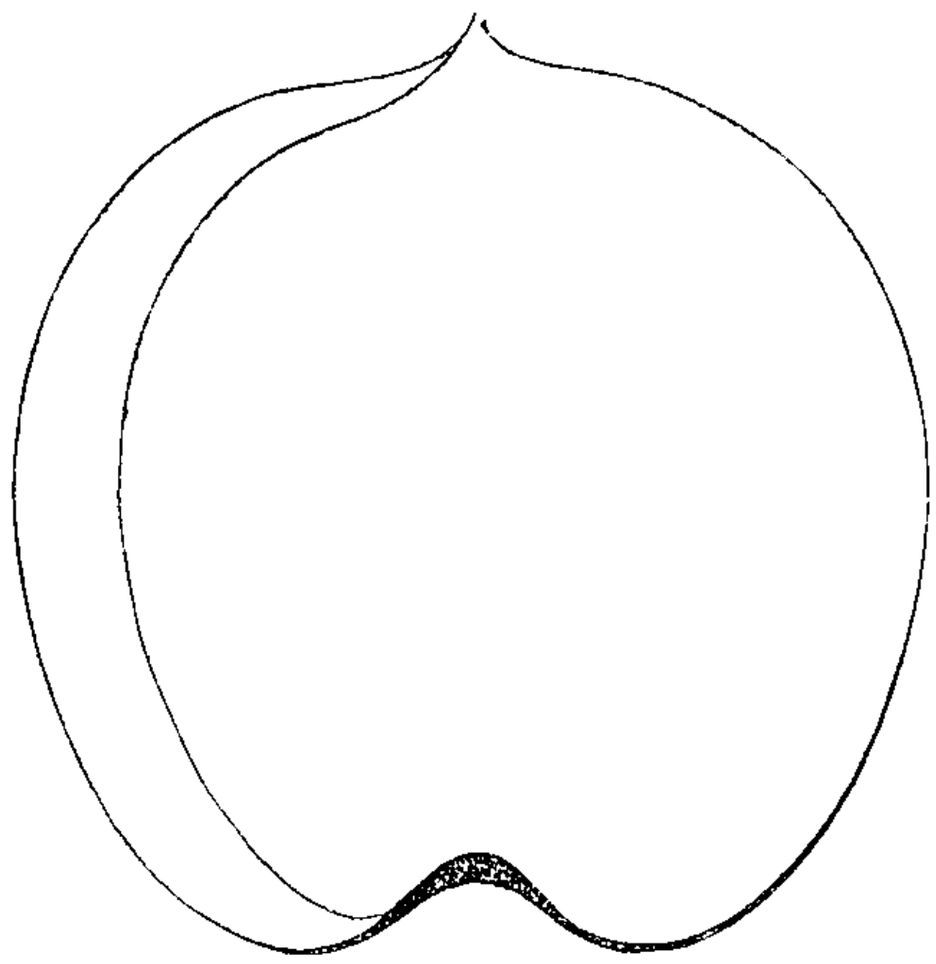
Synonymes. — *Pêcher :* 1. CATROS (le baron de Férussac, *Bulletin des sciences agricoles et économiques*, 1828, t. IX, p. 271). — 2. PLEUREUR (Carrière, *Description et classification des variétés de pêchers*, 1867, pp. 51-52).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort, mais excessivement sec et cassant. — *Rameaux :* peu nombreux, très-arqués, repliés sur eux-mêmes, gros, assez longs, géniculés, exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, carminées, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* faiblement écartés du bois, volumineux, ovoïdes-arrondis, aux écailles noires et bien soudées. — *Feuilles :* petites ou moyennes, vert clair en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, très-courtement acuminées, à bords largement crénelés. — *Pétiole :* court et grêle, tomenteux, étroitement cannelé. — *Glandes :* grosses, réniformes, placées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, roses.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Comme arbre pleureur, le plein vent est la forme qu'il réclame, afin de laisser retomber gracieusement ses rameaux, ce qui produit toujours un très-bel effet ; aussi ne saurait-il s'accommoder de l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* globuleuse assez régulière, mais quelquefois, aussi, légèrement ovoïde, non mamelonnée, à sillon étroit et peu profond. — *Cavité caudale :* très-évasée, de profondeur moyenne. — *Point pistillaire :* placé de côté dans une faible dépression. — *Peau :* épaisse, très-duveteuse, bien attachée, verdâtre sur le côté de l'ombre, jaune clair sur celui de l'insolation. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, dure, très-croquante, un peu rosée près du noyau. — *Eau :* assez abondante, à peine sucrée, trop acidulée, entachée d'un arrière-goût herbacé. — *Noyau :* des plus adhérents, souvent très-mal formé, volumineux, ovoïde-allongé, courtement mucroné, bien bombé, ayant les arêtes ventrale et dorsale émoussées et généralement non soudées, ce qui laisse apparaître l'amande.



MATURITÉ. — Fin septembre.

QUALITÉ. — Troisième ou deuxième, selon le climat.

Historique. — Dès 1825 ce curieux pavier était déjà connu, et peu après on le signalait comme originaire des côtes que la Méditerranée baigne en notre pays.

Ce fut le baron de Férussac qui en parla le premier, dans son *Bulletin*, très-répandu, *des sciences agricoles et économiques :*

« M. Catros, horticulteur à Bordeaux — disait-il en 1828 — a trouvé ce pêcher sur les bords de la mer du Midi de la France. Il donne de bons fruits. Ses branches, très-pliantes, tombent et pendent presque perpendiculairement au sol, comme celles du frêne et du saule pleureurs, ce qui les rend fort pittoresques. On le multiplie de graines sans qu'il dégénère, ou en le greffant sur les autres pêchers. » (T. IX, p. 271.)

La singularité du pavier Pleureur, l'a seule fait propager; s'il n'avait eu pour le recommander, que la bonté de ses fruits, on n'aurait pas tardé à l'oublier; mais il figure aujourd'hui dans presque tous les parcs et les jardins d'agrément, où sa capricieuse ramification est réellement d'un charmant effet.

PÊCHE PAVIE-POMME. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE DE POMPON. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

---

89. PÊCHE PAVIE DE POMPONNE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. PAVIE MONSTRUEUX (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 43; — et la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, pp. 425 et 450). — 2. PERSIQUE DE POMPONE (dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, p. 138). — 3. PAVIE ROUGE DE POMPONNE (dom Gentil, *le Jardinier solitaire*, 1705, p. 72; — et Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, t. II, p. 37). — 4. PAVIE CAMU (Duhamel, *ibid.*). — 5. PAVIE ROUGE (*l'Agronome, ou la Maison rustique mise en forme de dictionnaire*, 1770, t. III, pp. 31 et 37). — 6. GRANDE PÊCHE FRANÇAISE (Herman Knoop, *Fructologie*, Ire partie, 1771, p. 79). — 7. MONSTRUEUSE (*Id. ibid.*). — 8. POMPONNE (*Id. ibid.*). — 9. PAVIE CAMÉE (Mayer, *Pomona Franconica*, 1776, t. II, p. 361). — 10. PAVIS DE POMPON (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 11. PAVIE MONSTRUEUX DE POMPONNE (J. V. Sickler, *der Teutsche Obstgärtner*, 1804, t. XXII, p. 241). — 12. RIESEN VON POMPONNE (*Id. ibid.*). — 13. PAVIE GRAND-MÈLECOTON (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1807, p. 142). — 14. PAVIE MÈLECOTON ROUGE (*Id. ibid.*). — 15. PAVIE GROS-PERSÈQUE ROUGE (*Id. ibid.*). — 16. PAVIE MONSTROUS OF POMPONE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 79, nº 129). — 17. GROS-PAVIE MÈLECOTON (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 275, nº 56). — 18. PAVIE GROS-PERSIQUE ROUGE (*Id. ibid.*). — 19. GROS-PAVIE DE POMPONNE (Thompson, *ibid.*, 1842, p. 117). — 20 PÊCHE-POIRE DE POMPONNE (Victor Paquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1844, p. 293). — 21. PAVIE MONSTROUS (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 498, nº 73). — 22. MONSTRÖSER LIEBLINGS (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 207, nº 66). — 23. POLYPHEM (*Id. ibid.*). — 24. PAVIE ROYAL (*Id. ibid.*). — 25. PAVIE ANNA BRUN (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 207). — 26. PAVIE TÉTON DE VÉNUS (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, légèrement étalés à la base, érigés au sommet, de grosseur et longueur moyennes, sensiblement exfoliés à leur extrémité inférieure, vert jaunâtre à l'ombre et rouge-cramoisi au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies ou linéaires, grises et proéminentes. — *Coussinets :* bien développés, se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, très-écartés du bois, volumineux, coniques-pointus, cotonneux, aux écailles brunes et disjointes. —

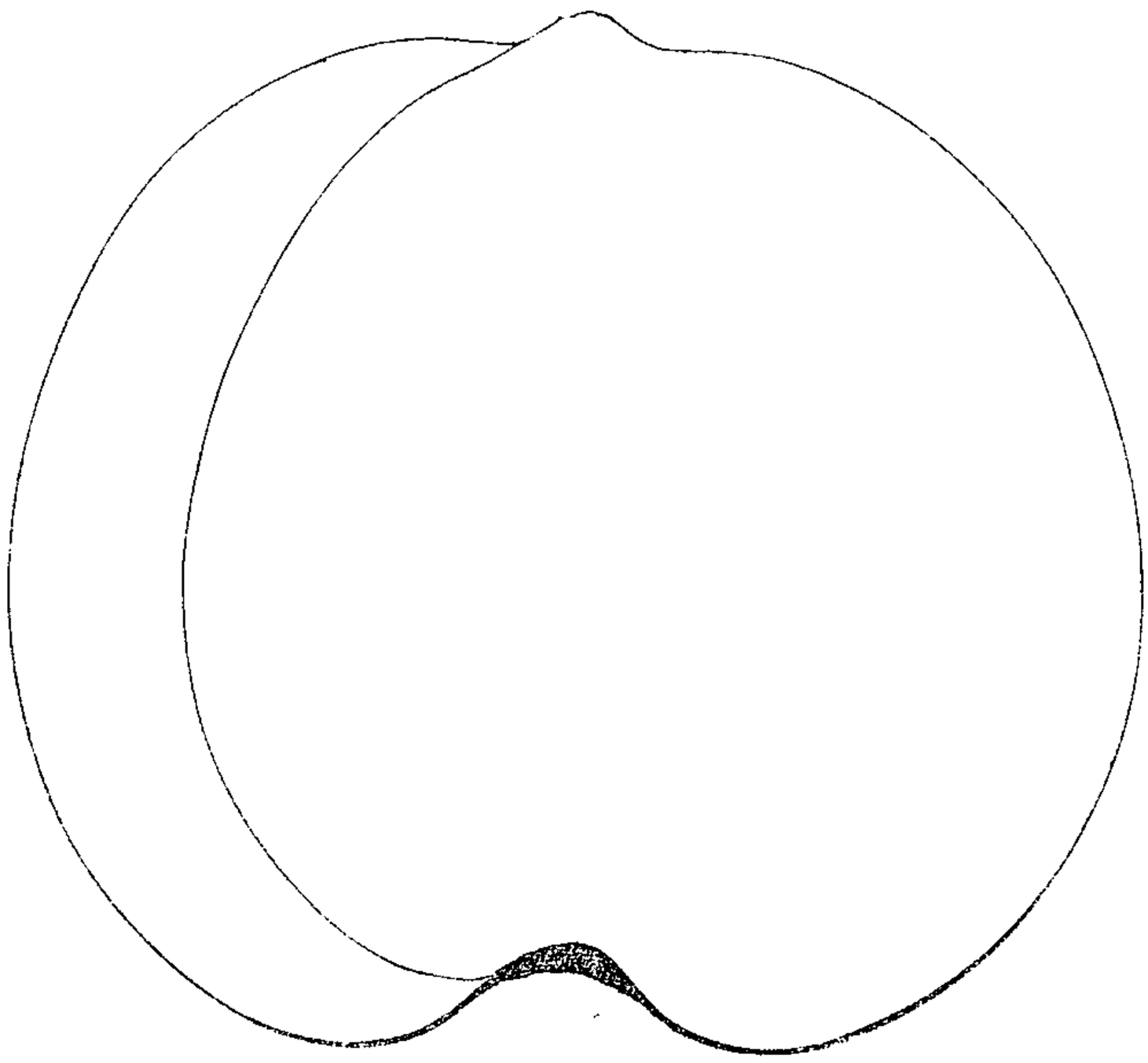
Feuilles : généralement assez grandes, vert jaunâtre en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, acuminées en vrille, régulièrement et peu profondément bordées de dents que surmonte un cil marron. — *Pétiole :* gros, très-court et tomenteux, sanguin en dessous, étroitement cannelé. — *Glandes :* globuleuses, placées sur le pétiole ou sur le limbe des feuilles. — *Fleurs :* très-grandes et d'un rose assez tendre.

FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — De bonne végétation, on le greffe sur franc, amandier ou prunier, et il y fait, sous toutes formes, de jolis arbres ; cependant l'espalier favorise essentiellement la grosseur et la qualité de ses produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* ovoïde plus ou moins arrondie, mamelonnée, à sillon prononcé. — *Cavité caudale :* profonde, très-évasée. — *Point pistillaire :* très-petit, placé sur le sommet du mamelon. — *Peau :* soudée à la chair, excessivement duveteuse, blanchâtre sur le côté de l'ombre, mais amplement lavée de rose foncé sur celui frappé par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, ferme, croquante et très-sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* abondante, bien sucrée, agréablement acidulée et très-savoureuse. — *Noyau :* entièrement adhérent et assez volumineux, ovoïde, légèrement bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale presque unie et non coupante.

Pêche Pavie de Pomponne.



MATURITÉ. — Vers la mi-septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Robert Arnauld d'Andilly, le célèbre amateur d'arboriculture dont nous avons longuement parlé déjà, dans notre article sur la Nectarine Blanche d'Andilly (voir page 180), fut l'obtenteur et le propagateur de ce pavier, dont il cueillit les premiers fruits vers 1655, dans son beau domaine de Pomponne (Seine-et-Marne). La Quintinye, qui tenait en grande estime cette variété, la recommanda si chaudement, à son apparition, qu'en peu de temps elle prit place aux espaliers des courtisans de Louis XIV. Voici du reste comment il s'exprimait sur ce bon, sur ce volumineux fruit, en 1680, alors qu'il préparait ses

fameuses *Instructions,* dont l'impression eut lieu seulement après sa mort, par les soins de son fils :

« L'année 1676 — écrivait-il — nous a donné de merveilleux Pavies, et particulierement de ceux qui portent le nom de *Monstrueux* et *de Pompone*. C'étoit l'illustre pere de tous les honnêtes jardiniers qui avoit eu le premier, en sa maison de Pompone, et l'avoit ensuite multiplié chez tous les curieux..... Le Pavie Rouge de Pompone est d'une grosseur surprenante, ayant quelquefois jusqu'à *treize ou quatorze pouces de tour,* et étant du plus beau coloris du monde. En vérité rien n'est si agreable, que d'en voir une assez bonne quantité à un bel arbre d'espalier; les yeux en sont presque éblouis, et quand ils sont bien meurs, et cela par un beau temps, un jardin est fort honoré de les avoir, une main fort satisfaite de les tenir, et une bouche fort réjoüie de les manger. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690, t. I, pp. 425 et 450.)

Ce que dit ici la Quintinye, du développement énorme dont est parfois susceptible le pavie de Pomponne, paraîtra peut-être surprenant à quelques personnes, mais qui modifieront leur sentiment, pensons-nous, quand elles auront entendu Louis Bosc, ancien directeur du Jardin des Plantes de Paris, affirmer dans le *Dictionnaire d'agriculture* publié en 1809 (t. IX, pp. 481-482), « qu'à Vérone « (Lombardie), là où le jardinage est dans l'enfance, il a mangé des Pavies auprès « desquels *le pavie de Pomponne*, que sa grosseur fait si souvent remarquer sur « nos tables, *n'auroit paru qu'un avorton !* » — Très-commune dans la Dordogne, surtout aux environs de Bergerac, cette variété figure aussi chez tous les amateurs, chez tous nos principaux pépiniéristes. Et nous tenions d'autant mieux à l'établir, qu'en 1867 le Congrès pomologique (*Procès-Verbaux,* p. 31) avait déclaré « que le pavie de Pomponne ne se rencontrait plus dans les cultures. »

Observations. — Il existe un *Gros-Pavie Rouge,* identique avec le pavie de Pamiers, et dont la maturité concorde avec celle du Pomponne, de la grosseur duquel il se rapproche souvent aussi; mais leurs arbres sont très-distincts, puisque le Pamiers a de petites fleurs et deux sortes de glandes : des réniformes et des globuleuses, quand l'autre, au contraire, possède de très-grandes fleurs et une seule espèce de glandes : des globuleuses. Ce Gros-Rouge m'a bien l'air, du reste, du pavie *Rouge monstrueux* caractérisé en 1865 par M. de Mortillet (t. I, p. 209), qui, de plus, en est l'unique parrain. — En 1831 le pomologue anglais Lindley (p. 275, n° 56) attribua fautivement, au pavie de Pomponne, le synonyme pavie *Cornu*, acquis depuis 1670 à la pêche de Pau, ci-devant décrite (voir page 204); et c'était à signaler, car cet auteur, qui jouit d'un juste renom, est souvent consulté. — Parmi les nombreux surnoms de cette même variété, j'en dois signaler un encore à l'attention, *Pavie Téton de Vénus*, ayant cours dans le Gard, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, et bien fait pour amener quelque fâcheuse confusion entre lui et l'ancienne *pêche* de ce nom, plus loin décrite. — Enfin je remets en évidence pour qu'on essaie de le retrouver, ce qui nous a été impossible, un *Petit-Pavie Rouge*, ou *Petit-Pavie de Pomponne*, dont Fillassier donnait ce signalement, en 1791 :

« Cette variété — disait-il — ressemble entièrement au Pavier de Pomponne par sa vigueur, par son port, par ses feuilles et ses très-grandes fleurs, et n'en diffère que par quelques accidents dans la forme du fruit, moitié moins volumineux, un peu aplati, et profondément sillonné vers l'ombilic, dénué de mamelon. Ce fruit est bien arrondi vers le pédoncule, implanté dans un enfoncement ovale, étroit et très-profond..... Peau, rouge très-foncé au soleil, rouge plus clair et jaune clair à l'ombre..... Chair, succulente, très-vineuse, blanche, mais marbrée de pourpre à l'insolation et près du noyau..... Mûrit à la fin d'octobre. » (*Dictionnaire du jardinier français,* t. II, p. 353.)

PÊCHE PAVIE DE POMPONNE (GROS-). — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE DE POMPONNE (PETIT-). — Voir *Pavie de Pomponne*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

90. PÊCHE PAVIE DU PUY.

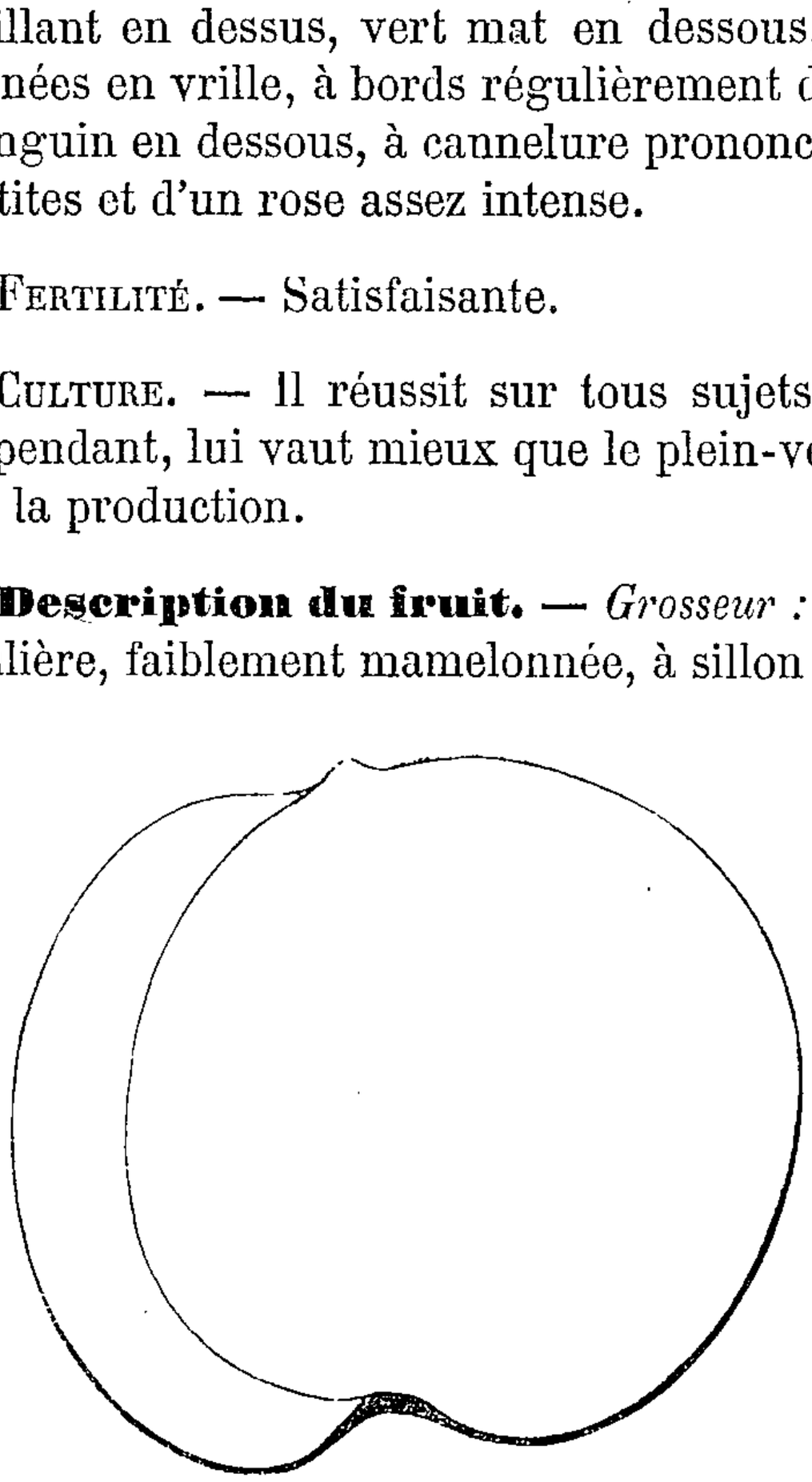
Synonyme. — PAVIE JAUNE DE CAZÈRES (Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 244, n° 45).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros et assez longs, non géniculés, couverts d'exfoliations à la base, rouge terne du côté de l'insolation, vert jaunâtre sur celui de l'ombre. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, blanches, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* très-écartés du bois, parfois formant éperon, gros, coniques-pointus, aux écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, épaisses, vert brillant en dessus, vert mat en dessous, lancéolées élargies, longuement acuminées en vrille, à bords régulièrement dentés. — *Pétiole :* court et bien nourri, sanguin en dessous, à cannelure prononcée. — *Glandes :* réniformes. — *Fleurs :* petites et d'un rose assez intense.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il réussit sur tous sujets et sous toutes formes, mais l'espalier, cependant, lui vaut mieux que le plein-vent, tant sous le rapport de la beauté que de la production.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, irrégulière, faiblement mamelonnée, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* assez profonde et très-évasée. — *Point pistillaire :* petit et saillant. — *Peau :* mince, fort duveteuse, jaune-paille ponctué de rose sur la face placée à l'ombre, rouge clair fouetté de carmin sur le côté regardant le soleil. — *Chair :* jaunâtre, dure, croquante, filamenteuse, marbrée de carmin et de jaune intense auprès du noyau. — *Eau :* très-abondante et très-sucrée, vineuse, imprégnée du plus agréable parfum. — *Noyau :* soudé à la chair, de grosseur moyenne, arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale coupante et ressorti.



MATURITÉ. — Vers la fin de septembre ou le commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première, parmi les Pavies.

Historique. — Nous recevions de Bordeaux, en 1858, ce pavie, qui paraît né dans la Gironde, soit au Puy, dont il porte actuellement le nom, soit à Cazères,. localité du département des Landes confinant à la Gironde, et de laquelle il reçut aussi la dénomination. Toujours est-il qu'en 1805, déjà propagé, il avait pour premier descripteur Étienne Calvel, l'agronome si connu :

« J'ai cultivé — disait cet écrivain — le *Pavie Jaune de Cazères,* avec soin, et j'en ai obtenu des fruits délicieux, d'une eau parfumée et sucrée. Les caractères de l'arbre ont assez de conformité avec ceux du pavie de Pamiers. Les fleurs sont plus pâles, la peau plus fine, ainsi que son duvet; elle se colore de rouge au soleil. La chair est de la couleur à peu près d'un Abricot-Pêche; elle est marbrée de rouge et de jaune vers le noyau. Elle mûrit à peu près à l'époque du pavie de Pamiers. » (*Traité complet sur les pépinières,* p. 244, n° 45.)

Le pavie du Puy, ou de Cazères, n'est pas des plus répandus, quoiqu'il mérite certes une place de choix à l'espalier, non pour sa grosseur, qui n'atteint jamais l'énorme volume de son congénère le Pamiers, mais pour son exquise saveur. On peut l'utiliser pour l'alimentation des marchés, car il supporte parfaitement le transport.

PÊCHE PAVIE RAMBOUILLET. — Synonyme de pêche *Rambouillet.* Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE ROND DE MAGDELAINE. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE ROUGE. — Synonyme de *Pavie de Pomponne.* Voir ce nom.

PÊCHES : PAVIE ROUGE DE CANNES,

PAVIE ROUGE (GROS-),

Synonymes de *Pavie de Pamiers.* Voir ce nom.

PÊCHES : PAVIE ROUGE MONSTRUEUX,

PAVIE ROUGE (PETIT-),

Voir *Pavie de Pomponne*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHES : PAVIE ROUGE DE POMPONNE,

PAVIE ROYAL,

Synonymes de *Pavie de Pomponne.* Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE SAINTE-CATHERINE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune.* Voir ce nom; voir aussi pêche *Catherine verte*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE PAVIE SEMIS BERNÈDE. — Synonyme de *Pavie Bernède*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIS DE TESSANCOURT. — Synonyme de *Pavie de Pamiers*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE TÉTON DE VÉNUS. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

---

91. PÊCHE PAVIE TIPPÉCANOÉ.

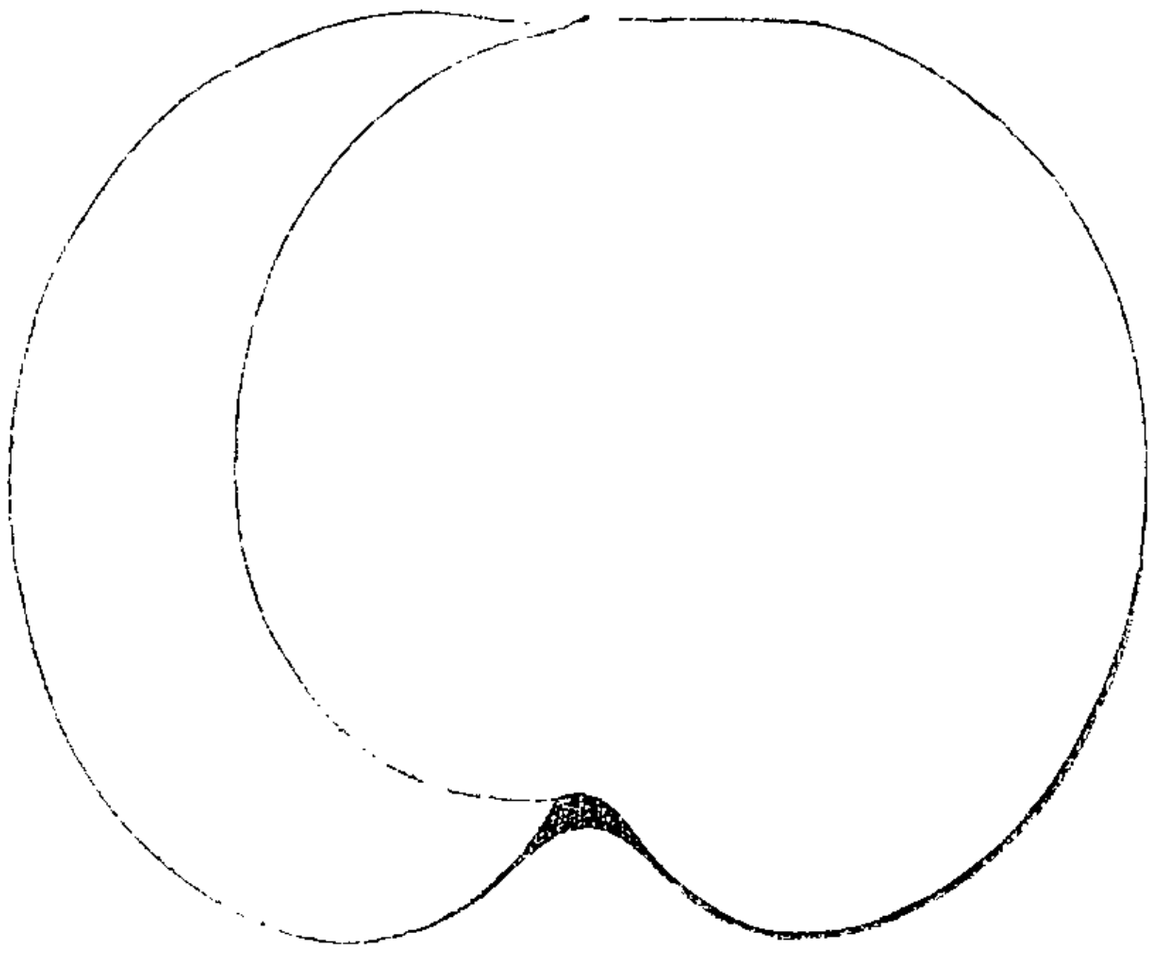
Synonymes. — 1. PAVIE HERO OF TIPPECANOE (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 499, n° 75). — 2. PÊCHE TIPPICANOE (John Scott, *Orchardist*, 1872, p. 227).

Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, longs, assez grêles, sensiblement flexueux, vert jaunâtre à l'ombre, rouge sombre au soleil. — *Lenticelles :* rares, petites, arrondies, carminées. — *Coussinets :* très-accusés et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* parfois flanqués de boutons à fleur, faiblement écartés du bois, volumineux, coniques-pointus, aux écailles cotonneuses, noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, vert brillant en dessus, vert mat en dessous, lancéolées-élargies, assez longuement acuminées, gaufrées, bordées de fines dents qui toutes sont surmontées d'un cil marron. — *Pétiole :* court et très-gros, carminé en dessous et largement cannelé. — *Glandes :* réniformes, très-grosses. — *Fleurs :* assez petites, d'un beau rose.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sa vigueur modérée le rend plus propre à l'espalier qu'au plein-vent; il pousse bien sur tous les sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, légèrement comprimée aux pôles, rarement bien mamelonnée, à sillon plus apparent sur un côté que sur l'autre. — *Cavité caudale :* profonde, évasée. — *Point pistillaire :* très-faible et généralement presque saillant. — *Peau :* mince, duveteuse, quittant difficilement la chair, à fond jaune clair amplement maculé de rouge foncé vers le sommet du fruit, sur la partie placée au soleil. — *Chair :* jaunâtre, marbrée de blanc, ferme, des plus fibreuses, sanguinolente auprès du noyau. — *Eau :* assez abondante, douceâtre, peu sucrée, sans parfum. — *Noyau :* très-adhérent, ovoïde-arrondi, bien rustiqué, généralement aplati, ayant l'arête dorsale plus ou moins coupante et plus ou moins ressortie.



MATURITÉ. — Vers le milieu de septembre.

QUALITÉ. — Troisième.

Historique. — Le pavie Tippécanoé porte le nom d'un comté des Etats-Unis situé dans l'Indiana. Downing, qui l'a signalé en 1849 (p. 499), nous dit que M. George Thomas, de Philadelphie, en fut l'obtenteur (vers 1838), et le présenta pour la première fois, dès 1840, à la Société d'Horticulture de cette dernière ville. Nous le multiplions depuis 1860, mais notre sol ne lui convient pas : il lui enlève complétement cette bonne saveur vineuse, « good vinous flavour, » qui le fait rechercher des Américains.

PÊCHES : PAVIE DE TONNEINS,
— PAVIE DE TONNEUX,
} Synonymes de *Pavie de Pamiers*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE DE TOULON. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PAYSANNE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHES : DE PEAU,
— PERCOUP,
} Synonymes de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHE PERSE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PERSE-NOIX. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHES PERSÈQUES (ou *Parciquié*, *Perciquié*, *Persec*, *Persecq*, *Perseguié*, *Persic*). — Ce nom, dérivé de *Perseguié*, qui appartient au patois languedocien, s'est originairement dit, et se doit toujours dire, d'une sorte de pêches à chair non adhérente au noyau; sorte qu'en 1805 M. Delon, de Nismes, érudit très-apte à traiter cette question, décrivit ainsi, sur la demande de l'abbé Grégoire, principal annotateur de l'édition d'Olivier de Serres, alors publiée par la Société d'Agriculture de Paris :

« Le *Perseguié*, ou *Passegrié* — écrivait-il — est cultivé dans les vignes, et presque abandonné à la nature; il vient de noyau, et on ne le greffe pas; son fruit est moins gros que le Pavie. Sa couleur est ordinairement jaune, quelquefois blanche, même à l'époque de sa maturité; sa chair est très-juteuse. Dans les pays plus tempérés que chauds, le suc est très-légèrement acide; *le noyau se détache* et paroît souvent gâté ou rongé des vers, ce qui provient, peut-être, de l'aridité ordinaire du sol des vignes. Cette espèce s'améliore et change beaucoup dans les jardins arrosables. » (T. II, pp. 499-500.)

Ce fut donc très-erronément, on le voit, que nombre de nos pomologues, vers

la fin du XVIII^e^ siècle, méconnaissant la véritable acception du mot *Perseguié*, ou *Persèque*, appelèrent ainsi maints Pavies, maintes Alberges, même, espèces dont la chair, précisément, repoussait bien loin un tel nom, elle qui fait corps avec le noyau !... La pêche Persèque, restée confinée dans certaines parties du Midi de la France, ne se trouve pas en pépinière, où vainement on la réclamerait. Mais nous croyons, au reste, qu'entre elle et la pêche de Vigne, proprement dite, il ne saurait exister de notables différences. (Consulter aussi nos articles *Pêches Alberges*, pp. 43-44, et *Pavie*, *Pavier*, pp. 206-208.)

PÊCHES : PERSÈQUE ALLONGÉE,
—
— PERSÈQUE (GROSSE-),

} Synonymes de pêche *Persique*. Voir ce nom.

PÊCHE PERSÈQUE JAUNE-ORANGE. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE PERSERIN. — Synonyme de pêche *Persique*. Voir ce nom.

PÊCHE PERSIQUE (**Synonymes.** *Pêches :* 1. NIVETTE FAUSSE, Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. I, p. 202. — 2. POIRE-COUPE, l'*Agronome ou la Maison rustique mise en forme de dictionnaire,* 1770, t. III, p. 32. — 3. GROSSE-PERSÈQUE, de Launay, *le Bon-Jardinier,* 1808, p. 127. — 4. PERSÈQUE ALLONGÉE, *id. ibid.* — 5. GROSSE-PERSIANERIN, Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 215, n° 96. — 6. PERSERIN, *id. ibid.* — 7. PERSIQUE TRÈS-GROSSE, *id. ibid.* — 8. PERSISCHER-LACK, *id. ibid.*) — Anciennement on cultivait une Persique blanche, que dom Claude Saint-Étienne, en 1670 (p. 137), connut fort bien, et disait être à chair non adhérente au noyau, et de maturité assez précoce : « après la my-aoust. » Cette pêche, il le faut croire, reçut alors quelqu'autre nom ou resta fort peu dans les jardins, car on en perd immédiatement la trace. Aucun rapport, en effet, n'existe entre elle et la Persique de Merlet (1667), la Quintinye (1690) et Duhamel (1768), venue jusqu'à nous, mais dont la multiplication en pépinière ne saurait avoir lieu dans l'Ouest de la France, ce fruit très-tardif y mûrissant fort rarement, même à parfaite exposition. Je l'ai longtemps possédé, sans pouvoir le manger sain et complétement mûr : dès la fin de septembre il pourrissait généralement sur l'arbre, qui est à petites fleurs d'un rose assez pâle, et à feuilles munies de glandes globuleuses. Au XVIII^e^ siècle les Chartreux, de Paris, se plaignaient beaucoup de la confusion qui se faisait, de cette pêche, avec la Nivette veloutée, qu'ils surnommèrent Nivette véritable pour rendre plus difficile une telle confusion. J'avoue, quant à moi, mal comprendre pareille méprise sous le climat de Paris, où la Nivette veloutée mûrit, comme ici (Angers), vers la mi-septembre au plus tard, alors que la Persique, elle, ne saurait être, de quinze jours encore, pour le moins, détachée de l'espalier..... Cette pêche Persique, dont le nom est parfaitement justifié (voir notre article pêches *Persèques*, p. 235), puisqu'elle a le noyau très-libre, très-séparé de la chair, serait provenue, d'après dom Gentil, l'auteur du *Jardinier solitaire* (1705, p. 70), d'un noyau de la pêche de Pau ; version acceptée plus tard (1738) par la

Rivière et du Moulin, qui la reproduisirent dans leur *Méthode pour bien cultiver les arbres à fruit et pour élever des treilles* (p. 271). Quoique ces pomologues n'aient rien dit du lieu où poussa le pied-type, nous croyons volontiers que ce fut, comme pour la pêche de Pau, dans le Béarn.

Observations. — Le botaniste Fée, commentateur de Pline en 1831 (édition Panckoucke), a dit que la *Persica Duracina* du naturaliste romain était identique avec la pêche Persique de Duhamel. C'est là une erreur formelle, ce dernier fruit ayant, répétons-le, la chair non adhérente au noyau, tandis que l'autre, affirme Pline, a le noyau tellement soudé à la chair, qu'on ne peut l'en séparer (t. IX, pp. 417, 419, 463). Mais, sur ce point, nous renvoyons, pour plus amples détails probants, à l'historique des termes *Pavie*, *Pavier*, pages 206-208 du présent volume.

PÊCHE PERSIQUE BLANCHE. — Voir pêche *Persique*, puis aussi le mot *Persèque*.

PÊCHE PERSIQUE A GROS FRUIT BLANC. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHE PERSIQUE DE POMPONE. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE PERSIQUE RONDE. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHES : PERSIQUE TRÈS-GROSSE,
—
— PERSISCHER-LACK,
} Synonymes de pêche *Persique*. Voir ce nom.

PÊCHE PERUVIANERIN. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE PETITE-ALBERGE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHE PETITE-AVANT-PÊCHE BLANCHE. — Voir *Avant-Pêche blanche* (*Petite-*) et *Avant-Pêche blanche*.

PÊCHE PETITE-MADELEINE DE LYON. — Voir *Madeleine de Lyon* (*Petite-*).

PÊCHE PETITE-MIGNONNE HATIVE. — Voir *Mignonne hâtive* (*Petite*).

PÊCHE PETITE-MIGNONNETTE. — Voir *Mignonnette (Petite-)*.

PÊCHE PETITE-PRÉCOCE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE PETITE-ROSANNE. — Voir *Rosanne (Petite-)*.

PÊCHE PETITE-ROSSANE ABRICOTÉE. — Voir *Rossane abricotée (Petite-)*.

PÊCHE PETITE-ROUSSANNE. — Voir *Roussanne (Petite-)*.

PÊCHE PETITE-VIOLETTE HATIVE. — Voir *Violette hâtive (Petite-)*.

PÊCHE PHILADELPHIA FREESTONE. — Synonyme de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DES PIERROTS. — Voir pêche *de Vigne*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE PLATE DE CHINE. — Importée de Chine en Angleterre, l'an 1820, par les soins de la Société d'Horticulture de Londres, cette pêche, plus curieuse que bonne, est à peine connue chez nous, quoiqu'elle y ait été signalée, cependant, dès 1824 par le baron de Férussac, en son *Bulletin des sciences agricoles et économiques* (t. I, p. 55). Petite et d'une forme qui rappelle celle de la tomate, elle a la peau blanchâtre à l'ombre et quelque peu colorée au soleil ; sa chair, d'un jaune blafard, ne se nuance, près du noyau, d'aucune teinte carminée, et son eau douceâtre et légèrement amère n'a vraiment rien de délicat. L'arbre, très-vigoureux, a de petites fleurs roses et des feuilles à glandes réniformes.

PÊCHER PLEUREUR. — Synonyme de *Pavier Pleureur*. Voir ce nom.

PÊCHE POINTUE. — Synonyme de pêche *Nivette veloutée*. Voir ce nom.

PÊCHES POIRE-COUPE. — Synonymes de *Pavie Alberge jaune* et de pêche *Persique*. Voir ces noms.

PÊCHE-POIRE DE POMPONNE. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE POLIE. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE POLYPHEM. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE-POMME. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHE POMPONNE. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

PÊCHE DE PORTUGAL. — Voir *Chancelière*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE POT. — Synonyme de pêche *Nain*. Voir ce nom.

PÊCHE DE POT. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHE POURPRE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

---

92. PÊCHE POURPRE DORÉE.

Synonyme. — *Pêche* GOLDEN PURPLE (P. J. Berckmans, d'Augusta (États-Unis), *Descriptive catalogue of fruit and ornamental trees*, 1858, p. 12).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, de longueur et grosseur moyennes, très-exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* assez rares, petites, arrondies, grisâtres, proéminentes. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant en arête. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, appliqués sur le bois, moyens et coniques-pointus, aux écailles duveteuses, grises et légèrement disjointes. — *Feuilles :* généralement assez grandes, vert sombre panaché de jaune blafard en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, à bords crénelés et dentés, dont chacune des dents est surmontée d'un cil marron. — *Pétiole :* gros et court, cannelé et carminé. — *Glandes :* globuleuses, très-petites, placées sur le pétiole. — *Fleurs :* petites, d'un rose assez intense.

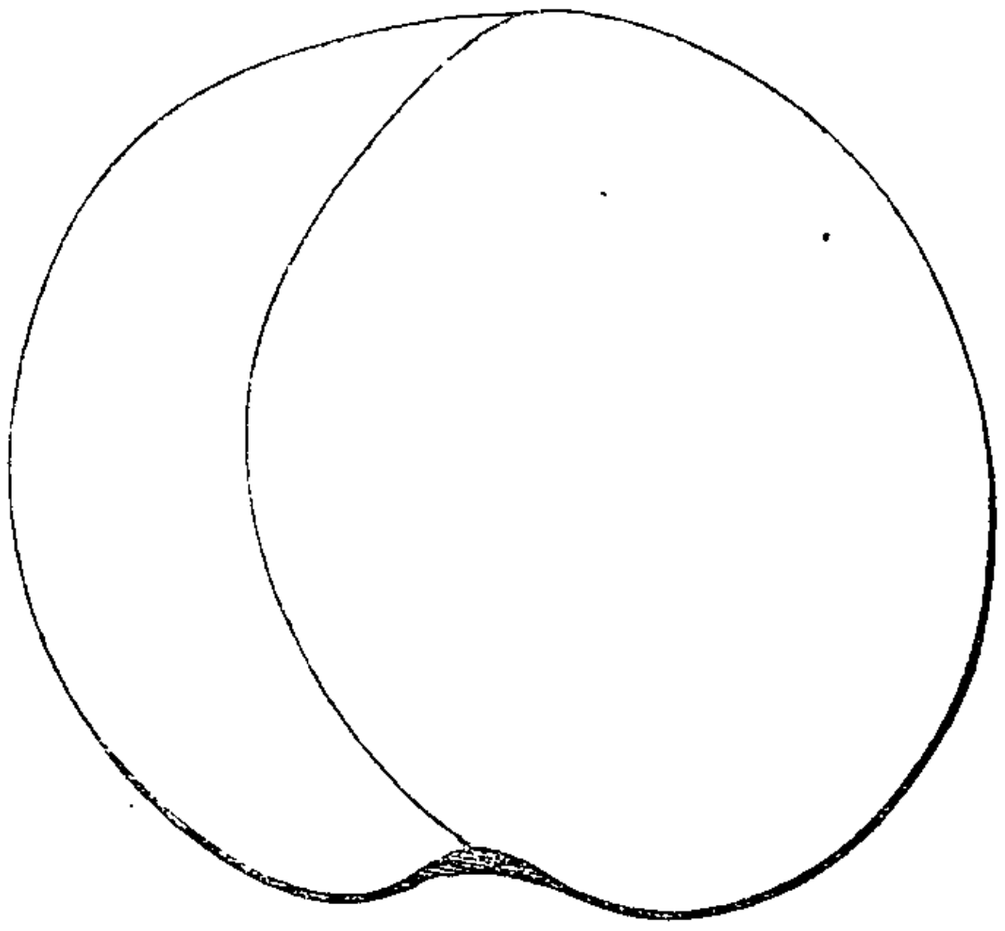
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Pour activer sa végétation il faut le greffer sur amandier et lui donner place à l'espalier ; le plein-vent ne saurait lui convenir.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, non mamelonnée, à sillon prononcé. — *Cavité caudale :* large et

très-profonde. — *Point pistillaire :* saillant et des plus petits. — *Peau :* mince, se détachant aisément, fort duveteuse, jaune d'or sur le côté de l'ombre, amplement lavée de pourpre à l'insolation. — *Chair :* jaune verdâtre, fine, fondante, à peine sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, acidulée, délicatement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, gros, bombé, très-rustiqué, ayant la pointe terminale presque nulle et l'arête dorsale modérément ressortie.

Pêche Pourprée hâtive.



MATURITÉ. — Fin juillet ou commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Originaire de l'État de Georgia (Amérique), d'où elle nous fut, en 1860, adressée d'Augusta par le pépiniériste P. J. Berckmans, cette excellente pêche, et ceci nous étonne infiniment, n'a pas encore été décrite, non-seulement chez nous, mais même chez les Américains. Porterait-elle donc maintenant, en son pays natal, quelque nouvelle dénomination qui nous aurait empêché de la reconnaître?.... Nous avons, sans succès, essayé de le savoir. Constatons toutefois que dès 1826 la Société d'Horticulture de Londres possédait dans son jardin de Chiswick, sous le n° 66, une Golden Purple dont le secrétaire Thompson, en 1842 (*Catalogue*, p. 113), déclarait la culture abandonnée; mais ce ne saurait être, assurément, notre Pourpre dorée, puisqu'il la disait de troisième qualité et mûrissant vers le milieu de septembre.

PÊCHE POURPRE PRINTANIÈRE. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive.* Voir ce nom.

PÊCHES POURPRÉE. — Synonymes de pêche *Nivette veloutée*, de pêche *Rossanne* et de pêche *Vineuse hâtive.* Voir ces noms.

PÊCHE POURPRÉE A GRANDES FLEURS. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive.* Voir ce nom.

PÊCHE POURPRÉE (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Pourprée tardive.* Voir ce nom.

PÊCHES POURPRÉE HATIVE. — Synonymes de pêche *Madeleine hâtive* et de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ces noms.

---

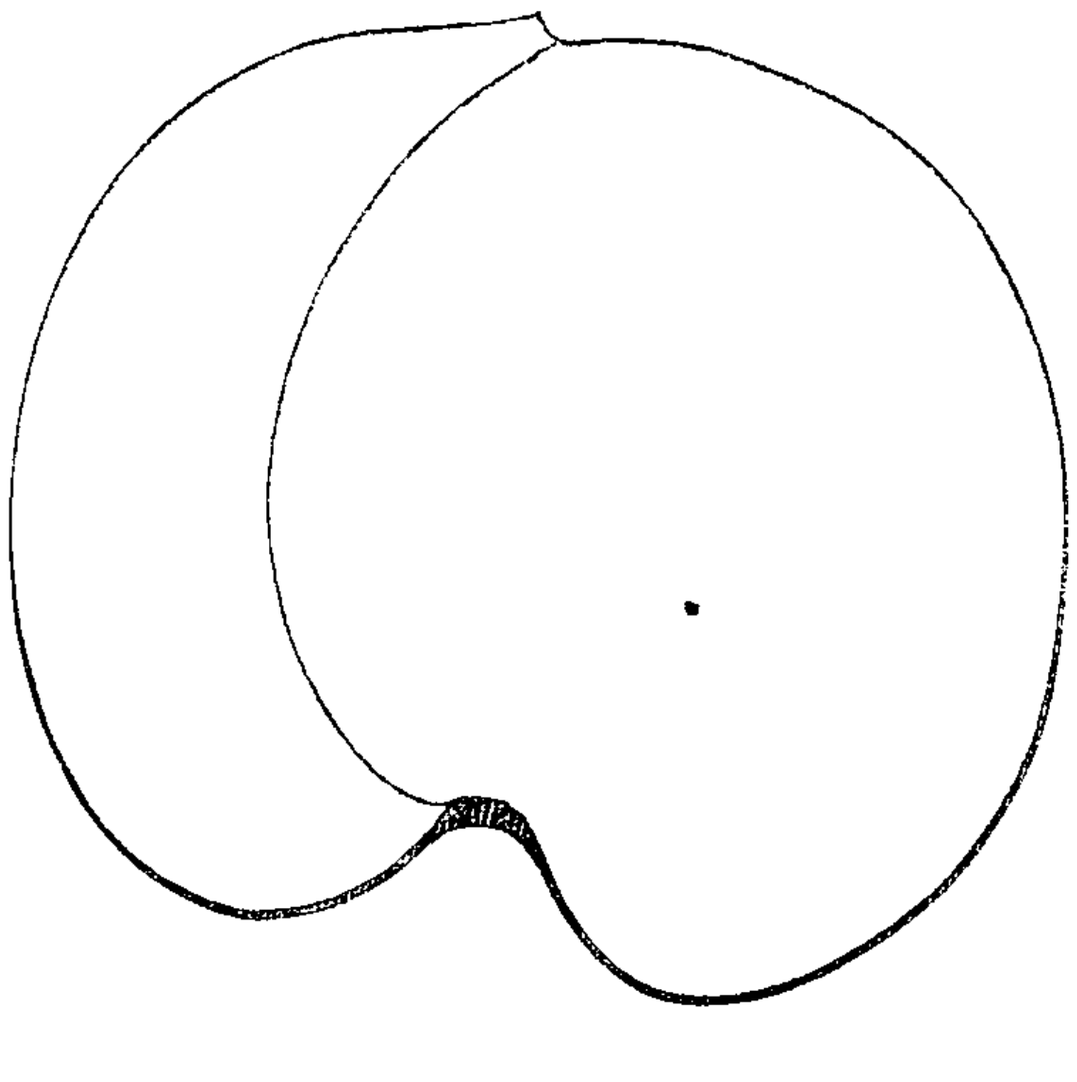
93. PÊCHE POURPRÉE HATIVE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. VÉRITABLE POURPRÉE HATIVE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers,* 1768, t. II, p. 16). — 2. VÉRITABLE POURPRÉE HATIVE A GRANDES FLEURS (*Id ibid.*). — 3. POURPRE PRINTANIÈRE (Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, traduit de l'anglais par de Chazelles et Holandre, 1786, t. V, pp. 474 et 478). — 4. BELLE-POURPRÉE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières,* 1790, p. 27). — 5. POURPRÉE A GRANDES FLEURS (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français,* 1791, t. II, p. 335). — 6. PURPURFÄRBIGE SPÄT (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner,* 1797, t. VIII, p. 308). — 7. EARLY PURPLE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 80, nº 138). — 8. TRUE EARLY PURPLE (*Id. ibid.*). — 9. DU VIN (*Id. ibid.*). — 10. JOHNSON'S EARLY PURPLE (Lindley, *Guide to the orchard and kitchen garden*, 1831, p. 263, nº 35). — 11. JOHNSON'S PURPLE AVANT (*Id. ibid.*). — 12. NEIL'S EARLY PURPLE (*Id. ibid.*). — 13. PADLEY'S EARLY PURPLE (*Id. ibid.*). — 14. PURPLE AVANT (*Id. ibid.*). — 15. FARDÉE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 203, nº 42). — 16. FRÜHER PURPUR (*Id. ibid.*). — 17. DESSE (Carrière, *le Jardin fruitier du Muséum,* 1872-1875, t. VII). — 18. DESSE HATIVE (*Id. ibid.*). — 19. HATIVE DESSE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et grêles, légèrement flexueux, très-exfoliés à la base, d'un beau vert sur le côté de l'ombre et d'un rouge terne sur celui frappé par le soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies. — *Coussinets :* peu ressortis. — *Yeux :* volumineux, collés sur l'écorce, ovoïdes-pointus ou coniques-aplatis, aux écailles noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* rarement abondantes, petites ou moyennes, épaisses, vert glauque en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, courtement acuminées, gaufrées au centre, régulièrement bordées de petites dents surmontées d'un cil brun. — *Pétiole :* court et grêle, rougeâtre en dessous, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* de deux sortes, les unes réniformes, les autres globuleuses. — *Fleurs :* très-grandes et d'un rose vif.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sur tous sujets et sous toutes formes il végète admirablement et fait de jolis arbres ; mais si l'on veut hâter la maturité de ses produits, il le faut mettre en espalier.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière, faiblement mamelonnée, à sillon bien accusé. — *Cavité caudale :* très-large et très-profonde. — *Point pistillaire :* petit et placé de côté sur le sommet du mamelon. — *Peau :* assez fine, quittant aisément la chair, fortement duveteuse, jaune clair verdâtre à l'ombre, ponctuée et lavée de rouge terne à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre,

fondante, quelque peu sanguinolente au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, assez gros et ovoïde, bombé, ayant l'arête dorsale modérément coupante et développée.

MATURITÉ. — Fin juillet et commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ces derniers temps, M. Eugène Forney (1861, *le Jardinier fruitier*, t. II, p. 113) a dit que la pêche Pourprée hâtive avait eu Merlet, en 1690, pour premier descripteur. Cette assertion du savant pomologue doit être relevée, car elle manque entièrement d'exactitude. En 1690 Merlet, dans son *Abrégé des bons fruits* (p. 26), parla bien d'une pêche Pourprée, oui, mais ce fut uniquement de la Nivette veloutée, que déjà, même, il avait caractérisée dans son édition de 1675 (pp. 37 et 38), où je lis : « La *Nivette* ou la Pourprée est grosse, presque « ronde, d'un rouge-brun velouté, fort charnuë, d'un tres bon goust, charge « bien, VIENT ASSEZ TARD, et est des meilleures et des plus recherchées. » Ici donc, le doute ne peut même se produire; on voit aussitôt que, dans cette pêche qui « VIENT ASSEZ TARD, » il ne s'agit pas de la Pourprée HATIVE, mûrissant fin juillet, mais de la Nivette, dite aussi Pourprée, comme nous l'indiquons, au reste, à l'article concernant cette variété (pp. 197-199). Il faut alors restituer à dom Gentil, directeur en 1704 de la pépinière des Chartreux de Paris, le mérite d'avoir signalé puis propagé ce fruit, gagné peut-être dans l'établissement arboricole des religieux. Je le trouve, en effet, décrit et mentionné dès 1705 dans la seconde édition du *Jardinier solitaire*, œuvre d'habile praticien due à ce personnage, et qui eut pour but principal d'aider à répandre et cultiver les nombreuses |plantes, les nombreux arbres élevés par les Chartreux : « La *Pourprée hâtive* — y fait-on « observer — est grosse et d'un beau rouge, son goût est tres-fin et délicieux; « c'est une des plus excelentes pesches; elle se mange à la fin de juillet et dans « le mois d'aoust. » (Page 67.) Et plus loin (page 70) dom Gentil parle également de la Nivette, mûre à la mi-septembre, ajoute-t-il; ce qui montre surabondamment que les Chartreux ne la confondaient pas avec la Pourprée hâtive, ainsi appelée pour sa précocité et pour la jolie couleur de sa peau, qui souvent même pénètre quelquefois jusqu'à la surface de sa chair. Dans le département du Vaucluse, sa culture est des plus répandues, et comme cette pêche y mûrit dès le 22 juillet, on l'y nomme surtout, mais très-improprement, pêche Madeleine. Elle pénétra fort tard chez les Anglais. Lindley, dans son *Guide to the orchard* (1831, pp. 263, 264), raconte que ce fut vers 1820 qu'un M. Neil l'y importa de France, et vendit 125 francs à M. Padley les deux premiers arbres qu'il en posséda. D'où vinrent, explique-t-il, les surnoms *Neil's Early Purple*, et *Padley's Early Purple*, sous lesquels on la connut d'abord en Angleterre. Il dit aussi que le pépiniériste Noisette, notre compatriote, lui avait appris que les jardiniers de Montreuil, près Paris, la nommaient généralement pêche *du Vin*; mais ce synonyme, nous l'affirmons, ne figure pas dans les diverses éditions des œuvres de Louis Noisette.

Observations. — Nous sommes entièrement de l'avis de M. Carrière (*Jardin fruitier du Muséum*, 1872-1875), touchant l'exacte ressemblance, arbre et fruit, de la variété surnommée *Desse hâtive*, avec celle ici décrite, à laquelle nous la réunissons sans hésiter. Mais il existe, toutefois, une *Desse tardive*, caractérisée par Poiteau dans le *Bon-Jardinier* de 1835, par Hogg en 1867 (*the Fruit manual*, p. 218), puis par Mas en 1873 (*le Verger*, t. VII, p. 143), pêche qu'on ne saurait

prendre pour la Pourprée hâtive, car elle mûrit au mois d'octobre. Son obtention eut lieu en 1835 à Chantecoq, commune de Puteaux (Seine). Cinq ans plus tard (1839) M. Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine (Seine), mettait dans le commerce ce nouveau pêcher, après l'avoir dédié à son obtenteur même, le sieur Desse, jardinier. — Au XVIII^e^ siècle la variété Chancelière, ou Chancelière à grandes fleurs, fut presque toujours — elle l'est même encore aujourd'hui — confondue avec la Pourprée hâtive, malgré les caractères tranchés, tant dans l'arbre que dans le fruit, qui les distinguent; caractères qu'on reconnaîtra de prime-abord, en comparant ici les descriptions de ces deux pêchers (voir pp. 88 et 89 pour la *Chancelière*). — Enfin, bien souvent aussi il arrive que la *Fausse Pourprée hâtive*, ou pêche *Vineuse*, de Duhamel, est vendue pour la Véritable Pourprée hâtive. Nous avons donc cru prudent, pour éviter désormais toute méprise entre ces variétés, d'appeler *Vineuse hâtive*, la Fausse Pourprée, et de reléguer ce dernier nom parmi les synonymes.

PÊCHE POURPRÉE HATIVE (FAUSSE-). — Synonyme de pêche *Vineuse hâtive*. Voir ce nom; voir aussi pêche *Pourprée hâtive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE POURPRÉE HATIVE A GRANDES FLEURS. — Voir *Mignonne hâtive* (*Grosse-*), au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE POURPRÉE DE NORMANDIE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

94. PÊCHE POURPRÉE TARDIVE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. GROSSE-POURPRÉE (Pierre Leroy, d'Angers, *Catalogue de ses jardins et pépinières*, 1790, p. 27). — 2. LATE PURPLE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 114). — 3. SPÄTE PURPURFÄRBIGE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 213, n° 87). — 4. SPÄTER PURPURROTHER LACK (*Id. ibid.*). — 5. TARDIVE POURPRÉE (*Id. ibid.*). — 6. POURPRÉE TARDIVE A PETITES FLEURS (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 187).

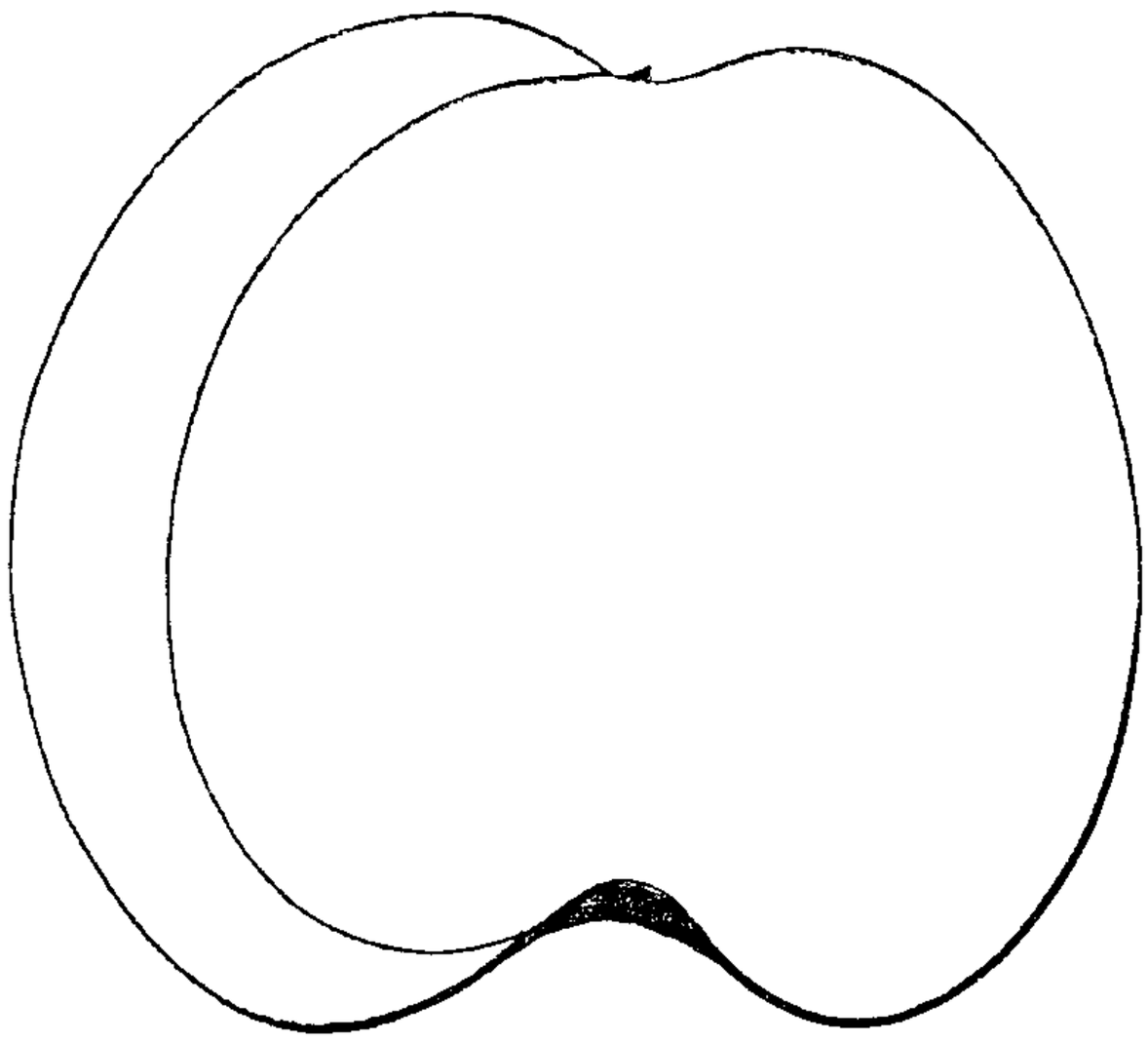
Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, plutôt érigés qu'étalés, très-gros, de longueur moyenne, exfoliés à la base et légèrement ridés au sommet, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brique au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies, grises et proéminentes. — *Coussinets :* prononcés et se développant latéralement en arête. — *Yeux :* généralement accompagnés de boutons à fleur, rapprochés de l'écorce, des plus volumineux, ovoïdes-aplatis, aux écailles grises, à peine duveteuses et assez bien soudées. — *Feuilles :* très-abondantes, grandes, vert clair et brillant en dessus, vert mat en dessous, lancéolées-élargies, gaufrées et contournées, largement mais peu profondément dentées et crénelées. — *Pétiole :* court et très-gros, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* de deux sortes, la plus grande partie réniformes et quelques-unes globuleuses. — *Fleurs :* petites, d'un rose assez intense.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Très-rustique, il fait de beaux plein-vent et d'admirables espaliers; on le greffe sur tous sujets : franc, amandier, prunier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne et souvent, même, plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse ou ovoïde-raccourcie, inéquilatérale, souvent aplatie à la base, non mamelonnée, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* considérable. — *Point pistillaire :* occupant, obliquement, le centre d'une vaste dépression. — *Peau :* s'enlevant aisément, très-duveteuse, blanchâtre nuancée de vert sur le côté de l'ombre, et presque entièrement maculée de pourpre foncé sur la partie qui regarde le soleil. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, fine, fondante, rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule et vineuse, des plus délicates. — *Noyau :* non adhérent, de moyenne grosseur, arrondi, bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale émoussée.

Pêche Pourprée tardive.



MATURITÉ. — Commencement et milieu de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Nous la trouvons signalée, sans description, par Louis Liger dans la deuxième édition de sa *Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers* (p. 446), parue en 1714, mais nous n'avons pu vérifier s'il l'avait déjà mentionnée dans la première, publiée en 1703. Toutefois la propagation de cette pêche dut commencer un peu plus tôt, puisque Duhamel (1768) accusa Merlet (1690) « d'avoir confondu la Pourprée tardive avec la Mignonne; » (t. II, pp. 17-18) ce qui nous semble impossible, Merlet disant que « la Mignonne, ou Veloutée, est « une espece de Magdelaine *hâtive* (p. 22); » qualification qu'un pomologue aussi expérimenté n'eût certes pas employée à l'égard d'une pêche mûrissant à la fin de septembre. Les Chartreux, en 1736, la décrivirent très-exactement, page 9 de leur *Catalogue :* « Elle est grosse, disaient-ils, ronde, prend un beau rouge, le « goût est relevé, l'eau douce, le noyau assez petit, le bois gros, la feuille très-« grande, mal unie, sa fleur petite; elle se mange à la fin de septembre et au « commencement d'octobre. » Voilà bien notre variété; mais si les Chartreux en donnèrent les premiers, la description, nous ne saurions croire, comme pour la Pourprée hâtive, qu'ils en aient été les obtenteurs, dom Gentil, le directeur de leurs pépinières à cette époque, ne parlant même pas encore de ce bel et bon fruit en 1723, dans la cinquième édition de son *Jardinier solitaire*, quand Louis Liger, en 1714, l'avait déjà, répétons-le, inscrit parmi les pêches à cultiver. Nous n'avons donc rien rencontré qui puisse conduire à retrouver le lieu natal d'une variété que chacun s'accorde, du reste, à regarder comme originaire de notre pays.

Observations. — M. Paul de Mortillet (*les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, pp. 91-92) a décrit une pêche qu'il appelle *Pourprée tardive à grandes fleurs* et dit « avoir vue, vers 1845, au château de Virieu (Isère), d'où M. Rondet-Corneille « l'a rapportée pour la multiplier. » Elle mûrit à la mi-septembre et son arbre, outre ses grandes fleurs, porte des feuilles à glandes réniformes. Cette variété nous est inconnue, mais nous devons, à cause du nom qu'elle a reçu, la présenter à nos lecteurs, afin de les sauver de toute méprise avec cette nouvelle, avec cette troisième Pourprée. — Nous leur rappelons aussi que la Chevreuse tardive (voir pages 94-95) est vendue souvent pour la Pourprée tardive, quoiqu'un écart de maturité bien marqué, les sépare, ainsi que certains caractères de leurs arbres.

PÊCHE POURPRÉE TARDIVE (FAUSSE-). — Voir *Fausse-Pourprée tardive*.

PÊCHE POURPRÉE TARDIVE A GRANDES FLEURS. — Voir *Pourprée tardive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE POURPRÉE TARDIVE A PETITES FLEURS. — Synonyme de pêche *Pourprée tardive*. Voir ce nom.

PÊCHES POURPRÉE VINEUSE. — Synonymes de pêche *Chevreuse tardive* et de pêche *Vineuse hâtive*. Voir ces noms.

---

95. PÊCHE PRÉSIDENT CHURCH.

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, étalés et grêles, de longueur moyenne, non géniculés, légèrement exfoliés à la base, rouge brillant au soleil et vert jaunâtre lavé de rose, à l'ombre. — *Lenticelles :* très-rares, petites, arrondies et grisâtres. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, petits, ovoïdes-aplatis, fort cotonneux, aux écailles blanchâtres et disjointes. — *Feuilles :* assez nombreuses, petites, épaisses, vert gai en dessus, vert jaunâtre en dessous, lancéolées-élargies, très-longuement acuminées en vrille, largement mais peu profondément crénelées. — *Pétiole :* court et faible, bien cannelé, sanguin en dessous. — *Glandes :* réniformes et très-nombreuses (quelquefois, tant sur la même feuille que sur son pétiole, on en compte jusqu'à douze). — *Fleurs :* petites et roses.

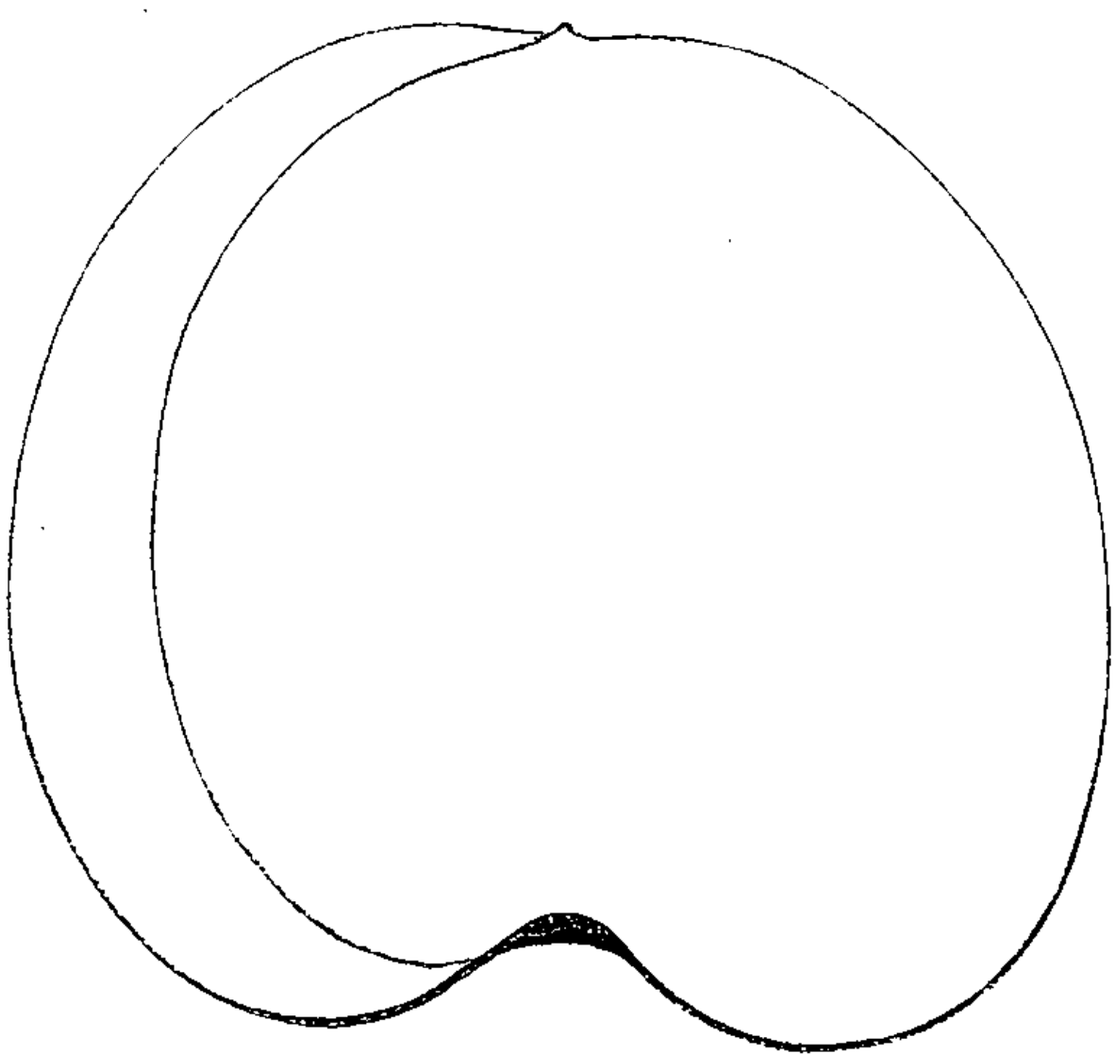
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa faible vigueur commande d'en faire un espalier, et non pas un plein-vent, forme qui ne saurait lui convenir. On le greffe préférablement sur franc, quoiqu'il s'accommode aussi de l'amandier ou du prunier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-raccourcie, inéquilatérale, à peine mamelonnée, n'ayant, le plus souvent,

de sillon que sur le côté de l'insolation. — *Cavité caudale :* évasée, très-profonde. — *Point pistillaire :* saillant ou presque saillant. — *Peau :* rugueuse, mince, se détachant bien, duveteuse, jaune pâle sur la partie placée à l'ombre et finement ponctuée de carmin sur celle regardant le soleil, où elle est également, surtout près du sommet, maculée de rouge-pourpre. — *Chair :* blanc verdâtre, compacte, quoique des plus fondantes, sanguinolente autour du noyau. — *Eau :* abondante et douce, sucrée, parfumée, très-délicate. — *Noyau :* non adhérent, moyen, peu rustiqué, oblong, faiblement bombé et courtement mucroné, ayant l'arête dorsale assez ressortie.

Pêche Président Church.



MATURITÉ. — Fin septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première. (C'est une des meilleures pêches des États-Unis.)

Historique. — Cette variété américaine porte le nom de son obtenteur, M. Church, président du collége de la ville de Franklin, dans l'état de Géorgie. Elle fut décrite pour la première fois en 1863, par Charles Downing (p. 623) et remonte au plus à 1855. Nous la reçûmes d'Amérique dès 1860, grâce à l'extrême obligeance du pépiniériste Berckmans, d'Augusta (Géorgie).

PÊCHES PRESSES. — C'était ainsi qu'on appelait, au cours du moyen âge, les pêches à peau duveteuse et à chair adhérente au noyau ; mais vers 1500 ce nom disparut pour faire définitivement place à celui de Pavie. (Voir, pages 206-208, l'article *Pavie, Pavier.*)

PÊCHES PRESSE ET PRESSÉE. — Synonymes de *Pavie Alberge jaune.* Voir ce nom.

---

96. PÊCHE PRINCE JOHN.

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* rarement nombreux, plutôt érigés qu'étalés, de grosseur et longueur moyennes, non géniculés, amplement exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge brillant à l'insolation. — *Lenticelles :* assez abondantes à la base, faisant défaut au sommet, moyennes ou petites, grises, arrondies et proéminentes. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, rapprochés du bois, volumineux, ellipsoïdes, aux écailles duveteuses, grises et quelque peu disjointes.

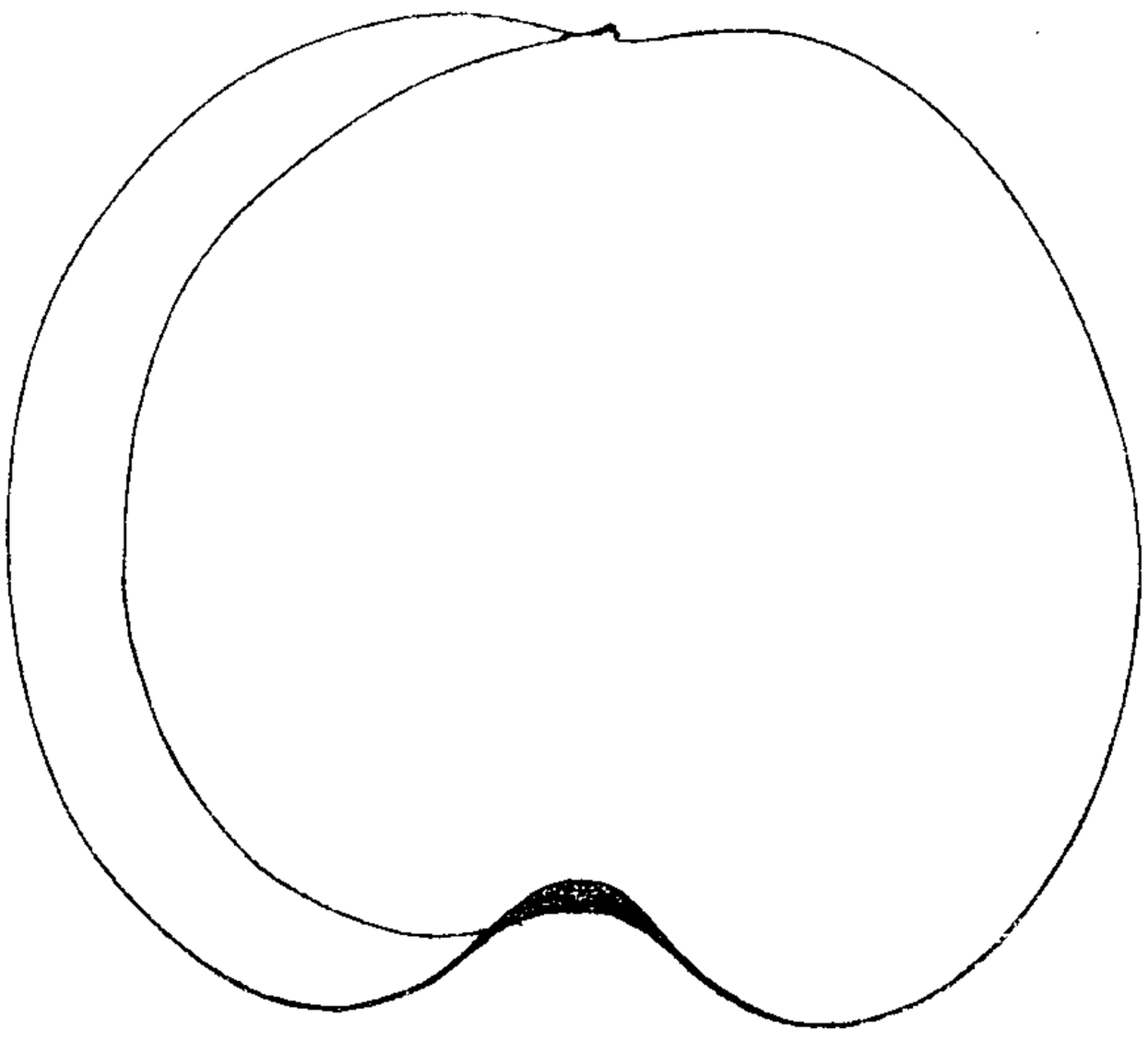
— *Feuilles :* nombreuses, grandes ou moyennes, épaisses, vert clair jaunâtre en dessus, vert mat en dessous, lancéolées-élargies, très-longuement acuminées, planes ou canaliculées, irrégulièrement dentées et crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* court, de moyenne force, carminé en dessous, étroitement et peu profondément cannelé. — *Glandes :* très-petites, noires, globuleuses. — *Fleurs :* petites et rose foncé.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il réussit bien sur tous sujets, puis aussi sous toutes les formes, mais l'espalier lui convient mieux encore, que le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, comprimée à ses extrémités, surtout à la base, parfois bossuée près du sommet qui généralement est à peine mamelonné et duquel part un sillon étroit et profond. — *Cavité caudale :* très-développée. — *Point pistillaire :* petit et plus ou moins saillant. — *Peau :* assez épaisse, très-duveteuse, quittant facilement la chair, jaune d'or sur le côté de l'ombre, amplement et fortement recouverte, à l'insolation, de carmin foncé puis de nombreux points purpurins. — *Chair :* jaune intense, fine, ferme, quoique bien fondante, marbrée de rouge près du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, vineuse et sucrée, délicieusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, gros ou moyen, ovoïde-arrondi, bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale assez tranchante.

Pêche Prince John.



MATURITÉ. — Vers la mi-septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — De provenance américaine, cette variété qui nous fut en 1860 expédiée d'Augusta (Géorgie) par notre confrère P. J. Berckmans, était alors des plus nouvelles dans ce lieu, d'où je la crois originaire. Et mon étonnement, c'est qu'une pêche aussi exquise, aussi belle, ne soit encore décrite, aux États-Unis, dans aucune Pomologie. Chez nous, M. Thomas, en 1876, l'a signalée page 50 de son *Guide pratique de l'amateur de fruits*.

PÊCHE PRINCE'S RED RARERIPE. — Synonyme de pêche *Rareripe rouge tardive*. Voir ce nom.

---

97. PÊCHE PRINCESSE DE GALLES.

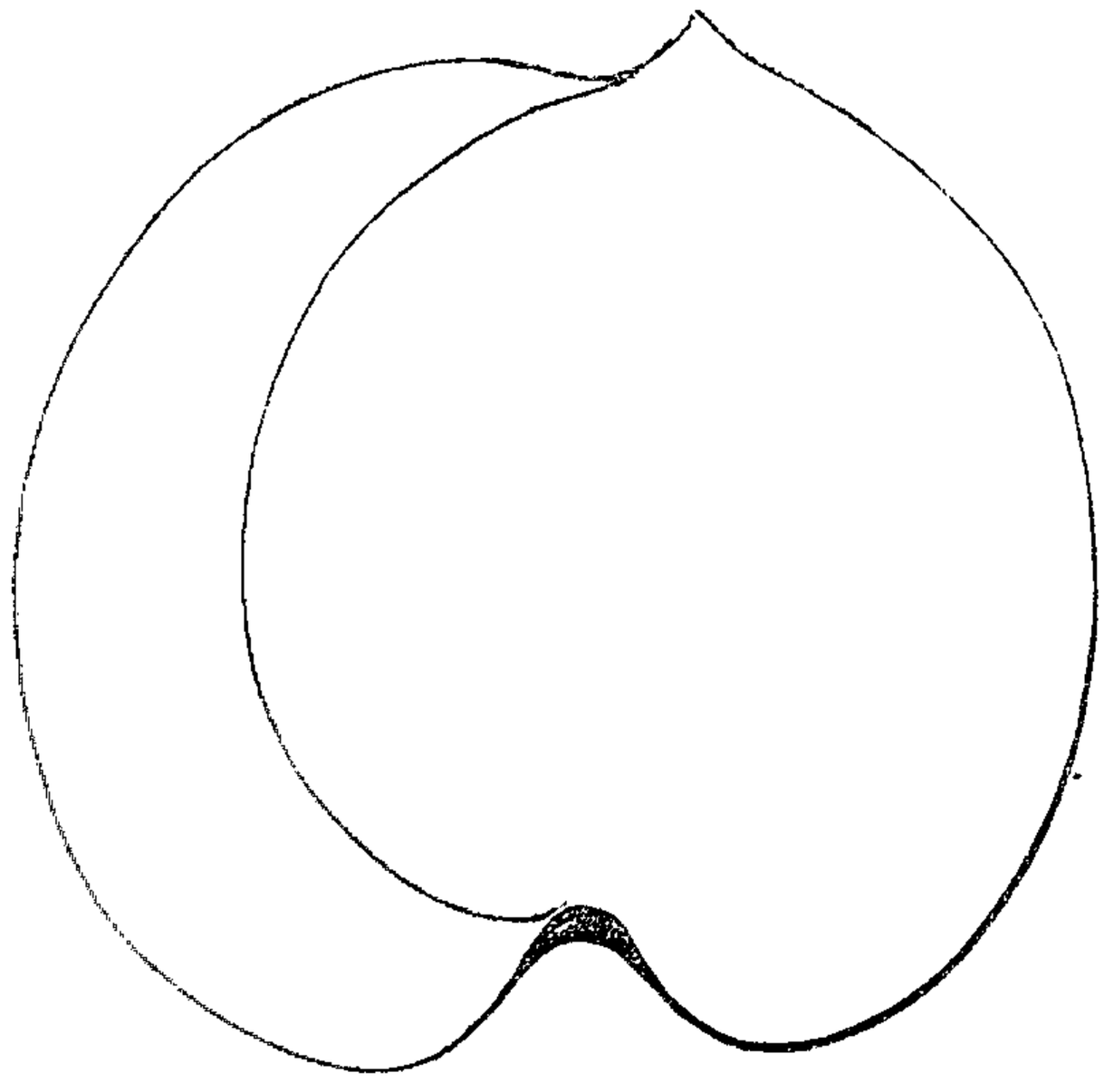
Synonyme. — *Péche* PRINCESS OF WALES (Robert Hogg, *the Fruit manual*, 1866, p. 229).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et érigés, gros, des plus longs, légèrement flexueux, exfoliés à la base, d'un vert blanchâtre sur le côté de l'ombre et d'un rouge terne à l'insolation. — *Lenticelles :* très-abondantes et très-petites, arrondies, rousses et proéminentes. — *Coussinets :* bien accusés, prolongés latéralement en arête. — *Yeux :* rarement accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, coniques, duveteux, aux écailles grises et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes ou moyennes, vert clair en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées en vrille, gaufrées au centre, à bords finement et peu profondément dentés en scie. — *Pétiole :* gros et long, rosé, étroitement cannelé. — *Glandes :* globuleuses. — *Fleurs :* très-grandes, d'un rose assez pâle.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sur franc, amandier et prunier, il fait des arbres d'une vigueur ordinaire; l'espalier est la forme qui lui convient le mieux, tant pour la végétation que pour la production.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* irrégulièrement globuleuse, inéquilatérale, fortement mamelonnée, à sillon étroit et peu marqué. — *Cavité caudale :* profonde, évasée. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* mince, s'enlevant aisément, finement duveteuse, d'un blanc jaunâtre ponctué et faiblement nuancé de rose sur le côté du soleil. — *Chair :* blanche, très-fondante, sans filaments, largement sanguinolente au centre. — *Eau :* abondante, bien sucrée, vineuse, agréablement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, petit ou moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant l'arête dorsale saillante et coupante.



MATURITÉ. — Milieu ou fin de septembre, et parfois atteignant le commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pêcher Princesse de Galles fut gagné en 1863 ou 1864 par Thomas Rivers, pépiniériste à Sawbridgeworth, près Londres. Il le dédia aussitôt à la princesse Alexandrine de Danemark, qui venait d'épouser le prince de Galles, héritier présomptif de la couronne d'Angleterre. Cette variété, d'un grand mérite mais que recommandait surtout son illustre nom, se répandit très-

vite de tous les côtés ; elle est donc, aujourd'hui, chez presque tous les pépiniéristes et chez tous les collectionneurs.

PÊCHE PRINCESS OF WALES. — Synonyme de pêche *Princesse de Galles*. Voir ce nom.

PÊCHE PRUNE. — Synonyme de *Brugnon Violet musqué*. Voir ce nom.

---

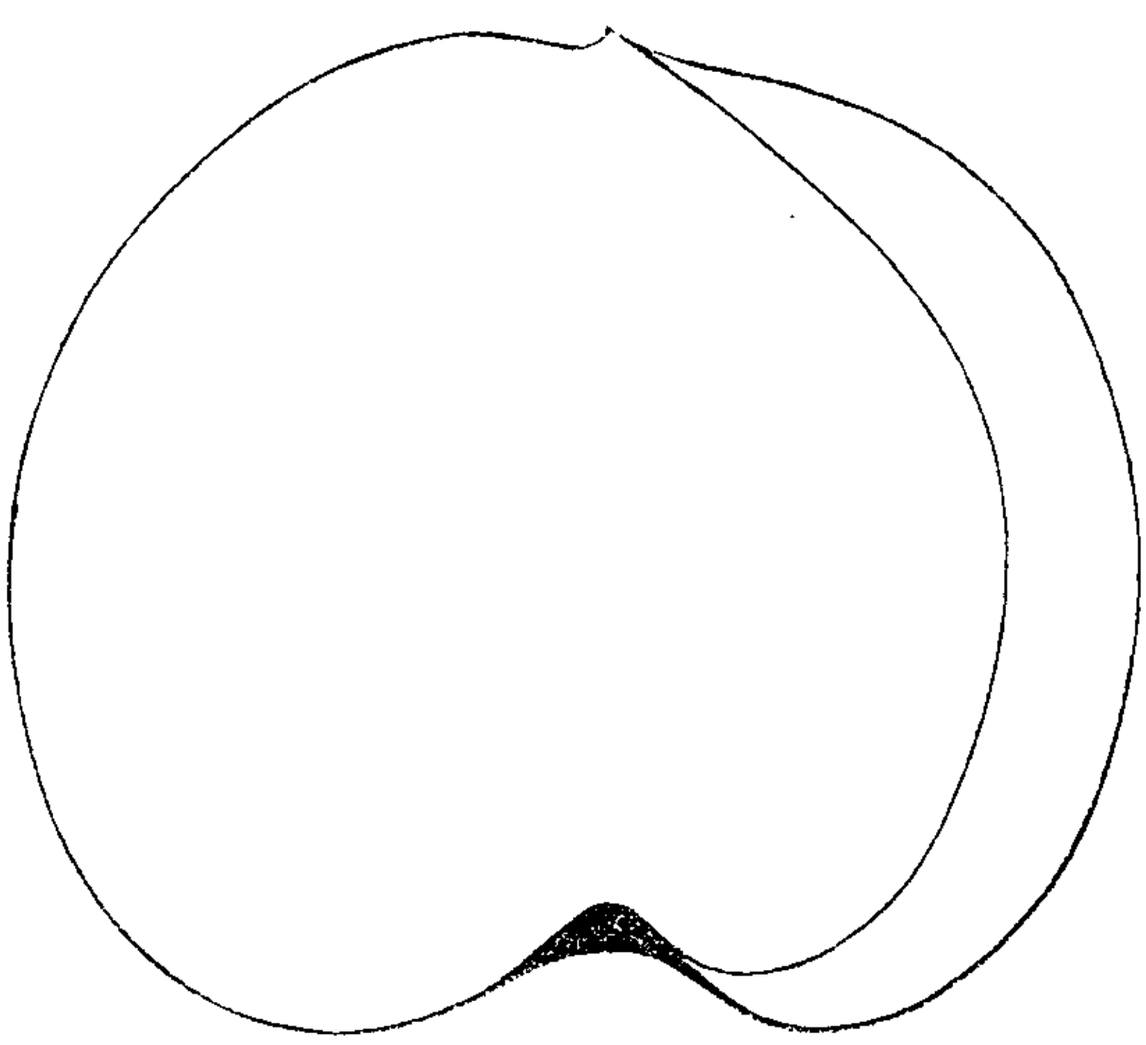
98. PÊCHE PUCELLE DE MALINES.

Synonymes. — *Pêches :* 1. JUNGFERN-MAGDALENE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 199, n° 29). — 2. JUNGFRAU VON MECHELN (Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 223).

Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, étalés et arqués, gros, assez longs, légèrement coudés, très-exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne à l'insolation. — *Lenticelles* : des plus clair-semées, petites, grises, arrondies. — *Coussinets :* bien ressortis et prolongés en arête. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus ou ellipsoïdes, duveteux, ayant les écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, de moyenne grandeur, vert clair en dessus, vert mat en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille et ondulées sur leurs bords, qui sont finement dentés et surdentés. — *Pétiole :* court et gros, largement cannelé, rougeâtre en dessous. — *Glandes :* très-petites et globuleuses, mais très-rares, la majeure partie des pétioles ou des feuilles en étant dépourvue.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — On le greffe sur toute espèce de sujets et toutes les formes lui conviennent, mais l'espalier, cependant, est celle sous laquelle il prospère le mieux.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse ou ovoïde très-raccourcie, à mamelon faiblement développé et sillon bien marqué, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* très-évasée mais généralement peu profonde. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* légèrement duveteuse, jaune verdâtre, marbrée et fouettée de carmin à l'insolation. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, fondante, assez compacte, rougeâtre ou rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, très-sucrée,

savoureusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde-arrondi, bombé à son milieu, ayant l'arête dorsale coupante et prononcée.

MATURITÉ. — Milieu d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Variété belge, cette pêche fut gagnée à Malines, vers 1840, par le major Espéren, mort en 1847 et qui, sous Napoléon Ier, avait longtemps servi dans nos armées. Semeur heureux et bien connu, il était en correspondance avec nos pomologues et nos principaux pépiniéristes, aussi ses gains ne tardaient guère à pénétrer chez nous ; témoin ce pêcher, qu'en 1844 on y cultivait déjà.

Observations. — Les feuilles de cette variété, disent MM. Mas et Carrière, sont dépourvues de glandes. C'est une erreur, puisque plusieurs d'entre elles portent de très-petites glandes globuleuses, qu'un examen attentif fait vite découvrir. Toutefois, comme la majeure partie desdites feuilles en est vraiment dénuée, nous comprenons qu'à première vue on ait pu les en croire entièrement privées.

PÊCHE PURPLE ALBERGE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHES PURPLE AVANT. — Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse-*) et de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ces noms.

PÊCHE PURPLE HATIVE (DE QUELQUES PÉPINIÉRISTES). — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE PURPUR. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHE PURPURFÄRBIGE SPÄT. — Synonyme de pêche *Pourprée tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE PUTAIN FARDÉE. — Synonyme de *Pavie Mirlicoton*. Voir ce nom.

---

99. PÊCHER PYRAMIDAL.

Synonyme. — *Pêche* BLONDE (Poiteau, *Pomologie française*, 1846, t. I, nº 26).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* nombreux, bien érigés, courts et grêles, légèrement géniculés, d'un jaune verdâtre sur le côté de l'ombre, d'un rouge carminé sur celui de l'insolation. — *Lenticelles :* assez rares, petites, arrondies, proéminentes. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, écartés du

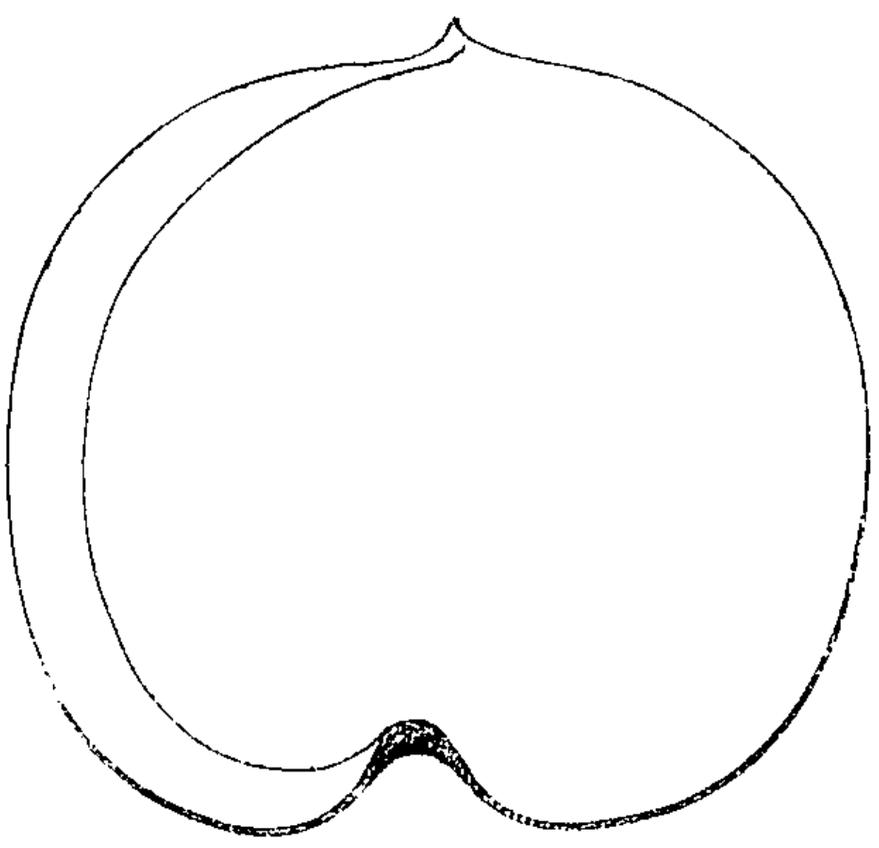
bois, petits, ovoïdes-obtus, très-cotonneux, aux écailles noirâtres et sensiblement disjointes. — *Feuilles :* très-abondantes, minces, vert gai en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, légèrement canaliculées, largement mais peu profondément dentées. — *Pétiole :* gros, assez long, carminé en dessous, à cannelure prononcée. — *Glandes :* grosses et réniformes. — *Fleurs :* roses et très-grandes.

FERTILITÉ. — Modérée.

CULTURE. — Il peut être greffé sur franc, amandier ou prunier; le plein-vent, la basse-tige, la pyramide, sont les formes qui lui sont le plus favorables, vu la nature de sa végétation et de son port; cependant on peut aussi le placer à l'espalier.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez petite. — *Forme :* ovoïde-raccourcie ou globuleuse irrégulière, souvent bossuée, faiblement mamelonnée, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* peu large et de profondeur moyenne. — *Point pistillaire :* presque toujours saillant. — *Peau :* très-mince, s'enlevant difficilement, fort duveteuse, à fond jaune blanchâtre qui par places se nuance et se ponctue, au soleil, de carmin pâle ou vif. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, fine et fondante, légèrement rosée près du noyau. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée, à peine acidulée, possédant une délicieuse saveur particulière qui rappelle assez bien celle de la framboise. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde, bombé, longuement mucroné, ayant l'arête dorsale généralement très-tranchante et souvent, même, des plus ressorties.

Pêche Pyramidale.



MATURITÉ. — Commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est au botaniste Poiteau, mort à Paris en 1854, que les pépiniéristes sont redevables de cette intéressante variété, dont l'arbre, vraiment ornemental, atteint une si grande hauteur (huit mètres), et dont les fruits sont si savoureux. Avant Poiteau, nul encore ne l'avait signalée. Il la découvrit vers 1823, du côté de Poissy, et la caractérisa dans sa *Pomologie française* (1846), puis aussi dans son *Cours d'horticulture*, publié en 1853, où nous trouvons sur elle les renseignements suivants :

« Il y a une trentaine d'années — y lit-on — j'ai observé sur les marchés de Paris une pêche que je ne connaissais pas; m'étant informé d'où elle venait, j'appris qu'elle était cultivée au delà de Saint-Germain-en-Laye, dans les environs de Poissy. Feu Noisette, habile pépiniériste, et moi, nous nous y rendîmes et trouvâmes, près d'une maison dont j'ai oublié le nom du village, cinq pêchers assez rapprochés les uns des autres, et qui nous étonnèrent d'autant plus, que nous n'en avions jamais vu de cette forme. Ils paraissaient âgés de quinze à vingt ans, étaient droits comme des peupliers d'Italie, atteignaient environ huit mètres de hauteur, se portaient très-bien et avaient suffisamment de pêches, presque

toutes mûres, pas très-grosses, ovoïdes, un peu bosselées, et la plupart assez colorées de rouge..... Le noyau était fort gros, long, profondément rustiqué et muni d'une pointe au sommet. Les feuilles étaient petites, très-gaufrées, finement dentées et avaient des glandes réniformes. J'ai revu ces arbres au printemps suivant : ils avaient les fleurs grandes et rouges..... Cette pêche mûrit fin d'août. Le locataire de la maison n'a pu me donner aucun renseignement sur l'origine desdits arbres; ..... et depuis je n'en ai jamais rencontré de semblables. » (Pages 275-276.)

Le pêcher Pyramidal, en raison de sa belle forme et de sa hauteur exceptionnelle, a pénétré dans toutes les collections, chez nous et chez nos voisins; déjà même on le trouve en Amérique, où il occupe un des premiers rangs comme espèce fruitière ornementale.

Q

Pêche QUITTEN. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

Pêche QUITTEN. — Synonyme de *Pavie Citron*. Voir ce nom.

R

PÊCHE RAMBOUILLET (**Synonymes :** RUMBOLION, Langley, 1729, *Pomona Londinensis*, p. 106, pl. 33, fig. 3. — RUMBULLION, *id. ibid.* — PAVIE RAMBOUILLET, *le Bon-Jardinier*, 1774, p. 28). — Excellente variété française gagnée vers 1670 dans les environs de Paris, et dédiée, très-évidemment, à la marquise ou au marquis de Rambouillet, célèbres tous les deux par leur esprit et leurs vertus. Déjà les Anglais la possédaient en 1729, date à laquelle Batty Langley la décrivit en sa *Pomone*. A Londres elle était encore, en 1826, cultivée dans le Jardin fruitier de la Société d'Horticulture, sous le n° 142 (voir *Catalogue* de 1826, p. 80), mais on ne l'y rencontrait plus en 1842. Chez nous, depuis la Révolution nous perdons ses traces, cachée qu'elle y est sous quelque pseudonyme ; il serait donc intéressant de la retrouver, pour lui rendre son nom primitif. C'est à quoi je me suis appliqué. Malheureusement le caractère de ses glandes — et, même, en est-elle pourvue ? — m'étant inconnu, toutes mes recherches sont restées inutiles. D'autres pomologues seront plus heureux, peut-être ; pour les aider, voici la description la moins incomplète que j'en aie recueillie, elle date de 1768 :

« La *Rambouillet*, communément appelée *Rumbullion*. — Cet arbre a les feuilles unies. Ses fleurs sont grandes et ouvertes. Son fruit, de grandeur moyenne, est rond plutôt qu'oblong; au milieu il a une entaille profonde. Du côté du soleil il est d'un beau rouge, et, du côté de la muraille, d'un jaune clair. Sa chair est fondante et de couleur jaune fort belle ; elle se détache du noyau, autour duquel elle est d'un rouge foncé. Son suc est vineux et admirable. Elle mûrit à la mi-septembre, et l'arbre est fertile. » (*Traité des arbres fruitiers*, traduit de l'allemand et publié par la Société Économique de Berne, t. I, p. 199.)

PÊCHES RARERIPE JAUNE ET RARERIPE ROUGE. — Voir *Rareripe rouge tardive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

100. PÊCHE RARERIPE ROUGE TARDIVE.

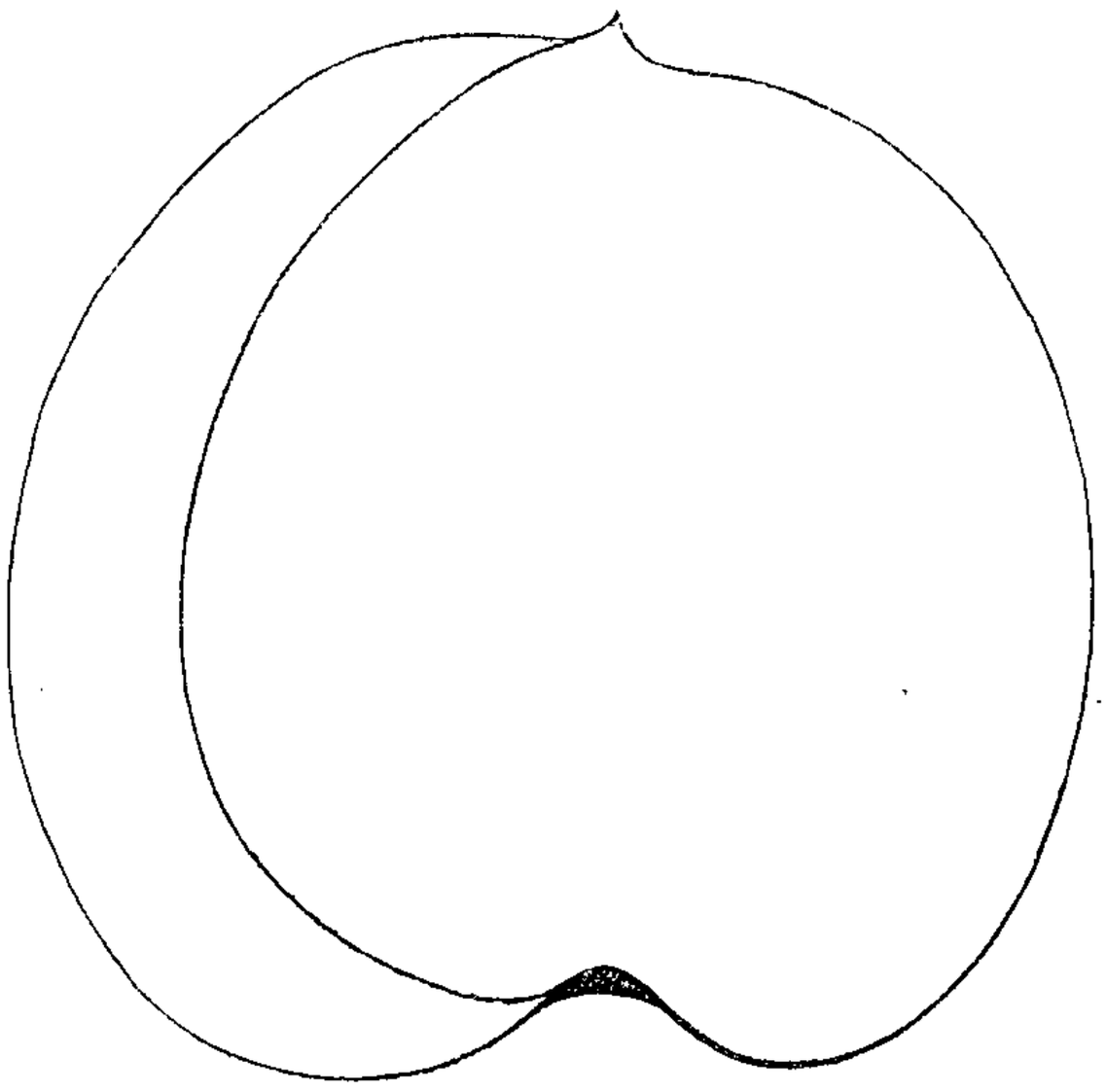
Synonymes. — *Pêches :* 1. LATE RED RARERIPE (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 486, nº 42). — 2. PRINCE'S RED RARERIPE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* peu nombreux, plutôt érigés qu'étalés, longs et assez grêles, légèrement exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brun au soleil. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies ou linéaires, grises et proéminentes. — *Coussinets :* peu saillants. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, très-rapprochés du bois, petits et ovoïdes-pointus, des plus cotonneux, ayant les écailles grisâtres et mal soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, grandes, épaisses, vert gai en dessus, vert mat en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, gaufrées au centre, à bords profondément dentés. — *Pétiole :* long, bien nourri, sanguin, largement cannelé. — *Glandes :* petites et globuleuses. — *Fleurs :* petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — On le greffe sur toute espèce de sujets et il prospère sous toutes les formes, mais il vaut beaucoup mieux, pour hâter la maturité de ses produits, le destiner à l'espalier, qu'au plein vent, où son fruit, au lieu de mûrir, pourrit aisément.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, assez irrégulière, inéquilatérale, mamelonnée, à sillon étroit et peu prononcé. — *Cavité caudale :* évasée, profonde, très-unie sur ses bords. — *Point pistillaire :* saillant, oblique et petit. — *Peau :* mince, s'enlevant difficilement, des plus duveteuses, à fond jaune-paille, lavé, marbré et ponctué, au soleil, de rouge sombre et de carmin. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, fine et fondante, sanguinolente au centre. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, vineuse, acidule, délicieusement parfumée. — *Noyau :* gros, non adhérent, ovoïde-allongé, assez courtement mucroné, peu bombé, plus ou moins rustiqué, ayant l'arête dorsale fort ressortie et très-coupante.



MATURITÉ. — Fin septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — D'origine américaine cette variété fut signalée par Downing dès 1840, dans ses *Fruits of America*, et chaudement recommandée comme « une « des meilleures de toutes les pêches, » qualification qui n'est nullement exagérée. Ce promologue n'a rien dit du lieu natal, non plus que de l'âge et de la dénomination de la Rareripe rouge tardive. On peut néanmoins affirmer, quant à son obtention, qu'elle remonte à peine à 1830, ni Coxe (1817), ni Cobbett (1821), ni Fessenden (1828), devanciers de Downing, ne l'ayant mentionnée dans leurs Pomologies. Son importation chez nous date de 1855.

Observations. — Il existe plusieurs pêches Rareripe : la White et la Red Rareripe de Morris, la New-York Rareripe et la Yellow Rareripe, les confondre avec celle ici décrite devient donc très-facile. On l'évitera en se rappelant que la Late Red Rareripe, ou Rareripe rouge tardive, est la seule qui mûrisse dans les derniers jours de septembre ; toutes ses homonymes se mangent du commencement à la fin d'août.

PÊCHE RARERIPE NEW-YORK. — Voir pêche *Rareripe rouge tardive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE RAVANNE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHE RAVE. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

PÊCHE RAVE LICÉE. — Voir *Nectarine-Cerise*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE RAYMACKERS. — Synonyme de pêche *Raymaekers*. Voir ce nom.

---

101. PÊCHE RAYMAEKERS.

Synonyme. — *Pêche* RAYMACKERS (O Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 223).

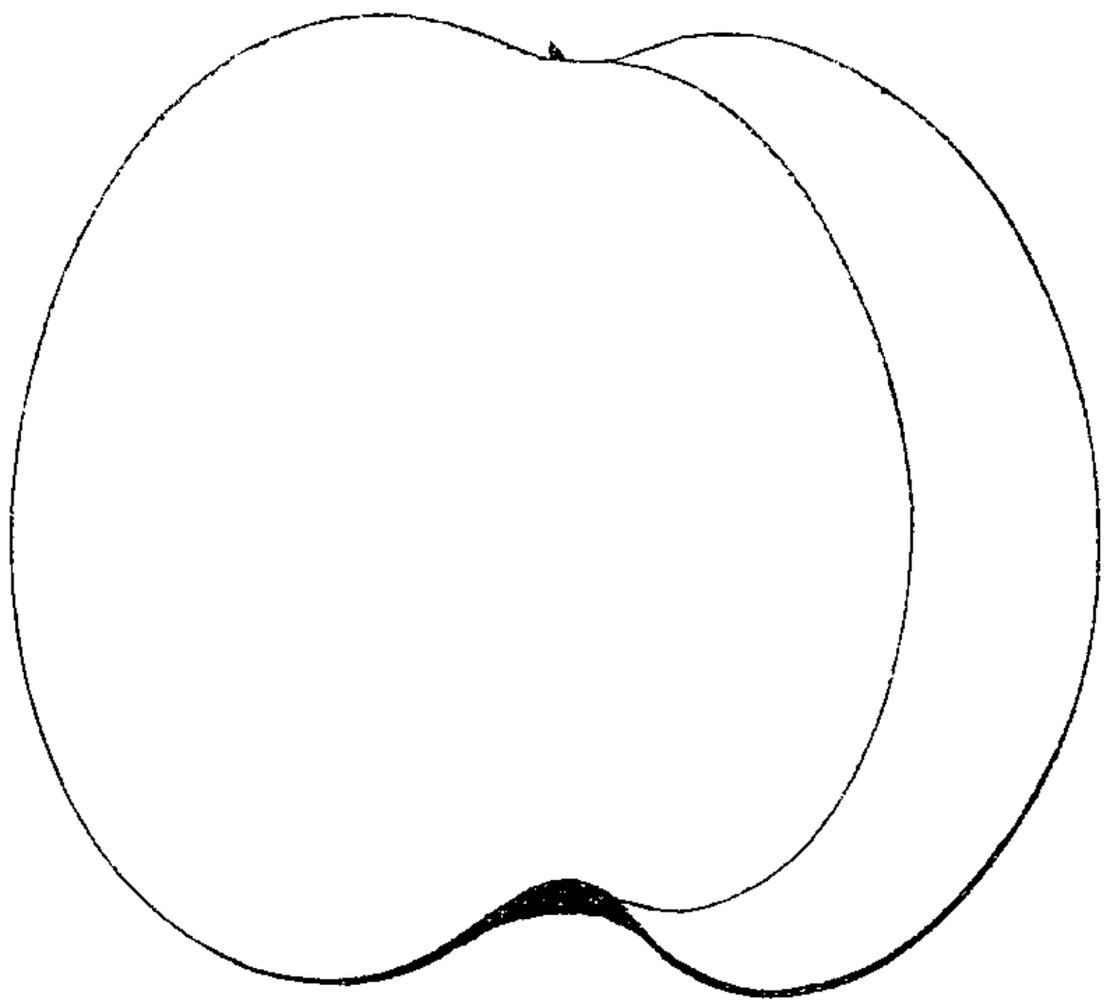
Description de l'arbre. — *Bois :* de moyenne force. — *Rameaux :* assez nombreux, plutôt érigés qu'étalés, longs et grêles, non flexueux, lisses, sensiblement exfoliés à la base, vert lavé de rose à l'ombre, rouge-cramoisi au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies ou linéaires, brunes ou grises, proéminentes. — *Yeux :* triples dans toute la longueur du rameau, petits ou moyens, ovoïdes-aplatis, légèrement écartés du bois, aux écailles noirâtres, duveteuses, faiblement disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, vert jaunâtre en dessus, blanc verdâtre en dessous, épaisses, lisses, ovales-allongées, courtement acuminées, planes, irrégulièrement dentées et crénelées. — *Pétiole :* gros, assez long, flexible, sanguin, à cannelure peu profonde. — *Glandes :* petites et réniformes. — *Fleurs :* très-grandes et d'un rose très-pâle.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Sa croissance soutenue s'accommode de tous les sujets puis de toutes les formes, mais l'espalier, néanmoins, lui est encore plus favorable que le plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur* : au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins comprimée aux deux pôles, non mamelonnée, à sillon large et profond. — *Cavité cau-dale :* prononcée. — *Point pis-tillaire :* très-petit, enfoncé. — *Peau :* s'enlevant avec difficulté, des plus duveteuses, vert clair sur le côté de l'ombre et amplement lavée de rouge-brun sur l'autre face. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, fine, fondante, généralement teintée de rose près du noyau. — *Eau :* fort abondante, très-sucrée et vineuse, savoureusement parfumée. — *Noyau* : non adhérent, moyen, arrondi, bombé, à court mucron, ayant l'arête dorsale ressortie et quelque peu tranchante.

Pêche Raymaekers.



MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — La pêche Raymaekers, s'il faut en croire son premier descripteur, le pomologue belge Alexandre Bivort, serait née dans le Brabant, vers 1825. A ceci, rien d'impossible, dirons-nous ; seulement, les témoignages produits pour démontrer la vérité du fait, semblent bien incertains. Qu'on en juge :

« Il paraîtrait — écrivait Bivort en 1847 — d'après le peu de renseignements que j'ai pu me procurer, que ce bon et beau fruit aurait été gagné à Bruxelles, ou à Anvers, il y a quelques années, par la personne dont il porte le nom. Je le cultive moi-même depuis 1832, sans pouvoir dire d'où il m'est venu. » (*Album de pomologie*, t. I, pp. 22-23.)

Qui voudrait, en présence d'un tel acte de naissance, se prononcer sur la patrie du pêcher Raymaekers ?... Ce n'est pas nous, assurément. Devant son nom, plaçons donc la mention « *pays et père inconnus*, » puis passons à la variété Reine des Vergers, d'origine un peu plus incontestable !

PÊCHE RED ALBERGE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHE RED AVANT. — Synonyme de *Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

PÊCHE RED HEATH. — Synonyme de *Pavie Heath*. Voir ce nom.

PÊCHE RED MAGDALEN. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

PÊCHE RED NUTMEG. — Synonyme de *Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

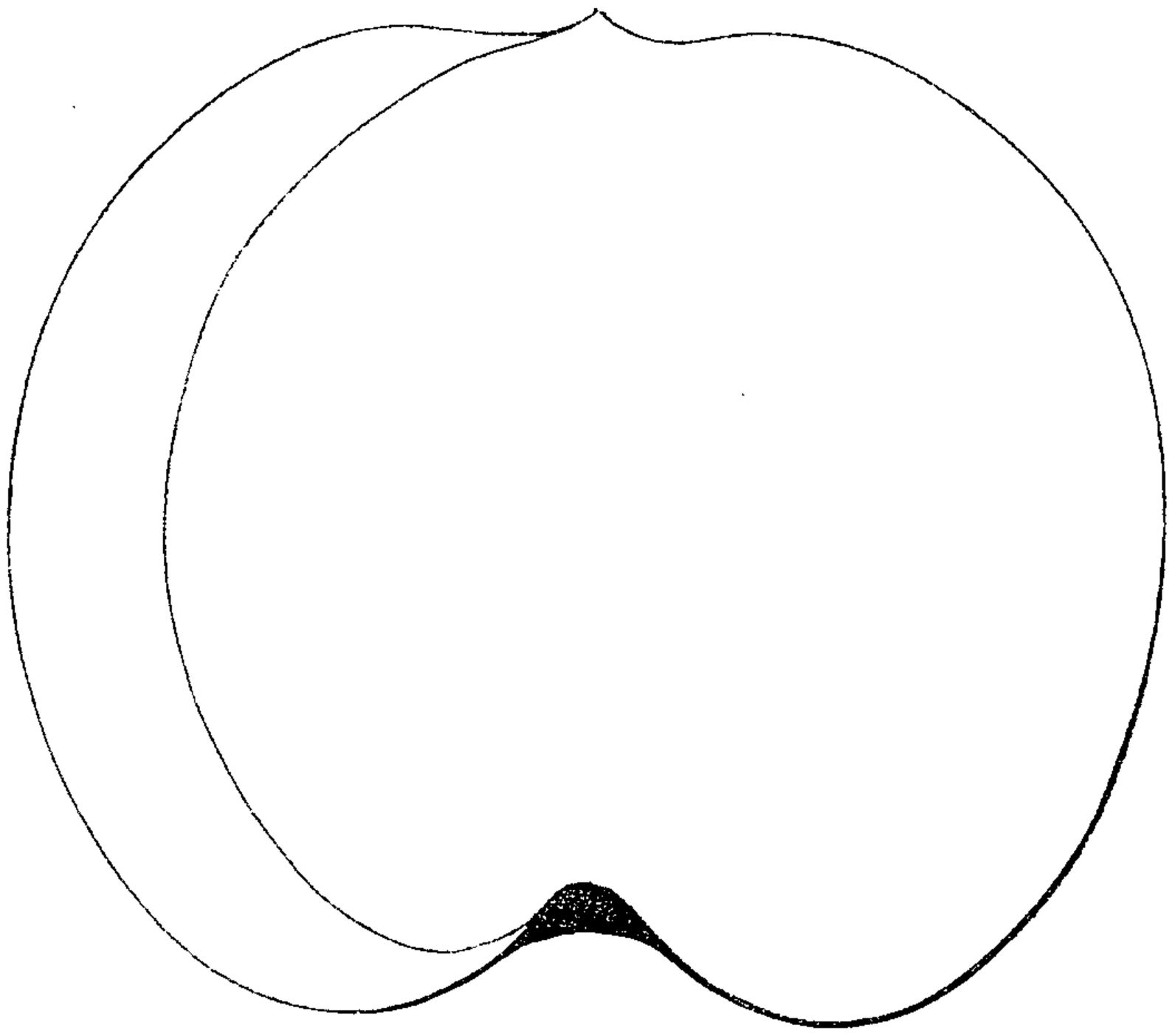
PÊCHE RED RARERIPE. — Voir pêche *Rareripe rouge tardive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

---

102. PÊCHE REINE DES VERGERS.

Synonymes. — *Pêches :* ORCHARD QUEEN (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 286). — 2. MONSTRUEUSE DE DOUÉ (Comice horticole d'Angers, *Liste des fruits obtenus dans le département de Maine-et-Loire*, 1860, p. 4). — 3. KÖNIGIN DER OBSTGÄRTEN (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 223). — 4. MONSTRUEUSE DE DOUAI (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* des plus nombreux, érigés, gros, excessivement longs, un peu géniculés, exfoliés à la base, jaune verdâtre à l'ombre, rouge-brun à l'insolation. — *Lenticelles :* assez abondantes, arrondies pour la plupart, grandes ou petites. — *Coussinets :* bien ressortis et de chaque côté se prolongeant en arête. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, gros, ovoïdes-pointus, aux écailles duveteuses, noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, épaisses, vert brillant en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, crénelées et dentées, chaque dent portant à son extrémité un petit cil marron. — *Pétiole :* bien nourri, très-court, rigide, purpurin en dessous, étroitement et profondément cannelé. — *Glandes :* petites, brunes, réniformes pour la plupart, mais quelques-unes, aussi, sont régulièrement globuleuses. — *Fleurs :* petites et d'un rose assez intense.



FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — C'est l'arbre le plus vigoureux, peut-être, de tout le genre pêcher; il végète parfaitement sur n'importe quel sujet, fait de superbes plein-vent et de très-beaux espaliers, qui réclament l'exposition du midi, sans laquelle leurs produits perdraient beaucoup en saveur, sucre et parfum.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse, légèrement comprimée à ses extrémités, ou ovoïde très-raccourcie, plus ou moins mamelonnée, à sillon généralement assez développé. — *Cavité caudale :* vaste et profonde. — *Point pistillaire :* saillant ou très-faiblement enfoncé. — *Peau :* mince, quittant bien la chair, très-duveteuse, jaune blanchâtre sur le côté de l'ombre, ponctuée et largement maculée de rouge-pourpre à l'insolation. — *Chair :* blanc verdâtre, ferme, quoique fondante, rosée sous la peau et près du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, acidulée, plus ou moins sucrée, savoureuse et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, assez gros, ovoïde, bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale ressortie mais peu tranchante.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Première ou deuxième, suivant le sol et l'exposition.

Historique. — Ce fruit compte au plus une trentaine d'années, et cependant on le cultive à peu près partout, vu son volume et sa beauté. Gagné dans notre département, il y fut à peine obtenu, que feu Jean-Laurent Jamin, pépiniériste à Bourg-la-Reine, près Paris, devançant tous ses confrères, se hâta de multiplier la nouvelle et précieuse pêche, à la naissance de laquelle un heureux hasard, peut-on dire, l'avait en quelque sorte fait assister. Cette précipitation eut un résultat fort regrettable : elle ne permit pas au premier descripteur de la Reine des Vergers, à celui même qui devait la signaler au monde horticole, d'en bien préciser l'origine. En 1847 on lisait effectivement, dans le *Portefeuille des horticulteurs*, les lignes suivantes :

« ..... La pêche *Reine des Vergers* est une des introductions les plus remarquables de cette année (1847), car il manquait jusqu'à ce jour dans nos vergers une pêche en plein vent, d'un volume égal à nos plus belles variétés d'espalier, et qui joignît à cette qualité déjà si appréciable, une fertilité sans égale et un goût ne le cédant à aucune autre. Elle a été découverte il y a deux ans (en 1845) à Lorès, dans le département de Maine-et-Loire, par M. Jamin (J. L.), qui s'est empressé de propager ce beau fruit, persuadé qu'il rendait un service signalé aux vergers, en y introduisant une variété si recommandable..... Elle sera mise dans le commerce cette année. » (Tome Ier, pp. 353 et 354.)

Trois ans plus tard, en 1850, un membre de la Société d'Horticulture de France, M. Loyre, recevait chez lui, le 14 septembre, cinq de ses collègues ayant mission d'y constater le mérite du nouveau pêcher, dont il possédait un très-beau sujet. De là, rapport, avec insertion dans les *Annales de la Société*, où le renseignement fautif précédemment donné sur l'origine dudit pêcher, reparaissait plus circonstancié, mais tout aussi rempli d'inexactitudes :

« ..... Cette pêche — y racontait-on — qui fut présentée pour la première fois à l'Exposition de septembre 1847, par MM. Jamin et Durand, est originaire de Lorèze, près Doué (Maine-et-Loire), où elle fut trouvée dans une propriété appartenant à M. Joneau. C'est là que M. Jamin la vit et l'obtint, en même temps que M. Louis Chatenay, pépiniériste à

Doué, qui proposa de la nommer *Reine des Vergers*, par allusion au lieu de sa naissance... » (Tome XLI, p. 466.)

Depuis lors, cette dernière version se trouva constamment rééditée par ceux de nos pomologues — Poiteau (1853), Congrès pomologique (1859), Eugène Forney (1863), Paul de Mortillet (1865), Carrière (1872), Alphonse Mas (1874) — qui décrivirent la Reine des Vergers. Rétablissons donc les faits, rendons l'enfant à son vrai père, nous auprès duquel il est né, il a grandi, et à qui, certes, il doit une bonne part de sa renommée : Ce n'est pas à Lorès ou Lorèze, ou Loris, mais à Louresse-Rocheménier, commune du canton de Doué-la-Fontaine, arrondissement de Saumur, qu'en 1843, et non en 1845, fut obtenue d'un sauvageon la pêche dont il s'agit. Son obtenteur n'était pas le fermier Joneau, c'était un riche propriétaire de Louresse, M. Moriceau. Et quand en 1845 M. Jamin, conduit par le pépiniériste Chatenay, de Doué-la-Fontaine, petite ville que cinq kilomètres seulement séparent de Louresse, admira dans le jardin de M. Moriceau les énormes fruits de la nouvelle variété, déjà M. Chatenay — car M. Moriceau ne pensait nullement à la propager — l'avait greffée, puis nommée *Monstrueuse de Doué,* appellation qu'elle porta longtemps dans nos contrées, et qu'elle y porte encore, sauf chez les arboriculteurs, où le surnom Reine des Vergers, venu de Jamin en 1847, a fini par prévaloir. Telle est, nous l'affirmons, la vérité *vraie* sur l'obtention et la propagation de notre Monstrueuse de Doué.

Observations. — Les fruits de ce pêcher se conservent facilement une dizaine de jours, aussi sont-ils des plus avantageux pour l'alimentation des marchés. On doit même, afin de leur procurer toute la saveur possible, les cueillir un peu verts et les laisser acquérir au fruitier leur complète maturité.

PÊCHE RHODACENA. — Synonyme de *Pavie Alberge jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE RIESEN VON POMPONNE. — Synonyme de *Pavie de Pomponne*. Voir ce nom.

---

103. PÊCHE RIGAUDIÈRE.

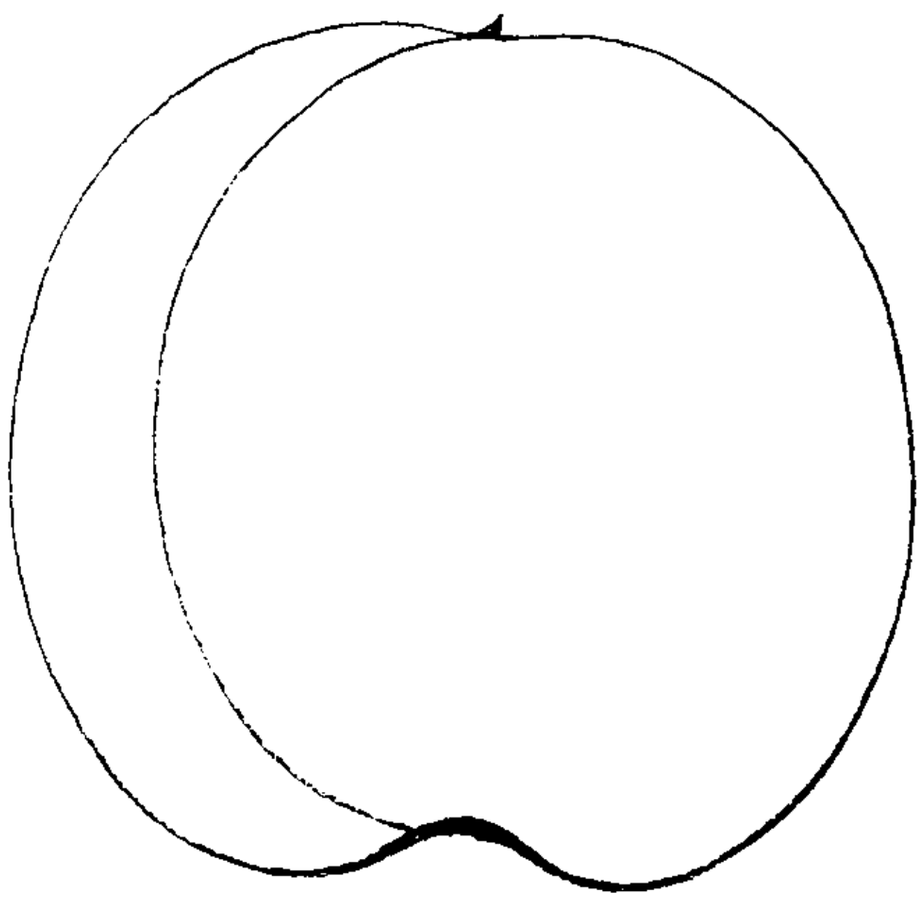
Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, gros et courts, modérément exfoliés à la base, ridés au sommet, vert blanchâtre à l'ombre, rouge vif au soleil. — *Lenticelles :* rares, grandes et arrondies, rousses, proéminentes. — *Coussinets :* saillants, développés latéralement en arête. — *Yeux :* généralement accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, gros ou très-gros, ovoïdes-obtus, des plus duveteux, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* assez grandes, épaisses et coriaces, vert terne en dessus, vert clair en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, planes, très-profondément dentées et surdentées. — *Pétiole :* gros et long, sanguin en dessous, à cannelure des plus prononcées. — *Glandes :* faisant entièrement défaut. — *Fleurs :* grandes et d'un très-beau rose.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Pour activer la végétation de ce pêcher, il faut, de préférence, le greffer sur amandier et le placer à l'espalier, car il s'accommoderait assez mal du plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne. — *Forme :* régulièrement globuleuse, non mamelonnée, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* peu prononcée. — *Point pistillaire :* petit, placé généralement de côté au centre d'une faible dépression. — *Peau :* mince, s'enlevant très-facilement, des plus duveteuses, jaune clair et blafard sur la face placée à l'ombre, ponctuée puis amplement lavée de carmin vif à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, fine, compacte, très-fondante, rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, excessivement rafraîchissante, délicieusement sucrée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, un peu bombé, ayant l'arête dorsale assez tranchante.

Pêche Rigaudière.



MATURITÉ. — Commencement du mois d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le pêcher Rigaudière est un gain de M. Auguste Boisselot, propriétaire à Nantes et bien connu de nos horticulteurs par d'heureux semis d'arbres fruitiers. Il obtint celui-ci en 1863 et m'en offrit des greffes en 1865, m'autorisant à le multiplier; ce que je fis avec empressement, après avoir apprécié l'exquise qualité de ses produits.

---

104. PÊCHE DE ROMORANTIN.

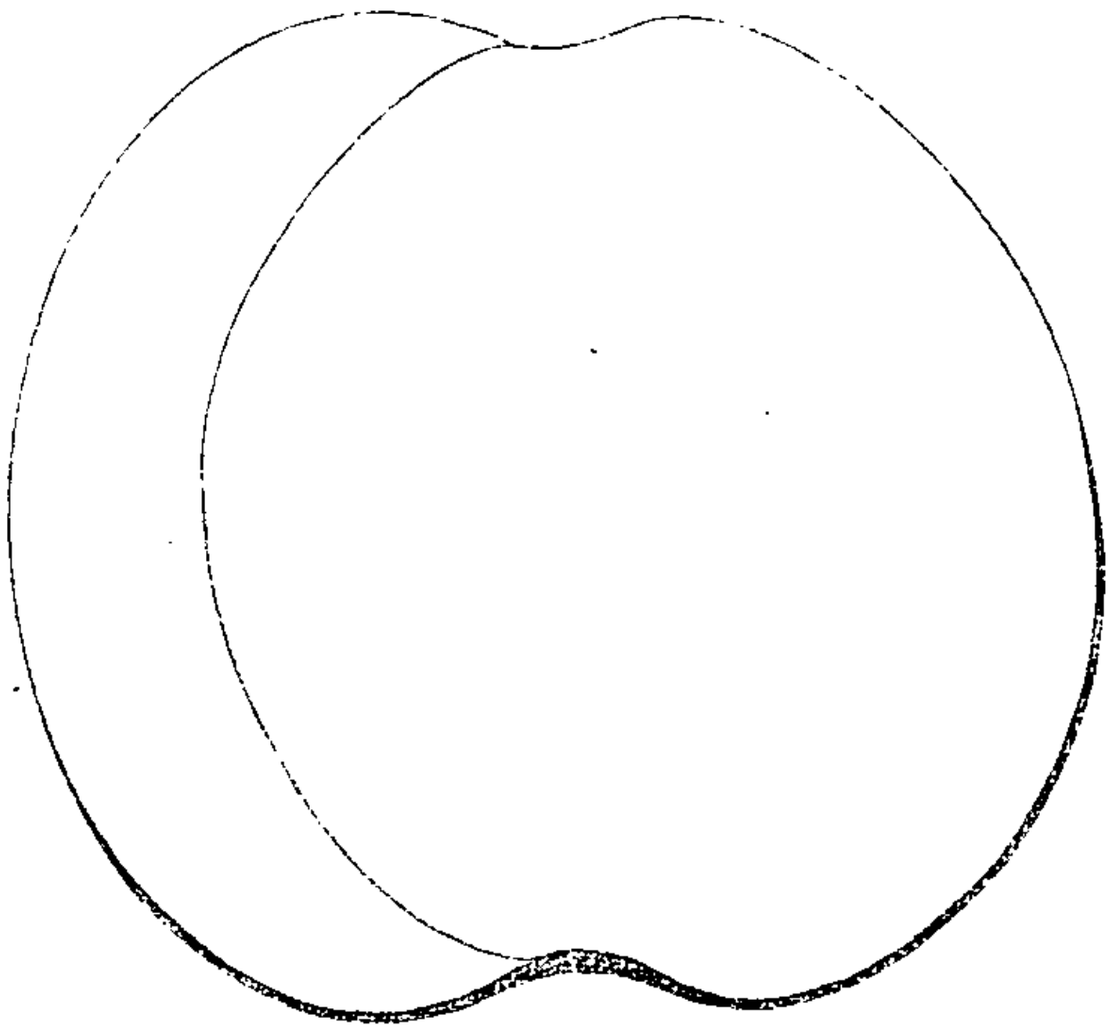
Synonymes. — *Pêches :* 1. JAUNE DE ROMORANTIN (Carrière, *Description et classification des variétés de pêchers*, 1867, p. 62). — 2. GROSSE-DE-ROMORANTIN (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 50).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* assez nombreux et généralement étalés, très-gros et très-longs, des plus exfoliés, vert-pré à l'ombre, brun terne ou rouge sombre au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, de grandeur variable, arrondies ou linéaires, brunes et proéminentes. — *Coussinets :* bien développés. — *Yeux :* presque toujours flanqués de plusieurs boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, larges à la base, obtus au sommet, aux écailles noirâtres et bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, épaisses, vert brillant en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, légèrement gaufrées, à bords largement et irrégulièrement crénelés. — *Pétiole :* assez long, très-nourri, flexible, à cannelure prononcée. — *Glandes :* de deux sortes, les unes globuleuses, les autres réniformes. — *Fleurs :* petites, rose foncé.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa remarquable vigueur permet de l'écussonner sur tous sujets et de lui imposer la forme qu'on désire, car il fait d'aussi beaux plein-vent que d'admirables espaliers.

Pêche de Romorantin.



Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne et parfois plus volumineuse. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, non mamelonnée, à sillon très-apparent régnant seulement sur un seul côté. — *Cavité caudale :* vaste mais peu profonde. — *Point pistillaire :* des plus petits et généralement bien enfoncé dans une large dépression. — *Peau :* mince, se détachant aisément, fort duveteuse, jaune verdâtre à l'ombre, toute maculée de rouge violacé à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, sanguinolente près du noyau. — *Eau :* très-abondante, vineuse, de saveur exquise et des plus sucrées. — *Noyau :* non adhérent, petit, ovoïde, à large base, légèrement bombé et mucroné, ayant l'arête dorsale modérément ressortie.

MATURITÉ. — Vers le milieu du mois de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je n'ai pu savoir si ce pêcher, comme paraît l'indiquer son nom, est originaire de Romorantin (Loir-et-Cher). Nous le multiplions depuis une quinzaine d'années, et n'avons pu retrouver la note de provenance qui le concernait. Assez répandu, il mérite assurément la culture, vu l'excellence de ses produits.

PÊCHES : RONALDS'S BRENTFORD MIGNONNE,
— RONALDS'S EARLY GALANDE,
— RONALDS'S SEEDLING GALANDE,

Synonymes de pêche *Galande* et de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ces noms.

PÊCHES : ROSAMONT,
— ROSANNA,
— ROSANNE,
— ROSANNE (PETITE-),

Synonymes de pêche *Rosanne*. Voir ce nom.

PÊCHER ROSE. — Synonyme de pêcher *à Fleurs Semi-Doubles*. Voir ce nom.

PÊCHES DE ROSIER. — Synonymes de pêcher *à Fleurs Semi-Doubles* et de pêche *Mignonne* (*Grosse*-). Voir ces noms.

105. PÊCHE ROSSANNE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. ROSSANE DE LANGUEDOC (Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1667, p. 43). — 2. ALBERGE JAUNE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 317). — 3. ROUSSANE (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, p. 138). — 4. PURPLE ALBERGE (Batty Langley, *Pomona Londinensis*, 1729, p. 104, pl. 30, fig. 5; — Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, p. 109, nº 3). — 5. RAVANNE (le frère Bonnelle, *le Jardinier d'Artois*, 1766, p. 231). — 6. PÊCHE JAUNE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 10). — 7. ROSANNE (*Id. ibid.*). — 8. AUBERGE JAUNE (Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 190). — 9. POURPRÉE (*Id. ibid.*). — 10. AVANT-PÊCHE JAUNE (*l'Agronome ou la Maison rustique mise en forme de dictionnaire*, 1770, t. III, p. 30). — 11. PETITE-ALBERGE (*Ibidem*). — 12. ROUSSAINE (Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 88). — 13. POURPRE (Miller, *Dictionnaire des jardiniers*, traduit de l'anglais par de Chazelles et Holandre, 1786, t. V, p. 476, nº 18). — 14. SAFRAN (J. V. Sickler, *Teutscher Obstgärtner*, 1797, t. VIII, p. 233). — 15. ROSANNA (Forsyth, *Treatise on the culture and management of fruit trees*, 1802, traduction de Pictet-Mallet, pp. 53 et 348). — 16. PETITE-ROUSSANNE (de Launay, *le Bon-Jardinier*, 1807, p. 140). — 17. SAINT-LAURENT JAUNE (*Id. ibid.*). — 18. ROSAMONT (Bosc, *Dictionnaire d'agriculture*, 1809, t. IX, p. 487). — 19. PETITE-ROSANNE (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 80, nº 144). — 20. PETITE-ROSSANE ABRICOTÉE (d'Albret, *Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers*, 1851, p. 327). — 21. ALBERGE (Elliott, *Fruit book*, 1854, p. 281). — 22. FRENCH RARERIPE (*Id. ibid.*). — 23. GOLD FLESHED (*Id. ibid.*). — 24. GOLDEN MIGNONNE (*Id. ibid.*). — 25. GOLDEN RARERIPE (*Id. ibid.*). — 26. HARDY GALANDE (*Id. ibid.*). — 27. YELLOW RARERIPE (*Id. ibid.*). — 28. ALBERGE ROUGE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 218, nº 103). — 29. PURPUR (*Id. ibid.*). — 30. RED ALBERGE (*Id. ibid.*). — 31. ROTHE ALBERGE (*Id. ibid.*). — 32. ROTHER APRIKOSEN (*Id. ibid.*). — 33. JAUNE HATIVE (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1873, p. 27, nº 82).

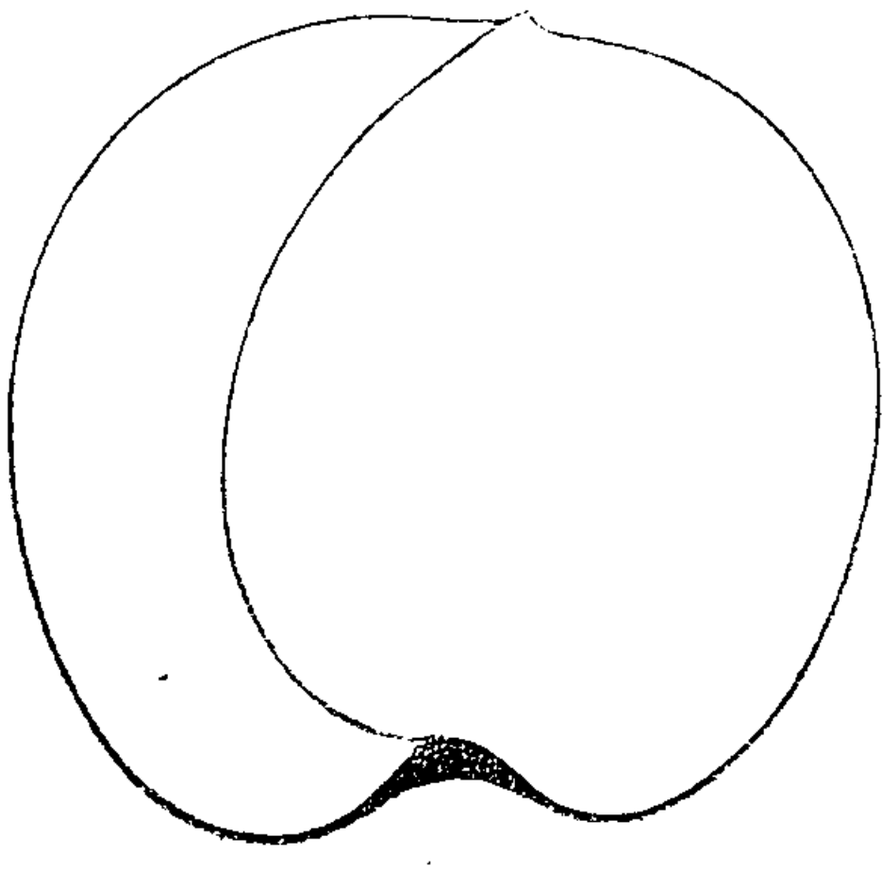
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés plutôt qu'étalés, gros, peu longs, non géniculés, très-exfoliés, surtout à la base, jaune verdâtre à l'ombre, rouge carminé au soleil. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, grises, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* souvent accompagnés de boutons à fleurs, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, légèrement duveteux, aux écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, épaisses, luisantes et vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, gaufrées au centre, largement dentées et crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* gros et court, sanguin en dessous, faiblement cannelé. — *Glandes :* de deux sortes; les unes réniformes, ce sont les plus nombreuses et les plus grosses, les autres globuleuses et très-petites. — *Fleurs :* moyennes, d'un rose foncé.

FERTILITÉ. — Grande.

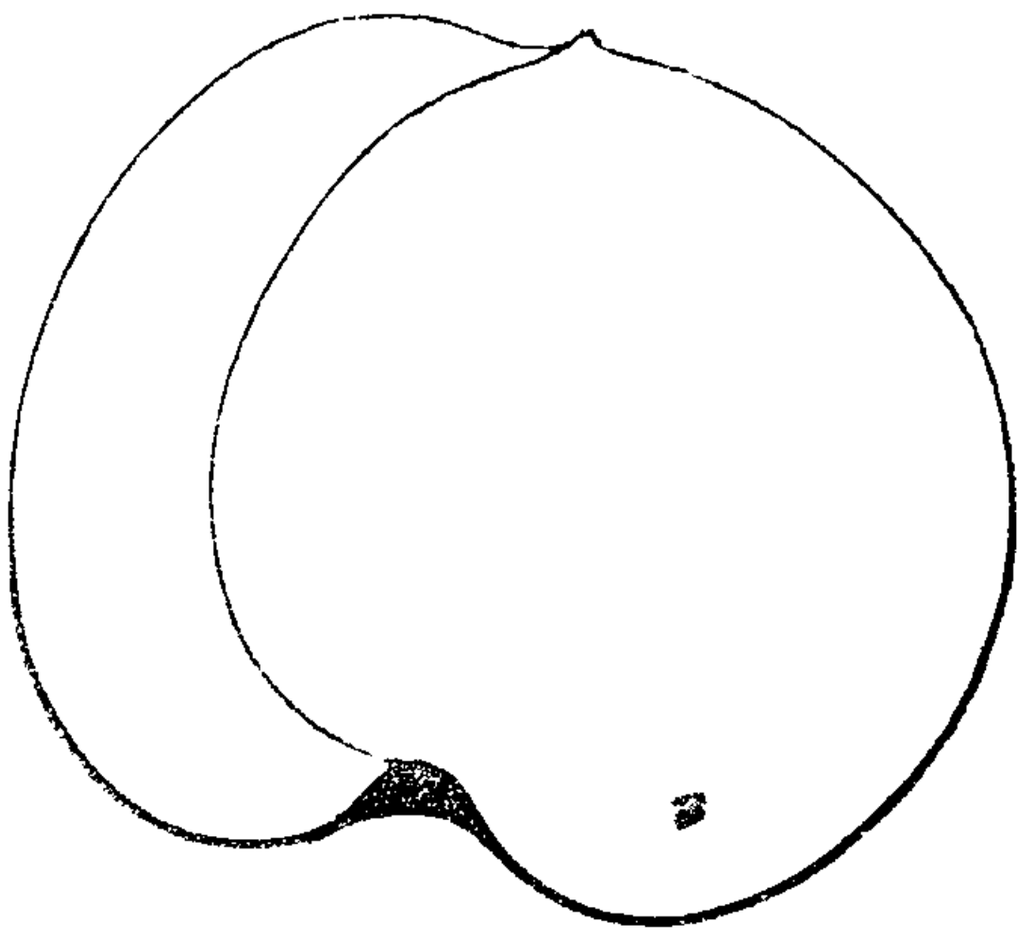
CULTURE. — Il réussit bien sur tous sujets et sous toutes formes, mais l'espalier avantage encore sa végétation et sa fertilité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessous de la moyenne, ou moyenne. — *Forme :* inconstante, assez irrégulière et légèrement mamelonnée, elle est le plus habituellement globuleuse un peu cylindrique, ou globuleuse beaucoup plus renflée sur un côté que sur l'autre, mais elle a le sillon toujours bien accusé. — *Cavité caudale :* très-évasée, de profondeur moyenne. — *Point pistillaire :* petit et saillant. — *Peau :* mince, finement duveteuse, s'enlevant avec facilité, à fond jaune roussâtre passant au jaune orangé sur le côté frappé par le soleil, où elle est aussi plus ou moins lavée de carmin foncé. — *Chair :* jaune intense, des plus fondantes, non filamenteuse, rougeâtre près du noyau. — *Eau :* abondante, bien sucrée, acidule, possédant un parfum particulier fort agréable. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde-arrondi, bombé, ayant la pointe terminale assez courte et l'arête dorsale aplatie, émoussée.

Pêche Rossanne. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



MATURITÉ. — Vers le milieu d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Au XVII^e^ siècle on appelait Rosanne ou Rossanne, Rousanne ou Roussanne, du latin *russus, russeus*, roux, un petit groupe de pêchers dont les produits, à peau roussâtre en partie, justifiaient assez bien, du reste, cette dénomination. L'aîné de tous est celui qui nous occupe ici. Précédemment (pp. 186-187) nous avons décrit un de ses cadets, la Nectarine jaune, ou Roussanne d'hiver. Maintenant, si l'on demandait où le reste de la famille a pu passer, nous avouerions l'ignorer formellement... Roussanne ne fut pas le nom primitif de la présente pêche, mais le premier des trente-trois surnoms qu'on lui connaît aujourd'hui. Vers l'année 1540 elle pénétra du Languedoc chez les Parisiens, sous l'étiquette Alberge jaune, que la Quintinye (1680) lui conservait encore, et se propagea dans la Capitale et ses environs, avec tant de rapidité, que vingt ans après il s'y rencontrait peu de jardins où sa culture ne tînt une large place. Ces faits sont attestés par Joannes Bruyerinus, en son *de Re cibaria* (livre XI, chap. XV), curieux ouvrage datant de 1560. Mais ce pêcher est-il vraiment originaire du Languedoc? L'Espagne, qui confine à cette dernière province, pourrait-elle point, au contraire, le lui disputer?..... Nous le croyons, par ce double motif que le terme *Alberchigo*, Alberge, appartient de temps immémorial à la nomenclature du pêcher, dans ledit royaume, et qu'aussi le *Dictionnaire* de Littré regarde Alberge comme dérivé d'*Alberchigo*, plutôt que de l'arabe *allebegi*, ou du latin *alba*, blanc. (Voir également, au t. V, pp. 35-36, l'article ABRICOT ALBERGE; puis, pp. 43-44 de ce volume, l'article PÊCHES ALBERGES.)

Observations. — C'est par ERREUR que les noms *Alberge jaune*, *Auberge jaune*, *Avant-Pêche jaune*, *French Rareripe*, *Gold Fleshed, Golden Mignonne, Golden Rareripe, Hardy Galande*, et pêche *Jaune,* ont été dits par nous, chacun à son ordre alphabétique, synonymes de PAVIE ALBERGE JAUNE, car ils se rapportent uniquement à la pêche Rossanne, ainsi que nous l'avons déjà déclaré page 209. — Lindley, en 1831, et Mas, en 1873, n'ont donné que des glandes réniformes à cette variété, ce qui n'est pas entièrement exact : elle en offre aussi de globuleuses, mais en petit nombre.

PÊCHE ROSSANNE ABRICOTÉE (PETITE-). — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHE ROSSANNE D'HIVER. — Synonyme de *Nectarine jaune*. Voir ce nom.

PÊCHES : ROSSANNE DE LANGUEDOC,
— ROTHE ALBERGE,
— ROTHER APRIKOSEN,
} Synonymes de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHE ROUGE PAYSANNE. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

PÊCHES : ROUSSAINE,
— ROUSSANE,
} Synonymes de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

---

106. PÊCHE ROUSSANNE BERTHELANE.

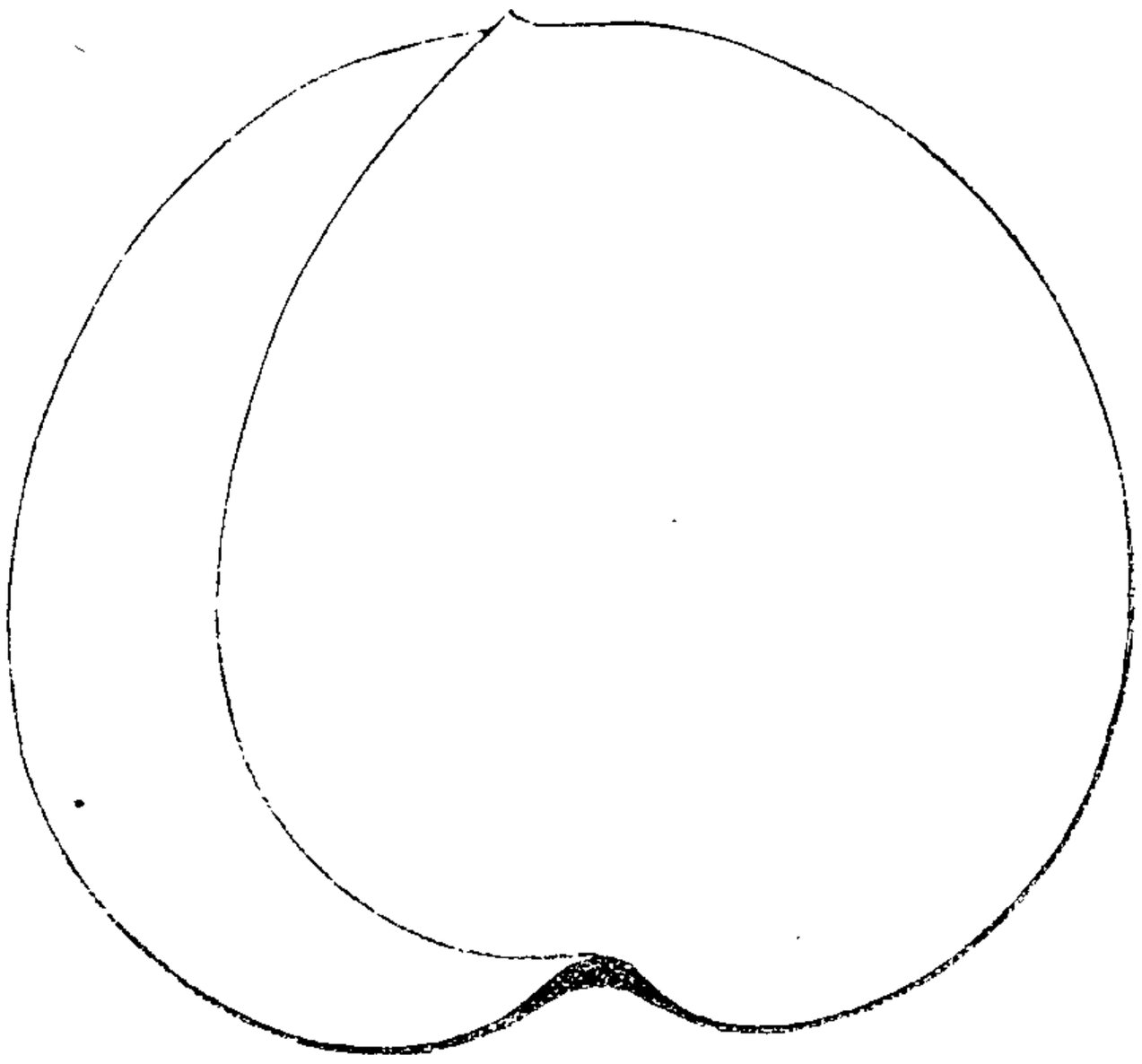
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et assez grêles, amplement exfoliés, d'un vert foncé à l'ombre, d'un rouge-brique au soleil. — *Lenticelles :* abondantes, très-fines, blanches, arrondies. — — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, duveteux, aux écailles noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* nombreuses, très-grandes, vert brillant en dessus, vert mat en dessous, obovales ou ovales-allongées, très-courtement acuminées, planes et largement, mais peu profondément, dentées sur leurs bords. — *Pétiole :* court et très-nourri, carminé à l'insolation, à cannelure large et profonde. — *Glandes :* grosses et réniformes. — *Fleurs :* petites, d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Il croît parfaitement, se greffe sur tous sujets et peut se prêter à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, très-raccourcie, à peine mamelonnée, à sillon large et peu creusé. — *Cavité caudale :* très-évasée mais rarement bien profonde. — *Point pistillaire :* petit, parfois saillant et parfois, aussi, légèrement enfoncé. — *Peau :* s'enlevant facilement, des plus duveteuses, vert clair jaunâtre à l'ombre, amplement lavée de carmin à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, très-fondante, assez filamenteuse, sanguinolente au centre. — *Eau :* excessivement abondante, peu sucrée, agréablement acidulée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, courtement mucroné, très-bombé, ayant l'arête dorsale émoussée.

Pêche Roussanne Berthelane.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Cette variété, qui est dans notre école de pêchers depuis au moins vingt ans, provenait, je le crois mais ne puis l'affirmer, des environs de Toulouse, sinon de Toulouse même, d'où, peut-être, feu le pépiniériste Jean Rey nous l'avait envoyée. Je n'en connais aucune description et soupçonne la *Berthelome*, pêche incomplétement caractérisée par M. Thomas, en 1876 (*Guide de l'amateur de fruits,* p. 52), d'être identique avec celle-ci, dont le nom se sera trouvé quelque peu défiguré. En tout cas, elle n'en diffère ni pour les glandes, ni pour les fleurs, ni pour le volume, ni pour la maturité.

PÊCHE ROUSSANNE A CHAIR DE CALLEVILLE ROUGE. — Synonyme de pèche *Sanguinole*. Voir ce nom.

PÊCHE ROUSSANNE (PETITE-). — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

PÊCHE ROUSSANNE TARDIVE. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE ROYALE CHARLOTTE. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHER ROYAL GEORGE. — Voir *Madeleine rouge tardive*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHES : ROYAL KENSINGTON,

— ROYAL SOVEREIGN,

— LA ROYALE,

} Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

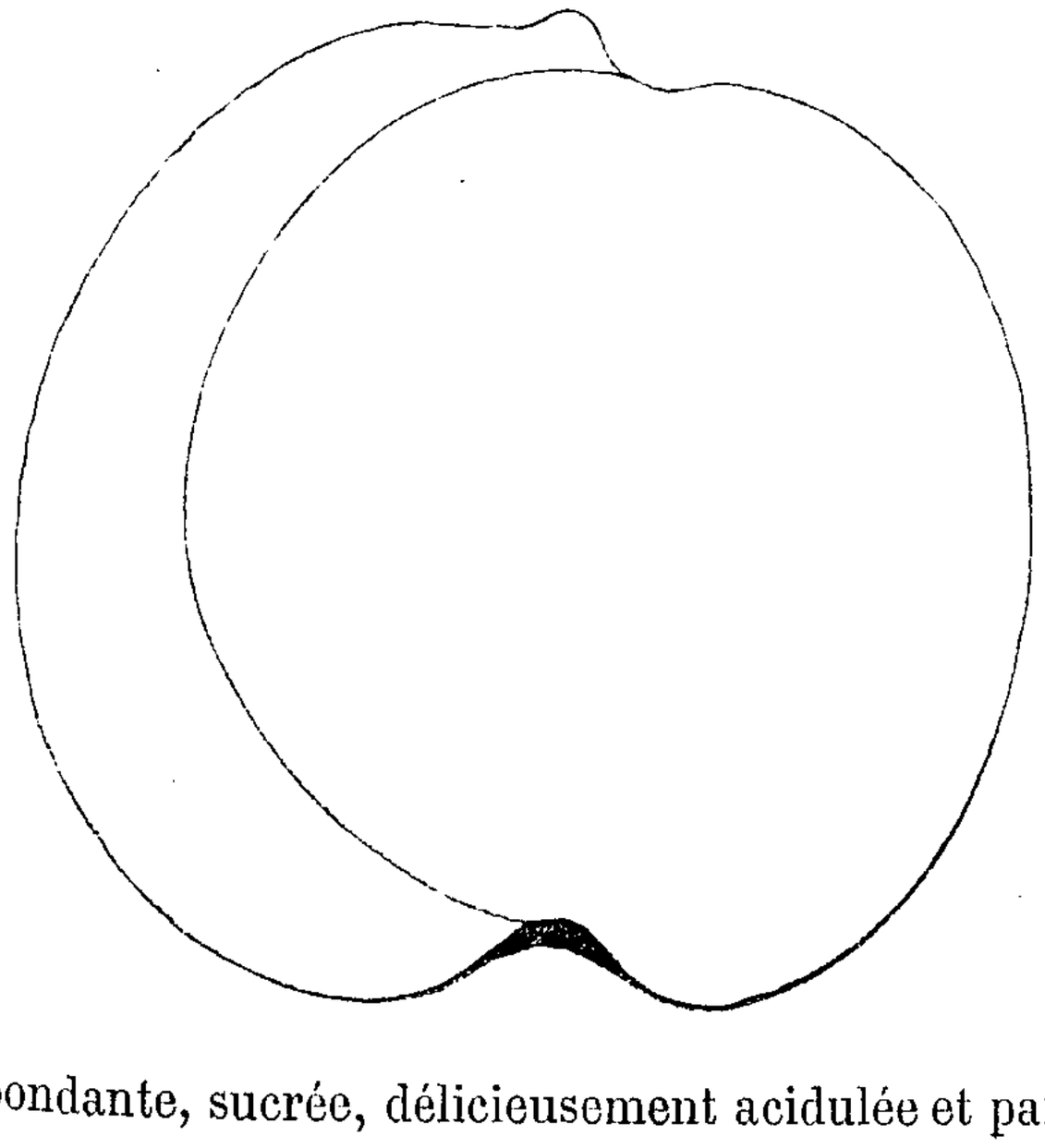
107. PÊCHE ROYALE.

Synonyme. — *Pêche* LATE ADMIRABLE (Batty Langley, *Pomona Londinensis*, 1729, p. 106, pl. 32, fig. 5).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, presque érigés, gros et longs, non géniculés, très-exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge terne ou rouge sanguin à l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies, grises et proéminentes. — *Coussinets :* ressortis. — *Yeux :* accompagnés généralement de boutons à fleur, légèrement écartés du bois, gros et ovoïdes-obtus, aux écailles grises et duveteuses. — *Feuilles :* grandes, épaisses, vert brillant en dessus, vert pâle en dessous, très-longuement acuminées, bordées de dents régulières dont la pointe est surmontée d'un cil noirâtre. — *Pétiole :* gros et court, sanguin habituellement dans toute sa longueur et profondément cannelé. — *Glandes :* réniformes. — *Fleurs :* petites, d'un rose passant au rouge.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Sa croissance bien soutenue permet de l'écussonner sur franc, amandier et prunier, puis de le destiner au plein-vent ou à l'espalier, car il fait de très-jolis arbres sous ces deux formes.



Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, ayant généralement un côté plus gros que l'autre, fortement mamelonnée, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* assez profonde. — *Point pistillaire :* saillant et presque toujours placé de côté. — *Peau :* se détachant aisément, très-duveteuse, jaune blanchâtre sur la partie placée à l'ombre, largement carminée sur celle que frappe le soleil. — *Chair :* blanche, fine, fondante, rougeâtre au centre. — *Eau :* abondante, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent,

assez gros, ovoïde, longuement mucroné, bombé, ayant l'arête dorsale peu tran chante.

MATURITÉ. — Plutôt avant la mi-septembre, qu'après.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Le moine Triquel, en 1659, signala et décrivit cette pêch exquise dans la seconde édition de son *Instruction pour les arbres fruitiers* (p. 149) dont la première date de 1653, mais en laquelle, ne la possédant pas, j'ignore s déjà elle se trouvait mentionnée. Ce fut, très-probablement, un gain obtenu dan les environs de la Capitale, et peut-être bien, même, à Port-Royal-des-Champs abbaye où s'était, en 1644, retiré le célèbre Arnauld d'Andilly, l'auteur si conn du *Jardinier royal*. On sait qu'effectivement, et avec succès, il s'efforça, pendan le long temps qu'il vécut là, d'y faire naître de nouveaux fruits. Toujours est-i que la Quintinye, aussi habile courtisan que savant arboriculteur, prit vite e haute estime cette belle variété, la planta à Versailles dès qu'il l'eût goûtée, et tô la fit servir aux desserts de Louis XIV. Voici le jugement qu'il en a porté :

« *La Royale*, pêche que je n'avois pas encore plantée — écrivait-il vers 1680 — est une espèce d'Admirable, hors qu'elle est constamment plus tardive et colore plus noir en dehors, et un peu davantage près du noyau ; du reste entierement semblable à l'Admirable [pour l bonté], et par consequent admirable elle-même, c'est-à-dire tres-excellente. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 448.)

Malgré tous nos gains modernes, la Royale est restée l'une des meilleures pêches connues, et figurera toujours avantageusement dans une collection de choix.

Observations. — Elle est parfois confondue, pour certains rapports de forme, avec les pêches Belle de Vitry, Bourdine et Téton de Vénus, mais en diffère essentiellement par nombre de caractères, comme on le verra de suite, en comparant ces quatre variétés, dont nous donnons la description.

PÊCHE ROYALE CHARTREUSE. — Provenue, en 1863, des semis de M. Buisson, manufacturier à la Tronche, près Grenoble (Isère), et soumise par lui au Congrès pomologique, le 9 septembre 1865, cette nouvelle pêche nous fut offerte par son obtenteur, qui nous en fit l'éloge (1866). Cependant, maintes circonstances ne nous ayant pas permis de la déguster, il nous devient impossible de la figurer ici, non plus que de l'y caractériser. Toutefois nous allons décrire son arbre, espérant par là nous acquitter au moins partiellement de la dette contractée envers M. Buisson, dont les principaux gains sont gratuitement venus dans nos pépinières :

Description de l'arbre. — *Bois :* peu fort. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, un peu géniculés, légèrement exfoliés à la base, vert gai à l'ombre, rouge sanguin au soleil, où ils sont également fouettés de rouge cramoisi. — *Lenticelles :* assez rares, petites, arrondies. — *Cous-sinets :* saillants. — *Yeux :* parfois flanqués de boutons à fleur, faiblement écartés du bois, petits, ovoïdes-aplatis, aux écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles :* moyennes, vert sombre en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, très-longuement acuminées, crénelées à la base du rameau, largement et peu profondément dentées à son sommet ; toutes ont en outre, à l'extrémité de

chaque dent, un petit cil brun foncé. — *Pétiole :* assez long, gros ou moyen, carminé en dessous et profondément cannelé. — *Glandes :* volumineuses, réniformes. — *Fleurs :* petites, roses.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — De végétation un peu lente, on doit le greffer préférablement sur amandier, et le placer à l'abri du mur pour lui procurer un plus prompt développement. Toutefois la forme plein-vent peut aussi lui convenir, mais aux dépens de sa production et de sa durée.

Les fruits de ce pêcher sont de volume moyen, de deuxième qualité, et mûrissent en septembre.

PÊCHES : ROYALE (GROSSE-), ——— } Synonymes de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

— ROYALE HATIVE, ———

PÊCHE RUMBOLLION. — Synonyme de pêche *Rambouillet*. Voir ce nom.

S

Pêche SAFRAN. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

Pêche SAINT-GEORGE. — Synonyme de pêche *Smock*. Voir ce nom.

Pêche de SAINT-JEAN. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

Pêche SAINT-LAURENT JAUNE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom.

Pêche SAINT-LAURENT ROUGE. — Synonyme de *Avant-Pêche rouge*. Voir ce nom.

---

108. Pêche SALWEY.

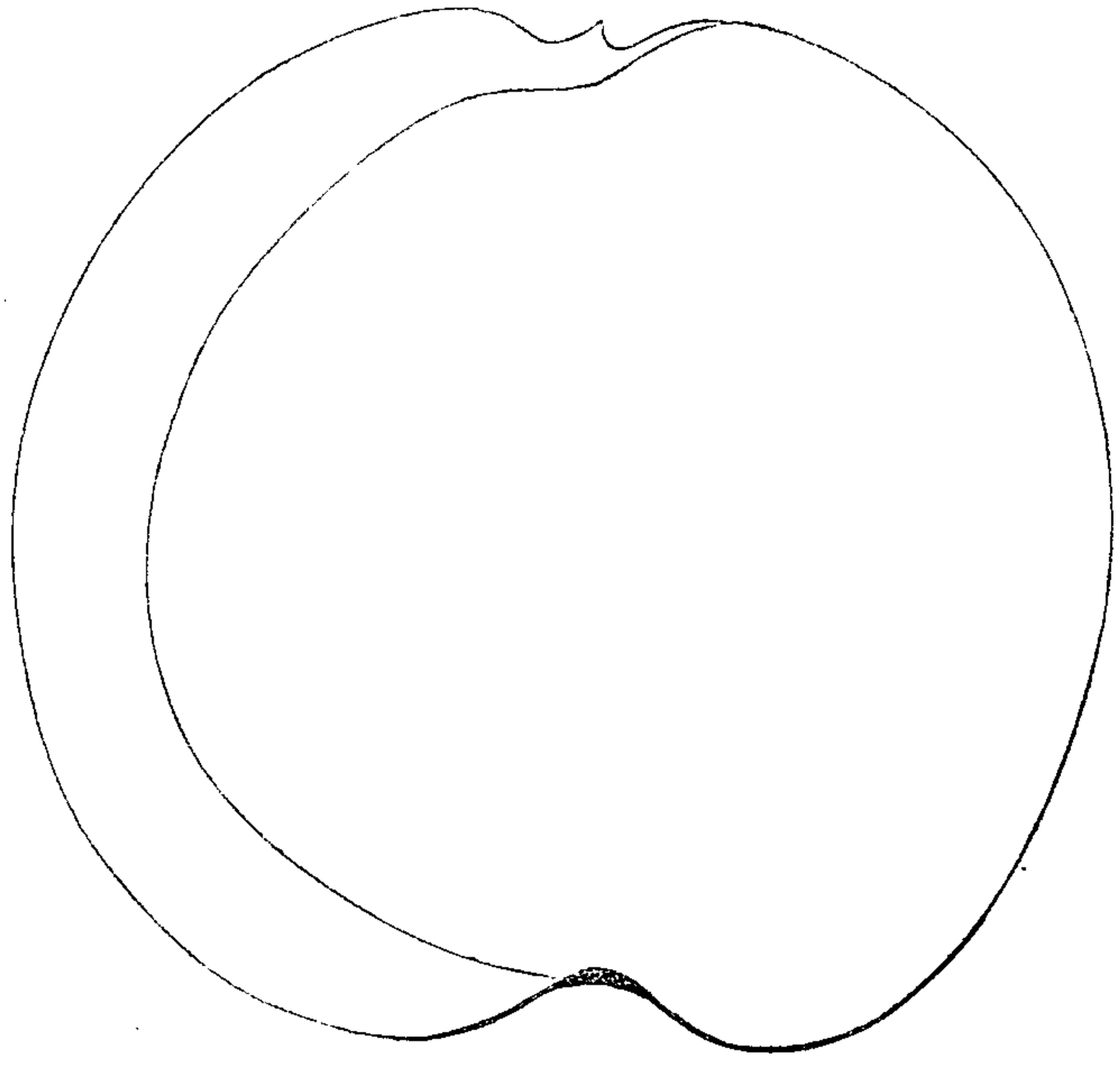
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et arqués, gros et longs, exfoliés à la base, ridés au sommet, jaune verdâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles :* rares, grosses, blanches, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* bien ressortis et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, moyens, coniques, aux écailles brunes et assez solidement soudées. — *Feuilles :* très-nombreuses, de dimension variable, mais généralement grandes, vert jaunâtre en dessus, vert glauque en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, légèrement gaufrées au centre et finement bordées de dents que surmonte un cil marron. — *Pétiole :* court, assez gros mais flexible, sanguin dans toute sa longueur et largement cannelé. — *Glandes :* volumineuses et réniformes. — *Fleurs :* très-petites, rose foncé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Convient pour toutes formes et se greffe sur tous sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* sphérique, mamelonnée, habituellement plus renflée d'un côté que de l'autre, à sillon étroit et rarement bien profond. — *Cavité caudale :* très-évasée, assez creuse. — *Point pistillaire :* petit et placé au milieu d'une forte dépression, sur un léger mamelon. — *Peau :* assez mince, s'enlevant facilement, très-duveteuse, jaune blafard sur la face placée à l'ombre, jaune intense sur celle de l'insolation, où elle est en outre lavée, frangée et tachetée de rouge violacé. — *Chair :* d'un jaune orangé, fine, fondante quoique compacte, sanguinolente près du noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, savoureusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, assez gros, ellipsoïde, courtement et obtusément mucroné, légèrement bombé, ayant l'arête dorsale coupante et ressortie.

Pêche Salwey.



MATURITÉ. — Courant d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Ce très-bon et très-beau fruit, qui porte le nom de son obtenteur, appartient à l'Angleterre et compte au plus une trentaine d'années. Robert Hogg, dans son *Fruit manual*, édition de 1875, annonce qu'il a été gagné, par le colonel Salwey, d'un semis de noyaux rapportés d'Italie par M. Charles Turner, de Slought. Renseignements que nous complétons en disant que l'introduction des noyaux, provenant de la pêche appelée San-Giovanni chez les Florentins, date de 1844. Quant au lieu où le colonel les sema, ce fut à Egham-Park, au comté de Surrey.

PÊCHE SAMMET-NIVETTE. — Synonyme de pêche *Nivette veloutée*. Voir ce nom.

PÊCHES : SANDALIE, ——— } Synonymes de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

— SANDALIE HERMAPHRODITE, ———

PÊCHES SANGUINE, SANGUINOLE. — Au commencement du XVII^e^ siècle, déjà l'on nommait ainsi certaines pêches à chair et à peau d'un rouge-sang, et qui vulgairement reçurent presque aussitôt les surnoms *Betterave, Carotte, Mûrier, Rave, Ravelette.* En 1628 le Lectier, d'Orléans, page 31 de son *Catalogue arboricole,* citait le premier de tous une pêche puis un pavie Rave. Merlet, en 1667, décrivait la Sanguinole, ou Dreuselle, ou Betterave, dont nous allons parler ci-après. Enfin le moine Claude Saint-Etienne, trois ans plus tard (1670), allait jusqu'à en signaler huit! Mais comme sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits,* n'est, à vrai dire, qu'une Pomologie très-fautive, où trop souvent la même variété figure sous plusieurs noms différents, nous pensons pouvoir réduire à quatre, les huit pêches à chair rouge dont il fit mention, et qui sont : « 1° L'An-
« geline ou Bette-rave; 2° La pesche de Bure, ou de Suisse, ou Bette-rave, bonne
« au commencement de septembre, rouge comme Bette-rave sous la peau, et
« *le reste de la chair, blanc*, mais rougeâtre autour du noyau; 3° Pesche de Bure, ou
« Bette-rave, bonne vers la Toussaint; 4° Pavis Bette-rave, n'est aussi bon que
« vers la Toussaint, et tient au noyau; 5° Pesche incarnate dedans; 6° Pesche
« Roussane, toute rouge dedans, comme la pomme de Calleville; 7° Pesche Rave
« licée, bonne environ la fin de septembre, licée comme un Brugnon, noirâtre
« dessus, et de sang caillé sous la peau : en Anjou s'appelle Angeline; 8° Un Pavis
« assez gros, rouge dedans, d'un doigt d'épais. » Ainsi, sans grande hésitation; nous réunissons au 1°, le 7°, qui porte même dénomination; nous acceptons le 2°, au 3° nous assimilons le 5°, cette pêche « incarnate dedans, » dont notre moine n'a même pas su le nom, et le 6°, cette Roussane — assez mal nommée, on en conviendra — à chair rappelant celle du Calleville rouge d'Hiver; puis au 4° nous joignons le 8°, par ce motif que tous les deux sont qualifiés pavies; ce qui ramène à quatre variétés, au total, les huit inscrites sur les listes de Claude Saint-Etienne. Et, certes, rien ne garantit que ce nombre quatre ne puisse encore être diminué, le manque assez général de descriptions ouvrant, ici, large place au doute et à l'erreur. Quoi qu'il en soit, notre classement de ces anciennes pêches à chair rouge, réduirait donc aux variétés suivantes, celles cultivées en 1670 : 1° Pêche Rave *lissée*, ou Betterave, ou Angeline, qui, nécessairement, ne pouvait être qu'une Nectarine ou qu'un Brugnon, mais de laquelle je ne puis retrouver trace; 2° Pêche de Bure, de Suisse, ou Betterave précoce, bonne au commencement de septembre, et dont la chair montrait quelques parties blanchâtres, ce qui peint bien notre antique Sanguine; 3° la Pêche de Bure, ou Betterave très-tardive, ou Incarnate dedans, ou Roussane à chair de Calleville rouge, que Merlet, en 1667, appelait Dreuselle, puis Sanguinole, le dernier de ses noms que nos pépiniéristes actuels aient conservé; 4° enfin le Pavie Betterave, mûr vers la Toussaint, assez gros et rouge dedans, variété m'ayant tout l'air de se rapporter à ce vieux Petit-Pavie de Pomponne, qu'en 1791, Fillassier, dans son *Dictionnaire du jardinier français* (t. II, p. 353), décrivait encore fort exactement, et de la disparition duquel je me suis plaint ci-devant (p. 231), en reproduisant son signalement afin d'aider à le reconnaître. Ainsi, deux pêches seulement, sur les quatre de l'espèce sanguinolente propagée dès 1600, se rencontrent encore, aujourd'hui, dans les pépinières françaises, et s'y viennent ajouter à la Cardinale (voir ce fruit, p. 82), que Duhamel, en 1768, caractérisa le premier, puis à la Sanguine de Jouy, ou pêche de Vigne, et à la Sanguine de Manosque, tirant son nom d'une localité des Basses-Alpes dont on la croit originaire. Mais, cette Manosque, M. Carrière seul, je crois, l'a décrite et figurée (*Jardin fruitier du Muséum*, 1872-1875, t. VII), et n'a pu nous la procurer, l'école de pêchers du Jardin des Plantes de Paris ayant, en partie, été

détruite par le rigoureux hiver de 1871. C'est donc, tout compte fait, cinq variétés de pêcher à fruits sanguinolents qui composent actuellement ce groupe, plus curieux par son caractère si particulier, que précieux pour la bonté de ses produits, très-médiocres en général.

---

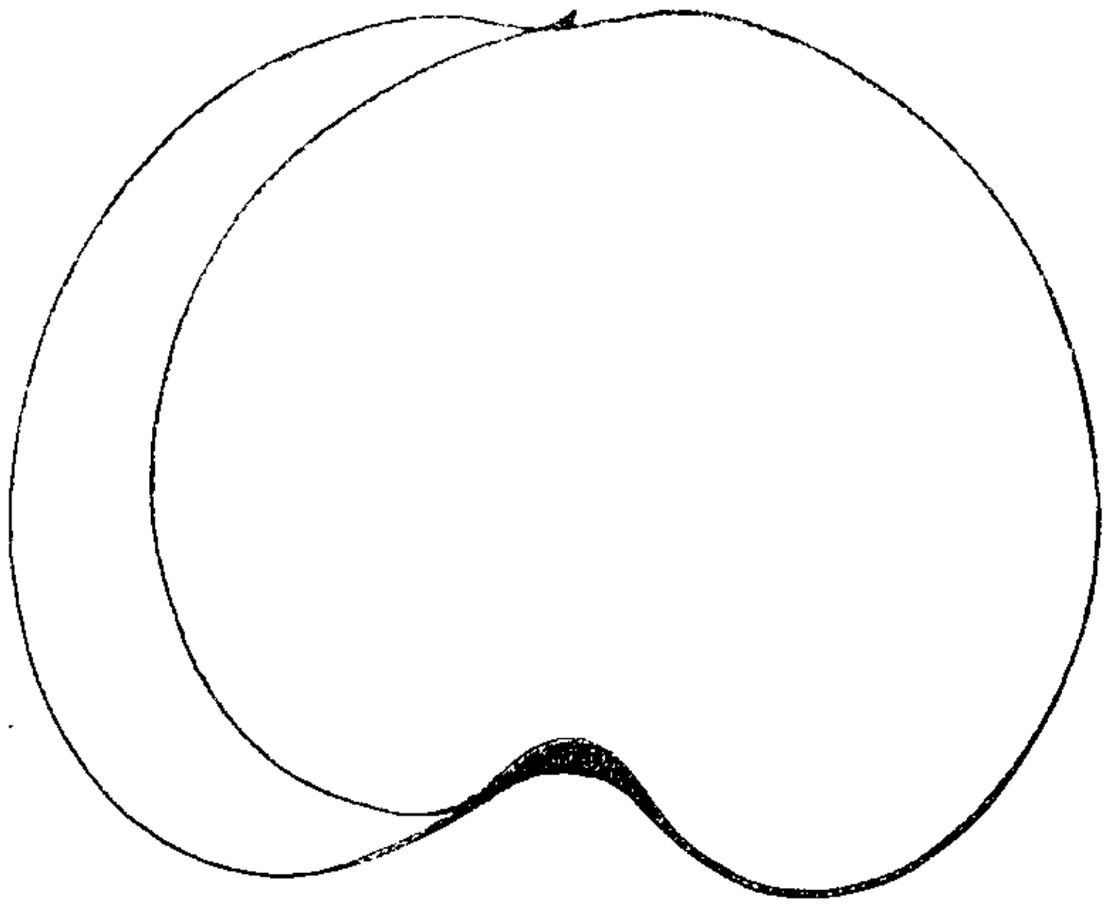
109. PÊCHE SANGUINE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. BETTE-RAVE PRÉCOCE (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, p. 130). — 2. DE BURE PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 3. DE SUISSE (*Id. ibid.*, p. 140). — 4. CARDINAL FURSTEMBERG (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières pour l'année 1752*). — 5. CARDINALE DE FUSTEMBERG (de Grâce, *le Bon-Jardinier*, 1788, p. 142). — 6. GROSSE-ADMIRABLE (du Breuil, *Cours d'horticulture*, 1854, t. II, p. 654). — 7. SANGUINE DE PALLUAU (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1858, p. 23, nº 85). — 8. SANGUINE GROSSE-ADMIRABLE (Carrière, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1872-1875, t. VII). — 9. SANGUINOLE [*par erreur*] (Mas, *le Verger*, 1874, t. VII, p. 119).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* très-nombreux, érigés, gros et longs, excessivement exfoliés à la base, ce qui leur donne une couleur fauve que domine cependant, à l'insolation, un rouge violacé. — *Lenticelles :* assez rares, petites, arrondies, grisâtres. — *Coussinets :* très-ressortis et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* écartés du bois à la base du rameau, noyés dans l'écorce à l'autre extrémité, volumineux, ovoïdes-pointus, ayant les écailles mal soudées, grises et bordées de noir. — *Feuilles :* nombreuses, assez grandes, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées, ondulées sur les bords, qui sont en outre largement dentés. — *Pétiole :* bien nourri, de longueur moyenne, sanguin dans toute sa longueur et profondément cannelé. — *Glandes :* réniformes. — *Fleurs :* moyennes, rose intense.

FERTILITÉ. — Remarquable.

CULTURE. — Comme il est très-délicat, on le greffe de préférence sur amandier, mais il pousse aussi, quoique moins vigoureusement, sur le prunier; la forme qu'il préfère, est l'espalier; le plein-vent ne lui convient guère.



Description du fruit.— *Grosseur :* moyenne et souvent beaucoup plus volumineuse. — *Forme :* ovoïde sensiblement arrondie et plus ou moins raccourcie, non mamelonnée, parfois inéquilatérale, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale :* assez considérable. — *Point pistillaire :* noir, des plus faibles, placé au centre d'une très-légère dépression. — *Peau :* mince, fort duveteuse, s'enlevant difficilement, à fond jaune verdâtre qui passe au jaune orangé sur le

côté de l'insolation, où elle est, en outre, lavée, ponctuée et fouettée de carmin clair, puis marbrée, près du sommet, de carmin très-foncé. — *Chair :* ferme et des plus filamenteuses, assez verdâtre et striée de rose dans les parties non frappées par le soleil, rosée partout ailleurs, à la surface, mais excessivement sanguinolente au centre. — *Eau :* très-abondante, fraîche, possédant une certaine saveur, quoiqu'un peu trop acidulée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, bombé, ovoïde, ayant le mucron assez long et aigu, et l'arête dorsale modérément ressortie.

MATURITÉ. — Commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième ou troisième.

Historique. — Ainsi que nous l'avons établi ci-dessus, dans l'article sur le groupe des pêches Sanguine et Sanguinole, cette variété fit son apparition en France au début du XVII^e^ siècle. Elle y fut importée de la Suisse, en même temps que sa congénère, la Sanguinole, dont il sera question à la page suivante. Et dom Claude Saint-Etienne, qui dès 1670 (pp. 130 et 140) la décrivit avec assez d'exactitude, eut soin d'indiquer son lieu de naissance, en l'appelant pêche de Suisse, ou de Bure, localité située dans le canton de Berne, et dont le nom s'écrit aujourd'hui, Buren. Or, comme Sanguine et Sanguinole ont porté, toutes deux, les surnoms pêche de Suisse, pêche de Bure, pêche Betterave, force nous est, pour éviter quelque confusion, d'ajouter aux uns le déterminatif *précoce* (qui s'applique à la présente variété, mûrissant en septembre) et aux autres le déterminatif *tardive,* bien justifié par la maturité de la Sanguinole, complète seulement vers la Toussaint. Des anciens surnoms de la Sanguine, il en fut un, principalement, qui faillit lui rester, au détriment de ses noms primitifs. Je veux parler du nom pêche *Cardinal de Furstemberg*, dont la création remonte à 1704, époque où mourut ce cardinal, alors très-populaire et depuis longtemps abbé du monastère de Saint-Germain-des-Prés, aux portes de Paris. Mais les Chartreux, en 1752, reconnurent la fraude et la divulguèrent aussitôt dans le *Catalogue de leurs pépinières;* révélation heureuse, car un tel nom, je l'ai déjà dit, avait chance, par sa notoriété, de faire croire à l'existence d'une nouvelle pêche.

Observations. — Parfois aussi, et très-fautivement, ce même nom du Cardinal de Furstemberg a été appliqué à la pêche Cardinale, précédemment caractérisée (p. 82), puis à la Sanguinole, qui va maintenant nous occuper. La Sanguine, répétons-le, a droit uniquement de le placer parmi ses synonymes, et les pomologues qui l'ont donné aux deux autres variétés, prouvent par là même n'avoir pas étudié les *Catalogues des Chartreux*, autrement, eussent-ils jamais, sachant le nom Cardinal de Furstemberg synonyme de Sanguine, songé à le réunir à celui de deux pêches mûrissant plus de six semaines après cette dernière? — M. Carrière, en 1873, a décrit ce fruit (*Jardin fruitier du Muséum*, t. VII) sous le surnom de pêche Sanguine Grosse-Admirable, qui nous était inconnu, et M. Mas, lui, a eu la fâcheuse idée (*le Verger,* 1874, t. VII) de l'appeler pêche Sanguinole, donnant ainsi à une variété qui se mange à la Toussaint, le nom d'une variété qu'on peut utiliser dès le mois de septembre. Mais ce qui rend l'erreur vraiment surprenante, c'est que ce très-habile pomologue dit sa Sanguinole, mûre en septembre, semblable à celle de Duhamel, qui justement, en 1768 (t. II, p. 43), avait soin, en caractérisant la sienne, de préciser « qu'elle mûrissait *après la mi-octobre.* » On voit donc à quel point il est facile de se tromper, même quand on a pour soi le savoir et la conscience, qui certes ne faisaient pas défaut au regrettable M. Mas.

PÊCHE SANGUINE ADMIRABLE (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Sanguine*. Voir ce nom.

PÊCHE SANGUINE OR BLOOD. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

PÊCHE SANGUINE CARDINALE. — Voir pêche *Cardinale*, au paragraphe HISTORIQUE.

PÊCHE SANGUINE DE JOUY. — Synonyme de pêche *de Vigne*. Voir ce nom.

PÊCHE SANGUINE DE MANOSQUE. — Voir l'article *Pêches Sanguine et Sanguinole*.

PÊCHE SANGUINE DE PALLUAU. — Synonyme de pêche *Sanguine*. Voir ce nom.

PÊCHE SANGUINE ROUSSANNE. — Voir l'article *Pêches Sanguine et Sanguinole*.

---

110. PÊCHE SANGUINOLE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. RAVE (le Lectier, d'Orléans, *Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant*, 1628, p. 31). — 2. BETTE-RAVE TARDIVE (Triquel, prieur de Saint-Marc, *Instructions pour les arbres fruitiers*, 3e edition, 1659, p. 152; — dom Claude Saint-Étienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, p. 131; — Merlet, *l'Abrégé des bons fruits*, 1675, p. 41; — Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 43). — 3. DREUSELLE (Merlet, *ibid.*, 1667, p. 39; — Duhamel, 1768, *ibid.*). — 4. DE BURE TARDIVE (dom Claude Saint-Étienne, 1670, *ibid.*). — 5. INCARNATE DEDANS (*Id. ibid.*, p. 135). — 6. ROUSSANNE A CHAIR DE CALLEVILLE ROUGE (*Id. ibid.*, p. 140). — 7. DE SUISSE TARDIVE (*Id. ibid.*). — 8. DRUSETTE (Liger, *Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers*, 1714, p. 444). — 9. DRUSELLE (Duhamel, 1768, *ibid.*). — 10. DE MÛRIER (Société Économique de Berne, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. I, p. 204). — 11. HONGROISE (Knoop, *Fructologie*, 1771, p. 79). — 12. DONSELLE (l'abbé Roger Schabol, *la Pratique du jardinage*, 1772, t. II, p. 133). — 13. CARDINALE TARDIVE (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 14). — 14. BLOODY (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 81, nº 154). — 15. SANGUINE OR BLOOD (*Id. ibid.*). — 16. CAROTTE (Dochnahl, *Obstkunde*, 1818, t. III, p. 193).

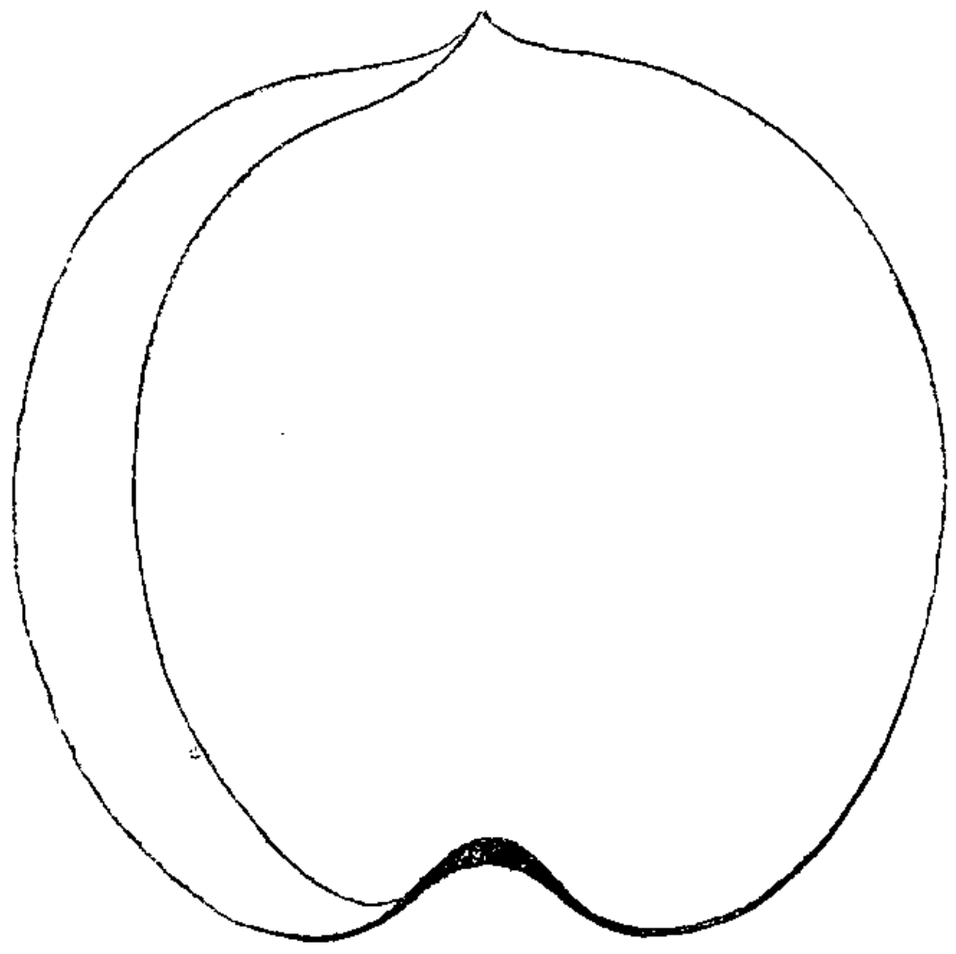
Description de l'arbre. — *Bois :* faible. — *Rameaux :* assez nombreux, érigés, courts et grêles, géniculés, exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brun à l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, arrondies ou linéaires, petites et grisâtres. — *Coussinets :* moyens. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, rapprochés du bois, assez gros, coniques légèrement obtus, aux écailles brunes et plus ou moins cotonneuses. — *Feuilles :* de grandeur moyenne, ovales-allongées, courtement acuminées, régulièrement dentées, d'un beau vert en dessus, d'un vert blanchâtre en-dessous, mais devenant rougeâtres quand vient l'automne. — *Pétiole :* bien nourri, peu long, rigide, carminé, à faible cannelure. — *Glandes :* petites, réniformes. — *Fleurs :* grandes et roses.

FERTILITÉ. — Convenable.

CULTURE. — Délicat et peu vigoureux, il a besoin de l'espalier; le franc est le sujet qui lui plaît le mieux; cependant il s'accommode aussi de l'amandier ou du prunier.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse plus ou moins allongée, inéquilatérale, légèrement mamelonnée, à sillon sensiblement marqué, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* étroite, profonde. — *Point pistillaire :* saillant et très-petit. — *Peau :* épaisse, s'enlevant difficilement, des plus duveteuses, d'un rouge sombre sur le côté de l'insolation et d'un rouge grisâtre sur celui de l'ombre, où apparaissent à peine quelques marbrures jaune sale. — *Chair :* complétement sanguinolente, assez ferme, fibreuse. — *Eau :* peu abondante, à peine sucrée, ayant généralement une saveur herbacée. — *Noyau :* non adhérent, ovoïde, moyen, très-rustiqué, courtement mucroné, assez bombé, ayant l'arête dorsale modérément ressortie.

Pêche Sanguinole.



MATURITÉ. — Fin d'octobre.

QUALITÉ. — Troisième comme fruit à couteau, première pour tous les usages culinaires.

Historique. — Cette si curieuse pêche, contemporaine et compatriote de la Sanguine, date, nécessairement, de la même époque, et provient du même pays (la Suisse) que celle-ci, avec laquelle, depuis un siècle, on l'a presque toujours confondue, malgré les caractères notables qui l'en distinguent, et l'écart de maturité d'au moins six semaines, qui l'en sépare. Nous renvoyons donc à notre précédent article pour tous détails sur son passé, et nous bornons, en ce paragraphe, à constater que la variété ici décrite et figurée sous le nom Sanguinole, est parfaitement identique avec la pêche ainsi appelée par nos vieux pomologues. C'est d'abord le moine Triquel (1659), qui la dépeint assez bien, quoique de façon trop concise : « Pesche *Bete-rave*, dit-il, toute grise et velue, sanguine par le « dedans, quite le noyau; meure à la fin d'octobre (p. 152); » puis Merlet (1675), tout aussi bref que Triquel : « La pesche *Dreuselle* — nom, probablement, de « l'obtenteur ou de l'un des propagateurs — explique-t-il, est un peu plus longue « que ronde, fort veluë et colorée, est sèche et des plus agreables pour sa chair, « qui est presque toute rouge, d'où vient qu'on la nomme *Sanguinole* (p. 34). » Enfin Duhamel (1768) nous donne non-seulement sur elle, mais aussi sur l'arbre qui la porte, tous les renseignements désirables :

« L'ARBRE de la *Sanguinole,* ou *Betterave,* ou *Druselle* — écrit-il — n'est pas grand, mais il produit assez de fruit. Les bourgeons sont menus et d'un rouge foncé du côté du soleil. Les feuilles sont médiocrement grandes, dentelées sur les bords; elles rougissent en automne.

Les fleurs sont grandes, de couleur de rose. Le FRUIT est assez rond, et petit. La peau est partout teinte d'un rouge obscur, et très-chargée d'un duvet roux. Toute la chair est rouge comme une Betterave, et un peu sèche. L'eau est âcre et amère, à moins que la fin de septembre et le commencement d'octobre ne soient chauds. Le noyau est petit et d'une couleur rouge foncé. Cette pêche curieuse, et aussi bonne en compote qu'elle est peu agréable crue, mûrit après la mi-octobre. » (*Traité sur les arbres fruitiers,* t. II, p. 43.)

Observations. — Parfois, notamment en Allemagne, ce fruit a été appelé pêche *de Vigne* (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 193), mais nous n'avons pas cru devoir reproduire ce synonyme, qui certes eût fait naître mainte erreur.

PÊCHE SANGUINOLE ANGLAISE. — Synonyme de *Brugnon violet musqué*. Voir ce nom.

PÊCHE SANS PEAUX. — Synonyme de pêche *de Pau*. Voir ce nom.

PÊCHER SAULE. — Synonyme de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

PÊCHES : SCANDALIAN,
— SCANDALIE,
— SCANDALIS JAUNE,

Synonymes de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHONE CHEVREUSE. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE JERSEY. — Synonyme de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE KANZLERIN. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE PERUVIANISCHE. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE TOULOUSERIN. — Synonyme de pêche *Belle de Toulouse*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE VON BEAUCE. — Synonyme de pêche *Belle-Beausse*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE VON DOUÉ. — Synonyme de pêche *Belle de Doué*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE VON TIRLEMONT. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE VON VITRY. — Synonyme de pêche *Belle de Vitry*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNE WÄCHTERIN. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHE SCHÖNER PERUANISCHER LACK. — Synonyme de pêche *Chevreuse hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE SEEDLING NOBLESSE. — Voir pêche *Noblesse*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE SELSEY'S ELRUGE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHER SERRATA. — Synonyme de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHER SERRATE EARLY YORK. — Synonyme de pêche *York précoce*. Voir ce nom.

PÊCHERS : SERRATED, — SERRATED LEAF, } Synonymes de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHE SMALL MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHES : SMITH'S EARLY NEWINGTON, — SMITH'S NEWINGTON, } Synonymes de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

111. PÊCHE SMOCK.

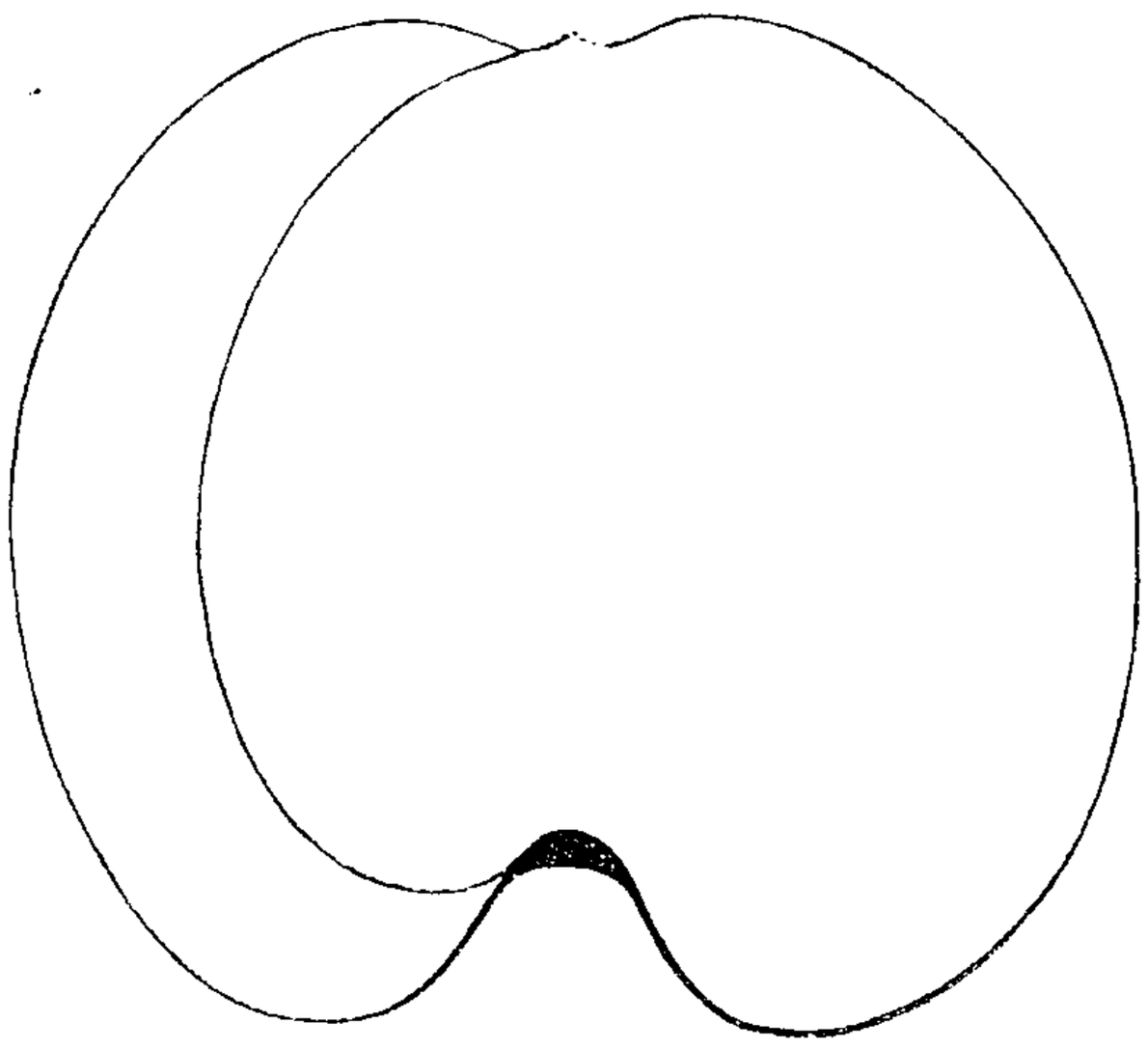
Synonymes. — *Pêches :* 1. SAINT-GEORGE (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 492, nº 59). — 2. SMOCK FREESTONE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort ou très-fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés, longs et gros, flexueux, légèrement exfoliés à la base, vert jaunâtre à l'ombre, rouge sombre à l'insolation. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies, grisâtres, proéminentes. — *Coussinets :* bien ressortis et se prolongeant latéralement en arêtes peu prononcées. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, petits, ovoïdes-obtus, aplatis, collés sur l'écorce, aux écailles noires et disjointes. — *Feuilles :* très-nombreuses, petites, vert brillant en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées en vrille, planes et régulièrement et faiblement dentées et créneléés. — *Pétiole :* de grosseur et longueur moyennes, légèrement carminé en dessous, à cannelure peu marquée. — *Glandes :* de deux sortes, les unes globuleuses, les autres réniformes. — *Fleurs :* petites, rose assez intense.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Il veut l'espalier, plutôt que le plein-vent, mais réussit bien sur tous sujets et sous toutes formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, non mamelonnée, inéquilatérale, à sillon bien marqué, régnant sur un seul côté. — *Cavité caudale :* des plus profondes et très-évasée. — *Point pistillaire :* placé au centre d'une forte dépression. — *Peau :* assez épaisse, s'enlevant facilement, duveteuse, jaune obscur légèrement grisâtre sur la partie placée à l'ombre, mais ponctuée, lavée et fouettée de carmin et de rouge vif, à l'insolation, où elle porte en outre quelques larges taches lie-de-vin. — *Chair :* abricotée et ferme, quoique fondante, un peu filamenteuse, très-sanguinolente auprès du noyau. — *Eau :* fort abondante, vineuse, sucrée, douée d'une délicieuse saveur. — *Noyau :* non adhérent et ovoïde, gros, bombé vers le sommet, où ne se voit aucune pointe terminale; l'arête dorsale est saillante et assez vive.



MATURITÉ. — Milieu de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Je l'ai tirée d'Amérique en 1858, où elle était encore dans sa nouveauté, puisque A. J. Downing, l'y décrivant en 1849 (p. 492, n° 59), disait que M. Smock, de Middletown, dans le New-Jersey, centre même de la grande culture du pêcher, l'y avait gagnée de semis tout récemment. C'est une excellente variété, recommandable non-seulement par les qualités de sa chair, mais aussi par son charmant coloris.

PÊCHE SMOCK FREESTONE. — Synonyme de pêche *Smock*. Voir ce nom.

PÊCHE SMOTH-LEAVED ROYAL GEORGE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHERS : DE SMYRNE,

—

— DE SMYRNE A FEUILLES DENTÉES,

} Synonymes de pêcher *Unique*. Voir ce nom.

PÊCHER SNOW. — Voir pêcher *à Fleurs blanches*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE SOUVENIR DE JEAN REY. — Synonyme de pêche *Belle de Toulouse*. Voir ce nom.

PÊCHES : SPÄTE CHEVREUSE,

—

— SPÄTE PERUVIANISCHE,

} Synonymes de pêche *Chevreuse tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE SPÄTE PURPURFÄRBIGE. — Synonyme de pêche *Pourprée tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE SPÄTE ROTHE MAGDALENE. — Synonyme de pêche *Madeleine hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE SPÄTE VIOLETTE. — Synonyme de pêche *Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE SPÄTER PERUANISCHER LACK. — Synonyme de pêche *Chevreuse tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE SPÄTER PURPUR ROTHER LACK. — Synonyme de pêche *Pourprée tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE SPITZ. — Synonyme de pêche *Nivette veloutée*. Voir ce nom.

PÊCHE DE STANDWICK. — Synonyme de *Nectarine de Stanwick*. Voir ce nom.

PÊCHE STEWARD'S LATE GALANDE. — Synonyme de pêche *Chancelière*. Voir ce nom.

PÊCHE STROMAN'S CAROLINA. — Voir *Pavie Amelia*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE STUMP THE WORLD. — Synonyme de pêche *du New-Jersey*. Voir ce nom.

PÊCHE SUPERB ROYAL. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

PÊCHE DE SUISSE PRÉCOCE. — Synonyme de pêche *Sanguine*. Voir ce nom.

PÊCHE DE SUISSE TARDIVE. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

---

112. PÊCHE SURPRISE DE PELLAINE.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* assez nombreux, étalés, gros et longs, flexueux, largement exfoliés à la base, vert olivâtre à l'ombre et rouge carminé à l'insolation. — *Lenticelles :* assez abondantes, grosses, arrondies, proéminentes et squammeuses. — *Coussinets :* peu développés. — *Yeux :* accompagnés habituellement de boutons à fleur, bien écartés du bois, volumineux et ovoïdes-aplatis, aux écailles noires, cotonneuses et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, vert-pré en dessus, vert mat en dessous, assez courtement acuminées en vrille, ovales-allongées, planes ou canaliculées, profondément dentées et surdentées en scie. — *Pétiole :* gros, long, tomenteux, carminé en dessous, à cannelure étroite mais très-creuse. — *Glandes :* faisant complétement défaut. — *Fleurs :* très-grandes et d'un rose pâle.

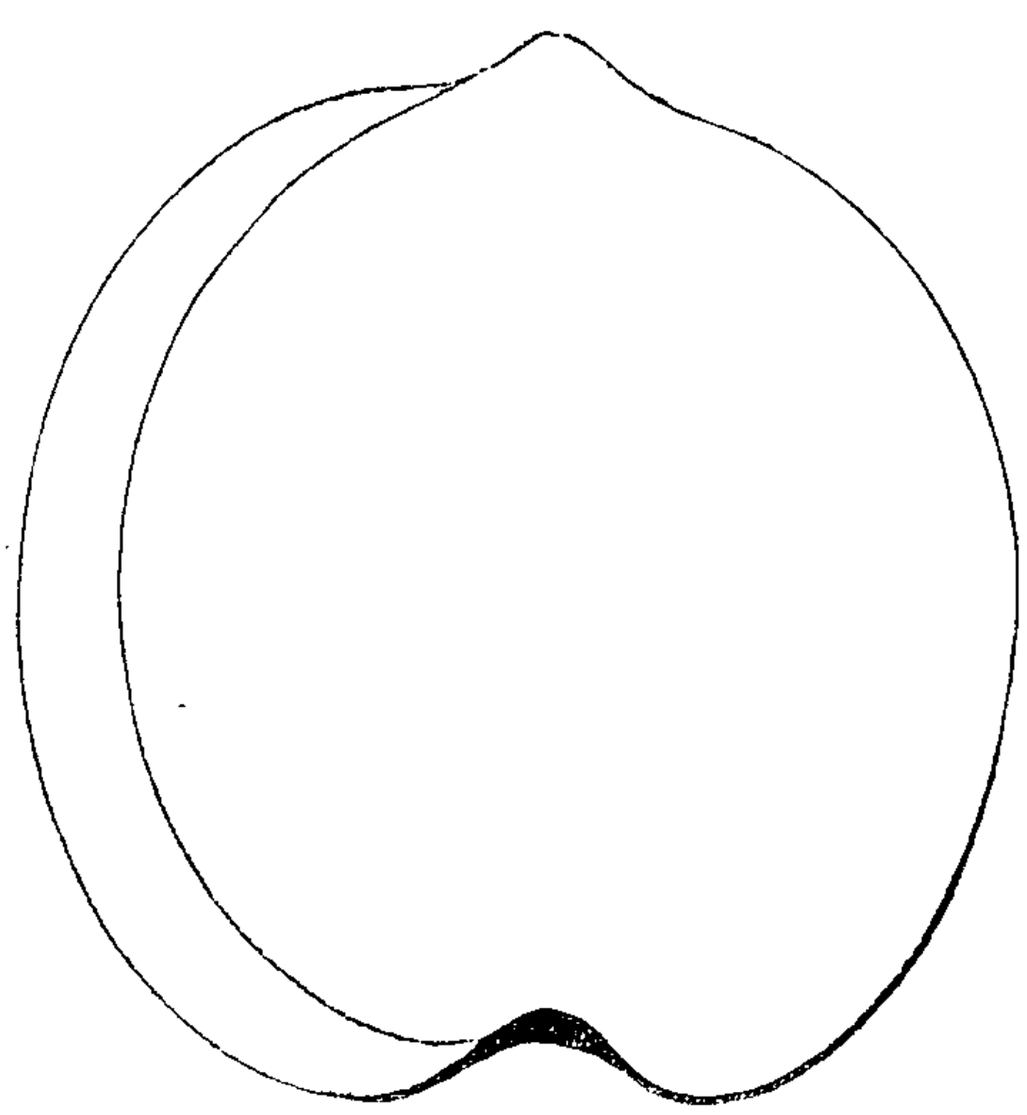
FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — De croissance assez soutenue, on le greffe sur franc, amandier ou prunier; il fait constamment de beaux arbres, soit en espalier, soit en plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde plus ou moins régulière, fortement mamelonnée, à sillon étroit et peu marqué. — *Cavité pédonculaire :* très-évasée, de profondeur moyenne. — *Point pistillaire :* saillant. —

Peau : épaisse, se détachant difficilement, excessivement duveteuse, vert jaunâtre à l'ombre, carminée sur l'autre face. — *Chair :* d'un blanc verdâtre, molle, fondante, rosée et parfois rouge vif près du noyau. — *Eau :* abondante, très-sucrée, savoureusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde, bien bombé, à sommet aigu, ayant l'arête dorsale étroite et coupante.

Pêche Surprise de Pellaine.



MATURITÉ. — Fin septembre et commencement d'octobre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cette très-bonne pêche tardive passe pour être d'origine belge; c'est là, du moins, ce que les frères Simon-Louis, de Metz, qui me l'ont fournie, annonçaient dans leur *Catalogue de* 1866 (p. 11) : « Variété « toute nouvelle, disaient-ils, « mise au commerce en 1864 par M. Henri Delloyer, jardinier à Orp-le-Grand « (Belgique). »

---

113. PÊCHE SUSQUEHANNA.

Synonymes. — *Pêches :* 1. GRIFFITH (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 623). — 2. GRIFFITH MALACOTUNE (*Id. ibid.*, 1869, p. 634). — 3. GRIFFITH MAMMOTH (*Id. ibid.*).

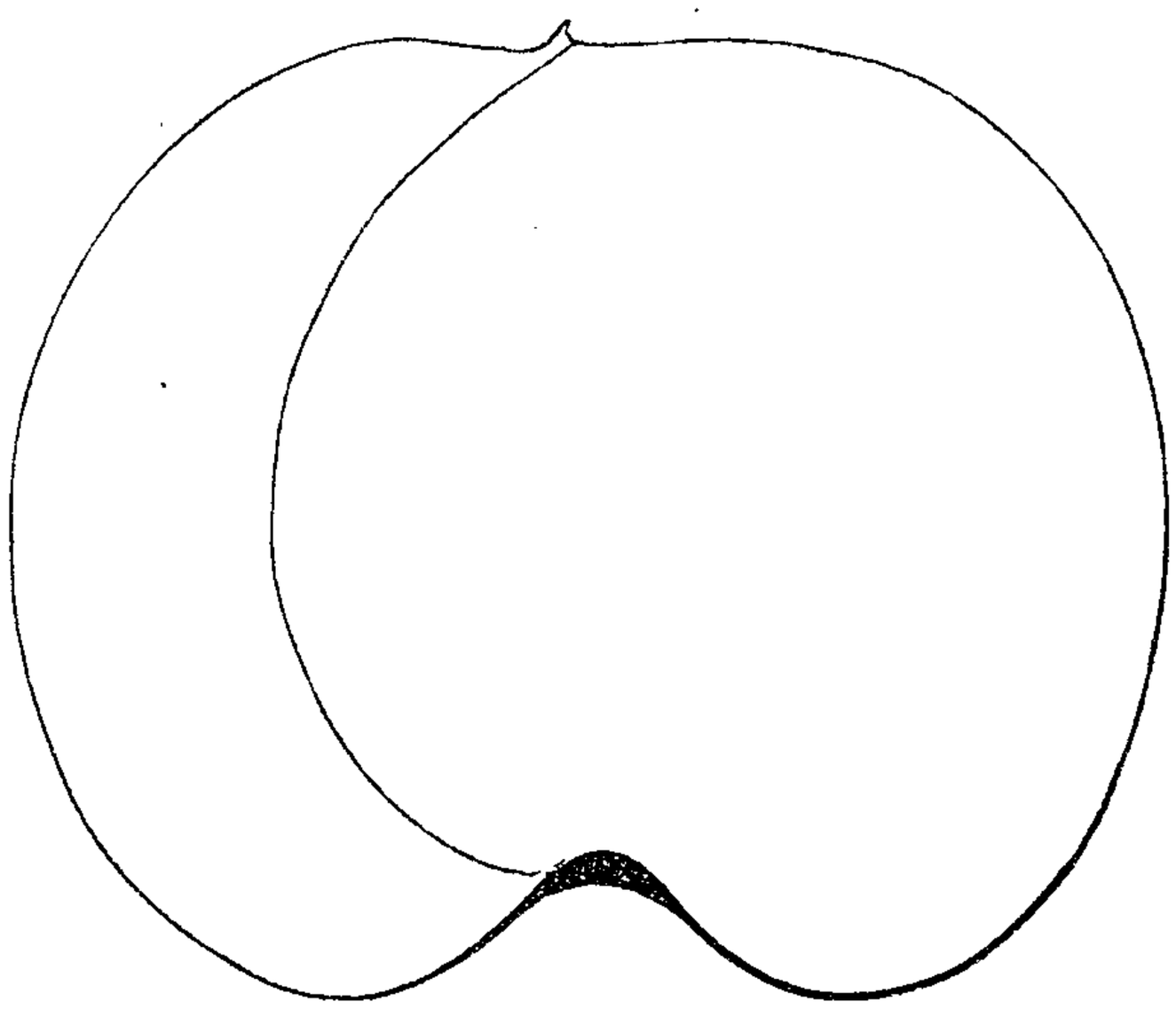
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, gros et longs, légèrement flexueux, exfoliés à la base du rameau, d'un beau rouge sur le côté de l'insolation, jaune verdâtre sur celui de l'ombre, qui passe complétement au carmin, quand vient l'automne. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, arrondies, blanchâtres. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, moyens, ovoïdes-aplatis, duveteux, aux écailles brunes et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, de dimension variable, mais généralement assez grandes, vert jaunâtre en dessus, d'un vert blanchâtre en dessous, qui tourne, à l'automne, au jaune-safran, épaisses, ovales-allongées, longuement acuminées en vrille, légèrement canaliculées et largement dentées et crénelées. — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, carminé en dessous, étroitement cannelé. — *Glandes :* grosses, réniformes. — *Fleurs :* moyennes et d'un rose assez intense.

FERTILITÉ. — Très-abondante.

CULTURE. — Il jouit d'une grande vigueur, se greffe sur tous sujets et fait, sous n'importe quelle forme, des arbres d'une véritable beauté.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* globuleuse, légèrement comprimée aux pôles, assez inéquilatérale, non mamelonnée, à sillon très-peu marqué. — *Cavité caudale :* très-large et très-profonde. — *Point pistillaire :* saillant et placé de côté au centre d'une faible dépression. — *Peau :* assez mince, s'enlevant avec facilité, abondamment duveteuse, jaune intense sur la partie placée à l'ombre, largement lavée du plus beau carmin foncé sur celle frappée par le soleil. — *Chair :* jaune plus ou moins orangé, fine, fondante, teintée de rouge près du noyau. — *Eau :* abondante, vineuse, sucrée, délicieusement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde-arrondi, assez bombé, longuement mucroné, ayant l'arête dorsale un peu tranchante.

Pêche Susquehanna.



MATURITÉ. — Fin d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — C'est une pêche d'origine américaine et qui compte au plus une vingtaine d'années d'existence. Charles Downing, son premier descripteur, dit (1863, p. 633) qu'elle fut gagnée par M. Griffith, sur les bords du Susquehanna, fleuve important qui traverse le Maryland et la Pensylvanie; mais il ne précise pas lequel des deux états habitait l'obtenteur.

PÊCHE SWISS MIGNONNE. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

---

114. PÊCHE DE SYRIE.

Synonymes. — *Pêches :* BARRAL (Congrès pomologique, session de 1857, *Procès-Verbaux*, p. 5). — 2. D'ÉGYPTE (*Id. ibid.*). — 3. MICHAL (*Id. ibid.*). — 4. DE TULLINS (*Id. ibid.*). — 5. DES CHARTREUX (Carrière, *Description et classification des variétés de pêchers*, 1867, p. 57). — 6. D'OULLINS (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 225). — 7. SYRISCHE (*Id. ibid.*). — 8. CHARTREUSE JAUNE (de quelques pépiniéristes).

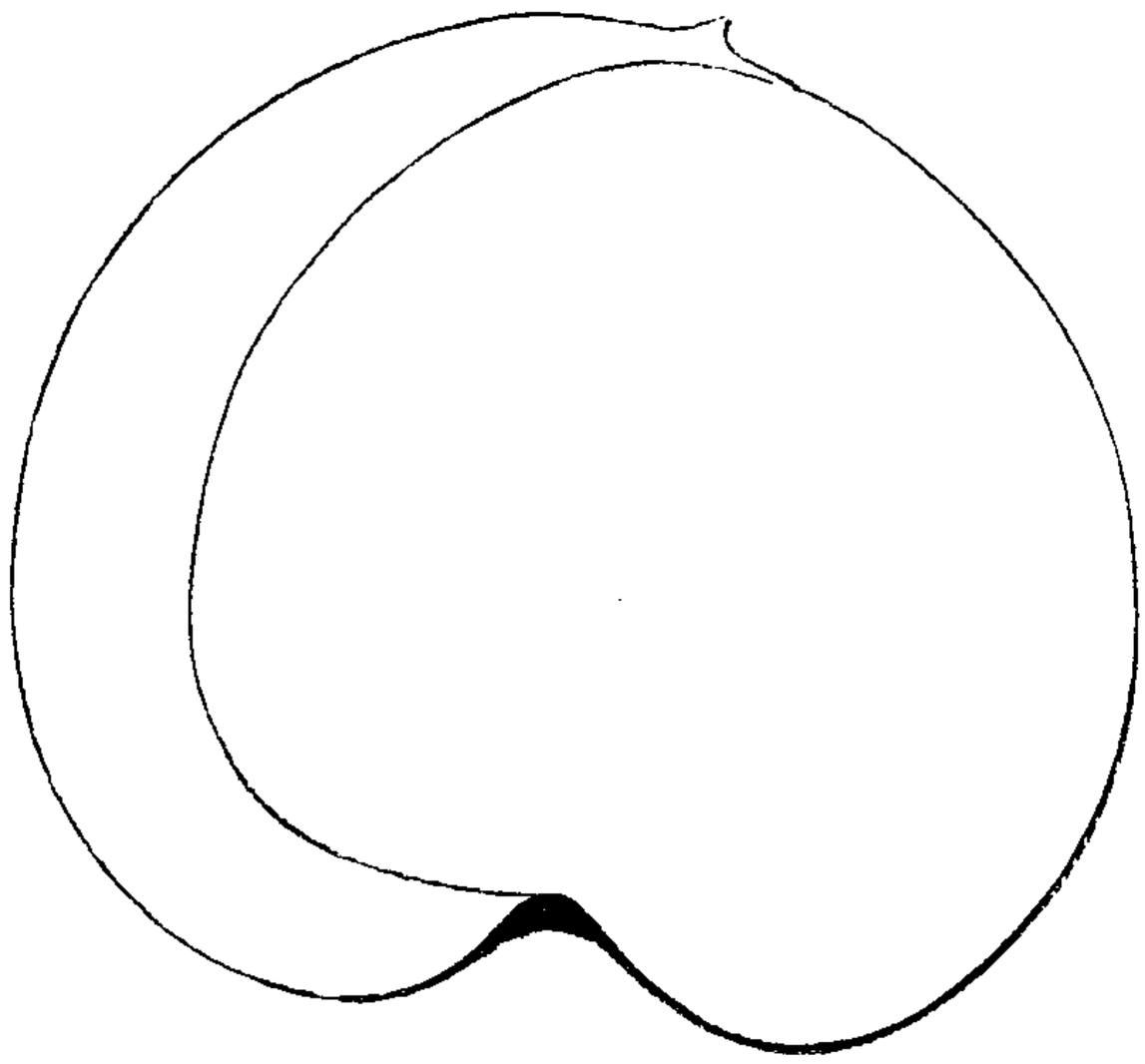
Description de l'arbre. — *Bois :* de force moyenne. — *Rameaux :* nombreux, bien érigés, assez longs et assez gros, flexueux, largement exfoliés à la base, légèrement ridés au sommet, vert jaunâtre à l'ombre, rouge-brun au soleil. — *Lenticelles :* rares, très-petites, arrondies. — *Coussinets :* assez développés. — *Yeux :* flanqués de boutons à fleur, écartés du bois, ovoïdes-obtus, aux écailles

cotonneuses, grisâtres et quelque peu disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, de grandeur moyenne, vert-pré en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, assez courtement acuminées en vrille, très-irrégulièrement dentées et crénelées sur leurs bords. — *Pétiole :* assez court, peu fort, très-flexible, sanguin en dessous dans presque toute sa longueur, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* petites, réniformes pour la majeure partie, mais quelques-unes, aussi, sont régulièrement globuleuses. — *Fleurs :* petites et d'un rose intense.

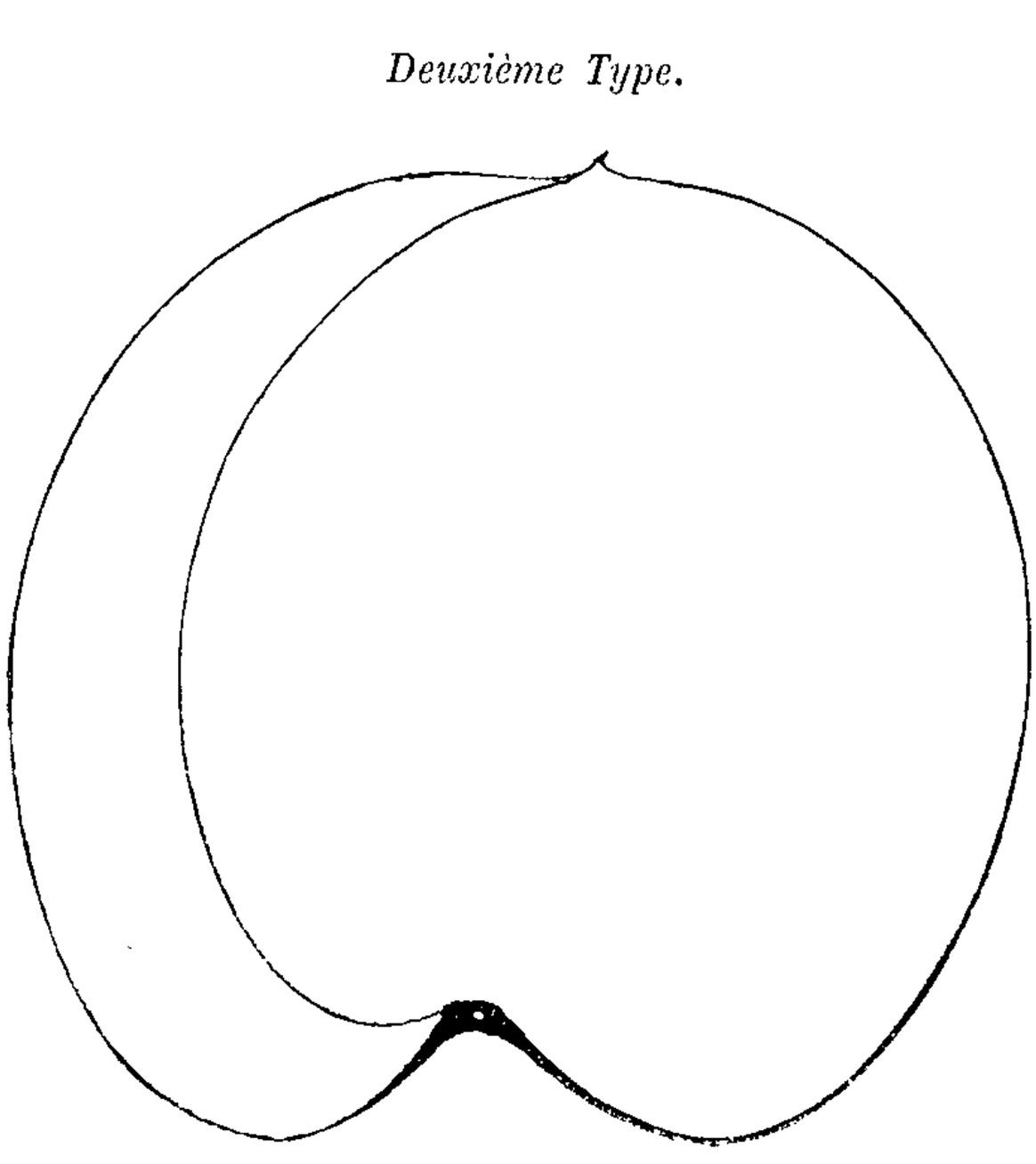
FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — Sa végétation soutenue conseille de le destiner au plein-vent, plutôt qu'à l'espalier; il fait, du reste, de beaux arbres sous l'une et l'autre de ces deux formes, et se plaît sur toute espèce de sujets.

Pêche de Syrie. — *Premier Type.*



Deuxième Type.



Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* ovoïde-raccourcie ou ovoïde plus allongée, mais toujours inéquilatérale et mamelonnée, à sillon modérément développé. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* placé de côté sur le petit mamelon. — *Peau :* assez épaisse et se détachant assez bien, fortement duveteuse, jaune-paille nuancé de vert sur la face placée à l'ombre, amplement lavée de rouge terne et fouettée de carmin sur celle de l'insolation. — *Chair :* jaune blanchâtre, fine, tendre et très-rosée au centre. — *Eau :* très-abondante, sucrée, agréablement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, un peu bombé, courtement mucroné, ayant l'arête dorsale tranchante et ressortie.

MATURITÉ. — Commencement et milieu de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Charles Buisson, filateur et pomologue à la Tronche, près Grenoble (Isère), m'offrit en février 1860 des greffes de ce pêcher exotique, qu'on cultive beaucoup aux environs de cette dernière ville, notamment à Tullins, ce qui justifie l'un de ses principaux surnoms. C'est, m'écrivit-il, au commandant

Barral, de Tullins même, qu'en 1805 fut due l'importation et l'obtention du pied-type. Quittant alors avec l'armée française, l'Egypte, pour rentrer sur le sol de la patrie, ce militaire, grand amateur de pêches, rapporta tout un sac de noyaux provenus de cette espèce, qu'à Saint-Jean d'Acre (Syrie) il avait eu le loisir d'apprécier. Elle se reproduisait de semis, il le savait, et c'est pourquoi, précisément, il la choisit. A peine installé à Tullins, M. Barral mit en terre la majeure partie des noyaux venus de Saint-Jean d'Acre, fit don du restant à diverses personnes du bourg, et quelques années plus tard le commandant, ainsi que ceux qui l'avaient imité, un M. Michal, entre autres, récoltèrent des pêches exquises, rappelant bien, affirmait l'importateur, l'espèce dont elles étaient sorties. Les différents noms qu'au début on lui donna, sont actuellement relégués aux synonymes; pêche de Syrie, accepté partout, est donc la seule dénomination sous laquelle il faille la propager.

Observations. — Le pêcher *des Chartreux,* signalé par M. Carrière, en 1867, comme provenu d'un noyau de *Brugnon violet musqué*, dit aussi *Brugnon des Chartreux*, semé en 1859, s'est montré chez nous parfaitement identique avec la pêche de Syrie, tant pour les glandes, fleurs, feuilles, que pour les produits. Je fais la même déclaration quant à certaine *Chartreuse jaune,* mise au commerce, depuis une douzaine d'années, par quelques pépiniéristes. — Le synonyme pêche d'Oullins, reconnu à la pêche de Syrie, et qui vient évidemment du surnom Tullins, mal lu, ne doit pas la faire confondre avec la prétendue *Tardive d'Oullins*, dénomination sous laquelle on trouve, ne l'oublions pas, la pêche La Grange, d'origine américaine et décrite plus haut, page 141. — Une *Belle-Chartreuse* m'apparaît caractérisée par Bosc, en 1809, dans le tome IX, p. 487, du *Dictionnaire d'agriculture*; il importe de ne pas la croire identique avec la pêche de Syrie, dont deux des synonymes, pêche des Chartreux et Chartreuse jaune, pourraient favoriser cette méprise. Qu'est devenue la Belle-Chartreuse? Catalogues et Pomologies n'en font aucune mention. Bosc, qui n'en décrivit pas l'arbre, en rend, du reste, la recherche très-difficile. Toutefois ce botaniste affirmait qu'elle se rapproche « infiniment » de la pêche Chancelière : il se peut donc qu'ayant acquis, depuis, la certitude de l'identité des deux fruits, on ait abandonné le surnom Belle-Chartreuse pour le nom Chancelière, beaucoup plus ancien. — Une autre *Belle-Chartreuse* gagnée par M. Buisson, le pomologue même dont nous parlions au début de cet article, existe également, ainsi que nous l'avons constaté dans le paragraphe historique de l'Admirable Saint-Germain (p. 43), mais ne saurait avoir aucun rapport avec celle qu'on signalait en 1809.

PÊCHE SYRISCHE. — Synonyme de pêche *de Syrie*. Voir ce nom.

T

PÊCHE TARDIVE ADMIRABLE. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

PÊCHE TARDIVE DE CRAWFORD. — Synonyme de pêche *Crawford tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE TARDIVE DES MIGNOTS. — Voir pêche *de Corbeil*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE TARDIVE D'OULLINS. — Synonyme de pêche *La Grange*. Voir ce nom; voir aussi pêche *de Syrie*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE TARDIVE POURPRÉE. — Synonyme de pêche *Pourprée tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE TARDIVE DE TOULOUSE. — Synonyme de pêche *Belle de Toulouse*. Voir ce nom.

PÊCHES : TEIDOU, — TEINDON, — } Synonymes de pêche *Teindou*. Voir ce nom.

PÊCHE TEINDOU (**Synonymes.** *Pêches :* 1. TENDON, Nolin et Blavet, *Essai sur l'agriculture moderne*, 1755, p. 179. — 2. TEINDON, Chaillou, *Catalogue de ses pépinières de Vitry-sur-Seine*, 1755, p. 5. — 3. TEIN DOUX, Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, pp. 38-39. — 4. TEINT-DOUX, les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1775, p. 11. — 5. TEIDOU, Calvel, *Traité complet sur les pépinières*, 1805, t. II, p. 229. — 6. BLASSROTHER, Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 213, n° 88. — 7. BLONDINE, *id. ibid.* — 8. ZARTGEFÄRBTER LACK, *id. ibid.*). — Cette variété française, qui commençait à faire parler d'elle vers 1730, n'est plus dans mes pépinières depuis une dizaine d'années; je la crois, même,

disparue de la culture, où elle était devenue fort rare. M. Paul de Mortillet, en 1865, à la page 126 du tome Ier de son recueil intitulé *les Meilleurs fruits*, a décrit et figuré une pêche qu'il regarde comme identique avec l'ancienne Teindou. Il se fonde pour parler ainsi, dit-il, sur la ressemblance qui lui paraît exister entre sa variété et celle qu'en 1768 figura et caractérisa Duhamel. Mais nous sommes loin, après minutieux examen, d'être de cet avis, et voici pourquoi : Duhamel nous montre une Teindou globuleuse, comprimée aux pôles, à noyau moyen, très-courtement mucroné; M. de Mortillet, lui, nous en présente une ovoïde-raccourcie, à très-gros noyau longuement mucroné. Puis encore Duhamel classe parmi les moyennes, les fleurs de ce pêcher, et se contredit en les dessinant, car il leur donne, au contraire, une très-petite dimension, alors que celles de la variété Mortillet sont, au contraire, « assez grandes dans leur section. » Une chose eût éclairci les doutes, c'aurait été la comparaison des glandes. Duhamel, muet sur ce point, ne saurait s'y prêter; quant à M. de Mortillet, il annonce que son Teindou est à glandes globuleuses. Or, mon défunt arbre, à moi, était à *petites fleurs et à glandes réniformes;* et les Chartreux, de Paris, qui signalèrent les premiers, en 1736, ce même pêcher, lui reconnaissaient également de petites fleurs (p. 179), comme aussi Nolin et Blavet, pomologues et arboriculteurs du temps (1755); d'où vient qu'il m'a paru beaucoup plus sage, alors, de ne pas m'exposer, en le remplaçant par un des sujets de M. Paul de Mortillet, à vendre probablement une fausse Teindou, au lieu et place de la véritable. Le nom de cette pêche, selon l'Allemand Mayer (t. II, p. 356), serait venu « de la légère teinte de carmin dont « elle se couvre. » C'est possible; et cependant ses premiers descripteurs, les pères Chartreux, qui étaient d'érudits pépiniéristes, orthographièrent son nom, Teindou, qu'autrement ils eussent écrit, Teint-Doux. Il est vrai, toutefois, qu'à partir de 1775 on le trouve imprimé de la sorte dans les diverses éditions de leur *Catalogue*. Néanmoins Duhamel, en 1768, accepta Teindou, et cette dernière forme, qui peut-être rappelle le nom de l'obtenteur, a généralement prévalu.

PÊCHES : TEIN DOUX, ——————

— TEINT-DOUX, ——————

— TENDON, ——————

} Synonymes de pêche *Teindou*. Voir ce nom.

PÊCHES : A TÉTIN, ——————

— TÉTIN TARDIVE, ——————

— TÉTON, ——————

} Synonymes de pêche *Téton de Vénus*. Voir ce nom.

115. PÊCHE TÉTON DE VÉNUS.

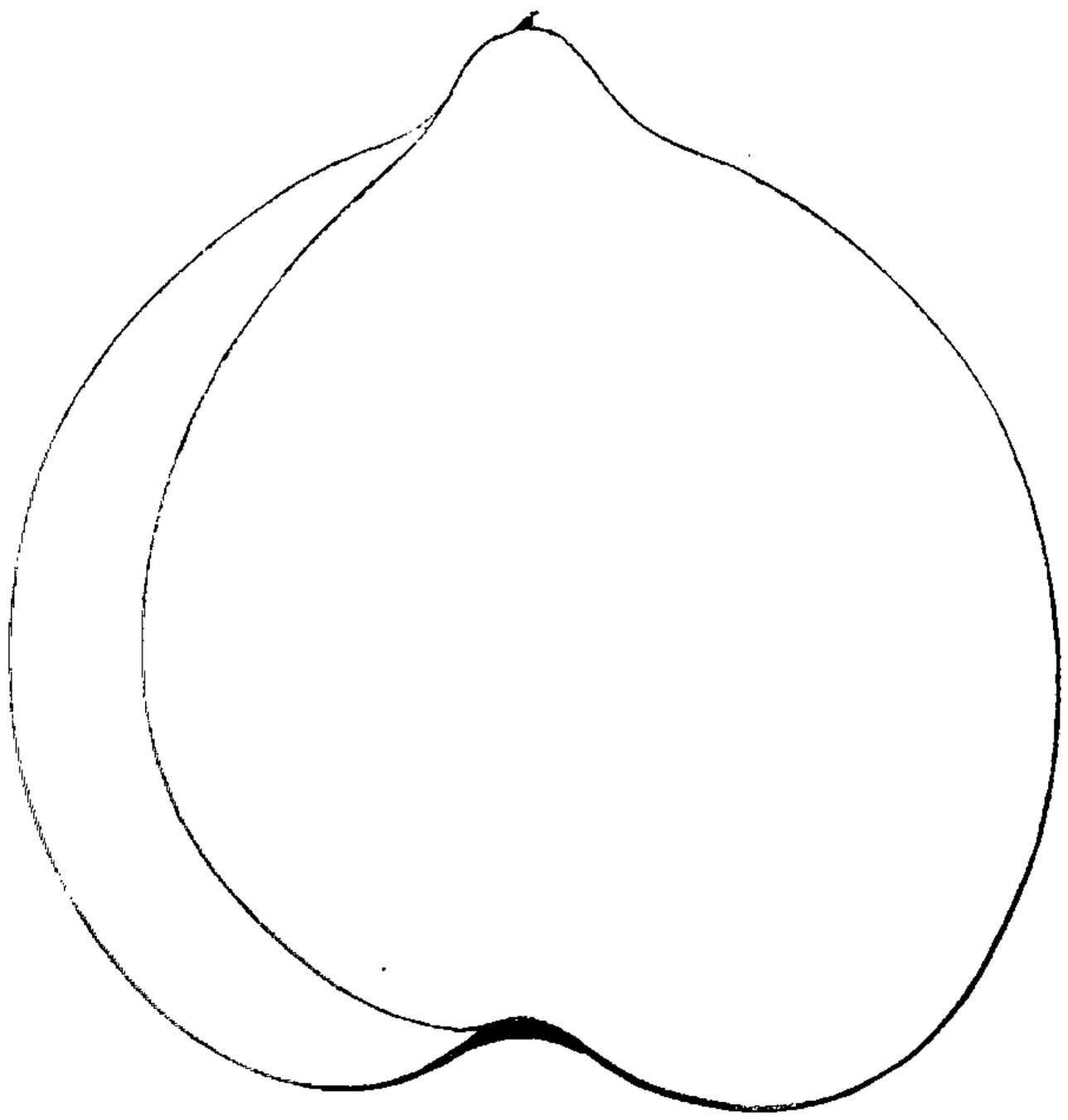
Synonymes. — *Pêches :* 1. DU CHEVALIER (sous Louis XIV, d'après Alexandre Mazas, *Histoire de l'ordre royal et militaire de Saint-Louis,* 1860, t. I, p. 170). — 2. TÉTIN TARDIVE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,* 1690, t. I, pp. 418-422). — 3. TUTEON DE VENICE (Langley, *Pomona Londinensis,* 1729, p. 101, pl. 27, fig. 4). — 4. TÉTON (Knoop, *Fructologie,* 1771, p. 79). — 5. BREAST OF VENUS (Dochnahl, *Obstkunde,* 1858, t. III, p. 209, nº 71). — 6. A. TÉTIN (*Id. ibid.*). — 7. VENUSBRUST (*Id. ibid.*). — 8. VENUS-DÜTE (*Id. ibid.*). — 9. VENUS'S NIPPLE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux et courts, étalés, gros, non géniculés, très-exfoliés à la base, vert-pré à l'ombre, brun rougeâtre au soleil. — *Lenticelles :* abondantes, petites, arrondies, grises et proéminentes. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* accompagnés le plus habituellement de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, coniques-aigus ou ellipsoïdes, ayant les écailles assez bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, lisses, vert foncé en dessus, vert-pré en dessous, ovales-allongées, très-longuement acuminées, plutôt crénelées que dentées assez profondément sur leurs bords. — — *Pétiole :* gros, de longueur moyenne, flexible, étroitement mais sensiblement cannelé. — *Glandes :* petites, brunes, globuleuses. — *Fleurs :* petites et d'un rose peu foncé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Sa végétation toujours chétive commande de le placer à l'espalier, au midi, sur amandier ou prunier; on peut aussi le destiner au plein-vent, mais les arbres y seront moins convenables, et d'un rapport moins assuré.

Description du fruit. — *Grosseur :* volumineuse. — *Forme :* ovoïde-arrondie, assez régulière, à mamelon allongé et prononcé, à sillon étroit et peu creusé. — *Cavité caudale :* très-évasée mais sans grande profondeur. — *Point pistillaire :* bien apparent, et souvent oblique, sur le sommet du mamelon. — *Peau :* mince, s'enlevant avec facilité, assez duveteuse, blanc jaunâtre nuancé de vert sur la partie placée à l'ombre, rouge-vif fouetté de brun-rouge sur la face qui regarde le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine et fondante, légèrement rosée près du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, bien sucrée, vineuse et douée d'une saveur vraiment très-délicate. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde, assez



longuement mucroné, peu bombé, ayant l'arête dorsale saillante et coupante.

MATURITÉ. — Vers le milieu de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — En 1667 Merlet, le premier de tous, mentionnait la curieuse et bonne variété que nous venons d'étudier : « Le *Téton de Vénus*, disait-il, est « une pesche moins longue que la pesche de Pau, plus pointuë, a la chair delicate « et pleine d'eau. » (*L'Abrégé des bons fruits*, 1re édition, p. 41.) Or, cette citation prouve, sans réplique, que dès le milieu du XVIIe siècle on commençait à la connaître sous le nom qu'elle porte encore aujourd'hui, et qui, certes, par sa forme imagée, dénote bien le sans-façon gaulois dont nos pères étaient alors imbus. On sera donc fort surpris, maintenant qu'on a vu la pêche Téton de Vénus circuler avant 1667, dans nos jardins, sous cette mythologique dénomination, d'entendre, en 1860, Alexandre Mazas raconter ce qui suit dans son *Histoire de l'ordre royal et militaire de Saint-Louis :*

« Après 1789 — écrit-il — tout ce qui était ancien, devint suspect, même le nom des fruits : on les changea; la pêche *du Chevalier* [de Girardot, mousquetaire qui, retiré du service, vivait dans son bien à Montreuil, où il cultivait de merveilleuses pêches] DEVINT AINSI LA PÊCHE TÉTON DE VÉNUS. » (Tome Ier, p. 170.)

D'où résulterait, pour quiconque ne pourrait contrôler l'assertion de Mazas, que Téton de Vénus est un surnom qui date de 1791 ou de 1792, et fut créé par MM. les Terroristes, afin de remplacer le nom pêche *du Chevalier*, lequel n'aurait pas eu l'heur de les satisfaire..... Hélas! jusqu'où la passion politique peut-elle entraîner l'homme, que même un esprit honnête et sérieux, comme le fut Mazas, laisse aussi fâcheusement tomber de sa plume, pareilles niaiseries !..... Mais si nous avons constaté que dès 1667 la pêche Téton se prélassait en bonne place aux espaliers français, nous avons voulu constater en outre la présence, ou l'absence, du surnom pêche du Chevalier, dans la nomenclature. Or, ce surnom, est-il besoin de l'affirmer, jamais n'y figura. Du reste, et nous avons le document original en notre bibliothèque, quand Thouin, directeur du Jardin des Plantes de Paris, dressa le 10 décembre 1792, par ordre ministériel, l'*Inventaire des arbres fruitiers qu'on lui dit de choisir, pour l'État, dans les pépinières des Chartreux*, vouées à la destruction, nous voyons qu'il y mentionna carrément : le pêcher *Royal*, les poiriers *Roi d'Été*, *Marquise*, *Royal d'Hiver*, ainsi que le pommier *Princesse noble* et le prunier *Royal de Tours*, lesquels furent tous réétiquetés de la sorte, puis remis en terre, au Jardin des Plantes. Le seul fait contraire, imprimé, que j'aie relevé, c'est dans l'*Annuaire du cultivateur pour 1793-1794*, dont fut rédacteur G. Romme, représentant du peuple : là, par exemple, prune *de Citoyen* remplace prune de Monsieur, et *Grosse-Claude verte*, prune Reine-Claude. Mais, par contre, on y garde le nom pomme *de Reinette*..... Quoi qu'il en soit, enfin, de tout ce passé du pêcher Téton de Vénus, nous ne saurions dissimuler, malheureusement, que cet arbre disparaît chaque jour des pépinières, nombre de praticiens lui reprochant, avec raison, son manque absolu de rusticité, puis les difficultés qu'on éprouve souvent à mener ses produits à maturité parfaite.

116. PÊCHE TILLOTSON PRÉCOCE.

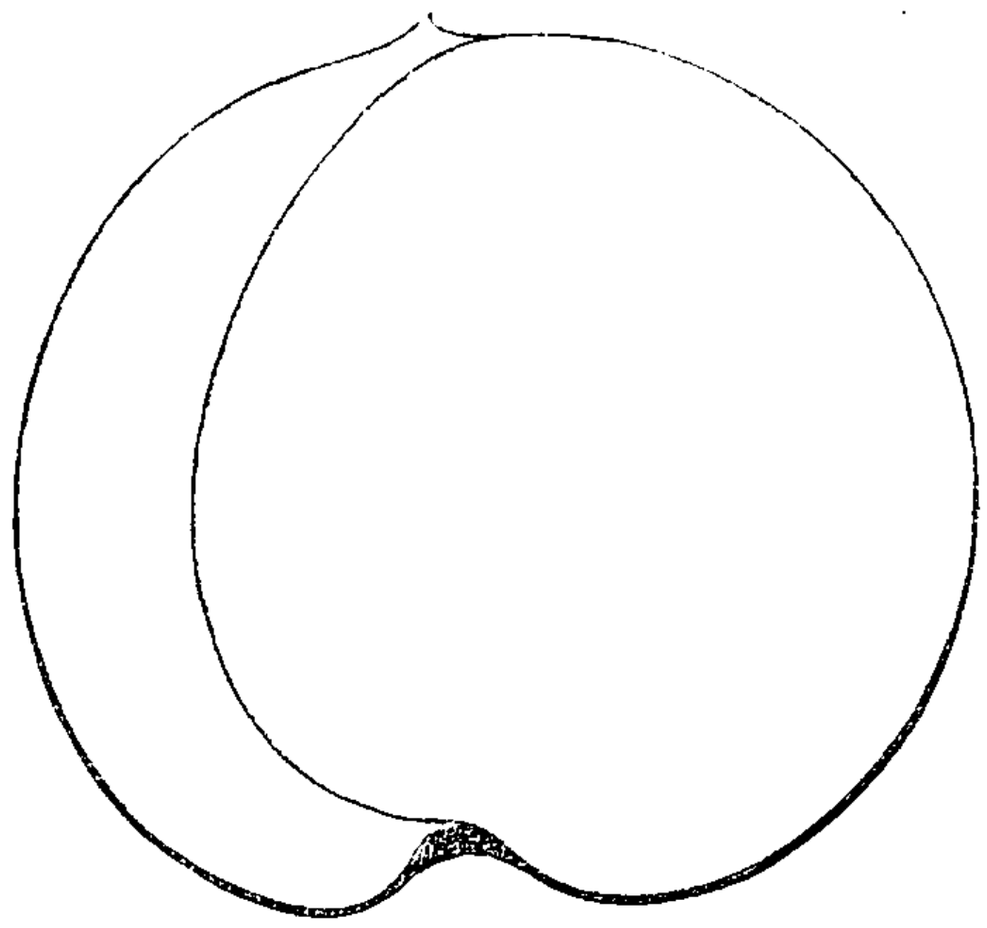
Synonyme. — *Pêche* EARLY TILLOTSON (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 475, n° 14).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et longs, géniculés, légèrement exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre et rouge foncé à l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* saillants et prolongés latéralement en arête. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, rapprochés du bois, petits, ovoïdes-obtus, aux écailles brunes, duveteuses et faiblement soudées. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert-pré en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, assez longuement acuminées, planes ou quelque peu canaliculées, finement et profondément dentées. — *Pétiole :* court et bien nourri, rigide, à cannelure des plus accusées. — *Glandes :* faisant entièrement défaut. — *Fleurs :* petites, rose intense.

FERTILITÉ. — Grande.

CULTURE. — On le greffe sur franc, prunier ou amandier, et il y fait toujours des arbres convenables, soit pour le plein-vent, soit pour l'espalier, forme qui lui est très-avantageuse lorsqu'on veut encore hâter sa précocité.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, à peine mamelonnée, à sillon régnant des deux côtés. — *Cavité caudale :* étroite et profonde. — *Point pistillaire :* petit et saillant. — *Peau :* mince, s'enlevant aisément, bien duveteuse, jaune pâle, amplement, mais peu fortement, lavée et ponctuée de rouge vif sur la partie placée au soleil. — *Chair :* blanchâtre ou verdâtre, ferme quoique fondante, rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, possédant une saveur aigrelette aussi rafraîchissante qu'agréable. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, renflé près du sommet, à très-court mucron, à arête dorsale mousse et peu développée.



MATURITÉ. — Fin juillet ou commencement d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — C'est une variété américaine, âgée déjà d'une quarantaine d'années, la chose est reconnue, mais il existe deux opinions quant à son lieu de naissance. A. J. Downing, en 1849 (p. 475), la dit, effectivement, originaire du comté de Wayne, où son propagateur aurait été M. Thomas, de Macedon; version que n'admet pas un autre pomologue des États-Unis, M. John Thomas, qui dans *the American fruit culturist* (1867, p. 315), la fait naître au comté de Cayuga, dans l'état de New-York.

PÊCHE TIPPICANOE. — Synonyme de *Pavie Tippécanoé*. Voir ce nom.

PÊCHES : TRANSPARENTE, ——— } Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse*-). Voir ce nom.

— TRANSPARENTE RONDE, }

---

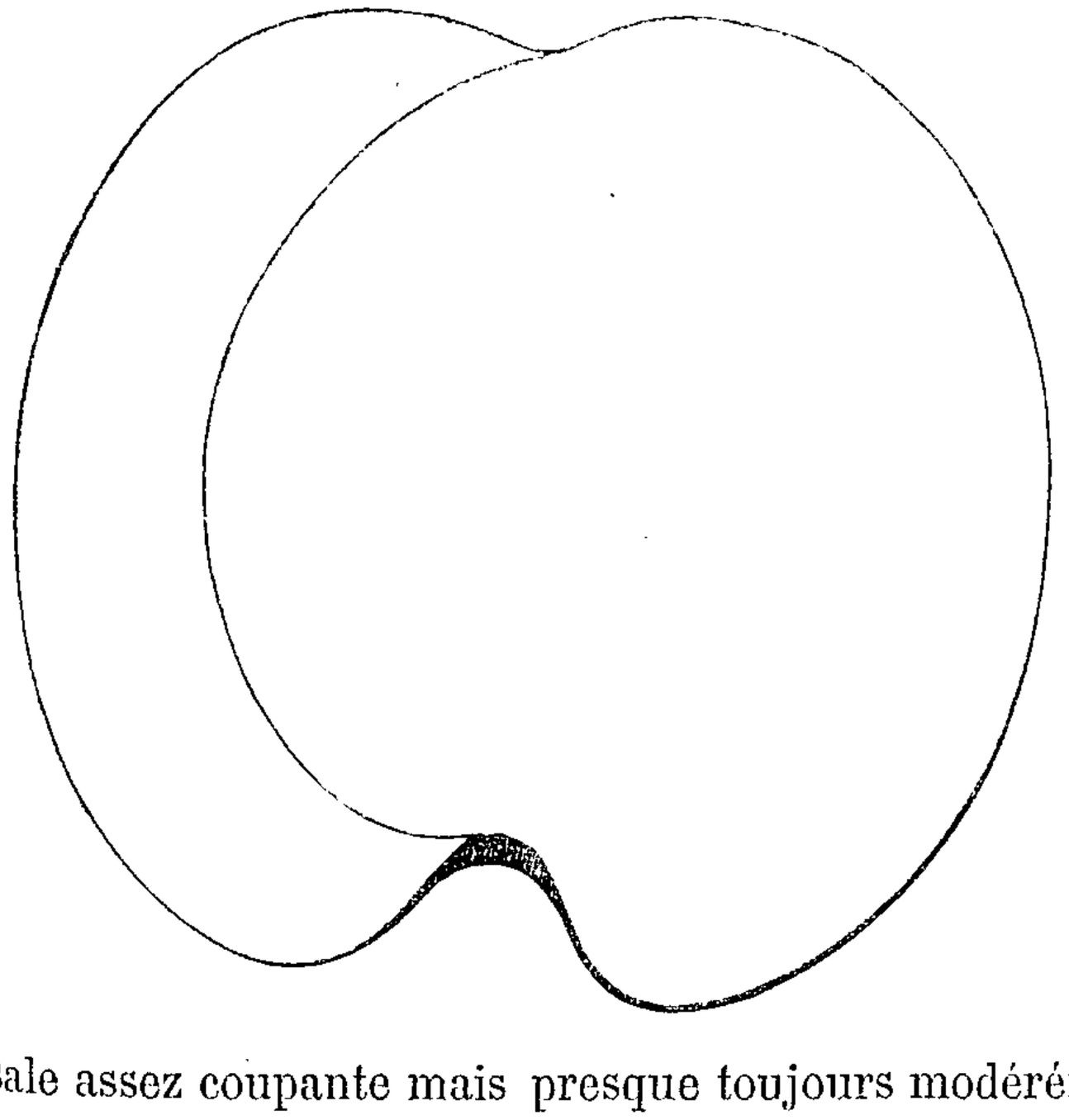
117. PÊCHE TRIOMPHE DE SAINT-LAURENT.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, étalés et érigés, gros, longs, flexueux, ridés au sommet, exfoliés à la base, vert jaunâtre ponctué de carmin à l'ombre, rouge violacé au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, petites, arrondies ou linéaires, rousses et squammeuses. — *Coussinets :* très-accusés. — *Yeux :* accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, moyens, coniques, aux écailles cotonneuses, noirâtres et mal soudées. — *Feuilles :* peu nombreuses, petites ou moyennes, épaisses et coriaces, vert jaunâtre en dessus, vert blanchâtre en dessous, lancéolées-élargies, courtement acuminées, gaufrées au centre, à bords largement mais faiblement crénelés et dentés. — *Pétiole :* de longueur et grosseur moyennes, carminé dans toute son étendue, à cannelure peu marquée. — *Glandes :* de deux sortes, les unes réniformes, les autres globuleuses. — *Fleurs :* moyennes, amarante foncé.

FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Tout sujet lui convient, ainsi que toute forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, non mamelonnée, à sillon large mais faiblement accusé. — *Cavité caudale :* des plus prononcées. — *Point pistillaire :* occupant le centre d'une assez vaste dépression. — *Peau :* mince, quittant bien la chair, légèrement duveteuse, jaune-paille sur le côté de l'ombre, fouettée de rose près la cavité pédonculaire et amplement carminée à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, fondante, non filamenteuse, rosée près du noyau. — *Eau :* très-abondante, bien sucrée, acidulée, à saveur exquise. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde-arrondi, assez bombé, peu mucroné, ayant l'arête dorsale assez coupante mais presque toujours modérément ressortie.



MATURITÉ. — Vers le milieu du mois d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Galopin, pépiniériste à Liége (Belgique), nous vendait ce pêcher en 1866, et nous l'en croyons le premier propagateur; toujours est-il qu'avant 1864 nul autre encore n'avait parlé de cette variété. Depuis, souvent elle a figuré dans maints *Catalogues* de commerce, mais sans désignation d'obtenteur, réserve fort étonnante pour un fruit aussi beau que bon.

PÊCHE DE TROIX BLANCHE. — Synonyme de *Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DE TROIX DOUBLE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE DE TROIX JAUNE. — Synonyme de *Avant-Pêche jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE DE TROYE. — Synonyme de *Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DE TROYES (GROSSE-). — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE DE TROYES HATIVE. — Synonyme de *Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DE TROYES TARDIVE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

PÊCHE TRUE EARLY PURPLE. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE TRUE RED MAGDALEN. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

PÊCHE DE TULLINS. — Synonyme de pêche *de Syrie*. Voir ce nom.

PÊCHE TUTEON DE VENICE. — Synonyme de pêche *Téton de Vénus*. Voir ce nom.

U

PÊCHES UNIES. — Voir l'article *Brugnon, Brugnonier*.

---

118. PÊCHE UNIQUE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. EMPEROR OF RUSSIA (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1826, p. 83, n° 185). — 2. SERRATED (*Id. ibid.*). — 3. NEW SERRATED (*Id. ibid.*, 1849, p. 113). — 4. CUT-LEAVED (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1849, p. 477, n° 18). — 5. NEW CUT-LEAVED (*Id. ibid.*). — 6. DE SMYRNE A FEUILLES DENTÉES (Hérincq et Lavallée, *le Nouveau Jardinier illustré*, 1865, p. 1229). — 7. SERRATA (Paul de Mortillet, *les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 194, n° 45). — 8. DE SMYRNE (*Id. ibid.*). — 9. SCHÖNE JERSEY (docteur Lucas, *Illustrirtes Handbuch der Obstkunde*, 1869, t. VI, p. 515). — 10. A FEUILLES DÉCOUPÉES (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné d'arbres fruitiers et d'ornement*, 1875, p. 27, n° 96). — 11. BELLE DE JERSEY (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 224). — 12. EMPEREUR DE RUSSIE (*Id. ibid.*). — 13. NOUVEAU A FEUILLES DENTÉES EN SCIE (*Id. ibid.*). — 14. SERRATED LEAF (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, longs et grêles, non géniculés, légèrement exfoliés à la base, vert olivâtre à l'ombre, rouge terne au soleil. — *Lenticelles* : très-rares et souvent manquant entièrement, peu visibles et des plus petites. — *Coussinets :* modérément ressortis, mais se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* très-petits, faiblement écartés du bois, coniques-pointus, aux écailles noirâtres et bien soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, elliptiques, très-étroites, fort longuement acuminées, si profondément dentées et surdentées, qu'on les dirait laciniées. — *Pétiole :* gros et long, flexible, carminé en dessous, à cannelure profonde. — *Glandes :* faisant complétement défaut. — *Fleurs :* petites, rose intense.

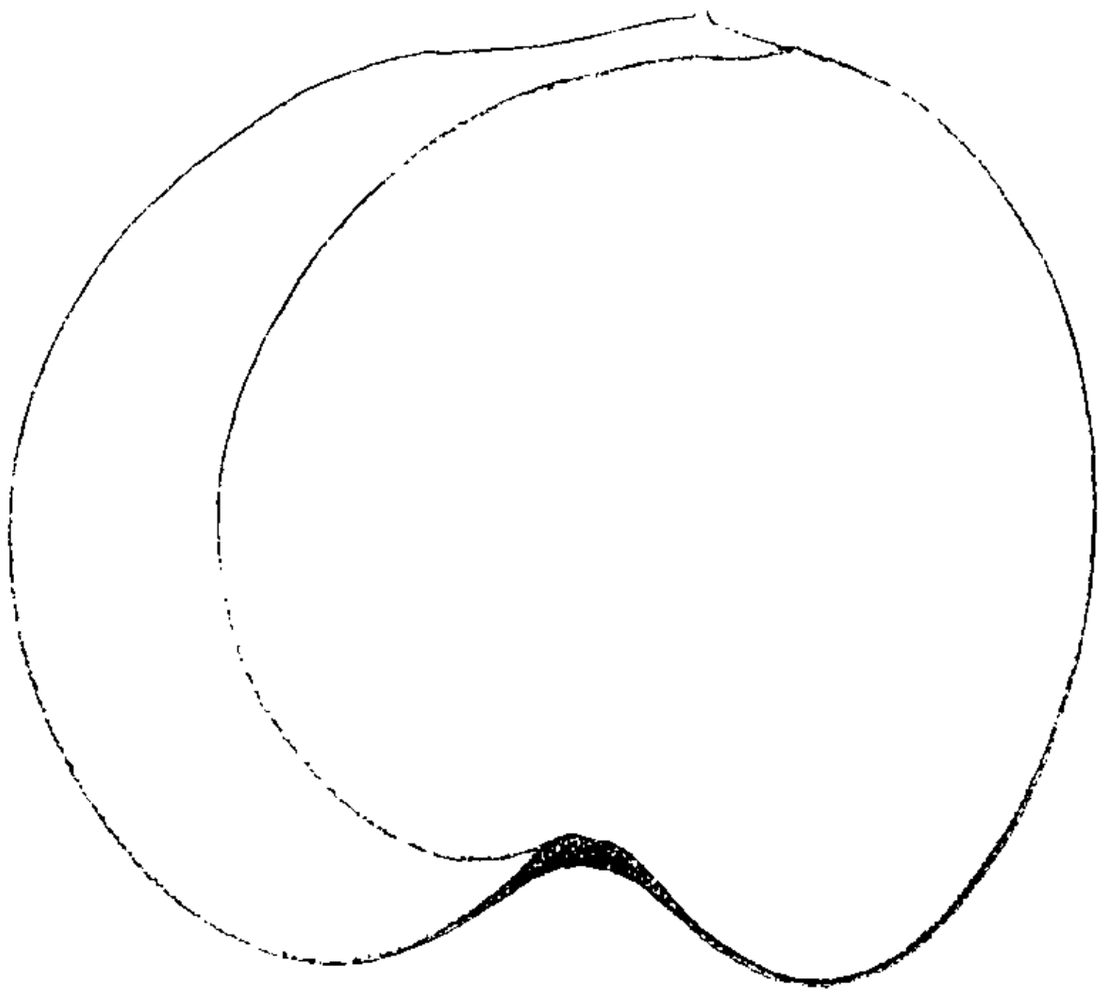
FERTILITÉ. — Ordinaire.

CULTURE. — Il est assez rustique sur toute espèce de sujets et prospère convenablement sous n'importe quelle forme.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* globuleuse ou ovoïde-arrondie, inéquilatérale, toujours assez irrégulière, très-légèrement

mamelonnée, à sillon bien marqué, d'un côté surtout. — *Cavité caudale :* large et profonde. — *Point pistillaire :* placé obliquement sur le sommet du petit mamelon. — *Peau :* mince, se détachant aisément, fortement duveteuse, jaune verdâtre fouetté de rose sur la face placée à l'ombre, amplement lavée de carmin violâtre sur celle de l'insolation. — *Chair :* d'un blanc jaunâtre, fine et fondante, quelque peu rougeâtre au centre. — *Eau :* des plus abondantes, sucrée, légèrement parfumée, agréablement acidulée, mais ayant généralement un arrière-goût herbacé qui lui enlève partie de son mérite. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde-arrondi, très-bombé au sommet, très-comprimé à son point d'attache, courtement et obtusément mucroné, ayant l'arête dorsale non coupante et peu prononcée.

Pêche Unique.



MATURITÉ. — Fin d'août.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — Les pomologues américains Thomas (1835) et A. J. Downing (1849) nous apprennent que cette variété, si remarquable par la serrature de ses feuilles, provient des bois de New-Jersey, dans l'état de New-York, et qu'elle y fut, en 1812, trouvée à l'état sauvage par M. Floy, un de leurs confrères en pomologie, qui s'empressa de la recueillir et de la propager. Quelques années plus tard, déjà les Anglais la possédaient à Chiswick, au Jardin de la Société d'Horticulture de Londres, et comme alors les héros du jour étaient pour eux Wellington et le czar Alexandre, ils crurent faire merveille en la baptisant *Emperor of Russia.* Aujourd'hui ce surnom, tout d'actualité, finit par disparaître sous celui de pêche Unique, première appellation qu'elle ait reçue, et dont, au reste, son singulier feuillage la rendait parfaitement digne.

V

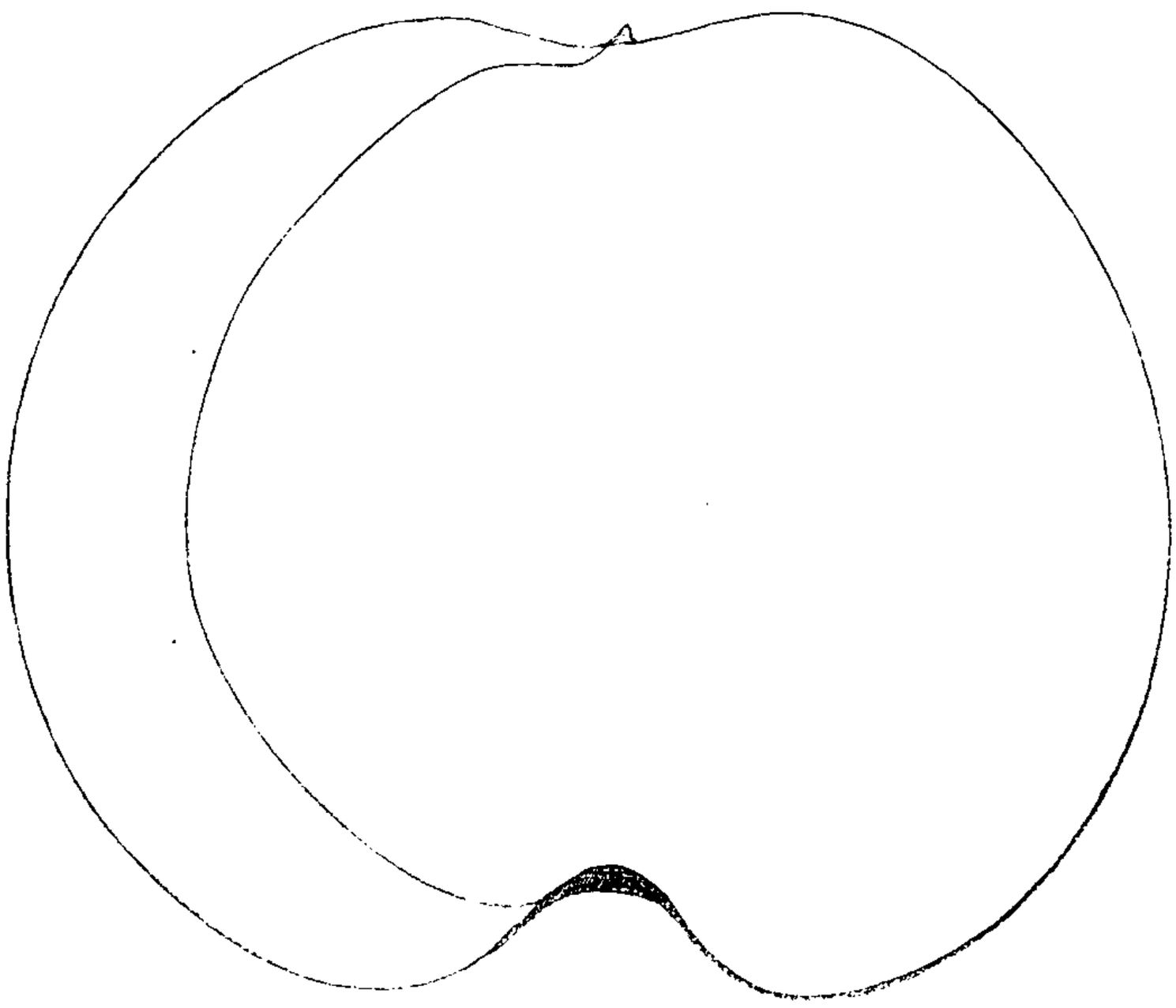
119. Pêche VALDY.

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés et arqués, gros, courts, très-exfoliés à la base, vert herbacé à l'ombre, rouge sombre au soleil. — *Lenticelles :* assez abondantes, grosses, carminées, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* souvent accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-obtus, ayant les écailles noires et bien soudées. — *Feuilles :* assez nombreuses, grandes ou moyennes, vert clair en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées, légèrement ondulées, régulièrement dentées en scie. — *Pétiole :* gros et long, sanguin en dessous, à cannelure large mais peu profonde. — *Glandes* : grosses et réniformes. — *Fleurs :* moyennes, roses.

Fertilité. — Grande.

Culture. — L'espalier au midi sera toujours la forme et l'exposition qui lui conviendront le mieux, mais on peut également le destiner au plein-vent, comme aussi le greffer sur toute espèce de sujets.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable. — *Forme :* globuleuse plus ou moins régulière, inéquilatérale, non mamelonnée, à sillon bien marqué. — *Cavité caudale :* très-prononcée.—*Point pistillaire :* placé au centre d'une très-vaste dépression. — *Peau :* assez épaisse, s'enlevant peu facilement, bien duveteuse, à fond jaune brillant largement lavé de carmin vif qui, sur le côté du soleil, passe au rouge-brun foncé.—*Chair* : jaune, fine et fondante, quelque peu rosée au centre. — *Eau :* abondante, fort sucrée, agréablement acidulée



et savoureusement parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde-arrondi, à joues assez plates et court mucron, ayant l'arête dorsale saillante et coupante.

MATURITÉ. — Vers le milieu d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Cet excellent et très-beau fruit nous était offert, en 1867, par son obtenteur, M. Valdy, négociant à la Croix-Blanche (Lot-et-Garonne), lequel s'occupait alors de le propager. Nous nous sommes donc empressé de le multiplier, puis de l'inscrire sur nos *Catalogues,* où certes il figure avantageusement parmi les variétés de choix.

PÊCHE VANGUARD. — Synonyme de pêche *Noblesse*. Voir ce nom.

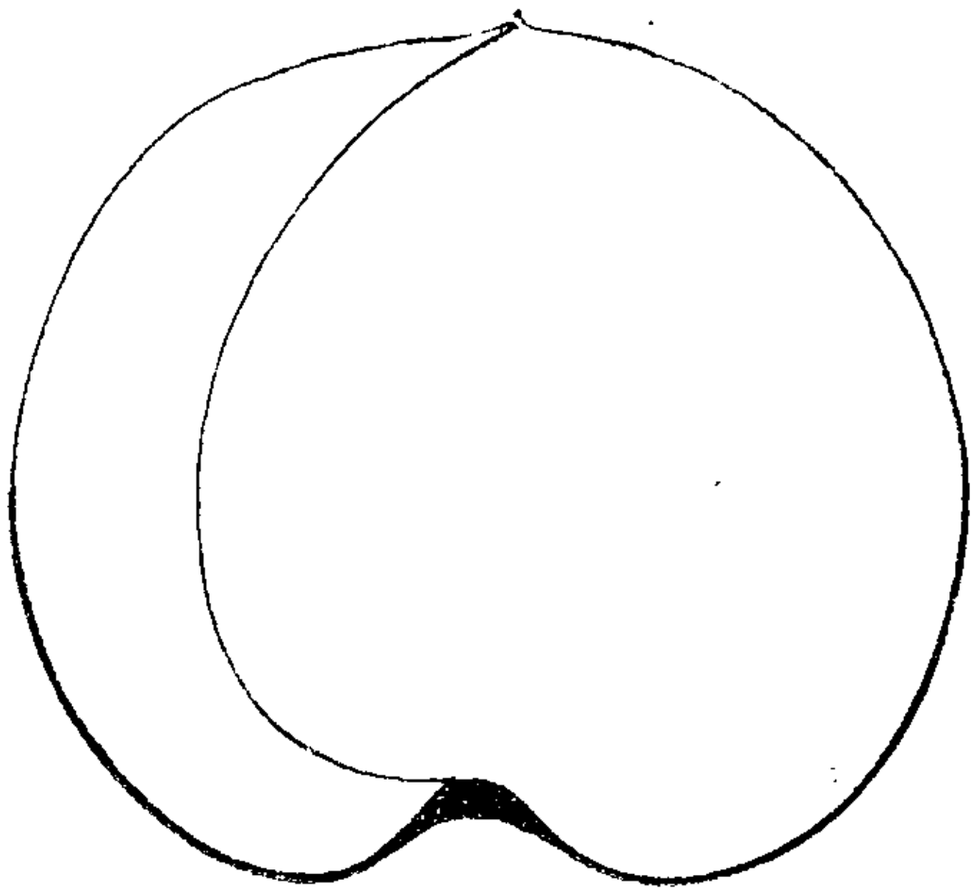
---

120. PÊCHE VAN ZANDT.

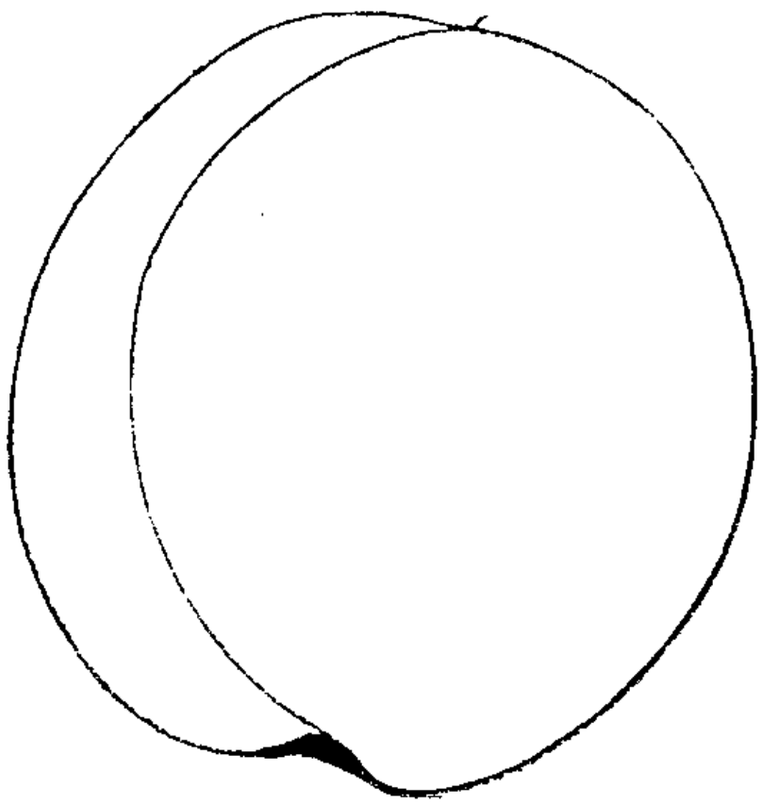
Synonymes. — *Pêches :* 1. VAN ZANDT'S SUPERB (A. J. Downing, *the Fruits and fruit trees of America,* 1849, p. 487, nº 45). — 2. WAXEN RARERIPE (*Id. ibid.*).

Description de l'arbre. — *Bois :* très-fort. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et des plus longs, sensiblement exfoliés, vert jaunâtre fouetté de rouge sur le côté de l'ombre, rouge sanguin sur celui de l'insolation. — *Lenticelles :* abondantes, petites, blanches, arrondies. — *Coussinets* : saillants et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* généralement groupés par trois dans toute la longueur du rameau, fort écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus, duveteux, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, habituellement très-grandes, épaisses, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, ovales-allongées, courtement acuminées en vrille, gaufrées au centre, à bords largement et irrégulièrement dentés et crénelés. — *Pétiole :* long et bien nourri, sanguin en dessous dans toute la longueur de la feuille, à cannelure étroite et profonde. — *Glandes :* petites et globuleuses. — *Fleurs :* petites, rose intense.

Premier Type.



Deuxième Type.



FERTILITÉ. — Satisfaisante.

CULTURE. — Doué d'une grande vigueur il réussit parfaitement sur tous sujets et se prête non moins bien à toutes les formes.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne ou petite. — *Forme :* passant de la globuleuse légèrement comprimée à la base et faiblement mamelonnée, à l'ovoïde inéquilatérale et non mamelonnée; le sillon, seul, est

toujours bien apparent. — *Cavité caudale :* évasée, profonde ou modérément développée. — *Point pistillaire :* saillant. — *Peau :* très-mince, s'enlevant aisément, fort duveteuse, jaune pâle sur la partie placée à l'ombre, ponctuée de purpurin puis fouettée et maculée de rouge vif sur le côté de l'insolation. — *Chair :* verdâtre, fondante, fibreuse, un peu rosée près du noyau. — *Eau :* excessivement abondante, sucrée, parfumée, vraiment exquise. — *Noyau :* non adhérent, moyen, ovoïde, ayant les joues renflées, la pointe terminale aiguë et l'arête dorsale légèrement coupante.

MATURITÉ. — Vers le milieu d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Gain d'un M. R. B. Van Zandt, de Flushing, ville de Long-Island, en l'état de New-York, cette pêche américaine fut signalée par William Prince, qui la décrivit en 1831 dans *the Pomological manual.* Elle était alors de toute récente obtention et ne tarda guère à se répandre, sa grande bonté rachetant son faible volume, la seule chose qu'on lui puisse reprocher.

PÊCHE VAN ZANDT'S SUPERB. — Synonyme de pêche *Van Zandt.* Voir ce nom.

PÊCHES VELOUTÉE. — Synonymes de pêche *Mignonne (Grosse-)* et de pêche *Nivette veloutée.* Voir ces noms.

PÊCHES : VELOUTÉE (GROSSE-),

— VELOUTÉE DE MERLET,

} Synonymes de pêche *Mignonne (Grosse-).* Voir ce nom.

PÊCHE VELOUTÉE TARDIVE. — Synonyme de pêche *Nivette veloutée.* Voir ce nom.

PÊCHES : VENUSBRUST,

— VENUS-DÜTE,

— VENUS'S NIPPLE,

} Synonymes de pêche *Téton de Vénus.* Voir ce nom.

PÊCHES : VÉRITABLE CHANCELIÈRE A GRANDES FLEURS,

— VÉRITABLE CHANCELLERIE,

} Synonymes de pêche *Chancelière.* Voir ce nom.

PÊCHES : VÉRITABLE POURPRÉE HATIVE, } Synon. de p. *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

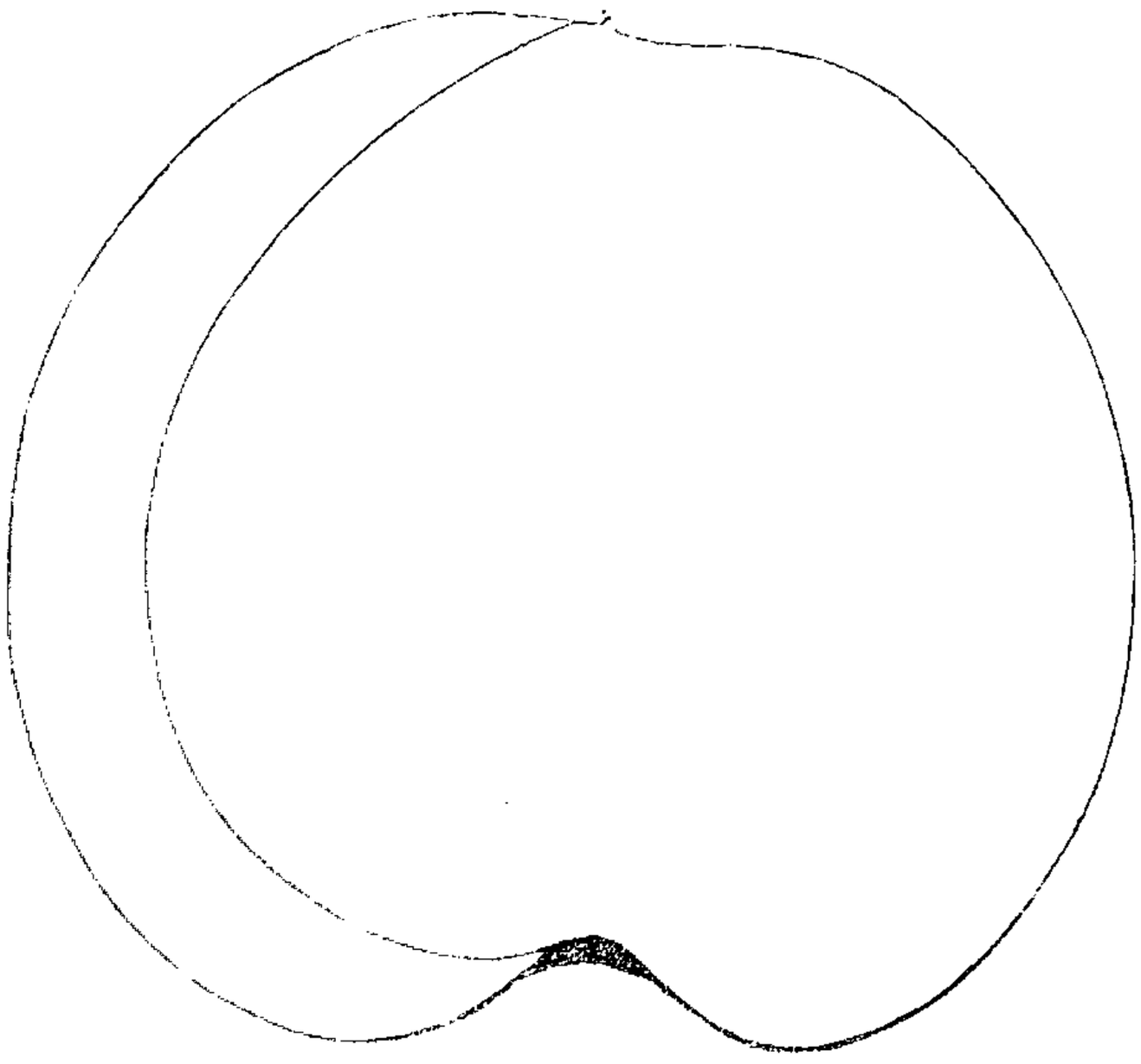
— VÉRITABLE POURPRÉE HATIVE A GRANDES FLEURS, }

PÊCHE DI VERONA GROSSISSIMO. — Synonyme de pêche *de Vérone*. Voir ce nom.

121. PÊCHE DE VÉRONE.

Synonyme. — *Pêche* DI VERONA GROSSISSIMO (*Catalogo speciale della collezione di alberi fruttiferi esistenti nell' orto è giardino sperimentale della R. Società Toscana d'orticultura nel suburbio di Firenze*, p. 10).

Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* généralement peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et courts, non géniculés, amplement exfoliés, vert jaunâtre lavé de rose clair sur le côté de l'ombre, rouge vif sur celui de l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, grosses, roussâtres, arrondies. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* parfois accompagnés de boutons à fleur, écartés du bois, volumineux, ovoïdes-pointus ou coniques-aigus, aux écailles brunes, duveteuses et bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, épaisses, grandes ou moyennes, vert terne en dessus, vert blanchâtre en dessous, ovales-allongées, longuement acuminées, gaufrées au centre, à bords largement crénelés. — *Pétiole :* court et assez grêle, flexible, carminé en dessous, à cannelure profonde. — *Glandes :* grosses et réniformes. — *Fleurs :* petites, d'un rose assez intense.



FERTILITÉ.—Grande.

CULTURE. — Le greffer de préférence sur amandier, puis le placer à l'espalier; on peut aussi le destiner au plein-vent, mais sous cette forme il est très-rare d'en obtenir de beaux arbres.

Description du fruit. — *Grosseur :* considérable.—*Forme:* globuleuse ou ovoïde fortement arrondie, plus ou moins inéquilatérale, non mamelonnée, à sillon large et peu creux. — *Cavité caudale :* profonde et très-évasée. — *Point pistillaire :* petit et saillant. — *Peau :* mince, se détachant bien, finement duveteuse, jaune blanchâtre, ponctuée

et lavée de rose à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, tachée de vert, bien fondante, habituellement un peu rougeâtre près du noyau. — *Eau :* abondante, assez sucrée, fortement acidulée et plus ou moins parfumée. — *Noyau :* non adhérent, gros, ovoïde, bombé à son milieu, comprimé à l'attache, ayant la pointe terminale aiguë et prononcée, l'arête dorsale coupante et ressortie.

MATURITÉ. — Fin d'août et commencement de septembre.

QUALITÉ. — Deuxième.

Historique. — D'assez moderne obtention — vers 1830 — ce gros fruit porte le nom du lieu où il est né : Vérone, sur l'Adige, ville de l'ancien royaume Lombard-Vénitien. Les Allemands ont été des premiers à le mentionner, car dès 1841 J. G. Dittrich, dans son *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, imprimé à Iéna, le disait, mais bien erronément, synonyme de la *Biancone di Verona*, qui est un pavie. Les frères Simon-Louis, pépiniéristes à Metz, sont les introducteurs, chez nous, de cette volumineuse pêche, que M. Prudent Besson, horticulteur à Turin, leur expédiait en 1856. Les Italiens la déclarent de première qualité. Dans notre établissement, elle s'est montrée constamment trop acidulée pour y mériter pareil rang ; et de même au Muséum de Paris, où M. Carrière l'étudiait déjà en 1865 (voir *Revue horticole*, année 1870, p. 212).

PÊCHE DE VIGNE (**Synonymes.** *Pêches :* SANGUINE DE JOUY, Mas, *le Verger*, 1872, t. VII, p. 95, n° 46. — DE JOUY, O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 223). — Sous ce nom, vulgairement appliqué depuis un temps immémorial à la Sanguine de Jouy, ou pêche de Jouy, provenue et propagée de semis dans le vignoble de Jouy-aux-Orches, près Metz, on désigne une variété dépourvue de glandes, à fleurs assez grandes et d'un rose intense, à fruit moyen, ovoïde, faiblement mamelonné, peu coloré, doué d'une chair en partie marbrée de rouge, très-fondante, très-juteuse et d'agréable parfum, variété mûre fin septembre et presque inconnue en dehors de la Moselle, aussi n'avons-nous pas jugé devoir la multiplier en pépinière. Si donc j'en parle, c'est afin d'éviter que son surnom pêche de Vigne puisse amener quelque confusion entre elle et la séculaire et défunte pêche de Corbeil, dite aussi Commune des Vignes.

Observations. — En 1844 Victor Paquet disait dans son *Traité de la conservation des fruits* (p. 294) : « Les Normands cultivent en plein vent, sous le nom de *Pierrots*, d'excellentes pêches qui se reproduisent de noyaux. » Cette variété ainsi localisée, ne serait-elle point identique avec la Sanguine de Jouy ?... Je n'ai pu le vérifier, c'est pourquoi je fais ici cette question, dans l'espoir qu'un jour ou l'autre quelque pomologue essaiera d'y répondre.

PÊCHE DE VIGNE. — Voir pêche *Sanguinole*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHES DE VIGNE, *ou* COMMUNE, *ou* ORDINAIRE DES VIGNES. — On appelle généralement ainsi les égrains de pêcher venus de semis, puis transplantés dans les vignobles ; car il n'existe plus de variété-type ayant droit à cette dénomination,

qui jadis fut longtemps le principal synonyme de l'antique pêche *de Corbeil* (voir ce nom, pp. 102-103), puis synonyme aussi, au XVIII^e^ siècle, de la Grosse-Violette, notre Nectarine Violette hâtive ; mais, sous ce dernier point, la Bretonnerie seul (1784) a publié ce surnom dans son *École du jardin fruitier* (t. II, p. 184) et je doute fort que la Grosse-Violette en ait jamais été vraiment pourvue. En 1787 l'abbé Rozier (*Dictionnaire d'agriculture*, t. VII, p. 473) émit l'opinion que « la « pêche Ordinaire des Vignes pourrait bien avoir été le type des variétés de pêche « cultivées aujourd'hui, puisqu'elle se perpétue toujours la même par le semis de « son noyau. » Et je suis de l'avis du célèbre agronome, sachant surtout que pêche de Vigne et pêche de Corbeil, sont identiques. Je pense même, comme plus haut je l'ai déjà dit (article *Persèque*, pp. 235-236), qu'on pourrait encore, à ces deux fruits, en réunir un troisième, la pêche Persèque, cultivée dans tous les vignobles du Midi, et dont les caractères ne semblent pas de nature à s'y refuser.

PÊCHE AU VIN. — Synonyme de pêche *de Corbeil*. Voir ce nom.

PÊCHE DE VIN. — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DU VIN. — Synonyme de pêche *Pourprée hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE DE VIN BLANCHE. — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE DE VIN ROUGE. — Synonyme de pêche *Madeleine de Courson*. Voir ce nom.

PÊCHES VINEUSE. — Synonymes de pêche *Mignonne* (*Grosse-*) et de pêche *Vineuse hâtive*. Voir ces noms.

PÊCHE VINEUSE DE FROMENTIN. — Synonyme de pêche *Vineuse hâtive*. Voir ce nom ; voir aussi pêche *Mignonne* (*Grosse-*), au paragraphe OBSERVATIONS.

---

122. PÊCHE VINEUSE HATIVE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. POURPRÉE (la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I. p. 436). — 2. VINEUSE (*Id. ibid.*). — 3. VINEUSE DE FROMENTIN (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières*, 1752, p. 8). — 4. FAUSSE POURPRÉE HATIVE (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, p. 19). — 5. POURPRÉE VINEUSE (Fillassier, *Dictionnaire du jardinier français*, 1791, t. II, p. 337). — 6. FROMENTINER LIEBLINGS (Dochnahl, *Obstkunde*, 1858, t. III, p. 202, n° 37). — 7. MIGNONNE VINEUSE (*Id. ibid.*). — 8. BELLE DE MES YEUX (André Leroy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1865, p. 24, n° 16).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez fort. — *Rameaux :* peu nombreux, érigés, de grosseur et longueur moyennes, non géniculés, légèrement exfoliés, vert jaunâtre à l'ombre, d'un beau rouge à l'insolation. — *Lenticelles :* rares

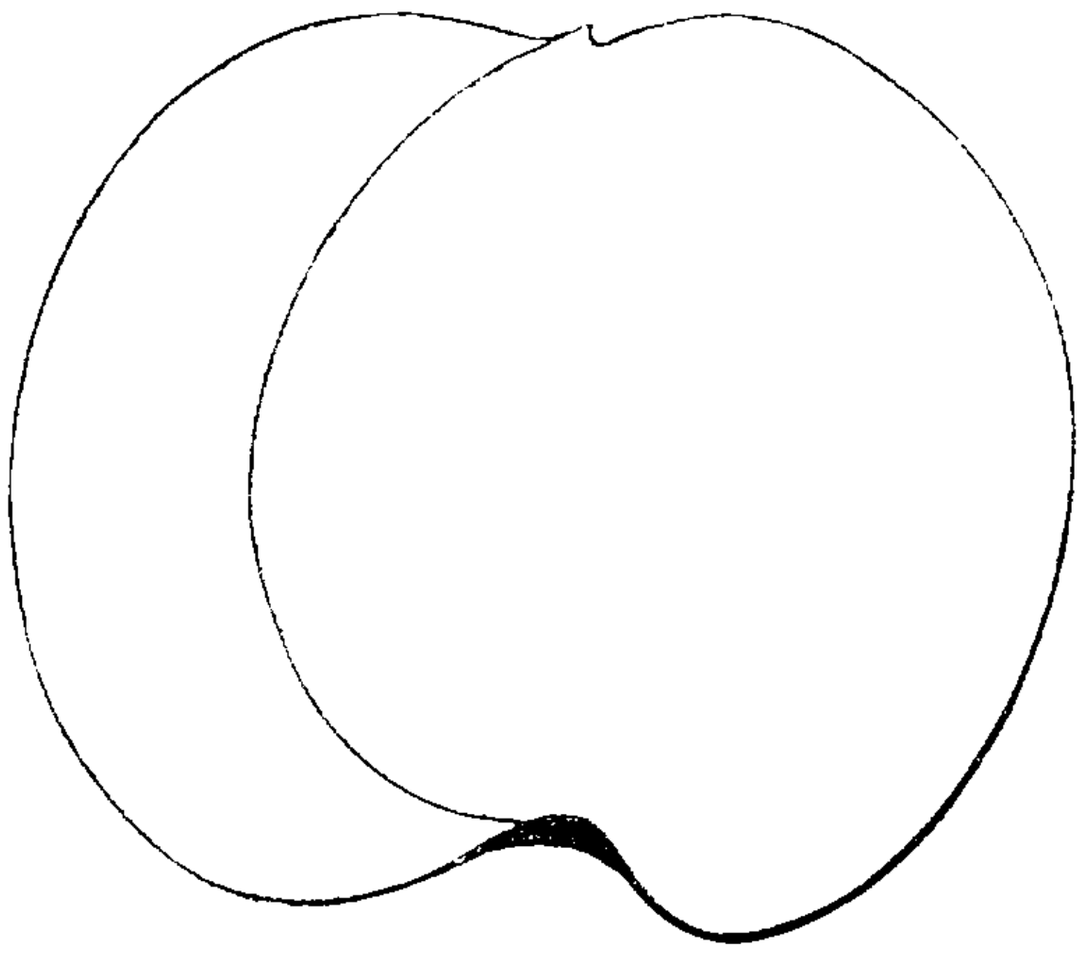
et petites, arrondies. — *Coussinets :* saillants. — *Yeux :* flanqués habituellement de boutons à fleur, très-écartés du bois, parfois même sortis en éperon, gros, ovoïdes, aux écailles brunes et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, vert brillant en dessus, vert clair en dessous, ovales-pointues, très-longuement acuminées, ondulées sur les bords, qui sont régulièrement et profondément dentés en scie. — *Pétiole :* long et bien nourri, rigide, à cannelure très-accusée. — *Glandes :* de deux sortes, les unes globuleuses, les autres réniformes. — *Fleurs :* assez grandes et d'un rose intense.

FERTILITÉ. — Abondante.

CULTURE. — Il se plaît sur tous les sujets et peut être élevé sous la forme qu'on désire, vu sa vigueur et sa rusticité.

Description du fruit. — *Grosseur :* au-dessus de la moyenne. — *Forme :* globuleuse, inéquilatérale, comprimée aux pôles, très-faiblement mamelonnée, à sillon large mais rarement bien accusé. — *Cavité caudale :* profonde, évasée. — *Point pistillaire :* presque saillant, placé sur le sommet du léger mamelon, qui occupe le centre d'une assez forte dépression. — *Peau :* mince, s'enlevant aisément, très-duveteuse, vert clair jaunâtre à l'ombre, amplement maculée de rouge-pourpre à l'insolation. — *Chair :* blanchâtre, assez fine, des plus fondantes, rosée sous la peau et près du noyau. — *Eau :* abondante, vineuse, bien sucrée, agréablement acidulée et parfumée. — *Noyau :* non adhérent, moyen et ovoïde-arrondi, fort bombé, ayant la pointe terminale obtuse, très-courte, et l'arête dorsale peu développée.

Pêche Vineuse hâtive.



MATURITÉ. — Fin d'août et début de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Voici l'éloge que la Quintinye, vers 1685, faisait de cette pêche, qui déjà paraissait assez connue, sans toutefois qu'il nous ait été possible d'en rencontrer une plus ancienne mention :

« ..... Le pêcher *Pourprée*, qu'on nomme autrement *Vineuse* — disait-il — est un de ceux qui rapportent le plus..... c'est pourquoy je le préfère à la Bourdin..... Cette variété marque son coloris par un de ses noms, et les qualitez de son goût par l'autre ; en effet elle est d'un rouge-brun enfoncé, dont la chair est assez penetrée ; elle est tres-ronde et assez grosse, la chair assez fine, et le goût relevé. » (*Instruction pour les jardins fruitiers et potagers*, 1690, t. I, p. 436.)

Probablement obtenue dans quelque jardin des environs de Paris, la Vineuse resta longtemps confinée tant à Versailles qu'aux alentours de la Capitale, où les « curieux » étaient seuls à lui donner place à l'espalier. Aussi quand apparurent, vers 1705, ses homonymes et congénères, la Pourprée hâtive puis la Pourprée

tardive, promptement on la confondit avec elles, malgré le notable écart de maturité qui l'en séparait. En 1768 Duhamel eût pu, certes, remédier à cet inconvénient, il avait toute autorité pour cela, mais il se contenta de cette simple observation :

« En comparant — écrivit-il — la description de cette *Pourprée hâtive*, ou *Vineuse*, avec la précédente [celle de la Grosse-Mignonne], il est aisé d'apercevoir pourquoi cette Pourprée n'est pas placée avec les pêches qui ont la même dénomination. Je ne lui ôte point un nom sous lequel elle est connue, et qui exprime sa couleur, mais je la range auprès de la Grosse-Mignonne, dont elle est une variété qui en diffère peu, et qui s'en distingue facilement par la couleur de la peau et de la chair, et par le temps de sa maturité. » (*Traité des arbres fruitiers*, 1768, t. II, pp. 19-20.)

A plus d'un siècle de distance, mieux pénétré que Duhamel de la nécessité d'extirper de la nomenclature une appellation n'y pouvant perpétuer que l'erreur, nous avons cru, nous, à l'exemple de Poiteau (*Pomologie française*, 1846, t. Ier), devoir changer le nom de cette fausse Pourprée hâtive. Désormais, nous la propagerons donc sous celui de *Vineuse hâtive*, son plus ancien synonyme, qui aura pour heureux effet de rendre ainsi toute méprise impossible entre elle et les deux autres Pourprées : la hâtive et la tardive.

Observations. — Le synonyme *Vineuse de Fromentin*, acquis à cette variété depuis 1752 (*Catalogue des Chartreux*), ne saurait permettre d'y réunir la pêche du même nom décrite et figurée en 1846 par Poiteau, dans sa *Pomologie française;* outre que ce botaniste y caractérise également la Vineuse hâtive, ou fausse Pourprée, sa Vineuse de Fromentin — de nous inconnue — possède, en effet, petites fleurs, glandes réniformes et maturité assez tardive, toutes choses qui la séparent du présent pêcher. — M. Paul de Mortillet a décrit aussi notre Vineuse hâtive (*les Meilleurs fruits*, 1865, t. I, p. 79), mais au lieu de lui donner, comme Poiteau, ce dernier nom, que déjà la Quintinye, on l'a vu, lui connaissait avant 1690, il l'a rebaptisée *Mignonne tardive*, elle qui, précisément, fut toujours qualifiée de HATIVE! Et de plus, il lui attribue erronément le synonyme Belle-Beausse, ainsi du reste que nous l'avons précédemment constaté (p. 56).

PÊCHE VINEUSE TARDIVE. — Synonyme de pêche *Chevreuse tardive.* Voir ce nom.

PÊCHE VIOLETTE. — Synonyme de *Nectarine Violette tardive.* Voir ce nom.

PÊCHES VIOLETTES. — Cette dénomination spécifique, synonyme à la fois de Brugnon, de Pêche-Noix, puis de Nectarine, ne s'introduisit qu'après 1600 dans la nomenclature du pêcher. Elle était même si rare en 1628, que le Lectier, d'Orléans, ne parlait encore, dans le *Catalogue de son verger*, d'aucune pêche Violette. Bonnefond, dans le *Jardinier français*, en 1651 (p. 114), et le Gendre, curé d'Hénonville, en sa *Manière de cultiver les arbres fruitiers* (p. 136), datant de 1652, sont les premiers pomologues chez lesquels je la rencontre. Mais elle ne tarda guère, ensuite, à se généraliser, comme il apparaît par l'examen des ouvrages horticoles de la fin du XVIIe siècle. Ce fut le coloris foncé de la peau de certains Brugnons et Nectarines, coloris semblant plus violâtre encore par

l'absence de tout duvet, qui donna naissance à ce nom, dont l'usage, aujourd'hui, est presque abandonné. Voir aussi l'article *Brugnon, Brugnonier*.

PÊCHES : VIOLETTE D'ANGERVILLERS,

— VIOLETTE D'ANGERVILLIERS,

— VIOLETTE D'ANGEVILLIERS,

} Synonymes de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE VIOLETTE BLANCHE. — Synonyme de *Nectarine Blanche d'Andilly*. Voir ce nom.

PÊCHE VIOLETTE CERISE. — Synonyme de *Nectarine Cerise*. Voir ce nom.

PÊCHES : VIOLETTE CHARTREUSE (GROSSE-),

— VIOLETTE (GROSSE-),

— VIOLETTE HATIVE,

} Synonymes de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHE VIOLETTE HATIVE. — Synonyme de pêche *Galande*. Voir ce nom.

PÊCHES : VIOLETTE HATIVE (GROSSE-),

— VIOLETTE HATIVE (PETITE-),

} Synonymes de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : VIOLETTE JAUNE. — Synonyme de *Nectarine Jaune*. Voir ce nom.

PÊCHE VIOLETTE LICÉE. — Synonyme de *Nectarine Violette hâtive*. Voir ce nom.

PÊCHES : VIOLETTE MARBRÉE,

— VIOLETTE PANACHÉE,

} Synonymes de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHES : VIOLETTE TARDIVE,

— VIOLETTE TARDIVE (GROSSE-),

— VIOLETTE TARDIVE MARBRÉE,

— VIOLETTE TRÈS-TARDIVE,

— VIOLETTE TULIPÉE,

Synonymes de *Nectarine Violette tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE VIRGINALE A FLEURS ET FRUITS BLANCS. — Synonyme de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

W

123. Pêche WARD TARDIVE.

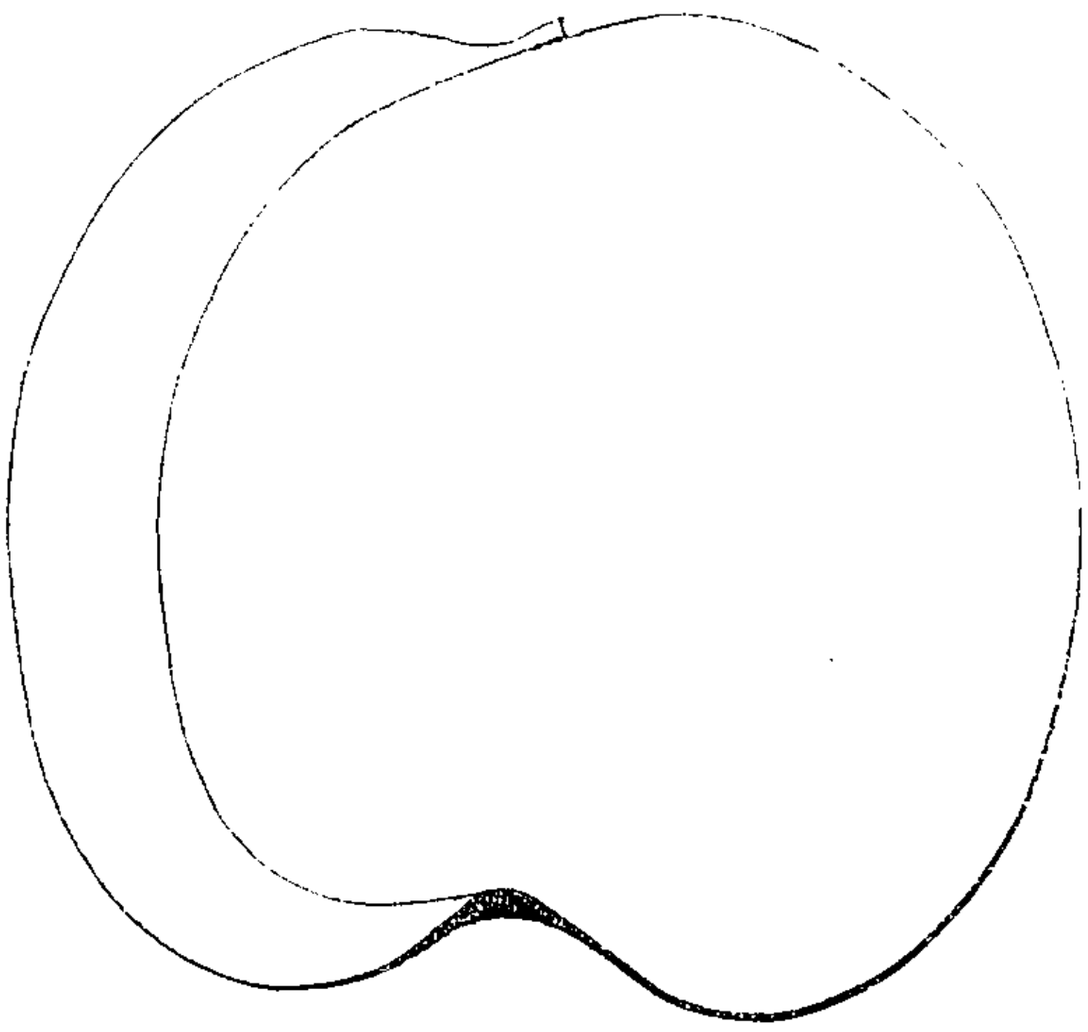
Synonyme. — *Pêche* Ward's Late free (Charles Downing, *the Fruits and fruit trees of America*, 1863, p. 627).

Description de l'arbre. — *Bois :* assez faible. — *Rameaux :* peu nombreux, étalés à la base, érigés au sommet, gros et courts, exfoliés à leur extrémité inférieure, d'un vert blanchâtre à l'ombre, d'un rouge-brique à l'insolation. — *Lenticelles :* rares, grisâtres, arrondies ou linéaires. — *Coussinets :* aplatis. — *Yeux :* parfois flanqués de boutons à fleur, collés sur l'écorce, petits, ovoïdes-obtus, aux écailles noirâtres et bien soudées. — *Feuilles :* nombreuses, petites ou moyennes, vert sombre en dessus, vert-pré en dessous, ovales-allongées, acuminées en vrille, à bords régulièrement dentés en scie. — *Pétiole :* long, grêle, flexible, rougeâtre en dessous, à cannelure peu accusée. — *Glandes :* de deux sortes, les unes réniformes, les autres globuleuses. — *Fleurs :* petites, d'un rose foncé.

Fertilité. — Grande.

Culture. — Quoique de vigueur modérée il réussit assez bien sur tous les sujets, mais préfère l'espalier au plein-vent.

Description du fruit. — *Grosseur :* assez volumineuse. — *Forme :* arrondie plus ou moins allongée, sensiblement inéquilatérale, faiblement comprimée aux pôles, à mamelon presque nul, à sillon régnant sur les deux côtés, mais peu marqué. — *Cavité caudale :* large et assez profonde. — *Point pistillaire :* petit, à fleur de fruit. — *Peau :* mince, quittant bien la chair, fortement duveteuse, à fond jaune d'or qui passe au gris sale sur la face placée au soleil, où elle est finement ponctuée de carmin, puis marbrée et maculée de rouge-pourpre. — *Chair :* blanc verdâtre, fondante, très-filamenteuse, à peine rosée près du noyau. — *Eau :* des plus abondantes, fraîche, vineuse, fort sucrée et savoureusement parfumée. —



Noyau : non adhérent, gros, ovoïde, bombé près du sommet, ayant la pointe terminale courte, obtuse, et l'arête dorsale modérément accusée.

MATURITÉ. — Dernière quinzaine de septembre.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — Charles Downing, le pomologue américain si connu, paraît avoir été, dans son édition de 1863, le premier qui ait décrit cette pêche, qu'il déclare originaire des États-Unis, mais sans en indiquer l'âge ni le lieu de naissance. Nous croyons toutefois qu'elle eut pour obtenteur le docteur A. Ward, d'Athens, en Géorgie, grand amateur d'arbres fruitiers et l'un des correspondants de Downing. Quant à l'année où le pied-type de cette variété se mit à fruit, elle ne saurait être de beaucoup antérieure à 1860, date à laquelle le pépiniériste Berckmans, d'Augusta (Géorgie), m'en expédiait des greffes portant l'annotation, « nouveauté. »

PÊCHE WARD'S LATE FREE. — Synonyme de pêche *Ward tardive*. Voir ce nom.

PÊCHE WAXEN RARERIPE. — Synonyme de pêche *Van Zandt*. Voir ce nom.

PÊCHE WEISSBLÜHENDER LIEBLINGS. — Synonyme de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

PÊCHE WEISSE FRÜHE. — Synonyme de *Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE WEISSE MAGDALENA. — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE WHITE AVANT. — Synonyme de *Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHERS : WHITE-BLOSSOM, — WHITE BLOSSOMED INCOMPARABLE, } Synonymes de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

PÊCHE WHITE ENGLISH. — Synonyme de *Pavie Heath*. Voir ce nom.

PÊCHE WHITE GLOBE. — Synonyme de *Pavie Blanc* (*Gros-*). Voir ce nom.

PÊCHE WHITE MAGDALENE. — Synonyme de pêche *Madeleine blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE WHITE MALACATON. — Synonyme de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE WHITE NUTMEG. — Synonyme de *Avant-Pêche blanche*. Voir ce nom.

PÊCHE WHITE RARERIPE. — Synonyme de pêche *Morris blanche*. Voir ce nom ; voir aussi pêche *Rareripe rouge*, au paragraphe OBSERVATIONS.

PÊCHE WILLERMOZ. — Synonyme de pêche *Crawford précoce*. Voir ce nom.

PÊCHES : WILLIAMS' ORANGE,

— WILLIAMS' SEEDLING,

} Synonymes de *Nectarine Pitmaston's Orange*. Voir ce nom.

PÊCHE WILLOW. — Synonyme de pêcher *à Fleurs blanches*. Voir ce nom.

PÊCHE WOLLIGE NIVETTE. — Synonyme de pêche *Nivette veloutée*. Voir ce nom.

PÊCHE WUNDERSCHÖNER LACK. — Synonyme de pêche *Admirable*. Voir ce nom.

Y

Pêche YELLOW ADMIRABLE. — Synonyme de pêche *Admirable jaune*. Voir ce nom.

Pêche YELLOW RARERIPE. — Synonyme de pêche *Rossanne*. Voir ce nom ; voir aussi pêche *Rareripe rouge*, au paragraphe Observations.

---

124. Pêche YORK PRÉCOCE.

Synonymes. — *Pêches :* 1. Early Purple (Hovey, *the Fruits of America*, 1847, t. I, p. 45). — 2. Early York (*Id. ibid.*). — 3. Large Early York (*Id. ibid.*). — 4. Serrate Early York (O. Thomas, *Guide pratique de l'amateur de fruits*, 1876, p. 225).—5. York précoce a Feuilles dentées en Scie (*Id. ibid.*).

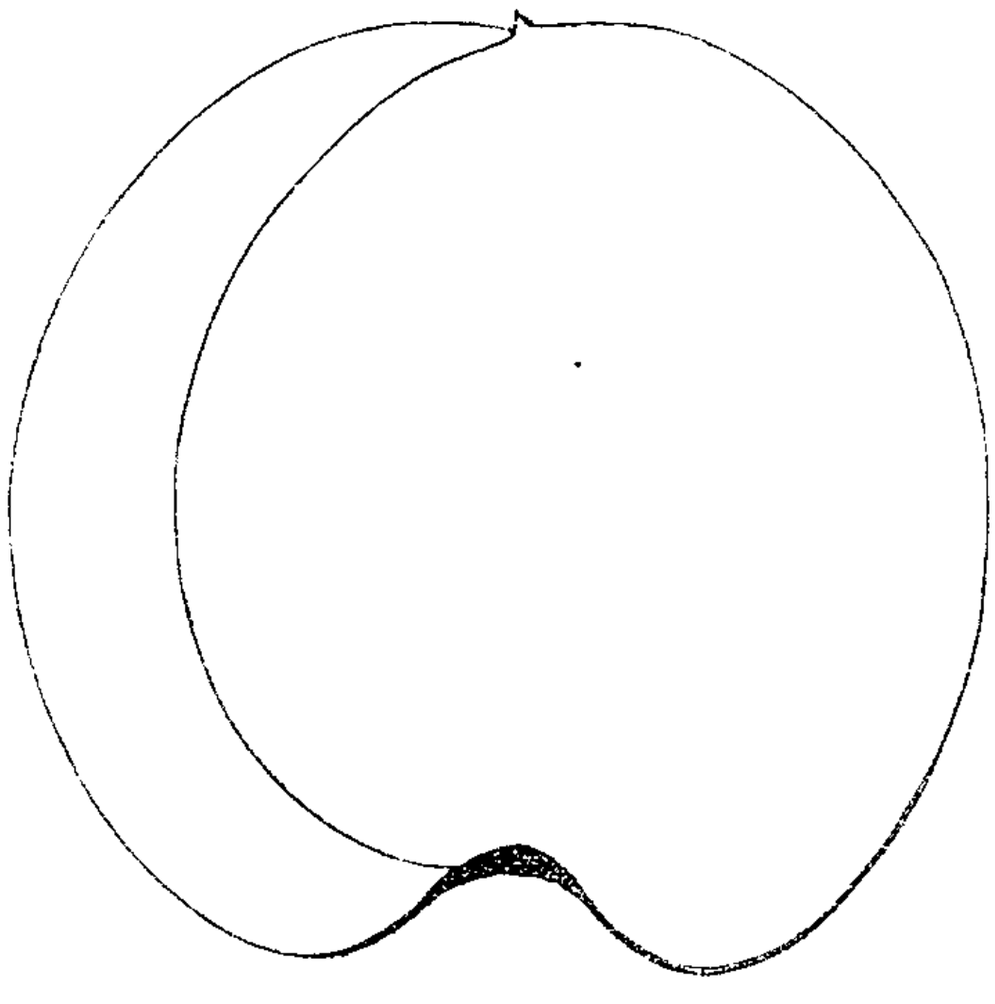
Description de l'arbre. — *Bois :* fort. — *Rameaux :* nombreux, érigés, gros et très-longs, non flexueux, amplement exfoliés à la base, jaune verdâtre sur le côté de l'ombre, rouge sombre sur celui de l'insolation. — *Lenticelles :* clair-semées, petites, linéaires, rousses et squammeuses. — *Coussinets :* peu développés mais se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux :* souvent flanqués de boutons à fleur, très-rapprochés du bois ou noyés dans l'écorce, petits, ovoïdes-obtus, aplatis, légèrement duveteux, aux écailles noirâtres et disjointes. — *Feuilles :* nombreuses, grandes, épaisses, vert blanchâtre en dessus, vert glauque en dessous, lancéolées-élargies, courtement acuminées, gaufrées au centre, légèrement ondulées sur leurs bords, qui sont finement et très-régulièrement dentés en scie. — *Pétiole :* gros et long, rosé en dessous, faiblement cannelé. — *Glandes :* faisant en partie défaut; quelques feuilles seulement en portent, qui sont des plus petites et globuleuses. — *Fleurs :* moyennes et d'un rose intense.

Fertilité. — Ordinaire.

Culture. — Il prospère parfaitement sur toute espèce de sujets, soit en plein-vent, soit à l'espalier, forme qui cependant lui convient mieux quand on désire hâter encore la maturité de ses produits.

Description du fruit. — *Grosseur :* moyenne. — *Forme :* ovoïde-arrondie, assez régulière, non mamelonnée, à sillon plus ou moins accusé et régnant sur les deux faces. — *Cavité caudale :* vaste et profonde. — *Point pistillaire :* saillant ou légèrement enfoncé dans une faible dépression. — *Peau :* mince, s'enlevant aisément, assez duveteuse, vert blanchâtre sur la partie placée à l'ombre et ponctuée, marbrée et maculée de rouge vif sur celle frappée par le soleil. — *Chair :* blanchâtre, fine, fondante, à peine rosée près du noyau. — *Eau :* abondante, sucrée, acidule, délicatement parfumée. — *Noyau :* non adhérent et moyen, ovoïde, bombé, courtement et obtusément mucroné, ayant l'arête dorsale coupante et assez développée.

Pêche York précoce.



MATURITÉ. — De la fin de juillet au commencement d'août.

QUALITÉ. — Première.

Historique. — M. Mas, qui a décrit cette pêche en 1871 (*le Verger*, t. VII, p. 115), la croyait d'origine anglaise ; elle est, au contraire, de provenance américaine, comme l'indique Hovey dans ses *Fruits of America :* « Parmi les « nombreuses variétés de pêches — écrivait-il en 1847 — obtenues par les horti- « culteurs des États-Unis, l'EARLY YORK tient un haut rang. » (T. I, p. 45). Son obtention dut avoir lieu après 1817, autrement le pomologue William Coxe, dont le recueil date de cette époque, l'eût citée, ce qu'il n'a pas fait. Dowving, en 1849, indique, au reste, qu'alors elle n'était déjà plus une nouveauté, puisqu'il dit (p. 475) : « La York précoce a été longtemps la plus populaire des pêches hâtives « de cette contrée [l'État de New-York]. » Maintenant, d'où lui vient son nom ? De York, très-probablement, localité située dans la Pensylvanie, état qui borne au sud celui de New-York. Voilà plus de vingt ans que nous propageons ce pêcher, que M. Berckmans, pépiniériste à Augusta (Géorgie), nous fit parvenir en 1856.

Observations. — Avons-nous caractérisé la véritable Early York, ou seulement une des deux variétés qui en sont sorties, et auxquelles on a donné ce même nom ? Nous ne saurions nous prononcer, car si les Pomologies américaines affirment que les feuilles dudit pêcher sont dépourvues de glandes, le nôtre peut, à la rigueur, être ainsi qualifié, puisqu'il faut l'examiner avec un soin extrême pour y constater, sur certains pétioles uniquement, la présence de quelques très-petites glandes globuleuses. Toutefois, et il importe de le publier, Hovey, l'auteur cité au début de cet article, a jugé bon de consigner, en son ouvrage, le fait suivant : « Dans le New-Jersey — a-t-il expliqué — il existe une ou deux variétés de « pêches cultivées comme étant l'Early York ; elles sont, indubitablement, des

« semis de celle-ci, mais qui s'en distinguent facilement par leurs feuilles à « glandes globuleuses, différentes, en cela, des feuilles de la véritable Early « York, où l'on n'en voit d'aucun genre, et qui sont finement dentées en scie. » (*Ibid.*, p. 45.)

PÊCHE YORK PRÉCOCE A FEUILLES DENTÉES EN SCIE. — Synonyme de pêche *York précoce*. Voir ce nom.

Z

Pêche ZARTGEFÄRBTER LACK. — Synonyme de pêche *Teindou*. Voir ce nom.

Pêches : ZELHEMER BRUNELLE,
— DE ZELHERN,
} Synonymes de *Nectarine Hâtive de Zelhem*. Voir ce nom.

Pêcher ZWERG. — Synonyme de pêcher *Nain*. Voir ce nom.

Pêche de ZWOL. — Synonyme de pêche *Mignonne* (*Grosse-*). Voir ce nom.

Pêche de ZWOL DOUBLE. — Synonyme de pêche *Bourdine*. Voir ce nom.

Pêche ZWOLSCHE. — Synonyme de pêche *Double de Troyes*. Voir ce nom.

SUPPLÉMENT SYNONYMIQUE.

PÊCHE INCARNATE DEDANS. — Synonyme de pêche *Sanguinole*. Voir ce nom.

PÊCHE PAVIE DE POMPONNE (PETIT-). — Voir l'article pêches *Sanguine*, *Sanguinole*.

FIN DU GENRE PÊCHER.

CATALOGUE

DE LA

BIBLIOTHÈQUE POMOLOGIQUE

DE FEU ANDRÉ LEROY

PÉPINIÉRISTE A ANGERS.

Angers, 15 avril 1879.

CETTE Bibliothèque si spéciale, dont la réunion n'exigea pas moins d'une quinzaine d'années, se compose de 476 ouvrages formant 1117 volumes. Très-large part y est faite, nécessairement, aux Recueils horticoles émanés d'auteurs français; mais l'Allemagne, l'Amérique, l'Angleterre, la Belgique, le Danemark, la Grèce, la Hollande, l'Italie, la Suisse, y comptent aussi d'importantes publications, qui seules permettent d'étudier comparativement les variétés fruitières et d'en préciser les migrations.

Pour l'accroître, l'éminent Pépiniériste par les ordres duquel on l'avait rassemblée, ne recula devant aucune dépense. Le 23 juillet 1875, malheureusement, sa mort mit fin aux achats de livres, alors que de divers pays on nous signalait des œuvres depuis longtemps convoitées.

Telle qu'elle est, cependant, la Bibliothèque pomologique d'André Leroy reste encore une des plus complètes qui existent.

Nous l'avions classée chronologiquement, afin d'opérer, de coordonner avec promptitude, nos recherches. Produire son Catalogue dans ce même ordre, semble donc convenable, en ce sens, surtout, qu'on appréciera

bien mieux, ainsi, quelle a été de siècle en siècle la marche progressive de la Pomologie.

Aujourd'hui cette précieuse collection a pris place chez le gendre d'André Leroy, M. Loriol de Barny, résidant à Angers, au château du Pin, où le plus cordial accueil attendra toujours les Pomologues en quête de bouquins rarissimes, et désireux, à leur aide, d'élucider quelque point obscur de l'histoire des fruits.

B. DE ST-D.

CATALOGUE

DE LA

BIBLIOTHÈQUE POMOLOGIQUE

D'ANDRÉ LEROY.

---

§ I. — Auteurs ayant écrit avant l'invention de l'Imprimerie.

286 ans avant J.-C. THEOPHRASTI de Historia plantarum, et de Causis plantarum, a Theodoro Gaza latine redditi; 1 vol. petit in-8°, sorti des presses Aldines vers 1520.

149 ans avant J.-C. CATO. De Re rustica; édition Nisard, 1850, in-8°.

— LE MÊME, traduction de Saboureux de la Bonneterie, 1771, 1 vol. in-8°.

26 ans avant J.-C. VARRONIS Rerum rusticarum de agricultura; édition Nisard, 1850, in-8°.

— LE MÊME, édition Panckoucke, 1843, 1 vol. in-8°.

— LE MÊME, traduction de Saboureux de la Bonneterie, 1771, 1 vol. in-8°.

1er siècle de notre ère. COLUMELLÆ de Re rustica; édition Nisard, 1850, in-8°.

— LE MÊME, édition Panckoucke, 1844, 3 vol. in-8°.

— LE MÊME, traduction de Saboureux de la Bonneterie, 1771, 2 vol. in-8°.

— LE MÊME. De Cultura hortorum, avec Avis et Préface du médecin allemand Jean Cuspinien, mort en 1529; plaquette in-4°, imprimée de 1490 à 1500; caractères gothiques.

DIOSCORIDIS Opera, græce et latine, ex interpretatione J. A. Saraceni; 1598, 1 vol. in-f°.

PLINII Historiarum mundi; édition Panckoucke, 1831, 20 vol. in-8°.

IVe siècle. VEGETII RENATI Artis veterinariæ, sive mulomedicinæ libri quatuor; traduction de Saboureux de la Bonneterie, 1771, 1 vol. in-8°.

Vᵉ siècle. PALLADII de Re rustica ; édition Nisard, 1850, in-8°.

— LE MÊME, édition Panckoucke, 1843, 1 vol. in-8°.

— LE MÊME, traduction de Saboureux de la Bonneterie, 1771, 1 vol. in-8°.

Xᵉ siècle. CONSTANTIN, CÉSAR, les XX livres auxquelz sont traictés les bons enseignements d'agriculture ; traduit du grec par Anthoine Pierre ; 1550, 1 vol. petit in-12.

XIVᵉ siècle. ANONYME. Le Menagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique, composé vers 1393 par un bourgeois parisien ; 1846, 2 vol. in-8°.

§ II. — Auteurs ayant écrit depuis l'invention de l'Imprimerie.

Vers 1520. ANONYME. Le Grant Herbier en françoys, contenant les qualitez, vertus et proprietez des herbes, arbres, gommes, et semences. Extraict de plusieurs traictez de medecine, cõme de Auincẽne, de Rasis, de Constantin, de Isaac, et de Plataire, selon le commun vsage ; 1 vol. petit in-4°.

1536. JEAN RUEL. De Natura stirpium libri tres ; 1 vol. in-f°.

1540. CHARLES ESTIENNE. Seminarium, et plantarium fructiferarum, præsertim arborum quæ post hortos conseri solent ; 1 vol. in-12.

1554. LE DOCTEUR ANTOINE MIZAULD. Catalogi septem sympathiæ et antipathiæ, seu concordiæ et discordiæ rerum aliquot memorabilium..., etc. ; forte plaquette in-12, non paginée.

1558. PIERRE BELLON. Les Remonstrances svr le defavlt dv labovr et culture des plantes, et de la cognoissance d'icelles, contenant la maniere d'affranchir et appriuoiser les arbres sauuages ; 1 vol. in-12.

1560. F. DAVY. Traité de la manière de semer et faire pépinières ; petit in-12.

1560. GORGOLE DE CORNE. Traité de la manière d'enter, planter et nourrir arbres et jardins ; petit in-12.

1560. NICOLAS DU MESNIL. Traité de l'art d'enter, planter et cultiver jardins ; petit in-12.

1560. LE DOCTEUR ANTOINE MIZAULD. De Secretis hortorum ; 1 vol. in-12.

1560. — LE MÊME. De Hortensium arborum insitione opusculum ; forte plaquette in-12.

1566. JÉRÔME CARDAN, médecin milanais. Les Livres intitulez de la subtilité, et subtiles inventions, ensemble les causes occultes et raisons d'icelles ; traduit du latin par Richard le Blanc ; 1 vol. in-8°, réglé.

1571. AGOSTINO GALLO. Secrets de la vraye agriculture... divisez en XX journées... traduit de l'italien par Fr. de Belleforêt ; 1 vol. petit in-4°.

1589. CHARLES ESTIENNE et LIÉBAULT. La Maison rustique ; 1 vol. in-4°.

1592. MARCO BUSSATO da Ravenna. Giardino di agricoltura ; 1 vol. petit in-4°.

1598. JEAN BAUHIN. Historiæ fontis et balnei Bollensis admirabilis liber quartus ; 1 vol. petit in-4°.

1605. LE DOCTEUR ANTOINE MIZAULT. Epitome de la maison rustique, comprenant le Jardin médicinal et le Jardinage ; 2 vol. in-8°.

1608. OLIVIER DE SERRES. Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs ; 1 vol. in-4°.

1620. MICHAEL KNABEN. Hortipomologium ; texte allemand ; 1 vol. petit in-4°.

1628. LE LECTIER, procureur du roi à Orléans. Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant ; plaquette in-8°.

1640. Boyceau de la Baraudière. Traité du jardinage; 1 vol. grand in-f°.

— Le même, 1688, 1 vol. in-12.

1650. Jean Bauhin. Historia plantarum universalis; 3 vol. in-f°.

1652. Le Gendre, curé d'Hénonville. La Manière de cultiver les arbres fruitiers; 1re édition, 1 vol. in-12.

— Le même, 2e édition, 1653, 1 vol. in-12.

— Le même, 3e édition, 1661, 1 vol. in-12.

— Le même, 4e édition, 1684, 1 vol. in-12.

1653. De Bonnefond. Le Jardinier français; 4e édition, 1 vol. in-18.

— Le même, 5e édition, 1698, 1 vol. in-18.

— Le même, 8e édition, 1731, 1 vol. in-18.

— Le même, 9e édition, 1735, 1 vol. in-18.

— Le même, 10e édition, 1737, 1 vol. in-18.

1653. Le docteur Jacques Daléchamp. Histoire générale des plantes, traduite de l'édition latine de 1586, par Jacques Dumoulin; 2 vol. in-f°.

1655. De la Varenne. Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes, grasses et maigres, légumes et patisseries en perfection; 1 vol. in-12.

1656. De Bonnefond. Les Délices de la campagne, suite du Jardinier français; (Elzévier) 1 vol. in-18.

1658. P. Morin. Remarques nécessaires pour la culture des fleurs; 1 vol. in-12.

1659. Triquel, prieur de Saint-Marc. Instruction pour les arbres fruitiers; 1 vol. in-18.

— Le même, nouvelle édition, 1672, 1 vol. in-12.

1661. Arnaud d'Andilly. Le Jardinier royal; 1re édition (Elzévier), 1 vol. in-18.

— Le même, 3e édition, 1677, 1 vol. in-12.

1662. Jean Jonston. Dendrographias, sive Historiæ naturalis de arboribus et fruticibus tam nostri quam peregrini orbis libri decem; 1 vol. in-f°.

1666. Rapini Hortorum libri IV; 1 vol. in-12.

— Le même. Les Jardins, poëme en quatre chants, traduction de Voiron et de Gabiot; 1 vol. in-8°.

1667. Jean Merlet. L'Abrégé des bons fruits; 1re édition, 1 vol. in-12.

— Le même, 2e édition, 1675, 1 vol. in-12.

— Le même, 3e édition, 1690, 1 vol. in-12.

1668. Ulysse Aldrovand. Dendrologia, seu Historia arborum naturalis; 1 vol. in-f°.

1670. Dom Claude Saint-Etienne. Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année; 1 vol. in-18.

1674. Morin. Instruction facile pour connaître toutes sortes d'orangers et citronniers, avec un Traité de la taille des arbres; 1 vol. in-18.

1675. J. Laurent. Abrégé pour les arbres nains et autres; 1 vol. in-12.

1678. Claude Mollet. Théâtre des jardinages; 1 vol. in-18.

1683. Le docteur Venette. L'Art de tailler les arbres fruitiers, suivi de l'Usage des fruits des arbres pour se conserver en santé ou pour se guérir lorsque l'on est malade; 1 vol. in-12.

1690. Heinrich Hessein. Garten-Lust (texte allemand); 1 vol. petit in-4°.

1690. De la Quintinye. Instruction pour les jardins fruitiers et potagers; 2 vol. in-4°.

1692. L'ABBÉ DE LA CHATAIGNERAYE. La Connaissance parfaite des arbres fruitiers; 1 vol. in-12.

1696. RENÉ DAHURON. Nouveau traité de la taille des arbres fruitiers; 1 vol. in-12.

1696. JOH. HENRICUS URSINUS. Arboretum biblicum, in quo arbores et frutices passim in s. litteris occurentes, ut et plantæ, herbæ ac aromata, notis philologicis, philosophicis, theologicis, exponuntur, et illustrantur; 3 vol. in-12.

1705. DOM GENTIL, chartreux. Le Jardinier solitaire; 2e édition, 1 vol. in-12.

— LE MÊME, 5e édition, 1723, 1 vol. in-12.

1712. ANGRAN DE RUENEUVE. Observations sur l'agriculture et le jardinage; 2 vol. in-12.

1714. LOUIS LIGER. Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers; 1 vol. in-12.

1719. L'ABBÉ DE VALLEMONT. Curiositez de la nature et de l'art sur la végétation, ou l'agriculture et le jardinage dans leur perfection; 1 vol. in-12.

1719. LOUIS LIGER. Le Jardinier fleuriste, ou la culture universelle; 2e édition, 1 vol. in-12.

— LE MÊME, nouvelle édition, 1792, 1 vol. in-12.

1722. ALEXANDRE LEBLOND. La Théorie et la Pratique du jardinage, où l'on traite à fond des beaux jardins appelés communément jardins de plaisance et de propreté; 1 vol. in-4°.

1722. SAUSSAY. Traité des jardins; 1re édition, 1 vol. in-12.

— LE MÊME, 2e édition, 1732, 1 vol. in-12.

1729. BATTY LANGLEY. Pomona, or the fruit-garden illustrated. Containing sure methods for improving all the best kinds of fruits now extant in England; 1 vol. in-f°.

1735. LE NORMAND, directeur du potager du Roi. Catalogue des meilleurs fruits, avec les temps les plus ordinaires de leur maturité; plaquette in-12.

1736. LES PÈRES CHARTREUX, de Paris. Catalogue des arbres à fruit cultivés dans leurs pépinières; 1 vol. in-12.

— LES MÊMES, 1775, 1 vol. in-12.

— LES MÊMES, 1785, 1 vol. in-12.

1738. DE LA RIVIÈRE. Méthode pour bien cultiver les arbres à fruit; 1 vol. in-12.

1743. LOUIS LIGER. Culture parfaite des jardins fruitiers et potagers, avec des dissertations sur la taille des arbres; 1 vol. in-12.

1747. DEZALLIER D'ARGENVILLE. La Théorie et la Pratique du jardinage, où l'on traite à fond des beaux jardins appelés jardins de plaisance et de propreté; 1 vol. in-4°.

1750. DE COMBLES. Traité de la culture des pêchers; 2e édition, 1 vol. in-12.

1752. — LE MÊME. L'École du jardin potager; 2e édition, 2 vol. in-12.

— LE MÊME, 3e édition, 1780, 2 vol. in-12.

— LE MÊME, 5e édition, 1802, 2 vol. in-12.

1752. DE LACOUR. Les Agréments de la campagne, ou remarques sur les jardins de plaisance et les plantages, traduit du hollandais; 3 vol. in-12.

1753. THIERRIAT. Observations sur la culture des arbres à haute tige; 1 vol. in-12.

1755. CHAILLOU. Catalogue de ses pépinières de Vitry-sur-Seine; plaquette in-12.

1755. LES ABBÉS NOLIN ET BLAVET. Essai sur l'agriculture moderne, dans lequel il est traité des arbres, arbrisseaux, oignons, fleurs, etc.; 1 vol. in-12.

1755. Louis Liger. La nouvelle Maison rustique, ou Économie générale de tous les biens de campagne; 2 vol. in-4°.

1755. Duhamel du Monceau. Traité des arbres et arbustes qui se cultivent en France en pleine terre; 2 vol. in-4°.

1758. — Le même. La Physique des arbres, où il est traité de l'anatomie des plantes et de l'économie végétale; 2 vol. in-4°.

1760. — Le même. Des Semis et plantations des arbres, et de leur culture; 1 vol. in-4°.

1760-1766. Hermann Knoop. Pomologia, das ist Beschreibungen und Abbildungen der besten Sorten der Aepfel und Birnen; 1 vol. grand in-f°.

— Le même. Pomologia, das ist Beschreibungen und Abbildungen der besten Arten der Aepfel, Birnen, Kirschen und einiger Pflaumen; 1 vol. grand in-f°.

1761. François Home. Les Principes de l'agriculture et de la végétation; traduit de l'anglais par Marais; 1 vol. in-12.

1762-1764. Hall. Le Gentilhomme cultivateur, ou Cours complet d'agriculture; traduit de l'anglais par Dupuy-Demportes; 16 vol. in-12.

1765. Le marquis de Chambray. L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers, et de faire des cidres selon l'usage de la Normandie; 1 vol. in-12.

1766. F. C. Bonnelle. Le Jardinier d'Artois; 1 vol. in-8°.

1766. Duchesne fils. Histoire naturelle des fraisiers; 1 vol. in-12.

1768. Société Économique de Berne. Traité des arbres fruitiers, extrait des meilleurs auteurs; traduit de l'allemand; 2 vol. in-12.

1768. Duhamel du Monceau. Traité des arbres fruitiers; 2 vol. grand in-4°.

1768. De la Marck. Essai sur l'histoire naturelle des fraisiers de Duchesne fils; 1 vol. in-12.

1770. Anonyme. L'Agronome ou la Maison rustique mise en forme de dictionnaire; 4 vol. in-12.

1771. Cosimo Trinci Pistojese. L'Agricoltore sperimentato, ovvero regole generali sopra l'agricoltura; 1 vol. petit in-8°.

1771. Thomas Whately. L'Art de former les jardins modernes; traduit de l'anglais; 1 vol. in-8°.

1771. Hermann Knoop. Fructologie, ou Description des arbres fruitiers ainsi que des fruits; traduit de l'allemand; 1 vol. petit in-f°.

— Le même. Pomologie, ou Description des meilleures sortes de pommes et de poires; traduit de l'allemand; 1 vol. petit in-f°.

1772. L'abbé Roger Schabol. La Pratique du jardinage; 1re édition, 2 vol. in-12.

— Le même, 2e édition, 1782, 2 vol. in-12.

1773. Anonyme. Essai sur la taille des arbres fruitiers, par une Société d'amateurs; 1 vol. in-12.

1774. Anonyme. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-24.

1774. L'abbé Roger Schabol. La Théorie du jardinage; 1 vol. in-12.

1776. Anonyme. Lettre sur le poirier; plaquette in-12.

1776. Wathelin. Théorie des jardins; 1 vol. in-8°.

1776-1777. Anonyme. La Gazette d'agriculture, commerce, arts et finances; 2 vol. in-4°.

1776-1801. Johann Mayer. Pomona franconica, ou Description des arbres fruitiers les plus connus et les plus estimés en Europe, qui se cultivent maintenant au jardin de la cour de Wurzbourg; texte allemand avec traduction française en regard; 3 vol. in-4°.

1777. Fulcran de Rosset. L'Agriculture, ou les Géorgiques françaises; poëme; 1 vol. in-12.

1778. Miller. Essai sur les arbres d'ornement, les arbrisseaux et arbustes de pleine terre; 1 vol. in-8°.

1779. De Calonne. Essais d'agriculture en forme d'entretiens : les pépinières, la vigne, les arbres fruitiers, etc.; 1 vol. in-12.

1780-1783. Heinrich Manger. Systematische Pomologie; texte allemand; 1 vol. in-f°.

1781. Mustel. Traité théorique et pratique de la végétation ; 4 vol. in-8°.

1782. L'abbé Delille. Les Jardins, ou l'art d'embellir les paysages; 1 vol. in-18.

1782. Levacher de la Feutrie. L'Ecole de Salerne, ou l'art de conserver la santé; 1 vol. in-12.

1782. Le Grand d'Aussy. Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours; avec des notes, corrections et additions de J. B. Roquefort; 3 vol. in-8°.

1783. De Grace. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-24.

1783. De la Bretonnerie. Correspondance rurale; 3 vol. in-12.

1784. — Le même. L'École du jardin fruitier; 2 vol. in-12.

1785. De Grace. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-24.

1785. Alletz. L'Agronome, Dictionnaire portatif du cultivateur; 1re édition, 2 vol. in-12.

— Le même, 2e édition, 1787, 2 vol. in-12.

1785. Le Berriays. Traité des jardins; 4 vol. in-12.

1786. De Grace. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-24.

1786. Philippe Miller. Dictionnaire des jardiniers et des cultivateurs; traduit de l'anglais par MM. de Chazelles et Holandre; 8 vol. in-8°.

1787. L'abbé Rozier. Cours complet d'agriculture, ou Dictionnaire universel d'agriculture; 10 vol. in-4°.

1787. Lavocat. Le Vigneron expert, ou la vraie manière de cultiver la vigne; 1 vol. in-12.

1787. L'abbé Tessier, A. Thouin et Fougeroux de Bondaroy. Dictionnaire d'agriculture (extrait de l'Encyclopédie méthodique); 6 vol. in-4°.

1788. Abercrombie et Mawe. Traité abrégé de la culture des arbres fruitiers; traduit de l'anglais; 1 vol. petit in-12.

1788. De Grace. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-18.

1789. — Le même. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-18.

1790. — Le même. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-18.

1790. Maupin. Manuel des vignerons de tous les pays; plaquette in-8°.

1790. Pierre Leroy. Catalogue des arbres, arbrisseaux et arbustes cultivés dans ses jardins et pépinières d'Angers; plaquette in-8°.

1790. Saussay. Étrennes des jardiniers, praticiens et amateurs de jardinage; 1 vol. in-18.

1791. Fillassier. Dictionnaire du jardinier français; 4 vol. in-12.

1791. Jean Senebier. Dictionnaire de physiologie végétale des arbres et arbustes (extrait de l'Encyclopédie méthodique), suivi de méthodes et tables pour la cubature des bois en mesures anciennes; 1 vol. in-4°.

1792. Louis Liger. Le Jardinier fleuriste; 1 vol. in-12.

1792. André Thouin. Catalogue des arbres qui ont été levés dans le jardin des ci-devant Chartreux, à Paris, pour le Jardin National des Plantes; manuscrit autographe, signé; plaquette de 8 pages in-4°.

1793. De Grace. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-18.

1793-1794. G. Romme. Annuaire du cultivateur, réimprimé par ordre du département de Maine-et-Loire; 1 vol. in-12.

1794-1804. J. V. Sickler. Der teutsche Obstgärtner; 22 vol. in-8°.

1795. A. Thouin et l'abbé Tessier. Dictionnaire de l'art aratoire et du jardinage (extrait de l'Encyclopédie méthodique); 2 vol. in-4°.

1797. De Grace. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-18.

1798. D'Ardenne. L'Année champêtre; 2 vol. in-12.

1798. C. Butret. Taille raisonnée des arbres fruitiers, et autres opérations relatives à leur culture; 1 vol. in-12.

1798. J. P. Buchoz. Traité de la culture des arbres et arbustes qui peuvent, en France, passer l'hiver en plein air; 3 vol. in-12.

1798-1823. Van Mons. Catalogue descriptif abrégé, contenant une partie des arbres fruitiers qui, depuis 1798 jusqu'en 1823, ont formé sa collection; manuscrit petit in-f°.

1799-1800. De Grace. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-18.

1799-1819. Aug.-Fréd.-Adr. Diel. Kernobstsorten; 21 vol. in-12.

1800-1801. Arthur Young. Le Cultivateur anglais, ou Œuvres choisies d'agriculture et d'économie rurale et politique; traduit de l'anglais; 18 vol. in-8°.

1800-1801. De Grace. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-18.

1801. Léonor Lemoine. Cours de culture des arbres à fruit; plaquette in-12.

1802. Fr. K. L. Sickler. Histoire générale des fruits à partir des temps les plus anciens jusqu'à Constantin le Grand; avec une carte des migrations des arbres fruitiers; texte allemand; 1 vol. grand in-8°.

1803. J. F. Bastien. Année du jardinage; 2 vol. in-8°.

1804. Olivier de Serres. Le Théâtre d'agriculture et ménage des champs; nouvelle édition, augmentée de Notes et d'un Vocabulaire, par la Société d'Agriculture du département de la Seine; 2 vol. in-4°.

1804. Louis Dubois. Du Pommier, du Poirier et du Cormier; 2 vol. in-12.

1804. Etienne Calvel. Notice historique sur la Pépinière des Chartreux, au Luxembourg; plaquette in-12.

1804. — Le même. Manuel pratique des plantations; 1 vol. in-12.

1805. — Le même. Des Arbres fruitiers pyramidaux, vulgairement appelés quenouilles; 1 vol. in-12.

— Le même. Traité complet sur les pépinières; 3 vol. in-12.

1805. G. L. Roard. Traité de la culture de la vigne, ou l'art de faire les vins, l'eau-de-vie, etc.; 1 vol. in-8°.

1805. W. Forsyth. Traité de la culture des arbres fruitiers; 1 vol. in-8°.

1805. Tollard aîné. Traité des végétaux qui composent l'agriculture de l'empire français; 1 vol. in-12.

1807. Anonyme. Le Panier de fruits, ou Descriptions botaniques et notices historiques des principaux fruits cultivés en France; 1 vol. in-8°.

1807. A. Cadet de Vaux. Mémoires sur quelques inconvénients de la taille des arbres à fruit, et nouvelle méthode de les conduire pour en assurer la fructification; plaquette in-8°.

1807. — Le même. De la Restauration et du gouvernement des arbres à fruit; 1 vol. in-8°.

1807. H. A. Briquet. Éloge de J. de la Quintinye; plaquette in-8°.

1807. De Launay. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1808. — Le même. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1808. Leroy jeune. Catalogue des arbres fruitiers, arbustes, plantes et graines de ses pépinières du Grand-Jardin, à Angers; plaquette in-8°.

1809. Institut de France. Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique, ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture; 13 vol. in-8°.

1809. Gabriel Thouin. Cours de culture et naturalisation des végétaux étrangers; manuscrit autographe entièrement inédit, format in-4°.

1810. Musset-Pathay. Bibliographie agronomique, ou Dictionnaire raisonné des ouvrages sur l'économie rurale et domestique, et sur l'art vétérinaire; suivie de Notices Biographiques sur les auteurs; 1 vol. in-8°.

1810. J. B. Pujoulx. La Botanique des jeunes gens; 2 vol. in-8°.

1811. Le comte Lelieur. Mémoire sur les maladies des arbres fruitiers; 1 vol. in-12.

1811. De Launay. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1812. — Le même. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1812-1848. Transactions of the Horticultural Society of London; 10 vol. in-4°.

1815. Aubert du Petit-Thouars. Recueil de Rapports et de Mémoires sur la culture des arbres fruitiers; 1 vol. in-8°.

1815. Louis Reynier. Recherches sur la véritable patrie de l'abricotier; plaquette in-4°.

1816. Le baron de Tschudy. Catalogue des arbres des pépinières de Colombé, près Metz; 1 vol. in-8°.

1817. Renault. Notice sur la nature et la culture du pommier; 1 vol. in-8°.

1817. William Coxe. A View of the cultivation of fruit trees, and the management of orchards and cider;.... apples, pears, peaches, plums and cherries, cultivated in the middle States of America; 1 vol. in-8°.

1817. Féburier, Vilmorin et Noisette. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1817. Lambry. Exposé d'un moyen pour empêcher la vigne de couler; plaquette in-8°.

1817. J. L. Christ. Obstbaumzucht; 1 vol. in-8°.

1817. Aubert du Petit-Thouars. Mémoire sur les effets de la gelée dans les plantes; plaquette in-8°.

— Le même. Sur la formation des arbres, naturelle ou artificielle; plaquette in-8°.

1819. A. Tatin. Principes raisonnés et pratiques de la culture des arbres fruitiers et autres; 2 vol. in-8°.

1819. Bory de Saint-Vincent, Drapiez et Van Mons. Annales générales des Sciences physiques; 5 vol. in-8°.

1821. Louis Noisette. Le Jardin fruitier; 1re édition, 3 vol. in-4°.

1821. Bosc et Baudrillard. Dictionnaire de la culture des arbres et de l'aménagement des forêts (extrait de l'Encyclopédie méthodique); 1 vol. in-4°.

1821. Louis du Bois. Pratique simplifiée du jardinage; 1 vol. in-12.

1821-1832. Aug.-Fréd.-Adr. Diel. Vorzüglichste Kernobstsorten; 6 vol. in-12.

1823. Pirolle, Vilmorin et Noisette. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1824. — Les mêmes. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1824. Mathieu de Dombasle. Calendrier du Bon-Cultivateur; 1 vol. in-12.

1824-1825. PIROLLE. L'Horticulteur français; 1 vol. in-12.

1824-1831. LE BARON DE FÉRUSSAC. Bulletin des Sciences naturelles; 27 vol. in-8°.

1825. VILMORIN, NOISETTE ET BOITARD. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1825. TESSIER ET BOSC. Annales de l'Agriculture française; 4 vol. in-8°.

1825. AUBERT DU PETIT-THOUARS. Notice historique sur la pépinière du Roi, au Roule; plaquette in-8°.

1826. ROBERT THOMPSON. Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, at Chiswick; 1re édition, 1 vol. in-8°.

1827. JOSEPH SCHMIDBERGER. Obstbaumzucht; 4 vol. in-12.

1827. ANDRÉ THOUIN. Cours de culture et de naturalisation des végétaux; 3 vol. in-8°.

1827. C. BAILLY. Manuel complet, théorique et pratique, du jardinier; 2 vol. in-12.

1827. LE VICOMTE DE VIART. Le Jardiniste moderne, guide des propriétaires qui s'occupent de la composition de leurs jardins ou de l'embellissement de leur campagne; 1 vol. in-12.

1827-1837. Mémoires de la Société d'Agriculture et de Commerce de Caen; 4 vol. in-8°.

1828. LÉONOR LEMOINE. Leçons sur la plantation, la culture et la taille des arbres à fruit, de la vigne et du pêcher; 1 vol. in-18.

1829. G. GALLESIO. Traité du citrus; 1 vol. in-8°.

1829. ODOLANT-DESNOS. Traité de la culture des pommiers et poiriers, et de la fabrication du cidre et du poiré; 1 vol. in-8°.

1829. C. A. THORY. Monographie ou Histoire naturelle du genre groseillier; 1 vol. in-8°.

1829 et 1833. AUG.-FRÉD.-ADR. DIEL. Verzeichniss der Obstsorten; 1 vol. in-12.

1829-1878. Annales et Journal de la Société Centrale d'Horticulture de Paris; 36 vol. in-8°.

1830. SAGERET. Pomologie physiologique, ou Traité du perfectionnement de la fructification; 1 vol. in-8°.

1831. GEORGE LINDLEY. A Guide to the orchard and kitchen garden; 1 vol. in-8°.

1832-1879. BARRAL ET CARRIÈRE. Revue horticole, Journal d'Horticulture pratique, fondé en 1829; 41 vol. in-12 et in-8°.

1833. BÉRARD AINÉ. Mémoire en réponse aux questions sur les semis; plaquette in-8°.

1833. D'APRÈS AUG.-FRÉD.-ADR. DIEL. Classification des fruits à pépin; texte allemand; plaquette in-4°.

1833. POITEAU. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1833-1846. Annales de Flore et de Pomone, ou Journal des Jardins et des Champs; 14 vol. in-8°.

1834. POITEAU. Théorie Van Mons, ou Notice historique sur les moyens qu'emploie M. Van Mons pour obtenir d'excellents fruits de semis; plaquette in-8°.

1835. VAN MONS. Arbres fruitiers. Leur culture en Belgique et leur propagation par la graine; 2 vol. in-12.

1835. MILLET DE LA TURTAUDIÈRE. Description des fleurs et des fruits nés dans le département de Maine-et-Loire; 1 vol. in-8°.

1835. LE COMTE LELIEUR. Notice au sujet de la Théorie Van Mons, adressée à M. Poiteau; plaquette in-8°.

1836. Le comte Lelieur. Lettre sur le perfectionnement des fruits, adressée à M. Héricart de Thury, président de la Société d'Horticulture de Paris; plaquette in-8°.

1837-1838. Scheidweiler. L'Horticulteur belge, Journal des Jardiniers et des Amateurs; 2 vol. in-8°.

1838. J. M. Lemaitre de Saint-Aubin. Mémoire sur un fruitier pyramidal; plaquette in-8°.

1838. Turpin. Différence des tissus cellulaires de la pomme et de la poire; plaquette in-4°.

1838-1861. Annales du Comice horticole de Maine-et-Loire; 9 vol. in-8°.

1839. Louis Noisetre. Le Jardin fruitier; 2e édition, 3 vol. in-8°.

1839. Poiteau et Vilmorin. Le Bon-Jardinier; 1 vol. in-12.

1839. Prévost, de Rouen. Descriptions pomologiques; 1 vol. in-8°.

1839-1841. Joh.-Georg. Dittrich. Systematisches Handbuch der Obstkunde, nebst Anleitung zur Obstbaumzucht; 3 vol. in-8°.

1839-1847. Lemaire et Gérard. L'Horticulteur universel, Journal général des Jardiniers et Amateurs; 8 vol. in-8°.

1840. J. C. Loudon. The Gardener's magazine; 1 vol. grand in-8°.

1841. Félix Malot. L'Éducation du pêcher en espalier, sous la forme carrée; 1 vol. in-8°.

1841-1862. Comice Horticole d'Angers. Pommes. Album de dégustations; manuscrit in-f°.

1841-1862. Comice Horticole d'Angers. Poires. Album de dégustations; manuscrit in-f°.

1842. Robert Thompson. Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, at Chiswick; 3e édition, 1 vol. in-8°.

1842. P. Leblanc. Catalogue des livres, dessins et estampes de la bibliothèque de feu J. B. Huzard, inspecteur général des Écoles Vétérinaires, et membre de l'Institut; 3 vol. in-8°.

1842. Le comte Lelieur. La Pomone française, ou Traité des arbres fruitiers; 1 vol. in-8°.

1842. De Bonnechose. Recherches historiques sur les progrès de l'horticulture et de l'étude de la botanique dans le Bessin; plaquette in-8°.

1842. Comice Horticole d'Angers. Statistique horticole de Maine-et-Loire; 1 vol. in-8°.

1842. Poiteau et Vilmorin. Le Bon-Jardinier; 2 vol. in-12.

1842-1860. Actes du Congrès de Vignerons et de producteurs de cidre, de France; 8 vol. in-8°.

1843. Poiteau et Vilmorin. Le Bon-Jardinier; 2 vol. in-12.

1843. P. Tourrès. Notice sur le prunier Robe-de-Sergent, vulgairement prune d'Agen; plaquette in-8°.

1843. Bernard. Traité de la culture de l'olivier; 1 vol. in-8°.

1843-1852. Bulletins de la Société d'horticulture de Caen; 2 vol. in-8°.

1844. Victor Paquet. Traité de la conservation des fruits; 1 vol. grand in-12.

1844. — Le même, Almanach horticole; 1 vol. in-18.

1844-1860. Annales de la Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire; 4 vol. in-8°.

1845. Poiteau et Vilmorin. Le Bon-Jardinier; 3 vol. in-12.

1845. Prévost, de Rouen. Traité pratique de l'éducation et de la culture du pommier à cidre dans la Normandie, surtout dans la Seine-Inférieure; plaquette in-18.

1845. HENRI LECOQ. De la Fécondation naturelle et artificielle des végétaux, et de l'hybridation ; 1 vol. in-12.

1845. AUDOT. Annuaire de l'horticulteur ; 1 vol. in-18.

1845-1848. JOSEPH HARRISSON. The Floricultural cabinet and florist's magazine ; 4 vol. in-8°.

1845-1857. VICTOR PAQUET. Journal d'Horticulture pratique, Moniteur général des travaux et progrès du jardinage ; 8 vol. in-12.

1846. POITEAU. Pomologie française ; 4 vol. grand in-f°.

1846-1855. The Journal of the Horticultural Society of London ; 9 vol. in-8°.

1847. POITEAU ET VILMORIN. Le Bon-Jardinier ; 2 vol. in-12.

1847. C. M. HOVEY. The Fruits of America ; 2 vol. in-8°.

1847. V. PAQUET. Almanach horticole ; 1 vol. in-18.

1847. A. BIVORT. Album de pomologie ; 4 vol. in-4°.

1847. FRÉDÉRIC GÉRARD. Portefeuille des horticulteurs, Journal pratique des Jardins ; 2 vol. in-8°.

1847. E. MASSON. Voyage horticole en Europe ; plaquette in-8°.

1847-1849. Annales du Cercle pratique d'Horticulture de Rouen ; 2 vol. in-8°.

1847-1849 et 1861. Transactions of the New-York state Agricultural Society ; 4 vol. in-8°.

1847-1849 et 1859-1861. Transactions of the American Institute ; 6 vol. in-8°.

1847-1866. Annales de la Société d'Horticulture de la Gironde ; 4 vol. in-8°.

1848. HARDY. Catalogue des vignes de la pépinière du Luxembourg ; plaquette in-4°.

1848. J. DE LIRON D'AIROLES. Projet d'établissement de la colonie horticole de l'Ouest ; plaquette in-8°.

1848. C. FORTUNÉ WILLERMOZ. Observations sur le genre poirier, avec critiques et synonymies ; plaquette in-8°.

1848. A. JULIEN. Topographie de tous les vignobles connus ; — topographie de ceux de l'antiquité ; — classification générale des vins ; 1 vol. in-8°.

1848. CAZALIS-ALLUT. Mémoires sur l'agriculture, la viticulture et l'œnologie ; 1 vol. in-8°.

1849. — LE MÊME. 1° L'Altise de la vigne. — 2° Observations de viticulture et d'œnologie ; plaquette in-8°.

1849. MASON. Descriptive catalogue of agricultural and horticultural implements, machines, and seeds ; 1 vol. in-8°.

1849. M. A. COSSONNET. Pratique raisonnée de la taille des arbres fruitiers et de la vigne ; 1 vol. in-8°.

1849. A. J. DOWNING. The Fruits and fruit trees of America ; 9e édition, 1 vol. grand in-12.

1849-1851. Bulletin de la Société d'Horticulture du Rhône ; 1 vol. in-8°.

1849-1870. Bulletin de la Société Centrale d'Horticulture de la Seine-Inférieure ; 8 vol. in-8°.

1850. MILLET DE LA TURTAUDIÈRE. Pomologie de Maine-et-Loire ; plaquette grand in-8°.

1850. J. C. LOUDON. An Encyclopedia of gardening ; 1 vol. in-8°.

1850. A. J. DOWNING. A Treatise on the theory and practice of landscape gardening, adapted to North America ; 1 vol. in-8°.

1850-1857. — LE MÊME. The Horticulturist, Journal of rural art and rural taste ; 8 vol. grand in-8°.

1850-1857. C. M. HOVEY. The Magazine of horticulture ; 8 vol. grand in-8°

1850-1863. André Leroy. Poires. Album de dégustations; manuscrit petit in-f°.

1851. — Le même. Pommes. Album de dégustations; manuscrit petit in-f°.

1851. Comice Horticole d'Angers. Compte rendu de l'Exposition des produits vinicoles du département de Maine-et-Loire (1849-1850), précédé de quelques généralités sur la viticulture et l'œnologie de l'Anjou; 1 vol. in-8°.

1851. Ursin Vasseur. Taille des arbres en espalier; nouvelle méthode; plaquette in-8°.

1851. J. B. d'Albret. Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers; 1 vol. in-8°.

1851. F. G. Skinner. The Plough, the loom, and the anvil; 1 vol. grand in-8°.

1851-1852. Lee and Vick. The Genesee farmer, Journal devoted to agriculture et horticulture; 2 vol. in-8°.

1851-1853. J. A. Warder. The Western horticultural Review; 3 vol. grand in-8°.

1851-1872. F. Herincq. L'Horticulteur français, Journal des amateurs et des intérêts horticoles; 20 vol. in-8°.

1852. P. Barry. The Fruit Garden; 1 vol. grand in-12.

1852. Arthur Cannon. Proceedings of the second session of the american pomological Congress; 1 vol. in-8°.

1852. Couverchel. Traité complet des fruits de toute espèce; 1 vol. in-8°.

1852. Duval. Histoire du pommier et sa culture; 1 vol. in-8°.

1852. Tougard. Tableau alphabétique et analytique des variétés de poires classées par ordre mensuel de maturité; plaquette in-8°.

1852-1854. Bulletin de la Société d'Horticulture de la Seine; 3 vol in-8°.

1852-1858. Société Nantaise d'Horticulture. Résumé de ses travaux; 2 vol. in-8°.

1852-1878. Bulletin de la Société d'Horticulture de la Sarthe; 6 vol. in-8°.

1853. Loisel. Culture naturelle et artificielle des asperges; plaquette in-18.

1853. Poiteau. Cours d'horticulture; 2 vol. in-8°.

1853 A. du Breuil. Cours d'Arboriculture; 3e édition, 2 vol. in-12.

1853. Louis Leclerc. Les Vignes malades, pendant l'été de 1852; 1 vol. in-8°.

1853. Alex. Jordan. De l'Origine des arbres fruitiers; 1 vol. in-8°.

1853. J. A. Hardy. Traité de la taille des arbres fruitiers; 1 vol. in-8°.

1853. Ambrose Wight. The Prairie farmer; 1 vol. in-8°.

1853. Hanson. The Florist and horticultural Journal; 1 vol. in-8°.

1853. Catalogue des produits ayant figuré à l'Exposition d'horticulture d'Angers; plaquette in-18.

1853. Robinson Scott. The Florist and horticultural Journal; 1 vol. in-8°.

1853-1860. A. Bivort. Annales de pomologie belge et étrangère; 8 vol. grand in-4° jésus.

1854. F. R. Elliott. Fruit book; 1 vol. in-12.

1854. Le baron Ferd. Von Biedenfeld. Handbuch aller bekannten Obstsorten; 2 vol. grand in-8°.

1854. Le comte Odart. Traité des cépages les plus estimés; 3e édition, 1 vol. in-8°.

1854. Narcisse Desportes. Tableau méthodique et synonymique des fraisiers cultivés; plaquette in-8°.

1854. J. de Liron d'Airoles. Description de quelques fruits inédits, nouveaux ou très-peu répandus; plaquette in-8°.

1854-1860. L. E. Langethal. Deutsches Obstcabinet (cerises, fraises, groseilles, noisettes, pêches, poires, pommes, prunes); 3 vol. in-4°.

1854-1867. Catalogue des fruits cultivés à Geest-Saint-Rémy, près Jodoigne (Belgique), dans le jardin de la Société Van Mons; 2 vol. in-8°.

1854-1878. L'Illustration horticole, Journal spécial des serres et des jardins; 24 vol. in-8°.

1855. THUILLIER-ALOUX. Catalogue général raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme; 1 vol. in-8°.

1855. CARRIÈRE. Des Pépinières; 1 vol. in-18.

1855. BOSSIN. Instruction pratique sur la plantation des asperges; plaquette in-18.

1855. LAUJOULET. Arboriculture fruitière de la Haute-Garonne; plaquette in-8°.

1855. ALPH. DE CANDOLLE. Géographie botanique raisonnée, ou exposition des faits principaux et des lois concernant la distribution géographique des plantes de l'époque actuelle; 2 vol. in-8°.

1855-1860. FR.-JAC. DOCHNAHL. Obstkunde; 4 vol. in-12.

1856. ANATOLE MASSÉ. Notions sur l'art de bien planter les arbres fruitiers et d'agrément, et sur la culture complète des pommiers et des poiriers à cidre en Normandie; plaquette in-8°.

1856. CHARLES BALTET. Voyage horticole à Lyon; plaquette in-8°.

1856-1861. Journal mensuel des travaux de l'Académie d'Horticulture de Gand; 4 vol. grand in-8°.

1856-1868. Annales de la Société d'Agriculture de la Charente; 6 vol. in-8°.

1856-1872. Procès-Verbaux des séances du Congrès pomologique de France; 1 plaquette in-4° et 2 vol. in-8°.

1856-1879. VAN HOUTTE. Flore des serres et des jardins de l'Europe, Journal général d'horticulture; 22 vol. grand in-8°.

1857. VICTOR RENDU. Ampélographie française; 1 vol. in-8°.

1857. POITEAU ET VILMORIN. Le Bon-Jardinier; 2 vol. in-12.

1857-1858. Journal d'agriculture de la Charente; 1 vol. in-8°.

1857-1862. H. GALEOTTI ET FUNCK. L'Horticulteur praticien, Revue de l'horticulture française et étrangère; 5 vol. in-8°.

1857-1878. ED. ET CH. MORREN. La Belgique horticole (Revue mensuelle); 21 vol. in-8°.

1858. W. FIELD. A Manual for the propagation, planting, cultivation, and management of the pear tree; 1 vol. in-18.

1858. L'ABBÉ P. PASCAL. Éléments d'horticulture; 1 vol. in-18.

1858-1861. EDOUARD LUCAS. Description des fruits du Wurtemberg; texte allemand; 2 cahiers in-4°.

1858-1862. J. DE LIRON D'AIROLES. Notice pomologique, description de poires inédites. 3 vol. in-8°.

1858-1870. Annales de la Société d'Horticulture de Bergerac; 3 vol. in-8°.

1858-1870. Annales de la Société d'Horticulture de la Haute-Garonne; 4 vol. in-8°.

1858-1877. J. DECAISNE. Le Jardin fruitier du Muséum; 8 vol. in-4°.

1858-1878. Bulletin de la Société d'Horticulture de la Côte-d'Or; 6 vol. in-8°.

1859. ROBERT HOGG. The Apple and its varieties, being a history and description of the varieties of apples cultivated in the gardens and orchards of Great Britain; 1 vol. in-8°.

1859. J. DE LIRON D'AIROLES. Liste synonymique historique des variétés du poirier; 1 vol. in-8°.

1859. LE COMTE ODART. Ampélographie universelle, ou Traité des cépages les plus estimés; 4e édition, 1 vol. in-8°.

1859. L'ABBÉ RAOUL. Manuel pratique d'arboriculture; 1 vol. in-18.

1859. E. Trouillet. Notions d'arboriculture à la portée de tout le monde ; plaquette in-12.

1859-1860. Jacques Valserre. La Revue d'économie rurale ; 1 vol. grand in-8°.

1859-1870. Bulletin de la Société Autunoise d'Horticulture ; 3 vol. in-8°.

1860. Guillory aîné. Les Congrès de Vignerons français ; 1 vol. in-8°.

1860. Louis Tavernier. Liste des fruits obtenus dans le département de Maine-et-Loire ; plaquette in-4°.

1860. — Le même. Rapport sur l'Exposition horticole de Berlin ; plaquette in-8°.

1860. P. Joigneaux. Les Arbres fruitiers ; 1 vol. in-18.

1860. Laujoulet. Appel aux Sociétés d'Horticulture de France et de Belgique pour un projet d'association scientifique ; plaquette in-8°.

1860. Paul de Mortillet. Poires pour les dix mois de juillet à mai ; 1 vol. in-8°.

1860. Le comte Léonce de Lambertye. Traité de la culture forcée, par le thermo-siphon, du melon, du concombre et de la vigne ; plaquette in-8°.

1860. Mathias. Considérations sur la maladie de la vigne dans le département de la Côte-d'Or ; plaquette in-8°.

1860 et 1865. Charles Baltet. Les bonnes Poires ; leur description abrégée et la manière de les cultiver ; 2e et 3e éditions, 2 plaquettes in-8°.

1860-1869. J. Cherpin. Revue des jardins et des champs, Journal mensuel publié avec la collaboration d'horticulteurs et d'agronomes français et étrangers ; 8 vol. grand in-8°.

1860-1870. Bulletin de la Société d'Horticulture de la Dordogne ; 3 vol. in-8°.

1861. Luizet père. Classification des fruits du genre pêcher ; plaquette in-8°.

1861. Fr.-Jac. Dochnahl. Biblotheca hortensis ; 1 vol. in-12.

1861. Charles Buisson. Proposition d'une classification et d'une dénomination des pêches ; plaquette in-8°.

1861. F. Boncenne. Cours élémentaire d'horticulture ; 1 vol. in-18.

1861. Charles Baltet. Rapport sur le Jardin fruitier du Muséum, ouvrage de M. Decaisne ; plaquette in-8°.

1861. Le docteur Henri Issartier. Culture des arbres fruitiers à tout vent ; 1 vol. in-18.

1861. Guillory aîné. Les Vignes rouges et les vins rouges en Maine-et-Loire ; 1 vol. in-8°.

1861. A. du Breuil. Cours d'arboriculture théorique et pratique ; 5e édition, 2 vol. in-12.

1861. Liste des fruits moulés appartenant à la Société d'Horticulture de Rouen ; plaquette in-8°.

1861-1862. Bulletin de la fédération des Sociétés d'Horticulture de Belgique ; 2 vol. grand in-8°.

1861-1863. Oberdieck et Lucas. Illustrirtes Handbuch der Obstkunde ; 6 vol. in-8°.

1861-1868. Le docteur J. Guyot. Viticulture de la Charente-Inférieure, de l'Est de la France, du Sud-Ouest, du Centre-Sud, du Nord-Ouest, du Centre-Nord, de l'Ouest et de la Haute-Savoie ; 6 vol. in-8°.

1862. Laujoulet. Cours public d'arboriculture. Discours d'ouverture ; plaquette in-8°.

1862. Catalogo speciale della collezione di alberi fruttiferi della Società Toscana d'Orticultura ; plaquette in-8°.

1862. Gressent. L'Arboriculture fruitière en vingt-six leçons ; 1 vol. in-18.

1862. J. DE LIRON D'AIROLES. Les Poiriers les plus précieux parmi ceux qui peuvent être cultivés à haute tige, aux vergers et aux champs; plaquette in-8°.

1862. — LE MÊME. Exposé général sur l'état de la pomologie; plaquette in-8°.

1862. BUCHETET. Catalogue de fruits et racines alimentaires moulés et peints; plaquette in-8°.

1862. Report of the Commissioner of agriculture of Washington, for the year 1862; 1 vol in-8°.

1862. E. A. CARRIÈRE. Nomenclature des pêches et des brugnons; plaquette in-18.

1862. LE DOCTEUR FLEUROT. Essais gleucométriques; plaquette in-8°.

1862. E. DURAND. Les Vignes de la Nord-Amérique; avec une Introduction de Ch. des Moulins; plaquette in-8°.

1862. BAPTISTE DESPORTES. Expédition des arbres et des fruits par la gare d'Angers; 1re édition, plaquette in-8°.

1862. ROBERT HOGG. The fruit Manual; 1 vol. in-12.

1862. A. HARDY. Catalogue des végétaux et graines du Jardin d'Acclimatation de Hamma; près Alger; 1 vol. in-8°.

1862. DE LA TRAMBLAIS. Note sur une espèce de poire (de Curé) originaire du Berry; plaquette in-8°.

1862-1863. L'ABBÉ DUPUY. L'Abeille pomologique, Revue d'arboriculture pratique; 2 vol. in-8°.

1862-1863. EUGÈNE FORNEY. Le Jardinier fruitier, principes simplifiés de la taille des arbres fruitiers, augmenté d'une étude sur les bons fruits; 2 vol. in-8°.

1862-1872. Bulletin de la Société d'Horticulture de Fontenay-le-Comte; 2 vol. in-8°.

1863. A. DU BREUIL. Culture perfectionnée et moins coûteuse du vignoble; 1 vol. grand in-18.

1863. E. A. CARRIÈRE. Réfutation de divers articles du docteur J. Guyot contre le système de M. Daniel Hooibrenkx, sur la culture de la vigne; plaquette in-8°.

1863. CHARLES DOWNING. The Fruits and fruit trees of America; 10e édition; 1 vol. grand in-12.

1863. ROSE CHARMEUX. Culture du chasselas à Thomery; 1 vol. in-18.

1863. Bulletin de la session du Congrès international de Pomologie qui a eu lieu à Namur (Belgique), le 28 septembre 1862 et jours suivants; plaquette in-8°.

1863. DE LA VERGNE. Instruction pratique pour le soufrage de la vigne; plaquette in-12.

1863. GUILLORY AINÉ. Études sur les accidents et la maladie de la vigne; plaquette in-8°.

1863. CHARLES BUISSON. Classification et dénomination des pêches. Réponse aux observations de M. Willermoz; plaquette in-8°.

1863. PLANCHENAULT. Notice historique et pratique sur la culture de la vigne, spécialement en Anjou; plaquette in-8°.

1863. GARDETTE. Notice biographique sur William Draper Brinkle, docteur-médecin et membre de la Société horticole de Pensylvania (Amérique); plaquette in-8°.

1863-1874. Pomologie de la France, ou Histoire et description de tous les fruits cultivés en France et admis par le Congrès pomologique; 8 vol. grand in-8°.

1864. DE BOUTTEVILLE. Note sur la pomme Winter-Gold pearmain; plaquette in-8°.

1864. Le comte Léonce de Lambertye. Le Fraisier; 1 vol. in-8°.

1864. J. de Liron d'Airoles. Fruits peu connus, ou les Arbres fruitiers de la Loire-Inférieure; plaquette in-8°.

1864. Bulletin du Congrès international d'Horticulture qui a été réuni à Bruxelles les 24, 25 et 26 avril 1864; 1 vol. in-8°.

1864. Baptiste Desportes. Statistique des arbres, fruits et légumes expédiés d'Angers pendant une saison; 2e édition; plaquette in-8°.

1865. Aristide Dupuis. Une Visite aux pépinières de M. André Leroy, à Angers; plaquette in-8°.

1865. Hérincq et Alph. Lavallée. Le Nouveau Jardinier illustré, suivi d'un Dictionnaire des termes employés en horticulture; 1 vol. grand in-12.

1865. Ferd. Gloed. Les Bonnes fraises; 1 vol. in-12.

1865. Alphonse Karr. Nice et son horticulture. Rapport sur l'Exposition régionale de Nice en 1865; plaquette in-12.

1865. Victor Pulliat. Cépages et vins du Beaujolais; plaquette in-8°.

1865-1867. Charles Baltet. De la Culture du poirier; 1re et 2e éditions, plaquettes in-12.

1865-1868. Paul de Mortillet. Les meilleurs fruits : Pêches, Cerises, Poires; 3 vol. in-8°.

1865-1868. Oberdieck et Lucas. Monatshefte; 4 vol. in-8°.

1865-1869. Gressent. L'Arboriculture fruitière; 3e et 4e éditions, 2 vol. in-12.

1865-1874. Biographies des membres décédés de la Société d'Horticulture de Paris; 2 vol. in-8°.

1865-1874. Mas. Le Verger, publication périodique d'arboriculture et de pomologie; 8 vol. grand in-8°.

1866. Robert Hogg. The fruit Manual; 3e édition, 1 vol. in-12.

1866. Charles Baltet. Importance de la culture des arbres fruitiers; plaquette in-8°.

1866. — Le même. Souvenir du Congrès de Bruxelles; plaquette in-8°.

1867. E. A. Carrière. Description et classification des variétés de pêchers et de brugnonniers, précédé d'un aperçu généalogique du groupe pêcher; 1 vol. in-8°.

1867. Édouard Lucas. Classification des pommes; texte allemand; 1 vol. in-f°.

1868. De Boutteville. De l'Existence limitée et de l'extinction des végétaux propagés par division; plaquette in-8°.

1868. — Le même. Histoire de la poire d'Épargne; plaquette in-8°.

1868. Burvenich et Van Hull. Excursion arboricole et pomologique à l'Exposition universelle et aux environs de Paris; plaquette in-8°.

1869. H. Morellet. Nos fruits, ce qu'ils sont et d'où ils viennent; plaquette in-8°.

1869. Durand, horticulteur à Bourg-la-Reine, près Paris. Arbres fruitiers, arbres d'ornement, arbustes et rosiers cultivés dans son établissement; 1 vol. in-8°.

1869. Charles Downing. The Fruits and fruit trees of America. Nouvelle édition entièrement refondue, 1 vol. grand in-8°.

1869. B. C. Du Mortier. Pomone tournaisienne (Belgique); 1 vol. in-8°.

1870. Hérincq et Alph. Lavallée. Le Nouveau Jardinier illustré; 1 vol. grand in-12.

1870-1877. Transactions of the Massachusett's Horticultural Society; 7 vol. in-8°.

1870-1879. Den Danske Frugthave (le Verger danois); 3 vol. grand in-4°.

1871. American pomological Society. 13e session. Procès-Verbaux; plaquette in-4°.

1872. Société horticole du Massachusetts. Procès-Verbaux; plaquette in-8°.

1872. JOHN SCOTT. The Orchardist, or Catalogue of fruits cultivated at Merriott, Somerset; 1 vol. in-8°.

1872. HÉRINCQ ET ALPH. LAVALLÉE. Le Nouveau Jardinier illustré; 1 vol. grand in-12.

1873. VAN HOUTTE. Pomone; 1 vol. in-4° oblong.

1873-1874. Société pomologique de l'état du Maine (Amérique). Rapport annuel du Secrétaire pour les exercices 1873 et 1874; 1 vol. in-8°.

1874. CHARLES GILBERT. Les Fruits belges. Mémoire couronné en 1873 par la Société Linnéenne de Bruxelles; plaquette in-8°.

1874-1879. MAS ET PULLIAT. Le Vignoble, ou Histoire, culture et description des vignes à raisins de table et à raisins de cuve; 5 demi-vol. grand in-8° jésus sont déjà publiés.

1875. ARMAND HUSSON. Statistique sur les consommations de Paris; 1 vol. in-8°.

1875. DE LA TRÉHONNAIS. Le Touquet, histoire d'une forêt; plaquette grand in-8°.

1875. ROBERT HOGG. The fruit Manual; 4e édition, entièrement refondue, 1 vol. grand in-8°.

1875. Société pomologique américaine de Chicago (Illinois). Procès-Verbaux de la 15e session; 1 vol. in-4°.

1875. CHARLES BALTET. Culture des arbres fruitiers au point de vue de la grande production; plaquette in-8°.

1875. A. E. DOLIVOT. Les arbres fruitiers à branches renversées; 1 vol. in-8°.

1875. HIPP. LANGLOIS. Histoire et culture des pêchers de Montreuil; 1 vol. grand in-8°.

1875-1879. E. VAUCHER. Revue horticole, viticole et agricole de la Suisse Romande; 4 vol. in-8°.

1876. Société d'Horticulture du Massachusetts (Amérique). Procès-Verbaux de l'année 1876; 1 vol. in-8°.

1876. ÉDOUARD PYNAERT. Notice biographique sur feu M. Alphonse Mas, pomologiste; plaquette grand in-8°.

1876-1879. Le Nord-Est, Revue agricole et horticole; 3 vol. grand in-8°.

1877-1879. LUCIEN CHAURÉ. Le Moniteur d'horticulture, arboriculture, viticulture, sciences, arts et industries horticoles; 3 vol. grand in-8°.

ANGERS, IMPRIMERIE LACHÈSE ET DOLBEAU, CHAUSSÉE SAINT-PIERRE.